

平成30年度

第1回境港市学校給食センター運営委員会

- 1 日時：平成30年7月13日（金曜日）10:00～
- 2 場所：境港市学校給食センター研修室
- 3 内容
 - (1) 報告事項
 - 1 平成29年度学校給食の実績について
 - 2 平成30年度学校給食の実施計画について
 - 3 平成29年度学校給食費の決算状況について
 - 4 学校給食センター調理業務等民間委託について

平成30年度境港市学校給食センター運営委員会委員

	区分	役職名等	氏名（敬称略）	出欠
1	公募による市民	食品関連企業勤務	古角 正晴	欠席
2	境港市立の小学校及び中学校の校長	渡小学校 校長	嘉賀 收司	出席
3		第二中学校 校長	木村 一也	出席
4	学校給食を受ける児童及び生徒の保護者	小学校PTA連合会 会長	寺本 康夫	欠席
5		上道小学校PTA 会計監査	渡邊 令子	出席
6		中学校PTA連合会 会長	遠藤 太一	欠席
7		第一中学校PTA学年部長	林 満希子	出席
8	関係行政機関の職員	鳥取県西部総合事務所 生活環境局生活安全課長	後藤田 拓也	代理
9	識見を有する者	元境港市教育委員	永井 美央	出席
10		元学校給食調理員	渡邊 洋子	出席

任期：平成29年7月1日から平成31年6月30日まで（2年間）

<設置根拠>

○境港市学校給食センター設置条例（平成27年境港市条例第9号）抜粋
（運営委員会）

第4条 法第138条の4第3項の規定に基づき、境港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、境港市教育委員会（以下「教育委員会」という。）の諮問に応じ、学校給食に関する重要な事項を審議し、その意見を答申する。

3 運営委員会は、10名以内の委員をもって組織し、教育委員会が委嘱する。

4 委員の任期は2年とし、再任を妨げない。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

学校給食センター報告事項

1 平成29年度学校給食の実績について

◆給食提供実績

- ・期 間：平成29年4月12日から平成30年3月22日まで
- ・回 数：201回
- ・停 止：1回（大雪による停止）
- ・提供数：1回あたり約3,000食
- ・給食費：小学校267円・中学校310円・牛乳のみ51円

◆食育推進

学校給食センターに配置されている3人の栄養士（栄養教諭1人・学校栄養職員2人）が、学校への訪問指導を実施しました。また「食育推進事業」において、学校給食センターが主体となった取組を行いました。

◎平成29年度実績 ※延べ273回実施

境	上道	余子	中浜	誠道	渡	外江	一中	二中	三中
15	14	10	17	10	25	43	4	115	20

◎食育推進事業実績

- ・5/20（土）境港海藻米田植え体験
- ・9/24（日）境港海藻米稲刈り体験
- ・10/27（金）境港海藻米給食の献立提供
- ・12/26（火）子ども料理教室

◆業務改善

◎平成29年度学校給食業務改善取組実績		
実施日(時期)	内容	目的
5月26日	スライサー用刃の点検を強化	異物混入防止
6月1日	市報6月号から献立レシピを掲載	食育推進
7月11日	野菜洗浄時の点検を強化	異物混入防止
8月16日	コンテナ改修	配缶トラブル防止
二学期	ドライ方式の徹底	衛生管理向上
二学期	衛生管理の見直し	衛生管理向上
二学期	炊飯時間を15分短縮	衛生管理向上
二学期	米庫棚の増設	作業効率化
11月28日	スタックカートの脱輪防止施工	安全対策

◆講習会

米子保健所の講師による衛生管理講習会を実施しました。

開催日：8/23（水）

参加者：学校給食センター栄養士・調理員

◆視察・研修・見学対応

最新設備の整ったセンターであることから遠方からも視察に来られました。

- ・ 7 / 3 (月) ~ 14 (金) 県立琴の浦高等特別支援学校現場実習生受入
- ・ 7 / 13 (木) 誠道小学校見学来訪
- ・ 10 / 27 (金) 美保基地給与隊視察受入
- ・ 12 / 19 (火) 出雲市斐川給食センター視察受入
- ・ 1 / 22 (月) ~ 26 (金) 中国学園大学臨地実習生受入

◆マスコミを通じた取組のPR

給食を通じた食育の取組をマスコミに取り上げてもらうことで、境港市の給食の素晴らしさを広く知っていただくよう努めました。

- ・ 4 / 28 (金) 「学校給食自慢のレシピ」の取材 (中浜小学校)
- ・ 6 / 19 (月) 「のどぐろ給食」の取材 (渡小学校)
- ・ 8 / 30 (水) 「りょうさんファーム玉ねぎ寄贈」の取材 (学校給食センター)
- ・ 10 / 27 (金) 「境港海藻米給食」の取材 (余子小学校)
- ・ 12 / 26 (火) 「子ども料理教室」の取材 (保健相談センター調理室)
- ・ 1 / 26 (金) 「ジビエ給食」の取材 (上道小学校)

◆給食献立向上の取組

- ・ 新メニュー：18品
- ・ センター化以降初提供：11品

◎平成29年度1学期・学校給食献立向上取組実績					
月	改善項目				
	新メニュー	センター化以降初めて実施	試作	取組	備考
4月		生のホウレン草で和え物 筑前煮 若竹汁		カレーの170グラム配管を実施	
5月			銀ざけ塩焼き	つみれ(汁物)の数え方を変更	
6月	のどぐろの素揚げ 豆腐ハンバーグの甘酢あん	フルーツ白玉	トビウオの唐揚げ		
7月	銀ざけ塩焼き 炊き込みご飯			生のかぼちゃを使用 ミニトマトを2個に増量	

◎平成29年度2学期・学校給食献立向上取組実績					
月	改善項目				
	新メニュー	センター化以降初めて実施	試作	取組	備考
8月	茎わかめのサラダ		焼きさんま	冷凍茎わかめを使用	
9月	おろしハンバーグ あごドライカレー	焼きアジ		梨を全校に提供	
10月	サンマの蒲焼き 栗ごはん	いもち汁	コーンピラフ はたはたフライ	とりの唐揚げを小中同時提供	
11月	イカハンバーグ	じゃころっけ リンゴ 長芋のシチュー	はたはたフライ	肉じゃがを小中同時提供	
12月	赤ガレイの南蛮漬け キビナゴの天ぷら コーンピラフ			キビナゴの天ぷら	

◎平成29年度3学期・学校給食献立向上取組実績					
月	改善項目				
	新メニュー	センター化以降初めて実施	試作	取組	備考
1月	ぼたん汁 ご汁 きのこハンバーグ				
2月	はたはたフライ			粉ふきいもを小中同時提供	
3月	ようかいキムチスープ	かす汁 赤しそごはん		手づくりイワシつみれ汁	

◆残菜

◎平成29年度残菜率

区分	小学校				中学校			
	ごはん	汁	主菜	和え物	ごはん	汁	主菜	和え物
残菜率	7.00%	8.00%	6.00%	10.00%	9.00%	9.00%	6.00%	13.00%

◆地産地消

◎平成29年度境港市産海藻米納入実績

学期	月	納入者	品目	境港米(kg)	境港米(袋)	全体(kg)	全体(袋)	境港産占有率(%)
1学期	4月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	3,015.00	201袋	0.00%
	5月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	3,960.00	264袋	0.00%
	6月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	4,395.00	293袋	0.00%
	7月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	2,340.00	156袋	0.00%
	小計			0.00	0袋	13,710.00	914袋	0.00%
2学期	8月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	1,590.00	106袋	0.00%
	9月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	2,055.00	137袋	4,155.00	277袋	49.46%
	10月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	1,110.00	74袋	3,810.00	254袋	29.13%
	11月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	3,750.00	250袋	0.00%
	12月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	2,820.00	188袋	0.00%
	小計			3,165.00	211袋	16,125.00	1,075袋	19.63%
3学期	1月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	4,575.00	305袋	0.00%
	2月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	3,960.00	264袋	0.00%
	3月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	1,530.00	102袋	0.00%
	小計			0.00	0袋	10,065.00	671袋	0.00%
合計				3,165.00	211袋	39,900.00	2,660袋	7.93%

◎平成29年度境港市産野菜納入実績(大原・柏木・F&Y)

学期	月	納入者	品目	市内(kg)	全体(kg)	境産占有率(%)
1学期	4月	大原	さつまいも	68.10	4,021.20	1.69%
			ねぎ	224.50		
	5月	F&Y	小松菜	19.00	5,512.80	7.58%
		大原	ねぎ	322.70		
		柏木	大根	76.10		
	6月	大原	ねぎ	397.70	5,661.30	7.05%
		柏木	にんにく	1.50		
	7月	大原	じゃがいも	72.20	4,991.30	7.19%
			ねぎ	232.90		
		柏木	かぼちゃ	22.20		
			にんにく	1.50		
	玉葱	30.00				
2学期	8月	大原	じゃがいも	28.60	1,673.30	5.78%
			ねぎ	68.10		
	9月	大原	さつまいも	102.20	5,884.40	8.37%
			じゃがいも	44.20		
			ねぎ	346.00		
	10月	大原	さつまいも	93.00	7,249.10	14.22%
			じゃがいも	88.90		
			ねぎ	499.70		
		柏木	さつまいも	93.00		
			人参	123.80		
	大根	132.70				
	11月	大原	かぶ	46.80	6,331.00	25.13%
			さつまいも	77.00		
			ねぎ	450.50		
		柏木	さつまいも	77.00		
			人参	438.80		
			大根	460.70		
	白菜	40.00				
	12月	大原	かぶ	76.10	6,196.60	25.75%
			さつまいも	95.00		
じゃがいも			90.00			
ねぎ			331.60			
大根		238.00				
柏木		さつまいも	95.00			
		人参	392.90			
		大根	277.00			
3学期	1月	大原	さつまいも	82.00	6,152.40	21.84%
			ねぎ	479.60		
			大根	214.50		
	柏木	人参	567.80			
	2月	大原	さつまいも	153.50	6,457.00	11.32%
			ねぎ	334.00		
		柏木	人参	243.50		
3月	大原	ねぎ	214.20	3,949.60	5.42%	
合計				8,564.10	64,080.00	13.36%

◎平成29年度食肉類実績				
学期	月	鳥取県産(kg)	全体(kg)	鳥取県産占有率(%)
1学期	4月	0.00	735.00	0.00%
	5月	587.20	1,482.97	39.60%
	6月	698.80	1,022.16	68.37%
	7月	39.70	1,123.20	3.53%
	小計	1,325.70	4,363.33	30.38%
2学期	8月	0.00	369.2	0.00%
	9月	152.40	1,236.08	12.33%
	10月	192.70	1,547.24	12.45%
	11月	64.70	1,221.70	5.30%
	12月	364.90	857.10	42.57%
	小計	774.70	5,231.32	14.81%
3学期	1月	190.80	994.15	19.19%
	2月	284.20	1,164.20	24.41%
	3月	162.80	885.10	18.39%
	小計	637.80	3,043.45	20.96%
合計		2,738.20	12,638.10	21.67%

◎平成29年度魚介類実績					
学期	月	鳥取県産(回)	うち境港産(回)	全体(回)	境港産占有率(%)
1学期	4月	4	3	5	60.00%
	5月	5	3	8	37.50%
	6月	5	4	9	44.44%
	7月	5	4	6	66.67%
	小計	19	14	28	50.00%
2学期	8月	1	1	2	50.00%
	9月	5	4	9	44.44%
	10月	4	3	7	42.86%
	11月	4	3	10	30.00%
	12月	5	3	7	42.86%
	小計	19	14	35	40.00%
3学期	1月	6	5	8	62.50%
	2月	6	4	9	44.44%
	3月	3	3	6	50.00%
	小計	15	12	23	52.17%
合計		53	40	86	46.51%

※原料に魚介類が使用されている主菜を含む実績

2 平成30年度学校給食実施計画

◆給食提供予定

- ・期 間：平成30年4月11日～平成31年3月20日
- ・回 数：200回
- ・提供数：1回あたり約3,000食
- ・給食費：小学校267円・中学校310円・牛乳のみ51円

① 年間計画

年度ごとに献立作成の年間計画を策定し、テーマや目標を明確にした学校給食の提供を行います。中心テーマである「和食を中心とした献立」に基づき、これまで以上に魚を使った献立に力を入れていきます。

② 市報及びホームページでの献立レシピ紹介

ホームページ及び市報への献立レシピ掲載を引き続き実施します。

③ 食育推進

- ・栄養士による市内小中学校への食育訪問指導を行います。
- ・今年度も「食育推進事業」において学校給食センターが主体的に食育に取り組んでいきます。

(予定)

5月19日(土) 「境港海藻米」田植え体験

6月19日(火) 「食育月間」に合わせ「食育の日」に因んだ給食を提供

9月上旬 「境港海藻米」稲刈り

12月下旬 「境港海藻米」と境港産の魚を使った料理教室

④ 企業、学校、公的機関等との連携による新メニュー開発に積極的に取り組みます。

- ・市内事業者
- ・境港総合技術高校
- ・鳥取県産業技術センター
- ・境港水産振興協会

⑤ 所長、栄養士、調理員がビジョンを共有し、小さな改善を積み重ねることにより給食の質の向上に取り組めます。

- ・新規メニューの導入
- ・調理方法の工夫
- ・新しい食材の活用

⑥ 食中毒・異物混入事案を起こすことがないように、改めて衛生管理を徹底し、安心・安全な学校給食の提供に努めます。

- ・衛生管理マニュアルの職員への徹底

⑦ 調理業務等民間委託への移行

平成31年4月からの調理業務等民間委託への移行を滞りなく進めていきます。

3 平成29年度学校給食費決算状況について

(1) 決算状況

(単位：円、人)

年度	区分	調定額	収納額	不納欠損額	未納額	収納率	未納者数
27年度	現年度	112,766,299	111,795,432	0	970,867	99.14%	47
	過年度	1,550,539	552,863	0	997,676	35.66%	20
28年度	現年度	120,679,425	120,199,825	0	479,600	99.60%	31
	過年度	1,968,543	1,635,794	0	332,749	83.10%	8
29年度	現年度	117,665,511	117,221,288	0	444,223	99.62%	41
	過年度	812,349	619,777	27,307	165,265	76.30%	3

(2) 給食費の内訳

(単位：人、円)

		人数	喫食数から計算した給食費	減免額	備考
小学校	児童	1,675	82,882,407	15,269,196	
	教職員等	209	10,880,517	0	給食センター職員含
中学校	生徒	866	43,259,260	7,909,340	
	教職員等	92	4,719,750	0	
計		2,842	141,741,934	23,178,536	

(3) 減免の状況

(単位：人、円)

	人数	減免額	備考
3人以上同時	121	5,991,495	
準要保護	377	17,187,536	
計	498	23,178,536	

4 学校給食センター調理業務等の民間委託について

◆進捗状況

- 平成29年 6月21日 市長へ説明
- 平成29年 6月27日 教育委員会へ説明
- 平成29年 7月14日 学校給食センター運営委員会で報告
- 平成29年11月17日 組合合意
- 平成29年12月13日 小中学校PTA会長説明会
- 平成30年 1月 5日 調理員へ説明
- 平成30年 1月10日 校長会で報告
- 平成30年 5月28・29日 保護者説明会 ※別紙参照
- 平成30年10月 1日 入札公告予定