

境港市学校給食センター運営委員会

1 日時 平成27年8月10日（月曜日） 12時より

2 場所 境港市学校給食センター 研修室

3 内容

(1) 境港市学校給食センター運営委員会について
委嘱状の交付、会長の互選等

(2) 境港市学校給食センターの運営について
運営体制、衛生管理等

(3) 学校給食の提供について
給食用物資の選定、学校給食費の単価等

(4) その他

第1章 境港市学校給食センター運営委員会について

1 委員名簿

	区分	
1	公募による市民	ホームページ掲出資料については 記載を省略させていただきました。
2	境港市立の小学校及び 中学校の校長	
3		
4	学校給食を受ける児童 及び生徒の保護者	
5		
6		
7		
8	関係行政機関の職員	
9	識見を有する者	
10		

2 任期

平成27年7月1日から平成29年6月30日まで（2年間）

3 設置根拠等

○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。

[参考] 地方自治法より抜粋（法第138条の4第3項）

普通地方公共団体は、法律又は条例の定めるところにより、執行機関の附属機関として自治紛争処理委員、審査会、審議会、調査会その他の調停、審査、諮問又は調査のための機関を置くことができる。ただし、政令で定める執行機関については、この限りでない。

○境港市学校給食センター設置条例施行規則（平成 27 年教育委員会規則第 1 号）抜粋

（運営委員会の委員）

第 5 条 条例第 4 条第 1 項の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。）の委員は、次に掲げる者のうちから委嘱する。

- (1) 公募による市民
- (2) 境港市立の小学校及び中学校の校長
- (3) 学校給食を受ける児童及び生徒の保護者
- (4) 関係行政機関の職員
- (5) 識見を有する者

（運営委員会の組織）

第 6 条 運営委員会に、会長及び副会長 1 人を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選により選任する。
- 3 会長は、会務を総理し、運営委員会を代表する。
- 4 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。

（運営委員会の会議）

第 7 条 運営委員会の会議（以下「会議」という。）は、会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 前項の規定にかかわらず、委員の委嘱後初めての会議は、教育委員会が招集する。
- 3 会議は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。
- 4 議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 5 前項の場合において、議長は、委員として議決に加わることができない。

（意見の聴取等）

第 8 条 運営委員会は、必要があると認めるときは、委員以外の関係者を会議に出席させ、説明及び意見を求めることができる。

第2章 学校給食センターの運営について

1 学校給食センターの業務

○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 （業務）

第2条 学校給食センターは、次に掲げる業務を行う。

- (1)学校給食の調理及び配送に関すること。
- (2)学校給食用物資の調達に関すること。
- (3)学校給食の調理の研究及び調査に関すること。
- (4)前3号に掲げるもののほか、学校給食に関して必要な業務

2 衛生管理について

ア 完全ドライシステム

イ 汚染区域、非汚染区域に厳然と区別

ウ 汚染防止対策（自動ドア、足で操作する水栓など）

エ 衛生管理設備の導入（天吊り式コンテナ消毒装置、ステックスなど）

3 調理の研究について（参考事例）

児童を対象とした、境港の食べ物を使ったアイデア料理コンテスト（平成26年度）
優秀作品等は、実際の学校給食でも提供



平成27年1月27日
優秀賞「栄養満点たきこみごはん」
境港産のイカが入った炊き込みごはん



平成27年3月6日
優良賞「あじのごま揚げ」
サクサクと香ばしく仕上がった

第3章 学校給食の提供について

第1節 給食用物資の選定について

1 調理機器について

- (1) 学校給食では、学校給食センターで加熱調理したものを提供する（デザート、納豆、もずく等の個食パックされた加工食品を除く。）。
- (2) 加熱調理は、次の機器のいずれかにより調理することができること。
 - ア 蒸気回転釜（煮る、炒める、茹でる等）
 - イ 連続フライヤー（揚げる）
 - ウ スチームコンベクションオーブン（焼く、蒸す等）
 - エ 連続炊飯機（ご飯と一緒に炊く）
 - オ 和え物用蒸し庫（蒸す）

2 規格について

- (1) 主菜として使用する場合
小学校1個60～70g、中学校1個70～80g程度
- (2) 副菜などに使用する場合
500g～1kgの包装

3 学校給食用食材共通調達基準

- (1) 食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の規制に適合すること
- (2) 遺伝子組み換え食品をさけること
- (3) 国内産原料を優先し、県内産原料を最優先すること
- (4) 農薬及び食品添加物の使用を極力さけること
- (5) 包装資材は、清潔かつ衛生的であること
- (6) 食物アレルギーのアレルゲンが少ないものであること ※別記参照
- (7) 製造所の名称及び所在地が記載されていること
- (8) 折れ、砕け等の破損、腐敗、カビ、病害虫等がないこと
- (9) 異物の混入、異臭等がないこと
- (10) 保管時及び納入時の温度管理が適正であること

4 食物アレルギーへの対応について

- (1) 食物アレルギーの原因となる食材が含まれる場合の対応について
 - ア 食品衛生法施行規則に定められている特定原材料（以下、単に「特定原材料」という。）のうち、そば又は落花生が含まれる食品は使用しない。コンタミネーションのおそれがある場合も同様とする。
 - イ その他の特定原材料（卵、乳、小麦、えび、かに）については、学校給食センターで当該原材料を除いて調理し、専用容器に入れて提供する。
 - ウ 除去食の提供ができない食物アレルギーについては、家庭から代替食、弁当等を持参してもらう。

(2) 食品選定時に考慮する項目

ア 物資規格書（別添）により、原材料の配合等を確認し、アレルギー原因となる食品が少ない方を優先します。

（例）いわし団子のつなぎに、小麦が使われているものと、小麦が使われていないものがある場合は、含まれない方を優先します。

（例）アジフライの場合、卵を使っているものと、使われていないものがある場合は、使っていない方を優先する。

イ 除去食の提供にあたり、混入や配膳ミス等を防ぐため、除去食の提供対象としている5品目（卵、乳、小麦、えび、かに）が、同じ日に2品目以下となるような献立を検討します。

（例）卵と乳が含まれる献立の場合、小麦、えび、かにの使用は原則避ける。

※境港市の学校給食における食物アレルギー対応の範囲

食品衛生法施行規則上の区分	学校給食での対応	アレルギー原因食品
特定原材料 (表示義務)	除去食を提供	卵 乳 小麦〈しょうゆやドレッシング以外〉 えび かに
	使用しない	そば 落花生
推奨表示 (任意表示)	家庭から代替食、弁当を持参	牛肉 豚肉 鶏肉 さけ さば いか 大豆 やまいも オレンジ バナナ もも りんご くるみ まつたけ ゼラチン ごま カシューナッツ あわび いくら キウイフルーツ
その他		魚介類（えび かに以外） 香辛料 メロン トマト その他の食品

第2節 学校給食費の単価等

1 平成27年度 1食あたり

	境港市	米子市	倉吉市
小学校	267円	270円	283円
中学校	310円	318円	322円

※本市の場合、上記の金額を変更するには、市教育委員会規則の改正が必要。