

令和元年度  
第1回 北九州市学校給食審議会

日時：令和元年7月31日（水）  
14：00～15：00

場所：小倉北区役所庁舎東棟8階  
812会議室

## 令和元年度 第1回北九州市学校給食審議会次第

1. 日 時 令和元年7月31日（水）14時00分～15時00分

2. 場 所 小倉北区役所庁舎東棟8階 812会議室

3. 次第

(1) 開会

(2) 教育次長挨拶・諮問

(諮問事項)

給食費の改定について

(3) 委員・事務局自己紹介

(4) 副会長の選出

(5) 議事 ～給食費の改定について～

① 学校給食費（保護者負担）の改定について

② 給食費の改定方法について（指針）

③ 学校給食の現状について

④ 学校給食費の改定推移

主食、牛乳及び副食（1食単価）の推移

主要一般物資の価格推移

⑤ 児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準（北九州市）

⑥ 主な献立内容比較（平成25、26、30年度、令和元年度）

⑦ 給食献立アンケート集計結果（令和元年、平成30年5月実施）

⑧ 今後のスケジュール(案)

(6) 質疑応答

(7) 閉会

## 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	村上 さとこ	北九州市議会議員	
	天本 祐輔	北九州市医師会理事	会長
	加塩 大輔	北九州市歯科医師会理事	
	白水 京子	北九州市薬剤師会副会長	
	貴志 倫子	福岡教育大学教授	
	安倍 ちか	九州栄養福祉大学准教授	
北九州市 P T A 協議会	小森 潤一郎	北九州市 P T A 協議会会長	
	脇 文子	北九州市 P T A 協議会専務理事	
	清水 良江	北九州市 P T A 協議会副会長 (母親代表)	
	遠藤 誠一	北九州市 P T A 協議会副会長 (書記担当)	
関係行政 機 関	佐藤 文俊	(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	倉本 京子	北九州市立小森江西小学校長	
	本庄 裕子	北九州市立祝町小学校長	
	淵上 瑞恵	北九州市立沖田中学校長	
	諸藤 貴子	北九州市立引野中学校長	

《任 期》

自 平成30年 7月6日

至 令和2年 6月30日

## 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。

## 学校給食費（保護者負担）の改定について

### 1 給食費（月額：小 3,900 円、中 4,900 円、特支（中・高） 4,600 円）の現況

以下の理由により、現行の給食費では、多様な食材によるバラエティ豊かな魅力ある献立の作成が困難になっている。

- (1) 食材価格の上昇（同一献立で平成 26 年度 → 30 年度の小学校副食材料費は 15%増）
- (2) 平成 26 年の消費増税の際に 3%増加の転嫁をしていないこと
- (3) 栄養摂取基準増加（文科省基準の改定 小学校 640 → 650Kcal、中学校 820 → 830Kcal）
- (4) 給食日数の増加（夏休みの短縮により、令和元年度は 2 日間給食日数が増加する）

※ 特支（小）は、小学校月額と同額

### 2 学校給食費（月額）の平成以降の改定状況

平成 3 年度	小 3,100 円		特支（中・高） 3,700 円	【参考 消費税】 平成元年 3% 平成 9 年 5% 平成 26 年 8%
平成 12 年度	小 3,500 円		特支（中・高） 4,200 円	
平成 19 年度	↓	中 4,500 円	↓	
平成 26 年度	小 3,900 円	中 4,900 円	特支（中・高） 4,600 円	

### 3 給食費抑制のこれまでの取組み

#### (1) 献立内容等の工夫により一食単価を抑制

- ① 献立の変更（「サイコロステーキ」→「鶏肉のコロコロ揚げ」に変更）
- ② 食材の変更（カレーライスの「牛肉」→「豚肉」に変更）
- ③ デザート・果物の減少（小学校：平成 26 年度 45 回使用 → 30 年度 22 回使用に減少）

#### (2) 食材調達費の抑制

- ① 全校分の食材を一括調達することで（スケールメリットを活かして）抑制
- ② 入札により競争性を確保して抑制



現行の給食費では、献立の多様性や質、さらには児童生徒の成長に必要な栄養価を維持していくことが困難な状況となってきている。

## 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

## 学校給食の現状について

### ■ 本市の学校給食

#### 1 実施状況等 (R1.5.1 現在)

区分	形態	給食方式	給食実施校数 児童生徒数		一日の調理食数 (教職員含む)
			学校数	児童生徒数	
小学校	完全給食	単独校調理場 (自校)方式	学校数	130校	約52,000食
			児童数	47,082人	
学校数			7校		
児童生徒数			1,117人		
特別支援学校		親子方式※	学校数	62校	約24,000食
中学校			生徒数	22,205人	

※ 近隣の小学校の給食室で調理し、保温食缶で配送

#### 2 給食実施予定日数 (令和元年度)

小学校・・・・・・・・189日

特別支援学校・・・188日～189日

中学校・・・・・・・・187日

※ 行事等により各学校の実施日数は異なる

# 学校給食費の改定推移

改定年月	小学校 特別支援学校(小学部)			特別支援学校(中・高等部)			中学校			主な改定理由						
	給食費 (円)	改定		給食費 (円)	改定		給食費 (円)	改定								
		額	率		額	率		額	率							
S42. 11	670	—	—	/			/			※給食費が全市で統一された						
S45. 4	800	130円	19.4%							/			/			物価上昇等
S46. 12	1,100	300円	37.5%													パン、牛乳価格の上昇及びオイルショック(48年)に端を発した一般物産価格の高騰
S49. 1	1,370	270円	24.5%	1,550	—	—	パン及び一般物産価格の上昇及び上記方針に沿う形で									
S50. 6	2,000	630円	46.0%	2,270	720円	46.5%				パン、牛乳、一般物産価格の上昇と他の政令市の改定動向及び3年間の据え置きなど						
S51. 6	2,200	200円	10.0%	2,470	200円	8.8%	主食(パン、米飯等)、一般物産価格の上昇及び政令市の中での最低水準、また3年間の据え置きなど									
S52. 6	2,350	150円	6.8%	2,640	170円	6.9%				主食(パン、米飯等)、一般物産価格の上昇(消費税3%)及び8年間の据え置きなど						
S55. 9	2,450	100円	4.3%	2,750	110円	4.2%	主食(パン、米飯等)、一般物産価格の上昇(消費税5%)及び9年間の据え置きなど									
S58. 9	2,650	200円	8.2%	2,950	200円	7.3%				中学校給食モデル事業の開始に伴い決定小学校との栄養所要量の差(1.3倍)による						
H3. 9	3,100	450円	17.0%	3,700	750円	25.4%	主食(パン、米飯等)、一般物産価格の上昇など ※ただし、消費税5%~8%に際し、給食費への直接的な転嫁は行っていない。 ※更に中学校については、上記理由のほか、小学校との栄養所要量の差(1.28倍)を小学校の月額給食費に乘じた									
H12. 4	3,500	400円	12.9%	4,200	500円	13.5%				中学校給食モデル事業の開始に伴い決定小学校との栄養所要量の差(1.3倍)による						
H20. 1	—	—	—	—	—	—	4,500	—	—				中学校給食モデル事業の開始に伴い決定小学校との栄養所要量の差(1.3倍)による			
H26. 4	3,900	400円	11.4%	4,600	400円	9.5%	4,900	400円	8.9%	主食(パン、米飯等)、一般物産価格の上昇など ※ただし、消費税5%~8%に際し、給食費への直接的な転嫁は行っていない。 ※更に中学校については、上記理由のほか、小学校との栄養所要量の差(1.28倍)を小学校の月額給食費に乘じた						



# 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
主 食	62.37	61.02	61.67	62.45	62.97	63.64
米 飯 ( 8 0 g )	70.83	68.58	69.66	71.39	72.04	72.58
パ ン ( 6 0 g )	49.68	49.68	49.68	49.03	49.36	50.22
牛 乳	48.44	49.92	50.33	50.64	50.94	51.65
副 食	115.19	119.06	117.00	114.91	115.09	110.71
合 計 (一食単価)	226.00	230.00	229.00	228.00	229.00	226.00
給食回数	189回	186回	187回	188回	187回	189回

※H26.4.1から消費税が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最大額を示したものであるため、実施費用とは差異が生じる。

## (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
主 食	72.28	70.20	71.06	72.64	73.48	74.13
米 飯 ( 1 0 0 g )	77.12	74.52	75.60	77.76	78.73	79.27
パ ン ( 8 0 g )	52.92	52.92	52.92	52.16	52.49	53.57
牛 乳	48.44	49.92	50.33	50.64	50.94	51.65
副 食	167.28	171.88	169.61	165.72	166.58	162.22
合 計 (一食単価)	288.00	292.00	291.00	289.00	291.00	288.00
給食回数	187回	184回	185回	186回	185回	187回

## 主要一般物資の価格推移

(単位：円/kg)

主たる副食材料		12年度	18年度	24年度	26年度	28年度	30年度	倍率 (H30/H26比)
穀類	小麦粉	93.9	128.0	145.0	<b>136.6</b>	134.8	<b>140.0</b>	1.02
調味料類	砂糖	93.0	149.0	183.0	<b>173.2</b>	169.7	<b>157.5</b>	0.91
	三温糖	136.0	154.0	188.0	<b>177.5</b>	174.1	<b>164.1</b>	0.92
	サラダ油	153.5	170.0	209.0	<b>198.7</b>	205.4	<b>196.1</b>	0.99
	油	146.9	206.0	336.0	<b>331.1</b>	297.6	<b>300.0</b>	0.91
	麦みそ	275.0	274.0	310.0	<b>310.0</b>	310.0	<b>310.0</b>	1.00
	コンソメスープのもと	552.0	460.0	540.0	<b>514.0</b>	514.0	<b>514.0</b>	1.00
	マヨネーズ	244.8	299.0	325.0	<b>302.6</b>	300.6	<b>301.7</b>	1.00
	トマトケチャップ	157.4	140.0	179.0	<b>170.0</b>	185.6	<b>185.1</b>	1.09
魚類(乾物)	かつお節	1245.0	1157.0	1800.0	<b>1863.3</b>	1856.6	<b>1876.0</b>	1.01
藻類	出し昆布	1361.0	1460.0	2211.0	<b>2383.3</b>	2536.6	<b>2786.6</b>	1.17
	干しひじき	1112.0	882.0	3764.0	<b>3440.0</b>	4416.6	<b>5166.6</b>	1.50
きのこ類	干し椎茸	1326.0	4133.0	4131.0	<b>3610.0</b>	5593.3	<b>4846.6</b>	1.34
レトルト類	たけのこ水煮	356.0	670.0	1150.0	<b>1250.0</b>	1450.0	<b>1550.0</b>	1.24
野菜類	切り干だいこん	556.2	900.0	1422.0	<b>806.6</b>	1960.0	<b>1852.3</b>	2.30
冷凍食品	(冷)ほうれんそう	169.0	395.0	378.0	<b>323.6</b>	485.0	<b>390.0</b>	1.21
	(冷)さといも	167.3	577.0	663.0	<b>680.0</b>	1200.0	<b>1080.0</b>	1.59
	(冷)チンゲンサイ	187.0	550.0	357.0	<b>360.0</b>	-	<b>456.5</b>	1.27
	(冷)えだまめ	218.0	770.0	632.0	<b>620.0</b>	695.0	<b>720.0</b>	1.16
	(冷)とうもろこし	240.0	309.0	340.0	<b>377.5</b>	415.5	<b>470.0</b>	1.25
	(冷)さば	458.3	513.3	670.0	<b>845.0</b>	683.3	<b>731.7</b>	0.87
	(冷)魚すり身(白身)	388.0	560.0	525.0	<b>540.0</b>	553.5	<b>538.0</b>	1.00
	(冷)いか(短冊)	609.1	560.0	860.0	<b>774.0</b>	1079.8	-	-
	(冷)えびL	462.0	678.0	687.0	<b>822.8</b>	1067.5	<b>1093.3</b>	1.33
肉類	牛肉スライス	1500.0	1800.0	1700.0	<b>1867.0</b>	2800.0	<b>2800.0</b>	1.50
	豚肉スライス	700.0	900.0	900.0	<b>900.0</b>	933.0	<b>933.0</b>	1.04
	鶏肉(厚切り)	700.0	700.0	700.0	<b>800.0</b>	700.0	<b>800.0</b>	1.00

# 児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準（北九州市）

## 【旧基準】

区 分		一般校		特別支援学校（知的障害）			特別支援学校（肢体不自由） 普通食		
		小学校	中学校	小学部	中学部	高等部	小学部	中学部	高等部
エネルギー	(kcal)	640	820	610	780	780	510	660	660
たんぱく質 (範囲)	(%)	24	30	22.9	29	29	19	24	24
脂 質	(%)	21.3	27.3	20.3	26	26	17	21.8	21.8
ナトリウム (食塩相当量)	(g)	2.5未満	3未満	2.5未満	3未満	3未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム	(mg)	350	450	330	430	360	280	360	300
マグネシウム	(mg)	—	—	—	—	—	—	—	—
鉄	(mg)	3	4	3	4	4	2.4	3.2	3.2
ビタミンA	( $\mu$ gRAE)	170	300	170	300	300	140	240	240
ビタミンB <sub>1</sub>	(mg)	0.4	0.5	0.4	0.5	0.5	0.3	0.4	0.4
ビタミンB <sub>2</sub>	(mg)	0.4	0.6	0.4	0.6	0.6	0.3	0.5	0.5
ビタミンC	(mg)	20	35	20	35	35	16	28	28
食物繊維	(g)	5	6.5	5	6.5	6.5	4	5	5



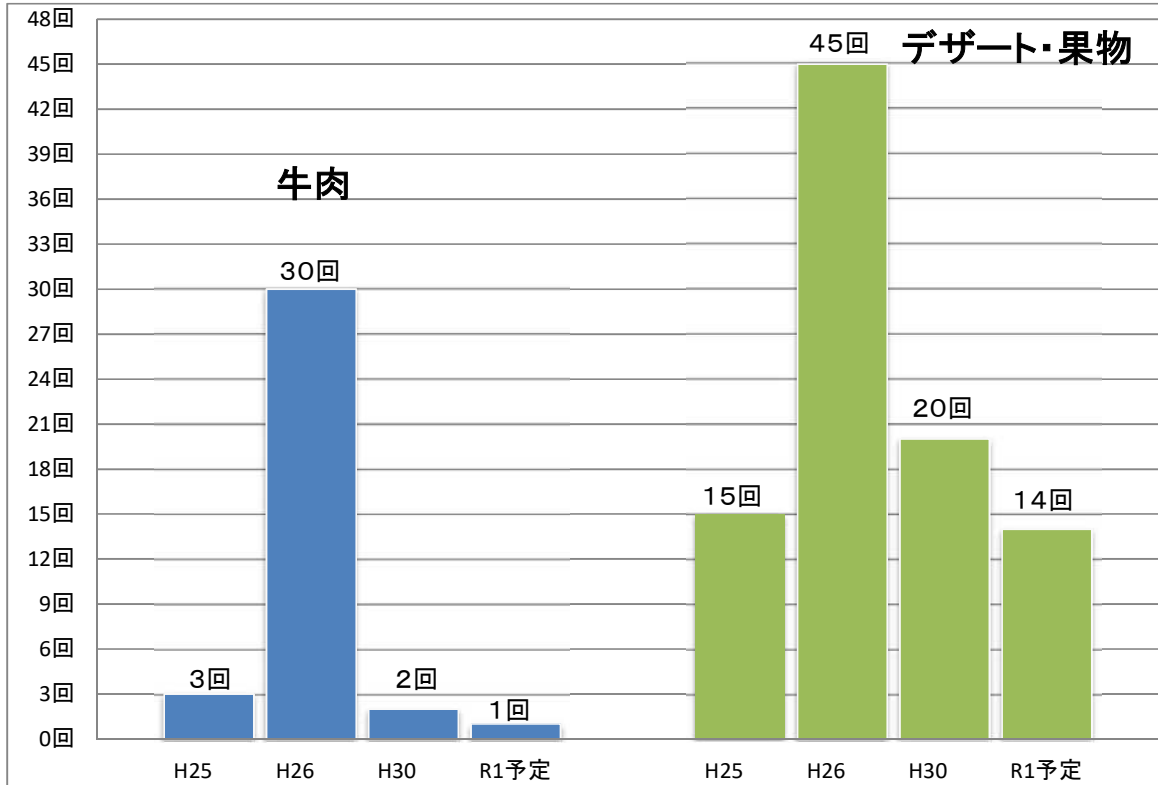
## 【新基準】

区 分		一般校		特別支援学校（知的障害）			特別支援学校（肢体不自由） 普通食		
		小学校	中学校	小学部	中学部	高等部	小学部	中学部	高等部
エネルギー	(kcal)	<b>650</b>	<b>830</b>	<b>620</b>	<b>790</b>	<b>790</b>	<b>520</b>	<b>660</b>	<b>660</b>
たんぱく質 (範囲)	(%)	<b>24.4</b>	<b>31.1</b>	<b>23.3</b>	<b>29.6</b>	<b>29.6</b>	<b>19.5</b>	<b>24.8</b>	<b>24.8</b>
脂 質	(%)	<b>21.7</b>	<b>27.7</b>	<b>20.7</b>	<b>26.3</b>	<b>26.3</b>	<b>17.3</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
ナトリウム (食塩相当量)	(g)	<b>2未満</b>	<b>2.5未満</b>	<b>2未満</b>	<b>2.5未満</b>	<b>2.5未満</b>	<b>1.6未満</b>	<b>2未満</b>	<b>2未満</b>
カルシウム	(mg)	350	450	330	430	360	280	360	300
マグネシウム	(mg)	<b>50</b>	<b>120</b>	<b>48</b>	<b>114</b>	<b>114</b>	<b>40</b>	<b>96</b>	<b>96</b>
鉄	(mg)	3	4	3	4	4	2.4	3.2	3.2
ビタミンA	( $\mu$ gRAE)	<b>200</b>	300	<b>200</b>	300	300	<b>160</b>	240	240
ビタミンB <sub>1</sub>	(mg)	0.4	0.5	0.4	0.5	0.5	0.3	0.4	0.4
ビタミンB <sub>2</sub>	(mg)	0.4	0.6	0.4	0.6	0.6	0.3	0.5	0.5
ビタミンC	(mg)	20	<b>30</b>	20	<b>30</b>	<b>30</b>	16	<b>24</b>	<b>24</b>
食物繊維	(g)	<b>5以上</b>	<b>6.5以上</b>	<b>5以上</b>	<b>6.5以上</b>	<b>6.5以上</b>	<b>4以上</b>	<b>5.2以上</b>	<b>5.2以上</b>

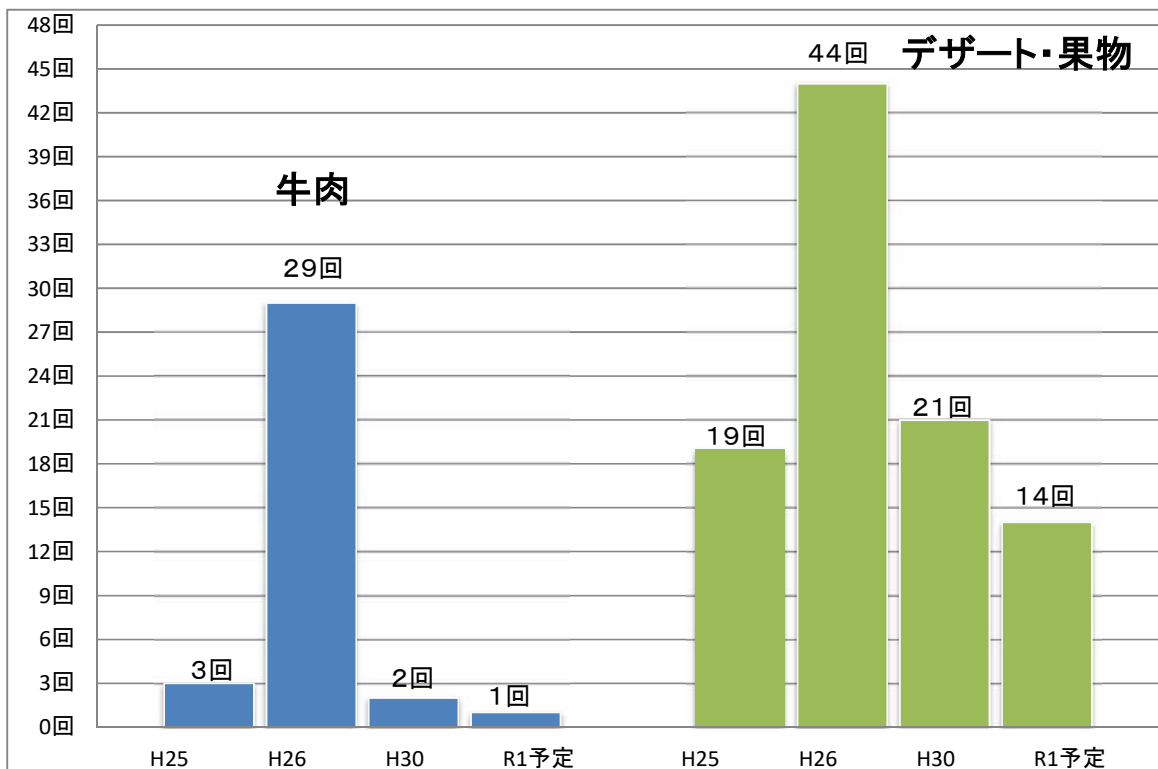
※ 太字が変更されたもの

主な献立内容比較(平成25年度・26年度・30年度・令和元年度)

○小学校



○中学校



# 給食献立アンケート集計結果(令和元年5月実施)

## ①小学校(5年生)

順位	①好きな献立	②好きな豆の献立	③好きな魚の献立	④好きな野菜の献立	⑤好きな和食の献立
1	カレーライス	ポークビーンズ	さばのみそ煮	にんじんシリシリ	肉みそおでん
2	和風サイコロステーキ	いりことだいのからめ和え	ししゃもフライ	パンプキンスープ	ちらしずし
3	ヨーグルトサラダ	魚とだいのみそがらめ	青のりいりこ	八宝菜	豚肉とじゃがいもの含め煮
4	三色ごはん	ミネストローネ	さばのたつた揚げ	筑前煮	親子煮
5	フライドポテト	黒豆	ぶりだいこん	もやしの酢の物	はくさいのおひたし
6	ちくわのいそべ揚げ	ビーンズシチュー	さばのごま煮	ゆかり和え	ひじきの炒め煮
7	きつねうどん	ビーンズカレー	さばのしょうが煮	きんぴらごぼう	いろどり団子汁
8	すき焼き	納豆	ちくわのいそべ揚げ	北九州野菜 いっぱいドライカレー	肉豆腐
9	ラーメン	大学豆	魚とだいのみそがらめ	だいこんのべっこう煮	すいとん
10	ハンバーグのケチャップ煮	白いんげんのポタージュ	魚の南蛮漬け	キャベツと小松菜のじゃこ炒め	野菜のごま酢和え

## ②中学校(2年生)

順位	①好きな献立	②好きな豆の献立	③好きな魚の献立	④好きな野菜の献立	⑤好きな和食の献立
1	三色ごはん	ポークビーンズ	さばのごま煮	パンプキンスープ	肉みそおでん
2	ヨーグルトサラダ	魚とだいのみそがらめ	ししゃもフライ	ゆかり和え	豚肉とじゃがいもの含め煮
3	和風サイコロステーキ	ミネストローネ	さばのたつた揚げ	にんじんシリシリ	ちらしずし
4	チーズハンバーグ	いりことだいのからめ和え	ぶりだいこん	八宝菜	親子煮
5	フライドポテト	白いんげんのポタージュ	魚とだいのみそがらめ	お好み焼き	はくさいのおひたし
6	きつねうどん	納豆	さばのみそ煮	もやしのナムル	みそ汁
7	ちくわのいそべ揚げ	黒豆	青のりいりこ	きんぴらごぼう	筑前煮
8	すき焼き	ビーンズカレー	さばの塩焼き	だいこんのべっこう煮	むらくも汁
9	カレーライス	ビーンズシチュー	魚のピザソース焼き	北九州野菜 いっぱいドライカレー	すいとん
10	カツカレー	コスタリカライス	きびなごの香味揚げ	筑前煮	肉豆腐

※太枠網掛けの献立は令和元年度提供できない献立

# 給食献立アンケート集計結果(平成30年5月実施)

## ①小学校(5年生)

順位	①好きな献立	②好きなパン	③好きな魚の献立	④好きな野菜の献立	⑤卒業前に食べたい献立
1	和風サイコロステーキ	ソフトチーズパン	さばのみそ煮	パンプキンスープ	コロコロチキン南蛮
2	三色ごはん	ねじりパン	ししゃもフライ	にんじんシリシリ	カレーライス
3	フライドポテト	キャロットパン	青のりいりこ	ゆかり和え	ヨーグルトサラダ
4	カレーライス	ぶどうパン	さばのたつた揚げ	八宝菜	三色ごはん
5	ちくわのいそべ揚げ	食パン	ぶりだいこん	もやしの酢の物	ラーメン
6	きつねうどん	テーブルロール	かつおの角煮	ロールキャベツ風スープ	きつねうどん
7	揚げギョーザ	ソフトフランスパン	魚と大豆のみそがらめ	きんぴらごぼう	ハンバーグのケチャップ煮
8	ハヤシライス	米粉パン	さばのごま煮	だいこんのべっこう煮	和風サイコロステーキ
9	たかなめし	ナン	きびなごの香味揚げ	ひよこ豆のサラダ	豚肉とじゃがいもの含め煮
10	すき焼き	黒砂糖パン	さばのしょうが煮	アーモンドサラダ	フライドポテト

## ②中学校(2年生)

順位	①好きな献立	②好きなパン	③好きな魚の献立	④好きな野菜の献立	⑤卒業前に食べたい献立
1	三色ごはん	ソフトチーズパン	さばのごま煮	パンプキンスープ	チーズハンバーグ
2	和風サイコロステーキ	ねじりパン	ししゃもフライ	ゆかり和え	コロコロチキン南蛮
3	フライドポテト	ぶどうパン	魚と大豆のみそがらめ	八宝菜	三色ごはん
4	ちくわのいそべ揚げ	食パン	さばのたつた揚げ	ロールキャベツ風スープ	ヨーグルトサラダ
5	きつねうどん	キャロットパン	ぶりだいこん	きんぴらごぼう	カレーライス
6	すき焼き	米粉パン	さばのみそ煮	にんじんシリシリ	きつねうどん
7	たかなめし	ソフトフランスパン	青のりいりこ	もやしの酢の物	お好み焼き
8	カレーライス	黒砂糖パン	魚の南蛮漬け	だいこんのべっこう煮	和風サイコロステーキ
9	豚の角煮うどん	コッペパン	きびなごの香味揚げ	かぼちゃグラタン	豚肉とじゃがいもの含め煮
10	ミートソーススパゲッティ	パインパン	鮭のマヨネーズ焼き	筑前煮	カツカレーライス

※太枠網掛けの献立は平成30年度提供できない献立

## 学校給食審議会 今後のスケジュール（案）

### 1 今後のスケジュール（案）

区 分	内 容	
北九州市 学校給食 審議会	第1回（7月31日）	給食費改定の諮問、現状説明
	第2回（8月）	給食費改定（案）の提示
	第3回（10月）	答申案に関する協議
	第4回（11月）	答申

注） 審議会の開催時期及び内容は現段階の予定

- 答申の後、教育委員会会議で審議を行うこととしております。

### 2 その他

- 「北九州市学校給食審議会」の審議は、すべて公開で行う予定です。
- 会議内容の情報提供として、教育委員会のホームページに会議録を掲載します。