

令和4年度青森市学校給食運営懇談会



令和4年7月26日

青森市教育委員会事務局



I 給食費の無償化について

1 学校給食の無償化について

本年10月1日より、保護者の負担軽減に向けた取組として、学校給食費を無償化することといたしました。



2 学校給食の無償化の経緯・背景について

- 1 次世代を担う子育て世帯を地域で支える仕組みが急務となっていること。
- 2 文部科学省通知から、「コロナ禍における原油価格・物価高騰対応分」を活用し保護者負担の軽減に向けた取組を進める必要があること。
- 3 青森市議会有志一同からも同様の要望があったこと。

3 学校給食の無償化の概要について

- 1 現在、青森市立小・中学校に在籍している児童生徒が無償化の対象となります。
- 2 保護者の皆様の手続きは、必要ありません。
- 3 給食費の支払いについて

令和4年度

	【5～8月】	【9月】	【10月以降】
小学校	5,000円	調整額(実際の食数に応じて算出)	0円
中学校	6,000円	〃 (〃)	0円

※調整額については、9月下旬から10月上旬に指定口座から引き落としします。

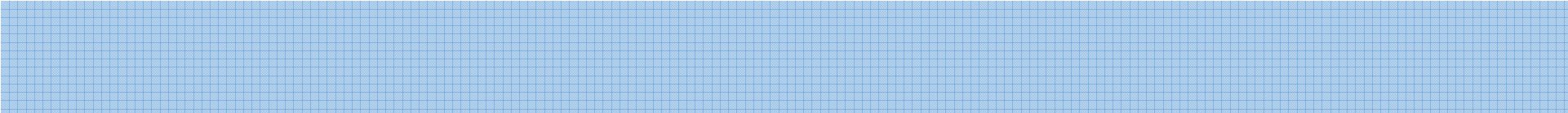
※年間の納入額については、別途「学校給食費納入済通知書」によりお知らせします。

※本年9月末までの学校給食費の未払い分についてはお支払いいただきます。

4 学校における給食事務負担の軽減等について

削減される事務

- 1 児童生徒の給食費の徴収
- 2 児童生徒の「徴収者一覧表」の作成
- 3 「未納者一覧・未納徴収報告書」の作成
- 4 児童生徒の未納者への対応
- 5 児童生徒の過誤納金の返還
- 6 「特別支援教育就学奨励費(学校給食費)個人別支給調書兼実施状況報告書」の作成



Ⅱ 学校給食の現状について

5 青森市学校給食摂取基準の運用

■青森市:青森市学校給食摂取基準(R4.4.1運用)

青森市における児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	単位	基準値									献立作成における基準値	
		6歳	7歳	8歳	9歳	10歳	11歳	12歳	13歳	14歳	小学校	中学校
エネルギー	kcal	480	540	580	660	710	800	830			630	830
たんぱく質	g	15.6~24.0 (19.8)	17.6~27.0 (22.3)	18.9~29.0 (23.9)	21.5~33.0 (27.2)	23.1~35.5 (29.3)	26.0~40.0 (33.0)	27.0~41.5 (34.2)			20.5~31.5 (26.0)	27.0~41.5 (34.2)
	%	13~20 (16.5)										
脂質	g	10.7~16.0 (13.3)	12.0~18.0 (15.0)	12.9~19.3 (16.1)	14.7~22.0 (18.3)	15.8~23.7 (19.7)	17.8~26.7 (22.2)	18.4~27.7 (23.1)			14.0~21.0 (17.5)	18.4~27.7 (23.1)
	%	20~30 (25)										
炭水化物	%	50~65 (57.5)										
ナトリウム (食塩相当量)	g	1.5未満		2.0未満		2.0未満		2.5未満			2.0未満	2.5未満
カルシウム	mg	290		350		360		450			350	450
マグネシウム	mg	40		50		70		120			50	120
鉄	mg	2.0		3.0		3.5		4.5			3.0	4.5
亜鉛	mg	2.0		2.0		2.0		3.0			2.0	3.0
ビタミンA	μgRAE	160		200		240		300			200	300
ビタミンB ₁	mg	0.30		0.40		0.50		0.50			0.40	0.50
ビタミンB ₂	mg	0.40		0.40		0.50		0.60			0.40	0.60
ビタミンC	mg	20		25		30		35			25	35
食物繊維	g	4.0以上		4.5以上		5.0以上		7.0以上			4.5以上	7.0以上

令和3年度からの変更点

- ・子どもたちの身長から計算した結果、中学校のエネルギー1を10kcal増やした。
- ・小学校高学年のナトリウム(食塩相当量)を下げて、文部科学省基準と同じにした。

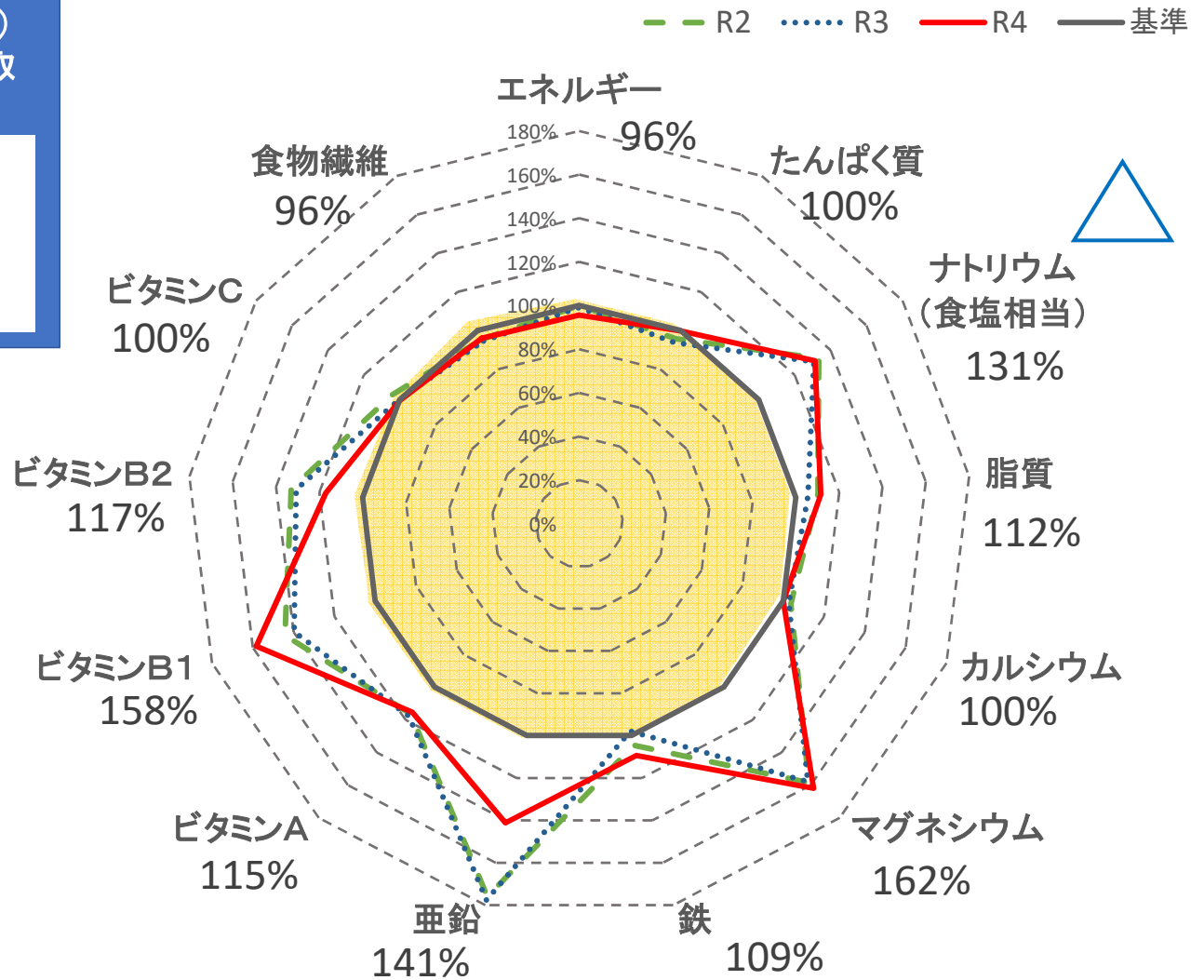
6 栄養価の改善・充実(小学校)

栄養価の変化

青森市学校給食摂取基準(小学校)を100%とした場合の、望ましい摂取量の範囲

- ・エネルギーは100%
- ・たんぱく質は79~121%
- ・脂質は90~120%
- ・塩分は100%未満(黄色内)
- ・その他は100%以上(黄色外)

今後、さらなる改善・充実が必要な栄養価



※令和2年度、令和3年度は年度平均値。令和4年度は4月から7月までの平均。
 ※グラフ中に表示されている充足率は、青森市学校給食摂取基準を100%とした、令和4年度の平均値
 ※令和4年度は4月から7月までは食品成分表(8訂)を使用し算出

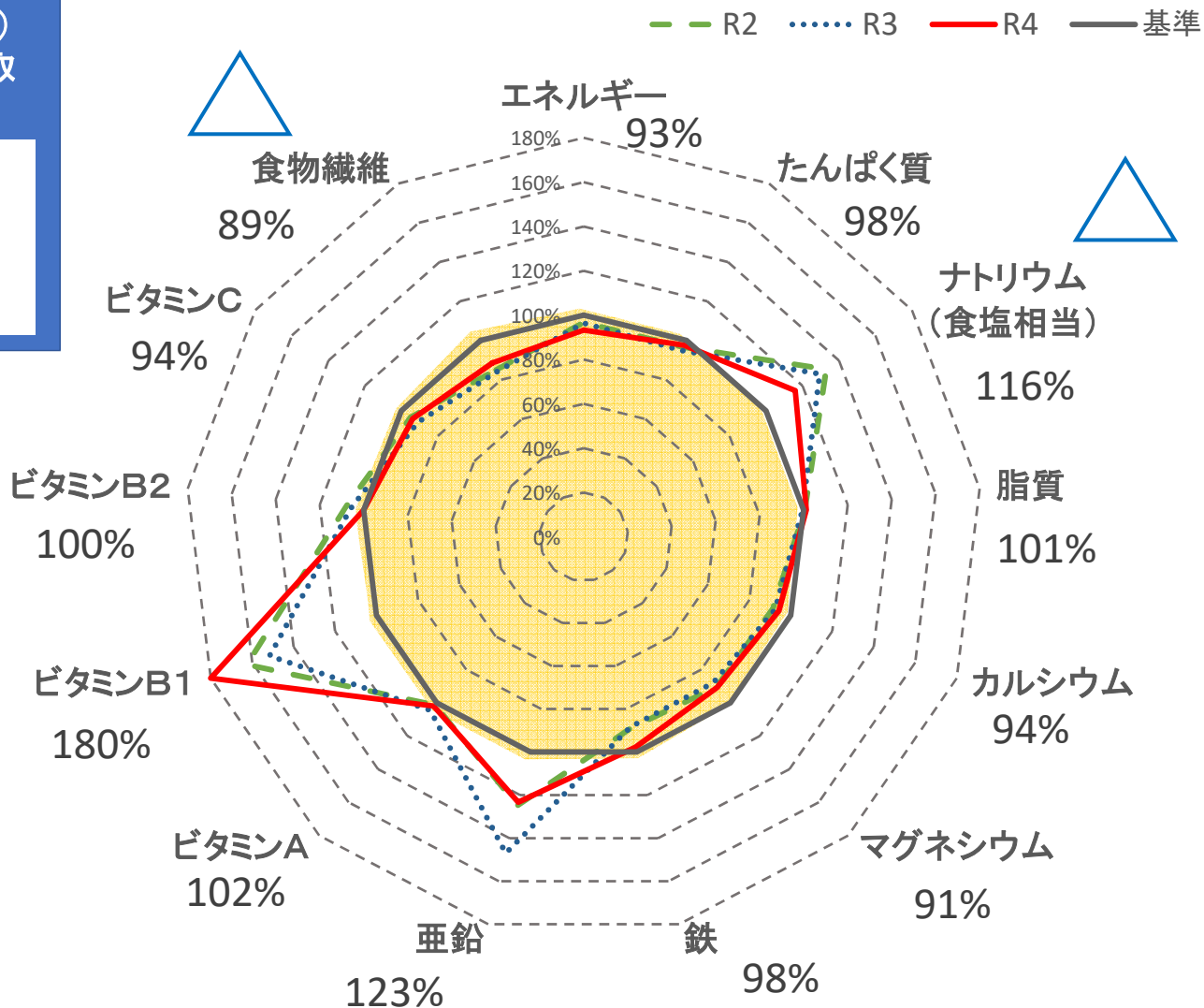
7 栄養価の改善・充実(中学校)

栄養価の変化

青森市学校給食摂取基準(中学校)を100%とした場合の、望ましい摂取量の範囲

- ・エネルギーは100%
- ・たんぱく質は79~121%
- ・脂質は90~120%
- ・塩分は100%未満(黄色内)
- ・その他は100%以上(黄色外)

今後、さらなる改善・充実が必要な栄養価



※令和2年度、令和3年度は年度平均値。令和4年度は4月から7月までの平均。
 ※グラフ中に表示されている充足率は、青森市学校給食摂取基準を100%とした、令和4年度の平均値
 ※令和4年度は4月から7月までは食品成分表(8訂)を使用し算出

8 食品構成の改善・充実

R2-R4の献立比較(小学校給食センター7月)

R2[令和2年7月(小学校給食センター)]

月日	主食	牛乳等	副食(おかず)	野菜の種類(実数)	野菜の重量(g)
7月1日	ごはん	牛乳	ピリ辛みそスープ・たれ付き五目野菜の肉団子(2こ)・チャプチェ・柏もち(学配)	8	104.5
7月2日	りんごパン	牛乳	中華スープ・チーズ入りさきみフライ・ゆで野菜(キャベツ、にんじん)・焙煎ごまドレッシング	5	101.0
7月3日	麦ごはん	液状ヨーグル(プレーン)	ハッシュドビーフ・パリパリ大根サラダ・サウザンアイランドドレッシング	7	138.0
7月6日	ごはん	牛乳	シタスープ・ねぎ玉焼き・五目ちらしずしの具・お祝いクレープ(学配)	5	88.0
7月7日	ごはん	牛乳	とんこつ野菜スープ・海鮮かき揚げ・ゆで野菜(もやし、ほうれん草)・昆布つゆ	6	93.5
7月8日	ごはん	牛乳	豚汁・さわらの照り焼き・ひじきの炒め物・いちごゼリー(学配)	8	126.5
7月9日	ニューコンペパン	牛乳	コーンポタージュ・チキン照り焼き・ゆで野菜(キャベツ、きゅうり)・ノンオイルイタリアンバジルドレッシング・カシスジャム	7	130.0
7月10日	ごはん	牛乳	春雨スープ・シウマイ(2こ)・チンジャオロース	9	103.1
7月13日	麦ごはん	牛乳	ポークカレー・ツナサラダ・フレンチドレッシング	5	165.0
7月14日	ごはん	牛乳	わかめスープ・たれ付きかに玉・ホットポテトサラダ・マヨネーズ	6	104.0
7月15日	ごはん	りんごジュース	ひつまみ・さばのみそ煮・ゆで野菜(白菜、小松菜)・ぼん酢	7	124.0
7月16日	ナン	牛乳	コンソメスープ・キーマカレー・角チーズ	6	138.0
7月17日	ごはん	牛乳	トック入りキムチスープ・春巻き・リャンパンサンスー・中華ドレッシング	5	65.0
7月20日	ごはん	牛乳	たまごのみそ汁・ほっけの塩焼き・きんぴらごぼう	5.0	74.0
平均				6.4	111.0

R3[令和3年7月予定献立(小学校給食センター)]

月日	主食	牛乳等	副食(おかず)	野菜の種類(実数)	野菜の重量(g)
7月1日	米粉パン	牛乳	鶏肉としめじのコンソメスープ・マカロニミートソース・ピーチゼリー(学配)	6	105.0
7月2日	麦ごはん	牛乳	夏野菜カレー・ゆで野菜(もやし、にんじん)・フレンチドレッシング	7	171.0
7月5日	ごはん	牛乳	ひつまみ【青森県の郷土料理】・シウマイ(2こ)・メンマの炒め物	6	84.0
7月6日	ごはん	牛乳	七夕すまし汁・星型メンチカツ・ゆで野菜(キャベツ、きゅうり)・和風乳化ドレッシング・七夕ゼリー(学配)	6	79.0
7月7日	ごはん	液状ヨーグル	どさんこ汁・さばしょうが煮・ふきの炒め物	6	112.4
7月8日	食パン	牛乳	ミネストローネ・チキンナゲット(2こ)・ゆで野菜(ほうれん草、にんじん)・野菜入り和風ドレッシング・カンスペースト	6	120.1
7月9日	ごはん	牛乳	かき玉みそ汁・たれ付きつくねハンバーグ・五目和風炒め	6	89.0
7月12日	麦ごはん	牛乳	マーボー豆腐・ショウロンポウ・リャンパンサンスー・中華ドレッシング	6	70.8
7月13日	ごはん	牛乳	豚汁・いわし梅しょうゆ煮・切り干し大根の炒め物	7	134.0
7月14日	ごはん	りんごジュース	五目中華スープ・たこメンチ揚げ・海藻サラダ・ナムルドレッシング・角チーズ	6	81.0
7月15日	ナン	牛乳	コンソメスープ・ドライカレー・プリン(学配)	7	135.0
7月16日	ごはん	牛乳	せんべい汁・焼肉煮・アーモンド入り小魚	8	99.0
7月19日	ごはん	牛乳	ハッシュドポーク・パリパリ大根サラダ・和風ごまドレッシング	7	138.0
7月20日	ごはん	牛乳	厚揚げと大根のみそ汁・にしん照り煮・ひじきの炒め物	6.0	83.0
7月21日	ごはん	牛乳	いももち汁・キャベツ入り平つくね・細竹と豚肉の炒め物	4	85
平均				6.3	105.8

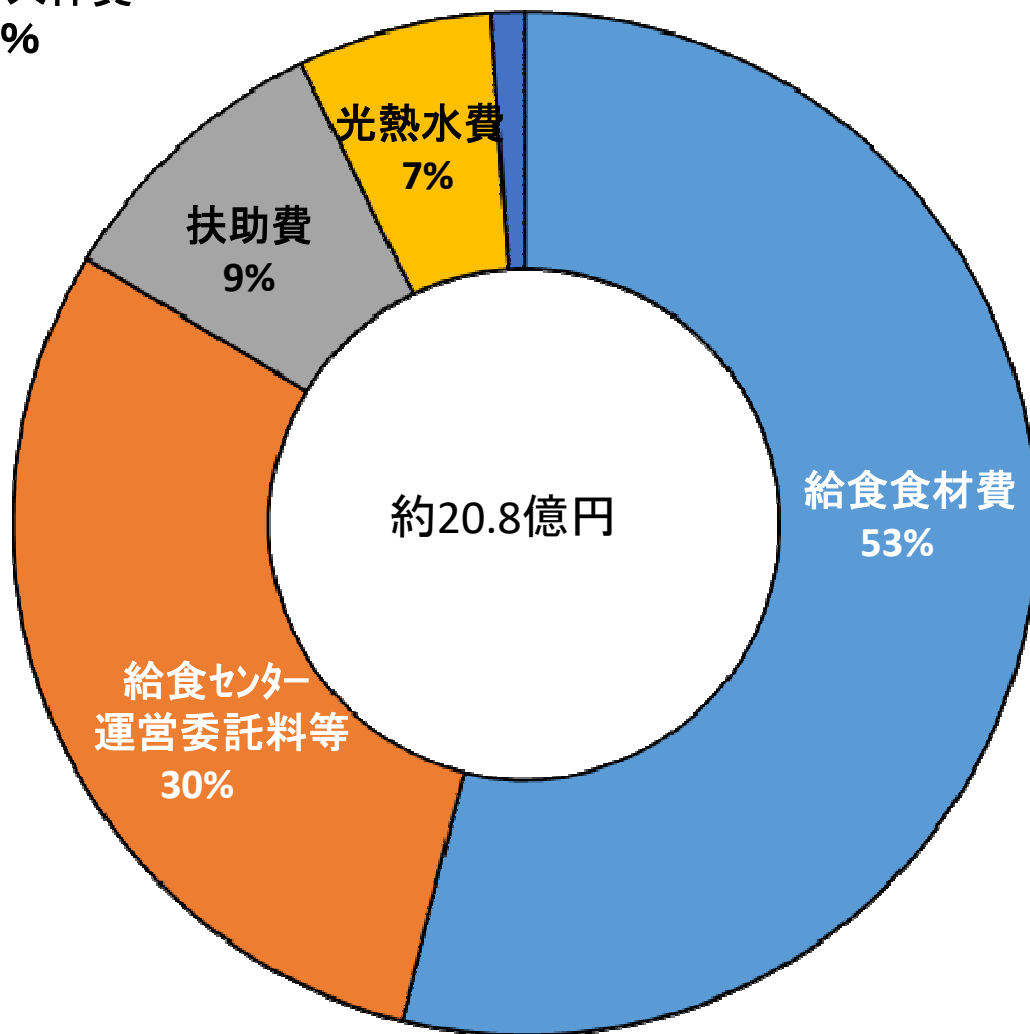
R4[令和4年7月予定献立(小学校給食センター)]

月日	主食	牛乳等	副食(おかず)	野菜の種類(実数)	野菜の重量(g)
7月1日	ごはん	牛乳	マーボー豆腐・シウマイ(2こ)・リャンパンサンスー・中華ドレッシング	6	75.8
7月4日	麦ごはん	牛乳	夏野菜カレー・パリパリ大根サラダ・和風ごまドレッシング	7	110.5
7月5日	ごはん	りんごジュース	縄文すいとん、いわし梅しょうゆ煮・もやしの炒め物	7	99.0
7月6日	ごはん	牛乳	すまし汁、星型ポークメンチカツ・わかめサラダ・ノンオイル青じそドレッシング・七夕ゼリー(学配)	5	61.4
7月7日	コッペパン	牛乳	キャベツのコンソメスープ、チキン照り焼き・ラタトゥイユ・カンスペースト	9	113.2
7月8日	ごはん	牛乳	中華スープ、五目野菜の甘酢肉団子(2こ)・糸こんとメンマの炒め物	5	74.0
7月11日	麦ごはん	牛乳	サンラータン、中華風まぜごはんの具・フルーツ杏仁風プリン(学配)	8	64.9
7月12日	ごはん	牛乳	県産根菜入り鶏団子と大根のみそ汁、厚焼きたまご・えだ豆とひじきの炒め物	6	97.0
7月13日	ごはん	液状ヨーグル(プレーン)	あさり和小松菜のみそ汁、あじフライ・きんぴらごぼう	5	79.0
7月14日	ナン	牛乳	じゃがいものコンソメスープ、キーマカレー・ゆで野菜(いんげん、コーン)・シーザードレッシング	6	180.0
7月15日	ごはん	牛乳	キムチスープ、ホイコーロー・角チーズ	7	83.0
7月19日	ごはん	牛乳	ひつまみ【青森県の郷土料理】、さばしょうが煮・ゆで野菜(小松菜、もやし)・和風乳化ドレッシング	6	99.0
7月20日	ごはん	牛乳	せんぎり汁、焼肉煮・サワーゼリー(学配)	8	116.5
7月21日	ごはん	牛乳	ホワイトシチュー、チキンサラダ・野菜入り和風ドレッシング	6.0	145.0
平均				6.5	99.9

9 学校給食の実施に要する費用

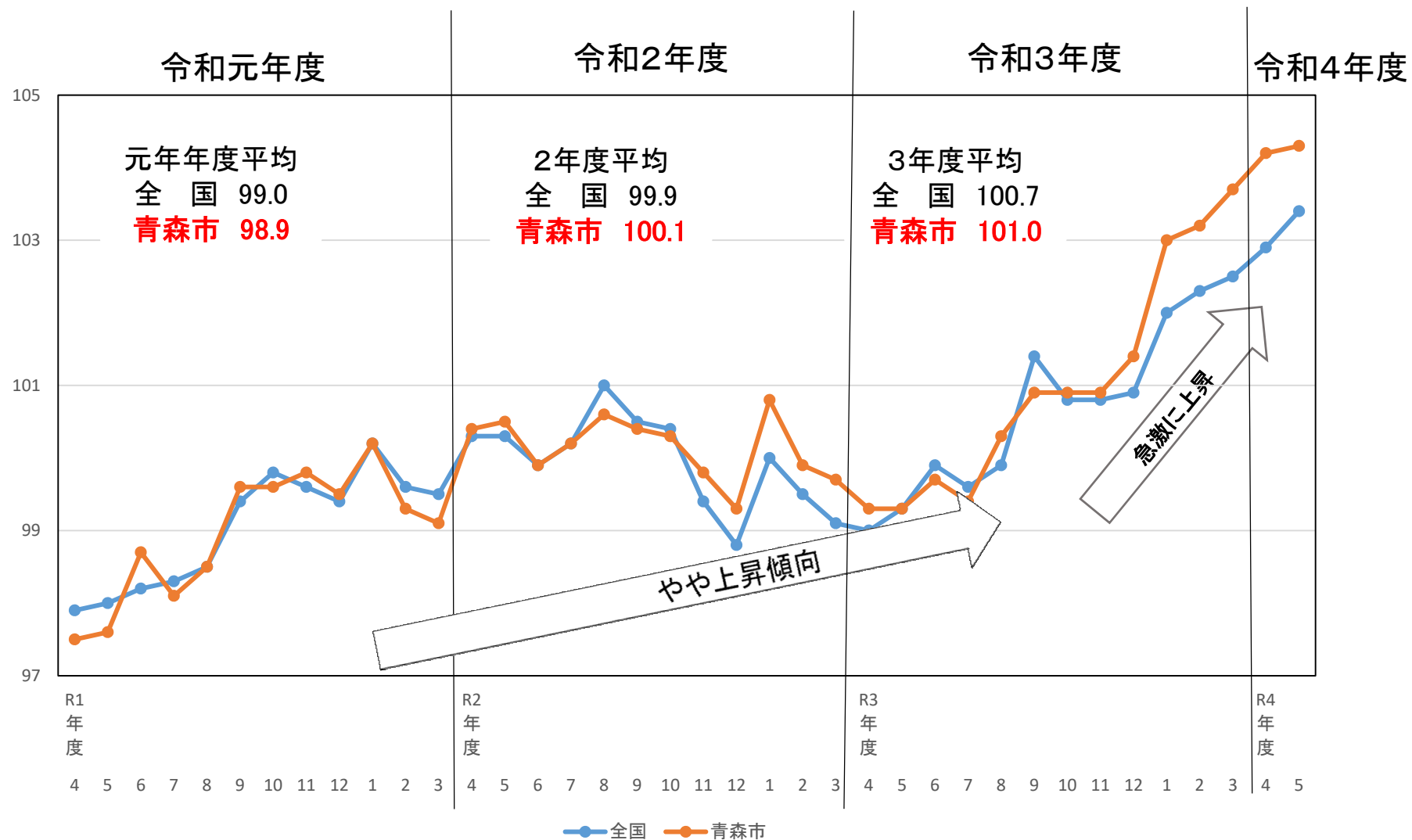
学校給食の運営に要する経費(約20.8億円)の内訳(令和4年度当初予算)

会計年度任用職員
(臨時)人件費
1%



約20.8億円

10 消費者物価(食料)の月変動(令和元年4月～令和4年5月)



総務省統計局公表 令和2年基準消費者物価指数 中分類指数「食料」

11 学校給食費の現状

- 1 基本食材費(牛乳)の価格が上昇傾向にあることから、副食にかける費用が減少しています。
- 2 消費者物価指数(青森市・食料)は、上昇・下落を繰り返しながら、昨年度の後半から急激に上昇しています。
- 3 副食の給食材料の価格は、天候不順等の影響を受けて一部の野菜が上昇傾向にあり、食用油の価格も上昇しています。

12 食材費等価格の上昇に対応する取組

【現在の取組】

- 1 給食費内で抑えるために、栄養価の同じ**価格上昇の影響が少ない食材の選択等**で献立を作成しています。
- 2 より低価格で調達するため、食品規格・契約期間の見直しを行うなどの取組をしています。

【今後の取組】

- 3 青森市学校給食摂取基準に規定された栄養価を満たしつつも、おいしい給食を提供できるよう、工夫しながら取り組みます。



Ⅲ その他

13 学校給食における感染対策

1 食事環境等

- ・飛沫を飛ばさないよう、机を向かい合わせにしない
- ・大声での会話を控える

2 児童生徒及び教職員の健康管理

- ・朝の健康観察等で、児童生徒及び教職員に下痢や腹痛、嘔吐などの症状がある場合は、給食当番を交代させる
- ・児童生徒に対し、給食前、用便後等の手洗いの励行を徹底させる
- ・給食当番の児童生徒は、マスク等で口と鼻を覆う

3 配膳方法の簡素化

- ・配膳時の接触の機会を減らすために、中学校給食のA・B選択メニューを休止し、学校ごとに単一メニューで提供

1、2については、「令和4年4月6日付青市教委給第10号 学校給食における異物混入・食中毒・ノロウイルス対応マニュアルの周知及びノロウイルスによる食中毒・新型コロナウイルス感染症対策について(通知)」で各校へ通知しているもの