

令和２年度 大阪市学校給食運営会議 資料の説明

【議題１ 学校調理方式による学校給食について】

資料１ ページ

「（１）本市の今年度の学校給食の実施状況（令和２年度）」について
小学校では 286 校、中学校では 128 校、市内の全小・中学校で、学校調理方式による給食を実施しております。

「（２）の標準給食日数」について

運動会や遠足などの学校行事の関係で各学校・学年により、実際の給食実施日数は異なりますが、令和２年度の標準給食日数につきましては、195 日となっております。

なお、令和２年度については、新型コロナウイルス感染症にかかる緊急事態宣言等により、４月、５月の 28 日間は学校が臨時休業となっていたことから給食を実施することができず、６月からの給食実施となりました。

「（３）の給食の内容」について

給食の内容は、主食、牛乳、副食の完全給食を実施しております。

なお、令和２年度は４月、５月の学校臨時休業後に学校が再開いたしました６月当初の 10 日間は分散登校であったことから、品数を減らす等の対応を行い提供し、６月 15 日より通常献立の給食を提供いたしました。

「（４）の学校給食費」について

令和２年度の１食あたりの単価は、小学校は学年により 227 円、230 円、233 円の３区分、中学校は 300 円となっております。

なお、大阪市では、新型コロナウイルス感染症の拡大予防に向けた学校休業等をふまえ、保護者の経済的負担軽減等の観点から、緊急的な措置として、令和２年度に限り、全児童生徒（小・中学校）の学校給食費を徴収しないこととしております。

「(5) の学校給食の献立」について

献立作成は、栄養教諭が作成した献立素案をもとに、関係者で構成する「献立原案作成会」、PTA代表にも参加していただいております「学校給食標準献立会議」の審議を経て、標準献立を決定し、全市で統一の献立で実施しております。

また、区の打ち合わせ会等において、児童生徒や教職員から、献立内容について、喫食状況や調理方法、また感想・反省点など多くのご意見をいただきながら、献立の改善に努めています。

資料 2 ページ

「②の献立内容の充実」について

本市の学校給食の献立は、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」を適用しており、旬の食材を使用した季節感のある献立や伝統行事にちなんだ献立など、多様化の工夫を行っております。また、学校給食献立調理検討会議を開催し、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っております。

「(6) 施設・設備」について

衛生管理の観点から、給食室のドライシステム化を進めるとともに、献立内容の充実を図るため、屋外冷蔵庫や焼き物機など調理器具の導入に努めるなど、施設の充実を図っているところです。

資料 3 ページ・4 ページ

「(7) の衛生管理」について

衛生管理の徹底を図るため、文科省の衛生管理基準を踏まえ『給食調理・衛生管理マニュアル』を作成しております。直近では令和2年4月に、開封後使い切りの食品の列挙などの改訂をしております。

学校給食用食品は、大阪市の独自の厳しい規格を設けており、給食協会で収

去し、適宜各校から抜き取り、検査を実施し、食品の安全と品質の向上に努めております。また各校では、保存食を献立ごとにマイナス 20℃で2週間の冷凍保存をしております。

各校では、給食関係職員の健康管理を行うとともに、保健所と連携し、巡回指導を行い、衛生管理の徹底を図っております。

「(8) 学校給食食品の供給」について

資料には、令和2年度のパン・米飯・牛乳・副食の供給状況を記載しております。

なお、現在、飲用済の牛乳パックについては、供給事業者が回収を行い、リサイクルを実施しておりますが、令和4年度以降、供給業者による回収が見込めない状況にあることから、令和3年度に取扱いの検討を進めてまいります。

資料5 ページ

「(9) 標準献立における肉類・魚介類の使用状況」について

資料には、令和2年度の使用状況を記載しております。

「(10) の栄養摂取量」について

栄養摂取量につきましては、平成30年度に改正された文部科学省の学校給食摂取基準に基づき算出しております。

表のカッコ内の数字は文部科学省の学校給食摂取基準を100とした場合の充足率をあらわしており、今年度は基準値を若干下回っております。

特に鉄と食物繊維の充足率は、文部科学省基準よりそれぞれ3割、2割程度下回っており、平成15年度以降、小魚類、豆類、海藻類、野菜類など鉄、食物繊維を多く含む食品を使用した献立を多く導入するなどの工夫を行い改善に努めておりますが、苦慮しているところです。

今後も引き続き、栄養面に配慮しながら、献立内容の充実や新献立の開発に努めてまいりたいと考えております。

資料 6 ページ

「(11) 地場産物の活用」について

給食の食材については、地場産物の利用促進に努めており、今年度も「大阪市なにわの伝統野菜」の一つである、大阪市東住吉区発祥の田辺大根を使用した学校給食を平野区内の小・中学校と白鷺中学校（東住吉区）において実施しました。また、平成 27 年度から東住吉区産の「金時にんじん」についても、正月の行事献立の食品として 4 区の小学校において使用しました。

大阪府下産の野菜は 6 品目使用しております。

「(12) の産地情報の公開」「(13) の加工食品等の原材料表の公開」について資料には、令和 2 年度の公開内容を記載しております。

資料 7 ページ

「(14) 食物アレルギー対応」について

本市では、文科省の指針を踏まえ、食物アレルギー個別対応の手引きを策定し、個別対応を行っております。また、その対象は、「医師から食物アレルギーであると診断されており、保護者から申請のあった者」としております。

実施している食物アレルギー個別対応の種類としましては、除去食調理や自己除去、主食・牛乳・副食の中止、弁当持参があります。

主食、牛乳、副食を中止した場合は、給食費を減額することができるようにしております。

給食室で行う除去食調理対応は、卵、うずら卵、ふ、マカロニ、ワンタンの皮を、調理の最終の段階で対象食品を取り除いて提供しています。なお、えびについては今年度 1 学期の献立から使用しておりませんことから対象食品から除外しています。

加工食品等の原材料については、本市ホームページにおいて公開しており、食品別アレルギーの公開については、「食品別アレルギー一覧表」において公開しております。

また、食物アレルギー対応が必要な児童生徒に安全に給食を食べていただ

くために、保護者の方にご提出いただき、対応の方法について学校が確認を行うための「食物アレルギー個別対応用献立表」を発行しており、本市のホームページにも公開しております。

また、平成 26 年度から、配膳後に他の児童の給食と混同し、誤食することが無いようにするためにピンク色の食器を食物アレルギー個別対応用食器として学校に配付しております。

小学校のこれまでのアレルギー対応の変遷については、参考資料 1 に記載しておりますので、ご参照ください。

食物アレルギーは、原因食品や症状がさまざまで、児童生徒の健康に大きな影響を与えることから、対応にあたっては、学校でできることと保護者にお願いすることを十分に相互理解し、慎重に実施する必要があると考えております。

資料 8 ページ

「(15) 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

東日本大震災による原発事故の影響で、食品に含まれる放射性物質に関して、保護者の皆様方の関心が非常に高まったことから、平成 23 年 2 学期以降、学校給食で使用する食材の放射性物質のモニタリング検査を大阪市学校給食協会において実施し、検査結果の公表も給食提供前に行っているところです。

今年度は、当該地域から取り扱いがあった「農産物」49 件及び「いわし」1 件について実施しました。

検査結果については、参考資料 2 に詳細を掲載しておりますが、いずれも基準値を下回っております。

【議題 2 令和 3 年度の学校給食費について】

資料 9 ページ

現在、大阪市では、平成 27 年 4 月から、給食食材費に充てる学校給食費を据え置きしており、主食、牛乳、配送費が増嵩する中、副食費で調整していま

す。食材費の高騰と、副食に充てる金額の低下により、平成27年度当時の副食の水準を保つことや多様な献立の作成が困難になっていることから改定を行いたいと考えております。給食費の改定額については、直近改定である平成27年度の水準に戻すために必要な20円の値上げを考えております。

改定にあたっては、本市の給食費が公会計であることから、本市の予算案として計上し、予算と合わせて必要となる大阪市の規則改正を行うこととなります。

参考資料3～6に、直近改定からの給食費の内訳推移、本市学校給食費の改定経過、政令指定都市における給食費の状況、全国の給食費の推移を掲載しておりますので、ご参照ください。

また、この度の給食費改定を検討するにあたり、保護者や市民の皆様に対し、アンケートを実施し、総数21,617件と多くのご回答をいただきました。

多くは給食費の改定について肯定的なご回答をいただいております、賛成、どちらかといえば賛成とご回答いただいた件数を合わせると17,964件（約83%）となっております。

また、改定にかかる許容範囲については40円以上でも構わないという回答を最も多くいただいております、学校給食に対して大きなご期待をいただいていると感じております。

アンケートの結果は、参考資料7～10に掲載しております。

給食費の改定については以上です。ご理解賜りますようお願いいたします。

なお、令和3年度の給食費については、市長より、昨今の社会情勢に鑑み、令和2年度に引き続き徴収しない方針であることが表明されておりますので、令和3年度については、値上げをしたうえで令和2年度に引き続き全員全額無償という予算案となる予定です。

【議題 3 学校給食調理業務の民間委託について】

資料 11 ページ

「学校給食調理業務の民間委託について」

令和 3 年 2 月現在、小学校 144 校、小中一貫校 5 校、中学校 16 校で学校給食調理業務の民間委託を実施しております。

なお、水都国際中学校は、指定管理法人が民間事業者に委託して、実施しております。

資料 12 ページ

「(3) 今後の予定」について

令和 3 年度は、新たに小学校 8 校において学校給食調理業務の民間委託を実施する予定としております。

参考資料 11～14

「学校給食調理業務民間委託実施校一覧」について

民間委託の実施状況について、詳細を掲載しております。

民間委託実施校においては、委託開始前に教育委員会が実施する本市の給食業務マニュアルや機器操作にかかる説明をはじめ、委託開始後についても、各休業期間を中心として、受託業者における安全衛生に関する研修など、調理従事者のレベルアップに取り組み、学校の栄養教諭等の確認・指示のもと、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おります。

今後も、学校給食の現在の水準を維持向上させつつ、より効果的かつ効率的な業務実施を図るため、民間委託化を進めてまいりたいと考えております。