

令和２年度みよし市学校給食センター運営委員会 事務局からの報告事項

目次

第１	令和２年度主要事業報告について	１
第２	令和３年度学校給食献立について	４
第３	新型コロナウイルス感染症に係る対応について	４
第４	学校給食費について	５

第1 令和2年度主要事業報告について

1 学校給食運営事業 予算額 13,653 千円

(1) 給食管理システム更新 実績 5,278 千円

現行システムのOS対応終了により、システムを更新しました。

プロポーザル審査を行い、参加事業者3社から、株式会社コーエイコンピューターシステムを選定、契約しました。年度末の納品に向けて、設計開発を行っています。

2 給食センター維持管理事業 予算額 122,973 千円、繰越明許費 83,240 千円、11月補正予算 22,500 千円

(1) 調理場天井耐震化等改修（3期）工事 実績 101,276 千円

(2) 調理場天井耐震化等改修（3期）工事監理業務委託 実績 2,750 千円

令和元年度に実施予定でしたが、全国的な資材（高力ボルト）需要増による納期長期化により令和元年5月に行った入札が不調となったことを受けて、予算を繰越明許費¹としました。令和元年8月に2回目の入札を行い、入江建設㈱と契約を締結しました。

7月11日～8月31日に現場工事を行いました。これに伴い、7月13日～20日、9月1日～4日の給食を中止し、ご家庭に弁当持参のご協力をいただきました。

この工事は、調理場の天井耐震化と空調設備の更新を行うものでしたが、現場工事開始後、新型コロナウイルス感染症の影響で空調設備の排風機の納期が延長し、夏休み中の更新が不可能となりました。排風機の納品を待つと、10月まで調理場が使用できず、給食が提供できなくなってしまうため、市の関係部署で協議を行い、給食提供を最優先として、排風機の更新を冬休みに延期することとしました。天井耐震化工事は、予定通り行い、一旦調理場を使用できる状態に復旧して、夏休みの工事を終えました。9月7日からの給食は、予定通り再開しました。

延期に伴う工法の変更、加えて、工事現場でのコロナウイルス感染症対策費用、工事開始後に発見された故障箇所の修繕等による追加費用が発生したため、みよし市議会11月臨時会に補正予算を上程、可決されました。その後、冬休み中の12月23日～1月5日に排風機の更新等の残工事を行い、全3期の工事が完了しました。

(3) 連続揚物機更新 実績 28,930 千円

揚げ物の調理に使用する厨房機器で、耐用年数超過による部品供給終了に伴い更新しました。

新揚物機の設置では、コンベヤ等を含め長さ約9mの大型機器であり、旧揚物機の搬出、地下配管の工事、ガス工事、油タンク設置工事等を伴うことから、担当職員が業者と入念な打合せを行い、現場での動線等を十分調整の上、夏休み期間の約1か月をかけて実施しました。

納入業者による使用方法の講習を経て、9月の給食開始となりました。

揚物機を更新した場合、現場では様々な対応が必要となります。ひとつには、揚物機のメー

¹ 年度内に支出が終わらない事情が発生した場合に、議会の承認を受けて、翌年度に繰り越して使用する予算

カー・品番により作業手順が異なることはもちろん、同じ食材であっても、最適の油温・揚げ時間が微妙に異なり、『大豆ナゲットであれば〇℃で〇分』といったこれまでの蓄積がそのまま適用できません。また、その日の献立の組み合わせや、行事等で給食なしのクラスがどれだけあるかにより、規定の配送時間に合わせて仕上げるためには、慣れない揚物機の使用に試行錯誤しながらも、日々異なる作業時間の配分が必要です。

このような事情から、大量調理場で揚物機のような大型厨房機器を更新した直後は、調理中にトラブルが起きることもあるようですが、みよし市の給食センターにおいては、9月以降も問題なく、毎日時間通りにおいしい給食を提供できています。調理員、技術員、栄養士が新揚物機の特性を確認しながら日々の記録を取り、現場の全員に情報を共有することで円滑な調理が実施できており、現場の対応力が安全安心な給食に繋がっています。

また、新揚物機の導入により、労務環境の改善も図ることができました。

- ・ 旧揚物機は、バーナー（炎）部分、油面が露出していることにより使用すると室内温度が上昇、夏場は特に過酷→新揚物機は、これらが筐体内に収まる構造であり温度上昇が改善
 - ・ 油を新しくする際、重い一斗缶を20缶近く調理員が手で持ち上げ揚物機へ投入。作業に時間がかかるため、早朝勤務が必要→新たに油タンクを設置し、揚物機と配管で連結することで、ボタンを押すだけで給油されるようになり、労力、所要時間とも大幅に改善
- 今後も安全な調理作業を徹底し、おいしい給食を提供していきたいと思います。

3 給食配送事業 予算額 33,634 千円

令和元年9月から令和6年8月までの配送業務を希望運輸㈱に委託しており、引き続き、給食の配送回収業務を委託により行いました。（実績 33,538 千円）

4 給食調理等委託事業 予算額 302,990 千円 5月補正予算（財源更正） 64,721 千円

給食の食材調達、調理、食器等の洗浄・消毒・保管等の業務をみよし市給食協会に委託して行いました。

例年、台風や学級閉鎖等による突発的な給食中止についてご報告していますが、今年度は、4・5月の学校臨時休業を除き、突発的な給食中止の実績はありません。

なお、小中学校の給食費に関して、新型コロナウイルス感染症対策の一環として、保護者の経済的負担の軽減を目的に、6・7・9月分給食費の無償化を5月補正予算に計上しました。

（ただし、7月13日～20日、9月1日～4日は、前述の給食センター工事により給食中止）小中学校3か月分の給食費実績に相当する計 63,699,120 円を市の負担で実施しました。

5 給食協会運営補助事業 予算額 255,362 千円 5月補正予算 7,000 千円

みよし市給食協会の業務に必要な経費（人件費、事務費等）を補助しました。

前回報告のとおり、令和2年3月の給食中止に対する国の対策として、学校臨時休業対策費補助金が設けられました。国が自治体に対して、買い取った食材費及び食材納入業者への補償

費を対象として交付する補助金で、対象経費の4分の3を国が負担します。(4分の1は、自治体負担)

これを受けて、みよし市では、5月補正予算で、業者への補償費用をみよし市給食協会補助金として予算計上しました。その後、給食協会において、市の補助金を受けて、業者8社に対して、急な食材のキャンセルにより補償を必要とした事務費や廃棄料等にあたる計 4,853,260 円を補償しました。

6 学校給食献立について

地場産物を使用する取組みとして、みよし市産の柿ピューレを使用したカレーとゼリー、みよし市内の就農支援施設でハウス栽培されたなすを使用した献立を新たに実施しました。

また、感染症の影響により打撃を受けた愛知県内の農業、畜産業、水産業等を支援するため、愛知県が県産食材を購入し、県下の学校給食に無償提供する事業が実施されました。みよし市においても、10月から3月まで、県産の牛肉、名古屋コーチン、うなぎ、しらすを使用した献立を実施しました。献立や給食の写真を給食センターのホームページに掲載していますので、ご高覧ください。<http://www.city.aichi-miyoshi.lg.jp/kyusyoku/kyusyoku.html>

食育の一環として、学校が給食委員会の児童生徒を中心に考案するリクエスト献立を実際の給食で提供する事業を例年実施していますが、今年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で委員会活動が完全に実施できないことから、実施を見合わせています。

第2 令和3年度学校給食献立について

【資料1】令和3年度給食献立年間計画のとおり予定しています。

行事食においては、オリンピックにちなんだ献立を開催期間の前後で予定しています。

引き続きみよし市産、愛知県産の食材を使用していきます。柿ピューレを使用した献立は、令和2年度は、初めての使用で不定期での実施でしたが、令和3年度は、毎月実施し、みよし市の特産物である柿が子どもたちに馴染み深いものとなるよう予定しています。

来年度は、リクエスト献立を再開する予定です。各学校において、感染症対策を取りながら委員会活動を行い、子どもたちの食に関する興味関心が高まるよう実施していきます。

第3 新型コロナウイルス感染症に係る対応について

3～5月の学校臨時休業による給食中止の後、感染症を原因とする給食中止はありません。

給食センター及び各学校において、引き続き感染拡大防止対策を取りながら給食を実施していきます。

第4 学校給食費について

1 運営委員会での審議

みよし市立学校給食センター設置条例及び同管理規則において、運営委員会は、給食センターの運営に関する重要な事項について調査審議し、教育委員会に助言するとの定めがあり、給食費について、運営委員会の会議で継続して審議を行っていただいています。

2 給食費の現状

(1) 現状

- ・ 平成 24 年度から現在まで、小学校 240 円、中学校 270 円（これは、1 食当たりの消費税 5 %を含む食材費の金額で、消費税の 5 %を超える分については、市が補填して食材を購入しています。）
- ・ 平成 24 年度から現在に至るまで、物価は上昇しているが、給食費は据置きのため、高価な食材の使用を取り止める、同じ栄養価であれば安価な食材を選択する、規格を下げる方法で対応

(2) 現状の問題点

- ・ 安価な食材を選ばざるを得ないため、使用できる食材が限定される。

(3) 将来的に懸念される問題点

- ・ 今後も物価が上昇し続けた場合、旬の食材、地元の食材、子どもたちが楽しく給食を食べるためのデザートを提供することが金銭的に難しくなる。
- ・ 文部科学省が定める 1 食当たりの栄養価を満たすことが難しくなる。

3 審議の経過と今後について

令和元年度第 2 回運営委員会において、子どもたちに食について教え、伝えていく上では、給食費の多少の値上げは致し方ない。具体的な金額は、今後精査との結論をいただきました。

これを踏まえて、今年度は、改定金額について審議、教育委員会へ助言をいただくところでしたが、新型コロナウイルス感染症の流行による社会情勢の変化や物価の状況に伴い、改めて審議の必要があると考えます。令和 3 年度の会議において、改定金額等について審議をいただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

※ 過去の運営委員会資料及び会議録をみよし市ホームページに掲載していますので、ご参照ください。

令和元年度、平成 30 年度

<http://www.city.aichi-miyoshi.lg.jp/kyusyoku/gaiyou.html>

平成 29 年度

<http://www.city.aichi-miyoshi.lg.jp/soumu/bunnsyo/kaigikoukai/h29kaigikouai.html>