

令和4年度第1回北九州市学校給食審議会について

1	給食及び給食費の状況（審議会当日配布資料）	5
	○ 学校給食献立作成の重点目標等	5
	○ 学校給食における異物混入事案	7
	○ 給食献立レシピコンクール	8
	○ 給食献立アンケート	10
	○ 学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート	11
	○ 残食率の変化	13
	○ 主食、牛乳及び副食の費用の推移	14
	○ 主な食材の価格動向等	15
	○ 本市の消費者物価指数の推移	22
	○ 補正予算の有無による献立比較	23
	○ 政令市の給食費の状況について	26
2	議事概要	27

令和4年度 第1回北九州市学校給食審議会

日時：令和4年10月24日（月）
14：00～15：00

場所：小倉北区役所
東棟8階 812会議室

令和4年度 北九州市学校給食審議会次第

1. 日 時 令和4年10月24日（月）14時00分～15時00分

2. 場 所 小倉北区役所
東棟8階 812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・副会長の選出

(5) 議事 ～給食及び給食費の状況について～

- ① 学校給食献立作成の重点目標等
- ② 学校給食における異物混入事案
- ③ 給食献立レシピコンクール
- ④ 給食献立アンケート
- ⑤ 学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート
- ⑥ 残食率の変化
- ⑦ 主食、牛乳及び副食の費用の推移
- ⑧ 主な食材の価格動向等
- ⑨ 本市の消費者物価指数の推移
- ⑩ 補正予算の有無による献立比較
- ⑪ 政令市の給食費の状況

(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

令和4年7月7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	
	三好 恵	(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	
	原田 圭子	(公社) 北九州市薬剤師会専務理事	
	鈴木 佐代	(大) 福岡教育大学教授	
	白石 美恵	九州女子大学家政学部栄養学科准教授	
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	
	梅原 一浩	(一社) 北九州市 P T A 協議会副会長	
	古森 利香	(一社) 北九州市 P T A 協議会副会長	
	福田 百合加	(一社) 北九州市 P T A 協議会副会長	
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	山口 典子	北九州市立筒井小学校長	
	東 由美	北九州市立中井小学校長	
	古閑 明子	北九州市立大蔵中学校長	
	横山 知子	北九州市立柳西中学校長	

《任 期》

自 令和4年 7月 1日

至 令和6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重点目標等

学校給食献立作成の基本方針

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4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) バリ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 九州をはじめ、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、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献立を提供する。

(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リ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。

2 学校給食における異物混入事案

1 金属片混入事案

No.	発生日	献立	混入金属片	混入経路	
1	5月11日	竹輪のお茶の葉揚げ	ハリ 長さ約2cm	食材製造過程	ちくわ製造機械の一部
2	5月13日	竹輪の甘露煮	ハリ 長さ約2cm	食材製造過程	
3	7月7日	五目ずしの具	ねじ 長さ約2cm	調理過程	野菜裁断機の一部
4	9月16日	米飯	ワッシャー 長さ約1.5cm	食材製造過程	米飯製造機械の一部
5	10月4日	ひよこ豆のサラダ	ハリガネ状 長さ約1cm	調理過程	ざるの一部

※いずれの事案も健康被害はなし。

2 これまでに実施した再発防止策

(1) 教育委員会が実施したもの

- ① 全ての給食調理業務受託業者への注意喚起を実施(5月16日及び7月8日)
- ② 給食調理室内の調理器具の一斉点検の実施(7月12日から7月15日まで)
- ③ 学校給食関係者を対象とした異物混入事故防止研修の実施(8月18日)

研修対象: 給食調理業務受託業者、栄養教諭、学校給食監理士
参加人数: 調理業者141名、栄養教諭等55名 計196名

(2) (公財)北九州市給食協会が実施したもの

- ① 全ての食材納入業者への注意喚起の実施(5月17日)
- ② 食材納入業者を対象とした食品衛生講習会の実施(7月29日)

受講対象: 食材納入業者64業者

3 今後の対応

10月4日(火)の事案における混入原因を踏まえ、全ての給食調理室で調理器具の使用年数等の点検を行っており、その結果を踏まえ、老朽化対策を含めた再発防止策の検討を行っていく。

3 令和3年度 学校給食献立レシピコンクール（令和3年12月実施）

（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。

令和4年11月提供予定



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。

令和5年3月提供予定



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、地元産だいこ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。

令和5年2月提供予定



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」で鶏肉とだいこん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。

令和5年2月提供予定



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

令和5年1月提供予定

『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

令和5年1月提供予定

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。



令和5年3月提供予定

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。



令和4年8・9月提供

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つな和え』

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

4 給食献立アンケート集計結果（令和4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	ヨーグルトサラダ	ひよこ豆のサラダ	きつねうどん	アーモンドサラダ	ししゃもフライ
3	コロコロチキン南蛮	いりごと大豆の からめ和え	カレーうどん	八宝菜	ふぐのから揚げ
4	三色ごはん	ビーンズカレー	ラーメン	もやしのごま酢和え	青のりいりこ
5	フライドポテト	ミネストローネ	わかめ入り かやくうどん	パンプキンスープ	あじフライ
6	ハンバーグの ケチャップ煮	ビーンズシチュー	みそラーメン	あさりと野菜の ごまドレッシング和え	さばのごま煮
7	ちくわのいそべ揚げ	大学豆	親子うどん	ゆかり和え	さばのしょうが煮
8	豚肉とじゃがいもの 含め煮	納豆	おきなわそば	中華どんぶり	いわしカリカリフライ
9	ラーメン	白いんげんの ポタージュ	ちゃんぽん	大根のべっこう煮	さばのたつた揚げ
10	ししゃもフライ	魚と大豆の みそがらめ	焼きうどん	ゆで野菜サラダ	きなこいりこ

（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	ヨーグルトサラダ	ポークビーンズ	きつねうどん	にんじんシリシリ	ぎょうぎ
2	コロコロチキン南蛮	ミネストローネ	ミートソース スパゲッティ	アーモンドサラダ	チーズハンバーグ
3	三色ごはん	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
4	カレーライス	ひよこ豆のサラダ	わかめ入り かやくうどん	八宝菜	鶏肉のしょうが焼き
5	ちくわのいそべ揚げ	大学豆	カレーうどん	もやしのごま酢和え	さばの塩焼き
6	カツカレー	いりごと大豆の からめ和え	皿うどん	ゆかり和え	かぼちゃグラタン
7	フライドポテト	ビーンズカレー	ちゃんぽんうどん	大根のべっこう煮	えびシューマイ
8	豚肉とじゃがいもの 含め煮	ビーンズシチュー	親子うどん	あさりと野菜の ごまドレッシング和え	鶏肉のソテー
9	チーズハンバーグ	白いんげんの ポタージュ	ツナソースパンネ	中華どんぶり	鯖の西京焼き
10	ハヤシライス	納豆	焼きうどん	筑前煮	いわしのみりん干し

（3）特別支援学校（小6、中3、高3年生）

順位	好きなパンの添加品	好きな野菜の献立	好きな給食の献立
1	チョコアンドホワイト	肉みそおでん	カレーライス
2	ココアクリーム	八宝菜	和風サイコロステーキ
3	スライスチーズ	ツナサラダ	三色ごはん
4	いちごジャム	ソーセージの キャベツ煮こみ	えび天うどん
5	はちみつ	だいこんのべっこう煮	肉うどん
6	りんごジャム	コーンチャウダー	ハンバーグ
7	マーガリン	野菜スープ	ハヤシライス
8	黒豆きなこクリーム	にんじんシリシリ	カレーうどん
9	ソフトチーズ	かぶの クリームシチュー	フライドポテト
10	いちごマーガリン	野菜ソテー	揚げぎょうぎ

5 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）

※令和元年度で給食調理業務は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で実施

【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%
令和3年度 38校 5,275人	5,275	2,797	1,605	700	121	52
	100%	53%	30.4%	13.3%	2.3%	1%

平成16年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計58.4%

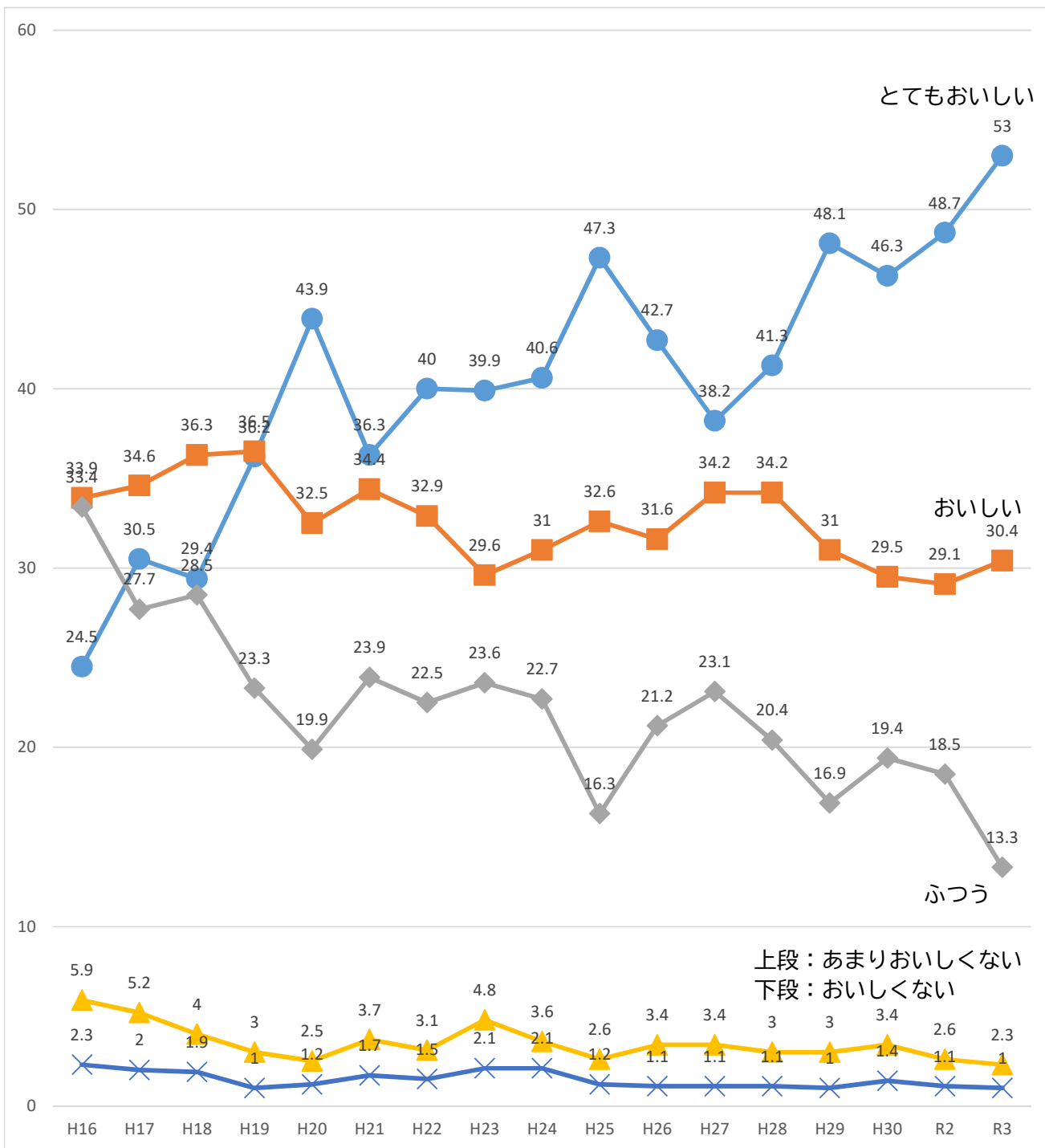
約25ポイント増加

令和3年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計83.4%

給食アンケート結果（抜粋）

4年生以上の児童対象

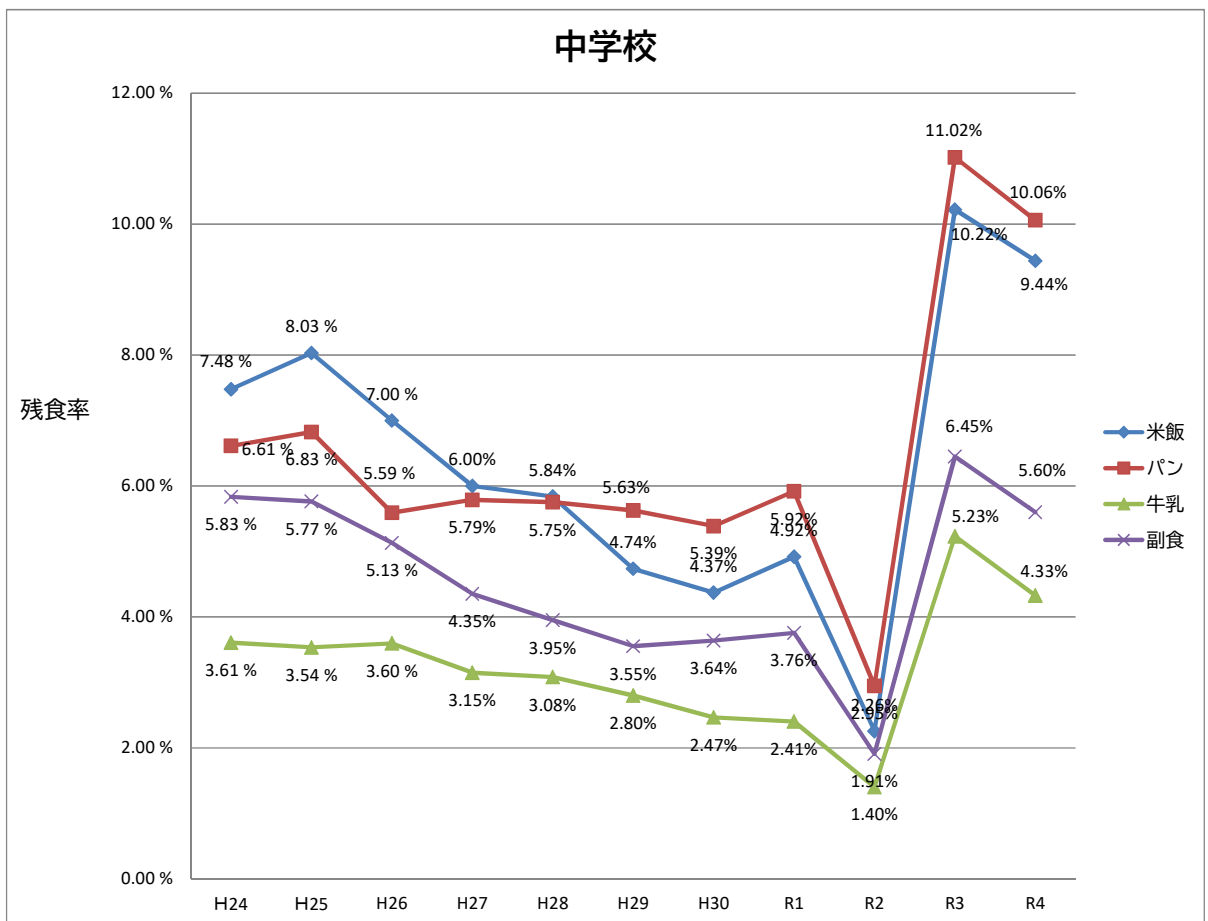
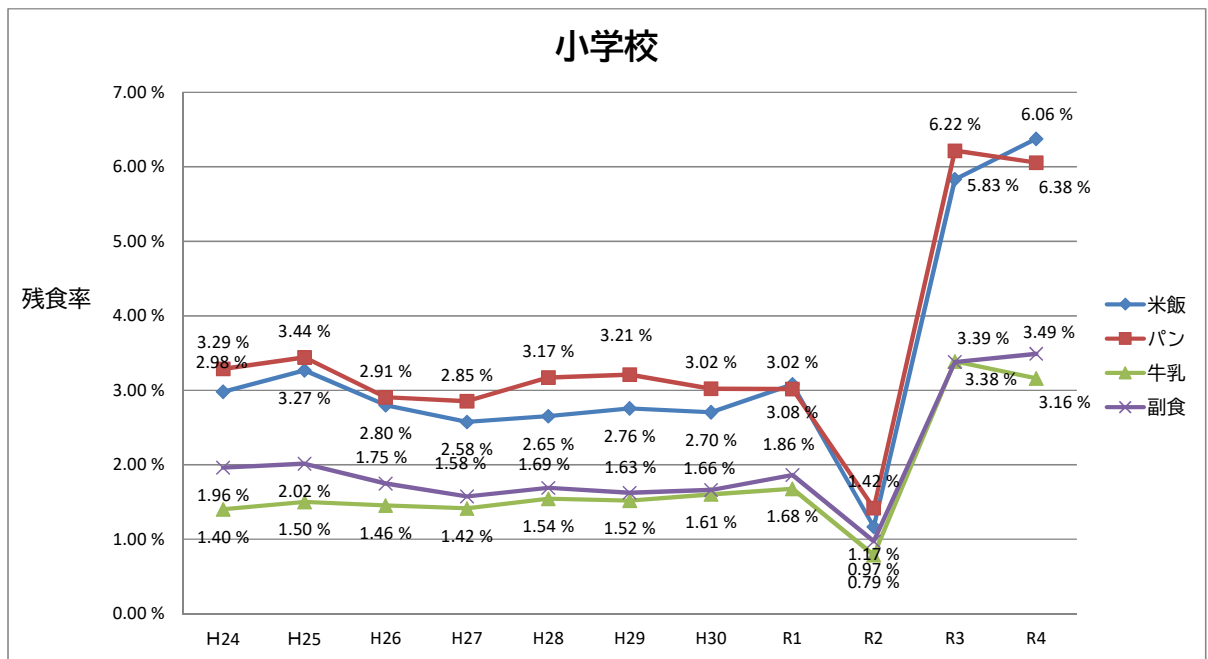
【問】 給食はおいしいですか？



※令和2年度より、給食調理業務委託契約を更新した学校を対象として実施している。

6 残食率の変化について

※令和4年度については、8・9月分までの平均



【令和2年度残食率集計について】

通常、給食室の集計は中学校給食を実施している小学校75校及び全中学校62校の平均により実施しています。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症予防の観点から、必ずしも主食や副食を分けた残食の集計を行わなくてもよいこととしていたため、集計は主食や副食を分けて集計している一部の学校のみを対象としています。

7 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	4年度
主 食	62.37	61.02	61.67	62.45	62.97	63.64	64.37	64.69	64.80
米飯 (80g)	70.83	68.58	69.66	71.39	72.04	72.58	73.66	73.98	72.79
パン (60g)	49.68	49.68	49.68	49.03	49.36	50.22	50.44	50.76	52.81
牛 乳	48.44	49.92	50.33	50.64	50.94	51.65	53.18	53.30	53.67
副 食	115.19	119.06	117.00	114.91	115.09	110.71	119.45	127.01	126.53
合 計 (一食単価)	226.00	230.00	229.00	228.00	229.00	226.00	237.00	245.00	245.00
給 食 回 数	189回	186回	187回	188回	187回	189回	163回	193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	4年度
主 食	72.28	70.20	71.06	72.64	73.48	74.13	75.08	75.40	74.62
米飯 (100g)	77.12	74.52	75.60	77.76	78.73	79.27	80.46	80.78	79.16
パン (80g)	52.92	52.92	52.92	52.16	52.49	53.57	53.57	53.89	56.48
牛 乳	48.44	49.92	50.33	50.64	50.94	51.65	53.18	53.30	53.67
副 食	167.28	171.88	169.61	165.72	166.58	162.22	171.74	180.30	180.71
合 計 (一食単価)	288.00	292.00	291.00	289.00	291.00	288.00	300.00	309.00	309.00
給 食 回 数	187回	184回	185回	186回	185回	187回	162回	192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。

※令和4年度の一食単価は、令和4年6月の補正予算を反映していない額。

8 主な食材の価格動向等について

(1) 主要一般物資の年度ごとの価格推移

(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	4年度 7月まで	倍率 (R3/R4比)	備 考
穀類	小麦粉	145.0	136.6	134.8	140.0	140.0	142.3	184.0	1.29	
調味料類	砂糖	183.0	173.2	169.7	157.5	156.3	164.2	201.0	1.22	
	三温糖	188.0	177.5	174.1	164.1	161.8	169.6	207.0	1.22	
	サラダ油	209.0	198.7	205.4	196.1	216.6	271.3	335.0	1.23	
	油	336.0	331.1	297.6	300.0	325.0	398.3	416.4	1.05	
	麦みそ	310.0	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	648.0	1.20	
	マヨネーズ	325.0	302.6	300.6	301.7	346.3	475.0	—	—	
	トマトケチャップ	179.0	170.0	185.6	185.1	192.2	193.3	192.1	0.99	
魚類(乾物)	かつお節	1800.0	1863.3	1856.6	1876.0	1668.6	1669.8	1689.5	1.01	
藻類	出し昆布	2211.0	2383.3	2536.6	2786.6	3005.0	2933.3	2870.0	0.98	H12 中国 H18・H24 国産
	干しひじき	3764.0	3440.0	4416.6	5166.6	4345.0	4266.6	4245.0	0.99	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	4066.6	4675.0	1.15	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	1466.0	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	1400.0	1306.6	0.93	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	400.0	1.03	H18・H24 国産
	(冷)さといも	663.0	680.0	1200.0	1080.0	970.0	880.0	—	—	H18・H24 国産
	(冷)チンゲンサイ	357.0	360.0	—	456.5	448.3	468.5	487.7	1.04	H18・H24 国産
	(冷)えだまめ	632.0	620.0	695.0	720.0	—	613.0	—	—	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	408.0	1.04	H24 国産
	(冷)さば	670.0	845.0	683.3	731.7	726.7	785.0	968.3	1.23	
	(冷)魚すり身(白身)	525.0	540.0	553.5	538.0	538.0	523.6	—	—	
	(冷)いか(短冊)	860.0	774.0	1079.8	—	1050.0	1010.0	—	—	
	(冷)えびL	687.0	822.8	1067.5	1093.3	990.0	901.8	—	—	
肉類	牛肉スライス	1700.0	1867.0	2800.0	2800.0	2800.0	2800.0	3050.0	1.09	
	豚肉スライス	900.0	900.0	933.0	933.0	900.0	933.0	1000.0	1.07	
	鶏肉(厚切り)	700.0	800.0	700.0	800.0	833.0	800.0	800.0	1.00	
青果	じゃがいも	217.5	196.8	299.0	219.6	299.9	329.5	309.8	0.94	
	たまねぎ	166.4	170.8	177.7	177.1	156.0	223.5	398.3	1.78	
	キャベツ	176.2	165.9	197.5	201.1	225.7	199.9	245	1.23	
	にんじん	225.9	205.0	287.0	246.5	243.4	238.9	232.5	0.97	
	だいこん	168.6	146.8	182.8	153.7	153.5	163.0	—	—	
	小松菜	528.2	531.5	558.0	523.5	592.2	594.6	567.3	0.95	

※平成26年4月1日から消費税が5%から8%へ引き上げ

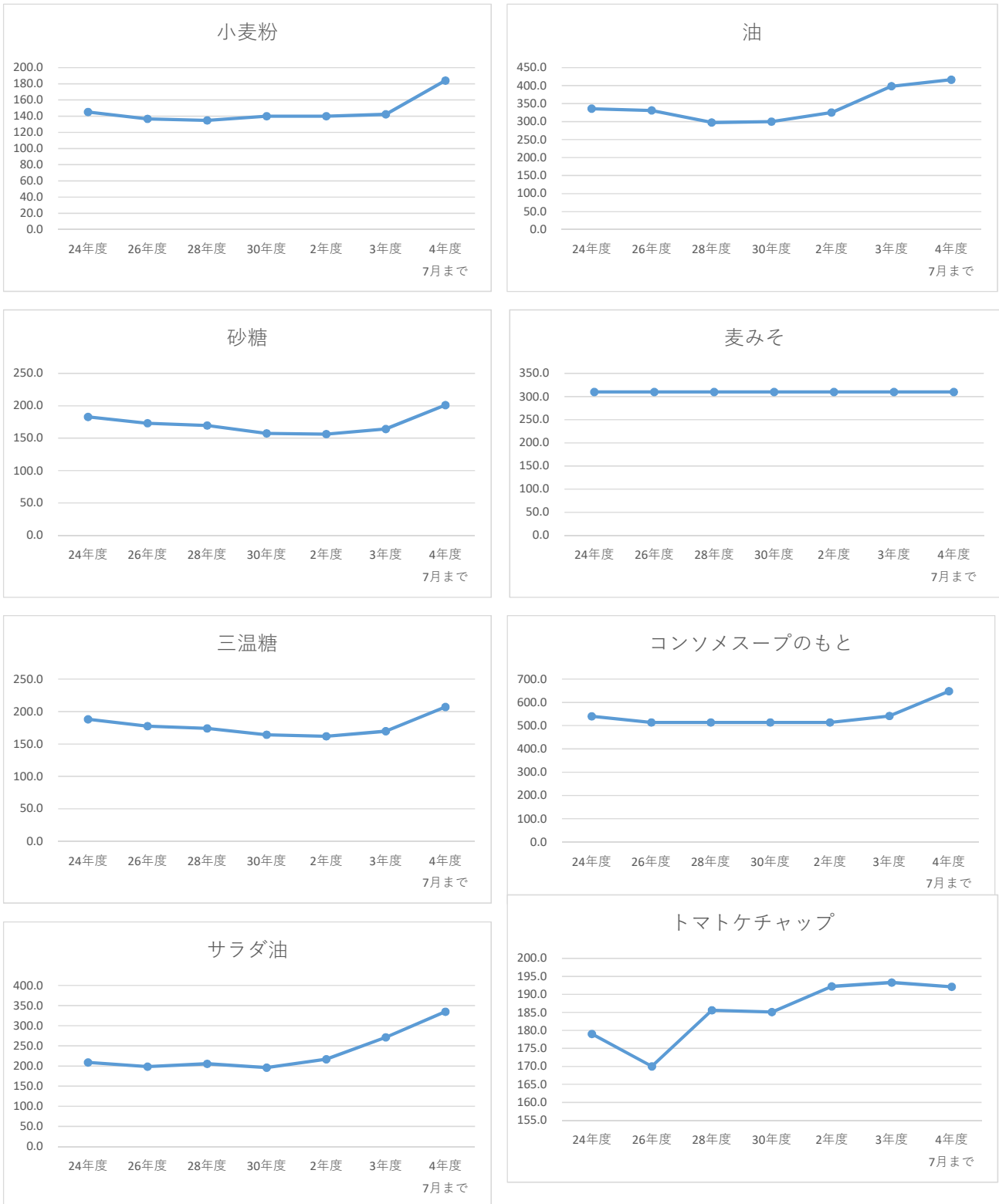
※令和元年10月1日から消費税が8%から10%へ引き上げ(表中の物資は軽減税率対象のため消費税8%)

※—については物資の使用がなかったもの

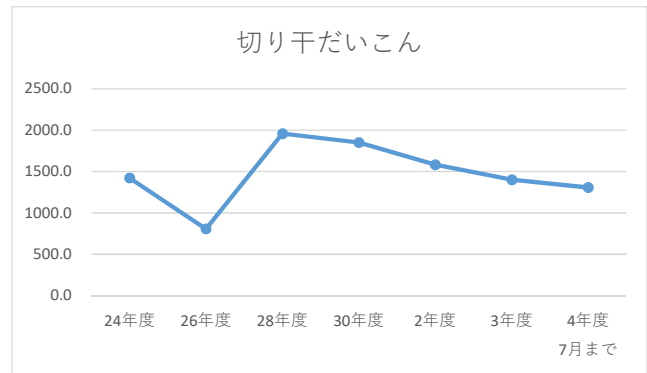
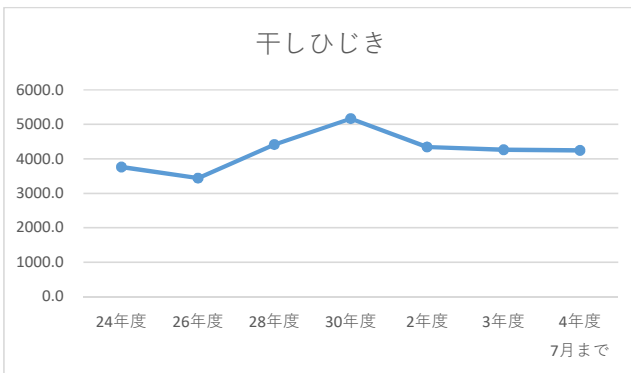
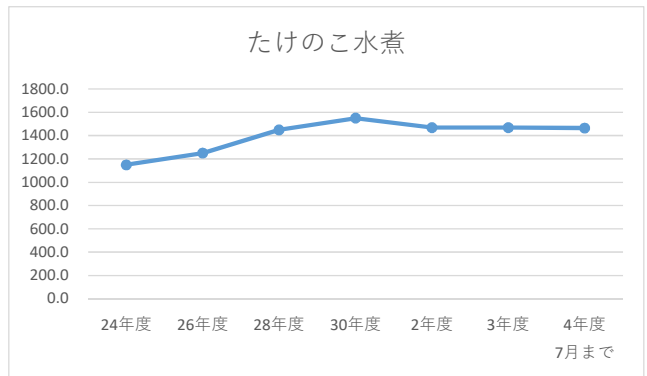
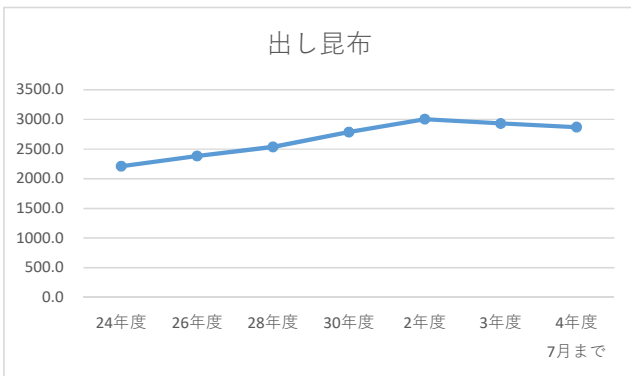
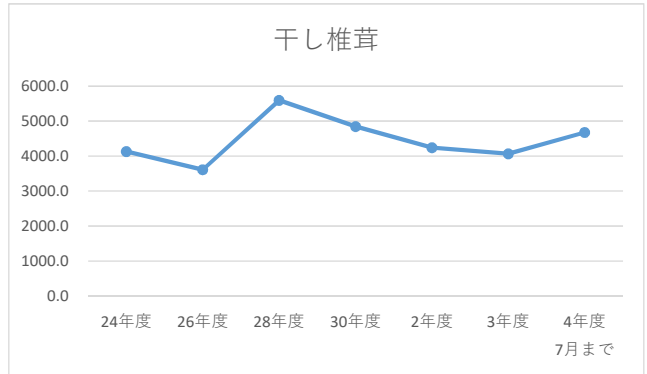
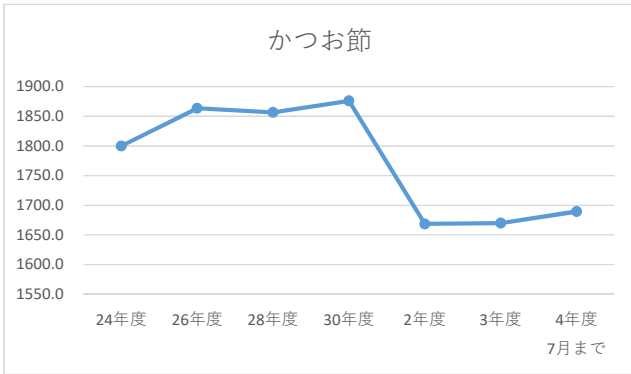
(2) 主要一般物資の年度ごとの価格推移（グラフ）

※令和4年度7月時点で使用実績のない物資については掲載していない

穀類・調味料類

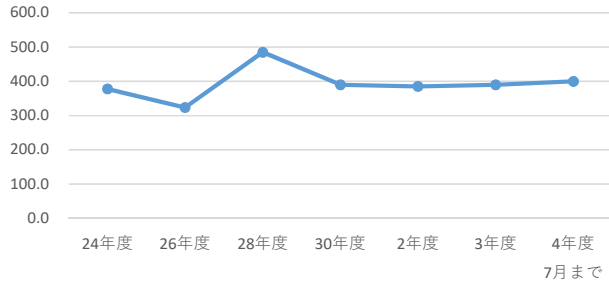


魚類（乾物）・藻類・きのこ類・野菜類

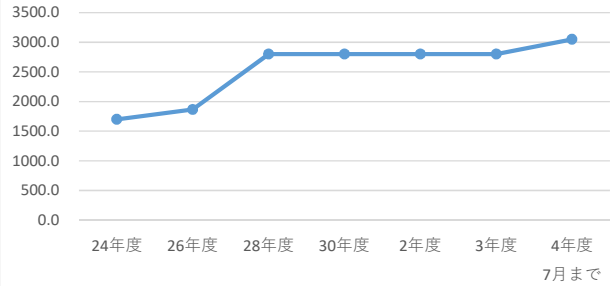


冷凍食品・肉類

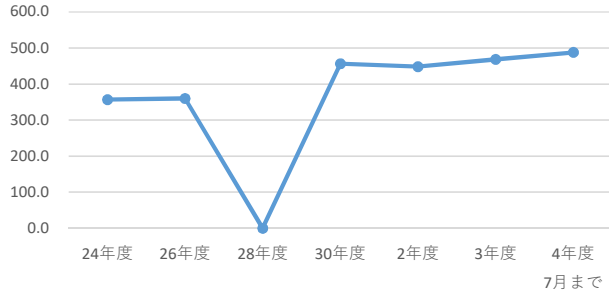
(冷) ほうれんそう



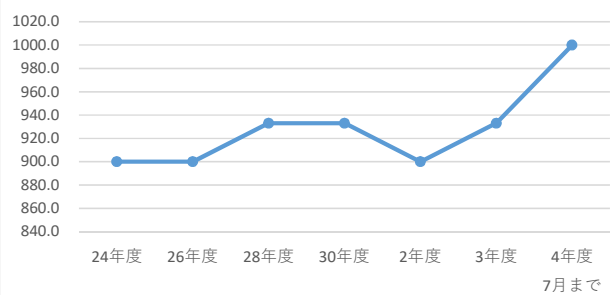
牛肉スライス



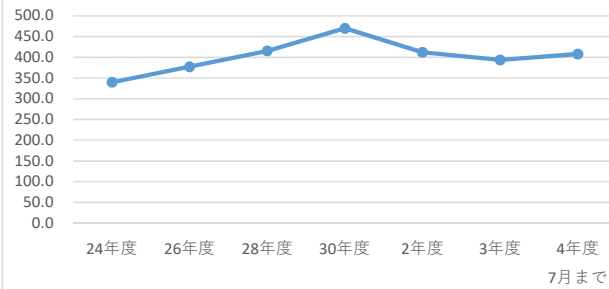
(冷) チンゲンサイ (28年度の使用なし)



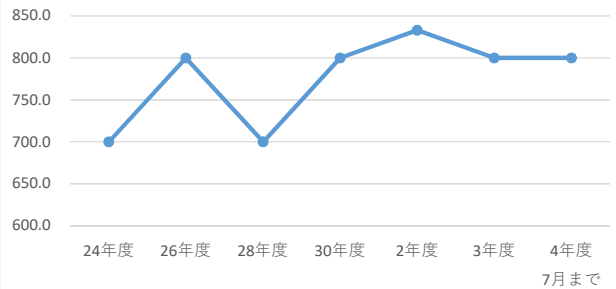
豚肉スライス



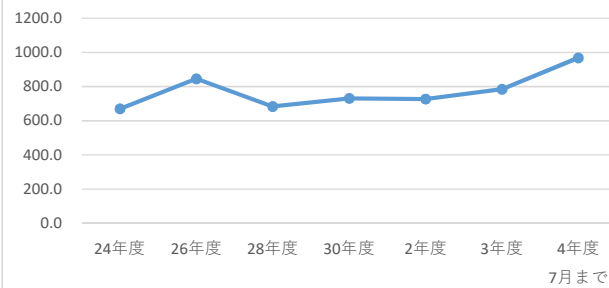
(冷) とうもろこし



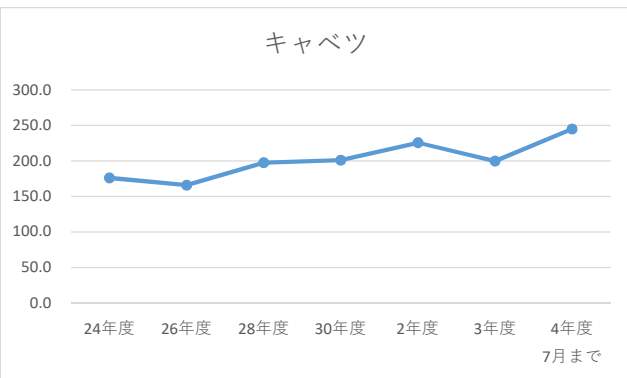
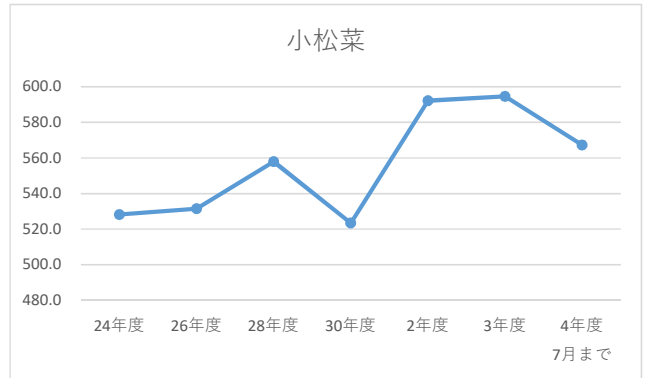
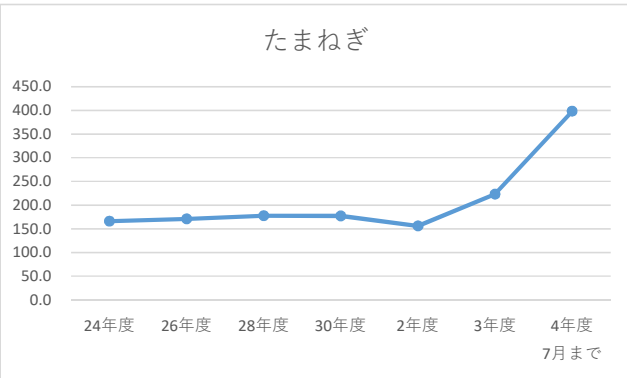
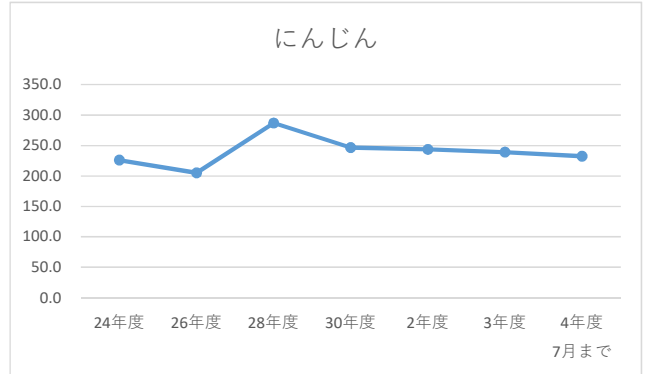
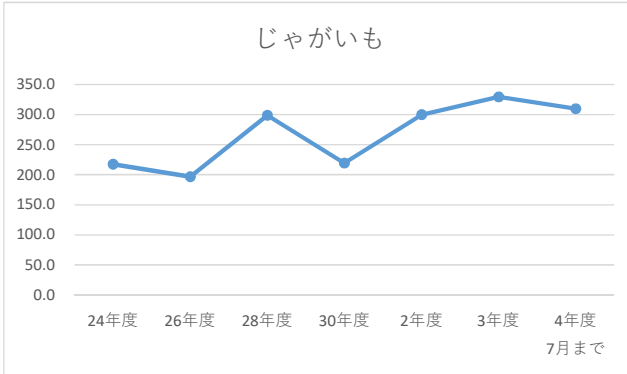
鶏肉 (厚切り)



(冷) さば



青果



(2) 主要一般物資の令和3年度から令和4年度の価格推移

【毎月の入札により価格が決定されるもの】

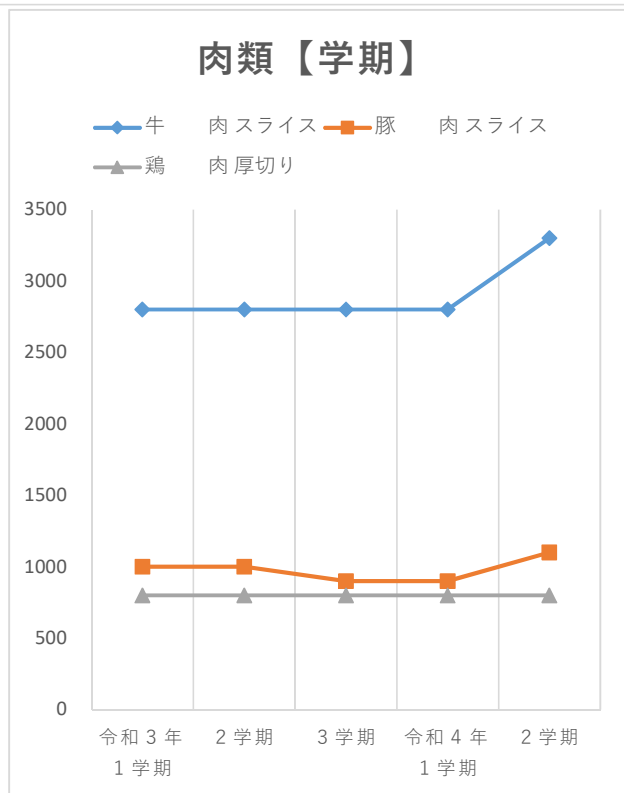
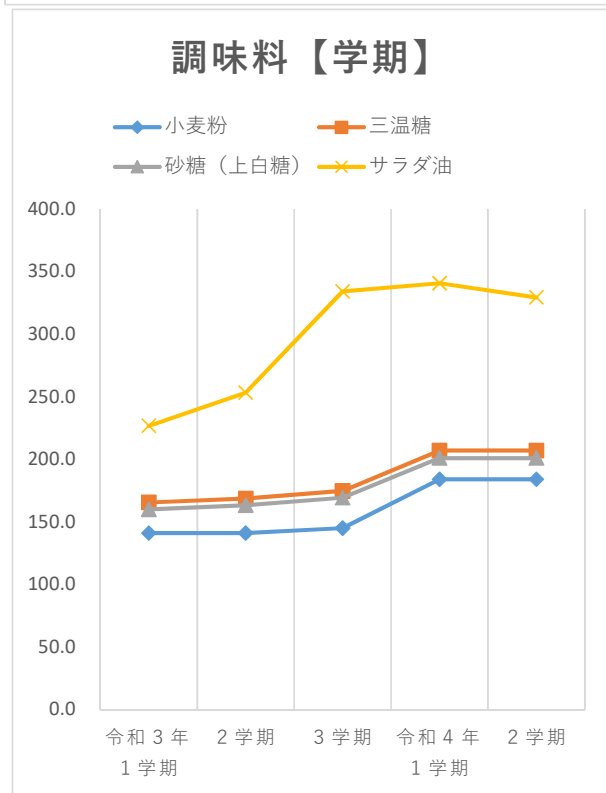
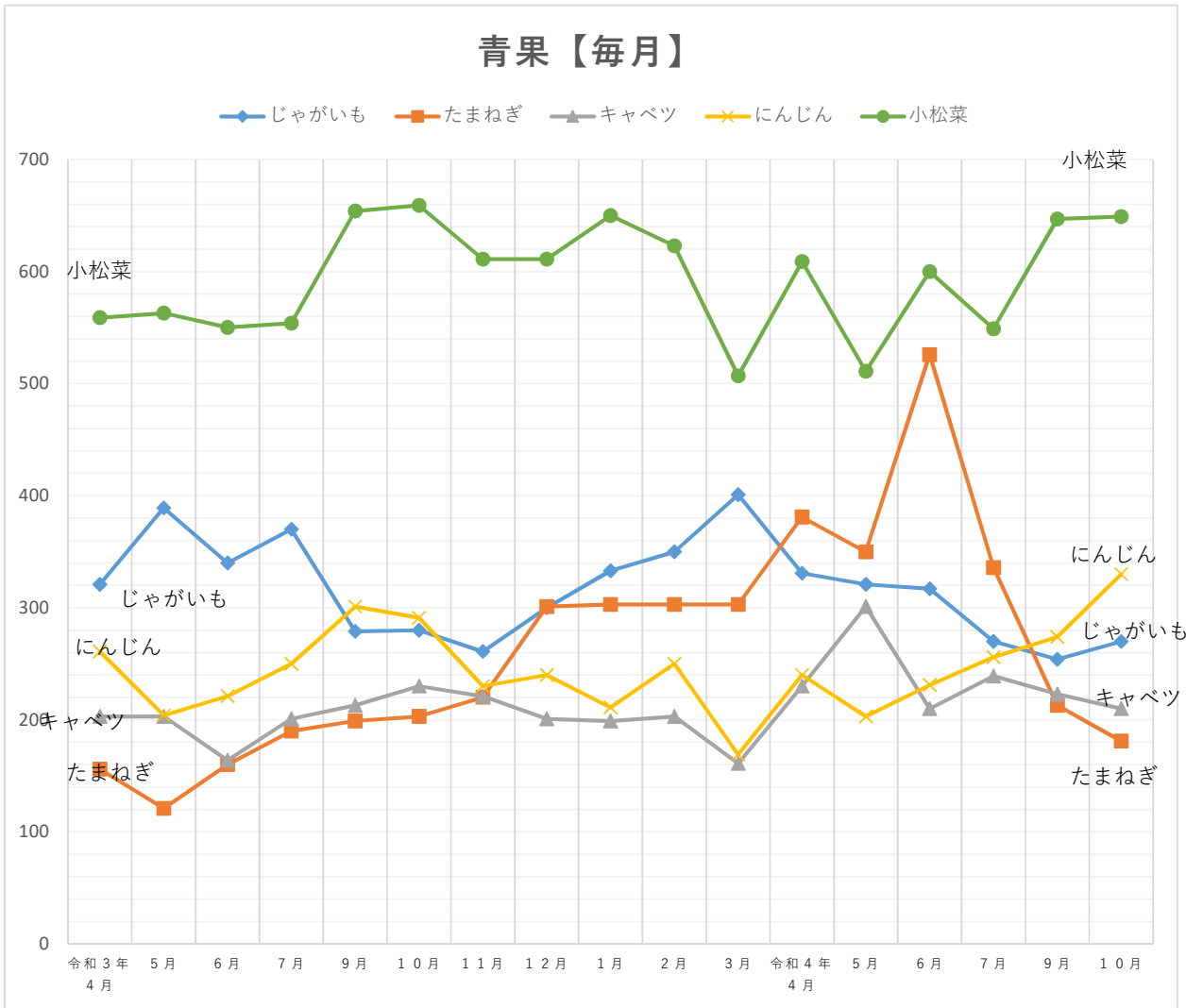
青果	品目	令和3年 4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月
	じゃがいも	321	389	340	370	279	280	261	300
	たまねぎ	156	121	160	190	199	203	220	301
	キャバツ	203	203	164	201	213	230	221	201
	にんじん	261	204	221	250	301	291	230	240
	小松菜	559	563	550	554	654	659	611	611
	品目	令和4年 1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	9月
じゃがいも	333	350	401	331	321	317	270	254	270
たまねぎ	303	303	303	381	350	526	336	213	181
キャバツ	199	203	161	230	301	210	239	223	210
にんじん	211	250	169	240	203	231	256	274	330
小松菜	650	623	507	609	511	600	549	647	649

【学期毎の入札等により価格が決定されるもの】

調味料	品目	令和3年 1学期	2学期	3学期	令和4年 1学期	2学期
	小麦粉	141.0	141.0	145.0	184.0	184.0
	三温糖	165.5	168.7	174.7	207.0	207.0
	砂糖（上白糖）	160.0	163.3	169.3	201.0	201.0
	サラダ油	226.7	253.3	334.0	340.7	329.3

肉類	品目	令和3年 1学期	2学期	3学期	令和4年 1学期	2学期
	牛 肉 スライス	2800	2800	2800	2800	3300
	豚 肉 スライス	1000	1000	900	900	1100
鶏 肉 厚切り	800	800	800	800	800	

主要一般物資の令和3年度から令和4年度の価格推移（抜粋）



9 消費者物価指数の推移等

(1) 本市の過去5年間の消費者物価指数の推移

統計局ホームページより (R2年平均=100)

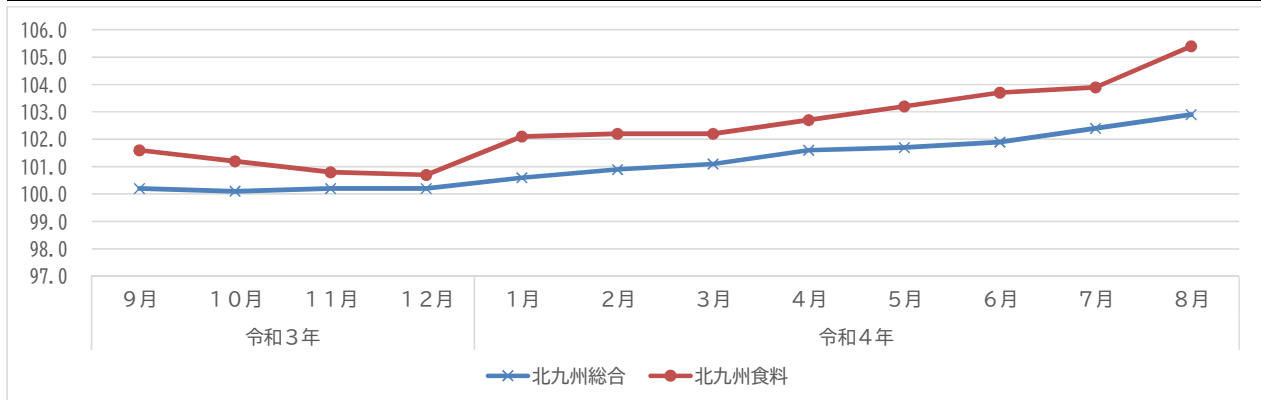
	H29	H30	R1	R2	R3	上昇率 (H29⇒R3)	上昇率 (R2⇒R3)
北九州総合	97.9	98.9	99.6	100.0	99.7	101.8%	-0.3%
北九州食料	97.7	99.1	99.1	100.0	99.8	102.1%	-0.2%
全国総合	98.6	99.5	100.0	100.0	99.8	101.2%	-0.2%
全国食料	96.8	98.2	98.7	100.0	100.0	103.3%	0.0%

※令和元年10月1日から消費税が8%から10%へ引き上げ (軽減税率対象物品については8%)

(2) 本市の直近1年間の消費者物価指数の推移

福岡県オープンデータサイトより (令和2年=100)

	令和3年				令和4年							
	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
北九州総合	100.2	100.1	100.2	100.2	100.6	100.9	101.1	101.6	101.7	101.9	102.4	102.9
北九州食料	101.6	101.2	100.8	100.7	102.1	102.2	102.2	102.7	103.2	103.7	103.9	105.4



(3) 政令市比較 (R3年平均)

統計局ホームページより (R2年平均=100)

都市名	札幌	仙台	さいたま	千葉	川崎	横浜	相模原	新潟	静岡	浜松
総合	99.9	99.9	99.5	99.4	99.4	99.7	99.7	99.1	99.1	100.2
食料	100.3	99.7	99.8	99.5	99.8	99.7	99.5	100.3	99.6	100.0

都市名	名古屋	京都	大阪	堺	神戸	岡山	広島	福岡	熊本	北九州
総合	99.7	99.9	99.4	99.5	99.3	99.9	99.6	99.4	99.5	99.7
食料	100.2	100.4	99.1	99.7	100.1	101.1	100.4	100.5	99.5	99.8

10 補正予算の有無による献立比較

(1)【6月補正予算】給食食材価格高騰対応事業について

1 概要

新型コロナウイルス感染症の拡大等の影響により、小麦価格や原油価格のほか、電気・ガス料金を含む物価が高騰し、家計を圧迫している状況にある。

給食用食材についても、これまでにない急激な物価高騰を受け、学校給食の質の維持や地場産物の継続活用を図るには、一定程度の給食費を値上げせざるを得ないが、子育て世帯の負担軽減の観点から、値上げ相当分に対して支援するもの。

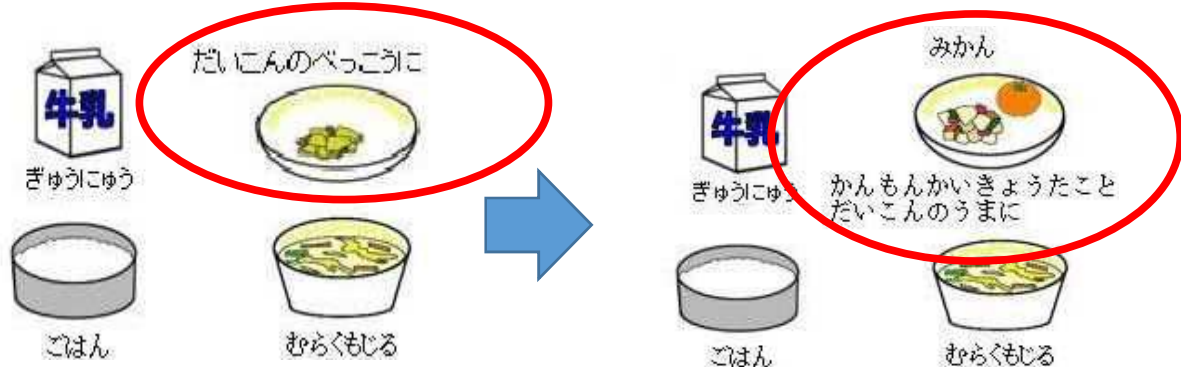
2 所要額

364,800 千円(国の地方創生臨時交付金を活用)

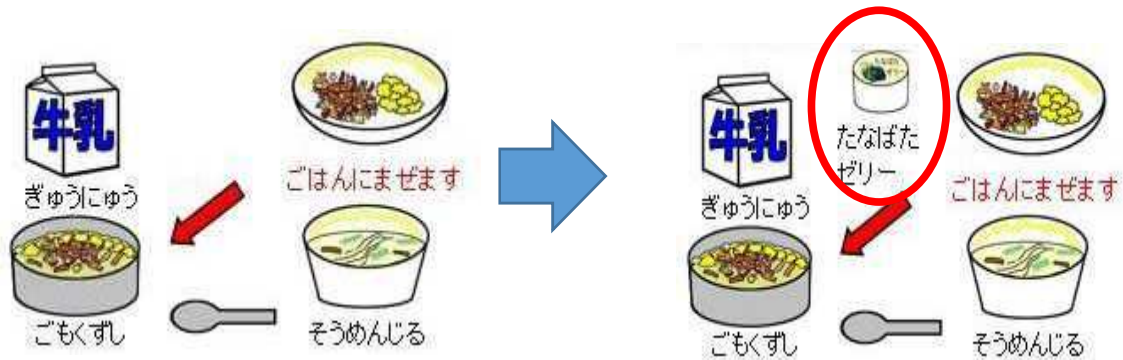
※(公財)北九州市学校給食協会に対して補助金として支出

(2) 食材価格高騰対応事業による献立の変更

①地場産物の積極的な活用（関門海峡たこの使用）



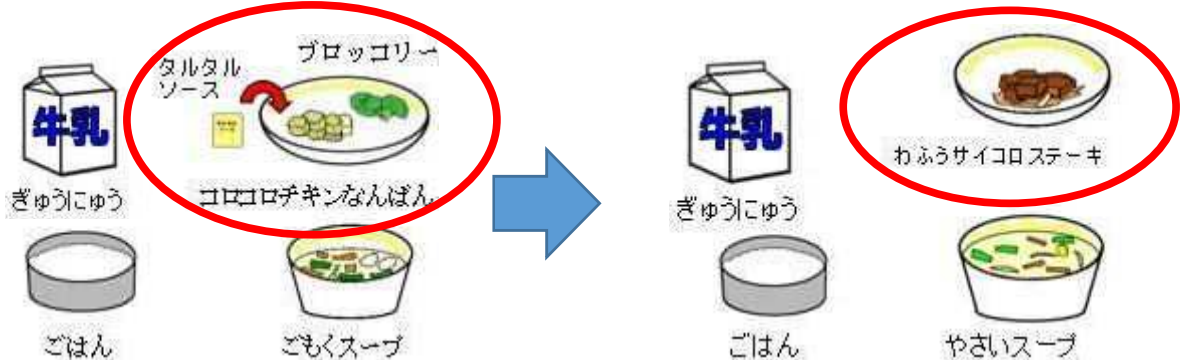
②デザートの新提供回数増加（七夕ゼリー追加）



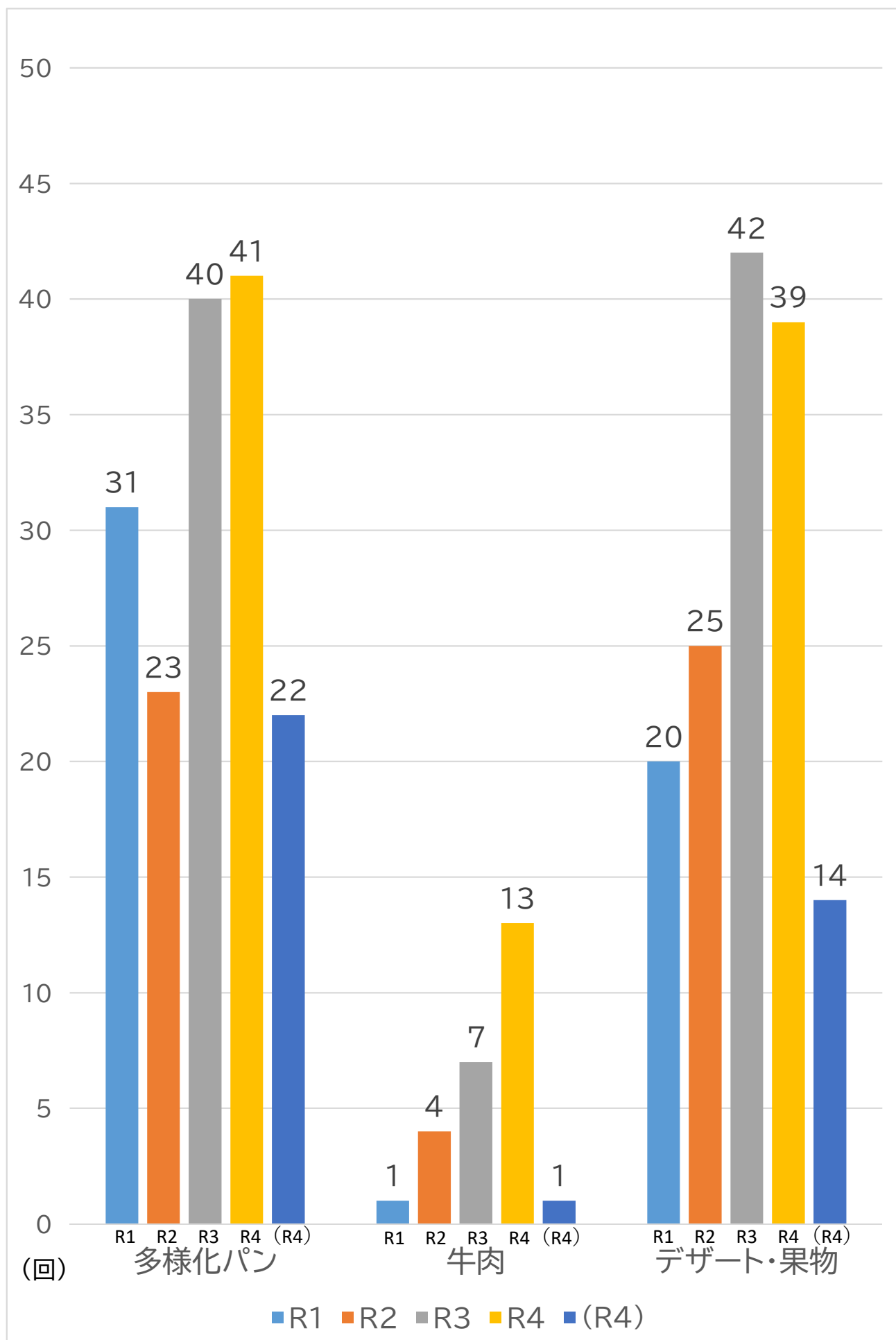
③旬の食材を活用（秋の香りごはんを栗ご飯に変更）



④牛肉を使用した献立の提供回数増加（コロコロチキン南蛮を和風サイコロステーキに変更）



(3) 主な食材の使用回数比較 (小学校)



※R2は、一斉休校等により6月24日以降の給食実施。
 ※R4について、11月以降は予定回数を含んでいる。
 ※(R4)は、令和4年6月補正予算による物価高騰対応を行わない場合の回数見込。

1.1 政令市の給食費の状況について

※令和4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	令和2年10月
6	広島市	250	学校ごと 単価×実施回数	300	デリバリー弁当 選択制	
7	さいたま市	260	4,380	317	5,130	令和2年4月
8	神戸市	260	4,350	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	262	4,700	310	デリバリー弁当 選択制	平成27年4月
10	名古屋市	266	4,400	376	デリバリー弁当 選択制	令和2年4月
11	川崎市	270	4,600	320	4,700	小：令和2年4月 中：平成31年4月
12	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
13	相模原市	270	4,600	310	5,300	令和2年4月
14	札幌市	274	4,550	329	5,250	
15	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
16	静岡市	280	4,581	325	5,308	平成29年4月
17	岡山市	285	学校ごと 単価×実施回数	340	学校ごと 単価×実施回数	令和4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	5,064	354	6,046	
20	浜松市	299	学校ごと 単価×実施回数	364	学校ごと 単価×実施回数	令和4年4月
	平均	267		325		

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及び聴き取り

北九州市学校給食審議会議事概要

- 1 会議名 令和4年度第1回北九州市学校給食審議会
- 2 議 題 給食及び給食費の状況について
- 3 開催日時 令和4年10月24日（月）14：00～15：00
- 4 開催場所 小倉北区役所庁舎東棟8階 812会議室

5 出席者氏名

[委員]（14名：順不同、敬称略）

小宮けい子、加塩大輔、原田圭子、鈴木佐代、白石美恵、三浦隆史、古森利香、
福田百合加、藏内保明、山口典子、東由美、横山智子

[事務局]（6名）

学校支援部長、学校保健課長、ほか関係職員

6 議事要旨

◆「給食及び給食費の状況」について事務局より説明。

【委員からの質問意見】

◇委 員 給食費は値上げの方向に進むのか、どのくらいの時期に行うのか。

◆事 務 局 今回の審議会はあくまで現状の報告を行うもの。前回の改定の際に、「3年を目途に見直し」ということで今年が3年目となる。今の給食や給食費の状況を説明したうえで、値上げの議論が必要かということも含めて意見をいただきたい。

◇委 員 小麦粉の価格が下がる目途が当面ないので、米飯給食を増やしてもらいたい。お米は国産で賄え、地元の食材を使うことで輸送費の削減ができる。100円、200円の値上げでも苦しい家庭がある一方、安心・安全を含め質は落としてほしくない。値上げせずに良いものを調達できないのか、パンと米の割合などシミュレーションしてもらいたい。安全・安心の部分で、異物混入に関し、機器や施設の老朽化もあると思うが、費用は業者が負担するのか。

◆事 務 局 給食調理業務の委託契約の中で、調理をする機械や器具は教育委員会が準備している。10月4日の異物混入事案では、調理で使う大きなザルが原因であったと考えており、教育委員会の責任で調査し、更新を行っていくということで検討を進めている。

◇委 員 食材を含め、機器の更新の部分についても直接同じ予算に響いてくるのか。

◆事 務 局 食材に関しては、保護者からの給食費の中で賄っており、機器の更新については市の予算である。

- ◇委員 教育委員会として機械器具の老朽化に対し、何年かに一度といったスパンで対応しているのか。
- ◆事務局 現状として、更新計画はなく、更新や修繕が必要な機械器具を個別で把握し対応している。しかし、今回異物の原因となったザルは使用から17年経っており、今までの対応内容が十分であったかどうかも含め、更新計画の策定の必要性を検討している。
- ◇委員 更新計画や点検スパンを決めるのが、安心できる給食につながると思うので、お願いしたい。
- ◇委員 食材業者の現状は、物資の原材料費が上がる中、小売価格には反映しにくく、コストをギリギリまで抑えながらやっており非常に厳しい。一方で異物混入等もある中で安全・安心な食材を確保しなければならない。また高齢化など様々な原因で、廃業など給食物資の登録から手を引く業者も増えており、保護者に負担をかけないということは非常に大事なことだが、供給する側の状況も踏まえながら、審議していただきたい。
- ◇委員 保護者からすると、価格の上昇は少しでも抑えてほしい一方で、有機食材等のより良い食材がほしいのも事実。値段の高くなる部分があるかと思うが、それを納入するために、牛乳はなしにするとか、米飯を学校で炊くなど他の方法がないのか。現在の業者が一つずつ炊いて出てくる方法では、炊き込みご飯の時に、炊かれたご飯に具材を自分で混ぜて即席を作る混ぜご飯となり、本物の炊き込みご飯ではないため、食育的にもどうなのか。パンの業者がご飯を炊くという部分も考え方を考える余地はないのか。
- ◆事務局 有機食材の話は、海外や全国の一部の自治体で給食に取り入れるといった動きがあるのは我々も把握している。ただ、現状で北九州市がどこまでできるかとなると、給食だけの問題ではなく、市の農林水産部局などと連携しながら考えていかなければいけない。価格を一部抑えて他に使えるのではないかとといったところで米飯の話が出た。今でも藍島小や河内小といった一部の学校は自校で炊いているが、他の学校についてはこれまでずっと一食の容器で炊いたものを提供している。一食ごとではなく、大量に炊いて、食缶に入れて学校でつぎ分けるような形をやっている自治体もある。そうすると炊き込みご飯なども提供できると聞いている。コストの面など、過去から一食炊飯でやってきた北九州市がそういった方向にシフトが可能なのか、食育につながるような提供の仕方なども含めてしっかり勉強していきたい。