

令和 7 年度

第 1 回上尾市学校給食運営委員会

議 題 資 料

議題1 令和6年度小中学校給食実施結果について

1. 学校給食運営委員会(令和6年度)

	月 日	内 容	審議結果
第1回	5/22 (水)	①令和5年度小中学校給食実施結果について ②令和6年度小中学校給食実施計画について ③上尾市学校給食施設基本計画(素案)について	承認 承認 継続協議
第2回	8/21 (水)	①令和5年度小中学校給食運営状況について ②令和7年度小中学校給食実施計画(案)について ③上尾市学校給食施設基本計画(素案)に関するコメント結果について	承認 継続協議 承認
第3回	11/20 (水)	①令和7年度学校給食実施計画表(案)について ②令和7年度学校給食費(案)について ③上尾市学校給食施設基本計画(案)について	承認 承認 継続協議
第4回	2/3 (月)	①令和6年度献立・物資・指導委員会運営活動報告について ②令和7年度学校給食実施計画表(案)について ③令和7年度学校給食費(案)について ④上尾市学校給食施設基本計画の策定について	承認 承認 承認 承認

2. 小中学校指導専門委員会(令和6年度)

(1) 令和6年度運営活動報告

研究テーマ「食に関する指導の充実～9年間を見通して～」を行った。

- ① 令和6年度研究テーマ「食に関する指導の充実～9年間を見通して～」の研究を継続して進める。
- ② 全体計画・年間指導計画に基づき、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実させ、令和4、5年度に作成・修正した指導案をもとに授業実践を行い、各中学校区での食に関する系統性をもった指導を定着させる。
- ③ 授業実践だけでなく、給食指導や家庭等との連携についてのより具体的な実践例やその成果と課題を小中学校で共有し、自校の実践につなげる。

【令和6年度】

実施回	内 容	実施日・会場
第1回	・令和6年度の方針性について ・食育実践にむけて(年間計画から)	7月11日 上尾市役所7階大会議室
第2回	・学校における給食担当者の役割について ・情報交換 【テーマ】 好き嫌いのなくし方、喫食配膳方法について	8月22日 上尾市役所7階大会議室

第3回	・授業研究会 6月24日実施の食育の授業を各自で閲覧し 研究協議	11月7日 上尾市役所7階大会議室
第4回	・授業実施の反省 指導案をまとめて、令和4～6年度の成果物 として、各校に配布予定。	2月13日 上尾市役所7階大会議室

3. 小学校給食費、実施回数等(令和6年度)

給食費	(1) 児童の給食費 月額／4,300円(4～7月、10～3月) 5,300円(9月 ※8月の3日分を含める) 年額／48,300円 徴収・返金のための1食単価／270円 (2) 教職員等の給食費 月額／4,900円(4～7月、10～3月) 6,000円(8・9月) 年額／55,000円 徴収・返金のための1食単価／300円 ※参考 (H10年度～ 月額3,900円・1食単価230円・年間42,900円) (H26年度～ 月額4,300円・1食単価250円・年間48,300円)
実施回数	4,079回⇒1校あたり185.41回
給食数 (配缶数)	2,122,071食 ⇒1校あたり96,458食(最大校食169,000食・最少校25,444食)
平均給食数 (1校1回あたり)	520.2食

4. 小学校給食費歳出報告(令和6年度)

(単位：円)			(単位：円)
R6 予算(A)	R6 実績(B)	差(A)－(B)	R6 一食単価
648,062,000	630,774,123	17,287,877	297.3

※市立22小学校合計

5. 小学校給食運営報告

(1) 令和6年度献立・物資専門委員会運営活動報告

【献立専門委員会】

- ① 学校給食における食事摂取基準に基づき、栄養バランスのとれた、おいしく魅力のある食事内容となるようにした。
- ② 校長、教頭、給食主任(教諭)、栄養士、調理員、PTA、それぞれの立場で、献立作成

に当たった。

- ③ 旬の食材や地産地消の促進のため地場産品を活用し、バラエティーに富んだ献立作成を行った。

【「彩の国ふるさと学校給食月間」の献立作成事例】

- ・ 上尾市産の小松菜パウダー、枝豆パウダーを使用し、市のマスコットの名前を冠する「アップー揚げパン」等、他2品の提供を行った。
- ・ 地元産の米「彩のきずな」を使用した。
- ・ 埼玉県産の野菜等を3品、3献立に使用。

- ④ 主食、主菜、副菜、汁物のバランスのとれた3食器での献立作成を行った。

※ 献立専門委員会実施回数 11回

【物資専門委員会】

- ① 食育を推進するため、多様な食材（旬の野菜や果物・地場産の食材・郷土料理に用いる食材・行事食の食材など）を選定した。
- ② 栄養バランスのとれた献立を基に、安心・安全でおいしい豊かな学校給食物資の選定に当たった。
- ③ 3点食器を使った主食、主菜、副菜、汁物のバランスのとれた献立を生かすために、適切な形・量の物資を選定した。
- ④ 選定に当たっては、物資の安全性、品質、価格等を勘案し、実際に試食を行い選定した。
- ⑤ 生産地、加工地の確認、食品添加物の使用も把握し、予算に見合う物資を選定した。
- ⑥ 地産地消に伴う小学校給食用地場産品の活用を行った。
- ⇒埼玉県産の米・小麦粉を使用したパン・麺を使用している。
- ⇒11月は上尾産米「彩のきずな」を使用、「彩の国ふるさと学校給食月間」に上尾市産の「小松菜パウダー」「枝豆パウダー」を使用した。

※物資委員会実施回数 11回

（２）衛生管理

- ① 衛生検査
- ・ 学校薬剤師による定期検査（各小学校で各学期1回ずつ実施）
- ② 食材検査
- ・ 中学校と同時に年2回実施（6月・10月）
- ③ 細菌検査
- ・ 調理員・栄養教諭・栄養職員・栄養士：年24回実施（毎月2回）
 - ・ 市内小学校管理職：年12回実施（毎月1回）
 - ・ 学校保健課給食担当職員：年12回実施（毎月1回）
 - ・ 給食物資納入業者：毎月検査報告書を提出
- ④ ノロウイルス検査
- ・ 調理員・栄養教諭・栄養職員・栄養士：年6回実施（10月から3月までの期間に月

1 回)

⑤ 衛生管理講習会

- ・ 春季講習会：調理員を対象に衛生管理研修を実施
- ・ 夏季講習会：調理員、栄養教諭・栄養職員・栄養士、小・中学校管理職、学校薬剤師に衛生管理研修を実施

(3) 施設・厨房機器等の工事・修繕及び備品購入状況

【工事・修繕】

工事・修繕名称	施工場所
給食配膳室エアコン設置工事	小学校 2 2 校
ガス回転釜修繕	上尾小、中央小、原市小、上平小、富士見小、 尾山台小、東小、鴨川小、芝川小、瓦葺小、 東町小
スチームコンベクションオーブン修繕	富士見小
フライヤー修繕	大谷小、原市小、鴨川小
食器洗浄機修繕	中央小、大石小、原市小、東小、鴨川小、 今泉小、大石北小
球根皮剥機修繕	中央小、平方東小、西小、大石北小
野菜裁断機修繕	大石小、富士見小、瓦葺小
移動シンク修繕	上尾小、中央小、原市小、上平小、尾山台小、 東小、平方東小、原市南小、西小、東町小、 上平北小
牛乳保冷库修繕	大石南小
スポットクーラー	平方小、瓦葺小、平方北小
配缶台車修繕	平方小

【備品購入】

備品名称	納入場所
ガス回転釜	瓦葺小
フライヤー	富士見小学校
食器洗浄機	東町小、平方東小、上平小
熱風消毒保管庫	大谷小、平方東小、芝川小、瓦葺小、今泉小、 大石北小
野菜裁断機	大石北小
冷蔵庫	上尾小、平方小、平方東小

休憩室用冷蔵庫	上尾小
洗濯機	原市南小
移動式作業台	芝川小
移動式シンク	東町小
配膳ワゴン	瓦葺小
配膳台	上平小、原市南小、瓦葺小、東町小

6. 中学校給食費、実施回数等(令和6年度)

給食費	(1) 生徒の給食費 月額／5,200円(4～7月、10～3月) 6,440円(9月 ※8月の4日分を含める) 年額／58,440円 徴収・返金のための1食単価／310円 (2) 教職員等の給食費 月額／5,700円(4～7、10～3月) 7,300円(8・9月) 年額／64,300円 徴収・返金のための1食単価／360円 ※参考 (H10年度～ 月額 4,500円・1食単価 270円・年間 49,500円) (H26年度～ 月額 5,200円・1食単価 310円・年間 58,440円)
実施回数	1,999回⇒1校当たり 181.73回
給食数 (配缶数)	1,028,014食 ⇒1校あたり 93,456食(最大校 151,187食・最少校 33,940食)
平均給食数 (1校1回あたり)	514.3食

7. 中学校給食費歳出報告(令和6年度)

(単位：円)			(単位：円)
R6 予算(A)	R6 実績(B)	差(A)－(B)	R6 一食単価
382,388,000	382,283,823	104,177	371.9

※市立 11 中学校合計

8. 中学校給食運営報告

(1) 令和6年度献立・物資専門委員会運営活動報告

【献立専門委員会】

- ① 学校給食における食事摂取基準に基づき、栄養バランスのとれた、おいしく魅力のある食事内容となるようにした。
- ② 校長、教頭、給食主任(教諭)、栄養士、PTA、それぞれの立場で、献立作成に当たった。
- ③ 彩の国ふるさと学校給食月間」では、上尾市産の緑茶(茶葉)を使用した「アッピーお茶の葉とり天」、緑茶(パウダー)を使用した「アッピー緑茶揚げパン」、ほうじ茶(パウダー)を使用した「アッピーほうじ茶ミルクゼリー」を令和6年度より取り入れた。
- ④ 9月に上尾市産枝豆及び同パウダーを使用した「アッピーずんだカップケーキ」を取り入れるとともに、3月には「アッピーほうじ茶マフィン」を取り入れた。
- ⑤ 令和5年度に引続き上尾市産小松菜パウダーを使用した「アッピーすいとん」、上尾市産米や冷凍ブロッコリーなどを取り入れた。

※献立委員会実施回数 8回

【物資専門委員会】

- ① 食育を推進するため、多様な食材(旬の野菜や果物・地場産の食材・郷土料理に用いる食材・行事食の食材など)を選定した。
- ② 栄養バランスのとれた献立を基に安心・安全でおいしい豊かな学校給食物資の選定に当たった。
- ③ 選定に当たっては、物資の安全性、品質、価格等を勘案し、実際に試食を行い選定した。
- ④ 生産地、加工地の確認、食品添加物の使用も把握し、予算に見合う物資を選定した。
- ⑤ 地産地消に伴う地場産品の活用を行った。

※物資委員会実施回数 8回

(2) 衛生管理

- ① 衛生検査
 - ・ 学校薬剤師による定期検査(共同調理場及びサテライト給食室とも各学期1回ずつ実施)
- ② 食材検査
 - ・ 小学校と同時に年2回実施(6月・10月)
- ③ 細菌検査
 - ・ 共同調理場職員 : 年24回実施(毎月2回)

- ・ 調理業務委託業者：年 2 4 回実施（毎月 2 回）
- ・ 市内中学校管理職：年 1 2 回実施（毎月 1 回）
- ・ 給食物資納入業者：毎月検査報告書を提出

④ ノロウイルス検査

- ・ 調理業務委託業者：年 6 回実施（1 0 月から 3 月までの期間に月 1 回）

⑤ 衛生管理講習会

- ・ 調理業務の委託業者が調理員等を対象に、夏休み期間中に衛生管理研修を実施

（３）施設・厨房機器等の工事・修繕及び備品購入状況

【工事・修繕】

工事・修繕名称	施工場所
サテライト給食配膳室エアコン設置工事	サテライト給食配膳室（1 1 校）
厨芥真空搬送装置集中制御盤更新工事	共同調理場
食器洗浄機コンベア更新工事	共同調理場
照明器具 LED 化改修工事	共同調理場
1 階男子トイレ洋式化改修工事	共同調理場
炊飯設備修繕	共同調理場
食器洗浄機修繕	共同調理場
消毒保管機修繕	共同調理場
食器箆再コーティング修繕	共同調理場
配膳ワゴン等修繕	各中学校
冷蔵庫修繕	大石南中

【備品購入】

備品名称	納入場所
サイの目カッター	共同調理場
主菜用角型二重食缶	共同調理場
スタッキングカート	共同調理場
スポットクーラー	共同調理場
消毒保管機	南中、大谷中
三槽シンク	東中、瓦葺中、大谷中
検食用冷凍庫	上尾中、原市中、東中、瓦葺中、大谷中
ステンレス戸棚	上平中、東中

(4) その他

① 試食会

- ・ 共同調理場：令和7年 3月18日実施
- ・ 上平中：令和6年 6月20日実施
- ・ 原市中：令和6年11月21日実施
- ・ 東中：令和6年12月10日実施

② 施設見学受入れ

- ・ ネブラスカ州立大、東中

③ 新1年生への箸セット贈呈

議題2 令和7年度小中学校給食実施計画について

1. 学校給食運営委員会(令和7年度)

	月日	内 容
第1回	5/29 (木)	①令和6年度小中学校給食実施結果について ②令和7年度小中学校給食実施計画について ③上尾市学校給食施設基本計画の概要説明について ④その他
第2回	8/28 (木)	①令和6年度小中学校給食費未納状況について ②令和8年度小中学校給食実施計画表(案)について ③その他
第3回	2/5 (木)	①令和8年度小中学校給食実施計画表(案)について ②令和8年度小中学校給食費(案)について ③その他

2. 小中学校指導専門委員会

令和7年度運営活動方針

全体計画・年間指導計画に基づき、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制を充実させ、指導実践を行う。

※ 開催回数は4回

3. 小学校給食費、実施回数等(令和7年度)

給食費	(1) 児童の給食費 月額／4,390円(4～7月、9～3月) 年額／48,290円 徴収・返金のための1食単価／270円 (牛乳のみ) 月額／1,000円 徴収・返金のための1本単価／60円 (2) 教職員等の給食費 月額／5,000円(4～7月、9～3月) 年額／55,000円 徴収・返金のための1食単価／300円 ※参考 (H10年度～ 月額3,900円・1食単価230円・年間42,900円) (H26年度～ 月額4,300円・1食単価250円・年間48,300円)
実施回数	献立作成数：188回(各学校の実施回数は184回まで)

4. 学校給食費予算(令和7年度)

(1) 歳入・歳出(市立22小学校合計)

(単位:千円)

歳入(A)	歳出(B)	A-B(市費補填分)
535,108	632,066	▲96,958

※ 歳入には未収金回収分なども含む。

5. 小学校給食運営計画

(1) 令和7年度献立・物資専門委員会運営活動方針

【献立専門委員会】

- ① 校給食における食事摂取基準に基づき、栄養バランスのとれた、おいしく魅力のある食事内容となるようにする。
- ② 校長、教頭、給食主任(教諭)、栄養士、調理員、PTA、それぞれの立場で献立作成に当たる。
- ③ 旬の食材や地産地消の促進のため地場産品を活用し、「彩の国ふるさと学校給食月間」で上尾市産の小松菜パウダーや枝豆パウダーを活用し、上尾市産米などを取り入れる。バラエティーに富んだ献立作成を行う。
- ④ 主食、主菜、副菜、汁物のバランスのとれた3食器での献立作成を行う。
- ⑤ 今年度は、大阪万博開催に合わせ、「世界の料理」をテーマに、世界の料理を取り入れた献立作成を行う。

※献立委員会実施予定回数 11回

【物資専門委員会】

- ① 多様な食材(旬の野菜や果物・地場産の食材)を利用する。
- ② 献立を基に安心・安全でおいしい豊かな学校給食物資の選定に当たる。
- ③ 3食器を使った主食、主菜、副菜、汁物のバランスのとれた献立を生かすために、適切な形・量の物資を選定する。
- ④ 選定に当たっては、物資の安全性、品質、価格等を勘案し、実際に試食を行い選定する。
- ⑤ 生産地、加工地の確認、食品添加物の使用も把握し、選定する。
- ⑥ 地産地消に伴う小学校給食用地場産品の活用を進めていく。

※物資委員会予定実施回数 11回

(2) 衛生管理計画

① 衛生検査

- ・ 学校薬剤師による定期検査（各小学校で各学期1回ずつ実施）

② 食材検査

- ・ 中学校と同時に年2回実施（6月・11月）

③ 細菌検査

- ・ 調理員・栄養教諭・栄養職員・栄養士：年24回実施（毎月2回）
- ・ 市内小学校管理職：年12回実施（毎月1回）
- ・ 学校保健課給食担当職員：年12回実施（毎月1回）
- ・ 給食物資納入業者：毎月検査報告書を提出

④ ノロウイルス検査

- ・ 調理員・栄養教諭・栄養職員・栄養士：年6回実施（10月から3月までの期間に月1回）

⑤ 衛生管理講習会

- ・ 春季講習会：調理員を対象に衛生管理研修を実施
- ・ 夏季講習会：調理員、栄養教諭・栄養職員・栄養士、小・中学校管理職、学校薬剤師に衛生管理研修を実施

(3) 施設・厨房機器等の工事・修繕及び備品更新計画

【工事・修繕】

工事・修繕名称	施工場所
給食配膳室エアコン設置工事	小学校3校
厨房機器等各種修繕	各小学校

【備品更新】

備品名称	納入場所
回転釜	上平小
食器洗浄機	大石北小
熱風消毒保管庫	中央小、平方小、上平小、東小、大石南小、瓦葺小、今泉小、東町小、大石北小、上平北小
包丁まな板消毒保管庫	上平小、鴨川小、芝川小、大石北小
配膳ワゴン	各小学校
配膳台	各小学校

6. 中学校給食費、実施回数等(令和7年度)

給食費	(1) 生徒の給食費 月額／ 5,310円 (4～7月、9～3月) 年額／58,410円 徴収・返金のための1食単価／310円 (牛乳のみ) 月額／1,000円 徴収・返金のための1本単価／60円 (2) 教職員等の給食費 月額／ 5,950円 (4～7月、9～3月) 年額／65,450円 徴収・返金のための1食単価／360円 ※参考 (H10年度～ 月額 4,500円・1食単価 270円・年間 49,500円) (H26年度～ 月額 5,200円・1食単価 310円・年間 58,440円)
実施回数	献立作成数：181回 (各学校の実施回数は179回まで)

7. 学校給食費予算(令和7年度)

(1) 歳入・歳出 (市立11中学校合計)

(単位：千円)

歳入(A)	歳出(B)	A－B (市費補填分)
336,805	377,914	▲41,109

※ 歳入には未収金回収分なども含む。

8. 中学校給食運営計画

(1) 令和7年度献立・物資専門委員会運営活動方針

【献立専門委員会】

- ① 学校給食における食事摂取基準に基づき、栄養バランスのとれた、おいしく魅力のある食事内容となるようにする。
- ② 校長、教頭、給食主任(教諭)、栄養士、PTA、それぞれの立場で献立作成に当たる。
- ③ 「彩の国ふるさと学校給食月間」で上尾市産の茶葉(新茶)を使用した「アッピーお茶の葉とり天」及び「アッピー緑茶ラテゼリー」、上尾市産米及びブロッコリーを取り入れる。また、上尾市産の小松菜パウダーを使用した「アッピー小松菜入りすいとん」の他に、「アッピーほうじ茶揚げパン」等を提供する予定。
- ④ 「彩の国ふるさと学校給食月間」以外では、9月に上尾市産の枝豆を使用した「アッピ

ーずんだカップケーキ」を提供する予定。

※献立委員会実施予定回数 8回

【物資専門委員会】

- ① 多様な食材（旬の野菜や果物・地場産の食材・郷土料理に用いる食材・行事食の食材など）を利用し、食育を推進する。
- ② 栄養バランスのとれた献立を基に安心・安全でおいしい豊かな学校給食物資の選定に当たる。
- ③ 選定に当たっては、物資の安全性、品質、価格等を勘案し、実際に試食を行い選定する。
- ④ 生産地、加工地の確認、食品添加物の使用も把握し、予算に見合う物資を選定する。
- ⑤ 地産地消に伴う地場産品の活用を行う。

※物資委員会実施予定回数 8回

（２）衛生管理計画

- ① 衛生検査
 - ・ 学校薬剤師による定期検査（共同調理場及びサテライト給食室とも各学期１回ずつ実施）
- ② 食材検査
 - ・ 小学校と同時に年２回実施（６月・１１月）
- ③ 細菌検査
 - ・ 共同調理場職員：年２４回実施（毎月２回）
 - ・ 調理業務委託業者：年２４回実施（毎月２回）
 - ・ 市内中学校管理職：年１２回実施（毎月１回）
 - ・ 給食物資納入業者：毎月検査報告書を提出
- ④ ノロウイルス検査
 - ・ 調理業務委託業者：年６回実施（１０月から３月までの期間に月１回）
- ⑤ 衛生管理講習会
 - ・ 調理業務の委託業者が調理員等を対象に、夏休み期間中に衛生管理研修を実施

（３）施設・厨房機器等の工事・修繕及び備品更新計画

【工事・修繕】

工事・修繕名称	施工場所
検収室エアコン設置工事	共同調理場
ガラス飛散防止対策工事	共同調理場

食器竈再コーティング修繕	共同調理場
厨房機器等各種修繕	共同調理場、サテライト給食室

【備品更新】

備品名称	納入場所
カッターミキサー	共同調理場
高速度ミキサー	共同調理場
フードカッター	共同調理場
パンラック	共同調理場
移動台	共同調理場
ガス回転釜	上尾中、原市中、上平中、西中
ステンレス戸棚	上尾中、大谷中

(4) その他

- ① 試食会
 - ・ 共同調理場：令和8年3月17日（予定）
- ② 施設見学受入れ（市内中学校）
 - ・ 東中、大石中
- ③ 新1年生への箸セット贈呈