

1食

小学校

35円

中学校

40円

幼稚園

24円の値上げ



大好きな給食を食べている児童ら（岩邑小学校で）

食材の高騰のため、新年度から給食費を値上げさせていただくことになりました。値上げの幅は、小学校で1食当たり35円です。昨年度からの材料価格の高騰の中、献立や食材の調達など、工夫を重ねてしのいできました。しかし、それも限界。このままでは学校給食摂取基準¹から、大きく離れてしまう恐れが出てきました。そこで、教育委員会などで審議され、給食費の改定を決定しました。保護者の皆さんには負担をお掛けしますが、よろしくご理解ください。

問い合わせ 市学校給食センター 26 1633

給食費を値上げする理由

基準に沿った食事内容が無理
児童生徒の栄養は、給食に依存している部分が大いといわれています。しかし、現行の給食費では「学校給食摂取基準」に近づけることが無理な状況です。

安心・安全な食材確保が困難
中国の農薬問題など、食の安全性が脅かされています。給食では以前から、中国産を極力使用しない食材選定を進めています。しかし、国産品が急激に高騰したため、安心・安全な食材を確保することは、現行の給食費のままでは困難となつてい

ます。

地場産物の活用がさらに増加
給食への地場産物の活用は、子どもたちへの教育的効果が高まることに加えて、地域の農業振興の一助にもなっています。現在、市では地元生産者からの納入を支援する事業が進められており、今後は地場産物の使用が増加すると予想されます。

食べさせたい食材が選べない
食育推進の点からも、給食の献立は食事の重要性や食文化、栄養や季節の食材など「生きた教材」として活用されることが求められています。しかし、現状では安価なものを優先して選ぶ状況のため、食べさせたい食材（特に旬の魚介類や果物など）を選定することができません。

給食費の値上げ額の根拠

平成18年度までの給食と同水準とした場合に必要な給食費を、本年度の物資単価と給食の標準食品構成表より算出。結果、下記の表のように20円以上も高騰しています。

しかし、20円以上の値上げは負担が大きいため、献立内容や食品選定について、最低限改善すべき点を次のとおり試算。牛乳と主食についても、予想される価格を としました。

| | 平成18年度 | 平成20年度前期 | 平成20年度後期 |
|-----|--------|---------------|-----------------------|
| 小学校 | 243円 | 100円増 283円 | +40円(116.5円増) 297円 |
| 中学校 | 275円 | 100円増 332円 | +57円(120.7円増) 348円 |
| 幼稚園 | 170円 | 100円増 198円 | +28円(116.5円増) 209円 |

果物などで栄養供給量を改善

現行の給食費では、果物などを付けることが難しいですが、これに加えることで、摂取基準に対する平均栄養供給量が大幅に改善されます。これらを本年度4月からは、1カ月に6から8回減らし、付ける場合で

給食費の改定の計算

小学校の給食費

果物など20・26円、魚介類12・59円、牛乳2・5円を加算して、35円の値上げとなりました。現在の1食243円を278円に改定します。

(値上がり率は14・4割の増で、同率を中学校と幼稚園の改定に反映)

中学校の給食費

現在の1食275円が315円に改定。40円の値上げとなります。

幼稚園の給食費

現在の1食170円が194円に改定。24円の値上げとなります。

食材×5回×11カ月÷190日＝12・59円の増

牛乳単価の変動額の想定は増

県学校給食会の情報では、牛乳組合から1本につき2・5円から4円の値上げ要求のこと。今後の交渉で「できる限り価格を抑えるよう努力する」との回答でした。

値上がり額の想定は2・5円の増

主食単価は変動が少ない予想
県学校給食会によると、「米価と委託委託はほぼ同額、パンや麺は1食当たり1円以内の値上げを予想している」との回答でした。

値上げはあまり影響がないと予想

将来の市を担う大切な子どもたちに

幸せと健康のための給食を

子どもたちの食生活の乱れが、とても心配。朝食を食べて来ない子どももいて、中には食べたくても食べられないという子どももいます。また食べていても、栄養のバランスが偏っている子どもが多くいます。健全な発育の大切な時期でもある成長期の体には、栄養のバランスがとても重要。給食で子どもたちに必要な栄養を、バランスよく保たせていきたいと思ひます。

安心・安全な食材として、給食にはできる限り国産や地元でできたものを、提供していきたいと願っています。子どもたちには給食を通して、郷土食のことや地元の食材のこと、その時々旬な食材についても知ってほしいです。現在は、食材の高騰などから、食べさせたい食材を選定できない場合が多い状況で、この点も早急に改善したいと考えています。

食べ物を大切に作る気持ちを、子どもたちには知ってもらいたい。食材が生産者から給食センターに届き、それを調理して給食が出来るまでには、多くの人の手間や労力が掛かっています。それぞれの作り手の思いや、食物には命があること、また日本食の良さや伝統などを、子どもたちには受け継いで行ってほしいので、しっかりと伝えたいです。そのためには、良質な食材でおいしい給食を作って行きたいと思ひます。

これからも、将来の市を担う大切な子どもたちに、良質な給食を届けていきたいです。そして、子どもたちが幸せで健康に育ってほしいと思ひます。そのためには必要な、今回の給食費の値上げについて、皆さんのご理解をいただきたいと思ひます。

市学校給食センター
学校栄養職員

はやし みつえ
林 光江さん
(談)

2 190日 = 1年間の給食日数

1 学校給食摂取基準 = 給食で摂取することが望ましい基準として、エネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム(食塩相当量)、カルシウム、鉄、ビタミン類、食物繊維、マグネシウムと亜鉛の値を文部科学省が定めたもの