

令和2年度第2回帯広市学校給食センター運営委員会（書面開催）
説 明 資 料

1 説明事項

(1) 令和元年度決算の概要について（資料1）

令和元年度に学校給食センターが実施した事務事業は、

- ① 給食センターを管理・運営するための「学校給食センター管理運営業務」
- ② 安全・安心な学校給食を提供するための「学校給食業務」
- ③ 食に関する正しい理解を促進するための「食育推進事業」
- ④ 地元産食材の活用を推進するための「地元産食材活用推進事業」

となっており、それぞれに対応した事業費を計上している。

① 学校給食センター管理費

「学校給食センター管理運営業務」に対応した事業費であり、調理員などの臨時的任用職員や各学校に配置する配膳業務員などの嘱託職員の人件費そして給食センターの施設管理が主な事業内容となっている。

歳入は997万4,388円となっており、予算対比で100万388円の増額となっており、過年度分の給食費収入の増加が主な要因となっている。

歳出合計は4億7,443万2,410円、予算対比2,000万2,590円の減額となっている。人件費について1億8,118万6,729円、予算対比1,920万9,271円の減額となっており、臨時調理員の欠員や欠勤などによる賃金及び共済費の減が主な要因となっている。

② 学校給食業務費

「学校給食業務」に対応した事業費であり、保護者からお支払いいただく現年度分の給食費収入を財源として、学校給食に使用する賄材料を購入し給食を提供する事業内容となっている。

歳入の学校給食費収入は5億9,789万4,679円、予算対比7,292万9,321円の減額となっており、児童生徒数の減のほか、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、本年2月27日から春休みまで小中学校が臨時休業となったため、給食費を減額したことが主な要因となっている。なお、令和元年度における現年度の収納率は99.00%となり、前年度対比で0.33%増加している。

歳出は6億350万8,528円、予算対比6,731万5,472円の減額となっており、臨時休業に伴い給食を提供しなかったことが主な要因となっている。

なお、歳入と歳出の差額は561万3,849円となっており、臨時休校に伴う廃棄食材等にかかる賄材料費について一般財源により対応したものの。

③ 食育推進事業費

食育推進事業に対応した事業費であり、学校を通じて各家庭に配付している給食だよりの発行のほか親子調理体験教室の開催などを行う事業内容となっている。

歳入は2回実施した親子料理教室への参加費15,300円となっており、歳出は給食だよりの発行に伴う用紙代などで189万6,216円となっている。

④ 地元産食材活用推進事業費

地元産食材活用推進事業に対応した事業費となっており、地元産の農林水産物を活用した新たな献立の考案などを行う事業となっている。

歳出は新たな献立を考案した際の試作食材費が5万3,476円となっており、令和元年度においては小中学校などと連携し、35種類の新メニューを開発したものの。

令和元年度における歳入の総額は6億788万4,367円、予算対比7,093万4,633円の減額となっており、歳出の総額は10億7,989万630円、予算対比8,740万6,370円の減額となっている。

歳入、歳出ともに予算対比で大幅な減額となっており、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う臨時休校に伴う給食の停止が主な要因となっている。

なお、歳出から歳入を差し引いた一般財源は4億7200万6,263円、予算対比1,647万1,737円の減額となっている。

詳細は資料1をご覧ください。

(2) 学校給食衛生管理基準に基づく定期検査結果について (資料2)

学校給食衛生管理基準で定められ、学校薬剤師の協力を得て年3回実施している自主定期検査の6月と9月の検査結果となっている。

ほとんどの項目においてA評価(良好のもの)となっているものの、6月の検査では配送・配食の項目において各学校における給食当番等の健康状態、服装、手洗いの確認についてB評価(普通)となっており、学校における実施状況を日々確認できないことが要因となっている。

また、衛生管理体制の項目でも栄養教諭等の指導等の円滑な実施に向けた関係職員の意思疎通への配慮についてB評価(普通)となっており、給食センター在籍の栄養教諭に関して配置校と非配置校において対応に差異があることが要因となっているもの。

詳細は資料2をご覧ください。

(3) 令和2年度学校給食嗜好調査について（資料3）

給食のメニューに対する児童生徒の嗜好を把握するとともに、給食が好きかどうかや、各献立の量に対する意見を調査することで、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繋げるための基礎資料とするために毎年実施している。

対象者は市内の小学5年生と中学2年生のうち、広域的に抽出した対象校の生徒であり、年度推移の確認のため対象校は毎年固定して調査を実施している。

昨年度から追加した「給食が好きか」の設問においては、「大好き」または「好き」と回答した児童生徒の割合が65.1%となっており、昨年の69.8%から4.7%の減となっている。小学生で「大好き」または「好き」と回答した割合が74.1%となり、前年度対比で0.1%の微減だったのに対して、中学生の割合が56.6%となり、前年度対比で9.1%の大幅な減少となったことが主な要因となっている。

詳細は資料3をご覧ください。

(4) 学校給食における地産地消の取組について（資料4）

学校給食食材の調達にあたっては、可能な限り地元産の活用に努めており、市内、十勝管内、道内、道外の順に調達を行っている。

また、平成27年度から給食で使用するパンや麺類に使用している小麦は帯広産100%となっているほか、使用している米飯は北海道産のななつぼしとなっており、化学肥料や農薬の低減など環境に配慮したイエスクリーン米を使用している。

また、野菜についても可能な限り帯広・十勝産を使用しており、近年の地場産の導入率は60%前後で推移している。なお、昨年度における導入率は61.8%であり、前年度対比で1.7ポイントの減少となっており、端境期における道外産の使用割合が増加したことが要因となっている。

詳細は資料4をご覧ください。

2 その他

(1) 令和2年度運営委員会委員名簿（資料5）

詳細は資料5をご覧ください。

(2) 帯広市学校給食センター条例（資料6）

詳細は資料6をご覧ください。

(3) 帯広市学校給食センター条例施行規則（資料7）

詳細は資料7をご覧ください。

説明事項に対する委員からの意見

1 説明事項

説明事項（1） 令和元年度決算の概要について

【意見等】

○給食だよりをメール等で配信することで紙媒体での配付をやめてもよいのではないか。
⇒国が推奨するGIGAスクール構想の推進等に伴い、将来的にメール等で給食だよりをデータ配信することが考えられますが、現時点ではネット環境が整備されていないご家庭があると考えておりますので、引き続き紙媒体での提供を継続していきます。なお、現在市のホームページには給食だよりを掲載しております。

○義務教育中は給食の無料提供が望ましい。

⇒学校給食法により学校給食に関する経費のうち、施設設備費、修繕費、人件費については学校設置者の負担とされていることから、本市では賄材料費のみを保護者負担としております。貴重なご意見として承ります。

○夏休みや冬休みも給食提供があると、家での食事で栄養が不足している子供たちも救えるのではないかと心配だった。

⇒学校給食は「生きた教材」として、食に関して学ぶ教育の一環として実施されております。本年度は夏休みと冬休みを短縮して授業を実施したため、これにあわせて給食の提供を行いました。授業を伴わない給食のみの提供は予定していません。

○給食センター職員の給食費は193円とあるが小中学校と比較して何故安いのか。

⇒センター職員の給食は、今年度は小学校Bコースを喫食しておりますが、牛乳を提供していないことから、小学校の給食費から牛乳代相当を差し引いた金額としております。

説明事項（3） 令和元年度学校給食嗜好調査について

【意見等】

○中学校で「大好き」「好き」が低下したのは残念。苦手としているメニューにオリジナルや地元産食材を使用しているメニューがあるので、より良いメニュー開発に尽力してほしい。

⇒引き続き、更なる給食の魅力向上に向けたメニュー開発等に尽力してまいります。

説明事項（4） 学校給食における地産地消の取組について

【意見等】

○地産地消の取組について提供する側からの説明がされているが、児童、生徒に対する簡単なアンケート等を通じて効果の検証を行ってもよいのではないかと。

⇒本市の食育の指針となっている「第3次帯広市食育推進計画」（H29～H3）では、「地元の食材を使った豊かな食生活を実践する」、「地域の農業や食産業に対する理解を深める」など地産地消の取組を基本施策として定めています。また、同計画の指標として「地元の農畜産物をよく使う市民の割合」や「学校給食における地場産野菜の導入率」を設定し、毎年進捗管理を行っていることから、引き続き関係課と連携しながら効果の検証を行ってまいります。

2 その他

【意見等】

- 今年度、夏季・冬季休業中の給食とても助かります。子供だけでなく保護者の皆様にも好評です。

- 今年度は新型コロナによる臨時休校や、夏休み・冬休みの給食提供など予定外のことが続く中での対応お疲れさまでした。また、家庭ではメニューに出ない地場産食材を使用した給食づくりに感謝いたします。今後も安全・安心な給食の提供をお願いします。

- 当たり前のように食べている給食ですが、安全・安心な管理のもと地元の食材を活用していたり、メニューを改善されていたり、運営委員として多くのことを知ることができました。

- 今年度で中学を卒業する子供に何が寂しいか尋ねると、友達とバラバラになってしまうことの次に給食が食べられなくなるのだそうです。いつの時代も給食は大きな思い出になるのですね。

- コロナ過での対応でご苦労も多いかと存じますが引き続きよろしくお願いします。