

令和5年度第2回野田市学校給食運営委員会次第

日時：令和5年10月26日（木）

午後6時00分から

場所：野田市役所8階旧レストラン会議室

1 開 会

2 市長挨拶

3 教育長挨拶

4 議 事

(1) 協議事項

学校給食費の適正な在り方について

5 そ の 他

(1) 次回の開催について

日時：令和5年11月14日（火）午後6時開始予定

6 閉 会

1 学校給食費の適正な在り方について（協議事項）

学校給食費の適正な在り方について、前回の学校給食運営委員会（8月19日開催）で野田市の学校給食費の現状をご説明させていただきましたとおり、現在の学校給食費は平成27年度に改定され、その後、主食となる米飯、パン、麺、牛乳の価格が上昇し、副食費は毎年減額せざるを得ない状況でしたが、野田産米購入費の一部補助や、食材調達、献立作成の工夫により、現行の価格を据え置いているものとなっております。

今回の学校給食運営委員会では、長引く物価高騰は収まる見通しもなく、9月以降、食材料費の価格も更なる値上げがされているところですが、「栄養バランスのとれた、安心安全なおいしい学校給食の献立作り」という視点で、ご説明させていただきます。

学校給食費の適正な在り方については、様々な視点で現状をご理解いただく必要があると考えております。

そこで、来年度以降の学校給食費における市の考え方（具体的な案）については、次回に開催させていただき学校給食運営委員会でお示しし、ご意見をいただきたいと考えております。なお、国、県の動き、他市の給食費改定の動きについても、次回に開催させていただきます学校給食運営委員会でお示しさせていただきます。

(1) 学校給食の献立作成について

学校給食法第2条では学校給食の目標について、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。」「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。」とされており、目標達成には栄養管理が重要となります。

また、献立作成は学校給食の要であり、学校給食の全ての活動を展開する重要なものとなります。

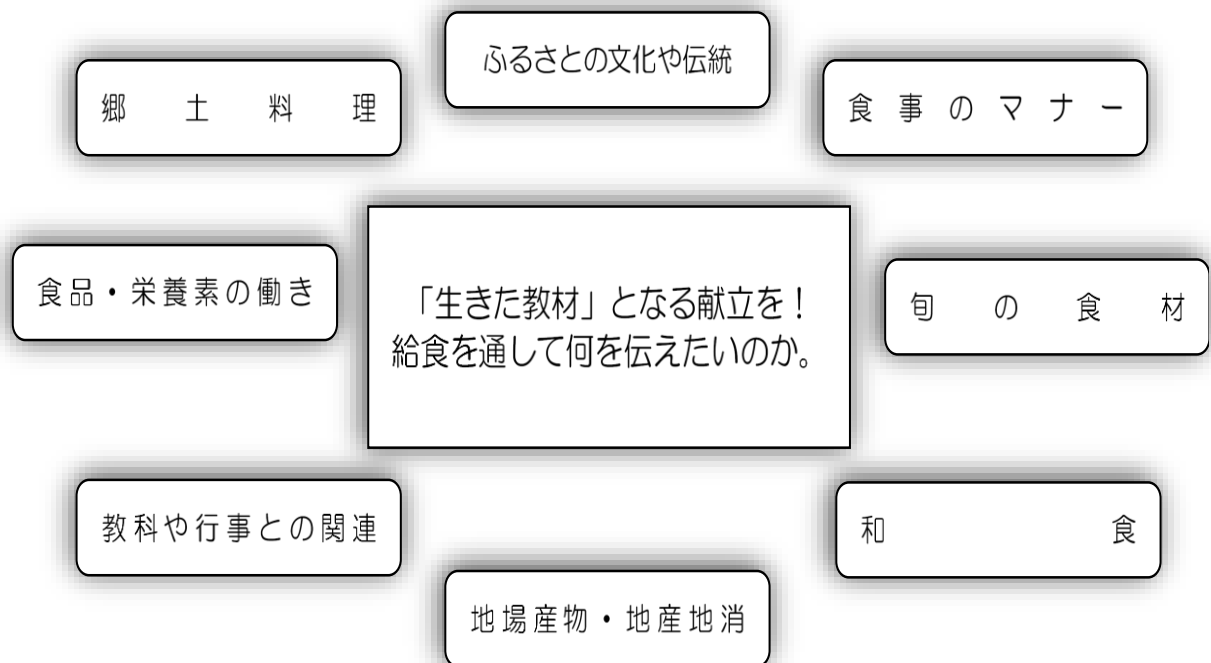
学校給食の献立は、児童生徒への栄養管理の計画書であり、調理作業への指示書の基本をなすものであり、学校教育活動の中で行う食に関する指導の中心的役割を担うものであり、「生きた教材」として活用できるものでなければなりません。

また、家庭や地域社会の食生活の改善にも活用できる、指導的役割も課せられており、学校給食法の目標に沿うように配慮することを基本に踏まえて、児童生徒がおいしく、楽しく食べられる特色ある献立作り、指導の目的を明確にした献立作り、地域とのふれあいを深める献立作り、安心安全に配慮した献立作りなど、より内容の豊かな献立作成が必要となります。

そこで、野田市では、「野田市学校給食献立作成方針」により「「生きた教材として、主食、主菜、副菜をそろえた形態、生活習慣病予防につながる味付けとする。」
「食文化継承のため、和食を推進し、旬の食材、行事食、郷土料理を取り入れる。」
とともに、栄養バランスのとれた、安心安全でおいしい学校給食の提供に努めております。

さらに、その取組の中で平成 29 年度から 6 月の『全国食育月間』と、11 月の『ちばを食べよう！ちばの食育月間』に、野田市産の食材を活用した給食を提供しています。

市内一斉に、市内農家からの直産野菜や特産物を活用した給食を提供することで、児童生徒やご家庭に、野田市の食材への関心を深めていただくために取り組んでおります。



《小中学校の献立（例）》

【野田市立尾崎小学校】

★ごはん、牛乳、さばのごま味噌焼き
じゃがいものきんぴら、にら卵雑煮汁、柿



○ごはん

○牛乳

○さばのごま味噌焼き

さば
味噌
砂糖
みりん
ごま

○じゃがいもきんぴら

油
ごぼう
にんじん
こんにゃく
えのきたけ
じゃがいも
酒
砂糖
醤油
食塩
唐辛子
ごま
ツナフレーク

○にら卵雑煮汁

油
にんにく
鶏肉
にんじん
水
鰹節
白菜
みりん
醤油
食塩
こしょう
片栗粉
卵
白玉
にら
ねぎ
わかめ
油

○柿

【献立のポイント】

- 白玉やごぼうを使用して、よく噛む献立にしました。
- 汁物には、5種類以上の食材を入れるように心掛けています。
- 旬の果物（柿）を取り入れました。

【野田市立川間中学校】

★ガパオライス、牛乳、スープビーフン
マンゴー入りフルーツポンチ



○ガパオライス

米
油
鶏ひき肉
豚ひき肉
青ピーマン
赤ピーマン
黄ピーマン
たまねぎ
にんにく
オイスターソース
醤油
みりん
砂糖
こしょう
酒
片栗粉
水
ゆで卵

○牛乳

旅する昼ごはん
in アジア タイ

○スープビーフン

油
鶏肉
にんじん
しいたけ
白菜
もやし
小松菜
なると
ビーフン
こしょう
醤油
食塩
うずらの卵
ガラチキン
ガラポーク
水

○マンゴー入りフルーツポンチ

水
砂糖
パイナップル
マンゴー
マスカットゼリー
白玉

【献立のポイント】

- ガパオライスは、給食で食べやすいように、バジルを控えめにし、ナンプラー（鰯の発酵調味料）は使用せず、日本風にアレンジしました。
- 赤、黄、緑のピーマンで色鮮やかにしました。

表 1 文部科学省が策定した学校給食摂取基準

「学校給食摂取基準」は、児童生徒等の一人1回当たりの全国的な平均値を示したものととなります。学校給食で、食事摂取基準の一日のおよそ3分の1を摂取できる内容にしています。特に家庭で不足しがちなカルシウムは、食事摂取基準の推奨量の2分の1を摂取できるようにしています。

区分	基準値			
	児童 (6歳～7歳)	児童 (8歳～9歳)	児童 (10歳～11歳)	生徒 (12歳～14歳)
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA(μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

注1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること
 亜鉛：児童(6歳～7歳) 2mg 児童(8歳～9歳) 2mg 児童(10歳～11歳) 2mg 生徒(12歳～14歳) 3mg

注2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること

注3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

《学校給食摂取基準の基本的な考え方》

区分	基本的な考え方
エネルギー	学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と身体活動レベルのレベルⅡ(ふつう)を用い、1日の推定エネルギー必要量の1/3とした。
たんぱく質	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%エネルギーを基準値とした。
脂質	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%エネルギーを基準値とした。
ナトリウム	(食塩相当量) 食事摂取基準の目標量の1/3未満を基準値とした。
カルシウム	食事摂取基準の推奨量の50%を基準値とした。
マグネシウム	小学生以下は食事摂取基準の推奨量の1/3程度、中学生以上は40%を基準値とした。
鉄	食事摂取基準の推奨量の40%を基準値とした。
亜鉛	食事摂取基準の推奨量の1/3を基準とした。
ビタミン類	ビタミンA、B1、B2は食事摂取基準の40%とした。
食物繊維	食事摂取基準の目標量の40%以上を基準値とした。

表2 野田市における児童生徒一人1回当たりの学校給食摂取基準（平均値を表示）

下表については、各学校の平均値を表示したものととなります。

また、文部科学省が策定した学校給食摂取基準の適用に当たっては、個々の児童生徒等の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用することとされております。

区分	エネルギー kcal	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミン A (ug RAE)	ビタミン B1 (mg)	ビタミン B2 (mg)	ビタミン C (mg)	塩分 (g)	食物 繊維 (g)	
幼稚園 6～7歳	摂取基準	530	13 ～ 20	20 ～ 30	290	40	2.5	2.0	170	0.30	0.40	20	2.0	4.0
		502	19	31.3	360	83	2.9	2.4	236	0.46	0.49	27	2.1	5.2
小学校 8～9歳	摂取基準	650	13 ～ 20	20 ～ 30	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	20	2.0	5.0
		637	17	29.4	388	105	3.5	3.1	290	0.58	1.16	34	2.6	6.6
中学校 12～14歳	摂取基準	830	13 ～ 20	20 ～ 30	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	2.5	6.5
		815	16	28.0	456	157	4.9	3.9	347	0.77	0.66	44	3.3	8.5

別添「令和5年10月学校給食献立予定表（尾崎小学校、川間中学校）」

表3 幼稚園、小学校、中学校における使用食材と標準食品構成表との比較

食品構成については、児童生徒等の一人1回当たりの全国的な平均値を示した学校給食摂取基準を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせて、食に関する指導や食事内容の充実を図る必要があります。

「野田市学校給食献立作成の方針（抜粋）」

- 食品構成基準80%以上を目指す食品：「芋及びでんぷん類」「種実類」「豆製品類」「魚介類」「卵類」「果実類」「きのこ類」「小魚」「豆類」
- 月、週の回数：魚料理は週1回以上、小魚（ししゃも、小あじ、わかさぎ、きびなご、骨ごと食べられるサンマ・イワシ等）料理は月1回以上、豆料理は月3回以上、豆製品料理は月1回以上

食品群	幼稚園			小学校			中学校		
	野田市	国基準	充足率	野田市	国基準	充足率	野田市	国基準	充足率
	1日当たり 平均量 (g)	基準量 (g)	%	1日当たり 平均量 (g)	基準量 (g)	%	1日当たり 平均量 (g)	基準量 (g)	%
パン及び麺	4.7	9.0	52.2	12.9	15.0	86.0	17.3	24.0	72.1
米・大麦等	37.5	35.0	107.1	51.4	49.0	104.9	74.2	70.0	106.0
牛乳	206	155.0	132.9	206.0	206.0	100.0	206.0	206.0	100.0
小麦粉及びその製品	8.9	4.0	222.5	7.6	5.0	152.0	12.4	9.0	137.8
芋及びでんぷん類	20.9	20.0	104.5	25.0	30.0	83.3	31.7	35.0	90.6
砂糖類	2.2	3.0	73.3	3.2	3.0	106.7	4.0	4.0	100.0
油脂類	2.6	2.0	130.0	3.6	3.0	120.0	4.9	4.0	122.5
種実類	0.8	1.5	53.3	1.6	3.0	53.3	2.3	3.5	65.7
豆製品類	12.6	12.0	105.0	15.3	16.0	95.6	20.4	18.0	113.3
魚介類	10.9	13.0	83.8	13.7	16.0	85.6	17.6	21.0	83.8
肉類	18.5	12.0	154.2	21.9	15.0	146.0	28.9	19.0	152.1
卵類	3.0	5.0	60.0	5.0	6.0	83.3	7.2	12.0	60.0
乳類	7.2	3.0	240.0	8.3	4.0	207.5	12.7	6.0	211.7
緑黄色野菜類	27.2	18.0	151.1	33.1	23.0	143.9	46.2	35.0	132.0
その他の野菜類	58.7	50.0	117.4	74.3	70.0	106.1	97.5	82.0	118.9
果実類	7.9	30.0	26.3	15.1	32.0	47.2	17.0	40.0	42.5
藻類	2.4	2.0	120.0	3.0	2.0	150.0	4.1	4.0	102.5
きのこ類	2.6	3.0	86.7	3.5	4.0	87.5	4.6	4.0	115.0
小魚	1.3	2.5	52.0	2.3	3.0	76.7	3.1	3.5	88.6
豆類	4.4	4.0	110.0	5.6	5.0	112.0	7.5	6.0	125.0

(主 食)

- 米飯は、味覚を育む子どもたちに米を中心とした日本の伝統的な食生活の普及・定着を図る上で重要なことから、平均で週3.5回を確保する。
- 食物繊維の摂取の観点から、米には発芽玄米や大麦などを月2回以上使用する。
- パンは食パンやコッペパンを基本とし、調理パンで献立にバリエーションをつける。
- 麺類については、うどん、中華麺、スパゲティ等を使用して、献立の多様化を図る。

(副 食)

- 体格を考慮し、学年に応じて肉や魚の切り身の大きさを変え、栄養所要量に合ったものとする。
- 食材を生かした献立の作成に努める。
- 焼きもの、揚げもの、煮もの、蒸しもの等の調理法に偏りがないよう献立を作成する。

(牛 乳)

- 牛乳は、成長期に必要な食品として、カルシウムだけではなくたんぱく質を摂取する上でも大切な役割があることから、飲み残しの減少に向けた食育の推進を図っていく。

(デザート)

- 果物は、国産の旬のものを出来るだけ使用する。
- 品数を増やすことが困難な場合もあるため、小袋のナッツや小魚、ヨーグルト等の、成長期に特に必要となる鉄分やカルシウムを補助する食品を提供する。

使用できる食材の種類や量が増えることで、栄養量が改善され、献立内容も充実します。また、不足しがちな栄養素については、必要に応じて栄養強化食品を取り入れ、食材費を抑えながら、効果的な栄養量の確保を図ります。

※ 栄養強化食品とは、鉄分や食物繊維などを多く含んだ食品で、小売店等でも市販されている食品です。給食用としては肉団子やハンバーグ、ヨーグルトやゼリー、チーズやふりかけなどがあります。ただし、栄養強化食品は必要に応じて取り入れていくもので、毎回の給食に使用されるものではありません。

(2) これからの学校給食について

(1)の「学校給食の献立作成について」でご説明させていただきました「野田市学校給食献立作成方針」により「生きた教材として、主食、主菜、副菜をそろえた形態、生活習慣病予防につながる味付けとする。」「食文化継承のため、和食を推進し、旬の食材、行事食、郷土料理を取り入れる。」とともに、栄養バランスのとれた安心安全でおいしい学校給食の提供に努めており、今後も維持していく必要があります。

栄養士部会での取組

臨時の栄養士部会を9月、10月に開催して、課題と各学校が実施している取組を共有し、栄養士全体として、次のような取組をしています。

- 揚げ物の回数を減らし、油を使用する量を減らす。
- 調味料は、在庫をこまめにチェックしながら、必要最低限の購入とする。
- 業者から配布される見積書で価格の安いところから購入していく。
- 季節ごとに安い食材を購入する。(夏は、ほうれん草が高いので、小松菜を使用するなど)
- 果物のカット数やデザートの手数を出来る限り減らさないよう工夫する。
- 季節の果物を取り入れられるよう努める。
- 地産地消を推進するため、市内業者を優先して食材を購入する。



学校給食費の見直しが必要であるとする理由

- 食材料費の価格が上昇しているため
- 献立の多様性や質、児童生徒の成長に必要な栄養価を維持していく必要があるため
- 国産品を基本とする食材の調達や地産地消の推進など、安心で安全な栄養バランスのとれた豊かな魅力あるおいしい給食の提供を継続していくため
- 学校給食は、ただの食事ではなく、食育としての面があり、児童生徒には多種多様な食材を味わってほしいため
- 「生きた教材」として、季節感のある食べ物や地場産物を提供するとともに、郷土食や行事食を提供していくため

表4 令和5年度月別、学校別賄材料費（食材料費）の執行状況

令和5年4月から7月までの学校別、月別の賄材料費（食材料費）の1食当たりの単価は下表のとおりとなります。学校ごとにバラつきありますが、乾物や調味料などを先に購入している学校などがあるためなどの理由がありますが、1食当たりおよそ25円の不足が見込まれます。

学校名等		4月	5月	6月	7月	平均① (4-7月)	給食費②	差額 ③(①-②)
小学校	東 部 小	269.11	281.07	284.21	279.74	278.53	253.00	25.53
	南 部 小	304.15	277.84	274.69	277.82	283.63	253.00	30.63
	北 部 小	261.72	266.90	279.78	282.49	272.72	253.00	19.72
	福 一 小	293.81	291.40	275.37	286.60	286.80	253.00	33.80
	福 二 小	276.43	259.66	263.19	260.00	264.82	253.00	11.82
	川 間 小	284.08	275.88	274.32	279.56	278.46	253.00	25.46
	山 崎 小	266.56	259.64	266.45	268.16	265.20	253.00	12.20
	岩 木 小	278.30	265.30	285.65	276.64	276.47	253.00	23.47
	尾 崎 小	263.08	264.99	269.86	265.73	265.92	253.00	12.92
	七光台小	282.17	296.02	318.97	264.83	290.50	253.00	37.50
	ニツ塚小	262.52	264.05	256.79	279.86	265.81	253.00	12.80
	みずき小	284.68	307.75	283.96	276.05	288.11	253.00	35.11
	野田センター	279.94	258.70	279.10	269.78	271.88	253.00	18.88
	関宿センター	293.21	277.93	281.15	272.85	281.29	253.00	28.29
平 均	278.55	274.80	278.11	274.29	276.44	253.00	23.44	
中学校	東 部 中	335.24	331.29	333.24	328.09	331.97	304.00	27.97
	南 部 中	321.57	322.61	317.24	314.23	318.91	304.00	14.91
	北 部 中	328.22	338.31	297.03	338.48	325.51	304.00	21.51
	福 田 中	325.09	365.09	360.18	339.61	347.49	304.00	43.49
	川 間 中	324.20	308.23	317.73	313.48	315.91	304.00	11.91
	岩 名 中	337.79	329.12	332.63	342.26	335.45	304.00	31.45
	野田センター	336.13	310.57	335.08	323.93	326.43	304.00	22.43
	関宿センター	352.17	333.93	337.82	327.82	337.94	304.00	33.94
	平 均	332.55	329.89	328.87	328.49	329.95	304.00	25.95

(3) 「学校給食費の在り方」の検討について

P 8 でお示しいたしました「学校給食費を見直しが必要であるとする理由」のとおり、安心安全で栄養バランスの取れたおいしい学校給食を維持していくためには、価格の改定を検討しなければいけない時期に来ていると考えております。

市としては、平成 13 年度から市独自の野田産米補助を実施するとともに、令和 4 年度及び令和 5 年度には物価高騰対策として、国の補助金を活用し、保護者負担の軽減を図っているところです。

これらの取組をすることで、安心安全で栄養バランスの取れたおいしい学校給食を維持しているものの、来年度も国の物価高騰対策が同様に継続されるのか不透明な中、このままでは、子供たちによりきめ細やかな教育を実施するために必要となる、教職員の配置や老朽化している学校施設や学校給食施設への対応など、喫緊の課題への対応が遅れてしまうことも懸念されます。

繰り返しとなりますが、市としては、委員の皆様とともに、将来の野田市を担っていく子供たちのために、喫緊の課題を先延ばしすることなく、直面する学校給食費の在り方に向き合っていかなければならないと考えています。

その上で、本委員会において、委員の皆様からこれまで頂きました意見、今回頂きました意見をもとに、来年度以降の学校給食費の在り方について、次回の委員会で市の考え方（具体的な案）をお示しさせていただき、その上で、委員の皆様にご協議いただきたいと考えております。

なお、市といたしましても、保護者の負担軽減策の継続は必要と考えており、これまで実施してきました市独自の野田産米購入費用の全額公費負担、就学援助の範囲拡大（生活保護基準の収入の 1.6 倍）を継続するとともに、千葉県が第 3 子以降の無償化を継続した場合には、引き続き、実施する方向で検討したいと考えております。