

1 日 時 令和4年7月14日(木) 15:30 ~ 16:20

2 場 所 福祉会館第1集会室

3 出席状況 出席者:10名 欠席者:3名 事務局:4名

4 傍聴者 なし

5 次 第

1 委嘱状伝達

2 教育長挨拶

3 委員自己紹介

小平第六中学校の平沢校長を委員長に選出。

4 委員長挨拶

5 給食センターの紹介(パワーポイントにて)

共同調理場運営委員会の概要説明および給食調理の様子等について説明を行った。

(質疑応答)なし

6 議題

(1) 協議事項

なし

(2) 報告事項

①令和3年度中学校給食費会計報告

・収入の部、給食費は1食300円で、生徒・教職員、試食会等の給食費。年間の総額が2億4,742万3,826円。

・諸収入は、食中毒等の事故対応のため、給食提供後一定期間の保存が義務付けられており、市の公費で補填される保存食代を計上している。令和3年度は、令和3年10月13日に小平第五中学校で停電を原因とした臨時休校が発生し、提供を中止した給食にかかる食材費相当分を市の公費で補填した際の補償費等を計上した。金額は保存食代、補償費あわせて30万5,280円。

・前年度繰越金は、令和2年度からの繰越金で223万186円を令和3年度予算に繰り入れたもの。

・過年度分給食費の収入は14万6,800円。令和2年度以前の給食費未納分が令和3年度に学校給食センターで催告等をしたことにより収入になったもの。

以上、収入の合計でございますが2億5,010万6,092円であった。

・令和3年度に発生した給食費の未収入額は8万5,300円であった。全体の収納率は99.9%で、未納の件数は4人。未納の解消には各中学校で並々ならぬご努力をいただいている。この未納金につきましては、学校給食センターで5年間催告等を行ない、未納を減らす努力をしていく。

・支出の部、食材料費は食材料の支払にあてており、主食、牛乳、副食の合計額が、2億4,681万7,098円であった。

・給食費還付金は、給食費確定以降の学級閉鎖、アレルギー対応、不食や転出等で還

付した給食費を計上しており、金額は209万9,072円であった。

・最後に、その他 支出は、保護者口座から各学校長口座に引きおとされた学納金を、教材費や PTA 会費を除き、給食費のみを学校給食センター所長口座に資金移動させる際の手数料支出と、就学援助開始等により給食を還付する際の手数料支出を計上している。金額は75,130円であった。

・以上、支出合計が2億4,899万1,300円であった。

・収入の合計（A）から、支出の合計（B）を引くと 111万4,792円 となり、令和4年度への繰越金とする。

②学校給食食材費高騰臨時対策補助金について

・事業の概要

令和4年度において、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金の活用が可能な事業として、「コロナ禍における物価高騰に伴う学校給食等に関する負担軽減」を行う事業が国から示された。

令和4年度においても、継続して食材の価格高騰の影響が見込まれることから、必要な栄養価を満たすとともに、美味しい給食を安定的に提供していくため、交付金を活用し、価格高騰分の費用について給食費会計に補填を行うもの。

・対象者

令和4年5月1日時点の児童生徒数に基づき、補助金額を計算する。教職員は、補助対象外となる。

・積算方法・根拠

「各校の学年ごとの児童・生徒数×給食実施回数×1食あたり補助額」

1食あたりの補助額が、給食費単価の3.1%になり、小学校低学年で7.3円、中学年で7.8円、高学年で8.2円、中学校で9.3円になる。

「1食あたり補助額3.1%」とした根拠は、総務省が公表している消費者物価指数（食品・都区部速報値 R4.5.6 付）の2020年から今年の4月までの変動率を参考にした。

・補助期間と補助額

対象期間は令和4年7月から令和5年3月まで。金額は中学校給食費会計に約537万円が収入され、給食食材料費の値上がり分に充てられることになる。

(3) その他

①学校給食センターの施設更新について
新施設の概要を説明。

○ 名 称	小平市立学校給食センター	
○ 所 在 地	東京都小平市小川東町5-17-10	
○ 敷地面積	3,393.5 m ²	
○ 建 物	鉄骨造2階建て	延床面積3,055.8 m ²
	1階：荷受室・検収室・食品庫・計量室・調理室・アレルギー食調理室・洗浄室・保管庫・市事務室ほか	
	2階：米庫・炊飯室・事業者事務室・会議室・休憩室・空調機械室・ボイラー室ほか	
○ 調理能力	6,000食/2献立	
○ 主な調理機器	プレハブ冷蔵庫(1)、プレハブ冷凍庫(1)、電気回転釜(1)、蒸気回転釜(11)、和え物回転釜(2)、スチームコンベクションオーブン(7)、連続フライヤー(1)、連続炊飯ライン(1)、ミキサー類(3)、	
○ 工期	令和3年11月16日～令和4年11月30日	
○ 提供開始日	令和5年2月1日	
○ 職員体制	(市) 所長1・事務職員2・栄養教諭1・栄養士3 計7名	

○ 施設・設備の特色

- ・食材や料理は一方向に動くワンウェイの動線とする。完全ドライ運用とする。
- ・手作り調理室・多くの調理員による手作り献立、プレハブ冷蔵庫による地場野菜等の品質維持。スチームコンベクションオーブン等最新の調理機器や食缶の採用。
- ・高効率空調・太陽光発電(10kw)の導入といった環境への配慮

○アレルギー対応

- ・アレルギー対応食調理室を設置し、室内に専用の冷蔵庫・コンロ・オーブンを配備。
- ・令和6年度からは希望者に、アレルギー除去食(乳・卵・えび・かに)を提供する見込み。
- ・小麦については、設備として粉末混入を完全に防止することができないため、「揚げ衣に米粉使用」、「月に何回かは小麦を使用しない献立」による対応を行う。

(質疑応答)

- ・(株)東洋食品が運営企業に選ばれた理由
⇒設計・建設から運用維持管理までを一括で委託するPFI事業契約を結んでいる。いわゆるプロポーザルで最も優れた提案を行った事業者を選定した。金額は他者と比較して安価ではなかったが、人員配置や手作り対応をはじめ喫食者の事を考えた調理にこだわった提案であった。
- ・本年度夏休み明けに学校で試食会を予定しているが、新型コロナの影響でおそらく中止になる。そのあと新しいセンターの試食会を3学期に出来たらと思うが、2月から新しい給

食センターが始まるが、試食会の対応はどうなるのか。以前のようにセンターの方に来て
もって給食のお話をしてもらえるのか。

⇒学校で開催し、栄養士等が学校で説明させていただくことは可能であるが、オープン
直後に実施できるかはまだ検討しているところ。

・食材の選定について、センター栄養士や栄養教諭がされているのか。また、放射能の
チェックはどのようにしているのか。

⇒入札という形で食材選定は全てセンター職員が行っている。産地を確認した上で、金
額や味を加味して選定している。加工地もチェックしている。

放射性物質の検査については、過去10年間大震災の後やっていたが検出されたことは
なかった。昨年度が11年目にあたる年であったが、昨年度より市では実施せず、都や
国の機関で実施している検査結果を確認していくことにしている。

<終了>