

# 総務文教常任委員会

R5. 7. 12 (水)

午後1時00分～

全員協議会室

## 1 開 議

## 2 案 件

### (1) 行政報告

#### 教育部

○かめおか児童クラブについて

○育親学園の開校に向けて

### (2) 意見交換会

#### 教育部

○中学校給食について

## 3 その他

### (1) 次回の日程について

総務文教常任委員会 資料

令和5年7月12日（水）

教 育 部

## かめおか児童クラブ 土日祝開設状況(4~6月)

○出席者数

※①延入会児童数 ②延出席児童数

	安詳小(自治会)			大井小(メ`ィス)			城西小			合 計		
	①	②	出席率	①	②	出席率	①	②	出席率	①	②	出席率
土曜日	274	66	24.0%	301	98	32.5%	181	80	44.1%	756	244	32.2%
日曜日	21	0	0.0%	110	27	24.5%	13	3	23.0%	144	30	20.8%
祝日	15	5	33.3%	39	10	25.6%	24	18	75.0%	78	33	42.3%
4~6月合計	310	71	22.9%	450	135	30.0%	218	101	46.3%	978	307	31.3%

○開設日数

※③開設可能日数 ④開設日数

	安詳小(自治会)			大井小(メ`ィス)			城西小			合 計		
	③	④	開設率	③	④	開設率	③	④	開設率	③	④	開設率
土曜日	12	12	100.0%	12	12	100.0%	12	12	100.0%	36	36	100.0%
日曜日	13	0	0.0%	13	12	92.3%	13	3	23.1%	39	15	38.5%
祝日	3	3	100.0%	3	3	100.0%	3	3	100.0%	9	9	100.0%
4~6月合計	28	15	53.6%	28	27	96.4%	28	18	64.3%	84	60	71.4%

# 令和5年度の調整会議の開催状況

	新学校コンセプトG		教育・学習環境G		通学・施設G	
	幹事会	調整会議	幹事会	調整会議	幹事会	調整会議
1回目	—	令和5年6月1日19:30~	—	令和5年5月25日19:00~	—	令和5年6月7日19:00~
	—	みらい教育リサーチセンター	—	育親中学校	—	育親中学校
2回目			令和5年6月14日18:30~	令和5年6月26日19:00~	—	令和5年6月23日20:30~
			育親中学校	育親中学校	—	育親中学校

## 【その他】

6月21日（水）19：00～ 育親中学校

- ・教育・学習環境検討グループにおいて「PTA分科会」を実施。

6月23日（水）19：00～ 育親中学校

- ・通学・施設検討グループを対象とした「新校舎設計に係るワークショップ」を実施。

# ◎新学校コンセプト検討グループ

検討事項	内容
校歌について（報告）	昨年度協議をした校歌の作詞・作曲について 作曲家 日比野 敏彦（ACOON HIBINO）氏に依頼した。 ⇒12月を目途に完成し、3学期には児童・生徒・教職員で練習を行う。
校章について（報告）	昨年度公募した校章については デザイナー キモト ユウコ氏にレタッチを依頼した。 ⇒6月27日（火）開催の定例教育委員会で次項のとおり決定した。
コンセプトについて	昨年度協議を重ねた育親学園コンセプト「ふるさとをいつくしお豊かな心と未来を創造する力を育む学園」「郷・親・創・育」が、今後の育親学園にどのように反映されていくか知りたい。 ⇒コンセプトが他のグループでどのように活かされていくか連携していきたい。

## 【備考】

コンセプト検討グループについては昨年度の活動が活発であり、今年度の検討事項については、一定他のグループの動向に影響されることから、次回開催時期は未定。

# 校章の決定について

6月27日（火）

定例の教育委員会において協議し、第1候補を校章として決定した。

カラー版



モノクロ版



【今後について】

7月11日（火）開催のブロック協議会や広報紙で周知するとともに、校章版やレリーフ、校旗の作成等を進めていく。

# ◎通学・施設検討グループ

検討事項	内容
施設について（報告）	令和5年3月から新校舎の設計に係る公募型プロポーザルを実施し、参加事業者10社から（株）アール・アイ・エー大阪支社を優先交渉事業者として特定した。
施設に関するワークショップについて	新校舎の設計にあたり、新校舎に予定している「コミュニケーションコア（地域交流スペース）」の活用方法について、地域の方の声を聞くために、設計業者も参加して、通学・施設グループを対象としたワークショップを行った。
通学方法について	昨年から協議を重ねている通学路及び通学バスのルートについて、事務局から案を提示する中で様々なご意見をいただいた。 ⇒今後、8月・9月に通学バスの試走や徒歩ルートの現地確認を行い、意見交換や協議・検討を重ね、通学路を確定する。

## 【備考】

- ・ワークショップについては、コンセプトグループや教育・学習環境グループからも新校舎に関する意見を募集し、集約したものを通学・施設グループと共有のうえ実施した。
- ・ワークショップ（2回目）及び通学路に関する調整会議を8月上旬に開催予定。

# ワークショップの様子について

6月23日（金）通学・施設グループを対象とし、新校舎に予定している「コミュニケーションコア（地域交流スペース）」の活用方法についてのワークショップを実施した。



- ◆第1回目は4班に分かれ、「コミュニケーションコア（地域交流スペース）」の活用方法について、やってみたいことを自由に意見を出し合った。
- ◆今後予定されている第2回ワークショップにおいて、実際の活用方法について意見を集約していく。
- ◆3回目でまとめた内容を共有し、設計に反映できる部分について検討をすすめていく。



# 育親学園の通学方法について

## 【状況】

- ①: 3小学校(本梅・畑野・青野)の通学路が変更となる。中学校は変更なし。
- ②: 学校規模適正化による3小学校統合により、通学距離が長くなる。

## 【検討内容】

- ① 地理的に徒歩1時間の範囲は約3.6km(教育部実験による)
- ② 住居が点在しており、家と家との間隔が広い。
- ③ 児童数が少なく、1つの通学班の範囲が広範囲である。
- ④ 学園近くに139段(平坦な道800m相当)の階段がある。



上記を踏まえ、市教委で案を作成

## 【前期課程の通学方法】

- 育親学園までの徒歩による通学距離が2.8kmを超える地域を登校班に含む場合はスクールバスを利用し登校する。
- 育親学園の階段下から校舎まで、スクールバスを運行する。

## 【後期課程の通学方法】

- 現行通りとする。

安全面等の課題について、今後も検討を進めていく

# ◎教育・学習環境検討グループ

検討事項	内容
特色ある教育課程「ふるさと科（仮）」について	義務教育学校の特色として、育親学園ならではの教科「ふるさと科（仮）」を実施していくため、授業で活かせるような育親学園校区の情報を全員で出し合った。 ⇒作成した資料をもとに、教職員が夏休みを目途に教育課程の検討を進める。
交流事業について（報告）	今年度実施する3小学校と1中学校の事前交流事業について、内容や予定を共有した。
かめおか児童クラブについて	令和6・7年度については、現在のとおり3か所で実施し、新校舎が完成する令和8年度からは育親学園の1か所で実施することとする。 ⇒調整会議の場だけではなく、実際に利用される保護者等への説明会を行う中で、課題を解決しながら実施に向けて検討を進めていく。

## 【備考】

- ・教育・学習環境グループについては、ふるさと科（仮）やかめおか児童クラブの進捗に応じて再度調整会議を行うことから、現時点で次回開催時期は未定。

# かめおか児童クラブについて

## 【市教委案】

- ①:令和6・7年度は現行のまま3ヶ所(本梅町自治会・畑野小学校・青野小学校)で開設。
- ②:令和8年度からは育親学園新校舎1ヶ所で開設。

## 【検討内容】

地域に子どもたちの賑わいを残すという観点から、3ヶ所で開設することを検討してきたが、子どもたちにより良い保育環境を提供するため、育親学園新校舎が完成する令和8年度から1ヶ所で開設することを検討している。



各段階における課題事項の解決に向け検討を進める

## 【3ヶ所開催時の課題事項】

- 育親学園から、3ヶ所への児童の送迎方法について(スクールバスの利用を想定しているが、児童クラブを利用しない児童との区別や、安全・確実に児童クラブに連れていく方法など)。

## 【1ヶ所開催時の課題事項】

- 1ヶ所になった後も、畑野町の児童についてはスクールバスで畑野小学校付近まで送ることを予定しているが、その待機場所や方法について。

# R6・7 (案)

★…児童クラブ

令和6・7年度…現行通り、3ヶ所の各児童クラブで開催

○育親学園⇒各児童クラブ

下校のスクールバスを活用し、各児童クラブへ移動

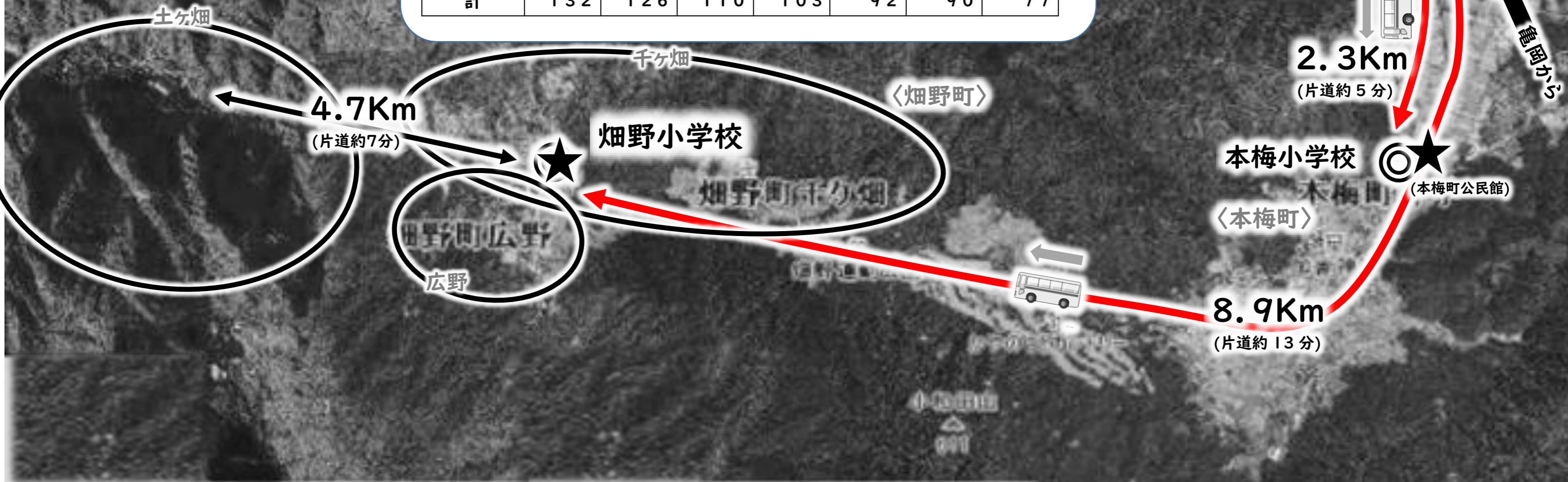
※入会児童の確実な乗車と各児童クラブでの降車

○保護者の方は各児童クラブへお迎え

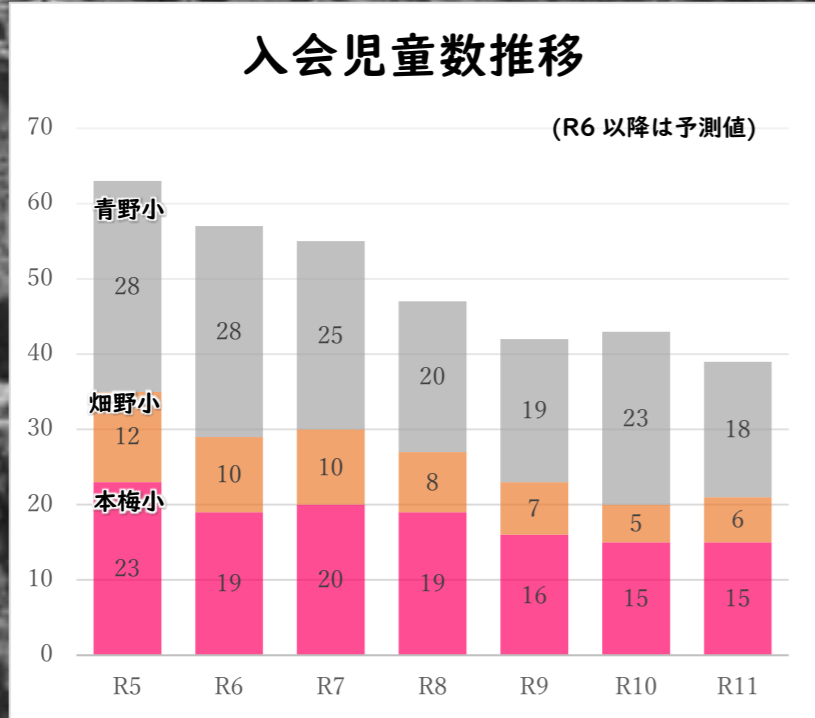
○名称を「育親学園かめおか児童クラブ」とし、3ヶ所から入会する児童クラブを選択可能とする。

全校児童数(R6以降は予測値) ※R4.5.1 数値より推計

	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
本梅小	42	41	35	39	33	32	27
畑野小	36	35	31	26	23	18	16
青野小	54	50	44	38	36	40	34
計	132	126	110	103	92	90	77



# R8(案) ★…児童クラブ



## 令和8年度…育親学園新校舎1か所での開催

○お迎えは育親学園へ。

畑野町児童は、遠方になることから、希望者についてはスクールバスを活用し、児童を畑野小付近に設置の待機場所(屋内・人員配置)へ送り、保護者がお迎えに来られるまで児童は待機場所にて待機する。



令和5年7月12日  
総務文教常任委員会月例会資料

## 学校給食について

亀岡市教育委員会  
学校教育課

## 亀岡市学校給食検討懇話会委員（市民公募）選考方法

### 1 委員選考基準等

応募用紙に記載された応募の理由（本市の学校給食についての意見など）を基に選考委員が、市民公募委員を選考する。

市民公募委員は、「亀岡市の学校給食に対する考え方に熱意が感じられ、広い視野で建設的な意見が述べられる人」であることを基本とし、次の「選考項目」により総合的に判断して選考・決定する。

### 2 選考する市民公募委員 1人

### 3 選考方法

○審査方法 応募用紙に記載された「応募理由」について採点・審査

○審査項目

#### ① 関心度

市政及び本市の学校給食に深い関心があり、懇話会委員として積極的に取り組む熱意がある。

#### ② 熟知度

社会経済情勢の変化に的確に対応し、当懇話会の趣旨などを熟知し、自己の考え方を明確に持っている。

#### ③ 公平度

懇話会委員として、大局的見地から中立的かつ公平な意見を述べることができる。

○選考委員

教育長、教育部長、教育部次長、教育総務課長、学校教育課長、  
学校給食センター所長、学校規模適正化推進監

○採点方法

別紙「採点表」の審査項目を4段階評価（1点から4点）〈①関心度②熟知度③公平度〉毎に、各委員が採点し、選考委員4人の合計点が高い1名を委員とする。（1委員12点満点）

選考委員6人の合計点が、36点（満点72点）に満たない場合は、選考しない。

選考の結果、合計得点と同点のため1名を選考できない場合には、選考委員会により総合的に判断して順位を決める。

採点基準（4段階評価）

4点：非常に優れている
3点：優れている
2点：普通
1点：劣る



## 第1回 亀岡市学校給食検討懇話会

日 時 令和5年7月3日(月)  
午後1時30分～  
場 所 市役所6階 602・603 会議室

### 次 第

- 1 開 会
- 2 委嘱状交付
- 3 あいさつ
- 4 委員及び事務局職員の紹介
- 5 座長選出
- 6 会議事項
  - ・亀岡市学校給食検討懇話会について
  - ・学校給食センターの現状について
- 7 その他
- 8 閉 会

## 亀岡市学校給食検討懇話会名簿

【順不同】

選出区分	所属等	氏名
学識経験者	京都先端科学大学 教授	クゲスミ 久下 沼 仁 筈
校長	小学校長会代表（青野小学校 校長）	マツムラ 松村 正美
	中学校長会代表（南桑中学校 校長）	クニノリ 國府 美幸
学校関係者	小学校代表（穂田野小学校 栄養教諭）	ヤスダ 安田 佳那子
	中学校代表（亀岡川東学園 教頭）	シノヰ 須知 淳
栄養教諭	栄養教諭	イソノ 井尻 浩子
亀岡市PTA連絡協議会	亀岡市PTA連絡協議会	ツルムラ 辻村 ちるみ
	亀岡市PTA連絡協議会	クサキ 草木 技乃
自治会関係者	自治会連合会	ウエダ 上田 政行
有機農業者	有機農業推進協議会	イリキ 入木 啓至
市民公募	市民公募	シカタ 四方 アズサ 梓
計	11名	

## 亀岡市学校給食検討懇話会設置要綱

### (目的及び設置)

第1条 本市立学校すべての児童生徒の学校給食に係る実施方式や運営上の諸課題等について、幅広い観点から意見交換を行うため、亀岡市学校給食懇話会(以下、「懇話会」という。)を設置する。

### (所掌事務)

第2条 懇話会は、次に掲げる事項について意見交換を行う。

- (1) 学校給食施設の課題、その対策及び施設のあり方に関する事
- (2) 学校給食の実施方式に関する事
- (3) 学校給食施設の機能、規模及び立地等に関する事
- (4) その他学校給食に必要な事項に関する事

### (構成)

第3条 構成員は、次の各号に規定する者のうちから教育長が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 小中学校長会
- (3) 学校関係者
- (4) 栄養教諭
- (5) 市PTA連絡協議会(小学校1名、中学校1名)
- (6) 自治会関係者
- (7) 有機農業推進協議会
- (8) 市民公募
- (9) その他、教育長が適当と認める者

### (任期)

第4条 委員の任期は委員会が第2条に規定する事項の意見交換を終えたときに満了する。

### (座長及び副座長)

第5条 懇話会に座長及び副座長を置く。座長は構成員の互選によりこれを定める。副座長は座長が指名する。

2 座長は、委員会を代表し、会務を総理する。

3 副座長は、座長を補佐し、座長に事故があるとき又は座長が欠けたときは、その職務を代行する。

(懇話会)

第6条 懇話会は、必要に応じて座長が招集し、座長がその議長となる。ただし、座長が選出されていないときは教育長が招集する。

2 懇話会は、構成員の半数以上が出席しなければ開くことができない。

(秘密保持)

第7条 構成員は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。

(懇話会の公開)

第8条 懇話会は公開とする。ただし、次のいずれかに該当する場合で、教育長が公開しないと決めたときは、この限りでない。

(1) 亀岡市情報公開条例(平成12年7月市条例第32号)第7条各号に該当すると認められる情報について意見交換を行う場合

(2) 懇話会を公開することにより、公正かつ円滑な会の進行が著しく損なわれると認められる場合

2 傍聴に関して必要な事項は、教育部長が別に定める。

(庶務)

第9条 懇話会の庶務は、教育部において行う。

(委任)

第10条 この要項に定めるもののほか、懇話会の運営に関し必要な事項は、座長が懇話会に諮って定める。

附則

1 この要項は、令和5年4月1日から施行する。

2 この要項の施行後最初の懇話会の招集は、第6条の規定にかかわらず、教育長が行う。

# 第1回亀岡市学校給食検討懇話会

令和5年7月3日 602・603会議室

# 1. 亀岡市学校給食検討懇話会について

## 1.目的

亀岡市は令和4年8月22日に「子どもファースト」を宣言し、その具体的取り組みの一つとして、「中学校給食の早期実施」を掲げた中で、今後の学校給食の在り方を検討するため懇話会を開催し、幅広い意見をいただくことを目的としている。

## 2.令和5年度スケジュール

- 第1回 構成員顔合わせ
- 第2回 各施設方式等の検討
- 第3回 現地確認(学校給食センター)
- 第4回 現地確認結果を含み、各施設方式の検討
- 第5回 提言内容の検討
- 第6回 実施方式等の提言決定

# 2. 学校給食について

## 1. 学校給食法

学校給食法は、昭和29年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められた。

### ■学校給食法一部抜粋

#### (学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### 3. 亀岡市の給食の現状について

#### 1. 学校給食センターの概要

○昭和54年9月に千代川町において学校給食センター設立

○1日8,000食(小学校を対象とした)の給食調理能力

○現学校給食センター施設については平成11年4月から  
供用開始

○現施設の建設経費は12億6,400万円

※詳細については給食センター所長より後ほど説明



# 4. 亀岡市中学校選択制 デリバリー弁当の現状

1. スマートフォンやパソコンで当日  
8時までに注文
2. 「普通盛り350円」、「大盛り380円」  
「おかずのみ290円」で提供
3. 喫食率4.03% (令和5年5月)  
※昨年度平均3.61%

亀岡市 KAMEOKA CITY

ボリューム満点 簡単予約

## デリバリー弁当

おいしいおべんとう

一年間下 16,000食 突破

**01** スマホから簡単予約  
いつでも、どこでも、24時間簡単予約。さらに、当日の午前8時まで予約・キャンセルできます。

**02** 栄養士が考えた献立  
プロの栄養士が考えた、体に優しいお弁当。美味しさと栄養バランスを兼ね備えたお弁当で、健康的な食生活をサポート。

**03** あったかごはん  
炊き上がりにこだわり、あつくらとして、甘みのある味わい。ツヤツヤした見た目は食欲をそそります。

おかずのみ 1食 **290円** 普通盛り 1食 350円 大盛り 1食 380円

・お箸は持ってきてください。

就学援助を受けている人  
デリバリー弁当は就学援助の対象です。代金は、一日お支払いいただき、学用ごとに、ご利用分の全額を支給します。

Instagramでメニューの確認  
メニューはInstagramで確認できます。毎日更新中!

**今月のメニュー**

**とんかつ おろしソース**  
定番メニュー「とんかつ」にレモンと醤油でさっぱりと味付けした大根おろしのソースをかけました。大根は部位によって甘みや辛み、水分量が異なります。大根の辛味が苦手ならば、葉っぱに近い部分、辛味を存分に味わいたい場合は根つこの白い部分をすりおろすとよいでしょう。暑い季節にさっぱりとしたソースでお召し上がりください。

**チキンスターキ 生姜ソース**  
鶏の一枚肉のステーキにみじん切りの生姜が入ったソースをかけました。生姜は古くから「はじかみ」と言われ、調味料や防腐剤として親しまれてきました。現在では殺菌作用・抗菌作用、乗り物に乗る前に食べることで乗り酔いが軽減できる効果も認められています。蒸し暑いと体がへとへとになりますが、生姜の刺激で乗り切ってください！

**アヒージョ風唐揚げ**  
定番メニュー「唐揚げ」にオリーブ油とニンニクがきいたソースを絡め、アヒージョ風に仕上げました。アヒージョは具材をオリーブ油とニンニクで煮込んだスペイン料理です。本場では温かいうちにパンと一緒にいただきます。ロンドではその美味しさを、同じくらいこってりとして旨味の強い唐揚げと合わせました。ロンド風のスペインの味をどうぞお召し上がりください。

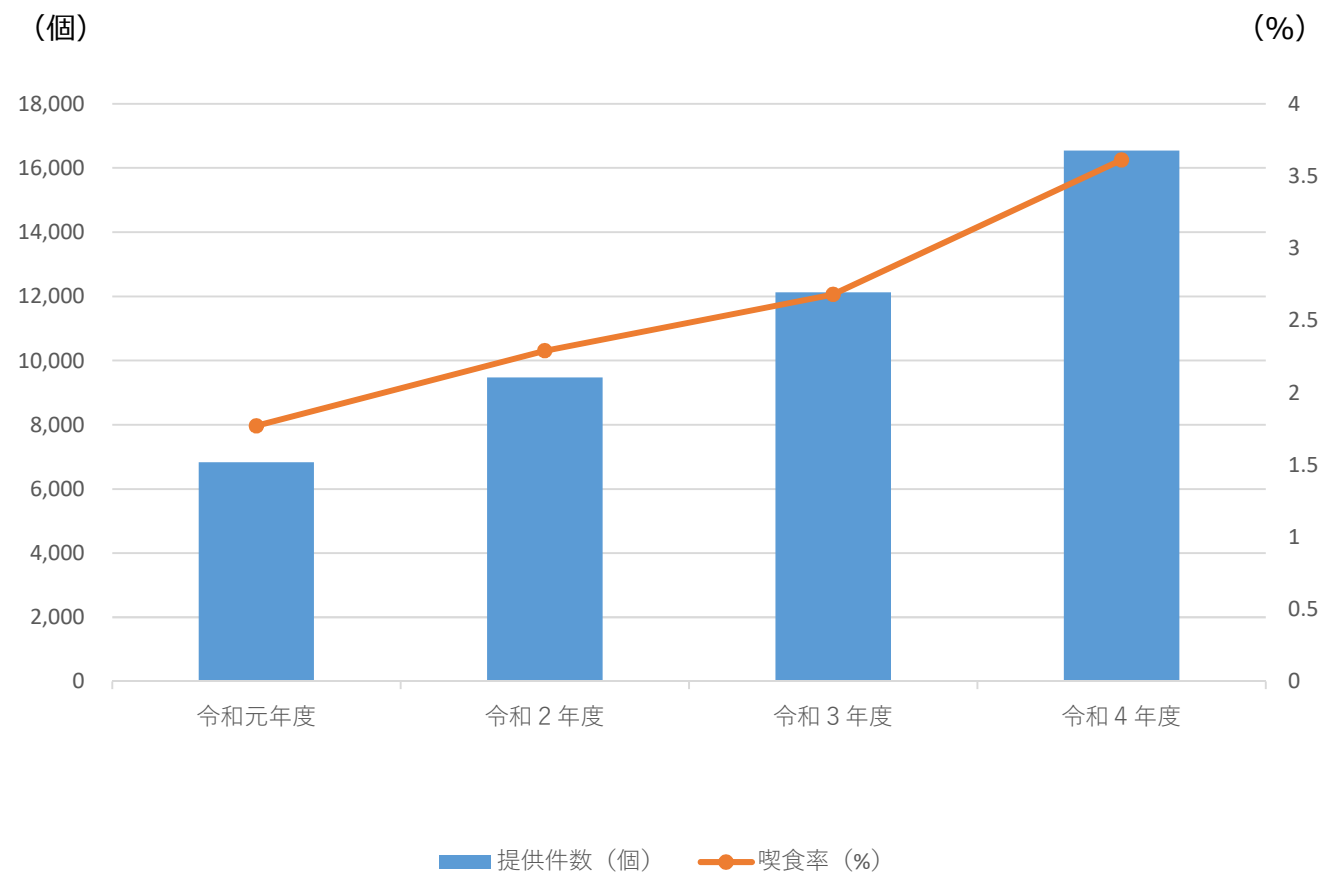
**申し込む**

お問い合わせ 亀岡市教育委員会学校教育課  
0771-25-5053


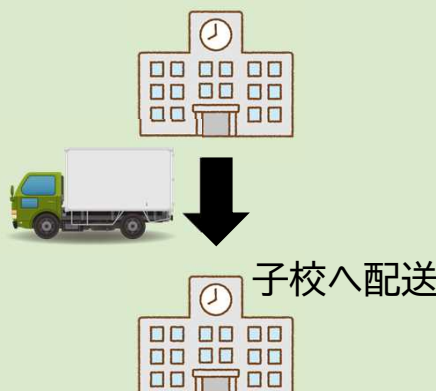
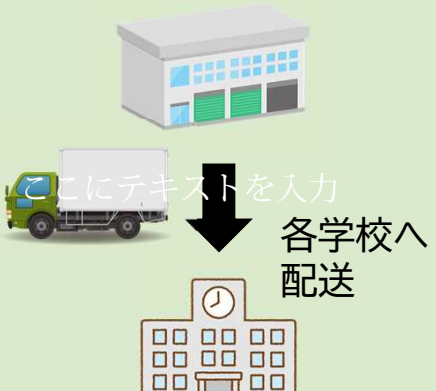
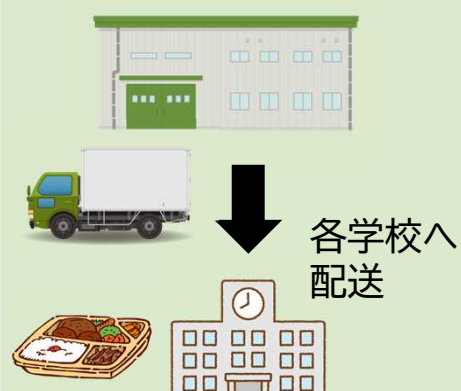
「亀岡中学校昼食予約システム」への登録は、クラス・出席番号が必要です。

# 5. 亀岡市中学校選択制デリバリー弁当 の提供数及び喫食率の推移

	提供件数 (個)	喫食率 (%)
令和元年度	6,829	1.77
令和2年度	9,478	2.29
令和3年度	12,131	2.68
令和4年度	16,547	3.61



# 6. 中学校給食の実施方式について

	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
調理場所	学校の給食室	学校の給食室	学校給食センター	民間業者の調理場
配送	配送なし	親校で調理し子校に配送	給食センターで調理し学校へ配送	お弁当を各学校へ配送
イメージ	各学校で調理 	親校で調理 	学校給食センターで調理 	民間委託業者調理で調理 

# 7.全国の調理方式別実施状況

	方式	学校数(校)	百分率(%)
小学校	単独調理場方式	8,682	46.3
	共同調理場方式	9,803	52.3
	その他調理方式	249	1.3
中学校	単独調理場方式	2,097	23.8
	共同調理場方式	5,441	61.7
	その他調理方式	1,276	14.5

# 8.京都府内中学校給食実施状況

(京都府内15市)

実施方式	市町村数(市)
自校方式	1
センター方式	6
親子方式	1
スクールランチ方式	1
親子及び自校方式	1
自校及びセンター方式	1
選択制	2
未実施	2

# 9.実施方式別分析表

	自校方式	親子方式	センター方式	デリバリー方式
主な メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送の手間がないため温かい給食の提供できる</li> <li>・調理から喫食までの時間が短い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数校を合わせて調理できるので効率が良い</li> <li>・配送時間が短いため比較的温かい給食の提供が可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の敷地内に建設しないので、学校活動や部活動への影響が少ない</li> <li>・現センターの大規模改修と合わせて実施可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・短期間で導入可能</li> <li>・初期投資の軽減可能</li> <li>・配膳に要する時間少なく、授業時間の大幅な見直しをする必要がなくなる。</li> </ul>
主な課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳時間の確保が必要</li> <li>・各校で給食調理室の敷地と施設、設備投資が必要</li> <li>・現給食センターの大規模改修が別途必要</li> <li>・調理員等の人件費が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳時間の確保が必要</li> <li>・親校で給食調理室の敷地と施設、設備投資が必要</li> <li>・現給食センターの大規模改修が別途必要</li> <li>・調理員等の人件費が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳時間の確保が必要</li> <li>・敷地の拡張が必要</li> <li>・各校に給食配膳室が必要</li> <li>・給食運搬費(配送率)が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・独自メニューの対応が難しい</li> <li>・現給食センターの大規模改修が別途必要</li> <li>・適温での提供が困難</li> <li>・アレルギー対応が困難</li> </ul>

# 学校給食センター のしおり



令和5年度  
亀岡市立学校給食センター

## もくじ

亀岡市の学校給食基本方針	1 ページ
学校給食センターのあゆみ	1 ページ
施設の概要	1 ページ
学校給食センター運営経費	2 ページ
亀岡市立学校給食センター運営委員会	3 ページ
学校給食センターの衛生管理	4 ページ
献立内容	7 ページ
アレルギー対応	8 ページ
学校給食センターにおける地産地消	8 ページ
調理等の作業風景	10 ページ



## 亀岡市の学校給食基本方針

学校給食は、成長期にある児童の心身の健全な発達のため、栄養バランスに配慮した食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付け、望ましい人間関係を育成することを狙いとしています。

- ① 地産地消の推進と、安全・安心で、栄養バランスに配慮した学校給食の提供
- ② 学校給食及び「きゅうしょくだより」を通じた食育の推進
- ③ 学校給食の意義・役割及び学校給食費の重要性についての保護者への周知

## 学校給食センターのあゆみ

亀岡市のセンター給食は、昭和54年9月に千代川町において学校給食センターを設立することにより始まりました。完成以前は6校の小学校(単独調理校)のみで実施されていた給食を学校給食センターの完成(10校に給食を提供)により、市内の全小学校において給食を実施する事ができました。

当初は、給食の未実施校であった10校を対象に約2,700食/日を提供していましたが、単独調理校から学校給食センターへの移行や新設校への対応などを経て、現在では市内小学校17校及び義務教育学校(前期)1校を対象に約5,000食/日(令和5年5月1日現在)を提供しています。

## 施設の概要

現施設は、平成8年に発生したO157食中毒事件を踏まえ、また、平成9年4月文部省(現文部科学省)から示された「学校給食衛生管理の基準」による衛生管理基準に適合した施設として設計され、平成11年3月に完成し、同年4月から市内全小学校の給食がセンター給食となりました。

### [ 施設 ]

所在地	亀岡市千代川町川関森ヶ下 79-1
建設年月日	平成11年3月完成 4月供用開始
敷地面積	5,119.20m <sup>2</sup>
建物面積	構造 鉄骨造一部2階建 延べ面積 2,030.67m <sup>2</sup> 1階1,657.47m <sup>2</sup> 2階373.20m <sup>2</sup>
建設経費	12億6,400万円
調理能力	8,000食/日(小学校を対象とした給食の調理能力)
調理方式	複式献立方式(副食のみ調理、主食の米飯・パンは委託)
厨房方式	フルドライシステム
対象校	市内小学校17校及び義務教育学校(前期)1校

[ 給食費 ] H10.6改定 220円 H20.9改定 240円 H26.9改定 250円

[ 職員体制 ] ○市職員 4人 府職員(栄養教諭) 3人(内1人は小学校との兼務)

○調理員(委託業者) 30人

[ 業務体制 ] 調理・配送・洗浄業務等は委託方式

[ 施設の特徴 ]

1. 複式献立方式とは、1日に2種類の献立(A・B)を計画することで、食材の確保を容易にし、調理時間の短縮を図り、喫食時間にも対応できる調理方式となっています。
2. フルドライシステムとは、床を常に乾いた状態に保ち、はね水による二次汚染の防止や場内の湿度を低く保つことで、細菌の繁殖を抑え、食中毒の発生要因を最小限にする方式です。また、下処理室・調理室・洗浄室を3室に区切り、作業動線を明確にするなど「学校給食衛生管理基準」に適合した施設になっています。
3. 調理機器は、大型機器が配置され、作業は飛沫汚染を防止するために、床上60cm以上の作業台で行っています。また、調理従事者等は、白衣、帽子、マスク、ドライシューズを部屋ごとに取替えるなど安全衛生管理面に配慮しています。



### 学校給食センター運営経費

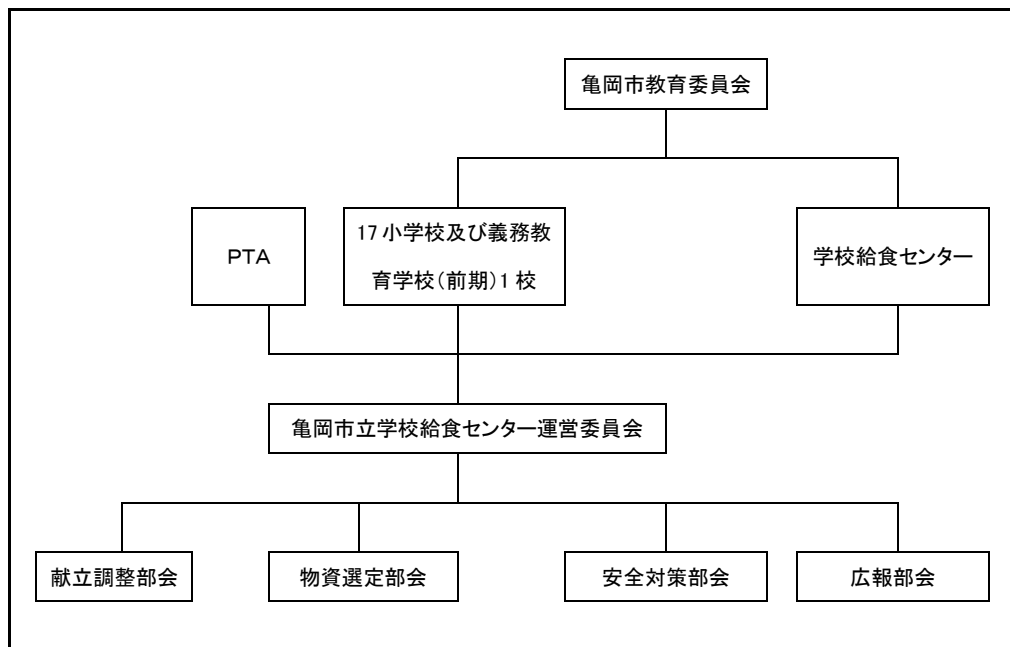
区分	項目	令和4年度実績	
経費	支出合計(千円) A	422,588	
	内訳	給食材料費(給食調理燃料費含む)	250,419
		需用費(電気・水道・灯油のみ)	24,985
		需用費(消耗品・修繕他)	31,165
		調理・配送・洗浄委託料(調理・配送等業務委託経費)	104,461
		その他(汚泥引抜清掃・污水处理施設保守管理料他)	11,558
財源	財源合計(千円)	419,968	
	内訳	給食費保護者負担 B	224,589
		雑入(地元産農産物利用推進事業助成金他) C	23,272
		市負担 D	172,107

基礎	人数(児童数+教職員数) E	5,052 人
数値	給食総数 F	904,138 食
分 析	一人当たりの経費 A/E	83,647 円
	一人当たりの保護者負担 B/E	44,455 円
	一人当たりの市負担 D/E	34,067 円
	一食当たりの経費 A/F	467.39 円
	一食当たりの保護者負担 B/F	248.4 円
	一食当たりの市負担 D/F	190.35 円

- ※ ・施設管理経費は市が負担しており、食材費(主食・副食・牛乳)及び燃料費の一部は保護者の負担となります。
- ・経費には、人件費は含まれておりません。
  - ・アレルギー等で欠食した分の保護者負担給食費は、応分の負担とするよう減額しています。

## 亀岡市立学校給食センター運営委員会

亀岡市立学校給食センター運営委員会組織図



亀岡市立学校給食センター運営委員会は、学校給食センターの円滑な運営を図るため、教育委員会が委嘱する運営委員により運営しています。運営委員は、次の専門部会に分かれて、給食の実

施計画・給食内容・給食費・衛生管理・広報など学校給食の運営について調査および審議を行っています。

**[運営委員会]** 43人 (令和5年度)

各学校の校長 9人、各学校の給食主任 9人、各学校の PTA 役員 18人、  
医師会 1人、学校薬剤師会 1人、学校保健会養護教諭部会 1人、  
栄養教諭 1人、教育委員会等 3人

**[運営委員会専門部会]**

・献立調整部会 11人                      ・物資選定部会 10人  
・広報部会 10人                              ・安全対策部会 12人

## 学校給食センターの衛生管理

学校給食センターにおける調理作業などの衛生管理は、「亀岡市立学校給食センター管理マニュアル」を作成し、この管理マニュアル(平成29年8月改正)を基に、「安全・安心」な給食を提供するため、調理従事者などに衛生管理の徹底を図っています。

管理マニュアルは、学校給食における食中毒を予防するため、HACCP の理念(食品の衛生管理手法)を取り入れ、調理過程などにおける衛生管理を確立し、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を行い、日々の衛生管理の徹底を図っています。また、管理マニュアルに記載されている項目は、次のとおりです。

1. 衛生管理マニュアル .
2. 自己管理マニュアル .
3. 自己管理チェック表 .
4. 服装マニュアル .
5. 手洗いマニュアル .
6. 手袋着用マニュアル .
7. エプロン着用マニュアル .
8. 検収室作業マニュアル .
9. 下処理室作業マニュアル .
10. 調理室作業マニュアル .
11. 機械・器具類の衛生管理 .
12. 配送・回収時の注意点 .



13. 給食材料・調味料における管理及び使用量・種別チェックマニュアル
14. 調味料室計量マニュアル
15. 服装・白衣着用マニュアル

#### **【亀岡市立学校給食センター管理マニュアルの中の衛生管理マニュアル】(抜粋)**

#### **【趣旨】**

このマニュアルは、亀岡市立学校給食センターにおける食中毒を予防するために、HACCPの理念(食品の衛生管理手法)を取り入れた、調理過程の重要管理事項を示したものである。ついては、衛生管理体制を確立し、下記の重要事項について点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を行うこととする。

1. 検収時および下処理段階における衛生管理を徹底する。
2. 加熱処理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させる。
3. 加熱調理後の食品および非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底する。
4. 食中毒菌等が付着した場合に、菌の増殖を防ぐため、原材料および調理後の食品の温度管理を徹底する。

#### **【重要管理事項】**

##### **1. 検収時および下処理段階における管理について**

- (1) 物資(材料)の納入に際しては、調理員(1名)が必ず立ち会い、検収室で品質・鮮度・表面温度(納入業者が運搬の際に、適切な温度管理を行っていたかどうか)・異物の混入などについて点検を行う。
- (2) 物資(材料)の納入に際しては、缶詰・乾物・調味料など、常温で保存可能なものを除き、食肉類・魚介類・野菜類などの生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。なお、食肉・魚介類等の冷凍食品で、解凍の必要な食品は前日または前々日納品とする。
- (3) 物資(材料)の納入に際しては、一部を除き必ず金属探知機に通す。
- (4) 野菜類などの下処理は、流水で十分洗浄(3槽シンクで3回洗い)し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム(以下「次亜水」という)で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行う。(加熱しない果物類等を含む。)

##### **2. 加熱調理食品の加熱温度管理について**

加熱調理食品は、中心温度計を用いて、中心部が85℃で1分間以上または、これと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行い、担当者の氏名も記入する。

### 3. 二次汚染の防止について

- (1) 従事者は、次に定める場合、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合は手袋を交換する。
  - ア. 作業開始前及び用便後
  - イ. 汚染作業区域から、非汚染作業区域に移動する場合
  - ウ. 食品に直接触れる作業にあたる直前
  - エ. 生の食肉類・魚介類・卵殻等、微生物の汚染源となる恐れのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- (2) 物資(材料)は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管設備を設け、食肉類・魚介類・野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管する。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替える等により、材料の包装(ダンボール等)の汚染源を保管設備に持ち込まないようにするとともに、材料の相互感染を防ぐ。(冷凍食品等、一部の包装は対象から除く)
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにする。
- (4) 包丁・まな板等の器具・容器等は、用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないように使用する。
- (5) 器具・容器等の使用後は、流水で洗浄後、次亜水で洗い十分殺菌した後、保管庫に入れる。なお、調理室における器具・容器等は、専用のシンクまたは洗浄コーナーにおいて、洗剤で洗浄し消毒保管庫に入れる。また、器具・容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で洗浄・殺菌を行う。
- (6) まな板・ザル等は、汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な洗浄・殺菌を行う。(まな板は洗剤で洗浄後、消毒保管庫へ入れる。ザル等は熱湯で洗浄後、次亜水で殺菌する。)
- (7) フードカッター・スライサー等の調理機械は、1日1回以上、分解して洗剤で洗浄・次亜水で殺菌を行い、刃は消毒保管庫で保管する。
- (8) シンク(移動シンク)及び作業台は、原則として用途別に相互汚染しないように使用する。
- (9) 加熱調理後の食品は、調理方法に応じて温蔵庫または冷蔵庫で一時保管をする。
- (10) 食品並びに器具及び容器の取り扱いは、床面から60cm以上の場所で行う。また、食缶等で食品を取り扱う場合は、床面から30cm以上の台にのせて行う。
- (11) 使用水は、残留塩素を作業前及び作業終了後に検査し記録をする。(0.1ppm以上)
- (12) 調理済み食品は、釜ごとに保存食を採取し-20℃以下で2週間以上冷凍保存をする。



## 献立内容

献立は、成長期にある児童の健康の維持増進と体位向上のため、安全で多様な食品を組み合わせ、バランスのとれた食事内容となるよう、また魅力あるものとなるように努めるとともに児童の個に応じた望ましい食習慣の形成や学校生活を豊かにし、明るい社交性や協同の精神を養うなど、「食」に関する指導に役立つように配慮しています。

### <主食>

#### 米飯

米は亀岡産のキヌヒカリ 1等米 100%(無洗米)

週4回(月・火・水・金)実施 赤飯年1回

通常米量 低学年68.6g 中学年78.4g 高学年88.2g

減量米量 低学年58.8g 中学年68.6g 高学年78.4g

#### パン

府内産小麦20%使用 週1回(木)実施

通常小麦粉量 低学年50g 中学年60g 高学年70g

小型パン 低学年30g 中学年40g 高学年50g

パンの種類 規格パンと特別加工パン(黒糖・バター・味付け・ミルク・全粒粉)

\* 米飯は委託業者により、炊飯され、各学校へ配送されます。

\* パンは委託業者により、製パンされ、各学校へ配送されます。

<牛乳> 週5回 紙パック200ml 委託業者により、各学校へ配送されます。

### <副食>

食材料 ・できるだけ素材から調理し、不必要な食品添加物が入っていないものを使用しています(原則国産のものを使用。)

・学校給食センター運営委員会物資選定部会で承認されたものを使用しています。  
(見積提出時に原材料の配合表(アレルギーの明記含む)、栄養成分分析表、細菌検査証明書、製造工程表を添付)

調理方法 ・揚げ物、焼き物、蒸し物、煮物、和え物、炒め物、汁物等様々な調理形態の献立を実施しています。

献立内容 ・和食、洋食、中華などバラエティ豊かな献立  
・旬の野菜やくだものを積極的に取り入れ、季節感のある献立  
・新鮮な食材や地場産野菜を活かして素材の味を大切に献立



- ・根菜類や豆類、昆布、小魚など歯ごたえのある食品を取り入れた献立
- ・行事給食やセレクトデザート・希望献立を取り入れ、食事の中に楽しみのある献立
- ・食生活の洋風化に伴う健康問題に配慮し、日本型食生活の良さを知らせるため、日本の伝統食や郷土料理を取り入れた献立

安全面 ・衛生かつ安全でおいしく調理するように工夫しています。

## アレルギー対応

食物アレルギーのある児童への対応については、「食物アレルギー対応の手引き」(市教育委員会作成 平成27年10月改正)に従い、学校及び学級担任との連携を深めるとともに、対象者の家庭向けには、各個人別の献立原案に個々のアレルギー食材について色分けをし、献立の中でどのように使用しているかという内容表を添付して各保護者に渡し、理解・協力を得るようにしています。

アレルギー対象児童の給食費については、欠食した分を減額した価格設定を行っています。

「主食欠食」「副食欠食」「主食・副食欠食」「主食・牛乳欠食」「副食・牛乳欠食」「牛乳欠食」「全て欠食」のパターンがあります。

## 学校給食センターにおける地産地消

学校給食センターで使用する主要9品目の野菜(玉ねぎ・キャベツ・青ねぎ・小松菜・白菜・大根・じゃがいも・人参・ほうれん草)のうち地元産の占める割合は、使用重量で算出すると、令和4年度で16.2%になっています。

地場産物の活用により生産者の方にとっては、自ら栽培した野菜が学校給食を通じて児童に提供されることで、生産意欲や安全・安心な野菜作りへの意欲の向上へとつながっています。

なお、米飯給食用の米は、府内産のブレンド米を平成15年度まで使用していましたが、平成16年度から食味の良い亀岡産キヌヒカリ(無洗米)に変更し、また、週3回の米飯給食を、18年度からは週4回に拡大し、平成27年度からは、亀岡産キヌヒカリ1等米100%(無洗米)を使用しています。

平成18年度からは、価格的に使用しにくかった地元特産物を市の補助事業(地元産農産物等利用推進事業)を活用して亀岡牛・黒豆・曾我部産玉ねぎなどを給食に使用しています。

令和4年度においては、保津小学校をモデル校として、有機米給食をスタートさせました。令和5年度は、有機米給食を全校に拡大して実施していきます。



令和4年度地元産農産物等利用推進事業等の献立

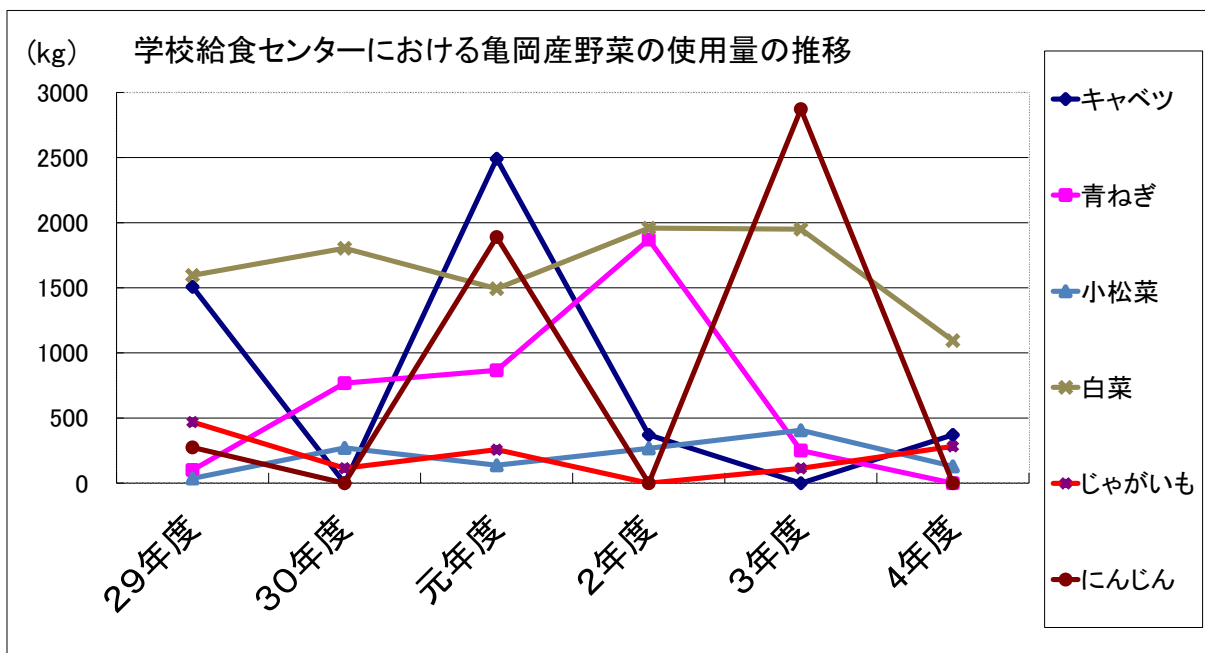
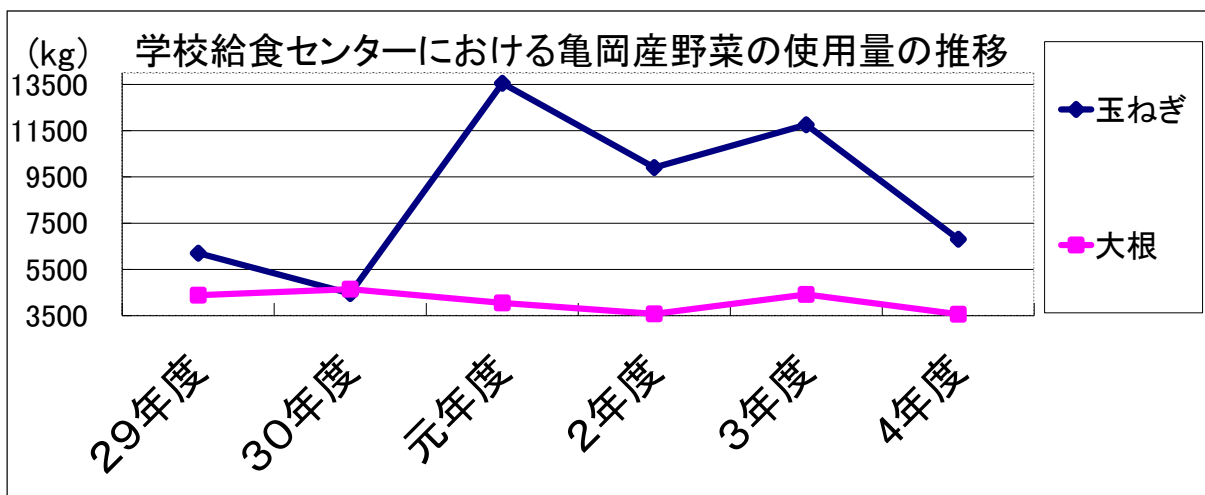
亀岡牛 … 亀岡牛すき焼き風煮(1月)

亀岡牛コロッケ(9月、2月)

黒豆 … 黒豆ごはん(1月)

まる曾玉ねぎ… まる曾玉ねぎを使った

ハンバーグ



令和4年度主要8品目の野菜のうち地元産の占める量(kg)

- ・玉ねぎ(6,806kg) ・キャベツ(371kg) ・青ねぎ(0kg) ・小松菜(129kg)
- ・白菜(1,095kg) ・大根(3,561kg) ・じゃがいも(283kg) ・にんじん(0kg)

## 調理等の作業風景



食材には無い色(青)の手袋を使用しています。



金属探知機による検収作業



下処理室



調理室



揚げ物・焼き物室



和物室