令和６年度　第１回三田市学校給食運営協議会　次第

日　時 ： 令和 6 年 9 月 9 日(月)
14 時 00 分～
場　所 ： ゆりのき台給食センター
2階　栄養指導室

１．開会

２．学校給食運営協議会について
（1） 学校給食運営協議会の設置について
（2） 学校給食運営協議会の審議内容について
（3） 委員の任期について
（4） 委員報酬について
（5） 開催予定について
（6） 学校給食運営協議会会長及び副会長の選出等について

３．協議事項
(1) 学校給食センターの現状課題と今後の運営について

４．報告事項
(1) 学校給食費について
(2) 令和5年度 給食異物混入状況
(3) 令和6年度 食育推進の取り組み

５．その他
(1) 次回のスケジュール

６．閉会

令和６年度　三田市学校給食運営協議会委員

（任期：令和6年9月1日～令和7年8月31日）

氏　　名	選　　出　　区　　分	備　　考
小野（おの）　江里奈（えりな）	ゆりのき台給食センター給食委員会 会長	富士中学校ＰＴＡ
山本（やまもと）　司（つかさ）	清水山給食センター給食委員会 会長	小野小学校　校長
安田（やすだ）　将之（まさゆき）	ゆりのき台給食センター給食委員会 副会長	ゆりのき台小学校ＰＴＡ
水津（すいづ）　祐生（ゆうき）	ゆりのき台給食センター給食委員会 副会長	藍小学校ＰＴＡ
武庫（むこ）　美香（みか）	清水山給食センター給食委員会 副会長	松が丘小学校ＰＴＡ
竹下（たけした）　太（ふとし）	ゆりのき台給食センター給食委員会 委員	すずかけ台小学校ＰＴＡ
藤井（ふじい）　許善（もとよし）	ゆりのき台給食センター給食委員会 学校園長代表	狭間中学校　校長
足立（あだち）　延也（のぶや）	清水山給食センター給食委員会 学校園長代表	三田小学校　校長

２．学校給食運営協議会について

（1）学校給食運営協議会の設置について

三田市附属機関の設置に関する条例に基づき、学校給食に関する重要な事項や給食センターの運営に関する事項について調査審議を行う、市の附属機関の一つです。

●三田市附属機関の設置に関する条例（抜粋）

（設置）

第２条　本市(以下「市」という。)に次の表に掲げる附属機関を置く。

附属機関の属する執行機関	附属機関の名称	担任事務	委員定数	委員の構成	任期
教育委員会	三田市学校給食運営協議会	学校給食に関する重要な事項及び三田市立学校給食センターの運営に関する事項についての調査審議	9 人以内	(1)　市民 (2)　委員会が必要と認める者	1 年

（秘密を守る義務）

第４条　委員は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後も同様とする。

ゆりのき台給食センター
管轄学校 PTA

清水山給食センター
管轄学校 PTA

※各学校 PTA 組織から１名が就任

ゆりのき台給食センター
給食委員会
※年２～３回程度、ゆりのき台給食センターにて開催
ゆりのき台給食センターの運営について協議する

清水山給食センター
給食委員会
※年２～３回程度、清水山給食センターにて開催
清水山給食センターの運営について協議する

※輪番制

※ゆりのき台と清水山の給食委員会
それぞれの会長、副会長等が就任

※輪番制

ゆりのき台（４名）、清水山（２名）、代表校長（各１名）

三田市学校給食運営協議会

・年３回程度、ゆりのき台給食センターにて、下記物資選定委員会と併せ開催、学校給食に関する重要な事項並びに給食センターの運営について協議する

※令和６年９月～令和７年８月の予定

物資選定委員会（運営協議会の委員が兼務）

・毎月１回、ゆりのき台給食センターにて開催、概ね平日の 14 時～１時間以内給食物資の選定について協議する

※令和６年９月～令和７年８月

※両会議とも任期は９月～翌年８月の１年間

（2）学校給食運営協議会の審議内容について

（例）・新給食センターの設置や運営形態の変更
・学校給食費の改定
・献立の大きな変更　等

（3）委員の任期について

委嘱日から１年（令和６年９月１日～令和７年８月３１日）

（4）委員報酬について

１回の出席あたり会長 4,500 円、委員 4,000 円（交通費は支給されません）

（5）開催予定について

年２～４回程度(1 回あたり約１時間)の開催を予定。開催日の約１か月前に連絡します。
※原則、毎月の物資選定委員会と同時開催しています。
※議論の進捗によって変動する可能性があります。

（6）学校給食運営協議会会長及び副会長の選出等について

① 三田市学校給食運営協議会規則(平成3年3月 23 日教委規則第5号)

(趣旨)
第1条　この規則は、三田市附属機関の設置に関する条例(平成21年三田市条例第2号)第5条の規定に基づき三田市学校給食運営協議会(以下「協議会」という。)の組織及び運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(会長及び副会長)
第2条　協議会に会長、副会長を置く。
2　会長及び副会長は、委員の互選による。
3　会長は、会務を総理し、協議会を代表する。
4　副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代行する。

(協議会)
第3条　協議会は、会長が招集する。
2　協議会は、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、可否同数の場合は、会長の決するところによる。

(協議会の庶務)
第4条　協議会の庶務は、教育委員会事務局学校給食担当課が行う。

(補則)
第5条　この規則に定めるもののほか、協議会の運営について必要な事項は、会長が協議会に諮って定める。

② 役員の選出（経過）

年 度	会 長	副 会 長
令和元年度	ゆりのき台給食センター （狭間小学校PTA）	清水山給食センター （松が丘小学校PTA）
令和2年度	ゆりのき台給食センター （狭間中学校PTA）	清水山給食センター （母子小学校PTA）
令和3年度	清水山給食センター （三田小学校PTA）	ゆりのき台給食センター （広野小学校PTA）
令和4年度	清水山給食センター （志手原小学校PTA）	ゆりのき台給食センター （富士小学校PTA）
令和5年度	ゆりのき台給食センター （弥生小学校PTA）	清水山給食センター （高平小学校PTA）
令和6年度	ゆりのき台給食センター （富士中学校PTA）	清水山給食センター （小野小学校PTA）
令和7年度	清水山給食センター （けやき台中学校PTA）	ゆりのき台給食センター （つつじが丘小PTA）
令和8年度	清水山給食センター （上野台中学校PTA）	ゆりのき台給食センター （ゆりのき台小学校PTA）

※ 会長、副会長の管轄センターは2年毎に交代することとする。

３．協議事項

（1）学校給食センターの現状課題と今後の運営について

① 給食センターの現状について

ゆりのき台給食センター及び清水山給食センターは、竣工後 30 年以上が経過し大規模改修の時期であり、今後このまま維持していくには多額の費用を投資することが必要となる。

一方、両給食センターは共通して衛生管理や労務管理上の課題があり、また、今後の児童生徒数の減少、学校再編などを踏まえ、年次的に段階を経た施設整備が必要とされます

学校給食センター施設の現状（R6.4.1 現在）

施設名称	ゆりのき台給食センター	清水山給食センター
施設所在地	ゆりのき台 6 丁目 8 番地	志手原 1143 番地
建築年月	**1990 年 8 月（築 34 年）**	**1993 年 3 月（築 31 年）** **2013 年 4 月再稼働（2009 年 4 月～2013 年 3 月、4 年間休止、機能回復工事施工）**
構造	鉄筋コンクリート造 一部 2 階建	鉄筋コンクリート造 一部 2 階建
敷地面積（法面等を含む）	10,660 ㎡	6,510 ㎡
建築面積（本棟）	1,656 ㎡	1,195 ㎡
延床面積（本棟）	1,836 ㎡ （1 階 1,599 ㎡、2 階 237 ㎡）	1,328 ㎡ （1 階 1,127 ㎡、2 階 201 ㎡）
給食開始年月	1990 年 9 月～	1993 年 9 月～
最大調理能力	8,000 食／日	4,000 食／日
ドライシステム導入状況	ウェット方式（ドライ運用）	ウェット方式（ドライ運用）
R6 喫食数	6,186 食／日（21 校園に配送）	2,723 食／日（18 校園に配送）

② 給食センター施設の現状課題から見た方向性

課 題	考 察	対 応（案）
（1）衛生管理上の問題 ①ドライ方式(*1)の導入 ②汚染区域と非汚染区域(*2)の未区分 ③空調設備の未設備	・増築を伴う大規模な改修工事が必要 ・工事期間中は給食センターを閉鎖が必要 ・市内に一時的に学校給食を賄える施設はない	現施設の改修は困難

課 題	考 察	対 応（案）
(2)多様なニーズへの対応 ①アレルギー対応 ②米飯給食	・増築を伴う大規模な改修工事が必要 ・炊飯施設は、施設内での調理の方が効率的で、衛生管理上も有利	現施設の改修は困難
(3)公共施設マネジメント ①基本方針 ②大規模改修工事	・施設の効率的・効果的な管理運営の観点から、施設の統合や民間活用などの施設マネジメントを行うべき。 ・将来の施設のあり方を決定しないまま、大規模修繕など高額な投資をするべきではない。	今後の児童生徒数から見て、2センターの必要性は低い
(4)バリアフリー対応	・現施設には、エレベーターが設置されておらす、また段差の解消もされていないため、障害のある施設見学者や来訪者等にとって、利用しづらい。	現施設の改修か新施設建設での対応が必要

(*1)ドライ方式・・・・・すべての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式
(*2)汚染作業区域・・・・食材の検収、下処理室等調理前の食材を扱う部屋
非汚染作業区域・・・調理室、コンテナ室等完成した食品を扱う部屋

③ 給食センターあり方の議論

令和４年度学校給食運営協議会での「三田市学校給食のあり方」について議論され、その答申（令和５年４月）で将来的な施設整備の考え方が示されている。

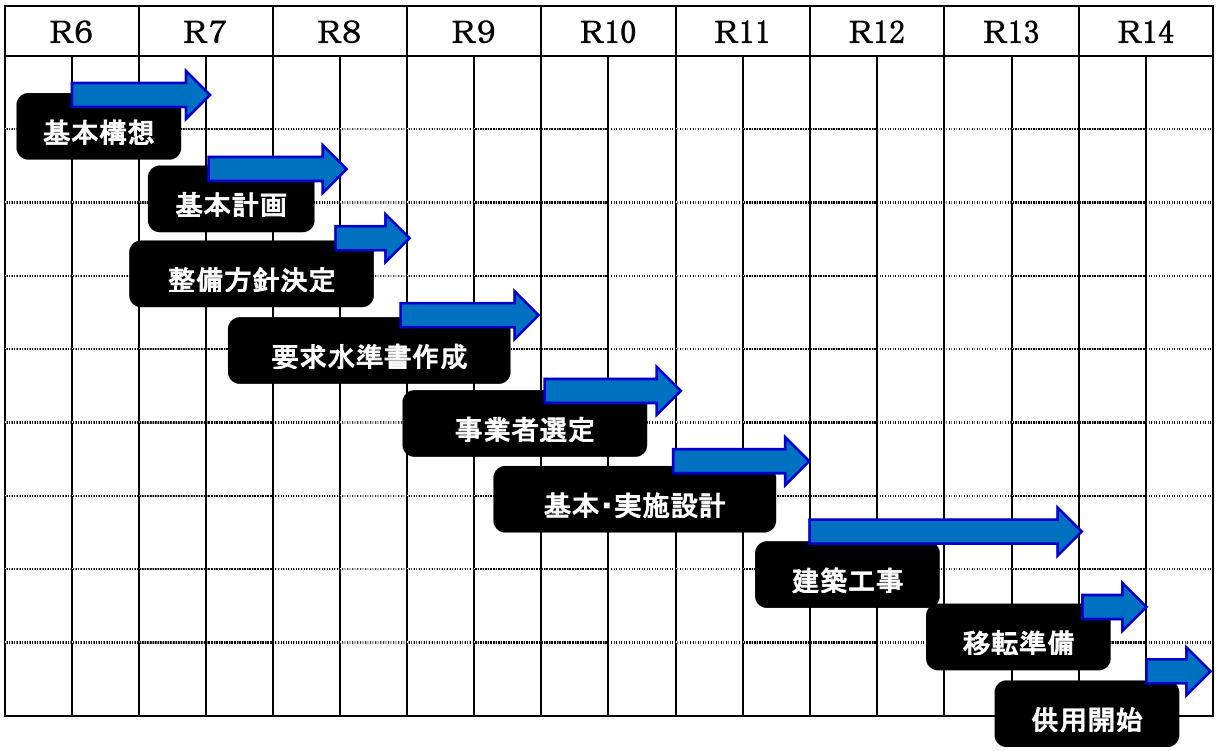
【答申抜粋】
（ア）給食センターの施設について
ゆりのき台と清水山の給食センターでは、学校給食衛生管理基準（平成２１年文部科学省告示第６４号）に適合した運用や、ＨＡＣＣＰ(*)に対応した運用を行っています。
しかしながら、どちらのセンターも概ね３０年前に整備された施設のため、現在最も望まれている調理場施設の床のドライ方式導入ができていません。さらに、調理員が安全に作業を行うにあたって配慮が求められる室温や湿度の調整が可能な調理場全体の空調管理などが整備されていません。
施設の老朽化はもとより、上記の事項を十分に達成できていない施設で調理を継続することは、様々な事故やミスを誘発する可能性があります。今のところ大きな事故にはつながっていませんが、「衛生管理の徹底」という給食の根幹を支える重要な要因ですので、今回の諮問内容には含まれていませんが、給食センター施設の改修・改善に向けた取り組みを進めることが必要であると考えます。

(*)ＨＡＣＣＰ（ハサップ）
食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

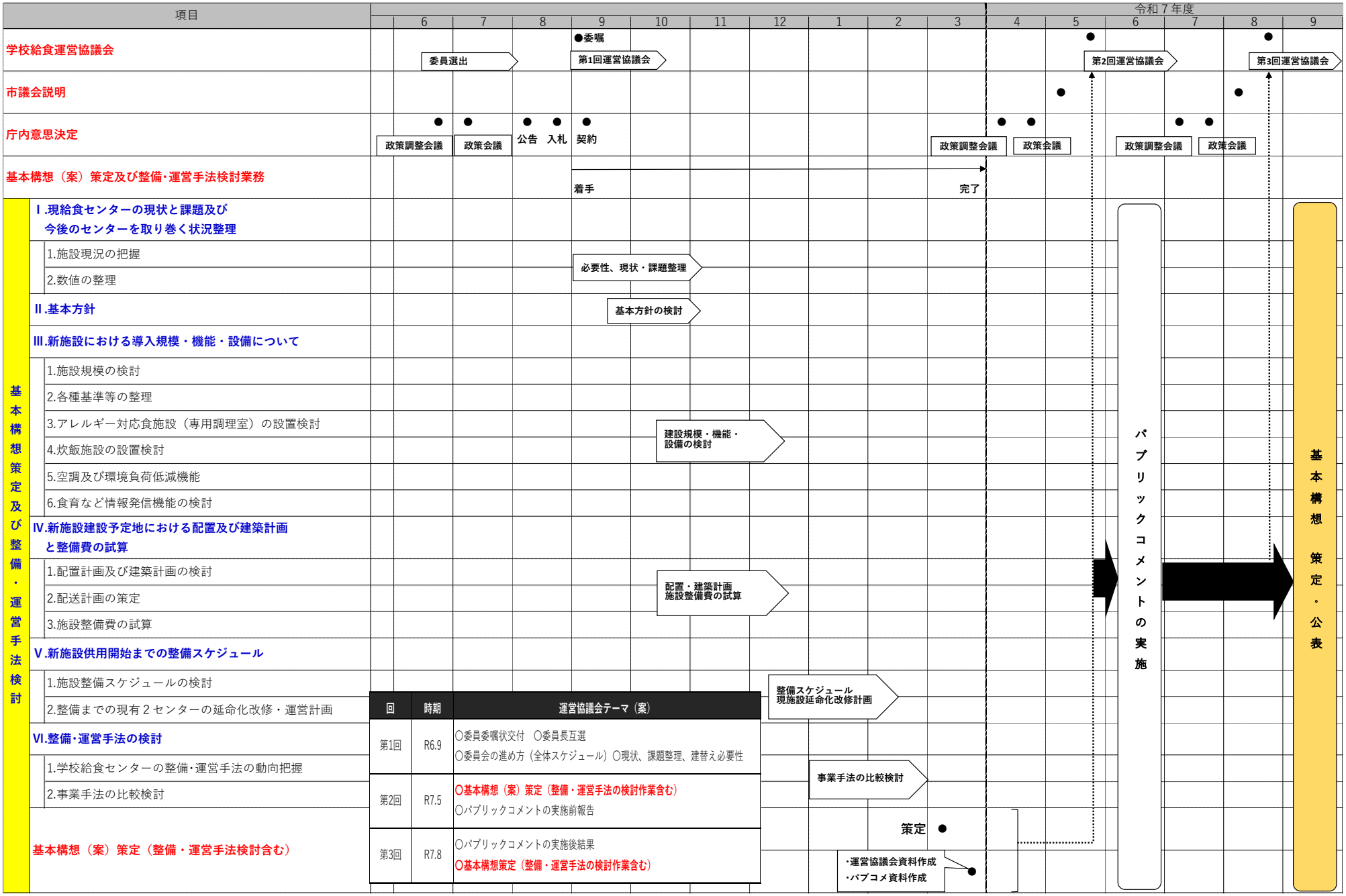
（イ）食物アレルギー対応について

答申にも記載していますが、様々な食物アレルギーのある子どもたちが他の子どもたちと一緒に給食を楽しむためにも、食物アレルギー児に対応できる給食を提供する専用調理場が必要です。よって、施設の改修・改善に向けた取り組みが必要であると考えます。

④ 施設建設に向けた工程の検討



三田市学校給食センター基本構想策定及び整備･運営手法検討業務委託スケジュール(Ｒ６～Ｒ７)



回	時期	運営協議会テーマ（案）
第1回	R6.9	○委員委嘱状交付　○委員長互選 ○委員会の進め方（全体スケジュール）○現状、課題整理、建替え必要性
第2回	R7.5	○基本構想（案）策定（整備・運営手法の検討作業含む） ○パブリックコメントの実施前報告
第3回	R7.8	○パブリックコメントの実施後結果 ○基本構想策定（整備・運営手法の検討作業含む）

４．報告事項

（１）学校給食費について（市議会決算認定前）

① 三田市の学校給食の費用負担の考え方（学校給食法に基づく）

保護者負担：食材費

市　負　担：それ以外の経費

（人件費、調理用燃料費、水道代、施設整備・修繕費、配送費など）

② 県内等の状況

県下の状況を見ると、本市がＲ６に見直し改定を実施した結果、阪神・神戸各市より高い水準となった。（※ただし、本市はＲ６について、激変緩和措置として旧の保護者負担価格に据え置いている。）

改定年を見ると、阪神・神戸の各市は宝塚市を除いて、H26 以降に改定を行っている。

単位：円

	小学校		中学校		改定年
三田市	279	三田市比較	323	三田市比較	R6
神戸市	260	▲ 19	340	17	R2
尼崎市	240	▲ 39	310	▲ 13	R4
西宮市	275	▲ 4	325	2	R5
芦屋市	262	▲ 17	303	▲ 20	R5
伊丹市	242	▲ 37	292	▲ 31	H29
宝塚市	230	▲ 49	270	▲ 53	H26
川西市	250	▲ 29	290	▲ 33	R4
神戸阪神平均	251	▲ 28	304	▲ 19	
県下市平均	246	▲ 33	282	▲ 41	

給食費の改定経過

	H3～	H5～	H19～	H26～	R6～
幼稚園	179	190	204	210	246
小学校	202	216	232	238	279
中学校	233	249	267	275	323

③ 収支の状況

収支については、平成 27 年以降マイナスが続いており、累計では 152,095 千円の赤字となっています。購入費用の切り詰めや献立の工夫による均衡の確保が困難になっているため、Ｒ６年度以降の給食費の価格改定を行いました。（※激変緩和措置として価格は据え置き）

単位：千円

	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
（歳入）給食費	461,275	447,950	443,136	443,124	439,677	403,690	412,318	443,198	441,228	438,758
（歳出）食材費	422,217	428,319	419,480	416,109	415,502	398,639	404,452	420,465	438,529	477,848
（歳出）光熱水費	38,941	32,510	26,159	27,209	27,782	27,263	20,251	25,620	30,985	28,169
収支	117	-12,879	-2,503	-194	-3,607	-22,212	-12,385	-2,887	-28,286	-67,259
									累計	-152,095

④ 今後の対応

事務局では、食材の価格の高騰が継続する状況の中で、収支の均衡を保とうとすれば、栄養バランスの取れた安全・安心で魅力的な学校給食を安定的に提供していくことが困難になると考え、先の学校給食運営協議会にて見直しの必要性について提案を行いました。その結果、協議会からは物価上昇に対応するための給食費の増額とそれ

に見合った献立内容の充実を図ることとするほか、保護者負担の急増を招かない範囲内に増額幅をおさめることなどが答申として提言されました。

令和６年度は、激変緩和措置として給食費の価格を据え置きしましたが、今後、条例の規定どおり価格設定すれば収支の均衡は保てると考えております。

⑤　令和５年度 学校給食費徴収の収納状況

学校給食費の取扱については、従前は、教材と同様の性格を持つものとして、学校ごとの会計により管理運営されてきましたが、総計予算主義の原則に基づき平成 24 年度より公会計制度を導入しました。

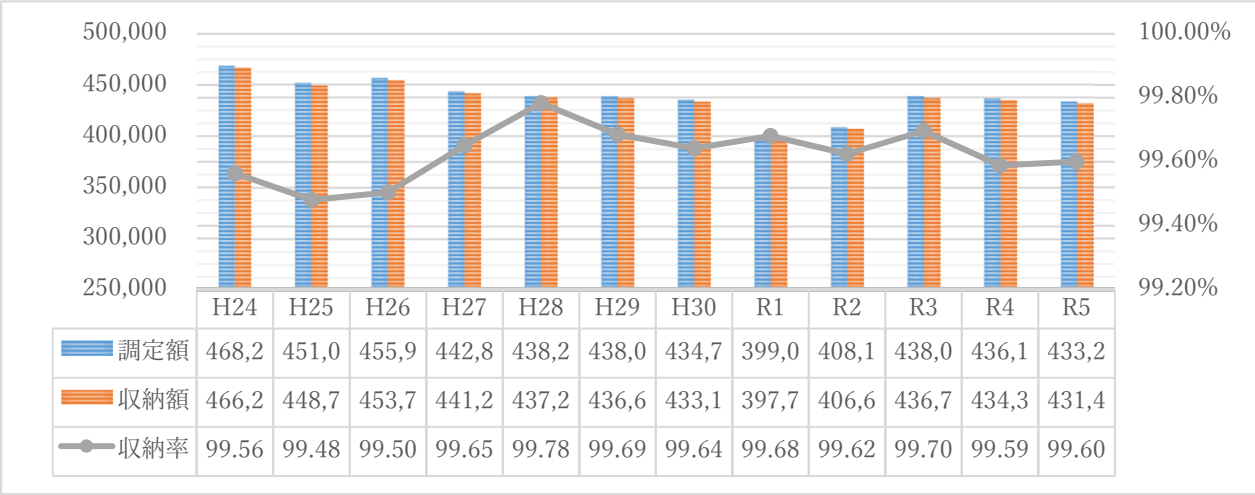
公会計制度導入後における決算状況等については、下記のとおりとなっています。

（ア）令和５年度決算について　　（単位:円、%）

	調定額	収納額	欠損額	未納額	徴収率
現　年	433, 205, 691	431, 473, 019	0	1, 732, 672	99. 60%
滞納繰越	2, 438, 099	1, 666, 647	0	771, 452	68. 36%

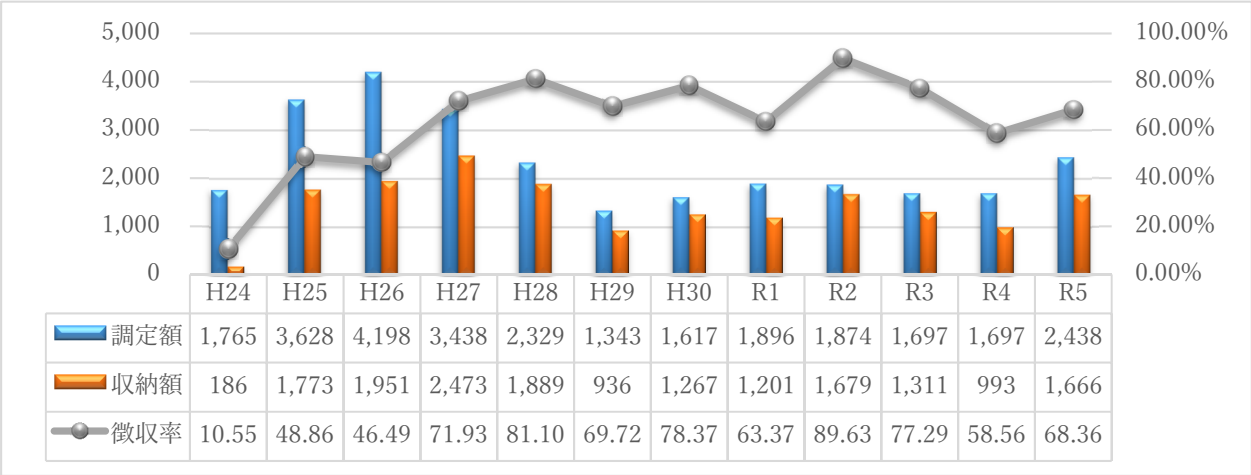
（イ）収納状況の推移（24 年度以降）

【現年】　（単位：万円）



	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
調定額	468,2	451,0	455,9	442,8	438,2	438,0	434,7	399,0	408,1	438,0	436,1	433,2
収納額	466,2	448,7	453,7	441,2	437,2	436,6	433,1	397,7	406,6	436,7	434,3	431,4
収納率	99.56	99.48	99.50	99.65	99.78	99.69	99.64	99.68	99.62	99.70	99.59	99.60

【滞納繰越】　（単位：千円）



	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
調定額	1,765	3,628	4,198	3,438	2,329	1,343	1,617	1,896	1,874	1,697	1,697	2,438
収納額	186	1,773	1,951	2,473	1,889	936	1,267	1,201	1,679	1,311	993	1,666
徴収率	10.55	48.86	46.49	71.93	81.10	69.72	78.37	63.37	89.63	77.29	58.56	68.36

（２）令和５年度 給食異物混入状況

学校給食の提供については、国の学校給食衛生管理基準や「学校給食衛生管理マニュアル（兵庫県教育委員会)」、「三田市学校給食異物混入防止対応マニュアル（三田市教育委員会)」を遵守し実施しているが、食材や調理において予期せぬ事態により異物混入の事象が生じている。

① 異物の報告数(件数)

		1 学期	2 学期	3 学期	合計
給食センター 食材納入業者	ゆりのき台	2	3	0	5
	清水山	3	3	1	7
	小計	5	6	1	１２
炊飯業者 パン製造	ゆりのき台	0	2	0	2
	清水山	1	4	0	5
	小計	1	6	0	7
	計	6	１２	1	１９

② 異物の内訳

ア. ゆりのき台給食センター　・・・　7 件

	分類	件数	主な異物混入の概要
給食センター	毛髪	1 件	・アジフライに毛髪（約 10 ㎜） 衣内混入のため、業者作業時に混入
	ビニール、プラスチック、ゴムなどの人工固形物	4 件	・プレーンオムレツにシリコンゴム片（約 35 ㎜） 業者作業時に混入 ・鶏そぼろに金タワシ（約 140 ㎜） 釜を洗浄時釜に引っ掛かかり付着したものが誤って混入 ・チンゲン菜のごま油炒めに塗膜片（約 18 ㎜） 場内床の塗膜片と思われるが場所特定に至らず ・切り干し大根にポリプロピレン（約 190 ㎜） 業者製造時に混入
委託業者等	虫等	1 件	・ご飯に虫（約 8 ㎜） 炊飯後、蓋を閉める際から喫食中までの間に混入
	毛髪	1 件	・ご飯に毛髪（約 150 ㎜/110 ㎜） 炊飯後、蓋を閉める前に混入

イ. 清水山給食センター　・・・　１２件

	分類	件数	主な異物混入の概要
給食センター	毛髪	２件	・オニオンスープに毛髪（約 150 ㎜） 調理作業時に混入 ・シュウマイに毛髪（約 52 ㎜） 業者製造時に個体内に混入
	ビニール、プラスチック、ゴムなどの人工固形物、その他	５件	・カツオ和えに炭（約 9 ㎜） 野菜に付着した異物が除去出来ずに混入 ・ししゃもに石（約 5 ㎜） 個体に含まれた石がそのまま提供された ・トビウオフライにビニール片（約 7 ㎜） 業者製造時に衣内に混入 ・焼きビーフンにポリスチレン（約 10 ㎜） 該当品が無く混入経路不明 ・栗米湯（ｽｰﾐｰﾀﾝ）に金属片（約 8 ㎜） 缶切り作業時に誤って混入
委託業者等	虫等	２件	・えんどう豆ご飯に虫（約 30 ㎜） えんどう豆に混入する虫を除去出来ずに混入 ・パンの中に虫（約 1 ㎜） 機械に付着した虫が混入
	毛髪	２件	・ごはんの中に毛髪（約 25 ㎜） 炊飯後蓋を閉める前から喫食中までの間に混入 ・ごはんの中に毛髪（約 10 ㎜） 炊飯後蓋を閉める前から喫食中までの間に混入
	人工固形物、その他	１件	・パンの中に石（約 4 ㎜） 運搬時に原材料外袋に付着したものが混入

③ 異物混入防止に向けた取組

ア「学校給食衛生管理マニュアル（兵庫県教育委員会）」、「三田市学校給食異物混入防止対応マニュアル（三田市教育委員会）」の遵守及び再徹底

イ 学校給食の衛生管理について組織的に取り組むために食の安全推進担当（2 名）を配置

・調理作業において異物除去に特化した視点で作業実施、異物混入時の検証・再発防止策の推進

ウ 異物混入防止に向けた給食関係者（委託業者等含む）の資質向上の実施

・給食センター調理師への衛生講習会を実施

エ 食材に付着した異物の排除について

・検収責任者が、生産地・品質、鮮度などをはじめ、箱・袋の汚れ、破れなどの包装容器の状況を十分点検し、異物混入の危険性を排除する。

・食材に付着している異物を除去する下処理作業は、流動・ｵｰﾊﾞｰﾌﾛｰする水の 3 槽シンク（3 回洗浄）で、こすり洗いをする。

・学校からの異物報告があった場合、ミーティングで全職員へ報告。過去の異物混入事象を含め、２センターでの情報共用を密にする。

オ 毛髪の排除について

・調理服は、毎日洗濯し清潔に保管しているものを使用する。身支度の際には、頭髪の落下することの無いように毛髪落下防止用衛生帽子を確実に着用し、粘着ローラーかけを丁寧に行いながら職員同士で確認し合う。調理服は、トイレ等で脱衣後、再着用の場合も上記を徹底する。

・調理室のスポットエアコン吹出し口の直下で従事する調理師は、風で混入する可能性を排除できない為、更に帽子の下に使い捨てヘアーキャップを着用する。

カ 異物混入した原因の改善策の実施

・食の安全推進担当による異物混入事例の検証、再発防止策の調理職員への徹底

・調理員の作業前ミーティング時に、異物混入防止手順の確認

・常時、複数人でのパトロールを実施し、毎日の作業前後の調理器具・設備等の点検

・食材梱包の開封作業の混入防止について、開封マニュアルに基づく作業の再確認を実施

キ 施設設備の状態を定期的に点検し必要に応じ補修の実施。

・施設内外の清掃は毎日実施しているが、作業場の床、壁、天井、を常に清潔に保つ。

・長期休業を活用し、場内の補修を計画的に実施

ク 食材納入業者への指示及び改善策の確認

・異物混入の事由及び再発防止策の文書による報告

・食材納入業者の変更、安全な食材確保の要請及び確認（生産工程の再確認、生産地の変更等）

（３）令和6年度　食育推進の取り組み（“食べチャオさんだ！”食育推進事業計画）

		事業項目	目　　的	内　　容	対象	期間等	場所等
学校給食	1	給食時間の指導 （こんしゅうのこんだて）	給食を「生きた教材」として活用し、望ましい食習慣を身に付けるとともに食について興味関心を持たせる	給食センター発行の資料「こんしゅうのこんだて」を提供し、給食時間に活用する QRコードを利用し、当日の献立や調理中の様子を動画で紹介する	市内の市立幼小中	給食時間	各学校園クラス
	2	卒業おめでとう給食選挙 （給食アンケート）		中学3年生リクエスト献立実施と給食だよりにアンケートで出た感想を紹介する	市内の市立中学校3年生	9～10月ごろ実施予定	各管轄 給食センター
	3	学校・園で育てた野菜の提供	学校・園の菜園で育てた野菜を給食に取り入れ、収穫の喜びやおいしさを共に味わい感謝の心を育てる	例）6月：玉ねぎ・きゅうり 6・7月：ゴーヤ・にんにく 9月：ゴーヤ・かぼちゃ 10・11月：さつまいも 12月：大根　1月：黒大豆			【提出先】 各管轄 給食センター
募集	4	絵手紙コンクール （12年目）	自然豊かな三田の食材を味わう喜びや楽しさと生産者への感謝の気持ちを絵と言葉で伝える絵手紙を募集し、食育推進事業に活用する	絵手紙の応募作品を10月上旬頃に審査、表彰、三田の食育・学校給食展にて展示、食育に活用する	市内在住 在学園児児童生徒(4才～中学生以下)	【募集】 7月19日(金) ～ 9月6日(金) （必着）	【提出先】 ゆりのき台 給食センター （学校給食課）
	5	「三田のご当地給食」の開発	子どもたちが三田の給食といえばこれと言えるような新たな「三田のご当地グルメ」を考案し、学校給食の献立に提案	子ども会議【全３回実施】 指導：湊川短期大学人間生活学科 ①ご当地給食アンケートの共有、パスカルさんだ野田店長から地場野菜の講話 ②調理体験1回目、レシピ候補作成 ③調理体験2回目、レシピ案完成	市立小学校の3年生～6年生児童とその保護者（定員：１0組20名程度）	【開催】 ①6/29(土) ②7/23(火) ③8/6(火)	【申し込み先】 ゆりのき台 給食センター （学校給食課） 【開催場所】 湊川短期大学
食育啓発	6	食に関する作品展示	三田の学校給食の魅力や食育の大切さについて、広く市民に啓発する	市内学校園の食育活動や食に関する作品、絵手紙コンクール応募作品の展示を行う	市民	令和7年1月24日(金)～2月6日(木)	ウッディタウン市民センター
	7	三田の食育・学校給食展 （11年目）	三田の学校給食と食育について理解を深め、興味関心を高めるために開催する	三田の学校給食「今･昔」 “食べチャオさんだ！”食育推進事業の紹介等	市民		