

◎小学校・中学校給食費について

1. 小学校給食費について

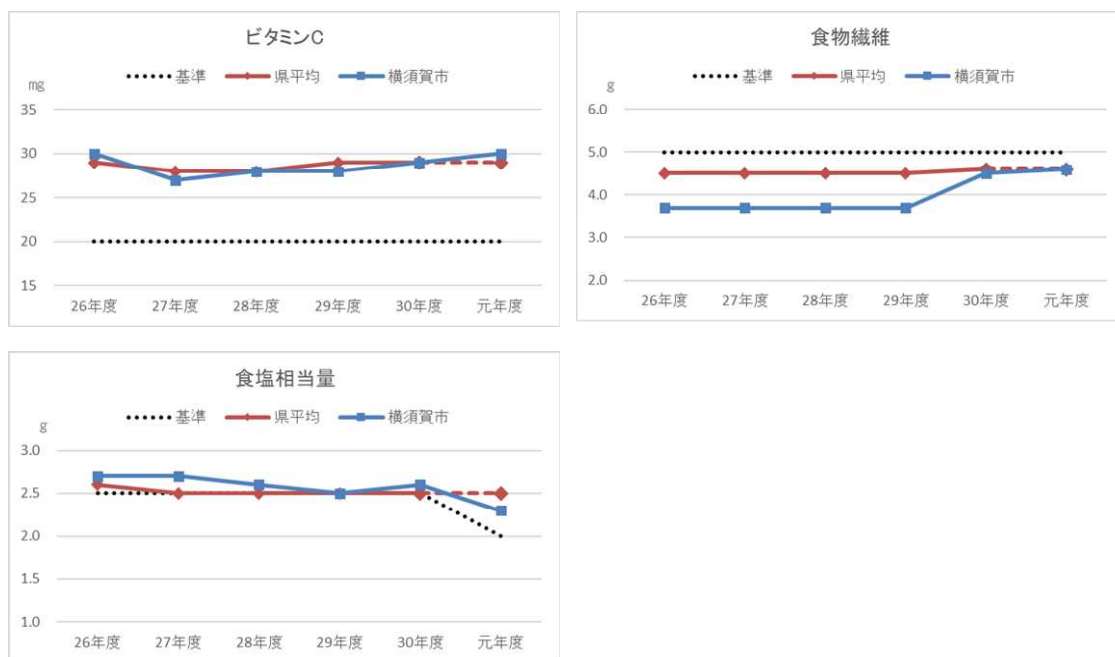
【小学校給食の検証】

(1) 物資価格

			H28年度	R元年度	28年度と元年度の比較		
			価格	価格	価格差	比率	
主食	米	10kg	2840	3300	460	1.16	1.02
	コッペパン	個(50g)	40.1	43.3	3.2	1.08	
	中華むしめんA	100g	48.2	51.3	3.1	1.06	
	スパゲッティ	kg	246	193	-53	0.78	
乳製品	脱脂粉乳	kg	562	529	-33	0.94	0.98
	牛乳	200ml	47.71	48.82	1.11	1.02	
魚介類	かじき	kg	2274	2280	6	1.00	1.06
	あじ	枚	42	44	2	1.05	
	いわし	枚	55	55	0	1.00	
	さけ	枚	105	128	23	1.22	
	さんま	枚	84	90	6	1.07	
	ししゃも	本	32	32	0	1.00	
肉類	豚肉	kg	1154	1162	8	1.01	1.04
	とり肉	kg	992	1050	58	1.06	
たまご	たまご	kg	345	329	-16	0.95	0.95
野菜	じゃがいも	kg	316	252	-64	0.80	0.92
	にんじん	kg	329	281	-48	0.85	
	たまねぎ	kg	209	164	-45	0.78	
	もやし	kg	155	155	0	1.00	
	キャベツ	kg	295	239	-56	0.81	
	きゅうり	kg	582	602	20	1.03	
	しょうが	kg	1500	1500	0	1.00	
	大根	kg	208	190	-18	0.91	
	たけのこ	kg	1840	1808	-32	0.98	
	にんにく	個(70g)	250	250	0	1.00	
	長ねぎ	kg	672	556	-116	0.83	
	白菜	kg	209	175	-34	0.84	
	小松菜	kg	853	949	96	1.11	
ほうれん草	kg	1086	1066	-20	0.98		
冷凍野菜	(冷)青菜	kg	712	712	0	1.00	1.00
乾物	干しわかめ	袋(200g)	1660	1680	20	1.01	0.99
	白ごま	kg	484	430	-54	0.89	
	黒ごま	kg	622	672	50	1.08	
油脂	米油	缶(16.5kg)	4510	4300	-210	0.95	1.00
	サラダ油	本(1.5kg)	510	500	-10	0.98	
	バター	箱(450g)	720	780	60	1.08	
調味料等	小麦粉	kg	141	137	-4	0.97	1.00
	でんぷん	kg	195	240	45	1.23	
	パン粉	kg	293	273	-20	0.93	
	さとう	kg	173	167	-6	0.97	
	食酢	本(1.8L)	390	302	-88	0.77	
	清酒	本(2L)	612	573	-39	0.94	
	食塩	袋(5kg)	297				
	食塩	袋(1kg)		80			
	みりん	本(600ml)	182	186	4	1.02	
	白ワイン	本(500ml)	265	305	40	1.15	
白みそ	袋(1kg)	195	194	-1	0.99		
合計			29,332	29,053			0.99

(2) 学校給食提供栄養価 (平成26年度から令和元年度)





【学校給食摂取基準について】

- ・ 学校給食実施基準の一部改正について、平成 30 年 7 月 31 日に告示、平成 30 年 8 月 1 日から施行されました。
- ・ 横須賀市は、令和元年度から新基準に基づき献立を作成しています。
- ・ 各栄養素の多くは、1 日の 3 分の 1 程度で設定されていますが、カルシウムは、小学生、中学生ともに 50%、中学生のマグネシウム、小学生の鉄、小学生、中学生のビタミン A、ビタミン B₁、ビタミン B₂ は 40%、食物繊維は 40%以上となっています。
- ・ 平成 30 年 7 月までの基準と設定が変わった栄養価は、たんぱく質は、摂取量から摂取エネルギー比となり、脂質は、小学生、中学生ともに、25%～30%→20%～30% マグネシウムは、小学生 50%→3 分の 1 程度、中学生 50%→40% 鉄は、小学生 3 分の 1 程度→40%、ビタミン A は、小学生 3 分の 1 程度→40% です。

2. 中学校給食費について

中学校給食費については、令和3年8月下旬（8月30日（月））からの完全給食実施を予定していますので、令和3年9月分から、給食費の徴収を想定しています。

【現在の給食費】

中学校給食費（ミルク給食）年額 7,700円

口座振替日：7月末日(2,800円)および11月末日(4,900円)

小学校給食費（完全給食）月額 4,500円（年間49,500円）

口座振替日：毎月末日

（4・5月分は5月に2カ月分を振替。また、8月を除く。）

【中学校給食費設定にあたっての考え方】

小学校、特別支援学校の給食費については、平成30年度、給食費の公会計化と同時に、給食から摂取する栄養価を、少なくとも県の平均以上に、できる限り学校給食実施基準（以下、国の基準）まで高めるという考えに基づき、改定しました。

中学校の給食費についても、国の基準及び県平均を踏まえ、栄養バランスの整った給食の継続的な提供ができる設定としたいと考えています。

なお、中学校の場合、1・2年生と3年生とでは給食提供回数異なるため、給食費についても、異なる額を設定する予定です。（1・2年生は180回、3年生は163回の提供を想定しています。）

【中学校給食】

(1) 想定献立

1	わかめごはん 牛乳 けんちん汁 揚げじゃがいものそばろ煮 ごまみそあえ
2	チャーハン 牛乳 春雨スープ 肉団子 ナムル
3	麦ごはん 牛乳 みそワントン とり肉のてり煮 中華風おひたし
4	麦ごはん 牛乳 呉汁 あじのかば焼き ごま入りおひたし
5	ソフトフランス 牛乳 マカロニのクリーム煮 ごまドレッシングサラダ ゼリー
6	カレーライス 牛乳 浅漬け
7	豚丼 牛乳 みそ汁 いそあえ
8	スパゲッティミートソース 牛乳 じゃがいもと大豆のスパイシー揚げ チーズ
9	マーボー生揚げ丼 牛乳 吉野汁 わかめサラダ
10	チキンピラフ 牛乳 白菜のクリームシチュー しいらとじゃがいものから揚げ

※ 20日分作成し、主な10日分を記載しています。(20日間分の詳細は6ページ)

(2) 栄養価

	想定献立 平均栄養価	県平均 (H28～H30)	国基準 (H31～)
エネルギー(kcal)	830	832	830
たんぱく質比(%)	16.0%		13%～20%
(g)	33.4	32.5	
脂質比(%)	23.3%	26.6%	20%～30%
食塩相当量(g)	2.8	2.9	2.5未満
カルシウム(mg)	418	356	450
マグネシウム(mg)	111	108	120
鉄(mg)	4.3	3.1	4.0
亜鉛(mg)	4.2	3.8	3.0
ビタミンA(μgRAE)	303	336	300
ビタミンB ₁ (mg)	1.23	0.56	0.50
ビタミンB ₂ (mg)	0.63	0.60	0.60
ビタミンC(mg)	37	36	30
食物繊維(g)	6.2	5.2	6.5以上

※ 想定献立栄養価は、20日分の平均値です。

わかめごはん	牛乳	けんちん汁	揚げじゃがいものそぼろ煮	ごまみそあえ	843	27.3	13.0	21.9	23.4	3.38	388	129	4.6	3.7	300	1.39	0.58	70	6.5
チャーハン	牛乳	春雨スープ	肉団子	ナムル	780	32.6	16.7	26.3	30.3	3.6	597	102	8.7	3.8	294	1.22	0.65	28	6.9
麦ごはん	牛乳	みそワントン	とり肉のてり煮	中華風おひたし	817	35.6	17.4	20.9	23.0	2.7	351	97	3.7	3.9	282	1.17	0.59	31	5.4
麦ごはん	牛乳	呉汁	あじのかば焼き	ごま入りおひたし	842	37.2	17.7	22.2	23.7	2.74	420	136	4.5	4.1	327	1.14	0.59	28	6.7
ソフトフランス	牛乳	マカロニのクリーム煮	ごまドレッシングサラダ	ぶどうゼリー	890	36.9	16.6	31.0	31.3	3.33	578	111	2.9	3.8	353	0.84	0.97	26	8.9
カレーライス	牛乳	浅漬け			858	28.8	13.4	25.8	27.1	2.34	353	96	3.8	4.3	282	1.47	0.54	43	6.3
豚丼	牛乳	みそ汁	いそあえ		794	32.7	16.5	18.9	21.4	3.44	416	107	5.0	4.9	245	1.54	0.65	43	7.2
スパゲッティーマイトソース	牛乳	じゃがいもと大豆のスパイシー揚げ	ベビーチーズ		877	36.7	16.7	28.0	28.7	3.19	481	168	6.1	4.8	285	0.69	0.59	49	9.4
マーボー生揚げ丼	牛乳	吉野汁	わかめサラダ		908	37.7	16.6	30.1	29.8	3.28	595	154	6.3	4.9	438	1.33	0.61	32	7.1
チキンピラフ	牛乳	白菜のクリームシチュー	しいらとじゃがいものから		903	33.7	14.9	25.4	25.3	2.89	373	106	3.5	3.2	293	1.24	0.62	58	5.2
麦ごはん	牛乳	チキンシチュー	ほうれん草のサラダ		786	27.0	13.7	19.1	21.9	1.77	331	113	4.1	3.6	384	1.11	0.60	42	6.4
麦ごはん	牛乳	せんべい汁	とり肉のつけ焼き	塩だれキャベツ	813	36.9	18.2	22.3	24.7	2.77	532	108	4.4	4.2	287	1.17	0.60	32	4.2
麦ごはん	牛乳	白菜スープ	肉じゃが		826	28.7	13.9	18.8	20.5	2.72	332	103	3.6	4.4	331	1.47	0.58	57	6.4
麦ごはん	牛乳	豚肉のキムチ炒め	いろどりスープ		777	31.9	16.4	21.0	24.3	3.09	331	86	3.3	4.9	337	1.55	0.61	23	5.1
チキンクリームライス	牛乳	キャベツのサラダ			796	27.9	14.0	22.3	25.2	2.06	462	86	3.0	3.6	265	1.08	0.66	26	5.5
麦ごはん	牛乳	卵スープ	とり肉の香味づけ	ゆずボン酢あえ	860	36.5	17.0	24.4	25.5	2.6	365	98	4.0	4.1	342	1.20	0.66	38	5.2
シナガック	牛乳	ビーフンスープ	チキン・アドボ		799	36.8	18.4	21.7	24.4	3.14	324	90	3.1	4.1	259	1.16	0.58	16	3.6
麦ごはん	牛乳	さつま汁	さわらの南部焼き	おひたし	815	36.9	18.1	23.3	25.7	2.9	431	130	4.9	3.9	274	1.11	0.72	33	6.4
麦ごはん	牛乳	ミネストローネ	とり肉のマーマレード焼き	大根サラダ	826	33.2	16.1	21.5	23.4	2.04	344	102	3.5	3.9	259	1.14	0.56	32	6.4
麦ごはん	牛乳	キャベツとわかめのすまし汁	豚肉のみそ炒め	もやしのサラダ	797	33.2	16.7	21.6	24.4	2.48	352	107	3.7	5.2	228	1.55	0.61	23	5.5
				平均	830	33.4	16	23.3	25	2.82	418	111	4.3	4.2	303	1.23	0.63	37	6.2

(3) 物価変動による給食費への影響

過去5年間の消費者物価指数動向によると、概ね3年間は単価 330 円で栄養価を維持できるが、その後は物価動向により改定の検討が必要だと考えられる。

①消費者物価指数の動向

年度	指数(※)	【直近3年】変動率 (H29～H31)	【直近5年】変動率 (H27～H31)
平成 31 年度	103.3	↑ 0.7%	↑ 3.3%
平成 30 年度	102.4		
平成 29 年度	102.6		
平成 28 年度	101.0		
平成 27 年度	100.0		

※総務省統計局で公表している 2015 年(平成 27 年)基準消費者物価指数のうち、横浜市の「穀類」「生鮮魚介」「肉類」「乳卵類」「生鮮野菜」「油脂・調味料」の平均指数

② 1 食単価予想 (栄養価を維持する場合)

年度	1 食単価	上昇率
令和3年度(想定献立単価)	328 円	—
令和5年度(3年後)	330 円	100.7%
令和7年度(5年後)	339 円	103.3%

③給食費案

1 食単価 330 円

〈1・2年生〉

月額給食費 5,400 円 [年額 59,400 円]

(1 食単価) 330 円 × (年間回数) 180 回 ÷ (徴収月数) 11 月 (※)

※ 4 月から翌年 3 月 (8 月を除く) 11 回

〈3年生〉

月額給食費 5,400 円 [年額 54,000 円]

(1 食単価) 330 円 × (年間回数) 163 回 ÷ (徴収月数) 10 月 (※)

※ 4 月から翌年 2 月 (8 月と 3 月を除く) 10 回