

犬山の学校給食

—食べる楽しみ・広がる笑顔—

資料 1

学校給食の目標

(学校給食法 第2条)

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。



4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。



6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



犬山市では、この学校給食法に沿って、安全でおいしい給食作りを心がけています。



犬山市の公式キャラクター「わん丸君」

給食の栄養の基準

●児童または生徒1人1回当たりの給食の栄養量（学校給食摂取基準）

栄養素等 区分	エネルギー kcal	たんぱく質 (範囲) g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミ				食塩 相当量 g	食物 繊維 g	
						A μgRE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg			
小学校	低学年	530	20(16~26)	摂取 エネルギー の 25~30%	300	2	150	0.3	0.4	20	2未満	4
	中学年	640	24(18~32)		350	3	170	0.4	0.4	20	2.5未満	5
	高学年	750	28(22~38)		400	4	200	0.5	0.5	25	2.5未満	6
中学校	820	30(25~40)	450	4	300	0.5	0.6	35	3未満	6.5		
1日に必要な 栄養量との比較	33%	推奨エネルギー 必要量の15%		約50%	33%	40%	40%	40%	33%	33%未満		

食育の取組

市内全ての小中学校に配属されている栄養教諭・学校栄養職員が中心となり、学校教育活動全体で食育を推進しています。



青空給食
教室とは違う雰囲気、和やかに会食を楽しみます。



松花堂弁当
日本の伝統文化を伝えるために、松花堂弁当で食事をしています。



愛知を食べる学校給食の日
愛知県産の食材を積極的に使い、愛知県の郷土料理などを取り入れた献立です。



行事食
季節ごとの行事やお祝いに食べる行事食を取り入れ、食文化の伝承につとめています。

特色ある学校給食

食に関する指導・・・家庭科や保健体育などの教科、委員会活動クラブ活動、体験活動など。



小学校4年生 総合的な学習の時間
「食材をむたくなく上手に使い切る工夫をしよう」



中学校1年生 家庭科
「おいしそう弁当を考えよう」



地域の方との餅つき大会



給食委員会による集会活動

めざす子どもたち

- 生涯にわたって健全な心と体をもてる子
- 豊かな人間性を育む子

- ① 食事の重要性
- ② 心身の健康
- ③ 食品を選択する能力
- ④ 感謝の心
- ⑤ 社会性
- ⑥ 食文化

食に関する指導の目標

『地産地消』とは・・・「地元で生産されたものを地元で食べる」こと。

～地産地消のメリット～

- 安心安全で新鮮な農産物を購入できる。
- 「生産者」と「消費者」の間で顔が見える関係ができる。
- 地域の活性化につながる。

犬山の学校給食では、地産地消を進めるために、地場産物の活用を積極的に行っています。協力していただける生産者の方は「犬山子ども食育応援団」に登録し、各学校へ農産物を届けています。



お茶
(善師野地区)



ごぼう
(栗栖地区)



みかん
(楽田地区)



旬の野菜



「犬山子ども食育応援団」の方々と農産物の例

地場産物の活用

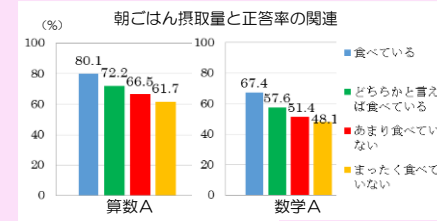
ご家庭でも食育を！



毎月19日は「おうちでごはんの日」

★朝ごはんを食べよう！

朝ごはんを毎日食べることは、学習や運動により効果があります。規則正しい食習慣を身に付けることは、心の安定にも役立ちます。朝ごはんを食べ、1日を最高の形でスタートさせましょう。



(文部科学省 平成29年度 全国学力・学習状況調査より)

★4つの皿で、栄養バランスのとれた食事に！

「主食」「主菜」「副菜」「汁物」をそろえると、栄養バランスのとれた食事にになります。品目を増やして彩りを良くすることもポイントです。



★食卓を家族団らんの場に！

家族でコミュニケーションをとりながらの食事は、豊かな心を育みます。



週1回からでも、家族で食卓を囲む機会を作りましょう。

犬山市の給食内容

市内の栄養教諭・学校栄養職員が作成した献立に基づき、各学校で副食を調理（単独調理場方式）しています。“生きた教材”となる学校給食づくりのために、季節の料理を取り入れたり、学校行事に合わせた料理にしたりするなど、特色ある献立となるように工夫をしています。食物アレルギーへの対応も行っています。

主食

【県の指定業者に委託】



ごはん

週に3～4回。白飯の他、麦飯や赤飯など。
米は犬山産の「あいちのかおり」を使用しています。



パン

週1～2回。パンの種類は米粉パンやりんごパン、クロワッサン、レーズンロールパンなど10種以上あります。



めん

月1～2回。
ソフトスパゲティ式めんやうどん、中華めんなど。

牛乳

【県の指定業者に委託】

乳牛から搾ったままの愛知産の生乳を殺菌し、均一になるように処理をして、びんに詰めたものです。

牛乳は成長期には欠かせない栄養源です。



副食（主菜・副菜・デザートなど）

【各学校の給食室で調理】

国産の食材料を基本に、旬の食材や地元の食材を用いて調理をしています。単独調理場のメリットを活かし、手作りを心がけた安心安全でおいしい給食を、教室へ届けています。



犬山市の給食費

学校給食に要する経費

保護者の負担

●食材料費



学校給食費
小学校：290円
中学校：340円

（令和2年4月現在）

+

市の負担

- 光熱水費…調理に要する電気、水道、ガス代等
- 施設設備費…給食室内の機械、器具の設置、施設の改築等に要する費用等
- 修繕費…機械等の修理、施設内の床や壁等の修繕費等
- 委託料…調理業務委託料、給食室清掃業務委託料等
- 消耗品費…給食配膳用の食缶、食器、トレー購入費等

学校給食摂取基準改正に伴う 1 p 「給食の栄養の基準」 数値変更について

2019.4

学校給食摂取基準が 2018.8 に改正され、それに伴う数値変更がありました。
リーフレット 1 p 「給食の栄養の基準」を以下の数値に訂正致します。

●児童または生徒 1 人 1 回当たりの給食の栄養量（学校給食摂取基準）

栄養素等 区分	エネルギー kcal	たんぱく 質 g	脂 質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビ タ ミ ン				食塩 相当量 g	食物 繊維 g	
							A μgRE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg			
小学校	低学年	530	摂取 エネルギー の 13~ 20%	摂取 エネルギー の 20~ 30%	290	40	2.5	170	0.3	0.4	20	2未満	4以上
	中学年	650			350	50	3	200	0.4	0.4	20	2未満	5以上
	高学年	780			360	70	4	240	0.5	0.5	25	2.5 未満	5以上
中学校	830	450			120	4	300	0.5	0.6	30	2.5 未満	6.5以 上	
1日に必要な 栄養量との比較		約33%			約50%	約33%	約33%	約40%	約40%	約40%	33%	約33% 未満	

♪ おすすめ給食レシピ ♪

鶏肉のごまだれがけ

◆材料◆ 2人分

- ・鶏もも肉開き（50g）…2切
- ・油…適量
- ・砂糖…小さじ2
- ・しょう油…大さじ1/2
- ・みりん…小さじ2/3
- ・片栗粉…小さじ1/3
- ・水…小さじ1
- ・ごま…小さじ1/2

◆作り方◆

- ①フライパンに油を熱し、鶏肉を両面焼き、皿へ移す。
- ②調味料をフライパンで合わせて加熱し、ごまを加える。
- ③分量外の水で片栗粉を溶き、たれにとろみを付ける。
- ④焼いた鶏肉にたれを絡める。

おすすめポイント！

- ・甘辛いごまだれがけは小中学生どちらにも人気の献立です。
- ・鶏肉を調味料に漬け込んで焼いてもおいしく仕上がります。



♪ おすすめ給食レシピ ♪



さばの梅煮

◆材料◆ 2人分

- さば切り身 (50g) … 2切
 - かつおぶし… 2つまみ
 - しょうが… ひとかけ
 - ねぎ… 2~3cm
 - 梅干し… 1個
 - 砂糖… 大さじ1弱
 - 酒… 小さじ1/3
 - しょう油… 小さじ1~1.5
- ※梅干しの塩分によって調整します
- みりん… 小さじ1/2
 - 水… 大さじ2

◆作り方◆

- ①ねぎは小口切り、梅干しは刻んでおく。
- ②鍋に調味料、梅干しを合わせ、さばを入れる。
- ③さばの上にねぎ、かつおぶしをかける。
- ④中火で煮る。

おすすめポイント！

- さばのうまみと、かつおぶし、梅干しが合わさって深みのある味に仕上がります。

♪ おすすめ給食レシピ ♪



抹茶ドーナツ

◆材料◆ 2人分

- 豆腐 (硬め) … 50g
- ホットケーキミックス… 50g
- 抹茶 (粉末) … 0.3g
- 砂糖… 小さじ1/4
- 揚げ油… 適量

◆作り方◆

- ①豆腐は水切りし、つぶしておく。
- ②砂糖と粉類、水切りした豆腐を混ぜて生地を作る。
- ③生地をスプーンですくい、油に落としてあげていく。

おすすめポイント！

- 割ると中がきれいな抹茶色のドーナツです。
- 抹茶の香りが楽しめるデザートです。
- 給食では善師野地区で栽培された抹茶を使っています。

令和4年度 犬山市の食育事業一覧(予定)

資料 2

	事業名	実施時期	内容
給食関係 ※『生きた教材』として、様々な食育の工夫を凝らした給食	愛知を食べる学校給食の日	6月 11月 1月	犬山市や愛知県産の食材を使用した給食の実施や、愛知県の郷土料理を提供する県下全域の取り組み。 給食実施に合わせて、地場産物や郷土料理について、掲示物・食育だより・放送・給食時指導等により、児童生徒に啓発を行う。
	食育の日	毎月19日	全国的な取り組みである『食育の日』に合わせて実施。 旬の食材、地場産物、郷土料理など様々なテーマで実施。
	日本の行事食	該当日	古くから日本で伝承されている様々な行事食を提供することで、日本の食文化の理解と興味関心を高める。 人日の節句・端午の節句・重陽の節句・冬至等。
	防災食体験	9月 1月 ※1月は中学校のみ	災害や防災について、食の面からも考える機会とすることを目的として実施。災害用備蓄食材や長期保存の効く乾物・缶詰を用いた料理、炊き出し時を想定した給食を提供。
	だしで味わう和食の日	11月24日	「いい和食の日」に実施。 日本式の食事の良さ及び、だしの良さを再確認する機会とする。
	戦時中の食事体験	11月頃	平和教育の一環として実施。戦時中の食事の再現給食を提供し、児童生徒に平和や食の大切さについて考える機会とする。
	日本各地の郷土料理	毎月 ※中学校のみ	日本の様々な地域の郷土料理を再現して提供。 社会科の学習と関連付けて実施。
	犬山子ども食育応援団	随時	市民が育てた新鮮な野菜や果物を、学校給食用に市場価格よりも安価に提供していただいている。 学校によっては、ゲストティーチャーとして児童生徒に話を行うこともある。
	給食試食会	随時	保護者を対象に、給食の提供と説明、食に関する講話等を実施し、給食への理解を深めていただく。
	出前講座 走る市政教室	随時	市民を対象に、給食の提供と説明、食に関する講話等を実施し、給食への理解を深めていただく。
	卒業会食	3月	卒業間近な小学校6年生と中学校3年生に対する特別給食。 学校により、バイキング会食や、ランチルーム会食、食べたい給食リクエスト等の特別給食を実施。
	セレクト給食	各校にて随時	給食時間をより楽しめるよう、おかずやデザートを2種類または3種類から選ぶ日を設ける。 【例】アジフライorハンバーグ / ヨーグルトorゼリー 等
	食物アレルギー対応	随時	食物アレルギーを持つ児童生徒に対する給食の対応。 ○乳・卵・えび・かに・小麦・・・除去食(該当食材を含まない)対応 ○そば・キウイフルーツ・・・給食に出さない対応 ○上記以外のアレルゲンを含む給食・・・無配膳(提供しない)対応 毎月保護者と配合表の周知・対応内容の確認等を行うと共に、当日の給食では誤食や誤配を防ぐ対応を行う。
	イベント給食	随時	お弁当給食・・・弁当箱に給食を詰め、教室以外の場所で会食 炊き立てごはん給食・・・収穫した米を学校で炊いて食べる お話コラボ給食・・・読書週間等で、本に出てくる料理を給食で再現 縦割り給食・・・1年生から6年生までの縦割りグループで会食 リクエスト給食・・・児童生徒がリクエストした給食が登場 誕生日給食・・・誕生日の児童生徒のお祝い献立 その他、学校で栽培した食材を用いた給食等を学校により実施。

産官連携	「犬山ドッグ」献立募集	本年度中止	犬山市商工会議所との連携事業。 夏休みに児童生徒からアイデアを募り、優秀賞等を選考して、表彰すると共に最優秀の犬山ドッグを給食で提供。
官学連携	名経大生による「犬山の学校給食を考えよう」	6月検討開始 2月提供	名古屋経済大学との連携事業。 犬山の児童生徒のために学生が考案した給食を2月に提供。 献立作成に際して、栄養教諭・栄養職員が学生に助言を行う。 また、学生は、児童生徒への食育資料も作成。
	朝食に関する指導	本年度中止	名古屋経済大学との連携事業。 夏休みに学生が児童に対して、朝食の大切さについての指導を実施。
個別指導	生活習慣病予防指導	随時	肥満傾向や貧血傾向のある児童生徒に対する生活指導。 中学1年生の血液検査において、要指導項目がある生徒と保護者を対象にした生活指導。
	食物アレルギー指導	年度末・ 年度当初 状況に応じて随 時	食物アレルギーのアレルゲンや、症状等の聞き取りや、給食等での対応について、養護教諭等と共に確認及び指導。 状況により、給食対応の他に家庭科等での授業時、修学旅行時の対応についても確認及び指導を実施。
	偏食指導	随時	野菜や魚等に極端な偏食がある児童生徒に対する指導。
集団指導 (授業等)	小学校:家庭科 中学校:技術家庭科	随時	食に関する分野の学習において、担任または教科担任とのチームティーチング(TT)で指導を実施。
	保健体育科	随時	保健分野のうち、生活習慣病予防の単元等において、担任または教科担任とのチームティーチング(TT)で指導を実施。
	学級活動	随時	『朝食の大切さ』や『残さず食べよう』等、様々なテーマで、担任とのチームティーチング(TT)で指導を実施。
	給食時間の指導	随時	箸の持ち方指導・食のマナー指導・食材の栄養価・地産地消・郷土料理・行事食等に関するミニ授業。
	その他の授業	随時	国語・理科・社会科・総合的な学習等における食育授業担任や教科担任とのチームティーチング(TT)による授業。
周知啓発	食育だよりの発行	毎月	時期に合わせた食育情報と、1か月の献立表を掲載。 献立表は、各料理ごとに使用される食材を6つの食品群に分けて記載。
	広報連載「犬山の給食」	基本 毎月15日号	保護者や市民に犬山市の給食について理解を深めていただくことを目的とし、広報裏面に給食や食育に関する記事を掲載。 平成31年1月より連載中。
	ホームページの掲載	随時	各校及び犬山市のホームページに、給食内容や食育情報等についての記事を適宜掲載。
	食育掲示板	毎月	時期に合わせた様々な食育情報を、校内の掲示板に掲示し、啓発を図る。

1. 多子多胎世帯子育て支援における第3子以降給食費無料化事業

【事業目的】

犬山市多子多胎世帯子育て支援事業のひとつとして実施されるもので、第3子以降の小中学生の給食費を無料とすることで、多子世帯における経済的負担を軽減する。

【事業内容】

市内在住の第3子以降の小中学校児童生徒の保護者が支払う給食費を無料とする。

小学校給食費 1食290円 中学校給食費 1食340円

- ・無料化期間 犬山市多子多胎世帯子育て支援事業に申請した月から随時
(令和4年4月から実施)
- ・対象者
 - ・犬山市内に住所を有すること
 - ・保護者に3人以上の子どもがいること
 - ・年齢が高い方から3人目以降の子が、給食が提供される小中学校に通っていること(市内・市外は問わない)

・対象・金額

・市内小学校給食費	507人	27,469千円
・市内中学校給食費	211人	13,217千円
小計	718人	40,686千円

・市外小学校通学者	3人	162千円
・市外中学校通学者	4人	250千円
小計	7人	412千円

合計 725人 41,098千円

※就学援助対象などは除く

- ・一人当たり
 - 小学生 54,230円 (1食290円×187日分)
 - 中学生 62,560円 (1食340円×184日分)

【無料化手続き】

- ・多子多胎世帯子育て支援事業利用登録申請書の提出が必要(子ども未来課へ提出)
- ・私立小中学校等に通学の場合は別に申請が必要

2. 令和4年度 学校給食費無料化事業

【事業目的】

コロナ禍における物価高騰に直面する子育て世帯の負担軽減の支援策として、市内在住の小中学校児童生徒の給食費を9月から12月までの4ヶ月間無料とする。

【事業内容】

市内在住の小中学校児童生徒の保護者が支払う給食費を無料とする。

小学校給食費 1食290円 中学校給食費 1食340円

- ・無料化期間 令和4年9月～令和4年12月（4か月間）
- ・対象者
 - ・犬山市内在住であること
 - ・給食が提供される小中学校に通っていること
（市内・市外は問わない）
- ・対象・金額

・市内小学生	2,787人	60,534千円
・市内中学生	1,654人	41,403千円
小計	4,441人	101,937千円

・市外小学校通学者	38人	918千円
・市外中学校通学者	17人	411千円
小計	55人	1,329千円

合計 4,496人 103,266千円

※就学援助対象、第3子以降給食無料化対象は除く

（※ 財源として、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用）

- ・一人当たり 小学生 21,750円（1食290円×75日分）
中学生 25,160円（1食340円×74日分）

【無料化手続き】

- ・市内小中学校に通う児童生徒の保護者は、手続き不要
- ・特別支援学校など市外に通う児童生徒の保護者は、手続き必要（市へ申請）

令和4年度犬山市の小中学校における食物アレルギー対応者数

食物アレルギー対応実施状況

授業、宿泊等を伴う行事、学校給食等での対応が必要であったりエピペン※1を持っていたりするなど、学校生活において食物アレルギー対応が必要と申告がある児童生徒数

単位 (人)

項 目	小学校		中学校	
	該当する児童	エピペン所持児童	該当する生徒	エピペン所持生徒
食物アレルギーを有する生徒 (a+b)	96	27	44	11
(うち学校生活管理指導表※2の提出者)	(95)	(27)	(44)	(11)
a 学校給食の対応が必要ない生徒	8	2	2	-
(うち学校生活管理指導表の提出者)	(7)	(2)	(2)	()
b 学校給食の対応が必要な生徒	88	25	42	11
(うち学校生活管理指導表の提出者)	(88)	(25)	(42)	(11)
割合	2.49%	0.71%	2.07%	0.54%
学校給食の対応が必要な生徒のうち、学校給食を全く食べない(完全弁当持参)	3	3	-	-
(うち学校生活管理指導表の提出者)	(3)	(3)	()	()

※1 エピペン…アナフィラキシー症状が現れたときに、症状の進行を一時的に緩和してショックをやわらげるために補助的に使用するアドレナリン自己注射薬

※2 学校生活管理指導表…医師の診断に基づき、アレルギーの状況を示した文書

給食対応者の原因食材(アレルゲン)の内訳(完全弁当持参の児童生徒は除く)

※一人の児童生徒に複数の対応がある場合は、該当する全てを記載

単位 (人)

原因食品	無配膳		一部弁当持参	除去食	代替食	
	単品	調理			単品	調理
卵	34	23	29	33	代替食は実施せず	
飲用牛乳	32		5			
乳	20	9	17	21		
小麦	8	6	8	5		
えび	19	16	16	19		
その他	95	102	69	7		

* 無配膳対応であり、一部弁当持参をしている場合は、両方に記入

【令和4年度学校給食実施状況調査より】

犬山市の小中学校における食物アレルギー対応者数推移

食物アレルギー対応実施状況

授業、宿泊等を伴う行事、学校給食等での対応が必要であったりエピペン※1を持っていたりするなど、学校生活において食物アレルギー対応が必要と申告がある児童生徒数

単位（人）

2

項目	該当する児童生徒					エピペン所持児童生徒				
	R4	R3	R2	R1	H30	R4	R3	R2	R1	H30
全児童生徒数(人)	5,555	5,753	5,918	6,014	6,176	5,555	5,753	5,918	6,014	6,176
食物アレルギーを有する生徒(a+b)	140	127	124	122	487	38	29	33	34	39
(うち学校生活管理指導表※2の提出者)	(139)	(125)	(124)	(122)	(135)	(38)	(29)	(33)	(34)	(39)
a 学校給食の対応が必要ない生徒	10	5	6	10	379	2	-	-	2	1
(うち学校生活管理指導表の提出者)	(9)	(3)	(6)	(10)	(27)	(2)	()	()	(2)	(1)
b 学校給食の対応が必要な生徒	130	122	118	111	108	36	29	33	32	38
(うち学校生活管理指導表の提出者)	(130)	(122)	(118)	(111)	(108)	(36)	(29)	(33)	(32)	(38)
割合	2.34%	2.12%	1.99%	1.85%	1.75%	0.65%	0.5%	0.56%	0.53%	0.62%
学校給食の対応が必要な生徒のうち、学校給食を全く食べない(完全弁当持参)	3	4	5	4	2	3	4	5	4	2
(うち学校生活管理指導表の提出者)	(3)	(4)	(5)	(4)	(2)	(3)	(4)	(5)	(4)	(2)

※1 エピペン…アナフィラキシー症状が現れたときに、症状の進行を一時的に緩和してショックをやわらげるために補助的に使用するアドレナリン自己注射薬

※2 学校生活管理指導表…医師の診断に基づき、アレルギーの状況を示した文書

学校給食における食物アレルギー対応例

<p>(例図) アレルギーの原因となる食品：卵・えび・りんご 献立名： 卵「厚焼き」 えび「えび団子とじゃがいもの煮物」 りんご「りんごゼリー」</p>		
対応等	内 容	
詳細な献立配付	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食対応・代替食対応・一部弁当持参・完全弁当持参）には全て配布	
無配膳対応	<p>単品</p> <p>主食、飲用牛乳、副食においてアレルギーを含む単品（調理済み食品を含む）について配膳しない対応（代替食対応がない場合は無配膳対応となる）</p>	<p>りんごゼリーと厚焼き卵は配膳しない</p>
	<p>調理</p> <p>主食、副食においてアレルギーを含むもの（調理をとまなうもの）については配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる）</p>	<p>煮物は配膳しない</p>
一部弁当持参	<p>除去食・代替食が提供されないため、一部を弁当持参するもの</p>	<p>代わりになるものを家庭から持参する</p>
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者において、給食を中止して毎日弁当を持参するもの	
除去食対応	<p>アレルギーを含む食品を加えない料理を提供する対応</p>	<p>えび団子を入れないで調理した煮物を提供する</p>
代替食対応	<p>単品</p> <p>主食、飲用牛乳、副食の単品において、アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を提供する対応</p>	<p>りんごゼリーの代わりにみかんゼリーを厚焼き卵の代わりに鶏の照り焼きを提供する</p>
	調理	<p>アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を使用して調理した料理を提供する対応</p>

学校給食調理業務委託業者一覧

	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
犬山北小学校		(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			メーキュー(株)		メ	メーキュー(株)		メーキュー(株)							
犬山南小学校		日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)			メーキュー(株)		メ	メーキュー(株)		メーキュー(株)										
城東小学校		日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)		ゼネラル	日本ゼネラルフード(株)		日本ゼネラルフード(株)										
羽黒小学校		(株)魚国総本社			フジ産業(株)			フジ産業(株)			フジ産業(株)			フジ	フジ産業(株)		フジ産業(株)									
楽田小学校		メーキュー(株)			メーキュー(株)			メーキュー(株)			メーキュー(株)		(株)魚国総本社		魚	(株)魚国総本社		(株)魚国総本社								
東小学校	メーキュー(株)			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社		魚	日本ゼネラルフード(株)		日本ゼネラルフード(株)								
犬山西小学校		日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)		ゼネラル	(株)魚国総本社		(株)魚国総本社										
犬山中学校	(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社		魚	(株)魚国総本社		(株)魚国総本社								
城東中学校	メーキュー(株)			メーキュー(株)			メーキュー(株)			メーキュー(株)		メーキュー(株)		日本ゼネラルフード(株)		ゼネラル	日本ゼネラルフード(株)		日本ゼネラルフード(株)							
南部中学校	(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社			(株)魚国総本社		魚	(株)魚国総本社		(株)魚国総本社								
東部中学校		日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)			日本ゼネラルフード(株)		日本ゼネラルフード(株)		ゼネラル	日本ゼネラルフード(株)		日本ゼネラルフード(株)								
今井小学校											フジ産業(株)		フジ産業(株)		フジ	フジ産業(株)		フジ産業(株)								
栗栖小学校											フジ産業(株)		フジ産業(株)		フジ	メーキュー(株)		メーキュー(株)								
池野小学校											フジ産業(株)		フジ産業(株)		フジ	フジ産業(株)		フジ産業(株)								

調理業務委託の契約年数および、一契約の学校組み合わせについて

【契約年数】 令和4年8月～令和7年7月までの3年とする

【契約組み合わせ】 ・基本的に近隣の学校2校または3校をまとめて一つの契約とする。これにより、人手不足時や緊急時に相互支援が期待できる。

・調理員が1名体制の時がある小規模校(今井小・栗栖小)については、通常規模の学校と組むこととする。これにより、行事食の際や緊急時の支援が期待できる。

メーキュー(株) ①犬山北小・犬山南小・栗栖小学校 156,420,000円	日本ゼネラルフード(株) ②城東小学校・城東中学校 139,708,800円	フジ産業(株) ③羽黒小学校・今井小学校・池野小学校 110,880,000円
(株)魚国総本社 ④楽田小学校・南部中学校 130,031,000円	日本ゼネラルフード(株) ⑤東小学校・東部中学校 103,672,800円	(株)魚国総本社 ⑥犬山西小学校・犬山中学校 141,213,600円

合計 781,926,200円

学校給食調理業務委託の契約状況

資料 6

単位：円・食

学校名	項目	R2.8～R3.3
犬山 山南北小	契約金額	28,283,200
	食数	1,060
	1食金額	184
	請負業者	メーキュー(株)
	契約方式	随意契約・8か月
城東 城東中	契約金額	26,303,200
	食数	1,460
	1食金額	124
	請負業者	日本ゼネラルフード(株)
	契約方式	随意契約・8か月
羽黒小	契約金額	13,877,600
	食数	470
	1食金額	204
	請負業者	フジ産業(株)
	契約方式	随意契約・8か月
楽田小	契約金額	14,883,000
	食数	580
	1食金額	177
	請負業者	(株)魚国
	契約方式	随意契約・8か月
犬山 東中	契約金額	27,295,400
	食数	1,180
	1食金額	160
	請負業者	(株)魚国
	契約方式	随意契約・8か月
犬山 山西小	契約金額	9,222,400
	食数	620
	1食金額	103
	請負業者	日本ゼネラルフード(株)
	契約方式	随意契約・8か月
池野 池野小 (今井小 他2校)	契約金額	15,312,000
	3校合計食数	225
	平均1食金額	469
	請負業者	フジ産業
	契約方式	随意契約・8か月
南部中	契約金額	14,883,000
	食数	540
	1食金額	190
	請負業者	(株)魚国
	契約方式	随意契約・8か月
東部中	契約金額	8,439,200
	食数	390
	1食金額	149
	請負業者	日本ゼネラルフード(株)
	契約方式	随意契約・8か月
合計	契約金額	158,499,000
	食数	6,525
	1食金額	167.52

単位：円・食

学校名	項目	R3.4～R4.7	R4.8～R7.7
犬山 山南北小 (外2校)	契約金額	62,022,400	156,420,000
	食数	1,113	1,068
	1食金額	206	244
	請負業者	メーキュー(株)	メーキュー(株)
	契約方式	指名入札・1年4か月	指名入札・3年
	城東 城東中	契約金額	55,536,800
食数		1360	1165
1食金額		151	200
請負業者		日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)
契約方式		指名入札・1年4ヶ月	指名入札・3年
羽黒 池野小 (今井小 外2校)		契約金額	46,151,600
	食数	680	645
	1食金額	251	287
	請負業者	フジ産業(株)	フジ産業(株)
	契約方式	指名入札・1年4ヶ月	指名入札・3年
	楽田 南部中	契約金額	55,668,800
食数		1,070	980
1食金額		193	221
請負業者		(株)魚国	(株)魚国
契約方式		指名入札・1年4ヶ月	指名入札・3年
東部 東中		契約金額	41,219,200
	食数	850	810
	1食金額	180	213
	請負業者	日本ゼネラルフード(株)	日本ゼネラルフード(株)
	契約方式	指名入札・1年4ヶ月	指名入札・3年
	犬山 山西小	契約金額	57,041,600
食数		1,335	1,285
1食金額		158	183
請負業者		(株)魚国	(株)魚国
契約方式		指名入札・1年4ヶ月	指名入札・3年
合計		契約金額	317,640,400
	食数	6,408	5,953
	1食金額	183.59	218.92

* 1食当たりの金額・・・契約金額÷一日の食数÷年間勤務日数

【年間勤務日数・・・年間200日で算出】

R2.8～R3.3までの8か月間については、140日で算出

R3.4～R4.7の1年4か月間については、270日で算出

【参考】

◆愛知県の最低賃金の経緯◆

H12：677円

H15：681円

H20：731円

H25：780円

H30：898円

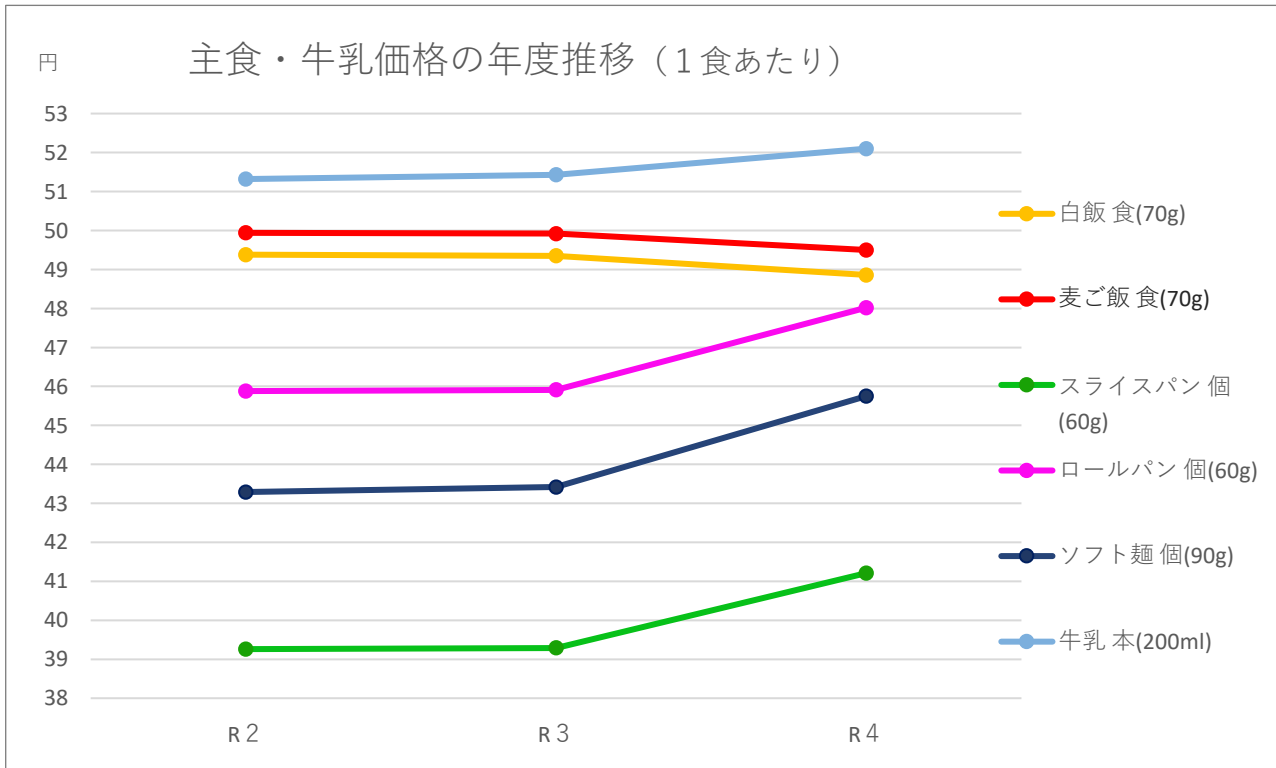
R2：927円

R3：955円

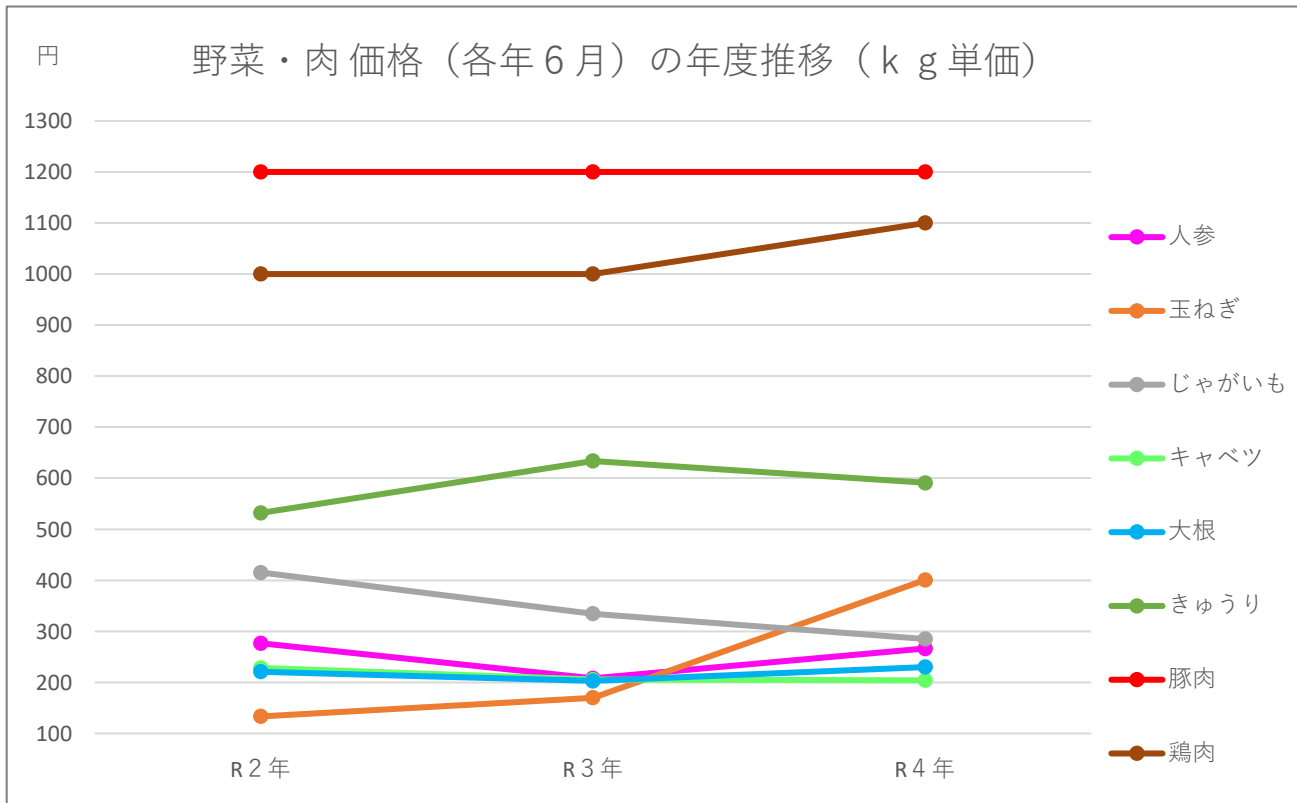
給食費の検証について

資料 7

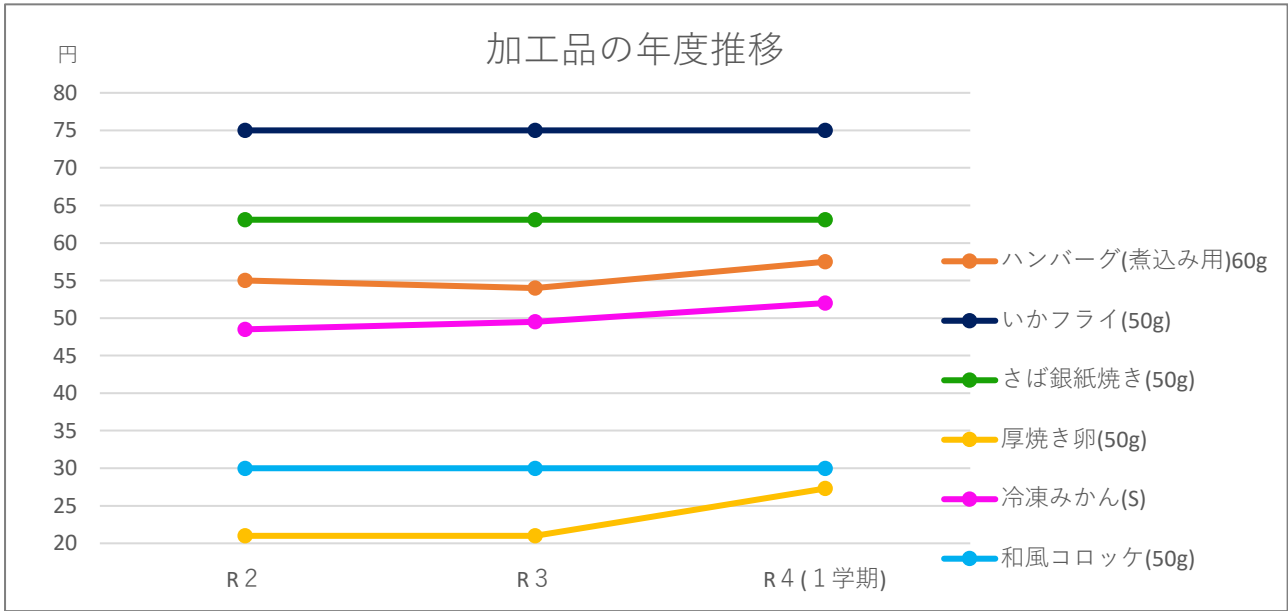
給食用物資の価格の年度推移



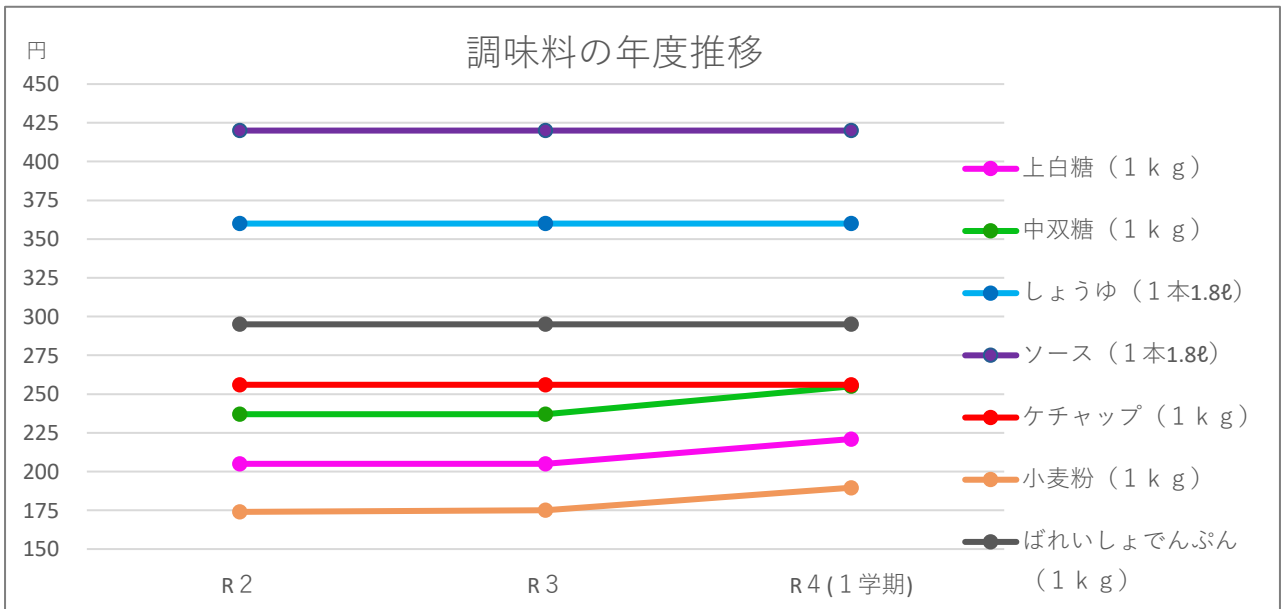
・米の価格は下降し、牛乳・パンの価格は上昇している。



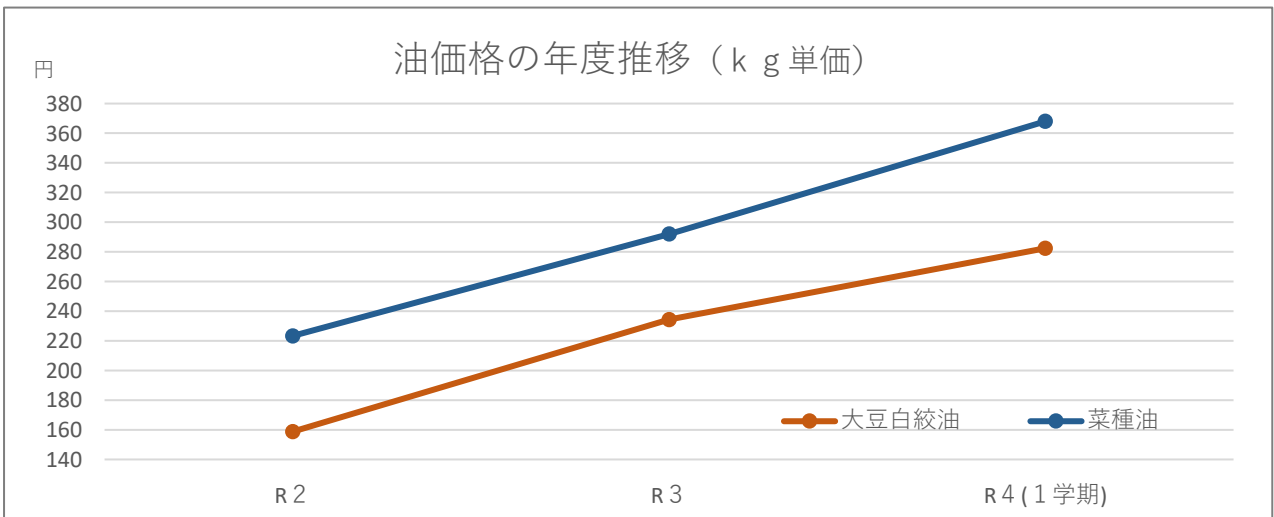
- ・肉類の価格は横ばいであったが、令和4年6月より鶏肉が値上げされた。
- ・玉ねぎは一大産地である北海道が不作であった影響から、令和3年度より今年度にかけての値上げが著しい。
- ・他の野菜は値上がりしているものもあれば値下がりしているものもある。



・加工品の価格は横ばいもしくは値上げの傾向である。

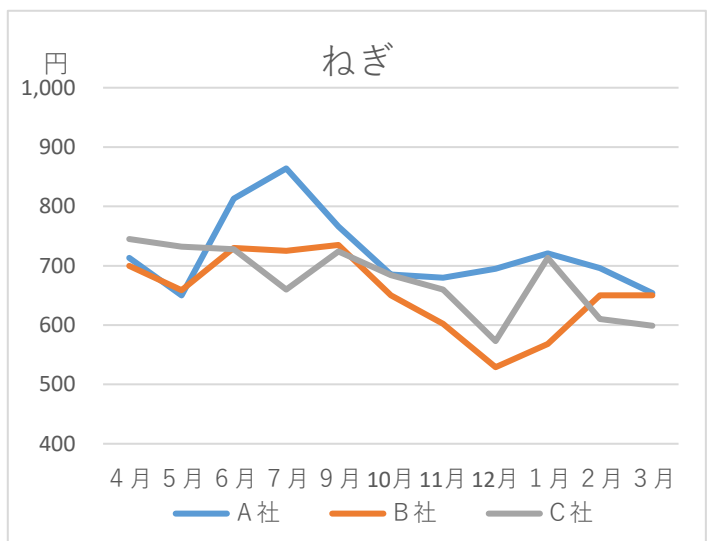
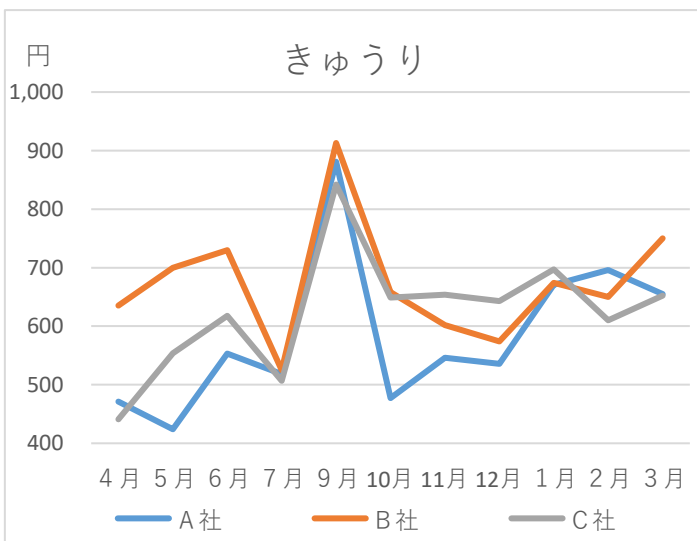
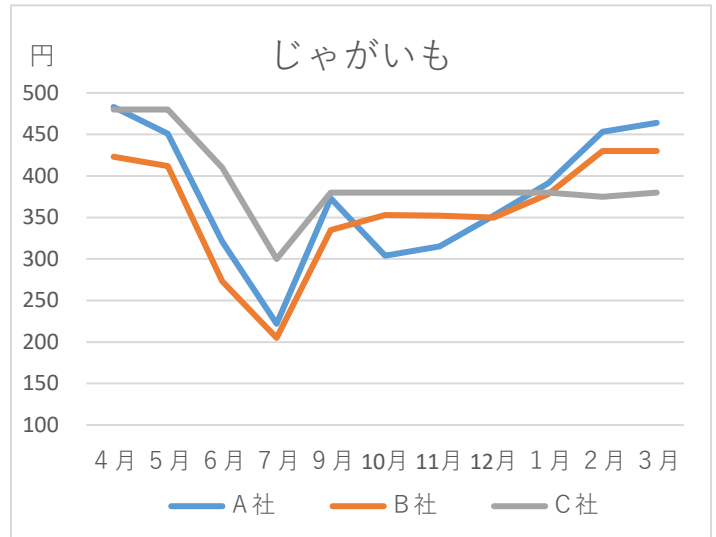
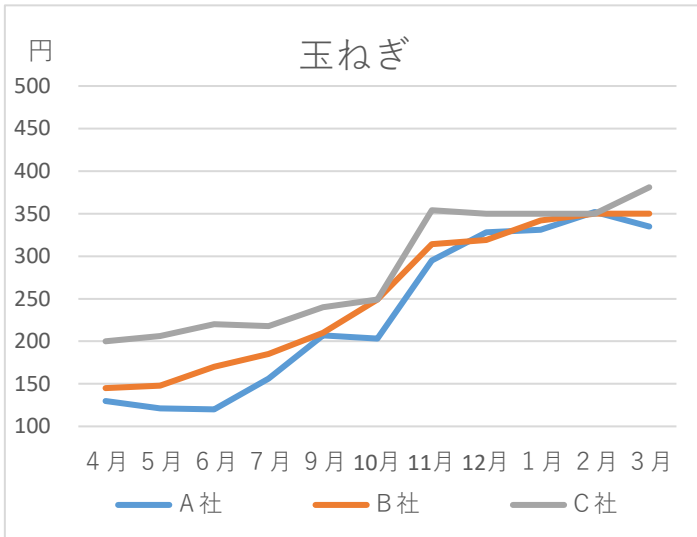
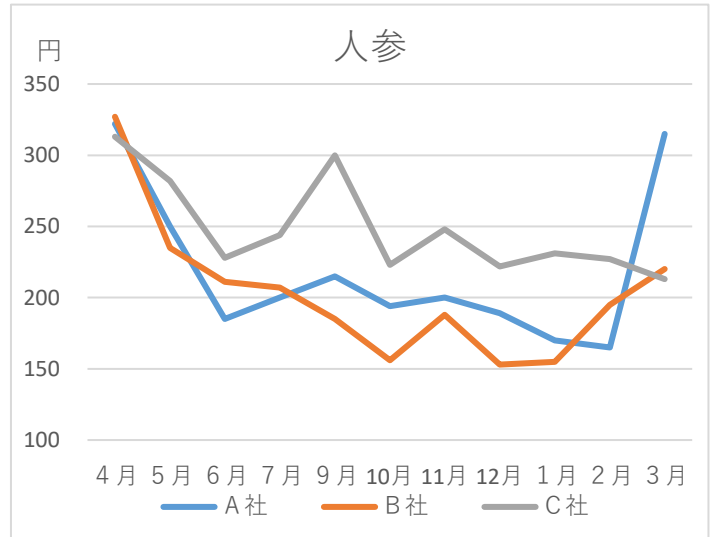
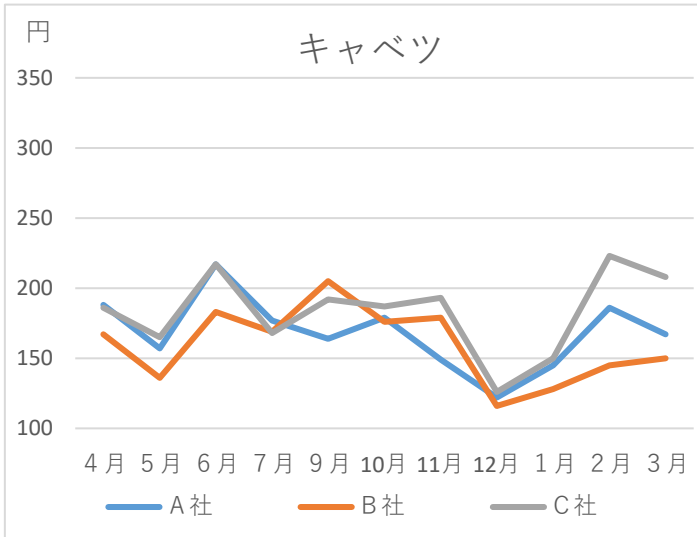


・砂糖と粉類の価格は上昇。その他の調味料は横ばい傾向である。



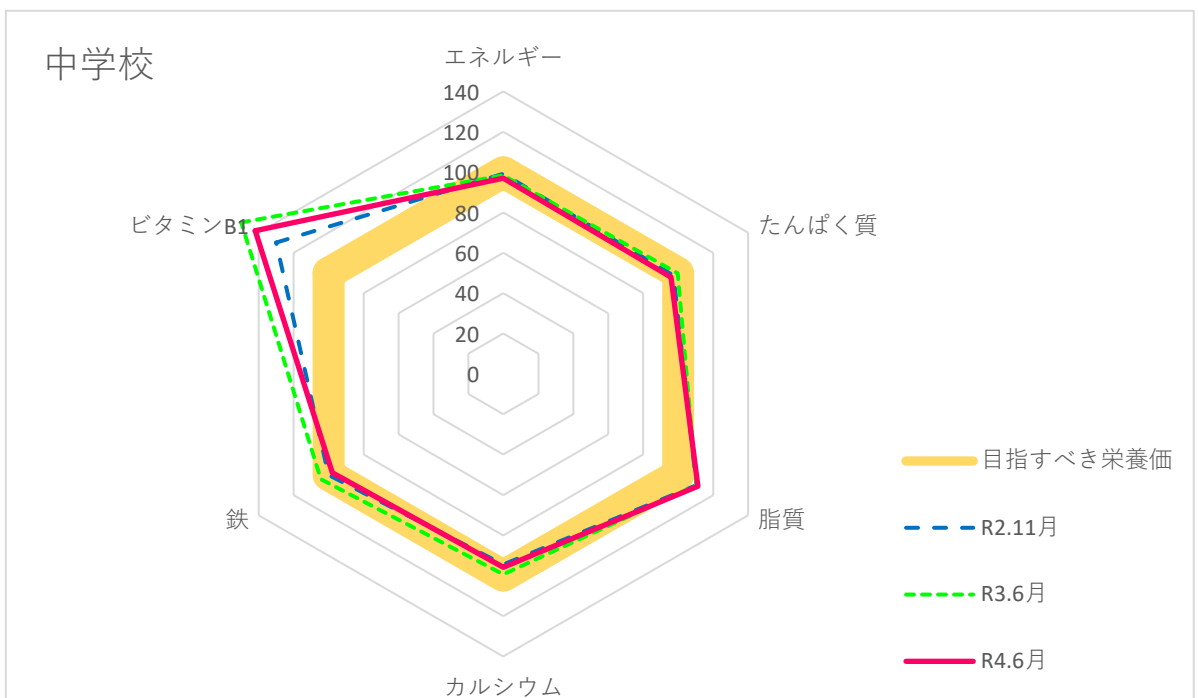
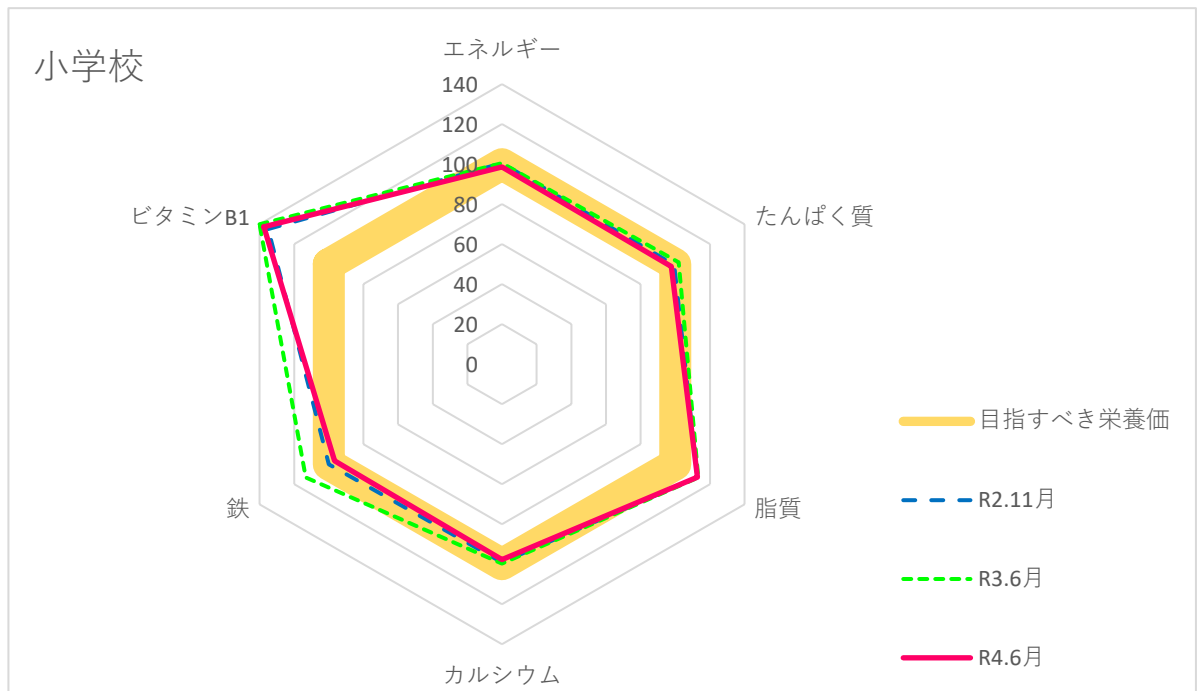
・油は年々値上がりしており、令和2年度から令和4年度(1学期)の上昇率は大豆白絞油で56.2%、菜種油で60.7%である。

野菜納入業者（3社） 納入価格の比較



犬山市では野菜納入業者が3社ある。業者により仕入れ先が異なるため、納入価格にはばらつきがあるが、全体的な価格の推移は同じような傾向を示しており、特定の業者の価格が高騰している傾向はみられない。

栄養価の充足



令和2年度の学校食育推進委員会にて提出した令和2年11月の栄養価と比較。（令和2年4～5月に新型コロナウイルスによる休校措置があり、休校明けの6月は感染防止対策を講じた体制での給食あったため、正確な栄養価は出せなかった。）

栄養価は小学校・中学校共に、目指すべき栄養価を満たしている。

学校給食費に関する他市町村調査の結果

資料 8

自治体名	調理場の形式 及び学校数		R4の給食費	栄養価の不足状況 (摂取基準の90%未 満の栄養価の有無)	食物アレルギー対応内容			備考
					除去	代替	無配膳	
犬山市	単独	14校	小:290円 中:340円	なし	乳・卵・小麦・ えび・かに	×	全食材 ※市の取り決めとして、 そば・落花生・キウイフ ルーツは使用しない。	
名古屋市	単独	270校	小:266円 中:331円 (鳴海中) 320円 (その他の中 学校・選択制)	なし (エネルギーが95%下 回ることもあり)	卵・マヨネーズ・ 乳製品・ごま	×	食物アレルギーの原因 食品となるもの全て	
弥富市	単独	11校	小:260円 中:300円	不足あり カルシウム 鉄 ビタミンC	乳・卵・えび・かに	×	小麦・鮭・さば・しらす・ いか・たこ・貝・魚卵・里 芋・長芋・なす・ナッツ 類・ごま・バナナ・パイ ナップル・ぶどう・キウ イ・栗・メロン・柿・オレンジ ※市の取り決めとして、 そば・落花生・くるみ・カ シューナッツは使用禁 止。	
高浜市	単独	7校	小:270円 中:315円	中学校のみ不足あり カルシウム・鉄 マグネシウム	乳・卵	×	アレルギー表示のある 28品目	
大治町	単独	4校	小:266円 中:296円	食物繊維	一定の基準のも と、特に品目制限 なし	一定の基 準のもと、 特に品目 制限なし	牛乳	
飛島村	単独	1校 (小中一貫校)	小:260円 中:300円	なし	乳・卵・果物	乳・卵・果 物	全食材	
大府市	単独	9校	小:250円 中:290円	なし	特定原材料7品 目と特定原材料 に準ずるもの21 品目	卵・乳・ えび・かに	全食材	
瀬戸市	単独	16校	小:260円 中:300円	なし	乳・卵・小麦・ えび・かに・ カシューナッツ・ごま ・アーモンド	牛乳・発酵 乳→豆乳 パン・麺・麦 ごはん等→ 白飯	全食材	
	共同	7校						
津島市	単独	2校	小:270円 中:300円	不足あり 鉄・食物繊維	乳・卵・えび・かに	×	成分表を配布し、保護 者の判断した食材	
	共同	10校			乳・卵			
愛西市	単独・ 共同	6校	小:260円 中:300円	なし	乳・卵・えび・ かに・いか	×	詳細な献立を保護者へ 渡し、保護者・学校間で 実施。	
	共同	(2か所) 12校						
西尾市	単独	21校	小:270円 中:310円	なし	乳・卵	デザート類	全食材	
	共同	15校 ※西尾特別支 援学校含む						

自治体名	調理場の形式 及び学校数		R4の給食費	栄養価の不足状況 (摂取基準の90%未 満の栄養価の有無)	食物アレルギー対応内容			備考
					除去	代替	無配膳	
一宮市	単独	14校	小:250円 中:285円	不足あり カルシウム・鉄・食物繊維・ビタミン(中のみ)	×	×	×	
	共同	47校						
稲沢市	単独	18校	小:250円 (9月から270円) 中:290円 (9月から310円)	なし	卵・乳・小麦・ えび・かに・そば・ 落花生	×	全食材	
	共同	14校	小:235円 (9月から255円) 中:275円 (9月から295円)					
豊田市	単独	3校(親子 式)中1校→ 小2校に配 送	小:250円 中:280円	なし	×	乳・卵	全食材	
	共同	100校						
設楽町	単独	3校	小:280円 中:300円	不足あり 鉄・食物繊維	卵	×	牛乳・ナッツ類・ごま・ バナナ・りんご	
	共同	2校						
小牧市	共同	25校	小:270円 中:300円	なし	乳・卵	牛乳 →豆乳	玉子焼きなど	
江南市	共同	15校	小:240円 中:270円	不足あり 鉄・食物繊維 カルシウム・ビタミンA (中のみ)	×	×	全食材	
岩倉市	共同	7校	小:240円 中:270円	90%以上になるよう努 めているが、鉄・ビタ ミンC・食物繊維は不足 しやすい	乳・卵	×	対応が必要なもの	
大口町	共同	4校	小:270円 中:310円	不足あり カルシウム・鉄 食物繊維	×	×	○	
扶桑町	共同	6校	小:240円 中:270円	不足あり カルシウム 鉄	乳・卵・小麦・ えび・かに・ 魚介類・ごま・ 果物・大豆など	卵・乳・ えび・かに ・魚介類・ ごま・果物 ・大豆など	主食・牛乳等	
岐阜県 可児市	共同	16校	小:290円 中:320円	なし	×	×	×	
岐阜県 各務原市	単独	14校	小:266円 中:299円	なし	調理工程最後に 加える卵・ごま	×	○	
	共同	12校			×	×	×	