令和８年度苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会　議事録

開催日時：令和８年７月１６日（木）１５：３０～１６：００
開催場所：市役所第２庁舎２階北会議室
出席委員：伊賀委員、五十嵐委員、大島委員、小山内委員、佐藤委員、東峰委員　福本委員
　　以上７名
欠席委員：池畠委員、上野委員、小林委員　以上３名
事 務 局：教育委員会：山本教育長、柴田教育部長、斎藤教育部次長
　　（学校給食共同調理場）稲場場長、富樫副場長、大野専任栄養士、小山主事
会議次第
　１　開会
　２　委嘱状交付
　３　教育長挨拶
　４　自己紹介
　５　会長及び副会長選出
　６　報告事項
　　第１号　学校給食共同調理場の現況について
　　第２号　小学校給食費支援事業・中学校給食支援事業について
　　第３号　郷土食の提供・地元食材の活用等について
　７　その他
　８　閉会

議 事 録

１　開会	
	開会を宣言
２　委嘱状交付	
	教育長より各委員に委嘱状を交付
３　教育長挨拶	
	教育長、挨拶
４　自己紹介	
	各委員・事務局各職員、自己紹介
５　会長及び副会長選出	
	会長として小山内委員、副会長として東峰委員を選出（異議なし）
６　報告事項　第１号　学校給食共同調理場の現況について	
稲場場長	－学校給食共同調理場の現況について説明。質疑なし。－
６　報告事項　第２号　小学校給食費支援事業・中学校給食支援事業について	
稲場場長	－小学校給食費支援事業・中学校給食支援事業について説明。質疑なし。－

６　報告事項　第３号　郷土食の提供・地元食材の活用等について	
富樫副場長	－郷土食の提供・地元食材の活用等について説明。質疑なし。－
７　その他	
８　閉会	
	閉会を宣言

令和８年度

苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会

日時：令和８年７月１６日（木）１５：３０～
場所：市役所第２庁舎２階北会議室

次　第

１　開　　会

２　委嘱状交付

３　教育長挨拶

４　自己紹介

５　会長及び副会長選出

６　報告事項
　第１号　学校給食共同調理場の現況について
　第２号　小学校給食費支援事業・中学校給食支援事業について
　第３号　郷土食の提供・地元食材の活用等について

７　そ の 他

８　閉　　会

資料１
（報告第１号関係）

苫小牧市学校給食共同調理場及び給食概要

１ 施 設 概 要

区　　分	第１学校給食共同調理場	第２学校給食共同調理場
開設年月日	平成２４年４月１日	令和４年１月１日
延床面積	４，４１１．７０㎡	２，５４９．５１㎡
敷地面積	１０，０００．００㎡	７，４７３．７５㎡
構　　造	鉄筋コンクリート造	鉄筋コンクリート造

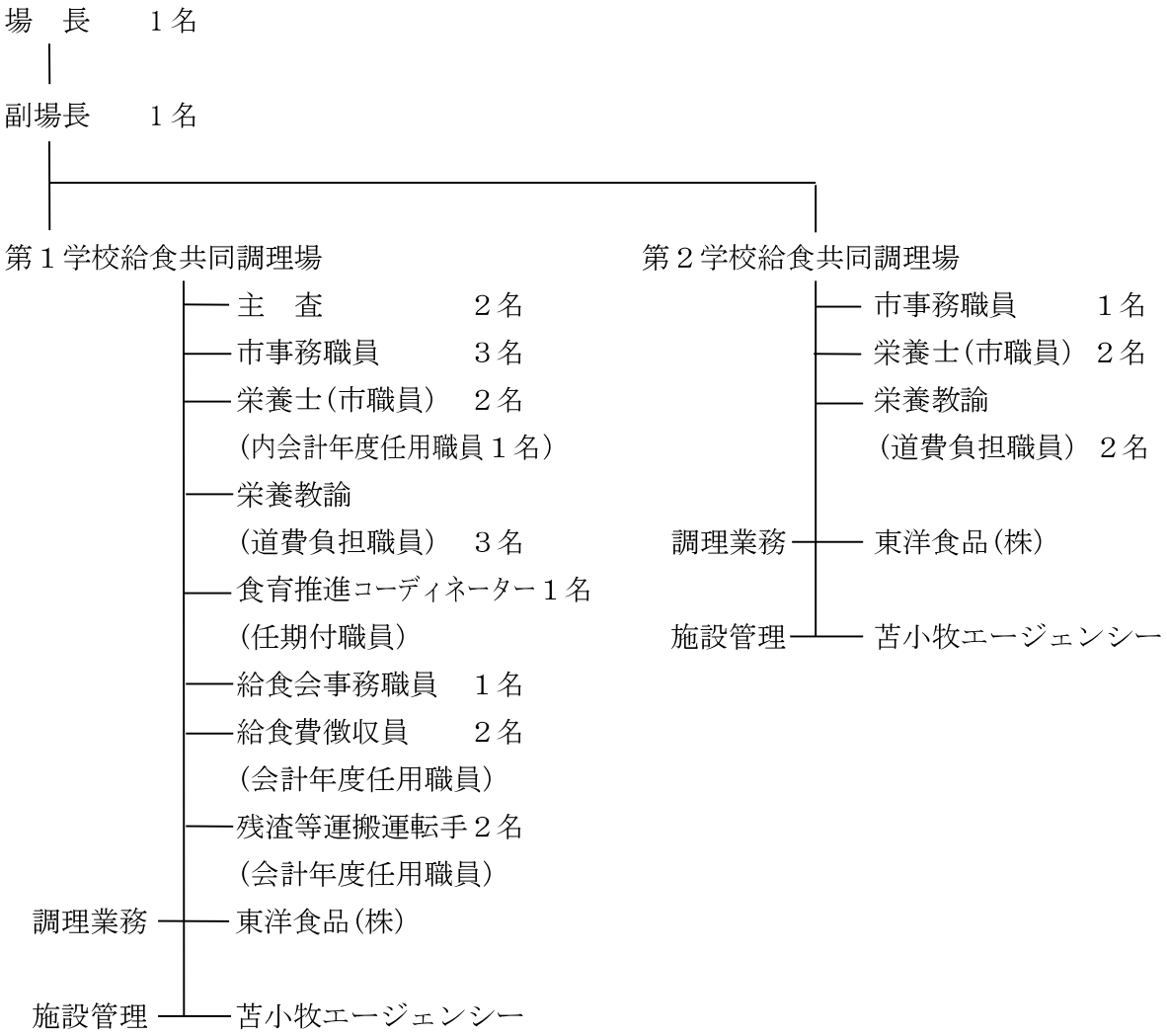
調理場稼働日数	年　間　２０４日		年　間　２０４日	
給食対象校	東地区	**小学校（６校）** 明野、拓進、拓勇、ウトナイ、沼ノ端、勇払	西地区	**小学校（７校）** 豊川、日新、北星、澄川、泉野、錦岡、樽前
		中学校（５校） ウトナイ、青翔、明野、沼ノ端、勇払		
		義務教育学校（１校）　植苗小中		
	中央地区	**小学校（９校）** 美園、緑、若草、苫小牧東、苫小牧西、清水、北光、大成、糸井		**中学校（５校）** 啓北、明倫、啓明、凌雲、緑陵
		中学校（４校） 苫小牧東、和光、開成、光洋		**苫小牧支援学校（１校）**
給　食　数 (R8.5.1現在)		８，６３２食 小学校　５，６６４食 中学校　２，９６８食		４，３７１食 小学校　２，５０３食 中学校　１，７３０食 支援学校　１３８食

輸送方法	７台（8ｺﾝﾃﾅ積み6台、6ｺﾝﾃﾅ積み1台）	６台（6ｺﾝﾃﾅ積み3台、共通予備1台,ｱﾚﾙｷﾞｰ食配送2台）
	※藤田荷役㈱に業務委託　（令和８年４月から令和１３年３月）	

調理業務	※東洋食品㈱に業務委託　（令和８年４月から令和１１年３月）

２ 機 構 図

学校給食共同調理場　職員数２３名



３ 給 食 費 の 状 況

区 分	主 食	牛 乳	おかず	計	年 間 給食回数	月 額 給食費	年 間 給食費
小学校	円 130.37	円 62.62	円 147.01	円 340	回 199	円 5,640	円 67,680
中学校	円 158.57	円 62.62	円 178.81	円 400	回 199	円 6,640	円 79,680

小学校１年生の４月分　　月額給食費×75％の額　4,230 円
中学校３年生の３月分　　月額給食費×50％の額　3,320 円
（※ 小学校児童の給食費負担は、国からの給食支援金を差し引いた金額）

４ 苫小牧市栄養基準量

区　分		小学生			中学生
		低学年	中学年	高学年	
エネルギー	(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質	(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 13～20%			
脂質	(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 20～30%			
ナトリウム(食塩相当量)	(g)	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満
カルシウム	(mg)	290	350	360	450
マグネシウム	(mg)	40	50	70	120
鉄	(mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミン A	(μgRAE)	160	200	240	300
ビタミン B1	(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミン B2	(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミン C	(mg)	20	25	30	35
食物繊維	(g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上
亜鉛	(mg)	2	2	2	3

５ 給 食 献 立

品　目	回　　数	内　　容
ご　飯	週３回 東・中央・西地区 月・水・金	白飯、麦ご飯、五目ご飯 ほか
パ　ン	週１回 東　　地区　火 中央・西地区　木	スライスパン、コッペパン、バーガーパン、 黒糖パン、ソフトフランスパン、冷凍パン (乳・卵不使用)
麺　類 その他	月３回程度 東　　地区　木 中央・西地区　火	スパゲティ(ミートソース・クリームスパゲティ等)、ラーメン（醤油・味噌・塩等)、うどん（肉・五目・カレー等)、焼きそば、ナン、冷凍パン　ほか
牛　乳	週５回	乳アレルギーのある児童生徒には、豆乳（200ml）を代替提供　　※ 牛乳に代えて乳酸菌飲料提供も

６ 令和8年度物資納入業者

(1)苫小牧市学校給食会指定業者　　２６社（市内１４社、市外１２社）

(2)北海道学校給食会指定業者

パン・米飯	(公財)北海道学校給食会(札幌市)
パン製造	丸栄　平山製菓(株)(石狩市)
米飯加工	㈱苫小牧ライスセンター（苫小牧市)
牛　　乳	雪印メグミルク(株)札幌工場（札幌市)

７ 令和8年度学校給食実施方針

学校給食法において、学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適正な判断力を養うとともに、教育の場である学校生活を豊かにし、好ましい人間関係を育成することなどを目的として挙げています。

この目的を実現するために、学校給食法第２条により、次の７つの目標が掲げられています。

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。

（１）喫食日数

小学校、中学校　１９９日

（２）学校給食費

① 小学校･･･月額５，６４０円、年額６７，６８０円
（１年生の４月分は、月額給食費の 75％の 4,230 円）
※ 国からの給食費補助を除いた金額が、納入金額となります。

② 中学校･･･月額６，６４０円、年額７９，６８０円
（３年生の３月分は、月額給食費の 50％の 3,320 円）

（３）主　食：米飯・パン・麺（回数は目安）

① 米飯（週３回）
胆振地方産米を中心に使用し、年間数回程度、麦ご飯や混ぜご飯等を提供します。

② パン（週１回）
道産小麦粉を 100％使用し、乳卵成分不使用のパンを原則とし、月に１回程度、黒糖パン等を提供することで味における変化を加え、献立の充実を図ります。

③ 麺（月３回程度）
うどん・ラーメン等の麺の種類の組み合わせと、汁の味付けや具材の工夫により献立の充実を図ります。また、ナンや冷凍パンを活用し、各地区の麺が出る曜

日の献立を同等にします。

（４）副　食

① 物価上昇を考慮し、使用食材や調理の工夫を行うとともに、令和６年度に実施した保護者アンケートの要望を踏まえ、副食の充実に努めます。

② 食材は、基本的には地場産、道内産及び国内産で非遺伝子組み換え食品を使用するなど安全安心な食材の購入に努めますが、国内産が不足または高額の場合、安全面に問題がない場合は外国産を使用することとします。

③ デザート類は、栄養価の補給や給食時間の最後の楽しみとしての提供だけでなく、日本の伝統的な行事等を意識したメニューについても考慮していきます。

（５）牛　乳

成長に必要なカルシウムを摂取するため、原則毎日提供することとします。

なお、乳アレルギーへの代替品対応として、豆乳を提供します。

（牛乳・豆乳の両方とも飲食を避けるよう医師の診断がある場合は、麦茶を提供します。）

（６）食育の推進

主体的に自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養うため、学校・家庭・地域社会と連携を図り食育の推進に努めます。

① 食に関する指導

食事の重要性を理解し、栄養バランスや食文化等の正しい知識に基づき、食生活や食の選択について自ら管理したり判断したりする能力を育み、好き嫌いを減らし残食を減らすとともに、健康で豊かな人間性を育んでいけるよう、食に関する指導の推進に努めます。

② 給食時間の指導

給食の準備から後片付けを通して計画的・継続的に指導を行うことにより、望ましい食習慣や食事を通じた人間関係形成能力の育成に努めるとともに、残食を減らすなどのＳＤＧｓを意識した行動が実践できるよう育成に努めます。

③ 献立内容の充実

行事食や旬の食材を使った献立づくり、新メニューの開発など様々な工夫を盛り込み、副食の充実を図り楽しみのある献立を目指すとともに、地域の食文化や伝統に対する理解と関心を深め日本食の良さを伝えていきます。

④ 栄養だより

児童生徒の実態、栄養面や食生活を取り巻く環境等の情報を家庭や学校に提供するため、学期毎に発行し、食と健康についての理解が深まるよう努めます。

⑤ 郷土食や地元食材について

苫小牧の特産物であるホッキ貝を使用した献立や郷土食となったカレーラーメン等の提供、本市やその周辺の農水産物の食材活用、姉妹都市にちなんだ献立の提供などを進めるとともに、学校・地域関係者等が連携し児童生徒へ郷土の良

さを伝えます。

また、中学３年生に献立のアンケート実施し、卒業前の思い出作りを行います。

⑥　試食会

試食会を通じて給食に対する関心を深めてもらうとともに、アンケート調査を実施し今後の献立作成に役立てます。

⑦　各種調査

学校現場の協力により、栄養管理に関する調査や残食量調査を実施し、児童生徒の食生活の実態把握や肥満並びにやせに該当する割合の把握に努めます。

また、上記より、児童生徒の心身の成長における栄養管理がなされているかを把握し、実態に基づいた「献立の見直し」や「食の指導への活用」を行います。

（７）衛生管理の啓発

衛生管理の啓発にあたり、次のことに努めます。

① 安全で衛生的な調理作業の徹底
② 食材納入業者に対する衛生管理の指導（視察等を含む）
③ 給食調理委託事業者に対する衛生管理の指導

（８）食材の安全確保

食材の安全確保のため、次のことを実施します。

① 食材の受け入れ、下処理、調理の各作業工程における食材の点検の徹底
② 食肉及び肉加工食品のＤＮＡ検査
③ 野菜の残留農薬検査
④ 原材料、加工食品、和え物等の微生物検査及び理化学検査
⑤ 食材納入業者への品質管理の指導及び加工工場の立ち入り調査

（９）学校給食における食物アレルギー対応

「卵」と「乳」を原因とする食物アレルギーをもつ児童生徒への対応食を、学校や保護者と連携し安全に提供します。

(10) 関係機関との連携

北海道教育委員会や北海道苫小牧保健所等の関係機関と連携を図り、児童生徒に安全でおいしい給食を提供します。

８ 運 営 組 織

（１）苫小牧市学校給食共同調理場運営審議会

学校給食共同調理場の適正な運営を図るため、教育委員会の諮問に応じて学校給食共同調理場の運営について審議する。

〇学校給食会に参加する学校の校長（２名）

苫小牧市小学校長会、苫小牧市中学校長会

〇学校給食に参加する学校の父母と先生の会の長（２名）

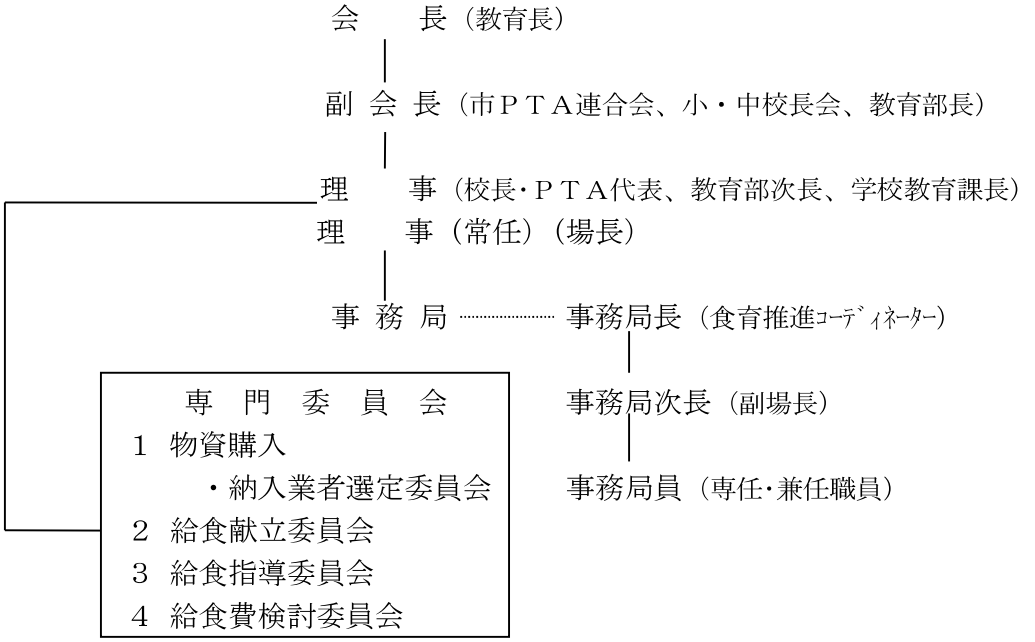
苫小牧市ＰＴＡ連合会

〇学校給食についての識見を有する者（６名）

(一社)苫小牧市医師会、(一社)苫小牧歯科医師会、苫小牧薬剤師会、
北海道胆振総合振興局保健環境部苫小牧地域保健室、北洋大学、
(公社)北海道栄養士会苫小牧支部

○ 市民からの公募により参加する者（２名）

（２）苫小牧市学校給食会（学校給食会計の運営管理）



（３）苫小牧市学校給食会食物アレルギー対応検討委員会

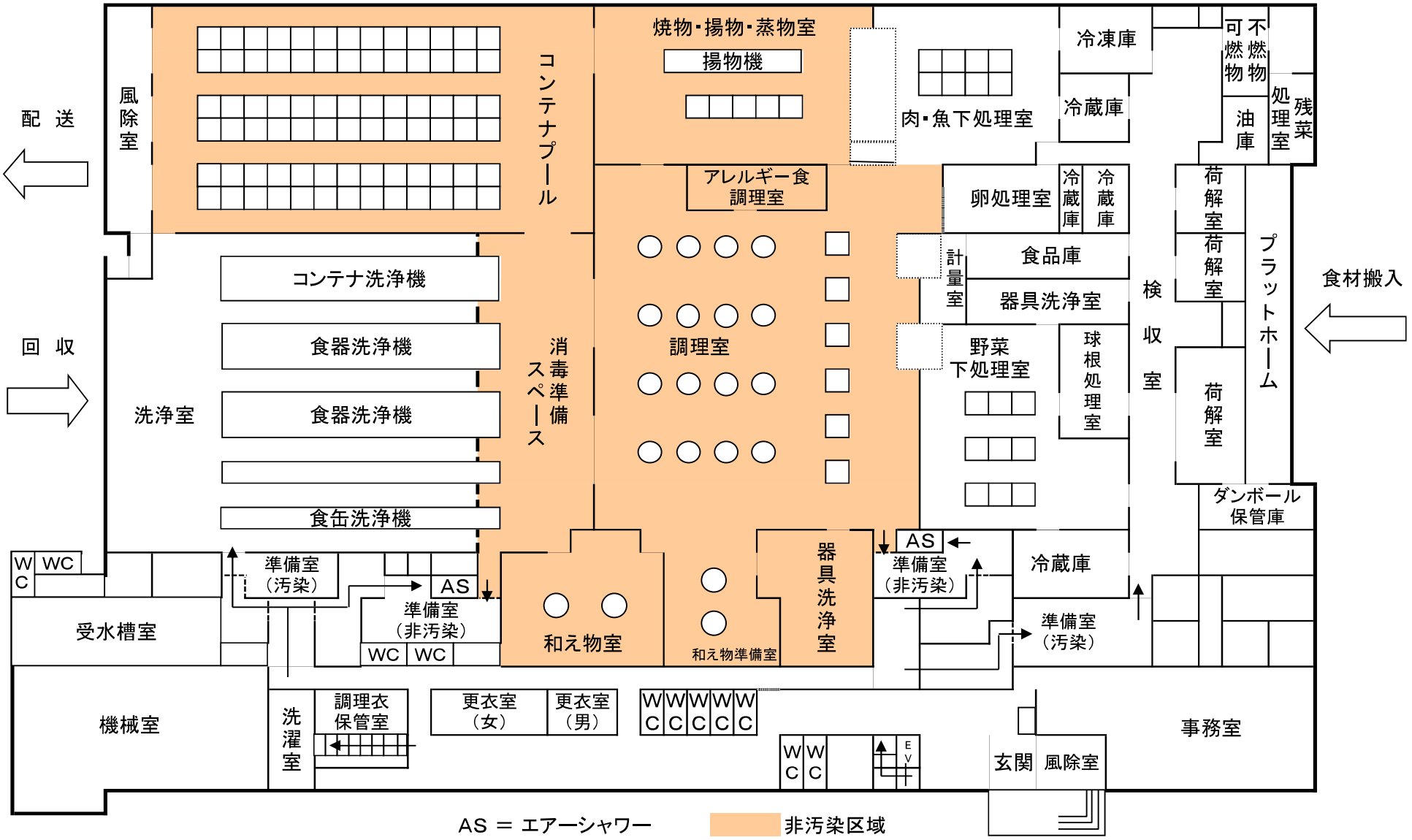
学校給食に係る食物アレルギーの対応を検討するため、教育委員会に苫小牧市学校給食食物アレルギー対応検討委員会（以下、「検討委員会」という。）を設置する。

検討委員会は、学校におけるアレルギー対応についての方向性を明示し、域内の関係者が共通認識を持って対応に当たることができるよう、基本方針・対応マニュアルの策定及び見直しに関して、調査、検討し、教育委員会に対して提言を行う。

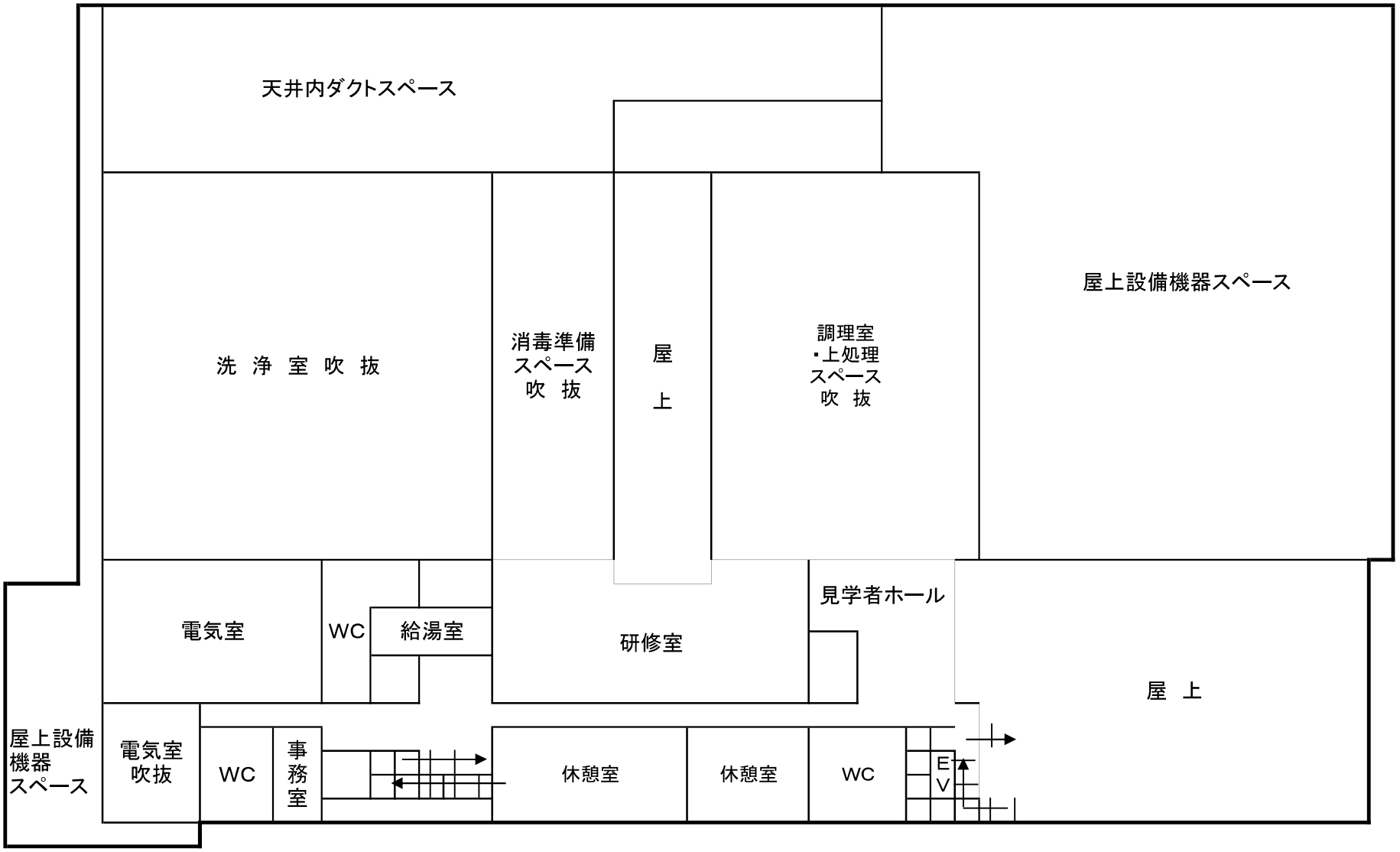
委員会は、委員１０人以内をもって組織する。

医師会代表　２人	小中学校長代表　２人	養護教諭　２人
栄養教諭　２人	その他教育委員会が必要と認める者	

９ 第１学校給食共同調理場配置図　　１階配置図

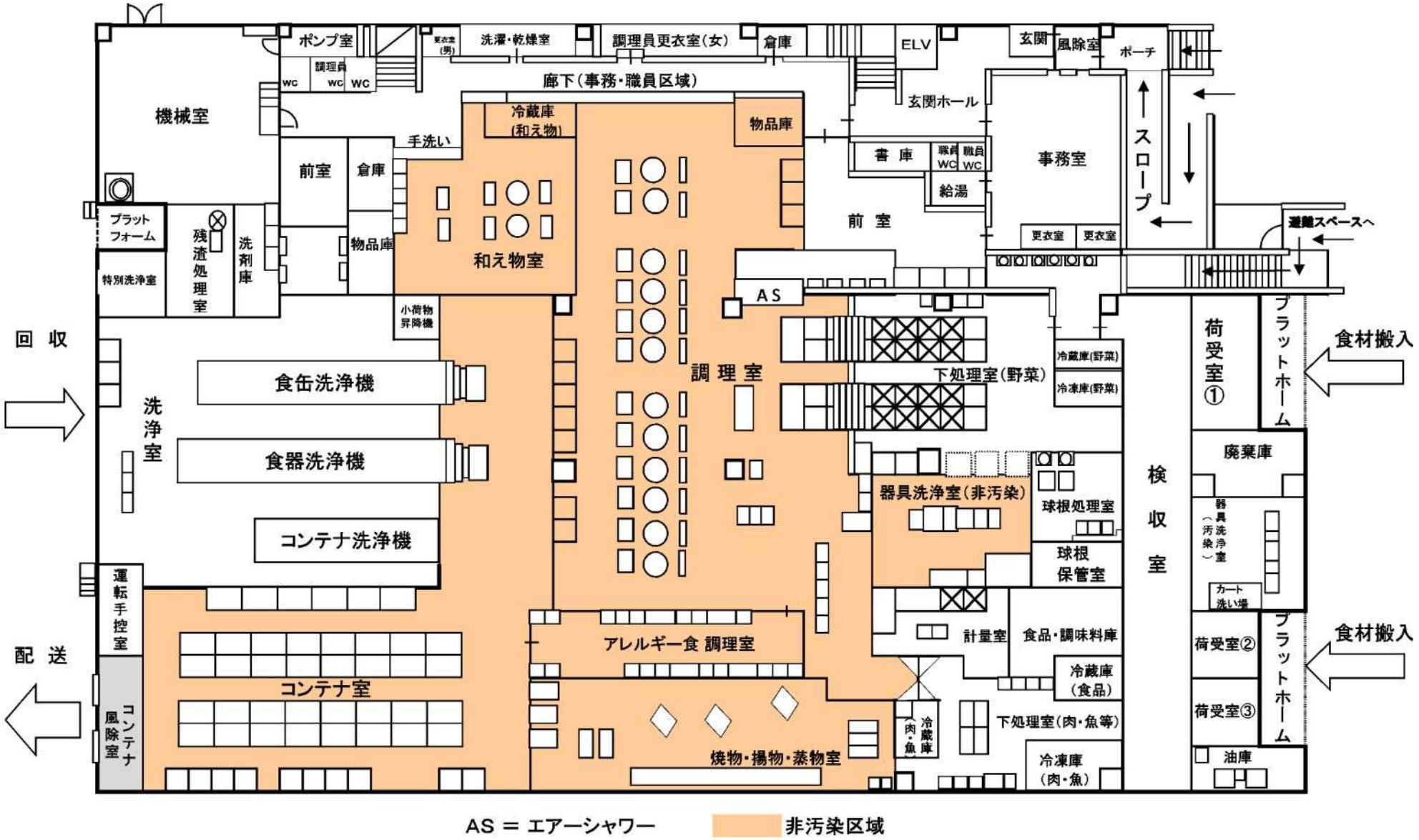


第１学校給食共同調理場配置図－2　　２階配置図



10　第２学校給食共同調理場配置図

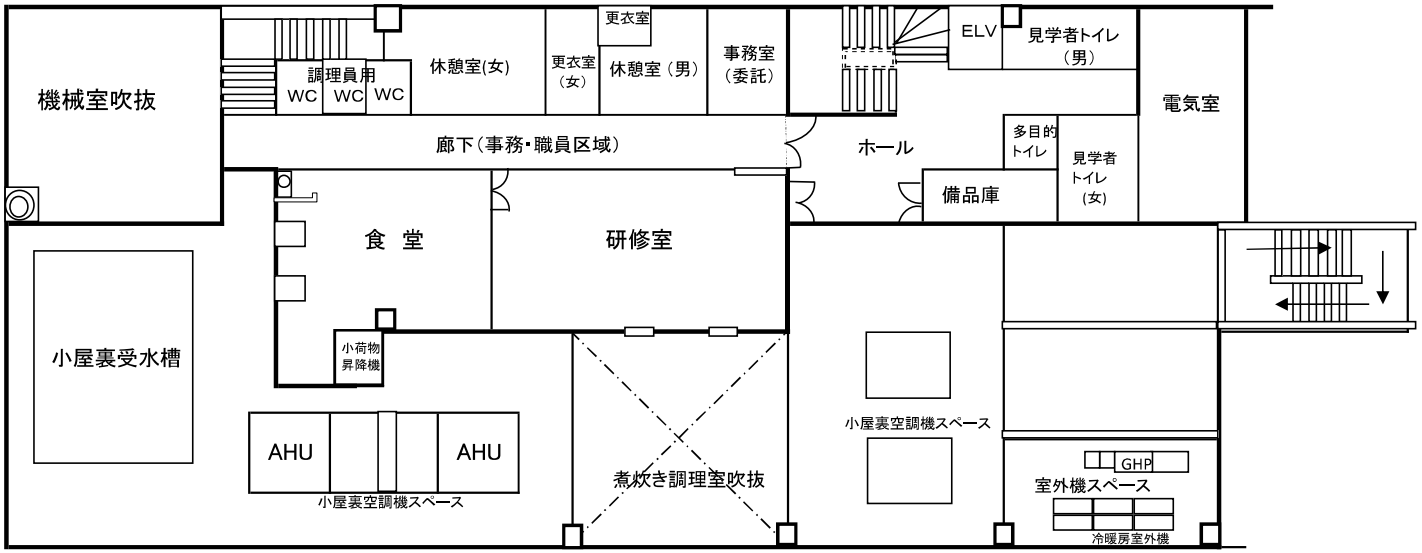
１階配置図



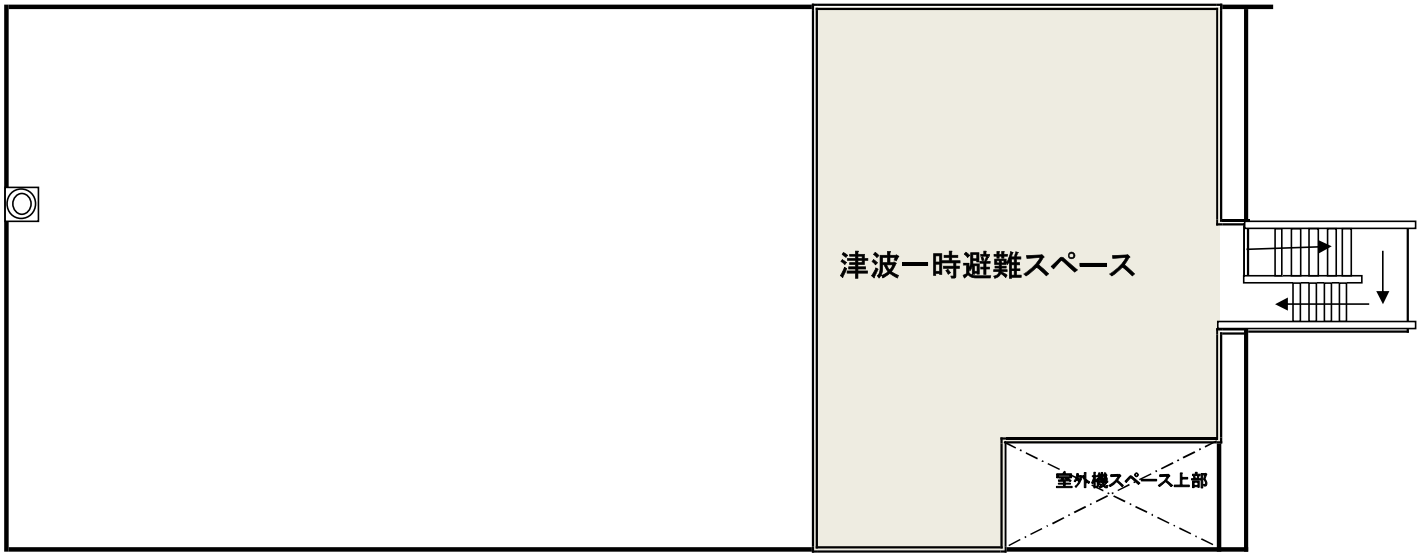
AS ＝ エアーシャワー　　非汚染区域

第２学校給食共同調理場配置図－2

２階配置図



３階配置図



資料２
（報告第２号関係）

小学校給食費支援事業について
（学校給食費の抜本的な負担軽減）

【概要】 小学校給食費の保護者負担軽減を通じた子育て支援として実施するもの
学校給食に係る食材費を支援（国1/2、都道府県1/2）

【対象】 給食を実施する公立小学校

【支援額】
５月１日現在の在籍児童数　×　基準額　×　１１か月
基準額：毎年、国が実施する給食費調査による全国平均額や物価動向を踏まえて設定
※ 令和８年度の基準額は５，２００円（**年額５７，２００円**：５，２００円×１１か月）
予算額：児童数 7,310人 × 支援年額 57,200円 ＝ 総額 ４億１，８１３万２，０００円

【本市の対応】
国と北海道からの交付金を財源とした支援事業により、学校給食会に補助
支援額を超える部分は保護者負担とする

令和８年度　小学校１人当たり年間食材費　**６７，６８０円**（月額５，６４０円×１２か月）	
国と北海道からの交付金 （市から学校給食会へ補助） **５７，２００円**	給食費 （保護者から徴収） **１０，４８０円**

中学校給食支援事業

【概要】 中学校における生徒（要保護、準要保護世帯除く）の学校給食費３か月分相当額
（令和８年９月～１１月）を支援することにより、保護者の負担軽減を図る。

【事業費】
負担金補助及び交付金　　７，４１８万３千円

【積算方法】
学校給食費３か月分相当支援（要保護、準要保護世帯除く）
《９～１１月分》

〈内訳〉	対象人数　×　１月当たり給食費　×　月数
中学生　７，４１８万３千円	３，７２４人　×　６，６４０円　×　３か月

【交付対象者】
苫小牧市学校給食会
※ 給食を提供しない生徒には給食費相当額を支援

資料３
（報告第３号関係）

郷土食の提供・地元食材の活用等について

本市の給食では、苫小牧の郷土食であるホッキカレーや姉妹都市にちなんだ献立、苫小牧で生産された農水産物を提供し、郷土の魅力を伝えています。

◆郷土食

文化庁の100年フードに認定され、水揚げ量日本一の苫小牧のホッキ貝を使用した「とまこまいホッキカレー」、同じく100年フードに認定された「とまこまいカレーラーメン」を提供しました。

とまこまいホッキカレー（6月）



とまこまいカレーラーメン（1月）



◆姉妹都市にちなんだ献立

本市の姉妹都市の八王子市、日光市、ネーピア市の郷土料理などを提供しました。

【八王子市】
セルフナポリタン
（10月）



【日光市】
鬼子蔵汁、白菜と小松菜のゆば和え
（1月）



【ネーピア市】
クマラスープ、白身魚フライ
（1月）



◆地元の農水産物の食材活用

樽前産の野菜や苫小牧港で水揚げされた魚を活用した他、農業被害対策として捕獲したエゾシカ肉を提供しました。

【樽前産ピーマン】
ささみとピーマン炒め
（9月）



【苫小牧産サクラマス】
ますのみそ焼き
（9月）



【エゾシカ肉】
エゾシカ肉としめじのボロネーゼ
（6月）



◆令和８年度に予定している新たな献立

国のアイヌ政策推進交付金を活用した新たな献立として、９月にアイヌ料理を提供します。メニューは、チェプオハウ（鱈を入れた塩味の汁物）、チポイェプ（かぼちゃとコーン、金時豆の和え物）などを予定しています。