

平成 30 年度
北九州市学校給食審議会

日時：平成30年10月31日（水）
15：00～16：00
場所：小倉北区役所庁舎西棟7階
710会議室

平成30年度 北九州市学校給食審議会次第

1. 日 時 平成30年10月31日（水）15時00分～16時00分

2. 場 所 小倉北区役所庁舎西棟7階 710会議室

3. 次第

(1) 開会

(2) 学校支援部長挨拶

(3) 委員紹介

(4) 会長・副会長の選任

(5) 議事 ～給食及び給食費の状況について～

① 学校給食の献立について

② 学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート

③ 残食率の変化について

④ 主な食材の価格動向等について

⑤ 主な献立内容比較

(平成18年度・平成25年度・平成26年度・平成30年度)

⑥ 主食、牛乳及び副食の費用の推移について

⑦ 政令市の給食費の状況について

⑧ 平成26年度と平成30年度の給食費の比較(小学校)

(6) 質疑応答

(7) 閉会

北九州市学校給食審議会規則

昭和39年3月31日

教委規則第11号

改正 昭和40年9月10日教委規則第9号

昭和43年6月1日教委規則第21号

昭和44年7月10日教委規則第12号

昭和45年5月1日教委規則第14号

平成5年3月30日教委規則第4号

平成24年6月29日教委規則第5号

平成29年3月31日教委規則第6号

(趣旨)

第1条 この規則は、付属機関の設置に関する条例(昭和38年北九州市条例第97号)第3条の規定にもとづき、北九州市学校給食審議会(以下「審議会」という。)の所掌事務組織および委員ならびにその運営について必要な事項を定めるものとする。

(所掌事務)

第2条 審議会は、教育委員会の諮問に応じて、次に掲げる事項を調査審議する。

- (1) 学校給食の企画および運営に関すること。
- (2) 学校給食の普及、発展に関すること。
- (3) 学校給食の指導方針に関すること。
- (4) その他学校給食に関して教育委員会が必要と認めること。

(組織)

第3条 審議会は、委員15人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が任命または委嘱する。

- (1) 学校給食を実施する学校の校長
- (2) 父母教師会の代表者
- (3) 関係行政機関の職員
- (4) 学識経験者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任することができる。

3 委員は、任期満了後であっても、後任者が就任するまでは、その職務を行うものとする。

(会長および副会長)

第5条 審議会に、会長および副会長1人を置く。

2 会長および副会長は、委員の互選により定める。

3 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

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。

(招集)

第6条 審議会は、必要に応じて会長が招集する。

(定足数および議決)

第7条 審議会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

2 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは会長の決するところによる。

(庶務)

第8条 審議会の庶務は、教育委員会事務局学校支援部学校保健課で処理する。

(委任)

第9条 この規則に定めるもののほか審議会の運営について必要な事項は、会長が別に定める。

北九州市学校給食審議会委員

区分	氏 名	役 職 等	備考
学識経験者	佐藤 茂	北九州市議会議員	
	天本 祐輔	北九州市医師会理事	
	伊藤 宏之	北九州市歯科医師会理事	
	白水 京子	北九州市薬剤師会副会長	
	貴志 倫子	福岡教育大学教授	新任
	安倍 ちか	九州栄養福祉大学准教授	新任
父母教師会	小森 潤一郎	北九州市PTA協議会常務理事	新任
	清水 良江	北九州市PTA協議会副会長 (母親代表)	新任
	脇 文子	北九州市PTA協議会副会長 (研修委員長)	
	遠藤 誠一	北九州市PTA協議会副会長 (会計担当)	新任
関係行政機関	佐藤 文俊	(公財) 北九州市学校給食協会理事長	新任
学校給食実施学校長	倉本 京子	北九州市立小森江西小学校長	
	本庄 裕子	北九州市立祝町小学校長	新任
	淵上 瑞恵	北九州市立沖田中学校長	
	諸藤 貴子	北九州市立引野中学校長	

《任 期》

自 平成30年 7月 6日

至 平成32年 6月30日

1 学校給食の献立について

成長期にある児童生徒の心身の発達に資するため、栄養バランスのとれた魅力的な給食を提供し、健康の保持増進を図るとともに、望ましい食習慣の習得など、食育指導を効果的に進めるための「生きた教材」となるような献立を作成する。

また、食を育む自然を尊重し、食にかかわる人々への感謝の気持ちを涵養するとともに、地域の文化や伝統に対する理解や関心を深めるため、地場産物の活用や、郷土食、行事食の提供を進める。

(1) 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食の提供

- ① 成長期の児童生徒の心身の発達を図るための食事のモデルとなるような、栄養バランスのとれた食事を提供する。
- ② 生涯を通して生活習慣病を予防できるよう、薄味で、魚や野菜を中心とした和食型献立の活用などにより、食品の適正な摂取を促す。
- ③ 児童生徒の意見や嗜好等に考慮した、魅力ある美味しい給食を提供する。

(2) 各教科等の指導と関連させることができ、「生きた教材」として、食育指導を効果的に進めることができるような献立の作成

- ① 食物や自然を大事にするとともに、食物の生産等にかかわる人々への感謝の心を持たせることなどから、市内産を中心とした地場産物を積極的に活用する。
- ② 食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を育てるため、日本の伝統的な行事食や郷土食を取り入れ、季節感のある献立を作成する。
- ③ 食が健康保持の基礎となることを気づかせるため、歯に良い噛みごたえのある食材などを献立に活用する。

(3) 安全安心で個々に対応した給食の提供

- ① 食中毒などを防止するため、適切な衛生管理を確保できる献立を作成する。
- ② 食物アレルギーに対応できる給食の提供を進める。

(4) 重点目標

(小・中学校共通)

①バラエティ豊かな魅力ある献立の充実

- (ア) 児童生徒の意見（アンケート結果等）や、生徒考案の献立（レシピコンクール）を取り入れた献立の作成
- (イ) 日本の伝統的な行事食や旬の果物など季節感のある献立の工夫
- (ウ) 「お楽しみ献立」（月1回）の実施
- (エ) かみごたえがある食品を取り入れた「カミカミ献立」や、野菜を味わう献立を取り入れた「野菜の日」（月1回）の実施
- (オ) 九州各県および日本各地の郷土料理の実施

②和食型献立の作成

主食のご飯を中心とし、主菜、副菜を組み合わせた和食献立を作成する。また、毎月19日には、「食育の日 和食献立」として日本型食生活の見本となるような和食を提供する。

③栄養バランスの整った献立の実施

学校給食摂取基準・学校給食標準食品構成に準じて、栄養バランスの整った食事を提供する。また、家庭の食事において不足しがちな「豆類」「藻類」「果実類」等の食品を積極的に取り入れる。

④地場産物の活用

関係機関と連携しながら、市内で生産される農林水産物を多く使えるよう、献立内容や実施時期を工夫する。

⑤教科と関連した献立の工夫

献立を食育指導の「生きた教材」として効果的に活用することができるように、市内を中心に生産される農林水産物を利用する。また、伝統的な行事食・郷土食、健康によい食事のとり方を身につけるためによく噛んで味わって食べる「カミカミ献立」などを取り入れ、家庭科、技術・家庭科や社会科、体育科、保健体育科など各教科と連携できるように献立を工夫する。

(5)平成29年度 学校給食献立レシピコンクールの結果

応募総数187品の中から、教育委員会賞（1）、学校給食協会賞（1）、入賞（4）、計6品と、応募の多かった上位の学校に学校賞（2）を授与しました。

教育委員会賞

北九州野菜いっぱいドライカレー

たけのこ、じゃがいも、たまねぎ、トマト、小松菜を使ったドライカレーは、野菜がたっぷりとれる献立で、たけのこや小松菜の食感を楽しむことができます。



高生中学校（1年）永石 由妃さん

学校給食協会賞

ブロッコリーのポタージュ

ブロッコリー、たまねぎ、じゃがいもを使ったポタージュは、野菜の甘みを感じることができ、野菜を食べやすいように考えられた献立です。



菅生中学校（2年）大森 希良さん

入賞

野菜のおいしさを味わうことができる4品の入賞献立です。

たけのこの卵とし

指定食材・・・たけのこ



菅生中学校
（1年）佐藤 仁那さん

トマトクリームスープ

指定食材・・・じゃがいも、たまねぎ、トマト



菅生中学校
（2年）西澤 佳菜さん

いろいろ団子汁

指定食材・・・だいこん、ほうれんそう



城南中学校
（2年）谷崎 流衣さん

小松菜とシーチキンのマヨネーズ和え

指定食材・・・小松菜



菅生中学校
（2年）梅田 雅之さん

賞に選ばれた6品は、平成30年度の給食献立に取り入れる予定です。

学校賞

（2校） ・門司中学校 ・菅生中学校

(6)給食献立アンケート集計結果(平成30年5月実施)

①小学校(5年生)

順位	①好きな献立	②好きなパン	③好きな魚の献立	④好きな野菜の献立	⑤卒業前に食べたい献立
1	和風サイコロステーキ	ソフトチーズパン	さばのみそ煮	パンプキンスープ	コロコロチキン南蛮
2	三色ごはん	ねじりパン	ししゃもフライ	にんじんシリシリ	カレーライス
3	フライドポテト	キャロットパン	青のりいりこ	ゆかり和え	ヨーグルトサラダ
4	カレーライス	ぶどうパン	さばのたつた揚げ	八宝菜	三色ごはん
5	ちくわのいそべ揚げ	食パン	ぶりだいこん	もやしの酢の物	ラーメン
6	きつねうどん	テーブルロール	かつおの角煮	ロールキャベツ風スープ	きつねうどん
7	揚げギョーザ	ソフトフランスパン	魚と大豆のみそがらめ	きんぴらごぼう	ハンバーグのケチャップ煮
8	ハヤシライス	米粉パン	さばのごま煮	だいこんのべっこう煮	和風サイコロステーキ
9	たかなめし	ナン	きびなごの香味揚げ	ひよこ豆のサラダ	豚肉とじゃがいもの含め煮
10	すき焼き	黒砂糖パン	さばのしょうが煮	アーモンドサラダ	フライドポテト

②中学校(2年生)

順位	①好きな献立	②好きなパン	③好きな魚の献立	④好きな野菜の献立	⑤卒業前に食べたい献立
1	三色ごはん	ソフトチーズパン	さばのごま煮	パンプキンスープ	チーズハンバーグ
2	和風サイコロステーキ	ねじりパン	ししゃもフライ	ゆかり和え	コロコロチキン南蛮
3	フライドポテト	ぶどうパン	魚と大豆のみそがらめ	八宝菜	三色ごはん
4	ちくわのいそべ揚げ	食パン	さばのたつた揚げ	ロールキャベツ風スープ	ヨーグルトサラダ
5	きつねうどん	キャロットパン	ぶりだいこん	きんぴらごぼう	カレーライス
6	すき焼き	米粉パン	さばのみそ煮	にんじんシリシリ	きつねうどん
7	たかなめし	ソフトフランスパン	青のりいりこ	もやしの酢の物	お好み焼き
8	カレーライス	黒砂糖パン	魚の南蛮漬け	だいこんのべっこう煮	和風サイコロステーキ
9	豚の角煮うどん	コッペパン	きびなごの香味揚げ	かぼちゃグラタン	豚肉とじゃがいもの含め煮
10	ミートソーススパゲッティ	パイパン	鮭のマヨネーズ焼き	筑前煮	カツカレーライス

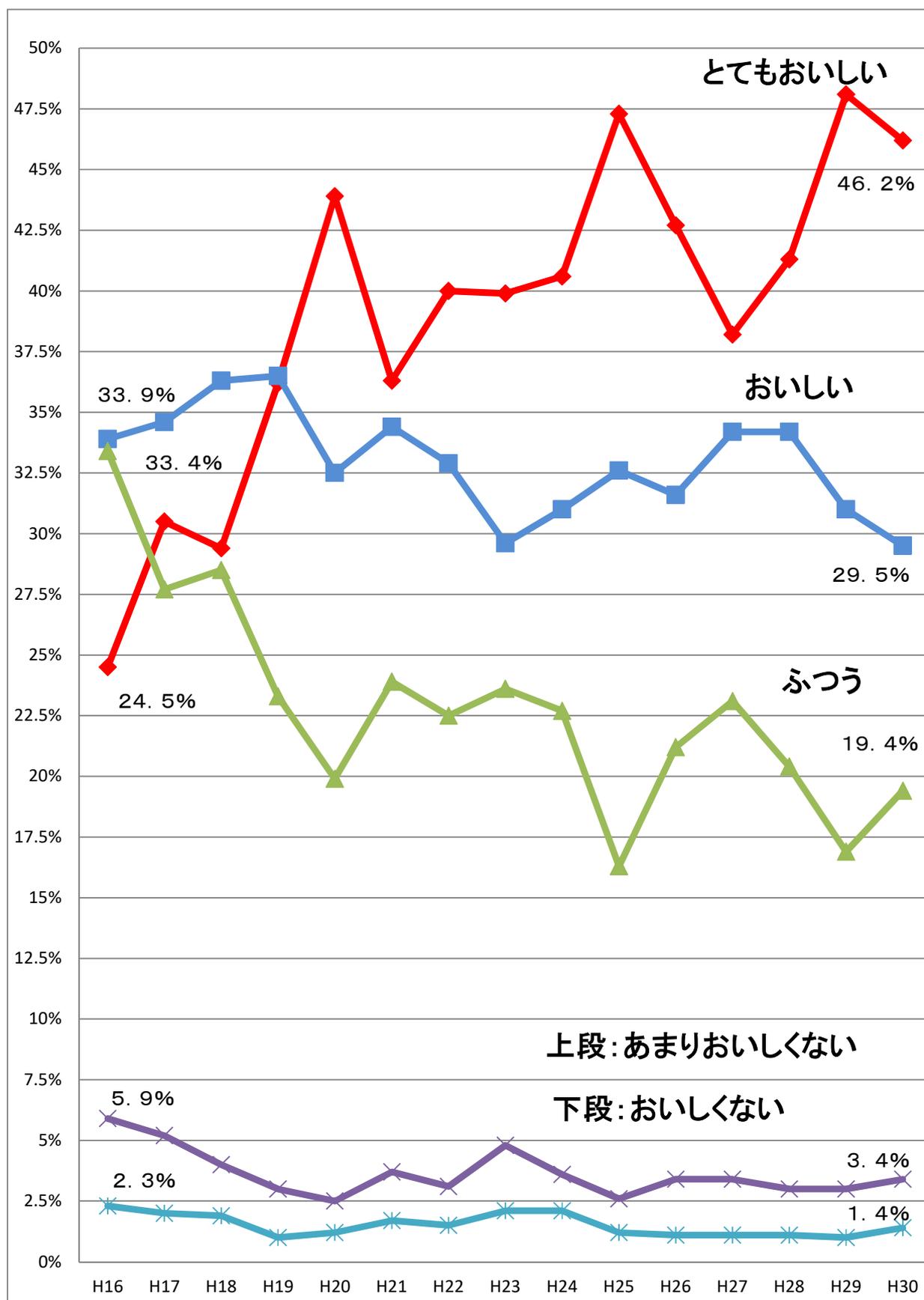
③特別支援学校(小6、中3、高3年生)

順位	①好きなパンの添加品	②好きな野菜の献立	③好きな給食の献立
1	チョコアンドホワイト	八宝菜	和風サイコロステーキ
2	ココアクリーム	だいこんのべっこう煮	カレーライス
3	はちみつ	白いんげんのポタージュ	ミートソーススパゲッティ
4	いちごジャム	コーンチャウダー	ハンバーグ
5	りんごジャム	野菜スープ	フライドポテト
6	ブルーベリーマーガリン	キャロットスープ	カレーうどん
7	ソフトチーズ	きんぴらごぼう	三色ごはん
8	スライスチーズ	キャベツと小松菜のじゃこ炒め	すき焼き
9	マーガリン	ドレッシングキャベツ	ハヤシライス
10	ミックスジャム	関東煮	ヨーグルトサラダ

2 学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート

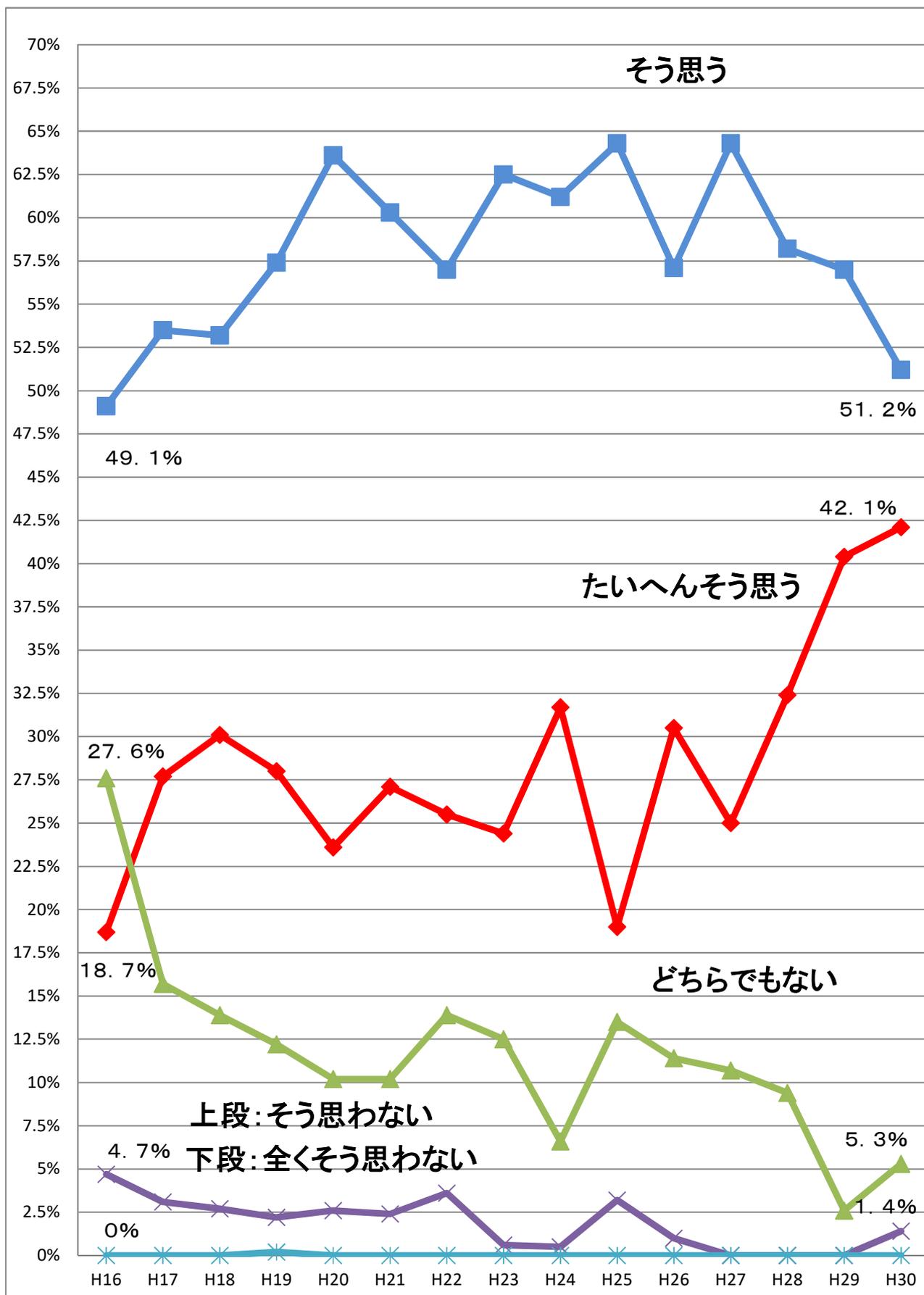
(1) 4年生以上の児童

【問】 給食はおいしいですか？

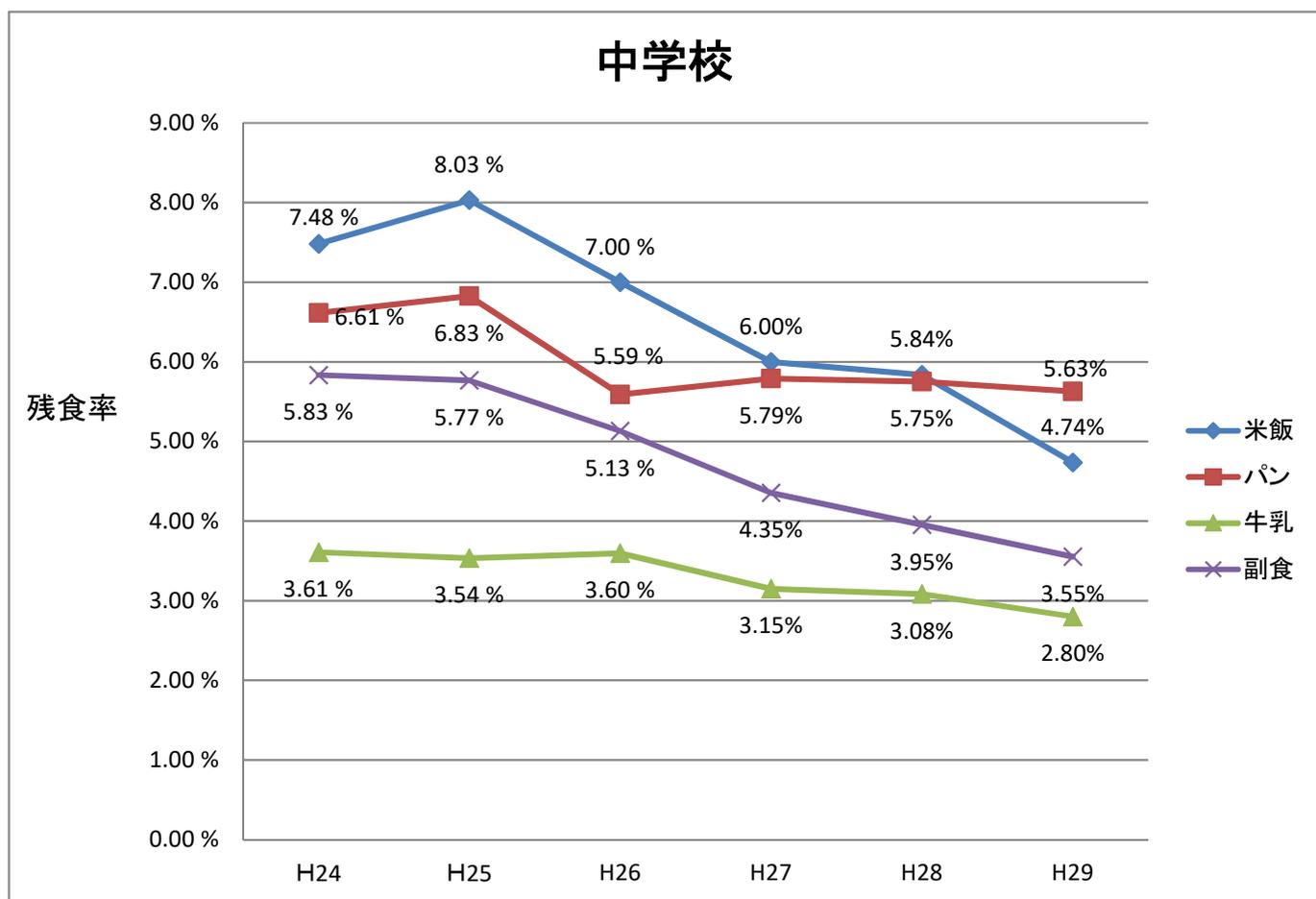
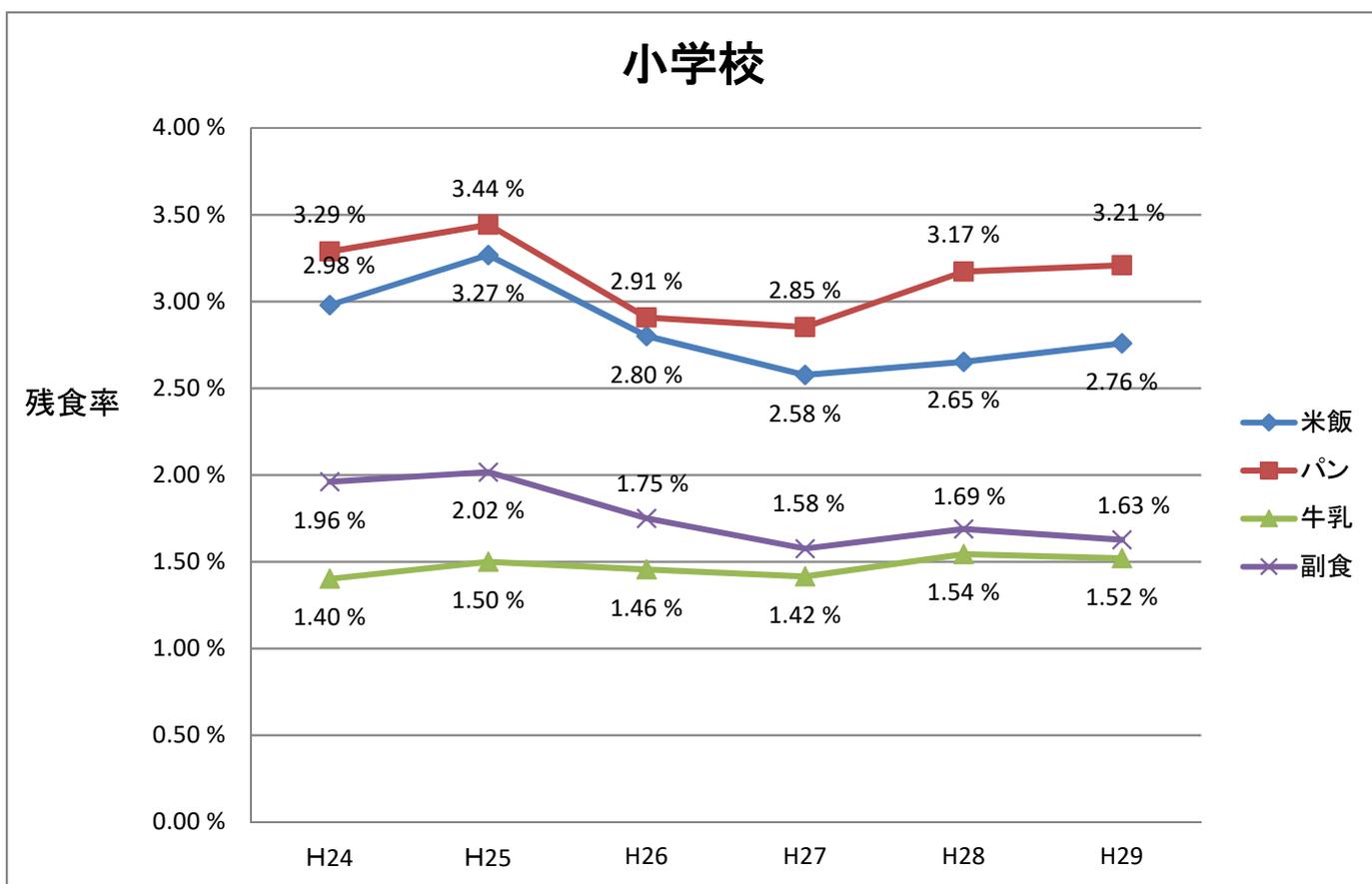


(2) 教職員

【問】 給食の味付けは児童にとって適切ですか？



3 残食率の変化について



4 主な食材の価格動向等について

(1) 主要物資の価格一覧

(単位:円/kg)

		25年度	H26	H27	H28	H29	H30	H30/H26
肉類	牛肉スライス	1,800.0	1,867.0	2,200.0	2800.0	2800.0	2800.0	150%
	豚肉スライス	900.0	900.0	1,000.0	933.3	900.0	950.0	106%
乳製品	牛乳(調理用)	216.8	224.3	231.1	233.0	234.5	235.6	105%
	シュレットチーズ	813.9	908.0	889.3	821.3	805.0	845.0	93%
冷凍食品	(冷)いか(短冊)	761.3	774.0	777.0	1079.8	1480.0	未使用	191%
	(冷)えびL	726.7	822.8	1,014.1	1067.5	1170.0	未使用	142%
乾物等	切り干だいこん	962.0	806.6	1,265.8	1960.0	2092.5	1904.6	236%
	かつお節	1,785.0	1,863.3	1,911.6	1,856.6	1,899.3	1,894.0	102%
	干し椎茸	3,456.6	3,610.0	4,550.0	5,593.3	5,430.0	4,970.0	138%
	たけのこ水煮	1,250.0	1,250.0	1,350.0	1450.0	1550.0	1550.0	124%
調味料	トマトケチャップ	168.7	170.0	185.5	185.6	185.6	184.4	108%
	油	299.4	331.1	326.0	297.6	308.7	316.0	95%
青果	じゃがいも	223.1	196.8	244.6	299.0	251.6	241.0	122%
	たまねぎ	190.2	170.8	166.0	177.7	171.7	170.0	100%
	キャベツ	169.7	165.9	182.6	197.5	207.1	228.0	137%
	にんじん	231.7	205.0	213.0	287.0	235.2	271.0	132%
	だいこん	165.0	146.8	151.0	182.8	188.0	未使用	128%
	白ねぎ	537.6	584.0	641.0	668.0	700.0	776.0	133%

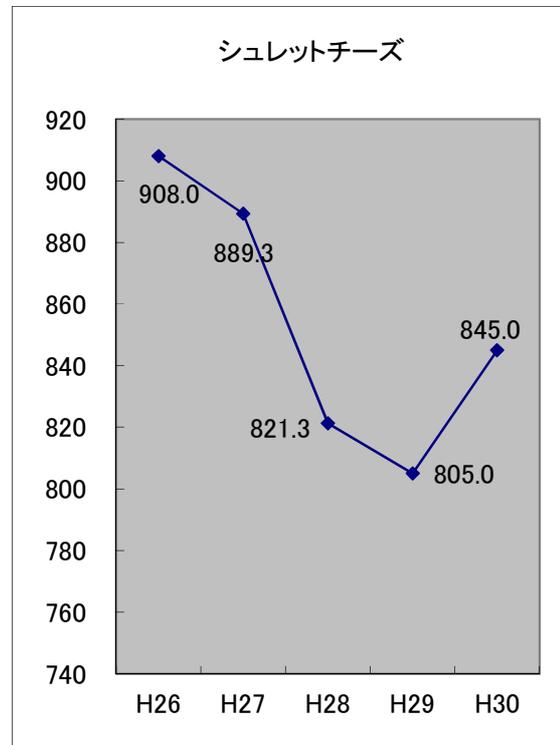
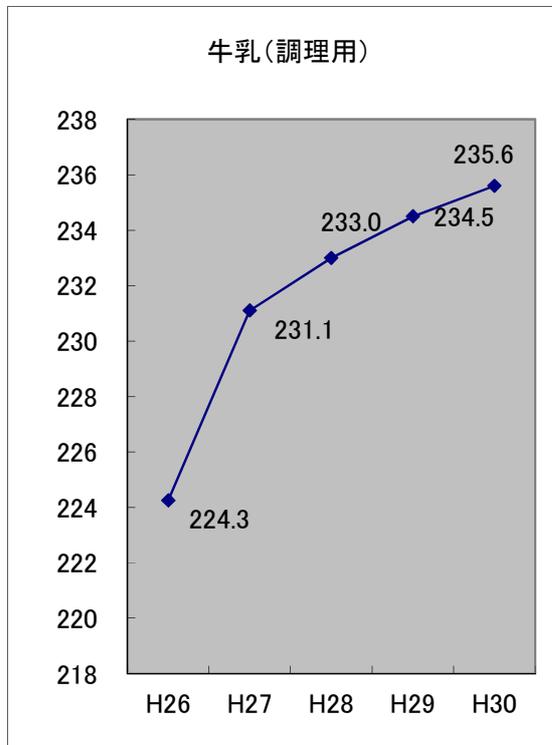
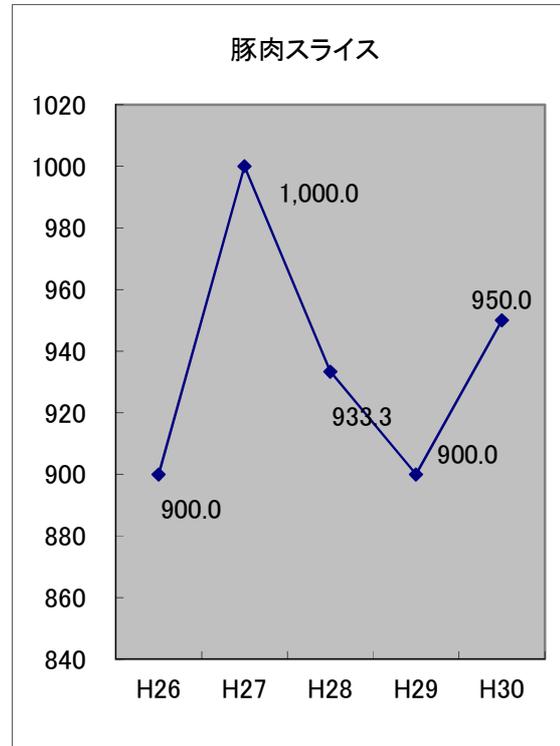
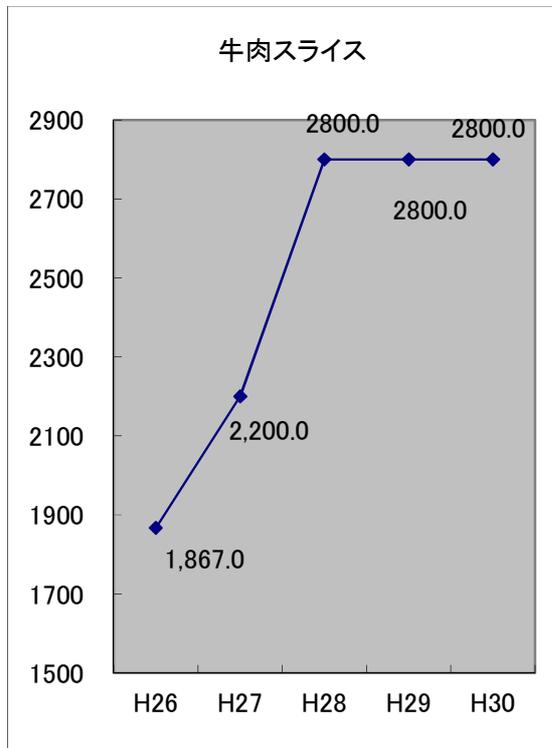
※税抜き価格

※30年度は7月までの実績

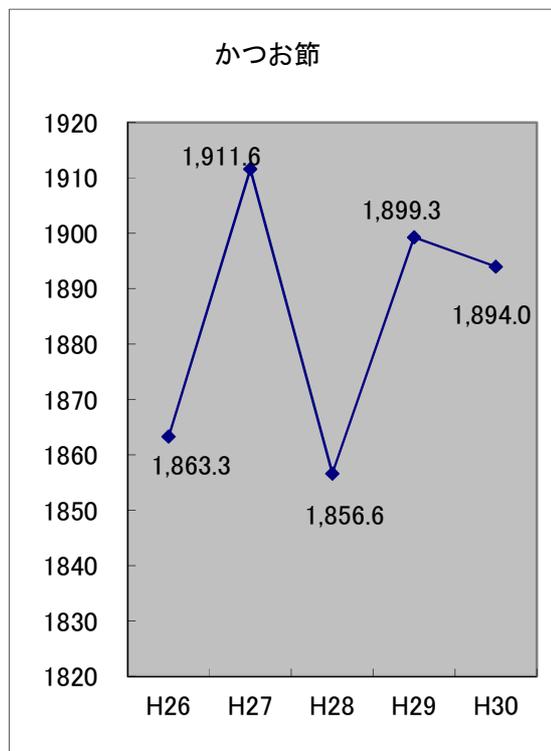
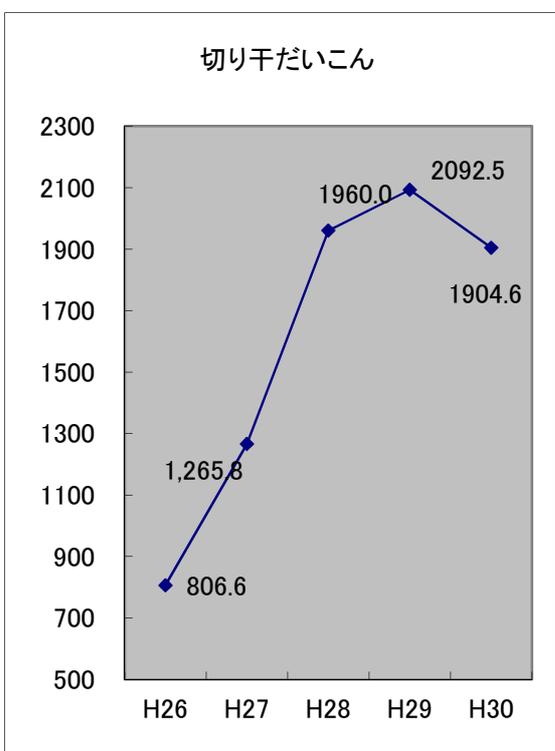
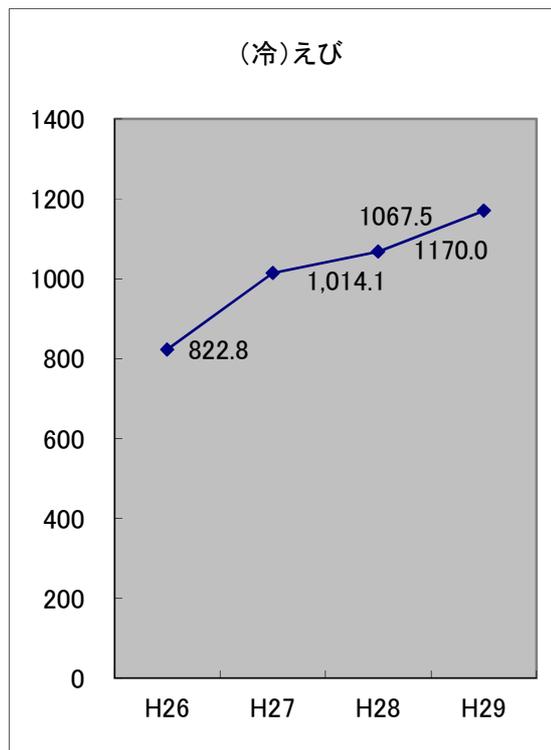
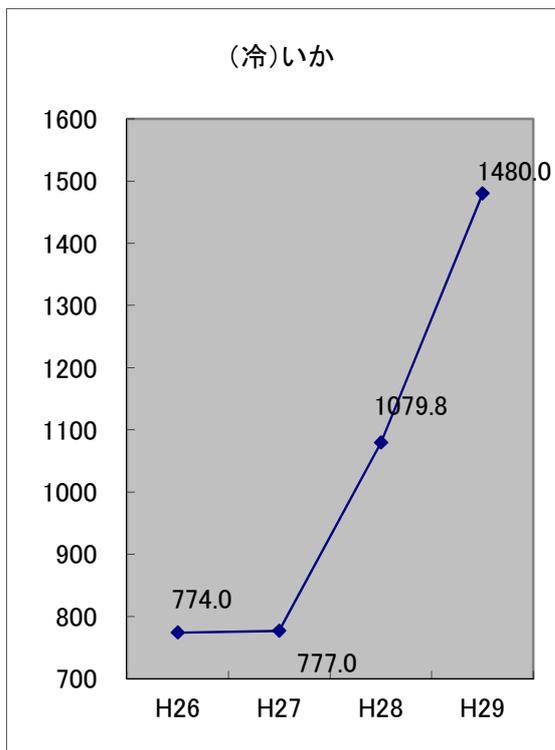
※30年度の7月現在、未使用の物資(「(冷)いか(短冊)」「(冷)えびL」「だいこん」)の増減割合についてはH29/H26

(2)主要物資の比較用グラフ

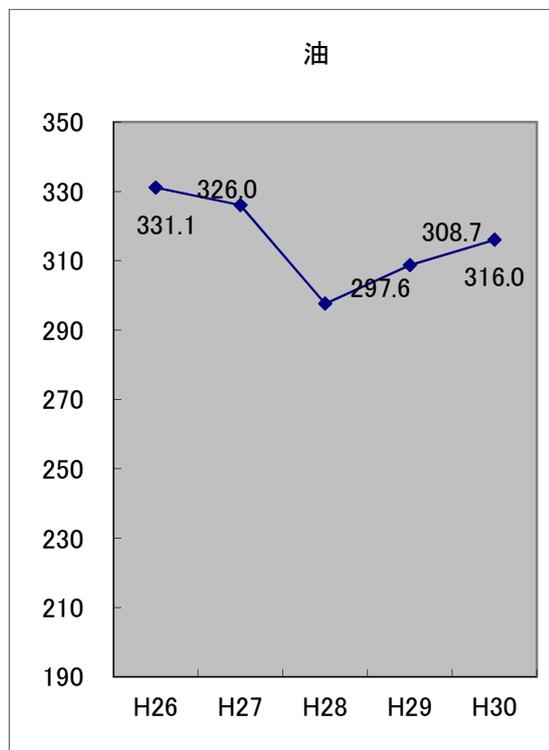
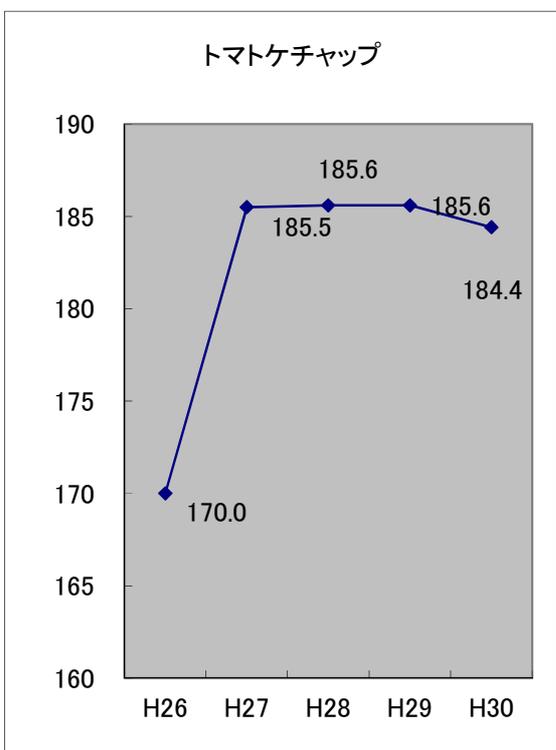
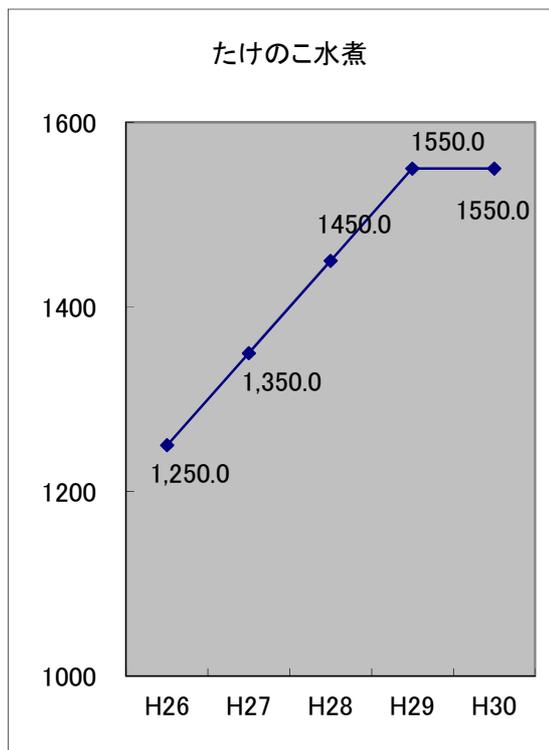
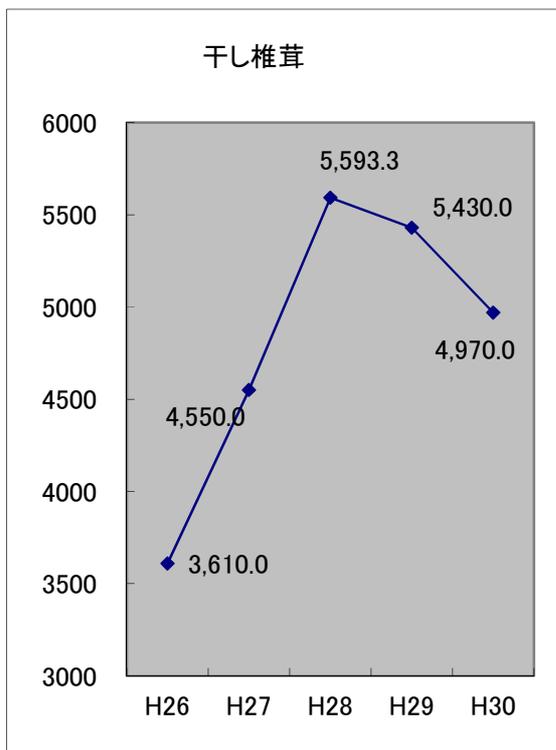
(単位:円/kg)



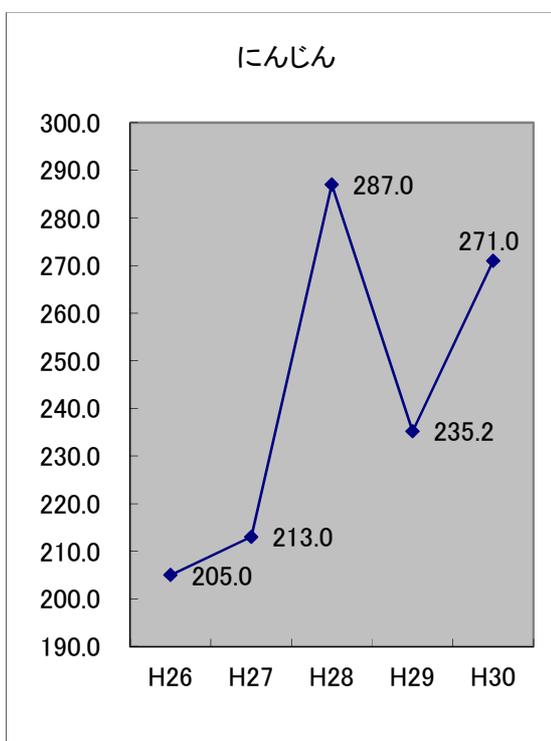
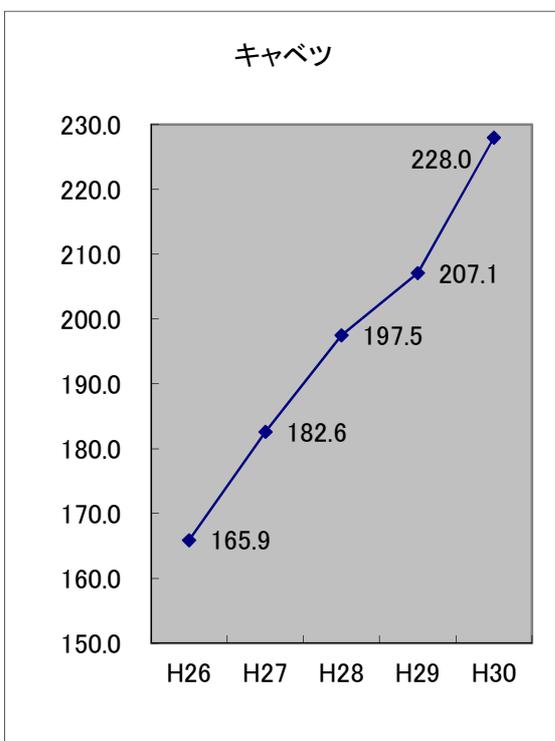
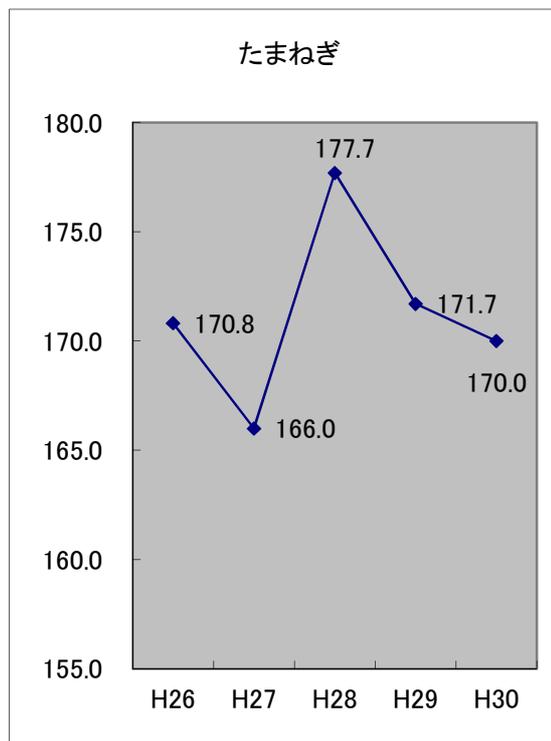
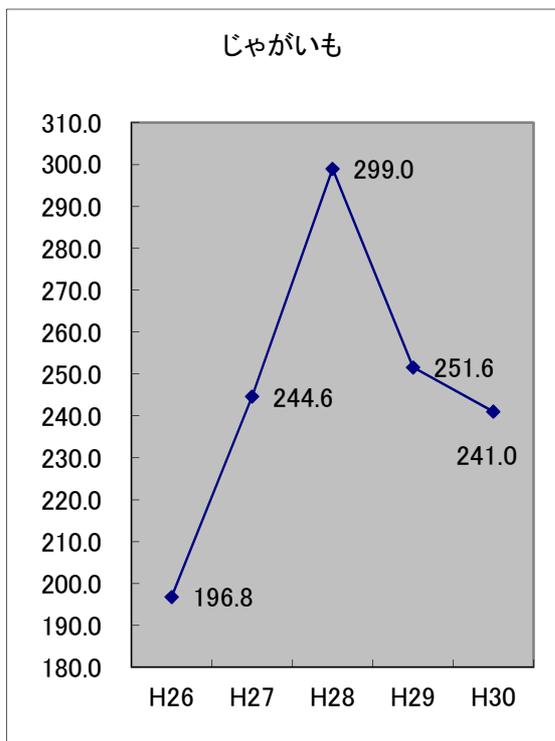
(単位:円/kg)



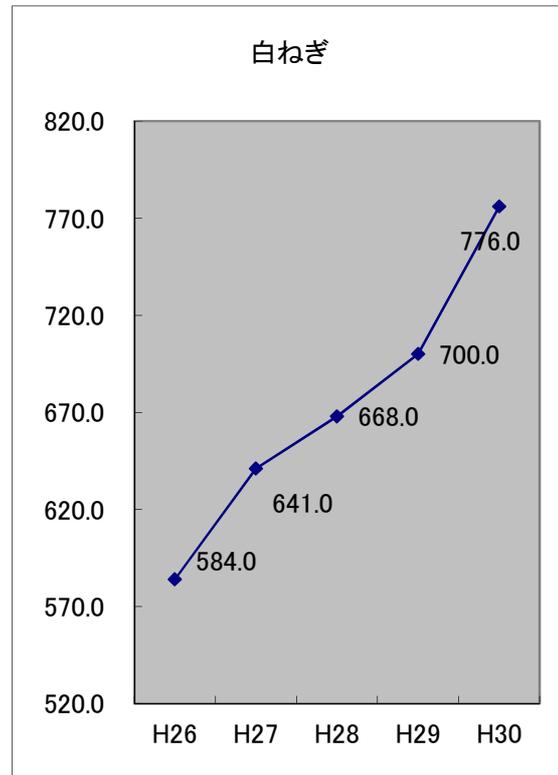
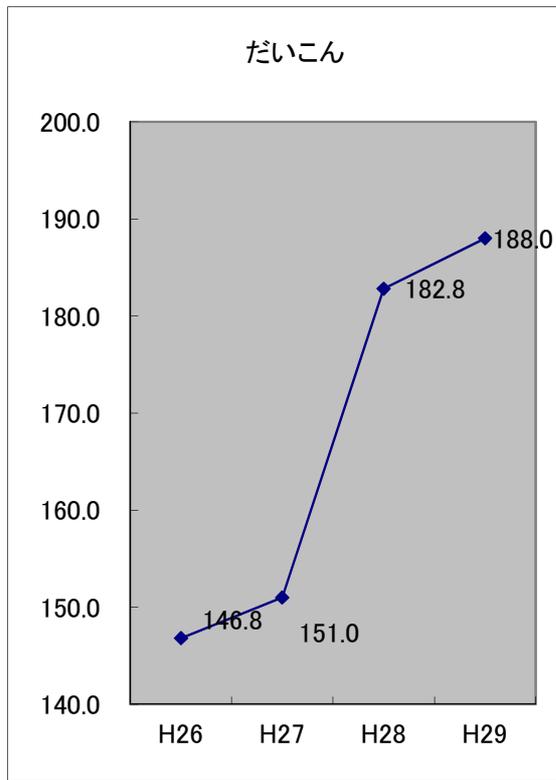
(単位:円/kg)



(単位:円/kg)

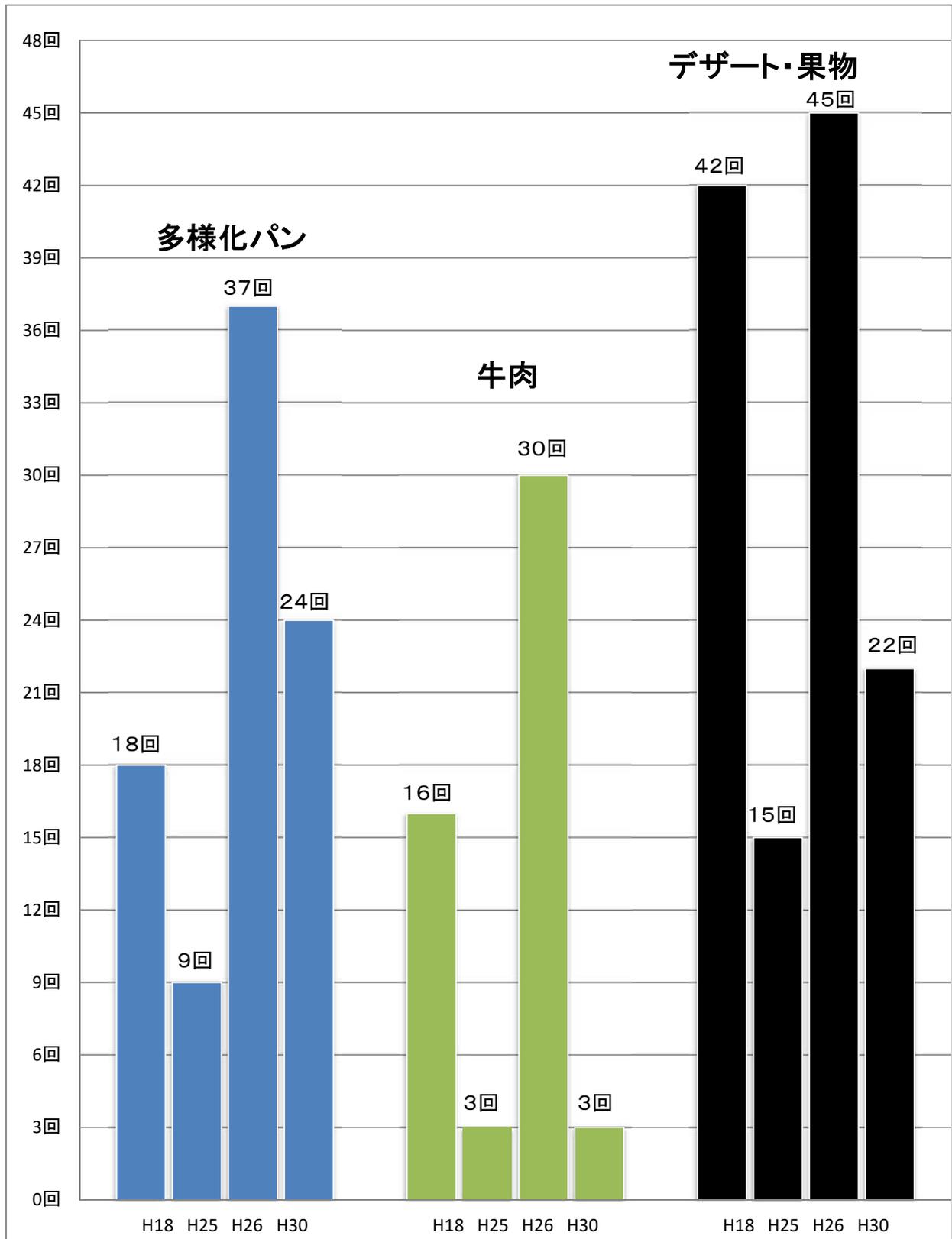


(単位:円/kg)

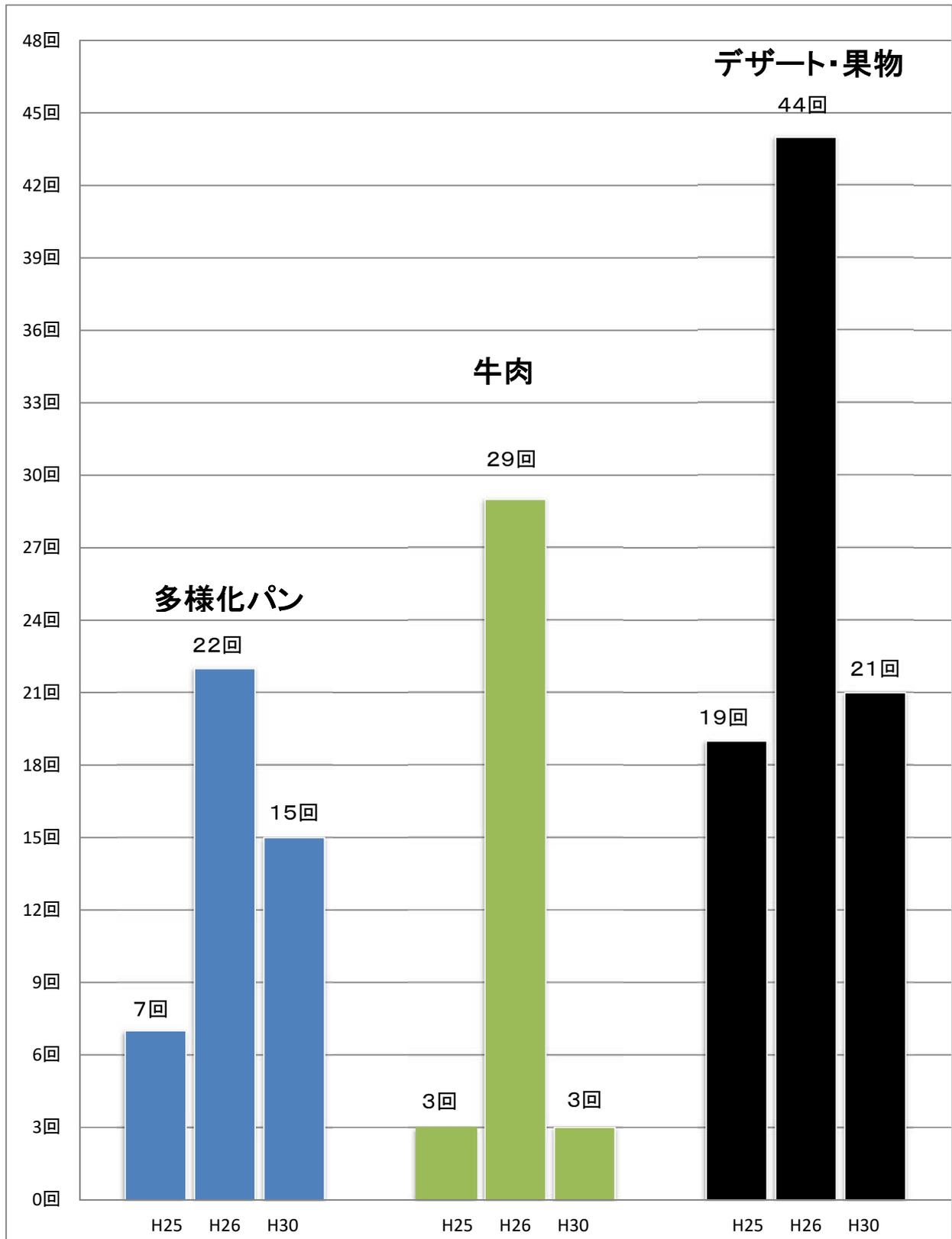


5 主な献立内容比較(平成18年度・25年度・26年度・30年度)

(1) 小学校



(2) 中学校



●参考:多様化パン使用回数内訳(一部抜粋)

種類	小学校			
	18年度		25年度	
ソフトチーズパン (23.5g)	回数	3	回数	0
ソフトフランスパン (60g)	回数	0	回数	0
米粉パン (60g)	回数	0	回数	1
	26年度		30年度	
ソフトチーズパン (23.5g)	回数	5	回数	1
ソフトフランスパン (60g)	回数	5	回数	0
米粉パン (60g)	回数	7	回数	1

種類	中学校			
	18年度		25年度	
ソフトチーズパン (40g)	回数	-	回数	0
ソフトフランスパン (70g)	回数	-	回数	0
米粉パン (70g)	回数	-	回数	1
	26年度		30年度	
ソフトチーズパン (40g)	回数	1	回数	0
ソフトフランスパン (70g)	回数	2	回数	0
米粉パン (70g)	回数	4	回数	1

※中学校給食については、平成21年度より段階的に実施。

6 主食、牛乳及び副食の費用(一食単価)の推移について

(1) 小学校

(単位：円)

区 分	26年度		27年度	28年度	29年度	30年度
	4月～11月	12月～3月				
主 食	62.96	61.34	61.02	61.67	62.45	62.97
米 飯 (8 0 g)	71.82	69.12	68.58	69.66	71.39	72.04
パ ン (6 0 g)	49.68	49.68	49.68	49.68	49.03	49.36
牛 乳	48.44	48.44	49.92	50.33	50.64	50.94
副 食	114.60	116.22	119.06	117.00	114.91	115.09
合 計 (一食単価)	226.00		230.00	229.00	228.00	229.00
給食回数	189回		186回	187回	188回	187回

※H26.4.1から消費税が5%から8%へ引き上げ

(2) 中学校

(単位：円)

区 分	26年度		27年度	28年度	29年度	30年度
	4月～11月	12月～3月				
主 食	73.22	70.63	70.20	71.06	72.64	73.48
米 飯 (1 0 0 g)	78.30	75.06	74.52	75.60	77.76	78.73
パ ン (8 0 g)	52.92	52.92	52.92	52.92	52.16	52.49
牛 乳	48.44	48.44	49.92	50.33	50.64	50.94
副 食	166.34	168.93	171.88	169.61	165.72	166.58
合 計 (一食単価)	288.00		292.00	291.00	289.00	291.00
給食回数	187回		184回	185回	186回	185回

(3) 消費者物価指数の推移等

①本市の消費者物価指数の推移

(H27年平均=100)

	H25	H26	H27	H28	H29
北九州総合	96.0	98.7	100.0	100.5	101.2
北九州食料	92.7	96.4	100.0	102.3	103.0
全国総合	96.6	99.2	100.0	99.9	100.4
全国食料	93.4	97.0	100.0	101.7	102.4

上昇率 (H25⇒H29)	上昇率 (H26⇒H29)
5.4%	2.5%
11.1%	6.8%

3.9%	1.2%
9.6%	5.6%

※平成26年4月1日から消費税が5%から8%へ引き上げ

②政令市比較(H29年平均)

(H27年平均=100)

都市名	札幌	仙台	さいたま	千葉	川崎	横浜	相模原
総合	100.5	100.5	100.0	100.5	100.3	99.9	99.9
食料	102.8	102.8	102.7	103.2	102.3	101.3	101.3

都市名	新潟	静岡	浜松	名古屋	京都	大阪	堺
総合	100.5	100.0	100.5	99.9	100.5	99.8	100.3
食料	102.7	102.3	103.0	102.1	102.4	102.0	101.7

都市名	神戸	岡山	広島	福岡	熊本	北九州
総合	100.4	100.5	100.4	100.8	100.7	101.2
食料	102.0	102.7	102.2	101.3	101.6	103.0

7 政令市の給食費の状況について

【小学校給食費(月額)で昇順】 ※平成30年9月現在

(単位:円)

	都市名	小学校			中学校			改定年月日
		給食費(月額)	一食単価	年間実施日数	給食費(月額)	一食単価	年間実施日数	
1	名古屋市	3,800	226	185日	4,300	278	170日	H21.4
2	北九州市	3,900	229	187日	4,900	291	185日	H26.4
3	仙台市	3,987	245	179日	4,561	290	173日	H25.4
4	大阪市	4,077	230	195日	5,318	300	195日	H27.4 (中:H24.9)
5	さいたま市	4,100	244	185日	4,800	298	178日	H26.4
6	堺市	4,140	230	193日	5,580	310	198日	H26.4
7	福岡市	4,200	243	196日	5,000	289	196日	H27.4
8	相模原市	4,300	260	180日	4,900	295	180日	H28.4
9	札幌市	4,350	265	198日	5,000	317	189日	H30.4
10	神戸市	4,350	260	184日	4,700	300	193日	H29.4 (中:H26.11)
11	熊本市	4,352	243	197日	4,961	295	185日	H26.4
12	広島市	4,477	250	197日	5,373	300	197日	H27.12
13	岡山市	4,481	265	186日	5,101	317	177日	H29.4
14	川崎市	4,500	270	183日	4,700	320	160日	H30.4 (中:H29.4)
15	静岡市	4,581	280	180日	5,318	325	180日	H29.4
16	横浜市	4,600	239	188日	-	-	-	H30.9
17	千葉市	4,641	273	187日	4,904	290	186日	H26.4
18	京都市	4,700	262	197日	5,600	329	176日	H27.4
19	浜松市	4,815	291	182日	6,045	350	190日	H29.4
20	新潟市	4,947	285	191日	5,912	348	187日	H30.4
	全市平均 (本市を除く)	4,389	255		5,115	308		H30.4改定 3市 H30.9改定 1市

※参照資料：平成30年度指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議 給食関係比較資料

8 平成26年度と平成30年度の給食費の比較(小学校)

26年度に実施した副食に係る献立を、30年度の材料費で換算した場合

(単位:円、食)

期間	26年度の 材料費で換算 した副食費	30年度の 材料費で換算 した副食費	差額	26年度の提供食数 (食材購入相当食数)	30年度換算価格 による総額
	A(円)	B(円)	C=B-A(円)	D(食)	E=B×D(円)
4月	117.60	142.09	24.49	649,129	92,234,740
5月	110.60	126.09	15.49	991,233	124,984,569
6月	110.60	130.09	19.49	1,127,856	146,722,787
7月	105.60	128.09	22.49	703,722	90,139,751
9月	107.60	129.09	21.49	1,009,376	130,300,348
10月	108.60	126.09	17.49	1,160,240	146,294,662
11月	108.60	123.09	14.49	945,707	116,407,075
12月	117.22	127.09	9.87	870,053	110,575,036
1月	118.22	138.09	19.87	816,056	112,689,173
2月	124.22	135.09	10.87	1,031,537	139,350,333
3月	128.22	150.09	21.87	787,240	118,156,852
計				10,092,149	1,327,855,324

(単位:円)

平成30年度の材料費で換算した副食費 (Eの計/Dの計)	131.57
---------------------------------	--------

(基本物資・副食費の比較)

(単位:円)

種類	平成26年度	平成30年度に 換算した場合	差額	増加率
主食	62.37	62.97	0.60	0.96%
牛乳	48.44	50.94	2.50	5.16%
副食費	113.94	131.57	17.63	15.47%
計	224.75	245.48	20.73	9.22%

※平成26年度の副食費は実際に掛かった実施費用ベース。

※平成26年度の米飯価格については、野菜価格の高騰や消費税増税の影響等により、平成26年12月需要分～平成27年3月需要分が値下げ改定されている。

そのため、平成26年度の主食価格については月別の主食価格の平均を算出したもの。