

# 令和6年度 第2回四街道市学校給食運営委員会

日 時 令和7年1月31日（金） 午後2時30分～4時30分（予定）

場 所 四街道市役所第二庁舎2階 第2会議室

## 会 議 次 第

1 開 会

2 議 題

(1) 令和6年度の学校給食に関する取組（資料1）

- ① 学校給食費（収納状況・未納対策・支援金）について
- ② 衛生管理について
- ③ 施設巡回について
- ④ 調理業務委託について
- ⑤ 学校給食用食器について

(2) 令和6年度の食育の取組（資料2）

- ① 知産知消の料理教室「よつっこキッチン」について
- ② 次年度に向けて
  - ア 食生活アンケートの結果
  - イ 「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の取組
  - ウ 令和7年度 食に関する指導の指針

(3) 四街道市学校給食施設の在り方（資料3）

- ① 学校給食センター視察の報告について

(4) 学校給食費の見直し（資料4）

- ① 現状の課題と対応について
- ② 令和7年度の対応について
- ③ 令和8年度以降の給食費について
- ④ 改定スケジュールについて

(5) その他

3 その他

4 閉 会

## 1 令和6年度学校給食に関する取組

① 学校給食費（収納状況・未納対策・支援金）について

ア 収納状況

現年度分（令和6年度4月～9月分）

	調定額	収納額	収納率
小学校分	133,686,141 円	131,059,376 円	98.04 %
中学校分	79,049,762 円	76,893,197 円	97.27 %
合計	212,735,903 円	207,952,573 円	97.75 %

滞納繰越分（平成27年度～令和5年度分）

	調定額	収納額	収納率
小学校分	16,808,376 円	3,551,050 円	21.13 %
中学校分	10,417,848 円	1,237,316 円	11.88 %
合計	27,226,224 円	4,788,366 円	17.59 %

イ 未納対策

実施件数等

文書催告	未納のお知らせ	2 回	1,267 件
	督促状	1 回	264 件
	催告書	2 回	342 件
臨戸徴収	平日	1 回	7 世帯
法的措置	支払督促申立	1 回	6 件

・現年度分については例年よりやや高く、滞納繰越分については例年よりやや低い収納率となっています。

・文書催告は令和5年度並みですが、臨戸徴収と法的措置は令和5年度より少ない件数となりました。

・令和6年10月以降の児童手当については、支給年齢の引き上げと所得制限の撤廃により、所得に関係なく18歳到達後の3月31日まで児童手当を受給できるようになりました。

今後も児童手当からの徴収を強化してまいります。



ウ 支援金

給食費支援状況（物価高騰対策学校給食等保護者負担軽減支援金）

	支援額（1人あたり）
小学校分	2,500 円
中学校分	3,500 円

※支援金は、小学校・中学校で最大額が異なります。

※各自の給食回数に応じて、支援額は異なります。

物価高騰による子育て世帯の子育てに要する費用の負担を軽減するため、上記金額内において喫食数に応じて支援します。なお、アレルギー等の事情により、家庭からお弁当を持参している場合にも同様に支援します。

② 衛生管理について

給食配膳員及び学校給食業務委託業者研修会

日時	令和6年8月30日(金)	10:00~11:00
場所	四街道市役所 新館5階 第一会議室	
参加人数	60名	
内容	講演「企業から学ぶ衛生管理について」	
講師	日東ベスト株式会社 徳田 絢蘭 先生	

給食配膳員及び学校給食業務委託業者の調理員を対象とした、衛生管理に関する研修会を実施しました。

「企業から学ぶ衛生管理について」という内容で、特に異物混入防止対策について学びました。

安全・安心な給食の提供

- ア 食材については、納品後、数と賞味期限を確実に確認する。
- イ 配膳室は施錠し、児童生徒等が単独で出入りすることがないように、徹底する。
- ウ 異物混入を防ぐためにも、配膳は教室内で行う。
- エ 配膳後、食事前に児童生徒が各自で賞味期限の確認をする。
- オ 余った牛乳等は保管せず、廃棄する。
- カ 検食は児童生徒が喫食する30分前に行い、異常があった場合は、直ちに喫食を停止する。
- キ 校内の連絡体制、市教育委員会・共同調理場への連絡体制を整えておく。

令和6年4月5日付で市内小中学校に文書で周知し、市内全体の教職員の共通理解を図りました。

③ 施設巡回について

日付	6月「食育月間」	
6月17日(月)	和良比小学校	
6月20日(木)	中央小学校	
6月24日(月)	四街道小学校	
6月25日(火)	山梨小学校	
6月26日(水)	南小学校	大日小学校

日付	11月「千産千消デー」	
11月20日(水)	四街道北中学校	
11月21日(木)	八木原小学校	
11月22日(金)	四和小学校	四街道中学校
11月26日(火)	四街道西中学校	
11月29日(金)	吉岡小学校	旭中学校

日付	1月「全国学校給食週間」	
1月28日(火)	旭小学校	みそら小学校
1月29日(水)	栗山小学校	千代田中学校

6月・11月・1月の中学校区ごとの「統一献立」の日に指導課による施設巡回を行いました。  
 地場産物の使用や栄養教諭等を中心とした食育の取組、教室を訪問することで児童生徒の喫食状況を把握しました。

④ 調理業務委託について

グループ	学校・施設名	食数(約)	受託業者名	契約期間
①	四街道小学校・四街道西中学校	1,353食/日	(株)東洋食品	R6.8.1 ~ R9.7.31
②	中央小学校・四街道北中学校	1,241食/日	(株)メフォス	R6.8.1 ~ R9.7.31
③	四和小学校・吉岡小学校・旭中学校	1,194食/日	協立給食(株)	R7.8.1 ~ R10.7.31
④	和良比小学校・四街道中学校	1,679食/日	協立給食(株)	R7.8.1 ~ R10.7.31
⑤	北部学校給食共同調理場	2,277食/日	(株)東京天竜	R6.8.1 ~ R9.7.31
⑥	東部学校給食共同調理場	423食/日	(株)東京天竜	R6.8.1 ~ R9.7.31

③グループ、④グループが令和7年7月31日契約期間満了となることに伴い、入札により契約を締結する予定です。

⑤ 学校給食用食器について

PEN樹脂食器の試用を実施している、四街道小学校、四和小学校、和良比小学校、吉岡小学校の4～6年生（和良比小学校は4～5年生）、教職員、調理員を対象に令和6年11月にアンケートを実施しました。

使用感や意見を把握し、今後の給食運営や食器選定に役立てることを目的としています。結果は次のとおりです。

今後、希望する学校については、PEN樹脂食器の購入計画を立てていく予定です。

**OPEN樹脂食器使用状況（令和6年11月現在）**

四街道小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を1クラスごとに試用
四和小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を全学年で試用
和良比小学校	1種類の食器（お碗）を1～5年生で試用
吉岡小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を全学年で試用







**○アンケート回答者内訳**

学校名	4年生	5年生	6年生	教職員等(1～6学級担任、栄養士)	調理員	合計
四街道小学校	128	125	105	22	11	391
四和小学校	67	45	53	16	9	190
和良比小学校	59	127		2	5	193
吉岡小学校	39	38	24	13	6	120
合計	293	335	182	53	31	894

**○アンケート集計結果**

1. 強化磁器食器からPEN樹脂（ポリエチエンナフタレート）食器に変わってからの子どもたちの様子を教えてください。

\*教職員（1～6学級担任、栄養士）のみ回答 <複数回答>

食器が軽くなり、配膳しやすくなった	69.8%	
落としても割れなくなり、子どもたちの心理的な負担が軽減された	67.9%	
食器破損による怪我の心配がない	73.6%	
食器を大事に扱わなくなった	9.4%	
使い慣れず、食べづらそう	3.8%	
その他	5.7%	

新しい食器は軽量で割れにくく、配膳や安全性の面で高評価を得ています。

その他の意見では、特に底が熱くならない点が配膳のしやすさにつながる一方、一部では「持ちづらい」など使い勝手に課題が挙げられています。

2. 強化磁器食器からPEN樹脂（ポリエチエンナフタレート）食器に変わってからの調理作業等への影響を教えてください。

\*調理員のみ回答 <複数回答>

運びやすい	87.1%	
汚れが落ちにくい	22.6%	
汚れが落ちやすい	29.0%	
汚れがつきにくい	6.5%	
乾きが悪い	12.9%	
傷つきやすい	0.0%	
特になし	3.2%	
その他	3.2%	

「運びやすい」「汚れが落ちやすい」「汚れがつきにくい」などの意見が多く、軽量性や洗浄のしやすさが作業効率を向上させています。一方で、「汚れが落ちにくい」「乾きが悪い」「黒ずみが付きやすい」といった課題も挙げられています。

3. PEN樹脂（ポリエチレンナフタレート）食器を使ってみて、よかったと思うことはありましたか。

\*全員回答 <複数回答>

	児童生徒		教職員・調理員	
もちやすい	56.4%		39.3%	
重ねやすい	37.0%		27.4%	
形がすき	14.9%		0.0%	
軽い	76.4%		89.3%	
落としても割れない	66.0%		75.0%	
食べやすい	26.8%		4.8%	
模様がかawaii	21.3%		10.7%	
音がしない。箸やスプーンがあたっても音が響かない	51.1%		27.4%	
特になし	0.0%		0.0%	
その他	5.5%		8.3%	

多くの方が「軽い」「持ちやすい」「落としても割れない」「音がしない（箸やスプーンがあたっても響かない）」という点を挙げています。

また、「重ねやすい」「模様がかawaii」「食べやすい」などのデザイン面や使い勝手も評価されています。その他の意見では、「特になし」や「今まで通りがいい」と述べており、新しい食器への強い期待がない場合もあります。また、「お金がかからなそう」「皿に米がつきにくい」「割れないから緊張しなくていい」といった具体的な感想もあり、実用性や経済性に注目する声も見られます。

4. PEN樹脂（ポリエチレンナフタレート）食器を使ってみて、よくなかったと思うことはありましたか。

\*全員回答 <複数回答>

	児童生徒		教職員・調理員	
よくないところは、特にない	56.6%		29.8%	
持ちにくい	5.4%		0.0%	
滑りそうになる	19.5%		21.4%	
熱くて持てない	7.9%		1.2%	
前の食器が使いやすかった	6.0%		4.8%	
軽すぎる	8.8%		13.1%	
長持ちしないように感じる	4.9%		8.3%	
見た目が好きではない	11.0%		3.6%	
その他	5.3%		6.0%	

全体には、特に大きな問題点を感じない人が多い一方で、軽さや滑りやすさ、デザインが好まれないこと、そして耐久性に不安があることです。

特に「前の食器の方が使いやすかった」という意見が多く、慣れや見た目の問題が大きいと感じている人が多いです。その他の意見では、「特に問題はない」「割れにくいので安心」という好意的な意見もありますが、割れないことで雑に扱う傾向がある点も指摘されています。

また、音や感触に対する不快感や、汚れや黒ずみが落ちにくいという懸念も見受けられます。

5. その他、給食の食器のことでご意見がありましたら、記入をお願いいたします。

いただいた意見を下記のとおり、取りまとめました。

《好意的な意見》

- ◎使いやすい：軽くて割れにくく、特に低学年に好評。
- ◎デザイン：「絵柄がかわいい」「持ちやすい」との声。
- ◎安心感：「割れないため安心」という評価。

《懸念を抱く意見》

- △滑りやすい：軽すぎて安定しない。滑りやすいとの指摘。
- △汚れと耐久性：黒ずみや劣化が気になる。
- △熱さ：高温の料理で持ちにくい。
- △デザイン：「色が少ない」「模様を増やしてほしい」など、色や模様不満。  
「前の食器が良かった」との声もあり。

全体として、軽さと割れにくさに好意的な意見が多い一方で、デザインや滑りやすさへの改善を求める声も挙がっています。

## 2 令和6年度の食育の取組

## ① 知産知消の料理教室「よっこキッチン」について

日 時	令和6年12月21日(土) 10:00~13:00		
場 所	南部総合福祉センターわろうべの里		
内 容	牛乳・乳製品を使った料理		
講 師	千葉県牛乳普及協会 石野 久子 先生		
参加者	定員	24名	申込 35名
事務局	事務局	9名	(うち学校栄養士3名)
大学	学生	2名	教員 2名

## アンケート集計結果

参加人数	23名	(1年生 1名欠席)
------	-----	------------

## 回答内訳

1年生	8名	4年生	4名
2年生	4名	5年生	2名
3年生	4名	6年生	1名

## Q. 今日の料理教室はいかがでしたか

とても楽しかった	22
まあまあ楽しかった	0
あまり楽しくなかった	0
無回答	1

## Q. 気に入った料理、おいしかった料理は何ですか (複数回答可)

ミルクカレーリゾット	19
コーンスープパスタ	16
ラッシー	20
ミルクキーボール	14

## Q. 申し込みをした理由を教えてください。

料理が好きだから	10
牛乳が好きだから	5
家族にすすめられたから	9
学校が休みの日だから	4
楽しそうだから	15
わろうべの里でやるから	3
よっこキッチンに参加したことあるから	7



## Q. 気づいたことや初めて知ったこと、感想など

初めて参加しましたが、とても楽しかったです。  
自分で作ったご飯を残さず食べられたこと、自分で作ったご飯がこんなに美味しいと感じられたことが、とても嬉しかったです。このようなご飯作りの体験ができる場所があって、本当に良かったです。  
料理が美味しかったです。  
料理が楽しかったです。  
今日はミルクだけを使った料理をして、楽しかったです。  
ミルクでいろいろ作れることがわかりました。  
自分で作ったことで達成感があり、さらに料理がおいしく感じられました。  
今度またあったら行ってみたいです。  
牛乳でこんなに料理が作れるんだと思った。

## 当日の様子



知産知消料理教室

# よつっこ キッチン

日時

12月21日(土)  
10:00~13:00

場所

わろうべの里  
食のスタジオ

小中学生  
対象\*条件有

保護者も参観できます。



参加費  
500円  
(保険料含む)

「牛乳・乳製品を使った料理」

講師：千葉県牛乳普及協会  
石野 久子先生

▲▼▲▼▲▼メニュー▼▲▼▲▼▲

◎ミルクカレーリゾット

◎コーンスープパスタ

◎ラッシー

◎ミルキーボール



▲▼▲▼▲▼▲▼▲▼▲▼▲▼▲▼▲

愛国学園大学の学生もお手伝いしてくれます。  
みんなで楽しく会食しましょう!

※詳細は市HPをご確認ください。

定員：24名(1家庭2名まで申し込めます)  
(応募多数の場合は抽選となります)

問い合わせ先：四街道市教育委員会指導課

043-424-8925

受付期間：11月5日(火)~11月15日(金)

申し込みフォームで受付  
いたします。

★申し込みフォーム→





# よつっこキッチン ～牛乳・乳製品を使った料理～



令和6年12月 21日(土)  
知産知消料理教室「よつっこキッチン」を開催しました。  
千葉県牛乳普及協会の講師や大学生と一緒に楽しく料理しました。



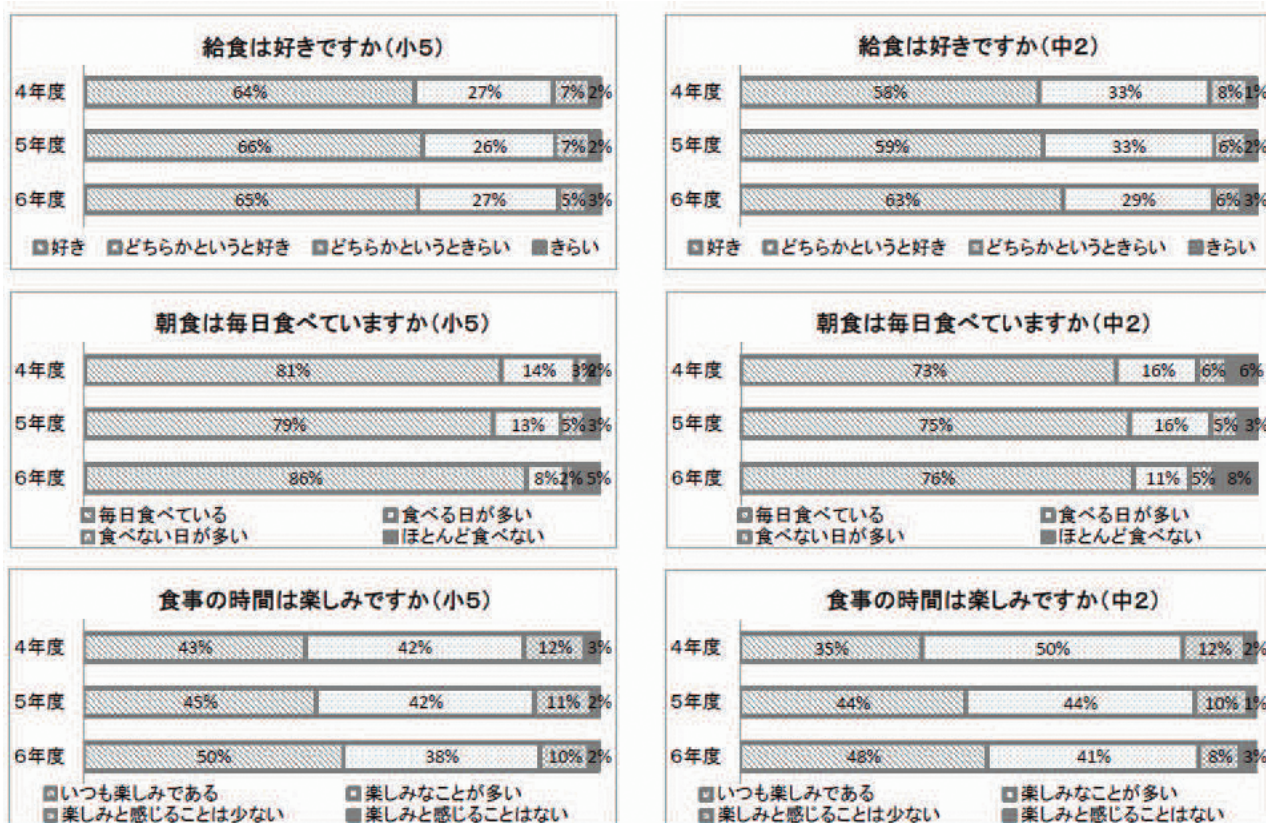


## ②次年度に向けて

## ア. 令和 6 年度 食生活アンケートの結果

本市児童生徒の食に関する意識や食生活の状況等を把握するため、毎年 11 月に、小学校 5 年生と中学校 2 年生の児童生徒を対象に食生活アンケートを実施しています。

アンケート結果を分析し、児童生徒の状況を把握することで、今後の食に関する指導の推進に役立てるとともに、本市の「食に関する指導の指針」改訂及び「食育推進計画」策定や、推進に向けた取組の参考資料としています。



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

## 【食事の重要性】について

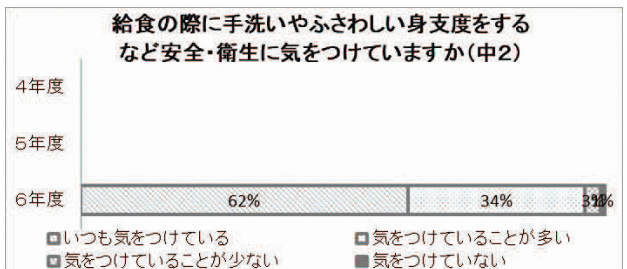
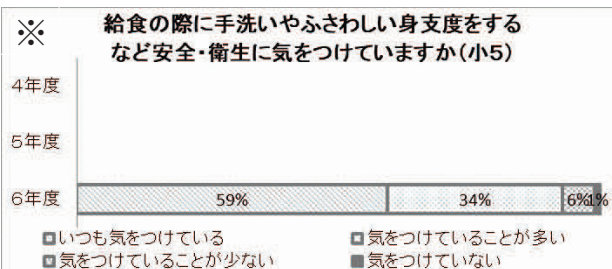
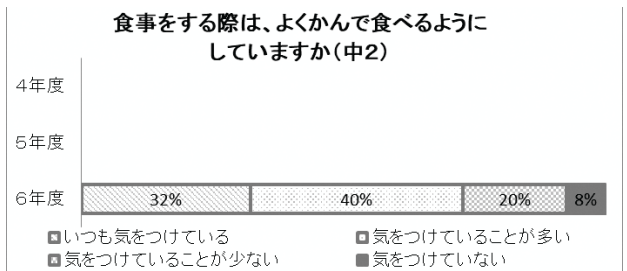
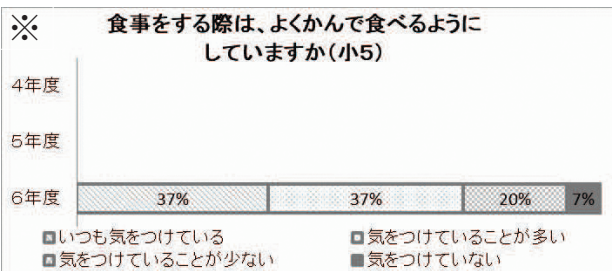
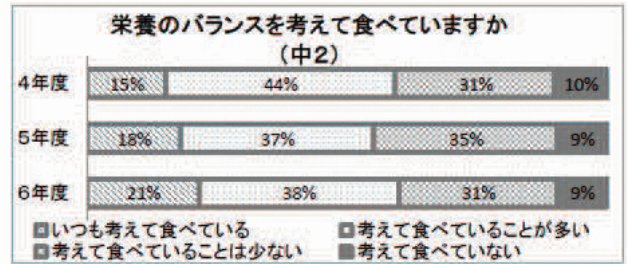
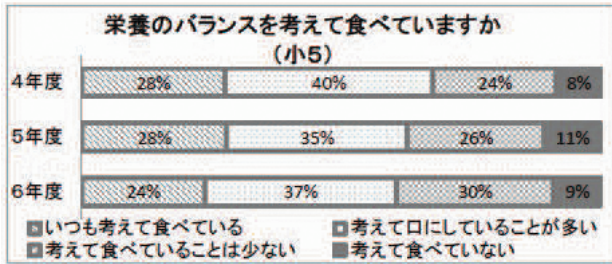
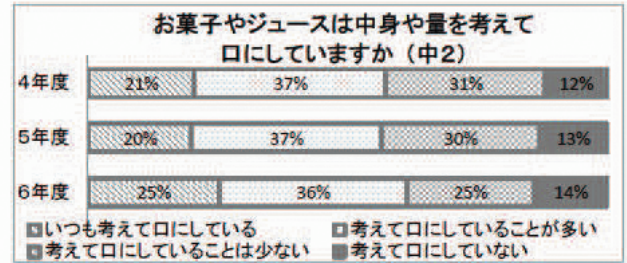
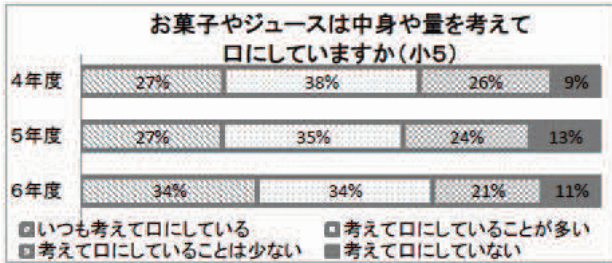
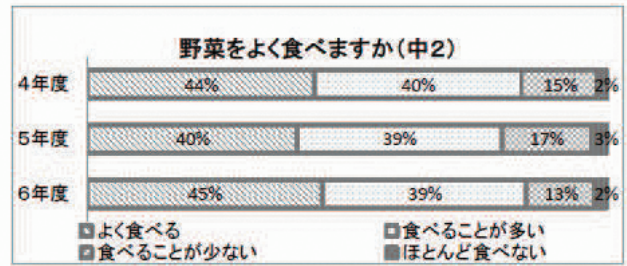
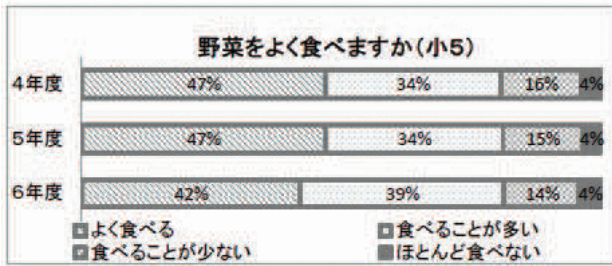
◎給食が「好き」「どちらかという好き」の割合が小学 5 年生と中学 2 年生ともに 92% であり、ここ数年高い割合が続いている。

◎食事の時間を「いつも楽しみである」「楽しみなことが多い」の割合は、小学 5 年生が 88%、中学 2 年生が 89% であり、食に対する興味関心が高い傾向が続いている。

△朝食を「毎日食べている」「食べる日が多い」の割合は、小学 5 年生が 94%、中学 2 年生が 87% と朝食を食べる習慣が身に付いている児童生徒がいる一方で、ほとんど食べない児童生徒の割合が増加している。

⇒今後も、学級活動や家庭科、体育・保健体育科等の授業を中心に、朝食を食べる大切さについて指導するとともに、県が作成している啓発資料等を家庭に配付するなど、家庭とも連携しながら朝食を食べる習慣が身に付くよう指導を行う。





※の問いについては今年度より追加したため、令和4、5年度の結果はありません。

(◎良かった結果 △改善すべき結果)

**【心身の健康】について**

◎野菜を「よく食べる」「食べるが多い」の割合は、小学5年生が81%、中学2年生が84%であり、野菜をよく食べている。

◎給食の際に安全・衛生に「いつも気をつけている」「気をつけていることが多い」の割合は、小学5年生が93%、中学2年生が96%であり、安全・衛生に気をつけている児童生徒が多い。

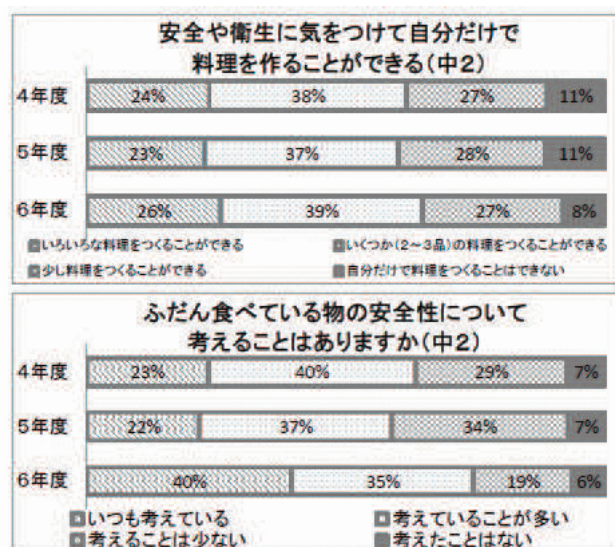
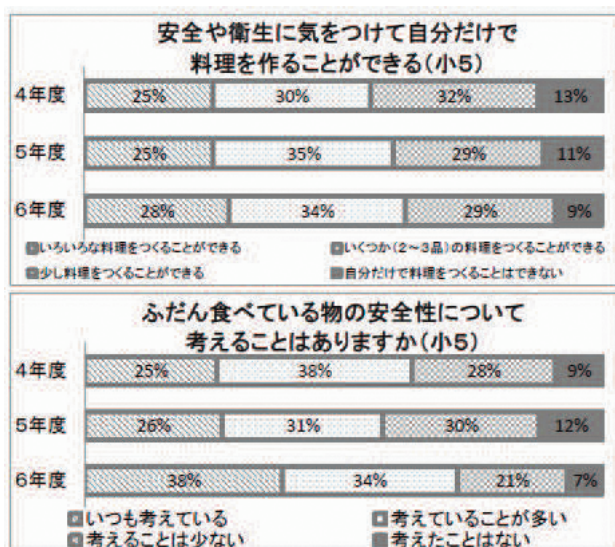
△お菓子やジュースの中身や量を考えて「いつも口にしている」「口にしていることが多い」の割合は、小学5年生が68%、中学2年生が61%であり、昨年度と比較すると多少割合は増えているが、4割程度の児童生徒があまり考えて摂取していない。

△栄養のバランスを「いつも考えて食べている」「考えて口にしてしていることが多い」の割合は、小学5年生が61%、中学2年生が59%であった。

△よくかんで食べるよう「いつも気をつけている」「気をつけていることが多い」の割合は、小学5年生で74%、中学2年生で72%であった。

⇒栄養バランスや食べる量を考えて摂取すること、またよくかむことの必要性等について、自身の体の成長や病気の予防と深く関わっていることが理解できるよう、教科指導や給食指導の方法について学校栄養士会と協力して指導を行う。

⇒保護者に対し、給食便り等で、児童生徒の心身の成長においてバランスのよい食事をとることやかむことの大切さについて継続的な周知を行う。



(◎良かった結果 △改善すべき結果)

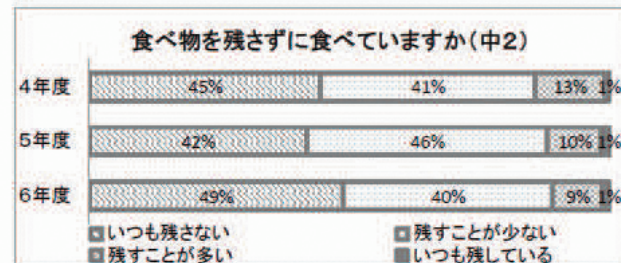
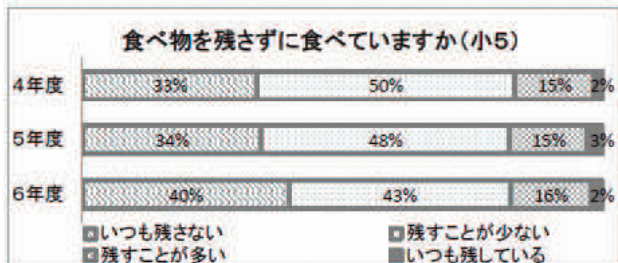
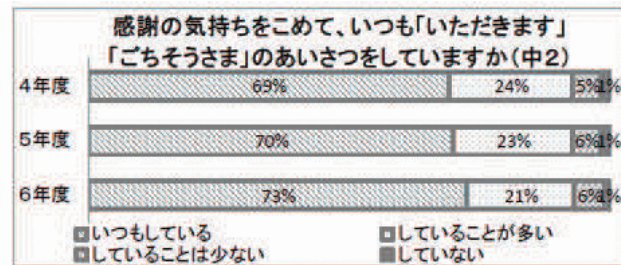
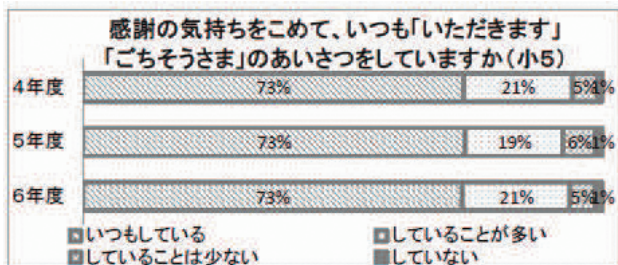
**【食品を選択する能力】**について

◎ふだん食べている物の安全性について「いつも考えている」「考えていることが多い」の割合が、小学5年生が72%、中学2年生が75%であり、昨年度よりも割合が大きく増加している。

◎安全や衛生に気をつけて、自分だけで「いろいろな料理をつくることできる」「いくつか(2~3品)の料理をつくることできる」の割合が、小学5年生が62%、中学2年生が65%であり、自主的に料理に取り組む児童生徒が増加している。

⇒引き続き家庭科の授業等を中心として、調理技能や食の安全性についての指導を行う。また、サマー(ウインター)クッキングチャレンジを通して、食事づくりをするきっかけとなるよう学校、家庭と連携して取り組んでいく。



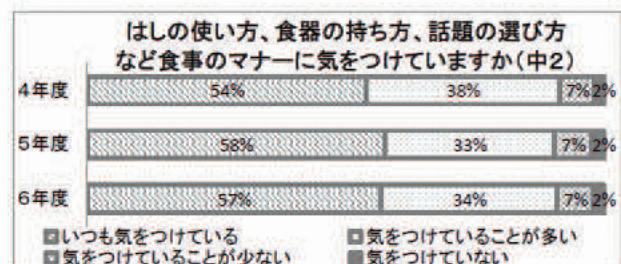
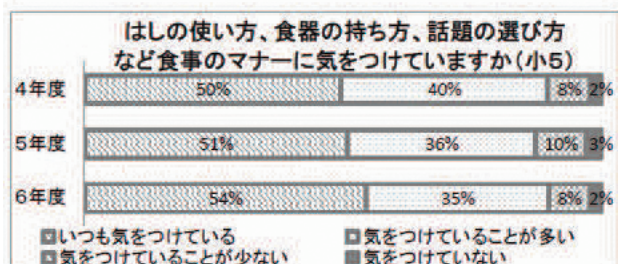
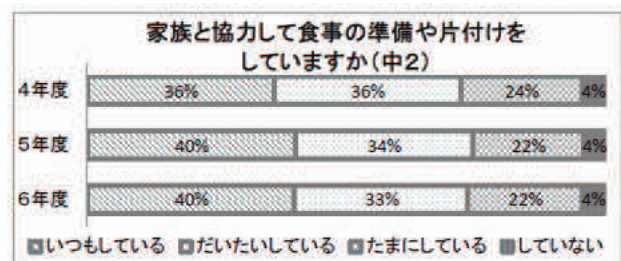
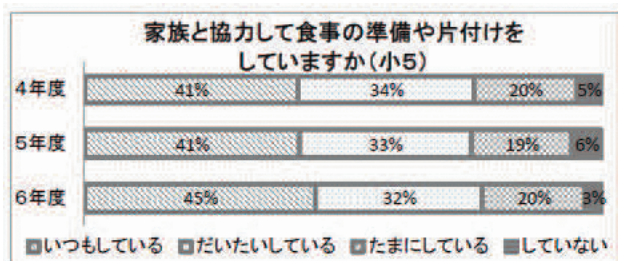


(◎良かった結果 △改善すべき結果)

【感謝の心】について

◎感謝の気持ちを込めて、あいさつを「いつもしている」「していることが多い」の割合が、小学5年生と中学2年生ともに94%であり、感謝の気持ちを込めてあいさつすることができている。

◎食べ物を「いつも残さず食べる」「残さず食べることが多い」の割合が、小学5年生で83%、中学2年生で89%であり、残さずに食べる事ができている。



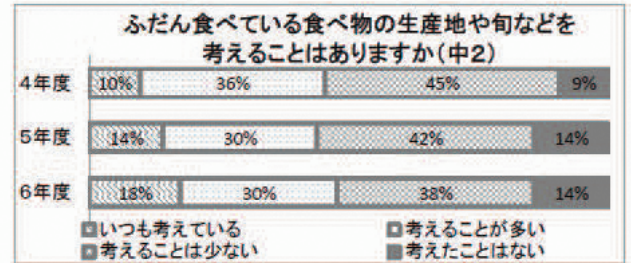
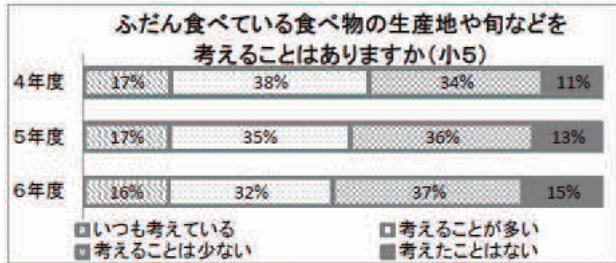
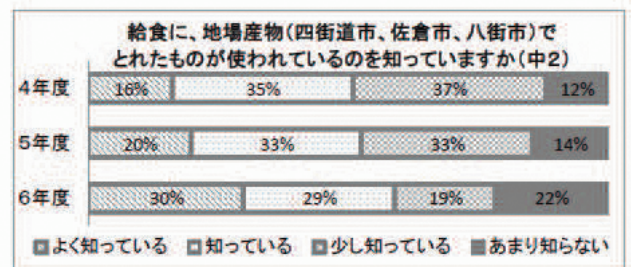
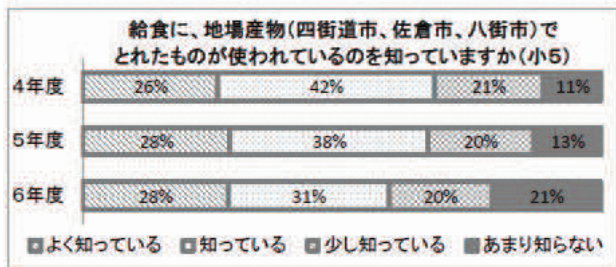
(◎良かった結果 △改善すべき結果)

【社会性】について

◎食事のマナーに「いつも気をつけている」「気をつけていることが多い」の割合が、小学5年生で89%、中学2年生で91%であり、食事のマナーが身に付いている児童生徒が多い。

△家族と協力して、食事の準備や片付けを「いつもしている」「だいたいしている」の割合が、小学5年生で77%、中学2年生で73%であった。

⇒家庭科や道徳科など、様々な教育活動を通して、家庭における自己の役割について考える指導を行う。



(◎良かった結果   △改善すべき結果)

**【食文化】**について

△学校給食に地場産物でとれたものが使われていることを「よく知っている」「知っている」の割合が小学校5年生と中学2年生ともに59%であった。あまり知らないと回答した割合が全体の2割と増加している。

△食材の産地や旬などについて「いつも考えている」「考えることが多い」の割合が小学校5年生と中学2年生ともに48%であり、産地や旬に対する興味関心が低かった。

⇒学校給食に地場産物や、旬の食材を取り入れていくとともに、児童生徒や保護者への周知活動を充実させていく。



## イ. 令和7年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の取組

四街道市教育委員会指導課

1 趣 旨 「四街道市第2期教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくこととしている。その手立ての一つとして、「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。

2 目 的 ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。  
・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物に関わる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。

## 3 内 容

(1) 対 象 市内小中学校に在籍する児童生徒

## (2) 教育委員会の取組

- ①「食に関する指導の指針」の配付により教職員へ周知（3月）
- ②家庭への協力依頼文書の提示（5月）
- ③児童生徒向け周知資料の提示（5月）
- ④「チャレンジカード」の提示（5月）
- ⑤アンケート調査の実施
- ⑥市HPへの記事掲載

## (3) 各小中学校の取組

- ・趣旨、実施方法についての教職員の共通理解
- ・「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を各教科・領域等の年間指導計画に位置付け
- ・上記（2）②③の児童生徒、家庭への印刷、配付（5月以降）
- ・年間指導計画に基づいた事前・事後指導
- ・夏季（冬季）休業中の課題に位置付け
- ・啓発活動の実施（HP、学校・学年だより等）
- ・アンケート調査への協力

## (4) 実施期間 夏季休業期間または冬季休業期間

原則として夏季休業中の実施とするが、教育課程の都合により冬季休業中でもよい。  
⇒その場合、小中学生のきょうだいがいる家庭では、きょうだいで実施時期が異なることになるため、年度の初めに関係小中学校間で情報共有しておく。

\*関係小中学校で合わせて「ウインタークッキングチャレンジ」としてもよい。

\*教育課程の都合により、校内で夏季休業中に実施するクラスと、冬季休業中に実施するクラスに分けて実施してもよい。

(5) 実施回数 児童生徒一人につき1回(必須)

(6) 実施例

①事前指導

- ・上記(2)(3)の周知資料を活用し、発達段階に応じた取組テーマを決める。

○テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

低学年	○ごはんを炊く ・自分で米をとぐ、炊く ・味見をする ・お家の人と一緒に食材を買いに行く
中学年	○おにぎりを作る ・食材を買いに行く ・自分でにぎる(具は何にするか) ・調理の手伝いをする
高学年	○おかずを作る ・お家の人と一緒に作る ・2品程度は自分で作る(家庭科の授業で実施したもの) ・「赤黄緑」のバランスを考えて作る
中学校	○1食分を自分の力で作る ・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る ・冷蔵庫にあるもので作る ・3品以上は自分で作る

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。
- ※「チャレンジカード」の様式は後日配付するが、児童生徒の実態に応じた様式でもよい。
- ※小学校低学年は、絵日記として記録することも考えられる。
- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマークッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

②夏季(冬季)休業中の取組

- ・取組テーマを参考に、家庭で食事づくりに取り組む。
- ・「チャレンジカード」に取組をまとめる。

③事後指導

- ・2(3)学期に「チャレンジカード」をもとに、学級で振り返りを行い、感想等を話し合う。



○話合いのテーマ例

低学年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分で炊いた感想</li> <li>・毎日の食事への感謝</li> <li>・地域でとれる野菜</li> </ul>
中学年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な体づくり</li> <li>・お米づくり</li> <li>・地域でとれる野菜</li> <li>・食材の産地</li> </ul>
高学年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作った人の思い</li> <li>・どんなことに気を付けて料理をしているか</li> <li>・何色入っているか</li> </ul>
中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な身体と食生活の関係</li> <li>・「地産地消」について</li> <li>・日本の食文化</li> </ul>

4 実施報告の提出期限

令和8年1月30日（金） 指導課食育担当宛（後日、報告用紙配付）

5 アンケート調査について

- (1) 目的 「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の成果や課題を明確にし、より良い方策を検討する。
- (2) 対象 児童生徒：小学校6年生、中学校3年生（1クラス抽出）  
 保護者：小学校6年生、中学校3年生の保護者（1クラス抽出）  
 教職員：小学校6年生担任、中学校3年生担任、食育指導担当者
- (3) 回答方法 Microsoft Forms で回答（後日、実施方法について文書を配付）
- (4) 提出期限 令和8年1月30日（金）

6 その他

- ・本取組に加え、これまで行ってきた弁当の日の取組の継続を希望する場合は、学校の実態に応じて行う。
- ・学級担任は、取組内容について比較することはしない等、児童生徒に劣等感をもたせないように十分配慮する。

ウ. 令和7年度 食に関する指導の指針（案）

# 育て元気な四街道っ子

「食」は私たちの心と体を育む基本です。  
四街道の大切な子どもたちに、6つの指針を通して食に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けさせ、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを願い、このリーフレットを発行いたします。

## 食に関する指導

### 6つの指針

#### 食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

#### 心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

#### 食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

#### 感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

#### 社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

#### 食文化

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

## 四街道市教育委員会

市の花（サクラソウ）をデザイン化して作成しました

## ～望ましい食習慣の育成をめざして～

学習指導要領の総則には、「学校における食育の推進」が特定の教科・領域だけではなく、教育活動全体で取り組むということが位置づけられています。

食は命の源であり、私たち人間が生きていくためには欠かせないものです。特に朝ごはんと学力・体力との深い関係については周知のとおりです。四街道市の子どもたちが望ましい食習慣を身に付け、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを目標として、学校、保護者、地域、関係機関が連携し、協力して食に関する指導に取り組んでまいります。

市教育委員会では、小学校5年生と中学校2年生を対象に年1回「食生活アンケート」を実施し、現状と課題を分析し、学校に提示しています。アンケート結果を基にした令和7年度の指導の方向性についてこの指針に示しましたので、各学校での取組に活かしていただくようお願いいたします。

### 重点目標

- 1 給食の時間のみならず、学校教育活動全般において、食事の重要性についての理解を深め、栄養のバランスや自分らしい食生活を考える力や食品を選択する力を育み、食育を通じて自身の健康について考える機会を設け、好ましい食習慣の形成を図ること。  
【食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力】
- 2 食に関する感謝の心を持ち、マナーについて考えたり実践したりする意識を高めること。特に、残さずに食べることやあいさつの意味等について一人一人が考えられるようにすること。  
【感謝の心・社会性】
- 3 家庭への情報提供や啓発活動を促進し、料理や食事の際の手伝い等、食に関する自主的活動を推奨し、食に関する実践力を高めること。  
【社会性・食事の重要性】
- 4 生産者や地域と連携し、地域の産物、食文化にかかわる歴史等を理解し、地場産物に対する意識を高めていくこと。  
【食文化・感謝の心】

### 学校での取組内容

※令和7年度の取組の重点  
(下線項目)



食に関する  
指導の充実

- 各学校での食に関する指導全体計画の作成
- 栄養教諭、学校栄養職員による支援
- 教職員の食に関する研修（食育研修会、校内研修 等）の実施
- 各学校での「食に関する指導」全体計画の作成
- 学校教育活動全般においての食に関する指導の位置づけ
- 季節に応じた食に関する「安全」「衛生」についての指導の充実

学校給食の  
充実

- 郷土料理等の積極的な導入
- 学校給食の「生きた教材」としての活用
- 能率的な配膳方法による十分な給食の時間の確保
- 食事前後のあいさつの徹底と食事マナーの指導
- 地場産物や旬の食材に関する興味・関心を高める手立ての工夫



家庭・地域との  
連携

- 夏季（冬季）休業期間中における「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施
- 学校だより、献立表、給食だより等の発行
- 個々の家庭への援助・指導・助言
- 学校支援ボランティアとの連携
- 家庭への継続した啓発活動  
(食事の重要性、安全性、児童生徒の食事づくりへの参加等)

## 四街道市第2期教育振興基本計画より抜粋

【基本目標1】施策1 1. 資質・能力を育む教育の推進 健やかな体の育成 より

子どもたちが楽しく安心して運動することができるよう、体育科授業の充実を図り、主体的に運動に親しむ態度を養います。また、新体力テストの結果から、子どもたちの体力の現状と課題を分析し、研修会や授業研究会を通して、体力や運動能力の向上に関する取組の改善を図ります。

食に関する興味・関心を高め、望ましい食習慣を身に付けられるよう、「食に関する指導の指針」を作成し、食に関する指導を推進します。また、多彩な副菜からなる「ちば型食生活」を推進する等、安全・安心でバランスのとれた栄養豊かな献立を提供し、学校給食の充実を図ります。

### 令和7年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施について

- 1 趣 旨 「四街道市第2期教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくことが記されている。その手立ての一つとして、「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。
- 2 目 的
  - ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
  - ・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物に関わる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。

3 テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

	具体的な取組
低学年	○ごはんを炊く <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分で米をとぐ、炊く</li> <li>・味見をする</li> <li>・お家の人と一緒に食材を買いに行く</li> </ul>
中学年	○おにぎりを作る <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分でにぎる（具は何にするか）</li> <li>・食材を買いに行く</li> <li>・調理の手伝いをする</li> </ul>
高学年	○おかずを作る <ul style="list-style-type: none"> <li>・お家の人と一緒に作る</li> <li>・2品程度は自分で作る（家庭科の授業で実施したもの）</li> <li>・「赤黄緑」のバランスを考えて作る</li> </ul>
中学校	○1食分を自分の力で作る <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る</li> <li>・冷蔵庫にあるもので作る</li> <li>・3品以上は自分で作る</li> </ul>

チャレンジカード  
(小学校1～3年生用)

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録できるようにする。
- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。



### 「給食の時間」

毎日の給食の時間における、準備・会食・後片付けの活動の中で、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣を身に付けさせるようにします。

#### 【準備】

- ・給食にふさわしい身支度や十分な手洗い、手指消毒等を行い、盛り付けや配膳方法を理解し、安全・衛生に留意した準備ができる。

#### 【会食】

- ・箸の使い方や食事のマナーを身に付け、喫食することができる。

#### 【後片付け】

- ・ごみを適切に分別したり、残さず食べようとしたりするなど、環境や資源に配慮し、協力して後片付けをすることができる。

また、献立を作成する際に、教科等の内容と関連付けたり、季節や行事に合わせたりして、給食を生きた教材として活用し、より効果的な指導を展開します。

指導の際には、栄養教諭や学校栄養職員と学級担任・教科担任が連携して指導にあたることで、高い教育効果が期待できます。

### 「教科・領域等」

平成29年3月告示の新学習指導要領においても、各教科等の学習内容には、「食」に関連する視点が多く含まれています。

#### 【社会科】

- ・食生活は、生産者をはじめ、販売者など、多くの人々の苦労や努力に支えられていることがわかる。
- ・食品を通して、自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深いかわりがあることがわかる。

#### 【理科】

- ・日常食べている野菜を植物の体のつくりから見直すことを通して、食材として利用されている部分について理解し、野菜に対する興味・関心を高める。
- ・骨や筋肉の働きを調べる活動を通して、成長期に必要なカルシウムや食事のとり方を理解し、進んでとろうとする。

#### 【生活科】

- ・食事を作ってくれる人の苦労を知り、食べ物を大切にしようとする。
- ・食習慣、食生活リズムの大切さがわかる。



#### 【家庭科及び技術・家庭科】

- ・望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食品の組み合わせや栄養的なバランスを考え、1食分の献立を作成できる。
- ・食品の品質の良否を見分け、適切な選択をしたり、安全や衛生に気を付けて調理したりすることができる。
- ・協力して調理を行うとともに、マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食する態度を身に付ける。

#### 【体育科及び保健体育科】

- ・食生活を見つめ直し、生活習慣病を予防するためのよりよい食習慣を形成しようと努力する。
- ・心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解させ、自ら管理していく能力を身に付ける。

#### 【道徳科】

- ・協力して食事の準備や後片付けを行い、家族の一員としての役割を果たし、楽しい家庭を作ろうとする。

#### 【総合的な学習の時間】

- ・米の産地と種類、歴史、輸出入の状況を調べたり、米の栽培、収穫、食べる活動をしたりすることを通して、主食である米への理解を深めるとともに大切に作る態度を育てる。

#### 【特別活動】

- ・委員会活動等を通して、全校児童生徒に対して食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解を深め、学校生活の充実と向上を図る。

「食に関する指導の手引」（文部科学省）を、積極的に活用してください。

### 3 四街道市学校給食施設の在り方

① 学校給食センター視察の報告について

日時	令和6年10月25日(金) 10:00~11:30
場所	白井市学校給食センター
参加者 (8名)	教育部長、教育部副参事 教育総務課 施設担当係長、施設担当技師 指導課長、給食運営係長、栄養士 共同調理場所長

● 視察内容

別紙のとおり

● 今後の方向性

- ・令和7年度も他市施設の視察を実施予定です。
- ・他市の資料等の収集や用地の視察を行いながら、配置・規模・コスト等、多角的な検討を行い、児童生徒数の増減を踏まえながら、基本構想案を作成していきます。



## 白井市学校給食センターの概要

## 1. はじめに

白井市では昭和54年に学校給食共同調理場が開設され、西白井駅前にあった共同調理場から小学校8校、中学校4校への給食提供を行っていました。共同調理場は開設から約40年が経過し、施設や設備の老朽化が進行する中、学校給食衛生管理基準を満たしていない部分もあり、民間の資金や経営力、技術力を生かして整備するPFIの活用により新たな学校給食センターを整備しました。

本事業では、学校給食衛生管理基準に基づきHACCPの考え方を取り入れ、安全管理や衛生管理面に特に配慮しています。さらに時代に合った食文化の継承や効果的な健康教育・アレルギー対応・食育等のニーズにも対応でき、安全でおいしい給食を提供するとともに、長期的な観点にたった給食の質を確保し、良好な施設の整備により維持管理運営コストの削減を実現します。

## 2. 施設の概要

- (1) 所在地 千葉県白井市復1422番地の8  
 (2) 建物概要
- |        |           |
|--------|-----------|
| ア 構造   | 鉄骨造 2階建て  |
| イ 敷地面積 | 7,581.69㎡ |
| ウ 延床面積 | 3,485.38㎡ |
| エ 建築面積 | 2,653.08㎡ |
| オ 最高高さ | 10.14m    |

## (3) 施設の内容

階	面積 (㎡)	主要室名
1	2,552.67	玄関、市職員用事務室、事業者用事務室、食材搬入プラットフォーム、荷受室、検収室、下処理室、食品庫、計量室、器具洗浄室、米庫、野菜上処理室、煮炊き調理室、和え物前処理室、和え物室、揚物・焼物・蒸し物室、炊飯室、アレルギー除去食調理室、コンテナプール、洗浄室、残滓庫など
2	908.25	研修室、アレルギー相談室、見学・展示スペース、印刷室、給湯室、外来者用トイレ、多目的トイレ、調理従事者用トイレ、調理従事者用休憩室、洗濯乾燥室、機械室など
計	3,460.92	

- (4) 調理能力 最大6,500食/日(1献立)  
 アレルギー対応食最大50食

## 3. PFI事業

- (1) 事業者 株式会社白井学校給食サービス  
 (2) 事業方式 BTO (Build Transfer Operate) 方式  
 民間事業者が施設を設計・建築し、施設完成後に市に所有権を移転の上、民間事業者が施設の維持管理や調理等の運営業務を行う事業方式  
 (3) 維持管理運営期間 15年4ヶ月(2019年4月1日～2034年7月31日)



## 交通手段

鉄道：北総線「白井駅」または「小室駅」下車  
 車で約5分、徒歩約25分  
 「白井市役所」から徒歩8分  
 バス：生活バスちばにう「白井市役所前」  
 または、ちばレインボーバス「白井市役所」  
 停留所下車、徒歩約8分

## 白井市学校給食センター

〒270-1422 千葉県白井市復1422番地の8  
 白井市事務局 TEL 047-492-1081  
 FAX 047-492-3240

白井市  
学校給食センター

白井市教育委員会



白井市マスコットキャラクター「なし坊」







## 4 学校給食費の見直しについて

## ① 現状の対応と課題について

## ● 米穀・委託加工代の値上がりについて

玄米価格の変動及び市場価格の動向を踏まえた上で、令和6年10月から令和7年3月までの給食用精米等の売渡価格が改定されました。

## ◀ 自校炊飯 ▶

小学校：中央小学校、四和小学校

中学校：四街道中学校、旭中学校、四街道西中学校、四街道北中学校

共同調理場：東部学校給食共同調理場

## ◆ 米穀の価格（1kg当たり）

四街道産 こしひかり	R5	4月	357円	
		10月	395円	
	R6	4月	398円	
		10月	534円	

令和6年4月から  
10月の改定で、  
34.2%の値上がり

## 【4月と10月の差額】

## \* 小学校中学年 1人当たり70gとした場合

R6.4月 398円 × 70g = 27.86円

R6.10月 534円 × 70g = 37.38円

1食当たりの差額 9.52円

## \* 中学校 1人当たり90gとした場合

R6.4月 398円 × 90g = 35.82円

R6.10月 534円 × 90g = 48.06円

1食当たりの差額 12.24円

## ◀ 委託炊飯 ▶

小学校：四街道小学校、和良比小学校、吉岡小学校

共同調理場：北部学校給食共同調理場

## ◆ 委託加工代の価格（小学校中学年 1人当たり70gとした場合）

四街道産 こしひかり	R5	4月	59.84円	
		10月	62.50円	
	R6	4月	64.71円	
		10月	74.23円	

令和6年4月から  
10月の改定で、  
14.7%の値上がり

【4月と10月の差額】 R6.4月 64.71円 円

R6.10月 74.23円 円

1食当たりの差額 9.52円

◆ 委託加工代の価格（中学生 1人90gとした場合）

四街道産 こしひかり	R5	4月	68.30円	
		10月	71.72円	
	R6	4月	73.99円	
		10月	86.23円	

令和6年4月から  
10月の改定で、  
16.5%の値上がり

【4月と10月の差額】	R6.4月	73.99円	円
	R6.10月	86.23円	円
	<u>1食当たりの差額</u>		<u>12.24</u> 円

令和6年10月から令和7年3月までの間における米穀および委託加工代の値上がり分について、小学校1人当たり9.52円、中学校1人当たり12.24円と差額を計算いたしました。これらの差額を基に、各施設の給食実施状況を加味し、12月補正予算に必要額を計上し要望しました。必要な財源を確保した上で、各施設に配当いたしました。

② 令和7年度の対応について

● 学校給食実施基準及び食品構成を考慮した給食費の算出について

＜学校給食実施基準＞

学校給食法第8条第1項に、児童生徒に必要な栄養量や学校給食の内容、学校給食を適切に実施するために必要な事項が維持されることが望ましい基準として定められています。

表1

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

令和3年4月1日施行

区 分	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
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(食塩相当量)(g)	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 (μg RAE)	160	200	240	300
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (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

- (注) 1 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、
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用にあたっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

## 《食品構成》

食品構成とは、前述の「学校給食実施基準」やその中に示されている「学校給食摂取基準」に基づき、1食あたりの必要な食品群（主食、主菜、副菜、汁物、果物、牛乳など）を適切な分量で組み合わせたものです。

子どもの成長と健康を支えるための栄養価を満たす内容が組み込まれています。これに加え、旬の食材や地場産物を取り入れることで、コストと栄養バランスを両立させるよう工夫されています。

### ◆食品構成に基づいた1食単価について

各施設の購入量、購入金額等から、食品分類ごと平均単価を算出し、1食単価を算出しました。

**表2**

(令和6年11月現在)

使用材料の分類	基準値(A)	購入額(B)	1人当(A)×(B)	基準値	購入額(B)	1人当(A)×(B)
	g	g/円	単価	g	g/円	単価
パン・めん類(主食)	14.00	1.43円	20.01円	17.00	1.43円	24.29円
小麦粉・小麦製品	1.50	0.64円	0.96円	2.60	0.64円	1.66円
米・大麦類・強化米	54.37	0.91円	49.23円	70.18	0.91円	63.54円
牛乳	206.00	0.32円	65.43円	206.00	0.32円	65.43円
いも・でん粉類	23.80	0.33円	7.87円	33.03	0.33円	10.92円
砂糖類	2.60	0.35円	0.91円	4.40	0.35円	1.53円
豆類	4.50	0.74円	3.31円	4.75	0.74円	3.50円
豆製品類	10.50	0.60円	6.30円	13.50	0.60円	8.09円
種実類	0.50	0.98円	0.49円	0.80	0.98円	0.79円
緑黄色野菜類	31.00	0.50円	15.56円	40.00	0.50円	20.08円
その他の野菜類	63.00	0.40円	25.37円	76.00	0.40円	30.60円
果実類	10.60	0.68円	7.25円	16.00	0.68円	10.94円
きのこ類	2.00	1.73円	3.45円	2.50	1.73円	4.31円
藻類	0.30	4.01円	1.20円	0.35	4.01円	1.40円
魚介類	14.50	2.05円	29.78円	17.80	2.05円	36.56円
小魚類	3.50	3.92円	13.73円	4.00	3.92円	15.69円
肉類	27.00	1.33円	36.04円	32.80	1.33円	43.78円
卵類	1.50	0.68円	1.02円	3.00	0.68円	2.05円
乳製品類	7.00	0.81円	5.66円	8.70	0.81円	7.03円
油脂類	4.50	0.45円	2.03円	5.00	0.45円	2.25円
その他(菓子類)	3.40	0.27円	0.91円	4.80	0.27円	1.29円
その他(嗜好飲料類)	2.60	0.45円	1.18円	3.20	0.45円	1.45円
その他(調味料類)	14.50	0.59円	8.49円	19.10	0.59円	11.19円
その他(調理加工食品類)	6.70	1.30円	8.70円	6.80	1.30円	8.83円
その他(その他)	0.15	1.18円	0.18円	0.18	1.18円	0.21円
		1食単価	315.04円		1食単価	377.42円
		切上単価	316.00円		切上単価	378.00円

**\* 令和7年度の1食単価について**

食品構成に基づいて見直した1食単価の案は、下記のとおりです。

学校区分	1食単価
小学校	316円
中学校	378円

**【現給食費に基づく1食単価と食品構成に基づく1食単価の差額】**

100円未満切上げ

**◆ 令和7年度**

学校区分	1食単価	年間回数	年額	年額(調整)
小学校	316円	180回	56,880円	56,900円
中学校	378円	180回	68,040円	68,100円

\* 令和7年度の年間回数は、180回です。

	小学校			中学校		
	1食単価	月額	年額	1食単価	月額	年額
現給食費	294円	4,800円	52,800円	361円	5,900円	64,900円
見直し案	316円	5,173円	56,900円	378円	6,191円	68,100円
<b>差額</b>	<b>22円</b>	<b>373円</b>	<b>4,100円</b>	<b>17円</b>	<b>291円</b>	<b>3,200円</b>
米値上がり分	9.52円	-	-	12.24円	-	-
<b>差額</b>	<b>12.48円</b>	-	-	<b>4.76円</b>	-	-

学校給食実施基準及び食品構成を考慮した給食費の算出結果、令和7年度の学校給食費について、以下の対応および対策を実施します。

**1. 給食費の設定**

小学校: 1食単価を316円とします。

中学校: 1食単価を378円とします。

**2. 保護者負担軽減のための財源措置**

令和6年度と比較し、年額は以下のように増加します。

小学校: 4,100円増加

中学校: 3,200円増加

この増加分については、保護者の負担を軽減するために、地方創生臨時交付金の活用ができるよう要望していきます。

③ 令和8年度以降の給食費について

● 令和8年度に向けた給食費の改定

【設定】

- \* 物価上昇率は、年2%と想定。
- \* 年間給食実施回数を調整し、物価上昇分を反映した1食単価を算出。  
→年間給食実施回数は、180～185回程度を想定する。
- \* 年額を11回に分けて納付。
- \* 給食費は、3年に1度見直しを行う。  
→令和8～10年度は、月額・年額を変更しない。

★年度ごとの1食単価の目安（1円未満切上げ）

毎年2%物価上昇

学校区分	7年度	8年度	9年度	10年度
小学校	316円	323円	330円	337円
中学校	378円	386円	394円	402円

**案1** 小中学校ともに月額を700円値上げした場合

	月額		年額	
	小学校	中学校	小学校	中学校
現行	4,800円	5,900円	52,800円	64,900円
令和8年度	5,500円	6,600円	60,500円	72,600円
<b>差額</b>	<b>700円</b>	<b>700円</b>	<b>7,700円</b>	<b>7,700円</b>

※年間回数は、令和8年度は185回とし、令和10年度まで180回を確保できる予定

年度	学校区分	年間回数	年額	月額	1食単価	単価目安	実施可能回数
令和8年度	小学校	185回	60,500円	5,500円	328円	<b>323円</b>	<b>187回</b>
	中学校	185回	72,600円	6,600円	393円	<b>386円</b>	<b>188回</b>
令和9年度	小学校	183回	60,500円	5,500円	331円	<b>330円</b>	<b>183回</b>
	中学校	183回	72,600円	6,600円	397円	<b>394円</b>	<b>184回</b>
令和10年度	小学校	180回	60,500円	5,500円	337円	<b>337円</b>	<b>180回</b>
	中学校	180回	72,600円	6,600円	404円	<b>402円</b>	<b>181回</b>

<b>案2 小中学校ともに月額を800円値上げした場合</b>				
	月額		年額	
	小学校	中学校	小学校	中学校
現行	4,800円	5,900円	52,800円	64,900円
<b>令和8年度</b>	<b>5,600円</b>	<b>6,700円</b>	<b>61,600円</b>	<b>73,700円</b>
<b>差額</b>	<b>800円</b>	<b>800円</b>	<b>8,800円</b>	<b>8,800円</b>

※年間回数は、令和8年度は185回とし、令和10年度まで183回を確保できる予定

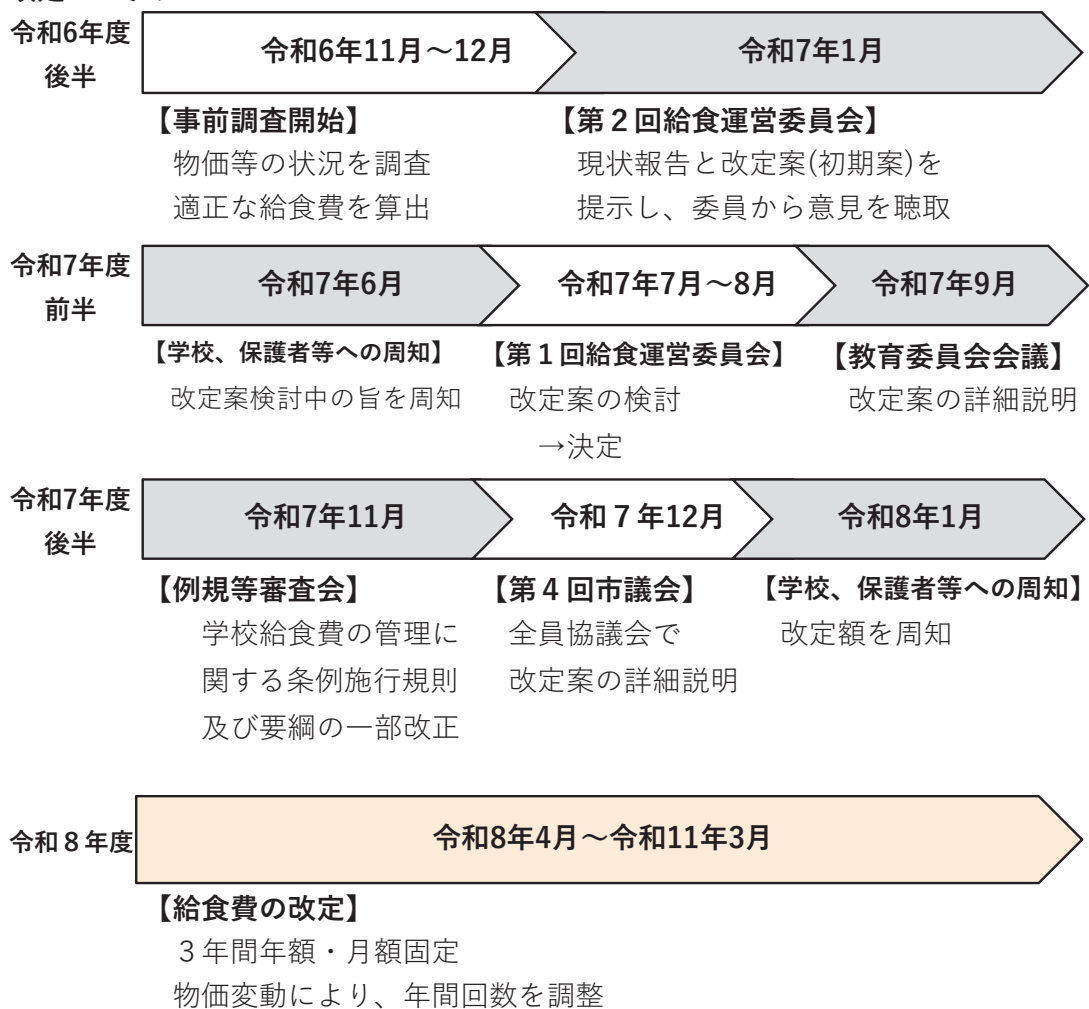
年度	学校区分	年間回数	年額	月額	1食単価	単価目安	実施可能回数
令和8年度	小学校	185回	61,600円	5,600円	333円	<b>323円</b>	<b>191回</b>
	中学校	185回	73,700円	6,700円	399円	<b>386円</b>	<b>191回</b>
令和9年度	小学校	185回	61,600円	5,600円	333円	<b>330円</b>	<b>187回</b>
	中学校	185回	73,700円	6,700円	399円	<b>394円</b>	<b>187回</b>
令和10年度	小学校	183回	61,600円	5,600円	337円	<b>337円</b>	<b>183回</b>
	中学校	183回	73,700円	6,700円	403円	<b>402円</b>	<b>183回</b>

<b>案3 小中学校ともに月額を900円値上げした場合</b>				
	月額		年額	
	小学校	中学校	小学校	中学校
現行	4,800円	5,900円	52,800円	64,900円
<b>令和8年度</b>	<b>5,700円</b>	<b>6,800円</b>	<b>62,700円</b>	<b>74,800円</b>
<b>差額</b>	<b>900円</b>	<b>900円</b>	<b>9,900円</b>	<b>9,900円</b>

※年間回数は、令和8年度から令和10年度までは185回を確保できる予定

年度	学校区分	年間回数	年額	月額	1食単価	単価目安	実施可能回数
令和8年度	小学校	185回	62,700円	5,700円	339円	<b>323円</b>	<b>194回</b>
	中学校	185回	74,800円	6,800円	405円	<b>386円</b>	<b>194回</b>
令和9年度	小学校	185回	62,700円	5,700円	339円	<b>330円</b>	<b>190回</b>
	中学校	185回	74,800円	6,800円	405円	<b>394円</b>	<b>190回</b>
令和10年度	小学校	185回	62,700円	5,700円	339円	<b>337円</b>	<b>186回</b>
	中学校	185回	74,800円	6,800円	405円	<b>402円</b>	<b>186回</b>

④ 改定のスケジュール



〔次期改定に向けて〕

- ・ 令和9年度の11～12月に次期（令和11～13年度）の改定に向けた事前調査を実施



- ・ 令和9年度第2回給食運営委員会で調査結果及び現状報告と改定案（初期案）を提示