

令和7年度 上越市学校給食運営委員会 次 第

日 時：令和8年2月19日（木）
午後3時から午後4時まで
会 場：教育プラザ 大会議室

- 1 開 会
- 2 挨拶
- 3 委員の委嘱
- 4 委員の紹介
- 5 会長、副会長の互選
- 6 報 告
 - (1) 学校給食の運営
 - (2) 食物アレルギー対応の状況
 - (3) 異物混入の状況及び対策
 - (4) 地場産野菜の使用拡大
 - (5) 学校給食調理業務の民間委託
 - (6) 学校給食費
- 7 審議事項
なし
- 8 閉 会

令和7年度
上越市学校給食運営委員会
資料

令和8年2月19日(木)開催

○上越市学校給食運営委員会設置条例

昭和48年12月24日

条例第68号

改正 昭和54年3月27日条例第27号

(設置)

第1条 学校給食の充実と適正な運営を図るため、上越市学校給食運営委員会（以下「委員会」という。）を置く。

(所掌事務)

第2条 委員会は、次の各号に掲げる事項を審議する。

- (1) 学校給食の実施計画に関する事項
- (2) 学校給食費に関する事項
- (3) 学校給食用物資購入に関する事項
- (4) その他学校給食に関する事項

(組織)

第3条 委員会は、委員25人以内で組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから上越市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が委嘱する。

- (1) 小、中学校長
- (2) 小、中学校のPTA会長
- (3) 保健所長
- (4) 学識経験者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員の再任は妨げない。

(会長及び副会長)

第5条 委員会に、会長及び副会長を置き、委員の互選によって定める。

2 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議（以下「会議」という。）は、会長が招集し、会議の議長となる。

2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(部会)

第7条 会長は、必要に応じ、専門的事項を分掌させるため、委員会に部会を置くことができる。

(委任)

第8条 この条例に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が規則で定める。

附 則

この条例は、昭和49年1月1日から施行する。

附 則（昭和54年条例第27号）

この条例は、昭和54年4月1日から施行する。

学校給食について

1 学校給食の役割

学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う役割を果たすものです。

このことは、昭和 29（1954）年に制定された「学校給食法」によって定められています。

2 学校給食の目標

学校給食の役割を果たすため、学校給食法には栄養バランスの取れた学校給食が提供されるように定められています。

学校給食法（抜粋）

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食摂取基準 ※適切な栄養の摂取のための基準

〈児童・生徒 1 人 1 回あたり〉

区 分	基 準 値			
	小学校児童			中学校生徒
	低学年 (6歳～7歳) の場合	中学年 (8歳～9歳) の場合	高学年 (10歳～11歳) の場合	(12歳～14歳) の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(g) (食塩相当量)	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA(μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上

文部科学省：改正学校給食実施基準（令和 3 年 4 月 1 日施行）

* 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛・・・児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg
児童（10歳～11歳）2mg、生徒（12歳～14歳）3mg

学校給食の運営

1 学校給食の状況（令和 7 年度）

(1) 学校数 64 校 小学校 44 校 ・ 中学校 20 校

(2) 児童・生徒数（各年度 5 月 1 日現在）

年度	児童・生徒数	内 訳	
		小学校	中学校
R2	13,510 人	9,049 人	4,461 人
R3	13,289 人	8,787 人	4,502 人
R4	12,957 人	8,617 人	4,340 人
R5	12,643 人	8,298 人	4,345 人
R6	12,282 人	8,095 人	4,187 人
R7	11,955 人	7,820 人	4,135 人

(3) 給食調理方式

方 式	対象校	内 訳
単独校（学校給食室）	57 校	小学校 39 校・中学校 18 校
共同調理場（3 センター）	7 校	小学校 5 校・中学校 2 校
大島学校給食センター		小学校 1 校
牧学校給食センター		小学校 1 校・中学校 1 校
柿崎学校給食センター		小学校 3 校・中学校 1 校

(4) 給食費

報告 6 学校給食費 にて報告

(5) 給食材料の発注・支払事務

合併前上越市：教育委員会（発注事務・支払事務）

13 区：発注事務…各学校、支払事務…教育委員会

2 学校給食の内容（実施計画）

(1) 献立作成（給食管理システムにより作成・管理）

合併前上越市：統一献立（小学校 A・B、中学校）

13 区：単独校・共同調理場単位で基本献立を作成

*各区の実情に合わせた献立を一部実施

(2) 年間の給食日数

基準日数 192 日（各学校により日数の増減あり）

(3) 学校給食用精米

上越市産つきあかりの無洗米を使用

(4) 炊飯方式

委託炊飯 34校（合併前上越市34校）

自校炊飯 30校（合併前上越市1校、13区29校）

(5) 献立内容

ア 学校給食摂取基準（3頁）に基づいた献立

イ 家庭の食事で不足しがちな栄養素を考慮

ウ 郷土料理、伝統料理、好評献立等を取り入れた献立

エ 旬の素材を使用し、地産地消を念頭に置いた献立

オ 品質、安全性を考慮した食材の使用

輸入食材は可能な限り使用しない

地場産 > 県内産 > 国内産の順で食材を使用

(6) 食育の日献立とふるさと献立の日

毎月19日を食育の日として、毎年テーマを設け、献立を提供している。令和7年度のテーマは令和6年度に引き続き「給食で日本を旅しよう！」。

また、上越市の地場産物や郷土料理を通じて、上越市の自然・食文化・産物等について理解を深めることを目的に、毎月1回「ふるさと献立」を提供している。

【令和7年度 合併前上越市の小学校献立】

月	食育の日献立	ふるさと献立
4月	【上越地方】 ごはん、牛乳、くるまふの揚げ煮、味噌ドレッシング和え、 塩麴ののっぺい汁 、	
5月	【東海地方】 ごはん、牛乳、 とんてき 、 菜花 のお浸し、 あおさ の味噌汁	【上越地域で獲れる魚を使った献立】 ごはん、牛乳、 めぎす の米粉揚げ香味ソースがけ、ごま和え、甘酒豚汁
6月	【北陸地方】 ごはん、牛乳、 いか のから揚げ、 よごし （ごまみそ和え）、 かまぼこ の味噌汁	【上越地域の野菜を使った献立】 ごはん、牛乳、タレカツ、 上越産キャベツ のたくあん和え、ツナ入り たけのこ 汁
7月	【沖縄地方】 ごはん、牛乳、 セルフのもずくツナそぼろ丼 、ローストポテト、イナムドゥチ	【上越野菜を使った献立】 ごはん、牛乳、夏野菜カレー、こんにやくサラダ、 上越の美味しい枝豆
9月	【九州地方】 ごはん、牛乳、ポテトとお米の ささみカツ 、赤じそ和え、 団子汁	【上越野菜を使った献立】 米粉の丸パン、牛乳、オムレツ、 上越産なす と大豆のタラトウイユ、ポトフ
10月	【中国・四国地方】 ごはん、牛乳、 わに（さめ） のあまだれかけ、レモンドレッシングサラダ、もみじかまぼこのすまし汁	【上越地域の野菜と発酵食品を使った献立】 ごはん、牛乳、 上越産大豆 入りコロケ、ごまみそサラダ、塩麴スープ
11月	【東北地方】 ごはん、牛乳、鯖のなんぶ（ごま）味噌焼き、 三陸荳わかめ のきんぴら、 はちはい汁	【旬の野菜を使用した献立】 さつまいも ごはん、鮭の塩焼き、ごま和え、大根とふの味噌汁
12月	【北海道】 ごはん、牛乳、 鮭のちゃんちゃん焼き 、昆布和え、 いももち汁	【上越地域で獲れる魚を使った献立・上越地域の献立】 ごはん、牛乳、 さめ のから揚げごまケチャップソース、ゆかり和え、給食版 さかきん発酵鍋

月	食育の日献立	ふるさと献立
1月	<p>●上越市給食週間</p> <p>【上越にゆかりのスポーツ選手と食事のひみつの関係～2026年はスポーツイヤーだ】上越市にゆかりのあるスポーツ選手が大切にしている食事への心がけや思い出の給食メニューの紹介</p> <p>【スキージャンプ複合： 清水亜久里選手・礼留飛選手】 ごはん、牛乳、鶏の米粉から揚げ、青大豆サラダ、米団子入りキムチ味噌汁 牛乳</p> <p>【サッカー：早川史哉選手】 ごはん、アルビ牛乳、アルビ焼き印入り厚焼き卵、人参の夕日きんぴら、元気アップ味噌汁</p> <p>【バスケットボール：五十嵐圭選手】 ソフトめん、牛乳、ビーンズミートソース、ツナあえ</p> <p>【競泳：石浦智美選手】 ごはん、牛乳、コーヒーの素、鯖の味噌煮、パワフル鉄サラダ、のっぺい汁</p> <p>【野球：滝澤夏央選手】 麦ごはん、牛乳、元気もりもり冬野菜カレー、わかめとこんにゃくのサラダ、揚げパン風がんも</p>	<p>【上越地域の献立】 ごはん、牛乳、ほっけのカレー照り焼き、しらたきのツナ炒め、スキー汁</p>
2月	<p>【関東地方】 ごはん、牛乳、セルフのソースかつ丼、キャベツとコーンのドレッシングサラダ、きらきら寒天汁、りんごゼリー</p>	<p>【上越産の野菜の献立】 野菜しゅうまい、バンサンスー、大根と厚揚げの中華煮</p>
3月	<p>【関西地方】 とんこつ醤油ラーメン、牛乳、焼きぎょうざ、みかんのサラダ</p>	<p>【メイドイン上越の献立】 ごはん、牛乳、バジル塩麹チキン、アスパラ菜の甘酒レモンサラダ、めぎすつみれのごまみそスープ</p>

* 地場産物使用や郷土料理を**太字**で表示

* 食育の日献立は、合併前上越市の小学校、中学校、13区の単独校、共同調理場単位で献立内容が異なる。

3 給食指導

- (1) 給食主任、栄養教諭等を中心に、学級担任等と連携をとって行う。
- (2) 給食指導計画を作成し、指導の視点を明確にする。
- (3) 給食委員会の活動を活用する（校内放送、残量調査など）。
- (4) 家庭の理解を得るため、給食だよりの配布や試食会等を開く。

食物アレルギー対応の状況

令和 6 年度に改訂した「上越市立学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、各学校や教育委員会が主催する研修、教育委員会の栄養士による給食室の巡回指導を繰り返し実施することで、食物アレルギー事故防止対策の徹底を図っている。

【令和 7 年度に実施した研修】

- 4 月 食物アレルギー一斉研修 ……すべての学校教職員向け
- 食物アレルギー対応校内職員研修 ……各学校の教職員、調理員向け
- 7 月 緊急時の対応シミュレーション研修 ……エピペンを所持する学校教職員向け
- 8 月 学校給食調理員研修会 ……調理員向け

1 食物アレルギーの状況(各年度 5 月 1 日現在)

年度	児童 生徒数	アレルギー報告者のうち給食対応者				アレルギー報告者			アナフィラ キシー有	エピペン 処方有
		小学校	中学校	合計	割合	小学校	中学校	合計		
R2	13,510 人	181 人 (43/50 校)	94 人 (18/22 校)	275 人 (61/72 校)	2.04 %	304 人 (49/50 校)	172 人 (20/22 校)	476 人 (69/72 校)	49 人 (10.29%)	48 人 (10.08%)
R3	13,289 人	192 人 (43/48 校)	96 人 (20/22 校)	288 人 (63/70 校)	2.17 %	329 人 (45/48 校)	181 人 (22/22 校)	510 人 (67/70 校)	63 人 (12.35%)	54 人 (10.59%)
R4	12,957 人	174 人 (41/47 校)	106 人 (19/22 校)	280 人 (60/69 校)	2.16 %	331 人 (42/47 校)	187 人 (20/22 校)	518 人 (62/69 校)	61 人 (11.78%)	55 人 (10.62%)
R5	12,643 人	159 人 (39/47 校)	98 人 (18/22 校)	257 人 (57/69 校)	2.03 %	340 人 (43/47 校)	187 人 (21/22 校)	527 人 (64/69 校)	61 人 (11.57%)	52 人 (9.87%)
R6	12,282 人	184 人 (39/47 校)	109 人 (19/20 校)	293 人 (58/67 校)	2.38 %	358 人 (46/47 校)	182 人 (19/20 校)	540 人 (65/67 校)	62 人 (11.48%)	55 人 (10.19%)
R7	11,955 人	177 人 (42/44 校)	92 人 (19/20 校)	269 人 (61/64 校)	2.25 %	377 人 (42/44 校)	165 人 (19/20 校)	542 人 (61/64 校)	66 人 (12.18%)	62 人 (11.44%)

- 原因食物：卵、くるみ、いくら、カシューナッツ、落花生、キウイフルーツ、えび、そば、かに、アーモンドが多い。なお、原因食物は 100 種類ほどと非常に多岐にわたる（給食対応無の食物も含む）。

2 食物アレルギーの対応

- ・ 入学時及び毎年度調査を実施し、対応が必要な場合は主治医の指示・診断（「学校生活管理指導表」又は診断書・検査結果・口頭指示）に基づき対応している。
- ・ アレルギー対応者に除去食・代替食を提供する際は、配膳の食器やトレイの色を変えている。

【事故防止に対する取組】

- ・ 全調理員を対象に毎年実施している「調理員夏季研修会」では、改訂後の「上越市立学校における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、手引きの改訂点を説明した。また、食物アレルギーに関する情報共有やチェックリストに基づく給食管理の確認を徹底するように指導し、食物アレルギー事故防止を図るようにした。

異物混入の状況及び対策

1 異物混入の状況

＜異物混入発生状況＞

(単位：件)

年度 混入物	R5		R6		R7	
	件数	うち経口 事案	件数	うち経口 事案	件数	うち経口 事案
金属片・ガラス等	4(3)	0(0)	6(6)	0(0)	3(0)	0(0)
毛、虫、糸等	129(0)	5(0)	110(0)	4(0)	126(2)	3(1)
合 計	133(3)	5(0)	116(6)	4(0)	129(2)	3(1)

※ () は県への報告件数

県の異物混入等対応マニュアルに基づき、金属・ガラス・硬質プラスチック類等、健康被害を及ぼす可能性のある混入物について報告する。

※ R7年度は12月末までの件数

2 異物混入防止対策

- ・ 令和元年12月に策定した「上越市異物混入対応マニュアル」に基づき対応している。
- ・ 学校給食への異物混入を防ぐため、調理員による納入時の検収、食材及び調理器具の調理作業前・調理中・調理後の確認、学校管理職による検食で確認を行っている。
- ・ 異物混入発生時の対応について学校に周知し、調理員には過去の事例を用いた研修を行っている。
- ・ 調理室だけでなく、炊飯工場などにも立ち入り検査を実施し、指導している。

地場産野菜の使用拡大

地場産野菜の使用拡大に向け、給食で使用する野菜の年間見込量や使用時期、出荷計画等について関係団体と情報共有・連携を図りながら取り組んでいる。

天候不順等に影響され、野菜の大きさや形について一定の規格を満たした必要量の「安定確保の問題」や、生産者や納入業者の高齢化により、生産はできても配達が困難である「流通の問題」等もあるが、生野菜だけでなく、地場産野菜を原料とした冷凍野菜等加工品を活用するなど、地産地消と食育の推進に努めている。

1 地場産野菜の使用拡大の取組状況

- ・ J Aなどが主催する各種会議に市教育委員会として出席し、生産者、納入業者、J A、栄養教諭等と、現状や課題、今後の供給可能作物、納入方法などについて情報共有し、地元生産者からの納入促進に努めた。
- ・ 年間を通して使用量が多い玉ねぎ、キャベツ、馬鈴薯、人参などの生産・供給量が安定すると使用率が上がるため、生育状況や収穫時期を確認しながら献立を作成した。

2 学校給食における地場産野菜の使用状況

(単位：kg)

	令和5年度			令和6年度		
	給食使用量	うち地場産	使用割合(%)	給食使用量	うち地場産	使用割合(%)
合併前上越市	228,123.85	25,347.80	11.11	221,593	28,012	12.64
安塚	2,122.93	147.14	6.93	950	18	1.91
浦川原	5,259.30	174.80	3.32	6,279	84	1.34
大島	1,874.36	245.40	13.09	951	18	1.84
牧	2,253.99	165.30	7.33	1,896	129	6.83
柿崎	12,158.98	1,440.00	11.84	12,666	1,399	11.04
大潟	15,106.13	3,167.00	20.96	15,094	2,618	17.34
頸城	18,849.28	4,970.06	26.37	18,239	5,077	27.84
吉川	4,857.93	320.28	6.59	4,108	228	5.54
中郷	5,228.23	1,145.01	21.90	4,602	1,087	23.62
板倉	11,280.46	2,390.43	21.19	11,988	1,994	16.63
清里	5,324.23	1,375.69	25.84	3,881	1,235	31.82
三和	10,296.95	1,901.18	18.46	9,310	1,131	12.15
名立	3,551.43	1,050.34	29.58	3,324	1,036	31.17
13区計	98,164.20	18,492.63	18.84	93,287	16,054	17.21
市全体	326,288.05	43,840.43	13.44	314,880	44,066	13.99

3 上越産冷凍野菜の使用状況

(単位：kg)

年度	なますかぼちゃ	じゃがいもコロッケ(上越産大豆入り)
令和3	538	1,053(22,440個)
令和4	262	1,031(21,957個)
令和5	0	651(13,663個)
令和6	0	971(20,620個)

学校給食調理業務の民間委託

上越市では、市が責任を担うべき事業のうち、市民へのサービスを維持しながら市職員以外が直接執行できる業務を委託し、経費や職員数の縮減に努めている。

学校給食調理においては、平成 19 年度に城北中学校 1 校で民間委託を開始し、今年度は 55 校 2 センター 1 園で実施している。

1 令和 7 年度の状況

(1) 委託実施校数

55 校 2 センター 1 園

<委託実施校>

年度	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26
実施校	城北中	南本町小 国府小 春日中	大手町小 春日小 大町小	東本町小 高志小 直江津東中	飯小 直江津南小 直江津中	富岡小 戸野目小 直江津小	春日新田小 大潟町小 宝田小 大潟町中 清里中	八千浦小 北諏訪小 安塚小 吉川小 安塚中 名立中
年度	H27	H28	H29	H30	R 元	R2	R3	R4
実施校	保倉小 南川小 針小 浦川原中 板倉中 中郷中	高田西小 吉川中 三和中	浦川原小 豊原小 頸城中	上雲寺小 有田小 里公小 雄志中	和田小 三郷小 高土小 谷浜小 明治小 中郷小 清里小 上杉小 美守小 潮陵中	黒田小 稲田小 八千浦中 牧センター (牧小・中)	諏訪小 高田幼	-
年度	R5	R6	R7	R8(予定)				
実施校	柿崎センター (柿崎小・中、 上下浜小、下黒川小)	城東中 城西中	-	-				

(2) 委託業者数

6 社

2 「学校給食運営協議会」の設置及び開催

学校給食調理業務の委託実施を円滑かつ効率的に推進するため、上越市立小中学校給食運営協議会設置要綱(12頁)に基づき、実施校ごとに運営協議会を設置する。

運営協議会では、学校・保護者・委託業者・教育委員会が一堂に会し、配膳の様子の見学、給食の試食、それぞれの立場からの状況報告・情報提供、意見交換等を行う。

3 令和 8 年度の委託等予定

- ・ 委託更新校 18 校 … 令和 5 年度からの長期継続契約（3 年間）が満了する学校
- ・ 新規委託校 0 校

4 人件費上昇、物価高騰を踏まえた取組 ※令和 6 年度新規・更新校分からの継続

- ・ 業者への見積り依頼時、近年の人件費上昇及び物価高騰が続く状況を踏まえた必要経費を漏れなく見積もることを周知した。さらに、低入札価格による不適切な契約履行及び従業員の雇用環境の悪化等を防止するため、最低制限価格を設けることとした結果、前回（令和 5 年度）と比較し、入札価格が平均で約 30% 上昇した。

5 今後の取組

- ・ 委託業者が今後も安定的に業務を遂行できるよう、引き続き人件費上昇及び物価高騰の状況を注視し、適切に対応していく。

上越市立小中学校給食運営協議会設置要綱

平成19年4月18日
教 育 長 決 裁

(設置)

第1条 上越市立小中学校における学校給食調理業務委託実施校（以下「実施校」という。）の学校給食業務を円滑かつ効率的に推進するため、実施校ごとに学校給食運営協議会（以下「協議会」という。）を設置する。

(所管事項)

第2条 協議会は、次に掲げる事項を協議する。

- (1) 実施校における給食調理業務の円滑な実施に関すること。
- (2) 実施校における給食調理業務に関連する事項に関すること。

(組織)

第3条 協議会は、次に掲げる人を委員とし、20人以内で組織する。

- (1) 校長及び教職員（栄養士を含む）
- (2) 保護者代表
- (3) 学校給食調理業務受託業者
- (4) 市教育委員会事務局職員（学校給食所管課）

(委員の任期)

第4条 委員の任期は、1年間とし、再任は妨げない。

2 委員が欠けた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び代理)

第5条 協議会に会長を置き、会長は校長の職にある者を充てる。

2 会長は、会務を総括し、協議会を代表する。

3 会長に事故あるとき又は会長が欠けたときは、あらかじめ会長の指名する委員がその職務を代理する。

(運営)

第6条 協議会は、会長が招集し、会長が議長となる。

2 会長は、協議会の運営上必要な人を会議に招集することができる。

(庶務)

第7条 協議会の庶務は、実施校において処理する。

(委任)

第8条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は会長が定める。

(報告)

第9条 教育長は、必要があると認めるときは、協議内容について会長に報告を求めることができる。

附 則

この要綱は、平成19年4月18日から施行する。

附 則

この要綱は、平成20年12月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成23年10月24日から施行する。

学校給食費

給食費の1食単価は、平成26年度の改定を最後に小学校280円、中学校325円となっている。これまでの間、給食に係る食材費の高騰が保護者の経済的負担とならないよう、学校給食費の値上げは行わず、市が物価高騰相当額を負担している。

1 学校給食費徴収金の推移

(単位:円)

	改定年月日	S56.10.1	H1.4.1	H3.4.1	H9.4.1	H12.4.1	H21.4.1	H26.4.1
	改定理由	—	消費税 3%	物価の 上昇	消費税 5%	物価の 上昇	物価の 上昇	消費税 8%
小学校	1食単価	195	200	225	240	250	270	280
	基準回数	187	187	187	187	187	187	192
	年額	36,850	37,950	42,350	45,100	46,750	50,490	53,760
	月額	3,350	3,450	3,850	4,100	4,300	4,600	4,890 3月のみ 4,860
中学校	1食単価	235	245	265	280	295	315	325
	基準回数	187	187	187	187	187	187	192
	年額	44,550	45,870	49,500	52,250	55,165	58,905	62,400
	月額	4,050	4,170	4,500	4,750	5,000	5,350	5,680 3月のみ 5,600
幼稚園	1食単価	—	—	—	—	—	270	280
	基準回数	—	—	—	—	—	177	177
	年額	—	—	—	—	—	47,790	49,560
	月額	—	—	—	—	—	4,300	4,500 3月のみ 4,560

2 1食当たりの給食食材費（令和7年4月～11月実績平均）

	保護者負担額	実績単価	差額
小学校	280円	345円	+65円
中学校	325円	413円	+88円
幼稚園	280円	347円	+67円

3 学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる給食無償化）について

<国のこれまでの動向（概要）>

- ・ 令和5年から令和6年にかけて、全国自治体の学校給食費無償化に係る実態調査を実施し、結果の公表及び課題の整理を行った。
- ・ 令和7年に入り、当時の首相が「まずは小学校の給食無償化を念頭に、令和8年度以降、できる限り早期の制度化を目指したい。」との発言があった。
- ・ 令和7年12月、自民・公明・維新の3党は、公立小学校において令和8年4月から給食食材費相当額を対象に、児童1人当たり月額5,200円を基準額として支援する案で合意した。
- ・ 文部科学省は、令和8年度予算案において「学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる給食無償化）」として、基準額相当分を市町村へ配分するとした。

<当市の状況>

- ・ 国の動向を受け、現在、令和8年度以降の当市における対応について関係課と協議を行い、検討を進めているところである。