

(報告事項)

令和6年度・令和7年度学校給食センター事業について

学校給食法第2条に規定する「学校給食の目標」

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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。

守谷市教育大綱で定めた「あるべき未来の姿(施策)」を実現するための主な取組のほか、重点的に実施した事業で、教育委員会の点検・評価で対象となった事業を報告します。

【令和6年度】

◎重点事業

1 教育改革の推進

(6) 学びを支える環境づくり

「学校給食費の徴収・監理業務の一元化」

令和6年度から学校給食費の公会計化が開始され、これまで学校で行っていた徴収・監理事務を市(学校給食センター)に移管しました。

(取組・成果)

収納率向上のため、納付書発送時に口座振替登録推進のための文書を同封しました。

また、未納者には督促状及び催告書の送付、電話催告、滞納整理(自宅訪問)を行い、徴収率の向上に努めました。

口座振替登録世帯	対象者の約9割
徴収率(現年度分)	令和6年度 99.32%
	令和5年度 99.85%
	令和4年度 99.74%
	令和3年度 99.89%
	令和2年度 99.91%

(課題・今後の方向性)

公会計化以前より、徴収率は低下してしまいました。

他自治体においても、公会計化になると徴収率が下がる傾向にあります。

これは、学校からの事務移管により、納付者(保護者)との接点が薄れたことや徴収業務に当たる人員減が要因と考えられます。

少ない人員で徴収率を向上させる手法が課題です。

◎施策実現のための主な取組

1 教育改革の推進

(3) 健康と体力を育む教育の推進

「正しい食生活の理解や望ましい習慣の推進」

(目的)

- ① 給食指導及び保健体育、学級活動の授業をとおして、正しい食生活の習慣の定着を図ります。
- ② 食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けることができますようにします。

(事業内容)

① 栄養教諭等による食に関する指導

6月 ヘルスメイトと市内小学3年生の交流会を開催

ヘルスマイト考案レシピの給食提供とともに食育指導

7月 Google フォームによる給食アンケート (対象：小学3年生～中学3年生)

9月 「防災献立」提供

11月 「茨城を食べよう Week 給食」

12月 Google フォームによる給食アンケート (対象：小学3年生～中学3年生)

毎月 「いばらき美味しお給食」

19日の給食時間に動画による食育指導を実施

その他 J A茨城県中央会による食農出前授業 (守谷小学校、松ヶ丘小学校)

② 生きた教材となる給食提供

地場産物の活用や日本各地、世界の料理を献立に取り入れました。

日本郷土の料理献立：北海道、茨城県、沖縄県

世界の料理献立：台湾、韓国、イタリア、フランス、イギリス

③ 学校給食センター見学受入

10団体、123名の見学がありました。

学校給食提供の過程 (献立作成、食材調達・検収、調理、配送、片づけなど) を理解していただきました。

④ 給食レシピの紹介

毎月、献立表 (給食だより) をとおして、バランスの良い食事を紹介しました。

また、市広報紙に「もりやの LUNCH TIME」のコーナーを設け給食レシピを掲載するとともに、守谷市公式クックパッドとも連携させました。

【令和7年度】

1 栄養教諭等による食に関する指導

6月 Google フォームによる給食アンケート（対象：小学3年生～中学3年生）

9月 「防災献立」提供

11月 「茨城を食べよう Week 給食」

Google フォームによる給食アンケート（対象：小学3年生～中学3年生）

12月 ヘルスマイトと市内小学4年生の交流会を開催

ヘルスマイト考案レシピの給食提供とともに食育指導

毎月 19日の給食時間に動画による食育指導を実施

2 生きた教材となる給食提供

地場産物の活用や日本各地、世界の料理を献立に取り入れました。

日本郷土の料理献立：北海道、青森県、岐阜県、広島県、長崎県、大分県、宮崎県、
沖縄県

世界の料理献立：台湾、イタリア、フランス、アメリカ、

3 学校給食センター見学受入

17団体、291名の見学がありました。

学校給食提供の過程（献立作成、食材調達・検収、調理、配送、片づけなど）を理解していただきました。

4 給食レシピの紹介

毎月、献立表（給食だより）をとおして、バランスの良い食事を紹介しました。

また、市広報紙に「もりやの LUNCH TIME」のコーナーを設け給食レシピを掲載するとともに、守谷市公式クックパッドとも連携させました。

5 地産地消の推進

課題を整理し、解決策を検討しました。

（1）対象地の拡大

これまで「守谷市産に限定」という方針のため、安定的な供給量の確保が課題となっていました。

令和8年度からは、茨城県南部・千葉県北部など「近隣市町村産（地場産物）」にも対象を広げた食材の活用を推進します。

（2）地産地消コーディネーター派遣事業の活用（時期未定）

一般財団法人・都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう、農林水産省管轄）の事業を活用し、専門家による地域の状況分析や提案などを実施していただきます。

6 学校給食費徴収業務

県内9自治体に徴収業務、特に滞納者対策について調査をしました。

その結果、全ての対象団体で給食費未納額を児童手当から充当していることが分かりました。

令和8年度から守谷市でも実施できるよう、関係部署と調整していきます。