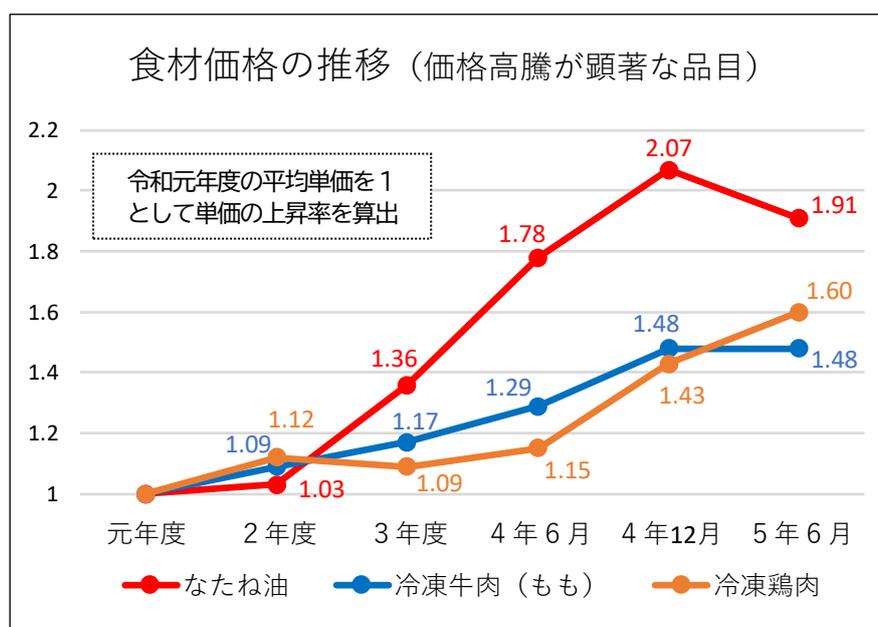


## 食材価格高騰への対応

## 1. 食材価格の推移

- 給食での取り扱いが多い 20 品目の購入単価について、コロナ禍前の令和元年度との比較で、高い水準が続いている。

(令和4年度平均は約 1.25 倍、令和5年度1学期平均は約 1.37 倍)



## 2. 学校給食における食材費高騰対策

- 令和4年度より、高騰する食材費の増額分を公費負担することで、保護者から給食費を追加徴収することなく、栄養バランスのとれた学校給食を提供している。

令和4年度 607,584 千円（補正予算）

令和5年度 806,790 千円（当初予算・補正予算）

【参考】直近（令和5年7月）の状況

	1食あたりの給食費	実際にかかっている食材費
小・特支学校	260 円	約 310 円
中学校	340 円（半額助成あり）	約 370 円

## 3. 課題

- ①食材価格の現状を踏まえると、現在の給食費の設定では栄養バランスのとれた給食を維持することが極めて困難な状況になってきている。（別紙参照）
- ②現在は、コロナ禍前と同等のメニューで献立を作成し、実際にかかった経費と給食費の差額を公費負担するとの考え方のもと対応しているが、流通する食材も変わるため、対応が長期化する中で、適切な献立作成が困難になってきている。また、新メニューの導入にあたっては支障が生じている。

#### 4. 給食費について

- ・前回の改定から小学校は6年、中学校は3年が経過しているため、食材価格の動向を踏まえた給食の内容や給食費について検証が必要。(概ね3年ごとに給食費の改定について検討を行うことを基本としている。)

##### [参考①] 小学校給食費（1食単価）の推移

改定年度	給食費	改定幅	改定理由
S60	173 円	14 円	
H4	191 円	18 円	消費税(平成元年～3%)、食材価格上昇等
H12	215 円	24 円	消費税(平成9年～5%)、米穀補助廃止等
H19	233 円	18 円	食材価格上昇、米飯回数増等
H29	260 円	27 円	消費税(平成26年～8%)、食材価格上昇等

##### [参考②] 中学校給食費（1食単価）の推移

年 度	主食+副食	牛乳	合計	備 考
～R元	244 円	56 円	300 円	
R2	280 円	57 円	337 円	給食費改定、牛乳選択制導入
R3	280 円	58 円	338 円	
R4・R5	280 円	60 円	340 円	

※令和2年度からは半額助成を実施しているため、保護者負担は上記表の1/2の金額

##### [参考③] 給食費1食単価の他都市の状況（令和5年度）

###### (1) 小学校

- ・政令指定都市平均 269 円 (243 円～306 円)
- ・県内都市平均 249 円 (210 円～275 円)

###### (2) 中学校（牛乳を含む）

- ・政令指定都市平均 328 円 (289 円～376 円)
- ・県内都市平均 286 円 (240 円～340 円)

※県内都市は28市（設定額が不明の1市を除く）の平均

献立シミュレーション

・令和5年7月の献立を、仮に1食あたり260円(給食費の単価)におさめようとすると、以下のような対応が必要になる。

- ①デザート・ふりかけ等を提供しない(5回・▲13.7円)
- ②3品目のおかずを提供しない(2回・▲8.1円)
- ③煮物・汁物を単価の安いメニューに変更する(6回・▲18.3円)
- ④具(豚肉等)の量を減らす(2回・▲2.9円)
- ⑤おかずを1品にする(2回・▲4.5円) ▲計 47.5円

日	献立	変更内容
3日(月)	焼鳥風煮 沢煮椀	■味噌汁等に変更
4日(火)	あじのケチャップソース 豚じゃがスープ <del>ブルーベリーゼリー</del>	■デザート×
5日(水)	和風ハンバーグ 五色煮	■味噌汁等に変更
6日(木)	ポークシチュー <del>大豆と煮干しの磯あえ</del>	■具の量を減らす(豚肉等) ■月2回おかずを1品に
7日(金)	<del>ふりかけ(えごま)</del> 高野の五日煮 茄子の田楽	■ふりかけ×
10日(月)	さわらの竜田揚げ 七夕そうめん汁	■味噌汁等に変更
11日(火)	豆腐チャンプルー にんじんシリシリ <del>パイナップル</del>	■デザート×
12日(水)	夫和煮 ひじきの煮物	■五色煮等に変更(牛肉⇒豚肉)
13日(木)	<del>メープルジャム</del> 牛肉のレモンソテー 押麦と野菜のスープ煮	■ジャム×
14日(金)	キャベツ入りミンチカツ 小松菜とたくあんの炒め物 味噌汁	■おかず数の減(3⇒2)
18日(火)	かぼちゃコロケ <del>豆乳チャウダー</del>	■味噌汁等に変更
19日(水)	プルコギトッパブ わかさぎのから揚げ <del>チンゲン菜とコーンのスープ</del>	■おかず数の減(3⇒2)
20日(木)	焼きそば カリフラワーの米粉あげ <del>ミニゼリー(ピーチ)</del>	■具の量を減らす(豚肉等) ■デザート×
21日(金)	夏野菜のカレー <del>蒸し野菜(ブロッコリー)</del>	■月2回おかずを1品に

⇒ 必要なエネルギーの摂取や栄養バランスを満たすことが極めて困難になる。