

令和6年度青森市学校給食運営懇談会



令和6年7月23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

R6.5.1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(34校)	11,149	11,727 (1,049)
			単独給食実施校 (3校)	578	
	浪岡地区	5校	浪岡学校給食センター(5校)	799	(106)
中学校	青森地区	18校	中学校給食センター (18校)	6,370	(579)
	浪岡地区	1校	浪岡学校給食センター(1校)	423	(36)
計		61校	-	19,319 (1,770)	

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 学校給食の全額公費負担について

【全額公費負担について】

令和4年10月1日より、青森市が学校給食費を全額公費負担し、保護者の負担を軽減。

【経緯及び背景】

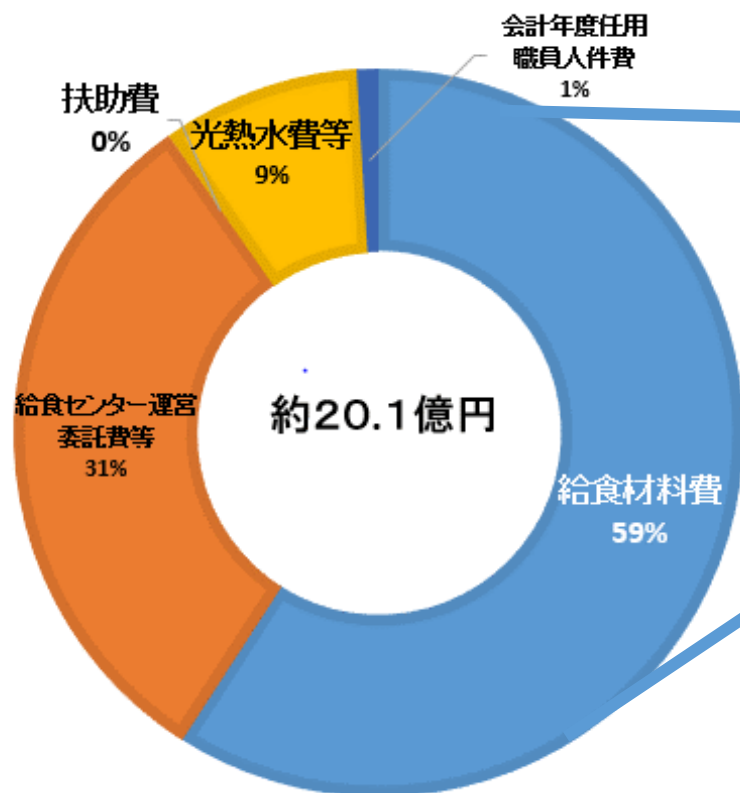
- 1 次世代を担う子育て世帯を地域で支える仕組みが急務となっていること。
- 2 文部科学省通知から、「コロナ禍における原油価格・物価高騰対応分」を活用し保護者負担の軽減に向けた取組を進める必要があったこと。
- 3 青森市議会有志一同からも同様の要望があったこと。

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、給食材料費や光熱水費、人件費、施設・設備費等で約20億円。

これまで給食費として保護者にご負担いただいていた給食材料費を、青森市が全額公費負担しています。

学校給食の運営に要する経費(約20.1億円)の内訳(令和6年度当初予算)



給食材料費:1,186,144千円

上記のうち、児童生徒分(教職員分を除く)について

保護者負担⇒全額公費負担
1,066,412千円

○給食費1食当たりの額

小学校	290円
中学校	357円

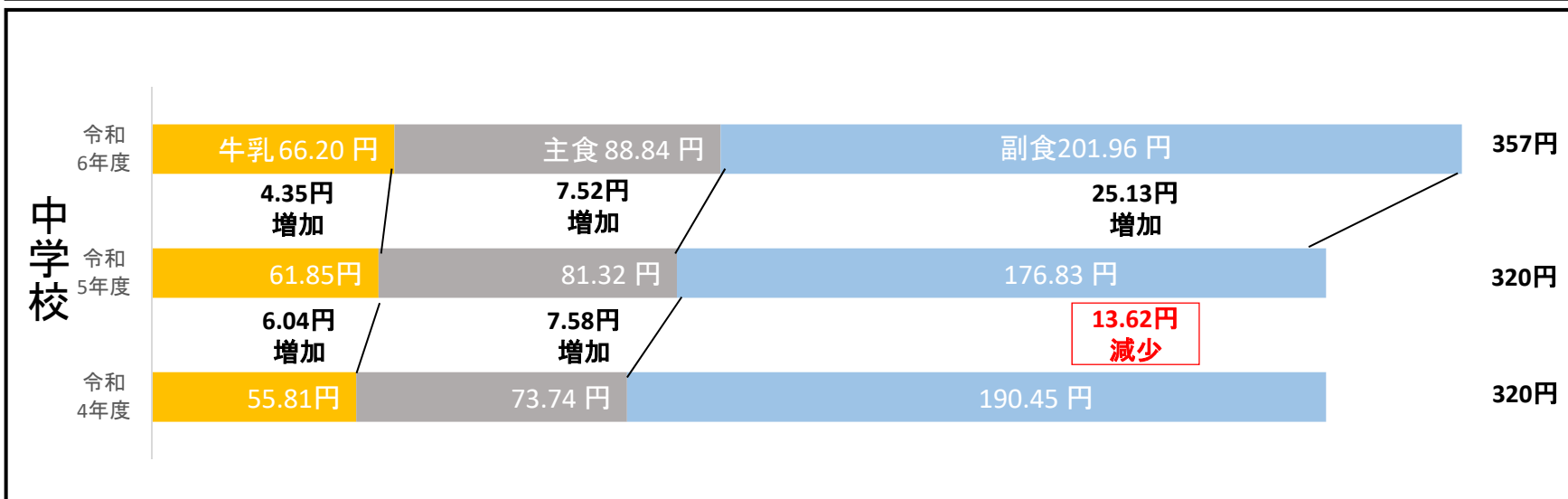
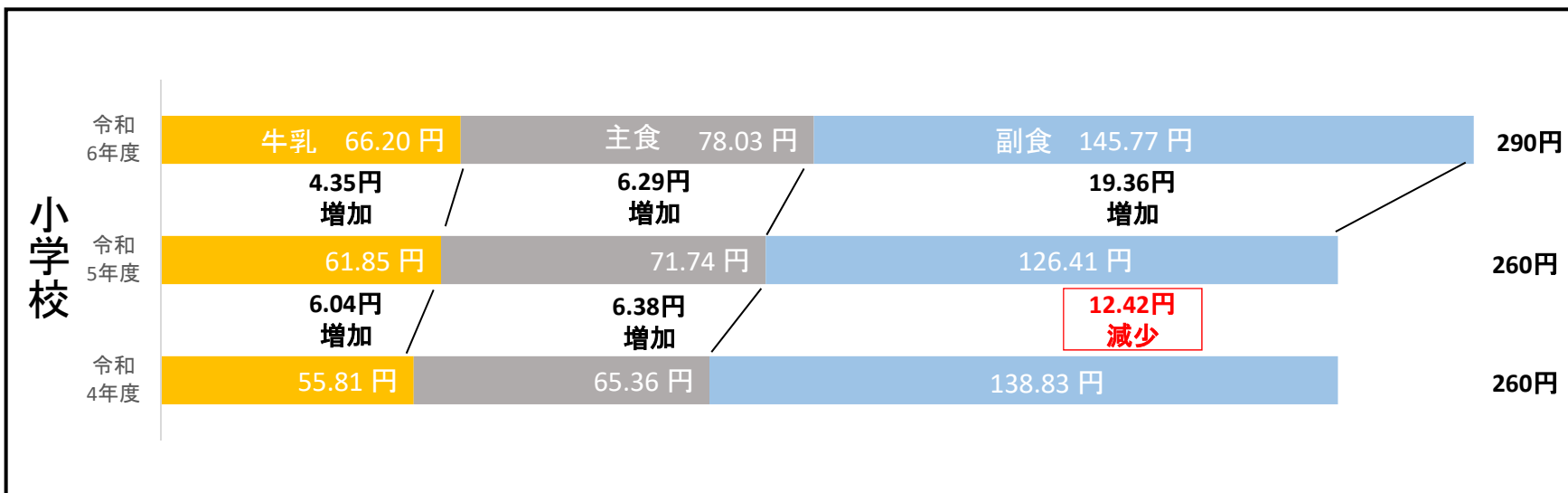
5 学校における給食事務負担の軽減等について

【全額公費負担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

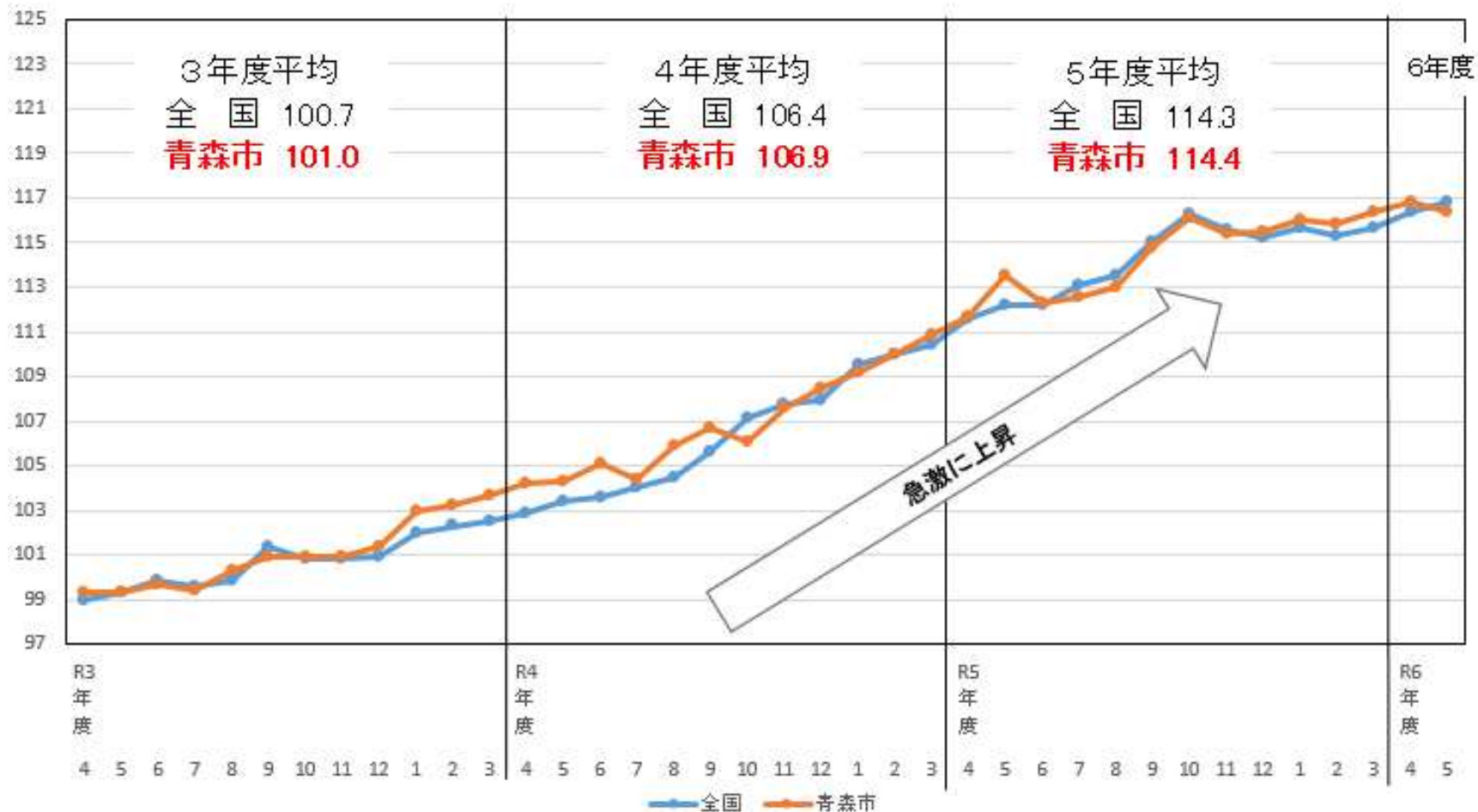
6 小・中学校別給食費1食当たりの内訳

令和4年度から令和6年度までの比較



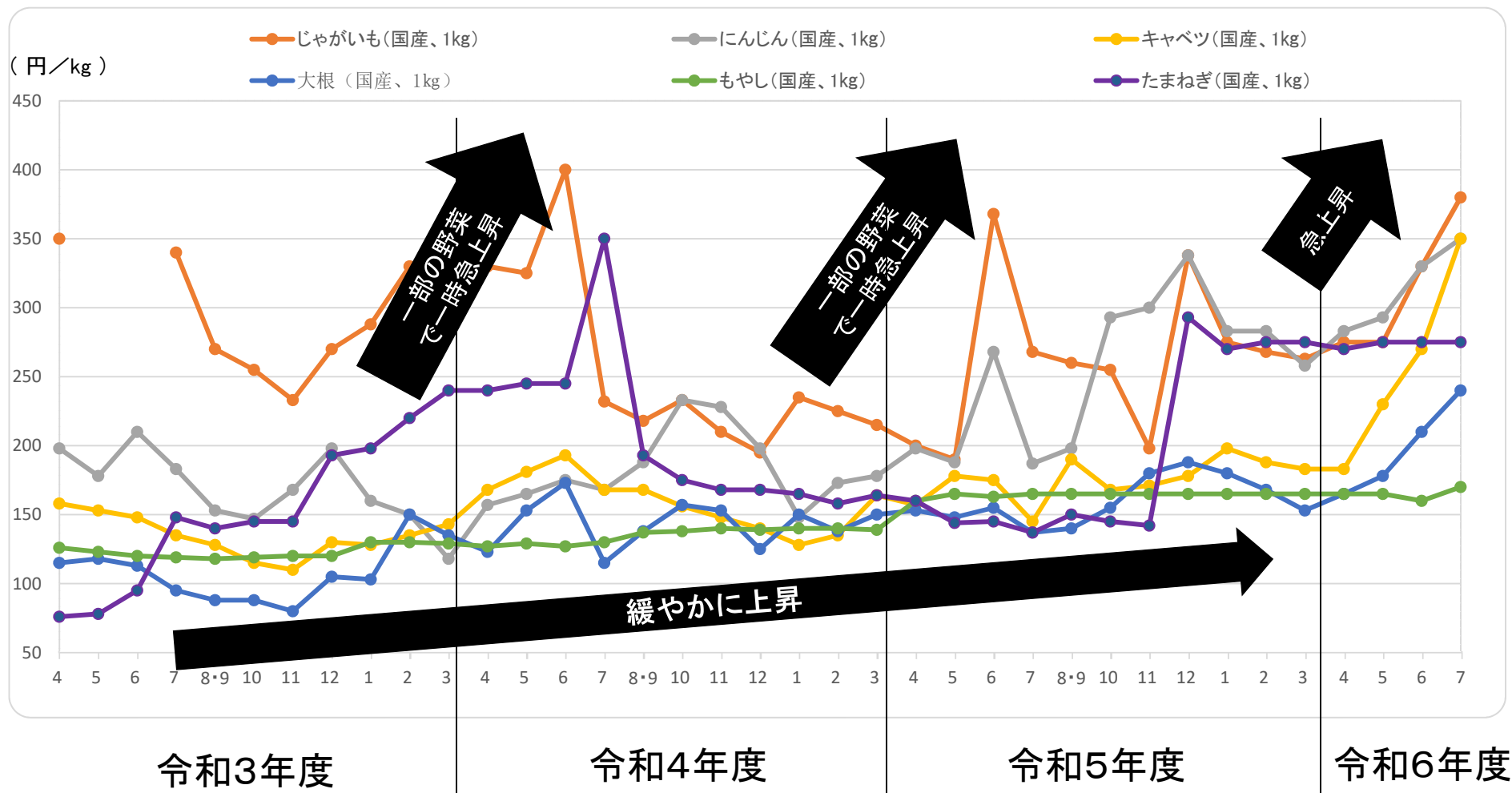
7 消費者物価(食料)の月変動(令和3年4月～令和6年5月)

※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)

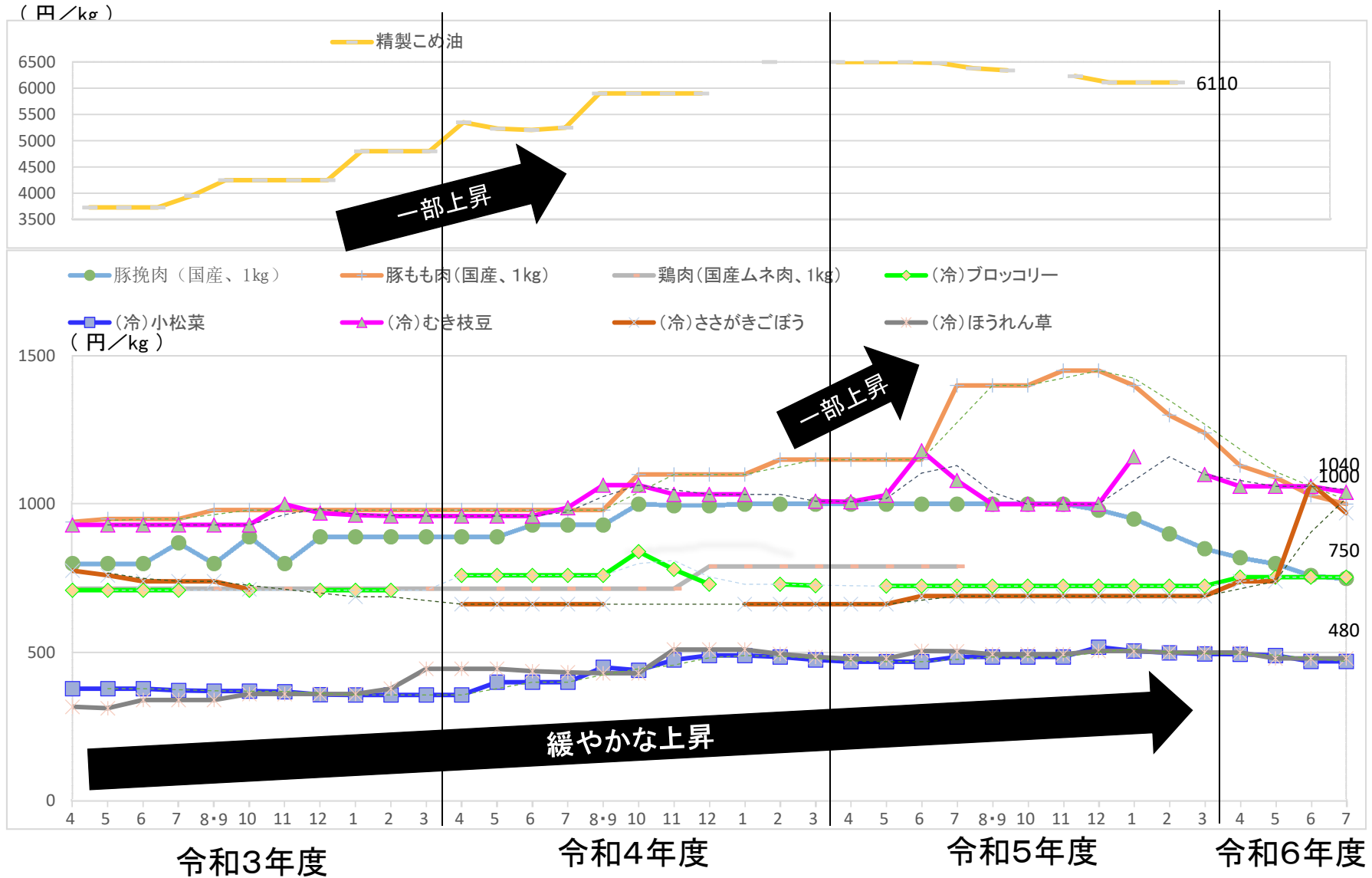
野菜の年間使用重量の上位6品の入札結果(月1回入札実施)



※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)

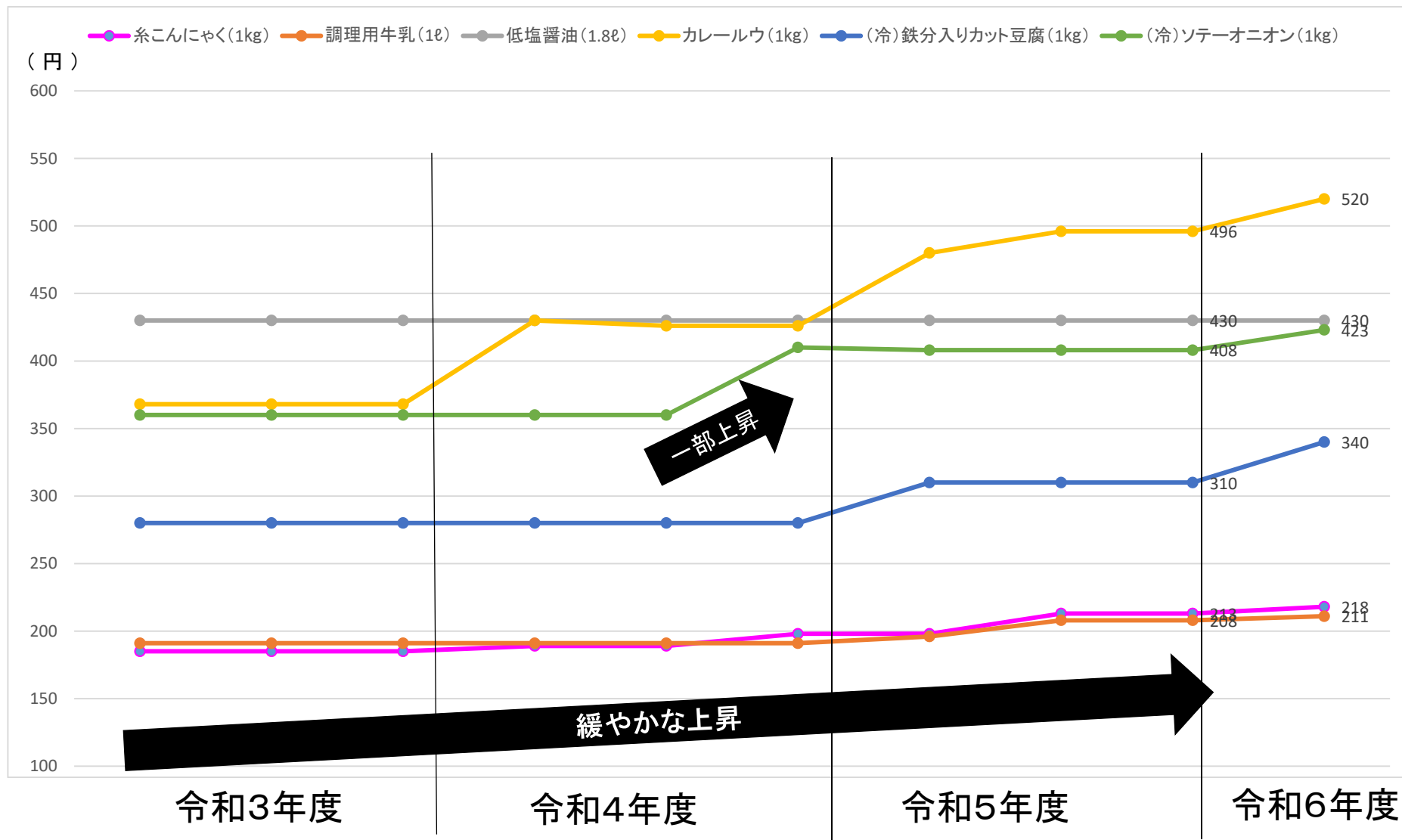
調味料、肉、カット野菜の入札結果(月1回入札実施)



※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。

8-3 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キャベツ、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(R6.4.1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	
		児童(6歳~7歳)の場合	児童(8歳~9歳)の場合	児童(10歳~11歳)の場合	生徒(12歳~14歳)の場合	小学校	中学校
エネルギー	kcal	510	620	760	830	630	830
たんぱく質	g	16.6~25.5 (21.0)	20.2~31.0 (25.6)	24.7~38.0 (31.4)	27.0~41.5 (34.2)	20.5~31.5 (26.0)	27.0~41.5 (34.2)
	%	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20% (16.5%)					
脂質	g	11.3~17.0 (14.2)	13.8~20.7 (17.2)	16.9~25.3 (21.1)	18.4~27.7 (23.1)	14.0~21.0 (17.5)	18.4~27.7 (23.1)
	%	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30% (25%)					
炭水化物	%	学校給食による摂取エネルギー全体の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

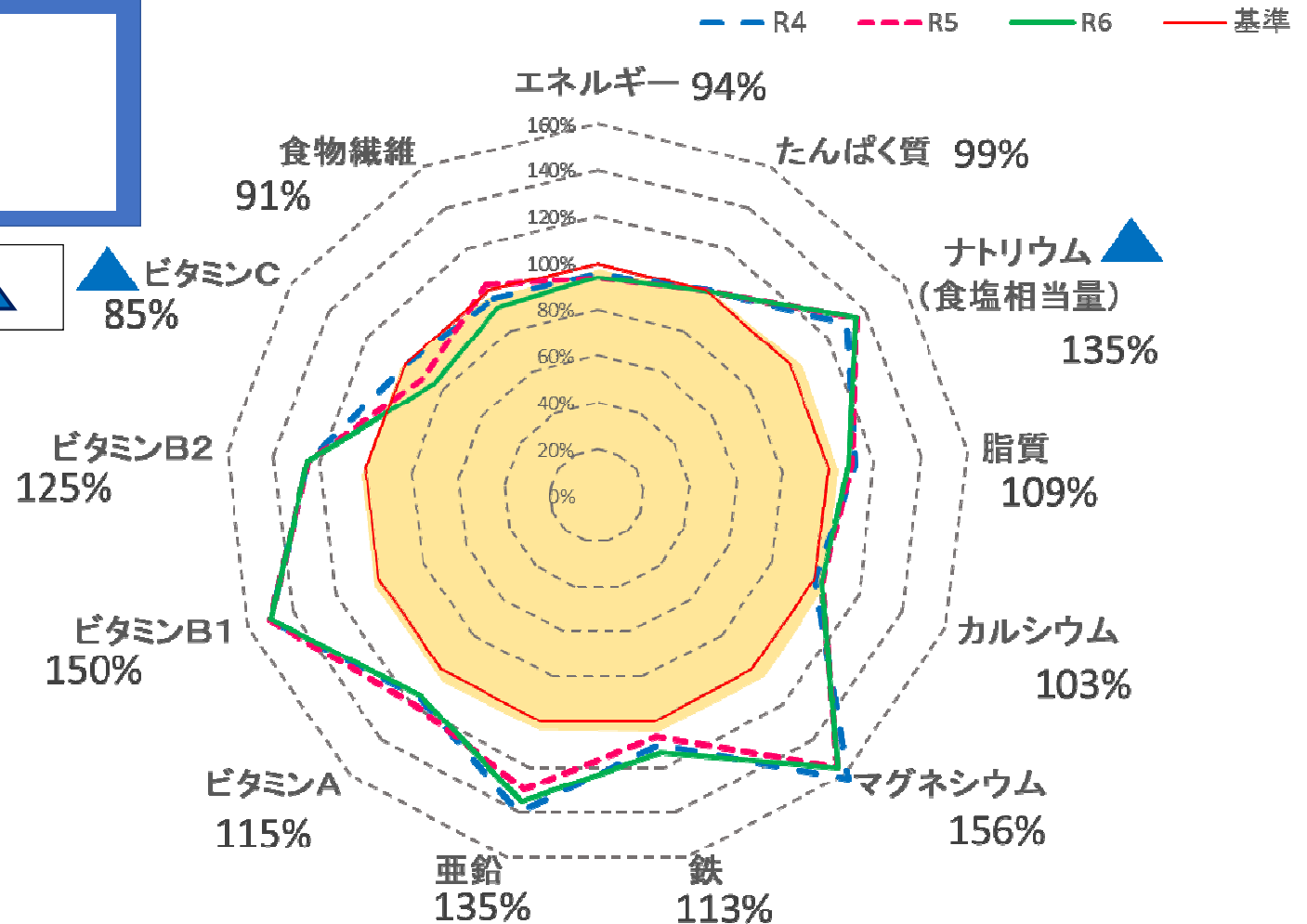
11-1 栄養価の現状(小学校)

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4年度、令和5年度は年度平均値。令和6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6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

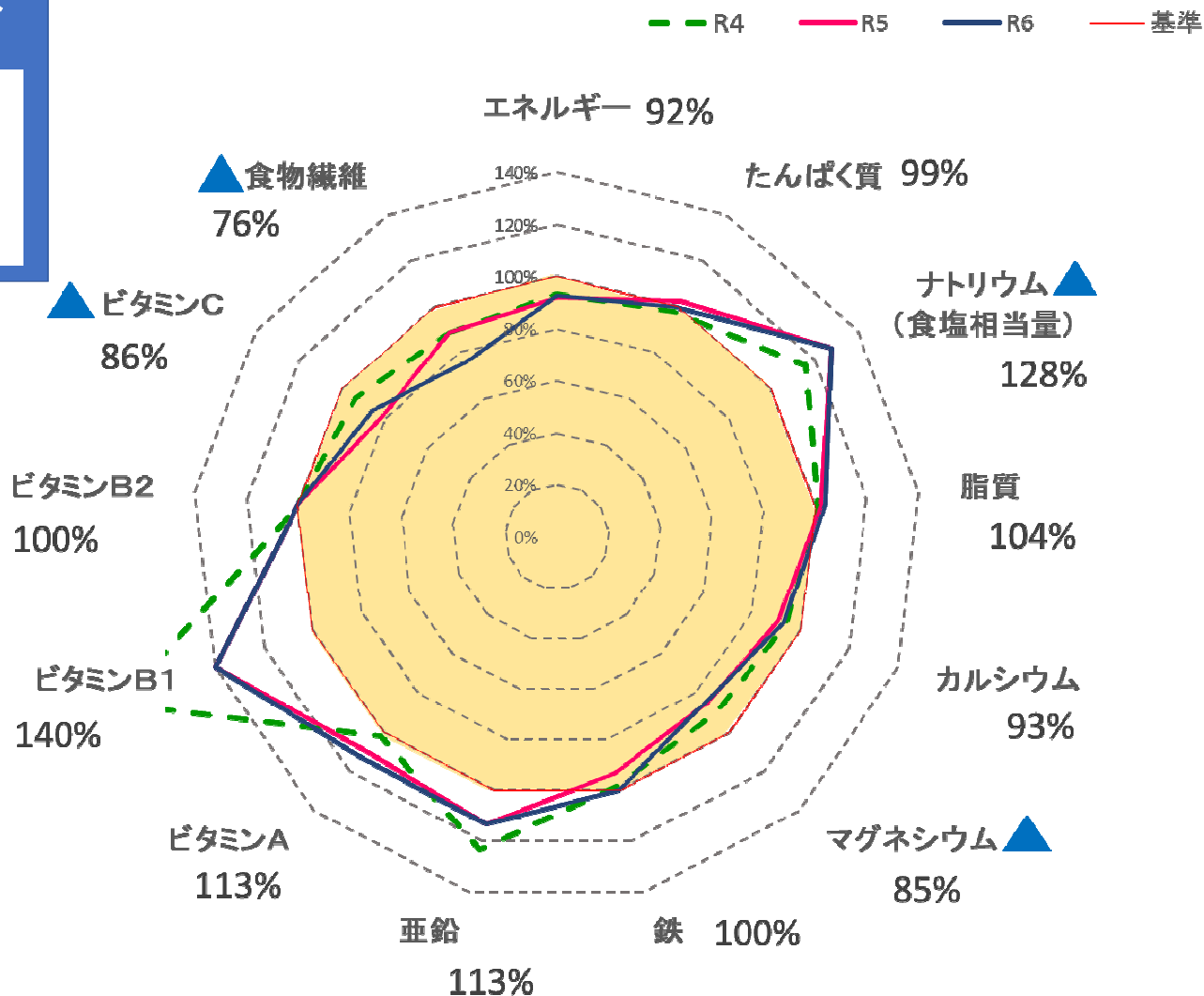
11-2 栄養価の現状(中学校)

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4年度、令和5年度は年度平均値。令和6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6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 給食材料の価格上昇への対応

- 1 令和6年度も、物価高騰の影響を受けており、6月から、給食1食当たりの額を引き上げて提供しています。

単位【円】

	R3年度	R4年度	R5年度			R6年度	
			4月～7月	8・9月	10月～3月	4月～5月	6月～
小学校	260	260	260	272	290	290	301
差額	-	-	-	12増	18増	-	11増
中学校	320	320	320	332	357	357	369
差額	-	-	-	12増	25増	-	12増

- 2 今後も物価高騰の推移を見極めながら、栄養バランスの摂れた給食を提供できるよう、単価の見直しを検討します。



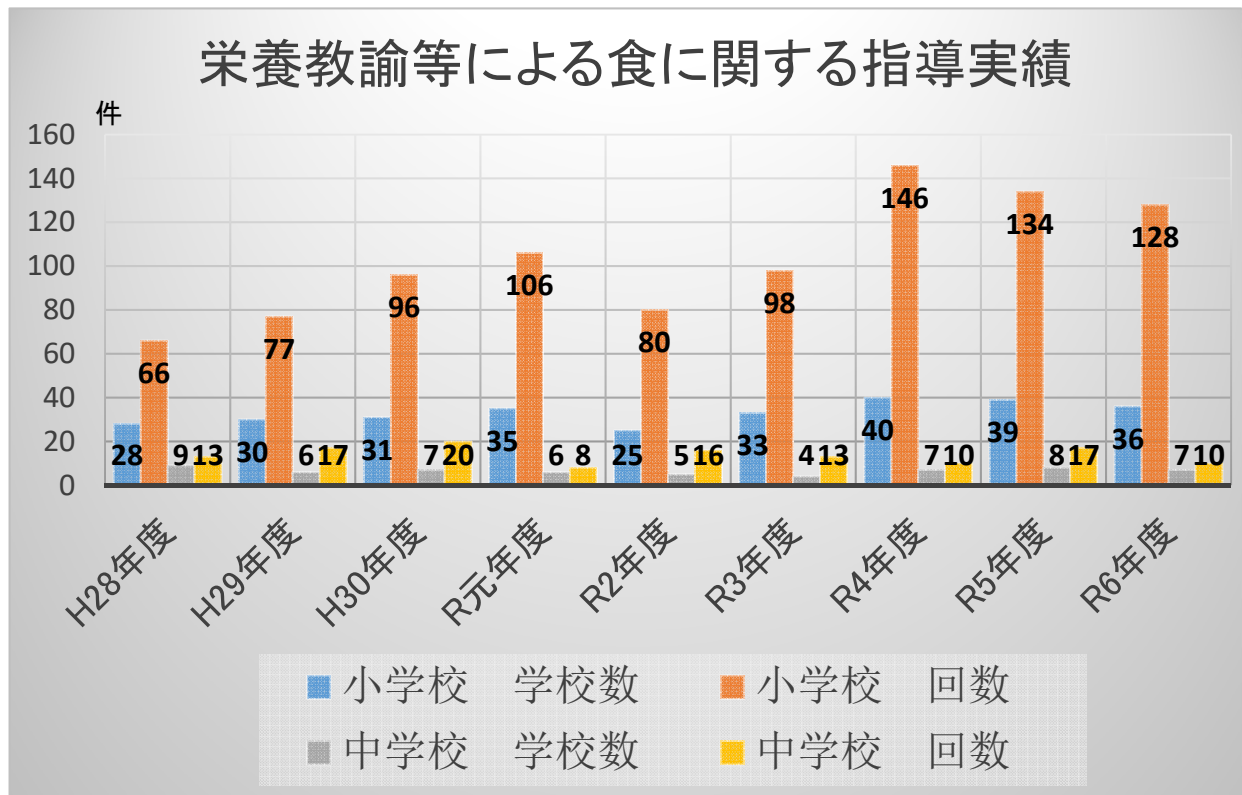
Ⅱ 食育について

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 129件）

■指導の効果(上位5項目)

区 分	小学校			【参考：R4】
	回答件数	評価点数	% (点数/満点)	% (点数/満点)
1 専門的な指導により、教科の内容を深めることができた。	118	511	87	86
2 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】	109	446	82	77
3 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】	119	473	79	82
4 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】	118	456	77	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】	120	463	77	78

■担当教諭の意見等

- ・おやつについて、砂糖の量や子どもたちが知らないことなど知ることができ、とても良かった。
- ・食材を単品で食べるよりも、組み合わせて食べる方が、栄養の摂取に効果的な場合もあることを知り、驚いていた。
- ・自分の体を作るために好き嫌いをせず、食事をする事の大切さをよく理解できたと思います。
- ・当日の給食献立の食品シールを用いてグループ活動させるなど、子どもたちが興味深く授業に参加し、栄養について考えていました。
- ・給食のときなど、完食できるように頑張ろうとする子が増えた気がします。

■児童の感想等

- ・朝ごはんの大切さがわかりました。
- ・食べ物の3つのはたらきがよくわかった。
- ・これからは、好き嫌いをしないで、苦手なものでも少し食べようと思った。
- ・一日中、この3つの栄養がはたらいっていることで元気になるんだなと思った。

14-2 食育【食に関する指導の効果】

中学校（教職員回答 9件）

■指導の効果(上位5項目)

区 分	中学校			【参考：R4】
	回答件数	評価点数	% (点数/満点)	% (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	39	87	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	84
2 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	84
2 専門的な指導により、教科の内容を深めることができた。	9	38	84	89
5 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	36	80	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	36	80	82

■担当教諭の意見等

- ・朝食の重要性はもちろん、好き嫌いについてのメカニズムや嫌いなものの置き換えなど、普段あまり聞く機会のない内容に興味を持った生徒が多数いました。
- ・生徒の食生活を見直す良い講演となりました。

■生徒の感想等

- ・朝ごはんを食べないと太りやすいことがわかったのできちんととるようにしたい。
- ・子どものほうが味に敏感だということがわかった。たくさんの味覚を経験することが大事だということがわかった。
- ・よく噛むと脳の活性化につながるということがわかったのでよく噛んで食べるようにしたい。
- ・あまり考えずにお菓子を食べたり、栄養をサプリメントでとっていました。これからは、食を見直そうと思いました。

15 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：令和6年6月19日（水） 参加者：17人



■おやこ食育セミナー（7月）

対象：児童とその保護者

内容：食育体験（食育かるた、手洗い・エアシャワー体験
ウオークラリークイズ、おはし名人になろう
青森県のお米食べ比べ）、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：令和6年7月20日（土） 参加者：62人

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

17 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**をしたメニューを提供

(1)おやこ食育セミナー

【当日の献立】

ごはん、牛乳、
根菜入り鶏団子スープ
八甲田牛入りすきやき煮
パリパリ大根サラダ
焙煎ごまドレッシング
りんごとお米のプリン



(2)ふるさと産品給食の日(小学校:11月提供予定)

【当日の献立(予定)】

ごはん、牛乳、**八甲田牛とごぼうのそぼろ煮**、長いもすいとん汁
カッくりんご

18 地産地消の促進(ほたてを使用した献立の提供)

■青森県産ホタテの消費拡大を図る取組として、「ふるさと産品給食の日」の他に、令和6年1月から3月にかけて、青森市内の小・中学校でホタテを活用した給食を提供しました。

【1月16日】

- ・ごはん ・牛乳
- ・けの汁
- ・**県産ほたてフライ(2こ)**
- ・ソース
- ・ひじきの炒め物



【1月25日】

- ・食パン ・牛乳
- ・**県産ほたてのチャウダー**
- ・チキンサラダ
- ・フレンチドレッシング
- ・学校給食週間ゼリー



【2月26日】

- ・ごはん ・牛乳
- ・**県産ほたてと豆腐のみそ汁**
- ・照り焼きハンバーグ
- ・わかめサラダ
- ・ぽん酢



19 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（めん類、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	チキンカレー	煮干ししょうゆラーメン	チンジャオロースー
2	ポークカレー	みそカレー豆乳ラーメン	ツナサラダ
3	コーンポタージュ	みそラーメン	リャンバンサンズー
4	夏野菜カレー	カレーうどん	豚肉とメンマの炒め物
5	ハッシュドポーク	きつねうどん	わかめサラダ



20 残食傾向が多い献立

■ 残食傾向が多い献立は、残食の主な理由として、家庭で食べられない、よく噛まないといけないといったことが考えられるものです。

これらの献立は、食品の栄養価や、成長過程において必要性があるため、学校給食でも引き続き提供を続けていきます。

ご家庭でも、積極的に取り入れて欲しい献立です。

【小学校】

- ・ いわししょうが煮、さば塩焼きなどの魚料理
- ・ ひじきの炒め物、きんぴらごぼう、根菜汁などの根菜料理

【中学校】

- ・ ぶり照り焼き、ほっけ塩焼きなどの魚料理
- ・ きんぴらごぼう、切り干し大根の炒め物、さつま汁などの根菜料理

21 学校給食におけるリスクマネジメントについて

- 窒息事故を未然防止するための給食指導の実施について

実施している . . . 95.4%

実施方法：給食前に放送で流している

学級担任による声かけ

注意喚起を掲示している など

- 窒息事故発生時の対応について全教職員での共通理解について

実施している . . . 93.8%

実施方法：春の職員会議で共通理解を図った

校内研修を実施した など

22 今後の方向性

- 1 地元食材や、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 青森市学校給食摂取基準に規定された栄養価を満たした給食を提供するために、**献立の工夫**に努めます。
- 3 「献立のお知らせ」や「給食だより」などで、**家庭に向けた食に関する情報提供**を行い、食育の推進に取り組みます。

22 今後の方向性

4 ご家庭での食育推進

学校における食に関する指導の充実と合わせて、家庭での食に関する取組がなされることにより、児童生徒の食に関する理解が深まります。

「献立のお知らせ」や「給食だより」など、家庭に向けた食に関する情報をご家庭でも活用してください。



(参考) 令和6年度4月中学校給食センター「Lunch」抜粋