

令和8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8年7月29日（水）
午後3時

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8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7年度決算及び令和8年度予算について
 - (4) 令和7年度教育委員会の点検と評価について
- 7 意見交換
 - (1) 残食を減らすための献立等について
- 8 その他
- 9 閉会

令和 8 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
タカナン ヨウイチ 高梨 洋一	鴨川市公立学校 P T A 連絡協議会会計（江見幼小）
オオクボ ユウコ 大久保 裕子	鴨川市公立学校 P T A 連絡協議会母親代表（東条小）
サイトウ マサヨ 斎藤 昌代	鴨川市公立学校 P T A 連絡協議会母親代表（天津小湊小）

2 号委員（識見を有する者）

氏 名	職 名
タナカ ダイスケ 田中 大輔	千葉県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
コハシ コウスケ 小橋 孝介	鴨川市立国保病院院長

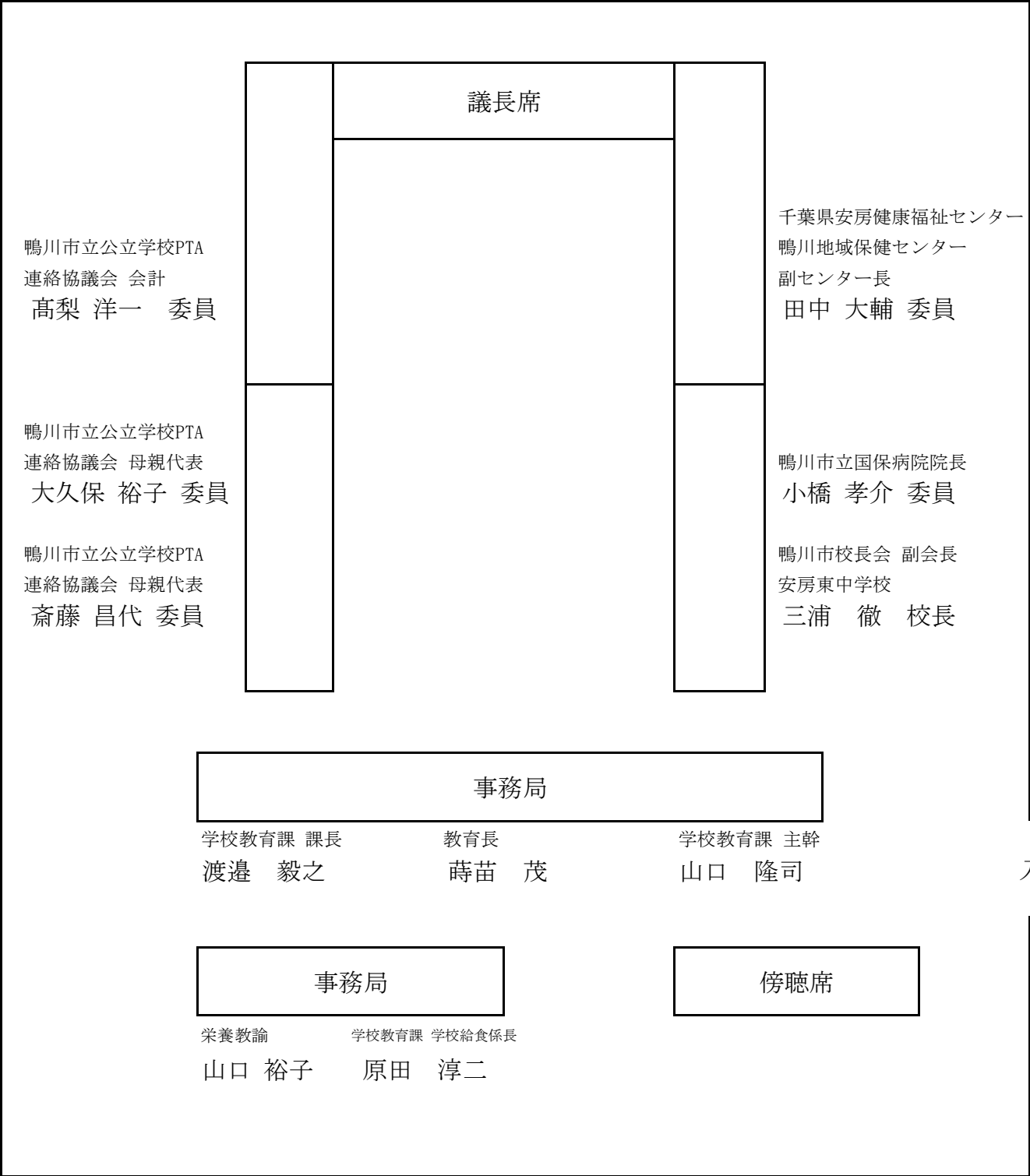
委嘱期間：令和 7 年 6 月 1 日から令和 9 年 5 月 31 日まで

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
ヤマグチ ケンイチ 山口 健一	鴨川中学校校長
タカナン ミサコ 高梨 美佐子	長狭学園校長

席次表



令和 8 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 8.5 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	132
小 学 校	7	919
中 学 校	3	533
安房特別支援学校鴨川分教室 ※ 児童・生徒・教職員含む	1	45
教職員等		258
合 計	12	1,887

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8年度 業務計画

項目	令和8年					2 学期				令和9年		
	1 学期									3 学期		
	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	1 0 月	1 1 月	1 2 月	1 月	2 月	3 月
学校給食	8 (水)			17 (金)		1 (火)			23 (水)	7 (木)		24 (水)
	68					76				50		
給食参観		14 27	12	8		25	8 28	10 20	10	19 29		
		長狭中	田原小	西条小		OURS	鴨川中	東条小	鴨川分教室	安房東中		
		長狭小					鴨川小	江見小		天津小湊小		
	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		26									○	
	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				29								
	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 7 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 ※R6 からの繰越分

学校給食センター調理場内の衛生管理を強化するための設備改修

【工事概要】

- ・ 厨房用エアコン（冷房能力 12.5 kW 暖房能力 14.0 kW） 10 台
- ・ 厨房用エアコン（冷房能力 7.1 kW 暖房能力 8.0 kW） 3 台

電気設備工事

- ・ キュービクル増設（低圧動力配電盤）

令和 7 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	4,954,000	4,897,000	4,897,000	0	公立学校給食費無償化事業補助金 4,897,000
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入	99,736,000	111,286,481	94,828,246	16,458,235	給食費 92,146,639 給食費（滞納分） 361,980 給食費（調理分） 2,319,627

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	349,156,000	347,109,376	0	2,046,624	職員人件費（給食センター） 18,209,976 給食センター事務費 4,648,132 給食センター維持管理費 17,724,672 公用車費（給食センター） 295,838 給食センター運営委員会運営事業 11,440 給食事業 229,659,318 給食センター設備改修等事業 76,560,000

＊予算額については、流用額を含む。

令和 8 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	58,057	公立小学校等給食費の抜本的な負担軽減補助金 56,570 公立中学校等給食費無償化事業補助金 1,487
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入	52,005	給食費 49,604 給食費（調理分） 2,401

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	278,953	職員人件費（給食センター） 19,293 給食センター事務費 5,326 給食センター維持管理費 20,382 公用車費（給食センター） 407 給食センター運営委員会運営事業 18 給食事業 233,527

令和 7 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 ② I 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	- 栄養教諭が中心となり、食育の授業や給食参観による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。 - 児童生徒に対し給食についてのアンケート調査を行った。 - 子供達に安全安心な給食を提供するため、及び学校給食センター調理場内の衛生管理を強化するため空調設備を整備した。
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。 ◎ 地産地消の推進を図ったことにより、地元の食材や献立に興味を示す児童生徒が増えた。また、生徒が考えた献立を取り入れた給食を提供することもできた。 ◎ アンケート結果により、児童生徒の給食に対する考え方等の実態を把握することが出来た。 ◎ 空調設備を整備したことで、調理場内を涼しく保てるようになり、調理場内の衛生管理の強化及び調理員の労働環境の向上が図られた。 ◆ 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】	- 地産地消の推進と多様な献立提供が進展し、食への意識が高まった結果、残食量の減少が見られる。また、米飯とパン食の併用によって食文化体験の機会も増加した。 - 栄養教諭の巡回指導や保護者への情報発信の強化が行われ、学校給食や食に対する理解が深まったが、偏食改善には更なる取組が必要である。