

## 学校給食の概要と現状について

### 1 学校給食について

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体格や運動機能等の発育を図るとともに、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材としての役割を担っている。安全安心で栄養価を維持した「生きた教材」として活用できる学校給食を実施するため、県内・国内産の食材を優先的に活用し、旬の地場産食材を取り入れた献立づくりが求められている。

#### (1) 献立の作成について

市内の栄養教諭及び学校栄養職員で基本献立を作成している。

#### (2) 物資の選定について

基本献立に基づく学校給食物資の選定は、市教育委員会と市内の栄養教諭及び学校栄養職員で、学期ごとに市教育委員会主催で選定会を開催し選定している。

※ 青果・魚・肉等地元業者からの納入は除く。

### 2 現学校給食を通じた食育実施状況

#### (1) 年間行事食

伝統的な食文化の体験と郷土への関心を深めるため、季節に応じた行事食を実施した。

時期	行事名	主食	主菜	副菜	デザート
4月	入学祝	わかめご飯	とんかつ	昆布和え お祝いすまし汁	お祝い デザート
5月	こどもの日	五目ちらし	肉団子	小松菜のごま和え すまし汁	こどもの日 デザート
7月	七夕	食パン	お星さまハンバーグ	コールスローサラダ	七夕ゼリー
9月	月見	ぎつまいも ご飯	フクラギの照焼き	小松菜のゆば和え お月見団子汁	十五夜ゼリー
12月	冬至	ミニコッペパ ン	かぼちゃコロケ	かわり和え カレーうどん	ゆずヨーグルト
2月	節分	ごはん	いわしのかば焼き風	ほうれん草のごまみそ和え けんちん汁	福豆
3月	ひなまつり	ちらし寿司	卵焼き	菜花のおひたし 根菜汁	おひな様 デザート
	卒業祝い	赤飯	えびフライ	青菜のコーン和え すまし汁、ごま塩	お祝い デザート

(2) 県食育推進月間等に合わせた献立の実施

① 呉西(ゴーセイ)な日！！

11月の県食育推進月間に合わせ、とやま呉西圏域連携事業呉西圏域ブランド育成事業として圏域内6市の地場産食材を組み合わせた共通の献立を提供した。献立名は「呉西、と特別感を出す「豪勢」をかけ、「呉西(ゴーセイ)な日！！」として実施した。

	主食	主菜	副菜	デザート
献立名	ハトムギ入りゆかりごはん	ゴーセイなメンチカツ	枝豆サラダ 氷見うどん汁	6市ミックスゼリー
地場産食材	射水市:キャベツ、梨果汁 高岡市、小矢部市、氷見市、砺波市、南砺市:牛肉、豚肉、玉ねぎ、りんご果汁・果肉			

② 学校給食週間

1月の全国学校給食週間期間中には、「給食で音楽会」をテーマに音楽の教科書に掲載されている曲や歌にちなんだ献立を提供するとともに、給食時間にテーマに合わせた音楽を流すなど各校で楽しく給食を食べるよう取り組んだ。

テーマとした曲	主食	主菜	副菜	デザート
君をのせて	食パン	ハムエッグ	コールスローサラダ ビーフシチュー スライスチーズ	無し
荒城の月	ごはん	とり天	かぼすサラダ だご汁	豆乳プリン
お菓子の好きな魔法使い	ミニコッペパン	肉団子の呪文焼き	カラフルサラダ 魔法のかかったスパゲッティ	パンプキンパイ
小ぎつね	小ぎつねごはん	鮭のもみじ焼き	コンコン和え 春のすまし汁	無し
ふるさと ※射水ふるさとの味	おにぎり	かけ中	白えびのかき揚げ 小松菜の昆布和え	いちごヨーグルト

### 3 地場産食材の使用状況

学校給食は地域教育として生産者や地域の環境生産などを学ぶことにつながることから納入業者と連携しながら、旬の地場産食材の活用に努めている。

食材価格の高騰により使用は限られるが、他の食材と混ぜ合わせた使用など工夫しながら予算との兼ね合いを図り対応した。

#### (1) 学校給食における射水市産食材及び富山県産食材の使用割合(金額ベース)

年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
食材費(市内全体)支払い	439,510,264 円	455,590,773 円	454,542,245 円
※ 射水市産食材			
果物	0 円	0 円	30,800 円
野菜(小松菜・ねぎ・たけのこ等)	7,536,597 円	7,661,513 円	7,504,963 円
さかな(サクラマス、すりみ等)	752,494 円	2,278,792 円	2,813,415 円
米(射水市産コシヒカリ)	50,099,323 円	56,339,906 円	55,385,763 円
計	58,388,414 円	66,280,211 円	65,734,940 円
使用割合	13.28%	14.55%	14.46%

### 4 現行の学校給食費

#### (1) 1食あたりの学校給食費【保護者負担分(食材費)】

- 幼稚園 275円(月額4,800円) 275円×17回
- 小学校 290円(月額5,300円) 290円×18回(10円未満切上げ)
- 中学校 335円(月額6,100円) 335円×18回(10円未満切上げ)

#### (2) 学校給食費の推移

	①H19年度～H25年度	②H26年度～R元年度	③R2年～
幼稚園	250円	258円	275円
小学校	260円	268円	290円
中学校	300円	309円	335円

【改定理由】①⇒② H26年4月1日消費税の引き上げ及び主食・牛乳の値上げにより

②⇒③ R元年10月1日消費税の引き上げ及び主食・牛乳等の値上げにより

## 5 学校給食の価格高騰に伴う現状について

- ◇ 学校給食基本物資のパン、米飯、牛乳の価格は、現行の給食費となった令和2年度と比較し、小学校高学年で「パン 7.19 円」「米飯 5.23 円」「牛乳全学年一律 7.97 円」の増額となっている。また、令和6年度には牛乳の価格が「2.17 円」以上の値上げが通知されており、牛乳については、来年度には令和2年度から「10.31 円」の増額となる。
- ◇ 2学期の学校給食物資選定会で審査した約 190 品目のうち、1学期と比較し 64 品目の価格で「11.9%」の値上げがみられた。
- ◇ 射水市学校給食食材高騰対策支援事業補助金により1食あたり20円を上限に補助しているが、主食及び牛乳の値上げ分に補填され、おかず代にまで回らない。

### (1) 増額に対する主な対応

主食及び牛乳等の増額分を補うため、献立の工夫や変更、食材を吟味して購入するなど副食費の価格を抑えるよう工夫している。

#### ○ 1学期の基本献立のうち、取り止めや変更した食材

	予定していた食材	取り止め・変更した食材
4月	さば	鶏肉の味噌焼き
5月	パインパン	普通のコッペパン
	鮭	肉と野菜のソテー
	メロン	取り止め
	アメリカンチェリー	取り止め
6月	射水サクラマス	メンチカツ
	白えびのかき揚げ	コロッケ
	赤魚	あじ
	メロン	取り止め
7月	さば	チキンカツ

#### ○ その他の対応

- ・日常的に使用する比較的 kg 単価の高い食材の量を減量している。  
(肉、肉加工品や異常気象により価格が高騰している野菜の使用量の減量)
- ・おかずやデザートを減らしている。

### (2) 今後の対応について

現在の学校給食費一人当たりの単価では、令和3年4月に改訂された学校給食摂取基準による児童生徒の成長に必要な栄養価を維持した学校給食の実施や、県内・国内産及び地場産食材を取り入れた献立づくりが大変困難な状況である。

安全安心で栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供は厳しいことから、物価高騰など今後の社会経済情勢を注視しながら給食費の見直しについて検討が必要と考えている。