

保護者の皆さまへ 【学校給食費を改定します】

学校給食費の改定額について



食材価格の上昇に対応し、本市のめざす安全・安心でおいしい給食を提供するため、平成31年4月から、以下のとおり、給食費を改定させていただきます。

区分		現行(平成31年3月まで)			改定後(平成31年4月から)				
		1食あたり給食費	※1月平均額	※2年額	1食あたり給食費	改定額	※1月平均額	※2年額	年間差額
小学校	下学年(1~3年生)	255円	4,335円	47,685円	270円	+15円	4,590円	50,490円	2,805円
	上学年(4~6年生)	273円	4,641円	51,051円	288円	+15円	4,896円	53,856円	2,805円
中学校		290円	4,930円	54,230円	320円	+30円	5,440円	59,840円	5,610円
高等特別支援学校									

◆ 養護学校・第二養護学校の給食費は、改定せず据え置きます。

(小学部(1~3年生288円、4~6年生298円)、中学部及び高等部349円)

◆ 食物アレルギー等の理由により牛乳を飲まない場合など、上記の給食費と異なる場合があります。

※1 月平均額は、給食実施日数を月17日とした場合の金額です。1回あたりの口座振替額とは異なります。

詳しくは、6月上旬頃に学校から配付される「学校給食費納入額決定通知書」をご確認ください。

なお、平成31年度学校給食費の口座振替の開始月は6月です。

※2 年額は、給食実施日数を年187日として計算しています。



改定の背景



- 本市の給食費は、平成26年度消費税率引き上げに伴い改定した分を除くと、平成10年度以降、21年間、据え置いてきました。
- この間、牛乳やパン、ご飯といった主食の価格が年々上昇し、相対的に副食に使用できる金額が減少してきたため、献立の工夫や、調達方法の見直し等による経費削減に努めてきましたが、現在の給食費では、多様な食材や、地場産物を使用した望ましい献立の作成が困難となっています。
- また、昨年8月に国の「学校給食実施基準」が改正され、必要な栄養量が引き上げられたことへの対応が求められております。
- そこで、副食の価格を適切に回復し、栄養摂取量を充足するとともに、多様な食材や地場産物を使用した栄養豊かで、おいしい給食を提供するために、給食費を改定することとしました。

※ 給食費のお支払いについて経済的な理由でお困りの方に対して、学校給食費等を援助する「就学援助制度」があります。

詳しくは、「就学援助制度のお知らせ」をお読みのうえ、学校へお問い合わせください。



千葉市 就学援助

検索

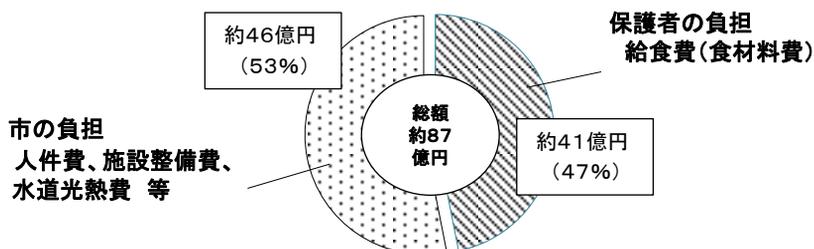


学校給食費の改定に関するQ & A

Q 1. 給食の費用は誰がどのように負担しているの？

A 1. 学校給食の運営に係る経費は、学校給食法の規定に基づき、人件費や施設整備費、水道光熱費などの運営費用は市が負担し、主食やおかず、牛乳など食材料費を給食費として保護者の皆さまに負担していただいています。

学校給食の運営に要する経費の内訳(学校給食特別会計・平成31年度当初予算)



Q 2. 主食(ご飯・パン)や牛乳の価格はどれくらい上昇しているの？

A 2. 主食(ご飯・パン)と牛乳を合わせた金額は、この10年間で18.68円(約21%)上昇しています。<下表①参照>

その分、副食(おかずやデザートなど)に使える金額が減少しているうえ、食材の物価についても、国の統計(消費者物価指数)では、平成27年を100とすると、29年では、食料が103.2、生鮮食品が106.7に上昇しています。<下表②参照>

表① 小学校(下学年)における主食・牛乳の価格推移

(単位:円)

区分	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年	30年
主食と牛乳	87.36	92.66	93.52	92.25	94.69	97.60	100.79	99.09	100.24	103.12	106.04

表② 総務省統計局 平成27年を基準とした消費者物価指数(年平均)

区分	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年
食料(千葉市)	95.70	94.30	94.20	93.30	92.70	92.60	96.70	100.00	102.40	103.20
生鮮食品(千葉市)	91.00	84.90	90.00	88.40	88.70	88.70	94.20	100.00	105.70	106.70

Q 3. 給食費の改定後はどんな献立になるの？

A 3. 必要な栄養価を満たすことはもちろん、多様な食材を調達できるようになることで、季節の食材や地場産物を使用した献立など、一層バラエティに富み、魅力ある給食になります。

千葉の特産物「海苔」を使用した
「やさしい海苔あえ」



季節の食材「さといも」を使用した
「さといも団子のみそ汁」

改定後の献立の一例

千葉県産の「ひじき」と「小松菜」を使用した
「ひじきのカラフル和え」



千葉県産の「にんじん」を使用した
「キャロット揚げパン」

※このお知らせはホームページにも掲載しています

千葉市教育委員会事務局

学校教育部保健体育課 給食班 電話：043-245-5942 E-mail：hokentaiiku.EDS@city.chiba.lg.jp