

令和 6 年度 上越市学校給食運営委員会 次 第

日 時：令和 7 年 2 月 18 日（火）

午後 2 時 30 分から午後 3 時 30 分まで

会 場：教育プラザ 大会議室

1 開 会

2 挨 拶

3 委員の委嘱

4 委員の紹介

5 会長、副会長の互選

6 報 告

- (1) 学校給食の運営
- (2) 食物アレルギー対応の状況
- (3) 異物混入の状況及び対策
- (4) 地場産野菜の使用拡大
- (5) 学校給食調理業務の民間委託

7 審議事項

なし

8 閉 会

令和 6 年度
上越市学校給食運営委員会
資 料

令和 7 年 2 月 18 日（火）開催

○上越市学校給食運営委員会設置条例

昭和48年12月24日

条例第68号

改正 昭和54年3月27日条例第27号

(設置)

第1条 学校給食の充実と適正な運営を図るため、上越市学校給食運営委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(所掌事務)

第2条 委員会は、次の各号に掲げる事項を審議する。

- (1) 学校給食の実施計画に関する事項
- (2) 学校給食費に関する事項
- (3) 学校給食用物資購入に関する事項
- (4) その他学校給食に関する事項

(組織)

第3条 委員会は、委員25人以内で組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから上越市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が委嘱する。

- (1) 小、中学校長
- (2) 小、中学校のPTA会長
- (3) 保健所長
- (4) 学識経験者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員の再任は妨げない。

(会長及び副会長)

第5条 委員会に、会長及び副会長を置き、委員の互選によって定める。

2 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議（以下「会議」という。）は、会長が招集し、会議の議長となる。

2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(部会)

第7条 会長は、必要に応じ、専門的事項を分掌させるため、委員会に部会を置くことができる。

(委任)

第8条 この条例に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が規則で定める。

附 則

この条例は、昭和49年1月1日から施行する。

附 則（昭和54年条例第27号）

この条例は、昭和54年4月1日から施行する。

学校給食について

1 学校給食の役割

学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う役割を果たすものです。

このことは、昭和 29（1954）年に制定された「学校給食法」によって定められています。

2 学校給食の目標

学校給食の役割を果たすため、学校給食法には栄養バランスの取れた学校給食が提供されるように定められています。

学校給食法（抜粋）

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 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。

学校給食摂取基準 ※適切な栄養の摂取のための基準

〈児童・生徒 1 人 1 回あたり〉

区 分	基 準 値			
	小学校児童			中学校生徒
	低学年 (6歳～7歳) の場合	中学年 (8歳～9歳) の場合	高学年 (10歳～11歳) の場合	(12歳～14歳) の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(g) (食塩相当量)	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA(μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上

文部科学省：改正学校給食実施基準（令和 3 年 4 月 1 日施行）

* 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛・・・児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg
児童（10歳～11歳）2mg、生徒（12歳～14歳）3mg

学校給食の運営

1 学校給食の状況（令和 6 年度）

(1) 学校数 67 校 小学校 47 校 ・ 中学校 20 校

(2) 児童・生徒数（各年度 5 月 1 日現在）

年度	児童・生徒数	内 訳	
		小学校	中学校
R 元	13,784 人	9,222 人	4,562 人
R2	13,510 人	9,049 人	4,461 人
R3	13,289 人	8,787 人	4,502 人
R4	12,957 人	8,617 人	4,340 人
R5	12,643 人	8,298 人	4,345 人
R6	12,282 人	8,095 人	4,187 人

(3) 給食調理方式

方 式	対象校	内 訳
単独校（学校給食室）	60 校	小学校 42 校・中学校 18 校
共同調理場（3 センター）	7 校	小学校 5 校・中学校 2 校
大島学校給食センター		小学校 1 校
牧学校給食センター		小学校 1 校・中学校 1 校
柿崎学校給食センター		小学校 3 校・中学校 1 校

(4) 給食費

小学校：4,890 円/月×10 か月＋4,860 円（3 月分） 一食単価：280 円 ※

中学校：5,680 円/月×10 か月＋5,600 円（3 月分） 一食単価：325 円 ※

※ 保護者の経済的負担とならないよう給食費の値上げは行わず、市が物価高騰相当額を負担している。

(5) 給食材料の発注・支払事務

合併前上越市：教育委員会（発注事務・支払事務）

13 区：発注事務…各学校、支払事務…教育委員会

2 学校給食の内容（実施計画）

(1) 献立作成（給食管理システムにより作成・管理）

合併前上越市：統一献立（小学校 A・B、中学校）

13 区：単独校・共同調理場単位で基本献立を作成

※各区の実情に合わせた献立を一部実施

(2) 年間の給食日数

基準日数 192 日（各学校により日数の増減あり）

(3) 学校給食用精米

上越市産つきあかりの無洗米を使用

(4) 炊飯方式

委託炊飯 34 校（合併前上越市 34 校）

自校炊飯 33 校（合併前上越市 2 校、13 区 31 校）

(5) 献立内容

ア 学校給食摂取基準（3 頁）に基づいた献立

イ 家庭の食事で不足しがちな栄養素を考慮

ウ 郷土料理、伝統料理、好評献立等を取り入れた献立

エ 旬の素材を使用し、地産地消を念頭に置いた献立

オ 品質、安全性を考慮した食材の使用

輸入食材は可能な限り使用しない

地場産 > 県内産 > 国内産の順で食材を使用

(6) 食育の日献立とふるさと献立の日

毎月 19 日を食育の日として、毎年テーマを設け、献立を提供している。令和 6 年度のテーマは令和 5 年度に引き続き「給食で日本を旅しよう！」。

また、上越市の地場産物や郷土料理を通じて、上越市の自然・食文化・産物等について理解を深めることを目的に、毎月 1 回「ふるさと献立」を提供している。

【令和 6 年度 合併前上越市の小学校献立】

月	食育の日献立	ふるさと献立
4 月	【上越地方】 ごはん、牛乳、お花の豆腐ハンバーグ～オニオンソースがけ～、ゆかり和え、 お花見のつべい汁 、さくらゼリー	
5 月	【中部地方】 ごはん、牛乳、 鶏(けい)ちゃん 、のり塩ポテト、 寒天スープ	【上越地域で獲れる魚を使った献立】 ごはん、牛乳、 めぎす の米粉あげ香味ソース、ごまこうじあえ、豚汁
6 月	【北陸地方】 ごはん、牛乳、 セルフのタレカツ丼 、 上越産キャベツのたくあん和え 、卵入り たけのこ汁	【上越地域の野菜、魚、保存食を使った献立】 ごはん、牛乳、 車麩 の揚げ煮、 上越産キャベツ とエリンギのガーリックソテー、 めぎす のつみれ汁
7 月	【沖縄地方】 ごはん、牛乳、 セルフのもずくツナそぼろ丼 、ローストポテト、 卵入りうちなーみそ汁	【上越野菜を使った献立】 ごはん、牛乳、夏野菜カレー、こんにゃくサラダ、 上越のおいしい枝豆
9 月	【九州地方】 ごはん、牛乳、 たちうおのフライ 、ブロッコリーのこんぶ和え、 太平燕(タイピーエン) 、 ぼんかんゼリー	【上越野菜を使った献立】 ごはん、牛乳、オムレツ、 なす とツナのナポリタン、ポトフ
10 月	【中国・四国地方】 ごはん、牛乳、 せんざんぎ(鶏のから揚げ) 、 みかんサラダ 、 いも抱き	【上越地域の魚・野菜を使った献立】 ごはん、牛乳、鶏肉と 大豆 の塩こうじがらめ、おかか和え、 めぎす のつみれ汁
11 月	【東北地方】 ごはん、牛乳、ホッケのカレー照り焼き、 枝豆サラダ 、 いも煮 、 ラフランスゼリー	【発酵食品と旬の野菜を使用した献立】 ごはん、牛乳、鶏肉の 甘酒塩こうじ焼き 、さつまいものごまきんぴら、 上越産野菜の粕汁
12 月	【北海道】 ごはん、牛乳、 セルフの豚丼 、 コーンおひたし 、 石狩汁	【上越地域で獲れる魚を使った献立】 丸パン、牛乳、セルフの さめのからあげ バーガー、ブロッコリーのサラダ、ほっこり甘酒入りスープ

月	食育の日献立	ふるさと献立
1 月	【北陸地方】 ごはん、牛乳、ちくわのマヨおなか焼き、ごま和え、治部煮	【上越の魅力再発見！上越市合併 20 周年】 【お米の魅力】 ごはん、鶏肉の米パン粉焼き、米粉マカロニサラダ、米だんごのとりカレースープ、牛乳 【上越産のみそと大豆】 ごはん、大豆と厚揚げのみそケチャップがらめ、みそドレッシングサラダ、冬野菜のみそ汁、牛乳 【発酵食品】 ソフトめん、発酵のまち上越のごま豆乳スープ、のり酢あえ、甘酒ココア蒸しパン、牛乳 【雪国の保存食】 ごはん、セルフの鮭みそそぼろ丼、切干大根の甘酢あえ、雪室やさいののっぺい汁、牛乳 【さめを食べる上越の食文化】 ごはん、さめのからあげごまケチャップソース、打ち豆とひじきの炒め煮、なめこ汁、牛乳
2 月	【関東地方】 ごはん、牛乳、ゼリーフライ、ほうれんそうのおなか和え、煮ぼうとう	【上越地域の特産物と野菜の献立】 栗あめトースト、雪下野菜のコールスローサラダ、クヌーデルスープ
3 月	【関西地方】 ごはん、牛乳、厚焼き玉子、白菜のおなか和え、かしわのすき焼き	【メイドイン上越の献立】 ごはん、牛乳、厚揚げのチリチリ塩こうじソースがけ、上越産大豆サラダ、いわしのつみれ入り塩こうじスープ

＊ 地場産物使用や郷土料理を**太字**で表示

＊ 食育の日献立は、合併前上越市の小学校、中学校、13 区の単独校、共同調理場単位で献立内容が異なる。

3 給食指導

- (1) 給食主任、栄養教諭等を中心に、学級担任等と連携をとって行う。
- (2) 給食指導計画を作成し、指導の視点を明確にする。
- (3) 給食委員会の活動を活用する（校内放送、残量調査など）。
- (4) 家庭の理解を得るため、給食だよりの配布や試食会等を開く。

食物アレルギー対応の状況

令和 5 年度に発生した食物アレルギー誤食事故等を踏まえ、今年度、アレルギー専門医や学校長、養護教諭、栄養教諭、上越保健所職員等の有識者で構成する「上越市立幼稚園・学校食物アレルギー対応委員会」において意見交換・検討を重ね、「上越市立学校における食物アレルギー対応の手引き」について改訂を行った。（改訂後の手引きは上越市ホームページに掲載）

今後、学校及び調理員に向けて改訂内容の周知・説明を行い、食物アレルギー事故防止対策の徹底を図る。

1 食物アレルギーの状況（各年度 5 月 1 日現在）

年度	児童 生徒数	アレルギー報告者のうち給食対応者				アレルギー報告者			アナフィラ キシー有	エピペン 処方有
		小学校	中学校	合 計	割合	小学校	中学校	合 計		
R 元	13,784 人	191 人 (40/50 校)	92 人 (18/22 校)	283 人 (58/72 校)	2.05 %	251 人 (47/50 校)	139 人 (19/22 校)	390 人 (66/72 校)	59 人 (15.13%)	44 人 (11.28%)
R2	13,510 人	181 人 (43/50 校)	94 人 (18/22 校)	275 人 (61/72 校)	2.04 %	304 人 (49/50 校)	172 人 (20/22 校)	476 人 (69/72 校)	49 人 (10.29%)	48 人 (10.08%)
R3	13,289 人	192 人 (43/48 校)	96 人 (20/22 校)	288 人 (63/70 校)	2.17 %	329 人 (45/48 校)	181 人 (22/22 校)	510 人 (67/70 校)	63 人 (12.35%)	54 人 (10.59%)
R4	12,957 人	174 人 (41/47 校)	106 人 (19/22 校)	280 人 (60/69 校)	2.16 %	331 人 (42/47 校)	187 人 (20/22 校)	518 人 (62/69 校)	61 人 (11.78%)	55 人 (10.62%)
R5	12,643 人	159 人 (39/47 校)	98 人 (18/22 校)	257 人 (57/69 校)	2.03 %	340 人 (43/47 校)	187 人 (21/22 校)	527 人 (64/69 校)	61 人 (11.57%)	52 人 (9.87%)
R6	12,282 人	184 人 (39/47 校)	109 人 (19/20 校)	293 人 (58/67 校)	2.38 %	358 人 (46/47 校)	182 人 (19/20 校)	540 人 (65/67 校)	62 人 (11.48%)	55 人 (10.19%)

- 原因食物：卵、くるみ、いくら、えび、かに、落花生、キウイフルーツ、カシューナッツ、そば、山芋、乳が多い。なお、原因食物は 100 種類ほどと非常に多岐にわたる（給食対応無の食物も含む）。

2 食物アレルギーの対応

- ・入学時及び毎年度調査を実施し、対応が必要な場合は主治医の指示・診断（「学校生活管理指導表」又は診断書・検査結果・口頭指示）に基づき対応している。
- ・アレルギー対応者に除去食・代替食を提供する際は、配膳の食器やトレイの色を変えている。

【今後の改善取組】

- ・全調理員を対象に毎年実施している「食物アレルギー対応研修」の内容について、改訂後の「上越市立学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき見直し、充実させた上で繰り返しの実施により、食物アレルギー事故防止対策の徹底を図る。

異物混入の状況及び対策

1 異物混入の状況

＜異物混入発生状況＞

(単位：件)

年度 混入物	R4		R5		R6	
	件数	うち経口 事案	件数	うち経口 事案	件数	うち経口 事案
金属片・ガラス等	4(0)	2(0)	4(3)	0(0)	6(6)	0(0)
毛、虫、糸等	111(0)	4(0)	129(0)	5(0)	86(0)	2(0)
合 計	115(0)	6(0)	133(3)	5(0)	92(6)	2(0)

※ () は県への報告件数

県の異物混入等対応マニュアルに基づき、金属・ガラス・硬質プラスチック類等、健康被害を及ぼす可能性のある混入物について報告する。

※ R6 年度は 12 月末までの件数

2 異物混入防止対策

- ・ 令和元年 12 月に策定した「上越市異物混入対応マニュアル」に基づき対応している。
- ・ 学校給食への異物混入を防ぐため、調理員による納入時の検収、食材及び調理器具の調理作業前・調理中・調理後の確認、学校管理職による検食で確認を行っている。
- ・ 異物混入発生時の対応について学校に周知し、調理員には過去の事例を用いた研修を行っている。
- ・ 調理室だけでなく、炊飯工場などにも立ち入り検査を実施し、指導している。

地場産野菜の使用拡大

地場産野菜の使用拡大に向け、給食で使用する野菜の年間見込量や使用時期、出荷計画等について関係団体と情報共有・連携を図りながら取り組んでいる。

天候不順等に影響され、品質のばらつきや必要量が確保できないという課題もあるが、生野菜だけでなく、地場産野菜を原料とした冷凍野菜等加工品を活用するなど、地産地消と食育の推進に努めている。

1 地場産野菜の使用拡大の取組状況

- ・ J Aなどが主催する各種会議に市教育委員会として出席し、生産者、納入業者、J A、栄養教諭等と、現状や課題、今後の供給可能作物、納入方法などについて情報共有し、地元生産者からの納入促進に努めた。
- ・ 年間を通して使用量が多い玉ねぎ、キャベツ、馬鈴薯、人参などの生産・供給量が安定すると使用率が上がるため、生育状況や収穫時期を確認しながら、献立作成を行った。

2 学校給食における地場産野菜の使用状況

(単位：kg)

	令和4年度			令和5年度		
	給食使用量	うち地場産	使用割合(%)	給食使用量	うち地場産	使用割合(%)
合併前上越市	246,565.70	22,215.20	9.01	228,123.85	25,347.80	11.11
安塚	2,152.10	194.70	9.05	2,122.93	147.14	6.93
浦川原	5,030.00	378.90	7.53	5,259.30	174.80	3.32
大島	1,622.60	215.40	13.27	1,874.36	245.40	13.09
牧	2,175.10	140.80	6.47	2,253.99	165.30	7.33
柿崎	8,573.40	1,553.30	18.12	12,158.98	1,440.00	11.84
大潟	13,524.10	3,546.20	26.22	15,106.13	3,167.00	20.96
頸城	15,647.90	4,337.90	27.72	18,849.28	4,970.06	26.37
吉川	4,675.10	374.20	8.00	4,857.93	320.28	6.59
中郷	4,423.40	1,071.10	24.21	5,228.23	1,145.01	21.90
板倉	9,941.50	1,789.30	18.00	11,280.46	2,390.43	21.19
清里	4,034.00	1,663.10	41.23	5,324.23	1,375.69	25.84
三和	9,255.10	2,836.30	30.65	10,296.95	1,901.18	18.46
名立	3,364.80	1,335.80	39.70	3,551.43	1,050.34	29.58
13区計	84,419.10	19,437.00	23.02	98,164.20	18,492.63	18.84
市全体	330,984.80	41,652.20	12.58	326,288.05	43,840.43	13.44

3 上越産冷凍野菜の使用状況

(単位：kg)

年度	なますかぼちゃ	じゃがいもコロッケ(上越産大豆入り)
令和2	159	613(13,129個)
令和3	538	1,053(22,440個)
令和4	262	1,031(21,957個)
令和5	0	651(13,663個)

学校給食調理業務の民間委託

上越市では、市が責任を担うべき事業のうち、市民へのサービスを維持しながら市職員以外が直接執行できる業務を委託し、経費や職員数の縮減に努めている。

学校給食調理においては、平成 19 年度に城北中学校 1 校で民間委託を開始し、今年度は 58 校 2 センター 1 園で実施している。

1 令和 6 年度の状況

(1) 委託実施校数

58 校 2 センター 1 園

<委託実施校>

年度	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26
実施校	城北中	南本町小 国府小 春日中	大手町小 春日小 大町小	東本町小 高志小 直江津東中	飯小 直江津南小 直江津中	富岡小 戸野目小 直江津小	春日新田小 大潟町小 宝田小 大潟町中 清里中	八千浦小 北諏訪小 安塚小 吉川小 安塚中 名立中
年度	H27	H28	H29	H30	R 元	R2	R3	R4
実施校	保倉小 南川小 針小 浦川原中 板倉中 中郷中	高田西小 吉川中 三和中	浦川原小 豊原小 頸城中	上雲寺小 有田小 里公小 雄志中	和田小 三郷小 高士小 谷浜小 明治小 中郷小 清里小 上杉小 美守小 潮陵中	黒田小 稲田小 八千浦中 牧センター (牧小・中)	諏訪小 高田幼	－
年度	R5	R6	R7(予定)					
実施校	柿崎センター (柿崎小・中、 上下浜小、下黒川小)	城東中 城西中	－					

(2) 委託業者数

6 社

2 「学校給食運営協議会」の設置及び開催

学校給食調理業務の委託実施を円滑かつ効率的に推進するため、上越市立小中学校給食運営協議会設置要綱（12 頁）に基づき、実施校ごとに運営協議会を設置する。

運営協議会では、学校・保護者・委託業者・教育委員会が一堂に会し、配膳の様子の見学、給食の試食、それぞれの立場からの状況報告・情報提供、意見交換等を行う。

3 令和7年度の委託等予定

- ・ 委託更新校 19 校 … 令和4年度からの長期継続契約（3年間）が満了する学校
- ・ 新規委託校 0 校

4 人件費上昇、物価高騰を踏まえた取組 ※令和6年度新規・更新校分からの継続

- ・ 業者への見積依頼時、近年の人件費上昇及び物価高騰が続く状況を踏まえた必要経費を漏れなく見積もることを周知した。さらに、低入札価格による不適切な契約履行及び従業員の雇用環境の悪化等を防止するため、最低制限価格を設けることとした結果、前回（令和4年度）と比較し、入札価格が平均で約20%上昇した。

5 今後の取組

- ・ 委託業者が今後も安定的に業務を遂行できるよう、引き続き人件費上昇及び物価高騰の状況を注視し、適切に対応していく。

上越市立小中学校給食運営協議会設置要綱

平成19年4月18日
教 育 長 決 裁

(設置)

第1条 上越市立小中学校における学校給食調理業務委託実施校（以下「実施校」という。）の学校給食業務を円滑かつ効率的に推進するため、実施校ごとに学校給食運営協議会（以下「協議会」という。）を設置する。

(所管事項)

第2条 協議会は、次に掲げる事項を協議する。

- (1) 実施校における給食調理業務の円滑な実施に関すること。
- (2) 実施校における給食調理業務に関連する事項に関すること。

(組織)

第3条 協議会は、次に掲げる人を委員とし、20人以内で組織する。

- (1) 校長及び教職員（栄養士を含む）
- (2) 保護者代表
- (3) 学校給食調理業務受託業者
- (4) 市教育委員会事務局職員（学校給食所管課）

(委員の任期)

第4条 委員の任期は、1年間とし、再任は妨げない。

2 委員が欠けた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び代理)

第5条 協議会に会長を置き、会長は校長の職にある者を充てる。

2 会長は、会務を総括し、協議会を代表する。

3 会長に事故あるとき又は会長が欠けたときは、あらかじめ会長の指名する委員がその職務を代理する。

(運営)

第6条 協議会は、会長が招集し、会長が議長となる。

2 会長は、協議会の運営上必要な人を会議に招集することができる。

(庶務)

第7条 協議会の庶務は、実施校において処理する。

(委任)

第8条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は会長が定める。

(報告)

第9条 教育長は、必要があると認めるときは、協議内容について会長に報告を求めることができる。

附 則

この要綱は、平成19年4月18日から施行する。

附 則

この要綱は、平成20年12月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成23年10月24日から施行する。