

令和元年度 【第 1 回】

北広島市小学校給食運営委員会  
北広島市中学校給食運営委員会

議 案 書

○ 日 時 令和元年5月28日(火), 午後5時30分～

○ 場 所 北広島市広葉中学校  
1階 ランチルーム

北広島市教育委員会  
学校給食センター

## 次 第

1. 開 会

2. 委嘱状の交付

3. 教育部長あいさつ

4. 自己紹介

5. 役員を選出

6. 委員長あいさつ

7. 議 案

第 1 号 小学校給食・中学校給食の献立について

第 2 号 今後の給食費について

8. 報 告 事 項

1. 平成30年度給食費の収納状況について

9. そ の 他

1. 小学校給食で使用する食器について

2. その他

10. 閉 会

## = 役員の選出について =

北広島市学校給食センター等設置条例施行規則第3条の規定に基づき、下記役員の選出を行う。

### 【北広島市学校給食センター等設置条例施行規則】

(委員の委嘱)

第2条 <略>

2 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は前任者の残任期間とする。

3 <略>

4 <略>

(会 議)

第3条 両運営委員会は、それぞれ、委員の互選により次の役員を選出する。

(1) 委員長 1人

(2) 副委員長 1人

2 委員長は、会務を総理し、それぞれ、北広島市小学校給食運営委員会又は北広島市中学校給食運営委員会の会議の議長となる。

3 副委員長は、それぞれ、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

4 <略>

5 <略>

6 <略>

記

役 職 名		氏 名
小学校	委員長 1名	
	副委員長1名	
中学校	委員長 1名	
	副委員長1名	

## 小学校給食・中学校給食の献立について

今年度の小学校給食及び中学校給食の献立に関する基本的な考え方は、以下のとおりです。

### 学校給食の献立

1. 生きた教材としての学校給食
  - ・ 栄養バランスの取れた教材にふさわしい献立
2. 魅力ある献立作成
  - ・ 地元野菜、肉、豆腐など地元食材を活用
3. 献立作成にあたって
  - ・ 学校給食摂取基準量の充足
  - ・ 給食費予算の考慮
  - ・ 良質で安全な食材の選定（市内→道内→国内）
  - ・ 多様な料理や行事食の取り入れ
  - ・ アレルギーに配慮した献立

### 本日試食の献立

#### 【小学校給食】

- ・ 学校給食用ナン、ひき肉カレー、アスパラサラダ  
    パイ

#### 【中学校給食】

- ・ ご飯、すき焼き、いわしの梅煮  
    わかめともやしの和え物

## 1. 本市の学校給食について

本市の給食費は、直近では平成26年に単価改定を実施しましたが、近年は原油価格などの高騰を受け原料である小麦粉、砂糖、油脂類、脱脂粉乳等の値上げや、主食である米飯、パン、麺、輸送費や副食費の食材などが値上がりをしており、現状は現行給食費の中で献立や食材選定等を工夫しながらやり繰りをしている状況です。

また、消費税率10%への引き上げが本年10月1日より施行される予定であり、給食用食材の購入に関しては8%のまま据え置きとの情報もありますが、現行給食費では次年度以降大変厳しい状況を生じることが予想され、給食費の改定を前提とした見直しを行わなければならないと考えます。

## (参考-1) 牛乳及び主食の単価変動状況

## 小学校

年度 品名	H26 (税込：円)	H31 (税込：円)	差額	上昇率	平均上昇率	
牛乳	42.55	47.67	5.12	12.00%	牛乳含む 牛乳抜き	9.10% 8.13%
白米(70g)	59.78	64.73	4.95	8.30%		
パン(基準50g)	60.82	66.05	5.23	8.60%		
麺(90g)	61.66	66.3	4.64	7.50%		

## 中学校

年度 品名	H26 (税込：円)	H31 (税込：円)	差額	上昇率	平均上昇率	
牛乳	42.55	47.67	5.12	12.00%	牛乳含む 牛乳抜き	8.25% 7.00%
精米(100g)	31.32	33.37	2.05	6.50%		
パン(基準70g)	66.89	72.15	5.26	7.90%		
麺	68.31	72.81	4.5	6.60%		

■主食の平均値上り率：小学校-9.10%、中学校-8.25%

## (参考-2) 副菜等の価格変動状況(単価比較)

	H26~H30までの平均上昇率
野菜類(年間平均単価)	11.86%
肉類	3.83%
調味料	6.48%
加工品等	8.53%

## (参考-3) 令和元年5月1日現在の給食単価と給食費

区分	学年	単価	年間給食回数	年額
小学校	低学年	260円	178回~194回	46,280円~50,440円
	中学年	263円	182回~194回	47,866円~51,022円
	高学年	266円	181回~193回	48,146円~51,338円
中学校	全学年	315円	165回~193回	51,975円~60,795円

参考資料

平成26年－平成30年単価変動状況

野菜（年間平均単価）

品名		H26	H30	差額	上昇率	
さつまいも	kg	561	577	16	2.00%	
じゃがいも	kg	113	142	29	25.00%	
キャベツ	kg	137	149	12	8.00%	
きゅうり	kg	403	404	1	0.00%	
ごぼう	kg	299	357	58	19.00%	
小松菜	kg	611	584	-27	-4.00%	
大根	kg	117	130	13	11.00%	
たまねぎ	kg	117	122	5	4.00%	
チンゲン菜	kg	551	638	87	15.00%	
ミニトマト	kg	769	734	-35	-4.00%	
にんじん	kg	139	175	36	25.00%	
長ネギ	kg	368	457	89	24.00%	
白菜	kg	135	165	30	22.00%	
ピーマン	kg	582	546	-36	-6.00%	
ブロッコリー	kg	550	605	55	10.00%	
ほうれん草	kg	690	748	58	8.00%	
ごぼう	kg	849	867	18	2.00%	
なす	kg	725	740	15	2.00%	
かぼちゃ	kg	144	188	44	30.00%	
レタス	kg	168	261	93	55.00%	
もやし	kg	165	178.2	13.2	7.00%	
なめこ	kg	550	584	34	6.00%	
平均上昇率					11.86%	

肉類

品名		H26	H30	差額	上昇率	
鶏肉（皮無し	kg	792	840	48	6.00%	
鶏肉（皮無し	kg	792	880	88	11.00%	
豚肉（もも	kg	1,020	780	-240	-23.00%	
豚ひき肉（もも	kg	1,180	780	-400	-33.00%	
焼豚	kg	1850	2518	668	36.00%	
豚肉（北広産	kg	1240	1572.48	332.48	26.00%	
平均上昇率					3.83%	

## 調味料

品名		H26	H30	差額	上昇率	
レモン果汁	個	637.2	523.8	-113.4	-17.00%	
オリーブ油	個	950	918	-32	-3.00%	
ごま油	個	1015.2	1436.4	421.2	41.00%	
なたね油	個	3510	4233.6	723.6	20.00%	
本みりん	個	1090	1090.8	0.8	0.00%	
天塩	個	318	306.72	-11.28	-3.00%	
こしょう白	個	1009	1404	395	39.00%	
醤油	個	2828	2828.52	0.52	0.00%	
食塩	個	420	421.2	1.2	0.00%	
オイスターソース	個	2484	2689.2	205.2	8.00%	
中華スープ	個	1568	1585.44	17.44	1.00%	
ハヤシフレーク	個	605.62	615.6	9.98	1.00%	
デラックスビーフシ	個	960	1026	66	6.00%	
小麦粉	kg	222.48	197.64	-24.84	-11.00%	
黒いりごま	kg	470	624.24	154.24	32.00%	
白いりごま	kg	504	475.2	-28.8	-5.00%	
ひじき	kg	4644	6210	1566	33.00%	
茎わかめ	kg	1182	1182.6	0.6	0.00%	
乾燥カットわかめ	個	2026	1814.4	-211.6	-10.00%	
ふえる昆布	個	1425.6	1468.8	43.2	3.00%	
鰹の素	個	532	540	8	1.00%	
平均上昇率					6.48%	

## 加工品等

品名		H26	H30	差額	上昇率	
納豆	個	34	35.64	1.64	4.00%	
つと	kg	1180	1180	0	0.00%	
焼きちくわ	kg	1190	1190	0	0.00%	
さつま揚げ	kg	1190	1190	0	0.00%	
のし	個	50	38	-12	-24.00%	
鮭皮なしダイス	kg	1,576.80	2,400.00	823.2	52.00%	
パイン缶(スライス)	缶	540.00	820.00	280	51.00%	
黄桃缶(ダイス)	缶	926.00	1,490.00	564	60.00%	
甘夏缶	缶	1,188.00	1,370.00	182	15.00%	
網焼きハンバーグ	個	36.00	32.40	-3.6	-10.00%	
ガストロハンバーグ	個	61.70	62.00	0.3	0.00%	
味付け肉団子	個	35.00	33.00	-2	-5.00%	
チキンナゲット	個	16.96	14.00	-2.96	-17.00%	
粗挽肉しゅうまい	個	44.20	36.00	-8.2	-18.00%	
野菜しゅうまい	個	20.50	20.00	-0.5	-2.00%	
海鮮しゅうまい	個	9.80	9.50	-0.3	-3.00%	
さんま唐揚げ	個	47.00	69.00	22	46.00%	
さんまのカレー煮	個	43.50	52.50	9	20.00%	
さんまみぞれ煮	個	44.75	52.50	7.75	17.00%	
いわしの梅煮	個	53.00	48.00	-5	-9.00%	
鮭切り身	個	61.56	86.00	24.44	39.00%	
野菜かき揚げ	個	54.00	50.00	-4	-7.00%	
野菜入りとりつくね	個	26.74	27.00	0.26	0.00%	
白花豆コロッケ	個	33.60	33.00	-0.6	-1.00%	
ふっくら大豆	kg	555.00	514.00	-41	-7.00%	
わりっこ大豆	kg	555.00	514.00	-41	-7.00%	
まぐろ水煮フレーク	kg	1,058.40	1,040.00	-18.4	-1.00%	
ももベーコン	kg	2,693.00	3,000.00	307	11.00%	
お魚ソーセージ	kg	586.00	872.00	286	48.00%	
いももち10g	kg	702.00	700.00	-2	0.00%	
いももち50g	個	34.00	35.00	1	2.00%	
かぼちゃ10g	kg	785.00	875.00	90	11.00%	
かぼちゃ50g	個	40.00	45.00	5	12.00%	
うずら卵水煮	kg	972	1100	128	13.00%	
平均上昇率					8.53%	



## 管内市町村給食費状況

(平成30年4月単価)

## 北広島市

区 分		現在の単価	改定後(予定)	比較
小学校	低学年 (1・2年)	260 円		
	中学年 (3・4年)	263 円		
	高学年 (5・6年)	266 円		
中学校	(1-3年)	315 円		

## 江別市

区 分		現在の単価	改定後(予定)	比較
小学校	低学年 (1・2年)	268 円		
	中学年 (3・4年)	271 円	値上げの方向で検討中	
	高学年 (5・6年)	274 円		
中学校	(1-3年)	327 円		

## 石狩市

区 分		現在の単価	改定後(予定)	比較
小学校	低学年 (1・2年)	242 円		
	中学年 (3・4年)	249 円	未定	
	高学年 (5・6年)	255 円		
中学校	(1-3年)	320 円		

## 千歳市

区 分		現在の単価	改定後(予定)	比較
小学校	低学年 (1~3年)	247 円		
	高学年 (4~6年)	266 円	値上げの方向で検討中	
中学校	(1-3年)	304 円		

## 当別町

区 分		現在の単価	改定後(予定)	比較
小学校	低学年 (1・2年)	249 円		
	中学年 (3・4年)	255 円	値上げの方向で検討中	
	高学年 (5・6年)	261 円		
中学校	(1-3年)	317 円		

## 恵庭市(2019年4月単価改定実施)

区 分		H30年度単価	2019	2020	2021
小学校	低学年 (1・2年)	237 円	253 円	259 円	265 円
	中学年 (3・4年)	242 円	258 円	264 円	270 円
	高学年 (5・6年)	247 円	263 円	269 円	275 円
中学校	(1-3年)	309 円	327 円	332 円	337 円

小学校は2019年に16円、中学校は18円を増額。  
その後、小学校は2年間で6円ずつ計12円、合計で28円を増額し、中  
学校は2年間で5円ずつ計10円、小学校と同様に合計で28円増額

## SN見聞録

2018年4月3日

## 北海道 小中学校給食費5市値上げ 本年4月から

北海道内の公立小中学校で、米や魚介類などの食材価格の高騰を受け、本年4月から給食費を値上げする動きが広がっています。

「食材価格が上昇する中、地産地消に取り組み食材費を抑え、献立の工夫により栄養バランスの取れた学校給食の提供に努めてきたが、今後も価格上昇が見込まれ、現状のままでは、子ども達の成長に必要な栄養素の提供が難しくなる」とし、2018年4月より札幌市や旭川市などの5市で、下記の通り、学校給食の値上げが決まりました。

2018年度 道内5市 給食1食あたりの単価		
	単位(円)	
	小学校	中学校
札幌市	265(16↑)	317(18↑)
旭川市	272(15↑)	332(19↑)
釧路市	248(11↑)	295(11↑)
北見市	265(15↑)	295(15↑)
小樽市	250(9↑)	306(12↑)

※ ()カッコ内は、学校給食値上げ幅。  
札幌・小樽の小学校単価は、各学年の単純平均。  
釧路は、旧釧路市内の単価。

## 2. 給食費以外の経費及び給食提供経費

学校給食法第6条第1項で、学校給食の実施に必要な施設、設備に要する経費や、運営に要する経費は義務教育諸学校設置者の負担となっており、平成30年度の施設・設備経費、運営経費及び給食提供に関わる経費は下表のとおりです。

### 平成30年度の実績額

	施設維持管理・運営経費	給食提供に係る経費	計
小学校経費	115,878,616	162,196,742	278,075,358
中学校経費	165,825,270	107,725,548	273,550,818
合計	281,703,886	269,922,290	551,626,176

## 3. 今後の予定

- 第2回給食運営委員会（7月末頃）… 改定額の提示
- 第3回給食運営委員会（9月末頃）… 運営委員会で方針決定  
以後、教育委員会、議会（常任委員会）、パブリックコメント等を経て本年12月中に新給食費決定し、令和2年4月から施行

## 平成30年度 給食費納入状況

平成30年度の給食費納入状況 (令和元年5月15日現在)

区 分		予算額	調定額	収入済額	比 較	対調定収入率
小学校	児童・生徒分	145,978,000	148,963,796	147,812,964	▲ 1,150,832	99.22%
	教職員等	15,300,000	15,311,797	15,311,797	0	100.00%
小学校 計		161,278,000	164,275,593	163,124,761	▲ 1,150,832	99.29%
中学校	児童・生徒分	96,033,000	95,403,121	94,569,452	▲ 833,669	99.12%
	教職員等	11,501,000	10,717,148	10,717,148	0	100.00%
中学校 計		107,534,000	106,120,269	105,286,600	▲ 833,669	99.21%

平成29年度の給食費納入状況

区 分		予算額	調定額	収入済額	比 較	対調定収入率
小学校	児童・生徒分	146,500,000	150,114,070	148,978,363	▲ 1,135,707	99.24%
	教職員等	14,795,000	15,507,974	15,507,974	0	100.00%
小学校 計		161,295,000	165,622,044	164,486,337	▲ 1,135,707	99.31%
中学校	児童・生徒分	98,724,000	99,278,732	98,421,577	▲ 857,155	99.13%
	教職員等	11,264,000	11,430,227	11,430,227	0	100.00%
中学校 計		109,988,000	110,708,959	109,851,804	▲ 857,155	99.22%

小学校給食で使用する食器について

現在、本市の小学校給食ではメラミン樹脂製、ポリプロピレン樹脂製、PET樹脂製、PEN樹脂製（ポリエチレンナフタレート製）など樹脂製の食器を使用しています。

新たな調理場稼働時には、現在使用している食器等はすべて更新する予定ですが、食器の材質によって施設規模やコンテナの大きさ・数などに影響が出ることとなります。

食器の材質については、保護者・教職員の皆様のご要望、ご意見を伺いながら慎重に検討を進めて参ります。

■現在小学校給食で使用の食器材質

現在使用の食器				
種類	材質	比率	材質	比率
飯 椀	メラミン樹脂	100%		
汁 椀	メラミン樹脂	40%	PEN樹脂	60%
どんぶり	ポリプロピレン樹脂	100%		
仕切り皿	メラミン樹脂	30%	PEN樹脂	70%
は し	PET樹脂	100%		
スプーン	ステンレス			
トレイ	FRP樹脂			

■食器の材質について

【強化磁器製】

食育上の優位性が高いと言われる「磁器食器」は、一般磁器食器に強度を上げるための成分として「アルミナ」を配合し破損率を低下させたもので、定義として強度が150MPa以上のものが強化磁器となります。強化磁器はその名の通り磁器を強化したもので硬いですが、重いこと、落下や強い衝撃には割れることもあることから、破損率は5年間の平均で1年約10%程度を見込む必要があり、コストが高くなることなどの問題点があると言われていています。

【PEN樹脂製】

添加物を使用しておらず、水や油に溶け出す物質もありません。また、耐熱補強材においても、環境ホルモン等、安全性の疑われている材質を一切使用していません。

耐熱性、耐薬品性に優れ塩素系漂白剤による消毒も可能です。洗浄性に優れ食材による着色汚れがありません。PEN食器の破損率は1年間でおおよそ0.1%程度で済みます。

旭川市の調査で給食用食器導入状況を確認したところ、平成30年2月末時点で、全国中核市48市のうち31市（65%）で、道内179市町村のうち、128市町村（72%）でPEN食器が使用されています。

※アルマイト製汁食器とステンレス製食器は、熱い食品を入れると外側まで熱くなり火傷の危険があること、またそれに伴い子どもに「犬食い」の癖がつくこと、そしてアルマイトがはげた部分に発ガン性の疑いがあること等から、新しく採用する食器の材質としては不適合であると判断する市町村があるようです。

樹脂製食器と強化磁器製食器の比較

		樹脂 (PEN) 製食器	強化磁器製食器
初期経費・維持管理経費	食器・カゴ・コンテナ・消毒保管機	155,000 千円	263,000 千円
建築費	コンテナ待機・消毒保管スペース	195,000 千円	283,000 千円
合計		350,000 千円	546,000 千円
比較			※ 樹脂製に比べ、196,000千円割高となる
安全性・衛生性	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境ホルモン物質を含まない</li> <li>破損しにくく怪我などが少ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>安心感がある</li> <li>破損しやすく怪我の恐れがある</li> </ul>	
作業性	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄作業が容易</li> <li>軽量で運搬が容易</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>重量が重く配膳等作業が困難</li> <li>衝撃音が大きい</li> </ul>	
変色・汚れ	<ul style="list-style-type: none"> <li>染み込み汚れがない</li> <li>黒ずみ汚れが付きづらい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>染み込み汚れがない</li> <li>黒ずみ汚れが付きやすい</li> </ul>	
熱伝導	<ul style="list-style-type: none"> <li>熱さが伝わりにくい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>熱さが伝わりやすい</li> </ul>	
設備対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>コンパクトな積み重ねが可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>重量が重いためコンテナや保管庫の負担が大きくなる</li> </ul>	