

# 第2回久留米市学校給食運営審議会



日時 令和6年2月22日(木)10時30分  
場所 中央学校給食共同調理場



# 審議事項

- (1) 主な給食用食材の価格動向について
- (2) 今年度の学校給食の内容について
- (3) 令和6年度の献立について
- (4) 令和6年度の給食費支援について（予定）
- (5) 久留米市学校給食料理コンクール結果について（報告）
- (6) ストローレス牛乳パック導入について（報告）

# 給食試食

献立の紹介



# I 主な給食用食材の価格動向について

基本物資・年契物資：1年間価格が変わらない物資

食材名	R4	税込み (円)	(%)	(円)
		R5	値上率	値上額
牛乳 200ml1本	53.67	59.61	11.1	5.94
精白米 1kg	335	338	1.0	3
白麦 1kg	270	294	8.8	24
委託ご飯 90 g	65	67	2.0	2
食パン 60 g	53	56	5.3	3
小麦粉 1kg	183	189	3.6	6
スパゲティ麺 1kg	581	599	3.2	18
クッキングチーズ 1kg	1,588	1,912	20.4	324
みかん缶1号 1700 g	1,372	1,458	6.3	86
ハンバーグ 1個60 g	69	79	14.1	10
茎わかめ 1kg	832	945	13.6	113

# I 主な給食用食材の価格動向について

長期物資：前期（4月～9月）、後期（10月～12月）の入札により価格が決まる物資

食 材	R4		R5		税込み (円)	(%)	(円)
	前期	後期	前期	後期	平均 値上率	平均 値上額	
牛肉スライス 1kg	1,512	1,512	1,782	1,782	17.9	270	
豚肉スライス 1kg	983	983	1,080	1,080	9.9	97	
鶏もも身 1 k g	1,026	1,026	1,134	1,134	10.5	108	
こんぶふりかけ 1食	18	18	18	22	8.8	2	
いちごジャム	13	15	16	16	17.6	2	
一食納豆 30g	25	25	29	30	16.7	4	
冷凍コーン 1kg	319	518	529	583	32.9	138	
冷凍えび 1kg	1,469	1,652	1,620	1,642	4.5	70	
芽ひじき 1kg	6,210	6,264	6,372	7,236	9.1	567	
濃口醤油 (ビン) 1.8ℓ	340	339	339	338	-0.3	-1	
ウスターソース 1.8ℓ	432	443	518	529	19.8	86	
なたね油 1.5kg	616	724	670	583	-6.5	-43	

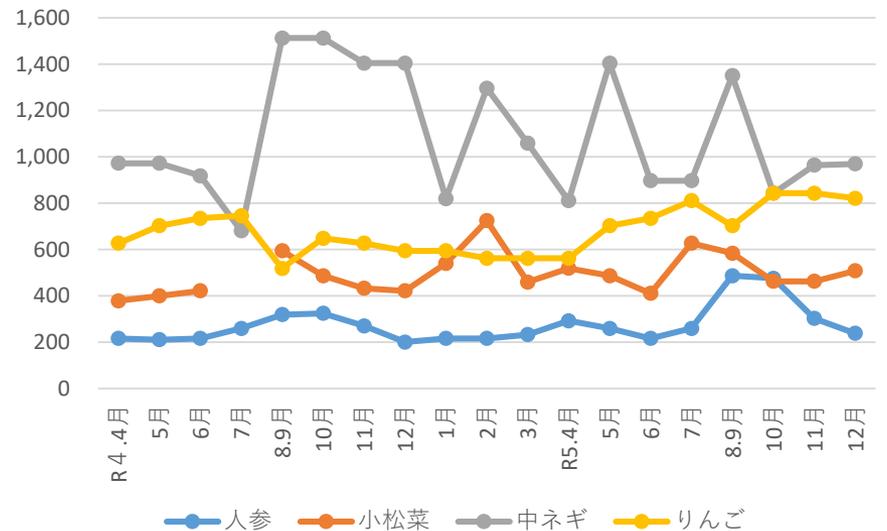
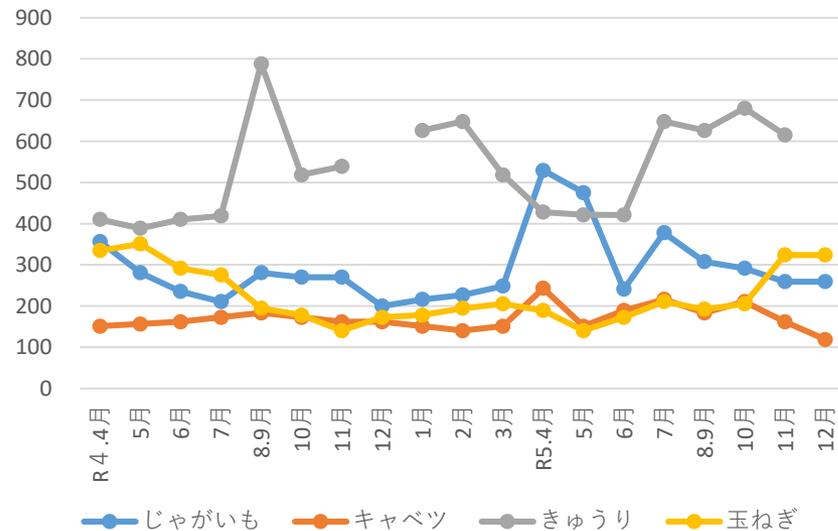
# I 主な給食用食材の価格動向について

## 一般物資：毎月の入札により価格が決定される物資（青果類）

使用頻度の高い野菜の実際の価格が予想価格よりかなり高くなり、実際の一食単価を上げる原因となった。

税込み（円）

食 材	R4.4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	R5.4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月
じゃがいも1kg	356	281	235	211	281	270	270	200	216	227	248	529	475	241	378	308	292	259	259
キャベツ1kg	151	157	162	173	184	173	162	162	151	140	151	243	151	189	216	184	211	162	119
きゅうり1kg	410	389	410	419	788	518	539	—	626	648	518	428	421	421	648	626	680	616	—
玉ねぎ1kg	335	351	292	275	194	178	140	173	178	194	205	189	140	173	211	192	205	324	324
人参1kg	216	211	216	259	319	324	270	200	216	216	232	292	259	216	259	486	475	302	238
小松菜1kg	378	400	421	—	594	486	432	421	540	724	459	518	486	410	626	583	463	463	508
中ネギ1kg	972	972	918	680	1,512	1,512	1,404	1,404	819	1,296	1,058	810	1,404	896	896	1,350	843	964	969
りんご1kg	626	702	734	745	518	648	626	594	594	562	562	562	702	734	810	702	842	842	821



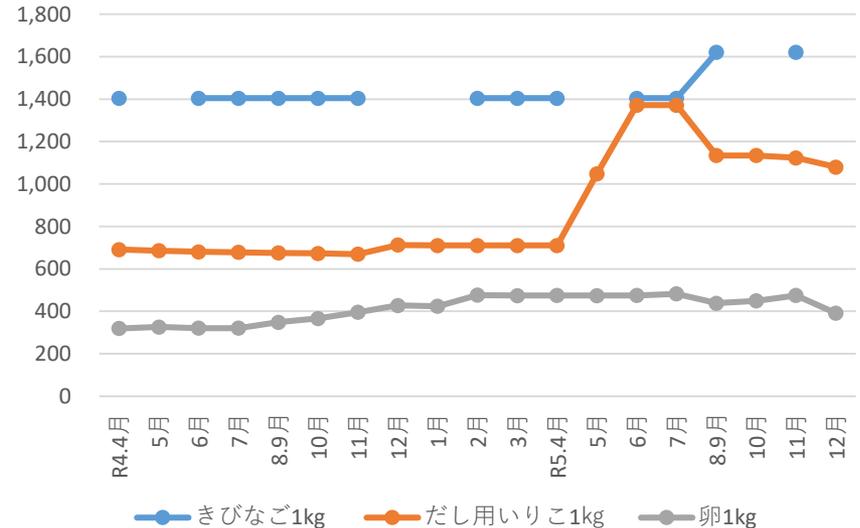
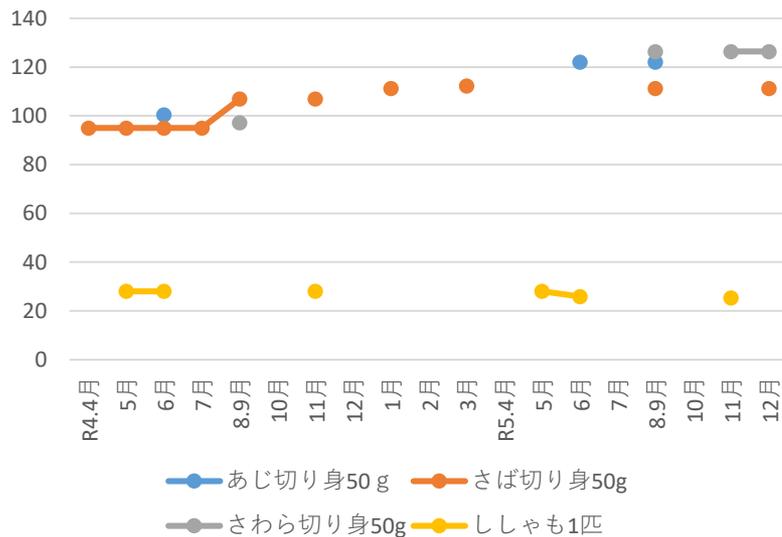
# I 主な給食用食材の価格動向について

## 一般物資：毎月の入札により価格が決定される物資（魚・卵類）

魚介類の価格が高くなった。卵は昨年度より高値が続いている。

税込み（円）

食 材	R4.4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	R5.4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月
あじ切り身 50g	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	122	—	122	—	—	—
さば切り身50g	95	95	95	95	107	—	107	—	111	—	112	—	—	—	—	111	—	—	111
さわら切り身 50g	—	—	—	—	97	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	126	—	126	126
ししゃも1匹	—	28	28	—	—	—	28	—	—	—	—	—	28	26	—	—	—	25	—
きびなご1kg	1,404	—	1,404	1,404	1,404	1,404	1,404	—	—	1,404	1,404	1,404	—	1,404	1,404	1,620	—	1,620	—
だし用いりこ 1kg	691	686	680	678	675	673	670	713	711	711	711	711	1,048	1,372	1,372	1,134	1,134	1,123	1,080
卵1kg	319	327	321	321	348	366	396	428	424	476	474	475	474	475	483	438	449	475	391



# I 主な給食用食材の価格動向について

## 主食・副食の内訳

令和5年度は、給食費改定により令和3年度以前よりは副食に使用できる費用は上昇した。しかし、主食、牛乳等の価格の値上げで、補助金があった令和4年度と比較すると、副食に使える費用は減少している。

### 小学校

区分	税込み（円）							前年度比
	H27年度	H28年度	H29年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	
主食	32.55	32.87	31.87	32.94	33.01	35.27	39.78	113
牛乳	50.07	51.79	52.8	55.34	53.31	53.67	59.61	111
副食	148.66	146.62	146.61	143.00	144.96	177.33	160.61	91
合計(一食単価)	231.28	231.28	231.28	231.28	231.28	266.28	260	98
給食回数	195	195	195	195	195	195	195	

### 中学校（中央学校給食共同調理場）

区分	税込み（円）							前年度比
	H27年度	H28年度	H29年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	
主食	59.83	59.83	61.58	62.90	64.11	63.57	65.17	103
牛乳	50.07	51.79	52.8	55.34	53.31	53.67	59.61	111
副食	149.58	147.86	145.10	141.24	142.06	193.23	191.22	99
合計(一食単価)	259.48	259.48	259.48	259.48	259.48	310.48	316	102
給食回数	195	195	195	195	195	195	195	

※副食の費用は一食単価から、価格が決まっている主食・牛乳の費用を差し引いたもので、副食に使うことができる平均額を示したものであるため、実際の費用とは異なる。

※令和4年度の一食単価には学校給食支援事業による補助金（小学校：1食35円、中学校：1食51円）を含む。

# Ⅱ 今年度の学校給食の内容について

## 一食単価

小学校 260円 中学校 316円

### 4～12月の給食実施後の一食単価 (円)

小学校	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月
単独校調理場	281.42	272.97	266.56	296.64	272.19	274.40	275.28	264.58
共同調理場	258.76	251.48	260.68	338.74	274.97	280.00	286.62	290.31

中学校	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月
単独校調理場	324.84	316.80	311.52	357.15	306.42	327.99	323.97	326.55
共同調理場	334.25	318.92	306.54	349.84	308.02	332.29	335.26	328.06

※1月～3月の献立の一食単価をかなり低くなるように、各学校において献立内容を調整している。

※不足分は基金を使用して支払いを行っている。

# Ⅱ 今年度の学校給食の内容について

## 価格に合わせた献立内容の調整

- 価格が高い物資の使用量を減らし、低価格な物資へ替える

米粉パン、変わりパン→ふつうパン  
牛肉→鶏もも肉→鶏むね肉  
ロースハム→プレスハム  
小松菜→もやし  
はちみつ&マーガリン→ジャム→0



- だし、ブイヨンの量を減量

だし用いりこ 3 g → 2 g、出し用昆布 0.5 g → 0.3 g  
チキンブイヨン 8 g → 5 g → 0

- 外国産の食材を一部使用

冷凍コーン（国産）→レトルトコーン（外国産）  
とんかつ（国産）→とんかつ（外国産）

- 価格が高い献立の回数を減らし、安くなる献立の回数を増やす

シーフードスパゲティ（えび、いか入り）→和風スパゲティ  
鶏肉のから揚げ→鶏肉が入った野菜の煮物

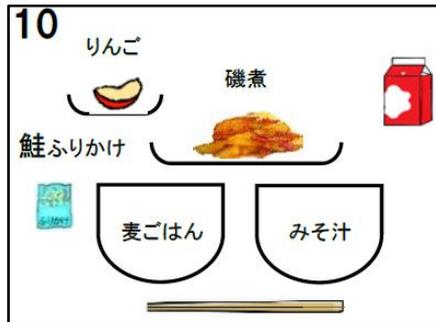
- ジャム、ふりかけ、デザート回数を減らす

# Ⅱ 今年度の学校給食の内容について

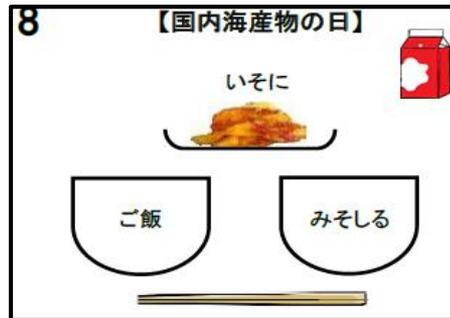
## R4年度とR5年度の献立の比較

※R4年度は補助金もあり副食を充実させることができていたが、令和5年度は予想以上の物価高騰のため、令和3年度以前と同じ程度価格を調整した献立となった。

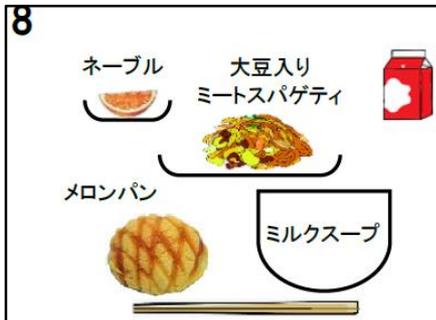
R 4



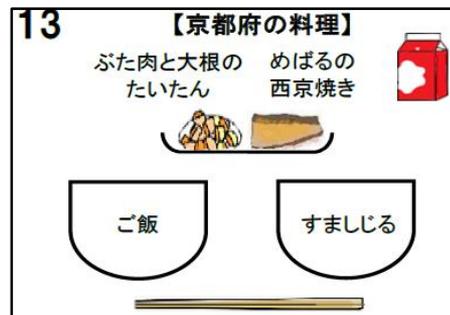
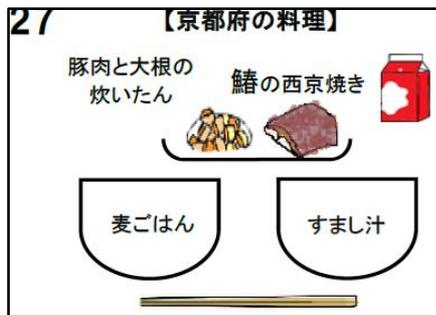
R 5



鯖ふりかけ→×  
りんご→×  
だし用いりこ 4 g → 3 g



メロンパン→普通パン  
ネーブル→×



さわら→めばる  
鯖鰯だし 3 g → 2 g

# Ⅲ 令和6年度の献立について

## 令和6年度物資予想価格について

令和6年度学校給食用物資取扱いに関する展示・協議会より（令和6年2月6日）

### ●基本物資

食材	R3	R4	R5	税込み（円）	（%）
				R6 予想価格	値上率 (R5/R6)
牛乳 200ml1本	53.30	53.67	59.61	63~65	5.7~9.0
精白米 1kg	357	335	338	351	3.8
委託ご飯 70g	60	59	60	64	5.9
食パン 60g	51	53	56	59	5.8
米粉パン 60g	66	68	71	77	7.3
県産麦パン 60g	52	54	57	59	4.4

### ●一般物資

現在交渉中であるが、令和6年度は値上がり物資990品（昨年：1309品）、値下がり物資56品（昨年：10品）の予定。加重平均で計算すると5.3%程度の値上がり（前年度10.99%）となる見込み。

# Ⅲ 令和6年度の献立について

## R6主食・副食の内訳予想

※R6年度は、主食、牛乳の予想価格より副食に使える費用がさらに少なくなる見込み。

								税込み (円)	(%)
小学校									
区分	H27年度	H28年度	H29年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度 予想	前年度比
主食	32.55	32.87	31.87	32.94	33.01	35.27	39.78	44.39	112
牛乳	50.07	51.79	52.8	55.34	53.31	53.67	59.61	63.72	107
副食	148.66	146.62	146.61	143.00	144.96	177.33	160.61	151.89	95
合計(一食単価)	231.28	231.28	231.28	231.28	231.28	266.28	260	260	
給食回数	195	195	195	195	195	195	195	195	

## 中学校 (中央学校給食共同調理場)

区分	H27年度	H28年度	H29年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度 予想	前年度比
主食	59.83	59.83	61.58	62.90	64.11	63.57	65.17	68.70	105
牛乳	50.07	51.79	52.8	55.34	53.31	53.67	59.61	63.72	107
副食	149.58	147.86	145.10	141.24	142.06	193.23	191.22	183.58	96
合計(一食単価)	259.48	259.48	259.48	259.48	259.48	310.48	316	316	
給食回数	195	195	195	195	195	195	195	195	

# Ⅲ 令和6年度の献立について

## 献立作成の考え方

「安全で安心な美味しい久留米の手作り給食」  
和食を味わおう。～合わせだしを活用し減塩を目指そう～



- 使用する農産物はできるだけ国産品とし、積極的に地場産物を取り入れる。やむなく外国産を使用する場合は、残留農薬等検査がなされたものを選定する。
- 加工品の使用は最小限にし、使用の際は事前に成分配合、産地等確認しアレルギー対応品を優先する。
- 手作りを基本とし、旬の素材の味を追求しつつ、年間計画を基に魅力ある献立作成に努める。
- 栄養摂取量、食品構成を算出し、基準値の充足を目指す。塩分は、昨年同月の原案よりも0.1g減らす。

## 給食費対策

- 高い食材→安い食材、高い献立→低い献立と替えていく。
- 野菜等の実際の価格は予想価格よりも高くなる可能性があるため、献立原案を作成する時点で一食単価が低くなるように作成する。

## 備考

- 次回の給食費改定の見通し

# IV 令和6年度の給食費支援について（予定）

## 学校給食費支援事業

183,332千円

○食材等の物価が高騰する中、子ども達に成長に相応しい給食を提供するために給食費の一部を支援するもの

- ・ 小学校 : 92,048千円
- ・ 中学校 : 88,000千円
- ・ 特別支援学校 : 3,284千円

### 小学校給食費の推移

小学校	R5	R6	R7 (予定)
保護者負担	4,100円	4,100円	4,350円
市の支援	500円	500円	250円
給食費合計	4,600円	4,600円	4,600円

### 中学校給食費の推移

中学校	R5	R6	R7 (予定)
保護者負担	4,600円	4,600円	5,100円
市の支援	1,000円	1,000円	500円
給食費合計	5,600円	5,600円	5,600円

# V 久留米市学校給食料理コンクール

## 【趣旨】

学校給食における食事内容の充実と多様化を図るため、学校給食関係調理員による料理コンクールを行い、調理技術の研鑽と意欲の高揚に資することを目的として実施している。

【期日】 令和5年8月8日

【対象者】 栄養教諭等と給食調理員で構成されたチーム  
(1学校1チーム、調理員1名が調理する)



## 【主な内容】

- ①学校給食で実施可能であること。(2人分を調理し40分以内に調理可能な献立)
- ②地場産物を使用した「郷土愛をはぐくむ」、「生きた教材」となる献立。
- ③カルシウムや鉄分など不足しがちな栄養素を摂取できる献立となるように、芋類、大豆及びその製品、その他の豆類、魚介類、海草、果実などを使用すること。

【参加学校数】 10校

## 【審査員】

学校長代表1名、学識等経験者(栄養教諭退職者)1名、学校栄養士2名、市教育委員会1名、久留米市学校給食会1名

# V 久留米市学校給食料理コンクール

## 【最優秀賞作品】

令和6年1月の給食献立に取り入れました。



- ・ 麦ごはん
- ・ 揚げ鶏のネギソースかけ
- ・ しらたきの塩昆布炒め
- ・ すまし汁
- ・ 牛乳



主菜・副菜・汁物に久留米産野菜を使用し、食べやすくなるように味付けが工夫されていました。人気のある「から揚げ」に久留米産のねぎを使ったソースをあわせて、普段のから揚げにアクセントをつけていました。塩昆布を入れて炒めていたので、チンゲン菜が食べやすい味付けになっていました。汁物には水菜を入れて彩りよく仕上がっていました。

# V 久留米市学校給食料理コンクール

【2位】



- ・ごはん
- ・タンドリーチキン
- ・シーザーサラダ
- ・かぼちゃと人参のポタージュ
- ・牛乳

【3位】



- ・麦ごはん
- ・ホキのみぞれ煮
- ・おからの白あえ
- ・豚鍋
- ・牛乳



# 給食の試食

## 今日の献立

- ★麦ごはん
- ★チキンカレー
- ★フルーツヨーグルト
- ★牛乳

エネルギー	727kcl
たんぱく質	20.1g
脂質	16.4g
カルシウム	323mg
鉄	2.4mg
ビタミンA	241μg
ビタミンB1	0.68mg
ビタミンB2	0.51mg
ビタミンC	35mg
食物繊維	10.1g
食塩相当量	2.5g

### めあて

### 血液の流れをよくする 食べ物について知ろう

寒い季節になるとついつい肩に力が入って、いつもより肩がこってしまったという経験はありませんか？

肩こりは、肩の筋肉が緊張して硬くなり、血液の流れが悪くなってしまった状態です。そんな時は、体を温める食品を食べて、血液の流れをよくすることもおすすめです。例えば、しょうがやにんにく、カレー粉などの香辛料は、体を内側からポカポカと温め、血液の流れをよくしてくれます。

今日のカレーには、にんにくとカレー粉、チリパウダーを使っています。しっかり食べて体の内側から温まりましょう。

また、背中を真っすぐにして姿勢よく座ったり、時々肩を動かしたりすることも肩こり解消に効果がありますよ。

