

令和7年度 青森市学校給食運営懇談会

令和7年7月22日
青森市教育委員会事務局

1 学校給食の目的

- 学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、児童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、大切な役割を果たすことから、教育活動の一環として実施しています。
- 児童生徒に**栄養バランスの取れた食事**を提供するとともに、生きた教材として、地場産物、郷土食を提供すること等を通して、地域に寄せる心を育むなど、**食育に資する役割**を担っています。

2 学校給食の実施状況

R7.5.1現在

学校・地区		学校数	調理場（対象校）	対象者数(人)	
小学校	青森地区	37校	小学校給食センター(34校)	10,833	11,407 (1,065)
			単独給食実施校 (3校) ※浪打小学校は令和8年度から小学校給食センターへ移行	574	
	浪岡地区	5校	浪岡学校給食センター(5校)	801	(109)
中学校	青森地区	18校	中学校給食センター (18校)	6,245	(587)
	浪岡地区	1校	浪岡学校給食センター(1校)	390	(34)
計		61校	-	18,843 (1,795)	

対象者数＝児童生徒数＋教職員数、()書きは教職員数

I 給食に要する費用について

3 学校給食の全額公費負担について

【全額公費負担について】

令和4年10月1日より、青森市が学校給食費を**全額公費負担**し、保護者の負担を軽減。

【経緯及び背景】

- 1 次世代を担う子育て世帯を地域で支える仕組みが急務となっていること。
- 2 文部科学省通知から、「コロナ禍における原油価格・物価高騰対応分」を活用し保護者負担の軽減に向けた取組を進める必要があったこと。
- 3 青森市議会有志一同からも同様の要望があったこと。

4 学校における給食事務負担の軽減について

【全額公費負担によって削減される学校事務】

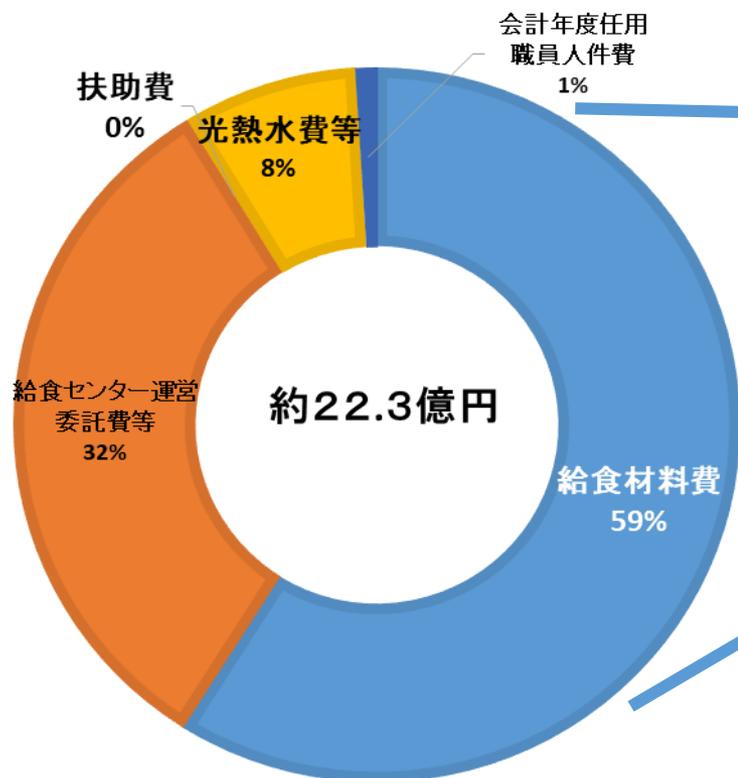
- 1 児童生徒の給食費の徴収
- 2 児童生徒の「徴収者一覧表」の作成
- 3 「未納者一覧・未納徴収報告書」の作成
- 4 児童生徒の未納者への対応
- 5 児童生徒の過誤納金の返還
- 6 「特別支援教育就学奨励費(学校給食費)個人別支給調書兼実施状況報告書」の作成

5 保護者負担の軽減

学校給食の実施に要する費用については、給食材料費や光熱水費、人件費、施設・設備費等で約22億円。

これまで給食費として保護者にご負担いただいていた給食材料費を、青森市が全額公費負担しています。

学校給食の運営に要する経費(約22.3億円)の内訳(令和7年度当初予算)



給食材料費:1,315,283千円

上記のうち、児童生徒分(教職員分を除く)について

保護者負担⇒全額公費負担

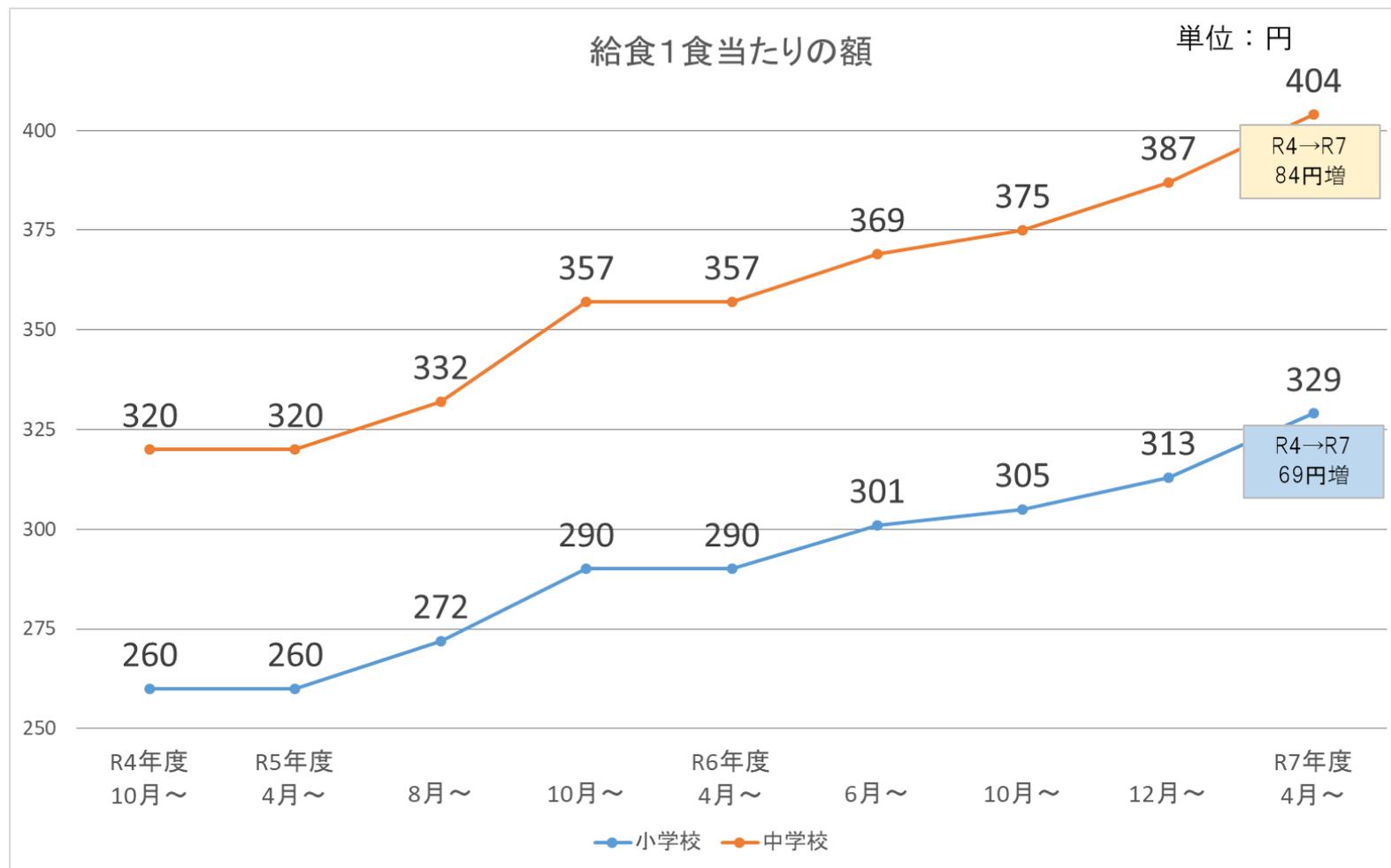
1,192,647千円

○目安となる額(1食当たり)

小学校	329円
中学校	404円

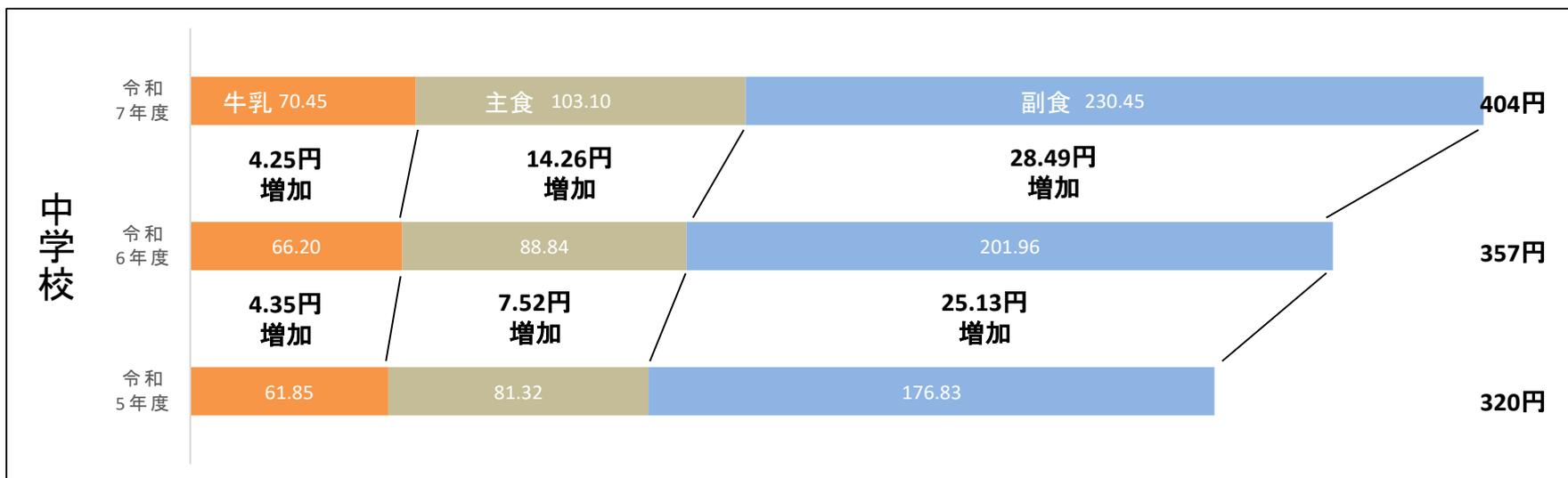
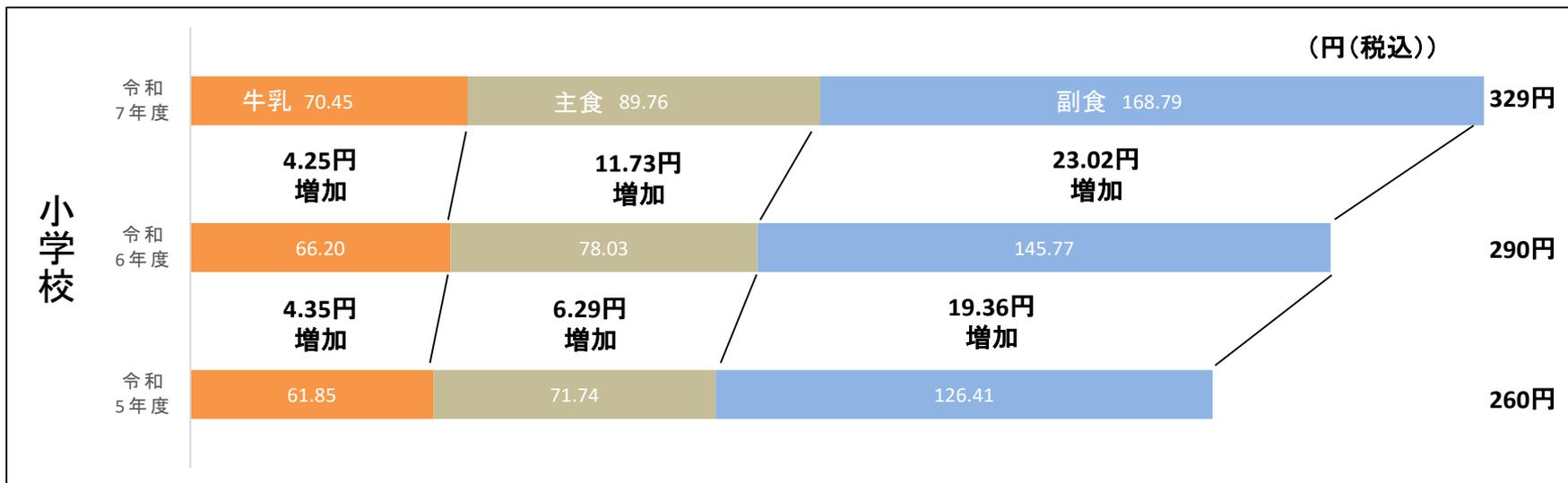
6 給食材料の価格上昇への対応

令和7年度も物価高騰に合わせて1食当たりの金額を引き上げて提供しています。引き続き、栄養バランスの摂れた給食を提供できるように、物価高騰の推移を見極めながら対応します。



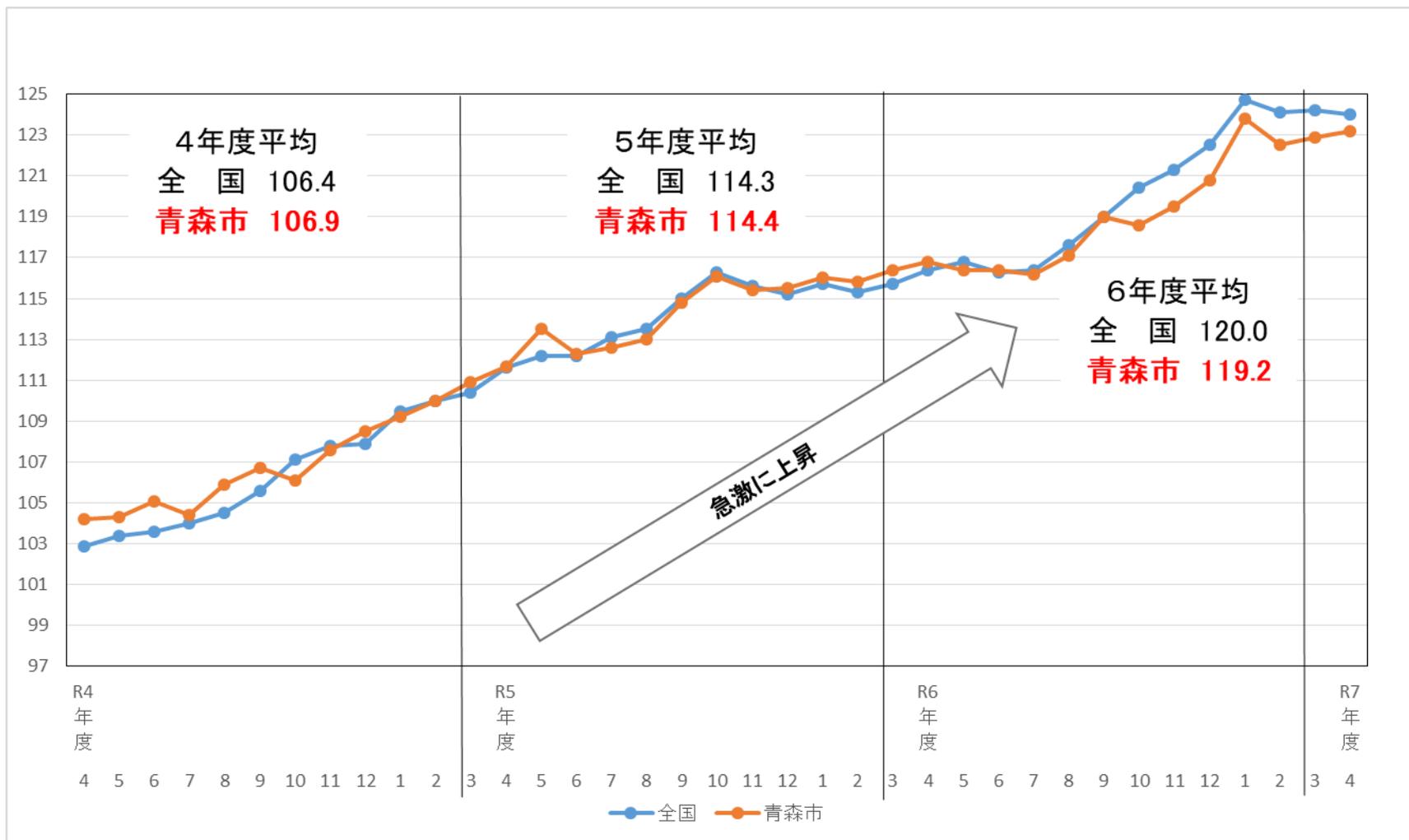
7 小・中学校別給食費1食当たりの内訳

令和5年度から令和7年度までの比較(各年度4月時)



8 消費者物価(食料)の月変動(令和4年4月～令和7年4月)

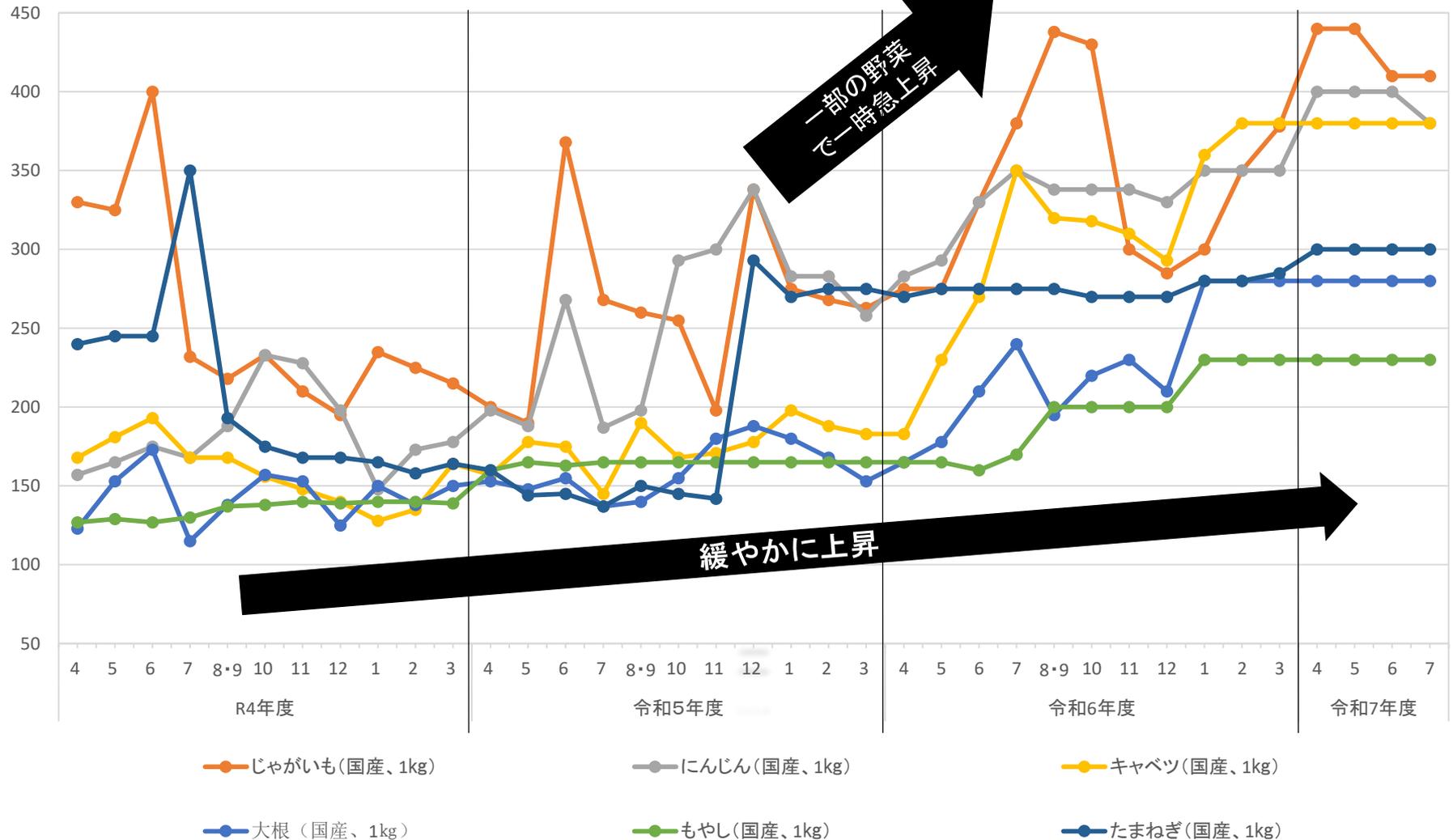
※令和2年(2020年)平均を100として比較した数値



9-1 給食材料の価格の状況(生野菜)

生野菜の年間使用重量の上位6品の入札結果(月1回入札実施)

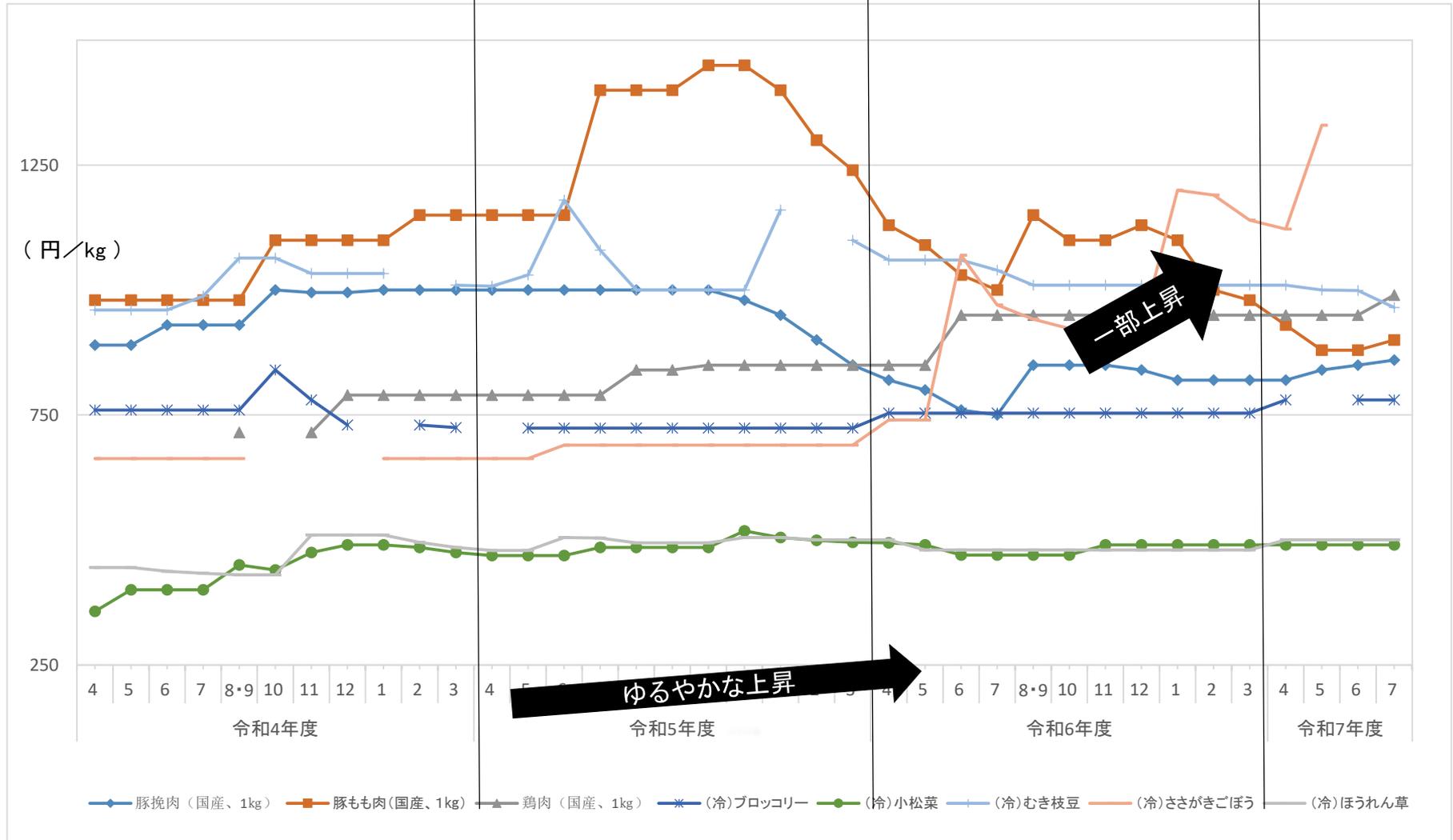
(円/kg)



9-2 給食材料の価格の状況(肉、カット野菜)

肉、カット野菜の入札結果(月1回入札実施)

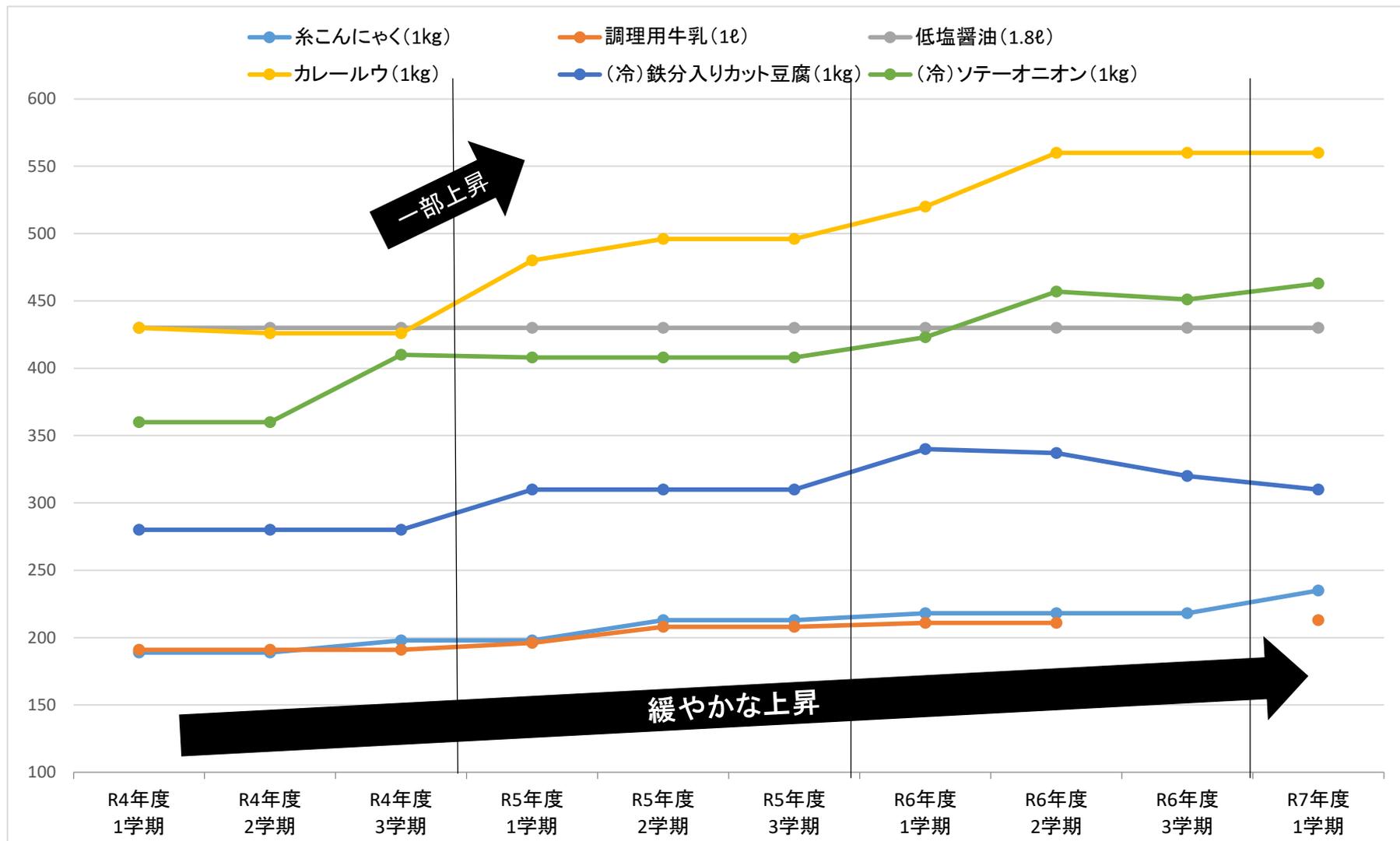
(円/16.5kg)



※空欄は当該食品を使用していないため価格実績が無いことによる。

9-3 給食材料の価格の状況(学期契約品)

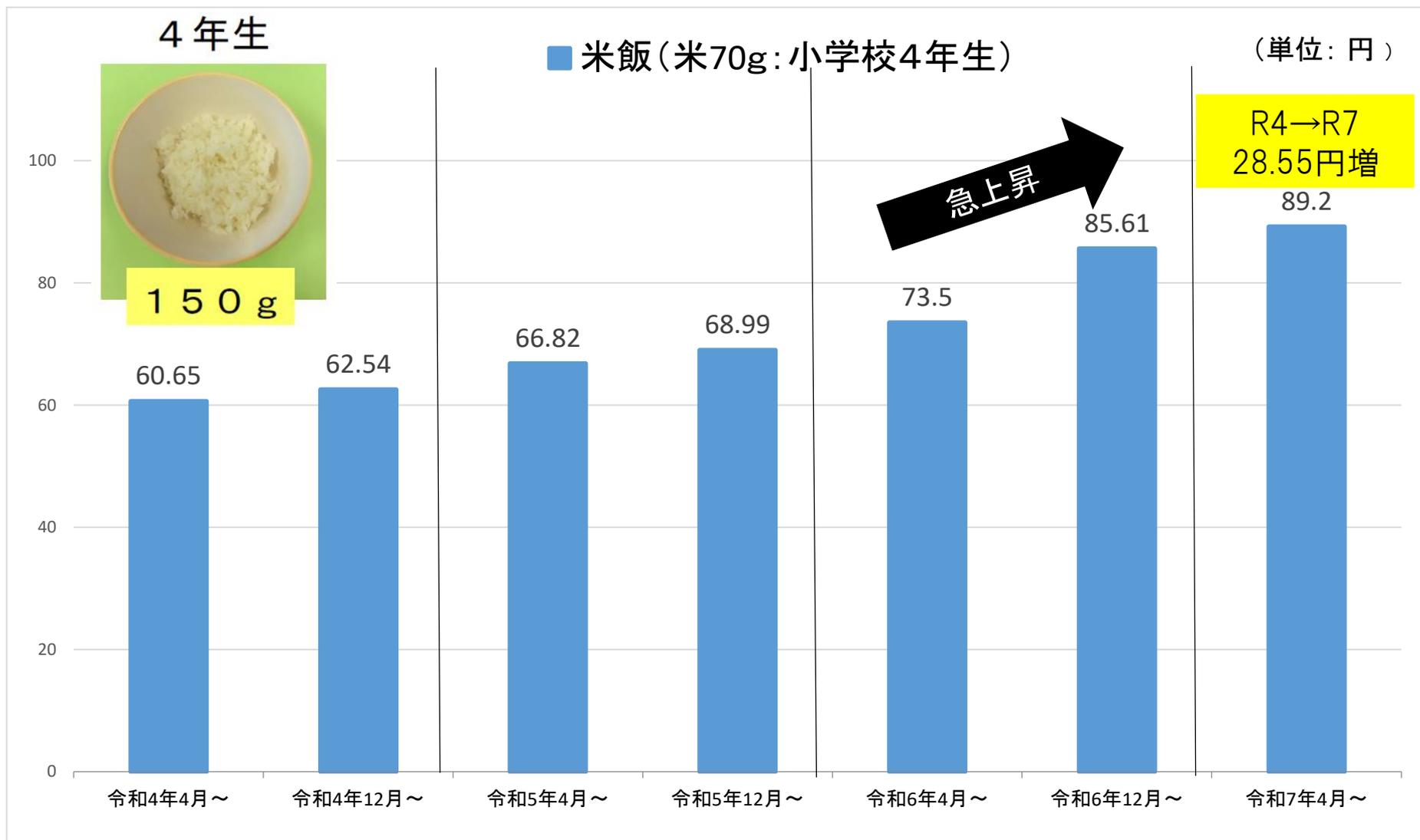
加工品、調味料等の使用頻度の高い給食材料の入札結果(学期に1回入札実施)



※空欄は当該食品を使用していないため価格実績が無いことによる。

9-4 給食材料の価格の状況(米飯)

米飯の契約単価(年に1回4月に締結、同年12月に変更契約)



10 給食材料費の現状

- 1 消費者物価指数(青森市・食料)は、令和4年度から急激に上昇を続けています。
- 2 副食の給食材料の価格は、天候不順等の影響を受けてじゃがいもやキャベツ、たまねぎなど、一部の野菜が一時的に急激に上昇し、全体的にも上昇している傾向が見られます。
- 3 安定的に供給されていた学期契約品においてもカレールーなど、一部の食材で、価格が上昇しています。
- 4 米飯価格は令和6年度から急激に上昇を続けています。

11 青森市学校給食摂取基準の運用

■青森市：青森市学校給食摂取基準(R7.4.1運用)

青森市における児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	単位	基準値									献立作成における基準値		
		児童(6歳~7歳)の場合		児童(8歳~9歳)の場合		児童(10歳~11歳)の場合		生徒(12歳~14歳)の場合			小学校	中学校	
エネルギー	青森市	kcal	6歳	7歳	8歳	9歳	10歳	11歳	12歳	13歳	14歳	630	830
			480	540	580	660	710	810	780	840	900		
	510		620		760		840						
文科	kcal	530		650		780		830			650	830	
たんぱく質	g	16.6~25.5 (21.0)		20.2~31.0 (25.6)		24.7~38.0 (31.4)		27.3~42.0 (34.7)			20.5~31.5 (26.0)	27.0~41.5 (34.2)	
	%	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20% (16.5%)											
脂質	g	11.3~17.0 (13.3)		13.8~20.7 (16.1)		16.9~25.3 (19.7)		18.4~28.0 (21.7)			14.0~21.0 (17.5)	18.4~27.7 (23.1)	
	%	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30% (25%)											
炭水化物	%	学校給食による摂取エネルギー全体の50~65% (57.5%)											
ナトリウム(食塩相当量)	g	1.5未満		2.0未満		2.0未満		2.5未満			2.0未満	2.5未満	
カルシウム	mg	290		350		360		450			350	450	
マグネシウム	mg	40		50		70		120			50	120	
鉄	mg	2.0		3.0		3.5		4.5			3.0	4.5	
亜鉛	mg	2.0		2.0		2.0		3.0			2.0	3.0	
ビタミンA	μgRAE	160		200		240		300			200	300	
ビタミンB ₁	mg	0.30		0.40		0.50		0.50			0.40	0.50	
ビタミンB ₂	mg	0.40		0.40		0.50		0.60			0.40	0.60	
ビタミンC	mg	20		25		30		35			25	35	
食物繊維	g	4.0以上		4.5以上		5.0以上		7.0以上			4.5以上	7.0以上	

※ () 内は中央値

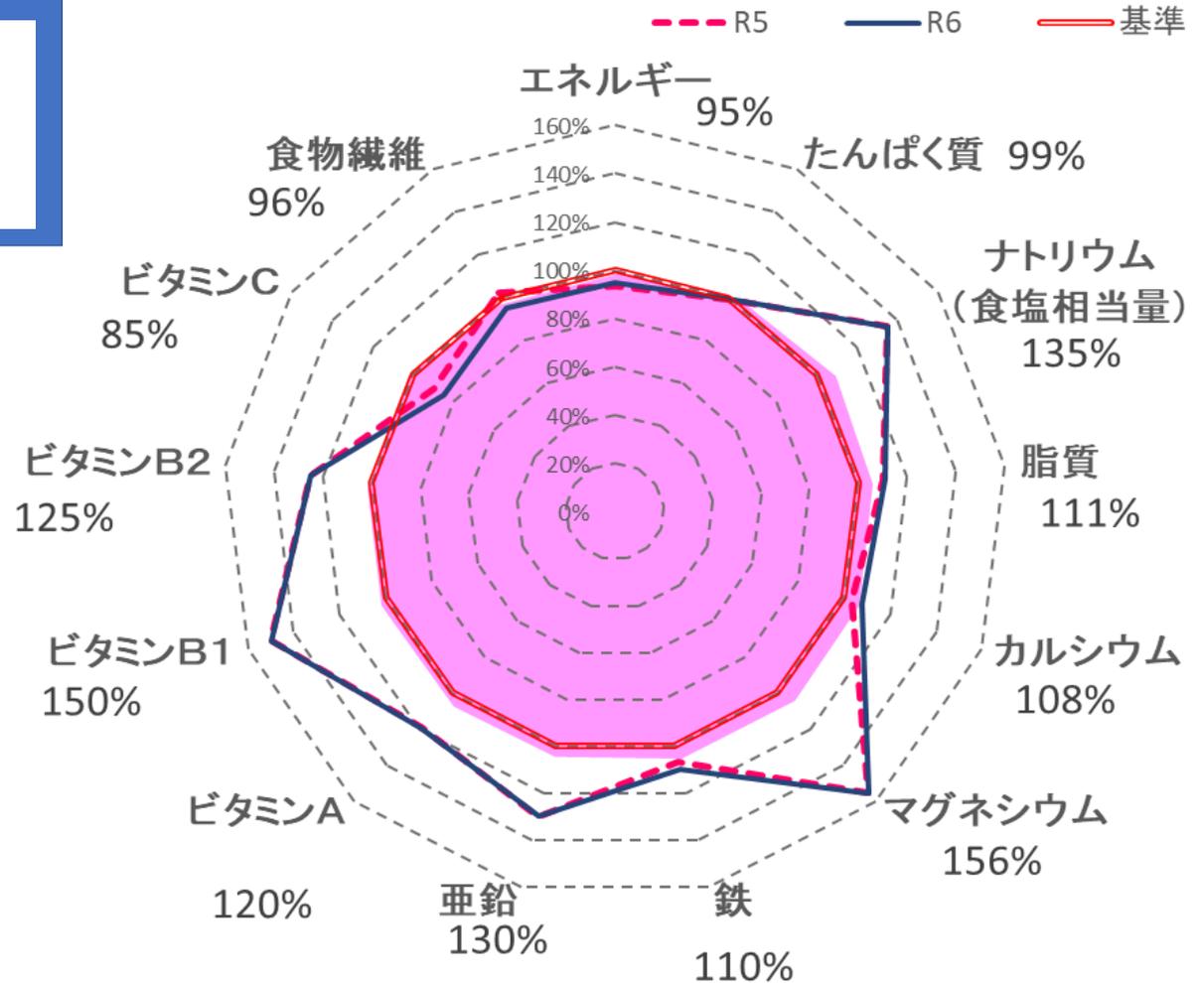
※ナトリウム(食塩相当量)・・・急激な塩分の摂取制限は、児童生徒の偏食傾向を助長する可能性も十分に考えられるため、段階的に国が示す基準値に近づくよう、摂取量には十分配慮すること。

12-1 栄養価の現状(小学校)

青森市学校給食摂取基準(小学校)
を100%とした場合の、望ましい摂取
量の範囲

- ・エネルギーは100%
- ・たんぱく質は79~121%
- ・脂質は90~120%
- ・塩分は100%未満(ピンク色内)
- ・その他は100%以上(ピンク色外)

栄養価の変化



※令和5年度、令和6年度の平均値。

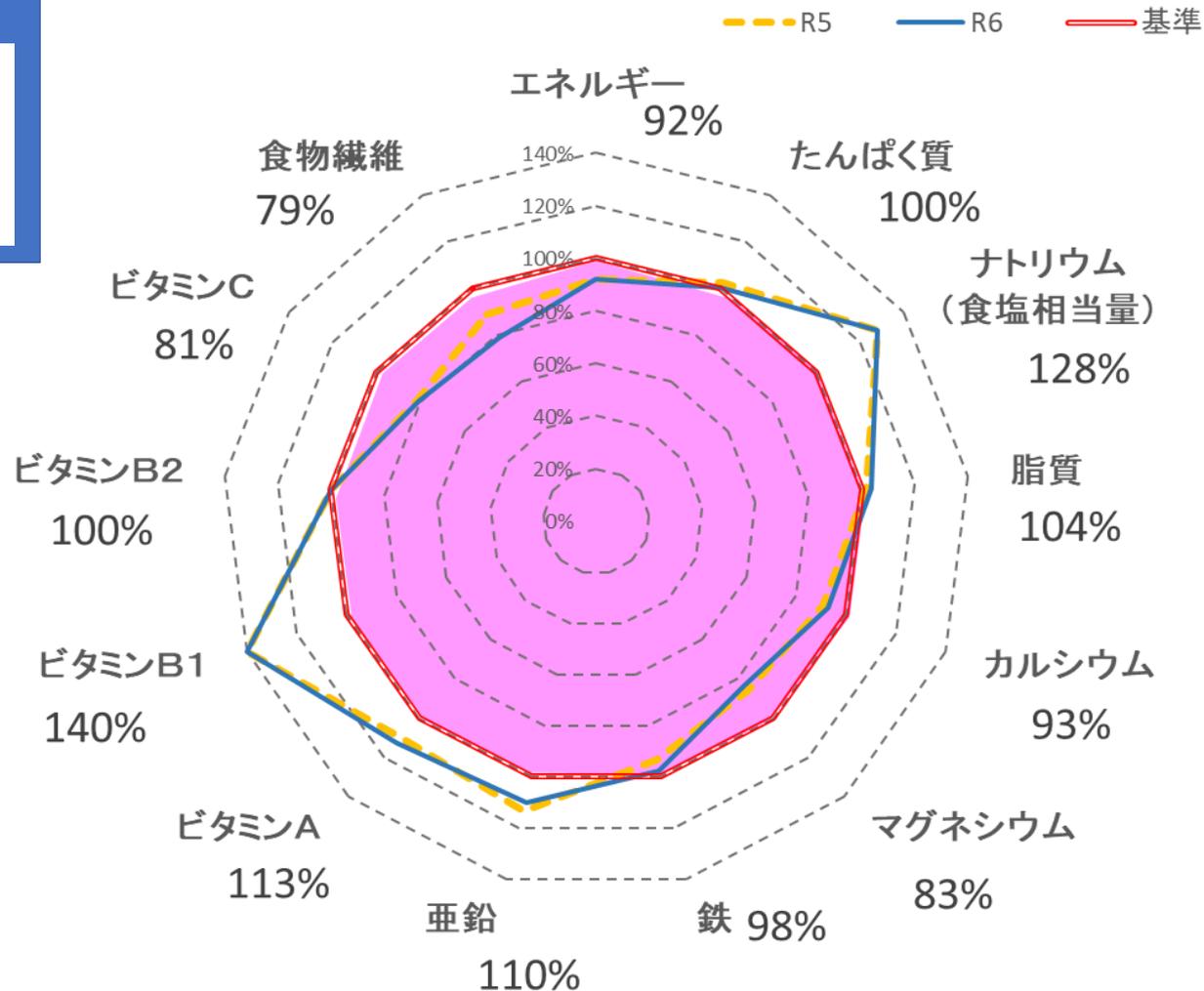
※グラフ中に表示されている充足率は、青森市学校給食摂取基準を100%とした、令和6年度の平均値

12-2 栄養価の現状(中学校)

青森市学校給食摂取基準(中学校)を100%とした場合の、望ましい摂取量の範囲

- ・エネルギーは100%
- ・たんぱく質は79~121%
- ・脂質は90~120%
- ・塩分は100%未満(ピンク色内)
- ・その他は100%以上(ピンク色外)

栄養価の変化



※令和5年度、令和6年度の平均値。

※グラフ中に表示されている充足率は、青森市学校給食摂取基準を100%とした、令和6年度の平均値

Ⅱ 食育について

13 食育【栄養教諭等による食に関する指導】

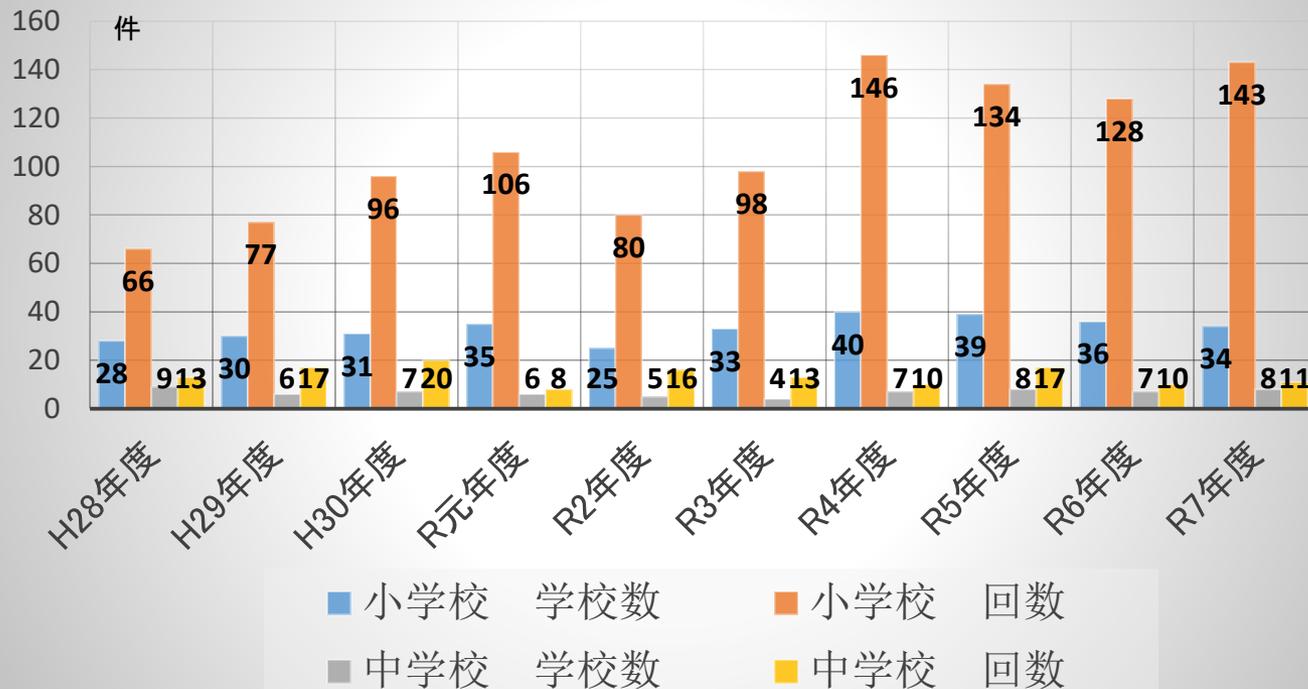
児童生徒が食に関する知識や望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにすることを目指し、特別活動の時間や家庭教育学級、保護者試食会などに栄養教諭・学校栄養職員を派遣し、食に関する専門的な指導を実施しています。

主な指導内容

成長期の栄養、朝食の大切さ、地域の食文化、おやつのととり方、など



栄養教諭等による食に関する指導実績



14-1 食育【食に関する指導の評価】

小学校（教職員回答 129件）

■指導の評価（上位5項目）

1	専門的な指導により、教科の内容を深めることができた。
2	成長期に必要な栄養素やバランスのよい食事について理解し、意欲的に食べるようになった。【食事の重要性】
3	少食や偏食の児童生徒が以前より食べるようになった。【心身の健康】
4	感謝の心をもって給食を残さず食べるようになった。【感謝の心】
5	食品に含まれている栄養素や働きがわかり、適切な選択ができるようになった。【食品を選択する能力】

■担当教諭の意見等

- ・朝食を摂ることの重要性や、望ましい朝食の摂り方(頭・体・脳のスイッチを入れる3つの栄養をそろえる)を学ぶよい機会になった。また登校前に朝食を摂るためには、早起きをして時間にも余裕がないといけないなど、児童が自身の生活リズムについて振り返るよい機会になりました。ありがとうございました。
- ・普段朝食を食べていなかった子が、お話を聞いてから食べるようになってきました。他の子たちも朝食の大切さがわかったようです。
- ・嫌いなものでも食べることは「自分のため」という言葉がとても心に残りました。

■児童の感想等

- ・朝ごはんを食べないと、勉強ができないし、おなかが痛くなるし、運動ができないんだなと思い、朝ごはんは大事だなと思いました。
- ・ごはんの適正量があることを初めて知り、勉強になりました。
- ・ポテトチップスやコーラにはたくさんの油や砂糖が使われていると知ってびっくりした。
- ・食べ物にこんなに栄養があるなんてびっくりしました。
- ・栄養を考えて給食を食べるようになりました。

14-2 食育【食に関する指導の評価】

中学校（教職員回答 9件）

■指導の評価(上位5項目)

1	専門的な指導により、教科の内容を深めることができた。
2	望ましい朝食のとりかたについて理解できた。【食事の重要性】
3	食品に含まれている栄養素や働きがわかり、適切な選択ができるようになった。【食品を選択する能力】
4	成長期に必要な栄養素やバランスのよい食事について理解し、意欲的に食べるようになった。【食事の重要性】
5	感謝の心をもって給食を残さず食べるようになった。【感謝の心】

■担当教諭の意見等

- ・食について考えるよい機会となりました。ありがとうございます。
- ・普段の授業では見たり聞いたりすることができない内容をわかりやすく教えていただきました。特に、朝食を食べない生徒や運動部に所属する生徒にとって、とても興味深い内容だったと思います。

■生徒の感想等

- ・今本気で部活に取り組んでいて、食事についても知りたいと思っていたのでとても参考になりました。試合の合間に食べればいいものがわかったので早速取り入れたいです。
- ・朝食に栄養が足りていないと思ったので、もっとバランスの良い食事にしたいと思いました。
- ・今まで食事に関しては親に任せきりであまり考えたことがなかったのでとても勉強になりました。自分でも管理できるように頑張ってみたいです。

15 食育【家庭における食育の推進】

■「食育の日」学校給食体験会(6月)

対象:青森市民

内容:施設見学、食育講話、みそ汁飲み比べ体験、給食試食

ねらい:保護者や祖父母など家庭での食に対する理解、

学校給食への理解を深める。

開催実績:令和7年6月18日(水) 参加者:25人

■おやこ食育セミナー(7月)

対象:児童とその保護者

内容:食育体験(むつ湾で魚釣り、手洗い・エアシャワー体験

ウオークラリークイズ)、食育講話、給食試食

ねらい:児童と保護者が一緒に食について学ぶ機会

を提供し、**家庭における理解**を深める。

開催予定:令和7年7月19日(土) 参加者:62人

■食育チャレンジプログラム(通年)

「バランスよく食べ、運動する子を育てます」を健康宣言として掲げ、**家庭と連携し**、学童期から食生活や運動・生活習慣の改善を図っていく。



16 地産地消(地場産物の使用状況)

主食

ごはん	青森市産米（まっしぐら）	100%
パン	青森県産小麦（ゆきちから）	100%
米粉パン	青森県産米＋青森県産小麦	青森県産100%
麺	青森県産小麦（ネバリゴシ）	を配合

牛乳 青森県産牛乳 100%

副食（おかず）

牛肉	青森県産
野菜	青森県産、市産
果物	青森市産・県産りんご 青森県産りんごジュース
その他	青森県産ほたて、長いも、ごぼう 市産バサラコーン 等

17 地産地消の促進(八甲田牛を使用した献立の開発)

- 地産地消を促進するために、県産牛である**八甲田牛**をしたメニューを提供

(1) おやこ食育セミナー

【当日の献立】

ごはん、牛乳、
キムチスープ
八甲田牛のプルコギ
ジャーマンポテト
果肉入りりんごゼリー



(2) ふるさと産品給食の日(中学校:11月提供予定)

【当日の献立(予定)】

ごはん、牛乳、塩ちゃんこ汁、にしん照り煮、八甲田牛の肉じゃが
カットリンゴ

18 人気メニューの提供

■ 給食を楽しんでもらうために、6学年の皆さんに希望するメニューのアンケートを実施し、毎月の献立へ取り入れています。

※令和7年度小学校給食センター調べ

順位	ルー・スープ類	めん類	副菜（野菜のおかず）
1	カレーライス	みそラーメン	ツナサラダ
2	コーンポタージュ	しょうゆラーメン	わかめサラダ
3	ハッシュドポーク	カレーうどん	ゆで野菜
4	ブラウンシチュー	塩ラーメン	リャンバンサンズー
5	クラムチャウダー	きつねうどん	チキンサラダ



19 学校給食元気モリモリウィーク

新学期初め、夏季及び冬季休業明けは、アンケートを参考に児童生徒が好む献立やデザートを取り入れたりするなど、楽しみにしてもらえる給食となるよう工夫しています。

モリモリウィークの内容はポスターなどで児童生徒や保護者へお知らせしています。

わくわく

がっ こう きゅう しょく

学校給食
元気モリモリ
ウィーク

げん き

8月25日
ポーク
カレー

8月27日
ピーチ
フレッシュゼリー

8月29日
豚丼

「学校給食元気モリモリウィーク」の献立は、アンケートによる人気メニューを参考に選んでいます
青森市教育委員会事務局 学校給食課

20 まとめ

- 1 地元食材や、子ども達が喜ぶ人気のメニューを取り入れながら、**食事の楽しさ**を伝えるとともに、**安全安心なおいしい給食**の提供に努めます。
- 2 「献立のお知らせ」や「給食だより」などで、**家庭に向けた食に関する情報提供**を行い、食育の推進に取り組みます。
- 3 「**学校給食元気モリモリウィーク**」を実施します。
児童生徒が適切な栄養を摂取し、健康の保持増進を図るとともに、**楽しみにしてもらえる給食**の提供に努めます。