

令和 7 年度第 1 回野田市総合教育会議次第

日時 令和 7 年 6 月 24 日（火）

午前 11 時から正午まで

場所 野田市役所高層棟 8 階大会議室

1 開会

2 議題

野田市学校給食及び食育協議会の設置について

3 その他

4 閉会

野田市学校給食及び食育協議会設置要項

令和 7 年 6 月 3 日制定

（設置）

第 1 条 本市における学校給食及び食育に関する課題を協議し、学校給食及び食育の適切な実施を図るため、野田市学校給食及び食育協議会（以下「協議会」という。）を設置する。

（所掌事務）

第 2 条 協議会の所掌事務は、次のとおりとする。

- （1）学校給食の管理に関すること。
- （2）統一献立に関すること。
- （3）食育に関すること。
- （4）その他協議会で協議を必要とすること。

（組織）

第 3 条 協議会は、次に掲げる職にある者をもって組織する。

- （1）副市長
 - （2）教育長
 - （3）小中学校長
 - （4）野田市教育研究会栄養士部会所属の栄養士
 - （5）教育委員会職員
- 2 協議会に会長及び副会長を置き、会長には副市長を、副会長には教育長をもって充てる。
- 3 会長は、会務を総理し、協議会を代表する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

（会議）

第 4 条 協議会の会議は、会長が招集し、議長となる。

（意見の聴取等）

第 5 条 協議会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、関係者に対

し、出席を求め、意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

(専門部会)

第 6 条 協議会に、協議会の指示に基づき、学校給食及び食育に関する課題の調査・検討・調整・審議を行うための専門部会を置く。

2 専門部会は、次に掲げる職にある者をもって組織する。

(1) 小中学校長 5 人

(2) 野田市教育研究会栄養士部会所属の栄養士 5 人

(3) 教育委員会職員

3 専門部会に部会長及び副部会長を置き、部会長及び副部会長は小中学校長をもって充てる。

4 部会長は、会務を掌理し、専門部会を代表する。

5 副部会長は、部会長を補佐し、部会長に事故があるときは、その職務を代理する。

6 専門部会の会議は、部会長が招集し、議長となる。

7 専門部会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、関係者に対し、出席を求め、意見を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

(委任)

第 7 条 この要項に定めるもののほか、協議会の運営に関し必要な事項は、会長が定める。

附 則

この要項は、令和 7 年 6 月 6 日から施行する。

令和7年度 第1回 学校給食及び食育協議会

1. 協議会の創設

市内すべての学校長、栄養教諭、学校栄養職員、副市長、教育長、教育委員会職員が協力し合い、給食等に関する課題の解決に向けて協議を進めるため、「学校給食及び食育協議会」を設置します。

2. 課題・対応方針

(1) 学校間格差と予算超過

学校ごとに1食あたりの給食費に大きな差が生じており、1食あたりの給食費が予算を超過しています。（資料1・2・3 参照）

(2) 段階的な統一献立の導入

段階的に統一献立を導入し、学校間格差の解消を図り、現場の負担軽減を図り、食育や地産地消の取組を進めていきたいと考えております。

(3) 食育や地産地消への対応

食育や地産地消の取組状況とその効果を、測定・評価するための指標が整備されていないため、市としての指標を整備していきたいと考えております。

(4) 小学校給食無償化と費用負担

国は小学校給食無償化を発表していますが、国の負担額等、不明瞭な部分が多く、不測の事態に備えるためにも、協議の場を設けたいと考えております。

3. 質疑応答

資料 1

令和 6 年度 1 食平均と予算の比較

単位 (円)

学校名	4 月～11 月			12 月～3 月			年間
	1 食平均	1 食あたりの 予算超過額	1 人あたりの 予算超過額	1 食平均	1 食あたりの 予算超過額	1 人あたりの 予算超過額	1 人あたりの 予算超過額
	427	59	7,455	370	2	142	7,597
	357	55	6,895	303	1	70	6,965
	346	44	5,441	322	20	1,236	6,676
	332	30	3,662	310	8	492	4,154
	403	35	4,302	364	▲ 4	▲ 231	4,071
	335	33	4,040	302	▲ 0	▲ 28	4,013
	333	31	3,888	302	▲ 0	▲ 10	3,878
	398	30	3,743	368	0	21	3,764
	331	29	3,678	299	▲ 3	▲ 185	3,492
	330	28	3,514	293	▲ 9	▲ 536	2,978
	391	23	2,885	366	▲ 2	▲ 119	2,766
	328	26	3,318	290	▲ 12	▲ 672	2,647
	387	19	2,294	373	5	310	2,604
	323	21	2,628	300	▲ 2	▲ 151	2,477
	318	16	1,944	306	4	252	2,196
	386	18	2,213	367	▲ 1	▲ 35	2,178
	321	19	2,283	299	▲ 3	▲ 189	2,094
	316	14	1,721	303	1	43	1,763
	316	14	1,765	296	▲ 6	▲ 393	1,372
	377	9	1,134	369	1	63	1,197
	376	8	924	369	1	57	981
	309	7	802	303	1	63	865

1 食あたりの予算：小学校 302 円 中学校 368 円

1 人あたりの予算超過額：1 食あたりの予算超過額×喫食数（センターは提供校の平均喫食数を用いる。）

金額は小数点第一位を四捨五入

資料 2

令和 6 年度 1 食単価における近隣市および千葉県平均との比較

単位 (円)

【小学校】

自治体名	区分	基本単価 ①	市の補助 ②	市補助後の単価 ③ (① + ②)	国の補助※1 ④	補助後の単価 ⑤ (③ + ④)	予算超過校
松戸市	低学年	265.38	45	310.38	0	310.38	0校
	中学年	285.38	52	337.38	0	337.38	0校
	高学年	305.38	60	365.38	0	365.38	0校
柏市	単独校	265	0	265	71	336	0校
	センター校	260	0	260	69	329	0校
我孫子市	全学年	270	0	270	60	330	0校
流山市		260	0	260	30	290	0校
鎌ヶ谷市		255	0	255	45	300	0校
野田市		253※2	24※3	277	25	302	全20校
千葉県 (平均)	-	-	-	-	-	280	-

【中学校】

自治体名	区分	基本単価 ①	市の補助 ②	市補助後の単価 ③ (① + ②)	国の補助※1 ④	補助後の単価 ⑤ (③ + ④)	予算超過校
松戸市	全学年	375.38	51	426.38	0	426.38	0校
柏市	単独校	330	0	330	76	406	0校
	センター校	305	0	305	70	375	0校
我孫子市	全学年	320	0	320	90	410	0校
流山市		308	0	308	32	340	0校
鎌ヶ谷市		291	0	291	79	370	0校
野田市		304※2	34※3	338	30	368	全11校
千葉県 (平均)	-	-	-	-	-	336	-

※1 国の補助は今後も継続されるか公表されていない。

※2 野田市は米代を全額市で負担することにしたため、基本単価から米代を除外している。

※3 野田産米購入費の全額を市が負担

令和7年度 1食平均（賄材料費のみ）と予算の比較

単位（円）

学校名	4月		
	1食平均	1食あたりの 予算超過額	1人あたりの 予算超過額
	301	13	195
	291	3	38
	275	▲ 13	▲ 197
	286	▲ 2	▲ 24
	281	▲ 7	▲ 93
	263	▲ 25	▲ 377
	292	4	61
	292	4	60
	285	▲ 3	▲ 49
	273	▲ 15	▲ 210
	279	▲ 9	▲ 131
	316	28	386
	290	2	26
	281	▲ 7	▲ 97
	360	16	249
	328	▲ 16	▲ 241
	345	1	14
	335	▲ 9	▲ 147
	340	▲ 4	▲ 57
	336	▲ 8	▲ 114
	346	2	25
	336	▲ 8	▲ 110

1食あたりの予算（賄材料費のみ）：小学校288円 中学校344円

1人あたりの予算超過額：1食あたりの予算超過額×喫食数（センターは提供校の平均喫食数を用いる。）

金額は小数点第一位を四捨五入

様式1

 月 献立内容確認書

校長	教頭	教務主任	栄養教諭 ・栄養士

≪市内全小中学校の児童生徒に平等な献立を作成することを目的とする≫

①教科との 連携					回	
②イベント 給食					回	
一食単価	円	*計画・暫定ともに小学校288円、中学校344円で管理*				
献 立 作 成 の 方 針 確 認	混ぜごはんの回数		回	混ぜごはん（わかめ・菜飯）の回数		回
	※個付け料理は、主要食材から卵・肉・魚料理のいずれかに振り分ける※					
	個付け卵料理の回数		回	調理パンの回数		回
	個付け肉料理の回数		回	個付け魚の回数 (骨ごと小魚・小魚除く)		回
	揚げ物の回数（35%以内）		回			
	果物の充足率 (80%目標80%代を越さない)	小学校		%	中学校	%
	種実の充足率 (80%目標80%代を越さない)	小学校		%	中学校	%
	骨ごと食べられる小魚料理					
	栄養価（エネルギー）	小学校		kcal	中学	kcal
	栄養価(たんぱく質)	小学校		g	中学	g
	栄養価（カルシウム）	小学校		mg	中学	mg
	栄養価（鉄）	小学校		mg	中学	mg
献立作成に あたっての 留意点	☐ ：作業工程の多い料理は2つ以上組み合わせていない ☐ ：主食＋牛乳＋主菜＋副菜＋汁物（＋デザート）を基本とし、 6品までの組み合わせにしている ☐ ：使用する食器は3食器までとし、消耗品の使用は過剰となっていない 今月使用（ ）回					

献立内容確認書（理由書）

学校名 ()

年 月

1. 一食単価が超過

超過金額	円
理由	
今後の改善策	

2. 一食単価が 10 円以上不足

不足金額	円
理由	
今後の改善策	