

# 令和7年度第3回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和8年3月5日（木）午前9時30分から  
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）調理業務の検証

ア 米子市立学校給食センター調理場の見学

イ 学校給食の衛生管理について

#### （2）令和8年度学校給食費について

#### （3）令和8年度事業計画について

#### （4）その他

### 4 その他

### 5 閉会

### 6 給食試食

## 米子市学校給食運営委員会委員名簿

任期：R7.4.1 ～ R9.3.31

選出区分	氏名	所属等	備考
米子市立学校のPTAの役員	山崎 美菜	就将小学校PTA会長	
同上	金折 敏則	五千石小学校PTA会長	
同上	小林 信雄	伯仙小学校PTA会長	
同上	井東 裕三	美保中学校PTA会長	
米子市立学校の校長	井田 剛	就将小学校長	
同上	船田 めぐみ	福米西小学校長	
同上	吉田 豊	弓ヶ浜中学校長	
学識経験のある者	梁川 直宏	米子保健所生活安全課長	
同上	仙田 昇	鳥取県薬剤師会西部支部	
同上	佐伯 啓子	元米子市立小学校校長	
教育委員会が適当と認める者	増田 貴子	公募委員	
同上	夕永 ゆうき	公募委員	

(敬称省略)

## 令和8年度学校給食費の改定について（案）

### 1 学校給食費の改定額と改定時期

令和8年の学校給食費を1食当たり小学校352円・中学校410円に改定する。

学校給食費（1食当たり単価：円）

	区分	令和7年4月	令和7年11月	改定後 令和8年4月	増減額	増減率 (%)	備考
小学校	主食	75.5	94.16	99.86	5.70	7.5	
	牛乳	65.05	65.05	67.53	2.48	3.8	
	副食	151.83	151.83	158.41	6.58	4.3	
	消費税	23.39	24.88	26.06	1.18	5.0	
	合計	315.77	335.92	351.86	15.94	5.0	
	学校給食費	315	336	352	16	5.0	
中学校	主食	85.77	108.92	113.49	4.57	5.3	
	牛乳	65.05	65.05	67.53	2.48	3.8	
	副食	189.43	189.43	197.72	8.29	4.3	
	消費税	27.22	29.07	30.30	1.23	4.5	
	合計	367.47	392.47	409.04	16.57	4.5	
	学校給食費	367	393	410	17	4.6	

### 2 学校給食費の経過と現状について

米子市の学校給食費は、平成30年4月に改定して以降、額を据え置いてきた。

その間、学校給食で使用している食材価格の上昇に対しては、献立や調理方法等の工夫を行ってきたほか、令和4年度以降は急激な物価高騰もあり、市が食材を調達する米子市学校給食会に対して、食材価格の高騰分について補助金を交付することにより対応してきた。

しかし、令和6年度中、更に物価が上昇し、現在の学校給食費では栄養バランスや献立の水準を維持することが難しくなった。そのため食材価格の上昇が見込まれた令和6年度（令和7年）3月および令和7年4月に栄養バランスや献立水準を維持するため学校給食費を改定した。さらに、令和7年11月には精米価格の値上げにより、食材調達に支障が出るため、再度学校給食費を改定した。

### 3 保護者負担額について

学校給食費に係る保護者負担額は、従来、学校給食費の額と同じだったが、令和7年3月の学校給食費改定時に、当該改定前の学校給食費と同額（小学校280円・中学校330円）のまま据え置くこととした。これは、物価高騰が保護者の家計に大きな影響を与え続けることが予想されるため、学校給食費の改定により保護者負担を増大させることのないよう、市が、引き続き、米子市学校給食会に対して補助金を交付することにより、保護者負担の軽減を図ったものである。その後、令和7年4月、11月の給食費改定時も保護者負担額は据え置いた。

令和8年度の小学校保護者負担額については、国が実施する給食費負担軽減交付金を活用

し、1食あたりの給食費のうち、国が定める基準額を超える46円を、保護者負担とする。

中学校保護者負担額については、物価が更に上昇し、家計を取り巻く厳しい状況が続くことが予想されることから現在の額のまま、330円とすることを目的として、市が米子市学校給食会に対して補助金を交付する令和8年度当初予算案を令和8年3月市議会に上程している。

#### 4 学校給食費の内訳

##### (1) 主食について

###### ア パン

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、令和8年度も引き続き、鳥取県産小麦を使用したパンを毎回提供する。

学校給食用パン（コッペパン）の鳥取県学校給食会の売渡価格（令和8年1月末時点の見込額。以下同じ。）は、小学校79.40円、中学校86.82円となり、令和7年4月と比較して小学校17.08円、中学校18.86円の値上がりとなっている。

###### イ 米飯

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等を取り入れている。

精白米は、令和8年度も引き続き、米子産「星空舞」を使用する。

学校給食用米飯の鳥取県学校給食会の売渡価格は、小学校105.17円、中学校120.58円となり、令和7年11月と比較して小学校4.79円、中学校3.36円の値上がりとなっている。これは、使用量が少ない小学校で、加工賃などの費用が増えたことによる。

###### ウ 主食の1食当たり単価

主食の1食当たり単価は、上記ア及びイのパン及び米飯に係る鳥取県学校給食会の売渡価格に基づく見込みの食材購入費から1人当たりの年間食材購入費を算出し、これを給食回数で除して算出した。

###### ●主食価格

	小学校	中学校
1人当たりの 年間食材購入費 (a)	19,872.26円 《内訳》 パン 3,255.40円 米飯 16,616.86円	22,698.08円 《内訳》 パン 3,646.44円 米飯 19,051.64円
給食回数(b)	199回 《内訳》 パン 41回 米飯 158回	200回 《内訳》 パン 42回 米飯 158回
1食当たり単価 (a)÷(b)	<b>99.86円</b>	<b>113.49円</b>

##### (2) 牛乳について

令和8年度も引き続き、パステライズ（低温殺菌）牛乳を提供する。

令和8年度鳥取県学校給食用牛乳供給価格は、乳価、資材などの上昇のため令和7年度より2.48円高い1本当たり67.53円となった。

●牛乳価格

	小学校	中学校
1食当たり単価	<b>67.53円</b>	<b>67.53円</b>

(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て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。

副食の1食当たりの単価は、学校給食の標準食品構成及び令和7年度の食品使用頻度を基に、物資購入単価、鳥取県学校給食会や米子市学校給食会などからの物資関係情報、本市の令和8年4月分物資入札価額などに基づく見込みの食材購入費に、消費者物価指数(※)を加味し、1人当たりの年間食材購入費を算出し、これを給食回数で除して算出した。

※ 2025 消費者物価指数 (除く生鮮食品) +2.2~+2.6 (対前年度比・%)

●副食価格

	小学校	中学校
1人当たりの年間食材購入費 (a)	31,682.00円	39,544.00円
給食回数(b)	200回	200回
1食当たり単価 (a) / (b)	<b>158.41円</b>	<b>197.72円</b>

【 参考資料 】

1 米子市の学校給食費と保護者負担額の推移（1食あたり単価：円）

年度 区分	H30	R元	R2	R3	R4	R5	R6		R7.4月～ 10月	R7.11月 ～ 3月	R8.4月 (案)	
							4月～2 月	3月				
小学校	主食	53.86	55.41	57.06	58.31	57.7	60.92	65.59	71.73	75.5	94.16	99.86
	牛乳	47.7	49.1	50.2	50	52.83	58.37	62.66	62.66	65.05	65.05	67.53
	副食	158.62	155.67	152.92	151.87	149.65	140.89	131.93	148.85	151.83	151.83	158.41
	消費税	20.81	20.81	20.81	20.81	20.81	20.81	20.81	22.65	23.39	24.88	26.06
	合計	280.99	280.99	280.99	280.99	280.99	280.99	280.99	305.89	315.77	335.92	351.86
	<b>給食費</b>	<b>280</b>	<b>305</b>	<b>315</b>	<b>336</b>	<b>352</b>						
	<b>保護者負担額</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>46</b>							
	市からの補助額 (1食当たり)					約5	約16	約25	27	35	56	301
中学校	主食	62.31	63.77	65.66	66.96	66.14	70.04	75.06	82.58	85.77	109.03	113.49
	牛乳	47.7	49.1	50.2	50	52.83	58.37	62.66	62.66	65.05	65.05	67.53
	副食	196.46	193.6	190.61	189.51	187.5	178.06	168.75	185.72	189.43	189.43	197.72
	消費税	24.52	24.52	24.52	24.52	24.52	24.52	24.52	26.47	27.22	29.08	30.3
	合計	330.99	330.99	330.99	330.99	330.99	330.99	330.99	357.43	367.47	392.59	409.04
	<b>給食費</b>	<b>330</b>	<b>357</b>	<b>367</b>	<b>393</b>	<b>410</b>						
	<b>保護者負担額</b>	<b>330</b>	<b>330</b>	<b>330</b>	<b>330</b>							
	市からの補助額 (1食当たり)					約5	約16	約25	27	37	63	80

※市からの補助額・・・食材価格の高騰分等に対する米子市学校給食会への市からの補助額

R4～R7.2月までは、食材価格の高騰分について補助

R7.3月以降は、給食費と保護者負担の差額を補助

1 令和8年度事業計画について（案）

(1) 給食実施予定

令和8年度学校給食実施予定表

学 期	給食開始	実 施 回 数		給食終了
1 学期	4月13日（月）	4月	13回	7月23日（木）
		5月	18回	
		6月	22回	
		7月	16回	
		計	69回	
2 学期	8月26日（水）	8月	4回	12月25日（金）
		9月	19回	
		10月	21回	
		11月	19回	
		12月	19回	
		計	82回	
3 学期	1月6日（水）	1月	17回	3月18日（木）
		2月	18回	
		3月	14回	
		計	49回	
合 計		200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。また、国際理解を深めるために諸外国の料理、食品ロスに配慮した献立も取り入れていく。

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、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4人、学校栄養主任3人、学校栄養職員5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。

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、引き続き、上半期の間、実施する。

併せて、令和4年度から行っている中学3年生の下半期のご飯の提供量の調整、及び中学生の上半期における副食量の学年ごとの段階的な調整も引き続き実施する。

#### イ 食物アレルギー対応

年々、増加傾向にある食物アレルギーについて、全ての児童生徒が安全に給食を食べることができるよう「米子市食物アレルギーマニュアル」に基づき、学校・家庭・委託業者と連携し、組織的に対応する。

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

#### ウ 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。

米飯に使用する精白米は、米子産「星空舞」とする。パンについては、令和8年度も全て（毎回）県内産小麦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。

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。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、地元食材などをを用いた学校給食献立のレシピの市報やホームページへの掲載を行う。

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よう、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で提供し、ふるさと教育を推進する。

### (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、食の観点からのSDGs、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、食育講演会などを活用し、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（ティーム・ティーチング）
- 小学校教育研究会等と連携した食に関する指導の研究
- 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
- わくわく給食センター探検
- 給食関係事業者等との交流給食や講話

#### （４）学校給食の魅力を伝える情報発信

食育だよりやSNS等を活用し、日々の献立や食育事業などの様子を学校・家庭・地域へ広く情報発信する。

- 食育だより「こめっこ号外」の発行（年6回以上）
- コミュニティFMによる献立紹介
- 米子市ホームページにレシピ掲載（毎月）
- 広報「よなご」におすすめレシピ掲載（毎月）
- 米子市学校給食会Instagram等に日々の給食写真や、給食を作る様子、こめっこプロジェクトの取組の様子を掲載（毎日/随時）

#### （５）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。また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の防止に努めるよう米子市学校給食会とともに指導する。

#### （６）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・弓ヶ浜共同調理場・尚徳共同調理場 株式会社 東洋食品
  - ・第二学校給食センター・淀江共同調理場 株式会社 東洋食品

- 委託期間

令和7年4月1日から令和12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。

(7) 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。
- 児童手当を活用した納付勧奨を行う。

(8) 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。9月の防災月間に因んで非常時用備蓄食品等を献立化し、防災献立として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。

(9) 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てていく。

- 地元食材を活用した学校給食メニューの提供

- ・大山こむぎを使用したパン（毎回）
- ・境港サーモン（年2回）
- ・鳥取和牛（年3回）
- ・いただき（年1回）
- ・地元食材を活用したデザート（年1回）
- ・伯州美人を使用した献立（年1回）

- 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
- ・「ガイナレ献立」の提供にあわせた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 35 周年）
- ・ オーストラリア料理の提供（米子市の中学生が海外派遣・交流事業を実施）

○ 他課の施策と連携し学校給食を活用した食育の推進

- ・ フレイル予防献立（フレイル予防月間）
- ・ 食品ロス削減献立（食品ロス削減月間）