

## 令和7年度 第1回三田市学校給食運営協議会 次第

日 時 : 令和7年5月8日(木)  
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. 報告事項

- (1) 令和7年度 学校給食にかかる予算の概要について
- (2) 令和7年度 食育推進の取り組みについて
- (3) 令和6年度 給食食材の放射能検査の実施結果について
- (4) 令和6年度 給食異物混入状況について

### 3. その他

- (1) 次回のスケジュールについて

### 4. 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6年9月1日～令和7年8月31日)

氏 名	選 出 区 分	備 考
おの えりな 小野 江里奈	ゆりのき台給食センター給食委員会 会長	富士中学校 P T A
やまもと つかさ 山本 司	清水山給食センター給食委員会 会長	小野小学校 校長
やすだ まさゆき 安田 将之	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 P T A
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 副会長	藍小学校 P T A
むこ みか 武庫 美香	清水山給食センター給食委員会 副会長	松が丘小学校 P T A
たけした ふとし 竹下 太	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 P T A
ふじい もとよし 藤井 許善	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
あだち のぶや 足立 延也	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

(1) 令和7年度学校給食にかかる予算の概要について

<b>① 食育推進事業費</b>	<b>7年度</b>	<b>409 千円</b>
絵手紙コンクール、給食センター探検隊、学校給食展 等 【増減事由】報償金・報償物品の見直しなど	6年度	590 千円
	<b>増 減</b>	<b>▲181 千円</b>
<b>② 給食材料費</b>	<b>7年度</b>	<b>606,102 千円</b>
主食(ごはん・パン)、牛乳、副食の食材購入にかかる経費、主食(ごはん・パン)の加工に要する経費 等 【増減事由】食材の物価高騰分の保護者負担軽減(値上げ据置相当)を公費負担【拡充事業】	6年度	541,376 千円
	<b>増 減</b>	<b>64,726 千円</b>
<b>③ 安全なさんだの食材等学校給食活用事業</b>	<b>7年度</b>	<b>2,591 千円</b>
三田産地場野菜の購入費用(市場価格等の1.2倍)のうち、調達促進分(0.2倍分)の金額の助成措置、三田産特産品(黒大豆枝豆、母子茶、うど等)の購入 【増減事由】三田産特別栽培米購入費用のうち通常購入(どんとこい)との差額、民間企業等と連携した三田産の新たな食材の活用の経費の増【拡充事業】	6年度	1,429 千円
	<b>増 減</b>	<b>1,162 千円</b>
<b>④ 給食センター管理運営費 (学校給食課)</b>	<b>7年度</b>	<b>80,364 千円</b>
学校給食実施の管理運営に関する経費(給食センターの管理運営を除く)給食搬送等業務委託(含む受入要員)・ごみ処理にかかる経費 等 【増減事由】委託事業費の増	6年度	64,122 千円
	<b>増 減</b>	<b>16,242 千円</b>
<b>⑤ 給食センター管理運営費 (ゆりのき台給食センター)</b>	<b>7年度</b>	<b>65,745 千円</b>
ゆりのき台給食センターの管理運営に関する経費 主に光熱水費、施設・設備の保守点検、洗剤等消耗品に要する経費、公用車の老朽化による更新 等 【増減事由】備品購入費等の見直しによる減	6年度	67,964 千円
	<b>増 減</b>	<b>▲2,219 千円</b>
<b>⑥ 給食センター管理運営費 (清水山給食センター)</b>	<b>7年度</b>	<b>66,641 千円</b>
清水山給食センターの管理運営に関する経費 主に光熱水費、施設・設備の保守点検、洗剤等消耗品に要する経費 等 【増減事由】蒸気ボイラ老朽化により3基のうち2基更新による増	6年度	52,645 千円
	<b>増 減</b>	<b>13,996 千円</b>
<b>⑦ 給食管理事務費</b>	<b>7年度</b>	<b>3,951 千円</b>
学校給食の管理(給食費徴収含む)の経費、食の安全推進に関する経費(検便、異物分析、職員の衛生状況検査、調理機器細菌検査、職員衛生資質向上の経費等) 等 【増減事由】給食センター基本構想策定支援等業務委託完了のため	6年度	23,337 千円
	<b>増 減</b>	<b>▲19,386 千円</b>

その他、学校給食運営協議会運営事務費、調理職員の人件費があります。

(2) 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)

	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	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8年1月 24日(土)～ 2月4日(水)	ウッドタウン 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		

### (3) 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

#### (4) 令和6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	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

##### ② 異物の内訳

ア. ゆりのき台給食センター . . . 10 件

	分類	件数	主な異物混入の概要
給食センター	虫等	2 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・たくあん和えの中に雑草（約 35 mm） 下処理作業で除去できず混入</li> <li>・ごま汁に小虫（約 1 mm） 非加熱のため、調理後から喫食までの間に混入</li> </ul>
	毛髪	1 件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シューマイに毛髪（約 60 mm） 上に乗っていたため、加熱調理中に混入</li> </ul>
	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"> <li>・けんちん汁にポリスチレン片（約 10 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</li> <li>・味噌汁にポリプロピレン片（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</li> <li>・野菜スープにテプラ片（約 5 mm） 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</li> <li>・わかめスープに絆創膏（約 20 mm） 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</li> </ul>

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
委託業者等	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
	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・オーバーフローする水の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有を密にする。

#### オ 毛髪排除について

- ・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）