

令和7年度第1回鴨川市学校給食センター運営委員会会議次第

日時 令和7年7月31日（木）
午後3時から
場所 鴨川市学校給食センター
2階会議室

- 1 開会
- 2 委嘱状交付
- 3 教育長挨拶
- 4 自己紹介
- 5 役員選出
- 6 報告
 - (1) 令和7年度学校給食センターの概要及び業務計画について
 - (2) 学校給食センター設備改修等事業について
 - (3) 令和6年度決算及び令和7年度予算について
 - (4) 令和6年度教育委員会の点検と評価について
- 7 意見交換
 - (1) 学校給食費の現状について
- 8 その他
- 9 閉会

令和 7 年度鴨川市学校給食センター運営委員会委員

1 号委員（給食を受ける小学校及び中学校のPTAが推薦する者）

氏 名	職 名
クボ ショウジ 久保 正治	鴨川市公立学校 P T A 連絡協議会会計（田原小）
サイトウ チエコ 齊藤 千恵子	鴨川市公立学校 P T A 連絡協議会母親代表（田原小）
スドウ ミオ 須藤 美緒	鴨川市公立学校 P T A 連絡協議会母親代表（長狭学園）

2 号委員（識見を有する者）

氏 名	職 名
ノザワ ノコ 野澤 憲子	安房健康福祉センター 鴨川地域保健センター 副センター長
コハン コウスケ 小橋 孝介	鴨川市立国保病院 院長

委嘱期間：令和 7 年 6 月 1 日から令和 9 年 5 月 31 日まで

令和 7 年度鴨川市学校給食センター運営委員会協力委員

（給食を受ける小学校及び中学校の長）

氏 名	職 名
イシイ セイイチロウ 石井 聖一郎	東条小学校校長
セキグチ カズノリ 関口 和則	長狭中学校校長

席次表

		議長席			
鴨川市立公立学校PTA 連絡協議会 会計 久保 正治 委員				安房健康福祉センター 鴨川地域保健センター 副センター長 野澤 憲子 委員	
鴨川市立公立学校PTA 連絡協議会 母親代表 齊藤 千恵子 委員				東条小学校 校長 石井 聖一郎 協力委員	
鴨川市立公立学校PTA 連絡協議会 母親代表 須藤 美緒 委員				長狭中学校 校長 関口 和則 協力委員	
事務局			事務局		
学校教育課 課長 谷 智恵		教育長 蒔苗 茂		教育次長 山口 昌宏	
				学校教育課 課長補佐 尾形 美樹	
事務局			傍聴席		
栄養教諭 井藤 昌子		学校教育課 学校給食係長 影山 光一			

令和 7 年度学校給食センターの概要及び業務計画について

1 沿革

- (1) 平成 14 年 1 月 旧鴨川市の施設の老朽化により改築した現調理場にて給食事業を開始
- (2) 平成 17 年 2 月 鴨川市及び天津小湊町の合併により、鴨川共同調理場、天津共同調理場、小湊小学校調理場の 3 調理場にて新市の給食事業を開始
- (3) 平成 19 年 8 月 3 調理場統合に伴う増築工事が完成
- (4) 平成 20 年 4 月 3 調理場統合による給食事業開始
- (5) 平成 31 年 4 月 調理及び配送業務を民間事業者へ委託開始
- (6) 令和 4 年 4 月 回収業務を民間事業者へ委託開始

2 施設の概要

- (1) 名 称 鴨川市学校給食センター
- (2) 所 在 地 鴨川市貝渚 223 番地 1
- (3) 調理能力 3,500 食
- (4) 延床面積 764.78 m²

3 給食の内容

- (1) 給食形態 完全給食（主食、副食及び牛乳）
ごはん（月・水・金）、パン（火・木）
- (2) 給食数 R 7.5 現在 1 日平均

区 分	箇所数	食 数
認定こども園（アワーズのみ） ※ 教職員の検食 1 を含む	1	113
小 学 校	7	963
中 学 校	3	560
安房特別支援学校鴨川分教室 ※ 児童・生徒・教職員含む	1	41
教職員等		248
合 計	12	1,925

4 鴨川市教育振興計画に基づく取組

- (1) 施設・設備の充実
- (2) 民間委託の推進
- (3) 学校や家庭との連携
- (4) 地産地消の推進

令和7年度 業務計画

項目	令和7年 1学期				8月	2学期				令和8年 3学期		
	4月	5月	6月	7月		9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校給食	8(火) ←	71		18(金) →	空調設備設置工事	1(月) ←	77		23(火) →	7(水) ←	50	23(月) →
	各学校が受けることのできる給食日数は195日											合計198日
給食参観		15 30 長狭小	20 江見小	3 東条小		26 OURS	10 23 鴨川中 田原小	13 28 西条小 鴨川小	12 鴨川分教室	15 28 天津小湊小 安房東中		
	学校給食センター職員と給食を受ける児童等が交流を図る事業											
食指導の実践	←											→
	栄養教諭による食べ物を中心とした栄養に関する指導											
学校給食主任会議		30									○	
	給食の実施に伴う各学校等と学校給食センターとの意見交換の場											
学校給食センター 運営委員会				31								
	学校給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため置かれる教育委員会の附属機関											

令和 6 年度学校給食センター設備改修等事業について

1 空調設備工事

厨房用業務エアコン 13 台設置 ※R7.8/29 までに工期延長

2 電気設備関係

- (1) 電源設備工事 200V 4 箇所 100V 9 箇所
- (2) 電気設備改修（高圧 PAS の更新）工事
- (3) PCB 分析調査

3 機械設備工事

- (1) 蒸気ボイラー配管更新
- (2) 蒸気ボイラー更新
- (3) 手洗い設備改修
- (4) 自動ドア改修
- (5) 廃水処理施設改修
- (6) エアカーテン設置

4 厨房機器購入

- (1) サラダ用冷蔵庫 2 機 蓄冷剤用冷凍庫 2 機
- (2) 二重食缶 100 個 蓄冷剤 100 個 蓄冷剤用移動シンク 2 台
- (3) ホテルパン 20 枚
- (4) スタックカート 6 台
- (5) フードスライサー 1 機
- (6) 蒸気回転釜 6 機
- (7) 食器器具消毒保管庫 9 機
- (8) 自動式フライヤー 1 機

5 配送車購入

- (1) エンジン形式：ディーゼルエンジン
- (2) エンジン出力：150 万馬力
- (3) 乗車定員：3 名
- (4) 積載重量：2,000 kg
- (5) 後輪：ダブルタイヤ
- (6) ボディー形状：セミロング、全床式（長さ 5,770mm、幅 1,860mm、高さ 2,450mm）
- (7) 装備：ドライブレコーダー、バックカメラほか
- (8) 架装物形状（内寸）：長さ 3,890mm、幅 1,585mm、高さ 1,570mm
- (9) 扉架装：左側面引き違い扉、後部扉観音開き
- (10) 塗装：青色文字（カッティングシート）、青色ライン

令和6年度一般会計歳入歳出決算(学校給食センター関係)

歳 入

(単位:円)

款	項	目	節	予算現額	調定額	収入済額	収入未済額	備 考
県支出金	県補助金	教育費県補助金	保健体育費補助金	4,747,000	4,749,000	4,749,000	0	公立学校給食費無償化事業補助金 4,749,000
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入	103,853,000	113,125,954	97,978,963	15,146,991	給食費 95,357,875 給食費(滞納分) 358,258 給食費(調理分) 2,262,830

歳 出

款	項	目	予算現額	支出済額	翌年度繰越額	不用額	備考(事業別決算額)
教育費	保健体育費	学校給食費	481,044,000	397,877,247	76,560,000	6,606,753	職員人件費(給食センター) 17,053,503 給食センター事務費 4,721,530 給食センター維持管理費 19,869,770 公用車費(給食センター) 8,418,195 給食センター運営委員会運営事業 20,900 給食事業 214,123,549 給食センター設備改修等事業 133,669,800

* 予算額については、流用額を含む。

令和7年度一般会計歳入歳出予算(学校給食センター関係)

歳 入

(単位:千円)

款	項	目	節	予算額	説 明
県支出金	県補助金	教育費県補助金	保健体育費補助金	4,954	公立学校給食費無償化事業補助金 4,954
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入	99,736	給食費 97,440 給食費(調理分) 2,296

歳 出

款	項	目	予算額	説明(事業別予算額)
教育費	保健体育費	学校給食費	270,848	職員人件費(給食センター) 17,118 給食センター事務費 5,329 給食センター維持管理費 18,382 公用車費(給食センター) 333 給食センター運営委員会運営事業 18 給食事業 229,668

令和 6 年度教育委員会の点検と評価について

《鴨川市教育振興計画・第 3 期》

I. 学校教育

【基本目標】 0 歳から 15 歳までの連続性のある学び・育ちを重視した教育の推進

0 歳から 15 歳までの子どもの発達の特性を理解し、一人ひとりの健やかな成長と豊かに生きる力を身につけることのできる一貫した教育を、鴨川市の保幼小中一貫教育と位置づけ重点的に推進します。あわせて、未来を力強く生き抜いていくために必要な大きく変化する I C T 教育や、持続可能な社会を目指す S D G s の教育を推進するとともに、就学支援や教育的支援、不登校対応等にも取り組みます。さらに、小中学校の適正規模や部活動のあり方の検討のほか、安全安心な学校施設の整備や、地域に開かれた信頼される学校づくりに取り組み、子どもたちがいきいきと活動する学校づくりの推進を図ります。

I-1. 幼児教育・義務教育の充実

(1) 学び・育ちの連続性を重視した教育の推進

①保幼小中一貫教育の推進

(2) 生きる力の基礎を育む幼児教育の推進

①認定こども園・小学校の連携の強化 ②魅力ある学びの場がある教育の推進

③一人ひとりの子どもの育ちに合わせた支援の充実 ④保護者への支援

(3) 自ら学び未来を切り拓く義務教育の推進

①確かな学力の育成 ②I C T を活用した情報教育の充実 ③特色ある教育の実施

④発達段階に応じたキャリア教育の推進 ⑤豊かな心を育む教育の推進

⑥体力の向上と健康の推進 ⑦読書活動の推進

(4) 一人ひとりの教育的ニーズに応じた特別支援教育の推進

①早期からの相談（就学相談・教育相談）と切れ目のない支援体制の充実

②豊かな人間性を育む交流及び共同学習の推進

③一人ひとりの発達に合わせた支援の充実

④多様化する教育的ニーズに対応するための人材育成・指導の充実

⑤認定こども園・小中学校への支援体制の強化 ⑥地域や保護者等への理解・啓発の促進

I-2. 学校教育環境の整備充実

(1) 学校施設設備と教育機器の整備

①長寿命化や大規模改修への対応 ②魅力ある学校づくりに向けた設備の拡充

③バリアフリー化の推進

(2) 教員の意識改革と指導力の向上

①研修の充実と自主的研究活動促進

(3) 信頼される学校づくりの推進

①学校運営協議会（コミュニティ・スクール）の実施 ②開かれた学校づくり

③学校規模・クラス規模の適正化

(4) 学校給食の充実

①施設・設備の充実 ②民間委託の推進 ③学校や家庭との連携 ④地産地消の推進

（４）学校給食の充実

学校給食は、身体の発育期にある児童・生徒等に栄養バランスのとれた安全・安心な給食を提供し、学校や家庭との連携の下、健康の増進、体位の向上を図るとともに、アレルギー対策にも積極的に取り組んでいく必要があります。また、学校給食を通じて、正しい食生活を身につけ、好ましい人間関係を育成するなどの食育の役割も担います。

老朽化した設備・厨房機器等の更新を計画的に実施することにより、学校給食の充実に努めます。

給食業務の合理化・効率化を図るため、調理や配送業務等の民間委託の一層の活用に向けた取組を進めます。

豊かな郷土の自然を感じる機会となるよう、学校給食に地元産の旬の食材を取り入れるなど、地産地消を推進します。

①施設・設備の充実

給食施設設備全体の劣化状況を見ながら、故障により給食センターの機能停止につながる重大な影響とならないよう施設、設備等の更新を順次実施し、安全で安心な給食の提供に努めます。

②民間委託の推進

民間事業者のノウハウや専門性を取り入れて、給食業務の合理化・効率化を図るため、調理や配送業務等の民間委託の活用に向けた取組を進めてきました。その結果、コスト面や衛生管理の向上、調理業務の効率化等が図られていることから、継続して推進していきます。

③学校や家庭との連携

学校給食センターは各学校や家庭と連携を図り、より望ましい学校給食のあり方の検討や食育指導の実施等に努めてきました。引き続き、これまでの取組を承継し、関係者の意見交換や食に関する知見を得る機会を確保して、保護者等の理解を得ながら、より安全安心な給食提供に努めます。

ア) 学校給食センター運営委員会や学校給食主任者会議を開催して、望ましい学校給食のあり方について協議をします。

イ) 学校給食センターのホームページや給食だよりを活用して、学校給食に対する保護者の関心を高めるよう努めます。

ウ) 保護者への給食試食会に参加をして、学校給食に関する意見交換や食育指導を行います。

エ) 学校との連携により、食育指導を通じて子どもたちの健康増進を図ります。

④地産地消の推進

生産者との連携により、学校給食に旬の食材等を取り入れた地場産品の積極的な活用に努めてきました。引き続き、米を中心とした鴨川産食材の給食への利用を進めます。必要な栄養価が摂取でき、コストや必要数の確実な納入、安全性や品質等が確保できるものについては、利用の拡大を図ります。

また、体験学習等を通じて、給食を生きた教材として郷土の産物に対する関心を高めます。

<主な取組>

取組	担当課
・老朽化した厨房機器等の更新	学校給食センター
・調理業務等の民間委託の実施	学校給食センター
・食育指導を基軸とした学校や家庭との連携	学校給食センター
・地産地消の推進	学校給食センター

【施策分野】 **I. 学校教育**

《施策区分》 **I-2. 学校教育環境の整備充実**
(4) 学校給食の充実

重点取組	調理及び配送業務の民間委託を継続し、民間業者のノウハウや専門性を活かし、感染症対策導入による安全・安心でおいしい学校給食を安定的に提供する。
実施状況	- 栄養教諭が、食育指導を小学校及び中学校に対して実施した。 - 地元の食材を活かした学校給食を提供し、地産地消の取組についてホームページや給食だより等により周知を図った。 - 児童生徒等に安全安心な給食を提供するとともに効率的な運営を図るため、老朽化した調理場の設備及び備品や配送車を更新したほか、新たな備品を購入した。
成果と課題 ◎成果 ◆課題	◎ 食育の授業だけでなく、給食センターの見学や給食参観を通して、子ども達の食に関する興味や意識を高められた。 ◎ 地場産物を使用した新メニューを提供することにより、児童生徒に地元愛が出てきた。 ◎ 蓄冷剤入り二重食缶を購入したことで、学校に配送するまでの間におけるサラダ類などの温度上昇を抑制できるようになり、食品衛生対策の向上が図られた。 ◆ 米飯や野菜類などを中心に食材費の高騰が続くなかで、現状の栄養バランス及び量を保った学校給食の提供を継続するために必要な取組について検討していく必要がある。 ◆ 給食の提供が、生産者など多くの関係者に支えられていることへの理解や、SDGsや感染症などの現代的な視点を踏まえた食育を推進しており、給食での残食量は年々減少しているものの、より一層の残食量減少への取組が必要である。
取組の評価 【B】	- 給食センターの環境が向上したことで、安心でおいしい給食の安定的な提供につながるものと考える。 - 栄養教諭が巡回し、子ども達に声掛けをすることで、食に関する指導を行うことができています。 - 地場産物を多く取り入れるなど、食材費などが高騰する中で工夫した取組が見られる一方、賄材料費などの受益者負担について検討する時期が来ていると考える。