

第3回 福岡市立学校給食運営検討委員会 次第

日 時：平成26年9月29日（月）15:00～17:00
場 所：福岡市役所11階 教育委員会議室

1. 議題

◇ 平成27年度福岡市学校給食費について

2. その他

議題

平成27年度福岡市学校給食費について

1. 給食費の改定について

【前回提示の事務局案の内容】

平成27年度より学校給食費の額を改定することが必要である。

改定額は、食材料の価格動向から、少なくとも

小学校は 月額200円の増額 (改定後月額4,100円)

中学校は 月額300円の増額 (" 4,900円) が必要である。

【学校給食費額と給食内容の回復及び増加例】

別紙資料

別紙資料 学校給食費額と給食内容の回復及び充実例

表中の増加回数は、現行(平成25年度)と比較して、該当する改定額でどの程度回復・充実できるかを示したもの。

【小学校】

1 食あたりの基本物資価格動向 平成24~25年度 +3.52円

(参考) 平成24~26年度 +7.98円

(年間190回実施、11か月支払)				牛肉	鶏肉	等	つくだ煮・のり・ジャム等	青ネギ等	とんかつ	えびフライ	むきえび	ホタテ貝
月額	年額	1食単価	1食増分	24年度	年36回	もも肉使用	年41回		年1回	年2回	年7回	年4回
3,900	42,900	225.78	0.00	25年度 (現行)	年35回	四つ身使用	年33回		実施せず	実施せず	実施せず	実施せず
3,950	43,450	228.68	+2.90		+1回 (回復)	部位回復	+8回 (回復)	—	—	—	—	—
4,000	44,000	231.57	+5.79	+100			+19回 (充実)	+5回 (回復)	+1回 (回復)	+2回 (回復)	+7回 (回復)	+4回 (回復)
4,050	44,550	234.47	+8.69									
4,100	45,100	237.36	+11.58	+200								
4,150	45,650	240.26	+14.48									
4,200	46,200	243.15	+17.37	+300								
4,250	46,750	246.05	+20.27									
4,300	47,300	248.94	+23.16	+400								
4,350	47,850	251.84	+26.06									
4,400	48,400	254.73	+28.95	+500								

※月額300円増額の場合の改定内容は次の通り

- ①週2回のパンの種類を、子供たちの好むパンに変更。
- ②魚の献立時に、添え物をつけて、ご飯を食べやすくする。
- ③給食の充実。ゼリーやヨーグルトは、鉄分強化を使用。

※月額400円増額の場合の改定内容は次の通り

- ④果物をつける回数を増加。月2回程度の実施に。
- ⑤行事用で使用する食材や、お楽しみ献立のデザートについて、種類や品質を充実することができる。

【中学校】

1 食あたりの基本物資価格動向 平成24~25年度 +5.14円

(参考) 平成24~26年度 +7.26円

(年間190回実施、11か月支払)				牛肉	鶏肉	等	つくだ煮・のり・ジャム等	青ねぎ・たけのこ・セロリ・ハム等使用量	とんかつ	えびフライ	デザート	果物
月額	年額	1食単価	1食増分	24年度	年32回	もも肉使用	年75回		年2回	年3回	年56回	年16回
4,600	50,600	266.31	0.00	25年度 (現行)	年17回	むね肉使用	年54回		実施せず	実施せず	年52回	年13回
4,650	51,150	269.21	+2.90		—	—	—	—	—	—	—	—
4,700	51,700	272.10	+5.79	+100		部位回復						
4,750	52,250	275.00	+8.69		+2回 (一部回復)	+17回 (一部回復)	—	使用量回復 (全て回復)	—	—	—	—
4,800	52,800	277.89	+11.58	+200	4,850	53,350	280.78	+14.47				
4,950	54,450	286.57	+20.26		+13回 (全て回復)	+11回 (全て回復)	+21回 (全て回復)		+1回 (一部回復)	+1回 (一部回復)	—	+3回 (全て回復)
5,000	55,000	289.47	+23.16	+300	5,050	55,550	292.36	+26.05	+8回 (充実)	+1回 (全て回復)	+2回 (全て回復)	+5回 (回復・充実)
5,100	56,100	295.26	+28.95	+400								
				+500								

※中学校の改定額+100円では、基本物資分のみが対応できる。おかずの対応までは至らない。

○ 福岡市学校給食摂取基準（児童または生徒1人1回当たり）

【参考】

【平成24年度】

* 各校種上段：「福岡市基準栄養量」

* 各校種下段：「24年度実績平均栄養量」

区分			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン			
									A (μgRE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)
小学校			市基準量	640	24~27	(下記)	2.5未満	350	3.4	170	0.43	0.43
			24実績	635	25.7	21.4	2.2	344	3.1	514	0.56	0.63
中学校			市基準量	810	30~34	(下記)	3.0未満	450	4.0	300	0.50	0.60
			24実績	813	31.7	26.1	2.9	397	4.2	577	0.71	0.69
特別支援学校	知的障がい特別支援学校	小学部	市基準量	600	22~25	(下記)	2.5未満	350	3.4	170	0.43	0.43
			24実績	617	25.6	21.1	2.4	346	3.1	482	0.52	0.59
	中高等部		市基準量	750	28~32	(下記)	3.0未満	450	4.0	300	0.50	0.60
			24実績	783	31.1	25.1	2.9	384	3.8	577	0.69	0.68
	肢体不自由特別支援学校	小学部	市基準量	550	21~23	(下記)	2.5未満	350	3.4	170	0.43	0.43
			24実績	566	25.2	18.8	2.0	329	2.0	506	0.44	0.61
	中高等部		市基準量	700	26~30	(下記)	3.0未満	450	4.0	300	0.50	0.60
			24実績	708	30.1	21.7	3.0	355	2.6	643	0.64	0.70

* 「脂肪」の福岡市基準栄養量は「摂取エネルギーの25~30%」

【平成25年度】

* 各校種上段：「福岡市基準栄養量」

* 各校種下段：「25年度実績平均栄養量」

区分			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン			
									A (μgRE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)
小学校			市基準量	640	24~27	(下記)	2.5未満	350	3.4	170	0.43	0.43
			25実績	632	25.6	21.3	2.2	339	3.1	514	0.56	0.62
中学校			市基準量	810	30~34	(下記)	3.0未満	450	4.0	300	0.50	0.60
			25実績	806	31.7	25.6	2.9	400	4.2	590	0.79	0.68
特別支援学校	知的障がい特別支援学校	小学部	市基準量	600	22~25	(下記)	2.5未満	350	3.4	170	0.43	0.43
			25実績	613	25.6	20.8	2.4	347	3.2	488	0.52	0.58
	中高等部		市基準量	750	28~32	(下記)	3.0未満	450	4.0	300	0.50	0.60
			25実績	773	30.9	24.3	2.9	382	3.9	579	0.68	0.66
	肢体不自由特別支援学校	小学部	市基準量	550	21~23	(下記)	2.5未満	350	3.4	170	0.43	0.43
			25実績	566	25.2	18.7	2.3	331	2.1	475	0.44	0.60
	中高等部		市基準量	700	26~30	(下記)	3.0未満	450	4.0	300	0.50	0.60
			25実績	706	30.1	21.4	2.8	356	2.6	600	0.63	0.68

* 「脂肪」の福岡市基準栄養量は「摂取エネルギーの25~30%」

○ 栄養素の吸収について

【鉄の吸収】

- 食品中の鉄にはヘム鉄と非ヘム鉄の2種類がある
 - 食物に含まれる鉄には2種類あり、肉や魚などの動物性食品に含まれているヘム鉄と、野菜や海藻などの植物性食品に含まれている非ヘム鉄があります。
 - 鉄のほとんどは小腸上部の粘膜から吸収されますが、吸収率はヘム鉄のほうが断然高く、ヘム鉄で10~20%、非ヘム鉄で1~6%と、ヘム鉄のほうが数倍も吸収されやすい。
 - しかし、同時に摂取する栄養素により大きく吸収率が変わってきます。
- 鉄の吸収をよくするためには
 - ①ビタミンCやたんぱく質と一緒にとる。
 - ②クエン酸やリンゴ酸と一緒にとる。
 - ③非ヘム鉄はヘム鉄と一緒にとる。

【カルシウムの吸収】

- カルシウムは吸収されにくい成分で、どのような食品でも同じように体内に吸収されるわけではなく、食品によって吸収率が異なります。吸収率のもっとも高い乳製品では約40%、小魚などの海産物では約33%、緑黄色野菜は約19%程度です。
- カルシウムの吸収をよくするためには
 - ①ビタミンDとビタミンCと一緒にとる。
 - ②ナトリウムやリンをとりすぎないようにする。

・ 献立価格（1食単価）の変化

【小学校】

献立	24年 実施	24⇒25年度の変更内容	25年度		25⇒26年度の変更内容	26年度	
			実施	置換		実施	置換
ビーフカレー	83.56	牛肉(かた)-10g、(もも)+5g	73.12	81.27	牛肉(かた)+5g、(もも)-5g	79.96	88.84
牛丼	88.42	牛肉(かた)-5g	81.36	88.86	(変更なし)	95.93	104.83
麻婆豆腐	68.10	青ねぎ+2.13g	66.11	64.02	青ねぎ-2.13g、ごま油削除	71.85	72.09
鶏のから揚げ	57.69	(変更なし)	57.86	57.86	(変更なし)	66.01	66.01
野菜の五目炒め	35.83	豚肉-5g、竹輪追加+10g	37.63	41.24	こまつなを冷凍から生へ	46.69	51.21
たけのこご飯	70.88	(変更なし)	69.76	69.76	(変更なし)	81.33	81.33
スペゲッティミートソース	68.65	豚肉ミンチ-15g、牛肉ミンチ+10g	70.32	76.90	牛肉ミンチ-15g、豚肉ミンチ+15g	61.61	72.68
五目きんぴら	64.99	牛肉(かた細切り)-5g	59.43	67.60	(変更なし)	65.38	74.72
さけの塩焼き	65.00	(変更なし)	77.70	77.70	(変更なし)	74.50	74.50
ホキフライ (50g)	45.20	(変更なし)	50.04	50.04	(変更なし)	55.94	55.94

【中学校】

献立	24年 実施	24⇒25年度の変更内容	25年度		25⇒26年度の変更内容	26年度	
			実施	置換		実施	置換
ハヤシライス	79.81	牛肉-5g、玉ねぎ-10g、マッシュルーム+3g、グリーンピース+3g(復活)	84.24	90.35	牛肉-5g、人参+5g、ハヤシルウ+0.5g	90.04	104.72
牛丼	86.45	玉ねぎ+5g、人参+5g、糸こんにゃく-10g	86.62	90.54	牛肉(かた)⇒豚肉(もも)	73.58	104.72
四川豆腐	47.96	豚肉(カタスライス)⇒(モモスライス)、豆腐+10g、人参+5g、玉ねぎ+5g	61.58	57.02	豚肉(モモスライス)⇒(カタスライス)	66.36	61.95
鶏肉のから揚げ	48.25	衣割合変更	52.43	52.61	(変更なし)	66.03	66.16
ちくわのお茶の葉揚げ	62.14	(変更なし)	60.69	60.69	(変更なし)	64.75	64.75
スペゲッティミートソース	56.19	豚肉(モモひき肉)⇒牛肉(モモひき肉)、人参+5g、玉ねぎ-15g、セロリー-5g⇒なす10g	88.66	54.57	牛肉(モモひき肉)⇒豚肉(モモひき肉)、プロセスチーズ粉末+1g、上白糖-0.4g	72.74	70.78
白身魚フライ	64.54	(変更なし)	64.85	64.85	(変更なし)	74.53	74.53

・ 物資価格の変化

(年度・学期平均。1kgあたりの単価。年間を通して使用する物資を選択)

【小学校】

品目	平成24年度			平成25年度			26年度	
	年度	1学期	2学期	3学期	年度	1学期	2学期	
じゃがいも	225.7	301.3	190.0	172.7	250.5	248.8	270.0	226.7
にんじん	215.9	255.0	196.3	190.0	228.6	200.0	258.8	226.7
たまねぎ	159.5	190.0	148.8	133.3	199.1	158.8	211.3	236.7
キャベツ	149.8	164.0	133.8	152.3	168.9	155.8	183.5	167.0
きゅうり	409.5	362.5	398.8	486.7	435.5	313.8	533.8	466.7
国産牛肉(かたスライス)	1440.0	1376.8	1433.5	1533.0	1632.5	1547.5	1621.5	1760.3
国産豚肉(ももスライス)	741.1	763.5	747.8	702.3	835.7	786.7	870.7	849.7
国産鶏肉(もも角切り)	952.4	957.8	901.0	1013.7	1003.1	958.0	958.5	1107.7

【中学校】

品目	平成24年度			平成25年度			26年度	
	年度	1学期	2学期	3学期	年度	1学期	2学期	
じゃがいも	174.3	205.0	137.8	186.0	162.0	156.0	160.5	172.0
にんじん	144.2	164.3	130.8	131.0	176.0	157.8	187.3	185.3
たまねぎ	114.9	127.3	107.0	106.0	140.3	96.0	147.0	190.3
キャベツ	128.0	148.5	114.3	114.5	138.0	130.5	145.5	138.0
きゅうり	361.6	348.5	362.8	385.5	361.8	250.8	418.8	434.0
国産牛肉(かたスライス)	1123.0	1160.0	1092.5	1110.0	1467.0	1530.0	1402.5	1470.0
国産豚肉(ももスライス)	609.8	629.5	620.0	550.0	684.0	676.0	695.0	680.0
国産鶏肉(もも角切り)	631.5	588.8	606.8	766.5	773.8	630.0	869.5	901.7