

令和5年度第1回北九州市学校給食審議会について

| | | |
|---|-------------------------|--------|
| 1 | 給食及び給食費の状況（給食審議会当日配布資料） | |
| ○ | 北九州市学校給食審議会規則 | ・・・ 3 |
| ○ | 北九州市学校給食審議会委員名簿 | ・・・ 4 |
| ○ | 学校給食献立作成の基本方針等 | ・・・ 5 |
| ○ | 給食献立レシピコンクール | ・・・ 7 |
| ○ | 残食率の変化 | ・・・ 9 |
| ○ | 令和5年度 学校給食魅力向上検討事業 | ・・・ 10 |
| ○ | 令和6年度からの新しい学校給食について | ・・・ 15 |
| ○ | 食品値上げ率の推移 | ・・・ 17 |
| ○ | 主食、牛乳及び副食の費用の推移 | ・・・ 18 |
| ○ | 給食食材価格高騰対応事業について | ・・・ 19 |
| ○ | 政令市の状況 | ・・・ 20 |
| ○ | 学校給食費の改訂推移 | ・・・ 22 |
| 2 | 議事概要 | ・・・ 23 |

令和5年度 第1回北九州市学校給食審議会

日時：令和6年3月29日（金）
13：30～14：30

場所：小倉北区役所
東棟6階 教育委員会会議室

令和5年度 第1回 北九州市学校給食審議会次第

1. 日 時 令和6年3月29日（金）13時30分～14時30分

2. 場 所 小倉北区役所
東棟6階 教育委員会会議室

3. 次第

(1) 開会

(2) 学校支援部長挨拶

(3) 委員紹介

(4) 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基本方針等
- ② 給食献立レシピコンクール
- ③ 残食率の変化
- ④ 令和5年度 学校給食魅力向上検討事業
- ⑤ 令和6年度からの新しい学校給食について
- ⑥ 食品値上げ率の推移
- ⑦ 主食、牛乳及び副食の費用の推移
- ⑧ 給食食材価格高騰対応事業について
- ⑨ 政令市の状況
- ⑩ 学校給食費の改定推移

(5) 質疑応答

(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
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5年9月28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 | |
| | 三好 恵 | (公社)北九州市医師会理事 | |
| | 加塩 大輔 | (公社)北九州市歯科医師会理事 | 会長 |
| | 原田 圭子 | (公社)北九州市薬剤師会専務理事 | 副会長 |
| | 鈴木 佐代 | (大)福岡教育大学教授 | |
| | 白石 美恵 | 九州女子大学家政学部栄養学科准教授 | |
| 北九 州市 P T A 協 議 会 | 三浦 隆史 | (一社)北九州市PTA協議会会長 | |
| | 穴井 秀和 | (一社)北九州市PTA協議会常務理事 | |
| | 岩谷 かおり | (一社)北九州市PTA協議会副会長 | |
| | 落野 朝美 | (一社)北九州市PTA協議会副会長 | |
| 関係行政 機 関 | 田頭 麗宏 | (公財)北九州市学校給食協会理事長 | |
| 学校 給食 実施 学校 長 | 山口 典子 | 北九州市立筒井小学校長 | |
| | 東 由美 | 北九州市立中井小学校長 | |
| | 古閑 明子 | 北九州市立大蔵中学校長 | |
| | 永田 圭 | 北九州市立足立中学校長 | |

《任 期》

自 令和4年 7月 1日

至 令和6年 6月30日

*女性参画率

60.0%(9人/15人)

1 学校給食献立作成の基本方針等

(1) 学校給食献立作成の基本方針

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。

ア 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食の提供

- (ア) 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。
- (イ) 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。
- (ウ) 児童生徒の意見や嗜好等を考慮した、魅力ある美味しい給食を提供する。

イ 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

- (ア) 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。
- (イ) 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。
- (ウ) 食が健康保持の基礎となることに気づかせるため、歯に良い噛みごたえのある食材などを献立に活用する。

ウ 安全安心で個々に対応した給食の提供

- (ア) 食中毒などを防止するため、適切な衛生管理を確保できる献立を作成する。
- (イ) 食物アレルギーに対応した給食を提供する。

(2) 令和5年度 学校給食献立作成の重点目標

ア バラエティ豊かな魅力ある献立の充実

- (ア) 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)を取り入れた献立を作成する。
- (イ) 日本の伝統的な行事食、旬の果物など季節感のある献立を工夫する。
- (ウ) 「お楽しみ献立」(月1回)を実施する。
- (エ) 噛みごたえのある食品や季節ごとの旬の食品を取り入れた「カミカミ献立」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。
- (オ) 九州をはじめ日本各地の「郷土料理」や、「世界各国の料理」を取り入れた献立を実施する。

イ 和食型献立の作成

主食のご飯を中心とし、主菜、副菜、汁物を組み合わせた和食献立を作成する。また、毎月19日には、「食育の日 和食献立」として日本型食生活の見本となるような和食献立を提供する。

ウ 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。

エ 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。

オ 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 令和5年度 学校給食献立レシピコンクール（令和5年12月実施）

（1）小学生の部 最終審査結果

「北九州市の地場産食材を使用した給食で食べたい献立」をテーマに応募された 2393 品（85 校）の中から、教育委員会賞1品、未来の巨（匠）賞1品、学校給食協会賞1品、JA北九賞1品、栄養教諭賞1品、市制60周年記念賞1品、学校賞3校を決定しました。

教育委員会賞

『夏野菜たっぷりキタトゥーユ』 ※指定食材…トマト、小松菜

「北九州」と「ラトゥウユ」、「トゥーユ（to you）」という言葉을合せて「北九州の野菜をあなたへ」という意味を込めたネーミングセンスや、いろいろな野菜を美味しく食べられる点が高く評価されました。



未来の巨（匠）賞

『グラタン風チーズじゃがじゃが』

※指定食材…じゃがいも、ブロッコリー

ホワイトルーに豆乳を使うアイデアや、子どもが好むグラタン風の料理が給食で提供できるように工夫されている点に加え、名前のポップさが評価されました。



※「未来の巨（匠）賞」は給食アドバイザーをお願いしている市内有名料理店の料理人の方3名により選ばれました。

学校給食協会賞

『地場産野菜のピザソース』

※指定食材…ブロッコリー、キャベツ

パンにのせてピザ風にするという、今までにないアイデアで、パンが美味しく食べられる点や、ご飯に混ぜるとケチャップライスにもなる点が評価されました。



JA北九賞

『ロマネスコのカラフルソテー』

※指定食材…ロマネスコ

ロマネスコの特徴的な形と食感が生かされていて、ケチャップ味で子どもが好む味に仕上がっている点に加え、彩りがカラフルで目でも楽しむことができる点が評価されました。



栄養教諭賞

『カラフルまぜご飯』

※指定食材…わかめ

さつまいもの甘み、しらすの塩気、枝豆の食感など、いろいろな味、食感が面白く、指定食材のわかめの食感がよいアクセントになった「まごわやさしい」の全てが入った健康的な献立です。



市制60周年記念賞

『元気もりもりタコライス』

※指定食材…小松菜

子どもが苦手な豆類を美味しく食べられる味に仕上げている、野菜たっぷり、カレーの風味が食欲をそそります。食欲が落ちる夏場でも、ご飯がもりもり食べられそうな献立です。



※賞に選ばれた6品は、令和6年度の給食献立に取り入れる予定です。その際、応募された献立を基に、給食向けの献立にアレンジする場合があります。

学校賞

到津小学校・すがお小学校・大谷小学校

(2) 中学生の部 最終審査結果

「北九州市の地場産食材を使用した給食で食べたい献立」をテーマに応募された 2968 品 (27校) の中から、教育委員会賞 1 品、未来の巨 (匠) 賞 1 品、学校給食協会賞 1 品、JA 北九賞 1 品、栄養教諭賞 1 品、市制 60 周年記念賞 1 品、学校賞 1 校を決定しました。

教育委員会賞

『キンパ風まぜご飯』 ※指定食材…だいこん、小松菜

お母さんが作ってくれて美味しかった韓国料理の巻きずし「キンパ」を給食で食べることができるよう、たくあんの代わりにだいこんを、ほうれんそうの代わりに小松菜を使ってアレンジした点や、のりで巻かずにご飯に混ぜてキンパを再現したアイデアと工夫が高く評価されました。



未来の巨 (匠) 賞

『カルシウムふりかけ』

※指定食材…小松菜

廃棄するだいこんの葉を使うというアイデアと、ふりかけにすることで、不足しがちなカルシウムが手軽に摂取できるように工夫されている点が評価されました。



※「未来の巨 (匠) 賞」は給食アドバイザーをお願いしている市内有名料理店の料理人の方 3 名により選ばれました。

学校給食協会賞

『鉄分たっぷり彩りサラダ』

※指定食材…ブロッコリー

子どもが好むツナやマヨネーズを使った王道のサラダで、栄養の視点から取り入れる食材が工夫されている点や、見た目がきれいで野菜が食べやすい味付けに仕上がっている点が評価されました。



JA 北九賞

『辛くないタツリタン』

※指定食材…キャベツ、じゃがいも

ごま油で風味よく仕上がった優しい味つけで、給食では定番になっている肉じゃがの新しいバリエーションになる点や、食べごたえがあり、食べ盛りの中学生にぴったりな点が評価されました。



栄養教諭賞

『ガタタン風スープ』

※指定食材…キャベツ、だいこん

キャベツ、だいこんの存在感があり、具たくさんで冬場に体が温まる、寒い日にぴったりな点が評価されました。北海道あしべつし芦別市の郷土料理であるとろみのある中華スープ「ガタタン」をアレンジした献立です。



市制 60 周年記念賞

『ポテトのマスタード照り焼き』

※指定食材…じゃがいも

マスタードと照り焼き味の組み合わせが、今までにないじゃがいも料理の味付けで、子どもが好む味の仕上がりになっている点が評価されました。じゃがいもを美味しく味わえる献立です。



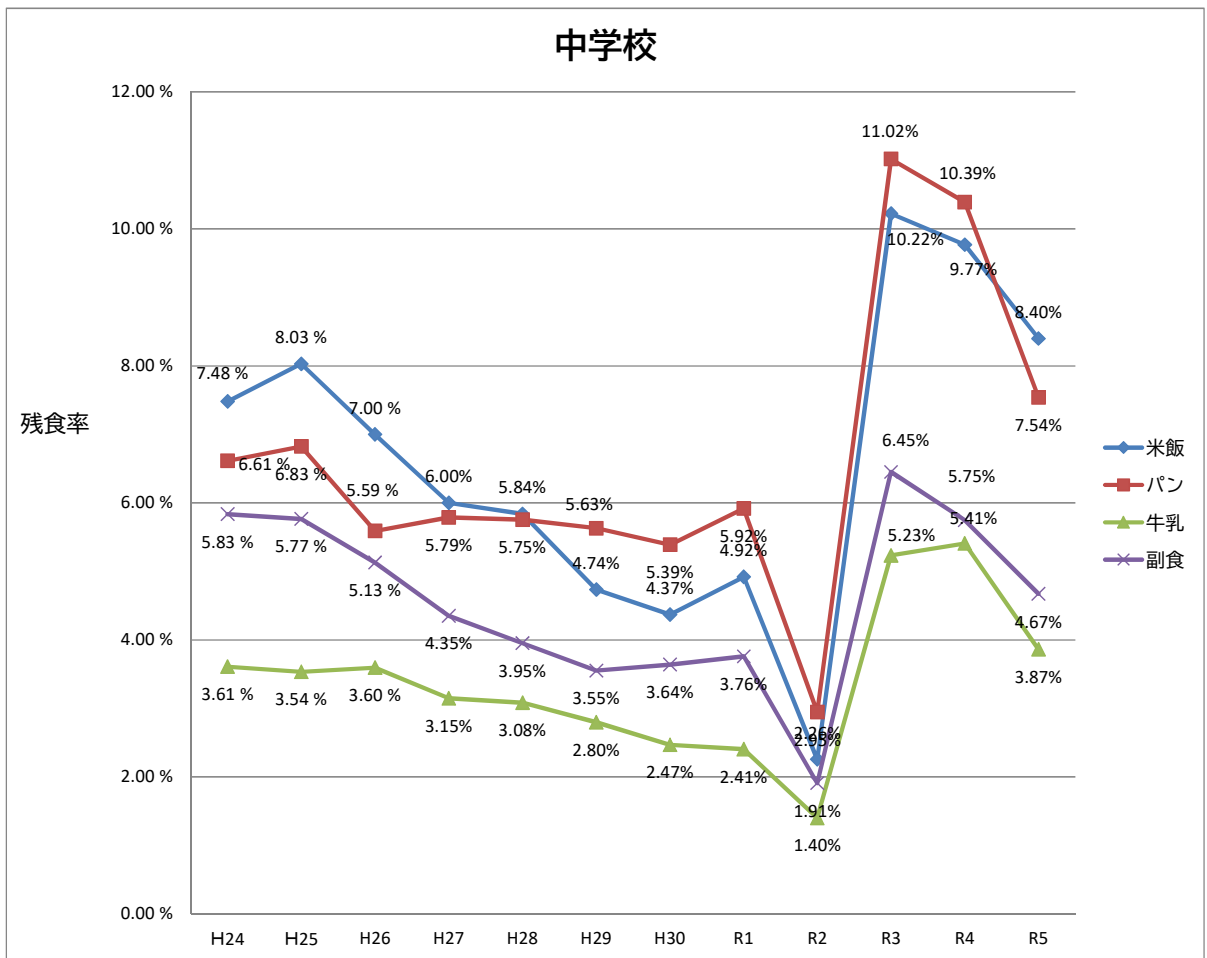
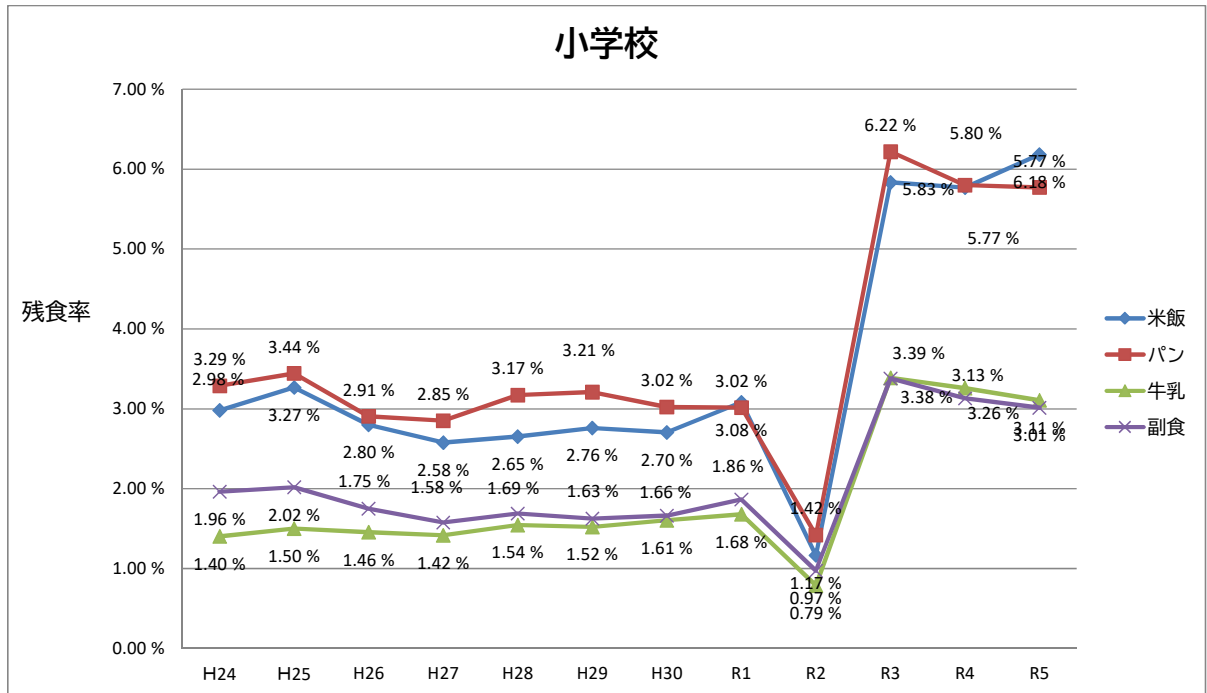
※ 賞に選ばれた 6 品は、令和 6 年度の給食献立に取り入れる予定です。その際、応募された献立を基に、給食向けの献立にアレンジする場合があります。

学校賞

門司中学校 ・ 霧丘中学校 ・ 沼中学校

3 残食率の推移

※令和5年度については、2月分までの平均



【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みの数値を計上。

4 令和5年度 学校給食魅力向上検討事業

概要

学校給食については、「学校給食法」、「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理基準」に基づいて実施している。

学校給食の品質向上に向けて具体的な取組みを決定するため、まずは現状の学校給食における課題整理を行うもの。

今年度の実施状況

(1) アンケートの実施

(2) 他都市の献立等調査研究

視察先：東京都調布市、東京都足立区、大阪府泉大津市、兵庫県芦屋市

(3) 有識者からの意見聴取

ア 市内有名店の料理人有志

松山 照三氏：御料理「まつ山」

菅沼 康二氏：Bekk(洋食)

田中 賢一氏：田中華麺飯店(中華)

イ 地元食材の活用を研究している市内の大学教授

巴 美樹氏：九州女子大学家政学部栄養学科教授

規格外の地元産トマトを使ったオリジナルハヤシライスの開発について提案をいただき、教育委員会の栄養教諭と協働で取り組んでいる。

今後の取組み(案)

- ・ 人気メニューの提供頻度を増やす
- ・ 料理人が考案した新メニューを提供する
- ・ 規格外の地元産食材を使ったメニューを提供する 等

(1) 学校給食に関するアンケート結果（概要）

アンケート結果の
詳細版はこちら⇒



実施目的

現状の学校給食における課題整理を行うことを目的に、児童生徒及び保護者を対象（学校保健課が各区から指定した学校が対象）としたアンケートを実施した。

実施内容

- ・実施期間：令和5年7月13日（木）～令和5年7月20日（木）
- ・対象者：① 小学校4～6年生、中学生、特別支援学校中学部の児童生徒
② ①の保護者
- ・対象校：（小学校）大里南、泉台、西小倉、徳力、吉田、ひびきの、皿倉、永犬丸、本城、あやめが丘
（中学校）松ヶ江、富野、足立、南曾根、湯川、向洋、槻田、熊西、千代、大谷
（特別支援学校）小倉南特別支援学校
- ・対象者数：① 6,099人 ② 6,099人 計 12,198人

回答状況

全体

| 対象者 | 対象者数 | 回答者数 | 回答割合 |
|------|---------|--------|-------|
| 児童生徒 | 6,099人 | 1,890人 | 31.0% |
| 保護者 | 6,099人 | 1,637人 | 26.8% |
| 計 | 12,198人 | 3,527人 | 28.9% |

学年別

| 区分 | | 回答者数 計 | うち市内在住者 (未回答含む) | うち市外転入者 |
|------|-------|----------------|--------------------|---------|
| 児童生徒 | 小4 | 227 (12.0%) | 203 | 24 |
| | 小5 | 183 (9.7%) | 162 | 21 |
| | 小6 | 210 (11.1%) | 192 | 18 |
| | 中1 | 455 (24.1%) | 360 | 95 |
| | 中2 | 407 (21.5%) | 342 | 65 |
| | 中3 | 378 (20.0%) | 313 | 65 |
| | 特支 | 30 (1.6%) | 29 | 1 |
| | 小計 | 1,890 (100.0%) | 1,601 | 289 |
| 保護者 | 小4 | 248 (15.2%) | 235 | 13 |
| | 小5 | 255 (15.6%) | 241 | 14 |
| | 小6 | 259 (15.8%) | 240 | 19 |
| | 中1 | 261 (15.9%) | 247 | 14 |
| | 中2 | 340 (20.8%) | 326 | 14 |
| | 中3 | 244 (14.9%) | 234 | 10 |
| | 特支 | 30 (1.8%) | 30 | 0 |
| | 小計 | 1,637 (100.0%) | 1,553 | 84 |
| 総計 | 3,527 | 3,154 | 373 | |

主なアンケート結果

- 【米飯とパンはどちらが好きか】米飯 51.6%、パン 23.5%、両方好き 22.8%、両方嫌い 2%
- 【米飯は美味しいか】美味しい評価 70.8%、普通 23.3%、美味しくない評価 5.8%
- 【パンは美味しいか】美味しい評価 57.4%、普通 31.4%、美味しくない評価 11.1%
- 【おかずは美味しいか】美味しい評価 72.6%、普通 22.7%、美味しくない評価 4.5%
- 【好きな献立】肉：ハンバーグ、魚：ししゃもフライ、野菜：八宝菜、豆：ポークビーンズ
- 【嫌いな献立】肉：レバーを使った献立、魚：鯖の生姜煮、野菜：八宝菜、豆：ビーンズカレー
- 【食べたい献立】オムライス、ピザ、鶏の唐揚げ、たこ焼き、グラタン、アイスクリーム
- 【保護者の給食の質と給食費の比較意見】給食の質を優先 66.0%、給食費維持を優先 20.4%
- 【保護者の他都市給食との比較意見】おいしい 21.2%、おいしくない 19.6%、変わらない 12.6%
- 【他都市で美味しかった献立】揚げパン、カレーライス、ミートスパゲッティ、肉じゃが

保護者からの主な意見

【主食について】

- ・パンよりご飯の日を増やしてほしい。 ・パンと麺の組み合わせはやめてほしい。
- ・ごはんがベチャっとして美味しくない。

【牛乳について】

- ・牛乳は希望者のみにしてほしい。 ・牛乳はやめてお茶にしてほしい。

【おかずについて】

- ・子ども達の好きなメニューを増やしてほしい。
- ・家ではなかなか食べないような食材が献立に入っているので、助かっている。

【見た目や献立の種類について】

- ・家では出ない食材も使われていて色々な食材の味を知れるのは良い事なので本当に助かっている。
- ・加工品を使用してもよいので、色々な種類の献立があると子ども達が飽きずに食べられると思う。

【給食の安全性について】

- ・給食費や献立内容、栄養などは申し分ないが、異物混入が多く感じる。
- ・コレステロール、トランス脂肪酸を多く含むマーガリンを別のものに変えてほしい。

【給食費について】

- ・無償化してほしい。 ・原材料高騰により、給食費の値上げは仕方のないことと思う。

【給食の質について】

- ・家では食べないレバーや野菜も、給食では食べられるようなので本当にありがたい。
- ・様々な食材があることに感謝の気持ちでいっぱい。ただ、「ししゃもが1人1匹だった」と聞いた日は可哀想だと感じた。

【給食の量や給食時間の長さについて】

- ・食べる量は個人差があるので、量を調整してほしい。 ・給食時間が短すぎる。

【その他】

- ・給食のおかげで色々な食材を食べられるようになった。
- ・臨時休校になった時は、食材を捨てないで、欲しい人には配ってほしい。
- ・子どもが高校生になって学校給食がいかに大事であったか思い知らされた。

(2) 先進的な取り組みを行う都市の視察

【東京都調布市】 小学校20校、中学校8校

- ・ 食物アレルギー対応

（ H24年、アナフィラキシーショックの疑いにより児童が亡くなる事故を受けて、全校で給食室の改修（アレルギー専用室の設置）を実施。 ）

- ・ 各校に栄養士配置。独自献立、食材調達。自校炊飯。
- ・ リザーブ給食（1学期最終日の主菜、デザートを複数から選べる。予約制）

⇒手作りデザート…簡単に作ることでできるデザートで給食費を抑える

⇒サラダの提供方法の工夫

…手作りドレッシングを別配し、教室で野菜と合わせて食べやすくする

【東京都足立区】 小学校67校、中学校35校

- ・ 日本一「おいしい給食」を提唱。
- ・ 各校に栄養士配置。独自献立、食材調達。自校炊飯（炊飯器または回転釜使用）。給食摂取基準を順守した献立作成を教委から指示。
- ・ ドレッシング、ふりかけ、デザートまで手作り。
- ・ コンビニとのコラボ企画で「えびクリームライス」（1980年代から学校給食で提供している人気メニュー）等を6月に販売。

⇒ししゃもやしらす干し等、食べやすい人気の食材を使ってカルシウム摂取を工夫

⇒人気メニュー「えびクリームライス」の提供

【大阪府和泉大津市】 小学校8校、中学校3校

- ・ 「ときめき給食」（月2回実施） 心も体もわくわくときめくような給食

（ オーガニック食材〈有機みそ、有機米・特別栽培米〉を使用。
※米のみ市費で負担（小学校70円、中学校50円）
季節の食材、牛乳のかわりに麦茶・緑茶等を提供。 ）

- ・ 小学校（8校）は統一献立。中学校（3校）はデリバリー給食。

⇒ひじきを使った人気レシピの提供…ひじきのペペロンチーノ等

【兵庫県芦屋市】 小学校8校、中学校3校

- ・ 給食関係者がプロ意識を持って「手作り給食」に取り組んでいる。
- ・ 各校に栄養士配置。オリジナルの独立メニュー、食材調達。自校炊飯。
- ・ 映画「あしやのきゅうしょく」（市制80周年記念映画）を制作し、2022年に全国主要映画館で上映。
- ・ レシピ本「芦屋の給食」出版、全国書店で発売。

⇒郷土料理のレシピ交換

⇒HP活用の仕方を参考にする

(3)市長と市内料理人との意見交換会

開催の目的

北九州市の学校給食の質の向上を図るため、市内の有名料理店の料理人と、新しい献立などについて、幅広く意見交換を行った。

開催概要

日時：令和5年10月12日 14:50～15:30（40分）

場所：市役所5階 プレゼンルーム

参加者

| 所属等 | 氏名 |
|--------------------|-------|
| 御料理「まつ山」 八幡西区 | 松山 照三 |
| Bekk（洋食） 小倉北区 | 菅沼 康二 |
| 田中華麺飯店（中華） 八幡西区 | 田中 賢一 |

いただいた主なご意見

- ・規格外野菜の使用促進のため、現在の市内統一献立から、区ごとに別々の献立を作成するかたちに変えてはどうか。
- ・量の調整ができ、残食を減らすことにつながるため、自校炊飯に変えてはどうか。
- ・ご飯と牛乳の組み合わせで牛乳嫌いになる子どももいるため、牛乳は給食時間以外に提供してはどうか。
- ・牛乳の代わりに、いりこやお茶を提供し、ご飯も玄米や雑穀に替える等、子ども達には、安全で安心なものを食べてほしい。
- ・学校の厨房を見せてもらったうえで、調理面からアドバイスしたい。
- ・スチームコンベクションオーブンを導入すると、子どもの好きな茶碗蒸し等を、手間をかけずに提供できる。デザートにカステラ等もつくることができ、コスト削減にもなる。
- ・出汁を取る際、出汁パックを使えば、短時間でおいしい出汁が取れ、味の均質化が図れる。

5 令和6年度からの新しい学校給食について

令和6年度「おいしい給食大作戦」！！

令和6年4月から、北九州市の学校給食が変わります！

(1) 学校給食応援団の発足

市内で食に関して活躍しておられ、食育にも関心をお持ちの方々に、「学校給食応援団」となっていただき、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等を行っていただきます。

ご協力いただいたメニューの提供日に、学校で給食交流を行うことも予定しています。

メンバー(10名) ※敬称略

| 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) 市内有名店監修「シェフの北キュー三ツ星献立」を毎月提供

北九州市の学校給食で初めて、有名料理人（和・洋・中華）によるメニューが毎月登場

「田中華麵飯店」田中賢一氏監修【中華】

- ・肉団子のカラフル甘酢あん
- ・ホキのチリソース
- ・厚揚げの豆乳みそスープ（既存献立）レシピ監修
※担々麵アレンジレシピ
- ・鶏とじゃがいものオイスターソース煮込み



「Bekk(ベック)」菅沼康二氏監修【イタリアン】

(写真)肉団子のカラフル甘酢あん

- ・チキンカツとカポナータのパニーニ
(チキンとトマトで煮込んだ野菜を挟んだ温かいサンドウィッチ)
- ・ミネストローネ（既存献立）レシピ監修
- ・ハンバーグ料理

「御料理まつ山」松山照三氏監修【和食】

- ・牛肉のしぐれ煮どんぶり（既存献立）
- ・セタそうめん汁
- ・いわしの揚げ煮

等のスペシャルメニューが続々登場！

(3) 市内栄養士養成大学とのコラボメニュー提供

北九州市の学校給食で初めて、大学監修メニューを提供

- ・九州女子大学監修 なでしこハヤシライス
- ・九州栄養福祉大学監修 トマトの恩返しカレー
- ・東筑紫短期大学監修 行事食：冬至献立考案
- ・西南女学院大学監修 郷土料理「ぬか炊き」
メニュー考案



(写真) なでしこハヤシライス

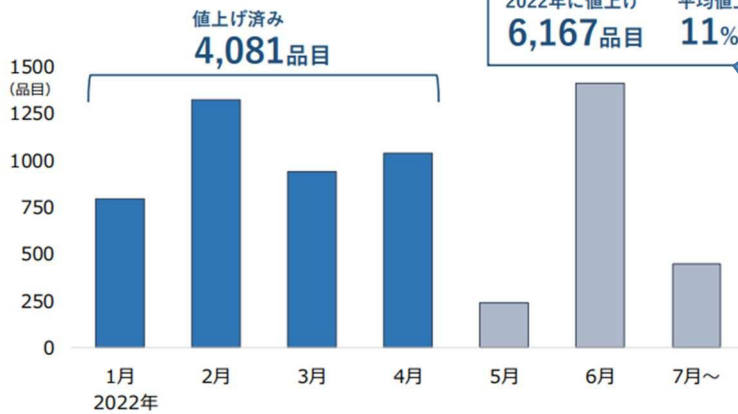
6 食品値上げ率の推移

出典：帝国データバンク

「食品主要195社 価格改定動向調査」

令和4年度 6月補正予算編成時点（令和4年4月14日時点）

2022年以降の食品値上げ品目数/月別



※福岡県が値上げ率10%で補正予算対応したことから、本市も値上げ率を10%として補正予算対応。

[注] 調査時点の上場105社の2022年価格改定計画。実施済みを含む。品目数は一部重複を含む

令和5年度 当初予算編成時点（令和4年9月30日時点）

2022年の食品値上げ（9月30日時点）品目数/月別

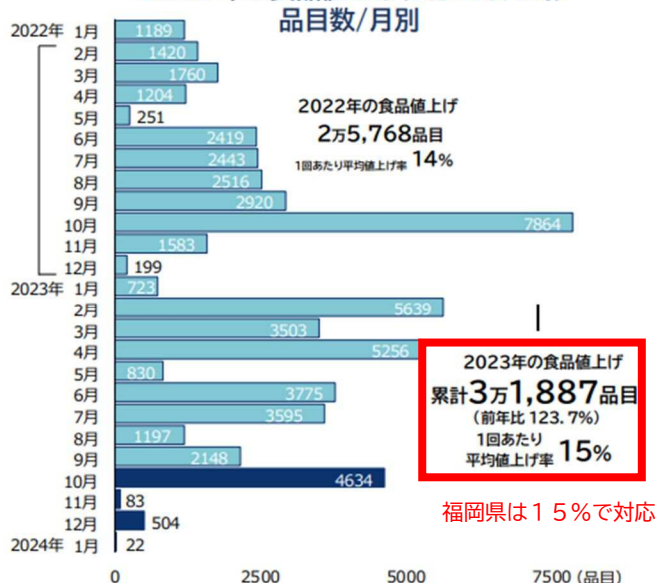


福岡県は1.4%で対応

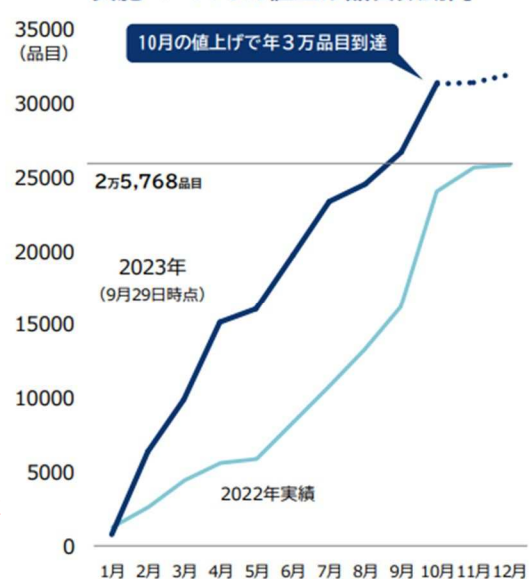
[注] 調査時点の上場105社の2022年価格改定計画。実施済みを含む。品目数は再値上げなど一部重複を含む

令和6年度 当初予算編成時点（令和5年9月29日時点）

2023年の食品値上げ（9月29日9時）



実施ベースでの値上げ品目数動向



[注] 調査時点の食品上場105社のほか、全国展開を行う非上場食品90社を含めた主要195社の2022-23年価格改定計画。実施済みを含む。品目数は再値上げなど重複を含む

7 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 | 2年度 | 3年度 | 4年度 | 5年度 |
|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 主食 | 62.37 | 61.02 | 61.67 | 62.45 | 62.97 | 63.64 | 64.37 | 64.69 | 64.80 | 66.70 |
| 米飯 (80g) | 70.83 | 68.58 | 69.66 | 71.39 | 72.04 | 72.58 | 73.66 | 73.98 | 72.79 | 74.09 |
| パン (60g) | 49.68 | 49.68 | 49.68 | 49.03 | 49.36 | 50.22 | 50.44 | 50.76 | 52.81 | 55.62 |
| 牛乳 | 48.44 | 49.92 | 50.33 | 50.64 | 50.94 | 51.65 | 53.18 | 53.30 | 53.67 | 59.62 |
| 副食 | 115.19 | 119.06 | 117.00 | 114.91 | 115.09 | 110.71 | 119.45 | 127.01 | 126.53 | 118.68 |
| 小計 (一食単価) | 226.00 | 230.00 | 229.00 | 228.00 | 229.00 | 226.00 | 237.00 | 245.00 | 245.00 | 245.00 |
| 物価高騰対応 (公費負担) | - | - | - | - | - | - | - | - | 26.00 | 36.00 |
| 合計 (一食単価) | 226.00 | 230.00 | 229.00 | 228.00 | 229.00 | 226.00 | 237.00 | 245.00 | 271.00 | 281.00 |
| 給食回数 | 189回 | 186回 | 187回 | 188回 | 187回 | 189回 | 163回 | 193回 | 193回 | 193回 |

(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 | 2年度 | 3年度 | 4年度 | 5年度 |
|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 主食 | 72.28 | 70.20 | 71.06 | 72.64 | 73.48 | 74.13 | 75.08 | 75.40 | 74.62 | 76.38 |
| 米飯 (100g) | 77.12 | 74.52 | 75.60 | 77.76 | 78.73 | 79.27 | 80.46 | 80.78 | 79.16 | 80.57 |
| パン (80g) | 52.92 | 52.92 | 52.92 | 52.16 | 52.49 | 53.57 | 53.57 | 53.89 | 56.48 | 59.62 |
| 牛乳 | 48.44 | 49.92 | 50.33 | 50.64 | 50.94 | 51.65 | 53.18 | 53.30 | 53.67 | 59.62 |
| 副食 | 167.28 | 171.88 | 169.61 | 165.72 | 166.58 | 162.22 | 171.74 | 180.30 | 180.71 | 173.00 |
| 小計 (一食単価) | 288.00 | 292.00 | 291.00 | 289.00 | 291.00 | 288.00 | 300.00 | 309.00 | 309.00 | 309.00 |
| 物価高騰対応 (公費負担) | - | - | - | - | - | - | - | - | 29.00 | 46.00 |
| 合計 (一食単価) | 288.00 | 292.00 | 291.00 | 289.00 | 291.00 | 288.00 | 300.00 | 309.00 | 338.00 | 355.00 |
| 給食回数 | 187回 | 184回 | 185回 | 186回 | 185回 | 187回 | 162回 | 192回 | 192回 | 192回 |

※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、実施費用とは差異が生じる。

8 給食食材価格高騰対応事業について

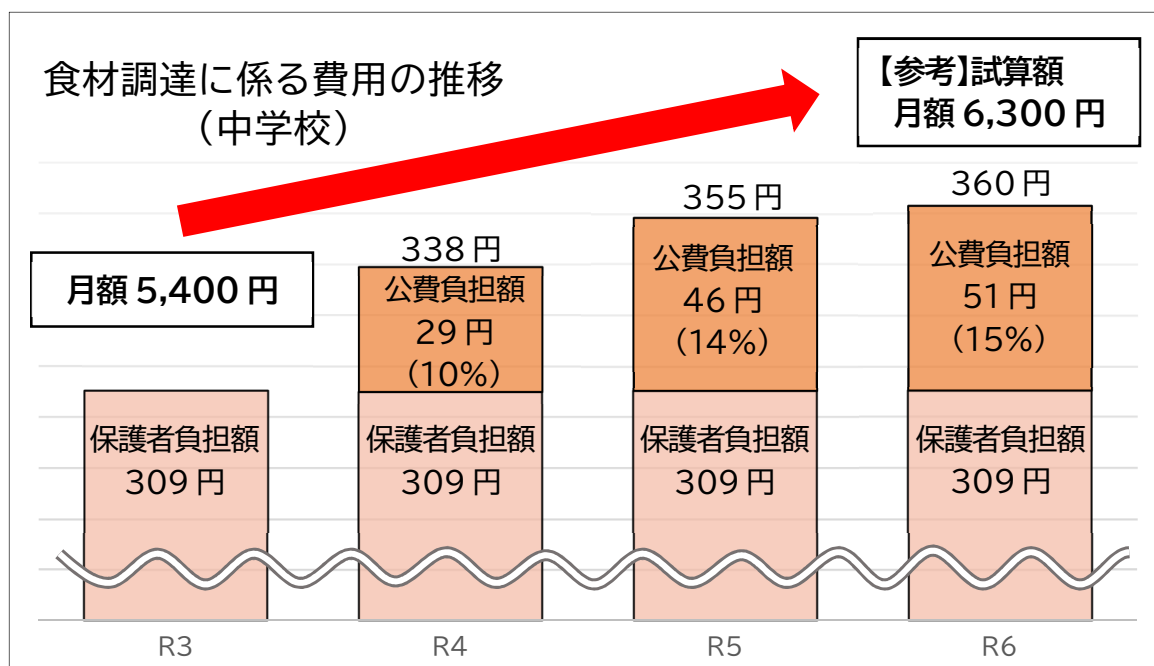
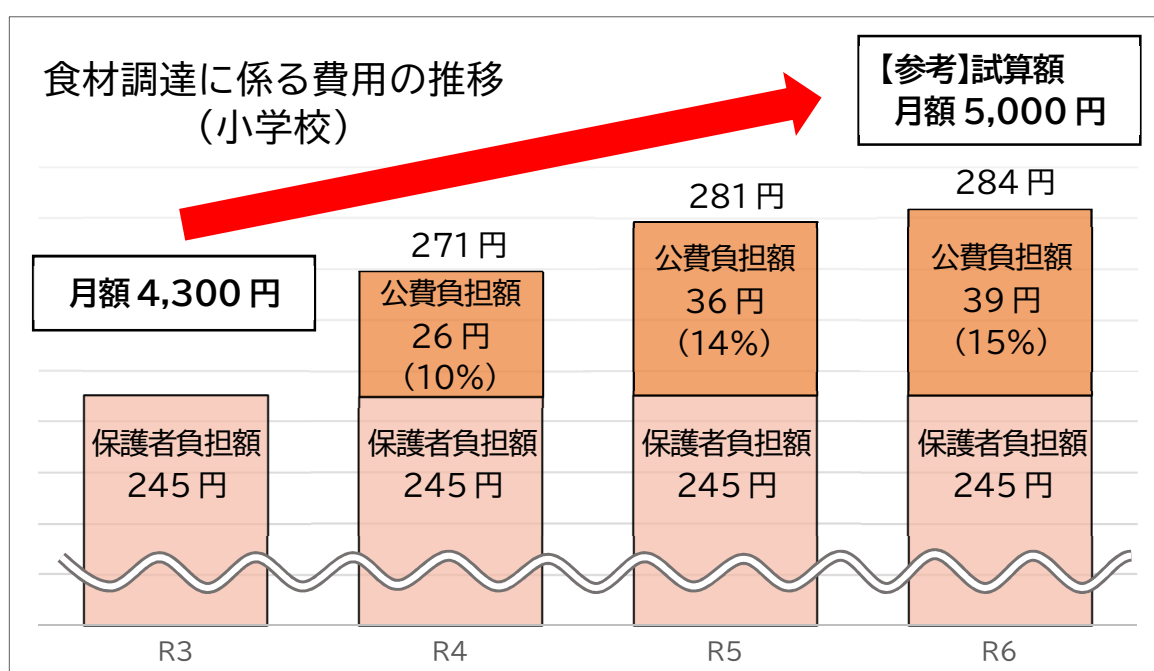
(1) 概要

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、物価高騰が続き、学校給食の質の維持や地場産物の継続活用を図るには、一定程度の給食費を値上げせざるを得ないが、子育て世帯の負担軽減の観点から、値上げ相当分に対して支援するもの。

(2) 所要額

| 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% |



9 政令市の状況

(1) 物価高騰対応

| 政令市 | 令和4年度の対応状況 | 令和5年度の対応状況 | 令和6年度の対応予定 | 令和6年度の給食費改定予定 |
|-------|--|---------------------------------|---------------|--|
| 札幌市 | 6月補正(6月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし。但し、R6年度から教員のみ値上げ(交付金の補填なし)。 |
| 仙台市 | 6月補正(7月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし |
| 新潟市 | 対応なし ※臨時交付金で1子当たり1万円の商品券配布。 | 対応なし ※臨時交付金で1子当たり1.5万円の現金給付。 | 対応なし | ※学校ごとに給食費が異なり、毎年度値上げしている学校あり(R7年度からの公会計化で給食費を統一予定) ※全額保護者が負担。 |
| 千葉市 | 6月補正(7月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし |
| さいたま市 | 6月補正(8月～3月) | 臨時交付金で対応 | 市費または臨時交付金で対応 | 保護者負担は据え置くが、値上げの予定。 (R6年度から公会計化) 【金額の変更】 (小・単価)260円→291円(+31円) (小・月額)4,380円→4,900円(+520円) (中・単価)317円→356円(+39円) (中・月額)5,130円→5,770円(+640円) |
| 相模原市 | 6月補正(7月～3月) | 臨時交付金で対応 | 不明(現時点では公費なし) | 予定なし。保護者負担は据え置くが、値上げを検討予定。 ※R6年.1月～3月は時限的に無償化。 |
| 川崎市 | 9月補正(4月～3月) | 臨時交付金で対応 | 公費なし、基金で対応 | 予定なし。保護者負担は据え置くが、値上げを検討予定。 |
| 横浜市 | 6月補正(4月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし。(国の交付金がなくなった場合、基金で一年は対応可と見込んでいる) |
| 静岡市 | 6月補正(7月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし。(値上げを検討したが、学校給食費検討委員会で協議の結果、据え置きとなった) |
| 浜松市 | 5月補正(7月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし |
| 名古屋市 | 6月補正(4月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし |
| 京都市 | 6月補正(7月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし |
| 大阪市 | 当初(4月～3月) | 市費または臨時交付金で対応 | 市費または臨時交付金で対応 | R2年度より無償化。 値上げの予定。(教員は実費徴収) ※R5.4も改定。 |
| 堺市 | ・6月補正(4月～3月)物価高騰、(8月～12月)無償化 ・11月補正(1月～3月)無償化 | 臨時交付金で対応 | 一般財源で対応 | 予定なし ※R5.8～R6.3まで無償化。R6.4～保護者負担復活。 |
| 神戸市 | 6月補正(9月～3月) 10月補正 追加 | 臨時交付金で対応 | 市費または臨時交付金で対応 | 保護者負担は据え置くが、教員分をどうするか検討中。(教員分が値上げとなれば金額改定) |
| 岡山市 | 6月補正(4月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | ・R6年度の公会計化に合わせて各校異なる給食費を統一予定。その結果、増える学校と減る学校が発生する予定。 ・統一後の給食費は、物価高騰分を上乗せした金額で設定。教員は上乗せのある額を負担し、保護者は上乗せなしの金額を負担。 |
| 広島市 | 6月補正(4月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし |
| 北九州市 | 6月補正(4月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし |
| 福岡市 | 6月補正(4月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | 予定なし |
| 熊本市 | 6月補正(7月～3月) | 臨時交付金で対応 | 臨時交付金で対応 | ・教員のみ値上げ(小35円・中43円) ・時期未定(校園長会では説明済みで、最短でR6.7月～) ・児童生徒分は引き続き検討中 |

(2)給食費の状況 (R6.2月時点)

※給食費（月額）および1食単価は、公表されている金額。
物価高騰分を含む実質的な金額とは異なる。(単位:円)

○ 1食単価による昇順

(単位:円)

| 順位 | 都市名 | 小学校 | |
|-------------|-------------------|-------------|------|
| | | 給食費 (月額) | 1食単価 |
| 1 | 福岡市 | 4,200 | 243 |
| 2 | 熊本市 | 4,264 | 243 |
| 3 | 北九州市 (R2.4改定) | 4,300 | 245 |
| 4 | 広島市 | 4,386 | 250 |
| 4 | 堺市 (R1.10改定) | 4,386 | 250 |
| 6 | 神戸市 | 4,350 | 260 |
| 6 | さいたま市 (R2.4改定) | 4,380 | 260 |
| 8 | 京都市 | 4,700 | 262 |
| 9 | 名古屋市 (R2.4改定) | 4,400 | 264 |
| 10 | 大阪市 (R5.4改定) | 4,505 | 265 |
| 11 | 横浜市 | 4,600 | 269 |
| 12 | 川崎市 (R2.4改定) | 4,600 | 270 |
| 12 | 相模原市 (R2.4改定) | 4,600 | 270 |
| 12 | 千葉市 (H31.4改定) | 4,737 | 270 |
| 15 | 札幌市 | 4,550 | 274 |
| 16 | 静岡市 | 4,581 | 280 |
| 17 | 仙台市 (R2.4改定) | 5,088 | 290 |
| 18 | 浜松市 | 5,246 | 299 |
| 19 | 新潟市 (R5改定) | 5,316 | 303 |
| 20 | 岡山市 (R5.4改定) | 5,562 | 317 |
| 全市平均(本市を除く) | | 4,655 | 270 |

| 順位 | 都市名 | 中学校 | |
|-------------|-------------------|-------------|------|
| | | 給食費 (月額) | 1食単価 |
| 1 | 福岡市 | 5,000 | 289 |
| 2 | 熊本市 | 5,149 | 295 |
| 3 | 広島市 | 5,236 | 300 |
| 4 | 北九州市 (R2.4改定) | 5,400 | 309 |
| 5 | 相模原市 (R2.4改定) | 5,300 | 310 |
| 5 | 京都市 | 5,410 | 310 |
| 5 | 堺市 | 5,411 | 310 |
| 8 | さいたま市 (R2.4改定) | 5,130 | 317 |
| 9 | 川崎市 (H31.4改定) | 4,800 | 320 |
| 10 | 千葉市 (H31.4改定) | 5,585 | 320 |
| 11 | 静岡市 | 5,318 | 325 |
| 12 | 札幌市 | 5,250 | 328 |
| 13 | 名古屋市 (R2.4改定) | 4,900 | 329 |
| 14 | 横浜市 | 5,760 | 330 |
| 15 | 大阪市 (R5.4改定) | 5,695 | 335 |
| 16 | 神戸市 (R2.4改定) | 5,934 | 340 |
| 17 | 仙台市 (R2.4改定) | 6,021 | 345 |
| 18 | 新潟市 (R5改定) | 6,336 | 363 |
| 19 | 浜松市 | 6,353 | 364 |
| 20 | 岡山市 (R5.4改定) | 6,598 | 378 |
| 全市平均(本市を除く) | | 5,536 | 327 |

※参照資料:名古屋市とりまとめ資料(R6.2)、川崎市とりまとめ資料(R5.11)

※給食費(月額)について、
当月の実施回数で徴収している政令市(仙台、千葉、横浜(中学校)、新潟、浜松、堺、神戸(中学校)、岡山、広島、熊本)については、1食単価に本市の給食基本日数(小:193日、中:192日)を乗じて、年額を算出し11ヵ月で割り戻した金額を掲載。

10 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% | | | | | | | | |
| S49.1 | 1,370 | 270円 | 24.5% | | 1,550 | - | - | | | | 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資価格の高騰 |
| S50.6 | 2,000 | 630円 | 46.0% | | 2,270 | 720円 | 46.5% | | | | パン、牛乳価格の上昇及び他の政令市の改定動向、また50年5月の給食審議会答申により、毎年定期的な見直しの実施を方針化 |
| S51.6 | 2,200 | 200円 | 10.0% | | 2,470 | 200円 | 8.8% | | | | パン及び一般物資価格の上昇及び上記方針に沿う形で |
| S52.6 | 2,350 | 150円 | 6.8% | | 2,640 | 170円 | 6.9% | | | | パン、牛乳、一般物資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 |
| S55.9 | 2,450 | 100円 | 4.3% | | 2,750 | 110円 | 4.2% | | | | 主食(パン、米飯等)、一般物資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 |
| S58.9 | 2,650 | 200円 | 8.2% | | 2,950 | 200円 | 7.3% | | | | 主食(パン、米飯等)、一般物資価格の上昇(消費税3%)及び8年間の据え置きなど |
| H3.9 | 3,100 | 450円 | 17.0% | | 3,700 | 750円 | 25.4% | | | | 主食(パン、米飯等)、一般物資価格の上昇(消費税5%)及び9年間の据え置きなど |
| H12.4 | 3,500 | 400円 | 12.9% | 4,200 | 500円 | 13.5% | | | | | |
| 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)、一般物資価格の上昇など ※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乗じた | |
| R2.4 | 4,300 | 400円 | 10.3% | 5,100 | 500円 | 10.9% | 5,400 | 500円 | 10.2% | 主食(パン、米飯等)、一般物資価格の上昇、栄養摂取基準増加及び5年間の据え置きなど ※平成26年の消費税増税の際、3%増加の転嫁を行っていない。 ※令和元年10月~消費税10%。食品は軽減税率の対象であるため8%。 | |

令和5年度第1回北九州市学校給食審議会 議事概要

【日 時】 令和6年3月29日 13:30~14:30

【場 所】 教育委員会会議室

【出席者】 藤沢加代、加塩大輔（会長）、原田圭子（副会長）、鈴木佐代、白石美恵、三浦隆史、穴井秀和、岩谷かおり、落野朝美、田頭麗宏、山口典子、東由美、永田圭 出席13名（欠席2名）
（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

保護者の立場から言うと給食費の負担はないほうが良いという部分と、メニューもよく考えられておりすばらしいという部分もある。

北九州市の財政から考えると、市単独での無償化は厳しいと思うので、無償化の要望を国に強く訴えていったほうがよいのではないかと考えている。

■事務局

国の「こども未来戦略方針」の中で無償化について全国の実態調査が行われた。

我々としても、国の動向も踏まえつつ、社会経済、実体経済の動向を注視し、保護者の皆様にご負担をお願いするのか、あるいは公費を一部投入してでも負担抑制に努めていくのか、検討していきたいと考えている。

■委 員

給食アンケートについて、市のホームページに結果が掲載されていると思うが、アンケートの対象ではない学校の保護者の中には、アンケートの存在自体を知らない方もいると思う。さまざまな媒体を駆使して、情報提供に努めていただきたい。

■委 員

令和5年度は夏の暑さが非常に厳しく、野菜等の価格が高騰した。他にも配送費の問題等もあり、今後、相当の値上げとなる状況もありうることも皆様に知っておいていただきたい。

■委 員

給食アンケート結果から得られた課題は何か。

「質の向上」、「魅力向上」、「おいしい給食」と名称の変遷があるが、どういった経緯か。

■事務局

アンケート結果について、子ども達からは概ね好評で、ある程度の評価はいただけたものと考えている。保護者へのアンケートについては、今回が初めての試みであり、「おいしい」と評価いただく声も確かにあったが、一方で「家庭で出せないようなものを出して欲しい」であるとか、逆に「奇をてらわなくてもいいので、日頃なじみのある給食、家庭でも出せるようなものを出して欲しい」であるとか、様々な声をいただいた。子どもたちの評価と保護者の評価の中には、数字だけでは見えない部分を我々も感じたところである。引き続き、皆様の意見をひとつひとつきちんと拾っていくことは重要であると考えている。

質の向上、魅力向上にはいろいろな考え方がある。さまざまなメニューが増えていくということも1つの魅力向上に繋がり、食材をもっと上質なものに変えていく、あるいは有機食材を取り入れていくということも人によっては、魅力の向上に繋がる。

さまざまな選択肢がある中で、例えば有機食材を活用していくとなると、市内での供給量というのが非常に限られている。そういった現状を踏まえると、この魅力向上に取り組むにあたって、その供給量が増えることを待つよりは、スチームコンベクションオープンの導入によりメニューバリエーションを増やし、子どもたちのニーズに応じていくことを選択した。

また、メニューバリエーションも、我々が独自で考えるのではなく、市内の様々な知見を持っておられる方々からご協力いただけるということもあり、今回、「北九州市学校給食応援団」の発足、「おいしい給食大作戦」の開始となったものである。

■委員

令和6年度の予算の議会で話題となった事業の棚卸について、給食関係で影響はあったのか。学校給食応援団の方々への予算はどうなっているのか。

親子方式による調理の問題、調理業務の民間委託の問題、一食食缶方式による米飯の問題、樹脂製食器による問題等も念頭に置いて、質の向上を行っていただきたい。

■事務局

学校給食に関係する予算は、前年同額程度を確保している。それ以上に、このスチームコンベクションオープンの予算は、令和6年度と令和7年度分を合せ、3億1000万円をつけていただいている。この観点で言えば、給食関係の予算は大幅に増えている。引き続き安全安心な学校給食の提供に努めて参りたい。

「おいしい給食大作戦」にご参加いただく学校給食応援団の皆様の費用は無償である。皆様ボランティアでご協力くださっている。

いただいたその他のご意見についても、こういった形が良いか、今後も引き続き、検証をやっていく必要があると思っている。

■委員

令和 6 年度から始まる「おいしい給食大作戦」について、実施期間や最終目標は何か。

■事務局

スチームコンベクションオープン未設置校が 54 校あり、そちらに全校設置できれば、すべての小中学校と特別支援学校の子どもの給食にスチームコンベクションオープンを使うことができるようになり、焼く・蒸すなどの新しい献立を提供できるようになる。令和 7 年度までの給食献立の改編で、現在と比べて約 7 割を入れ替えていくということを 1 つの目標として取り組んでいる。

学校給食応援団の皆様は、現在 10 人であるが、今後もいろいろな方にご参加いただき、幅広い知見をいただきたいと思っている。その中で、さらにご提案いただければ、令和 7 年度以降もこういった形で、お力添えをいただければありがたい。

■委員

「おいしい給食大作戦」で、どういう工夫をして取り組んでいるのかということをご紹介させていただく。大学では、形が不揃いなトマトや、キャベツの外側の固い部分などを SDGs の観点を踏まえて活用している。また、アレルギーの方にも対応できるよう、小麦粉を使わない等の工夫をしながらメニューの開発を行っている。

事務局

北九州市教育委員会学校保健課

電話 093-582-2381