

久留米市の 学校給食について



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. 8 |
| 3 学校給食費 | P. 9 ～ P.11 |
| 4 学校給食を取り巻く状況 | P.12～ P.16 |
| 5 課題 | P.17 |

1. 学校給食の役割

学校給食法 第2条

①適切な栄養摂取による健康の保持増進

②健全な食生活を営む判断力を培い、望ましい食習慣を養う

③学校生活を豊かにし、明るい社交性と協同の精神を養う



④生命・自然を尊重する心、環境保全の態度を養う

⑤食を支える人々への理解を深める

⑥伝統的な食文化への理解を深める

⑦食料の生産、流通、消費について正しく理解させる

2. 実施状況

○ 実施回数(令和8年度予定) 年間194回

○ 実施形態

自校方式 38校

- ・小学校(田主丸地域を除く) 35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8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	42	15,957	35	15,041	7	916
中学校	17	7,888	2	670	15	7,218
特別支援	1	304	1	304		
合 計	60	24,149	38	16,015	22	8,134

※上記のほか、教職員も合わせると、1日当たり約26,500食の給食を調理しています。

2. 実施状況

- 献立 ① 市内共通の年間献立計画をもとに、献立作成委員会が地域ごとに献立を作成します。
- 「久留米 東・中・南・西」「田主丸」「北野」
「城島・三潞」「中央共同調理場A・B」
- ② 献立は、食材の安定・確実な調達のため、提供日の約2か月前には作成しています。

【久留米市HP掲載】

 れ い わ ね ん が つ ぶ ん こ ん だ て ひ ょ う 令和8年7月分献立表 きゅうしゅうのようご 給食標語 れ い わ ね ん ど か さ く 令和7年度 佳作 かん い る し き や さ い ～感じよう 色とりどりの 四季の野菜～ く る め し り つ こ う な ん ち ゅ う だ い こ う く ぼ や ま も も あ 久留米市立江南中学校 久保山 桃愛さん 久留米市教育委員会 久留米市立 小学校							
じっしび 実施日	こんだてめい 献立名		しょくひんめい なか 食品名とからだの中でのほたらき			エネルギー(1000kcal)	めあて
	しゅしよく 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)	たんぱく質(グラム) しじつ 脂質(グラム)	
1 すい (水)	タコス	レンズまめのスープ ヨーグルト 【メキシコのりょうり】	トルティーヤ あぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン レンズまめ ヨーグルト	たまねぎ にんじん にんにく トマト キャベツ コーン	615 25.9 24.3	メキシコの料理 について知ろう
2 もく (木)	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 でんぱん 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 さばいわしけずりぶし	しょうが キャベツ たまねぎ にんじん ピーマン えのきたけ ねぎ	576 21.5 17.9	しょくひん 食品ロスについて 知ろう
3 きん (金)	むぎごはん	マーボーじゃが パンサンスウ 【じばさんのひ】	こめ むぎ じゃがいも あぶら さとう でんぱん はるさめ ごま ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく だいず みそ ささみ	たまねぎ にんじん ねぎ ほししいたけ しょうが にんにく きゅうり ごまつな もやし	571 20.9 13.1	ちさんちしょう 地産地消について 知ろう

2. 実施状況

特色ある献立

【地場産の日の料理】



- ・県産麦食パン
- ・鶏肉の
コーンフ레이크焼き
- ・コールスローサラダ
- ・レンズ豆のスープ
- ・いちごジャム
- ・牛乳

【かみかみ献立の料理】



- ・ご飯
- ・きびなごのあげに
- ・きりぼしだいこん
とみずなのごま
マヨあえ
- ・ごじる
- ・牛乳

【久留米市の料理】



- ・ご飯
- ・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

【アメリカの料理】



- ・横割り丸パン
- ・トマトソース
ハンバーグ
- ・アメリカンサラダ
- ・クラムチャウダー
- ・牛乳

2. 実施状況

新しい献立・食材の導入

○ 地場農産物を使用した新しい献立



ひじきと
小松菜の煮物



久留米産野菜
の酢みそ和え

○ 令和7年度に新しく導入した食材(久留米ブロック)



梅干し
【さばの梅煮】



ラビオリ
【ラビオリスープ】



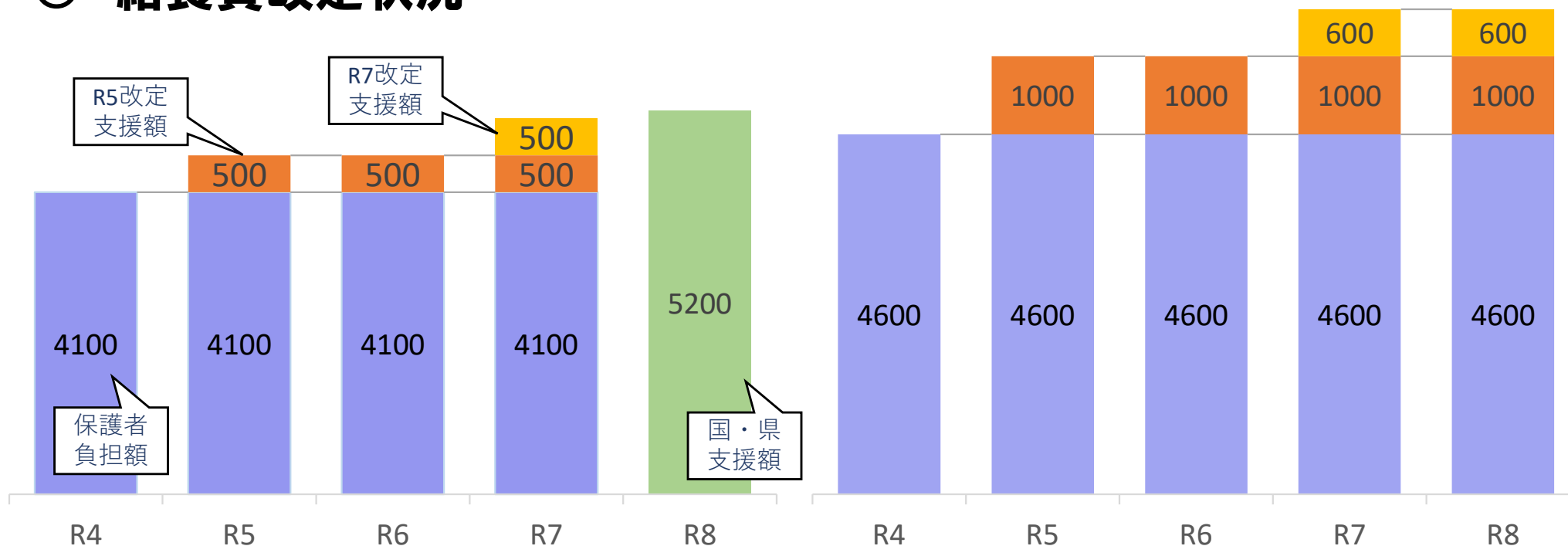
平麺ビーフン
【ごま坦々風スープ】

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**
(小学校等は令和8年度も+100円)

○ 給食費改定状況



R8小学校：月 額 5,200円
一食単価 294円

R8中学校：月 額 6,200円
一食単価 350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

3. 学校給食費

R8

小学校給食費の抜本的負担軽減

小学校給食費（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

児童1人あたり 月額5,200円×11か月分

- ・ 公立小学校の学校給食に係る食材費を支援
- ・ 基準額を超える部分は、学校給食法に基づき、保護者からの徴収も可能

3. 学校給食費

R8

抜本的負担軽減事業開始

小学校等 月5,200円を支援

※中学校等は、引き続き市が月1,600円を支援

	給食費	保護者負担額
小学校等	月5,200円	月0円 [月5,200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

R8 給食支援予算額

小学校：9億2千万円

中学校：1億4千万円

特別支援学校：1千万円

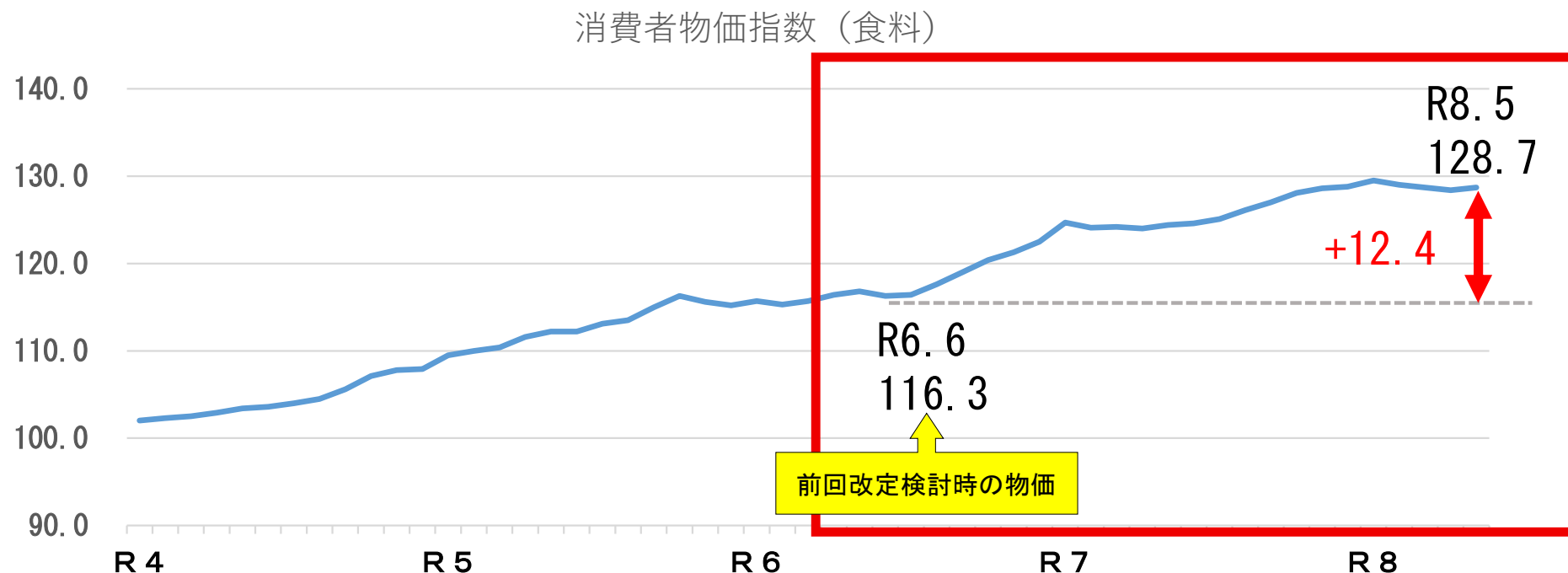
総額 約11億円

4. 学校給食を取り巻く状況

食材価格の上昇

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、12.4ポイント上昇している。



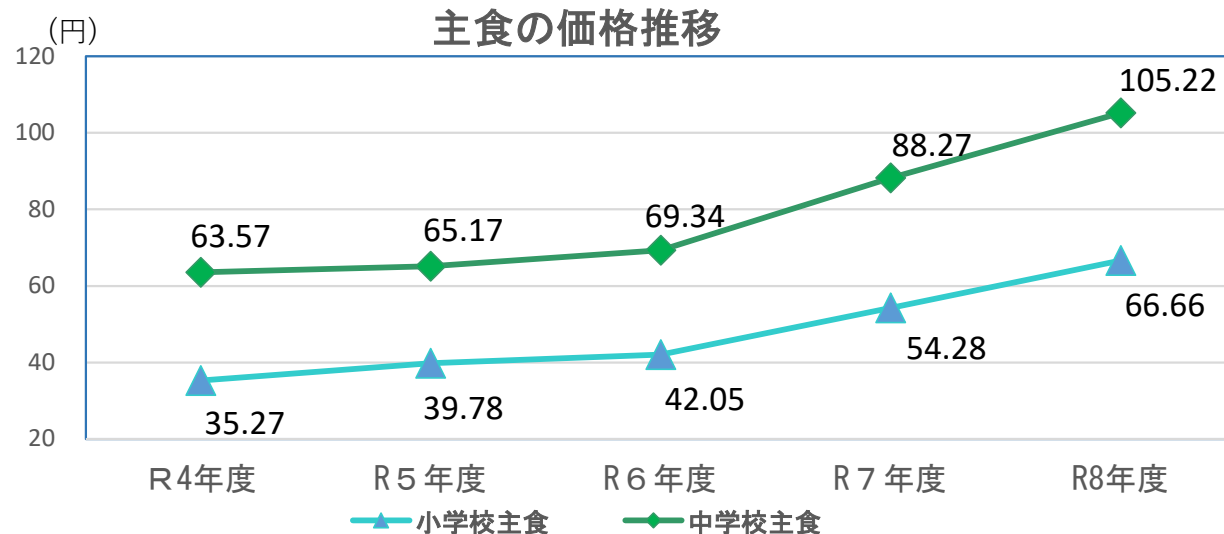
※消費者物価指数とは

- ・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6年度以降も価格が上昇している。



中学校主食価格

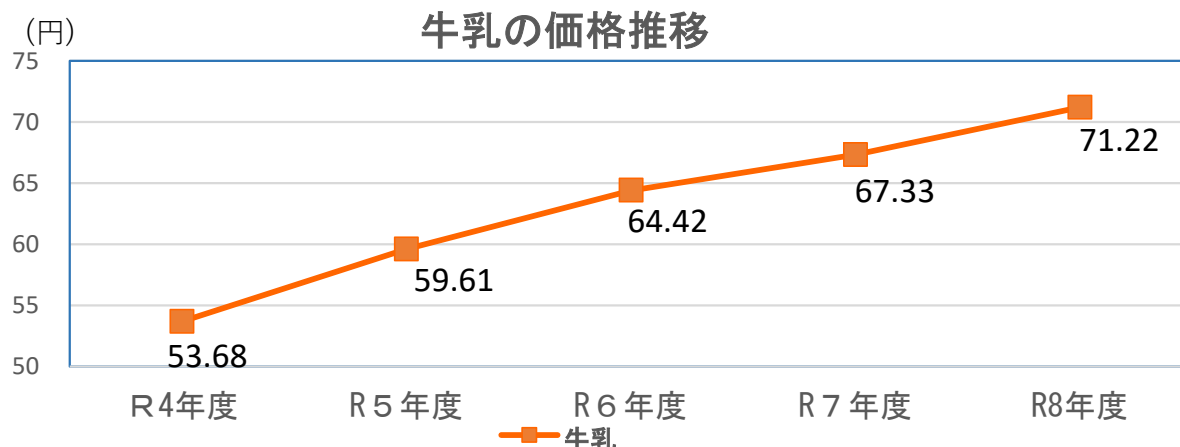
R 6 (改定前) 69.34円/食
R 8 (現在) 105.22円/食
(+35.88円/食) ⇒ 月636.1円増

小学校主食価格

R 6 (改定前) 42.05円/食
R 8 (現在) 66.66円/食
(+24.61円/食) ⇒ 月436.3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6年度以降も価格が上昇している。



小中学校牛乳価格 200ml パック

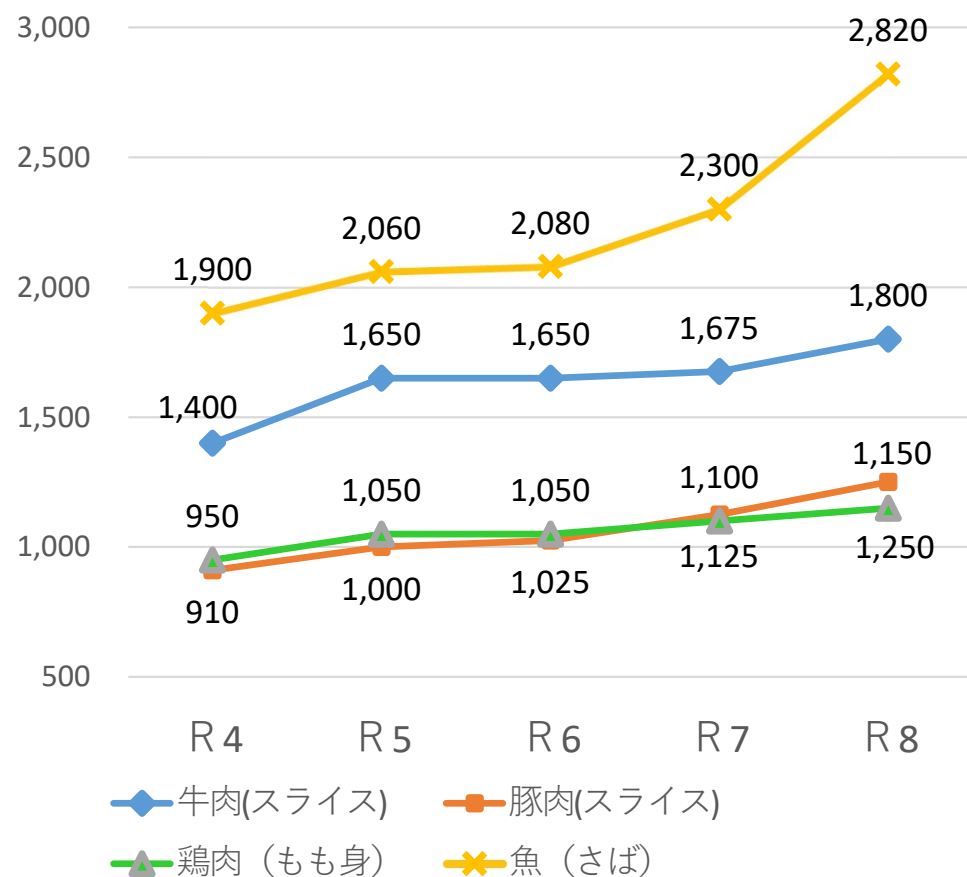
R 6 (改定前) 64.42円/本
R 8 (現在) 71.22円/本
(+6.8円/本) ⇒ 月120.5円増

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上昇している。

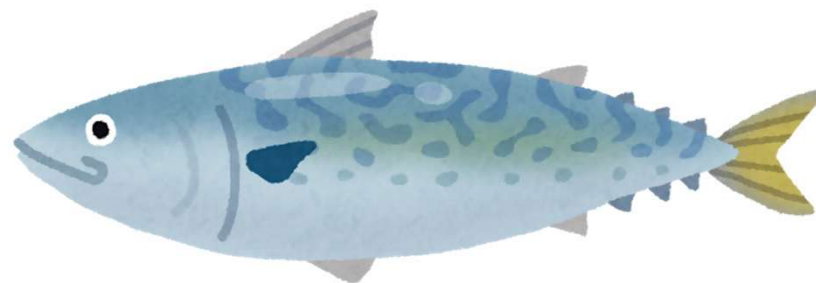
主要食材価格の推移



主な食材の価格推移（kg単価・円 税抜き）

食材	R 4	R 5	R 6	R 7	R 8	値上率 (R4→R8)
牛肉(スライス)	1,400	1,650	1,650	1,675	1,800	28.6
豚肉(スライス)	910	1,000	1,025	1,125	1,250	37.4
鶏肉(もも身)	950	1,050	1,050	1,100	1,150	21.1
魚(さば)	1,900	2,060	2,080	2,300	2,820	48.4

※魚（さば）は、ノルウェー産の価格。令和7年12月以降は価格高騰のため、使用していない。



4. 学校給食を取り巻く状況

献立の工夫

- 価格が高い食材の使用量を減らし、低価格な食材へ替える

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

コースハム→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、より安価な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

- 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

5. 課題

1. 食材価格の上昇は、**成長期の子どもたちの心身の成長にふさわしい給食の提供にとって、難しい課題となっています。**今後の食材価格の上昇も含めて、給食費のあり方についての検討が必要です。
2. 国の制度では、**重度のアレルギーやその他の疾患、不登校、宗教上の問題等、やむを得ない事情により、恒常的に給食を喫食できない場合、給付を行うことができるとなっています。**給付を行うかどうかも含めて検討が必要です。