

(2) 令和6年度事業予定について

資料6 ページ

① 事業実績と事業予定

● 1学期

4月1日から学校給食費を改定しました。

小学校は1食265円から310円(+45円)、中学校は1食317円から370円(+53円)とし、令和6年度は増額分を市が負担しています。

1学期の給食は、4月10日から7月17日まで実施しました。

栄養教諭・学校栄養職員による学校訪問は、通常どおりの実施とし、「食に関する指導」と併せて「喫食状況の参観」も行っています。

5月20日に食材検査、5月29日に給食施設巡回指導を受けています。

東八千代調理場では、5月30日・31日、村上東中学校の生徒(2年生)の職場体験を受け入れ、「職場の皆さんが温かく迎えてくれてとても楽しかった」、また調理をしている時に調理員の「食べてもらう人への愛情」を感じたとの大変嬉しい感想をいただきました。

6月3日から7日までを「八千代にんじんウィーク」とし、「にんじんサラダ」「肉じゃが」「キャロットポタージュ」等、八千代市産のにんじんを食材に用いた給食を提供しました。

なお、人参を使用したメニューに、星型に片抜きした人参を数個だけ料理に加え、喫食時に見つけた子供たちが喜んでくれるようにと、また残食が少しでも減ればと工夫を試みました。

学校給食法第9条第1項の規定による学校給食衛生管理基準に基づき、業務委託事業者の薬剤師等による定期衛生検査を実施しました。

7月26日、キューピー(株)から2名の方を講師に迎え、栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会を「タマゴの基礎知識と殺菌卵について」をテーマに開催し、学校給食でもよく使用する卵について学びました。(西八千代調理場5名・東八千代調理場4名・保健体育課2名受講)

8月23日の学校給食従事者衛生講習会は、栄養教諭・学校栄養職員・給食配膳員を対象に開催予定です。

校外学習として、5月31日に八千代台西小学校の児童(3年生44名)、6月10日に新木戸小学校の児童(3年生183名)、6月21日に南高津小学校の児童(3年生60名)、6月27日に八千代台小学校の児童等(3年生91名)、職場見学として6月4日に高津中学校の生徒(2年生81名)を受け入れました。そのほか、市民見学(3件4名)及びPTA見学として新木戸小学校PTA(20名)を受け入れました。

● 2学期

2学期の給食は、9月3日から12月19日までの予定です。

栄養教諭・学校栄養職員による学校訪問は、通常どおりの実施とし、「食に関する指導」と併せて「喫食状況の参観」も行います。

P T A主催の試食会を9月11日に村上東小学校で行う予定です、当日の打ち合わせも行い、保護者の試食会参加人数は60名を予定しています。

昭和学院短期大学からの依頼を受け、11月11日から22日まで、西八千代調理場で昭和学院短期大学ヘルスケア栄養学科2年生4名の実習生の受入れを行う予定となっています。

12月には定期衛生検査を実施する他、「長ねぎウィーク」を設け、八千代市産の長ねぎを使用した献立にて給食を提供する予定です。

また、西八千代調理場において施設見学(町探検, 校外学習, P T A・市民見学)を受け入れる予定となっています。

● 3学期

3学期の給食は、1月8日から3月19日までの予定です。

3月には定期衛生検査を実施する予定となっています。

② 給食実施日数(調理場稼働日数)

令和6年度の調理場の稼働日数は、189日の予定です。

1学期は67日(4月から7月まで)に給食を提供しました。

資料7ページ

③ 各調理場の担当校及び給食提供食数(1日当たり)

令和6年度(4月から7月まで)における教職員、食物アレルギー対応食の児童生徒も含んだ1日当たりの給食提供数の平均となっています。

④ 残菜率

残菜を減らす取組として、必要な栄養価を保ちつつ、子どもたちの好みにできる限り合わせた給食とするため、栄養士が常に献立面の工夫に努めています。

また、学校訪問や校外学習時に、児童生徒に給食の大切さや自校の残菜写真を見せるなどして残菜量の多さを伝えるほか、調理業務の大変さを知らせた上で、一口でも多く食べようと指導しています。学校における食育を推進するため、令和5年度から毎月、各学校に全校の残菜率を開示したことにより、学校ごとに残菜を減らすための取り組みが進められています。

資料8ページ

⑤ 地産地消事業(八千代市産食材の使用)

八千代市産の食材の使用状況は、4月から7月まで資料のとおりです。

なお、「八千代市産数量」とは、八千代市産の指定をして納品されたもののみ数量を掲載しています。

⑥ 腸内検査

西八千代調理場及び東八千代調理場の職員を対象に4月から7月で8回実施し、検査結果は全て陰性でした。

⑦ 給食施設巡回指導

健康増進法第18条及び第22条の規定による給食施設の栄養管理、食品衛生法第30条第2項の規定による衛生管理のために行われます。

令和6年度は、衛生管理のみ実施され、西八千代調理場・東八千代調理場は、指摘事項はありませんでした。

⑧ 食材検査（細菌検査）

食品衛生法、千葉県食品衛生監視指導計画に基づいて行われる検査で、検査結果は、西八千代調理場、東八千代調理場ともに全て陰性でした。

資料9 ページ

⑨ 異物混入件数

4月から7月まで67日、延べ1,046,430食（調理場分の食数を除く）の給食において、学校から10件の異物混入の連絡がありました。プラスチック片では、調理場内で切裁機にかけた野菜を入れたりするプラスチックのささくれた部分が釜に混入してしまいました。

再発防止を図るため、プラスチックを使用する際は、必ず周りの確認をして釜に野菜等を入れたら、また周りを確認するように、調理従事者へ指導しました。なお、児童生徒への健康被害はありませんでした。

⑩ 食物アレルギー対応食実施状況

令和6年5月より、西八千代調理場は小学校11校・38人、中学校4校・16人、合計15校・54人に、東八千代調理場は小学校5校・7人、中学校1校・4人、合計6校・11人に食物アレルギー対応食を提供しました。

⑪ 給食費改定実施について

本市の学校給食費は、平成21年の価格改定以降、15年間に渡り価格を据え置いていましたが、近年の物価高騰の影響により、現行の単価では、学校給食摂取基準を満たした給食の提供が困難な状況となりました。

今後も児童生徒の成長に必要な栄養価を維持しつつ、豊富な献立で魅力ある学校給食を提供するために、令和6年度4月から学校給食費を改定しました。

なお、令和6年度につきましては、保護者の負担軽減策として、増額分は市が負担しています。