令和６年度　第１回堺市学校給食安全衛生運営会議　次第

開催日：令和６年６月１７日（月）午後２時３０分～

場　所：堺市役所本館２０階　第１特別会議室

１．座長の選出

２．学校給食の概要および実施状況について

３．給食費の考え方について

４．令和６年度の活動内容について

令和6年度　第1回堺市学校給食安全衛生運営会議

【資料目次】

1. 堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱　【資料1】

2. 令和6年度委員名簿　【資料2】

3. 学校給食の概要および実施状況について　【資料3】

4. 令和 7 年度以降の学校給食の献立方針（案）
及び学校給食費の設定について　【資料4】

5. 令和6年度年間計画（案）　【資料5】

6. 令和6年度実地確認票（案）　【資料6】

令和6年6月17日（月）
堺市教育委員会

堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱

令和６年６月１日制定

１　目　　的

堺市立の小学校、中学校及び特別支援学校における学校給食の安全を確保し、もって学校給食の円滑な管理及び運営並びに学校給食を活用した食育の推進を図るに当たり、学校給食の衛生管理、食育等について、有識者、保護者等から広く意見を聴取するため、堺市学校給食安全衛生運営会議（以下「会議」という。）を開催する。

２　意見を聴取する事項

(1) 学校給食調理施設の衛生管理に関する事項

(2) 学校給食調理業務の衛生管理に関する事項

(3) 前２号に掲げるもののほか、学校給食の管理及び運営、食育の推進に関する事項

３　構　　成

会議は、次に掲げる者のうち、教育長が依頼する８人以内の者（以下「構成員」という。）をもって構成する。

(1) 食品の衛生管理に識見を有する者

(2) 経営管理に識見を有する者

(3) 学識経験者

(4) 堺市ＰＴＡ協議会から選出された者

(5) 前各号に掲げる者のほか、教育長が適当と認める者

４　座　　長

(1) 会議に座長を置き、構成員の互選により定める。

(2) 会議は、座長が進行する。

(3) 座長に事故があるとき、又は座長が欠けたときは、あらかじめ座長の指名する構成員がその職務を行う。

５　関係者の出席

教育長は、必要があると認めるときは、会議に関係のある者の出席を求め、その意見若しくは説明を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

６　会議の公開

(1) 会議は、公開するものとする。ただし、教育長は、会議の内容が次の各号のいずれかに該当すると認めるとき、会議の全部又は一部を非公開とすることができる。

ア　堺市情報公開条例（平成１４年条例第３７号）第７条各号に掲げる情報について意見を聴取するとき。

イ　会議を公開することにより、公正又は円滑な意見の聴取が著しく阻害され、会議の目的が達成できないとき。

(2) 会議を公開する場合における傍聴について必要な事項は、堺市懇話会の傍聴に関する要綱（令和２年制定）の規定を準用する。

7　会議録

教育長は、次に掲げる事項を記録した会議録を作成しなければならない。

(1) 会議の日時及び場所

(2) 会議に出席した構成員の氏名

(3) 会議の内容

(4) 前３号に掲げるもののほか、教育長が必要と認める事項

8　開催期間等

令和６年６月１日から令和７年３月３１日までのうち、６回程度

9　庶　　務

会議の庶務は、学校給食課において行う。

令和6年度堺市学校給食安全衛生運営会議　委員名簿

氏名	所属団体・役職等	
加瀬　哲男	大阪公立大学大学院 医学研究科 公衆衛生学 特任講師 （元　大阪府立公衆衛生研究所感染症部　部長）	食品の衛生管理に識見を有する者
金岡　有奈	羽衣国際大学　人間生活学部 准教授	学識経験者
河井　昭男	公益社団法人　大阪食品衛生協会 常務理事兼食品検査センター所長	食品の衛生管理に識見を有する者
有田　真紀	公認会計士有田事務所 公認会計士	経営管理に識見を有する者
中野　真哉	堺市PTA協議会 会計	堺市PTA協議会から選出された者
前園　紫野	堺市PTA協議会 評議員	堺市PTA協議会から選出された者

学校給食の概要および実施状況について

1. 堺市における学校給食の概要
2. 学校給食ができるまで
3. 令和5年度堺市学校給食実施状況報告
   - ① 学校給食の内容
   - ② 学校給食における食物アレルギー対応
   - ③ 学校給食の衛生管理
   - ④ 学校給食施設設備等の整備状況
4. 学校給食用牛乳のストローレス対応について

１．堺市における学校給食の概要

- 実施人数（令和６年５月１日現在）

区分	学校数	児童生徒数	種別
小学校	92	39,074	完全給食
特別支援学校	3	475	完全給食
中学校	43	19,921	完全給食

※完全給食とは、主食・副食・牛乳が揃った給食
※中学校は選択制給食を実施
　大泉中学校は全員喫食制給食を実施（モデル校）

●実施方式

区分	学校数	自校方式	親子方式	ﾃﾞﾘﾊﾞﾘｰ方式
小学校	92	91	1	0
特別支援学校	3	3	0	0
中学校	43	1	0	42

●委託状況

- 令和5年度から全校委託（調理・配膳業務）

・小学校・特別支援学校は計15社へ委託
・中学校は計3社へ委託

●給食費（１食単価）

令和元年10月改定

区分	低学年	中学年	高学年	中学部
小学校	245円	250円	255円	―
特別支援学校	245円	250円	255円	255円

区分	小盛	標準	大盛
中学校（選択制）	300円	310円	330円

※ごはんの量のみ異なる

令和５年４月～

区分	中学生
中学校 （全員喫食制モデル校）	310円

献立例

小学校・特別支援学校給食

中学校給食（全員喫食制モデル校）

中学校給食（選択制）

2. 学校給食ができるまで

献立委員会

■献立区域ごと（市内を6ブロックに分割）に献立や調理方法を審査
（構成）学校長、給食主任、栄養教諭、保護者、学校給食課職員

↓

献立調整会議

■食材は献立区域間での同一食材の使用を可能な限り避ける
（構成）学校長、栄養教諭、学校給食課職員

↓

物資選定委員会

■安全衛生・調理作業・嗜好・価格などから選定
（構成）保護者、給食主任、栄養教諭、保健所職員、学校給食課職員
※所管　（公財）堺市学校給食協会

↓

予定献立の決定

■安全で円滑な実施が行えることを確認し、学校給食課で決定

学校での毎日の対応

食材の検収・保管

■担当職員が立ちあい、食材を受け取り、検収後、冷蔵・冷凍庫などで保管

↓

調理場の消毒

■朝一番に消毒

↓

下処理

■汚れを調理室に持ち込まない

↓

調理

■十分加熱調理

↓

配缶

■各クラスの食缶に配食

「学校給食衛生管理基準」「堺市学校給食衛生管理手引」に従い作業を行う

配膳例

牛乳：紙パック

小椀：PEN食器

小皿：ステンレス

お盆：アルマイト

大椀：PEN食器

中椀：PEN食器
（お茶碗）

箸：強化ナイロン
（スプーン：ステンレス）

副食には、スチームコンベクションオーブンを活用し、カップケーキや焼き魚、お好み焼きなど蒸し物や焼き物の献立も提供しています。

献立の作成方針

1. すべての食材を加熱する調理方法の献立とすること。また、衛生上危惧のある食品や料理はさけること。
2. 調理の工程において、食品及び使用する機器や器具類の衛生管理が行えるよう、複雑な献立をさけること。
3. 献立ごとに使用する食材は、栄養摂取・食品構成・嗜好面等に留意すること。
4. 食材は、希少な食材利用を避け、旬の食材を利用して、集荷・搬送・保管等に支障を生じさせず、良質で安定した食材購入が図れるものを組み合わせ使用すること。
5. 季節や授業・行事等と児童の体調との関係を考慮した献立形態・喫食量とすること。

3. 令和5年度堺市学校給食実施状況報告
～小学校・特別支援学校～

①学校給食の内容

- 年間給食実施回数　・・・　192回
- 主食

	回数	内容
米飯	115回（週3回）	―
パン	77回（週2回）	10種類のパン コッペパン、黒糖パン、ミニパン・揚げパン、 ミルクパン、ミニミルクパン、ココアパン、 おさつパン、オリーブパン、ソフトパン、 黒糖きなこパン

●副食（おかず）

□　行事食の実施

月	行事	献立例
5月	こどもの日	かしわもち
6月	歯と口の健康週間	カルちゃん焼き
7月	七夕	七夕汁
9月	お月見	月見汁・みたらしだんご
10月	目の愛護デー	にんじんのポタージュ・ ブルーベリージャム
1月	お正月	雑煮・煮しめ・ぶりの照り焼き・なます
2月	節分	いわしの甘酢かけ・セルフ恵方巻・ 福豆

郷土料理の実施（一例）

地域	郷土料理
青森県	せんべい汁
福島県	ひきなもち
山梨県	ほうとう
岐阜県	鶏ちゃん
愛知県	ういろう
大阪府	お好み焼き・船場汁・くるみもち
長崎県	長崎ちゃんぽん・長崎天ぷら
鹿児島県	さつま汁
沖縄県	沖縄風そば・ゴーヤチップス

姉妹都市献立の実施

月	姉妹都市	献立
11月	バークレー市（アメリカ）	コーンブレッド
2月	ウェリントン市（ニュージーランド）	クマラスープ

姉妹都市提携月に合わせて各区で実施

コーンブレッド

クマラスープ

□　子どもたちの楽しみとなるような給食の実施

●飲むヨーグルトの提供（11または12月、1または2月に各１回）

・飲用牛乳のかわりに飲むヨーグルトを提供

・乳アレルギーで飲むヨーグルトを飲めない人には代替として野菜ジュースを提供

●子どもたちの意見をとりいれた人気献立の提供（１～３月）

カレーライス・とんかつ

カップケーキ

揚げパン

「G7大阪・堺貿易大臣会合」の開催にあわせて参加国に関する給食献立の実施

国	料理
フランス	・ポトフ ・鶏肉のラタトゥイユ
イギリス	・スコッチブロス ・ジャケットポテト
アメリカ	・マカロニスープ ・チリコンカン
ドイツ	・じゃがいものズッペ ・ハンバーグの野菜ソース
イタリア	・ペペロンチーノ ・イタリアンサラダ
カナダ	・グリーンポタージュ ・サーモンの香草焼 ・メープルシロップ

※日本「各ブロックで和食献立を実施」

「G7大阪・堺貿易大臣会合」の開催にあわせて参加国に関する給食献立の実施

イタリア

・ペペロンチーノ
・イタリアンサラダ

カナダ

・グリーンポタージュ
・サーモンの香草焼き
・メープルシロップ

「G7大阪・堺貿易大臣会合」の開催にあわせて、参加国に関する給食献立の実施

イギリス

・スコッチブロス
・ジャケットポテト

アメリカ

・マカロニスープ
・チリコンカン

「G7大阪・堺貿易大臣会合」の開催にあわせて、参加国に関する給食献立の実施

フランス

・ポトフ
・鶏肉のラタトゥイユ

ドイツ

・じゃがいものズッペ
・ハンバーグの野菜ソース

●地場産物（堺市産）の使用状況

食材	使用時期	使用量	参考（令和4年度）
米	4～8･11月／2～3月	約150.6t／約66.2t	―
玉ねぎ	6～9月	約39.8t	約16.3t
小松菜	通年	約17.1t	約16.3t
大根	11～3月	約14.6t	約12.9t
キャベツ	11～3月	約12.3t	約13.0t
にんじん	7月、1月	約1.4t	約2.5t
おおさかしろな	11～3月	約2.1t	約2.0t
春菊	11～3月	約1.1t	約1.2t
水菜	11～2月	約0.9t	約1.0t
ブロッコリー	11～2月	約1.8t	約1.2t
カリフラワー	12～2月	約1.8t	約0.4t
なす	7～10月	約2.0t	―
かぼちゃ	9月	約0.7t	―
はくさい	1～2月	約1.4t	―

食材	物資	実施回数
小松菜	堺市産小松菜を使用した「小松菜コロッケ」	年1回

②学校給食における食物アレルギー対応

- 『学校における食物アレルギー対応ガイドライン』(令和5年12月作成)に基づき、『学校給食における食物アレルギー対応マニュアル』を作成し、令和6年度から学校給食における食物アレルギー対応を一部変更した。
  - 給食での食物アレルギー対応は市が決定し、全校統一内容とする
  - 完全除去(二者択一)対応を原則とし、多段階対応は行わない
  - 調理場での除去食対応食物の明確化(28品目)

- 保護者向け動画『令和6年度からの学校給食における食物アレルギー対応の一部変更について』を作成し、食物アレルギー対応の変更内容についての周知を図った。

- 医師の診断に基づき実施
- 食物アレルギーの原因となる食品を取り除いた給食を提供

除去食の提供

- 特定原材料(8品目)および特定原材料に準ずるもの(20品目)のうち、安全に除去食が提供できると市が判断した食材を除去した除去食を調理し、提供する。
  ※ただし、えび・かに・くるみ・そば・落花生は原材料として使用しない。
- 除去食は、除去食専用容器に配食して提供する。

教室での対応

- 個包装のものや加工品など、除去食として提供できないもの、除去食対象の28品目以外の原因食物を含む献立は教室で提供しない。

弁当対応

- 極微量でアレルギー症状が誘発される可能性がある場合や、原因食物が多岐に渡る場合等、学校給食での食物アレルギー対応が困難な場合は、弁当の持参が必要となる。

●誤食事故防止の取組みについて

- □除去食専用容器の導入（平成24年度～）
- □提供なしカードの活用（主に低学年）
- □研修資料「学校給食における食物アレルギー対応（教室編）」の活用
- □児童向け資料「みんなで知ろう！食物アレルギー」の活用

除去食専用容器

提供なしカード

③学校給食の衛生管理

- **学校給食調理場立ち入り調査指導（4～7月）**

  食品衛生法に基づき、堺市保健所食品衛生課が「食品衛生監視指導計画」を作成し、計画に基づき、学校給食調理場の立ち入り調査を実施

- **学校薬剤師による学校給食調理場の衛生検査と学校への指導**

  「学校給食衛生管理基準」に基づき年間3回（6月、9月、1月）実施学校給食調理場の衛生検査を実施

- **学校給食課による学校給食調理施設衛生検査の実施**

  学校給食課において、学校給食調理施設の衛生管理の実態を把握するため、調理場内のふき取り検査を実施

  （細菌、清浄度検査／検査業者に委託）

●食材の検査

- □堺市保健所による保存食収去検査（年に1回）
- □学校給食用食材抜き取り検査（学期に1回、各献立区域抽出校1校）
- □児童に提供した給食の放射能検査（通年、各献立区域抽出校1校で6～7回）
- □使用食材の事前検査（0157検査、ヒスタミン検査）

検査名（所管）	根拠法令等	時期	検査項目	検体数		結果
保存食収去検査 （堺市保健所）	食品衛生法	4・5月	≪細菌検査≫ 一般細菌、E.coli、黄色ブドウ球菌 腸管出血性大腸菌O157	12		陰性/異常なし
食材検査 （学校給食課）	学校給食 衛生管理基準	定期検査	≪細菌検査≫ 一般細菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ 腸管出血性大腸菌O157 サルモネラ、カンピロバクター ≪理化学検査≫ 保存料4項目、酸化防止剤、 着色料、発色剤、漂白剤等	1学期	49	陰性/異常なし49
				2学期	41	陰性/異常なし38 陽性3件　※1
				3学期	41	陰性/異常なし40 陽性1件　※2
児童に提供した 給食の検査 （学校給食課）	学校給食課においてさらなる安心を確保するため	臨時検査	≪放射性物質検査≫ 放射性セシウム134 放射性セシウム137	39		不検出
使用食材の 事前検査 （学校給食課）	学校給食課においてさらなる安心を確保するため	納入業者から使用日3日前までに結果報告	腸管出血性大腸菌O157 ヒスタミン ※対象食材のみ検査対象	O157	2,867	陰性
				ヒスタミン	549	

※1　原材料の鶏肉からサルモネラ属菌O4・O7検出　→調理済分は陰性で異常なし
※2　原材料の鶏肉からサルモネラ属菌O4検出　→調理済分は陰性で異常なし
（公財）堺市学校給食協会から業者指導

●堺市学校給食安全衛生運営会議

市関係者とは異なる衛生等の専門家の視点や保護者の立場から調査等を行い、その意見を反映することにより、学校給食の衛生管理のさらなる徹底を図る

【実地調査】

・令和5年9月29日　大泉小学校調理場（ドライフロアシステム 平成28年度～）

・令和5年11月17日　三原台小学校調理場（ウェットフロアシステム 平成2年度～）

●調理委託業者への業務説明会の開催

調理従事者に対して、調理ミスや異物混入、拭き取り検査結果などの具体的な事例や最近の食中毒事例を踏まえ、衛生管理の徹底を図るとともに安全でおいしい給食の提供ため、学期に1回業務説明会を実施

●学校給食課給食係、会計年度任用職員による学校給食調理場巡回

調理業務委託の履行確認を行い、学校給食の安全性を確保するため、栄養教諭・学校栄養職員未配置校47校への履行確認を実施

④学校給食施設設備等の整備状況

- ドライフロアシステム調理場の整備状況・・・39校（令和6年4月現在）
- 空調の整備状況・・・配膳室・食品庫に設置・・・全校（令和6年4月現在）
- 調理備品の入替

備品	台数	備品	台数	備品	台数
スチームコンベクションオーブン	4	業務用冷凍庫	1	球根皮むき機	1
ガス回転釜	7	保存食用冷凍庫	5	野菜裁断機	2
パススルー冷凍庫	2	食器洗浄機	2	形態食用保管庫	2
パススルー冷蔵庫	2	包丁・まな板消毒保管庫	1		

- 消耗品関係

・大椀・小椀 1学年分　→経年劣化による順次入替

４．学校給食用牛乳のストローレス対応について

- 大阪府から学校給食におけるプラスチックストロー使用削減に向けた取組として、令和６年４月から「ストローレス対応牛乳容器での供給を開始する」旨の連絡を受け、これまでレンガ型容器でのストローレス飲用の事例がないことから、本市では、牛乳の納入業者の協力を得て、ストローレス容器の開封試行を実施した。

- 開封試行①：令和５年１２月、小学校６校の全学年対象
- 開封試行②：令和６年２月、小学校３校の５年生（新６年生）対象
- 開封試行③：令和６年２月、中学校給食モデル校の６年生～中学２年生対象
（新中学１年～３年生）

開封試行の結果

- ６割以上の児童生徒が、スムーズに開封ができなかった。

令和６年度からの対応

- 試行の結果を踏まえ、この容器では、ストローレス対応を行うことは困難であると判断し、令和６年度１学期から予定していたストローレス容器での飲用の試行実施は見送ることとした。

令和7年度以降の学校給食の献立方針（案）及び学校給食費の設定について

令和6年6月
堺市教育委員会事務局
学校管理部学校給食課

堺市の学校給食の基本的な考え方

学校給食の目標（学校給食法第二条）

◆適切な栄養摂取による健康の保持増進

◆食事についての正しい理解と判断力

◆望ましい食習慣を養う

◆伝統的な食文化についての理解

◆食料の生産・流通・消費への理解　　等

堺市の学校給食の基本的な考え方

学校給食実施基準（学校給食法第八条）

◆必要な栄養量その他学校給食の内容、実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準

【給食実施にあたっての留意事項】

- 食品構成については、多様な食品を適切に組み合わせて、各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること

- 食事内容については、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること

堺市の学校給食の基本的な考え方

1. 安全・安心な食材選定と給食調理

2. 児童・生徒が喜ぶおいしい給食

3. 給食を活用した食育の推進

堺市の学校給食の基本的な考え方

1. 安全・安心な食材選定と給食調理

① 使用食材の納入前検査（O157等）

② 食品添加物など不要なものを除いた食材選定

③ 加熱調理の徹底

④ 調理から喫食までの時間・温度管理

堺市の学校給食の基本的な考え方

2. 児童・生徒が喜ぶおいしい給食

①献立　成長期にあった栄養バランス、
和食の良さがわかる献立

②食材　安全安心、新鮮な食材、旬の食材

③調理　食材を活かす出汁の香りと旨味
調理の工夫、適温提供

④色彩　食材の色、食器の色・形

⑤環境　高度な衛生管理での調理環境
教室の雰囲気、給食時間の確保

堺市の学校給食の基本的な考え方

3. 給食を活用した食育の推進

①望ましい食習慣の形成
　食の重要性や栄養バランスのとれた食事のとり方を理解する。

②好ましい人間関係の確立
　食事の準備の協力や会食を通し、よりよい人間関係を確立。

③感謝の心
　地場産物や郷土食等を通して地域に関する理解を深め、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む。

学校給食の献立方針（案）

全員喫食制中学校給食の献立方針（案）

◆主食は米飯を中心とする

◆副食は「一汁二菜」を基本とし、多様な食品を組み合せる

◆日本の伝統的な「和食料理」を積極的に取り入れる

◆行事食、郷土料理、外国の料理などを提供する

◆堺市産農産物（堺のめぐみ）や大阪府産農産物を使用する

◆アレルゲンフリーの食材を活用する

＜一汁二菜の献立例＞

学校給食の献立方針（案）

小学校給食の献立方針（案）

◆日本の伝統的な「和食料理」を積極的に取り入れ、
中学校給食との連続性を高めることで、「食に関する
正しい知識」と「望ましい食習慣」を定着をはかる

◆行事食、郷土料理、外国の料理などを提供する

◆堺市産農産物（堺のめぐみ）や大阪府産農産物を使用する

◆アレルゲンフリーの食材を活用する

背景・現状

学校給食に係る経費の負担

経費の負担 【学校給食法 第11条】

■ **義務教育諸学校の設置者（教育委員会）**

学校給食の実施に必要な施設整備費、運営に要する経費のうち政令で定めるもの

■ **保護者**

義務教育諸学校の設置者が負担する経費以外

設置者の負担すべき経費 【学校給食法施行令 第2条】

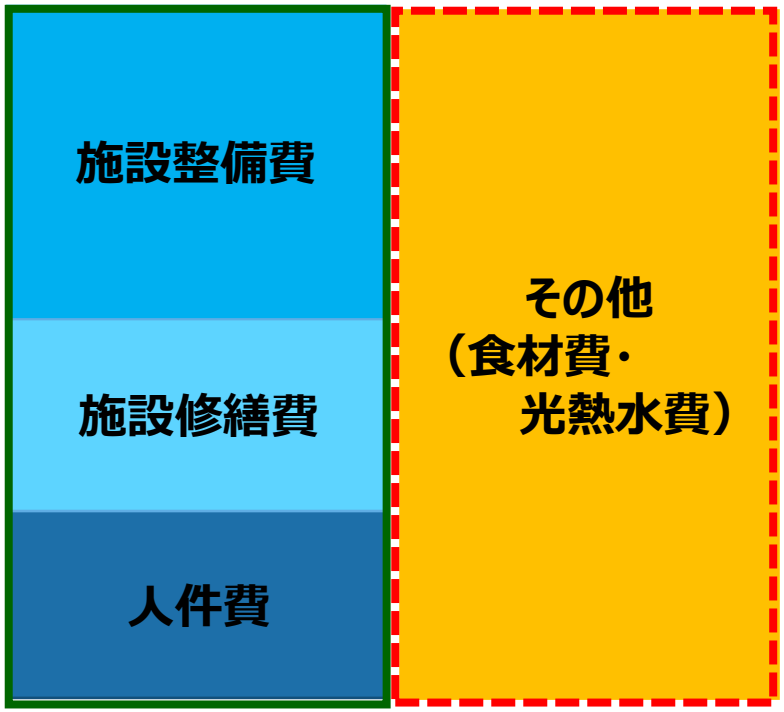
１．義務教育諸学校において、学校給食に従事する職員の人件費

２．学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

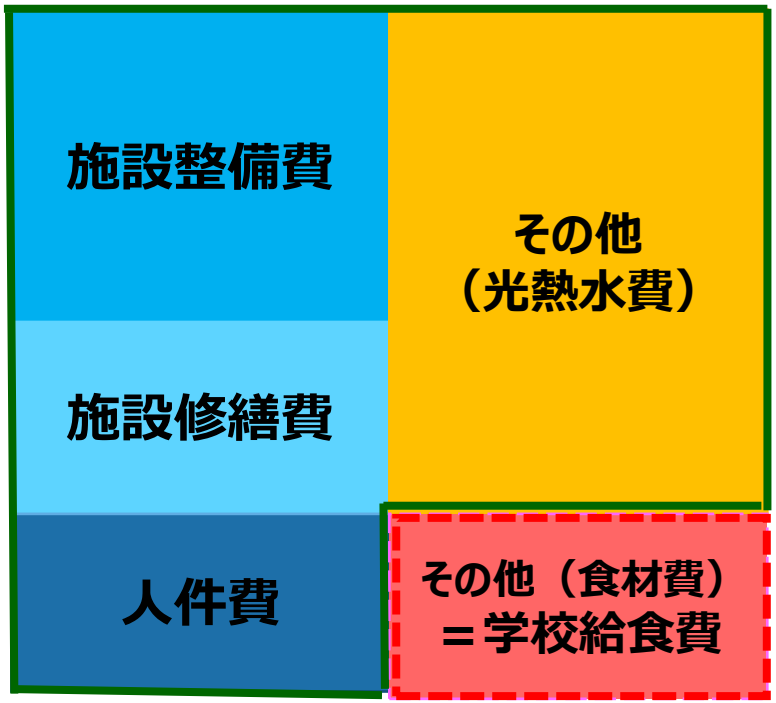
背景・現状

学校給食に係る経費の負担区分

〈学校給食法で規定する負担区分〉



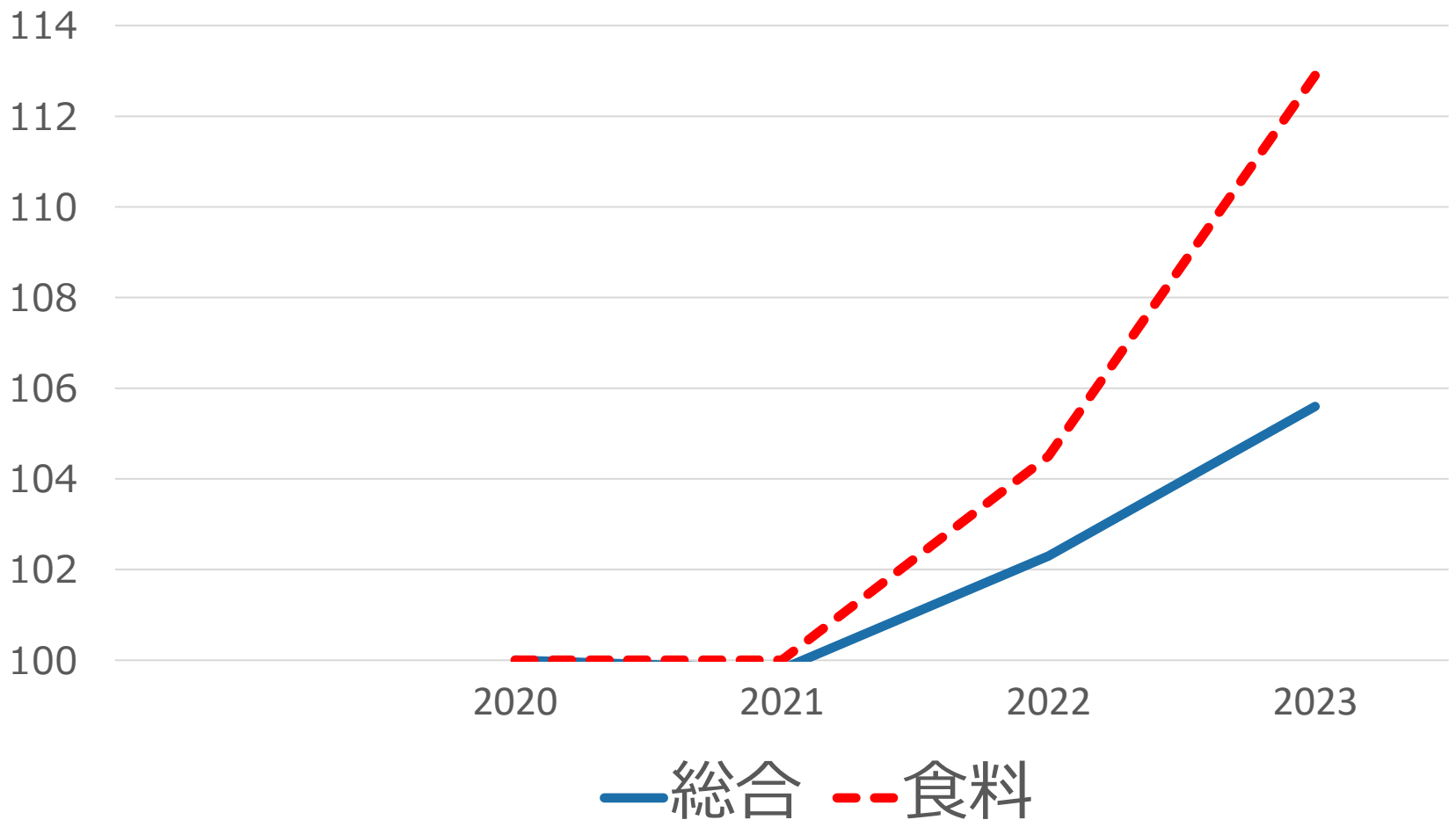
〈本市における負担区分〉



※経済的な理由で支援が必要な世帯に対しては、生活援護や就学援助制度により、学校給食費を公費負担している。

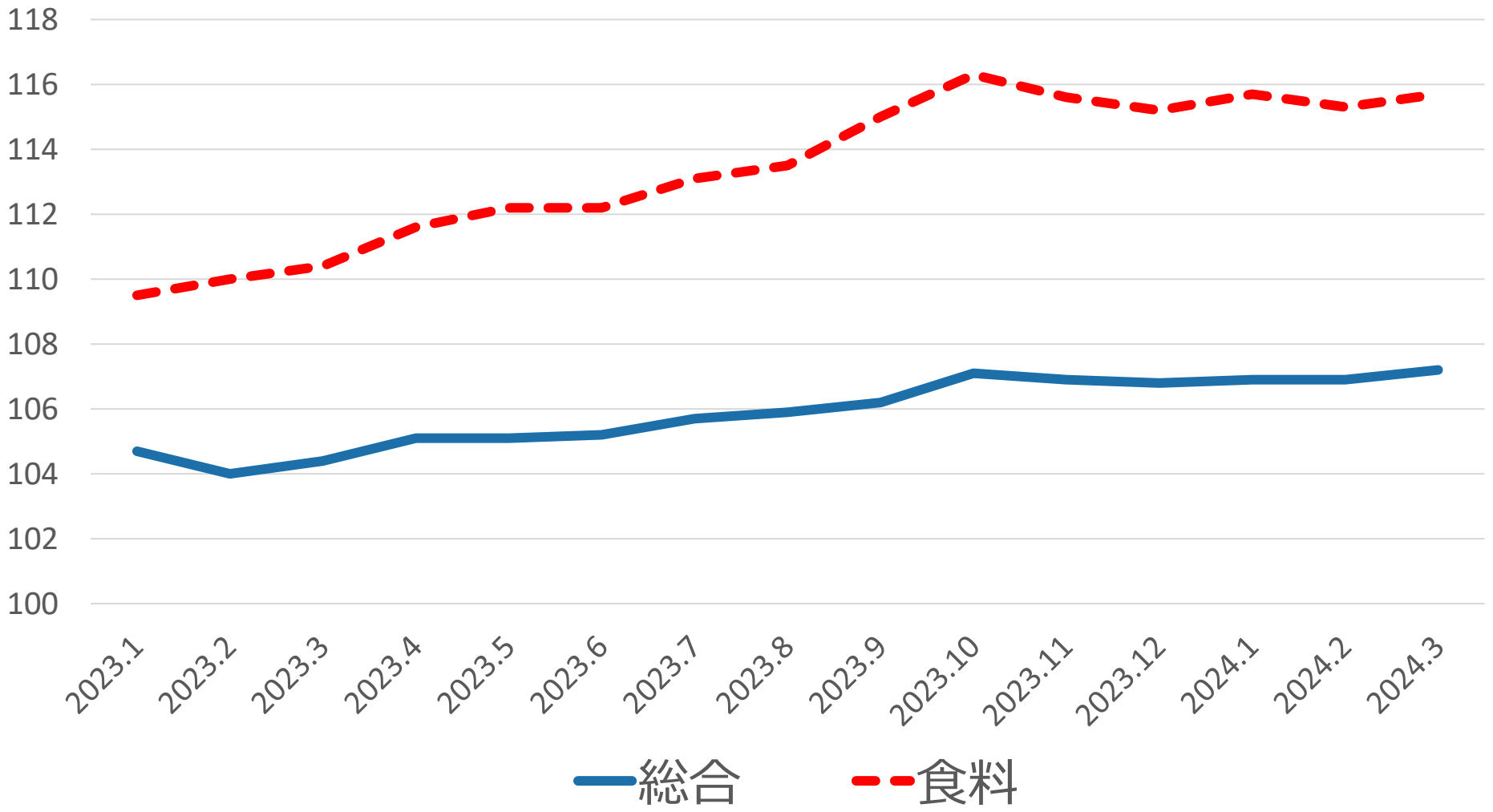
背景・現状

消費者物価指数の推移（年次）



背景・現状

消費者物価指数の推移（令和5年1月~令和6年3月）



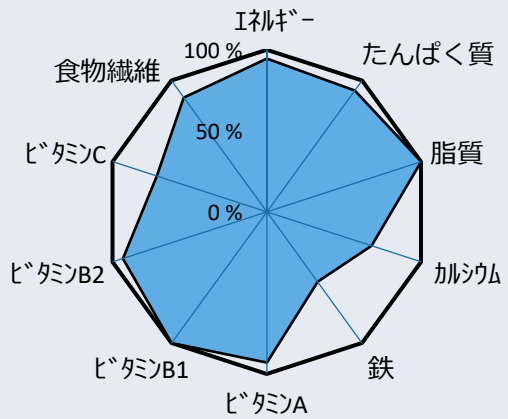
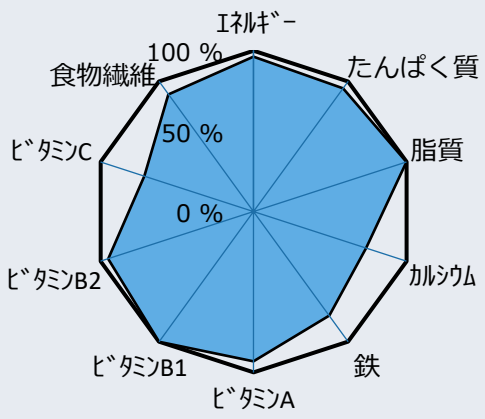
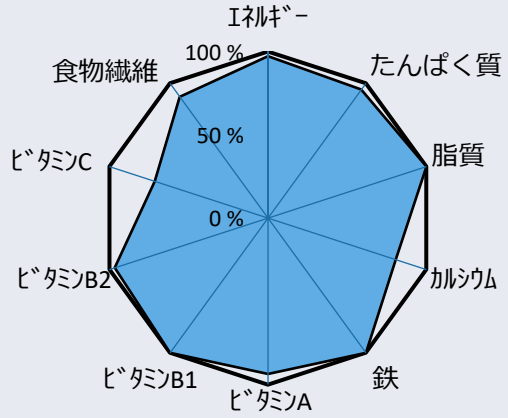
背景・現状

令和6年度の学校給食費の必要額

校種	物価高騰を踏まえた給食費必要額（2学期~）		令和6年度給食費（保護者負担額）
小学校（低学年）	275円	給食費を据え置き市が 1学期　25円/食 2学期~ 30円/食 を支援 小学校の場合 年間約5,455円の支援を実施	245円
小学校（中学年）	280円		250円
小学校（高学年）	285円		255円
中学校（大泉中）	340円		310円
中学校（選択制）	340円		310円
特別支援学校（低学年）	275円		245円
特別支援学校（中学年）	280円		250円
特別支援学校（高学年・中学生）	285円		255円

R7学校給食費の必要額（案）

全員喫食制中学校給食の給食費必要額

	A案	B案	C案
金額	340円	350円	360円
栄養価			
特徴	主菜の量：減量 牛肉料理：提供困難 添加物(ふりかけ・ジャム・ゼリー等)： 提供困難	主菜の量：適量 牛肉料理：提供困難 添加物(ふりかけ・ジャム・ゼリー等)： ２ヶ月に1回程度	主菜の量：適量 牛肉料理：2ヵ月に1回程度 添加物(ふりかけ・ジャム、ゼリー等)： 1ヶ月に4回程度

R7学校給食費の必要額（案）

堺市 SAKAI CITY

全員喫食制中学校給食の給食費必要額

▼給食費必要額別の1週間の献立変更内容（空欄は変更無し）

献立No.	A案（340円）	B案（350円）	C案（360円）
1	ごはん・牛乳		
	さわらの塩焼き		
	肉じゃが		「豚肉」⇒「牛肉」
	和風サラダ		
2	ごはん・牛乳		
	焼きシューマイ	シュウマイ2個⇒3個	シュウマイ2個⇒3個
	八宝菜		
	フルーツコンポート（りんご）		
3	ごはん・牛乳		
	いわしのかば焼風		
	きんぴらごぼう		
	小松菜のみそ汁		
	―		「海苔の佃煮」追加
4	ごはん・牛乳		
	照り焼きミートボール	チキンボール40ｇ⇒60ｇ	チキンボール40ｇ⇒60ｇ
	豚肉とじゃがいもの炒め物		
	コンソメスープ		
	―		「ヨーグルト」追加
5	黒糖パン・牛乳		
	鶏肉とポテトの香草焼き		
	カレーソテー		
	グリーンポタージュ		

R7学校給食費の必要額（案）

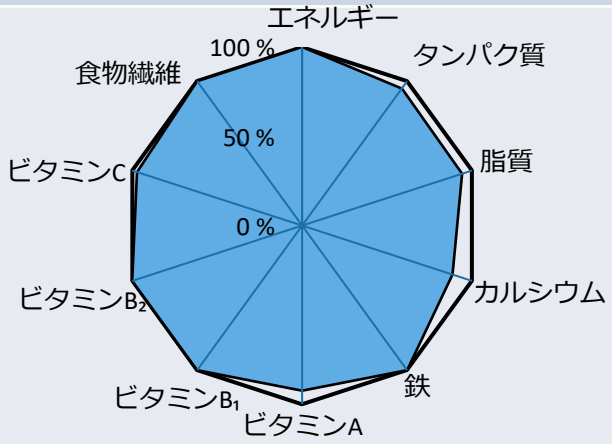
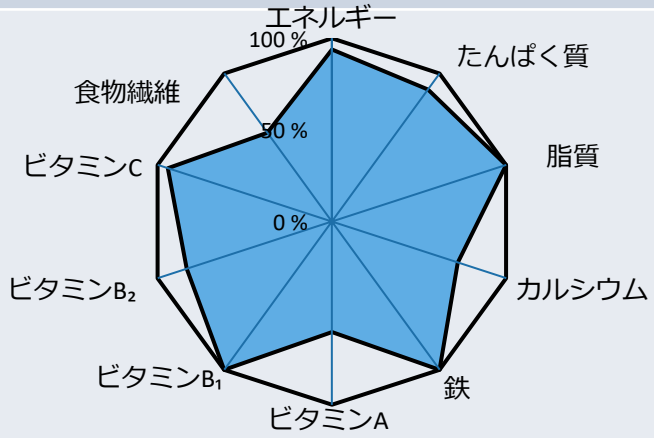
堺市 SAKAI CITY

全員喫食制中学校給食の給食費必要額

	A案	B案	C案
金額	340円	350円	360円
献立 No.1 イメージ			
献立 No.4 イメージ			

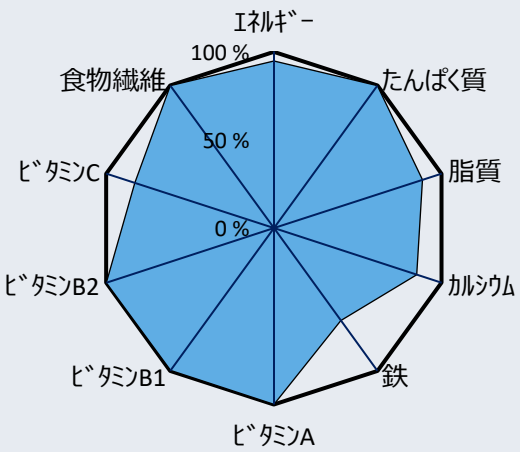
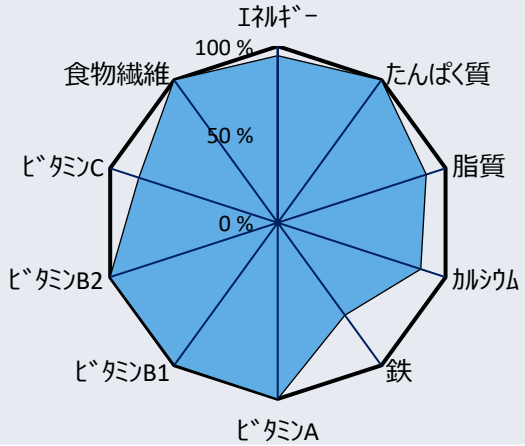
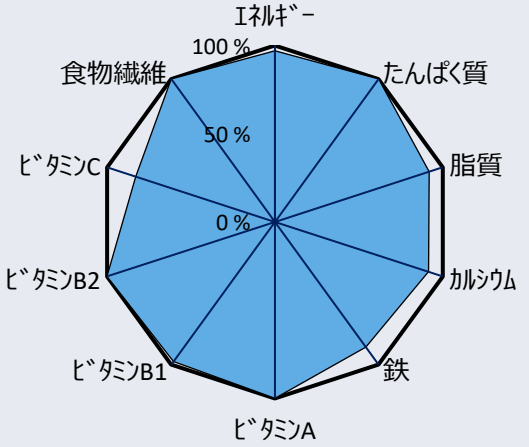
R7学校給食費の必要額（案）

他市町村の状況（中学校給食）

	理想的な献立例	その他の例
献立イメージ（他市）		
栄養価		

R7学校給食費の必要額（案）

小学校給食の給食費必要額

	A案	B案	C案
金額	288円	290円	300円
栄養価			
特徴	**現行の小学校給食献立** 米飯：週3回（全国平均以下） パン：週2回 魚料理：週1回 牛肉料理：提供困難 添加物(ふりかけ・ジャム・ゼリー等) ：２ヶ月に3回程度提供	米飯：週3.5回（全国平均） パン：週1.5回 魚料理：週1回 牛肉料理：提供困難 添加物(ふりかけ・ジャム・ゼリー等) ：２ヶ月に3回程度提供	米飯：週3.5回（全国平均） パン：週1.5回 魚料理：週２回 牛肉料理：2ヵ月に1回 添加物(ふりかけ・ジャム・ゼリー等) ：1ヶ月に4回程度提供

R7学校給食費の必要額（案）

小学校給食の給食費必要額

▼給食費必要額別の1週間の献立変更内容（空欄は変更無し）

献立No.	A案（288円）B案（290円）	C案（300円）
1	コッペパン・牛乳	
	ポークシチュー	牛肉に変更（ビーフシチュー）
	コロコロサラダ	
	手作りドレッシング	
2	ごはん・牛乳	
	みそ汁	
	一口焼きとり	
	きんぴらごぼう	
3	ごはん・牛乳	
	みそおでん	
	大阪しろ菜と豚肉の煮びたし	
	―	
4	揚げパン・ミニパン・牛乳	
	肉団子スープ	
	アスパラソテー	
	―	
5	ごはん・牛乳	
	みそ汁	
	さばの塩こうじ焼	
	筑前煮	
	―	のりの佃煮　追加

R7学校給食費の必要額（案）

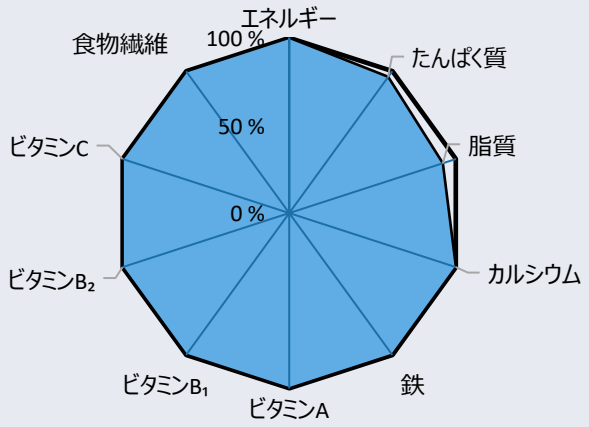
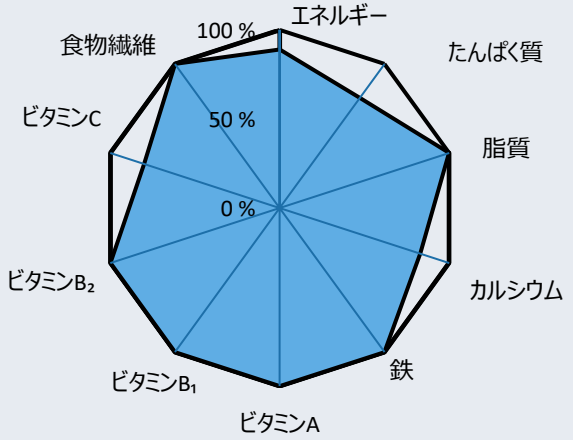
堺市 SAKAI CITY

小学校給食の給食費必要額

	A案（現行献立）	B案	C案
金額	288円	290円	300円
献立 No.1 イメージ			
献立 No.5 イメージ			

R7学校給食費の必要額（案）

他市町村の状況（小学校給食）

	理想的な献立例	その他の例
献立イメージ（他市）	給食費　323円	給食費　242円
栄養価		

※参考　他市の状況

政令市・中学校給食の給食費必要額（令和6年4月調査）

政令市名	給食費必要額（円）	政令市名	給食費必要額（円）
岡山市	402	さいたま市	356
仙台市	390	大阪市	350
新潟市	389	横浜市	347
浜松市	379	京都市	344
名古屋市	375	川崎市	340
神戸市	372	広島市	340
千葉市	371	熊本市	338
札幌市	370	福岡市	335.78
北九州市	358.8	相模原市	330
静岡市	357		

※参考　他市の状況

大阪府内・中学校給食の給食費必要額（令和6年4月調査）

市町村名	給食費必要額（円）	市町村名	給食費必要額（円）	市町村名	給食費必要額（円）
千早赤阪村	453	柏原市	337.2	寝屋川市	313
太子町	380	藤井寺市	337.2	泉佐野市	311
和泉市	368	忠岡町	330	泉南市	310
枚方市	366	守口市	330	岸和田市	310
豊能町	364	大東市	330	岬町	300
河内長野市	361	東大阪市	328	高槻市	300
八尾市	360	箕面市	328	貝塚市	300
阪南市	350	池田市	327	泉大津市	300
大阪市	350	羽曳野市	325	大阪狭山市	283
河南町	350	島本町	325	熊取町	275
豊中市	350	茨木市	320	交野市	271
富田林市	350	田尻町	320	四條畷市	271
門真市	340	摂津市	320	高石市	270
吹田市	340	能勢町	316	松原市	262

※参考　他市の状況

政令市・小学校給食の給食費必要額（令和6年4月調査）

政令市名	給食費必要額（円）	政令市名	給食費必要額（円）
岡山市	343	京都市	291
仙台市	335	大阪市	290
千葉市	334	川崎市	287
新潟市	323	広島市	284
浜松市	312	福岡市	283.68
神戸市	310	横浜市	283.15
名古屋市	309	北九州市	282.9
札幌市	309	堺市	275
静岡市	308	熊本市	278
さいたま市	291	相模原市	270

※参考　他市の状況

大阪府内・小学校給食の給食費必要額（令和6年4月調査）

市町村名	給食費必要額（円）	市町村名	給食費必要額（円）	市町村名	給食費必要額（円）
千早赤阪村	363	堺市	275	吹田市	256
豊中市	305	八尾市	275	摂津市	256
太子町	300	東大阪市	275	岸和田市	255
阪南市	297	豊能町	270	寝屋川市	251
能勢町	294	箕面市	265	守口市	250
大阪市	290	島本町	265	高槻市	250
和泉市	289	茨木市	265	高石市	250
忠岡町	286	池田市	265	四條畷市	248
羽曳野市	285	富田林市	265	泉佐野市	247
柏原市	281.18	大東市	265	交野市	246
藤井寺市	281.18	大阪狭山市	262	松原市	242
門真市	280	田尻町	260	貝塚市	239
河南町	280	岬町	260	泉南市	237
河内長野市	279	枚方市	257	熊取町	235
				泉大津市	220

令和6年度堺市学校給食安全衛生運営会議

年間計画（案）

回	日時	内　容
第1回	令和6年6月17日（月） 午後2時30分～午後4時	【会議】堺市役所 ・堺市の学校給食の現状について ・給食費の考え方について
第2回	令和6年8月（予定）	【会議】堺市役所 ・献立方針及び給食費の設定について
第3回	令和6年9月（予定）	【会議】堺市役所 ・モデル校（大泉中学校）での検証結果について（報告） ・学校給食を活用した食育の現状について等
第4回	令和6年11月（予定）	【学校訪問】 ・実地確認
第5回	令和6年12月（予定）	【会議】堺市役所 ・実地確認に関する意見交換
第6回	令和7年2月（予定）	【会議】堺市役所 ・今年度の活動のまとめ

堺市学校給食安全衛生運営会議確認票(案)

令和6年　　月　　日　　学校名(　　)

委員名(　　)

確　認　項　目	判定	備　　考
1. 施設設備の管理		
① 厨房機器・調理器具・備品・器具の故障を放置していないか		
② 給食場内の照度は確保されているか(蛍光灯等の定期的な取り替え)		
2. 学校給食従事者の衛生管理		
A　器具類の管理が適正に行われ、取り扱い等が適切か		
① ごみ入れ、残菜入れに籠を使用して直置きしていないか		
② 冷凍庫、冷蔵庫の温度センサーの位置は適切か		
③ 調理器具の色分けの記載が消えていないか		
④ 調理器具の整理整頓ができているか、配置は適切か		
B 消耗品の管理が適切に行われているか		
① スポンジ等の洗浄用具は、清潔で適切な場所で保管されているか		
② 洗浄用具やタオル等は適切に乾燥させ、保管しているか		
③ ホースの取り扱いは適切か。つけっ放し、床面に直置きしていないか		
C 清掃が十分に行われているか		
① パンラックの清掃ができているか		
② 目線より高い場所の清掃ができているか		
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできているか		
④ 清掃用具の取扱い・保管は、衛生的に行っているか		
D 整理整頓ができているか		
① 食品庫内の整理整頓ができているか		
② 食品と器具が混在していないか		
③ 食品と消毒剤等が区別して置かれているか		
④ 小分けした石鹸や消毒剤に表示があるか		
3. 食品の取り扱いについて		
① 検収が適切に行われているか。受け取りだけとなっていないか		
② 検収した食品が適切に保管されているか		
4. 手洗いが適切に行われているか		
① 作業内容が変わるごとに手洗いが行われているか		
② 石鹸、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか		
5. ドライシステム的運用について		
① 調理作業中に床面がぬれていないか		
② 作業は、丁寧に行われているか		
6. 調理について		
① 調理作業が適切に行われているか		
7. その他		
① 帳簿類の記録(日常点検票、検収表、除去食確認票など)		
② 換気が適切に行なわれているか		
③ 防虫防鼠の対策がとられているか		
④ 衛生管理手引きの変更点が実施されているか		
総　合　評　価		

評価等	

判定: ○ できている　△ 一部できていない　× できていない