

平成30年度 学校給食センター決算概要

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) | |
| ○人件費 | 180,986,035円 |
| (報酬) 56,661,500円、共済費 10,846,141円、賃金 113,478,394円) | |
| ○報酬費 | 20,000円 |
| ○旅費 | 109,910円 |
| ○消耗品費 | 19,928,349円 |
| ○燃料費 | 40,548,706円 |
| ○光熱水費 | 82,657,297円 |
| ○修繕料 | 483,041円 |
| ○通信運搬費 | 692,170円 |
| ○手給料 | 4,663,872円 |
| ○委託料 | 139,501,008円 |
| ○使用料及び賃借料 | 3,338,356円 |
| ○負担金 | 83,160円 |
| 合計 | 473,011,904円 |
| 歳入 | |
| ●使用料(電柱等設備) | 9,640円 |
| ●行政財産貸付料(自動販売機2台) | 169,291円 |
| ●学校給食費収入(過年度分) | 8,340,402円 |
| ●雑入(ダンボール・紙・廃油売払い) | 588,897円 |
| 合計 | 9,108,230円 |
| 一般財源での補填 | 463,903,674円 |

③ 食育推進事業費

| | |
|--------------------------|------------|
| 歳出 ■ 事務事業番号(3594) | |
| ○消耗品費(給食だより、食育PR等) | 1,564,058円 |
| ○手給料(栄養ソフト保守) | 58,320円 |
| ○使用料及び賃借料(印刷機リース) | 178,848円 |
| 合計 | 1,801,226円 |
| 歳入 | |
| ●その他臨時的収入(親子料理教室参加費) | 145,524円 |
| 合計 | 145,524円 |
| 一般財源での補填 | 1,655,702円 |

第六期帯広市総合計画における

学校給食の充実

- 学校給食センター管理運営業務 ①
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。
- 学校給食業務 ②
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。
- 食育推進業務 ③
学校給食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。
- 地元産食材活用推進事業 ④
地元産農林水産物を使用した加工品を開発するとともに、地元産食材を使った新メニューを提供します。

| | |
|----------------|----------------|
| 歳出：決算総額 | 1,114,294,378円 |
| ① 管理運営費 | 473,011,904円 |
| ② 給食業務費 | 639,274,569円 |
| ③ 食育推進事業費 | 1,801,226円 |
| ④ 地元産食材活用推進事業費 | 206,679円 |

| | |
|----------------|--------------|
| 歳入：決算総額 | 631,217,754円 |
| ① 管理運営費 | 9,108,230円 |
| ② 給食業務費 | 621,964,000円 |
| ③ 食育推進事業費 | 145,524円 |

一般財源額 483,076,624円

② 学校給食業務費

| | |
|--------------------------|--------------|
| 歳出 ■ 事務事業番号(0794) | |
| ○ 脂材料(パン、精米、糠、牛乳、副食材料) | 631,654,173円 |
| ○ 委託料(パン特殊加工、パン包装) | 7,620,396円 |
| 合計 | 639,274,569円 |
| 歳入 | |
| ● 雑入・学校給食費収入(現年度) | |
| 小学校@230円 | 379,924,135円 |
| 中学校@285円 | 232,295,400円 |
| 保育所 | 4,962,250円 |
| 試食等 | 1,953,975円 |
| 職員@190円 | 2,828,240円 |
| 合計 | 621,964,000円 |

※現年度・給食費

| | |
|--------------|--------------|
| 調定額 | 631,064,410円 |
| 収納額 | 621,964,000円 |
| (収納率 98.56%) | |
| 未収金 | 9,100,410円 |
| 一般財源での補填分 | 17,310,569円 |

④ 地元産食材活用推進事業費

| | |
|--------------------------|----------|
| 歳出 ■ 事務事業番号(3839) | |
| ○ 報酬費 | 0円 |
| ○ 消耗品費(試作食材料) | 91,119円 |
| ○ 委託料 | 115,560円 |
| 合計 | 206,679円 |
| 一般財源での補填 | 206,679円 |

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 令和 元 年 6 月 6 日 (木)
 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 7 名、調理員 99 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 松本健春
 給食対象人員 14,000 人
 給食調理室 面積 m²

| | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 建物の位置・使用区分 | <p>1 位置 ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。</p> <p>2 広さ 食数に適した十分な広さか。</p> <p>3 使用区分 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input type="checkbox"/> 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。 </div> | <p><input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C</p> |
| 建物の構造 | <p>■ 4 床 ア 床をぬらさないで使用しているか。 (1'7'9'10'11'12'13'14'15'16'17'18'19'20'21'22'23'24'25'26'27'28'29'30'31'32'33'34'35'36'37'38'39'40'41'42'43'44'45'46'47'48'49'50'51'52'53'54'55'56'57'58'59'60'61'62'63'64'65'66'67'68'69'70'71'72'73'74'75'76'77'78'79'80'81'82'83'84'85'86'87'88'89'90'91'92'93'94'95'96'97'98'99'100'101'102'103'104'105'106'107'108'109'110'111'112'113'114'115'116'117'118'119'120'121'122'123'124'125'126'127'128'129'130'131'132'133'134'135'136'137'138'139'140'141'142'143'144'145'146'147'148'149'150'151'152'153'154'155'156'157'158'159'160'161'162'163'164'165'166'167'168'169'170'171'172'173'174'175'176'177'178'179'180'181'182'183'184'185'186'187'188'189'190'191'192'193'194'195'196'197'198'199'200'201'202'203'204'205'206'207'208'209'210'211'212'213'214'215'216'217'218'219'220'221'222'223'224'225'226'227'228'229'230'231'232'233'234'235'236'237'238'239'240'241'242'243'244'245'246'247'248'249'250'251'252'253'254'255'256'257'258'259'260'261'262'263'264'265'266'267'268'269'270'271'272'273'274'275'276'277'278'279'280'281'282'283'284'285'286'287'288'289'290'291'292'293'294'295'296'297'298'299'300'301'302'303'304'305'306'307'308'309'310'311'312'313'314'315'316'317'318'319'320'321'322'323'324'325'326'327'328'329'330'331'332'333'334'335'336'337'338'339'340'341'342'343'344'345'346'347'348'349'350'351'352'353'354'355'356'357'358'359'360'361'362'363'364'365'366'367'368'369'370'371'372'373'374'375'376'377'378'379'380'381'382'383'384'385'386'387'388'389'390'391'392'393'394'395'396'397'398'399'400'401'402'403'404'405'406'407'408'409'410'411'412'413'414'415'416'417'418'419'420'421'422'423'424'425'426'427'428'429'430'431'432'433'434'435'436'437'438'439'440'441'442'443'444'445'446'447'448'449'450'451'452'453'454'455'456'457'458'459'460'461'462'463'464'465'466'467'468'469'470'471'472'473'474'475'476'477'478'479'480'481'482'483'484'485'486'487'488'489'490'491'492'493'494'495'496'497'498'499'500'501'502'503'504'505'506'507'508'509'510'511'512'513'514'515'516'517'518'519'520'521'522'523'524'525'526'527'528'529'530'531'532'533'534'535'536'537'538'539'540'541'542'543'544'545'546'547'548'549'550'551'552'553'554'555'556'557'558'559'560'561'562'563'564'565'566'567'568'569'570'571'572'573'574'575'576'577'578'579'580'581'582'583'584'585'586'587'588'589'590'591'592'593'594'595'596'597'598'599'600'601'602'603'604'605'606'607'608'609'610'611'612'613'614'615'616'617'618'619'620'621'622'623'624'625'626'627'628'629'630'631'632'633'634'635'636'637'638'639'640'641'642'643'644'645'646'647'648'649'650'651'652'653'654'655'656'657'658'659'660'661'662'663'664'665'666'667'668'669'670'671'672'673'674'675'676'677'678'679'680'681'682'683'684'685'686'687'688'689'690'691'692'693'694'695'696'697'698'699'700'701'702'703'704'705'706'707'708'709'710'711'712'713'714'715'716'717'718'719'720'721'722'723'724'725'726'727'728'729'730'731'732'733'734'735'736'737'738'739'740'741'742'743'744'745'746'747'748'749'750'751'752'753'754'755'756'757'758'759'760'761'762'763'764'765'766'767'768'769'770'771'772'773'774'775'776'777'778'779'780'781'782'783'784'785'786'787'788'789'790'791'792'793'794'795'796'797'798'799'800'801'802'803'804'805'806'807'808'809'810'811'812'813'814'815'816'817'818'819'820'821'822'823'824'825'826'827'828'829'830'831'832'833'834'835'836'837'838'839'840'841'842'843'844'845'846'847'848'849'850'851'852'853'854'855'856'857'858'859'860'861'862'863'864'865'866'867'868'869'870'871'872'873'874'875'876'877'878'879'880'881'882'883'884'885'886'887'888'889'890'891'892'893'894'895'896'897'898'899'900'901'902'903'904'905'906'907'908'909'910'911'912'913'914'915'916'917'918'919'920'921'922'923'924'925'926'927'928'929'930'931'932'933'934'935'936'937'938'939'940'941'942'943'944'945'946'947'948'949'950'951'952'953'954'955'956'957'958'959'960'961'962'963'964'965'966'967'968'969'970'971'972'973'974'975'976'977'978'979'980'981'982'983'984'985'986'987'988'989'990'991'992'993'994'995'996'997'998'999'1000)</p> <p>5 排水溝 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。</p> <p>6 便所 ア 給食従事者の専用便所はあるか イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。</p> | <p><input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C</p> |
| 建物の周囲の状況 | <p>7 排水 ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。</p> <p>8 清潔 周囲は清掃しやすいか。</p> <p>9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。</p> | <p><input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C</p> |
| 日常点検 | <p>10 日常点検 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。</p> | <p><input type="checkbox"/> A ・ B ・ C</p> |

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 不良、改造、修理を要するもの

- 4 ア 床をぬらさないで使用しているか。
 A : 床をぬらさずに使用している (調理中、洗浄中いずれも)
 B : 床がぬれている (洗浄作業中のみ)
 C : 床がぬれている (調理中)

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和元年6月6日(木)
 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7名、調理員99名
 定期検査票作成者(職・氏名) 松本健春
 給食対象人員 14,000人

| | | | |
|----------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。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。 | △・B・C |
| | 6 | 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。 | △・B・C |
| | 7 | 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。 | △・B・C |
| | 8 | 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。 | △・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。 | △・B・C |
| | 11 | 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・B・C |
| | 16 | 排水口は飛散しない構造か。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・B・C |
| | 23 | 温度計・湿度計は、正確か。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・B・C |
| | 28 | 給水栓は温水に対応した方式か。 | △・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。 | △・B・C |
| | 30 | 防ぞ、防虫の設備は良いか。 | △・B・C |
| 便所 | 31 | 専用の履物を備えているか。 | △・B・C |
| | 32 | 定期的に清掃、消毒は行われているか。 | △・B・C |
| | 33 | 作業上適当な明るさはあるか。 | △・B・C |
| 採光・照明・通気・照明 | 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。 | △・B・C |
| | 35 | 人工換気の場合、換気扇の位置、数、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 | △・B・C |
| | 36 | 夏季には直接日光がささないか。 | △・B・C |
| | 37 | 防ぞ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 | △・B・C |
| 防そ・防虫 | 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。 | △・B・C |
| | 39 | 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 | △・B・C |
| 天井・床 | 40 | 床に破損箇所はないか。 | △・B・C |
| | 41 | 整理整頓され、保管の状況は良いか。 | △・B・C |
| 清掃用具 | 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。 | △・B・C |
| | 43 | 日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。 | △・B・C |

評価の基準 △ : 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 元 年 6 月 6 日 (木)
 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 7 名、調理員 99 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 松本健春
 給食対象人員 14,000 人

センター長 印

| | | |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>検収 ・ 保管等</p> | <p>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・保存しているか。 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。</p> | <p><input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C</p> |
| <p>使用水</p> | <p>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。</p> | <p><input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C</p> |
| <p>検食 ・ 保存食</p> | <p>14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、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)に確実に実行されており、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。</p> | <p><input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C</p> |
| <p>日常点検</p> | <p>18 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。</p> | <p><input type="checkbox"/> A ・ B ・ C</p> |

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4票

調理課程の定期検査票

検査年月日 令和元年6月6日(木)
 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 7名、調理員 99名
 定期検査作成者(職・氏名) 松本健春
 給食対象人員 14,000人

| | | | |
|---------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 献立作成 | 1 | 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 | A・B・C |
| | 2 | 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものは、 | A・B・C |
| | 3 | 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものは、 | A・B・C |
| | 4 | 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したものは、 | A・C |
| 食品の購入 | 5 | 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したものは、 | A・C |
| | 6 | 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 | A・B・C |
| | 7 | 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 | A・B・C |
| | 8 | 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 | A・B・C |
| | 9 | 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。 | A・B・C |
| 食品の選定 | 10 | 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 | A・B・C |
| | 11 | 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 | A・B・C |
| | 12 | 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。 | A・B・C |
| 調理過程 | 13 | 前日調理は行っていないか。 | A・C |
| | 14 | 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 | A・B・C |
| | 15 | 中心温度計は、正確か。 | A・B・C |
| | 16 | 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 | A・B・C |
| | 17 | 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 | A・B・C |
| | 18 | 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 | A・B・C |
| | 19 | 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 | A・B・C |
| | 20 | マヨネーズは作成していないか。 | A・B・C |
| | 21 | 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。 | A・B・C |
| | 二次汚染の防止 | 22 | 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 |
| 23 | | 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いてあるか。 | A・B・C |
| 24 | | 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 | A・B・C |
| 25 | | 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 | A・B・C |
| 26 | | 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 | A・B・C |
| 27 | | 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 | A・B・C |
| 28 | | 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 | A・B・C |
| 29 | | 調理作業中にふきんは使用していないか。 | A・B・C |
| 30 | | エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。 | A・B・C |
| 食品の温度管理 | | 31 | 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 |
| | 32 | 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 | A・B・C |
| | 33 | 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 | A・B・C |
| | 34 | 配食や配達時の温度管理は適切に行われているか。 | A・B・C |
| | 35 | 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 | A・B・C |
| | 36 | 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 | A・B・C |
| | 37 | 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。 | A・B・C |
| 廃棄物処理 | 38 | 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 | A・B・C |
| | 39 | 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 | A・B・C |
| | 40 | 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 | A・B・C |
| | 41 | 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 | A・B・C |
| | 42 | 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。 | A・B・C |
| 配達・配食 | 43 | 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 | A・B・C |
| | 44 | 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 | A・B・C |
| | 45 | パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 | A・B・C |
| | 46 | 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。 | A・B・C |
| 残品 | 47 | 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。 | A・B・C |
| 日常点検 | 48 | 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。 | 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

■4, 5 献立委員会、食品選定委員会の設置について

A: 委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C: 委員会を設置していない

■13 前日調理は行っていないか

A: 前日調理は行っていない C: 前日調理を行っている

特に指摘した事項

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 元 年 6 月 6 日 (木)

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 7 名、調理員 99 名

定期検査票作成者 (職・氏名) 松本健春

給食対象人員 14,000 人

| | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 衛生状態 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C |
| 健康状態 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C |
| 日常点検 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | <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7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 令和元年6月6日(木)
 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 7名、調理員 99名
 定期検査票作成者(職・氏名) 松本健春
 給食対象人員 14,000人

| | | |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 衛生管理体制 | 1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 | A · B · C |
| | 2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 | A · B · C |
| | 3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。 | A · B · C |
| | ■ 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 | A · C |
| | 5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 | A · B · C |
| | 6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 | A · B · C |
| | 7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。 | A · B · C |
| | 8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。 | A · B · C |
| | 9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。 | A · B · C |
| | 10 調理作業後の調理室は施設しているか。 | 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

■ 4 学校保健委員会等の設置について

A : 委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C : 委員会を設置していない

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 2 票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 元 年 9 月 19 日 (木)
 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 7 名、調理員 99 名
 定期検査票作成者 (職・氏名) 松本健春
 給食対象人員 14,000 人

| | | | |
|----------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。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。 | △・B・C |
| | 6 | 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。 | △・B・C |
| | 7 | 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。 | △・B・C |
| | 8 | 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。 | △・B・C |
| 給水設備 | 9 | 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。 | △・B・C |
| | 10 | 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 | △・B・C |
| 共同調理場 | 11 | 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。 | △・B・C |
| | 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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・B・C |
| | 16 | 排水口は飛散しない構造か。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・B・C |
| | 23 | 温度計・湿度計は、正確か。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・B・C |
| | 28 | 給水栓は温水に対応した方式か。 | △・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。 | △・B・C |
| 便所 | 30 | 防そ、防虫の設備は良いか。 | △・B・C |
| | 31 | 専用の履物を備えているか。 | △・B・C |
| | 32 | 定期的な清掃、消毒は行われているか。 | △・B・C |
| 採光・照明・通気・照明 | 33 | 作業上適当な明るさはあるか。 | △・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。 | △・B・C |
| | 35 | 人工換気の場合、換気扇の位置、数、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 | △・B・C |
| | 36 | 夏季には直接日光がささないか。 | △・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。 | △・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。 | △・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。 | △・B・C |
| | 40 | 床に破損箇所はないか。 | △・B・C |
| 清掃用具 | 41 | 整理整頓され、保管の状況は良いか。 | △・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。 | △・B・C |
| 日常点検 | 43 | 日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。 | △・B・C |

評価の基準 △ : 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 令和元年9月19日(木)
 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7名、調理員99名
 定期検査票作成者(職・氏名) 松本健春
 給食対象人員 14,000人

センター長印

| | | |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 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・保存しているか。 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。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・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。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・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。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・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。 | 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 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 元 年 9 月 19 日 (木)

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 7 名、調理員 99 名

定期検査票作成者 (職・氏名) 松本健春

給食対象人員 14,000 人

| | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。 | <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ 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。 | <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ 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。 | <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

3. 調査方法

- (1) 市内小中学校 40 校より、小学校 8 校、中学校 5 校を広域的に抽出し、小学校は 5 年生、中学校は 2 年生を対象とし、該当校に配布したものを回収し、学校給食センターで集計・分析を行った。
- (2) 調査内容は、給食が好きか、またその理由についての調査を行うとともに、主菜を始め、副菜や汁物・麺類や丼物などの分野ごとに「好き・苦手」品目の調査、全てのメニューの中での人気メニューについて、各給食の量についても調査した。

4. スケジュール

- (1) 各校への実施依頼・調査用紙配付 令和元年 8 月 29 日 (木)
- (2) 調査回収締め切り 令和元年 9 月 13 日 (金)
- (3) 集計・分析 令和元年 9 月～10 月
- (4) 公表：学校給食センター運営委員会 令和元年 11 月 25 日 (月)

5. アンケート結果 別紙のとおり

6. その他

調査結果については、献立作成に役立て各学校へ報告するとともに、学校給食センターホームページで公開する。

令和元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し、嗜好を調査することで、今後の食育のあり方や、目玉メニューなどを含めたより良い献立作成の基礎資料とすることを目的に調査する。

2. 調査の概要

- (1) 実施校
 小学校 A コース (4 校) 稲田小・大空小・開西小・明和小
 小学校 B コース (4 校) 西小・柏小・緑丘小・栄小
 中学校コース (5 校) 第一中・第二中・第五中・大空中・翔陽中

- (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 | 児童生徒数(人) | 回答数(枚) | 回答率 |
|-------|-------|----------|--------|---------|
| 小学校 A | 稲田小学校 | 90 | 83 | 92.22% |
| | 大空小学校 | 50 | 50 | 100.00% |
| | 開西小学校 | 41 | 41 | 100.00% |
| | 明和小学校 | 55 | 52 | 94.55% |
| 小学校 B | 西小学校 | 31 | 30 | 96.77% |
| | 柏小学校 | 67 | 65 | 97.01% |
| | 緑丘小学校 | 95 | 85 | 89.47% |
| | 栄小学校 | 74 | 71 | 95.95% |
| 小学校計 | | 502 | 477 | 95.02% |
| 中学校 | 第一中学校 | 153 | 150 | 98.04% |
| | 第二中学校 | 80 | 72 | 90.00% |
| | 第五中学校 | 100 | 87 | 87.00% |
| | 大空中校 | 50 | 46 | 92.00% |
| | 翔陽中学校 | 159 | 153 | 96.23% |
| 中学校計 | | 542 | 508 | 93.73% |
| 合計 | | 1044 | 985 | 94.35% |

令和元年度学校給食嗜好調査集計表

献立の分類については、別紙「献立表」のとおり

①ごはん ②丼・カレー ③パン ④めん ⑤汁物 ⑥主食 ⑦副菜 ⑧野菜 ⑨果物・デザート とし、各設問ごとに一人3つまで回答できるものとした。

全献立の中でのベスト5 (一人3つまで)

・全献立中の人気メニューについて、調査対象者985人から、2,894票の回答があった。
 ・回答用紙1枚あたり、1位のメニューに3点、2位2点、3位1点として献立ごとの得点数を算出し、順位をつけた。

| <小中学校全体> | | 合計回答数 | 2894 票 |
|----------|----------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 得点数 |
| 第1位 | 肉じゃが | 1,223 | 1,223 |
| 第2位 | カレーライス | 525 | 525 |
| 第3位 | フルーツ白玉 | 283 | 283 |
| 第4位 | わかめご飯 | 252 | 252 |
| 第5位 | チョコチップパン | 208 | 208 |

| <小学校・5年生> | | 合計回答数 | 1412 票 |
|-----------|--------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 得点数 |
| 第1位 | 肉じゃが | 517 | 517 |
| 第2位 | カレーライス | 289 | 289 |
| 第3位 | わかめご飯 | 167 | 167 |
| 第4位 | フルーツ白玉 | 142 | 142 |
| 第5位 | 塩ラーメン | 131 | 131 |

| <中学校・2年生> | | 合計回答数 | 1482 票 |
|-----------|---------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 得点数 |
| 第1位 | 肉じゃが | 706 | 706 |
| 第2位 | カレーライス | 236 | 236 |
| 第3位 | フルーツ白玉 | 141 | 141 |
| 第4位 | チョコチップパン | 133 | 133 |
| 第5位 | パインのクリームチーズ和え | 116 | 116 |

①ごはん について 「好き」なメニュー2,575票、「苦手」なメニュー1,818票の回答があった。

○ごはん 好き (一人3つまで)

| <小中学校全体> | | 合計回答数 | 2575 票 |
|----------|----------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | わかめご飯 | 795 | 30.7% |
| 第2位 | ご飯 | 420 | 16.2% |
| 第3位 | チャーハン | 337 | 13.0% |
| 第4位 | コーンピラフ | 246 | 9.5% |
| 第5位 | ウインナーピラフ | 208 | 8.0% |

<小学校・5年生>

| <小学校・5年生> | | 合計回答数 | 1258 票 |
|-----------|----------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | わかめご飯 | 397 | 31.4% |
| 第2位 | ご飯 | 191 | 15.1% |
| 第3位 | チャーハン | 183 | 14.5% |
| 第4位 | コーンピラフ | 125 | 9.9% |
| 第5位 | ウインナーピラフ | 120 | 9.5% |

<中学校・2年生>

| <中学校・2年生> | | 合計回答数 | 1317 票 |
|-----------|--------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | わかめご飯 | 398 | 30.0% |
| 第2位 | ご飯 | 229 | 17.3% |
| 第3位 | チャーハン | 154 | 11.6% |
| 第4位 | コーンピラフ | 121 | 9.1% |
| 第5位 | 鶏ごぼうご飯 | 117 | 8.8% |

○ごはん 苦手 (一人3つまで)

| <小中学校全体> | | 合計回答数 | 1818 票 |
|----------|-----------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | いろいろ豆のピラフ | 381 | 18.5% |
| 第2位 | とちまっしょご飯 | 252 | 12.2% |
| 第3位 | 青菜ご飯 | 217 | 10.5% |
| 第4位 | 五目ちらし寿司 | 216 | 10.5% |
| 第5位 | コーンピラフ | 153 | 7.4% |

<小学校・5年生>

| <小学校・5年生> | | 合計回答数 | 930 票 |
|-----------|-----------|-------|-------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | いろいろ豆のピラフ | 151 | 14.5% |
| 第2位 | とちまっしょご飯 | 137 | 13.2% |
| 第3位 | 青菜ご飯 | 125 | 12.0% |
| 第4位 | 五目ちらし寿司 | 96 | 9.2% |
| 第5位 | 鶏ごぼうご飯 | 88 | 8.5% |

<中学校・2年生>

| <中学校・2年生> | | 合計回答数 | 1317 票 |
|-----------|-----------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | いろいろ豆のピラフ | 230 | 22.5% |
| 第2位 | 五目ちらし寿司 | 120 | 11.7% |
| 第3位 | とちまっしょご飯 | 115 | 11.2% |
| 第4位 | 青菜ご飯 | 92 | 9.0% |
| 第5位 | コーンピラフ | 84 | 8.2% |

②カレー・丼 について
「好き」なメニュー2,619票、「苦手」なメニュー1,559票の回答があった。

○カレー・丼 好き (一人3つまで)

| ＜小中学校全体＞ | | 合計回答数 | 2619 票 |
|----------|-------------|-------|--------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | カレーライス | 633 | 23.9% |
| 第2位 | チキンカレーライス | 388 | 14.7% |
| 第3位 | ビーフカレー | 267 | 10.1% |
| 第4位 | 親子丼 | 229 | 8.7% |
| 第5位 | カラフル豚丼・ビビンバ | 211 | 8.0% |

＜小学校・5年生＞

| ＜小学校・5年生＞ | | 合計回答数 | 1261 票 |
|-----------|-----------|-------|--------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | カレーライス | 313 | 24.5% |
| 第2位 | チキンカレーライス | 192 | 15.0% |
| 第3位 | ビーフカレー | 124 | 9.7% |
| 第4位 | 親子丼 | 115 | 9.0% |
| 第5位 | カラフル豚丼 | 109 | 8.5% |

＜中学校・2年生＞

| ＜中学校・2年生＞ | | 合計回答数 | 1358 票 |
|-----------|-----------|-------|--------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | カレーライス | 320 | 23.4% |
| 第2位 | チキンカレーライス | 196 | 14.3% |
| 第3位 | ビーフカレー | 143 | 10.4% |
| 第4位 | 親子丼 | 114 | 8.3% |
| 第5位 | ビビンバ | 104 | 7.6% |

○カレー・丼 苦手 (一人3つまで)

| ＜小中学校全体＞ | | 合計回答数 | 1559 票 |
|----------|--------|-------|--------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 夏野菜カレー | 293 | 15.7% |
| 第2位 | 親子丼 | 183 | 9.8% |
| 第3位 | かき揚げ丼 | 178 | 9.5% |
| 第4位 | ビビンバ | 168 | 9.0% |
| 第5位 | 開拓丼 | 164 | 8.8% |

＜小学校・5年生＞

| ＜小学校・5年生＞ | | 合計回答数 | 826 票 |
|-----------|--------------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 夏野菜カレー | 152 | 15.9% |
| 第2位 | ビビンバ | 100 | 10.4% |
| 第3位 | 親子丼 | 89 | 9.3% |
| 第4位 | 開拓丼 | 88 | 9.2% |
| 第5位 | カラフル豚丼・かき揚げ丼 | 79 | 8.2% |

＜中学校・2年生＞

| ＜中学校・2年生＞ | | 合計回答数 | 733 票 |
|-----------|--------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 夏野菜カレー | 141 | 15.5% |
| 第2位 | かき揚げ丼 | 99 | 10.9% |
| 第3位 | 親子丼 | 94 | 10.3% |
| 第4位 | 開拓丼 | 76 | 8.3% |
| 第5位 | ビビンバ | 68 | 7.5% |

③パン について
「好き」なメニュー2,548票、「苦手」なメニュー1,528票の回答があった。

○パン 好き (一人3つまで)

| ＜小中学校全体＞ | | 合計回答数 | 2548 票 |
|----------|----------|-------|--------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | チョコチップパン | 777 | 30.2% |
| 第2位 | クリームパン | 598 | 23.2% |
| 第3位 | ココアパン | 286 | 11.1% |
| 第4位 | コッペパン | 230 | 8.9% |
| 第5位 | ミルクパン | 223 | 8.7% |

＜小学校・5年生＞

| ＜小学校・5年生＞ | | 合計回答数 | 1226 票 |
|-----------|----------|-------|--------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | チョコチップパン | 373 | 30.1% |
| 第2位 | クリームパン | 263 | 21.2% |
| 第3位 | ココアパン | 159 | 12.8% |
| 第4位 | コッペパン | 121 | 9.8% |
| 第5位 | ミルクパン | 106 | 8.5% |

＜中学校・2年生＞

| ＜中学校・2年生＞ | | 合計回答数 | 1323 票 |
|-----------|----------|-------|--------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | チョコチップパン | 404 | 30.3% |
| 第2位 | クリームパン | 335 | 25.1% |
| 第3位 | ココアパン | 127 | 9.5% |
| 第4位 | ミルクパン | 117 | 8.8% |
| 第5位 | コッペパン | 109 | 8.2% |

○パン 苦手 (一人3つまで)

| ＜小中学校全体＞ | | 合計回答数 | 1528 票 |
|----------|--------|-------|--------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 小豆パン | 333 | 17.9% |
| 第2位 | かぼちヤパン | 316 | 17.0% |
| 第3位 | コッペパン | 201 | 10.8% |
| 第3位 | ブランパン | 201 | 10.8% |
| 第5位 | 黒糖パン | 175 | 9.4% |

＜小学校・5年生＞

| ＜小学校・5年生＞ | | 合計回答数 | 819 票 |
|-----------|--------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 小豆パン | 185 | 19.3% |
| 第2位 | かぼちヤパン | 178 | 18.5% |
| 第3位 | ブランパン | 102 | 10.6% |
| 第4位 | コッペパン | 89 | 9.3% |
| 第5位 | 黒糖パン | 88 | 9.2% |

＜中学校・2年生＞

| ＜中学校・2年生＞ | | 合計回答数 | 709 票 |
|-----------|--------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 小豆パン | 148 | 16.5% |
| 第2位 | かぼちヤパン | 138 | 15.4% |
| 第3位 | コッペパン | 112 | 12.5% |
| 第4位 | ブランパン | 99 | 11.0% |
| 第5位 | 黒糖パン | 87 | 9.7% |

④めん について
「好き」なメニュー-2622票、「苦手」なメニュー-1,660票の回答があった。

〇めん 好き (一人3つまで)

| ＜小中学校全体＞ | | 合計回答数 | 2548 票 |
|----------|-------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 塩ラーメン | 395 | 14.9% |
| 第2位 | スパゲティミートソース | 293 | 11.0% |
| 第3位 | しょうゆラーメン | 284 | 10.7% |
| 第4位 | みそラーメン | 281 | 10.6% |
| 第5位 | かしわうどん | 206 | 7.8% |

＜小学校・5年生＞

| ＜小学校・5年生＞ | | 合計回答数 | 1278 票 |
|-----------|-------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 塩ラーメン | 218 | 16.9% |
| 第2位 | しょうゆラーメン | 161 | 12.5% |
| 第3位 | みそラーメン | 146 | 11.3% |
| 第4位 | スパゲティミートソース | 132 | 10.2% |
| 第5位 | かしわうどん | 103 | 8.0% |

＜中学校・2年生＞

| ＜中学校・2年生＞ | | 合計回答数 | 1344 票 |
|-----------|---------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 塩ラーメン | 177 | 13.0% |
| 第2位 | スパゲティミートソース | 161 | 11.8% |
| 第3位 | みそラーメン | 135 | 9.9% |
| 第4位 | しょうゆラーメン | 123 | 9.1% |
| 第5位 | あさりのクリームスパゲティ | 116 | 8.5% |

〇めん 苦手 (一人3つまで)

| ＜小中学校全体＞ | | 合計回答数 | 1660 票 |
|----------|---------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | あさりのクリームスパゲティ | 236 | 12.0% |
| 第2位 | ジャージャー麺 | 199 | 10.1% |
| 第3位 | あんかけ焼きそば | 169 | 8.6% |
| 第4位 | トマトスープペンネ | 133 | 6.8% |
| 第5位 | オビローラーメン | 118 | 6.0% |

＜小学校・5年生＞

| ＜小学校・5年生＞ | | 合計回答数 | 832 票 |
|-----------|---------------|-------|-------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | あさりのクリームスパゲティ | 118 | 12.2% |
| 第2位 | ジャージャー麺 | 102 | 10.5% |
| 第3位 | あんかけ焼きそば | 100 | 10.3% |
| 第4位 | 五目うどん | 62 | 6.4% |
| 第5位 | トマトスープペンネ | 54 | 5.6% |

＜中学校・2年生＞

| ＜中学校・2年生＞ | | 合計回答数 | 828 票 |
|-----------|---------------|-------|-------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | あさりのクリームスパゲティ | 118 | 11.9% |
| 第2位 | ジャージャー麺 | 97 | 9.8% |
| 第3位 | トマトスープペンネ | 79 | 8.0% |
| 第4位 | 和風スパゲティ | 72 | 7.3% |
| 第5位 | あんかけ焼きそば | 69 | 7.0% |

⑤汁物 について
「好き」なメニュー-2,607票、「苦手」なメニュー-1,750票の回答があった。

〇汁物 好き (一人3つまで)

| ＜小中学校全体＞ | | 合計回答数 | 2607 票 |
|----------|------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | アルファベットスープ | 309 | 11.7% |
| 第2位 | ビーフシチュー | 286 | 10.8% |
| 第3位 | みそ汁 | 249 | 9.4% |
| 第4位 | クリームシチュー | 206 | 7.8% |
| 第5位 | ワンタンスープ | 168 | 6.4% |

＜小学校・5年生＞

| ＜小学校・5年生＞ | | 合計回答数 | 1277 票 |
|-----------|------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | アルファベットスープ | 148 | 11.5% |
| 第2位 | みそ汁 | 138 | 10.7% |
| 第3位 | ビーフシチュー | 120 | 9.3% |
| 第4位 | クリームシチュー | 94 | 7.3% |
| 第5位 | 春雨スープ | 80 | 6.2% |

＜中学校・2年生＞

| ＜中学校・2年生＞ | | 合計回答数 | 1330 票 |
|-----------|------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | ビーフシチュー | 166 | 12.3% |
| 第2位 | アルファベットスープ | 161 | 12.0% |
| 第3位 | クリームシチュー | 112 | 8.3% |
| 第4位 | みそ汁 | 111 | 8.2% |
| 第5位 | しょうが入り豚汁 | 105 | 7.8% |

〇汁物 苦手 (一人3つまで)

| ＜小中学校全体＞ | | 合計回答数 | 1750 票 |
|----------|-------------|-------|--------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | NEW乳豚汁 | 123 | 6.1% |
| 第2位 | カラフルポールスープ | 103 | 5.1% |
| 第3位 | 大豆の中華スープ | 98 | 4.8% |
| 第4位 | つみれ団子汁 | 94 | 4.6% |
| 第5位 | 夏野菜のオビロースープ | 94 | 4.6% |

＜小学校・5年生＞

| ＜小学校・5年生＞ | | 合計回答数 | 833 票 |
|-----------|-------------|-------|-------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | NEW乳豚汁 | 58 | 5.9% |
| 第2位 | 大豆の中華スープ | 51 | 5.2% |
| 第3位 | かぼちゃ団子汁 | 45 | 4.6% |
| 第4位 | 夏野菜のオビロースープ | 43 | 4.4% |
| 第5位 | カラフルポールスープ | 41 | 4.2% |

＜中学校・2年生＞

| ＜中学校・2年生＞ | | 合計回答数 | 917 票 |
|-----------|-------------|-------|-------|
| 順位 | メニュー | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | つみれ団子汁 | 65 | 6.2% |
| 第2位 | NEW乳豚汁 | 65 | 6.2% |
| 第3位 | カラフルポールスープ | 62 | 5.9% |
| 第4位 | 根菜けんちん汁 | 53 | 5.1% |
| 第5位 | 夏野菜のオビロースープ | 51 | 4.9% |

⑥主菜 について
「好き」なメニュー-2,665票、「苦手」なメニュー-1,770票の回答があった。

○主菜 好き (一人3つまで)
＜小中学校全体＞

| | 回答数 | 2665 票 構成比 |
|-----|-----|---------------|
| 第1位 | 647 | 24.0% |
| 第2位 | 209 | 7.8% |
| 第3位 | 200 | 7.4% |
| 第4位 | 187 | 6.9% |
| 第5位 | 113 | 4.2% |

＜小学校・5年生＞

| | 回答数 | 1282 票 構成比 |
|-----|-----|---------------|
| 第1位 | 274 | 21.1% |
| 第2位 | 109 | 8.4% |
| 第3位 | 95 | 7.3% |
| 第4位 | 92 | 7.1% |
| 第5位 | 66 | 5.1% |

＜中学校・2年生＞

| | 回答数 | 1383 票 構成比 |
|-----|-----|---------------|
| 第1位 | 373 | 26.7% |
| 第2位 | 105 | 7.5% |
| 第3位 | 100 | 7.2% |
| 第4位 | 95 | 6.8% |
| 第5位 | 50 | 3.6% |

○主菜 苦手 (一人3つまで)
＜小中学校全体＞

| | 回答数 | 1770 票 構成比 |
|-----|-----|---------------|
| 第1位 | 168 | 8.1% |
| 第2位 | 123 | 6.0% |
| 第3位 | 103 | 5.0% |
| 第4位 | 98 | 4.7% |
| 第5位 | 83 | 4.0% |

＜小学校・5年生＞

| | 回答数 | 882 票 構成比 |
|-----|-----|--------------|
| 第1位 | 77 | 7.5% |
| 第2位 | 62 | 6.1% |
| 第3位 | 43 | 4.2% |
| 第4位 | 43 | 4.2% |
| 第5位 | 33 | 3.2% |

＜中学校・2年生＞

| | 回答数 | 888 票 構成比 |
|-----|-----|--------------|
| 第1位 | 91 | 8.7% |
| 第2位 | 61 | 5.8% |
| 第3位 | 60 | 5.8% |
| 第4位 | 55 | 5.3% |
| 第5位 | 53 | 5.1% |

⑦副菜 について
「好き」なメニュー-2,372票、「苦手」なメニュー-1,907票の回答があった。

○副菜 好き (一人3つまで)
＜小中学校全体＞

| | 回答数 | 2665 票 構成比 |
|-----|-----|---------------|
| 第1位 | 476 | 19.5% |
| 第2位 | 304 | 12.5% |
| 第3位 | 198 | 8.1% |
| 第4位 | 130 | 5.3% |
| 第5位 | 123 | 5.0% |

＜小学校・5年生＞

| | 回答数 | 1176 票 構成比 |
|-----|-----|---------------|
| 第1位 | 242 | 20.1% |
| 第2位 | 158 | 13.1% |
| 第3位 | 137 | 11.4% |
| 第4位 | 62 | 5.2% |
| 第5位 | 52 | 4.3% |

＜中学校・2年生＞

| | 回答数 | 1196 票 構成比 |
|-----|-----|---------------|
| 第1位 | 234 | 19.0% |
| 第2位 | 146 | 11.8% |
| 第3位 | 78 | 6.3% |
| 第4位 | 63 | 5.1% |
| 第5位 | 61 | 4.9% |

○副菜 苦手 (一人3つまで)
＜小中学校全体＞

| | 回答数 | 1907 票 構成比 |
|-----|-----|---------------|
| 第1位 | 121 | 5.6% |
| 第2位 | 105 | 4.9% |
| 第3位 | 102 | 4.7% |
| 第4位 | 85 | 4.0% |
| 第5位 | 82 | 3.8% |

＜小学校・5年生＞

| | 回答数 | 924 票 構成比 |
|-----|-----|--------------|
| 第1位 | 61 | 5.9% |
| 第2位 | 55 | 5.3% |
| 第3位 | 46 | 4.4% |
| 第4位 | 44 | 4.2% |
| 第5位 | 38 | 3.7% |

＜中学校・2年生＞

| | 回答数 | 983 票 構成比 |
|-----|-----|--------------|
| 第1位 | 75 | 6.8% |
| 第2位 | 67 | 6.0% |
| 第3位 | 51 | 4.6% |
| 第4位 | 46 | 4.1% |
| 第5位 | 46 | 4.1% |

④果物・デザート について
「好き」なメニュー2,561票、「苦手」なメニュー1,324票の回答があった。

○果物・デザート 好き (一人3つまで)

| 小中学校全体> | | 合計回答数 | 2561票 |
|---------|---------------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | フルーツ白玉 | 601 | 23.0% |
| 第2位 | フルーツカクテル | 451 | 17.3% |
| 第3位 | パインのクリームチーズ和え | 420 | 16.1% |
| 第4位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 283 | 10.8% |
| 第5位 | ブルーベリーゼリー | 234 | 9.0% |

<小学校・5年生>

| 小学校・5年生> | | 合計回答数 | 1237票 |
|----------|---------------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | フルーツ白玉 | 296 | 23.4% |
| 第2位 | フルーツカクテル | 241 | 19.1% |
| 第3位 | パインのクリームチーズ和え | 186 | 14.7% |
| 第4位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 136 | 10.8% |
| 第5位 | ブルーベリーゼリー | 110 | 8.7% |

<中学校・2年生>

| 中学校・2年生> | | 合計回答数 | 1324票 |
|----------|---------------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | フルーツ白玉 | 305 | 22.6% |
| 第2位 | パインのクリームチーズ和え | 234 | 17.3% |
| 第3位 | フルーツカクテル | 210 | 15.6% |
| 第4位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 147 | 10.9% |
| 第5位 | ブルーベリーゼリー | 124 | 9.2% |

○果物・デザート 苦手 (一人3つまで)

| 小中学校全体> | | 合計回答数 | 1324票 |
|---------|---------------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 284 | 16.3% |
| 第2位 | 冬至ぜんざい～団子入り～ | 245 | 14.1% |
| 第3位 | フルーツ杏仁 | 205 | 11.8% |
| 第4位 | パインのクリームチーズ和え | 145 | 8.3% |
| 第5位 | ブルーベリーゼリー | 114 | 6.6% |

<小学校・5年生>

| 小学校・5年生> | | 合計回答数 | 709票 |
|----------|---------------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 151 | 16.9% |
| 第2位 | 冬至ぜんざい～団子入り～ | 131 | 14.7% |
| 第3位 | フルーツ杏仁 | 107 | 12.0% |
| 第4位 | パインのクリームチーズ和え | 80 | 9.0% |
| 第5位 | ブルーベリーゼリー | 62 | 7.0% |

<中学校・2年生>

| 中学校・2年生> | | 合計回答数 | 615票 |
|----------|---------------|-------|-------|
| 順位 | 回答数 | 回答数 | 構成比 |
| 第1位 | 杏仁豆腐のいちごソース | 133 | 15.7% |
| 第2位 | 冬至ぜんざい～団子入り～ | 114 | 13.4% |
| 第3位 | フルーツ杏仁 | 98 | 11.6% |
| 第4位 | パインのクリームチーズ和え | 65 | 7.7% |
| 第5位 | ブルーベリーゼリー | 52 | 6.1% |

第1章 計画の考え方

1. 策定の趣旨

帯広市においては、「ふるさとの風土に学び 人がきらめき 人がつながる おひろの教育」を基本理念として各種教育施策を進めており、学校支援ボランティアを活用した学校づくりや、学校の副属化による安全性の確保、社会教育施設間の連携の充実などが図られています。

一方、科学技術の進歩やグローバル化の進展、少子高齢化や人口減少が進む中、社会の変化に主体的に向き合い未来を切り拓く人材の育成や、ふるさとの発展に貢献しようとする人づくり、人や地域とのつながりづくりを進めることも、誰もが生涯にわたって活躍できる地域社会の実現が求められています。

このため、教育・文化・スポーツの振興による活力のある地域社会の実現に向けて、市民と行政がそれぞれの立場から力を合わせて取り組むための指針として、共通の目標とする「めざす姿」を示すとともに、計画の実現に向けて、行政の取り組みを明らかにするため策定するものです。

2. 計画の位置付け

- (1) 教育基本法第17条第2項に基づく、教育の振興のための施策に関する基本的な計画
- (2) 文化芸術基本法第7条の2に基づく、文化芸術の推進に関する計画
- (3) スポーツ基本法第10条第1項に基づく、スポーツの推進に関する計画
- (4) 教育に関する分野計画として第七期帯広市総合計画に即して策定する計画

3. 計画の範囲

帯広市教育委員会が所管するすべての施策を計画の範囲とします。なお、教育委員会以外の部課が所管する関連施策とも連携を図りながら推進します。

4. 計画の構成

本計画は「基本理念」、「基本目標」、「基本施策」、「個別施策」により構成します。個別施策ごとに「めざす姿」を定めるとともに、施策の推進状況を示す目安となる「成果指標」を設定します。

5. 計画の期間

令和2（2020）年度から令和11（2029）年度までの10年間とします。

第2章 教育を取り巻く社会情勢

1. 人口減少・少子高齢化の進展

小・中学校の児童生徒の減少に伴い学校の小規模化が進む一方、老年人口は現在も増加を続けており、高齢者から若者まで元気に活躍し続けられる環境づくりが求められています。

2. 急速な技術革新

インターネットの普及により、情報通信機器は日常生活や企業活動を支える社会的基盤となっています。また、人工知能（AI）の高普及が進み、私たちの社会や生活を大きく変えていく超スマート社会（Society 5.0）の到来が予想されています。

3. グローバル化の進展

社会や経済におけるグローバル化が進み、外国人観光客の増加やTPP11協定による地域産業への影響などが予測されており、グローバルな視野と行動力をもち、これからの産業や暮らしを支える人材の育成が一層求められています。

4. 地域のつながりの希薄化

核家族化や都市化、情報化の進展などにより地域の人の付き合いが疎遠となり、地域コミュニティの弱体化が指摘されています。また、子どもたちの自主性や社会性、創造性などを涵養する地域の教育力の低下が指摘されています。

5. 働き方やライフスタイルの変化

社会の成熟化に伴い、個人の価値観やライフスタイルが多様化してきています。人生100年時代を迎え、誰もがあらゆる機会に学び続け、学んだ成果を生かして豊かな人生を送ることができるよう環境づくりが求められています。

第3章 帯広市がめざす教育

1. 基本理念

AIをはじめとする急速な技術革新やグローバル化の進展、人生100年時代の到来など、社会の変化が加速度を増す中で、よりよい人生や社会を創造する資質・能力の育成や、生涯にわたる人や地域とのつながりを深めながら、身に付けた知識や技能を生かして、誰もが活躍できる地域社会の実現が求められています。

本市がこれまで進めてきた、ふるさとの自然や歴史、文化などの地域資源を生かしつつ、自立した人づくりや、多様な人々が協働して新たな価値を創造する地域づくりにより引き続き取り組む必要があることから、これまでの帯広市教育基本計画の基本理念を継承します。



2. 基本目標と基本施策

基本理念の実現を目指し、学びの主体となる「人」の成長過程（ライフステージ）に拠点を当て、学校教育と社会教育が相互に関わる青少年期までと、社会教育が中心となる成人以降の2つの期間に区分し、それぞれ基本目標を定めます。

基本目標1 成長段階に応じた学びの機会を確保し、主体的・対話的で深い学びの価値を創造する力を育みます。

基本目標2 生涯にわたる学び、活躍できる人づくり

○基本施策1 帯広の明日を拓く力の育成
成長段階に応じたふるさとへの理解を深める教育や高度情報化・グローバル化など社会の変化に対応した力を育む教育などにより、子どもたちの地域社会の一員としての意識を育みます。

基本目標3 変化する社会に挑戦し、たくましく生きる力の育成

○基本施策2 主体的・対話的で深い学びの実践や教員の資質向上などにより、子どもたちが自ら問題を発見し解決する力や、多様な人と協働し新しい価値を創造する力を育みます。

基本目標4 地域とともに育む教育の推進

○基本施策3 地域と小・中・高教育などにより、学校・家庭・地域の連携・協働を促進し、地域社会全体で子どもたちを育む教育を進めます。

基本目標5 安全・安心な教育環境の整備

○基本施策4 経済的困難を抱える家庭への支援や一人ひとりの困り感に対応した教育環境の整備、安全かつ適切な機能を備えた学校施設の整備などにより、子どもたちが安心して学びたい教育を受けられる環境づくりを進めます。

基本目標6 生涯にわたる学び、活躍できる人づくり

基本目標7 笑顔をつなげるスポーツ活動の推進

○基本施策5 自ら学びとともに支える生涯学習の推進
市民が生涯にわたる自らの可能性を広げ、ともに学びあいながら、学習の成果を自己の成長やよりよい地域づくりに生かすことができる生涯学習を推進します。

基本目標8 地域文化芸術活動の推進

○基本施策6 多様な主体がそれぞれ持つ力を生かし連携する、市民主体の文化芸術活動を進め、自己表現を通じた生きがいづくりや、人々の交流を創出しながら、人づくりや郷土に対する愛着と誇りの醸成につなげます。

基本目標9 笑顔をつなげるスポーツ活動の推進

○基本施策7 誰もが主体的に関わるスポーツ活動を促進し、スポーツが持つ多面的な力を幅広く発揮させていくことにより、躍動する豊かなまちづくりを進めます。

第4章 施策の展開

基本施策1 帯広の明日を拓く力の育成

個別施策1 いるさと教育の推進

＜めざす姿＞ 子どもたちが地域に誇りと愛着を持ち、社会の一員として地域活動に積極的に参加しています。

個別施策2 職業観の育成

＜めざす姿＞ 子どもたちが様々な職業に興味を持ち、働くことの大切さや地域産業への理解を深めています。

個別施策3 情報教育の推進

＜めざす姿＞ 子どもたちがインターネットに関する基本的なルールを理解し、情報通信機器を正しく活用しています。

個別施策4 国際理解教育の推進

＜めざす姿＞ 子どもたちが世界の多様な文化に関心を持ち、外国の人と交流しようとする姿勢を身に付けています。

個別施策5 高等職業専門学校における教育の推進

＜めざす姿＞ 生徒たちが専門的な知識・技術を身に付け、地域で活躍する人材が育っています。

基本施策2 変化する社会に挑戦し、たくましく生きる力の育成

個別施策6 学びを生かす力の育成

＜めざす姿＞ 子どもたちが意欲的に学び、課題の解決に粘り強く取り組んでいます。

個別施策7 豊かな人間性と創造性の育成

＜めざす姿＞ 子どもたちが互いの個性を尊重し、多様な人と協力し取り組んでいます。

個別施策8 健やかな体の育成

＜めざす姿＞ 子どもたちが運動に親しみ、心身ともに健康的な生活を送っています。

個別施策9 教員の資質・能力の向上

＜めざす姿＞ 教員が子どもたちと向き合い、子どもたちの力を引き出す指導が行われています。

基本施策3 地域とともに育む教育の推進

個別施策10 地域との連携・協働の推進

＜めざす姿＞ 地域の人たちが子どもたちの教育に積極的に関わり、健やかな成長を支えています。

個別施策11 家庭・教育者への支援

＜めざす姿＞ 各家庭において、子どもたちが規則正しい生活習慣や社会的なマナーを身に付ける教育が行われています。

個別施策12 学びと育ちをつなぐ学校づくりの推進

＜めざす姿＞ 学校間の連携により、子どもの個性を理解し尊重した指導が継続的に行われています。

基本施策4 安全・安心な教育環境の整備

個別施策13 誰もが安心して学べる教育の推進

＜めざす姿＞ 障がいの有無や家庭の経済状況等に関わらず、誰もが安心して学んでいます。

個別施策14 安全で充実した教育環境の整備

＜めざす姿＞ 安全で機能的な学校施設の整備など、良好な教育環境のもとで、子どもたちが充実した学校生活を送っています。

基本施策5 自ら学びひとにも伝える生涯学習の推進

個別施策15 学習活動の促進

＜めざす姿＞ 誰もが生涯にわたり、目的やライフステージに応じた学びを続けています。

個別施策16 学習を通じたまちづくり

＜めざす姿＞ 学習を通じて身に付けた知識や経験をまちづくりなどに生かしています。

個別施策17 社会教育施設の整備・管理運営

＜めざす姿＞ 社会教育施設が積極的に活用され、多様な学習活動が行われています。

基本施策6 人が輝く文化芸術活動の推進

個別施策18 文化芸術の「つくる・みる・ささえる」人の育成

＜めざす姿＞ 文化芸術活動を通じて、心の豊かさや生きがい、人とのつながりが生まれています。

個別施策19 文化資源の継承・活用

＜めざす姿＞ 歴史、伝統、文化への理解を通じて、ふるさとへの誇りと愛着を持っています。

個別施策20 文化施設の整備・管理運営

＜めざす姿＞ 市民が文化施設に魅力を感じ、積極的に活用しています。

基本施策7 笑顔をつなげるスポーツ活動の推進

個別施策21 多様なスポーツ活動の促進

＜めざす姿＞ 誰もが、「する・みる・ささえる」など多様な形で、スポーツに親んでいます。

個別施策22 スポーツによる活力のあるまちづくり

＜めざす姿＞ 誰もが生涯にわたってスポーツに親しみ、スポーツで楽しい、まちの賑わいづくりにつながっています。

個別施策23 スポーツ施設の整備・管理運営

＜めざす姿＞ スポーツ大会の開催をはじめ健康増進や仲間づくりなど、多くの人がスポーツ施設を活用しています。

第5章 計画の推進

1 教育委員会活動の充実

教育委員会における議論や課題研究、市民や団体との意見交換、「地方教育行政の組織及び運営に関する法律」に基づく総合教育会議における協議などを行い、教育施策を効果的に推進します。

2 教育基本計画の周知

教育基本計画の市民周知に努めます。

3 教育基本計画の推進・管理

施策の取り組み状況や成果指標の進捗状況の分析結果を踏まえ、計画の点検・評価を行います。点検・評価の内容は市ホームページ等において公表するとともに、施策の推進や改善に反映します。

計画策定スケジュール

・令和元年11月 建設文教委員会へ原案の報告

・令和元年12月 パブリックコメント（原案）

・令和2年2月 建設文教委員会へ原案の報告

・令和2年3月 教育委員会会議において決定

成果指標

施策の進捗状況を示す目安となる成果指標を次のとおり設定します。

| 施策 | 内容 | 数値 | 目標値 |
|---------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|
| 1 幅広い明日を拓く力の育成 | 1 ふるさと教育の推進 | (小学) 44.7% (中学) 39.1% [H27~R1 平均] | (小学) 60%以上 (中学) 55%以上 |
| | 2 職業観の育成 | (小学) 93.6% (中学) 94.6% [H27~R1 平均] | 100% |
| | 3 情報教育の推進 | (小学) 87.4% (中学) 73.8% [R1] | (小学) 90%以上 (中学) 80%以上 |
| | 4 国際理解教育の推進 | (小学) 66.3% (中学) 64.4% [H29~R1 平均] | 75%以上 |
| | 5 商業高等学校における検定の推進 | 67.5% [H30] | 80%以上 |
| 2 変化する社会に挑戦し、たくましく生きる力の育成 | 6 学びを生かす力の育成 | (小学) 75.8% (中学) 79.8% [H30~R1 平均] | 85%以上 |
| | 7 豊かな人間性と創造性の育成 | (小学) 69.7% (中学) 71.1% [H27~R1 平均] | 85%以上 |
| | 8 健やかな体の育成 | (小学) 94.0% (中学) 93.6% [H27~R1 平均] | 100% |
| 3 地域とともに育む教育の推進 | 9 教員の資質・能力の向上 | (小学) 88.5% (中学) 85.9% [H26~H30 平均] | (小学) 95%以上 (中学) 90%以上 |
| | 10 地域との連携・協働の推進 | (小学) 82.6% (中学) 74.8% [H27~R1 平均] | (小学) 90%以上 (中学) 80%以上 |
| | 11 家庭教育への支援 | (小学) 58.2% (中学) 35.2% [H27~R1 平均] | (小学) 70%以上 (中学) 50%以上 |
| | 12 学びと育ちをつなぐ学校づくりの推進 | (小学) 71.8% (中学) 76.6% [H27~R1 平均] | 85%以上 |
| | (小学) 19.2% (中学) 21.4% [R1] | 100% | |

| 指標の説明 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 子どもたちが自分たちの住む地域への愛着を持ち、地域活動への積極的な参加意欲の育成につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「地域や社会をよくするために何をすべきかを考えることがある」という質問に対し、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した割合で、目標値は過去5年間の最高値以上を目指す。 |
| 子どもたちが職業観の前提となる職業観を持ち、職業への興味・関心、働くことへの理解促進につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「人の役に立つ人間になりたいと思う」という質問に対し、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した割合で、目標値は過去5年間の最高値以上を目指す。 |
| 子どもたちが「ITや情報通信機器に関心をもち、理解を深めようとする意識を育成し、正しい活用につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「授業でもっとコンピュータなどのITを活用したいと思うか」という質問に対し、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した割合で、目標値は令和元年度の値以上を目指す。 |
| 子どもたちが外国に対する興味を高め、外国の人と交流する上で必要な能力の向上につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「外国の人と友達になったり、外国のことについてもっと知りたいと思う」という質問に対し、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した割合で、目標値は過去3年間の最高値以上を目指す。 |
| 帯広南商業高等学校における生徒の技能向上に努め、社会に貢献する人材育成につながるものを指標とする。指標は、全国商業高等学校協会が主催する簿記、情報処理、英語等3項目の検定のうち、3項目以上1級取得している第3学年の生徒数第3学年総数に占める割合で、目標値は令和元年度の目標値(75%)以上を目指す。 |
| 子どもたちの意欲的な学びや課題解決に粘り強く取り組む行動の育成につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「授業では、課題の解決に向けて、自分でも考え、自分から取り組んでいたと思う」という質問に対し、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した割合で、目標値は過去2年間の最高値以上を目指す。 |
| 子どもたちが互いの価値観を尊重し多様な人と協力して課題の解決に当たることとする姿勢の育成につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「学校の友達(生徒)との間で話し合う活動を通じて、自分の考えを深めたり、広げたりすることができていると思う」という質問に対し、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した割合で、目標値は過去5年間の最高値以上を目指す。 |
| 子どもたちが健康に生活を送るため、規則正しい食習慣につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「朝食を毎日食べている」という質問に対し、「している」「どちらかといえば、している」と回答した割合で、全ての子どもが規則正しい食生活を送ることを目指す。 |
| 子どもたちが運動の習慣を身に付け、心身の健康につながるものを指標とする。指標は、全国体力・運動能力・運動習慣等調査(スポーツ庁)における「学校の体育の授業以外で、運動(体を動かす遊びをふくむ)やスポーツを合計で1日おおよそどのくらいの時間していますか」という質問に対し、60分以上と回答した割合で、目標値は過去5年間の最高値以上を目指す。 |
| 教員の指導力の向上につながるため、授業に対する子どもたちの理解度合いを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「授業の内容はよく分かる」という質問に対し、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した割合で、目標値は過去5年間の最高値以上を目指す。 |
| 子どもたちが地域の人々と関わる機会を増やすことにより、地域連携の促進につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「今住んでいる地域の行事に参加している」という質問に対し、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した割合で、目標値は過去5年間の最高値以上を目指す。 |
| 家庭教育の健全の充実につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「家の人の人(兄弟姉妹は含みません)と学校での出来事について話を」という質問に対し、「している」「どちらかといえば、している」と回答した割合で、目標値は過去5年間の最高値以上を目指す。 |
| 小・中学校において、義務教育期間を満了した連続性・系統性のある指導につながるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査(文部科学省)における「前年度までに、近隣の(小)学校と協力の教育課程の接続や、教科に関する共通の目標設定など、教育課程に関する共通の取り組みを行った」という質問に対し、「よく行った」と回答した割合で、市内全ての小・中学校において小一貫教育を推進する。 |

| 実施内容 | 実施計画 | 指標 | 数値 | 自己評価 |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 4 安全・安心な教育環境の整備 | 1 3 誰もが安心して学べる教育の推進 1 4 安全で充実した教育環境の整備 | 「いじめは絶対に許されない」と考える児童生徒の割合 長寿命化改修の実施校数 | (小学) 96.2% (中学) 94.2% [H27~R1 平均] 0 校 [H30] | 100% 9 校 |
| 5 自ら学びともに支える生涯学習の推進 | 1 5 学習活動の促進 1 6 学習を通じたまちづくり | 講座の満足度 学習成果をまちづくり、地域づくりなどに生かしたいと思う市民の割合 | (今年度中に調査) (今年度中に調査) | 5%増 5%増 |
| 6 人が輝く文化芸術活動の推進 | 1 7 社会教育施設の整備・管理運営 1 8 文化芸術の「つくる・みる・ささえる」人の啓蒙 1 9 文化資源の継承・活用 | 施設利用者の満足度 直近1年間に文化芸術の鑑賞活動を行ったことがある市民の割合 | (今年度中に調査) (今年度中に調査) | 5%増 現状以上 |
| 7 英傑をつなげるスポーツ活動の推進 | 2 0 文化施設の整備・管理運営 2 1 多様なスポーツ活動の促進 2 2 スポーツによる活力のあるまちづくり 2 3 スポーツ施設の整備・管理運営 | 市ホームページの文化資源紹介ページの年間総アクセス数 施設利用者の満足度 市内小学生数における帯広市スポーツ少年団登録者数の割合 1 年間のうち、する、みる、ささえることのできたスポーツに関わった市民の割合 | 2,161 件 [R1] 85% [H26~H30 平均] 21% [H27~R1 平均] (今年度中に調査) | 2,269 件以上 88%以上 22%以上 5%増 |
| | | 施設利用者の満足度 | (今年度中に調査) | 5%増 |

| 指標の説明 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 子どもたちが安心して学ぶことのできる環境づくりにつなげるものを指標とする。指標は、全国学力・学習状況調査（小学科学）における「いじめは、どんな理由があってもいけないことだと思おう」という質問に対し、「当てはまる」「どちらからか」といえば、当てはまる」と回答した割合で、いじめは絶対に許されないという意識を全ての子どもたちが持つことを目指す。 |
| 施設的安全性と機能性を確保し、良好な教育環境の維持につなげるものを指標とする。指標は、長寿命化改修工事が完了した学校数とし、毎年度の予算編成と合わせて検討を進めながら「帯広市学校施設長寿命化計画」に基づき改修を目指す。 |
| 市民の生涯にわたる学習意欲の向上につなげるものを指標とする。指標は、帯広市教育委員会が主催または共催した講座の満足度を調査するアンケートにおいて、「満足」「おおむね満足」と回答した割合で、目標値は基準値からの上昇を目指す。 |
| 学習の成果を生かした市民の自主的な活動の促進につなげるものを指標とする。指標は、帯広市教育委員会が主催または共催した講座受講者へのアンケートにおいて、「地域や社会での活動に生かしたい」と回答した割合で、目標値は基準値からの上昇を目指す。 |
| 市民の積極的な社会教育施設の活用につなげるものを指標とする。指標は、社会教育施設の満足度を調査するアンケートにおいて、「満足」「おおむね満足」と回答した割合で、目標値は基準値からの上昇を目指す。 |
| 市民の文化芸術活動の促進につなげるものを指標とする。指標は、市民アンケートを行い、文化芸術に関する鑑賞活動を行った市民の割合を調査し、目標値は、全国・全道において文化芸術活動が減少傾向であることから、現状以上を目指す。 |
| 市の文化資源に対する理解が促進され、ふるさとへの誇りや愛着の醸成につながるものを指標とする。指標は、市ホームページ内の文化資源紹介のアクセス件数で、目標値は基準値の5%以上を目指す。 |
| 市民の積極的な文化施設の活用につなげるものを指標とする。指標は、文化施設の満足度を調査するアンケートにおいて、「満足」「おおむね満足」と回答した割合で、目標値は基準値の5%以上を目指す。 |
| 子どもや保護者のスポーツに親しむ機会の充実につなげるものを指標とする。指標は、市内小学生のうち、市スポーツ少年団に登録している児童の割合で、目標値は過去5年間の最高値である22%以上を目指す。 |
| スポーツを通じたまちの賑わいづくりにつなげるものを指標とする。指標は、市民アンケートを行い、参加、観戦、指導、大会運営、ボランティアなどを通じてスポーツに関わった市民の割合を調査し、目標値は基準値からの上昇を目指す。 |
| 市民の積極的なスポーツ施設の活用につなげるものを指標とする。指標は、スポーツ施設の満足度を調査するアンケートにおいて、「満足」「おおむね満足」と回答した割合で、目標値は基準値からの上昇を目指す。 |

(抜粋)

帯広市教育基本計画

(令和2年度～令和11年度)

(原案)

令和元年11月

帯広市教育委員会

1 帯広の明日を拓く力の育成

個別施策1 ふるさと教育の推進

めざす姿

子どもたちが地域に誇りと愛着を持ち、社会の一員として地域活動に積極的に参加しています。

■現状と課題

- 少子高齢化の進行や東京圏・札幌市などへの転出超過の状況は、地域の希薄化や地域産業における担い手不足など様々な影響を及ぼしています。持続的な地域社会を形成するため、ふるさとに愛着を持ち、地域に貢献しようとする人材の育成が求められています。
 - 全国学力・学習状況調査によると「地域や社会をよくするために何をすべきかを考えることがありますか」という質問に、「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と回答した児童生徒の割合が、小学校6年生では全国平均より低い状況にあります。中学校3年生では全国平均よりも高くなっています。
- 「地域や社会をよくするために何をすべきかを考えることがありますか」という質問に対し「当てはまる」「どちらかといえば、当てはまる」と答えた割合

| | （％） | | |
|----|------|------|------|
| | 帯広市 | 全国 | 差 |
| 小6 | 51.7 | 54.5 | -2.8 |
| 中3 | 43.2 | 39.4 | 3.8 |

出典：平成31年度全国学力・学習状況調査（文部科学省）
- 若者の社会参加を促すため、公職選挙法の改正により選挙権年齢が引き下げられたほか、民法の改正による成人年齢の引き下げが令和4（2022）年4月に施行されます。このような情勢の変化を受けて、子どもたちは、国家及び社会の形成者として必要とされる基本的な資質や自立した消費者として必要とされる力を身に付ける必要があります。
 - 地球規模で進む温暖化等の影響により、集中豪雨による洪水などの自然災害のリスクが高まってきています。こうした気象変動は、農業を中心とした地域経済にも大きく影響を及ぼすことから、地域の持続的な発展に向けて、一人ひとりが当事者意識を持って環境問題を捉える必要があります。

■取り組みの方向性

- 体験活動などを通じて、十勝・帯広の自然や文化、産業などに関する理解を深め、市民の一人として地域社会の形成に参画しようとする意識を育てます。

■主な取り組み

1. 地域資源を活用したふるさと理解の促進

- (1) 子どもたちが、十勝・帯広の歴史や文化、自然や産業などについて、小・中学校 9年間を通して系統的に学び、十勝・帯広についての理解を深め、郷土への愛着や誇りを育むとともに、様々な体験を通じて地域社会の一員としての意識を育む教育を進めます。
- (2) アイヌ民族への理解を深めるため、授業において副読本を活用するほか、社会教育施設における行事や資料の展示などに取り組みます。
- (3) 社会教育施設を活用し、地域の特色あるスポーツの体験や、動物、科学などに触れる機会を提供します。

2. 食を通じたふるさと理解の促進

- (1) 学校給食への地場産農産物の積極的な活用や、地元生産者との交流などにより、食への感謝の心を醸成するとともに、十勝・帯広の基幹産業である農業への理解を促進します。
- (2) 地場産農産物の生産、流通、加工、販売、消費などについて学び、地域産業への理解を深める教育を進めます。



生産者による学校訪問

3. 地域社会に参画する意識の醸成

- (1) 租税の役割や公共施設の整備について理解を深めたり、政治への関わり方について自分の考えをまとめたりするほか、ボランティア活動や防災活動への参加などを通じて、社会の一員としてまちづくりに積極的に参画しようとする意識を育みます。
- (2) 計画的な金銭管理の必要性や契約の仕組みを理解するとともに、消費者の権利の理解や責任ある消費行動ができる基本的な知識を身に付ける教育を進めます。
- (3) 地域や学校での活動に主体的に取り組む資質・能力を育むため、青少年育成団体と連携した体験学習などに取り組めます。

4. 環境教育の推進

- (1) 地球規模で進む環境破壊や自然災害を自らの課題として捉え、主体的に課題解決に当たる態度を育むため、実社会との結びつきを意識した教育を進めます。
- (2) 学校における環境教育を支援するため、帯広の自然や施設を活用した環境保全の取り組みについて情報提供を行います。
- (3) 社会教育施設を活用し、見る、触れるといった体験を通じて身の回りの環境について学ぶ機会を提供します。



ミニ百年記念館「エゾリスの暮らし」

個別施策8 健やかな体の育成

めざす姿

子どもたちが運動に親しみ、心身ともに健康的な生活を送っています。

■現状と課題

- 全国体力・運動能力、運動習慣等調査によると、「運動やスポーツをすることが好き」と回答した児童生徒の割合は、全国平均よりも高いものの、体力合計点は全国平均を下回る結果となっています。

| | | 帯広市 | 全国 | 差 |
|----|----|-------|-------|-------|
| 小5 | 男子 | 53.98 | 54.21 | -0.23 |
| | 女子 | 55.76 | 55.90 | -0.14 |
| 中2 | 男子 | 41.61 | 42.32 | -0.71 |
| | 女子 | 48.11 | 50.61 | -2.50 |

出典：平成30年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査（スポーツ庁）

- 平成27（2015）年に学校給食センターが改築され、アレルギー食への対応や、衛生面の向上などが図られています。食物アレルギーを持つ子どもたちが増加する傾向にある中、引き続き、安全・安心な給食を安定して提供していく必要があります。
- 家庭におけるライフスタイルの変化などに伴い、食生活が乱れたり、歯みがきの習慣が無いためむし歯になる子どもがいます。食事や健康に関する正しい知識を身に付け、適切に意思決定できる力を育む必要があります。

「朝食を毎日食べていますか」という質問に対し「している」「どちらかといえば、している」と答えた割合

| | 帯広市 | 全国 | 差 |
|----|------|------|------|
| 小6 | 93.8 | 95.3 | -1.5 |
| 中3 | 93.2 | 93.1 | 0.1 |

出典：平成31年度全国学力・学習状況調査（文部科学省）

■取り組みの方向性

- 体育などの授業における指導方法の改善やメニューを工夫した学校給食の提供、食や保健に関する理解を深める取り組みなどにより、子どもたちの健康な体づくりを進めます。

■主な取り組み

1. 体力・運動能力の向上

- (1) 各学校において、子どもたちが基礎的な体力・運動能力を身に付けるための授業改善に取り組みます。また、全国体力・運動能力・運動習慣等調査結果を検証し、授業や生活習慣の改善に役立てるなど、体力・運動能力を向上させるための検証改善サイクルを確立します。
- (2) 体力向上推進プロジェクトチームを設置し、長期休業期間中における研修の開催や子どもたちの体力・運動能力の分析・検証を行います。
- (3) 部活動については学校教育の一環としての役割を踏まえ、生徒のバランスのとれた生活や心身の成長に配慮するとともに、教員の過度な負担とならないようにするため、「帯広市立学校に係る部活動の方針」に基づき取り組みます。
- (4) スポーツ系活動への支援やスピードスケート教室の開催など地域の特色を生かした活動などにより、子どもたちへのスポーツ活動の普及を進めます。



スピードスケート教室

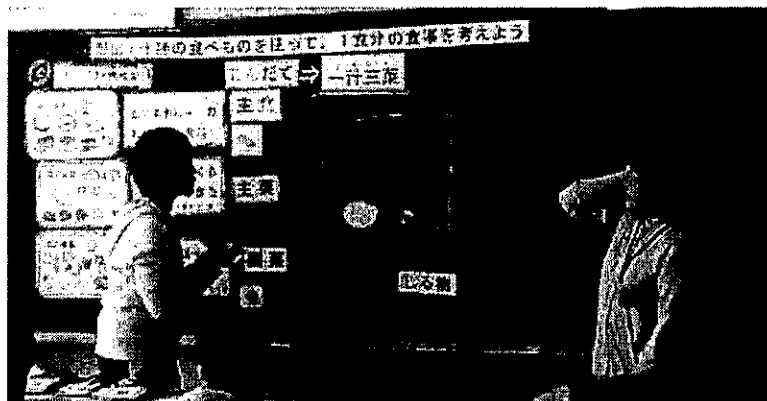
2. 安全・安心な学校給食の提供

- (1) 安全・安心な学校給食を提供するため、メニューの工夫・改善をしながら、十勝・帯広の新鮮で安心な食材を使用した給食を提供するとともに、食物アレルギーへの対応を行います。
また、衛生管理の徹底を図るとともに、施設・設備の保守点検などを計画的に行い、安定した給食の提供に努めます。
- (2) 学校給食センターのこれまでの運営状況や社会情勢の変化などを踏まえて、今後の安定的かつ効率的な運営手法について調査・研究します。

- (3) 教職員の負担軽減や適切な金銭管理、保護者の納入に係る利便性の向上などを図るため、学校で徴収している給食費の給食センターへの徴収一元化について検討を進めます。

3. 正しい「食」への理解の推進

- (1) バイキング給食の実施や食育通信の配布などにより、子どもたちが「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、栄養や食事のとり方などについて、正しい知識に基づいて自ら判断し、健全な食生活を実践できる資質・能力を育成します。
- (2) 学校食育推進会議により、食に関する指導の充実を目指すとともに、各学校に栄養教諭・食育指導専門員を派遣し、給食指導の支援や食に関する情報提供などを行います。
- (3) 図書館において、食に関するパスファインダーの作成や食関連の図書の展示などにより、食への理解を深める機会の提供に取り組みます。



食育指導専門員による出前授業

4. 健康教育・健康保持

- (1) 子どもたちが健康に関する知識を身に付けるため、家庭や関係機関との連携を図りながら学校の教育活動全体を通じて、がん教育や体育・健康に関する指導を行います。
- (2) 子どもたちの健康の保持増進のため、各学校において関係団体と連携し学校保健推進体制を整備するとともに、健康診断やフッ化物洗口など、子どもたちの将来の健康を守る取り組みを進めます。

個別施策11 家庭教育への支援

めざす姿 各家庭において、子どもたちが規則正しい生活習慣や社会的なマナーを身に付ける教育が行われています。

■現状と課題

- 子どもたちの基本的な学習習慣・生活習慣の確立やインターネットの使用におけるマナーを身に付けさせるなど、家庭における教育は重要な役割を担っています。
多くの家庭が家庭教育の充実に努めている一方で、家庭環境の複雑化や地域社会とのつながりの希薄化などを背景として、親子の育ちを支える人間関係が弱まる中、子育てについて悩みを抱える家庭が多くなっています。
- 本市が平成 28（2016）年度に行った児童生徒の保護者アンケート調査によると、「生活習慣や礼儀など、家庭において期待される教育が行われているか」という質問に対し、「十分に行われている」または「ほぼ行われている」を合わせた回答が約4割である一方、「どちらともいえない」という回答も同程度の割合を占めています。
- 全国学力・学習状況調査によると、学校での出来事について、家の人に話をしている子どもたちが7割以上を占める一方、十分に話をできていない子どもたちも一定程度存在しています。
- 子どもたちが基本的な食習慣や学習習慣、社会的なマナーなどを身に付ける基盤となる、家庭における教育を行うための支援が求められています。

「家の人（兄弟姉妹を除く）と学校での出来事について話をしますか」という質問に対し「している」「どちらかといえば、している」と答えた割合

| | (%) | | |
|----|------|------|------|
| | 帯広市 | 全国 | 差 |
| 小6 | 75.4 | 77.4 | -2.0 |
| 中3 | 77.5 | 76.4 | 1.1 |

出典：平成31年度全国学力・学習状況調査
(文部科学省)

■取り組みの方向性

- 家庭における教育力の向上のため、家庭への情報提供や学校と家庭、PTA などと連携した取り組みを進めます。

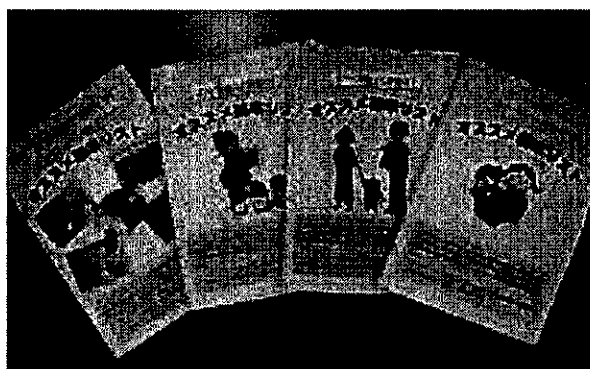
■主な取り組み

1. 教育相談の充実

- (1) 子どもの進路や友人関係、いじめ・不登校など、子育てや教育の悩みについての相談に対応するため、家庭訪問相談員を配置します。

2. 家庭教育力向上のための支援

- (1) 子どもたちの基本的な生活習慣の確立に向けて、起床や食事の摂取状況を家庭において記録するためシートを配布し、学校において確認し助言を行います。
- (2) 家庭において、食や健康に関する正しい知識を身に付けられるようにするため、給食だよりや食育通信などを配布します。
- (3) 家庭学習習慣の確立に向けて、学習の仕方やポイントをまとめた手引きなどを各学校において作成し、配布します。
- (4) インターネットやスマートフォンの使用上のルールやマナー、危険性などについての理解を深めるため、保護者を対象とした講習会などを実施します。
- (5) 家庭における読書活動を支援するため、年齢に応じた絵本セットの設置や事業などを実施するとともに、保護者等の読書活動への理解を促進します。



年齢別ブックリスト

3. PTA との連携の促進

- (1) 家庭における教育力を高めるため、学校と PTA の間で情報交換を積極的に行うなど、連携強化を進めます。
- (2) 学校と家庭が連携して子どもたちの健やかな成長を育むため、PTA 活動への支援を行います。

意見の提出について

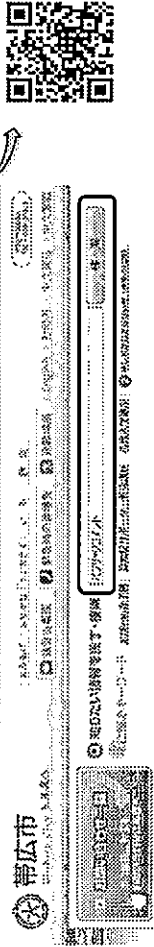
計画（原案）の閲覧方法

帯広市教育基本計画（原案）は以下の場所に設置しています。

- 市役所本庁舎（西5南7）3階・広報広聴課、5階・情報室、8階・企画総務課
- 川西支所（川西町西2）、大正支所（大正本町）
- 各コミュニケーションセンター
- 市民活動交流センター（西2南8 藤丸8階）
- 図書館（西2南14）
- とちらプラザ（西4南13）
- 百年記念館（緑ヶ丘2）
- 市民文化ホール（西5南11）
- 総合体育館（大通北1）
- 明治北海道十勝オーハル（帯広の森運動公園内）

ホームページから閲覧することができます。

帯広市ホームページ（URL：<https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/>）の検索キーワードに「パブリックコメント」と入力して検索するか、次の二次元バーコードからアクセスしてください。



意見の提出方法

- ご意見は、Eメール、郵送、ファックス、持参、またはホームページから提出できます。
- 様式は任意ですが、氏名、住所、電話番号を必ず明記してください。
- Eメールで提出される場合は所定の様式以外の添付ファイルの使用はご遠慮ください。
- 所定の様式は帯広市ホームページからダウンロードできます。

意見募集期間

令和元年11月27日（水）から令和元年12月26日（木）まで

☆受付終了は最終日の17時30分です（必着）

お問い合わせ・提出先

帯広市教育委員会 学校教育部 企画総務課

〒080-8670 帯広市西5条南7丁目1（市役所本庁舎 8階）

電話番号：0155-65-4201

Fax/ファックス番号：0155-23-0161

Eメール：school_general@city.obihiro.hokkaido.jp

帯広市教育基本計画

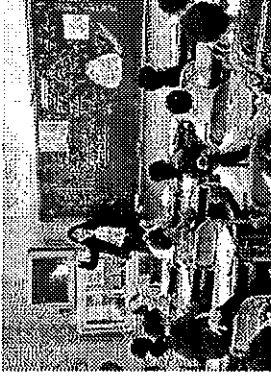
（令和2年度～令和11年度）（原案）

に関する意見を募集します

（募集期間）

11月27日（水）～12月26日（木）

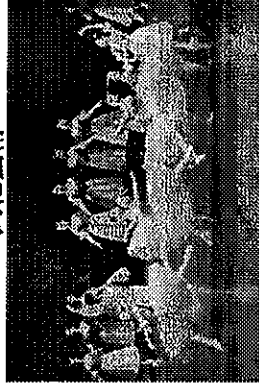
学校教育



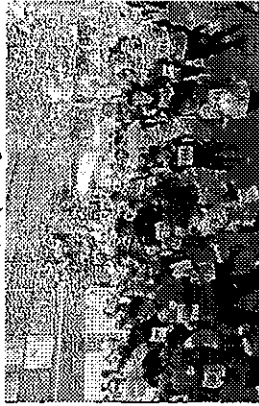
生涯学習



文化芸術



スポーツ



おうちの子学び
イメージキャラクター
「じゃがまくん」



帯広市教育委員会

生涯学習のアスコット
「マアヒヤ」

意見等の提出書

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 案 件 名 (※必須) | 帯広市教育基本計画 (令和2年度～令和11年度) (原案) |
| 住 所 (※必須) | |
| 氏 名 (※必須) | |
| 電 話 番 号 | |
| 意見等提出者の区分 (※必須) (上記「住所」欄が市外の方は、該当する番号に○印をしてください。) | 1 市内に通勤または通学している。 2 市内に事務所または事業所を持っている。 3 当該案件に利害関係がある。 |
| (意見等の記入欄) | |
| ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- | |

※この様式をご使用の方はファクスか郵送、電子メールまたは直接下記の担当課へご持参ください。

【提出先・問い合わせ先】
〒080-8670 帯広市西5条南7丁目1番地 帯広市学校教育課企画総務課
TEL:0155-65-4201 FAX:0155-23-0161

- ※必須項目については、必ずご記入ください。
- ※法人その他の団体にあつては、「住所」欄に事務所または事業所の所在地、「氏名」欄に名称および代表者の氏名をご記入ください。
- ※意見等記入欄が足りないときは、別紙を添付してください。

○給食費改定の検討に着手する際の判断基準

1 趣旨

「食材価格がどのようになった場合に給食費改定の検討に着手するのか」、予め判断基準を整理しておくことで、食材の価格変動への適切な対応と、その必要性に対する市民の理解を促進し、給食費に関する検討の円滑な実施に資するもの。

2 前回いただいた主なご意見

- ・物価上昇率は、保護者に説明しづらく、毎年使用するのは説明が大変ではないか。
- ・物価上昇率を判断基準に使用する場合のメリット、デメリットを次回提示してほしい。
- ・物価上昇率は全国指標なので、地域差はあるが説得力があり、保護者に説明しやすいかもかもしれない。
- ・物価上昇率の基準となる品目が、現実と乖離しているのではとの議論もあり、この地域の身の辺の価格を基準とした方が保護者は納得されるのではないか。
- ・物価上昇、身の辺の材料費を確認しながら、主食のほかにも肉類、野菜類など代表的なものを含めた物価上昇率、気候の状況なども含めて検討したほうがよい。

3 消費者物価指数（総務省統計局資料）の概要

- ・消費者物価指数は、全国の世帯が購入する商品やサービスの価格変動を総合的に測定し、物価の変動を時系列的に測定するもの。
- ・指数の計算に採用する品目は、家計の消費支出の中で重要度が高いこと、価格変動の面で代表性があること、継続調査が可能であることなどの観点から選定された585品目がある。
- ・品目には、食パンや生鮮野菜をなどを始めとした食料品、衣料品、エアコン・テレビ・パソコンのような家電製品などの商品のほか、家賃、診療代、外食、授業料、クリーニング代、映画観覧料、携帯電話通信料などのサービスも含まれている。
- ・調査市町村の数は、全国167市町村であり、北海道は札幌・函館・旭川・室蘭・岩見沢・美唄・名寄・千歳市、倶知安・美幌町の10市町である。
- ・指数は、全ての品目をあわせた総合指数のほか、品目の分類ごとに計算され、全国指数のほか、都市階級別（5系列）、地方別（10系列）、大都市圏別（4系列）、都道府県庁所在市別にそれぞれ行われている。
- ・翌月下旬に毎月公表されており、3月分公表時に年度平均指数が公表されている。

4 消費者物価指数を判断基準に使用する場合のメリット、デメリット

〔メリット〕

- ・客観的かつ継続的に把握できる指標であること。
- ・地方別、品目別に統計があり、一定の地域における特定の品目の物価の状況が把握できること。

[デメリット]

- ・地方別に統計があるものの、広い範囲の統計であり、帯広市内に限定した状況を表しているものではないこと。

5 給食センターでよく使用する主な食材価格

給食センターでよく使用する主な食材は、全体に占めるウェートが高く、給食費に与える影響が大きいことから、その価格の動向を捉え、参考とすることができる。

- ・主食 精米、小麦（パン、麺）、牛乳
- ・副食 給食によく使用する主な食材

6 道内他都市の事例

| 市 | 基準 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| A市 | ・物価変動率（消費者物価指数）が5%以上変動した時に、社会情勢を見ながら、運営協議会に諮り、改定が必要かどうか検討する。 |
| B市 | ・平成25年の給食費改定時に学校給食会理事会で「平成25年と比較して物価（給食の食材の単純単価）が5%以上上昇した場合に検討する」旨議決 ・令和元年度に改定以降、毎年物価上昇を確認 |
| C市 | ・令和元年度に消費者物価指数（検討時点における過去1年間の平均）を用いて副食材の値上がり分を決定 ・主食と牛乳は、値上がり分を上乗せ |

7 判断基準（案）

(1) 使用指標

- ・地方別：北海道地方、大分類：「食料」の消費者物価指数

(2) 選定理由

- ・国が作成する統計のうち、道内の食料全般に係る平均について把握が可能であり、客観的な指標であること。
- ・毎月、毎年、定期的、継続的に把握が可能であること。
- ・主食に係る米、小麦、麺、パンは北海道学校給食会が調達しており、道内一円の価格が影響を与えていること。

(3) 検討に着手する判断基準

- ・今回改定を行った令和元年度を基準年度とし、基準年度の期首消費者物価指数※と比較して、検討年度の期首消費者物価指数が5%以上上昇・下降したときに検討に着手する。

※過去の改定時においても、概ね5%以上上昇しており、食材調達に与える影響が大きいことが伺える。

※期首消費者物価指数

- ・月ごとの物価指数は変動が大きく、瞬間的な変動により判断するのではなく、1年間の平均指数を用いて比較する必要がある。
- ・このため、年度間の消費者物価指数を比較するに当たって、当該年度のスタート時点における物価指数（「期首消費者物価指数」と定義する。）として、当該年度の前年度の平均物価指数を用いることとする。

| | | | |
|-----------------------------------------|---|-----------------------------------------------|-------|
| A 検討年度の 期首消費者物価指数 (検討年度の前年度の平均指数) | - | B 基準年度（令和元年度）の 期首消費者物価指数 (平成 30 年度平均指数) | ≥ ±5% |
|-----------------------------------------|---|-----------------------------------------------|-------|

【平成 30 年度に改定の検討に着手した際の消費者物価指数の推移】

| 年度 | H26年度 | H27年度 | H28年度 | H29年度 | H30年度 |
|-----------|-------|-------------------------------|-------|-------|-------------------------------|
| 期首消費者物価指数 | | B 基準年度の 期首消費者物価指数 100.0 | 102.7 | 104.3 | A 検討年度の 期首消費者物価指数 106.3 |
| 平均消費者物価指数 | 100.0 | 102.7 | 104.3 | 106.3 | |
| 上昇率 | - | - | 2.7 | 4.3 | 6.3 |
| 検討の要否 | - | - | 否 | 否 | 要 |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| A 検討年度（平成 30 年度）の 期首消費者物価指数 (平成 29 年度平均指数) 106.3 | - | B 基準年度（平成 27 年度）の 期首消費者物価指数 (平成 26 年度平均指数) 100.0 | ≥ ±5% +6.3% |
|---------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------|--------------------|

【令和元年度を基準年度として検討する場合の例】

| 年度 | H30年度 | R元年度 | R2年度 | R3年度 | R4年度 |
|-------------------|-------|-------------------------------|-------|-------|-------------------------------|
| 期首消費者物価指数 | | B 基準年度の 期首消費者物価指数 100.0 | 102.0 | 104.0 | A 検討年度の 期首消費者物価指数 105.0 |
| 平均消費者物価指数 (仮定) | 100.0 | 102.0 | 104.0 | 105.0 | |
| 上昇率 | - | - | 2.0 | 4.0 | 5.0 |
| 検討の要否 | - | - | 否 | 否 | 要 |

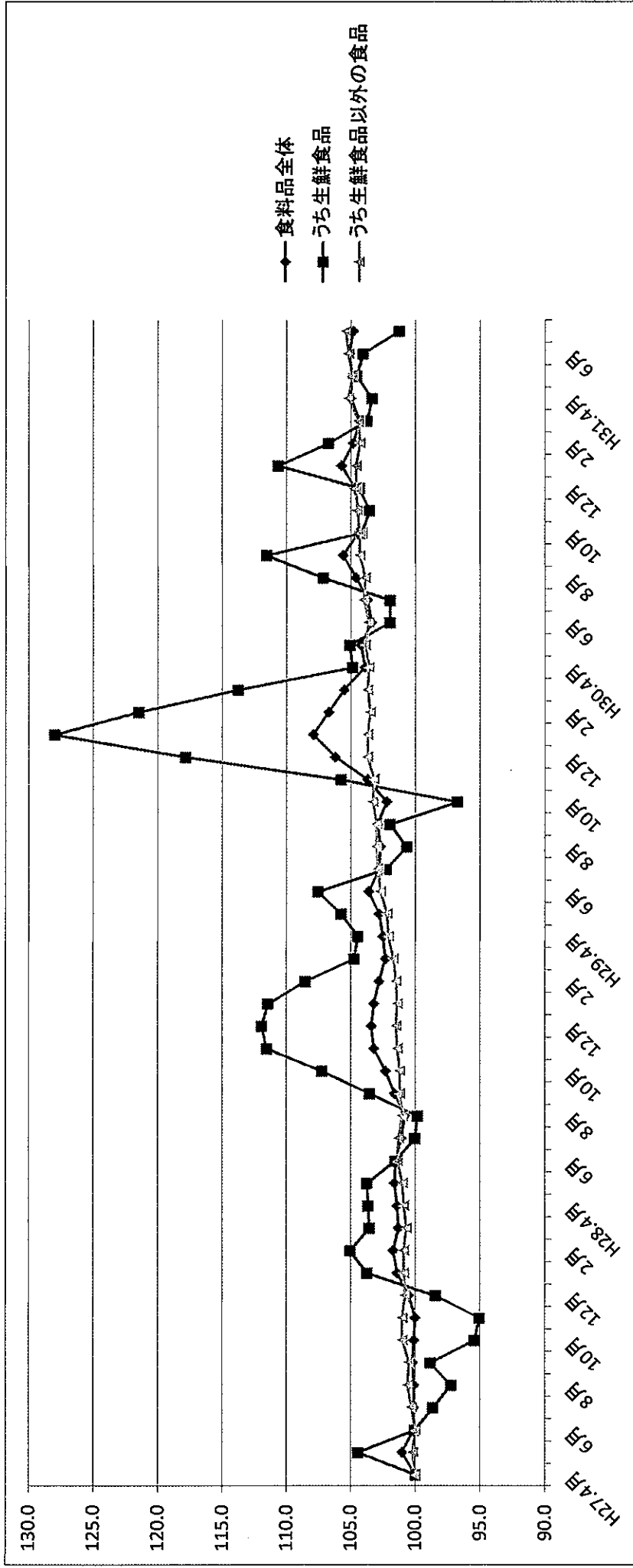
※令和 3 年度の平均消費者物価指数を 105.0 と仮定した場合の事例

(4) その他

- ・通常の物価変動以外の要因があるときは、必要に応じて随時検討する。
- ・全市的な授業日数に増減があった場合は、別途検討する。

北海道地方 食料消費者物価指数

H27.4月を100とした場合



北海道地方 食料 消費者物価指数

(2015年基準消費者物価指数時系列リスト) 平成27年=100
2015=100

太枠は、給食費改定年度

| 指 | 消費税 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | 平成 元年 1989 | 2年 1990 | 3年 1991 | 4年 1992 | 5年 1993 | 6年 1994 | 7年 1995 | 8年 1996 | 9年 1997 | 10年 1998 | 11年 1999 | 12年 2000 | 13年 2001 | 14年 2002 | 15年 2003 | 16年 2004 | 17年 2005 | 18年 2006 | 19年 2007 | 20年 2008 |
| 1月 | 80.8 | 82.8 | 88.7 | 90.2 | 90.5 | 92.5 | 92.4 | 89.7 | 90.9 | 91.8 | 94.3 | 92.9 | 93.8 | 91.4 | 91.5 | 91.3 | 92.1 | 91.8 | 91.7 | 92.1 |
| 2月 | 80.0 | 83.9 | 87.8 | 90.1 | 91.0 | 92.7 | 91.7 | 89.8 | 91.1 | 92.4 | 94.2 | 92.6 | 93.7 | 90.9 | 91.2 | 92.0 | 91.4 | 91.1 | 90.3 | 91.9 |
| 3月 | 80.1 | 83.7 | 88.3 | 90.1 | 91.0 | 93.1 | 90.8 | 89.7 | 90.6 | 92.8 | 93.7 | 92.6 | 92.7 | 90.4 | 90.7 | 91.6 | 91.5 | 90.3 | 89.9 | 92.2 |
| 4月 | 82.1 | 84.0 | 87.9 | 91.3 | 90.8 | 92.0 | 90.5 | 90.1 | 93.1 | 92.6 | 94.4 | 92.5 | 92.2 | 91.0 | 90.4 | 90.8 | 90.8 | 90.0 | 90.1 | 92.7 |
| 5月 | 82.5 | 84.2 | 88.1 | 90.9 | 91.1 | 91.4 | 90.6 | 90.6 | 93.1 | 93.9 | 94.2 | 92.3 | 91.8 | 91.6 | 90.9 | 90.9 | 91.0 | 90.3 | 90.2 | 93.1 |
| 6月 | 82.0 | 84.0 | 87.0 | 90.6 | 90.7 | 90.9 | 91.4 | 90.1 | 93.1 | 93.2 | 94.2 | 92.4 | 91.1 | 90.5 | 89.5 | 91.1 | 89.9 | 90.7 | 89.7 | 93.8 |
| 7月 | 81.4 | 83.1 | 86.6 | 88.7 | 90.8 | 89.5 | 89.5 | 89.7 | 91.9 | 91.3 | 92.3 | 91.2 | 90.0 | 89.7 | 88.8 | 90.1 | 89.4 | 89.8 | 89.0 | 93.0 |
| 8月 | 81.0 | 82.7 | 86.6 | 89.9 | 91.3 | 90.6 | 89.7 | 89.7 | 91.8 | 91.1 | 92.7 | 91.4 | 90.6 | 89.9 | 88.3 | 89.9 | 88.7 | 90.3 | 89.6 | 93.0 |
| 9月 | 81.4 | 83.6 | 86.0 | 89.5 | 89.7 | 89.4 | 89.7 | 89.7 | 91.5 | 92.2 | 93.2 | 91.0 | 90.3 | 90.1 | 88.7 | 90.1 | 89.4 | 90.3 | 89.9 | 92.7 |
| 10月 | 82.9 | 85.4 | 87.3 | 89.0 | 89.7 | 90.6 | 88.9 | 89.7 | 91.5 | 93.1 | 92.8 | 91.4 | 90.7 | 89.5 | 89.0 | 90.7 | 89.2 | 90.5 | 90.8 | 93.1 |
| 11月 | 80.6 | 84.7 | 88.8 | 88.2 | 88.9 | 90.8 | 87.8 | 88.7 | 90.1 | 93.4 | 91.2 | 91.0 | 89.3 | 90.1 | 88.8 | 91.9 | 89.1 | 89.7 | 90.4 | 92.8 |
| 12月 | 80.9 | 84.8 | 89.1 | 88.8 | 89.8 | 90.7 | 88.6 | 89.7 | 89.8 | 93.8 | 91.5 | 92.1 | 90.0 | 90.3 | 89.8 | 91.1 | 89.5 | 90.6 | 91.1 | 93.9 |
| 年平均 | 81.3 | 83.9 | 87.7 | 89.8 | 90.4 | 91.2 | 90.1 | 89.7 | 91.5 | 92.6 | 93.3 | 91.9 | 91.4 | 90.4 | 89.8 | 91.0 | 90.2 | 90.4 | 90.3 | 92.9 |
| 年度平均 | 82.1 | 85.1 | 88.2 | 89.9 | 90.9 | 90.9 | 89.7 | 90.0 | 91.9 | 93.1 | 92.8 | 92.1 | 90.7 | 90.5 | 89.9 | 90.9 | 90.0 | 90.3 | 90.6 | 93.4 |
| 対前年度上昇率 | | 3.0 | 3.1 | 1.7 | 1.0 | 0.0 | -1.2 | 0.3 | 1.9 | 1.2 | -0.3 | -0.7 | -1.4 | -0.2 | -0.6 | 1.0 | -0.9 | 0.3 | 0.3 | 2.8 |

消費税 10%
→ 飲食料品は軽減税率8%適用

消費税 8%

| 指 | 21年 2009 | 22年 2010 | 23年 2011 | 24年 2012 | 25年 2013 | 26年 2014 | 27年 2015 | 28年 2016 | 29年 2017 | 30年 2018 | 平成31年 令和元年 2019 | 2年 2020 | 3年 2021 |
|---------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------------------|------------|------------|
| | 1月 | 94.7 | 92.6 | 92.1 | 93.9 | 94.8 | 96.3 | 100.1 | 101.4 | 103.2 | 107.9 | 105.7 | |
| 2月 | 94.1 | 92.4 | 92.2 | 94.3 | 93.5 | 96.0 | 99.0 | 101.7 | 102.8 | 106.7 | 104.8 | | |
| 3月 | 93.8 | 92.4 | 91.9 | 94.6 | 92.9 | 95.7 | 99.0 | 101.3 | 102.3 | 105.5 | 104.3 | | |
| 4月 | 93.0 | 92.5 | 91.7 | 93.5 | 92.5 | 98.1 | 100.0 | 101.4 | 102.5 | 103.9 | 105.0 | | |
| 5月 | 93.2 | 92.5 | 91.2 | 92.9 | 92.6 | 98.1 | 101.0 | 101.6 | 102.8 | 104.2 | 104.9 | | |
| 6月 | 93.0 | 91.9 | 91.4 | 92.3 | 92.8 | 97.5 | 100.1 | 101.5 | 103.6 | 103.4 | 105.1 | | |
| 7月 | 91.7 | 90.6 | 91.3 | 91.7 | 92.7 | 97.0 | 100.1 | 101.1 | 102.8 | 103.7 | 104.8 | | |
| 8月 | 92.1 | 90.9 | 90.9 | 91.1 | 92.4 | 97.0 | 100.1 | 100.8 | 102.7 | 104.6 | | | |
| 9月 | 91.9 | 91.9 | 91.1 | 91.5 | 93.7 | 97.8 | 100.2 | 101.6 | 102.9 | 105.6 | | | |
| 10月 | 91.1 | 90.8 | 91.5 | 91.1 | 93.1 | 96.4 | 100.1 | 102.3 | 102.2 | 104.4 | | | |
| 11月 | 90.9 | 91.3 | 91.2 | 90.9 | 93.9 | 96.1 | 100.0 | 103.2 | 103.7 | 104.4 | | | |
| 12月 | 91.2 | 91.4 | 91.9 | 93.1 | 95.5 | 98.5 | 100.5 | 103.4 | 106.2 | 104.7 | | | |
| 年平均 | 92.6 | 91.8 | 91.5 | 92.6 | 93.4 | 97.0 | 100.0 | 101.8 | 103.1 | 104.9 | | | |
| 年度平均 | 92.0 | 91.7 | 92.1 | 92.5 | 93.9 | 97.9 | 100.5 | 102.1 | 104.1 | 104.5 | | | |
| 対前年度上昇率 | | -1.4 | -0.3 | 0.4 | 1.4 | 4.0 | 2.6 | 1.6 | 2.0 | 0.4 | | | |

(抜粋)

消費者物価指数のしくみと見方

—2015年基準消費者物価指数—



総務省統計局

Statistics Japan

はじめに

総務省では、物価の動きを捉えるために消費者物価指数を作成し、毎月公表しています。この指数は、消費者が購入する商品（財やサービス）について、物価の変化を総合的かつ客観的に表すものであり、多方面で利用されています。しかし、名前や数値はよく目にするものの、消費者物価指数のしくみがよく分からない、公表される指数の動きが生活実感と合わない、といった声も聞かれます。

本書は、多くの方々に消費者物価指数を正しく理解していただくために作成したもので、指数のしくみや利用上の注意点をできるだけ分かりやすく説明するよう心がけました。

本書についてお気付きのことがありましたら、総務省統計局 統計調査部消費統計課 物価統計室（電話 03-5273-1175）に御連絡ください。

平成 28 年 8 月

総務省統計局



1 消費者物価指数とは

(1) 消費者物価指数とは何か

個々の商品の価格変化を総合したものが物価指数です。

私たちは、日常生活で様々な商品（財やサービス）を購入しています。例えば、豚肉 100g 220 円、キャベツ 1 kg 210 円、ブラウス 1 枚 3,500 円、映画観覧料大人 1 回 1,800 円、理髪料大人 1 回 3,800 円といった具合です。個々の商品の価格は、高くなったり安くなったり、色々な動きをします。そこで、私たちが購入する商品の平均的な価格変化、すなわち物価の動きを見るには、たくさんの商品の価格の変化を総合して考える必要があります。

物価の動きをある時点と比べて、
比率のかたちで表した数値が物価指数です。

物価が上がった又は下がったというときには、昨年と比べて、あるいは先月と比べてどうかというように、ある時点と比べて考えています。そこで、物価の動きは、比較の基準となる時点を決めて、その時の物価に対してどの程度上昇（又は下落）

1 消費者物価指数とは

小売段階の物価の動きは消費者物価指数（CPI）で見ます。

消費者物価指数は、日常生活で私たち消費者が購入する商品の価格の動きを総合して見ようとするもので、私たちが日常購入する食料品、衣料品、電気製品、化粧品などの財の価格の動きのほかに、家賃、通信料、授業料、理髪料などのようなサービスの価格の動きも含まれます。

消費者物価指数は総務省統計局が作成しており、略称ではCPI（Consumer Price Index）と呼ばれています。

消費者物価指数の歴史は古く、第二次世界大戦直後の1946年に初めて作成され、当時の激しいインフレーションを計測するのに使われました。その後も日本経済の「体温計」の一種として、重要な役割を果たしています。

生産者の出荷又は卸売段階における財の物価の動きは
企業物価指数（CGPI）で見ます。

これに対して企業物価指数は、会社や工場、商店など企業相互間で取引される財の価格変動を総合的に捉えようとするものです。ですから、この指数で調べる財は農林水産物や工業製品だけでなく、鉄鉱石、原油など製品を作るための原材料や、旋盤などのような工作機械も含まれています。

このように、消費者物価指数と企業物価指数では、調査品目の対象範囲や調査する価格の取引段階が異なりますので、二つの指数の動きを比較する際は、対象品目を合わせるなどの注意が必要です。

1 消費者物価指数とは

(2) 消費者物価指数の利用

消費者物価指数は、国や地方自治体の経済施策などにとって大変重要な指標となっています。

政府は毎年目標を立てて経済施策を実施しますが、この中でも消費者物価の安定が中心的な課題の一つとなっています。また、2013年1月22日に発表された政府及び日本銀行の共同声明「デフレ脱却と持続的な経済成長の実現のための政府・日本銀行の政策連携について」においては、物価安定の目標として、消費者物価指数の前年比上昇率で2%とすることが掲げられています。それゆえ、日本銀行が金融政策を決定する際には、消費者物価指数が重要な判断材料の一つとなっています。

このほか、国や地方自治体の消費者行政などにも広く活用されています。

家計収支や賃金などの他の統計において
実質化のためのデフレーターに利用されています。

異なる時点の経済活動を比較するときには、名目値（額面どおりの値）の変化に加えて、その間の物価変動の影響を考慮することもあります。物価変動の影響を取り除いた実質値は、名目値を物価指数で割ることによって求められます。この際に使う物価指数をデフレーターと呼び、消費者物価指数は、家計収支や賃金などの実質化のデフレーターとして利用されています。



2 消費者物価指数の作り方

(1) 基本的な考え方

暮らしに必要な商品を全て、一つの買物かごに入れて、
買物かご全体の費用が時点によってどう変わるかを考えます。

消費者物価指数は、約 150 年前にドイツのラスパイレスという経済学者が考案した計算式(ラスパイレス式)で作成されます。日本だけではなく、世界の多くの国々でもこの計算式が採用されています。これは、簡単にいえば次のような方法です。

2015 年の 1 年間に、私たちが実際に買った商品を調べて、これらを全て、一つの大きな買物かごに入れたとしましょう。例えば、月平均にすると、米 6 kg、牛肉 500g、トマト 1,000g、ビール(350ml) 5 缶、水道料 20 m³分、靴下 1 足、ビタミン剤 1 箱、バス代 4 回、新聞代、習い事の月謝、家賃……というようになります。

これらを買うのに全部で 30 万円掛かったとします。次に、同じものを翌年 2016 年に買ったとしましょう。買物かごの中身は同じですが、個々の商品の値段は上がったり下がったりしていますので、この買物をするための費用は前年と同じではありません。仮に 31 万円だったとすると、物価が上がったことによって前年と比べて 1 万円多く掛かったこととなります。買物かごの中の商品全体の値動きを指数

2 消費者物価指数の作り方

基準時を5年ごとに改定し、
買物かごの内容が物価の動きを正しく反映するようにしています。

しかし、時間と共に消費生活の内容が変化しますので、いつまでも買物かごの内容を固定しておく、現実を買う個々の商品の数量や購入する商品そのものが違ってくるため、物価指数が現実の物価の変化を正確に捉えることができなくなってしまうおそれがあります。そこで、時々買物かごの内容を変えなければなりません。

消費者物価指数やその他の各種の経済指数は、西暦年の末尾が0と5の年を基準時として、5年ごとに改定（基準改定）することになっています。

基準改定時には、新たな基準年を100として、
過去の指数を換算し、接続しています。

消費者物価指数では5年ごとに、基準時と買い物かごの内容（後述の指数品目及びウエイト）を改める基準改定を行います。消費者物価指数は時間の経過による物価の動きを見るものですから、過去に遡って比較が行えるように、基準改定の都度、新たな基準時に合わせて過去の指数系列を換算し、接続しています。指数の換算は、下記のような比例換算の方法によって行います。

2010年基準指数を2015年基準に接続する場合の計算式

$$\text{2015年基準接続指数} = \frac{\text{2010年基準指数}}{\text{2010年基準の2015年平均指数}} \times 100$$

2 消費者物価指数の作り方

指数品目は、家計の消費支出の中で重要度が高いもの、
価格変動を代表できるものを選びます。

指数品目には、消費生活の上で重要な商品（財やサービス）を偏らないように選ばなければなりません。このため、家計調査の結果（1世帯当たりの平均）を基に、家計の消費支出の中で支出額の高い品目を、例えば、米、パン、牛乳、卵、冷蔵庫、背広、セーター、電気代、ゴルフプレー料金というように選んでいきます。支出額の極めて低い品目は、その値動きが他の品目で代表されると考えて選びません。

なお、消費支出の中でその品目の支出額がどれだけの割合かを示している数字を、その品目のウエイト（15 ページ参照）といいます。

指数品目を選ぶ場合のもう一つの重要な点は、同じ種類の商品の値動きに対して代表性のある品目を選ぶということです。市場に出回る様々な商品の価格を全て調査できる訳ではありません。そのため、同じ種類の商品の値動きを代表でき、かつ、毎月続けて調査できる品目を選ぶ必要があります。食料品のうち大豆加工品類を例にとると、大豆を原料として調理された製品には多くの種類がありますが、この中から支出額が高い「豆腐」、「油揚げ」、「納豆」を大豆加工品類の値動きを代表する品目として選んでいます。また、台所・住居用の洗剤には、台所用、風呂用、トイレ用など様々な種類がありますが、これらの値動きは近いと考えられるので、「台所用洗剤」を代表的な品目として選んでいます。

なお、同種類の商品の中から代表的なものを取り出して指数品目としているので、指数計算の過程では、例えば、「台所用洗剤」には、「台所・住居用洗剤」全体のウエイトを持たせるようにしています。

付録2 基本分類の構成品目

| 大分類 | 中分類 | 小分類 | 品目 | | | | |
|-----|-------|------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------|
| 食料 | 穀類 | 米類 | うるち米 | [うるち米A | うるち米B] | もち米 | |
| | | パン | 食パン | あんパン | カレーパン | | |
| | | 麺類 | ゆでうどん 中華麺 | 干しうどん *ゆで沖縄そば | スパゲッティ | カップ麺 | |
| | | 他の穀類 | 小麦粉 | もち | | | |
| | 魚介類 | 生鮮魚介 | まぐろ さけ ぶり あさり | あじ さば いか かき(貝) | いわし さんま たこ ほたて貝 | かつお たい えび | |
| | | 塩干魚介 | 塩さけ 塩干し | たらこ ししゃも | しらす干し いくら | 干しあじ | |
| | | 魚肉練製品 | 揚げかまぼこ | ちくわ | かまぼこ | | |
| | | 他の魚介加工品 | かつお節 塩辛 | 魚介酒物 | 魚介つくだ煮 | 魚介缶詰 | |
| | 肉類 | 生鮮肉 | 牛肉(国産品) 鶏肉 | 牛肉(輸入品) | 豚肉A | 豚肉B | |
| | | 加工肉 | ハム | ソーセージ | ベーコン | *ボーク缶詰 | |
| | 乳卵類 | 牛乳・乳製品 | 牛乳 | 牛乳(配達) | 牛乳(店頭売り) | | |
| | | | 乳製品 | 指ミルク チーズ(輸入品) | ヨーグルト | バター | チーズ(国産品) |
| | | 卵 | 鶏卵 | | | | |
| | 野菜・海藻 | 生鮮野菜 | キャベツ レタス さつまいも にんじん ながいも かぼちゃ ピーマン にがうり | ほうれんそう ブロッコリー じゃがいも ごぼう しょうが きゅうり 生しいたけ *とうが | はくさい もやし さといも たまねぎ えだまめ なす えのきたけ | ねぎ アスパラガス だいこん れんこん きやいんげん トマト しめじ | |
| | | 乾物・加工品類 | 乾物・海藻 | 干しいたけ ひじき | 干しのり | わかめ | こんぶ |
| | | | 大豆加工品 | 豆腐 | 油揚げ | 納豆 | |
| | | 他の野菜・海藻加工品 | こんにゃく キムチ | 梅干し こんぶつくだ煮 | だいこん漬 野菜缶詰 | はくさい漬 | |
| | 果物 | 生鮮果物 | りんごA オレンジ ぶどうB スロン さくらんぼ | りんごB しらぬひ 柿 いちご | みかん 梨 桃 バナナ | グレープフルーツ ぶどうA すいか キウイフルーツ | |
| | | 果物加工品 | 果物缶詰 | | | | |

付録2 基本分類の構成品目

| 大分類 | 中分類 | 小分類 | 品目 |
|---------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 光熱・水道 | 電気代 | | 電気代 |
| | ガス代 | | 都市ガス代 プロパンガス |
| | 他の光熱 | | 灯油 |
| | 上下水道料 | | 水道料 下水道料 |
| 家具・家事用品 | 家庭用耐久財 | 家事用耐久財 | 電子レンジ 電気炊飯器 ガステーブル 電気冷蔵庫 電気掃除機 電気洗濯機(全自動洗濯機) 電気洗濯機(洗濯乾燥機) |
| | | 冷暖房用器具 | ルームエアコン 温風ヒーター 空気清浄機 |
| | | 一般家具 | 整理だんす 食卓セット 食器戸棚 |
| | 室内装飾品 | | 室内時計 照明器具 カーペット カーテン |
| | 寝具類 | | ベッド 布団カバー 布団 毛布 敷布 |
| | 家事雑貨 | 食器類 | 茶わん 皿 |
| | | 台所用品 | 台所用密閉容器 スポンジたわし 水筒 鍋 フライパン |
| | | 他の家事雑貨 | 電球・ランプ タオル マット 物干し用ハンガー |
| | 家事用消耗品 | ティッシュ・トイレットペーパー | ティッシュペーパー トイレットペーパー |
| | | 洗剤 | 台所用洗剤 洗濯用洗剤 |
| | | 他の家事用消耗品 | ラップ 柔軟剤 漂白剤 芳香・消臭剤 殺虫剤 キッチンペーパー 防虫剤 |
| | 家事サービス | 家事代行料 | 家事代行料 |
| | | 清掃代 | リサイクル料金 浄化槽清掃代 |
| | | 他の家事サービス | モップレンタル料 |
| 被服及び履物 | 衣料 | 和服 | 婦人用着物 婦人用帯 |
| | | 洋服 | 男子用洋服 青広服(春夏物、中級品) 青広服(秋冬物、中級品) 男子用上着 男子用ズボン(ジーンズ) 青広服(春夏物、普通品) 青広服(秋冬物、普通品) 男子用ズボン(春夏物) 男子用ズボン(秋冬物) 男子用コート 男子用学校制服 |
| | | 婦人用洋服 婦人用スーツ(春夏物、中級品) 婦人用スーツ(秋冬物、中級品) ワンピース(春夏物) ワンピース(秋冬物) スカート(秋冬物) 婦人用スラックス(ジーンズ) 婦人用スーツ(春夏物、普通品) 婦人用スーツ(秋冬物、普通品) 婦人用上着 スカート(春夏物) 婦人用スラックス(秋冬物) 婦人用コート 女子用学校制服 | |
| | | 子供用洋服 男児用ズボン 女児用スカート 乳児服 | |

付録2 基本分類の構成品目

| 大分類 | 中分類 | 小分類 | 品目 | | | |
|--------------|----------------|-----------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------|
| 教育 | 授業料等 | | P T A 会費 (小学校) 高等学校授業料 (私立) 幼稚園保育料 (公立) | P T A 会費 (中学校) 大学授業料 (国立) 幼稚園保育料 (私立) | 中学校授業料 (私立) 大学授業料 (私立) 専修学校授業料 (私立) | 高等学校授業料 (公立) 短期大学授業料 (私立) |
| | 教科書・ 学習参考教材 | | 教科書 | 学習参考教材 | | |
| | 補習教育 | | 補習教育 (小学校) | 補習教育 (中学校) | 補習教育 (高校・予備校) | |
| 教養娯楽 | 教養娯楽用 耐久財 | | テレビ ビデオレコーダー プリンタ 学習用机 | 携帯型オーディオプレーヤー パソコン (デスクトップ型) カメラ | ビデオカメラ | 電子辞書 パソコン (ノート型) ピアノ |
| | 教養娯楽用品 | 文房具 | ボールペン | ノートブック | はさみ | |
| | | 運動用具類 | ゴルフクラブ トレーニングパンツ | グローブ 水着 | テニスラケット 競技用靴 | 釣ざお |
| | | 玩具 | 家庭用ゲーム機 (据置型) ゲームソフト | 人形 | 家庭用ゲーム機 (携帯型) 玩具自動車 | 組立玩具 |
| | | 切り花 | 切り花 (カーネーション) | | 切り花 (きく) | 切り花 (バラ) |
| | | 他の教養娯楽用品 | 記録型ディスク ペットフード (ドッグフード) ペットトイレ用品 電池 | メモリーカード 鉢植え プリンク用インク | コンパクトディスク ペットフード (キャットフード) 園芸用土 | ビデオソフト ペットフード (ドッグフード) 園芸用肥料 |
| | 書籍・ 他の印刷物 | 新聞代 | 新聞代 | [新聞代 (地方・ブロック紙)] | | 新聞代 (全国紙)] |
| | | 雑誌 | 月刊誌 | 週刊誌 | | |
| | | 書籍 | 辞書 | 単行本A | 単行本B | |
| | 教養娯楽 サービス | 宿泊料 | 宿泊料 | | | |
| | | バック旅行費 | 外国バック旅行費 | | | |
| 月謝類 | | 講習料 (英会話) 講習料 (水泳) | 講習料 (書道) 講習料 (料理) | 講習料 (音楽) 自動車教習料 | 講習料 (ダンス) | |
| 他の娯楽 サービス | | 放送受信料 | 放送受信料 (NHK) 放送受信料 (ケーブル) 放送受信料 (NHK・ケーブル以外) | | | |
| | | 入場・観覧・ ゲーム代 | 映画観覧料 ゴルフ練習料金 フィットネスクラブ使用料 カラオケルーム使用料 | 演劇観覧料 ゴルフプレー料金 | サッカー観覧料 ボウリングゲーム代 文化施設入場料 | プロ野球観覧料 プール使用料 テーマパーク入場料 |
| 他の娯楽 サービス | 写真プリント代 風俗代 | ビデオソフトレンタル料 | インターネット接続料 | ウェブコンテンツ利用料 | ペット美容院代 | |

付録2 基本分類の構成品目

《別掲項目》

| 別掲項目 | 品目 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生鮮食品 | 生鮮魚介 生鮮野菜 生鮮果物 |
| 生鮮食品を除く総合 | (総合) - (生鮮食品) |
| 生鮮食品を除く食料 | (食料) - (生鮮食品) |
| 持家の帰属家賃を除く総合 | (総合) - (持家の帰属家賃) |
| 持家の帰属家賃を除く住居 | (住居) - (持家の帰属家賃) |
| 持家の帰属家賃を除く家賃 | (家賃) - (持家の帰属家賃) |
| 持家の帰属家賃及び生鮮食品を除く総合 | (総合) - (持家の帰属家賃) - (生鮮食品) |
| エネルギー | 電気代 ガソリン 都市ガス代 プロパンガス 灯油 |
| 食料(酒類を除く)及びエネルギーを除く総合 | (総合) - (食料) + (酒類) - (エネルギー) |
| 教育関係費 | 教育の全品目 男子用学校制服 学習用品 学校給食の全品目 女子用学校制服 通学用かばん 文房具の全品目 通学定期(JR) 通学定期(JR以外) |
| 娯楽関係費 | 学習用品、文房具及び自動車教習料を除く娯楽の全品目 普通運賃(JR) 料金(JR、在来線) 料金(JR、新幹線) 普通運賃(JR以外) 一般路線バス代 高速バス代 航空運賃 旅行用かばん |
| 情報通信関係費 | 通信料(固定電話) 通信料(携帯電話) 放送受信料(NHK) 放送受信料(ケーブル) 放送受信料(NHK・ケーブル以外) インターネット接続料 ウェブコンテンツ利用料 |
| 生鮮食品及びエネルギーを除く総合 | (総合) - (生鮮食品) - (エネルギー) |

2 価格調査市町村一覧

| 都道府県・市町村名 | 連番 | 報告書掲載順 | 市町村符号 | 都市階級 | 地方 | 大都市圏 | 総合ウエイト (実数ウエイト) |
|-----------|-----|--------|-------|---------|-----|------|--------------------|
| 北海道 | | | | | | | |
| 札幌市 | 001 | 021 | 01100 | 大都市 | 北海道 | | 44 721 893 |
| 函館市 | 002 | | 01202 | 中都市 | 北海道 | | 13 039 440 |
| 旭川市 | 003 | | 01204 | 中都市 | 北海道 | | 10 584 791 |
| 室蘭市 | 004 | | 01205 | 小都市A | 北海道 | | 5 821 927 |
| 岩見沢市 | 005 | | 01210 | 小都市A | 北海道 | | 7 270 166 |
| 美唄市 | 006 | | 01215 | 小都市B・町村 | 北海道 | | 7 646 582 |
| 名寄市 | 007 | | 01221 | 小都市B・町村 | 北海道 | | 7 758 773 |
| 千歳市 | 008 | | 01224 | 小都市A | 北海道 | | 6 002 652 |
| 倶知安町 | 009 | | 01400 | 小都市B・町村 | 北海道 | | 7 916 493 |
| 美幌町 | 010 | | 01543 | 小都市B・町村 | 北海道 | | 7 948 503 |
| 青森県 | | | | | | | |
| 青森市 | 011 | 022 | 02201 | 中都市 | 東北 | | 5 813 985 |
| 三沢市 | 012 | | 02207 | 小都市B・町村 | 東北 | | 11 582 735 |
| むつ市 | 013 | | 02208 | 小都市A | 東北 | | 13 104 574 |
| 岩手県 | | | | | | | |
| 盛岡市 | 014 | 023 | 03201 | 中都市 | 東北 | | 6 585 799 |
| 二戸市 | 015 | | 03213 | 小都市B・町村 | 東北 | | 11 497 007 |
| 奥州市 | 016 | | 03215 | 小都市A | 東北 | | 13 828 456 |
| 宮城県 | | | | | | | |
| 仙台市 | 017 | 024 | 04100 | 大都市 | 東北 | | 22 530 103 |
| 石巻市 | 018 | | 04202 | 中都市 | 東北 | | 14 916 987 |
| 利府町 | 019 | | 04406 | 小都市B・町村 | 東北 | | 11 406 770 |
| 秋田県 | | | | | | | |
| 秋田市 | 020 | 025 | 05201 | 中都市 | 東北 | | 6 849 269 |
| 湯沢市 | 021 | | 05207 | 小都市A | 東北 | | 13 684 453 |
| 山形県 | | | | | | | |
| 山形市 | 022 | 026 | 06201 | 中都市 | 東北 | | 6 151 343 |
| 鶴岡市 | 023 | | 06203 | 小都市A | 東北 | | 12 655 660 |
| 庄内町 | 024 | | 06428 | 小都市B・町村 | 東北 | | 11 171 902 |
| 福島県 | | | | | | | |
| 福島市 | 025 | 027 | 07201 | 中都市 | 東北 | | 7 009 179 |
| 郡山市 | 026 | | 07203 | 中都市 | 東北 | | 12 405 434 |
| 川俣町 | 027 | | 07308 | 小都市B・町村 | 東北 | | 11 135 841 |
| 茨城県 | | | | | | | |
| 水戸市 | 028 | 028 | 08201 | 中都市 | 関東 | | 6 890 807 |
| 日立市 | 029 | | 08202 | 中都市 | 関東 | | 30 469 813 |
| つくばみらい市 | 030 | | 08235 | 小都市B・町村 | 関東 | 関東 | 16 153 052 |
| 栃木県 | | | | | | | |
| 宇都宮市 | 031 | 029 | 09201 | 中都市 | 関東 | | 12 570 830 |
| 足利市 | 032 | | 09202 | 中都市 | 関東 | | 23 912 579 |
| 上三川町 | 033 | | 09301 | 小都市B・町村 | 関東 | | 14 213 637 |

○都市階級・地方・大都市圏・都道府県庁所在市別 中分類指数 系統一覽

| | |
|--------|-----------------------------|
| ☆政府統計名 | 消費者物価指数 |
| ☆提供統計名 | 2015年基準消費者物価指数 |
| ☆提供分類1 | 長期時系列データ |
| ☆提供分類2 | 都市階級・地方・大都市圏・都道府県庁所在市別中分類指数 |

1 都市階級別(5系列)

人口5万以上市
大都市
中都市
小都市A
小都市B・町村

2 地方別(10系列)

北海道地方
東北地方
関東地方
北陸地方
東海地方
近畿地方
中国地方
四国地方
九州地方
沖縄地方

3 大都市圏別(4系列)

関東大都市圏
中京大都市圏
近畿大都市圏
北九州・福岡大都市圏

4 都道府県庁所在市別

(省略)