

令和5年(2023年)11月

保護者の皆様へ  
(来年度新入生保護者の皆様へ)

佐久市教育委員会  
(学校給食課)

## 学校給食費の改定を検討しています(お知らせ その①)

佐久市の学校給食費は、平成26年(2014年)4月に改定して以来、約10年間にわたり据え置いており、その間、献立や食材調達等を工夫するなどにより、給食の質、量等を維持してきました。

しかし、昨今の社会情勢の変化により物価が高騰し、現行の給食費においては、食材の安定確保が難しくなっています。

このような状況を踏まえ、現在、教育委員会では令和6年(2024年)4月からの給食費改定を検討しています。

今回は、まず第一弾として、これまでの経過や改定の必要性などをお知らせします。

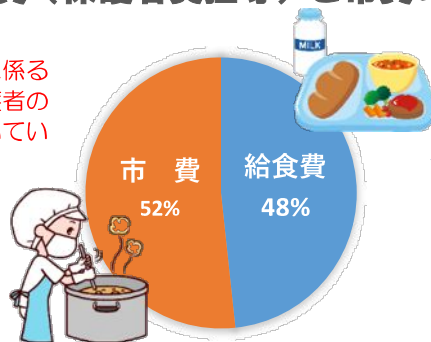
今後の協議経過に応じて、改定額などの具体案を発信してまいります。



### 1 佐久市の学校給食費のしくみ

#### 令和4年度(2022年度)決算額から見る 給食費(保護者負担等)と市費の割合

この割合から見て、給食に係る経費のおよそ1/2を保護者の皆さんに負担していただいていることが分かります。



☆この割合を小学校1食あたりの給食に換算すると…

給食費	270円
市費	292円※
合計	562円※

区分	R4決算額(円)	内容	備考
給食費	461,794,933	小学校270円 中学校310円	食材費にあたる部分(保護者負担分のほか、教職員分やその他負担金、給食会計の雑費等も含みます)
市費	494,007,569	一般会計予算	施設設備等の経費、人件費等の運営費(人件費率約66%) R4物価高騰対策補助金(小11円、中13円)含む (※白田センター建設事業費を除く)
合計	955,802,502		給食に係る経費(給食会計+市一般会計)の合計

※小学校1食あたりの給食換算は、単純計算ですので市費に係る経費はあくまでも参考数値です。

学校給食法では、給食に係る経費のうち、給食実施のために必要な経費や人件費等の運営費は、学校の設置者（市）が負担すること、それ以外の給食に要する経費（いわゆる給食費＝食材費）は、児童生徒の「保護者」が負担することとなっています。佐久市ではこの法の規定に基づき、児童生徒が食べる実費分として、保護者の皆様から給食費をご負担いただいています。

## 2 学校給食費増額の必要性について

### (1) 学校給食費の推移と現行額

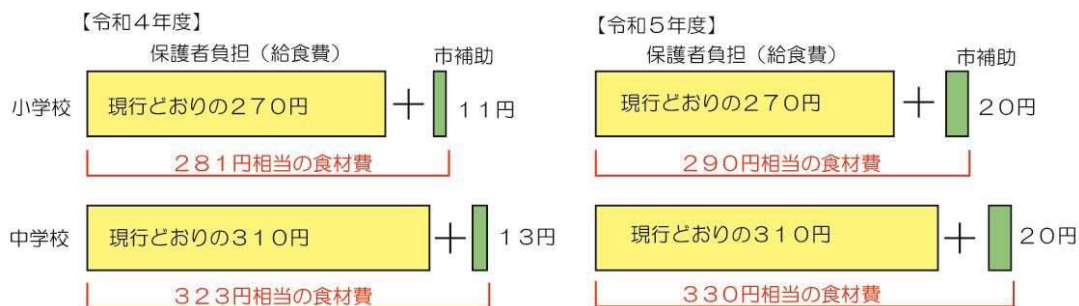
(1食あたり)

区分	平成 17 年度～ (2005 年度～)	平成 21 年度～ (2009 年度～)	平成 26 年～(現行) (2014 年度～)
小学校	244円 【年間：48,800円】	260円 【年間：52,000円】	270円 【年間：54,000円】
中学校	273円 【年間：54,600円】	300円 【年間：60,000円】	310円 【年間：62,000円】

※下段【 】は1年間に200日喫食した場合の参考額となります。

### (2) 物価高騰給食費支援事業による臨時的対応について

新型コロナウイルス感染症など社会情勢による急激な物価高騰は、学校給食にも大きな影響を及ぼしました。このような背景から、次のとおり給食材料費における物価高騰影響分への補助を市が行い、保護者の負担軽減を図ってきました。

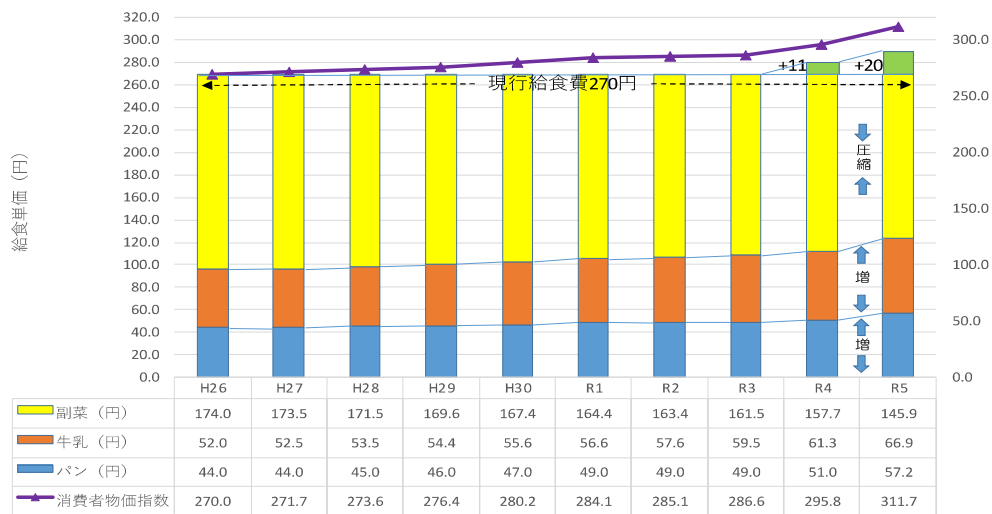


※R4 は国の「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用

### (3) 学校給食材料費増額の必要性について

平成26年度からの物価スライドに加え、昨今の物価高騰等の影響により、消費者物価指数においては、今もなお物価の上昇が留まることがなく先行き不安な状況下にあります。今後、栄養士等の努力や工夫に頼るだけでは、サービスの維持はもとより、学校給食摂取基準の栄養価の確保も難しい状況となりつつあります。

学校給食費（小学校1食当たり）の推移（パン、牛乳、副菜の割合）



※パン＋牛乳＋副菜＝270円（R4は11円、R5は20円を上乗せ補助 物価高騰影響額保護者負担軽減措置）

※消費者物価指数＝H26を基準とし、増減率を副菜の費用に換算した合計額（円）

（全国消費者物価指数【総合】R2＝100）

☆青色のパン、赤色の牛乳は徐々に高騰しており、黄色の副菜を圧縮せざるを得ない状況となった。紫色の折れ線は、消費者物価指数をもとに、H26を基準とした物価上昇を表したものである。R4・5は市からの補助等（黄緑）により副菜の圧縮が解消されているものの、それでもなお消費者物価指数のレベルに達していない状況が見取れる。

#### （４）費用負担の考え方について

令和4～5年度の保護者負担軽減策は、経済情勢等を踏まえた臨時的なものでしたが、今後は、新型コロナウイルス感染症の5類移行等に伴い、国の臨時的財政措置も見込めないことなどから、市自主財源による補助金の捻出にも限界が生じてきます。

このような状況から、令和6年度に給食費の改定を行い、保護者の皆様にご負担をお願いしたいと考えています。

### 3 学校給食費の改定スケジュールについて

#### （１）改定スケジュール等

改定にあたっては、諮問機関である各センターに設置している運営委員会にて協議・検討等を行い、「給食費の決定」について審議します。（規則第16条第1号）

各センター審議結果の答申を受けて、教育委員会において協議・最終決定を行います。

#### （２）改定予定時期 **令和6年（2024年）4月1日**

#### （３）次回「お知らせ その②」の予定

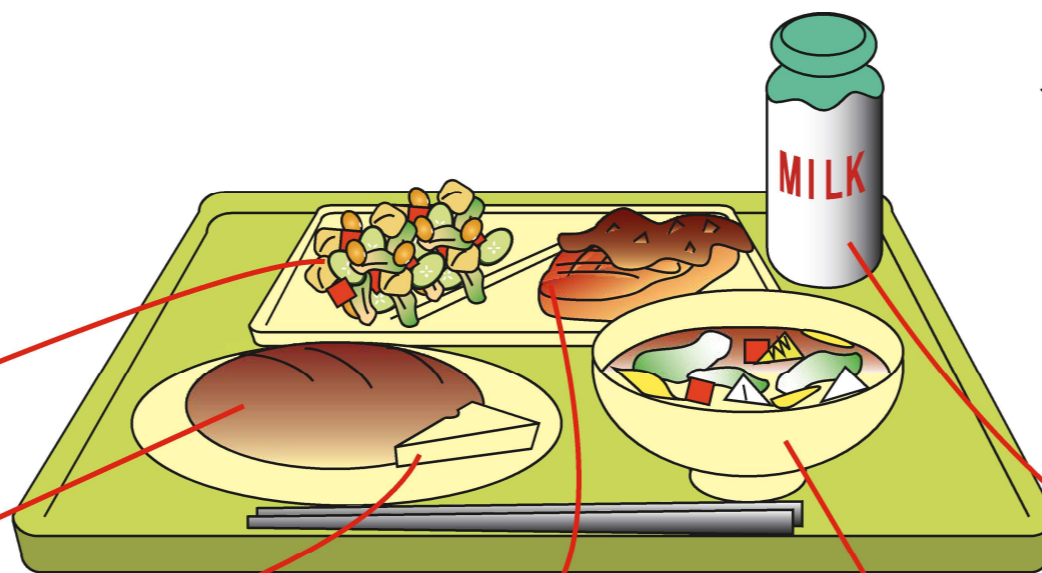
時期 11月下旬以降  
内容 算出根拠及び改定額（案）

佐久市教育委員会事務局  
学校教育部 学校給食課  
電話：62-3493(直通) FAX:62-7862  
Eメール：kyusyoku@city.saku.nagano.jp

# 学校給食費比較

（小学校の例：現行 270 円）

## ある日の献立メニューより（パンの日）



令和3年度（2021年度）に実際に提供された献立を基に、どのように価格が推移しているか等を検証しました。

南部給食センター調べ

※R3実績の中でおおむね税込270円であった時のメニューを引用。  
 ※献立により、単価の日々の変動は生じています。  
 ※従って、価格合わせのため、必ずしも代替食材で対応しなければならないという意味ではありません。  
 （例えば、270円給食費で、ある日が290円となった場合は、別日で250円にするなど、年間を通して調整を図っています。）

大豆サラダ <small>（大豆、ツナフレーク、キャベツ、きゅうり、にんじん、調味料）</small>	パン <small>（小学校平均：60g）</small>	チーズ <small>（15g）</small>	鶏肉の新玉ねぎソース <small>（鳥もも肉、たまねぎ、調味料）</small>	卵とレタスのスープ <small>（卵、レタス、豆腐、にんじん、<u>たけのこ</u>、調味料）</small>	牛乳 <small>（200cc）</small>	計
--	----------------------------------	-----------------------------	--	---	------------------------------	---

(2021年) R3 当時単価	21 円	49 円	26 円	78 円	37 円	59 円	270 円
(2023年) R5 現在単価 <small>（全く同じレシピを再現した場合）</small>	28 円 <small>（R3比+7円）</small>	57 円 <small>（+8円）</small>	32 円 <small>（+6円）</small>	89 円 <small>（+11円）</small>	57 円 <small>（+20円）</small>	67 円 <small>（+8円）</small>	330 円 <small>（+60円）</small>

(2023年度) R5 年度対応	28 円 <small>（R3比+7円）</small>	57 円 <small>（+8円）</small>	32 円 <small>（+6円）</small>	60 円 <small>（△18円）</small>	46 円 <small>（+9円）</small>	67 円 <small>（+8円）</small>	290 円 <small>（+20円）</small>
---------------------	---------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------

R5 対応としては、市から 20 円の補助をもって、270 円+20 円=290 円の食材費で運営しています。

R3 と同等のレシピを再現するには、栄養価を下げない代替食材をもって、安定した給食の提供が期待できます。

例えば、鶏もも肉を鶏むね肉に代えることにより、単価を 2/3 ~ 1/2 に抑えることが可能となります。脂肪が少なく淡泊なため、調理方法や味付けにひと工夫を凝らします。

また、スープのたけのこ水煮を少なくし、もやしを加えることにより、具材のボリュームを損なうことなく価格を大幅に下げることが可能となります。