

令和元年度 第1回境港市学校給食センター運営委員会

- 1 日時：令和元年7月12日（金曜日）11：00～
- 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30年度学校給食の実績について
 - 2 令和元年度学校給食の実施計画について
 - 3 平成30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等業務民間委託について

令和元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）	備考
1	公募による市民	境港市立第三中学校図書館職員	松井 雅美	新規
2	境港市立の小学校及び中学校の校長	境港市立境小学校校長	築谷 直人	新規
3		境港市立第二中学校校長	木村 一也	更新
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	木村 光哉	新規
5		境小学校PTA広報委員長	若林 有紀	新規
6		中学校PTA連合会会長	吉田 光寿	新規
7		第二中学校PTA学年部長	小椋 あけみ	新規
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	更新
9	識見を有する者	元境港市教育委員	永井 美央	更新
10		元学校給食調理員	渡邊 洋子	更新

任期：令和元年7月1日から令和3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30年度学校給食の実績について

◆給食提供実績

- ・期 間：平成30年4月11日から平成31年3月20日まで
- ・回 数：199回
- ・停 止：なし
- ・提供数：1回あたり約2,900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30年度実績 ※合計304回実施

境	上道	余子	中浜	誠道	渡	外江	一中	二中	三中
19	14	25	25	16	44	62	9	65	25

◎食育推進事業実績

- ・5/19（土）境港海藻米田植え体験
- ・9/22（土）境港海藻米稲刈り体験
- ・10/11（木）～11/7（水）境港海藻米の給食提供
- ・12/26（水）子ども料理教室
- ・1/29（火）鹿肉ビビンバを給食提供

◆業務改善

◎平成30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24日	荷受及び回収プラットフォームの照明に鳥避けを敷設	ツバメの営巣対策
6月15日	荷受のプラットフォームに踏み台を設置	配送業務の効率化
7月1日	健康観察記録票を見直し	異常に対する処置の記録
2学期	着衣ローラー時の手洗い手順見直し	
2学期	肉処理手順を見直し	
2学期	検温計の温度検査を月1回に増	
2学期	スパテラの使用后チェックを実施	
2学期	減塩の実施	汁の配缶量を見直し
3学期	未使用機器のトライアル	業務改善
3学期	タレづくりと調理の同時並行作業を導入	配送業務の効率化
3学期	配缶の少人数化	配送業務の効率化

◆給食献立向上の取組

- ・新メニュー：26品
- ・センター化以降初提供：7品

◎平成30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	たけのこごはん		大山鳥コロッケ サワラの塩麹焼き たけのこごはん	まつぼっくりとのコロッケ開発協議	
5月				鯛の提供について加工業者と協議	
6月	ウハ ヨーギネ サワラの塩麹焼き チキン南蛮 ごぼうの豆乳スープ				
7月	トマトとレタスのスープ ピーマンとささみのサラダ	かぼちゃフライ	アジフライ(70グラム)		

◎平成30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	はまちのみぞれ揚げ	チンジャオロース	舞茸ごはん	汁の減塩を実施	
9月	味噌煮込みうどん	フルーツ白玉 ひじきのかき揚げ	とりのてり焼き さんまの蒲焼き	セイゴの提供について漁村市と協議	とりのてり焼きは「焼き」で初めて提供
10月	揚げシューマイ 魚介のブーザラ トックスープ 舞茸ごはん		カレイの素揚げ(しっぽなし)	アレルギーフリーのカレールーを提供	
11月	切干大根のごまマヨネーズ ブロッコリーのきんぴら		さつまいもごはん セイゴのてんぷら セイゴの唐揚げ	リンゴのラグビーむき	
12月		大学いも	白和え	県産ぶりの味噌焼き	

◎平成30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	さつまいもごはん セイゴの唐揚げ 鹿肉ビビンバ オリビエサラダ フロッコンぶ 錦なます	ボルシチ	さつまいもとあずきのごはん	豆腐ハンバーグにらっきょうソース	
2月	カレイの唐揚げ		カニクリームコロッケ キャロットピラフ	みじん切り機のトライアル	
3月	さつまいもとあずきのごはん 味噌煮込みラーメン ターメリックライス	酢豚			

◆講習会

米子保健所講師による調理員への衛生管理講習会を実施しました。

開催日：8/23(木)

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

- ・7/19(木) 誠道小学校1年生見学来訪
- ・10/12(金) 渡小学校特別支援学級見学来訪

- ・ 10 / 30 (火) 県内学校栄養職員研修来訪

◆給食の広報・周知

給食を通じた食育の取組を広報することで、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。

(テレビ取材)

- ・ 5 / 8 (火) 「学校給食自慢のレシピ」の取材 (境小学校)
- ・ 1 / 29 (火) 「ジビエ給食」の取材 (誠道小学校)
(市報掲載)
- ・ 献立レシピの紹介6回
- ・ 市内6小学校で新一年生の保護者を対象とした試食会を実施 (学校・PTA主催)

◆地産地消

- ・ 平成30年度県産品利用率：49%
- ・ 境港海藻米使用実績：38,844kg (精米)
- ・ 主菜 (魚) 提供実績：92 / 199回・割合46.2%・魚種13種類

◆残菜実績

◎平成30年度残菜量 単位:トン

学校	年間残菜量			
	ごはん	汁	主菜	副菜
渡	0.76	0.88	0.19	0.23
外江	0.60	0.89	0.18	0.26
境	0.94	1.21	0.26	0.32
上道	0.62	0.93	0.15	0.27
余子	0.24	0.38	0.13	0.11
中浜	0.98	1.20	0.24	0.31
誠道	0.05	0.06	0.02	0.02
小計	4.19	5.54	1.17	1.51
一中	0.48	0.69	0.09	0.18
二中	1.82	1.35	0.21	0.40
三中	1.35	1.41	0.28	0.41
小計	3.65	3.45	0.59	0.99
合計	7.84	8.99	1.76	2.50

◎平成30年度残菜率 単位:%

学校	年間残菜率			
	ごはん	汁	主菜	副菜
渡	8.00%	8.00%	6.00%	10.00%
外江	7.00%	10.00%	7.00%	12.00%
境	11.00%	12.00%	9.00%	14.00%
上道	8.00%	11.00%	6.00%	14.00%
余子	3.00%	5.00%	6.00%	6.00%
中浜	9.00%	10.00%	7.00%	11.00%
誠道	2.00%	3.00%	3.00%	3.00%
小学校平均	6.86%	8.43%	6.29%	10.00%
一中	4.00%	6.00%	3.00%	7.00%
二中	13.00%	10.00%	6.00%	13.00%
三中	10.00%	11.00%	8.00%	13.00%
中学校平均	9.00%	9.00%	5.67%	11.00%
全体平均	7.50%	8.60%	6.10%	10.30%

2 令和元年度学校給食の実施計画

◆給食提供予定

- ・ 期 間：平成31年4月10日～令和2年3月23日
- ・ 回 数：201回
- ・ 提供数：1回あたり約2,900食
- ・ 給食費：小学校267円・中学校310円・牛乳のみ52円

<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。

3 平成30年度学校給食費の決算状況について

(1) 決算状況

(単位：人・円)

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
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
30年度	現年度	116,824,645	115,313,405	0	1,511,240	98.71%	72
	過年度	609,488	284,835	0	324,653	46.74%	18

(2) 給食費の内訳

(単位：人・円)

区分		人数	喫食数から計算した給食費	減免額	減免適用後の給食費	備考
小学校	児童	1,680	81,715,356	14,781,120	66,934,236	
	教職員等	215	10,255,737	0	10,255,737	給食センター職員含
中学校	生徒	852	42,955,392	7,989,940	34,965,452	
	教職員等	92	4,669,220	0	4,669,220	
計		2,839	139,595,705	22,771,060	116,824,645	

(3) 減免の状況

(単位：人・円)

区分	人数	減免額	備考
3人以上同時	100	4,941,117	
準要保護	379	17,829,943	
計	479	22,771,060	

4 学校給食センター調理等業務民間委託について

平成31年4月1日より新たに調理・洗浄業務の業務委託を実施しました。

<概要>

- ・委託事業者：株式会社東洋食品
- ・委託期間：平成31年4月1日～令和4年3月31日（3年間）
- ・職員数：調理員28人（責任者5人・正社員14人・パート9人）

<委託後の取組>

委託事業者のノウハウを活用した業務改善に取り組みました。