

令和7年度第1回四街道市学校給食運営委員会

日 時 令和7年7月15日（火） 午後2時30分～4時30分

場 所 四街道市役所第二庁舎2階 第2会議室

会 議 次 第

1. 学校給食事業について（資料1）
 - （1）令和6年度の実施報告
 - ① 学校給食費収納状況
 - ② 地場産物の使用状況
 - ③ 米飯給食の予定実施回数
 - （2）令和7年度の取組予定
 - ① 給食予定実施回数
 - ② 給食施設巡回について
 - ③ 給食調理業務委託状況
2. 「食に関する指導」について（資料2）
 - （1）令和7年度食に関する指導の指針について
 - （2）令和7年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の取組
 - （3）知産知消料理教室「よつつこキッチン」の実施について
3. 学校給食費について（資料3）
 - （1）第3子以降学校給食費無償化について（リーフレット）
 - （2）学校給食支援事業について
（物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金）
 - （3）令和8年度に向けた給食費の見直し
4. その他

1. 学校給食事業について

(1) 令和6年度の実施報告

① 学校給食費収納状況

(ア) 現年度分（令和6年4月～令和7年3月分）【暫定値】

調 定 額	466,625,591 円
収 入 済 額	455,272,535 円
収 納 率	97.57 %
未 納 額	11,353,056 円

※収納率は、調定額（徴収すべき額）に対する収納額の割合

※未納者数（令和7年6月1日現在）は641名

(イ) 滞納繰越分（平成27年度～令和5年度未納分）【暫定値】

調 定 額	27,226,224 円
収 入 済 額	5,407,382 円
収 納 率	19.86 %
未 納 額	21,818,842 円

※未納者数（令和7年4月1日現在）は309名

(ウ) 未納に関する取組

- ・「未納のお知らせ」の送付

令和6年度分未納者に対し、計3回 延べ1,556件（令和6年10月、令和7年1月、4月）

- ・督促状の送付

令和5年度分未納者に対し、1回 264件（令和6年7月）

- ・催告書の送付

平成27年度～令和5年度分の未納者に対し、計3回 延べ565件

（令和6年6月、11月、令和7年3月）

- ・児童手当から徴収

保護者50人に対し、計5回 延べ231件（令和6年6月、10月、12月、令和7年2月、4月）

- ・臨戸徴収

計1回 7世帯

- ・法的措置

令和4年度分以前の未納者（※原則）に対し、支払督促申立 6件

児童手当からの徴収は現年度分1170,037円、滞納繰越分は2,634,149円となりました。令和5年度の状況と比較しますと、徴収額は42,015円の増で、徴収延べ件数は107件の増となっております。

臨戸徴収については、7件のうち2件で保護者の応答がありましたが、徴収額は0円でした。後日納付できるよう、納付書、児童手当徴収依頼書を渡しました。

経済的に困窮している家庭に対し、当日の支払いだけでなく就学援助等の申請又は児童手当からの徴収申出の案内に努め、さまざまな方法で滞納整理を行ってまいります。

②地場産物の使用状況

(単位：％)

品 名	使用率
米	74.2

品 名	使用率	品 名	使用率	品 名	使用率	品 名	使用率
江戸菜	100.0	人参	54.3	白菜	31.1	きゅうり	0.1
小玉すいか	100.0	葉ねぎ	51.7	ねぎ	13.4	3市産集計 ・四街道市 ・佐倉市 ・八街市 計 25品目	
とうもろこし	100.0	筍(生)	50.8	じゃが芋	10.9		
れんこん	94.5	大根	50.7	キャベツ	8.6		
すいか	92.1	ごぼう	45.6	根生姜	6.4		
トマト	85.2	米粉	40.1	玉葱	4.4		
さつま芋	76.9	きくらげ	38.5	ほうれん草	4.2		
里芋	73.9	なし	37.2	かぼちゃ	1.0		

米飯は年間をとおり、千葉県学校給食会から四街道市産の米を購入しています。
しかし、令和6年6月～7月納品分の四街道市産の米がなくなり、千葉市産の米に切り替わったため、使用率が下がりました。
その他、地場産の野菜や果物等については、主に「JA千葉みらい」などから購入しています。
使用品目は令和5年度とほぼ同様で25品目の地場産物を使用しました。
使用している地場産物については、家庭配付用献立表、栄養の話で月ごとに児童生徒、保護者に周知しています。

③米飯給食の予定実施回数

(単位：回)

米飯給食の回数	施 設 名
週3.5回(4施設)	四街道小学校、四和小学校、和良比小学校、吉岡小学校
週4回 (7施設・13校)	中央小学校、四街道中学校、旭中学校、四街道西中学校、四街道北中学校 北部学校給食共同調理場、東部学校給食共同調理場

四街道市市内平均 週3.8回

【参考】

※文部科学省 学校給食実施状況等調査結果 「令和5年5月1日現在 週3.6回」

※千葉県 学校給食実施状況等調査結果 「令和6年5月1日現在 週3.8回」

令和6年度の学校給食実施状況等調査結果から、文部科学省の国内平均を上回り、千葉県内平均と同等の実施回数の結果となりました。

米飯給食は、日本型食生活の実践、伝統的な食文化の継承を図る上で重要です。

また、多様な食品を適切に組み合わせ、様々な食品に触れることができるよう、穀類については、パンやめんの献立も取り入れています。

(2) 令和7年度の取組予定

①給食予定実施回数

令和7年度	180回
-------	------

令和7年度の基準実施回数は180回です。1食単価は、小学校は316円（保護者負担294円、補助金22円）、中学校は378円（保護者負担361円、補助金17円）となります。

②給食施設巡回について

地場産物の使用や栄養教諭等を中心とした食育の取組の把握や教室訪問による児童生徒の喫食状況の把握を目的として、四街道市教育委員会指導課職員による学校給食施設巡回を実施する予定です。

巡回する日程を7月に希望調査を行い10～11月に各小中学校を1回ずつ訪問する予定です。

③給食調理業務委託状況

グ ル ー プ	名 称	H 2 2	H 2 3	H 2 4	H 2 5	H 2 6	H 2 7	H 2 8	H 2 9	H 3 0	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5	R 6	R 7	R 8	R 9	R 1 0	食数（食/日） （教職員含む） R7.5.1現在
①	四街道小学校	東洋食品（一般）		東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			R6.8.1～R9.7.31 東洋食品（一般）			R9.8.1～ 次期契約		819
	四街道西中学校	東洋食品（一般）		東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			R6.8.1～R9.7.31 東洋食品（一般）			R9.8.1～ 次期契約		534
②	中央小学校	大新東 ヒューマンサービス（一般）		メフォス（一般）			メフォス（一般）			メフォス（一般）			メフォス（一般）			R6.8.1～R9.7.31 メフォス（一般）			R9.8.1～ 次期契約		668
	四街道北中学校	大新東 ヒューマンサービス（一般）		メフォス（一般）			メフォス（一般）			メフォス（一般）			メフォス（一般）			R6.8.1～R9.7.31 メフォス（一般）			R9.8.1～ 次期契約		526
③	四和小学校	H21～ 東都給食（指）	東都給食（一般）		協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）				547
	吉岡小学校	協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）				244
	旭中学校	協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）				362
④	四街道中学校	H21～ 協立給食（指）	協立給食（一般）		協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）				747
	和良比小学校	協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）				957
⑤	北部共同調理場 （南小、大日小、八木原小、栗山小、千代田中）	H21～ 大新東ヒューマンサービス（指）		ｼﾞﾀﾞｯｸｽ大新東ヒューマンサービス（一般） H24～25.7（7校）、 H25.9～26（5校）			ハーベスト（一般）			ハーベストネクスト（一般）			東京天竜（一般）			R6.8.1～R9.7.31 東京天竜（一般）			R9.8.1～ 次期契約		2,227
⑥	東部共同調理場 （旭小、山梨小、みそら小）	H21～ 大新東ヒューマンサービス（指）	閉鎖 H25.9みそら小を 東部調理場として開設 ｼﾞﾀﾞｯｸｽ大新東ヒューマンサービス（一般）				ｼﾞﾀﾞｯｸｽ大新東 ヒューマンサービス（一般）			ハーベストネクスト（一般）			東京天竜（一般）			R6.8.1～R9.7.31 東京天竜（一般）			R9.8.1～ 次期契約		432
食数合計																				8,063	

育て元気な四街道っ子

「食」は私たちの心と体を育む基本です。
四街道の大切な子どもたちに、6つの指針を通して食に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けさせ、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを願い、このリーフレットを発行いたします。

食に関する指導

6つの指針

食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

四街道市教育委員会

市の花（サクラソウ）をデザイン化して作成しました

～望ましい食習慣の育成をめざして～

学習指導要領の総則には、「学校における食育の推進」が特定の教科・領域だけではなく、教育活動全体で取り組むということが位置づけられています。

食は命の源であり、私たち人間が生きていくためには欠かせないものです。特に朝ごはんは学力・体力との深い関係については周知のとおりです。四街道市の子どもたちが望ましい食習慣を身に付け、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを目標として、学校、保護者、地域、関係機関が連携し、協力して食に関する指導に取り組んでまいります。

市教育委員会では、小学校5年生と中学校2年生を対象に年1回「食生活アンケート」を実施し、現状と課題を分析し、学校に提示しています。アンケート結果を基にした令和7年度の指導の方向性についてこの指針に示しましたので、各学校での取組に活かしていただくようお願いいたします。

重点目標

- 1 給食の時間のみならず、学校教育活動全般において、食事の重要性についての理解を深め、栄養のバランスや自分らしい食生活を考える力や食品を選択する力を育み、食育を通じて自身の健康について考える機会を設け、好ましい食習慣の形成を図ること。
【食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力】
- 2 食に関する感謝の心を持ち、マナーについて考えたり実践したりする意識を高めること。特に、残さずに食べることやあいさつの意味等について一人一人が考えられるようにすること。
【感謝の心・社会性】
- 3 家庭への情報提供や啓発活動を促進し、料理や食事の際の手伝い等、食に関する自主的活動を推奨し、食に関する実践力を高めること。
【社会性・食事の重要性】
- 4 生産者や地域と連携し、地域の産物、食文化にかかわる歴史等を理解し、地場産物に対する意識を高めていくこと。
【食文化・感謝の心】

学校での取組内容

※令和7年度の取組の重点
(下線項目)



食に関する 指導の充実

- ・各学校での食に関する指導全体計画の作成
- ・栄養教諭、学校栄養職員による支援
- ・教職員の食に関する研修（食育研修会、校内研修 等）の実施
- ・各学校での「食に関する指導」全体計画の作成
- ・学校教育活動全般においての食に関する指導の位置づけ
- ・季節に応じた食に関する「安全」「衛生」についての指導の充実

学校給食の 充実

- ・郷土料理等の積極的な導入
- ・学校給食の「生きた教材」としての活用
- ・能率的な配膳方法による十分な給食の時間の確保
- ・食事前後のあいさつの徹底と食事マナーの指導
- ・地場産物や旬の食材に関する興味・関心を高める手立ての工夫



家庭・地域との 連携

- ・夏季（冬季）休業期間中における「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施
- ・学校だより、献立表、給食だより等の発行
- ・個々の家庭への援助・指導・助言
- ・学校支援ボランティアとの連携
- ・家庭への継続した啓発活動
(食事の重要性、安全性、児童生徒の食事づくりへの参加等)

四街道市第2期教育振興基本計画より抜粋

【基本目標1】施策1 1. 資質・能力を育む教育の推進 健やかな体の育成 より

子どもたちが楽しく安心して運動することができるよう、体育科授業の充実を図り、主体的に運動に親しむ態度を養います。また、新体力テストの結果から、子どもたちの体力の現状と課題を分析し、研修会や授業研究会を通して、体力や運動能力の向上に関する取組の改善を図ります。

食に関する興味・関心を高め、望ましい食習慣を身に付けられるよう、「食に関する指導の指針」を作成し、食に関する指導を推進します。また、多彩な副菜からなる「ちば型食生活」を推進する等、安全・安心でバランスのとれた栄養豊かな献立を提供し、学校給食の充実を図ります。

令和7年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施について

- 1 趣 旨 「四街道市第2期教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくことが記されている。その手立ての一つとして、「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。
- 2 目 的
 - ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
 - ・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物に関わる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。

3 テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

	具体的な取組
低学年	○ごはんを炊く ・自分で米をとぐ、炊く ・味見をする ・お家の人と一緒に食材を買いに行く
中学年	○おにぎりを作る ・自分でにぎる（具は何にするか） ・食材を買いに行く ・調理の手伝いをする
高学年	○おかずを作る ・お家の人と一緒に作る ・2品程度は自分で作る（家庭科の授業で実施したもの） ・「赤黄緑」のバランスを考えて作る
中学校	○1食分を自分の力で作る ・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る ・冷蔵庫にあるもので作る ・3品以上は自分で作る

チャレンジカード
(小学校1～3年生用)

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。
- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

「給食の時間」

毎日の給食の時間における、準備・会食・後片付けの活動の中で、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣を身に付けさせるようにします。

【準備】

- ・給食にふさわしい身支度や十分な手洗い、手指消毒等を行い、盛り付けや配膳方法を理解し、安全・衛生に留意した準備ができる。

【会食】

- ・箸の使い方や食事のマナーを身に付け、喫食することができる。

【後片付け】

- ・ごみを適切に分別したり、残さず食べようとしたりするなど、環境や資源に配慮し、協力して後片付けをすることができる。

また、献立を作成する際に、教科等の内容と関連付けたり、季節や行事に合わせたりして、給食を生きた教材として活用し、より効果的な指導を展開します。

指導の際には、栄養教諭や学校栄養職員と学級担任・教科担任が連携して指導にあたることで、高い教育効果が期待できます。

「教科・領域等」

平成29年3月告示の新学習指導要領においても、各教科等の学習内容には、「食」に関連する視点が多く含まれています。

【社会科】

- ・食生活は、生産者をはじめ、販売者など、多くの人々の苦労や努力に支えられていることがわかる。
- ・食品を通して、自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深いかかわりがあることがわかる。

【理科】

- ・日常食べている野菜を植物の体のつくりから見直すことを通して、食材として利用されている部分について理解し、野菜に対する興味・関心を高める。
- ・骨や筋肉の働きを調べる活動を通して、成長期に必要なカルシウムや食事のとり方を理解し、進んでとろうとする。

【生活科】

- ・食事を作ってくれる人の苦労を知り、食べ物を大切にしようとする。
- ・食習慣、食生活リズムの大切さがわかる。



【家庭科及び技術・家庭科】

- ・望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食品の組み合わせや栄養的なバランスを考え、1食分の献立を作成できる。
- ・食品の品質の良否を見分け、適切な選択をしたり、安全や衛生に気を付けて調理したりすることができる。
- ・協力して調理を行うとともに、マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食する態度を身に付ける。

【体育科及び保健体育科】

- ・食生活を見つめ直し、生活習慣病を予防するためのよりよい食習慣を形成しようと努力する。
- ・心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解させ、自ら管理していく能力を身に付ける。

【道徳科】

- ・協力して食事の準備や後片付けを行い、家族の一員としての役割を果たし、楽しい家庭を作ろうとする。

【総合的な学習の時間】

- ・米の産地と種類、歴史、輸出入の状況を調べたり、米の栽培、収穫、食べる活動をしたりすることを通して、主食である米への理解を深めるとともに大切にする態度を育てる。

【特別活動】

- ・委員会活動等を通して、全校児童生徒に対して食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解を深め、学校生活の充実と向上を図る。

「食に関する指導の手引」（文部科学省）を、積極的に活用してください。

令和 7 年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施について

四街道市教育委員会指導課

1 趣 旨 「四街道市第 2 期教育振興基本計画」では、基本目標 1「学ぶ」人づくりの施策 1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくこととしている。その手立ての一つとして、「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。

2 目 的 ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物に関わる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。

3 内 容

(1) 対 象 市内小中学校に在籍する児童生徒

(2) 教育委員会の取組

- ①「食に関する指導の指針」の配付により教職員へ周知（3 月）
- ②家庭への協力依頼文書の提示（5 月）
- ③児童生徒向け周知資料の提示（5 月）
- ④「チャレンジカード」の提示（5 月）
- ⑤アンケート調査の実施
- ⑥市 H P への記事掲載

(3) 各小中学校の取組

- ・趣旨、実施方法についての教職員の共通理解
- ・「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を各教科・領域等の年間指導計画に位置付け
- ・上記（2）②③の児童生徒、家庭への印刷、配付（5 月以降）
- ・年間指導計画に基づいた事前・事後指導
- ・夏季（冬季）休業中の課題に位置付け
- ・啓発活動の実施（H P、学校・学年だより等）
- ・アンケート調査への協力

(4) 実施期間 夏季休業期間または冬季休業期間

原則として夏季休業中の実施とするが、教育課程の都合により冬季休業中でもよい。
⇒その場合、小中学生のきょうだいがいる家庭では、きょうだいで実施時期が異なることになるため、年度の初めに関係小中学校間で情報共有しておく。

*関係小中学校で合わせて「ウインタークッキングチャレンジ」としてもよい。

*教育課程の都合により、校内で夏季休業中に実施するクラスと、冬季休業中に実施するクラスに分けて実施してもよい。

(5) 実施回数 児童生徒一人につき1回(必須)

(6) 実施例

①事前指導

- ・上記(2)(3)の周知資料を活用し、発達段階に応じた取組テーマを決める。

○テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

低学年	○ごはんを炊く ・自分で米をとぐ、炊く ・味見をする ・お家の人と一緒に食材を買いに行く
中学年	○おにぎりを作る ・食材を買いに行く ・自分でにぎる(具は何にするか) ・調理の手伝いをする
高学年	○おかずを作る ・お家の人と一緒に作る ・2品程度は自分で作る(家庭科の授業で実施したもの) ・「赤黄緑」のバランスを考えて作る
中学校	○1食分を自分の力で作る ・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る ・冷蔵庫にあるもので作る ・3品以上は自分で作る

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。

※「チャレンジカード」の様式は後日配付するが、児童生徒の実態に応じた様式でもよい。

※小学校低学年は、絵日記として記録することも考えられる。

- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマークッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

②夏季(冬季)休業中の取組

- ・取組テーマを参考に、家庭で食事づくりに取り組む。
- ・「チャレンジカード」に取組をまとめる。

③事後指導

- ・ 2（3）学期に「チャレンジカード」をもとに、学級で振り返りを行い、感想等を話し合う。

○話合いのテーマ例

低学年	・ 自分で炊いた感想 ・ 毎日の食事への感謝 ・ 地域でとれる野菜
中学年	・ 健康な体づくり ・ お米づくり ・ 地域でとれる野菜 ・ 食材の産地
高学年	・ 作った人の思い ・ どんなことに気を付けて料理をしているか ・ 何色入っているか
中学校	・ 健康な身体と食生活の関係 ・ 「地産地消」について ・ 日本の食文化

4 実施報告の提出期限

令和8年1月30日（金） 指導課食育担当宛（後日、報告用紙配付）

5 アンケート調査について

- （1）目的 「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の成果や課題を明確にし、より良い方策を検討する。
- （2）対象 児童生徒：小学校6年生、中学校3年生（1クラス抽出）
保護者：小学校6年生、中学校3年生の保護者（1クラス抽出）
教職員：小学校6年生担任、中学校3年生担任、食育指導担当者
- （3）回答方法 **Microsoft Forms** で回答（後日、実施方法について文書を配付）
- （4）提出期限 令和8年1月30日（金）

6 その他

- ・ 本取組に加え、これまで行ってきた弁当の日の取組の継続を希望する場合は、学校の実態に応じて行う。
- ・ 学級担任は、取組内容について比較することはしない等、児童生徒に劣等感をもたせないように十分配慮する。

参考

令和6年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」アンケート結果

1 アンケート対象

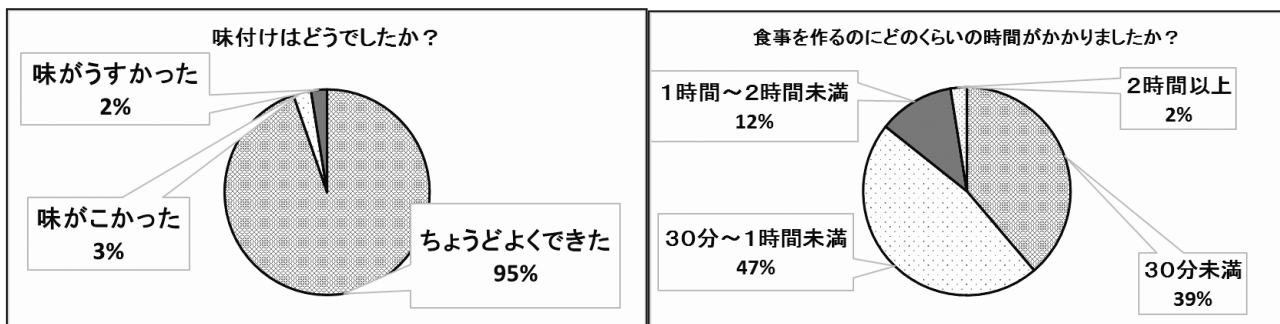
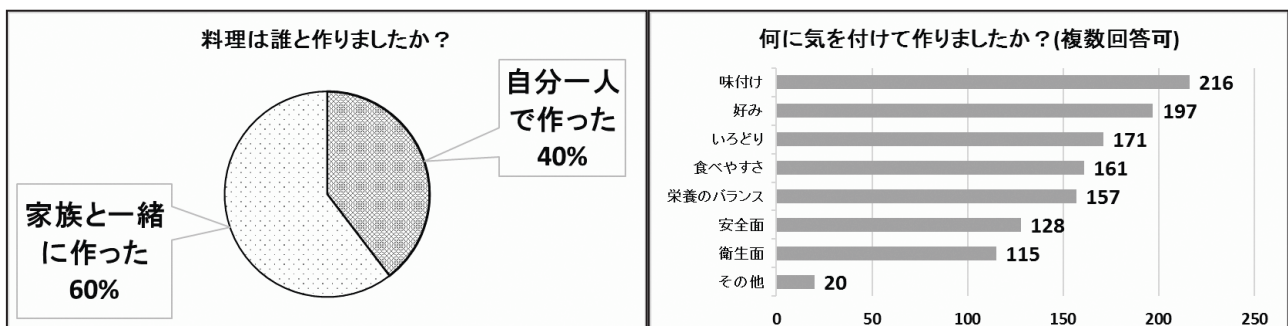
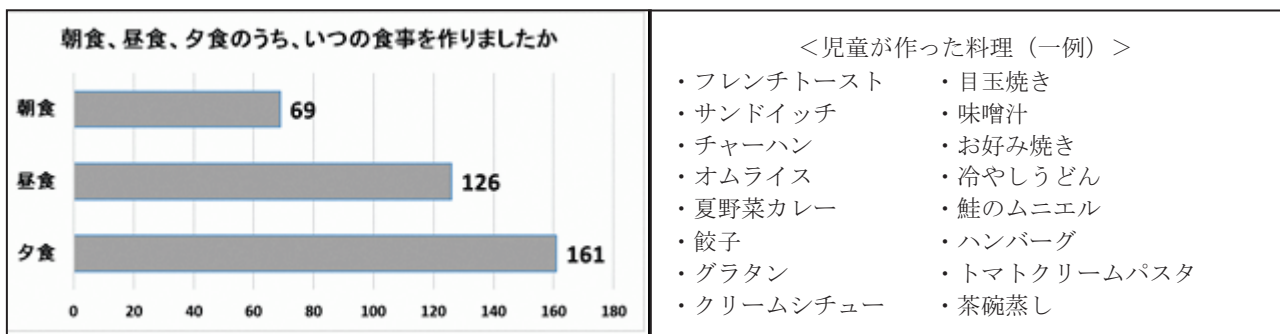
- ・小学校6年生（各校1クラス抽出）
- ・中学校3年生（各校1クラス抽出）、
- ・保護者（小学校6年生、中学校3年生の保護者（1クラス抽出））
- ・教職員（小学校6年生担任、中学校3年生担任、食育指導担当者）

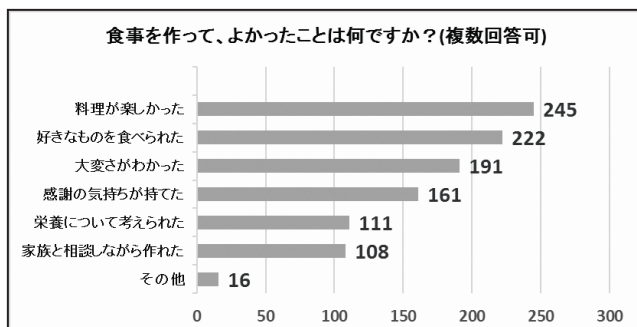
2 回答期間

令和6年10月～令和7年1月

3 アンケート結果

小学校6年生（n=356） 全12小学校（各校1クラス抽出）





＜食事作りをしての感想や気がついたこと、来年度挑戦したいことなど（一部抜粋）＞

- ・ご飯をおいしく作るのはこんなに大変だなんて改めて気づきました。
- ・食事を作るのは大変だと思った。次は、もう少し材料を使って料理をしてみたい。
- ・今回の食事作りを通して、食事を作る大変さが身に染みた。でも、いろいろな分量に気を付けながら、おいしい満足のいく食事を作れたことに自信を持てた。これからも機会があれば食事作りに協力していきたい。
- ・一日三食に対して、今回は一食しか作れていないので、今度は三食作りたいです。
- ・もっと料理のバリエーションを増やしたい。
- ・来年は中学生になるので、親に手を借りずに自分一人で作りたいです。
- ・来年は、「おかゆ」などの風邪に対応できる食べ物を準備してみたいです。
- ・私の家族では、キャベツの芯などもなるべく捨てずに、料理に利用していることに気が付いた。来年度は、私が好きなパンケーキを作ってみたい。
- ・作ることはできたけど片付けを細かい所までできなかった。

(◎良かった結果 △改善すべき結果)

◎長期休業中に実施したことで、朝食、昼食、夕食づくりと家庭の状況に応じて取り組めたことがうかがえる。(朝食19%、昼食36%、夕食45%)

◎味付けを「ちょうどよくできた」児童が95%であった。

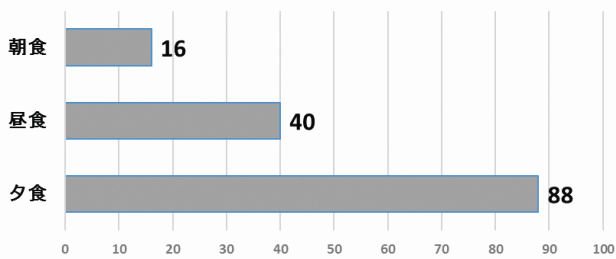
△食事づくりの際「栄養のバランス」「安全面」「衛生面」に気を付けたと回答した児童は半数以下であった。家庭科の授業や事前指導により、児童の意識を高めていきたい。

中学校3年生

(n=144)

全5中学校(各校1クラス抽出)

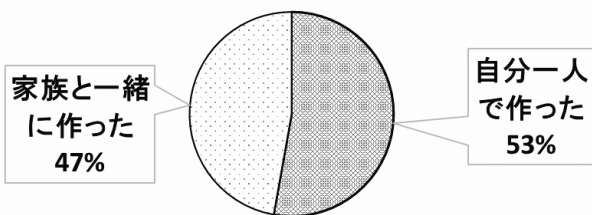
朝食、昼食、夕食のうち、いつの食事を作りましたか



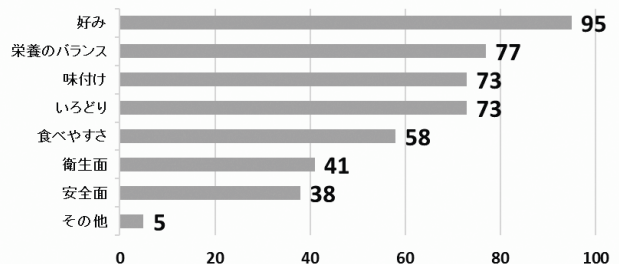
<生徒が作った料理(一例)>

- ・卵焼き
- ・肉野菜炒め
- ・冷やし中華
- ・ツナそうめん
- ・豚の生姜焼き
- ・ポパイサラダ
- ・ハンバーグ
- ・唐揚げ
- ・味噌汁
- ・オムライス
- ・カレーライス
- ・冷やしうどん
- ・肉巻きおにぎり
- ・照り焼きチキン
- ・ハヤシライス
- ・肉じゃが

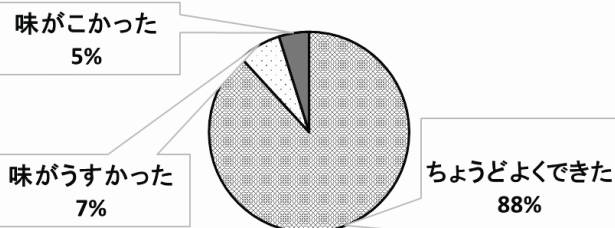
料理は誰と作りましたか?



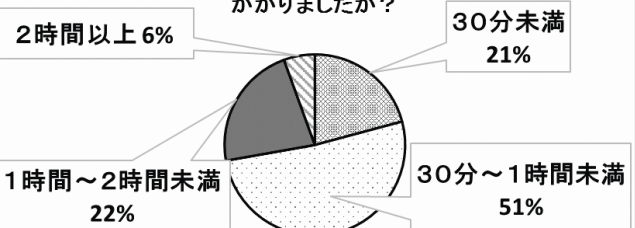
何に気を付けて作りましたか?(複数回答可)



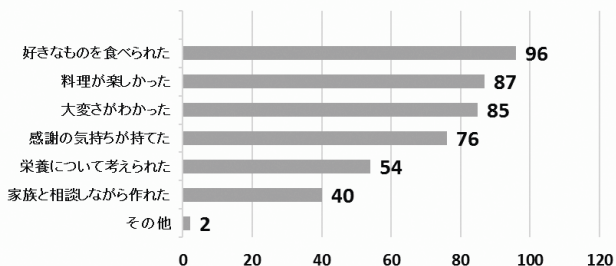
味付けはどうでしたか?



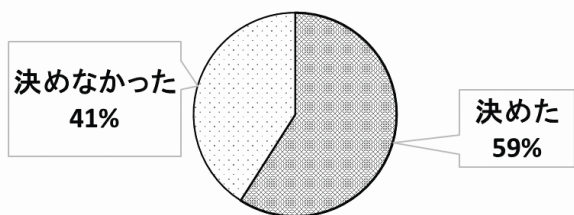
食事を作るのにどのくらいの時間がかかりましたか?



食事を作って、よかったことは何ですか?(複数回答可)



料理のテーマを決めて作りましたか?



<生徒が回答したテーマ(一例)>

- ・朝でも食べやすいご飯
- ・簡単料理
- ・夏でもおいしくつるつると
- ・一人でも作れる夏休みのお昼ご飯
- ・栄養たっぷり 色とりどりの弁当
- ・栄養満点サンドウィッチ
- ・色鮮やかな野菜を使った料理
- ・夏野菜たっぷりメニュー
- ・夏野菜で夏を乗り切れ
- ・我が家の生姜焼き
- ・久しぶりのビビンバ
- ・自分の好きかつ栄養のあるもの
- ・千葉県産のもの
- ・ハンバーグプレート
- ・エビのから揚げソース

< 食事作りをしての感想や気が付いたこと、課題（一部抜粋） >

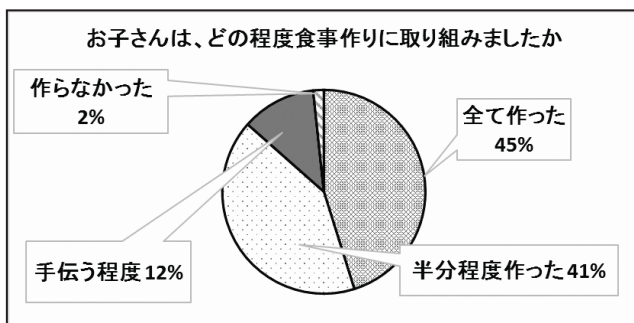
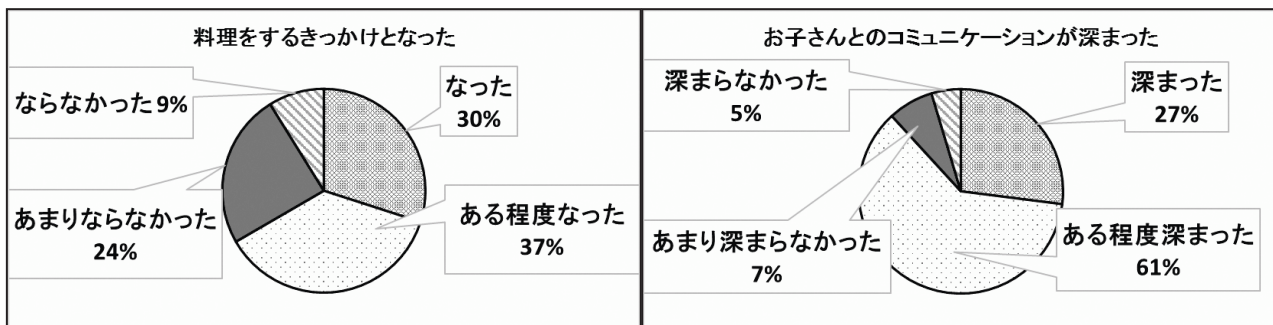
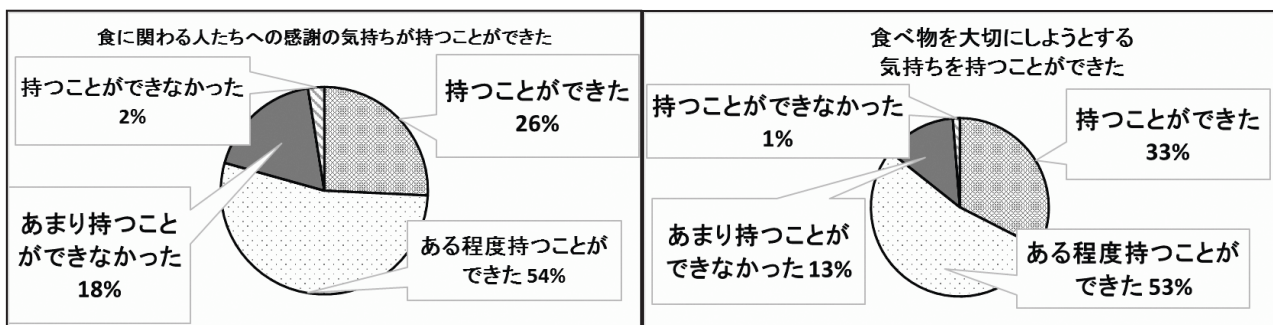
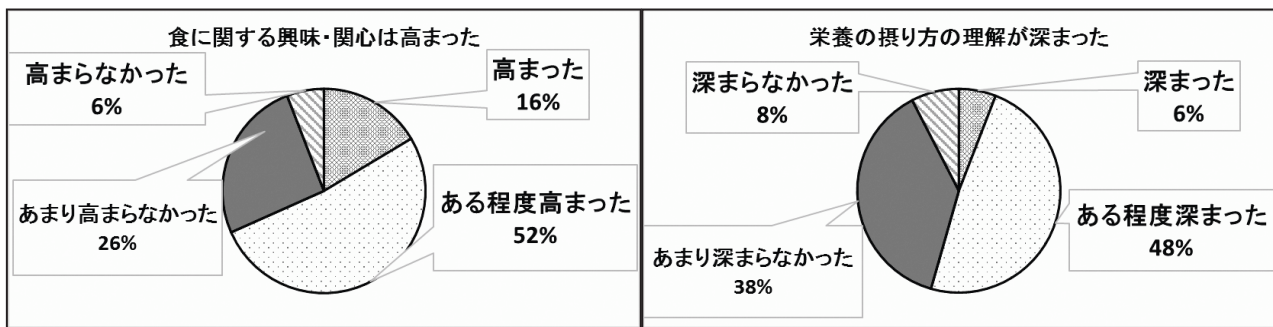
- ・ バランスの良いメニューを考えるのが意外と難しかった。
- ・ 料理は時間もかかるしレシピも覚えるのが大変だと分かった。いつも作ってくれる親に感謝の気持ちを持てた。
- ・ 一食分を作るのにかなり時間がかかった。また複数のメニューを同時進行で作らないといけないから、そこも大変だった。
- ・ 小さめのオムライス1つ作るだけですがごく大変だったし時間がかかった。いつも家族全員分の食事を用意してくれている母親がありがたいと思った。また、少しでも負担を減らすために食器洗いなどを率先してやろうと思った。
- ・ 一食、作るのがすごく大変なことだと気づいた。これから、少しずつ手伝いをしていこうと思う。味が薄かったから次は気を付けたい。
- ・ できる限り効率よく作れるように全部の工程を考えて作れた。野菜などの具材を切るのが遅かった。
- ・ 包丁を使う時、猫の手のようにしていなかったなど、包丁の扱い方が少し危なかった。
- ・ 油であげる所が一番大変で、緊張した。家族みんなが喜んで食べてくれて、とても嬉しかった。事前の準備をしっかりとすること。
- ・ これからご飯を作ったりするときがあったら栄養バランスを気を付ける。

(◎良かった結果 △改善すべき結果)

- ◎「自分一人で作った」が53%、「家族と一緒に作った」が47%で、昨年の弁当作りと比較すると一人で作った生徒の割合が25%増加した。
- ◎あらかじめテーマを決めて食事作りを行った生徒の割合は59%で昨年と比較すると30%増加した。季節を意識したもの、手軽さを重視したものなど、工夫したテーマ設定が多く見られた。
- △食事づくりの際、「食べやすさ」「衛生面」「安全面」に気を付けたと回答した生徒は半数以下であった。技術・家庭科（家庭科分野）の授業や事前指導により、生徒の意識を高めていきたい。

保護者

(n=237) 小学校6年生、中学校3年生の保護者（1クラス抽出）



＜サマー（ウインター）クッキングチャレンジに対する意見（一部抜粋）＞

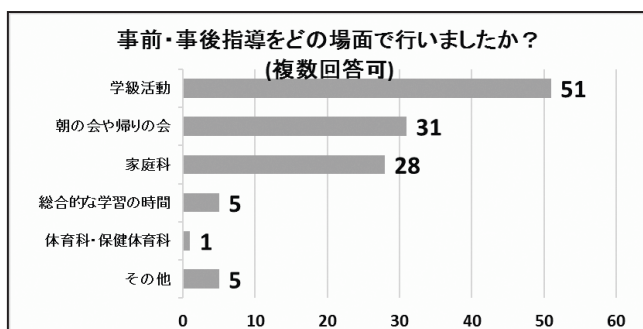
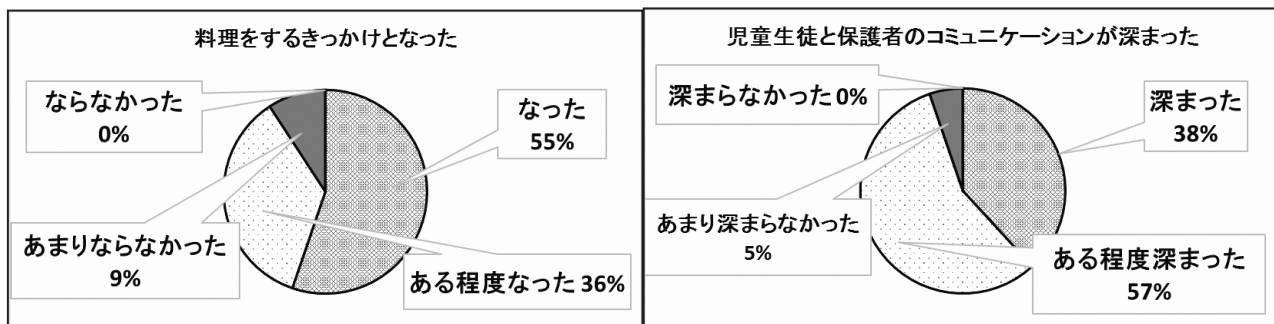
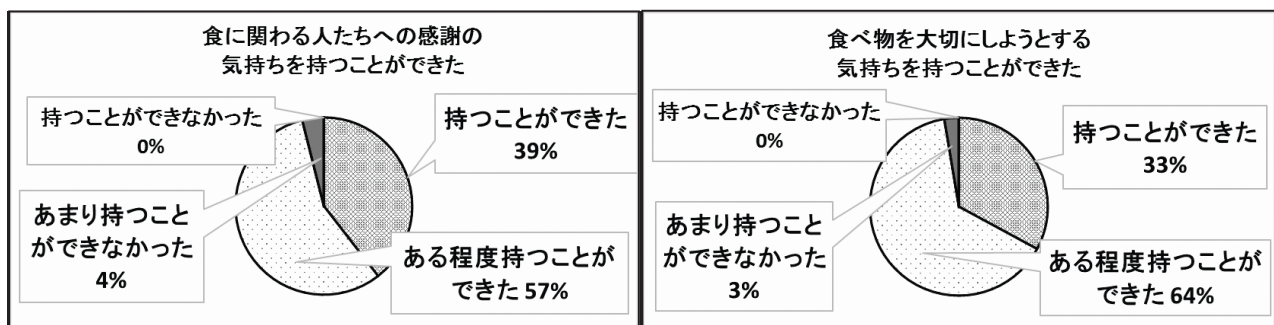
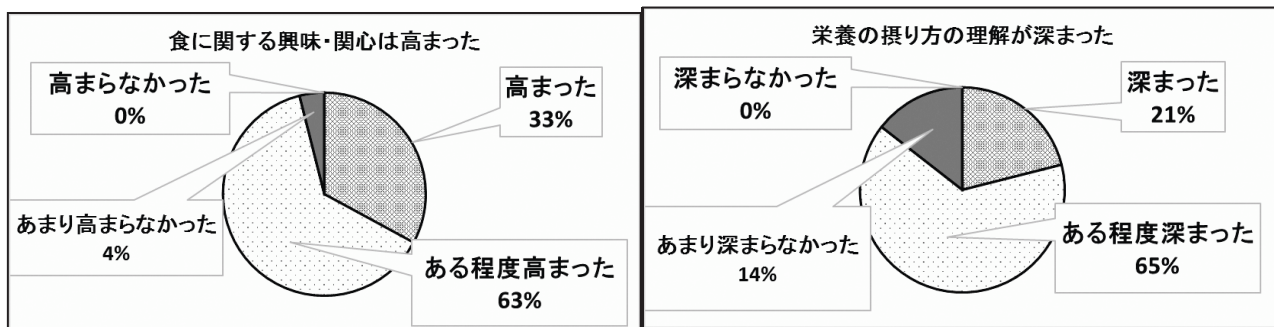
- ・ 昨年までの弁当作りは、朝の忙しい時間の為、かなり負担だったが、今年は長期休み中だったので、ゆっくりやれていい思い出にもなった。
- ・ 夏休み中になったことで、保護者も時間に余裕がありました。
- ・ 今回夏休み中の取り組みだったので、親子共に気持ちと時間に余裕がある中取り組めて良かった。また、今年の研究とも関連付けられたので、個人的に良かった。今後も長期休みに実施してほしい。
- ・ 長期休みに実施出来るのは、3食どのタイミングでも出来るので良いと思いました。
- ・ 夏休みや冬休みに料理に取り組めるのはとても良いと思います。家族に自分で作ったものを食べてもらえて、うちの子はとても嬉しそうでした。
- ・ 学年ごとのお料理の見本があると、選んだり、相談したりするきっかけになると思います。
- ・ みんなで協力して作るのも楽しいと思うので、家庭科の調理実習も増やして欲しいなと思います。
- ・ 多少なり保護者のサポートは必要なので、どんな家庭でも取り組めるように、メニューの理想とは別に、メニューは幅広く選択できるというように思います。
- ・ 3色(赤・黄・緑)の内容を記載していただけたら保護者もわかりやすく対応できると思いました。

(◎良かった結果 △改善すべき結果)

- ◎食に関わる人たちへの感謝の気持ちを子どもが“持つことができた”(「持つことができた」+「ある程度持つことができた」)と回答した保護者の割合は80%であった。
- ◎お子さんとのコミュニケーションが“深まった”(「深まった」+「ある程度深まった」)と回答した保護者の割合は88%であった。
- ◎食事づくりに子どもが“どの程度取り組んだ”(「全て作った」+「半分程度作った」)と回答した保護者の割合は86%であった。
- △子どもの食に関する興味関心が“高まった”、料理をするきっかけに“なった”と回答した保護者の割合は昨年度より増加したが、子どもの食に関する興味関心や料理をするきっかけとなるような、事前指導のさらなる充実が大切であると思われる。
- △栄養の摂り方についての理解が“深まった”(「深まった」+「ある程度深まった」)と回答した保護者の割合は54%で昨年度の59%より減少した。事前指導では、栄養のバランスに重点を置くとよいと思われる。

教職員

(n=76) 小学校 6 年生担任、中学校 3 年生担任、食育指導担当者



<サマー（ウインター）クッキングチャレンジに対する意見（一部抜粋）>

小学校

- ・弁当ではなくなって保護者や教員の負担が減ってよかったです。子どもの中には、友達に見せたいから弁当がよかったという意見も聞かれました。
- ・1年担任ですが、保護者の方々が熱心に取り組んでくださいました。ワークシートの写真やコメントが、充実していて、よい雰囲気で振り返りも出来ました。
- ・取り組みは良いことだし、家庭へ働きかけるきっかけ、児童が食に関心意識を持つことに対して効果を感じる。概ね、家庭の協力を得て充実した実践ができていた。しかし、家庭に周知啓発の文書は出してはいるが、家庭環境や状況が様々なので、取り組みが難しい児童もいるため配慮が必要。

中学校

- ・献立の立て方をより具体的に示し、考案する時間を確保する。
- ・市内で自由参加のコンテストの開催をする。
- ・栄養士の先生を中心に、今回も衛生委員が給食時に食事づくりのポイントを呼びかけたり、保護者宛にもメール配信をしたりして、よかった。特に2、3年生は、昨年の弁当の日の取り組みを生かすことができ、写真を貼った良い振り返りを多くの生徒がしていた。
- ・取組内容について、学年ごとに目標を設定し、段階に応じた指導を行えるようにするとよいと思います。指導案や資料を市で統一して作成することで、「四街道市」としての取組が深まると思います。各校の実態に任せていただけるのもよいですが、学校差が出てしまうことが懸念されます。また、中学校として考えると、小学校のうちにある程度足並みのそろった指導をしていただけると、継続的・計画的な指導を行いやすいためです。

(◎良かった結果 △改善すべき結果)

- ◎子どもの食に関する興味・関心が“高まった”（「高まった」＋「ある程度高まった」）と回答した教職員の割合は96％であった。
- ◎子どもの栄養の摂り方についての理解が“深まった”（「深まった」＋「ある程度深まった」）と回答した教職員の割合は86％であった。
- ◎食に関わる人たちへの感謝の気持ちや食べ物を大切にしようとする気持ちを子どもが“持つことができた”（「持つことができた」＋「ある程度持つことができた」）と回答した教職員の割合は、どちらも95％以上であった。
- ◎子どもが料理をするきっかけに“なった”（「なった」＋「ある程度なった」）と回答した教職員の割合は91％であった。
- ◎家庭でのコミュニケーションが“深まった”（「深まった」＋「ある程度深まった」）と回答した教職員の割合は95％であった。



知産知消料理教室 よつっこキッチン



「知産知消」とは、地元でとれたものを地元で消費する「地産地消」に加え、その食物の産地を知り、消費のされ方を知る食育の取組です。本市では、子どもたちが郷土を見つめ直し、地域への愛着を育めるよう「知産知消」の取り組みを推進しています。

日時

8月26日(火)
10:00~13:00

場所

四街道市
保健センター2階

小中学生
対象*条件有

保護者も参観できます。



参加費
500円
(保険料含む)

地場産物を利用した 防災クッキング

講師：コープみらい 活動サポーター

□■□■□■メニュー□■□■□■

ごはん
にくじゃが
パンプリン



□■□■□■□■□■□■□■□■

愛国学園大学の学生と一緒に、いざという時のためのスキルを楽しく学びましょう！

※詳細は市HPをご確認ください。

定 員：24名(1家庭2名まで申し込みます)
(応募多数の場合は抽選となります)
問い合わせ先：四街道市教育委員会指導課
043-424-8925

受付期間：7月7日(月)～7月18日(金)
申し込みフォームで受付
いたします。

★申し込みフォーム→



令和7年度 四街道市第3子以降の学校給食費無償化について

四街道市では、子育て世帯の経済的負担を軽減するため、第3子以降のお子様の学校給食費を無償化します。

無償化の適用を受ける場合は、**申請書の提出が毎年度ごとに必要**となります。

前年度無償化の適用を受けた場合でも、令和7年度分として改めて申請いただく必要がありますので、恐れ入りますが対象となる方は以下の案内にそってお手続きをお願いします。

無償化の対象者

次の①から④までの全てを満たしている保護者

- ① 本市に住民登録があり、子を3人以上扶養している
- ② ①の被扶養者である子のうち、年齢が3番目以降の子が四街道市立学校で給食の提供を受けている(アレルギー等により弁当を持参している場合も含む。)
- ③ 生活保護制度や就学援助制度等(就学奨励費を除く)で学校給食費の支援を受けていない
※ただし、生活保護制度や就学援助を申請中である場合は、本無償化も併せて申請いただきますよう、お願いします。
- ④ 令和6年度までに、世帯での学校給食費の滞納がない

申請方法

パソコンやスマートフォン等から電子申請フォームへ入力するか、申請書を指導課へ郵送・窓口へ提出する方法があります。

申請の際には、扶養している小学生以上のお子様の健康保険証(※1)の写しをご用意ください。

ただし、市立小中学校に在籍しているお子様については、健康保険証の写しの提出は不要です。

なお、申請に必要な郵送代や通信費は申請者負担となりますので、あらかじめご了承ください。

また、お子様の学校・学年は、令和7(2025)年4月1日時点(随時申請は申請時点)で申請してください。

電子申請 *24時間受け付けしています

電子申請フォーム(LoGoフォーム)を利用して申請可能です。

なお、電子申請では、健康保険証の画像の添付が必要となります。

電子申請フォームは、令和7年4月1日以降に利用可能になります。

電子申請フォーム
QRコード



書面申請 *郵送(消印有効)または窓口(受付時間:平日 8:30~17:15)へご持参ください

申請書を記入(学校・市役所・市公式ホームページで入手可能)

なお、書面申請では、健康保険証のコピーの添付が必要となります。

(※1)マイナンバーカードを健康保険証として利用している場合は、マイナポータルの「**健康保険証の資格情報**」画面を印刷またはスクリーンショットしたものを提出してください。

マイナポータルの操作方法は、別紙及びホームページを参照してください。

なお、郵送による申し込みの場合、受領書の発送は行いませんので、到達確認を希望される方は簡易書留等をご利用ください。

令和7年4月(年度初回の請求分)から無償化の適用を受ける場合

年度初回の請求分から無償化の適用を受ける場合は、令和7年4月1日(火)～4月30日(水)(消印有効)までに受付した場合は、令和7年第1期分(4月分)の学校給食費から無償となります。

随時申請 ≪令和7年度最終申請期限:令和8(2026)年2月28日(土)≫

年度初回請求分からの無償化適用の期日を過ぎて、無償化の要件を満たし申請する場合は、速やかに申請をお願いします。

申請日の翌月分から無償化が適用されます。

※令和7年度最終申請期限までに申請がない場合は、7年度の無償化がされないためご注意ください。

以下の例にあてはまる場合、要件を満たしていれば無償化の対象となる可能性があります。

市外から転入してきた

扶養する子(小学生以上)が増えた

未納分の給食費を完納した

生活保護・就学援助を受けられなくなった

*申請に際して、特別な事情やその他ご相談がある場合は、下記お問い合わせ先までご連絡ください。

決定通知について

審査の結果を記載した決定通知書は、以下のとおり配付します。

○ 当初申請分:令和7年5月中旬以降

○ 随時申請分:申請書提出から1～2か月程度 *いずれも申請に不備等が無かった場合

食物アレルギー等により学校給食の提供を受けていない場合

第3子以降のお子様が、食物アレルギー等やむを得ない理由により学校給食の提供を受けておらず、学校へ代替食を持参している場合(※2)にも、無償化の申請をお願いします。無償化が認定され、要件を満たした場合、完全給食費との差額分の給付について後日ご案内いたします。

(※2)差額分の振込のため、口座の登録が必要となります。

年度途中に申請内容の変更が生じた場合

無償化の決定を受けた後に、提出した申請書の内容に変更が生じた場合(扶養している子の人数に変更があった場合など)は、速やかに学校給食費減免状況変更届(ホームページよりダウンロードすることができます。)をご提出ください。ご不明点等あれば、下記までご連絡ください。

お問い合わせ先 四街道市教育委員会指導課給食運営係(電話:043-424-8925)
〒284-0003 千葉県四街道市鹿渡 2001-10 四街道市役所第二庁舎

資料3-3

(3) 令和8年度に向けた給食費の見直し

【仮定】

- * 物価上昇率は、年2%とする。
- * 年間給食実施回数を調整し、物価上昇分を反映した1食単価を算出。
→年間給食実施回数は、180～185回程度とする。
- * 年額を11回に分けて納付。
- * 給食費は、3年に1度見直しを行う。
→令和8～10年度は、月額・年額を変更しない。

★年度ごとの1食単価の目安（1円未満切上げ）

年 度	令和7年度	令和8年度	令和9年度	令和10年度
小学校	335円	342円	349円	356円
中学校	400円	408円	417円	426円

毎年2%物価上昇

	1食単価	185回	1期あたり	1期あたりの 100円未満切上げ		1期あたり
小学校	356円	65,860円	5,987.27円		小学校	6,000円
中学校	426円	78,810円	7,164.55円		中学校	7,200円

案1 小学校月額1,200円、中学校月額を1,300円値上げした場合

	1期あたり		年額	
	小学校	中学校	小学校	中学校
現行	4,800円	5,900円	52,800円	64,900円
令和8年度	6,000円	7,200円	66,000円	79,200円
差額	1,200円	1,300円	13,200円	14,300円

※令和10年度は、年間回数が185回を下回る可能性が高い。

年度	学校区分	年間回数	年額	月額	1食単価	単価目安	実施可能回数
令和8年度	小学校	185回	66,000円	6,000円	357円	342円	193回
	中学校	185回	79,200円	7,200円	429円	408円	194回
令和9年度	小学校	185回	66,000円	6,000円	357円	349円	189回
	中学校	185回	79,200円	7,200円	429円	417円	190回
令和10年度	小学校	185回	66,000円	6,000円	357円	356円	185回
	中学校	185回	79,200円	7,200円	429円	426円	186回

案 2 小学校月額1,300円、中学校月額を1,400円値上げした場合

	1 期あたり		年額	
	小学校	中学校	小学校	中学校
現行	4,800円	5,900円	52,800円	64,900円
令和 8 年度	6,100円	7,300円	67,100円	80,300円
差額	1,300円	1,400円	14,300円	15,400円

※令和 1 0 年度は、年間回数が 1 8 5 回を下回る可能性がある。

年度	学校区分	年間回数	年額	月額	1 食単価	単価目安	実施可能回数
令和8年度	小学校	185回	67,100円	6,100円	363円	342円	196回
	中学校	185回	80,300円	7,300円	435円	408円	197回
令和9年度	小学校	185回	67,100円	6,100円	363円	349円	192回
	中学校	185回	80,300円	7,300円	435円	417円	193回
令和10年度	小学校	185回	67,100円	6,100円	363円	356円	188回
	中学校	185回	80,300円	7,300円	435円	426円	188回

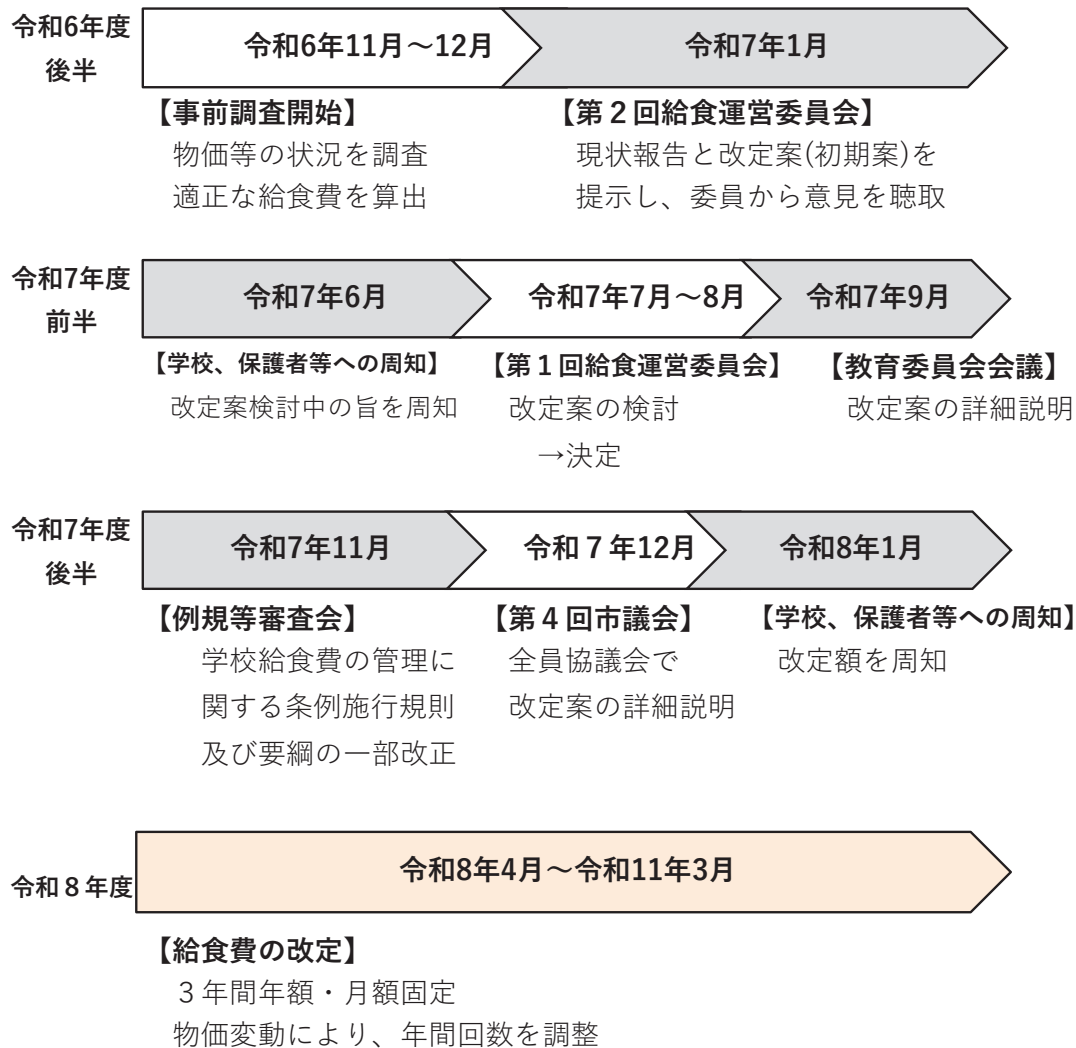
案 3 小学校月額1,400円、中学校月額を1,500円値上げした場合

	1 期あたり		年額	
	小学校	中学校	小学校	中学校
現行	4,800円	5,900円	52,800円	64,900円
令和 8 年度	6,200円	7,400円	68,200円	81,400円
差額	1,400円	1,500円	15,400円	16,500円

※令和 1 0 年度まで年間回数が 1 8 5 回を下回る可能性は低い。

年度	学校区分	年間回数	年額	月額	1 食単価	単価目安	実施可能回数
令和8年度	小学校	185回	68,200円	6,200円	369円	342円	199回
	中学校	185回	81,400円	7,400円	440円	408円	200回
令和9年度	小学校	185回	68,200円	6,200円	369円	349円	195回
	中学校	185回	81,400円	7,400円	440円	417円	195回
令和10年度	小学校	185回	68,200円	6,200円	369円	356円	192回
	中学校	185回	81,400円	7,400円	440円	426円	191回

(参考) 改定のスケジュール



〔次期改定に向けて〕

- ・ 令和9年度の11～12月に次期（令和11～13年度）の改定に向けた事前調査を実施



- ・ 令和9年度第2回給食運営委員会で調査結果及び現状報告と改定案（初期案）を提示