

## 報告事項 1 給食費の未納対策について

### 1 給食費について

学校給食は、学校給食法により、施設・設備に係る経費は設置者の負担であり、食材料費は保護者の負担となっている。

区 分	給食費単価	備 考
中学生	320 円	平成 31 年度から改定
小学生（新宿小分室）	288 円	

### 2 過去 3 年間の未納状況

	調定額	未納金額	徴収率
令和 3 年度	13 億 7,934 万円	991 万円	99.28%
令和 2 年度	12 億 8,442 万円	905 万円	99.30%
令和 元 年度	12 億 6,855 万円	1,101 万円	99.13%

### 3 給食費未納者への対応

- (1) 給食費未納者へ催告文の送付
- (2) 徴収員による訪問徴収（平成 24 年 9 月から）
- (3) 児童手当からの滞納分給食費の徴収（平成 25 年 2 月支給分から）
- (4) 徴収専門組織「納税管理課」への徴収移管（平成 25 年度から）
- (5) 千葉市役所納付推進センター運營業務委託
- (6) 弁護士法人への徴収業務委託（令和元年度から）

**報告事項 2****市内産農産物の使用状況について****(1) 令和4年度市内産農産物の使用状況(特別栽培農産物及びエコ農産物含む)**

本市では、農政課や地方卸売市場、JA千葉みらい等と連携し、安全安心な千葉市産物であるニンジン、コマツナ、キャベツ等を計画的に使用し、小・中・特別支援学校全校で市内共通献立を実施している。

給食センターでは、これ以外にも、通常の献立においても市内産農産物を積極的に使用している。このうち、ニンジンの6月と11月～3月使用の32トン、特別栽培農産物※を使用している。

※農薬・化学肥料の使用等の制約があり、国が指定したもの

(トン)

年度	ほうれんそう	にんじん	だいこん	じゃがいも	こまつな	キャベツ	ブロッコリー	合計
R3	0.1	53.2	1.1	1.6	7.8	6.9	0.0	70.7
R2	0.9	42.6	1.0	4.0	9.1	8.2	0.5	66.3
R1	0.6	46.1	1.1	3.0	11.1	7.7	0.5	70.1

**(2) 市内産米コシヒカリの使用状況**

本市では、小・中・特別支援学校全校において、平成30年度までは10月から12月まで、令和元年度より1か月延長し、1月まで市内産新米コシヒカリを使用している。

(トン)

年度	給食センター使用量
R3	100.3
R2	99.4
R1	106.2

**(3) 千葉市第3次食育推進計画における地産地消の推進の目標**

学校給食に市内産農産物を導入することにより、新鮮な旬の農産物を味わい、自然の恵みへの感謝の心や農への理解と郷土を愛する心を育む機会とする。

&lt;数値目標&gt;

学校給食における地場産物※を使用する割合の増加(品目ベース) **30%以上**

※千葉市及び千葉県産の農水畜産物

## 令和4年度 地場農産物の導入計画 【給食センター】

■各月の野菜等の使用量

中学校 約 24,000食

日 程	献立名	使用農産物等		
			1人分分量(g)	全校分
6月 食育の日	ごはん、牛乳、いわしのコーンフレークフライごまソースがけ、 豆乳みそ汁、にんじんと切干大根のピリ辛炒め、 メロンゼリー	春夏にんじん	30	724kg
7月	じゃがいもの五目煮	じゃがいも	45	1,175kg
10月 市民の日	ごはん、牛乳、さばのごまみそ焼き、秋の味覚汁、 のり和え、ちはなちゃんゼリー	にんじん	15	342kg
11月	きゃべつと春雨の中華炒め	キャベツ	20	533kg
11月	小松菜と卵のカレーそばろ	こまつな	10	267kg
12月	だいこんの昆布だし煮	ダイコン	35	933kg
1月 学校給食週間 (予定)	キャロットパン、牛乳、鮭のマスタードクリームソース、 千葉にんじんと豆のポトフ、小松菜のごまマリネ	秋冬にんじん	40	1,010kg