

令和8年度青森市学校給食運営懇談会



令和8年7月28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 本市の学校給食施設

本市では、以下の3つの給食センターで給食を調理し、提供しています。
このうち、青森市浪岡学校給食センターについては、施設の耐用年数である35年を経過し、老朽化が著しい状況となっており、今年度末をもって、小・中学校給食センターに業務を集約することとしております。

青森市小学校給食センター	青森市中学校給食センター	青森市浪岡学校給食センター
		
所在地：青森市三内字丸山393-261 築年数：12年/35年（耐用年数） 給食開始：平成26年4月 構造：鉄骨造2階建 7,240.65㎡ 提供食数：R8：10,754/12,000食 調理設備：焼き物料理に対応	所在地：青森市三内字丸山393-261 築年数：22年/35年（耐用年数） 給食開始：平成16年4月 構造：鉄骨造2階建 6,383.91㎡ 提供食数：R8：6,066/9,000食 調理設備：焼き物調理に対応	所在地：浪岡大字北中野字北畠3 築年数：36年/35年（耐用年数） 給食開始：平成2年1月 構造：鉄骨造2階建 1,947.40㎡ 提供食数：R8 1,144/3,000食

3 学校給食の実施状況

R8.5.1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(35校)	10,754	11,011 (1,050)
			単独給食実施校（ 2校）	257	
	浪岡地区	4校	浪岡学校給食センター(4校)	766(95)	
中学校	青森地区	18校	中学校給食センター（18校）	6,066(593)	
	浪岡地区	1校	浪岡学校給食センター(1校)	378(33)	
計		60校	—	18,221 (1,771)	

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

4 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】

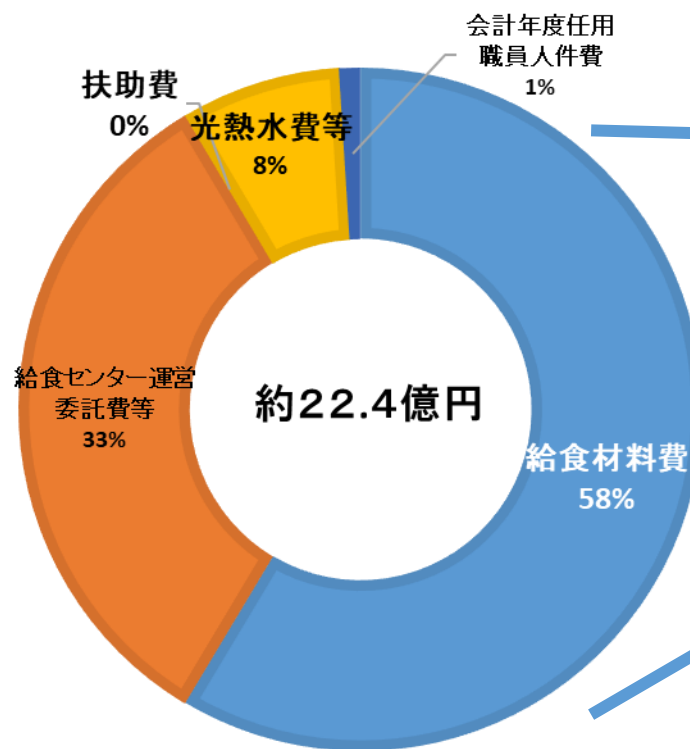
- 1 次世代を担う子育て世帯を地域で支える仕組みが急務となっていること。
- 2 文部科学省通知から、「コロナ禍における原油価格・物価高騰対応分」を活用し保護者負担の軽減に向けた取組を進める必要があったこと。
- 3 青森市議会有志一同からも同様の要望があったこと。

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22.4億円）の内訳（令和8年度当初予算）



給食材料費:1,314,736千円

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

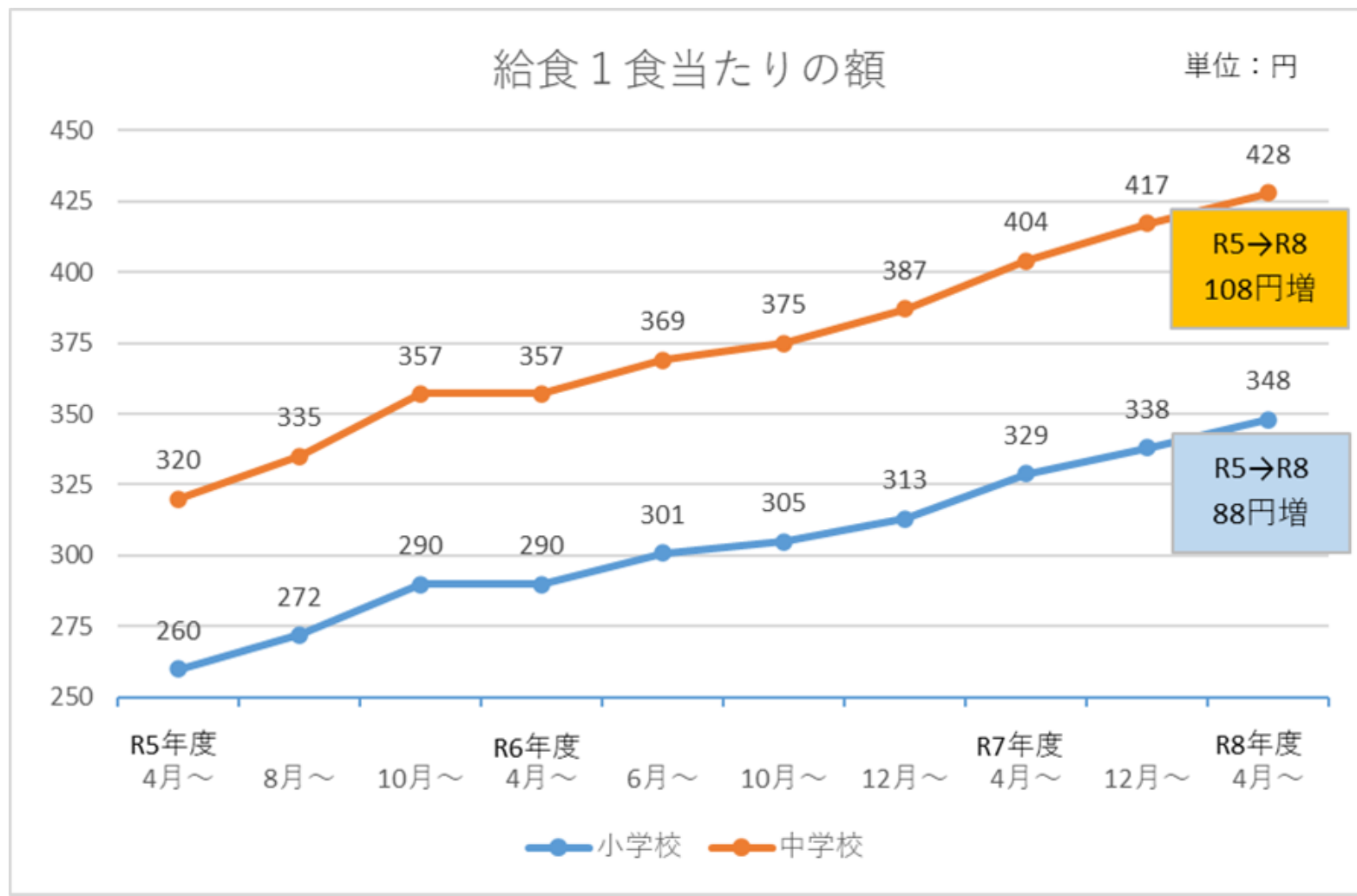
1,186,791千円

○目安となる額（1食当たり）

小学校	348円
中学校	428円

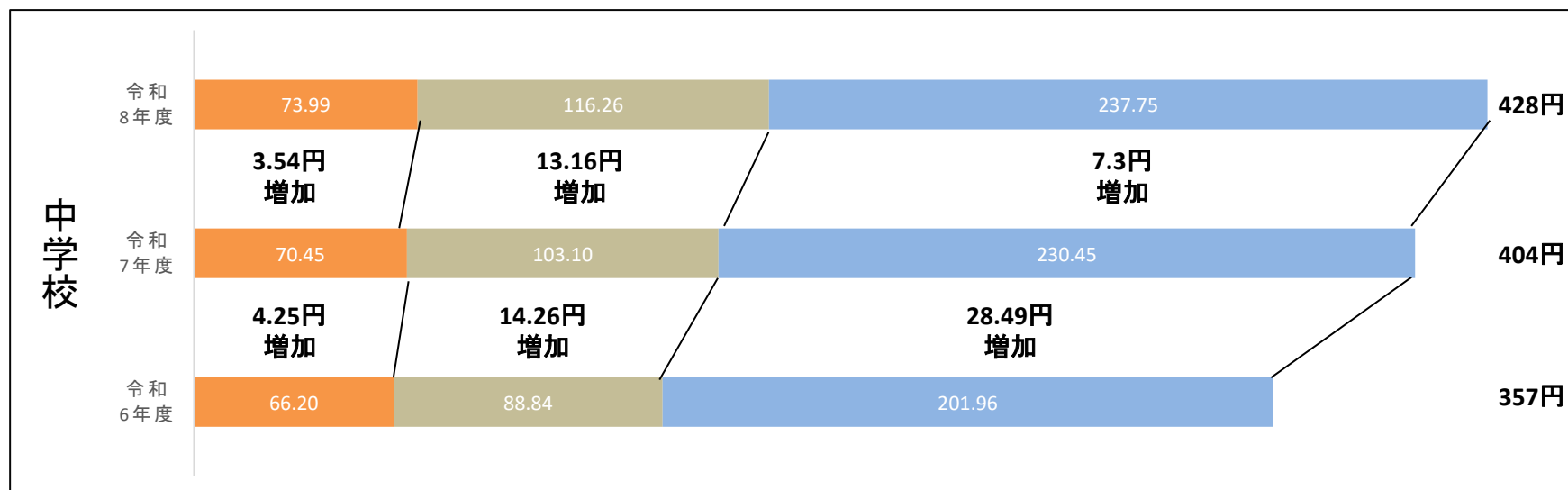
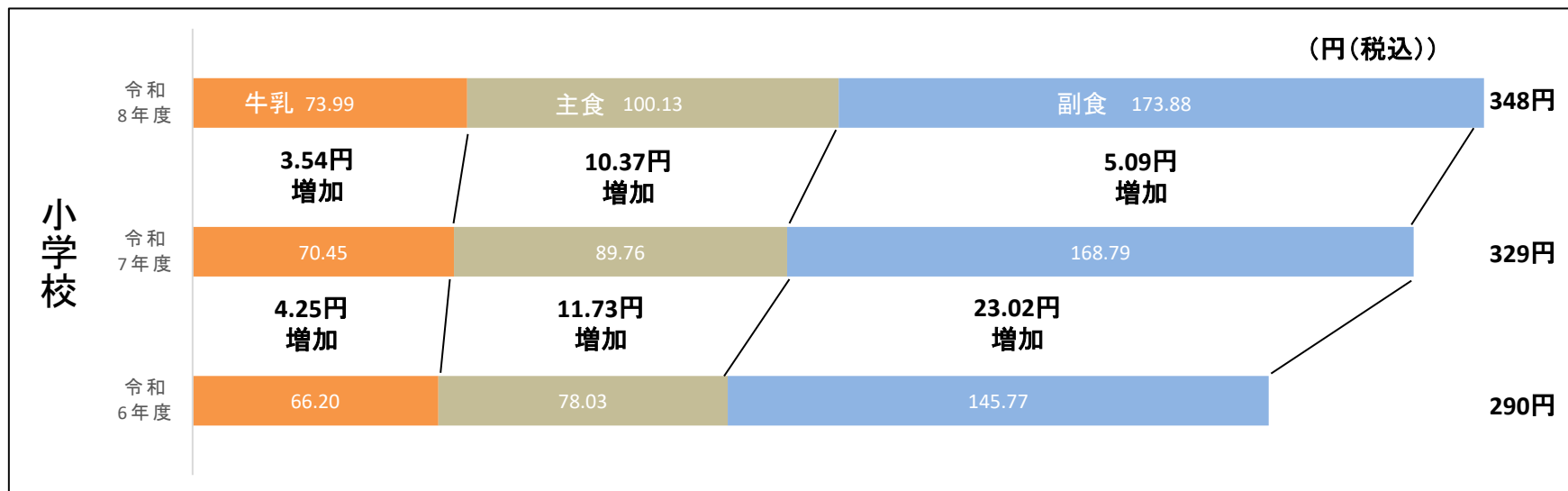
6 給食材料の価格上昇への対応

令和8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、物価高騰の推移を見極めながら対応します。



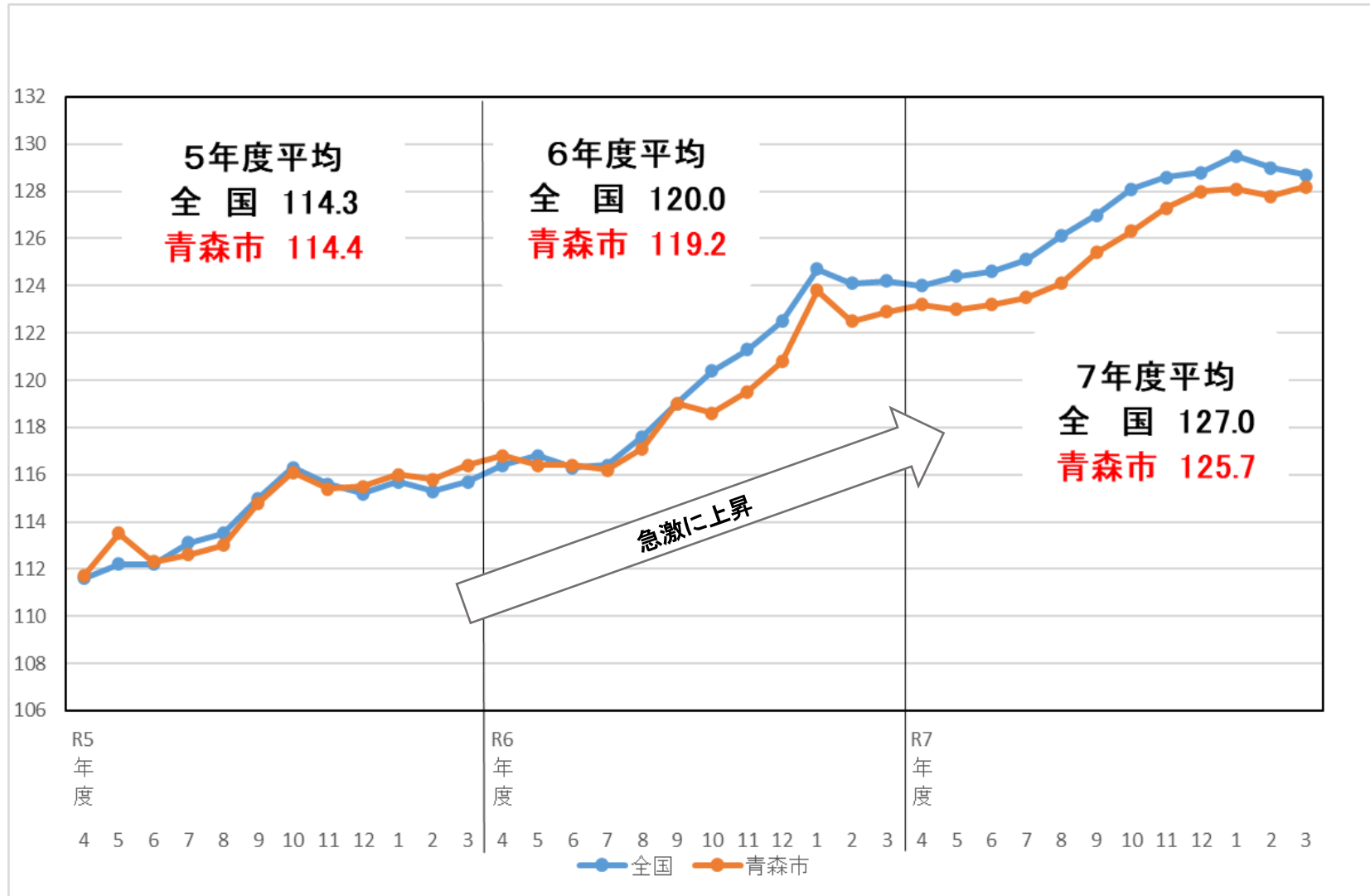
7 小・中学校別給食費1食当たりの内訳

令和6年度から令和8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5年4月～令和8年3月)

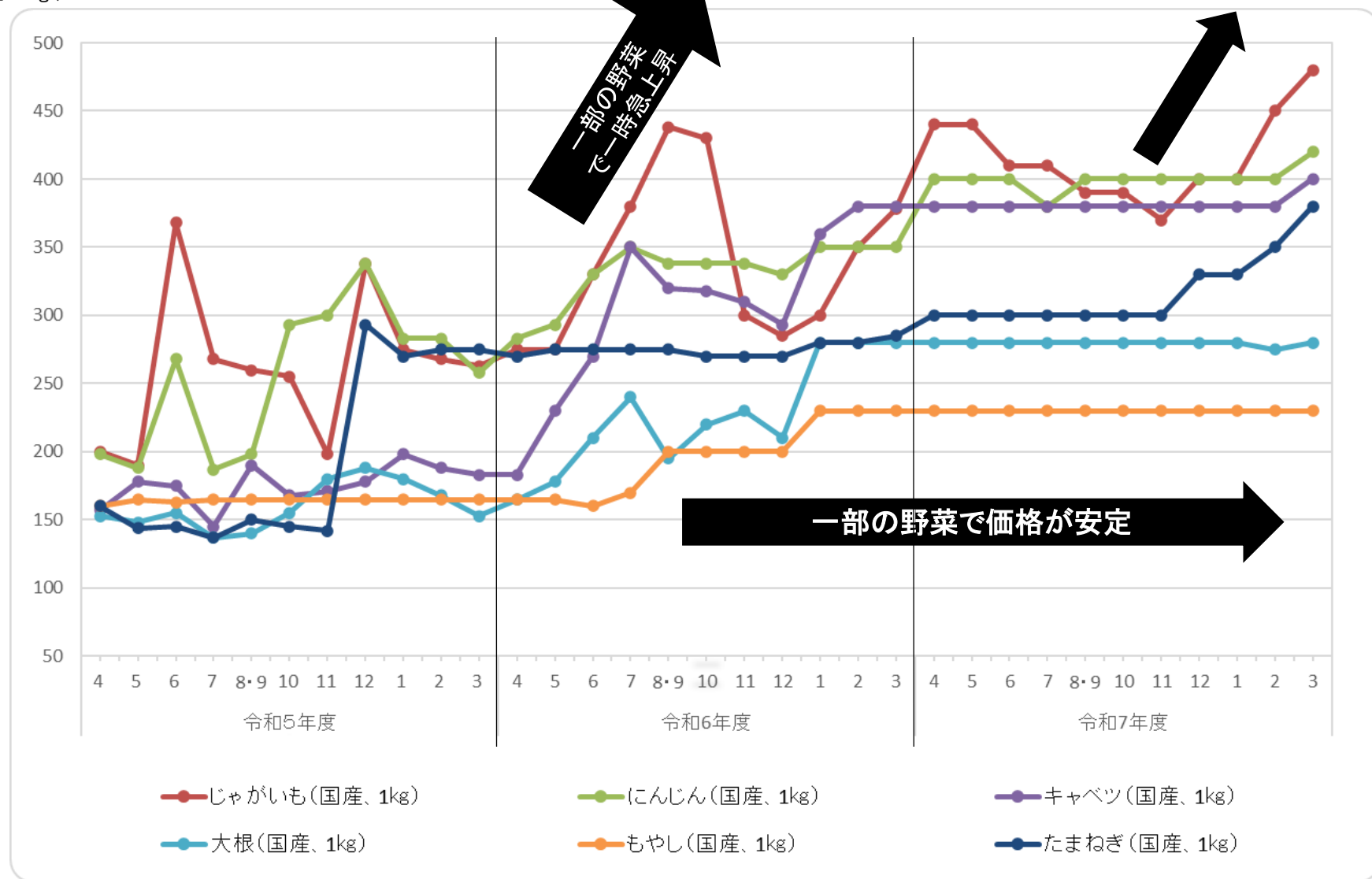
※令和2年(2020年)平均を100として比較した数値



9-1 給食材料の価格の状況(野菜)

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)

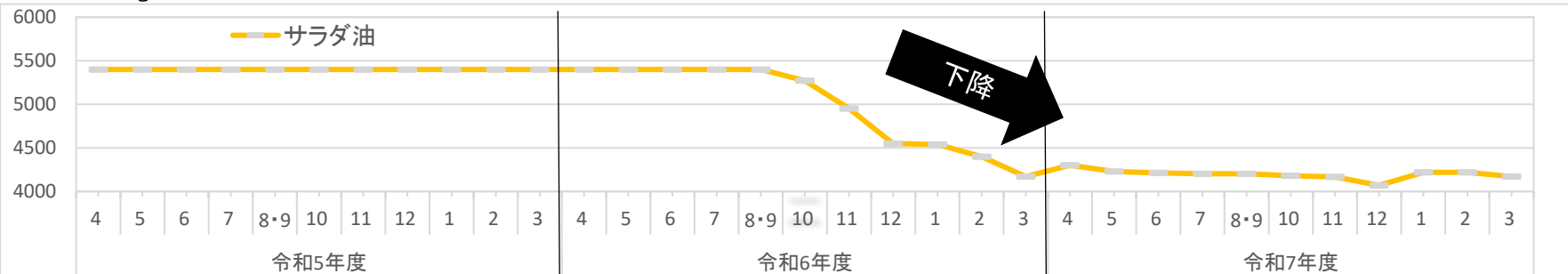
(円/kg)



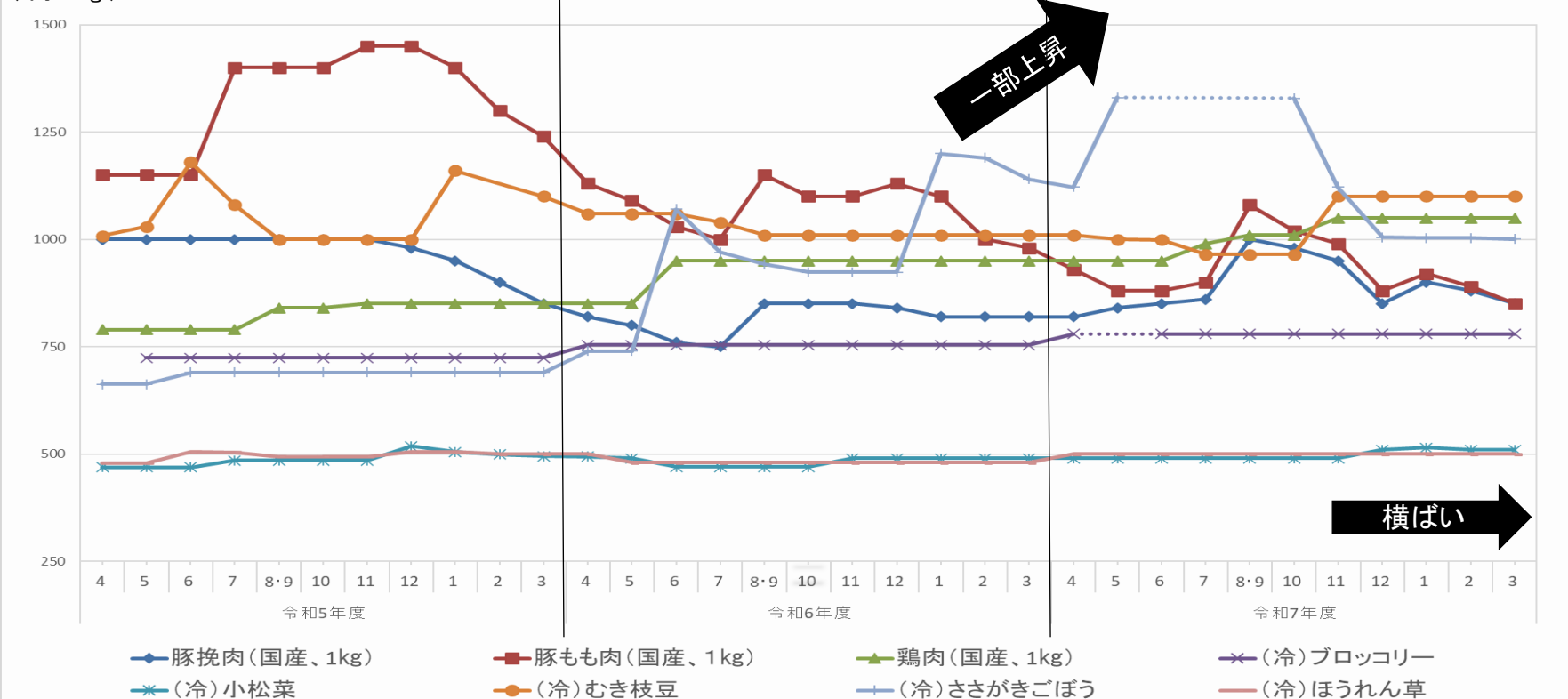
9-2 給食材料の価格の状況(調味料、肉等)

サラダ油、肉、カット野菜の入札結果(月1回入札実施)

(円/16.5kg)



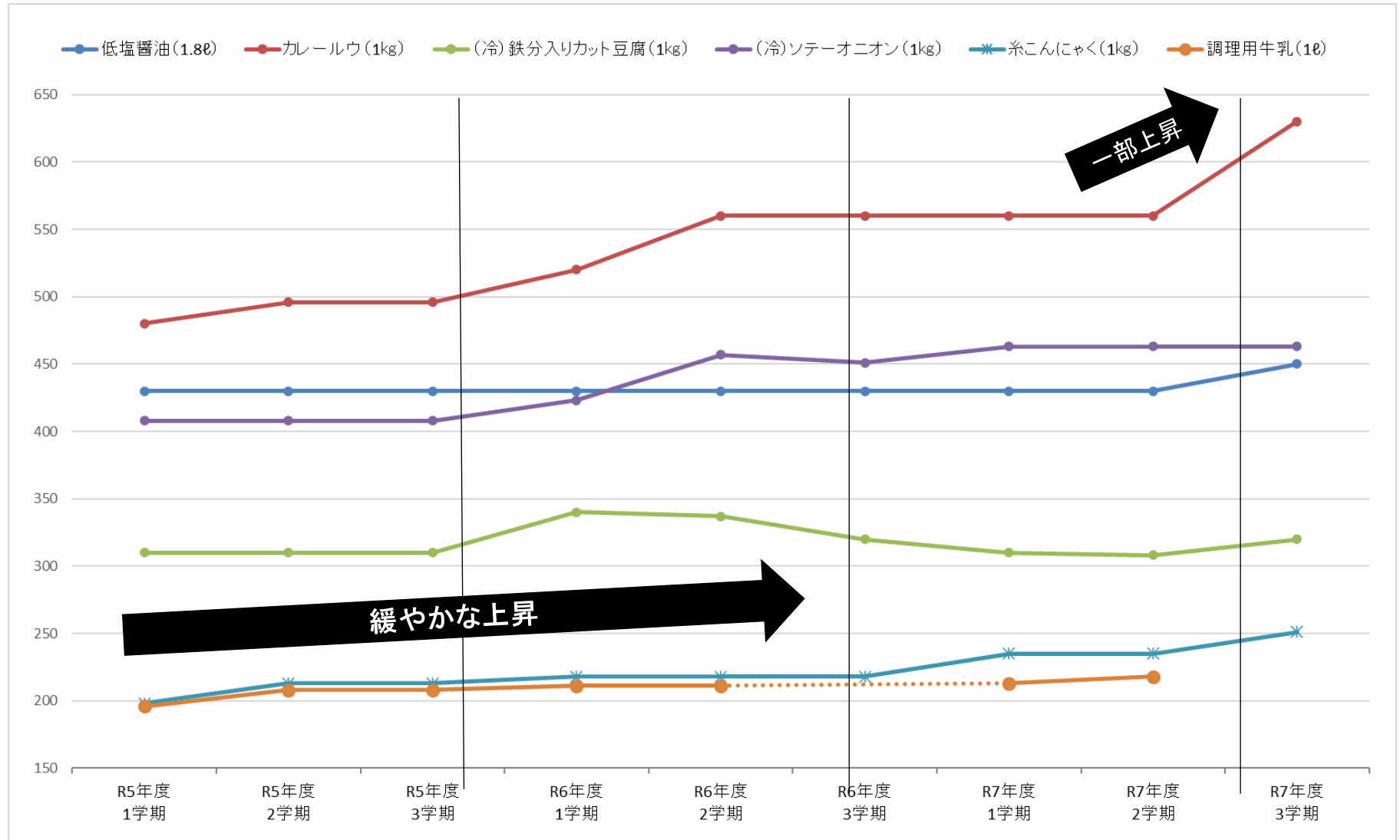
(円/kg)



※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)

米飯の入札結果(年に1回入札実施、同年12月に変更契約)

(円)

4年生

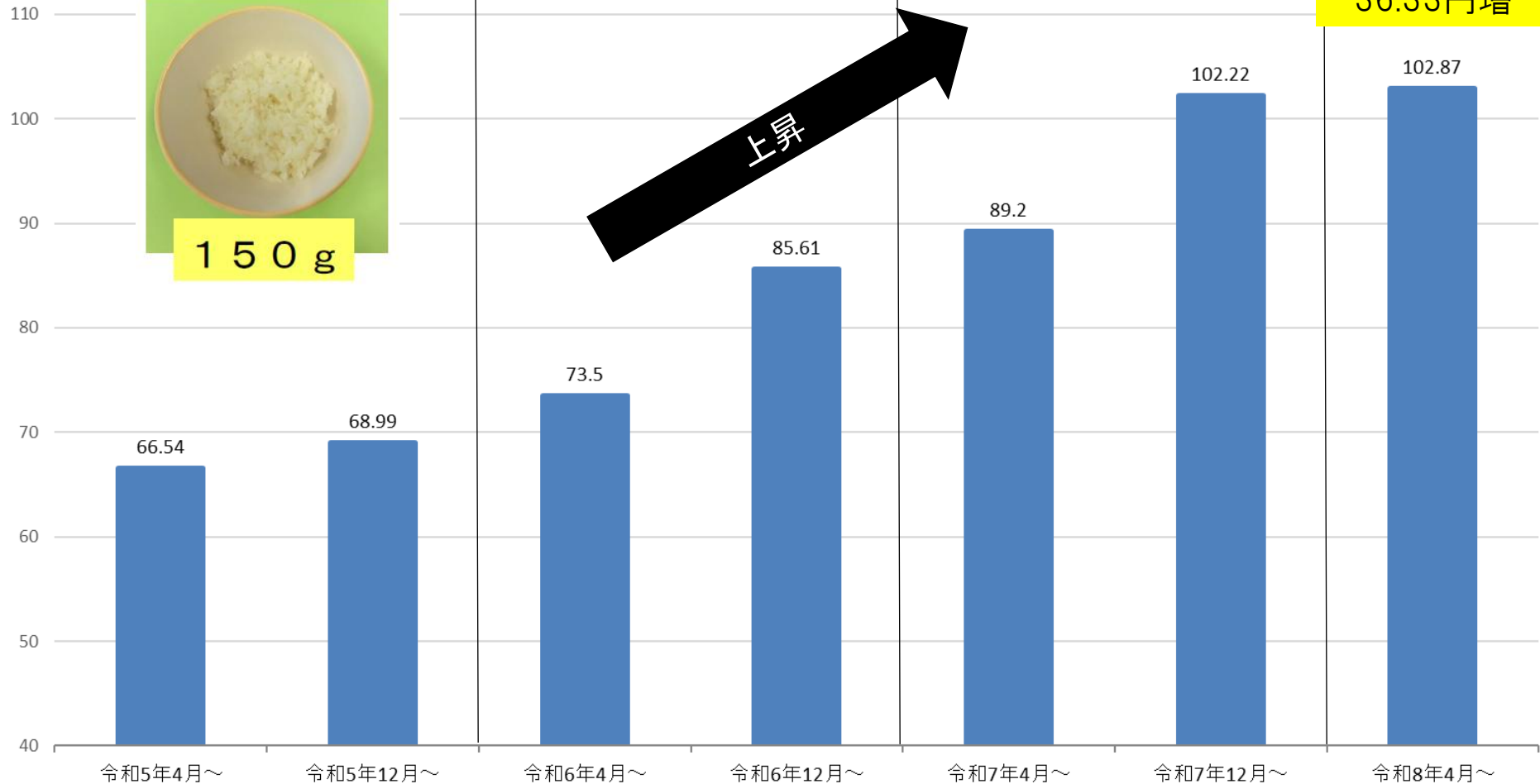


150g

■米飯(米70g: 小学校4年生)

上昇

R5→R8
36.33円増



10 給食材料費の現状

- 1 消費者物価指数(青森市・食料)は、現在も上昇傾向にあります。
- 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たまねぎなどの野菜が一時的に急激に上昇していますが、一部の食材では、安定してきています。
- 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（R8.4.1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

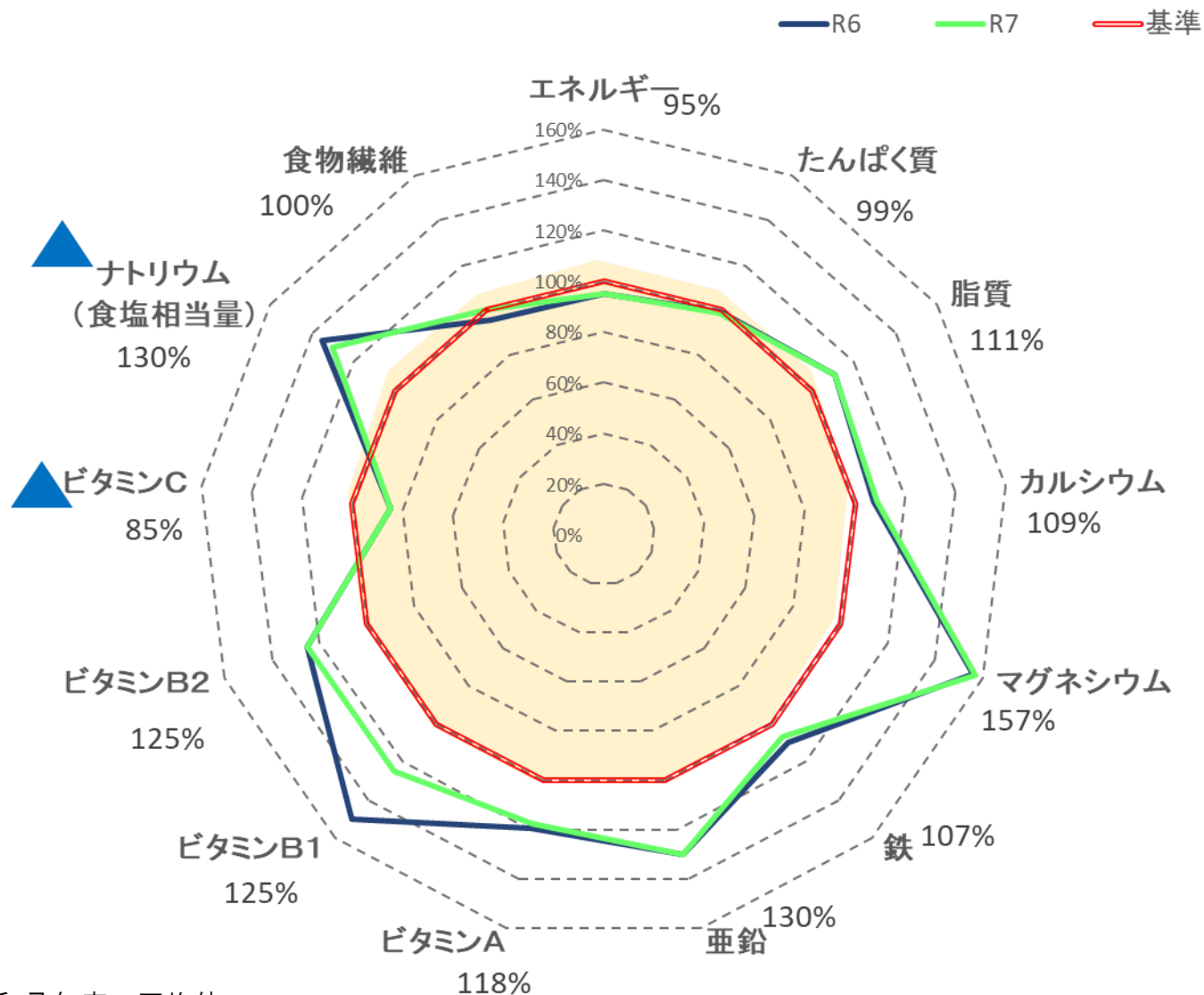
区分		単位	基 準 値									献立作成における基準値	
			児童（6歳～7歳）の場合		児童（8歳～9歳）の場合		児童（10歳～11歳） の場合		生徒（12歳～14歳）の場合			小学校	中学校
エネルギー	青森市	kcal	6歳	7歳	8歳	9歳	10歳	11歳	12歳	13歳	14歳	630	830
			500	520	590	650	730	780	790	840	900		
			510		620		750		840				
	文科	kcal	530		650		780		830			650	830
たんぱく質		g	16.6～25.5 (21.0)		20.2～31.0 (25.6)		24.4～37.5 (30.9)		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 (14.2)		13.8～20.7 (17.2)		16.7～25.0 (20.8)		18.7～28.0 (23.3)			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けるよう、摂取量には十分配慮すること。

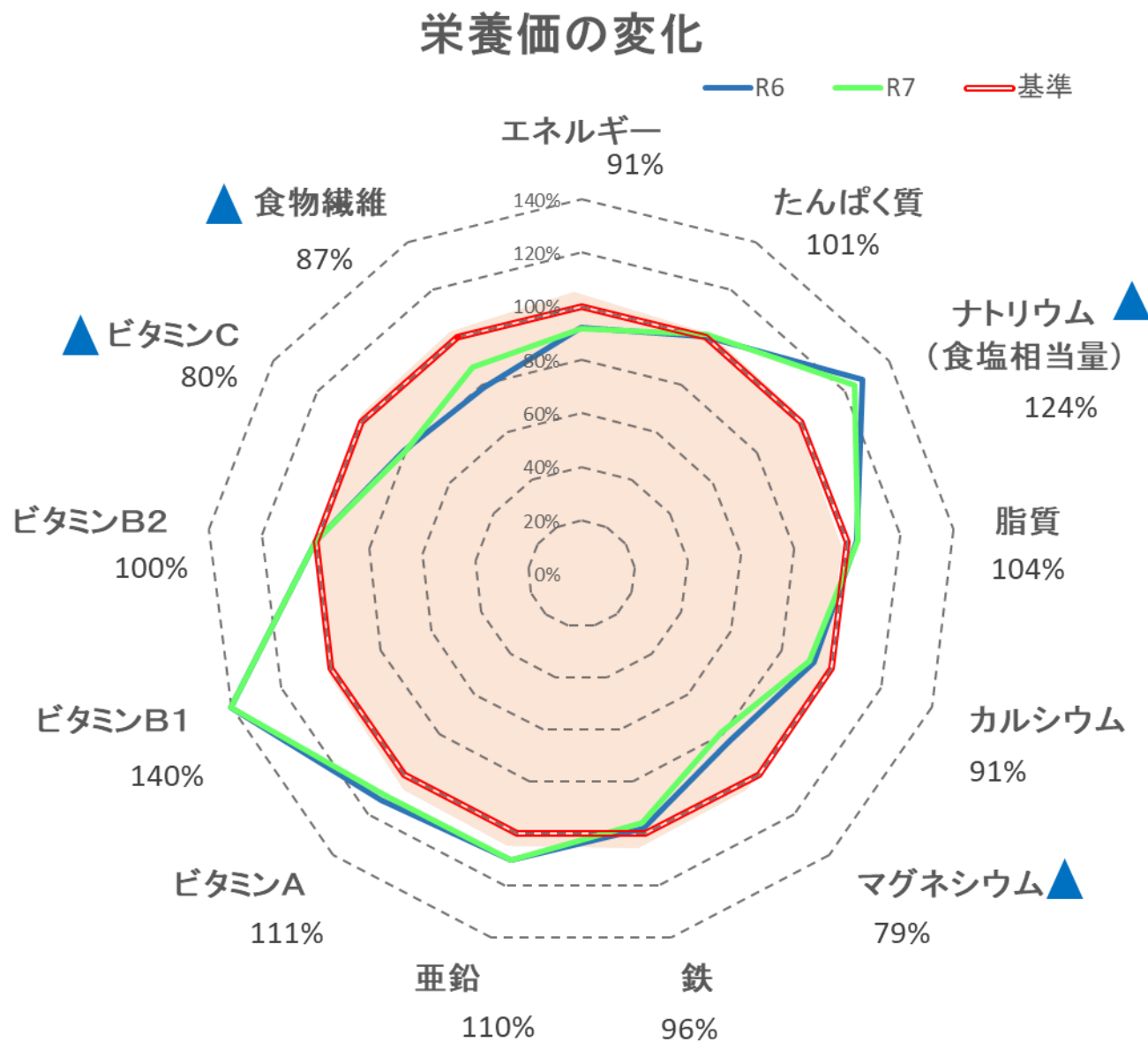
12-1 栄養価の現状(小学校)

栄養価の変化



※令和6年度、令和7年度の平均値。

12-2 栄養価の現状(中学校)



※令和6年度、令和7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】

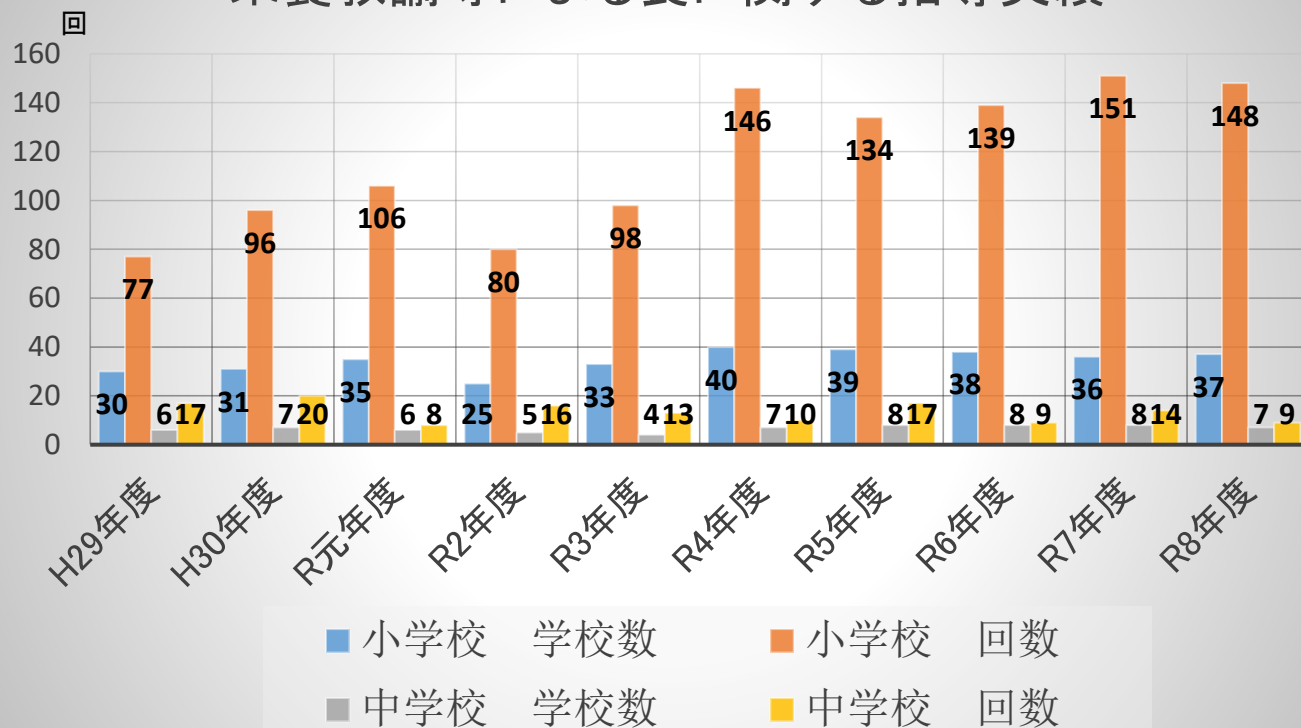
児童生徒が食に関する知識や望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにすることを目指し、特別活動の時間や家庭教育学級、保護者試食会などに栄養教諭・学校栄養職員を派遣し、**食に関する専門的な指導**を実施しています。

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 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8年6月22日(月) 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(食材クエスチョンボックス、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8年7月25日(土) 参加者:63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。



15 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



16-1 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)R8おやこ食育セミナー

【当日の献立】

麦ごはん、牛乳

八甲田牛入りカレー

杏仁フルーツ



(2)ふるさと産品給食の日

【当日の献立】 中学校A

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

カットりんご



16-2 地産地消の推進(バサラコーンの献立)

■ 青森市産**バサラコーン**を給食へ取り入れた日の給食時間に、浪岡地区で栽培されていることを放送資料へ掲載し、地元食材に興味を持ってもらえるよう努めています。

(1) 青森地区小学校
バサラコーンと豆の
ポタージュ、
米粉パン、牛乳
ツナオムレツ
ゆで野菜



こんげつ あおもりさんりん
今月の青森産品
あおもりしさん
《青森市産》
この
米(まっしぐら)
バサラコーン

(2) 浪岡地区小・中学校
バサラコーンポタージュ、
米粉パン、牛乳
ツナオムレツ
ゆで野菜



17 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8年度小学校給食センター調べ

順位	ルー・スープ類	麺類	副菜（野菜のおかず）
1	カレーライス	みそラーメン	チンジャオロースー
2	コーンポタージュ	カレーうどん	ツナサラダ
3	ブラウンシチュー	海鮮塩ラーメン	豚肉とメンマの炒め物
4	クリームシチュー	きつねうどん	ジャーマンポテト
5	クラムチャウダー	ワンタンめん	ゆで野菜



18 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。



中学校
A 献立

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

祝
おめでとう
Best

4月8日
お祝い
デザート

4月9日
みそラーメン

4月13日
ハッシュド
ポーク

「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

19 今後の食育について

- 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イーク」**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。

Ⅲ その他

Ⅲ その他① 給食代替食品の備蓄の状況

【現在の給食代替食品の備蓄の状況】

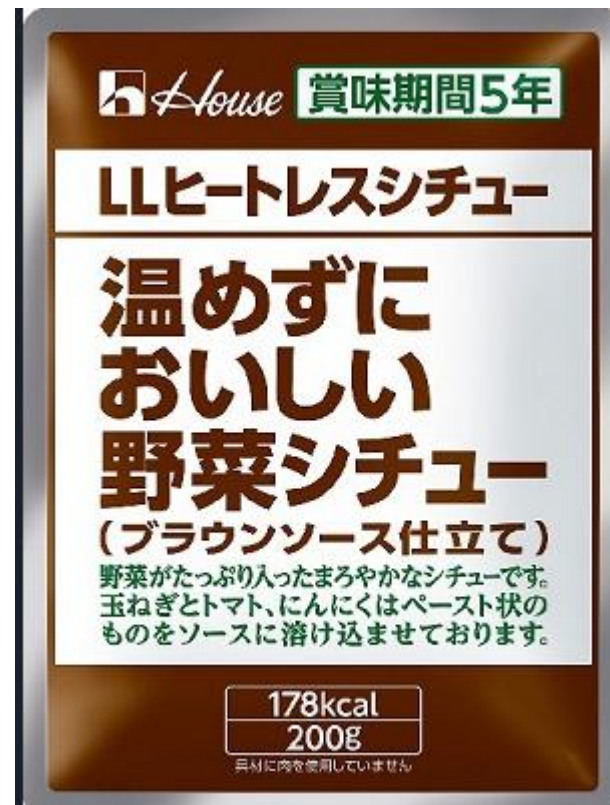
区分	小学校給食センター	中学校給食センター	浪岡学校給食センター	単独給食実施校	学校給食会	ヤマイシ
主食	—	—	—	—	蒸しパン（在庫）	冷凍ナン（12,000個） 冷凍パン（在庫）
主菜	さば照焼き缶	さば照焼き缶	さば照焼き缶	さば照焼き缶	—	—
副菜	パイン缶	パイン缶	パイン缶 マンゴー缶	—	—	県産りんごジャム （12,000個）
汁物	乾燥わかめ 切干し大根 干ししいたけ	乾燥わかめ 乾燥野菜ミックス 高野豆腐	乾燥わかめ 干しシイタケ 高野豆腐	乾燥わかめ 切干し大根 干ししいたけ	—	—
その他	アレルギー対応食 用非常食	乾燥ごぼう	切干大根 アレルギー対応 ふりかけ	—	—	—

Ⅲ その他② 学校備蓄の開始

地震等により給食調理施設に不具合が発生する場合や、異常気象により配送ルートが通行止めとなる場合など、学校給食の提供に不可抗力の事案が生じた場合に対応するため、**各学校に給食代替食品を備蓄**することとしています。

【不可抗力の事案】

- ・昨冬を超える豪雪
- ・地震による天井落下
- ・下水道管破損による道路陥没等



Ⅲ その他③ 災害時の給食

災害等により、給食センターから給食を提供できない場合には、学校の**備蓄品や、業者保管している食品等**を使用予定。

令和8年度は、災害時の給食を佃中学校で、先行して提供させていただきます、課題等を洗い出すこととしたい。

【提供日】

9月17日

【実施場所】

佃中学校(全学年)

【当日の献立】

- ・**アルファ化米**
- ・牛乳 ・豆乳パンナコッタ
- ・**レトルトシチュー**

