

令和7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7年6月27日（金）午前10時00分～

場 所：堺市役所 本館3階 第2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. 令和7年度の活動内容について

令和7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7年度構成員名簿 | 【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8年度以降の学校給食費の設定について | 【資料4】 |
| (参考)川崎市 給食費の改定についての資料 | 【資料4-2】 |
| 5. 令和6年度の実地確認結果およびそれに基づく取り組み | 【資料5】 |
| 6. 令和7年度年間計画(案) | 【資料6】 |
| 7. 令和7年度実地確認票(案) | 【資料7】 |

令和7年6月27日(金)
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 7 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 P T A 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 1 4 年条例第 3 7 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７年６月１日から令和８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7年度堺市学校給食安全衛生運営会議 構成員名簿

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 非常勤講師 (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
佐藤 亮介	SATO 会計事務所 公認会計士	経営管理に識見を 有する者
小山 美由紀	堺市PTA協議会 副会長	堺市PTA協議会 から選出された者
菅 由季	堺市PTA協議会 顧問	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6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

1. 堺市における学校給食の概要

●実施人数（令和7年5月1日現在）

区分	学校数	児童生徒数	種別
小学校	92	37,990	完全給食
特別支援学校	3	502	完全給食
中学校	43	19,434	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6月より全員喫食制を開始

●実施方式

区分	学校数	自校方式	親子方式	給食センター方式
小学校	92	91	1	0
特別支援学校	3	3	0	0
中学校	43	0	0	43

●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2社へ委託

●給食費（1食単価）

令和7年度

区分	低学年	中学年	高学年	中学部
小学校	290円	295円	300円	—
特別支援学校	290円	295円	300円	300円

区分	中学生
中学校	355円

給食の食材費が高騰する中、栄養バランスや量を保った学校給食を提供するため、市が食材費の高騰分を負担

小学校・特別支援学校:30円

中学校:45円

● 堺市の学校給食の献立方針

小学校・特別支援学校給食の献立方針

- ◆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」の定着をはかる
- ◆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
- ◆アレルギーフリーの食材を活用する



● 堺市の学校給食の献立方針

全員喫食制中学校給食の献立方針

- ◆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わせる
- ◆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
- ◆アレルギーフリーの食材を活用する



2. 堺市の学校給食ができるまで

献立作成（給食提供月のおよそ1年前～）

栄養教諭等が献立原案を作成します。



献立委員会（給食提供月のおよそ6か月前）

献立原案を基に、学校関係者や保護者代表が意見を交換して実施される献立を審査します。



食材選定・発注（およそ3、4ヶ月前）

- ・学校給食で使用する食材は、保護者代表、学校関係者、栄養教諭等や保健所の職員で構成される「物資選定委員会」において、献立区域ごとに安全な食材を選んでいます。また、リスク低減のため、区域ごとに同じ日に同一食材が重ならないように、調整します。
- ・使用する食材の一部は事前にO157などの細菌検査を行います。
- ・食品専用の冷凍車・冷蔵車・保冷車で配送しています。
- ・学校納入時に、随時抜き取り検査（細菌検査・理化学検査等）を行っています。

小学校

中学校

調理（各校の調理場）

調理（給食センター）

- ・調理担当者が、納品される食材の期限表示や包装状態、品質などを確認する検収を行い、相互汚染のないように、冷蔵庫・冷凍庫などで適切に保管します。
- ・学校給食法第9条『学校給食衛生管理基準』に基づき、「堺市学校給食衛生管理手引」を作成しています。**調理担当者の健康管理や手洗い・消毒などの衛生管理、食材の十分な加熱調理などを徹底し、調理を行い、提供します。**

配送（給食センター→中学校）

配送用コンテナを使用し、食器・食缶等を積み込み、各学校の配膳室まで配送します。

検食

児童生徒が給食を食べる30分前までに、校長が検食を行い、異物の混入がないか、熱が十分通っているか、異味異臭がないか、量や味付けが適切であるかなどを確認します。

給食実施

●全員喫食制中学校給食（令和7年6月開始）

学校給食センターで調理し、各中学校に配送する給食センター方式で実施

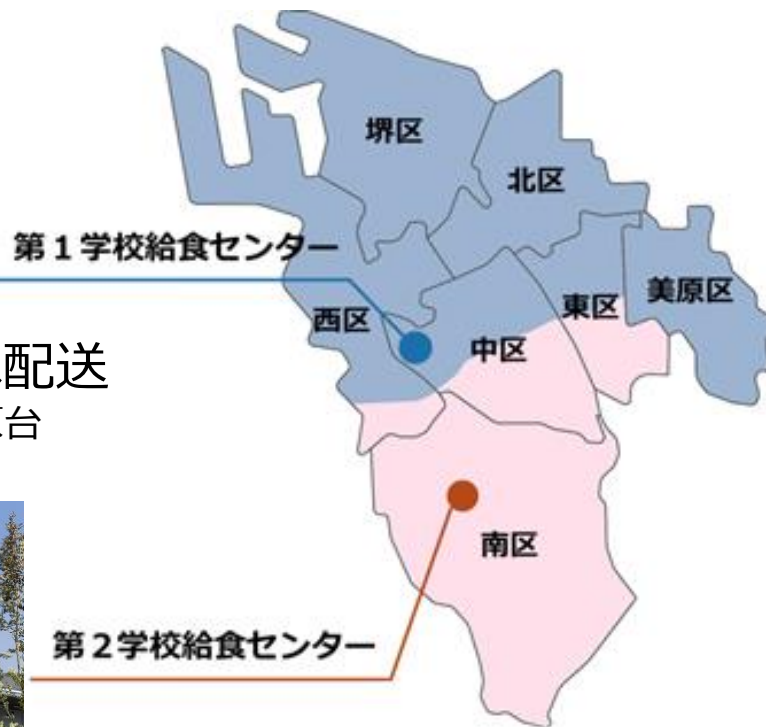
堺市第1学校給食センター 中学校29校へ配送

月州・浅香山・殿馬場・三国丘・大浜・陵西・旭・東百舌鳥・深井・八田荘・深井中央・日置荘・南八下・浜寺
上野芝・鳳・津久野・浜寺南・金岡北・八下・陵南・長尾・金岡南・五箇荘・中百舌鳥・大泉・美原・美原西・さつき野



堺市立第2学校給食センター 中学校14校へ配送

泉ヶ丘東・平井・登美丘・野田・福泉・福泉南・宮山台・若松台・三原台
晴美台・原山台・庭代台・赤坂台・美木多



【給食センターでの調理から配送まで】

食材検収



調理担当者が納品された食材を検収(数量・温度・包装形態・品質等を確認)し、冷蔵庫・冷凍庫で保管

下処理



食材の泥を落とす、皮をむく、洗う等の処理を行い、調理を行うエリアに食材の汚れを持ち込まないように作業

加熱調理



衛生的に安全で、かつ、おいしい給食となるように調理し、加熱した食材の中心温度を確認

配缶・積込



温かいものは温かく冷たいものは冷たく提供できるよう、保温・保冷性に優れた二重食缶に配缶し配送用コンテナに積込

配送



3. 令和6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 … 193回
- 主食

回数		内容
米飯	116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	キャロットケーキ 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	いわしのかば焼き風 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

万博給食の実施(令和6年度)

実施月	地域	国	献立
4～7月	アジア	日本	各ブロックで和食献立を実施
8・9月	アジア	中国	・ワンタン ・麻婆豆腐
10月	アジア	タイ	・ビーフンスープ ・ガイヤーン
11月	中東	トルコ	・メルジメッキチョルバス （レンズ豆のスープ） ・イズミルキョフテ（肉団子）
12月	ヨーロッパ	ギリシャ	・ファテス（レンズ豆のスープ） ・チキンスブラキ
1月	アフリカ	モーリシャス ケニア	・タコのカレー ・バジヤ（じゃがいもの天ぷら）
2月	北米・中南米	ブラジル	・カンジャ ・フェイジョアーダ ・コシーニャ
3月	オセアニア	オーストラリア	・豆とハムのスープ ・チキンパルミジャーナ

万博給食の一例



モーリシャス料理を取り入れた万博給食

- タコのカレーライス



ケニア料理を取り入れた万博給食

- バジヤ（ジャガ芋の天ぷら）



エジプト料理を取り入れた万博給食

- コシヤリ（ひよこ豆・レンズ豆のトマト煮込み）
- ケバブ（鶏肉のロースト）
- ムルキーヤ（モロヘイヤのスープ）

給食カレンダーを活用した食文化の紹介

堺市教育委員会

ばん ぱく
1月21日(火)「くるで、万博!」



©Eco 2025 大阪・関西万博公式キャラクターミックス

バジヤ



ぎゅうにゅう



ごはん



ごはんにかけて
たべましょう

タコのカレーライス



モーリシャス



ケニア

きょう りょう り しょうかい
今日はモーリシャスとケニアの料理を紹介します。

たいりく ひがし しまぐに
モーリシャスはアフリカ大陸の東にある島国です。

しよくぶん か えいきょう つよ うみ
インドの食文化の影響が強く、アフリカの海でとれた
タコとインドから伝わった香辛料を使ったカレー(オ
ムカレー)が人気です。

き	あか	からだ
エネルギーのもとになる	からだをつくるものになる	からだのエネルギー
ごはん レンズまめ あぶら こめこカレールウ じゃがいも さとう こむぎこ かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく タコ	トマト にんじん たまねぎ にんにく



©Eco 2025
大阪・関西万博公式キャラクターミックス

ばん ぱく

くるで、万博! アフリカの食文化について

堺市教育委員会

たいりく ちか みんなぞく そんざい おんだん
アフリカ大陸には3,000近くもの民族が存在し、温暖なエ
リアから砂漠、乾燥地帯、熱帯雨林など気候も様々です。民族
きこう ちが たよう しよくぶん か そんざい
や気候の違いにより、多様な食文化が存在しています。

うみ せいいく かんきょう に
アフリカの海はタコが生育しやすい環境であるため、日
ほん りょう ぎ じゅつ ていきょう
本がタコ漁の技術を提供し、たくさんのタコがとれるよ
うになりました。多くを日本に輸出しており、日本に輸入
おお にほん ゆしゅつ にほん ゆにゅう
されているタコの約7割はモーリタニア産・モロッコ産です。



たこつば
蛸壺のたこ



万博給食のポスター



大阪・関西万博公式キャラクター
ミヤクミヤク
©Expo 2025

万博給食から

未来へつなげる食について考えよう
～わたしたちができること～

2025年大阪・関西万博のテーマ

「いのち輝く未来社会のデザイン」



令和6年2学期の給食から、
大阪・関西万博に参加する国の
料理が登場しているよ！



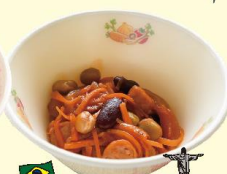
詳しくは
こちら▶
堺市 万博給食



コシャリ



豆とハムのスープ



フェイジョアダ

豆のチカラ



世界中でその土地の気候にあった豆が栽培されて、
いろいろな豆料理が生まれたんだ。
豆は食物繊維やたんぱく質、ビタミンなどを
豊富に含んでいて栄養たっぷり！
乾燥した土地でも栽培・収穫できる上に、
豆を栽培すると土も元気になるんだよ。

持続可能な
未来のための食料として
豆のすばらしさが
見直されているよ

豆のような食料は
他にもあるのかな？



万博給食にはたくさんの「豆」が出てくるよ。
みんなはどれくらい豆のことを知っているかな？

世界中で作られ、食べられている豆



生産量の多い国を示しています。
(データ参照: FAOSTAT 2022年データ (国際連合食糧農業機関))



写真提供: 公益財団法人日本豆類協会

困っているよ…

世界には、今も毎日おなかをすかせた人たちがたくさんいるんだ。
近い将来、世界で食料が足りなくなるかもしれないと言われていても、
みんなが健康でいるためのごはんを食べ続けるには、どうしたらいいんだろう？

どうして
食料が足りなくな
るの？

わたしたちに
どんなことが
できるかな？



食の問題について、もっと知りたい人はこちらから

「これからも食べ物を
買い続けられるのかな？」
などがのっているよ



SDGsのことが
詳しくのっているよ



世界の食糧について
のっているよ



「たべものかいじゅう
あらわる!？」
などがのっているよ



未来につなげる
食について、
考えてみよう！



万博給食に賛同した
ハニワ委員会
堺市教育委員会

●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5年度)
米	4～9月/2月	約174.6t／約32.1t	約150.6t／約66.2t
玉ねぎ	4～7月	約50.2t	約39.8t
小松菜	通年	約16.4t	約17.1t
大根	11～3月	約16.3t	約14.6t
キャベツ	11～3月	約14.6t	約12.3t
にんじん	6～7月/12～2月	約2.5t	約1.4t
おおさかしろな	11～3月	約1.9t	約2.1t
春菊	11～3月	約0.9t	約1.1t
水菜	11～3月	約0.7t	約0.9t
ブロッコリー	11～2月	約2.8t	約1.8t
カリフラワー	12～2月	約2.9t	約1.8t
なす	6～10月	約2.4t	約2.0t
はくさい	12～3月	約11.2t	約1.4t
ほうれん草	12～2月	約0.5t	—

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）

- 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
- 食物アレルギー対応盆(カラー盆)の導入にむけた試行



除去食専用容器



提供なしカード



カラー盆

(除去食)

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	56	陰性/異常なし55 陽性1件 ※
				2学期	65	陰性/異常なし65
				3学期	66	陰性/異常なし66
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	28		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	0157	2,599	陰性
				ヒスタミン	556	

※ 原材料の鶏肉からサルモネラ属菌O47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

●保存食の採取

食中毒事件およびその疑いが発生した場合、発生原因の究明のために試料が必要となるため、下表のとおり対象の食品等を50g以上採取したものを-20℃以下で2週間保存する。

	保存食の内容	採取場所
小学校	▪ 調理前の原材料 ▪ 給食場以外で製造されたもの（牛乳、米飯、パン等） ▪ 調理済み食品	給食調理場
中学校	▪ 調理前の原材料 ▪ 給食場以外で製造されたもの（牛乳、米飯、パン等） ▪ 調理済み食品	給食センター （配送後） 各学校

●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6年12月11日 八上小学校調理場(ドライフロアシステム 平成20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48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7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7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	3	業務用冷蔵庫	2	野菜裁断機	2
ガス回転釜	2	保存食用冷凍庫	2	包丁・まな板消毒保管庫	1
業務用冷凍庫	2	牛乳保冷库	1	食器洗浄機	3
食缶器具消毒保管庫	4				

- 消耗品関係
 - ・大椀・小椀 1学年分 →経年劣化による順次入替
 - ・食物アレルギー対応専用個人盆（カラー盆）

令和 7 年度の学校給食費の状況及び 今後の学校給食費設定の考え方について

令和 7 年度の学校給食費の必要額



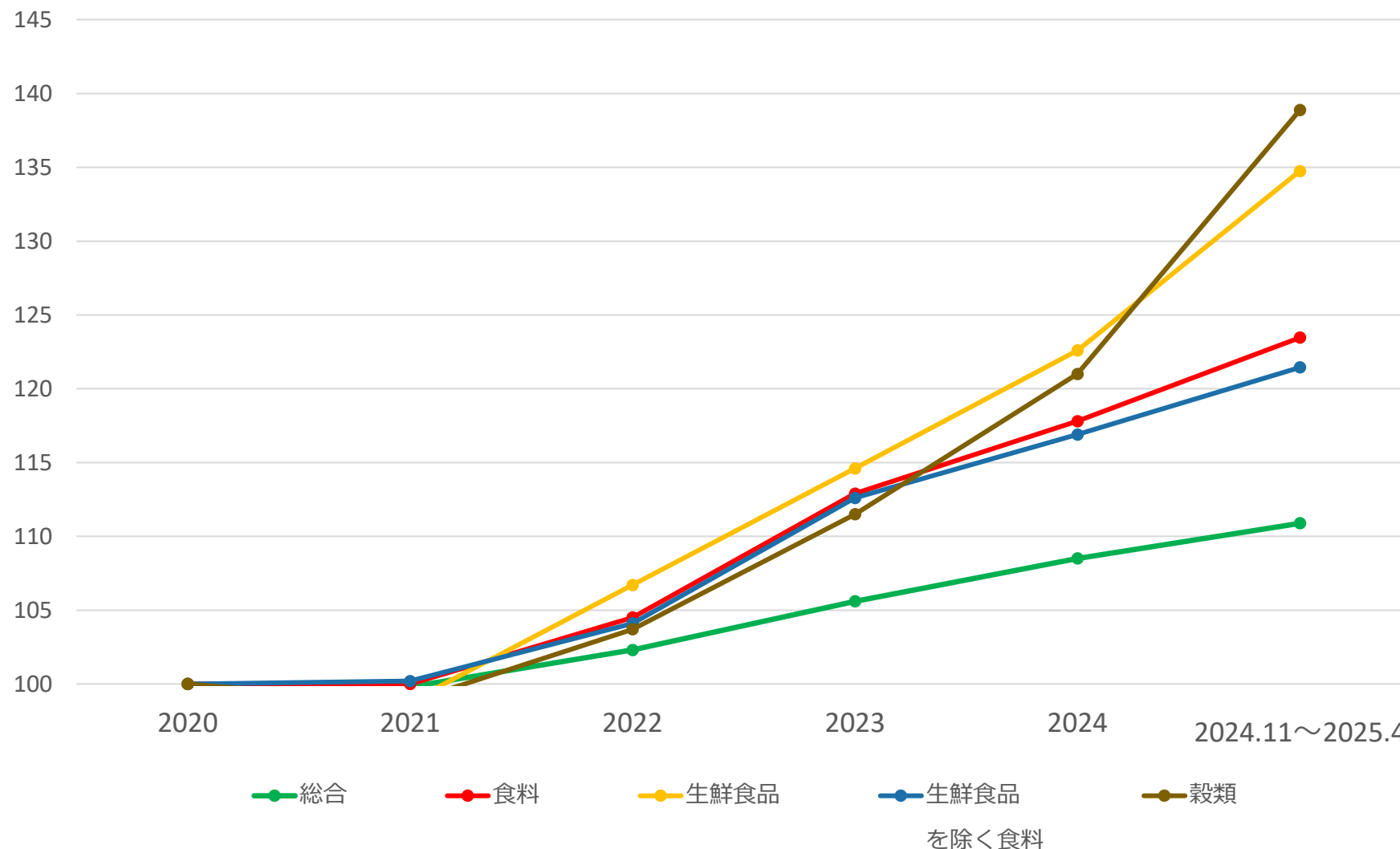
令和7年 6月現在

	令和7年度					
校種	1食あたり 給食費①	〈当初予算〉 高騰分②	〈補正予算〉 高騰分③	給食必要額 ④ (①+②+③)	市の支援分 ⑤ (米高騰分を含む)	保護者 負担額 (④-⑤)
小学校（低学年） 特別支援学校 （低学年）	290円	15円	15円	320円	320円	無償
小学校（中学年） 特別支援学校 （中学年）	295円	15円	15円	325円	75円	250円
小学校（高学年） 特別支援学校 （高学年・中学生）	300円	15円	15円	330円	75円	255円
中学校 （全員喫食制）	355円	25円	20円	400円	45円	355円

※学校給食費無償化の段階的な実施

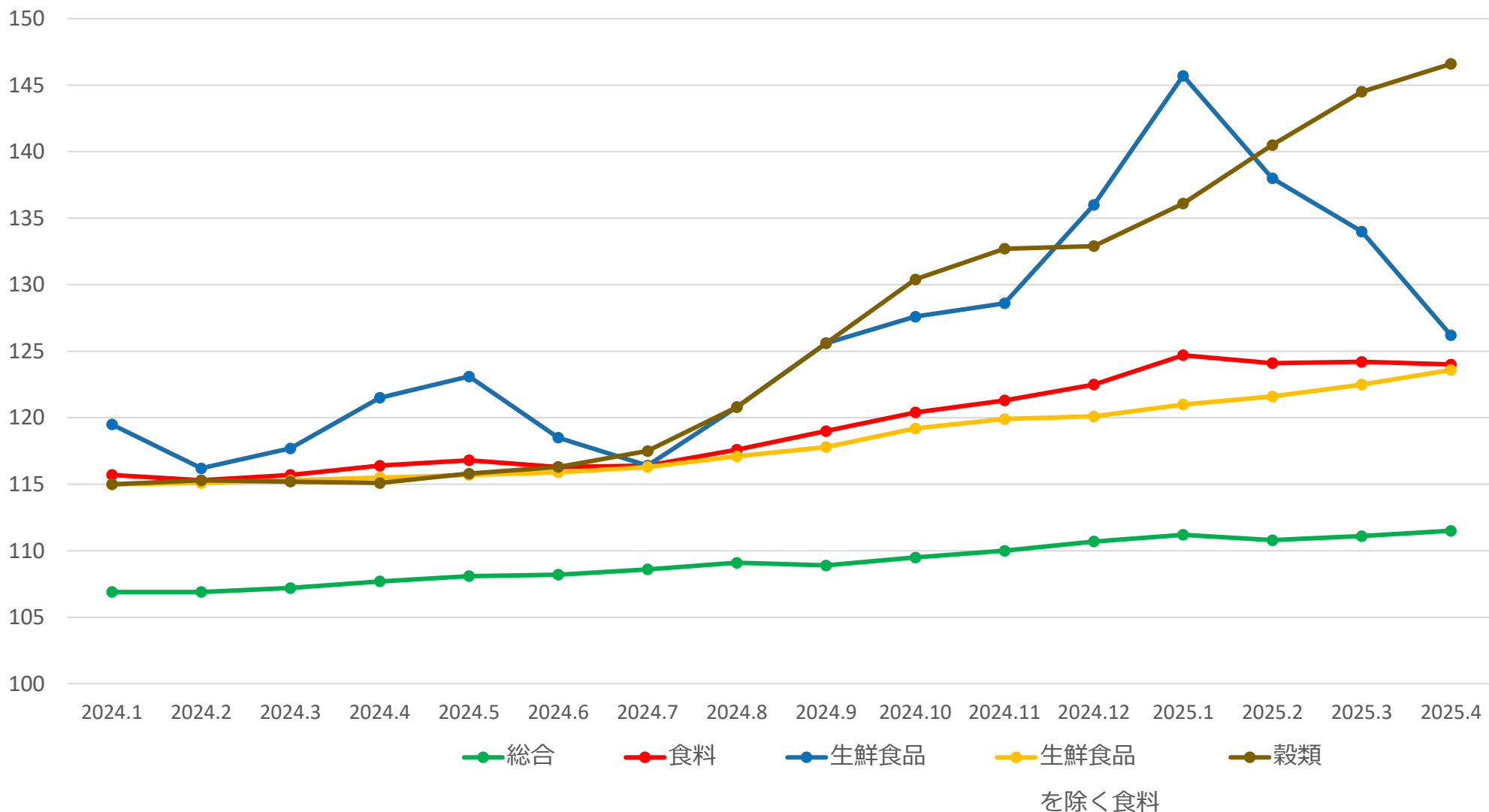
消費者物価指数の推移

【2020年を100としての数値比較】



消費者物価指数の推移（令和6年1月～令和7年4月）

【2020年を100としての数値比較】



学校給食用米穀の価格推移

【表示はすべて税込価格】

	米（円/kg）	1食当たり米の価格 （円/食）【小学校中学年】	前回価格変更 からの差額 （円/食）
令和4年度産米 （R4.12～R5.11）	332.64	26.61	0.40
令和5年度産米 （R5.12～R6.11）	363.96	29.12	2.51
令和6年度産米 （R6.12～R7.3）	599.40	47.95	18.83
令和6年度産米 （R7.4～R7.11）	762.48	61.00	13.05

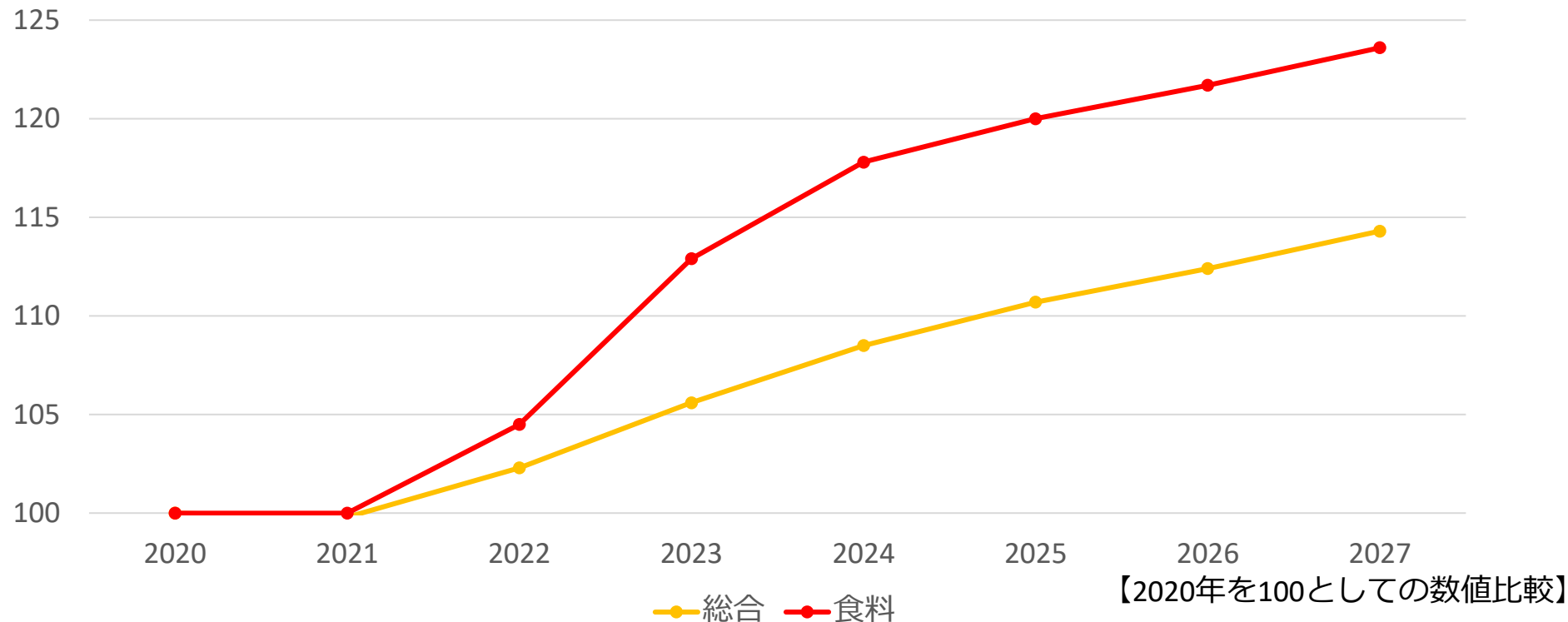
給食費必要額の内訳

【小学校中学年の場合】単位：円/1食：税込

品目		令和元年度 ※	令和２年度	令和３年度	令和４年度	令和５年度	令和６年度	令和７年度
基本物資	主食代 (平均)	57.24	57.12	55.86	56.52	59.83	61.89	87.38
	牛乳	58.23	59.03	59.70	60.73	69.43	70.74	75.03
	合計	115.47	116.15	115.56	117.25	129.26	132.63	162.41
副食代		134.53	133.85	134.44	147.75	135.74	142.37	162.59
年度当初の 1食単価		250	250	250	265	265	275	325
1食あたり 副食充当率		53.8%	53.5%	53.7%	55.8%	51.2%	51.8%	50.0%
市１食 が支援した額	1学期	-	-	-	15	15	25	75
	2学期	-	-	-	15	25	30	75
	3学期	-	-	-	15	25	41	75

※給食費改定後

消費者物価指数からみた将来推計



2025～2027年については、
『日本銀行「経済・物価情勢の展望」2024～2027年の政策委員の大勢見通し』を参考に算出

※2025年以降も前年比2%前後プラスで推移する見通し

川崎市

- 物価変動の激しい昨今の社会状況を踏まえ、将来にわたって、学校給食の質を一定に保つことができるよう、物価に連動した改定
- 前回の改定時から、1 %以上の消費者物価指数の増減があった場合に、学校給食費を改定

※ 別紙資料参照

学校給食費設定の考え方

物価高騰の状況下においても、成長期の児童生徒に望ましい給食を安定的に提供できるよう、学校給食費を設定することが必要

【本市がめざす学校給食】

「安全・安心・おいしい」学校給食

安心・安全な食材を使用し、素材の味を大切にするため、昆布やけずりぶしからしっかり出汁（だし）をとるなど味付けの工夫を行い、栄養バランスのとれた、児童生徒が心待ちにするような、おいしい給食を提供する。

多様な食材を使用した献立の提供

家庭の食事では摂りにくいとされている海藻や豆類など、多様な食材を取り入れ、提供する。また、地産地消の観点から、堺のめぐみの食材を活用する。

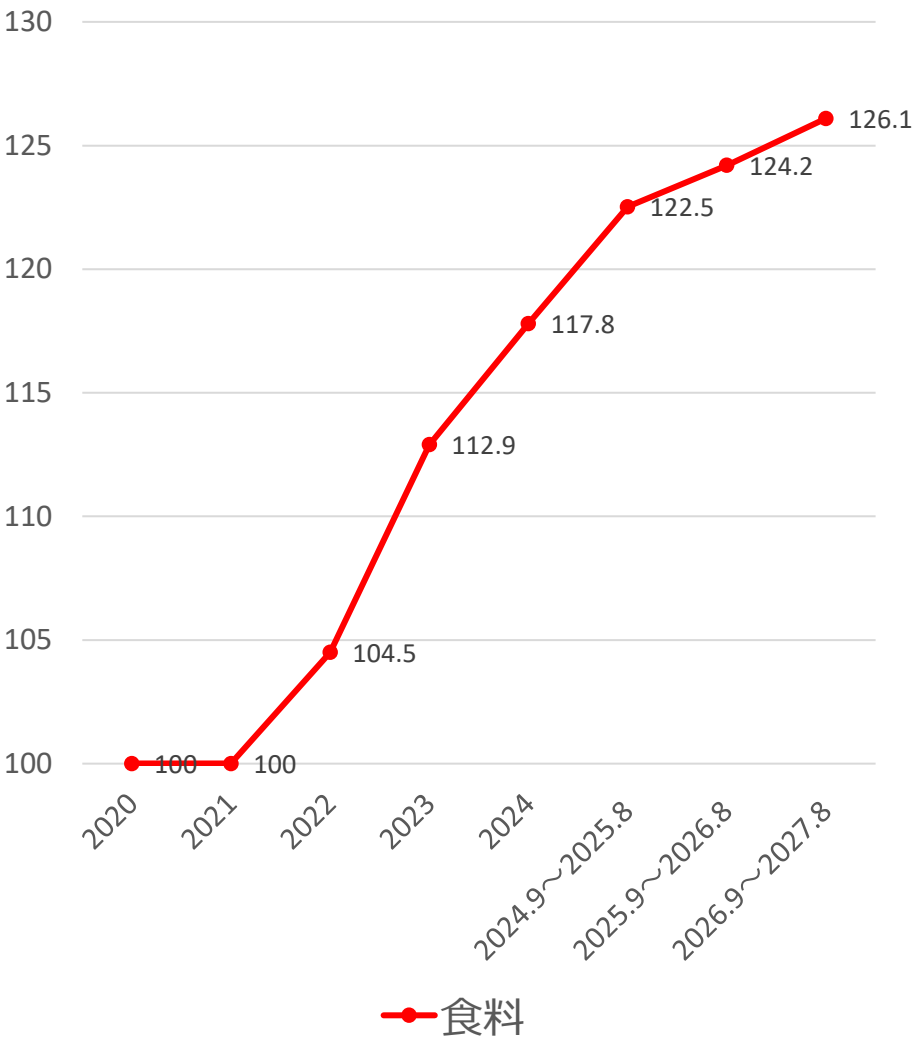
生きた教材としての学校給食

日本の伝統的な「和食料理」を積極的に取り入れ、望ましい食習慣の定着をはかるとともに、他国の食文化を学ぶ場として、世界の料理も取り入れる。

令和8年度以降の学校給食費必要額について



消費者物価指数からみた将来推計



給食費必要額	直近1年間の指数平均	給食費必要額の算定 (小学校中学年)
令和7年度	①117.8	令和7年度 325円
令和8年度	②122.5	①から②までの物価変動を勘案すると、学校給食費必要額は <u>約340円</u>
令和9年度	③124.2	②から③までの物価変動を勘案すると、学校給食費必要額は <u>約345円</u>
令和10年度	④126.1	③から④までの物価変動を勘案すると、学校給食費必要額は <u>約350円</u>

2025～2027年については、『日本銀行「経済・物価情勢の展望」2024～2027年の政策委員の大勢見通し』を参考に算出

学校給食費設定の考え方

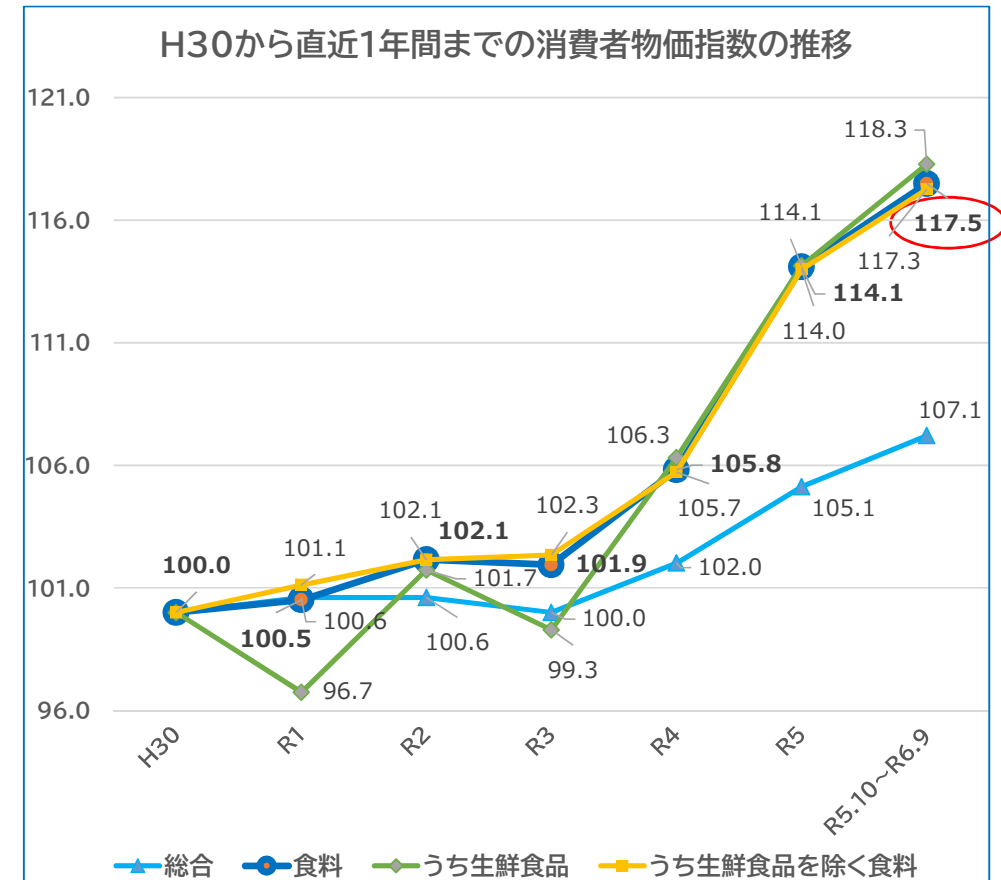
校種	令和7年度 給食必要額 (令和7年6月現在)
小学校（低学年） 特別支援学校 （低学年）	320円
小学校（中学年） 特別支援学校 （中学年）	325円
小学校（高学年） 特別支援学校 （高学年・中学生）	330円
中学校 （全員喫食制）	400円

- ◆本市のめざす学校給食に必要な学校給食費は、左表のとおり
- ◆成長期のこどもたちに望ましい学校給食を安定的に提供できるよう、物価高騰が続く現在の状況に対応した学校給食必要額を設定する必要がある。
- ◆物価変動の激しい昨今の社会状況を踏まえ、将来にわたって本市の学校給食の質や量を一定に保つことができるよう、今後の学校給食費必要額については、物価に連動して、改定を行うことも必要ではないか。

令和7年度の学校給食費の算定方法

■ 令和7年度の学校給食費の設定

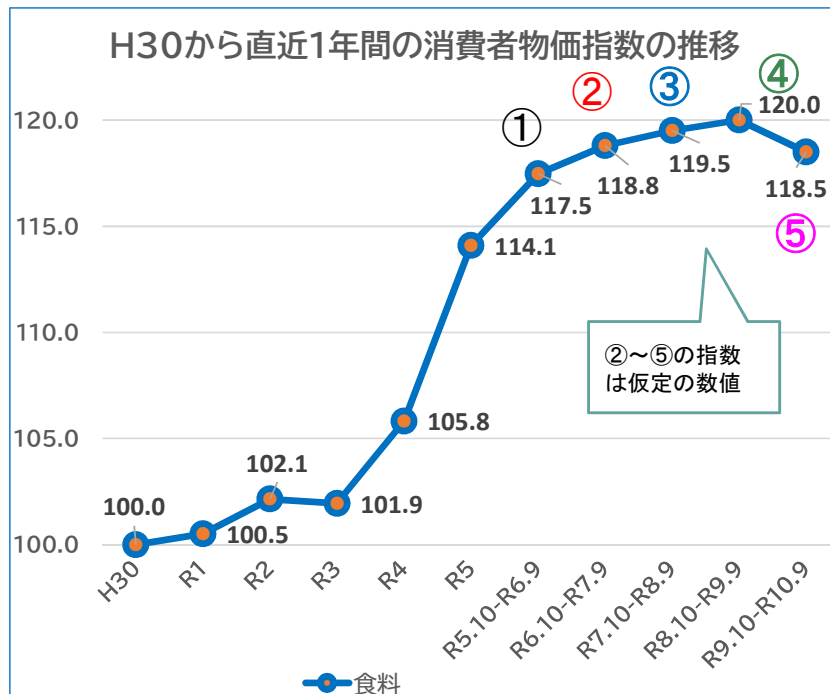
- ✓ 物価の高騰が続く現在の状況に対応するため、**令和7年4月から学校給食費を改定**します。
- ✓ 令和7年4月からの学校給食費の改定に向けて、十分な保護者への周知期間を確保することから、**令和6年11月末に規則改正**を行います。
- ✓ 前回、学校給食費を改定した平成30年以降の物価上昇を踏まえ、新たな学校給食費を設定します。
- ✓ 平成30年を基準年として、**本市の消費者物価指数（分類 食料）**の直近1年間（令和5年10月～令和6年9月）の平均値を比較し、その上昇率から算出した額を、令和7年4月からの学校給食費とします。



※川崎市の消費者物価指数
H30からR5までの数値は、年平均

令和8年度以降の学校給食費（物価連動方式の導入）

- ✓ 物価変動の激しい昨今の社会状況を踏まえ、将来にわたって本市の学校給食の質を一定に保つことができるよう、令和8年度以降の学校給食費については物価に連動して改定を行います。
- ✓ 前回の改定時から、**1%以上の消費者物価指数の増減があった場合に、学校給食費を改定します。**
- ✓ 新年度の予算案に反映させるとともに、新年度当初の献立作成や保護者への周知期間を確保するため、毎年11月に翌年度の学校給食費を算出します。



【令和8年度以降の学校給食費の算定方法】

	直近1年間の 指数平均	増減率の算出
令和7年度の 学校給食費	①117.5	H30から①までの物価上昇を踏まえて 学校給食費を算定 $((2)118.8 - (1)117.5) \div (1)117.5 \times 100 = 1.1$
令和8年度の 学校給食費	② 118.8 (仮定)	①から②までの物価変動を勘案 1.1%増 (1%以上) → 学校給食費の改定
令和9年度の 学校給食費	③ 119.5 (仮定)	②から③までの物価変動を勘案 0.6%増 (1%未満) → 学校給食費の改定なし
令和10年度の 学校給食費	④ 120.0 (仮定)	②から④までの物価変動を勘案 1.0%増 (1%以上) → 学校給食費の改定
令和11年度の 学校給食費	⑤ 118.5 (仮定)	④から⑤までの物価変動を勘案 1.3%減 (1%以上) → 学校給食費の改定

物価が下がった場合は値下げ改定

令和6年度堺市学校給食安全衛生運営会議における 実地確認結果およびそれに基づく取り組み

●八上小学校における実地確認結果

	確認事項
1	調理室と洗浄室の間の壁のタイルが一部欠けているところがあった。
2	手洗い設備に給湯がなく、水のみであった。
3	野菜くずが落ちたままになっていた。
4	配膳室の壁にはがれが見られた。
5	マグネットが錆びて表面がはがれていた。
6	堺市学校給食衛生管理手引で示されている「緑」扱いの器具類に色分けが明記されていなかった。
7	エプロンの紐がほどけた状態で作業を行っていた。

⇒いずれも早期、あるいは年度内に改善済み

改善例
(確認事項5)

【改善前】



【改善後】



令和6年度堺市学校給食安全衛生運営会議における 実地確認結果およびそれに基づく取り組み

●全市立小学校・特別支援学校調理場における確認（令和7年2月）

八上小学校における実地確認結果に基づきチェックリストを作成し、各校の調理場において調理業務委託業者による確認を実施。該当する事項がある場合は学校へ報告し、早急に改善を依頼。

各校調理場の確認結果

	確認事項	問題なし	対応必要あり (※)
1	堺市学校給食衛生管理手引で示されている色分けになっているか。	91校	1校
2	壁面のペンキや床等のはがれ、タイルの欠けがないか。	59校	36校
3	劣化した消耗品を使用していないか。	90校	5校
4	野菜くずが落ちた状態が継続しないように運用しているか。	92校	0校
5	エプロンの紐がほどけた状態で作業していないか。	95校	0校

(※)対応必要ありの調理場について

- ・確認事項1・3・・・令和7年度1学期給食開始までに対応済み
- ・確認事項2・・・学校へ報告・対応依頼済

令和7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7年6月27日(金) 午前10時00分～11時30分	【会議】堺市役所 ・学校給食の概要および実施状況について
第2回	令和7年8月(予定)	【会議】堺市役所 ・給食費の設定の考え方について (仮)
第3回	令和7年9月(予定)	【給食センター訪問】 ・実地確認
第4回	令和7年11月(予定)	【小学校訪問】 ・実地確認
第5回	令和7年12月(予定)	【会議】堺市役所 ・実地確認に関する意見交換

堺市学校給食安全衛生運営会議確認票(案)

令和7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 小分けした石鹼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 石鹼、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか			
5. ドライシステムの運用について			
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