

久留米市学校給食運営審議会

て



日時 令和6年7月11日(木)

19時

場所 市庁舎 308会議室

久留米市の学校給食の現状について

I	本市の学校給食の概要	P.2～ P. 8
II	給食費について	P.9～ P. 14
III	取り巻く環境	P.15～P.20
IV	課題	P.21

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**

1. 意義と役割

学校給食とは



学校給食法

(学校給食の目標)

第2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。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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。

2. 実施形態

自校方式 40校

- ・小学校(田主丸地域を除く) 37校
- ・北野中学校、城島中学校
- ・久留米特別支援学校

センター方式 14校 (中央学校給食共同調理場)

- ・中学校(田主丸、北野、
城島中学校以外)
14校

センター方式 8校 (田主丸学校給食共同調理場)

- ・田主丸地域の小学校
7校
- ・田主丸中学校

2. 実施形態

【令和6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	16,647	37	15,650	7	997
中学校	17	7,762	2	673	15	7,089
特別支援	1	286	1	286		
合 計	62	24,695	40	16,609	22	8,086

※上記のほか、教職員も合わせると、1日当たり約27,000食の給食を調理しています。

3. 実施概要

▶ 年間195回予定

市内共通の年間献立計画をもとに、
地域ごとに献立を作成

「東・中・南・西」

「田主丸」

「北野」

「城島・三渚」

「中央共同調理場A・B」

【久留米市HP掲載】

 今月の給食めあて 身のまわりを清潔にしよう		令和6年7月分献立表 給食標語 ～おいしいな きれいに残さず 一つぶも～			久留米市教育委員会 久留米市立 小学校	
		令和5年度 優秀賞			久留米市立善導寺小学校 中垣 ちほさん	
じっしび 実施日	こんだてめい 献立名		しょくひんめい 食品名とからだの中での役割			めあて
	しゅしゅく 主食	おかず	おもにエネルギーのもとになる きいろ (黄色のグループ)	おもに体をつくるもとになる あか (赤のグループ)	おもに体の調子を整えるもとになる みどり (緑のグループ)	
1 げつ (月)	パインパン	ホキのパンこやき ひきわりだいずサラダ くるめさんスープ みかんジュース 【じばさんのひ】	パインパン オリーブオイル パンこ さとう あぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう ホキ だいず ベーコン	にんにく パセリ キャベツ きゅうり コーン たまねぎ にんじん しろうり ねぎ みかんジュース	くるめ つく 久留米で作られる た もの 食べ物について知ろう
2 か (火)	むぎごはん	あつあげのあまからいため かきたまじる てづくりふりかけ	こめ むぎ あぶら さとう でんぷん ごま	ぎゅうにゅう ぶたにく あつあげ たまご わかめ ちりめん さばいゆしこんごうけずりぶし	しょうが キャベツ たまねぎ にんじん にら ねぎ	しょくひん 食品ロスについて し 知ろう
3 すい (水)	むぎごはん	ぶたにくのしょうがやき ゆかりあえ たなばたじる 【たなばた】	こめ むぎ あぶら さとう でんぷん そうめん ふ	ぎゅうにゅう ぶたにく	たまねぎ しょうが キャベツ にんじん しそ ほししいたけ ねぎ	たなばた 七夕について知ろう

3. 実施概要

特色ある献立

久留米市の料理



- ・ごはん
- ・とんこつラーメン
- ・のり
- ・焼き鳥
- ・キャベツの酢醤油和え
- ・牛乳

郡山市の料理



- ・麦ごはん
- ・さばの塩焼き
- ・いかにんじん
- ・つゆ重
- ・ミニももゼリー
- ・牛乳

かみかみ献立



- ・麦ごはん
- ・きびなごの揚げ煮
- ・にらともやしの炒めもの
- ・わかめスープ
- ・みかんジュース
- ・牛乳

和食の日献立



- ・麦ごはん
- ・赤魚のごまソースかけ
- ・きゅうりとわかめの酢の物
- ・豆乳入りみそ汁
- ・牛乳

Ⅱ 給食費について

1. 給食費の改定動向
2. 主な近隣自治体の状況(令和 6 年度)
3. 令和 5 年度改定後当初の給食

1. 給食費の改定動向

学校給食法第11条（経費の負担）

第11条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

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8年ぶりに増額改定

	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

R4

給食食材費高騰に対する支援

「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用し、市が食材費高騰額を支援

R5

～6

物価高騰の影響を受ける子育て世帯への支援

「物価高騰重点支援地方創生臨時交付金」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

	給食費	保護者負担額
小学校等	月4,600円	月4,100円 [月500円を支援]
中学校等	月5,600円	月4,600円 [月1000円を支援]

※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む。

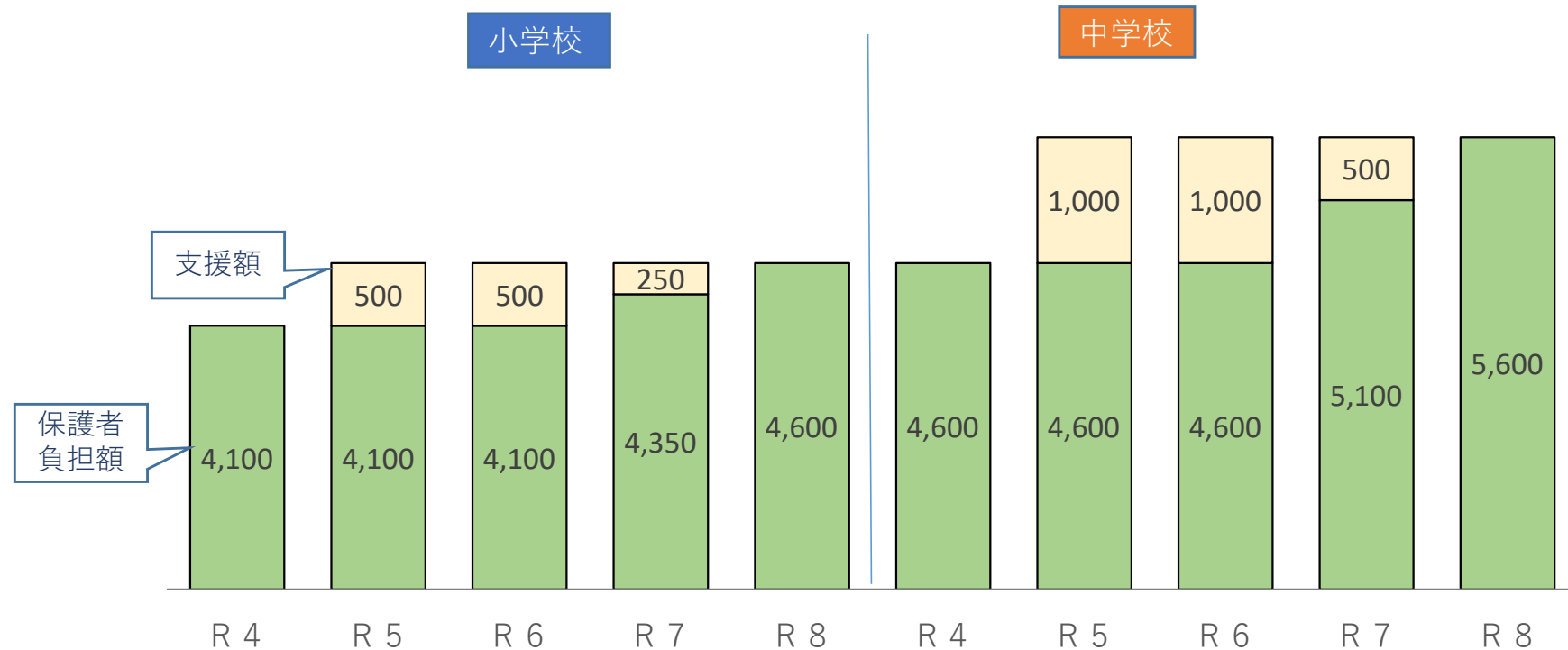
R7

増額分の半額を支援予定

小学校等	月250円を支援
中学校等	月500円を支援

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円	260円	5,600円	316円	1.22



2. 主な近隣自治体の状況(令和6年度)

- ・ 近隣市においては、今後の給食費改定については、未定の市が多い
- ・ 各市ともこれまで臨時交付金を活用し、給食費の一部支援（保護者負担の減額）を実施している(うきは市は、R6年度に4か月分を全額支援)
- ・ 福岡市・北九州市・うきは市については、給食費を変更せずに支援措置を継続している



3. 令和5年度改定後当初の給食

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

変わりパン
の提供回数
増加



量の増加

デザート・ジャム等
の提供回数の増加

価格的に使えなかった
食材の使用増加

減塩

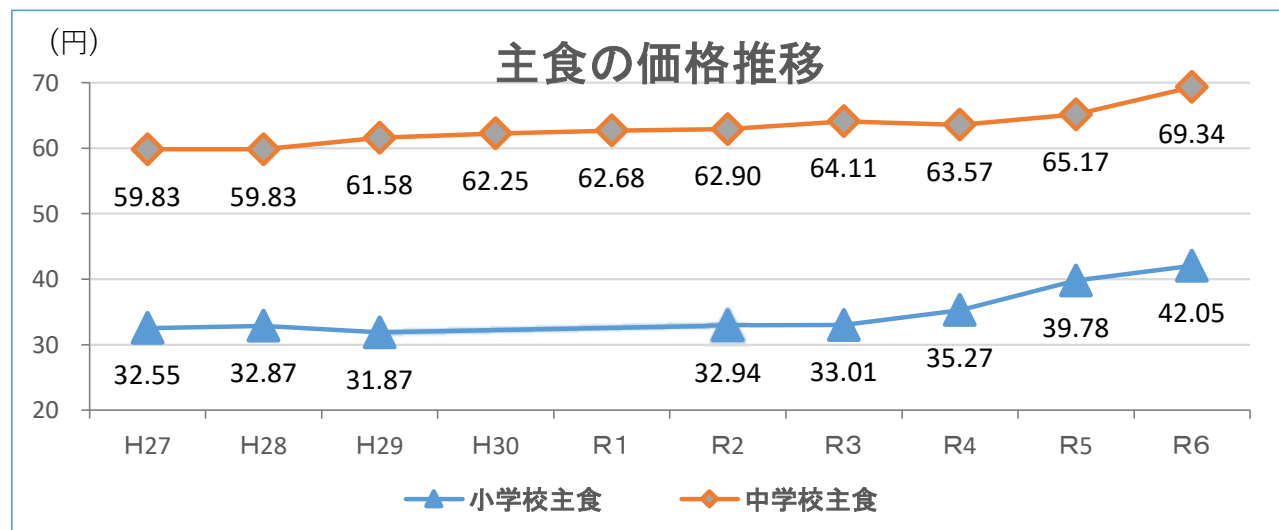
Ⅲ 取り巻く環境

1. 食材価格の高騰
2. 副食に使うことができる額
3. 献立の工夫
4. 栄養の状況

1. 食材価格の高騰

主食価格（パン、米飯）

原料（小麦や砂糖、精米）価格の上昇に加え、人件費、燃料費の上昇による加工コストの増、輸送費の上昇などに伴い、令和5年度以降さらに価格が高騰している。



中学校主食価格

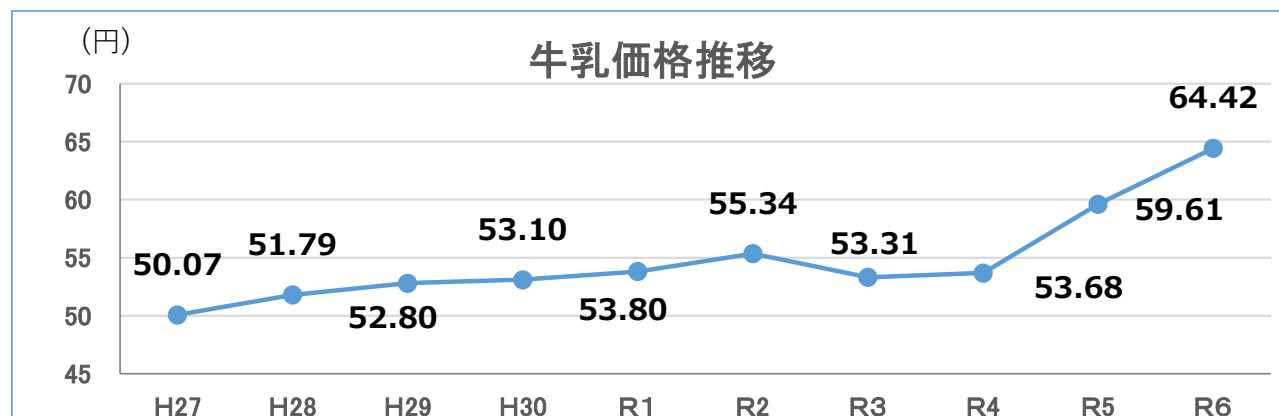
R4 (改定前) 63.57円/食
R6 (現在) 69.34円/食
(+5.77円/食) ⇒ 月102.3円増

小学校主食価格

R4 (改定前) 35.27円/食
R6 (現在) 42.05円/食
(+6.78円/食) ⇒ 月120.2円増

牛乳価格

乳価改定や資材費、輸送費の上昇などにより、令和5年度以降さらに価格が高騰している。



小中学校牛乳価格

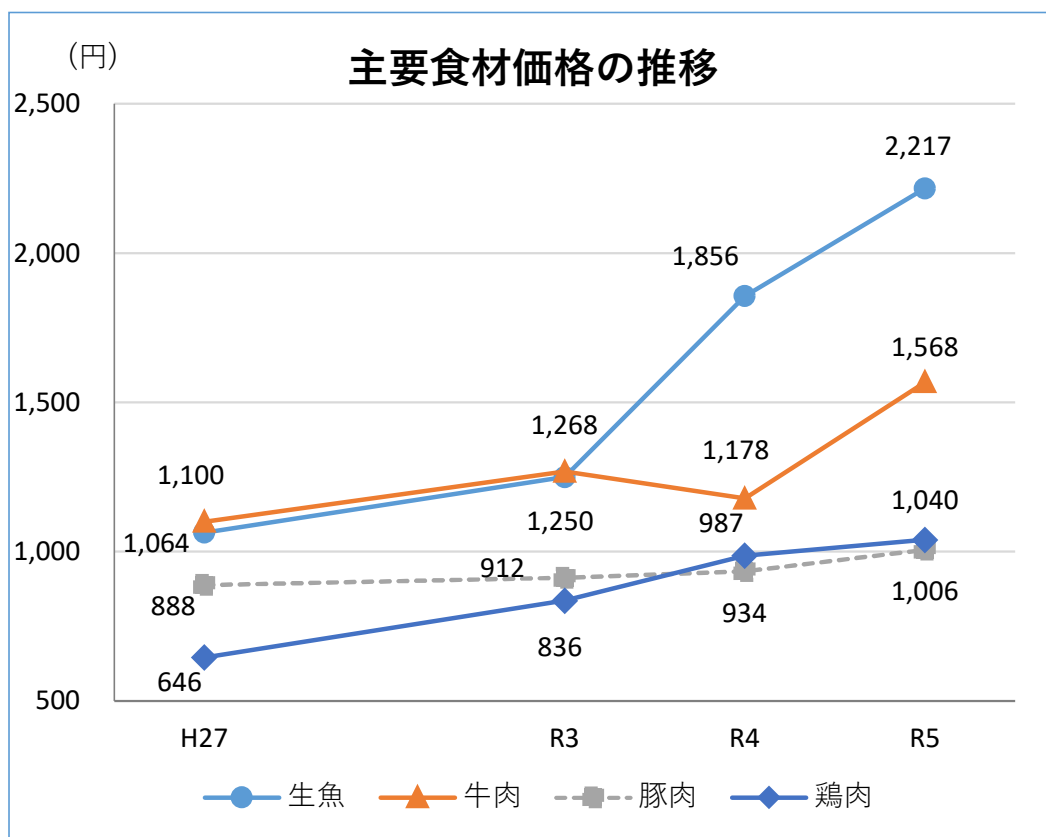
200ml パック

R4 (改定前) 53.68円/本
R6 (現在) 64.42円/本
(+10.74円/本) ⇒ 月190.4円増

1. 食材価格の高騰

主要食材価格（特に肉類、魚類）

円安に伴う飼料価格の高騰や人件費・燃料費の上昇、輸送コストの増、輸入品の価格上昇などにより、特に、牛肉、豚肉、鶏肉や生魚の価格が高騰している。



主な食材の価格推移(kg単価・円 税抜き)

食材	H27	R3	R4	R5	値上率 (R3→R5)
生魚	1,064	1,250	1,856	2,217	77%
牛肉	1,100	1,268	1,178	1,568	24%
豚肉	888	912	934	1,006	10%
鶏肉	646	836	987	1,040	24%

円安の動向

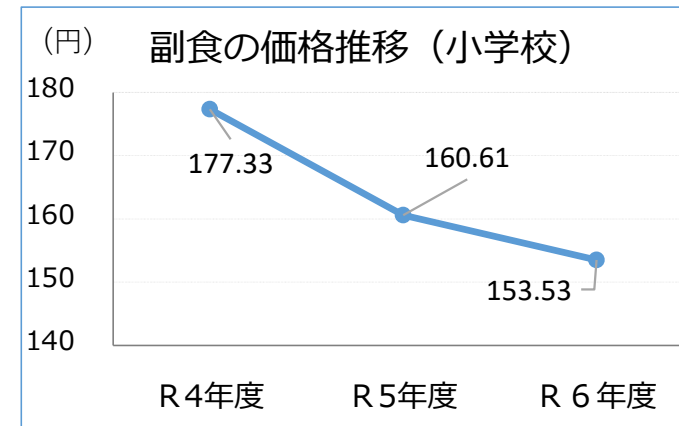


2. 副食に使うことができる額

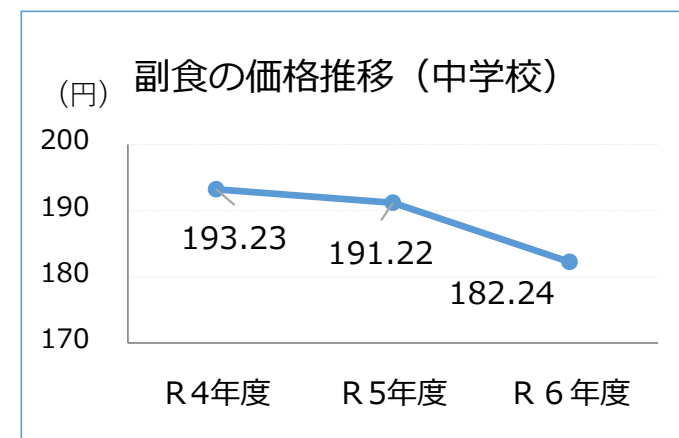
主食(パン、ごはん)・牛乳・副食の内訳

※R6年度は、主食、牛乳の価格上昇より、副食に使える費用が前年度よりさらに少なくなった。

小学校	税込み(円)		(%)
区分	R4年度	R5年度	R6年度 前年度比
主食	35.27	39.78	42.05 106
牛乳	53.67	59.61	64.42 108
副食	177.33	160.61	153.53 96
合計(一食単価)	266.28	260	260
給食回数	195	195	195



中学校	税込み(円)		(%)
区分	R4年度	R5年度	R6年度 前年度比
主食	63.57	65.17	69.34 106
牛乳	53.67	59.61	64.42 108
副食	193.23	191.22	182.24 95
合計(一食単価)	310.48	316	316
給食回数	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。

※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。

3. 献立の工夫

- 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→ 提供なし



- 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

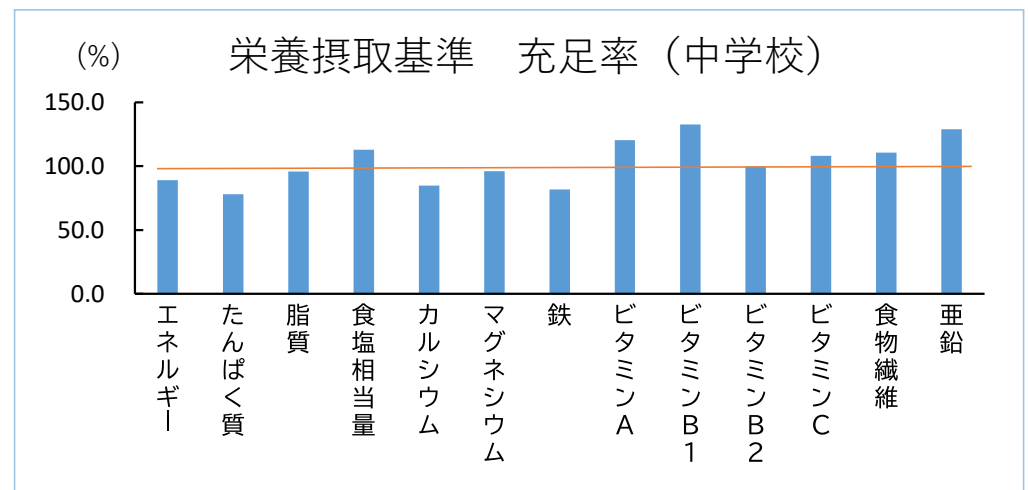
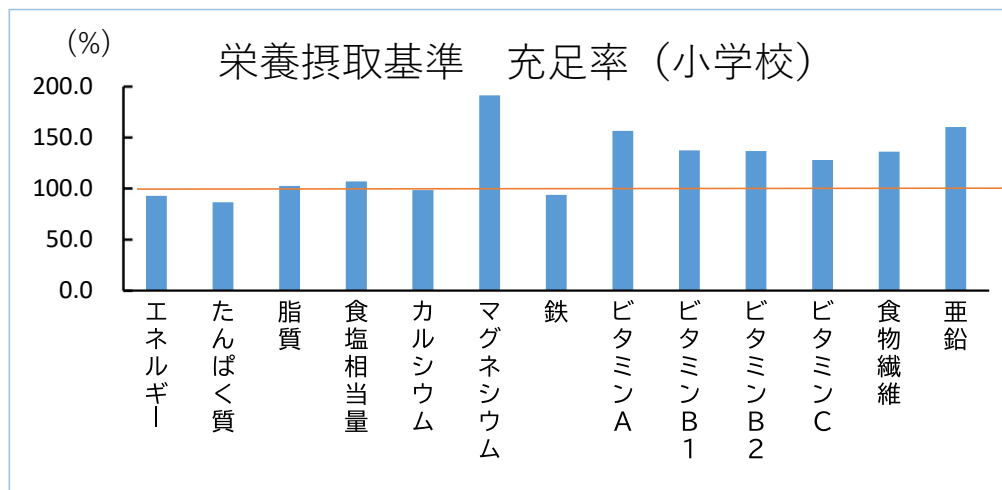
鶏肉のから揚げ→鶏肉が入った野菜の煮物

- ふりかけ、デザートの手数を減らす

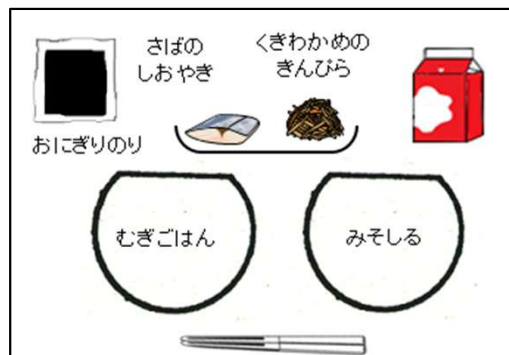
4. 栄養の状況

成長期に必要な栄養

- ① 成長期の子どもたちは、体をつくる大事な時期である。子どもたちの健康増進、体位の向上をめざし、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスのとれた献立提供を行う必要がある。



- ② 味覚の発達を促すため、様々な種類の食材を使用している。



献立名	材料
麦ごはん	米 麦
さばの塩焼き	さば 塩
茎わかめのぎんぴら	大豆 茎わかめ こんにゃく ごぼう にんじん ごま 油 砂糖 しょうゆ 唐辛子粉
みそしる	豆腐 玉ねぎ にんじん えのきたけ 油揚げ ねぎ みそ いりこ 昆布
おにぎりのり	のり

IV. 課題

- 1 依然として食材価格の高騰が続いており、子どもたちの成長に相応しい栄養素を充足する給食を今後も提供し続けることが難しくなることが見込まれる。
- 2 子どもたちの心身ともに健やかな成長のためには、多様な食材を使った魅力ある給食を通して、食への関心を高めるような献立内容の充実を図っていくことが必要である。