

令和6年度 第1回
静岡市立学校給食センター運営協議会

次 第

日時 令和7年3月7日（金）10:00～11:30

場所 静岡市立中吉田学校給食センター
2階会議室

- 1 開会
 - 2 センター条例説明
 - 3 新規委員紹介
 - 4 事務局紹介
 - 5 報告事項等
 - (1) 中吉田学校給食センター紹介（DVD・見学）
 - (2) 学校給食課業務報告について など【資料1・2】
 - 6 議題
 - (1) 今後の学校給食センター整備について【資料3】
 - 7 閉会
- ※ 給食試食（～12:00）

既存センターの給食調理等業務(給食調理・配送)の契約更新について

施設名 建設年(築年数)	R6給食提供状況	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10~
中吉田 H19(17)	受託業者:(株)東洋食品 提供食数:8,958食 小学校:11校 中学校:4校	長期継続契約 (5年間)	長期継続	長期継続	債務負担行為(3年間)			令和10年度以降の 学校給食センター整備方針については検討中
両河内 H22(14)	受託業者:(株)レクトン 提供食数:831食 小学校:5校 中学校:2校	長期継続契約 (5年間)	長期継続	長期継続	債務負担行為(3年間)			
丸子 S57(42)	受託業者:日本国民食(株) 提供食数:8,134食 小学校:12校 中学校:5校	長期継続契約 (5年間)	長期継続	長期継続	債務負担行為(3年間)			
藁科 S59(40)	受託業者:サックス大新東 ヒューマンサービス(株) 提供食数:206食 小学校:2校 中学校:2校	長期継続契約 (5年間)	長期継続	長期継続	債務負担行為(3年間)			
西島 H22(14)	調理受託業者:日本国民食(株) 提供食数:8,553食 小学校:11校 中学校:6校	PFI(15年間) H22~R6			債務負担行為(3年間)			
門屋 H30(6)	調理受託業者:日本国民食(株) 提供食数:7,043食 小学校:16校 中学校:8校	PFI(15年間) H30~R15						
東部/単独	直営 東部:4,266食(中学校11校) 単独調理校合計:7,764食	市直営で給食調理を実施						
井川/庵原/由比	直営 井川: 14食 庵原:596食 由比:423食	市直営で給食調理を実施						

※食数は児童生徒数に教職員等の数を加えたもの(R6.5.1)

静岡市学校給食費の公会計化について

(教育委員会事務局学校給食課)

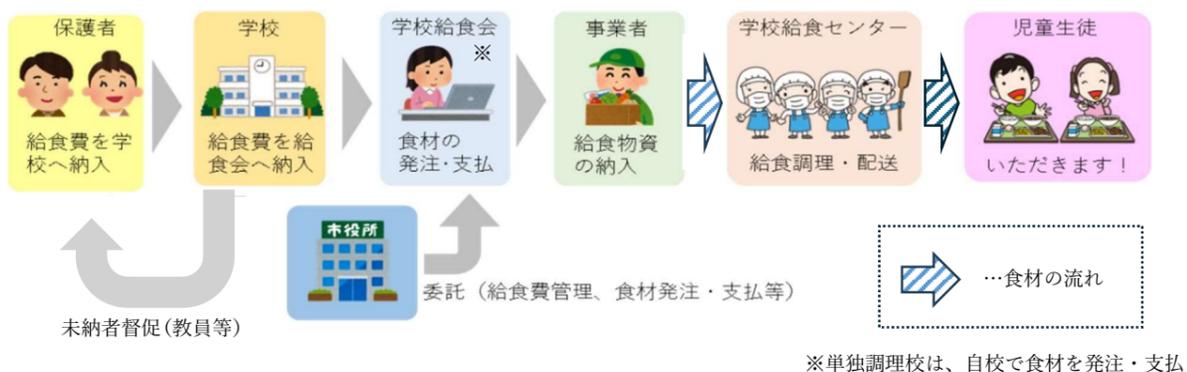
1 学校給食費の公会計化の意義

現在、静岡市では学校給食費の徴収・管理を学校会計（私会計）の中で処理しているが、学校給食費会計の透明性向上や、徴収業務に係る教職員の負担軽減を図るため、令和7年4月1日からの学校給食費を公会計化する。なお、学校給食費の公会計化に併せて災害共済掛金についても公会計に移行することとしている。

2 学校給食費管理について

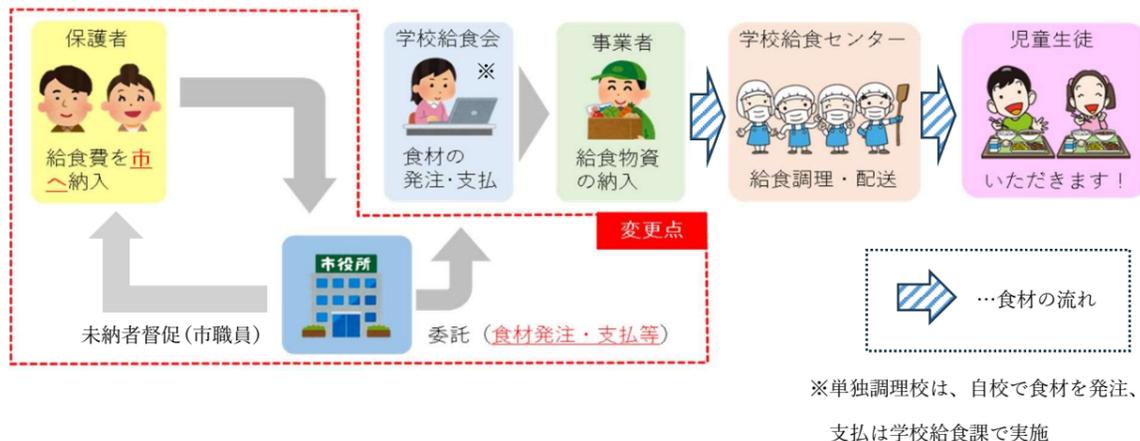
(1) 現在の学校給食費の流れ（例：センター配食校）

本市の学校給食費は、市の歳入予算として計上せず、学校長が管理する会計（私会計）の中で処理している。



(2) 公会計化後の学校給食費の流れ（例：センター配食校）

保護者の利便性向上、会計の透明性向上かつ公平性の確保、教職員の業務負担軽減を目的に、令和7年4月1日からの公会計化を実施する。



※現在の学校指定1金融機関のみの取り扱いから、web（パソコンやスマホ）から県内9金融機関の口座振替依頼が可能となり、コンビニ・キャッシュレス納付にも対応します。

3 児童生徒が入学して学校給食費を請求するまで

項目	必要な処理
児童入学したら (4月～5月)	対象者登録 学級編制の登録 ⇒ 学校給食課が行うもの ⇒ 学校給食課が行うもの
調理・配膳までに	配膳場所登録(担任教師等) 配膳食数確認 ⇒ 学校が行うもの ⇒ 学校が行うもの
給食実施	⇒ 学校給食課 (学校給食センター等) が行うもの
その都度	食数確認 ⇒ 学校が行うもの
請求する(年10回) (5月～2月、毎月25日) 児童: 日額280円 生徒: 日額325円	口座振替データ作成・送付 納付通知書作成・送付 ⇒ 学校給食課が行うもの ⇒ 委託業者が行うもの(予定) 納付書作成・送付 ⇒ 委託業者が行うもの(予定)

4 入金・滞納管理

項目	必要な処理
入金消込する(収納)	口座振替結果データ処理 納付書入金データ処理 ⇒ 学校給食課が行うもの ⇒ 学校給食課が行うもの
督促する (6月～3月、年10回)	未納者判定 督促状作成・送付 ⇒ 学校給食課が行うもの ⇒ 委託業者が行うもの(予定)
催告する	未納者判定 催告書作成・送付 ⇒ 学校給食課が行うもの ⇒ 委託業者が行うもの(予定)
電話督促 法的措置	折衝情報登録 折衝情報確認 ⇒ 学校給食課が行うもの ⇒ 学校給食課が行うもの
統計情報	調定額、徴収額、未納額等 ⇒ 学校給食課が行うもの

5 スケジュール

- 令和6年9月13日(金) 9月校長会で各学校長あて説明
- 令和6年9月20日(金) 9月共同学校事務室長副室長会で説明
- 令和6年9月27日(金) 市P連理事会あて説明
- 令和6年10月5日(土) 家庭教育委員会役員会で説明
- 令和6年10月5日(土) PTA連絡協議会第1回全体会長会で説明
- 令和6年11月14日(木) 学校事務職員説明会
- 令和6年11月～ 保護者あて周知開始
- 令和6年11月～ 口座振替依頼・登録(現小1～現中2)(WEB口座登録)
- 令和7年1月～ 口座振替依頼・登録(新小1)(WEB口座登録)
- 令和7年1月～ 学校事務関係者操作研修(研修動画配布)
- 令和7年2月～ 市規則制定、システム仮稼働
- 令和7年4月～ 学校給食費公会計化運用開始、システム本稼働

物価高騰対策学校給食費負担軽減事業

○これまでの実績

(円)

	R4	R5	R6	米飯高騰分	R7
実施期間	7～3月	4～3月	4～3月	1～3月	4～3月
予算額	36,000,000	168,000,000	240,000,000	27,000,000	464,000,000
決算額	31,218,308	156,205,005			

- ・食材高騰による食材費の値上がり相当分の保護者負担額をゼロにし、これまでどおり量や栄養価を保った学校給食を提供することを目的としている。
- ・国の交付金を活用し、事業を実施している。
- ・予算要求額は総務省が発表している消費者物価指数を用いて積算した。

○令和6年度実施状況

- ・一食あたり小学生28円、中学生32円を公費負担している。
- ・1月からは米飯価格高騰に伴う主食の値上がりがあったため、米飯高騰分の予算を要求した。(令和6年度2月補正予算)
- ・米飯高騰分として、小学生17円、中学生21円を追加で公費負担する。

○令和7年度実施予定

- ・一食あたり小学生57円、中学生66円を公費負担するとして予算要求。

環境に配慮し生産された農産物を活用した「環境おうえん給食」の提供

＜目的＞

環境に配慮し生産された農産物(以下有機農産物)を学校給食で提供することで、次の世代を担う子どもたちや保護者に、地球環境の視点から、持続可能な食料と農業を考えるきっかけとする。また、学校給食において有機農産物を活用することにより、安定した販路を構築・提供することで、有機農産物の生産意欲の拡大につなげていく。

＜取組内容＞

「持続可能な食料と農場を考える」食育

1 「環境おうえん給食」としての位置づけ

- ・献立表 ・放送資料 ・ポスター ・学校給食Webサイト記事掲載
- ・動画「有機農業ってなんだろう」「有機農業のいいところでなあに」
- ・実感を伴う食育「栄養士等による食指導」「生産者の話」

2 生きた教材として、味わう(体験的)場の設定

- ・大根(例:のっぺい汁、豚汁、駿河汁等)
- ・人参(例:クラムチャウダー、筑前煮等)
- ・茶(大福、ふりかけ) ・米(米飯)

環境おうえん給食

有機農業では、化学的に合成された肥料や農薬を原則使わず、遺伝子組み換え技術の利用等も行いません。できるかぎり環境のことを考えた栽培法です。有機農業を行うことは、土の中の環境や生物の多様性などを守ることに繋がります。



学校掲示用ポスター

環境おうえん給食 ～環境に配慮し生産された農産物を使った給食～

有機農業ってなんだろう

有機農業は、以下の3つに配慮した環境にやさしい農業です。

- ① 農薬、化学肥料や農薬を使わず
- ② 遺伝子組み換え技術も使わず
- ③ 環境への負荷を減らす

有機農業のいいところであなに

化学肥料や化学農薬を使わないことには、以下の2つのいいところがあります。

- ① 地球温暖化を防止する
- ② 生物多様性を保つ

有機農業は地球にやさしくてSDGsを取り組みます。

静岡市では、給食に有機農産物を使う取り組みを始めています。どんなものが登場するか楽しみにしていてね!



＜令和6年度活用農産物(見込み)＞

使用有機農産物	提供施設(食数)	使用量	提供回数	1食量目安	有機農産物食材費		
					1食当たり	内訳	
					公費分※	給食費分	
米	庵原・由比学校給食センター(約1,000食/回)	300kg	3	80g	56.0円	31.1円	24.9円
人参 大根	丸子学校給食センター(約8,000食/回)	350kg 1,200kg	4 8	5g 15g	3.0円 4.1円	1.9円 2.2円	1.1円 1.9円
茶加工品	市内公立小中学校(約5万食/回)	50,000個	2	1個	20.0円	5.0円	15.0円

※通常の食材(農産物)購入費との差額分

12月有機農産物(米)提供センター献立表

月	献立	有機農産物	数量	単価	合計	備考
9	ごはん 牛乳 とりのみそがらめ とりにく みそ そくせきづけ のっぺい汁	牛乳 とりにく しおこんぶ とうふ	キャベツ きのうり ごま さといも せんざん	605 23.8 308 1.5		【環境おうえん給食有機米①】 静岡市では給食に有機農産物を使う取り組みを始めています。12/9～11で使うお米は有機農業で作られたお米です。
10	ごはん 牛乳 はっほうさい シューマイ	牛乳 うずら いか えび ぶたにく ぶたにく	はくさい にんじん チンゲンサイ でんざん あぶら ごまあぶら たけのこ きくらげ しょうが こんにゃく たまねぎ	583 23.7 286 1.8		【環境おうえん給食有機米②】 このお米は静岡市葵区の吉津(よしづ)にある大規模農家の大根さんのお米です。
11	ごはん 牛乳 あじのさんがやき つぼづけあえ みぞしる	牛乳 あじ とうふ みそ あぶらあげ	にんじん ねぎ しょうが キャベツ きょうり つぼづけ かに せんざん ほうらんそう しお	558 24.3 494 2.0		【環境おうえん給食有機米③】 お米の品種は「ヒノヒカリ」。香りが良いのが特徴ということなので、香りをかいてみてください。

＜令和6年度の取組の効果及び課題＞

1.効果

- ・市場から納品する農産物に比べてやや小ぶりだが、学校給食施設で調理可能な形態(大きさ、形)のものを納品してもらうことで、調理作業に大きな遅れ等は見られなかった。
- ・提供時、子ども達からは「(有機農業の)大変さを知れたので、もっと食べたい。」「(生産者が努力したものを)自分たちが食べられていることに、すごく感謝している」という感想が聞かれたことから、環境にやさしい農業について知る機会となっている。
- ・提供されている有機農産物が市内産を中心としていることから、子ども達が地域の良さを見直すきっかけとなっている。

2.課題

- (1)安定した提供量の確保 — 給食施設での調理が難しい野菜については、加工品(一次加工)の開発へつなげていく。
- (2)納品ルートの確立 — 生産者の負担にならない手続きや納品方法を関係部署と協議していく。
- (3)効率的な調理工程の検証 — 学校給食センターで提供が可能な献立の作成や調理施設研修を行う。
- (4)学校給食で有機農産物を活用することに対する保護者理解を得る — 将来的な保護者負担の増額を見据える。



(1) 要旨

R4.12.7の経営会議において決定した下記決定事項について、その後の社会情勢の変化や本市の基本方針の改編などに基づき再検討する。

<決定事項>

- ① 清水地区の学校給食センターは、船越地区畑地帯総合整備事業の創設非農用地へ新設する。
- ② 整備する学校給食センターは1か所とし、10,000食規模の調理能力を有する施設とする。
- ③ 新しい学校給食センターから配食される小学校に受領室を整備する。
- ④ (新しい学校給食センターの)供用開始後は、配送エリア内の単独調理場を廃止し、東部学校給食センターは廃止し、跡地は売却する。

(2) 見直しの背景

① 学校給食が置かれた現状の変遷

1. 本市児童・生徒数の将来見込み数の独自試算

- ・20年前と比べ、市内の児童・生徒の数が大幅に減少している。(H15年5.5万人→R5年4.4万人)
- ・R6.8月に企画課が試算した本市独自の将来人口推計によると、社人研推計と比較し、2030年、2040年、2050年のいずれの年も約1,000人少となった。将来の配食数見込みの見直しが必要。
- ・児童生徒数の減少だけでなく、調理員等の就業者数の減少も想定した施設とすべき。

2. 静岡市社会共有資産活用基本方針の策定(旧:静岡市アセットマネジメント基本方針の改定)

- ・市有資産の床面積の削減から、静岡市に存在する資産を最大限活用する方針に切替え。
- ・民間所有資産の活用や民間企業の公共事業参入を促進するなど、民間の資産も市民の資産との柔軟な発想を基本として、社会課題に柔軟に対応していく方針を新たに策定。
- ・学校給食センターのあり方も、市が自ら整備するやり方だけでなく、「民間の力」を上手に活用したあり方を目指すべき。

3. 東部学校給食センターの耐震性能問題の顕在化

- ・S48に建設された東部Cについて、従来から耐震性能の脆弱性(耐震性能Ⅲ)が指摘されていた。
- ・市有建築物の耐震化率(R6.5.31現在)によると、構造耐震対策が必要な施設(一般公共施設)として、東部C以外に、「清水庁舎」「高部生涯学習交流館 本館」があったが、この2つの施設はそれぞれR6に「耐震補強方法の検討」と「移転建設の設計」を行うこととなり、耐震性能Ⅲの解消見込み有。
- ・東部Cは「長期使用予定なしのため耐震改修実施せず」となっており、市有建築物の中で唯一、耐震性能Ⅲのまま存続する施設となる。

4. 清水区の自校式給食継続を求める市民団体からの請願有

- ・R6.6月議会に「清水区の現在の調理室を順次建て替え、近隣中学校と併せ、小中学校の給食が提供できる自校給食を建設すること」を望む請願書が提出された。
- ・議会では、単独調理校のセンター化は市の方針であることを理由に請願を不採択としている。

5. 設備の老朽化や近年の酷暑により学校給食センター及び単独調理校の労働環境改善の必要性が高まる

- ・S57に建設された丸子Cの調理設備等の劣化が顕著になりつつあり、衛生管理や運営上の不安を多く抱えるようになっている。
- ・清水区の単独調理校20校のうち14校が建築後40年以上が経過しており、さらに、近年の酷暑の影響で労働環境が厳しい状況にある。

② 従前の考え方にとらわれない検討の必要性

1. 人口減少に伴う配食数の減少を見据えた市域全体の学校給食提供施設のあり方を根本から見直す必要

- ・将来的には市域全域(山間地を除く)をセンター方式とするにあたり、従来の自己完結型(食材加工、調理、食器洗浄)のセンターから、役割分担型(食材加工センター、食器洗浄センターなど)のセンターとするなど、人口規模の縮小に応じた配食数に対応しやすくことも考えられる。



2. 新たな公的役割の付与と給食施設の省人化を進める必要

- ・学校給食提供以外の役割(高齢者施設やこども園などへの副食の提供など)を付与
- ・地元産の有機農産物や規格外農産物を食材として積極活用するなど、環境に配慮した学校給食の提供に資する施設整備
- ・手作業、有人による調理から、機械作業、無人による給食調理ができるよう、様々な業界の最新の製造方法、調理方法の研究

3. 学校給食にかかる衛生管理基準の給食調理の実情からの検証

- ・全国的に給食サービスを提供している事業者の実情を把握
- ・学校給食事業に参画意欲のある企業へのヒヤリング等
- ・他業種の事業者からの意見等も踏まえ、学校給食衛生管理基準と給食調理現場の実情からの検証を行う必要

4. 新学校給食センター供用開始までの間の検討(東部学校給食センターの廃止と単独調理校のあり方)

- ・清水地区への新たな学校給食センター整備により、東部Cと単独調理校を同時に廃止する方針から、耐震補強対策等の緊急性が求められる東部Cの今後のあり方を含めた検討をまず最優先に行う必要がある。
- ・単独調理校のうち、配食数が少なく、かつ老朽化が顕著な給食室は廃止し、建築後経過年数が少なく、配食数の多い学校の給食施設を暫定的に存置し、近隣単独調理校から配食できないか。
- ・当面の間、東部C配食校及び廃止単独校に対して、既存のセンターと存置した単独調理校からの給食提供は可能か など



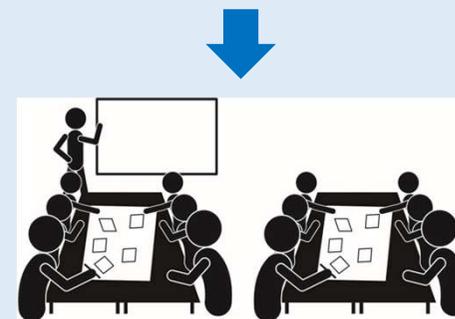
東部学校給食センター

③ 今後の取組の方針

新しい学校給食センターの検討にあたっては、既存の学校給食センターの整備手法に拘泥せず、農産物の生産者や流通・物流事業者との関係にまで視座と視野を広げた上で、関係する部署が連携・協力し、地域全体で「食」と「農」に関する新しい地域循環システムを構築していくことを目標とする。

その目標達成のために、総合政策局、経済局、教育局で構成される庁内プロジェクトチーム(静岡食と農プロジェクトチーム)を結成し、先進自治体の事例収集や学識経験者などからの意見聴取、物流事業者や食品流通事業者、農林水産省職員との意見交換を行っていく。

今後は、このプロジェクトチームを中心として、多くの企業やスタートアップ、大学などにも参画してもらい、民間企業や有識者が有する優れたテクノロジーを取り入れることや、静岡市がその実装の場になることを目指していきたい。



静岡食と農プロジェクトチームによる検討のイメージ