

○愛西市学校給食費の現状について

	給食費 月額	1食あたりの 食材費(単価)	左のうち 保護者負担	(参考)年間の 学校給食費	左のうち 保護者負担
小学校	4,800円	290円	280円	56,260円	54,320円
中学校	5,500円	330円	320円	64,020円	62,080円

※年間の学校給食費は1食あたりの単価×年間食数(194食)で計算

- ・学校給食費(保護者負担額)については、全額食材費としてのみ使用しています。食材費以外の調理に係る経費、人件費や光熱水費などは、全額市が負担しています。また、市より1食当たり10円の食材費への補助を行っています。
- ・実際の1食あたりの食材費については、献立により変動します。献立については1月単位で作成しますので、1か月の総額で目安の金額となるよう調整します。
- ・令和6年度より中学生の給食費は無償化しています。上記金額は無償化していない場合の想定額です。

○主要食材の価格変動

【毎月実施している学校給食物資選定委員会での主要品目の入札価格比較】

品名	令和4年価格(4月)	令和7年価格(9月)	価格差額	上昇率
白飯(小学生)	46.07円/1食	63.45円/1食	17.38円	37.7%
〃(中学生)	54.44円/1食	77.12円/1食	22.68円	41.7%
ロールパン(小学生)	48.02円/1食	57.73円/1食	9.71円	20.2%
〃(中学生)	53.04円/1食	63.62円/1食	10.58円	19.9%
ソフトめん(小学生)	44.49円/1食	53.37円/1食	8.88円	20.0%
〃(中学校)	48.01円/1食	57.15円/1食	9.14円	19.0%
飲用牛乳	52.01円/1本	63.53円/1本	11.52円	22.1%
じゃがいも	320円/kg	198円/kg	△122円	△61.6%
にんじん	158円/kg	198円/kg	40円	25.3%
豚もも肉スライス	1,350円/kg	※ 1,680円/kg	330円	24.4%
鶏肉	1,300円/kg	※ 1,580円/kg	280円	21.5%
油揚げ	1,700円/kg	1,800円/kg	100円	5.9%
豆味噌	475円/kg	600円/kg	125円	26.3%
醤油	299円/1.8ℓ	393円/1.8ℓ	94円	31.4%
調理用油	313円/kg	※ 348円/kg	35円	11.2%
小麦粉	170円/kg	※ 260円/kg	90円	52.9%
ちくわ	790円/kg	※ 1,170円/kg	380円	48.1%
調理用牛乳	260円/L	※ 280円/L	20円	7.7%

- ・各食材において多くの食品で価格が上昇しています。特に主食のパン・白飯・麺及び牛乳については1人1食当たりの上昇額となりますので大きなものとなってきています。
- ※マークの付いたものは、令和7年7月から9月にかけて値段が上がる食材です。

○消費者物価指数の変動値（総務省統計局資料）

【令和4年7月（前回値上げをした時期）を100とした場合の令和7年5月の消費者物価指数】

	食料 平均	生鮮 食品	穀物	魚介類	肉類	乳卵類	野菜 海藻	果物	油脂・ 調味料	調理 食品
令和4年7月	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
令和7年5月	119.6	117.2	142.7	117.3	116.2	123.5	117.9	121.8	111.7	119.2

・上記の食料平均指数を基に、物価上昇分を愛西市学校給食での1食当たりの食材費で試算した場合、下記の金額となります。

	令和4年7月		令和7年5月
小学生単価	290円	→	346.84円
中学生単価	330円	→	394.98円

○モデル給食での価格比

モデル給食の献立について、令和4年の価格と令和7年の食材費で令和7年度の給食を作成した場合の価格を比較したものです。

▽モデル①

カレーライス、フランクフルト、デザート（ヨーグルト）

献立名	令和4年の1人当たり単価（円）		令和7年の1人当たり単価（円）	
	小学生	中学生	小学生	中学生
主食（麦ご飯）	46.71	55.08	63.21	76.44
牛乳	52.01	52.01	63.53	63.53
カレー	67.36	81.51	73.10	89.08
フランクフルト	59.00	78.00	63.00	84.00
デザート（ヨーグルト）	37.00	37.00	50.00	50.00
1食単価合計（税込）	283.05	327.89	337.87	392.09

▽モデル②

白身魚の香味焼き、サラダ、玉ねぎの味噌汁

献立名	令和4年の1人当たり単価(円)		令和7年の1人当たり単価(円)	
	小学生	中学生	小学生	中学生
主食(白飯)	46.07	54.44	63.45	77.12
牛乳	52.01	52.01	63.53	63.53
白身魚の香味焼き	41.35	51.26	62.04	74.78
サラダ	18.64	23.85	19.96	24.78
玉ねぎの味噌汁	48.31	59.81	61.45	72.69
1食単価合計(税込)	222.89	260.68	292.06	337.93

・各献立の単価は消費税(8%)抜きの価格、合計のみ税込み価格で表示しています。

・小学生と中学生では、各献立の分量が異なります。

※令和4年度と令和7年度で全く同じ献立は無いため、令和7年度の数字は令和4年度の献立を令和7年度の物価で作るといくらになるか試算したものです。令和7年度は実際にこの1食単価の献立を提供しているわけではありません。

○愛西市における学校給食の栄養価

【小学生】

	エネルギー kcal	たん白質 (エネルギー%)	脂質 (エネルギー%)	ナトリウム (食塩相当量)g	カルシウム mg	鉄 mg
基準値 (目標値)	650	エネルギーの 13~20%	エネルギーの 20~30%	2未満	350	3.0
令和7年	591	16.9	28.8	1.8	299	1.5
充足率	90.9%	基準内	基準内	基準内	85.4%	50.0%

ビタミン				食物繊維 g	マグネシウム mg	亜鉛 mg
A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg			
200	0.40	0.40	25	4.5以上	50	2
328	0.49	0.45	23	3.4	77.1	2.4
164.0%	122.5%	112.5%	92.0%	不足	154.2%	120.0%

【中学生】

	エネルギー kcal	たん白質 (エネルギー%)	脂質 (エネルギー%)	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム m g	鉄 m g
基準値 (目標値)	830	エネルギーの 13~20%	エネルギーの 20~30%	2.5 未満	450	4.5
令和7年	741	16.0	26.7	3	345	2.3
充足率	89.3%	基準内	基準内	過多	76.7%	51.1%

ビタミン				食物繊維 g	マグネシウム m g	亜鉛 m g
A μ g R E	B 1 m g	B 2 m g	C m g			
300	0.50	0.60	35	7 以上	120	3
401	0.66	0.54	29	4.6	98	3.1
133.7%	132.0%	90.0%	82.9%	不足	81.7%	103.3%

・上記表については月平均値であり、すべての日の献立において栄養価が充足していない状況ではない。しかし**食材費を予算内に収めるため一部献立を調整した結果、平均値として一部栄養価が不足している状況となっています。**

物価上昇による給食への影響（現状）について

- ・デザートを提供するために主菜等を削らざるをえない。
- ・個付けのデザート類はほぼ出すことができない。「ミルメーク」は近年出していない。
- ・牛肉やまぐろ、生のホウレンソウ等が高価なため使えない。それらが使えないため、鉄分がとりにくい。
- ・味よりも価格を優先して物資を選定しがちである。
- ・見積依頼の際に安い食材を指定している（さば、いわしを使いたいがサメなどの白身魚等）
- ・栄養価について、国が示す目標を達することができない。

給食費の改定で改善できること

- ・主菜等を削ることなく、個付けデザートを提供できる。「ミルメーク」が提供できる。
- ・より良い食材を選定できる（牛肉、まぐろ、生のホウレンソウなど）。またハンバーグなどの加工品や魚も、質の良い食材（おいしいもの）を選定することができる。
- ・栄養価の改善が見込まれる。
⇒給食全体の質が向上することで食べ残しの減少も見込まれる。