

令和4年度
第二回上田市学校給食運営審議会
令和4年12月2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

Ⅰ 第一回審議会質問に対する回答①

【質問】

塩尻市など給食費の高い理由を調べると値上げせざるを得ない原因が見えるのでは？

【回答】

- ・ 塩尻市は自校給食校が多く(13校と小規模センター1施設)、仕入れの業者が限られ、新規参入の業者も無い状況であること。

(⇒真田・武石地域と共通の課題)

- ・ 給食のメニューは地元産は多く使用しているが、特に豪華さを出しているわけではない。

(塩尻市からの回答)

【参考】 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	有(検討中)
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)

※現在、値上げの
方向で検討中の
都市

第一回審議会質問に対する回答②

【質問】

ルーを手作りしない、だしも朝4時からとらないとしたら給食費はどれくらいで済むのか？

【回答】

- ・カレールーで比較すると手作りより既製品が6円高い。
 - ・だしの比較
- ①煮干しの天然だしと既製品の和風の顆粒だしを比較すると、既製品が1円安い。
- ②鶏ガラでとるだしと既製品の洋風だしを比較すると、既製品が2円安い。

【参考】給食施設平均と既製品の価格比較

手作りカレールー			既製品
材料	平均		カレーフレーク
	分量	価格	
バター	4.1	6.67	1kg 1,390円 1皿分 20g
油	3.4	2.47	
小麦粉	7.9	1.77	
カレー粉	0.7	3.24	
食塩	0.5	0.09	
スキムミルク	2.3	2.65	
ケチャップ	3.4	1.65	
中濃ソース	3.2	0.72	
しょうゆ	2.6	0.72	
ガラムマサラ	0.0	0.25	
赤ワイン	0.3	0.18	
ウスターソース	1.0	0.27	
りんごペースト	1.5	1.26	
合計		22円	28円

手作り鶏ガラスープ			既製品
材料	平均		コンソメ
	分量	価格	
鶏ガラパック	6.1	2.91	1kg 1,250円 1人分 2.7g
ガラ用セロリ	0.6	0.55	
ガラ用パセリ	0.3	1.28	
(または) しょうが	0.0	0.06	
合計		5円	3円

天然だしの煮干しだし			既製品
材料	平均		和風顆粒だし
	分量	価格	
煮干し	2.3	3円	1kg 1,690円 1人分 1g
			2円

2 令和5年4月1日以降の給食費の積算根拠

平成27年度と令和4年度の製品単価（税込み）比較及び
令和5年度価格

【製品単価(円)(税込み)】

単位(円)

種類		H27年	R4年 4月	R4- H27	差額平均	R5年4月
牛乳200ml		55.0	61.0	6.0	6.0	<u>値上がり通知あり。</u> 2円以上の値上げ予測
主食	パン70g	47.4	54.5	7.1	6.1	学校給食会より <u>例年になく上がる予定</u> (R5.1価格決定)
	ソフト麺80g	44.9	51.4	6.4		
	米飯100g	58.4	63.1	4.7		
合計（牛乳+主食差額平均）				12.1円		

製品単価(牛乳・主食)
上昇分 12円

+

物価上昇分 12円

= 24円

(R5.4月値上げ予測分含まず)

2 物価動向(R4.9月分)を反映

総務省令和4年10月21日発表資料より 2020年基準消費者物価指数
食料は前年同月比4.2%の上昇

給食費1人単価×物価(食料)上昇率4.2% = 物価動向反映後の単価

単位(円)

		給食費単価	×4.2%	差額	差額平均
小学校	低学年	263	274.0	11.0	12.2
	高学年	283	294.9	11.9	
中学生		322	335.5	13.5	

3 施設規模別の食材価格比較(スケールメリット)

直近の1kg単価(10月~11月)

単位(円)

食材	センター平均	自校給食校平均	自校とセンターの差額
小麦粉	168	242	74
片栗粉	178	268	90
じゃがいも	317	354	37
人参	253	384	130
玉ねぎ	227	203	-24
小松菜	653	818	165
ほうれん草	873	1076	203
鯖	1047	1100	53
鮭	1807	1770	-37
さんま	1800	1813	13
アジ	1270	1255	-15
カットわかめ 200g	1623	2214	591



自校給食校は
食材購入費が
センターに比べて
割高である

4 物価上昇分とスケールメリットを踏まえた 給食費の令和5年4月改定(案)

単位(円)

	施設名 (R4現在受配校)	H27～R4		R5.4改定(案)		増加額(案)
		低学年	高学年	低学年	高学年	
中学生	第一学校給食センター	322		346		24
	丸子学校給食センター(中学生)	316		346		30 ※1
	菅平中学校	314		346		32 ※2
	真田中学校	322		346		24
小学生		低学年	高学年	低学年	高学年	
	第二学校給食センター	263	283	287	307	24
	丸子学校給食センター(小学生)	263	283	287	307	24
	川辺小学校	263	283	287	307	24
	東塩田小学校	263	283	287	307	24
	武石小学校	263	283	287	307	24
	長小、傍陽小、本原小	253	273	287	307	34 ※2
	菅平小学校	263	283	287	307	24

※1 丸子学校給食センター(中学生)の増加額(案)について

丸子学校給食センターでは、小学校と中学校の献立は同一メニューであり、中学生は小学校3、4年生(中学年)の量を基準に、1.2倍の量で給食を提供している。

中学生の給食は、全体のエネルギー量としては確保できているが、微量栄養素、特に成長期に必要な鉄分やカルシウムの摂取については不足する場合が多い状況である。

そのため、中学生の献立には月に数回、乳製品等を1品追加し、バランスよく成長に必要な栄養素が摂取できるようにする。

※2 菅平中、長小、傍陽小、本原小の増加額(案)について

仕入れの業者が限られ、自校給食校は食材購入費がセンターに比べて割高であり(P6スケールメリット参照)、新規参入の業者も無い状況であるため。

また、市内の給食の質に差がないことから市内の給食施設と同一の単価とするため。

第一、第二、丸子学校給食センターの（宿日直手当や時間外手当）の積算及び作業状況

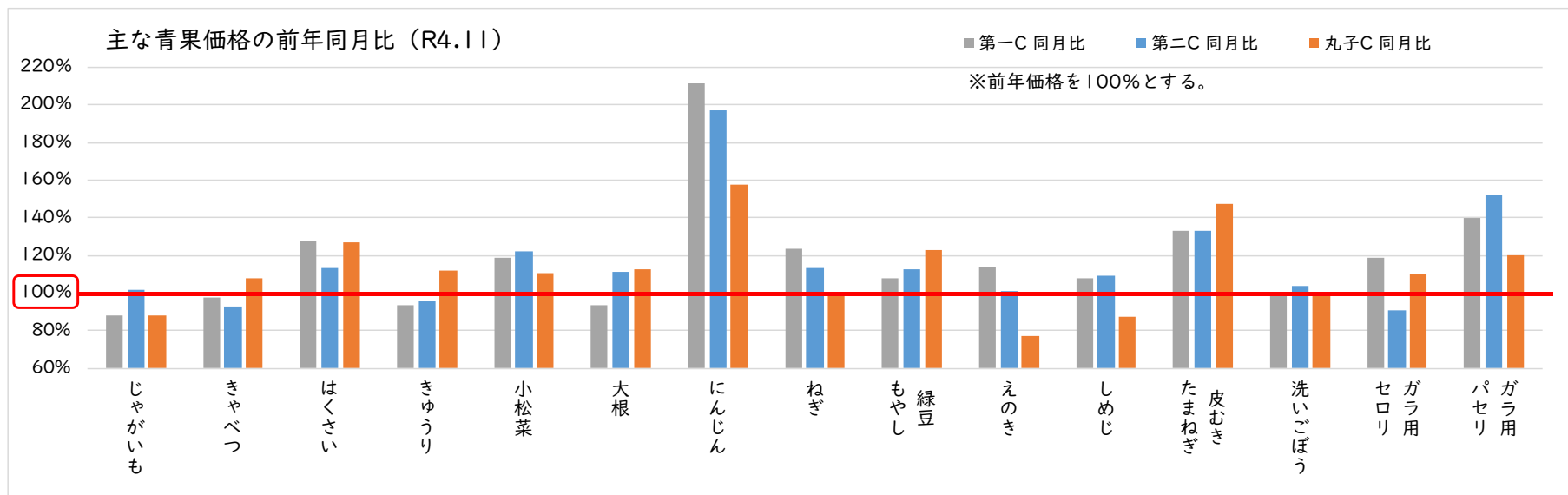
施設名	第一学校給食センター	第二学校給食センター	丸子学校給食センター
食数	3,370	5,816	1,575
宿直の有無	有 (1人)	有 (1人)	無
宿日当直手当	6,100円×給食提供日	6,100円×給食提供日	
	1,220,000円(200日計算)	1,220,000円(200日計算)	早出勤務は時間調整で当日早く退庁するため、超過勤務は発生しない
時間	仕事内容	仕事内容	仕事内容
前日作業	16:30～	消毒保管庫の作動状況の確認	
	17:30～		消毒保管庫の作動状況の確認
	18:00～ 19:30		白衣などの洗濯と乾燥が済んだものの仕分け 消毒保管庫の乾燥状況を確認し、ボイラーの停止操作
	20:00～	白衣などの洗濯と乾燥が済んだものの仕分け	
当日作業	4:00～	センター内見回り 消毒保管庫の状況確認 だし取り(鶏ガラパック)、煮干し、昆布等浸水	センター内見回り、消毒保管庫の状況確認
	4:45～		鶏肉検収
	5:00～	鶏肉・レバー等の漬け込み(下味付け) 豚肉、こんにゃく、しらたき、乳製品、加工品、鶏ガラパックなど検収	鶏肉の漬け込み(下味付け)を行いながら、鶏ガラを準備し出汁を取る 豚肉、こんにゃく、しらたき、乳製品、加工品、鶏ガラなど検収
	6:00～	ハンバーグ、ウインナー、コロケ、シュウマイ、豆腐などの検収	鯉節の冷水への漬け込みなどの準備を行いながら、ハンバーグ、ウインナー、コロケ、シュウマイなどの検収
	6:45		食材の荷受及び検収、下処理作業
	7:00		豆腐などの検収
	7:30～		青果物の検収を行いながら、根菜類の皮むき作業
	8:00～	青果物の検収	
	8:15		全体作業開始 ルーの担当は1時間程度付きっきり(ルーは月に1、2回) 1人(カレー、ミートソース(ソフト麺)等、若干早めに作業を開始する。) だしは調理作業と並行して行う。

学校給食センターの価格比較(前年同月比)

令和4年12月2日学校給食運営審議会
追加資料2

kg単価 単位(円)

施設	品目	じゃがいも	きゃべつ	はくさい	きゅうり	小松菜	大根	にんじん	ねぎ	緑豆 もやし	えのき	しめじ	皮むき たまねぎ	洗いごぼ う	ガラ用 セロリ	ガラ用 パセリ
第一C	R3.11	420	220	180	750	690	150	180	690	185	440	790	150	520	590	3,500
	R4.11	370	215	230	700	820	140	380	850	200	500	850	200	520	700	4,900
	同月比	88%	98%	128%	93%	119%	93%	211%	123%	108%	114%	108%	133%	100%	119%	140%
第二C	R3.11平均	360	200	170	690	670	180	190	640	160	530	780	150	500	650	2,800
	R4.11平均	365	185	192.5	660	820	200	375	725	180	535	850	200	520	590	4,250
	同月比	101%	93%	113%	96%	122%	111%	197%	113%	113%	101%	109%	133%	104%	91%	152%
丸子C	R3.11平均	285	125	75	375	499	120	130	448	130	550	970	190	700	500	2,500
	R4.11平均	250	135	95	420	550	135	205	448	160	426	850	280	700	550	3,000
	同月比	88%	108%	127%	112%	110%	113%	158%	100%	123%	77%	88%	147%	100%	110%	120%



	品目	牛もも小 間切(交 雑種)	豚もも小 間切	国産ノアル ルゲ ⁺ ンロー ラム	国産ノアル ルゲ ⁺ ンショ ルゲ ⁺ ンコン	若鳥胸肉 煮物用	若鳥胸肉 g指定切	若鳥もも 肉煮物用	若鳥もも 肉g指定 切
第一C	R3.11	3890	1300	2890	2220	500	760	840	1160
第二C	R4.11	4300	1350	2940	2270	500	760	840	1160
	同月比	111%	104%	102%	102%	100%	100%	100%	100%