

学校給食についてのお知らせ

仙台市教育委員会

学校給食費を改定します

望ましい栄養量の確保や食育の充実などを図るため、
令和2年4月から下記のとおり学校給食費を改定いたします。



校種	炊飯方式	令和2年4月から	令和元年度
		一食あたり	一食あたり
小学校 特別支援学校（小学部）	委託炊飯	290円	245円
	自校炊飯 （宮城・秋保地区）		239円
中学校 中等教育学校 特別支援学校（中学・高等部）	委託炊飯	345円	290円
	自校炊飯 （宮城・秋保地区）		285円

改定後の給食

栄養量の確保

小・中学校ともに全ての栄養素で、学校給食摂取基準（※）の栄養量を充足することが見込まれます。

（※）文部科学省が策定する学校給食の望ましい栄養量で、1日の栄養量の1/3を給食で摂ることを基本としたうえで、家庭で摂りづらい栄養素は4～5割に設定されています。本市もこの基準により、給食の栄養管理を行っています。

<栄養量の改善見込み（学校給食摂取基準の充足率）>

小学校

	改定前	改定後
エネルギー	95%	100%
カルシウム	98%	106%
鉄分	70%	100%
ビタミンB1	88%	100%
食物繊維	82%	100%

改善

中学校

	改定前	改定後
エネルギー	98%	104%
カルシウム	83%	101%
マグネシウム	94%	109%
鉄分	70%	103%
ビタミンA	95%	102%
ビタミンB1	88%	102%
ビタミンB2	97%	107%
食物繊維	78%	100%

改善

「改定前」の充足率は令和元年6月における学校及び給食センターの平均値

食育の充実

地場産物や郷土料理を活用した魅力ある献立を提供し、食育に活かすことができます。

<地場産物の活用>



仙台産の雪菜

志津川産の銀鮭

仙台産の味噌

<郷土料理の提供>



笹かまぼこ
（宮城の特産品）

仙台雑煮

地元宮城・仙台産の地場産物や郷土料理などを積極的に取り入れ、より楽しくおいしい献立を提供することにより、給食を通じた食育の充実を図ります。

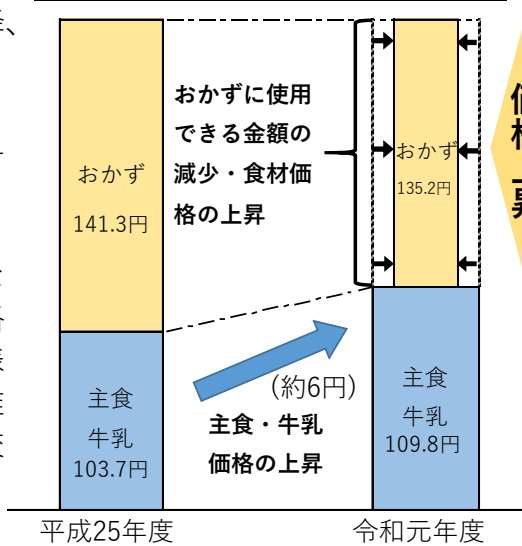
食材価格の上昇

前回改定の平成25年度以降、食材価格が上昇しています。

給食においても、主食（パン・ご飯）・牛乳の価格が上昇し、相対的におかずに使用できる金額が減少しています。

さらに肉・魚・野菜・果物などおかずに使用する食材の価格も上昇している影響から、多様な食材を使用した献立提供が難しくなり、複数の栄養素が学校給食摂取基準の栄養量を下回っている状況です。

食材費の状況（小学校245円）



品目	上昇率
豚肉もも薄切	約66%
鶏肉むねもも薄切	約67%
鶏卵	約17%
かつお角切り	約34%
たまねぎ	約15%
きゅうり	約13%
オレンジ	約49%
グレープフルーツ	約17%

主な食材（給食センター）の年間平均価格における平成25年度から令和元年度の価格上昇率

学校給食費の改定に関するQ&A

Q 改定額はどのように決められたの？

A 学識経験者、保護者、小・中学校の校長等で構成される「仙台市学校給食運営審議会」において、「栄養量の改善」「食育の充実」「保護者負担への配慮」の観点から適正な学校給食費について審議された結果、このたびの改定額が答申として示されました。



Q 栄養量はどのように改善されるの？

A 使用できる食材の種類や量が増えることで、栄養量が改善され、献立内容も充実します。また、不足しがちな栄養素については、必要に応じて栄養強化食品を取り入れ、食材費を抑えながら、効果的な栄養量の確保を図ります。

※栄養強化食品とは、鉄分や食物繊維などを多く含んだ食品で、小売店等でも市販されている食品です。給食用としては肉団子やハンバーグ、ヨーグルトやゼリー、チーズやふりかけなどがあります。

※栄養強化食品は必要に応じて取り入れていくもので、毎回の給食に使用されるものではありません。



Q 食育にどのように活かされるの？

A 仙台市では、宮城県産・仙台市産の地場産物の活用や郷土料理の提供など、学校給食を通じて地産地消や食文化を学ぶ食育に取り組んでいます。食材価格の上昇により、こうした献立の提供頻度が減少傾向にありましたが、今後は、こうした状況についても改善し、地場産物の活用等を通じて、より食育に力を入れてまいります。