

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

※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 $5,300円 \times 11月 \div 189日 = 308.46円 \approx 308円$ (1円未満四捨五入)
- ・中学校 $6,700円 \times 11月 \div 189日 = 389.94円 \approx 390円$ (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。

給食費の改定方法について（指針）

学校給食の実施においては、年間を通して常に均一な食事内容を維持することが基本であり、このための学校給食費の適切な見直し及びその改定方法については、次のように措置されたい。

1 協議方法は口頭により諮問し、審議会議題として審議する。

なお、学校給食費の見直しについては、改定後、概ね3年を目途に行うことが望ましい。ただし、特別の事情があればその都度これを行うものとする。

2 主食（米飯・パン）及び牛乳の価格については、県価格の改定の都度、その額にスライドして決定する必要がある。

3 副食費については、原則として前回改定年度に実施した副食に係る献立を直近の材料費（単価）に置き換えた場合の増加率を勘案し決定することが適当である。

4 改定時期については、原則として4月とする。

昭和50年5月 北九州市学校給食審議会にて答申

昭和51年4月、昭和55年5月、昭和58年6月、平成3年5月、平成11年11月、
平成25年10月 一部改正

令和6年度第1回北九州市学校給食審議会 議事概要

【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

【出席者】藤沢加代、加塩大輔、星野正俊、鈴木佐代、安倍ちか、玉井竜滋
東靖彦、岩谷かおり、高橋理恵、陰平実、横山知子、林光孝、峯隆幸
(順不同・敬称略)

【事務局】学校支援部長、学校保健課長、給食係長、指導主事

【議 題】給食及び給食費の状況について

■委 員

おいしい給食大作戦として、質の向上が謳われてきたが、こどもたちや先生方にどのように受け止められているか、教えていただきたい。

メニューが変わると、給食調理現場の調理員さん達の負担もあると思う。作る方たちの反応をお尋ねしたい。

夏頃までにスチームコンベクションオーブンが設置完了予定とのことだが、以前からオーブンを使っている学校もある。既設分の更新や機器の現状についてお聞きしたい。

新たに導入されれば、技術がいる。使いこなして給食を提供ができるのか。

オーブンの大きさは、大規模校と小規模校といった食数などを考慮した設置となっているか。

全国的に学校給食の無償化が進められようとしており、福岡市では12月議会で、市長が58億円を使ってやると答弁された衝撃はかなり大きかったんじゃないかと思う。北九州市はどう受け止めたか、お答えいただきたい。

■事務局

新しい献立について賛否ご意見があるが、「新しい献立でこどもたちが興味を持って食べてくれるようになった」「給食が楽しみで、学校に来てくれるこどもが少しずつ増えてきた」といった、非常に好意的なご意見をいただくこともある。栄養教諭やこどもたちから様々なご意見をいただいているが、総じて、おいしい給食大作戦の評価としては、概ね良好なところではないかと感じている。

一方で、新しい献立は調理工程も新しく、完成形がわかりにくいというご意見もいただいている。現場の調理員の皆様へのご負担についても視野に入れながら進めて参りたい。

スチームコンベクションオーブンは、作業時間が短縮できるメリットがある。全校に設置されれば、ある程度、現場の負担軽減にもつながると考えている。技術的には一定の研修が必要だが、試作の機会を設ける等している。

設置機器の大きさについても、学校規模に応じた能力の機種を設置するようにしている。

本市独自で給食費の無償化をする場合、令和6年度だと32億円。令和7年度

になるともう少し金額が上がってくるかと思うが、毎年それぐらいの予算が必要になる。市が単独で財源を確保するのは、財政状況から考えても厳しいと考えている。国には、地域間格差の生じない一律的な制度の設計と財源の措置をお願いしている。国会では、野党の三党派から無償化についての法案が出され、今国会で審議されると聞いている。引き続き、国会の審議の方向性や他都市の動向を注視していきたい。

■委員

教育委員会が食育資料を作成して学校に配布しているということだが、親は見る機会がない。いいものを作っているので、できたらテトルで親に配信してほしい。親としては自分のこどもが学校で何を食べているか大変興味があると思う。PTA協議会も、保護者向けのシステム「モット」というアプリの導入を進めているので、協力しながら進めていきたい。

■事務局

テトルの配信で、容量等に差支えなければ、保護者の方にも見ていただけるツールとして活用させていただきたい。テトルの所管課（教育情報化推進課）と相談し、難しいということになれば、PTA協議会様にご相談させていただきたい。

■委員

国からの臨時交付金が、どの程度給食費の支援となっているのかご説明いただきたい。

■事務局

令和4年度から、地方創生臨時交付金を活用させていただき、令和4、5、6年と重点的に支援してきた。令和7年度も、国の方から配分される予定であり、保護者の物価高騰支援分として使わせていただく。