

令和7年度

第二回上田市学校給食運営審議会

令和7年12月16日(火)

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

第1回審議会 委員からの意見・質問

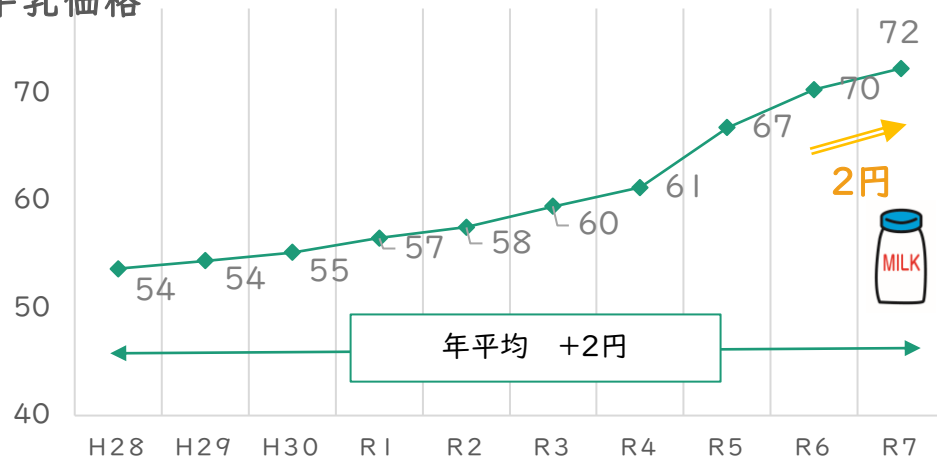
- 県内他市と比較した場合の給食費の差について。
「給食費の差は施設の規模によるスケールメリット、地域の物価・野菜生産地の違い、同じ食材でも単価が異なること、また小規模市町村で現物を無償提供するケースがある点などによるものと考えられる。」
- 令和6年度に地産地消割合が急減しているが、今後の地産地消の割合はどうか。
「学校給食は当日納品が前提であるため、配達に課題がある。食材は他地域の物と併用して必要量を確保することなどを一層検討していく。農業政策課と連携した地元食材を使った企画給食を実施し、地域食材を事前に確保して活用する取り組みを継続していく。」
- 「地元産」とは、どこまでの範囲か。
「上田市内だけでなく上小地域を地元産としている。」
- 働き方改革の影響等もあり、品出し時に地元産がそろわない現状がある。
規模の大きい産地でないと見積りが適正な価格にならず、産地が混在すると不揃いの食材となり現場の手間が増大してしまう。
- 食材の規格品と規格外品の取り扱い。
「センターでは規格外品はほとんど納入されないが、自校給食の真田・武石地域では地元産があれば規格外でも納入してもらい、価格を抑えている。」
- 集荷・配達等の問題はあるが、余剰品・出荷不能品の活用があるとよい。

- 6000人分を調理する給食センターでは、例えばキャベツは約200kg/日使用しており、規格外は作業効率的に取り扱いが困難。地元産を使う努力は継続しているが供給量が足りていない現状もある。
- 食材の工夫と食材費高騰での献立の工夫について。高価な魚を控え、肉は部位を工夫してコストを調整。デザートや果物の頻度を検討し、大豆製品・冷凍食品を増やす工夫もしている。予算内で子どもが楽しめる給食を目指している。
- 成長期には栄養確保が重要。高校生になると食育の機会が減るため、適正な教材としての給食の品質維持が必要。
- 高騰している牛乳の頻度の検討について。
「牛乳に含まれる栄養は、栄養価の確保に優れており、他の食材で賄う場合には、価格面および日常的な摂取の点から代替が難しい。今後も、栄養価の基準となる食品構成をもとに食材の偏りが無いよう、児童生徒の嗜好をふまえながら運営していきたい。」
- 保護者に対する給食に係るアンケートの実施について。
「保護者に対する試食会の中で意見を聴取するとともに、全体へのアンケートの実施についても検討したい。」

Ⅰ. 給食食材費の試算

(Ⅰ) 固定費（牛乳と主食）の試算

牛乳価格



牛乳は、令和6年度から令和7年度にかけて、2円上昇している。

主食は令和6年度から令和7年度にかけて小学生17.2円、中学生23.2円上昇している。

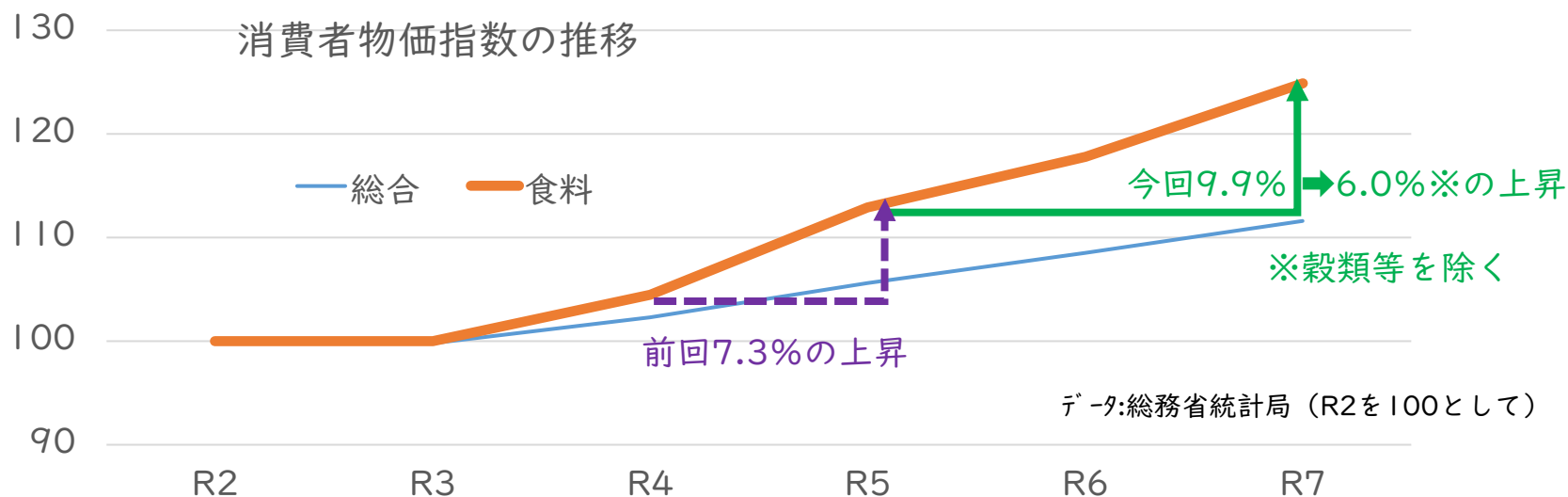
主食価格

税込価格 (円)	小学生(低学年と高学年の平均)				中学生			
	米飯70g	パン60g	めん70g	平均※	米飯100g	パン80g	めん110g	平均※
R6	62.47	61.28	58.31	61.8	72.84	67.19	71.18	71.5
R7	85.57	64.78	61.66	79.0	104.43	70.75	74.53	94.7

※主食の平均は米飯週3.5回、パン週1回、めん週0.5回の平均とした。令和7年度の米飯はR8年1月の価格

(2) 消費者物価指数とおかず等の高騰分試算

前回、令和5年度に給食費の改定を検討した時は、食料の消費者物価指数が1年間で7.3%上昇していた。以後は2年間で6.0%（穀類等を除く）上昇している。



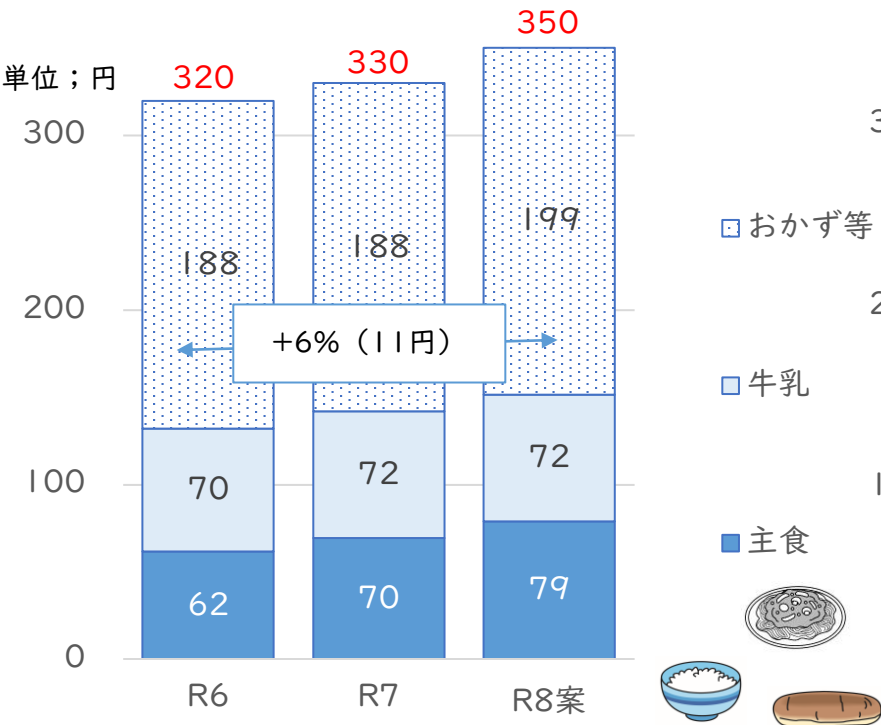
	R6			R8 試算 (おかず等価格×6.0%)			引上げ額
	牛乳	主食	おかず等	牛乳	主食	おかず等	
小学校 (平均)	70	62	188	72	79	199	11
中学校	70	72	228	72	95	242	14

端数調整

2. 令和8年度給食費算定案

(1) 食材費の試算による算出

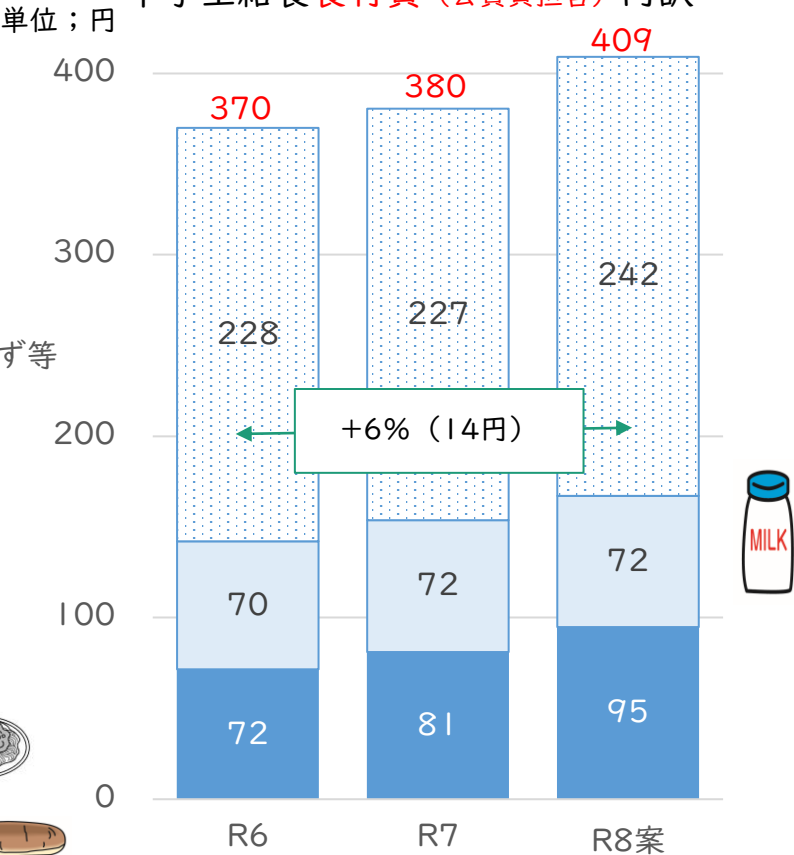
小学生（平均）給食食材費（公費負担含）内訳



小学校	R6	R8案	値上げ額
おかず等	188	199	11
牛乳	70	72	2
主食	62	79	17
合計	320	350	30

端数調整

中学生給食食材費（公費負担含）内訳



中学校	R6	R8案	値上げ額
おかず等	228	243	15
牛乳	70	72	2
主食	72	95	23
合計	370	410	40

端数調整

(2) 学校給食費改定における基本的な考え方（基本方針）

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスの取れた給食の提供を、年間を通じて均一に維持することが大切である。

そのために1食あたりの学校給食費の適正な算定について、次の基本的な考え方に基づくものとする。

- 1 学校給食費の見直しは原則として4月とし、概ね3年を目途に行うことを基本とする。
ただし、特別の事情があればその都度これを行うものとする。
- 2 牛乳と主食（ごはん・パン・めん）の価格については、改定後、合計10円以上の変動があった場合、その額をスライドすることを基本として、給食費改定の検討を行う。
- 3 給食費の改定にあたっては、牛乳・主食単価の上昇分と食材費に係る物価指数の状況（増加率）を勘案する。

(3) 学校給食費見直し額

税込価格 (円)	R5	R6	R7	R8案	増加額 (R8-R7)
低学年	287	310	310	340	+30
高学年	307	330	330	360	+30
中学生	346	370	370	410	+40

令和8年度の主食と牛乳の価格が、さらに10円以上値上がりとなる場合は、給食費をここから10円引上げることを検討する。

(参考) 学校給食の標準食品構成 (文部科学省)

1日平均使用量 (月平均)		児童(6歳～ 7歳)の場合	児童(8歳～ 9歳)の場合	児童(10歳～ 11歳)の場合	生徒(12歳～ 14歳)の場合	
主食	米飯の場合	米	50	70	90	100
		強化米	0.15	0.21	0.27	0.3
	パンの場合	小麦	40	50	70	80
		イースト	1	1.25	1.75	2
		食塩	1	1.25	1.75	2
		ショートニング	1.4	1.75	2.45	2.8
		砂糖類	1.4	1.75	2.45	2.8
		脱脂粉乳	1.4	1.75	2.45	2.8
ミルク	牛乳	206	206	206	206	
おかず	小麦製品	4	5	7	9	
	芋及び澱粉	26	30	34	35	
	砂糖類	3	3	3	4	
	豆類	4.5	5	5.5	6	
	豆製品類	14	16	18	18	
	種実類	2	3	3.5	3.5	
	緑黄色野菜類	19	23	27	35	
	その他の野菜類	60	70	75	82	
	果物類	30	32	35	40	
	きのこ類	3	4	4	4	
	藻類	2	2	3	4	
	魚介類	13	16	19	21	
	小魚類	3	3	3.5	3.5	
	肉類	13	15	17	19	
	卵類	5	6	8	12	
	乳類	3	4	5	6	
	油脂類	2	3	3	4	

栄養バランスの偏りを防ぐため、使用する食材の目安量が「標準食品構成」として文部科学省より示されている。また、日々の生鮮食品の物価変動に対しても、おかずの内容で調整をする必要があり、**主菜の肉・魚・卵・大豆等**のおかず、副菜の野菜等を中心に種類や頻度を調整している。現在も、子どもの嗜好を踏まえて栄養価、物価に応じて月ごとに調整を行っており、今後もこのバランスを重要視していく。

1か月(20日)使用量	児童(10歳～11歳)20日間		生徒(12歳～14歳)20日間		
	g	回	g	回	
小麦粉製品	140		180		
芋及び澱粉	680		700		
砂糖類	60		80		
豆類	110	7.3	120	8.0	15 g/回
豆製品類	360	3.6	360	3.6	100 g/回
種実類	70		70		
緑黄色野菜類	540		700		
その他野菜類	1,500		1,640		
果物類	700		800		
きのこ類	80		80		
藻類	60		80		
魚介類	380	7.6	420	7.0	小50g・中60g/回
小魚類	70		70		
肉類	340	6.8	380	6.3	小50g・中60g/回
卵類	160	3.2	240	4.8	50g/回
乳類	100		120		
油脂類	60	3 g × 20	80	4 g × 20	揚げ物、炒め物など、油の使用量 × 回数

例えば豆腐料理は月に3,4回以上(他に7回豆を含める)、魚・肉料理は各7回、卵は3,4～回が望ましい。

(参考) 学校給食の例

上田市の給食は基本的に主菜、副菜、汁の3品を調えられている。

①



さんまの甘露煮
海苔ごま和え、豚汁

②



鶏肉の塩こうじ焼き
こんにゃくサラダ、根菜ごま汁

③



揚げサバのおろしがけ
納豆サラダ、豆腐のすまし汁

④



チリコンカン
海草サラダ、凍り豆腐のスープ

⑤



豚肉のスタミナ焼き
ひじきサラダ、ワンタン汁

⑥



大豆といりこの揚げ煮
糸寒天のサラダ、肉野菜汁

①～③は1切れ単位の主菜、④～⑥は細切れにした肉や豆などを等分量で配食する主菜である。前者と後者は食事のバリエーションにもなり、後者は肉・魚のほか卵や大豆製品を併せて使用し、栄養価を調えやすい。

3.今後の給食費の改定について

給食費据え置き年度の設定について

3年ごとに設定することで

全員が平均的に小学校低学年1回、小学校高学年1回、中学校1回の合計3回、見直された価格になる。

年	2026 R8	2027 R9	2028 R10	2029 R11	2030 R12	2031 R13	2032 R14	2033 R15	2034 R16	2035 R17	2036 R18	2037 R19	2038 R20	2039 R21
Aさん	◎			◎			◎							
Bさん				◎			◎			◎				
Cさん				◎			◎			◎				
Dさん				◎			◎			◎				
Eさん							◎			◎			◎	
Fさん							◎			◎			◎	

ただし、献立作成・発注時における努力が及ばない、主食と牛乳の単価が合計10円以上値上げとなった場合は、おかずの内容に影響するため、検討が必要となる。

4.学校給食における地場産物活用の位置づけ

第4次食育推進基本計画より

国は以下の施策に取り組むとともに、
地方公共団体等はその推進に努める。

〈重点事項〉

持続可能な食を支える
食育の推進

（食に関する指導の充実）

学校においては（中略）食育を組織的・計画的に推進する。

（地産地消の推進）

学校、社食等施設の給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築し、地域の農林水産物の利用拡大を図る。

（学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用）

学習指導要領より

学校における食育の推進
食に関する指導の全体計画

食に関する指導の手引きより
各教科等における食に関する指導の展開

例）社会

栄養教諭の関わり方

農産物や水産物、料理や郷土食・行事食などを教材として取り上げ、興味・関心を持てるようにする。

学校給食実施基準の一部 改正についてより

学校給食の食事内容の充実等について

(1)③地場産物や郷土に係る料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること

5.学校給食の理解を深める取組

情報発信

家庭用献立表の配布

食育だよりの配布

毎日の給食写真や調理動画などを掲載

(ホームページやSNS(X:旧Twitter))

給食レシピ配布

試食会・講座等

PTA学校給食センター見学

学校給食試食&食育・運動講座

給食試食会、親子料理教室

食育イベント

保護者の学校給食への理解を深める取組

その他

来入児保護者会(小学校)

学校保健委員会

出前講座

広報掲載 (学校保健給食課)

令和4年8月号 学校給食の取組を紹介します

令和5年4月号 学校給食費の改定等のお知らせ

令和5年12月号 家庭と給食でつなげる食育

令和6年4月号 学校給食費の改定等のお知らせ

令和7年10月号 学校給食は未来を育てる食事のお手本

学校給食試食 &食育・運動講座

