

文教委員会資料

所管事務の調査（報告）

「小学校給食費の改定について」

資料1：「小学校給食に関するアンケート」集計結果について

資料2：小学校給食費の改定について

参考資料1：理想とする献立例

参考資料2：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

参考資料3：小学校給食に関するアンケートのお願い

平成29年11月22日

教育委員会事務局

「小学校給食に関するアンケート」集計結果について

1 目的

本市の学校給食については、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いる。

子どもたちにとって小・中学生の時期は心身が大きく発達するとともに、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学び、自ら実践する習慣をつけていく必要がある。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が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。

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に当たり、学校給食の内容や学校給食費の設定等について参考資料とするために、当該アンケートを実施する。

2 調査対象

市立小学校に在籍する1～5年生の児童の保護者（世帯数） 2,129名

〈内訳等〉

市立小学校各区2校（小学校長会抽出）、各学年1クラス

川崎区：小田小、渡田小 幸 区：戸手小、夢見ヶ崎小

中原区：平間小、苅宿小 高津区：西梶ヶ谷小、新作小

宮前区：白幡台小、宮前平小 多摩区：登戸小、菅小

麻生区：千代ヶ丘小、柿生小

3 調査方法

無記名回答方式

4 調査期間

夏期休業明けから平成29年9月13日（水）

5 有効回収数、回収率

1,852、87.0%

6 調査項目

○学校給食の内容について

○学校給食費について

○その他

小学校給食に関するアンケート 集計結果

問1 お子様についてお尋ねします。

- (1) どちらの区の学校に通学されていますか。
 (2) お子様は何年生ですか。

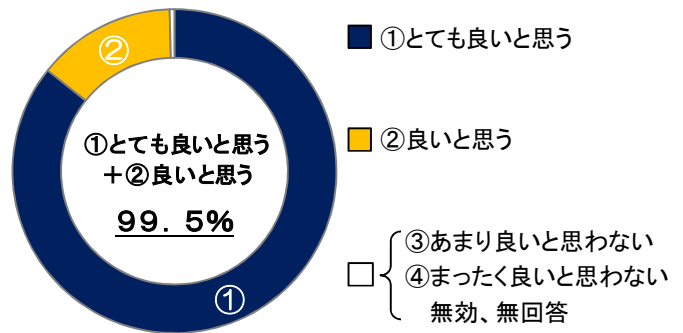
No	学校名	配布数						回収数						回収率					
		1年	2年	3年	4年	5年	計	1年	2年	3年	4年	5年	計	1年	2年	3年	4年	5年	計
1	川崎区	60	59	63	64	58	304	48	43	51	61	51	254	80.0%	72.9%	81.0%	95.3%	87.9%	83.6%
2	幸区	63	60	63	64	66	316	56	51	56	45	60	268	88.9%	85.0%	88.9%	70.3%	90.9%	84.8%
3	中原区	55	63	57	67	64	306	47	56	49	60	58	270	85.5%	88.9%	86.0%	89.6%	90.6%	88.2%
4	高津区	56	53	65	67	56	297	52	45	61	56	54	268	92.9%	84.9%	93.8%	83.6%	96.4%	90.2%
5	宮前区	56	53	51	51	56	267	43	46	46	43	51	229	76.8%	86.8%	90.2%	84.3%	91.1%	85.8%
6	多摩区	63	59	63	74	59	318	58	44	53	64	54	273	92.1%	74.6%	84.1%	86.5%	91.5%	85.8%
7	麻生区	59	63	64	63	72	321	51	60	55	55	69	290	86.4%	95.2%	85.9%	87.3%	95.8%	90.3%
合計		2,129						1,852						87.0%					

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、今後もとにかく美味しくて、(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いと考えています。

ア このことをどう思いますか？

項目	回答数	割合
①とても良いと思う	1,587	85.7%
②良いと思う	256	13.8%
③あまり良いとは思わない	4	0.2%
④まったく良いとは思わない	0	0.0%
無効、無回答	5	0.3%
	1,852	100.0%



イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

考え(目指すの)がよい【265人】、美味しい給食がよい【250人】、給食が楽しみ・喜びになるのがよい【237人】
 バランス(栄養、品目)がとれ健康になれるのがよい【188人】、同じものをみんなで食べるのがよい【76人】
 弁当よりよい【28人】、安全・安心(アレルギー含む)を優先してほしい【5人】

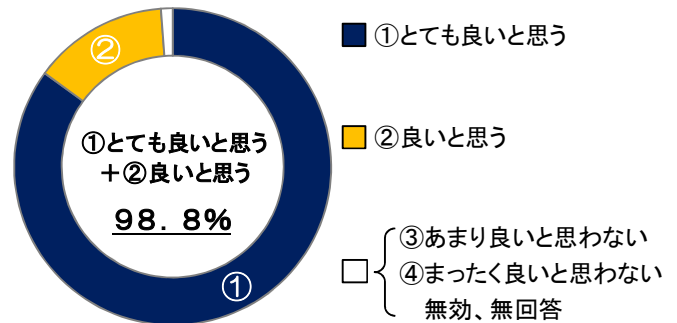
ウ また、上記のほか、目指してほしいと思う学校給食がありましたら、御記入ください。(自由記入)

安心・安全な給食【79人】、食育を考えた(マナー、時間等)給食【57人】、地元・国産の食材を使った給食【42人】
 旬・季節・イベントに合った給食【39人】、和食(米飯)中心の給食【38人】、
 いろいろなもの(野菜・魚など)が食べられる給食【33人】、好き嫌いを減らせる給食【33人】、美味しい給食【30人】
 栄養バランスのとれた給食【29人】、適量な給食【17人】、子どもたちが作る給食【6人】、見た目のよい給食【5人】
 子どもたちが育てた食材を使った給食【4人】、充実した自校献立の給食【2人】

(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）」を提供していきたいと考えています。

ア このことをどう思いますか？

項目	回答数	割合
①とても良いと思う	1,575	85.0%
②良いと思う	255	13.8%
③あまり良いとは思わない	15	0.8%
④まったく良いとは思わない	1	0.1%
無効、無回答	6	0.3%
	1,852	100.0%



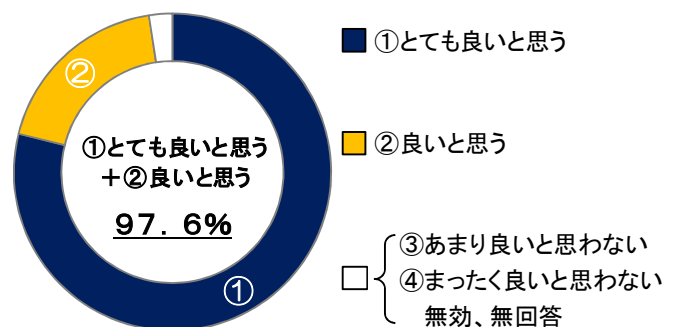
イ なぜ、そのように思われますか。（自由記入）

1食で多品目とれるのがよい【471人】、栄養バランスがよい【187人】
色々な食材を知ることが出来るのがよい【141人】、好き嫌いを減らせるのがよい【110人】
健康になれるのがよい【83人】、食育を推進できるのがよい【34人】
品目数にこだわらず安心・安全・美味しい給食を提供してほしい【9人】、もっと多くの食材を使ってほしい【3人】

(3) 現在、旬の果物やデザート^①の提供回数は、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ことから、提供回数を増やしていきたいと考えています。

ア このことをどう思いますか？

項目	回答数	割合
①とても良いと思う	1,461	78.9%
②良いと思う	347	18.7%
③あまり良いとは思わない	37	2.0%
④まったく良いとは思わない	1	0.1%
無効、無回答	6	0.3%
	1,852	100.0%



イ なぜ、そのように思われますか。（自由記入）

子どもたちの楽しみが増えてよい【512人】、季節・旬を感じられてよい【362人】
多くの種類・回数を出してほしい【107人】、栄養（ビタミン等）が取れるのでよい【49人】、現状維持でよい【35人】
アレルギーや糖が気になる【12人】、果物はよいがデザートは不要【9人】

問3 学校給食費についてお尋ねします。

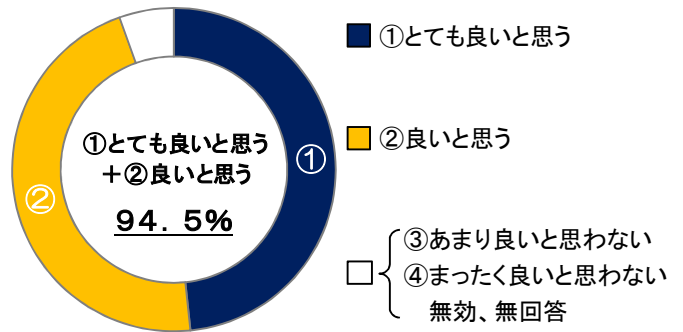
(1) 本市では、「アンケートのお願い」の裏面や「問2」でお示したような望ましい献立を提供するうえで必要な金額を学校給食費*として設定させていただきたいと考えています。

※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。

その他、学校給食に関わる人件費・光熱水費等は公費で負担しています。

ア このことをどう思いますか？

項目	回答数	割合
①とても良いと思う	896	48.4%
②良いと思う	855	46.1%
③あまり良いとは思わない	35	1.9%
④まったく良いとは思わない	3	0.2%
無効、無回答	63	3.4%
	1,852	100.0%



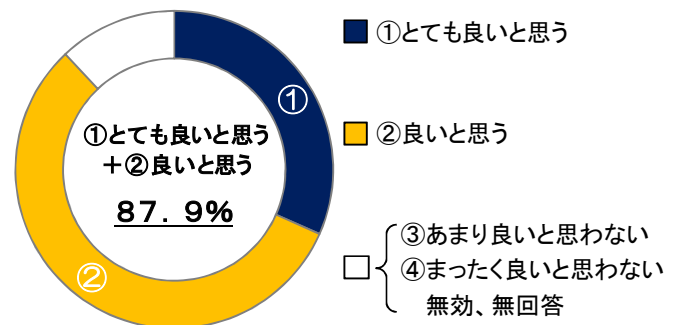
イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

給食費の負担は当然(妥当)である【523人】、やむを得ない【101人】、高額でなければよい【32人】
一部又は全部補助してほしい【14人】、未納対策が必要【3人】

(2) 本市では、これまで国産*を基本とする食材の安全を確保したうえで、子どもたちに食べてもらいたい学校給食を提供してきましたが、食材価格の高騰のため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います。そのため、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？

項目	回答数	割合
①とても良いと思う	586	31.6%
②良いと思う	1,043	56.3%
③あまり良いとは思わない	157	8.5%
④まったく良いとは思わない	9	0.5%
無効、無回答	57	3.1%
	1,852	100.0%



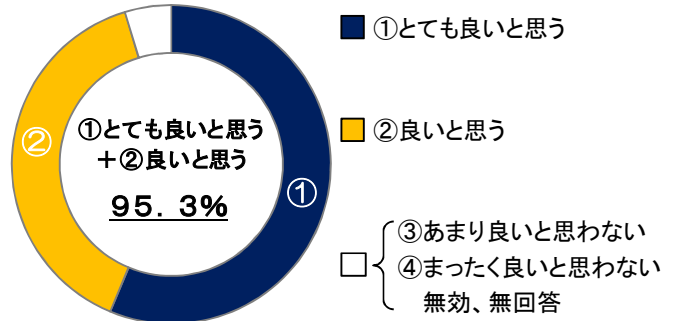
イ なぜ、そのように思われますか。(自由記入)

妥当(安い)と思う【575人】、やむを得ない【387人】、高い(現状維持でよい)と思う【61人】
安全な外国産や国産規格外等を使用してもよい【35人】、わからない【7人】、未納者が出そう【2人】

(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。 ※全国の平均徴収率約 99.6%（文部科学省最新全国調査（H24））

ア この取組についてどう思いますか？

項目	回答数	割合
①とても良いと思う	1,042	56.3%
②良いと思う	723	39.0%
③あまり良いとは思わない	22	1.2%
④まったく良いとは思わない	7	0.4%
無効、無回答	58	3.1%
	1,852	100.0%



イ なぜ、そのように思われますか。（自由記入）

取組の成果が出ていると思う【155人】、適切に支援されているのはよい【138人】、支払うのは当然だと思う【118人】（今後も）公平性を確保してほしい【111人】、一部又は全部補助・安くしてほしい【6人】
 教員等に負担をかけないでほしい【5人】、未納対策にお金をかけないでほしい【3人】、大変な家庭はたくさんある【2人】

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。

（今後も）楽しく食べられおいしく栄養バランスの良い給食を提供して欲しい【340人】
 （今後も）安心・安全（衛生面、食材産地等）に配慮した給食を提供して欲しい【60人】
 牛乳は不要（または選択制）にして欲しい【36人】、給食実施回数を増やして欲しい【35人】
 和食（米飯）中心の給食が良い【28人】、献立の組み合わせや調理方法等を工夫して欲しい【27人】
 適量の給食を配慮して欲しい【26人】、給食のおかげで好き嫌いがなくなった【23人】
 献立のバリエーションを増やして欲しい【21人】、値上げ反対、一部又は全部補助して欲しい【15人】
 食育を推進して欲しい【14人】、中学校でも小学校同様の給食を続けて欲しい【11人】
 旬・季節・イベント等にあった給食を提供して欲しい【8人】、アレルギー対策を柔軟にやって欲しい【8人】
 保護者が給食を食する機会を作って欲しい【8人】、おいしくないのを改善して欲しい【7人】
 給食の時間を増やして欲しい【7人】、献立のレシピを教えて欲しい【7人】、国産・地元の食材を使用して欲しい【6人】
 果物・デザートを充実して欲しい【4人】、給食費の未納をなくして欲しい【3人】、値上げは仕方ない【3人】
 食器を充実して欲しい【2人】

小学校給食費等の改定について

(1) 学校給食費設定の考え方

とにかく「美味しい」、自然と「健康」になる、みんなが「大好き」な小学校版「健康給食」を実施するため、平成30年度以降の献立内容を次のとおりとします。

【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。

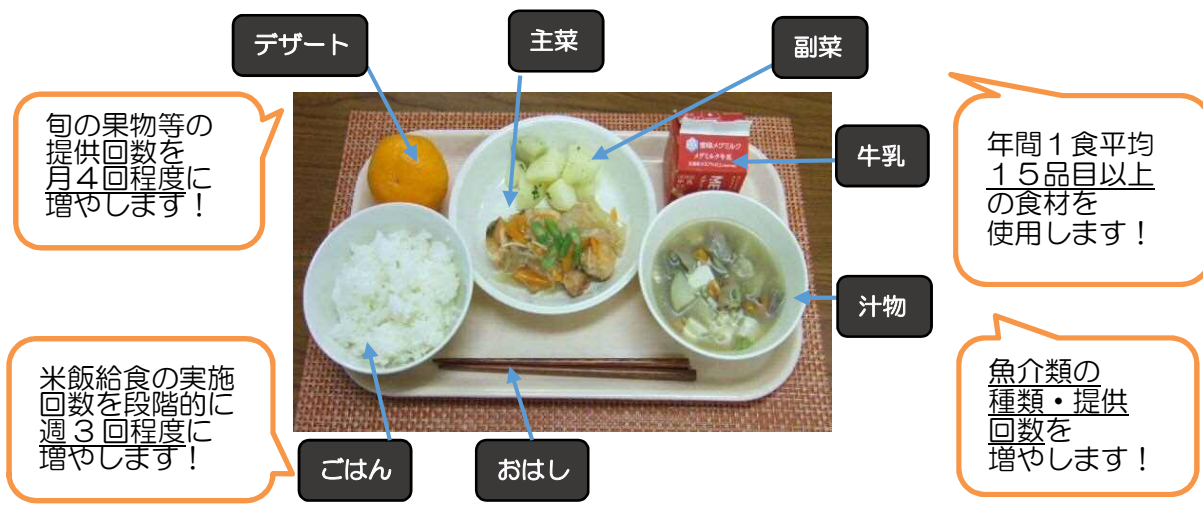
② 旬の果物やデザートなど、子どもたちが楽しく、季節を感じる献立を提供します。

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。

【小学校における目指す献立例】



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食当たり 270円

※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。

(2) 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

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。

(3) 平成30年度からの学校給食費（月額・年額）

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

(4) 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～9月中旬 小学校給食に関する保護者アンケート実施
- 平成29年11月14日 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22日 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～平成30年 3月 保護者・学校向け周知期間（チラシ・HP・教育だよりかわさき等で広報）
- 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 ● 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】

○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。ごはんをお椀に入れたい。
- 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

平成29年8月23日

保護者の皆様

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・中学生の時期は心身が大きく発達するとともに、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が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平成21年度以降据え置いております。しかしながら、その間の食材価格の上昇や平成26年の消費増税等の影響により、今後も同額の学校給食費で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の参考資料とするために、アンケートを実施いたします。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。

御記入いただきましたアンケートは依頼時の封筒に入れ、**9月13日(水)まで**にお子様を通じて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】

- 対象者：市立小学校各区2校、各学年1クラス、1～5年生の児童の保護者
- 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
- 提出期限：平成29年9月13日(水)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15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
きよみ 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
れいとう 冷凍みかん	46円
みかん	49円
いちご	61円
メロン1/8~	81円
こだま 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 (ぎゅうにゅう)

汁物 (しるもの)

ごはん (けんちん汁)

おはし (献立内容に応じてスプーン等)

ごはん

【米飯給食の実施】
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)

年間1食平均15品目以上使用します！
(H29年5月平均12.1品目)

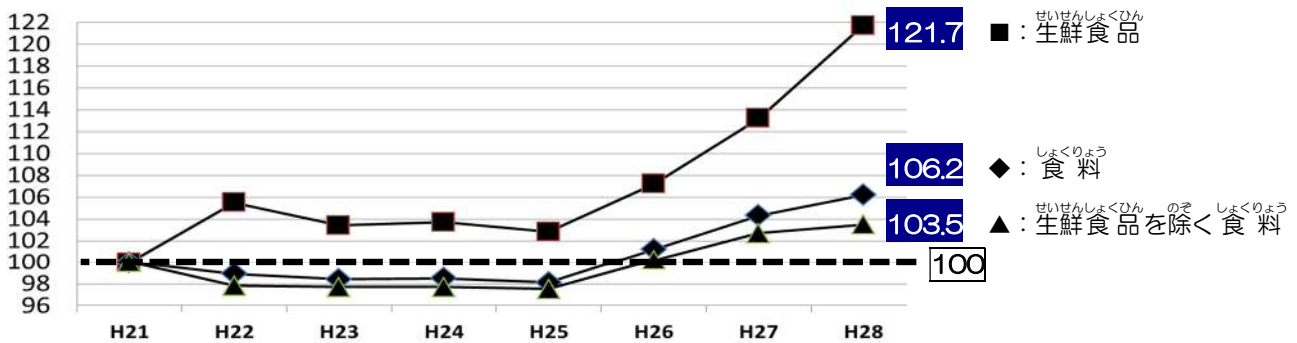
【魚類の参考価格】

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
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
べにざけ 紅鮭フライ	70g	167円

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)を100とした指数、平成26年以降は上昇傾向が続いています。



他の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	改定年月	No	都市名	1食単価	改定年月	No	都市名	1食単価	改定年月
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 ごきょうりょく 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) お子様は何年生ですか。

- 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、目指してほしく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は、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ことから、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。

その他、学校給食に関わる人件費・光熱水費等は公費で負担しています。

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)

[]

(2) 本市では、これまで国産※を基本とする食材の安全を確保したうえで、子どもたちに食べてもらいたい学校給食を提供してきましたが、食材価格の高騰のため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います。そのため、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。

※全国の平均徴収率約99.6% (文部科学省最新全国調査 (H24))

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す。

御記入いただきましたアンケートは依頼時の封筒に入れ、

9月13日(水)までにお子様を通じて学級担任へ御提出ください。