

第3回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第

日 時：平成23年11月30日（水）10:00～12:00

場 所：学校給食会館 2階会議室

- ◆ 野課長挨拶
大塚課長挨拶

- | | | |
|-----|-----------------------|--------|
| 議題1 | 学校給食費の収納状況について（報告） | P 1 |
| 議題2 | 学校給食費の改定について（報告） | P 2 |
| 議題3 | 中学校給食コンテストの結果について（報告） | P 3～ 4 |
| 議題4 | 学校給食センター再整備事業について（報告） | P 5～11 |

その他

議題1 学校給食費の収納状況について（報告）

平成22年度 学校給食費の決算状況について

1 平成22年度学校給食費の決算及び収納状況

（単位：千円）

年度	区別	調定額	収納額	不納欠損額	未納額	未納人数	収納率
平成22年度	現年度	4,728,735	4,663,071		65,664	3,166人	98.6%
	過年度	229,046	24,856	8,132	196,058	4,927人	10.9%
	計	4,957,781	4,687,927	8,132	261,722		

【参考】

年度	区別	調定額	収納額	不納欠損額	未納額	未納人数	収納率
平成21年度	現年度	4,655,022	4,594,043		60,979	3,580人	98.7%
	過年度	191,253	20,384	1,937	168,932	4,137人	10.7%
	計	4,846,275	4,614,427	1,937	229,911		
平成20年度	現年度	4,675,983	4,623,487		52,496	2,535人	98.9%
	過年度	192,961	38,554	9,425	144,982	5,767人	20.0%
	計	4,868,944	4,662,041	9,425	197,478		

2 滞納対策の状況

（平成23年11月21日現在）

支払督促申立年度		公会計化前 (平成20年度 ～21年度)	平成22年度	平成23年度	合計	
支払督促の 効果	支払督促世帯数	83	53	21	157	100%
		(17,397千円)	(10,746千円)	(3,121千円)	(31,264千円)	100%
	納付完了	14	9	6	29	18.5%
		(2,427千円)	(1,603千円)	(936千円)	(4,966千円)	15.9%
	和解(分割納付)	20	8	2	30	19.1%
(5,029千円)		(1,682千円)	(307千円)	(7,018千円)	22.4%	
債務名義取得、 その他の世帯	49	36	13	98	62.4%	
	(9,941千円)	(7,461千円)	(1,878千円)	(19,280千円)	61.7%	

議題2 学校給食費の改定について（報告）

1 内 容

小学校：3,900円/月 ← 改訂前3,500円

中学校：4,600円/月 ← 改訂前4,200円

2 時 期

平成24年4月

3 目 的

子どもたちがおいしく、楽しく、みんなが完食できるように給食内容を充実し、「食の安全・安心(国産品の使用)」「地産地消の推進」へのさらなる対応を図る。

4 理 由

前回改定時(平成12年度)から1食あたり基本物資が約10円、おかずが約14円値上がりし、合計約24円(月額換算で約400円)が必要であるため。

5 給食の充実内容等について

- エビフライやトンカツなどの人気メニューの充実
- パン食や米飯を食べやすくする工夫の実施
- デザートや果物類の提供回数増
- 牛肉や野菜、海鮮類などの使用量の増、魚の種類変更
- 市内産野菜・県内産品の使用等、地産地消の一層の推進
- 個付けものの箱買いなど、「調達方法の工夫」の継続によるさらなる充実

6 周知方法

改定の目的、内容、理由などについて、福岡市政だよりや福岡市ホームページに掲載するとともに、全保護者へ「お知らせ文書」を配布し、周知を図る。

7 新たな改定ルールの策定

(1) 給食改定に関するルール

「福岡市給食材料費について一定額の過不足が生じた時点」とする。

(2) 策定理由

現行は「福岡市消費者物価指数(食料)が概ね10%程度上昇した時点」を目安としている。しかし、消費者物価指数の対象物品には安価な外国産品も多く含まれるのに対し、学校給食では国産品を多数使用することから、その価格に乖離が生じるなど実態に合っていないため。

(3) その他

今後の改定については、給食費額と材料費との価格差の検証を行いながら、客観性を担保するため「福岡市立学校給食運営検討委員会」で意見を徴する。

8 今後のスケジュール(予定)

平成23年12月 「学校給食費の改定方針」議会報告

「学校給食費の改定方針」学校給食運営検討委員会報告

平成24年2月 「学校給食費条例施行規則の改正(案)」教育委員会議付議

歳入・歳出予算案の議会上程

福岡市学校給食費条例施行規則の改正

議題3 中学校給食コンテストの結果について（報告）



「第3回 学校給食コンテスト～最終審査～」の実施について



平成23年9月30日

教育委員会教育支援部健康教育課
学校給食センター

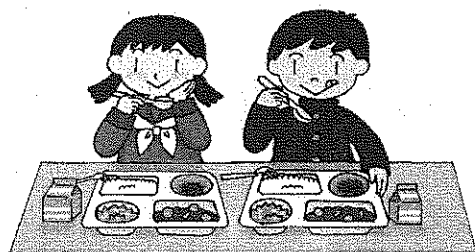
福岡市教育委員会では、福岡市食育推進計画に基づき、家庭や地域との連携のもと食育の推進を図っています。

今年度、中学校・特別支援学校における食育推進事業の一環として、「第3回 学校給食コンテスト『給食の献立を考えてみよう!』」の実施を企画し、夏休みに生徒が考えた学校給食の献立を募集したところ、1,915作品の応募がありました。

10月8日（土）には、書類審査で選ばれた10作品を生徒が実際に調理する、最終審査を以下のとおり開催します。審査会では、生徒の調理した作品を教育次長、中学校等先生や生徒、栄養士や給食調理員等が審査員となり、最優秀作品と優秀作品等を選びます。最優秀作品は、平成24年3月の中学校及び特別支援学校の給食に取り入れる予定です。

【調理審査実施内容】

1. 事業名 学校給食コンテスト『給食の献立を考えてみよう!』～最終審査～
2. 日時 平成23年10月8日（土） 10:00～13:00
9:30～ 受付
10:00～10:15 開会式
10:15～11:30 生徒による調理
11:30～12:00 審査（作品試食）
12:30～13:00 審査結果発表、表彰式、閉会式
3. 場所 福岡市健康づくりセンター「あいれふ」7階 栄養学習室
所在地：福岡市中央区舞鶴2丁目5-1
4. 参加者 書類審査により選考された生徒11名10作品
5. 審査方法 特別審査員3名、中学校等献立管理委員会の委員14名、コンテストに参加した生徒11名、計28名により、作品を試食し審査を行います。最終審査基準は、味、出来ばえ、創意・工夫などとし、総合評価投票形式により順位を決定します。
6. 表彰 最優秀賞1作品：今年度3月の給食献立に取り入れる予定です！
優秀賞 3作品：来年度の給食に取り入れる予定です。
優良賞 6作品
7. 参考 第1回及び第2回、最終審査結果及び審査の様子（写真別添）



問い合わせ先

福岡市教育委員会教育支援部

健康教育課 担当：川上

TEL：092-711-4642

学校給食センター 担当：阿部・石井

TEL：092-721-4811

第3回学校給食コンテスト 最終審査を行いました。



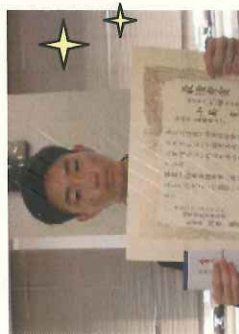
10月8日(土)に「あいれふ」にて、第3回学校給食コンテスト最終審査を行いました。
書類審査を通過した、10組11名の生徒が調理に腕をふるい、制限時間1時間の中で作品を仕上げました。
どの献立も甲乙つけがたい出来栄でしたが、北崎中学校 小島崇さんの作品「豆芽サラダ」が最優秀賞に輝きました。当日の様子を審査員のコメントとともに紹介します。



調理の様子

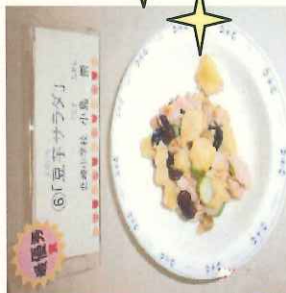


最優秀賞 「豆芽サラダ」



おめでとうございます！！

色々な豆が使っており、彩りがとてもきれいなサラダです。苦手な人も多い豆をさつまいもとおいしく食べることができ、栄養的にも素晴らしい料理でした。



北崎中学校
小島崇さん

学校給食センターより

学校給食コンテストへのたくさんのご応募ありがとうございました。今回は1,915点もの作品の応募がありました。どの作品も素晴らしいものばかりで、選考にとっても時間がかかりました。またこのような機会があったら、ぜひともチャレンジしてみてください。学校給食センターでは、今後ともみなさんに安全でおいしい給食を食べてもらえるよう努力していきます。これからもよろしくお願ひします。

優秀賞

「きのこのかき揚げ」



富竹中学校 御菓子さん

香りがよく、シヤキジャキとした食感がしつかり残っていて、きのこのおいしさを楽しめる料理です。



香嶺第二中学校 徳本大さん

見た目、味ともに良く、ボリュームもあり、ご飯にぴったりな料理でした。ごまの香りが食欲をそそります。

「じゃことコーンの炊き込みご飯」



百道中学校 小林康彦さん

じゃことコーンを炊き込みご飯に入れるというアイデアが光る作品です。コーンの彩りがきれいです。

優良賞

「鶏肉と野菜のオイスターソース」



徳峰中学校 徳北奈衣さん

オイスターソースがアクセントになり、コクのある味付けになっていました。

「カルピックパ」



百道中学校 松岡龍哉さん

そのまま食べても、ご飯にかけてもおいしい料理でした。韓国料理を上手にアレンジしています。

「白菜とツナのサラダ」



住吉中学校 平塚まり重さん 丸塚さん

白菜とツナの組み合わせが良く、たくさんさんの白菜を食べることができると料理でした。

「きゅうりの梅酢あえ」



御林中学校 榎野夏さん

きゅうりと梅酢の相性がとても良く、あっさりとした食べやすい、夏向きでした。

「根菜たっぷりチャウダー」



百道中学校 入江光さん

根菜をチャウダーに入れたという発想が新鮮な作品です。食べにくい根菜をおいしく食べられます。

「豚肉と豚肉とちくわの大阪炒め」



城崎中学校 山崎天晴さん

た焼きや焼きそばを思い出す、香ばしい味の料理です。かつお節がアクセントです。

議題4 学校給食センター再整備事業について（報告）

① センター再整備事業の進捗状況

1. 再整備スケジュールについて

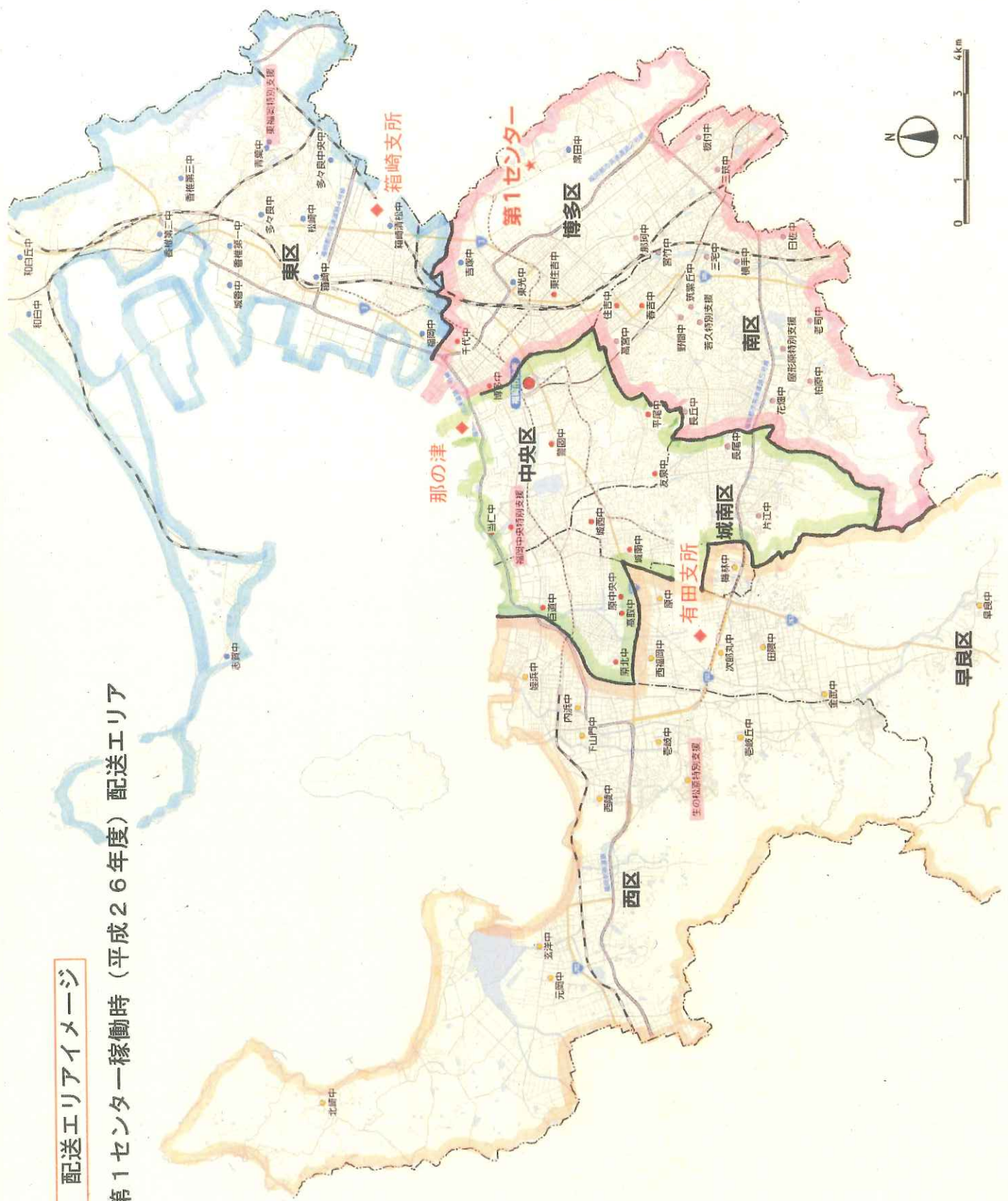
	平成23年度(2011)		平成24年度(2012)		25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度
	上期	下期	上期	下期						
第1センター	用地決定	実施方針の公表 ★ 特定事業の選定公表	★ 入札公告 ★ 用地取得 ★ 入札審査 ★ 落札者決定	★ 契約交渉 ★ 契約締結						
第2センター		(予算要求)★ 用地決定	整備計画策定、要求水準書作成等			設計・施工		★ 稼働		
第3センター										★ 稼働
給食公社	公社経営分析	組合交渉等 ★ 中期経営計画策定		移行対応						
移行業務	システム改修検討 - 予算要求		システム改修	★ 稼働						
		アレルギー・特別支援対応 献立・提供方法検討 学校及びPTAとの業務検討 3品献立検討		契約事業者との調整 学校業務検討 学校調整						

2. 第1給食センター事業者選定～契約締結の詳細スケジュールについて

日程	資料	実施方針	要求水準書	契約書等その他資料
		(事業者選定委員会)	(整備計画検討委員会)	(事業者選定委員会)
H23.12		公表	案公表	12月以降、案を順次公表 ①事業契約書(案) ②落札者決定基準(案) ③入札説明書(案) ④様式集(案)
		事業者からの質問・意見・提案等を受け付け、有益な意見等については、福岡市の方針に反映させる。		
H24.2~3		特定事業の選定・公表 (実施方針修正公表)		
H24.4 月上旬		入札公告	公表	公表
H24.5 中旬		資格審査書類の受付締切		
H24.5 下旬		参加資格審査結果の通知		
H24.6 下旬		入札及び提案書類の受付締切		
H24.8 月上旬		落札者の決定、公表		
H24.10 月上旬		事業本契約締結		

② 配送エリアイメージ

第1センター稼働時（平成26年度）配送エリア



③ アレルギー対応決定事務手続きの進め方

1. 新センターにおけるアレルギー対応内容

(1) 除去食を基本とし、メニューに占める除去割合が多い場合は代替食を提供する。

(2) 対応アレルゲン

表示義務原材料7品目（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）＋ごま・ごま油

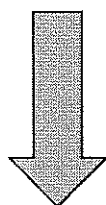
(3) アレルギー対応

献立3形態からの選択： ①乳対応 ②卵対応 ③アレルゲン8種対応

2. 学校でのアレルギー対応食決定手順について

(1) 手順フロー

①保護者から申請



- ・ 医師の診断が必要
- ・ 学校生活管理指導表の活用を想定

②保護者と学校との面談



(例) 校長、教頭、教務主任、学校担任、保健主事、養護教諭、栄養教諭・
学校栄養職員、校医等に対応

③面談結果を踏まえ、学校で対応決定

(2) 更新手続き

年1回を想定（中途転入者等は別途）

④ 新センターにおける食器具等及び配膳方法

1. 新センターにおける食器具等及び配膳方法について

- (1) 食器については、4種類（飯椀、汁椀、おかず皿、小皿）とし、材質はPEN樹脂製とする。
 - (2) 食具については、箸の持参を推進し、スプーン、フォークを提供することを基本とする。
 - (3) 配膳盆については、学級毎に4枚程度とする。
 - (4) 食缶については、高性能保温・保冷食缶とするなど、適温での給食提供に配慮する。
- ※配膳台については、配膳スペースの問題を踏まえ、今後検討していく。

2. 個別食器の試行結果について

(1) 配膳時間について

ランチプレートを使用した学級と比較して配膳時間等に影響はなかった。

(2) 生徒へのアンケート結果について

「喫食に関するアンケート結果」

- ・食器を手を持って食べられるため、食べやすい。
- ・正しい姿勢で、味わって食べることができる。
- ・他のおかずと混ざらなくてよい。
- ・いつもよりおいしく感じた。
- ・ランチプレートよりも多くの量を食えることができた。
- ・おかわりがしやすい。(ただし、2皿以上のおかわりはランチプレートの方がよいとの意見もあり。)
- ・ランチプレートの方が後片付けが簡単である。 等

「配膳に関するアンケート結果」

- ・注ぎやすく、次の当番へ食器を手渡しなくてよいため時間が短縮できる。
- ・汁物がこぼれにくい。
- ・受所から教室まで運ぶ時の食器カゴが重い。 等

⑤ 受所改修の考え方・改修内容調査等の進め方

1. 基本的考え方

- (1) ユニバーサルデザインの考え方に沿って、極力全校において廊下と受け所の段差解消を図る。
- (2) 設置備品等について標準仕様を定め、整備に努める。
- (3) 各学校配膳室等の性質等を含めて、健康教育課及び施設部において調査・整理し、要求水準書上は基本的に仕様発注とするが、事業者には改修内容の細部調整や工期、工事内容等について、学校との事前協議を行わせる。

2. 標準仕様

- (1) 窓 採光用、南面（無理であれば他の方向で2面以上）、網戸
- (2) 換気扇 室内換気用
- (3) シャッター 電動式、サイズW●●×D●●×H●●（検討中）
シャッターと床面の隙間に防塵を施すこと。
- (4) 大型備品 牛乳保冷库（单相 100V、間欠運転機能付）

クラス数（特支含む）	目安サイズ
～11クラス	W1,200×D950×H1,950
12～23クラス	W1,800×D950×H1,950
24クラス～31クラス	W2,400×D950×H1,950

※クラス数に教師用を含めない。

- (5) 造作 パン棚、掃除道具入れ、物置（消耗品等）
- (6) その他備品等 シンカー槽付き作業台、事務机、椅子（受け所人員分）、ロッカー（受け所人員分）、サンプル置き机、サンプルケース、湯沸かし用カセットコンロ又は電気ポット

3. 進め方

①方向性決定	改修のみで対応可能か。増設や建替の必要性は。
②現地（再）確認	図面作成前確認。大型備品や造作の設置位置等。
③学校説明	ラフプランを校長に説明。
④図面作成	①～③を踏まえ、設計図作成。平成24年1月中目途。
⑤学校承認	設計図により校長に説明。
⑥入札公告	設計図を資料添付。平成24年4月初旬予定。

施設部
確認