

平成 26 年度  
北九州市学校給食審議会

日時：平成 26 年 10 月 28 日（火）

15：00～16：30

場所：小倉北区役所庁舎東棟 6 階  
教育委員会会議室

## 平成26年度 北九州市学校給食審議会次第

1. 日 時 平成26年10月28日（火）15時00分～16時30分

2. 場 所 小倉北区役所庁舎東棟6階 教育委員会会議室

3. 次第

（1）開会

（2）学務部長挨拶

（3）委員及び事務局自己紹介

（4）会長、副会長の選出

（5）給食費改定後の給食の変化について

- ① 献立の変化について
- ② 児童生徒等の反応について
- ③ 残食の変化について
- ④ 消費税増税の影響について
- ⑤ 政令市の給食費の状況について

（6）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

(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

(昭44教委規則12・一部改正)

(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。

(平24教委規則5・一部改正)

(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務部学校保健課で処理する。

(昭40教委規則9・昭43教委規則21・昭45教委規則14・平5教委規則4・平24教委規則5・一部改正)

(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。

付 則

この規則は、昭和39年4月1日から施行する。

付 則(昭和40年9月10日教委規則第9号)抄  
(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

付 則(昭和43年6月1日教委規則第21号)抄  
(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

付 則(昭和44年7月10日教委規則第12号)

この規則は、公布の日から施行する。

付 則(昭和45年5月1日教委規則第14号)抄  
(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

付 則(平成5年3月30日教委規則第4号)抄  
(施行期日)

1 この規則は、平成5年4月1日から施行する。

付 則(平成24年6月29日教委規則第5号)

この規則は、平成24年7月1日から施行する。

## 北九州市学校給食審議会委員

区分	氏 名	役 職 等	備考
学識 経験者	柳井 誠	北九州市議会議員	
	田中 正章	北九州市医師会理事	
	安藤 文彦	北九州市医師会理事	新任
	白水 京子	北九州市薬剤師会副会長	新任
	貴志 倫子	福岡教育大学准教授	新任
	青木 るみ子	西南女学院大学講師	新任
父母 教師会	陣内 朋子	北九州市PTA協議会副会長 (母親代表)	
	三浦 隆史	北九州市PTA協議会副会長 (小学校PTA)	
	山下 浩太郎	北九州市PTA協議会副会長 (中学校PTA)	新任
	北本 英二	北九州市PTA協議会副会長 (特別支援学校PTA)	新任
関係行政 機 関	荒石 正	(公財) 北九州市学校給食協会理事長	
学校 給食 実施 学校 長	野々平 美幸	北九州市立泉台小学校長	
	中島 由紀子	北九州市立浅川小学校長	新任
	松浦 尚子	北九州市立二島中学校長	
	三船 里佳	北九州市立中央中学校長	

《任 期》

自 平成26年 7月 1日

至 平成28年 6月 30日

\* 女性参画率 53.3% (8人/15人)

## 給食費値上げによる献立内容比較(平成25年度・26年度)

(回)

多様化パン	小学校		中学校	
	25年度	26年度	25年度	26年度
4月	1	5	0	3
5月	2	6	2	4
6月	1	5	0	3
7月	0	3	0	1
計	4	19	2	11

牛肉	小学校		中学校	
	25年度	26年度	25年度	26年度
4月	1	3	1	3
5月	0	4	0	4
6月	0	3	0	3
7月	0	2	0	2
計	1	12	1	12

デザート・果物	小学校		中学校	
	25年度	26年度	25年度	26年度
4月	2	3	3	5
5月	2	5	5	7
6月	1	4	2	8
7月	1	4	3	7
計	6	16	13	27

**\* 平成25年度と平成26年度の献立内容比較【4月分】**

小学校 平成25年4月分 給食回数 13回	実施日	小学校 平成26年4月分 給食回数 13回	値上げによる改善点
二色ごはん みそ汁	11金	かしわめし <b>鯛のすまし汁</b> <b>ひとくちいちごゼリー</b>	【進級お祝い献立】4年ぶりに、お祝いの魚「鯛」を使用 【デザート】季節のデザート使用
ライ麦パン ホワイトシチュー イタリアンドレッシングサラダ	14月	コッペパン ホワイトシチュー イタリアンドレッシングサラダ	
小さいパン ピーナッツバター 皿うどん だいたいの昆布煮	15火	<b>ソフトチーズパン</b> 皿うどん だいたいの昆布煮 <b>甘夏かん</b>	*【郷土料理・長崎県】皿うどん 【多様化パン】児童に人気のパン使用 【旬の果物】季節の果物使用
ご飯 豆腐入り中華風煮 キャベツ のじゃこ炒め パインアップル	16水	ご飯 豆腐入り中華風煮 <b>きくらげ</b> <b>と小松菜の炒め物</b> あさりの佃煮	【新献立】きくらげと小松菜の炒め物
パン ココアクリーム スクランブル エッグ ジャがいもとさやいんげん のスープ煮	17木	<b>米粉パン</b> スクランブルエッグ <b>じゃがいもとスナックえんどうのスープ煮</b>	【多様化パン】児童に人気のパン使用 【旬の食材】食材変更(さやいんげん→スナックえんどう)により、季節感のある献立
ご飯 さばのしょうが煮 野菜の ピーナッツ和え 豆腐汁	18金	ご飯 さばのしょうが煮 野菜のご ま酢和え 豆腐汁	
小さいパン ミートソーススパゲッ ティ ツナマヨネーズ	21月	小さいパン ミートソーススパゲッ ティ(牛豚合挽肉) ツナマヨネーズ	
カレーライス(鶏肉) ヨーグルトサラダ	22火	<b>カレーライス(牛肉)</b> ヨーグルトサラダ	【牛肉使用】
麦ご飯 ししゃものフリッター あさり と野菜のアーモンド和え たけのこ のみそ汁	23水	ご飯 ししゃものフリッター ひじき の炒め煮 <b>わかめのみそ汁</b>	【地場産物(藍島産塩わかめ)】生きた教材として活用できる献立
パン ミックスジャム レバーのケ チャップ煮 青のりいりこ 中華スー プ	24木	<b>ねじりパン</b> マーガリン レバーのケ チャップ煮 青のりいりこ 中華スー プ	【多様化パン】児童に人気のパン使用
ご飯 納豆 ひじきの炒め煮 むらく も汁	25金	ライ麦パン いちごジャム じゃがいものクリーム煮 <b>小松菜とコーンのソテー</b>	【地場産物(市内産小松菜)】生きた教材として活用できる献立
パン いちごジャム ハンバーグの ケチャップ煮 ポテトスープ 甘夏か ん	28月	麦ご飯 はい芽ふりかけ <b>和風サイ コロステーキ(牛肉)</b> 野菜スープ <b>アセロラゼリー</b>	<b>*お楽しみ献立の実施(新)</b> 【牛肉使用】 【デザート】児童に人気の献立
ご飯 魚とだいたいのみそがらめ ゆ かり和え すまし汁	30水	ご飯 ひじきふりかけ 魚とだいたいの みそがらめ ゆかり和え <b>若竹汁</b>	【地場産物(藍島産塩わかめ・市内産たけのこ)】生きた教材として活用できる献立

牛肉の使用回数 1回→3回  
デザート・果物の使用回数 2回→3回  
多様化パンの使用回数 1回→5回  
ふりかけの使用回数 0回→2回  
値上げにより使用回数が増加した地場産物 ・小松菜、たけのこ、藍島産塩わかめ  
値上げにより使用できるようになった食材 ・牛肉、鯛、スナックえんどう、藍島産塩わかめ、ひとくちいちごゼリー  
値上げにより使用量が増加した食品 ・緑黄色野菜類、その他の野菜類、きのこ類、藻類、獣鳥肉類、いも類

中学校 平成25年4月分 給食回数 12回	実施日	中学校 平成26年4月分 給食回数 13回	値上げによる改善点
二色ごはん みそ汁	11金	かしわめし <b>鯛のすまし汁</b> <b>甘夏かん(缶)</b>	【進級お祝い献立】お祝いの魚「鯛」を使用 【旬の果物】季節の果物使用
	14月	コッペパン ソフトチーズ ホワイトシ チュー イタリアンドレッシングサラダ <b>ひとくちいちごゼリー</b>	【デザート】季節のデザート使用
減量ご飯 さけふりかけ 皿うどん だいたいの昆布煮 ギョーザ	15火	減量ご飯 ひじきふりかけ 皿うどん だいたいの昆布煮 ギョーザ	*【郷土料理・長崎県】皿うどん
ご飯 ひじきふりかけ 豆腐入り中 華風煮 キャベツのじゃこ炒め パ インアップル	16水	ご飯 豆腐入り中華風煮 <b>きくらげと</b> <b>小松菜の炒め物</b> あさりの佃煮	【新献立】きくらげと小松菜の炒め物
パン ピーナッツバター スクランブル エッグ ジャがいもとさやいんげ んのスープ煮 ヨーグルト	17木	ご飯 スクランブルエッグ <b>じゃがいも</b> <b>とスナックえんどうのスープ煮</b> <b>アセロラゼリー</b>	【旬の食材】食材変更(さやいんげん→スナックえんどう)により、季節感のある献立 【デザート】生徒に人気の献立
ご飯 さばのしょうが煮 野菜の ピーナッツ和え 豆腐汁	18金	ご飯 さばのしょうが煮 野菜のご ま酢和え 豆腐汁 焼のり	
小さいパン スライスチーズ ミート ソーススパゲッティ(牛豚合挽肉) ツナマヨネーズ	21月	<b>バターロールパン</b> ミートソーススパ ゲッティ(牛豚合挽肉) ツナマヨネ ーズ <b>甘夏かん</b>	【多様化パン】生徒に人気のパン使用 【旬の果物】季節の果物使用
カレーライス(鶏肉) ヨーグルトサラ ダ ゆで卵	22火	<b>カレーライス(牛肉)</b> ヨーグルトサラ ダ オムレツ	【牛肉使用】
麦ご飯 ししゃものフリッター あさり と野菜のアーモンド和え たけのこ のみそ汁	23水	ご飯 ししゃものフリッター ひじきの 炒め煮 <b>わかめのみそ汁</b>	【地場産物の使用(藍島産塩わかめ)】生きた教材として活用できる献立
ご飯 レバーのカレー煮 青のりい りこ 中華スープ	24木	ご飯 レバーのケチャップ煮 青のり いりこ 中華スープ	
ご飯 ひじきの炒め煮 むらくも汁 鮭の塩焼き	25金	ライ麦パン ココアクリーム ジャがい ものクリーム煮 <b>小松菜とコーンのソ テー</b> チーズ	【地場産物の使用(市内産小松菜)】生きた教材として活用できる献立
パン いちごジャム ハンバーグ ポテトスープ 甘夏かん	28月	麦ご飯 さけふりかけ <b>和風サイコロ ステーキ(牛肉)</b> 野菜スープ <b>いちご ヨーグルト</b>	<b>*お楽しみ献立の実施(新)</b> 【牛肉使用】 【デザート】初めていちご味のヨーグルト使用
ご飯 魚とだいたいのみそがらめ ゆ かり和え すまし汁	30水	ご飯 魚とだいたいのみそがらめ ゆか り和え <b>若竹汁</b>	【地場産物(藍島産塩わかめ・市内産たけのこ)】生きた教材として活用できる献立

牛肉の使用回数 1回→3回  
デザート・果物の使用回数 3回→5回  
多様化パンの使用回数 0回→3回  
ふりかけ・のり等の使用回数 2回→3回  
値上げにより使用回数が増加した地場産物 ・小松菜、たけのこ、藍島産塩わかめ  
値上げにより使用できるようになった食材 ・牛肉、鯛、スナックえんどう、藍島産塩わかめ、ひとくちいちごゼリー、いちごヨーグルト  
値上げにより可能になった中学校のカルシウム補給 ・いちごヨーグルト、焼きのり  
値上げにより使用量が増加した食品 ・豆製品、獣鳥肉類、乳製品、緑黄色野菜類、その他の野菜類、きのこ類、藻類、いも類

**\* 平成25年度と平成26年度の献立内容比較【5月分】**

小学校 平成25年5月分 給食回数 21回	実施日	小学校 平成26年5月分 給食回数 20回	値上げによる改善点
パン ピーナッツバター ミートポテト コンスープ	1 木	<b>ソフトフランスパン</b> ジャーマンポテト 肉団子とうずら卵のスープ	【多様化パン】児童に人気のパン使用
ご飯 麻婆豆腐 ナムル	2 金	ご飯 <b>麻婆豆腐(牛豚合挽肉)</b> ナムル	【牛肉使用】
たけのご飯 つみ入れ汁 柏もち	7 水	たけのご飯 <b>あじのつみ入れ汁</b> 柏もち	【端午の節句】4年ぶりに旬の魚「あじ」使用
パン マーガリン ハンバーグのオニオンソース 野菜スープ	8 木	パン ピーナッツバター ハンバーグのオニオンソース 野菜スープ	
ご飯 いわしのしょうが煮 キャベツの梅肉和え みそ汁	9 金	ご飯 <b>かつおの角煮 わかめのみそ汁 抹茶ムース</b>	【旬の食材】6年ぶりに旬の魚「かつお」使用【地場産物(藍島産塩わかめ)】生きた教材として活用できる献立【デザート】季節のデザート使用
カレーライス 即席漬け	12 月	<b>カレーライス(牛肉)</b> 即席漬け	【牛肉使用】
ウインナーソーセージサンド キャロットスープ ミックスナッツ	13 火	ウインナーソーセージサンド キャロットスープ アーモンド	
ご飯 納豆 たけのこのおかか煮 みそ汁	14 水	ご飯 納豆 たけのこのおかか煮 はくさいのみそ汁	
パン いちごジャム ビーンズシチュー ゆで野菜サラダ チーズ	15 木	<b>ねじりパン</b> ビーンズシチュー ゆで野菜サラダ	【多様化パン】児童に人気のパン使用
中華どんぶり 煮豆	16 金	ご飯 八宝菜 凍り豆腐の含め煮 <b>メロン</b>	【旬の果物】季節感のある献立
ご飯 ひじきふりかけ 竹輪のお茶の葉揚げ ゆでキャベツ 豆腐汁	19 月	ご飯 ひじきふりかけ 竹輪のお茶の葉揚げ ゆで野菜 豆腐汁	【食育の日】
小さいパン マーガリン 焼きうどん いりこのナッツ和え	20 火	<b>小さいパン(県産小麦)</b> スライスチーズ 焼きビーフン いりこのナッツ和え	【県産小麦】価格の高いパンに変更
ご飯 親子煮 高菜漬けの油炒め 甘夏かん	21 水	<b>ハヤシライス(牛肉)</b> 粉ふきいも <b>いちごゼリー</b>	<b>* お楽しみ献立の実施(新)</b> 【牛肉使用】【デザート】児童に人気の献立
パン ココアクリーム 鶏肉とカシューナッツの中華炒め ワンタンスープ	22 木	<b>米粉パン</b> 鶏肉とカシューナッツの中華炒め 五目スープ	【多様化パン】児童に人気のパン使用
ご飯 ししゃもフライ ひじきの炒め煮 みそ汁	23 金	ひじきご飯 ししゃものフリッター すまし汁	
ご飯 さばのごま煮 磯香和え かきたま汁	26 月	ご飯 さばのしょうが煮 磯香和え かきたま汁	
ライ麦パン マーガリン ポークビーンズ 甘夏かんと野菜の甘酢漬け	27 火	ライ麦パン <b>いちごマーガリン</b> ポークビーンズ 甘夏かんと野菜の甘酢漬け	【添加品】価格の高いいちごマーガリン使用
ご飯 レバニラ炒め 五目スープ	28 水	ご飯 レバニラ炒め ワンタンスープ	
小さいパン スライスチーズ カレーうどん 野菜のナッツ炒め	29 木	<b>バターロールパン</b> <b>肉うどん(牛肉)</b> 野菜のナッツ炒め <b>バナナ</b>	【多様化パン】児童に人気のパン使用【牛肉使用】【果物】人気の果物使用
ご飯 豚肉とじゃがいもの含め煮 野菜のごま酢和え あさりの佃煮	30 金	ご飯 豚肉とじゃがいもの含め煮 野菜のごま酢和え あさりの佃煮	
パン マーガリン 五色からめ和え 卵スープ			

牛肉の使用回数	0回→4回
デザート・果物の使用回数	2回→5回
多様化パンの使用回数	2回→6回
ふりかけの使用回数	1回→1回
値上げにより使用回数が増加した地場産物	・藍島産塩わかめ、じゃがいも
値上げにより使用できるようになった食材	・牛肉、かつお(魚)、あじ(魚)、メロン、藍島産塩わかめ、抹茶ムース
値上げにより使用量が増加した食品	・果物類、藻類、きのこ類、魚介類、卵類、獣鳥肉類

中学校 平成25年5月分 給食回数 21回	実施日	中学校 平成26年5月分 給食回数 20回	値上げによる改善点
パン ピーナッツバター ミートポテト コンスープ チーズ	1 木	<b>ソフトフランスパン</b> ジャーマンポテト 肉団子 とうずら卵のスープ アーモンドチーズ	【多様化パン】生徒に人気のパン使用
ご飯 麻婆豆腐 ナムル えびシューマイ	2 金	ご飯 <b>麻婆豆腐(牛豚合挽肉)</b> ナムル えびシューマイ	【牛肉使用】
たけのご飯 つみ入れ汁 五目厚焼卵 柏もち	7 水	たけのご飯 <b>あじのつみ入れ汁</b> 五目厚焼卵 柏もち	【端午の節句】旬の魚「あじ」使用
ご飯 ハンバーグのオニオンソース 野菜スープ ミックスナッツ	8 木	ご飯 さけふりかけ ハンバーグのオニオンソース 野菜スープ アーモンドいりこ	
ご飯 いわしのしょうが煮 キャベツの梅肉和え みそ汁	9 金	ご飯 <b>かつおの角煮 わかめのみそ汁 抹茶ムース</b> 焼のり	【旬の食材】旬の魚「かつお」使用【地場産物(藍島産塩わかめ)】生きた教材として活用できる献立【デザート】季節のデザート使用
カレーライス 即席漬け ほうれんそう オムレツ	12 月	<b>カレーライス(牛肉)</b> 即席漬け <b>乳酸菌飲料</b>	【牛肉使用】【デザート】カルシウム補給のため、初めて飲むヨーグルト使用
ウインナーソーセージサンド キャロットスープ	13 火	ウインナーソーセージサンド キャロットスープ <b>バナナ</b>	【果物】人気の果物使用
ご飯 納豆 たけのこのおかか煮 みそ汁	14 水	ご飯 納豆 たけのこのおかか煮 はくさいのみそ汁	
パン ココアクリーム ビーンズシチュー ゆで野菜サラダ 甘夏かん	15 木	<b>ねじりパン</b> ソフトチーズ ビーンズシチュー ゆで野菜サラダ	【多様化パン】生徒に人気のパン使用
中華どんぶり 煮豆 ギョーザ	16 金	ご飯 八宝菜 凍り豆腐の含め煮 <b>メロン</b>	【旬の果物】季節感のある献立
ご飯 ひじきふりかけ 竹輪のお茶の葉揚げ ゆでキャベツ 豆腐汁	19 月	ご飯 ひじきふりかけ 竹輪のお茶の葉揚げ ゆでキャベツ 豆腐汁	【食育の日】
ツナのセルフおにぎり 焼きうどん いりこのナッツ和え	20 火	ツナのセルフおにぎり 焼きビーフン いりこのナッツ和え	
ご飯 親子煮 高菜漬けの油炒め 黄桃(角切り缶)	21 水	<b>ハヤシライス(牛肉)</b> 粉ふきいも オムレツ	<b>* お楽しみ献立の実施(新)</b> 【牛肉使用】
ご飯 お茶ふりかけ 鶏肉とカシューナッツの中華炒め ワンタンスープ パインアップル(缶)	22 木	ご飯 鶏肉とカシューナッツの中華炒め 五目スープ ヨーグルト	
ご飯 ししゃもフライ ひじきの炒め煮 みそ汁	23 金	ひじきご飯 ししゃものフリッター すまし汁	
ご飯 さばのごま煮 磯香和え かきたま汁	26 月	ご飯 さばのしょうが煮 磯香和え かきたま汁	
ライ麦パン ソフトチーズ ポークビーンズ 甘夏かんと野菜の甘酢漬け	27 火	ライ麦パン スライスチーズ ポークビーンズ 甘夏かんと野菜の甘酢漬け	
ご飯 さけふりかけ レバニラ炒め 五目スープ ヨーグルト	28 水	ご飯 レバニラ炒め ワンタンスープ <b>いちごゼリー</b>	【デザート】季節のデザート使用
天むす カレーうどん 野菜のナッツ炒め	29 木	減量ご飯 はい芽ふりかけ <b>肉うどん(牛肉)</b> 野菜のナッツ炒め	【牛肉使用】
ご飯 豚肉とじゃがいもの含め煮 野菜のごま酢和え あさりの佃煮	30 金	ご飯 豚肉とじゃがいもの含め煮 野菜のごま酢和え あさりの佃煮	
パン スライスチーズ 五色からめ和え 卵スープ			

牛肉の使用回数	0回→4回
デザート・果物の使用回数	5回→7回
多様化パンの使用回数	2回→4回
ふりかけ・のり等の使用回数	5回→5回
値上げにより使用回数が増加した地場産物	・藍島産塩わかめ、じゃがいも
値上げにより使用できるようになった食材	・牛肉、かつお(魚)、あじ(魚)、メロン、藍島産塩わかめ、抹茶ムース
値上げにより可能になった中学校のカルシウム補給	・アーモンドいりこ、乳酸菌飲料、アーモンドチーズ、焼のり
値上げにより使用量が増加した食品	・果物類、藻類、きのこ類、魚介類、卵類、獣鳥肉類



\* 平成25年度と平成26年度の献立内容比較【6月分】

小学校 平成25年6月分 給食回数 20回	実施日	小学校 平成26年6月分 給食回数 21回	値上げによる改善点
ご飯 八宝菜 凍り豆腐の含め煮 冷凍みかん	2月	ご飯 野菜の中華炒め 厚揚げのからめ煮 <b>メロン</b>	【旬の果物】季節感のある献立
パン マーガリン ハンバーグのトマトソース 白いんげん豆のスープ煮	3火	パン スライスチーズ ハンバーグのトマトソース ポテトスープ	
ご飯 いわしの梅煮 きんぴらごぼう むらくも汁	4水	ご飯 いわしの梅煮 きんぴらごぼう むらくも汁	
小さいパン いちごジャム じゃがいものインド風煮 もずくスープ チーズ	5木	小さいパン いちごジャム じゃがいものインド風煮 もずくスープ <b>カシューナッツ</b>	【一食物】7年ぶりに価格の高いカシューナッツを使用
二色ご飯 みそ汁	6金	<b>あなごどんぶり</b> すまし汁 <b>アイスクリーム</b>	【旬の食材】6年ぶりに旬の魚「あなご」使用【デザート】人気のデザート使用
ご飯 厚揚げの甘酢あん ゆかり和え あさりの佃煮	9月	ご飯 ひき肉と厚揚げの煮物 卵スープ	
小さい黒砂糖パン 沖縄そば ドレッシングキャベツ	10火	小さい黒砂糖パン 沖縄そば <b>きゅうりとコーンの中華和え ももゼリー</b>	<b>*お楽しみ献立の実施(新)</b> 【郷土料理・沖縄県】沖縄そば【デザート】季節のデザート使用【新献立】きゅうりとコーンの中華和え
ひじきご飯 きびなごの香味揚げ 五目スープ	11水	ひじきの混ぜご飯 きびなごの香味揚げ 五目スープ	
パン ビーナッツバター ポークビーンズ イタリアンドレッシングサラダ	12木	<b>小さい胚芽パン</b> ポークビーンズ ドレッシングキャベツ	【多様化パン】食べやすい胚芽パンを初めて使用
ご飯 豚肉とじゃがいもの含め煮 野菜のごま和え	13金	ご飯 ひじきふりかけ ぶり辛肉じゃが <b>わかめときゅうりの酢の物</b>	【地場産物(藍島産塩わかめ)】生きた教材として活用できる献立
たかなめし いり豆腐	16月	ご飯 ししゃもフライ <b>にんじんシリシリ チゲ風みそ煮</b>	【新献立】にんじんシリシリ、チゲ風みそ煮
ナン ビーンズカレー ミックスフルーツ	17火	ナン ビーンズカレー ミックスフルーツ	
ご飯 豆腐入り中華風煮 もやしの酢の物 りんかけピーナッツ	18水	ご飯 <b>豆腐入り中華風煮(牛豚合挽肉)</b> もやしの酢の物 あさりの佃煮	【牛肉使用】
ご飯 ごぼうと鶏肉の炒め物 みそ汁	19木	ご飯 <b>ごぼうと牛肉の炒め煮(牛肉)</b> 厚揚げのみそ汁 <b>梅干し</b>	【食育の日】【牛肉使用】 【品数の追加】日本で昔から食べられている食材
小さいパン スライスチーズ ツナソーススパゲッティ 小松菜とコーンのソテー	20金	<b>小さいライ麦パン</b> ツナソーススパゲッティ 小松菜とコーンのソテー	【多様化パン】児童に人気のパン使用
ご飯 さばのしょうが煮 じゃがいもの梅肉和え みそ汁	23月	ご飯 さばのごま煮 じゃがいもの梅肉和え 豆腐汁	
	24火	<b>パインパン</b> ミートポテト コーンスープ	【多様化パン】児童に人気のパン使用
ご飯 親子煮 大豆入り青のりいりこ	25水	ご飯 親子煮 高菜漬けの油炒め	
パン ココアクリーム レバーの甘酢和え えだ豆 中華スープ	26木	<b>ねじりパン</b> レバーの甘酢和え えだ豆 <b>とんこつはるさめスープ</b>	【多様化パン】児童に人気のパン使用 【新献立】とんこつはるさめスープ
ドライカレー じゃがいものマリネ	27金	<b>ドライカレー(牛豚合挽肉)</b> じゃがいものマリネ <b>冷凍みかん</b>	【牛肉使用】 【旬の果物】季節感のある献立
ご飯 納豆 切り干しだいこんとひじきの煮物 かきたま汁	30月	ご飯 納豆 切り干しだいこんとひじきの煮物 <b>じゃがいものみそ汁</b>	【地場産物(じゃがいも)】生きた教材として活用できる献立

牛肉の使用回数 0回→3回  
 デザート・果物の使用回数 1回→4回  
 多様化パンの使用回数 1回→5回  
 ふりかけの使用回数 0回→1回  
 値上げにより使用回数が増加した地場産物 ・じゃがいも、藍島産塩わかめ  
 値上げにより使用できるようになった食材 ・牛肉、あなご、梅干し、一食カシューナッツ  
 値上げにより使用量が増加した食品 ・果物類、藻類、きのこ類、緑黄色野菜類、いも類、小魚、獣鳥肉類、乳製品類

中学校 平成25年6月分 給食回数 20回	実施日	中学校 平成26年6月分 給食回数 21回	値上げによる改善点
ご飯 八宝菜 凍り豆腐の含め煮 ししゃも	2月	ご飯 野菜の中華炒め 厚揚げのからめ煮 <b>メロン</b>	【旬の果物】季節感のある献立
パン マーガリン ハンバーグのトマトソース 白いんげん豆のスープ煮	3火	ご飯 ひじきふりかけ ハンバーグのトマトソース ポテトスープ <b>キャベツ テー</b>	【品数の追加】不足しがちな野菜類を使った献立の追加。
ご飯 いわしの梅煮 きんぴらごぼう むらくも汁	4水	ご飯 いわしの梅煮 きんぴらごぼう むらくも汁	
ご飯 ふりかけ(胚芽) じゃがいものインド風煮 もずくスープ 五目厚焼卵	5木	ご飯 かなぎの佃煮 じゃがいものインド風煮 もずくスープ 五目厚焼卵	
三色ご飯 みそ汁 かぼちゃの含め煮	6金	<b>あなごどんぶり</b> すまし汁 かぼちゃの含め煮 <b>アイスクリーム</b>	【旬の食材】旬の魚「あなご」使用【デザート】人気のデザート使用
ご飯 厚揚げの甘酢あん ゆかり和え あさりの佃煮	9月	ご飯 ひき肉と厚揚げの煮物 卵スープ <b>冷凍みかん</b>	【旬の果物】季節感のある献立
減量ご飯 さけふりかけ 豚の角煮うどん ドレッシングキャベツ	10火	減量ご飯 さけふりかけ 豚の角煮うどん <b>きゅうりとコーンの中華和え ももゼリー</b>	<b>*お楽しみ献立の実施(新)</b> 【郷土料理・沖縄県】豚の角煮うどん【デザート】季節のデザート使用【新献立】きゅうりとコーンの中華和え
ひじきご飯 きびなごの香味揚げ 五目スープ りんかけピーナッツ	11水	ひじきの混ぜご飯 きびなごの香味揚げ 五目スープ	
パン ビーナッツバター ポークビーンズ イタリアンドレッシングサラダ	12木	<b>小さい胚芽パン</b> スライスチーズ ポークビーンズ ドレッシングキャベツ <b>みかんジュース</b>	【多様化パン】食べやすい胚芽パンを初めて使用【デザート】ビタミンC補給のため、みかんジュース使用
ご飯 豚肉とじゃがいもの含め煮 野菜のごま和え 納豆	13金	ご飯 ぶり辛肉じゃが <b>わかめときゅうりの酢の物</b> 納豆	【地場産物(藍島産塩わかめ)】生きた教材として活用できる献立
たかなの手巻きご飯 いり豆腐	16月	ご飯 ししゃもフライ <b>にんじんシリシリ チゲ風みそ煮</b>	【新献立】にんじんシリシリ、チゲ風みそ煮
ナン ビーンズカレー ミックスフルーツ ヨーグルト	17火	ナン ビーンズカレー ミックスフルーツ ヨーグルト	
ご飯 豆腐入り中華風煮 もやしの酢の物 えびシューマイ	18水	ご飯 <b>豆腐入り中華風煮(牛豚合挽肉)</b> もやしの酢の物 あさりの佃煮	【牛肉使用】
ご飯 ごぼうと鶏肉の炒め物 みそ汁 さばの塩焼き	19木	ご飯 <b>ごぼうと牛肉の炒め煮(牛肉)</b> 厚揚げのみそ汁 <b>梅干し</b>	【食育の日】【牛肉使用】 【品数の追加】日本で昔から食べられている食材
小さいパン ソフトチーズ ツナソーススパゲッティ 小松菜とコーンのソテー	20金	<b>小さいライ麦パン</b> ツナソーススパゲッティ 小松菜とコーンのソテー <b>アーモンドいりこ</b>	【多様化パン】生徒に人気のパン使用 【一食物】カルシウム補給のため、アーモンドいりこ使用
ご飯 さばのしょうが煮 じゃがいもの梅肉和え みそ汁	23月	ご飯 さばのごま煮 じゃがいもの梅肉和え 豆腐汁	
	24火	<b>パインパン</b> ミートポテト コーンスープ <b>冷凍みかん</b>	【多様化パン】生徒に人気のパン使用 【旬の果物】季節感のある献立
ご飯 ひじきふりかけ 親子煮 大豆入り青のりいりこ キャベツの甘酢漬	25水	ご飯 親子煮 高菜漬けの油炒め ししゃも	
ご飯 かなぎの佃煮 レバーの甘酢和え えだ豆 中華スープ	26木	ご飯 レバーの甘酢和え えだ豆 <b>とんこつはるさめスープ</b>	【新献立】とんこつはるさめスープ
ドライカレー じゃがいものマリネ チーズ 冷凍みかん	27金	<b>ドライカレー(牛豚合挽肉)</b> じゃがいものマリネ <b>乳酸菌飲料</b>	【牛肉使用】 【デザート】カルシウム補給のため、飲むヨーグルト使用
ご飯 切り干しだいこんとひじきの煮物 かきたま汁 いわしのみりん干し	30月	ご飯 切り干しだいこんとひじきの煮物 <b>じゃがいものみそ汁</b> いわしのみりん干し	【地場産物(じゃがいも)】生きた教材として活用できる献立

牛肉の使用回数 0回→3回  
 デザート・果物の使用回数 2回→8回  
 多様化パンの使用回数 0回→3回  
 ふりかけ・のり等の使用回数 4回→2回  
 値上げにより使用回数が増加した地場産物 ・じゃがいも、藍島産塩わかめ  
 値上げにより使用できるようになった食材 ・牛肉、あなご、梅干し  
 値上げにより可能になった中学校のカルシウム補給 ・アーモンドいりこ、乳酸菌飲料  
 値上げにより可能になった中学校のビタミンC補給 ・みかんジュース  
 値上げにより使用量が増加した食品 ・果物類、藻類、きのこ類、緑黄色野菜類、いも類、獣鳥肉類、乳製品類

**\* 平成25年度と平成26年度の献立内容比較【7月分】**

小学校 平成25年7月分 給食回数 13回	実施日	小学校 平成26年7月分 給食回数 13回	値上げによる改善点
パン とうもろこしと豚肉の炒め物 カレースープ チーズ	1 火	<b>ライ麦パン</b> とうもろこしと豚肉の炒め物 卵スープ アーモンドチーズ	【多様化パン】児童に人気のパン使用
ご飯 プリ辛肉じゃが 野菜のアーモンド和え あさりの佃煮	2 水	たかなめし 竹輪のいそべ揚げ 塩豚汁	
パン いちごジャム レバーのバーベキューソース和え コーンチャウダー	3 木	<b>ソフトフランスパン</b> レバーのケチャップ煮 カレースープ <b>メロンゼリー</b>	【多様化パン】児童に人気のパン使用 【デザート】季節の冷たいデザート使用
ご飯 ゴーヤチャンプルー 塩豚汁 ピーナッツ ひじきふりかけ	4 金	ご飯 ひじきふりかけ ゴーヤチャンプルー <b>じゃがいものみそ汁 フローズン黄桃</b>	【デザート】季節の果物で冷たく食べられるもの 【地場産物(じゃがいも・藍島産塩わかめ)】生きた教材として活用できる献立
五目ずし そうめん汁 セタゼリー	7 月	五目ずし そうめん汁 セタゼリー	
パン ピーナッツバター ミネストローネ ツナじゃがいも	8 火	<b>胚芽パン</b> ミネストローネ フライドポテト	【多様化パン】児童に人気のパン使用
野菜カレーライス(鶏肉) ミックスフ ルーツ	9 水	<b>カレーライス(牛肉)</b> ミックスフルーツ	<b>* お楽しみ献立の実施</b> 【牛肉使用】
ご飯 さばのしょうが煮 じゃがいものきんぴら むらくも汁	10 木	パン ピーナッツバター ツナじゃがいも 五目スープ <b>冷凍みかん</b>	【果物】冷たい果物の使用
ご飯 ししゃもフライ ひじきの炒め煮 冬瓜のみそ汁	11 金	ひじきご飯 ししゃものフリッター 冬瓜のスープ煮	
ご飯 魚の南蛮漬け みそ汁	14 月	ご飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのみそ汁	
小さいパン マーガリン ミートソーススパゲッティ(豚肉) ドレッシングキャベツ いり煮干し	15 火	小さいパン スライスチーズ <b>なすのミートソーススパゲッティ(牛豚 合挽肉)</b> ドレッシングキャベツ	【牛肉使用】
ご飯 麻婆豆腐 キャベツと小松菜のじゃこ炒め	16 水	ご飯 麻婆豆腐 野菜のナッツ炒め あさりの佃煮	
パン スライスチーズ ハンバーグのケチャップ煮 野菜スープ えだ豆	17 木	パン マーガリン ハンバーグのバーベキューソース 野菜スープ えだ豆	

牛肉の使用回数 0回→2回  
デザート・果物の使用回数 1回→4回  
多様化パンの使用回数 0回→3回  
ふりかけの使用回数 1回→1回  
値上げにより使用回数が増加した地場産物 ・みずな、藍島産塩わかめ  
値上げにより使用できるようになった食材 ・牛肉、冷凍みかん、フローズン黄桃  
値上げにより使用量が増加した食品 ・果物類、藻類、きのこ類、緑黄色野菜類、  
いも類、小魚

中学校 平成25年7月分 給食回数 13回	実施日	中学校 平成26年7月分 給食回数 13回	値上げによる改善点
ご飯 とうもろこしと豚肉の炒め物 カレースープ チーズ 鮭の塩焼き	1 火	ご飯 とうもろこしと豚肉の炒め物 卵スープ アーモンドチーズ さばの塩焼き	
ご飯 プリ辛肉じゃが 野菜のアーモンド和え かなぎの佃煮	2 水	たかなめし 竹輪のいそべ揚げ 塩豚汁 <b>フローズン黄桃</b>	【デザート】季節の果物で冷たく食べられるもの
ご飯 さけふりかけ レバーのバーベキューソース和え コーンチャウダー	3 木	麦ご飯 レバーのケチャップ煮 カレースープ <b>冷凍みかん</b>	【果物】冷たい果物の使用
ご飯 ゴーヤチャンプルー 塩豚汁 あさりの佃煮 ピーナッツ	4 金	ご飯 ひじきふりかけ ゴーヤチャンプルー じゃがいものみそ汁 ピーナッツ	
五目ずし 厚焼卵 そうめん汁 セタゼリー	7 月	五目ずし 厚焼卵 そうめん汁 セタゼリー	
パン ピーナッツバター ミネストローネ ツナじゃがいも オムレツ ミニシュリンプ	8 火	<b>小さい胚芽パン</b> スライスチーズ ミネストローネ フライドポテト	【多様化パン】生徒に人気のパン使用
野菜カレーライス(鶏肉) ミックスフルーツ ヨーグルト	9 水	<b>カレーライス(牛肉)</b> ミックスフルーツ ヨーグルト	<b>* お楽しみ献立の実施</b> 【牛肉使用】
ご飯 さばのしょうが煮 じゃがいものきんぴら むらくも汁	10 木	パン ピーナッツバター ツナじゃがいも 五目スープ オムレツ	
ご飯 ししゃもフライタルタルソース ひじきの炒め煮 冬瓜のみそ汁	11 金	ひじきご飯 ししゃものフリッター 冬瓜のスープ煮	
ご飯 魚の南蛮漬け みそ汁 黄桃 ふりかけ(胚芽)	14 月	ご飯 魚の南蛮漬け かぼちゃのみそ汁 焼きのり <b>パインアップル</b>	【果物】冷たい果物の使用
小さいパン ソフトチーズ ミートソーススパゲッティ(豚肉) ドレッシングキャベツ いりこのからめ和え	15 火	小さいパン ソフトチーズ <b>なすのミート ソーススパゲッティ(牛豚合挽肉)</b> ドレッシングキャベツ <b>乳酸菌飲料</b>	【牛肉使用】 【デザート】カルシウム補給のため、飲むヨーグルト使用
ご飯 麻婆豆腐 キャベツと小松菜のじゃこ炒め ギョーザ	16 水	ご飯 麻婆豆腐 野菜のナッツ炒め あさりの佃煮 <b>ブルーベリーゼリー</b>	【デザート】季節の冷たいデザート使用
ご飯 ひじきふりかけ チーズハンバーグ 野菜スープ えだ豆	17 木	パン ココアクリーム ハンバーグのバーベキューソース 野菜スープ えだ豆	

牛肉の使用回数 0回→2回  
デザート・果物の使用回数 3回→7回  
多様化パンの使用回数 0回→1回  
ふりかけ・のり等の使用回数 3回→2回  
値上げにより使用回数が増加した地場産物 ・みずな、藍島産塩わかめ  
値上げにより使用できるようになった食材 ・牛肉、冷凍みかん、フローズン黄桃、  
ブルーベリーゼリー  
値上げにより可能になった中学校のカルシウム補給 ・アーモンドチーズ、乳酸菌飲料  
値上げにより可能になった中学校のビタミンC補給 ・冷凍みかん、パインアップル  
値上げにより使用量が増加した食品 ・果物類、藻類、きのこ類、緑黄色野菜類、  
いも類、小魚

## 給食費改定に伴う児童生徒等の反応

### 【学校長】

- 牛肉が使われるなど、材料が良くなり、児童生徒からは美味しいと高評価。
- デザートが増え、生徒が給食を非常に楽しみにしている。
- 不登校の子どもが、給食を楽しみに学校にやってくることもある。
- 保護者からも、美味しくなって良かったとの意見が寄せられている。
- これまでになかったかぼちゃのグラタン等、バラエティーに富んだ給食内容に喜んでいる。
- パンの種類が増えたのがうれしい。
- 生徒はデザートが豪華になったのを喜んでいる。

### 【小学校給食主任】

- デザートも増え、児童は、お楽しみ献立を楽しみにしている。

### 【学校給食調理士】

- パンの種類が増え、添加品なしでパンを食べる食習慣が形成されてよい。
- 牛肉が使用できるようになり、おいしくなった。
- 値上がり分がしっかり食材費に反映されているのを感じる。

### 【保護者】

- 子どもはデザートを喜んでいる。特にメロンがよかったと言っていた。

## 残食率の変化

### 【小学校】

		平成 25 年度 ( 1 学期)	平成 26 年度 ( 1 学期)	増 減
主 食	米 飯	3.26%	3.20%	▲0.06
	パ ン	3.67%	3.20%	▲0.47
牛 乳		1.23%	1.35%	0.12
副 食		2.36%	1.97%	▲0.39

※ 中学校給食の調理を行っている小学校（75校）の平均値

### 【中学校】

		平成 25 年度 ( 1 学期)	平成 26 年度 ( 1 学期)	増 減
主 食	米 飯	7.47%	6.71%	▲0.76
	パ ン	6.12%	5.20%	▲0.92
牛 乳		1.71%	2.47%	0.76
副 食		5.80%	4.80%	▲1.00

※ 全中学校（62校）の平均値

## 消費税増額の影響

《主食（米飯・パン）及び牛乳の供給価格比較》

	平成 25 年度	平成 26 年度	差引き (H26-H25)	増加率
主 食	61.32 <sup>円</sup> (58.40 <sup>円</sup> )	62.96 <sup>円</sup> (58.30 <sup>円</sup> )	1.64 <sup>円</sup> (▲0.10 <sup>円</sup> )	2.67% (▲0.17%)
米 飯	70.35 <sup>円</sup> (67.00 <sup>円</sup> )	71.82 <sup>円</sup> (66.50 <sup>円</sup> )	1.47 <sup>円</sup> (▲0.50 <sup>円</sup> )	2.09% (▲0.75%)
パ ン	47.78 <sup>円</sup> (45.50 <sup>円</sup> )	49.68 <sup>円</sup> (46.00 <sup>円</sup> )	1.9 <sup>円</sup> ( 0.50 <sup>円</sup> )	3.98% ( 1.10%)
牛 乳	45.53 <sup>円</sup> (43.36 <sup>円</sup> )	48.44 <sup>円</sup> (44.85 <sup>円</sup> )	2.91 <sup>円</sup> ( 1.49 <sup>円</sup> )	6.39% ( 3.44%)

※米飯は 80 g、パンは 60 g の供給価格

※ ( ) は税抜の供給価格

政令市学校給食費の状況（平成26年10月現在）

【小学校給食費（一食単価）で昇順】

（単位：円）

	都市名	小学校			中学校			改定年月日	消費税増税分を加味
		給食費（月額）	一食単価	年間実施日数	給食費（月額）	一食単価	年間実施日数		
1	大阪市	3,768	217	192日	5,400	300	198日	H21.4 (中:H24.9)	
2	広島市	3,920	220	198日	4,722	265	198日	H20.11	
3	福岡市	3,900	226	190日	4,600	266	190日	H24.4	
4	北九州市	3,900	226	189日	4,900	288	187日	H26.4	
5	名古屋市	3,800	227	184日	4,300	280	189日	H21.4	
6	川崎市	3,850	230	183日	-	-	-	H21.4	
7	堺市	3,910	230	192日	-	-	-	H26.4	○
8	横浜市	4,000	232	190日	-	-	-	H21.1	
9	神戸市	3,900	233	184日	-	-	-	H19.4	
10	京都市	4,300	240	197日	4,640	290	176日	H21.4	
11	さいたま市	4,100	244	185日	4,800	298	178日	H26.4	○
12	仙台市	3,965	245	178日	4,535	290	172日	H25.4	
13	相模原市	4,000	245	180日	4,600	280	180日	H21.4	
14	札幌市	3,900	245	191日	4,600	290	185日	H26.4	○
15	熊本市	4,600	256	198日	5,600	331	186日	H26.4	○
16	静岡市	4,189	256	180日	4,860	297	180日	H26.4	○
17	浜松市	4,271	261	180日	5,138	314	180日	H26.4	○
18	岡山市	4,321	267	178日	5,447	317	189日	H26.4	○
19	千葉市	4,616	273	186日	4,877	290	185日	H26.4	○
20	新潟市	4,778	274	191日	5,741	336	187日	H26.4	○
	全市平均 (本市を除く)	4,110	243		4,924	296			