

令和 3 年第 1 回 教育委員会臨時会議案

多賀城市教育委員会

令和３年第１回教育委員会臨時会議事日程

令和３年１月６日（水）

午後１時 開 会

多賀城市役所５階 ５０１会議室

日程第１ 議事録署名委員の指名について

日程第２ 議 事

議案第１号 平成３１年度多賀城市教育委員会点検及び評価の結果に関する報告書について

議案第２号 令和２年度多賀城市教育功績者等表彰について

議案第３号 多賀城市学校給食センター条例施行規則の一部を改正する規則について

議案第４号 学校給食費の改定について

日程第３ その他

協 議 事 項 令和３年度からの市立学校２学期制の導入について

議案第 1 号

平成 3 1 年度多賀城市教育委員会点検及び評価の結果
に関する報告書について

このことについて、地方教育行政の組織及び運営に関する法律
(昭和 3 1 年法律第 1 6 2 号) 第 2 6 条の規定に基づき、別紙のと
おり議会に提出し、公表する。

令和 3 年 1 月 6 日提出

多賀城市教育委員会

教育長 麻生川 敦

議案第2号

令和2年度多賀城市教育功績者等表彰について
このことについて、次のとおり決定する。

令和3年1月6日提出

多賀城市教育委員会

教育長 麻生川 敦

議案第 3 号

多賀城市学校給食センター条例施行規則の一部を改正する規則について
このことについて、次のとおり制定する。

令和 3 年 1 月 6 日提出

多賀城市教育委員会

教育長 麻生川 敦

多賀城市学校給食センター条例施行規則の一部を改正する規則を次のように定める。

令和 年 月 日

多賀城市教育委員会

多賀城市教育委員会規則第 号

多賀城市学校給食センター条例施行規則の一部を改正する
規則

多賀城市学校給食センター条例施行規則（昭和50年多賀城市教育委員会規則第3号）の一部を次のように改正する。

第7条第1項中「小学校については170回から174回まで（第1学年、第5学年及び第6学年については、168回から172回まで）、中学校については160回から164回まで（第3学年については、150回から154回まで）」を「183回まで」に改める。

附 則

この規則は、公布の日から施行する。

多賀城市学校給食センター条例施行規則の一部を改正する規則新旧対照表

新	旧
多賀城市学校給食センター条例施行規則 昭和 5 0 年 3 月 1 8 日 多教委規則第 3 号 第 1 条～第 6 条 略 (給食実施回数) 第 7 条 学校給食の実施回数は、年間を通じて、<u>1 8 3 回</u>まで _____の範囲内において、翌年度の 学校給食の実施回数に関する校長の報告書 に基づき、教育委員会が決定する。 2 略 以下 略	多賀城市学校給食センター条例施行規則 昭和 5 0 年 3 月 1 8 日 多教委規則第 3 号 第 1 条～第 6 条 略 (給食実施回数) 第 7 条 学校給食の実施回数は、年間を通じて、<u>小学校については 1 7 0 回から 1 7 4 回まで(第 1 学年、第 5 学年及び第 6 学年については、1 6 8 回から 1 7 2 回まで)、中学校については 1 6 0 回から 1 6 4 回まで(第 3 学年については、1 5 0 回から 1 5 4 回まで)</u>の範囲内において、翌年度の 学校給食の実施回数に関する校長の報告書 に基づき、教育委員会が決定する。 2 略 以下 略

議案第 4 号

学校給食費の改定について

平成 26 年度の学校給食費改定から 6 年が経過し、その間の食材料費の上昇等により、当市の学校給食は学校給食摂取基準に定める摂取基準に達していない状況が生じている。

このことから、学校給食費について、下記のとおり改定する。

記

- 1 学校給食費（一食単価） 小学校 289 円（現行 254 円）
中学校 348 円（現行 298 円）
- 2 改定時期 令和 3 年 4 月 1 日から

令和 3 年 1 月 6 日提出

多賀城市教育委員会

教育長 麻生川 敦

多賀城市教育委員会 殿

多賀城市学校給食センター

運営審議会会長 三浦 仁



学校給食費の改定について（答申）

令和2年3月5日付け給セ第472号で貴委員会より諮問のあった事項については、下記のとおりです。

記

- 1 改定額 小学校289円（現行254円）
中学校348円（現行298円）
- 2 改定時期 令和3年4月1日
- 3 改定理由 前回平成26年度の学校給食費改定から6年が経過し、その間の食料費の高騰等及び学校給食摂取基準の改正に伴い、当市の学校給食は摂取基準に達していない状況が生じていることから、栄養の改善に必要な学校給食費の改定を行うもの
- 4 付帯意見 地場産品については可能な限り使用すること。



令和２年度第２回
多賀城市学校給食センター運営審議会

日 時：令和２年１２月９日（水）
午後３時３０分から

場 所：多賀城市役所
２階 ２０１会議室

次 第

１ 開会

２ あいさつ 教育長 麻生川 敦

３ 議事等

- (１) 学校給食費改定の答申案について
- (２) 学校給食に関するアンケート結果について
- (３) その他

４ 閉会

(1) 学校給食費改定の答申案について

給セ運審 第 号
令和2年12月 日

多賀城市教育委員会 殿

多賀城市学校給食センター
運営審議会会長 三浦 仁

学校給食費の改定について（答申）

令和2年3月5日付け給セ第472号で貴委員会より諮問のあった事項については、下記のとおりです。

記

- 1 改定額 小学校289円（現行254円）
中学校348円（現行298円）
- 2 改定時期 令和3年4月1日
- 3 改定理由 前回平成26年度の学校給食費改定から6年が経過し、その間の食料費の高騰等及び学校給食摂取基準の改正に伴い、当市の学校給食は摂取基準に達していない状況が生じていることから、栄養の改善に必要な学校給食費の改定を行うもの。
- 4 付帯意見 地場産品については可能な限り使用すること。

令和２年度
学校給食に関する
アンケート調査結果報告

多賀城市教育委員会
多賀城市学校給食センター

目次

1	多賀城市学校給食に関するアンケート調査	・ ・ ・ ・ ・ 1
2	給食主任用アンケート調査結果報告	・ ・ ・ ・ ・ 2 ～ 7
3	児童生徒用アンケート調査結果報告	・ ・ ・ ・ ・ 8 ～ 14
4	資料（調査票）	・ ・ ・ ・ ・ 15 ～ 18

多賀城市学校給食に関するアンケート調査

1 調査目的

現在の市学校給食における栄養量の充足率確保を含め、より良い学校給食提供の資料とするため、アンケートを実施する。

なお、今回の結果については、学校給食運営審議会の資料等に活用する予定である。

2 調査対象者

(1) 市内小中学校の教職員（給食主任）

(2) 小学校5年生 1クラス

(3) 中学校2年生 1クラス

3 調査期間

令和2年11月26日（木）～12月2日（水）

4 調査方法

給食主任へのアンケートは、学校全体の意見を反映した上で回答する。

児童生徒は、シートを配布しないで挙手方式による方法でも可とする。

5 調査項目

(1) 市内小中学校の教職員（給食主任）

教諭視点からの児童生徒の学校給食の満足度（量や味付け）について
学校給食全般について

(2) 小学校5年、中学校2年 各1クラス

嗜好調査

※調査対象を小学校5年生と中学校2年生にした経緯は、年度経過後の進級した小学校6年、3年生で評価分析するため。

6 調査対象数

(1) 市内小中学校の教職員（給食主任）

小学校	6校	6名	10名
中学校	4校	4名	

(2) 小学校5年、中学校2年 各1クラス ※各学校で抽出したクラスとした。

小学校	多賀城小学校	26	城南小学校	30	180名
	天真小学校	30	山王小学校	37	
	多賀城東小学校	36	多賀城八幡小学校	21	
中学校	多賀城中学校	35	東豊中学校	26	129名
	第二中学校	34	高崎中学校	34	

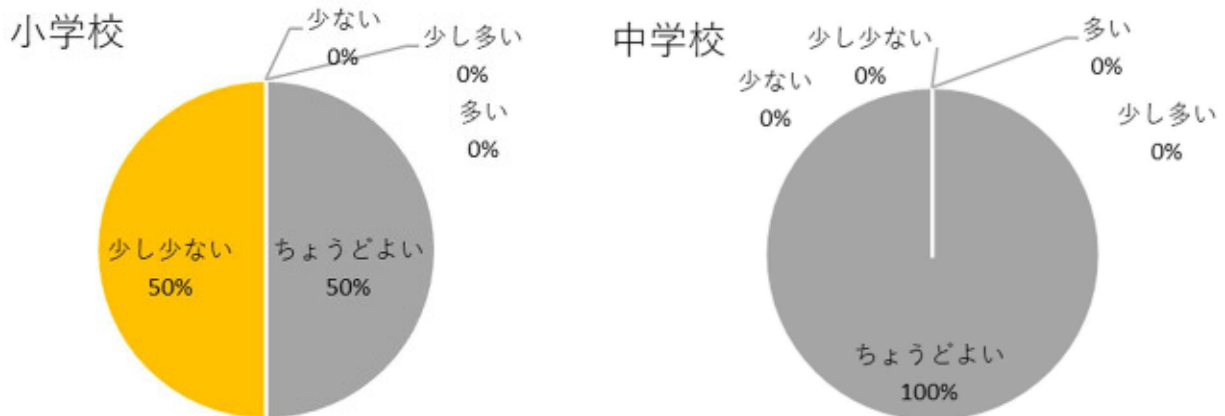
2 給食主任用アンケート調査結果報告

1 学校給食の満足度（量や味付け）について

※教諭視点からみた児童生徒の状況等について、お答えください。

（１）給食の量について、児童生徒はどのように感じていると思いますか。

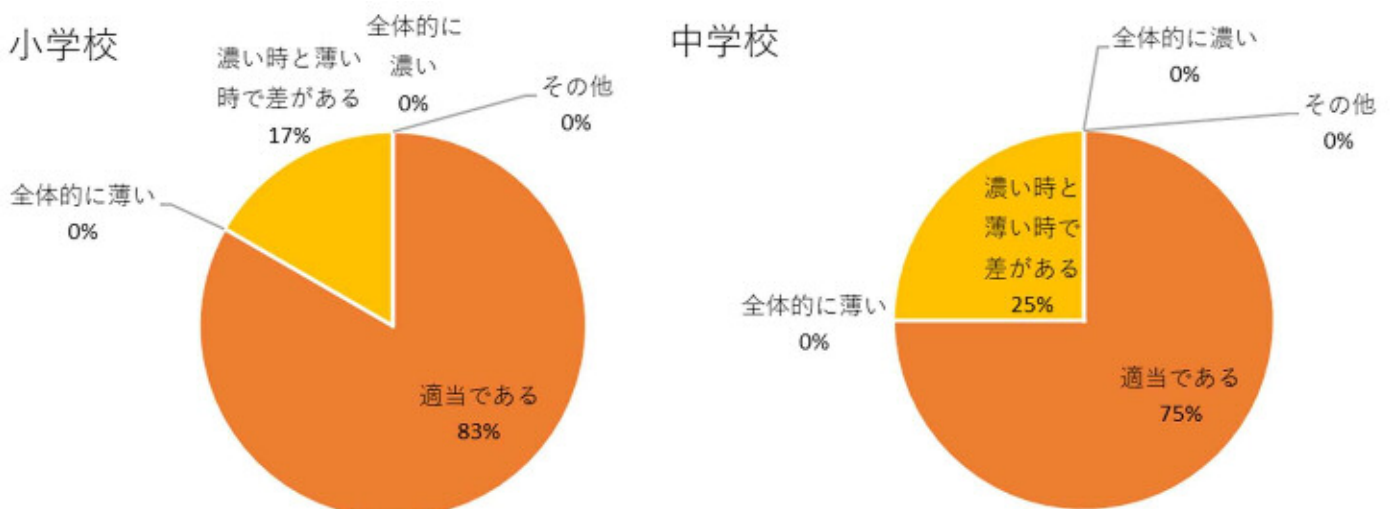
①多い ②すこし多い ③ちょうどよい ④すこし少ない ⑤少ない



- ・小学校では、少し少ないと回答した学校のうち、備考記載に高学年の児童にとってはおかずが少ない、低学年に少ないと記入があった学校もあった。
- ・中学校では、ちょうどよいと回答した学校のうち、生徒別で多く残す生徒と足りないと感じている生徒に分かれると回答する学校があった。

（２）給食の味付けについて、児童生徒はどのように感じていると思いますか。

①全体的に濃い ②適当である ③全体的に薄い
④濃いときと薄いときで差がある
⑤その他（ ）



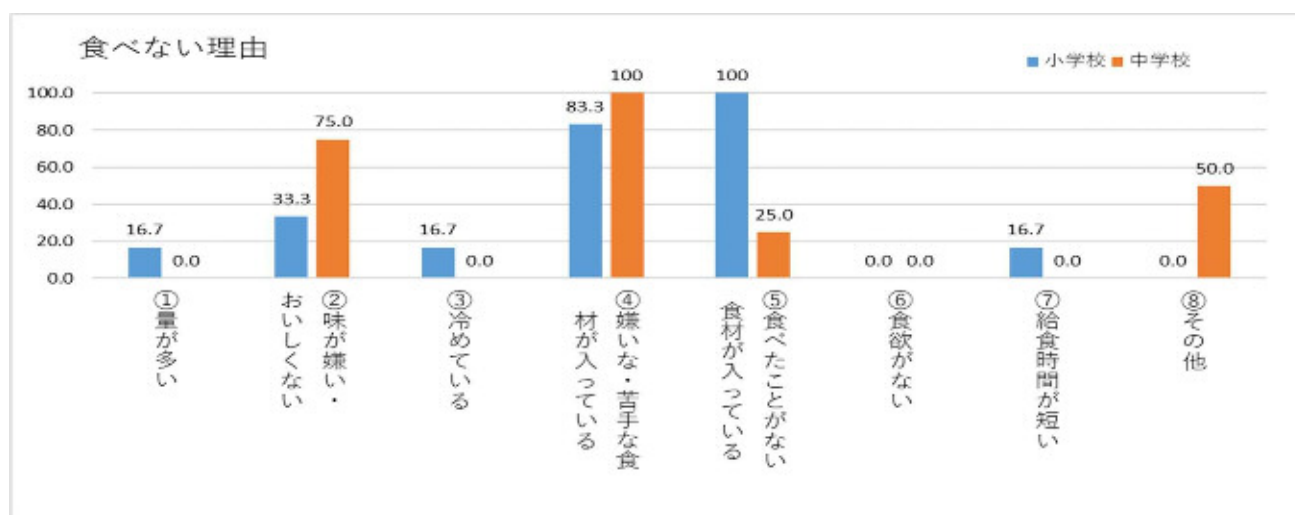
(3) 児童生徒が給食を残す理由について。※複数回答可

①量が多い ②味が嫌い（おいしくない） ③冷めている

④嫌いな（苦手な）食材が入っている

⑤食べたことがない食材が入っている

⑥食欲がない ⑦給食の時間が短い ⑧その他（ ）



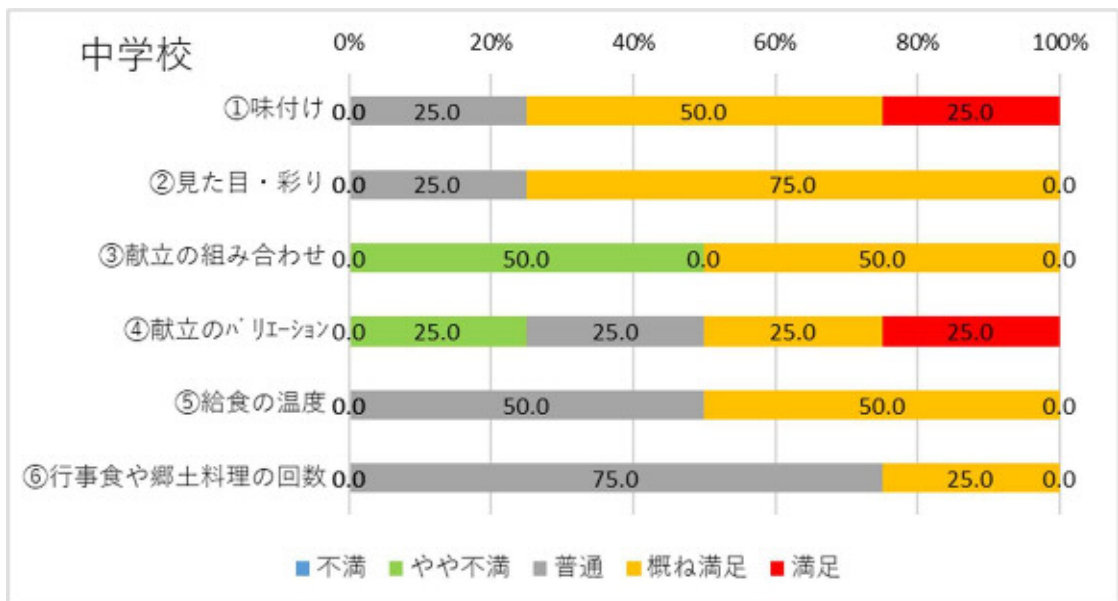
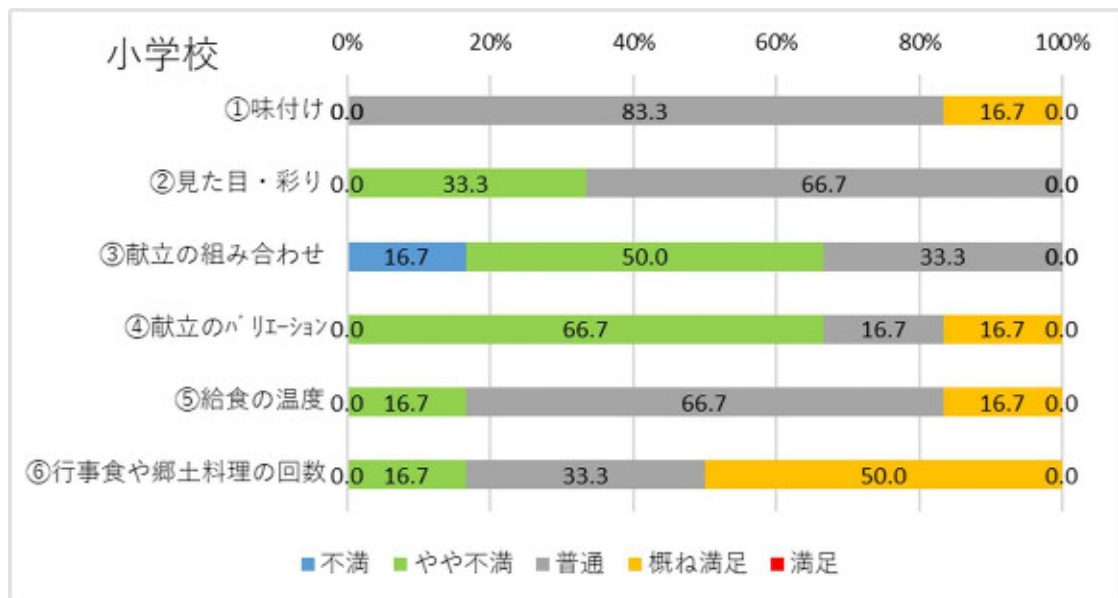
・⑧その他では、中学校の記載には、ダイエットのため女子に多い、手が汚れるという回答があった。

2 学校給食全般について

現在の多賀城市の学校給食について、項目別に教職員の視点で評価してください。

(1) 満足度

項 目	不満	やや不満	普通	概ね満足	満足
① 味付け	1	2	3	4	5
② 見た目・彩り	1	2	3	4	5
③ 献立の組み合わせ	1	2	3	4	5
④ 献立のバリエーション	1	2	3	4	5
⑤ 給食の温度	1	2	3	4	5
⑥ 行事食や郷土料理の回数	1	2	3	4	5



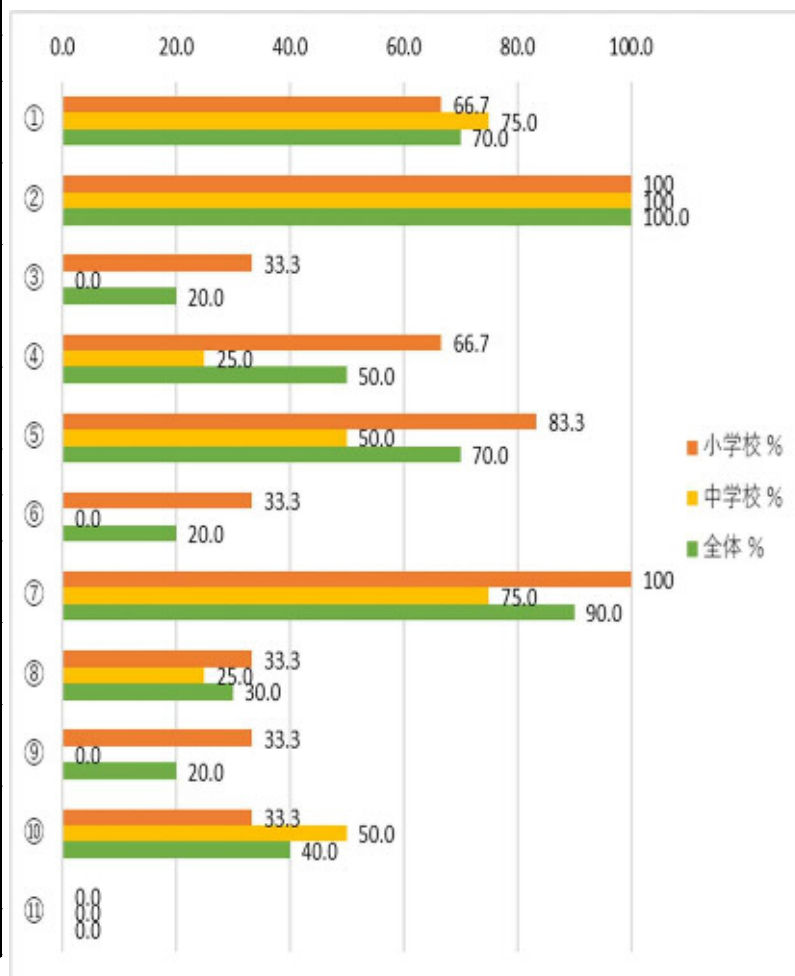
(2) 給食を通じた食育で児童生徒にどのようなことを学んでほしいですか。

※複数回答可

□に✓チェックしてください。

✓	内 容
☐	適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること
☐	栄養バランスの良い食事を取り、望ましい食習慣を養うこと
☐	食という行為は動植物の命を受け継ぐことと理解し、食への感謝の気持ちを育てること
☐	食べ残すことはもったいないという気持ちを育てること
☐	野菜や魚の旬を知ること
☐	食文化の歴史を知ること
☐	手洗いや正しい食事のマナーを身につけること
☐	食事の準備や片づけを通して、社交性や共同の精神を養うこと
☐	食料の生産・流通・消費について理解を深めること
☐	食に関わる人の理解を深め、勤労に感謝する気持ちを育てること
☐	その他 ()

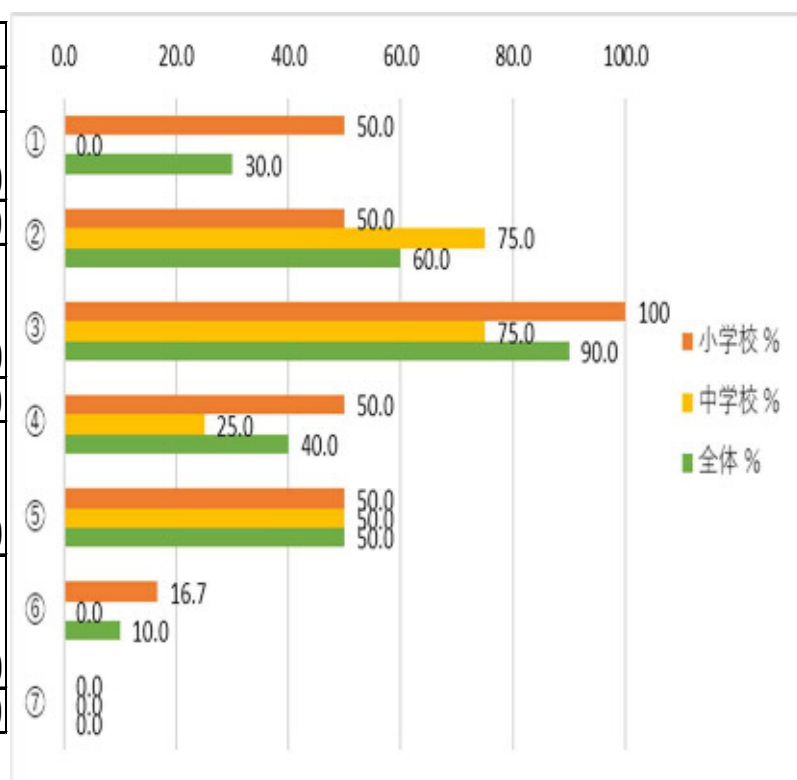
		小学校		中学校		全体	
		数	%	数	%	数	%
①	適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること	4	66.7	3	75.0	7	70.0
②	栄養バランスの良い食事を取り、望ましい食習慣を養うこと	6	100	4	100	10	100.0
③	食という行為は動植物の命を受け継ぐことと理解し、食への感謝の気持ちを育てること	2	33.3	0	0.0	2	20.0
④	食べ残すことはもったいないという気持ちを育てること	4	66.7	1	25.0	5	50.0
⑤	野菜や魚の旬を知ること	5	83.3	2	50.0	7	70.0
⑥	食文化の歴史を知ること	2	33.3	0	0.0	2	20.0
⑦	手洗いや正しい食事のマナーを身につけること	6	100	3	75.0	9	90.0
⑧	食事の準備や片づけを通して、社交性や共同の精神を養うこと	2	33.3	1	25.0	3	30.0
⑨	食料の生産・流通・消費について理解を深めること	2	33.3	0	0.0	2	20.0
⑩	食に関わる人の理解を深め、勤労に感謝する気持ちを育てること	2	33.3	2	50.0	4	40.0
⑪	その他	0	0.0	0	0.0	0	0.0



(3) 今後、市や学校に力を入れてほしい給食の取組みは何ですか。 ※複数回答可
□に✓チェックしてください。

✓	内 容
☐	衛生管理面への配慮（施設・設備・運用面）
☐	安全安心な食材の使用
☐	給食の質の向上（味、量、季節に応じた行事食や郷土料理）
☐	給食を通じた食育の充実
☐	地産地消の推進（地場食材を使った給食の提供）
☐	学校給食で使用する食材の産地、栄養、安全等の情報提供
☐	試食会など、児童生徒以外が学校給食を知る機会の充実
☐	その他（ ）

		小学校		中学校		全体	
		数	%	数	%	数	%
①	衛生管理面への配慮（施設・設備・運用面）	3	50.0	0	0.0	3	30.0
②	安全安心な食材の使用	3	50.0	3	75.0	6	60.0
③	給食の質の向上（味・量・季節に応じた行事食や郷土料理）	6	100	3	75.0	9	90.0
④	給食を通じた食育の充実	3	50.0	1	25.0	4	40.0
⑤	地産地消で使用する食材の産地、栄養、安全等の情報提供	3	50.0	2	50.0	5	50.0
⑥	試食会など、児童生徒以外が学校給食を知る機会の充実	1	16.7	0	0.0	1	10.0
⑦	その他	0	0.0	0	0.0	0	0.0



(4) 学校給食についてのご意見を記入してください。(自由回答)

1	献立に偏りを感じている。とてもバランスがよい献立がある一方、これでは子どもがかわいそうと思うような品数の少ない日もある。
2	大豆等豆製品、あさりの頻度が高く、苦手児童が敬遠しがちである。 栄養価が高く、安価であることは理解できるが苦手児童はメニュー自体を残すことも多い。
3	おかずの皿が片方が空いている献立の時があり、さびしく感じていました。高学年では、量が少ないと思います。
4	汁物のラビオリや麺類は、子どもたちにとって分けにくく、苦戦しています。
5	給食費を少し上げてでも、ボリュームのあるおかずだと子どもたちも嬉しいと思います。
6	時々ですが、お皿に食物が盛られていないスペースがあるとことがあり、淋しく感じます。
7	メニューを豊富にしてほしいです。
8	手袋の支給をお願いしたい。
9	おかずを増やしてほしい時がある。(しゅうまい1つ、肉団子1つでは足りない)
10	アレルギー対応食を出してほしいと保護者から意見をいただいている。
11	副菜をよそうレードル類は、すべてトングにしてほしい。
12	日々の給食ありがとうございます。 家庭での食生活が多様化した今、児童が理想的な食事(献立)について学ぶ絶好の機会が給食の時間だと思っています。 予算等のこともあるかと思いますが、おかずの皿の両方に毎日おかずがあるといいなあと思っています。
13	家庭では、好き嫌いや食わず嫌いで食べない食材や献立でも、学校で友達や先生と食べることで、克服できたり、好きになったりすることがあり、学校給食の重要性を感じています。
14	昨今、食物アレルギーのある児童が増えているので、例えば、ピーナッツとカシューナッツ、アーモンドなど判断が難しい食材はできれば給食に使わないでいただけると教員も子どもたちも安心して食事を楽しめると思います。
15	デザートや果物がとても少ないです。全体的に暗い色あいの給食ばかりなので、目で見ても楽しくなる、彩り良い食事を提供してほしい。
16	苦手なあさりがおかずにも汁物にも入っていたり、苦手な豆類がおかずにも汁物にも入っていたりと重複メニューになっていて主食と牛乳しか食べられない子が出てくるメニューが結構あります。
17	いつもありがとうございます。 様々な理由で、残す生徒がいます。特に、この頃はダイエットのためが多いようです。
18	いつもありがとうございます。 今後ともよろしくお願いします。

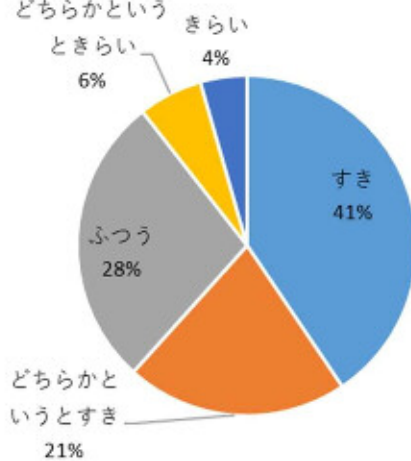
3 児童生徒用アンケート調査結果報告

質問のア～オのあてはまるものに、○を付けましょう。

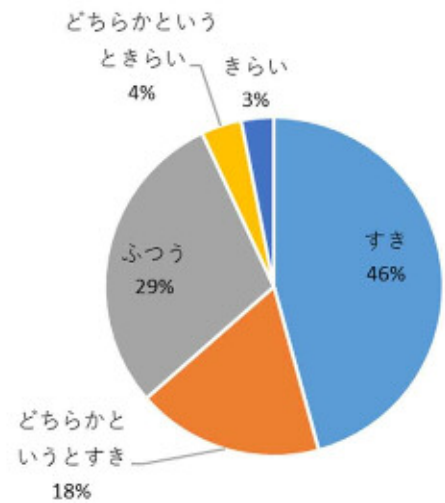
質問1 給食は、好きですか？

ア	すき
イ	どちらかというときすき
ウ	ふつう
エ	どちらかというとき嫌い
オ	嫌い

小学校



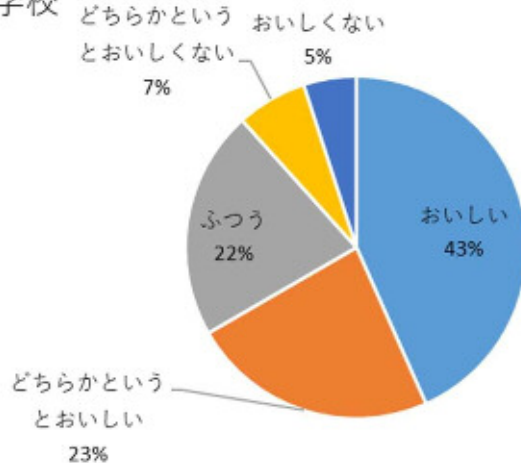
中学校



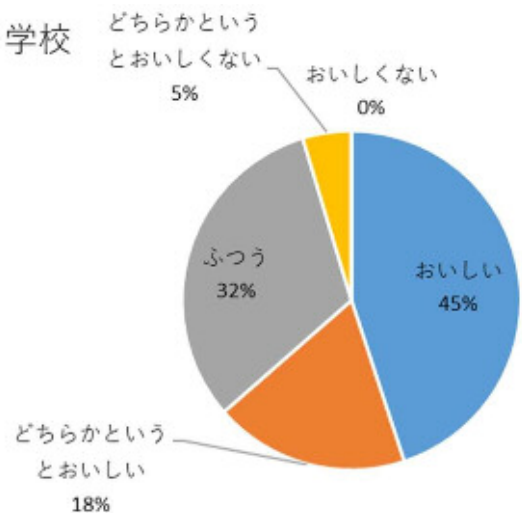
質問2 給食は、おいしいですか？

ア	おいしい
イ	どちらかというときおいしい
ウ	ふつう
エ	どちらかというときおいしくない
オ	おいしくない

小学校



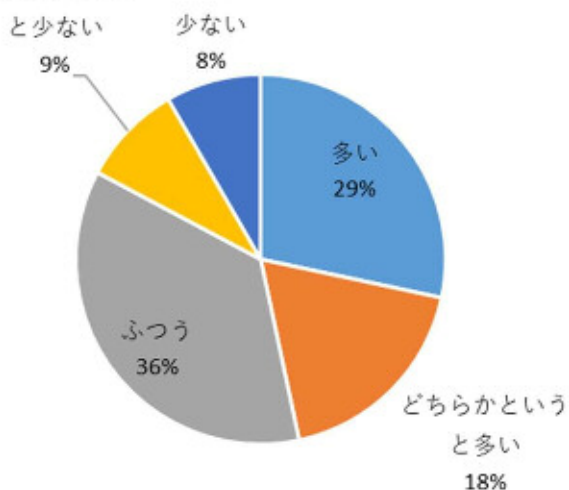
中学校



質問3 給食全体の量は多いですか、少ないですか？

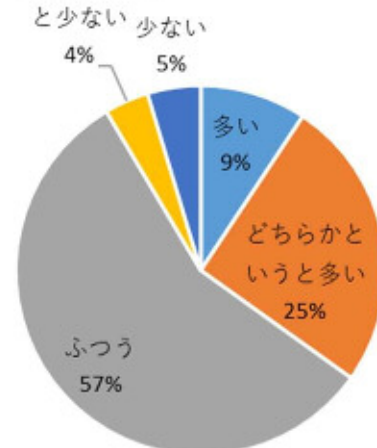
ア	多い
イ	どちらかというも多い
ウ	ふつう
エ	どちらかというとも少ない
オ	少ない

小学校 どちらかというとも少ない



中学校

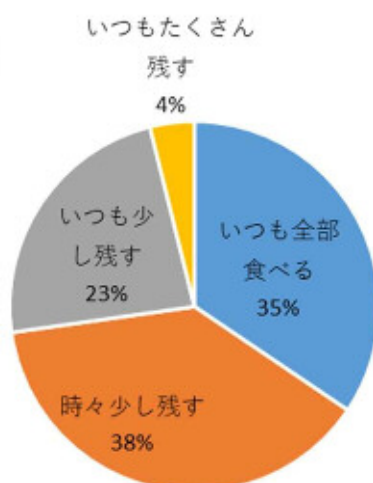
どちらかというとも少ない



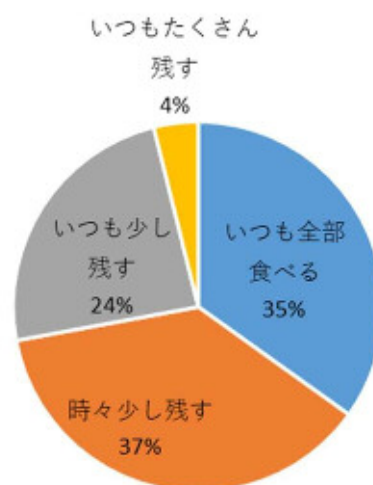
質問4 給食を残すことがありますか？

ア	いつも全部食べる
イ	時々少し残す
ウ	いつも少し残す
エ	いつもたくさん残す（半分より多く残す）

小学校



中学校

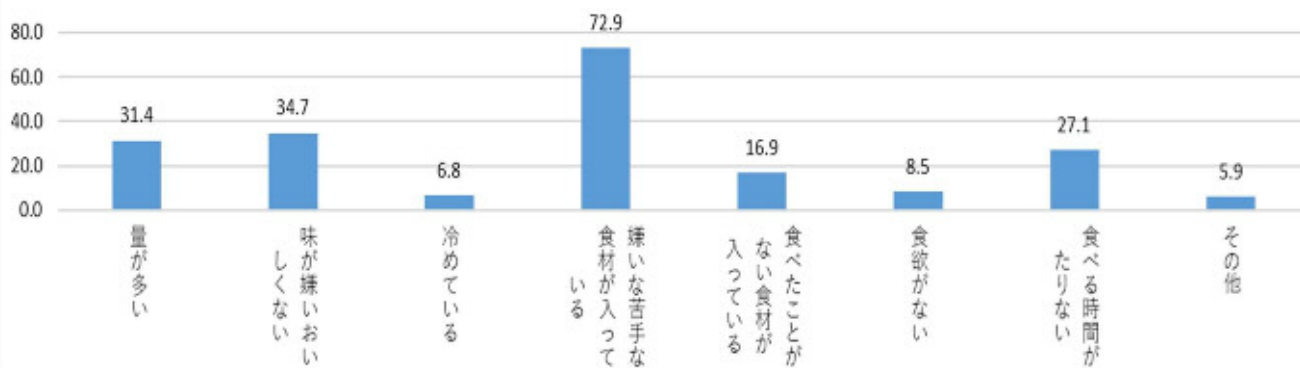


(質問4 でイ～エと答えた人に聞きます。)

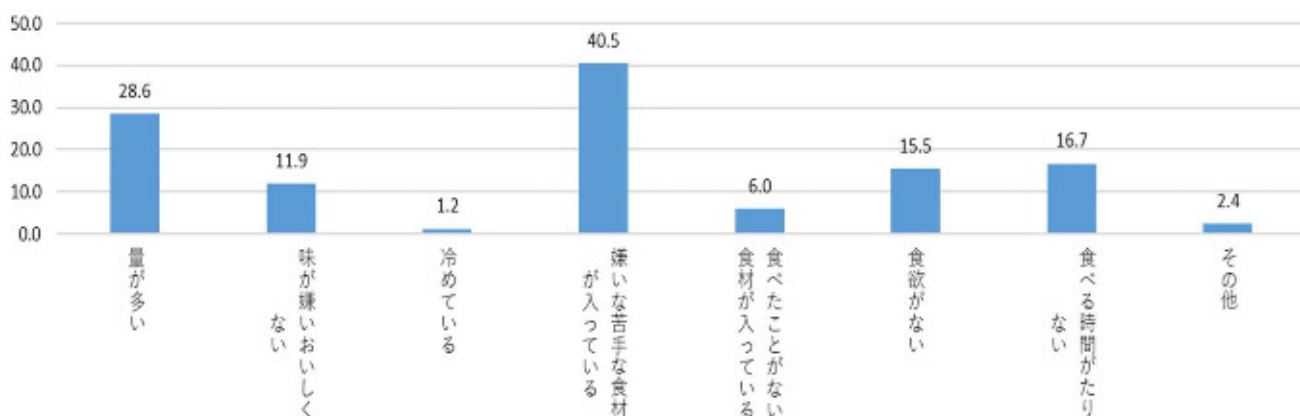
のこ りゆう おし 残す理由を教えてください。あてはまるものすべてに○をつけてください。

- ① 量が多い
- ② 味が嫌い (おいしくない)
- ③ 冷めている
- ④ 嫌いな (苦手な) 食材が入っている
- ⑤ 食べたことがない食材が入っている
- ⑥ 食欲がない
- ⑦ 食べる時間がたりない
- ⑧ そのほか ()

小学校 N=118



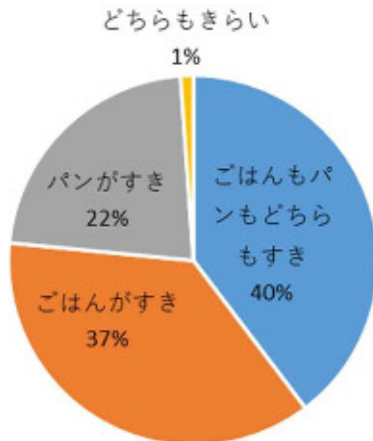
中学校 N=84



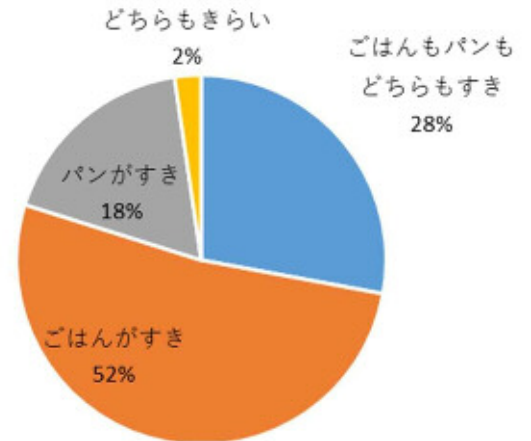
質問5 ごはんがすきですか？パンがすきですか？

ア	ごはんもパンもどちらもすき
イ	ごはんがすき
ウ	パンがすき
エ	どちらもきらい

小学校



中学生



質問6 すきなメニュー、きらいなメニューはありますか？

（食べものでもいいです、たとえば、にんじんなど）

小学校

好きなメニュー

豚肉のりんごソースかけ	ツナサラダ	トマトスープ	ラビオリスープ	
焼き魚	クラムチャウダー	4 フルーツ	3 ポトフ	
カレー	46 パン全部	肉	マーボー豆腐	2
肉じゃが	2 冷凍パイ	3 米	八宝菜	
豆ふ汁	サラダ	チーズはんぺん	肉	
シチュー	3 プルーン	焼きそば	チキン南蛮	
ミネストローネ	あさり	3 魚（フライ、焼き）	2 コーン	2
ごま酢和え	フルーツポンチ	6 カレーうどん	きゅうり	
米粉パン	4 スープ	ラーメン	5 ゼリー	
さばの味噌煮	2 わかめごはん	あんかけ焼きそば	ヨーグルト	3
みかん	海藻サラダ	5 みそ汁	牛乳	
ほほ全部	ケーキ	おもちのスープ	ワンタンスープ	
		ABCマカロニスープ	フルーツヨーグルト	

嫌いなメニュー

納豆	3 魚、魚介類	牛乳	4 だし巻き卵	切干し大根	
かぼちゃ煮	3 グリンピース	マーボー豆腐	かまぼこ	カレーソテー	
プルーン	10 大豆	卵を使う料理	トマトスープ	煮物	
野菜ときのこのスープ	なす	ポークビーンズ	パン	2 春巻き	
かみかみサラダ	トマト	2 ごぼう	みそ汁	しゅうまい	
サラダ	マヨネーズ	2 きのこと	3 あさりとキムチのスープ	ゆでたまご	
ほっけの塩焼き	おでん	魚	7 ご飯	うずらのたまご	
パプリカ	あさり	4 ブロッコリー	果物	豆	
豆のサラダ	4 かにクリームコロッケ	2 マッシュルーム	野菜	ふ	
卵焼き	2 のり佃煮	チーズ	3 玉ねぎ	メンマ	
豚肉の生姜焼き	カレー	ポテトサラダ	2 ねぎ	いか	
海藻サラダ	5 わかめのみそ汁	キャベツ、レタス	さつまいも	貝	
にんじん	ヨーグルト	かぼちゃ	里芋	トマト	

中学校				
好きなメニュー				
パスタ		きゅうり	2	みそ汁
カレー	22	シチュー		ひじき
海藻サラダ	5	チーズ		豚汁
ビーフシチュー	2	牛乳	4	わかめご飯
ソーセージ		もも		ワンタンスープ
パン	4	鶏肉		辛いスープ
メンマ和え		オレンジ		果物
ポトフ	2	みそワニタン		仙台牛
米粉パン	2	さばの味噌煮		ごぼうサラダ
肉	3	ごはん		生姜焼き
肉じゃが		ナポリタン		
コーン		マーボー豆腐	4	
嫌いなメニュー				
豆	7	いか	2	海藻サラダ
サラダ	3	えび	2	青じそドレッシング
チーズ系全部		ひじき	2	ごぼう
味の濃いもの		きのこ	3	トマト
ドレッシングのサラダ		酸っぱいもの		なす
魚	2	ナッツ類		ソーセージ
納豆	4	白玉		パプリカ
おでん		きゅうり	2	カレー
パン	10	煮物		フルーツポンチ
あさりが入っているやつ	4	じゃがいも		トマト系のスープ
豆サラダ	5	にんじん		フレンチサラダ
ピーマン	2	ジュリアンスープ		

質問7 給食について、感じていることや思っていることがあれば、書いてください。

小学校

【感想】

1	スープが熱い
2	ごはんの量が多い
3	牛乳がぬるい
4	ごはんの蓋が開きづらい時がある
5	ごはんの量が少ない
6	食パン1枚でいい
7	パンの耳が固い
8	みかんを増やしてほしい
9	とにかく少ない
10	ツナは食べられるけど、魚は嫌い
11	大豆など豆系を減らすことはできますか？減らしてほしい。
12	いつもおいしい給食ありがとうございます
13	給食でパンが好き。ジャムなどが好き。
14	毎日デザートがあるとみんな完食できると思う。
15	おいしいものが食べられてうれしいです
16	ナッツがあまり入っていないのがいいです。
17	なんで牛乳とごはんの組み合わせなのか。
18	揚げパンが食べたい
19	マーボー豆腐の片栗粉のダマが多すぎて嫌い。
20	給食はほとんどのメニューがおいしいです。
21	なるべく、あさり、カレー、フルーツポンチ入れてほしい。
22	毎日カレーにしてください。
23	卵料理が少ないとうれしい。
24	多いと言っているひとがいるので、少なくしてもいい。アーモンドアレルギーの人がいるので、小魚だけ出してほしい。
25	カレーなどの人気メニューを少しでも増やしてほしい。
26	毎日ごはんがいい
27	全体的に量が多いです。
28	プルーンをなくしてほしい。
29	いつもおいしくてうれしい。
30	海藻サラダを増やしてほしい。
31	牛乳の量を多くしてほしい。
32	毎日量を増やしてください。
33	いつもありがとうございます。
34	ミルメイクを出してください。
35	プルーン1個、ミニトマト2ことかで1品なのが解せない。
36	ごはんの水分が付いていておいしくない
37	米粉パン3週間に1回くらい出してほしい
38	おかずが少ない

中学校

【感想】

1	牛乳じゃなくて麦茶がいい。
2	給食まじでうまいです。
3	肉のメニューを増やしてほしい
4	おいしい
5	バランスの良い食事でいいと思う
6	いつもおいしいと感じる。
7	ごはんの量が多い。
8	ラーメンを復活させてほしい
9	いつも全て食べることはできるが、ゆっくり食べる時間が欲しい
10	たまにおいしくないものがある。
11	デザートがある日を増やしてほしい。
12	体のためにたくさんの栄養があって、疲れているときも安全に体を保てると思っています。
13	大好きです。
14	感謝。
15	味付けがあまりよくない
16	味がこい時もあるし、うすい時もある
17	パンの頻度が多いので週1にしてほしい。
18	米粉パン以外のパンがパサパサしてて、食べる気がおきないです。食パンの耳がすごく固すぎると 思います。
19	季節感があるメニューがあるから嬉しいと思っています。
20	毎日楽しみにしています。
21	量が多い
22	食缶に麺が入っているときのパンがいらない気がします。食缶に入っても主食に入るんじゃない ですか？できることならパンを減らすか、麺を出さないなどどちらかにしてほしいです。
23	どうしてミルメイクが出なくなったのですか
24	たこ焼きが食べたい
25	フルーツポンチが食べたい
26	アイスが食べたい
27	フルーツが食べたい
28	ミルメイクが欲しい
29	丸パン、食パンがゴワゴワしていて苦手
30	ココアパンが食べたい
31	牛肉の日は今後も続けてほしい。

令和2年度多賀城市学校給食アンケート調査（給食主任用）

児童生徒が毎日食べている学校給食について、教諭視点から子ども達の嗜好傾向や残食等の現状の把握内容を確認し、今後の学校給食の運営改善の参考にしたいと思えます。お忙しいところ大変恐縮ですが、御協力をお願いいたします。

所属校（ 小学校 ・ 中学校 ）

1 学校給食の満足度（量や味付け）について

※教諭視点からみた児童生徒の状況等について、お答えください。

（1）給食の量について、児童生徒はどのように感じていると思えますか。

①多い ②すこし多い ③ちょうどよい ④すこし少ない ⑤少ない

（2）給食の味付けについて、児童生徒はどのように感じていると思えますか。

①全体的に濃い ②適当である ③全体的に薄い

④濃いときと薄いときで差がある ⑤その他（ ）

（3）児童生徒が給食を残す理由について。※複数回答可

①量が多い ②味が嫌い（おいしくない） ③冷めている

④嫌いな（苦手な）食材が入っている ⑤食べたことがない食材が入っている

⑥食欲がない ⑦給食の時間が短い

⑧その他（ ）

2 学校給食全般について

現在の多賀城市の学校給食について、項目別に教職員の視点で評価してください。

（1）満足度

項 目	不満	やや不満	普通	概ね満足	満足
① 味付け	1	2	3	4	5
② 見た目・彩り	1	2	3	4	5
③ 献立の組み合わせ	1	2	3	4	5
④ 献立のパリエーション	1	2	3	4	5
⑤ 給食の温度	1	2	3	4	5
⑥ 行事食や郷土料理の回数	1	2	3	4	5

(2) 給食を通じた食育で児童生徒にどのようなことを学んでほしいですか。

※複数回答可

☐に✓チェックしてください。

✓	内 容
☐	適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること
☐	栄養バランスの良い食事を取り、望ましい食習慣を養うこと
☐	食という行為は動植物の命を受け継ぐことと理解し、食への感謝の気持ちを育てること
☐	食べ残すことはもったいないという気持ちを育てること
☐	野菜や魚の旬を知ること
☐	食文化の歴史を知ること
☐	手洗いや正しい食事のマナーを身につけること
☐	食事の準備や片づけを通して、社交性や共同の精神を養うこと
☐	食料の生産・流通・消費について理解を深めること
☐	食に関わる人の理解を深め、勤労に感謝する気持ちを育てること
☐	その他 ()

(3) 今後、市や学校に力を入れてほしい給食の取組みは何ですか。 ※複数回答可

☐に✓チェックしてください。

✓	内 容
☐	衛生管理面への配慮（施設・設備・運用面）
☐	安全安心な食材の使用
☐	給食の質の向上（味、量、季節に応じた行事食や郷土料理）
☐	給食を通じた食育の充実
☐	地産地消の推進（地場食材を使った給食の提供）
☐	学校給食で使用する食材の産地、栄養、安全等の情報提供
☐	試食会など、児童生徒以外が学校給食を知る機会の充実
☐	その他 ()

(4) 学校給食についてのご意見を記入してください。（自由回答）

御協力ありがとうございました。

令和2年度 学校給食アンケート（小学校5年）

質問のア～オのあてはまるものに、○を付けましょう。

質問1 給食は、好きですか？

ア	すき
イ	どちらかというとき
ウ	ふつう
エ	どちらかというとき嫌い
オ	きらい



質問2 給食は、おいしいですか？

ア	おいしい
イ	どちらかというときおいしい
ウ	ふつう
エ	どちらかというときおいしくない
オ	おいしくない

質問3 給食全体の量は多いですか、少ないですか？

ア	多い
イ	どちらかというとき多い
ウ	ふつう
エ	どちらかというとき少ない
オ	少ない

質問4 給食を残すことがありますか？

ア	いつも全部食べる
イ	時々少し残す
ウ	いつも少し残す
エ	いつもたくさん残す（半分より多く残す）

残す理由を教えてください。
あてはまるものすべてに○をつけてください。

- ① 量が多い
- ② 味が嫌い（おいしくない）
- ③ 冷めている
- ④ 嫌いな（苦手な）食材が入っている
- ⑤ 食べたことがない食材が入っている
- ⑥ 食欲がない
- ⑦ 食べる時間がたりない
- ⑧ そのほか（ ）

質問5 ごはんが好きですか？パンが好きですか？

ア	ごはんもパンもどちらもすき
イ	ごはんがすき
ウ	パンがすき
エ	どちらもきらい

質問6 すきなメニュー、きらいなメニューはありますか？（食べものでもいいです、たとえば、にんじんなど）

すきなメニュー	きらいなメニュー
---------	----------

質問7 給食について、感じていることや思っていることがあれば、書いてください。

ご協力 ありがとうございました！

令和2年度 学校給食アンケート（中学校2年）

質問のア～オのあてはまるものに、^{まる}○を付けましょう。

質問1 給食は、好きですか？

ア	すき
イ	どちらかというときすき
ウ	ふつう
エ	どちらかというとき嫌い
オ	きらい



質問2 給食は、おいしいですか？

ア	おいしい
イ	どちらかというときおいしい
ウ	ふつう
エ	どちらかというときおいしくない
オ	おいしくない

質問3 給食全体の量は多いですか、少ないですか？

ア	多い
イ	どちらかというとき多い
ウ	ふつう
エ	どちらかというとき少ない
オ	少ない

質問4 給食を残すことがありますか？

ア	いつも全部食べる
イ	時々少し残す
ウ	いつも少し残す
エ	いつもたくさん残す（半分より多く残す）

残す理由を教えてください。
あてはまるものすべてに^{まる}○をつけてください。

- ① 量が多い
- ② 味が嫌い（おいしくない）
- ③ 冷めている
- ④ 嫌いな（苦手な）食 材が入っている
- ⑤ 食べたことがない食 材が入っている
- ⑥ 食欲がない
- ⑦ 食べる時間がたりない
- ⑧ そのほか（ ）

質問5 ごはんが好きですか？パンが好きですか？

ア	ごはんもパンもどちらもすき
イ	ごはんがすき
ウ	パンがすき
エ	どちらもきらい

質問6 すきなメニュー、きらいなメニューはありますか？（食べものでもいいです、たとえば、にんじんなど）

すきなメニュー	きらいなメニュー
---------	----------

質問7 給食について、感じていることや思っていることがあれば、書いてください。

ご協力 ありがとうございました！

令和２年度第１回
多賀城市学校給食センター運営審議会

日 時：令和２年１１月２７日（金）
午前１１時から

場 所：多賀城市学校給食センター
２階 会議室

次 第

１ 開会

２ 委嘱状交付

３ あいさつ 教育長 麻生川 敦

４ 議事等

（１）学校給食費の改定案について

（２）小学校提供用給食の試食

（３）その他

５ 閉会

学校給食費の改定案について

多賀城市学校給食センター 2020.11.27

目次

- 1 学校給食の制度について
- 2 多賀城市学校給食の概要について
- 3 栄養充足について
- 4 給食費の改定について
- 5 仙台教育事務所管内の状況について

1 学校給食の制度について

(1) 学校給食の沿革

日本の学校給食の起源は、1889年（明治22年）に山形県現鶴岡市の大督寺内の私立忠愛小学校で無償で昼食を配ったのが始まりとされています。

その後、各地で一部の子供達に対する欠食児童対策が始まり、1930年代に入ると一部で学校給食が実施されるようになり、1940年代になると食糧事情の悪化により中断されます。

戦後、アメリカやユニセフなどからの食料援助により、児童の欠食対策として徐々に給食は再開され、その後の食料事情の改善により全国的に完全給食（主食とおかずと牛乳など）の実施が可能となり、同時に給食の目的は「欠食児童対策」から「教育の一環」（食育）と位置づけられ、学校給食法が制定されました。

財政力の弱い自治体でも交付税と補助金によって全児童への完全給食が可能となる現在の制度が構築されました。

明治22年(1889年)、山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校だといわれています。家が貧しくて、お弁当を持ってこられない子供がたくさんいたので、この小学校を建てたお坊さんが、おにぎり・焼き魚・漬け物といった昼食を出していました。



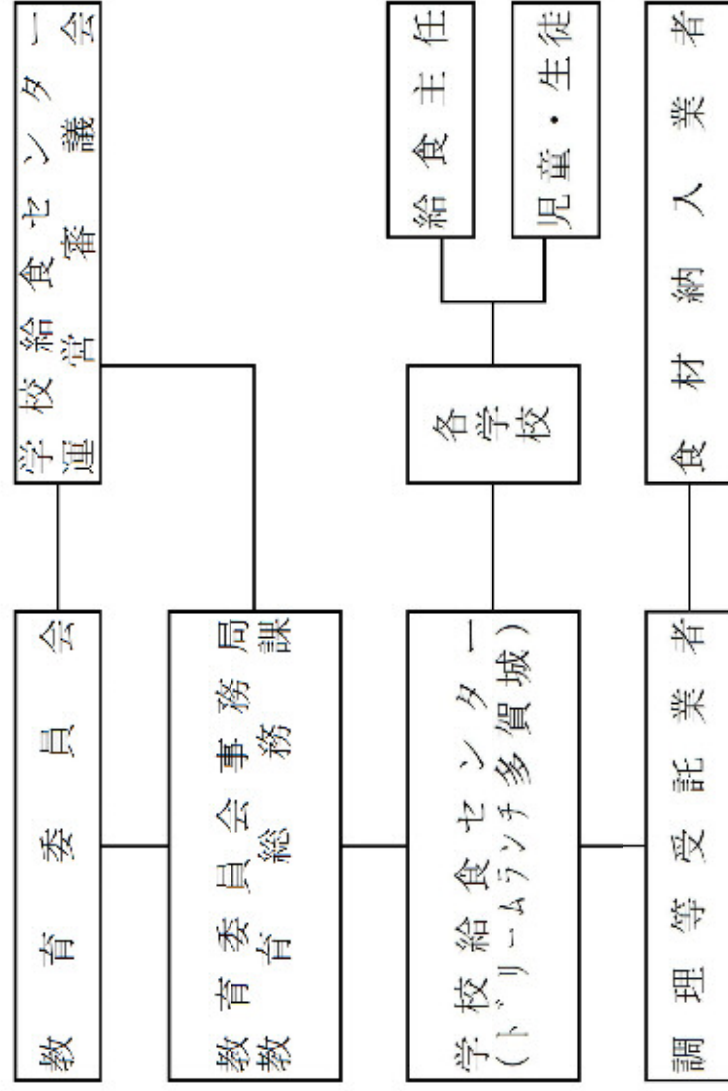
2 多賀城市学校給食の概要について

(1) 給食センターの概要

調理能力	副食調理	7,000食/日
調理システム	ドライシステム	
調理・配送	民間委託	

(2) 運営組織

多賀城市学校給食センター運営審議会
 多賀城市学校給食センター条例
 (学校給食センター運営審議会)
 第5条 教育委員会の諮問に応じ、
 給食センターの運営に関する重要事項
 について調査審議するため、多賀城市
 学校給食センター運営審議会(以下「審
 議会」と言う。)を置く。

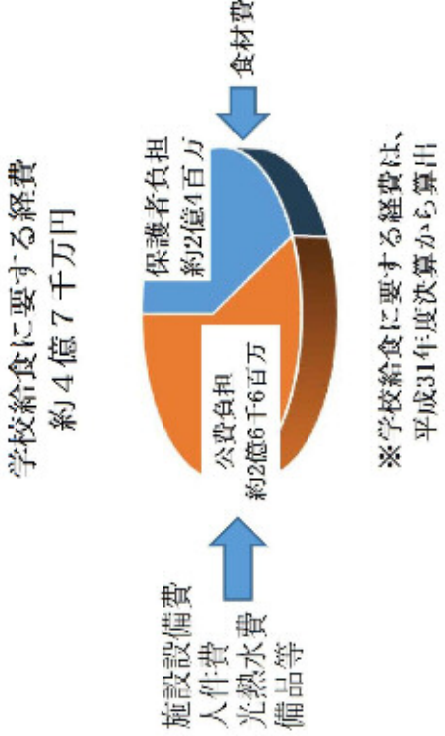


(3) 学校給食の経費負担

学校給食に必要な経費について、学校給食法では、施設設備費と修繕費、人件費は公費負担、それ以外の経費は保護者負担とされています。本市では、法令による区分に加え、光熱水費や備品費なども負担し、保護者の皆様には食材費のみを給食費としてご負担いただき、安定的な給食運営を行っています。

区分	法令の負担区分	本市における負担区分
公費負担	・施設設備費 ・修繕費 ・人件費	・施設設備費 ・修繕費 ・人件費
保護者の負担 皆様の負担	・光熱水費・備品費 ・消耗品費・その他 ・食材費	・光熱水費・備品費 ・消耗品費・その他 ・食材費

給食費



学校給食法 抜粋

(経費の負担)
第11条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。
2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者の負担とする。

学校給食法施行令 抜粋

(設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費)
第2条 学校給食の運営に要する経費のうち、法第11条第1項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。
一 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員(学校教育法(昭和二十二年法律第二十六号)第三十七条(同法第四十九条、第四十九条の八及び第八十二条において準用する場合を含む。))又は第六十九条の規定により義務教育諸学校に置かれる職員をいう。)に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法(昭和二十三年法律第百三十五号)第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。
二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

(4) 学校給食実施の状況

各学校校長からの報告に基づき、小学校6校、中学校4校の計10校に、一日あたり約5,300食を提供しています。

平成31年度提供数は右記「給食供給数の推移」の赤字のとおりで、年約83万食を提供している状況です。

➤ アレルギー疾患の児童・生徒の保護者に対しては、希望に応じた給食の提供を停止し、献立表配布時にアレルギー詳細成分表を配布して、アレルギー対応に取り組んでいます。

なお、本市の学校給食では、アレルギー対応食の提供はしておりません。

施設能力的に調理場所・作業ライン等の区別化が難しく、原因物質の完全除去や混入防止が困難なためです。

令和2年度		一日当たり提供数		令和2年7月1日・7月2日現在			
区 分	在籍児童・生徒数	児童・生徒	教職員等	検食	保存食(コース)	その他	計
小学校	多賀城小学校	579人	47食	1食			622食
	天眞小学校	429人	36食	1食			464食
	多賀城東小学校	506人	38食	1食			543食
	城南小学校	747人	50食	1食			791食
	山王小学校	785人	51食	1食			829食
中学校	多賀城八幡小学校	277人	29食	1食			305食
	学校給食センター			4食	2食		6食
	計	3,323人	251食	10食	2食	0食	3,560食
	多賀城中学校	436人	38食	1食			469食
	第二中学校	427人	33食	1食			452食
高等学校	東豊中学校	257人	25食	1食			276食
	高崎中学校	523人	37食	1食			553食
	学校給食センター			2食	1食		3食
	計	1,643人	133食	6食	1食		1,753食
	合計	4,966人	384食	16食	3食	0食	5,313食

※1 在籍児童・生徒数は7月1日現在、その他は7月1日以降で直近(全学校で提供)の提供日である7月2日現在の値です。

※2 在籍児童・生徒数と提供児童・生徒数の差はアレルギー対応等による停止数です。

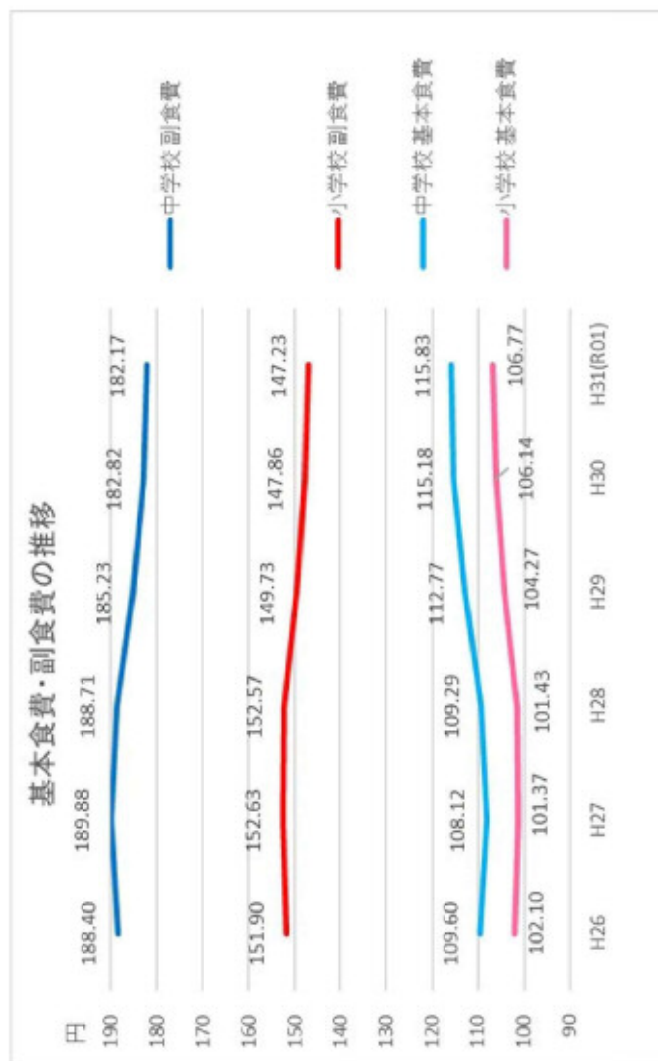
給食供給数の推移		(単位：食)									
年 度	多 小	東 小	山王小	天眞小	城南小	八幡小	小学校合計				
平 2 6	129,157	94,091	135,705	68,753	150,658	59,654	638,018				
2 7	123,937	90,836	139,851	70,762	145,911	57,280	628,577				
2 8	117,546	93,717	134,754	70,946	139,104	57,890	613,957				
2 9	110,805	94,378	136,251	73,039	137,752	56,520	608,745				
3 0	106,999	91,878	145,768	77,864	136,489	55,382	614,380				
3 1	98,388	83,395	134,202	75,120	119,430	48,201	558,736				
年 度	多 中	第二中	東豊中	高崎中	中学校合計	その他	総 計				
平 2 6	87,079	76,983	41,691	102,886	308,639	8,041	951,698				
2 7	84,749	75,365	41,189	100,650	301,953	8,320	938,850				
2 8	76,947	74,243	45,264	97,326	292,730	8,010	914,747				
2 9	71,255	73,579	43,299	95,592	283,715	7,324	899,785				
3 0	71,871	71,869	46,393	90,967	281,100	7,502	902,982				
3 1	71,366	69,072	44,649	87,148	272,235	6,646	837,617				

※ その他には、受託業者、試食会分を掲載(給食、保存食分を除く。)

※ 平成31年度については、新型コロナウイルス対策として学校臨時休業(令和2年3月)に伴う給食停止による供給数の減を含む。

3 栄養充足について

(1) 給食費と基本食費・副食費の推移

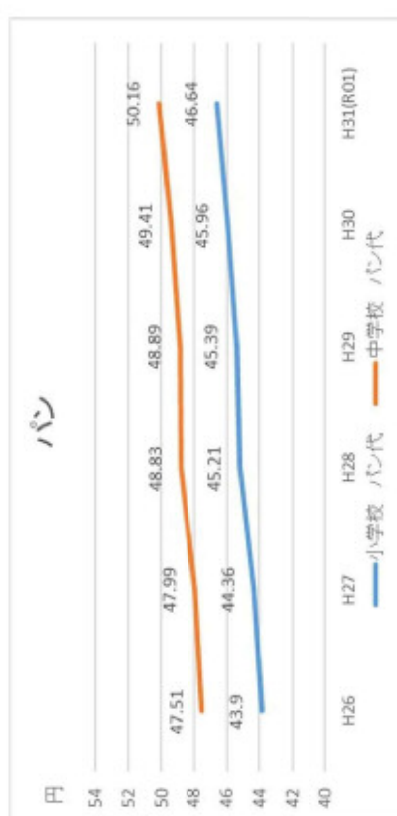
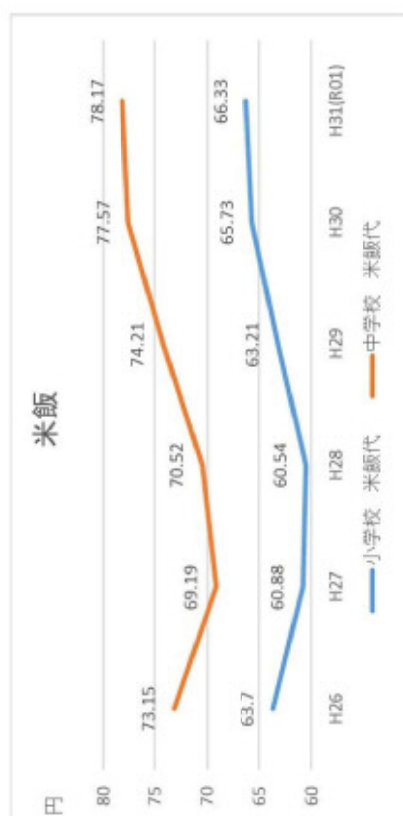
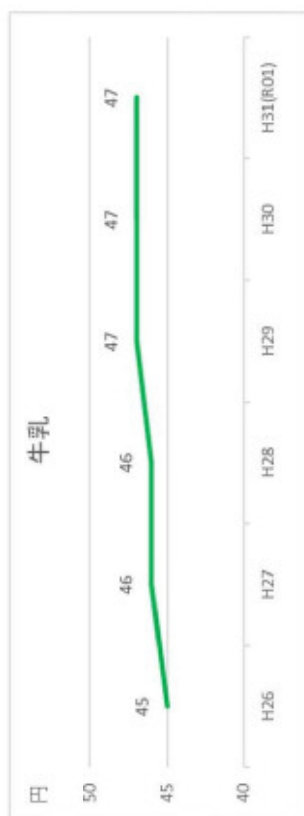


➤牛乳とパンの価格は、右図のとおり、年々段階的に値上がりがしています。

➤米飯は作柄等による影響を受けますが、右図のとおり平成29年度以降は上昇に転じ、平成25年度以降では最高の水準にあります。

➤牛乳と主食となる米飯及びパンを基本食と考えた場合、平成26年度の価格水準を超えており、これに伴い副食(おかず)に掛けられる食材料購入可能額が比例して減少しています。

➤副食費については、前回平成26年度改正当時と平成31年度を比較すると小学校で約△4円、中学校で約△6円で減少しています。



(2) 学校給食摂取基準（平成30年8月1日～）

改正後		改正前	
別表（第四条関係）		別表（第四条関係）	
児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準		児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準	
区分	基準値	区分	基準値
エネルギー (kcal)	児童 (6歳～7歳) の場合 530	エネルギー (kcal)	児童 (6歳～7歳) の場合 530
たんぱく質 (%)	児童 (6歳～7歳) の場合 650	たんぱく質 (g)	児童 (6歳～7歳) の場合 20
脂質 (%)	児童 (6歳～7歳) の場合 780	脂質 (%)	児童 (6歳～7歳) の場合 18～32
ナトリウム (g)	児童 (6歳～7歳) の場合 2未満	ナトリウム (g)	児童 (6歳～7歳) の場合 2未満
カルシウム (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 290	カルシウム (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 300
マグネシウム (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 40	マグネシウム (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 300
鉄 (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 2.5	鉄 (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 2
ビタミン A (μgRAE)	児童 (6歳～7歳) の場合 170	ビタミン A (μgRAE)	児童 (6歳～7歳) の場合 150
ビタミン B ₁ (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 0.3	ビタミン B ₁ (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 0.3
ビタミン B ₂ (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 0.4	ビタミン B ₂ (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 0.4
ビタミン C (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 20	ビタミン C (mg)	児童 (6歳～7歳) の場合 20
食物繊維 (g)	児童 (6歳～7歳) の場合 4以上	食物繊維 (g)	児童 (6歳～7歳) の場合 4
(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取量について配慮すること。		(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取量について配慮すること。	
重 鉛……児童 (6歳～7歳) 2mg、児童 (8歳～9歳) 2mg、児童 (10歳～11歳) 2mg、生徒 (12歳～14歳) 3mg		重 鉛……児童 (6歳～7歳) 2mg、児童 (8歳～9歳) 2mg、児童 (10歳～11歳) 3mg、生徒 (12歳～14歳) 3mg	
2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。		2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。	
3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。		※ 節 節……示した値の内に納めることが望ましい範囲	

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取量について配慮すること。

重 鉛……児童 (6歳～7歳) 2mg、児童 (8歳～9歳) 2mg、児童 (10歳～11歳) 2mg、生徒 (12歳～14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

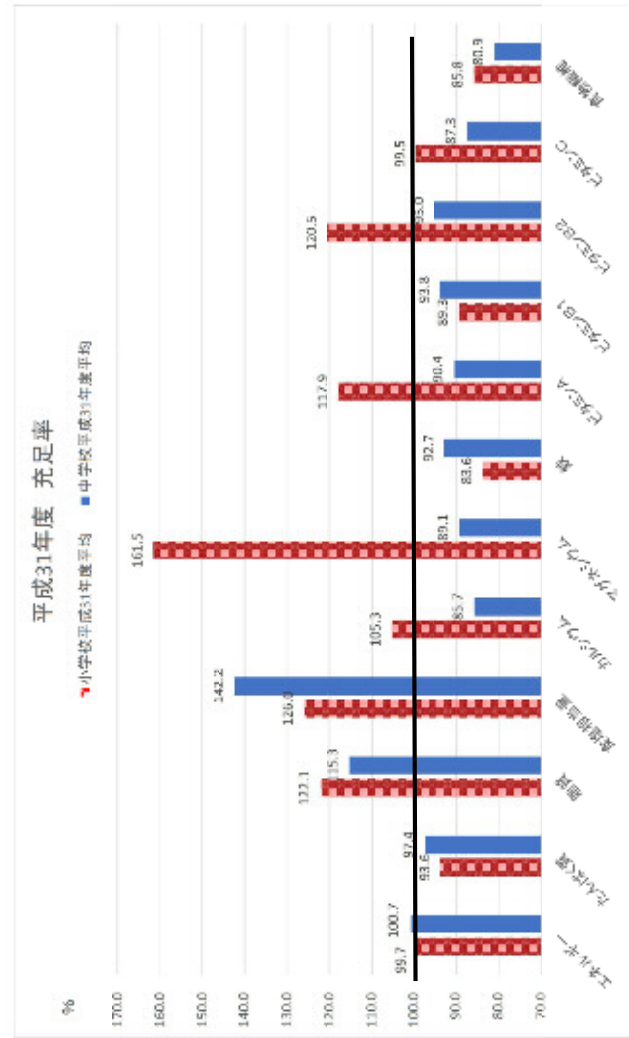
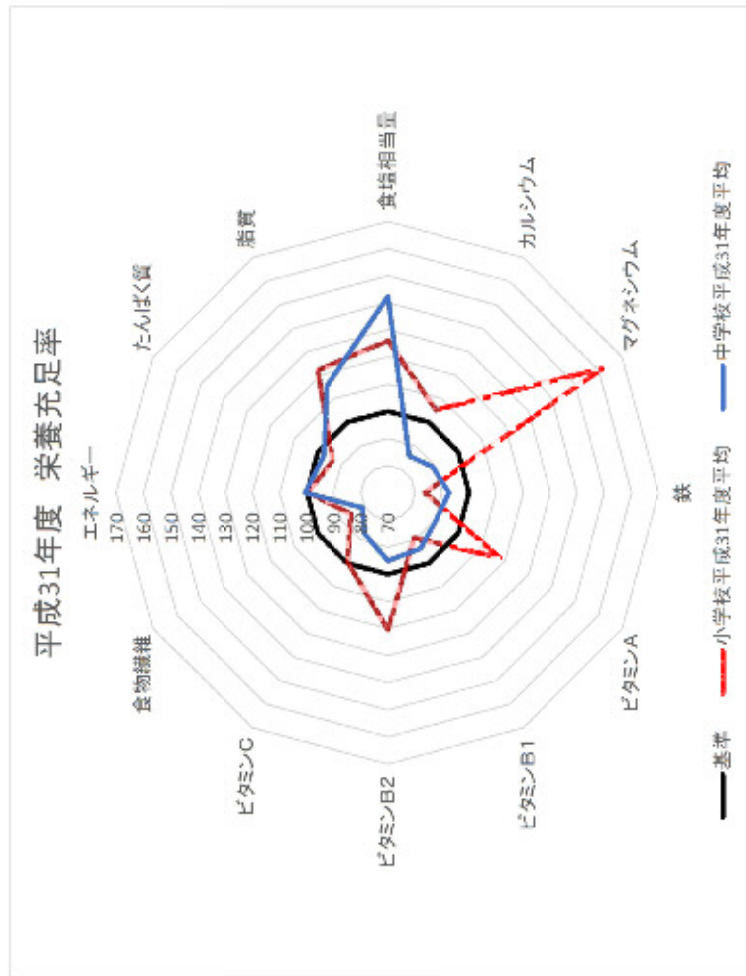
3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

(3) 多賀城市の栄養充足率グラフ

多賀城市 平成31年度（令和元年度） 学校給食栄養充足率

令和2年3月31日現在

区分	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
基準	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
小学校平成31年度平均	99.7	93.6	122.1	126	105.3	161.5	83.6	117.9	89.3	120.5	99.5	85.8
中学校平成31年度平均	100.7	97.4	115.3	142.2	85.7	89.1	92.7	90.4	93.8	95	87.3	80.9

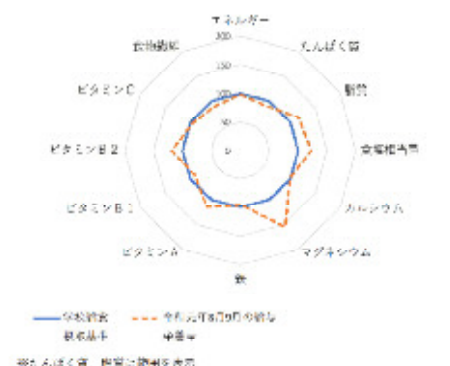


(4) 改善例 ①小学校献立 平成31年8・9月現行給食

【小学校(3・4年生)】現行給食費

日	曜	献立
2019年8月9日	木	ハク
1	火	牛乳 ミルクパン オムレツ巻きのソース 野菜と肉のスープ
2	水	牛乳 コーヒー マンチカツ あんかけうどん 豆腐のあんかけ ぶりかけ(魚)
3	木	牛乳 コーヒー 菜しシュマイ わかめとツナのあんかけ おくずかけ入り
4	金	牛乳 ソフトパン デリコン ABCカマロニソース 卵分ヨーグルト
5	土	牛乳 コーヒー 赤魚焼 ナムル ヒュウゲ汁
6	日	牛乳 コーヒー チョコバナナ マーボー豆腐 豚汁
7	月	牛乳 ショートパン ハムチーズカツ 野菜ソテー キャロットポテト
8	火	牛乳 コーヒー さばのみね マカロニサラダ かき揚げ汁
9	水	牛乳 コーヒー 白豆コロッケ 魚のソース ごま和え 油揚げのみね
10	木	牛乳 ミルクパン かき揚げ がんもどき 豆腐のあんかけ
11	金	牛乳 コーヒー ソフトパン カレー 小魚入りアーン
12	土	牛乳 コーヒー うなぎハンバーグ 卓上ケチャップ 切干大根のあんかけ 白玉団子
13	日	牛乳 金 ソフトパン 豆腐と肉のあんかけ 小魚入りアーン
14	月	牛乳 コーヒー さばのみね 大根のあんかけ 豆腐のあんかけ
15	火	牛乳 コーヒー 菜しシュマイ わかめとツナのあんかけ おくずかけ入り
16	水	牛乳 ソフトパン デリコン ABCカマロニソース 卵分ヨーグルト
17	木	牛乳 コーヒー 赤魚焼 ナムル ヒュウゲ汁
18	金	牛乳 コーヒー チョコバナナ マーボー豆腐 豚汁
19	土	牛乳 ショートパン ハムチーズカツ 野菜ソテー キャロットポテト
20	日	牛乳 コーヒー さばのみね マカロニサラダ かき揚げ汁
21	月	牛乳 コーヒー 白豆コロッケ 魚のソース ごま和え 油揚げのみね
22	火	牛乳 ミルクパン かき揚げ がんもどき 豆腐のあんかけ
23	水	牛乳 コーヒー ソフトパン カレー 小魚入りアーン
24	木	牛乳 コーヒー うなぎハンバーグ 卓上ケチャップ 切干大根のあんかけ 白玉団子
25	金	牛乳 金 ソフトパン 豆腐と肉のあんかけ 小魚入りアーン
26	土	牛乳 コーヒー さばのみね 大根のあんかけ 豆腐のあんかけ
27	日	牛乳 コーヒー 菜しシュマイ わかめとツナのあんかけ おくずかけ入り
28	月	牛乳 ソフトパン デリコン ABCカマロニソース 卵分ヨーグルト
29	火	牛乳 コーヒー 赤魚焼 ナムル ヒュウゲ汁
30	水	牛乳 コーヒー チョコバナナ マーボー豆腐 豚汁

区分	学校給食 摂取基準	給食 実量	充足率 (%)
エネルギー(kcal)	552	640	96.1
たんぱく質(g)	エネルギーの13~19% (21~30)29.9	24.4	90.6
脂質(g)	エネルギーの30~35% (14.4~21.7)19.1	21.1	116.7
食塩相当量(g)	2.2	2.7	122.7
カルシウム(mg)	333	330	99.2
マグネシウム(mg)	53	82	155.2
鉄(mg)	3.2	3.1	96.6
ビタミンA(μ gRAE)	203	235	116.0
ビタミンB1(mg)	0.4	0.35	90.0
ビタミンB2(mg)	0.43	0.51	116.6
ビタミンC(mg)	22	21	95.5
食物繊維(g)	4.7	4.2	89.6

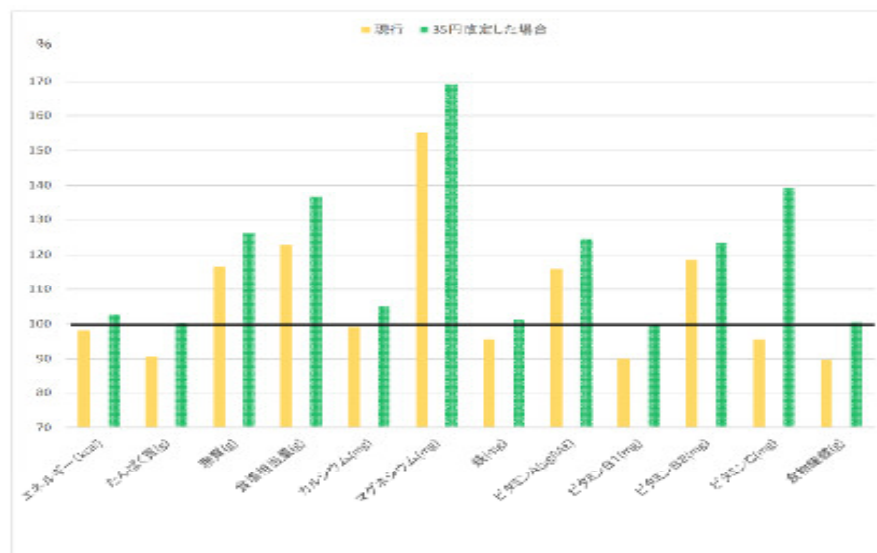


令和元年 8月9日分 献立表【小学校】

月	火	水	木	金
27				
28				
29				
30				
31				
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

(4) 改善例 ①小学校献立 平成31年8・9月35円改定時

区分	学校給食 摂取基準	給与 栄養量	充足率(%)	
			現行	35円改定 した場合
エネルギー(kcal)	652	670	98.1	102.8
たんぱく質(g)	エネルギーの13~20% (21~33g/26.9)	26.9	90.8	100.3
脂質(g)	エネルギーの26~30% (14.4~21.7/22.8)	22.8	116.7	126.1
食塩相当量(g)		2.2	3	136.4
カルシウム(mg)		333	99.2	105.1
マグネシウム(mg)		53	90	155.2
鉄(mg)		3.2	95.8	101.3
ビタミンA(μgRAE)		203	253	124.5
ビタミンB1(mg)		0.4	90	100.2
ビタミンB2(mg)		0.43	118.8	123.3
ビタミンC(mg)		22	95.8	139.4
食物繊維(g)		4.7	89.8	100.8
項目で不足している数			7	0

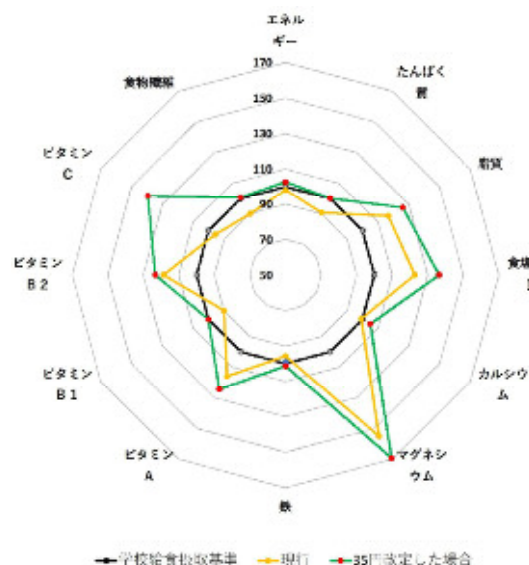


【小学校(3・4年生)】(35円改定)

※朱書きは給食費改定に伴う追加品目

2019年8月9月分

日	曜日	主 食	牛乳	副 食	一食計算	
1	27 木	ミルクパン	牛乳	オムレツ味のソース 鶏の唐揚げ 野菜と肉のソープ フル(レバート)ちゃん(せんい)	サラダ45円+ブルーベリージャムせんい17円	62
2	28 金	ごはん	牛乳	メンチカツ きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁 ふりかけ(おなか)		
3	29 土	ごはん	牛乳	えびと野菜の包み煎160g わかめとツナのあえもの おくずかけ(揚げ入り) 味噌汁(小皿)	包み煎1.58円+味噌汁小皿16円	74
4	30 日	ソフトパン	牛乳	チリコンカン 高菜のサラダ ABCカマロニスープ(押し麦入り) 飲みヨーグルト	サラダ35円+味噌汁2円	37
5	2 月	麦ごはん	牛乳	赤魚煮(鶏ささぎ50g(100g増)) ナムル じゃがもち汁 のみ揚げ	麦ごはん加工9円+茶葉13円+お漬物14円	36
6	3 火	ごはん	牛乳	チヂミエビと野菜 高菜サラダ マーボー豆腐 冷凍パイ	サラダ35円	36
7	4 水	ツイストパン	牛乳	ハムチーズピカタ 野菜(チリ)肉(40g増) キャロットポタージュ ぶどう(糖包)	豚肉3円+ぶどう糖包25円	81
8	5 木	ごはん	牛乳	さばのみそ煮 マカロニサラダ かきたま汁		
9	6 金	ごはん	牛乳	白豆コロッケ 卓上ソース ごま和え 油揚げのみそ汁		
10	9 月	ミニ米粉パン	牛乳	かきあげ がんもどき 五目うどん 冷凍みかん	冷凍みかん45円	45
11	10 火	麦ごはん	牛乳	ヒレカツ(40g) フルーツパンチ カレー(大豆100g増) 小魚入りアーモンド	麦ごはん加工9円+ヒレカツ45円+大豆4円	50
12	11 水	ものごころ	牛乳	うきやんバーグ(200g) ※トッピング 温かいお味噌汁 白米ごはん お漬物(小皿)	ものごころ加工1.38円+ハンバーグ19円(38-57)+お漬物	84
13	12 木	食パン	牛乳	豚肉の生煮焼き50g ツナポテトサラダ ミネストローネ いちごジャム(せんい)	豚肉生煮焼き60円	69
14	13 金	ごはん	牛乳	さばの照り焼き50g(200g増) 大豆のいも煮 春雨スープ	さば20円	20
15	14 土	ごはん	牛乳	揚げ豆腐(2こ) わかめあえ 味噌ワンタンスープ ミルメーク(コーヒー)	ミルメーク19円	19
16	15 日	背割りソフトパン	牛乳	ウインナー 卓上デザート きのこスハゲのソテー 卵スープ ヨーグルト	ヨーグルト35円	35
17	16 月	ごはん	牛乳	豆腐ハンバーグあんかけ 肉じゃが(豚肉20g増) わかめふりかけ	豚肉3円	3
18	17 火	ごはん	牛乳	親子丼 切干大根のサラダ めんこいスープ 焼きのり	焼きのり5円	5
19	18 水	ミニ米粉フォカッチャ	牛乳	キャロットポテト チキンサラダ スパゲティナポリタン フル(糖包)	フルーツ14円	14
20	19 木	ごはん	牛乳	味噌汁肉団子(2個)220g 小松菜のごま和え まめふ汁	肉団子12円(38-50)	12
21	20 金	ごはん	牛乳	ほっけの照り焼き50g(100g増) 五目豆 大根の味噌汁 けんちん汁(糖包)	ほっけ加工(59-65)+けんちん汁	65
22	21 土	バターロールパン	牛乳	チーズオムレツ ポテトサラダ ポークビーンズ 梨切り	チーズオムレツ35円	35
23	22 日	麦ごはん	牛乳	鶏おなか煮 きゅうりのメンマ和え ビーフンスープ(豚肉50g増)	鶏おなか加工1.8円+鶏肉7円	15
					813	
					35.60859585	

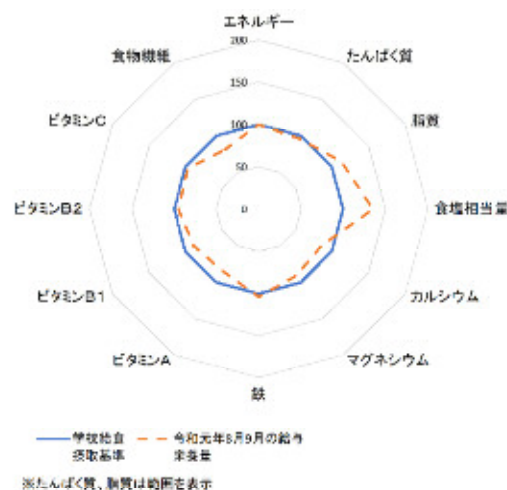


(4) 改善例 ②中学校献立 平成31年8・9月現行給食

【中学校】現行給食費

2019年8月9月分		中学校
1	26	牛乳 ミルクパン ジャが芋のチーズ焼き 切干大根のサラダ スノグティナポリタン
2	27	牛乳 ごはん あじフライ 卓上ソース マカロニサラダ みそ汁 ふりかけ
3	28	牛乳 ごはん ハンバーグおろしソース わかめあえ けんちん汁
4	29	牛乳 ツイストパン トマトオムレツ キャベツとチーズのサラダ 青大豆のポタージュ
5	30	牛乳 ごはん さばの照り焼き ナムル ビーフンスープ
6	1	牛乳 ごはん チーズまんべんフライ こぼりサラダ あさりときんぎょのテンジャンスープ
7	2	牛乳 ココアパン スコッチエッグ 卓上クチャップ シーザーサラダ スコッチブロス
8	3	牛乳 ごはん さんまかば焼き カミカミ根菜サラダ 豆腐と大根の味噌汁
9	4	牛乳 ごはん ショウロンボー 海藻サラダ 米粉アタラシススープ 献分ヨーグルト
10	5	牛乳 食パン ハムチーズピカタ ちくわとコーンのソテー クラムチャウダー Fetaチーズコンポート
11	6	牛乳 むぎごはん キャベツとコーンのサラダ カレー 小魚アーモンド
12	7	牛乳 ツイストパン 鶏肉のレモンソースかけ パテサラダ 豚スープ
13	8	牛乳 ごはん 鯛のおかか煮 ごま酢和え ひきな汁
14	9	牛乳 ごはん チャブチニ香焼き 小松菜とちくわの和え物 白玉だんご汁 お月見デザート
15	10	牛乳 丸パン あみ焼きハンバーグ 海の幸サラダ 豆と野菜のスープ ヨーグルト
16	11	牛乳 ごはん 味噌汁 ブルーツツパンチ ハヤシライス
17	12	牛乳 ごはん パンサンデー ジャーゲン豆焼 りんご
18	13	牛乳 パターロールパン エビカツ 卓上ソース キャベツのフレンチサラダ ラビオリスープ
19	14	牛乳 ごはん たらこ入り肉団子 小松菜のごま和え まめふ汁 梨ゼリー
20	15	牛乳 ミルクパン スイートポテトコロッケ バスタサダ ミネストローネ
21	16	牛乳 ごはん 厚焼き玉子 小松菜のごま和え おくずかけ
22	17	牛乳 ごはん タンドリーチキン がんもめめ煮 ぶり平五目みそ汁

区分	学校給食 摂取基準	給与 栄養量	充足率 (%)
エネルギー(kcal)	830	829	99.9
たんぱく質(g)	エネルギーの13~20% (26.8~41.6g)31.0	29.7	95.9
脂質(g)	エネルギーの20~30% (18.4~27.5)23.1	26.1	113.1
食塩相当量(g)	2.5	3.4	135.2
カルシウム(mg)	450	388	86.2
マグネシウム(mg)	120	108	90.1
鉄(mg)	4.0	4.1	103.5
ビタミンA(μgRAE)	300	254	84.7
ビタミンB1(mg)	0.50	0.44	88.0
ビタミンB2(mg)	0.60	0.57	95.0
ビタミンC(mg)	30	29	96.4
食物繊維(g)	6.5	5.3	80.8



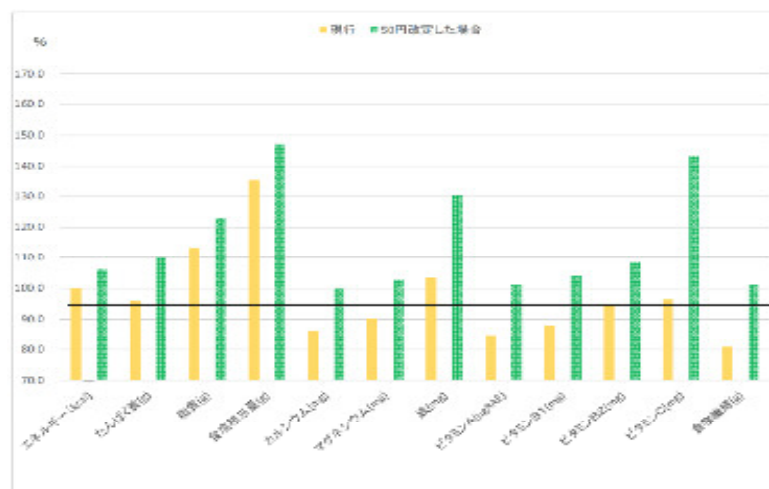
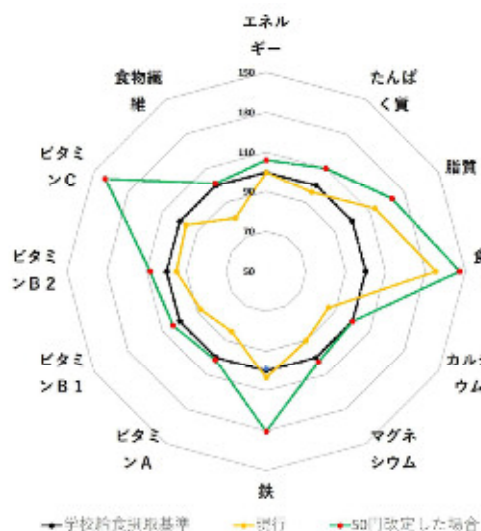
【主食・牛乳を除く品数 数】 2品→2回 3品→20回 平均品2.91品	【その他】 5回 ジャム類→2回 ふりかけ→1回 小魚入りアーモンド→1回	【果物】 1回 りんご1回
変わりごはん→1回 麦ごはん→1回	【デザート】 4回 ヨーグルト2回 ゼリー2回	

令和元年 8月9月分 献立表【中学校】

月	火	水	木	金
	27	28	29	30
2	3	4 カミカミメニュー	5	6
9	10	11	12	13 お月見献立
16	17	18	19	20
23	24	25 食育の日	26	27
30				

(4) 改善例 ②中学校献立 平成31年8・9月 50円改定時

区分	学校給食摂取基準	給食 栄養量	充足率 (%)	
			現行	50円改定した場合
エネルギー(kcal)	830	881	99.9	106.1
たんぱく質(g)	エネルギーの11~19% (23.9~41.5g/2310)	34.1	96.9	110.0
脂質(g)	エネルギーの20~30% (18.4~27.1/2310)	28.4	113.1	122.9
食塩相当量(g)	2.5	3.7	135.2	147.2
カルシウム(mg)	450	451	86.2	100.1
マグネシウム(mg)	120	123	99.1	102.5
鉄(mg)	4.0	5.2	103.5	130.5
ビタミンA(μgRAE)	300	304	84.7	101.2
ビタミンB1(mg)	0.50	0.52	88.0	104.0
ビタミンB2(mg)	0.60	0.65	95.0	108.3
ビタミンC(mg)	30	43	96.4	143.3
食物繊維(g)	8.5	6.8	80.8	101.1
項目で不足している数			9	0



【中学校】(50円改定)

※朱書きは給食費改定に伴う追加品目

2018年8月3日分		主 食		副 食		食 料 費
日	月	主 食	主 食	副 食	副 食	食 料 費
1	28	ミルクパン	米	ポテトサラダ(ポテト200g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増) ハンバーグの肉汁(鶏肉100g増) 冷凍わか	チーズ20円+ポテト13円+せんいハラス35円+冷凍わか(45円)	89
2	29	ごはん	米	おひたし ほうとう ス マカロニサラダ(チーズ100g増) きり汁(小松菜50g増、人参10g) かつお節	チーズ20円+小松菜4円+ほうとう10円	12
3	28	ごはん	米	ハンバーグおひたしソース 大根おろし(小松菜20g増) せんい汁(ごぼう50g増) 揚げ付け小魚	小松菜14円+ほうとう4円+小魚10円	34
4	28	ツイストパン	米	ポテトサラダ じゃがいも200g増(チーズ20g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 1日3食(おひたし)	チーズ20円+ポテト13円+鶏肉2円+いも10円+おひたし12円	30
5	30	ごはん	米	さばの照り焼き ナムル(小松菜10g増) ビーフンスープ(豚肉130g+25g) のり巻	小松菜7円+豚肉15円+のり巻14円	35
6	2	ごはん	米	チーズハンバーグ(鶏肉100g増、チーズ10g) じゃがいもサラダ 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 2日3食(おひたし)	ハンバーグ(15円+43円+25円)+おひたし7円+小松菜13円	61
7	2	ミルクパン	米	ポテトサラダ じゃがいも200g増(チーズ20g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 2日3食(おひたし)	チーズ20円+ポテト13円+鶏肉2円+小松菜12円	31
8	4	ごはん	米	さんまの照り焼き じゃがいもポテトサラダ(ごぼう100g増) 豆腐と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	ごぼう2円+キウイフルーツ6円	61
9	5	ごはん	米	シラスの揚げ物 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	鶏肉20円+鶏肉2円+人参2円	22
10	6	食パン	米	ハンバーグポテト 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	ハンバーグ24円+ポテト13円+鶏肉2円+小松菜12円	17
11	9	麦ごはん	米	ポテトサラダ(ポテト200g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	ポテト20円+ポテト13円+鶏肉2円+小松菜12円	104
12	11	ツイストパン	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	鶏肉10円+鶏肉2円+小松菜12円+ポテト13円	69
13	12	五目ごはん	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	五目ごはん20円+鶏肉2円+小松菜12円+ポテト13円	90
14	12	ごはん	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	鶏肉20円+鶏肉2円+小松菜12円+ポテト13円	8
15	13	丸パン	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	丸パン24円(41+65)+ポテト13円+小松菜12円	47
16	16	麦ごはん	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	麦ごはん20円(32+57)+ポテト13円+小松菜12円	59
17	18	ごはん	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	鶏肉20円+鶏肉2円+小松菜12円+ポテト13円	58
18	22	食パン	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	食パン24円(41+65)+ポテト13円+小松菜12円	57
19	25	ごはん	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	鶏肉20円(32+57)+ポテト13円+小松菜12円	12
20	26	ミルクパン	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	ミルクパン24円(32+57)+ポテト13円+小松菜12円	61
21	27	麦ごはん	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	麦ごはん20円(32+57)+ポテト13円+小松菜12円	75
22	31	ごはん	米	鶏肉のシラスとキャベツ(鶏肉100g増) 鶏肉とキャベツのサラダ(鶏肉100g増、人参10g) 鶏肉と大根の味噌汁 キウイフルーツ(国産産)	鶏肉20円+鶏肉2円+小松菜12円+ポテト13円	45
						43,130,384

4 学校給食費の改定について

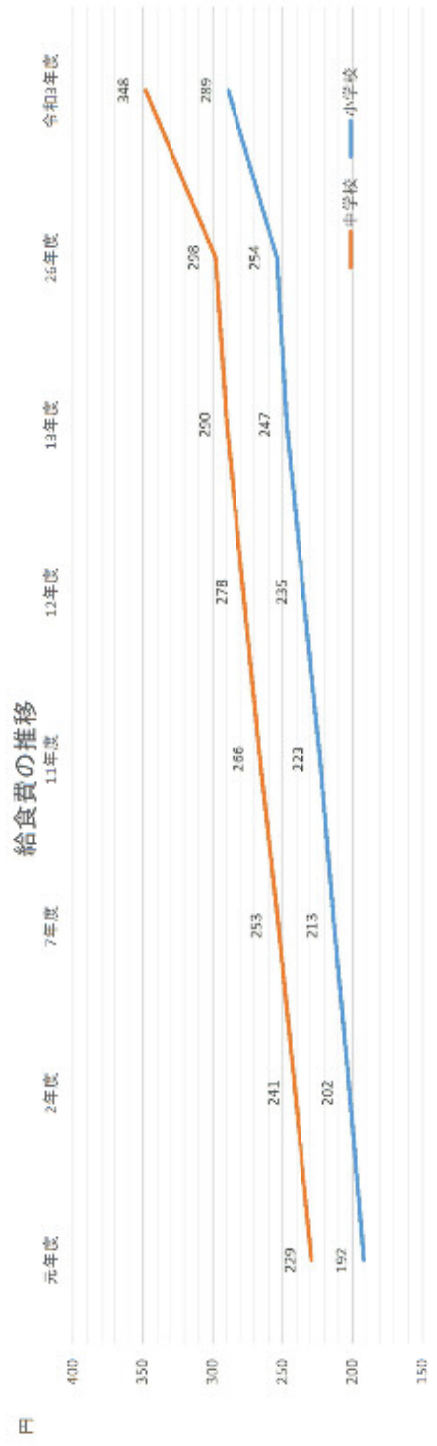
(1) 改定案と給食費の推移

- ①改定額案 小学校289円（現行254円+35円（13.8%増））
 中学校348円（現行298円+50円（16.8%増））
 ②実施時期案 令和3年4月1日から
 ③改定理由案 食料の値上げに伴う栄養充足の改善

給食費改定経過

区分	小学校	中学校	理由	要因等
昭和62年度～平成元年度	改定額 192円 引上げ額 4円	改定額 229円 引上げ額 5円		
平成2年度～平成6年度	202円	241円	食料料金の増	消費税3%（平成元年度施行）の導入による食料料金の値上げ
平成7年度～平成10年度	213円	253円	食料料金の増	食料料金の値上げ
平成11年度	223円	266円	食料料金の増	消費税5%（平成9年度改定）へ引上げの影響による食料料（パン等）の値上げ 米飯供給価格の値上げ（1回目改定：米への政府助成削減の経過措置）
平成12年度	235円	278円	食料料金の増	消費税5%（平成9年度改定）へ引上げの影響による食料料（パン等）の値上げ 米飯供給価格の値上げ（2回目改定：米への政府助成削減の経過措置）
平成13年度～平成25年度	247円	290円	食料料金の増	消費税5%（平成9年度改定）へ引上げの影響による食料料（パン等）の値上げ 米飯供給価格の値上げ（3回目改定：米への政府助成削減の経過措置）
平成26年度～	254円	298円	食料料金の増	消費税8%（平成26年度改定）へ引上げによる食料料の値上げ
令和3年度～（案）	289円	348円	食料料金の増	食料料金の値上げ等に伴う栄養充足の改善

給食費の推移



(2) 学校給食費の納付回数

			最大回数		給食費年額
			①	②	
小 学 校	平成31年度	給食費(回数)	254円	174回	44,196円
	令和3年度	給食費(回数)	289円	174回	50,286円
		増額	35円		6,090円
中 学 校	平成31年度	給食費(回数)	298円	164回	48,872円
	令和3年度	給食費(回数)	348円	164回	57,072円
		増額	50円		8,200円

口座振替納付回数

5,000円×8回	4,196円×1回 (5月～1月)	計44,196円
5,000円×9回	5,286円×1回 (5月～2月) (案)	計50,286円
5,000円×8回	8,872円×1回 (5月～1月)	計48,872円
5,700円×9回	5,772円×1回 (5月～2月) (案)	計57,072円

5 仙台教育事務所管内給食費の状況について

令和2年9月1日現在

市町名	区分	平成30年度		平成31年度(令和元年度)			令和2・3年度			備 考
		前改定	(円)	改定	(円)	比較 (円)	改定	(円)	比較 (円)	
仙台市	小学校	25年度	245	無	245		2年4月	290	45	
	中学校		290		290			345	55	
塩竈市	小学校	26年度	263	31年4月	276	13	無	276		
	中学校		315		331			331		
名取市	小学校	26年度	255	31年4月	265	10	無	265		令和2年度より中3無償化
	中学校		310		325			325		
岩沼市	小学校	26年度	280	無	280		2年4月	300	20	
	中学校		325		325			350	25	
富谷市	小学校	21年度	240	31年4月	275	35	無	275		
	中学校		285		325			325		
松島町	小学校	25年度	265	無	265		2年4月	280	15	
	中学校		310		310			330	20	
利府町	小学校	27年度	260	無	260		2年4月	285	25	
	中学校		310		310			345	35	
七ヶ浜町	小学校	27年度	257	無	257		2年4月	275	18	
	中学校		308		308			330	22	
山元町	小学校	28年度	278	無	278		無	278		
	中学校		319		319			319		
亶理町	小学校	26年度	266	無	266		2年4月	267	21	米価3円繰出予算に増額し補填
	中学校		309		309			336	27	
大和町	小学校	11年度	235	無	235		無	235		見送り
	中学校		290		290			290		
大郷町	小学校	30年度 ～無償	(262) (304)	無	(262) (304)		2年4月	(290) (340)	(28) (36)	平成30年度より無償化
	中学校									
大衡村	小学校		250	31年度 ～無償	(250)		無	(250)		平成31年度より無償化
	中学校		300		(300)			(300)		
多賀城市	小学校	28年度	254	無	254		予定 3/4～	289	35	
	中学校		298		298			348	50	
平均	小学校		257		282			276		小数点以下切捨て
	中学校		305		310			329		小数点以下切捨て
最大	小学校	岩沼市	280	岩沼市	280		岩沼市	300		
	中学校	岩沼市	325	塩竈市	331		岩沼市	350		
最小	小学校	大和町	235	大和町	235		大和町	235		
	中学校	富谷市	285	大和町	290		大和町	290		
石巻市	小学校	28年度	246	無	246		予定 3/4～	246		小中改定額未定
	中学校		293		293			293		
気仙沼市	小学校	26年度	275	31年4月	282	7	無	282		
	中学校		337		345			345		
白石市	小学校	21年度	276	無	276		無	276		
	中学校		332		332			332		
角田市	小学校	26年度	257	31年4月	277	20	無	277		
	中学校		308		330			330		
登米市	小学校	19年度	241	無	241		2年4月	267	26	
	中学校		300		300			330	30	
栗原市	小学校	26年度	274	無	274		無	274		
	中学校		327		327			327		
東松島市	小学校	15年度	265	無	265		2年4月	275	10	
	中学校		326		326			335	9	
大崎市	小学校	28年度	250	31年4月	261	11	無	261		
	中学校		309		323			323		

管内14市町村 改定後の多賀城市の順位

令和2・3年度						平成30年度					
小学校			中学校			小学校			中学校		
市町村	給食費	順	市町村	給食費	順	市町村	給食費	順	市町村	給食費	順
岩沼市	300	1	岩沼市	350	1	岩沼市	280	1	岩沼市	325	1
仙台市	290	2	多賀城市	348	2	山元町	278	2	山元町	319	2
大郷町	290	3	仙台市	345	3	亶理町	266	3	塩竈市	315	3
多賀城市	289	4	利府町	345	3	松島町	265	4	利府町	310	4
利府町	285	5	大郷町	340	5	塩竈市	263	5	名取市	310	4
松島町	280	6	塩竈市	331	6	大郷町	262	6	松島町	310	4
山元町	278	7	七ヶ浜町	330	6	利府町	260	7	亶理町	309	7
塩竈市	276	8	松島町	330	8	七ヶ浜町	257	8	七ヶ浜町	308	8
富谷市	275	8	名取市	325	9	名取市	255	9	大郷町	304	9
七ヶ浜町	275	10	富谷市	325	10	多賀城市	254	10	大衡村	300	10
亶理町	266	11	山元町	319	11	大衡村	250	11	多賀城市	298	11
名取市	265	12	亶理町	309	12	仙台市	245	12	仙台市	290	12
大衡村	250	13	大衡村	300	13	富谷市	240	13	大和町	290	12
大和町	235	14	大和町	290	14	大和町	235	14	富谷市	285	14

県内14市 改定後の多賀城市の順位

令和2・3年度						平成30年度					
小学校			中学校			小学校			中学校		
市町村	給食費	順	市町村	給食費	順	市町村	給食費	順	市町村	給食費	順
岩沼市	300	1	岩沼市	350	1	岩沼市	280	1	気仙沼市	337	1
仙台市	290	2	多賀城市	348	2	白石市	276	2	白石市	332	2
多賀城市	289	3	仙台市	345	3	気仙沼市	275	3	栗原市	327	3
気仙沼市	282	4	気仙沼市	345	3	栗原市	274	4	東松島市	326	4
角田市	277	5	東松島市	335	5	東松島市	265	5	岩沼市	325	5
塩竈市	276	6	白石市	332	6	塩竈市	263	6	塩竈市	315	6
白石市	276	6	塩竈市	331	7	角田市	257	7	名取市	310	7
富谷市	275	8	角田市	330	8	名取市	255	8	大崎市	309	8
東松島市	275	8	登米市	330	8	多賀城市	254	9	角田市	308	9
栗原市	274	10	栗原市	327	10	大崎市	250	10	登米市	300	10
名取市	265	11	名取市	325	11	石巻市	246	11	多賀城市	298	11
登米市	267	12	富谷市	325	11	仙台市	245	12	石巻市	293	12
大崎市	261	13	大崎市	323	13	登米市	241	13	仙台市	290	13
石巻市	246	14	石巻市	293	14	富谷市	240	14	富谷市	285	14

給セ第472号

令和2年3月5日

多賀城市学校給食センター

運営審議会会長 三浦 仁 殿

多賀城市教育委員会



学校給食費の改定について（諮問）

このことについて、下記事項に関して貴審議会の意見を求めます。

記

- 1 諮問事項 1食当たりの学校給食費単価
- 2 実施時期 令和3年4月1日から
- 3 諮問理由 前回平成26年度の学校給食費改定から6年が経過し、その間の食材料費の高騰等及び学校給食摂取基準の改正に伴い、当市の学校給食は摂取基準に達していない状況が生じていることから、栄養の改善に必要な学校給食費の単価について諮問いたします。

