

学校給食費の改定に係る審議内容の整理

1 第 1 回審議内容

(1) 現状について

食材料全般の物価上昇が継続するなかで、令和 6 年度に改定した現行の給食費の範囲内での給食提供は非常に厳しい状況になるとの認識のもと、年度当初より価格を抑えるための最大限の献立の工夫を継続している。

そのような状況において、昨今の精白米の供給不安及び価格高騰の影響により、令和 7 年 7 月より本市が学期ごとに一括契約していた姉妹都市である長野県大町市産の精白米の在庫が切れ、毎月市場から一般流通価格で精白米を購入しなくてはならない状況となった。現状、週に 3.5 日程度は精白米を使用するため、献立の工夫による対応にも限界があり、現行の給食費の範囲内での給食提供が極めて困難な状況であることから、学校給食費の改定について審議いただいた。

(2) 基本的な考え方について

- ・文部科学省「学校給食実施基準」に定める「学校給食摂取基準」に沿った栄養バランスのとれた学校給食を安全・安心に提供できる給食費（＝食材料費）であること
- ・近隣自治体（多摩 26 市）の給食費と比較し、著しい乖離がないこと
- ・価格を抑えるための献立の工夫が、過度な献立の制約にならないように配慮すること

(3) 改定額の算出について

小・中学校それぞれの給食費について、給食として提供すべき「食品構成（実績）」に、食品構成ごとに振り分けた「食品単価（中央値）」を乗じる方法で概算の給食費を試算した後、市栄養士の献立の工夫等による減額割合を加味し、必要な給食費を積算した。

【改定額の具体的な計算方法】

令和 5 年度の「食品構成（実績）」に、令和 7 年度の「食品単価（中央値）」を乗じることで、概算の給食費を試算した後、献立作成及び食材調達に伴う食材料費の減額率を考慮することにより改定額を計算した。計算結果としての改定案は以下のとおり。

なお、小学校低学年及び高学年の給食費及び改定額については、中学年の計算額をベースとして、近隣自治体（多摩 26 市）の低学年・中学年・高学年の給食費の割合の平均値から以下のとおり算出した。

【学校給食費改定案（一食単価）】

学 年	小学校低学年 (1・2 年)	小学校中学年 (3・4 年)	小学校高学年 (5・6 年)	中学校 (1～3 年)
1 食単価 (現行)	271 円	288 円	306 円	354 円
1 食単価 (改定案)	296 円	315 円	334 円	387 円
増 額	25 円	27 円	28 円	33 円

（４）委員からの主な質疑・意見等

＜主な質疑と回答＞

- ・東京都公立学校給食費負担軽減事業補助金とはこういったもので最大限に活用するとはどういうことか。
⇒東京都が給食費の無償化を各自治体に促すための補助制度。立川市の児童・生徒分の給食費の無償化に係る財政負担は1/8が立川市、残りの7/8は東京都の補助金と交付金により賄われている。東京都の補助金は給食費1食単価に基づき計算されるため、早く改定すればその分だけ補助金の金額も増える。
- ・栄養士の献立の工夫等を計算式で乗じているが、具体的にこういった工夫により金額が下げられるのか。その工夫はどういったところに出ているのか。品数を減らすことにはなっていないということでは。
⇒一例として、高い時期に高い食材を買うことのないようにしている。適正な時期、旬の食材を使用した献立を立案することにより、給食費を抑えることができる。献立を構成する食材について適切な時期のものを使用するといった工夫のため、品数を減らすといったことでの工夫ではない。
- ・工夫をしているものの、ここ数年を比較して提供回数が減った食品があるかどうか。資料を見るとともに果物の使用が少ないが、これがさらに少なくなったといったことはあるか。
⇒実態として令和5年度と比較して令和6年度の果物の使用は減っている。果物の使用が少ない理由としては、①価格が高いこと、②衛生管理の観点から3回洗浄する必要があるため提供に耐えうる食材であること、③カットの回数になるべく少なくて済み、皮を剥かないで喫食できるものを選定するため種類が限られること、④食物アレルギー対応の観点から給食で使用しない食材として数種類の果物が定められていること、⑤国内産に限定しているために食数規模等から選定できる果物が少ないことがある。
- ・各市の1食単価について、共同調理場をもつ自治体においても差があるが、何か理由があるのか。
⇒どんな給食をどの程度の価格で提供するかは各自治体の裁量で決めるもの。また、各市の共同調理場は食数規模が異なっており、各市が均一・単一的な価格で食材料を調達できるわけではない。都内全ての自治体が給食費を無償化し、保護者からの給食費徴収がなくなったことで、より適正な給食費はいくらかという観点で多くの自治体が給食費の改定を行っており、その改定幅は自治体ごとに様々である。
- ・食材単価の中央値は、加重平均値か算術平均値のどちらか。
⇒使用した食品ごとに年間の調達価格の平均値を取ったうえで、食品構成ごとに中央値を取っている。使用量での加重はしていない。

＜主な意見＞

- ・様々な角度から検討いただいて献立の工夫等がなされている。国が定めた学校給食摂取基準があるが、それに見合う栄養量はある程度確保されたうえで、それをどのような食品によって提供しているかということで、必ずしも食品構成標準と合わなくても栄養的には担保されているというふうに理解すべき。
- ・立川市は共同調理場の提供食数の規模が大きく、比較的調理場が新しく整備されており、手作りにもこだわっている。他の自治体では半加工品のようなものを食材として購入し、焼くだけ、揚げるだけといった調理工程としているところも多い。そういう意味では、手作りにおいては加工品ではなく素材を購入し調理することからも価格を抑えられているといった面もあるかと思う。
- ・最初に給食費の改定に向けた基本的な考え方を明確にされていることが素晴らしい。その中で、価格を抑えるための献立の工夫が、過度な献立の制約にならないように配慮することとあるなかで、他の自治体がいかにうまく思えるような手作り給食ができていて、それに加えて食材費の支出額の値段が抑えられていることから、栄養士の方のかかなりの苦労がうかがえる。
- ・他の自治体のデリバリー方式の学校給食の施設を見学したことがあるが、自治体によって給食費が異なるので、出てくる給食内容が各自治体で全く異なるということがあった。やはり、健康を保持増進するためには、一定のコストが必要であり、立川市のこういった手法を踏襲してほしい。