

令和7年度第1回
久留米市学校給食運営審議会

久留米市の学校給食について



日時 令和8年1月22日（木）19時
場所 市庁舎 301会議室



久留米市の学校給食について

- | | |
|------------------|-------------|
| 1 学校給食の役割 | P.3 |
| 2 実施状況 | P. 4 ～ P.7 |
| 3 学校給食費 | P. 8 ～ P.10 |
| 4 学校給食を取り巻く状況 | P. 11～ P.15 |
| 5 学校給食費の抜本的な負担軽減 | P.16 ～ P.17 |
| 6 課題 | P.18 |

1. 学校給食の役割

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

- ①栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、**健康の増進**、**体位の向上**を図る役割
- ②**食に関する指導**を効果的に進めるための**重要な教材**としての役割



2. 実施状況

○ 実施回数(予定) 年間195回

○ 実施形態

自校方式 39校

- ・小学校(田主丸地域を除く) 36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. 実施状況

【令和7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	43	16,317	36	15,348	7	969
中学校	17	7,875	2	684	15	7,191
特別支援	1	299	1	299		
合 計	61	24,491	39	16,331	22	8,160

※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。

2. 実施状況

○ 献立

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
 「久留米 東・中・南・西」
 「田主丸」 「北野」 「城島・三潴」
 「中央共同調理場A・B」

【久留米市HP掲載】

 こんげつ きゅうしよく 今月の給食めあて きゅうしよく ささ ひとびと た もの かんしゃ 給食を支える人々や食べ物に感謝しよう れい わ ねん がつ ぶん こん だて ひょう 令和8年1月分献立表 きゅうしよく ひょうご 給食標語 れい わ ねん ど ゆう しゅう しょう 令和6年度 優秀賞 み ～こんだてひょう 見たら おなかがすいてくる～ く る め し り つ い る つ か し ょ う が つ こ う か ね こ は ら 久留米市立犬塚小学校 金子 春 さん		し ょ う ぐ ん め い な か 食品名とからだの中でのほたらき			エネルギー(キロカロリー) たんぱく質(グラム) 脂質(グラム)		めあて
じっしび 実施日	こんだてめい 献立名	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)	たんぱく質(グラム)	脂質(グラム)	
9 きん (金)	むぎごはん ポークカレー コールスローサラダ	こめ むぎ じゃがいも あぶら こむぎこ バター さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく しろいんげんまめ だっしふんにゅう ハム	たまねぎ にんじん にんにく りんご キャベツ みずな バインかん	602 18.4 17.3		ぶたにく えいよう 豚肉の栄養ついて し 知ろう
13 か (火)	むぎごはん チキンチキンごぼう けんちょうじる オレンジかん 【やまぐちけんのりょうり】	こめ むぎ でんぱん こむぎこ あぶら さとう	ぎゅうにゅう とりにつく とうふ かんてん	ごぼう えだまめ だいこん にんじん ほししいたけ みかんジュース	680 22.9 21.9		やまぐちけん りょうり 山口県の料理を あじ 味わおう
14 すい (水)	むぎごはん さばのうめこ こうはくなます いわいじり 【しょうがつりょうり】	こめ むぎ さとう さといも	ぎゅうにゅう さば とりにつく かまぼこ こんぶ するめ	ばいにく しょうが にんにく だいこん にんじん はくさい かつおな ほししいたけ	543 27.7 13.4		しょうがつ りょうり 正月の料理について し 知ろう
15 もく (木)	たまごどんぶり ひじきのいために さつまじる 【あさごはんのひ】	こめ むぎ さとう でんぱん ごま あぶら さつまいも	ぎゅうにゅう たまご ひじき あぶらあげ だいず とりにつく みそ	たまねぎ にんじん ほししいたけ みずな こんにやく ごぼう だいこん しめじ ねぎ	587 21.5 17.5		あさごはん どんぶり 朝ごはんに丼を と 取り入れてみよう

2. 実施状況

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

3. 学校給食費

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。

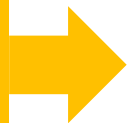


学校給食法では、食材費は保護者負担



3. 学校給食費

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年度と令和7年度に**学校給食費を増額改定**

○ 給食費改定状況

区 分		R 4	R 5・6	R 7	差額 (R 4→R 7)
小学校 特別支援学校 小学部	月額	4,100円	4,600円	5,100円	+1,000円
	1食 あたり	231円	260円	288円	+57円
中学校 特別支援学校 中学部 高等部	月額	4,600円	5,600円	6,200円	+1,600円
	1食 あたり	260円	316円	350円	+90円

3. 学校給食費

R5
~7

「物価高騰重点支援地方創生臨時交付金」を活用し、
増額分の全額を市が支援 ⇒ 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5,100円		月4,100円 [月1000円を支援]
中学校等	月6,200円		月4,600円 [月1600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 給食支援予算額

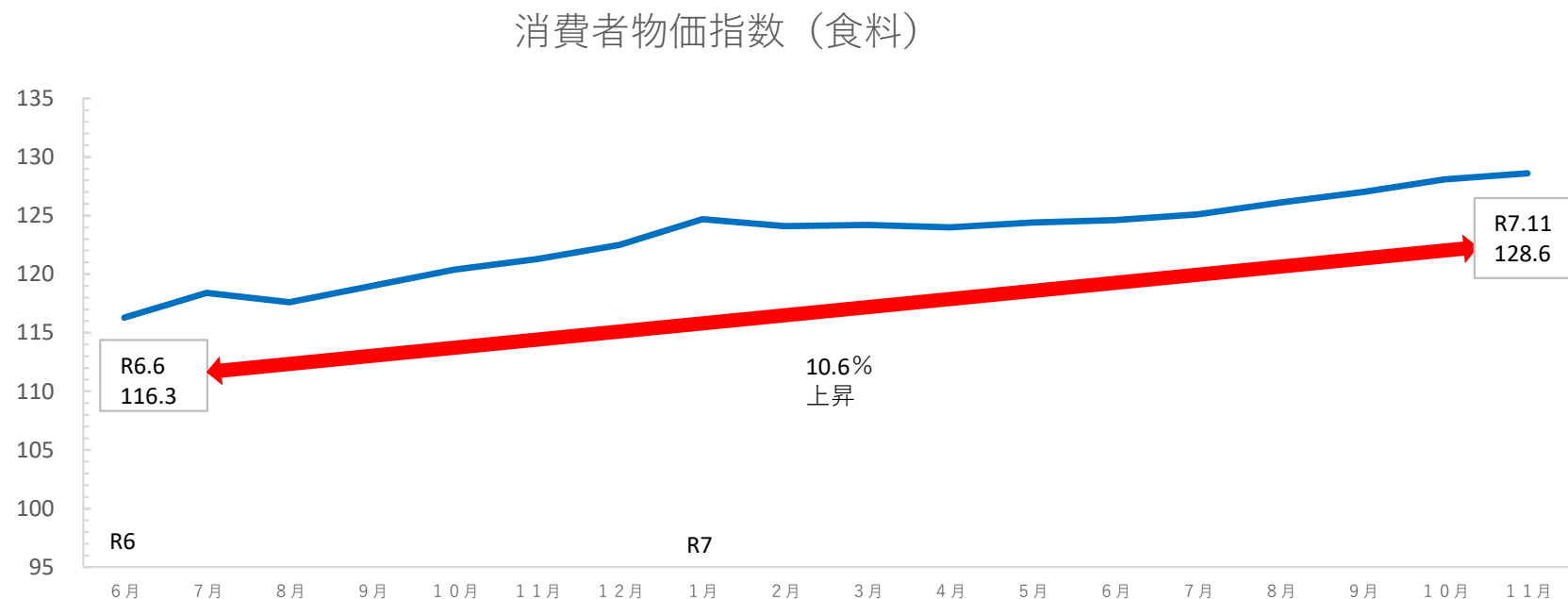
小学校：1億8千万円
中学校：1億4千万円
特別支援学校： 6百万円 総額 約3.3億円

4. 学校給食を取り巻く状況

食材価格の高騰

消費者物価指数(食料)の推移

消費者物価指数の食料の指数は、前回の給食費改定の検討を行った令和6年6月時点と比較し、10.6%上昇している。



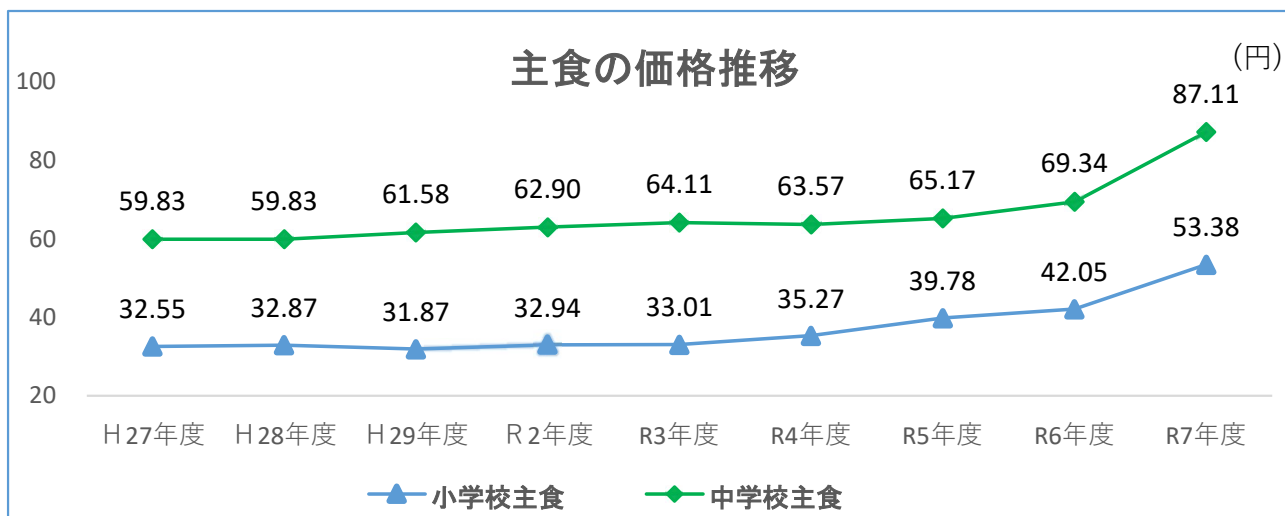
※消費者物価指数とは

- ・消費者物価指数は、全国の世帯が購入する家計に係る財及びサービスの価格等を総合した物価の変動を時系列的に測定するもの。総務省統計局が毎月公表。
- ・基準となる年の物価を100として、その時々物価を比較計算した数値となっている。現在の基準年は、2020年(令和2年)。
- ・「食料」「住居」「光熱・水道」「交通・通信」「教育」など10大費目の指数や総合指数等が公表されている。

4. 学校給食を取り巻く状況

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7年度は急激に価格が高騰している。



中学校主食価格

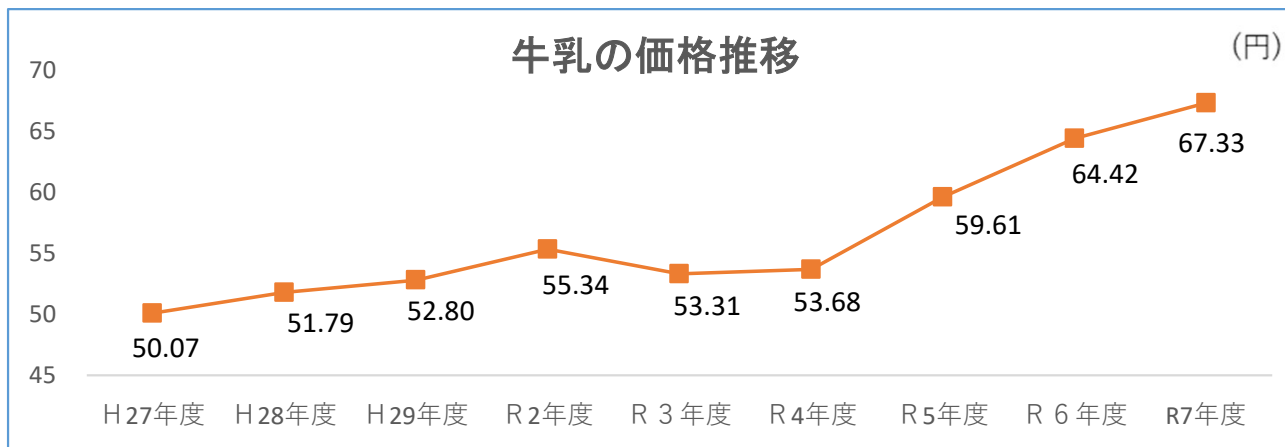
R 6 (改定前) 69.34円/食
R 7 (現在) 87.11円/食
(+17.77円/食) ⇒ 月315.0円増

小学校主食価格

R 4 (改定前) 42.05円/食
R 6 (現在) 53.38円/食
(+11.33円/食) ⇒ 月200.9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

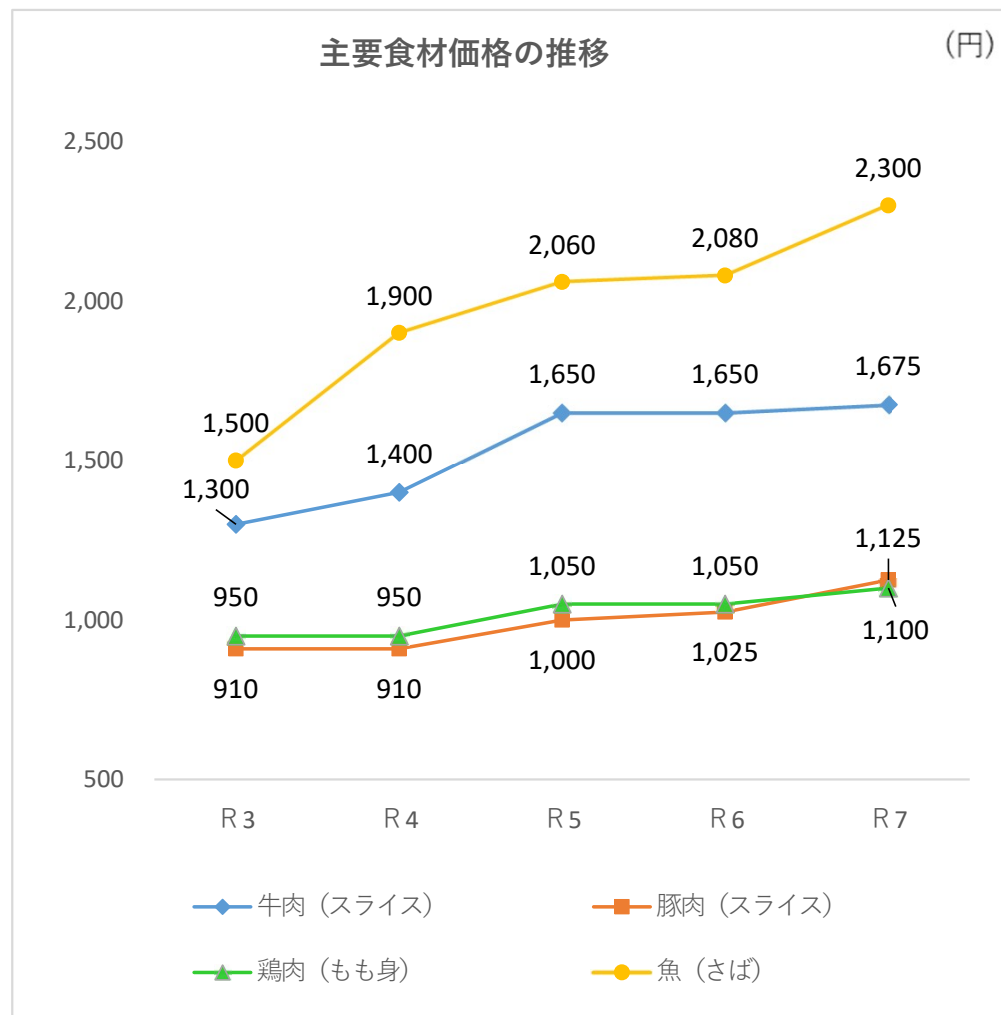
200ml パック

R 6 (改定前) 64.42円/本
R 7 (現在) 67.33円/本
(+2.91円/本) ⇒ 月51.59円増

4. 学校給食を取り巻く状況

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	R 3	R 4	R 5	R 6	R 7	値上率 (R3→R7)
牛肉(スライス)	1,300	1,400	1,650	1,650	1,675	19.6
豚肉(スライス)	910	910	1,000	1,025	1,125	23.6
鶏肉 (もも身)	950	950	1,050	1,050	1,100	15.8
魚 (さば)	1,500	1,900	2,060	2,080	2,300	21.1

4. 学校給食を取り巻く状況

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

魚 ぶり→さば

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 → 2.5 g、だし用昆布 0.5 g → 0.3 g → 0

チキンブイヨン 8 g → 5 g → 0

● 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

● 果物の量を減らす

ポンカン1個→1/2個

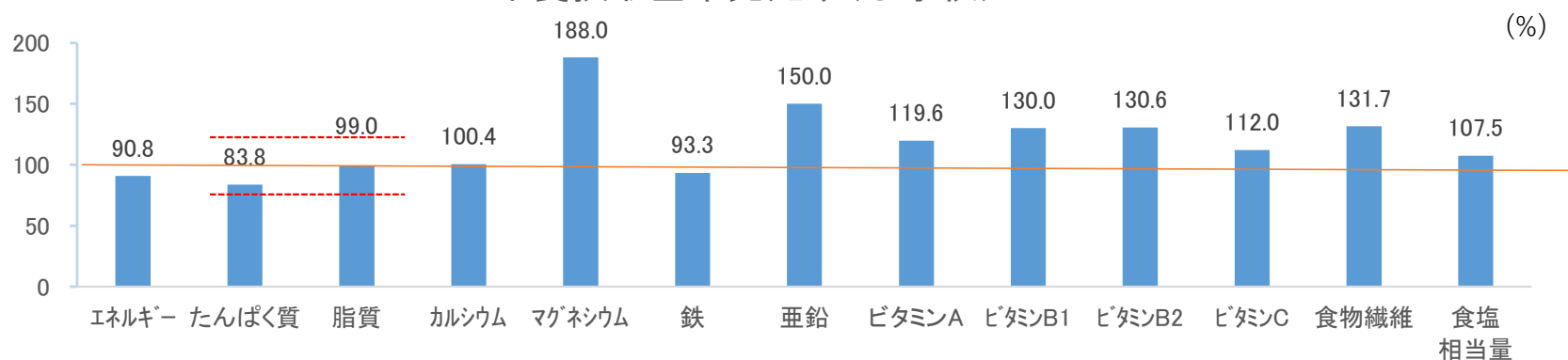
● ふりかけ、デザートの手数を減らす

4. 学校給食を取り巻く状況

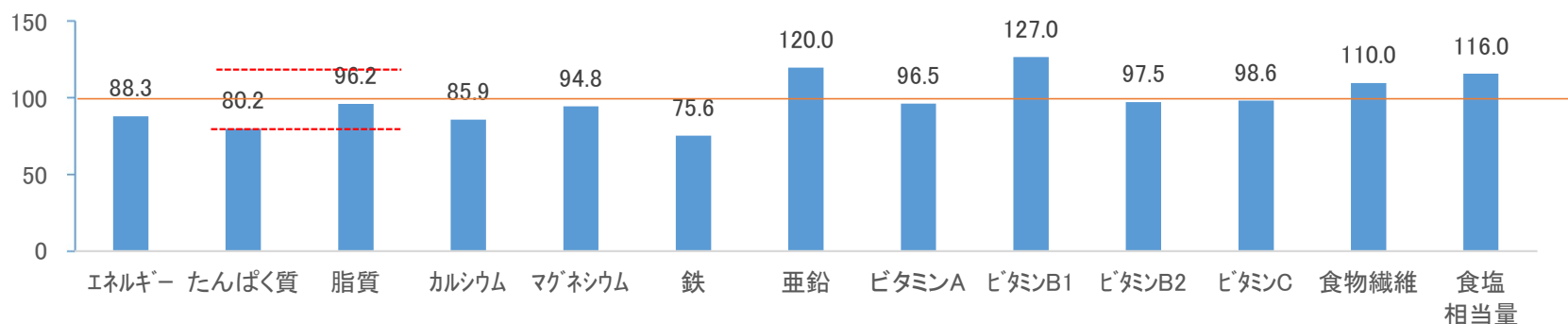
成長期に必要な栄養

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。

栄養摂取基準充足率(小学校)



栄養摂取基準充足率(中学校)



※「学校給食摂取基準」は、文部科学省が「日本人の食事摂取基準(2020年版)」を参考に、学校給食において、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したもの。

※「たんぱく質」は摂取エネルギー全体の13%~20%の範囲、「脂質」は20%~30%の範囲が摂取基準となっている。

(上のグラフでは、その中央値を充足率100%として作成)

※あくまでも1カ月分の仮の献立を基にした試算であり、実際の献立によって数値は異なる(R7.11月時点)。

5. 学校給食費の抜本的な負担軽減

趣旨

保護者負担となっている学校給食費（食材費）の負担軽減を通じた子育て支援に取り組む自治体を支援するもの

支援基準額等

- ・ 公立小学校の学校給食に係る食材費を支援
児童1人あたり 月額5,200円×11か月分
- ・ 生活保護の教育扶助等の対象児童は現行制度を優先
- ・ 基準額を超える部分は、学校給食法に基づき、保護者から徴収可能

5. 学校給食費の抜本的な負担軽減

○ R8給食費：国の基準額と照らし合わせて小学校給食費を検討する必要がある。

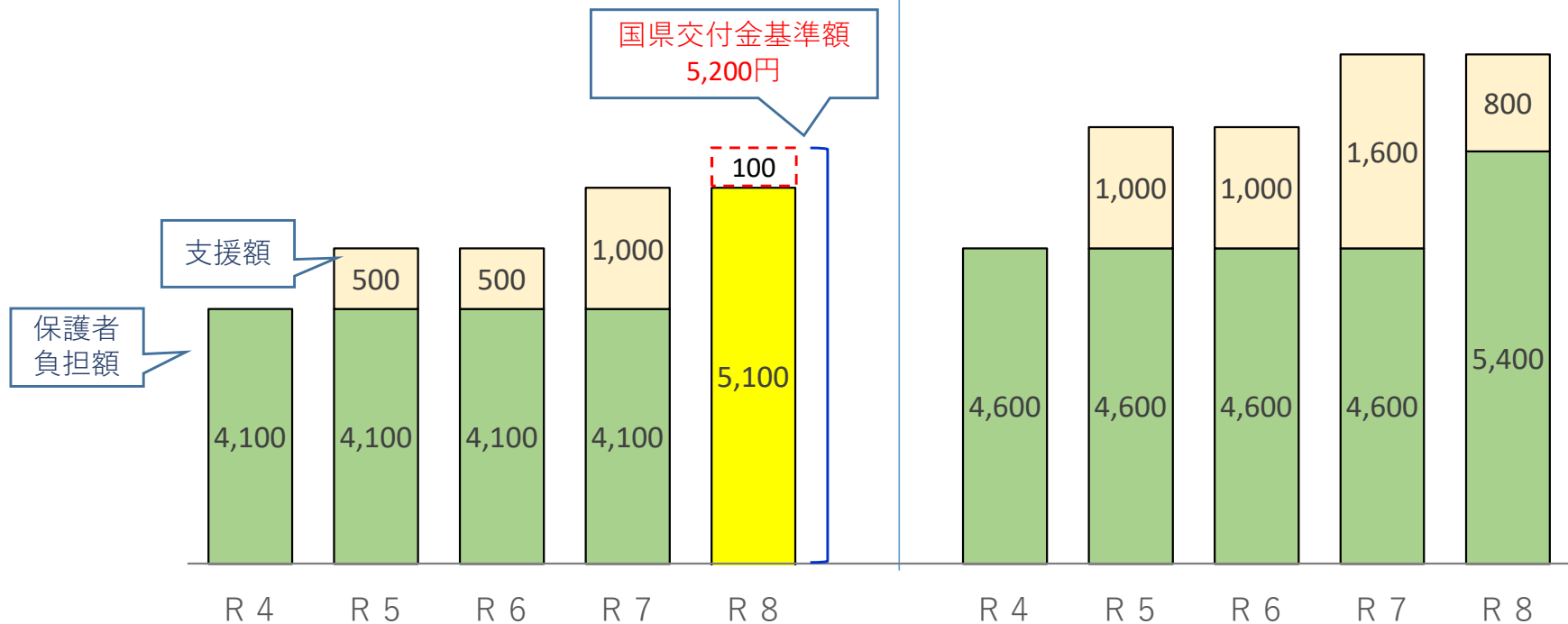
R7給食費

小学校	
月額	一食単価
5,100円 (5,200円)	288円 (293円)

() 国の基準額

中学校

月額	一食単価
6,200円	350円



6. 課題

- 1 依然として食材価格の上昇が続いており、**子どもたちの成長にふさわしい給食を提供していくには、給食費改定を検討していく必要がある。**
- 2 **小学校の給食費**について、**今後**食材価格の上昇により国の基準額を超えて給食費の増額改定を行う場合、**保護者負担が発生する可能性**がある。
- 3 **中学校の給食費**について、臨時交付金の活用による一部支援を実施しているが、国等による抜本的な負担軽減の実施時期は未定である。**保護者負担の増加**が見込まれる。