

# 大阪市学校給食運営会議

開催日時 平成29年2月3日(金) 午後2時00分から

開催場所 大阪市役所本庁舎 屋上階(P1)共通会議室

# 目 次

## I 大阪市の学校給食について

- |                |    |
|----------------|----|
| 1 小学校の学校給食について | 1P |
| 2 中学校の学校給食について | 1P |

## II 学校調理方式による学校給食について

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| 1 平成28年度の学校調理方式による学校給食について | 2～10P  |
| 2 平成29年度の学校給食費について         | 11～12P |
| 3 学校給食調理業務の民間委託について        | 13～15P |
| 4 学校調理方式における中学校給食について      | 16P    |

## III デリバリー方式における中学校給食について

- |                       |        |
|-----------------------|--------|
| 1 デリバリー方式における中学校給食の状況 | 17～21P |
|-----------------------|--------|

# I 大阪市の学校給食について

## 1 小学校の学校給食について(292校)

### (1)現状

小学校に調理室を設け、調理を行う自校調理方式で実施。

### (2)今後の小学校給食について

一部の学校では、中学校給食(副食)の調理を実施。

## 2 中学校の学校給食について(128校)

### (1)現状

- ・ 106校でデリバリー方式による中学校給食を実施。
- ・ 小中一貫校3校で自校調理方式による中学校給食を実施。
- ・ 19校で親子方式による中学校給食を実施。

### (2)今後の中学校給食について

- ・ 現在デリバリー方式で実施している中学校給食については、平成31年度2学期までに、日々の温かいおかずの提供に加えて、分量調整、アレルギー等に、より柔軟に対応できる学校調理方式に移行する。
- ・ 中学校給食の学校調理方式への移行については、最も経済的で学校の負担が少ない小学校1校で調理する「1小1中」での方式を基本とする計画とし、「1小1中」での実施が困難な学校については、「給食調理室の新設」や「給食調理室が設置されている中学校からの配送」、「2小1中(親校・子校2対1での実施)」による実施とする。移行する学校の順番については、生徒、保護者の要望に応えるため、可能な限り早期に移行することを前提に学校の調理設備の状況を勘案して決定する。
- ・ 学校調理方式に移行するまでの間は、補完的に選択制によるデリバリー方式の給食を実施する。

### ※ 学校調理方式

大阪市独自の呼称として、親子方式と自校調理方式を合わせた呼び方

## Ⅱ 学校調理方式による学校給食について

### 1 平成28年度の学校調理方式による学校給食について

#### (1) 学校給食の実施状況

| 区 分   | 学 校 数   | 児童生徒数    | 備 考         |
|-------|---------|----------|-------------|
| 小 学 校 | 292(2)校 | 112,944人 | ( )内は、分校で内数 |
| 中 学 校 | 22校     | 5,593人   |             |
| 計     | 314(2)校 | 118,537人 | ( )内は、分校で内数 |

#### (2) 標準給食日数

188日(小学校)※学校行事等により実施日数は学校ごとに異なる。

#### (3) 給食内容

完全給食:主食(パン週2回、米飯週3回)、牛乳、副食の組み合わせで実施

#### (4) 学校給食費

| 区 分      | 1食あたり単価 |
|----------|---------|
| 小学校(低学年) | 227円    |
| 小学校(中学年) | 230円    |
| 小学校(高学年) | 233円    |
| 中学校      | 300円    |

#### (5) 献立

##### ① 献立作成の流れ

ア 献立素案の作成【構成:栄養教諭・学校栄養職員】

献立素案を作成する。

イ 献立原案作成会【構成:栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員、教育委員会、その他】

作成された献立素案について検討し、献立原案を作成する。

ウ 大阪市学校給食標準献立会議

【構成:学校代表、PTA代表、健康局、環境科学研究所、教育委員会】

標準献立について意見聴取、学校給食全般に関する情報交換を行う。

エ 区学校給食打ち合わせ会

【構成:区学校給食担当校長・給食主任・栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員、その他】

献立の説明及び、献立反省を行う。

## ② 献立内容の充実

ア 主食(パン・米飯)、副食、牛乳の組み合わせで提供している。

イ 文部科学省の「児童または生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を適用し、献立を作成している。

ウ 献立の多様化

旬の食材を使用した季節感のある献立、伝統行事にちなんだ献立、各地の郷土料理を取り入れた献立、諸外国の料理をもとにした献立など多様化の工夫をしている。

エ 児童生徒の嗜好を考慮しつつ、素材のもち味を活かす、食品と相性のよい味つけとなるような調味、調理に配慮している。

## (6) 施設・設備

### ① 施設の充実

ア 「ドライシステム」の給食室を導入(73校)

平成8年度に全国的に発生したO157の食中毒事故を受け、平成9年度からは改修・改築にあたって、より衛生面に配慮した、床に水を流さない「ドライシステム」の給食室に順次切り替えを行っている。

イ 給食室の安全確保

平成10年度に全国的に発生した食品への異物混入事故を受け、給食室の出入り口の施錠の徹底を図っている。

### ② 設備の充実

ア 保冷車・屋外冷蔵庫を導入

平成8年度に全国的に発生したO157の食中毒事故を受け、給食食材の低温保持を行うために配送車の保冷車化、荷受け専用に屋外冷蔵庫を設置した。また、老朽化に伴う機器更新を計画的に実施している。

イ 焼き物機(スチームコンベクションオーブン)を導入

献立の多様化を図るため、従前の煮る・揚げる・炒めるの調理方法に加え、蒸す・焼くといった機能を有する焼き物機を平成9年度に導入し、機器更新を計画的に実施している。

## (7)衛生管理

- ・平成24年3月に従来の「給食調理業務マニュアル」を「給食調理・衛生管理マニュアル」に改訂した。また、さらなる衛生管理の徹底を図っていくために平成27年4月に「給食調理・衛生管理マニュアル」を改訂している。
- ・学校給食用食品は、大阪市独自の厳しい規格を設けており、公益財団法人大阪市学校給食協会で収去し、また、調理済食品については、適宜各校から抜き取り、食品検査(細菌、理化学、容器包装材検査)を環境科学研究所及び外部委託検査機関(厚生労働省登録検査機関)で実施し、食品の安全と品質の向上に努めている。
- ・各校では、納入された食品を、品質・量目等について検収している。保存食は献立ごと(50g)にフリージングパックに採取し、さらに1日分にまとめ、保存食用冷凍庫で-20℃で2週間の冷凍保存をしている。
- ・各校では、給食関係職員が、学期毎・月毎に「自主管理票」に基づき点検している。また、日常の衛生管理については「衛生管理チェックリスト」及び「個人別健康管理記録票」により点検し、徹底を図っている。
- ・給食従事職員(栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員、事業担当主事(補))並びに安全衛生担当者(教頭、副校長)は、検便を月2回実施している。
- ・保健所(食品衛生監視員)、本市栄養士による巡回指導班を編成し、各学校を巡回し、衛生管理の徹底を図っている。

## (8)学校給食食材の供給

### ① パ ン

公益財団法人大阪府学校給食会が小麦粉等を買入れ、指定パン工場に製パン加工を委託し、パンを各学校に納入している。パンは週2回提供している。

#### ア 原料配合(基準)

| 区 分 |       | 小麦粉 | 副資材※ |             |      |              |      |
|-----|-------|-----|------|-------------|------|--------------|------|
|     |       |     | 砂糖   | ショートニング(油脂) | 脱脂粉乳 | 食塩           | イースト |
| 小学校 | 低 学 年 | 50g | 6%   | 6%          | 4%   | 1.8%<br>(基準) | 2%   |
|     | 中 学 年 | 60g |      |             |      |              |      |
|     | 高 学 年 | 70g |      |             |      |              |      |
| 中学校 |       | 75g |      |             |      |              |      |

※副資材は小麦粉に対する割合を示す。

#### イ パンの種類

食パン、コッペパン、黒糖パン、レーズンパン、ライ麦パン、パンプキンパンの6種。

#### ウ パン添加物

はちみつ、りんごジャム、いちごジャム、ブルーベリージャム、マーガリン、マーマレード、アプリコットジャム、バター(キューブ)の8種。

## ② 米 飯

自主流通米(国内産水稻うるち精米)を公益財団法人大阪府学校給食会を通じ、委託炊飯飯校には同給食会指定の炊飯施設より米飯として、自校炊飯校には精米として納入している。平成28年度は北海道産「おぼろづき」を使用している。

また、米飯については、委託炊飯を基本に開始したが、その後、順次自校炊飯化を図り、現在143校(うち中学校3校)が自校炊飯校となっている。米飯は週3回提供している。

なお、現在の米の使用量は、以下のとおりとなっている。

| 区 分 |       | 米の使用量 | 炊き上り量 | 備 考                 |
|-----|-------|-------|-------|---------------------|
| 小学校 | 低 学 年 | 70g   | 154g  | 炊き上り量<br>米の使用量の2.2倍 |
|     | 中 学 年 | 80g   | 176g  |                     |
|     | 高 学 年 | 90g   | 198g  |                     |
| 中学校 |       | 110g  | 242g  |                     |

※混ぜごはんは各10g減量

## ③ 牛 乳

大阪府学校給食用牛乳を一般財団法人大阪府牛乳協会から買い入れし、各学校に納入している。200ml入りビン牛乳を納品している。

## ④ 副 食

副食材料の供給は、食材を一括購入することにより、より安価で良質な食材の安定供給に努めている。

(9) 標準献立における肉類・魚介類の使用状況

|             |       | 1食当たり   |         |         |
|-------------|-------|---------|---------|---------|
| 食 品 分 類     |       | 26年度(g) | 27年度(g) | 28年度(g) |
| 肉<br>類      | 牛 肉   | 6.5     | 7.1     | 6.4     |
|             | 豚 肉   | 10.8    | 11.4    | 10.8    |
|             | 鶏 肉   | 10.5    | 10.4    | 10.7    |
|             | その他の肉 | 0.2     | 0.2     | 0.2     |
|             | 肉加工品  | 3.6     | 3.5     | 4.0     |
|             | 計     | 31.6    | 32.6    | 32.1    |
| 魚<br>介<br>類 | 魚 介   | 8.9     | 9.1     | 9.2     |
|             | 魚加工品  | 2.9     | 3.2     | 3.4     |
|             | 計     | 11.9    | 12.3    | 12.6    |
| 合 計         |       | 43.4    | 44.9    | 44.6    |

(10) 標準献立における栄養摂取量

(中学年)

1食当たり

| 区 分                                | エ<br>ネ<br>ル<br>ギ<br>ー<br>Kcal | たん<br>ぱ<br>く<br>質<br>g  | 脂<br>質<br>%              | カル<br>シ<br>ウム<br>mg | 鉄<br>mg     | ビ<br>タ<br>ミ<br>ン |                      |                      |             | 食<br>物<br>繊<br>維<br>g |
|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------|-------------|------------------|----------------------|----------------------|-------------|-----------------------|
|                                    |                               |                         |                          |                     |             | A<br>μgRE        | B <sub>1</sub><br>mg | B <sub>2</sub><br>mg | C<br>mg     |                       |
| 27年度                               | 626<br>(98)                   | 25.7<br>(107)           | 26%                      | 315<br>(90)         | 2.2<br>(73) | 223<br>(131)     | 0.38<br>(95)         | 0.51<br>(128)        | 27<br>(135) | 4.0<br>(80)           |
| 28年度                               | 624<br>(98)                   | 25.4<br>(106)           | 26%                      | 315<br>(90)         | 2.2<br>(73) | 224<br>(132)     | 0.37<br>(93)         | 0.51<br>(128)        | 27<br>(135) | 4.0<br>(80)           |
| 文部科学省基準<br>(8～9歳)<br><br>(25年1月改訂) | 640                           | 24<br>18～32<br>(望ましい範囲) | 摂取エネルギー<br>全体の<br>25～30% | 350                 | 3           | 170              | 0.40                 | 0.40                 | 20          | 5.0                   |

( )内の数字は、文部科学省基準を100とした場合の充足率を示す。



## (11) 学校給食献立調理検討会議【構成：栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員、教育委員会】

### ① 目的

学校給食に使用する食品および調理法の検討、ならびに新献立の開発等を行い、学校給食の内容の充実を図るとともに、保護者に学校給食の啓発を図る。

### ② 活動内容等

- ・ 会議 年6回程度開催
- ・ 『学校給食・食育フェア』の企画・運営(平成28年11月26日(土)此花区咲くやこの花中学校・高等学校で実施)
- ・ 新食品、新献立の開発、検討

## (12) 地場産物の活用

### ① 目的

地場産物については、学校給食法並びに国の第2次食育推進基本計画及び本市の第2次大阪市食育推進計画に基づき、児童生徒に地場産物への理解と、生産する人々への感謝の気持ちを育むために学校給食での活用を図っている。

大阪府下産の野菜の他、大阪市内で生産されている伝統野菜を「大阪市なにわの伝統野菜」と呼び、その内学校給食に使用可能な「大阪しろな」、「田辺大根」、「金時にんじん」を給食で提供している。

### ② 使用状況(平成28年4月～29年3月)

#### 品目

- ・ **野菜** 大阪しろな、こまつな、みずな(一部大阪市内産使用)、たまねぎ、きゅうり、トマト、えんどう、三度豆、なす、キャベツ、きくな、カリフラワー、菜の花、セロリ
- ・ **くだもの** はっさく
- ・ **「大阪市なにわの伝統野菜」活用の取り組み**

田辺大根(阿倍野区、都島区、大正区、西淀川区内の学校で提供)

金時にんじん(淀川区、城東区、此花区、住之江区、生野区内の学校で提供)

### (13)産地情報の公開

#### ① 目的

学校給食法の目標の一つに、食料の生産、流通及び消費について正しい理解に導くことが挙げられており、保護者や児童生徒が学校給食の食材について理解を図ることができるように給食食材の産地情報を公開している。

#### ② 公開内容

大阪市ホームページにおいて、主食(精米・パン)、飲用牛乳の産地情報を公開している。また、公益財団法人大阪市学校給食協会ホームページにおいて、副食食材、飲用牛乳の産地情報を公開している。

### (14)加工食品等の原材料表の公開

#### ① 目的

保護者が加工食品等の原材料やアレルギー原因食品の有無を確認できるようにするため。

#### ② 公開内容

大阪市ホームページ「加工食品等の原材料表」において、製造工場、原材料名およびコンタミネーション※について公開している。

※食品を製造する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料(アレルギー表示が義務付けられている食品)等が意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう場合

## (15) 食物アレルギー対応

### ① 目的

学校給食は、成長期にある児童生徒が必要な栄養素を摂る手段であるだけでなく、「食の大切さ」「食事の楽しさ」「伝統的な食文化」等、学校給食法に定める学校給食の目標を学び、理解する重要な役割を担っている。このことから、食物アレルギーのある児童生徒に対しても可能な範囲で対応するため、食材の選定、献立作成、個別対応等について検討し、対応を図っている。

### ② 学校給食における取り組み

ア 食物アレルギー個別対応(除去食)の提供

- ・ 除去対象食品 卵・うずら卵・粉末チーズ・えび・ふ・マカロニ・ワンタンの皮

イ 食物アレルギー個別対応検討会議

【構成:医師、学校長、養護教諭、・栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員、教育委員会】

- ・ 食物アレルギーのある児童生徒に対し個別対応を実施するにあたり、学校生活での基本的な対応の方針や学校現場・学校給食における具体的な対応にかかる事項を検討している。

ウ 食物アレルギー個別対応の手引きの発行(平成24年度、平成26年1月、平成28年4月改訂)

- ・ 食物アレルギーの基礎知識から学校における管理体制、緊急時の対応等について総合的にまとめている。

エ 食物アレルギー個別対応用献立表の発行(平成24年度)

- ・ 月別、ブロック別に作成し、大阪市ホームページ「食物アレルギーへの対応について」において公開している。

オ 加工食品等の原材料の公開(平成14年度より)

- ・ 大阪市ホームページ「加工食品等の原材料表」において公開している。

カ 食品別アレルゲンの公開(平成24年度より)

- ・ 公益財団法人大阪市学校給食協会ホームページ「食品別アレルゲン一覧表」において公開している。

キ 食物アレルギー個別対応用食器の配付(平成25年度より)

- ・ 除去食、弁当持参等の個別対応の際、配膳後に他の児童の給食と混同し、誤食することのないよう、ピンク色の食器を各学校に配付している。(通常食器はクリーム色)

### ③ 個別対応の詳細

ア 個別対応の内容

- ・ 給食調理時の除去食調理
- ・ 教室での自己除去
- ・ 主食(パン・米飯)、牛乳、副食(全食)の中止 ※学校給食費の減額対象
- ・ 弁当持参(一部・全食)

イ 個別対応の申請と決定

- ・ 校内で食物アレルギー個別対応検討会議を設置。校長が決定
- ・ 医師の診断に基づいて申請(学校生活管理指導表の提出)

## (16) 学校給食で使用する食品の放射性物質検査(モニタリング検査)

### ① 目的

学校給食で使用する食品に含まれる放射性物質に関する保護者の関心が非常に高いことから、保護者の不安を払拭し、児童、生徒の食の安全を確保するために平成23年度の2学期の給食から公益財団法人大阪市学校給食協会において購入する給食食材について放射性物質のモニタリング検査を行っている。なお、厚生労働省において平成24年4月1日から、より一層の食品の安全と安心を確保するために、事故直後の緊急的な対応としてではなく、長期的な観点から新たな基準値が施行されたので、これまでの暫定規制値から新基準値に変更を行っている。また、検査結果が、基準値を超えた給食食材は使用しない。

### ② 検査対象食品

学校給食に使用する牛肉、豚肉、鶏肉、青果物、魚介類など

- ・過去に出荷制限や自粛がかけられ、解除された品目
- ・過去に出荷制限や自粛がかけられた地域において生産された他の品目

### ③ 検査項目

- ・放射性セシウム(セシウム134と137)

### ④ 検査結果の公開

- ・大阪市のホームページ

「学校給食で使用する食品の放射性物質検査(モニタリング検査)について」

- ・公益財団法人大阪市学校給食協会のホームページ

「学校給食で使用する食品の放射性物質検査(モニタリング検査)について」

### ⑤ 現状

- ・平成23年9月度以降に検査をおこなった給食食材について、全て「検出せず」の結果となっている。

- ・放射性物質検査結果

平成26年度検査分(平成26年4月9日～平成27年3月23日)

|     |     |   |    |
|-----|-----|---|----|
| 農産物 | 57件 | 魚 | 1件 |
|-----|-----|---|----|

平成27年度検査分(平成27年4月9日～平成28年3月23日)

|     |     |    |    |
|-----|-----|----|----|
| 農産物 | 53件 | 牛肉 | 1件 |
|-----|-----|----|----|

平成28年度検査分(平成28年4月11日～平成29年1月31日)

|     |     |    |    |
|-----|-----|----|----|
| 農産物 | 44件 | いか | 3件 |
|-----|-----|----|----|

## 2 平成29年度の学校給食費について

### (1) 学校給食費の積算の考え方について

- ① 学校給食用基本食材(パン・米飯・牛乳)については、改定見込額。
- ② 副食については、物価の上昇見込額、内容改善を勘案し、次の3点を基本に算出する。
  - ・ 食材価格の状況
  - ・ 標準献立における主な食材(肉・魚類など)の使用状況
  - ・ 栄養摂取量
- ③ 配送費については、年間配送費を1食あたりに換算した額

### (2) 学校給食費の改定の考え方について

- ① 食料品全般の価格の状況や食育の観点をふまえた多様な献立の作成が困難であると判断したときは、改定についての検討を行うこととする。
- ② 検討の結果、改定が必要な場合は教育委員会において判断のうえ、予算計上し、意見公募を行い、本会議において議決後、市規則の改正を行う。
- ③ 改定の実施時期は、原則として4月とする。

### (3) 平成29年度の学校給食費について

据え置き(予定)

【参考: 前回改定 平成27年4月】

#### 小学校

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| 低学年 (1・2年生) | 2 2 7 円 (214円から13円up) |
| 中学年 (3・4年生) | 2 3 0 円 (217円から13円up) |
| 高学年 (5・6年生) | 2 3 3 円 (220円から13円up) |

例: 小学校中学年 月17日とした場合の月額相当額  
3,910円 (3,689円から221円up)

(4)学校給食費の積算について(小学校:中学年) ※平成29年度 標準給食日数195日

① 食材費(配送費を除く平成29年度予定)

| 区 分               | 平成28年度<br>(現行) | 平成29年度<br>(見込額) | 増 減 額       |
|-------------------|----------------|-----------------|-------------|
| 主 食               | 円 銭<br>46.48   | 円 銭<br>48.37    | 円 銭<br>1.89 |
| 牛 乳               | 54.92          | 54.92           | 0.00        |
| 副 食               | 122.40         | 119.47          | ▲ 2.93      |
| 1食当たり単価           | 223.80         | 222.76          | ▲ 1.04      |
| 月 額<br>(月17日で積算)  | 3,804.60       | 3,786.92        | ▲ 17.68     |
| 年 額<br>(年195日で積算) | 43,641.00      | 43,438.20       | ▲ 202.80    |

② 平成29年度予定(配送費を含む)

| 区 分               | 平成28年度<br>(現行) | 平成29年度<br>(見込額) | 増 減 額         |
|-------------------|----------------|-----------------|---------------|
| 食材費<br>1食当たり単価    | 円 銭<br>223.80  | 円 銭<br>222.76   | 円 銭<br>▲ 1.04 |
| 配送費<br>1食当たり単価    | 6.20           | 7.24            | 1.04          |
| 学校給食費<br>1食当たり単価  | 230.00         | 230.00          | 0.00          |
| 月 額<br>(月17日で積算)  | 3,910.00       | 3,910.00        | 0.00          |
| 年 額<br>(年195日で積算) | 44,850.00      | 44,850.00       | 0.00          |

(5)平成29年度学校給食費

|          | 主 食    | 牛 乳    | 副 食     | 配送費   | 日 額<br>(1食当たり) |
|----------|--------|--------|---------|-------|----------------|
| 小学校(低学年) | 45.37円 | 54.92円 | 119.47円 | 7.24円 | 227円           |
| 小学校(中学年) | 48.37円 |        |         |       | 230円           |
| 小学校(高学年) | 51.37円 |        |         |       | 233円           |
| 中学校      | 64.71円 |        | 173.13円 |       | 300円           |

|          | 日 額<br>(1食当たり) | 月 額<br>(月17日で積算) | 年 額<br>(年195日で積算) |
|----------|----------------|------------------|-------------------|
| 小学校(低学年) | 227円           | 3,859円           | 44,265円           |
| 小学校(中学年) | 230円           | 3,910円           | 44,850円           |
| 小学校(高学年) | 233円           | 3,961円           | 45,435円           |
| 中学校      | 300円           | 5,100円           | 58,500円           |

### 3 学校給食調理業務の民間委託について

大阪市では平成17年度に市政改革の一環として学校給食事業の事業分析を実施し、課題提起がなされた。それを受けて、平成19年度に8校の小学校において、民間委託をモデル校として実施し、その給食実施状況等をもとに学識経験者や保護者等からなる「大阪市学校給食事業効率化調査委員会」において調査・検証し、「現在の学校給食の水準を確保できるのであれば、できるだけ効率的な運営方法の選択として民間委託が望ましい。」との最終報告を受けた。

これを踏まえ、平成29年3月現在、小学校92校・小中一貫校3校で学校給食調理業務の民間委託を実施し、学校給食の質と安全に十分に配慮し、これまでと変わらない給食を提供している。

#### (1) 経 過

- 平成18年4月 学校給食民間人材導入(派遣)を小学校5校で実施。
- 平成18年9月 大阪市学校給食事業効率化調査委員会を設置。
- 平成19年4月 小学校8校において学校給食調理業務の民間委託をモデル実施。  
12月 同調査委員会において中間報告書がまとめられる。
- 平成20年3月 同調査委員会において最終報告書がまとめられる。  
4月 モデル実施校8校において学校給食調理業務の民間委託を本格実施。
- 平成21年4月 小学校8校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
- 平成22年4月 小学校11校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
- 平成23年4月 小学校10校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
- 平成24年4月 小学校11校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
- 平成25年4月 小学校13校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
- 平成26年4月 小学校22校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
- 平成27年4月 小学校3校・小中一貫校3校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
- 平成28年4月 小学校6校において学校給食調理業務の民間委託を実施。

#### (2) 学校給食調理業務民間委託実施校

小学校92校・小中一貫校3校  
次ページのとおり

#### (3) 今後の予定

平成29年4月 新たに以下の18校において学校給食調理業務の民間委託を実施予定。  
滝川小学校(北区)、都島小学校(都島区)、吉野小学校(福島区)、野田小学校(福島区)  
玉川小学校(福島区)、田中小学校(港区)、鶴町小学校(大正区)、桃陽小学校(天王寺区)  
日本橋小中一貫校(浪速区)、佃西小学校(西淀川区)、神津小学校(淀川区)  
中本小学校(東成区)、高殿小学校(旭区)、横堤小学校(鶴見区)、平林小学校(住之江区)  
大領小学校(住吉区)、平野西小学校(平野区)、南津守小学校(西成区)

学校給食調理業務民間委託実施状況

| 区 名 | 学 校 名       | 民間委託開始年度 | 契約期間          |
|-----|-------------|----------|---------------|
| 北   | 堀川小学校       | 平成22年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 北   | 豊仁小学校       | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 北   | 中津小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 北   | 豊崎東小学校      | 平成28年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 都島  | 東都島小学校      | 平成20年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 都島  | 高倉小学校       | 平成22年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 都島  | 淀川小学校       | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 都島  | 友渚小学校本校     | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 都島  | 友渚小学校分校     | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 都島  | 桜宮小学校       | 平成28年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 福島  | 海老江西小学校     | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 福島  | 上福島小学校      | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 福島  | 福島小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 此花  | 伝法小学校       | 平成21年度   | 平成27年度～平成29年度 |
| 此花  | 高見小学校       | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 此花  | 西九条小学校      | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 中央  | 中央小学校       | 平成20年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 中央  | 南大江小学校      | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 西   | 本田小学校       | 平成20年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 西   | 日吉小学校       | 平成24年度   | 平成27年度～平成29年度 |
| 西   | 堀江小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 西   | 九条北小学校      | 平成28年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 港   | 磯路小学校       | 平成20年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 港   | 弁天小学校       | 平成24年度   | 平成27年度～平成29年度 |
| 港   | 波除小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 港   | 築港小学校       | 平成28年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 大正  | 三軒家東小学校     | 平成22年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 大正  | 北恩加島小学校     | 平成24年度   | 平成27年度～平成29年度 |
| 天王寺 | 五条小学校       | 平成20年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 天王寺 | 聖和小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 天王寺 | 真田山小学校      | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 天王寺 | 天王寺小学校      | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 浪速  | 難波元町小学校     | 平成22年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 西淀川 | 姫島小学校       | 平成21年度   | 平成27年度～平成29年度 |
| 西淀川 | 姫里小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 西淀川 | 柏里小学校       | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 淀川  | 新高小学校       | 平成21年度   | 平成27年度～平成29年度 |
| 淀川  | 三国小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 淀川  | 加島小学校       | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 淀川  | 宮原小学校       | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 淀川  | 三津屋小学校      | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 淀川  | 新東三国小学校     | 平成28年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 東淀川 | 小松小学校       | 平成21年度   | 平成27年度～平成29年度 |
| 東淀川 | 菅原小学校       | 平成22年度   | 平成28年度～平成30年度 |
| 東淀川 | 井高野小学校      | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 東淀川 | 大桐小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 東淀川 | 啓発小学校・中島中学校 | 平成27年度   | 平成27年度～平成29年度 |
| 東成  | 東小橋小学校      | 平成20年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 東成  | 神路小学校       | 平成26年度   | 平成26年度～平成28年度 |
| 東成  | 片江小学校       | 平成25年度   | 平成28年度～平成30年度 |



| 区 名 | 学 校 名   | 民間委託開始年度 | 契約期間           |
|-----|---------|----------|----------------|
| 旭   | 新森小路小学校 | 平成22年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 城東  | 鯉江小学校   | 平成22年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 城東  | 諏訪小学校   | 平成25年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 鶴見  | 茨田小学校   | 平成22年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 鶴見  | 榎本小学校   | 平成25年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 住吉  | 南住吉小学校  | 平成22年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 東住吉 | 田辺小学校   | 平成22年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 東住吉 | 南田辺小学校  | 平成25年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 平野  | 喜連小学校   | 平成25年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 西成  | 玉出小学校   | 平成22年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |
| 西成  | 岸里小学校   | 平成25年度   | 平成28年度～ 平成30年度 |

【平成28年度実施状況】 92小学校・小中一貫校3校、28業者

## 4 学校調理方式における中学校給食について

現在デリバリー方式で実施している中学校給食事業については、平成 31 年度 2 学期までに、日々の温かいおかずの提供に加えて、分量調整、アレルギー等に、より柔軟に対応できる学校調理方式に移行する。

### (1) 平成 27 年度実績

学校調理方式へ移行した中学校及び中学校の給食を調理する小学校【4 校】

| 行政区 | 中学校 | 小学校 | 行政区 | 中学校 | 小学校 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 東淀川 | 中 島 | —   | 東住吉 | 矢田南 | —   |
| 阿倍野 | 昭 和 | 長 池 | 西成  | 今 宮 | —   |

### (2) 平成 28 年度実績

学校調理方式へ移行した中学校及び中学校の給食を調理する小学校【18 校】

| 行政区 | 中学校  | 小学校 | 行政区 | 中学校 | 小学校    | 行政区 | 中学校 | 小学校   |
|-----|------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-------|
| 北   | 大 淀  | 中 津 | 天王寺 | 高 津 | 味 原    | 旭   | 今 市 | 大宮/古市 |
| 北   | 新豊崎  | 豊崎東 | 浪速  | 難 波 | 栄      | 阿倍野 | 阿倍野 | 阿倍野   |
| 都島  | 桜 宮  | 桜 宮 | 浪速  | 木 津 | 大 国    | 住吉  | 住 吉 | 住 吉   |
| 西   | 西    | 九条北 | 淀川  | 東三国 | 新東三国   | 東住吉 | 矢田西 | 矢田西   |
| 港   | 築 港  | 築 港 | 東淀川 | 淡 路 | むくのき学園 | 平野  | 平野北 | 平 野   |
| 大正  | 大正中央 | 平 尾 | 東淀川 | 柴 島 | 東淡路    | 西成  | 鶴見橋 | 長 橋   |

※平成 28 年度現在 22 校【自校調理方式 3 校、親子方式 19 校】

### Ⅲ デリバリー方式における中学校給食について

#### 1 デリバリー方式における中学校給食の状況

##### (1) 実施状況

- 平成 25 年 9 月 市内全 128 校すべての中学校で学校給食を実施。
- 平成 26 年 4 月 新入生から学年単位で全員喫食、または、全学年一斉に全員喫食により給食を実施。
- 平成 28 年 9 月 学校調理方式への移行に伴い、デリバリー方式実施校は 106 校となる。

##### (2) 給食調理委託事業者について

入札により決定した 4 事業者が下記の行政区をそれぞれ担当している。

| 行政区                       | 事業者名       |
|---------------------------|------------|
| 北、福島、此花、西、港、大正、西淀川、住之江、平野 | 村上給食(株)    |
| 都島、旭、東成、生野、城東、鶴見          | コック食品(株)   |
| 中央、天王寺、浪速、阿倍野、西成          | (株)お弁当の浜乃家 |
| 淀川、東淀川、住吉、東住吉             | (株)万福      |

##### (3) 献立

###### ① 献立作成の流れ

- ア 献立素案作成【担当：中学校栄養教諭】
- ・献立素案（基本メニュー）の作成
- イ 献立素案作成会【担当：中学校栄養教諭・事務局栄養士】
- ・調理手法、食品分量、調理時間等の検討
  - ・使用食品等の検討
  - ・給食調理委託事業者の調理能力との調整
- ウ 中学校給食献立会議【構成：学校代表、PTA 代表、健康局、事務局関係者等】
- ・献立素案について、意見交流を行い献立作成に反映させる。

###### ② 内容

- ア 主食（米飯）、主菜、副菜、牛乳などを組み合わせて提供
- イ 文部科学省の示す「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準を基に作成
- ウ 生徒の嗜好等を考慮
- エ 旬の食品を使用した献立や行事献立などを実施

### ③ 献立内容の充実

#### ア 温かいおかずの提供

平成 26 年度より保温食缶を利用して、みそ汁・カレー・シチューや、マーボー丼・中華丼などを週 3 回提供している。

#### イ 分量調整

平成 26 年度より、おかわり用ご飯の提供を開始し、平成 27 年からは学校の希望に応じておかわりの個数等を柔軟に対応している。

#### ウ 献立の工夫

##### (ア) かるしおレシピの導入

平成 26 年度に全区で「かるしおレシピ」の試食会を実施し、人気が高かったメニューから導入を開始し、現在、月に 1 ～ 2 回程度提供している。

##### (イ) 生徒希望メニューの導入

生徒アンケート等で希望の多かったメニューやデザートを献立に順次反映している。

##### (ウ) 特色ある献立の導入

正月や節分などの季節感を楽しめる行事献立や、喫食時に生徒自身で具材をご飯に混ぜて食べるメニューなど、特色ある献立を提供している。

### (4) 学校給食用食品

① 学校給食用食品の調達は、給食調理委託業者が、「大阪市立中学校給食用食品標準規格」に適合した食品の調達を行っている。

② 教育委員会が事前に指示する学校給食用食品について、食品衛生法に基づく厚生労働大臣の登録を受けた登録検査機関等で、細菌検査、理化学検査、放射能検査を実施している。

### (5) 調理業務

① 給食調理委託事業者が、教育委員会が作成した献立に基づく「調理指示書」により適正な衛生管理及び温度管理のもと調理を行っている。

② 調理は、当日行い、生で食用する果物類等を除き、加熱調理を行っている。

③ 加熱調理した副食は、速やかに急速冷却機により 10℃以下に温度管理し、主食、食缶を用いた汁もの等は 65℃以上を維持している。

④ 盛り付け作業終了から喫食までの時間は、2 時間以内としている。

### (6) 配送業務

主食等は、保温コンテナを使用し、副食用の弁当箱も併せて、衛生的な専用の配送車で各中学校の配膳室に配送している。

## **(7) 配膳業務**

各中学校に配置された配膳員が、「大阪市立中学校給食配膳業務マニュアル」に従い、配送された給食を安全・衛生的に保管するとともに、生徒へ安全・効率的に受け渡しを行っている。

## **(8) 衛生管理**

### **① 給食調理委託事業者の衛生管理**

給食調理委託事業者における衛生管理については、「大阪市立中学校給食調理等業務委託衛生管理基準」を遵守して行う。常に調理施設を良好な状態に保ち、従事者の健康状態等の把握を行い、安全、安心な給食を提供する。

また、本市栄養士等により、給食調理委託事業者施設を巡回し、衛生管理の徹底を図っている。さらに、衛生管理を強化するため、各所管の保健所にも立入調査の協力を依頼し、実施されている。

### **② 給食配膳室の衛生管理**

給食配膳室には、主食（米飯）用の湿温蔵庫、副食用の冷蔵庫、牛乳用の保冷庫を設置し、喫食までの間、適切な温度管理下において給食を保管する。

また、各中学校に配置する配膳員（給食調理委託事業者が雇用する従業員）が、毎日機器類の清掃を行い、常に清潔な状態を保っている。

### **③ 異物混入対策について**

平成 26 年度 2 学期より保健所との連携を強化し、異物混入発生後、迅速に各調理事業者を所管する市内外の保健所に報告し、保健所による調理事業者への立入検査、再発防止指導など、継続的に指導監督する体制を構築するとともに、教育委員会担当者による視察点検や立入指導を行っている。

調理事業者による主な異物混入対策としては、毛髪等の混入防止のための調理従事者等の粘着ローラー掛け等の徹底と相互チェックの強化、包装資材等の混入防止のための食材の検品作業の強化や防虫駆除の徹底、衛生講習等による従業員の意識強化などを実施している。

(9) 中学校給食における栄養摂取量

| 1食当たり                             |                               |                            |                          |                             |             |                |                      |                      |             |                       |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------------|-------------|----------------|----------------------|----------------------|-------------|-----------------------|
| 区 分                               | エ<br>ネ<br>ル<br>ギ<br> <br>Kcal | た<br>ん<br>ぱ<br>く<br>質<br>g | 脂<br>質<br>%              | カ<br>ル<br>シ<br>ウ<br>ム<br>mg | 鉄<br>mg     | ビ タ ミ ン        |                      |                      |             | 食<br>物<br>繊<br>維<br>g |
|                                   |                               |                            |                          |                             |             | A<br>$\mu$ gRE | B <sub>1</sub><br>mg | B <sub>2</sub><br>mg | C<br>mg     |                       |
| 27 年度                             | 820<br>(100)                  | 32.8<br>(108)              | 25%                      | 328<br>(73)                 | 3.0<br>(75) | 285<br>(95)    | 0.49<br>(98)         | 0.60<br>(100)        | 44<br>(126) | 4.7<br>(72)           |
| 28 年度                             | 815<br>(99)                   | 31.5<br>(105)              | 25%                      | 323<br>(72)                 | 3.0<br>(75) | 291<br>(97)    | 0.46<br>(92)         | 0.60<br>(97)         | 42<br>(120) | 4.6<br>(71)           |
| 文部科学省基準<br>(12～14歳)               | 820                           | 30<br>25～40<br>(望ましい範囲)    | 摂取エネルギー<br>全体の<br>25～30% | 450                         | 4           | 300            | 0.50                 | 0.60                 | 35          | 6.5                   |
| ( )内の数字は、文部科学省基準を100とした場合の充足率を示す。 |                               |                            |                          |                             |             |                |                      |                      |             |                       |

(10) 中学校給食における肉類・魚介類の使用状況

1食当たり

| 食 品 分 類     |       | 27 年度 (g) | 28 年度 (g) |
|-------------|-------|-----------|-----------|
| 肉<br>類      | 牛 肉   | 6.8       | 7.8       |
|             | 豚 肉   | 16.6      | 12.5      |
|             | 鶏 肉   | 21.3      | 19.2      |
|             | その他の肉 | 0.0       | 0.0       |
|             | 肉加工品  | 6.7       | 7.4       |
|             | 計     | 51.4      | 46.9      |
| 魚<br>介<br>類 | 魚 介   | 17.5      | 15.8      |
|             | 魚加工品  | 8.5       | 9.1       |
|             | 計     | 26.0      | 24.9      |
| 合 計         |       | 77.4      | 71.8      |

(11) 平成 29 年度の中学校給食費について

【中学校給食費の積算内訳】

| 区 分          | 平成 28 年度    | 平成 29 年度    | 増減額        | 備 考                                   |
|--------------|-------------|-------------|------------|---------------------------------------|
|              | (現行)        | (見込額)       |            |                                       |
| 米 100 g      | 円銭<br>31.79 | 円銭<br>33.45 | 円銭<br>1.66 | 各調理事業者の使用予定<br>銘柄米単価で積算（炊飯<br>加工賃は除く） |
| 牛乳 1 個 200ml | 54.23       | 54.55       | 0.32       |                                       |
| 副 食          | 213.98      | 212.00      | △1.98      |                                       |
| 1 食当たり単価     | 300         | 300         | 0          |                                       |

1 食当たり 平成 29 年度 : 300 円

※ 給食費は食材費に当てられます。調理業者への委託料や使用する食器類の購入や中学校給食の配送などにかかる費用は、大阪市の負担となります。