

令和3年度第3回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和4年3月23日（水）午後3時から
場 所：米子市立学校給食センター会議室

日 程

1 開会

2 会長あいさつ

3 議事

(1) 令和4年度事業計画について

(2) 令和4年度学校給食費について

(3) その他

4 その他

5 閉会

1 令和4年度事業計画について（案）

(1) 給食実施予定

令和4年度学校給食実施予定表

学 期	始業式	給食開始	実 施 回 数		給食終了	終業式
1 学期	小学校 4月7日 (木)	4月11日 (月)	4月	14回	7月25日 (月)	小学校 7月26日 (火)
			5月	19回		
	中学校 4月7日 (木)		6月	22回		中学校 7月20日(水) ～29日(金)
			7月	16回		
	計		71回			
2 学期	小学校 8月29日 (月)	8月23日 (火)	8月	7回	12月22日 (木)	小学校 12月23日 (金)
			9月	20回		
	中学校 8月23日(火) ～31日(水)		10月	20回		中学校 12月22日(木) ～23日(金)
			11月	20回		
			12月	16回		
	計		83回			
3 学期	小学校 1月10日 (火)	1月6日 (金)	1月	17回	3月23日 (木)	小学校 3月24日 (金)
			2月	19回		
	中学校 1月5日(木) ～6日(金)		3月	16回		中学校 3月24日 (金)
			計	52回		
合 計			206回			
備考						

(2) 学校給食献立の充実について

ア 献立の充実

学校給食は成長期における児童生徒の給食であることから、献立の作成にあたっては、栄養バランスを考慮するとともに、魅力あるおいしい給食となるよう食品の組み合わせや、児童生徒の嗜好の偏りをなくするよう配慮する。

また、児童生徒が食材を通じて地域の自然や食文化への理解やふるさとへの愛着を深め、食への感謝の気持ちが育つよう、地場産物や郷土食、伝統料理などを積極的に取り入れるとともに、国際理解を深めるために諸外国の料理も取り入れていく。

献立は、栄養教諭、学校栄養主任及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が献立案を作成し、学校給食主任、栄養教諭等の代表及び学校給食課職員で構成する献立検討会で検討して、献立として決定する。

○ 献立作成会 毎月2回

構成員：栄養教諭2人、学校栄養主任2人、学校栄養職員7人

○ 献立検討会 毎月1回

構成員：学校給食主任7人、栄養教諭等のうち3人、学校給食課職員1人

小学校と中学校は同一の献立とし、主食は、米飯を週4回、パンを週1回とする。

米飯に使用のお米について、米子市産「星空舞」を使用する。

小学1年生の米飯の提供量の調整、中学1年生の米飯とパンの提供量の調整については、引き続き、上半期の間、実施する。

併せて、今年度からは、中学3年生の下半期のご飯の提供量の調整を行うとともに、中学生の上半期の副食の量を学年ごとに段階的に調整し提供する。

パンについては、今年度から全て（毎回）県内産の大山こむぎを使用したパンを提供する。

学校給食用牛乳は、引き続き、鳥取県産生乳を使用する大山乳業のパスチャライズ牛乳とする。

副食の食物アレルギー対応については、「鶏卵・乳」の除去食及び一部代替食を提供する。

イ 地産地消の推進

児童生徒が食材を通じて地域の自然や文化、産業に理解を深め、ふるさとに対する誇りや愛着、食への感謝の気持ちが育つよう地場産物や郷土料理を積極的に学校給食に取り入れる。

精白米は米子産米を使用し、野菜類も市場関係者の協力を得て地元産を優先的に使用することとし、畜産物や水産加工品についても県内産の使用率を高めるように努める。

さらに、毎月19日の食育の日を「いきいき こめっこデー」とし、地元業者や生産者と連携して、地元の食材をふんだんに取り入れた学校給食を提供するとともに、地元食材などを用いた学校給食献立のレシピを市報やホームページに掲載する。

また、子どもたちの学校給食に対する関心や郷土に対する理解と関心が高まることを期待して、小学4年生から中学3年生までを対象に、地元食材を取り入れた料理の募集を行い、優秀な作品を学校給食献立に取り入れて提供する。

(3) 食に関する指導の充実

食に関する指導は、小学生の低学年から高学年、中学生とそれぞれの発達段階に応じた効果的な指導となるよう、学校との連携を図りながら継続して推進していくとともに、併せてICT等を活用したより効果的な指導方法についても研究していく。

指導内容については、食事のマナー、生産者や食べ物への感謝の気持ち、郷土料理や伝統料理などについて伝えるだけでなく、食事の重要性や健康への理解を深め、食の自己管理能力を育成し、児童生徒の「生きる力」を育む内容となるように工夫する。

また、給食試食会などを活用し、児童生徒の望ましい食習慣の形成について保護者への啓発活動を行う。

- 栄養教諭等による給食時間の食に関する指導
- 栄養教諭等が担任教諭と連携した食に関する指導（チームティーチング）
- 保護者等を対象にした試食会、講演会
- 委託事業者の調理員による栄養教諭等と連携した食育活動
- 夏休み料理教室
- 地元の生産者や給食関係事業者との交流給食や講話

（４）衛生管理の徹底

安全・安心な学校給食を提供するため、調理作業が「学校給食衛生管理基準」などの関係法令に基づいて衛生的に行われているかを確認するなど、食中毒防止対策のための衛生管理の徹底を図る。

また、異物混入を防止するため、食材の確認指導と調理機器の使用前後の点検指導を徹底するほか、給食施設や調理機器の保守管理について、定期的な施設設備の点検を行うとともに調理機器の日々の点検が確実にされるように指導する。

学校給食用食材について、各食品群の中から年間で10品目の食材を選び、腸管出血性大腸菌O-157等の細菌検査を実施する。

公益財団法人鳥取県学校給食会に委託実施している米飯・パンの製造加工についても、製品の品質管理、衛生管理の徹底を図り、食中毒及び異物混入防止に努めるよう一般財団法人米子市学校給食会とともに指導する。

（５）効率的な学校給食の運営

ア 民間委託をしている調理業務の検証

学校給食を効率的に運営するため、調理業務及び関連業務を民間事業者へ委託して実施しているが、業務が円滑に行われるように各施設において受託業者の責任者と定期的な情報交換を行う。また、受託業者が調理従事者に対して調理技術、衛生管理などの必要な研修を実施していることを確認する。

○ 受託業者

学校給食センター	株式会社 東洋食品
第二学校給食センター	株式会社 東洋食品
弓ヶ浜・尚徳・淀江共同調理場	株式会社 東洋食品

○ 委託期間

令和2年4月1日から令和7年3月31日まで 5年間

イ アンケート調査の実施について

学校給食を喫食している小学5年生の児童、中学2年生の生徒及び教職員に対するアンケート調査を実施し、調理業務委託事業の検証及び学校給食の充実に努める。

保護者に対しても試食会などの機会を捉えてアンケートを実施する。

(6) 給食費未納対策について

- 未納を未然に防ぐために、文書配布等による保護者啓発を行う。
- 学校及び学校給食会との連携を強化し、給食費収納事務の円滑な実施を図る。
- 未納状況を把握し、未納家庭への文書・電話による督促、訪問徴収を行う。
- 児童手当・特例給付を活用した納付勧奨を行う。

(7) 非常時用備蓄食品について

給食が提供できない緊急的事案が生じた場合に対応するため、非常時用備蓄食品を備蓄する。備蓄食品は、鳥取県西部地震が起きた日に因んで10月に献立化し、学校給食に取り入れ、非常時に備えることの大切さ等について伝える。

(8) いきいきこめっこ食育推進事業について

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるとともに、実生活における食の課題解決に向けた実践力を高めていくことができるよう、「食でつなぐ人とまち」をテーマに、学校、家庭及び地域を巻き込んだ学校給食、食育の取組を強化する。

事業を通じて、児童生徒に食やふるさとの魅力を伝え、いきいきとした豊かな心や郷土愛を育んでいく。

○ 地元食材を活用した学校給食メニューの提供

大山どりの唐揚げ（年2回）、大山こむぎを使用したパン（毎回）、境港サーモン（年2回）の提供

○ アスリート等による食育講座の開催

「鉄人ドライカレー」の提供にあわせたアスリートによる運動や食生活に関する講演 等
「ガイナレ給食」の提供とガイナレ鳥取選手による食育講演 等

○ 国際交流給食の実施

韓国料理の提供（平成7年米子市東草市姉妹都市提携）

中国料理の提供（平成3年米子市保定市友好都市締結）

カタール料理の提供（2022FIFA ワールドカップ開催国）

○ 入江聖奈選手 金メダル給食の提供

米子市出身の入江聖奈選手が東京オリンピックのボクシングで金メダリストを獲得されたことを記念して、令和4年4月22日に入江選手の思い出の給食メニューを提供する。

中学校給食における主食及び副食の提供量の取扱変更について

1 実施内容

令和4年度から、中学生の主食（米飯）及び副食（個数物を除く）の提供量の取扱を下表のとおり変更する。

【現行】（※副食の配缶重量係数についてはモデル校以外分）

主食（米飯）				副食（個数物を除く）			
米の 重量	学年	上半期	下半期	配缶重量 係数 <small>（小学校中学年分 を1とした場合の 割合）</small>	学年	上半期	下半期
	中学1年生	90 g	100 g		中学1年生	1.3	1.3
	中学2年生	100 g	100 g		中学2年生	1.3	1.3
	中学3年生	100 g	100 g		中学3年生	1.3	1.3

↓

↓

【変更後】

主食（米飯）				副食（個数物を除く）			
米の 重量	学年	上半期	下半期	配缶重量 係数 <small>（小学校中学年分 を1とした場合の 割合）</small>	学年	上半期	下半期
	中学1年生	90 g	100 g		中学1年生	1.25	1.3
	中学2年生	100 g	100 g		中学2年生	1.3	1.3
	中学3年生	100 g	95 g		中学3年生	1.35	1.3

（参考）米100gあたり342kcal、95gあたり325kcal、90gあたり308kcal

※副食については中学校3年間の提供量が同一であること及び主食については中学3年生の下半期の米飯の提供量を調整した分、副食の内容の充実を図ることとすることから、本実施による給食費の変更は行わないこととする。

※学校給食摂取基準、児童生徒等の健康診断マニュアル（日本学校保健会）及び日本人の食事摂取基準（厚生労働省）を参照し、本市の平均体位から5年に一度提供量を見直すこととする。

2 経過

平成21年4月に学校給食法が改正されて以降、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るため、学校給食摂取基準が改正されたことによって、個に応じた栄養管理が求められている。

そこで、年齢、体格、生活活動などの実態に配慮した配食を行うことで、生徒のよりよい発育発達及び健康の保持増進をめざしたいとの考えから、生徒の実態に応じた配食量とするため、湊山中学校と後藤ヶ丘中学校をモデル校とし、平成30年度から副食提供量の調整を実施してきた。（学校に配食する全体量は変えず、1年生から3年生までの副食の配食量を学年ごとに段階的に調整し、残食量を経過観察）

モデル校での取組結果を踏まえ、全中学校の副食の提供量の取扱を変更するとともに、生徒や学校現場の実態、食育及び食品ロス等の観点から、主食の提供量についてもあわせて見直すこととした。

3 実施理由及び今後の取組の方向性等

- ・学校給食法や健康増進法（特定給食施設）に基づき、栄養管理及び食に関する指導を行う必要がある。（実態に応じた学校給食摂取基準の弾力的な運用が求められている。）
- ・モデル校両校とも、平成30年度から令和2年度まで、残食総量が年々低減しており、各副食の残食量も低減してきている。各月の平均残食率の最大値と最小値の振れ幅も狭くなってきており、また学年ごとの残食率の差も縮まってきていることから、残食率の平準化が図られてきている。

- ・現在の配食量については、学校給食摂取基準（中学生は830kcalのエネルギー摂取）に基づき、副食（個数物を除く）の配缶重量の小学校中学年分を1として1.3倍で提供しているが、本市の実際の5年分（H28～R2年度）の平均身長から算出した学年・性別ごとの推定エネルギー必要量では、1年生女子と3年生男子では約200kcalの開きがあることから、配食量を一律で提供することは実態に合っていないと考える。（中学1年生の上半期が最もエネルギー必要量の充足に近い提供量となっており、中学3年生の上半期が最もエネルギー必要量から低く離れた提供量となっている。）
- ・小学校の各配缶区分は2歳刻みで、そのうち最低学年の女子と最高学年の男子との必要量の差が約100kcalとなっており、まずは、より実態に合っていないと考えられる中学校の配缶量調整に優先的に取り組むべきであると考える。（食の自己管理能力の高さの面からも、中学生へのアプローチはより効果的である。）
- ・生徒の実態に最も近い必要エネルギー量を算定する際、生徒一人ひとりの年齢・性別・身長（可能であれば、活動量、朝食・夕食・間食等も考慮）から計算する方法も考えられるが、全て共同調理場方式である本市の学校給食の実施状況や栄養士の配置人数を鑑みると、各共同調理場による当該方法での必要量の算定及びきめ細かい個に応じた栄養管理は、実施が困難であると考える。
- ・そのため、本市では、市の平均身長（学校ごとの平均値の市平均）から推定エネルギー必要量を求め（男女比1：1）、配食量を調整し、その上で、肥満度判定や身長・体重成長曲線等により、各学校で必要な集団・個別指導を行うことが現実的であると考える。
- ・具体的には、上半期の副食の配食量を調整し、学年ごとに残食量等の経過観察（令和4年度はモデル校であった湊山中・後藤ヶ丘中に加え、新たに福米中、箕蚊屋中、弓ヶ浜中、淀江中分を実施予定）を行うこととする。そして、今後、各学校の考え方・取組実態・ニーズを把握し、各学校で個に応じた配食量の調整や個別アプローチについて学校と共同調理場で連携しながら本市に合った実施方法の研究に努めていきたいと考える。
- ・主食（米飯）の提供量についても、各学年の活動量や残量（中学校の米飯平均残食率12%程度）の実態、家庭におけるライフスタイルの多様化や食生活の変化、食育及び食品ロスの観点、学校現場から減量を望む声などを考慮するとともに、改めて主食及び副食提供量の組合せからエネルギーを試算し、総合的に判断した結果、中学3年生の下半期（総体終了後、部活動等の活動量が減少する期間）の提供量について必要最小限の調整を行うこととする。
- ・市議会等からも残食率を食育推進の一つの指標として用いることや食品ロス削減の取組強化を図ることについて提言をいただいております、法的側面に加え、社会的側面からも対応が必要である。

4 提供量の調整に係る学校給食の推定エネルギー必要量の算出

現行及び本市中学生の実態から算出した推定エネルギー必要量は下表のとおり。

学年	性別	学校給食の推定エネルギー必要量（kcal）【生徒1人1回当たり】				
		学校給食 摂取基準	4月時点 （実態から算出）		10月時点【予測】 （実態から算出）	
中学1年生	男	830	760	746	780	766
	女		733		752	
中学2年生	男		854	821	877	841
	女		788		805	
中学3年生	男		941	885	881	818
	女		830		754	

※4月時点、10月時点【予測】は、米子市中学生の身体計測結果（H28～R2年平均）を基に今回算出した。

※身体活動係数を1.7とし、中学3年生の10月【予測】は1.65として算出した。

【推定エネルギー必要量の算出方法】

= (基礎代謝基準値(kcal/kg 体重/日) × 参照体重(kg) × 身体活動係数 + エネルギー蓄積量) × 33%

※参照体重 = a × 身長(cm) - b

※a、bは、児童生徒等の健康診断マニュアル（日本学校保健会）における身長別標準体重を求める係数（参考）

年齢	男子				女子			
	基礎代謝基準値	エネルギー蓄積量(kcal)	a	b	基礎代謝基準値	エネルギー蓄積量(kcal)	a	b
12歳	31.0	20	0.783	75.642	29.6	25	0.796	76.934
13歳	31.0	20	0.815	81.348	29.6	25	0.655	54.234
14歳	31.0	20	0.832	83.695	29.6	25	0.594	43.264
15歳	27.0	10	0.766	70.989	25.3	10	0.560	37.002

5 提供量に係る県内他市の現状（令和3年度）

(1) 主食（米飯）の提供量

米重量	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学生	【参考】 R3.4 献立平均エネルギー	【参考】 R3.10 献立平均エネルギー
鳥取市	1年生70g 2年生80g	3年生80g 4年生90g	90g	100g	小学校中学年631kcal 中学生738kcal	小学校中学年637kcal 中学生741kcal
倉吉市	60g	70g	80g	90g	小学校中学年642kcal 中学生756kcal	小学校中学年656kcal 中学生773kcal
境港市	60g	70g	80g	95g	小学校中学年612kcal 中学生750kcal	小学校中学年632kcal 中学生787kcal
米子市	70g (一年生の上半期のみ60g)	80g	90g	100g (一年生の上半期のみ90g)	小学校中学年621kcal 中学生761kcal	小学校中学年624kcal 中学生768kcal

※鳥取市は、第一・第二センターの献立平均エネルギーを記載

(2) 副食（個数物を除く）の提供量

配缶重量係数	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学生
鳥取市(第一・第二センター)	0.9	1	1.1	1.2
倉吉市	0.9	1	1.1	1.2
境港市	0.9	1	1.2	1.3
米子市	0.9	1	1.2	1.3

※基準となる小学校中学年の配缶重量は各市で異なる。

6 法的根拠

◎ 学校教育法 第十二条

学校においては、別に法律で定めるところにより、幼児、児童、生徒及び学生並びに職員の健康の保持増進を図るため、健康診断を行い、その他その保健に必要な措置を講じなければならない。

◎ 学校保健安全法 第九条

養護教諭その他の職員は、相互に連携して、健康相談又は児童生徒等の健康状態の日常的な観察により、児童生徒等の心身の状況を把握し、健康上の問題があると認めるときは、遅滞なく、当該児童生徒等に対して必要な指導を行うとともに、必要に応じ、その保護者（学校教育法第十六条に規定する保護者をいう。第二十四条及び第三十条において同じ。）に対して必要な助言を行うものとする。

◎ 学校保健安全法 第十四条

学校においては、前条の健康診断の結果に基づき、疾病の予防処置を行い、又は治療を指示し、並びに運動及び作業を軽減する等適切な措置をとらなければならない。

◎ 学校給食法 第一条

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

◎ 学校給食法 第八条 2

学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

⇒ 学校給食摂取基準の概要 1 (2) (文部科学省初等中等教育局長通知「学校給食実施基準の一部改正について (通知)」(令和3年2月12日2文科初第1684号) から抜粋)

「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準 (以下「食事摂取基準」という。)(2020年版)」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」(以下「食事状況調査」という。)及び「食事状況調査」の調査結果より算出した、小学3年生、5年生及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量(以下「昼食必要摂取量」という。)等を勘案し、児童又は生徒(以下「児童生徒」という。)の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

◎ 健康増進法 第一条

この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もつて国民保健の向上を図ることを目的とする。

◎ 健康増進法施行規則 第九条

法第二十一条第三項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者(以下「利用者」という。)の身体の状況、栄養状態、生活習慣等(以下「身体の状況等」という。))を定期的に把握し、これらに基づき、適切な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。

二 食事の献立は、身体の状況等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。

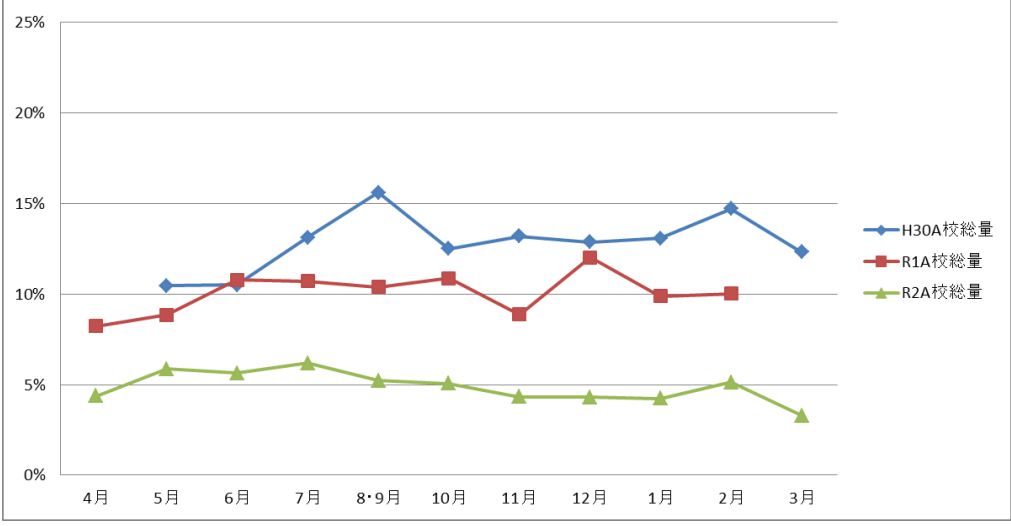
三 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。

四 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。

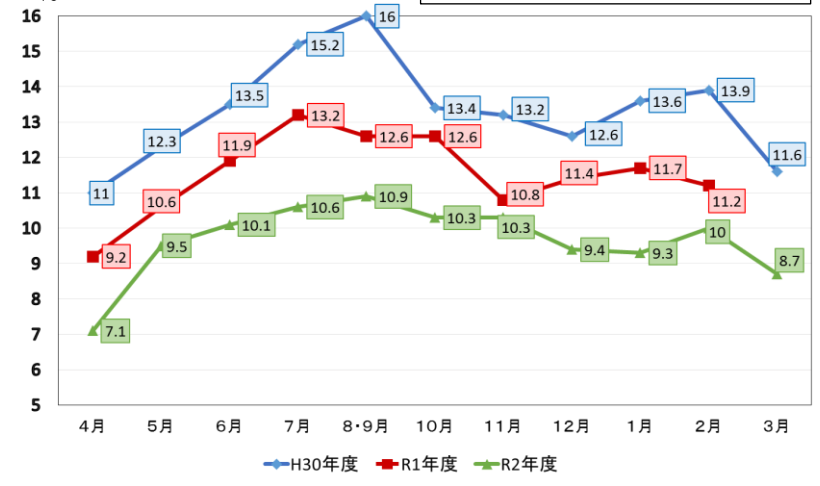
五 衛生の管理については、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百二十三号)その他関係法令の定めるところによること。

モデル校における残食率の推移(A校)

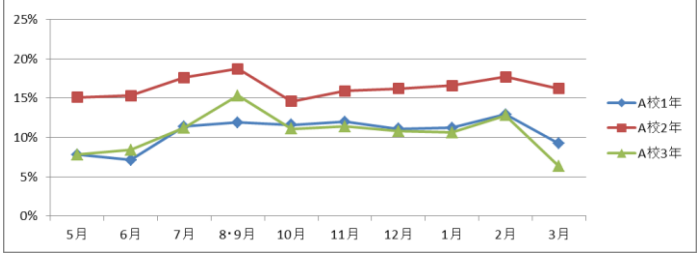
A中学校H30～R2 総量年次推移



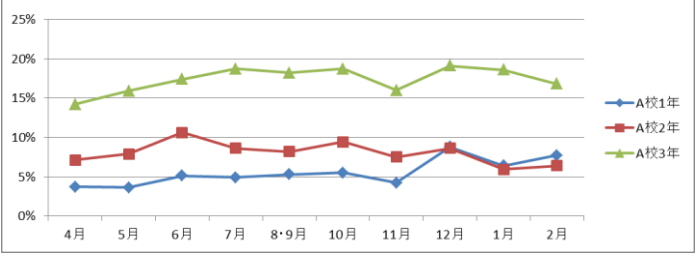
総量年次推移(中学校平均)



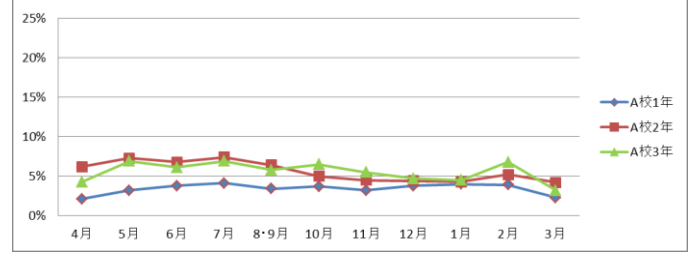
A中学校H30年度 総量



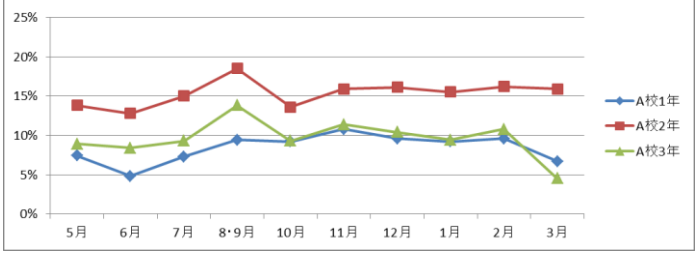
A中学校R1年度 総量



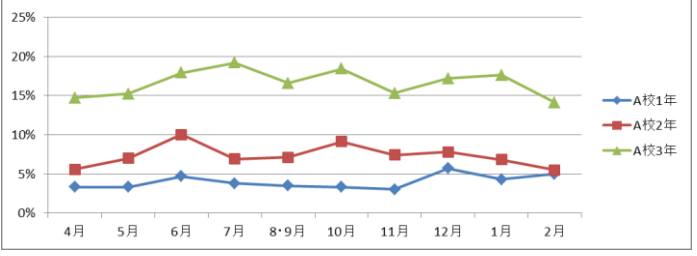
A中学校R2年度 総量



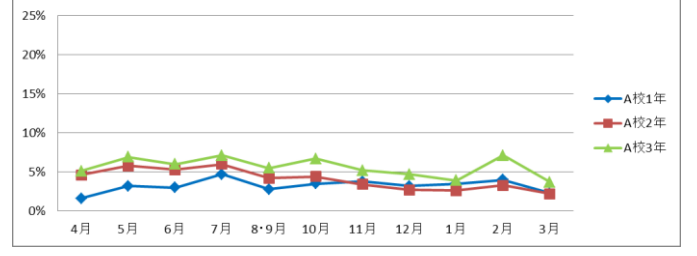
A中学校H30年度 副食



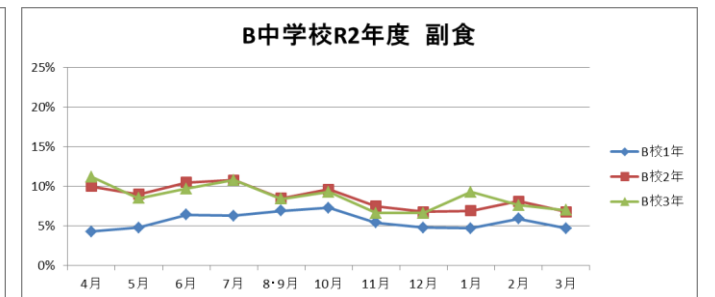
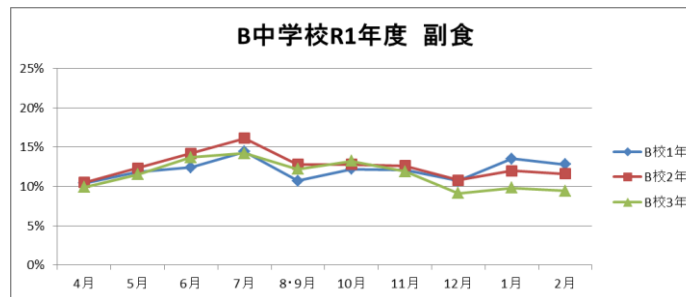
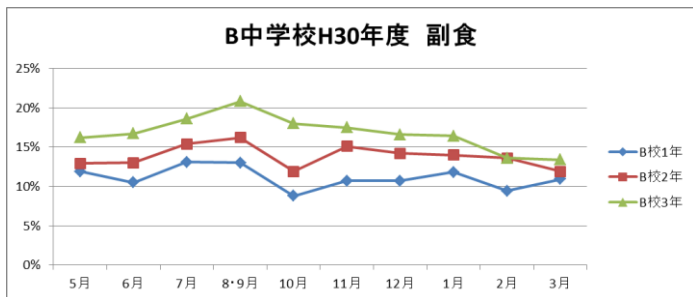
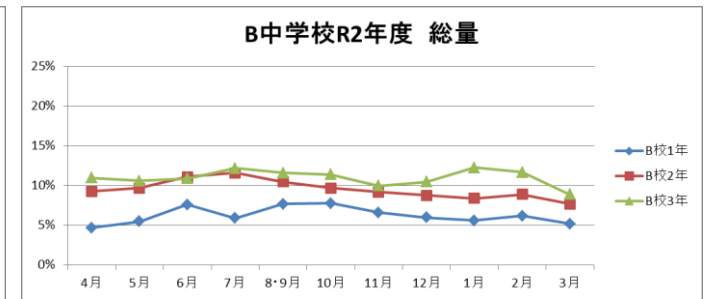
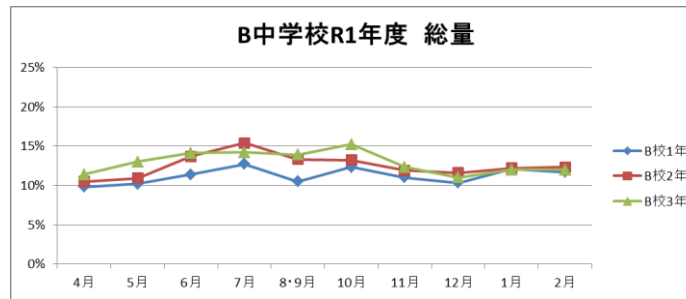
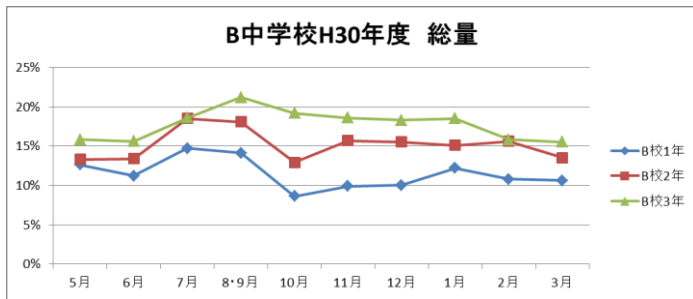
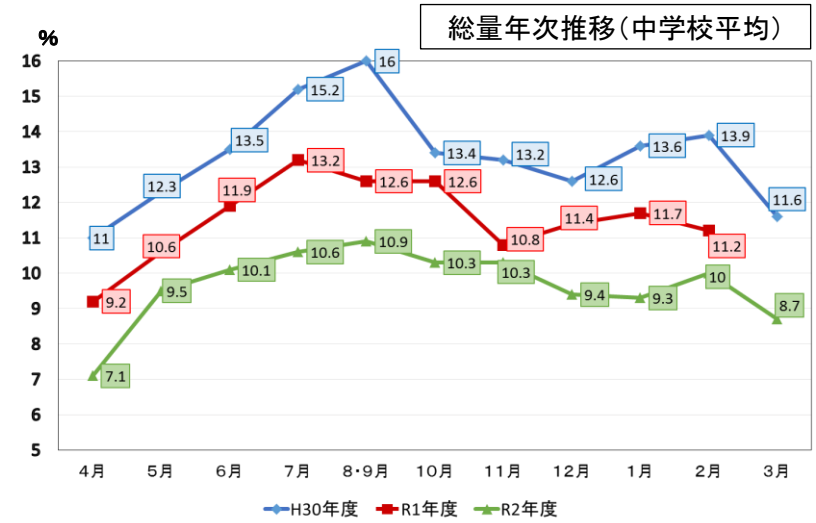
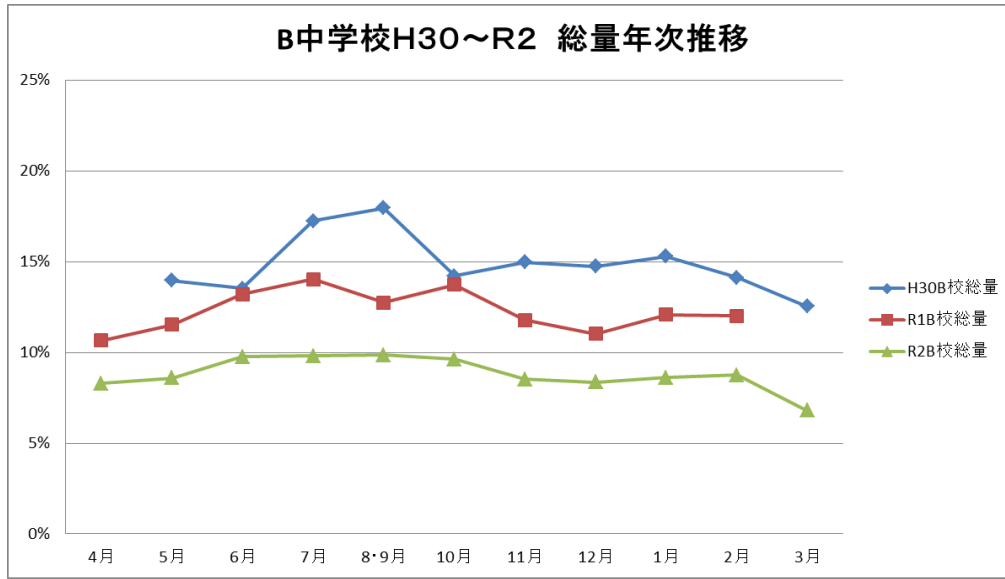
A中学校R1年度 副食



A中学校R2年度 副食



モデル校における残食率の推移(B校)



2 令和4年度学校給食費について（案）

1 令和4年度学校給食費について

令和4年度の学校給食費は、1食当たり小学校280円・中学校330円に設定する。

令和4年度 学校給食費

（単位：1食当たり/円）

	区分	令和3年度	令和4年度	増減	備考
小学校児童	主食	58.31	57.70	△0.61	
	牛乳	50.00	52.83	2.83	
	副食	151.87	149.65	△2.22	
	消費税	20.81	20.81	0	
	合計	280.99	280.99	0	
	給食費	280	280	0	円未満切捨て
中学校生徒	主食	66.96	66.14	△0.82	
	牛乳	50.00	52.83	2.83	
	副食	189.51	187.50	△2.01	
	消費税	24.52	24.52	0	
	合計	330.99	330.99	0	
	給食費	330	330	0	円未満切捨て
教職員	小学校	280	280	0	
	中学校	330	330	0	

2 給食費の内訳

(1) 主食について

学校給食用パン（コッペパン）及び米飯の価格は、公益財団法人鳥取県学校給食会が決定した売渡価格に基づき算出した。

ア パンについて

パンの年間使用計画を作成し、基本パンであるコッペパンに加えて、黒糖パン、季節感のある食材を基本パンに練り込んだ本市独自の練り込み加工パンを取り入れている。

パンは、米飯と同様に主食であるということを基本に、嗜好的にならないように注意を払いながら、子どもたちにとって学校給食の楽しみの一つとなるように変化を持たせている。また、今年度から鳥取県産小麦を使用したパンを毎回提供することとしている。

学校給食用パン（基本コッペパン）の売渡価格は、小学校50円68銭、中学校55円57銭となり、昨年度と比較して小学校1円99銭、中学校2円45銭の値上がりとなっている。

イ 米飯について

米飯は週4回とし、うち月1回程度は麦ご飯や玄米ご飯、アルファー化米を使用した炊き込みご飯を取り入れ、年1回は赤飯を取り入れている。

精白米は、昨年度に引き続き、米子市産「星空舞」を使用することとした。

学校給食用米飯の売渡価格は、小学校57円36銭、中学校65円27銭となり、昨年度と比較して小学校1円10銭、中学校1円50銭の値下がりとなっている。

●主食価格

区分	小学校		中学校	
	回数	年間金額	回数	年間金額
パン	41回	2,247.05円	41回	2,483.15円
米飯	165回	9,638.96円	165回	11,141.04円
合計	206回	11,886.01円	206回	13,624.19円
平均単価	57.70円		66.14円	

(2) 牛乳について

本年度も引き続き、パステライズ（低温殺菌）牛乳を提供する。鳥取県学校給食用牛乳供給価格は、原料費、物流費などの上昇のため令和3年度より2円80銭高い1本当たり53.30円となったが、保護者負担額については、国の補助単価47銭を除いて算出し、令和3年度より2円83銭高い1本当たり52.83円と決定した。

●牛乳価格

(単位：1本当たり/円)

区分	小学校	中学校
牛乳	52.83円	52.83円

(3) 副食について

副食の献立は、成長期にある子どもたちの心身の発達と健康を考えると基本的には昨年度と同様とし、旬の産物や地場産物を生かした献立・郷土食などを取り入れることにより、地産地消の推進を図り、生きた教材として魅力ある給食となるように配慮している。

価格は、学校給食の標準食品構成及び昨年度の食品使用頻度を基に、昨年度の物資購入単価、公益財団法人鳥取県学校給食会、一般財団法人米子市学校給食会などからの物資関係情報、本市の4月分物資入札価額などを参考に算出した。

●副食価格

	小学校		中学校	
	回数	年間金額	回数	年間金額
副食	206回	30,827.90円	206回	38,625.00円
平均単価	149.65円		187.50円	

3 給食費の推移

(単位：1食当たり/円)

	平成30年度	平成元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
小学校	280	280	280	280	280
中学校	330	330	330	330	330

学校給食費の推移

(単位：1食当たり/円)

	区分	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	元年度	2年度	3年度	4年度
小学校児童	主食	50.21	51.42	55.19	53.01	51.09	52.37	53.59	53.86	55.41	57.06	58.31	57.70
	牛乳	43.30	43.85	44.31	43.90	43.90	46.00	46.50	47.70	49.10	50.20	50.00	52.83
	副食	159.82	158.06	153.88	153.88	155.80	154.30	152.67	158.62	155.67	152.92	151.87	149.65
	消費税	12.67	12.67	12.67	20.06	20.06	20.21	20.22	20.81	20.81	20.81	20.81	20.81
	合計	266.00	266.00	266.05	270.85	270.85	272.88	272.98	280.99	280.99	280.99	280.99	280.99
	給食費	266	266	266	270	270	272	272	280	280	280	280	280
中学校生徒	主食	58.38	59.86	64.38	61.66	59.14	60.65	61.84	62.31	63.77	65.66	66.96	66.14
	牛乳	43.30	43.85	44.31	43.90	43.90	46.00	46.50	47.70	49.10	50.20	50.00	52.83
	副食	196.42	194.38	189.41	189.41	191.93	190.23	188.86	196.46	193.60	190.61	189.51	187.50
	消費税	14.91	14.90	14.91	23.59	23.59	23.75	23.78	24.52	24.52	24.52	24.52	24.52
	合計	313.01	312.99	313.01	318.56	318.56	320.63	320.98	330.99	330.99	330.99	330.99	330.99
	給食費	313	313	313	318	318	320	320	330	330	330	330	330