

# 令和6年度 第1回北九州市学校給食審議会

日時：令和7年2月3日（月）  
13：30～14：30  
場所：小倉北区役所  
西棟5階 504会議室

## 令和6年度 北九州市学校給食審議会次第

1. 日 時 令和7年2月3日（月）13時30分～14時30分

2. 場 所 小倉北区役所  
西棟5階 504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 残食率の推移
- ③ 給食献立アンケート集計結果（令和6年5月実施）
- ④ 学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート  
（令和6年2月実施）
- ⑤ おいしい給食大作戦の取組状況について
- ⑥ 物価高騰に伴う給食費の現状と令和7年度の給食費について
- ⑦ 教職員等の給食費の改定に関する考え方
- ⑧ 主な食材の価格動向等について
- ⑨ 主食、牛乳及び副食の費用の推移

(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6年7月11日 現在

区分	氏 名	役 職 等	備考
学識 経験者	藤沢 加代	北九州市議会議員	
	中村 和生	(公社) 北九州市医師会学校保健担当理事	
	加塩 大輔	(公社) 北九州市歯科医師会理事	
	星野 正俊	(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	
	安倍 ちか	九州栄養福祉大学教授	
北九 州市 P T A 協議会	玉井 竜滋	(一社) 北九州市P T A協議会専務理事	
	東 靖彦	(一社) 北九州市P T A協議会理事	
	岩谷 かおり	(一社) 北九州市P T A協議会副会長	
	高橋 理恵	(一社) 北九州市P T A協議会理事	
関係行政 機関	陰平 実	(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	横山 知子	北九州市立沼小学校長	
	酒井 理恵	北九州市立深町小学校長	
	林 光孝	北九州市立湯川中学校長	
	峯 隆幸	北九州市立引野中学校長	

《任 期》

自 令和6年 7月 1日

至 令和8年 6月30日

\*女性参画率

46.7% (7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

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、多様な食品を使用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、むし歯予防等の健康保持の基礎となることに気づかせるため、歯に良い食品を活用し、よく噛み、よく味わって食べる習慣の定着を図る。

### 3 安全安心で個々に対応した給食の提供

- ① 食中毒や様々な事故を防止するため、適切な衛生管理を確保できる献立を作成する。
- ② 食物アレルギーやその他、個々に配慮した給食が提供できるようにする。

# 令和6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）給食の質の向上のための新しい取り組み

- ① 市内有名料理店監修による新メニューを実施する（月1回）
- ② 日本各地の郷土料理「日本全国味めぐり」を実施する（月1回）
- ③ 世界の国々の料理「ワールドツアー2024」を実施する（月1回）
- ④ 栄養士養成大学監修による新メニューを実施する（年4回）
- ⑤ 他都市の給食メニューを参考に、人気献立や手作りデザート等を実施する。

### （2）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）を反映させた献立を作成する。
- ② 日本の伝統的な「行事食」、旬の野菜や果物など、季節感のある献立を工夫する。
- ③ 児童生徒に人気の献立やデザートを取り入れた「お楽しみ献立」（月1回）を実施する。
- ④ 歯と口の健康によい食品を取り入れた「カミカミ献立」（月1回）や、野菜を味わう献立を取り入れた「野菜の日献立」（月1回）を実施する。
- ⑤ 毎月19日（19日以外の場合は、その前後）は、「食育の日・和食献立」として主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせた一汁二菜の和食献立を作成し、日本型食生活の見本となる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

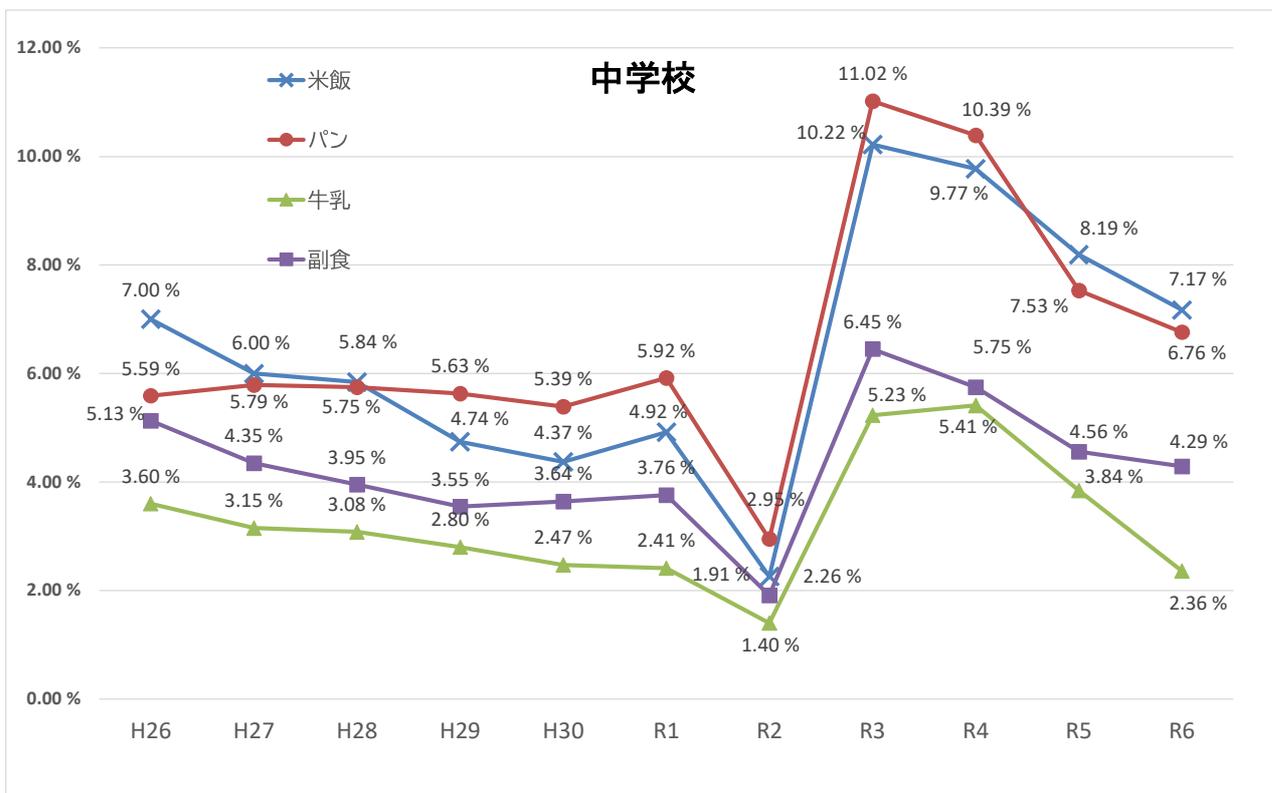
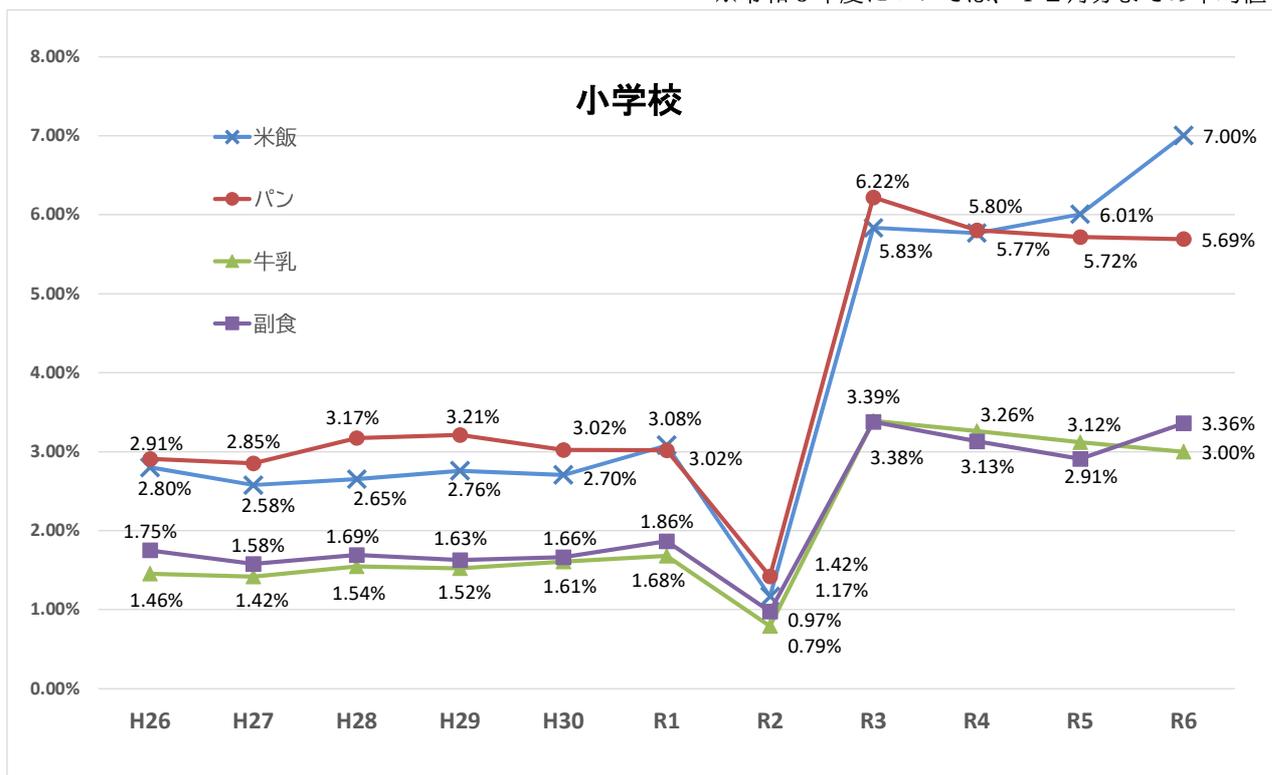
関係機関と連携しながら、市内で生産される農林水産物を多く使えるよう、献立内容や実施時期を工夫する。

### （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。

## 2 残食率の推移

※令和6年度については、12月分までの平均値



#### 【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る。  
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数値を計上。

### 3 給食献立アンケート集計結果（令和6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	ししゃもフライ
2	コロコロチキン南蛮	ひよこ豆のサラダ	ラーメン	アーモンドサラダ	さばのみそ煮
3	三色ごはん	いりごと大豆の からめ和え	カレーうどん	ゆかり和え	あじフライ
4	ラーメン	カリカリレバービーンズ	わかめ入りかやくうどん	もやしのごま酢和え	青のりいりこ
5	ハンバーグの ケチャップ煮	大学豆	きつねうどん	中華どんぶり	フィッシュフライ
6	ホワイトシチュー	魚と大豆のみそがらめ	みそラーメン	八宝菜	いわしカリカリフライ
7	豚肉とじゃがいもの 含め煮	ミネストローネ	沖縄そば	パンプキンスープ	さばのしょうが煮
8	フライドポテト	ビーンズカレー	豚肉うどん	北九州野菜いっぱい ドライカレー	さばのたつた揚げ
9	コロッケサンド	チリコンカン	ちゃんぽん	ナムル	さばのごま煮
10	あじフライ	ビーンズ シチュー	皿うどん	ツナサラダ	ふぐのからあげ

#### （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	コロコロチキン南蛮	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	焼きギョーザ
2	三色ごはん	ひよこ豆のサラダ	わかめ入りかやくうどん	アーモンドサラダ	カツカレー
3	カレーライス	魚と大豆のみそがらめ	きつねうどん	もやしのごま酢和え	かぼちゃグラタン
4	カツカレー	いりごと大豆の からめ和え	豚の角煮うどん	パンプキンスープ	チーズハンバーグ
5	ホワイトシチュー	大学豆	カレーうどん	ゆかり和え	さばの塩焼き
6	フライドポテト	ミネストローネ	みそラーメン	中華どんぶり	鶏肉のソテー
7	豚肉とじゃがいもの 含め煮	カリカリレバービーンズ	皿うどん	八宝菜	えびシューマイ
8	チーズハンバーグ	ビーンズカレー	ツナソースパンネ	ナムル	魚のピザソース焼き
9	あじフライ	納豆	親子うどん	筑前煮	ショウロンボウ
10	牛肉のしぐれ煮どんぶり	チリコンカン	焼きうどん	北九州野菜いっぱい ドライカレー	ホキのカレームニエル

#### （3）特別支援学校（小6、中3、高3年生）

順位	好きなみそ汁の実	好きな野菜の献立	好きな給食の献立
1	さつまいも	肉みそおでん	カレーライス
2	じゃがいも	豆腐入り中華風煮	三色ごはん
3	にんじん	ツナサラダ	和風サイコロステーキ
4	たまねぎ	コーンチャウダー	肉うどん
5	かぼちゃ	八宝菜	フライドポテト
6	キャベツ	かぶのクリームシチュー	ミートソーススパゲティ
7	だいこん	野菜スープ	カレーうどん
8	あいのしまさんわかめ	にんじんシリシリ	肉とじゃがいもの含め煮
9	はくさい	ソーセージの キャベツ煮込み	ハヤシライス
10	こまつな	だいこんのべっこう煮	ヨーグルトサラダ

#### 4 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6年2月実施

※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
【委託開始】 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	2505	1497	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	2797	1605	700	121	52
	100%	53%	30.4%	13.3%	2.3%	1%
令和4年度 17校 1,972人	1,972	959	645	292	49	27
	100%	48.6%	32.7%	14.8%	2.5%	1.4%
令和5年度 17校 2,145人	2,145	1271	582	228	41	23
	100%	59.3%	27.1%	10.6%	1.9%	1.1%

平成16年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計58.4%

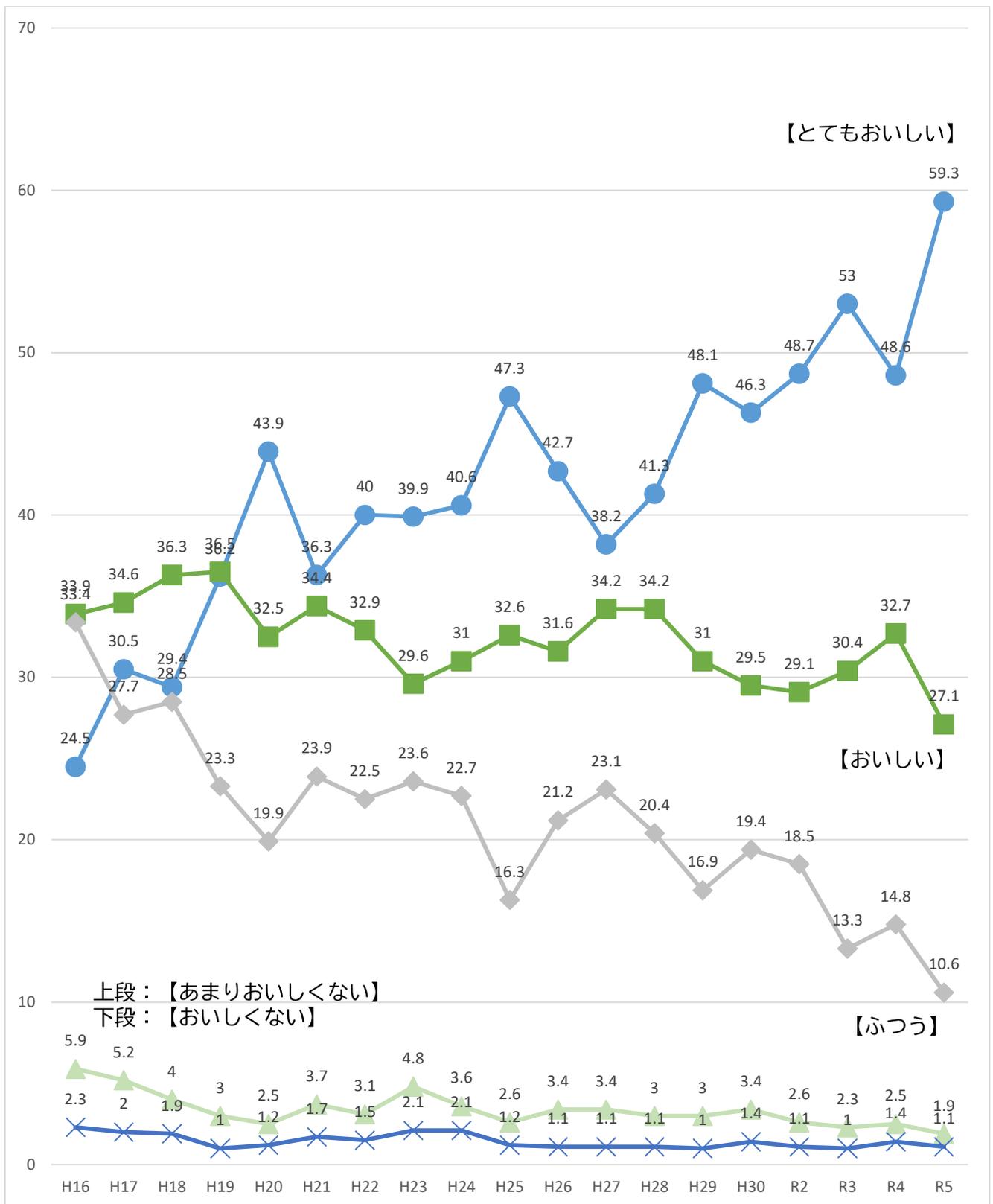
約28ポイント増加

令和5年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計86.4%

# 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。

## 5 「おいしい給食大作戦」の取組状況について

### 1 学校給食応援団の発足

#### (1) 目的

市内で食に関して活躍され、食育にも関心をお持ちの方々に、専門的な助言やメニューに関する提案、北九州市の学校給食に関する発信などを行っていただく。

#### (2) 発足日

令和6年3月28日

#### (3) メンバー（10名）

分野	ご所属等	お名前
栄養士 養成大学 (4)	九州栄養福祉大学教授 (食物栄養学部食物栄養学科)	おおむら みちこ 大村 美智子
	九州女子大学教授 (家政学部栄養学科)	ともえ みき 巴 美樹
	西南女学院大学准教授 (保健福祉学部栄養学科)	あまもと りえ 天本 理恵
	東筑紫短期大学教授 (食物栄養学科)	つちや まさよ 土谷 政代
企業 (1)	響灘菜園株式会社社長 (トマト生産)	つつみ あきひろ 堤 昭広
商店 (1)	宇佐美商店代表 (百年床ぬかみそ炊き等販売)	う さ み ゆうすけ 宇佐美 雄介
生産者 (1)	松浦ファーム代表 (若松潮風キャベツ等生産)	まつうら たけし 松浦 剛
料理人 (3)	御料理「まつ山」 (和食)	まつやま しょうぞう 松山 照三
	田中華麺飯店 (中華)	たなか けんいち 田中 賢一
	B e k k (ベック) (洋食)	すがぬま こうじ 菅沼 康二

## 2 新規メニュー及び改良メニューの提供状況

区 分	新メニュー	改良メニュー
シェフの北キュー三ツ星献立	14	0
栄養士養成大学監修	4	0
郷土料理（日本全国味めぐり）	14	1
世界の料理（ワールドツアー2024）	25	0
お楽しみ献立	4	0
行事食	3	1
食育の日、和食献立の日	4	0
カミカミ献立	5	0
野菜の日献立	14	0
イベント・旬の献立	37	0
レシピコンクール	15	2
先進地のレシピ	4	0
その他（アレルギー対応等）	45	10
※「にこにこ給食」（一人でも多くの子どもが食べられる給食）		
合計	188	14



シェフの北キュー三ツ星献立  
セタそうめん汁



シェフの北キュー三ツ星献立  
ホキのチリソース



シェフの北キュー三ツ星献立  
チキンカツとカポナータのパンニーニ



世界の料理(ワールドツアー2024)  
オムレツのシャンピニオンソース



栄養士養成大学監修  
なでしこハヤシライス



栄養士養成大学監修  
さほのタヱルみそ揚げ

### 3 食育の取組

#### (1) 給食交流

レシピを考案してくださった学校給食応援団の皆様、考案レシピの給食提供日に学校を訪問していただき、こどもに対して、料理に込められた思いや考案・試作時に工夫したこと等を直接お話いただくとともに、一緒に給食を試食していただいた。こどもが、嬉しそうに応援団の方に質問したり、笑顔で給食を食べる姿がとても印象的であった。

交流日	訪問校	学校給食応援団等
令和6年5月21日	深町小学校（6年生）	九州女子大学、響灘菜園 堤氏
// 5月24日	黒崎中央小学校（6年生）	田中麵飯店 田中氏 武内市長
// 6月18日	市丸小学校（5年、6年生）	Bekk（ベック） 菅沼氏
// 7月4日	花尾小学校（6年生）	御料理「まつ山」 松山氏
// 10月1日	到津小学校（6年生）	Bekk（ベック） 菅沼氏
// 11月15日	西小倉小学校（1年生）	九州栄養福祉大学
// 11月21日	足立小学校（5年生）	御料理「まつ山」 松山氏
// 12月4日	中原小学校（6年生）	東筑紫短期大学
// 1月24日	城野小学校（5年、6年生）	西南女学院大学 宇佐美商店 宇佐美氏
// 1月31日	熊西中学校（3年生）	武内市長
// 2月（予定）	調整中	松浦ファーム 松浦氏 御料理「まつ山」 松山氏
// 3月（予定）	調整中	Bekk（ベック） 菅沼氏

#### (2) 食育指導

学校給食は、こどもが食についての知識を深め、健康な食生活を送るための「生きた教材」であり、各学校で、日々の給食を活用した食育を行っている。

教育委員会においても、献立の内容に応じて、使用する食材や食文化、料理発祥の由来等、給食を通じて様々なことを知ってもらうため、食育資料を作成し、各学校に配布するとともに市のホームページにも掲載している。



## 4 メディア等での取り上げ状況

○多くの報道機関の方に取材いただき、情報番組等で給食交流の様子を放送いただいたり、本市の学校給食に関する特集を組んでいただいた。

- ・FBS「こどものミライ」
- ・TNC「記者のチカラ」
- ・TNC「どうなる北九州」
- ・KBC「Discover!北九州」 など

○市政ラジオ「K I T A 9 P R部のキタナビ!」に出演  
本市の学校給食の取組について話をした。

※放送日：令和6年5月12日

○セブンイレブンで学校給食で提供しているメニューを販売

セブンイレブンとの包括連携協定15周年を記念して、学校給食で提供しているメニュー（牛肉のしぐれ煮どんぶり、肉団子のカラフル甘酢あん）が商品化され、販売された。

※販売期間：令和6年11月12日～11月25日

## 5 広報

本市の学校給食の魅力を多くの方に知っていただくため、教育委員会公式SNSを開設した。毎日の給食や調理の様子を写真や動画で配信している。

投稿後には、「子どもに「家でも作ってほしい!」と言われたのでレシピを公開してほしい」「家庭で作ったら、家族に大好評でした!」といったコメントが寄せられ、交流のツールとして好評を得ている。

※登録者数 2,309人（令和7年1月27日時点）

<実際の投稿写真>



Instagram  
QRコード



## 6 令和7年度以降の取組

令和7年度の夏頃までに、全小学校及び特別支援学校へのスチームコンベクションオーブンの設置が完了予定。

スチームコンベクションオーブンの設置により、焼く・蒸すなどの多彩なメニューの提供が可能となるため、新たなメニューの提供を予定している。

## 6 物価高騰に伴う給食費の現状と令和7年度の給食費について

### 1 物価高騰対応の状況

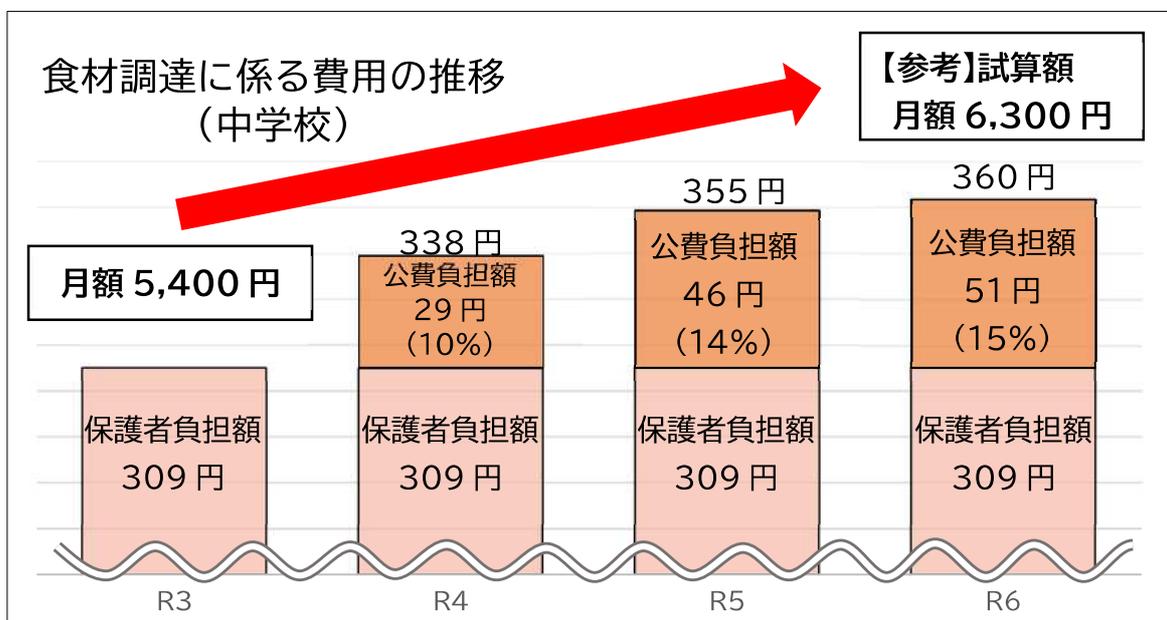
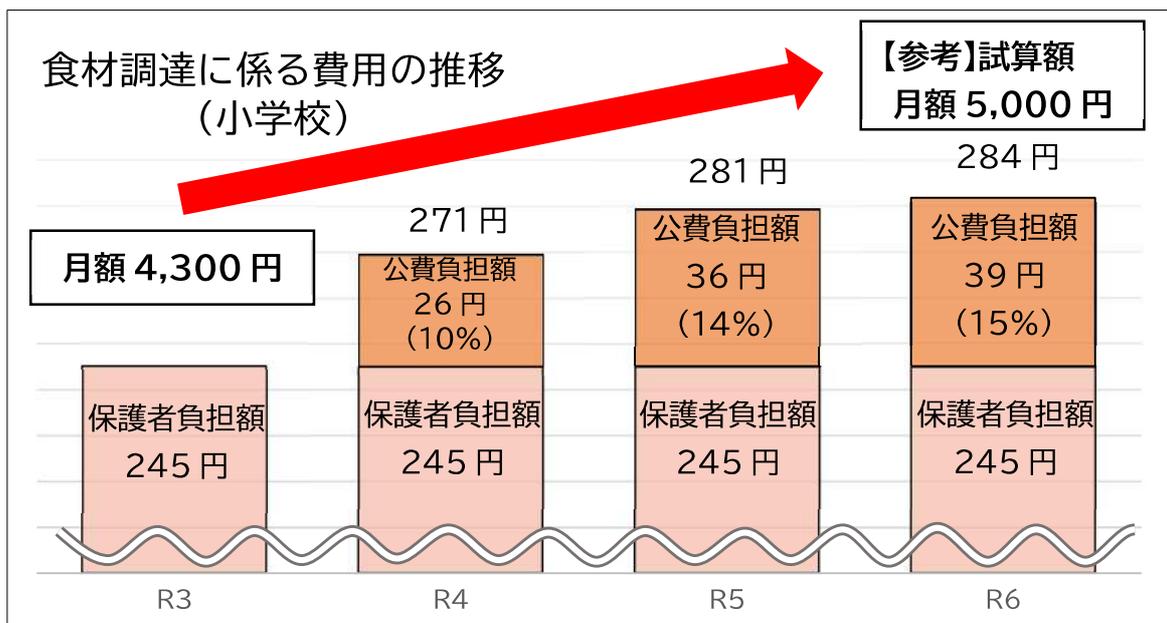
コロナ禍以降、小麦価格や原油価格のほか、電気・ガス料金を含む物価が高騰し、家計を圧迫している状況にある。

給食用食材についても例外でなく、野菜や小麦粉、調味料等の使用頻度の高い食材の価格上昇は著しく、学校給食の質の維持を図るためには、給食費を値上げせざるを得ない状況が続いている。

北九州市では、子育て世帯の負担軽減を図る観点から、値上げ相当分を支援し、給食費の保護者負担額を据え置いている。

年	所要額	予算計上時期	積算方法
R4	364,800千円	6月補正予算	R3年度食材調達額の10%
R5	510,000千円	当初予算	R3年度食材調達額の14%
R6	550,000千円	当初予算	R3年度食材調達額の15%

※令和7年度についても、当初予算で予算要求中。



## 2 令和7年度の給食費について

### (1) 保護者の負担について

令和6年度までと同様、保護者負担額は据え置き、値上げ相当分を支援する予定。

### (2) 教職員等の負担について

教職員等は、食育指導の観点から、原則、児童生徒と同じ給食を食べることとしている。

これまで、教職員等の給食費については保護者負担と同額とし、食材費の値上げ相当分についても、保護者と同様に公費（地方創生臨時交付金）で支援してきたが、令和7年度以降の教職員等の給食費については、「子育て世帯を支援する」という交付金の目的に沿い、値上げ相当分は自己負担とし、給食費を改定することとする。

## 7 教職員等の給食費の改定に関する考え方

### 1 改定額の算出について

- (1) 副食費については、給食費改定指針に基づき、前回改定時（R2年度）以降の食材価格上昇率を勘案し算出すべきところであるが、R2年度は、新型コロナウイルスのまん延による休校等により、学校給食の実施がほとんどできなかったため、（R3）以降の物価高騰の状況を鑑み、令和3年度に実施した副食に係る献立を、令和6年度の食材価格に置き換えた場合の増加率（27.8%）を用いて算出する。
- (2) 主食価格及び牛乳価格については、原料となる米や小麦等の市場価格の動向を鑑みた場合に、令和7年度以降の価格は、例年の上昇率を大幅に上回ることが予想される。については、福岡県給食会に対し、令和7年度の価格上昇率の見込みを調査し、価格を設定することとする。
- (3) 中学校の給食費については、最初に小学校の価格（一食単価）を算出し、その額に、現行の小学校と中学校の給食費の比較割合を乗じた額とする。
- (4) 特別支援学校の給食費については、算出した小学校の価格（一食単価）に、現行の小学校と特別支援学校の給食費の比較割合を乗じた額とする。

【参考】令和3年度に実施した副食に係る献立を、令和6年度の食材価格に置き換えた場合の増加率（27.8%）

区分	令和3年度 献立作成単価（実績）	令和6年度
主食	64.69	70.27
牛乳	53.30	64.42
<b>副食費</b>	<b>121.28</b>	<b>155.02</b>
一食単価	239.27	289.71

➡ 上昇率：27.8%

単位：円（税込み）

月	R3（実績）				R6（R3献立をR6価格に置換）			
	主食	牛乳	副食のみ	一食単価	主食	牛乳	副食のみ	一食単価
4	64.69	53.30	117.45	235.44	70.27	64.42	153.64	288.33
5	64.69	53.30	117.45	235.44	70.27	64.42	153.99	288.68
6	64.69	53.30	120.69	238.68	70.27	64.42	160.83	295.52
7	64.69	53.30	120.69	238.68	70.27	64.42	167.47	302.16
9	64.69	53.30	120.69	238.68	70.27	64.42	153.63	288.32
10	64.69	53.30	123.93	241.92	70.27	64.42	159.04	293.73
11	64.69	53.30	122.85	240.84	70.27	64.42	154.03	288.72
12	64.69	53.30	123.93	241.92	70.27	64.42	158.32	293.01
1	64.69	53.30	122.85	240.84	70.27	64.42	152.19	286.88
2	64.69	53.30	118.53	236.52	70.27	64.42	140.84	275.53
3	64.69	53.30	125.01	243.00	70.27	64.42	151.25	285.94
<b>平均</b>	<b>64.69</b>	<b>53.30</b>	<b>121.28</b>	<b>239.27</b>	<b>70.27</b>	<b>64.42</b>	<b>155.02</b>	<b>289.71</b>

## 2 令和7年度の改定額（教職員等）

### (1) 小学校（現行 月額：4,300円）

区分	令和7年度
主食	86.64
牛乳	67.00
副食費	155.02
一食単価	308.66
実施日数	189
<b>月額</b>	<b>5,303</b>

➡令和3年度の副食費×上昇率(1.278)

➡主食+牛乳+副食費

➡一食単価×実施日数÷11月

**改定額 月額 5,300円** ※100円未満を四捨五入。

### (2) 中学校（現行 月額：5,400円）

小学校の改定額案で求めた一食単価に、現行の小学校と中学校の給食費の比較割合を乗じ、月額を算出。

区分	令和7年度
①小学校の一食単価	308.66
②小・中学校の給食費の比較割合	1.26
③中学校の一食単価（①×②）	388.91
④実施日数	189
<b>月額（③×④÷11月）</b>	<b>6,682</b>

※比較割合 = 5,400円÷4,300円

**改定額 月額 6,700円** ※100円未満を四捨五入。

### (3) 特別支援学校（現行 月額：5,100円）

小学校の改定額案で求めた一食単価に、現行の小学校と特別支援学校の給食費の比較割合を乗じ、月額を算出。

区分	令和7年度
①小学校の一食単価	308.66
②小・特別支援学校の給食費の比較割合	1.18
③特別支援学校の一食単価（①×②）	364.22
④実施日数	190
<b>月額（③×④÷11月）</b>	<b>6,291</b>

※比較割合 = 5,100円÷4,300円

**改定額 月額 6,300円** ※100円未満を四捨五入。

## 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

主たる副食材料		3年度	4年度	5年度	6年度 1月まで	倍率 (R3/R4比)	倍率 (R4/R5比)	倍率 (R5/R6比)	倍率 (R3/R6比)
穀類	小麦粉	142	184	196	196	1.29	1.07	1.00	<b>1.38</b>
調味料類	砂糖	164	206	238	245	1.25	1.16	1.03	<b>1.49</b>
	三温糖	170	212	245	249	1.25	1.16	1.02	<b>1.47</b>
	サラダ油	271	332	297	248	1.22	0.89	0.84	<b>0.91</b>
	油	398	398	273	222	1.00	0.69	0.81	<b>0.56</b>
	麦みそ	310	310	356	362	1.00	1.15	1.02	<b>1.17</b>
	コンソメスープのもと	542	648	772	768	1.20	1.19	0.99	<b>1.42</b>
	トマトケチャップ	193	191	219	236	0.99	1.14	1.08	<b>1.22</b>
魚類(乾物)	かつお節	1,670	1,691	2,650	3,000	1.01	1.57	1.13	<b>1.80</b>
藻類	出し昆布	2,933	2,940	3,017	2,967	1.00	1.03	0.98	<b>1.01</b>
	干しひじき	4,267	4,447	6,617	7,600	1.04	1.49	1.15	<b>1.78</b>
きのこ類	干し椎茸	4,067	4,767	5,370	5,933	1.17	1.13	1.10	<b>1.46</b>
レトルト類	たけのこ水煮	1,470	1,466	1,680	1,680	1.00	1.15	1.00	<b>1.14</b>
野菜類	切り干だいこん	1,400	1,357	1,517	2,432	0.97	1.12	1.60	<b>1.74</b>
冷凍食品	(冷)ほうれんそう	390	400	470	490	1.03	1.18	1.04	<b>1.26</b>
	(冷)チンゲンサイ	469	488	521	510	1.04	1.07	0.98	<b>1.09</b>
	(冷)とうもろこし	394	408	419	520	1.04	1.03	1.24	<b>1.32</b>
	(冷)さば	785	970	969	1,107	1.24	1.00	1.14	<b>1.41</b>
肉類	牛肉スライス	2,800	3,133	3,300	3,300	1.12	1.05	1.00	<b>1.18</b>
	豚肉スライス	933	1,000	1,033	1,084	1.07	1.03	1.05	<b>1.16</b>
	鶏肉(厚切り)	800	900	1,000	900	1.13	1.11	0.90	<b>1.13</b>
青果	じゃがいも	330	285	304	359	0.86	1.07	1.18	<b>1.09</b>
	たまねぎ	224	247	252	276	1.11	1.02	1.09	<b>1.23</b>
	キャベツ	200	194	229	309	0.97	1.18	1.35	<b>1.55</b>
	にんじん	239	255	309	353	1.07	1.21	1.14	<b>1.48</b>
	だいこん	163	163	207	224	1.00	1.27	1.08	<b>1.37</b>
	小松菜	595	582	634	705	0.98	1.09	1.11	<b>1.19</b>
					1.08	1.12	1.08	<b>1.296</b>	

※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%)

## 9 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	28年度	29年度	30年度	令和元年度	2年度	3年度	4年度	5年度	6年度	7年度 (予定)
主 食	61.67	62.45	62.97	63.64	64.37	64.69	64.80	66.70	70.27	86.64
米(80g)飯	69.66	71.39	72.04	72.58	73.66	73.98	72.79	74.09	77.87	101.23
パ(60g)ン	49.68	49.03	49.36	50.22	50.44	50.76	52.81	55.62	58.86	64.75
牛 乳	50.33	50.64	50.94	51.65	53.18	53.30	53.67	59.62	64.42	67.00
副 食	117.00	114.91	115.09	110.71	119.45	127.01	152.53	154.68	150.31	154.36
合 計 (一食単価)	229.00	228.00	229.00	226.00	237.00	245.00	271.00	281.00	285.00	308.00
内、物価高騰対応 (公費負担)	-	-	-	-	-	-	26.00	36.00	39.00	58.00

### (2)中学校

(単位:円)

区 分	28年度	29年度	30年度	令和元年度	2年度	3年度	4年度	5年度	6年度	7年度 (予定)
主 食	71.06	72.64	73.48	74.13	75.08	75.40	74.62	76.38	80.24	101.80
米(100g)飯	75.60	77.76	78.73	79.27	80.46	80.78	79.16	80.57	84.56	109.93
パ(80g)ン	52.92	52.16	52.49	53.57	53.57	53.89	56.48	59.62	62.96	69.26
牛 乳	50.33	50.64	50.94	51.65	53.18	53.30	53.67	59.62	64.42	67.00
副 食	169.61	165.72	166.58	162.22	171.74	180.30	209.71	219.00	218.34	221.20
合 計 (一食単価)	291.00	289.00	291.00	288.00	300.00	309.00	338.00	355.00	363.00	390.00
内、物価高騰対応 (公費負担)	-	-	-	-	-	-	29.00	46.00	51.00	75.00

※R7年度価格は、R6年度比で、米飯(+30%)、パン(+10%)、牛乳(+4%)で算出。(福岡県学校給食会確認。予定であり、確定ではない。)

※R7年度の一食単価

・小学校  $5,300円 \times 11月 \div 189日 = 308.46円 \div 308円(1円未満四捨五入)$

・中学校  $6,700円 \times 11月 \div 189日 = 389.94円 \div 390円(1円未満四捨五入)$

※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、実施費用とは異なる。