

# 令和3年度青森市学校給食運営懇談会



令和3年8月5日  
青森市教育委員会事務局

# 1 学校給食の目的

- 学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で、大切な役割を果たすことから、教育活動の一環として実施しています。
- 児童生徒に**栄養バランスの取れた食事**を提供するとともに、生きた教材として、地場産物、郷土食を提供すること等を通して、地域に寄せる心を育むなど、**食育に資する役割**を担っています。

## 2 学校給食の実施状況

R3.5.1現在

学校・地区		学校数	調理場（対象校）	対象者数(人)	
小学校	青森地区	37校	小学校給食センター(32校)	10,079	11,517 ( 1,039)
			単独給食実施校 ( 5校)	1,438	
	浪岡地区	6校	浪岡学校給食センター( 6校)	840	( 112)
中学校	青森地区	18校	中学校給食センター (18校)	6,874	( 591)
	浪岡地区	1校	浪岡学校給食センター( 1校)	456	( 37)
計		62校	-	20,714 ( 1,779)	

対象者数＝児童生徒数＋教職員数、( )書きは教職員数

# I 栄養価・食べ残し・食育について

# 3 青森市学校給食摂取基準の運用

## ■青森市：青森市学校給食摂取基準（R3.4.1運用）

### 青森市における児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	単位	基準値									献立作成における基準値	
		6歳	7歳	8歳	9歳	10歳	11歳	12歳	13歳	14歳	小学校	中学校
エネルギー	kcal	480	540	580	660	710	800	820		630	820	
たんぱく質	g	15.6～24.0 (19.8)	17.6～27.0 (22.3)	18.9～29.0 (23.9)	21.5～33.0 (27.2)	23.1～35.5 (29.3)	26.0～40.0 (33.0)	26.7～41.0 (33.8)		20.5～31.5 (26.0)	26.7～41.0 (33.8)	
	%	13～20 (16.5)										
脂質	g	10.7～16.0 (13.3)	12.0～18.0 (15.0)	12.9～19.3 (16.1)	14.7～22.0 (18.3)	15.8～23.7 (19.7)	17.8～26.7 (22.2)	18.2～27.3 (22.8)		14.0～21.0 (17.5)	18.2～27.3 (22.8)	
	%	20～30 (25)										
炭水化物	%	50～65 (57.5)										
ナトリウム（食塩相当量）	g	1.8未満		2.0未満		2.3未満		2.5未満		2.0未満	2.5未満	
カルシウム	mg	290		350		360		450		350	450	
マグネシウム	mg	40		50		70		120		50	120	
鉄	mg	2.0		3.0		3.5		4.5		3.0	4.5	
亜鉛	mg	2.0		2.0		2.0		3.0		2.0	3.0	
ビタミンA	μgRAE	160		200		240		300		200	300	
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	0.30		0.40		0.50		0.50		0.40	0.50	
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	0.40		0.40		0.50		0.60		0.40	0.60	
ビタミンC	mg	20		25		30		35		25	35	
食物繊維	g	4.0以上		4.5以上		5.0以上		7.0以上		4.5以上	7.0以上	
米	g	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>100</b>		<b>70</b>	<b>100</b>	
（ごはん）	g	110	110	135	160	180	200	230		160	230	

### 令和2年度からの変更点

- ・小学校の米（ごはん）の量を学年別とした。
- ・鉄、ビタミンA、ビタミンC、食物繊維は、令和3年2月12日の文部科学省の学校給食摂取基準の改正に合わせて変更した。
- ・ナトリウム（食塩相当量）のこれまでの供給量は基準値より高く推移しており、急激に減らすことは困難な一方で、塩分摂取量の過多及び短命県であることが本県（市）の実情であることから、段階的に基準値を下げることにしている。

# 4 栄養価の改善・充実(小学校)

青森市学校給食摂取基準(小学校)  
を100%とした場合の、望ましい摂取  
量の範囲

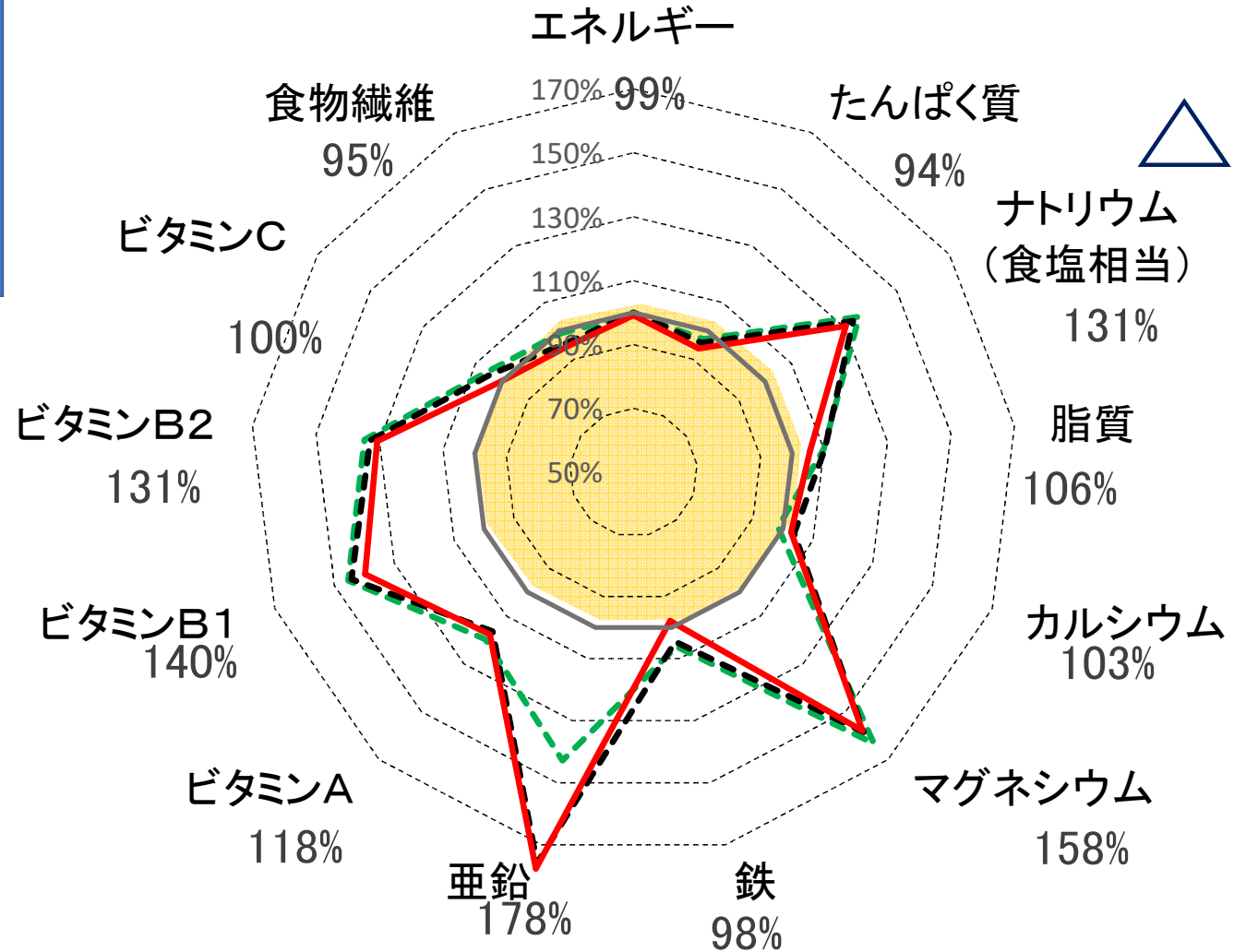
- ・エネルギーは100%
- ・たんぱく質は79~121%
- ・脂質は90~120%
- ・塩分は100%未満(黄色内)
- ・その他は100%以上(黄色外)

今後、さらなる改善・充  
実が必要な栄養価



栄養価の変化

---R元    ---R2    ---R3    ---基準



※令和元年度、令和2年度は年度平均値。令和3年度は4月から7月までの平均。

※グラフ中に表示されている充足率は、青森市学校給食摂取基準を100%とした、令和3年度の平均値

# 5 栄養価の改善・充実(中学校)

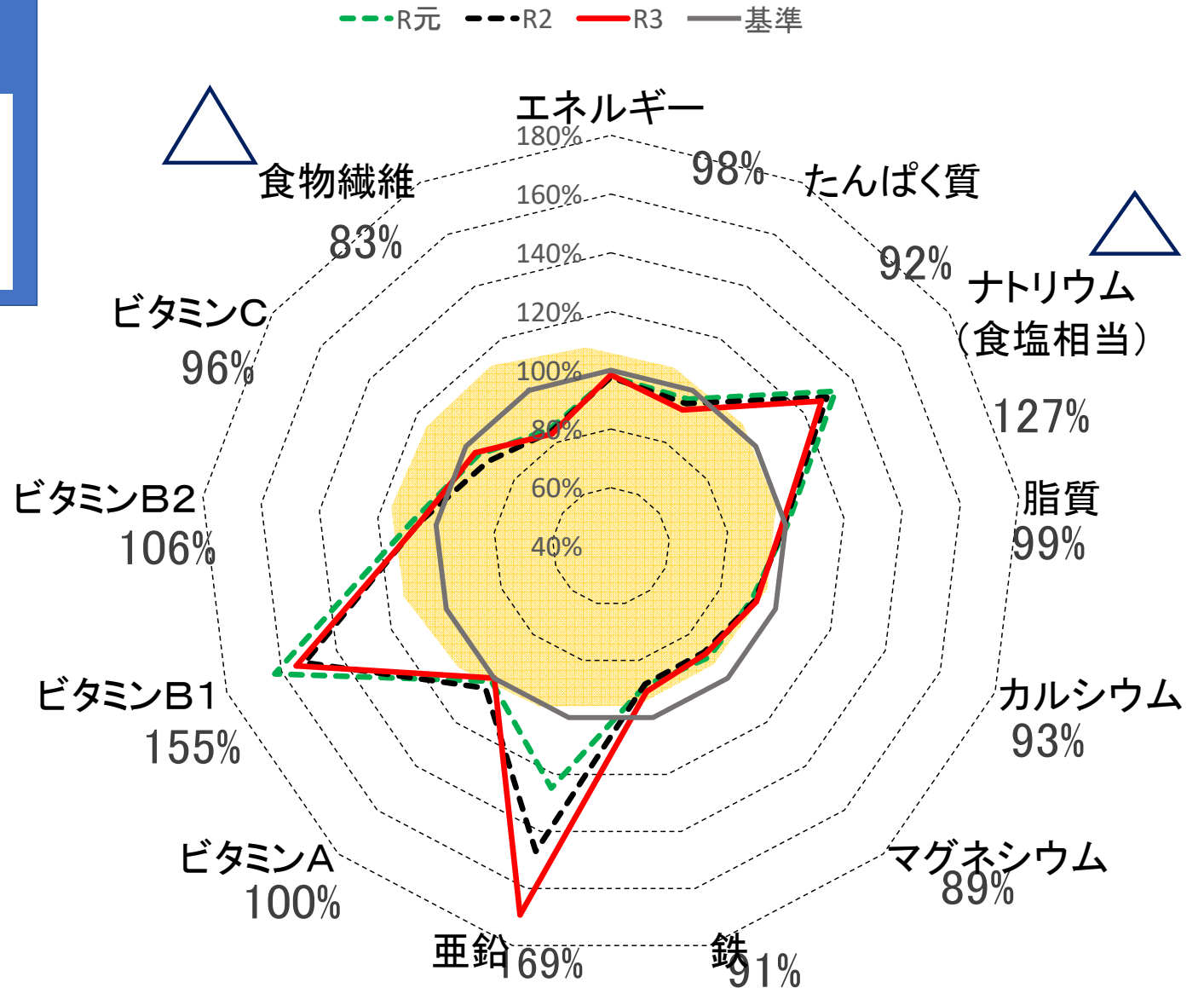
青森市学校給食摂取基準(中学校)  
を100%とした場合の、望ましい摂取  
量の範囲

- ・エネルギーは100%
- ・たんぱく質は79~121%
- ・脂質は90~120%
- ・塩分は100%未満(黄色内)
- ・その他は100%以上(黄色外)

今後、さらなる改善・充実  
が必要な栄養価



栄養価の変化



※令和元年度、令和2年度は年度平均値。令和3年度は4月から7月までの平均。

※グラフ中に表示されている充足率は、青森市学校給食摂取基準を100%とした、令和3年度の平均値

# 6 食品構成の改善・充実

## R元-R3の献立比較(小学校給食センター7月)

R元(令和元年7月(小学校給食センター))

月日	主食	牛乳等	副食(おかず)	野菜の種類(実数)	野菜の重量(g)
7月1日	ごはん	牛乳	どさんこ汁・さばのしょうが煮・ゆで野菜(大根、きゅうり)・焙煎ごまドレッシング	7	121.6
7月2日	ごはん	牛乳	ほうれん草のとりみ汁・つくねハンバーグ・ベーコンと野菜の炒め物	8	108.0
7月3日	麦ごはん	液状ヨーグルト(ジュニアプレーン)	ポークカレー・チキンとわかめのサラダ・棒々鶏ドレッシング	6	149.8
7月4日	食パン	牛乳	ミネストローネ・かぼちゃ入りオムレツ・野菜のパターソーテ・カシスジャム	6	130.0
7月5日	ごはん	牛乳	セタスープ・星型ポークメンチカツ・生野菜(レタス、きゅうり)・シーザードレッシング・セタゼリー(学配)	6	100.0
7月8日	ごはん	牛乳	みそけんちん汁・和風照り焼きハンバーグ・ゆで野菜(キャベツ、平さやいんげん、コーン)・マヨネーズ	7	105.0
7月9日	ごはん	牛乳	ひつつみ・ねぎたま焼き・きんぴらごぼう・はいがふりかけ	5	89.0
7月10日	ごはん	牛乳	せんぎり汁・さんまのオレンジ煮・ゆで野菜(小松菜、白菜)・野菜入りドレッシング	7	130.5
7月11日	ナン(学配)	牛乳	あさりとキャベツのコンソメスープ・五日野菜の肉団子(2こ)・ひき肉とコーンのカレー炒め	5	110.0
7月12日	麦ごはん	牛乳	ハッシュドポーク・ツナサラダ・ノンオイル青じそドレッシング・みかんゼリー(学配)	5	155.0
7月16日	ごはん	牛乳	三平汁・チキン照り焼き・キャベツと小松菜のごま炒め	9	149.0
7月17日	ごはん	りんごジュース	ワンタンスープ・青じそ入りあじメンチカツ・まめサラダ・和風乳化ドレッシング・角チーズ	7	97.0
7月18日	ごはん	牛乳	ポークフランクとキャベツのコンソメスープ・豚肉のガーリックソーテ・ミニトマト(2こ)	8	145.2
			平均	6.6	122.3

R2(令和2年7月(小学校給食センター))

月日	主食	牛乳等	副食(おかず)	野菜の種類(実数)	野菜の重量(g)
7月1日	ごはん	牛乳	ピリ辛みそスープ・たれ付き五日野菜の肉団子(2こ)・チャプチェ・柏もち(学配)	8	104.5
7月2日	りんごパン	牛乳	中華スープ・チーズ入りささみフライ・ゆで野菜(キャベツ、にんじん)・焙煎ごまドレッシング	5	101.0
7月3日	麦ごはん	液状ヨーグルト(プレーン)	ハッシュドビーフ・パリパリ大根サラダ・サウザンアイランドドレッシング	7	138.0
7月6日	ごはん	牛乳	セタスープ・ねぎ玉焼き・五目ちらしずしの具・お祝いクレープ(学配)	5	88.0
7月7日	ごはん	牛乳	とんこつ野菜スープ・海鮮かき揚げ・ゆで野菜(もやし、ほうれん草)・昆布つゆ	6	93.5
7月8日	ごはん	牛乳	豚汁・さわらの照り焼き・ひじきの炒め物・いちごゼリー(学配)	8	126.5
7月9日	ニューコンペパン	牛乳	コーンポタージュ・チキン照り焼き・ゆで野菜(キャベツ、きゅうり)・ノンオイルイタリアンパザイルドレッシング・カシスジャム	7	130.0
7月10日	ごはん	牛乳	春雨スープ・シューマイ(2こ)・チンジャオロースー	9	103.1
7月13日	麦ごはん	牛乳	ポークカレー・ツナサラダ・フレンチドレッシング	5	165.0
7月14日	ごはん	牛乳	わかめスープ・たれ付きかに玉・ホットポテトサラダ・マヨネーズ	6	104.0
7月15日	ごはん	りんごジュース	ひつつみ・さばのみそ煮・ゆで野菜(白菜、小松菜)・ぼん酢	7	124.0
7月16日	ナン	牛乳	コンソメスープ・キーマカレー・角チーズ	6	138.0
7月17日	ごはん	牛乳	トック入りキムチスープ・春巻き・リヤンパン・サンダー・中華ドレッシング	5	65.0
7月20日	ごはん	牛乳	たまごのみそ汁・ほっけの塩焼き・きんぴらごぼう	5.0	74.0
			平均	6.4	111.0

R3(令和3年7月予定献立(小学校給食センター))

月日	主食	牛乳等	副食(おかず)	野菜の種類(実数)	野菜の重量(g)
7月1日	米粉パン	牛乳	鶏肉とめじのコンソメスープ・マカロニミートソース・ピーチゼリー(学配)	6	105.0
7月2日	麦ごはん	牛乳	夏野菜カレー・ゆで野菜(もやし、にんじん)・フレンチドレッシング	7	171.0
7月5日	ごはん	牛乳	ひつつみ【青森県の郷土料理】・シューマイ(2こ)・メンマの炒め物	6	84.0
7月6日	ごはん	牛乳	セタすまし汁・星型メンチカツ・ゆで野菜(キャベツ、きゅうり)・和風乳化ドレッシング・セタゼリー(学配)	6	79.0
7月7日	ごはん	液状ヨーグルト(プレーン)	どさんこ汁・さばしょうが煮・ふきの炒め物	6	112.4
7月8日	食パン	牛乳	ミネストローネ・チキンナゲット(2こ)・ゆで野菜(ほうれん草、にんじん)・野菜入り和風ドレッシング・カシスペースト	6	120.1
7月9日	ごはん	牛乳	かき玉みそ汁・たれ付きつくねハンバーグ・五目和風炒め	6	89.0
7月12日	麦ごはん	牛乳	マーボー豆腐・ショウロンボウ・リヤンパン・サンダー・中華ドレッシング	6	70.8
7月13日	ごはん	牛乳	豚汁・いわし梅しょうゆ煮・切り干し大根の炒め物	7	134.0
7月14日	ごはん	りんごジュース	五日中華スープ・たこメンチ揚げ・海藻サラダ・ナムルドレッシング・角チーズ	6	81.0
7月15日	ナン	牛乳	コンソメスープ・ドライカレー・プリン(学配)	7	135.0
7月16日	ごはん	牛乳	せんべい汁・焼肉煮・アーモンド入り小魚	8	99.0
7月19日	ごはん	牛乳	ハッシュドポーク・パリパリ大根サラダ・和風ごまドレッシング	7	138.0
7月20日	ごはん	牛乳	厚揚げと大根のみそ汁・にんじん照り煮・ひじきの炒め物	6.0	83.0
7月21日	ごはん	牛乳	いももち汁・キャベツ入り平つくね・細竹と豚肉の炒め物	4	85.0
			平均	6.3	105.8

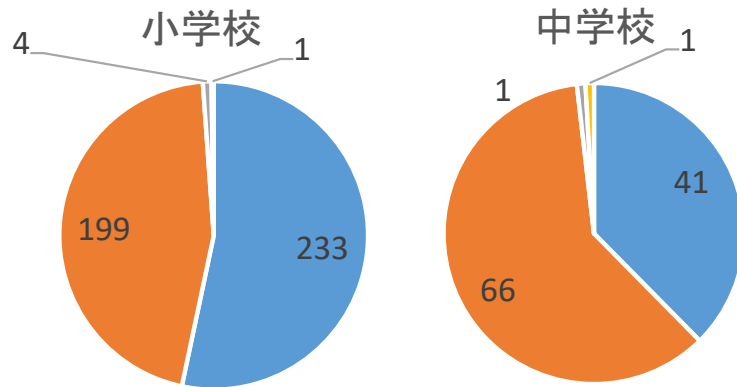


# 7 給食への意見等(令和元年度)

## 各学校や給食センターでの試食会での保護者意見

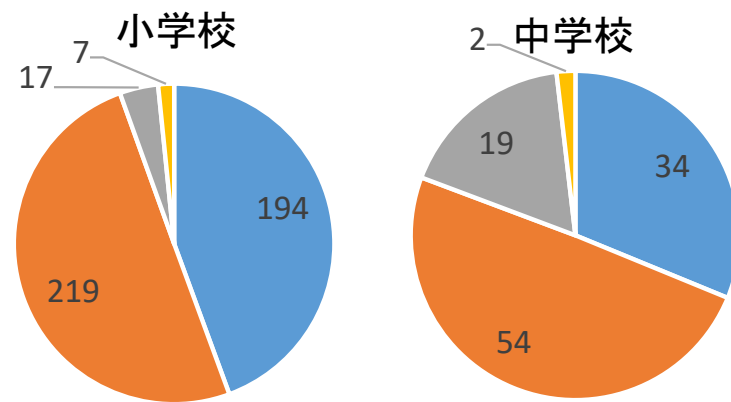
アンケート回収: 小学校24団体437人、中学校8団体109人

### Q 給食の盛り付けについて



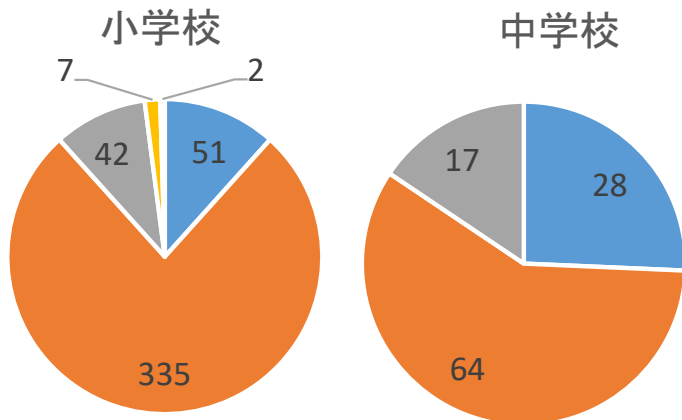
■ 1 良い ■ 2 普通 ■ 3 その他 ■ 0 未回答

### Q 給食の彩りについて



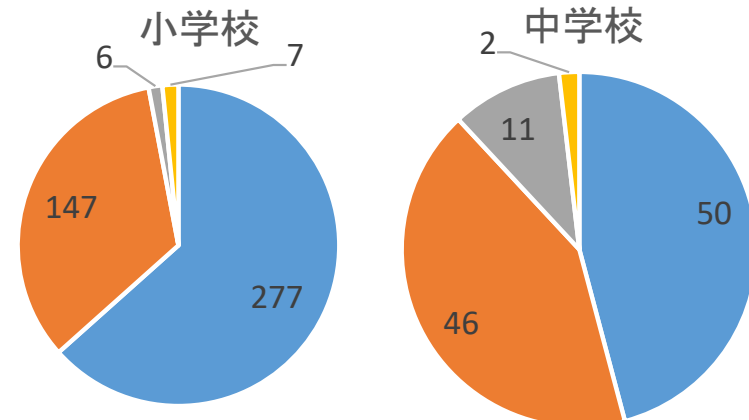
■ 1 良い ■ 2 普通 ■ 3 その他 ■ 0 未回答

### Q 給食の量について



■ 1 多い ■ 2 普通 ■ 3 少ない ■ 4 その他 ■ 0 未回答

### Q 給食の味付けについて



■ 1 良い ■ 2 普通 ■ 3 その他 ■ 0 未回答

## 8 給食への意見等(令和元年度)

### 各学校や給食センターでの試食会での保護者意見

#### 小学校

- 給食が思っていたより薄味で、家の味付も気を付けないといけないと思いました。
- 汁物の具材に切り干し大根やひじきが入っていて、家庭でも参考にできる工夫がたくさんあり、とても勉強になりました。
- 青森は味が濃いとよく聞くので、ダシや素材の味を生かした味付けをこのまま続けて欲しいです。
- 食べてほしいメニューと人気(子どもが喜ぶ)メニューと合わせて出るといいと思います。
- 副食の量が少ない。高学年になるとご飯の量も多くなり、ごはんのおかずになる物がなくなるのでは。

#### 中学校

- 私が作る食事よりうす味で、もう少し家での食事に気をつけようと思いました。
- 3回目の講話でしたが、毎回とても勉強になります。今回はレシピを教えてくださいだったので、作ってみようと思います。
- 量が少ない。もっと元気の出る肉料理とかデザートとかもメニューに入れてほしいと思います。
- もう少し緑色の野菜があると彩りも良いのではと思いました。
- もう少し変化がある献立にしてほしかったです。切干大根の炒め物といわしの梅しょう油煮だと、同じような味かなと思いました。

# 9 学校給食における食べ残し重量

【小・中学校給食センター】

$$\text{残量割合(\%)} = \text{残食量} / \text{提供量} \times 100 (\%)$$

①提供量 = 一人一食当たりの重量 × 食数

※米・パン・乾燥食材等を換算して一食当たりの提供量を算出し、当該日の食数を乗じる。

ただし、牛乳や液状ヨーグルト、りんごジュース、ドレッシング類は含めない。

②残食量 = (主食残量 + 返却の食缶内の重量) × 圧縮率

③圧縮率 = 厨芥処理機で脱水後の重量 × 0.9 / 返却の食缶内の重量 × 100%

④欠席率は考慮しない。

【小学校給食センター】

	平成30年度	令和元年度	令和2年度
残量割合	13.8 %	14.3 %	13.3 %



【中学校給食センター】

	平成30年度	令和元年度	令和2年度
残量割合	17.1 %	17.1 %	17.1 %



# 10 食育【栄養教諭等による食に関する指導】

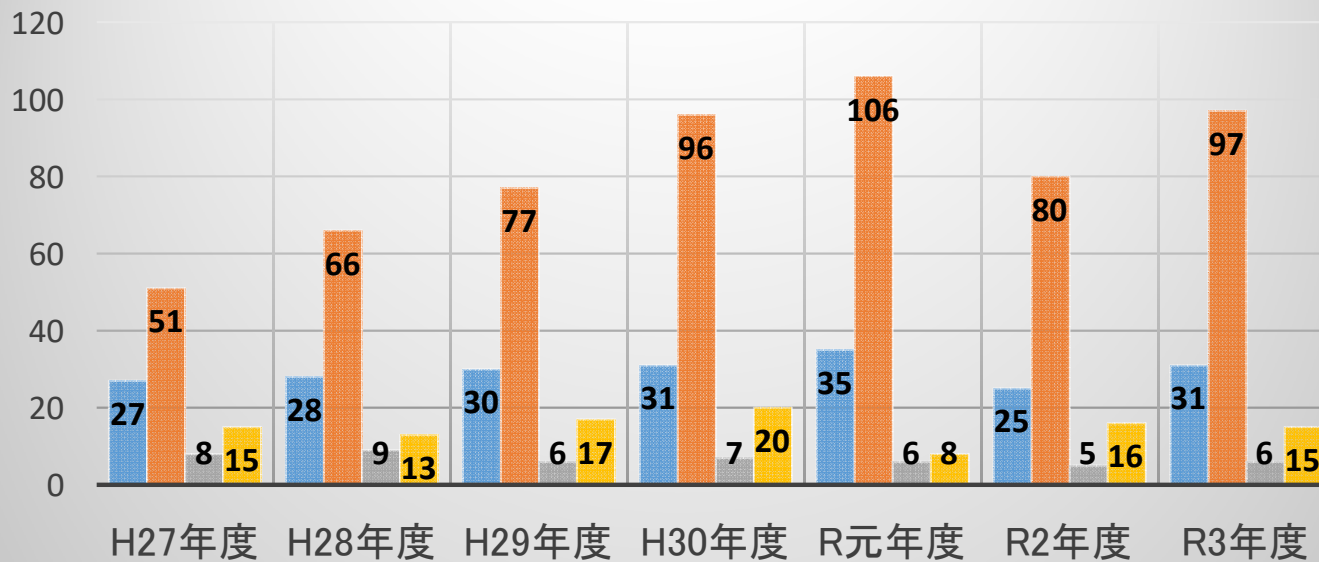
児童生徒が食に関する知識や望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにすることを目指し、特別活動の時間や家庭教育学級、保護者試食会などに栄養教諭・学校栄養職員を派遣し、食に関する専門的な指導を実施しています。

## 主な指導内容

成長期の栄養、朝食の大切さ、地域の食文化、おやつのとり方、など



栄養教諭等による食に関する指導実績



■ 小学校 学校数      ■ 小学校 回数  
 ■ 中学校 学校数      ■ 中学校 回数

# 11 食育【食に関する指導の効果】

## 小学校（教職員回答 延べ80校）

### ■指導の効果（上位5項目）

区分	小学校
成長期に必要な栄養素やバランスのよい食事について理解し、意欲的に食べるようになった。【食事の重要性】	38
少食や偏食の児童生徒が以前より食べるようになった。【心身の健康】	35
食品に含まれている栄養素や働きがわかり、適切な選択ができるようになった。【食品を選択する能力】	26
感謝の心をもって給食を残さず食べるようになった。【感謝の心】	17
望ましい朝食のとりかたについて理解できた。【食事の重要性】	14

### ■担当教諭の意見等

- 食の指導後に、ちようどラーメンの給食の時があり、「つゆまで飲まない方がいいよね。」など子どもたち自身が意識しながら食べていた。
- 指導していただいた数日はバランスよく食べようとするなどしていたが、継続していないので、掲示物などあればよい。

### ■児童の感想等

- わたしは一度、朝ごはんを食べないで学校に行ったら、勉強中に頭がぼーっとしたことがあります。今日の勉強で、黄・赤・緑の食べ物を朝ぜったいに食べたいなと思いました。

## 中学校（教職員回答 延べ16校）

### ■指導の効果（上位3項目）

区分	中学校
成長期に必要な栄養素やバランスのよい食事について理解し、意欲的に食べるようになった。【食事の重要性】	5
食品に含まれている栄養素や働きがわかり、適切な選択ができるようになった。【食品を選択する能力】	5
その他	5

・終業式の前日ということもあり、給食についての効果はまだわからないが、おやつについてはよく考えるようになった。  
・朝食と成績と睡眠の関係について理解が深まった。朝食の大切さを身にしみてわかった。  
・初めてのお弁当作りに向けて、お弁当作りの基礎が分かり、イメージもてるようになった。献立を実際に考えたことで、献立作成の参考となった。

### ■担当教諭の意見等

- 筋肉をつけると運動がうまくなると勘違いしている生徒もいたが、今回、食事も大切だということがよくわかったと感じている。
- 家庭科の授業、保健だより等で栄養について、繰り返し教えていくことの大切さを実感した。

### ■生徒の感想等

- 朝食のメニューによっては、集中度が食べていない人とあまり変わらないことがわかった。私は、おにぎりしか食べていないので、野菜などもしっかりと食べたい。

# 12 食育【情報提供、施設見学・試食会】

## ■ 情報提供の充実

- ・「給食だより」へのレシピ掲載
- ・「給食だより」、「献立のお知らせ」を市のホームページに掲載

## ■ 施設見学・試食会

・施設見学実施状況

区分	H30		R1		R2	
小学校給食センター	14回	391人	5回	214人	0回	0人
中学校給食センター	0回	0人	2回	15人	0回	0人
浪岡学校給食センター	-	-	-	-	-	-
合計	14回	391人	7回	229人	0回	0人

・試食会実施状況

区分	H30		R1		R2	
青森地区	小学校	24回 594人	29回 678人	3回 62人		
	中学校	5回 107人	8回 130人	0回 0人		
	小学校給食センター	2回 191人	5回 134人	0回 0人		
	中学校給食センター	0回 0人	2回 15人	0回 0人		
浪岡地区	小学校	5回 79人	7回 156人	0回 0人		
	中学校	1回 25人	1回 14人	1回 14人		
	浪岡学校給食センター	-	-	-		
合計	37回 996人	52回 1,127人	4回 76人			

★ 10月10日は自の愛護デー ★  
10月10日は「自の愛護デー」です。健康な自を守るために、自にやさしい生活について考えてみましょう。

自家製のけんいん

自の健康を守る栄養素

【ビタミンA】  
冬足すると皮膚乾燥（肌、自が乾きやすい）、ドライアイ（自の乾燥）、自の疲れといった

豚肉と長いもの塩昆布炒め

短命県選上校中学生から!

～「あおり型」レシピ集より～

☆昨年度3月、県では減塩で野菜たっぷりの「あおり型」レシピ集を全ての学校に配布しました。これは小中学生でも簡単に作れる健康レシピを、県内の栄養教諭・学校栄養職員が考案したものです。ぜひ料理作りにチャレンジしてみてください。

<材料>1人前  
豚肉……………40g  
★酒……………2.5g(小さじ1/2)  
★こしょう……………少々  
長いも……………50g  
塩昆布……………2g  
ごま油……………2g(小さじ1/2)

<作り方>  
①豚肉は食べやすい大きさに切り、★の調味料をもみこむ。  
②長いもは、短冊切にする。  
③フライパンを中火にかけ、ごま油を入れて豚肉を炒める。  
④豚肉の色が変わったら、長いも、塩昆布を加えて炒める。  
⑤塩昆布が全体になじんだら、火を止める。

ホームページに掲載  
(平成28年9月から)



# 13 食育【家庭における食育の推進】

## ■「食育の日」学校給食体験会(6月)

対象:青森市民

内容:施設見学、食育講話、給食試食

ねらい:保護者や祖父母など家庭での食に対する理解、  
学校給食への理解を深める。

開催実績:R元.6.18-23名、R元.11.19

R3.6.18-15名

## ■おやこ食育セミナー(夏休み)

対象:児童とその保護者

内容:食育体験(紙上バイキング体験、

だしソムリエになろう 等)、食育講話、給食試食

ねらい:児童と保護者が同時に(一緒に)食について  
学ぶ機会を提供し、家庭における理解を深める。

開催実績:R元.7.20-29組77名、7.21-24組65名

R3.7.24-12組29名、R3.7.25-10組26名



# 14 食育チャレンジ・プログラム実施状況

あおり食育レッスンだより2021 より

令和2年度新規実施校 油川小、金沢小、東陽小、筒井小、新城小、大野小、戸山西小、三内西小、浪岡野沢小、本郷小

## 食育

授業では、家庭科、生活科、体育（保健）、特別活動などの時間に、栄養や食事のマナー、おやつのとおり方などについて学びます。



「バランスよく食べよう」  
学校栄養職員による出前授業  
(油川小)



給食保健委員会の様子。  
食育カルタや食育すごろく  
をつかって、楽しく食育  
について学ぶ。  
(東陽小)



元気スタイル日記の取組。自分の目標体重に  
向けて、しよくじ、運動、推進を見直し、一  
人一人がパソコンで管理。(筒井小)

給食では、毎日の給食の  
時間に、その日のメニュー  
の食材や、食事の重要性な  
どについて学びます。



栄養教諭・学校栄養職員による給食時  
間の授業。自分の体の育ちと栄養につ  
いて理解を深める。(三内西小)



「朝ごはんの大切さ」(浪岡野沢小)



「食事のマナー」(本郷小)



お米から作られる料理やお米の大切さについて  
学ぶ。(新城小)

## 家庭

1学期に1回、よくかんで食べる  
などの目標を決めて「食育・運動  
チャレンジ週間」を親子で実施します。



(大野小)

## 運動

1日60分運動プログラム

朝、中休み、昼休み、放課後に  
マラソンやストレッチ、縄跳び、  
登下校や体育、運動部の部活動を  
含め、1日合計60分間の運動に  
チャレンジします。



(金沢小)



(戸山西小)



# 15 栄養・食育・衛生管理の現状

- 1 栄養価・食品構成とにより一層の充実を図っていますが、**栄養価では摂取が難しいカルシウム、マグネシウム、鉄、食物繊維が依然として不足し、塩分量が高め**となっています。
- 2 食べ残しが多い献立については、**原因を分析して改善**する必要があります。
- 3 栄養教諭等による食に関する指導は**実施校数、回数共に向上**し、担当教諭や児童生徒から好意的な意見・感想が寄せられております。

# 16 今後の方向性

- 1 不足しがちな栄養価や食品構成に配慮し、**献立や給食材料の研究・工夫**に取り組みます。
- 2 減塩に配慮した献立づくりと保護者に理解が得られるよう家庭に向けた情報提供、食育の推進の取り組みについて、効果を検証し、継続的に検討・見直しを行なっていきます。
- 3 **食べ残しの改善**を図る方策を検討します。
- 4 食育チャレンジプログラムにおいて、学校給食を活用し、児童及び家庭に対する食と健康に関する情報提供を行い、その行動化・習慣化に取り組みます。

## Ⅱ 給食費について

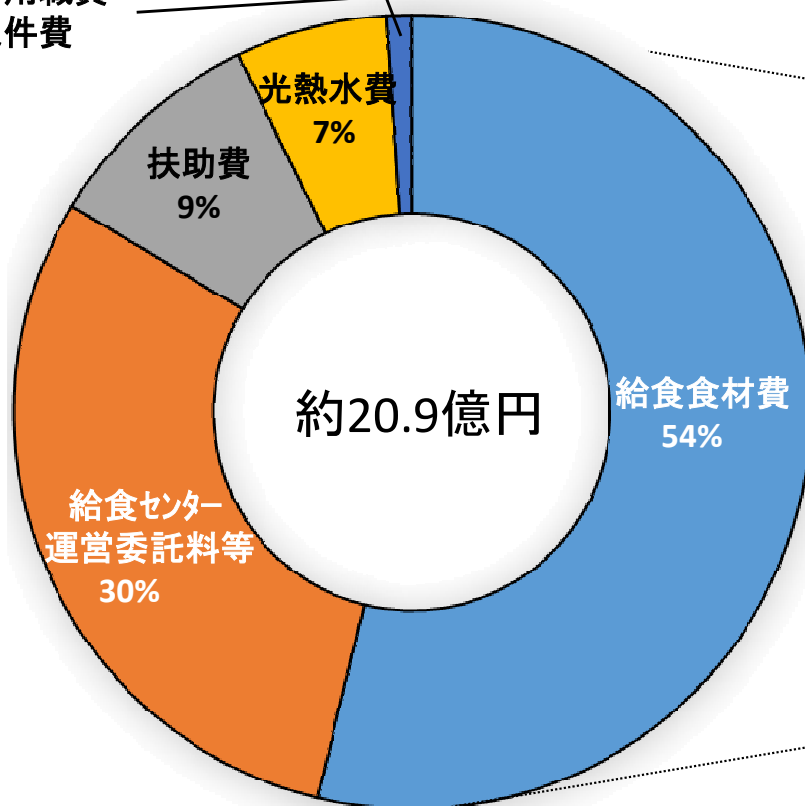
# 17 学校給食の実施に要する費用

学校給食の実施に要する経費については、光熱水費や人件費、施設・設備費等は市が負担し、給食に係る食材費のみを『学校給食費』として保護者にご負担いただいています。

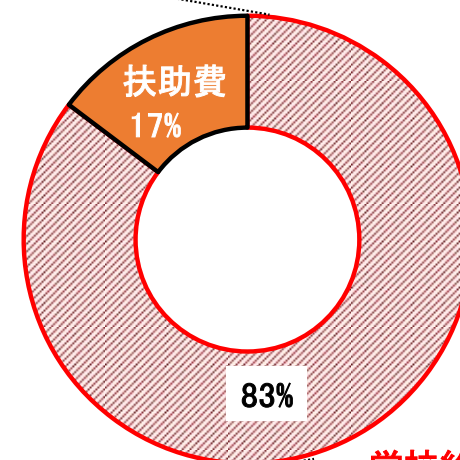
また、経済的な負担を軽減するため、一部の児童・生徒の保護者に対し学校給食費の援助を行っています。(就学援助費)

学校給食の運営に要する経費(約20.9億円)  
の内訳(令和3年度当初予算)

会計年度任用職員  
(臨時)人件費  
1%



給食食材費の内訳



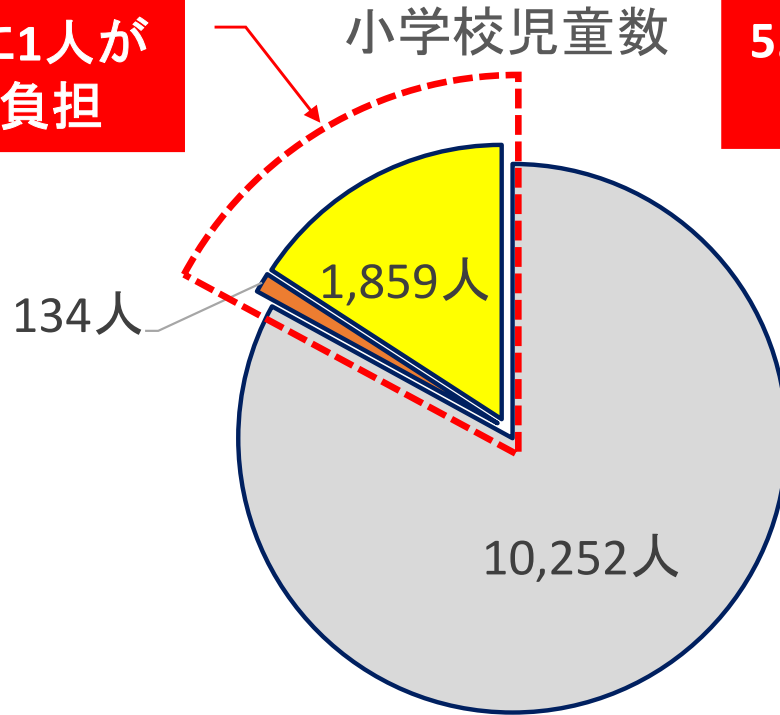
学校給食費として  
保護者負担  
約9.3億円

# 19 保護者負担の軽減(生活困窮世帯等)

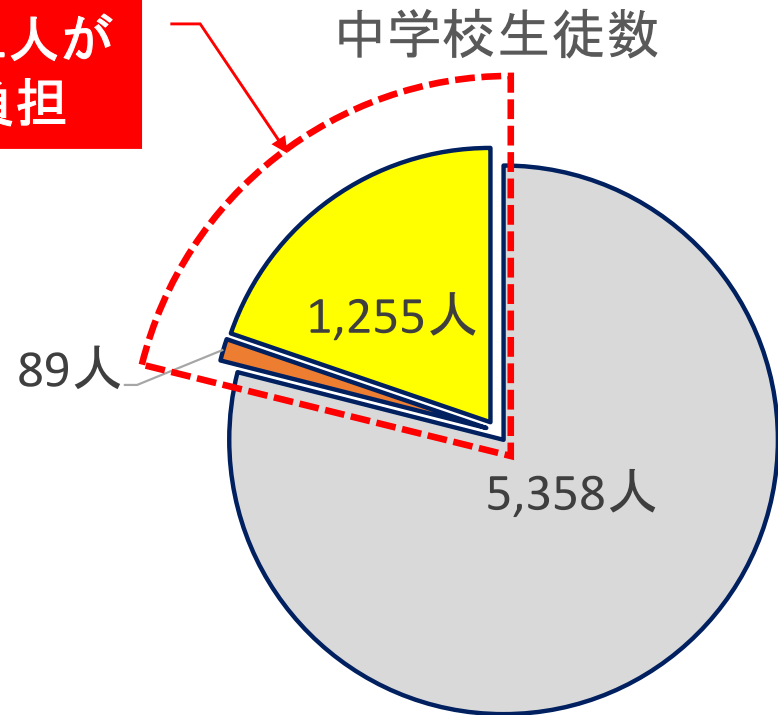
学校給食費については、児童生徒の保護者の経済的負担を軽減するため、要保護(生活保護者)、準要保護(要保護に準ずる程度に困窮している世帯等)に対し、学校給食費の援助(全額)を行っています。

令和3年5月1日現在で、3,337人に支援を行っており、児童生徒5.7人に1人が、この制度により、学校給食費の援助(全額免除)を受けています。

6.1人に1人が  
公費負担



5.0人に1人が  
公費負担



□ 一般児童 □ 要保護児童 ■ 準要保護児童

□ 一般児童 □ 要保護児童 ■ 準要保護児童

## 20 学校給食費

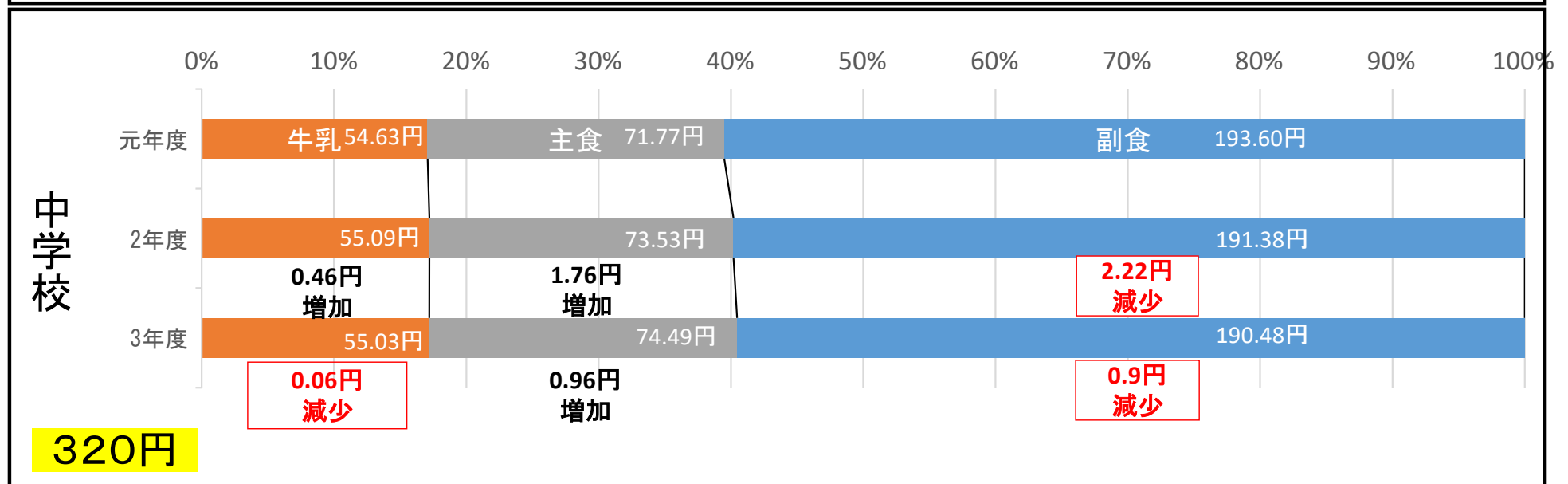
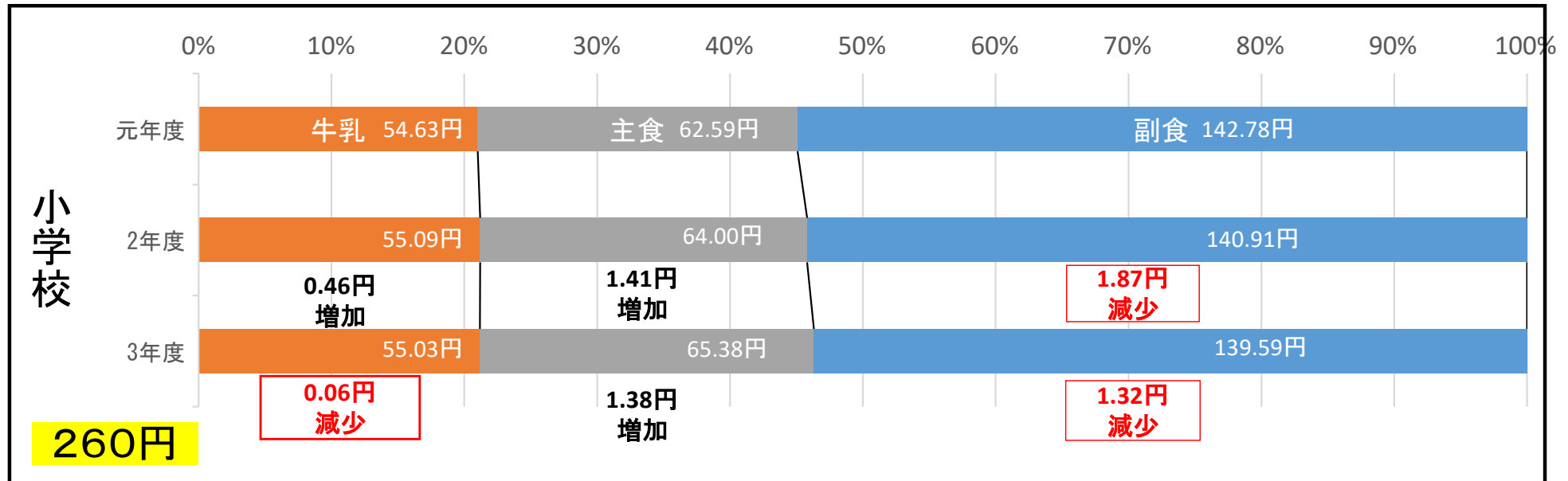
- 学校給食費は1食当たりで計算し、5月から1月までは定額で納付、2月は年間分を調整して納付していただいています。
- なお、食物アレルギー等により牛乳を飲用しない場合は、学校給食費から牛乳代金を差し引いています。

		青森地区		浪岡地区	
		小学校	中学校	小学校	中学校
学校給食費	1食当たり	<b>260円</b>	<b>320円</b>	<b>260円</b>	<b>310円</b>
牛乳	1本当たり	55.03円			

※ 学校給食費の徴収方法は、平成30年度から全ての小・中学校で口座振替による。

# 21-1 学校給食費の地区別、小・中学校別内訳

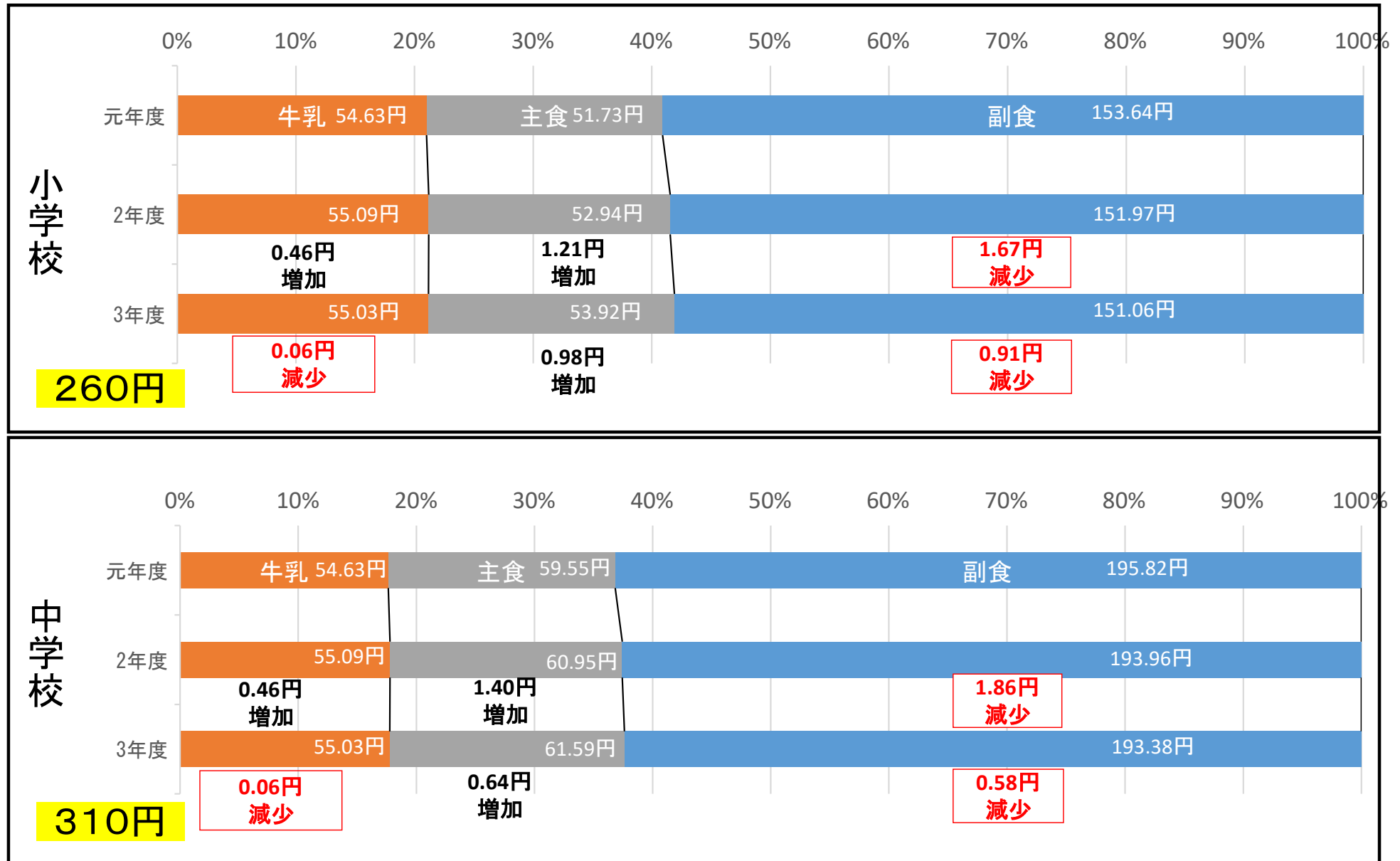
青森地区 令和元年度から令和3年度までの比較



青森地区: 週当たり米飯3回、パン1回、麺類1回

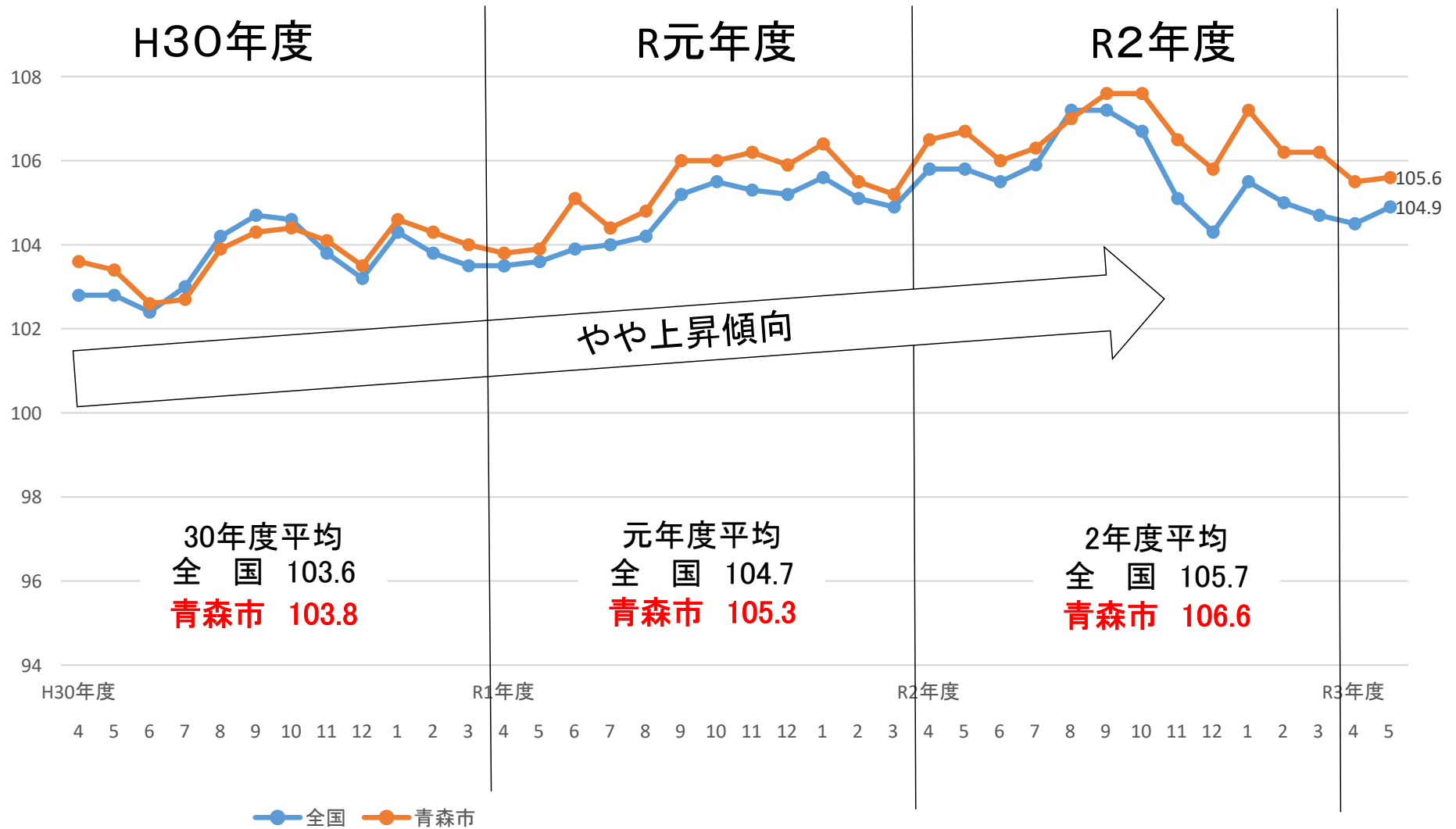
# 21-2 学校給食費の地区別、小・中学校別内訳

浪岡地区 令和元年度から令和3年度までの比較





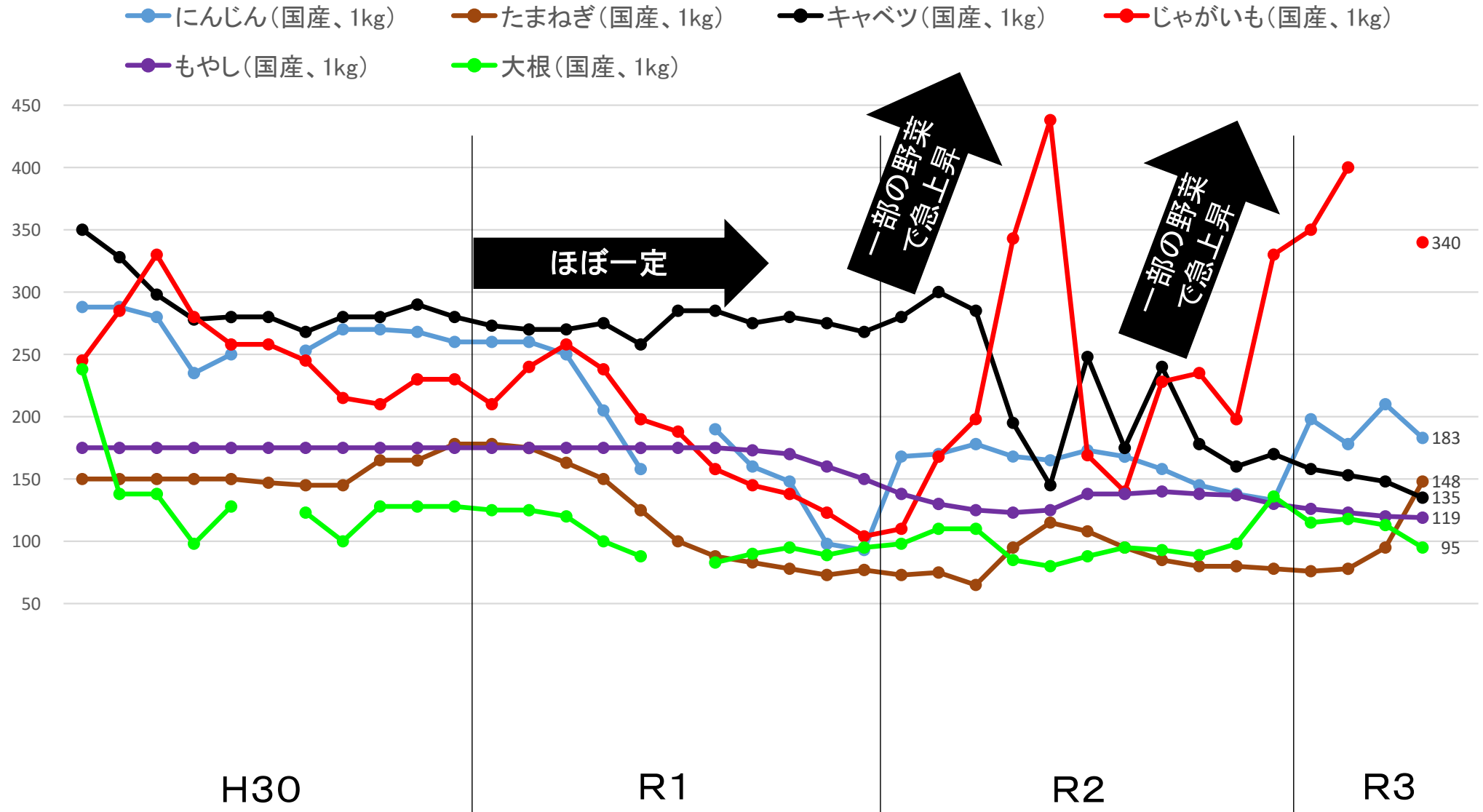
# 22 消費者物価(食料)の月変動(平成30年4月～令和3年5月)



総務省統計局公表 平成27年基準消費者物価指数 中分類指数「食料」

# 23-1 給食材料の価格の状況(野菜)

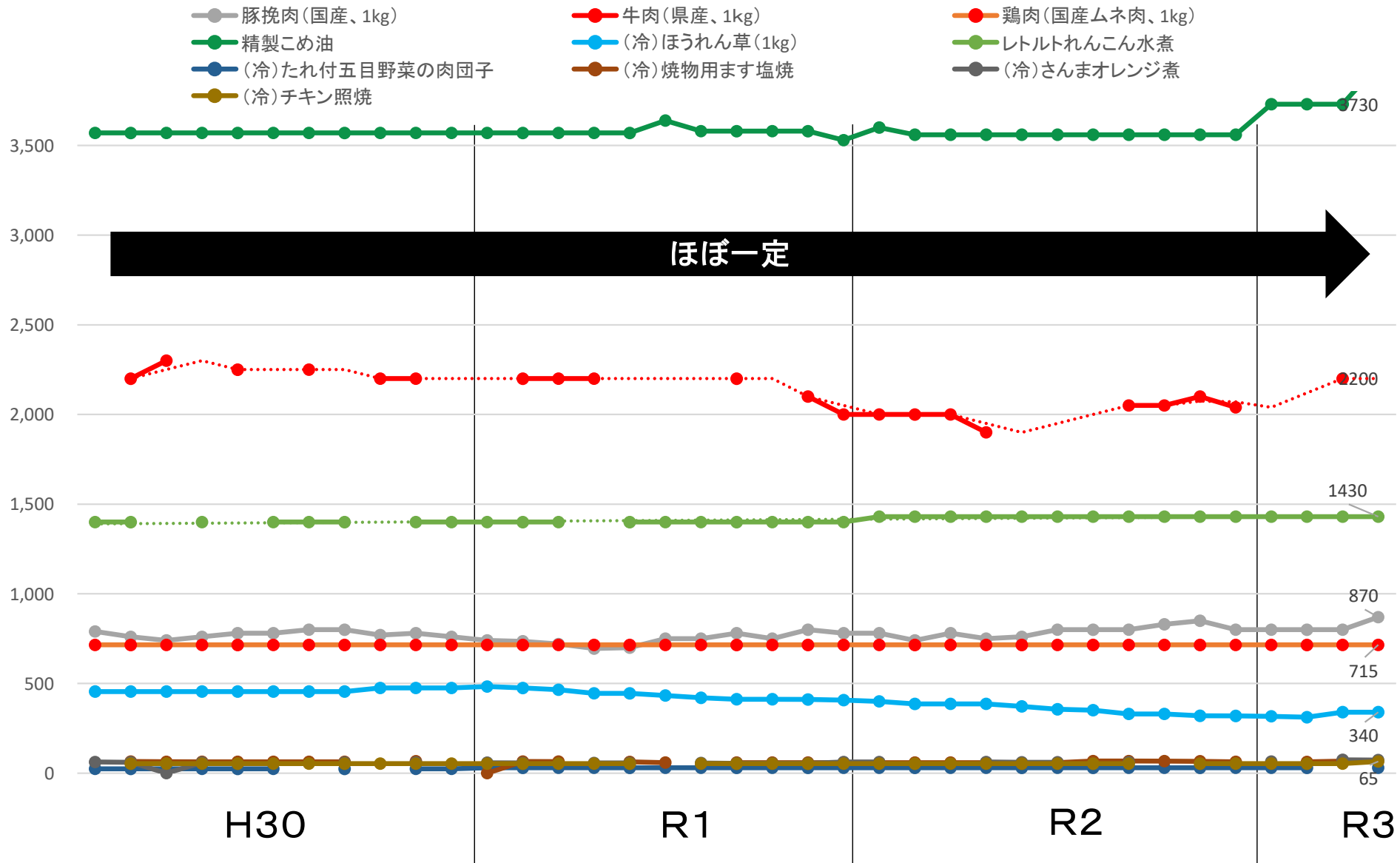
野菜の年間使用重量の上位6品の入札結果(月1回入札実施)



※空欄は当該食品を使用していないため価格実績が無いことによる。

# 23-2 給食材料の価格の状況(月契約品①)

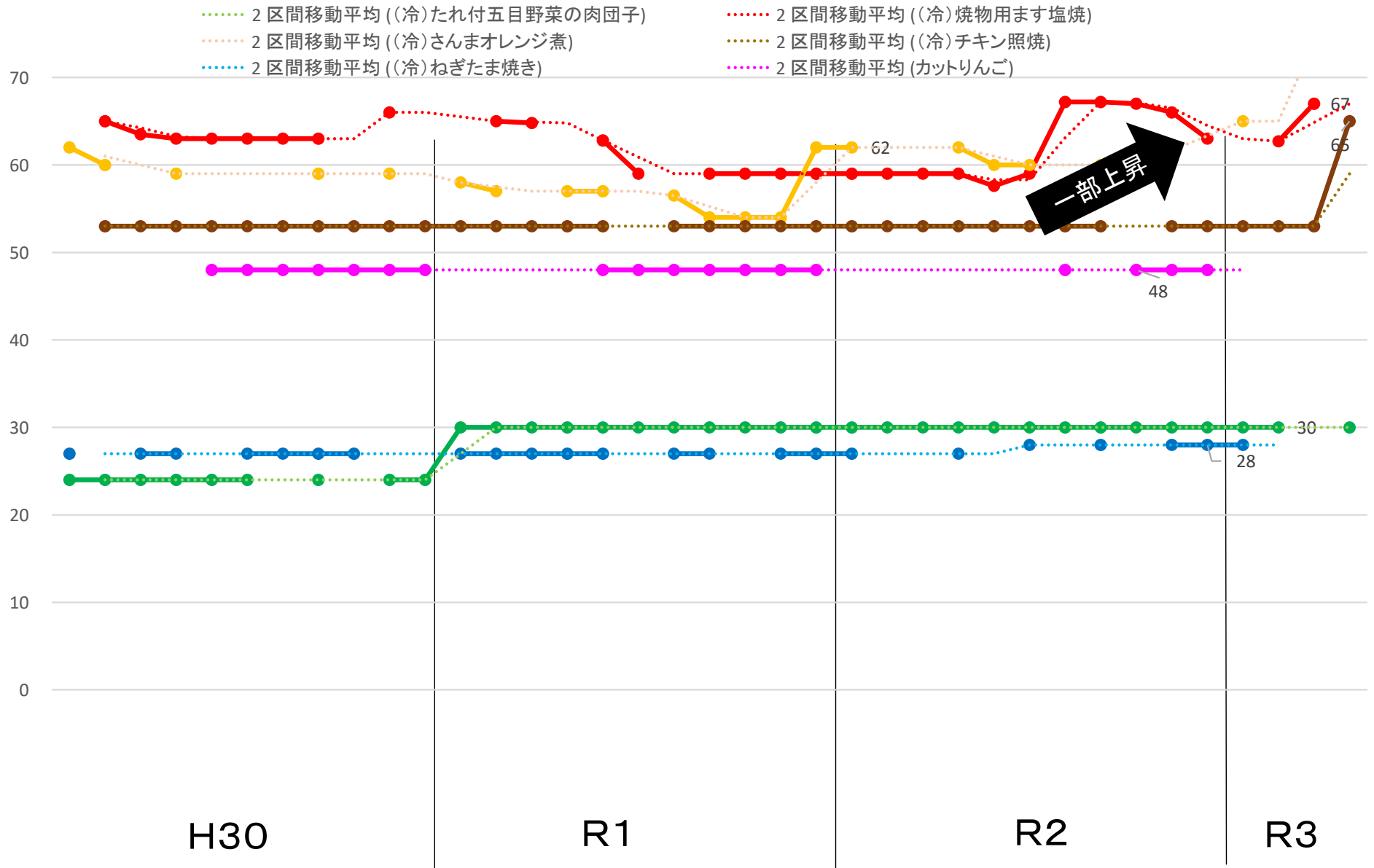
## 肉、調味料、カット野菜の入札結果(月1回入札実施)



※空欄は当該食品を使用していないため価格実績が無いことによる。

# 23-3 給食材料の価格の状況(月契約品②)

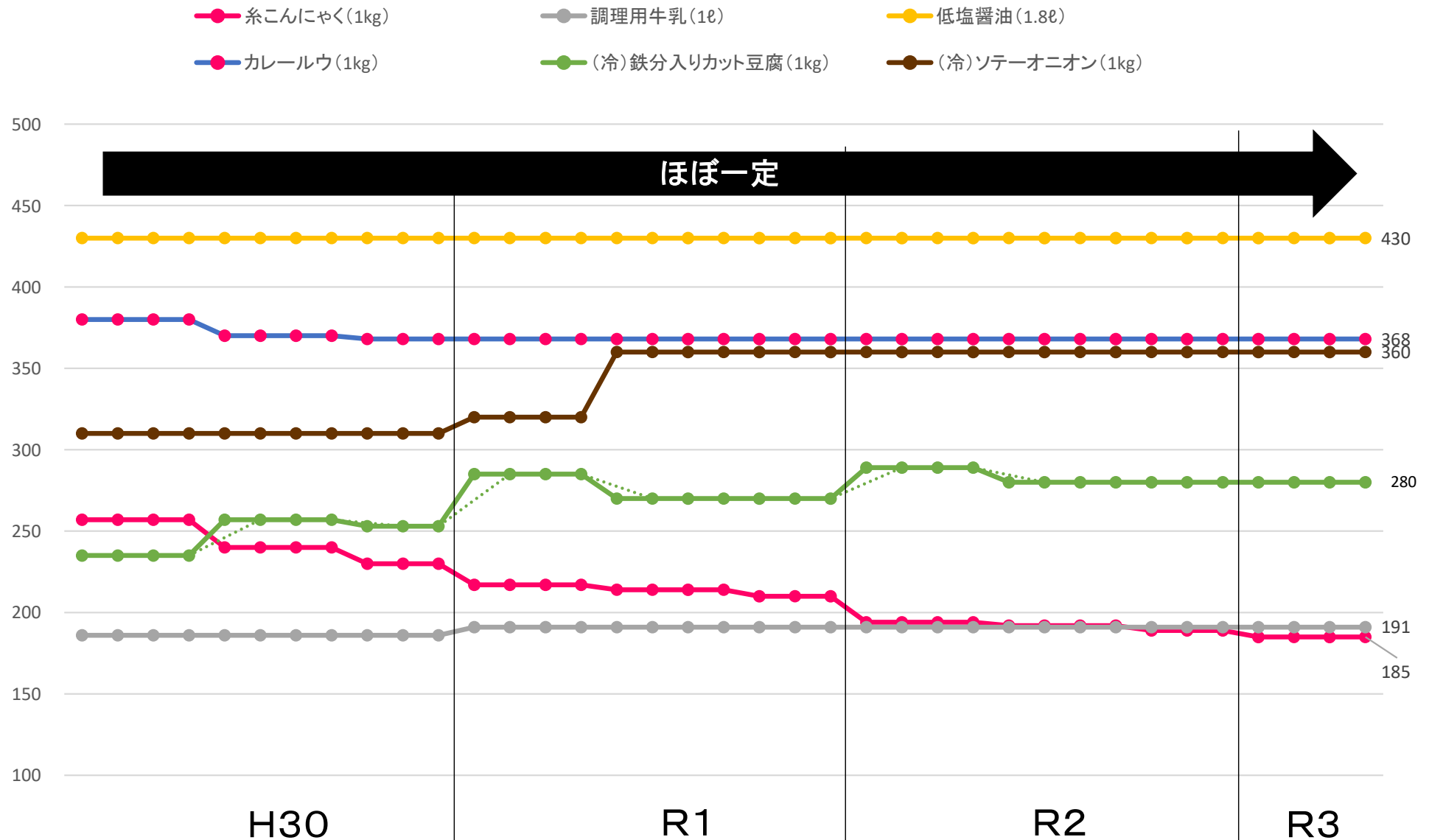
一人一個付けで提供される加工品の入札結果(月1回入札実施)



※空欄は当該食品を使用していないため価格実績が無いことによる。

# 23-4 給食材料の価格の状況(学期契約品)

加工品、調味料等の使用頻度の高い給食材料の入札結果(学期に1回入札実施)



※空欄は当該食品を使用していないため価格実績が無いことによる。

## 24 学校給食費の現状

- 1 基本食材費(主食)の価格が上昇傾向にあることから、副食にかかる費用が減少しています。
- 2 消費者物価指数(青森市・食料)は、上昇・下落を繰り返しながらも、全体的に緩やかな上昇が続いています。
- 3 副食の給食材料の価格は、天候不順等の影響を受けて一部の野菜に上昇傾向が見られますが、全体としてはほぼ一定です。
- 4 一部の給食材料の価格が上昇しています。

# 25 食材費等価格の上昇に対応する取組

## 【現在の取組】

1 給食費内で抑えるために、栄養素の同じ**単価の安い食材を選択**し、献立を作成しています。

2 より低価格で調達するため、食品規格・契約期間の見直しを行うなどの取組みをしています。

## 【今後の検討事項】

3 給食費内で抑えるために、**調味料等を単価の安いものへの変更**を検討する。

4 給食費の値上げを検討する。

【参考：令和3年度1食当たりの費用】

算定方法・・・平成28年度から令和2年度購入実績額の平均上昇率を加味

	主食 ①	牛乳 ②	副食費③ (見込み)	計④ (①+②+③)	給食費 ⑤	給食費との差額 ④-⑤
青森地区小学校	65.38	55.03	144.4	264.81	260	4.81
青森地区中学校	74.49	55.03	177.76	307.28	320	△ 12.72
浪岡地区小学校	53.92	55.03	147.57	256.52	260	△ 3.48
浪岡地区中学校	61.59	55.03	188.91	305.53	310	△ 4.47