

喫食率の推移

●全体

項目	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和1年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
全校平均	14.4%	17.5%	18.1%	21.5%	19.6%	18.9%	18.7%	20.2%

さつき学園(後期課程)を含む中学校給食の全校での実施は平成28年度から

●学年別

項目	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和1年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
1年生	15.3%	18.5%	17.4%	21.9%	18.9%	19.9%	17.7%	21.0%
2年生	17.1%	16.8%	21.3%	20.0%	20.5%	17.7%	20.6%	18.7%
3年生	10.8%	17.4%	15.6%	22.4%	19.5%	19.0%	17.8%	20.8%

●学校別

項目	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和1年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
第一	11.3%	19.6%	20.6%	26.7%	27.2%	23.3%	20.2%	19.5%
庭窪	5.7%	6.7%	7.0%	7.5%	7.1%	8.0%	9.7%	10.5%
八雲	13.1%	13.3%	14.3%	16.1%	17.4%	16.8%	18.4%	22.0%
梶	11.9%	14.3%	20.7%	19.5%	14.6%	9.3%	8.4%	11.6%
大久保	11.4%	14.2%	12.3%	15.0%	13.4%	12.7%	13.0%	14.0%
錦	9.7%	13.1%	16.0%	23.6%	17.0%	14.7%	11.9%	10.7%
樟風	27.6%	29.2%	19.6%	19.5%	15.5%	17.0%	16.9%	18.7%
さつき	40.1%	49.1%	60.5%	73.6%	72.5%	73.8%	79.5%	82.2%

守口市の中学校等給食の実施状況

調理業務の実施状況

●業務委託

【デリバリー方式】(第一、庭窪、八雲、梶、大久保、錦、樟風[7校])

委託事業者:株式会社 万福

契約方法:条件付き一般競争入札(地方自治法第234条)

契約期間:令和5年4月1日～令和8年3月31日

業務概要:献立の作成(小学校の献立を基本に本市と調整し決定。)

食材料の発注

保管管理及び調理

各学校への配送及び回収

配膳室等での再加熱及び

盛付け、給茶機の管理、食器類の洗浄及び保管、残菜及び厨芥の処理など

会社概要:設立 1975(昭和50)年9月

従業員数 576名(パートを含む)

資本金 1,000万円

事業内容 中学校給食、幼稚園給食弁当



(参考)㈱万福HPより

【自校方式】(さつき学園(後期課程))

委託事業者:株式会社 共立ソリューションズ

契約方法:条件付き一般競争入札(地方自治法第234条)

契約期間:令和6年4月1日～令和9年3月31日

業務概要:学校での給食調理業務(前期課程(1～6年生)と併せて)

学校での食器への配膳・提供など

会社概要:設立 1979(昭和54)年9月

従業員数 5,939名(連結)

資本金 79億6,498万6,119円(連結)

事業内容 ホテル事業(ドリーミン・リゾート)、PKP事業(給食調理、保育など)等

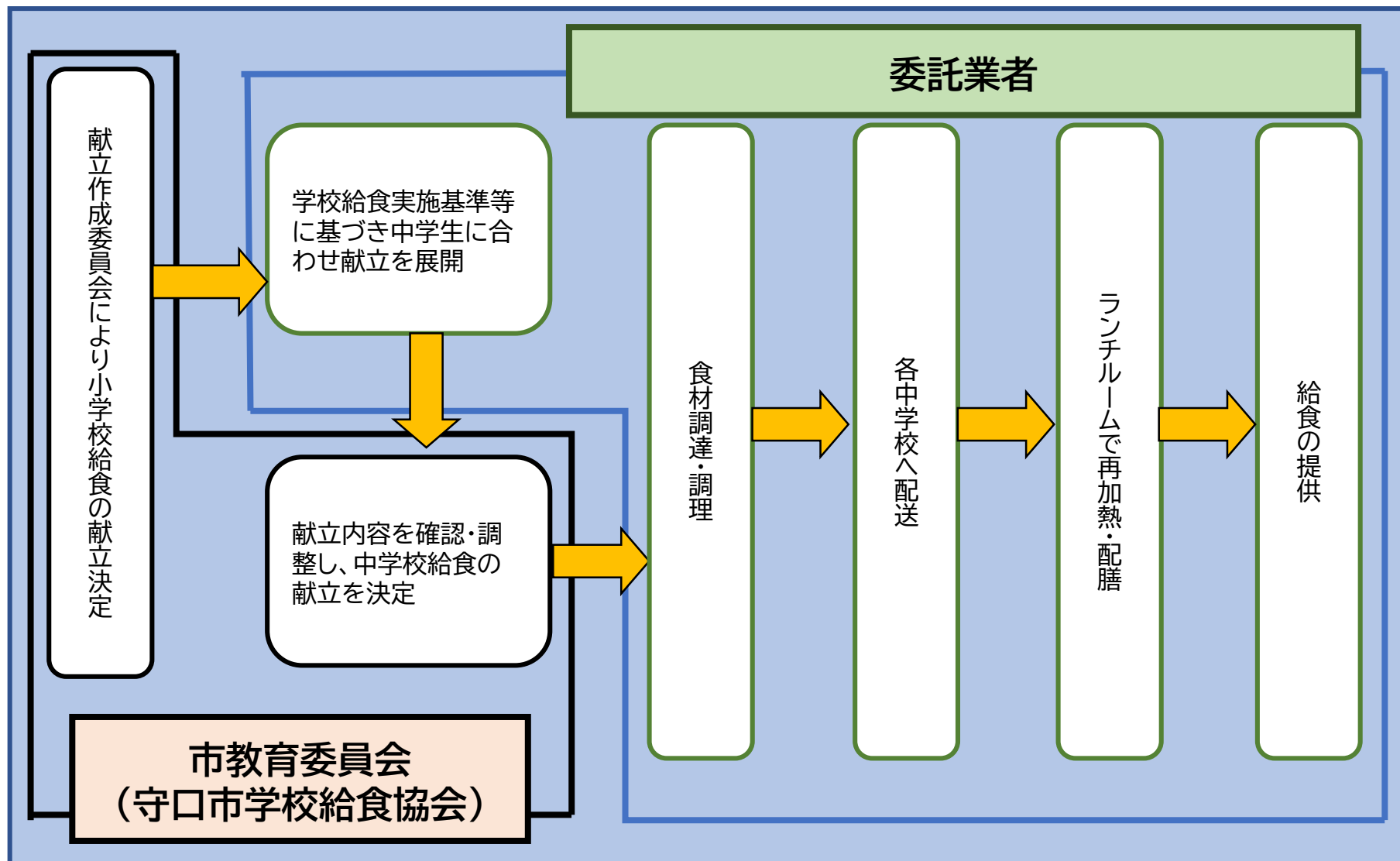


(参考)さつき学園

守口市の中学校等給食の実施状況

調理業務の実施状況

●献立決定から給食提供までの流れ



守口市の中学校等給食の実施状況

調理業務の実施状況

●献立の決定(デリバリー方式)

1. 献立作成委員会による小学校給食の献立決定

2. 献立の調整

- 「学校給食実施基準」や「守口市立中学校給食献立作成大要」に基づき、中学生に適したエネルギーやビタミン、ミネラル等不足しがちな栄養素に配慮
- 旬の食材や行事食を取り入れ、生きた教材としての献立となるよう作成
- 生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮しいろいろな食材を使用し、献立の組み合わせを検討

3. 市教育委員会の栄養士が献立を確認・調整し、献立を決定



守口市の中学校等給食の実施状況

調理業務の実施状況

●調理過程(デリバリー方式)

①食材の検収・保管



②調理



③各学校へ配送



④再加熱し配膳



調理業務の実施状況

●衛生管理(デリバリー方式)

食品衛生及び公衆衛生に関する法令並びに「大量調理施設衛生管理マニュアル」や本市教育委員会「守口市立中学校給食衛生管理基準」等に基づく衛生管理

- 適切な温度管理
- 二次汚染防止のため作業工程・作業動線の確認
- 配膳室の荷受、再加熱調理、盛付、配膳
- 給食施設・配膳室・ランチルームの衛生管理
- 保存食・検食の実施
- 食器・配送ケースの洗浄、消毒、保管
- 業務従事者の健康管理
- 立入検査の実施