

仙台市学校給食運営審議会 委員名簿

(任期：平成30年11月12日まで)

	氏名	役職名	選出区分	継続 新任 の別	備考
委員	イワサキ ナオコ 岩崎 奈緒子	仙台市学校薬剤師会理事	学識経験者	継	
	カシワザキ ジュン 柏崎 潤	一般社団法人仙台歯科医師会理事		継	
	カワムラ カズヒサ 川村 和久	一般社団法人仙台市医師会理事		継	
	キクチ タカヨシ 菊地 崇良	仙台市議会議員		継	
	タノノ クミコ 丹野 久美子	宮城学院女子大学食品栄養学科准教授		継	
	ワカナ クミコ 若狭 久美子	特定非営利活動法人 仙台・みやぎ消費者支援ネット 副代表理事		継	
	ソネ ユミコ 曾根 由美子	仙台市立泉ヶ丘小学校校長	小、中学校の校長	新	給食センター方式 (野村学校給食センター)
	タカハシ ジュンコ 高橋 順子	仙台市立北仙台中学校校長		新	給食センター方式 (南吉成学校給食センター)
	オオイズミ ユキコ 大泉 由紀子	仙台市小学校教育研究会 学校給食研究部会栄養教諭・学校栄養職員 部会長	学校給食研究 団体の代表	継	単独調理校方式
	クマガイ カズヒロ 熊谷 和裕	仙台市小学校教育研究会 学校給食研究部会長		継	単独調理校方式
	コイワ ケスコ 小岩 康子	仙台市中学校教育研究会 学校給食研究部会長		継	単独調理校方式
	モンドウ ミチ子 遠藤 みち子	仙台市立台原小学校父母教師会会長	児童及び生徒の 保護者	継	給食センター方式 (荒巻学校給食センター)
	カシワギ トモコ 柏木 朋子	仙台市立新田小学校父母教師会会長		継	単独調理校方式
	チバ シノブ 千葉 しのぶ	仙台市立寺岡中学校父母教師会会長		継	単独調理校方式
	ムカイジョウ チナツ 向所 千夏	仙台市立長町中学校父母教師会会長		継	給食センター方式 (太白学校給食センター)
メグロ ユミコ 目黒 由美子	仙台市立将監小学校PTA会長	継		給食センター方式 (野村学校給食センター)	

(選出区分別、委員氏名五十音順、敬称略)

平成29年度 仙台市学校給食関係職員一覧

職 名	氏 名
教 育 長	オオ 大 越 裕 光
副 教 育 長	カ 加 藤 邦 治
次 長	サ 佐 藤 正 幸
総 務 企 画 部 長	キ 木 村 賢 治 朗
参事 兼 健康教育課長	シ 清 水 義 明
健康教育課 主 幹	ヒ 廣 瀬 清 文
" 給食運営係長	カ 金 田 佳 紀
" 給食施設係長	ワ 渡 辺 勘 弥
" 給食運営係主査	カ 鎌 田 千 佳
" 給食運営係主査	ユ 結 城 典 久
" 給食施設係主査	チ 千 葉 広 美
" 給食運営係指導主事	サイ 齋 藤 ミ ユ キ
太白学校給食センター所長	ヨ 横 山 浩
荒巻学校給食センター所長	セ 瀬 川 宏
高砂学校給食センター所長	ナ 中 田 秀 行
野村学校給食センター所長	オ 小 野 寺 利 典
南吉成学校給食センター所長	シ 白 鳥 昌 敏

○仙台市学校給食運営審議会条例

昭和五一年三月三十一日
仙台市条例第三号

(設置)

第一条 教育委員会の諮問に応じ、市立義務教育諸学校における学校給食の業務の運営に関する重要な事項を調査審議させるため、仙台市学校給食運営審議会(以下「審議会」という。)を置く。

2 審議会は、前項に規定する事項に関し、教育委員会に意見を述べることができる。

(平一三、三・改正)

(組織)

第二条 審議会は、委員十七人以内をもって組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- 一 学識経験者
- 二 小、中学校の校長
- 三 学校給食研究団体の代表者
- 四 児童及び生徒の保護者
- 五 関係行政機関の代表者

(昭六二、九・改正)

(委員の任期)

第三条 委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(会長及び副会長)

第四条 審議会に会長及び副会長一人を置き、それぞれ委員の互選によって定める。

2 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

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

(会議)

第五条 会長は、審議会の会議を招集し、その議長となる。

2 審議会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

3 審議会の会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは議長の決するところによる。

(委任)

第六条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

(平一三、三・旧第七条繰上)

附 則 抄

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。

附 則(昭六二、九・改正)

この条例は、昭和六十二年十一月一日から施行する。

附 則(平一三、三・改正)

この条例は、平成十三年四月一日から施行する。

仙台市学校給食運営審議会実施要領

(平成7年3月27日教育長決裁)

(目的)

第1条 この要領は、仙台市学校給食運営審議会の会議（以下「会議」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

(会議の公開)

第2条 会議は、公開とする。ただし、次の各号に掲げる場合はこの限りでない。

- (1) 仙台市情報公開条例（平成3年仙台市条例第2号）第6条に規定する情報を取り扱うことが明らかな場合
- (2) 非公開とすべき旨の出席委員の発議に対して出席委員の3分の2以上の同意があった場合
- (3) 次回の会議の公開について、非公開とするかどうかの決定を会長に一任することにつき、出席委員の3分の2以上の同意があり、かつ、会長が非公開とする決定をした場合

(会議の傍聴)

第3条 会議を傍聴しようとするものは、受付において住所、氏名等を備付けの用紙に記入しなければならない。

- 2 傍聴席の定員は原則として20名とし、傍聴希望者が定員を超えた場合は、先着順により決定する。ただし、会場等の都合により、これにより難しい場合は、会長がその都度、別に定員を定める。
- 3 傍聴人が傍聴席に入場するときは、係員の指示に従い、指定された席に着かなければならない。
- 4 凶器その他危険な物を持っている者、酒気を帯びている者その他議事の運営に支障を及ぼすと認められる者は、入場することができない。
- 5 傍聴人は次の事項を守らなければならない。
 - (1) 会議中は、静かに傍聴し、拍手をしたり発言をする等会議の進行を妨げるような行為をしないこと
 - (2) はち巻、腕章の類をする等示威的な行為をしないこと
 - (3) 飲食又は喫煙をしないこと
 - (4) 写真撮影、録画、録音等を行わないこと。ただし、会長がこれを認めた場合はこの限りではない。
 - (5) 他の傍聴人の迷惑になるような行為は行わないこと
 - (6) その他、議場の秩序を乱し、又は会議を妨害するような行為をしないこと
 - (7) 係員から指示があった場合は、速やかに従うこと
- 6 会長は、次の場合には傍聴人に対して、その行為を制止し、又は退場を命ずることができる。
 - (1) 傍聴人が前項の規定に反したとき
 - (2) 議場の秩序をみだすおそれがあるとき
 - (3) その他議事の運営上必要があると認めるとき
- 7 傍聴人には、非公開の部分を除いた議案及び会議資料を原則として配付する。
- 8 非公開の部分を除いた議案及び会議資料については、会議終了後、仙台市市政情報センター及び各区情報センター（以下、「センター」という。）において、市民等の閲覧に供するものとする。

(会議録の作成)

第4条 会議の次第は、会議録に記載しなければならない。

- 2 会議録は、事務局において作成する。
- 3 会議録は、原則として要点筆記の方法による。

(会議録の記載事項)

第5条 会議録に記載する事項は、次のとおりとする。

- (1) 会議の年月日
- (2) 開会及び閉会の時刻
- (3) 出席委員の氏名
- (4) 出席事務局職員の職氏名
- (5) 説明のために出席した者の職氏名
- (6) 議案
- (7) 議事の経過
- (8) その他会議において必要と認める事項

(会議録の署名)

第6条 会議録には、会長及び会長の指名した委員1名が署名しなければならない。

- 2 署名後の会議録については、その写し(非公開の部分は除く。)をセンターにおいて市民等の閲覧に供するものとする。

(議場の秩序維持)

第7条 会長は、議場の秩序維持に努めなければならない。

- 2 会長は、前項の秩序維持のため、必要な措置を執ることができる。

(その他)

第8条 その他会議の運営に関し必要な事項は、会長が会議に諮って定める。

(庶務)

第9条 審議会の庶務は、教育局総務企画部健康教育課において処理する。

附則

この要領は、平成7年4月1日から実施する。

附則(平成11年8月31日改正)

この改正は、平成11年8月31日から実施する。

附則(平成13年3月16日改正)

この改正は、平成13年4月1日から実施する。

仙台市学校給食の概要

1 学校給食実施状況

本市の学校給食は、学校内に調理設備を有する「単独調理場方式」、調理設備を有する学校から給食の提供を受ける「親子方式」、学校給食センターが調理した給食の提供を受ける「共同調理場方式」により、約 200 校の小中学校等に対し、1 日あたり約 8 万食を提供している。

(平成 29 年 5 月 1 日現在)

方 式	校 数 (校)							児童生徒食数 (人)	実施率 (%)
	幼稚園	小学校	中学校	中等 教育 学校	特別 支援 学校	定時制 高校	計		
単独調理場方式	—	68	12	—	1	2	83	34,827	100
親子方式 (※1※2)	1		1	—	—	—	2	77	100
共同調理場 方式	太白学校給食センター	—	7	9	—	—	16	8,153	100
	荒巻学校給食センター	—	8	10	1	—	18	8,062	100
	高砂学校給食センター	—	9	12	—	—	21	9,484	100
	野村学校給食センター	—	18	5	—	—	23	9,189	100
	南吉成学校給食センター	—	10	14	—	—	25	8,656	100
	小 計	—	52	50	1		—	103	43,544
合 計	1	120	63	1	1	2	188	78,448	100

※1 親子方式 小学校の単独調理校(親)より、幼稚園・中学校(子)へ給食を提供している方式。

秋保小より→あきう幼稚園(32人)へ、生出小より→生出中(45人)へ

※2 親校(秋保小及び生出小)は、上段の小学校単独調理校 68 校に含む。

2 本市の学校給食費

学校給食の実施に必要な経費については、学校給食法及び同法施行令において、施設や設備に要する経費、学校給食に従事する職員の給与などは公費負担、それ以外の経費は児童生徒の保護者の負担とされていることから、保護者には給食費として食品購入にかかる経費を負担いただいている。

1 食あたりの学校給食費の決定にあたっては、小・中学校長、児童生徒の保護者、有識者等から組織される「仙台市学校給食運営審議会」で審議され、その答申を受け、教育委員会が決定することとなっている。

本市の学校給食費は、食材価格の高騰等により十分な栄養価が得られないこと等の課題を解決するため、平成 25 年 4 月に学校給食費を改定し、その後据え置きとなっている。

なお、米飯給食について、本市ではその大半が委託により炊飯を行っているが、炊飯設備を有する調理場(旧宮城町及び旧秋保町)では、米飯給食回数の違い等もあり給食費が異なっている。

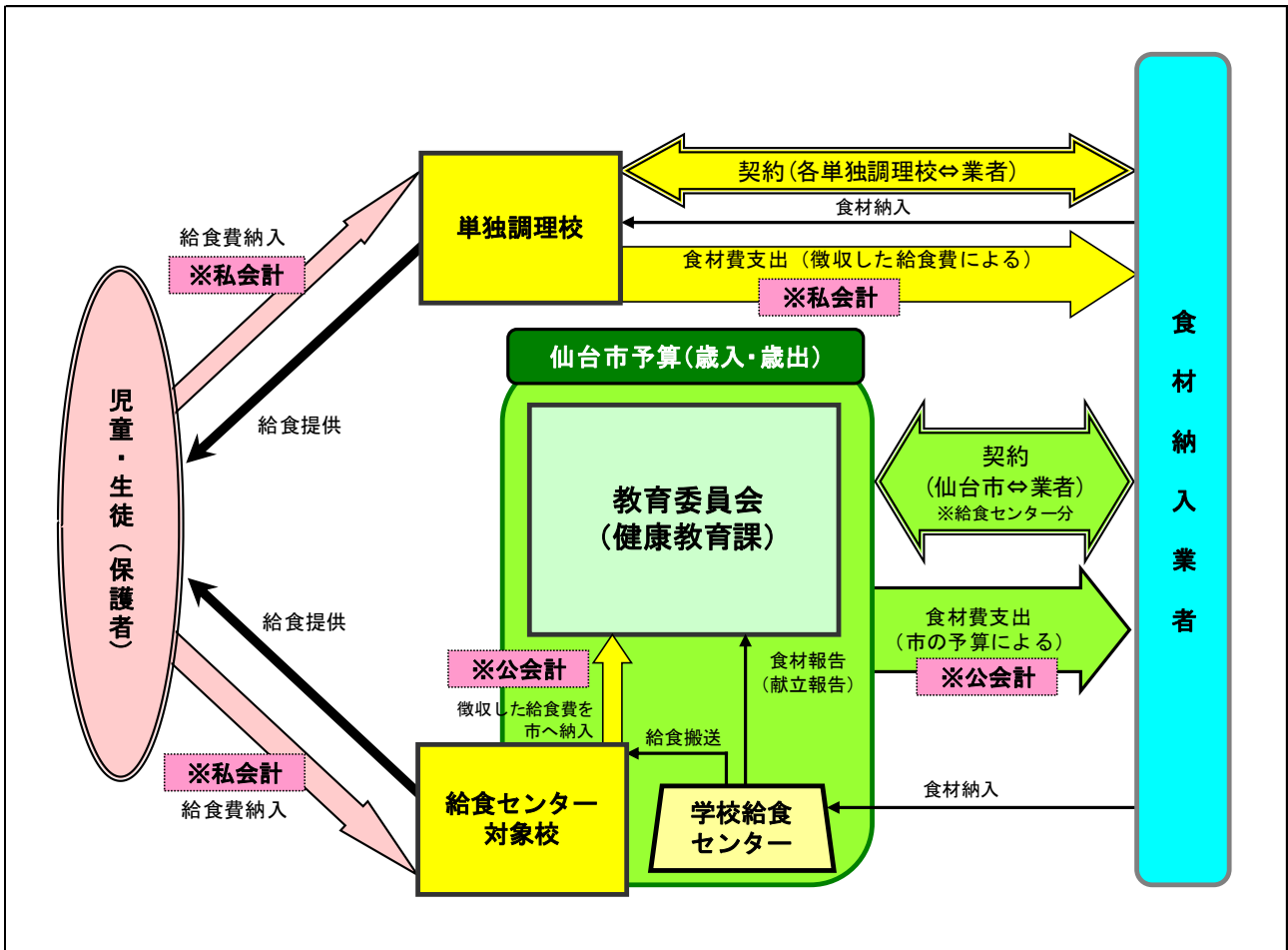
			学校給食費
一 食 単 価	小学校	委託炊飯	245 円
		自校炊飯	239 円
	中学校	委託炊飯	290 円
		自校炊飯	285 円

3 給食会計方式の公会計移行について

本市では、単独調理校・給食センター対象校いずれの提供方式の学校においても、各学校長の権限により給食費の徴収・管理を行う私会計による取扱いを行っている。(給食センター対象校においては、さらに学校から市へ納入)

現在、①学校給食会計の明確化 ②学校現場における給食会計事務の負担軽減 ③ 単独調理校における計画的な献立作成・食材購入 を目的として、平成31年4月を目標に、全市分の学校給食費及び給食用食材購入費を本市予算に計上する公会計制度への移行を準備している。

<参考>現在の給食会計の流れ



4 衛生管理

学校給食における食中毒の発生を予防するため、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に基づき施設整備を行うほか、給食施設、給食従事者及び食品について、各種の検査・研修等衛生管理の徹底を図っている。

(1) 学校給食施設巡回指導（年1回）

保健所による衛生管理に関する巡回指導を受けている。

(2) 学校給食用食器具類の細菌検査（随時）

食器具類のふきとり細菌検査及び洗剤残留検査を実施している。

(3) 学校給食施設等定期検査（年3回）

定期的に給食施設、給食設備及びその取り扱い状況、給食従事者の衛生管理及び検食・保存食の状況、給食用食品等の検収・保管の状況、衛生管理体制及び活動状況について検査を実施している。

(4) 日常点検（毎給食日）

給食従事者・施設設備・食品・調理について、作業前・作業中・作業後に、点検を実施している。

(5) 給食従事者の検便（月2回）

定期的に赤痢菌や腸管出血性大腸菌等の保菌の有無について検査を実施している。

(6) 給食従事者の衛生管理研修会（年1回）

衛生管理意識及び資質の向上を図るため、研修を実施している。

(7) 学校給食用食品の細菌検査（年2回）

定期的に食品及び調理済食品につき、大腸菌等の細菌の有無について検査を実施している。

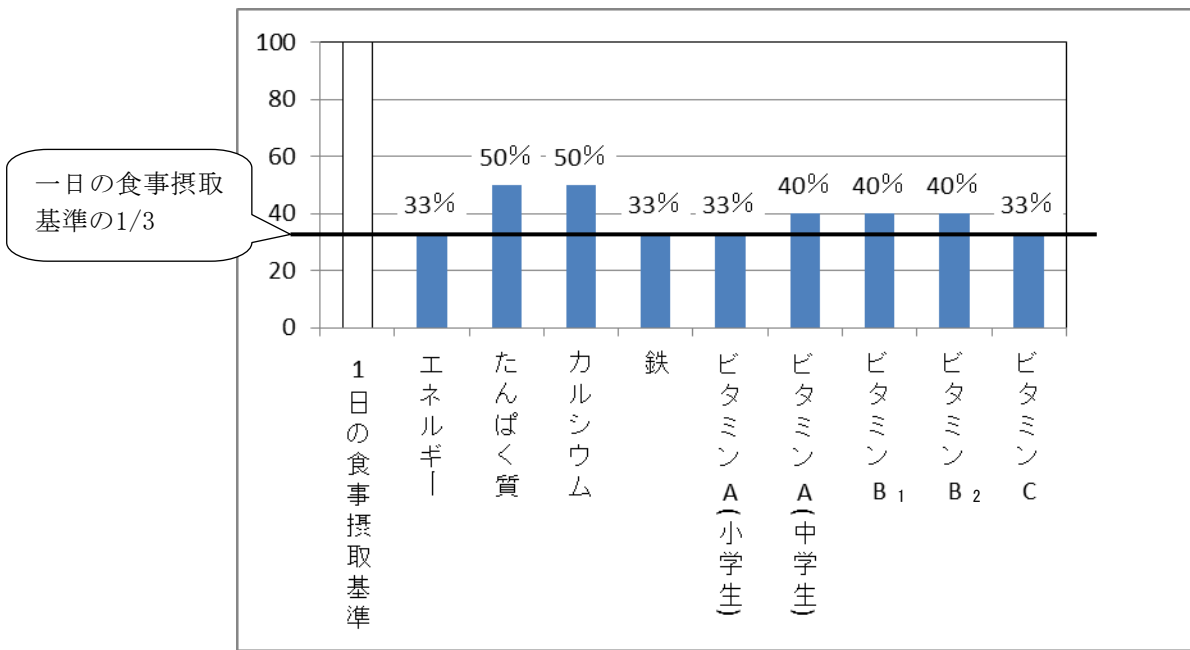
5 栄養管理

成長期にある児童生徒の健康の保持増進を図り、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よう、多様な食品を組み合わせ、栄養のバランスのとれた給食を提供できるよう工夫している。

学校給食摂取基準は、基本的には1日の食事摂取基準の約1/3としているが、家庭の食事で摂取しにくいカルシウムについては50%、ビタミンB類については40%、摂取過多となりやすい脂肪エネルギーについては、給食における給与エネルギー全体の25~30%としている。また、生活習慣病予防の観点から、食物繊維やナトリウムの目標量を定め、児童生徒の食生活等の実態を考慮したものである。

学校給食の献立作成にあたっては、学校給食摂取基準の充足及び食育での「生きた教材」の観点から、幅広い食品の使用や多様な調理法を組み合わせた食事内容となるよう「おいしく、楽しい、魅力ある学校給食」を実現するため改善充実に努めている。また、学校給食用の物資の購入においては、安全性、経済性はもとより、栄養、衛生、おいしさ等を総合的に考慮しながら、個々の食品を選定する基準として「仙台市食品規格書」を作成し、より安全・安心な給食を提供できるよう配慮している。

一日の食事摂取基準を 100%とした場合の、学校給食摂取基準の占める割合



6 食育の推進

現代の子どもたちは食生活や栄養バランスが乱れ、肥満傾向が多くみられるなど、生活習慣病の低年齢化の傾向にある。また朝食欠食の問題もあり、成長期にある児童生徒が食生活の正しい理解と望ましい食習慣を身に付けられるよう、発達段階に応じた食生活に関する指導を行うことが重要になってきている。

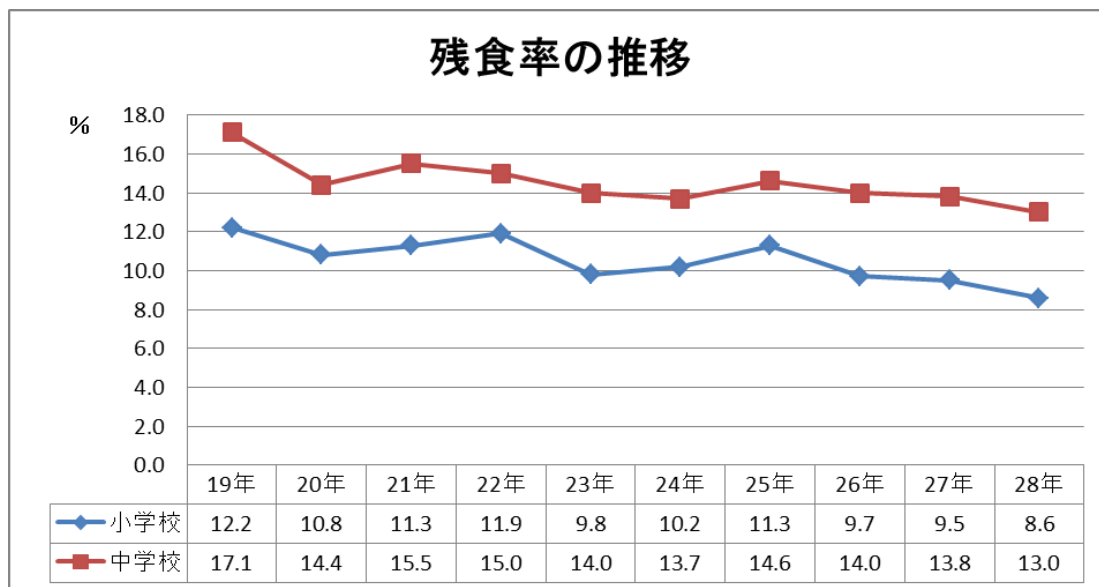
小学校では「早寝・早起き・朝ごはん・あいさつ」などの基本的な生活習慣や食事のマナーの習得、食品の働きや選び方を知ることなどを中心に、また中学校では栄養バランスを考えた食事や、生産・流通について理解を深めることなどを中心に指導を行っている。指導にあたっては、給食の時間はもとより、特別活動、各教科等の学校教育活動全体において、広く行われることが必要であることから、「食に関する指導全体計画」、「学年ごとの年間指導計画」を学校ごとに作成し、学校教育活動全体の中で計画的に取り組んでいるところである。

平成 26 年 3 月に「仙台市食に関する指導の手引（改訂版）」を発行した。学級担任用の給食指導編の小冊子も作成した。手引と小冊子では、学校における食育の具体例を示し、食に関する指導の研修会も実施して活用を推進し、さらなる食育の推進を図っているところである。

(1) 給食における残食

平成 26 年 3 月「仙台市食に関する指導の手引」を改訂し、各学校に手引及び学級担任に給食指導の具体例を示した小冊子を配布した。食に関する指導の授業案と給食時間の指導例を示し、学校給食が単なる昼食ではなく、食育での「生きた教材」となるよう指導の意識化を図ってきた結果、給食の残食減量につながってきている。

今後も研修会等をとおして、指導の充実を図っていく。



※残食率は、毎年 6 月と 11 月の 2 ヶ月間の供食量における残食量の割合

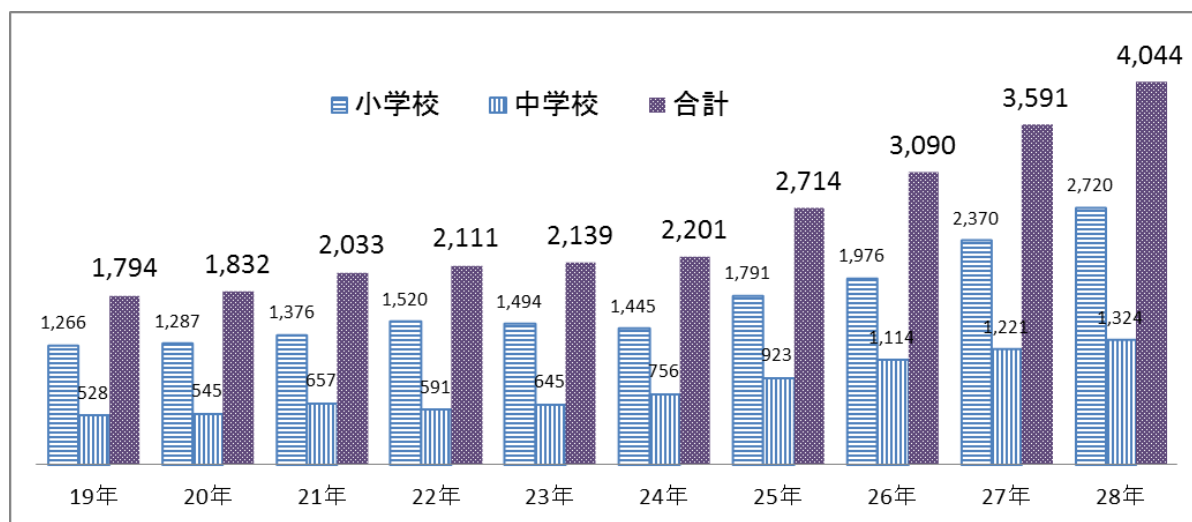
(2) 食物アレルギー対応

近年、食物アレルギーを有する児童生徒は年々増加傾向にある。

本市においては、アレルギーを有する児童生徒が学校生活を円滑に送り、給食時間を楽しく過ごすことができるよう「食物アレルギー対応の手引」を定め、可能な範囲における対応を推進している。平成 26 年 10 月に手引の第 2 次改訂と、新たに「緊急時対応マニュアル」を作成し、各校へ配布している。また、専門医を講師とした食物アレルギー対応に関する教職員研修を開催している。

食物アレルギー症状を有する児童生徒数の推移

(単位：人)



(3) 給食における放射性物質検査

本市においては、平成 23 年 9 月より、ゲルマニウム半導体検出器により週に 1 回、学校給食に使用する予定の使用頻度の高い主要な食品の中から、産地や入荷状況等を考慮して 3~4 品目の検査を仙台市衛生研究所（※）に依頼し、実施しているほか、平成 24 年 5 月より、NaI シンチレーションスペクトロメータによる簡易検査を、学校給食センターにおいて給食実施日の前日に毎回実施している。

これに加え、単独調理校での使用食品や学校給食センター及び単独調理校における契約物資の事前検査、実際の献立を全て検査する一食全体検査を実施しているところである。

※平成 24 年 3 月までは財団法人日本冷凍食品検査協会。平成 24 年 4 月から衛生研究所へ依頼。

検査対象	検査品目 (検査頻度)	検査実施主体 (検査場所)	検査機器	検査開始時期	平成 28 年度 実施件数
中央卸売市場流通品	主要 3~4 品目のサブリング (週 1 回)	仙台市 (市衛生研究所) ※教育委員会からの依頼により実施	ゲルマニウム 半導体	平成 23 年 9 月 ※平成 24 年 3 月まで 民間機関。同年 4 月 から衛生研究所。	101 回
給食センター使用品	前日納品 2 品目/契約物資 (毎給食前日/適時)	仙台市 (各学校給食センター)	NaI	平成 24 年 5 月	2,246 回
単独調理校使用品	市場流通品以外/契約物資 (適時)	〃	〃	平成 24 年 5 月	71 回
一食全体	給食センター及び各単独調理校調理給食 (各 1 回)	仙台市 (健康教育課)	NaI	平成 24 年 10 月	94 回

(4) 学校給食費未納対策

学校給食費未納問題については、平成 15 年度より未納対策を強化し、長期の滞納があった場合は、教育委員会から催告書を送付し、それでも納めていただけない場合には、民事訴訟法に基づく支払督促の申立てを裁判所に行っている。

平成 24 年度、再三の支払督促にも応じなかった世帯を対象とし、初めて、民事執行法に基づく債権差し押さえを実施したことが新聞等で報道されたことにより、強制執行対象世帯以外の滞納者からも自主的な納付が進み、給食費未納に対する一定の抑止効果も図られている。

給食費収納状況

(上段: 現年度収入(千円), 下段: 収納率(%))

	24 年度	25 年度	26 年度	27 年度	28 年度
給食センター 対象校	2,175,452	2,321,683	2,231,060	2,174,383	2,171,362
	99.2	99.2	99.2	99.2	99.4
単独調理校	1,442,039	1,572,942	1,633,830	1,649,485	集計中
	99.4	99.5	99.5	99.4	

1 本市の学校給食における給与栄養量及び充足率

【小学校(3・4年生)】

区分	単位	平成27年度			平成28年度		
		仙台市の学校給食摂取基準	給与栄養量(充足率)		仙台市の学校給食摂取基準	給与栄養量(充足率)	
エネルギー	kcal	638	629	(99%)	637	625	(98%)
たんぱく質	g	23.9	25.1	(105%)	24.0	25.0	(104%)
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の25～30%					
カルシウム	mg	350	353	(101%)	350	347	(99%)
鉄	mg	3.0	2.3	(77%)	3.0	2.2	(73%)
ビタミンA	μgRE	170	233	(137%)	170	225	(132%)
ビタミンB1	mg	0.40	0.37	(93%)	0.40	0.36	(90%)
ビタミンB2	mg	0.40	0.54	(135%)	0.40	0.52	(130%)
ビタミンC	mg	20	28	(140%)	20	27	(135%)
食物繊維	g	5.0	4.4	(88%)	5.0	4.3	(86%)
ナトリウム(食塩相当量)	g	2.5未満	2.7	(108%)	2.5	2.7	(108%)

【中学校】

区分	単位	平成27年度			平成28年度		
		仙台市の学校給食摂取基準	給与栄養量(充足率)		仙台市の学校給食摂取基準	給与栄養量(充足率)	
エネルギー	kcal	817	826	(101%)	815	818	(100%)
たんぱく質	g	30.6	31.3	(102%)	30.0	31.0	(103%)
脂質	g	学校給食による摂取エネルギー全体の25～30%					
カルシウム	mg	450	392	(87%)	450	386	(86%)
鉄	mg	4.0	3.1	(78%)	4.0	3.0	(75%)
ビタミンA	μgRE	300	283	(94%)	300	284	(95%)
ビタミンB1	mg	0.50	0.45	(90%)	0.50	0.44	(88%)
ビタミンB2	mg	0.60	0.61	(102%)	0.60	0.60	(100%)
ビタミンC	mg	35	33	(94%)	35	32	(91%)
食物繊維	g	6.5	5.7	(88%)	6.5	5.5	(85%)
ナトリウム(食塩相当量)	g	3.0未満	3.5	(117%)	3.0	3.5	(117%)

※「仙台市の学校給食摂取基準」は、本市単独調理校及び給食センターごとに算定した値の平均値。

※「給与栄養量」は、6月と11月の本市単独調理校及び給食センターの平均値。

2 主食・牛乳の価格動向及び副食費(食材購入可能額)の推移

小学校

(単位：円)

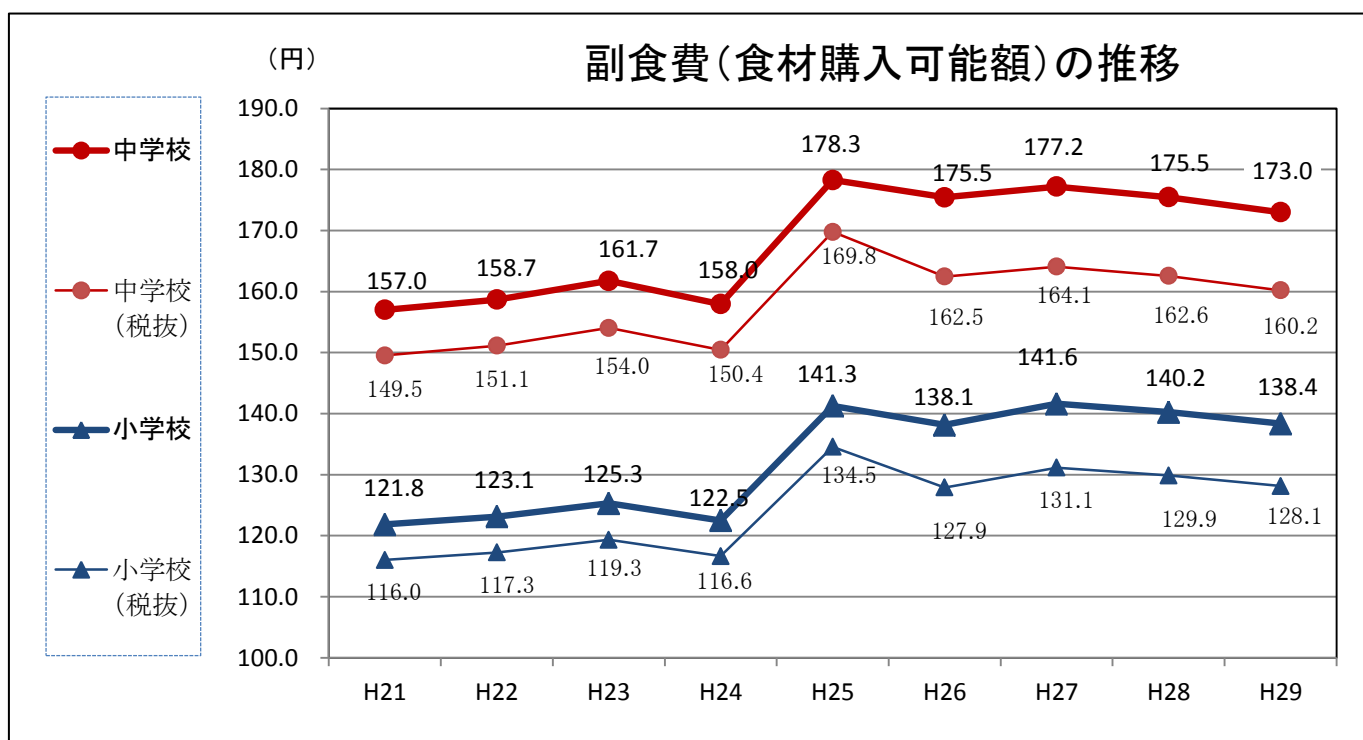
	21年度	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
給食費(A)	225.0	225.0	225.0	225.0	245.0	245.0	245.0	245.0	245.0
主食価格(B)	59.7	58.8	56.5	59.2	60.5	61.1	57.0	57.9	59.6
パン(規格パン60g) H27以降は50g	48.2	47.0	46.9	47.7	47.3	49.4	47.9	48.8	49.0
米飯(80g) H27以降は70g	67.4	66.6	62.9	66.8	69.2	68.8	63.0	63.9	66.7
牛乳価格(C)	43.4	43.1	43.2	43.4	43.3	45.8	46.4	46.9	47.0
副食費(A-B-C)	121.8	123.1	125.3	122.5	141.3	138.1	141.6	140.2	138.4

中学校

(単位：円)

	21年度	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
給食費(A)	268.0	268.0	268.0	268.0	290.0	290.0	290.0	290.0	290.0
主食価格(B)	67.6	66.2	63.1	66.7	68.5	68.7	66.4	67.6	70.0
パン(規格パン80g)	52.3	50.5	50.4	51.4	50.9	53.3	53.8	54.7	54.7
米飯(110g)	77.8	76.7	71.5	76.8	80.1	79.0	74.7	76.2	80.1
牛乳価格(C)	43.4	43.1	43.2	43.4	43.3	45.8	46.4	46.9	47.0
副食費(A-B-C)	157.0	158.7	161.7	158.0	178.3	175.5	177.2	175.5	173.0

- ※ 4月1日契約時の単価に消費税を含む。但し、平成25年度までは税率5%、26年度以降は税率8%。
- ※ 主食価格はパン及び米飯の実施割合(パン2回/週、米飯3回/週)に応じて加重平均して得たもの。
- ※ 副食費は、給食費より主食価格及び牛乳価格を減じて得たもの。
- ※ 平成27年度以降は、小学校(低学年・中学年)の主食を10g減としている。



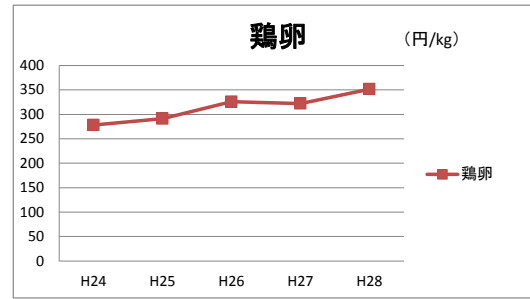
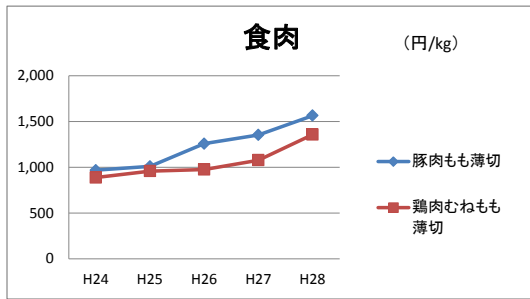
3 給食用物資契約単価推移

食材価格の動向①

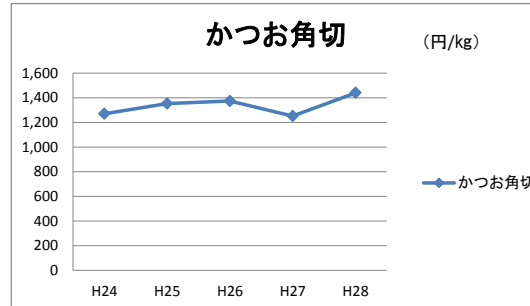
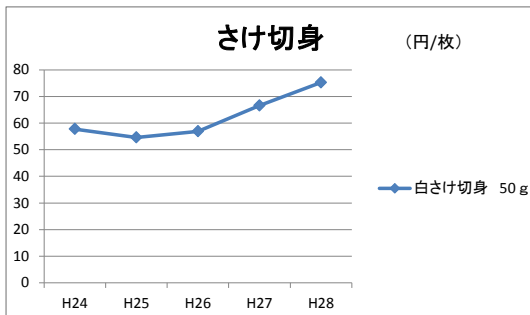
※消費税込み

(荒巻学校給食センター月契約物資の年間平均価格)

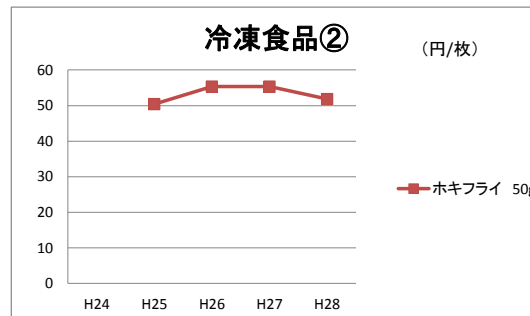
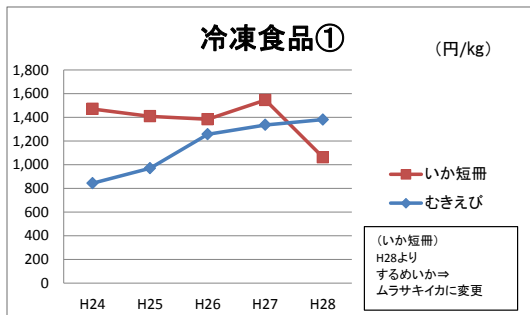
A類(食肉・鶏卵)



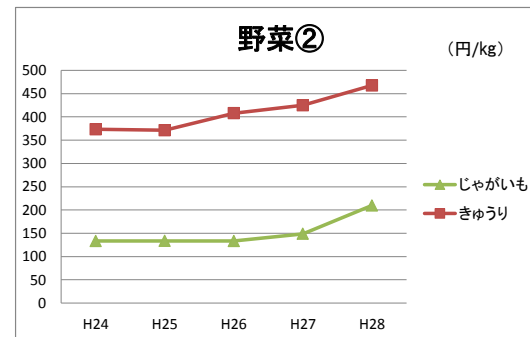
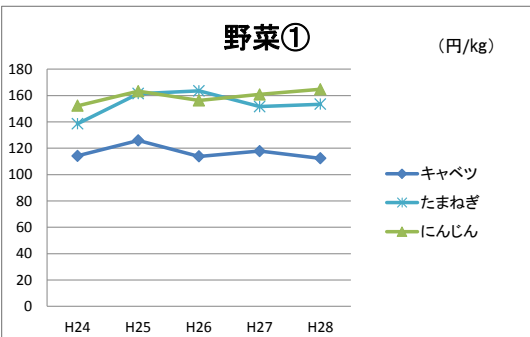
B類(魚・練り物)



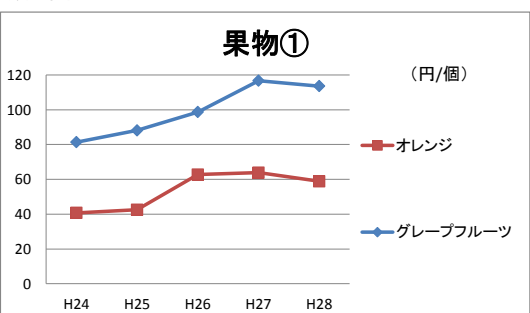
C類(冷凍食品)



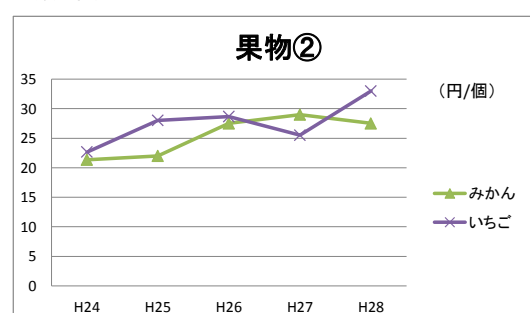
F類(野菜)



G類(果物)



G類(果物)

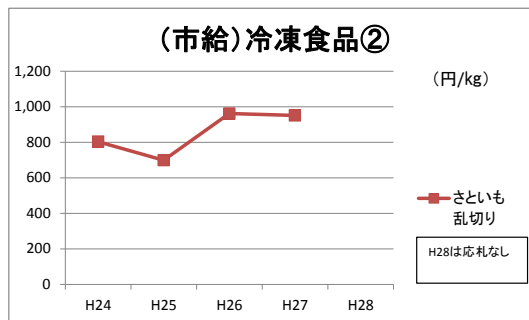
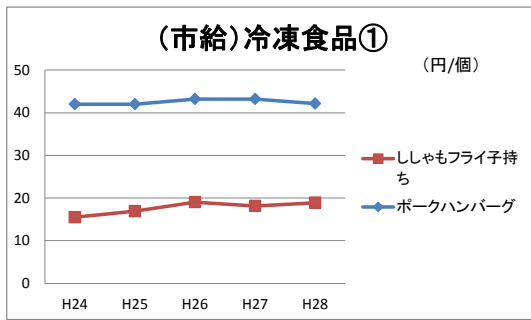


食材価格の動向②

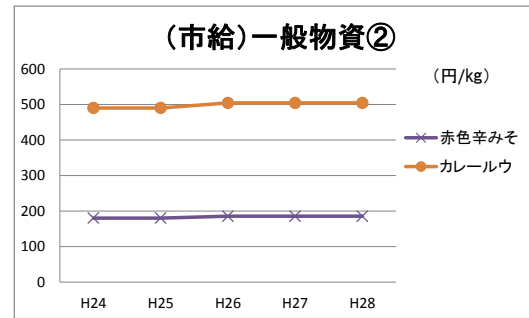
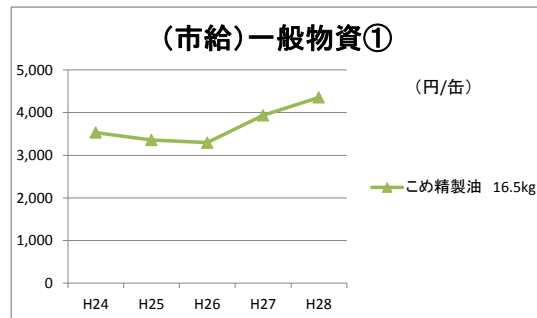
※消費税込み

(仙台市学校給食会による年間または前・後期契約での共同購入価格)

C類(冷凍食品)



H類(一般物資)



仙台市学校給食用物資選定にあたっての諸条件

I 納入業者について

仙台市学校給食センターにおける給食物資の調達が円滑かつ適正に行われるよう、仙台市学校給食物資（賄材料）納入業者選定要領に基づき、健康教育課長及び各給食センター所長で構成する「学校給食物資納入業者選定会」により下記項目について審議・選定し、「仙台市学校給食物資納入業者」として登録する。

- ・「仙台市競争入札参加者資格者名簿」に登録されていること。
- ・給食センターの食数に応じた量の供給し得る仕入れ、製造、加工能力があること。
- ・取り扱う物資及び量に応じた搬送車、保冷車、冷凍車が完備されており、指示する期日、時刻、場所に確実に納品できること。
- ・数量不足や規格外品交換の場合、迅速に対処できる態勢が整っていること。
- ・食品衛生法に定める業者にあつては、食品衛生監視票の採点合計が81点以上であること。
- ・食品倉庫、冷凍冷蔵設備を完備し、衛生状態が良好であること。
- ・事業経歴が正しく、経営状態が良好であること。
- ・食品に関する法律及び諸規定が遵守されていること。
- ・過去2年間に本市又は、他の官公庁と同種の契約を締結し、これを履行していること。また、社会的に信用があり契約不履行の恐れがないと認められるものであること。
- ・工場、店舗、販売所等固定した事業施設を有し、搬送及び連絡のための確実な設備が整っていること。

II 物資選定について

1 仙台市学校給食物資について

分類	A類（肉・ハム・ソーセージ・卵類）
	B類（魚類）
	C類（冷凍食品類）
	D類（豆腐・油揚げ・納豆・こんにやく類）
	E類（ヨーグルト・プリン・デザート類）
	F類（野菜類）
	G類（果物類）
	H類（一般物資）

2 物資分類ごとの規格基準（仙台市食品規格書）について

(1) 納品規格

- ① 重量 ② 切り方 ③ 包装形態 ④ 内容成分
- ⑤ 製造、納品の日数管理状況（製造〇か月以内のもの等） ⑥ サイズ、等級

(2) 納品要領

- ① 品質内容（産地表示・・・肉類、野菜類については、国産）
- ② 衛生面等の外観上の事項及び食味、香味等

(3) 表示事項

- ① 品名 ②原材料名 ③内容量 ④賞味期限 ⑤ 保存方法

(4) 成分規格

- ① 理化学的項目（保存料，甘味料，着色料，香料，酸化防止剤，油の酸価，容器包装規格基準適合等）
② 微生物学的項目（細菌数，大腸菌群，黄色ブドウ球菌，食中毒原因菌等）

※その他，別紙「学校給食納入物資について」を参照

3 製造工場について

(1) 国内工場の場合

- ① 食品衛生監視票（81点以上）
② 冷凍食品は，冷凍食品認定工場で製造されたものであること。

(2) 外国工場の場合

食材の安全を考慮し，最終的な加工を日本国内で行ったものとする場合があること。

4 産地について

肉類，野菜類については，国産とする。牛肉については，仙台市食品規格適合確認書（学校牛肉用）を提出すること。

その他の物資についても産地の表示確認ができるようなものを提出すること。

Ⅲ 見本審査

物資分類ごとに見本審査を実施し，使用する食品を決定する。

1 見本審査にあたっての必要書類

- 給食物資成分表（A・B・C・D・E・H類）
主原料原産地，製造元，JAS規格の表示，冷凍食品認定証，栄養成分，アレルギー物質表示
- 細菌検査結果票
検査内容：一般生菌数，大腸菌群，黄色ブドウ球菌，サルモネラ菌（A・B・C・D・E類）
一般性菌数，大腸菌群，腸管出血性大腸菌O157（H類）
- 製造工程表（C・E・H類）
80℃以上の加熱が確認できるものであること。
- 食品衛生監視票（A・B・C・D・E・H類）
- 非遺伝子組換え食品の証明書（C・D・E・H類）
- 輸入果物の残留農薬検査結果証明書（G類）

2 見本審査実施時期

年間，半期，指定月，毎月，物資ごとに実施月を特定している。

学校給食物資の納入について

- 1 良質なものを納入すること
- 2 注文を受けた物資について、万が一納入できない場合や納品時間が遅れる場合には速やかに連絡をすること。
- 3 納入は必ず給食センターまたは学校側の検収責任者立会いのもとに検収を受けること。
- 4 肉や魚・豆腐等の納品に使用するバットは清潔なものを使用すること。また、配送車の床に直接置くと積み替えの時に、上下が逆になり、汚れが付着するため、清潔なスノコや空バット等を置き、直に置かないようにすること。
- 5 配送車は、いつも清潔に務めること。
- 6 搬送担当者は、清潔な白衣・帽子・マスク・使い捨てゴム手袋等を着用すること。また、保管についても衛生的にすること。
- 7 学校給食物資納入条件については、製造・配送の各担当者に周知徹底すること。

◇肉・ハム・ソーセージ

- 1 肉については、国産のものを納入すること。
- 2 血痕、リンパ、軟骨及び鶏の筋や羽等、異物混入のないものを納入すること。
- 3 肉は筋肉繊維に直角に切ること。また、鶏肉の切身の切れ目の入れ方等に注意すること。
- 4 味付けは指定どおりにし、1枚1枚むらの無いようにすること。使用するにんにくやしょうがは生のものを使用すること。
- 5 味付けされた肉を納入する際は、使い捨てのビニールシート等を敷くなどして、調味液がたれないように配慮すること。
- 6 肉を納入する際は、製造（加工）証明書を提出すること。味付に使用した調味料の使用数量を記入し、ラベルを添付すること。また、ラベルに賞味期限表示がない場合は賞味期限も記入すること。
- 7 牛肉を納入する場合は、仙台市食品規格書適合確認書(学校給食用)を必ず提出すること。
- 8 ハムやウインナー等を裁断して納入する際は、賞味期限等必要事項が記載されたラベルを提出すること。

◇卵

- 1 納入する際は、製造(加工)証明書(鶏卵用)に原産地・種類・等級・賞味期限・産卵年月日・採卵年月日等を記入して納品書に添えて提出すること。
- 2 配送には専用の車を使用すること。

◇魚類

- 1 魚の保管及び配送の際の温度管理にも十分に注意すること。
- 2 切身を納入する際は、かま・尾等の近くの部分は取り除き、厚さや大きさが不揃いにならないように注意すること。
- 3 味付けは指定どおりにし1枚1枚むらのないようにすること。使用するにんにくやしょうがは生のものを使用すること。
- 4 良質なものを納入すること。特に鮭は、婚姻色のあるものやぶなものは使用しないこと。
- 5 納入する際は製造(加工)証明書を提出すること。味付けに使用した調味料の使用数量を製造(加工)証明書に記入し、ラベルを添付すること。また、調味料のラベルに賞味期限等の記載がない場合は、製造(加工)証明書に記入すること。

◇冷凍品類

- 1 納入の際は、数量・規格・品質・製造年月日・賞味期限を確認すること。
- 2 保管及び運搬においても厳重な温度管理を行うこと。
- 3 製造年月日の表示がないものについては、製造証明書等を提出すること。
- 4 端数については、食品を入れるのにふさわしい衛生的な容器に入れて納入すること。

◇豆腐・油揚げ・納豆・こんにゃく等

- 1 豆腐については、製造過程において、加熱・急速冷却し、衛生的に製造すること。
- 2 豆腐及び油揚げ類の製造時及び保管、配送の際の温度管理にも十分注意すること。
- 3 異物混入のないものを納入すること。
- 4 油揚げや生揚げについては、油ぎれが良く、揚げむらのないものを納入すること。また、使用する油については、使用前に油の酸化状態を確認して揚げること。
- 5 納入の際は、製造証明書を添付すること。

◇ヨーグルト・プリン・デザート類

- 1 冷蔵品もあるため、慎重な取り扱いをし、保管及び配送の際の温度管理にも十分注意すること。
- 2 清潔な箱等に詰めて納品すること。
- 3 納入時間を厳守すること。
- 4 納入する際は、製造証明書を提出すること。

◇野菜類・果物類

- 1 納入時間は厳守すること。やむを得ず遅れる場合は、速やかに連絡すること。
- 2 野菜については、国産のもので、腐敗、変質、病害、凍害、とうだち及び損傷のないものを納入すること。特に、じゃがいもについては、腐れ及び空洞のないものを納入すること。
- 3 果物については、腐敗、変質、病害及び虫害等がなく、鮮度、香味、甘味及び色沢良好で熟度が適正なものを納入すること。
- 4 同一品質及び同一産地のものを納入すること。
- 5 等級や産地等が検収の際にきちんと確認できるように納入すること。パセリ・しょうが等の使用量が少ないために納入時の箱から産地等が確認できない場合には、納品書等に生産都道府県を記入すること。

◇一般物資

- 1 納入する際は、賞味期限を確認の上、規格に合ったものを納入すること。特に、缶詰の前年度産には注意すること。
- 2 乾燥ひじきや切干しだいこん・小女子等は、異物(テグス・毛髪等)が多いので、異物混入がないかを点検してから納入すること。
- 3 端数が出た場合は、食品をいれるのにふさわしい箱や袋に入れて納品すること。