

久留米市学校給食運営審議会



日時 令和5年8月28日(月)19時
場所 市庁舎301会議室

I 本市の学校給食の概要

1. 意義と役割
2. 実施形態
3. 実施概要
4. 物資の購入
5. 衛生管理
6. アレルギー対応
7. 地産地消
8. 残食

1. 意義と役割

学校給食とは



- ▶ 学校給食法等に基づき実施され、
成長期にある**児童生徒の心身の
健全な発達**に資するもの
- ▶ 児童生徒の**食に関する正しい理解と
適切な判断力**を養う上で
重要な役割を果たすもの

2. 実施形態

【令和5年度】

【令和5年5月1日現在】

	学校数 (校)	児童 生徒数 (人)	自校方式		センター方式	
			学校数	児童 生徒数	学校数	児童 生徒数
小学校	44	16,825	37	15,800	7	1,025
中学校	17	7,767	2	731	15	7,036
特別支援	1	277	1	277		
合計	62	24,869	40	16,808	22	8,061

2. 実施形態

自校方式

- 小学校(田主丸町を除く) 37校
- 北野中学校、城島中学校
- 特別支援学校

センター方式 (中央学校給食共同調理場)

- 旧久留米市の中学校
13校
- 三潴中学校

センター方式 (田主丸学校給食共同調理場)

- 田主丸町の小学校
7校
- 田主丸中学校

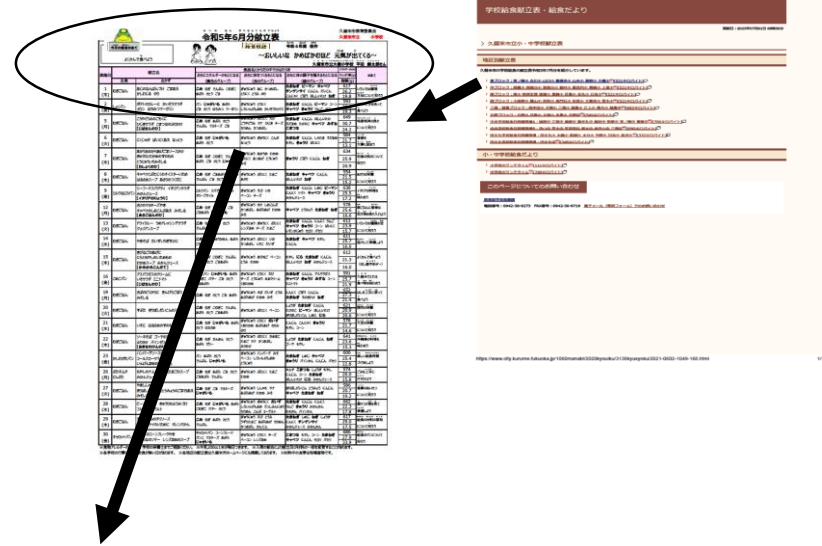
3. 実施概要

▶ 年間195回目標

▶ 市内共通の年間献立計画をもとに
 「旧久留米市域」
 「田主丸地域」
 「北野地域」
 「城島・三潴地域」
 「中央共同調理場」
 に分けて献立を作成

久留米市公式HP

献立表



れい わ ねん が つ ん こん だ て ひ ょ う
令和5年6月分献立表

久留米市教育委員会
 久留米市立 小学校

実施日	献立名		食品名とからだの中でのほたらき			たんぱく質(g) 脂質(g)	めあて
	主食	おかず	おもにエネルギーのもとになる (黄色のグループ)	おもに体をつくるもとになる (赤のグループ)	おもに体の調子を整えるもとになる (緑のグループ)		
1 (木)	むぎごはん	あじのなんぼんづけ ごまあえ かしわじる のり	こめ むぎ でんぷん こむぎご あぶら さとう ごま	ぎゅうにゅう あじ かつおぶし とりく とろふ のり	たまねぎ ビーマン キャベツ チンゲンサイ にんじん だいこん こんにゃく ごぼう ほししいたけ ねぎ	617 26.2 19.8	いろいろな調理 方法について知ろう
2		ポテトのカレーに かいそうサラダ	パン ジャがいも あぶら	ぎゅうにゅう とりく	たまねぎ にんじん ビーマン コーン	593	きれいに手を洗って

4. 物資の購入

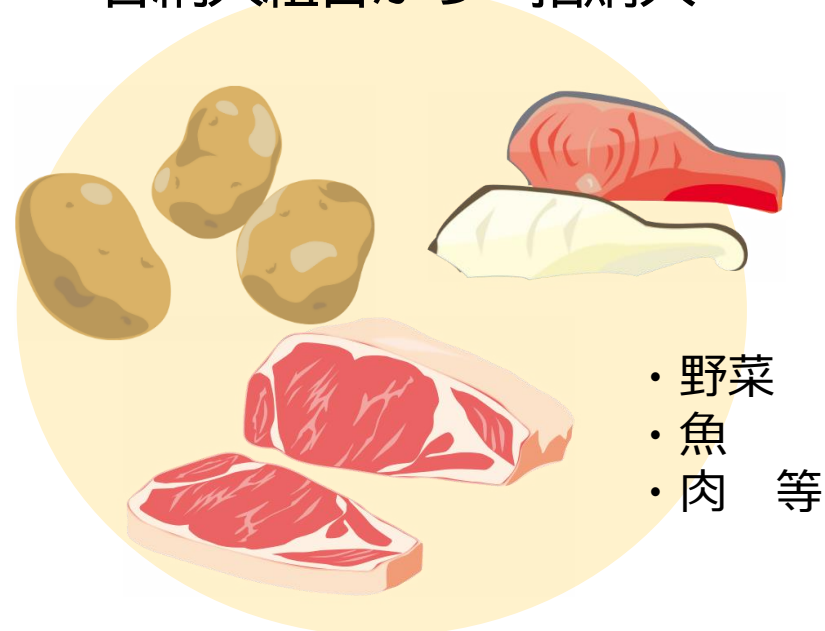
「食材の安全性」・「安定供給」・「適正価格」

▼ 福岡県学校給食会から購入



基本物資

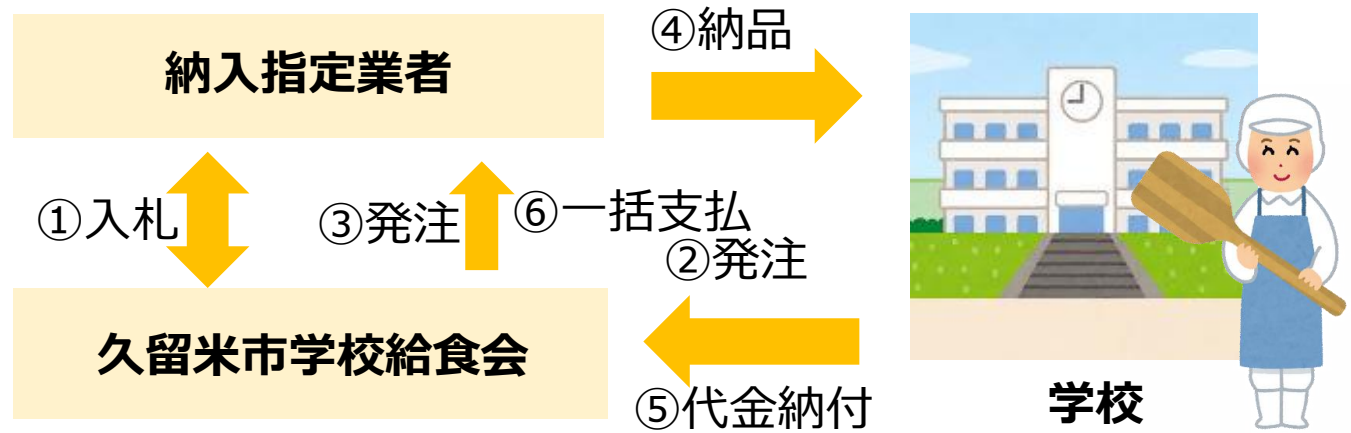
▼ 久留米市学校給食会が各納入組合から一括購入



一般物資

4. 物資の購入

自校方式



センター方式



5. 衛生管理

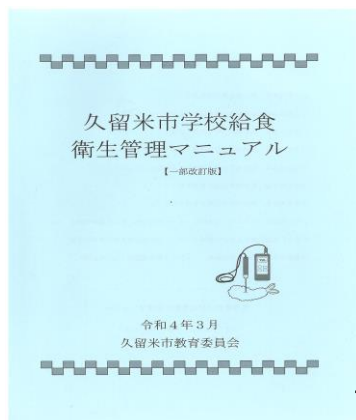
施設設備や調理過程での衛生管理等を徹底



- ✓ 国の「学校給食衛生管理基準」
- ✓ 「久留米市学校給食衛生管理マニュアル」

起こらないようにしていても…

食中毒や異物混入が発生した場合



国の通知や本市作成のマニュアルに沿って早急に対応



「久留米市学校給食衛生管理マニュアル」

6. アレルギー対応

各学校に委員会等を設置し、組織的に対応



- ✓ 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」
- ✓ 国の「食物アレルギー対応方針」

「学校生活管理指導表」を毎年提出

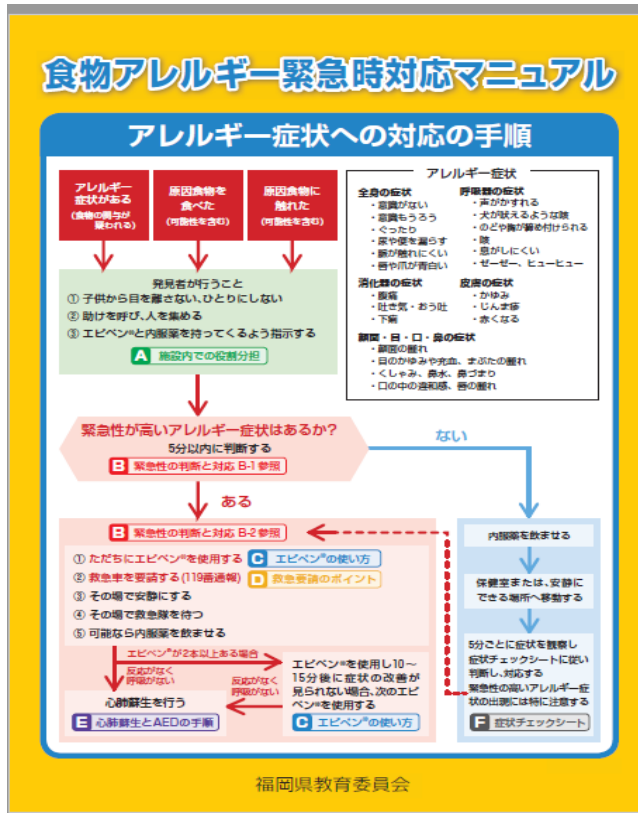


市の
「学校給食における食物アレルギー
対応の手引き」に基づく対応



6. アレルギー対応

食物アレルギー症状への迅速な対応



▶ 各学校の対応委員会において、研修計画を策定し、校内での研修を実践する

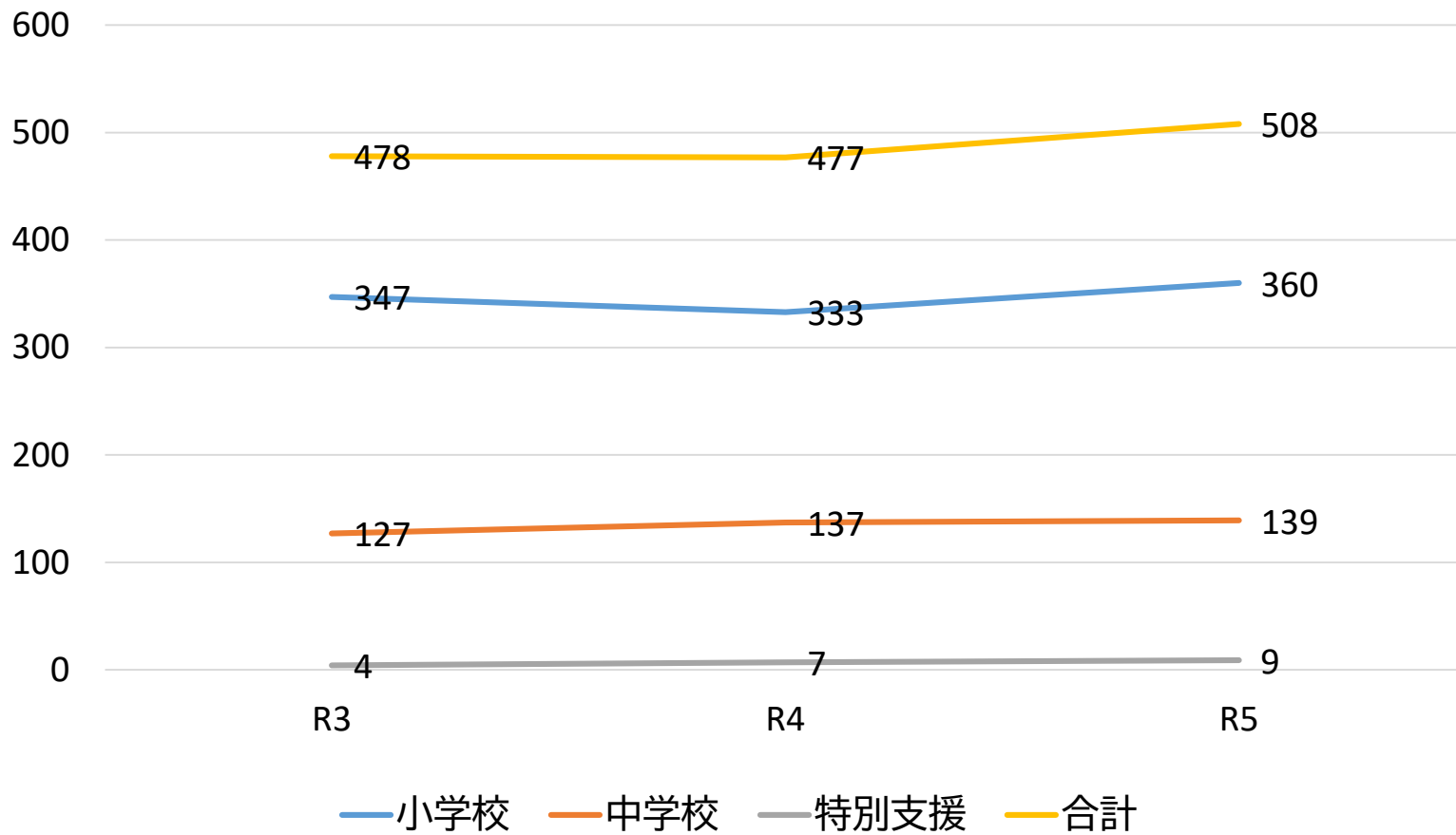
▶ 緊急対応が必要となる可能性のある人を把握し、職員全員で共有する

「食物アレルギー緊急対応マニュアル」

福岡県教育委員会

6. アレルギー対応

要対応者数



6. アレルギー対応

【令和5年度】

	要対応者	除去食対応		一部弁当	毎日弁当	エピペン 保有者
小学校	360	403		143	2	53
		除去食	牛乳未飲用			
		314	89			
中学校	139	112		81	2	28
		除去食	牛乳未飲用			
		76	36			
特別支援	9	11		5	0	1
		除去食	牛乳未飲用			
		9	2			
合計	508	526		229	4	82
		除去食	牛乳未飲用			
		399	127			

7. 地産地消

【第4次（R4～R7）食育推進プランにおける地場農産物利用率のR7年度目標指数】

年度	R2	R3	R4	R7
金額	57.8%	56.1%	44.8%	62%
品目	71.0%	75.7%	74.6%	—
数量	43.6%	43.5%	41.5%	—



児童生徒の**食材への関心**や
地域の農産物への理解を深め、
感謝の気持ちを持ち、残さず食べる



久留米産米、野菜が中心



～献立の工夫～

月2回

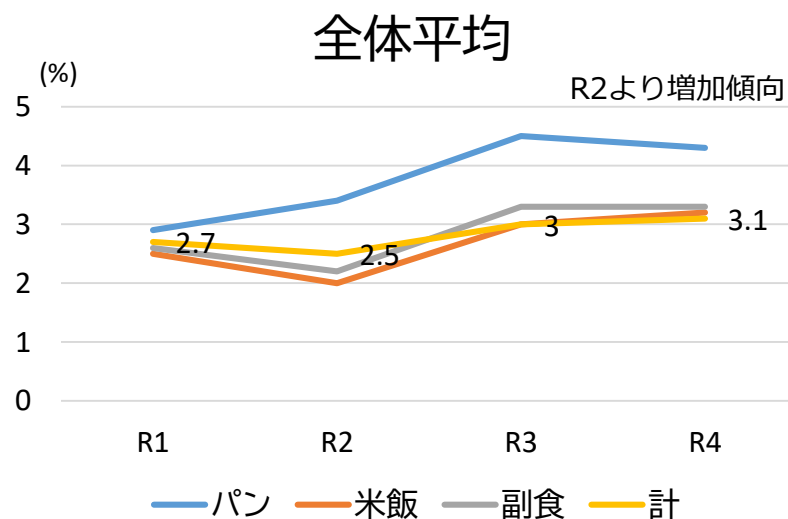
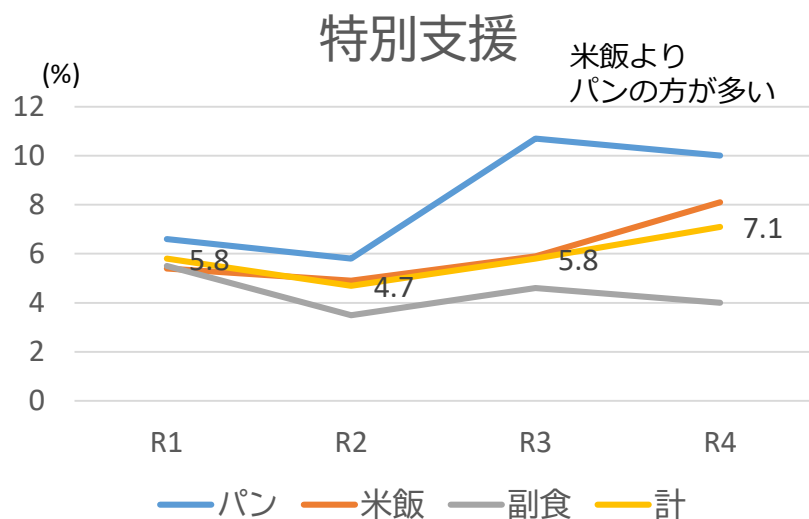
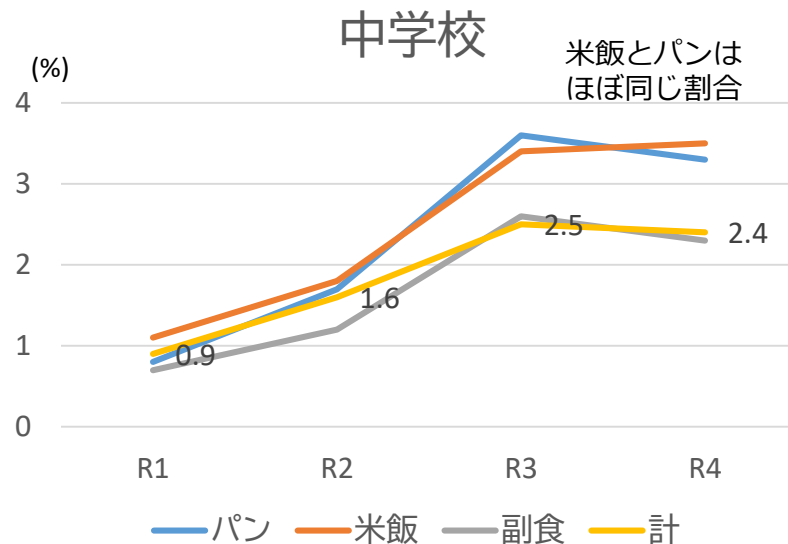
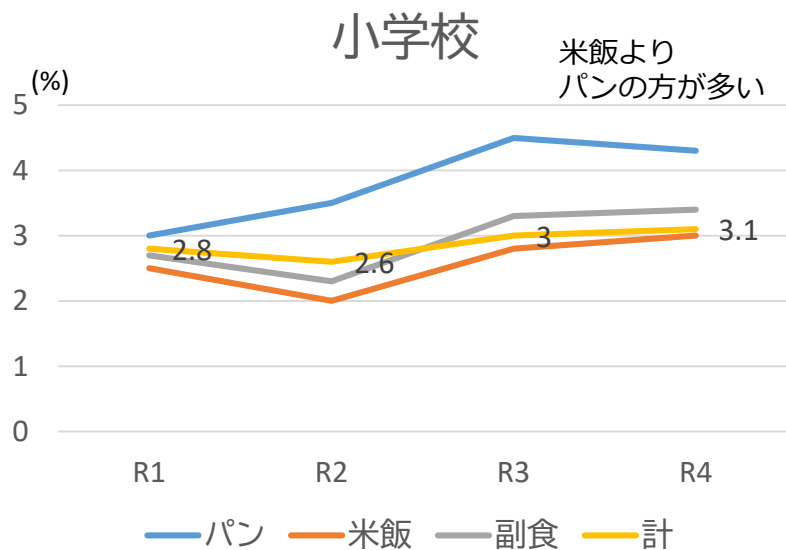
「地場産の日」

～ご当地グルメ～

豚骨ラーメン

焼き鳥

8. 残食






8. 残食

【第4次（R4～R7）食育推進プランにおける残食率のR7年度目標指数】

年度	パン		米飯		副食	
	R4	R7	R4	R7	R4	R7
小学校	4.3%	2.5%	3.0%	2.5%	3.4%	2.5%
中学校	3.3%	0.8%	3.5%	1.1%	2.4%	0.7%

※全国平均の残食率:6.9%(平成25年度)

減らすための食育の取組み

-  学校栄養士と学級担任等との連携
-  献立や調理の工夫
-  「給食だより」を通じた家庭への啓発



Ⅱ 給食費について

1. 給食費の改定動向
2. 令和5年度の給食
3. 国の交付金を活用した支援等

1. 給食費の改定動向

学校給食法第11条

学校給食費は食材を購入する費用に充てられる

食材費の急激な値上がり

成長期の子どもたちにふさわしい、栄養バランスがとれた給食を提供するため、令和5年度より**学校給食費を増額改定**。

	給食1回の金額	月額
小学校・ 特別支援学校小学部	R4 231円 <u>R5 260円</u> (+29円)	R4 4,100円 <u>R5 4,600円</u> (+500円)
中学校 特別支援学校中学部・ 高等部	R4 260円 <u>R5 316円</u> (+56円)	R4 4,600円 <u>R5 5,600円</u> (+1,000円)

1. 給食費の改定動向

R5

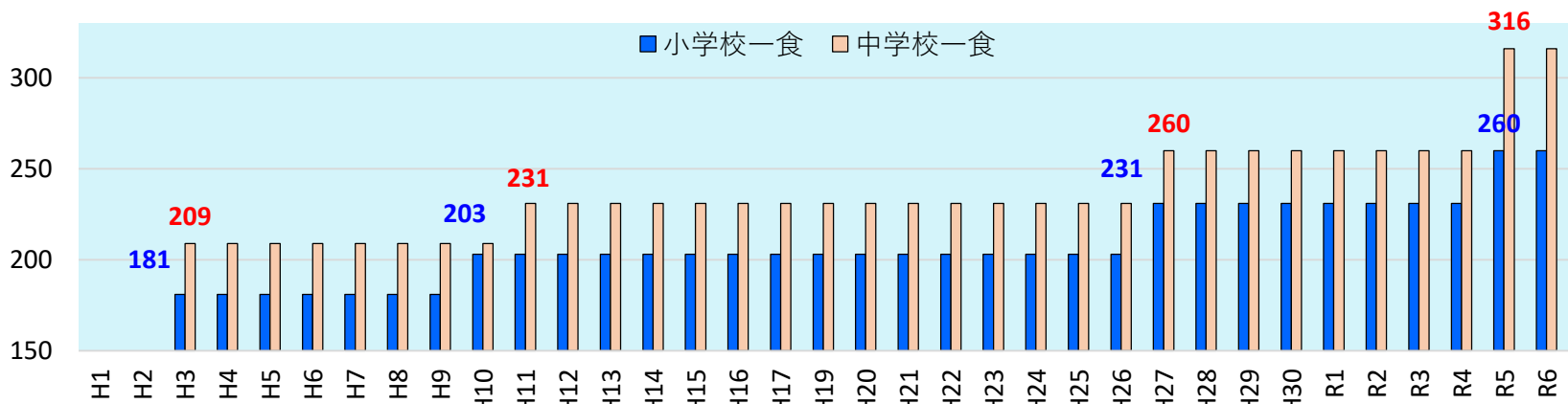
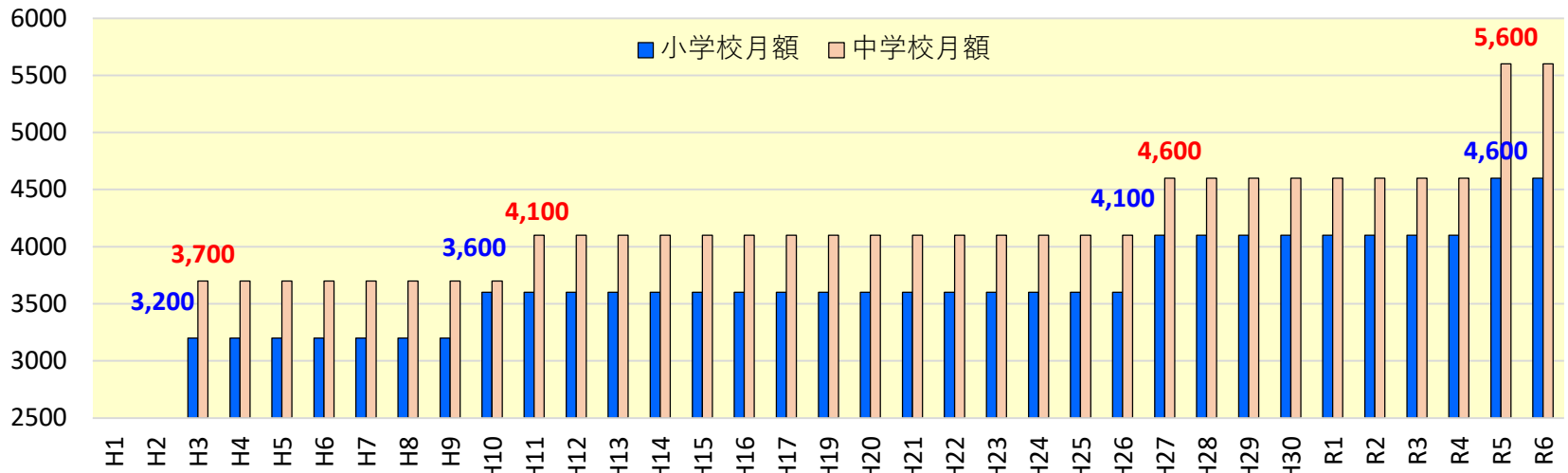
物価高騰の影響を受ける子育て世帯への支援
「電力・ガス・食料品等価格高騰重点支援地方交付金」
を活用し、市が増額分の全額を支援。
⇒保護者負担額は令和4年度から据え置き。

小学校等	1食260円 (月4,600円)	1食231円 (月4,100円)
中学校等	1食316円 (月5,600円)	1食260円 (月4,600円)

※小学校等には特別支援学校小学部を、中学校等には特別支援学校中学部及び高等部を含みます。

1. 給食費の改定動向

小学校		中学校		一食当たりの 小・中比率
月額	一食単価	月額	一食単価	
4,600	260	5,600	316	1.22



2. 令和5年度の給食

給食費改定後の給食

栄養摂取量の充足

国産品・地場産品の積極的な活用

だしの量を増加
旨味アップ



一食物（デザート・
ジャム等）
の提供回数増加



価格的に使えなかった
価格の高い食材の使用増加

減塩

2. 令和5年度の給食

R4年度との残食率の比較(6月)

(%)

小学校	パン	ごはん	牛乳	副食
R 4	5.0	3.9	2.2	3.9
R 5	4.5↓	3.4↓	0.8↓	2.5↓

中学校	パン	ごはん	牛乳	副食
R 4	4.5	3.2	2.1	3.4
R 5	3.2↓	2.5↓	0.8↓	2.1↓

2. 令和5年度の給食

R4年度との価格比較(基本物資)

(円)

(%)

食材名	R 4	R 5	値上げ率
牛乳 200ml1本	49.7	55.2	11.1
精白米 1kg	310	292	-5.8
白麦 1kg	250	272	8.8
委託ごはん90g	60.5	61.7	2.0
委託麦ごはん90g	63.83	64	0.3
食パン60g	48.9	51.5	5.3
米粉パン50g	60	66.2	10.3
脱脂粉乳 1kg	650	715	10.0
乾麺 1kg	1260	1290	2.4
中華麺 1kg	1260	1290	2.4

2. 令和5年度の給食

R4年度との価格比較(kg単価)

(円)

(%)

食材名	R4 年間平均	R5 4月～6月平均	値上げ率
小麦粉	169	175	3.6
チーズ	1470	1770	20.4
じゃがいも	232	378	62.4
大豆	422	418	-1.1
淡色野菜平均	254	284	12.1
緑黄色野菜平均	404	428	6.0
生魚平均	1,872	2,186	16.8
牛肉スライス(輸入)	1,400	1,650	17.9
豚肉スライス	910	1000	9.9
鶏もも肉	950	1050	10.5

2. 令和5年度の給食

一食単価

小学校 260円 中学校 316円

4～6月の実施後の一食単価

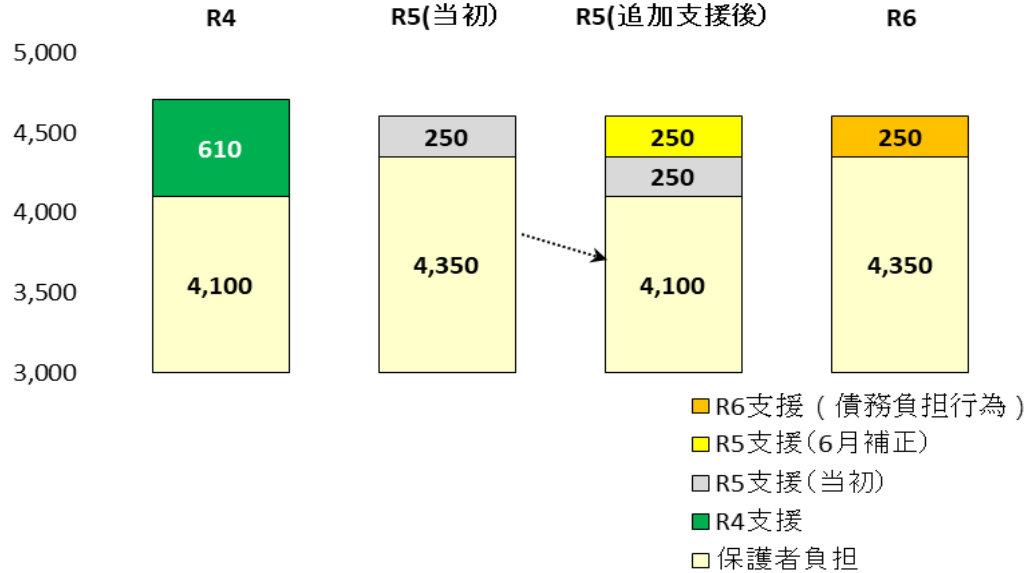
(円)

小学校	4月	5月	6月
単独校調理場	281.42	272.97	266.56
共同調理場	258.76	251.48	260.68

中学校	4月	5月	6月
単独校調理場	324.84	316.80	311.52
共同調理場	334.25	318.92	306.54

3. 国の交付金を活用した支援等

小学校給食費



【4年度】

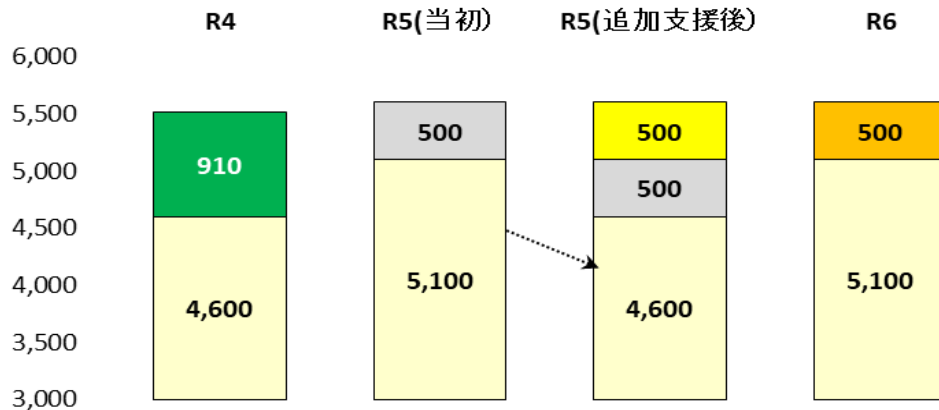
「給食費の前回改定（平成27年度）から現在までの価格上昇」と「最近の物価高騰」の双方を踏まえて算定した額を支援額とし、食材費の購入に充当した。

令和5年度 給食費改定

【5年度】

激変緩和対応として増額幅の2分の1を支援していたが、現下の経済状況を踏まえ、増額幅の残り2分の1を4月から遡及して支援することとする。

中学校給食費



【6年度】

給食費改定の激変緩和措置（改定幅の1/2支援）については、R6年度に実施することとし、債務負担行為を設定する。

Ⅲ その他

1. ストローレス牛乳パックの導入
2. 給食調理施設

1. ストローレス牛乳パックの導入



令和5年度2学期から導入

- ◎ 飲み口部分の圧着強度の軽減
- ◎ 開封する力が伝わりやすく、指先が滑りにくくするための凹凸加工

ストローレス牛乳パック

➡ 児童生徒の環境意識の向上

環境負荷
の低減

- ・約526万本のストロー使用本数減
- ・約1.58トンのプラスチックごみ削減
- ・約7.9トン減の二酸化炭素排出量の削減

2. 給食調理施設

共同調理場の次期事業手法の検討

PFI方式で運営する中央学校給食共同調理場は、令和6年度末で15年間の契約期間が満了

- ▶ 今年度、給食の安定的な提供、財政負担、事務負担を分析、検討し、令和7年度からの運営方法を決定する

※PFI方式…民間の資金と経営能力・技術力を活用し、施設の設計・建設や維持管理、運営を一括で行う

調理員の熱中症予防



令和2年度 全自校方式の学校の調理室にエアコンが設置が完了

- ▶ 令和2年度以降体調不良者が激減

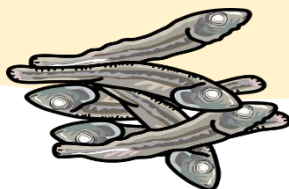
最後に

令和5年度 献立重点目標

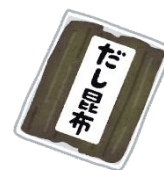
和食を味わおう

～合わせだしを活用し

減塩を目指そう～



和食の日献立(6月)



*麦ごはん

(お米は久留米産の元気つくし)

*赤魚のごまソースかけ

(赤魚に衣をつけて油で揚げ、ごまソースをからめる)

*きゅうりとわかめの酢の物

(久留米産のきゅうり使用)

*豆乳入りみそ汁

(いりこと昆布の合わせだし)

安全で安心な美味しい 久留米の
手作り給食を見童生徒へ提供

