

# 物価高騰により4月から給食費改定

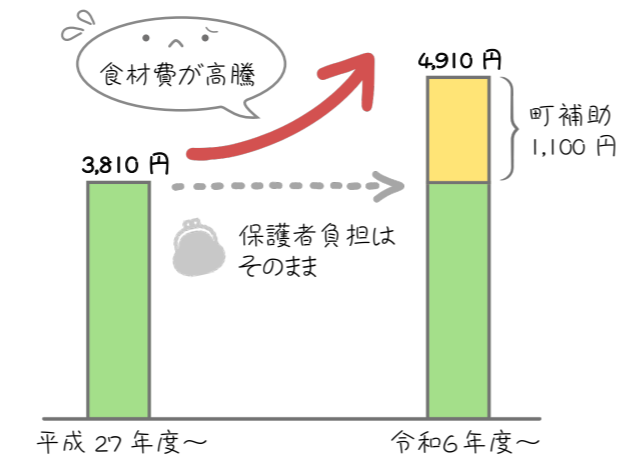
## 保護者の負担額は変わりません

学校給食費負担金は、平成27年度の改定以降、献立や食材の工夫を図りながら据え置いてきましたが、物価高騰により食材費も高騰する中、栄養基準を満たしたバランスのとれた豊かな給食を提供することが困難な状況となったことから、9年ぶりに給食費の改定を行うこととなりました。

ただし、実質賃金の上昇が見られない中、物価高騰による保護者負担を軽減するため、当面の間、児童・生徒の給食費については、改定による値上げ分の全額を町が負担し、保護者の負担額は据え置きます。

区分	改定前	改定後
小学生給食費 (月額)	保 3,810円	4,910円 保 3,810円 町 1,100円
小学生給食費 (1食あたり)	保 240円	310円 保 240円 町 70円
中学生給食費 (月額)	保 4,570円	5,890円 保 4,570円 町 1,320円
中学生給食費 (1食あたり)	保 290円	370円 保 290円 町 80円

物価高騰の中でも、子どもたちの成長に必要な栄養・食事量を維持するため、給食費を約28%値上げしています。



小学生給食費(月額)の例

※ 保…保護者負担額 / 町…町補助額

## 給食を作るために必要な費用はいくら？

給食を作るには、食材費、人件費、電気代などがかかります。1日約1,600食を作っている新ひだか町学校給食センターでは、1年間で約2億2,000万円の費用がかかっています。また、その他に設備投資の費用もかかっています。

- 食材費・・・1億円
- 修繕費・・・1,000万円
- 燃料代・・・1,000万円
- 電気水道費・・・1,000万円
- 調理・配送経費・・・7,000万円
- その他維持経費・・・2,000万円

## 小学生に質問！「一番好きな給食のメニューは？」



楽しく・おいしく・元気に！  
新ひだか町学校給食センター

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で成長期の児童・生徒の発達を促すだけでなく、食習慣を学んだり、家庭では食べない食材に触れて食文化への理解を深めたりすること、**「食」**に関する知識や経験を増やすことができる大切な機会です。また、給食の時間を通して協同の精神を育むことで学校生活をより豊かにすることができます。

新ひだか町の学校給食センターは、旧静内町時代の地域の保護者からの要望により建てられました。建設当初の昭和42年は、高静小学校・静内小学校・静内中学校に1日約3,000食を提供する施設として運営を開始し、昭和47年には静内・三石地区のすべての小・中学校への給食の提供が始まり、1日約6,000食を作るようになりました。

現在の学校給食センターは、平成13年に建設されたもので、小学校約980食、中学校約560食の給食を毎日届けています。

給食は「完全給食」で、米飯週3回、パン週1回、麺週1回提供しており、米は静内・三石産のブランド米を使用するなど、地場産食材を積極的に活用しています。また、栄養教諭による食育指導や給食費の補助なども行い、地域の子どもの元気と子育てをサポートしています。

## Q&A 給食・食育のこと

栄養教諭 佐藤先生に質問！

Q1 「栄養教諭」って何をしているの？

給食センターで給食の献立を考えて食材の発注や調理指導を行うほか、学校では食育授業を行ったり、給食の時間に各クラスを回って栄養指導を行ったりしています。

苦手な食材や初めて見る料理を食べたがらない児童もいるので、まずは一口だけでも食べてみるよう、声を掛けています。食の経験を増やして、自分の世界を広げてほしいです。

Q2 献立を考えるときに工夫していることは？

まずは喜んで食べてもらうことが第一です。食べることは将来の自分への投資になるので、「食は楽しい！」と感じてもらえるよう心掛けています。また、子どもたちの成長に必

必要な栄養バランスを考えるのはもちろん、家庭で食べる機会が減っている伝統的な和食を取り入れたり、できるだけ地元産の野菜を使ったりしています。

最近では食材費が高騰しているため、予算内で献立を考えるのがとても難しくなっています。が、引き続き栄養基準を満たしたバランスの良い食事を提供できるよう、食材を置き換えるなどの工夫もしています。

Q3 家庭でもできる食育は？

献立表と一緒に見ながら、その日の給食の感想を話して、おいしかったメニューを家でも作ってみるなど、コミュニケーションをとりながら食への興味・関心を高めてくれるとうれしいです。

佐藤 弥生 栄養教諭