

令和3年度 学校給食センター決算概要

資料1

① 学校給食センター管理費（管理運営）

歳出 ■事務事業番号(0792、0793、2109)		
○人件費	20,493,246 円 (▲680,754 円)
○報償費	20,000 円 (▲238,000 円)
○旅 費	1,601,491 円 (▲907,509 円)
○消耗品費	20,822,364 円 (▲172,636 円)
○燃料費	37,888,604 円 (▲4,619,396 円)
○光熱水費	72,094,565 円 (▲3,088,435 円)
○修繕料	1,223,838 円 (+180,838 円)
○通信運搬費	408,336 円 (▲373,664 円)
○手数料	5,648,720 円 (▲83,280 円)
○委託料	143,572,244 円 (▲25,756 円)
○使用料及び賃借料	1,341,542 円 (▲292,458 円)
○負担金	95,395 円 (▲6,605 円)

合 計	305,210,345 円 (▲10,307,655 円)
【参考】人件費（人事課振替分）	238,840,340 円 (▲11,302,660 円)
（報酬 175,792,443円、職員手当等 36,093,890円、共済費 18,569,902円、旅費 8,384,105円）		

歳入		
●使用料（ガスバルク1台、電柱4本）	7,200 円 (+200 円)
●行政財産貸付料（自動販売機2台）	215,294 円 (+13,294 円)
●学校給食費収入（過年度分）	6,342,265 円 (▲371,735 円)
●雑 入（ガソリン・鉄、廃油売却）	597,850 円 (+102,850 円)

合 計	7,162,609 円 (▲255,391 円)
一般財源	298,047,736 円 (▲10,052,264 円)

第七期帯広市総合計画における学校給食の充実

- ①学校給食センター管理運営業務
学校給食センターを管理運営し、安全・安心な学校給食を提供します。
- ②学校給食業務
安全・安心な学校給食の提供により、健全な心と体の育成をはかります。
- ③食育推進事業
学校給食における地元産食材の活用や教科を通して食育をすすめ、食に関する正しい理解を促進します。

歳出：決算総額 958,165,456 円 (▲17,044,544 円)

① 管理運営費	305,210,345 円 (▲10,307,655 円)
② 給食業務費	651,025,217 円 (▲6,530,783 円)
③ 食育推進事業費	1,929,894 円 (▲206,106 円)

歳入：決算総額 629,585,498 円 (▲35,409,502 円)

使用料	7,200 円 (+200 円)
財産運用収入	215,294 円 (+13,294 円)
雑入	629,363,004 円 (▲35,422,996 円)
学校給食費収入	628,765,154 円 (▲35,504,846 円)
雑入		
不用品売却	597,850 円 (+102,850 円)
親子調理体験参加費	0 円 (▲21,000 円)

※充当先		
① 管理運営費	7,162,609 円 (▲255,391 円)
② 給食業務費	622,422,889 円 (▲35,133,111 円)
③ 食育推進事業費	0 円 (▲21,000 円)

一般財源額 328,579,958 円 (18,364,958 円)

② 学校給食業務費

歳出 ■事務事業番号(0794)		
○賄材料費		
主食（米、パン、麺）	120,404,518 円 (▲17,224,994 円)
副食	407,485,126 円 (+13,444,855 円)
牛乳	123,135,573 円 (▲2,750,644 円)
合 計	651,025,217 円 (▲6,530,783 円)

歳入		
●学校給食費収入（現年度分）		
小学校(@235円)	381,280,431 円 (▲19,550,569 円)
中学校(@291円)	236,947,988 円 (▲14,546,012 円)
試食等	1,188,559 円 (▲843,441 円)
職 員(@193円)	3,005,911 円 (▲193,089 円)
合 計	622,422,889 円 (▲35,133,111 円)
※コロナ減額に伴う還付未済金38,008円を含む		
一般財源	28,602,328 円 (28,602,328 円)

③ 食育推進事業費

歳出 ■事務事業番号(3594)		
○報償費	0 円 (▲16,000 円)
○消耗品費	1,688,334 円 (▲188,666 円)
（給食日より、食育PR、試作資材等）		
○委託料（栄養ソフト保守）	59,400 円 (▲600 円)
○使用料及び賃借料		
（印刷機リース等）	182,160 円 (▲840 円)
合 計	1,929,894 円 (▲206,106 円)

歳入		
●その他随時的収入		
（親子調理体験教室参加費）	0 円 (▲21,000 円)
合 計	0 円 (▲21,000 円)
一般財源	1,929,894 円 (▲185,106 円)

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

資料2

検査年月日 令和4年9月30日(金)
 学校(調理場)名 帯広市学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等8名、調理員100名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史
 給食対象人員 13,000人



調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	A・B・C
	6	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数を備えているか。	A・B・C
	7	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	9	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
給水設備	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	A・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窗等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数値、容積は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防そ・防虫	37	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	38	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40	床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	43	日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 4 年 9 月 30 日 (金)
 学校(調理場)名 帯広市学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史
 給食対象人員 13,000 人



検収 ・ 保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食 ・ 保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実行されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 5 票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 4 年 9 月 30 日 (金)

学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名

定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 13,000 人



衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月 2 回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 5 年 2 月 10 日 (金)
 学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名
 定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史
 給食対象人員 13,000 人



調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	A・B・C
	6	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	9	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
給水設備	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置 (前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等) や構造は良いか。	A・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	30	防ぞ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窗等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数値、容積は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防ぞ・防虫	37	防ぞ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	38	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40	床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	43	日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 5 年 2 月 10 日 (金)
 学校(調理場)名 帯広市学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史
 給食対象人員 13,000 人



検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実行されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 5 票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

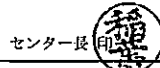
検査年月日 令和 5 年 2 月 10 日 (金)

学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名

定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 13,000 人



衛生状態	<ol style="list-style-type: none"> 1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。 	<p style="text-align: center;">A · B · C</p> <p style="text-align: center;">A · B · C</p> <p style="text-align: center;">A · B · C</p>
健康状態	<ol style="list-style-type: none"> 4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月 2 回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。 	<p style="text-align: center;">A · B · C</p> <p style="text-align: center;">A · B · C</p> <p style="text-align: center;">A · B · C</p> <p style="text-align: center;">A · B · C</p> <p style="text-align: center;">A · B · C</p> <p style="text-align: center;">A · B · C</p>
日常点検	<ol style="list-style-type: none"> 10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。 	<p style="text-align: center;">A · B · C</p>

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

1. 目的

児童生徒に好まれている献立、苦手と感じられている献立を把握するとともに、各献立の量を調査することで、より適正な献立作成への反映や目玉メニューの確立などにつなげるための基礎資料とすることを目的として調査を実施した。

2. 調査の概要

(1) 実施校

小学校 A コース (4校) 稲田小・開西小・明和小・大空学園 (前期)

小学校 B コース (4校) 西小・柏小・緑丘小・栄小

中学校コース (5校) 第一中・第二中・第五中・翔陽中・大空学園 (後期)

※市内小・中学校から広域的に抽出して実施し、年度推移を見るため実施校は毎年固定する。

(2) 対象者 小学校5年生、中学校2年生

(3) 配付数

コース	学校名	対象者数 (人)	回答数	回答率
小学校 A	稲田小学校	99	90	90.9%
	開西小学校	57	54	94.7%
	明和小学校	57	50	87.7%
	大空学園 (前期)	54	52	96.3%
小学校 B	西小学校	35	35	100.0%
	柏小学校	77	62	80.5%
	緑丘小学校	76	67	88.2%
	栄小学校	78	72	92.3%
小学校計		533	482	90.4%
中学校	第一中学校	157	133	84.7%
	第二中学校	53	46	86.8%
	第五中学校	131	107	81.7%
	翔陽中学校	180	126	70.0%
	大空学園 (後期)	48	37	77.1%
中学校計		569	449	78.9%
合計		1,102	931	84.5%

※対象者数 (人) は令和4年5月1日現在 学級編制より

3. 調査方法

(1) 実施依頼文、メニュー一覧表を給食配送車にて市内小中学校へ配付した。

(2) 各学校にてメニュー一覧表に記載の二次元コードをタブレット端末で読み取り、グーグルフォームで作成したアンケートに回答をいただいた。

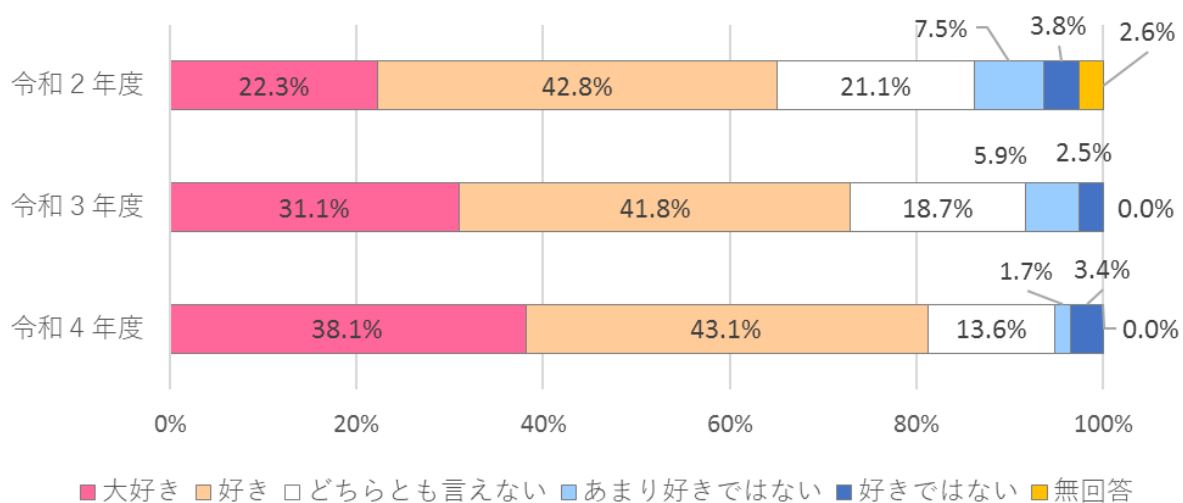
4. スケジュール

- | | |
|------------------------|----------------|
| (1) 各校への実施依頼・メニュー一覧表配付 | 令和4年10月12日(木) |
| (2) 調査締め切り | 令和4年10月25日(火) |
| (3) 集計・分析 | 令和4年10月～令和5年1月 |
| (4) 公表(学校給食センター運営委員会) | 令和5年2月22日(水) |

5. 結果概要

(1) 学校給食に関する嗜好(給食が好きか)

区分	令和2年度		令和3年度		令和4年度	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
大好き	218	22.3%	297	31.1%	355	38.1%
好き	418	42.8%	400	41.8%	401	43.1%
どちらとも言えない	206	21.1%	179	18.7%	127	13.6%
あまり好きではない	73	7.5%	56	5.9%	16	1.7%
好きではない	37	3.8%	24	2.5%	32	3.4%
無回答	25	2.6%	0	0.0%	0	0.0%
計	977	100.0%	956	100.0%	931	100.0%



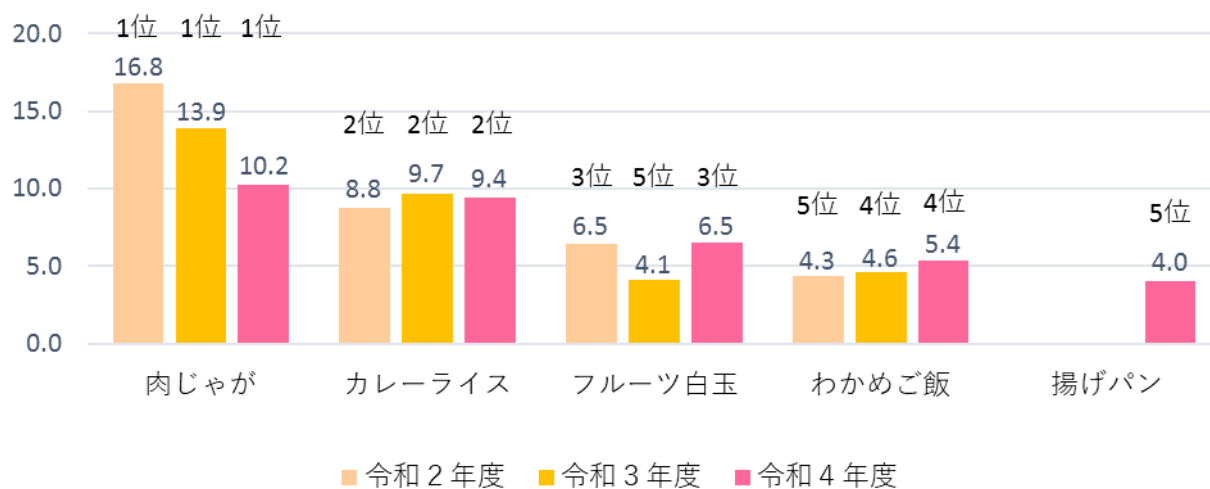
【傾向】

学校給食が大好きまたは好きと回答した児童生徒の割合は、81.2%となり、前年度の72.9%から8.3%と大幅な増加となっている。

(2) 全献立のベスト3

区分	令和2年度			令和3年度			令和4年度			
	メニュー	得点	得点割合	メニュー	得点	得点割合	メニュー	得点	得点割合	
第1位	肉じゃが	968	16.8%	肉じゃが	796	13.9%	肉じゃが	572	10.2%	
第2位	カレーライス	505	8.8%	カレーライス	556	9.7%	カレーライス	526	9.4%	
第3位	フルーツ白玉	373	6.5%	杏仁豆腐のいちごソース	268	4.7%	フルーツ白玉	364	6.5%	
第4位	キャベツの梅和え	254	4.4%	わかめご飯	266	4.6%	わかめご飯	299	5.4%	
第5位	わかめご飯	250	4.3%	フルーツ白玉	236	4.1%	揚げパン	223	4.0%	
	総得点	5,771点			総得点	5,727点			総得点	5,581点

得点割合の年次変化



【傾向】

第1位の肉じゃがの得点が減少傾向となっている。また、新たに提供した揚げパンが上位に入った。

6. その他

調査結果については、今後の献立作成の際の参考とするとともに、3月の卒業シーズンを迎えて人気献立の提供をおこなうほか、人気のない献立については見直しについて検討を行うもの。

学校給食運営委員会での公表を経た後に、各学校への報告及び市ホームページへの掲載を行うもの。

令和4年度 給食の好みに関する調査 メニュー 一覧表 (小学5年生)

①ごはん		②どんぶり・カレー		③パン		④めん		⑤汁物		⑥主菜		⑦副菜		⑧果物・デザート	
1	ごはん	10	親子丼	26	コッペパン	37	かしわうどん	58	みそ汁	89	いわしの梅煮	130	かぼちゃのいとこ煮	170	杏仁豆腐のいちごソース
2	わかめごはん	11	カラフル豚丼	27	バターパン	38	わかめうどん	59	すまし汁	90	さばのみそ煮	131	きなこポテトもち	171	フルーツ白玉
3	ゆかりごはん	12	かき揚げ丼	28	ブランパン	39	あげ玉うどん	60	けんちん汁	91	さんまのかば焼き	132	煮びたし	172	フルーツカクテル
4	えだまめ枝豆こんぶごはん	13	スタミナ丼	29	ミルクパン	40	たぬきうどん	61	いも団子汁	92	あじフライ	133	三色金平	173	パインのクリームチーズ和え
5	とりごぼうごはん	14	ぎゅう牛トンすき焼き丼	30	チョコチップパン	41	おやこ親子うどん	62	しらたま汁	93	白身魚フライ	134	金平ごぼう	174	ゼリー
6	か勝ちこみごはん	15	とりどん鶏丼	31	あずき小豆パン	42	カレーうどん	63	つみれ団子汁	94	鮭の照り焼き	135	とりにく鶏肉と大根の煮物	175	ヨーグルト
7	ピラフ	16	カレーライス	32	黒糖パン	43	野菜と生姜のみそうどん	64	しょうがが入り豚汁	95	鮭の幽庵焼き	136	ごぼうの炒り煮	176	みかん
8	チャーハン	17	チキンカレーライス	33	かぼちゃパン	44	スパゲティミートソース	65	NEW乳豚汁	96	ほっけの塩焼き	137	きりぼしだいこん切干大根の煮物		
9	キムタクごはん	18	ビーフカレー	34	クリームパン	45	ペンネミートソース	66	あきあじ汁	97	ちくわの磯辺揚げ	138	れんこんの甘辛炒め		
		19	かわにし川西カレー	35	スライスパン	46	あさりのクリームスパゲティ	67	豆腐のふわふわ団子汁	98	カレーの竜田揚げ	139	キャベツの梅和え		
		20	なつやさい夏野菜カレー	36	あげパン	47	あさりのクリームペンネ	68	さわい沢煮椀	99	すき焼き煮	140	おひたし		
		21	キーマカレー			48	トマトソーススパゲティ	69	オビリースープ	100	にく肉じゃが	141	ごま和え		
		22	ハヤシライス			49	トマトソースペンネ	70	グリーンアスパラのオビリースープ	101	あつやまご厚焼玉子	142	わかめの酢の物		
		23	ピビンバ			50	ペンネポロネーゼ	71	シーフードトマトオビリースープ	102	にく肉みそおでん	143	しらあ白和え		
		24	ちゅうか中華ちらし			51	デミグラスソースペンネ	72	なつやさい夏野菜のオビリースープ	103	ふたにくしょうがや豚肉の生姜焼き	144	ゆかり和え		
		25	ちゅうか中華丼			52	しょうゆラーメン	73	オビリースープカレー	104	とりにく鶏肉のうま煮	145	おかか和え		
						53	しお塩ラーメン	74	ながわふう長いもの和風オビリースープ	105	厚揚げのそぼろ煮	146	うめ梅ちり和え		
						54	みそラーメン	75	ピーフシチュー	106	だいず大豆のいそ煮	147	きゅうり昆布		
						55	タンメン	76	ポークシチュー	107	ふたにく豚肉とえのき茸のしぐれ煮	148	なめたけ和え		
						56	あんかけ焼きそば	77	クリームシチュー	108	ココロチキンのおろし煮	149	和風ポテトサラダ		
						57	ジャージャー麺	78	アルファベットスープ	109	ココロチキンのバジル風味	150	ごまじゃこサラダ		
								79	ジュリエンヌスープ	110	ココロチキンのレモンペッパー焼き	151	キャベツとコーンのソテー		
								80	オニオンスープ	111	ココロチキンのバーベキューソース炒め	152	ラトウイユ		
								81	ミネストローネ	112	からあげ	153	ダイコンマリネ		
								82	ポトフ	113	コロッケ	154	まめ豆サラダ		
								83	リーキスープ	114	ハンバーグ	155	コールスローサラダ		
								84	カラフルボールスープ	115	メンチカツ	156	コーンサラダ		
								85	やさい野菜の中華スープ	116	ポークチャップ・チキンチャップ	157	ツナマヨサラダ		
								86	ワンタンスープ	117	とり鶏じゃが〜トマト・カレー風味〜	158	かぼちゃとさつまいものサラダ		
								87	はるさめ春雨スープ	118	ユーリンチー	159	ごぼうサラダ		
								88	おこげの中華スープ	119	とりにく鶏肉と豆のトマトソース煮	160	マカロニサラダ		
										120	にく肉団子	161	マセドアンサラダ		
										121	チャブチェ	162	じゃがいものココロサラダ		
										122	はるま春巻き	163	アーモンドサラダ		
										123	ホイコーロー	164	オイスターソース炒め		
										124	チンジャオロースー	165	バンバンジーサラダ		
										125	しゅうまい	166	ナムル		
										126	ぎょうざ	167	ちゅうか中華風海藻サラダ		
										127	スペシャルぎょうざ	168	ちゅうか中華ドレッシングサラダ		
										128	マーボー豆腐・マーボー厚揚げ	169	はるさめ春雨サラダ		
										129	えびのチリソース煮				



令和4年度学校給食嗜好調査集計表

1 学校給食に関する嗜好（給食が好きか）

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
大好き	355	38.1%	222	46.1%	133	29.6%
好き	401	43.1%	179	37.1%	222	49.4%
どちらとも言えない	127	13.6%	64	13.3%	63	14.0%
あまり好きではない	16	1.7%	4	0.8%	12	2.7%
好きではない	32	3.4%	13	2.7%	19	4.2%
計	931	100.0%	482	100.0%	449	100.0%

○好きな理由

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
おいしい給食が食べられるから	438	57.9%	233	58.1%	205	57.7%
みんなと一緒に食べられるから	153	20.2%	79	19.7%	74	20.8%
地場産物をたくさん使った給食が食べられるから	19	2.5%	12	3.0%	7	2.0%
栄養のバランスがとれたものが食べられるから	95	12.6%	39	9.7%	56	15.8%
食べたことがないものが食べられるから	39	5.2%	27	6.7%	12	3.4%
その他	12	1.6%	11	2.7%	1	0.3%
計	756	100.0%	401	100.0%	355	100.0%

○苦手な理由

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
苦手な食べ物があるから	29	60.4%	8	47.1%	21	67.7%
食べたことがないものが出るから	1	2.1%	0	0.0%	1	3.2%
量が多いから	3	6.3%	2	11.8%	1	3.2%
おなかがすいていないから	5	10.4%	2	11.8%	3	9.7%
食べる時間が短いから	2	4.2%	0	0.0%	2	6.5%
その他	8	16.7%	5	29.4%	3	9.7%
計	48	100.0%	17	100.0%	31	100.0%

2 メニューに関する嗜好（好きなメニュー、苦手なメニュー）

- ・献立の分類については、別紙「献立表」のとおり
- ・全献立におけるベスト3の回答のほか、ごはん、丼・カレー、パン、めん、汁物、主菜、副菜、果物・デザートの各区分ごとに好きなメニューを回答。

（1）全献立のベスト3

- ・全献立中の人気メニューベスト3について、調査回答者931人から、2,790件の回答があった。
(1人あたり最大3件まで回答可能)
- ・回答のあった1位のメニューに3点、2位に2点、3位に1点を乗じて得点を算出した。

① 全体 回答者数 931 人 回答数 2,794 件

順位	メニュー	得点	構成比
第1位	肉じゃが	572	10.2%
第2位	カレーライス	526	9.4%
第3位	フルーツ白玉	364	6.5%
第4位	わかめご飯	299	5.4%
第5位	揚げパン	223	4.0%

② 小学校（5年生） 回答者数 482 人 回答数 1,448 件

順位	メニュー	得点	構成比
第1位	カレーライス	318	11.0%
第2位	肉じゃが	275	9.5%
第3位	フルーツ白玉	177	6.1%
第4位	わかめご飯	165	5.7%
第5位	揚げパン	145	5.0%

③ 中学校（2年生） 回答者数 449 人 回答数 1,346 件

順位	メニュー	得点	構成比
第1位	肉じゃが	297	11.0%
第2位	カレーライス	208	7.7%
第3位	フルーツ白玉	187	6.9%
第4位	杏仁豆腐のいちごソース	135	5.0%
第5位	わかめご飯	134	5.0%

(2) ごはん

○好き

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	536	57.6%
第2位	ご飯	132	14.2%
第3位	チャーハン	108	11.6%
第4位	ピラフ	38	4.1%
第5位	キムタクご飯	36	3.9%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	289	60.0%
第2位	チャーハン	65	13.5%
第3位	ご飯	47	9.8%
第4位	ピラフ	21	4.4%
第5位	キムタクご飯	18	3.7%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	247	55.0%
第2位	ご飯	85	18.9%
第3位	チャーハン	43	9.6%
第4位	キムタクご飯	18	4.0%
第5位	ピラフ	17	3.8%

○苦手

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	348	37.4%
第2位	ゆかりご飯	221	23.7%
第3位	枝豆こんぶご飯	97	10.4%
第4位	キムタクご飯	94	10.1%
第5位	ピラフ	51	5.5%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	199	41.3%
第2位	ゆかりご飯	95	19.7%
第3位	キムタクご飯	50	10.4%
第4位	枝豆こんぶご飯	48	10.0%
第5位	ピラフ	26	5.4%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	149	33.2%
第2位	ゆかりご飯	126	28.1%
第3位	枝豆こんぶご飯	49	10.9%
第4位	キムタクご飯	44	9.8%
第5位	ピラフ	25	5.6%

(3) カレー・丼

○好き

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	383	41.1%
第2位	かき揚げ丼	115	12.4%
第3位	カラフル豚丼	76	8.2%
第4位	チキンカレーライス	64	6.9%
第5位	ビーフカレー	44	4.7%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	213	44.2%
第2位	かき揚げ丼	60	12.4%
第3位	カラフル豚丼	37	7.7%
第4位	チキンカレーライス	27	5.6%
第5位	ビーフカレー	23	4.8%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	170	37.9%
第2位	かき揚げ丼	55	12.2%
第3位	カラフル豚丼	39	8.7%
第4位	チキンカレーライス	37	8.2%
第5位	ビーフカレー	21	4.7%
第5位	好きなものはない	21	4.7%

○苦手

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	426	45.8%
第2位	夏野菜カレー	126	13.5%
第3位	親子丼	83	8.9%
第4位	中華丼	76	8.2%
第5位	ビビンバ	55	5.9%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	226	46.9%
第2位	夏野菜カレー	56	11.6%
第3位	親子丼	44	9.1%
第4位	ビビンバ	35	7.3%
第4位	中華丼	31	6.4%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	200	44.5%
第2位	夏野菜カレー	70	15.6%
第3位	中華丼	45	10.0%
第4位	親子丼	39	8.7%
第5位	ビビンバ	20	4.5%

(4) パン

○好き

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	314	33.7%
第2位	揚げパン	249	26.7%
第3位	クリームパン	143	15.4%
第4位	好きなものはない	45	4.8%
第5位	黒糖パン	43	4.6%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	164	34.0%
第2位	揚げパン	142	29.5%
第3位	クリームパン	66	13.7%
第4位	コッペパン	23	4.8%
第5位	黒糖パン	22	4.6%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	150	33.4%
第2位	揚げパン	107	23.8%
第3位	クリームパン	77	17.1%
第4位	好きなものはない	31	6.9%
第5位	黒糖パン	21	4.7%

○苦手

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	404	43.4%
第2位	小豆パン	185	19.9%
第3位	コッペパン	88	9.5%
第4位	かぼちゃパン	76	8.2%
第5位	揚げパン	46	4.9%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	208	43.2%
第2位	小豆パン	99	20.5%
第3位	コッペパン	48	10.0%
第4位	かぼちゃパン	42	8.7%
第5位	揚げパン	24	5.0%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	196	43.7%
第2位	小豆パン	86	19.2%
第3位	コッペパン	40	8.9%
第4位	かぼちゃパン	34	7.6%
第5位	揚げパン	22	4.9%

(5) めん

○好き

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	153	16.4%
第2位	みそラーメン	129	13.9%
第3位	しょうゆラーメン	88	9.5%
第4位	かしわうどん	70	7.5%
第5位	わかめうどん	64	6.9%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	72	16.6%
第2位	みそラーメン	58	14.1%
第3位	しょうゆラーメン	49	12.0%
第4位	わかめうどん	44	7.9%
第5位	かしわうどん	36	7.3%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	73	16.3%
第2位	みそラーメン	61	13.6%
第3位	かしわうどん	35	7.8%
第3位	ペンネミートソース	35	7.8%
第5位	しょうゆラーメン	30	6.7%

○苦手

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	373	40.1%
第2位	あんかけ焼きそば	104	11.2%
第3位	あさりのクリームスパゲティ	86	9.2%
第4位	ジャージャー麺	59	6.3%
第5位	野菜と生姜のみそうどん	57	6.1%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	204	42.3%
第2位	あんかけ焼きそば	52	10.8%
第3位	あさりのクリームスパゲティ	35	7.3%
第4位	野菜と生姜のみそうどん	34	7.1%
第5位	あさりのクリームペンネ	30	6.2%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	169	37.6%
第2位	あんかけ焼きそば	52	11.6%
第3位	あさりのクリームスパゲティ	51	11.4%
第4位	ジャージャー麺	37	8.2%
第5位	あさりのクリームペンネ	24	5.3%

(6) 汁物

○好き

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	アルファベットスープ	159	17.1%
第2位	みそ汁	140	15.0%
第3位	ビーフシチュー	99	10.6%
第4位	しょうが入り豚汁	86	9.2%
第5位	白玉汁	76	8.2%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	アルファベットスープ	89	18.5%
第2位	みそ汁	70	14.5%
第3位	ビーフシチュー	48	10.0%
第4位	白玉汁	44	9.1%
第5位	しょうが入り豚汁	31	6.4%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	アルファベットスープ	70	15.6%
第2位	みそ汁	70	15.6%
第3位	しょうが入り豚汁	55	12.2%
第4位	ビーフシチュー	51	11.4%
第5位	白玉汁	32	7.1%

○苦手

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	386	41.5%
第2位	おこげの中華スープ	84	9.0%
第3位	NEW乳豚汁	46	4.9%
第4位	夏野菜のオビリースープ	39	4.2%
第5位	けんちん汁	31	3.3%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	221	45.9%
第2位	おこげの中華スープ	53	11.0%
第3位	夏野菜のオビリースープ	21	4.4%
第4位	野菜の中華スープ	16	3.3%
第5位	NEW乳豚汁	14	2.9%
第5位	いも団子汁	14	2.9%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	165	36.7%
第2位	NEW乳豚汁	32	7.1%
第3位	おこげの中華スープ	31	6.9%
第4位	けんちん汁	20	4.5%
第5位	夏野菜のオビリースープ	18	4.0%

(7) 主菜

○好き

① 全体 回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	369	39.6%
第2位	さばのみそ煮	117	12.6%
第3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	73	7.8%
第4位	からあげ	53	5.7%
第5位	あじフライ	33	3.5%

② 小学校 (5年生) 回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	181	37.6%
第2位	さばのみそ煮	56	11.6%
第3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	33	6.8%
第4位	からあげ	30	6.2%
第5位	ハンバーグ	25	5.2%

③ 中学校 (2年生) 回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	188	41.9%
第2位	さばのみそ煮	61	13.6%
第3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	40	8.9%
第4位	からあげ	23	5.1%
第5位	ちくわの磯辺揚げ	15	3.3%

○苦手

① 全体 回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	382	41.0%
第2位	いわしの梅煮	84	9.0%
第3位	えびのチリソース煮	77	8.3%
第4位	さばのみそ煮	47	5.0%
第5位	大豆のいそ煮	31	3.3%

② 小学校 (5年生) 回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	212	44.0%
第2位	いわしの梅煮	37	7.7%
第3位	えびのチリソース煮	33	6.8%
第4位	さばのみそ煮	28	5.8%
第5位	マーボー豆腐・マーボー厚揚げ	19	3.9%

③ 中学校 (2年生) 回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	170	37.9%
第2位	いわしの梅煮	47	10.5%
第3位	えびのチリソース煮	44	9.8%
第4位	さばのみそ煮	19	4.2%
第5位	大豆のいそ煮	17	3.8%

(8) 副菜

○好き

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	332	35.7%
第2位	キャベツの梅和え	150	16.1%
第3位	好きなものはない	66	7.1%
第4位	ツナマヨサラダ	44	4.7%
第5位	マカロニサラダ	43	4.6%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	188	39.0%
第2位	キャベツの梅和え	78	16.2%
第3位	好きなものはない	32	6.6%
第4位	ツナマヨサラダ	28	5.8%
第5位	マカロニサラダ	23	4.8%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	144	32.1%
第2位	キャベツの梅和え	72	16.0%
第3位	好きなものはない	34	7.6%
第4位	まめ豆サラダ	30	6.7%
第5位	マカロニサラダ	20	4.5%

○苦手

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	327	35.1%
第2位	かぼちゃのいとし煮	84	9.0%
第3位	ゆかり和え	48	5.2%
第4位	まめ豆サラダ	38	4.1%
第5位	なめたけ和え	34	3.7%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	181	37.6%
第2位	かぼちゃのいとし煮	53	11.0%
第3位	ゆかり和え	25	5.2%
第4位	まめ豆サラダ	18	3.7%
第5位	キャベツの梅和え	18	3.7%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	146	32.5%
第2位	かぼちゃのいとし煮	31	6.9%
第3位	なめたけ和え	24	5.3%
第3位	ゆかり和え	23	5.1%
第5位	まめ豆サラダ	20	4.5%

(9) 果物・デザート について

○好き

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	フルーツ白玉	256	27.5%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	212	22.8%
第3位	フルーツカクテル	162	17.4%
第4位	ゼリー	81	8.7%
第5位	パインのクリームチーズ和え	80	8.6%
第5位	みかん	80	8.6%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	フルーツ白玉	134	27.8%
第2位	フルーツカクテル	101	21.0%
第3位	杏仁豆腐のいちごソース	88	18.3%
第4位	ゼリー	55	11.4%
第5位	みかん	49	10.2%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	杏仁豆腐のいちごソース	124	27.6%
第2位	フルーツ白玉	122	27.2%
第3位	フルーツカクテル	61	13.6%
第4位	パインのクリームチーズ和え	58	12.9%
第5位	みかん	31	6.9%

○苦手

① 全体

回答者数 931 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	534	57.4%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	197	21.2%
第3位	パインのクリームチーズ和え	110	11.8%
第4位	フルーツ白玉	30	3.2%
第5位	ヨーグルト	29	3.1%

② 小学校 (5年生)

回答者数 482 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	250	51.9%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	124	25.7%
第3位	パインのクリームチーズ和え	61	12.7%
第4位	フルーツ白玉	18	3.7%
第5位	ヨーグルト	12	2.5%

③ 中学校 (2年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	284	63.3%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	73	16.3%
第3位	パインのクリームチーズ和え	49	10.9%
第4位	ヨーグルト	17	3.8%
第5位	フルーツ白玉	12	2.7%

3 給食の量に関する嗜好（多いか、少ないか）

(1) ごはん

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	184	19.8%	97	20.1%	87	19.4%
少ない	92	9.9%	62	12.9%	30	6.7%
ちょうどいい	655	70.4%	323	67.0%	332	73.9%
合計	931	100.0%	482	100.0%	449	100.0%

(2) パン

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	293	31.5%	122	25.3%	171	38.1%
少ない	103	11.1%	65	13.5%	38	8.5%
ちょうどいい	535	57.5%	295	61.2%	240	53.5%
合計	931	100.0%	482	100.0%	449	100.0%

(3) 麺

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	177	19.0%	87	18.0%	90	20.0%
少ない	186	20.0%	110	22.8%	76	16.9%
ちょうどいい	568	61.0%	285	59.1%	283	63.0%
合計	931	100.0%	482	100.0%	449	100.0%

(4) 丼の具

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	110	11.8%	74	15.4%	36	8.0%
少ない	308	33.1%	145	30.1%	163	36.3%
ちょうどいい	513	55.1%	263	54.6%	250	55.7%
合計	931	100.0%	482	100.0%	449	100.0%

(5) 汁物

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	130	14.0%	68	14.1%	62	13.8%
少ない	93	10.0%	65	13.5%	28	6.2%
ちょうどいい	708	76.0%	349	72.4%	359	80.0%
合計	931	100.0%	482	100.0%	449	100.0%

(6) 主菜

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	122	13.1%	80	16.6%	42	9.4%
少ない	142	15.3%	80	16.6%	62	13.8%
ちょうどいい	667	71.6%	322	66.8%	345	76.8%
合計	931	100.0%	482	100.0%	449	100.0%

(7) 副菜

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	163	17.5%	100	20.7%	63	14.0%
少ない	114	12.2%	72	14.9%	42	9.4%
ちょうどいい	654	70.2%	310	64.3%	344	76.6%
合計	931	100.0%	482	100.0%	449	100.0%

9月補正 事業別内訳書（新型コロナウイルス感染症対策関連）

<一般会計>

(単位:千円)

事業名	事業費	左の財源内訳		事業内容	備考
		特定財源	一般財源		
教 育 費					
学校給食業務費	32,061	32,061		食材価格の高騰に伴う、学校給食の賄材料費の増 当初予算 ① 649,555千円 実績見込 ② 681,616千円 補正額 ②-① 32,061千円	地方創生臨時交付金活用
		国庫補助金 32,061			

令和5年度 学校給食センター予算(案) 概要

資料5-1

① 学校給食センター管理費（管理運営）

歳出 ■ 事務事業番号(0792、0793、2109)

○報酬	357千円	(+0千円)
○報償費	20千円	(+0千円)
○旅費	305千円	(▲17千円)
○消耗品費	20,846千円	(▲150千円)
○燃料費	51,082千円	(+9,568千円)
○光熱水費	120,235千円	(+41,401千円)
○修繕料	1,043千円	(+0千円)
○通信運搬費	940千円	(+158千円)
○手数料	6,286千円	(+430千円)
○委託料	155,150千円	(+9,639千円)
○使用料及び賃借料	2,010千円	(+499千円)
○負担金	102千円	(+0千円)
○備品購入費	0千円	(▲1,600千円)
合計	358,376千円	(+59,928千円)

【参考】人件費（人事課振替分） 283,313千円（+7,627千円）
 （報酬209,838千円、職員手当等39,661千円、共済費22,689千円、旅費11,125千円）

歳入

●使用料 (LPガスバルク1台：1千円、旧調理場電柱設置4本：6千円)	7千円	(+0千円)
●行政財産貸付料(自動販売機2台)	243千円	(+37千円)
●学校給食費収入(過年度分)	6,035千円	(▲565千円)
●雑入(廃油売払)	865千円	(+258千円)
合計	7,150千円	(▲270千円)

一般財源額 351,226千円（+60,198千円）

第七期帯広市総合計画における学校給食の充実

- ①学校給食センター管理運営業務
学校給食センターを管理運営し、安全・安心な学校給食を提供します。
- ②学校給食業務
安全・安心な学校給食の提供により、健全な心と体の育成をはかります。
- ③食育推進事業
学校給食における地元産食材の活用や教科を通して食育をすすめる、食に関する正しい理解を促進します。

歳出：予算総額 1,064,492千円（+114,361千円）

① 管理運営費	358,376千円	(+59,928千円)
② 給食業務費	700,481千円	(+50,926千円)
③ 食育推進事業費	5,635千円	(+3,507千円)

歳入：予算総額 651,052千円（▲5,944千円）

使用料	7千円	(+0千円)
財産運用収入	243千円	(+37千円)
雑入	650,802千円	(▲5,981千円)
学校給食費収入	649,916千円	(▲6,239千円)
雑入		
不用品売払	865千円	(+258千円)
その他（調理体験参加費）	21千円	(+0千円)

※充当先

① 管理運営費	7,150千円	(▲270千円)
② 給食業務費	643,881千円	(▲5,674千円)
③ 食育推進事業費	21千円	(+0千円)

一般財源額 413,440千円（120,305千円）

② 学校給食業務費

歳出 ■ 事務事業番号(0794)

○賄材料費		
主食（米、パン、麺）	137,869千円	(+2,742千円)
副食	431,916千円	(+46,742千円)
牛乳	130,696千円	(+1,442千円)
合計	700,481千円	(+50,926千円)

歳入

●学校給食費収入（現年度分）

小学校(@235円)	388,367千円	(▲4,445千円)
中学校(@291円)	250,245千円	(▲1,192千円)
試食等	2,032千円	(+0千円)
職員(@193円)	3,237千円	(▲37千円)
合計	643,881千円	(▲5,674千円)

一般財源額 56,600千円（+0千円）
 ※食材価格高騰対策として賄材料費の不足分を支援

③ 食育推進事業費

歳出 ■ 事務事業番号(3594)

○報償費 (謝礼、給食標語コンテスト景品)	365千円	(+357千円)
○消耗品費 (給食だより、食育PR、試作資材等)	2,027千円	(+150千円)
○委託料(栄養ソフト保守)	60千円	(+0千円)
○使用料及び賃借料 (印刷機リース等)	183千円	(+0千円)
○賄材料費(新メニュー開発)	3,000千円	(+3,000千円)
合計	5,635千円	(+3,507千円)

歳入

●その他臨時的収入
(親子調理体験教室参加費)

	21千円	(+0千円)
合計	21千円	(+0千円)

一般財源額 5,614千円（+3,507千円）

令和5年度 主要事業

<一般会計>

(単位:千円)

事業名	事業費	左の財源内訳		事業内容	備考
		特定財源	一般財源		
教 育 費					
学校給食事業	56,600		56,600	食材価格の高騰に伴う、学校給食の賄材料費の増 ・保護者負担を増やすことなく学校給食を提供	事業費総額700,481千円
食育推進事業	3,515		3,515	学校給食の更なる魅力向上のため、地元シェフや生産者等と連携した 新たなメニューの開発等 ・開発メニューの提供に要する賄材料費 ・新メニューの開発に係る謝礼・試作食材費 ・学校給食をテーマとした標語コンテストの開催	

帯広市学校給食センターにおける
運営手法の調査・研究報告書

令和5年1月

帯広市教育委員会

目 次

1	はじめに	2
2	学校給食の役割と帯広市の学校給食のあゆみ	2
3	全国・全道の学校給食における民間活力導入への動き	3
4	基本計画策定時以降の運営状況や運営環境の変化	5
5	これまでの運営の検証	6
6	道内他都市の事例調査	8
7	直営方式と民間委託の比較	10
8	今後の方向性	12

1 はじめに

現在の学校給食センターの整備に向けて、平成24年1月に策定した「新たな学校給食調理場基本計画」（以下、「基本計画」という。）においては、学校給食の調理業務は献立作成や食材の調達を市が行うことや、食材や調理方法に関する栄養士と調理員との十分な意思疎通が重要であることなど、民間委託が進められている他の一般的な業務と比べて特殊性を有しているため、コスト削減や民間ノウハウの活用による市民サービスの向上などの民間委託の効果が限定的なものとなることのほか、効率的な職員配置に再編することによって、直営でも委託した場合の経費と同水準にできるという検討結果を踏まえ、直営により運営することとしました。

平成27年度の現センターの運営開始から令和3年度末で7年が経過しており、基本計画の策定時と比較した際に、道内における人口8万人以上の12市（以下、「道内主要都市」という。）のうち、共同調理場のある9市において民間委託を行っている市が4市から7市に増加していることや、平成10年度から技能労務職の正職員の退職補充が行われておらず、調理技術を有する正職員の確保に課題が生じていること、令和2年度の会計年度任用職員制度の導入に伴い人件費が上昇していることなど様々な変化が生じています。

そのため、本報告書では現在の運営状況や運営環境の変化などを精査し、調理業務における安定的かつ効率的な運営手法について調査・研究を行うことにより、本市における持続可能な学校給食の運営に向けた検討を行うものです。

2 学校給食の役割と帯広市の学校給食のあゆみ

(1) 学校給食の役割

日本における学校給食の起源は、明治22年に山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧困児童のために、おにぎりや焼き魚などの昼食を無償で提供したことが始まりとされ、昭和21年に文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられたことで、戦後の学校給食の実施体制が法的に整いました。

また、昭和43年（小学校）と昭和44年（中学校）の学習指導要領の改訂により、学校給食は「特別活動」の中の「学級指導」として位置付けられ、平成元年の改訂では「学級活動」に位置づけられるなど、学校給食の教育的意味あいは徐々に高まっていきました。

さらに、平成17年には「栄養教諭制度」の開始や「食育基本法」が施行され、平成20年には「学校給食法」の改正により、食育の観点から学校給食の目標が拡充されたほか、学習指導要領の総則に「食育の推進」に関する規定が盛り込まれるなど、学校給食を通じた学校現場における更なる食育の推進が求められています。

(2) 帯広市の学校給食のあゆみ

帯広市の学校給食は、昭和19年に明星小学校で味噌汁の副食を提供したことが始まりとされており、昭和39年までは各学校において給食を実施していましたが、施設や設備の面から提供できない学校もあったため、全校に給食の提供を可能とするため昭和40年に市内稲田町に学校給食共同調理場を設置しました。

その後、昭和57年には、児童生徒数の増加による施設の狭隘化、さらに設備の老朽化に対応するため、市内西22条北2丁目に2万4千食の調理能力を有する大規模な学校給食共

同調理場を整備しました。

同調理場の老朽化に伴い、平成 27 年 4 月からは「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に対応した調理能力 1 万 4 千食／日の学校給食センターを南町に設置し、給食の提供を行っています。

3 全国・全道の学校給食運営における民間活力導入への動き

学校給食の運営に関して、昭和 60 年 1 月に文部省から「学校給食業務の運営の合理化について」が各都道府県教育委員会あてに通知されており、地域や調理場等の状況に応じて、パートタイム職員の活用や民間委託等の適切な方法等により、給食業務の合理化を推進するよう指針が示され、これを受けて全国的に給食業務の外部委託化が進んでおり、「平成 30 年度学校給食実施状況等調査」（平成 30 年 5 月 1 日現在）での、公立学校における調理業務の外部委託比率は 50.6%となっています。

また、国は歳出の効率化を推進する観点から、民間委託等の業務改革を実施している地方団体の経費水準を地方交付税の基準財政需要額の算定に反映する「業務改革の取組等の成果を反映した基準財政需要額の見直し（トップランナー方式）」を推進しており、学校給食費の需要額算定においても平成 28 年度から同方式が導入され、今後、経費区分を「給与費」から「委託料等」へ見直す考えであることから、国は学校給食運営について外部委託を前提としていることがうかがえます。

なお、道内主要都市のうち、共同調理場方式を採用している 9 市のなかで、帯広市と江別市を除く 7 市は既に調理業務の民間委託を行っており、道内における給食調理業務の外部委託化が進行しています。

【令和2年度 道内主要都市における学校給食調理業務の委託状況】

市町村名 (設置者)	1日当たりの 調理食数	調理場名	調理場運用 開始年度	直営 (調理員数)	委託開始年度 (調理員数)
【共同調理場方式】					
釧路市	6,970 食	釧路市小学校給食センター	S63		R元 (40人)
	3,800 食	釧路市中学校給食センター	S56		H22 (37人)
苫小牧市	10,714 食	苫小牧市第1学校給食共同調理場	H24		H24 (64人)
	3,796 食	苫小牧市第2学校給食共同調理場	S53		H30 (26人)
帯広市	13,188 食	帯広市学校給食センター	H27	○(117人) (正13、会計104)	
小樽市	7,097 食	小樽市学校給食センター	H25		H23 (63人)
江別市	5,824 食	江別市立学校給食センター調理場	H13	○(37人) (正8、会計29)	
	2,830 食	江別市立学校給食センター対雁調理場	S49 (H14一部改修)	○(19人) (正7、会計12)	
北見市	2,474 食	北見市学校給食センター	H15		H15 (20人)
千歳市	8,163 食	千歳市学校給食センター	H5		H21 (51人)
室蘭市	5,483 食	室蘭市学校給食センター	S50 (H25一部改修)		H24 (35人)
岩見沢市	5,912 食	岩見沢市立学校給食共同調理所	H29		H24 (55人)
【自校方式】					
札幌市	132,996 食	-		○17校	○160校
旭川市	20,322 食	-		○48校	
函館市	16,017 食	-		○7校	○20校
北見市	5,171 食	-		○18校	

- ・1日当たりの調理食数及び調理員数は北海道学校給食研究協議会の「令和2年度 学校給食運営・管理調査」(令和2年5月1日現在)による。
- ・調理食数1日当たり2,000食未満の共同調理場を除く。
- ・直営の調理員数の「正」は正職員、「会計」は会計年度任用職員。
- ・調理員数は常勤、パート等の人数であり、人工数とは異なる。

4 基本計画策定時以降の運営状況や運営環境の変化

(1) 運営状況や運営環境の変化

平成 24 年 1 月に直営による運営を判断した基本計画策定時以降の運営状況や運営環境の変化について次のとおり整理したもの。

項目	運営状況や運営環境の変化の有無
①献立作成や食材調達は、市が責任を持って行うものであること	<p>変化なし</p> <ul style="list-style-type: none"> ・文部科学省における調理業務の民営化に向けた動きは、昭和 60 年 1 月 21 日付け文体給第 57 号文部省体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」以降、変化はない。
<p>②食材や調理方法に関して栄養士と調理員との十分な意思疎通が重要であること</p> <p>③民間委託がすすめられている他の一般的な業務と比べて特殊性を有していること</p> <p>④このため、調理業務においては、コスト削減、民間ノウハウの活用による市民サービスの向上など、一般的に民間委託のメリットといわれる効果発現の範囲は限定的なものとなること</p>	<p>変化あり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士と調理員の意思疎通については、道内で民間委託化が進んでいることから、民間委託した場合でも支障がないと思われる。 ・平成 24 年 1 月に策定した「新たな学校給食調理場基本計画」において、直営により運営することとした時点では、道内主要都市 9 市、12 共同調理場のうち、4 市 4 調理場で民間委託が行われていたが、令和元年度までに、4 市 5 調理場で新たに民間委託化が進み、現在では、民間委託による運営は、7 市 9 調理場に及んでいる。 ・民間による運営ノウハウが蓄積し、食育やアレルギー対応などが充実してきていることが考えられる。
⑤調理業務に要する経費については、施設区分ごとの責任体制を取り、効率的な職員配置に再編することにより、直営においても委託した場合の経費と同水準となること	<p>変化あり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和 2 年度からの会計年度任用職員制度の導入により、人件費が上昇している。 ・平成 10 年度から技能労務職の正職員を新規採用していないため、高齢化と経験を積んだ職員の確保が課題となっており、今後、体制維持が困難な時期を迎えることが想定される。

(2) 技能労務職の正職員の配置状況

平成 27 年度の現給食センター稼働時における技能労務職の正職員は、施設区分ごとの責任体制を取り、効率的な職員配置に再編することで、旧調理場時代の 22 名から 13 名に減員している。

稼働後 3 年ごとの正職員の調理員の従事者数の推移をみると、平成 27 年度の稼働当時は 13 名全員が正職員であったが、職員の定年退職に伴い、再任用職員に置き換わっていくことが見込まれる。

給食センターの現勤務者だけでみた場合、令和 9 年度から不足し始めることから市

全体の技能労務職で補いながら体制を維持していく必要がある。

また、帯広市では、平成10年度から技能労務職の正職員を採用していないため、年々高齢化により平均年齢も上がっており、技能労務職の定年時期を見据えた将来的な展望に立った運営手法の検討が必要な時期を迎えている。

○現給食センター稼働後3年ごとの正職員の調理員の従事者数の推移

区分	H27 (2015)	H30 (2018)	R3 (2021)	R6 (2024)	R9 (2027)	R12 (2030)
従事者数	13	13	13	13	12	11
正職員	13	12	12	11	11	9
再任用職員	0	1	1	2	1	2
不足人数	0	0	0	0	1	2
従事者の平均年齢	54.6	53.0	55.0	56.4	58.8	61.3

・H27～R3年度は実績

・R6年度以降は定年後に65歳に到達するまで、再任用とした場合の従事者数見込み

・R5年度からの段階的な定年年齢の引き上げ(2年毎に1歳ずつ延長→65歳定年)を加味したもの

5 これまでの運営の検証

(1) 調理業務等の運営体制

ア 長年蓄積してきた調理場運営に関する知識や経験が継承されているか。

給食センターの移転後も旧調理場勤務者を継続して配置しており、調理業務に従事する職員が移転後に62人から1.7倍の106人となったが、旧調理場での運営に関する知識や経験は、日常業務を通じて継承されている。

イ 栄養士の考えが、きめ細かく給食に反映され、給食の持つ生きた教材としての役割を十分に果たしているか。

栄養教諭・栄養士が調理員を直接指導することで、食材や調理方法に関する十分な意思疎通がはかられていることと、栄養教諭及び食育指導専門員による学校現場での食育指導とが連動することで、給食が生きた教材としての役割を果たしている。

ウ 食中毒、事故発生時の対応などの点で、安全・安心な学校給食の提供に支障が生じる恐れはないか。

食中毒発生時や職員がノロウイルスなどの感染性胃腸炎に感染した際の危機管理マニュアルを作成し、緊急事態の対応に万全を期している。

また、職員が新型コロナウイルスに感染した場合でも、給食センターの機能を維持し、給食の提供を継続できるよう、日頃より感染拡大防止対策を徹底している。

エ 学校給食衛生管理基準に定める学校給食従事者の健康管理に関する研修、指導及び確認体制は十分か。

学校給食衛生管理基準に基づき、下痢、発熱などの体調不良時の対応などについて、3期長期休業期間中に衛生研修を実施しており、毎日、体調やけがの状況をチェックリストに記録のうえ、複数人で確認している。

オ 調理業務に関する研修、指導は十分か。

3期長期休業期間中に、衛生研修と併せて調理業務研修を実施しており、作業マニュアルを活用して、調理・機械操作方法を確認し、統一化をはかっている。

また、調理業務指導については、各部門に正職員を効率的に配置し、効果的な指導を行っている。

今後は、正職員の退職が見込まれていることから、経験豊富な会計年度任用職員の中から指導者を育成するなど、指導体制の整備が必要となっている。

カ 食材の検品・検収、給食の配食、食器等の洗浄・保管、日常的な厨房機器の清掃・点検について、効率的かつ有効な人員配置となっているか。

1日の業務は主に次のような工程により行っており、1人で複数の業務を担当することで、効率よく業務を行っている。

○午前の調理業務（常勤・隔日・午前パート）

下処理 → 上処理 → 調理 → 配食 → コンテナ

○午後の洗浄業務（常勤・隔日・午後パート）

食器・食缶回収後 → 洗浄 → 食器数セット → 消毒保管

キ 食物アレルギーへの対応（卵・乳の除去食調理、アレルギー情報提供、牛乳代替飲料の提供）は適切に行うことができているか。

令和3年度末におけるアレルギー対応者は198人（除去食対応63人、情報提供138人、牛乳代替飲料62人）で微増傾向にある。

除去食対応は栄養士1名、調理員2名（正職員1名、会計年度任用職員1名）の3名体制で行い、配食容器と配送ケースの氏名を確認のうえ、栄養士1名、コンテナ正職員1名の2名体制でコンテナ積載時の確認を行っており、複数名によるチェック体制を確保し、適切に管理している。

（2）正職員の人員体制

現給食センター稼働時に、正職員の比率を抑え、施設区分ごとの責任体制を取り、効率的な職員配置にすることとしたが、効率的に業務を遂行できる職員配置体制となっているか。

〔現状と課題〕

正職員13名の体制は担当部署ごとに、総括（管理職）1名、施設・人員管理（管理職）1名、調理指導・作業工程表作成3名（各コース1名）、和え物指導3名（各コース1名）、検収指導2名（小中コース各1名）、コンテナ指導1名、炊飯指導1名、アレルギー指導1名としている。

特に、調理指導担当者の業務は「副食調理」「機械操作（スライサー・さいの目機・ミキサー等）」「出し物」「ボイル」「フライヤー」と指導範囲が幅広く、ベテランの会計年度任用職員のカバーにより業務を行っている。

現状、最低限の人員で会計年度任用職員を指導しており、今後の正職員の退職者増に伴う担い手不足に備えた体制整備が必要である。

〔対策〕

調理業務全般を把握するには 3 年程度を要することから、会計年度任用職員の中から一定程度指導可能な責任者を育成し配置する新たな仕組みの検討が必要である。

○令和4年度 学校給食センターの調理業務における人員体制 (単位：人)

職種	職員数	勤務体制
正職員	13	8：15～17：00
会計年度任用職員	97	
常勤（1日勤務）	42	8：15～16：30
隔日（1日おきに勤務）	7	8：15～16：30（14人が7人ずつ1日おきに勤務）
午前パート	40	8：15～12：15
午後パート	8	13：15～17：00
合計	110	
午前の調理業務等	102	
午後の洗浄業務等	70	

- ・旧調理場における人員体制 正職員22人、調理員（臨時）40人
- ・会計年度任用職員の実雇用者数は、隔日勤務者を14人雇用し、7人ずつ1日おきに勤務しているため、104人となる。

(3) 会計年度任用職員の人員確保

会計年度任用職員の人員確保は円滑に行われているか。

令和 2 年度までは年度途中で退職による欠員が生じ、募集をしても応募がない状況が見られたが、令和 3 年度においては 10 月を除いて△1.4%を下回ることはなく、令和 2 年度に導入した会計年度任用職員制度による処遇改善効果が現れ、欠員解消につながったものと考えられる。

○令和3年度における会計年度任用職員の調理員の充足状況 (単位：人・人工・%)

職種	職員数	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
常勤	41			1					1	1	1	1	1
隔日	14	△ 1	△ 1	△ 1			△ 1						
午前パート	39							△ 2	△ 2	△ 2	△ 3	△ 3	△ 3
午後パート	8						△ 1	△ 1					
人工数計	71.5	△ 0.5	△ 0.5	0.5	0.0	0.0	△ 1.0	△ 1.5	0.0	0.0	△ 0.5	△ 0.5	△ 0.5
充足率		△ 0.7	△ 0.7	0.7	0.0	0.0	△ 1.4	△ 2.1	0.0	0.0	△ 0.7	△ 0.7	△ 0.7

- ・各月当初における過△不足人数
- ・隔日は、14人雇用し、7人ずつ1日おきに勤務している。
- ・人工数は、常勤1人工、隔日、午前・午後パートを0.5人工として計算

6 道内他都市の事例調査

道内主要都市のうち共同調理場方式で民間委託を行っている 7 市を対象に、以下の項目に関して事例調査を行った。

(1) 民間委託の範囲

民間委託を行っている共同調理場では、献立の作成、食材の発注・購入及び検食については全ての市が直営で実施している。

その他の業務は概ね委託している自治体が多いが、食材の検品・検収に関して 1 市が、ボイラーの管理は 2 市がそれぞれ直営で実施している。

【民間委託の範囲】

業務内容	直営	民間委託	調理作業の委託先とは別の業者に委託
①献立の作成	7市	-	-
②食材の発注・購入	7市	-	-
③食材の検品・検収	1市	6市	-
④調理作業	-	7市	-
⑤給食の配食	-	7市	-
⑥検食の実施	7市		-
⑦食器の洗浄・消毒保管	-	7市	-
⑧厨房機器の清掃・点検	-	7市	-
⑨残渣処理	-	7市	-
⑩コンテナの配送・回収	-	7市	7市
⑪ボイラーの管理	2市	5市	-

(2) 事例調査に基づく委託による効果等の分析

直営でのメリットとして運営において指示系統に柔軟性があることなどが挙げられ、デメリットとしては人員体制の維持・確保が困難になっていた状況などが挙げられる。

民間委託でのメリットとして人員の安定確保などが挙げられ、デメリットとしては調理員に対する直接指導ができなくなり、給食の質の低下が懸念されることが挙げられる。なお、受託業者の責任者との密な打ち合わせにより、質の低下を招かないよう対応している状況にある。

民間委託による効果及び課題は以下のとおり

【効果】

- ・調理員の確保にかかる業務負担の軽減のほか、人員の安定的な確保が図られた。
- ・労務管理が不要となり、業務の軽減が図られた。
- ・柔軟な人員配置が可能となり、人件費を削減することができた。

【課題】

- ・日常的な協議の場が少なくなり、現場での課題等が把握しにくくなった。
- ・仕様書外の業務が生じた場合に業務変更等が容易に行えなくなった。
- ・職員の入れ替わりが多く、調理技術面の指導に不安があるほか、細かな部分まで指示をしないと伝わらないことから、責任者との密な打ち合わせが必要となった。
- ・受託者との業務調整・報告書等のチェックなどの業務が新たに増加した。

(3) 個別ケースにおける運営方式による比較

アレルギー対応のほか異物混入、食中毒、感染症の発生時における対応などに関して、直営時と比較してマニュアル及び仕様に基づく対応を行うなど、民間のノウハウと専門知識の活用により、一定程度の改善が図られたと回答した自治体が多かった。

【個別ケースにおける運営方式による比較】

項目	直営方式の頃	民間委託後
①アレルギー対応	未実施（4市）、不明（2市）、当初から委託（1市）	実施（6市）、未実施（1市）
②異物混入発生時対応	マニュアルに基づく対応（3市）、発生状況に応じた対応（1市）、不明（2市）、当初から委託（1市）	マニュアルに基づく対応（5市）、発生状況に応じて指示（1市）職員研修による対応（1市）
③食中毒発生時対応	マニュアルに基づく対応（3市）、発生状況に応じた対応（1市）、不明（2市）、当初から委託（1市）	マニュアル及び仕様に基づく対応（7市）
④ノロウイルス等感染症（疑）発生時対応	マニュアルに基づく対応（3市）、発生状況に応じた対応（1市）、不明（2市）、当初から委託（1市）	マニュアルに基づく対応（6市）、発生状況に応じた対応（1市）
⑤夏・冬の長期休業期間中における授業の実施に伴う給食提供	必要な予算を措置のうえ、調理に必要な人員体制を確保し、提供可能な献立により給食を提供する（4市）、不明（2市）、当初から委託（1市）	必要な予算を措置のうえ、受託者と協議のうえ、市が作成した献立に基づき給食を提供する（6市）、喫食日数に余裕があるため金額変更せずに対応（1市）
⑥災害時対応	対応（2市）、非対応（1市）、不明（3市）・当初から委託（1市）	対応（4市）・非対応（1市）・未定（2市）

7 直営方式と民間委託の比較

(1) コスト面を除く運営面での比較

ア 直営方式

【メリット】

- ・栄養教諭・栄養士が調理員に対して直接の助言や指導が行えるため、生きた教材としての学校給食の質の向上に繋がる。
- ・調理業務の変更等や仕様書に定めのない想定外の事態が発生した場合等において柔軟かつ迅速な対応が可能となる。

【デメリット】

- ・平成10年度から技能労務職の正職員を採用していないため、調理業務の指導・監督的な立場を担う正職員の減少が見込まれており、安定的な職員体制の確保に課題がある。
- ・調理業務に従事する会計年度任用職員の人事管理や労務管理にかかる業務負担が大きい。
- ・会計年度任用職員の勤務条件が固定され、柔軟な人員配置が困難であることや、人手不足の進行に伴い職員の確保が課題となっている。

イ 民間委託

【メリット】

- ・民間のノウハウを活用した調理員の確保や柔軟な人員配置が可能となる。
- ・専門の知識・ノウハウを活用した衛生管理及びリスク管理の実現が期待できる。

【デメリット】

- ・食材や調理方法に関して、栄養士・栄養教諭による調理員への直接の助言や指導が困難となることから、十分な意思疎通を図ることに課題がある。
- ・日常的な協議の場がなくなることで調理員との意思疎通が希薄となり、現場における課題等が把握しづらくなる恐れがある。
- ・委託開始直後、調理方法等について安定するまでの間、受託業者の責任者と入念な打ち合わせが必要となることが想定されるため、栄養教諭の学校現場における食育指導に支障がないよう配慮する必要がある。
- ・仕様書等に定めのない想定外の事態が発生した場合に、業務の変更等が容易に行えなくなる懸念される。

ウ その他の留意事項

【労働者派遣法に関する留意事項】

- ・食材や調理方法に関して栄養教諭・栄養士と調理員との十分な意思疎通が重要であるが、アレルギー食の調理を含めて、民間委託後に労働者派遣法に抵触せずに詳細な指示、指導を行う必要があることから、栄養教諭・栄養士と受託先の責任者による入念な打ち合わせ等を通じて、現場の調理員に対する詳細な指示、指導を行い、安全・安心な給食提供の実現をはかっていく必要がある。
- ・また、小学6年生を対象とするバイキング給食は、栄養教諭・栄養士と調理員が学校訪問のうえ配膳し、実施しているほか、給食センターで実施している親子料理教室や市民試食会も調理員が関わっていることから、仕様書にバイキング給食等に関する項目を記載し、受託先の責任者等との入念な打ち合わせが必要である。

【人事管理等の業務負担に関する留意事項】

- ・パートタイム調理員等の人事管理や労務管理にかかる業務が大幅に軽減される可能性があるものの、栄養教諭・栄養士が調理員に対して直接的な指示や指導が困難となるため、受託先の責任者等との綿密な打ち合わせ等が必要となり、かつ業務報告書等の点検、確認に時間を要することが想定されるため、事務負担は変わらない。

(2) コスト面での比較

【調理業務を民間委託した場合のコスト比較】

- ・現在、国内、道内で学校給食の調理業務の受託実績がある2社から調理業務を委託した場合の概算見積の提示を受け、直営とした場合の経費との比較検討を行った。
- ・2社による経費積算の考え方に違いがあるものの、委託した場合は人件費に消費税が加算されるなど委託により新たに発生する経費があることから、いずれの見積金額も直営で実施した場合の経費を上回っており、民間委託に伴う経費の節減効果は認められない結果となっている。

○令和4年度予算における直営経費と民間委託を行った場合のコスト比較

調理業務にかかる民間委託時の経費試算（令和4年度予算ベース）

（単位：円）

項目	直営	A社	B社
人件費 a	302,738,781	266,568,686	251,452,000
（直接人件費）	(302,738,781)	(258,266,222)	(251,452,000)
（代替、募集経費）		(8,302,464)	
物件費 b	13,877,216	15,129,204	21,862,400
諸経費 c		26,702,110	27,413,600
諸経費率 $(c/(a+b) * 100)$		9.5%	10.0%
事業費計（税抜き）d(a+b+c)	316,615,997	308,400,000	300,728,000
消費税 e	1,412,921	30,840,000	30,072,800
合計（税込み）f(d+e)	318,028,918	339,240,000	330,800,800
直営との経費の差額		21,211,082	12,771,882

8 今後の方向性

ここまで、直営とした場合と民間委託とした場合のメリット・デメリットについてまとめてきたが、今回の調査では、民間委託とした場合には経費が増額となり、財政的なメリットが生じないことに加え、技能労務職の正職員の全庁的な配置調整等により、今後数年間については、直営による運営が可能であると見込まれることから、当面の間、直営による運営とする。

ただし、直営を続けた場合に、将来にわたって職員を安定的に確保できる状況ではなく、また、民間企業の更なる参入増加やノウハウの向上などの社会的変化が生じることも考えられることなどから、5年後程度を目安に、民間委託の可能性について改めて検討することとする。

令和4年度 帯広市学校給食センター運営委員会 委員名簿

任期：令和3年6月1日～令和5年5月31日

氏名	再・新任 区分	選出区分	小委員会
わだ たかし 和田 尚史	新任	学校代表(帯広市校長会)	給食物資
もりた やすなり 森田 泰成	新任	学校代表(帯広市教頭会)	給食献立
さかもと まさみ 坂本 昌美	新任	学校代表(帯広市養護教員会)	給食献立
よねざわ りょうた 米澤 亮太	1期目	関係行政機関(十勝教育局)	給食物資
にしやま えいじ 西山 栄治	2期目	関係行政機関(帯広保健所)	給食物資
さとう しんや 佐藤 真也	1期目	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
きの ゆき 佐野 友紀	新任	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
のだ かずひろ 野田 和宏	1期目	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
やしろ かつよし 八代 勝義	新任	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
すずき くにひこ 鈴木 邦彦	1期目	学識経験者(北海道全調理師会帯広支部)	給食献立
うめき みなこ 梅木 美奈子	2期目	学識経験者(北海道栄養士会十勝支部)	給食献立
かわせ みか 河瀬 美香	1期目	学識経験者(帯広市農業施策推進委員会)	給食物資
しみず ゆたか 清水 豊	2期目	学識経験者(帯広信用金庫)	給食物資
こうの ひろいち 耕野 拓一	4期目	学識経験者(帯広畜産大学)	給食物資

○帯広市学校給食センター条例

(目的)

第1条 この条例は、帯広市学校給食センター（以下「学校給食センター」という。）の設置及び運営について必要な事項を定めることを目的とする。

(設置)

第2条 本市に、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定による教育機関として、学校給食法（昭和29年法律第160号）に規定する学校給食の実施に必要な施設を次のとおり設置する。

名称	位置
帯広市第一学校給食センター	帯広市南町南8線42番地3
帯広市第二学校給食センター	帯広市南町南8線42番地3

(職員)

第3条 学校給食センターに、センター長その他必要な職員を置く。

(給食代金)

第4条 学校給食センターが実施する給食の代金は、別表に定めるとおりとする。

- 2 前項の給食代金は、学校給食法第11条第2項の規定により保護者が負担する学校給食費として校長が取りまとめ、別に定める日までに納付しなければならない。
- 3 第1項の給食代金は、必要があると認めるときは、減額することができる。

(運営委員会)

第5条 教育委員会の附属機関として、帯広市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）を置く。

- 2 運営委員会は、教育委員会の諮問に応じて答申し、又は必要な意見を具申するものとする。

(組織)

第6条 運営委員会は、委員20人以内をもって組織し、学校及び関係行政機関の職員、関係団体の構成員並びに学識経験者のうちから教育委員会が任命する。

- 2 委員の任期は2年とし再任されることを妨げない。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第7条 運営委員会に、会長及び副会長各1名を置き、委員の互選によりこれを定める。

- 2 会長は、会務を総理し、運営委員会を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第8条 運営委員会の会議は、会長が招集する。

2 運営委員会の会議は、委員の定数の半数以上の委員が出席しなければ開くことができない。

3 運営委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

(委任規定)

第9条 この条例の施行について、必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則 (平成31年3月28日条例第19号)

この条例は、平成31年4月1日から施行する。

別表 (第4条関係)

給食代金

区分	金額
小学校	1人1年当たり 45,825円 (1人1日当たり235円)
中学校	1人1年当たり 56,745円 (1人1日当たり291円)

○帯広市学校給食センター条例施行規則

(目的)

第1条 この規則は、帯広市学校給食センター条例（昭和39年条例第46号。以下「条例」という。）の施行について必要な事項を定めることを目的とする。

(給食代金の減額)

第2条 条例第4条第3項に規定する給食代金の減額は、次の各号のいずれかに該当する場合に行う。

- (1) 児童、生徒等が転入、転出又は死亡したとき。
- (2) 児童、生徒等が病気、事故その他の理由で給食を受けなかった日が引き続き5日以上で、あらかじめ教育委員会に届出があったとき。
- (3) その他教育委員会が特に必要と認めたとき。

2 前項第1号及び第2号に規定する減額理由が生じたときであっても、教育委員会への通知等の遅延により、既に当該児童、生徒等に供する給食の仕込があったときは、その日の給食代金は減額しない。

3 給食代金の減額は、1日当たりの給食代金に給食を受けなかった日数を乗じて得た額とする。

(小委員会の設置)

第3条 条例第5条に規定する帯広市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）に専門的事項を調査するため、次の小委員会を置く。

- (1) 給食物資小委員会
- (2) 給食献立小委員会

(構成)

第4条 小委員会は、委員10名以内をもって構成し、運営委員会の委員をもって充てる。

- 2 小委員会に委員長及び副委員長1名を置き、委員の互選により、これを定める。
- 3 小委員会委員の所属は、運営委員会委員の互選による。

(調査事項)

第5条 給食物資小委員会は、次の事項を調査する。

- ア 業者の営業状態及び実績調査
- イ 業者の製造能力の調査
- ウ 業者の衛生管理状況の調査
- エ 物資の市況調査

オ 使用物資の調査

カ その他物資調達に関し必要な事項

2 給食献立小委員会は、次の事項を調査する。

ア 教育委員会より提示された標準献立を参考にした実施献立の調査

イ 調理方法の調査

ウ その他献立作成に必要な事項

(報告)

第6条 小委員会は、その調査審議した事項については運営委員会に報告しなければならない。

(委員長の職務等)

第7条 小委員会の委員長及び副委員長の職務並びに議事等については、運営委員会の例による。

令和5年1月

保護者各位

帯広市教育委員会
株式会社ジョルテ

「帯広市学校給食カレンダー」による情報提供の開始について

帯広市内の小学校・中学校の給食献立やレシピなど学校給食に関する情報を、カレンダーアプリを開発している㈱ジョルテと連携することにより、保護者の皆様のスマートフォンでご確認いただけるようになりました。

下記の二次元コードを読み取ることで、ブラウザで簡単に閲覧いただくことができます。
【こちらのURLからでも閲覧可能です】

<https://jorte.com/spotta/cards/62bd6bb28b89d01b3a05b7a8>

■ 閲覧方法

二次元コードを読み取る



カレンダーが表示される

★カレンダー上部のタブで表示する給食のコースを切り替えることができます。

- ・Aコース → 小学校Aコース
北栄/光南/啓西/稲田/大空/若葉/
広陽/開西/明和/森の里/つつじが
丘/清川/広野
- ・Bコース → 小学校Bコース
帯広/西/柏/明星/緑丘/東/豊成/栄
/花園/啓北/川西/大正/愛国
- ・中学校 → 中学校コース
市内全中学校

★給食献立以外にも、レシピや、帯広市の学校給食に関する取り組みもご紹介！

※上記を完了後、ブックマークまたはホーム画面に追加していただくと便利です。

※アレルギー情報は提供していません。

■ 学校給食カレンダーに関する
ご質問等はこちらから

<https://forms.gle/oLdERhJXB1ChTqjT7>

