

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 4 年度	12 億 7,872 万円	1,107 万円	99.14%
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%

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5年度市内産農産物の使用状況**

本市では、農政課やJ A千葉みらい、千葉青果株式会社等と連携し、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11月～3月使用の35トンは、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	コマツナ	キャベツ	合計
R4	0.1	53.6	0.1	2.9	8.2	7.4	72.3
R3	0.1	53.2	1.1	1.6	7.8	6.9	70.7
R2	0.9	42.6	1.0	4.0	9.1	8.2	65.8

(2) 市内産米コシヒカリの使用状況

本市の小・中・特別支援学校の学校給食では、農政課及び関係団体等の協力のもと10月から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
R4	94.3
R3	100.3
R2	99.4

(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。

<数値目標>

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

【中学校】 計画策定時 17.4% ⇒ 現状値(令和5年3月)22.6%

令和5年度 市内産農産物の導入計画 【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人分量(g)	全校分
6月 食育の日	ごはん、牛乳、さばの甘酢揚げ、ごま豆乳汁、春夏にんじんのナムル	春夏にんじん	35g	840kg
7月	じゃがいものごまみそいため	じゃがいも	40g	960kg
10月 市民の日	ごはん、牛乳、さけのバターしょうゆかけ、甘酒のみそ汁、ブロッコリーとれんこんのごまあえ、ちはなちゃんゼリー	にんじん	17g	408kg
11月	キャベツとベーコンのペペロンチーノ	キャベツ	30g	720kg
11月	こまつなのおひたし	こまつな	10g	240kg
1月 学校給食週間	ごはん、牛乳、かまぼこのキャロット揚げ、冬野菜の筑前煮、ひじき入りそばろ	秋冬にんじん	20g	480kg