

令和 8 年度

第 1 回上尾市学校給食運営委員会

議 題 資 料

令和7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

	月 日	内 容	審議結果
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	承認 承認
第2回	8/28 (木)	①令和6年度小中学校給食運営状況について ②令和8年度小中学校給食実施計画（案）について	承認 継続協議
第3回	2/4 (水)	【協議事項】 ①令和8年3月分学校給食費について ②令和8年度学校給食実施計画（案）について 【報告事項】 ③令和7年度献立・物資・指導専門委員会運営活動報告について	承認 承認 承認

2. 小中学校指導専門委員会

(1) 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～」の研究を継続しつつ、令和8年度からの小中一貫教育を見据えて、持続可能な協働体制を整える。
- 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4～6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。

実施回	内 容	実施日・会場
第1回	・令和7年度の方角性について ・食育実践にむけて（年間計画から）	6月24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 ・「食育授業計画」の共有 ・情報交換 【テーマ】 小中一貫教育に向けた取組の共有 食に関する指導、系統性	8月29日 上尾市役所7階大会議室

第3回	・授業研究会 9月実施の食育の授業（小学校）の映像を各自で閲覧し研究協議	11月4日 中学校給食共同調理場
第4回	・今年度の授業実践について ・情報交換 【テーマ】 令和8年度の小中一貫教育に向けた取組の共有	2月12日 上尾市役所7階大会議室

3. 小学校給食費、実施回数等

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、9～2 月） 月額／5,700 円（3 月） 年額／55,700 円 徴収・返金のための1食単価／300 円（4～7 月、9～2 月） 徴収・返金のための1食単価／310 円（3 月） ※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	4,061 回⇒1 校あたり 184.59 回
給食数 （配缶数）	2,129,169 食 ⇒1 校あたり 96,780 食（最大校 161,754 食・最少校 25,301 食）
平均給食数 （1 校 1 回あたり）	524.2 食

4. 小学校給食費歳出報告

(単位：円)			(単位：円)
R7 予算(A)	R7 実績(B)	差(A)－(B)	R7 一食単価
662,214,000	658,770,352	3,443,648	309.4

※市立 22 小学校合計

※予算額には、補正額（30,148,000 円）を含む。

5. 小学校給食運営報告

(1) 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を使用し、市のマスコットの名前を冠する「アッピー揚げパン」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、安全・安心でおいしい豊かな学校給食物資の選定に当たった。
- 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」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
給食室空調設備設置工事	大石小
ガス回転釜修繕	中央小、平方東小、芝川小、西小、東町小、大石北小、上平北小
スチームコンベクションオープン修繕	原市小、富士見小、西小
フライヤー修繕	上尾小、原市小、尾山台小
食器洗浄機修繕	富士見小、原市南小、瓦葺小
球根皮むき機修繕	中央小、原市小、芝川小、瓦葺小、西小
野菜裁断機修繕	原市小、平方東小、芝川小、瓦葺小、西小
シンク修繕	上尾小、大石小、大石南小、西小
スポットクーラー	原市小、鴨川小、芝川小
冷蔵庫修繕	中央小
移動式作業台修繕	上尾小、富士見小、原市南小、鴨川小、瓦葺小
L型台車修繕	上尾小、中央小、平方小、大石小、上平小、東小、原市南小、鴨川小、芝川小、今泉、西小、平方北小

【備品購入】

備品名称	納入場所
ガス回転釜	中央小、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、平方東小、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
休憩室用冷蔵庫	瓦葺小、東小
洗濯機	西小
配膳ワゴン	中央小、大谷小、平方東小、鴨川小、瓦葺小、今泉小、西小、東町小
配膳台	中央小、大谷小、平方東小、原市南小、鴨川小、今泉小、西小、東町小

6. 中学校給食費、実施回数等

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、9～2月) 月額／7,000円 (3月) 年額／66,500円 徴収・返金のための1食単価／360円 (4～7月、9～2月) 徴収・返金のための1食単価／380円 (3月) ※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	1,968回⇒1校当たり 178.91回
給食数 (配缶数)	965,657食 ⇒1校あたり 87,787食 (最大校 140,924食・最少校 32,192食)
平均給食数 (1校1回あたり)	490.7食

7. 中学校給食費歳出報告

(単位：円)

R7 予算(A)	R7 実績(B)	差(A)－(B)
390,074,000	381,076,364	8,997,636

(単位：円)

R7 一食単価
394.6

※市立 11 中学校合計

※予算額には、補正額（12,160,000 円）を含む。

8. 中学校給食運営報告

(1) 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献立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 地産地消の促進

【「彩の国ふるさと学校給食月間」の献立作成事例】

- ・上尾市産の緑茶葉やパウダーを使用した「アッピーお茶の葉とり天」や「アッピー緑茶ラテゼリー」、ほうじ茶パウダーを使用した「アッピーほうじ茶揚げパン」
- ・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」

【その他の上尾市産食材を使用した献立作成事例】

上尾市産米や冷凍ブロッコリー、人参を使用し、地元産食材を積極的に活用。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」、上尾市産の緑茶葉のパウダーを使用した「アッピー緑茶マフィン」

※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、安全・安心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・修繕及び備品購入状況

【工事・修繕】

工事・修繕名称	施工場所
検収室空調設備設置工事	共同調理場
1階ガラス飛散防止対策工事	共同調理場
食缶洗浄機修繕	共同調理場
厨芥真空搬送装置修繕	共同調理場
焼物機修繕	共同調理場
配膳ワゴン修繕	共同調理場
汚水処理施設修繕	共同調理場
貯水槽南側定水位弁修繕	共同調理場
全自動炊飯ライン飯缶盛付機修繕	共同調理場
冷蔵庫修繕	大石南中
ガス回転釜修繕	原市中

【備品購入】

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
スポットクーラー	共同調理場
工場扇	太平中
冷蔵庫	共同調理場、東中
フードプロセッサー	共同調理場
飯缶	共同調理場

(4) その他

① 試食会

- ・ 共同調理場：令和8年 3月17日実施

② 施設見学受入れ

- ・ 東中、大石中、東小

③ 新1年生への箸セット配布

令和8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

	月日	内 容
第1回	5/27 (水)	①令和7年度小中学校給食実施結果について ②令和8年度小中学校給食実施計画について ③その他
第2回	8/27 (木)	①令和7年度小中学校給食費未納状況について ②令和9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	2/4 (木)	①令和9年度小中学校給食実施計画表(案)について ②令和9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

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

給食費	(1) 児童の給食費 学校給食費の徴収なし ※国・県からの交付金上限額 5,200 円を超える金額については、市の予算により補填する (2) 教職員等の給食費 月額／5,400 円 (4～7 月、9～3 月) 年額／59,400 円 1 食単価 330 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：186 回 (各学校の実施回数は 182 回まで)

4. 学校給食費予算

(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)
661,533	697,053	▲35,520

5. 小学校給食運営計画

(1) 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、「給食に使われる食材」をテーマに、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 栄養バランスのとれた献立を基に、安全・安心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・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・修繕及び備品更新計画

【工事・修繕】

工事・修繕名称	施工場所
給食室空調設備設置工事	小学校２１校給食室 ※５月１１日時点で設置完了済み
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
食器洗浄機	尾山台小、東小、芝川小
熱風消毒保管庫	上尾小、大石小、原市小、上平小、尾山台小、西小
球根皮むき器	大石小、富士見小、芝川小
冷蔵庫	富士見小
検食用冷凍庫	鴨川小、瓦葺小、平方北小
牛乳保冷库	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

給食費	(1) 生徒の給食費 ※ () 市の独自事業による負担軽減前の額 月額／2,650円 (←6,650円) (4～7月、9～3月) 年額／29,150円 (←73,150円) 1食単価 150円 (←420円) (牛乳のみ) 月額／500円 (←1,000円) 1本単価 30円 (←60円) (2) 教職員等の給食費 月額／6,650円 (4～7月、9～3月) 年額／73,150円 1食単価 420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：179回 (各学校の実施回数は177回まで)

7. 学校給食費予算

(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)
194,195	432,128	▲237,933

8. 中学校給食運営計画

(1) 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献立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「アッピーほうじ茶ラテゼリー」、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、「アッピー緑茶揚げパン」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、安全・安心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・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
給食室空調設備設置工事	各中学校給食室 ※5月19日時点で設置完了済み
換気設備改修工事	共同調理場
炊飯システムバーナー更新工事	共同調理場
米倉庫空調設備設置工事	共同調理場
受変電設備コンデンサ交換工事	共同調理場
ガラス飛散防止対策工事	共同調理場
厨房機器等各種修繕	共同調理場、各中学校給食室

【備品更新】

備品名称	納入場所
焼物機	共同調理場
ガス回転釜	上尾中、大石南中、瓦葺中、南中、大谷中
食品成型機	共同調理場
マイコンスライサー	共同調理場
球根皮むき機	共同調理場
冷凍冷蔵庫	共同調理場
冷蔵庫	共同調理場
三層シンク	太平中
ステンレス戸棚	太平中、大石中

(4) その他

- ① 試食会
 - ・ 共同調理場：令和9年3月17日（予定）
- ② 施設見学受入れ（市内中学校）
 - ・ 東中、ネブラスカ州立大
- ③ 新1年生への箸セット配布

9. 小学校給食における非喫食者への対応について

(1) 経緯

今年度より、公立小学校の給食の食材費を支援する「給食費負担軽減交付金」(以下、交付金)が国において創設されました。本市では、これに市独自の予算を加えることで、令和8年4月から小学校給食費の無償化を実現しました。

この交付金は、自治体に対する支援として実施するものであり、個人に対する給付を自治体が代理で受領するものではありませんが、やむを得ず給食を喫食できない児童等への対応として、学校設置者が代替的な支援(例:金銭給付等)を実施する場合の取扱いは、「非喫食者の取扱いは、学校設置者の判断に委ねる」とされています。

(2) 検討いただきたい内容

- ・「やむを得ない事情」について

※国によると、「やむを得ない事情としては、重度のアレルギーその他の疾患、不登校、宗教上の配慮が必要である場合等」を想定しています。

- ・導入する場合の時期について

喫食実態の把握方法を検討し、いつから行うのがよいか。

- ・実施内容について

給食の全部を停止しているもののみとするか、牛乳の停止もしくは牛乳以外の停止などの一部でも対象とするか。

- ・給付額について

給付額は、交付金の上限額5,200円とするか、市の給食費の月額5,400円とするか。

月の途中の申請に対し、初回の支給を、日割り計算とするか、申請月の翌月からとするか。

(3) 担当が考える課題

- ・把握方法について

「やむを得ない事情」を認定し、金銭給付を行うためには、給付の根拠となる喫食実態の把握が必要であり、小学校ごとに管理してもらう必要があります。

- ・不登校児について

不登校児については、いつ登校しても給食が食べられる環境を整えておくことが大切と考えます。また、金銭給付のための起算日がいまいであることや、登校する際にはお弁当を持参してもらうこととなること、などから喫食実態の把握が困難です。

(4) 担当が考える方向性

- ・アレルギー等の身体的事情または、宗教上の理由により給食の全て、または一部(牛乳停止、牛乳以外停止)を継続して喫食せず、弁当等の代替品を持参している児童生徒の保護者に対し、市の給食費相当額を給付するのが、妥当と考えています。