

平成30年度みよし市学校給食センター運営委員会次第

日 時 平成31年2月13日(水)

午後2時から

場 所 みよし市立学校給食センター

1 あいさつ

2 委員長及び副委員長の選出

3 委員長あいさつ

4 自己紹介

5 協議事項

(1) 平成31年度学校給献立について

P 1

(2) 平成30年度31年度学校給食センター施設管理について

P 3

(3) その他

給食費について

P 6

平成30年度みよし市学校給食センター運営委員会 名簿

任期:平成30年4月1日～平成32年3月31日

|    | 氏 名     | 選出区分       | 備 考             |
|----|---------|------------|-----------------|
| 1  | 板 倉 広 幸 | 小中学校長代表    | 三吉小学校長          |
| 2  | 平 川 哲 也 | 小中学校教頭代表   | 北部小学校教頭         |
| 3  | 茂 木 学   | 小中学校教務主任代表 | 南中学校教務主任        |
| 4  | 天 野 智加子 | 小中学校養護教諭代表 | 三吉小学校主任養護教諭     |
| 5  | 吉 田 豊 子 | 小学校給食主任    | 中部小学校給食主任       |
| 6  | 末 次 志 麻 | 〃          | 南部小学校給食主任       |
| 7  | 寺 道 三紀子 | 〃          | 天王小学校給食主任       |
| 8  | 大 野 愛 未 | 〃          | 三好丘小学校給食主任      |
| 9  | 小 林 育 実 | 〃          | 緑丘小学校給食主任       |
| 10 | 梶 原 晴 美 | 〃          | 黒笹小学校給食主任       |
| 11 | 市 岡 佐也奈 | 中学校給食主任    | 三好中学校給食主任       |
| 12 | 池 本 直 子 | 〃          | 北中学校給食主任        |
| 13 | 下 野 彩 花 | 〃          | 三好丘中学校給食主任      |
| 14 | 加 藤 智 嗣 | 小学校PTA代表   | 小中学校PTA連絡協議会代表  |
| 15 | 合 田 康 司 | 中学校PTA代表   | 小中学校PTA連絡協議会代表  |
| 16 | 大 澤 正 彦 | 学校の校医      | くまさんこどもクリニック医院長 |
| 17 | 前 田 彰   | 衣浦東部保健所代表  | 衣浦東部保健所食品安全課長   |
| 18 | 田 中 美 帆 | 保育園父母の会代表  | 保育園父母の会副会長      |

# 平成31年度給食献立年間計画

| 月  | 月目標              | 献立作成のポイント                                                                                              | 食文化の伝承<br>(行事食)                                               | 旬の食材・地場産物<br>みよし市産                                                             | 旬を生かした献立<br>地場産物活用献立                                      | リクエスト献立<br>人気献立     | 指導内容                                                              | 学校・家庭・地域との関わり                                          |
|----|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 4  | 学校給食について<br>知ろう  | ・春を感じられる工夫をする<br>・全体量を少なめにし、<br>消化のよい食事にする<br>・かみかみ献立の実施<br>・全国の郷土料理の実施                                | 入学・進級祝い<br>(赤飯)<br>お花見<br>(桜ちらし)<br>(花見だんご)                   | さより さわら<br>うど たけのこ ふき<br>にら えんどう みつば<br>春キャベツ 菜の花                              | ・春野菜の吉野汁<br>・春キャベツのみそ汁<br>・春野菜の煮物<br>・れんこんサンドフライ          | 人気献立                | ・学校給食について<br>・旬の食材<br>・郷土料理<br>・かみかみ献立                            | ・献立表に給食だよりを掲載<br>・給食メニューの紹介<br>・『新1年生の保護者のみなさんへ』<br>配布 |
| 5  | 食事のマナーを<br>守ろう   | ・山菜を多く取り入れる<br>・成長期に特に必要な食品<br>を使用する<br>・かみかみ献立の実施<br>・全国の郷土料理の実施                                      | 端午の節句<br>(かしわもち)<br>八十八夜                                      | かつお カレイ<br>たけのこ 山菜 ふき<br>お茶 アスパラガス<br>にら 新たまねぎ<br>夏みかん                         | ・若竹汁<br>・新たま和新じゃがのみそ汁<br>・春キャベツのサラダ<br>・キャベツ入りメンチカツ       | リクエスト献立<br>＜黒笹小学校＞  | ・食事のマナーについて<br>・旬の食材<br>・郷土料理<br>・かみかみ献立                          | ・献立表に給食だよりを掲載<br>・給食メニューの紹介                            |
| 6  | よくかんで食べよう        | ・歯や骨を丈夫にし、あごの<br>発達を促す食品を取り入<br>れる<br>・地場産物を多く取り入れる<br>・かみかみ献立の実施<br>・全国の郷土料理の実施                       | 歯の衛生週間<br>(かみかみ献立)<br>食育月間<br>(地場産物の活用)<br>「愛知を食べる学校<br>給食の日」 | キス あじ あなご<br>新じゃが 新たまねぎ<br>アスパラガス きゅうり<br>さやいんげん なす<br>かぼちゃ ピーマン 梅             | ・なすのみそ汁<br>・グリーンアスパラのサラダ<br>・梅肉あえ<br>・れんこんハンバーグ<br>・いわし梅煮 | リクエスト献立<br>＜中部小学校＞  | ・骨や歯によい食べ物<br>・かむことの大切さ<br>・梅雨時の衛生管理<br>・旬の食材<br>・郷土料理<br>・かみかみ献立 | ・献立表に給食だよりを掲載<br>・給食メニューの紹介<br>・“愛知を食べる学校給食の日”の<br>実施  |
| 7  | 夏の食事について<br>考えよう | ・夏野菜を多く取り入れる<br>・食欲をそそり、涼しさを感じ<br>させる工夫をする<br>・食中毒を防ぐための食品<br>選択と調理の工夫をする<br>・かみかみ献立の実施<br>・全国の郷土料理の実施 | 七夕献立<br>(七夕汁)<br>土用の丑                                         | うなぎ あじ かぼちゃ<br>さやいんげん オクラ<br>トマト きゅうり とうがん<br>なす ブッキーニ<br>にがうり モロヘイヤ<br>タカミメロン | ・夏野菜のカレーライス<br>・とうがんのみそ汁<br>・モロヘイヤのスープ<br>・ゴーヤーチャンプルー     | 人気献立                | ・食中毒を予防する方法<br>・夏休みの過ごし方<br>・旬の食材<br>・郷土料理<br>・かみかみ献立             | ・献立表に給食だよりを掲載<br>・給食メニューの紹介                            |
| 9  | 食生活を見直そう         | ・夏バテ解消<br>・食欲をそそる工夫をする<br>・食中毒を防ぐための食品<br>選択と調理の工夫をする<br>・かみかみ献立の実施<br>・全国の郷土料理の実施                     | 十五夜<br>(芋の子汁)<br>(月見だんご)                                      | さんま 鮭 さば<br>里芋 さつまいも<br>じゃがいも 枝豆<br>とうがん なす<br>きゅうり チンゲンサイ<br>なめこ いちじく 梨       | ・なめこのみそ汁<br>・芋の子汁<br>・さんまの塩焼き<br>・梨<br>・キャベツ入りメンチカツ       | リクエスト献立<br>＜三好丘中学校＞ | ・暑さに負けない体をつくる<br>・夏バテを解消する食事<br>・旬の食材<br>・郷土料理<br>・かみかみ献立         | ・献立表に給食だよりを掲載<br>・給食メニューの紹介                            |
| 10 | バランスよく食べよう       | ・秋の味覚を多く取り入れる<br>・秋を感じさせる工夫をする<br>・かみかみ献立の実施<br>・全国の郷土料理の実施                                            | 目の愛護デー<br>(アントシアニン、<br>ビタミンAを多く含む<br>食材の活用)                   | さんま 鮭 さば<br>里芋 さつまいも<br>きのこ 栗 春菊<br>チンゲンサイ 大根<br>白菜 りんご 新米                     | ・きのこのみそ汁<br>・まいたけごはん<br>・さつまいものみそ汁<br>・れんこんハンバーグ          | リクエスト献立<br>＜南中学校＞   | ・バランスのとれた食事<br>・旬の食材<br>・郷土料理<br>・かみかみ献立                          | ・献立表に給食だよりを掲載<br>・給食メニューの紹介                            |

|    | 月目標                            | 献立作成のポイント                                                                                                                                               | 食文化の伝承<br>(行事食)                                           | 旬の食材・地場産物<br>みよし市産                                                                                             | 旬を生かした献立<br>地場産物活用献立                                                                                                                                           | リクエスト献立<br>人気献立     | 指導内容                                                                                                                             | 学校・家庭・地域との関わり                                                                                                          |
|----|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | 地元の食材や伝統食<br>について知ろう           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を多く取り入れる</li> <li>・秋の味覚を多く取り入れる</li> <li>・秋を感じさせる工夫をする</li> <li>・かみかみ献立の実施</li> <li>・全国の郷土料理の実施</li> </ul>  | 和食の日<br>「愛知の旬を食べる<br>学校給食週間」<br>(地場産物の活用)                 | さば 鮭 カレイ<br>里芋 さつまいも<br>長いも 春菊 キャベツ<br>ほうれん草 にんじん<br>水菜 かぶ れんこん<br>ごぼう 大根 ねぎ<br>白菜 りんご みかん<br>柿                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶのみそ汁</li> <li>・麻婆れんこん</li> <li>・水菜のごまあえ</li> <li>・柿</li> <li>・にんじんごはん</li> <li>・つみれ汁</li> <li>・れんこんサンドフライ</li> </ul> | リクエスト献立<br>＜北部小学校＞  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本型の食事</li> <li>・旬の食材</li> <li>・郷土料理</li> <li>・かみかみ献立</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に給食だよりを掲載</li> <li>・給食メニューの紹介</li> <li>・“愛知の旬を食べる学校給食週間”<br/>の実施</li> </ul> |
| 12 | 冬の食事について<br>考えよう               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・冬野菜を多く取り入れる</li> <li>・体を温める食事</li> <li>・風邪を予防する食事</li> <li>・かみかみ献立の実施</li> <li>・全国の郷土料理の実施</li> </ul>           | 冬至<br>(かぼちゃ料理)<br>クリスマス<br>(クリスマス献立)                      | さば 鮭 かれい<br>白菜 ごぼう れんこん<br>大根 ほうれんそう<br>春菊 水菜 キャベツ<br>長いも かぶ 小松菜<br>ねぎ にんじん ゆず                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・冬野菜のカレーライス</li> <li>・ブロッコリーのあえもの</li> <li>・春菊のナムル</li> <li>・麻婆大根</li> <li>・キャベツ入りメンチカツ</li> </ul>                      | リクエスト献立<br>＜天王小学校＞  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・免疫力を高める食事</li> <li>・冬野菜の効用</li> <li>・旬の食材</li> <li>・郷土料理</li> <li>・かみかみ献立</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に給食だよりを掲載</li> <li>・給食メニューの紹介</li> </ul>                                    |
| 1  | 感謝して食べよう                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・みよしの郷土料理の実施</li> <li>・冬野菜を多く取り入れる</li> <li>・体を温める食事</li> <li>・かみかみ献立の実施</li> </ul>                              | 七草<br>(菜めし)<br>鏡開き<br>(小倉もち)<br>「全国学校給食週間」<br>(みよしの郷土料理等) | さけ かに<br>ごぼう れんこん ねぎ<br>カラフラワー ブロッコリー<br>大根 白菜 小松菜<br>ほうれんそう 七草<br>春菊 切干大根<br>にんじん キャベツ<br>ゆず みかん              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・冬野菜のスープ</li> <li>・白菜と切干大根の<br/>おひたし</li> <li>・煮みそ</li> <li>・とりめし</li> <li>・愛知のハンバーグ</li> </ul>                         | 人気献立                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食の歴史と役割</li> <li>・郷土食と食文化</li> <li>・旬の食材</li> <li>・郷土料理</li> <li>・かみかみ献立</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に給食だよりを掲載</li> <li>・給食メニューの紹介</li> <li>・全国学校給食週間中の校内<br/>放送原稿の配布</li> </ul> |
| 2  | 風邪やウイルスに<br>負けないようぶな<br>体をつくろう | <ul style="list-style-type: none"> <li>・体を温める食事</li> <li>・風邪を予防する食事</li> <li>・かみかみ献立の実施</li> <li>・全国の郷土料理の実施</li> </ul>                                 | 節分<br>(節分豆)<br>(いわし料理)                                    | ほっけ かに ほたて<br>わかめ のり ひじき<br>ねぎ 大根 切干大根<br>カラフラワー ブロッコリー<br>ほうれんそう 小松菜<br>白菜 にんじん ごぼう<br>キャベツ かぶ<br>いよかん キウフルーツ | <ul style="list-style-type: none"> <li>・麻婆大根</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・切干大根のおひたし</li> <li>・冬野菜のみそ汁</li> </ul>                                               | リクエスト献立<br>＜三好丘小学校＞ | <ul style="list-style-type: none"> <li>・風邪やインフルエンザに<br/>負けない食事</li> <li>・旬の食材</li> <li>・郷土料理</li> <li>・かみかみ献立</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に給食だよりを掲載</li> <li>・給食メニューの紹介</li> <li>・給食センター見学試食会の実施</li> </ul>           |
| 3  | 1年間の食生活を<br>ふり返ろう              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・春野菜を多く取り入れる</li> <li>・春らしい色取りを考慮し、<br/>楽しい思い出になるよう<br/>工夫する</li> <li>・かみかみ献立の実施</li> <li>・全国の郷土料理の実施</li> </ul> | 桃の節句<br>(ちらしずし)<br>(いがまんじゅう)<br>卒業祝い<br>(赤飯)              | さわら わかめ ひじき<br>のり ねぎ 小松菜<br>白菜 ほうれんそう<br>菜の花 ふき にら<br>キャベツ 切干大根<br>みつば キウフルーツ                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶりの照り焼き</li> <li>・菜の花のあえもの</li> <li>・磯香あえ</li> <li>・切干大根の煮つけ</li> </ul>                                                | 人気献立                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・1年間の食生活を見直す</li> <li>・楽しい思い出作り</li> <li>・旬の食材</li> <li>・郷土料理</li> <li>・かみかみ献立</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に給食だよりを掲載</li> <li>・給食メニューの紹介</li> <li>・『中学3年生のみなさんへ』配布</li> </ul>          |

※ みよし市産米「大地の風」を使用した米飯・米粉パンの実施。

※ みよし市産の「梨・柿・はくさい・切り干し大根」を使用した献立の実施。「食べ物カレンダー」で紹介。

※ 食育の日 … 毎月 19 日に各学校からのリクエスト献立や今までの人気献立を実施。「食べ物カレンダー」で紹介。

## 2 平成30年度学校給食センター施設管理について

### (1) 調理場内の衛生管理

#### ① 食材、給食検査（年2回）11月26日、2月25日（予定）

(ア)検査内容抜粋 大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌O-157、  
残留農薬等

(イ)検査結果 陰性または、検出せずの試験検査成績書発行

#### ② 調理場内衛生検査（年1回）2月7日

#### ③ 食器、給食調理器具検査（年1回）3月4日（予定）

#### ④ 学校薬剤師による施設点検（年3回）

6月29日、11月14日、2月21日（予定）

### (2) 職員の衛生管理

#### ① 腸内細菌検査（月2回）赤痢菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌O-157

#### ② ノロウイルス抗原抗体簡易検査（月1回）10月～3月

### (3) 給食センター維持管理

#### ① 屋上等防水改修工事

|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| 工期   | 着手 平成30年 6月29日<br>完了 平成30年10月26日      |
| 契約金額 | 30,628,800円                           |
| 工事内容 | 施設の老朽化による雨漏りに対する屋上及び施設東側壁面の<br>防水改修工事 |
| 受注者  | カトー建材工業株式会社                           |

#### ② 調理場天井耐震化等改修（3期）工事

入札の不調により工事未実施

平成31年度に実施予定

### (4) 給食調理等業務委託について

#### ① 主な業務内容

(ア)学校給食の物資の選定及び調達に関する業務

(イ)学校給食の物資の検収業務及び検収に付随する業務

(ウ)学校給食の調理及びこれらに付随する業務

② 委託先 みよし市給食協会

③ 委託費

|           | 委託費<br>単価(円) | 給食費<br>単価(円) | 市負担(円) | 見込み食数<br>(食) | 平成30年度予算額<br>(円) |
|-----------|--------------|--------------|--------|--------------|------------------|
| 小学校       | 247          | 240          | 7      | 849,199      | 209,752,153      |
| 中学校       | 278          | 270          | 8      | 447,720      | 124,466,160      |
| 計         | 525          | 510          | 15     | 1,296,919    | 334,218,313      |
| 台風等臨時対応分等 |              |              |        |              | 5,080,785        |
| 合計        |              |              |        |              | 339,299,098      |

※委託費は給食の食材の購入に充てられている。また、台風やインフルエンザによる学級閉鎖等で発注がキャンセルできなかった献立の材料費は、保護者負担の給食費からではなく、市の予算で対応しています。

【市費臨時対応分（平成30年度4月～1月）の実績】

| 日付     | 内容                      | 市負担費用(円) |
|--------|-------------------------|----------|
| 9月4日   | 台風21号による給食中止            | 98,992   |
| 10月15日 | 給食用物資の放射性物質測定の実施費用（材料費） | 2,147    |
| 12月    | インフルエンザによる学級閉鎖における給食中止  | 14,139   |
| 1月     | インフルエンザによる学級閉鎖における給食中止  | 73,921   |
| 合 計    |                         | 189,199  |

3 平成31年度学校給食センター施設管理について

(1) 給食センター維持管理

① 調理場天井耐震化等改修（3期）工事

|    |                                                                                                   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 内容 | 天井の耐震化及び場内の環境改善のための改修工事<br>(平成28年度、29年度 実施済)<br>現場工期(予定) 平成31年7月13日から<br>平成31年8月31日まで<br>工事場所 洗浄室 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

※給食中止予定 7月16日(火)から19日(金)

② 備品購入

パススルー冷蔵庫更新 1台

(2) 給食調理等業務委託について

① 主な業務内容

(ア)学校給食の物資の選定及び調達に関する業務

(イ)学校給食の物資の検収業務及び検収に付随する業務

(ウ)学校給食の調理及びこれらに付随する業務

② 委託先 みよし市給食協会

③ 委託費

|           | 委託費<br>単価(円) | 給食費<br>単価(円) | 市負担(円) | 見込み食数<br>(食) | 平成31年度予算額<br>(円) |
|-----------|--------------|--------------|--------|--------------|------------------|
| 小学校       | 247          | 240          | 7      | 342,969      | 84,713,343       |
|           | 252          |              | 12     | 453,042      | 114,166,584      |
| 中学校       | 278          | 270          | 8      | 171,872      | 47,780,416       |
|           | 283          |              | 13     | 224,272      | 63,468,976       |
| 計         |              |              | 40     | 967,883      | 310,129,319      |
| 台風等臨時対応分等 |              |              |        |              | 4,934,292        |
| 合計        |              |              |        |              | 315,063,611      |

※委託費は給食の食材の購入に充てられている。また、台風やインフルエンザによる学級閉鎖等で発注がキャンセルできなかった献立の材料費は、保護者負担の給食費からではなく、市の予算で対応します。

## 4 その他

### (1) 給食費について

学校給食法では、学校給食が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上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とし、7つの目標を掲げています。

#### (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。

#### ① 給食費の概要について

給食に必要な費用は、市が負担する経費と保護者に負担していただく給食費から成り立っています。

#### ※学校給食法

##### (経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

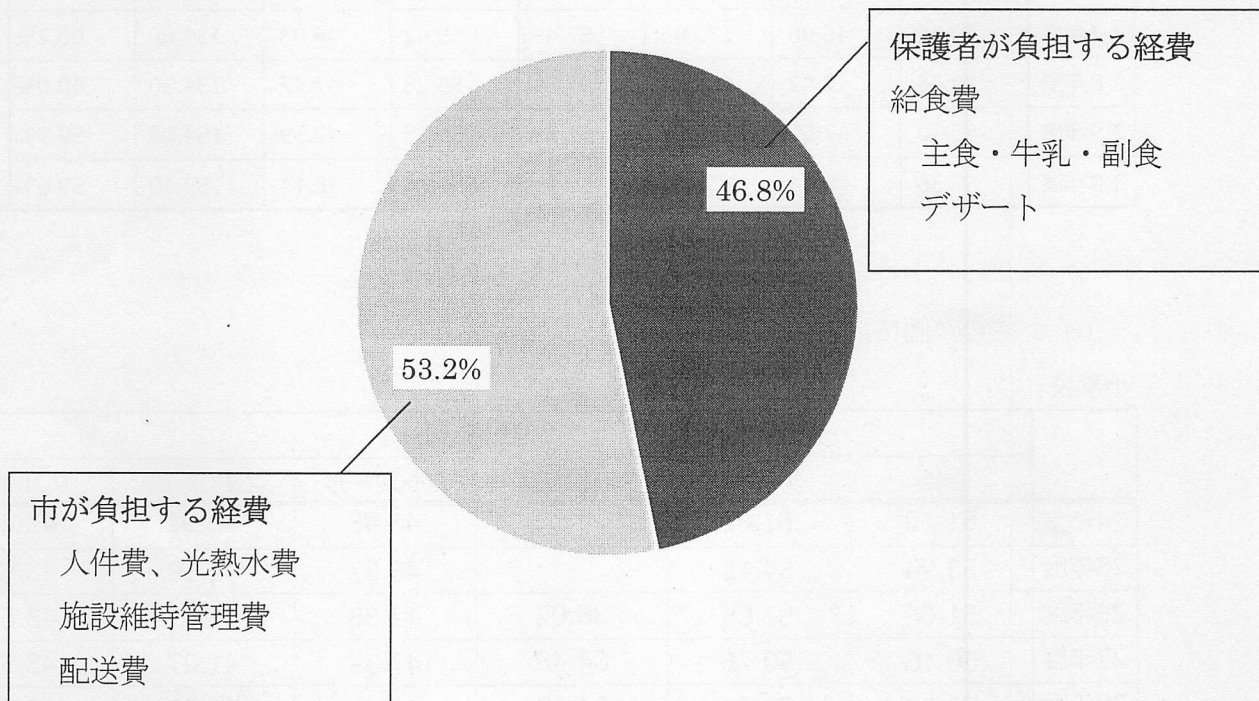
- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

(ア) 給食費の推移

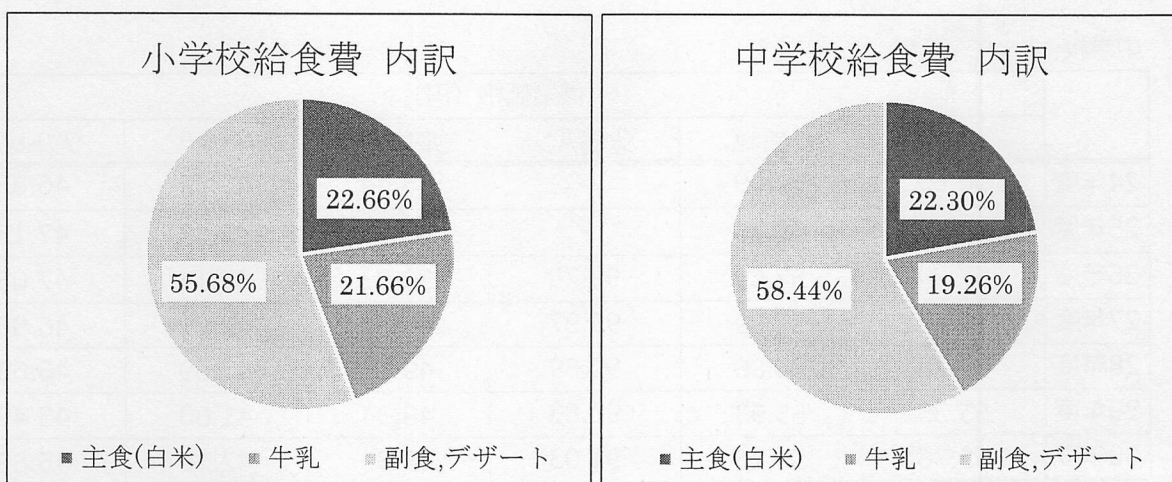
(単位：円)

|     | S53～S55 | S56～H2 | H3～H14 | H15～H23 | H24～現在 |
|-----|---------|--------|--------|---------|--------|
| 小学校 | 150     | 175    | 200    | 220     | 240    |
| 中学校 | 180     | 200    | 230    | 250     | 270    |

(イ) 給食に必要な経費について



② 給食費の内訳



### ③ 食材の価格について

#### (ア) 主食と副食について

|      | 小学校 228円    |       |        |              | 中学校 257円    |       |        |              | 参考  |
|------|-------------|-------|--------|--------------|-------------|-------|--------|--------------|-----|
|      | 主食<br>白米(円) | 牛乳(円) | 副食(円)  | 副食の比率<br>(%) | 主食<br>白米(円) | 牛乳(円) | 副食(円)  | 副食の比率<br>(%) | 消費税 |
| 24年度 | 51.12       | 44.24 | 132.64 | 58.2%        | 56.65       | 44.24 | 156.11 | 60.7%        | 5%  |
| 25年度 | 53.94       | 44.40 | 129.66 | 56.9%        | 60.17       | 44.40 | 152.43 | 59.3%        |     |
| 26年度 | 51.64       | 45.93 | 130.43 | 57.2%        | 57.34       | 45.93 | 153.73 | 59.8%        | 8%  |
| 27年度 | 50.16       | 46.98 | 130.86 | 57.4%        | 55.42       | 46.98 | 154.60 | 60.2%        |     |
| 28年度 | 50.04       | 47.42 | 130.54 | 57.3%        | 55.28       | 47.42 | 154.30 | 60.0%        |     |
| 29年度 | 50.10       | 47.59 | 130.31 | 57.2%        | 55.35       | 47.59 | 154.06 | 59.9%        |     |
| 30年度 | 50.36       | 48.14 | 130.07 | 56.9%        | 55.76       | 48.14 | 153.10 | 59.6%        |     |

#### (イ) 主食の価格の推移について

##### 小学校

|      | 供給価格 (円) |       |       |        |         |       |
|------|----------|-------|-------|--------|---------|-------|
|      | 白飯       | 麦ごはん  | 米粉パン  | ミルクロール | スライSPAN | ソフトめん |
| 24年度 | 51.12    | 51.61 | -     | 46.48  | 40.91   | 43.44 |
| 25年度 | 53.94    | 54.15 | -     | 46.87  | 41.19   | 43.69 |
| 26年度 | 51.64    | 52.05 | 86.02 | 47.88  | 41.47   | 43.64 |
| 27年度 | 50.16    | 50.75 | 84.48 | 47.39  | 41.27   | 43.57 |
| 28年度 | 50.04    | 50.65 | 84.39 | 47.11  | 41.07   | 43.30 |
| 29年度 | 50.10    | 50.70 | 84.35 | 46.42  | 40.37   | 42.39 |
| 30年度 | 50.36    | 50.89 | 84.50 | 46.64  | 40.59   | 42.64 |

##### 中学校

|      | 供給価格 (円) |       |       |        |         |       |
|------|----------|-------|-------|--------|---------|-------|
|      | 白飯       | 麦ごはん  | 米粉パン  | ミルクロール | スライSPAN | ソフトめん |
| 24年度 | 56.65    | 57.09 | -     | 48.44  | 42.52   | 46.83 |
| 25年度 | 60.17    | 60.26 | -     | 48.87  | 42.83   | 47.13 |
| 26年度 | 57.34    | 57.69 | 92.78 | 50.03  | 43.14   | 47.05 |
| 27年度 | 55.42    | 55.99 | 90.97 | 49.46  | 42.91   | 46.96 |
| 28年度 | 55.28    | 55.86 | 90.89 | 49.14  | 42.69   | 46.63 |
| 29年度 | 55.35    | 55.93 | 90.83 | 48.34  | 41.88   | 45.49 |
| 30年度 | 55.76    | 56.26 | 91.03 | 48.60  | 42.15   | 45.85 |

## (ウ) 副食代の価格の推移について

単位:円

| 品 目              |                |    | H24   | H25   | H26   | H27   | H28   | H29   | 24年度からの<br>値上率% |
|------------------|----------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|
| 肉・<br>卵類         | 鶏肉（むね肉）        | kg | 430   | 565   | 666   | 761   | 664   | 678   | +57.7           |
|                  | 豚肉（もも）         | kg | 565   | 589   | 704   | 699   | 721   | 759   | +34.5           |
|                  | 無塩せきショルダー・ハーコン | kg | 1,600 | 1,635 | 1,670 | 1,842 | 1,940 | 1,940 | +21.3           |
|                  | うずらたまご（ゆで・むき）  | kg | 694   | 688   | 680   | 751   | 794   | 805   | +16.0           |
|                  | 液卵             | kg | 301   | 314   | 400   | 408   | 400   | 400   | +32.8           |
|                  |                |    |       |       |       |       |       | （平均）  | +32.4           |
| 青<br>果<br>物      | じゃがいも          | kg | 160   | 150   | 146   | 181   | 220   | 188   | +17.2           |
|                  | たまねぎ           | kg | 105   | 119   | 110   | 106   | 102   | 107   | +1.6            |
|                  | にんじん           | kg | 150   | 158   | 146   | 145   | 181   | 173   | +15.9           |
|                  | キャベツ           | kg | 96    | 116   | 106   | 122   | 124   | 134   | +39.8           |
|                  | ほうれん草          | kg | 557   | 543   | 566   | 562   | 562   | 630   | +13.1           |
|                  | きゅうり           | kg | 356   | 359   | 363   | 356   | 389   | 390   | +9.5            |
|                  | 根深ねぎ           | kg | 311   | 335   | 347   | 352   | 394   | 394   | +26.6           |
|                  | もやし（極太）        | kg | 132   | 135   | 137   | 137   | 137   | 137   | +3.7            |
|                  |                |    |       |       |       |       |       | （平均）  | +15.9           |
| 加<br>工<br>品<br>類 | ちくわ            | kg | 511   | 505   | 490   | 482   | 485   | 578   | +13.0           |
|                  | とうふ（400g/丁）    | 丁  | 70    | 68    | 61    | 60    | 60    | 60    | △ 13.7          |
|                  | 油揚げ（カット）       | kg | 1,250 | 1,250 | 1,375 | 1,465 | 1,492 | 1,481 | +18.5           |
|                  | ごま油（1650g）     | 本  | 920   | 910   | 1,165 | 1,180 | 1,180 | 1,180 | +28.3           |
|                  | バター（450g）      | 個  | 567   | 560   | 630   | 687   | 658   | 670   | +18.3           |
|                  | さやいんげん（冷凍）     | kg | 295   | 295   | 633   | 661   | 753   | 772   | +161.6          |
|                  | しょうゆ（無添加）1.8L  | 本  | 594   | 585   | 604   | 645   | 615   | 615   | +3.5            |
|                  | さとう（上白）        | kg | 172   | 176   | 185   | 199   | 213   | 206   | +19.5           |
|                  | むきえびL（冷凍）      | kg | 670   | 670   | 730   | 778   | 875   | 875   | +30.6           |
|                  | さけの塩焼き30g      | 個  | 52    | 52    | 63    | 59    | 60    | 68    | +30.8           |
|                  | さけの塩焼き40g      | 個  | 63    | 63    | 70    | 75    | 78    | 83    | +31.7           |
|                  | さけの塩焼き50g      | 個  | 73    | 74    | 77    |       | 95    | 96    | +31.5           |
|                  | さばの銀紙焼50g×10入  | 袋  | 639   | 568   | 568   | 568   | 585   | 600   | △ 6.1           |
|                  |                |    |       |       |       |       |       | （平均）  | +28.3           |
| （全体の平均値上げ率）      |                |    |       |       |       |       |       |       | +25.3           |

## (エ) 献立への影響について

- ・鶏もも肉使用のところ安価な鶏むね肉に変更
- ・安価な野菜や旬の野菜を多く使用
- ・加工品で使用できなくなったり、規格を変更(下げる)して使用