

小学校版「健康給食」について

1 小中一貫した9年間の「健康給食」の推進

(1) 現状と課題

- **今後、急速に少子高齢化が進展**する中、大人も子どもも「健康」に暮らせる社会を構築することが、自治体にとって大きな課題となっており、かつてないほど**市民の「健康」に対する関心も高まり**を見せています。
- 「健康」な生活には、バランスのとれた食事・運動・休養及び睡眠が必要ですが、中でも**「食」は生きる上での基本**として、食育基本法に位置付けられています。
- しかしながら、現代社会においては、「食事の偏り」や「肥満」、「やせ過ぎ」といった、**「食」を取り巻く様々な課題**が見られます。
- そのため、**将来を担う子どもたちが、生涯「健康」な生活を営むために、小中一貫して「健康給食」を提供するとともに、学校給食を活用してさらなる食育推進の取組を進める必要性**が高まっています。

(2) 中学校給食における「健康給食」の推進

- 新規事業である中学校給食においては、**「健康給食」の実現に必要な「学校給食費（1食約320円）」を定め、健康的な献立づくり**を進めるとともに、最新の調理設備を備えた学校給食センターの整備等を進めてきました。
- 平成29年度中に学校給食センターが稼働し、中学校全校で「健康給食」を提供していきます。

中学校給食における「健康給食」の内容

① とにかく「美味しい」中学校給食

主要食材国産率100%、薄味だけど美味しい味付け

② 自然と「健康」になる中学校給食

米飯給食メイン、国産野菜たっぷり

③ みんなが「大好きな」中学校給食

生徒や保護者からのレシピ募集など



市内産野菜を使用した献立

今後は、小学校においても児童の発達段階に応じた「健康給食」の実現を目指していきます。

2 小学校版「健康給食」の実現に向けた取組

(1) 小学校版「健康給食」の目指す姿

1 とにかく「美味しい」学校給食

【重点取組項目】

- **適正な学校給食費を設定**し、旬の食材や行事食も積極的に取り入れ、**食育推進の観点から児童に食べてもらいたい**栄養バランスのとれた魅力ある美味しい**学校給食を提供**する。

〔中学校共通〕・主要食材国産 100%・薄味だけど美味しい味付けの工夫等

2 自然と「健康」になる学校給食

【重点取組項目】

- **年間を通じた1食平均で15品目以上の食材がとれる**学校給食を提供する。
- **小学校等栄養士の人材育成を充実**させ、本市に育つ全ての子どもたちが**生涯にわたって健康的な生活を送れるよう資質向上を図る**。
- **米飯給食を週3回程度へ増やし**、食文化を通じた郷土への関心を深めるとともに、**「和」の食文化の理解、継承**を図る。

〔中学校共通〕・「よく噛んで食べる」ことの意識づけ（「1口で30回噛む！」）

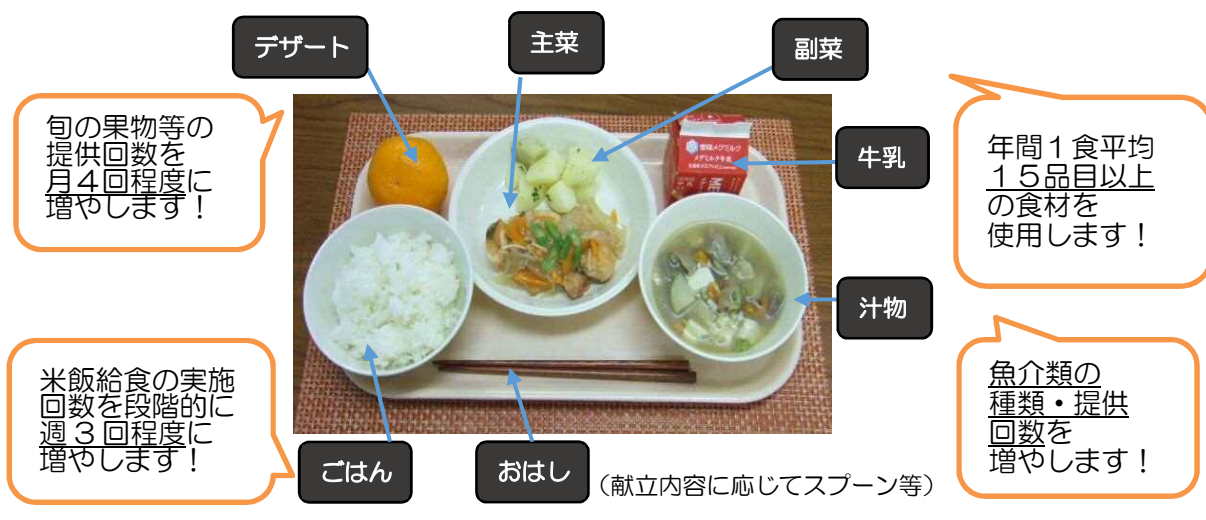
3 みんなが「大好き」な学校給食

【重点取組項目】

- 次期学習指導要領や保護者要望に対応するため、**学校給食の年間実施回数を充実**させる。

〔中学校共通〕・給食レシピを配布・献立のポイントを児童へ紹介等

【小学校における目指す献立例】



(2) 小学校版「健康給食」の実現に向けた献立の充実

本市では、学校給食の献立を、**国産品の使用**など**安全・安心を第一**に考えるとともに、成長期にある子どもたちに**必要な栄養量を充足**することはもとより、**旬の食材や地場産物等のいろいろな食材を使用**することや、献立の組み合わせ、調理形態、行事食、子どもたちの嗜好など、**様々な要素を考慮して作成**しています。

また、**学校給食を活用したさらなる食育の充実**を図り、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、将来にわたって健全な食生活を送れるよう取り組んでいます。

しかしながら、**昨今の食材価格の上昇**の中で、**食育の観点から望ましい献立を提供していくためには、以下のような課題**があります。

【主な課題】

① 使用出来る食材の減少

小学生には、成長の過程で**様々な食材に慣れ**、なるべく**好き嫌いの少ない、健康的な食生活を送る基礎**を築いていただきたいと考えています。そのため、小学校給食では、食品の種類や働き、栄養のバランスのとれた食事のとり方などが、日々の給食を通して学べるよう、**様々な食材を使用した献立を提供**することを目指しています。

しかしながら、近年、**生鮮食品を中心に、特に魚類、野菜類等の価格が上昇**しており、安価な食材の使用を優先せざるを得ないため、**使用出来る食材の種類が減少**しています。

【魚類】

種類	数量	価格
さば(切身)	50g	43 円
まぐろ(角切)	30g	44 円
ししゃも	2 本	45 円
かつお(角切)	50g	96 円
さわら(切身)	50g	119 円

【魚介類】(加工品)

種類	数量	価格
ホキフライ	70g	62 円
さわらフライ	70g	76 円
たらフライ	70g	80 円
チーズ入りサーモンフライ	70g	120 円
紅鮭フライ	70g	167 円

季節感のある魚であるさわらや、旬の野菜などを使用することが、近年難しくなっており、**多様な食材の使用が求められています。**

② 旬の果物やデザートなど、子どもたちの楽しみと季節感の不足

旬の果物やデザート等は、ビタミンなどの栄養素の摂取だけでなく、**子どもたちの給食の楽しみの一つ**となり、併せて**季節を知るための重要な要素**ですが、一方で比較的高価なため、**近年提供することが困難**になっています。

種類	価格
なし 1/8	21 円
りんご 1/4	32 円
ぼんかん 1/2	34 円
冷凍みかん	46 円

種類	価格
みかん	49 円
いちご	61 円
メロン 1/8~	81 円
小玉すいか 1/16	89 円

いちご、メロン、すいかは近年提供実績がありません。他の果物も含めて、**献立にバランスよく定期的に取り入れる**ことが求められています。

③ 米飯給食の実施回数が少ない

文部科学省は、米飯給食実施回数は週3回以上を目指すこととしていますが、本市の小学校給食におきましては、週2.3回しか実施出来ていません。食文化を通じた郷土への関心を深めるとともに、「和」の食文化の理解、継承を図るため、**米飯給食の回数を増やす**ことが求められています。

【献立の充実の方向性】

① 年間1食平均15品目以上の食材を使用します。

肉・魚・野菜など、多様な食材を使用してバランスの良い献立を提供します。

② 旬の果物やデザートなど、子どもたちが楽しく、季節を感じる献立を提供します。

旬の果物やデザートの提供回数、種類を増やしていきます。

③ 米飯給食の実施回数を段階的に増やします。

平成32年度に週3回以上の実施を目指し米飯給食の回数を段階的に増やしていきます。

(3) 食材価格の高騰と学校給食費について

本市の学校給食費については、平成21年度に現在の価格として以来、改定をしていませんが、この間に**食材価格は高騰を続けています**。

望ましい献立を提供するためには、このような状況も的確に捉える必要があります。

参考データ

●本市学校給食費の推移

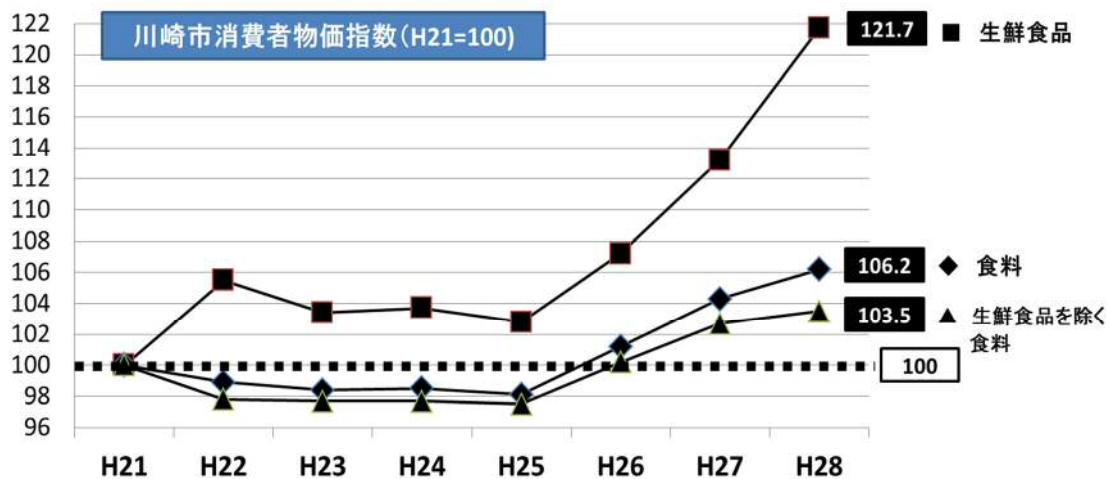
金額単位：円

年度		昭和47年	昭和48年	昭和49年	昭和51年	昭和60年	昭和63年		平成10年		平成21年(現行)	
月額	低学年	1,130	1,350	1,950	2,350	2,800	低	2,800	低	3,300	低	3,650
	高学年	1,340	1,600	2,250	2,700	3,200	中	3,000	中	3,500	中	3,850
							高	3,200	高	3,700	高	4,050
平均	月額	1,235	1,475	2,100	2,525	3,000	3,000		3,500		3,850	
	値上げ額	-	240	625	425	475	0		500		350	
	値上げ率	-	19.4%	42.4%	20.2%	18.8%	0.0%		16.7%		10.0%	

●消費者物価指数の推移

平成21年度(前回改定時)を100とした場合

分類	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28
生鮮食品	100	105.5	103.4	103.7	102.8	107.2	113.2	121.7
食料	100	98.9	98.4	98.5	98.1	101.2	104.3	106.2
生鮮食品を除く食料	100	97.8	97.7	97.7	97.5	100.2	102.7	103.5



(4) 充実した献立を提供するための1食あたりの学校給食費

【課題や方向性を踏まえた1食あたりの学校給食費設定の考え方】

食材価格の動向や**望ましい献立のあり方**を踏まえ、国産食材を原則とするなど、**安全・安心を十分確保**したうえで、成長期の子どもたちに**望ましい給食を提供するためには、現行の1食230円では、40円程度不足**することが見込まれることから、次のとおりとします。

1食あたり270円（H30.4改定を想定）

※今後、消費税等の引き上げが行われた場合には、上記の金額に**消費税等の引き上げの影響分を転嫁することを原則**とします。また、**望ましい献立の提供が困難になる程度の物価の変動があった場合も、学校給食費の改定を検討・実施**します。

3 その他学校給食費に係る課題への対応

(1) 学年による3区分の学校給食費の統一化

本市では、文部科学省が示す「**学校給食摂取基準**」において**小学校段階では3区分**に分かれていることから、**低学年・中学年・高学年の3区分の学校給食費を設定**しています。

他都市においては、県内市部では本市以外の全18市、政令指定都市では20市中15市で、**全学年統一の学校給食費**となっております。

学校給食費の区分について、保護者にとっては、3区分であっても中学年の学校給食費を統一金額にした場合であっても、6年間の学校給食費支払総額は変わりません。また、学校において**事務負担の軽減も図ることができる**ことから、**小学校給食費を「統一金額」と**します。

(2) 「牛乳停止」の小学校給食費の設定

牛乳については、**近年乳アレルギーの理由により飲用を停止する児童が増えているため、後に返金される牛乳代金を保護者が予め支払うことを無くす**とともに、学校において事務負担の軽減も図ることができることから、**新たに「牛乳停止」の小学校給食費を設定します。**

4 平成30年度からの学校給食費

完全給食	基準単価①		年間実施回数②	実施月数③	月額④ (①×②÷③≒)	年額⑤ (④×③)
	270円		183回	11ヶ月	4,500円	49,500円
牛乳停止	基準単価	牛乳1本	年間実施回数	実施月数	月額	年額
	270円	51.82円				
			183回	11ヶ月	3,700円	40,700円

※100円未満は切り上げます。
 ※年間実施回数が増えた場合は、それに伴い月額・年額も変更になります。

現学校給食費

学年	1食	月額	年額
低学年(1~2年生)	220円	3,650円	40,150円
中学年(3~4年生)	230円	3,850円	42,350円
高学年(5~6年生)	240円	4,050円	44,550円

5 今後のスケジュール

- 平成29年 7月18日 教育委員会にて、小学校版「健康給食」及び給食費設定の考え方等を報告
(同日、市議会全文教委員へ情報提供)
- 平成29年 7月20日 市議会文教委員会にて、小学校版「健康給食」及び給食費設定の考え方等を報告
- 平成29年 8月下旬~ 小学校給食に関する保護者アンケート実施
9月中旬
- 平成29年11月下旬 教育委員会にて、保護者アンケート結果を報告、学校給食費を決定
- 平成29年11月下旬 市議会文教委員会にて、保護者アンケート結果・学校給食費を報告
- 平成29年12月~ 学校・保護者向け周知期間(HP・チラシ・教育だよりかわさき等で広報)
- 平成30年 3月
- 平成30年 4月 新たな学校給食費適用

給食で使用する食材は、
国産を基本としています。

【献立例 1】

○麦ごはん、牛乳、ビビンバ、わかめとコーンのスープ、清見オレンジ



お肉の具

野菜の具

● 麦ごはん (ごはん70,麦10)

● 牛乳

● ビビンバ(肉)

油
にんにく
豚肉(もも)
豚肉(肩)
酒
しょうゆ
たけのこ(水煮)
砂糖
しょうゆ
片栗粉

● ビビンバ(野菜)

切り干し大根
もやし
にんじん
ゆで塩
ほうれん草(冷)
ゆで塩
長ねぎ
砂糖
しょうゆ
白いりごま
ごま油
ラー油
片栗粉

● わかめとコーンのスープ

ベーコン
湯
とり肉(皮なし)
にんじん
たまねぎ
ホールコーン(冷)
塩
こしょう
中華スープの素
しょうゆ
片栗粉
水
生わかめ

● 清見オレンジ(1/4)

食品数・18品目

※現在の基準・1日10品目以上
平均食品数・12.1品目
(平成29年5月)

【献立データ】

主食・「麦ごはん」	20.86円
牛乳・	47.98円
主菜・「ビビンバ」	112.6円
汁物・「わかめとコーンのスープ」	37.08円
果物・「清見オレンジ」	25.90円

この日の献立の予定価格(食材費)
244.42円×1.08=263.97円

エネルギー・636kcal
野菜量・119.16g

エネルギー基準値(学校給食摂取基準)・640kcal

野菜量(文部科学省標準)・93g

(平成27年度)全国平均・89g

川崎市平均・86g

小学校の献立作成にあたって留意した事項

- 韓国料理をアレンジしたビビンバ。「混ぜる、ごはん」の意味のこの料理は、切り干し大根を使用したナムルと肉と筍の炒め煮した具をごはんに混ぜて食べる。韓国でも良く使われるわかめが入ったスープと組合せて提供しているが、給食室での調理は忙しいものの、盛り付けると器が2枚となり彩りも寂しい献立になってしまう。彩り、後味など総合して果物を加えたい。
- 韓国では、ごはん、スープは匙(スッカラク)、おかずは箸(チョッカラク)で食べられている。

【献立例2】

○ナン、牛乳、キーマカレー、ポイル野菜、ミニトマト、マヨネーズ、なし



【果物の価格(税込)】

なし1/8	21円
清見オレンジ1/4	28円
りんご1/4	32円
ぼんかん1/2	34円
冷凍みかん	46円
みかん	49円
いちご	61円
メロン1/8~	81円
小玉すいか1/16	89円

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ● ナン(70) ● 牛乳 ● キーマカレー <ul style="list-style-type: none"> 油 にんにく しょうが 豚ひき肉(もも) たまねぎ にんじん 湯 塩 ウスターソース じゃが芋 なす カレー粉 油 小麦粉 ピーマン ゆで塩 | <ul style="list-style-type: none"> ● ポイル野菜 <ul style="list-style-type: none"> ホールコーン(冷) もやし キャベツ ゆで塩 ● ミニトマト ミニトマト ● マヨネーズ(8) ● なし(1/4) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

食品数・16品目

【献立データ】

主食・「ナン」個装	45.8円
牛乳・	47.98円
主菜・「キーマカレー」	96.15円
副菜・「ポイル野菜」(ミニトマト含む)	44.56円
「マヨネーズ」	11.00円
果物・「なし」	19.87円

この日の献立の予定価格(食材費)
265.36円×1.08=286.58円

エネルギー・・・635 kcal
野菜量・・・179.0g

小学校の献立作成にあたって留意した事項

- インド料理のナンは、しっとりしており子どもたちにも好評。キーマカレーをつけながら、食べる。カレー味が好まれていることも加わり食べ残しも少ない。カレーのバリエーションは他に変更も可能。ナンはパンに比べると、カロリーが低いため、おかずに工夫が必要。
- ポイル野菜は、季節に応じて内容を変更する。
- 季節の果物によって食器の入れ替えをする。すいか、メロンの場合は中食器に果物を入れ、小食器にポイル野菜を入れる。

【献立例3】

〇ごはん、牛乳、さわらの野菜あんかけ、粉ふきいも、けんちん汁、みかん



ごはん 60g
(通常 70g)

【魚の価格(税込)】

さば(切身)	50g	43円
まぐろ(角切)	30g	44円
ししゃも	2本	45円
いわしフィレ	40g	69円
かつお(角切)	50g	96円
さわら(切身)	50g	119円
ホキフライ	70g	62円
さわらフライ	70g	76円
たらフライ	70g	80円
チーズ入り サーモンフライ	70g	120円
紅鮭フライ	70g	167円

● ごはん(60)

● 牛乳

● さわらの野菜あんかけ

揚げ油

さわら(角切)

酒

塩

こしょう

片栗粉

湯

にんじん

たまねぎ

きくらげ(乾燥)

しょうゆ

みりん

片栗粉

水

さやいんげん(冷)

ゆで塩

● 粉ふき芋

水

じゃが芋

塩

パセリ

● けんちん汁

油

ごぼう

にんじん

大根

こんにゃく

湯

けずり節

里芋

塩

豆腐

しょうゆ

長ねぎ

● みかん

食品数・16品目

【献立データ】

主食・「ごはん」	15.65 円
牛乳・	47.98 円
主菜・「さわらの野菜あんかけ」	133.51 円
副菜・「粉ふきいも」	20.70 円
汁物・「けんちん汁」	41.11 円
果物・「みかん」	45.32 円

この日の献立の予定価格(食材費)
304.27 円×1.08=328.61 円

エネルギー・640 kcal
野菜量・57.8g

小学校の献立作成にあたって留意した事項

- 白ごはんが食べやすい献立とした。ごはんをお椀に入りたい。
- 魚が苦手な児童が多い中で、一口大の揚げ物は人気があり、おかずとして食べやすく、野菜も一緒にとれるあんかけとした。
- 「けんちん汁」は、神奈川県の郷土料理。鎌倉市の建長寺が由来とされ、本市では従来とり肉を入れたものであったが、本来の精進料理の意味を伝えるため、だしを増やし肉を抜いた。
- 米、牛乳、大根、みかんが県産食材として使用でき、「かながわ産品学校給食デー」として考えた。この献立は予定価格を超えているが、果物を抜き、主食のごはん量を通常にすることで、予定価格での提供も可能となる。(行事食は、+50円設定)

【献立例 4】

ごはん、牛乳、ハンバーグきのこソースかけ、ポイル野菜、和風ドレッシング、白菜スープ



【飲み物の価格(税込)】

はっこう乳	65ml	33.48 円
	125ml	43.2~
		46.44 円
牛乳	200ml	51.81 円
お茶	250ml	48.6~
		69.12 円

● ごはん (70)

● 牛乳

- ハンバーグきのこソースかけ
 - 油
 - ハンバーグ
 - 油
 - たまねぎ
 - しめじ
 - えのきたけ
 - マッシュルーム(冷)
 - 湯
 - デミグラスソース
 - トマトケチャップ
 - ウスターソース
 - しょうゆ

● ポイル野菜

- ホールコーン(冷)
- キャベツ
- ブロッコリー
- ゆで塩

● 和風ドレッシング

● 白菜スープ

- 油
- ベーコン
- とり肉(皮なし)
- にんじん
- 湯
- 白菜
- 塩
- こしょう
- しょうゆ
- 片栗粉
- 水
- 長ねぎ

食品数・16 品目

【献立データ】

主食・「ごはん」	18.26 円
牛乳・	47.98 円
主菜・「ハンバーグきのこソースかけ」	93.69 円
副菜・「ポイル野菜」	22.52 円
「和風ドレッシング」	10.20 円
汁物・「白菜スープ」	57.26 円

この日の献立の予定価格(食材費)
249.91 円×1.08=269.90 円

エネルギー・632 kcal
野菜量・132.0g

小学校の献立作成にあたって留意した事項

- ごはんはお椀に入れたい。
- 従来、小学校給食で「ハンバーグ」の献立はパンと組み合わせ、「ハンバーガー」として提供していたが、ごはん献立として提供するため、「きのこソース」とした。
- ポイル野菜は、「ブロッコリー」「ホールコーン」「キャベツ」を使用しているが、「グリーンアスパラガス」「にんじん」など季節の食材を使用する。寒い時期の野菜は甘みが増すことなどを味わうためにも、ドレッシングを別添としている。
- とろみをつけたスープは、寒い時期にはうれしい献立。シチューなどとの組合せの際には、ハンバーグのサイズを小さくする、または牛乳をはっこう乳にする等の組合せを工夫することにより、栄養価を調整する。

政令指定都市の1食当たりの学校給食費及び年間実施回数

平成29年4月現在

No	都市名	1食単価	年間回数	改定年度
1	浜松市	281円	183回	平成29年4月
2	新潟市	280円	192回	平成28年4月
3	静岡市	280円	180回	平成29年4月
4	千葉市	273円	187回	平成26年4月
5	岡山市	265円	188回	平成29年4月
6	京都市	262円	197回	平成27年4月
7	相模原市	260円	180回	平成28年4月
8	神戸市	260円	184回	平成29年4月
9	広島市	250円	196回	平成27年12月
10	札幌市	249円	194回	平成27年4月
11	仙台市	245円	177回	平成25年4月
12	さいたま市	244円	185回	平成26年4月
13	福岡市	243円	195回	平成27年4月
14	熊本市	243円	192回	平成26年4月
15	横浜市	234円	188回	平成21年1月
16	名古屋市	231円	181回	平成21年4月
17	大阪市	230円	188回	平成27年4月
18	堺市	230円	190回	平成26年4月
19	川崎市	230円	183回	平成21年4月
20	北九州市	229円	187回	平成26年4月
	平均	251円	187回	

※1円未満の端数がある場合は四捨五入

(案)

平成29年8月 日

保護者各位

川崎市教育委員会事務局
健康給食推進室

小学校給食に関するアンケートのお願い

日頃から、学校教育活動への御理解と御協力を賜り、誠にありがとうございます。

本市の学校給食につきましては、平成29年度中に全中学校において完全給食（内容がパン又は米飯、ミルク及びおかずである給食）が始まることに伴い、小・中学校9年間の一貫した食育を推進することが重要になっております。

子どもたちにとって小・中学生の時期は大きく心身が発達するとともに、生涯にわたって健康な生活を営むために、食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食生活について身をもって学び、自ら実践する習慣をつけていく必要があります。そのためには、学校給食を生きた教材として活用する食育を推進できるよう、多くの食材を取り入れ栄養バランスのとれた魅力あるおいしい学校給食を提供する必要があると考えております。

また、本市の小学校の給食費は、献立の工夫等により見直しを行わず、平成21年度以降据え置いておりますが、その間の食材価格の上昇や平成26年度の消費増税等の影響により、今後も学校給食の質を維持していくことが困難な状況となっております。

今後も美味しく健康的で子どもたちが大好きな学校給食を継続していくために、参考資料とするためのアンケートを実施いたしますので、お忙しいところ大変恐縮ですが、御協力いただきますようお願い申し上げます。

御記入頂きましたアンケート用紙は依頼時の封筒に入れ、9月 日（ ）までに学級担任へ御提出くださいますよう、併せてお願い申し上げます。

【調査方法】

- (1) 対象校：市立小学校各地区2校、各学年1クラス（無作為抽出）
- (2) 対象者：1～5年生の児童の保護者
- (3) 提出方法：依頼時の封筒に記入したアンケートを入れ、学級担任に提出
- (4) 提出期限：平成29年9月 日（ ）まで

川崎市教育委員会事務局 健康給食推進室〔学校給食〕
電話：044-200-3299 ファックス：044-200-2853
メールアドレス：88kyusyoku@city.kawasaki.jp

小学校給食の目指す献立

学校給食の献立は、国産品の使用など安全・安心を第一に考えるとともに、成長期にある子どもたちの必要な栄養量を満たすため、食品の使用量や組み合わせに配慮して作成しています。さらに、伝統行事の食材や旬の果物等、年間1食平均1.5品目以上の食材を使用するなど、美味しく、健康的で、みんなが大好きになる献立づくりを目指していきます。

【小学校における目指す献立例】

旬の果物等の提供回数を月4回程度に増やします！
(H28年度平均2.5回)

【提供できていない果物】
いちご、メロン、すいか等
(自校献立は除く)

【果物の参考価格】

なし1/8	21円
りんご1/4	32円
ぼんかん1/2	34円
冷凍みかん	46円
みかん	49円
いちご	61円
メロン1/8~	81円
小玉すいか1/16	89円

デザート (みかん)

主菜 (さわらの野菜あんかけ)

副菜 (粉ふきいも)

牛乳

汁物 (けんちん汁)

ごはん

おはし (献立内容に応じてスプーン等)

年間1食平均1.5品目以上使用します！
(H29年5月平均12.1品目)

【魚類の参考価格】
1回使用量を目安に算出

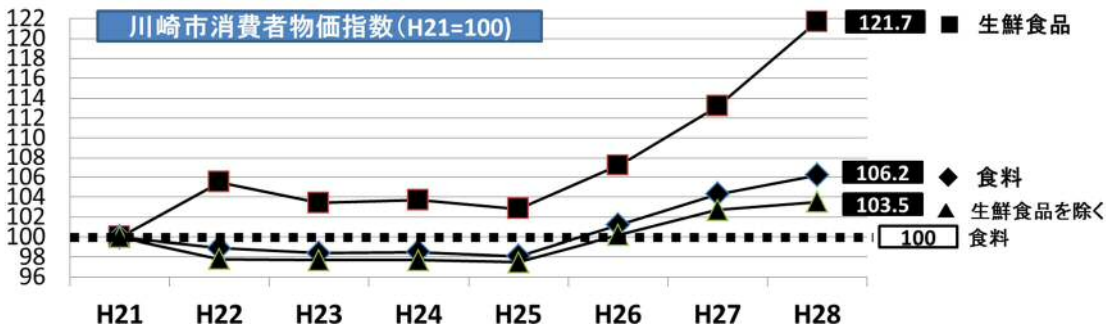
さば(切身)	50g	43円
まぐろ(角切)	30g	44円
ししゃも	2本	45円
かつお(角切)	50g	96円
さわら(切身)	50g	119円
ホキフライ	70g	62円
さわらフライ	70g	76円
たらフライ	70g	80円
チーズ入りサーモンフライ	70g	120円
紅鮭フライ	70g	167円

米飯給食の実施回数を段階的に週3回程度に増やします！

魚の種類を増やします！
【提供できていない魚類】
かつお、さわら、さわらフライ、たらフライ、紅鮭フライ等
(自校献立は除く)

本市の消費者物価指数推移

前回の学校給食費改定時(平成21年度)を100とした指数、平成26年度以降は上昇傾向が続いています。



他政令指定都市の学校給食費の状況

多くの都市では、食材価格の上昇や平成26年度の消費増税に伴い見直しを行っています。

平成29年4月現在

No	都市名	1食単価	改定年度	No	都市名	1食単価	改定年度	No	都市名	1食単価	改定年度
1	浜松市	281円	平成29年4月	8	神戸市	260円	平成29年4月	15	横浜市	234円	平成21年1月
2	新潟市	280円	平成28年4月	9	広島市	250円	平成27年12月	16	名古屋市	231円	平成21年4月
3	静岡市	280円	平成29年4月	10	札幌市	249円	平成27年4月	17	大阪市	230円	平成27年4月
4	千葉市	273円	平成26年4月	11	仙台市	245円	平成25年4月	18	堺市	230円	平成26年4月
5	岡山市	265円	平成29年4月	12	さいたま市	244円	平成26年4月	19	川崎市	230円	平成21年4月
6	京都市	262円	平成27年4月	13	福岡市	243円	平成27年4月	20	北九州市	229円	平成26年4月
7	相模原市	260円	平成28年4月	14	熊本市	243円	平成26年4月				

※本市の1食単価は、低学年：220円
中学年：230円、高学年240円です

小学校給食に関するアンケート

がっこうきゅうしょくひ かいいてとう ほごしや みなさま ごいけん さんこう おも
学校給食費の改定等にあたり、保護者の皆様の御意見を参考にさせていただきたいと思ひます。

しょうがっこうきゅうしょく かん ねが しゅし ごりかい ごきょうりよく ねが もう あ
「小学校給食に関するアンケートのお願い」の趣旨を御理解のうえ、御協力をお願い申し上げます。

あてはまる番号1つを○で囲んでください。

問1 お子様についてお尋ねします。

(1) どちらの地区の学校に通学されていますか？

- ① 川崎区 ② 幸区 ③ 中原区 ④ 高津区 ⑤ 宮前区 ⑥ 多摩区 ⑦ 麻生区

(2) 学年を次の中から選択してください。

- ① 1年生 ② 2年生 ③ 3年生 ④ 4年生 ⑤ 5年生

問2 学校給食の内容についてお尋ねします。

(1) 本市の小学校給食においては、今後もとにかみ美味しくて、(食べると)自然と健康になり、みんなが大好きな学校給食としていくことを目指していきたくて考えています。

ア このことをどう思ひますか？

- ① とても良いと思ひ ② 良いと思ひ ③ あまり良いとは思ひない ④ まったく良いと思ひない

イ なぜ、そのように思ひられますか。(自由記入)

[]

ウ また、上記のほか、目指してほしいと思ひ学校給食がありましたら、御記入ください。(自由記入)

[]

(2) 本市の小学校給食においては、色々な食材を知り食べることによる食育推進のために、「15品目以上の食材がとれる学校給食(年1食平均)」を提供していきたくて考えています。

ア このことをどう思ひますか？

- ① とても良いと思ひ ② 良いと思ひ ③ あまり良いとは思ひない ④ まったく良いと思ひない

イ なぜ、そのように思ひられますか。(自由記入)

[]

(3) 現在、旬の果物やデザートを提供回数、前回改定時(平成21年度)と比較すると半分程度になっています。しかしながら、果物等は子どもたちの学校給食の楽しみの一つであり、併せて季節を知るための重要な要素であるため、提供回数を増やしていきたくて考えています。

ア このことをどう思ひますか？

- ① とても良いと思ひ ② 良いと思ひ ③ あまり良いとは思ひない ④ まったく良いと思ひない

イ なぜ、そのように思ひられますか。(自由記入)

[]

問3 学校給食費についてお尋ねします。

(1) 本市では、「アンケートのお願い」の裏面や「問2」でお示したような望ましい献立を提供するうえで必要な金額を学校給食費※として設定させていただきたいと考えています。

※食材費相当額のみを学校給食費として保護者の皆様に負担していただいています。

ア このことをどう思いますか？

- ①とても良いと思う ②良いと思う ③あまり良いとは思わない ④まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

4 []

(2) 本市では、国産※を基本とする食材の安全を確保したうえで、本市栄養教諭・学校栄養職員が食育推進の観点から子どもたちに食べてもらいたい、多くの食材をとることができるバランスの良い小学校給食を提供するために、平成30年度からの年間の学校給食費を、1食当たり平均で270円(現在は230円)として設定することを検討しています。

※トマト水煮缶等、国産品の仕入れが困難な一部品目を除く

ア この基準額についてどう思いますか？

- ①とても良いと思う ②良いと思う ③あまり良いとは思わない ④まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

[]

(3) 本市では、学校給食費の未納対策として、給食用食材を調達している(公財)川崎市学校給食会に学校給食費未納対策担当を配置して学校と連携しながら徴収に努めるとともに、経済的に困窮している御家庭に対しては生活保護や就学援助の制度を御案内するなどの取組の結果、平成29年3月末現在、徴収率は約99.96%※となっています。

※文部科学省最新全国調査(H24) 徴収率 約99.6%

ア この取組についてどう思いますか？

- ①とても良いと思う ②良いと思う ③あまり良いとは思わない ④まったく良いと思わない

イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

[]

問4 その他、学校給食についての御意見や御要望がありましたら、御記入願います。

[]

アンケートに御協力いただき、ありがとうございました。

御記入いただきましたアンケート用紙は、9月 日 () までに

学級担任へ御提出ください。