

# 令和5年度青森市学校給食運営懇談会



令和5年7月25日  
青森市教育委員会事務局

# 1 学校給食の目的

- 学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で、大切な役割を果たすことから、教育活動の一環として実施しています。
- 児童生徒に**栄養バランスの取れた食事**を提供するとともに、生きた教材として、地場産物、郷土食を提供すること等を通して、地域に寄せる心を育むなど、**食育に資する役割**を担っています。

## 2 学校給食の実施状況

R5.5.1現在

学校・地区		学校数	調理場（対象校）	対象者数(人)	
小学校	青森地区	37校	小学校給食センター(33校)	10,948	12,057 ( 1,063)
			単独給食実施校 ( 4校)	1,109	
	浪岡地区	5校	浪岡学校給食センター( 5校)	818	( 110)
中学校	青森地区	18校	中学校給食センター (18校)	6,501	( 578)
	浪岡地区	1校	浪岡学校給食センター( 1校)	448	( 37)
計		61校	-	19,824 ( 1,788)	

対象者数＝児童生徒数＋教職員数、( )書きは教職員数



# I 給食に要する費用について

### 3 学校給食の無償化について

#### 【無償化について】

- 1 令和4年10月1日より、保護者の負担軽減に向けた取組として、学校給食費の無償化を実施。
- 2 令和5年4月以降も、一般財源を充当し継続。

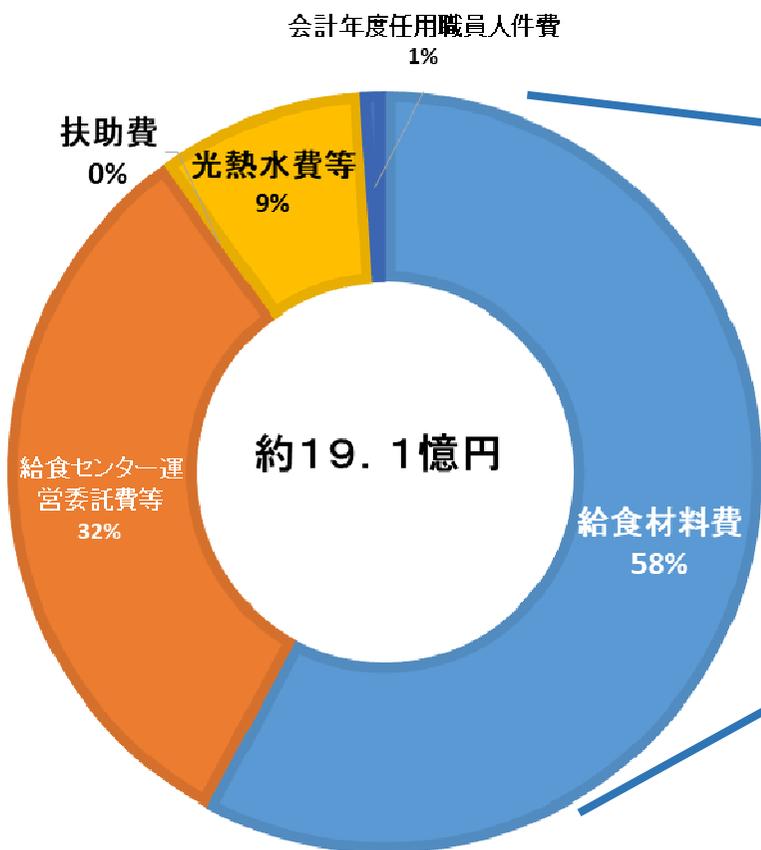
#### 【経緯及び背景】

- 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ったこと。
- 3 青森市議会有志一同からも同様の要望があったこと。

## 4 保護者負担の軽減

学校給食の実施に要する費用については、無償化以前は、光熱水費や人件費、施設・設備費等は市が負担し、給食に係る食材費のみを『学校給食費』として保護者にご負担いただいていたましたが、無償化以降は、市が負担しています。

学校給食の運営に要する経費(約19.1億円)の内訳(令和5年度当初予算)



給食材料費  
保護者負担⇒無償化

○目安となる額(1食当たり)

小学校	260円
中学校	320円

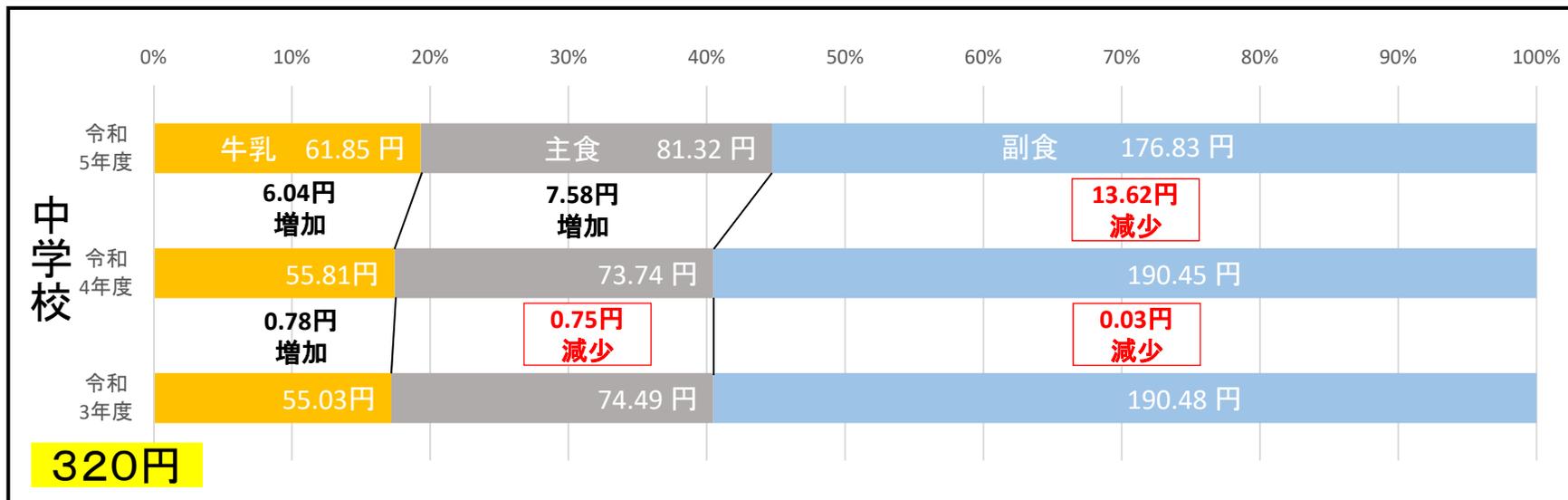
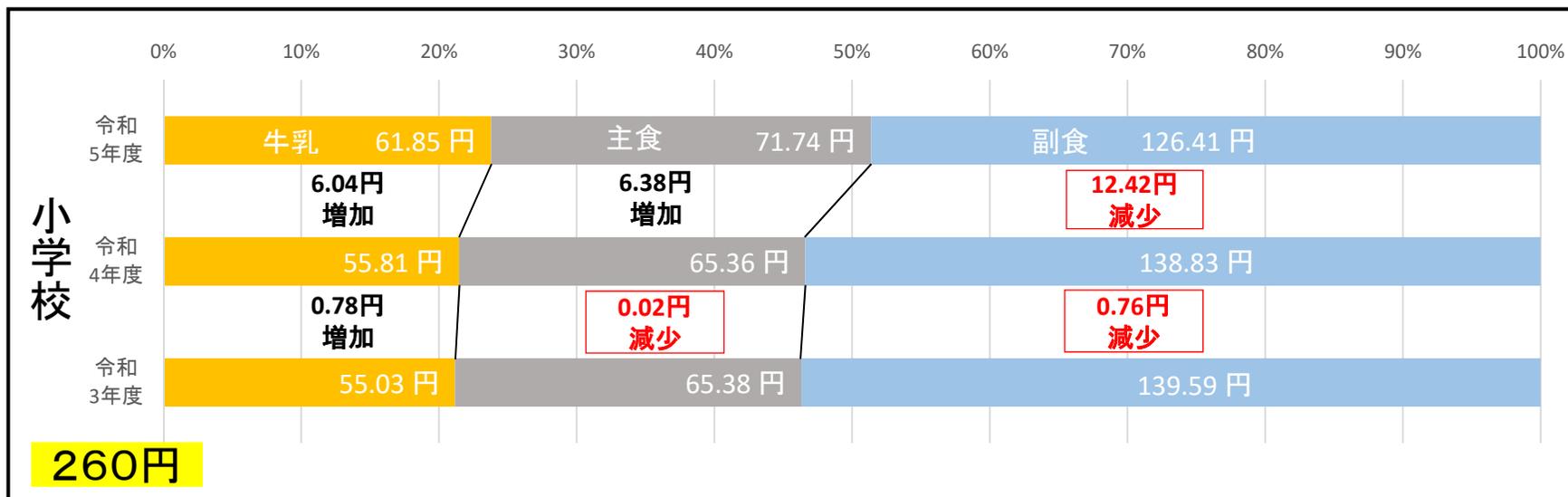
## 5 学校における給食事務負担の軽減等について

### 【無償化によって削減される学校事務】

- 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

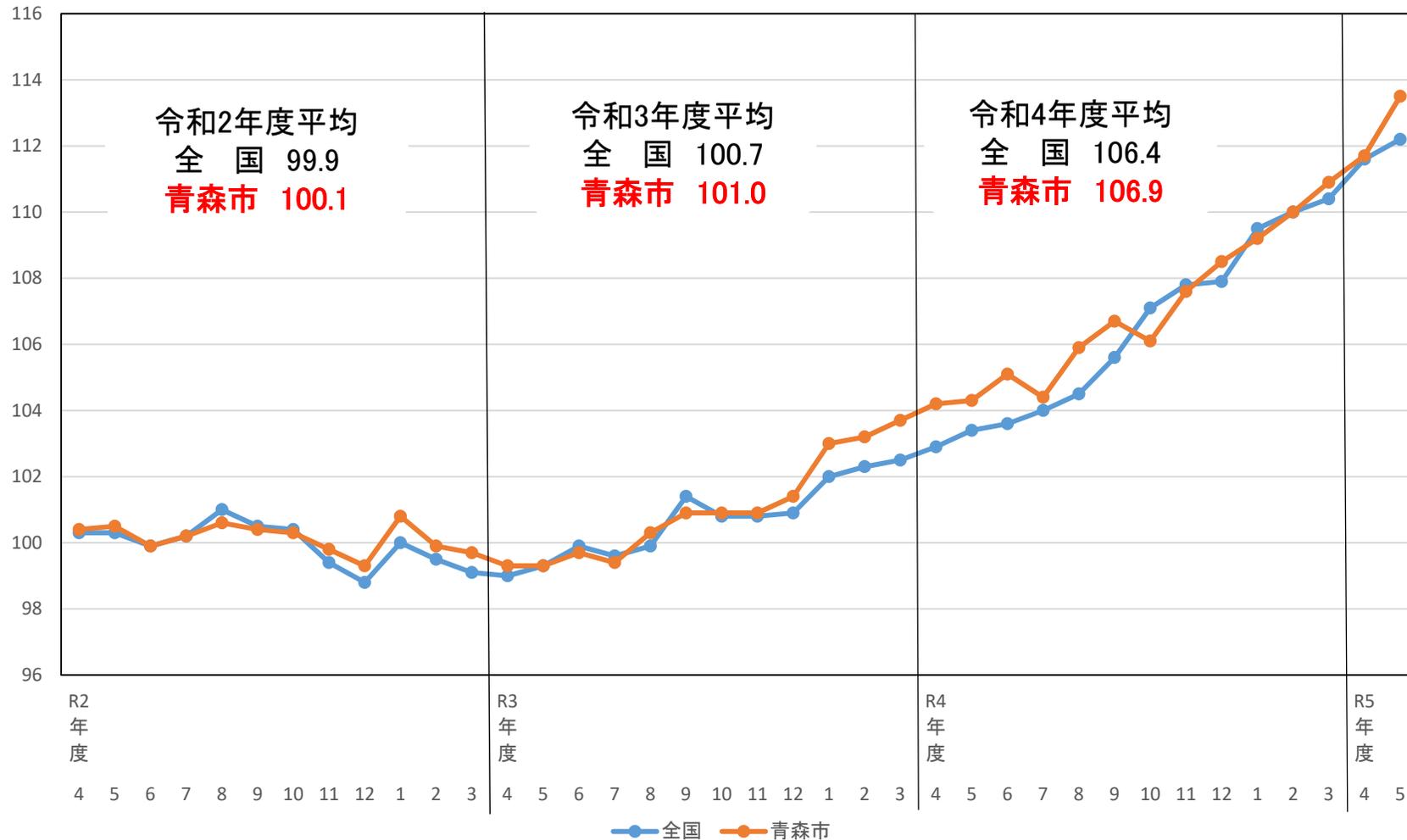
# 6 学校給食費の小・中学校別内訳

令和3年度から令和5年度までの比較



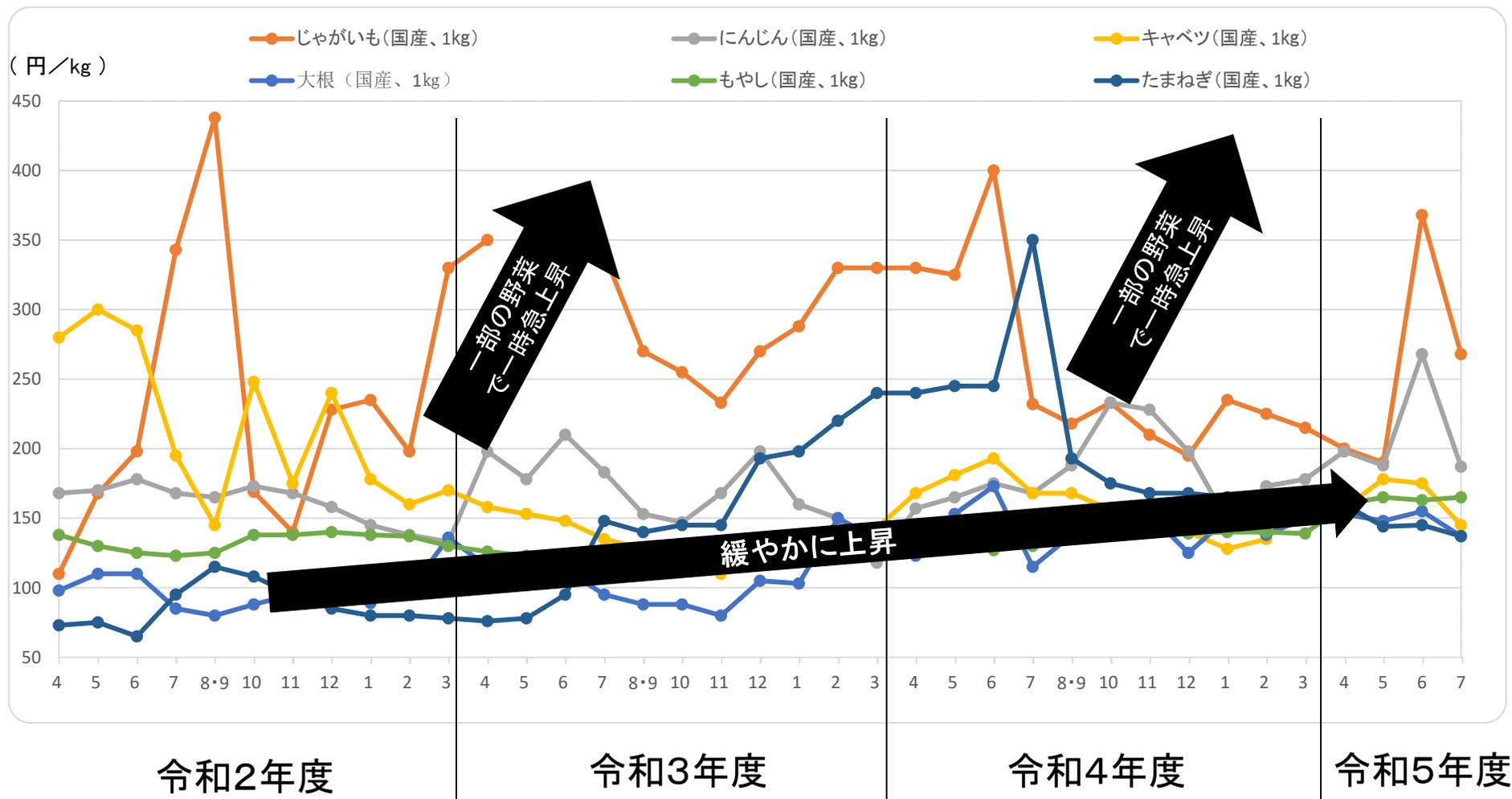
# 7 消費者物価(食料)の月変動(令和2年4月～令和5年5月)

※令和2年(2020年)平均を100として比較した数値



# 8-1 給食材料の価格の状況(野菜)

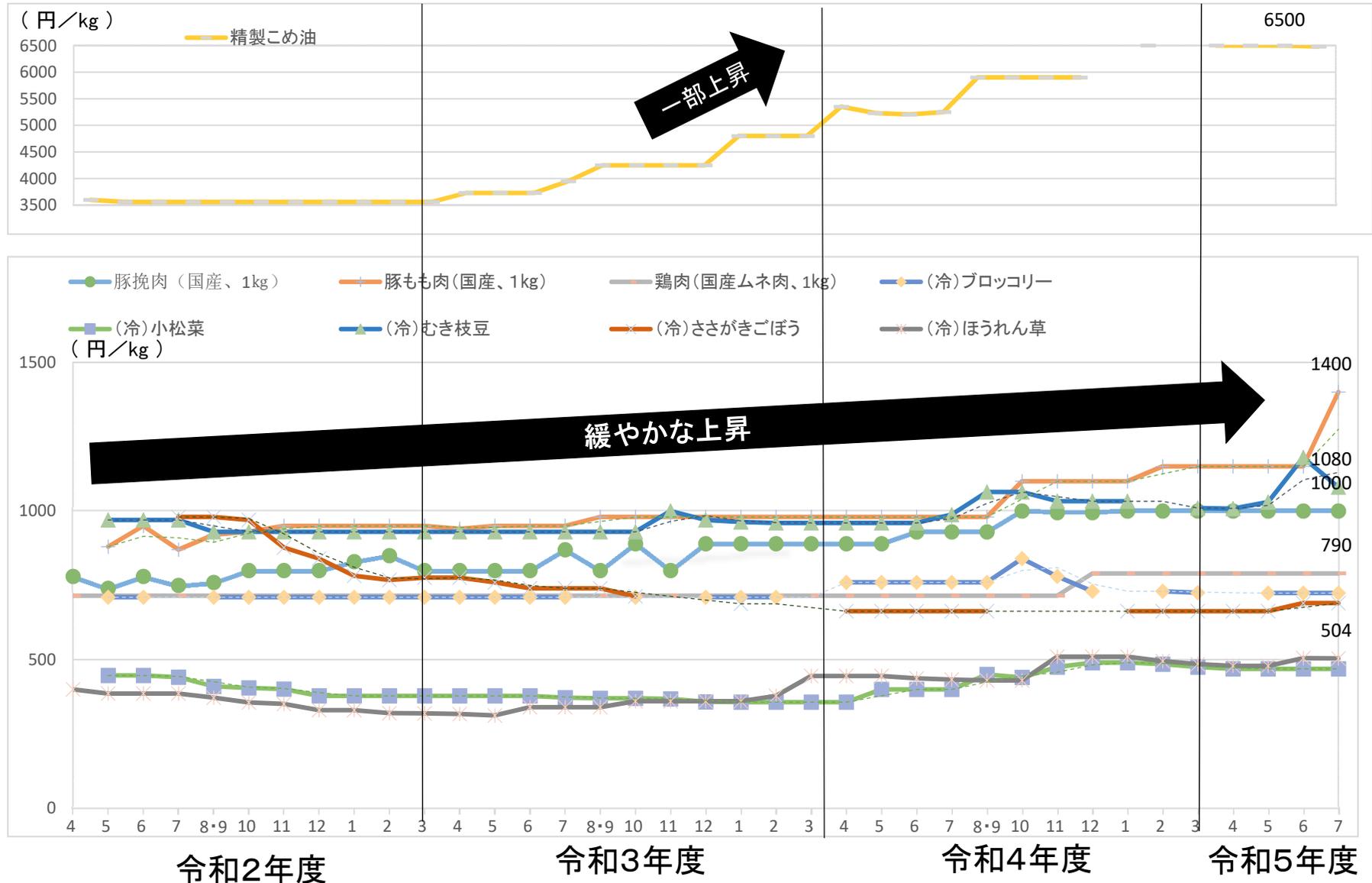
野菜の年間使用重量の上位6品の入札結果(月1回入札実施)



※空欄は当該食品を使用していないため価格実績が無いことによる。

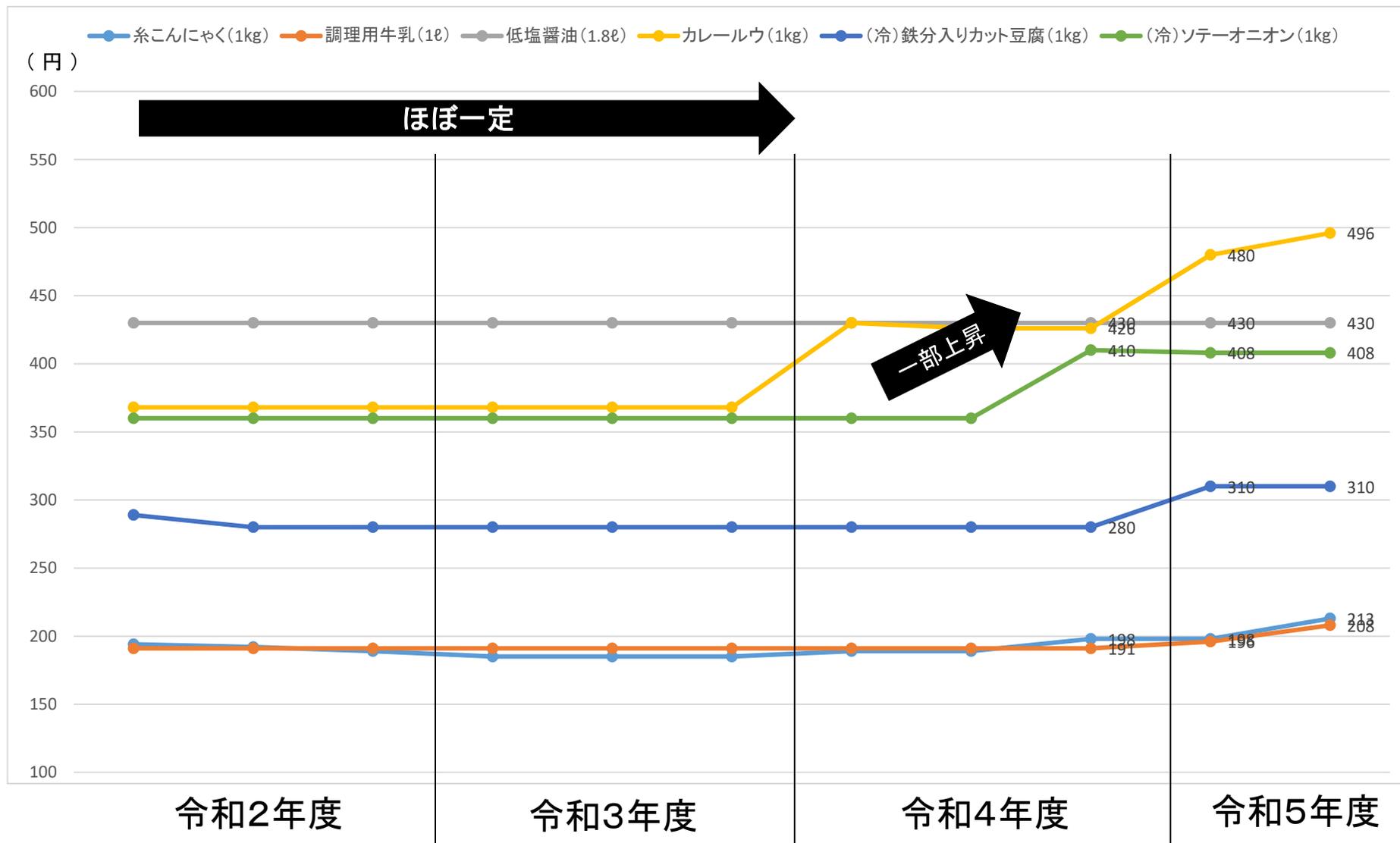
# 8-2 給食材料の価格の状況(調味料、肉等)

調味料、肉、カット野菜の入札結果(月1回入札実施)



# 8-3 給食材料の価格の状況(学期契約品)

加工品、調味料等の使用頻度の高い給食材料の入札結果(学期に1回入札実施)



※空欄は当該食品を使用していないため価格実績が無いことによる。

## 9 給食材料費の現状

- 1 消費者物価指数(青森市・食料)は、令和4年度から急激に上昇を続けています。
- 2 副食の給食材料の価格は、天候不順等の影響を受けてじゃがいもやたまねぎなど、一部の野菜が一時的に急激に上昇し、全体的にも上昇している傾向が見られます。
- 3 安定的に供給されていた学期契約品においてもカレールーなど、一部の食材で、価格が上昇しています。

# 10 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(R5.4.1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 <sub>1</sub>	mg	0.30		0.40		0.50		0.50		0.40	0.50	
ビタミンB <sub>2</sub>	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	

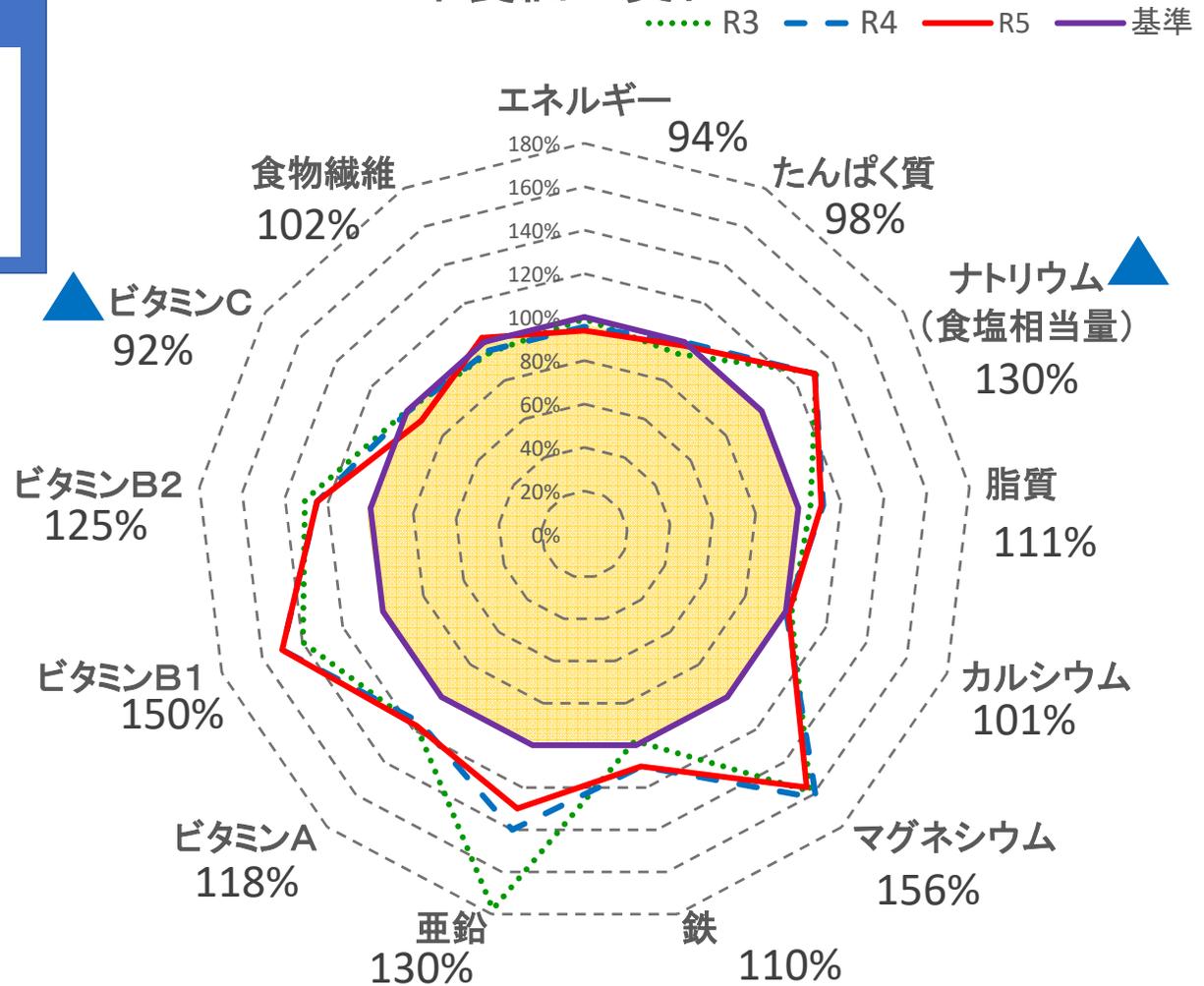
# 11-1 栄養価の現状(小学校)

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 ▲

## 栄養価の変化



※令和3年度、令和4年度は年度平均値。令和5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5年度の平均値

※令和4年度からは食品成分表(8訂)を使用し算出

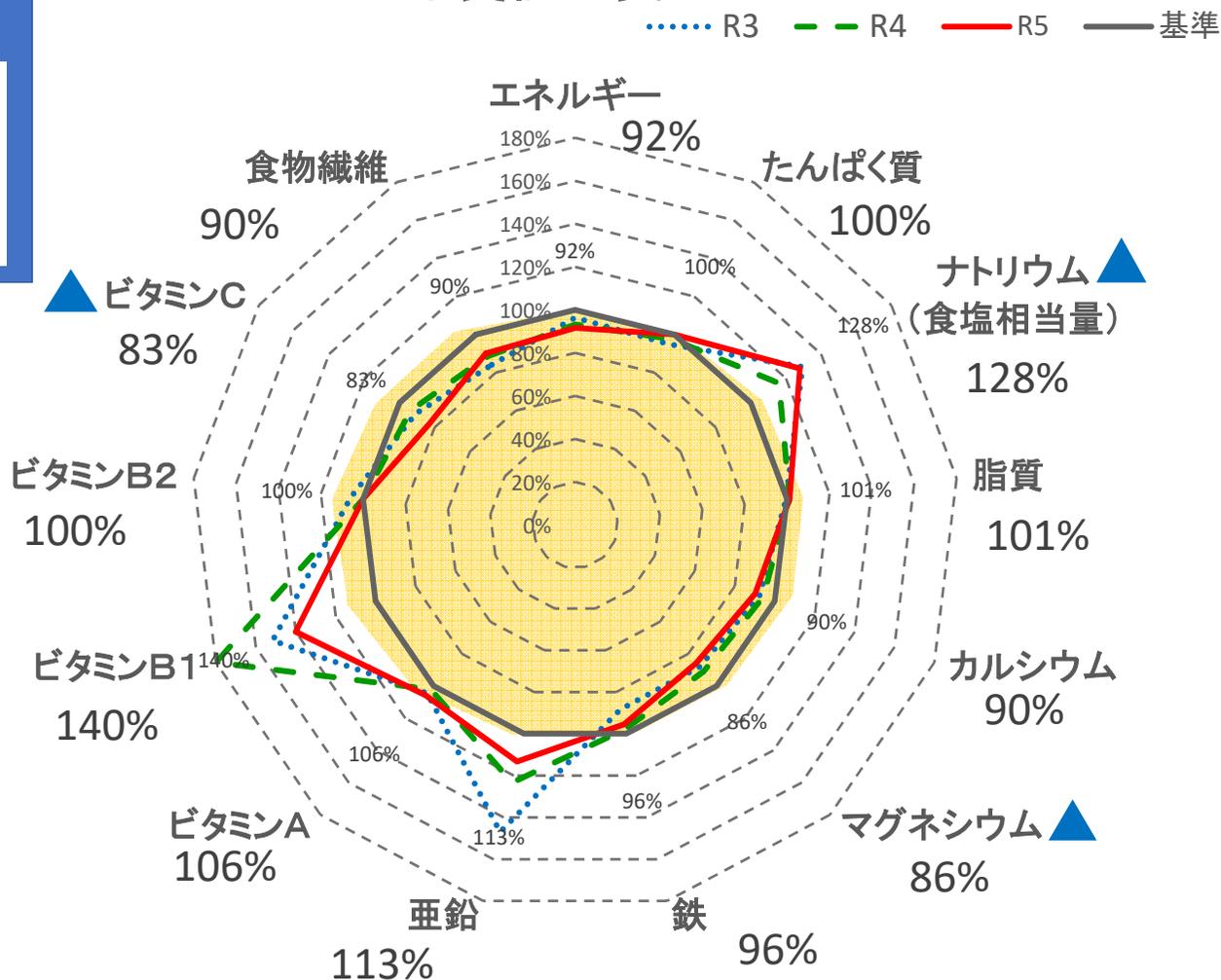
# 11-2 栄養価の現状(中学校)

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 ▲

## 栄養価の変化



※令和3年度、令和4年度は年度平均値。令和5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5年度の平均値

※令和4年度からは食品成分表(8訂)を使用し算出

## 12 給食材料費等価格の上昇に対応する取組

1 令和5年度は、物価高騰の影響を受け、食材料費の一食当たりの単価を超過した形で提供しています。

○小学校 260円 ⇒ 4月274.12円 5月269.66円

○中学校 320円 ⇒ 4月340.70円 5月327.77円

児童生徒分は、これまで同様に市が負担しますが、職員等の給食費については、8月から小学校272円、中学校335円に改定します。

2 今後も物価高騰の推移を見極めながら、栄養バランスの取れた食事を提供できるよう、一食当たりの単価の見直しを検討します。



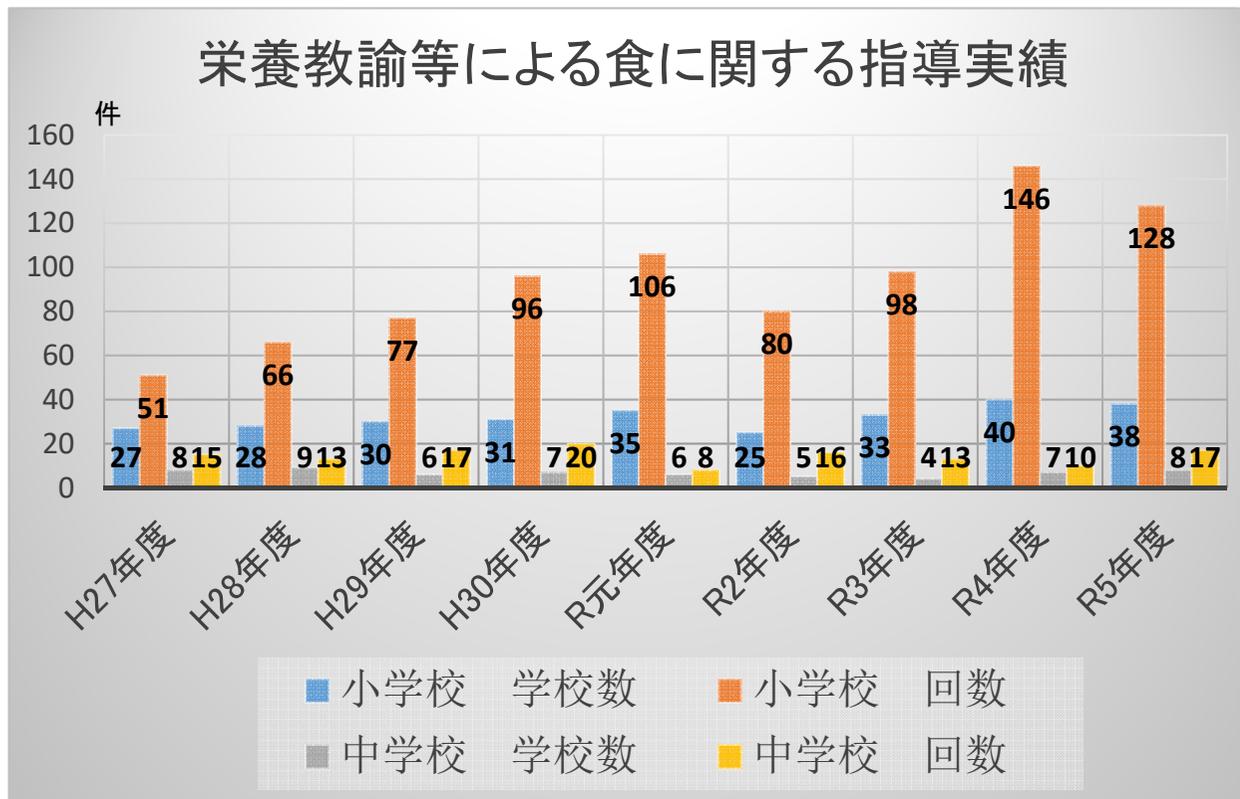
## Ⅱ 食育について

# 13 食育【栄養教諭等による食に関する指導】

児童生徒が食に関する知識や望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにすることを目指し、特別活動の時間や家庭教育学級、保護者試食会などに栄養教諭・学校栄養職員を派遣し、食に関する専門的な指導を実施しています。

## 主な指導内容

成長期の栄養、朝食の大切さ、地域の食文化、おやつのととり方、など



# 14-1 食育【食に関する指導の効果】

## 小学校（教職員回答 156件）

### ■指導の効果(上位5項目)

区分	小学校		
	回答件数	評価点数 (5段階評価)	% (点数/満点)
1 成長期に必要な栄養素やバランスのよい食事について理解し、意欲的に食べるようになった。【食事の重要性】	143	583	82
2 望ましい朝食のとりかたについて理解できた。【食事の重要性】	136	554	81
3 感謝の心をもって給食を残さず食べるようになった。【感謝の心】	136	540	79
4 少食や偏食の児童生徒が以前より食べるようになった。【心身の健康】	139	542	78
5 望ましいおやつのとりかたについて理解できた。【心身の健康】	127	491	77

### ■担当教諭の意見等

- 子どもたちが給食を栄養素に色のシールで分けるとき、わからなくて悩んでいる子もいたが、食べ物が何からできているかを聞くことで自分で考えることができていた。
- 授業の後の給食で、食べ物が何からできているかを意識して食べる様子が見られたので、食への興味関心を高められたのだなと思った。
- 嫌いな物を「あと一口」食べようという気持ちで挑戦する子が増えた。

### ■児童の感想等

- アイスやチョコレートにたくさんの砂糖や油が含まれていることに驚いていた。また、これまでは好き嫌いや美味しさでのみおやつを選んでいたが、健康を意識しようと思う。
- 3つのポイントがわかりやすく、自分の朝食で足りないものを見直すことができた。
- 食事や食品に対する興味をもって食べる姿勢が持続するようにこころがけていきたいと思う。

# 14-2 食育【食に関する指導の効果】

中学校（教職員回答 10件）

## ■指導の効果(上位5項目)

区 分	中学校		
	回答件数	評価点数 (5段階評価)	% (点数/満点)
1 望ましい朝食のとりかたについて理解できた。【食事の重要性】	9	40	89
2 成長期に必要な栄養素やバランスのよい食事について理解し、意欲的に食べるようになった。【食事の重要性】	9	38	84
3 感謝の心をもって給食を残さず食べるようになった。【感謝の心】	9	38	84
4 食品に含まれている栄養素や働きがわかり、適切な選択ができるようになった。【食品を選択する能力】	9	38	84
5 望ましいおやつのとりかたについて理解できた。【心身の健康】	9	37	82

### ■担当教諭の意見等

- 昨年度学んだことを忘れていた生徒もいるので、繰り返し指導することで、知識や習慣が身につけていくと感じた。
- 生徒にもわかりやすく、ためになることばかりだった。
- 初めて知ったこともあり、興味関心をもって講話を聞いていた。とても有意義な時間だった。

### ■生徒の感想等

- 5大栄養素を意識した朝食を食べたいと思う。
- 自分には、カルシウム、鉄分、タンパク質、炭水化物が特に必要だと思った。朝食は、いつも(あんぱん)だけを食べているので、朝食もこれに牛乳なども加えていこうと思う。
- 朝食を摂らないため、眠くて頭が回らなかった。しっかり勉強するために、毎日朝食をしっかり摂る。

# 15 食育チャレンジ・プログラム実施状況

あおり食育レッスンだより2023 より

令和4年度新規実施校 造道小、浪打小、佃小、堤小、長島小、古川小、千刈小、沖館小、高田小、浜館小、横内小、幸畑小

## 食育

授業では、家庭科、道徳、体育（保健）、特別活動などの時間に、栄養や食事のマナー、おやつとり方などについて学びます。

給食では、毎日の給食の時間に、その日のメニューの食材や、食事の重要性などについて学びます。



給食調理を行っている職員からの話 (浪打小)



給食委員会による放送 (堤小)



「いきいき会議」運動を大好きになろう！長島っ子体操や山田高校の生徒と一緒に実施 (長島小)



学校栄養職員による食育授業 (佃小)



「朝ごはんの大切さ」(古川小)



「食育クイズラリー」(沖館小)



栄養教諭による食育授業 (高田小)



食をテーマにした劇 (横内小)



「幸畑小 短命県返上」プロジェクト (幸畑小)

## 家庭

1学期に1回、よくかんで食べるなどの目標を決めて「食育・運動チャレンジ週間」を親子で実施します。

参観日に保護者と一緒に食事と運動の関係について、学ぶ。



(浜館小)

## 運動

1日60分運動プログラム

朝、中休み、昼休み、放課後にマラソンやストレッチ、縄跳び、登下校や体育、運動部の部活動を含め、1日合計60分間の運動にチャレンジします。



(造道小)



(千刈小)

# 16 食育【家庭における食育の推進】

## ■「食育の日」学校給食体験会(6月)

対象:青森市民

内容:施設見学、食育講話、みそ汁飲み比べ体験  
給食試食

ねらい:保護者や祖父母など家庭での食に対する理解、  
**学校給食への理解**を深める。

開催実績: R5.6.16:14名



## ■おやこ食育セミナー(夏休み)

対象:児童とその保護者

内容:食育体験(手洗い体験、ジュースについて知ろう  
ウォークラリークイズ 等)、食育講話、給食試食

ねらい:児童と保護者が一緒に食について学ぶ機会  
を提供し、**家庭における理解**を深める。

開催実績:R5.7.22:10組27名、R5.7.23:7組23名



# 17 地産地消(地場産物の使用状況)

## 主食

ごはん	青森市産米（まっしぐら）100%
パン	青森県産小麦（ゆきちから）100%
米粉パン	青森県産米 + 青森県産小麦
麺	青森県産小麦（ネバリゴシ）の混入

牛乳 青森県産牛乳 100%

## 副食（おかず）

牛肉	青森県産
野菜	青森県産、市内産、
果物	青森市産りんご、りんごジュース、
その他	青森県産ほたて、長いも、菊、ごぼう等 青森市産カシスの活用

## 18 地産地消の促進(八甲田牛を使用した献立の開発)

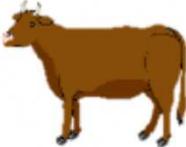
- 地産地消を促進するために、県産牛である**八甲田牛**をした新メニューを考案し、令和5年6月26・29日に中学校給食で提供した。

【当日の献立】 ご飯、牛乳、**八甲田牛**と**ごぼう**のそぼろ炒め  
どさんこ汁、ほっけ塩焼き



29日(木)  
◎八甲田牛

八甲田牛は、稀少な地方特定品種「日本短角種」に分類されます。肉質が赤身主体なのが特徴で、この赤身に旨味がたっぷりとつまっています。貴重な八甲田牛を、味わっていただきましょう。



- 学校からの感想  
おいしかった。ごぼうなどの根菜類が嫌いな生徒も残さず食べていた。

# 19 地産地消の促進(ほたてを使用した献立の提供)

## ■「ふるさとと産品給食の日」

毎年、6月・11月の食育月間中の1日を「ふるさとと産品の日」とし、**地場産物を多く使用した献立**を提供している。

【当日の献立】（小学校給食センター）

ご飯、牛乳、**ほたてのみそ汁**、**県産照り焼きハンバーグ**  
**きんぴらごぼう**、**果肉入りりんごゼリー**



6月は、「食育月間」です。「食」に関わる問題には、食事と栄養、食文化、食糧自給率、食品ロスなど、様々な課題があります。食について学ぶことは、健康で心豊かな生活を送るために大切なことです。身の回りの「食」について考えてみましょう。



## ふるさとと産品給食の日

「ふるさとと産品給食の日」は、青森県の食材を豊富に使った給食です。

6月16日(A群校)、6月19日(B群校)で実施します。



### 果肉入りりんごゼリー

《りんご:生産量全国第1位》

全国の生産量の半分以上を青森県が生産しています。

### 【主食】

ごはん(青森市産まっくら)

牛乳(青森県産)



### 【主菜】

県産照り焼きハンバーグ

### 【副菜】

県産きんぴらごぼう

### 【汁物】

ほたてのみそ汁



《ごぼう:生産量全国第1位》  
 主に「柳川理想」という品種が栽培されています。

青森県は、食糧自給率が高く、豊富な農林水産物があり、これら自然の恵みによって私たちの命は支えられています。



《ほたて:漁獲量全国第2位》

周囲の山々から栄養たっぷりのミネラルが入った水が流れ込む陸奥湾で育ったほたては、うま味成分がたっぷりで、甘味も感じる人気の食材です。

# 20-1 青森県の郷土料理、青森市発祥の料理の提供

■毎月、「青森県の郷土料理」か「青森市発祥の料理」を取り入れ、こんだてのおしらせ(中学校は献立一覧表)で由来などを紹介している。

★青森県の郷土料理

「せんべい汁」



せんべい汁  
【青森県の郷土料理】

「せんべい汁」は、鶏肉や野菜、きのこを入れただし汁に、「南部せんべい」を割り入れ、しょうゆで味つけをし、煮込んで食べる南部地方の料理です。結食では、26日に出来ます。



「みずの油炒め」



みずの油炒め  
【青森県の郷土料理】

「みず」は、別名「うわばみ草」といいます。水辺に生えている鮮やかな緑色の山菜で、味にくせがなく、ねばりがあるのが特徴です。青森県では、ちょうとろ、旬を迎え、おいしい時期になります。結食では、23日に出来ます。



# 20-2 青森県の郷土料理、青森市発祥の料理の提供

## ★青森市発祥の料理

「しょうがみそおでん」

「みそカレー豆乳ラーメン」



### しょうがみそおでん 【青森市発祥の料理】

青森しょうがみそおでんは、青森市発祥の料理です。戦後、青森駅前周辺にできた屋台のおかみさんが、冬の厳しい寒さの中、青森運送船に乗り込もうとする船客の体を思い、少しでもあたたまって欲しいと、おでんにつけるみそに、しょうがを入れたタシを作ったのがきっかけ、広まったといわれています。給食では、15日にです。



### 青森市発祥の料理



### 2日(木) ★みそカレー豆乳ラーメン

全国には様々なラーメンがありますが、青森県のご当地ラーメンとして「みそカレー牛乳ラーメン」があります。青森のB級グルメとして全国に知られるようになり、観光客にも人気な料理となりました。大手カップ麺メーカーや地元食品企業が開発した、家庭でも手軽に食べることができる食品も販売されています。給食では、この「みそカレー牛乳ラーメン」を豆乳にかえて作っています。豆乳が入ることで、カレー風味のクリーミーな味になっています。



## 21 人気メニューの提供

- 給食を楽しんでもらうために、6学年の皆さんに希望するメニューのアンケートを実施し、毎月の献立へ取り入れています。

1 部門(麺類、汁もの等) 2つまで選択可としてアンケートを実施

順位	カレー・シチュー・ポタージュ類	めん類	副菜(野菜のおかず)
1	ポークカレー	みそラーメン	チンジャオロースー
2	チキンカレー	みそカレー豆乳ラーメン	ホットポテトサラダ
3	コーンポタージュ	塩ラーメン	ツナサラダ
4	ハッシュドポーク	きつねうどん	豚丼の具
5	夏野菜カレー	煮干ししょうゆラーメン	わかめサラダ



## 22 今後の方向性

- 1 地元食材や郷土料理、子ども達が喜ぶ人気のメニューを取り入れながら、食事の楽しさを伝えるとともに、安全安心なおいしい給食の提供に努めます。
- 2 望ましい栄養や食事の摂り方を、家庭と連携しながら取り組むために、不足しがちな栄養価や減塩に配慮した献立や給食材料の研究・工夫を実践し、また、保護者に理解が得られるよう家庭に向けた情報提供を行い、食育の推進に取り組めます。
- 3 食育チャレンジプログラムは、今年度から市内すべての小学校で実施することになり、学校給食を活用し、児童及び家庭に対する食と健康に関する情報提供を行い、その行動化・習慣化に取り組めます。