

学校給食費の改定について

八千代市教育委員会

【学校給食の目標】(学校給食法より抜粋)

- 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。

人の健康は、幼少期から長い期間にわたる合理的な栄養の摂取と運動、休養によってつくられます。学校給食は、身体の発育が著しい児童・生徒の健康増進・体力の向上を図り、同時に、学校生活を豊かにし、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します。

【八千代市は安全で安心な学校給食を提供しています】

- 1 市場に流通している食材を使用し、安全で良質な食材の確保に努めています。
- 2 地産地消を推進する観点から、できるだけ地元産の農産物を使用しています。

【学校給食費の改定が必要な理由】

- 1 前回改定した H21 年 4 月と比較して物価が大きく上昇している。
- 2 児童生徒の成長に必要な栄養価を維持していく必要がある。
- 3 食育の観点から、児童生徒に多種多様な食材や献立を味わってほしい。
- 4 地産地消を推進しながら、安全で安心な魅力ある給食を提供したい。

【八千代市の学校給食費の構成比】

現在の学校給食費の単価（牛乳含む。）は、H21年4月に改定して以来、

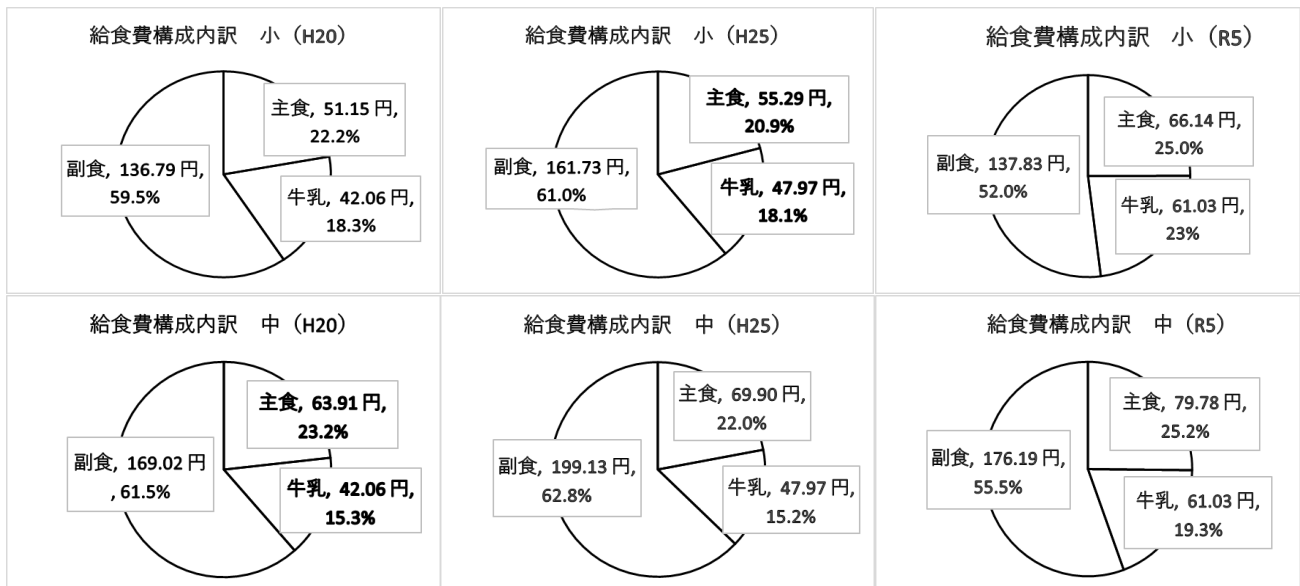
小学校 265円（改定前 230円）

中学校 317円（改定前 275円）

としており、この金額の範囲内で栄養士が献立を作成しています。

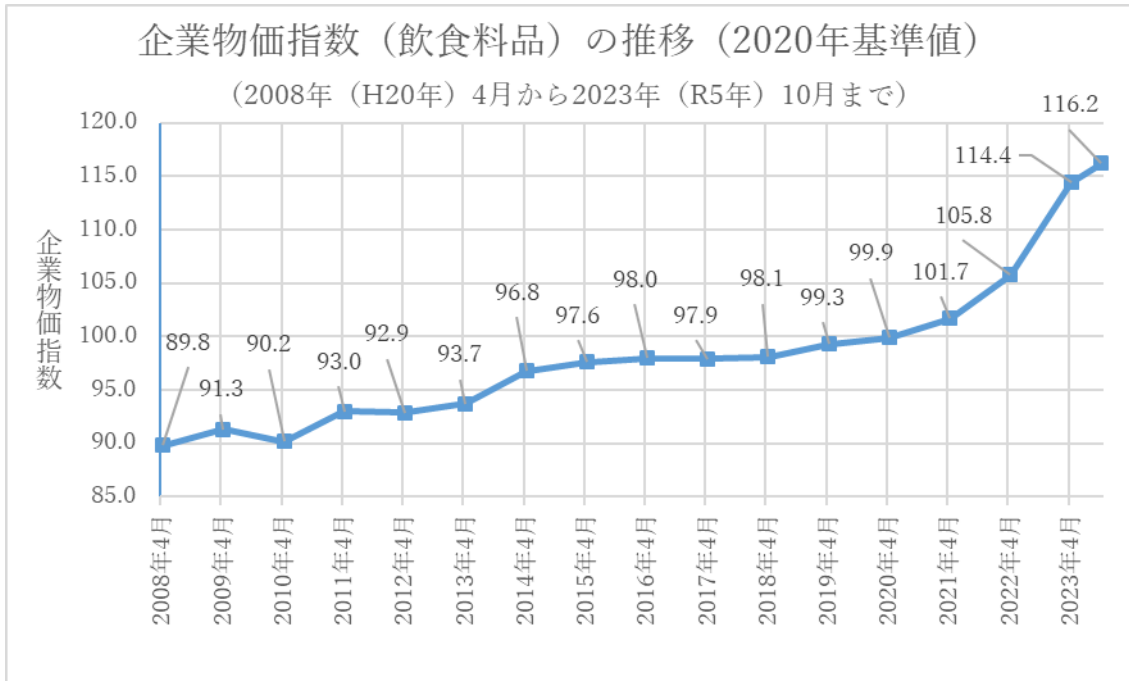
学校給食は、主食（ご飯・パン）、牛乳、副食（主菜及び副菜など）で成り立っており、主食及び牛乳は単価が定められた一年間の契約、副食は入札による学期及び月ごとの契約で食材を購入しています。

1 学校給食費の構成比（税込）の推移について



副食費の割合を今から10年前のH25とR5と比較すると、R5の小学校が23.90円・9.0ポイント減、中学校が22.94円・7.3ポイント減となっています。

また、副食費の割合を前回の改定直前のH20とR5の金額ベースで比較すると、R5の小学校が1.04円、中学校が7.17円高いものの、構成比では小学校が7.5ポイント、中学校が6ポイント減となっており、企業物価指数（2020年基準価）の飲食料品を見ても、H20から24.6ポイント上昇しているため、R5はH20よりも副食費に余裕がないと考えられます。

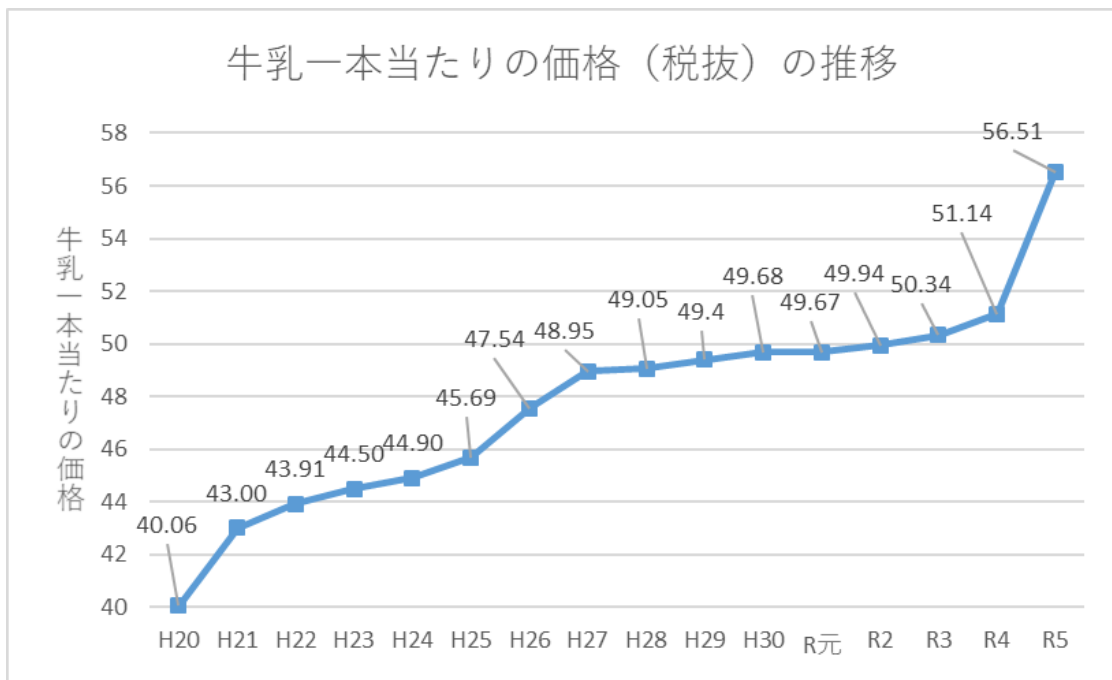


2 牛乳及び主食（ご飯）の価格の推移について

学校給食用牛乳一本当たりの価格は、下図のように年々上昇傾向にあります。

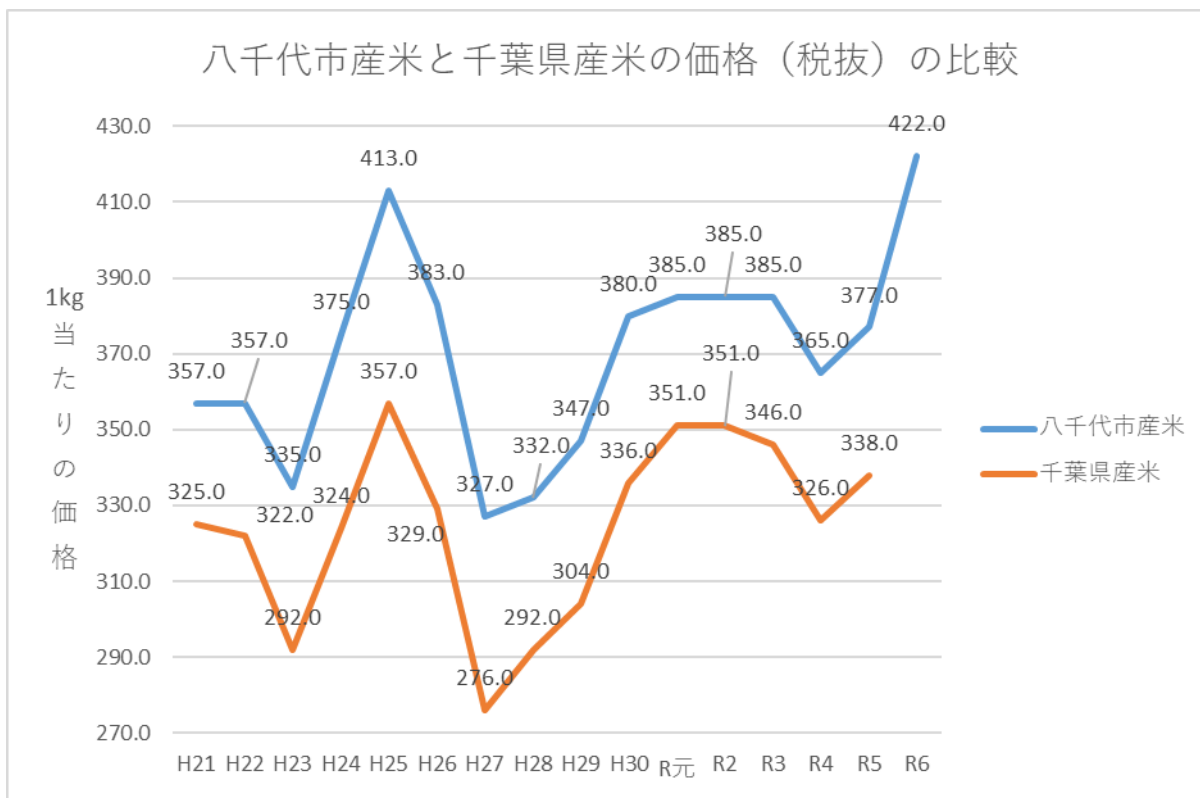
H20年度との比較では16.45円（41.1%）上昇しており、R5年度は一年で5.37円（10.5%）も上昇しました。

R5年9月時点の市場の様子から、R6年度も同程度の価格上昇になる可能性があります。



八千代市では、主食のご飯に千葉県産「ふさこがね」よりも高価な八千代市産「コシヒカリ」を使用しています。

価格の推移は、下図のように年々上昇傾向にあり、千葉県産米はまだ価格の公表がありませんが、八千代市産米はR5年度産米の価格が45円/kg（11.9%）と大きく上昇したため、新米を使い始めるR5年11月から副食費の割合は更に減少します。



【主な食材・調味料の価格上昇率】

R3年度とR5年度の主な食材・調味料の価格を比較すると、単純平均で32.0%価格上昇しています。

	食材・調味料	規格	R3年度	R5年度	価格上昇率
1	牛乳	200cc	50.34円	56.51円	12.3%
2	濃口醤油	10L	1,600円	1,930円	20.6%
3	食塩	25kg	1,400円	2,150円	53.6%
4	砂糖	30kg	5,160円	6,190円	20.0%
5	油	一斗缶	3,769円	4,600円	22.0%
6	でんぷん	25kg	4,230円	5,510円	30.3%
7	トマトケチャップ	一号缶	680円	910円	33.8%
8	中濃ソース	10L	2,410円	2,900円	20.3%
9	カレールウ	1kg	1,050円	1,190円	13.3%
10	ホールトマトカット缶	一号缶	545円	940円	72.5%
11	人参	1kg	145円	224円	54.5%
12	玉ねぎ	1kg	145円	200円	37.9%
13	長ねぎ	1kg	363円	568円	56.5%
14	精肉（豚肉・鶏肉）平均	1kg	828円	836円	1.0%
平均価格上昇率					32.0%

【物価高騰に対する八千代市の取組】

1 賄材料（食材・調味料）の選定方法と献立作成の工夫について

生鮮食品については、賄材料納入業者から提出される見積りを比較し、できるだけ安価で良質な食材を選定しています。

また、献立の作成においては、高騰している食材の使用は可能な限り控え、それに代わる安価な食材の使用割合を増やしています。

副食費の割合が低下している状況下でも、給食の質が下がらないように最大限努力していますが、使用できる食材や提供できる献立のバリエーションが徐々に狭まってきており、多種多様な食材や献立、日本古来の食文化を給食を通して体験し、食に対する興味や学びを児童・生徒に感じてもらう機会が減ってきています。

特に、近年、家庭で食べる機会が減少傾向にある魚類は、食材価格の高騰の影響により給食での提供回数も減少しています。

使用状況が変わった食材の一例

H30 年度の使用食材	R5 年度の使用状況
干し椎茸	使用を減らす
れんこん・たけのこ・ほうれん草	使用を減らし、小松菜・もやしの使用を増やす
さんま・イナダ・鮭	使用せず、さば・ししゃもを使用する

献立作成の工夫の具体的な一例

献立名	R5 年度の対応状況
鶏肉を使用した献立全般 (鶏肉のレモン煮等)	使用食材を鶏もも肉から鶏胸肉に変更
挽肉を使用する献立全般 (ミートソースや麻婆豆腐等)	挽肉の量を減らし、ひきわり大豆を増量
フルーツポンチ	みかん缶の量を減らし、パイナップル缶と黄桃缶を増量
揚げ物全般	揚げ油を米白絞油から菜種油に変更
パン	具材を挟むためのスライス加工を止め、児童生徒自身の手で割いて具材を挟むようにした

2 R4 年度・R5 年度の学校給食費について

国の「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用することにより、給食の食材を購入するための賄材料費を R4 年度は 26,761 千円、R5 年度は 55,197 千円増額し、学校給食費の改定（値上げ）をせずに給食を提供することとしました。

この金額は、それぞれ一年分の学校給食費のおおよそ 3%と 6%に当たります。

【安全で安心な給食を提供するために】

現在の学校給食費のままでは、児童生徒に提供できる給食に様々な影響が出てきます。

- ・学校給食摂取基準に基づく食材量や栄養価を維持することができなくなります。
- ・果物類やデザート、行事食を提供することが難しくなります。
- ・より安価な食材を選定せざるを得なくなり、八千代市産や千葉県産の食材はもとより国産の食材の使用割合が低下します。
- ・献立の多様性が失われ、毎月同じような給食を提供することにもつながります。

実際、食材価格の高騰により提供することができない献立が増えています。例えば、さんま、イナダ、鮭などの魚を使用した献立（照り焼きやさんが焼など）、れんこんを使ったサラダや煮物などの献立は、提供することができなくなっています。

新型コロナウイルス感染症の流行が始まる前年の 2019 年 4 月を物価高騰前の基準とすると、企業物価指数（飲食料品）は、2023 年 10 月時点では 16.9 ポイント上昇しています。

この間の物価変動率を基に改定額を算出すると、

$$\text{小学校 } 265 \text{ 円} \times 1.169 = 309.79 \text{ 円} \approx 310 \text{ 円}$$

$$\text{中学校 } 317 \text{ 円} \times 1.169 = 370.57 \text{ 円} \approx 371 \text{ 円}$$

となります。

仮に、主な食材・調味料の平均価格上昇率 32.0%で改定額を算出すると、

$$\text{小学校 } 265 \text{ 円} \times 1.320 = 349.80 \text{ 円}$$

$$\text{中学校 } 317 \text{ 円} \times 1.320 = 418.44 \text{ 円}$$

と大幅な改定が必要となります。

物価高騰が続く中、小学校 85 円、中学校 101 円の改定（値上げ）をすることは、保護者の負担も大きいと考えられるため、学校給食費の改定に当たっては、物価上昇指数を参考に適正単価を算出することが適切と判断しました。

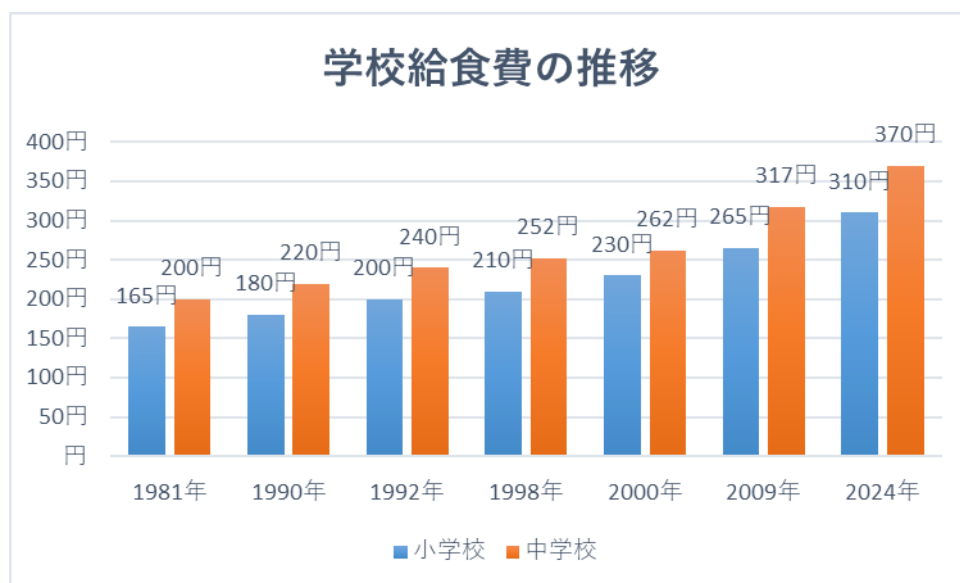
このことから、R 6 年 4 月の改定後の学校給食費の単価は、

小学校 310 円（45 円，17.0%増）

中学校 370 円（53 円，16.7%増）

としたいと考えます。

【八千代市の学校給食費の推移】



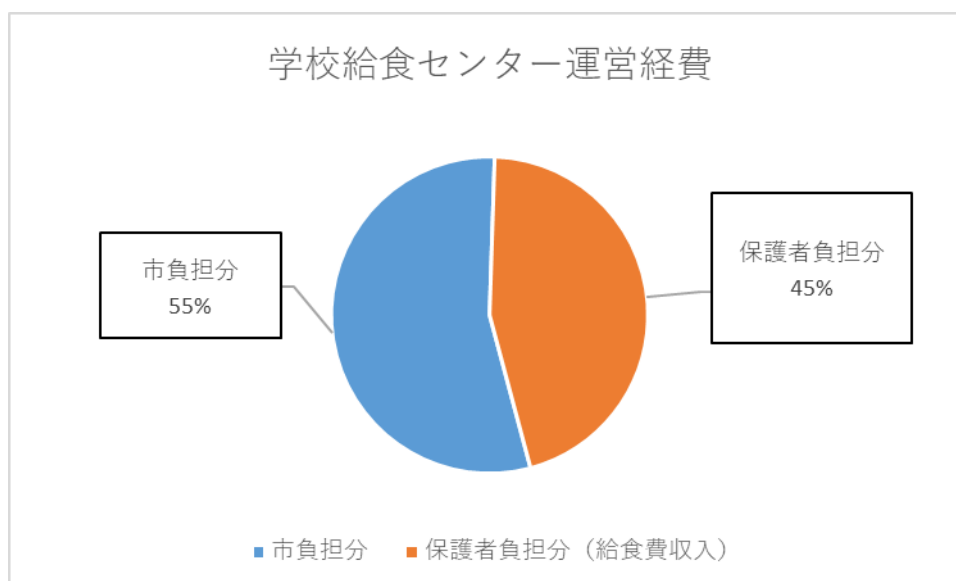
【学校給食費は給食の賄材料購入のみに使用されています】

学校給食法により、学校給食の実施に必要な施設・設備に要する経費（修繕費を含む。）及び学校給食の運営に要する経費（人件費）は学校の設置者、それ以外の経費は保護者の負担とされていますが、八千代市では、保護者の負担は給食の賄材料費のみとしており、学校給食センターの運営に要する光熱水費や給食の残滓の処理に要する費用などは、市で負担しています。

学校給食センターの運用に要する全経費（R4年度）

	全経費	市負担分	保護者負担分（給食費収入）
年間合計	1,616,999,371円	884,192,712円	732,806,659円
給食回数	187回	187回	187回
児童生徒数	13,876人	13,876人	13,876人
一食当たり	623.2円	340.8円	282.4円
年間一人当たり	116,532円	63,721円	52,811円

※ 施設の維持管理費及び調理員等の人件費等も含む全経費。
ただし、市職員及び県職員の人件費は含まない。



【Q&A】

Q1 牛乳代金が、一食当たりの給食費を圧迫しているように見えますが、牛乳をやめて代替の食品を提供することはできないですか？

A1 できません。

牛乳は、文部科学省が示す成分表におけるカルシウムの基準値が他の食材と比較すると高く、牛乳をやめて他のものでカルシウムを摂取しようとする、価格の高い食材を多くとらなければならなくなり、よりコストがかかります。

Q2 現在、全国的に物価高騰が続き家計が苦しい状況の中、給食費を値上げするのですか？

A2 家計への負担が大きい状況なのは理解しております。15年間給食費を値上げすることなく、給食の質を可能な限り下げずに、安全で安心な給食を提供することに最善を尽くしてまいりましたが、現行の給食費では、物価高騰への対応が困難な状況に陥ってしまい、給食費を値上げせざるを得なくなりました。給食費の価格改定について何とぞご理解いただきますようお願いいたします。