

川崎市の学校給食の今後の方向性について



川崎らしい 特色ある「健康給食」の推進

本市の学校給食が目指すところ

現状と課題

- ✓ 生涯を通じて心身ともに健康で生きがいのある生活を送るためには、バランスの取れた食事・運動・休養及び睡眠が必要です。
- ✓ 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、現代社会においては、朝食の欠食などの食生活の乱れ、肥満、やせすぎといった「食」 を取り巻く様々な課題が見られます。
- ✓ 心身が大きく発達する小・中学生の時期に、食に関する正しい知識を身に着け、望ましい食生活について学ぶことは、自ら実践する習慣をつける上で重要なことです。

本市では、学校給食において栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、子どもたちの健康の増進、体位の向上を図るだけでなく、学校給食を生きた教材として小中一貫した9年間にわたる体系的・計画的な食育を推進することで、バランスのよい食事や望ましい野菜の摂取量、人と一緒に食事をすることの意味、多様な食品の選び方、日本の食文化、さらには食品ロスなど環境への配慮などを伝え、健康的な食生活を実践するための力を育んでいます。

本市における学校給食のコンセプト「健康給食」

学校給食の目指すところを実現するため、中学校給食スタート時からコンセプトとしてきた「健康給食」を、H30年度から小学校にも導入し、小中一貫した取組を推進しています。

「健康給食」の目指す姿

- 1 とにかく「美味しい」学校給食
 - ✓ 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食の提供
 - ✓ 和風の天然だしなどを使用し、薄味で美味しい味付けの工夫
 - ✓ 「国産食材」にこだわり、安全・安心な給食の提供
- 2 自然と「健康」になる学校給食
 - ✓ 年間1食平均15品目以上の食材を使用
 - ✓ 米飯給食により、和の食文化の理解・継承を図る
 - ✓ 中学校で年間1食平均「国産野菜125g」が摂れる
- 3 みんなが「大好きな」学校給食
 - ✓ 給食レシピの配布や献立のポイントの紹介
 - ✓ 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

他都市と比較した本市の学校給食の特徴

各都市で、地域の食文化や郷土の食材などを大切にしながら献立を作成しており、給食で提供する食材の量にも特色があります。

本市の学校給食は 「肉類」の提供量 が多い 小学校 (20都市中**1**位) 中学校 (20都市中**2**位)





他都市と比較した本市の学校給食の特徴(魚類)

本市の小学校 給食での 「魚介類」の提 供量は少なめ (20都市中15位)

中学校は平均的

(20都市中11位)





※ 令和5年度指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議資料を元に作成

※ 選択制でデリバリー弁当等を実施している都市

他都市と比較した本市の学校給食の特徴(野菜類)

本市の小学校給食での「野菜類」の 提供量は平均的 (20都市中8位)

中学校給食では 1食平均125g以 上を維持している (20都市中5位)





※ 令和5年度指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議資料を元に作成

※ 選択制でデリバリー弁当等を実施している都市

他都市と比較した本市の学校給食の特徴(果実類)

本市の学校給食は 「果実類」の提供 量が少ない 小学校 (20都市中**最下位**) 中学校 (20都市中**19**位)





※ 令和5年度指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議資料を元に作成

※ 選択制でデリバリー弁当等を実施している都市

本市が提供したい学校給食と現在の課題

美味しい学校給食の提供

▶ 引き続き「国産食材」にこだわり、給食の安全・安心を確保しつつ、栄養バランスの取れた魅力ある美味しい 給食を提供していきたいと考えています。

多様な食材を使用した献立の提供

▶ 成長の過程で様々な食材に慣れることで、好き嫌いの少ない、健康的な食生活を送る基礎を築くことができるよう、多様な食材を、自然とたくさん食べられるような献立を提供したいと考えています。

子どもたちの楽しみと季節感の充実

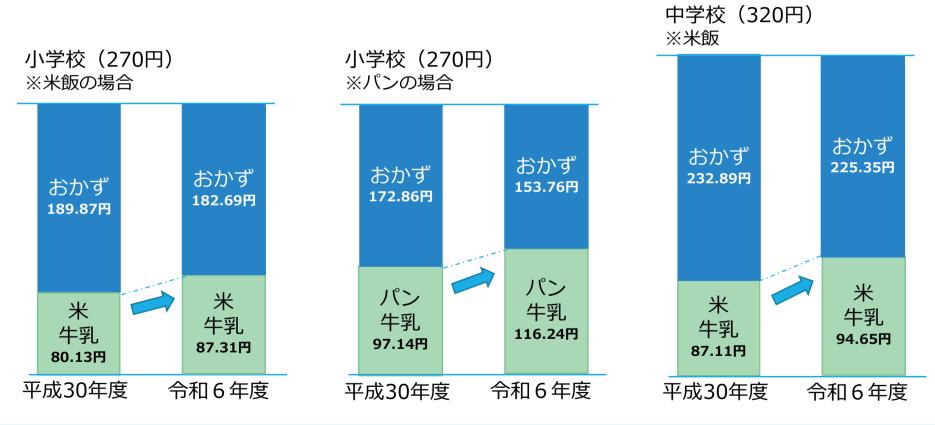
▶ ビタミンなどの栄養素の摂取はもとより、子どもたちの給食の楽しみや季節を知るための生きた教材として、 旬の果物やデザートを献立にバランスよく取り入れたいと考えています。

現状の課題

昨今の食材価格の上昇により、将来にわたって「健康給食」の観点から望ましい献立を提供していく ことが難しくなってきています。

食材料費の状況

主食(ごはん・パン)と牛乳の価格が上昇する中で、**相対的におかずに使用できる金額が減少**しています。 さらに、肉・魚・野菜・果物などおかずに使用する各食材の価格も上昇していることから、**多様な食材を使 用した献立の提供が難しくなっています**。



魚介類の提供について

魚の提供回数は小中ともに維持しているものの、**使用できる食材が限られてきています**。

【H30年度とR5年度の魚類の価格の比較】

種類	1回の	1回当	たりの価格
1主大只	提供量	H30	R5
あじ (切身)	60g	69.69円	84.37円
さば (切身)	60g	50円	79.26円
銀ひらす (切身)	60g	購入なし	93円
いか	60g	90円	142.67円
さけ (切身)	60g	110.91円	133.4円
めかじき (角切)	70g	123.62円	176.42円
さわら (切身)	70g	78円	購入なし (参考価格140円)

- ※ 灰色網掛けは近年、提供することが難しくなっている魚
- ※ 価格は購入時の税抜き単価
- ※ 1回の提供量は中学校給食の場合 (★については小学校での提供量)

【H30年度とR5年度の魚介類(加工品)の価格の比較】

種類	1回の	1回当	1回当たりの価格		
1至天共	提供量	H30	R5		
まぐろ竜田	60g	93.59円	92.69円		
ホキフライ	80g	75.30円	92.68円/70g		
かつおフライ	70g	81.56円	購入なし (参考価格107円)		
★いわしフライ	60g	55円	購入なし (参考価格92円)		

【魚の提供回数と提供した魚の種類数】

	提供	回数	魚の)種類
	H30	R5	H30	R5
小学校	年間33回	年間37回	12種類	7種類
中学校	年間52回	年間52回	12種類	14種類

果実類の提供について

旬の果物やデザートの提供回数は大きく減少してはいないものの、**提供することが難しくなってきている食材があります**。

【H30年度とR5年度の果実類の価格の比較】

種類	1回の	価	価格		
性块	提供量	H30	R5		
みかん	1個	45.56円	48円		
りんご	1/6切れ	30.85円	45.96円		
ぽんかん	1/2切れ	35.03円	41.63円		
ぶどう (巨峰)	48g	60.02円	78.11円		
小玉すいか	1/20切れ	49.8円	64.78円		
メロン (クインシー)	1/12切れ	80.87円	81.04円		

- ※ 灰色網掛けは近年、提供することが難しくなっている果物
- ※ 価格は購入時の税抜き単価
- ※ 1回の提供量は小学校給食の場合

【H30年度とR5年度のデザート類の価格の比較】

種類	1回の	価格			
1至 大只	提供量	H30	R5		
かしわもち	1個	49円/40g	61円/30g		
湘南ゴールドゼリー	40g	54円	57円		
七夕ゼリー	50g	39.80円	50円		
月見団子	50g	45円	50.50円		
ピーチゼリー	40g	46.21円	50.50円		

【果物・デザートの提供回数】

	果物の扱	是供回数	デザートの提供回数		
	H30	R5	H30	R5	
小学校	年間24回	年間24回	年間21回	年間20回	
中学校	年間10回	年間10回	年間14回	年間11回	

※ デザートとはフルーツポンチ、ゼリー、団子など

食材料費を抑制するための工夫

必要な栄養基準を満たしつつ、年間で使える食材料費に収まるように献立の工夫を行っています。



中学校の献立メニューの一例 R5提供時

麦ごはん、<u>いかのカレー揚げ</u>、 もやし炒め、豚汁、牛乳

808Kcal 1食当たり428.03円



R6提供時

麦ごはん、**ちくわのかば焼き**、 もやし炒め、豚汁、牛乳

779Kcal 1食当たり418.39円



中学校の献立メニューの一例 R5提供時

麦ごはん、肉丼、豆腐のみそ汁、 **冷凍みかん**、牛乳

852Kcal 1食当たり364.85円



R6提供時

麦ごはん、肉丼、豆腐のみそ汁、 牛乳

814Kcal 1食当たり339.15円





食材料費を抑制するための工夫



中学校の献立メニューの一例 R4提供時

麦ごはん、**さけの塩焼き**、 五目豆、豚汁、牛乳

848Kcal 1食当たり388.33円



R6提供時

麦ごはん、**さばの塩焼き**、 五目豆、豚汁、牛乳

901Kcal 1食当たり348.68円



中学校の献立メニューの一例 H30提供時

ごはん、蒸ししゅうまい、

肉野菜炒め、わかめと**コーン**の スープ、牛乳

788Kcal 1食当たり268.94円





R6提供時

ごはん、蒸ししゅうまい、

チャプチェ、わかめスープ、牛乳

757Kcal 1食当たり295.02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(決算額)	55億2,000万円	5億8,600万円	61億0,600万円

【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	+29円	<u>301円</u>
中学校	全学年	320円	+34円	<u>356円</u>
	幼稚部	180円	+19円	<u>200円</u>
特別支援 学校	小学部	270円	+29円	<u>301円</u>
-7-12	中高等部	320円	+34円	<u>356円</u>

(保護者負担額)

(物価高騰分を交付金で対応)

各政令指定都市における対応状況

物価高騰の影響を受け、各自治体においても保護者から徴収する給食費だけでは食材料費が不足する状況となっており、臨時交付金の活用や市費による補填などを行っています。

【令和6年度における各政令市の小学校給食における保護者負担の状況】

都市名	1食当たり 保護者負担額	実質的な 1食当たり経費	差額	差額の 充当方法
札幌市	277円	312円	35円	交付金
仙台市	290円	335円	45円	市費
さいたま市	260円	291円	31円	市費
千葉市	288円	334円	46円	市費
川崎市	270円	287円	17円	基金
横浜市	269.15円	283.15円	14円	交付金
相模原市	270円	270円	_	_
新潟市		※算定不可		
静岡市	280円	308円	28円	市費・交付金
浜松市	299円	312円	13円	交付金

都市名	1食当たり 保護者負担額	実質的な 1食当たり経費	差額	差額の充 当方法
名古屋市	264円	309円	45円	交付金
京都市	262円	291円	29円	市費
大阪市		無償化実施	<u>t</u>	
堺市	250円	275円	25円	市費
神戸市	260円	310円	50円	市費
岡山市	318円	343円	25円	交付金
広島市	250円	284円	34円	交付金
北九州市	245円	281.75円	36.9円	交付金
福岡市	243.15円	283.68円	40.53円	交付金
熊本市	243円	278円	35円	交付金

一食当たり保護者負担額 平均 268,79円 実質的な経費 平均299,31円

本市が目指す「健康給食」を提供し続けるために

これまで学校給食費は、食材価格高騰など大きな物価の変動や消費税率の引き上げなどによって、望ましい献立の提供が困難になる場合に、改定を行ってきました。近年の物価状況を踏まえると、**現状の学校給食費で将来にわたって給食の質を維持していくことは、困難な状況になっている**と考えています。

【本市の学校給食費の推移】

		S47年	S48年	S49年	S51年	S60年		S63年	H10年	H21年	H30年 ^(現行)			
	低学年	1,130円	1,350円	1,950円	2,350円	2,800円	低	2,800円	3,300円	3,650円				
月額	高学年	1,340円	1,600円	2,250円	2,700円	3,200円	中	3,000円	3,500円	3,850円	4,600円 ※1食270円			
	同士士	1,340	1,000() 2,230() 2,700() 3,20		2,23013 2,70013	2,700[] 5,	2,70013	2,700[]	3,200	2,700() 3,200()	3,200円	3,700円	4,050円	
平均	匀月額	1,235円	1,475円	2,100円	2,525円	3,000円		3,000円	3,500円	3,850円	4,600円			
值_	上げ額	_	240円	625円	425円	475円			500円	350円	750円			
值_	上げ率	_	19.4%	42.4%	20.2%	18.8%		0.0%	16.7%	10.0%	19.5%			

中学校給食は、完全給食がスタートしたH29年度に1食320円に設定

給食費の試算(献立原案から)

前回、学校給食費を改定した直後のH30年度1年間の献立と同じものを、現在、提供しようとした場合、小学校で36,99円、中学校で42,44円、多くかかります。

【H30年度の献立を、R6年度直近の食材価格で作成した場合】

校種	1食あたり設計金額の差額(税抜き)
小学校	1食当たり平均して 36.99 円上昇
中学校	1食当たり平均して 42.44 円上昇

小学校 270円+36.99円=306.99円

→306円として、36円値上げ

中学校 320円+42.44円=362.44円

→362円として、42円値上げ



H30 中学校給食での提供時 設計金額 259.17円



R6 中学校給食での提供時 設計金額 322.85円

H30と同じメニューをR6に提供した際の設計金額(税抜き)を比較すると、金額が上昇していることが分かる。

(献立内容)

麦ごはん、さばの塩焼き、五目豆、 豚汁、牛乳

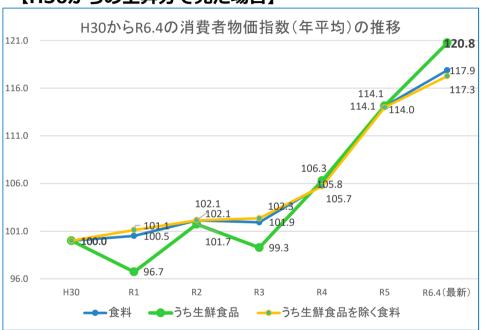
学校給食費を改定する場合の試算(消費者物価指数※①)

【前回改定時の指数】



230円×121.2%=278.76円 生鮮食品の高騰分ぐらいがだいたいの値上げ額

【H30からの上昇分で見た場合】



小学校 270円×120.8%=326.16円

→326円として、56円値上げ

中学校 320円×120.8%=386.56円

→386円として、66円値上げ

※総務省が公表する消費者物価指数参照

学校給食費を改定する場合の試算(消費者物価指数※②)

【様々な指数での試算】



【消費者物価指数(総合)の値を基準とする場合】

小学校 270円×107.2% = 289.44円

→289円として、19円値上げ

中学校 320円×107.2%=343.04円

→343円として、23円値上げ

【消費者物価指数(食料)の値を基準とする場合】

小学校 270円×117.9%=318.33円

→318円として、48円値上げ

中学校 320円×117.9%=377.28円

→377円として、57円値上げ

【消費者物価指数(生鮮食品)の値を基準とする場合】

小学校 270円×120.8%=326.16円

→326円として、56円値上げ

中学校 320円×120.8%=386.56円

→386円として、66円値上げ

消費者物価指数※から見た将来推計

【H30-R6.4までの上昇率が今後も続いた場合】



- 小 270円×150.1%=405.27円
- 中 320円×150.1%=480.32円



今の給食費では5年後には 小学校で135円、中学校で160円 不足する状況に

※総務省が公表する消費者物価指数参照

学校給食費を改定した場合の影響額

学校給食費を改定した場合、1食当たりの単価の増額に応じて、年間で次のような影響があります。

【値上げ額による年間の保護者負担への影響額の違い】

校種	現在の 給食費	給食回数	30円 増額	40円 増額	50円 増額	60円 増額	70円 増額	80円 増額
小学校	270円	187回	5,610円	7,480円	9,350円	11,220円	13,090円	14,960円
中学校 1.2年	320円	165回	4,950円	6,600円	8,250円	9,900円	11,550円	13,200円
中学校 3年	320円	155回	4,650円	6,200円	7,750円	9,300円	10,850円	12,400円

【生活保護・就学援助による補助・助成額への影響額】

令和5年度認定者数

生活保護 1,387人 就学援助 11,774人

計 13,316人



10円値上げにつき

約 2,370万円 国によ

国による補助 生活保護 国庫負担率3/4

小1~中3まで平均的に対象者がいるとして、一人平均の給食回数が178回 10円×178回×13,316人=2,370万

今後のスケジュール

学校給食の質を維持し、将来にわたって「健康給食」の観点から望ましい学校給食を提供し続けることができるよう、令和7年度からの学校給食費の改定に向けて取組を進めます。

令和6年 5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	令和7年 1月	2月	3月	4月
学校給食運営連絡調整会議	【給食の現状について説明】議会・教育委員会		学校給食運営連絡調整会議議会•教育委員会	保護者アンケート	学校給食運営連絡調整会議	 規則改正について説明 					新たな 学校給食費 徴収スタート
			PTA、校長 各関係団体		>			保護			

▶ 学校給食費については、保護者への影響もあることから、保護者アンケートの結果や市議会における御意見を踏まえながら検討を進めていきます。

※学校給食運営連絡調整会議とは、

各校種校長会の代表者、教職員組合代表者、PTA代表者、学識経験者等の委員で構成された給食運営に係る連絡調整を行う会議