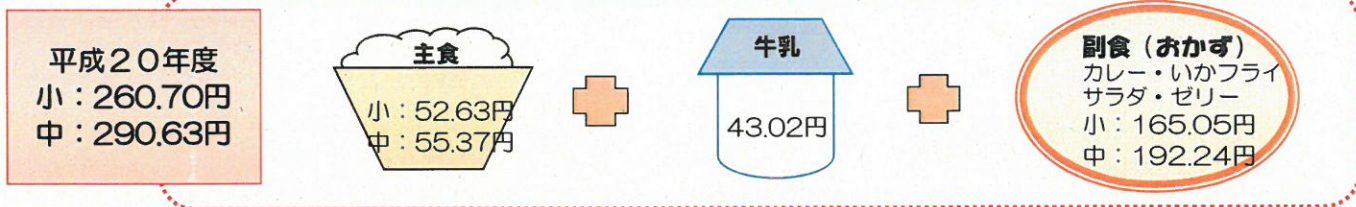


犬山市の学校給食の現状について

食材費を平成20年度と比べると、小学校が39円、中学校が49円値上がりしています

「ごはん・牛乳・チキンカレー・いかフライ・野菜サラダ・ゼリー」の献立1食当たりだと

*毎食給食費と同じ金額の給食の提供は難しいため、献立内容により食材価格は上下します。



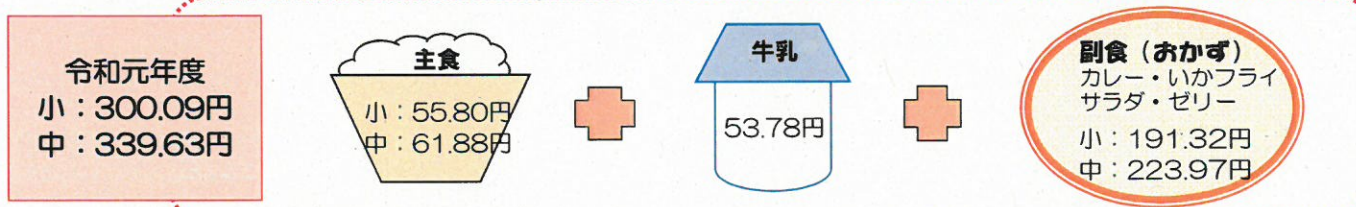
【食材の値上がりに対する対応】

- ・見積り価格の安い業者から購入する
- ・安くて新鮮な地場産物を活用する
- ・デザート・ふりかけ等の提供回数を減らす
- ・価格の安い食材(もやしなど)を用いる
- ・価格の高い食材(牛肉・うなぎ等)を使わない
- ・肉や魚、果物のサイズを小さくする など

12年間
給食費は
変わりま
せんが...

小学校は、39円
中学校は、49円
食材価格が上昇!!

*価格上昇額は献立により異なり上記の額の1割程度の幅があります。

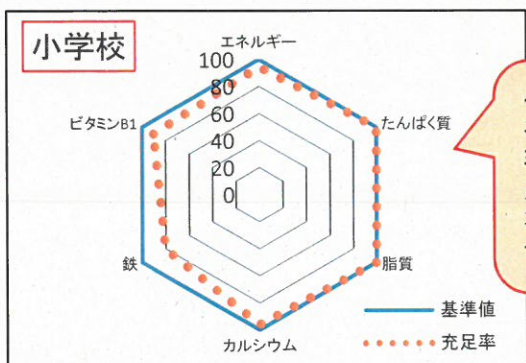


*主食と牛乳は、令和元年度の食材価格を、副食は、野菜類の価格が比較的安定している平成20年度と30年度の11月の価格で計算。

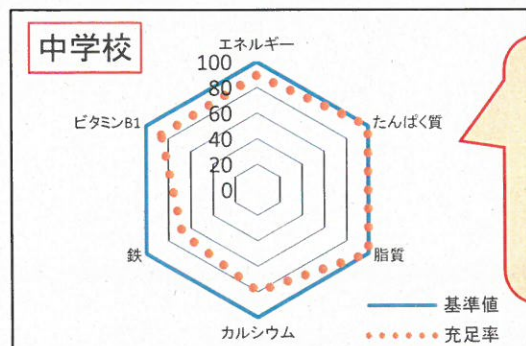
*中学校の給食は、主食や副食(おかず)の量が異なります。副食は、小学校量の1.2倍量で調理しています。

不足している栄養素があります

*令和元年6月栄養調査より



小学校は、エネルギー・ビタミンがやや不足し、鉄は2割不足しています



中学校は、エネルギー・ビタミンがやや不足し、鉄・カルシウムが2割から3割不足しています

食材費の上昇分に対応しない場合

このような状況になると考えられます

この先、軽減税率が適用されても包装材料や配送代の増税等により、食材の価格はさらに上昇すると見込まれるため...

- ① おかずを今より一品減らしたり、肉や魚を小さくしたり、量を減らさなくてはならなくなります。
- ② デザート・ふりかけ・コーヒー牛乳の素などが、提供できなくなります。
- ③ ①②により、子どもの成長に必要な栄養が不足します。
- ④ 量や栄養価を重視する場合は、価格の安い外国産食材を多く使用することがあります。
- ⑤ 価格の高い食物アレルギー対応食材(卵なしマヨネーズ・乳等)が使用できなくなり、食物アレルギーのある子が食べられない給食が増えます。
- ⑥ 子どもたちが楽しみにしている「行事食」「卒業会食」「セレクト給食」などの特別給食ができなくなります。

*小学校・中学校共に、不足がちな栄養素は、県内自治体と同様の傾向です。

【裏面もお読みください】

保護者からいただく『給食費』は給食にかかる費用のうち、食材費の部分です

給食にかかる費用・・・1食あたり、小学校は約430円、中学校は約470円の費用を要しています

保護者の負担分＝給食費

小学校：260円 中学校：300円



市の負担分(税金)

1食あたり
約170円

- 光熱水費…調理に要する電気、水道、ガス代等
- 施設設備費…給食室内の機器の設置、施設の改築費用等
- 修繕費…調理機器の修理、施設内の床や壁等の修繕費等
- 委託料…調理業務委託料、給食室清掃業務委託料等
- 消耗品費…給食配膳用の食缶、食器、トレー購入費等

*学校給食法第11条により、「給食費は保護者が負担するもの」と定められています。

<参考> 愛知県の市町村の平均給食費 (H30愛知県調査より)

小学校・・・238.76円 (最高額：280円・最低額：230円)
中学校・・・290.54円 (最高額：315円・最低額：260円)

左記の給食費から、1食10円、20円、半額等の助成をしたり、第3子以降を無償化している自治体があります。

*犬山市では、学校の費用に困られているご家庭には、給食費等を支給する「就学援助制度」があります。今後、給食費等の費用改定が行われる場合は、就学援助制度の要件の拡充を検討する予定です。

犬山市は子どもへの食育面の利点を重視し、『単独調理場方式』を維持しています

単独調理場方式・・・それぞれの学校に給食室があり、その学校の児童生徒の給食を調理する方式
犬山市の他に、高浜市・瀬戸市や一宮市の一部など



単独調理場(学校に給食室がある)のいいこと

- ①作りたての給食・手の込んだ給食を子どもに提供できる。
- ②土曜日・日曜日の学校行事の際に給食ができる。
- ③卒業バイキング給食・リクエスト給食などの特別給食ができる。
- ④作り手が見え、給食のにおいも感じることで、子どもの食への関心や食べる意欲を高めることができる。
- ⑤各学校ごとに、授業で学んだ食材や各地の料理を出すなど、学校の実状に合わせた給食を行うことができる。
- ⑥きめ細かなアレルギー対応ができる。

利点：児童生徒への給食環境や食育面が充実

課題：給食費がやや高い(食材を各校に配送するコストがかかるため)

共同調理場方式・・・給食センターで、複数の学校の児童生徒の給食を調理して、配送する方式
江南市・岩倉市・小牧市・扶桑町・大口町など



共同調理場(給食センター)のいいこと

- ①給食食材をまとめて購入できるため、食材費が割安になる。
- ②まとめて調理するため、人件費が抑えられる。
- ③給食施設が集約されているため、発注や会計処理等の効率が良い。
- ④まとめて調理するため、作業効率が高く、衛生管理もしやすい。
- ⑤土日の給食調理をせず、大量調理のため、給食室の管理費用や水道光熱費等の経費を抑えられる。
- ⑥食物アレルギー対応をしている調理場では、一律のアレルギー対応ができる。(対応の有無は自治体により異なる)

もしも、新たに給食センターを作る場合・・・
およそ25億円(土地代含まず)が必要となります
(岩倉市給食センター費用参照)

利点：食材費(保護者負担)と経費(市町村負担)が抑えられる

課題：児童生徒の食環境や食育面で小回りがきかない

ご不明な点がございましたら、犬山市教育委員会学校教育課までお問い合わせください
電話：(0568)44-0350 FAX：(0568)44-0372 アドレス：070200@city.inuyama.lg.jp