

令和5年度 第2回成田市学校給食センター運営委員会議事録

- 1 日時 令和6年1月25日(木) 13時から
- 2 場所 美郷台小学校学校給食共同調理場 2階会議室
- 3 出席者 1号委員 葉山委員
2号委員 森屋委員、岩館委員、石川委員、安美留委員
3号委員 京増委員、小田委員
事務局 関川教育長、小川教育部長、福島所長、東主幹、郡司係長、小川主査
福士栄養教諭
- 4 傍聴者 1名
- 5 会議次第
 - 1 開会
 - 2 議事
 - (1) 成田市学校給食センター管理運営規則の一部改正(案)について
 - ①物価高騰による給食費の改定及び児童生徒の給食費据え置き措置
 - ②配偶者からの暴力防止及び被害保護等に関する法律の改正に係るもの
(ひとり親家庭の無料化に関する規定)
 - (2) 学校給食用物資規格仕様書(案)について
 - (3) 学校給食施設整備事業について【報告】
 - (4) その他
 - ・アレルギー除去食の対応について【報告】
 - 3 閉会

○委員長(京増委員)

最初に、議題(1)の「成田市学校給食センター管理運営規則の一部改正(案)について」のうち①物価高騰による給食費の改定及び児童生徒の給食費据え置き措置について、事務局の説明を求めます。

○事務局(福島所長)

(1) ①についてご説明いたします。

内容としては、「物価高騰による給食費の改定及び児童生徒の給食費の据置き措

置」に係る規則の改正となっております。

本市の学校給食費は、平成 28 年 4 月に改定しておりますが、以降、物価高騰により食材の価格は上昇しており、食材費が圧迫されています。不足する食材費については、食材選定や献立を工夫するなど、食材費の節減を図りつつ、令和 4 年度、5 年度と続けて、補正予算において、補填を行ってきました。

しかしながら、現在の食材の価格上昇の動向を踏まえると、これまでどおりの栄養バランスや量を保ち、かつ、食育等にも配慮した学校給食の実施は困難であり、また、年度途中での補正予算による対応では、年間を通じた計画的な献立の検討ができないことから、令和 6 年度当初から、適正な食材費を確保するために、給食費を改定しようとするものです。

なお、この度の給食費改定は、成田市立の小中義務教育学校及び幼稚園の児童生徒については、昨今の経済状況を踏まえ、保護者の経済的な負担の軽減に繋がる子育て支援の一つとして、据置き措置を行うこととするものです。

改正内容でございますが、別紙「新旧対照表」のとおり、第7条第7項に条文を追加しております。なお、追加の条文ですが、市の法務部局との協議により、今後若干変更になることもありますので、ご承知おきください。

対象者としては、児童生徒の給食費は据え置きになりますので、教職員、市の職員、調理委託業者等は、改定後の給食費になります。

具体的な金額ですが、給食費改定（案）のとおりです。

小学校は月額で 670 円の値上、中学校は 770 円の値上、幼稚園は 470 円の値上になります。

国の消費者物価指数を参考に、現行の給食費に 14%を上乗せし、10 円未満の端数を四捨五入したものです。

裏面は、令和 6 年度の給食費です。小学生、中学生及び幼稚園児は、現行のまま据置き、増額分は公費負担となります。教職員等については、改定後の金額となります。

今後のスケジュールですが、1 月 31 日に開催いたします校長会議で説明した後、3 月議会定例会で報告、児童生徒等への周知を行い、4 月分の給食費から実施してまいりたいと考えております。

影響額としては、①の給食費改定による増額分として、歳出で食材費（賄材料費）は、約 8,600 万円の増額。歳入で給食費は、教職員等との値上分で約 900 万円の増

額になります。②は、児童生徒の給食費を据え置くことによる公費負担額として、9,974人、約7,600万円を見込んでおります。

以上、説明とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

○委員長（京増委員）

ただいまの件につきまして、ご質問等がございましたらお願いします。

○委員長（京増委員）

今回、給食費の値上げということで、物価高騰により、献立を考えている栄養士の先生方も大変だったと思います。この値上げによって、給食の質を維持できるようになりますか。

○事務局（福島所長）

現在の国の消費者物価指数を考慮して、14%の値上げとしているため、安全で安心な質の高い給食を提供できるものと考えております。現状の物価動向は、大きく上がっておりませんが、来年度、仮に過剰に上がるようであれば、必要な歳出予算の確保に努めてまいります。

（議題（1）成田市学校給食センター管理運営規則の一部改正（案）について①物価高騰による給食費の改定及び児童生徒の給食費据え置き措置 承認）

○委員長（京増委員）

次に、議事（1）の「成田市学校給食センター管理運営規則の一部改正（案）について」の②配偶者からの暴力防止及び被害保護等に関する法律の改正に係るものについて、事務局の説明を求めます。

○事務局（福島所長）

配偶者からの暴力防止及び被害保護等に関する法律の改正に伴う成田市学校給食センター管理運営規則の一部改正（案）について、ご説明させていただきます。

まず、要旨ですが、本市では、子育てに対する経済的な負担の軽減を図ることを目的として、成田市学校給食センター管理運営規則に基づき、昨年度から実施している第3子以降の給食費無料化に加え、本年4月から新たに本市独自の取組として、市立の中学校3年生及び義務教育学校の9年生、並びにひとり親家庭の児童生徒に係る給食費を無料としているところです。

このうち、ひとり親家庭の児童生徒に係る学校給食費を無料とする規定においては、管理運営規則において当該案件に関する規定を設けております。

この度、配偶者からの暴力防止及び被害保護等に関する法律が改正（令和 6 年 4 月 1 日施行）され、現行の配偶者暴力防止等法第 10 条第 1 項で定めている保護命令のうちの「退去命令」について、改正後の配偶者暴力防止等法において、新設される第 10 条の 2 に新たに「退去等命令」として定められることに伴い、現行の配偶者暴力防止等法第 10 条第 1 項を引用する管理運営規則第 7 条第 5 項第 3 号について、新設される当該第 10 条の 2 を加える一部改正をしようとするものです。

主な改正内容は、配偶者暴力防止等法の改正に係る引用条項を追加するものです。
（第7条第5項第3号関係）

施行日は、令和 6 年 4 月 1 日となります。以上、説明とさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

○委員長（京増委員）

ただいまの件につきまして、ご質問等がございましたらお願いします。

（質疑、意見なし）

（議事（1）の成田市学校給食センター管理運営規則の一部改正（案）について
②配偶者からの暴力防止及び被害保護等に関する法律の改正に係るもの 承認）

○委員長（京増委員）

次に議題（2）の「学校給食用物資規格仕様書（案）について」事務局の説明を求めます。

○事務局（福島所長）

「学校給食用物資規格仕様書（案）について」ご説明いたします。

給食用物資（食材）の選定基準についてであります。食材の購入に当たっては、野菜や果物などについて、一定水準の品質の確保を図ることを目的として、本市では令和元年度から学校給食用物資 納入基準を定め、各納入業者への給食用物資見積書の依頼の際に、その基準に基づいた食材の納品を求めています。

このほかの食材については、国が定める学校給食 衛生管理基準等に基づき、見積書を依頼する際の基本的事項として、国産品を基本とすることや、地産地消を推進

する観点から、できるだけ成田市産・千葉県産を優先的に使用すること、また不必要な食品添加物及び遺伝子組替え食品は避けることなどの対応をしているところがあります。加えて、給食のおいしさや安全性を高めるため、調味料であるだしについて、天然だしを使用することや、加工食品であるハムやベーコンなどについて、無添加なものを選定しております。

このように、野菜等の食材以外についても、適切な食材選定を行っているところではありますが、給食の安全性や質を維持する観点から、食品分類ごとの基準を整理することの必要性はあるものと考え、昨年度から食材選定基準を定めている先進自治体の事例などの調査・研究を行ってまいりました。

この度、別紙のとおり素案を作成しましたので、委員の皆様のご意見をいただきたいと思っております。

それでは、別紙 学校給食用物資規格仕様書（案）をご覧ください。

まず、1 ページをご覧ください。

本仕様書は、学校給食に食材を納めようとする給食物資業者に適用するものであります。(8) の食材選定にあたり、市内産を優先にすることなどや、その他衛生管理や温度管理など、安全性に注意して納品するよう記載しております。

次に、2 ページから 12 ページにおいて、食品別の規格を 16 分類に分けて記載しております。

本仕様書につきましては、安全で安心な食材を調達するため、食材が食品衛生法や食品表示法などの関連法令に適合したものであることや、国産品や地元産を使用すること、不必要な食品添加物及び遺伝子組み替え食品は避けることなどのこれまでの取り組みを踏まえ、また、基準の内容は、食材ごとに、穀類、豆類、野菜類、果実類、きのこ類、魚介類、肉類など 16 項目の大分類を設け、その分類の中からさらに区分し、穀物であれば、うるち米、小麦粉、パン、麺類などの食品ごとに規格等を定める構成としております。

別紙、学校給食用物資規格仕様書（案）については、本運営委員会において、ご意見をいただき、来年度、準備が整い次第、運用を開始できるように、準備を進めてまいります。

なお、運用開始後、内容については、毎年度、関係者と協議を重ねながら、見直しを行い、より安全安心な食材の選定基準となるよう進めてまいります。

以上、「学校給食用物資規格仕様書」のご説明とさせていただきます。

○委員長（京増委員）

ただいまの件につきまして、ご質問等がございましたらお願いします。

○委員長（京増委員）

今までは、ここまで整理されていなくとも、食材の納品に関してチェックはされているわけですか。

○事務局（東主幹）

野菜や果物などについて、学校給食用物資 納入基準を定め、納品の際に、生産地、数量、品質、鮮度など、適切に検収を行っており、また、このほかの食材についても、国の学校給食 衛生管理基準等に基づき、食材の納品の際は、適切に検収を行っております。

○委員長（京増委員）

このように細かく分類し、チェック項目が整理されてくれば、子どもたちにとっても非常に安心で安全な状況が確保できると思います。

○委員（石川委員）

安心、安全で良いと思いますが、野菜の破損や形が悪い場合は、一切使用しないことになりますか。

○事務局（東主幹）

野菜の状態によりますが、使用できるものであれば、カットして使用しております。調理時間にも影響することから、基本的には一定の水準の食材を納品していただくこととなります。ただし、天候等により野菜が一部破損していることや、大きさが不揃いの場合もありますので、その際は納入業者と協議しながら柔軟に対応しているところです。

○委員長（京増委員）

地産地消で地元の生産者が作ったもので、もったいないため、多少の形の悪さがあっても、味には問題ないと思います。一番大事なことは、食品の品質の高さになりますので、引き続きよろしくお願いします。

((2) の「学校給食用物資規格仕様書（案）について」承認)

○委員長（京増委員）

次に議題（3）の「学校給食施設整備事業について」事務局の説明を求めます。

○事務局（福島所長）

学校給食施設整備事業についてご説明いたします。

概略工程表をご覧ください。前回の運営委員会で本所の移転再整備の大まかなスケジュールについてご説明させていただいたところですが、設計業務も完了し、令和6年4月より、まずは外構工事から着手してまいります。

建築工事、電気設備工事、機械設備工事につきましては9月に契約を締結し、工事期間につきましては、令和6年度から7年度の2か年で施設の建築工事を行い、その後、外構工事など経て、令和8年度の2学期からの給食開始を予定しております。

裏面には、鳥瞰図を記載しております。こちらの鳥瞰図は、基本設計作成時のものですので、実際に建設する施設とは駐車場の配置や施設の案内表示などに若干の変更がございます。

配食校は現在の本所と同様に、成田中学校、西中学校、中台中学校、久住中学校、吾妻中学校、玉造中学校の6校でございます。

以上、学校給食施設整備事業についての説明とさせていただきます。

○委員長（京増委員）

ただいまの件につきまして、ご質問等がございましたらお願いします。

○委員長（京増委員）

資材が高騰していて、なかなか手に入らない状況があると思います。スケジュールは、このような状況も考慮しているのでしょうか。

○事務局（福島所長）

設計業務を行った際に、物資の高騰や搬入の遅れなどもありますので、この点を考慮して実施設計を実施しておりますので、十分に工期は確保できているものと考えております。

○委員長（京増委員）

わかりました。良い施設ができるので、うれしい限りです。

○委員長（京増委員）

最後の議事(4)の「その他」に移りたいと思いますが、事務局からお願いいたします。

○事務局(東主幹)

その他として「アレルギー除去食の対応について」ご説明させていただきます。

「(4) その他 アレルギー除去食の対応について」をご覧ください。アレルギーマニュアル7ページの抜粋になります。

3の⑩ 専用容器での提供方法について、検証措置として、3つ目を加えるものです。これは、卵の除去食のある日のみ専用容器とし、それ以外は、通常給食からの配食とするものです。

内容としましては、「⑩除去食対応は(1)基本、給食実施全日程、専用容器での提供となります。これは、本城小で実施しています。

ただし、一部の調理場においては除去食の提供方法を検証するための措置として、(2)卵を使用しない料理について、専用容器を使用せず通常給食から取り分けて配食します。なお、この場合においては、教育委員会と協議を行い、別に定める確認方法や提供方法の手順書により、安全性を確認したのちに提供するものとします。これは、公津の杜小で実施しています。

加えて、基本、「給食実施全日程」、専用容器での提供について、(3)「卵除去食の提供がある日」に限り専用容器での提供を行うことを可能とするものです。この部分について、栄養教諭からの提案で、来年度、実施を行おうとするものです。

この3つの対応については、一定期間の検証を実施後に、改めて提供方法の統一化を図ります。

参考に下の表は、3つの提供方法のメリット、デメリットをまとめております。

(1) 毎日専用容器は、除去食提供は、安全性が一番高い提供ですが、おかわりができません。

(2) 除去食のみ(一品のみ)専用容器は、高学年の児童については、食べ盛りであるため、除去食だけを専用容器に入れて、それ以外の献立や除去食が出ない日には、通常の給食食缶から取り分けて配食するやり方になります。なお、他市の事例では、八千代市、習志野市、浦安市で実施しています。

資料2枚目(3)は、(1)と(2)の折衷案となり、両方を取り入れたやり方になります。除去食でない日は、通常食になりますが、除去食の日は、すべて専用容器

のため、おかわりはできません。こちらのやり方は、木更津市で実施しています。

このような方法で提供するやり方については、安全に実施していくことを基本に、調理場のそれぞれの状況にそった（習熟度）検証を行う必要があると考えておりますことから、一定期間の検証を実施後に、本市における最善の方法を検討するため、提供方法について、マニュアルに追加する案を提案させていただきました。

最後に課題になります。こちらは、今後の検討課題とさせていただきます。3. 実施内容について②当面は「卵（魚卵は含まない）」の対応を基本としますとしております。しかし、卵除去食の希望者がいない場合の取り組みについて、希望者がいない場合は、提供を行っていない状況となっております。

この状況を、課題として捉え、右の記載のとおり、「各調理場の実態に基づいて対象者の多い食物アレルギーの対応を検討する。」として、今後の検討課題として位置づけさせていただきたい思い、課題認識として、情報共有させていただきます。

アレルギー対応で、最優先すべきことは、安全性です。安全性を確保しつつ、他のアレルギーで希望者がいる場合は、提供することができる形の方が、よいと考えております。今後、全調理場において提供を可能とするための対応とした「継続審議案件」として、ご意見をいただきながら、引き続き検討を進めてまいりたいと考えております。

まとめになります。アレルギーを持つ保護者の皆様からは除去食の提供について、大変喜ばれているとの声を聞いております。令和4年10月から、栄養教諭の努力もありまして、提供開始できるようになり、また、校長先生をはじめ、学校教職員等の皆様のご協力により安全に提供ができております。

今後も学校と連携を取りながら、除去食の提供体制を整備してまいりたいと考えております。

なお、マニュアルという性格上、内容につきましては、随時、学校や関係機関の意見を取り入れながら、見直しを進めてまいります。

以上「アレルギー除去食の対応について」のご説明とさせていただきます。

○委員長（京増委員）

ただいまの件につきまして、ご質問等がございましたらお願いします。

○委員（葉山委員）

（3）案の除去食でない日は、通常食となり、除去食の日は、すべて専用容器について、除去食は、どのようなケースを示すのですか。

○事務局（東主幹）

卵の提供がある日は、除去食となり、すべて専用容器となります。

○委員（小田委員）

（3）案の除去食でない日は、通常食となり、除去食の日は、すべて専用容器については、現場の栄養教諭の先生方からご意見があったのですか。

○事務局（東主幹）

現場の栄養教諭から提案がありました。木更津市で実施している状況もあり、安全性や（1）と（2）の折衷案となり、両方を取り入れたやり方になるため、より効果的な取り組みとして、マニュアルに追加して進めていこうとするものになります。

○委員長（京増委員）

引き続き、安全性に十分注意して取り組みを進めていただきたいと思います。