

令和6年度 大阪市学校給食運営会議

<資料>

開催日時 令和7年1月20日(月) 午後3時00分から

開催場所 大阪市役所本庁舎7階 市会第6委員会室

目 次

ページ

1	令和6年度の学校調理方式による学校給食について	1
2	学校給食調理業務の民間委託について	9

1 令和6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(令和6年度)

区 分	学 校 数	児童生徒数	備 考
小 学 校	281(3)校	112,751人	()内は、分校で外数
中 学 校	127校	51,085人	
計	408(3)校	163,836人	()内は、分校で外数

※義務教育学校については前期課程を小学校の項に、後期課程を中学校の項にそれぞれ計上

※令和元年8月から、全小・中学校において学校調理方式(大阪市独自の呼称として親子方式と自校調理方式を併せた呼び方)による学校給食を提供している。

(2) 標準給食日数

197日 (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(無償化実施済)

区 分	1食あたり単価
小学校(低学年)	287円
小学校(中学年)	290円
小学校(高学年)	293円
中学校	350円

(5) 献立

① 献立作成の流れ

ア 献立原案の作成

献立素案を作成する。

イ 献立原案作成会【構成:栄養教諭、給食調理員、教育委員会事務局】

栄養教諭が作成した献立素案に基づき、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、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所、教育委員会事務局】

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、栄養教諭・学校栄養職員、給食主任、給食調理員、給食担当者、事業担当主事(補)】

献立の説明及び、献立反省を行う。

② 献立内容の充実

ア 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」に基づき、献立を作成している。

イ 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。

ウ 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。

エ 学校給食献立調理検討会議（構成：栄養教諭、給食調理員、教育委員会事務局）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い、学校給食の内容の充実を図る。

オ 中学校給食において、全中学校が学校調理方式となり、統一した献立が実施できる状態が整ったことから、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、菜飯を提供している。

(6) 施設・設備

① 施設の充実

ア 給食室のドライシステム化（令和6年4月1日現在 小・中あわせて104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 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、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年度に導入している。

(7)衛生管理

- ① 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24年11月、平成27年4月、平成29年4月、平成31年4月、令和2年4月、令和3年4月、令和6年4月に「給食調理・衛生管理マニュアル」を改訂している。
- ② 学校給食用食品は、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)を地方独立行政法人大阪健康安全基盤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。
- ③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。
- ④各校では、給食関係職員が、学期毎・月毎に「学校給食自主管理票」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。
- ⑤ 給食従事職員(栄養教諭、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。
- ⑥ 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、調理室のある学校の巡回と、本市栄養士単独で配膳室のある学校の巡回(R5から拭き取り検査実施)を行い、衛生管理の徹底を図っている。

(8)学校給食食品の供給

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. 6%	2%
	中 学 年	60g					
	高 学 年	70g					
中学校		85g					

※副資材は小麦粉に対する割合を示す。

イ パンの種類

コッペパン、黒糖パン、ミニコッペパン、レーズンパン、パンプキンパン、おさつパンの6種。

ウ パン添加物

みかんジャム、いちごジャム、ブルーベリージャム、ソフトマーガリン、マーマレード、アプリコットジャム、バター(キューブ)の7種。

② 米 飯

米飯は週3回提供しており、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。

令和6年4月1日現在で、小学校87校が自校炊飯である。

令和6年度は自校炊飯校は4月から3月まで北海道産「ゆめぴりか」、委託炊飯校は4月から7月まで青森県産「つがるロマン」、8月から11月まで北海道産「ななつぼし」、12月から3月まで青森県産「まっしぐら」を使用している。

③ 牛 乳

大阪府学校給食用牛乳を大阪府牛乳処理事業協同組合から買い入れし、200ml入り紙パックで各学校に納入している。

令和6年度からはストローレス対応牛乳パックでの牛乳供給を開始しており、各校の児童生徒の実情に応じ、可能な範囲でのストローレス飲用の取組みを進めている。

令和7年度においても、引き続き、児童生徒が無理なく、安心安全に牛乳を飲むことができるよう、必要なストローを用意するとともに、各校の児童生徒の実情に応じて可能な範囲でのストローレス飲用の取組みを進めていく。

④ 副 食

副食材料については、一括購入することにより、安価で良質な食材の安定的確保に努めている。

(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		令和5年度(g)	令和6年度(g)
肉 類	牛 肉	6.7	6.4
	豚 肉	12.2	12.1
	鶏 肉	13.0	13.7
	その他の肉	0.0	0.0
	肉加工品	5.1	5.4
	計	37.0	37.6
魚 介 類	魚 介	6.0	5.9
	魚加工品	3.8	4.0
	計	9.8	9.9
合 計		46.8	47.5

(※) 令和6年4月～令和7年2月分を対象とし、1,2月分は実施見込みとして予定献立のデータを集計した。なお、本年度記載分より、計算方法の見直しを実施した。

(10)標準献立における栄養摂取量

(小学校・中学年)

		1食当たり										
区 分	エ ネ ル ギ Kcal	たん ぱ く 質 %	脂 質 %	食 塩 相 当 量 g	カル シ ウム mg	マグ ネ シ ウム mg	鉄 mg	ビ タ ミ ン				食 物 繊 維 g
								A μ gRAE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	
令和5年度	594 (91)	18	28	2.3	316 (90)	82 (164)	2.1 (70)	218 (109)	0.43 (108)	0.52 (130)	27 (108)	5.1
令和6年度	595 (92)	18	28	2.2	315 (90)	82 (164)	2.1 (70)	219 (110)	0.43 (108)	0.52 (130)	27 (108)	5.1
文部科学省基準 (8～9歳) 令和3年2月 改正	650	摂取エネルギー 全体の 13～20%	摂取エネルギー 全体の 20～30%	2未満	350	50	3	200	0.40	0.40	25	4.5以上

()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。

(※) 2月、3月分は実施見込みとして予定献立のデータを集計した。

(中学校)

		1食当たり										
区 分	エ ネ ル ギ Kcal	たん ぱ く 質 %	脂 質 %	食 塩 相 当 量 g	カル シ ウム mg	マグ ネ シ ウム mg	鉄 mg	ビ タ ミ ン				食 物 繊 維 g
								A μ gRAE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	
令和5年度	756 (91)	17	26	3.1	348 (77)	101 (84)	3.0 (67)	261 (87)	0.54 (108)	0.59 (98)	34 (97)	6.7
令和6年度	763 (92)	17	26	3.0	348 (77)	101 (84)	3.0 (67)	264 (88)	0.55 (110)	0.59 (98)	34 (97)	6.7
文部科学省基準 (12～14歳) 令和3年2月 改正	830	全体の 13～20%	全体の 20～30%	2.5未満	450	120	4.5	300	0.50	0.60	35	7以上

()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。

(※) 2月、3月分は実施見込みとして予定献立のデータを集計した。

(11) 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4次食育推進基本計画及び本市の第4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「田辺大根」及び「金時にんじん」を給食で提供している。

② 使用状況(令和6年4月～令和7年12月)

ア 大阪府内産

野菜類(たまねぎ、きゅうり、青ねぎ、だいこん、きくな、キャベツ)

イ 「大阪市なにわの伝統野菜」活用の取り組み

田辺大根(中央区、西区、生野区の小・中学校で市内産を提供)

金時にんじん(一部の学校で市内産を提供)

(12) 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、副食食材の産地情報を公開している。

(13) 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、原材料名および製造ライン注意喚起、含有特定原材料等28品目等の食品表示内容を公開している。

(14) 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安全に給食を提供するため、食材の選定、献立作成等について検討し、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の手引きの発行(平成24年4月、平成26年1月、平成28年4月、平成29年4月、平成30年12月、令和2年4月、令和5年1月一部改訂)

令和6年3月、名称を「食物アレルギー対応の手引き」に変更し大幅改訂(令和6年8月、12月一部改訂)

- ・食物アレルギーの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。

イ 食物アレルギー対応全体検討会議

【構成:医師、学校長、養護教諭、栄養教諭、給食調理員、教育委員会事務局】

- ・食物アレルギーのある児童生徒に対し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 加工食品等の原材料の公開

- ・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。(平成19年度から)

エ 食品別アレルゲンの公開(平成24年度から)

- ・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。

オ 食物アレルギー献立(除去食)の提供

- ・除去対象食品 卵・うずら卵

カ 食物アレルギー用食器の配付(平成26年度から)

- ・除去食、弁当持参等の対応の際、配膳後に他の児童生徒の給食と混同し、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 アレルギー対応の詳細

ア アレルギー対応の内容

- ・給食調理時の除去食調理
- ・主食(パン・米飯)、牛乳、副食(全食)の中止
- ・弁当持参(一部・全部)

イ アレルギー対応の申請と決定

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

(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)

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あることから、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、魚介類等

- ・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
「学校給食の食材について」
- ・公益財団法人大阪市学校給食協会のホームページ
「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月度以降に検査を行った給食食材について、全て基準値を下回る結果となっている。
- ・放射性物質検査結果

令和4年度検査分(令和4年4月11日～令和4年12月22日)

農産物	73件	いわし	1件
-----	-----	-----	----

令和5年度検査分(令和5年5月16日～令和5年12月12日)

農産物	52件	いわし	1件
-----	-----	-----	----

令和6年度検査分(令和6年4月26日～令和6年12月9日)

農産物	77件	いわし	1件
-----	-----	-----	----

⑤ 今後の取扱いについて

- ・検査開始以来、基準値を上回る結果は出ていないこと、また、国や自治体において、出荷前に適切に検査されていること等を踏まえると、学校給食用の食材の安全性が一定、確保されている状況であると考えられることから、当面の間の検査結果をみながら、検査の継続や終了について検討していく。

2 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、令和7年1月現在、小学校174校・小中一貫校7校・中学校19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。
平成29年4月	小学校17校・小中一貫校1校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
平成30年4月	小学校13校・小中一貫校1校・中学校2校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
平成31年4月	小学校16校・中学校4校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
令和元年8月	中学校10校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
令和2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。
令和3年4月	小学校9校(子校1校含む)及び中学校1校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
令和4年4月	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。
令和5年4月	小学校4校・中学校1校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
令和6年1月	中学校1校において学校給食調理業務の民間委託を実施。
令和6年4月	小学校8校・中学校2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174校・小中一貫校7校・中学校19校

参考資料7のとおり

(3) 今後の予定

令和7年4月開始予定校

【小学校4校】

区 名	学 校 名	子 校 名	学校調理方式 移行時期
天王寺	味原小学校	高津中学校	H28.9
北	扇町小学校	-	-
東成	今里小学校	東陽中学校	H30.9
城東	鯉江東小学校	-	-
旭	新森小路小学校(H22～)	清水小学校 ^(※)	-

※ 給食室工事期間中(予定:R7.4～R8.3)に限り、子校として運用する。

【中学校2校】

区 名	学 校 名	子 校 名	学校調理方式 移行時期
鶴見	茨田中学校	茨田北中学校	茨田中H31.4茨田北中R1.8
東住吉	白鷺中学校	東住吉中学校	白鷺中H31.4東住吉中R1.8