

令和6年度 学校給食センター決算概要

説明資料 1

① 学校給食センター管理費（管理運営）

歳出■事務事業番号(0792、0793、2109)		
○報酬	136,000 円（	▲221,000 円）
○報償費	20,000 円（	+0 円）
○旅 費	194,830 円（	▲79,170 円）
○消耗品費	21,169,527 円（	▲75,473 円）
○燃料費	43,790,899 円（	▲8,379,101 円）
○光熱水費※12月補正予算15,148,000円迄	93,536,420 円（	▲3,352,580 円）
○修繕料	3,577,838 円（	▲164,162 円）
○通信運搬費	551,598 円（	▲29,402 円）
○手数料	5,459,081 円（	▲1,362,919 円）
○委託料	156,671,830 円（	▲1,093,170 円）
○使用料及び賃借料	4,067,246 円（	▲28,754 円）
○負担金	96,285 円（	▲4,715 円）
<hr/>		
合 計	329,271,554 円（	▲14,790,446 円）
【参考】人件費（人事課振替分） 342,213,695 円（ ▲1,763,305 円）		
（報酬234,929,827円、通勤手当9,733,347円、		
期末勤勉手当68,611,472円、共済費 28,939,049円）		
<hr/>		
歳入		
●使用料	8,036 円（	+1,036 円）
（ガスバルク1台、電柱4本、駐車場）		
●行政財産貸付料(自動販売機2台)	86,704 円（	▲17,296 円）
●学校給食費収入(過年度分)	6,357,486 円（	+778,486 円）
●雑 入（廃油売払）	287,892 円（	▲328,108 円）
●繰入金（公共施設等整備保全基金）	2,555,520 円（	▲143,480 円）
<hr/>		
合 計	9,295,638 円（	+290,638 円）
一般財源	319,975,916 円（	▲15,081,084 円）

第七期帯広市総合計画における学校給食の充実

- ①学校給食センター管理運営業務
学校給食センターを管理運営し、安全・安心な学校給食を提供します。
- ②学校給食業務
安全・安心な学校給食の提供により、健全な心と体の育成をはかります。
- ③食育推進事業
学校給食における地元産食材の活用や教科を通して食育をすすめ、食に関する正しい理解を促進します。

歳出：決算総額	1,034,566,406 円（	▲20,677,594 円）
① 管理運営費	329,271,554 円（	▲14,790,446 円）
② 給食業務費	698,645,035 円（	▲5,625,965 円）
③ 食育推進事業費	6,649,817 円（	▲261,183 円）
<hr/>		
歳入：決算総額	690,861,458 円（	▲22,435,542 円）
使用料	8,036 円（	+1,036 円）
財産運用収入	86,704 円（	▲17,296 円）
雑入	690,766,718 円（	▲22,419,282 円）
学校給食費収入	687,901,406 円（	▲21,948,594 円）
雑入		
不用品売払等	287,892 円（	▲328,108 円）
親子調理体験参加費	21,900 円（	+900 円）
繰入金（公共施設等整備保全基金）	2,555,520 円（	▲143,480 円）
※充当先		
① 管理運営費	9,295,638 円（	+290,638 円）
② 給食業務費	681,543,920 円（	▲22,727,080 円）
③ 給食推進事業費	21,900 円（	+900 円）
<hr/>		
一般財源額	343,704,948 円（	1,757,948 円）

② 学校給食業務費

歳出■事務事業番号(0794)		
○賄材料費		
主食（米、パン、麺）	95,205,681 円（	▲45,815,445 円）
副食	468,716,094 円（	+50,469,170 円）
牛乳	134,723,260 円（	▲10,279,690 円）
<hr/>		
合 計	698,645,035 円（	▲5,625,965 円）
<hr/>		
歳入		
●学校給食費収入（現年度分）	681,543,920 円（	▲22,727,080 円）
小学校(@262円)	409,196,009 円（	▲11,172,991 円）
中学校(@325円)	267,028,465 円（	▲10,997,535 円）
試食等	1,971,530 円（	▲294,470 円）
職 員(@208円)	3,347,916 円（	▲262,084 円）
<hr/>		
合 計	681,543,920 円（	▲22,727,080 円）
一般財源	17,101,115 円（	+17,101,115 円）

③ 食育推進事業費
歳出■事務事業番号(3594)

○報償費	40,000 円（	▲40,000 円）
○消耗品費	1,868,257 円（	▲219,743 円）
（給食だより、食育PR、試作資材等）		
○賄材料費	4,500,000 円（	+0 円）
（おいしい給食プロジェクト）		
○委託料(栄養ソフト保守)	59,400 円（	▲600 円）
○使用料及び賃借料	182,160 円（	▲840 円）
（印刷機リース等）		
<hr/>		
合 計	6,649,817 円（	▲261,183 円）
<hr/>		
歳入		
●その他臨時的収入		
（親子調理体験教室参加費）	21,900 円（	+900 円）
<hr/>		
合 計	21,900 円（	+900 円）
一般財源	6,627,917 円（	▲262,083 円）

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

説明資料2

検査年月日 令和 7 年 9 月 26 日 (金)
学校(調理場)名 帯広市学校給食センター
給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名
定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史
給食対象人員 13,000 人

センター長 今野 さゆり

調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	6	また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	7	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	9	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
給水設備	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	<input type="checkbox"/> A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用に別に整備されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	<input type="checkbox"/> A・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
防そ・防虫	37	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	38	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	40	床に破損箇所はないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	<input type="checkbox"/> A・B・C
日常点検	43	日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 7 年 9 月 26 日 (金)
学校(調理場)名 帯広市学校給食センター
給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名
定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史
給食対象人員 13,000 人

センター長 今野 さゆり

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存してるか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	<div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	<div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	<div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	<div>A</div> ・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 7 年 9 月 26 日 (金)

学校（調理場）名 帯広市学校給食センター

給食従事者： 栄養教諭等 8 名、 調理員 100 名

定期検査票作成者（職・氏名） 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 13,000 人

センター長 今野 さゆり

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	<div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月 2 回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	<div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C <div>A</div> ・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	<div>A</div> ・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

令和7年度学校給食嗜好調査実施概要

1. 目的

児童生徒に好まれている献立、苦手と感じられている献立を把握するとともに、各献立の量を調査することで、より適正な献立作成への反映や目玉メニューの確立などにつなげるための基礎資料とすることを目的として調査を実施した。

2. 調査の概要

(1) 実施校

小学校 A コース（4校） 稲田小・開西小・明和小・大空学園（前期）

小学校 B コース（4校） 西小・明星小・緑丘小・栄小

中学校コース（5校） 第一中・第五中・緑園中・翔陽中・大空学園（後期）

※市内小・中学校から広域的に抽出して実施し、年度推移を見るため実施校は毎年固定する。

(2) 対象者 小学校5年生、中学校2年生

(3) 配付数

コース	学校名	対象者数（人）	回答数	回答率
小学校 A	稲田小学校	78	75	96.2%
	開西小学校	31	28	90.3%
	明和小学校	37	34	91.9%
	大空学園（前期）	50	51	102.0%
小学校 B	西小学校	31	25	80.6%
	明星小学校	58	54	93.1%
	緑丘小学校	76	72	94.7%
	栄小学校	62	58	93.5%
小学校計		423	397	93.9%
中学校	第一中学校	163	130	79.8%
	第五中学校	111	94	84.7%
	緑園中学校	103	96	93.2%
	翔陽中学校	164	131	79.9%
	大空学園（後期）	55	47	85.5%
中学校計		596	498	83.6%
合計		1,019	895	87.8%

※対象者数（人）は令和7年5月1日現在 学級編制より

3. 調査方法

(1) 実施依頼文、メニュー一覧表を給食配送車にて市内小中学校へ配付した。

(2) 各学校にてメニュー一覧表に記載の二次元コードをタブレット端末で読み取り、グーグルフォームで作成したアンケートに回答をいただいた。

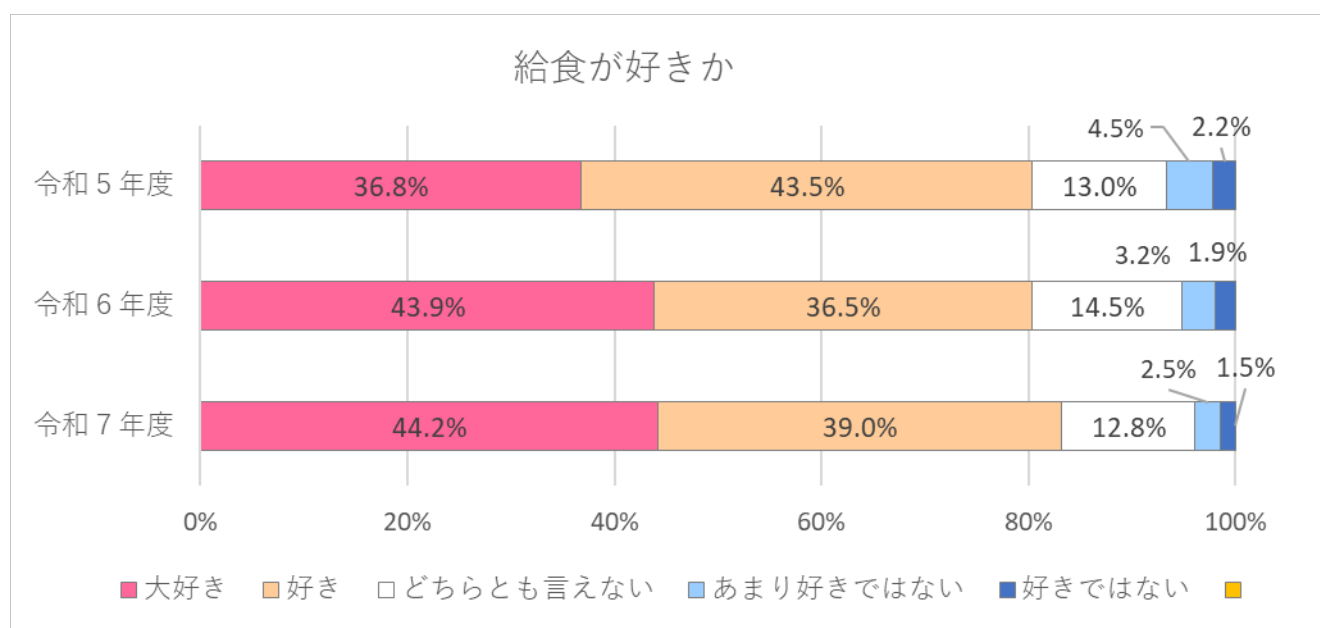
4. スケジュール

(1) 各校への実施依頼・メニュー一覧表配付	令和7年 9月 1日 (金)
(2) 調査締め切り	令和7年 9月19日 (金)
(3) 集計・分析	令和7年 9月
(4) 公表 (学校給食センター運営委員会)	令和7年11月11日 (火)

5. 結果概要

(1) 学校給食に関する嗜好 (給食が好きか)

区分	令和5年度		令和6年度		令和7年度	
大好き	324	36.8%	386	43.9%	396	44.2%
好き	383	43.5%	321	36.5%	349	39.0%
どちらとも言えない	114	13.0%	128	14.5%	115	12.8%
あまり好きではない	40	4.5%	28	3.2%	22	2.5%
好きではない	19	2.2%	17	1.9%	13	1.5%
計	880	100.0%	880	100.0%	895	100.0%

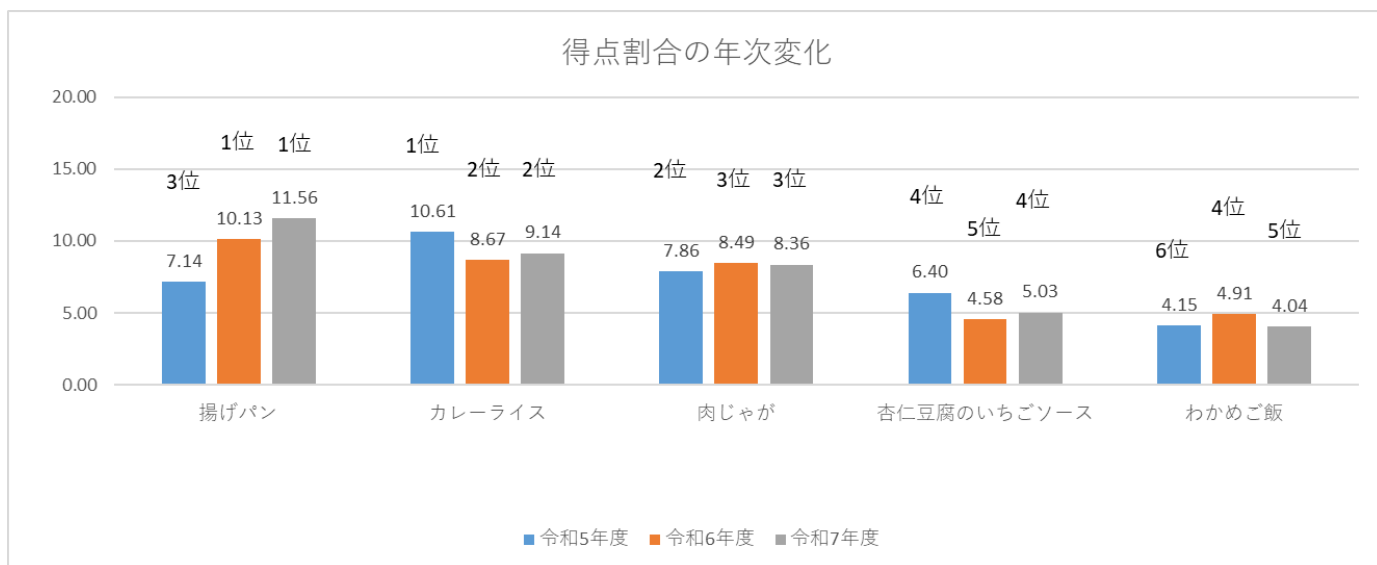


【傾向】

学校給食が大好きまたは好きと回答した児童生徒の割合は83.2%となり、前年度と比較し2.8%増加した。

(2) 全献立のベスト3

区分	令和 5 年度			令和 6 年度			令和 7 年度			
	メニュー	得点	得点割合	メニュー	得点	得点割合	メニュー	得点	得点割合	
第 1 位	カレーライス	560	10.6%	揚げパン	535	10.1%	揚げパン	621	11.6%	
第 2 位	肉じゃが	415	7.9%	カレーライス	458	8.7%	カレーライス	491	9.1%	
第 3 位	揚げパン	377	7.1%	肉じゃが	448	8.5%	肉じゃが	449	8.4%	
第 4 位	杏仁豆腐のいちごソース	338	6.4%	わかめご飯	259	4.9%	杏仁豆腐のいちごソース	270	5.0%	
第 5 位	フルーツ白玉	225	4.3%	杏仁豆腐のいちごソース	242	4.6%	わかめご飯	217	4.0%	
総得点			5,280	総得点			5,280点	総得点		5,370点



【傾向】

前年度同様に揚げパンが第1位、カレーライスが第2位、肉じゃがが第3位となった。

6. その他

調査結果については、今後の献立作成の際の参考とするとともに、3月の卒業シーズンを迎えて人気献立の提供をおこなうほか、人気のない献立については見直しについて検討を行うもの。

学校給食運営委員会での公表を経た後に、各学校への報告及び市ホームページへの掲載を行うもの。

令和7年度学校給食嗜好調査集計表

1 学校給食に関する嗜好（給食が好きか）

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
大好き	396	44.2%	233	58.7%	163	32.7%
好き	349	39.0%	123	31.0%	226	45.4%
どちらとも言えない	115	12.8%	29	7.3%	86	17.3%
あまり好きではない	22	2.5%	8	2.0%	14	2.8%
好きではない	13	1.5%	4	1.0%	9	1.8%
計	895	100.0%	397	100.0%	498	100.0%

○好きな理由

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
おいしい給食が食べられるから	438	58.8%	199	55.9%	239	61.4%
みんなと一緒に食べられるから	200	26.8%	102	28.7%	98	25.2%
地場産物をたくさん使った給食が食べられるから	10	1.3%	6	1.7%	4	1.0%
栄養バランスのとれたものが食べられるから	55	7.4%	17	4.8%	38	9.8%
食べたことがないものが食べられるから	27	3.6%	19	5.3%	8	2.1%
その他	15	2.0%	13	3.7%	2	0.5%
計	745	100.0%	356	100.0%	389	100.0%

○苦手な理由

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
苦手な食べ物があるから	18	51.4%	7	58.3%	11	47.8%
食べたことがないものが出るから	1	2.9%	0	0.0%	1	4.3%
量が多いから	2	5.7%	1	8.3%	1	4.3%
おなかがすいていないから	5	14.3%	2	16.7%	3	13.0%
食べる時間が短いから	2	5.7%	0	0.0%	2	8.7%
その他	7	20.0%	2	16.7%	5	21.7%
計	35	100.0%	12	100.0%	23	100.0%

2 メニューに関する嗜好（好きなメニュー、苦手なメニュー）

- ・献立の分類については、別紙「献立表」のとおり
- ・全献立におけるベスト3の回答のほか、ごはん、丼・カレー、パン、めん、汁物、主菜、副菜、果物・デザートの各区分ごとに好きなメニューを回答。

（1）全献立のベスト3

- ・全献立中の人気メニューベスト3について、調査回答者895人から、2,685件の回答があった。（1人あたり最大3件まで回答可能）
- ・回答のあった1位のメニューに3点、2位に2点、3位に1点を乗じて得点を算出した。

① 全体	回答者数	895 人	回答数	2,685 件
順位	メニュー	得点	構成比	
1位	揚げパン	621	11.6%	
2位	カレーライス	491	9.1%	
3位	肉じゃが	449	8.4%	
4位	杏仁豆腐のいちごソース	270	5.0%	
5位	わかめご飯	217	4.0%	

② 小学校（５年生）		回答者数	397 人	回答数	1,191 件
順位	メニュー		得点	構成比	
1位	揚げパン		347	14.6%	
2位	カレーライス		230	9.7%	
3位	肉じゃが		155	6.5%	
4位	わかめご飯		114	4.8%	
5位	キャベツの梅和え		113	4.7%	

③ 中学校（2年生）	回答者数	498 人	回答数	1,494 件
順位	メニュー	得点	構成比	
1位	肉じゃが	294	9.8%	
2位	揚げパン	274	9.2%	
3位	カレーライス	261	8.7%	
4位	杏仁豆腐のいちごソース	177	5.9%	
5位	フルーツ白玉	123	4.1%	

(2) ごはん

○好き

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	わかめご飯	446	54.3%
2位	かき揚げ丼	136	16.5%
3位	ご飯	118	14.4%
4位	チャーハン	59	7.2%
5位	コーンピラフ	33	4.0%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	わかめご飯	216	54.4%
2位	かき揚げ丼	45	11.3%
3位	チャーハン	41	10.3%
4位	ご飯	39	9.8%
5位	チキンライス	18	4.5%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	わかめご飯	230	46.2%
2位	かき揚げ丼	91	18.3%
3位	ご飯	79	15.9%
4位	五目ご飯	21	4.2%
5位	好きなものはない	18	3.6%

○苦手

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	380	44.9%
2位	紅鮭菜めし	104	12.3%
3位	コーンピラフ	102	12.1%
4位	五目ご飯	98	11.6%
5位	チキンライス	89	10.5%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	161	40.6%
2位	五目ご飯	56	14.1%
3位	紅鮭菜めし	49	12.3%
3位	かき揚げ丼	49	12.3%
5位	コーンピラフ	39	9.8%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	219	44.0%
2位	チキンライス	64	12.9%
3位	コーンピラフ	63	12.7%
4位	紅鮭菜めし	55	11.0%
5位	五目ご飯	42	8.4%

(3) カレー・丼

○好き

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	カレーライス	476	53.2%
2位	カラフル豚丼	126	14.1%
3位	チキンカレーライス	68	7.6%
4位	すき焼き丼	45	5.0%
5位	スタミナ丼	41	4.6%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	カレーライス	228	57.4%
2位	カラフル豚丼	42	10.6%
3位	チキンカレーライス	34	8.6%
4位	すき焼き丼	23	5.8%
5位	キーマカレー	19	4.8%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	カレーライス	248	49.8%
2位	カラフル豚丼	84	16.9%
3位	チキンカレーライス	34	6.8%
4位	スタミナ丼	27	5.4%
5位	好きなものはない	25	5.0%

○苦手

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	410	45.8%
2位	中華ちらし	120	13.4%
3位	あんかけ丼	108	12.1%
4位	キーマカレー	101	11.3%
5位	カラフル豚丼	53	5.9%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	184	46.3%
2位	中華ちらし	54	13.6%
3位	あんかけ丼	48	12.1%
4位	キーマカレー	41	10.3%
5位	カラフル豚丼	18	4.5%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	226	45.4%
2位	中華ちらし	66	13.3%
3位	あんかけ丼	60	12.0%
3位	キーマカレー	60	12.0%
5位	カラフル豚丼	35	7.0%

(4) パン

○好き

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	揚げパン	476	53.2%
2位	チョコチップパン	136	15.2%
3位	クリームパン	85	9.5%
4位	ナン	57	6.4%
5位	好きなものはない	36	4.0%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	揚げパン	240	60.5%
2位	チョコチップパン	45	11.3%
3位	セルフ焼きそばパン	27	6.8%
4位	ナン	26	6.5%
5位	クリームパン	23	5.8%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	揚げパン	236	47.4%
2位	チョコチップパン	91	18.3%
3位	クリームパン	62	12.4%
4位	ナン	31	6.2%
5位	好きなものはない	27	5.4%

○苦手

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	465	52.0%
2位	コッペパン	120	13.4%
3位	ナン	78	8.7%
4位	セルフ焼きそばパン	54	6.0%
5位	ブランパン	44	4.9%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	197	49.6%
2位	コッペパン	48	12.1%
3位	ナン	36	9.1%
4位	セルフ焼きそばパン	21	5.3%
5位	バターパン	20	5.0%
5位	ブランパン	20	5.0%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	268	53.8%
2位	コッペパン	72	14.5%
3位	ナン	42	8.4%
4位	セルフ焼きそばパン	33	6.6%
5位	ブランパン	24	4.8%

(5) めん

○好き

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	しょうゆラーメン	169	18.9%
2位	塩ラーメン	161	18.0%
3位	わかめうどん	84	9.4%
4位	担々麺	60	6.7%
5位	ペンネミートソース	58	6.5%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	しょうゆラーメン	98	24.7%
2位	塩ラーメン	70	17.6%
3位	わかめうどん	39	9.8%
4位	黒しょうゆラーメン	31	7.8%
5位	カレーうどん	27	6.8%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	塩ラーメン	91	18.3%
2位	しょうゆラーメン	71	14.3%
3位	わかめうどん	45	9.0%
4位	ペンネミートソース	35	7.0%
5位	担々麺	34	6.8%

○苦手

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	392	43.8%
2位	あんかけ焼きそば	99	11.1%
3位	上海風 焼きそば	56	6.3%
4位	チキンクリームペンネ	53	5.9%
5位	鶏ごぼううどん	38	4.2%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	173	43.6%
2位	あんかけ焼きそば	48	12.1%
3位	チキンクリームペンネ	25	6.3%
4位	鶏ごぼううどん	21	5.3%
4位	上海風 焼きそば	21	5.3%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	219	44.0%
2位	あんかけ焼きそば	51	10.2%
3位	上海風 焼きそば	35	7.0%
4位	チキンクリームペンネ	28	5.6%
5位	釜揚げスパゲティトマトソース	25	5.0%

(6) 汁物

○好き

① 全体		回答者数	895 人
順位	メニュー	回答数	構成比
1位	アルファベットスープ	164	18.3%
2位	コーンスープ	149	16.6%
3位	豚汁	139	15.5%
4位	みそ汁	105	11.7%
5位	白玉汁	63	7.0%

② 小学校（5年生）		回答者数	397 人
順位	メニュー	回答数	構成比
1位	アルファベットスープ	90	22.7%
2位	コーンスープ	66	16.6%
3位	みそ汁	45	11.3%
3位	豚汁	45	11.3%
5位	白玉汁	23	5.8%

③ 中学校（2年生）		回答者数	498 人
順位	メニュー	回答数	構成比
1位	豚汁	94	18.9%
2位	コーンスープ	83	16.7%
3位	アルファベットスープ	74	14.9%
4位	みそ汁	60	12.0%
5位	白玉汁	40	8.0%

○苦手

① 全体		回答者数	895 人
順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	435	48.6%
2位	豆腐と白菜のスープ	40	4.5%
3位	白玉汁	36	4.0%
4位	いも団子汁	30	3.4%
5位	みそ汁	29	3.2%
5位	すまし汁	29	3.2%
5位	ミネストローネ	29	3.2%

② 小学校（5年生）		回答者数	397 人
順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	193	48.6%
2位	白玉汁	23	5.8%
3位	いも団子汁	17	4.3%
3位	豆腐と白菜のスープ	17	4.3%
5位	みそ汁	16	4.0%

③ 中学校（2年生）		回答者数	498 人
順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	242	48.6%
2位	豆腐と白菜のスープ	23	4.6%
3位	すまし汁	20	4.0%
4位	ミネストローネ	19	3.8%
5位	みそちゃんこ鍋	14	2.8%

(7) 主菜

○好き

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	肉じゃが	325	36.3%
2位	さばのみそ煮	117	13.1%
3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	81	9.1%
4位	からあげ	47	5.3%
5位	ちくわの磯辺揚げ	37	4.1%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	肉じゃが	132	33.2%
2位	さばのみそ煮	59	14.9%
3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	37	9.3%
4位	からあげ	18	4.5%
5位	コロコロチキンのバジル風味	17	4.3%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	肉じゃが	193	38.8%
2位	さばのみそ煮	58	11.6%
3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	44	8.8%
4位	からあげ	29	5.8%
5位	ちくわの磯辺揚げ	23	4.6%

○苦手

① 全体

回答者数

895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	367	41.0%
2位	さばのみそ煮	45	5.0%
3位	オムレツ・トマトオムレツ	44	4.9%
4位	いわしの生姜煮	43	4.8%
5位	さばカレー煮	40	4.5%

② 小学校（5年生）

回答者数

397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	151	38.0%
2位	さばのみそ煮	24	6.0%
3位	オムレツ・トマトオムレツ	21	5.3%
4位	いわしの生姜煮	19	4.8%
5位	さばカレー煮	13	3.3%

③ 中学校（2年生）

回答者数

498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	216	43.4%
2位	さばカレー煮	27	5.4%
3位	筑前煮	25	5.0%
4位	いわしの生姜煮	24	4.8%
5位	オムレツ・トマトオムレツ	23	4.6%

(8) 副菜

○好き

① 全体

回答者数 895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	きなこポテトもち	363	40.6%
2位	キャベツの梅和え	122	13.6%
3位	大学いも	103	11.5%
4位	塩バターポテト	51	5.7%
5位	マカロニサラダ	41	4.6%

② 小学校（5年生）

回答者数 397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	きなこポテトもち	153	38.5%
2位	キャベツの梅和え	56	14.1%
3位	大学いも	49	12.3%
4位	塩バターポテト	33	8.3%
5位	マカロニサラダ	13	3.3%

③ 中学校（2年生）

回答者数 498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	きなこポテトもち	210	42.2%
2位	キャベツの梅和え	66	13.3%
3位	大学いも	54	10.8%
4位	マカロニサラダ	28	5.6%
5位	好きなものはない	23	4.6%

○苦手

① 全体

回答者数 895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	333	37.2%
2位	まめ豆サラダ	49	5.5%
3位	中華風海藻サラダ	33	3.7%
4位	きゅうり昆布	30	3.4%
5位	三色きんぴら	28	3.1%
5位	キャベツの梅和え	28	3.1%
5位	糸かま入りわかめの酢の物	28	3.1%

② 小学校（5年生）

回答者数 397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	140	35.3%
2位	まめ豆サラダ	21	5.3%
3位	三色きんぴら	17	4.3%
4位	大学いも	14	3.5%
4位	キャベツの梅和え	14	3.5%

③ 中学校（2年生）

回答者数 498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	193	38.8%
2位	まめ豆サラダ	28	5.6%
3位	きゅうり昆布	21	4.2%
3位	中華風海藻サラダ	21	4.2%
5位	糸かま入りわかめの酢の物	19	3.8%

(9) 果物・デザート

○好き

① 全体

回答者数 895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	杏仁豆腐のいちごソース	280	31.3%
2位	フルーツ白玉	178	19.9%
3位	フルーツカクテル	128	14.3%
4位	パインのクリームチーズ和え	113	12.6%
5位	ゼリー	69	7.7%

② 小学校（5年生）

回答者数 397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	杏仁豆腐のいちごソース	122	30.7%
2位	フルーツ白玉	73	18.4%
3位	フルーツカクテル	68	17.1%
4位	パインのクリームチーズ和え	39	9.8%
5位	ゼリー	29	7.3%

③ 中学校（2年生）

回答者数 498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	杏仁豆腐のいちごソース	158	31.7%
2位	フルーツ白玉	105	21.1%
3位	パインのクリームチーズ和え	74	14.9%
4位	フルーツカクテル	60	12.0%
5位	ゼリー	40	8.0%

○苦手

① 全体

回答者数 895 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	565	63.1%
2位	パインのクリームチーズ和え	96	10.7%
3位	杏仁豆腐のいちごソース	88	9.8%
4位	フルーツ白玉	41	4.6%
5位	ソフール元気ヨーグルト	39	4.4%

② 小学校（5年生）

回答者数 397 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	233	58.7%
2位	パインのクリームチーズ和え	47	11.8%
3位	杏仁豆腐のいちごソース	41	10.3%
4位	ソフール元気ヨーグルト	25	6.3%
5位	フルーツ白玉	24	6.0%

③ 中学校（2年生）

回答者数 498 人

順位	メニュー	回答数	構成比
1位	苦手なものはない	332	66.7%
2位	パインのクリームチーズ和え	49	9.8%
3位	杏仁豆腐のいちごソース	47	9.4%
4位	プリン	21	4.2%
5位	フルーツ白玉	17	3.4%

3 給食の量に関する嗜好（多いか、少ないか）

（１）ごはん

回答/区分	全体		小学校（５年生）		中学校（２年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	141	15.8%	59	14.9%	82	16.5%
少ない	116	13.0%	57	14.4%	59	11.8%
ちょうどいい	638	71.3%	281	70.8%	357	71.7%
合計	895	100.0%	397	100.0%	498	100.0%

（２）パン

回答/区分	全体		小学校（５年生）		中学校（２年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	269	30.1%	119	30.0%	150	30.1%
少ない	124	13.9%	51	12.8%	73	14.7%
ちょうどいい	502	56.1%	227	57.2%	275	55.2%
合計	895	100.0%	397	100.0%	498	100.0%

（３）麺

回答/区分	全体		小学校（５年生）		中学校（２年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	140	15.6%	50	12.6%	90	18.1%
少ない	215	24.0%	116	29.2%	99	19.9%
ちょうどいい	540	60.3%	231	58.2%	309	62.0%
合計	895	100.0%	397	100.0%	498	100.0%

（４）丼の具

回答/区分	全体		小学校（５年生）		中学校（２年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	77	8.6%	42	10.6%	35	7.0%
少ない	331	37.0%	122	30.7%	209	42.0%
ちょうどいい	487	54.4%	233	58.7%	254	51.0%
合計	895	100.0%	397	100.0%	498	100.0%

（５）汁物

回答/区分	全体		小学校（５年生）		中学校（２年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	91	10.2%	41	10.3%	50	10.0%
少ない	114	12.7%	60	15.1%	54	10.8%
ちょうどいい	690	77.1%	296	74.6%	394	79.1%
合計	895	100.0%	397	100.0%	498	100.0%

（６）主菜

回答/区分	全体		小学校（５年生）		中学校（２年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	79	8.8%	49	12.3%	30	6.0%
少ない	195	21.8%	76	19.1%	119	23.9%
ちょうどいい	621	69.4%	272	68.5%	349	70.1%
合計	895	100.0%	397	100.0%	498	100.0%

（７）副菜

回答/区分	全体		小学校（５年生）		中学校（２年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	101	11.3%	57	14.4%	44	8.8%
少ない	151	16.9%	64	16.1%	87	17.5%
ちょうどいい	643	71.8%	276	69.5%	367	73.7%
合計	895	100.0%	397	100.0%	498	100.0%

令和7年度 給食の好みに関する調査 メニュー 一覧表 （中学2年生）

①ごはん		②どんぶり・カレー		③パン		④めん		⑤汁物		⑥主菜		⑦副菜		⑧果物・デザート	
1	ご飯	9	開拓丼	20	コッペパン	30	わかめうどん	49	みそ汁	77	さばのみそ煮	118	きなこポテトもち	158	杏仁豆腐のいちごソース
2	わかめご飯	10	カラフル豚丼	21	バターパン	31	鶏ごぼううどん	50	すまし汁	78	さばカレー煮	119	大学いも	159	フルーツ白玉
3	五目ご飯	11	あんかけ丼	22	ブランパン	32	カレーうどん	51	かきたま汁	79	いわしの生姜煮	120	かぼちゃの天ぷら	160	フルーツカクテル
4	紅鮭菜めし	12	スタミナ丼	23	ミルクパン	33	焼きうどん	52	いも団子汁	80	アジフライ	121	煮びたし	161	パインのクリームチーズ和え
5	かき揚げ丼	13	すき焼き丼	24	チョコチップパン	34	釜揚げスパゲティミートソース	53	白玉汁	81	イカフライ	122	三色きんぴら	162	ラフラン☆パイン
6	チャーハン	14	がんばり丼	25	クリームパン	35	釜揚げスパゲティトマトソース	54	すいとん汁	82	白身魚フライ	123	大豆の磯煮	163	ゼリー
7	コーンピラフ	15	鶏そぼろ丼	26	スライスパン	36	和風釜揚げスパゲティ	55	けんちん汁	83	カツオカツ	124	切干大根の煮物	164	プリン
8	チキンライス	16	中華ちらし	27	揚げパン	37	ペンネミートソース	56	豚汁	84	ちくわの磯辺揚げ	125	鶏肉と大根の煮物	165	ソフール元気ヨーグルト
		17	カレーライス			38	ペンネトマトソース	57	石狩汁	85	かぼちゃ挽肉フライ	126	れんこんの甘辛炒め		
		18	チキンカレーライス	28	ナン	39	チキンクリームペンネ	58	みそちゃんこ鍋	86	すき焼き煮	127	塩バターポテト		
		19	キーマカレー	29	セルフ焼きそばパン	40	ペンネデミグラスソース	59	みそいも団子汁	87	筑前煮	128	キャベツとコーンのソテー		
						41	しょうゆラーメン	60	オビリースープ	88	肉じゃが	129	キャベツの梅和え		
						42	塩ラーメン	61	オビリースープカレー	89	肉みそおでん	130	ごま和え		
						43	タンメン	62	クリームシチュー	90	豚肉の生姜焼き	131	糸かま入りわかめの酢の物		
						44	黒しょうゆラーメン	63	ポークシチュー	91	厚揚げのそぼろ煮	132	おかか和え		
						45	担々麺	64	コーンスープ	92	鶏肉・豚肉のうま煮	133	きゅうり昆布		
						46	あんかけ焼きそば	65	ミネストローネ	93	豚肉とえのき茸のしぐれ煮	134	ごまこぶ和え		
						47	ソース焼きそば	66	アルファベットスープ	94	コロコロチキンのおろし煮	135	ちくわともやしのおかか和え		
						48	上海風 焼きそば	67	ジュリエンスープ	95	コロコロチキンのバジル風味	136	キャベツときゅうりのピリ辛		
								68	オニオンスープ	96	コロコロチキンのレモンベツパー焼き	137	海藻サラダ		
								69	根菜のコンソメスープ	97	コロコロチキンのバーベキューソース炒め	138	グリーンサラダ		
								70	ポトフ	98	揚げごぼうと豚肉の甘辛炒め	139	ハムサラダ		
								71	熟成メークインのポトフ	99	つくね	140	ひじきマヨサラダ		
								72	わかめスープ	100	からあげ	141	オニオンドレッシングサラダ		
								73	野菜の中華スープ	101	オムレツ・トマトオムレツ	142	ごぼうサラダ		
								74	ワンタンスープ	102	ケチャップフランク	143	ダイコンマリネ		
								75	春雨スープ	103	コロッケ	144	まめ豆サラダ		
								76	豆腐と白菜のスープ	104	ハンバーグ	145	コールスローサラダ		
										105	メンチカツ	146	コーンサラダ		
										106	ポークチャップ	147	ツナマヨサラダ		
										107	鶏じゃが〜トマト・カレー風味〜	148	かぼちゃとさつまいものサラダ		
										108	鶏肉と豆のトマト煮	149	マカロニサラダ		
										109	肉団子	150	じゃがいものコロコロサラダ		
										110	チャブチェ	151	イタリアンサラダ		
										111	春巻き	152	ごまドレサラダ		
										112	ホイコーロー	153	熟成メークインのシンプルサラダ		
										113	チンジャオロースー	154	すりおろし野菜ドレッシングサラダ		
										114	しゅうまい	155	バンバンジーサラダ		
										115	ぎょうざ	156	中華サラダ		
										116	マーボー豆腐・マーボー厚揚げ	157	中華風海藻サラダ		
										117	トンテキ				

タブレットで二次元コードを読み込んで、アンケートに答えてね♪アンケート結果は、皆さんが食べる給食に役立てます！

メニューはよく見てえらんでね♪



給食費の改定について（諮問） 審議資料

<審議日程>

1回目 11月11日 諮問・審議

○諮問内容説明

○審議内容

- 1 学校給食の意義・役割
- 2 学校給食の実施状況
- 3 給食を提供するために必要な経費
- 4 食材の調達方法
- 5 給食費と賄材料費の現状

2回目 12月中旬 審議

○前回のご意見の確認

○審議内容

- 6 給食費の考え方
- 7 給食提供日数

○答申のまとめの方向性の確認

3回目 1月中旬～下旬 審議

○前回のご意見の確認

○審議内容

- 8 答申（案）

<配付資料一覧>

○1回目 11月11日配付資料

・資料1	帯広市の学校給食	1
・資料2	給食を提供するために必要な経費	13
・資料3	食材調達と地産地消の考え方	14
・資料4	地産地消と地場産野菜の導入状況	16
・資料5	1人1日当たり給食費の推移、賄材料費の推移、基準日数の推移	17
・資料6	賄材料費の現状	18
・資料7	学校給食摂取基準	19
・資料8	帯広市学校給食センター条例	20
・資料9	帯広市学校給食センター条例施行規則	23

○2回目 12月中旬配付予定資料

- ・資料10 給食費の推移
- ・資料11 令和7年度北海道内主要都市の学校給食費との比較
- ・資料12 年間給食日数調
- ・資料13 答申のまとめの方向性

おびひろ市の 学校給食

令和7年9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
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	
帯広市学校給食センター運営委員会	
おいしい給食プロジェクト	

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ことなど次の 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(とかちプラザ)
- 14 年 ・第2回学校給食展開催(とかちプラザ)
- 15 年 ・第3回学校給食展開催(とかちプラザ)
- 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(庁内連携とかちプラザ)
- 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24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こと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 m²
- ・延床面積 : 9,233.84 m²
- ・構造 : 鉄骨造 2階建
- ・敷地面積 : 24,026.85m²
- ・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 (令和6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

令和 7 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		事務員 事務補助員	合 計
			(正職員)	(技能労務員)		
1 名	3 名	6 名 2 名	13 名	92 名	4 名 2 名	123 名

- ・調理員 13 名のうち、主幹 1 名
- ・技能労務員 95 名のうち、1 日勤務 56 名、午前勤務 26 名、午前週 4 勤務 8 名、午後勤務 2 名
代替勤務 3 名
- ・事務員 4 名のうち、給食費徴収指導担当 3 名、事務担当 1 名

○ 調理業務体制

- 勤務時間 ・8:15 ～ 17:00 (労働時間 7 時間 45 分)
- 3 ライン制 ・定数: 午前 103 名、午後 71 名
 - ・小学校 A ライン (小学校 13 校) ※大空学園前期課程含む
 - ・小学校 B ライン (小学校 13 校)
 - ・中学校ライン (中学校 14 校) ※大空学園後期課程含む

○ 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 15 校) 6 台
 - ・日本通運(株) 都市部西地区(小・中・義務教育学校 15 校) 6 台
 - ・道勝運輸(株) 郊外(小・中学校 9 校) 4 台

○ 学校業務員（配膳業務担当）の配置

- 各小・中・義務教育学校に配膳業務を担う学校業務員 1～2 名を配置。合計 71 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、パンと袋麺（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】 ■ 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】 ■ 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 ） 10 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・かぼちゃパン・あずきパン・チョコチップパン

・ブランパン

【麺類】 ■ 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・揚げ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。

（令和 6 年度末 情報提供者 158 名：小学生 124 名、中学生 34 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。

（令和 6 年度末 提供者 65 名：小学生 50 名、中学生 15 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。

（令和 6 年度末 提供者 69 名：小学校 57 名、中学校 12 名）

※内訳：乳 - 小学生 7 名、中学生 1 名、卵 - 小学生 36 名、中学生 9 名

乳と卵 - 小学生 14 名、中学生 2 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、郷土を大切にする心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。
- ◆ 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。
 - 全国学校給食週間（1月24日～30日）にあわせて実施。

(5) 給食の配食数（令和6年度実績）

学 校 数	児童・生徒 ・教職員数	配 食 数
小学校 26校 (義務教育学校前期含む)	8, 116人	1, 537, 006食
中学校 14校 (義務教育学校後期含む)	4, 367人	804, 190食
その他		16, 791食
合 計	12, 483人	2, 357, 987食

(6) 給 食 費（令和6年度改定）

- ◆ 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195日（令和元年度改定）として年間の給食費を設定。
- ◆ 令和6年度より改定（食材価格上昇のため）。（ ）内は改定前単価
 - 小学校 ・単価 262 円（235 円） ・年間給食費 51,090 円（45,825 円）
 - 中学校 ・単価 325 円（291 円） ・年間給食費 63,375 円（56,745 円）
- ◆ 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）
- ◆ 各校に給食費の収納を担う学校業務員1名を配置。（会計年度任用職員）
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) 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 (令和 6 年度実績)

■ 学校給食センター管理費	671,485,249 円	(会計年度任用職員の 人件費含む)
■ 学校給食業務費	698,645,035 円	(給食賄材料等)
■ 食育推進事業費	6,649,817 円	(指導教材の作成等)
合 計	1,359,678,986 円	

(2) 給食費収入 (令和 6 年度実績)

■ 現年度分	調定額	685,167,453 円	
	収入額	681,543,920 円	(収納率 99.47%)
■ 過年度分	調定額	26,397,198 円	
	収入額	6,357,486 円	(収納率 24.08%)
	不納欠損額	1,006,510 円	

(3) 食材の導入状況 (令和 6 年度実績)

【米飯・パン・麺】

- お 米 (平成 20 年度から北海道産イエスクリーン米「ななつぼし」)
 - ・北海道学校給食会
 - ※ 令和元年度は、前年度の不作の影響により普通米「ななつぼし」を提供
- パ ン (市内で製造されたパンの小麦は平成 18 年度から十勝産、平成 27 年度から帯広産を使用)
 - ・北海道学校給食会 (パン製造業者：林製パン)
- 麺 類 (平成 27 年度から帯広産小麦 100%：袋麺 (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：道東製めん)

【牛 乳】

- 200cc 紙パック ・よつ葉乳業

【副食材料】 ※カッコ内は購入金額の割合

- 市内 21 社 (91.5%) ■ 十勝管内 1 社 (2.5%) ■ 十勝管外 7 社 (5.9%)
- 合 計 29 社 (100%)

【野菜類】

■ 産地別使用実績の推移

単位：kg

年度	市内	十勝管内	地元産	十勝管外	道 外	合 計	有機無（低） 農薬野菜
令和 4 年度	75,605.0	65,548.0	141,153.0	13,969.0	66,840.0	221,962.0	38,710.0
	34.1%	29.5%	63.6%	6.3%	30.1%	100.0%	17.4%
令和 5 年度	55,395.0	70,831.0	126,226.0	26,343.0	58,967.0	211,536.0	22,548.5
	26.2%	33.5%	59.7%	12.4%	27.9%	100.0%	10.7%
令和 6 年度	70,805.0	80,427.0	151,232.0	31,270.0	47,806.8	230,308.8	27,790.0
	30.7%	34.9%	65.7%	13.6%	20.8%	100.0%	12.1%

（４）給食の残さ処理 （令和 6 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、調理残渣と併せて処分を委託している。

■ 年間残量 178,920 k g ■ 1 日平均残量 881 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

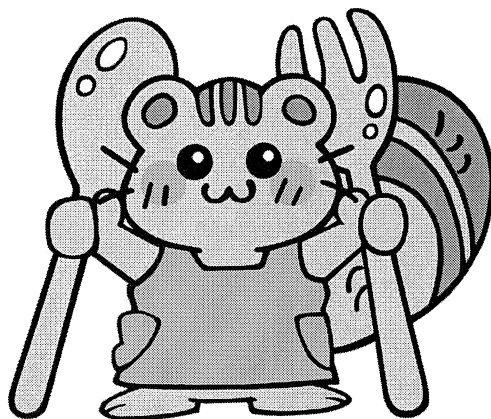
(2)おいしい給食プロジェクト(令和4年度～)

- 食の専門家等との連携により、新たなメニューを開発し11月のふるさと献立をリニューアルしたほか、令和5年度に開発した加工品を令和6年度に提供。
- 各種媒体を活用した情報発信のほか、保護者及び児童生徒との意見交換会を開催。
- 学校給食のPR動画を製作し、市民理解の促進や食育授業等へ活用。
- 「学校給食」をテーマとした「学校給食標語コンテスト」を開催(令和5年度)

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 学校教育室 学校給食センター
TEL 0155 - 49 - 1900
FAX 0155 - 49 - 1901
E-mail:school_lunch@city.obihiro.hokkaido.jp

○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」として保護者が負担し、食材費以外の経費は帯広市の負担とされています。

しかし、昨今の食材価格の高騰を受け、令和7年度は食材購入にかかる経費の一部について、市の一般会計から支援を行っています。(R7 50,196 千円 ※地方創生臨時交付金)

【令和7年度予算】 合計 1,509,954 千円

- 学校給食センター管理費 351,032 千円
- ・光熱水費、施設設備費、給食配送業務委託など
- 職員費（会計年度任用職員） 412,886 千円
- ・会計年度任用職員の報酬、各種手当など



帯広市の負担 763,918 千円

- 学校給食業務費 746,036 千円
- ・食材購入に係る経費 ⇒ 給食費で賄う経費



給食費での負担 695,840 千円

不足する分を帯広市で負担 50,196 千円

2 給食費の収納方法

保護者が負担する給食費は、現金、口座振替等の方法により支払われています。

【給食費の月別負担額】

月	回数	小学校	中学校
4月	—	—	—
5月	1	5,000円	6,000円
6月	2	5,000円	6,000円
7月	3	5,000円	6,000円
8月	—	—	—
9月	4	5,000円	6,000円
10月	5	5,000円	6,000円
11月	6	5,000円	6,000円
12月	7	5,000円	6,000円
1月	8	5,000円	7,000円
2月	9	5,000円	7,000円
3月	10	6,090円	7,375円
計	—	51,090円	63,375円

3 給食費の収納状況

現年度分の収納率は概ね99%程度となっています。

なお、給食費の未納による食材購入への影響を防ぐため、食材費は調定額と同額で調達する仕組みとなっています。

(単位：円)

年度	調定額	収入額	不納欠損額	滞納繰越額	収納率
現 年 度	R4年度 611,296,514 R5年度 622,137,642 R6年度 685,167,453	605,605,495 614,928,000 681,543,920		5,691,019 7,209,642 3,623,533	99.07% 98.84% 99.47%
過 年 度	R4年度 28,024,385 R5年度 26,269,415 R6年度 26,397,198	6,203,322 5,658,655 6,357,486	1,242,667 1,423,204 1,006,510	20,578,396 19,187,556 19,033,202	22.14% 21.54% 24.08%

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。

食材調達と地産地消の考え方

1 食材調達の考え方

本市では学校給食の食材調達にあたりましては、有機・低農薬の野菜を含めて地場産農畜産物を優先して調達する地産地消の取り組みを進めております。

背景には過去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ったことから、遠くで作られたものよりも、顔の見える生産者等が生産した地場産の農畜産物に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。また、地産地消の推進により、流通経費の節減や環境負荷の低減なども期待できます。

この考え方に基づき、本市では使用する食材について市内、十勝管内、道内、道外の順で優先調達を行っています。

2 地産地消の取り組み

(1) 主食

①パン・麺

平成27年度から帯広産小麦100%を使用したパン・袋麺（ラーメン・うどん・パスタ・やきそば）を提供しています。

②米飯

北海道産米を使用しています。また、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）を使用しています。

【参考 主食の配食状況】

区 分	米 飯	パ ン	麺 類
小 学 校	週3回年間 約120日 精米量60・70・80g (低・中・高)	週1回年間 約40日 1食 50g	週1回年間 約40日 1～3年 130～160g 4～6年 170～200g
中 学 校	週3回年間 約120日 精米量 100g	週1回年間 約40日 1食 80g	週1回年間 約40日 1食 200～250g

	月	火	水	木	金
小学校A	飯	めん	飯	パン	飯
小学校B	飯	飯	パン	飯	めん
中学校	パン	飯	飯	めん	飯

(3) 牛乳

十勝管内で搾乳された生乳を使用したよつ葉乳業の牛乳を提供しています。なお、乳業メーカーは毎年、北海道が実施する入札で決定します。

(4) 野菜

地元農協や生産者等との連携により地場産野菜の導入促進に努めています。

【野菜の産地別導入状況（購入量ベース）】

区 分	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
市内	30.0%	34.1%	26.3%	30.7%
十勝管内	33.2%	29.5%	33.0%	34.9%
十勝管外	12.6%	6.3%	12.3%	13.6%
道外	24.3%	30.1%	28.4%	20.8%
合 計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
地産地消率(帯・十)	63.1%	63.6%	59.3%	65.7%

(5) 主な副食材

豚肉や牛肉は主に十勝産を使用しているほか、鶏肉や鶏卵は道内産を使用しています。また、豆腐や油揚げの原料となる大豆については十勝産100%を使用しています。

【令和6年度主な副食材の産地別導入状況（購入量ベース）】

食 材	原材料の産地別内訳		
	十 勝	道内・国内	外国
SPF豚肉 (kg)	4,140	0	0
豚肉 (kg)	37,388	8,170	0
鶏肉 (kg)	160	25,550	0
牛肉 (kg)	1,208	0	0
鶏卵 (kg)	960	0	0
豆腐 (丁)	8,225	0	0
油揚 (kg)	3,761	0	0
むき枝豆 (kg)	6,750	0	0

(6) 調味料（味噌・醤油）

調味料である味噌・醤油については、十勝産大豆100%を原料とした味噌・醤油を使用しています。

資料4

令和6年度 野菜の産地別導入状況

(単位: 上段kg・下段%)

区分	令和6年度(3月末現在)					令和5年度(3月末現在)						
	市内	十勝管内	十勝管外	道外	合計	有機無(低) 農薬野菜	市内	十勝管内	十勝管外	道外	合計	有機無(低) 農薬野菜
じゃが芋	2,440	27,900	0	0	30,340	3,430	3,320	21,735	0	0	25,055	4,560
冷凍含む	8.0%	92.0%	0.0%	0.0%	100.0%	11.3%	13.3%	86.7%	0.0%	0.0%	100.0%	18.2%
玉葱	38,210	0	6,610	13,940	58,760	1,380	29,730	2,400	8,380	11,110	51,620	2,250
	65.0%	0.0%	11.2%	23.7%	100.0%	2.3%	57.6%	4.6%	16.2%	21.5%	100.0%	4.4%
大根	9,520	250	2,830	5,290	17,890	9,520	11,900	390	1,120	5,150	18,560	11,900
	53.2%	1.4%	15.8%	29.6%	100.0%	53.2%	64.1%	2.1%	6.0%	27.7%	100.0%	64.1%
人参	8,920	14,750	3,710	7,570	34,950	8,920	1,490	16,415	7,245	10,120	35,270	2,310
冷凍含む	25.5%	42.2%	10.6%	21.7%	100.0%	25.5%	4.2%	46.5%	20.5%	28.7%	100.0%	6.5%
ごぼう	5,030	130	0	0	5,160	0	3,900	0	0	0	3,900	0
	97.5%	2.5%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%
キャベツ	4,320	5,510	13,040	5,750	28,620	4,110	2,180	3,350	4,910	15,330	25,770	1,094
	15.1%	19.3%	45.6%	20.1%	100.0%	14.4%	8.5%	13.0%	19.1%	59.5%	100.0%	4.2%
白菜	0	7,259	1,870	3,610	12,739	0	0	5,570	100	4,340	10,010	0
	0.0%	57.0%	14.7%	28.3%	100.0%	0.0%	0.0%	55.6%	1.0%	43.4%	100.0%	0.0%
長葱	1,505	865	205	3,155	5,730	0	1,845	1,890	0	4,095	7,830	0
	26.3%	15.1%	3.6%	55.1%	100.0%	0.0%	23.6%	24.1%	0.0%	52.3%	100.0%	0.0%
きゅうり	0	4,223	585	4,845	9,653	0	0	2,965	1,325	6,040	10,330	0
	0.0%	43.7%	6.1%	50.2%	100.0%	0.0%	0.0%	28.7%	12.8%	58.5%	100.0%	0.0%
冷凍(枝豆・コーン・ ブロッコリー・いんげ ん)	0	18,235	0	0	18,235	0	0	14,616	270	0	14,886	0
	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	98.2%	1.8%	0.0%	100.0%	0.0%
小松菜	0	0	160	40	200	0	0	0	940	510	1,450	0
	0.0%	0.0%	80.0%	20.0%	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	64.8%	35.2%	100.0%	0.0%
豆	760	0	320	0	1,080	0	1,290	200	0	0	1,490	0
	70.4%	0.0%	29.6%	0.0%	100.0%	0.0%	86.6%	13.4%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%
その他	100	1,305	1,940	3,607	6,952	430	640	1,300	2,053	4,200	8,193	435
	1.4%	18.8%	27.9%	51.9%	100.0%	6.2%	7.8%	15.9%	25.1%	51.3%	100.0%	5.3%
合計	70,805	80,427	31,270	47,807	230,309	27,790	56,295	70,831	26,343	60,895	214,364	22,549
	30.7%	34.9%	13.6%	20.8%	100.0%	12.1%	26.3%	33.0%	12.3%	28.4%	100.0%	10.5%

59.30%

65.66%

資料5

1 1食当たりの給食費の推移

(単位：円)

区分	年度	1人1日当たり給食費	年間給食基準日数	年間給食費
小学校	令和5	235	195	45,825
	令和6	262	195	51,090
	令和7	262	195	51,090
中学校	令和5	291	195	56,745
	令和6	325	195	63,375
	令和7	325	195	63,375

2 1食当たりの賄材料費の推移

(単位：円)

区分	内訳		令和5年度 (改定時単価)	令和6年度	令和7年度	令和7年度-令和5年度	
						増減額	増減率
小学校	①主食		46.14	47.90	71.87	25.73	55.77%
		米飯	22.68	25.15	61.72	39.04	172.13%
		パン	85.22	90.46	95.19	9.97	11.70%
		麺	77.46	73.58	79.02	1.56	2.01%
	②牛乳		54.03	57.91	60.42	6.39	11.83%
	③副食		162.34	156.19	177.94	15.60	9.61%
	合計		262.51	262.00	310.23	47.72	18.18%
中学校	①主食		57.71	61.73	95.16	37.45	64.89%
		米飯	32.40	35.93	88.17	55.77	172.13%
		パン	98.50	104.25	109.53	11.03	11.20%
		麺	92.85	96.62	101.75	8.90	9.59%
	②牛乳		54.03	57.91	60.42	6.39	11.83%
	③副食		213.33	205.36	233.83	20.50	9.61%
	合計		325.07	325.00	389.41	64.34	19.79%

※令和7年度米飯は令和8年度見込額を記載

3 年間給食費の算定根拠となる基準日数の推移

区分	昭和40年～昭和48年	昭和49年～平成30年度	令和元年度～
小学校	200日	190日	195日
中学校			

賄材料費の現状

(1) 主食材の原料及び牛乳の価格の推移(消費税込み)

(単位:円)

	品 目	単位	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和7年度－令和5年度		年平均	
						増減額	増減率	増減額	増減率
主食・牛乳	精米	kg	317.52	352.08	864.00	546.48	172.11%	273.20	86.05%
	小麦粉(強力粉)	kg	249.48	234.36	231.12	△ 18.36	△ 7.36%	△ 9.20	△ 3.68%
	小麦粉(中力粉)	kg	200.88	190.08	190.08	△ 10.80	△ 5.38%	△ 5.40	△ 2.69%
	牛乳	200cc	54.03	57.91	60.42	6.39	11.83%	3.20	5.91%

(2) 主な副食材の価格の推移(消費税込み)

(単位:円)

	品 目	単位	令和5年度	令和6年度	令和7年度 上半期	令和7年度－令和5年度		年平均	
						増減額	増減率	増減額	増減率
調味料	しょうゆ	ℓ	475.20	540.00	567.00	91.80	19.32%	45.90	9.66%
	白みそ	kg	486.00	540.00	594.00	108.00	22.22%	54.00	11.11%
	三温糖	kg	393.48	307.80	313.20	△ 80.28	△ 20.40%	△ 40.10	△ 10.20%
油	キャノーラ油	kg	484.20	471.60	486.00	1.80	0.37%	0.90	0.19%
肉類	豚肉	kg	1,059.30	1,112.40	1,152.00	92.70	8.75%	46.40	4.38%
	SPF豚肉	kg	1,130.40	1,180.80	1,206.00	75.60	6.69%	37.80	3.34%
	豚もも肉	kg	1,134.00	1,167.43	1,188.00	54.00	4.76%	27.00	2.38%
	豚肉超粗挽き肉	kg	1,062.00	1,109.31	1,134.00	72.00	6.78%	36.00	3.39%
	鶏もも肉ぶつ切	kg	1,207.64	1,209.60	1,305.00	97.36	8.06%	48.70	4.03%
	鶏もも肉スライス	kg	1,209.60	1,209.60	1,296.00	86.40	7.14%	43.20	3.57%
野菜	玉葱	kg	221.42	264.67	370.73	149.31	67.43%	74.70	33.72%
	人参	kg	466.56	421.24	587.32	120.76	25.88%	60.40	12.94%
	長葱	kg	1,178.10	1,076.40	1,209.53	31.43	2.67%	15.70	1.33%
	キャベツ	kg	466.20	609.75	502.20	36.00	7.72%	18.00	3.86%
	チンゲン菜	kg	1,368.00	1,296.00	1,516.32	148.32	10.84%	74.20	5.42%
	きゅうり	kg	1,335.27	1,397.13	1,350.00	14.73	1.10%	7.40	0.55%
	じゃがいも	kg	230.82	192.84	237.60	6.78	2.94%	3.40	1.47%
冷凍野菜	ダイスポテト	kg	280.80	280.80	280.80	0.00	0.00%	0.00	0.00%
	冷凍すじなしいんげん	kg	798.26	820.80	820.80	22.54	2.82%	11.30	1.41%
	ボイルポテト	kg	648.00	648.00	648.00	0.00	0.00%	0.00	0.00%
	人参ダイス	kg	345.60	350.28	359.88	14.28	4.13%	7.10	2.07%
	ホールコーン	kg	446.04	457.92	481.68	35.64	7.99%	17.80	4.00%
日配品	もやし	kg	210.24	213.84	235.44	25.20	11.99%	12.60	5.99%
	豆腐	kg	453.60	453.60	453.60	0.00	0.00%	0.00	0.00%
	厚揚げ	kg	756.00	756.00	756.00	0.00	0.00%	0.00	0.00%
	油揚げ	kg	2,412.00	2,592.00	2,520.00	108.00	4.48%	54.00	2.24%
缶	パイン	缶	928.80	993.60	1,047.60	118.80	12.79%	59.40	6.40%
きのこ	椎茸スライス水煮	kg	936.00	972.00	1,058.40	122.40	13.08%	61.20	6.54%
	ぶなしめじ水煮	kg	1,231.20	1,288.96	1,285.20	54.00	4.39%	27.00	2.19%
	なめこ水煮	kg	972.00	972.00	972.00	0.00	0.00%	0.00	0.00%
加工品	ハンバーグ	ヶ	49.37	54.00	49.68	0.31	0.63%	0.20	0.31%
	プチいもち	ヶ	1,090.80	1,090.80	1,198.80	108.00	9.90%	54.00	4.95%
	肉団子	P	1,036.80	1,069.20	1,069.20	32.40	3.12%	16.20	1.56%
	もっちりドック	kg	324.00	324.00	345.60	21.60	6.67%	10.80	3.33%
	ウインナースライス	kg	1,998.00	1,998.00	1,998.00	0.00	0.00%	0.00	0.00%
	さばの味噌煮	袋	961.20	918.00	918.00	△ 43.20	△ 4.49%	△ 21.60	△ 2.25%

児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準

区 分	栄 養 量					
	幼児の場合	児童（6～7 歳）の場合	児童（8～9 歳）の場合	児童（10～11 歳）の場合	生徒（12～14 歳）の場合	夜間課程を置く高等学校及び特別支援学校の場合
エネルギー (kcal)	490	530	650	780	830	860
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)	1.5 未満	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満	2.5 未満
カルシウム (mg)	290	290	350	360	450	360
マグネシウム (mg)	30	40	50	70	120	130
鉄 (mg)	2	2	3	3.5	4.5	4
ビタミン A (μ gRAE)	190	160	200	240	300	310
ビタミン B1 (mg)	0.3	0.3	0.4	0.5	0.5	0.5
ビタミン B2 (mg)	0.3	0.4	0.4	0.5	0.6	0.6
ビタミン C (mg)	15	20	25	30	35	35
食物繊維 (g)	3 以上	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上	7.5 以上

(令和 3 年 2 月 12 日 文部科学省初等中等教育局長通知)

- 1 表にあげるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取量について配慮すること。

亜 鉛 幼児 1mg, 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

夜間課程を置く高等学校及び特別支援学校高等部の生徒 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。

学校給食摂取基準の基本的な考え方

区 分	基 本 的 な 考 え 方
エネルギー	学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と身体活動レベルのレベルⅡ（ふつう）を用い、1 日の推定エネルギー必要量の 1/3 とした。
たんぱく質	学校給食による摂取エネルギー全体の 13～20% エネルギーを基準値とした。
脂 質	学校給食による摂取エネルギー全体の 20～30% エネルギーを基準値とした。
ナトリウム (食塩相当量)	食事摂取基準の目標量の 1/3 未満を基準値とした。
カルシウム	食事摂取基準の推奨量の 50% を基準値とした。
マグネシウム	小学生以下は食事摂取基準の推奨量の 1/3 程度、中学生以上は 40% を基準値とした。
鉄	食事摂取基準の推奨量の 40% を基準値とした。
亜鉛	食事摂取基準の推奨量の 1/3 を基準値とした。
ビタミン類	ビタミン A, B 1, B 2 は食事摂取基準の 40% とした。
食物繊維	食事摂取基準の目標量の 40% 以上を基準値とした。

○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

改正

昭和49年7月1日条例第28号
 昭和50年4月1日条例第13号
 昭和52年3月29日条例第12号
 昭和55年3月31日条例第21号
 昭和57年3月31日条例第7号
 昭和58年3月28日条例第23号
 昭和63年3月31日条例第20号
 平成7年3月27日条例第19号
 平成9年3月27日条例第4号
 平成20年3月7日条例第1号
 平成21年3月26日条例第12号
 平成25年12月17日条例第40号
 平成26年12月16日条例第35号
 平成31年3月28日条例第19号
 令和4年3月24日条例第2号
 令和6年3月26日条例第26号

帯広市学校給食センター条例

(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

この条例は、公布の日から施行する。

附 則 (昭和49年7月1日条例第28号)

この条例は、昭和49年7月1日から施行する。

附 則 (昭和50年4月1日条例第13号)

この条例は、昭和50年4月1日から施行する。

附 則 (昭和52年3月29日条例第12号)

この条例は、昭和52年4月1日から施行する。

附 則 (昭和55年3月31日条例第21号)

この条例は、昭和55年4月1日から施行する。

附 則 (昭和57年3月31日条例第7号)

この条例は、昭和57年4月1日から施行する。

附 則 (昭和58年3月28日条例第23号)

この条例は、昭和58年4月1日から施行する。

附 則 (昭和63年3月31日条例第20号)

この条例は、昭和63年4月1日から施行する。

附 則 (平成7年3月27日条例第19号)

この条例は、平成7年4月1日から施行する。

附 則 (平成9年3月27日条例第4号)

(施行期日)

1 この条例は、平成9年4月1日（以下「施行日」という。）から施行する。

(経過措置)

2 改正前の帯広市産業技術センター条例、帯広市八千代公共育成牧場条例、帯広市畜産研修センター条例、帯広市岩内自然の村条例、帯広市空港管理条例、帯広市総合福祉センター条例、森の交流館・十勝条例、帯広市健康増進センター条例、普通河川及びその堤防敷地に関する料金徴収条例、帯広市都市公園条例、帯広百年記念館条例、帯広市民文化ホール条例、帯広市定住交流センター条例、帯広市生涯学習センター条例及び帯広市体育施設条例の規定により既に使用の許可を受けている者の使用並びに改正前の帯広市駐車場条例の規定により既に購入している定期駐車券の使用については、なお従前の例による。

3 施行日から平成9年5月31日までに行われるメーター一点検に係る水道料金については、改正後の帯広市水道事業給水条例（以下「改正後の条例」という。）の規定にかかわらず、なお従前の例による。

4 改正後の条例第31条第3項及び第4項の規定は、施行日以後に申込みが行われる給水装置の新設又は改造工事（以下「工事」という。）に係る負担金について適用し、施行日前に工事の申込みをした者が、施行日以後に設計変更によりメーターの口径を増す場合の負担金については、設計変更後のメーターの口径に対応する改正後の条例の規定により算定した負担金の額の範囲内で管理者が別に定める。

5 施行日から平成9年5月31日までに行われるメーター一点検及び認定に係る下水道使用料については、改正後の帯広市下水道条例の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則 (平成20年3月7日条例第1号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則 (平成21年3月26日条例第12号)

この条例は、平成21年4月1日から施行する。

附 則（平成25年12月17日条例第40号）

この条例は、平成26年4月1日から施行する。

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。

（経過措置）

2 この条例の施行の際、現に改正前の第5条の規定により設置されている共同調理場運営委員会（以下「旧委員会」という。）の委員に任命されている者は、この条例の施行の日に改正後の帯広市学校給食センター条例（以下「新条例」という。）第6条第1項の規定により帯広市学校給食センター運営委員会委員に任命されたものとみなす。この場合において、当該委員の任期は、新条例第6条第2項本文の規定にかかわらず、旧委員会委員の任期満了の日までとする。

附 則（平成31年3月28日条例第19号）

この条例は、平成31年4月1日から施行する。

附 則（令和4年3月24日条例第2号）

この条例は、令和4年4月1日から施行する。

附 則（令和6年3月26日条例第26号）

この条例は、令和6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
小学校及び義務教育学校前期課程	1人1年当たり 51,090円（1人1日当たり262円）
中学校及び義務教育学校後期課程	1人1年当たり 63,375円（1人1日当たり325円）

○帯広市学校給食センター条例施行規則

昭和44年3月24日教育委員会規則第8号

改正

昭和49年7月1日教育委員会規則第2号

昭和52年4月1日教育委員会規則第2号

平成20年3月28日教育委員会規則第6号

平成27年3月26日教育委員会規則第11号

令和2年12月22日教育委員会規則第16号

帯広市学校給食センター条例施行規則

(目的)

第1条 この規則は、帯広市学校給食センター条例（昭和39年条例第46号。以下「条例」という。）の施行について必要な事項を定めることを目的とする。

(給食代金の減額)

第2条 条例第4条第3項に規定する給食代金の減額は、次の各号のいずれかに該当する場合に行う。

(1) 児童、生徒等が転入、転出又は死亡したとき。

(2) 児童、生徒等が病気、事故その他の理由で給食を受けなかった日が引き続き5日以上で、あらかじめ教育委員会に届出があったとき。

(3) その他教育委員会が特に必要と認めたとき。

2 前項第1号及び第2号に規定する減額理由が生じたときであっても、教育委員会への通知等の遅延により、既に当該児童、生徒等に供する給食の仕込があったときは、その日の給食代金は減額しない。

3 給食代金の減額は、1日当たりの給食代金に給食を受けなかった日数を乗じて得た額とする。

(小委員会の設置)

第3条 条例第5条に規定する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。）に専門的事項を調査するため、次の小委員会を置く。

(1) 給食物資小委員会

(2) 給食献立小委員会

(構成)

第4条 小委員会は、委員10名以内をもって構成し、運営委員会の委員をもって充てる。

2 小委員会に委員長及び副委員長1名を置き、委員の互選により、これを定める。

3 小委員会委員の所属は、運営委員会委員の互選による。

(調査事項)

第5条 給食物資小委員会は、次の事項を調査する。

ア 業者の営業状態及び実績調査

イ 業者の製造能力の調査

ウ 業者の衛生管理状況の調査

エ 物資の市況調査

オ 使用物資の調査

カ その他物資調達に関し必要な事項

2 給食献立小委員会は、次の事項を調査する。

ア 教育委員会より提示された標準献立を参考にした実施献立の調査

イ 調理方法の調査

ウ その他献立作成に必要な事項

(報告)

第6条 小委員会は、その調査審議した事項については運営委員会に報告しなければならない。

(委員長の職務等)

第7条 小委員会の委員長及び副委員長の職務並びに議事等については、運営委員会の例による。

附 則

この規則は、昭和44年4月1日から施行する。

附 則（昭和49年7月1日教委規則第2号）

この規則は、昭和49年7月1日から施行する。

附 則（昭和52年4月1日教委規則第2号）

この規則は、昭和52年4月1日から施行する。

附 則（平成20年3月28日教委規則第6号）

（施行期日）

- 1 この規則は、公布の日から施行する。

（経過措置）

- 2 この規則の施行の際現に残存する用紙は、なお当分の間使用することができる。

附 則（平成27年3月26日教委規則第11号）

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（令和2年12月22日教委規則第16号）

この規則は、令和2年12月22日から施行し、令和2年6月1日から適用する。