

# 令和7年度 第1回北九州市学校給食審議会

日時：令和8年3月27日（金）  
13：30～14：30  
場所：小倉北区役所  
西棟7階 710会議室

# 令和7年度 北九州市学校給食審議会次第

1. 日 時 令和8年3月27日（金）13時30分～14時30分

2. 場 所 小倉北区役所  
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7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7年3月実施）

⑤ 令和7年度 学校給食の魅力向上の取組（おいしい給食大作戦）

⑥ 物価高騰に伴う給食費の現状と令和8年度の給食費について

(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7年9月25日 現在

区分	氏 名	役 職 等	備考
学識 経験者	宮崎 吉輝	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	
	福井 正彦	(公社)北九州市歯科医師会学校保健担当理事	
	森 康弘	(公社)北九州市薬剤師会専務理事兼常務理事	
	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	
	島家 秀子	(一社)北九州市P T A協議会副会長	
	藤井 身依	(一社)北九州市P T A協議会副会長	
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 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

40.0% (6人/15人)

# 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7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）給食の魅力向上のための取り組み（おいしい給食大作戦の充実）

- ① 8・9月から小学校でもスチームコンベクションオーブンを活用したメニューを実施する（月2～3回程度）
- ② 市内有名料理店監修によるメニューを実施する（学期1回程度）
- ③ 日本各地の郷土料理「日本全国味めぐり」を実施する（月1回程度）
- ④ 世界の国々の料理「ワールドツアー2025」を実施する（月1回程度）
- ⑤ 栄養士養成大学監修によるメニューを実施する
- ⑥ 北九州市の郷土料理である、ぬかみそを使ったぬか炊き料理の提供回数を令和6年度よりも増やす。（令和6年度 実績2回）
- ⑦ 市の事業として門司港レトロの新たなご当地グルメ「港町ブイヤベース」を取り入れる。

### （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。

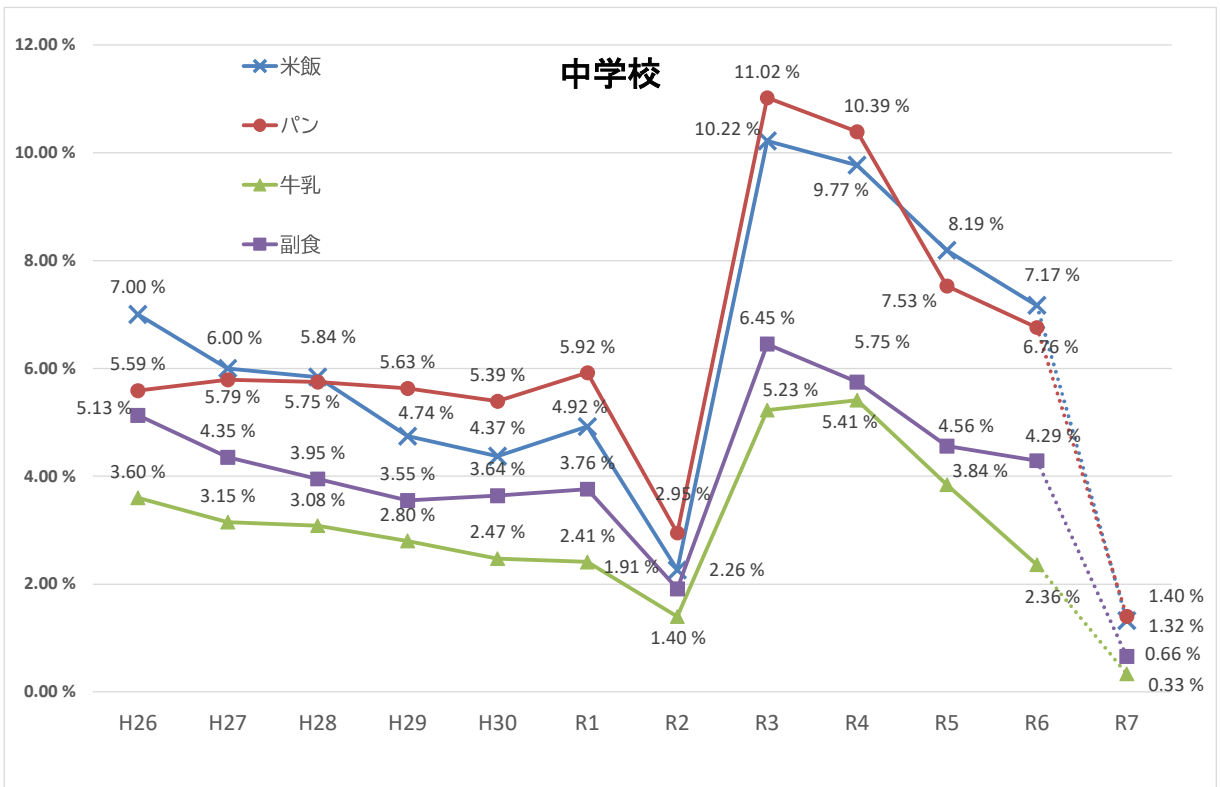
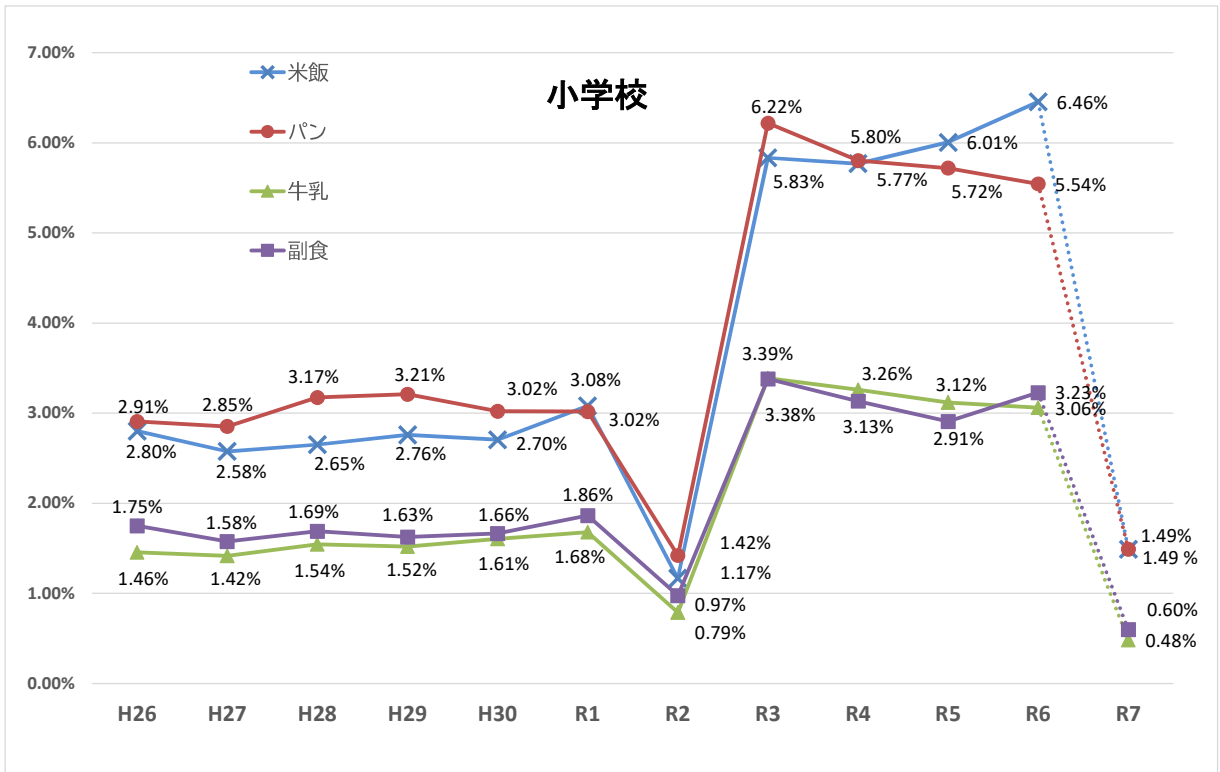
### （4）地場産物の活用

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2年度の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みの数値を計上。

#### 【令和7年度の残食率集計について】

8.9月分の給食から、喫食者数（出席者）に対する残食率がわかるよう、欠席により発生した残食分を差し引いて算出している。表示の数値は、8.9月分～2月分までの平均値。

### 3 給食献立アンケート集計結果(令和7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	あじフライ
2	ココロチキン南蛮	カリカリレバービーンズ	きつねうどん	アーモンドサラダ	さばのみそ煮
3	フライドポテト	いりごと大豆のからめ和え	ラーメン	ゆかり和え	ししゃもフライ
4	和風サイコロステーキ	ひよこ豆のサラダ	みそラーメン	もやしのごま酢和え	青のりいりこ
5	三色ごはん	ビーンズカレー	わかめ入りかやくうどん	パンプキンスープ	フィッシュフライ
6	手作りミックスフルーツゼリー	魚と大豆のみそがらめ	沖縄そば	ナムル	さばのぬかみそだき
7	ハンバーグのケチャップ煮	大学豆	豚肉うどん	八宝菜	さばのたつたあげ
8	ホワイトシチュー	チリコンカン	和風カレーうどん	北九州野菜いっぱいドライカレー	いわしカリカリフライ
9	あじフライ	納豆	焼きそば	中華あんかけどんぶり	魚と豆のあま辛和え
10	豚肉とじゃがいもの含め煮	ビーンズシチュー	ちゃんぽん	だいこんのべっこう煮	さばのダブルみそあげ

(2)中学校(2年生)

	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	ココロチキン南蛮	カリカリレバービーンズ	わかめ入りかやくうどん	アーモンドサラダ	あじフライ
3	カツカレー	大学豆	きつねうどん	もやしのごま酢和え	青のりいりこ
4	三色ごはん	ひよこ豆のサラダ	みそラーメン	パンプキンスープ	さばのたつたあげ
5	和風サイコロステーキ	いりごと大豆のからめ和え	沖縄そば	ゆかり和え	さばのぬかみそだき
6	ホワイトシチュー	魚と大豆のみそがらめ	豚肉うどん	八宝菜	フィッシュフライ
7	フライドポテト	ビーンズカレー	ツナソースパンネ	ナムル	ししゃもフライ
8	豚肉とじゃがいもの含め煮	チリコンカン	和風カレーうどん	だいこんのべっこう煮	ホキのバジルチーズ焼き
9	手作りミックスフルーツゼリー	納豆	親子うどん	北九州野菜いっぱいドライカレー	ホキのヤンニョムソース
10	チーズハンバーグ	ビーンズシチュー	焼うどん	中華あんかけどんぶり	さばの塩焼き

(2)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	豆腐	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	フライドポテト
3	さつまいも	かぶのクリームシチュー	和風サイコロステーキ
4	にんじん	コーンチャウダー	三色ごはん
5	かぼちゃ	ソーセージのキャベツ煮こみ	肉うどん
6	だいこん	ツナサラダ	ミートソーススパゲッティ
7	藍島産わかめ	にんじんシリシリ	カレーうどん
8	ほうれんそう	野菜スープ	ハヤシライス
9	キャベツ	野菜のごま酢和え	麻婆豆腐
10	はくさい	だいこんのべっこう煮	肉とじゃがいもの含め煮

※太枠の献立は、魅力向上の取組の中で、新メニューとして提供した献立。

○手作りミックスフルーツゼリー (他都市の人気献立を参考)

○カリカリレバービーンズ (児童生徒の嗜好に配慮。レバーが苦手な子どもが食べやすい調理法(煮る→揚げる)に変更)

○魚と豆の甘辛和え (アレルギーに配慮した給食「ここにご給食」のメニューとして考案)

○さばのダブルみそあげ (学校給食応援団「西南女学院大学」監修のメニュー)

○ホキのバジルチーズ焼き、ホキのヤンニョムソース (児童生徒の嗜好に配慮。子どもが好むチーズや甘い味付を取り入れた)

#### 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7年3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？

対象	年度 対象校数 回答者数	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	合計
新規委託校	平成16年度 10校 2,217人	542 24.5%	750 33.9%	740 33.4%	131 5.9%	50 2.3%	2,213 100%
	平成17年度 17校 3,103人	942 30.5%	1,069 34.6%	855 27.7%	161 5.2%	62 2%	3,089 100%
	平成18年度 21校 4,211人	1,233 29.4%	1,521 36.3%	1,194 28.5%	167 4%	78 1.9%	4,193 100%
	平成19年度 30校 6,378人	2,302 36.2%	2,321 36.5%	1,481 23.3%	190 3%	62 1%	6,356 100%
	平成20年度 11校 2,127人	933 43.9%	691 32.5%	424 19.9%	53 2.5%	26 1.2%	2,127 100%
	平成21年度 11校 1,769人	641 36.3%	608 34.4%	422 23.9%	66 3.7%	31 1.7%	1,768 100%
	平成22年度 14校 2,544人	1,016 40%	836 32.9%	573 22.5%	78 3.1%	40 1.5%	2,543 100%
	平成23年度 9校 1,832人	729 39.9%	542 29.6%	432 23.6%	88 4.8%	38 2.1%	1,829 100%
	平成24年度 12校 1,631人	663 40.6%	506 31%	370 22.7%	58 3.6%	34 2.1%	1,631 100%
	平成25年度 8校 1,148人	543 47.3%	374 32.6%	187 16.3%	30 2.6%	14 1.2%	1,148 100%
	平成26年度 5校 1,095人	468 42.7%	346 31.6%	232 21.2%	37 3.4%	12 1.1%	1,095 100%
	平成27年度 4校 1,205人	460 38.2%	412 34.2%	278 23.1%	41 3.4%	14 1.1%	1,205 100%
	平成28年度 8校 1,721人	711 41.3%	589 34.2%	351 20.4%	51 3%	19 1.1%	1,721 100%
	平成29年度 6校 1,162人	556 48.1%	359 31%	196 16.9%	35 3%	11 1%	1,157 100%
	平成30年度 9校 1,873人	859 46.3%	549 29.5%	362 19.4%	64 3.4%	27 1.4%	1,859 100%
	令和元年度 4校 1,039人	489 47.1%	319 30.7%	180 17.4%	31 3%	19 1.8%	1,038 100%
契約更新校	令和2年度 26校 5,138人	2,505 48.7%	1,497 29.1%	944 18.5%	134 2.6%	58 1.1%	5,138 100%
	令和3年度 38校 5,275人	2,797 53.0%	1,605 30.4%	700 13.3%	121 2.3%	52 1.0%	5,275 100%
	令和4年度 17校 1,972人	959 48.6%	645 32.7%	292 14.8%	49 2.5%	27 1.4%	1,972 100%
	令和5年度 17校 2,145人	1,271 59.3%	582 27.1%	228 10.6%	41 1.9%	23 1.1%	2,145 100%
	令和6年度 30校 3,793人	2,166 57.1%	1,067 28.1%	483 12.7%	61 1.6%	16 0.4%	3,793 100%

平成16年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計58.4%

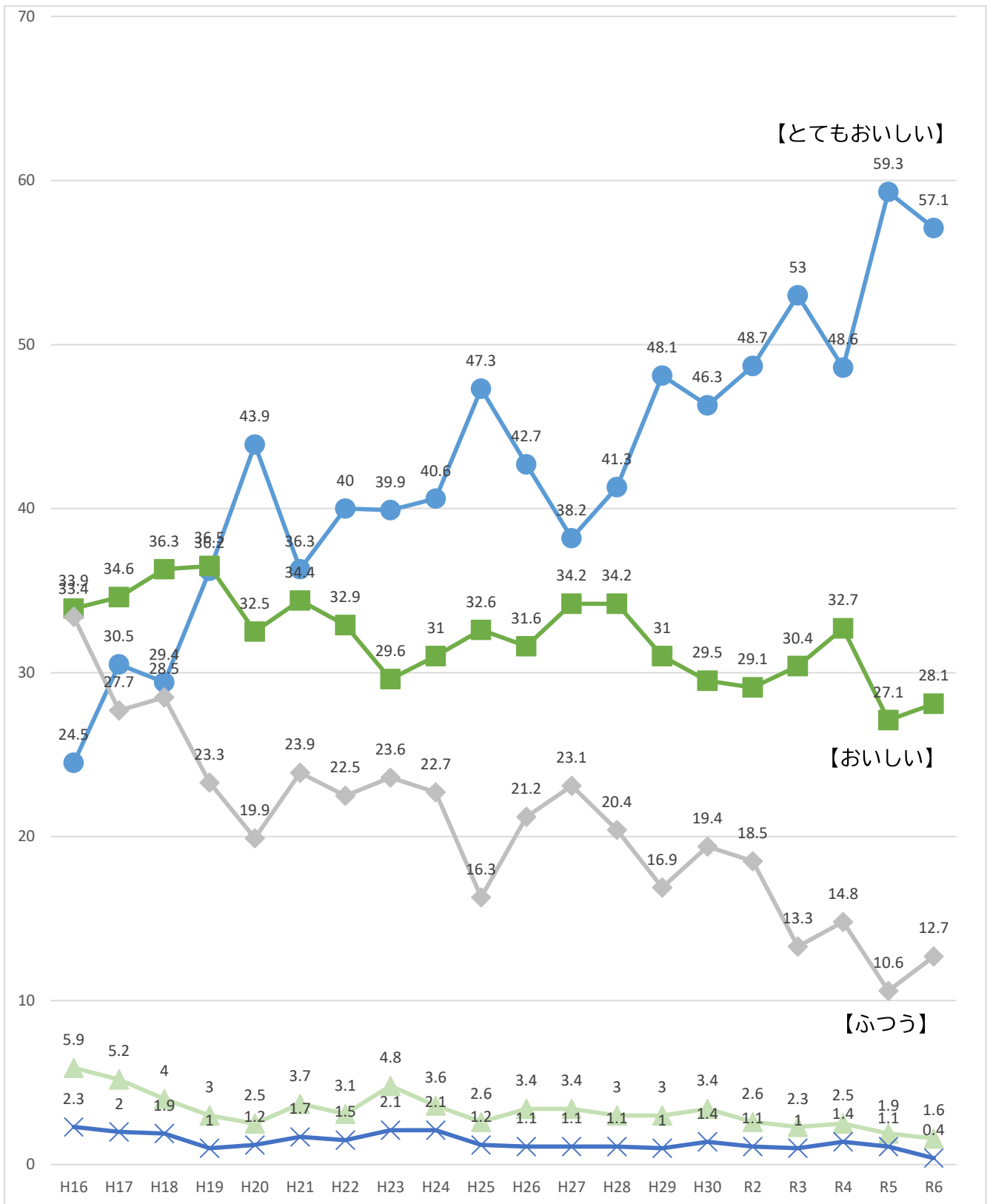
約27ポイント増加

★令和6年度 「とてもおいしい」「おいしい」 合計85.2%  
★アンケート開始後、「おいしくない」が、初めて1%を下回った。

# 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 令和7年度 学校給食の魅力向上の取組(おいしい給食大作戦)

北九州市では、一人でも多くの子どもが、笑顔で給食を食べることができるよう、「みんなで食べれる給食」の提供と、質が確保された、安全安心でおいしい給食の提供に努めている。

特に、令和6年度からは、「おいしい給食大作戦」と銘打ち、北九州市の有名料理人や栄養士養成大学等の外部の方のアイデアや児童生徒の嗜好やアンケート調査でいただいた保護者の意見を取り入れる等し、これまで以上に魅力あるおいしい給食の提供に取り組んでいる。

### (1) バリエティ豊かな魅力ある献立の提供

学校給食は、「教育活動の一環」と位置付けられていることから、子どもたちが給食を通して様々なことが学べるよう、食育の日や和食の日、行事食といった、テーマやねらいを持たせた献立を提供している。

加えて、アンケート調査での意見や日々の残食状況、喫食の様子を参考に献立を改良したり、アレルギーに配慮した食材選びを行っている。

教育委員会や栄養教諭は、限られた予算の中で、子どもたちが給食を楽しみに学校に来れるよう、日々、工夫を凝らした献立の作成に取り組んでいる。

#### <テーマ別献立>

テーマ	内容	提供頻度
レシピコンクール	児童生徒考案の献立	随時 (年6回程度)
食育の日・和食献立の日	自然を敬う日本人の心が育んだ食の知恵、工夫、習慣を伝える	毎月
日本全国味めぐり (郷土料理)	日本の食文化を知り、大切に作る心を育む	毎月
ワールドツアー2025 (世界の料理)	豊かな国際感覚を育む	毎月
行事食	日本の伝統文化や季節の節目、食の大切さを知らせる	月1回程度
お楽しみ献立	児童生徒のアンケート結果による献立	毎月
野菜の日献立	野菜不足を補い、旬や地場産野菜を味わう	毎月
カミカミ献立	歯と口の健康に良い食事の取り方を身に付ける	毎月
イベント・旬の献立	旬の野菜や果物を使った、季節感のある献立	随時 (月2回程度)
シェフの北キュー三ツ星献立	学校給食応援団監修	月1回程度
栄養士養成大学等監修		
にこにこ給食	アレルギーとなる特定原材料等28品目不使用。※牛乳の提供なし。	年1回

<実際の提供献立の例>



シェフの北キュー三つ星献立  
ハンバーグのな花ノース



野菜の日献立  
ロマネスコのクリーム煮



レシピコンクール献立  
小松菜と鶏肉のあんかけうどん



食育の日和食献立  
うまかろーまのみそ汁など



日本全国味めぐり(郷土料理)  
きんぎょめし(岐阜県)



カミカミ献立  
カミカミチキンチキンごぼう

(2) レシピコンクール

平成28年度に中学生を対象としてスタートし、令和元年度からは小学校6年生を対象に加えて実施。優秀作品は、次年度の給食として提供。

★R7年度応募数 小学生の部：2,858人、中学生の部：3,159人

<今年度提供したR6年度を受賞献立例>



たけのこと豚肉の甘みそ煮



風味豊かな鶏ごぼう飯



彩り野菜のキタキッシュ

また、令和7年度は、10回目の節目であったことから、初めて表彰式を開催した。子どもたちの表彰を喜ぶ姿を目の当たりにし、また、考案献立に対する思い等を聞くことができ、心温まる表彰式であった。



### (3) 食に関する指導

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。

また、各学校においても、それぞれ工夫を凝らした食に関する指導が行われている。

### (4) 給食交流

今年度も、学校給食応援団の皆様にご協力いただき、考案献立の提供日に学校を訪問して、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いた。

また、魅力向上の取り組みを知った門司港レトロ課から、門司港グルメを子どもたちにも知ってほしいとの依頼があり、門司港グルメ献立の提供と給食交流が実現した。子どもたちが地元グルメを知り、興味を持つ良いきっかけとなった。

交流日	訪問校	学校給食応援団等
令和7年 6月 4日	折尾東小学校(5年生)	田中華麺飯店 田中氏
〃 9月 3日	八幡小学校(6年生)	武内市長
〃 10月 17日	ひびきが丘小学校(6年生)	宇佐美商店 宇佐美氏
〃 10月 22日	泉台小学校(3年生)	九州栄養福祉大学 響灘菜園 堤氏
〃 11月 12日	青葉小学校(5年生)	田中華麺飯店 田中氏
〃 11月 19日	あやめが丘小学校(4年生)	西南女学院大学 宇佐美商店 宇佐美氏
〃 12月 2日	小倉中央小学校(5年生)	Bekk(ベック) 菅沼氏
〃 12月 9日	南小倉小学校(6年生)	東筑紫短期大学
令和8年 1月 16日	花房小学校(5年生)	九州女子大学
〃 1月 29日	富野小学校(6年生)	宇佐美商店 宇佐美氏
〃 2月 6日	横代小学校(3年生)	田中華麺飯店 田中氏
〃 2月 17日	藤松小学校(3年生)	門司港グルメ会
〃 2月 19日	江川小学校(5年生)	御料理「まつ山」 松山氏 松浦ファーム 松浦氏



## (5) 情報発信

保護者や市民向けに学校給食の情報や魅力を積極的に発信することで、北九州市の学校給食への理解や周知、安心と信頼につなげるため、教育委員会公式インスタグラムを開設し、日々の給食や調理の様子を写真や動画で配信している。

★登録者数 1.3万人（令和8年3月時点）

- 今年度は、日々の給食の様子だけでなく、
- ・調理員が夏休みに調理研修を行っている様子
  - ・調理員の方々が夏休み期間中に給食室を丁寧に清掃している様子
  - ・生産者（農家）の方が野菜を作付けしている様子

等、給食を支える方々の様子も投稿し、給食の安全安心を伝えることも意識した投稿を行った。



子どもと一緒にインスタグラム見ました。給食がない夏休みも、みんなのために準備してくれてる!と、子どもたちが喜んでいました。いつも栄養たっぷりのおいしい給食をありがとうございます。

いつも美味しい給食を楽しみにしている子供達の為にありがとうございます。皆様の丁寧なお仕事で安心安全な給食ができていることに感謝しています。



凄い貴重ですね!!こうゆう過程で一生懸命育てて、調理して美味しい給食が出来上がっているんだと子供に見せます!命をいただきますですよね。

インスタの取り組みで、「北九州市職員アワード 市長賞オブ・ザ・イヤー2025 グランプリ」を受賞しました!!

## (6) スチームコンベクションオーブンの活用

令和6年度から進めていた、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した。

令和7年度の夏休み明けの給食から、小学校、特別支援学校でもスチームコンベクションオーブンを活用した献立を提供している。

### ★提供例

さばの塩焼き、チーズハンバーグ、白身魚のポワレ、ローストチキン 等  
いちごジャムの米粉ケーキ (アレルギーに配慮した手作りデザートにも挑戦)



## (7) にこにこ給食 (アレルギーに配慮した給食)

令和6年度に初めて実施した「にこにこ給食」を今年度も実施しました。

今年度は、より多くの子どもたちが食べることができるよう、昨年頂いたご意見等を踏まえながら、新たな献立を考案し、提供しました。

毎日お弁当を持参されているお子さんが、給食を食べることができて喜んでいたというお声もいただいています。

**実施日** (公財)日本アレルギー協会が定めるアレルギー週間(2月17日~23日)に合わせて実施

A地区：令和8年2月18日

B地区：令和8年2月20日

### 献立

ご飯、にこにこハヤシライス

ホキのさっぱりソテー

ひじきと小松菜のガーリック炒め

ぶどうゼリー ※牛乳なし



毎日弁当持参の息子も、今日はみんなと同じ給食を食べられてとても喜んでいました!!ありがとうございました!今後もにこにこ給食が増えるとうれしいです!

### 概要

学校給食をアレルギーが理由で、牛乳やおかずの一部を食べられなかったり、お弁当を持参したりしている子どもが、一人でも多く、みんなと一緒に、おいしい給食を食べることができるよう、小中学校(特別支援学校を除く)において、食物アレルギーとなる「特定原材料等28品目」を使用しない給食を年1回提供。特定原材料(乳)である飲用牛乳は、提供しない。

※食物アレルギーだけでなく、食事摂取基準にも配慮しながら、にこにこ給食のための専用メニューを、毎年、栄養教諭が考案しています。

## **(8) 令和8年度以降の取り組み**

令和6年度からの取り組みにより、今年度は、教育委員会以外の部署から給食と関連付けた企画の提案をいただくなど、給食の取り組みが少しずつ広がっていることを実感した一年であった。

令和8年度は、これまでの取り組みを継続するとともに、給食の安全安心を多くの方に知っていただくために、市民周知に重点を置いた取り組みを実施していきたい。

## 6 物価高騰に伴う給食費の現状と令和8年度の給食費について

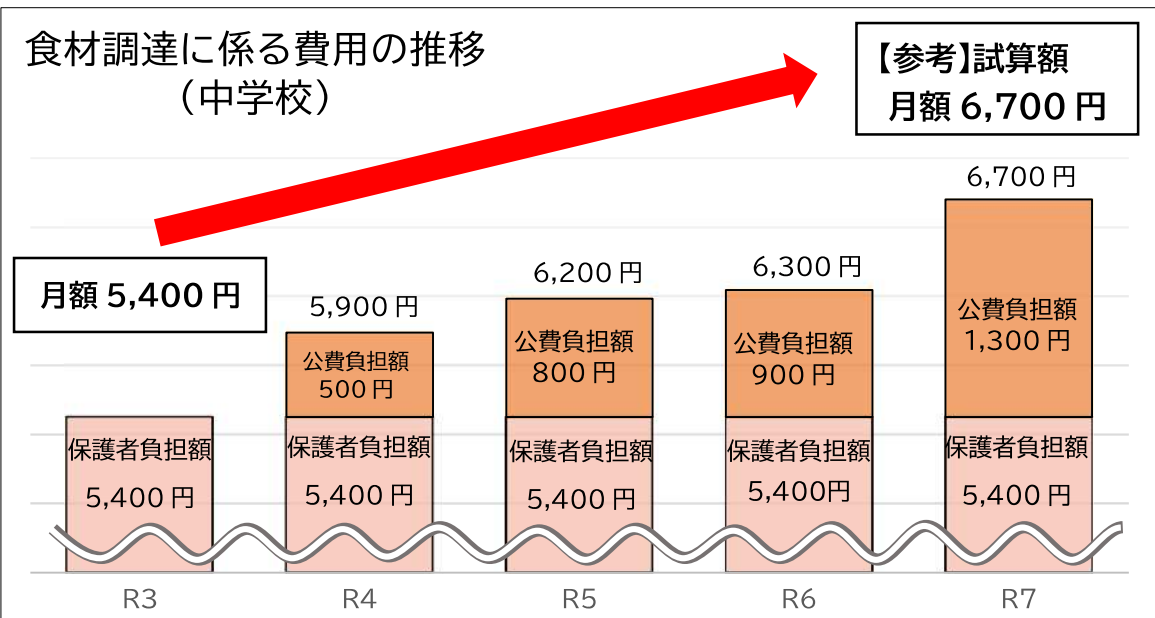
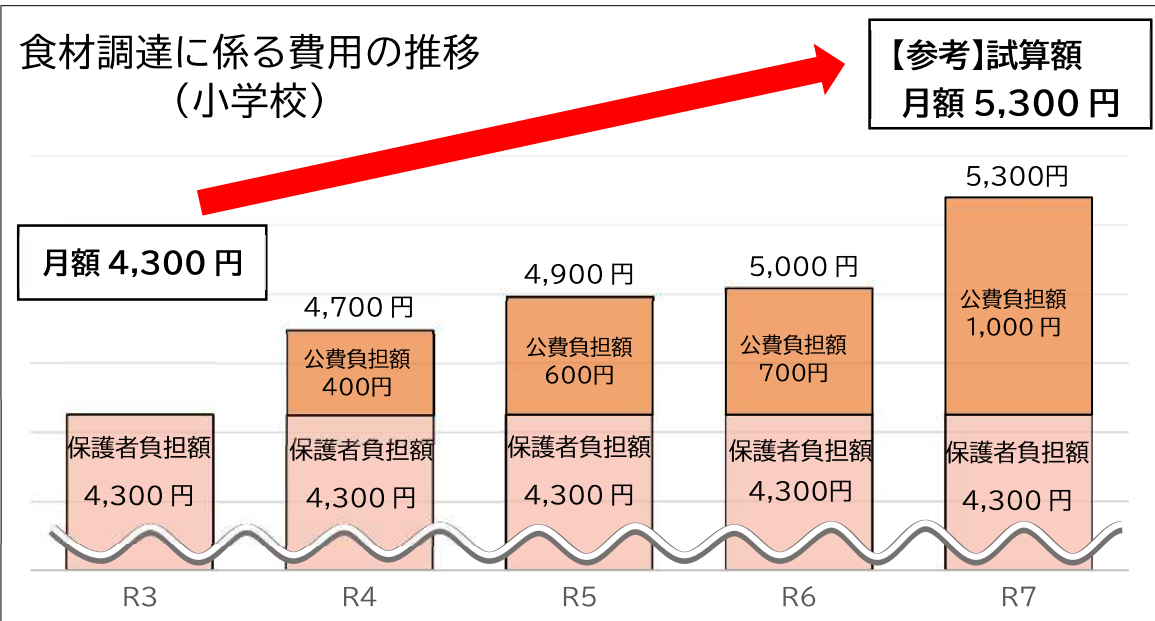
### (1) 物価高騰に伴う給食費（給食食材費）の現状と対応状況

昨今の物価高騰の影響は、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が著しく、学校給食の質の維持を図るためには、給食費（給食食材費）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、R4年度から、子育て世帯の経済的負担を軽減するため、値上げ相当分を公費で支援し、給食費の保護者負担額を据え置いてきた。

#### 【参考】価格高騰対応予算

年度	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年度食材調達額の約10%
R5	510,000千円	当初予算	R3年度食材調達額の約14%
R6	550,000千円	当初予算	R3年度食材調達額の約15%
R7	820,000千円	当初予算	R3年度食材調達額の約23%



(2) 令和8年度の給食費（給食食材費）について

令和8年度についても、主食（米・パン）、牛乳、その他副食にかかる食材費の全てにおいて値上げが予定されていることから、給食の質を確保するため、給食費（給食食材費）を下記のとおり値上げすることとする。

校種	R 8	R 7	増加額
小学校	5, 800円	5, 300円	500円
中学校	7, 500円	6, 700円	800円
特別支援学校	7, 000円	6, 300円	700円

【参考】給食食材費の算出について

① 主食（米、パン）、牛乳の価格

令和6年度から令和7年度の価格上昇率と同等の上昇が見込まれていることから（福岡県給食会確認）、令和7年度価格に前年度上昇率を乗じて算出。

② 副食の価格

給食に使用する主要食材の令和6年度から令和7年度の価格上昇率の平均を算出し、令和7年度価格に乘じ算出。

③ 一食単価

上記①と②を足して、一食単価を算出。

④ 月額算出

③で算出した一食単価に、令和7年度の給食基本日数を乗じ、11月で除して、令和8年度の月額を算出。

(3) 保護者負担額について

ア 小学校（特別支援学校小学部含む）

令和7年12月に国から示された、「学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる給食無償化）」の方針により、国が定めた基準額に基づき、国から市町村（県経由）に「給食費負担軽減交付金」が交付されることとなった。

この交付金を活用し、基準額を超える分は市が負担することで、令和8年4月から無償とすることとする。

イ 中学校（特別支援学校中学部、高等部含む）

物価高騰分を市が負担し、保護者負担分を据え置くこととする。

校種	給食食材費 (A)	保護者負担額 (B)	支援額(A) - (B)
小学校	5,800円/月	無償	5,800円/月
中学校	7,500円/月	5,400円/月	2,100円/月
特支中学部・高等部	7,000円/月	5,100円/月	1,900円/月

【R8予算額】 **3, 212, 089千円**

(内訳) 給食費負担軽減交付金 2, 400, 957千円  
市負担 811, 132千円

#### (4) 教職員等の負担について

R6年度まで、教職員等の給食費徴収額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（重点支援地方交付金）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、給食食材費を給食費として徴収することとしている。

##### 【徴収額】

校種	R8	R7	増加額
小学校	5,800円	5,300円	500円
中学校	7,500円	6,700円	800円
特別支援学校	7,000円	6,300円	700円

## 主な食材の価格動向等について

主たる副食材料		3年度	4年度	5年度	6年度	7年度	倍率 (R3/4比)	倍率 (R4/5比)	倍率 (R5/6比)	倍率 (R6/7比)	倍率 (R3/6比)
穀類	小麦粉	142	184	196	196	191	1.29	1.07	1.00	<b>0.97</b>	1.34
調味料類	砂糖	164	206	238	244	236	1.25	1.16	1.03	<b>0.97</b>	1.44
	三温糖	170	212	245	249	242	1.25	1.16	1.02	<b>0.97</b>	1.43
	サラダ油	271	332	297	248	256	1.22	0.89	0.84	<b>1.03</b>	0.94
	油	398	398	273	223	225	1.00	0.69	0.82	<b>1.01</b>	0.56
	麦みそ	310	310	356	362	362	1.00	1.15	1.02	<b>1.00</b>	1.17
	コンソメスープのもと	542	648	772	768	798	1.20	1.19	0.99	<b>1.04</b>	1.47
	トマトケチャップ	193	191	219	236	242	0.99	1.14	1.08	<b>1.02</b>	1.25
魚類(乾物)	かつお節	1,670	1,691	2,650	2,991	3,100	1.01	1.57	1.13	<b>1.04</b>	1.86
藻類	出し昆布	2,933	2,940	3,017	2,964	4,032	1.00	1.03	0.98	<b>1.36</b>	1.37
	干しひじき	4,267	4,447	6,617	7,600	7,749	1.04	1.49	1.15	<b>1.02</b>	1.82
きのこ類	干し椎茸	4,067	4,767	5,370	5,909	6,858	1.17	1.13	1.10	<b>1.16</b>	1.69
レトルト類	たけのこ水煮	1,470	1,466	1,680	1,680	1,890	1.00	1.15	1.00	<b>1.13</b>	1.29
野菜類	切り干だいこん	1,400	1,357	1,517	2,275	3,750	0.97	1.12	1.50	<b>1.65</b>	2.68
冷凍食品	(冷)ほうれんそう	390	400	470	490	510	1.03	1.18	1.04	<b>1.04</b>	1.31
	(冷)チンゲンサイ	469	488	521	510	550	1.04	1.07	0.98	<b>1.08</b>	1.17
	(冷)とうもろこし	394	408	419	493	645	1.04	1.03	1.18	<b>1.31</b>	1.64
	(冷)さば	785	970	969	1,100	1,400	1.24	1.00	1.14	<b>1.27</b>	1.78
肉類	牛肉スライス	2,800	3,133	3,300	3,300	4,200	1.12	1.05	1.00	<b>1.27</b>	1.50
	豚肉スライス	933	1,000	1,033	1,053	1,118	1.07	1.03	1.02	<b>1.06</b>	1.20
	鶏肉(厚切り)	800	900	1,000	900	1,109	1.13	1.11	0.90	<b>1.23</b>	1.39
青果	じゃがいも	330	285	304	369	495	0.86	1.07	1.21	<b>1.34</b>	1.50
	たまねぎ	224	247	252	278	370	1.11	1.02	1.10	<b>1.33</b>	1.65
	キャベツ	200	194	229	320	339	0.97	1.18	1.40	<b>1.06</b>	1.70
	にんじん	239	255	309	368	432	1.07	1.21	1.19	<b>1.18</b>	1.81
	だいこん	163	163	207	213	204	1.00	1.27	1.03	<b>0.96</b>	1.25
	小松菜	595	582	634	716	755	0.98	1.09	1.13	<b>1.06</b>	1.27
						1.08	1.12	1.07	<b>1.13</b>	1.46	

※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%）

## 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)※税込

区 分	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	8年度 (予定)
主 食	62.45	62.97	63.64	64.37	64.69	64.80	66.70	70.27	83.64	99.94
米(80g)飯	71.39	72.04	72.58	73.66	73.98	72.79	74.09	77.87	96.77	120.26
パ(60g)ン	49.03	49.36	50.22	50.44	50.76	52.81	55.62	58.86	63.94	69.46
牛 乳	50.64	50.94	51.65	53.18	53.30	53.67	59.62	64.42	67.34	70.39
副 食	114.91	115.09	110.71	119.45	127.01	152.53	154.68	150.31	157.02	173.67
合 計 (一食単価)	228.00	229.00	226.00	237.00	245.00	271.00	281.00	285.00	308.00	344.00
公費負担	-	-	-	-	-	26.00	36.00	39.00	58.00	344.00

### (2)中学校

(単位:円)※税込

区 分	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	8年度 (予定)
主 食	72.64	73.48	74.13	75.08	75.40	74.62	76.38	80.24	99.34	123.35
米(100g)飯	77.76	78.73	79.27	80.46	80.78	79.16	80.57	84.56	107.14	135.75
パ(80g)ン	52.16	52.49	53.57	53.57	53.89	56.48	59.62	62.96	68.15	73.77
牛 乳	50.64	50.94	51.65	53.18	53.30	53.67	59.62	64.42	67.34	70.39
副 食	165.72	166.58	162.22	171.74	180.30	209.71	219.00	218.34	222.32	256.25
合 計 (一食単価)	289.00	291.00	288.00	300.00	309.00	338.00	355.00	363.00	389.00	450.00
内、物価高騰対応 (公費負担)	-	-	-	-	-	29.00	46.00	51.00	75.00	126.00

※R8年度価格は、R6→R7の価格上昇率を参考に、R7価格に乗じて積算。

※R8年度の一食単価

- ・小学校 5,800円×11月÷185日=344.86円≒344円(1円未満切り捨て)
- ・中学校 7,500円×11月÷183日=450.81円≒450円(1円未満切り捨て)

※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。