

令和7年度 第2回三田市学校給食運営協議会 次第

日 時： 令和7年9月8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

学校給食と献立の目標について

DVD 視聴～三田市学校給食センター紹介「ようこそ！給食センターへ」～

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

3. 協議事項

- (1) 学校給食運営協議会会長及び副会長の選出について

4. 報告事項

- (1) 学校給食費について
- (2) 令和6年度 給食食材の放射能検査の実施結果について
- (3) 令和6年度 給食異物混入状況について
- (4) 令和7年度 食育推進の取り組みについて

5. その他

- (1) 次回のスケジュール

6. 閉会

令和7年度 三田市学校給食運営協議会委員

任期：令和7年9月1日～令和8年8月31日

(敬称略)

氏 名	選 出 区 分	備 考
うえおか しおり 上岡 志織	ゆりのき台給食センター給食委員会 会長	つつじが丘小学校 保護者代表
こいずみ かなこ 小泉 加奈子	清水山給食センター給食委員会 会長	けやき台中学校 保護者代表
かみのたに ゆうすけ 上ノ谷 友亮	ゆりのき台給食センター給食委員会 副会長	本庄小学校 保護者代表
はた けいこ 畠 恵子	ゆりのき台給食センター給食委員会 副会長	狭間小学校 保護者代表
いしだ あきよ 石田 章世	清水山給食センター給食委員会 副会長	母子小学校 保護者代表
すいづ ゆうき 水津 祐生	ゆりのき台給食センター給食委員会 委員	藍中学校 保護者代表
まつした しゅう 松下 修	ゆりのき台給食センター給食委員会 学校園長代表	弥生小学校 校長
こやま けいすけ 小山 恵介	清水山給食センター給食委員会 学校園長代表	志手原小学校 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

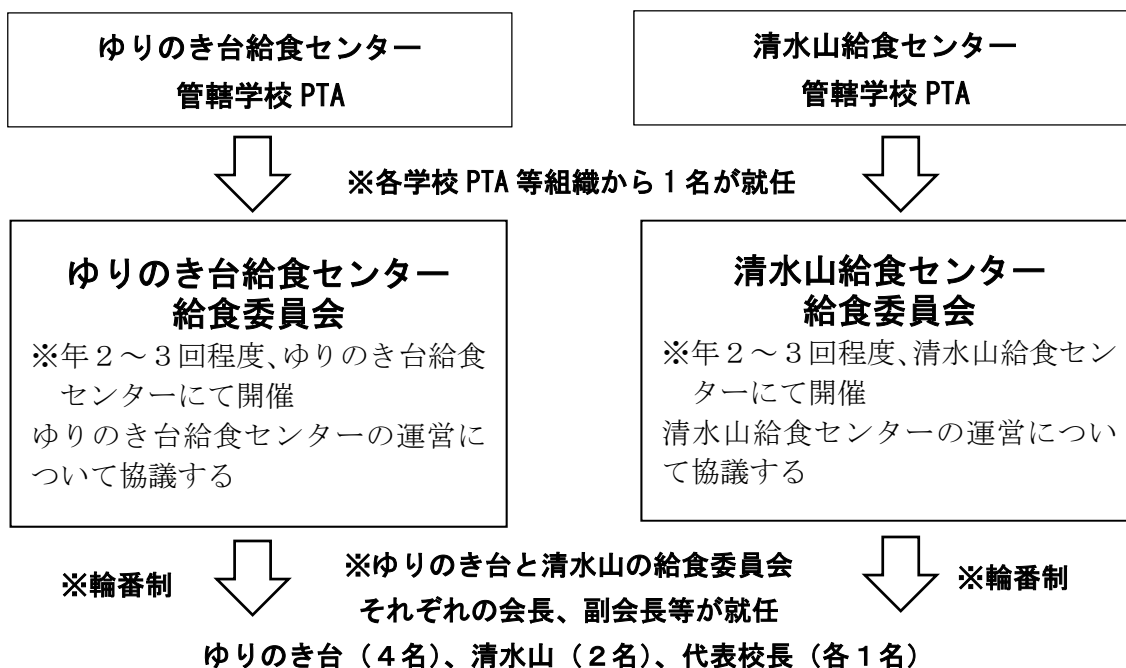
三田市附属機関の設置に関する条例に基づき、学校給食に関する重要な事項や給食センターの運営に関する事項について調査審議を行う、市の附属機関の一つです。

●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	担当事務	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



三田市学校給食運営協議会

・年 2 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 7 年 9 月～令和 8 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 時から 1 時間以内で給食物資の選定について協議する。

※令和 7 年 9 月～令和 8 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) ・ 給食センターの運営形態の変更
・ 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7年9月1日～令和8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。

3. 協議事項

(1) 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)

<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
--

② 役員を選出(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 (狭間小学校保護者代表)	清水山給食センター (松が丘小学校保護者代表)
令和2年度	ゆりのき台給食センター (狭間中学校保護者代表)	清水山給食センター (母子小学校保護者代表)
令和3年度	清水山給食センター (三田小学校保護者代表)	ゆりのき台給食センター (広野小学校保護者代表)
令和4年度	清水山給食センター (志手原小学校保護者代表)	ゆりのき台給食センター (富士小学校保護者代表)
令和5年度	ゆりのき台給食センター (弥生小学校保護者代表)	清水山給食センター (高平小学校保護者代表)
令和6年度	ゆりのき台給食センター (富士中学校保護者代表)	清水山給食センター (小野小学校保護者代表)
令和7年度	清水山給食センター (けやき台中学校保護者代表)	ゆりのき台給食センター (つつじが丘小学校保護者代表)
令和8年度	清水山給食センター (上野台中学校保護者代表)	ゆりのき台給食センター (ゆりのき台小学校保護者代表)

※ 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。

4. 報告事項

(1) 学校給食費について (R6 決算見込み)

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、各市がR7に見直し改定を実施した結果、本市は阪神・神戸各市より低い水準となった。また、県下市平均と比較しても本市は低く設定されている。

改定年を見ると、阪神・神戸の各市は、本市と尼崎市を除いてR7に改定を行っている。

単位：円

	小学校		中学校		改定年
	三田市	三田市比較	三田市	三田市比較	
三田市	279		323		R6
神戸市	324	45	391	68	R7
尼崎市	272	▲ 7	310	▲ 13	R6
西宮市	305	26	360	37	R7
芦屋市	310	31	360	37	R7
伊丹市	299	20	353	30	R7
宝塚市	270	▲ 9	315	▲ 8	R7
川西市	302	23	345	22	R7
神戸阪神平均	297	18	348	25	
県下市平均	292	13	332	9	

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、購入費用の切り詰めや献立の工夫によっても均衡の確保が困難になっています。R6年度には給食費の負担構造の見直しを実施し、燃料費・上下水道料金を市で負担することで、保護者負担金額を全額食材購入に充てるようにしました。それでもなお、昨今の物価高騰の影響により収支はマイナス（給食費だけでは食材費を賄いきれない）となっています。

単位：千円

	H26	H27	H28	H29	H30	R1(※)	R2(※)	R3	R4	R5	R6
(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	438,786
(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	522,615
(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	0
収支	117	-12,879	-2,503	-194	-3,607	-22,212	-12,385	-2,887	-28,286	-67,259	-83,829

※コロナの影響による

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、令和6年度に給食費の見直し（増額改定）を行いました。しかしながら、物価高騰が収まらないなか、市民生活に及ぼす影響も考慮し、令和6年度から激変緩和措置として給食費の価格を据え置いています。

今後、条例の規定どおり価格設定すれば収支の均衡に近づけるものと考えています。

⑤ 令和6年度 学校給食費徴収の収納状況

学校給食費の公会計制度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6年度決算について

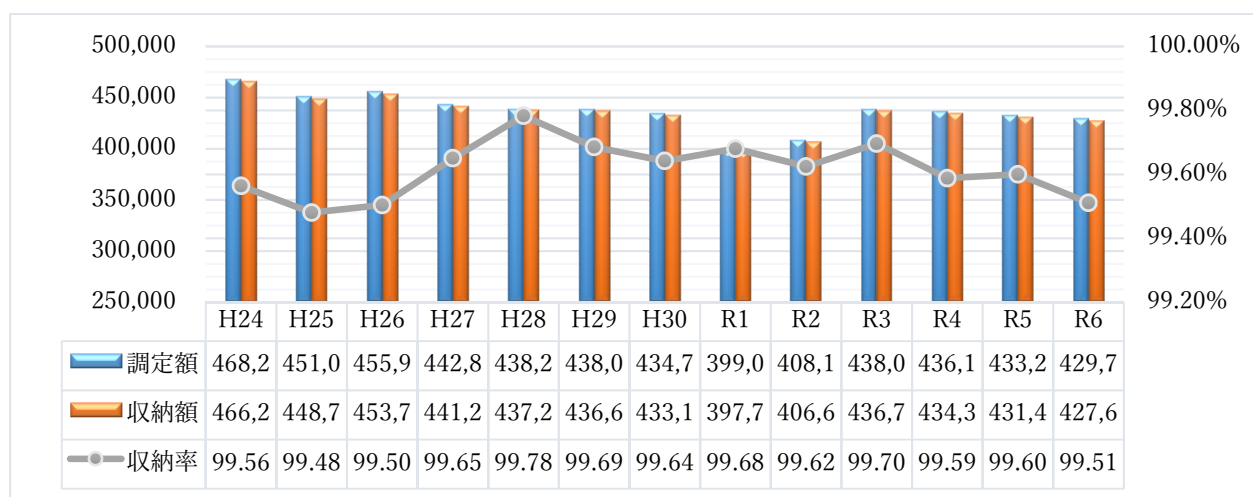
(単位:円、%)

	調定額	収納額	欠損額	未納額	徴収率
現年	429,762,373	427,661,203	0	2,101,170	99.51%
滞納繰越	2,504,124	935,548	0	1,568,576	37.36%

(イ) 収納状況の推移 (24年度以降)

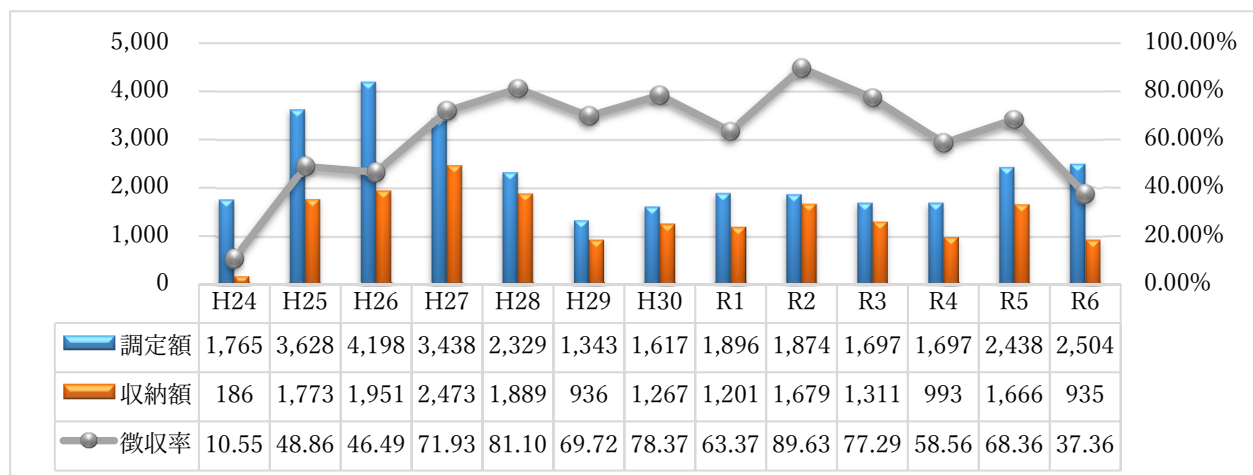
【現年】

(単位:千円)



【滞納繰越】

(単位:千円)



(2) 令和6年度 給食食材の放射能検査の実施結果について

平成24年4月1日から食品中の放射性物質の新基準が適用されていることから、市場に流通している食材は安全という判断のもとに学校給食を提供していますが、園児・児童・生徒および保護者等に安全であることを改めて確認する観点から、独自に放射性物質測定検査を平成25年9月の学校給食より実施しています。

1. 検査対象 給食で使用する食材のうち、魚介類(乾物類を含む)について、給食実施前に検査を行います。
2. 検査方法 厚生労働省登録機関でのゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメトリーによる
3. 検査機関 株式会社 日本食品エコロジー研究所
4. 検査項目 放射性セシウム 134・137
5. 検出下限値 各 1Bq/kg (これ未満は「不検出」として表示)
6. 検査結果 検査結果は、全て不検出となっています。(随時三田市ホームページにて公表)

検査日	給食提供期間	検査食材
R6.4.3	R6.4.8~4.12	ちくわ、茎わかめ、煮干し粉、わかめご飯の素、白身魚(角切り)、まぐろフレーク、青のり粉
R6.4.8	R6.4.12~4.17	ししゃも、だし昆布、削り節、いか短冊(大・小)、キャベツ入りつくね、えびシューマイ(大・小)、小丸天
R6.4.12	R6.4.18~4.30	かぼちゃコロッケ、白菜キムチ、カットわかめ、さば、赤魚の西京漬、かまぼこ(お祝い)
R6.4.22	R6.4.18~5.10	厚焼卵、かつお(角切り)、干しひじき、さば、丸干し、さけフライ
R6.5.7	R6.5.13~5.27	さわら、白菜キムチ、ししゃも、かぼちゃコロッケ、赤魚の西京漬、いかの天ぷら、ほっけ
R6.5.29	R6.6.3~6.26	松笠いか、白菜キムチ、きびなごの澱粉付き、ちりめんじゃこ、丸干し、糸かまぼこ、昆布入り大豆、厚焼卵、キャベツ入りつくね
R6.6.5	R6.6.12~6.25	お魚ソーセージ、白身魚(角切り)、ほっけ、さば、たこいか平天、さわら、ししゃも、もずく
R6.6.24	R6.7.1~7.17	きざみ昆布、かつおふりかけ、キャベツ入りつくね、真だこのから揚げ、ししゃも、赤魚の西京漬、とびうおフライ、さわら、白菜キムチ、白身魚(角切り)
R6.8.22	R6.8.30~9.19	紅鮭(角)、煮干し粉、ちりめんじゃこ、茎わかめ、赤魚の西京漬、削り節、だし昆布、きざみ昆布、チキンメンチカツ
R6.8.22	R6.9.5~9.30	和風ドレッシング、えびシューマイ、まぐろフレーク、いかフライ、さば、味付けのり、カットわかめ、ほっけ
R6.8.28	R6.9.13~9.27	かつおふりかけ、厚焼卵、糸かまぼこ、たこいか平天、さわら、白菜キムチ、小丸天、ししゃも
R6.9.20	R6.10.1~10.29	さば、さわらの西京漬、きざみ昆布、花かつお、いわし澱粉付き、ちくわ
R6.9.20	R6.10.15~10.31	あじ、白菜キムチ、いか短冊(小)、ほっけ、さけ、丸干し、お魚ソーセージ、松笠いか、ひじき
R6.10.22	R6.11.1~11.11	かまぼこ、ししゃも、赤魚の西京漬、わかめご飯の素、丸干し、さば、きざみ昆布、さわら
R6.10.22	R6.11.12~11.29	キャベツ入りつくね、さけフライ、白菜キムチ、ほっけ、米粉たこやき、カレーの唐揚げ
R6.11.19	R6.12.2~12.23	わかさぎ、紅鮭、さわら、ししゃも、さば、赤魚の西京漬
R6.12.20	R7.1.9~1.30	松笠いか、肉しのだ、さわら、厚焼卵、お魚ソーセージ、さば、ししゃも、黒大豆コロッケ
R7.1.22	R7.2.1~2.20	いわしの澱粉付き、かまぼこ(鬼型)、豆腐ハンバーグ、紅鮭(角)、わかさぎ、赤魚の西京漬、ギョーザ、白菜キムチ
R7.1.22	R7.2.10~2.27	乾燥小魚(小袋)、いかフライ、さば、さわら、チキンメンチカツ、ししゃも、たこいかひら天
R7.2.25	R7.3.3~3.21	さけフライ、赤魚の西京漬、きざみ昆布、かまぼこ(お祝い)、紅鮭、白菜キムチ、さわら

(3) 令和6年度 給食異物混入状況について

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	3	3	1	7
	清水山	1	2	0	3
	小計	4	5	1	10
炊飯業者 パン製造業者	ゆりのき台	1	2	0	3
	清水山	1	2	0	3
	小計	2	4	0	6
計		6	9	1	16
【参考】R5 異物報告件数		6	12	1	19

② 異物の内訳

ア. ゆりのき台給食センター . . . 10件

分類		件数	異物混入の概要
給食センター	虫等	2件	<ul style="list-style-type: none"> ・たくあん和えの中に雑草（約35mm） 下処理作業で除去できず混入 ・ごま汁に小虫（約1mm） 非加熱のため、調理後から喫食までの間に混入
	毛髪	1件	<ul style="list-style-type: none"> ・シューマイに毛髪（約60mm） 上に乗っていたため、加熱調理中に混入
	ビニール、プラスチック、ゴムなどの人工固形物	4件	<ul style="list-style-type: none"> ・けんちん汁にポリスチレン片（約10mm） 給食センターの調理器具等に類似品はなく、混入経路不明 ・味噌汁にポリプロピレン片（約5mm） 給食センターの調理器具等に類似品はなく、混入経路不明 ・野菜スープにテプラ片（約5mm） 食缶に貼付している学校名のテプラが一部剥がれたものが除去できず混入 ・わかめスープに絆創膏（約20mm） 給食センターでは青色の絆創膏を使用するルール その他の関係者にも確認したが、絆創膏は未使用で混入経路は不明

委託業者等	虫等	1件	・ ご飯に虫 (約 5 mm) 炊飯工場で製造中に混入
	ビニール、プラスチック、ゴムなどの人工固形物	2件	・ パンにスポンジ片 (約 1 mm) 計量機器を清掃するスポンジが一部欠損し、機器に付着したものが混入 ・ ごはんに繊維 (約 170 mm) 炊飯工場で製造中に混入

イ. 清水山給食センター . . . 6件

分類		件数	主な異物混入の概要
給食センター	ビニール、プラスチック、ゴムなどの人工固形物、その他	3件	・ もずく汁に爪片 (約 8 mm) 調理職員に該当者はなく、混入経路は不明 ・ いも煮汁にビニール片 (約 30 mm) 冷凍里芋が入っていたビニール袋の開封時に切れ端が混入 ・ 海と畑のサラダにポリエチレン片 (約 5 mm) 給食センターの調理器具等に類似品はなく、混入経路不明
	毛髪	1件	・ 揚げパンの中に毛髪 (約 20 mm) パン工場で製造中に混入
委託業者等	人工固形物、その他	2件	・ ごはんの中にカビ (約 0.5 mm) 炊飯工場に該当物がなく、混入経路は不明 ・ ごはんに紙片 (約 30 mm) 炊飯工場に該当物がなく、混入経路は不明

③ 異物混入防止のための重点的な取り組み

令和6年度の異物混入事案を踏まえ、以下の3点を特に重点項目として、調理職員・委託業者への再徹底を図ります。

● 調理従事者の衛生管理の強化

- 調理場入室時の服装点検を厳格化し、粘着ローラーがけを徹底することで、衣服への異物付着を防ぎます。特に、他の職員による背中側の確認を必須とします。
- 作業手袋の欠損確認を点検票に加えることで、スポンジ片のような異物の混入リスクを低減させます。

● 調理・洗浄過程における作業の徹底

- 野菜の洗浄については、3槽シンクでのこすり洗いを徹底し、洗浄工程における異物除去を強化します。
- 長期休業期間を利用した職員研修では、異物混入の事例検証を重点的に行い、各事案の原因と対策を全職員で共有します。

● 炊飯工場等の委託先に対する指導の強化

- 炊飯工場等の委託先に対しては、稼働前の査察を強化し、異物混入防止マニュアルの遵守状況や備品点検を徹底するよう指導します。特に、洗浄用スポンジの管理体制について確認を行います。

その他の継続的な取り組み

上記の重点対策に加え、引き続き以下の取り組みを実施し、給食全体の安全性のさらなる向上を図ります。

- 「学校給食衛生管理マニュアル」および「学校給食異物混入防止対策マニュアル」の遵守と定期的な見直し
- 食の安全推進担当による定期的な研修
- 調理員の作業前ミーティングにおける手順・役割分担の確認
- 調理場内の LED 照明化を推進し、異物発見を容易にする環境整備の拡大
- 長期休業時における施設環境整備(点検、清掃、清潔化)の実施

(4) 令和7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)について

	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て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	11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) 前年度実績 6～7月：玉ねぎ 10～11月：かぼちゃ、枝豆 12～1月：大根、白菜 その他【トマト・ピーマン・なす・ゴーヤ・とうがん・かぼちゃ・にんにく・さつまいも・にんじん・黒大豆など】			【提出先】各管轄給食センター
募集	4 絵手紙コンクール (13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18日 (金)～ 9月5日(金) (必着)	【提出先】ゆりのき台給食センター(学校給食課)
	5 給食センター 探検隊	三田の学校給食への興味関心を高める。体験活動、親子の参加により料理を楽しむコミュニケーションを図ることにより、家庭との連携した食育を推進する。	ゆりのき台給食センター内の見学・調理機材を使った調理疑似体験、給食センターの取り組みの説明 <午前2回開催>	市内の市立小学校の3～6年生児童とその保護者 (定員：30組 60名程度)	【開催】 7月夏休み 期間	【申し込み先】 学校給食課
食育啓発	6 食に関する作品展	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8年1月 24日(土)～ 2月4日(水)	ウッディタウン 市民センター
	7 三田の食育・学校給食展 (12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	“食べチャオさんだ!” 食育推進事業の紹介、絵手紙コンクール全応募作品の展示等	市民		