

第1号議案 今後の給食費について

1 新調理場の稼働実績を踏まえた学校給食費の検討結果

平成31年4月から供用を開始した学校給食共同調理場では**自前炊飯が可能となったこと**で、平成30年度まで委託をしていた炊飯代の年間35,059,124円が削減され、これを児童生徒・教職員数の合計6,395人、米飯給食日数154日を基に算出すると、**一食当たり36円程度、一人当たり年間5,544円程度**となる。

次に、令和元年10月の消費税率の引き上げの影響については、**給食用の食材は酒類とみなされるアルコール度数の高い本みりんなど一部の食材を除き、軽減税率が適用**されるため、現時点ではその影響は限定的である。

しかしながら、仮に軽減税率が適用されなくなった場合には、平成30年度の実績から試算するとその影響額は一食当たり4円から5円程度の上昇が見込まれる。

次に、**給食費に占める割合が比較的大きいパンや牛乳は、物価上昇により価格が年々上昇している状況**にあり、特にパンについては平成30年度と令和元年度の購入価格を比較するとその影響額は、一人当たり年額29円程度上昇しており、**今後も価格の上昇が見込まれる**。

このような状況の中、新調理場では、献立の質の向上と充実を図っており、**主菜、副菜、汁物の3品料理の質の向上や提供回数を増やすこと**で、一人当たり年額1,386円程度、さらに、焼き物や蒸し物料理などの**主菜の充実**により、一人当たり年額1,990円程度増加している。

さらに、**炊き込みご飯などを充実**することで、一人当たり年額150円程度増加しているほか、**デザートについても旬のフルーツを採り入れるとともに提供回数も増やし**、一人当たり年額1,769円程度増加する結果となった。

以上、これらを総合的に勘案するとともに、**今後も献立の工夫・充実を図り、児童生徒においしい給食を提供していくため、現在の給食費である小学校日額250円、中学校日額310円を据え置きとしたい。**

2 検討内容

(1) 自前炊飯の実施に伴う削減効果

平成 30 年度 委託炊飯代	児童生徒及び 教職員数	米飯給食 日数	1 食当たり 影響額	年間 影響額
35,059,124 円	6,395 人	154 日	36 円	5,544 円

新調理場で自前炊飯が可能となったことで、平成 30 年度まで委託をしていた炊飯代 年間 35,059,124 円が削減となった。

児童生徒・教職員数の合計 6,395 人、米飯給食日数 154 日を基に算出すると、一食当たり 36 円程度となり、一人当たり年額 5,544 円程度の削減効果となる。

(2) 消費税率の引き上げの影響

給食費日額試算

区 分	日 額	現行 8%税抜き	10%税抜き	差 額
小学校	250 円	231 円	227 円	4 円
中学校	310 円	287 円	282 円	5 円

平成 30 年度実績（歳出ベース）試算

決算額 (賄材料費)	8%税抜き	10%税抜き	原価減少額	年間影響額
313,268,060 円	290,063,019 円	284,789,145 円	5,273,874 円	825 円

令和元年 10 月 1 日から消費税率が 8%から 10%へ引き上げられたことによる影響については、給食用食材は、酒類とみなされるアルコール度数の高い本みりんなどの一部の食材を除き、軽減税率が適用されるため、現時点ではその影響は限定的である。

仮に、軽減税率が適用されなくなった場合は、一食当たり 4 円から 5 円程度の上昇が見込まれる。

また、平成 30 年度実績をベースに試算すると、その影響額は、5,273,874 円となり、これを児童生徒・教職員数の合計 6,395 人で算出すると、一人当たり年間 825 円程度の増加となる。

(3) 物価上昇による食材の高騰

パンや牛乳など、年々価格が上昇している食材もあるため、給食費への影響を見極めていく必要がある。

給食に使用する頻度の高いパンと牛乳の単価の一例

	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度	増減
食パン	50.94 円	55.00 円	58.00 円	7.06 円
コッペパン	50.94 円	55.00 円	58.00 円	7.06 円
バターロールパン	73.37 円	78.00 円	83.00 円	9.63 円
牛乳 (200 ml)	49.18 円	49.67 円	49.94 円	0.76 円

※すべて税抜き価格。パンは 50 g の単価。増減は平成 30 年度と令和 2 年度の比較。

パンに限定して物価上昇による影響額を算出すると、平成 30 年度のパンの購入費と令和元年度の購入費の比較では、一人当たり年額 29 円の増加となっている。

(4) 献立の質の向上と充実

学校給食共同調理場では、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、給食訪問などを通して食育活動を行うとともに、栄養バランスはもとより、献立の工夫・充実にも努めている。

その一環として、これまでの調理場では、主菜、副菜、汁物の 3 品のうち、主菜と汁物の 2 品での提供が多くなっていたが、副菜（おかず）を一品加えた 3 品料理の提供回数を増やすとともに質の向上も図っている。

デザートについても、旬のフルーツを採り入れるとともに、提供回数も増やすことで献立全体の充実に努めている。

また、炊き込みご飯や主菜（焼き物、蒸し物など）についても、質の向上と提供回数を増やすなど充実に努めている。

① 3 品料理の提供回数（月平均）の比較表

南子安	坂田	平山	旧調理場平均	共同調理場	増減
8.5 回	7.0 回	8.9 回	8.1 回	11.2 回	3.1 回

平成 30 年度は、各調理場で 3 品料理の提供回数が月平均 8 回程度であったが、令和元年度は月平均 11 回程度であり、提供回数が 3 回程度増えている。

副菜（おかず）を一品加えるための平均的な費用は 42 円程度であり、提供回数を約 3 回増やしたことにより、一人当たり月額 126 円程度、年額 1,386 円程度の増加となっている。

② デザートの提供回数（月平均）の比較表

南子安	坂田	平山	旧調理場平均	共同調理場	増減
5.6回	5.2回	1.7回	4.1回	6.9回	2.8回

デザート提供回数は、各調理場でばらつきがあるものの、平成30年度と比較して、提供回数が月平均で3回程度増えている。

③ デザートに要した金額（年額）の比較表

南子安	坂田	平山	旧調理場平均	共同調理場	増減
2,888円	2,617円	916円	2,140円	3,909円	1,769円

平成30年度と比較して、一人当たり年額1,769円程度の増加となっている。

④ 炊き込みご飯に要した金額（年額）の比較表 ※ごはん自体の金額は除く

南子安	坂田	平山	旧調理場平均	共同調理場	増減
280円	335円	280円	298円	448円	150円

平成30年度と比較して、一人当たり年額150円程度の増加となっている。

⑤ 主菜（焼き物、蒸し物など）に要した金額（年額）の比較表

南子安	坂田	平山	旧調理場平均	共同調理場	増減
7,555円	8,318円	5,814円	7,229円	9,219円	1,990円

平成30年度と比較して、一人当たり年額1,990円程度の増加となっている。

3 算定結果

検討内容をまとめると、一人当たりの年間影響額は以下のとおり

内 容	年間影響額
自前炊飯の実施に伴う削減効果額	△5,544円
献立の質の向上と充実	5,295円
（内訳）3品料理（品数の増加）	1,386円
デザート	1,769円
炊き込みご飯	150円
主菜（焼き物、蒸し物など）	1,990円
消費税率の引き上げの影響	限定的
物価上昇による食材の高騰	上昇傾向あり