

令和7年度 第2回四街道市学校給食運営委員会

日 時 令和8年1月27日（火） 午後2時30分～4時30分（予定）

場 所 四街道市役所第二庁舎2階 第2会議室

会 議 次 第

1 開 会

2 議 題

（1）学校給食運営事業について（資料1）

① 令和6年度の学校給食費収納状況について

② 令和7年度の学校給食に関する取組

ア 学校給食費（収納状況・未納対策・支援金）について

イ 衛生管理について

ウ 施設巡回について

エ 調理業務委託について

オ 学校給食用食器について

（2）令和7年度の食育の取組（資料2）

① 知産知消の料理教室「よつつこキッチン」について

② 次年度に向けて

ア サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の取組

イ 食生活アンケートの結果

ウ 「令和8年度 食に関する指導の指針」

（3）四街道市学校給食施設の在り方（資料3）

① 学校給食センター視察の報告について

（4）令和8年度の学校給食費の改定について（資料4）

3 その他

4 閉 会

1. 学校給食運営事業について

①令和6年度の学校給食費収納状況の確定について

●現年度分（令和6年4月～令和7年3月分）【確定値】

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

●滞納繰越分（平成27年度～令和5年度未納分）【確定値】

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

令和6年度の学校給食費収納状況につきましては、決算審査の結果、収納額および未収額等の金額が確定いたしました。

②令和7年度の学校給食に関する取組

ア 学校給食費（収納状況・未納対策・支援金）について

≪収納状況≫

現年度分（令和7年度4月～9月分）

	調定額	収納額	収納率
小学校分	122,476,205 円	119,613,482 円	97.66 %
中学校分	71,120,061 円	69,111,423 円	97.18 %
合計	193,596,266 円	188,724,905 円	97.48 %

滞納繰越分（平成27年度～令和6年度分）

	調定額	収納額	収納率
合計	33,171,898 円	6,654,670 円	20.06 %

《未納対策》

実施件数等

文書催告	未納のお知らせ	2 回	1,308 件
	督促状	1 回	322 件
	催告書	2 回	505 件
臨戸徴収	平日	1 回	10 世帯
法的措置	支払督促申立	1 回	6 件

現年度分については例年並み、滞納繰越分は、例年よりやや高い収納率となっています。

文書催告は、例年よりやや多い件数となっています。また、臨戸徴収及び法的措置は、例年と同様の件数となっています。

《支援金》

給食費支援状況（物価高騰対策学校給食等保護者負担軽減支援金）

		小学校	中学校	備 考
保護者負担 1 食単価		294円	361円	
4 月	市 支援額	22円	17円	令和 6 年11月時点の物価から、1 食単価を見直し、7 年度当初補正で要望
	支援後 1 食単価	316円	378円	
10月	市 支援額	19円	22円	令和7年5月時点の物価から、1 食単価を見直し、9月補正で要望
	支援後 1 食単価	335円	400円	
1月	市 支援額	25円	30円	令和7年10月時点の物価から、1 食単価を見直し、12月補正で要望
	支援後 1 食単価	360円	430円	

令和7年度は、国の物価高騰支援地方創生臨時交付金を活用し、市が食材料費の購入費を直接支援しています。

令和7年10月に、米の価格が4月の価格より33.2%値上がりしました。その他の食材料も値上がり傾向にあり、令和8年1月の1食単価の適正価格の設定を小学校が360円、中学校が430円と見直し、4月・10月・1月と食材料費の購入費の支援をしてきました。支援金の総額は、小学校1食あたり66円（年額6,985円）、中学校1食あたり69円（年額6,610円）となります。

イ 衛生管理について

a 学校給食配膳員研修会

日 時	令和7年7月31日(木)	10:00～11:00
場 所	四街道市役所第二庁舎 第2会議室	
参加人数	13名	
内 容	講演「食中毒の基礎とプロフェッショナル手洗い」	
講 師	東京サラヤ株式会社 佐藤 智憲 先生	

学校給食配膳員を対象とした、衛生管理に関する研修会を実施しました。

研修会の内容は、「食中毒の基礎とプロフェッショナル手洗い」について、知識を深めていただきました。特に手洗いについては、実技を行いました。

b 安全・安心な給食の提供

- 1 食材については、納品後、数と賞味期限を確実に確認する。
- 2 配膳室は施錠し、児童生徒等が単独で出入りすることがないよう、徹底する。
- 3 異物混入を防ぐためにも、配膳は教室内で行う。
- 4 配膳後、食事前に児童生徒が各自で賞味期限の確認をする。
- 5 余った牛乳等は保管せず、廃棄する。
- 6 検食は児童生徒が喫食する30分前に行い、異常があった場合は、直ちに喫食を停止する。
- 7 校内の連絡体制、市教育委員会・共同調理場への連絡体制を整えておく。

児童生徒に安全・安心な給食を提供できるよう、各学校における留意事項について、令和7年4月5日付で市内小中学校に文書で周知し、市内全体の教職員の共通理解を図りました。

ウ 施設巡回について

日付	学校名	日付	学校名
10月1日(水)	栗山小学校	11月4日(火)	大日小学校
10月3日(金)	四街道中学校	11月13日(木)	四街道西中学校
10月6日(月)	四和小学校	11月18日(火)	旭小学校
10月7日(火)	四街道小学校	11月19日(水)	四街道北中学校
10月8日(水)	吉岡小学校	11月20日(木)	千代田中学校
10月10日(金)	みそら小学校	11月27日(木)	和良比小学校
10月16日(木)	南小学校		
10月20日(月)	八木原小学校		
10月22日(水)	中央小学校		
10月23日(木)	山梨小学校		
10月24日(金)	旭中学校		

10～11月に指導課による施設巡回を行いました。
 地場産物の使用や栄養教諭等を中心とした食育の取組、教室を訪問することで児童生徒の喫食状況を把握しました。

エ 調理業務委託について

グループ	学校・施設名	食数(約)	受託業者名	契約期間
①	四街道小学校・四街道西中学校	1,353食/日	(株)東洋食品	R6.8.1 ～ R9.7.31
②	中央小学校・四街道北中学校	1,194食/日	(株)メフォス	R6.8.1 ～ R9.7.31
③	四和小学校・吉岡小学校・旭中学校	1,153食/日	協立給食(株)	R7.8.1 ～ R10.7.31
④	和良比小学校・四街道中学校	1,704食/日	協立給食(株)	R7.8.1 ～ R10.7.31
⑤	北部学校給食共同調理場	2,277食/日	(株)東京天竜	R6.8.1 ～ R9.7.31
⑥	東部学校給食共同調理場	423食/日	(株)東京天竜	R6.8.1 ～ R9.7.31

③グループ、④グループが令和7年7月31日契約期間満了に伴い、入札を行い、令和7年8月1日から協立給食(株)と契約を締結いたしました。

オ 学校給食用食器について

PEN樹脂食器の試用を実施している、中央小学校、四和小学校、和良比小学校、吉岡小学校の4～6年生、教職員（1～6年学級担任、栄養士等）、調理員を対象に令和7年11月にアンケートを実施しました。使用感や意見を把握し、今後の給食運営や食器選定に役立てることを目的としています。結果は次のとおりです。今後、希望する学校については、PEN樹脂食器の購入計画を立てていく予定です。

OPEN樹脂食試用状況

令和6年度試用状況		令和7年度試用状況	
四街道小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を1クラスごとに試用	中央小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を1クラスごとに試用
四和小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を全学年で試用	四和小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を全学年で試用
和良比小学校	1種類の食器（お碗）を1～5年生で試用	和良比小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を全学年で試用
吉岡小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を全学年で試用	吉岡小学校	3種類の食器（お碗2種類、浅皿1種類）を全学年で試用

○アンケート回答者内訳 ※教職員は、1～6学級担任、栄養士等

令和6年度内訳							令和7年度内訳						
	4年生	5年生	6年生	教職員	調理員	合計		4年生	5年生	6年生	教職員	調理員	合計
四街道小学校	128	125	105	22	11	391	中央小学校	58	77	20	8	13	176
四和小学校	67	45	53	16	9	190	四和小学校	95	74	69	21	7	266
和良比小学校	59	127	0	2	5	193	和良比小学校	96	83	112	12	4	307
吉岡小学校	39	38	24	13	6	120	吉岡小学校	34	45	30	9	4	122
小計	293	335	182	53	31	894	小計	283	279	231	50	28	871
児童生徒	810					810	児童生徒	793					793
教職員・調理員				84		84	教職員・調理員				78		78

○アンケート集計結果

1 PEN樹脂（ポリエチレンナフタレート）食器を使ってみて、よかったと思うことはありましたか。

(複数回答可)	令和6年度		令和7年度	
	児童生徒	教職員・調理員	児童生徒	教職員・調理員
持ちやすい	56.4% 	39.3% 	56.9% 	47.4% 
重ねやすい	37.0% 	27.4% 	35.1% 	39.7% 
形が好き	14.9% 	0.0%	9.1% 	7.7% 
軽い	76.4% 	89.3% 	76.7% 	80.8% 
落としても割れない	66.0% 	75.0% 	71.9% 	85.9% 
食べやすい	26.8% 	4.8% 	22.1% 	15.4% 
模様がかわいい	21.3% 	10.7% 	17.3% 	11.5% 
音がしない。箸やスプーンがあたっても音が響かない。	51.1% 	27.4% 	47.5% 	51.3% 
特になし	0.0%	0.0%	7.2% 	9.0% 
その他	5.5% 	8.3% 	2.0% 	1.3% 

全体的に「落としても割れない」、「軽い」という意見が多く、「音がしない」、「持ちやすい」という意見も多い傾向が見られます。
【その他】
汚れがつきにくい、さわり心地が良い等

2 PEN樹脂（ポリエチレンナフタレート）食器を使ってみて、よくなかったと思うことはありましたか。

(複数回答可)	令和6年度				令和7年度			
	児童生徒		教職員・調理員		児童生徒		教職員・調理員	
よくないところは、特 にない	56.6%		29.8%		64.4%		66.7%	
持ちにくい	5.4%		0.0%		6.3%		5.1%	
すべりそうになる	19.5%		21.4%		19.0%		11.5%	
熱くてもてない	7.9%		1.2%		10.2%		6.4%	
前の食器が使いやす かった	6.0%		4.8%		6.4%		3.8%	
軽すぎる	8.8%		13.1%		7.8%		7.7%	
長持ちしないように感 じる	4.9%		8.3%		5.0%		6.4%	
見た目が好きではない	11.0%		3.6%		7.1%		6.4%	
その他	5.3%		6.0%		2.8%		9.0%	

全体的に「よくないところは、特にない」という意見が多く見られます。

【その他】

シミ・傷がつきやすい、軽すぎることで使いづらい、前の食器より小さく感じる、洗浄時の金属接触による汚れ、保管するカゴへの収まりが悪い、温かみがなく病院食のように感じる、割れないことによる「物を大切にする」教育機会の減少 等

3 強化磁器食器からPEN樹脂（ポリエチレンナフタレート）食器に変わってからの子どもたちの様子を教えてください。

(複数回答可)	令和6年度		令和7年度		* 教職員のみ回答
食器が軽くなり、配膳 しやすくなった	69.8%		46.0%		
落としても割れなくな り、子どもたちの心理 的な負担が軽減された	67.9%		46.0%		
食器破損による怪我の 心配がない	73.6%		74.0%		
食器を大事に扱わな くなった	9.4%		10.0%		
使い慣れず、食べづ らそう	3.8%		0.0%		
その他	5.7%		0.0%		

「食器破損による怪我の心配がない」という意見が一番多く見られました。「落としても割れなくなり、子どもたちの心理的な負担が軽減された」、「食器が軽くなり、配膳しやすくなった」という意見も昨年度よりは減少していますが、ともに46%ありました。

4 強化磁器食器からPEN樹脂（ポリエチレンナフタレート）食器に変わってからの調理作業等への影響を教えてください。

(複数回答可)	令和6年度		令和7年度		* 調理員のみ回答
運びやすい	87.1%		92.9%		
汚れが落ちにくい	22.6%		3.6%		
汚れが落ちやすい	29.0%		32.1%		
汚れがつきにくい	6.5%		10.7%		
乾きが悪い	12.9%		17.9%		
傷つきやすい	0.0%		17.9%		
特になし	3.2%		3.6%		
その他	3.2%		0.0%		

「運びやすい」という意見が多い一方、「汚れが落ちやすい」「乾きが悪い」、「傷つきやすい」という意見も見られます。

5 その他、給食の食器のことでご意見がありましたら、記入をお願いいたします。

《好意的な意見》

安全性・運搬： 割れにくく、運搬時の破損リスクや事後処理の負担（教員・調理員）が激減する。
落としても割れないので安心。

利便性： 軽くて児童の持ち運びや調理員の作業（洗浄時など）の負担が大幅に軽減される。
ご飯を入れやすく、持ちやすくて運びやすい。

騒音： 運搬時や片付け時に音が静かになり、ガチャガチャする不快感がなくなる。

配膳： 爪が当たっても嫌な感じがしない。（金属スプーンへの不満から改善された点）
子どもにとって安全で扱いやすいので、市全体にポリエチレンナフタレート樹脂食器を広めてほしい。
今の食器のほうが好き。

その他： 爪が当たっても嫌な感じがしない。（金属スプーンへの不満から改善された点）
子どもにとって安全で扱いやすいので、市全体にポリエチレンナフタレート樹脂食器を広めてほしい。
今の食器のほうが好き。

《懸念を抱く意見》

食育・温かみ： 温かみがなく、食育の観点から高級感が失われ、児童の食器の扱いが雑になる不安がある。
食育を施策に謳っているのに、昔に戻すのは矛盾していると感じる。

品質・耐久性： 樹脂は長持ちしない（5～7年での定期的な交換が必要）
熱い物を入れることへの不安がある。
（熱くて持てない、プラスチックでなくしてほしい）

使い勝手： 食べ物が付きやすいので、付きづらくしてほしい。
平たい皿などが滑って危ないため、滑り止めが欲しい。軽すぎて逆に落としそう。
持ちにくい。食べづらい。口当たりをよくしてほしい。

デザイン要望： 模様や色が気に入らない。
（白にしてほしい、可愛い柄を増やしてほしい、四街道の花「サクラソウ」を復活させてほしい）
色が食欲をそそらない。

種類要望： カレー、うどんやラーメン、デザートなど、専用の皿やどんぶりを準備してほしい。
食器をもう少し大きくしてほしい。

その他： 出来れば使い慣れたこれまでどおりの食器が良い。

2 令和7年度の食育の取組

① 知産知消の料理教室「よっこキッチン」について

日 時	令和7年8月26日(火) 10:00～13:00		
場 所	四街道市保健センター		
内 容	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		
参加者	定員	22 名	申込 28 名
事務局		12 名	(うち学校栄養士5名)
大学		4 名	

アンケート集計結果

参加人数 22 名

回答内訳

1 年生	4名	4 年生	3名
2 年生	2名	5 年生	7名
3 年生	3名	6 年生	3名

Q. 今日の料理教室はいかがでしたか

とても楽しかった	21
まあまあ楽しかった	1
あまり楽しくなかった	0
無回答	0

Q. 気に入った料理、おいしかった料理は何ですか（複数回答可）

ごはん	15
肉じゃが	16
パンプリン	17

Q. 申し込みをした理由を教えてください。

料理が好きだから	7
防災クッキングに興味があったから	4
楽しそうだったから	10
料理がしたかったから	1

Q. 気づいたことや初めて知ったこと、感想など

防災についていろいろなことが知ることができた。
 災害時の食事を気にしていたけど、安心した。
 袋で作った料理がおいしかった。
 鍋一つで一度に料理が作れてすごいと思った。
 日常生活でもやって覚えたい。
 また参加したい。
 ハンバーグ、白玉、フルーツポンチ、ピザを作ってみたい。



「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→



よっっこキッチン

令和7年8月26日（火）

知産知消料理教室「よっっこキッチン」を開催しました。

～地場産物を利用した防災クッキング～



コープみらいの活動サポーターを講師にお招きし、愛国学園大学の方と一緒に、米・野菜・卵などの地場産物を使って、ポリ袋を活用した災害時のための調理法を楽しく学びました。

児童参加人数：22名

ポリ袋でご飯を炊く方法を学びました。
参加者の皆さんは、水の量や空気を抜く加減に真剣な様子で取り組んでいました。



ご飯を炊くお湯を利用して、肉じゃがとパンプリンも同時に作り、一度に複数の料理を完成させる方法を体験しました。



「1つのお鍋でいろいろな料理が作れるところがすごい！」

「おいしくできた！」と好評でした。

②次年度に向けて

ア. 令和8年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の取組

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HP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（HP、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9年1月29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9年1月29日（金）

6 その他

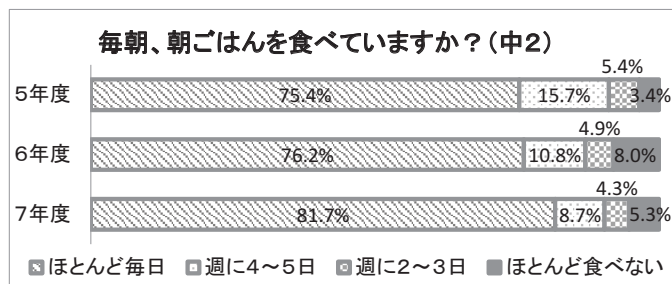
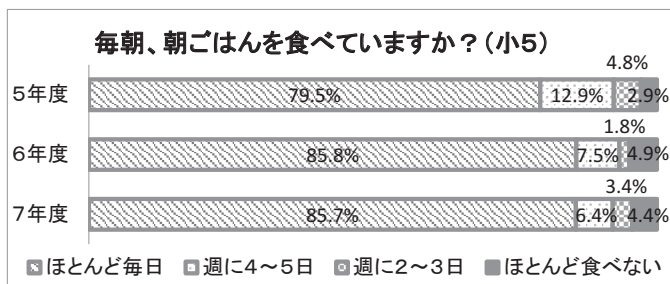
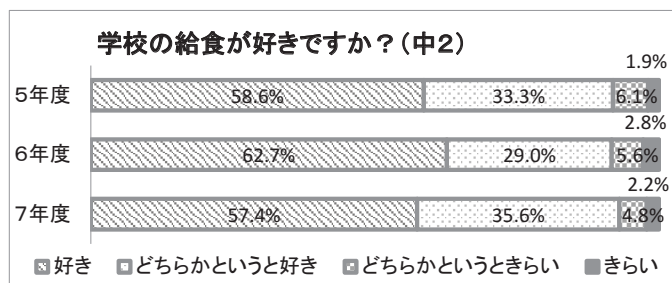
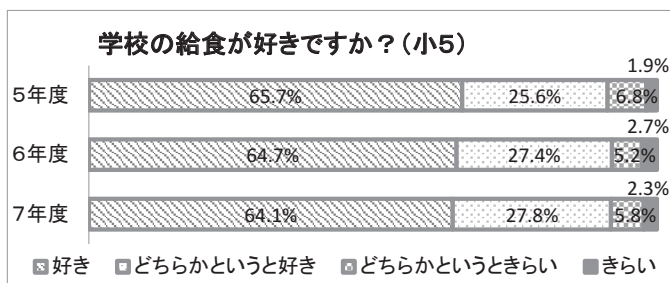
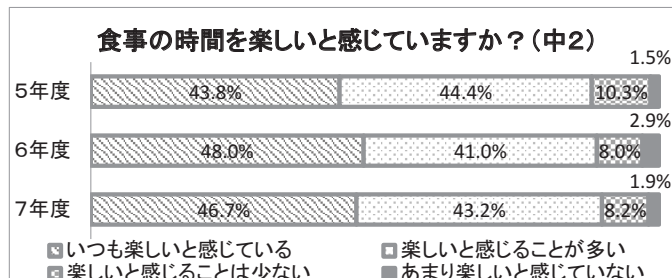
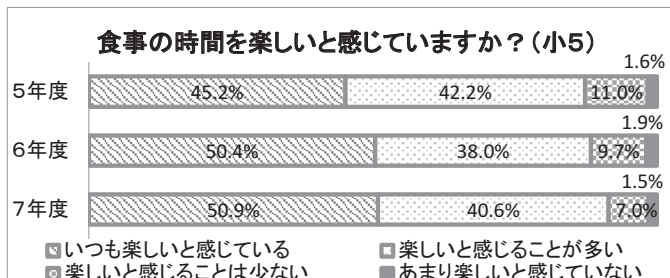
- ・ 本取組に加え、これまで行ってきた弁当の日の取組の継続を希望する場合は、学校の実態に応じて行う。
- ・ 学級担任は、取組内容について比較することはしない等、児童生徒に劣等感をもたせないように十分配慮する。

イ. 令和7年度 食生活アンケートの結果

本市児童生徒の食に関する意識や食生活の状況等を把握するため、毎年11月に、小学校5年生と中学校2年生の児童生徒を対象に食生活アンケートを実施しています。

アンケート結果を分析し、児童生徒の状況を把握することで、今後の食に関する指導の推進に役立てるとともに、本市の「食に関する指導の指針」改訂及び「食育推進計画」策定や、推進に向けた取組の参考資料としています。

食事の重要性



◎良かった結果 ▲改善すべき結果

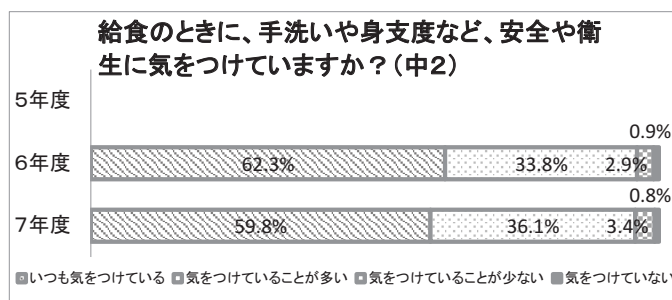
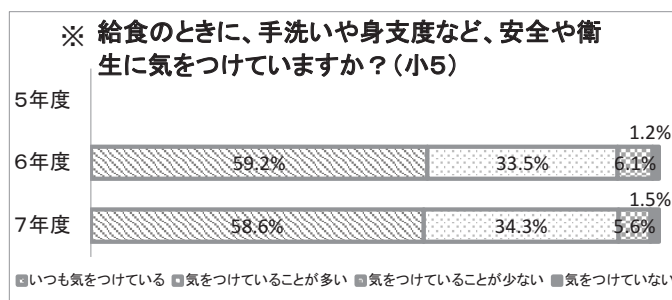
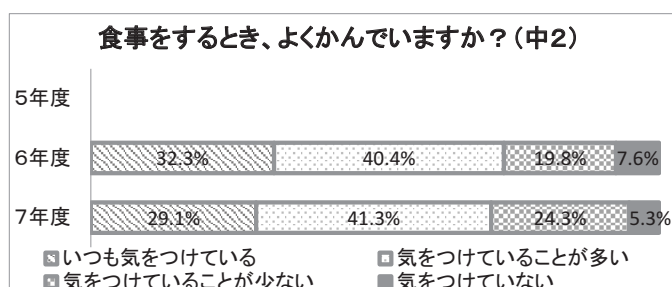
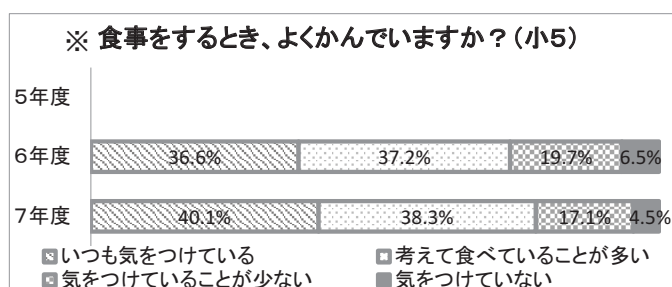
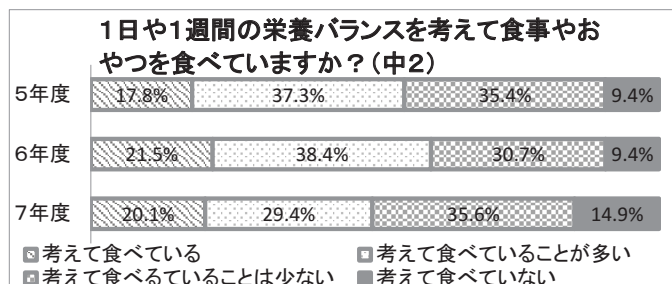
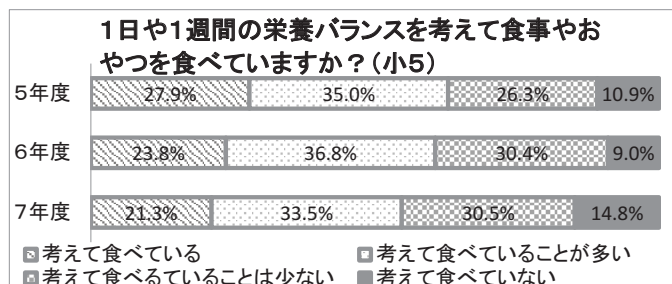
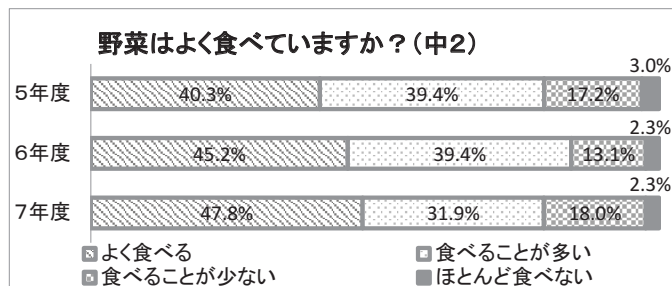
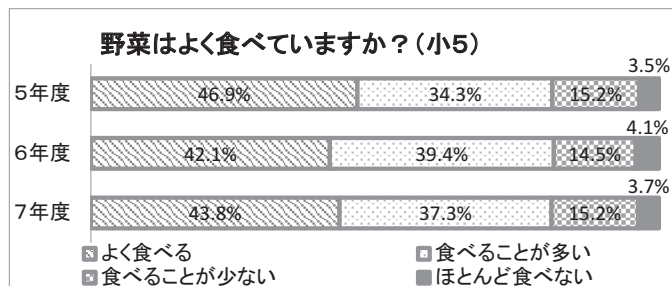
◎食事の時間を「いつも楽しいと感じている」「楽しいと感じることが多い」の割合は、小学5年生が90%、中学2年生が89%であり、食に対する興味関心が高い傾向が続いている。

◎給食が「好き」「どちらかという好き」の割合が小学5年生と中学2年生ともに90%を超えており、ここ数年高い割合が続いている。特に中学生は、令和6年度と比べ、約5%増加している。

▲朝食を「ほとんど毎日」「週に4～5日」食べる割合は、小学5年生が92%、中学2年生が90%と朝食を食べる習慣が身に付いている児童生徒がいる一方で、ほとんど食べない児童生徒が一定数いる。

⇒今後も、学級活動や家庭科、体育・保健体育科等の授業を中心に、朝食を食べる大切さについて指導するとともに、県が作成している啓発資料等を家庭に配付するなど、家庭とも連携しながら朝食を食べる習慣が身に付くよう指導を行う。

心身の健康



※の設問は令和6年度に新規追加した質問項目のため、令和5年度のデータはありません。

◎良かった結果 ▲改善すべき結果

◎野菜を「よく食べる」「食べることが多い」の割合は、小学5年生が81%、中学2年生が79%であり、家庭でも野菜がよく使われていることがわかる。

◎給食のときに、手洗いや身支度など、安全・衛生に「いつも気をつけている」「気をつけていることが多い」の割合は、小学5年生が92%、中学2年生が95%であり、安全・衛生に気を付けている児童生徒が多い。

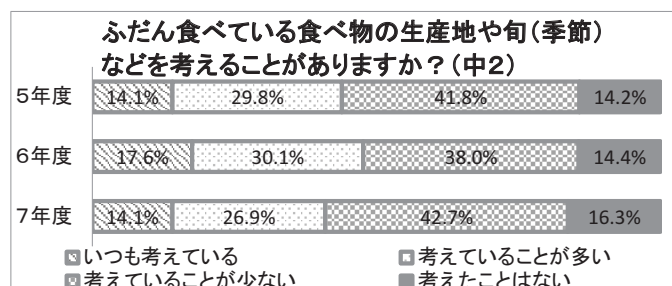
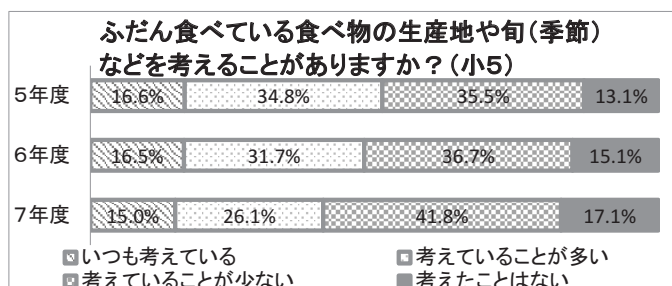
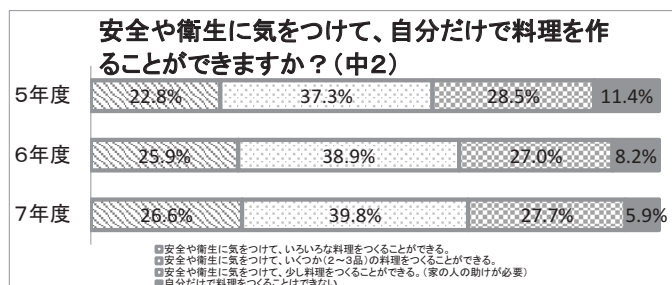
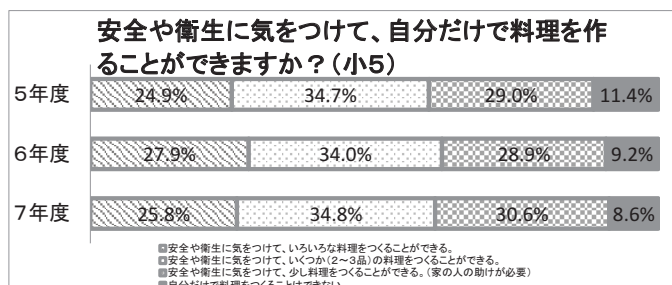
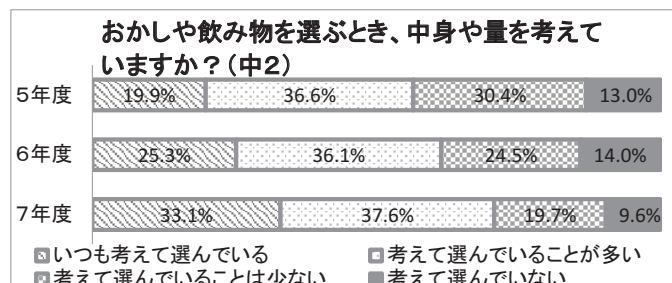
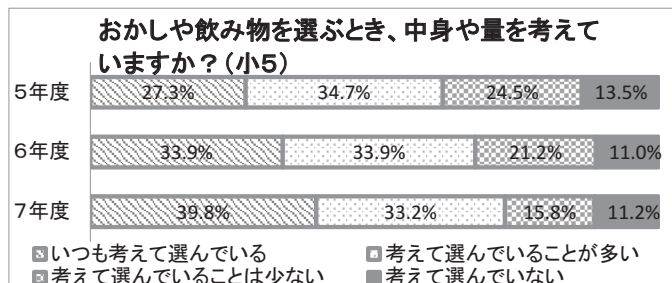
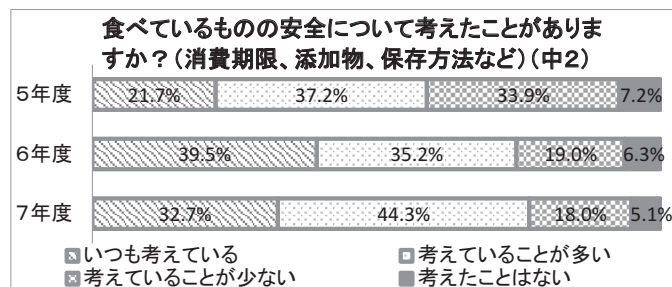
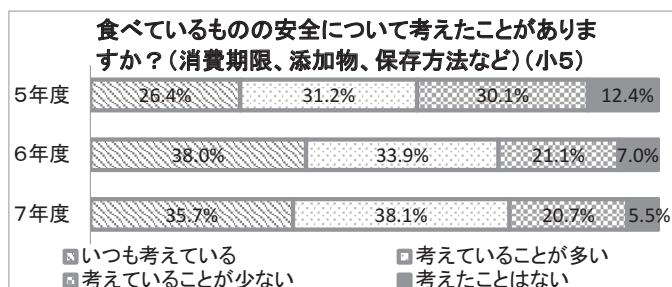
▲おやつや食事を、栄養バランスを「考えて食べている」「考えて食べていることが多い」の割合は、小学5年生が54%、中学2年生が49%と、ここ3年間で最も低くなっている。

▲よくかんで食べるよう「いつも気をつけている」「気をつけていることが多い」の割合は、小学5年生で78%、中学2年生で70%であった。

⇒栄養バランスや食べる量を考えて摂取すること、またよくかむことの必要性等について、自身の体の成長や病気の予防と深く関わっていることが理解できるよう、教科指導や給食指導の方法について学校栄養士会と協力して指導を行う。

⇒保護者に対し、給食便り等で、児童生徒の心身の成長においてバランスのよい食事をとることやかむことの大切さについて継続的な周知を行う。

食品を選択する能力



◎良かった結果 ▲改善すべき結果

◎食べている物の安全性について「いつも考えている」「考えていることが多い」の割合は、小学5年生が73%、中学2年生が77%であり、授業等で安全性について考える機会が確保されているためと考えられる。

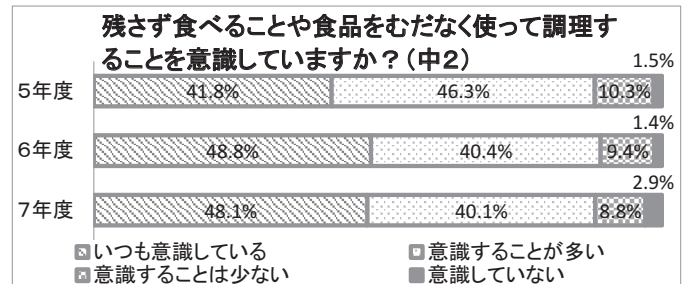
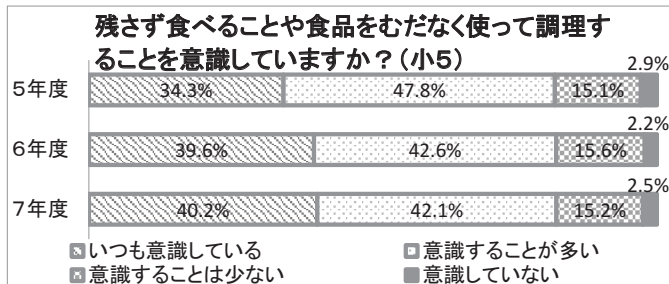
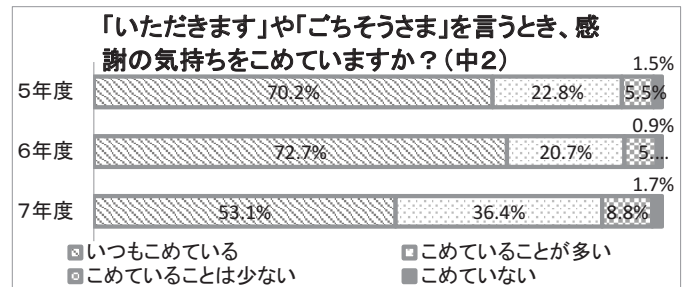
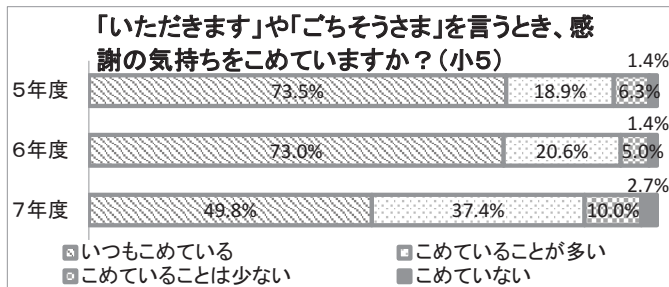
◎安全や衛生に気をつけて、自分だけで「いろいろな料理をつくらることができる」「いくつか（2～3品）の料理をつくらることができる」の割合が、小学5年生が60%、中学2年生が66%である。また、「自分だけで料理をつくることはできない」児童生徒の割合が減少傾向にある。

▲生産地や旬について考えるという児童生徒の割合は、低い傾向が続いている。

⇒生産地や旬を意識して食品を選択することができるよう、給食指導や給食だよりを活用し、児童生徒の理解を深める取組を工夫していく。

⇒引き続き家庭科の授業等を中心として、調理技能や食の安全性についての指導を行う。また、サマー（ウインター）クッキングチャレンジが食事づくりをするきっかけとなるよう、学校や家庭と連携して取り組んでいく。

感謝の心



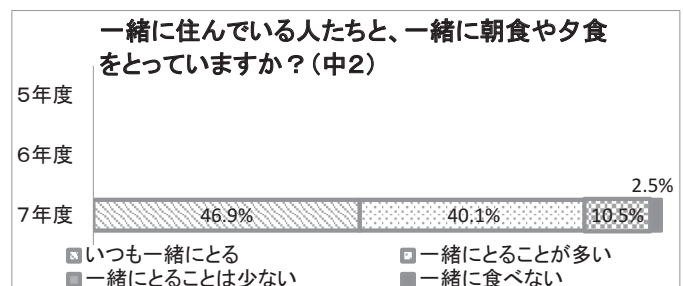
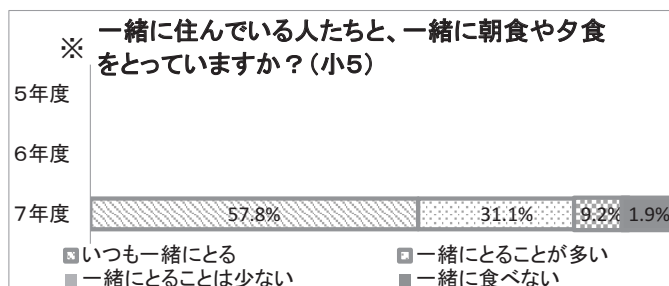
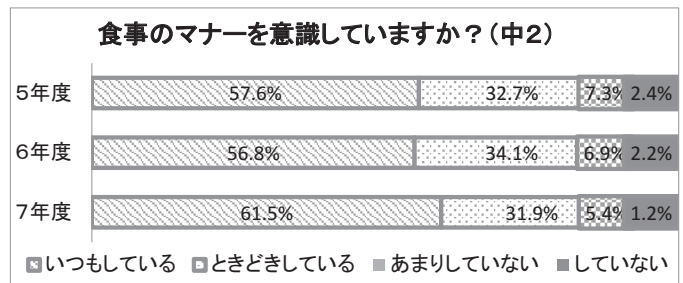
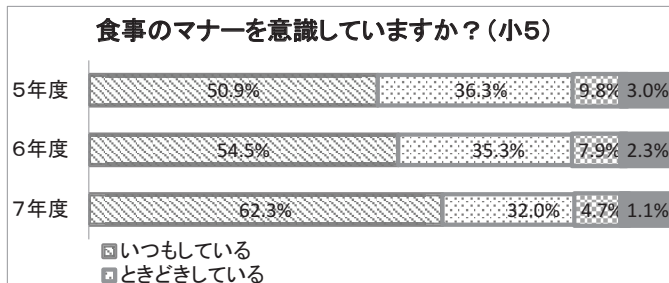
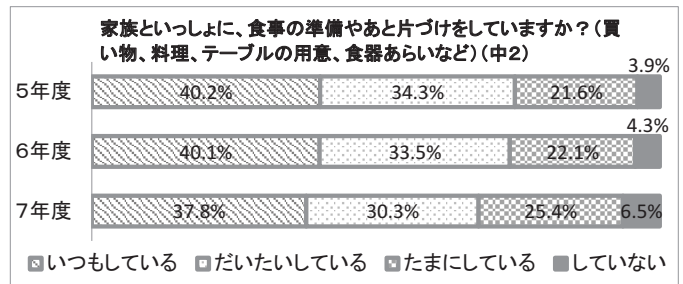
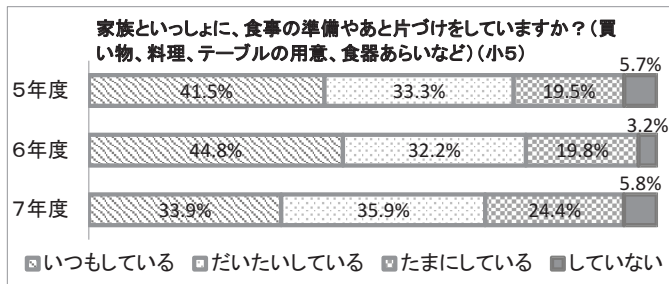
◎良かった結果 ▲改善すべき結果

◎残さず食べることや食品をむだなく使って調理することを「いつも意識している」「意識することが多い」の割合が、小学5年生で82%、中学2年生で88%であり、残さず食べることや食品をむだなく使うことの大切さについてよく理解している。

▲「いただきます」や「ごちそうさま」を言うとき、感謝の気持ちを「いつもこめている」「こめていることが多い」の割合が、小学5年生で87%、中学2年生で89%であった。

⇒「いただきます」「ごちそうさま」といった挨拶に込められた意味や背景について、道徳や家庭科の授業を通して考える機会を設け、食材の生産や調理に携わる人々、自然の恵みに対して感謝の心を育てていく。

社会性



※の設問は令和7年度に新規追加した質問項目のため、令和5・6年度のデータはありません。

◎良かった結果 ▲改善すべき結果

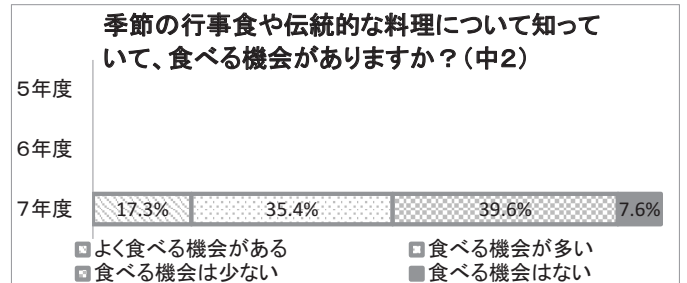
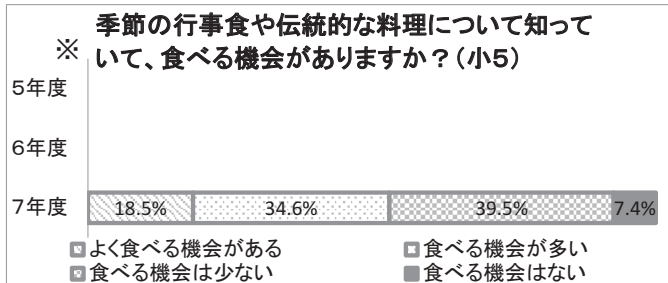
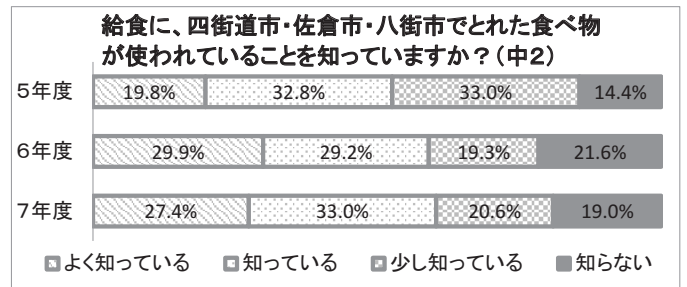
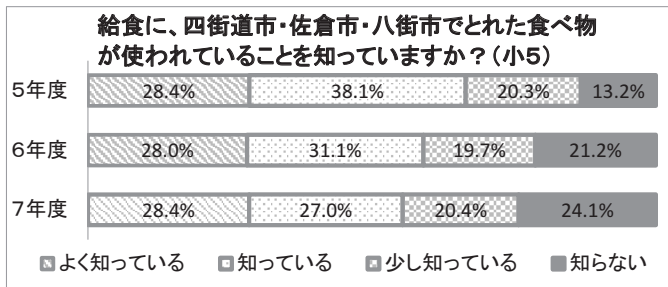
◎食事のマナーに「いつも気をつけている」「気をつけていることが多い」の割合が、小学5年生で94%、中学2年生で93%であり、食事のマナーが身に付いている児童生徒が多い。

◎一緒に住んでいる人たちと、一緒に朝食や夕食を「いつも一緒にとる」「一緒にとることが多い」の割合が、小学5年生で88%、中学2年生で87%であった。

▲家族と一緒に食事の準備や後片づけを「いつもしている」「だいたいしている」の割合が、小学5年生で69%、中学2年生で68%であり、令和6年度より減少している。

⇒家庭科や道徳科など、様々な教育活動を通して、家庭における自己の役割について考える機会を多く設定するとともに、配付物等により、家庭の意識も高めていく。

食文化



※の設問は令和7年度に新規追加した質問項目のため、令和5・6年度のデータはありません。

◎良かった結果 ▲改善すべき結果

▲学校給食に地場産物でとれたものが使われていることを「よく知っている」「知っている」割合は、小学5年生で55%、中学2年生で60%であった。「知らない」と回答した割合は、中学2年生では減少したが、小学5年生では増加している。

▲季節の行事食や伝統的な料理について知っていて、「よく食べる機会がある」「食べる機会が多い」割合は、小学5年生で53%、中学2年生で52%であった。

⇒学校給食に地場産物や旬の食材を取り入れていくとともに、給食指導や給食だより等を通して児童生徒や保護者の理解を深めていく必要がある。

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8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ること。1日や1週間の栄養のバランスを意識しながら食生活全体を考える力、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、季節に応じた旬の食材にも関心をもちながら、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8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、栄養バランスを考えた食事やおやつ工夫、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8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。

3 四街道市学校給食施設の在り方

① 学校給食センター視察の報告について

日 時	令和7年8月8日(金) 9:50~11:30
場 所	市原学校給食センター
参加者 (8名)	教育部長、教育部副参事 教育総務課：施設担当係長、施設担当技師 指導課：課長、課長補佐、主査補（栄養士） 共同調理場：所長

● 視察資料

別紙のとおり

● 今後の方向性

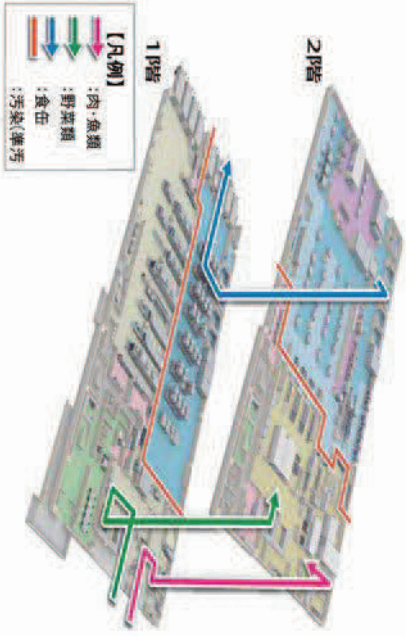
他市の資料等の収集や用地の視察を行いながら、配置・規模・コスト等、多角的な検討を行い、児童生徒数の増減を踏まえながら、基本構想案を作成していきます。

●施設の特徴

施設内ゾーニング

HACCP*の概念に基づき、食材の受入れから調理・配送まで、人や食材による交差汚染が発生しないよう、汚染・非汚染の作業区域を明確にゾーニングし、各室を適切に配置しています。

※食品の原料受入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要なポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法



衛生管理

調理エリアへの入室は、靴を履き替え、エアシャワー及び手洗い消毒等を行い、埃や食中毒の原因となる菌の侵入を防止、また外部に接する荷受室にエアカーテン、コンテナの發送・回収口にはボックスエルターを設置して虫や埃等の侵入を防止しています。

調理設備

大型の回転釜を33台、9台のスチームコンベクションオーブン、2台の連続フライヤー、真空冷却機など、2献立に対応するため、最適な調理設備を効率的に配置しています。

調理環境

高温となる調理室において、人の活動域に冷気を送り、熱の上昇気流を利用して熱気を室上部に集め、効率良く換気する「置換空調方式」を採用し、快適な作業環境を実現するとともに省エネを図っています。

食育学習

3階の展示ホールに体験用の手洗い器、エアシャワー、回転釜、調理備品を展示し、調理設備体験ができます。モニター学習コーナーでは、調理場内をライブ中継し、調理員とリアルタイム交流ができます。

●施設概要

所在地

〒290-0013
千葉県市原市郡本1丁目4番地

敷地面積：約8,005㎡

延床面積：約6,922㎡

構造：鉄骨造・地上3階建て

調理能力：最大13,000食/日（2献立）

配送対象校：市内小中学校

給食開始：令和6年9月

●PFI事業概要

PFI事業者：株式会社市原学校給食サービス

事業方式：BTO方式

(PFI事業者が施設を設計・建設、完成後に所有権を市へ移転後、施設の維持管理及び運営を行う)

事業期間：令和4年7月～令和21年8月

- ①設計・建設期間
令和4年7月～令和6年6月
- ②開業準備期間
令和6年7月～令和6年8月
- ③維持管理及び運営期間
令和6年9月～令和21年8月

●施設案内図



交通機関：五井駅東口 小湊鉄道バス

郡本給食センター下車徒歩約1分

電話：0436-41-2515

FAX：0436-42-3309

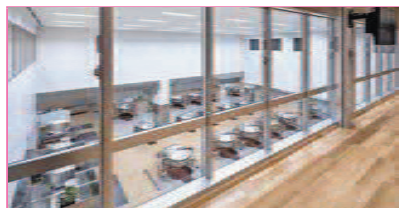
市原学校給食センター



市原市教育委員会

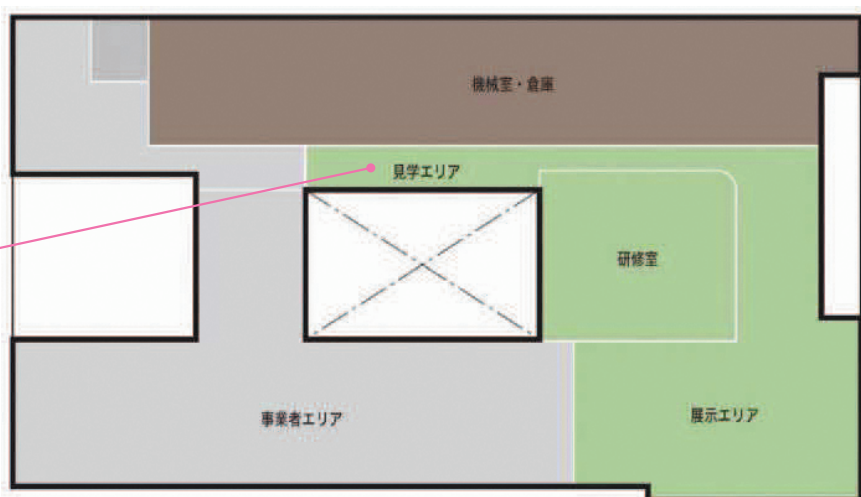


3 階



展示・見学エリア

見学エリアからは、煮炊き調理室を眺めることが出来る見学窓を設けています。また、展示エリアには、エアシャワーや調理釜を実際に体験できる体験コーナーを設置しています。



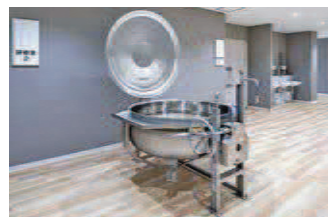
見学イメージ



調理場内のライブ中継

食育コーナー

モニター学習コーナー



体験コーナー（回転釜）



体験コーナー（エアシャワー）

2 階



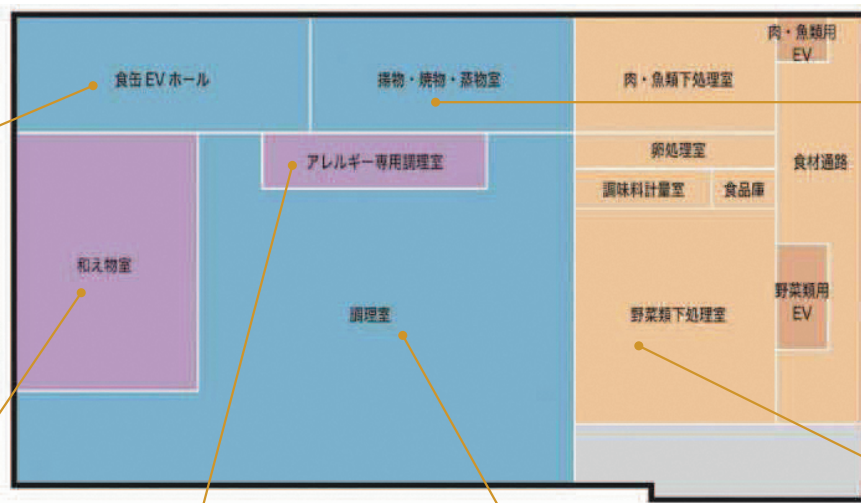
食缶用エレベーター

給食が入った食缶を1階へ運びます。1度に最大で54クラス分の食缶を運ぶことが可能です。



和え物室

温度管理された室内で、サラダ等の和物や、果物を調理します。



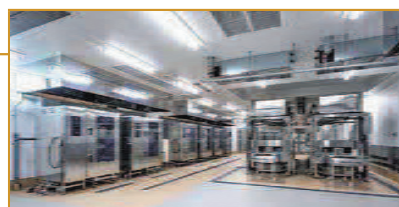
アレルギー専用調理室

食物アレルギーのある児童・生徒たちへ提供するアレルギー対応食を調理します。



煮炊調理室

大型な蒸気式回転釜27台、汁物や煮物等を調理します。炊込ご飯も回転釜で調理します。



焼物・揚げ物・蒸物調理室

連続式フライヤー2台で揚げ物調理、スチームコンベクションオーブン6台で焼き物・蒸し料理を行います。



下処理室（野菜類）

食材の洗浄、野菜類の皮むき等の下処理を行います。生のままで提供する果物類は専用の下処理ラインを設け、他の野菜と交差汚染を防止します。

1 階



ドックシェルター

コンテナの発送・受入場所にドックシェルターを設置し、虫等の侵入を防ぎます。



配送室

各学校へ食器・食缶を運ぶためのコンテナを保管する部屋です。食器を入れたコンテナや食缶・器具の熱風消毒をここで行ないます。



はいそりや配送車



洗浄室

学校から戻ってきた食器・食缶・コンテナを専用の洗浄機で洗浄します。



検収室

外部から虫等の汚染源の侵入を防ぐため、段ボール箱等から専用容器へ移し替えます。



荷受室

納入業者からの食材受け入れを行う場所で、食材の鮮度、品質、数量などを確認します。



食材用エレベーター

1階で入荷した食材を調理フロアである2階へ運びます。1度に最大で240kgの食材を運ぶことが可能です。

学校給食への支援及び令和 8 年度学校給食費改定について

令和 8 年 1 月 四街道市教育委員会

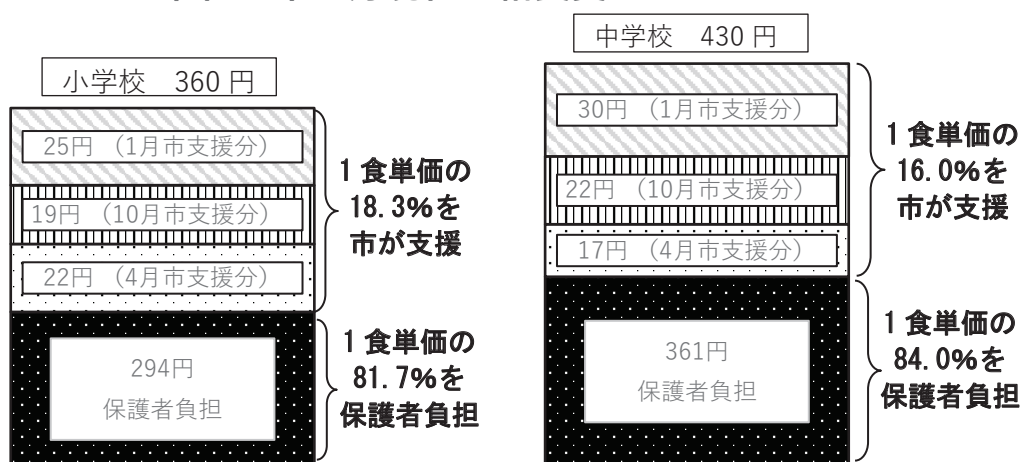
日頃より、学校給食へのご理解・ご協力をいただきありがとうございます。令和 7 年度に市が行っている学校給食費の支援についてのご報告と、令和 8 年度からの学校給食費改定についてお知らせいたします。

令和7年度学校給食支援事業について

本市では、国の物価高騰対策重点支援地方創生臨時交付金を活用し、学校給食を支援しています。



令和 8 年 1 月現在の給食費

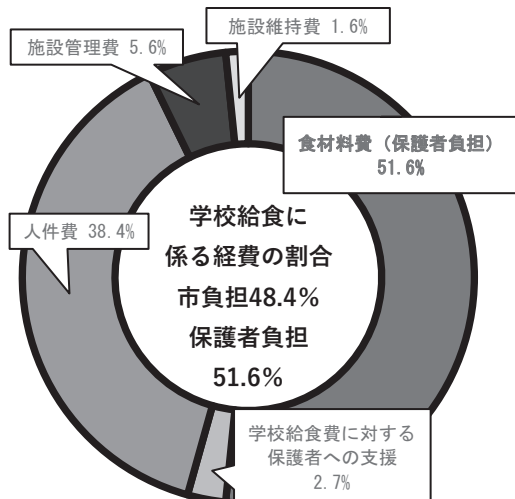


●市からの支援について●

4 月・10 月・1 月と食材料購入費を市から支援してきました。

米の価格は 10 月以降、4 月の価格より 33.2% 上昇し、その他の食材料も値上がり傾向にあることから、令和 8 年 1 月の 1 食単価の適正価格については、小学校は 360 円、中学校は 430 円と見直し、支援金の総額は、小学校 1 食あたり 66 円（年額 6,985 円）、中学校 1 食あたり 69 円（年額 6,610 円）となっています。

●学校給食に係る経費について ※令和 6 年度の決算額より算出



保護者の皆様には、学校給食に係る経費のうち、食材料費のみを負担していただいています。人件費（調理業務委託及び市雇用学校給食配膳員）、光熱水費や備品費等の施設管理費、施設設備のメンテナンス等の施設維持費については、市が負担しています。

令和 6 年度は、学校給食費に対する保護者の負担軽減支援を実施してきましたが、令和 7 年度は、物価高騰による食材料購入費の支援を行うこととし、1 食単価の 16~18.3% を市が支援しています。

令和8年度の学校給食費について

令和7年1月に開催した「四街道市学校給食運営委員会」において、今後の学校給食費の見直しについて検討を行いました。その結果、栄養バランスの取れた学校給食を安定して提供するためには、給食費の改定が必要であるとの結論に至りました。詳細については、次のとおりです。

●改定後の学校給食費について（※改定前の1食単価には市からの支援金が含まれています。）

区 分	改定前（令和8年1月現在）			改定後（令和8年4月以降）			現行学校給食費との比較
	年 額	月 額 （1期あたり）	1食単価（※） （年間180回の場合）	年 額	月 額 （1期あたり）	1食単価 （年間185回の場合）	
小学校	52,800 円	4,800 円	360 円	68,200 円	6,200 円	369 円	年額 15,400 円増 1期あたり 1,400 円増 1食単価 9 円増
中学校	64,900 円	5,900 円	430 円	81,400 円	7,400 円	440 円	年額 16,500 円増 1期あたり 1,500 円増 1食単価 10 円増

※令和8年度は祝日等の都合により、年間183回の提供する予定です。1食単価は、小学校373円、中学校445円です。

●学校給食費改定による効果について

給食費の改定により、次のように、給食の質の向上、食材の多様性の確保、保護者の負担軽減等の効果が考えられます。

栄養バランスがとれた美味しい給食を提供できる。

食材や旬の食材や地場産物を積極的に利用し、食育の推進につながる。

多くの種類の食材を調達でき、多様な食文化に触れることができ、食への関心を高めることができる。



給食の提供回数を確保しやすくなり、家庭での昼食準備の負担を減らすことができる。

●子どもたちに安全で安心、栄養豊かな給食を届けるために

学校給食は、子どもたちの健康的な成長を支える大切な柱です。安全で安心、栄養豊かな給食を届けることを最優先に考え、改善を進めてまいります。

物価の上昇等に円滑に対応できるよう、今後、3年間に1度見直しをしていく予定です。引き続き、皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

《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（月～金 9:00～16:30）

学校給食への支援及び令和 8 年度学校給食費改定について

令和 8 年 1 月 四街道市教育委員会

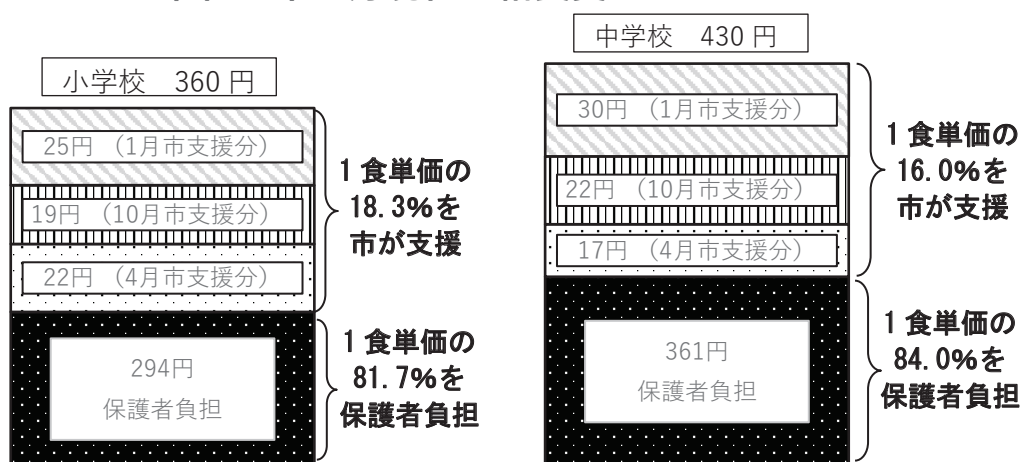
日頃より、学校給食へのご理解・ご協力をいただきありがとうございます。令和 7 年度に市が行っている学校給食費の支援についてのご報告と、令和 8 年度からの学校給食費改定についてお知らせいたします。

令和7年度学校給食支援事業について

本市では、国の物価高騰対策重点支援地方創生臨時交付金を活用し、学校給食を支援しています。



令和 8 年 1 月現在の給食費

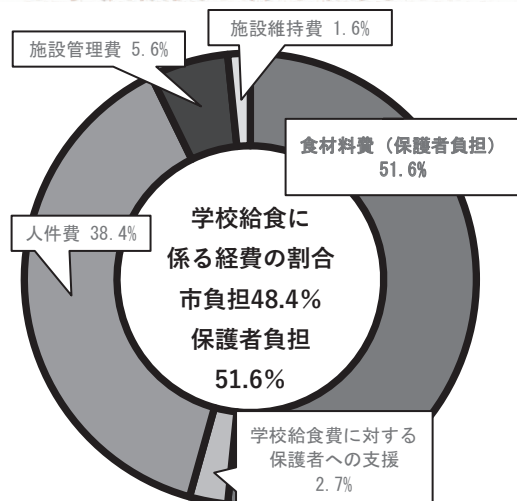


●市からの支援について●

4 月・10 月・1 月と食材料購入費を市から支援してきました。

米の価格は 10 月以降、4 月の価格より 33.2% 上昇し、その他の食材料も値上がり傾向にあることから、令和 8 年 1 月の 1 食単価の適正価格については、小学校は 360 円、中学校は 430 円と見直し、支援金の総額は、小学校 1 食あたり 66 円（年額 6,985 円）、中学校 1 食あたり 69 円（年額 6,610 円）となっています。

●学校給食に係る経費について ※令和 6 年度の決算額より算出



保護者の皆様には、学校給食に係る経費のうち、食材料費のみを負担していただいています。人件費（調理業務委託及び市雇用学校給食配膳員）、光熱水費や備品費等の施設管理費、施設設備のメンテナンス等の施設維持費については、市が負担しています。

令和 6 年度は、学校給食費に対する保護者の負担軽減支援を実施してきましたが、令和 7 年度は、物価高騰による食材料購入費の支援を行うこととし、1 食単価の 16～18.3% を市が支援しています。

令和8年度の学校給食費について

令和7年1月に開催した「四街道市学校給食運営委員会」において、今後の学校給食費の見直しについて検討を行いました。その結果、栄養バランスの取れた学校給食を安定して提供するためには、給食費の改定が必要であるとの結論に至りました。詳細については、次のとおりです。

●改定後の学校給食費について（※改定前の1食単価には市からの支援金が含まれています。）

区 分	改定前（令和8年1月現在）			改定後（令和8年4月以降）			現行学校給食費との比較
	年 額	月 額 （1期あたり）	1食単価（※） （年間180回の場合）	年 額	月 額 （1期あたり）	1食単価 （年間185回の場合）	
小学校	52,800 円	4,800 円	360 円	68,200 円	6,200 円	369 円	年額 15,400 円増 1期あたり 1,400 円増 1食単価 9 円増
中学校	64,900 円	5,900 円	430 円	81,400 円	7,400 円	440 円	年額 16,500 円増 1期あたり 1,500 円増 1食単価 10 円増

※令和8年度は祝日等の都合により、年間183回の提供する予定です。1食単価は、小学校373円、中学校445円です。

●学校給食費改定による効果について

給食費の改定により、次のように、給食の質の向上、食材の多様性の確保、保護者の負担軽減等の効果が考えられます。

栄養バランスがとれた美味しい給食を提供できる。

食材や旬の食材や地場産物を積極的に利用し、食育の推進につながる。

多くの種類の食材を調達でき、多様な食文化に触れることができ、食への関心を高めることができる。



給食の提供回数を確保しやすくなり、家庭での昼食準備の負担を減らすことができる。

●子どもたちに安全で安心、栄養豊かな給食を届けるために

学校給食は、子どもたちの健康的な成長を支える大切な柱です。安全で安心、栄養豊かな給食を届けることを最優先に考え、改善を進めてまいります。

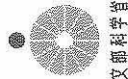
物価の上昇等に円滑に対応できるよう、今後、3年間に1度見直しをしていく予定です。引き続き、皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

《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（月～金 9:00～16:30）

学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる給食無償化）

令和8年度予算額（案）
1,649億円
（新規）



子育て支援に取り組み自治体を支援する観点から、各般の合意等（★）に基づき、学校給食費の抜本的負担軽減のための「給食費負担軽減交付金」を創設し、都道府県に対し交付する。（※個人ではなく、自治体向けの支援策）



● 小学校段階(公立)の学校給食に係る食料費を支援（国1/2、都道府県1/2）

- 支援額（※1）： $\text{給食実施校の在籍児童数} \times 2 \times \text{基準額} \times 3 \times 11 \text{か月} \times 1/2$

- ※1：特別支援学校小学部においては、特別支援教育就学奨励費負担金を優先し、同負担金による支援が基準額に満たない場合、基準額との差額を支援
- ※2：毎年5月1日現在。また、生活保護の教育扶助、要保護児童に該当する児童を除く。
- ※3：都道府県からの申請が、右記の額を下回る場合には、その金額

- 基準額を超える部分については、学校給食法に基づき、引き続き、保護者から徴収可能（特色ある給食の提供に係る各省関係事業等も柔軟に活用可能）
- 非喫食者の取扱いについては、学校設置者の判断に委ねる（※交付金については、非喫食者も含めた在籍児童数で算定。）

● 基準額

基準額	小学校・義務教育学校前期課程	特別支援学校小学部
完全給食	5,200円	6,200円
補食給食	4,800円	5,800円
ミルク給食	1,200円	1,200円

完全給食：パン又は米飯等＋ミルク＋おかず
補食給食：ミルク＋おかず
ミルク給食：ミルクのみ

（基準額の考え方）
令和5年度学校給食費調査の全国平均（完全給食の場合、小学校で4,688円）に、近年の物価動向を加味して設定

- ★ 「自由民主党、公明党、日本維新の会 合意」（令和7年2月25日）
- 「学校給食費の抜本的な負担軽減（いわゆる給食無償化）について」（令和7年12月18日自由民主党・公明党・日本維新の会 無償化を含む、多様で質の高い教育の在り方に関する検討チーム）
- 三党合意に基づきいわゆる教育無償化に向けた対応について（令和7年12月19日 文部科学省・総務省・財務省）

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）