

令和3年度 学校給食通信

学校給食の実施状況についてお知らせいたします。



保護者の皆様には、日頃から青森市の学校給食の運営にご理解とご協力をいただきありがとうございます。

学校給食は、保護者の皆様にご負担いただく学校給食費をもとに運営しておりますので、「令和3年度学校給食通信」により、学校給食の実施に係る予算の内訳や、栄養価等の状況などをお知らせいたします。

学校給食の目的

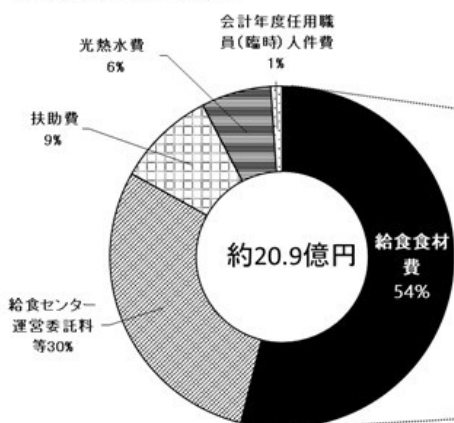
学校給食は、児童生徒に栄養バランスの取れた食事を提供するとともに、生きた教材として、地場産物、郷土食を提供すること等を通して、地域に関心を寄せる心を育むなど、食育に資する役割を担っています。



学校給食費の現状

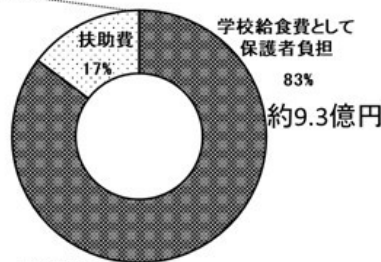
①学校給食の実施に係る予算の内訳

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)



学校給食の実施に係る経費は、光熱水費や人件費、施設・設備費等を市が負担し、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。

給食食材費の内訳



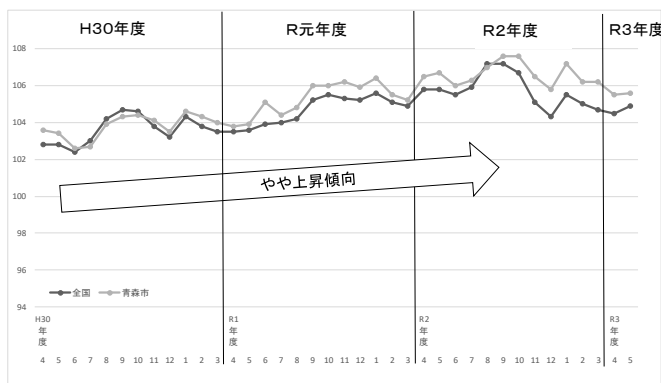
皆さまの納める学校給食費が、子どもたちの給食を支えています。給食の運営に必要な学校給食費を納めましょう。

②物価等の状況

総務省が公表している、全国と青森市の消費者物価指数(食料)を見る平成30年度・令和元年度は、それぞれ6月から10月にかけて天候不順や長雨、日照不足による収穫の遅れ等により上昇しました。

令和2年度は緊急事態宣言による「巣ごもり需要」の影響で自炊が増え、野菜類の価格が上昇しましたが、夏以降は天候に恵まれ、多くの品目で価格が安値傾向となっております。

消費者物価指数は、直近では野菜類の安値傾向があるものの、過去4年間では全体的に緩やかな上昇が続いていると言えます。



※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」より(平成27年平均を100)

給食用食材の状況は、天候不順等の影響を受けやすい野菜の価格が上昇していますが、全体としてはほぼ一定です。ただし、一部の食材の価格が上昇していることから、物価変動を注視し給食費の適正について検討してまいります。

裏面をご覧ください →

現在の学校給食の栄養価や食品構成の状況

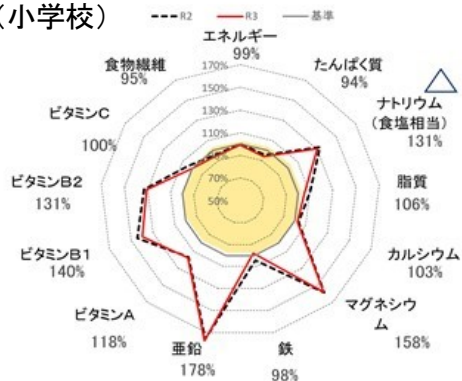
下の表は、青森市における学校給食摂取基準です。これは文部科学省が示す基準と併せて本市の児童生徒の体格の状況を考慮して設定しています。また、今後も継続的に確認・見直しを行い、適切な栄養量の摂取に努めます。

区分	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム(食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
単位	kcal	%	%	%	g	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
小学校	630	13~20(16.5)	20~30(25)	50~65(57.5)	2.0未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	25	4.5以上
中学校	820				2.5未満	450	120	4.5	3	300	0.5	0.6	35	7.0以上

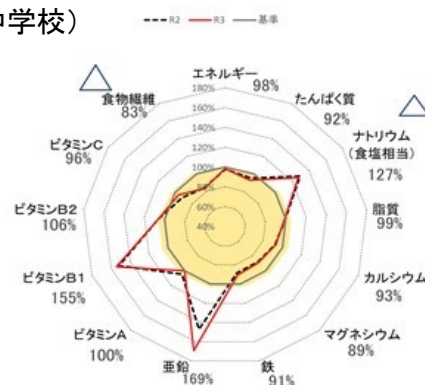
下のグラフは、小学校と中学校における令和2年度と令和3年度7月までの栄養価の比較です。改善すべきポイントについては、今後も献立や給食材料の研究・工夫に取り組んでまいります。

△ 改善すべき栄養素

(小学校)



(中学校)



右の表は、給食の1回あたりの野菜使用量です。野菜摂取量の目標を達成するために、様々な野菜を取り入れ、充実を図るよう努めています。

1回あたりの野菜使用量

■小学校

年度	使用量
令和2年度	96.7g

■中学校

年度	使用量
令和2年度	123.2g

今後の課題【より充実が必要な栄養素等】

「食物繊維」を補うことや「ナトリウム(食塩相当量)」を抑えるような献立の工夫が必要となっています。

また、「カルシウム」、「マグネシウム」、「鉄」などは、家庭での食事で摂取するのが難しい栄養素でもあることから、引き続き献立の工夫で十分な量を摂取できるよう努めます。



ご家庭にお願いしたいこと

教育委員会では、子どもたちが望ましい食習慣を身に付け、健やかに成長するよう、学校給食の充実に努めていきます。

保護者の皆様には、

○給食の献立を参考に、ご家庭でもいろいろな食材・料理に親しむよう心がける。

○お子様が食べ物を大事にし、生産等に関わる人々へ感謝するよう伝える。

など、ご家庭での食育にご協力をお願いいたします。

お知らせ

学校給食用食材の放射能検査は令和2年度をもって終了しました。今後も引き続き学校給食用食材について安全性等を確認して取り入れていきます。

食物アレルギー対応食は、令和3年1月から、「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、やまいも」の8品目にあらたに「くるみ」を加えた全9品目のアレルゲンを含む食品を使用しない給食となりました。

【ご意見・お問合せはこちらまで】

青森市教育委員会事務局 学校給食課 給食運営チーム

電話 017-718-1864 FAX 017-718-1371 メールアドレス gakko-kyushoku@city.aomori.aomori.jp