

令和8年度 第1回小平市立学校給食共同調理場運営委員会 議事要録

1 日 時 令和8年7月15日(水) 15:30 ~ 16:50

2 場 所 小平市立学校給食センター 会議室

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) 委嘱状交付

(2) 委員自己紹介

小平第三中学校の平沢校長を委員長に選出。

(3) 委員長挨拶

(4) 給食センターの紹介(パワーポイントにて)

・学校給食センター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

(5) 議 題

○ 協議事項

なし

○ 報告事項

①令和7年度中学校給食費会計報告

資料No. 1

・収入の部、支出の部について概要説明を行った。

(質疑応答) なし

②アレルギー対応食の提供状況について

資料No. 2

・令和8年度の食物アレルギー対応食の提供状況について、資料に基づいて報告した。

(質疑応答) なし

○ その他

①各委員よりご意見・情報提供

・コロナ禍の時期は弁当給食だった。給食センターが新しくなり給食は大事だと実感した。不登校だった生徒が、給食をきっかけに学校に来ることができるようになったケースがある。給食が温かい状態で届けられ、生徒が「湯気だー」と喜んでい

る場面があった。今でも、給食は登校が難しい生徒にとって励みになっている。

・以前、勤めていた学校は自校式であったが、今も負けず劣らずとてもおいしい。私は小平市の出身で、昔小平の給食を食べていたが、前と比べてとてもおいしい。

・4年前にも委員を務めた。物価高騰が気になるが、クオリティを下げずに維持してもらいたい。

・中学1年生と2年生のこどもがいる。肉や魚は食べないが、給食ではおいしいと言って食べている様である。

・中学を卒業した息子は弁当給食の時でおいしくないと言っていたが、最後に給食を食べることができた時には、とても温かくておいしいと言っていた。物価高騰が

- ・ 中学1年生と3年生の息子がいる。息子は牛乳が余った際にはフードロスを減らすために、3～4本飲んでいる。
- ・ 小平市の給食センターはハード面、ソフト面で整備されており、良い施設である。
- ・ 旧センターの時から検査に関わっている。建替え前と建替え後では、衛生面で全く違っており、今はとても良い状態である。調理員の意識も高く、指摘事項についてもすぐに対応している。
- ・ アレルギー対応等で、10年以上関わっているが、年々良くなっているように感じる。

(事務局)

- ・ 献立のクオリティーについては、一例として、トマトを使った献立ではよく煮込み酸味を飛ばして、生徒が食べやすい味にするなどの工夫をしている。
- ・ 牛乳については飲まない生徒が多い。嫌いな生徒には1口でも飲むよう指導している。
- ・ 物価高騰に対しては、今年度当初に学校給食費単価を増額改定している。今後も食材の価格の動向は注視し、給食の質が維持されるよう対応していく。
- ・ 学校給食センターは令和5年2月に開所したが、施設に問題があれば、その都度対応していきたい。
- ・ 学校給食センターから学校に給食を運ぶ際に、配送トラック、配膳室を経由している。給食センターのほか、中学校においても衛生検査やスタンプ検査などで塩野委員、真壁委員の助言をいただきながら衛生管理を徹底して行っている。
- ・ J Aや地域の助けを借りながら、地場産農産物の使用30%を目指して取り組んでいる。また、大場委員の助言をいただきながら、アレルギー対応を行っている。牛乳は東毛酪農の低温殺菌乳を取り入れている。こどもたちが楽しく・学べる給食の時間になるように委員の皆様の意見を頂戴しながら、給食づくりをしてまいりたい。

②連絡事項等

- ・ 次回以降の開催予定
2学期 11月18日(水) 15時30分～
3学期 2月 9日(火) 15時30分～

【その他配布資料】

小平市立学校給食共同調理場運営委員会委員名簿
令和8年度中学校給食実施計画

資料No.3

参考資料

第1回小平市立学校給食共同調理場運営委員会次第

日 時 令和8年7月15日(水) 15:30～

場 所 小平市立学校給食センター 会議室

1 委嘱状交付

2 委員自己紹介

3 委員長挨拶

4 学校給食センターの紹介

5 議 題

(1) 協議事項

(2) 報告事項

①令和7年度中学校給食費会計報告

資料No.1

②アレルギー対応食の提供状況について

資料No.2

(3) その他

①各委員よりご意見・情報提供

②連絡事項等

・次回以降の開催予定

2学期 11月18日(水) 15時30分～

3学期 2月 9日(火) 15時30分～

【その他配布資料】

小平市立学校給食共同調理場運営委員会委員名簿

資料No.3

令和8年度中学校給食実施計画

参考資料

令和7年度中学校給食費会計収支決算報告書

1. 収入の部

科 目	収 入 額	未収入額
1 給食費	57,528,384 円	66,230 円
2 諸収入 保存食代等	766,941 円	0 円
3 前年度繰越金	653,650 円	0 円
4 過年度分給食費	17,196 円	329,044 円
5 補助金	274,976,273 円	0 円
合 計(A)	333,942,444 円	395,274 円

左記のとおり決算報告いたします。

令和8年6月16日

小平市立学校給食センター 所長 藤井 洋

2. 支出の部

科 目	金 額
1 食材料料費	333,007,728 円
1 主食	15,076,488 円
パン等	40,010,010 円
米	59,625,985 円
2 牛乳	3,943,183 円
牛乳	189,660,891 円
乳製品	24,691,171 円
3 副食(肉・魚・野菜等)	89,830 円
4 消費税	11,888 円
給食費還付金	333,109,446 円
2 給食費還付金	
3 その他 ゆうちょ銀行手数料等	
合 計(B)	

監査報告

令和8年6月16日、「収支決算書」と「諸帳簿」及び「証拠書類等」を監査した結果、適正に処理されていると確認したので、ここに報告します

令和8年6月16日

監査委員 小平市立中学校校長会代表

監査委員 小平市立小平第三中学校保護者

監査委員 小平市立上水中学校保護者

3. 収入支出差引額 (A)-(B)

(翌年度繰越金)

832,998 円

4. 基金

1 物価調整基金 (C)	2,008,838 円
--------------	-------------

令和8年度食物アレルギー対応食の提供状況について

1 概要

令和6年4月より、卵・乳・えび・かにの食物アレルギーを有する生徒で希望する方に食物アレルギー対応食（除去食）を提供。4つのアレルゲンは1日のうちA・Bコースのいずれかにしか使用しない。

2 提供方法

普通食と同様に食材を受入れ・検収・下処理を行った後、必要な食材を取り分け、アレルギー対応食専用調理室で調理を行う。

対応食は生徒氏名が記載された専用の保温容器に入れ、学校に配送する。

配送された対応食は、喫食する生徒が学校の配膳室で受け取り、教室で担任教諭の確認の上で喫食する。

3 アレルギー対応食の提供者数（令和8年5月1日時点）

① 学校別（実人数）

小平第一中	小平第二中	小平第三中	小平第四中
6人	3人	5人	12人
小平第五中	小平第六中	上水中	花小金井南中
10人	2人	4人	7人

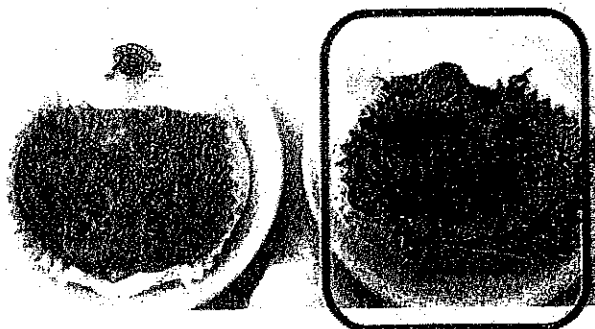
② アレルゲン別（のべ人数）

乳	卵	えび	かに
11人	25人	21人	18人

4 献立例

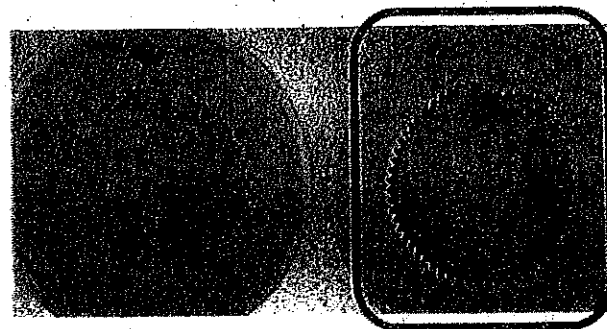
① ミートポテトグラタン

乳（バター・牛乳・ピザチーズ）除去



② はちみつレモンケーキ

乳（バター・牛乳 除去）



小平市立学校給食共同調理場運営委員会委員名簿

任期 令和8年6月1日～令和9年5月31日

選 出 区 分	氏 名	所 属	備 考
中学校校長会	大 島 義 明	小平第六中学校	再任
中学校校長会	平 沢 晃	小平第三中学校	再任
中学校副校長会	池 上 大 輔	小平第四中学校	新任
給食担当教諭	近 藤 芳 弘	小平第四中学校	新任
給食担当教諭	宮 崎 一 郎	花小金井南中学校	再任
保護者（公募）	井 口 正 子	小平第一中学校	新任
保護者（公募）	水 戸 裕 子	小平第二中学校	新任
保護者（公募）	松 岡 沙 織	小平第四中学校	新任
保護者（公募）	椎 名 理 沙	花小金井南中学校	新任
学 識 経 験 者	大 場 邦 弘	小平市医師会	再任
学 識 経 験 者	高 村 俊 誉	小平市歯科医師会	再任
学 識 経 験 者	塩 野 光 重	小平市薬剤師会	再任
学 識 経 験 者	真 壁 友 里 子	東京都多摩小平保健所	再任

令和8年度 中学校給食実施計画

中学校給食は、衛生的で栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、生徒の健康の保持・増進や体格・体力の向上を図り、また、給食時の実践を通じて健康な生活を送る上での望ましい食習慣の体得や好ましい人間関係の育成をねらいとしています。

令和5年2月1日に稼働した学校給食センターの特徴（手作り献立・衛生管理・地場野菜使用）を活かした給食提供を行っていきます。

- 1 実施期間 令和8年4月8日（水）から令和9年3月24日（水）まで
※学校給食センターの稼働日数は192日
- 2 実施日 給食実施日は、各校長から提出された「年間給食予定表」をもとに決定し、最終決定は、「月間給食予定表」（前々月末日提出）をもって決定いたします。
- 3 年間標準給食回数
各学年の年間標準給食回数は、下記の通りです。※（ ）内は下限数です。
1年生 183回以上（180回）
2年生 183回以上（180回）
3年生 179回以上（176回）
- 4 各学校の年間給食予定回数及び所要額
※1食当たりの学校給食費単価400円（令和8年2月3日 中学校長会にて決定）

学校名	学 年	年間給食回数（回）	年間所要額（円）
小平第一中学校	1 年	183	73,200
	2 年	183	73,200
	3 年	179	71,600
	特別支援1年	185	74,000
	特別支援2年	185	74,000
	特別支援3年	182	72,800
小平第二中学校	1 年	187	74,800
	2 年	187	74,800
	3 年	182	72,800
	特別支援1年	184	73,600
	特別支援2年	184	73,600
	特別支援3年	182	72,800
小平第三中学校	1 年	181	72,400
	2 年	181	72,400
	3 年	178	71,200
	特別支援1年	180	72,000
	特別支援2年	181	72,400
	特別支援3年	176	70,400

学校名	学 年	年間給食回数 (回)	年間所要額 (円)
小平第四中学校	1 年	180	72,000
	2 年	182	72,800
	3 年	176	70,400
小平第五中学校	1 年	185	74,000
	2 年	185	74,000
	3 年	183	73,200
	特別支援1年	186	74,400
	特別支援2年	187	74,800
	特別支援3年	187	74,800
小平第六中学校	1 年	184	73,600
	2 年	185	74,000
	3 年	181	72,400
上水中学校	1 年	185	74,000
	2 年	186	74,400
	3 年	182	72,800
花小金井南中学校	1 年	180	72,000
	2 年	181	72,400
	3 年	178	71,200
	特別支援1年	182	72,800
	特別支援2年	183	73,200
	特別支援3年	178	71,200

5 学校給食費

※学校給食費無償化の実施は令和8年度予算の審査及び議会の採決の結果による

学校給食費は私費会計ですが、徴収及び管理は学校給食実施校における校務との認識にたつて、経理事務についてはその処理権限を必要に応じて校長から委任を受け、中学校全校の学校給食費会計は当学校給食センターが一括処理しています。

令和8年度は、米や牛乳、その他食材費の値上がりに対応するため、令和7年度の1食あたり358円（学校給食食材費高騰臨時対策補助金24円を含めない学校給食費単価）から42円増額改定し、400円とします。ただし、学校給食費無償化を実施する場合は、東京都の補助率7/8の補助金等を活用し、生徒保護者の負担額はありません。

なお、学校給食費無償化の実施と併せて、食物アレルギー等により学校給食を全く喫食できずに給食代替弁当を持参する生徒を対象とした補助事業を実施する予定です。

- (1) 1食 保護者 0円 ※学校給食費無償化の実施の場合
教職員等 400円 (1食単価方式)

(2) 未納対策

令和7年度以前の学校給食費滞納分については、学校と連携を図りながら、学校給食センターから定期的に直接保護者へ納付の催促を行います。

6 学校給食費会計

- (1) 各校長からの委任により、学校給食センター所長が中学校給食費会計を集中管理し、給食物資納入業者への支払いを行います。
- (2) 学校給食費の決算は、「会計収支決算書」等を作成して監査委員（校長・保護者で構成）による監査を受け、歳入の効率的運用と歳出の適正な執行を図ります。
- (3) 年度末に学校給食費会計に残高が生じた場合は、次年度へ繰り越します。

7 献立の作成

学校給食法に基づく給食とするとともに、「手作りであること」及び「小平市産の農産物を可能な限り使用すること」を基本としながら、美味しい給食を提供するための献立作成を行います。

- (1) 献立は、文部科学省「（児童又は生徒一人一回当たりの）学校給食摂取基準」に基づき作成しています。献立の内容は生徒の嗜好等を加味し、食育の教材となるよう考えています。
- (2) 食材料は原則として無添加で非遺伝子組み換えのものを使用しています。また、一部の魚介類や調味料等を除き、国産品を指定し、季節感のある新鮮なものを用いるようにしています。
- (3) 野菜（サラダ）については、衛生の観点から加熱を行った上で冷却します。
- (4) J A東京むさしと納品可能数量を確認しながら、地場産農産物を積極的に献立に取り入れていきます。
- (5) 旬の食材をできるだけ使用するとともに、時季に応じた行事食なども取り入れ、季節感のある献立の工夫を行います。
- (6) 手作り調理室を活用し、ハンバーグ・餃子・里芋コロッケ等の手作り料理を取り入れます。
- (7) 小平市の郷土料理である糰うどんの他、日本各地の郷土料理や世界の料理を献立に取り入れます。
- (8) 姉妹都市、北海道小平町産の米を、年間を通して使用します。また、食育の観点から他産地の米を適宜取り入れていきます。
- (9) 牛乳は群馬県東毛酪農の低温殺菌乳（瓶）を使用します。

8 衛生管理及び食の安全

- (1) 食材納品口から配送室までワンウェイの作業動線と、汚染・非汚染区域を明確にする事により衛生管理を徹底させ、安全な及び給食の提供を図ります。
- (2) 食材料の納入業者に対して、食材料の温度管理、器具の消毒及び点検、配送方法等について指導を強化し、食材料の安全を確保します。
- (3) 給食用食材の予定産地をホームページで公開します。
- (4) 調理については、食品の中心温度の計測（85℃で90秒間以上）、各種点検消毒を励行し、調理から喫食までの時間の短縮を図るなど徹底した衛生管理を行ないます。
- (5) 調理従事者は、月2回の腸内細菌検査、ノロウイルス検査、定期健康診断を実施し、万全の体制で臨みます。
- (6) 薬剤師会による調理場内の検査、保健所による衛生管理指導、調理業務委託業者による自主衛生検査の他、食材料検査等を実施し、衛生管理の徹底を図ります。

9 食育（学校との連携）

- (1) 毎日の給食時間の放送資料、ホームページ等を活用した給食のPR活動、生徒との意見交流ノート、委員会活動等を通じて学校での食育推進に寄与します。

- (2) 食育推進に向け、栄養教諭を中心に食に関する授業への参画等を各中学校に働きかけていきます。
- (3) 学校給食センター職員による給食訪問・独自の食育ポスターの作成及び ICT 機器の活用による食育動画の配信を実施し、給食献立や食材について説明しながら栄養指導を行うとともに、生徒からの意見や要望も聞き、献立作成の参考とします。
- (4) 残食調査を実施し、生徒の残食傾向を把握するとともに、残食調査の結果を学校と共有し、残食の減少に向けた食育活動に活かします。
- (5) 保護者及び市民団体向けに給食試食会を実施し、給食への理解を図ります。また、生徒が考案した献立の採用や小平の特産品のゼリーラベルデザインの募集などの給食を身近に感じてもらえるような企画を通じて給食の普及啓発に努めます。

1.0 食物アレルギー対応

- (1) アレルギーのある生徒に対しては、「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針（令和7年4月改定）」及び「小平市立中学校における食物アレルギー対応マニュアル（令和7年12月改定）」に従い、各学校の校長・副校長の管理者及び養護教諭等と連携して、適正に対応します。
- (2) 食物アレルギーのある生徒に対して、詳細献立表と食材原材料表を配付します。

希望する生徒に、専用の調理室で調理したアレルギー対応食（乳・卵・えび・かに の4品目の除去）の提供を行うとともに、自己除去対応も実施します。また、1日2献立を調理するうち、片方の献立は必ず4品目が含まれない献立とします。

1.1 その他

- (1) 毎日の学校配食数は、実数+3食です。3食は非常勤講師、嘱託、教育実習生、転入生などに対応します。3食越えが常態となる場合は、学校と調整します。
- (2) 給食費以外の学納金（教材費、修学旅行費、積立金等）もシステムの効率性から、機能上一括引落としを行い、入力処理を学校給食センターが代行します。
- (3) 学校における事務処理方法等は、学校給食センターが作成して各学校に送付（学校用1部、給食担当教諭用1部）の『中学校給食事務処理の手引き』に従います。