

Q 給食費は何に使っていますか。

A 給食費は、給食を提供するために必要な光熱水費、人件費、施設や設備の維持管理費、食器類などの経費のうち、食材の購入のために使っています。

Q 給食の食材はどのように選んでいますか。

A 毎月開催する物資選定会において、安全性、価格、鮮度、規格などのほか、地産地消の推進のため市内産、県内産を優先的に選んでいます。米は県内産、小麦（パン）は国産を使用しています。野菜は、現状では全体約 4 割が市内産を使用しています。

※小麦粉（麺）はオーストラリア産

Q 献立はどのようにつくられていますか。

A 学校給食は、適切な栄養を確保し健康増進を図ることはもちろん、望ましい食習慣やマナー、社会性を学ぶ学校教育の一端を担う「生きた教材」でもあります。学校給食において摂取することが期待される栄養量として文科省が定める「学校給食摂取基準」踏まえたうえで、和食を中心としながら洋食や中華料理、節分などの行事食、郷土料理など取り入れ、子ども達が様々な食文化に触れることができるよう心がけています。また、地産地消を積極的に取り入れ、子ども達に安全・安心でおいしい給食を提供することに努めています。

Q 改定額はどのように決められましたか

A 市 PTA 連合会等での意見や、幼稚園の園長、小中学校の校長、PTA、給食業務を担当する管理栄養士に、食材調達をする給食会の公認会計士にも参加いただいた「松江市学校給食費検討委員会」にて議論いただき、その意見を踏まえて市が決定しました。

Q 値上げの根拠を教えてください。

A 令和 4 年度において、既に現行の給食費と仕入れ価格には 1 食あたり 20～23 円の不足が生じていました。

今後も継続して物価は上昇すると予測されており、現行の給食費に上記の不足額に加え、今後 3 年間の上昇見込み（日銀「経済・物価情勢の展望」）を加算して R5 から R7 の食材調達に必要な経費として試算をします。（牛乳は実値上げ額を反映）

【上昇率】R4～R5：1.8%、R5～R6：2.0%、R6～R7：1.6%

なお、想定以上に物価上昇する場合は、3 年を待たずに再度値上げの検討をしなければならぬこともあると考えます。

Q これまで、不足分はどのように対応していましたか。

A 安価な豚肉や鶏肉を中心に使用したり、デザート回数を減らすなど献立を工夫することで対応してきました。また、R4年度については、急激な物価上昇に対して「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用し、栄養のバランスや献立水準が下がりにくいよう努めました。

Q 給食費の価格差や無償化の有無など自治体での違うのはどうしてですか。

A 給食費の違いについては、品数、食材の調達方法や調達量によるスケールメリットの違い、地場産食材の活用、主食の外部委託化などの違いにより、価格差が生じていると考えられます。

無償化については、子育て政策の一つで行っている自治体もあるようですが、法で給食に関わる食材費については保護者負担と定められていることから、松江市は現時点では無償化の検討はしていません。

Q 安心安全な給食の提供のため、どのような取り組みがされていますか

A 給食センターの衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」を基に作成した施設毎の衛生管理マニュアルに基づき管理しています。食材の品質管理、調理の仕方、調理員の衛生・健康チェック、施設整備の点検・整備など日々細部にわたり確認しながら進めています。

Q 牛乳はどうして毎日給食につくのでしょうか。

A 成長期である小中学生の皆さんは、大人に比べて骨の成長が活発です。

牛乳には「カルシウム」という強い骨や歯を作るために必要な栄養素が多く含まれているため、毎日提供しています。カルシウムは小魚や一部の野菜等にも含まれていますが、牛乳に含まれるカルシウムは、他の食品と比べて吸収率が高く、1回の摂取量が多いため、効率よく摂ることができます。

Q 学校給食費の支払いが難しい場合はどうしたらいいですか。

A 松江市では、お子さまが通学させるのに経済的な理由でお困りの方に対して、学校給食費や学用品等を援助する就学援助制度があります。