

川崎市の学校給食の現状



川崎らしい 特色ある「健康給食」の推進

本市における学校給食のコンセプト「健康給食」

本市の将来を担う子どもたちが、生涯「健康」な生活を営むために、「健康給食」を提供することで、小中一貫した9年間の食育を推進しています。

1 とにかく「美味しい」学校給食

「国産食材」にこだわり、和風の天然だしなど、おいしい味付けの工夫

2 自然と「健康」になる学校給食

年間1食平均「国産野菜125g」摂取、年間1食平均15品目以上の食材使用（中学校の場合）

3 みんなが「大好き」な学校給食

給食レシピ配布、人気ランキングやレシピを募集（中学校給食献立コンクール）して献立に反映

「健康給食」のコンセプトに基づいた献立例

安全・安心を第一に、旬の食材なども活用しながら給食を提供しています。

米飯給食を1週間平均で3回提供し、「和」の食文化の理解、継承を図る。

「国産食材」にこだわり、「主要食材（米、肉、野菜など）国産率100%」



和風の天然だしなど、薄味でおいしい味付けの工夫

小学校の献立メニューの一例

高野豆腐のそぼろごはん、ごまきゅうり、けんちん汁、牛乳

主に体の調子を整え、ほかの栄養素のはたらきを補助する「ビタミン」「ミネラル」「食物繊維」

主に筋肉や皮膚、爪など体をつくるもとになる「タンパク質」

歯や骨の成長に必要な「カルシウム」



主にエネルギーのもとになる「炭水化物」

主食、主菜、副菜で足りない栄養素を補う。

中学校の献立メニューの一例

ごはん、とり肉の揚げあえ、三食ナムル、「かわさきそだち」の野菜スープ、いちご、牛乳

学校給食摂取基準※に基づく栄養バランスのとれた学校給食

子どもたちに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献立を作成しています。（※学校給食法に基づく学校給食摂取基準）

【小学校児童一人一回当たりの学校給食摂取基準】※中学年の場合

エネルギー (kcal)	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
650	2未満	350	3	200	0.4	0.4	20	5以上

たんぱく質 摂取エネルギー全体の13%～20%

脂質 摂取エネルギー全体の20%～30%

中学校では年間1食
平均15品目以上の食
材と国産野菜125g
を目安に！

【中学校生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準】

エネルギー (kcal)	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
830	2.5未満	450	4	300	0.5	0.6	30	6.5以上

たんぱく質 摂取エネルギー全体の13%～20%

脂質 摂取エネルギー全体の20%～30%

学校給食費について

本市の学校給食費（1食当たりの単価）は、**小学校では平成30年に改定、中学校では平成29年度に設定**しており、いずれもその後は学校給食費の改定を行っていません。

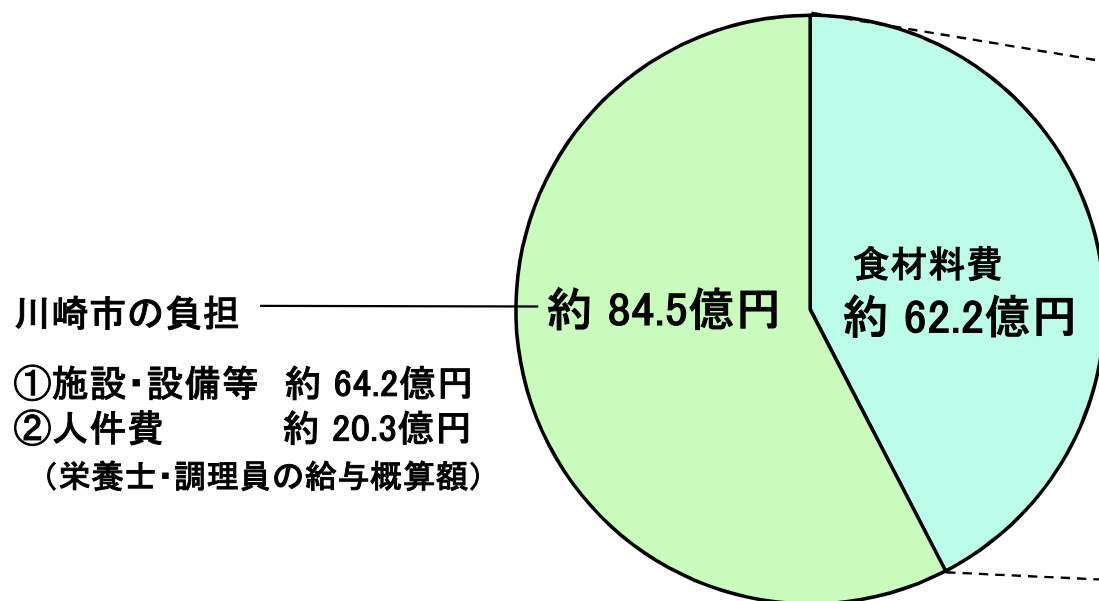
【現在の学校給食費】

校種	学年	1食当たり単価	月額	年額
小学校	全学年	270円	4,600円	50,490円
中学校	1・2年	320円	4,800円	52,800円
	3年	320円	4,600円	49,600円
特別支援学校	幼稚部	180円	3,000円	32,940円
	小学部	270円	4,500円	49,410円
	中高等部	320円	5,400円	58,560円

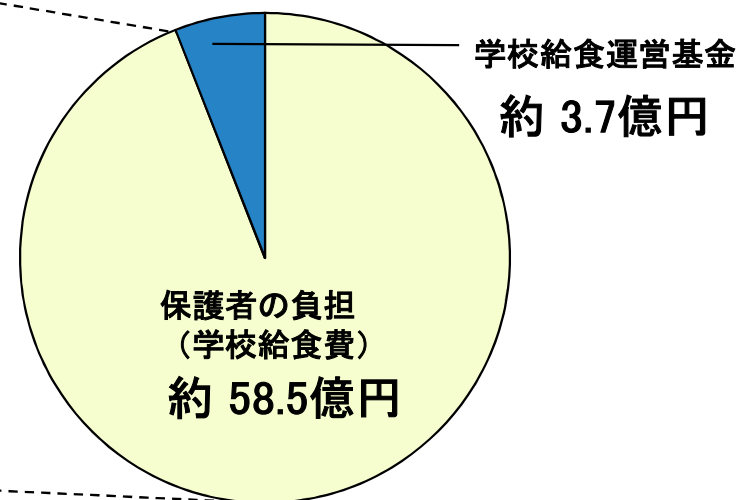
学校給食に係る経費

本市において、学校給食に係る経費は、学校給食法等に基づき、**学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費や人件費等は公費で負担し、食材料費は、学校給食費として保護者が負担しています。**

学校給食に係る経費
(令和 6 年度見込額 146.7億円)

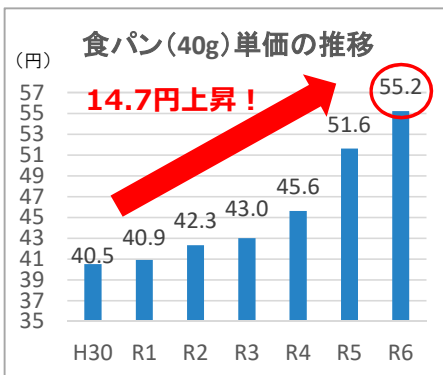
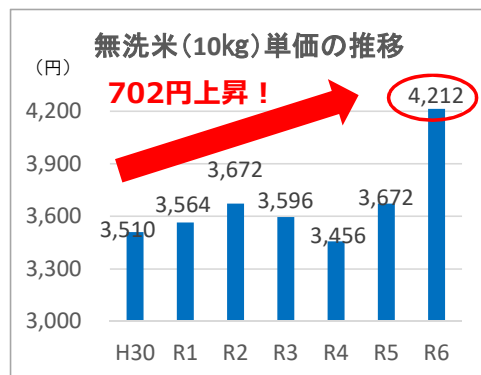


食材料費の内訳



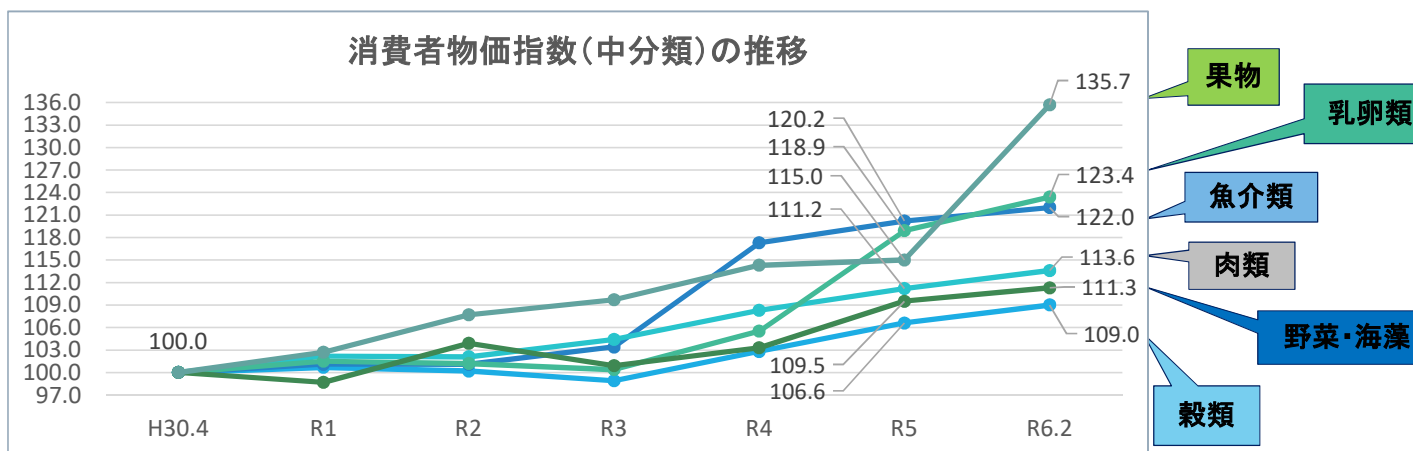
近年の物価高騰に伴う食材価格の上昇

近年の物価高騰は、学校給食にも影響を及ぼしています。



主食(無洗米・パン)及び牛乳の価格を、平成30年度と令和6年度で比較すると

- ・無洗米(10kg) 702円上昇
- ・食パン(40g) 14.7円上昇
- ・牛乳(200cc) 10.6円上昇



各品目を、平成30年4月と令和6年2月で比較すると、約10ポイント以上、特に「果物」は35.7ポイント上昇

学校給食における食材価格の上昇の影響

給食で使用する様々な食材の価格も、平成30年度と比較して、上昇しており、学校給食の1食当たりの食材料費も上昇しています。



一食当たりの食材料費

H30年度
約264円

中学校の献立メニューの一例 (H30.5.2)
ごはん、ハンバーグ、ボイル野菜、ドレッシング、コーンスープ、牛乳



R5年度
約314円

中学校の献立メニューの一例 (R5.5.12)
ごはん、ハンバーグ、ボイル野菜、ドレッシング、白いんげん豆のポタージュ、牛乳

約50円
上昇!

主な食材の価格 (税抜き価格)

主な食材	H30年度 購入単価	R5年度 購入単価
牛乳200cc	48.37円	53.64円
精白米1kg	322.86円	340.00円
塩さけ(冷凍・切り身) 銀鮭60g	110.91円	133.40円
豚ひき肉(もも)1kg	1,101.77円	1,319.51円
ホキフライ(冷凍)70g	74.00円	92.68円
キャベツ1kg	148.11円	208.47円
りんごL(皮つき生)8カット	458.24円	622.50円
砂糖1kg	177.62円	230.84円
小麦粉1kg	232.93円	275.00円

物価高騰に伴う食材価格の上昇への対応

近年の物価高騰への対応として、令和4年度及び令和5年度は、**新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用することによって、学校給食費の不足分に充当し、保護者負担の軽減を図ってきました。**

【学校給食物資購入費】

年度	学校給食費	臨時交付金	合 計
令和4年度	54億6,100万円	2億6,900万円	57億3,000万円
令和5年度	58億1,600万円	5億5,400万円(見込み)	63億7,000万円

【令和5年度1食当たりの学校給食費】

校種	学年	1食当たりの 学校給食費	1食当たりの 臨時交付金対応分	本来負担すべき 学校給食費
小学校	全学年	270円	+28円	<u>298円</u>
中学校	全学年	320円	+33円	<u>353円</u>
特別支援 学校	幼稚部	180円	+18円	<u>198円</u>
	小学部	270円	+28円	<u>298円</u>
	中高等部	320円	+33円	<u>353円</u>

(保護者負担額)

(物価高騰分を交付金で対応)

物価高騰への対応として工夫していること

新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金の活用による保護者負担の軽減以外にも、食材料費を抑制するために、献立づくりにおいて様々な工夫をしていますが、その工夫にも限界が近づいています。

献立の工夫

物資規格基準を満たしつつ安価な食材の選定

価格の安い食材への変更

ex) 皮なしとり肉を皮つきとり肉に、いかをちくわに...

献立の工夫の限界

使用する食材が減少すると

彩り豊かな給食や、多様な食材の摂取により、自然と健康になる給食の提供が困難になる。

献立の工夫例



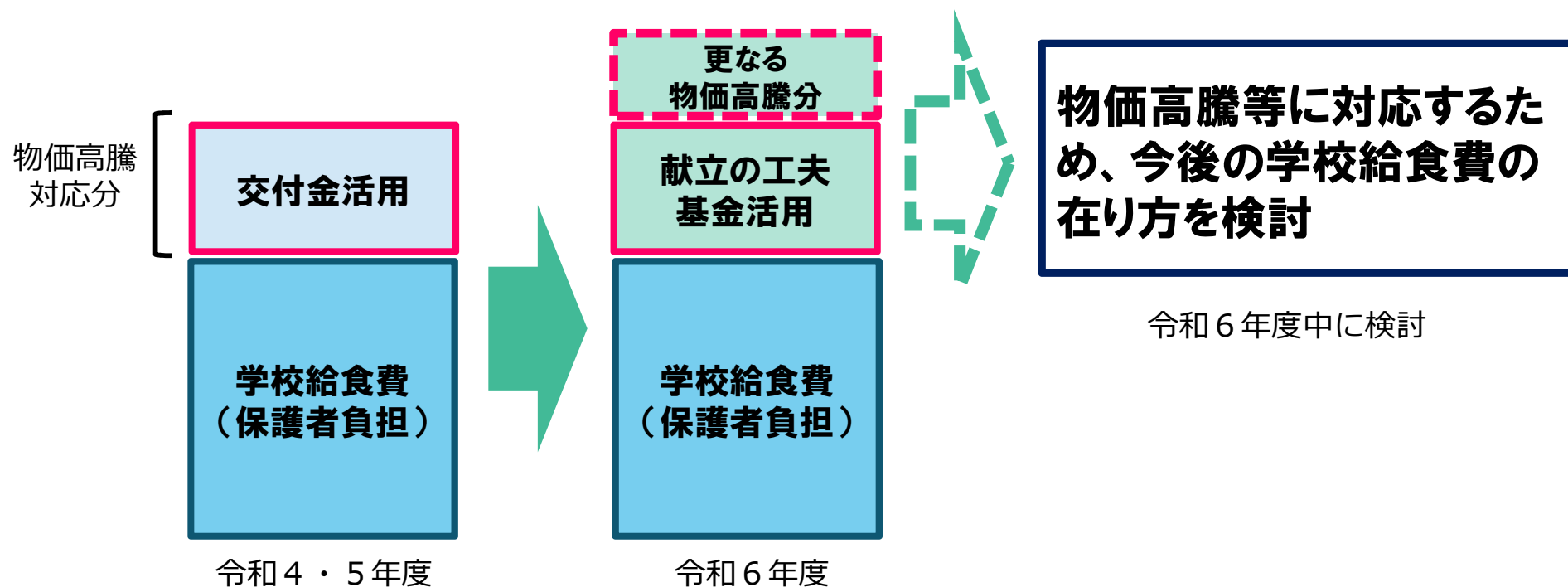
中学校の献立メニューの一例
麦ごはん、**いかのカレー揚げ**、
もやし炒め、豚汁、牛乳



中学校の献立メニューの一例
麦ごはん、**ちくわのかば焼き**、
もやし炒め、豚汁、牛乳

今後の対応

このような状況を踏まえ、令和6年度は献立の工夫などによる食材料費の抑制に併せて、学校給食運営基金※（令和5年度末残高見込 約3.7億円）の活用を視野に入れ、今後の学校給食費の在り方を検討していく必要があります。



※学校給食運営基金とは、一時的な物価高騰や、災害や感染症等に備えて、食材料費の契約事務手続における差金等を積み立てたもの