

## 町田市学校給食問題協議会の答申について

２０２２年９月２８日に町田市学校給食問題協議会へ、「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」、「給食費について」、「学校給食における食育の推進について」の３点の諮問を行いました。このうち、「給食費について」、計４回の協議を経て、２０２４年２月６日に、答申（三次答申）を受けましたので報告いたします。

### １ 諮問事項

#### 「給食費について」

物価高騰を背景に食材価格が上昇しているとともに、中学校給食が全員給食に切り替わっていく中で、子どもたちの感覚・感性に響き、魅力的で充実した給食を継続的に提供できるよう、適正な学校給食費について、諮問しました。

### ２ 協議期間

２０２３年３月２８日～２０２４年１月３１日（計４回）

### ３ 答申の概要

#### （１）給食費の基本的な考え方

学校給食は、児童生徒への単なる食事の提供ではなく、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材であることに留意すべきである。給食費の算定においては、「安全・安心でおいしい給食」といった学校給食の充実の視点に加えて、「日本の伝統的な食文化や世界の食文化を知る」や「地場産物や国産食材の活用」といった食育の視点を取り入れた献立に基づき、適正な給食費を算定すべきである。

#### （２）標準献立の見直し

基本的な考え方に基づき、中学校全員給食後に実現する「小中学校一貫の食育」を念頭に置いた上で、これまで給食費算定に使用してきた標準献立を、食育の視点で以下のとおり見直すこととした。

※ 標準献立：学校給食摂取基準を満たす栄養価で、食品構成のバランスが良く、旬の食材や行事食、手作りメニューを取り入れ、町田市立小学校の栄養士が共同で作成した献立

①地場野菜の使用量増加の観点から、全校で年２回実施する「まち☆ベジ給食」及び地場農産物加工品を献立に反映

②食文化への理解促進の観点から、行事食、外国の料理及び郷土料理の提供回数を増加

③食塩摂取や和食の食べ方の観点から、味付きご飯の回数を見直し、献立に反映

#### （３）現行の給食費の状況及び食材費の上昇

現在の給食費は、消費税増税（５％から８％）を背景として見直しが行われ、２０１４年度から適用されている。２０１４年度から食材料価格は上昇を続けており、特に２０２２年度及び２０２３年度は、エネルギー価格の上昇や円安を背景として、食

材料価格は著しい上昇となっている。この2022年度及び2023年度は、国の補助金を活用するとともに、学校栄養職員による献立・食材調達の工夫により、食材価格上昇分を保護者に転嫁することなく、給食運営を行ってきた状況にある。

#### (4) 給食費の改定額及び改定時期

給食費の改定額の算出に当たっては、2023年度において学校給食で使用している食材価格の平均値を、食育の視点で見直した標準献立に当てはめることで、以下の給食費額を算出した。この給食費額を改定額とされたい。給食費改定時期については、保護者や学校への周知期間を十分に確保し、現在の公会計システムの改修や事務手続きなどを考慮して、適切な時期に実施すべきである。

#### 【給食費改定額】

	現行（2023年度）	改定後（2024年度以降）	
	1食単価	1食単価	
小学校低学年	230円	245円	(+15円)
小学校中学年	245円	275円	(+30円)
小学校高学年	265円	300円	(+35円)
中学生	310円	330円	(+20円)

#### (5) 留意事項

給食費額改定に当たっては、保護者（子育て世帯）の負担軽減及び各学校の給食運営の観点から、以下の点について留意すること。

- ①現下の物価高騰の影響によって、保護者（子育て世帯）の負担が増加しているため、給食費の増加分へ国や都の補助を活用するなど保護者負担軽減策を検討すること。
- ②東京都区部など、他自治体において、学校給食費の無償化が進んでいる。物価高騰を背景として、家計における食費や教育費など、特に多子世帯の負担が増加しており、子育て支援の観点から、まずは多子世帯の学校給食費無償化を検討すること。併せて、国による学校給食費の無償化について、その動向を注視すること。
- ③前回の給食費額改定から約10年が経過している。給食費額改定までの期間が長期化することは、保護者（子育て世帯）に急激な負担を求める可能性がある。今後も食材価格の上昇は予想されるため、消費者物価指数を確認するなど、今回の改定額がその年度において適正か否かを毎年度評価すること。また、毎年度実施する給食費額の評価については、概ね3年に一度を目安に、当協議会に報告すること。
- ④今後の更なる食材価格の上昇に備え、価格変動が比較的少ない調味料や加工食品などの食材を市で一括調達するなど、食材調達の効率化を図ること。併せて、地場農産物は市場価格よりも安価な作物が多くあることから、食材費軽減の観点からも地産地消をより一層推進すること。

給食費について

— 答申（三次答申） —

令和6年2月6日

第13期 町田市学校給食問題協議会



2024年2月6日

町田市教育委員会  
教育長 坂本 修一 様

町田市学校給食問題協議会  
会長 山田 正子

給食費について（三次答申）

2022年9月28日付22町教学保第425号で諮問された標題の件について、  
別紙のとおり答申する。

## 目 次

○ 給食費について	… 1
参考資料	… 3
・資料 1 『学校給食費額等に関する調査』報告書	… 5
・資料 2 東京都内自治体における学校給食費無償化の状況 について	… 21
・資料 3 学校給食費の無償化に向けた国の動向について	… 22
・資料 4 価格調査年度別比較表	… 23
・資料 5-1 食育の視点に基づく標準献立の見直しについて	… 25
・資料 5-2 町田市学校給食標準献立	… 27
・資料 6 標準献立見直し等に基づく給食単価について	… 39
附属資料	… 41
諮問書（写）	… 43
協議会委員名簿	… 45
協議会開催経過	… 46

## 給食費について

### 1 給食費の基本的な考え方

学校給食は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鑑み、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを法律の目的としている。

この法律の主旨から、学校給食は、児童生徒への単なる食事の提供ではなく、その提供による児童生徒の健康の増進及び体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材であることに留意すべきである。

そのため、給食費の算定においては、「安全・安心でおいしい給食」といった学校給食の充実の視点に加えて、「日本の伝統的な食文化や世界の食文化を知る」や「地場産物や国産食材の活用」といった食育の視点を取り入れた献立に基づき、適正な給食費を算定すべきである。

### 2 標準献立の見直し

基本的な考え方に基づき、中学校全員給食後に実現する「小中学校一貫の食育」を念頭に置いた上で、これまで給食費算定に使用してきた標準献立を、食育の視点で以下のとおり見直すこととした。

標準献立：学校給食摂取基準を満たす栄養価で、食品構成のバランスが良く、旬の食材や行事食、手作りメニューを取り入れた町田市小学校給食の献立の一例として、町田市立小学校の栄養士が共同で作成した献立

- (1) 地場野菜の使用量増加の観点から、全校で年2回実施する「まち☆ベジ給食」及び地場農産物加工品を献立に反映  
まち☆ベジ給食：生産履歴等の管理をして生産した町田産農産物「まち☆ベジ」を使用した小学校給食
- (2) 食文化への理解促進の観点から、行事食、外国の料理及び郷土料理の提供回数を増加
- (3) 食塩摂取や和食の食べ方の観点から、味付きご飯の回数を見直し、献立に反映

### 3 現行の給食費の状況及び食材料費の上昇

現在の給食費は、消費税増税（5%から8%）を背景として見直しが行われ、小学校・中学校ともに2014年度から適用されている。2014年度から現在に至るまで、食材料価格は上昇を続けており、特に、2022年度及び2023年度は、エネルギー価格の上昇や円安を背景として、食材料価格は著しい上昇（消費者物価指数2020年比：15.1%（2024年1月時点））となっている。この2022年度及び2023年度においては、国の補助金を活用するとともに、学校栄養職員が献立や食材調達を工夫することで、食材価格上昇分を保護者に転嫁することなく、給食運営を行ってきた状況にある。

### 4 給食費の改定額及び改定時期

給食費の改定額の算出に当たっては、2023年度において学校給食で使用している食材価格の平均値を、食育の視点で見直した標準献立に当てはめることで、以下の給食費額を算出した。この給食費額を改定額とされたい。

給食費改定時期については、保護者や学校への周知期間を十分に確保するとともに、

現在の公会計システムの改修や事務手続きなどを考慮して、適切な時期に実施すべきである。

**【給食費改定額】**

	現行（2023年度）	改定後（2024年度以降）	
	1食単価	1食単価	
小学校低学年	230円	245円	(+15円)
小学校中学年	245円	275円	(+30円)
小学校高学年	265円	300円	(+35円)
中学生	310円	330円	(+20円)

※ 年間給食費見込額（年間平均給食回数である187回に給食単価を乗じた額）は、小学校低学年：45,815円（+2,805円）、小学校中学年：51,425円（+5,610円）、小学校高学年：56,100円（+6,545円）、中学生：61,710円（+3,740円）

**5 留意事項**

給食費額改定に当たっては、保護者（子育て世帯）の負担軽減及び各学校の給食運営の観点から、以下の点について留意すること。

- (1) 現下の物価高騰の影響によって、保護者（子育て世帯）の負担が増加しているため、給食費の増加分へ国や都の補助を活用するなど、保護者負担軽減策を検討すること。
- (2) 東京都区部など、他自治体において、学校給食費の無償化が進んでいる。物価高騰を背景として、家計における食費や教育費など、特に多子世帯の負担が増加しており、子育て支援の観点から、まずは多子世帯の学校給食費無償化を検討すること。併せて、国による学校給食費の無償化について、その動向を注視すること。
- (3) 前回の給食費額改定から約10年が経過している。給食費額改定までの期間が長期化することは、保護者（子育て世帯）に急激な負担を求める可能性がある。今後も食材価格の上昇は予想されるため、消費者物価指数を確認するなど、今回の改定額がその年度において適正か否かを毎年度評価すること。  
また、毎年度実施する給食費額の評価については、概ね3年に一度を目安に、当協議会に報告すること。
- (4) 今後の更なる食材価格の上昇に備え、価格変動が比較的少ない調味料や加工食品などの食材を市で一括調達するなど、食材調達の効率化を図ること。  
併せて、地場農産物は市場価格よりも安価な作物が多くあることから、食材費軽減の観点からも地産地消をより一層推進すること。



# 參考資料



## 『学校給食費額等に関する調査』調査報告書

### 1 調査の目的

給食費の改定を検討するにあたり、他自治体の状況・動向を把握することを目的とします。

### 2 調査対象

多摩地域 26 市

### 3 調査方法

調査票及び電話による回答

### 4 調査期間

2023 年 7 月 12 日から 7 月 24 日まで  
(学事保健担当課長会にて、2024 年度に給食費を改定予定の市が複数確認できたため、10 月下旬に追加聞き取り調査を別途実施 (P13~))

### 5 調査項目

- (1) 給食費の無償化について
- (2) 令和 5 年度給食費の改定について
- (3) 令和 6 年度給食費の改定について

## 『学校給食費額等に関する調査』 回答結果

※町田市を含む回答項目を網がけしています。

### 1 給食費の無償化について

問1 給食費を無償化する予定はあるか。

有	3
検討中	3
無	20
合計	26

問1-1 (問1で「有」と回答した自治体)

実施予定時期、費用の負担者、年間予算額、条件設定は何か。

自治体名	実施予定時期	費用負担者	条件設定
狛江市	令和5年4月1日	市単独	児童等が3人以上いる世帯の上から3人目以降
武蔵村山市	令和5年6月1日 ～9月30日	国庫支出金	無
府中市	2023年10月1日 ～2024年3月31日	市単独	無

問1-2 (問1で「検討中」と回答した自治体)

具体的な検討内容はあるか。

自治体名	検討内容
A市	今後検討
小平市	一部無償化の可否について検討
B市	2024年度中に実施を検討

※F市…令和5年の市長選挙にて、給食費無償化を公約に掲げた候補者が当選した。

問 2 国の無償化に向けた取り組みにおける自治体での課題や懸念事項はあるか。(複数回答可)

課題・懸念事項あり	20	国費要望の時期や条件がどのようになるか	11
		一部市負担となった場合の財源確保をどうするか	11
		給食費システムの改修、調整をどのようにするか	6
		教職員等の給食費の取り扱いがどうなるか	2
		条例改正の時期をいつ行うか	1
		給食費の管理をどのように行うべきか	1
		事務負担の増加を懸念している	1
		自治体での給食費の取り扱いが標準化されるのか	1
		国の学校給食法の整備がどうなるか	1
		食物アレルギーや宗教上の理由で給食提供できない児童生徒の取り扱いがどうなるか	1
		無回答	6

## 2 令和5年度における給食費の改定について

問3 学校給食に要する経費のうち保護者に負担を求める必要がある経費の区分はどれか。

食材料費のみ	26
食材料費以外を含む	0
合計	26

問4 学校給食に要する経費のうち保護者に負担を求める必要がある経費の必要経費額はいくらか。

■小学校中学年 ※町田市は8番目

(平均金額 270.3 円)

順位	自治体名	金額(円)
1	A市	319
2	B市	302
3	C市	293.17
4	D市	292
5	E市	289
6	F市	283
7	G市	282
8	H市	278
9	I市	275.5
10	J市	272
11	K市	271
12	L市	270.8
13	M市	270
14	N市	268
14	O市	268
15	町田市	264
17	P市	263.9
18	Q市	262
18	R市	262
20	S市	258.24
21	T市	255
22	U市	252
23	V市	247
24	W市	245
25	X市	244
26	Y市	241

【改定案 (5月協議会)】  
280円 ※町田市は8番目

【現在の対応】  
264円 ※町田市は15番目  
・国の補助金活用(臨時交付金)  
⇒1食当たり約19.02円の上乗せ  
・調理及び食材調達の工夫

■中学生 ※町田市は8番目

(平均金額 326.2 円)

順位	自治体名	金額(円)
1	A市	399
2	B市	382
3	C市	364
4	D市	360
5	E市	354
6	F市	345.6
7	G市	340
8	町田市	333
9	H市	332
10	I市	330.6
11	J市	325.7
12	K市	324
13	L市	323
14	M市	321
15	N市	315
15	O市	315
17	P市	312.04
18	Q市	311
19	R市	309
19	S市	309
21	T市	303
22	U市	300
22	V市	300
24	W市	295
25	X市	293.4
26	Y市	285

【改定案 (5月協議会)】  
335円 ※町田市は8番目

【現在の対応】  
333円 ※町田市は8番目。  
・国の補助金活用 (臨時交付金)  
⇒ 1食当たり約 23.6円の上乗せ  
・調理及び食材調達の工夫



問 5 学校給食に要する経費のうち保護者に負担を求める必要がある経費の積算方法。

献立に食材単価（2023年4月時点）を掛けて算出	4
給食費改定による	3
令和4年度の食材予算額に高騰分4.3%を掛けて算出	2
1食単価に物価上昇率の平均1.08を掛けて算出	2
献立より算出	2
献立食材単価（2023年4・5月時点）を掛けて算出	1
献立に平均kg単価を乗じて算出	1
献立に物価上昇率を加味した食材単価を掛けて算出	1
一食単価に年間食数を掛けて算出	1
一食単価に市及び国の補助金を加算して算出	1
献立に食材単価（令和4年度）を掛けて算出	1
令和3年度と令和4年度の食材の同月価格の変動をご飯・パン・麺献立の1食あたりの価格で比較し増額分を算出	1
令和4年4月と令和5年4月の消費者物価指数の上昇率より1食単価への影響額を算出し、その金額に、それぞれ児童・生徒数と年間給食基準日数をかけて算出	1
前年の収入額と支出額の比率を各単価に掛けて算出	1
消費者物価指数を指標とし、12.84%を見込んで算出	1
令和3年度上半期と令和4年度下半期の食材料費を比較した変動率を基に、令和5年度の食材料費から算出	1
未回答	2
合計	26

問6 保護者負担額（条例、規則で定めている額）はいくらか。

■小学校中学年 ※町田市は16番目

（平均金額 252.4 円）

順位	自治体名	金額(円)
1	A市	278
2	B市	272
3	C市	271.45
4	D市	270
4	E市	270
4	F市	270
7	G市	269
8	H市	268
9	I市	257
9	J市	257
11	K市	256
12	L市	255
13	M市	254
14	N市	250
15	O市	247
16	町田市	245
16	P市	245
18	Q市	244
19	R市	241
20	S市	240
20	T市	240
22	U市	238
22	V市	238
24	W市	236
25	X市	226
26	Y市	225.95

■中学生 ※町田市は10番目。

(平均金額 303.8 円)

順位	自治体名	金額(円)
1	A市	340
2	B市	340
3	C市	337
4	D市	333
5	E市	330
6	F市	322
7	G市	320
8	H市	316
9	I市	315
10	町田市	310
11	J市	301
12	K市	300
12	L市	300
12	M市	300
12	N市	300
12	O市	300
17	P市	298
18	Q市	296
19	R市	295
20	S市	290
21	T市	287
22	U市	285
23	V市	279
24	W市	272
25	X市	271.91
26	Y市	260

問7 学校給食の必要経費に対して、国の補助や市の補助を充てている額はいくらか

■小学校中学年 ※町田市は14番目。

(実施自治体のみ平均金額 23.2円)

順位	自治体名	金額(円)
1	A市	41
2	B市	37.95
3	C市	32
4	D市	30.8
5	E市	30
6	F市	26
6	G市	26
8	H市	25.5
9	I市	24
10	J市	22
11	K市	21.72
12	L市	21
13	M市	20
14	町田市	19
15	N市	18.24
16	O市	17
17	P市	15
17	Q市	15
19	R市	11
19	S市	11
21	T市	-
21	U市	-
21	V市	-
21	W市	-
21	X市	-
21	Y市	-

■中学生 ※町田市は14番目

(実施自治体のみ平均金額 29.2 円)

順位	自治体名	金額(円)
1	A市	69
2	B市	53.79
3	C市	49
4	D市	33.4
5	E市	32
6	F市	31
7	G市	30.6
8	H市	30
9	I市	27
10	J市	25.6
11	K市	25
12	L市	24
12	M市	24
14	町田市	23.6
15	N市	22.04
16	O市	20
16	P市	20
18	Q市	16
19	R市	15
20	S市	13
21	T市	-
21	U市	-
21	V市	-
21	W市	-
21	X市	-
21	Y市	-

問 8 令和 5 年度中の保護者負担額の改定はあるか。

有	1
検討中	0
無	25
合計	26

問 8-1 (問 8 で「有」と回答した自治体)

改定内容は何か。

自治体名	改定内容	改定時期
A 市	令和 5 年度の必要経費額まで引き上げたが、令和 5 年度に限り、児童・生徒分については公費負担とする。令和 6 年度については、現時点では公費負担の予定はなく、改定後の金額で負担してもらう。	令和 5 年 4 月

### 3 令和6年度における給食費の改定について

問9 令和6年度中の保護者負担額の改定はあるか（10月間き取り調査含む）。

有	6
検討中	7
無	13
合計	26

問9-1 （問9で「有」と回答した自治体）

改定内容は何か。

自治体名	改定内容	改定時期
A市	10～12%程度改定。小学校中学年で270円（241円）。一般財源で改定分を補填する予定（令和6年度限定）。令和5年度中に改定額を決定し保護者への通知を行い、令和6年4月から新給食費の予定。	令和6年4月
町田市	検討中	検討中
B市	19%程度改定。小学校中学年で298円（250円）。一般財源で改定分を補填する予定（令和6年度、7年度限定。）令和5年度中に改定額を決定し保護者への通知を行い、令和6年4月から新給食費の予定。	令和6年4月
C市	12.8%を令和6年度、7年度の2カ年に渡って改定（1年6.4%）。小学校中学年で、令和6年度：255円（240円）、令和7年度：270円。食材費としては、令和6年度においても12.8%分必要であるため、6.4%分は基金から捻出。令和5年度中に改定額を決定し保護者への通知を行い、令和6年4月から新給食費の予定。	令和6年4月
D市	19.08%程度改定。小学校中学年で、269円（226円）。現時点では、改定分を全額保護者負担予定だが、今後変更する可能性もある。令和5年度中に改定額を決定し保護者への通知を行い、令和6年4月から新給食費の予定。	令和6年4月
E市	7.5%程度改定。小学校中学年で265円（247円）。一般財源で補填予定（現時点で令和6年度限定）。令和5年度中に改定額を決定し保護者への通知を行い令和6年4月から新給食費	令和6年4月
F市	16%程度改定。小学校中学年で278円（240円）。改定分の負担は、検討中。令和5年度中に改定額を決定し保護者への通知を行い、令和6年4月から新給食費の予定。	令和6年4月

■小学校中学年 給食費額順位（令和6年度以降想定）＜網掛は改定予定の市＞

＜例規等の金額＞ ※町田市は改定額による

＜実質的な金額＞ ※町田市は改定額による

（平均金額 261.1 円）

（平均金額 274.4 円）

順位	自治体名	金額(円)
1	A市	298
2	B市	278
3	C市	278
4	D市	272
5	E市	271.45
6	F市	271
7	G市	270
7	H市	270
7	I市	270
7	J市	270
11	K市	269
11	L市	269
13	M市	268
14	N市	265
15	O市	260
16	P市	257
16	Q市	257
18	R市	256
19	S市	255
20	T市	247
21	町田市	245
22	U市	245
23	V市	244
24	W市	238
25	X市	238
26	Y市	225.95

順位	自治体名	金額(円)
1	B市	319
2	I市	302
3	A市	298
4	E市	293.17
5	J市	292
6	L市	289
7	D市	283
8	R市	282
9	C市	278
10	Q市	278
11	P市	272
12	F市	271
13	O市	270.8
14	G市	270
15	H市	270
16	K市	269
17	X市	268
18	M市	268
19	N市	265
20	町田市	264
21	Y市	263.9
22	T市	262
23	W市	262
24	S市	255
25	U市	245
26	V市	244



■中学生 給食費額順位（令和6年度以降想定）＜網掛は改定予定の市＞

＜例規等の金額＞ ※町田市は改定額による

＜実質的な金額＞※町田市は改定額による

（平均金額 303.8 円）

（平均金額 331 円）

順位	自治体名	金額(円)
1	A市	340
2	B市	340
3	C市	337
4	D市	333
5	E市	330
6	F市	322
7	G市	320
8	H市	316
9	I市	315
10	町田市	310
11	J市	301
12	K市	300
12	L市	300
12	M市	300
12	N市	300
12	O市	300
17	P市	298
18	Q市	296
19	R市	295
20	S市	290
21	T市	287
22	U市	285
23	V市	279
24	W市	272
25	X市	271.91
26	Y市	260

順位	自治体名	金額(円)
1	E市	399
2	D市	382
3	C市	364
4	B市	360
5	N市	358
6	F市	354
7	G市	345.6
8	A市	340
9	A市	336
10	町田市	333
11	Q市	332
12	H市	332
13	K市	330
14	X市	325.7
15	O市	324
16	P市	323
17	W市	323
18	J市	321
19	I市	315
20	L市	315
21	T市	311
22	V市	309
23	M市	300
24	R市	295
25	Y市	293.4
26	U市	285

問9-2 (問9で「検討中」と回答した自治体)

検討内容は何か。

必要経費額まで保護者負担額を引き上げる見込みだが、時期は未定。	1
令和6年度は基金全額を充てて保護者負担を軽減し、令和7年度から全額を保護者負担とする予定。額は検討中。	1
令和6年度以降、保護者負担額の20%前後改定を検討。	1
無償化、物価高騰対応と併せて今後検討予定。	3
未回答	1
合計	7

# 東京都内自治体における学校給食費無償化の状況について

参考資料-2

現時点で、町田市で把握している東京都内自治体における学校給食費無償化の状況は以下のとおりです。東京都知事が、2024年度に東京都内区市町村において学校給食費を無償化した場合、その経費に対する支援を実施する旨を12月5日に表明しています。支援内容の詳細は、まだ明らかにされておりませんが、この支援制度を活用し、学校給食費の無償化に取り組む区市町村が増加する可能性があります。

## ●東京23区

自治体	実施時期	対象	対象	実施・未実施	備考
1 千代田区	2023.11～2024.3	小中学校	全児童生徒	実施済	※給食費相当額を全額補助。
2 中央区	2023.4～	小中学校	全児童生徒	実施済	
3 港区	2023.9～	小中学校	全児童生徒	実施済	
4 新宿区	2023.6～	小中学校	第二子以降	実施済	※2024年4月から全児童生徒の給食費無償化予定。
5 文京区	2023.9～	小中学校	全児童生徒	実施済	
6 台東区	2023.1～	小中学校	全児童生徒	実施済	
7 墨田区	2023.9～	小中学校	全児童生徒	実施済	
8 江東区	2023.10～	小中学校	全児童生徒	実施済	
9 品川区	2023.4～	小中学校	全児童生徒	実施済	
10 目黒区	2023.10～2024.3	小中学校	全児童生徒	実施済	
11 大田区	2023.6～2024.3	小中学校	全児童生徒	実施済	
12 世田谷区	2023.4～2024.3	小中学校	全児童生徒	実施済	
13 渋谷区	実施しない	-	-	未実施	※一部報道によると、2024年4月から全児童生徒の給食費無償化予定。
14 中野区	2023.10～2024.3	小中学校 (私立等含む)	全児童生徒	実施済	※給食費相当額を給付（小学校：3万中学校：3万7千円）
15 杉並区	2023.10～2024.3	小中学校	全児童生徒	実施済	
16 豊島区	2023.9～	小中学校	全児童生徒	実施済	
17 北区	2023.4～2024.3	小中学校	全児童生徒	実施済	
18 荒川区	2023.4～	小中学校	全児童生徒	実施済	
19 板橋区	2023.9～	小中学校	全児童生徒	実施済	
20 練馬区	2023.4～	小中学校	第二子以降	実施済	
21 足立区	2023.4～	中学校	全児童生徒	実施済	
	2023.10～2024.3	小学校	全児童生徒	実施済	
22 葛飾区	2023.4～	小中学校	全児童生徒	実施済	
23 江戸川区	2023.9～	小中学校	全児童生徒	実施済	

## ●多摩26市

自治体	実施時期	対象	対象	実施・未実施	備考
府中市	2023.10～2024.3	小中学校	全児童生徒	実施済	2024年度以降の措置は検討中
狛江市	2023.4～	小中学校	第三子以降	実施済	
武蔵村山市	2023.6～9	小中学校	全児童生徒	実施済	期間限定での実施
小平市	2024.1～3	小中学校	第三子以降	実施予定	2024年1月から実施予定

※ 多摩26市のうち、上記自治体以外で学校給食費無償化を実施している自治体はありません。

## 学校給食費の無償化に向けた国の動向について

国は、今後の少子化対策の基本となる「こども未来戦略方針」や「こども未来戦略案」の中で、以下のとおり、学校給食費の無償化について触れています。

### 1 こども未来戦略方針（2023年6月13日発表）

「こども未来戦略方針」の「1. こども・「子育て政策の課題」の中に、以下の表現が盛り込まれ、学校給食費の無償化に向けて実態調査を行い、その調査結果をもとに課題の整理を行った上で、具体的方策を検討するとしています。

「学校給食費の無償化の実現に向けて、まず、学校給食費の無償化を実施する自治体における取組実態や成果・課題の調査、全国ベースでの学校給食の実態調査を速やかに行い、1年以内にその結果を公表する。

その上で、小中学校の給食実施状況の違いや法制面等も含め課題の整理を丁寧に行い、具体的方策を検討する。」

### 2 こども未来戦略案（2023年12月11日 第8回こども未来戦略会議資料）

「こども未来戦略案」においても、「1. こども・「子育て政策の課題」の中に、以下のとおり、「こども未来戦略方針」と同内容の表現が盛り込まれています。

「学校給食費の無償化の実現に向けて、まず、学校給食費の無償化を実施する自治体における取組実態や成果・課題の調査、全国ベースでの学校給食の実態調査を行い、『こども未来戦略方針』の決定から1年以内にその結果を公表する。

その上で、小中学校の給食実施状況の違いや法制面等も含め課題の整理を丁寧に行い、具体的方策を検討する。」

【価格調査年度別比較表】

参考資料4

	Kgあたりの単価(円)		指数(%) 2012 ~2022
	2012年	2022年	
胚芽精米	419	464	1.11
白米	355	343	0.97
もち米	504	430	0.85
中華蒸麺	498	573	1.15
冷凍うどん	368	369	1.00
生パン粉	394	423	1.07
薄力粉	287	268	0.93
じゃが芋	236	324	1.37
さつまい	420	346	0.82
里芋	548	727	1.33
こんにやく	473	408	0.86
春雨	895	1,100	1.23
ごま	773	919	1.19
アーモンド	1,697	2,685	1.58
豆腐	358	429	1.20
生揚げ	605	659	1.09
みそ	471	458	0.97
油揚げ	1,486	1,520	1.02
きなこ	486	590	1.21
大豆	749	923	1.23
鮭油漬	1,199	1,284	1.07
いか	1,177	1,213	1.03
むきえび	1,363	1,825	1.34
鮭	1,315	2,205	1.68
さんま	1,290	2,182	1.69
さわら	1,566	2,232	1.43
いりこ	3,306	3,586	1.08
ししゃも	28	29	1.02
わかさぎ	13	13	0.98
ちりめん	4,319	4,888	1.13
焼ちくわ	982	872	0.89
さつまあげ	925	888	0.96
豚もも肉	843	1,055	1.25
豚ひき肉	750	934	1.25
鶏もも肉	877	1,016	1.16
鶏むね肉	543	561	1.03
鶏ひき肉	552	649	1.18
ハム	2,378	2,732	1.15
ウィンナー	1,502	1,891	1.26
ベーコン	2,209	2,665	1.21
鶏卵	356	435	1.22

	Kgあたりの単価(円)		指数(%) 2012 ~2022
	2012年	2022年	
うずら卵	957	1,141	1.19
生クリーム	1,305	1,720	1.32
ヨーグルト	436	578	1.33
人参	258	302	1.17
ほうれん草	588	824	1.40
小松菜	476	560	1.18
いんげん	1,524	2,077	1.36
パセリ	2,400	2,392	1.00
にら	943	1,223	1.30
トマト	596	653	1.10
たまねぎ	170	327	1.92
きゃべつ	170	217	1.28
ごぼう	686	869	1.27
白菜	169	210	1.25
ホールコーン	536	655	1.22
レタス	434	421	0.97
長ねぎ	512	648	1.27
もやし	165	167	1.01
きゅうり	531	520	0.98
大根	174	232	1.33
しめじ	750	698	0.93
えのき	582	548	0.94
生わかめ	1,966	1,918	0.98
炊込わかめ	3,680	3,427	0.93
こんぶ	3,308	2,863	0.87
干ひじき	5,927	6,871	1.16
のり	8,193	9,661	1.18
みかん	605	814	1.34
その他の柑橘類	659	675	1.02
りんご	541	648	1.20
メロン各種平均	732	1,000	1.37
塩	329	297	0.90
酢	268	410	1.53
酒	658	467	0.71
みりん	667	869	1.30
ワイン	820	1,170	1.43
カレー粉	2,401	2,950	1.23
こしょう	3,258	4,400	1.35
煮干し	1,640	1,536	0.94
削り節	2,018	2,862	1.42

※ししゃも・わかさぎは1尾あたりの単価



## 食育の視点に基づく標準献立の見直しについて

当協議会から学校給食における食育の推進について、「小中一貫の食育を推進していくにあたっては、より一層の学校給食の充実はもちろんのこと、『生きた教材である学校給食を活用した食育』を実践していただきたい」との答申を受けて、給食費算出に使用した※1標準献立を食育の視点から見直し、献立内容の変更や価格への反映を行いました。

### ①見直しにあたって気を付けた点

第5回協議会の委員の皆さまのご意見から、以下の点について配慮しました。

- ・魚や果物などの使用回数を減らさないようにしました。
- ・旬の食材を使った献立や行事食はしっかりと取り組むことができる献立としました。

### ②地場農産物の活用を踏まえた見直し

- ・年2回実施している「まち☆ベジ給食」を献立に反映しました。
- ・地場農産物加工品(白菜キムチ・ゆずゼリー)を献立に反映しました。

### ③各学校で実施されている食育の取組からの見直し

・多くの学校で取組が行われているが、標準献立には入っていなかった行事食や外国の料理、郷土料理などを献立に反映しました。

★沖縄の日献立、インドネシア料理、防災の日献立、重陽の節句、お月見献立、リクエスト献立など

・以前から取り組んでいる行事食を環境配慮の視点で変更しているものを反映しました。

★端午の節句の見直し

### ④米飯給食の見直し

・山田会長から、標準献立に「味付きご飯」が多い印象があるとのこと指摘を受け、白飯の回数を見直しました。

### 【実施した米飯給食のうち白飯で提供した割合(%)】

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均
当初提示の標準献立	33.3	44.4	46.7	37.5	40.0	33.3	33.3	41.7	41.7	46.2	40.0	39.8
各小学校の※2過去3年分の実績平均	44.1	45.3	44.3	42.1	40.9	43.6	45.9	49.1	45.0	46.4	39.2	44.2
見直し後の標準献立	41.7	44.4	43.8	40.0	40.0	46.7	53.3	41.7	41.7	46.2	40.0	43.9

## ※1 標準献立とは

学校給食摂取基準を満たす栄養価で、食品構成のバランスが良く、旬の食材や行事食、手作りメニューを取り入れた町田市小学校給食の献立の一例として、町田市立小学校の栄養士が共同で作成した献立です。

※2 過去3年分：2016年～2018年度。2019年、2020年度はコロナ禍で給食提供のない月があるため、データとして使用せず

## 【参考：第5回のご意見】

- ・献立を立てる際には、生鮮食品だと価格に差があるが、もやしや玉ねぎなど安いと思われる食品を選んで作っているため、この考え方でよいと思う。また、ナッツ類については、アレルギーのお子さんもいるため本校でも使用していない。
- ・献立を立てる際に特に価格が上がっているなど思うのは肉や油なのですが、昨年と比べると1.1倍、高いもので1.3倍くらいになっているので、少しでも単価が上がると献立が立てやすい。
- ・他市と比較して果物の提供回数が多い傾向にあるとあったが、標準献立だと大体月に6回程度果物が提供されている。提供回数を見直すというのは、4回とか3回に回数を減らすのか、少しでも単価を安くするためにゼリーなどに変えるのかどちらか。ごはんも栄養のことを考えたら大事だが、子どもたちの楽しみとしてゼリーなどが食後にあると良い。
- ・価格の高い食材を他の食材に変更するなど工夫しながらなるべく値段が上がらないような単価になっている。果物やゼリーなど子どもたちが楽しみにしているもの、給食でしか食べないものや初めて触れる食材があるお子さんもいるので、他の食材の価格が上昇している中でも子どもたちのことを考えた献立になっていると思う。
- ・家庭でも食卓に中々出せない食材を給食に出してもらえて、子どもたちが新しい魚に触れさせてもらうというのは、少し単価が高くなってきても給食でそのような体験をさせてもらえるのは子どもたちにとってはすごく良いと思う。
- ・費用が高くなるのは保護者の負担にはなってしまうが、子どものことを第一に考えると学校の給食はすごく重要。家で食べないものを学校なら食べたりもするし、家で出されないものも初めてそこで食べる経験をすることもある。費用の面はもちろん大事だが、できるだけ色んなものを食べられるように、減らすことばかりに気をとられないように、子どもたちが充実したものを食べられることを第一に考えていただけると嬉しい。



[ 4 月 標準献立 ]

参考資料-5-2

平均給食提供日数：15日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質	
1日	桜ごはん 行事食	○	鶏の西京焼き ごま和え ずまし汁 いちご	牛乳、さわら、白みそ、豆腐、わかめ	もち米、精白米、砂糖、油、白すりごま、砂糖	桜塩漬け、にんじん、えのきたけ、はくさい、ねぎ、こまつな、もやし、いちご	586 kcal 26.2 g 17.1 g	
2日	ごはん 季節の給食	○	鶏のから揚げ アスパラサラダ 和風わかめスープ	牛乳、鶏肉、豆腐、わかめ	精白米、でん粉、米粉、油、砂糖	しょうが、アスパラガス、きゅうり、キャベツ、コーン、玉ねぎ、にんじん、ねぎ、こまつな	582 kcal 20.2 g 21.7 g	
3日	カレーライス	○	コーンと豆のサラダ オレンジゼリー	牛乳、豚肉、レンズまめ(乾)、干ひじき、わかめ、青大豆、粉寒天	精白米、油、じゃがいも、薄力粉、砂糖	にんにく、しょうが、玉ねぎ、セロリー、にんじん、りんご、キャベツ、コーン、オレンジジュース	721 kcal 21.0 g 20.5 g	
4日	ビーンズチーズドッグ	○	ポトフ 清見オレンジ	牛乳、豚ひき肉、大豆(乾)、ピザ用チーズ、豚肉、ウィンナー、ベーコン、レンズまめ(乾)	コッペパン、油、砂糖、じゃがいも	玉ねぎ、セロリー、にんじん、キャベツ、かぶ、かぶ(葉)、パセリ、清見オレンジ	608 kcal 26.7 g 22.9 g	
5日	五穀ごはん	○	マーボー豆腐 ポテト入りナムル 美生柑	牛乳、豚ひき肉、豆腐、みそ	精白米、米粒麦、きび、あわ、ひえ、白いりごま、油、砂糖、でんぶん、ごま油、じゃがいも	にんにく、しょうが、ねぎ、にんじん、たけのこ(水煮)、干し椎茸、にら、もやし、キャベツ、きゅうり、美生柑	626 kcal 25.4 g 21.8 g	
6日	ソースやきそば	○	ふかしじゃがいも フルーツヨーグルト	牛乳、豚肉、青のり、ヨーグルト	蒸し中華めん、油、じゃがいも	もやし、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、こまつな、みかん缶詰、パイナップル缶詰、黄桃缶詰、りんご缶詰	587 kcal 21.8 g 15.9 g	
7日	ごはん	○	新じゃがのそぼろ煮 大豆とじゃこの揚げ煮 春キャベツのレモン和え	牛乳、鶏ひき肉、生揚げ、ちりめんじゃこ、大豆(乾)	精白米、油、じゃがいも、砂糖、でん粉、白いりごま	しょうが、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、レモン果汁	632 kcal 23.8 g 17.3 g	
8日	ターメリックライス エビ豆乳クリームソース	○	ひじきと青大豆のサラダ バレンシアオレンジ	牛乳、ベーコン、むきえび、豆乳、生クリーム、芽ひじき、青大豆	精白米、油、じゃがいも、上新粉、砂糖	にんにく、玉ねぎ、にんじん、ぶなしめじ、パセリ、キャベツ、バレンシアオレンジ	577 kcal 20.2 g 15.8 g	
9日	ごはん	○	春野菜のうま煮 えのき入りおひたし 青のりビーンズ	牛乳、鶏肉、焼き竹輪、大豆(乾)、青のり	精白米、油、板こんにゃく、じゃがいも、砂糖、小麦粉、でんぶん、砂糖	ごぼう、にんじん、干し椎茸、たけのこ(水煮)、れんこん、さやいんげん、ふき、キャベツ、もやし、えのきたけ	626 kcal 24.8 g 18.0 g	
10日	とりごぼうごはん	○	たまご焼き ごまドレサラダ みそ汁	牛乳、鶏肉、たまご、油揚げ、豆腐、わかめ、みそ	精白米、油、砂糖、砂糖、白すりごま、白いりごま、じゃがいも	しょうが、ごぼう、にんじん、さやいんげん、きゅうり、もやし、キャベツ、大根、ねぎ	577 kcal 25.8 g 19.5 g	
11日	肉うどん 若草団子 季節の給食	○	小あじのから揚げ からし和え	牛乳、豆腐、きな粉、豚肉、油揚げ、小あじ	白玉粉、上新粉、砂糖、冷凍うどん、でんぶん、小麦粉、油	よもぎ(粉)、にんじん、たまねぎ、大根、ねぎ、こまつな、もやし、えのきたけ、キャベツ	613 kcal 25.7 g 20.4 g	
12日	たけのごはん 季節の給食	○	さばの塩焼き 野菜のごまあえ かきたま汁	牛乳、油揚げ、さば、豚肉、豆腐、たまご	精白米、油、砂糖、白いりごま、白すりごま、でんぶん	たけのこ、干し椎茸、にんじん、もやし、こまつな、ねぎ	567 kcal 29.3 g 20.5 g	
13日	わかめごはん	○	いかの更紗揚げ 八品目のサラダ 春雨スープ	牛乳、炊き込みわかめ、いか、青大豆(乾)、ちりめんじゃこ、鶏肉	精白米、白いりごま、砂糖、でんぶん、油、ごま油、黒いりごま、緑豆はるさめ	しょうが、きゅうり、大根、にんじん、コーン、キャベツ、たけのこ(水煮)、きくらげ(乾)、干し椎茸、ねぎ、ほうれんそう	610 kcal 25.5 g 17.2 g	
14日	麦ごはん	○	魚のあけほのやき いそかあえ 豚汁	牛乳、さけ、きざみのり、豚肉、みそ、油揚げ	精白米、押麦、マヨネーズ、砂糖、板こんにゃく、じゃがいも	にんじん、キャベツ、こまつな、もやし、ごぼう、大根、ほんしめじ、ねぎ	609 kcal 29.4 g 20.1 g	
15日	菜めし	○	ジャンボ餃子 もやしナムル ひじきと卵のスープ	牛乳、ちりめんじゃこ、豚ひき肉、干ひじき、たまご	精白米、ごま油、でんぶん、餃子の皮、油、白いりごま、砂糖	にんにく、しょうが、キャベツ、にら、ねぎ、もやし、にんじん、きゅうり、玉ねぎ、干し椎茸、ぶなしめじ、万能ねぎ	641 kcal 22.5 g 21.9 g	
						月平均	エネルギー たんぱく質 脂質	611 kcal 24.6 g 19.4 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [ 5 月 標準献立 ]

平均給食提供日数：20日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質
1日	豚ずき丼	○	みそドレッシングサラダ 沢煮椀	牛乳、豚肉、油揚げ、みそ	精白米、油、しらたき、砂糖、ごま油、白 いりごま	玉ねぎ、えのきたけ、ねぎ、ごぼう、干 し椎茸、にんじん、大根、たけのこ（水 煮）、こまつな、キャベツ、きゅうり、 コーン、もやし	590 kcal 23.2 g 18.5 g
2日	中華おこわ <b>行事食</b>	○	かつおのケチャップソース ごま和え わかめスープ 美生柑	牛乳、焼き豚、かつお、豆腐、わかめ	もち米、精白米、油、砂糖、ごま油、でん ぷん、ごま、白すりごま、白いりごま	にんじん、干し椎茸、たけのこ（水 煮）、ねぎ、しょうが、ほうれんそう、 もやし、美生柑	611 kcal 29.1 g 18.2 g
3日	麦入りごはん <b>季節の給食</b>	○	ししゃもの新茶揚げ 肉じゃが煮 からし和え	牛乳、ししゃも、たまご、豚肉	精白米、米粒麦、小麦粉、でんぷん、油、 つきこんにやく、じゃがいも、砂糖、白 いりごま	玉ねぎ、にんじん、さやいんげん、もや し、こまつな	656 kcal 21.9 g 22.2 g
4日	カーリット-toast	○	米粉のポークビーンズ 春キャベツのレモンあえ 美生柑	牛乳、豚肉、金時豆、大豆（乾）	コッペパン、バター、油、じゃがいも、 砂糖、米粉	にんにく、セロリ、玉ねぎ、にんじ ん、トマト缶詰、冷凍グリーンピース、 キャベツ、きゅうり、レモン果汁（国 産）、美生柑	653 kcal 24.3 g 22.5 g
5日	ごはん	○	あじのフライ 五目豆 みそ汁	牛乳、あじ、油揚げ、大豆（乾）、こんぶ、 みそ	精白米、米粒麦、小麦粉、パン粉（生）、 パン粉（乾燥）、油、砂糖、板こんにやく、 じゃがいも	干し椎茸、にんじん、たまねぎ、キャベ ツ、ねぎ、こまつな	667 kcal 26.1 g 22.1 g
6日	麦入りごはん	○	手作りがんもどき 野菜の華風和え かきたま汁	牛乳、絞豆腐、鶏ひき肉、干ひじき （乾）、豆腐、たまご	精白米、米粒麦、でんぷん、油、砂糖、ご ま油、白いりごま	にんじん、しょうが、きゅうり、大根、 えのきたけ、ねぎ、こまつな	631 kcal 25.6 g 22.6 g
7日	カレーピラフ	○	ひじきと青大豆のマリネ パスタスープ カラマンダリン	牛乳、鶏肉、干ひじき、青大豆、豚肉	精白米、油、砂糖、マカロニ	にんじん、コーン、青ピーマン、玉ね ぎ、キャベツ、こまつな、カラマンダリ ン	633 kcal 21.8 g 17.0 g
8日	みそ炒めどんぶり	○	春雨サラダ 美生柑	牛乳、豚肉、生揚げ	精白米、米粒麦、油、砂糖、でんぷん、ご ま油、緑豆はるさめ、白いりごま	しょうが、キャベツ、ねぎ、さやいんげ ん、にんじん、きゅうり、もやし、美生 柑	633 kcal 24.9 g 20.5 g
9日	チャーハン	○	ワンタンスープ 青のりビーンズ 美生柑	牛乳、たまご、焼き豚、豚肉、大豆（乾）、 青のり	精白米、油、砂糖、ウェーブワンタンの 皮、ごま油、でん粉	にんじん、干し椎茸、ねぎ、しょうが、 もやし、はくさい、にら、美生柑	596 kcal 23.2 g 18.9 g
10日	麦入りごはん	○	マーボー豆腐 ポテト入りナムル ニューサマーオレンジ	牛乳、豚ひき肉、大豆（乾）、豆腐、みそ	精白米、油、砂糖、でんぷん、ごま油、 じゃがいも、白いりごま	にんにく、しょうが、ねぎ、にんじん、 たけのこ（水煮）、干し椎茸、にら、もや し、キャベツ、きゅうり、ニューサマー オレンジ	607 kcal 22.5 g 19.7 g
11日	山菜おこわ <b>季節の給食</b>	○	塩麹焼き かぶときゅうりの即席漬け 豚汁	牛乳、油揚げ、たまご、豚肉、豆腐、み そ、塩昆布	精白米、もち米、砂糖、白いりごま、砂 糖、じゃがいも、板こんにやく	山菜（水煮）、たけのこ（水煮）、干し椎 茸、にんじん、しめじ、えのきたけ、ご ぼう、大根、ねぎ、かぶ、きゅうり	596 kcal 24.3 g 18.6 g
12日	ごはん	○	鮭の塩焼き キャベツの昆布あえ じゃがいもと豚肉のごまみそ煮	牛乳、さけ、塩昆布、豚肉、みそ	精白米、油、板こんにやく、じゃがい も、砂糖、白いりごま	キャベツ、きゅうり、にんじん、ごぼ う、さやいんげん	596 kcal 27.2 g 15.4 g
13日	麦入りごはん	○	魚の和風マリネ 春キャベツとウイナのソテー みそ汁	牛乳、ままだら、ウイナー、油揚げ、わ かめ、みそ	精白米、米粒麦、でんぷん、小麦粉、砂 糖、じゃがいも	にんじん、玉ねぎ、コーン、キャベツ、 アスパラガス、ねぎ、こまつな	619 kcal 26.2 g 18.7 g
14日	グリーンピースごはん	○	かつおのごま味噌がらめ おひたし 吉野汁	牛乳、かつお、みそ、糸けずり、鶏肉、油 揚げ	精白米、もち米、でんぷん、小麦粉、油、 砂糖、白いりごま、つきこんにやく、あ られぶ、そうめん（乾）	グリーンピース、しょうが、もやし、こま つな、コーン、にんじん、大根、ねぎ	605 kcal 30.1 g 18.0 g
15日	みそ煮込みうどん 抹茶蒸しパン <b>季節の給食</b>	○	もやしの梅じそ和え ニューサマーオレンジ	牛乳、豚肉、油揚げ、みそ、たまご、	油、うどん（冷凍）、砂糖、バター、小麦 粉、甘納豆（あずき）	にんじん、大根、ごぼう、えのきたけ、 ねぎ、もやし、水菜、カリカリ梅（刻 み）、ニューサマーオレンジ	605 kcal 22.6 g 17.2 g
16日	ビーンズキーマカレー	○	アスパラサラダ みかんゼリー	牛乳、豚ひき肉、ヨーグルト、レンズま め（乾）、ひよこまめ（乾）、粉チーズ、 粉寒天	精白米、油、小麦粉、バター、砂糖、砂糖	にんにく、しょうが、にんじん、玉ね ぎ、セロリ、トマト缶詰、りんご、ア スパラガス、きゅうり、キャベツ、コー ン、オレンジジュース、みかん缶詰	663 kcal 19.4 g 19.9 g
17日	ごはん ひじきのふりかけ	○	ゼリーフライ 野菜のレモン醤油和え ビーフンスープ	牛乳、干ひじき、かつお節、ちりめん じゃこ、おから、たまご、鶏肉	精白米、油、砂糖、白いりごま、じゃが いも、薄力粉、パン粉（乾燥）、でんぷ ん、ビーフン、ごま油	にんじん、玉ねぎ、ねぎ、こまつな、も やし、レモン（果汁）、干し椎茸	611 kcal 18.8 g 19.8 g
18日	わかめごはん	○	さばのゴマみそ焼き おかかあえ じゃがいものすりながし汁	牛乳、炊き込みわかめ、さば、みそ、糸 けずり、鶏肉、油揚げ	精白米、砂糖、白すりごま、黒いりご ま、じゃがいも	しょうが、キャベツ、ほうれんそう、に んじん、大根、えのきたけ、ねぎ、こま つな	639 kcal 28.4 g 19.7 g
19日	ごはん	○	新じゃがいものそぼろ煮 豆アジのから揚げ 茎わかめ入りサラダ	牛乳、鶏ひき肉、小あじ、茎わかめ	精白米、油、じゃがいも、砂糖、でんぷ ん、油、白いりごま	玉ねぎ、にんじん、冷凍グリーンピース、 こまつな、キャベツ	636 kcal 22.6 g 16.5 g
20日	野菜と豆のリゾット ゼツポリーニ	○	イタリアンサラダ	牛乳、ベーコン、鶏肉、大豆（乾）、レン ズまめ（乾）、ひよこまめ（乾）、粉 チーズ、生クリーム、青のり	精白米、油、砂糖、強力粉、小麦粉	玉ねぎ、にんじん、にんにく、キャベ ツ、コーン	592 kcal 21.2 g 22.3 g
						月平均	エネルギー たんぱく質 脂質
							622 kcal 24.2 g 19.4 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[ 6月 標準献立 ]

平均給食提供日数：20日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質	
1日	ピビンパ	○	青のりピーズ 春雨スープ	牛乳、豚ひき肉、油揚げ、大豆(乾)、青のり、豚肉、うずら卵(水煮)	精白米、油、ごま油、砂糖、白いりごま、でんぶん、緑豆はるさめ	しょうが、にんにく、ぜんまい水煮、豆もやし、にんじん、ほうれんそう、干し椎茸、たけのこ(水煮)、ねぎ、こまつな	613 kcal 24.6 g 22.5 g	
2日	麦入りごはん	○	豚肉のかりんと揚げ くきわかめサラダ にら玉スープ	牛乳、豚肉、茎わかめ、豆腐、たまご	精白米、米粒麦、でんぶん、薄力粉、油、砂糖、白いりごま、ごま油	しょうが、もやし、コーン、こまつな、にんじん、玉ねぎ、えのきたけ、にら	654 kcal 26.7 g 23.3 g	
3日	ごはん	○	ますの塩焼き 大豆ごぼう からしあえ みそ汁	牛乳、ます、ちりめんじゃこ、大豆(乾)、油揚げ、わかめ、白みそ	精白米、薄力粉、油、白いりごま、砂糖、じゃがいも	ごぼう、もやし、にんじん、こまつな、たまねぎ、キャベツ、ねぎ	622 kcal 30.6 g 17.3 g	
4日	ジャージャー麺	○	カレー粉ふきいも フレンチサラダ 美生柑	牛乳、豚ひき肉、みそ	蒸し中華めん、ごま油、油、でんぶん、砂糖、じゃがいも	にんにく、しょうが、ねぎ、たけのこ(水煮)、干し椎茸、もやし、にんじん、きゅうり、キャベツ、コーン、玉ねぎ、レモン(果汁)、パセリ、美生柑	578 kcal 22.9 g 21.3 g	
5日	豆入りチキンカレーライス 季節の給食	○	カミカミ切干大豆サラダ あじさいゼリー	牛乳、豚肉、大豆(乾)、ひよこまめ(乾)、粉チーズ、粉寒天、乳酸菌飲料	精白米、押麦、油、じゃがいも、バター、小麦粉、砂糖、白いりごま	しょうが、にんにく、玉ねぎ、セロリ、にんじん、りんご、切干しだいこん、こまつな、もやし、キャベツ、ぶどうジュース	729 kcal 22.4 g 19.6 g	
6日	ごはん	○	イカのチリソースかけ 青大豆とひじきのサラダ 中華風コンソースープ	牛乳、いか、干ひじき、青大豆、鶏肉、豆腐、たまご	精白米、小麦粉、でんぶん、油、砂糖(三温糖)、白いりごま	にんにく、しょうが、ねぎ、キャベツ、こまつな、にんじん、クリームコーン、チンゲンツァイ	645 kcal 27.8 g 22.0 g	
7日	麦入りごはん	○	マーボー豆腐 ポテト入りナムル さくらんぼ	牛乳、豚ひき肉、豆腐、みそ	精白米、米粒麦、油、砂糖、でんぶん、ごま油、じゃがいも	にんにく、しょうが、ねぎ、にんじん、たけのこ(水煮)、干し椎茸、にら、もやし、キャベツ、きゅうり、さくらんぼ	619 kcal 24.2 g 20.7 g	
8日	梅入りごはん 季節の給食	○	あじのフライ 大豆の磯煮 すまし汁	牛乳、あじ、干ひじき、油揚げ、鶏肉	精白米、白いりごま、小麦粉、パン粉(乾燥)、油、つきこんにやく、砂糖、花麩	カリカリ梅(刻み)、にんじん、たけのこ(水煮)、ぶなしめじ、ねぎ、こまつな	630 kcal 25.9 g 21.8 g	
9日	チキンライス	○	生揚げのカレーチーズ焼き コンソメスープ	牛乳、鶏肉、生揚げ、豚ひき肉、みそ、プロセスチーズ	精白米、バター、油、バター、砂糖、でんぶん	にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム(水煮)、冷凍グリーンピース、にんにく、コーン、パセリ	625 kcal 24.7 g 24.3 g	
10日	焼き鳥丼	○	ごま和え キャベツスープ	牛乳、鶏肉	精白米、砂糖、でんぶん、白すりごま、黒すりごま、油	しょうが、ねぎ、こまつな、はくさい、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、もやし	613 kcal 24.8 g 19.6 g	
11日	ビーンズチーズドッグ	○	麦入り野菜スープ フライドポテト	牛乳、豚ひき肉、大豆(乾)、プロセスチーズ、鶏肉	コッペパン、油、砂糖、押麦、じゃがいも	玉ねぎ、にんじん、キャベツ、コーン、セロリ、パセリ	643 kcal 24.0 g 25.3 g	
12日	エビピラフ	○	ごまドレサラダ パスタスープ 夏みかん	牛乳、むきえび、ベーコン、レンズまめ(乾)	精白米、油、バター、砂糖、白すりごま、白いりごま、マカロニ	にんにく、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム(水煮)、きゅうり、もやし、キャベツ、コーン、しょうが、夏みかん	585 kcal 24.5 g 15.1 g	
13日	麦入りごはん しそひじきふりかけ	○	肉じゃが 焼きししゃも 茎わかめのサラダ	牛乳、干ひじき、糸削り、ちりめんじゃこ、生揚げ、豚肉、ししゃも、茎わかめ	精白米、米粒麦、油、白いりごま、砂糖、じゃがいも、つきこんにやく、でんぶん、ごま油	にんじん、玉ねぎ、たけのこ(水煮)、しょうが、冷凍グリーンピース、大根、きゅうり、コーン	647 kcal 23.8 g 17.0 g	
14日	スパゲッティツナソース	○	コーンサラダ メロン	牛乳、ベーコン、ツナ、白いんげん豆(ペースト)、粉チーズ	スパゲティ、油、砂糖、砂糖	にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんじん、ぶなしめじ、トマト缶詰、パセリ、キャベツ、こまつな、コーン、アンデスメロン	583 kcal 24.7 g 15.5 g	
15日	ごはん	○	魚のカレー焼き スタミナキャベツ 高野豆腐の味噌汁	牛乳、さば、凍り豆腐、わかめ、みそ	精白米、薄力粉、ごま油、白いりごま	キャベツ、こまつな、にんじん、にんにく、大根、えのきたけ、ねぎ	600 kcal 27.1 g 17.3 g	
16日	タコライス 郷土料理	○	ゴーヤチャンプルー もずくの味噌汁 バレンシアオレンジ	牛乳、豚ひき肉、プロセスチーズ、ハム、豆腐、たまご、沖繩もずく、油揚げ、みそ	精白米、油、ごま油、砂糖、じゃがいも	にんにく、玉ねぎ、にんじん、コーン、きゅうり、にがり、もやし、干し椎茸、ねぎ、バレンシアオレンジ	621 kcal 25.6 g 20.6 g	
17日	麦入りごはん	○	魚の和風マリネ みそドレサラダ かきたま汁	牛乳、たら、みそ、豆腐、たまご	精白米、米粒麦、でんぶん、油、砂糖、ごま油、白いりごま	玉ねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、きゅうり、コーン、もやし、えのきたけ	648 kcal 25.1 g 20.9 g	
18日	ゆかりごはん	○	ツナとわかめ卵焼き おひたし 豚汁	牛乳、たまご、ツナ、わかめ、糸削り、豚肉、豆腐、みそ	精白米、油、砂糖、じゃがいも、つきこんにやく	にんじん、こまつな、もやし、ごぼう、大根、ねぎ	562 kcal 22.9 g 17.6 g	
19日	セサミトースト	○	ポークピーズ 野菜のレモン和え	牛乳、豚肉、大豆(乾)、生クリーム、わかめ	食パン、油、白いりごま、じゃがいも、砂糖、小麦粉、バター	玉ねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、レモン果汁(国産)	641 kcal 23.6 g 27.2 g	
20日	枝豆としらすのごはん 季節の給食	○	生揚げそぼろ煮 梅肉和え	牛乳、ちりめんじゃこ、豚ひき肉、生揚げ、糸削り	精白米、油、つきこんにやく、砂糖、でんぶん	冷凍えだまめ、しょうが、ねぎ、にんじん、玉ねぎ、さやいんげん、キャベツ、かぶ、きゅうり、梅肉	607 kcal 27.8 g 20.6 g	
						月平均	エネルギー たんぱく質 脂質	623 kcal 25.2 g 20.5 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[ 7月 標準献立 ]

平均給食提供日数：13日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー たんぱく質 脂質
1日	ごはん	○	キムチ豆腐 ポテト入りナムル 小玉すいか	牛乳, 豚肉, 豆腐	精白米, 油, でんぷん, ごま油, じゃがいも, 砂糖, 白いりごま	にんじん, えのきたけ, ねぎ, にら, もやし, キャベツ, きゅうり, 白菜キムチ漬け, 小玉すいか	585 kcal 20.0 g 19.1 g
2日	ミルク粕パン	○	ビーンズクロック ポイルキャベツ トマトとレタスのスープ	牛乳, 豚ひき肉, 干ひじき, 大豆(乾), 鶏肉, たまご	ミルクパン, 乾燥マッシュポテト, じゃがいも, 小麦粉, パン粉(生), パン粉(乾燥), 油, でんぷん	玉ねぎ, にんじん, キャベツ, しょうが, えのきたけ, トマト, レタス	643 kcal 25.5 g 24.0 g
3日	夏野菜のまち☆ベジカレー まぢ☆ベジ給食	○	青大豆とひじきのサラダ パレンシアオレンジ	牛乳, 豚肉, 干ひじき, 青大豆(乾)	精白米, 米粒麦, 油, じゃがいも, 米粉, 砂糖	しょうが, にんにく, 玉ねぎ, にんじん, セロリー, かぼちゃ, なす, トマト, りんご, 青ピーマン, キャベツ, きゅうり, 大根, パレンシアオレンジ	610 kcal 20.2 g 15.9 g
4日	クッパ	○	いかの更紗揚げ シャキシャキサラダ 冷凍みかん	牛乳, 鶏肉, たまご, いか, 干ひじき	精白米, 白いりごま, でんぷん, ごま油, 砂糖, 油, じゃがいも	しょうが, 干し椎茸, たけのこ(水煮), にんじん, 大根, えのきたけ, こまつな, 葉ねぎ, きゅうり, 玉ねぎ, 冷凍みかん	650 kcal 25.0 g 20.6 g
5日	枝豆ごはん 行事食	○ 乳酸菌飲料	鯖の香味ソースかけ ごま和え 七夕汁	乳酸菌飲料, さわら, 鶏肉, 油揚げ	精白米, 米粒麦, 小麦粉, でんぷん, 油, そうめん(乾), 星麩, 白いりごま, 砂糖	冷凍えだまめ, しょうが, ねぎ, にんじん, 玉ねぎ, オクラ, こまつな, もやし	577 kcal 27.3 g 15.4 g
6日	五穀わかめごはん	○	韓国風肉じゃが 焼きししゃも 小松菜と切り干しの和え物	牛乳, 炊き込みわかめ, 豚肉, ししゃも	精白米, 五穀米, ごま油, つぎこんにゃく, じゃがいも, 砂糖, 黒いりごま	にんにく, しょうが, にんじん, 玉ねぎ, ねぎ, さやいんげん, こまつな, 切り干しだいこん	595 kcal 21.6 g 14.8 g
7日	なす入リスバゲティミートソース	○	海藻サラダ メロン	牛乳, 豚ひき肉, 粉チーズ, 海藻ミックス	スパゲティ, 油, パン粉(乾燥), ごま油, 砂糖	にんにく, しょうが, セロリー, 玉ねぎ, にんじん, トマト缶詰, なす, 大根, きゅうり, もやし, アンデスメロン	635 kcal 23.9 g 23.1 g
8日	ごはん	○	ホキのみそ焼き 青のりビーンズ わかめときゅうりの酢の物 冬瓜スープ	牛乳, 大豆(乾), 青のり, ホキ, みそ, わかめ, 鶏ひき肉, 豆腐, たまご	精白米, でんぷん, 油, 砂糖	しょうが, えのきたけ, きゅうり, もやし, にんじん, 干し椎茸, 玉ねぎ, とうがん, こまつな	601 kcal 30.3 g 16.8 g
9日	ナシコレン 世界の料理	○	フレンチサラダ ソトアヤム(インドネシア風スープ) ブラム	牛乳, ベーコン, むきえび, 鶏肉, ベーコン, ひよこまめ(乾)	精白米, 油, 砂糖	しょうが, にんにく, にんじん, 玉ねぎ, 青ピーマン, 赤ピーマン, キャベツ, きゅうり, コーン, レモン(果汁), セロリー, パセリ, ブラム	591 kcal 20.3 g 19.0 g
10日	ミルクパン	○	ポテトのチーズ焼き じゃこサラダ ミネストローネ	牛乳, ベーコン, プロセスチーズ, ちりめんじゃこ, 豚肉, ひよこまめ(乾), レンズまめ(乾)	ミルクパン, じゃがいも, マヨネーズ, 油, 砂糖, マカロニ, 押麦	たまねぎ, マッシュルーム(水煮), パセリ, キャベツ, きゅうり, にんじん, コーン, にんにく, セロリー, トマト缶詰, かぶ	596 kcal 23.0 g 22.1 g
11日	ひじきごはん	○	サバの塩焼き 野菜のおかか和え 沢煮椀	牛乳, 干ひじき, 油揚げ, さば, 糸けずり, 豚肉	精白米, 油, 砂糖, じゃがいも, つぎこんにゃく	にんじん, 干し椎茸, こまつな, もやし, 大根, ねぎ	582 kcal 27.0 g 19.3 g
12日	イエローライス 世界の料理	○	ベリベリチキン チャカラカ ポットジェコ	牛乳, 鶏肉, ベーコン, ひよこまめ(乾), レンズまめ(乾)	精白米, 油, はちみつ	にんにく, レモン(果汁), しょうが, たまねぎ, なす, 赤パプリカ, 黄パプリカ, ズッキーニ, トマト, セロリー, にんじん, かぶ	609 kcal 22.8 g 24.5 g
13日	麦入りごはん	○	鶏肉とコーンの揚げ煮 ワンタンスープ	牛乳, 鶏肉, 豚肉, うずら卵(水煮)	精白米, 米粒麦, でんぷん, 小麦粉, じゃがいも, 砂糖, ウェーブワンタンの皮, ごま油	しょうが, にんにく, にんじん, 玉ねぎ, コーン, 冷凍グリーンピース, もやし, チンゲンツァイ	663 kcal 23.1 g 21.6 g
						月平均	アレルギー たんぱく質 脂質
							611 kcal 23.8 g 19.7 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[ 9月 標準献立 ]

平均給食提供日数：19日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー たんぱく質 脂質	
1日	ひよこ豆入りカレーライス 防災の日献	○	ひじきのサラダ ぶどうゼリー	牛乳、鶏肉、ひよこまめ(乾)、干ひじき、粉寒天	アルファ化米、油、砂糖、じゃがいも、バター、小麦粉	にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんじん、りんご、トマト缶詰、冷凍グリーンピース、コーン、きゅうり、レモン(果汁)、ぶどうジュース	688 kcal 19.0 g 19.2 g	
2日	ミルクパン	○	鶏肉のレモンソース ごま粉吹き芋 プチトマト 野菜スープ	牛乳、鶏肉、豚肉、レンズまめ(乾)	ミルクパン、砂糖、でんぶん、じゃがいも、白いりごま、白すりごま、油	しょうが、レモン、トマト、セロリ、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、コーン、パセリ	596 kcal 25.7 g 21.9 g	
3日	梅ごはん	○	いかのてんぷら ごまあえ 豆腐入りかき玉汁	牛乳、ちりめんじゃこ、いか、たまご、鶏肉、豆腐	精白米、小麦粉、油、砂糖、白すりごま、白いりごま、でんぶん	カリカリ梅(刻み)、こまつな、はくさい、にんじん、玉ねぎ、ほうれんそう	622 kcal 26.8 g 20.1 g	
4日	ターメリックライス クリームソースかけ	○	カレービーンズ シャキシャキサラダ	牛乳、鶏肉、いか、生クリーム、大豆(乾)	精白米、バター、油、小麦粉、でんぶん、じゃがいも、砂糖	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム(水煮)、にんじん、パセリ、きゅうり	671 kcal 20.6 g 29.1 g	
5日	じゃこわかめごはん	○	トマトとオクラの肉じゃが 青菜とキャベツの昆布和え りんご	牛乳、ちりめんじゃこ、炊き込みわかめ、豚肉、塩昆布	精白米、米粒麦、油、じゃがいも、砂糖	しょうが、にんじん、玉ねぎ、トマト、オクラ、こまつな、キャベツ、りんご	587 kcal 19.9 g 11.9 g	
6日	ごはん	○	豆腐の中華煮 小あじのからあげ 切干大根の甘酢和え	牛乳、豚肉、豆腐、小あじ、わかめ	精白米、油、砂糖(三温糖)、でんぶん、小麦粉	しょうが、にんにく、にんじん、たけのこ(水煮)、干し椎茸、はくさい、ねぎ、こまつな、切干しだいこん、きゅうり	600 kcal 25.7 g 16.7 g	
7日	栗ごはん 行事食	○	さんま塩焼きおろし煮 添え 菊花和え 呉汁	牛乳、さんま、大豆(乾)、豆乳、みそ	精白米、もち米、むき栗、じゃがいも、つきこんにゃく	大根、ほうれんそう、キャベツ、にんじん、菊の花、ごぼう、ねぎ	638 kcal 27.1 g 21.2 g	
8日	ごはん ひじきの佃煮	○	鮭のみそ焼き かぶと大根の華風漬け 沢煮椀	牛乳、干ひじき、糸削り、さけ、みそ、豚肉、油揚げ	精白米、油、砂糖、白いりごま、バター	玉ねぎ、にんじん、えのきたけ、もやし、キャベツ、きゅうり、かぶ、大根、ごぼう、干し椎茸、ねぎ、こまつな	600 kcal 29.1 g 16.4 g	
9日	五穀ごはん	○	ぶりのごま焼き からし和え けんちん汁	牛乳、ぶり、みそ、鶏肉、豆腐	精白米、あわ、きび、押麦、ひえ、砂糖、黒いりごま、さといも、板こんにゃく	しょうが、もやし、キャベツ、ほうれんそう、大根、にんじん、ごぼう、ねぎ	656 kcal 21.7 g 21.0 g	
10日	ピビンバ	○	中華スープ 豆乳杏仁フルーツ	牛乳、豚肉、油揚げ、鶏肉、豆腐、たまご、粉寒天、調製豆乳	精白米、油、砂糖、白いりごま、でんぶん	にんにく、しょうが、ぜんまい水煮、にんじん、もやし、ほうれんそう、きくらげ(乾)、こまつな、みかん(缶詰)、りんご(缶詰)、黄桃(缶詰)、レモン(果汁)	669 kcal 24.4 g 19.6 g	
11日	ごはん	○	厚揚げと豚肉の味噌炒め さつまいもとりんごの重ね煮 わかめスープ	牛乳、豚肉、生揚げ、みそ、鶏肉、わかめ	精白米、油、砂糖、でん粉、さつまいも、バター	しょうが、青ピーマン、キャベツ、にんじん、もやし、干し椎茸、りんご、たけのこ(水煮)、玉ねぎ、えのきたけ、コーン、ねぎ	676 kcal 25.8 g 20.0 g	
12日	けんちんうどん 行事食	○	ちくわのいそべ揚げ わかめサラダ 月見団子	牛乳、豚肉、焼き竹輪、焼きちくわ、青のり、わかめ、豆腐	うどん(冷凍)、さといも、板こんにゃく、油、薄力粉、砂糖、白いりごま、白玉粉、上新粉、でんぶん	にんじん、大根、ごぼう、ねぎ、キャベツ、きゅうり、コーン	605 kcal 24.0 g 20.5 g	
13日	メキシカンライス	○	ポテトオムレツ コーンサラダ 豆まめスープ	牛乳、豚肉、ウィンナー、たまご、粉チーズ、大豆(乾)、ひよこまめ(乾)、レンズまめ(乾)	精白米、油、砂糖、じゃがいも、砂糖、でん粉	玉ねぎ、青ピーマン、冷凍グリーンピース、キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン、にんにく、セロリ、かぶ、トマト缶詰	680 kcal 25.9 g 24.3 g	
14日	ごはん	○	なす入りマーボー豆腐 パンサンサー なし	牛乳、豚肉、みそ、豆腐、ハム	精白米、油、砂糖、でんぶん、緑豆はるさめ、砂糖、白すりごま	しょうが、にんにく、にんじん、たけのこ(水煮)、玉ねぎ、干し椎茸、ねぎ、ぶなしめじ、にら、なす、もやし、きゅうり、なし	620 kcal 21.7 g 20.4 g	
15日	2色おはぎ 行事食	○	焼きししゃも じゃこいりおひたし みそ汁	牛乳、きな粉、ししゃも、ちりめんじゃこ、豆腐、わかめ、みそ	もち米、精白米、砂糖、黒すりごま、じゃがいも、板こんにゃく	にんじん、ほうれんそう、キャベツ、りょうとうもやし、ごぼう、西洋かぼちゃ	589 kcal 21.8 g 14.1 g	
16日	セサミトースト	○	チキンビーンズ 野菜のレモン和え 巨峰	牛乳、鶏肉、大豆(乾)	食パン、バター、白いりごま、油、砂糖、じゃがいも	玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム(水煮)、トマト缶詰、冷凍グリーンピース、キャベツ、きゅうり、レモン(果汁)、巨峰	601 kcal 23.1 g 23.2 g	
17日	キムタクごはん	○	いりごと大豆のごまがらめ もやしナムル 春雨スープ	牛乳、豚肉、いりご、大豆(乾)、うずら卵(水煮)	精白米、砂糖、白いりごま、でん粉、油、緑豆はるさめ、でんぶん	しょうが、にんじん、たくあん、もやし、ほうれんそう、干し椎茸、たけのこ(水煮)、ねぎ、こまつな、白菜キムチ漬	608 kcal 24.9 g 20.9 g	
18日	丸パン	○	魚フライ ポイルキャベツ ごま粉ふきいも 豆入りミネストローネ	牛乳、ホキ、たまご、ベーコン、豚肉、いんげんまめ(乾)、みそ、豆乳、粉チーズ	丸パン、小麦粉、パン粉(生)、パン粉(乾燥)、油、じゃがいも、白いりごま、ABCマカロニ	キャベツ、にんにく、しょうが、セロリ、玉ねぎ、にんじん、えのきたけ、トマト缶詰、コーン、冷凍グリーンピース	686 kcal 30.4 g 22.9 g	
19日	ごはん なめたけ	○	さばのピリ辛ソース キャベツとわかめの和え物 具だくさんみそ汁	牛乳、さば、みそ、わかめ、豚肉、大豆(乾)	精白米、砂糖、油、でんぶん、白いりごま、板こんにゃく、さといも	えのきたけ、しょうが、にんにく、キャベツ、にんじん、ごぼう、大根、こまつな	639 kcal 27.6 g 21.7 g	
						月平均	アレルギー たんぱく質 脂質	633 kcal 24.8 g 20.3 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [ 10月 標準献立 ]

平均給食提供日数：19日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質	
1日	ご飯 ひじきのふりかけ	○	肉じゃが 干草焼き ゆかり和え	牛乳、干ひじき、ちりめんじゃこ、豚肉、鶏肉、たまご	精白米、砂糖、白いりごま、油、じゃがいも、つきこんにやく、	玉ねぎ、にんじん、さやいんげん、たけのこ(水煮)、干し椎茸、糸みつば、キャベツ、大根	650 kcal 26.6 g 16.7 g	
2日	チキンライス	○	ポテトのバリバリサラダ コーンポタージュ	牛乳、鶏肉、生クリーム	精白米、油、バター、砂糖、じゃがいも、米粉	玉ねぎ、にんじん、冷凍グリーンピース、もやし、キャベツ、こまつな、クリームコーン、コーン、パセリ	594 kcal 19.1 g 18.9 g	
3日	ミルクパン	○	豆腐のミートグラタン パセリポテト 和風サラダ	牛乳、豚ひき肉、豆腐、生クリーム、プロセスチーズ	ミルクパン、油、砂糖、バター、小麦粉、パン粉(乾燥)、じゃがいも	玉ねぎ、にんじん、トマト缶詰、パセリ、キャベツ、きゅうり、大根	644 kcal 26.6 g 25.3 g	
4日	黒米入りさつまいもご飯 <b>季節の給食</b>	○	さばの塩焼き のりごま和え みそ汁	牛乳、さば、刻みのり、豆腐、油揚げ、みそ、わかめ	精白米、赤米、もち米、さつまいも、黒いりごま、砂糖、じゃがいも	もやし、キャベツ、にんじん、えのきたけ、こまつな、大根、ねぎ	630 kcal 28.0 g 18.6 g	
5日	ピビンバ	○	フライビーンズ 大根入りキムチスープ りんご	牛乳、豚ひき肉、油揚げ、ひよこまめ(乾)、豚肉	精白米、油、砂糖、白いりごま、でんぶん、はるさめ	にんにく、しょうが、ぜんまい(水煮)、にんじん、豆もやし、こまつな、大根、はくさい、ねぎ、にら、りんご	618 kcal 21.5 g 19.8 g	
6日	麦入りごはん	○	鮭のごま味噌焼き 野菜のおひたし けんちん汁	牛乳、さけ、みそ、糸削り、鶏肉、豆腐、油揚げ	精白米、米粒麦、砂糖、白ねりごま、白すりごま、油、板こんにやく、さといも	しょうが、もやし、はくさい、にんじん、こまつな、大根、ねぎ	587 kcal 30.6 g 15.0 g	
7日	ターメリックライス 秋のクリームソースかけ	○	ひじきと青大豆のサラダ ミニトマト	牛乳、ベーコン、さけ、いか、調製豆乳、生クリーム、干ひじき、青大豆(乾)	精白米、米粉、砂糖、油、白いりごま	玉ねぎ、にんじん、しめじ、パセリ、きゅうり、キャベツ、ミニトマト	625 kcal 24.1 g 19.3 g	
8日	ごはん	○	ほっけのみりんやき ごま和え 呉汁	牛乳、ほっけ、豆腐、大豆(乾)、みそ	精白米、砂糖、黒いりごま、じゃがいも	にんじん、はくさい、こまつな、大根、ごぼう、葉ねぎ、ほうれんそう	583 kcal 26.3 g 15.1 g	
9日	セサミトースト	○	米粉のチキンビーンズ 海藻サラダ	牛乳、鶏肉、大豆(乾)、海藻ミックス	食パン、バター、白いりごま、油、じゃがいも、砂糖、米粉、黒いりごま	セロリー、玉ねぎ、にんじん、大根、きゅうり、こまつな	622 kcal 23.8 g 25.7 g	
10日	麦入りごはん	○	さばの立田揚げ もやしのナムル サンドアップ	牛乳、さば、豚肉、あさり(水煮)、みそ、たまご、豆腐	精白米、米粒麦、砂糖、でんぶん、小麦粉、油、白いりごま、じゃがいも、白すりごま	しょうが、もやし、きゅうり、にんじん、にんにく、にんにく、えのきたけ、干し椎茸、はくさい、にら、白菜キムチ漬	673 kcal 28.8 g 24.2 g	
11日	鶏ごぼうピラフ	○	チーズ入りパニッシュオムレツ ベーコンと野菜のスープ みかん	牛乳、鶏肉、たまご、粉チーズ、ベーコン	精白米、油、砂糖、バター、じゃがいも	ごぼう、にんじん、干し椎茸、冷凍グリーンピース、たまねぎ、ぶなしめじ、コーン、キャベツ、こまつな、みかん	601 kcal 23.0 g 19.7 g	
12日	ごはん	○	いかのかりんとう揚げ 鶏肉と里芋のうま煮 甘酢和え	牛乳、いか、鶏肉、うずら卵(水煮)	精白米、でんぶん、小麦粉、油、板こんにやく、さといも、砂糖	しょうが、たけのこ(水煮)、ごぼう、れんこん、にんじん、こまつな、大根、きゅうり	651 kcal 26.5 g 17.5 g	
13日	白いんげん豆のトースト	○	ポトフ 青菜とコーンのソテー 巨峰	牛乳、ハム、白いんげん豆、プロセスチーズ、豚肉、ウィンナー	食パン、油、マヨネーズ、じゃがいも	玉ねぎ、ほうれんそう、にんじん、コーン、もやし、セロリー、キャベツ、パセリ、巨峰	620 kcal 25.5 g 25.2 g	
14日	さんまごはん <b>季節の給食</b>	○	いもっこ汁 おかか和え 柿	牛乳、さんま、糸削り、豚肉	精白米、白いりごま、小麦粉、でんぶん、油、砂糖、さといも、つきこんにやく	にんじん、はくさい、こまつな、大根、まいたけ、ねぎ、かき	628 kcal 20.0 g 21.0 g	
15日	麦入りごはん	○	麻婆豆腐 ししゃものごま焼き 中華和え	牛乳、豚ひき肉、みそ、豆腐、ししゃも	精白米、押麦、油、砂糖、でんぶん、白いりごま、黒いりごま	にんにく、しょうが、ねぎ、にんじん、たけのこ(水煮)、干し椎茸、にら、キャベツ、きゅうり、もやし、コーン	605 kcal 23.1 g 19.6 g	
16日	豆入りカレーライス	○	キャベツと福神漬け 焼きりんご	牛乳、豚肉、粉チーズ、大豆(乾)	精白米、米粒麦、油、じゃがいも、小麦粉、バター、砂糖	にんにく、しょうが、セロリー、玉ねぎ、にんじん、りんご、キャベツ、福神漬	641 kcal 19.1 g 16.1 g	
17日	じゃこチャーハン	○	焼き春巻き 中華スープ	牛乳、ちりめんじゃこ、豚ひき肉、豚肉	精白米、油、白いりごま、はるさめ、でんぶん、春巻きの皮	にんじん、干し椎茸、ねぎ、冷凍グリーンピース、にんにく、しょうが、キャベツ、にら、たけのこ(水煮)、えのきたけ、もやし、ほうれんそう	627 kcal 26.1 g 19.2 g	
18日	ごはん	○	鶏の照り焼き ほうれん草のあえもの かきたま汁	牛乳、鶏肉、豆腐、たまご	精白米、白いりごま、でんぶん	しょうが、ほうれんそう、もやし、ぶなしめじ、玉ねぎ、にんじん、大根、こまつな、ねぎ	586 kcal 25.6 g 19.6 g	
19日	きのこの和風スパゲッティ ハロウィンケーキ <b>行事食</b>	○	カラフルサラダ	牛乳、鶏肉、刻みのり、たまご	スパゲッティ、油、バター、砂糖、小麦粉	ごぼう、にんじん、玉ねぎ、ねぎ、ぶなしめじ、まいたけ、さやいんげん、キャベツ、赤ピーマン、コーン、こまつな、かぼちゃ	583 kcal 21.3 g 18.0 g	
						月平均	エネルギー たんぱく質 脂質	619 kcal 24.5 g 19.7 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

# [ 11月 標準献立 ]

平均給食提供日数：19日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー たんぱく質 脂質	
1日	ごはん	○	わかめのんにく炒め つくねの甘酢あんかけ からし和え みそ汁	牛乳、わかめ、鶏ひき肉、豆腐、たまご、豆腐、みそ	精白米、油、白いりごま、でんぶん、砂糖、さつまいも	にんにく、ねぎ、しょうが、さやいんげん、大根、にんじん、こまつな、もやし	600 kcal 23.8 g 17.1 g	
2日	里芋ごはん <b>季節の給食</b>	○	鮭のもみじ焼き 即席漬 利休汁	牛乳、鶏肉、油揚げ、さけ、刻み昆布、みそ	精白米、さといも、油、砂糖、マヨネーズ、白ねりごま	にんじん、はくさい、大根、ごぼう、干し椎茸、ねぎ、こまつな	641 kcal 26.6 g 28.1 g	
3日	セサミパン	○	秋野菜のシチュー キャベツとコーンのサラダ りんご	牛乳、鶏肉、生クリーム	セサミパン、油、さつまいも、米粉、砂糖	にんにく、玉ねぎ、にんじん、エリンギ、ぶなしめじ、まいたけ、ほうれんそう、キャベツ、コーン、りんご	642 kcal 21.9 g 25.4 g	
4日	ごはん かみかみ佃煮	○	イカのしょうが焼き おからあえ 豚汁	牛乳、ちりめんじゃこ、糸削り、塩昆布、いか、豚肉、豆腐、油揚げ、みそ	精白米、白いりごま、砂糖、黒いりごま、油、じゃがいも	しょうが、キャベツ、豆もやし、にんじん、大根、ごぼう、ねぎ、ほうれんそう	586 kcal 29.8 g 16.2 g	
5日	麦入りごはん	○	豆腐の五目旨煮 カリカリ揚げ 磯香あえ	牛乳、豚肉、うずら卵(水煮)、豆腐、大豆(乾)、きざみのり	精白米、米粉麦、油、砂糖、でんぶん、さつまいも、白いりごま	にんにく、しょうが、干し椎茸、たけのこ(水煮)、にんじん、きくらげ(乾)、チンゲンツァイ、ねぎ、りよくとうもろやし、ほうれんそう、キャベツ	667 kcal 26.1 g 23.5 g	
6日	わかめごはん	○	生揚げと豚肉のみそ炒め 沢煮椀 りんご	牛乳、炊き込みわかめ、豚肉、みそ、生揚げ、油揚げ	精白米、油、砂糖、でんぶん、白いりごま	しょうが、にんじん、冷凍さやいんげん、たけのこ(水煮)、ごぼう、干し椎茸、えのきたけ、大根、ねぎ、りんご	619 kcal 23.1 g 20.2 g	
7日	ごはん	○	肉じゃが 焼きししゃも くきわかめのサラダ	牛乳、生揚げ、豚ひき肉、ししゃも、くきわかめ	精白米、砂糖、油、じゃがいも、つきこんにやく、でんぶん、ごま油、白いりごま	にんじん、玉ねぎ、たけのこ(水煮)、しょうが、冷凍グリーンピース、大根、きゅうり、コーン	620 kcal 21.3 g 17.1 g	
8日	秋鮭のクリームスパゲティ <b>季節の給食</b>	○	フレンチサラダ スイートピーズポテト	牛乳、さけ、豆乳、生クリーム、白いんげん豆(ペースト)、練乳、たまご	スパゲティ、油、バター、米粉、砂糖、さつまいも	にんにく、玉ねぎ、にんじん、マヨネーズ(水煮)、ぶなしめじ、キャベツ、きゅうり、コーン、レモン(果汁)	675 kcal 24.6 g 22.5 g	
9日	豆腐の旨煮丼	○	秋野菜の揚げびたし きのこ汁	牛乳、豚肉、豆腐、油揚げ	精白米、油、でんぶん、ごま油、砂糖、砂糖	干し椎茸、たけのこ(水煮)、にんじん、ねぎ、大根、えのきたけ、ぶなしめじ、まいたけ、こまつな、かぼちゃ、れんこん、なす	689 kcal 25.5 g 25.5 g	
10日	麦入りごはん	○	おからハンバーグ コーン入マッシュポテト 野菜スープ	牛乳、鶏ひき肉、おから、干ひじき、たまご、ベーコン	精白米、でん粉、砂糖、じゃがいも、バター	れんこん、ねぎ、コーン、パセリ、にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、こまつな	584 kcal 21.0 g 15.6 g	
11日	もみじごはん <b>季節の給食</b>	○	白身魚のいそべ揚げ 甘酢和え みそ汁	牛乳、まだら、たまご、青のり、豆腐、みそ	精白米、小麦粉、でんぶん、油、砂糖、白いりごま、じゃがいも	にんじん、キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、大根、こまつな、ねぎ	599 kcal 24.7 g 15.3 g	
12日	ごはん	○	肉野菜炒め じゃがいもの団子汁 りんご	牛乳、豚肉、みそ	精白米、砂糖、油、つきこんにやく、じゃがいも、小麦粉、でん粉	にんにく、にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、青ピーマン、大根、しめじ、ねぎ、こまつな、りんご	598 kcal 19.8 g 14.9 g	
13日	きなこトースト	○	チキンピーズ 切り干し大根のごま和え	牛乳、きな粉、鶏肉、いんげんまめ(乾)	食パン、バター、砂糖、油、じゃがいも、白いりごま	にんじん、玉ねぎ、パセリ、切干大根、もやし、こまつな	621 kcal 23.2 g 24.0 g	
14日	ごはん	○	さばの竜田揚げ 磯香和え 冬野菜たっぷりみそ汁	牛乳、さば、きざみのり、油揚げ、みそ	精白米、でん粉、油、砂糖	キャベツ、もやし、ほうれんそう、にんじん、大根、はくさい、こまつな、ねぎ	600 kcal 23.6 g 20.6 g	
15日	ポークカレーライス	○	青大豆とひじきサラダ ぶどうゼリー	牛乳、豚肉、干ひじき、青大豆、粉寒天	精白米、油、じゃがいも、バター、小麦粉、白いりごま、砂糖	にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんじん、セロリ、りんご、きゅうり、キャベツ、大根、ぶどうジュース	708 kcal 21.0 g 22.0 g	
16日	ごはん <b>季節の給食</b>	○	さんまの蒲焼き 柿サラダ のっぺい汁	牛乳、さんま、豚肉、生揚げ	精白米、でんぶん、米粉、油、砂糖、油、板こんにやく、さといも	キャベツ、水菜、大根、かき、玉ねぎ、ごぼう、にんじん、ねぎ、こまつな	696 kcal 24.3 g 27.7 g	
17日	丸パン	○	ピーズクロック ポイルキャベツ 洋風かきたまスープ	牛乳、豚ひき肉、白いんげんまめ(乾)、スキムミルク、たまご、ベーコン、鶏肉、粉チーズ	丸パン、油、じゃがいも、乾燥マッシュポテト、小麦粉、パン粉(乾燥)、パン粉(生)、でんぶん	玉ねぎ、にんじん、コーン、キャベツ、パセリ	665 kcal 28.8 g 26.0 g	
18日	豚肉とごぼうのごはん	○	卵焼き わかめともやしのおひたし けんちん汁 巨峰	牛乳、豚肉、油揚げ、たまご、鶏ひき肉、豆腐、わかめ	精白米、油、砂糖、板こんにやく、さといも、白いりごま	しょうが、ごぼう、にんじん、さやいんげん、ねぎ、大根、コーン、こまつな、もやし、巨峰	591 kcal 24.7 g 20.1 g	
19日	焼き鳥丼	○	ごま和え みそ汁 みかん	牛乳、鶏肉、豆腐、わかめ、みそ	精白米、砂糖、でんぶん、白すりごま、黒いりごま、じゃがいも	しょうが、ねぎ、こまつな、はくさい、にんじん、大根、みかん	647 kcal 26.2 g 19.7 g	
						月平均	アレルギー たんぱく質 脂質	634 kcal 24.2 g 21.1 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

# [ 12月 標準献立 ]

平均給食提供日数：15日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質	
1日	中華丼	○	カリカリ揚げ みかん	牛乳、いか、むきえび、豚肉、うずら卵 (水煮)、大豆(乾)、ちりめんじゃこ	精白米、押麦、油、でんぶん、さつまい も、砂糖	しょうが、にんにく、玉ねぎ、にんじ ん、はくさい、干し椎茸、たけのこ(水 煮)、冷凍グリーンピース、ごぼう、みか ん	607 kcal 25.5 g 17.7 g	
2日	きな粉揚げパン	○	白菜と肉団子のスープ 茎わかめのサラダ	牛乳、きな粉、豚ひき肉、たまご、くき わかめ	コッペパン、砂糖、でんぶん、油	しょうが、玉ねぎ、干し椎茸、にんじ ん、はくさい、ねぎ、こまつな、きゅう り、大根、キャベツ、セロリー	581 kcal 24.1 g 26.0 g	
3日	ターメリックライス シーフードソースかけ	○	フレンチサラダ ネーブルオレンジ	牛乳、ベーコン、むきえび、あさり(水 煮)、調製豆乳、生クリーム	精白米、バター、油、小麦粉、砂糖	にんにく、玉ねぎ、にんじん、マッシュ ルーム(水煮)、冷凍グリーンピース、ブロッ コリー、キャベツ、コーン、ネーブルオレ ンジ	614 kcal 18.3 g 22.7 g	
4日	ごはん	○	大豆コロッケ ポイルきしゃべつ ニラ玉スープ	牛乳、大豆(乾)、豚ひき肉、たまご、豆 腐	精白米、じゃがいも、乾燥マッシュポ テト、油、小麦粉、パン粉(生)、パン粉 (乾燥)、でんぶん	玉ねぎ、にんじん、キャベツ、にら	654 kcal 24.4 g 20.0 g	
5日	豆入りひじきごはん	○	肉じゃが もやしと水菜のゆかり和え みかん	牛乳、鶏肉、油揚げ、大豆(乾)、干ひじ き、豚肉	精白米、油、砂糖、じゃがいも、つきこ んにやく	にんじん、ごぼう、干し椎茸、玉ねぎ、 さやいんげん、もやし、水菜、みかん	592 kcal 22.2 g 16.6 g	
6日	麦入りごはん	○	マーボーだいこん 焼きししゃも じゃが芋入りナムル	牛乳、豚肉、大豆(乾)、ししゃも	精白米、米粒麦、油、砂糖、でんぶん、 じゃがいも、黒いりごま	しょうが、にんにく、玉ねぎ、にんじ ん、大根、ねぎ、だいこん葉、もやし、 きゅうり	605 kcal 22.8 g 19.0 g	
7日	五穀わかめごはん	○	タラの和風マリネ 白菜とかぶの浅漬け 豚汁	牛乳、炊き込みわかめ、助宗たら、刻み 昆布、豚肉、油揚げ、豆腐、みそ	精白米、米粒麦、ひえ、もちきび、あわ、 白いりごま、でんぶん、小麦粉、油、砂 糖、板こんにやく、じゃがいも	にんじん、玉ねぎ、はくさい、かぶ、ご ぼう、大根、ねぎ	662 kcal 26.8 g 20.2 g	
8日	ごはん	○	ハンバーグ きのこソースかけ からし和え ビーフンスープ	牛乳、絞豆腐、豚ひき肉、鶏肉、油揚 げ	精白米、パン粉(乾燥)、砂糖、でんぶ ん、白いりごま、ビーフン	れんこん、ねぎ、しょうが、ぶなしめ じ、えのきたけ、大根、もやし、こまつ な、にんじん、干し椎茸、玉ねぎ	606 kcal 24.8 g 17.7 g	
9日	ほうとう まっくろくろすけ <b>行事食</b>	○	イカのしょうが焼き きのこ入りお浸し	牛乳、豚肉、油揚げ、みそ、いか、糸削 り、豆腐	油、さといも、冷凍うどん、砂糖、白玉 粉、上新粉、黒いりごま、黒すりごま	にんじん、ごぼう、大根、かぼちゃ、は くさい、ねぎ、しょうが、こまつな、え のきたけ	609 kcal 28.6 g 18.0 g	
10日	ポークカレーライス	○	青大豆とひじきのサラダ りんご	牛乳、豚肉、干ひじき、青大豆(乾)	精白米、油、じゃがいも、バター、小麦 粉、砂糖	にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんじ ん、セロリー、きゅうり、キャベツ、り んご	681 kcal 20.3 g 21.3 g	
11日	町田のお米ごはん <b>まち☆ベジ給食</b>	○	さばの竜田揚げ 即席漬け まちだ野菜のみそ汁	牛乳、さば、刻み昆布、油揚げ、みそ	精白米、小麦粉、でんぶん、揚げ油、 じゃがいも	しょうが、はくさい、にんじん、きゅう り、大根、玉ねぎ、ねぎ、こまつな	598 kcal 23.3 g 17.8 g	
12日	ハエリア	○	スパニッシュオムレツ ピクルス 野菜とレンズ豆のスープ	牛乳、鶏肉、いか、むきえび、たまご、 ベーコン、豚肉、レンズまめ(乾)	精白米、米粒麦、油、バター、じゃがい も、砂糖	にんにく、玉ねぎ、トマト缶詰、冷凍ク リンピース、パセリ、きゅうり、かぶ、 にんじん、えのきたけ、コーン、キャベ ツ、ブロッコリー	631 kcal 28.0 g 21.7 g	
13日	ごはん	○	厚揚げと豚肉の味噌炒め 切干大根サラダ わかめスープ	牛乳、豚肉、生揚げ、みそ、鶏肉、わかめ	精白米、油、砂糖、でんぶん、砂糖、白 いりごま	しょうが、青ピーマン、キャベツ、にん じん、もやし、干し椎茸、切干大根、 きゅうり、たけのこ(水煮)、玉ねぎ、え のきたけ、コーン、ねぎ	607 kcal 26.1 g 19.8 g	
14日	コーン茶めし	○	おでん ひじきと青大豆のサラダ みかん	牛乳、焼き竹輪、さつまいも揚げ、結び昆 布、がんもどき、干ひじき、青大豆 (乾)	精白米、板こんにやく、さといも、砂 糖、米ぬか油	とうもろこし、にんじん、大根、きゅう り、キャベツ、みかん	578 kcal 21.2 g 15.4 g	
15日	バターロール <b>行事食</b>	○	ローストチキン カラフルポテト 野菜スープ いちご	牛乳、鶏肉骨付、豚肉、レンズまめ (乾)	バターロール、砂糖、じゃがいも、バ ター	しょうが、冷凍むきえだまめ、コーン、 にんじん、玉ねぎ、セロリー、もやし、 えのきたけ、キャベツ、こまつな、いち ご	622 kcal 28.9 g 23.6 g	
						月平均	エネルギー たんぱく質 脂質	616 kcal 24.4 g 19.8 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています



# [ 1月 標準献立 ]

平均給食提供日数：16日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー たんぱく質 脂質	
1日	七草雑炊 白玉ぜんざい <b>行事食</b>	○	ぶりの照り焼き おかか和え	牛乳、鶏肉、たまご、豆腐、あずき(乾)、ぶり、糸削り	水稲穀粒(精白米)、白玉粉、上新粉、砂糖(上白糖)、砂糖(三温糖)、ごま(いり)	にんにく、大根、はくさい、かぶ、せり、かぶ(葉)、しょうが、こまつな(青菜)、アヲクマツモ やし	585 kcal 29.6 g 19.3 g	
2日	ごはん	○	マーボー豆腐 大豆といりこのゴマがらめ 春雨サラダ	牛乳、豚ひき肉、大豆(乾)、みそ、豆腐、いりこ	精白米、米粒麦、油、砂糖、でんぶん、緑豆はるさめ、白いりごま、砂糖、白いりごま	にんにく、しょうが、玉ねぎ、干し椎茸、たけのこ(水煮)、ねぎ、にんにく、にら、きくらげ(乾)、キャベツ、豆もやし、きゅうり	638 kcal 28.0 g 19.3 g	
3日	黒砂糖パン	○	ポテトグラタン まめ豆スープ ネーブルオレンジ	牛乳、ベーコン、鶏肉、豆乳、生クリーム、プロセスチーズ、ベーコン、ひよこまめ(乾)、レンズまめ(乾)	黒砂糖コッペパン、じゃがいも、油、バター、小麦粉	玉ねぎ、にんにく、マッシュルーム(水煮)、にんにく、キャベツ、冷凍グリーンピース、ネーブルオレンジ	636 kcal 22.7 g 22.4 g	
4日	ピビンバ	○	青のりピーズ 中華風コンソープ	牛乳、豚ひき肉、油揚げ、鶏肉、たまご、大豆(乾)、青のり	精白米、砂糖、白いりごま、でんぶん、油	にんにく、しょうが、ぜんまい(水煮)、にんにく、玉ねぎ、もやし、こまつな、玉ねぎ、干し椎茸、クリームコーン、コーン、パセリ	629 kcal 25.7 g 23.1 g	
5日	麦入りごはん	○	ますのゆずみそ焼き 大豆の磯煮 いもっ子汁	牛乳、ます、みそ、干ひじき、油揚げ、大豆(乾)、焼き竹輪、鶏肉	精白米、米粒麦、砂糖、油、砂糖、さといも	ゆず、にんにく、大根、まいたけ、ねぎ、こまつな	596 kcal 29.1 g 16.7 g	
6日	スパゲティミートソース	○	キャラメルポテト ブロッコリーサラダ	牛乳、豚ひき肉、粉チーズ	スパゲッティ、油、さつまいも、砂糖、バター	にんにく、玉ねぎ、しょうが、にんにく、セロリー、マッシュルーム(水煮)、パセリ、トマト缶詰、ブロッコリー、キャベツ、コーン	620 kcal 20.5 g 23.2 g	
7日	ごはん	○	キムチ豆腐 ポテト入りナムル ネーブルオレンジ	牛乳、豚肉、豆腐	精白米、砂糖、じゃがいも、油	にんにく、えのきたけ、ねぎ、にら、もやし、こまつな、ネーブルオレンジ	615 kcal 22.5 g 21.9 g	
8日	ジョロフライス (チキンとトマトのピリ辛煮込み) <b>世界の料理</b>	○	ひよこまめとツナのサラダ パスタスープ みかん	牛乳、鶏肉、ひよこまめ(乾)、ツナ、ベーコン、豚肉	精白米、米粒麦、油、砂糖、じゃがいも、マカロニ	にんにく、玉ねぎ、赤パプリカ、黄パプリカ、トマト缶詰、キャベツ、こまつな、にんにく、コーン、みかん	607 kcal 21.2 g 22.7 g	
9日	そぼろと野菜のごはん	○	わかさぎの磯辺揚げ おひたし 沢煮椀	牛乳、豚ひき肉、わかさぎ、たまご、青のり、豚肉、油揚げ	精白米、米粒麦、油、砂糖、白いりごま、薄力粉	にんにく、野菜漬、キャベツ、こまつな、大根、干し椎茸、ごぼう、ねぎ	609 kcal 26.5 g 23.5 g	
10日	ごはん	○	肉じゃが 大豆ごぼう 野菜のこんぶ和え	牛乳、豚肉、ちりめんじゃこ、大豆(乾)、塩昆布	精白米、じゃがいも、仙台麩、つきこん、にやく、砂糖、薄力粉、油、白いりごま	玉ねぎ、にんにく、さやいんげん、ごぼう、大根、キャベツ、きゅうり	606 kcal 22.3 g 15.9 g	
11日	ガーリックライス	○	さつまいものシチュー ほうれん草のあえもの ネーブルオレンジ	牛乳、ベーコン、ちりめんじゃこ、鶏肉、生クリーム、海藻ミックス	精白米、さつまいも、米粉、白いりごま(乾)	にんにく、玉ねぎ、にんにく、ぶなしめじ、こまつな、ほうれん草、もやし、ネーブルオレンジ	611 kcal 22.3 g 17.6 g	
12日	コッペパン いちごジャム <b>学校給食週間</b>	○	魚フライ ポイルキヤベツ さつまいもと人参ポタージュ	牛乳、ホキ、調製豆乳、生クリーム	コッペパン、小麦粉、パン粉(生)、パン粉(乾燥)、油、さつまいも、バター	いちごジャム、キャベツ、セロリー、玉ねぎ、にんにく	649 kcal 26.5 g 21.6 g	
13日	五目おこわ	○	卵焼き きのこ入りおひたし けんちん汁	牛乳、豚ひき肉、油揚げ、たまご、ツナ、わかめ、豚肉、豆腐	精白米、もち米、油、砂糖、さといも	れんこん、ごぼう、にんにく、ぶなしめじ、えのきたけ、はくさい、こまつな、大根、干し椎茸、ほうれん草、ねぎ	621 kcal 27.6 g 24.1 g	
14日	麦入りごはん <b>郷土料理</b>	○	鯨のケチャップがらめ ゆかりもやし 町田すいとん	牛乳、鯨肉、糸削り、豚肉、油揚げ	精白米、米粒麦、でんぶん、油、砂糖、小麦粉	玉ねぎ、もやし、にんにく、大根、干し椎茸、はくさい、ねぎ	659 kcal 26.9 g 18.7 g	
15日	ポークカレーライス	○	手作り福神漬け ネーブルオレンジ	牛乳、プロセスチーズ、豚肉	精白米、油、じゃがいも、バター、小麦粉、砂糖	にんにく、しょうが、玉ねぎ、にんにく、りんご、セロリー、きゅうり、大根、れんこん、ネーブルオレンジ	634 kcal 19.6 g 18.6 g	
16日	白ごま坦々うどん さつまいも蒸しパン	○	青大豆とひじきのサラダ みかん	牛乳、鶏ひき肉、焼き竹輪、油揚げ、みそ、たまご、干ひじき、青大豆(乾)	冷凍うどん、油、砂糖、白すりごま、白ねりごま、小麦粉、黒砂糖、バター、さつまいも	玉ねぎ、にんにく、大根、はくさい、ねぎ、きゅうり、キャベツ、こまつな、みかん	623 kcal 23.1 g 22.1 g	
						月平均	アレルギー たんぱく質 脂質	621 kcal 24.6 g 20.7 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [ 2月 標準献立 ]

平均給食提供日数：18日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー たんぱく質 脂質
1日	ピビンバ	○	元氣サラダ トックスープ ぼんかん	牛乳、豚ひき肉、油揚げ、糸削り、豚肉、豆腐、わかめ	精白米、白すりごま、白いりごま、砂糖、トック	にんにく、しょうが、ぜんまい（水煮）、にんじん、もやし、こまつな、きゅうり、キャベツ、大根、コーン、玉ねぎ、ぼんかん	614 kcal 23.2 g 19.3 g
2日	節分ごはん <b>行事食</b>	○	いわしの蒲焼き 即席漬け みそ汁	牛乳、開きいわし、刻み昆布、油揚げ、わかめ、みそ	精白米、米粒麦、でんぶん、砂糖、白いりごま、じゃがいも	はくさい、にんじん、こまつな、大根、玉ねぎ、ねぎ	653 kcal 27.9 g 23.9 g
3日	里芋ごはん	○	わかさぎのから揚げ 昆布和え 呉汁	牛乳、鶏肉、油揚げ、わかさぎ、青のり、塩昆布、大豆（乾）、みそ	精白米、さといも、砂糖、でんぶん、じゃがいも	にんじん、干し椎茸、キャベツ、きゅうり、ごぼう、大根、ねぎ	580 kcal 24.5 g 15.9 g
4日	シーフードピラフ	○	ごまドレサラダ 白インゲン豆のポタージュ ぼんかん	牛乳、むきえび、いか、ベーコン、鶏肉、白いんげん豆（ペースト）、豆乳、生クリーム	精白米、油、砂糖、白すりごま、白いりごま、米粉	にんにく、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム（水煮）、きゅうり、もやし、キャベツ、ぶなしめじ、コーン、パセリ、ぼんかん	588 kcal 26.4 g 15.6 g
5日	ミルクパン	○	さばのレモンソースかけ コーン入マッシュポテト 野菜スープ	牛乳、さば、豚肉、ひよこまめ（乾）	ミルクパン、油、砂糖、でんぶん、じゃがいも、バター	レモン、コーン、パセリ、にんじん、もやし、えのきたけ、キャベツ、ねぎ、こまつな	581 kcal 27.8 g 21.4 g
6日	ごはん	○	豆腐の中華煮 シャキシャキ芋のナムル りんご	牛乳、豚肉、うずら卵（水煮）、豆腐	精白米、油、砂糖、でんぶん、じゃがいも、白いりごま	しょうが、にんじん、たけのこ（水煮）、干し椎茸、はくさい、こまつな、ねぎ、きゅうり、もやし、りんご	643 kcal 25.9 g 20.7 g
7日	麦入りごはん	○	蓮根バーグきのこソース ごまこふきいも みそ汁	牛乳、豚ひき肉、絞豆腐、油揚げ、みそ、わかめ	精白米、押麦、パン粉（乾燥）、油、でんぶん、じゃがいも、白すりごま、白いりごま	れんこん、ねぎ、しょうが、玉ねぎ、ぶなしめじ、えのきたけ、にんじん、大根、はくさい、こまつな	630 kcal 23.6 g 18.5 g
8日	ごはん	○	生揚げのみそチーズ焼き 磯香和え 吉野汁	牛乳、生揚げ、豚ひき肉、みそ、プロセスチーズ、糸削り、きざみのり、鶏肉、焼き竹輪	精白米、油、砂糖、バター、でん粉、そうめん（乾）、白玉麩	玉ねぎ、こまつな、にんじん、もやし、干し椎茸、はくさい、ねぎ	618 kcal 27.6 g 22.4 g
9日	鮭ときのこのクリームスパゲティ さつまいものブラウニー <b>行事食</b>	乳酸菌飲料	フレンチサラダ	乳酸飲料、牛乳、さけ、たまご	スパゲッティ、油、小麦粉、バター、砂糖、小麦粉、さつまいも	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム（水煮）、ぶなしめじ、ほうれんそう、パセリ、キャベツ、コーン、きゅうり	719 kcal 27.2 g 20.9 g
10日	ごはん	○	韓国風肉じゃが スパイシービーンズ 白菜とえのきのおかか和え	牛乳、豚肉、糸削り、大豆（乾）	精白米、油、つきこんにやく、じゃがいも、砂糖、白いりごま、でんぶん	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、ねぎ、さいやんげん、はくさい、えのきたけ	656 kcal 22.6 g 18.6 g
11日	ごはん しそひじきふりかけ	○	ぶりのてりやき おひたし けんちん汁	牛乳、干ひじき、ちりめんじゃこ、糸削り、ぶり、鶏肉、豆腐	精白米、油、砂糖、板こんにやく、さといも	しょうが、キャベツ、ほうれんそう、もやし、にんじん、ごぼう、大根、ねぎ	618 kcal 27.7 g 20.1 g
12日	ごはん スタミナ納豆	○	五目卵焼き 野菜のごまあえ ずまし汁	牛乳、鶏ひき肉、挽きわり納豆、ちりめんじゃこ、たまご、鶏肉、豆腐	精白米、油、砂糖、白すりごま	しょうが、にんにく、切干大根、葉ねぎ、玉ねぎ、にんじん、えのきたけ、冷凍グリーンピース、キャベツ、こまつな、きゅうり、はくさい、ねぎ	660 kcal 30.2 g 23.8 g
13日	ツナコーンピラフ	○	青大豆とひじきのサラダ ミネストローネ いとかん	牛乳、ツナ、青大豆（乾）、干ひじき、ベーコン、豚肉	精白米、米粒麦、バター、砂糖、マカロニ	にんじん、マッシュルーム（水煮）、コーン、冷凍グリーンピース、大根、キャベツ、セロリ、玉ねぎ、トマト缶詰、いよかん	578 kcal 20.6 g 18.8 g
14日	豆乳フレンチトースト	○	米粉のチキンビーンズ パジルド レンジが 好き ぼんかん	牛乳、調整豆乳、たまご、大豆（乾）、ベーコン、鶏肉	食パン、砂糖、バター、油、じゃがいも、米粉	にんにく、セロリ、玉ねぎ、にんじん、トマト缶詰、パセリ、れんこん、キャベツ、コーン、ぼんかん	603 kcal 25.5 g 22.4 g
15日	高野豆腐のそぼろごはん	○	いかのさらさあげ はりはり漬け 沢煮椀	牛乳、鶏肉、凍り豆腐、いか、豚肉、油揚げ	精白米、押麦、油、砂糖、でんぶん、白いりごま、つきこんにやく	にんじん、干し椎茸、ねぎ、たくあん、さやえんどう、しょうが、切干大根、きゅうり、コーン、大根	606 kcal 25.6 g 19.3 g
16日	コーン茶めし	○	おでん もやしとニラのソテー ぼんかん	牛乳、焼きちくわ、揚げボール、結び昆布、うずら卵（水煮）、がんもどき、ベーコン	精白米、板こんにやく、じゃがいも、油	コーン、大根、にんじん、もやし、にら、ぼんかん	577 kcal 21.4 g 16.6 g
17日	まめまめカレーライス	○	荳わかめのサラダ りんごゼリー	牛乳、豚肉、ひよこまめ（乾）、レンズまめ（乾）、大豆（乾）、くきわかめ、粉寒天	精白米、押麦、油、じゃがいも、バター、小麦粉、砂糖、白いりごま	しょうが、にんにく、玉ねぎ、セロリ、にんじん、りんご、きゅうり、コーン、りんごジュース	724 kcal 21.9 g 20.1 g
18日	ごまみそうどん	○	からし和え 揚げじゃがいももち ゆずはちみつゼリー (市内加工品)	牛乳、豚肉、油揚げ、みそ、ダイスチーズ	冷凍うどん、油、白すりごま、黒ねりごま、じゃがいも、でんぶん、小麦粉、砂糖	にんじん、大根、ねぎ、もやし、こまつな	562 kcal 19.8 g 22.1 g
						月平均	アレルギー たんぱく質 脂質
							623 kcal 25.0 g 20.0 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

## [ 3月 標準献立 ]

平均給食提供日数：13日程度

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質
1日	ピビンバ	○	青のりビーンズ 卵入りキムチスープ	牛乳、豚ひき肉、油揚げ、大豆(乾)、青のり、豚肉、豆腐、たまご	精白米、油、砂糖、白いりごま、でんぷん	しょうが、にんにく、ぜんまい(水煮)、こまつな、もやし、にんじん、えのきたけ、ねぎ、はくさい、白菜キムチ漬け、にら	582 kcal 23.8 g 20.9 g
2日	ひなまつりちらし寿司 <b>行事食</b>	○	鮭の味噌焼き じゃがいものごまあえ すましじる いちご	牛乳、油揚げ、きざみのり、さけ、みそ、豆腐、わかめ、うずら卵(水煮)	精白米、砂糖、白いりごま、じゃがいも、白ねりごま、花麩	干し椎茸、にんじん、かんぴょう(乾)、れんこん、菜の花、こまつな、ぶなしめじ、ねぎ、いちご	644 kcal 29.7 g 19.5 g
3日	ミルクパン	○	さごしのパーベキューソース ごま粉ふき芋 プチトマト 野菜スープ	牛乳、さごし、鶏肉、レンズまめ(乾)	ミルクパン、砂糖、じゃがいも、白いりごま、白すりごま、油	りんご、玉ねぎ、レモン(果汁)、プチトマト、セロリー、にんじん、キャベツ、コーン、パセリ	603 kcal 29.3 g 20.6 g
4日	ターメリックライス エビクリームソースかけ	○	フレンチサラダ 清見オレンジ	牛乳、鶏肉、むきえび、生クリーム	精白米、バター、油、小麦粉、砂糖	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム(水煮)、レモン、キャベツ、きゅうり、赤ピーマン、コーン、清見オレンジ	631 kcal 22.5 g 21.3 g
5日	ごはん	○	焼きししゃも じゃがいものそぼろ煮 わかめサラダ りんご	牛乳、ししゃも、豚ひき肉、生揚げ、わかめ	精白米、油、つきこんにやく、じゃがいも、砂糖、でんぷん、白いりごま	しょうが、にんじん、玉ねぎ、冷凍さやいんげん、キャベツ、きゅうり、もやし、レモン果汁、りんご	609 kcal 19.2 g 14.8 g
6日	ソース焼きそば	○	バイクドポテト フルーツ白玉	牛乳、豚肉、豆腐	蒸し中華めん、油、じゃがいも、白玉粉、上新粉、砂糖	玉ねぎ、にんじん、もやし、キャベツ、こまつな、パインアップル(缶詰)、黄桃(缶)、みかん缶詰、レモン(果汁)	700 kcal 20.5 g 19.2 g
7日	ご飯 大豆のみそがらめ	○	卵焼き 小松菜のからし和え けんちん汁	牛乳、大豆(乾)、みそ、たまご、鶏ひき肉、豆腐、油揚げ	精白米、油、砂糖、白いりごま、板こんにやく、さといも	しょうが、ごぼう、にんじん、ねぎ、こまつな、はくさい、もやし、干し椎茸、大根	580 kcal 23.3 g 18.6 g
8日	ごはん 梅とおからのふりかけ	○	さばの竜田揚げ 即席漬け あさりのみそ汁	牛乳、おから、糸削り、さば、あさり、みそ	精白米、小麦粉、でんぷん、油、板こんにやく、さといも	しそ葉、カリカリ梅(刻み)、しょうが、キャベツ、大根、にんじん、きゅうり、かぶ、ごぼう、ぶなしめじ、ねぎ、こまつな	625 kcal 27.2 g 18.1 g
9日	ごはん	○	肉豆腐 和風サラダ スパイシービーンズ	牛乳、豚肉、豆腐、大豆(乾)	精白米、油、しらたき、砂糖、でんぷん、でん粉	しょうが、玉ねぎ、にんじん、さやいんげん、キャベツ、きゅうり、大根	674 kcal 27.7 g 23.8 g
10日	きな粉揚げパン <b>リクエスト献立</b>	○	ポトフ ピクルス 清見オレンジ	牛乳、きな粉、ベーコン、ウィンナー、うずら卵(水煮)	コッペパン、油、砂糖、じゃがいも	セロリー、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、かぶ、大根、ブロッコリー、清見オレンジ	603 kcal 20.9 g 24.6 g
11日	ひじきごはん	○	小あじのから揚げ 小松菜のおひたし 豚汁	牛乳、鶏肉、油揚げ、干ひじき、小あじ、糸削り、豚肉、生揚げ、みそ	精白米、油、砂糖、でんぷん、小麦粉、板こんにやく、じゃがいも	にんじん、ごぼう、干し椎茸、こまつな、キャベツ、大根、ねぎ	644 kcal 26.1 g 22.4 g
12日	カレーライス	○	青大豆とひじきのサラダ いよかん	牛乳、鶏肉、干ひじき、青大豆(乾)	精白米、米穀麦、油、じゃがいも、小麦粉、バター、砂糖	にんにく、しょうが、セロリー、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム(水煮)、りんご、キャベツ、きゅうり、いよかん	702 kcal 19.3 g 22.7 g
13日	赤飯 <b>行事食</b>	乳酸菌飲料	鯖の西京焼き 菜の花のわさび和え のっぺい汁 いちご	乳酸菌飲料、あずき(乾)、さわら、みそ、豚肉、生揚げ	精白米、もち米、黒いりごま、砂糖、白いりごま、油、さといも、板こんにやく、でんぷん	もやし、菜の花、キャベツ、にんじん、干し椎茸、はくさい、ねぎ、こまつな、いちご	579 kcal 28.6 g 11.8 g
						月平均	エネルギー たんぱく質 脂質
							629 kcal 24.5 g 19.9 g

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています



## 標準献立見直し等に基づく給食単価について

### 1. 第5回協議会でお示した給食単価について

第4回協議会でお示した給食単価は、標準献立に2022年度最新の食材単価をかけ合わせて算出したものでしたが、第5回協議会では、現在の状況などを考慮した見直しを行い反映させて算出したものを新たにお示しました。

【参考：第5回協議会で示した単価算出にあたり反映させた点】

- ① 玉ねぎについて、特に高騰していた時の単価で算出していたため、2023年4月の平均価格に修正しました。 【減少要因】
- ② アーモンドやくるみ等のナッツ類については、使用を控えている学校も多く、今後も使用を控える可能性が高いことを鑑み、標準献立からは削除しました。 【減少要因】
- ③ 単価が高い食材の一部を他の食材に変更しました。 【減少要因】
- ④ 他市と比較したところ、果物の提供回数が多い傾向がみられたため、提供回数を見直しました。 【減少要因】
- ⑤ 2023年度の牛乳単価の値上げ分(4.65円)を反映しました。 【上昇要因】

【第5回協議会にてお示した一人分平均単価(単位：円)】

単価	小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校	小学校 教職員	中学校 教職員		
4月	253.53	281.70	309.87	338.05	/	/		
5月	237.64	264.05	290.45	316.86				
6月	245.78	273.09	300.40	327.70				
7月	250.46	278.29	306.12	333.95				
9月	257.30	285.89	314.47	343.06				
10月	255.53	283.92	312.31	340.70				
11月	258.36	287.06	315.77	344.48				
12月	254.66	282.95	311.25	339.54				
1月	249.27	276.97	304.67	332.37				
2月	242.84	269.83	296.81	323.79				
3月	264.43	293.81	323.20	352.58				
一人分 平均単価 (税込)	251.80	279.78	307.76	335.73			335.73	335.73
端数調整後 一人分 平均単価 (税込)	250.00	280.00	305.00	335.00			335.00	335.00
現在の単価 (税込)	230	245	265	310	265	310		
差額	+20	+35	+40	+25	+70	+25		

## 2. 標準献立見直し等に基づく給食単価について

参考資料4-2のとおり見直した標準献立から算出した給食費は以下のとおりであり、この金額を給食費改定額として提案いたします。

### 【給食費改定額(案)】

単価	小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校	小学校 教職員	中学校 教職員		
4月	250.01	277.79	305.57	333.35				
5月	234.96	261.06	287.17	313.28				
6月	240.88	267.65	294.41	321.79				
7月	246.63	274.03	301.43	328.83				
9月	255.46	283.85	312.23	341.28				
10月	252.09	280.10	308.11	336.12				
11月	245.80	273.11	300.42	327.73				
12月	247.59	275.10	302.61	330.12				
1月	249.17	276.85	304.54	332.22				
2月	242.61	269.57	296.52	323.48				
3月	260.85	289.84	318.82	347.80				
一人分 平均単価 (税込み)	247.30	274.78	302.26	329.85			302.26	329.85
改定額案 (端数調整等)	245	275	300	330			300	330
現在の単価 (税込み)	230	245	265	310	265	310		
差額	+15	+30	+35	+20	+35	+20		

# 附属資料





22町教学保第425号  
2022年9月28日

写

町田市学校給食問題協議会  
会長 山田 正子 様

町田市教育委員会  
教育長 坂本 修一

### 学校給食に関する諮問

このことについて、町田市学校給食問題協議会の設置に関する条例第2条に基づき諮問いたします。

#### 記

##### 1 諮問事項

- (1) 中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について
- (2) 給食費について
- (3) 学校給食における食育の推進について

##### 2 諮問理由

- (1) 中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について

現在、町田市の小中一貫校を除く19校の中学校では、「選択制・ランチボックス形式」により給食を提供していますが、2025年度までに「全員給食・給食センター方式」による全員給食の導入を予定しています。この全員給食の実施にあたって、安全・安心でおいしい給食を継続的に提供することはもちろん、生徒が給食に関心をもち、愉しみながら喫食できる環境を醸成できるよう、中学校における適正な給食日数及び給食時間、食物アレルギーの対応方法及び給食の配膳方法等について、諮問いたします。

- (2) 給食費について

現在、小学校給食・中学校給食を問わず、物価高騰を背景に食材価格が上昇しているとともに、原油価格高騰を背景に光熱水費が上昇し、学校給食の提供に要する経費が上昇しています。加えて、中学校給食が「全員給食・給食センター方式」に切り替わることで、給食献立の内容や給食提供の方法等が大きく変わります。このような状況の中で、中学校給食及び小学校給食において、今後も子どもたちの感覚・感性に響き、魅力的で充実した給食を継続的に提供できるよう、適正な学校給食費について、諮問いたします。

### (3) 学校給食における食育の推進について

町田市では、子どもたちの感覚・感性に響く学校給食によって、将来にわたり、楽しく豊かな食生活に基づいた健やかな暮らしを営むための素地を形成することを目指しています。これを実現するため、子どもたちの望ましい食選択、食行動を実践できる力をより強化できるよう、新たに中学校全員給食の導入を契機として、小学校・中学校9年間の学校給食を通じて一貫して取り組んでいくことができる食育の推進方法について、諮問いたします。

第13期町田市学校給食問題協議会委員名簿

2023年5月29日変更

選出区分	氏名	所属(役職名等)	任期等
学識経験者	やまだ まさこ 山田 正子	東京家政学院大学 (教授 食物学科)	2022年9月28日～ 2024年9月27日
保健医療関係者	のむら やよい 野村 弥生	町田第二小学校 (養護教諭)	2022年9月28日～ 2024年9月27日
消費者団体の 代表	かねだ かずこ 金田 和子	町田市消費生活センター 運営協議会(副会長)	2022年9月28日～ 2024年9月27日
父母代表	きむら のぶえ 木村 暢恵 (新規選任)	町田市立町田第二小学校 PTA代表	2023年5月29日～ 2024年9月27日
父母代表	ふくずみ のぞみ 福住 希美 (新規選任)	町田市立町田第四小学校 PTA代表	2023年5月29日～ 2024年9月27日
父母代表	すずき さくらこ 鈴木 桜子	町田市立中学校 PTA連合会(理事)	2022年9月28日～ 2024年9月27日
父母代表	ほりきり ゆき 堀切 由貴	町田市立中学校 PTA連合会(理事)	2022年9月28日～ 2024年9月27日
学校長	かいばら としあき 貝原 俊明 (新規選任)	南第四小学校(校長)	2023年5月29日～ 2024年9月27日
学校長	やなぎだ たくし 柳田 拓史	つくし野中学校(校長)	2022年9月28日～ 2024年9月27日
教職員	おおかわ としあき 大川 敏明 (新規選任)	つくし野小学校(副校長)	2023年5月29日～ 2024年9月27日
教職員	ふじた ゆういち 藤田 裕一	南成瀬中学校(副校長)	2022年9月28日～ 2024年9月27日
栄養士・ 調理員	いしぐろ さちこ 石黒 佐智子	南大谷小学校(栄養士)	2022年9月28日～ 2024年9月27日
栄養士・ 調理員	しんどう はるか 進藤 悠	鶴川第三小学校 (栄養教諭)	2022年9月28日～ 2024年9月27日

## 協議会開催経過

2022年

9月28日 第1回協議会  
「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」、  
「給食費について」、「学校給食における食育の推進について」  
の3点について、諮問を受けた。  
「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営」について、  
協議を行った。

11月30日 第2回協議会  
「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営」について、  
協議を行うとともに、一次答申案について検討した。

2023年

1月27日 第3回協議会  
一次答申案について検討し、一次答申書の確認を行った。

3月28日 第4回協議会  
「給食費」について、協議を行った。

5月29日 第5回協議会  
「給食費」について、協議を行った。

8月8日 第6回協議会  
「給食費」について、国が「給食費の無償化に関する検討を開始する」旨の発表を行ったことから、その動向及び他自治体の動向を調査するため、協議を先送りすることとした。  
「学校給食における食育の推進」について、協議を行った。

10月25日 第7回協議会  
「学校給食における食育の推進」について、協議を行うとともに二次答申案について検討し、二次答申書の確認を行った。

12月22日 第8回協議会  
「給食費」について、協議を行った。

2024年

1月31日

第9回協議会

「給食費」について、三次答申案について検討し、三次答申書の確認を行った。