

## **第5回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第**

日 時：平成22年2月1日（月） 14:00～16:00  
場 所：福岡市学校給食会館 2階 会議室

◆ メ野課長挨拶

※ 第4回振り返り

### **議題1 平成22年度の学校給食費について**

P 01

### **議題2 納入組合からの小学校給食物資調達について**

P 02～09

### **議題3 その他**

(1) 福岡市立学校の学校給食における最近の取り組み

P 10

○ 次回スケジュール

○ その他

## 平成22年度給食費について

給食費については、以下の考え方から、22年度当初は据え置くこととする。

- (1) 基本物資（米飯・パン・牛乳）は、平成12年度に比べて約10円程度値上がりし、その分副食（おかずなど）にかける費用などが減少しているものの、現在は主要食材である食肉・青果が値下がりしており、食材の工夫により対応可能である。
- (2) 食材の調達方法について、改善する余地がある。
- (3) 提供するパンの種類や価格面などを考慮し、工夫する余地がある。

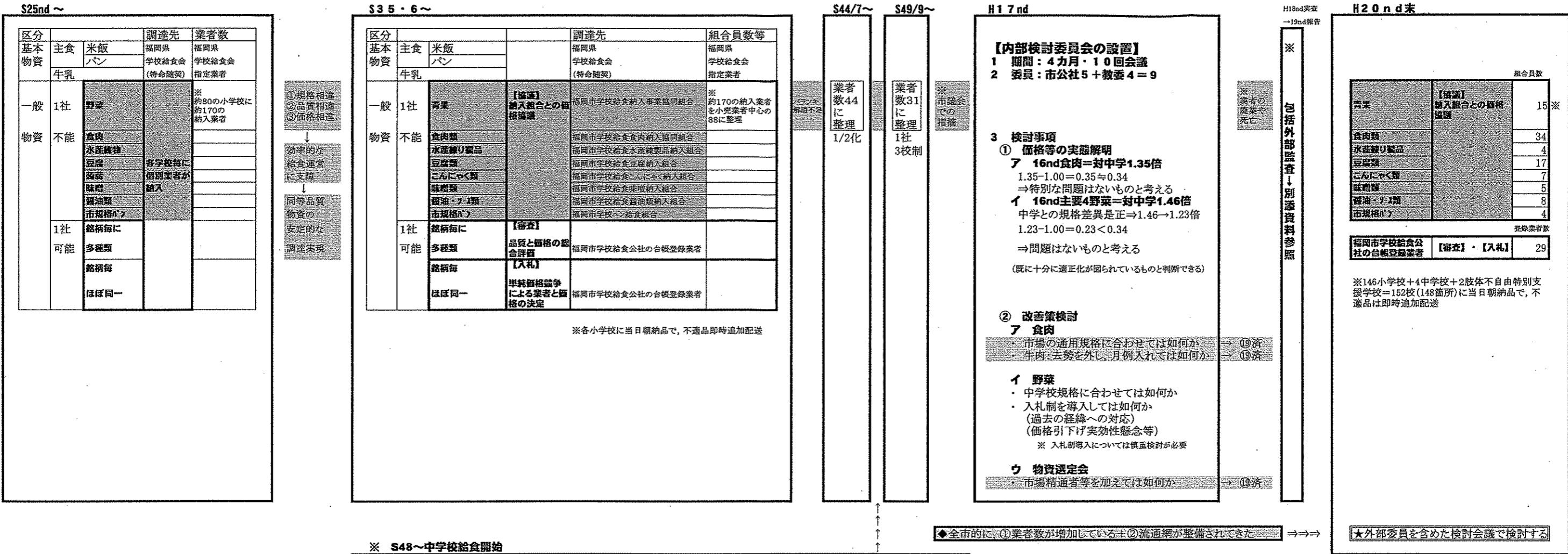
※ 給食費改定は、これまで外国産等も含む一般食料の物価上昇率が概ね10%程度を目安としてきたが、平成12年以降物価は低下している状況にある。

※ 厳しい経済状況など、平成20年度の検討時と特に変わらないことから給食費は据え置くが、食材の工夫等による対応はほぼ限界になりつつあり、今後、本市給食食材価格の状況によっては、給食費の改定も必要と考えられる。

### 【参考】：鉄分・カルシウムの摂取促進策

区分	小学校・給食センター（中学校・特別支援学校）共通
現状	<ul style="list-style-type: none"><li>① 大豆料理は毎月1回程度、献立に取り入れている。</li><li>② レバー料理は月1回献立に取り入れている。</li><li>③ 冷凍・冷蔵加工食品（ソーセージ・コロッケ・ギョーザなど）を使用する場合は、鉄分の多いひじきやきくらげ、レバーなどを原材料に配合している製品を使用している。</li><li>④ 大豆製品（豆腐・納豆）の活用</li><li>⑤ 乳製品（チーズ・ヨーグルト）の活用</li><li>⑥ 小魚類（煮干し・しらすぼし）の活用</li><li>⑦ 骨ごと食べる魚（高圧処理）の活用</li><li>⑧ 鉄強化補助食品等の活用</li></ul>
今後の対応	<ul style="list-style-type: none"><li>① 残滓量は少なくはないが、大豆料理を児童生徒が食べやすい献立に成るよう工夫し、現状より多く毎月の献立に取り入れる。</li><li>② レバーの料理を月1回強献立に取り入れる。</li><li>③ 冷凍・冷蔵加工食品（ソーセージ・コロッケ・ギョーザなど）は、鉄分の多いひじきやきくらげ、レバー等を原材料に配合している製品の使用回数を現状より増やす。</li><li>④ 大豆製品（豆腐・納豆）の使用回数を増やす。</li><li>⑤ 淡色野菜を使用している献立について、鉄分を多く含む小松菜やほうれん草などの緑黄色野菜に一部変更する。</li><li>⑥ 鉄分が多く含まれるパン（黒糖パン、胚芽パンなど）は残滓が多くならないよう1人当たりの使用量を減量したうえで、ジャムなどの添え物をつけながら献立に取り入れる。</li><li>⑦ 鉄強化補助食品等（チーズ・ゼリーなど）の活用を拡大する。</li></ul>

## 1 小学校給食物資調達方法の変遷等



## 2 検討の視点（青果関係特化）

※ 青果以外の納入組合の取り扱いはどのように考えるか？

### ① 安全性の確保

### ② 規格・品質の統一性の確保

### ③ 安定調達の確保

### ④ 全校当日朝納品+不良品即時対応の実現性確保

### ⑤ 価格の透明性の確保

### ⑥ 価格の均一性の確保

### ⑦ 価格の妥当性の確保

### ⑧ 地産地消の推進

## ※ S48～中学校給食開始

区分	主食	米飯 パン	牛乳	調達先	業者数
一般物資	不能	青果	【入札】 単純価格競争による業者と価格の決定	福岡市学校給食公社の台帳登録業者(仲間業者)	※4つの学校給食センターに前日納品+入札制度と地産地消は基本的に相容れないと思われる
		食肉類			
		水産類			
		豆腐類			
		こんにゃく類			
	可能	味噌類	【審査】 品質と価格の整合評価	福岡市学校給食公社の台帳登録業者	※4つの学校給食センターに前日納品+入札制度と地産地消は基本的に相容れないと思われる
		醤油・ソース類			
		調理パフ・焼き菓子			
		銘柄毎に多種類			
		銘柄毎			

## ※中学校一般物資納入業者 H20nd末

区分	主食	米飯 パン	牛乳	調達先	業者数
一般物資	不能	青果	【入札】 単純価格競争による業者と価格の決定	福岡市学校給食公社の台帳登録業者	7
		食肉類			
		水産類			
		豆腐類			
		こんにゃく類			
	可能	味噌類	【審査】 品質と価格の整合評価	福岡市学校給食公社の台帳登録業者	43
		醤油・ソース類			
		調理パフ・焼き菓子			
		銘柄毎に多種類			
		銘柄毎			

## 3 検討の方向性（手順の納得性確保+検討内容の現実性）

- ① 価格の現状を的確に捉え、価格水準を判明させる。
- ② 価格の構成を分析する。（仕分け経費・配送経費・地産地消費・その他）
- ③ 現状を理解し、的確に認識し、対外的説明ができるようにする。
- ④ 何が課題であるのかを明確化する。（参入障壁の存在・納入組合の役割の一つ地産地消費が進まないこと・1社3校制度・その他）
- ⑤ 明確となった課題に、どのように対応していくのか。（検討範囲・その他）

【改善手法の例示】

- ・ 契約体系の見直し
- ・ 分割調達制度
- ・ 入札制度の拡大
- ・ 納入組合の役割見直し
- ・ 配送経費等負担のあり方整理

## 4 検討体制の整備

- ① 作業部会の設置
  - 【構成イメージ】
  - ・ 教育委員会健康教育課
  - ・ 福岡市学校給食公社物資課
  - ・ 市職員市場関係者
  - ・ 民間等外部有識者
  - ・ 農業者団体
  - ・ その他
- ② 検討委員会への随時報告
  - ・ 進捗管理
  - ・ 方向性随時確認

意見 9	<p>2.5.3 1) 契約単価について</p> <p>小中学校の購入単価差の要因として、各学校への個別輸送コスト等のほかに、小学校における組合との協議という競争原理が働きにくい状況での契約が影響しているものと考えられる。より適正な価格水準で契約が行われるよう、業者選定方法の透明化を図ることが望ましい。</p>	<p><b>【検討・実施中】</b></p> <p>中学校給食は、仲卸業者から物資を調達する体制としているが、それより前に開始した小学校の給食においては、開始当初大量の給食物資を単独で確保する業者がなかったため、小売業者による組合を設立し給食物資を確保する体制を整えたため、価格差が生じている。</p> <p>小中学校の給食物資のより適正な価格水準での契約のため、学校給食公社は19年度から給食物資選定会について委員構成を見直し、農林水産局の青果市場から選出した委員による見積価格の精査を実施し、価格監視のためPTA・消費生活センター他外部有識者を委員とするなど対応策を講じている。</p> <p>なお、業者選定のあり方については、今後対応策を検討していく。</p> <p>(学校給食公社(健康教育課))</p>
---------	--	--

#### 意見⑨ 契約単価について（本文114頁）

食材購入の契約単価について、小学校が中学校より高い傾向が見受けられた。原因としては個別配達などの要因もあるが、地場商店の保護といった政策的な側面もある。政策的な負担を義務教育保護者に負担させることは合理的でなく、より適正な価格水準で契約が行われるよう、業者選定方法の透明化を図ることが望ましい。

## 平成 18 年度福岡市包括外部監査報告書

### 2.5. 食材の購入

#### 2.5.1 概要

学校給食公社での物資調達は物資課が業者選定、契約、支払額確定までを担当し、支払は経理課が担当している。

##### 1) 業者選定

「財団法人福岡市学校給食公社契約に関する規程」、「給食物資納入指定業者選考委員会運営規程」及び「給食物資納入業者指定登録基準」に基づき納入指定業者を公募している。隔年で公募を行い、基準を満たす業者を対象に選考委員会において選考の上、理事会において納入指定業者を決定し登録している。平成 16 及び 17 年度の納入指定業者数は 95 社、平成 18 及び 19 年度においては 88 社である。

物資の購入先選定については、小学校（自校調理方式であり納入先は市内 144 校+離島 3 中学校）と中学校（センター調理方式であり納入先は市内の給食センター 4 か所及び肢体不自由養護学校 2 校）とで異なっている。具体的には、以下のような業務の流れである。

##### 2) 入札・審査等の選定方法

		小学校	中学校
月契約／一般物資 (17年度4月の場合)	入札による	6 品目 : 油、鶏卵等	2 品目 : 鶏卵(液卵)等
	審査による	21 品目 : 乾物、缶詰、冷凍食品等	30 品目 : 乾物、冷凍食品等
月契約／生鮮食料品 (食肉・青果)	入札による	—	27 品目
	審査による	—	—
	その他	組合との協議による。	—
学期契約 (17年度第1学期の場合)	入札による	2 品目 : 砂糖、バター	4 品目 : 砂糖、油等
	審査による	16 品目 : 乾物、缶詰、冷凍食品等	26 品目 : 乾物、缶詰、冷凍食品等
	その他	—	—
年契約 (17年度の場合)	入札による	16 品目 : 小麦粉、酢、塩、コショウ等	34 品目 : 小麦粉、酢、塩、コショウ等
	審査による	27 品目 : 乾物、缶詰、冷凍食品等)	57 品目 : 乾物、缶詰、冷凍食品等
	その他	組合との協議による。 豆腐、こんにゃく、味噌、醤油、水産練り製品、もやし	—

## 平成 18 年度福岡市包括外部監査報告書

平成 17 年度の登録業者は、小学校関係の取引をする特定の組合を除くと 87 業者であるが、入札、審査への参加業者はそのうち 15 業者程度となっている。

また、実際の契約締結状況は、以下の通りである。

### 【小学校関係】

平成 17 年 4 月の一般物資契約先は 8 業者で、うち筑紫フードサービス㈱が 33%、㈱泉平が 18% を占めている（いずれも取引金額ベース）。

平成 17 年 1 学期の一般物資契約先は 4 業者で、うち福岡県給食会が 69%、筑紫フードサービス㈱が 25% を占めている（いずれも取引金額ベース）。

平成 17 年の年間一般物資契約先は 5 業者で、筑紫フードサービス㈱が 39%、㈱名給 27%、福岡県給食会が 23% を占めている（いずれも取引金額ベース）。

### 【中学校関係】

中学校も契約業者は小学校と重複しており、同様の状況である。

このように、結果的には一部の業者に契約が集中している。価格、質の面で、スケールメリットや経験のある大きな業者に集中してしまうのはやむを得ない部分もあるが、多数の業者に門戸を広く開く努力を最大限に行う必要がある。現在の業者募集は、市政だよりは市のホームページに公募情報を掲載するほか、青果組合等関係団体へ依頼する方法を採用しているが、よりよい給食のために積極的に仕入先を開拓する工夫が望まれる。

なお、審査は業者名を伏せた状態で、校長や学校栄養職員等で構成される審査会が行っており、恣意的な業者選定などが行われる余地は少ないと考えられる。

### 【参考】

#### 小学校関係

選定区分	契約期間	選定会開催回数	延べ応札業者数
一般物資	年間	2	20
	学期	3	24
	月	11	167
食肉青果	年間	1	1
	月	11	22

#### 中学校・養護学校関係

選定区分	契約期間	選定会開催回数	延べ応札業者数
一般物資	年間	2	20
	学期	3	24
	月	11	167
食肉青果（入札）	月	11	168

### 3) 数量の決定

## 平成 18 年度福岡市包括外部監査報告書

献立作成と同時に、1人当たりジャガイモ 40 グラムといった児童生徒一人当たりの所要量がセンターより提出されるので、その所要量に食数を乗じた数を過不足なく発注する。学校の行事や生徒の休校などによる数量変更は、所定の日数以前(中学校は 5 営業日前、小学校は 3 営業日前)の学校からの連絡であればキャンセルを受け付け、業者に仕入数量の調整を行う。

### 4) 単価の決定

単価は、輸送コスト等は全て含んだ設定である。なお、市況変動のある物品については、入札を月単位で実施して単価を決定している。

#### 一般物資（調味料、冷凍食品）

主に審査方式をとり、予定価格を上限として出品された品目の中から、質を重視して選定委員が決定する。選定過程において業者名は伏せられている。

予定価格は、過去の実績や市況を参考にして決められる。

一部の限定された品目のうち、品質にばらつきがないと判断されるものについては、入札が実施される。

#### 生鮮食料品（野菜、肉）

中学校では入札を行う。概算数量と種類で契約総額を決定する。予定価格は主に市況に基づき定められる。

小学校は組合との協議により決定するため、相対取引となる。野菜は市況（JAの価格等を参考にする）や中学校での契約価格を参考にし、小売業者特有のコストや利潤を考慮している。肉は、市況に一定の算式を用いて決定する（配送等のコストを加味する）。

### 5) 発注と検収

発注は月一回行われる。発注データをシステムに入力し、発注書を出力して業者に手渡しする。納品は、小学校は給食当日の朝までに各学校に直接納品される。中学校は給食当日または前日及び前々日に 4 か所のセンター及び肢体不自由養護学校に納品される。納品伝票は各学校では給食調理員が、センターでは学校給食公社職員（検査員）が検収し、検印した後、公社の物資課に回付されたものを、物資課にて精査している。

### 6) 支払

業者から請求書が学校給食公社へ毎月送られてくる。物資課で、納品書と請求書を照合し、不整合を調査して調整した後、当月の購入金額を確定して支払一覧表を作成し、経理課に回付する。経理課にて支払作業が行われる。

#### 平成 17 年度の購入総額（単位：千円、消費税込み）

区分	小学校購入費	中学校購入費	合計
①基本物資	1,327,455	638,688	1,966,143
②副食	1,582,140	976,469	2,558,609
①+②：全物資	2,909,595	1,615,157	4,524,752

## 平成18年度福岡市包括外部監査報告書

※ 基本物資とは、パン、精米・飯缶、牛乳等であり、各種補助を受ける関係から福岡県学校給食会から全量を購入するものである。基本物資に関する単価等の契約条件の決定は学校給食課と県学校給食会との間で行われるが、物資の購入契約や代金支払は学校給食公社と県学校給食会の間で行われる。

### 2.5.2 監査の結果

#### 1) 契約について

物資の購入に関して、下記の品目について、物資選定から契約先選定、契約から支出命令書まで一連の書類を照合した結果、所定の手続に従った事務処理が行われていることを確認した。その結果、検証した品目について、契約方式によって下記のような単価差が発見された。なお、基本物資については、補助等が行われるため学校給食課が契約金額を決定しその結果を学校給食公社に通知している。

【価格比較：小学校と中学校】

	小学校	中学校	
砂糖 (三温糖)	143円/kg	138円/kg	どちらも学期入札
	県給食会	久保商事	
小麦粉 (薄力粉)	109円/kg	77.4円/kg	どちらも年間入札
	県給食会	県給食会	
トマト ケチャップ	247円/kg	154円/kg	どちらも年間審査
	県給食会	筑紫フード	
国産牛肉 肩スライス	1,706円/kg	1,280円/kg	小・組合協議 中・入札
	組合	新銳ミート	
にんじん	200円/kg	147円/kg	小・組合協議 中・入札
	組合	トキオ福岡	

【基本物資について】

(単位：円)

	平成17年度	平成18年度
パン普通パン30g	33.00	同左
ご飯白50g	44.00	43.50
牛乳200cc	37.70 (37.64) 差額は県より補助0.06 (注1)	38.23 (38.07) 差額は県より補助0.16 (注1)
みかん果汁	40.00 (32.30) 差額はふくれんより負担	40.00 (31.90) 差額はふくれん7.70負担と県補助0.40

※学校給食用牛乳安定需要確保対策事業に係る補助金

上記金額は購入単価。各種補助のある牛乳・みかん果汁についての( )内は保護者の実質負担額

### 2.5.3 意見

#### 1) 契約単価について（意見：学校給食公社）

小学校・中学校とも学期で入札にて購入している砂糖（三温糖）は、平成17年1学期に関しては、小学校単価は中学校単価の103.6%となっている。

## 平成 18 年度福岡市包括外部監査報告書

小中学校とも年間契約で入札によって購入している小麦粉は、小学校が中学校の 140.8%となっている。

小学校・中学校とも年間で審査による選定・購入しているトマトケチャップ J A S 特級（小学校は 1kg チューブ入り、中学校は 3 kg）は、小学校が中学校の 160.4% となっている。

小学校は毎月組合との協議、中学校は毎月入札により決定している国産牛肉肩スライスは、平成 17 年 4 月に関しては小学校単価が中学校単価の 133.3% となっている。

同じく、小学校は毎月組合との協議、中学校は毎月入札により決定しているにんじんは、平成 17 年 4 月に関しては小学校単価が中学校単価の 136.1% となっている。

全ての品目を比較したものではないが、上記の通り、検証した 5 つの品目でいずれも小学校の契約額のほうが高くなっている。小学校と中学校における価格差については以下の 3 要因が考えられる。

（1）各学校への個別輸送コスト

（2）使用する規格の違い（小学校は自校調理のため調理機械が導入されていないため、大きめの野菜を購入している）

（3）小売と卸の価格の違い

このほかにも、巻末資料（4）「給食用食材の単価に関する調査」に見られるように、4 種類の主要野菜すべてについて小学校の平均購入単価は中学校の 140% 以上となっている。

これらのことから小中学校の購入単価差の要因として、上記 3 つの合理的な理由のほかに、小学校における組合との協議という競争原理が働きにくい状況での契約が影響していると考えられる。組合を構成するのは小規模商店であり、地場産業の保護という政策的側面は理解できるものの、地場産業の保護という観点で行われた結果、購入単価を押し上げる要因になっているとすれば、その部分は市の政策の一環として市が負担する政策的なものであって、義務教育保護者に負担させることは合理的でないと考えられる。より適正な価格水準で契約が行われるよう、業者選定方法の透明化を図ることが望ましい。

## 学校給食用主要野菜单価調査結果（平成17年度12月まで）

(単位:円)

品目	単価	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	平均	小中比較
じゃがいも メーケイン	全平均単価	170	197	152	217	111	95	100	102		
	主要産地 平均単価	217	200	153	213	111	95	100	102		
	中学校納入 単価	165	147	126	155	110	90	86	84	120	178.6%
	小学校納入 単価	265	280	225	290	205	160	150	145	215	
人参	全平均単価	154	91	88	127	122	92	99	93		
	主要産地 平均単価	176	94	91	136	127	93	102	94		
	中学校納入 単価	147	115	100	93	145	145	135	98	122	139.1%
	小学校納入 単価	200	195	140	160	185	190	150	140	170	
玉ねぎ	全平均単価	103	76	64	72	86	81	83	92		
	主要産地 平均単価	102	76	65	73	88	80	82	91		
	中学校納入 単価	105	77	85	83	105	90	93	113	94	142.2%
	小学校納入 単価	163	165	120	115	130	125	125	125	134	
キャベツ	全平均単価	86	71	47	52	78	68	78	99		
	主要産地 平均単価	90	70	46	52	78	67	78	100		
	中学校納入 単価	105	89	83	77	83	130	78	78	90	140.4%
	小学校納入 単価	170	140	125	85	125	140	110	120	127	

# 福岡市立学校の学校給食における最近の取り組み

## 1 献立関係

- (1) 栄養基準・・・・・ 福岡市版学校給食摂取基準設定・第1学期主食量調整制度
- (2) 地産地消・・・・・ 小学校米飯週3回化・米粉パン導入・地場産食材給食
- (3) 献立作成・・・・・ 中学校献立作成基本方針設定・志賀島小自校炊飯化
- (4) 特別食制度・・・・・ 小学校へ導入
- (5) アレルギー対応・・・・・ 小学校ゴマ・ゴマ油追加

## 2 リサイクル関係

- (1) 給食残滓・・・・・ つぎ残し米飯(全粉) +パン・おかず・調理くず(センター粉)
- (2) 調理廃油・・・・・ 那の津給食センターリサイクルボイラー導入

## 3 食育推進関係

- (1) 単独調理方式校・・・・・ 小学校各区分事業
- (2) センター方式校・・・・・ 給食コンテスト開催
- (3) 農水祭り参加(20nd~)・・・ 給食試食・展示
- (4) 食育セミナー・・・・・ 講演会

## 4 噫食環境整備

- (1) 噫食時間確保・・・・・ 中学校時制変更要請
- (2) 給食食器・・・・・ 小学校PEN樹脂化(WTO特認)・安全性外部委託確認

## 5 センター再整備基本構想関係

- (1) 検討組織体制整備・・・・・ 基本構想策定委員会設置
- (2) 12月議会中間報告・・・・・ 中間報告案説明(エリアイメージ・3センター化・施設整備基本方針・その他)
- (3) 3月議会最終報告・・・・・ ※最終報告案説明予定(第1センターエリア・エリア内候補地選出・その他)
- (4) 21年度コンサル委託・・・・・ ①提案競技プレゼン選定業者・②日本PFI協会

## 6 重要懸案課題関係

- (1) 学校給食費改定の考え方・・・ ※給食運営検討委員会で検討中
- (2) パンの持ち帰り禁止措置・・・ ※給食運営検討委員会で検討中
- (3) 包括外部監査指摘事項
  - ア 小学校給食物資調達方法・・・ ※給食運営検討委員会で検討中
  - イ 学校給食公社業務手当・・・ ※学校給食公社へ対応指導中

※ 課題検討組織整備・・・・・ 学校給食運営検討委員会設置

## ※ 学校給食費の収納管理等

- ・ 公会計化・・・・・ 給食費条例・同条例施行規則制定
- ・ 法的整理(19nd~)・・・・・ 支払督促申立・和解・税務部との連携
- ・ 給食費リフレット(20nd~)・・・ 給食経費・目標・流れ・歴史・給食内容・栄養等

## ※ 事故対応等

- (1) インフルエンザ給食中止等
- (2) 給食センター箱崎支所水害対応
- (3) 玄界小中給食室整備

## 【引き続き検討等を進めるべきその他重要な課題(センター再整備関係及び給食公社のあり方関係を除く)】(案)

- 噫食時間の確保要請等
- 栄養教諭・学校栄養職員等による食育の推進
- 小学校給食の残滓リサイクルの実施
- 学校給食における地産地消の推進
- 大規模中学校における給食準備時間短縮策
- ※ 給食事業内容等に関する情報提供の拡充