

令和3年度
北九州市学校給食審議会

報告資料

令和3年度 北九州市学校給食審議会

給食の状況について

1	学校給食献立作成の基本方針等について	・ ・ ・ ・ 3
2	給食献立レシピコンクール	・ ・ ・ ・ 7
3	給食献立アンケート	・ ・ ・ ・ 9
4	主食、牛乳及び副食の費用の推移について	・ ・ ・ ・ 10
5	主な食材の価格動向等について	・ ・ ・ ・ 11
6	政令市の給食費の状況について	・ ・ ・ ・ 14
7	学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート	・ ・ ・ ・ 15
8	学校給食用牛乳のストローレス化について	・ ・ ・ ・ 17

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

令和3年12月9日 現在

区分	氏 名	役 職 等	備考
学識 経験者	小宮 けい子	北九州市議会議員	
	天本 祐輔	(公社) 北九州市医師会理事	
	加塩 大輔	(一社) 北九州市歯科医師会理事	
	白水 京子	(公社) 北九州市薬剤師会副会長	
	貴志 倫子	(大) 福岡教育大学教育学部家政教育ユニット教授	
	坂田 郁子	西南女学院大学保健福祉学部栄養学科教授	
北九州市 P T A 協議会	三浦 隆史	(一社) 北九州市 P T A 協議会会長	R3. 12. 9 改選
	古森 利香	(一社) 北九州市 P T A 協議会副会長	R3. 12. 9 改選
	原田 香	(一社) 北九州市 P T A 協議会副会長	R3. 12. 9 改選
	梅原 一浩	(一社) 北九州市 P T A 協議会専務理事	R3. 12. 9 改選
関係行政 機関	藏内 保明	(公財) 北九州市学校給食協会理事長	
学校給食 実施学校 校長	前田 としえ	北九州市立松ヶ江北小学校長	
	山口 典子	北九州市立筒井小学校長	
	渕上 瑞恵	北九州市立千代中学校長	
	諸藤 貴子	北九州市立二島中学校長	

《任 期》 自 令和2年 7月 1日
至 令和4年 6月30日

*女性参画率 66.7% (10人/15人)

1 学校給食献立作成の基本方針等について

学校給食献立作成の基本方針

教育委員会学校保健課

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、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等により、食品の適正な摂取を促す。
- ③ 児童生徒の意見や嗜好等を考慮した、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も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に気づかせるため、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した給食を提供する。

令和3年度 学校給食献立作成の重点目標等

1 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

- ① 児童生徒考案の献立（レシピコンクール）や意見（アンケート結果等）を取り入れた献立の作成
- ② 日本の伝統的な行事食、旬の果物など季節感のある献立の工夫
- ③ 「お楽しみ献立」（月1回）の実施
- ④ 季節感があり、かみごたえの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「野菜の日献立」（月1回）の実施
- ⑤ 日本各地の郷土料理の実施
- ⑥ 東京オリンピック・パラリンピックの開催や東アジア文化都市にちなんだ世界各国の料理の実施

(2) 和食型献立の作成

主食のご飯を中心とし、主菜、副菜、汁物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「野菜類」「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) 教科等と関連した献立の工夫

地場産物の活用、和食献立の提供等、栄養バランスの整ったバラエティ豊かな魅力ある献立となるよう工夫する。社会科、理科、生活科、家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科等の教科のほか、特別な教科 道徳、総合的な学習の時間、特別活動と連携し、給食を食育指導の「生きた教材」として効果的に活用できる献立を作成する。

学校における新型コロナウイルス感染症対応 学校給食関係マニュアル

基本的な取組み

- ① 健康管理を含めた衛生管理の徹底
- ② 手洗いの徹底
- ③ 3つの密を避けるための取組み

具体的な取組み

(1) 給食準備での取組み

- ・ 給食当番及び教職員の健康管理を徹底する。
- ・ 飛沫による感染を防ぐため、児童生徒に自宅からマスクを持参させ、必ず着用させる。
- ・ 給食当番はもとより、全ての児童生徒及び教職員が給食前後の手洗いを徹底する。

(2) 配食時での取組み

- ・ 給食当番以外の児童生徒は、配食を行わない。

(3) 喫食時での取組み

- ・ 飛沫感染を防ぐため、向かい合わずに、講義形式のスタイルで全員が前を向いて喫食する。
- ・ 喫食中（マスクをはずしている時）は、会話を控える。

(4) 後片付けでの取組み

- ・ 喫食終了後の食器を片付けるときは、各自で自分の分だけを所定の場所へ返却する。
- ・ 教室内で食器やゴミを片付ける際は、動線が交差しないように返却を一方通行にする等して、混雑を避ける。

休校等に伴う給食用物資対応マニュアル

1. マニュアル作成の趣旨

新型コロナウイルス等の感染症や台風・大雨等による臨時休校に伴い急きょ給食を中止する場合の未利用物資の対応に関するマニュアルを新たに作成することにより、物資の有効活用方法や連絡体制を整備し、食品ロスの防止をさらに推進する。

2. 今回のマニュアル作成による新たな取組み

- ① 新たにフードバンクや放課後児童クラブと連携し、食品ロスを削減する仕組みを整備
- ② 包装状態を改善することで保存性を高め、食品の有効活用期間を延長
- ③ 関連機関との連携や連絡体制を整備し、休校時にさらに迅速に対応する体制を構築

3. 具体的な取組み

① フードバンクや放課後児童クラブ等への譲渡

- ・新たにフードバンクと連携し、納入前の一部の物資については、給食協会が連絡調整し、業者からフードバンク等へ譲渡する。
- ・新たに放課後児童クラブ等と連携し、調理用牛乳は、学校から隣接している放課後児童クラブや福祉施設へ譲渡する。

② 包装状態の改善による食品の有効活用

- ・こんにゃくは、大雨や台風の休校の可能性が高い7月～10月上旬は密封包装とし、後日の給食に使用可能にする。
- ・豆腐は、大雨や台風の予報が出たら、使用日の5日前までに連絡し密封包装とし、後日の給食に使用可能にする。

③ 関係機関との連携や連絡体制を整備

- ・緊急連絡体制の整備や項目別担当分担を作成し、さらに迅速に対応できるようにする。

④ 可能な限り、後日の給食に使用

- ・消費期限が長期間ある調味料、常温品、缶詰、レトルト品については、翌月の給食に使用する。
- ・常温の個包装品（ナッツ、ジャム等）や冷凍の個包装品（ゼリー、果物等）は、使用日を変更して後日の給食に使用する。

⑤ 他の販路へ流通

- ・食肉は、納入前であれば他の販路へ流通する等の有効利用をする。
- ・青果・鶏卵は、納入された場合も業者が回収し、他の販路へ流通等の有効利用をする。
- ・こんにゃくは、密封状態にすることで消費期限を延長し、後日の給食に使用する。それが不可能な場合は、他の販路への流通等の有効利用をする。

2 令和3年度 学校給食献立レシピコンクール

(1) 小学生の部 最終審査結果

「北九州市の地場産食材を使用した給食で食べたい献立」をテーマに応募された1415品(64校)の中から、教育委員会賞1品、学校給食協会賞1品、JA北九賞1品、東アジア文化都市記念特別賞1品、入賞3品、学校賞5校を決定しました。

教育委員会賞

『野菜たっぷりポークチャップ』 ※指定食材…キャベツ

地元産のキャベツを食感よくおいしく食べられる献立です。児童生徒に好まれそうな味付けであることや、楽しい気分になるネーミングであることが高く評価され、受賞となりました。



学校給食協会賞

『韓国風小松菜とわかめのスープ』

※指定食材…小松菜、わかめ

コチュジャンとごま油の風味がよく、いつものスープとは一味違った献立です。地元産のわかめと小松菜を生かした献立となっていることが評価され、受賞となりました。



JA北九賞

『だいこんとわかめのツナごま和え』

※指定食材…だいこん

だいこんとわかめの食感のバランスがよい献立です。シンプルな料理で家でも作りやすく、地元産だいのんのアピールがしやすいという意見が多く、受賞となりました。



東アジア文化都市記念特別賞

『ヤンニョム炒め』

※指定食材…だいこん

韓国の甘辛い合わせ調味料「ヤンニョム」で鶏肉とだいを味付けしています。流行の料理と地場産野菜を上手に組み合わせていることが評価され、受賞となりました。



入賞

『キャベツと豆の豆乳スープ』

指定食材…キャベツ



『ベジタマパクパクサンド』

指定食材…キャベツ、ブロッコリー



『だいこんとさつま揚げのみそ煮』

指定食材…だいこん



※ 教育委員会賞、学校給食協会賞、JA北九賞、東アジア文化都市記念特別賞に選ばれた4品は、令和4年度の給食献立に取り入れる予定です。その際、応募された献立を基に、給食向けの献立にアレンジする場合があります。

学校賞

(5校) 門司海青小学校、合馬小学校、八幡小学校、千代小学校、戸畑中央小学校

(2) 中学生の部 最終審査結果

「北九州市の地場産食材を使用した給食で食べたい献立」をテーマに応募された1506品(16校)の中から、教育委員会賞1品、学校給食協会賞1品、JA北九賞1品、東アジア文化都市記念特別賞1品、入賞3品、学校賞2校、努力賞1校を決定しました。

教育委員会賞

『食欲そそるスパイシー焼きうどん』 ※指定食材…キャベツ

小倉発祥の焼きうどんをカレー風味にアレンジし、地元産のたけのこを加えて食感よく仕上げたアイデアが高く評価されました。人気のカレー味で、焼きうどんのバリエーションとして取り入れたいという意見が多く、受賞となりました。



学校給食協会賞

『栄養満点!小松菜ひじきの炒め煮』

※指定食材…小松菜

ひじきの炒め煮に小松菜やしらす干し、ごまを加え、栄養のバランスがよく考えられた献立です。彩りがよく、地元産の小松菜が食べやすく調理されていることが評価され、受賞となりました。



JA北九賞

『食べる洋風みそ汁』

※指定食材…キャベツ、ブロッコリー

いつもと一味違うみそ汁で、彩りもよく、野菜をたっぷり食べることができる献立です。コンソメを使い、洋風にアレンジしたアイデアを評価する意見が多く、受賞となりました。



東アジア文化都市記念特別賞

『トマトと小松菜のサンラータン』

※指定食材…小松菜

辛みと酸味が特徴の中国料理のサンラータンを、地元産の小松菜やトマトを使い、具だくさんに仕上げた献立です。これまでの給食にはない新しい味付けが評価され、受賞となりました。



入賞

『粒マスタード入りコールスロー』

指定食材…キャベツ



『キャベツとわかめのごまツナ和え』

指定食材…キャベツ



『具だくさんとりそぼろみそ汁』

指定食材…小松菜



※ 教育委員会賞、学校給食協会賞、JA北九賞、東アジア文化都市記念特別賞に選ばれた4品は、令和4年度の給食献立に取り入れる予定です。その際、応募された献立を基に、給食向けの献立にアレンジする場合があります。

学校賞

(2校) 沼中学校、霧丘中学校

努力賞

(1校) 上津役中学校

3 給食献立アンケート集計結果(令和3年5月実施)

(1)小学校(5年生)

順位	好きな献立	好きな豆の献立	好きな麺の献立	好きな野菜の献立	好きな魚の献立
1	カレーライス	ポークビーンズ	ミートソーススパゲッティ	にんじんシリシリ	さばのみそ煮
2	和風サイコロステーキ	いりごと大豆のからめ和え	親子うどん	八宝菜	あじフライ
3	ヨーグルトサラダ	ミネストローネ	みそラーメン	もやしのごま酢和え	ししゃもフライ
4	三色ごはん	ひよこ豆のサラダ	わかめ入りかやくうどん	あさりと野菜のごまドレッシング和え	青のりいりこ
5	フライドポテト	ビーンズカレー	きつねうどん	パンプキンスープ	ぶりだいごん
6	ちくわのいそべ揚げ	納豆	ラーメン	ゆかり和え	さばのたつたあげ
7	コロコロチキン南蛮	ビーンズシチュー	ちゃんぽん	ソーセージのキャベツ煮込み	うなぎのかばやき
8	ハンバーグのケチャップ煮	黒豆	カレーうどん	だいごんのべっこう煮	さばのしょうが煮
9	ししゃもフライ	大学豆	焼きうどん	ゆで野菜サラダ	さばのごま煮
10	豚肉とじゃがいもの含め煮	魚と大豆のみそがらめ	皿うどん	筑前煮	きびなごの香味揚げ

(2)中学校(2年生)

順位	好きな献立	好きな豆の献立	好きな麺の献立	好きな野菜の献立	好きな中学校限定献立
1	和風サイコロステーキ	ポークビーンズ	ミートソーススパゲッティ	にんじんシリシリ	ぎょうざ
2	ヨーグルトサラダ	魚と大豆のみそがらめ	豚の角煮うどん	パンプキンスープ	オムレツ
3	三色ご飯	ミネストローネ	わかめ入りかやくうどん	八宝菜	さばの塩焼き
4	コロコロチキン南蛮	いりごと大豆のからめ和え	きつねうどん	もやしのごま酢和え	春巻き
5	カレーライス	ひよこ豆のサラダ	皿うどん	ゆかり和え	えびシューマイ
6	ちくわのいそべ揚げ	大学豆	親子うどん	あさりと野菜のごまドレッシング和え	かぼちゃグラタン
7	フライドポテト	白いんげんのポタージュ	ちゃんぽんうどん	だいごんのべっこう煮	さつまいもとりんごのオープン焼き
8	チーズハンバーグ	ビーンズカレー	カレーうどん	ソーセージのキャベツ煮込み	天むす
9	カツカレー	黒豆	焼きうどん	筑前煮	鮭のマヨチーズ焼き
10	豚肉とじゃがいもの含め煮	納豆	焼きそば	ゆで野菜サラダ	さわらの西京焼き

(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	だいごんのべっこう煮	カレーライス
2	いちごジャム	ツナサラダ	和風サイコロステーキ
3	ココアクリーム	ソーセージのキャベツ煮込み	三色ごはん
4	はちみつ	八宝菜	ハンバーグ
5	スライスチーズ	にんじんシリシリ	ハヤシライス
6	マーガリン	野菜スープ	ミートソーススパゲッティ
7	りんごジャム	コーンチャウダー	フライドポテト
8	ソフトチーズ	キャロットスープ	肉うどん
9	ブルーベリーマーガリン	ゆかり和え	カレーうどん
10	ミルククリーム	ドレッシングキャベツ	えび天うどん

4 主食、牛乳及び副食の費用（1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	令和元年度	2年度	3年度
主 食	62.37	61.02	61.67	62.45	62.97	63.64	64.37	64.69
米 飯 (80g)	70.83	68.58	69.66	71.39	72.04	72.58	73.66	73.98
パ ン (60g)	49.68	49.68	49.68	49.03	49.36	50.22	50.44	50.76
牛 乳	48.44	49.92	50.33	50.64	50.94	51.65	53.18	53.30
副 食	115.19	119.06	117.00	114.91	115.09	110.71	119.45	127.01
合 計 (一食単価)	226.00	230.00	229.00	228.00	229.00	226.00	237.00	245.00
給 食 回 数	189回	186回	187回	188回	187回	189回	163回	193回

(2) 中学校

(単位：円)

区 分	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	令和元年度	2年度	3年度
主 食	72.28	70.20	71.06	72.64	73.48	74.13	75.08	75.40
米 飯 (100g)	77.12	74.52	75.60	77.76	78.73	79.27	80.46	80.78
パ ン (80g)	52.92	52.92	52.92	52.16	52.49	53.57	53.57	53.89
牛 乳	48.44	49.92	50.33	50.64	50.94	51.65	53.18	53.30
副 食	167.28	171.88	169.61	165.72	166.58	162.22	171.74	180.30
合 計 (一食単価)	288.00	292.00	291.00	289.00	291.00	288.00	300.00	309.00
給 食 回 数	187回	184回	185回	186回	185回	187回	162回	192回

※消費税がH26.4.1から5%から8%へ引き上げ

※副食の費用は一食単価から、価格が決まっている主食・牛乳の費用を差し引いたもので、

副食に使うことができる平均額を示したものであるため、実施費用とは差異が生じる。

5 主な食材の価格動向等について

(1) 主要一般物資の価格推移

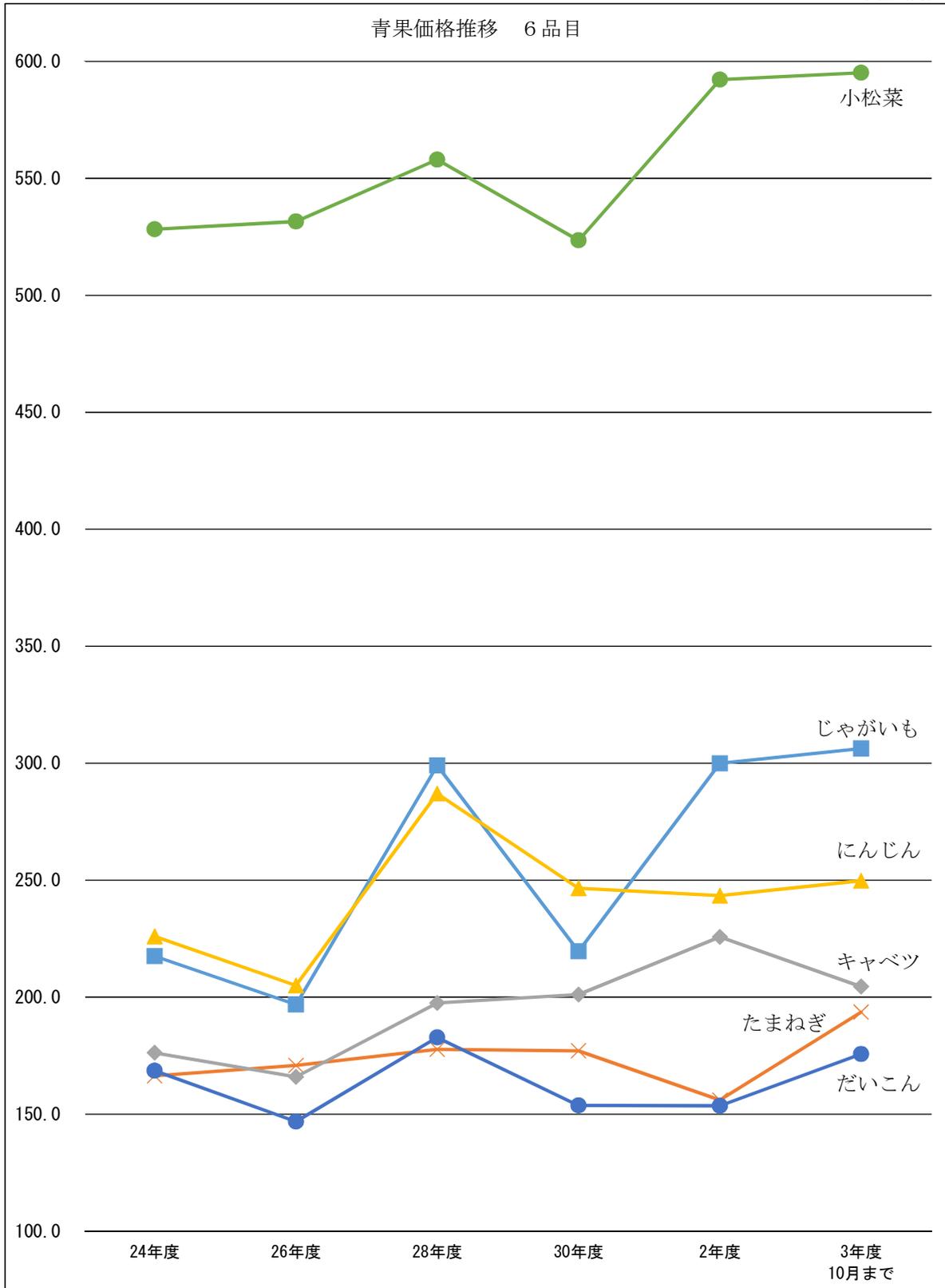
(単位：円/kg)

主たる副食材料		24年度	26年度	28年度	30年度	2年度	3年度 10月まで	倍率 (R2/R3比)	備 考
穀類	小麦粉	145.0	136.6	134.8	140.0	140.0	141.0	1.01	
調味料類	砂糖	183.0	173.2	169.7	157.5	156.3	161.6	1.03	
	三温糖	188.0	177.5	174.1	164.1	161.8	167.1	1.03	
	サラダ油	209.0	198.7	205.4	196.1	216.6	240.0	1.11	
	油	336.0	331.1	297.6	300.0	325.0	380.0	1.17	
	麦みそ	310.0	310.0	310.0	310.0	310.0	310.0	1.00	
	コンソメスープのもと	540.0	514.0	514.0	514.0	514.0	542.0	1.05	
	マヨネーズ	325.0	302.6	300.6	301.7	346.3	475.0	1.37	
	トマトケチャップ	179.0	170.0	185.6	185.1	192.2	193.3	1.01	
魚類(乾物)	かつお節	1800.0	1863.3	1856.6	1876.0	1668.6	1668.5	1.00	
藻類	出し昆布	2211.0	2383.3	2536.6	2786.6	3005.0	2960.0	0.99	H12 中国 H18・H24 国産
	干しひじき	3764.0	3440.0	4416.6	5166.6	4345.0	4225.0	0.97	H12・H18 中国 H24 国産
きのこ類	干し椎茸	4131.0	3610.0	5593.3	4846.6	4243.3	4090.0	0.96	H12 中国 H18・H24 国産
レトルト類	たけのこ水煮	1150.0	1250.0	1450.0	1550.0	1470.0	1470.0	1.00	H12 中国 H18・H24 国産
野菜類	切り干だいこん	1422.0	806.6	1960.0	1852.3	1583.3	1405.0	0.89	H24 国産
冷凍食品	(冷)ほうれんそう	378.0	323.6	485.0	390.0	385.0	390.0	1.01	H18・H24 国産
	(冷)さといも	663.0	680.0	1200.0	1080.0	970.0	880.0	0.91	H18・H24 国産
	(冷)チンゲンサイ	357.0	360.0	—	456.5	448.3	466.6	1.04	H18・H24 国産
	(冷)えだまめ	632.0	620.0	695.0	720.0	—	613.0	0.85	H18・H24 国産 倍率(H30/R3比)
	(冷)とうもろこし	340.0	377.5	415.5	470.0	412.5	393.5	0.95	H24 国産
	(冷)さば	670.0	845.0	683.3	731.7	726.7	746.7	1.03	
	(冷)魚すり身(白身)	525.0	540.0	553.5	538.0	538.0	529.5	0.98	
	(冷)いか(短冊)	860.0	774.0	1079.8	—	1050.0	1010.0	0.96	
	(冷)えびL	687.0	822.8	1067.5	1093.3	990.0	901.8	0.91	
肉類	牛肉スライス	1700.0	1867.0	2800.0	2800.0	2800.0	2800.0	1.00	
	豚肉スライス	900.0	900.0	933.0	933.0	900.0	950.0	1.06	
	鶏肉(厚切り)	700.0	800.0	700.0	800.0	833.0	900.0	1.08	
青果	じゃがいも	217.5	196.8	299.0	219.6	299.9	306.3	1.02	
	たまねぎ	166.4	170.8	177.7	177.1	156.0	193.6	1.24	
	キャベツ	176.2	165.9	197.5	201.1	225.7	204.5	0.91	
	にんじん	225.9	205.0	287.0	246.5	243.4	249.8	1.03	
	だいこん	168.6	146.8	182.8	153.7	153.5	175.7	1.14	
	小松菜	528.2	531.5	558.0	523.5	592.2	595.1	1.00	

※平成26年4月1日から消費税が5%から8%へ引き上げ

(2) 主要青果の価格推移 (グラフ)

単位 (円)



(3) 消費者物価指数の推移等

参照資料: 統計局ホームページ

①本市の消費者物価指数の推移

(H27年平均=100)

	H27	H28	H29	H30	R1	R2	上昇率 (H27⇒R2)	上昇率 (R1⇒R2)
北九州総合	100.0	100.5	101.2	102.2	102.9	103.3	3.3%	0.4%
北九州食料	100.0	96.4	100.0	102.3	103.0	105.5	5.5%	2.4%
全国総合	100.0	99.9	100.4	101.3	101.8	101.8	1.8%	0.0%
全国食料	100.0	101.7	102.4	103.9	104.3	105.8	5.8%	1.4%

※平成26年4月1日から消費税が5%から8%へ引き上げ

※令和元年10月1日から消費税が8%から10%へ引き上げ

②政令市比較(R2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	102.3	102.3	101.2	101.8	101.8	101.2	101.2
食料	106.7	108.1	105.7	105.8	105.6	104.8	103.8

都市名	新潟	静岡	浜松	名古屋	京都	大阪	堺
総合	101.5	101.1	101.9	101.0	102.0	100.9	101.1
食料	105.0	104.4	105.5	104.6	105.7	105.2	104.1

都市名	神戸	岡山	広島	福岡	熊本	北九州
総合	102.5	101.3	101.5	102.3	101.2	103.3
食料	105.7	104.6	105.1	104.5	103.8	105.5

6 政令市の給食費の状況について

※令和3年4月現在 小学校1食単価で昇順

	都市名	小学校		中学校		給食費改定年月日
		1食単価	給食費(月額)	1食単価	給食費(月額)	
		円	円	円	円	
1	熊本市	243	4,800	295	5,600	平成26年4月
2	福岡市	244	4,200	290	5,000	平成27年4月
3	北九州市	245	4,300	309	5,400	令和2年4月
4	大阪市	250	学校ごと 単価×実施回数	320	学校ごと 単価×実施回数	令和3年4月
5	堺市	250	4,500	310	デリバリー弁当 選択制	
6	広島市	250	学校ごと 単価×実施回数	300	学校ごと 単価×実施回数	
7	さいたま市	260	4,380	317	5,130	令和2年4月
8	神戸市	260	4,420	340	デリバリー弁当 選択制	小：平成29年4月 中：令和2年4月
9	京都市	263	4,700	316	5,700	平成27年4月
10	名古屋市	264	4,400	323	4,900	令和2年4月
11	岡山市	265	学校ごと 単価×実施回数	317	学校ごと 単価×実施回数	平成29年4月
12	川崎市	270	4,600	320	4,700	小：令和2年4月 中：平成31年4月
13	横浜市	270	4,600	330	デリバリー弁当 選択制	小：平成30年9月 中：令和3年4月
14	相模原市	270	4,600	310	5,300	令和2年4月
15	札幌市	274	4,550	329	5,250	
16	千葉市	279	学校ごと 単価×実施回数	320	学校ごと 単価×実施回数	平成31年4月
17	静岡市	280	4,581	325	5,308	平成29年4月
18	仙台市	290	学校ごと 単価×実施回数	345	学校ごと 単価×実施回数	令和2年4月
19	新潟市	290	5,035	354	6,044	
20	浜松市	291	学校ごと 単価×実施回数	350	学校ごと 単価×実施回数	平成29年4月
	平均	265		322		

参照資料：令和3年度指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議資料 「標準給食費」
各政令市ホームページ

7 学校給食調理業務を民間業者に委託を開始した学校における給食アンケート（4年生以上の児童）

※令和元年度で全校委託完了したため、令和2年度より委託業者の更新校を対象に実施

【問】給食はおいしいですか？

	合計	とてもおいしい	おいしい	ふつう	あまりおいしくない	おいしくない
平成16年度 10校 2,217人	2,213	542	750	740	131	50
	100%	24.5%	33.9%	33.4%	5.9%	2.3%
平成17年度 17校 3,103人	3,089	942	1,069	855	161	62
	100%	30.5%	34.6%	27.7%	5.2%	2%
平成18年度 21校 4,211人	4,193	1,233	1,521	1,194	167	78
	100%	29.4%	36.3%	28.5%	4%	1.9%
平成19年度 30校 6,378人	6,356	2,302	2,321	1,481	190	62
	100%	36.2%	36.5%	23.3%	3%	1%
平成20年度 11校 2,127人	2,127	933	691	424	53	26
	100%	43.9%	32.5%	19.9%	2.5%	1.2%
平成21年度 11校 1,769人	1,768	641	608	422	66	31
	100%	36.3%	34.4%	23.9%	3.7%	1.7%
平成22年度 14校 2,544人	2,543	1,016	836	573	78	40
	100%	40%	32.9%	22.5%	3.1%	1.5%
平成23年度 9校 1,832人	1,829	729	542	432	88	38
	100%	39.9%	29.6%	23.6%	4.8%	2.1%
平成24年度 12校 1,631人	1,631	663	506	370	58	34
	100%	40.6%	31%	22.7%	3.6%	2.1%
平成25年度 8校 1,148人	1,148	543	374	187	30	14
	100%	47.3%	32.6%	16.3%	2.6%	1.2%
平成26年度 5校 1,095人	1,095	468	346	232	37	12
	100%	42.7%	31.6%	21.2%	3.4%	1.1%
平成27年度 4校 1,205人	1,205	460	412	278	41	14
	100%	38.2%	34.2%	23.1%	3.4%	1.1%
平成28年度 8校 1,721人	1,721	711	589	351	51	19
	100%	41.3%	34.2%	20.4%	3%	1.1%
平成29年度 6校 1,162人	1,157	556	359	196	35	11
	100%	48.1%	31%	16.9%	3%	1%
平成30年度 9校 1,873人	1,859	859	549	362	64	27
	100%	46.3%	29.5%	19.4%	3.4%	1.4%
令和元年度 4校 1,039人	1,038	489	319	180	31	19
	100%	47.1%	30.7%	17.4%	3%	1.8%
令和2年度 26校 5,138人	5,138	2,505	1,497	944	134	58
	100%	48.7%	29.1%	18.5%	2.6%	1.1%

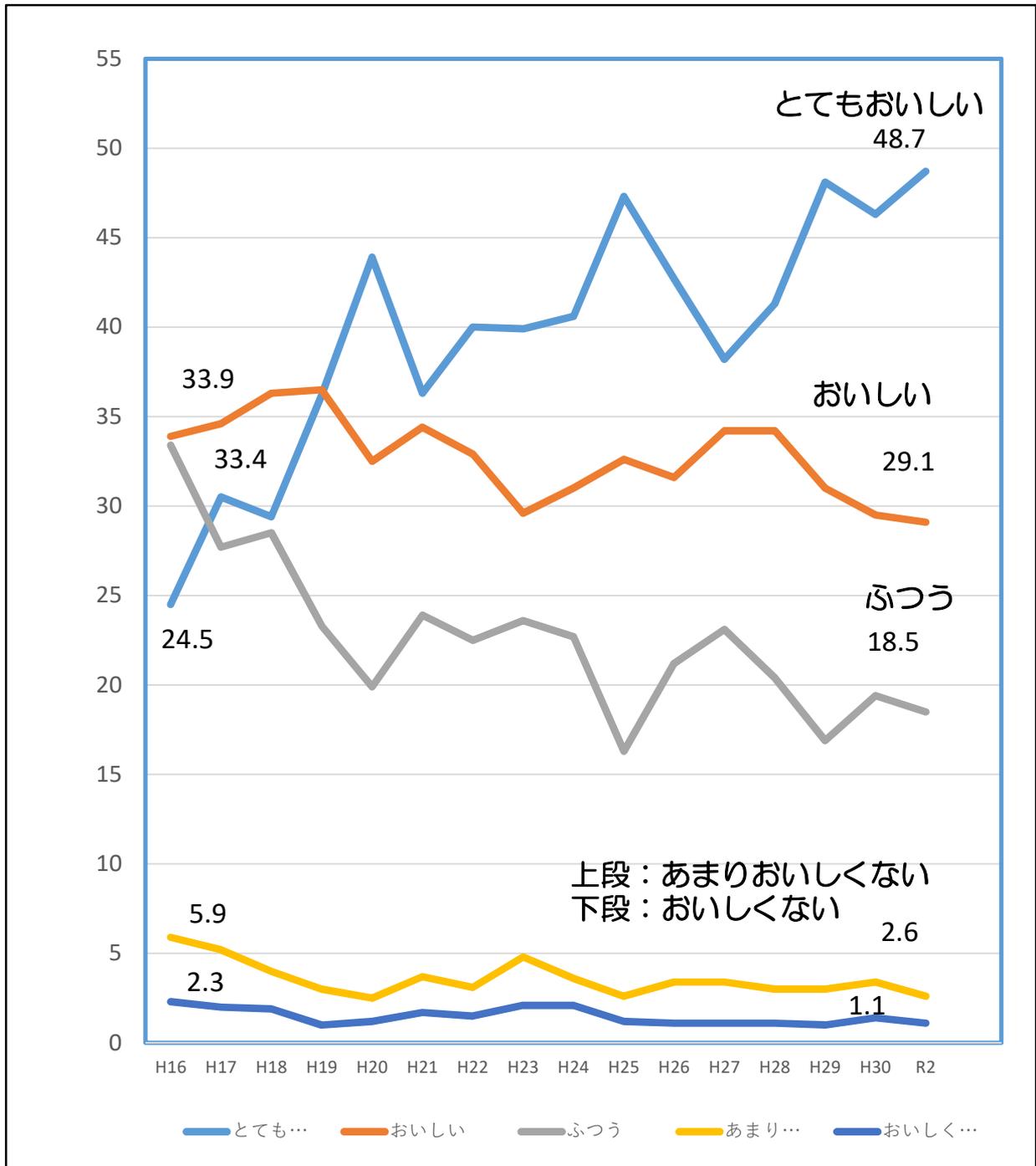
平成16年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計58.4%

約20ポイント増加

令和2年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計77.8%

4年生以上の児童対象

【問】 給食はおいしいですか？



※令和2年度より、更新校を対象として実施している

8 学校給食用牛乳のストローレス化について

取組内容

学校におけるSDGsの達成に向けた取組みを推進するため、令和4年度から、北九州市立学校の学校給食で提供される牛乳を政令市初となるストローレス対応に変更し、ストローの使用を廃止します。
※特別支援学校及び特別支援学級は、児童生徒の発達段階に応じた指導を行っているため、廃止対象とせず、個別の状況に応じてストローの使用を判断します。
※希望によりマイコップを使用することも可能です。

期待される効果

○プラスチックごみの削減

- 約1,500万本のストロー使用本数削減
- 約7トンのプラスチックごみ削減

※いずれも全てのストロー使用を廃止した場合の年間試算

○児童生徒の環境意識の向上

- 児童生徒がプラスチックごみの実態を学ぶことで、環境問題への意識の向上を図る

モデル実施(実施済)

実施内容:給食時間にストローレス牛乳を提供する(ストローを使用しない)

実施校:桜丘小、花尾小、竹末小、高須中(小学校3校、中学校1校)

実施期間:令和3年10月1日から同年11月30日まで(提供41日間)

⇒モデル実施後、児童生徒及び教職員へアンケート実施中(令和4年1月集計)

※モデル校では、ストローレス牛乳を継続して提供中。

今後のスケジュール

- 令和4年1月中旬 モデル校アンケート結果集計
- 令和4年1月下旬 学校にアンケート結果周知
- 令和4年2月中 学校(モデル校除く。)にストローレス牛乳サンプルパック(水充填)を配布
- 令和4年4月 全校でストローレス牛乳パックに切替え