

令和4年度

第一回上田市学校給食運営審議会

令和4年10月28日(金)

会議資料

上田市学校給食 運営審議会

上田市教育委員会事務局

1 上田市の給食について

学校給食の目標（学校給食法第2条）

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- 二 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
- 三 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
- 四 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
- 五 食生活が食に係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
- 六 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
- 七 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) 上田市の学校給食の特徴

1

・適切な栄養摂取による健康の保持増進ができるよう、学校保健統計から上田市の児童生徒の体位に合わせて、給食で摂取するエネルギーを算出し、各給食施設の学校給食基準を定め給食を実施しています。

2

・安全で良質な無(低)添加等の食品や国産品を使用し、地場産物の使用を積極的に進めています。

3

・季節の食品、行事食、郷土食等を工夫して取り入れて献立の多様化を図るとともに、薄味や家庭で不足しがちな食品を使用する等、健康増進に配慮した食事内容にしています。

4

・天然素材からだしをとったり、ルーを手作りしたりする等、手作りを心がけおいしい給食作りに努めています。

5

・地産地消を推進し、農産物マーケティング推進室や生産者、流通業者等の方々と連携を図りながら、企画給食等の取組を実施しています。

6

・食の指導に関する全体計画を全校作成し、計画的に食育を実施しています。

7

・各学校給食施設において、献立計画や食育指導計画等により、給食が食育の教材となるよう計画的に給食を実施しています。

(2) 学校給食摂取基準 ～給食でとれる1食分の栄養量～

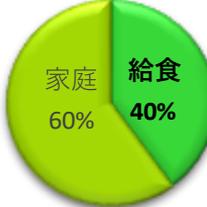
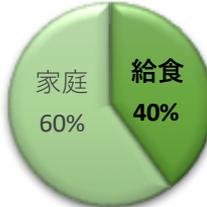


摂取エネルギーと栄養素の量

1日に必要なエネルギー量の1/3を給食で摂ります。
特に成長に必要な栄養素や家庭で不足しがちな栄養素については、
給食で1日の40%以上摂れるように基準が決まっています。

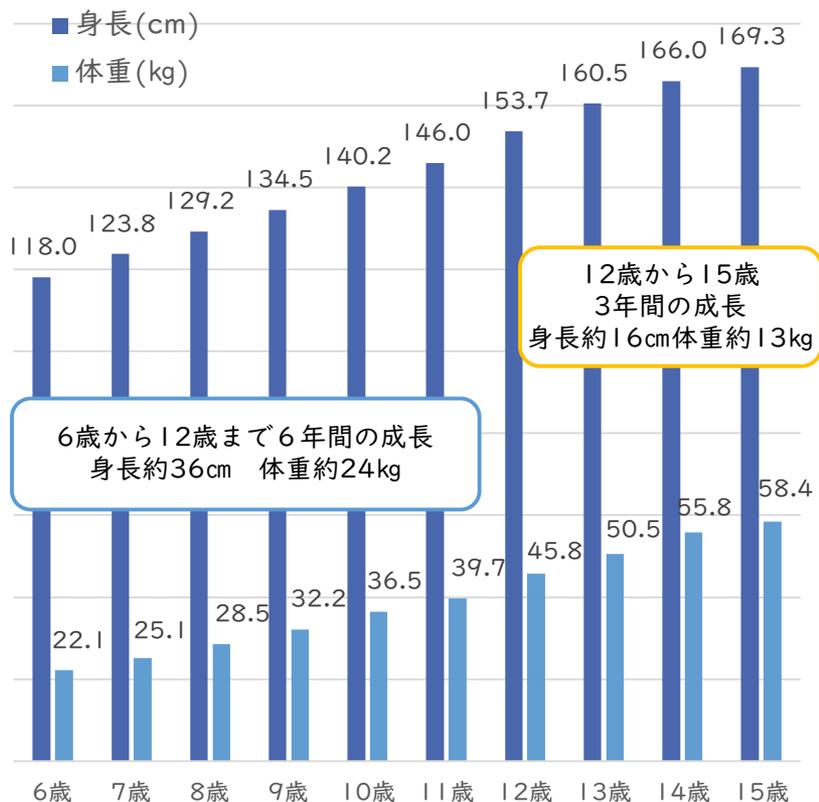
【給食で摂れるエネルギー】

1,2年生540kcal 3,4年生660kcal 5,6年生790kcal 中学生840kcal

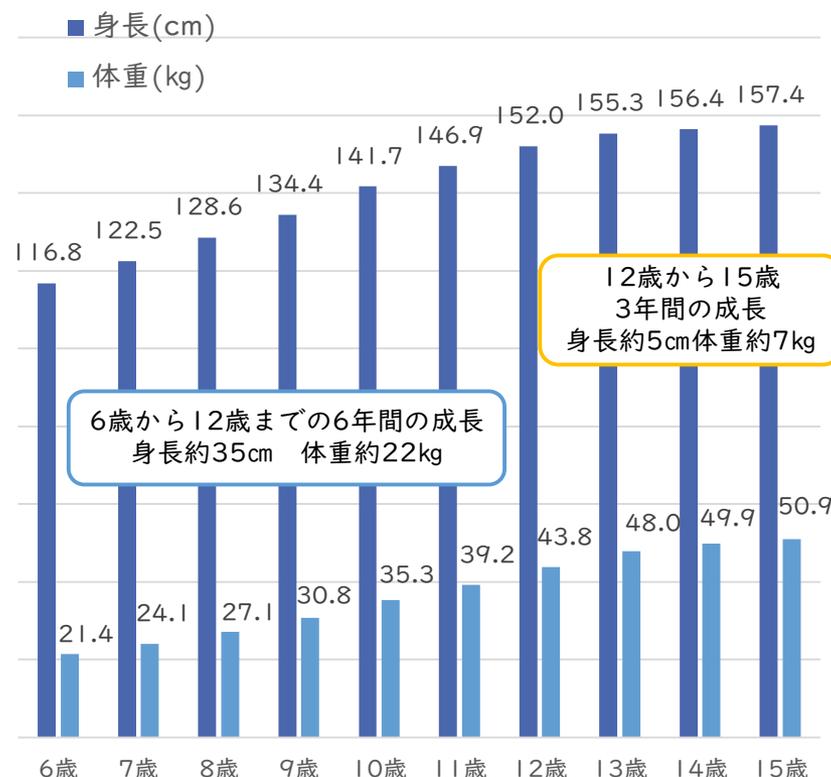
| 栄養素 働き | カルシウム 骨の材料になる | 鉄 酸素を運ぶ | ビタミンB1,B2 エネルギーを作る | ビタミンA 細胞を増やす | 食物繊維 便の材料になる |
|---------------------|--|--|---|--|--|
| 家庭と給食 で摂れる 割合 |  家庭 50% 給食 50% |  家庭 60% 給食 40% |  家庭 60% 給食 40% |  家庭 60% 給食 40% |  家庭 60% 給食 40% |
| 主な食品 | 牛乳・大豆製品 | 卵・大豆製品 | 乳・卵・肉・魚 | 緑黄色野菜・牛乳・卵 | 野菜・きのこ・海藻 |

(3)子どもたちの小学生から中学生の9年間の成長 (R2年度上田市学校保健統計より)

令和2年度 年齢別
平均身長cm・平均体重kg (男子)



令和2年度 年齢別
平均身長cm・平均体重 (女子)



※個人差があります

(4)子どもたちの成長を支える給食の内容

◆完全給食

主食（ごはん・パン・ソフト麺など）

委託加工

主菜（魚・肉・卵・大豆製品）

副菜（和え物・サラダ・煮物・炒め物）

センター調理

汁物

牛乳 200cc 1本 牛乳業者



◆給食日数 年間約200日

◆給食費（食材費） 一人一食当たり

小学生 低学年：263円 高学年：283円 中学生：322円

(5)施設の概要 (R4.5.1現在)

※給食数は職員の食数を含む

低：低学年 高：高学年

| 施設名 項目 | 第一学校給食センター | 第二学校給食センター | 丸子学校給食センター |
|-----------|------------|-------------|---------------------------|
| 所在地 | 小泉1-1 | 古里1913 | 中丸子1771-14 |
| 受配校数 | 7校 | 14校 | 6校(小4校+中2校) |
| 給食数 | 3,370食 | 5,816食 | 1,575食 (小1,065食+中510食) |
| 給食費 | 中学322円 | 低263円/高283円 | 低263円/高283円 中学316円 |

| 施設名 項目 | 川辺小 | 東塩田小 | 武石小 |
|-----------|-------------|---------|-------|
| 所在地 | 上田原367 | 古安曾1113 | 上武石20 |
| 給食数 | 556食 | 246食 | 164食 |
| 給食費 | 低263円/高283円 | | |

| 施設名 項目 | 長小 | 傍陽小 | 本原小 | 菅平小中 | 真田中 |
|-----------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|
| 所在地 | 真田町長 4200-3 | 真田町傍陽 6035-1 | 真田町本原 2175-1 | 菅平高原 1223-1419 | 真田町長 6326-1 |
| 給食数 | 145食 | 105食 | 241食 | 110食 (小76食+中34食) | 266食 |
| 給食費 | 低253円/高273円 | | | 低263円/高283円 中学314円 | 中学322円 ⁸ |

(6)各施設の給食数の変遷と、今後の予測

| | 年度 施設名(R4受配校数) | H18 (食) | H27 (食) | R4 (食) | R4-H18 年比 | R9年度 児童生徒(人) R3.5.1現在 |
|--------|-------------------------|------------|------------|-----------|--------------|-----------------------------|
| 給食センター | 第一学校給食センター (中7校) | 3,826 | 3,750 | 3,370 | 88% | 3,001 |
| | 第二学校給食センター (小15校) | 6,504 | 5,792 | 5,816 | 89% | 4,583 |
| | 丸子学校給食センター (小4校、中2校) | 2,333 | 1,844 | 1,575 | 68% | 1,301 |
| 自校給食校 | 川辺小学校 | 663 | 635 | 556 | 84% | 487 |
| | 東塩田小学校 | 404 | 294 | 246 | 61% | 185 |
| | 武石小学校 | 238 | 205 | 164 | 88% | 90 |
| | 長小学校 | 186 | 142 | 145 | 78% | 69 |
| | 傍陽小学校 | 151 | 114 | 105 | 70% | 59 |
| | 本原小学校 | 354 | 294 | 241 | 68% | 199 |
| | 菅平小中学校 | 149 | 102 | 110 | 74% | 82 |
| | 真田中学校 | 371 | 282 | 266 | 72% | 212 |

2 給食費について

(1)給食費の成り立ち

給食費

一人一食当たり

小学生 低学年：263円

高学年：283円

中学生：322円



給食を作るためにかかる費用

○食材費 → 保護者負担

○施設・設備費・修繕費

○光熱水費

○人件費

→ 上田市負担

※学校給食法で誰が負担するか決められています

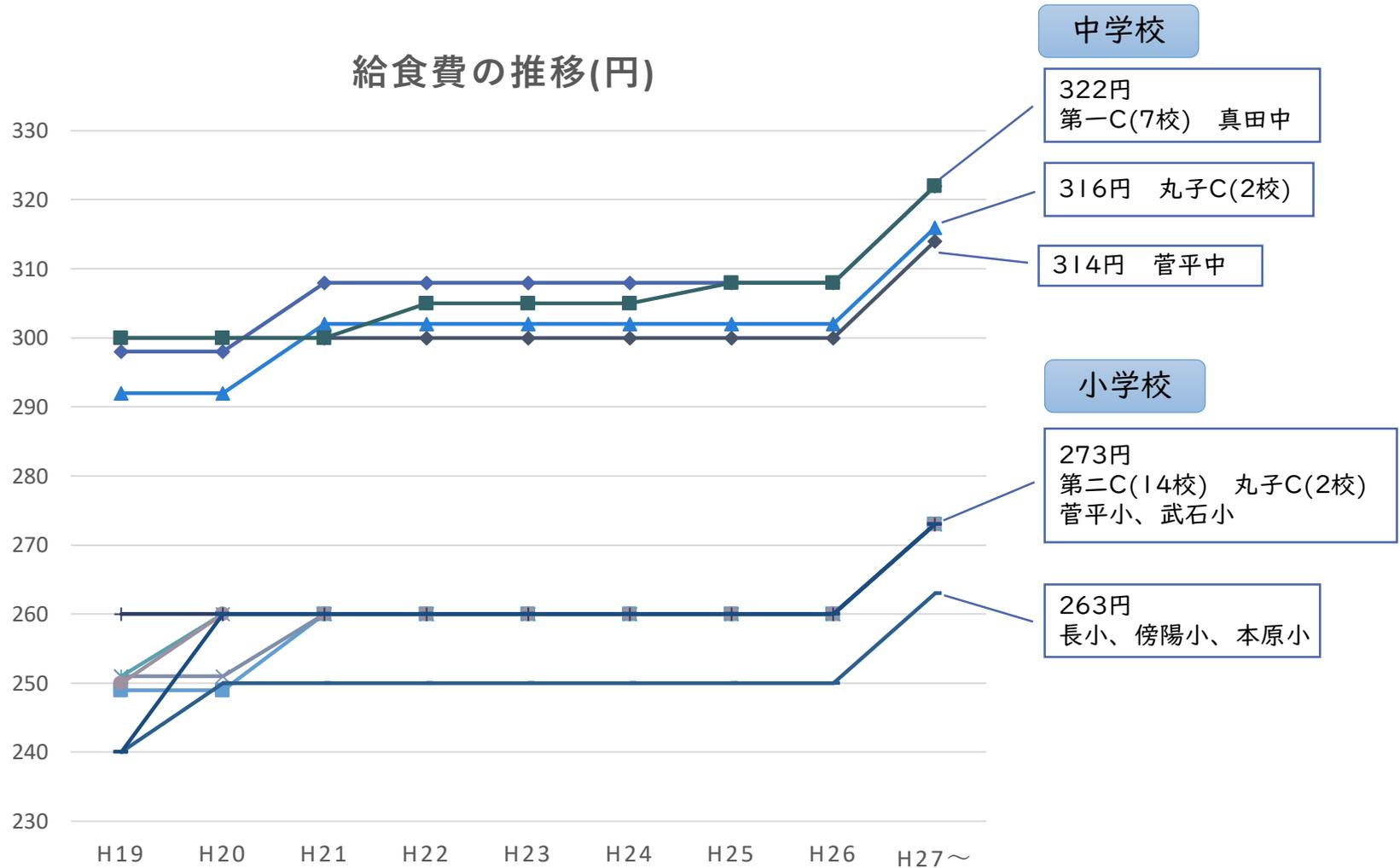
(2)給食費の推移 (H27年度以降値上がりなし)

※小学校の給食費は低学年と高学年の平均額

| 施設名 (R4現在受配校) | 年度 | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| | H19 | H20 | H21 | H22 | H23 | H24 | H25 | H26 | H27~ |
| 第一学校給食センター 第一、第二、第三、第四、第五、 塩田、第六中学校 | 298 | | 308 | | | | | | 322 |
| 第二学校給食センター 清明、東、西、北、城下、塩尻、 神川、神科、豊殿、中塩田、塩田 西、浦里、川西、南小学校 | 249 | | 260 | | | | | | 273 |
| 丸子学校給食センター 丸子、丸子北中学校 | 292 | | 302 | | | | | | 316 |
| 丸子学校給食センター 丸子中央、西内、丸子北、 塩川小学校 | 251 | | 260 | | | | | | 273 |
| 川辺小学校 | 251 | 260 | | | | | | | 273 |
| 東塩田小学校 | 250 | 260 | | | | | | | 273 |
| 武石小学校 | 260 | | | | | | | | 273 |
| 長小、傍陽小、本原小 | 240 | 250 | | | | | | | 263 |
| 菅平小学校 | 240 | 260 | | | | | | | 273 |
| 菅平中学校 | 300 | | | | | | | | 314 |
| 真田中学校 | 300 | | | 305 | | 308 | | 322 | |

給食費の推移(グラフ)

※小学校の給食費は低学年と高学年の平均額

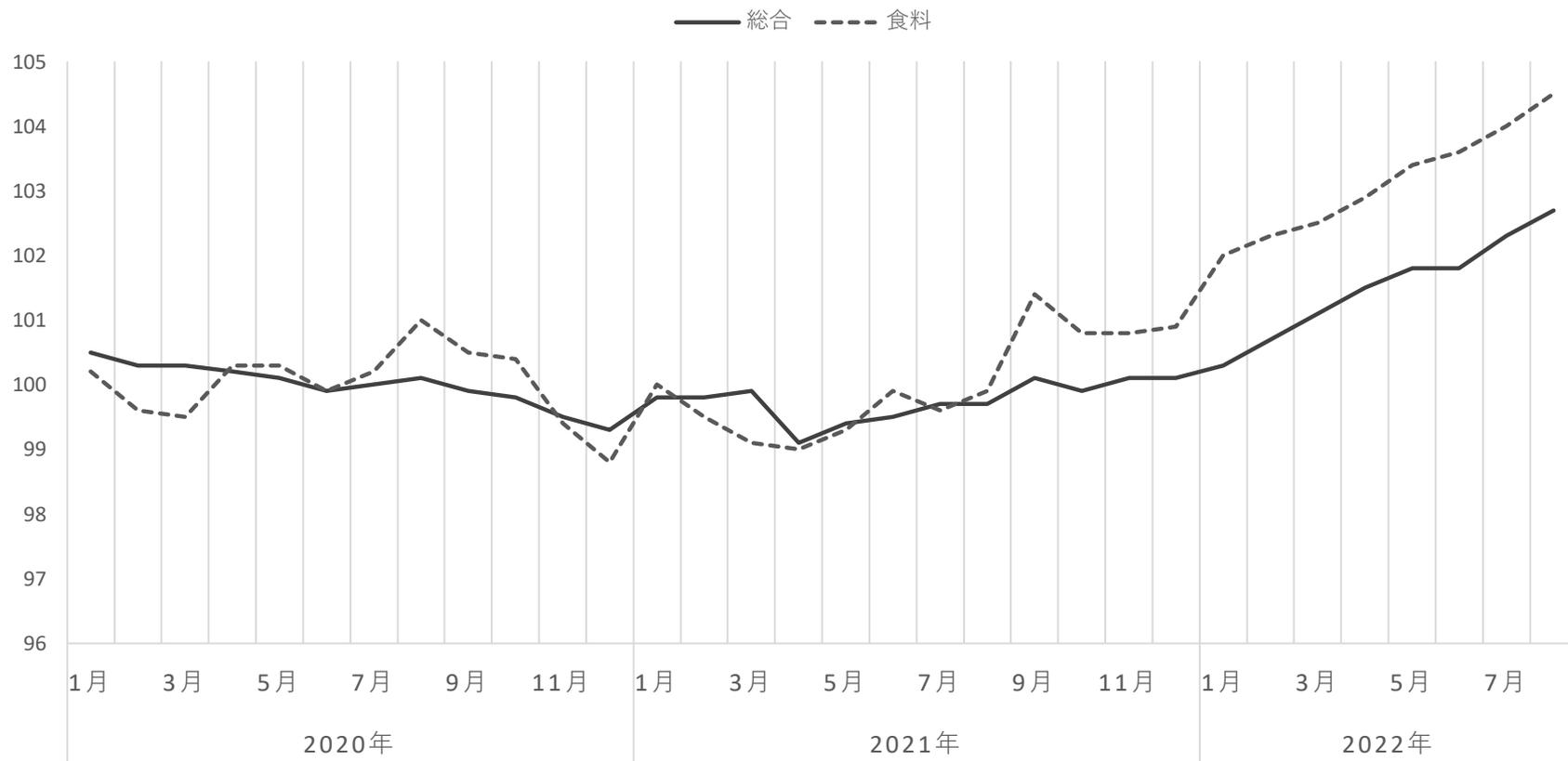


(3)
 県内19市
 給食費の
 状況

| 市 | 小学校 低学年 | 小学校 高学年 | 中学校 | 現行給食費 開始年月 | 令和5年度改 訂予定 |
|------|----------------|----------------|----------------|---------------|---------------|
| 上田市 | 263 19市中18位 | 283 19市中10位 | 322 19市中11位 | H27.4 | 有(検討中) |
| 長野市 | 275 | 296 | 338 | H31.4 | 未定 |
| 松本市 | 280 | 280 | 330 | H26.4 | 有 |
| 岡谷市 | 290 | 290 | 330 | H27.4 | 未定 |
| 飯田市 | 270 | 270 | 340 | R2.4 | 未定 |
| 諏訪市 | 285 | 285 | 320 | H26.4 | 有(検討中) |
| 須坂市 | 286 | 286 | 334 | H31.4 | 未定 |
| 小諸市 | 266 | 266 | 313 | R3.4 | 無し |
| 伊那市 | 270～285 | 270～285 | 320～325 | H31.4 | 無し |
| 駒ヶ根市 | 275 | 275 | 315 | H30.4 | 未定 |
| 中野市 | 247 | 268 | 309 | H26.4 | 未定 |
| 大町市 | 275 | 275 | 305 | H26.4 | 有(検討中) |
| 飯山市 | 280 | 280 | 310 | R4.4 | 未定 |
| 茅野市 | 285 | 285 | 350 | H27.4 | 未定 |
| 塩尻市 | 300 | 300 | 350 | H31.4 | 未定 |
| 佐久市 | 270 | 270 | 310 | H26.4 | 未定 |
| 千曲市 | 280 | 295 | 335 | R2.4 | 無し |
| 東御市 | 267 | 267・288 | 309・319 | H26.4 | 未定 |
| 安曇野市 | 280 | 280 | 330 | H27.4 | 有(検討中) |

(4)消費者物価指数の動き（経年推移）

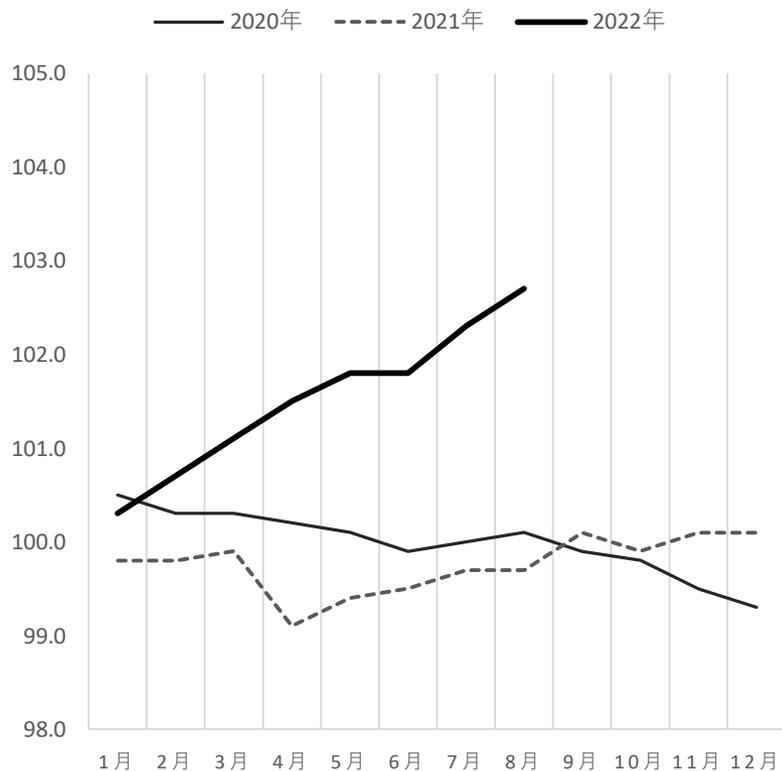
消費者物価指数の推移2020年1月-2022年8月



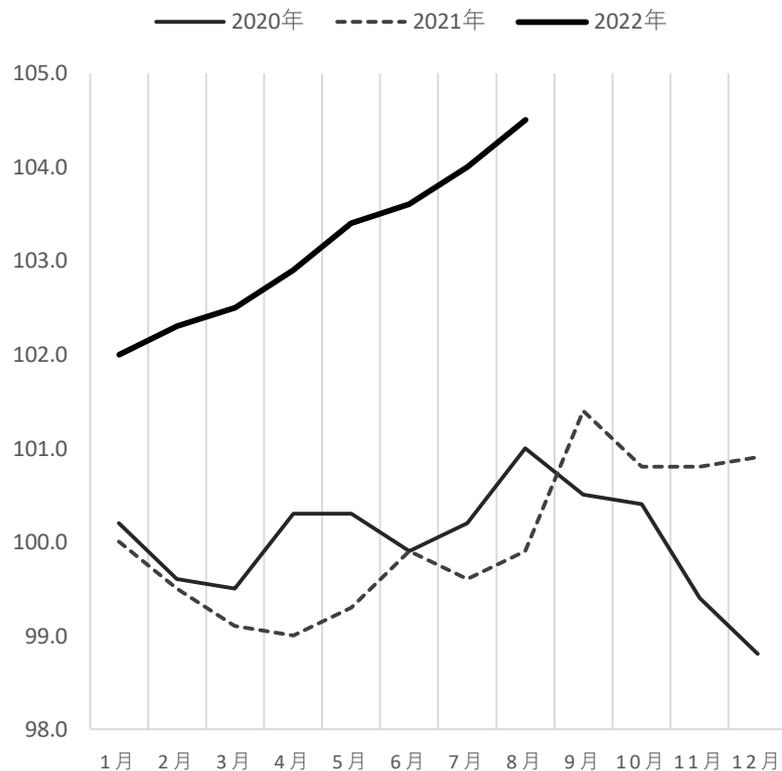
消費者物価指数の動き（同月比）

2020年1月-2022年8月

総合指数の動き



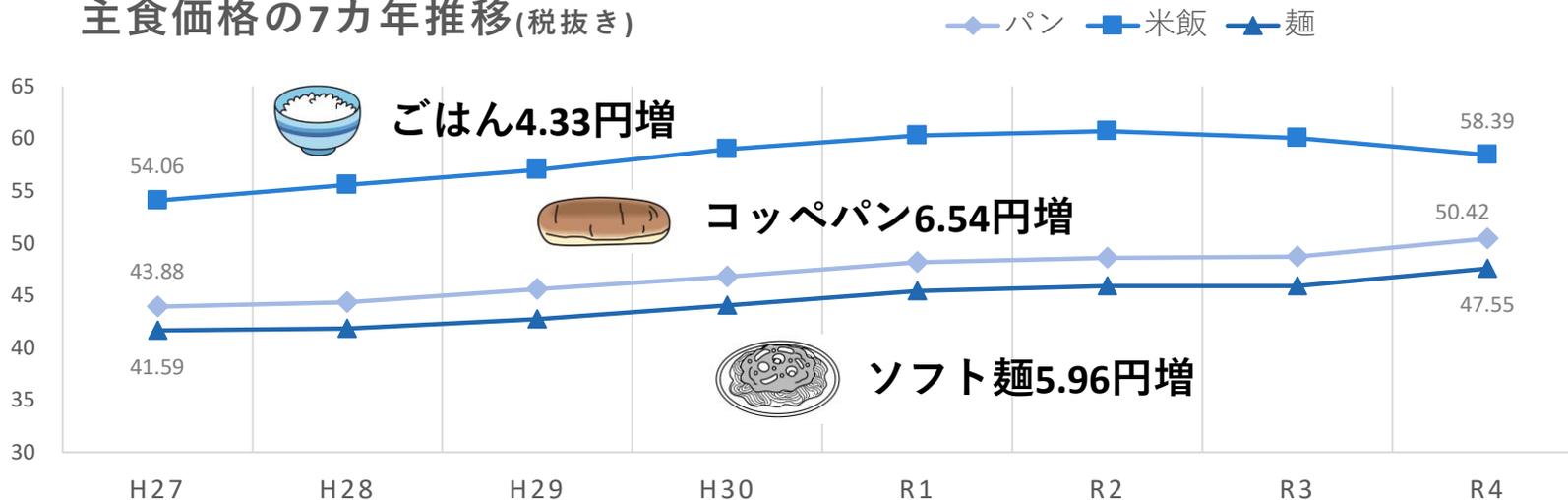
食料指数の動き



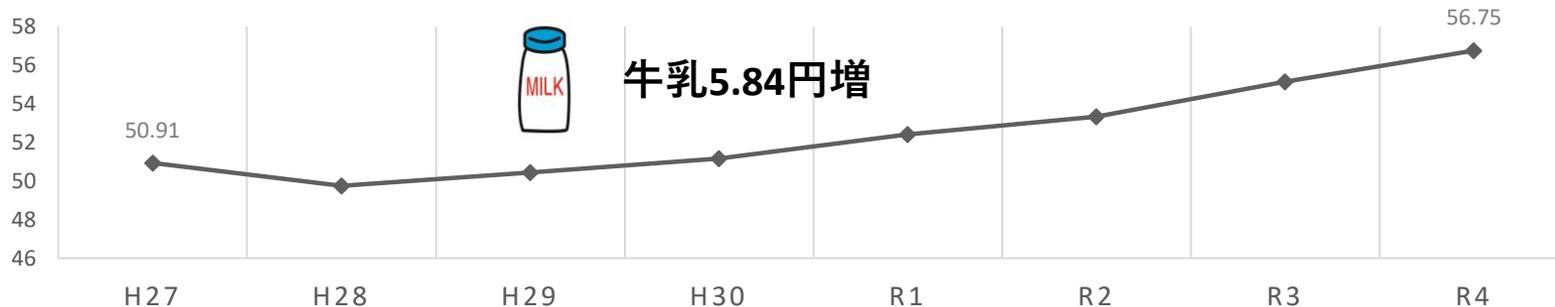
3 給食費(食材費)の内訳の変化

(1)牛乳と主食の価格の7カ年推移 (H27-R4)

主食価格の7カ年推移(税抜き)

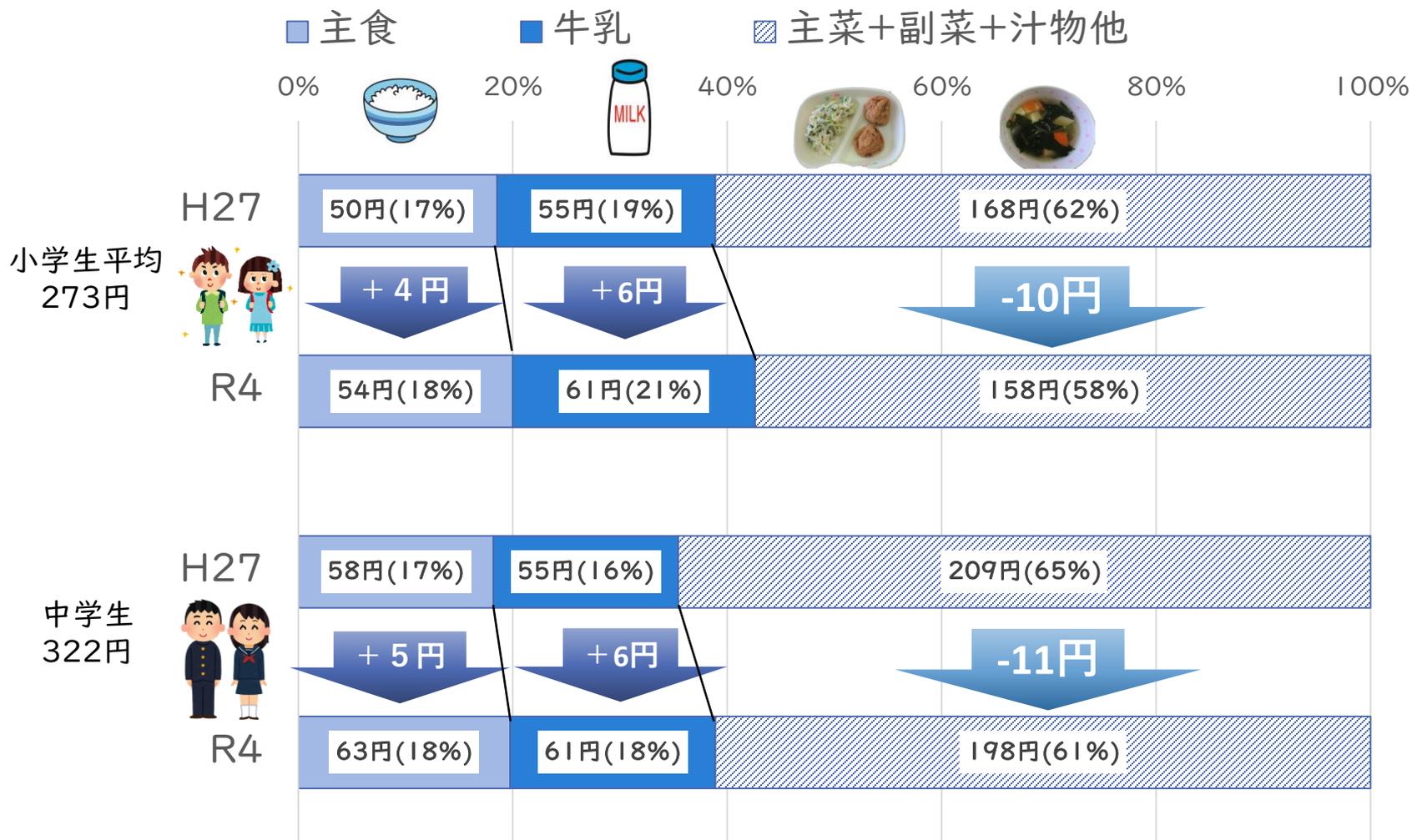


牛乳びん1本(200ml) 単価の7カ年推移(税抜き)

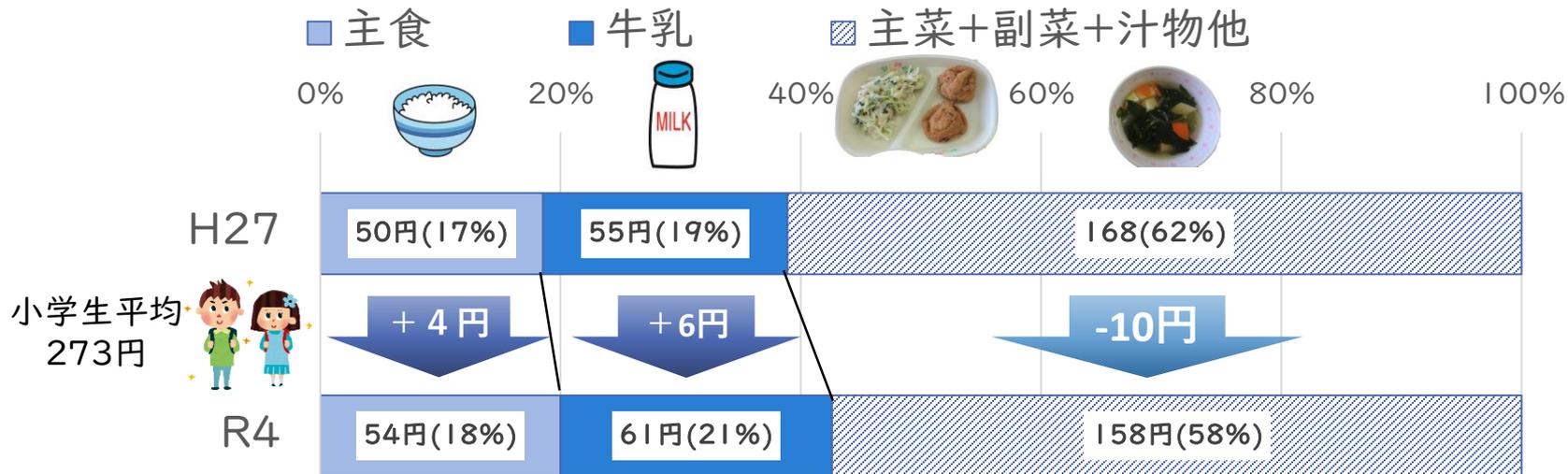


(2) 1食分の給食費の内訳の変化 (H27-R4)

主食と牛乳の価格が上がり、主菜と副菜、汁物にかかる金額が約10円減少



(3) おかず（主菜+副菜+汁物等）にかけられる給食費が10円減るとどうなるか



第二学校給食センターの場合

10円減ると…

1日5,500食 → 1日 -55,000円
 年間200日 → 年間-1,100,000円

主菜+副菜+汁物他にかけられる金額が
年間110万円減っている

100食の小規模自校給食校の場合

10円減ると…

1日100食 → 1日 -1,000円
 年間200日 → 年間-200,000円

100食分の主菜+副菜+汁物を
1日平均15,800円で作っている

(4)物価高騰に対する栄養教職員たちの工夫 各学校給食施設栄養教職員が実際に行っていること

献立作成時

- たんぱく質源となる食材について、使う種類や部位、形等を考慮している。
- 肉1切れ、魚1切れの1個単位のものではなく、炒め物や煮物などに量盛りものを多く取り入れるようになった。
- 肉は固まり肉よりひき肉を使用する。
- ベーコンやハムは使用しない。
- 凍り豆腐や大豆、竹輪など安価な食材を使用する。
- 魚の種類は安価なサメやバス(ナマズ)、さばなどを使用。
- 野菜はもやしやじゃがいも、にんじんなど安価な食材の使用量や回数を増やしている。

食材の購入時

- 給食センターではできるだけ多くの食材を入札をかけて購入している。
- 地元の直売所をお願いして、地元の貯蔵野菜(じゃがいも、白菜、長ねぎ等)を安価で入れてもらった。
- 緑黄色野菜の葉物を冷凍を使用。
- 鶏肉はもも肉より胸肉を使用。
- 豚もも肉を肩肉に変更。
- 主食のパンは基本料金のパン(コッペパン)を使用する。

その他

- 果物は高価なため、なかなか提供できない。
- デザートの回数が減っている。
- 魚の回数が減っている
- 油が高いため、油の酸化度を確認しながらいつもより回数を多めに使用している。