

令和３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３年度）」について
小学校では 284 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３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。

「（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。

「（４）の学校給食費」について

令和３年度の１食あたりの単価は、改定により 20 円を増額し、小学校は学年により 247 円、250 円、253 円の３区分、中学校は 320 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年度に引続き、令和３年度も全児童生徒（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「大阪市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、区学校給食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。中学校給食においては、米飯献立の充実、多様化を図るため、令和 3 年度より委託米飯によるかやくご飯の提供をしています。

「(6) 施設・設備」について

施設においては、衛生管理の観点から、給食室のドライシステム化を進めており、設備においては、平成 8 年度より導入している屋外冷蔵庫や焼き物機などの調理器具について、随時、老朽更新を行っております。

なお、昨年度の運営会議において、委員より給食室にエアコンがないことについてご意見をいただき、暑さ対策について検討を進めている旨のご説明をしておりましたが、令和 3 年度より、直営校の調理員の作業衣として、暑さ対策用の空調服を導入いたしました。また、合わせて民間調理業務委託業者へも同様の対策を促しております。

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、文部科学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 3 年 4 月に、熱中症対策の追記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、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所等により検査を実施し、食品の安全と品質の向上に努めております。

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3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。

令和3年度の学校給食食材においては、食べ応えのある大きさのエビや食べやすい形状の魚・肉にするなど、より充実した学校給食になるよう選定を行いました。

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、今後、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4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3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、文部科学省の学校給食摂取基準が令和3年2月に改正されましたので、年度ごとに参照する基準に基づき算出し、基準値を100とした場合の充足率を表のカッコ内の数字であらわしています。

昨年度に比べ、肉類、魚介類、豆類、海藻類、野菜等の摂取量を増やし、食物繊維については小学校において基準値を上回りましたが、鉄については小学校・中学校ともに3割ほど基準値を下回っております。各栄養素等の充足率が上がるよう改善に努めておりますが、基準値が改正されたこともあり、苦慮しているところです。今後も引き続き、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、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東淀川区内・住之江区内の学校、友渕中学校（都島区）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一部の小・中学校において使用しました。

大阪府下産の野菜は 8 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 3 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、文部科学省の指針を踏まえ、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、ワンタンの皮、マカロニを、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。

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、食品別アレルゲンの公開については、給食協会のホームページ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」60 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

学校給食費については、令和 3 年度から、副食の水準維持や多様な献立の作

成のため、20円の値上げをいたしました。令和4年度の学校給食費については、据え置きです。

なお、令和4年度の学校給食費については、市長より、昨今の社会情勢に鑑み、令和3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4年度については、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4年2月現在、小学校153校、小中一貫校5校、中学校17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4年度は、新たに小学校9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7～10

「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、受託業者において調理従事者に安全衛生に関する研修を年3回以上実施させるなど、調理従事者の資質の向上に取り組んでいます。また、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は十分に配慮し、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。