

令和5年度

第一回上田市学校給食運営審議会

令和5年12月1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（学校給食法第二条）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 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
- 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摂取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

・季節の食材、行事食、郷土食等を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材を使用する等、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、ルーなどを手作りしたりする等、おいしい給食作りに努めています。

5

・地産地消を推進し、農業政策課や生産者、流通業者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

・全ての学校で食の指導に関する全体計画を作成し、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。

各学校の児童生徒に学校給食を提供

(2)学校給食摂取基準 ～給食でとれる1食分の栄養量～


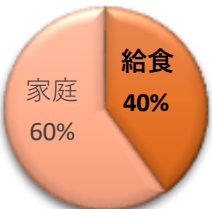


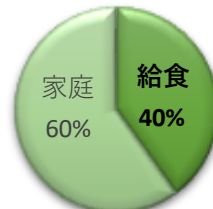


摂取エネルギーと栄養素の量

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。

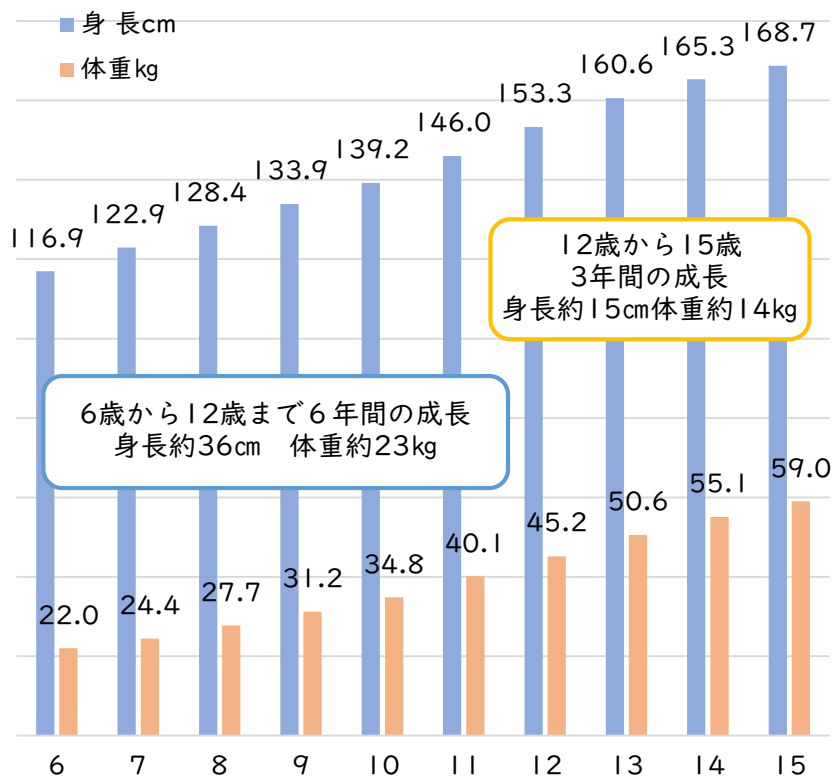
【給食で摂れるエネルギー】

1,2年生540kcal 3,4年生660kcal 5,6年生790kcal 中学生830kcal

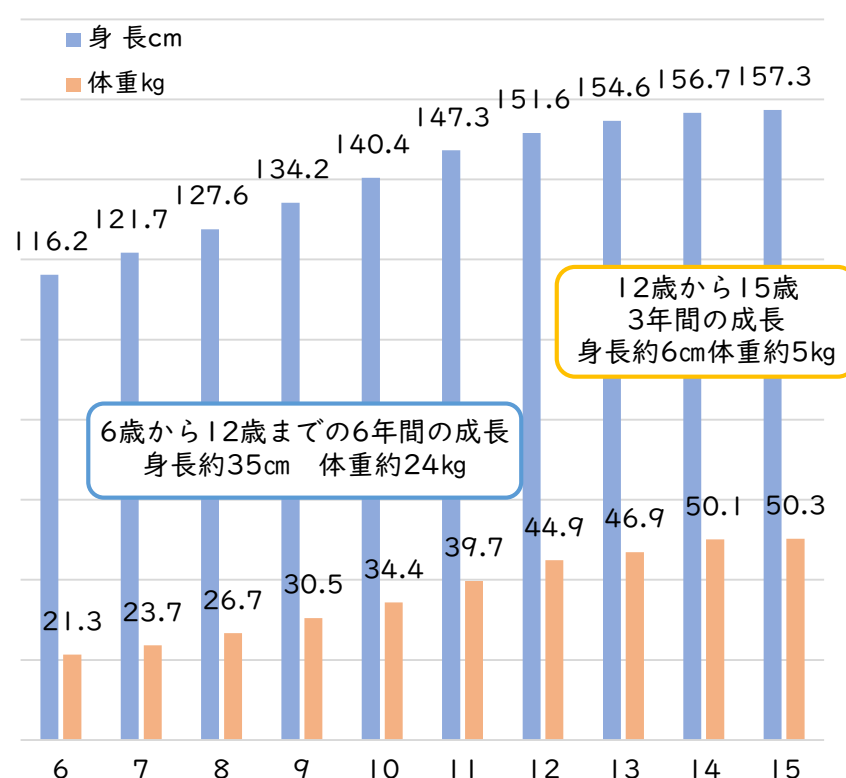
栄養素 働き	カルシウム 骨の材料になる	鉄 酸素を運ぶ	ビタミンB1,B2 エネルギーを作る	ビタミンA 細胞を増やす	食物繊維 便の材料になる
家庭と給食 で摂れる 割合	 家庭 50% 給食 50%	 家庭 60% 給食 40%	 家庭 60% 給食 40%	 家庭 60% 給食 40%	 家庭 60% 給食 40%
主な食品	牛乳・大豆製品	卵・大豆製品	乳・卵・肉・魚	緑黄色野菜・牛乳・卵	野菜・きのこ・海藻

(3)子どもたちの6歳から15歳まで9年間の成長 (令和3年度上田市学校保健統計より)

令和3年度年齢別平均身長cm
平均体重kg (男子)



令和3年度年齢別平均身長cm
平均体重kg (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）

主菜（魚・肉・卵・大豆製品）

副菜（和え物・サラダ・煮物・炒め物）

汁物

牛乳 200cc 1本 牛乳業者

委託加工

学校給食施設調理



◆給食日数 年間約200日

◆給食費（食材費） 一人一食当たり

学校給食施設によって異なります。

小学生 低学年：287円 277円(長小・傍陽小・本原小)

高学年：307円 297円(長小・傍陽小・本原小)

中学生：346円 340円(丸子中・丸子北中) 338円(菅平中)

(5)施設の概要（令和5年5月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	3,325食	5,638食	1,548食 (小1,032食+中516食)
給食費	中学346円	低287円/高307円	低287円/高307円 中学340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	549食	245食	161食
給食費	低287円/高307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	143食	105食	233食	113食 (小76食+中37食)	239食
給食費	低277円/高297円			低287/高307円 中学338円	中学346円 ⁹

(6)各施設の給食数の変遷と、今後の予測

児童生徒数は減少しています

	年度				
	施設名 (R5受配校数)	H18 (食)	R5(食)	R5-H18年比	R11年度 児童生徒(人) R5.5.1現在
給食センター	第一学校給食センター (中7校)	3,826	3,370	81%	2,874
	第二学校給食センター (小14校)	6,504	5,816	89%	4,837 (川辺小含む)
	丸子学校給食センター (小4校、中2校)	2,333	1,575	68%	1,353 (東塩田小含む)
自校給食校	川辺小学校	663	556	84%	R6～第二学校 給食センターへ
	東塩田小学校	404	246	61%	R6～丸子学校 給食センターへ
	武石小学校	238	164	69%	87
	長小学校	186	145	78%	63
	傍陽小学校	151	105	70%	59
	本原小学校	354	241	68%	192
	菅平小中学校	149	110	74%	76
	真田中学校	371	266	72%	203

2 給食費について

(1)給食費の成り立ち

給食を作るためにかかる費用

○食材費

22円(公費負担)
内24円(公費負担)
給食費 = 食材費

○施設・設備費・修繕費

○光熱水費

○人件費



※学校給食法第11条で誰が負担するか決められています

(2)給食費の推移 (R5年度改定)

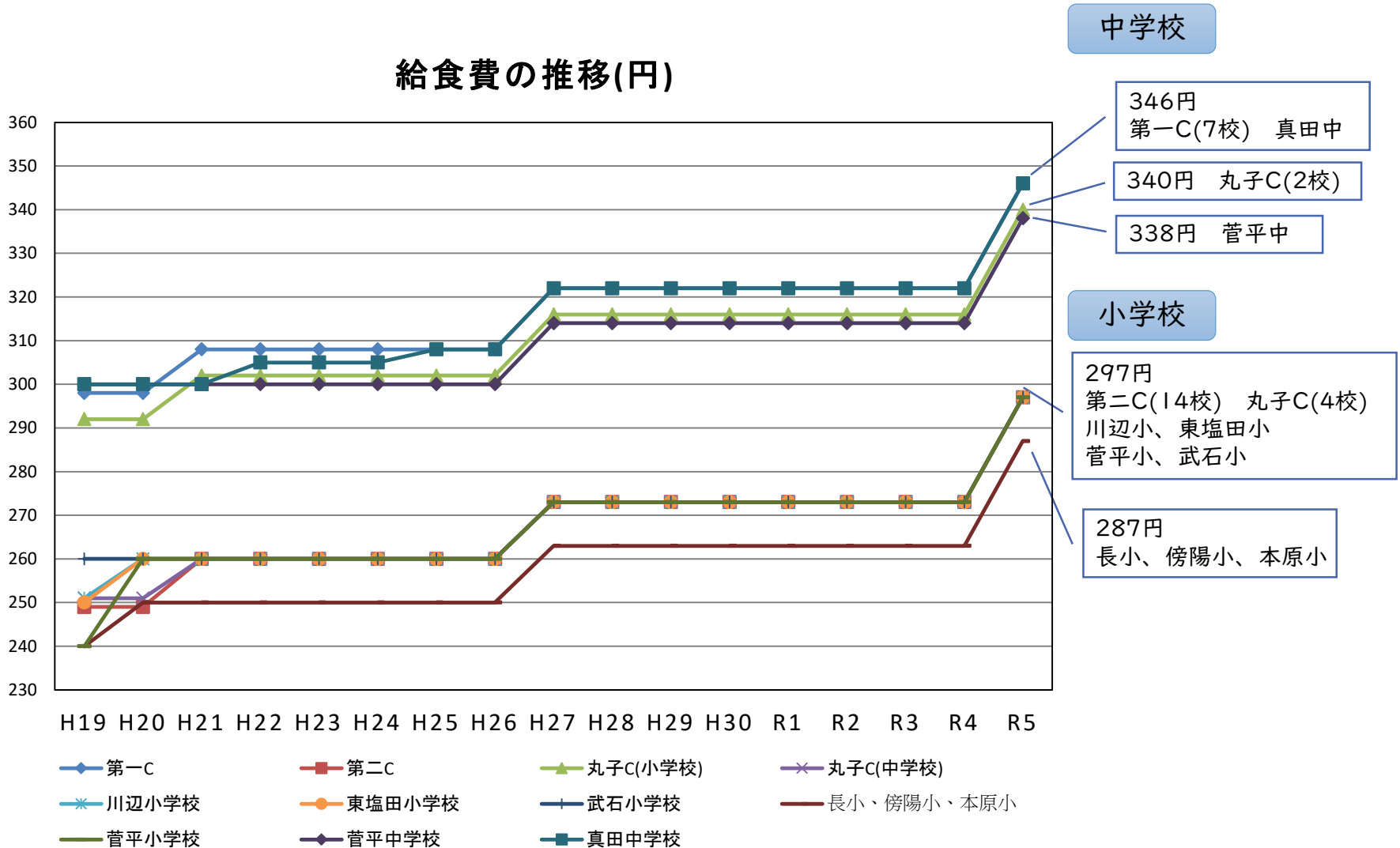
※小学校の給食費は低学年と高学年の平均額

施設名 (R4現在受配校)	年度									
	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27~ R4	R5
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	346
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	297
丸子学校給食センター 丸子、丸子北中学校	292		302						316	340
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	297
川辺小学校	251	260						273	297	
東塩田小学校	250	260						273	297	
武石小学校	260						273	297		
長小、傍陽小、本原小	240	250						263	287	
菅平小学校	240	260						273	287	
菅平中学校	300						314	338		
真田中学校	300			305			308		322	346

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

給食費の推移(円)



(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6年度 改定予定 令和5年10月現在	令和5年度公費負担状況	
						給食費への 補助(内数)	増額補助
上田市	287	307	346	R5.4	有(検討中)	24円	22円
長野市	275	296	338	H31.4	有 (R6.4)		12円
松本市	290	290	340	R5.4	有 (R6.4)	10円	
岡谷市	310	310	355	R5.4	未定	小20円・中25円	
飯田市	270	270	340	R2.4	R7以降		13円
諏訪市	300	300	335	R5.4	R6.1.1	15円	
須坂市	286	286	334	H31.4	R6.4.1		小14円・中16円
小諸市	266	266	313	R3.4	無し		40円
伊那市	270~285	270~285	320~325	H31.4	無し		25円
駒ヶ根市	275	275	315	H30.4	未定		10円
中野市	247	268	309	H26.4	R6.4.1	給食費5割	30円
大町市	275	275	305	H26.4	R7.4.1	10円 (地産地消推進)	15円
飯山市	290	290	335	R5.4	R6.4.1	給食費4割	
茅野市	300	300	355	R5.4	未定	15円	
塩尻市	330	330	380	R5.4	無し	30円	
佐久市	270	270	310	H26.4	R6.4.1		20円
千曲市	280	295	335	R2.4	無し		15円
安曇野市	300	300	350	R5.4	無し	20円	
東御市	267	267・288	309・319	H26.4	R6.4.1		小16円・中17円

(4) 県内19市の動向

【給食費の改定状況】

令和5年度給食費改定実施 8市

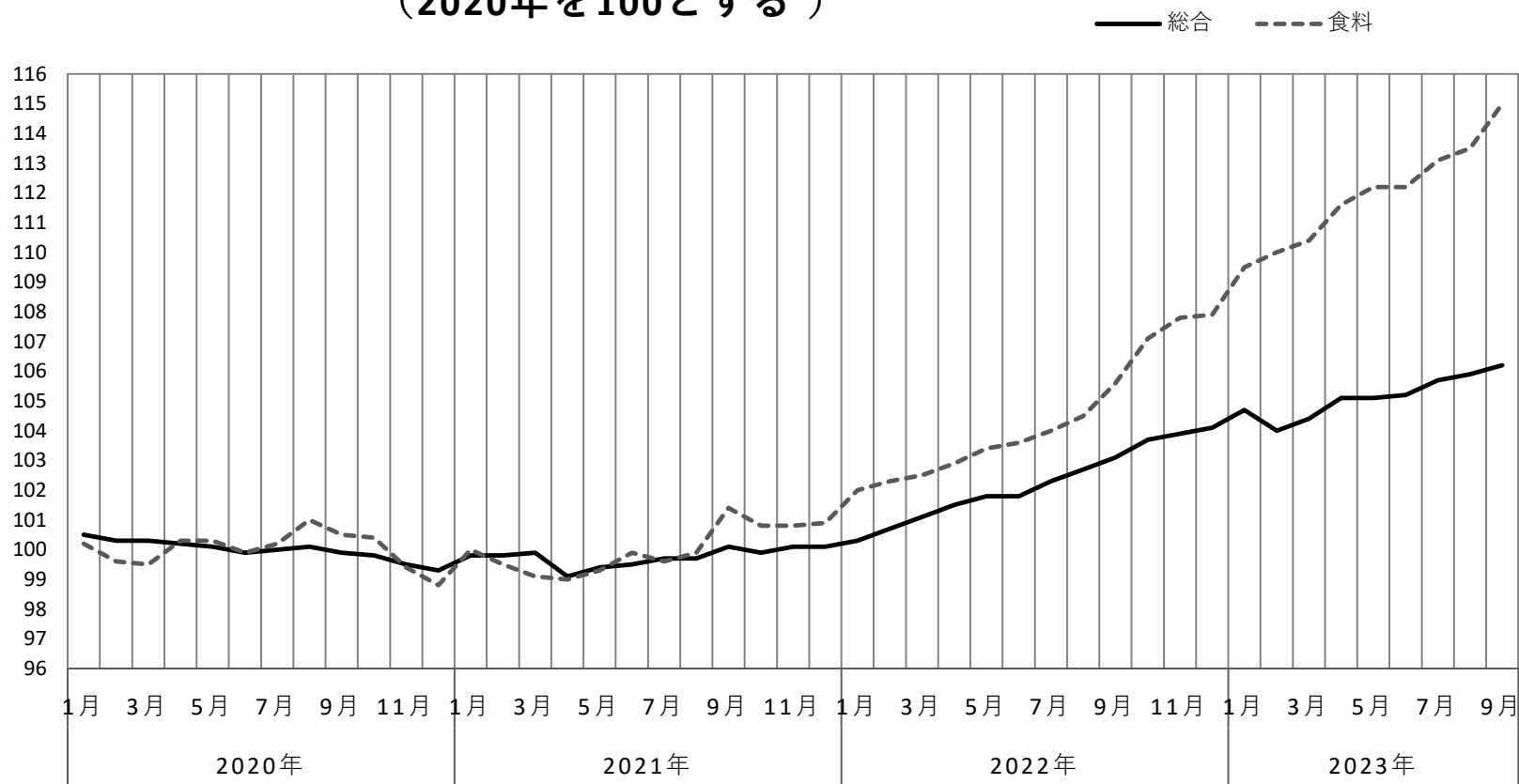
上田市、松本市、岡谷市、諏訪市、飯山市、茅野市
塩尻市、安曇野市

令和6年度給食費改定予定 7市

長野市、松本市、須坂市、中野市、飯山市、東御市、佐久市

(5) 消費者物価指数の動き (経年推移)

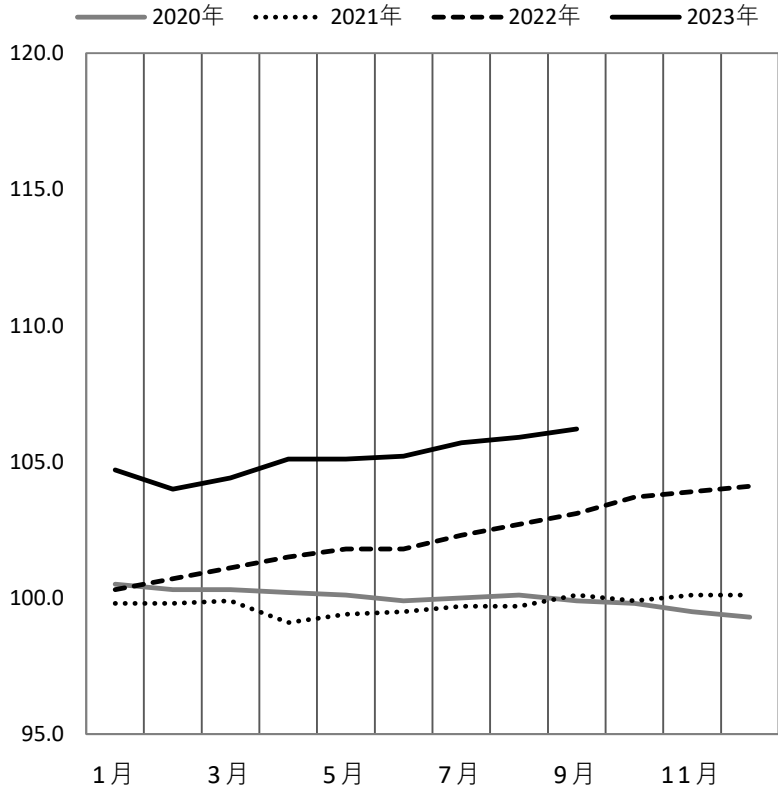
消費者物価指数の推移2020年1月-2023年9月
(2020年を100とする)



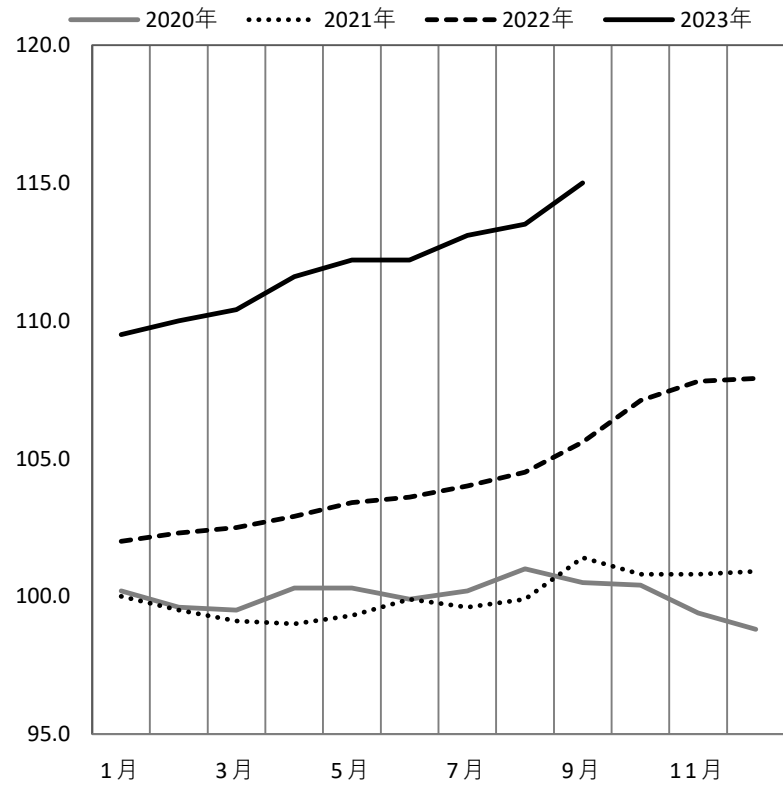
消費者物価指数の動き (同月比)

2020年1月-2023年9月

総合指数の動き (2020年を100とする)



食料指数の動き (2020年を100とする)



3 令和5年度の給食費の状況

(1)令和5年度は8年ぶりに給食費を改定しました。

令和4年度に学校給食運営審議会を開催、適正な給食費を審議し、教育委員会において、24円の値上げを決定いたしました。

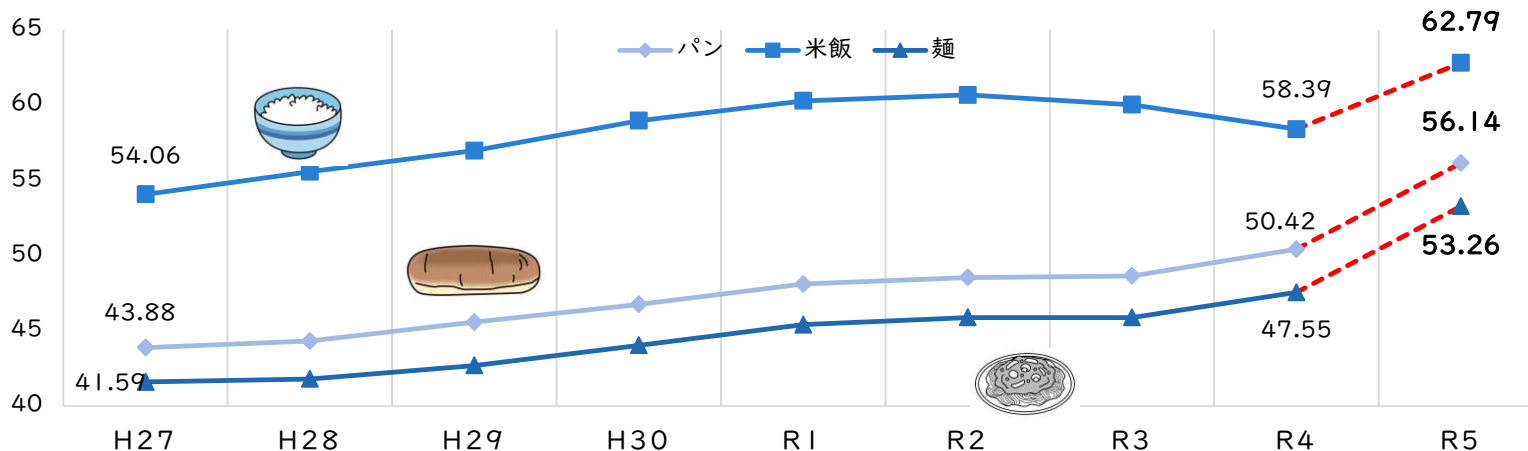
令和5年4月から保護者負担額は変えずに、保護者負担軽減事業により、値上げ分は公費負担し、給食の質と量を落とさずに栄養バランスの保った給食が提供できるよう努めています。

平成27年度 ～令和4年度	令和5年度
保護者負担 =給食費 =食材費	内24円(公費負担) 給食費 = 食材費

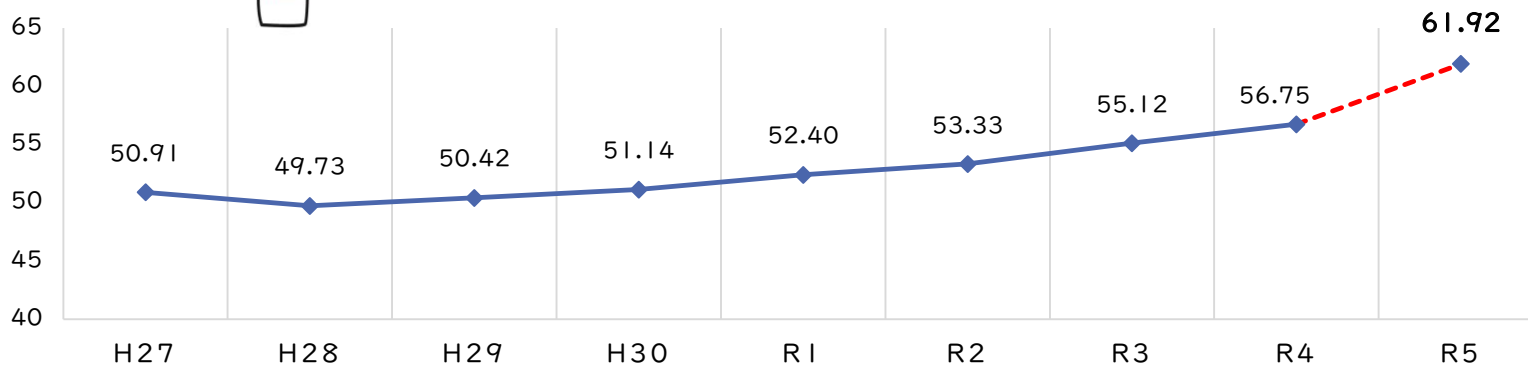
(2)牛乳と主食の価格の8カ年推移 (H27-R5)

R4年度からR5年度にかけて急激な価格上昇をしています

主食価格(円)の8カ年推移(税抜き)

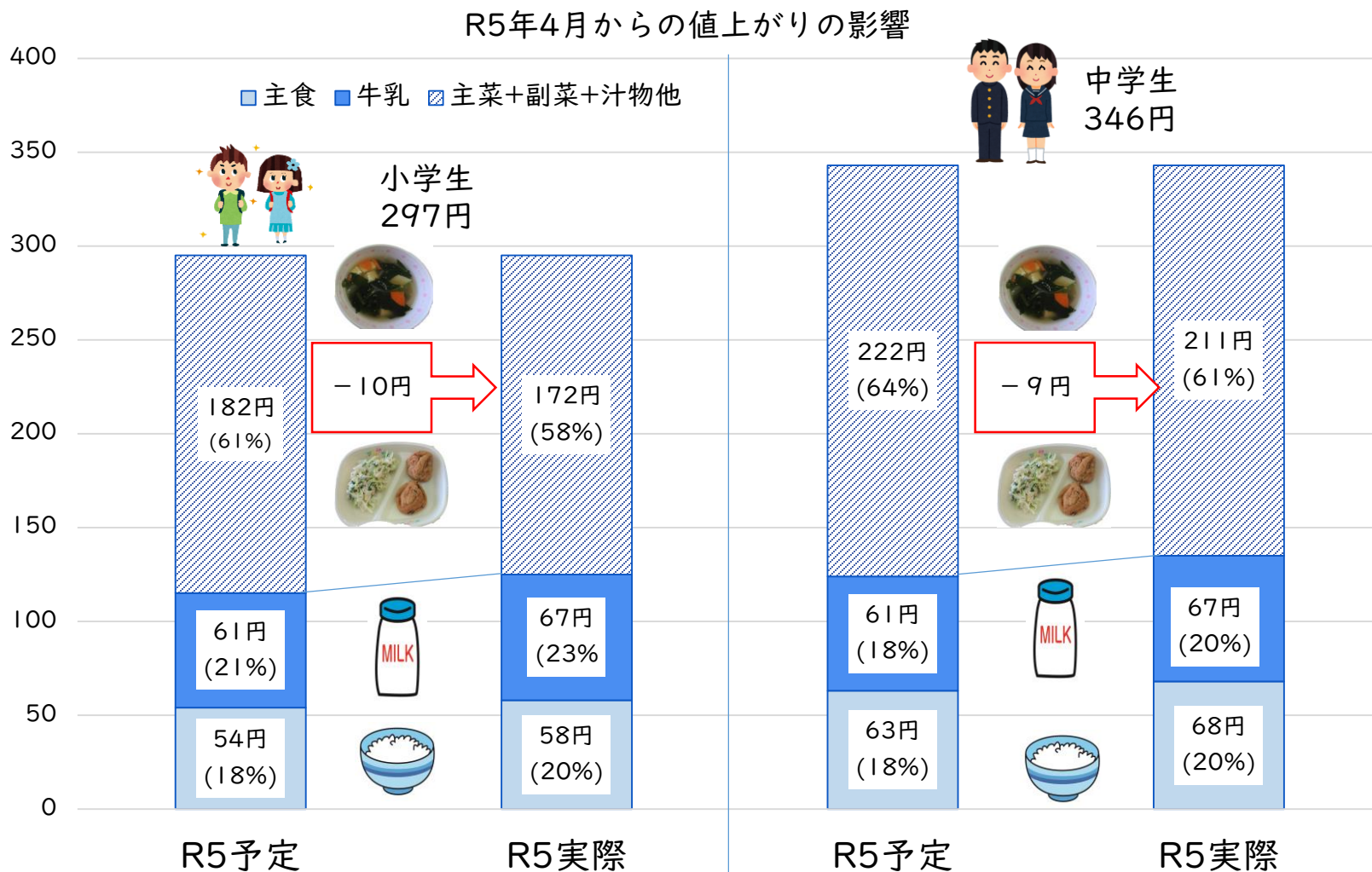


瓶牛乳200cc税抜き単価(円)の経年推移

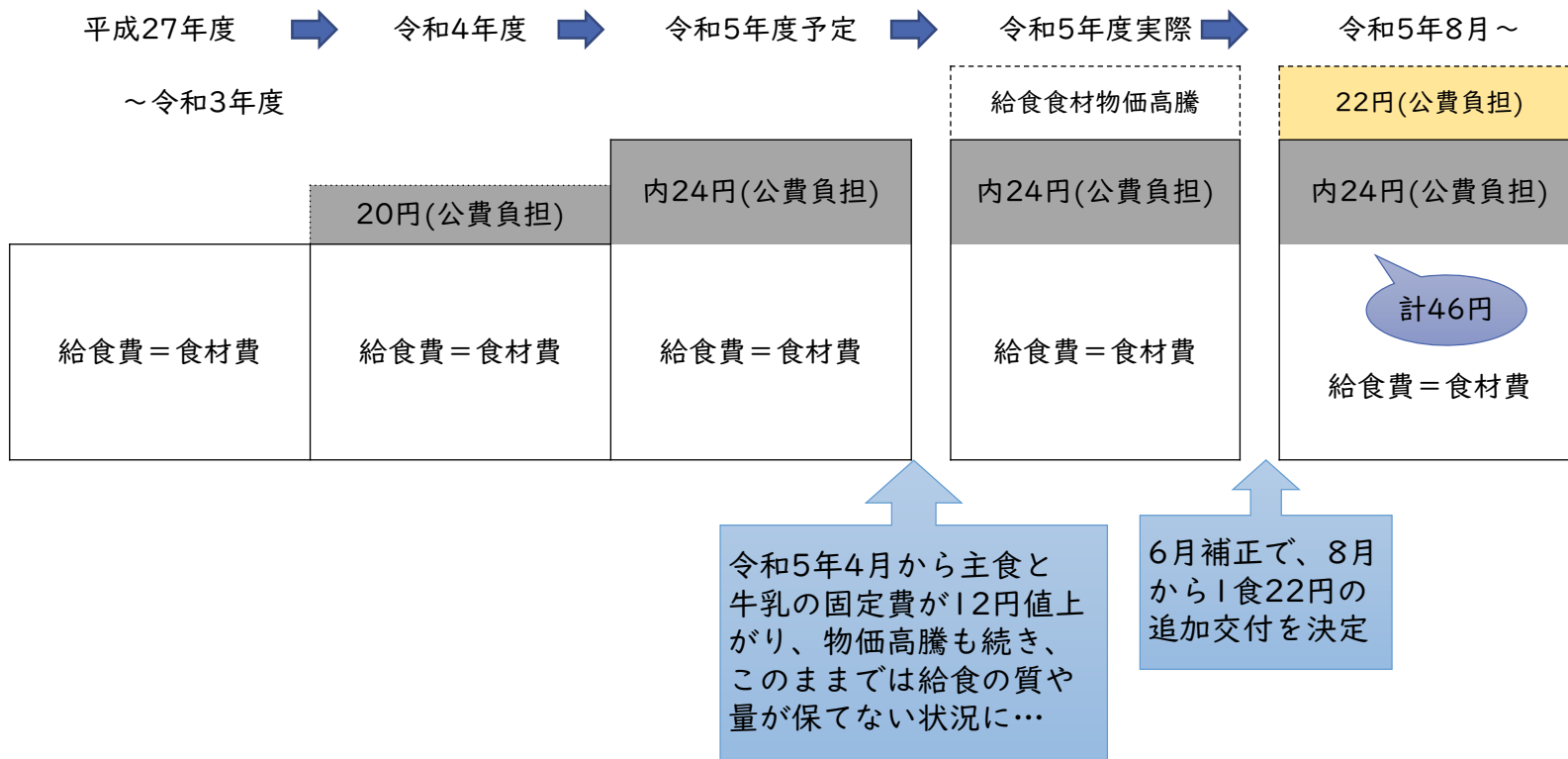


(3) 主食と牛乳の値上がりの影響

昨年度、適正な給食費について審議した時に比べ、令和5年4月から牛乳と主食が値上がりし、その影響によりおかず（主菜+副菜）や汁物等にかかる給食費が減少しています。



(4) 令和5年8月から物価高騰分22円を追加交付しています



(5)各施設で給食費が異なっています。

給食施設	小学校		中学校
	低学年	高学年	
長小 傍陽小 本原小 (真田地域)	277円	297円	
菅平小中 (真田地域)	287円	307円	338円
丸子学校給食センター	287円	307円	340円
上記以外の給食施設	287円	307円	346円

少ない給食費で運営している給食施設の状況

【丸子学校給食センター】

中学生が6円少ない。他の中学校と同額ならヨーグルトをもう2回提供し、カルシウム摂取を増やすことが出来る。

【真田地域】

長小、傍陽小、本原小…10円少ない

菅平中…8円少ない

- ・果物はみかんは半分、リンゴや柿も1/4カットから1/6、1/8カットに小さく変更して提供している。
- ・デザートも市販のものではなく手作りに変更して安価に抑えている。
- ・長小と傍陽小、菅平小中は今後数年の間に100食を割っていくことが予測され、仮に80食になった場合、主菜と副菜、汁物等を約16,000円で80食分作らなければならない。
- ・スケールメリットがますます働かない状況になるため、食材の単価が上がる。

(6) 節約のための献立作成時の工夫

食材等	節約の工夫 (セ)：給食センター (白)：自校給食校
肉類	鶏肉はもも肉ではなくむね肉を使用する。ひき肉も皮つきを選ぶ(セ・白) ベーコンやハムは高価なので使用頻度を減らす(白) かたまり肉ではなく、ひき肉を使用する(白)
魚類	安価な魚を選び、たれをかける等のメニューで味を工夫している(セ) 単価の高い魚(鮭等)は切り身ではなく角切りにしたものを使用し、値段を安く抑える(セ・白) 安価なものでも同じ魚ばかりでは食の経験上よくないので、小あじやきびなご、ニギスなどの小魚も活用している。子どもたちにも人気がある(白)
野菜	見積もりを取って、安いものを選ぶ。あまり高い場合は野菜の種類を変えることもある(セ) ブロッコリーは茎まで使うなどして量増しし、野菜の廃棄率を抑えて食材を無駄なく使う(セ) 青菜が高騰している場合は、汁物に入れるほうれん草などは冷凍食材を使用する(白) 7～10月のキュウリは地元のC等級の曲がり品を購入して節約した(白) 納入業者に値上がり状況を確認し、使用する種類や量を変更する(白)
果物	すりおろしリンゴで使用する場合は規格外を発注する(セ) 以前は1/4カットで出していたものを、1/6カット、1/8カットに小さくしている(白) みかんは1個づけではなく、1/2カットにして菊花みかんとして提供している(白) 提供回数を減らさざるを得ない(セ・白)
デザート	市販のデザートなどはなるべく使わず、手作りできるものになっている(白)
大豆製品	単価の安い大豆を主菜にする回数を増やす(セ) 量増しのために凍り豆腐を使用する(セ・白)
主食	特別加工賃のかかる主食の回数を減らし、白飯やコッペパンの回数を増やした(セ) 希望献立、行事食以外は白飯とする(セ) 特別加工賃のかかるパンの使用を控える(白)
その他	個付の数ものではなく、量物の献立を入れる(白) 盛り分け食材の食材は、単価が高いもの同士にならないようにする(セ)
発注	見積もりを取る、入札をするなどで安くて品質の良いものを仕入れる(セ) 年間契約で業者指定食品を決め、冷凍コロッケやハンバーグ等の加工品を安価で仕入れる(セ)

参考

【12月の肉類見積もり】 単位（円/kg）

豚肉	もも肉
こま切れ 挽き肉	1,400
角切り 細切り	1,500

鶏肉	若鶏胸肉		若鶏もも肉	
	皮つき	皮なし	皮つき	皮なし
こま切れ 挽き肉	830	950	1,200	1,580
角切り	950	1,080	1,350	1,650
g指定切身	1,130	1,300	1,500	1,780

※ 納入業者により、価格は変動します

【既製品と手作りの価格比較】

	ぶどうゼリー	レモンソーダ ゼリー
既製品	55円	66円
手作り品	15円	20円

(7) 栄養教諭・学校栄養職員の声

8月から1食22円を追加交付したことについて

【給食費の改訂および22円追加交付の効果】

給食センター

- ・22円の追加配当があることで給食費が赤字にならずに±0円となっている。
- ・追加交付で少し余裕が出たが、果物やデザートを提供する回数は減っている。
- ・22円があることでぎりぎり赤字にならずにいる。栄養価は基準を満たすことが厳しいときがある。
- ・中学生にプラス1品付ける回数を増やせない。

自校給食校

- ・22円の追加交付があっても、使用する食材の内容や量の変更をして対応しないと賄えない状況。(食数100食の自校給食校)
- ・22円あることで、マイナスにならずに出来ているが、節約した献立の内容にしている。
- ・22円の追加配当で、やっと例年通りの給食が提供できる状態。
- ・果物が付けられるようになってきた。
- ・8月までずっと赤字だったが、22円の追加配当でぎりぎり運営できている。