

令和 8 年度 1 学期分 東久留米市学校給食運営協議会議事録

開催日時	令和 8 年 7 月 9 日 (木) 午後 3 時 0 0 分～午後 4 時 0 0 分
会場	東久留米市役所 7 階 7 0 3 会議室
出席者	協議会委員：3 0 名 (欠席 1 名) 事務局：教育部学務課
傍聴者	無し

【議事内容：要点記録】

1 座長、副座長の選出

- 東久留米市学校給食運営協議会設置要綱（以下、「要綱」という）に基づき、座長については委員による互選、副座長については、座長による指名をもって、次のとおり決定した。

座長：教育部学務課長 小俣 貴裕
副座長：久留米中学校副校長 常世田 忠久

2 学校給食運営協議会について

- 要綱に沿って、東久留米市学校給食運営協議会の目的、協議事項、委員構成、任期、開催時期について説明した。

3 小中学校給食の実施状況について

事故報告及びヒヤリハット事例報告（事務局）

- 昨年度 1 年間で、食中毒の発生及び異物混入は無かった。
- ヒヤリハット事例は、小学校で 9 件、中学校で 7 件だった。内訳は、髪の毛 3 件、虫 4 件、金属片 2 件、ゴム片 1 件、プラスチック片 3 件、ビニール片 2 件、不明 1 件だった。
- 今後も食中毒や異物混入を起こさないためにも、このように事故につながらなかったヒヤリハット事例の分析・検討を行い、今後も引き続き安全で安心な給食提供を行ってまいりたい。

学校給食費の抜本的な負担軽減について（事務局）

- ・ 今年の4月より、国において開始されました、学校給食費の抜本的な負担軽減について、ご説明しながら、東久留米市の給食について、給食費という視点でご紹介をさせていただく。
- ・ 学校給食法において、国や都道府県・市区町村、保護者の皆様に学校給食に関する費用をどのように負担するか定めており、食材についての費用は、保護者の皆様が負担をすることとされている。
- ・ 今年の4月より、国において、全ての都道府県で保護者負担を軽減すべく財政支援が開始され、東久留米市の小学校においては、5,200円（11か月分）を国と都で負担する。
- ・ 令和8年度の当市の小学校の給食費は、1・2年生は291円、3・4年生は326円、5・6年生は353円と設定している。
- ・ 国基準（5,200円）を上回る部分は、東京都がその内の8分の7について負担することとなっており、具体的な金額としては、小学校全校の全児童分の給食費のおよそ3億3千8百万円の内、国が1億6千1百万円、東京都が1億7千5百万円、市が2百万円負担することとなる。
- ・ 令和8年度の東久留米市の中学校給食費は、全学年384円となり、東京都がその内8分の7を負担し、残りを市が負担することとされており、具体的な金額としては、市内全中学校の生徒分の給食費が1億4千7百万円の内、東京都が1億2千8百万円程度、東久留米市が1千8百万円程度負担することとなります。

小中学校給食の実施状況について（小・中学校栄養士）

【東久留米市立小学校の給食について】

- ・ 市立小学校全12校の内、10校が親子調理方式、残りの2校は単独調理方式で給食を提供している。
- ・ 親子給食では、親校で二校分調理し、親校から子校に給食を配送している。その際、出来上がった給食だけではなく食器などもコンテナに入れて、一緒に運んでいる。
- ・ パンやごはん、めんなどの主食を牛乳とおかずの組み合わせが、給食の3つの柱となっており、成長期の子供たちのために重要なカルシウムの供給のため、牛乳は、3つの柱の一つとなっている。
- ・ 献立は、給食の3つの柱を基本に、「学校給食摂取基準」と「標準食品構成表」を参考に各校の実態に合わせて調理校の栄養教諭・栄養士が献立を決定している。献立には旬のおいしい食材、特に市内の地場野菜を積極的にとり入れるようにし、伝統の行事食、各地の郷土料理、世界の料理なども取り入れている。
- ・ 学校給食摂取基準は、1日に必要な量の約3分の1程度摂取できるように基準が定められている。特に、カルシウムに関しては、不足しがちであること、成長期には欠かせな

いということから、学校給食では1日に必要なうちの50%を摂取できるようにと高めに設定されている。

- ・ 給食室での調理作業については、東久留米市では手作りにこだわっている。カット野菜等や、あとは焼くだけ揚げるだけといった半加工品や、調理済み食品は使用しない。
- ・ 給食室での安全・衛生管理について写真でお見せする。納品された食材について、消費・賞味期限の確認、適切な温度管理がされているかの確認などの検収作業では、異物の混入がないか目で見て確認し、安全確認を行ってから食材を使用している。

【中学校のスクールランチについて】

- ・ 中学校給食は小学校と同様に学校給食法に基づく学校給食として運営し、献立は「学校給食摂取基準」と「標準食品構成表」に基づき市の栄養士が作成している。また、その際には、旬の食材や地場産物、郷土食などを取り入れている。
- ・ 中学校では、給食か、家庭からのお弁当持参か選ぶ、弁当併用のスクールランチ方式で実施し、ご飯、パンはクラスの注文数に応じておかわりを提供している。また、牛乳のみの注文も可能。
- ・ 昨年度の9月から、あたたかい汁物を取り入れた献立を提供しており、豚汁や春雨スープ、カレーなどのあたたかい料理の他、冷たいフルーツポンチも提供している。
- ・ 給食は、東村山市にあり、東久留米市の衛生管理基準に沿った施設であるハーベストネクト多摩第2工場で調理をしています。給食実施日は市の栄養士が工場まで行き衛生管理や調理指示、味や出来上がりの確認などを行っている。
- ・ 小学校と同じように回転釜で加熱調理をし揚げ物料理は連続フライヤーを使用し調理している。また、焼き物や蒸し料理は、3台のスチームコンベクションオーブンを使用していて、出来上がった揚げ物や焼き物は、中心温度が75度1分以上加熱されているか確認し記録しています。その他にも色、触感、味等を確認している。
- ・ ご家庭でお弁当を作る際に余熱をとってから詰め、食材が傷むのを防ぐのと同じように弁当形式のスクールランチでは、冷却器を使って料理を冷却している。
- ・ 主な食中毒の細菌が増えるのは30℃前後なので、これを防止するために加熱して出来上がった料理を熱い状態から約20分かけて20℃付近まで冷却して安全性を高めている。また、提供する料理は、おいしく食べられるように、冷却後の状態に合わせて調理や味付けをしている。
- ・ 市内7校のランチ約2600食の盛り付けは1時間半程度かかる。盛り付け終わった給食は最後に、正社員が盛り付け量や盛り付け方などのチェックを行い、更に金属探知機を通している。
- ・ 出来上がった給食を配送車に載せ、各校へ配送し到着後、空調を完備した配膳室でクラス毎に給食をセットする。給食時間になると、当番の生徒は手洗いをして、教室まで給食を運び、各自が給食を取りに行く。

- ・ 中学生に必要な栄養をしっかり摂る事に加え、行事食や世界の料理、旬の食材や地場産物の活用などバラエティに富んだ料理を提供できるように、引続き工夫していく。

4 学校給食についての懇談

委員からの意見等

- ・ 特になし

5 その他

学校給食栄養展の開催について

- ・ 令和8年7月29日（水）午前10時から午後4時まで及び7月30日（木）午前10時から午後3時までの二日間、東久留米市役所1階市民プラザホールにて、「食は楽しみ～のぞいてみよう 学校給食の世界～」をテーマとした東久留米市学校給食栄養展を開催する。当日は、回転釜のかき混ぜ体験や、給食室で作ったジャムの試食も予定しているため、ぜひ参加していただきたい。

今後の協議会の開催について

- ・ 次回以降の開催日程については11月12日（木曜日）に2学期分、1月22日（金曜日）に3学期分を午後3時から実施予定。会議開催一か月前を目途に学校を通じて通知する。
- ・ 欠席の場合、代理出席をされる場合、並びに、複数人で参加される際には名簿の準備の関係から予め学務課に連絡をお願いしたい。