

給食について（受付日：令和7年7月22日）

Q 小学校に通う子どもが、給食の量が少なく、おかわりもできないため、物足りないようだ。

予算等の問題はあると思うが、育ち盛りの子どもが満足できる量の給食を提供して欲しい。また、できることなら、給食には地元産野菜を使って欲しい。

A 本市の小中学校における学校給食は、国が定めた実施基準に照らして実施しています。

このため、学校給食の献立を作成する際には、国の基準を踏まえ、児童生徒の成長に望ましい栄養量（カロリー）や食品構成に留意しながら、栄養バランスの取れた、様々な種類の食に触れることができるように各調理場で工夫しています。

また、保護者の方には、食材費として1食あたり小学生250円、中学生280円をご負担いただいておりますが、昨今の食材費の高騰により、量や質の低下につながらないよう、市では令和4年度から公費負担も開始しています。

こうした状況のもと、本市では、児童生徒の人数や1食あたりの量を基に食材を購入して調理しており、各クラスの人数に応じて配食していることから、おかず等の余剰は発生していないと考えていますが、実際には食べ残し等により残食が発生しており、これについては、家畜飼料としてリサイクルしている状況です。

また、地元産野菜については、地元生産者が生産を持続できるよう組織された「学校給食応援団」という仕組みを通じて、子どもたちに安心・安全な農産物を提供することが可能になっています。

特にキャベツ、じゃがいも、玉ねぎ、人参、万倉なす、西岐波みかん、白ねぎの7品目については、十分な生産量が確保され

ており、給食に積極的に使用しています。

今後も、児童生徒が給食の時間を楽しみにするよう、献立に創意工夫を凝らしながら、栄養バランスや必要量を保ったおいしい学校給食を提供して参ります。

教育委員会 学校給食課