

第1回東部地区小学校給食センター建設検討委員会 次第

日時：令和6年7月8日（月）

午後7時から

場所：東御市中央公民館 学習室5

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 委員紹介

4 役員の選任

委員長：

副委員長：

5 会議事項

(1) 東部地区小学校給食室の現状

(2) 目指す施設整備計画

(3) 北御牧学校給食センター視察について

日時：令和6年 月 日（ ） 時 分

場所：北御牧学校給食センター（現地集合）

6 その他

7 閉 会

# 東部地区小学校給食センター建設検討委員会委員名簿

令和6年7月8日

|    | 役職等                  | 氏名     | 備考        |
|----|----------------------|--------|-----------|
| 1  | 田中小学校 P T A 代表       | 小林 佑次  |           |
| 2  | 滋野小学校 P T A 代表       | 佐藤 公美  |           |
| 3  | 祢津小学校 P T A 代表       | 白石 隆宏  |           |
| 4  | 和小学校 P T A 代表        | 森澤 隼門  |           |
| 5  | 保育園保護者会連合会代表         | 岡部 春希  |           |
| 6  | 田中小学校長               | 龍野 正和  |           |
| 7  | 滋野小学校長               | 鹿取 ちか  |           |
| 8  | 祢津小学校長               | 田中 章子  |           |
| 9  | 和小学校長                | 宮下 聡   |           |
| 10 | 栄養教諭代表               | 正村 千香  | 田中小学校栄養教諭 |
| 11 | 調理主任代表               | 荻原 理子  | 和小学校調理主任  |
| 12 | 東御市教育委員              | 五十嵐 英美 |           |
| 13 | 信州う えだ 農協東部地区営業部営農課長 | 西澤 正浩  |           |
| 14 | (公社) 全国学校栄養士協議会副会長   | 柳沢 幸子  | 識見を有する者   |
| 15 | 公募による者               | 竹村 洋子  |           |
| 16 | 公募による者               | 白井 哲   |           |
| 17 | 公募による者               | 佐橋 真意  |           |
| 18 | 公募による者               | 依田 昌弘  |           |

## 【事務局】

|   | 役職等             | 氏名      | 備考 |
|---|-----------------|---------|----|
| 1 | 教育次長            | 深井 芳信   |    |
| 2 | 教育課長            | 土屋 岳史   |    |
| 3 | 学校施設係長          | 小宮山真二   |    |
| 4 | 学校施設係主査         | 小林 靖宗   |    |
| 5 | 学校施設係主事 (管理栄養士) | 1 内村 友香 |    |

## 1 東部地区小学校給食室の現状

現在、東御市の学校給食は、東部地区の小学校4校、東部中学校1校の自校給食方式の給食室と北御牧学校給食センター（北小・北中）で運営しています。東部地区小学校4校の給食室は、施設・設備が老朽化し、また、学校給食衛生管理基準を満たすことが困難であることなど、解決すべき問題が生じています。

### (1) 施設・設備の老朽化

東部地区小学校4校の給食室は、設置から45年以上経過しているものもあり、施設・設備の老朽化が進んでいます。給食室の経年に伴う修繕のほか、調理器具の更新など、計画的に進めていますが、今後さらに増えることが予想されます。

【東部地区4小学校施設整備費（実績）】（単位：千円）

| 区 分      |        | R2    | R3    | R4     | R5    | 合 計    |
|----------|--------|-------|-------|--------|-------|--------|
| 東部地区4小学校 | 合 計    | 7,123 | 1,674 | 11,099 | 1,768 | 21,664 |
|          | 修繕・工事費 | 1,090 | 170   | 3,675  | 1,635 | 6,570  |
|          | 備品費    | 6,033 | 1,504 | 7,424  | 133   | 15,094 |
| 田中小学校    | 修繕・工事費 | 319   | 131   | 2,114  | 914   | 3,478  |
|          | 備品費    | 1,243 | 51    | 4,312  | 133   | 5,739  |
| 滋野小学校    | 修繕・工事費 | 157   | 0     | 84     | 278   | 519    |
|          | 備品費    | 267   | 584   | 946    | 0     | 1,797  |
| 祢津小学校    | 修繕・工事費 | 271   | 39    | 91     | 236   | 637    |
|          | 備品費    | 35    | 24    | 0      | 0     | 59     |
| 和小学校     | 修繕・工事費 | 343   | 0     | 1,386  | 207   | 1,936  |
|          | 備品費    | 4,488 | 845   | 2,166  | 0     | 7,499  |

### (2) 学校給食衛生管理基準

平成21年に食中毒の増加等による学校給食法の大規模な改正があり、HACCP（危害要因重要管理点）の考え方に基づく学校給食衛生管理基準が法に位置付けられました。これにより、食品の選定から検収、保管、下処理、調理工程、配缶、配送、洗浄等の各工程の**衛生管理の向上が求められています**。

#### ア 学校給食室施設

##### (イ) 作業区域

汚染作業区域と非汚染作業区域は室として隔壁で仕切る。また、アレルギー用の独立した調理室棟を設ける。

##### (ロ) 調理場

調理場は原則ドライシステム（ウェットシステムの構造であったでもドライ運用）とする。

- (ウ) 外部に開放された作業区域  
外部に開放された作業区域にはエアカーテンを備え努める。
  - (エ) 食品を取り扱う場所  
食品を取り扱う場所には空調等の設備を備える。
  - (オ) 排水溝  
外部から昆虫等が侵入しない衛生的な構造とする。
  - (カ) 廃棄物保管庫  
廃棄物保管場所は調理場外とする。
- イ 学校給食室設備
- (ア) 調理用機器  
消毒保管庫や熱風保管庫等を備え、洗浄・消毒できる材質・構造とすること。
  - (イ) シンク  
基本3層とし、水の落下防止のあるシンクとする。
  - (ウ) 冷蔵・冷凍設備  
原材料用と調理用等は区別、食肉類などとも区別できること。
  - (エ) 器具・容器等  
食品ごとに専用の器具・容器とする。
  - (オ) 温度計  
中心温度計は調理ごとに整備し、必ず温度の校正を学期ごとに行うこと。
  - (カ) 手洗い設備  
前室、検収室、下処理室、調理室、洗浄室などの作業区域ごとに適切な数を整備する。

【東部地区小学校給食室の現状】

| 区 分      | 田 中      | 滋 野    | 祢 津    | 和      | 北御牧センター |
|----------|----------|--------|--------|--------|---------|
| 築年数      | 改築後 21 年 | 築 45 年 | 築 42 年 | 築 44 年 | 築 8 年   |
| 面積 (㎡)   | 300.12   | 161.51 | 166.42 | 177.63 | 556.75  |
| 食数       | 493 食    | 270 食  | 279 食  | 338 食  | 357 食   |
| 床構造      | ドライ方式    | ウェット方式 | ウェット方式 | ウェット方式 | ドライ方式   |
| 炊飯形態     | 委託       | 委託     | 委託     | 委託     | 自校炊飯    |
| アレルギー調理室 | 無        | 無      | 無      | 無      | 有       |

### (3) 地産地消の取り組み

東部地区の給食にあっては、食育推進基本計画（農林水産省）に基づき、発注担当者と JA 信州うえだにより定期的に提供可能食材等の情報交換を行うことで地産地消率の向上を目指しています。現在の地域産使用率については、別紙 1 のとおりです。

#### (4) 食育の取り組み

食育に関しては、次の視点により食べることに関心をもち、郷土愛を育て地域を誇りに思ってもらえるきっかけとなることを目指し取り組んでいます。

| 食育の視点                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 具体的な取り組み                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する<br><b>【食事の重要性】</b><br>②心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。<br><b>【心身の健康】</b><br>③正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。<br><b>【食品を選択する能力】</b><br>④食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。 <b>【感謝の心】</b><br>⑤食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。 <b>【社会性】</b><br>⑥各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。 <b>【食文化】</b> | ①できる限りその時期にとれる食材、地元産の食材を使用することで、食材の旬と地元産のおいしさを知る。<br>②子どもたちが作成する希望献立により、食事のバランスや栄養等を自ら考える。<br>③季節やイベント等による行事食に取り組み、食文化や受け継がれてきた調理、加工方法等を学ぶ。<br>④上記等の取り組みを、喫食の際に校内放送等により子どもたちに伝え、正しい知識を身に付ける。 |

#### 【給食の残菜量】

| 区 分          | 田 中    | 滋 野    | 祢 津    | 和      | 北御牧センター |
|--------------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 年間残菜量 (kg)   | 382.50 | 434.49 | 241.95 | 242.18 | 479.60  |
| 児童一人当たり 年/kg | 0.815  | 1.656  | 0.890  | 0.731  | 1.406   |
| 児童一人当たり 日/g  | 4.075  | 8.280  | 4.450  | 3.655  | 7.030   |

#### (5) アレルギー食対応

アレルギー食対応については、東御市学校給食での食物アレルギー対応についての指針に基づき、医師が診断し保護者から提出された学校生活管理指導表により、保護者と養護教諭、栄養教諭等が面談を行い対応を検討しています。

令和6年度の東部地区小学校でアレルギー食の対応申請は42名（別紙2）で、対象食材や程度など状況に応じた対応を行っています。

## 2 目指す施設整備計画

### (1) 給食センター方式

東部地区小学校4校を現在の自校給食方式のまま整備する費用と、1つの給食センターから小学校4校へ配送する給食センター方式に変更した場合の費用、また、衛生管理基準を満たす施設とした場合の必要面積の比較検討を行ったところ、費用対効果、面積確保の面から給食センター方式を採用することが望ましいと考えられます。

これまで自校給食で培ってきた長所を給食センター方式に活かし、PTA保護者や給食に関わる関係者などと、より良い施設のあり方を構築します。

#### ア 安全・安心な学校給食の提供

学校給食衛生管理基準に則った給食を提供し、食物アレルギー対応室を整備します。

#### イ 栄養教諭の配置

栄養教諭の配置により専門的な食育を推進し、児童の成長に合わせた適切な献立とします。

#### ウ 食育の充実と地産地消の推進

食習慣の形成のための食育と地産地消を推進します。

#### エ 安全・安定した業務体制の確立

将来の児童数に応じた適切な調理器具や人員体制を確立し、施設・設備の計画的な更新、充実を図ります。

【必要経費及び必要面積の見込み】（単位：千円）

| 区 分          | 田 中                   | 滋 野                   | 祢 津                   | 和                     | 4 小学校<br>合計           | 給食センター<br>方式                 |
|--------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------------|
| 現面積          | 300.12 m <sup>2</sup> | 161.51 m <sup>2</sup> | 166.42 m <sup>2</sup> | 177.63 m <sup>2</sup> | 805.68 m <sup>2</sup> |                              |
| 必要面積         | 720 m <sup>2</sup>    | 420 m <sup>2</sup>    | 420 m <sup>2</sup>    | 560 m <sup>2</sup>    | 2120 m <sup>2</sup>   | 1600～<br>1700 m <sup>2</sup> |
| 現給食室<br>取り壊し | 9,100                 | 4,900                 | 5,000                 | 5,400                 | 24,400                |                              |
| 仮設給食室        | 225,000               | 187,500               | 187,500               | 207,500               | 807,500               |                              |
| 新施設建築        | 654,000               | 381,000               | 381,000               | 510,000               | 1,926,000             | 1,716,000                    |
| 小 計          | 888,100               | 573,400               | 573,500               | 722,900               | 2,757,900             | 1,716,000                    |
| 土地購入         |                       |                       |                       |                       |                       | 未定                           |
| 各校受入<br>改修   |                       |                       |                       |                       |                       | 施設 100,000<br>車両 24,000      |
| 合 計          | 888,100               | 573,400               | 573,500               | 722,900               | 2,757,900             | 1,840,000                    |

※自校給食を継続する場合

①現給食室の取り壊し費用

②給食室が建設完了までの間の仮設給食室の設置、また、取り壊し費用、調理器具移転費用

③新たな給食室の建設、また、調理器具費用

④人件費

※センター方式の場合

①施設予定地の土地購入費

②新たな給食センターの建設、また、調理器具費用

③各校の配食受け入れ施設の改修、配送車購入費用（800 万円／台）

④人件費

## (2) 東部地区小学校給食センター建設予定地

東部地区 4 小学校には、衛生管理基準に則った給食室を**再建築するための適当な建設場所がない**ため、新たな用地の取得が必要となります。

- ・各小学校までの距離がおおむね同距離となるエリアを選定
- ・祢津小学校は傾斜地にあり、センター建設のための適当な用地がない（別紙 3）
- ・東部中学校周辺に、必要面積を確保できる適用な用地がない
- ・田中小学校は、給食提供数（約 35%）が最多で給食配送の長期的な費用軽減が図れる

以上のことから、田中小学校付近に建設することが望ましいと考え、別紙 4 の場所での建設を検討しています。

## 令和5年度給食材料の調達状況

主要20品目についての地域産使用率

単位：k g

| 農産物    |        | 田中小    | 滋野小    | 祢津小    | 和小    | 東部地区<br>小学校小計 | 東部地区小学校<br>地域産使用率 | 北御牧セ<br>ンター | 北御牧地区地<br>域産使用率 |
|--------|--------|--------|--------|--------|-------|---------------|-------------------|-------------|-----------------|
| 小松菜    | 地域産使用量 | 430    | 37     | 23.5   | 30    | 520.5         |                   | 0           |                 |
|        | 全体量    | 720    | 155.5  | 144.5  | 179   | 1199          | 43.4%             | 365.5       | 0.0%            |
| かぼちゃ   | 地域産使用量 | 182    | 59     | 19     | 106   | 366           |                   | 96.6        |                 |
|        | 全体量    | 206    | 59     | 39     | 106   | 410           | 89.3%             | 135.6       | 71.2%           |
| キャベツ   | 地域産使用量 | 218    | 376    | 279.5  | 414   | 1287.5        |                   | 587.9       |                 |
|        | 全体量    | 1362   | 1117   | 1068.5 | 1449  | 4996.5        | 25.8%             | 1637.8      | 35.9%           |
| きゅうり   | 地域産使用量 | 89     | 129.5  | 127    | 147   | 492.5         |                   | 117.2       |                 |
|        | 全体量    | 730.0  | 466.3  | 439    | 523.0 | 2158.3        | 22.8%             | 653.5       | 17.9%           |
| じゃがいも  | 地域産使用量 | 1293   | 147    | 187.5  | 277   | 1904.5        |                   | 512.2       |                 |
|        | 全体量    | 1797   | 552    | 544.5  | 659   | 3552.5        | 53.6%             | 752         | 68.1%           |
| だいこん   | 地域産使用量 | 420    | 28     | 45.5   | 109   | 602.5         |                   | 280.7       |                 |
|        | 全体量    | 679.0  | 298    | 266.5  | 280   | 1523.5        | 39.5%             | 551.8       | 50.9%           |
| 玉ねぎ    | 地域産使用量 | 680    | 203.5  | 686.5  | 981   | 2551          |                   | 194.7       |                 |
|        | 全体量    | 1496   | 1205.6 | 1228.5 | 1765  | 5695.1        | 44.8%             | 1422.1      | 13.7%           |
| 長ねぎ    | 地域産使用量 | 498.5  | 189.6  | 171.5  | 264.5 | 1124.1        |                   | 201.9       |                 |
|        | 全体量    | 574.5  | 236.6  | 251    | 330   | 1391.8        | 80.8%             | 248.1       | 81.4%           |
| 白菜     | 地域産使用量 | 53     | 151    | 83     | 227   | 514           |                   | 197.7       |                 |
|        | 全体量    | 433    | 552    | 486.5  | 625   | 2096.5        | 24.5%             | 486.4       | 40.6%           |
| ピーマン   | 地域産使用量 | 23     | 20.7   | 21     | 33    | 97.7          |                   | 9.1         |                 |
|        | 全体量    | 38     | 34.3   | 32.5   | 53    | 157.8         | 61.9%             | 27.2        | 33.5%           |
| ブロッコリー | 地域産使用量 | 70     | 35     | 40.5   | 54    | 199.5         |                   | 36          |                 |
|        | 全体量    | 126    | 70     | 69.5   | 108   | 373.5         | 53.4%             | 106         | 34.0%           |
| ほうれん草  | 地域産使用量 | 21     | 12     | 21.5   | 39    | 93.5          |                   | 99.3        |                 |
|        | 全体量    | 57.0   | 104    | 129.5  | 181   | 471.5         | 19.8%             | 299.9       | 33.1%           |
| レタス    | 地域産使用量 | 39     | 6      | 0      | 14    | 59            |                   | 13.6        |                 |
|        | 全体量    | 48     | 6      | 0      | 14    | 68            | 86.8%             | 35.2        | 38.6%           |
| 大豆     | 地域産使用量 | 95     | 33.7   | 30.9   | 56.5  | 216.1         |                   | 36.6        |                 |
|        | 全体量    | 100    | 42.2   | 37.3   | 58.5  | 238           | 90.8%             | 46.4        | 78.9%           |
| りんご    | 地域産使用量 | 223    | 64     | 56.5   | 98.5  | 442           |                   | 0           |                 |
|        | 全体量    | 250    | 64     | 56.5   | 98.5  | 469           | 94.2%             | 81.9        | 0.0%            |
| 巨峰     | 地域産使用量 | 17     | 7      | 4.2    | 12    | 40.2          |                   | 10.4        |                 |
|        | 全体量    | 17     | 7      | 4.2    | 12    | 40.2          | 100.0%            | 10.4        | 100.0%          |
| しめじ    | 地域産使用量 | 106    | 18     | 10.5   | 15    | 149.5         |                   | 0           |                 |
|        | 全体量    | 121    | 58     | 38.5   | 46    | 263.5         | 56.7%             | 93.8        | 0.0%            |
| えのき    | 地域産使用量 | 179    | 126    | 136    | 173   | 614           |                   | 0           |                 |
|        | 全体量    | 179    | 148    | 136    | 176   | 639           | 96.1%             | 193.6       | 0.0%            |
| たまご    | 地域産使用量 | 282    | 72     | 0      | 113   | 467           |                   | 0           |                 |
|        | 全体量    | 282    | 72     | 126    | 193   | 673           | 69.4%             | 320         | 0.0%            |
| 豆腐     | 地域産使用量 | 1158.4 | 268.6  | 257.8  | 365   | 2049.8        |                   | 928.6       |                 |
|        | 全体量    | 1158.4 | 271.6  | 257.8  | 365   | 2052.8        | 99.9%             | 928.6       | 100.0%          |

平均

48.4%

39.6%

地産地消の範囲については、「東御市食育推進計画」に従い、隣接する上田地域及び佐久地域とした。

## 令和6年度アレルギー食対応の状況

| 学校名               | 「学校生活管理指導表」が提出されているアレルギー食対応人数 |    |    |    |    |    |    | 対応方法別人数（複数選択あり） |     |    |          |    | R5対応人数 | R4対応人数 |
|-------------------|-------------------------------|----|----|----|----|----|----|-----------------|-----|----|----------|----|--------|--------|
|                   | 1年                            | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 6年 | 計  | 除去食             | 代替食 | 弁当 | 飲用牛乳のみ停止 | 計  |        |        |
| 田中小学校             | 4                             | 5  | 4  | 4  | 2  | 2  | 21 | 17              | 16  | 5  | 0        | 38 | 24     | 36     |
| 滋野小学校             | 2                             | 0  | 0  | 2  | 2  | 1  | 7  | 3               | 2   | 5  | 0        | 10 | 5      | 10     |
| 祢津小学校             | 0                             | 1  | 3  | 2  | 0  | 2  | 8  | 4               | 5   | 2  | 0        | 11 | 15     | 10     |
| 和 小学校             | 0                             | 1  | 0  | 3  | 1  | 1  | 6  | 6               | 0   | 1  | 1        | 8  | 9      | 13     |
| 東部地区小学校合計         | 6                             | 7  | 7  | 11 | 5  | 6  | 42 | 30              | 23  | 13 | 1        | 67 | 53     | 69     |
| 北御牧小学校            | 1                             | 0  | 1  | 2  | 1  | 5  | 10 | 8               | 8   | 2  | 0        | 18 | 16     | 17     |
| 北御牧中学校            | 2                             | 1  | 0  |    |    |    | 3  | 3               | 3   | 0  | 0        | 6  | 10     | 10     |
| 北御牧学校<br>給食センター合計 | 3                             | 1  | 1  | 2  | 1  | 5  | 13 | 11              | 11  | 2  | 0        | 24 | 26     | 27     |

| 対応詳細 | 対応方法     | 対象                            | 方法                     | 例                                                                                |
|------|----------|-------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|      | 除去食      | アレルギーが重度でない児童生徒               | アレルギー原因食品を除く。          | 乳アレルギーの児童生徒に、チーズ入りサラダのチーズを除いたサラダを提供する。                                           |
|      | 代替食      | アレルギーが重度でない児童生徒               | アレルギー原因食品の代わりに他の食品を使用。 | 卵アレルギーの児童生徒に、卵焼きの代わりに焼き魚を提供する。                                                   |
|      | 弁当       | アレルギーが重度又はアレルギー原因食品が多品目ある児童生徒 | 弁当又は1品を保護者が用意し持参する。    | 乳アレルギーの児童生徒に、乳不使用のパンを持参してもらう。ルーにバターや生クリームを使用したカレーの代わりに乳を使用していないカレー又はおかずを持参してもらう。 |
|      | 飲用牛乳のみ停止 | 乳アレルギーが軽度の児童生徒(乳糖不耐症を含めず)     | 飲用の牛乳(200mL)の提供を停止する。  |                                                                                  |

※ 各学校に設置され、校長・教頭・養護教諭・栄養教諭・調理主任等で構成された「食物アレルギー対応委員会」で決定した「食物アレルギー個別対応プラン」により、提供しなかった「牛乳・パン・麺・1食分」については、後日返金する。

## 東部地区小学校給食センター建設検討委員会設置要綱

### (設置)

第1条 東部地区小学校給食センターの建設に当たり、当該給食センターが食育を効果的に実施することができる施設となるよう、関係者による必要な事項の検討及び意見聴取をするため、東部地区小学校給食センター建設検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置する。

### (組織)

第2条 検討委員会は、学校関係者、保護者、関係行政機関、関係団体、有識者等のうちから東御市教育委員会が選任する。

- (1) 田中小学校PTA代表
- (2) 滋野小学校PTA代表
- (3) 祢津小学校PTA代表
- (4) 和小学校PTA代表
- (5) 保育園保護者代表
- (6) 田中小学校長
- (7) 滋野小学校長
- (8) 祢津小学校長
- (9) 和小学校長
- (10) 栄養教諭代表
- (11) 学校給食調理主任代表
- (12) 教育委員
- (13) 信州うえだ農協代表
- (14) 識見を有する者
- (15) 公募
- (16) その他教育長の認める者

### (任期)

第3条 委員の任期は2年間とする。ただし、補欠の委員の任期は前任者の残任期間とする。

### (検討及び意見聴取)

第4条 検討委員会は次の内容について検討を行い、委員から意見を聴取するものとする。

- (1) 東部地区小学校給食センターの建設時期に関すること
- (2) 食育に関すること
- (3) 食物アレルギー対応に関すること
- (4) 地産地消に関すること

- (5) 米飯炊飯に関する事
- (6) 東部地区小学校給食センターの運営に関する事
- (7) その他教育長が必要と認める事

(役員)

第5条 検討委員会に委員長及び副委員長を置く。

2 委員長は委員の互選により選出し、会務を総理する。

3 副委員長は委員長の指名による。副委員長は委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(庶務)

第6条 検討委員会の庶務は、教育委員会教育課において処理する。

(補足)

第7条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は教育委員会が別に定める。

附 則

この要綱は、令和6年5月27日から施行する。