

<資料一覧>



○1回目 11月19日配付資料

・資料1	帯広市の学校給食	1
・資料2	学校給食摂取基準	11
・資料3	公益財団法人 北海道学校給食会とは	12
・資料4	価格高騰の影響	13
・資料5	地産地消と地場産野菜の導入状況	17
・資料6	給食を提供するために必要な経費	20
・資料7	チラシ「おしらせ 給食費改定について諮問しました」	21
・資料8	帯広市学校給食センター条例	23

○2回目 12月中旬～下旬配付予定資料

・資料9	給食費の推移	
・資料10	平成30年度北海道内各都市及び十勝管内町村の学校給食費との比較	
・資料11	帯広市立小中学校の長期休業の見直しについて	
・資料12	給食費改定の効果	
・資料13	平成30年度税務統計（抜粋）	

# おびひろ市の 学校給食

平成30年11月

帯広市教育委員会

帯広市学校給食センター

# 目 次

帯広市の学校給食	
はじめに	1
学校給食の意義・役割	
帯広市学校給食のあゆみ	2
（参考）全国学校給食週間	3
施設の概要	
職員及び調理員等従事員	4
調理業務体制	
給食配送体制	
学校配膳員の配置	
給食の実施状況	
給食の献立	
給食の内容	5
主食・副食・ミルク	
食物アレルギーへの対応	
アレルゲン情報の提供	
代替飲料	
特別給食の実施	6
ふるさと給食	
姉妹都市交流給食	
バイキング給食	
給食の配食数	
給食費	
栄養教諭、栄養士による指導事業	7
給食指導訪問	
教科指導訪問	
管理運営状況	
給食経費	
給食費収入	
食材の導入状況	8
給食の残さ処理	
調理員の健康及び衛生管理等	
その他	9
帯広市学校給食センター運営委員会	

# 帯広市の学校給食

## ○ はじめに

日本の学校給食は、明治 22 年に山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困家庭の児童に昼食を無償で提供したのが、始まりとされています。

学校給食は、戦時中一時中断となりましたが、戦後、困難な食糧事情のもとで、経済的困窮と食糧不足から児童生徒を救済するための措置として、アメリカなどから脱脂粉乳等の援助物資を受けて再開されました。昭和 29 年に「学校給食法」が制定されてからは、学校教育活動の一環として、現在に至るまで、安全かつ安定的に実施・普及してきました。

帯広市の学校給食は、昭和 19 年に明星小学校で味噌汁の副食を提供したことが始まりと言われています。以来、昭和 39 年まで各学校において給食を実施していましたが、提供できない学校もありました。このため、市内全小中学校に給食を提供するため昭和 40 年に市内稲田町に学校給食共同調理場を設置しました。

その後、昭和 57 年には、児童生徒数の増加による施設の狭隘化、さらに設備の老朽化に対応するため、市内西 22 条北 2 丁目に 2 万 4 千食の調理能力を有する大規模な学校給食共同調理場を整備しました。

平成 27 年 4 月からは南町に「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に対応した学校給食センターが稼働しました。

## ○ 学校給食の意義・役割

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、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たしています。

成長期にある子どもに栄養バランスのとれた食事を提供することにより、児童生徒の健康・体位の向上を図ることはもとより、健全な食生活は、将来の食習慣の形成に大きな影響を与えます。

また、学校給食を通して、食への感謝の心の醸成や給食の準備、後片付け、仲間と共に楽しく食することにより児童生徒、教員とのふれあいの場をつくり、協力・助け合い・決まりを守るなど、団体生活における基本的な態度を身につけることができます。

### （学校給食法第 2 条）

学校給食は教育の目的を実現するため、食育の推進に関する事など次の 7 つの目標を達成されることが求められている。（平成 21 年度改訂）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

## ○ 帯広市学校給食のあゆみ

- 昭和 19 年 ・明星小学校で副食給食開始。
- 22 年 ・柏小学校でララ(アジア救済公認団体)物資による副食給食実施。  
・帯広小学校で副食給食開始。  
・第2中学校で脱脂粉乳給食開始。
- 26 年 ・主食と副食の完全給食の実施。
- 29 年 ・柏小学校に製パン施設完成。
- 30 年 ・帯広小学校、明星小学校に製パン施設完成。
- 31 年 ・緑丘小学校に製パン施設完成
- 40 年 ・帯広市学校給食共同調理場の完成。(1月・稲田町に完成)  
(自校方式からセンター方式へ移行)  
・市内全校(小学28校・中学16校)へ完全給食開始。(4月から)
- 46 年 ・同調理場内に自家製パン工場完成。
- 50 年 ・米飯給食の導入開始。(民間へ委託)
- 54 年 ・配送業務の民間委託実施。
- 57 年 ・新学校給食共同調理場の完成。(3月・西 22 条北 2 丁目に完成)  
・製パン部門の民間委託実施。
- 58 年 ・ふるさと給食の開始。
- 平成 2 年 ・有機、低農薬野菜を導入。  
・優良調理場として文部大臣表彰受賞。(11月)
- 5 年 ・栄養士による給食指導(小学校訪問)の開始。
- 6 年 ・小学校6年生を対象にバイキング給食の実施。
- 8 年 ・姉妹都市ふれあい給食の開始。  
・小学校2ライン別献立の実施。(3通り献立・小学2、中学1)
- 10 年 ・保温コンテナ導入。(～13年度 ・37台導入)
- 11 年 ・保温コンテナ室完成(36㎡・1棟)
- 13 年 ・保温コンテナ室完成(27㎡・1棟)  
・第1回学校給食展開催(とちプラザ)
- 14 年 ・第2回学校給食展開催(とちプラザ)
- 15 年 ・第3回学校給食展開催(とちプラザ)
- 16 年 ・ボイラー業務の民間委託実施。(4月1日実施)
- 17 年 ・汁用ボール及び箸の更新
- 18 年 ・十勝産小麦 100%使用のパン。二つ切り皿更新。外装等改修工事
- 19 年 ・帯広市食育推進計画策定(農政部)  
・牛乳アレルギー代替飲料の提供開始
- 20 年 ・イエスクリーン米の導入
- 21 年 ・食育フェスティバル(給食展)の開催(庁内連携とちプラザ)
- 22 年 ・箸の更新(寄附)  
・新学校給食調理場基本構想策定
- 23 年 ・新学校給食調理場基本計画策
- 24 年 ・新学校給食調理場基本設計・実施設計  
・学校給食食材の放射線測定開始(7月9日)
- 25 年 ・新学校給食調理場建設工事着工
- 26 年 ・新調理場完成・引き渡し
- 27 年 ・学校給食センター稼働

(参考) 全国学校給食週間(1月20日~30日)とは?

学校給食は、明治22年に貧困児童を救済する目的で始められ、その後栄養を改善する目的に移りました。戦争のために給食が中断された時期もありましたが、戦後の食料不足から児童を救済する目的で学校給食が再開されました。当時は、給食物資を独自で賄うことが困難であったため連合軍総司令部やララ物資(アメリカの慈善組織による海外援助事業)などから物資を受け、昭和21年12月24日から東京・神奈川・千葉の3都県の学校で試験給食が行われました。これを記念して、冬休みと重ならない1月24日から1週間を「全国学校給食週間」としました。今日では、学校給食を通して食に対する感謝の気持ちや物を大切にする気持ちを育む取り組みとして全国で行われています。

○ 施設の概要

- ・名称 : 帯広市学校給食センター (帯広市南町南8線42番地3)
- ・着工 : 平成25年5月
- ・竣工 : 平成26年11月 (供用開始:平成27年4月1日)
- ・建築面積 : 7,982.04 m<sup>2</sup>
- ・延床面積 : 9,233.84 m<sup>2</sup>
- ・構造 : 鉄骨造 2階建
- ・敷地面積 : 24,026.85 m<sup>2</sup>
- ・実施形態 : 共同調理場方式 (調理室等 ドライ式)
- ・調理能力 : 14,000 食/回
- ・工事費 : 総工費 4,594,000 千円
  - ・設計等 59,535千円
  - ・建築主体工事 1,497,538千円
  - ・厨房設備工事 1,280,339千円
  - ・衛生設備工事 283,339千円
  - ・電気設備工事 483,803千円
  - ・空調設備工事 533,812千円
  - ・外構工事等 131,533千円
  - ・太陽熱・光 126,878千円
  - ・その他 197,223千円
- ・主な厨房機器類 (平成30年4月1日現在)
  - (調理釜) 39台 (フライヤー) 3台 (スチームコンベクションオープン) 16台
  - (プレハブ冷蔵庫) 9台 (プレハブ冷凍庫) 4台 (真空冷却機) 5台
  - (自動食器洗浄機) 3台 (自動食缶洗浄機) 2台 (コンテナ洗浄機) 3台
  - (消毒保管庫) 101台 (スライサー) 6台 (炊飯設備一式) 1台
  - (配送用コンテナ) 214台
    - ・大(食器用)14台
    - ・大(食缶用)62台
    - ・中(兼用)81台
    - ・小(兼用)57台
- ・使用食器 : PEN(ポリエチレンナフタレート)樹脂

## ○ 職員及び調理等従事員

平成30年4月1日現在

センター長	事務職員	栄養教諭 栄養士	調理員		嘱託職員	合計
			(正職員)	(臨時職員)		
1名	6名 (うち臨時職員1)	5名 2名	13名	86名	4名	128名

- ・事務職員4名のうち、業務担当課長1名
- ・調理員(臨時職員)86名のうち、常時41名、隔月勤務13名、午前パート32名
- ・嘱託職員4名のうち、学校給食費徴収指導員3名、事務嘱託員1名

## ○ 調理業務体制

- ☒ 勤務時間 ・8:00 ～ 16:45 (労働時間 7時間45分)
- ☒ 3ライン制 ・定数:午前99名、午後67名
  - ・小学校Aライン (小学校 13校 ・へき地保育所 3ヶ所)
  - ・小学校Bライン (小学校 13校 ・へき地保育所 2ヶ所)
  - ・中学校ライン (中学校 14校)

## ○ 給食配送体制

- ☒ 配送時間 ・8:30 ～ 12:00
- ☒ 回収時間 ・13:00 ～ 15:30
- ☒ 配送業務
  - ・日本通運(株) 都市部東地区(小・中学校 16校) 6台
  - ・日本通運(株) 都市部西地区(小・中学校 15校) 6台
  - ・道勝運輸(株) 郊外(小・中学校 9校 保育所 5所) 4台

## ○ 学校配膳員の配置

- ☒ 各小・中学校に給食配膳員1～2名を配置。(非定形的嘱託職員)合計 70名(欠員1名)  
業務内容 ・給食、食器等の数量確認 ・配膳、回収等 ・清掃、整理整頓

## ○ 給食の実施状況

### (1) 給食の献立 (1日 3献立)

献立作成にあたっては、文部科学省の学校給食摂取基準を参考に栄養のバランスや多様な食品構成(食べ物の働きにより黄色・赤色・緑色に分け)を考え、バラエティに富んだ献立内容となるよう工夫しています。

学校給食で使用する野菜は、有機・特別食品のものをはじめ地場産の野菜をできるだけ使用しています。また、しょう油や味噌、豆腐などは十勝産大豆100%のもの、パン、麺(ラーメン・うどん・パスタ・焼きそば)は帯広産小麦100%のもの、ハムやソーセージ類は無添加のものを使用し、食品の安全性についても注意をしています。

毎月末には、翌月の献立や使用している食材を掲載した「給食だより」や食育に関する情報を掲載した「食育通信」を各家庭に配布しています。

- ☒ 小学校 2献立 (26校をA・Bに分け 別献立) ☒ 中学校 1献立

## (2) 給食の内容

### ◆ 主 食

【米飯】 ■ 給食用のご飯は、平成 20 年度より北海道産イエスクリーン米「ななつぼし」を使用しています。

■ 1 週間のうち 3 回、ご飯の日となっています。

小学校 150 g 中学校 220 g

【パン】 ■ 給食用のパンは、平成 18 年度より十勝産小麦 100%の小麦粉を使用、平成 27 年度からは帯広産小麦 100%の小麦粉を使用しています。

(平成 24 年度からキタノカオリ(強力粉)ときたほなみ(中力粉)のブレンド、平成 25 年度途中から、キタノカオリからゆめちからに変更)

■ 1 週間のうち 1 回、パンの日となっています。

■ 基準パン(コッペパン・小学校:小麦粉 50 g、中学校:小麦粉 80 g)

(種類)

・コッペパン・バターパン・黒砂糖パン・ミルクパン・ココアパン

・クリームパン・チーズパン・たまごパン・かぼちゃパン

・あずきパン・チョコチップパン・バターロールパン・ブランパン

【麺類】 ■ 給食用の麺は、平成 27 年度より帯広産小麦 100%の小麦粉を使用しています。(ゆめちから、きたほなみ)

■ 1 週間のうち 1 回、麺の日となっています。

(種類) ・ラーメン ・うどん ・パスタ ・焼きそば

### ◆ 副 食

【主菜】【副菜】 ■ 多様な食品をバランスよく使用し、同じ食品や食材が重ならないよう組み合わせを考え、汁物・焼物・揚物などを調理しています。平成 27 年度からは和え物、果物を提供しています。

特に、地場産物を多く使用した献立のほか、献立にも季節感をもたせる努力をしています。

### ◆ ミ ル ク

【牛乳】 ■ 毎食、200cc の紙パック牛乳を 1 人 1 個飲用しています。

## (3) 食物アレルギーへの対応

### ◆ アレルゲン情報の提供

保護者からの依頼により食物アレルギーをもつ児童生徒の状況に応じてアレルゲン及び数量の情報を各家庭にお知らせしています。

(平成 30 年 10 月末現在 情報提供者 103 名:小学生 81 名、中学生 22 名)

### ◆ 代替飲料の提供

・平成 23 年 2 学期から代替飲料を「ほうじ茶」から紙パックの「むぎ茶」に変更  
・牛乳アレルギーの代替飲料として平成 20 年 3 月から平成 23 年 1 学期まで、ほうじ茶をカップで提供。

(平成 30 年 10 月末現在 提供者 52 名:小学生 44 名、中学生 8 名)

### ◆ 乳・卵の除去食の提供

・平成 27 年度から稼働した学校給食センターにアレルギー調理室を整備したことにより、乳・卵の除去食を提供。

(平成 30 年 10 月末現在 提供者 51 名:小学校 44 名、中学校 7 名)

※内訳:乳 - 小学生 19 名、中学生 2 名、卵 - 小学生 35 名、中学生 5 名



(4) 特別給食の実施

- ◆ ふるさと給食（昭和 58 年度より実施）
  - ・十勝・帯広の新鮮で安心な農畜産物を学校給食の食材として多く使用することを通して、児童生徒に地場産物への理解を深め、郷土を大切にすることを育むことを目的として実施
    - ☒ 平成 24 年度より、給食で使用する野菜が地場産だけで調達できる時期、9 月～11 月の各月 1 日をふるさとの日として実施。
    - ☒ 平成 23 年度までは、毎年 11 月の第 3 週（5 日間）にふるさと給食週間として実施。この期間に市民試食会も実施。
- ◆ 姉妹都市交流給食（平成 7 年度より実施）
  - ・学校給食記念日に併せ、地元の食材と姉妹都市（大分市・徳島市・松崎町）の特産品を取り寄せた特別献立により、帯広市との違いなどを学ぶことを目的に実施。
    - ☒ 毎年 1 月 24 日（全国学校給食週間）の 1 週間実施。市民試食会も実施
- ◆ バイキング給食（平成 6 年度より実施）
  - ・望ましい食習慣を養うため、自らの健康を考え、多くの食品の中から適切に選択する能力を育み、健康維持の基礎を養うことを目的に実施。
    - ☒ 小学校 6 年生を対象に、中学校の給食のない日に実施

(5) 給食の配食数（平成 29 年度）

学 校 数	児童・生徒 ・教職員数	配 食 数	年間給食日数	センター 稼働日数
小学校 26 校	7, 957 人	1, 683, 675 食	201 日	209 日
中学校 14 校	4, 075 人	859, 408 食	201 日	
その他		50, 534 食		
合 計	12, 032 人	2, 593, 617 食		

(6) 給 食 費

- ◆ 給食費は、学校給食に係る賄材料分（食材関係）を保護者負担としている。
- ◆ 帯広市の給食費は、給食基準日数を 190 日として年間の給食費を設定。
- ◆ 直近の給食費の改定は、平成 21 年 4 月（食材価格の上昇のため）に実施。
- ◆ 平成 26 年度、消費税増額相当分を増額。
  - ☒ 小学校 ・単価 230 円（224 円） ・年間給食費 43,700 円（42,560 円）
  - ☒ 中学校 ・単価 285 円（278 円） ・年間給食費 54,150 円（52,820 円）
  - ☒ 保育所 ・単価 116 円（113 円） ・年間給食費 実費額
- ◆ 給食費の徴収
  - ☒ 現年度分は、学校長が取りまとめ、毎月市に納付
  - ☒ 過年度分は、給食センター徴収指導員が徴収
- ◆ 給食費の納入方法
  - ☒ 給食袋による現金納付（10 回の分割納付）
  - ☒ 口座（自動）振替
  - ☒ 児童手当からの委任払（保護者からの申し出による）

- ◆ 各小・中学校に給食費収納事務員1名を配置。(非定形的嘱託職員)  
業務内容は、給食費の収納事務、学校及び給食センターとの連絡調整

## ○ 栄養教諭等による指導事業

### (1) 給食指導訪問

- ・全小学校の1・3・5年生を対象として、給食時間に学校を訪問し、健康と食事に関する指導や給食の準備・後片付けなどの指導を行っています。

1年生	みんなで楽しい給食
3年生	偏食と食品の働き
5年生	カルシウムの働きと牛乳の栄養

### (2) 教科指導訪問

- ・平成24年度までは、小学校5・6年生を対象として、家庭科や保健体育などの授業時間に栄養士を派遣し、望ましい食習慣の形成など「食」に関する授業を行ってきました。
- ・平成25年度から、栄養教諭及び食育指導専門員が中心となり、学校における食育指導を実施。

## ○ 管理運営状況

### (1) 給食経費 (平成29年度実績)

☒ 学校給食共同調理場管理費	473,096,707円	(臨時調理員の賃金含む)
☒ 学校給食業務費	636,174,987円	(給食賄材料等)
☒ 食育推進事業費	1,756,420円	(指導教材の作成等)
☒ 地元産食材活用推進事業費	339,745円	

合計 1,111,367,859円

### (2) 給食費収入 (平成29年度実績)

☒ 現年度分	調定額	629,606,460円	
	収入額	621,259,015円	(収納率 98.67%)
☒ 過年度分	調定額	34,970,012円	
	収入額	7,851,831円	(収納率 22.45%)
	不納欠損額	1,746,671円	

(3) 食材の導入状況 (平成 29 年度実績)

【米飯・パン・麺】

- お 米 (20 年度から北海道産イエスクリーン米 )  
・北海道学校給食会
- パ ン (18 年度から十勝産小麦 100%、27 年度から帯広産小麦 100%パン)  
・北海道学校給食会 (パン製造業者: 林製パン)
- 麺 (27 年度から帯広産小麦 100%: ラーメン・うどん・パスタ・焼きそば)  
・北海道学校給食会 (麺製造業者: 国岡製麺)

【牛 乳】

- 200cc 紙パック ・よつ葉乳業

【副食材料】

- 市内 24 社 (65%) ■ 十勝管内 7 社 (19%) ■ 十勝管外 6 社 (16%)  
合 計 37 社 (100%)

【野菜類】

- 市内産 65,159 k g (27.2%) ■ 十勝管内 72,051 k g (30.1%)  
※地元産野菜の使用率 57.3%
- 北海道内 33,418 k g (13.9%) ■ 北海道外 69,017 k g (28.8%)  
(合計 239,675 k g)
- 上記全体量のうち有機無 (低) 農薬野菜 30,220 k g (12.6%) 導入

(4) 給食の残さ処理 (平成 29 年度実績)

・食べ残した給食は、各学校からセンターへ返却された後、水分を切り、調理残渣と併せて「(有)北海陸運」(事業所: 本別町) に処分委託している。

- 年間残量 236,540 k g ■ 1 日平均残量 1,174 k g

○ 調理員の健康及び衛生管理等

- 定期健康診断の実施 (年 1 回)
- 腰痛検査の実施 (年 1 回)
- 腸内細菌検査 (検便) の実施 (毎月 2 回)
- 毎日作業前の健康チェックの実施
- 調理室への入室時は、手・指の点検、手洗い、消毒、白衣・帽子・マスクの着用
- 保健師による健康相談など (年 4 回)
- 産業医による健康講座の実施 (年 1 回)

## ○ その他

### (1) 帯広市学校給食センター運営委員会

- 帯広市学校給食センター条例（昭和 39 年 10 月 3 日条例第 46 号）に基づく、教育委員会の附属機関として設置。
- 委員は 20 名以内、任期は 2 年間。
  
- 委員は、学校及び関係行政機関の職員、関係団体の代表、学識経験者のうちから教育委員会が任命。
- 役割は、教育委員会の諮問に応じ、答申又は必要な意見を具申する。
- 専門的事項を調査審議するため、給食物資小委員会、給食献立小委員会を置く。

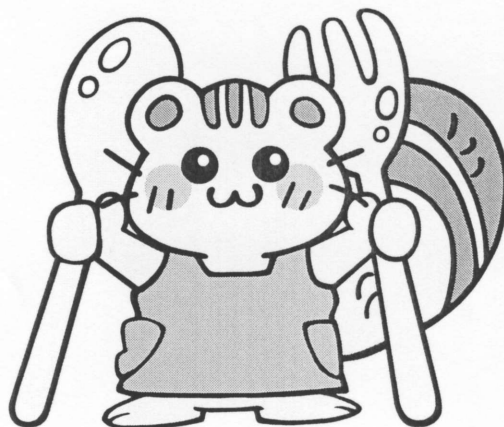
（委員の構成：14 名）

- |              |              |                   |
|--------------|--------------|-------------------|
| ・ 市校長会 1 名   | ・ 市教頭会 1 名   | ・ 市養護教員会 1 名      |
| ・ 十勝教育局 1 名  | ・ 道保健福祉部 1 名 | ・ 市 P T A 連合会 4 名 |
| ・ 栄養士会 1 名   | ・ 調理師会 1 名   | ・ 農業生産者 1 名       |
| ・ 帯広信用金庫 1 名 | ・ 帯広畜産大学 1 名 |                   |

帯広市学校給食 マスコットキャラクター

平成 25 年度 帯広市内の全小中学生から募集して決定しました

《 オビリー 》



帯広市南町南 8 線 42 番地 3

学校教育部 学校給食センター

TEL 0155 - 49 - 1900

FAX 0155 - 49 - 1901

E-mail: [school\\_lunch@city.obihiro.hokkaido.jp](mailto:school_lunch@city.obihiro.hokkaido.jp)

## 文部科学省が定める「学校給食摂取基準」

## 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童（6歳～7歳）の 場合	児童（8歳～9歳）の 場合	児童（10歳～11歳）の 場合	生徒（12歳～14歳）の 場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム（食塩相当量）（g）	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2.5	3	4	4
ビタミンA（ $\mu$ g RAE）	170	200	240	300
ビタミンB <sub>1</sub> （mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	20	25	30
食物繊維（g）	4以上	5以上	5以上	6.5以上

- （注） 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。  
 亜鉛……児童（6歳～7歳） 2mg、児童（8歳～9歳） 2mg、  
 児童（10歳～11歳） 2mg、生徒（12歳～14歳） 3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

## 公益財団法人 北海道学校給食会とは

### ○各都道府県学校給食会

#### 公益財団法人 都道府県学校給食会設立の経緯について

各都道府県学校給食会は、昭和29年から34年にかけて各都道府県教育委員会の認可を受けて設立されました。

学校給食用物資を各都道府県内の給食実施校に供給する機関として、米、パン、脱脂粉乳、輸入牛肉、その他の物資について買入れ、売渡しの業務、並びに、学校給食関係者の資質向上等を図るための各種研修会・講習会・研究会等の普及充実事業、食の安全・安心に関する衛生管理事業、情報収集・提供等の「公益事業」を積極的に推進してまいりました。

その後、平成18年6月に公布された公益法人制度の抜本的改革に関する3つの法律「一般法人法」「公益認定法」「整備法」が、平成20年12月1日に施行され、すべての都道府県で「公益財団法人」として移行いたしました。

### ○公益財団法人 北海道学校給食会

#### 学校給食会の性格と設立目的

公益財団法人北海道学校給食会は、全道の児童生徒を対象とした食育の推進を支援する事業や安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業を展開し、児童生徒の心身の健全な発達を図ることを目的として設立されております。

#### 1.食育の推進を支援する事業

- (1) 各種研究大会等の実施
- (2) 研究団体等への助成
- (3) 施設・設備等の貸出し
- (4) 情報提供

#### 2.安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業

- (1) 学校給食用物資の安定供給
- (2) 学校給食用物資の安全性の確保

出典：全国学校給食会連合会及びホームページ、公益財団法人北海道学校給食会ホームページ

## ○価格高騰の影響

### 1 献立の影響

近年、食材価格が高騰する中、給食に欠かすことのできない米などの主食に要する食材価格も上昇しており、その分、副食にかける経費を節減せざるを得ない状況にあります。

そのため、食育などを考慮した多様な給食を提供する上で、使用できる食材が制約されるなどの支障が出ています。

#### 【具体例】

- ・サラダに使う胡瓜が高騰したときは量を減らして、その分、人参やキャベツ、大根の量を増やす。
- ・ハウレン草が高騰したときは食材を小松菜に替える。
- ・汁物の具材が高騰したときは摂取基準に影響のない範囲で、長葱や油揚げの量を減らす。

価格高騰の影響により、献立の工夫を行い、経費節減を図っています。

### 2 地産地消による食育への影響

学校給食における食育の推進に関する目標を実践するための一つの手法として、地産地消を進めています。

また、10年程前に、産地偽装や事故米の混入など、食の安全安心が脅かされた時期がありましたが、遠くで作られたものよりも、目の届く所で作られた地場産品をなるべく多く使うことで、安全安心を確保していきたいと考えています。

しかし、食材の調達先は、市内、十勝管内、道内、道外の順に優先して調達していますが、食材価格の高騰により、付加価値の高い地元産の食材確保が厳しくなりつつあります。

### 【学校給食における食育の推進に関する目標】

- ・食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることについて理解を深める
- ・生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う
- ・食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについて理解を深める
- ・勤労を重んずる態度を養う
- ・食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く

### 3 小学校の具体的な献立による価格の高騰状況

(単位：円)

小学校献立	H27	H30	増△減
米飯(週3回)	198.14	218.19	20.05
主食	22.39	26.66	4.27
牛乳	43.90	45.78	1.88
副食(肉じゃがなど)	131.85	145.75	13.90
パン(週1回)	239.46	247.88	8.42
主食	70.00	73.57	3.57
牛乳	43.90	45.78	1.88
副食(スープなど)	125.56	128.53	2.97
麺(週1回)	258.03	261.83	3.80
主食	71.60	74.53	2.93
牛乳	43.90	45.78	1.88
副食(ミートソースなど)	142.53	141.52	△ 1.01

※実際には、様々な組み合わせによる献立を提供しており、実際の年間給食提供日数との乖離もあることから、給食費単価の230円を下回る献立もあります。



【例1】 米飯・肉じゃが

平成27年度						平成30年度						平成30年度 - 平成27年度対比	
献立	1人分量 (g)	4600人分 総量 A	単位当り 税込単価 B	食材総額 C (A×B)	1人分価格 D (C÷4600)	献立	1人分量 (g)	4600人分 総量 E	単位当り 税込単価 F	食材総額 G (E×F)	1人分価格 H (G÷4600)	I (H-D)	
<b>ご飯</b>					<b>¥22.39</b>	<b>ご飯</b>					<b>¥26.66</b>	<b>¥4.27</b>	
精白米	70	364 kg	¥282.96	¥102,997.44	¥22.39	精白米	70	364 kg	¥336.96	¥122,653.44	¥26.66		
<b>牛乳</b>					<b>¥43.90</b>	<b>牛乳</b>					<b>¥45.78</b>	<b>¥1.88</b>	
牛乳	200ml	4600 本	¥43.90	¥201,940.00	¥43.90	牛乳	200ml	4600 本	¥45.78	¥210,588.00	¥45.78		
<b>大根のみそ汁</b>					<b>¥34.87</b>	<b>大根のみそ汁</b>					<b>¥39.62</b>	<b>¥4.75</b>	
大根	25	120 kg	¥251.64	¥30,196.80	¥6.56	大根	25	120 kg	¥311.40	¥37,368.00	¥8.12		
豆腐	22	170 丁	¥189.72	¥32,252.40	¥7.01	豆腐	22	170 丁	¥213.84	¥36,352.80	¥7.90		
油揚	3	18 kg	¥1,897.20	¥34,149.60	¥7.42	油揚	3	18 kg	¥2,052.00	¥36,936.00	¥8.03		
長葱	4	20 kg	¥968.40	¥19,368.00	¥4.21	長葱	4	20 kg	¥1,080.00	¥21,600.00	¥4.70		
赤みそ	4	18 kg	¥334.80	¥6,026.40	¥1.31	赤みそ	4	18 kg	¥388.80	¥6,998.40	¥1.52		
白みそ	6	28 kg	¥334.80	¥9,374.40	¥2.04	白みそ	6	28 kg	¥388.80	¥10,886.40	¥2.37		
焼いりこパック	2	5 袋	¥3,672.00	¥18,360.00	¥3.99	焼いりこパック	2	5 袋	¥3,672.00	¥18,360.00	¥3.99		
道南産根昆布	1	10 袋	¥1,072.80	¥10,728.00	¥2.33	道南産根昆布	1	10 袋	¥1,377.00	¥13,770.00	¥2.99		
<b>肉じゃが</b>					<b>¥67.24</b>	<b>肉じゃが</b>					<b>¥72.37</b>	<b>¥5.13</b>	
ハーフポテト	90	420 kg	¥399.60	¥167,832.00	¥36.49	ハーフポテト	90	420 kg	¥496.80	¥208,656.00	¥45.36		
豚上肉	35	160 kg	¥818.86	¥131,017.60	¥28.48	豚上肉	35	160 kg	¥703.94	¥112,630.40	¥24.48		
三温糖	4	18 kg	¥199.44	¥3,589.92	¥0.78	三温糖	4	18 kg	¥210.60	¥3,790.80	¥0.82		
しょうゆ	3.735ml	18 ℓ	¥334.80	¥6,026.40	¥1.31	しょうゆ	3.735ml	18 ℓ	¥388.80	¥6,998.40	¥1.52		
澱粉	1	5 kg	¥169.66	¥848.30	¥0.18	澱粉	1	5 kg	¥176.00	¥880.00	¥0.19		
<b>キャベツの梅和え</b>					<b>¥29.74</b>	<b>キャベツの梅和え</b>					<b>¥33.76</b>	<b>¥4.02</b>	
キャベツ	25	120 kg	¥286.20	¥34,344.00	¥7.47	キャベツ	25	120 kg	¥311.40	¥37,368.00	¥8.12		
中札内むき枝豆	15	70 kg	¥948.92	¥66,424.40	¥14.44	中札内むき枝豆	15	70 kg	¥1,170.29	¥81,920.30	¥17.81		
乾燥カリカリ梅	0.7	3 kg	¥12,000.00	¥36,000.00	¥7.83	乾燥カリカリ梅	0.7	3 kg	¥12,000.00	¥36,000.00	¥7.83		
					平成27年度 1食あたりの税込食材費 <b>¥198.14</b>						平成30年度 1食あたりの税込食材費 <b>¥218.19</b>	<b>¥20.05</b>	
			[内訳]		<b>¥22.39</b>						[内訳]		
			主食		<b>¥43.90</b>						主食	<b>¥26.66</b>	<b>¥4.27</b>
			牛乳		<b>¥131.85</b>						牛乳	<b>¥45.78</b>	<b>¥1.88</b>
			副食								副食	<b>¥145.75</b>	<b>¥13.90</b>

【例2】 パン

平成27年度						平成30年度						平成30年度 - 平成27年度対比
献立	1人分量 (g)	4600人分 総量 A	単位当り 税込単価 B	食材総額 C (A×B)	1人分価格 D (C÷4600)	献立	1人分量 (g)	4600人分 総量 E	単位当り 税込単価 F	食材総額 G (E×F)	1人分価格 H (G÷4600)	I (H - D)
<b>ミルクパン</b>					<b>¥70.00</b>	<b>ミルクパン</b>					<b>¥73.57</b>	<b>¥3.57</b>
ミルクパン	50	4600 ケ	¥62.22	¥286,212.00	¥62.22	ミルクパン	50	4600 ケ	¥65.04	¥299,184.00	¥65.04	
包装材料		4600 ケ	¥7.78	¥35,788.00	¥7.78	包装材料		4600 ケ	¥8.53	¥39,238.00	¥8.53	
<b>牛乳</b>					<b>¥43.90</b>	<b>牛乳</b>					<b>¥45.78</b>	<b>¥1.88</b>
牛乳	200ml	4600 本	¥43.90	¥201,940.00	¥43.90	牛乳	200ml	4600 本	¥45.78	¥210,588.00	¥45.78	
<b>アルファベットスープ</b>					<b>¥36.69</b>	<b>アルファベットスープ</b>					<b>¥37.80</b>	<b>¥1.11</b>
ベーコン	9	40 kg	¥2,192.40	¥87,696.00	¥19.06	ベーコン	55	40 kg	¥2,192.40	¥87,696.00	¥19.06	
ダイスポテト	20	90 kg	¥168.48	¥15,163.20	¥3.30	ダイスポテト	13	90 kg	¥248.40	¥22,356.00	¥4.86	
玉葱	15	60 kg	¥216.90	¥13,014.00	¥2.83	玉葱	10	60 kg	¥237.60	¥14,256.00	¥3.10	
人参	7	30 kg	¥309.27	¥9,278.10	¥2.02	人参	30	30 kg	¥406.80	¥12,204.00	¥2.65	
ホールコーン	7	30 kg	¥519.38	¥15,581.40	¥3.39	ホールコーン	13	30 kg	¥432.00	¥12,960.00	¥2.82	
アルファベットマカロニ	5	20 kg	¥760.32	¥15,206.40	¥3.31	アルファベットマカロニ	44	20 kg	¥473.58	¥9,471.60	¥2.06	
コンソメ	1.3	14 袋	¥378.00	¥5,292.00	¥1.15	コンソメ	3.6	14 袋	¥453.60	¥6,350.40	¥1.38	
しょうゆ	3	12 ℓ	¥334.80	¥4,017.60	¥0.87	しょうゆ	6	12 ℓ	¥388.80	¥4,665.60	¥1.01	
白しょうゆ	2	8 ℓ	¥378.00	¥3,024.00	¥0.66	白しょうゆ	1	8 ℓ	¥432.00	¥3,456.00	¥0.75	
胡椒	0.1	0.5 kg	¥943.19	¥471.60	¥0.10	胡椒	1	0.5 kg	¥993.60	¥496.80	¥0.11	
<b>コロコロチキンのバジル風味</b>					<b>¥68.67</b>	<b>コロコロチキンのバジル風味</b>					<b>¥68.65</b>	<b>¥△0.02</b>
若鶏もも肉ぶつ切	70	320 kg	¥936.90	¥299,808.00	¥65.18	若鶏もも肉ぶつ切	70	320 kg	¥937.71	¥300,067.20	¥65.23	
生塩糀	3.8	36 袋	¥324.00	¥11,664.00	¥2.54	生塩糀	3.8	36 袋	¥324.00	¥11,664.00	¥2.54	
おろし生姜	0.3	1.5 kg	¥716.39	¥1,074.59	¥0.23	おろし生姜	0.3	1.5 kg	¥631.80	¥947.70	¥0.21	
おろしにんにく	0.1	0.5 kg	¥629.99	¥315.00	¥0.07	おろしにんにく	0.1	0.5 kg	¥550.80	¥275.40	¥0.06	
塩	0.1	0.5 kg	¥204.12	¥102.06	¥0.02	塩	0.1	0.5 kg	¥204.12	¥102.06	¥0.02	
スペシャルバジル	0.1	5 袋	¥583.20	¥2,916.00	¥0.63	スペシャルバジル	0.1	5 袋	¥547.19	¥2,735.95	¥0.59	
<b>まめ豆サラダ</b>					<b>¥20.20</b>	<b>まめ豆サラダ</b>					<b>¥22.08</b>	<b>¥1.88</b>
大豆	8	40 kg	¥421.20	¥16,848.00	¥3.66	大豆	8	40 kg	¥421.20	¥16,848.00	¥3.66	
中札内むき枝豆	7	30 kg	¥948.92	¥28,467.60	¥6.19	中札内むき枝豆	7	30 kg	¥1,170.29	¥35,108.70	¥7.63	
キャベツ	20	90 kg	¥286.20	¥25,758.00	¥5.60	キャベツ	20	90 kg	¥311.40	¥28,026.00	¥6.09	
白すりごま	1.6	7 kg	¥524.66	¥3,672.62	¥0.80	白すりごま	1.6	7 kg	¥464.40	¥3,250.80	¥0.71	
エッグケア	5	25 kg	¥594.00	¥14,850.00	¥3.23	エッグケア	5	25 kg	¥594.00	¥14,850.00	¥3.23	
穀物酢	1.2	3 本	¥399.60	¥1,198.80	¥0.26	穀物酢	1.2	3 本	¥361.80	¥1,085.40	¥0.24	
しょうゆ	1.079ml	5 ℓ	¥334.80	¥1,674.00	¥0.36	しょうゆ	1.079ml	5 ℓ	¥388.80	¥1,944.00	¥0.42	
三温糖	0.3	1.5 kg	¥199.44	¥299.16	¥0.07	三温糖	0.3	1.5 kg	¥210.60	¥315.90	¥0.07	
塩	0.3	0.7 kg	¥204.12	¥142.88	¥0.03	塩	0.3	0.7 kg	¥204.12	¥142.88	¥0.03	
					平成27年度 1食あたりの税込食材費						平成30年度 1食あたりの税込食材費	
					<b>¥239.46</b>						<b>¥247.88</b>	<b>¥8.42</b>
			[内訳]						[内訳]			
			主食		<b>¥70.00</b>				主食		<b>¥73.57</b>	<b>¥3.57</b>
			牛乳		<b>¥43.90</b>				牛乳		<b>¥45.78</b>	<b>¥1.88</b>
			副食		<b>¥125.56</b>				副食		<b>¥128.53</b>	<b>¥2.97</b>

【例3】 麺（パスタ）

平成27年度						平成30年度						平成30年度－ 平成27年度対比	
献立	1人分量 (g)	4600人分 総量 A	単位当り 税込単価 B	食材総額 C (A×B)	1人分価格 D (C÷4600)	献立	1人分量 (g)	4600人分 総量 E	単位当り 税込単価 F	食材総額 G (E×F)	1人分価格 H (G÷4600)	I (H－D)	
<b>細麺パスタ</b>					<b>¥71.60</b>	<b>細麺パスタ</b>					<b>¥74.53</b>	<b>¥2.93</b>	
細麺パスタ	170	4600 ケ	¥71.60	¥329,360.00	¥71.60	細麺パスタ	170	4600 ケ	¥74.53	¥342,838.00	¥74.53		
<b>牛乳</b>					<b>¥43.90</b>	<b>牛乳</b>					<b>¥45.78</b>	<b>¥1.88</b>	
牛乳	200ml	4600 本	¥43.90	¥201,940.00	¥43.90	牛乳	200ml	4600 本	¥45.78	¥210,588.00	¥45.78		
<b>ミートソース</b>					<b>¥124.03</b>	<b>ミートソース</b>					<b>¥121.89</b>	<b>¥△2.14</b>	
SPF豚挽き肉	55	260 kg	¥840.96	¥218,649.60	¥47.53	SPF豚挽き肉	55	260 kg	¥766.80	¥199,368.00	¥43.34		
ハム	13	60 kg	¥2,133.00	¥127,980.00	¥27.82	ハム	13	60 kg	¥2,133.00	¥127,980.00	¥27.82		
ピーマン	10	50 kg	¥1,223.64	¥61,182.00	¥13.30	ピーマン	10	50 kg	¥1,242.00	¥62,100.00	¥13.50		
玉葱	30	140 kg	¥216.90	¥30,366.00	¥6.60	玉葱	30	140 kg	¥237.60	¥33,264.00	¥7.23		
人参	13	60 kg	¥309.27	¥18,556.20	¥4.03	人参	13	60 kg	¥406.80	¥24,408.00	¥5.31		
トマトケチャップ	44	68 袋	¥799.20	¥54,345.60	¥11.81	トマトケチャップ	44	68 袋	¥799.20	¥54,345.60	¥11.81		
トマトペースト	3.6	5 缶	¥1,544.40	¥7,722.00	¥1.68	トマトペースト	3.6	5 缶	¥1,544.40	¥7,722.00	¥1.68		
ウスターソース	6	13 本	¥453.60	¥5,896.80	¥1.28	ウスターソース	6	13 本	¥453.60	¥5,896.80	¥1.28		
おろしにんにく	1	5 kg	¥629.99	¥3,149.95	¥0.68	おろしにんにく	1	5 kg	¥550.80	¥2,754.00	¥0.60		
おろし生姜	1	5 kg	¥716.39	¥3,581.95	¥0.78	おろし生姜	1	5 kg	¥631.80	¥3,159.00	¥0.69		
三温糖	2	9 kg	¥199.44	¥1,794.96	¥0.39	三温糖	2	9 kg	¥210.60	¥1,895.40	¥0.41		
コンソメ	0.48	5 袋	¥378.00	¥1,890.00	¥0.41	コンソメ	0.48	5 袋	¥453.60	¥2,268.00	¥0.49		
クラスメイト	3.5	16 kg	¥2,140.00	¥34,240.00	¥7.44	クラスメイト	3.5	16 kg	¥2,140.00	¥34,240.00	¥7.44		
胡椒	0.02	0.1 kg	¥943.19	¥94.32	¥0.02	胡椒	0.02	0.1 kg	¥993.60	¥99.36	¥0.02		
澱粉	1.5	7 kg	¥169.66	¥1,187.62	¥0.26	澱粉	1.5	7 kg	¥176.00	¥1,232.00	¥0.27		
<b>ダイコンマリネ</b>					<b>¥18.50</b>	<b>ダイコンマリネ</b>					<b>¥19.63</b>	<b>¥1.13</b>	
大根	25	120 kg	¥251.64	¥30,196.80	¥6.56	大根	25	120 kg	¥311.40	¥37,368.00	¥8.12		
きゅうり	5	20 kg	¥1,008.72	¥20,174.40	¥4.39	きゅうり	5	20 kg	¥1,004.40	¥20,088.00	¥4.37		
ホールコーン	10	45 kg	¥519.38	¥23,372.10	¥5.08	十勝産ホールコーン	10	45 kg	¥432.00	¥19,440.00	¥4.23		
人参	5	20 kg	¥309.27	¥6,185.40	¥1.34	人参	5	20 kg	¥406.80	¥8,136.00	¥1.77		
キャノーラ油	1.2	4 本	¥401.22	¥1,604.88	¥0.35	キャノーラ油	1.2	4 本	¥434.70	¥1,738.80	¥0.38		
ブラックペッパー	0.02	5 袋	¥99.36	¥496.80	¥0.11	ブラックペッパー	0.02	5 袋	¥112.32	¥561.60	¥0.12		
穀物酢	1.5	4 本	¥399.60	¥1,598.40	¥0.35	穀物酢	1.5	4 本	¥361.80	¥1,447.20	¥0.31		
三温糖	1.2	5.5 kg	¥199.44	¥1,096.92	¥0.24	三温糖	1.2	5.5 kg	¥210.60	¥1,158.30	¥0.25		
塩	0.4	1.8 kg	¥204.12	¥367.42	¥0.08	塩	0.4	1.8 kg	¥204.12	¥367.42	¥0.08		
					平成27年度 1食あたりの税込食材費 <b>¥258.03</b>						平成30年度 1食あたりの税込食材費 <b>¥261.83</b>	<b>¥3.80</b>	
					【内訳】						【内訳】		
					主食						主食	¥74.53	¥2.93
					牛乳						牛乳	¥45.78	¥1.88
					副食						副食	¥141.52	¥△1.01
					<b>¥71.60</b>								
					<b>¥43.90</b>								
					<b>¥142.53</b>								

## ○地産地消と地場産野菜の導入状況

### ○パンの地産地消

・平成27年度 帯広産小麦100%（「ゆめちから」「キタホナミ」）のパン・麺類（ラーメン・うどん・パスタ・やきそば）を提供。

### ○米飯の地産地消

- ・学校給食で提供する米飯は、北海道産米を使用。
- ・平成20年度から、化学肥料や化学農薬の使用を必要最小限に抑えるなど、環境に配慮したイエスクリーン米（ななつぼし）を使用。

### ○野菜の産地別導入状況

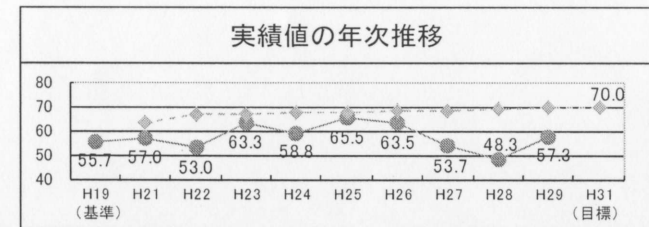
帯広市第六期総合計画・・・成果指標：「学校給食における地場産野菜の導入率」 基準値(H19年 55.7%)、目標値(H31年 70%)

指標の説明：地場産野菜の使用量が、学校給食に使用する野菜の総使用量に占める割合。食育の推進や健やかな体の育成の取り組みを測る指標として設定します。

区 分		平成27年度	平成28年度	平成29年度
購入量 (kg)	市内	65,451	41,376	65,159
	十勝管内	73,820	73,612	72,051
	道内	49,378	43,554	33,418
	道外	70,601	79,312	69,047
	合 計	259,250	237,854	239,675
	帯広・十勝産	139,271	114,988	137,210
	前年比		82.6%	119.3%
割合 (%)	市内	25.2%	17.4%	27.2%
	十勝管内	28.5%	30.9%	30.1%
	道内	19.0%	18.3%	13.9%
	道外	27.2%	33.3%	28.8%
	合 計	100.0%	100.0%	100.0%
	地産地消率(帯・十)	53.7%	48.3%	57.3%

○成果指標：「学校給食における地場産野菜の導入率」

成果指標	単位	H29(実績)	判定
		H29(目標)	
5 学校給食における地場産野菜の導入率	%	57.3	d
		69.3	



○調味料(味噌・醤油)の使用状況

区 分	平成27年度	平成28年度	平成29年度
味噌(kg)	6,378	6,378	7,103
前年対比		100.0%	111.4%
醤油(ℓ)	10,944	10,944	10,566
前年対比		100.0%	96.5%

・本別町渋谷醸造。原料は、十勝産大豆

○主な副食材料の導入状況(平成29年度)

食 材	使用量	原材料の産地別内訳			備 考
		十 勝 館 内	道内・国内	外国	
SPF豚肉 (kg)	10,397	10,397	0	0	
豚肉 (kg)	35,076	13,002	22,074	0	※道内・国内の内訳: 全て道内産
鶏肉 (kg)	22,771	12,288	10,483	0	※道内・国内の内訳: 全て道内産
牛肉 (kg)	3,710	330	3,380	0	※道内・国内の内訳: 全て道内産
鶏卵 (kg)	2,148	0	2,148	0	※道内・国内の内訳: 全て道内産
豆腐 (丁)	24,718	24,718	0	0	
油揚 (kg)	3,260	3,260	0	0	
果物 (kg)	7,469	0	2,644	4,825	いちご、ぶどう、梨、みかん、りんご、バナナ、オレンジ

平成29年度 野菜の産地別導入状況

区分	平成29年度						平成28年度					
	市内	十勝管内	道内	道外	合計	有機無(低)農薬野菜	市内	十勝管内	道内	道外	合計	有機無(低)農薬野菜
じゃが芋	6,466	12,705	0	4,129	23,300	0	14,839	15,150	10	11	30,010	0
	27.8%	54.5%	0.0%	17.7%	100.0%	0.0%	49.4%	50.5%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%
玉ネギ	26,062	4,920	12,760	5,410	49,152	13,710	4,240	14,470	15,370	9,660	43,740	3,670
	53.0%	10.0%	26.0%	11.0%	100.0%	27.9%	9.7%	33.1%	35.1%	22.1%	100.0%	0.0%
大根	740	2,890	5,610	8,493	17,733	0	1,283	3,393	3,762	9,154	17,592	0
	4.2%	16.3%	31.6%	47.9%	100.0%	0.0%	7.3%	19.3%	21.4%	52.0%	100.0%	0.0%
にんじん	14,354	13,905	3,179	12,950	44,388	12,330	5,290	17,090	7,480	15,640	45,500	5,190
	32.3%	31.3%	7.2%	29.2%	100.0%	27.8%	11.6%	37.6%	16.4%	34.4%	100.0%	0.0%
ごぼう	3,716	2,610	0	46	6,372	0	5,993	610	38	0	6,641	0
	58.3%	41.0%	0.0%	0.7%	100.0%	0.0%	90.2%	9.2%	0.6%	0.0%	100.0%	0.0%
キャベツ	4,260	4,084	674	13,944	22,962	3,620	1,584	4,820	4,710	16,918	28,032	1,584
	18.6%	17.8%	2.9%	60.7%	100.0%	15.8%	5.7%	17.2%	16.8%	60.4%	100.0%	5.7%
白菜	0	3,830	0	2,610	6,440	0	0	2,240	660	1,020	3,920	0
	0.0%	59.5%	0.0%	40.5%	100.0%	0.0%	0.0%	57.1%	16.8%	26.0%	100.0%	0.0%
長ネギ	3,380	215	0	4,517	8,112	0	1,946	555	90	5,850	8,441	0
	41.7%	2.7%	0.0%	55.7%	100.0%	0.0%	23.1%	6.6%	1.1%	69.3%	100.0%	0.0%
ほうれん草	296	2,841	391	991	4,519	0	38	2,156	927	2,101	5,223	0
	6.5%	62.9%	8.7%	21.9%	100.0%	0.0%	0.7%	41.3%	17.8%	40.2%	100.0%	0.0%
冷凍(枝豆・コーン・ブロッコリー・いんげん)	0	18,851	914	2,882	22,647	0	0	7,676	4,464	5,488	17,628	0
	0.0%	83.2%	4.0%	12.7%	100.0%	0.0%	0.0%	43.5%	25.3%	31.1%	100.0%	0.0%
チンゲン菜	640	30	1,400	1,460	3,530	560	240	198	1,015	1,410	2,863	170
	18.1%	0.8%	39.7%	41.4%	100.0%	15.9%	8.4%	6.9%	35.5%	49.2%	100.0%	0.0%
豆類	2,690	0	0	0	2,690	0	2,640	0	0	0	2,640	0
	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%
その他	2,555	5,170	8,490	11,615	27,830	0	3,283	5,253	5,027	12,061	25,624	0
	9.2%	18.6%	30.5%	41.7%	100.0%	0.0%	12.8%	20.5%	19.6%	47.1%	100.0%	0.0%
合計	65,159	72,051	33,418	69,047	239,674	30,220	41,376	73,612	43,554	79,312	237,853	10,614
	27.2%	30.1%	13.9%	28.8%	100.0%	12.6%	17.4%	30.9%	18.3%	33.3%	100.0%	4.5%
	57.3%						48.3%					

## ○給食を提供するために必要な経費

### 1 保護者の負担と帯広市の負担

学校給食を提供するために必要な経費は、学校給食法に基づいて、食材購入にかかる経費は「給食費」として保護者負担、食材費以外の経費は帯広市の負担とされています。

【平成 30 年度予算】

①学校給食センター管理費	487,264 千円
・臨時調理員の賃金、光熱水費、 施設設備費、給食配送業務費など	
②学校給食業務費	639,703 千円
・食材購入に係る経費 = 給食費	
①+② 合計	1,126,967 千円

### 2 給食費の収納方法

保護者が負担する給食費は、校長が取りまとめて納めていただいています。

【現行の給食費の月別負担額】

月	回数	小学校	中学校
4 月	—	—	—
5 月	1	4,000円	5,000円
6 月	2	4,000円	5,000円
7 月	3	4,000円	5,000円
8 月	—	—	—
9 月	4	4,000円	5,000円
10 月	5	4,000円	5,000円
11 月	6	4,000円	5,000円
12 月	7	4,000円	5,000円
1 月	8	4,000円	5,000円
2 月	9	5,000円	7,000円
3 月	10	6,700円	7,150円
計	—	43,700円	54,150円

給食費の支払方法は、現金払いが 21%、口座振替が 53%、就学援助などからの委任払いが 26%となっています。

### 3 給食費の収納状況

現年度分の給食費は、平成 27 年度以降、減少傾向にあり、収納率は 98%台中盤を維持していますが、平成 29 年度の繰越額（未納額）は、8,347,445 円となっています。

滞納繰越分は、35 百万円前後で推移しており、減少傾向にありますが、引き続き負担の公平性を確保するため、納付督促などを行い、収納に努めていきます。

なお、給食費の未納による食材購入の影響はなく、予定される収納額と同額の食材費により調達する仕組みとなっています。

(単位:円)

年 度	現 年 度 分			
	調定額	収入額	繰越額	収納率
平成27年度	644,401,913	635,378,178	9,023,735	98.60%
平成28年度	637,033,153	628,560,993	8,472,160	98.67%
平成29年度	629,606,460	621,259,015	8,347,445	98.67%

(単位:円)

年 度	滞 納 繰 越 分				
	調定額	収入額	不納欠損	繰越額	収納率
平成27年度	35,900,118	7,604,996	2,265,418	26,029,704	21.18%
平成28年度	35,053,439	6,821,422	1,734,165	26,497,852	19.46%
平成29年度	34,970,012	7,851,831	1,746,671	25,371,510	22.45%

### 4 経済的に困難な家庭への対応

経済的な理由で給食費の支払いが困難な方に対しては、給食費など子どもの就学に要する経費を援助する制度（就学援助制度）があります。

詳しくは学校教育課（電話 65-4203）へお問い合わせください。

## お知らせ 給食費改定について諮問しました

### 給食費改定を諮問した理由

帯広市の学校給食は、平成27年度から現学校給食センターを稼働し、新たに主食に麺類を加えたほか、和え物やサラダを1品増やすなどの充実を図り、給食を提供しています。

しかし、近年、お米や野菜など食材価格の高騰が続いており、主食の食材価格が上昇した分、副食分（おかず）の食材費が圧迫されています。

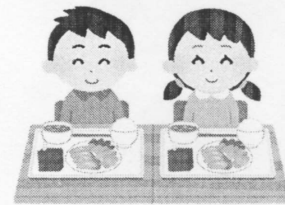
また、小学校における外国語活動・英語科の導入や学習活動の充実に伴う年間の授業時数を確保するため、来年度から小中学校とも授業日数を3日増やす見込みとなっています。

こうした状況を受けて教育委員会は、食育の推進など学校給食が持つ様々な役割を今後も安定的に維持していくため、給食費の改定について帯広市学校給食センター運営委員会に諮問しました。

### 諮問の内容

- ☆ 1日あたりの単価については、主食分の値上がりにより副食費が圧迫されている価格相当分を増額することとし、小学校で5円、中学校で6円を増額します。
- ☆ 年間給食費を算定する基準日数については、実際に提供されている日数との差及び来年度以降見込まれる授業日数の増を勘案し、5日増やして195日とします。

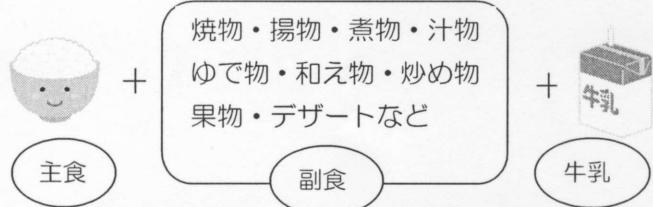
区分		改定前	改定後	改定内容
小学校	1人1日あたり	230円	235円	5円増額
	1人1年あたり	43,700円	45,825円	2,125円増額
中学校	1人1日あたり	285円	291円	6円増額
	1人1年あたり	54,150円	56,745円	2,595円増額



※ 1年あたり給食費＝1日あたり単価×基準日数（改定前190日、改定後195日）

【現行単価での一食あたりの給食費内訳】			
	■主食	■牛乳	■副食
小学校(230円)			
平成27年度	40.69	43.90	145.41
	+3.47	+1.88	▲5.35
平成30年度	44.16	45.78	140.06
中学校(285円)			
平成27年度	50.94	43.90	190.16
	+4.80	+1.88	▲6.68
平成30年度	55.74	45.78	183.48

副食費とは、給食献立のうち主食（ご飯・パン・麺類）と牛乳以外のおかず（主菜・副菜・汁物・デザート等）を作るのに必要な食材費です。



- ★ 副食の充実、栄養バランスに大きく影響するため、学校給食においても副食費の確保はとても重要です。安全・安心で多様な食材を適切に組み合わせ、季節ごとの旬な食材の利用、様々なメニューの提供など、バリエーションに富んだ献立の工夫により、「楽しい学校給食」を提供し、児童生徒が食への興味・関心を持ってもらうことで、学校生活をより豊かにすることに繋がると考えています。

### 今後の進め方

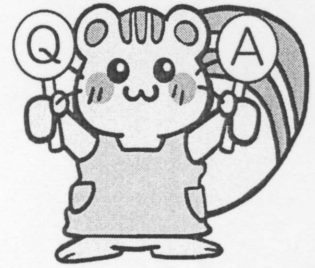
来年1月下旬に運営委員会から答申を受け、来年度予算の編成作業と併せて、給食費の改定について検討します。



## 給食費について Q&A

Q1. 給食の費用は誰がどのように負担しているのですか？

A1. 学校給食を提供するために必要な経費は、学校給食法に基づいて、食材購入にかかる経費は「給食費」として保護者負担、食材費以外の経費（人件費、光熱水費、施設設備費など）は帯広市の負担とされています。



Q2. 給食費改定によりどんな効果がありますか？

A2. 給食費の改定により、子どもたちにとって魅力ある献立内容の一層の充実を図ることができるようになります。  
(例)・地元産食材や旬の食材を使用した特色ある献立の充実  
・様々なメニューや行事食の充実

Q3. 経済的に困難な家庭にはどのような対応がありますか？

A3. 経済的理由で給食費の支払いが困難な方に対しては、給食費など子どもの就学に要する経費を援助する制度（就学援助制度）があります。  
詳しくは学校教育課（電話 65-4203）へお問い合わせください。



Q4. これまでどんな取り組みをしてきたのですか？

A4. 栄養価等を維持しながら価格高騰に対応するため、次のような取り組みを行ってきました。  
・安価な食材に変更するなど、献立内容の調整を行いました。  
・食材の規格を見直すなどして、入札参加者を増やすことにより、食材購入費を抑える調整をしてきました。

Q5. 来年10月に消費税が10%に改定されることが予定されていますが、再度給食費の値上げをするのですか？

A5. 食材の購入には軽減税率が適用され、8%に据え置かれる見込みのため、給食費の値上げは予定していません。



### 【問合せ先】

帯広市教育委員会 学校教育部 学校給食センター  
電話 0155-49-1900

平成30年11月発行

## ○帯広市学校給食センター条例

昭和39年10月 3 日条例第46号

## (目的)

**第1条** この条例は、帯広市学校給食センター（以下「学校給食センター」という。）の設置及び運営について必要な事項を定めることを目的とする。

## (設置)

**第2条** 本市に、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定による教育機関として、学校給食法（昭和29年法律第160号）に規定する学校給食の実施に必要な施設を次のとおり設置する。

名称	位置
帯広市第一学校給食センター	帯広市南町南 8 線42番地 3
帯広市第二学校給食センター	帯広市南町南 8 線42番地 3

## (職員)

**第3条** 学校給食センターに、センター長その他必要な職員を置く。

## (給食代金)

**第4条** 学校給食センターが実施する給食の代金は、別表に定めるとおりとする。

- 2 前項の給食代金は、学校給食法第11条第2項の規定により保護者が負担する学校給食費として校長が取りまとめ、別に定める日までに納付しなければならない。
- 3 第1項の給食代金は、必要があると認めるときは、減額することができる。

## (運営委員会)

**第5条** 教育委員会の附属機関として、帯広市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）を置く。

- 2 運営委員会は、教育委員会の諮問に応じて答申し、又は必要な意見を具申するものとする。

## (組織)

**第6条** 運営委員会は、委員20人以内をもって組織し、学校及び関係行政機関の職員、関係団体の構成員並びに学識経験者のうちから教育委員会が任命する。

- 2 委員の任期は2年とし再任されることを妨げない。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

## (会長及び副会長)

**第7条** 運営委員会に、会長及び副会長各1名を置き、委員の互選によりこれを定める。

- 2 会長は、会務を総理し、運営委員会を代表する。
- 3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第8条 運営委員会の会議は、会長が招集する。

2 運営委員会の会議は、委員の定数の半数以上の委員が出席しなければ開くことができない。

3 運営委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

(委任規定)

第9条 この条例の施行について、必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則 (平成26年12月16日条例第35号)

(施行期日)

1 この条例は、平成27年4月1日から施行する。

別表 (第4条関係)

給食代金

区分	金額
小学校	1人1年当たり 43,700円 (1人1日当たり230円)
中学校	1人1年当たり 54,150円 (1人1日当たり285円)