

令和 8 年度第1回

留萌市学校給食事業運営委員会

と き 令和8年 8 月 26 日(水)18:30

ところ 留萌市役所3.4号会議室

1 開 会

2 委員長挨拶

3 報 告

- ① 令和7年度学校給食事業実施結果報告
- ② 令和8年度学校給食に関するアンケート結果分析

4 議 事

- ① 学校給食の異物混入事案における今後の対応
- ② 留萌市学校給食の主食調理加工業者における安全衛生管理基準

5 その他

6 閉 会

※添付資料

令和 8 年度学校給食事業運営委員会名簿

留萌市学校給食事業運営委員会設置条例

令和7年度 留萌市学校給食事業報告

留萌市教育委員会
教育政策課

学校給食費の収納率等の状況

現年度分:過去最高の収納率【99.95%】

● 委託事業者による初期対応・確実な回収

委託事業者による収納ノウハウや支払方法や決済方法における保護者の選択肢が広がったことにより、直営時と比較し、これまでにない高い収納率水準を達成しています。

年度	現年度分 収納率
令和4年度	99.31 %
令和5年度	99.34 %
令和6年度	99.47 %
令和7年度 (委託)	99.95 %

滞納分:調定額(未納残高)を約44%削減

● 市給食会による法的な滞納整理

滞納繰越分については、税法などの法的な滞納整理に努めた結果、滞納残高そのものを圧縮ことができました。

年度	滞納繰越分 調定額
令和4年度	2,131,040 円
令和5年度	1,885,274 円
令和6年度	1,273,507 円
令和7年度	1,193,507 円

給食費保護者支援事業：物価高騰下における負担軽減として約1,500万円を支援

保護者支援の内容

○急激な物価高騰に伴う食材費の上昇影響分を留萌市が支援。

○多子世帯における第3子以降の給食費を無償化

これらの支援等により、保護者の経済的負担軽減が図られました。

学校給食費保護者負担軽減支援

- 支援内容：小学生 1食あたり52円 / 中学生 1食あたり61円を支援

決算(実績)額： 10,567,837 円

多子世帯の経済的負担軽減支援

- 支援内容：多子世帯を対象とした第3子目以降の給食無償化
(小学生対象分:1食あたり322円 中学生対象分:一食あたり373円)

決算(実績)額： 4,328,305円

食物アレルギー対応の強化：専用調理室の設置と安全プロセスの厳格化

食物アレルギー専用調理室 (令和7年8月開始)

- 専用室の完全独立化: 工場内に専用調理室を新規に設置。
- 専用器具・専任調理員: 一般給食と接触しない専用機器・専用食缶・専任調理員を配置。
- 誤配防止コンテナ: 学校名、学年、クラス、個人名、対象アレルゲンを明記した『専用コンテナ』で個別配送。
- 提供開始手順の明確化: 基本調査表提出 → 医師の学校生活管理指導表提出 → 保護者ヒアリング → 提供決定の4ステップを完全構築。

アレルギー対応提供の対象内訳

対象児童生徒数：計 17 名（小学生16名、中学生1名）

アレルギー品目	対象人数
魚	5 名
魚卵	3 名
果物	3 名
鶏卵	2 名
甲殻類	2 名
乳	1 名
山芋	1 名

地元食材の活用と食育推進：市内調達割合35%以上の仕様に基づく地産地消

副食原材料
市内調達割合

36.54%

(委託仕様書に35%以上と明記)

学校給食地元食材活用事業の実績

令和7年度 決算（実績）額：1,517,630 円

地元産の食材を給食に導入することで、子どもたちが「食」に関わる生産、流通、消費を体験的に理解し、食への感謝を深める授業・活動を推進しました。

● 主な使用地元食材の例

ルルロッソ（小麦）

数の子

たこ

りんご

民間委託化（R7）による残食削減成果：年間残食量が3,241kg大幅減少

区分	児童生徒数（人）	残食年間総量（kg）	1人あたり残食量（kg）
R6（直営）	1,013	18,746	18.51
R7（委託）	956	15,505	16.22
差引（R7 - R6）	▲ 57	▲ 3,241	▲ 2.29

年間残食総量の変化

▲ 3,241 kg

直営時の18.7トンから15.5トンへ約17.3%の大幅な削減を達成

児童生徒1人あたりの削減

▲ 2.29 kg / 年

児童1人あたりの残食量を年間18.51kgから16.22kgへと抑制

一人ひとりの「残食」は減少しました！

【1人あたり年間残食量】 R6（直営）：18.51 kg → R7（委託）：16.22 kg

直営体制時（令和6年度）

18.51 kg / 年

1人あたり ▲ 2.29 kg 削減

民間委託後（令和7年度）

16.22 kg / 年

- 児童生徒数の減（1013名→956名）はあったものの、1人あたりの残食量は明確に減少しています。

日常点検簿

目

記録者名

气温

	作業前	作業中
作業室の温度	℃	℃
湿度	%	%

衛生チェックリスト						備考
作業前	施設内・設備		☐	作業場の清掃・清潔状態はよい		
			☐	作業場には、 unnecessaryな物品等を置いていない		
			☐	床、排水溝は清潔である		
			☐	調理用機械・機器・器具は清潔である		
			☐	冷蔵庫・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である		
			☐	機械、機器の故障の有無を確認した	故障、不備があった場合は記録をつける	
			☐	食品の保管室の温度・湿度は適切である		
			☐	冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切である (冷蔵庫 °C 冷凍庫 °C)		
			☐	容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である		
			☐	手洗い施設のせっけん液、アルコール、ペーパータオル等は十分ににある		
			☐	ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない	トラップ場所を確認	
	使用水		☐	作業前に十分（５分間程度）流水した		
			☐	使用水の外観（いろ・濁り）、におい、味を確認した		
			☐	遊離残留塩素について確認し、記録した（0.1mg/L以上あった） (mg/L)	残留塩素計の使用	
	検収		☐	品質、鮮度、包装容器の状態、異物の混入、食品表示等を十分点検し、記録した。	検収簿作成	
			☐	食品は、食品保管場所に食品分類ごとに衛生的に保管した		
	従事者	服装	☐	調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である	作業後洗濯・乾燥	
			☐	履物は清潔である		
			☐	適切な服装をしている	調理衣は上下着用	
			☐	爪は短く切っている		
手洗い		☐	せっけん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した			
健康状態		☐	下痢をしている者はいない	毎日の健康チェックリスト		
		☐	発熱、腹痛、吐き気、嘔吐をしている者はいない			
		☐	本人や家族に感染症またはその疑いがある者はいない			
		☐	感染症またはその疑いがある者は医療機関に受診させている			
		☐	手指・顔面に化膿症疾患がある者はいない			

衛生チェックリスト					備考
作業中	調理時		☐	作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した	
			☐	加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した	製造記録簿の作成
			☐	床に水を落とさないで調理した	
	便所		☐	便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある	
			☐	調理衣（上下）、履物等は脱いだ	
			☐	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した	
作業後	配送		☐	配送時間・配送記録をつけている	配送記録簿作成
	器具・容器の 洗浄・消毒		☐	器具・容器は確実に洗浄・消毒した	
			☐	器具・容器の破損を確認し、乾燥状態で保管した	
			☐	分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した	
	廃棄物の処理		☐	残菜容器は清潔である	
			☐	廃棄物の保管場所は清潔である	
			☐	ゴミ箱には蓋がついている	
	食品保管場所		☐	通風、温度、湿度等の衛生状態は良い	
			☐	ねずみやハエ、ごきぶり等衛生害虫はいない	トラップ場所を確認
	清掃		☐	清掃用具は床につかないよう吊り下げ、乾燥するように保管している	
			☐	洗剤、掃除用具等は決められた場所に設置している	
			☐	不必要なものが作業場内に放置されていない	
			☐	排水口が定期的に清掃されている	清掃記録をつける
			☐	木製の器具や段ボール類を使用していない	
			☐	製造エリアは部外者が立入りできないよう、施錠等で管理されている	
			☐	鼠族昆虫の発生状況をモニタリングしている	年間計画を策定し実施状況を記録する

調理従事者健康観察記録表

令和8年 月 日（ ）

休んだ日は休と記入してください。

			名前																					
本人	健康状態		作業前																					
		①下痢をしていない。	作業中・後																					
			作業前																					
		②発熱・腹痛・吐き気及び嘔吐をしていない。	作業中・後																					
			作業前																					
		③手指、顔面に傷、化膿性疾患はない。	作業中・後																					
			作業前																					
		④咳・倦怠感・呼吸苦・息切れ・味覚障害等の症状がない。	作業中・後																					
			作業前																					
		⑤黄疸、耳・目又は鼻からの分泌がない。	作業中・後																					
			作業前																					
		⑥感染症又はその疑いはない。	作業中・後																					
		家族	健康状態		①下痢をしていない。																			
					②発熱・腹痛・吐き気及び嘔吐をしていない。																			
	③咳・倦怠感・呼吸苦・息切れ・味覚障害等の症状がない。																							
	④黄疸、耳・目又は鼻からの分泌がない。																							
	⑤感染症の感染、またはその疑いはない。																							
その他		①感染症又はその疑いのある者は医療機関を受診させた。	作業前																					
		作業中・後																						
確認者印																								

※項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理者に報告し、指示を仰ぐこと
※手指に傷があり、絆創膏・手袋を使用した場合は×、絆創膏なしの手袋着用は△をつける。それ以外は○にする
※土曜・日曜・祝日、休んだ日も記入すること

留萌市学校給食の主食調理加工業者における安全衛生管理基準

令和8年8月 留萌市教育委員会 教育政策課

本基準の目的

本基準は、留萌市の学校給食において児童生徒に提供される主食（パン・米飯等）の安全性を徹底的に確保し、食中毒、感染症、異物混入、およびアレルギー物質の意図せぬ混入（コンタミネーション）等の事故を未然に防止するため、主食調理加工業者が製造・保管・配送の全工程において順守・履行すべき具体的な実務運用の手順および詳細な基準を定めたものである。

第1 施設・設備に関する基準

1. 営業許可の適切な取得と更新管理

食品衛生法に基づく適切な営業許可を受け、常に有効な状態を維持すること。
許可証は施設内の見えやすい場所に掲示し、有効期限の管理を徹底して更新手続きに漏れないようにすること。

2. 防虫・防鼠対策の徹底と定期監査

原材料や包装資材は、ねずみや昆虫による汚染・被害を防ぐため、床面から 30cm 以上、壁面から 20cm 以上離れた状態で、必ずふた付きの密閉容器や強固なラックに保管すること。

また、月 1 回以上、専門業者による定期点検・生息調査を実施し、その結果報告書を実際に記録・保管すること。

問題が発見された場合は直ちに駆除・防除対策を講じること。

3. 適切な食品保管と詳細な検収記録の作成

すべての食品および原材料の保管は、それぞれの適切な指定温度（常温・冷蔵・冷凍）を厳守して正しく取り扱うこと。

原材料の受け入れ（納品）時は、品名、数量、品温（冷蔵・冷凍品）、包装の破損状態、賞味期限等を一項目ずつ確実に確認し、その結果を「検収簿」にリアルタイムで作成・記録すること。

使用する搬入容器や器具類は、使用前に適切な洗浄・消毒を行うこと。

第2 調理・加工工程の管理（HACCP の導入）

1. HACCP に沿った衛生管理計画の策定と日次記録

食品衛生法に基づき、委託加工工場における HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方を取り入れた「衛生管理計画」を明確に策定すること。

重要管理点（CCP）となる工程を特定し、日々の順守状況や監視結果をチェックリスト等により確実に記録・保存すること。

2. 厳格な加熱殺菌・温度管理

微生物、細菌およびウイルスを確実に死滅させるため、調理加工時は中心温度計等を用いて、食品の中心部まで確実に加熱殺菌されたことを確認すること。

- ・通常の製品

- ▼中心温度 75℃以上で 1 分間以上連続して加熱

- ・ノロウイルス汚染の恐れがある食品

▼中心温度 85～90℃で 90 秒間以上連続して加熱

加熱温度と時間は、製品のロットごと、または一定時間ごとに測定し、記録簿に漏れなく正確に記入すること。

3. 放冷時の二次汚染防止と適切な放冷温度管理

炊飯後の米飯や焼き上げ後のパンの放冷作業は、二次汚染を防止するため、完全に区画された「非汚染作業区域（クリーンゾーン）」内において、清潔な環境下で行うこと。

【主食種別における配送管理温度の基準値】

主食の種別	配送管理温度の基準	実務上の管理・運用の方法
米飯（温食）	納品（配食）時 65℃以上を維持	二重構造の保温コンテナや専用食缶を使用し、極端な温度低下を防ぐ。
パン	常温配送（15℃～25℃の範囲内を推奨）	密閉されたプラスチック製コンテナを使用。直射や雨水を避け、極端な高温・多湿・結露を防ぐ。
麺	温かい麺は 65℃以上を維持 冷たい麺は配送時 10℃以下を維持	二重構造の保温コンテナや専用発砲容器を使用し、極端な温度低下を防ぐ。

4. 日常点検簿のリアルタイム作成と実施

作業工程ごとに必要な各種記録簿（設備機器の動作点検、温度記録、洗浄消毒記録等）をあらかじめ作成し、毎日の作業進行に合わせてリアルタイムに記録を行うこと。

事後によるまとめた記入や虚偽の記録は一切認めない。

5. 特定原材料（そば等）製造時のコンタミ防止と個別点検

アレルギー物質によるコンタミネーション（微量混入）を徹底的に防止するため、そば等の特定原材料を含む製品を製造・使用する際は、調理器具、製造ライン、容器等の完全な使い分けを行うこと。同一ラインを使用せざるを得ない場合は、徹底した洗浄・消毒・残留確認を行い、その日時、洗浄手順、担当者名を個別の「そば等製造点検簿」に詳細に記録すること。

第3 従事者の健康・衛生管理

1. 定期的な検便の実施と入場制限

すべての調理製造従事者（パート・アルバイト、配送員含む）は、定期的な検便（赤痢、サルモネラ、チフス、腸管出血性大腸菌 0157、およびノロウイルス等）を実施すること。

検査結果の報告を受け、全員の「陰性」が確実に確認されるまでは、主食製造ラインへの入場および作業に関わることを一切認めない。

検査結果報告書は適切にファイルし、いつでも提示できるよう保管すること。

2. 毎日の健康チェックと記録簿の義務化

作業開始（入場）前に、必ず全員に対して対面による健康チェックを実施すること。下痢、おう吐、吐き気、発熱、腹痛、手荒れ・化膿創の有無、および同居家族の

体調不良の有無等を確認し、個人別の「健康状態チェック表」に体温とともに確実に記録すること。 軽微な症状であっても見逃さず申告させる環境を整えること。

3. 体調不良時の作業禁止措置および厳格な復帰基準

下痢、おう吐、吐き気、発熱などの症状がある従事者、およびノロウイルスへの感染が疑われる者は、主食の製造ラインおよび施設内への立ち入りを直ちに禁止すること。

特にノロウイルス感染者およびその疑いのある者については、症状が完全に消失した後、改めて検便検査を実施し、そこで「陰性」が確認されるまでは、いかなる理由があっても主食製造および関連作業に復帰させないこと。

4. 衛生着・身だしの徹底と入場

専用の衛生作業衣（上下、インナーネット）、毛髪が完全にはみ出さない帽子、マスク、および専用の作業靴を規定の通り正しく着用すること。

指輪、時計、ピアス等の装飾品の着用は一切禁止する。

製造現場への入場時は、粘着ローラー（コロコロ）等を用いて塵埃や毛髪を完全に除去し、入念な手指消毒を行ってから入場すること。

第4 検査と配送の基準

1. 自主検査の定性的実施と教育委員会への報告

製造された製品ロットから定期的にサンプルを抽出し、専門検査機関にて微生物検査（大腸菌群、一般生菌数、黄色ブドウ球菌等）を行うこと。

また、月1回以上、専門業者による衛生環境検査を実施し、その結果報告書を確実に記録・保管すること。

検査結果報告書の写しは、速やかに留萌市教育委員会へ提出すること。

万が一、法令や基準値を超える菌が検出された、あるいはその疑いがある場合は、直ちに製造および出荷を全面的に停止し、教育委員会へ緊急報告の上、原因究明と再発防止策を講じること。

2. 保存食の適切な採取と冷凍保管

万が一の食中毒や事故発生時における迅速な原因究明のため、使用したすべての原材料（ロットごと、仕込みごと）および製造・提供した主食（パン・米飯の製品ごと）を、それぞれ清潔な滅菌容器または専用袋に 50g 以上ずつ衛生的に採取すること。採取した保存食は、冷凍庫（保存食専用容器使用）において -20°C 以下で 2 週間以上、厳重に保存・管理すること。期間終了後は適切に廃棄すること。

3. 配送時の汚染防止対策と配送記録簿の作成

製品を学校へ運搬する専用コンテナおよび配送車両は、使用の前後に必ず完全な洗浄・消毒を行い、常に高い清潔度を保つこと。運搬・移動中においては、外気、塵埃、雨水、直射日光、および害虫等による汚染を完全に遮断できる密閉構造またはカバー等の対策を講じること。

また、出発時刻、到着時刻、コンテナ内（納品時）の製品温度および外気温、配送担当者名、車両の衛生状態を運行ごとに記録する「配送記録簿」を確実に作成・運用し、日々の運行のトレーサビリティを確保すること。配送においては、以下の主食別配送管理温度基準を順守すること。

令和8年度学校給食事業運営委員会委員名簿

(至 令和9年3月31日)

区分	氏名等	
	団体名	氏名
留萌市立小中学校の 管理職及び教職員	留萌市立小中学校校長会	○田谷 典久
	留萌市教頭会	山形 勉
	留萌市学校保健部会	豊川 圧江
PTA代表者	留萌市PTA連合会	◎安達 仁
		朝倉 弥生
		加藤 健太
学識経験者	港北小学校運営協議会	佐々木 佑輔
	潮静小学校運営協議会	上坂 勝美
	東光小学校運営協議会	中尾 淳

◎委員長 ○副委員長

留萌市学校給食事業運営委員会設置条例

(設置)

第1条 留萌市学校給食事業の適正にして円滑な運営を図るため、地方自治法（昭和22年法律第67号）第138条の4第3項の規定に基づき、留萌市学校給食事業運営委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第2条 委員会は、次に掲げる事項について審議し、及び留萌市教育委員会（以下「教育委員会」という。）の諮問に応じ答申するものとする。

- (1) 学校給食事業の運営及び管理に関すること。
- (2) 学校給食事業会計の予算及び決算に関すること。
- (3) 学校給食の衛生管理に関すること。
- (4) その他、学校給食事業の適切な実施に関すること。

(組織)

第3条 委員会の委員は10人以内とし、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 留萌市立小中学校の管理職及び教職員
- (2) PTA代表者
- (3) 学識経験者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は前任者の残任期間とする。

2 前項の委員は、再任することができる。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会に委員長及び副委員長各1人を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員のうちから互選する。

3 委員長は、委員会を総括し、委員会を代表する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議（以下「会議」という。）は、委員長が招集し、委員長が議長となる。

2 会議は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

4 前項の場合においては、議長は、委員として議決に加わることはできない。

(委任)

第7条 この条例に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

この条例は、令和7年4月1日から施行する。

令和8年度 学校給食アンケート結果分析報告書

令和7年度調査との比較を踏まえた現状課題と改善の方向性 | 作成日: 令和8年8月

1. 分析の概要

令和8年度の学校給食アンケート結果について、令和7年度調査との比較を行い、児童生徒及び教職員の回答から現在の学校給食における主な課題と改善の方向性を整理した [cite: 1]。今回の調査では、給食全体を一律に評価するというよりも、**量・味付け・献立の種類**によって明確に評価が分かれていることが確認できる [cite: 1]。

30.9%

残さず食べる

41.9%

ときどき残す

27.1%

いつも残す

2. 「量」に関する課題と分析

主食（ごはん・パン・麺）については「普通」という回答が最も多く、主食全体が一律に多すぎる、または少なすぎる状況とはいえない [cite: 1]。

主食項目	普通	多い	少ない
ごはん	114人	36人	31人
パン	123人	37人	21人
麺	120人	27人	34人

【副菜・汁物・おかずの不均衡】

一方、汁物は「少ない」が47人、揚げ物・焼き物・炒め物等のおかずは「少ない」が64人であるのに対し、サラダ・和え物等は「多い」が41人であった [cite: 1]。課題は給食全体の単純な増量ではなく、**主菜・副菜・汁物の量のバランス**にある [cite: 1]。

【教職員からの指摘と配食の安定性】

教職員からも「おかず、汁ものなど日によって量が違う。クラスによって差がある」（11人）、「量が少ない」（9人）という意見が寄せられている [cite: 1]。児童生徒の「少ない」という回答と教職員の「日によるばらつき」が重なっており、献立ごとの設定量だけでなく、配食・配膳時の安定性検証が必要である [cite: 1]。

3. 残食の課題と要因分析

令和8年度の残食状況は、「残さず食べる」30.9%、「ときどき残す」41.9%、「いつも残す」27.1%であり、約7割の児童生徒が残食傾向にある [cite: 1]。

残食理由は「量が多い」ことだけにとどまらない [cite: 1]。年齢層によって主要因が異なるため、多角的なアプローチが求められる [cite: 1]。

- ・小学生の残食理由：「苦手な食べ物がある」（28.6%）、「味が好みでない」（27.3%）が上位 [cite: 1]。
- ・中学生の残食理由：「味が好みでない」（29.2%）、「苦手な食べ物がある」（22.3%）が上位 [cite: 1]。

したがって、残食対策は単なる量の調整だけでなく、味付けや苦手食材への対応、食経験の少ない料理への配慮を組み合わせる必要がある [cite: 1]。

4. サラダ・和え物等の味付けに関する課題

調査の中で最も継続性の高い課題が**サラダ・和え物等の味付け**である [cite: 1]。

- ・令和7年度調査：苦手な給食として和え物・サラダが小学生26.0%、中学生22.6%でともに1位 [cite: 1]。
- ・令和8年度調査：中学生でサラダが29.4%で苦手な献立1位、小学生でも12.1%で上位に位置 [cite: 1]。
- ・自由記述での具体的不満：「リンゴ酢・ドレッシングなど酸っぱい味付けへの不満」が児童生徒5人、教職員6人から挙げられた [cite: 1]。

児童生徒と教職員の双方から共通の課題が示されており、**酸味を中心とした味付けの見直しは最優先課題**である [cite: 1]。

5. 人気献立から見える改善材料と経年変化

児童生徒が好む献立は明確であり、これを他の献立改善の参考とすることが有効である [cite: 1]。

区分	令和8年度 おいしかった献立	今後食べたいメニュー
小学生	ラーメン、カレー、パン・揚げパン、から揚げ、フルーツポンチ [cite: 1]	デザート、ラーメン・冷麺、揚げパン・パン、カレー、混ぜご飯・炒飯、から揚げなど [cite: 1]
中学生	カレー、ラーメン、フルーツ白玉、から揚げ、はちみつ鶏 [cite: 1]	

人気献立を単に増やすのではなく、児童生徒が支持する「味」「温かさ」「食べやすさ」「食べ慣れ」といった要素を抽出し、他の献立の品質改善に活用していくことが望ましい [cite: 1]。

【令和7年度からの変化と検証段階への移行】

令和7年度調査では「以前の給食に戻してほしい」（41人）、味付け問題（39人）、量が少ない（27人）、温かいごはん（21人）、サラダ・野菜への不満（20人）などの意見があった [cite: 1]。
前年度結果を受けた一部改善は進んでいるものの、酸味・サラダ類・量・献立の組み合わせには引き続き課題が存在する [cite: 1]。今後は「改善したか」だけでなく、「**どの改善策がどの程度効果を上げたか**」を検証する段階へ移行する必要がある [cite: 1]。

6. 今後の重点課題（優先度別）

優先度	課題	分析上の根拠
★★★★★	サラダ・和え物の味付け改善	苦手献立の上位。酸味への不満が児童生徒・教職員双方から継続している [cite: 1]。
★★★★★	おかずの量・配食量の安定化	おかずが少ないという回答に加え、教職員から日による量のばらつきが指摘されている [cite: 1]。
★★★★☆	献立の組み合わせ改善	教職員から献立の組み合わせへの疑問が継続して出ている [cite: 1]。
★★★☆☆	人気献立の効果的な活用	カレー、ラーメン、揚げパン、から揚げ等への支持が明確である [cite: 1]。

7. 改善の方向性と総合評価

- ・**味付け見直し**：サラダ・和え物について、リンゴ酢等の使用量や酸味・甘味・塩味のバランスを重点的に検証する [cite: 1]。
- ・**量の最適化**：全員一律の増量ではなく、学年・献立別に必要量を検討（中学生は部活動等も考慮） [cite: 1]。
- ・**配食の実態把握**：日による量のばらつきについて配缶・配食・配膳の実態を確認し、クラス間格差を低減する [cite: 1]。
- ・**人気要素の横展開**：人気献立の「味・温度・食べやすさ」を他献立の改善に適用 [cite: 1]。
- ・**次回アンケートへの反映**：「酸味」「量のばらつき」「献立の組み合わせ」等の改善状況を直接確認できる設問を設計 [cite: 1]。

【総合評価と次年度の柱】

給食全体が一律に不評なのではなく、献立により評価が分かれている [cite: 1]。「給食をもっとおいしくする」という包括的対応ではなく、「**人気献立は維持・活用しながら、苦手献立の品質を改善する**」という二方向の取組が極めて有効である [cite: 1]。

次年度の改善は、以下の4点を中心軸として推進することが適当である [cite: 1]：

1. **サラダ・和え物等の味付け改善** [cite: 1]
2. **おかずの量と配食の安定化** [cite: 1]
3. **献立の組み合わせの最適化** [cite: 1]
4. **残食につながる苦手食材・味の好みへの対応** [cite: 1]

【参照資料】

- ・ 令和8年度学校給食に係るアンケート調査 結果報告書（令和8年8月） [cite: 1]
- ・ 令和7年度学校給食に係るアンケート調査 結果報告書（令和8年2月） [cite: 1]

令和 8 年度学校給食に係るアンケート調査 結果報告書

令和 8 年 8 月

留萌市教育委員会教育政策課

1 調査の概要

1. 調査の目的

令和7年4月より始まった民間委託による学校給食についての現状把握及び、児童生徒及び教職員からの意見等を今後の学校給食の改善に向けた参考とするため。

2 調査の方法

(1) 対象者

留萌市の小中学校に在籍する児童生徒（小学校4年生以上）

留萌市の小中学校に在籍する教職員

(2) 方法

①tetoru（保護者連絡ツール）より児童生徒及び保護者、教職員へ配信。

②tetoruに記載されたURLとQRコードからアンケートに回答。

(3) 調査期間

令和8年7月1日（水）から令和7月15日（水）まで

アンケート調査結果（児童生徒）

【質問 1】 あなたの学年を教えてください。

4 年生	5 年生	6 年生	中 1 年生	中 2 年生	中 3 年生
3 5 人	2 5 人	3 5 人	2 9 人	2 5 人	3 2 人

【質問 2】 ごはん、パン、麺の量について教えてください。

ごはん	普通	多い	少ない
小学生	4 9 人	2 5 人	2 1 人
中学生	6 5 人	1 1 人	1 0 人
計	1 1 4 人	3 6 人	3 1 人
パン	普通	多い	少ない
小学生	6 9 人	1 4 人	1 2 人
中学生	5 4 人	2 3 人	9 人
計	1 2 3 人	3 7 人	2 1 人
麺	普通	多い	少ない
小学生	6 0 人	1 6 人	1 9 人
中学生	6 0 人	1 1 人	1 5 人
計	1 2 0 人	2 7 人	3 4 人

【質問 3】 汁物、おかずの量と味について教えてください。

	量				味			
①汁物（カレー・めん スープ・みそ汁）	多い	少ない	普通	その他	濃い	うすい	普通	その他
小学生	9 人	24 人	59 人	3 人	14 人	11 人	66 人	4 人
中学生	4 人	23 人	54 人	5 人	6 人	10 人	64 人	6 人
計	13 人	47 人	113 人	8 人	20 人	21 人	130 人	10 人
②おかず（揚げ物・焼 き物・炒め物など）	多い	少ない	普通	その他	濃い	うすい	普通	その他
小学生	4 人	31 人	57 人	3 人	9 人	8 人	75 人	3 人
中学生	3 人	33 人	45 人	5 人	2 人	10 人	69 人	5 人
計	7 人	64 人	102 人	8 人	11 人	18 人	144 人	8 人

③おかず（サラダ・和え物・炒め物）	多い	少ない	普通	その他	濃い	うすい	普通	その他
小学生	21 人	17 人	55 人	2 人	12 人	13 人	62 人	8 人
中学生	20 人	11 人	49 人	6 人	11 人	15 人	50 人	10 人
計	41 人	28 人	104 人	8 人	23 人	18 人	112 人	18 人

【質問 4】 給食を残すことがありますか。

	残さず食べる		ときどき残す		いつも残す	
	R 7	R 8	R 7	R 8	R 7	R 8
小学生	(27.4%)	2 5 人 (26.3%)	(52.4%)	4 6 人 (48.4%)	(20.2%)	2 4 人 (25.2%)
中学生	(36.4%)	3 1 人 (36.0%)	(40.5%)	3 0 人 (34.8%)	(23.1%)	2 5 人 (29.0%)
計	(31.9%)	5 6 人 (30.9%)	(46.3%)	7 6 人 (41.9%)	(21.8%)	4 9 人 (27.1%)

【質問 5】 給食を残す理由を教えてください。（3 つまで）

		1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
小学生	R8	苦手な食べ物がある（28.6%）	味が好みでない（27.3%）	量が多い（12.1%）	給食時間が短い（11.4%）	食べたことのない食べ物だから（7.6%）
	R7	苦手な食べ物がある（40%）	味が濃い（16%）	その他（13%）	食事時間が少ない（10%）	量が多い（10%）
中学生	R8	味が好みでない（29.2%）	苦手な食べ物がある（22.3%）	食べたことのない食べ物だから（10.7%）	給食時間が短い（10.7%）	量が多い（9.2%）

【質問 5】 残してしまう給食を教えてください。(3 つまで)

		1 位	2 位	3 位	3 位	5 位
小学生	R8	和え物・サラダ (26.0%)	魚料理 (12.4%)	ごはん (10.5%)	卵料理 (10.5%)	牛乳 (9.3%)
	R7	和え物・サラダ 19%)	魚料理 (14%)	卵料理 (11%)	味噌汁・スープ (7%)	ごはん・パン (6%)
中学生		和え物・サラダ (22.6%)	パン (11.7%)	炒め物 (11.7%)	汁もの (10.9%)	ごはん (10.1%)

【質問 6】 4 月からの給食の中でおいしかった献立を教えてください (3 つまで)

	1 位 (15.4%)	2 位 (14.4%)	3 位 (8.2%)	4 位 (6.1%)	5 位 (5.6%)
小学生	ラーメン	カレー	パン・揚げパン	から揚げ	フルーツポンチ

	1 位 (23.0%)	2 位 (14.3%)	3 位 (9.3%)	4 位 (5.7%)	5 位 (5.0%)
中学生	カレー	ラーメン	フルーツ白玉	から揚げ	はちみつ鶏

【質問 7】 4 月からの給食の中で苦手だった献立を教えてください (3 つまで) おいしかったメニューを教えてください。

小学校		中学校	
汁物・ポタージュ	15.7%	サラダ	29.4%
サラダ	12.1%	汁物・ポタージュ	15.6%
チーズ入りちくわ	9.2%	和え物	7.8%
和え物	9.2%	チーズ入りちくわ	3.9%
魚料理	9.2%	スパゲティ	3.9%

【質問 8】 給食で食べたいメニューを 3 つまで教えてください。

小学校		中学校	
デザート	15.2%	ラーメン・冷麺	13.5%
揚げパン・パン	8.2%	デザート	11.2%
ラーメン	7.0%	揚げパン・パン	9.7%
アイス	7.0%	カレー	7.5%

果物・冷凍みかん	5.7%	混ぜご飯・炒飯	6.0%
カレー	5.7%	から揚げ	5.2%

【質問 9】 給食についての意見や要望等があれば記入してください。

量を増やしてほしい、足りない	12人
全体的な味への不満・美味しくない	10人
リンゴ酢・ドレッシングなど酸っぱい味付けへの不満	5人
味付けほ偏り（濃い・うすい・甘い・辛いなど）	4人
サラダが美味しくない	4人
温かさや調理状態の不満（油が多い、おかずが冷たすぎる）	4人
ごはん、パンへの不満（ごはんが柔らかすぎる、パンがぼそぼそ）	3人
見た目への不満	3人

アンケート調査結果（教職員）

【質問 1】 あなたの年代を教えてください。

留萌小	東光小	港北小	潮静小	緑丘小	留萌中	港南中
14人	16人	4人	4人	8人	20人	6人

【質問 2】 ごはん、パン、麺の量について教えてください。

ごはん	普通	多い	少ない
小学校	40人	5人	1人
中学校	20人	5人	1人
計	60人	10人	2人
パン	普通	多い	少ない
小学校	44人	1人	1人
中学校	25人	1人	0人
計	69人	2人	1人
麺	普通	多い	少ない
小学校	39人	5人	2人
中学校	19人	5人	2人
計	58人	10人	4人

【質問 3】 汁物、おかずの量と味について教えてください。

	量				味			
①汁物（カレー・めん スープ・みそ汁）	多い	少ない	普通	その他	濃い	うすい	普通	その他
小学生	4人	7人	26人	9人	4人	6人	25人	11人
中学生	3人	5人	16人	2人	2人	5人	17人	2人
計	7人	12人	42人	11人	6人	11人	42人	13人
②おかず（揚げ物・焼 き物・炒め物など）	多い	少ない	普通	その他	濃い	うすい	普通	その他
小学生	0人	14人	27人	5人	5人	3人	33人	5人
中学生	0人	8人	14人	4人	2人	2人	22人	0人
計	0人	22人	41人	9人	7人	5人	55人	5人
③おかず（サラダ・和 え物・炒め物）	多い	少ない	普通	その他	濃い	うすい	普通	その他
小学生	3人	16人	22人	5人	0人	8人	30人	8人

中学生	4 人	3 人	17 人	2 人	1 人	4 人	18 人	3 人
計	7 人	19 人	39 人	7 人	1 人	12 人	48 人	11 人

【質問 4】 給食についての意見や要望等があれば記入してください。

おかず、汁ものなど日によって量が違う。クラスによって野村がある	1 1 人
量が少ない	9 人
リンゴ酢などの酸っぱい味付けへの不満	6 人
味付け、変わったメニュー、食べられない味付け	6 人
全体的な味付けへの不満（濃い・うすい）	5 人
日頃の感謝、前向きな意見	5 人
サラダ・和え物・スープへの具体的な不満	4 人
食器かごや配送に関すること	3 人
献立の組み合わせへの疑問	3 人
パン・牛乳、麺の意見	3 人

令和 8 年度学校給食に係るアンケート調査における自由記載欄

小学生

- ・牛乳にストローをつけて欲しい。お味噌汁の味を薄くして欲しい。
- ・辛い物や酸っぱい物を減らして欲しい、他国の料理は口に合わないのであまり出して欲しくない
- ・カレーが辛くて食べられない時がある。サラダも辛い時がある。委託になって、美味しかったのは初めの一週間で、あとはまずい。前の給食にもどしてほしい。
- ・見た目が美味しそうなさそうに見える時があります。唐揚げとか一個一個の大きさにバラ付きがあるので均一にして欲しいです。”
- ・たまには牛乳じゃなくて飲むヨーグルトの日があって欲しい！
- ・豚ジスカンの量を多くしてほしいです。
- ・美味しくないことが多い。味噌汁が酸っぱく感じる。
- ・量が多い
- ・あったかくして欲しい
- ・アンケートの際にメニューが載っていると選択しやすい
- ・誕生日にケーキのサプライズがあったらうれしいです
- ・冷えてる給食が嫌だ
- ・少ない、おいしくない
- ・パスタのミートソースの量がいつもクラス全体で足りないので増やしてください！
- ・基本的に全部美味しくありません。
- ・好きだったメニューが出なくなるのは悲しく、デザートが少ない
- ・チーズが甘すぎる
- ・量を多くして欲しい、味が薄い、もう少し美味しい給食があってもいいと思う、おかずの数を増やして欲しい
- ・ほぼ美味しくない
- ・ほぼ美味しくない、楽しみがない、辛いものはなぜ出すのか一年生は食べれるのか
- ・サラダが酢の味がするのがいやです。全体的に給食が美味しくない。給食が楽しみじゃなくなった。美味しい給食が食べたい。
- ・うどんの汁の味が濃すぎる
- ・量が少ないので、多くしてほしい。
- ・チーズハンバーグと竹輪の磯辺揚げ(チーズ入り)のチーズが甘すぎる、夏に冷たいものが食べたい
- ・油の量が多いので、少なくしてください。給食当番でサラダ、スパゲッティのソースを盛り付けするときに、足りなくなるので、少し多めにしてください。
- ・量が足りない
- ・せめておいしくつくってください。
- ・スパゲティのソースが少ないです。(ミートソース)、野菜ジュースはうれしかったけど、量が少なかったです。あまいデザートをもっと出してほしいです。”
- ・味に偏りがあり、濃すぎる薄すぎるが結構あります。なるべく均等にして欲しい。

- ・肉料理とかの量を増やして欲しい
- ・もう少し今時の食べ物にしたほうがいいと思う！
- ・麺の日を増やしてほしいです。
- ・もっと揚げ物を出してください
- ・ご飯にかけるようなおかずを増やしてほしい。
- ・牛乳の量が少ないので、増やしてほしい
- ・ご飯が軟すぎて食べれない”量が少ない。

中学生

- ・量が少ない、質素。もっとお腹にたまるような給食にして欲しい。”
- ・白インゲン豆のスープはあんまりにもザラザラしてて美味しくありませんでした。改善してください。
- ・美味しくないメニューが多い。リンゴ酢を使った料理をやめて欲しい。おかずになる料理がない日がある。サラダ全般美味しくない。
- ・味噌汁の味が好みじゃない
- ・量は少ないし全体的に美味しくなくて残すことが多い
- ・牛乳があまり好きな味ではない
- ・冷凍食品でも温めて出して欲しい。磯辺揚げチーズ入りがめっちゃくちゃ冷えていた。豚ジスカン1人分の量が少ない多くしてほしい。去年よりみそ汁の味が美味しかった。みそ汁にゴボウが入らなくなって食べやすくなった。バターパンが硬くてボソボソしていておいしくない。もう出さないでほしい。
- ・スパゲッティのソースが少ない、りんご酢を使ったサラダが不得意
- ・味噌汁の大根を細切りに変えて欲しい
- ・美味しいの出してほしい、アイスが溶けていたり、おかずが冷たすぎて美味しくない時ある。
- ・ご飯が柔らかすぎる
- ・毎日美味しい給食をありがとうございます。
- ・私のクラスは人数が多いので、行き渡らない事があるのもっと量を増やして欲しい。(盛方の問題ではない)
- ・りんご酢が苦手
- ・コーンスープの味を変えて欲しい、他は美味しい”
- ・味が濃いつきや薄いつきがあります
- ・ハヤシライスに福神漬はやめてください
- ・油が多い時があつて胸やけする。
- ・もっと美味しくして欲しい
- ・委託されてから 味付けやメニューが変わって 残す事が増えたとし体調が悪くなる日々が増えた。前の様には難しいかもしれないけど その時に近い味付けが良い。
- ・素麺の時はツユを冷たくしてほしいです。
- ・味の濃い牛乳が飲みたい
- ・カレーが少し辛いので甘くしてほしい。食べ物の見た目をよくしてほしい。例えばドロドロしているものの色合いなど。

- ・ラーメンを増やして欲しい
- ・量を増やして欲しい
- ・委託されてから美味しくない
- ・標準を牛乳 2 個にしてほしい
- ・マヨネーズ、ケチャップが多いクラスに苦手な人が多いので減らしてもいいと思った。日によっては主食が食べられない日もあるので改善してほしいと思った。
- ・旨くしてほしいし、給食の量を増やしてほしい”
- ・マヨネーズ系のサラダが多いです、揚げ物がベちゃベちゃしてるのが嫌です
- ・ハンバーグがかまぼこのような感じでとても美味しくない。
- ・ご飯がすすむおかず(肉類など)を毎日あると嬉しいです。
- ・ほとんどおいしいと思って食べることがない。特にサラダで、においが変で酸味が強すぎておいしくないものがあつた。量も足りない。もっとおいしい給食が食べたい。
- ・マヨネーズが口に合わない、見た目が悪い

教 員

- ・ご飯の量が日によって極端に少ない時がある。また、丼ものの時に、かけるおかずが少な過ぎて「丼」にならない。ジュースはいらない。量が少ないため。
- ・いつも美味しくいただいています。ありがとうございます。
- ・いつもありがとうございます。今後ともよろしくお願いいたします。
- ・パスタのとき、ソースの量が毎回足りないです。職員室からもらったときもありました。同じく、肉が入った炒め物も少なく感じる時があり、子どもたちから不満の声があります。逆にみそ汁は多いくらいです。バターパンが硬くて不人気です。牛乳の味は薄いけれど大体の児童は慣れました。和物の残食が多いです。特に梅やなめたけの和物を食べません。子どもたちが好きな味付けにしてほしいです。前の給食の春雨サラダのようなものが味付けが好まれます。
- ・ご飯やおかずの量が安定していないのが気になります。以前はそんなことがなかったので、なぜ今はそのような状況が起こるのか、わかりません。
- ・子どもたちが残すことが多いです。「もっと普通の味がいい」「味が薄い」など、一口食べて残す子が多くいます。カレーなどは人気ですが、サラダや汁物への評価が低いです…
- ・変わったメニューが多く、食べにくいので子どもたちが、残す量が多いです。白豆スープがあまり美味しくない。
- ・職員室用の給食において、量のムラが大きいです。極端に少ない日があります。
- ・全体的に味が濃いのが気になります。また、コチュジャンサラダやポン酢合えなど少し変わった味付けのものは子どもが苦手な味だったり、食べるのに抵抗感を抱きやすいものも多いので、オーソドックスな味付けが増えるといいなと思います。
- ・いろいろな食に出会う機会があつてありがたいのですが、シンプルで良いような気もしま
- ・献立のなかの組み合わせを考えてほしい。食べ合わせが微妙だと感じる日が多い。
- ・お玉で盛り付けるようなおかずが 2 種の時は、配膳が難しい
- ・以前よりメニューは豊富になっていますが、今の子供たちは、食べたことのない味は受け付けないという子が多いです。給食にお金もかけられないのは十分承知ですが、楽しく食べられる給食にしてほしい。お菓子みたいなおやつ系ではなく、食文化を味で教えてほしい。おや

つ系は家庭で十分に食べています。カロリーも高い。その分、別なものを出してください。

- ・学年によって個数が変わるメニューについては、献立表にその都度個数を記載してもらいたいです。載っている月とそうでない月があり、混乱したことがありました。
- ・日にもよりますが、おかずの量が少ないと感じるときがあります。
- ・去年の1学期よりはよくなったが、不思議な味付けのものがちょくちょくある。ポタージュがシャバシャバで不評。他にも特に残量の多いものは改善してほしい。また、子供たちにアンケートを取って声を聞いてほしい。
- ・酸っぱい系のサラダは子どもたちが食べずらそうです
- ・いつも給食ありがとうございます。スパゲティミートソース、ドライカレーの量が少ないので増やしてほしいです。
- ・砂糖の味しがないときがある。汁物の具がほとんど入っていないときがある。おやつみたいなもので一品になっているのは不要だと思う。
- ・いろいろ工夫されて献立が作られていると感じるのでありがたいと思います。
- ・炒め物やサラダなどは、その時によって量が多い・少ないなどややばらつきを感じることもありますが、味はおいしく使われる野菜の量なども前より増えているのではと感じるのでよいと思います。
- ・汁ものが具たくさんでおいしいです。麺類の汁もととてもおいしいです。
- ・仕方がないのだと思うのですが、量のわりに大きい食缶の場合があるので、もう少し小さめの食缶にしていただけると子どもたちも配膳しやすいと感じます。
- ・おいしい給食をありがとうございます。これからもよろしくお願いします。
- ・味噌汁の味噌が変わり、出汁もきいていて飲みやすくなった。味も薄くなった。妙な多国籍料理は名前だけで、子どもたちは敬遠。チオルバと言われても、ハテナで、名前だけでまずそうと言っていた。野菜スープとなっていたら、もっと食べていた。名前も食のうち、とても大事。りんご酢をやめて欲しい。どうも食べ慣れなれず、教職員も子どもも辛い。日常的に使わないものを給食であえて使う必要が本当にあるのか。給食は子どもの健やかな成長と笑顔を求めて作られているのではなかろうか。穀物酢じゃダメな理由を教えて欲しい。
- ・汁物の量が極端に多く、食感を開けたときに溢れそうな位の量があった時もあれば、別の日には極端に量が少なかったこともあった。また先日ひじきの炒め煮と鶏のトマト煮が一緒に出たが、食べ合わせや和洋中の組み合わせなど疑問に思うことがある。
- ・いつも美味しい給食をいただいています。ありがとうございます。料理の温度も温かいです。
- ・いつもありがとうございます。先日、リクエストに応じて…とのことでジュースを出していただきましたが、いつもの牛乳より量が少なかったため、「もっと飲みたかった！」という声が、子どもたちからありました。ちくわの磯辺揚げ(チーズ入り)について、ちくわが厚すぎたように思います。もう少し薄めだと、中のチーズの味も生きて、子どもたちにも食べやすくなるかもしれないと思いました。
- ・給食の量が、その日によって多かったり少なかったりということがあるので、同じくらいの量になるとよいと思います。
- ・味や量については改善傾向にあると思います。葉物をたくさん使った炒め物などは調理過程でかなり量低くなり、子供たちもよそる量にとまどっていると思います。先日のとんじろくんは、最後の生徒はお肉が数かけらと汁でレードルの半分くらいの量でした。食べ盛りの子供には少しかわいそうでした。短い時間でいろいろな生徒が配膳を行います。大人ではないので、全体を見て判断は実際難しい。メインのおかずは大体これくらいの量、サイドはこのくらい

とメニューが変わっても見た目をなるべく大差なくしていただけるとありがたいです。

- ・以前は給食で出ていた豆腐ナゲットが美味しかったという生徒がいました。
- ・代替食にしないでいいような献立になればみんなで同じものを食べれていいと思いました。
- ・サラダのドレッシングに酢が入ると、生徒の残食が非常に増えます。
- ・牛乳の味が飲みづらい。薄いのかなとか思うが、市販のより飲みづらい。
- ・昨年度、パンと唐揚げが出た日がありました。やっぱりこの組み合わせがいいよね！という献立を期待しています。
- ・木曜日のメニューは、18:00 まで部活を行う中学生には、腹持ちが悪いです。改善をお願いしたいです。使用しない食器は、食器カゴに入れないでほしい。カゴが重くて力のない生徒、体が小さい生徒は重くて大変です。改善をお願いしたいです。”
- ・隣のクラスと分量に大きく違いがあるときがあります。
- ・いつもありがとうございます。汁物(味噌汁やスープ)の量ですが、日によって多い日と少なめな日があります。種類によって分けているのでしょうか？”
- ・パン食はいらない。麺の時のスープの味が薄い、ひと味足りない。
- ・今までに無かった献立など努力されていると思います。夏のアイスとっても嬉しいです。”

学校給食における異物混入事案の発生及び今後の対応について

(1) 学校給食における異物混入の経緯

令和8年7月7日（火）に学校給食事業委託業者が提供した学校給食の主食に「動物由来と思われる異物（1ヶ）」が混入する事案が発生しました。

経 緯

▽ 令和8年7月7日(火) 12時45分頃、留萌小学校5年生の残食となった当日の主食である「冷麦」を廃棄処分する際、個包装から「冷麦」を取り出した時に中から黒い米粒大の異物(1ヶ)を教職員が発見し、教育委員会へ報告があった。(7/13 専門機関による分析の結果、ねずみの排泄物であることが判明)

【学校給食の種別調理加工・納入状況】

○主食

米飯（月・水・金） 市内事業者A社

麺類（火） 市内事業者A社、B社

パン（木） 市内事業者A社

※麺類 A社 留萌小、港北小

B社 A社以外の小中学校を担当

○副食 学校給食事業委託業者（コープさっぽろ）

○汁物 //

○牛乳 //



冷麦から発見された異物写真

▽ 異物混入の「冷麦」を調理加工した市内事業者の製造現場、製造工程等を調査・確認

▽ 留萌保健所及び留萌教育局へ混入事案を報告

▽ 留萌保健所から「異物は動物由来の可能性があるが、専門機関へ分析依頼を行うべき」

また「同じ製造ラインで調理加工された冷麦を喫食した児童等の健康状態等を把握し、異物を要因とする健康状況の悪化が確認された場合には、速やかに留萌保健所へ連絡すること」との指示・指導を受けた。

▽ 「tetoru」を活用し、留萌小学校の保護者及び同じ事業者から冷麦が納入された港北小学校の保護者へ混入事案の発生について周知

▽ 留萌市ホームページへ異物混入事案を掲載

▽ 各報道機関へ異物混入事案を公表

混入要因

- ▼ この度の異物混入については、未開封の個包装の麺類の中から発見されたことから、事業所内の製造工程の中で混入したものである。
- ▼ 発見した際の異物の状態から、麺を大量のお湯や冷水の中で調理する際に混入した可能性は低く、冷水でしめた麺を個包装する際に混入した可能性が高いと思われる。

【当日の冷麦の製造工程】

- ① 小麦粉を練り、乾麺を製造
- ② 麺を湯がく
- ③ ゆであがった麺を水でしめる
- ④ ザルに上げ水を切る
- ⑤ 冷水でしめる
- ⑥ 麺を個包装  この工程で混入した可能性が高い

(2) 今後の安全確保に向けた対応について

事案発生からこれまでの再発防止に向けた対応

- ▼ 異物混入があった事業者に対し、**原因究明と安全・衛生管理を徹底するよう厳重指導**
- ▼ 留萌保健所における**事業所の監視指導**
- ▼ **異物の特定**を食品異物検査専門業者へ依頼
- ▼ 食品衛生管理専門業者による**異物混入経路等の調査確認及び防鼠対策**
- ▼ 安全性が確約できるまで、**当該事業所からの主食等の納入を停止**
停止中の主食等については、**学校給食事業委託業者（コープさっぽろ）が代替提供**
- ▼ 主食調理加工事業者に対する**市独自の衛生管理基準**を策定

今後の安全確保に向けた再発防止の対応方針

各関係機関との十分な連携を図りながら、食品衛生管理の徹底に努め、当該事業者の衛生管理状況を定期的に監視し、適切な衛生管理指導を行うとともに、**主食調理加工事業者における市独自の衛生管理基準**を策定するなど食品衛生管理を徹底し、今回のような事案が発生しないよう再発防止策を講じてまいります。

学校給食の異物混入事案発生における保護者説明会結果

異物混入が発生した事業者が納品(麺)している学校を対象に保護者説明会を次のとおり、開催いたしました。

○7/13(月) 留萌小学校 出席者 9名

○7/14(火) 港北小学校 出席者 4名

※説明会での主な質疑応答内容は以下のとおり

【異物混入経緯】

Q 主食は、コープさっぽろで作っていないのか。また麺の配送は誰が行っているのか。

A 昨年の4月から学校給食事業をコープさっぽろに委託しておりますが、そのうち主食の麺類、パン、米飯については、直営時と同じ事業者が調理加工することを契約する際の条件とし、給食を提供しております。なお、麺など主食の配送も主食を製造した事業者が直接学校へ配送しています。

Q 混入した際の麺はいつ製造されたものか。

A 当日に調理加工したものです。

Q 発見された1個以外に、まだ何個もあった可能性もあるのではないのか。

A 見つかったのは1つですが、複数あった可能性は、完全には否定できない状況です。

Q 今回麺類への混入だったが、米・パンと同じ製造ラインではないので問題ないという認識でいるのか。

A 当該事業者は、給食の主食である米飯、麺、パンを製造しております。製造ラインは、主食種別ごとに区画されておりますが、事業者内で異物が混入した可能性が高いことから、全ての主食について全て納入を停止しております。

Q 麺を個包装する際に混入したと考えられると説明があったが、包装資材などに附着していた可能性やお湯や水を使う工程の時点で混入し、異物が粉碎された可能性もあるではないか。

A それらの作業工程の中で混入したことも完全に否定できません。

【事業所状況】

Q その事業所において過去にねずみを捕獲したことがあるのか。

A 事業所に確認したところ、過去にねずみの個体が発見されたなどの話は聞いていないが、この度の混入を受け、専門業者による事業所内外を点検したところ、外にねずみが侵入する可能性がある穴が確認され、速やかにコンクリートで穴を塞ぐ防鼠対策を行ったものです。

Q 特に今までは定期的な検査はなかったということか。

A 専門業者による定期的な防鼠対策は実施していなかったようですが、食品製造の事業所として保健所の検査は定期的に受けておりました。

【再発防止・安全対策】

Q 防鼠対策は今後どのように行っていくのか。

A 専門業者による月一回以上の点検などにより、ねずみの有無の確認やねずみの侵入を防ぐ対策を行うとともに、使用する調理器具などの衛生管理が必要と考えており、それらを含めて事業者への指導を徹底してまいります。

Q ねずみが侵入するということは、その事業所の建物のチェックや直したりしてもまた入ってくるのでは。

A 事案発生後、当該事業者において、専門の業者に依頼し防鼠対策など建物の内外の点検を実施し、ねずみの侵入が疑われる箇所への対応を行うとともに、製造場所、作業場所も全て消毒、殺菌しました。市教委としても、防鼠対策や細菌検査などについては、専門業者により毎月点検が必要だと考えており、その旨指導いたしました。

Q 毎月点検というのはどれくらい続くのか。

A 点検検査の期間については、その期間を定めるものではなく、事業所内で食品加工調理を行う限り、永続的に実施するものと考えております。

Q 専門業者による点検だけではなく、日常の製造している状況なども監視してほしい。

A 市教委としても、日常的な衛生状態などを確認することも必要であると考えております。

Q 安全確認が取れば、また同じ業者で製造したものが納入されるのか。

A 安全性が確約できるまで納入を止めるということにしておりますので、安全性が確約されない限り再開は難しいものと考えております。

Q 一度、ねずみの排泄物が入ってしまうと、いくら対策をしても、また入ってくるのではないか。それを食べたら具合悪くなるのではないかという保護者の不安が大きいが業者を

変えることはできないのか

A 安全性が確約されるまで納入を止めることとしており、その間に十分な衛生管理徹底に努めてもらうこととしております。市教委といたしましても保護者からのご意見もしっかりと受け止めながら対応してまいりたいと考えております。

Q 安全管理が確認された場合、いつから事業者からの主食を再開するのか。

A 再開については、安全性が確約されて以降となりますので、現時点では申し上げられません。

Q 専門業者等による点検内容を保護者へ知らせてほしい。点検結果を公表しないと信頼回復は難しいと思う。

A 事業者の点検結果につきまして、市ホームページなどで提示することを検討します。

【市教委の対応】

Q 教育委員会から保護者に情報が届いたのが、当日の 18 時過ぎであったが、情報を早めに伝えてほしい。

A この度の異物混入については、事業者への確認や保健所への報告や対応協議などを行った後の周知となってしまいましたが、保護者に対して、混入事案が発生した時点で、まず第一報としてお伝えすべきであったと反省しております。

Q 最初の連絡が「動物由来の異物」となっていたが、非常にわかりにくく、親として、どの程度心配すればいいのかのレベルが全然わからなかった。

A 保健所における目視確認で「動物の排泄物と思われるが、確定には専門機関で分析した方が良い」との指導を受け、また異物内容が確定する前に動物の排泄物と公表した場合、子どもたちがそれを聞いただけで、体調不良となる可能性もあることから、異物内容の確定までは「動物由来の異物」という表現としたものでありますが、抽象的な表現で分かりにくく、保護者の皆様に不安感を与えたことお詫びいたします。

【子どもの健康面】

Q エキノコックス等の感染の可能性はないか。エキノコックスだとしたら何年か経ってから発症するのでは。

A 保健所からは、ねずみの排泄物であったということが判明し、複数の病原菌を持っている可能性は否定できないことから、お子様の様子を注意深く観察していただきますようお願いいたします。

(その後の調査で、エキノコックスはねずみの体内で成虫にならないことから、排泄物として病原菌である卵が排泄されないため、エキノコックスの感染の恐れはないとのことです。)

Q 2週間経過してから症状が出るものもあると説明していたが病原菌の名前を教えてください。

A ねずみについては、複数の病原菌を保有している可能性があります、病原菌の特定は難しいです。保健所からは、2週間程度はお子様の様子をみてほしいと指導を受けております。

Q 症状が発症する前に子どもたちの検査を実施する予定はないのか。

A ねずみの排泄物を摂取した場合には、遅れてから症状が出ることも否定できないので、最低2週間は様子を見守ってください。現時点で今回の異物混入を要因とした健康被害の報告がないことから、検査を実施する予定はありませんが、引き続き、子どもの様子を観察していただき、腹痛、吐き気、食欲不振等の症状が出た場合は速やかに医療機関を受診をしてください。

Q 1週間後に例えば嘔吐や下痢の症状が出て、受診の際に学校給食でこういうものが入っていた可能性があると伝えると医療機関で何か検査してもらえるのか。

A 嘔吐や下痢などの症状が出た場合には、医療機関を受診し、今回の異物混入の件についても伝えてください。

留萌市学校給食 主食調理加工業者 安全衛生管理基準（案）

概要版ワークシート・要約ガイドライン

令和8年8月 留萌市教育委員会 教育政策課

📌 目的

留萌市の学校給食における主食（パン・米飯等）の安全性を徹底的に確保し、食中毒、感染症、異物混入、およびアレルギー物質の意図せぬ混入（コンタミネーション）等の事故を未然に防止するため、製造・保管・配送の全工程で順守すべき実務手順および基準を定める。

第1 施設・設備に関する基準

1. 営業許可の取得・更新

- 食品衛生法に基づく適切な許可の維持
- 許可証を見やすい場所に掲示
- 期限管理の徹底と漏れのない更新手続き

2. 防虫・防鼠対策

- 保管離隔距離：床面30cm以上、壁面20cm以上
- 密閉容器または強固なラックへの保管
- 月1回以上専門業者による定期点検・生息調査・記録保管

3. 食品保管・検収記録

- 指定温度（常温・冷蔵・冷凍）の厳守
- 受け入れ時に品名・数量・品温・破損・賞味期限を確認し「検収簿」へリアルタイム記録
- 搬入容器・器具等の使用前洗浄消毒

🚫 持ち込み禁止事項（施設・設備）

カビ・異物混入・害虫の発生源となるため、作業場内（製造区域・クリーンゾーン）への段ボールおよび木製品（木製パレット・器具等）の持ち込み・使用を一切禁止。検収区域にてプラスチックコンテナ等に移し替えて入場させること。

第2 調理・加工工程の管理（HACCPの導入）

1. HACCP計画と日常記録

- HACCPの考え方を取り入れた「衛生管理計画」の策定
- 重要管理点（CCP）の特定とチェックリストによる日次記録
- 記録の事後まとめでの記入や虚偽記載は一切禁止（リアルタイム作成）

2. 加熱殺菌基準

通常製品 中心温度 75℃以上で1分間以上連続加熱

ノロ注意製品 中心温度 85～90℃で90秒間以上連続加熱

※ロットごとまたは一定時間ごとに測定し、記録簿に記入。

3. 主食種別における配送・放冷管理温度基準（放冷は区画されたクリーンゾーンで実施）

主食の種別	配送管理温度の基準	実務上の管理・運用の方法
米飯（温食）	納品（配食）時 65℃以上を維持	二重構造の保温コンテナや専用食缶を使用し、極端な温度低下を防ぐ。
パン	常温配送（15℃～25℃推奨）	密閉プラスチックコンテナを使用。直射日光・雨水・極端な高温多湿・結露を防ぐ。
麺	温麺：65℃以上を維持 冷麺：配送時 10℃以下を維持	二重構造の保温コンテナや専用発泡容器を使用し、極端な温度低下を防ぐ。

4. コンタミネーション防止対策（特定原材料：そば等）

- ・調理器具・製造ライン・容器の**完全な使い分け**を実施。
- ・同一ライン使用時は徹底的な洗浄・消毒・残留確認を行い、日時・手順・担当者を「**そば等製造点検簿**」に詳細記録。

🚫 工程内の全面禁止事項

- ・**布製ふきん・雑巾の使用禁止**：不織布またはペーパータオルとアルコール消毒剤を使用。
- ・**素手接触の禁止**：全工程で直接食品への素手接触を禁止。使い捨て手袋を正しく着用し、着用前後の手指消毒を徹底。破損・汚染時は直ちに交換。

第3 従事者の健康・衛生管理

1. 定期検便と入場制限

- ・対象：全従事者（パート・アルバイト・配送員含む）
- ・項目：赤痢、サルモネラ、チフス、O157、ノロウイルス等
- ・全員の「**陰性**」確認まで作業・入場一切禁止

2. 日常の健康チェック

- ・入場前に対面で健康状態を確認・記録
- ・項目：下痢・おう吐・発熱・腹痛・手荒れ・同居家族の体調等

3. 就業禁止と復帰基準

- ・有症状者・ノロ疑い者は直ちに立ち入り禁止
- ・ノロ感染者は**症状消失後に再検便し「陰性」確認**で復帰

4. 身だしなみ・衛生着

- ・専用作業衣・帽子（毛髪完全覆い）・マスク・作業靴
- ・装飾品（指輪・時計・ピアス等）一切禁止
- ・入場時の粘着ローラー掛け・手指消毒徹底

第4 検査と配送の基準

1. 自主検査と教育委員会報告

- ・微生物検査（大腸菌群・一般生菌数・黄色ブドウ球菌等）を定期実施
- ・**月1回以上**専門業者による衛生環境検査を実施
- ・結果報告書の写しを**留萌市教育委員会へ速やかに提出**
- ・基準超過・疑い時は**直ちに出荷停止・緊急報告**

2. 保存食の採取・保管

- ・全原材料・全製品を滅菌容器/専用袋に**50g以上**採取
- ・専用冷凍庫で**-20℃以下・2週間以上**保管

3. 配送管理・記録簿

- ・車両・専用コンテナの使用前後洗浄消毒
- ・外気・塵埃・雨水・害虫遮断の密閉構造
- ・「**配送記録簿**」の作成（時刻、製品温度、外気温、担当者名、車両衛生状態）