

令和7年度

安平町給食センター運営委員会

会議資料集



日時：令和8年3月17日 13:00～

場所：安平町学校給食センター会議室

資料目次

・報告

① 安平町の給食費について	1 ページ
② 給食センターの運営状況について		
(1) 令和6年度 栄養教諭による食に関する指導実施報告	5 ページ
(2) 令和6年度 給食費収納状況報告	6 ページ
(3) 物資選定について	7 ページ
(4) 献立作成について		
(5) 衛生管理について	9 ページ
(6) 給食センター運用状況について		
(7) アレルギー食の対応状況について	9 ページ
【参考】 賄材料購入業者一覧表	10 ページ

【報告】安平町の給食費について

資料1: 令和8年度給食費単価算定表

1/9主食決定単価

1. 給食費単価算定表

	主食	牛乳	副食	合計	基準単価	増減	増減率
子園	77.29	61.56	181.74	320	279	41	14.70%
小学校	102.54	63.88	194.64	361	307	54	17.59%
中学校	121.38	63.88	253.49	438	373	65	17.43%
高等学校	121.38		253.49	374	315	59	18.73%

※円未満切り捨て

2. 算定内訳

1. 主食算定

	米	麺	パン	1食平均
子園	45.36	86.74	99.77	77.29
小(低)	72.576	109.77	115.56	99.30
小(高)	72.576	123.84	120.89	105.77
中・高	90.72	141.51	131.92	121.38

※小学校平均
102.54

※1食平均: 1週間5食(米3食+麺1食+パン1食)/5

※参考: ななつばし税抜価格 推移

	J A概算	10kg	販売費用	販売価格
2025(推計)	29,000	4,833	3,567	8,400
2024	16,500	2,750	2,100	4,850
2023	12,500	2,083	797	2,880
2022	11,500	1,917	883	2,800
2021	11,000	1,833	1,247	3,080

2. 牛乳算定

	R7税込価格	平均伸率	推計価格
子園	61.56	-	61.56
小中学生	60.41	105.75%	63.88

※価格推移 小中学生

	R4	R5	R6	R7	R5~7平均
価格	49.66	54.03	57.90	60.41	
伸率		108.80%	107.16%	104.34%	105.75%

3. 副食費算定

改定: 伸率103%以上

	基準単価 (R7-1)	伸率	算定単価 (概算)
子園	165.30	109.95%	181.74
小学校	175.23	111.08%	194.64
中学・高校	227.04	111.65%	253.49

①カレーライス物価指数 令和 7 年 12 月期

食品名	食材使用量(g)					食材購入費		食材費用(円)				
	子園	小低	小中	小高	中	単価(円)	単位(g)	子園	小(低)	小(中)	小(高)	中・高
豚もも肉スライス	24	27	30	33	39	1,427	1,000	34.25	38.53	42.81	47.09	55.65
鶏もも肉角切り	24	27	30	33	39	2,430	1,000	58.32	65.61	72.90	80.19	94.77
玉ねぎ	24	27	30	33	39	335	1,000	8.04	9.05	10.05	11.06	13.07
人参	16	18	20	22	26	300	1,000	4.80	5.40	6.00	6.60	7.80
じゃがいも	32	36	40	44	52	220	1,000	7.04	7.92	8.80	9.68	11.44
おろしにんにく	0.32	0.36	0.40	0.44	0.52	450	100	1.44	1.62	1.80	1.98	2.34
おろし生姜	0.32	0.36	0.40	0.44	0.52	330	200	0.53	0.59	0.66	0.73	0.86
ケチャップ	1.20	1.35	1.50	1.65	1.95	890	3,000	0.36	0.40	0.45	0.49	0.58
キッズカレー甘口	23	26	0	0	0	1,235	1,000	28.41	32.11	0.00	0.00	0.00
コータスカレー中辛	0	0	7.0	7.7	9.1	1,540	1,000	0.00	0.00	10.78	11.86	14.01
米粉カレールー	0	0	15.0	16.5	19.5	1,290	1,000	0.00	0.00	19.35	21.29	25.16
ソニオン	4.0	4.5	5.0	5.5	6.5	1,050	1,000	4.20	4.73	5.25	5.78	6.83
米油	0.8	0.9	1.0	1.1	1.3	865	1,350	0.51	0.58	0.64	0.70	0.83
チャツネ	0.8	0.9	1.0	1.1	1.3	400	450	0.71	0.80	0.89	0.98	1.16
とりがらスープ	0.8	0.9	1.0	1.1	1.3	930	1,000	0.74	0.84	0.93	1.02	1.21
中濃ソース	1.6	1.8	2.0	2.2	2.6	530	1,800	0.47	0.53	0.59	0.65	0.77
ポークカレー(米無し)								91.50	103.09	108.99	119.89	141.69
チキンカレー(米無し)								115.57	130.17	139.08	152.99	180.81

②基準年月物価数 令和 7 年 1 月期

食品名	食材使用量(g)					食材購入費		食材費用(円)				
	子園	小低	小中	小高	中	単価(円)	単位(g)	子園	小(低)	小(中)	小(高)	中・高
豚もも肉スライス	24	27	30	33	39	1,251	1,000	30.02	33.78	37.53	41.28	48.79
鶏もも肉角切り	24	27	30	33	39	2,240	1,000	53.76	60.48	67.20	73.92	87.36
玉ねぎ	24	27	30	33	39	258	1,000	6.19	6.97	7.74	8.51	10.06
人参	16	18	20	22	26	170	1,000	2.72	3.06	3.40	3.74	4.42
じゃがいも	32	36	40	44	52	200	1,000	6.40	7.20	8.00	8.80	10.40
おろしにんにく	0.32	0.36	0.40	0.44	0.52	450	100	1.44	1.62	1.80	1.98	2.34
おろし生姜	0.32	0.36	0.40	0.44	0.52	280	200	0.45	0.50	0.56	0.62	0.73
ケチャップ	1.20	1.35	1.50	1.65	1.95	340	1,000	0.41	0.46	0.51	0.56	0.66
キッズカレー甘口	23	26	0	0	0	1,235	1,000	28.41	32.11	0.00	0.00	0.00
コータスカレー中辛	0	0	7.0	7.7	9.1	1,540	1,000	0.00	0.00	10.78	11.86	14.01
米粉カレールー	0	0	15.0	16.5	19.5	1,210	1,000	0.00	0.00	18.15	19.97	23.60
ソニオン	4.0	4.5	5.0	5.5	6.5	1,000	1,000	4.00	4.50	5.00	5.50	6.50
米油1.35L	0.8	0.9	1.0	1.1	1.3	820	1,350	0.49	0.55	0.61	0.67	0.79
チャツネ	0.8	0.9	1.0	1.1	1.3	400	450	0.71	0.80	0.89	0.98	1.16
とりがらスープ	0.8	0.9	1.0	1.1	1.3	930	1,000	0.74	0.84	0.93	1.02	1.21
中濃ソース	1.6	1.8	2.0	2.2	2.6	490	1,800	0.44	0.49	0.54	0.60	0.71
ポークカレー(米無し)								82.41	92.87	96.44	106.08	125.37
チキンカレー(米無し)								106.15	119.57	126.11	138.72	163.94

③伸び率

	平均伸率			伸率				
	子園	小学校	中学・高校	子園	小(低)	小(中)	小(高)	中・高
ポークカレー(米無し)	111.02%	112.34%	113.02%	111.02%	111.00%	113.02%	113.02%	113.02%
チキンカレー(米無し)	108.87%	109.81%	110.29%	108.87%	108.86%	110.29%	110.29%	110.29%
物価指数伸率平均	109.95%	111.08%	111.65%	109.95%	109.93%	111.65%	111.65%	111.65%

資料2:小学生段階無償化による保護者負担の見通し

○小学生無償化による負担の比較

【月額比較】

令和7年度	保護者負担 @254円×年間食数÷12か月	町or交付金 @254円超分
令和8年度	保護者負担 国・道の負担超分	国・道の負担（無償化） 4,766円 ≒ 5,200円×11か月÷12か月

○保護者負担の試算

【小学生段階】

校種	学年	月額給食費			保護者負担
		食材購入費	無償化		
			国・道	町（端数）	
小学生	1	5,770	4,766	4	1,000
	2	5,890	4,766	4	1,120
	3	5,890	4,766	4	1,120
	4	5,890	4,766	4	1,120
	5	5,830	4,766	4	1,060
	6	5,800	4,766	4	1,030
義務教 （前期）	1	5,680	4,766	4	910
	2	5,830	4,766	4	1,060
	3	5,830	4,766	4	1,060
	4	5,830	4,766	4	1,060
	5	5,770	4,766	4	1,000
	6	5,740	4,766	4	970

【中学生段階】

校種	学年	月額給食費			保護者負担
		食材購入費	無償化		
			国・道	町or交付金	
中学生	1	7,150	0	2,110	5,040
	2	7,110	0	2,090	5,020
	3	6,820	0	2,010	4,810
義務教 （後期）	7	7,080	0	2,090	4,990
	8	6,970	0	2,060	4,910
	9	6,750	0	1,990	4,760

【子ども園段階】

校種	日額給食費			
	食材購入費	国・道	町or交付金	保護者負担
子ども園	320	0	90	230

【高校生段階】

校種	学年	月額給食費			保護者負担
		食材購入費	無償化		
			国・道	町or交付金	
高等学校	1	5,780	0	0	5,780
	2	5,540	0	0	5,540
	3	5,900	0	0	5,900

資料3:教職員自己負担の見直し

小学生段階の国の無償化開始と同時に、町長は政策判断で実施していた教職員の負担軽減を見直します。

町が行っていた負担軽減分は、3年かけてソフトランディングさせ自己負担化していきます。

○教職員（3年ソフトランディングの試算）

【日額】

校種	月額給食費								
	食材購入費	町負担軽減				自己負担			
		現行	R8	R9見込	R10見込	現行	R8	R9見込	R10見込
小学校	361	107	71	36	0	254	290	325	361
中学校	438	129	86	43	0	309	352	395	438
子ども園	320	90	60	30	0	230	260	290	320
高等学校	374	0	0	0	0	374	374	374	374

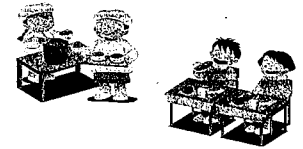
【月額】

校種		月額給食費								
		食材購入費	町負担軽減				自己負担			
			現行	R8	R9見込	R10見込	現行	R8	R9見込	R10見込
小学校	追分	5,890	1,750	1,160	590	0	4,140	4,730	5,300	5,890
	早来	5,830	1,730	1,153	577	0	4,100	4,680	5,250	5,830
中学校	追分	7,220	2,130	1,420	710	0	5,090	5,800	6,450	7,220
	早来	7,080	2,090	1,393	697	0	4,990	5,690	6,380	7,080
子ども園		5,170	1,460	973	487	0	3,710	4,200	4,680	5,170
高等学校		5,790	0	0	0	0	5,790	5,790	5,790	5,790

【参考資料】

給食だより

令和8年3月 日
安平町学校給食センター



～給食センターからのお知らせ～

安平町の給食費は、昨今の電気や燃料、食材等の価格高騰に終わりが見えない状況の影響を受けております。

特に主食である米の価格が著しく高騰した影響で、現行の給食費のままでは献立の固定化、品数や使用する食材の縮減等によって、栄養所要量と満足感が充足した給食を提供することが難しくなることが想定されます。

給食センターでは慎重に検討を行い、今後、食材購入費は、毎年、物価に見合った額とし、令和8年度の給食費は下記目安のとおりとなる見込みです。

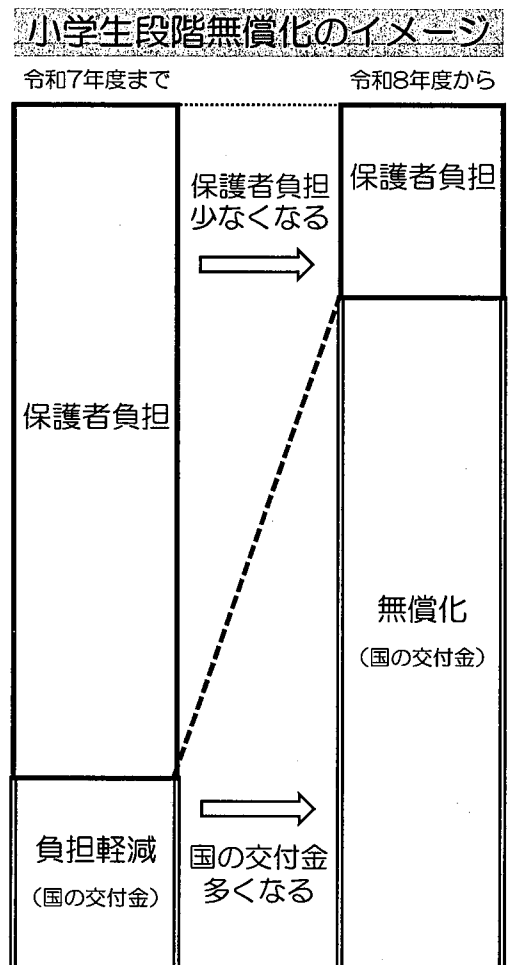
なお、保護者負担については、小学校段階は下記イメージ図のとおり主に国の無償化により給食が賄われ保護者負担は少なくなります。また、中学校段階と子ども園段階については、当面は従来どおり保護者負担を据え置く方針です。

教職員については、従来は保護者と同様の負担軽減を行ってきましたが、国の無償化開始に合わせて見直しを行い、3年かけて負担軽減分を自己負担に切り替えていきます。

ご不明な点がございましたら給食センターにお問い合わせください。

R8給食費の目安（年間195食で試算）			単価	月額	年額
小学校・ 義務教前期	食材 購入費	現行	307円	4,988円	59,856円
		改定後	361円	5,866円	70,392円
	保護者負担額	—	1,100円	13,200円	
		無償化	—	-4,766円	-57,192円
	教職員負担額	290円	4,712円	56,544円	
軽減		-71円	-1,154円	-13,848円	
中学校・ 義務教後期	食材 購入費	現行	373円	6,061円	72,732円
		改定後	438円	7,117円	85,404円
	保護者負担額	309円	5,021円	60,252円	
		軽減	-129円	-2,096円	-25,152円
	教職員負担額	352円	5,720円	68,640円	
軽減		-86円	-1,397円	-16,764円	
こども園	食材 購入費	現行	279円	4,533円	54,396円
		改定後	320円	5,200円	62,400円
	保護者負担額	230円	3,737円	44,844円	
		軽減	-90円	-1,463円	-17,556円
	教職員負担額	260円	4,225円	50,700円	
軽減		-60円	-975円	-11,700円	

※月額で試算



【お問い合わせ先】

安平町学校給食センター

TEL・FAX 23-2300

(1) 令和6年度 栄養教諭による食に関する指導実施報告

	日 時			学年	授業内容
追分小	9 月 12 日	(火)	3 時間目	1 年	学校給食が出来るまでを知ろう
	9 月 12 日	(火)	4 時間目	2 年	野菜パワーのひみつを知ろう
	11 月 30 日	(木)	3 時間目	3 年	食べ物の3つの働きを知って、色々なものを食べよう
	11 月 30 日	(木)	4 時間目	4 年	地場産物を知ろう
	12 月 12 日	(火)	3 時間目	5 年	大切な朝ごはん、栄養のバランスよく食べよう
	12 月 12 日	(火)	4 時間目	6 年	食事の挨拶の意味を考えよう
追分中	7 月 11 日	(金)	4 時間目	1 年	朝食について
	7 月 14 日	(金)	3 時間目	2 年	学校給食の献立を考えよう
	7 月 14 日	(金)	2 時間目	3 年	中学生の食生活について
早来学園	1 月 18 日	(木)	4 時間目	1 年	給食の決まりを考えよう
	9 月 22 日	(金)	4 時間目	2 年	普段の食べ方を見直しよりよい食べ方を考えよう
	8 月 25 日	(金)	4 時間目	3 年	地場産物を知ろう
	9 月 5 日	(火)	4 時間目	4 の 1	食べ物働きを知ろう
	9 月 4 日	(月)	4 時間目	4 の 2	食べ物働きを知ろう
	1 月 25 日	(木)	4 時間目	5 年	どうして朝ご飯を栄養バランスよく食べる必要があるのかを考えよう
	7 月 5 日	(水)	4 時間目	6 年	感謝して食べよう
	3 月 15 日	(金)	4 時間目	7 年	朝食について
	8 月 31 日	(木)	4 時間目	8 A	学校給食の献立を考えよう
	8 月 31 日	(木)	5 時間目	8 A	学校給食の献立を考えよう
	7 月 18 日	(火)	4 時間目	9 年	中学生の食生活について

(2) 令和6年度 給食費収納状況報告

○令和6年度の給食費の収納状況（令和6年5月31日現在）

調定額 41,110,365 円、収入額 40,685,927 円（徴収率～98.97%）

未納世帯数～7件 未納額～424,438 円

○上記以前に係る未納状況（比較）

【令和5年5月31日現在】			【令和6年5月31日現在】		
平成18年度	1件	77,220円	⇒	1件	77,220円
平成19年度	2件	193,880円	⇒	2件	193,880円
平成20年度	1件	84,240円	⇒	1件	84,240円
平成21年度	1件	103,920円	⇒	1件	103,920円
平成22年度	1件	103,920円	⇒	1件	103,920円
平成23年度	1件	87,600円	⇒	1件	87,600円
平成24年度	2件	73,200円	⇒	1件	46,920円（26,280円徴収）
平成25年度	1件	38,000円	⇒	0件	0円（38,000円徴収）
平成26年度	1件	46,300円	⇒	1件	46,300円
平成27年度	2件	94,930円	⇒	2件	94,930円
平成28年度	3件	152,200円	⇒	3件	122,200円（30,000円徴収）
平成29年度	1件	58,320円	⇒	1件	58,320円
平成30年度	1件	9,520円	⇒	1件	9,520円
令和元年度	3件	14,778円	⇒	0件	0円（14,778円徴収）
令和2年度	3件	100,165円	⇒	1件	33,601円（66,564円徴収）
令和3年度	5件	236,030円	⇒	2件	3,418円（232,612円徴収）
令和4年度	4件	155,460円	⇒	3件	71,974円（83,486円徴収）
令和5年度	5件	451,380円	⇒	3件	112,300円（339,080円徴収）
				合計	1,250,263円（830,800円徴収）

○今後の対応について

給食費は現年度納付を優先しつつ、未納者には手紙による督促、個別に電話連絡、訪問等を繰り返し行い、定期納入が難しいご家庭や滞納されているご家庭には児童手当支給日ごとのまとめ納入を勧めております。

また、令和7年4月には町が対応マニュアルを整備し、どうしても納付に応じただけない未納者に対し支払督促申立てを行うなどの対策を強化しています。

今後も徴収業務を進め、負担の公平化を図ります。

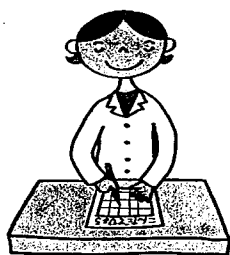
(3) 物資選定について

適正な食品納入業者から、鮮度の良い衛生的な物資を選定しています。

また、人間の身体は住んでいる風土や環境と密接に関係し、その土地でその季節にとれたものを食べるのが健康によいという考えと、その土地でとれた農畜産物を地元で消費しようという考えから、地場産物の活用に努めています。

【参考】 賄材料購入業者一覧

給食センターでは従前より、町内産→道内産→道外産の順で物資の選定を行っていますが、冬期間などは北海道産の生鮮食品が品薄になり、道外産を購入する割合が高くなります。



(4) 献立作成について

学校給食における献立は食に関する指導のための「生きた教材」であり、児童生徒がおいしく安心して食べる事ができるよう配慮しています。

献立表は、令和6年度より校務支援システムでの配信、町公式HPへの掲載を行っております。

栄養面

成長期にある子どもの心身の健全な発達のため、栄養面・衛生面に配慮し「生きた教材」となり、子どもの望ましい食習慣の形成につながる献立の工夫。

食文化

伝統的な和食や郷土食を取り入れ、素晴らしい日本の食文化である栄養バランスのよい<主食・主菜・副菜>が揃った献立を工夫する。

また国際理解につながる外国の料理を提供する。

地場産物活用

子どもが地域の自然、産業、食文化などについて理解を深め、生産者や食べ物への感謝の気持ちを抱けるよう生産者や地元の商店等と連携をとりながら、旬の地場産物を取り入れ活用する。

衛生管理

学校給食衛生管理基準及び令和元年4月に作成した「安平町学校給食衛生管理マニュアル」をもとに安全な給食提供する。

給食施設の調理器具等、時間内の作業能力にあった献立作成。

(5) 衛生管理について

学校給食法に位置付けられている「学校給食衛生管理基準」及び「安平町学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、徹底した衛生管理を行っています。

学校給食施設の衛生管理

- ・汚染区域と非汚染区域の明確な区分
- ・調理員動線と食材動線の確立
- ・ドライシステム※の導入など

※床面を常に乾いた状態で調理し、はね水による汚染や湿度上昇を抑制する

学校給食設備の衛生管理

- ・調理用途別に器具、容器等を揃えるなど

※令和6～8年度にかけて食器の更新を行っています。

学校給食従事者の衛生管理

- ・正しい服装、手指の洗浄と消毒、検便検査の実施など
- ※本年度も10～3月の期間はノロウイルス検査も実施



水道水の安全確保

- ・使用水の日常点検（色、臭い、残留塩素量など）

作業時の衛生管理

- ・食品の洗浄、中心温度の測定、エプロンの使い分け、機械器具の洗浄・消毒など

(6) 給食センター運用状況について

調理配送業務委託状況

プロポーザル方式による業者選定の結果、一富士フードサービス㈱に決定し、令和6年度から5年間の長期継続契約を契約締結しております。

衛生管理評価事業の導入

北海道が実施する、食品の製造・加工工程で発生する微生物汚染などの危害の分析、その結果に基づく対策の構築、これらを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法、HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理評価事業を導入した結果、保健所における最高評価（6段階中の6）をいただきました。

今年度に限らず継続して自主衛生管理の向上に積極的に取り組み、安全でおいしい給食の提供に心がけていきます。

(7) アレルギー食の対応について

アレルギー給食対応状況10名 (R7. 11. 1現在)

はやきた子ども園 1名

追分小学校 4名

追分中学校 1名

早来学園 4名

○アレルギー別対象者数

エビ : 5名

カニ(甲殻類) : 3名

鶏卵(卵白含) : 4名

魚 : 1名

魚卵 : 1名

ナッツ類 : 1名

乳製品 : 2名

牛乳 : 2名

(8) SDGSの取り組み

給食センターの全て設備・機材の動力は電気で賅っているため、2酸化炭素排出が極めて少ない施設となっております。食材も地元で生産されたものを積極的に使用することにより運搬にかかる2酸化炭素排出も低減しております。

また、給食業務のデジタル化によるペーパーレス化や、町内の観光農園や町営公園と連携し、残食の一部を家畜の餌として活用する廃棄物削減にも取り組んでいます。

【参考】

◇賄材料購入業者一覧◇

令和6年度実績

No.	業者名		購 入 品 目	備 考
1	(公財)北海道学校給食会	パン	パン原材料 ※製造は平山製菓(石狩市)	道産小麦使用
		大麦	米粒麦 ※カレーライスやハヤシライス時に10%使用	国産
		副食	肉・缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類・麦茶など	
		精米	精米	道産(安平町産)
2	㈱苫食	麵	麵類(うどん・ラーメン・ゆでスパゲティ・むし麵)	うどん:道産小麦
3	平山製菓(株)	副食	パン・菓子(桜餅、柏餅)	道産小麦使用
4	雪印メグミルク㈱	牛乳	牛乳(飲用・調理用)	
		副食	ヨーグルト・プリン・生クリームなど	
5	日本栄養食品㈱	副食	肉・缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
6	北海道給食資材㈱	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
7	㈱富士食品	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
8	㈱ヤマツ	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
9	㈱アオキ	副食	肉・レトルト類・冷凍食品など	
11	苫小牧ヤクルト販売㈱	副食	ヨーグルト、乳酸飲料など	
12	肉の山本	副食	肉	道産
13	永田商店	副食	野菜・果物・肉・魚肉練り製品など	ラム肉以外の肉は国産
14	フーズショップきしだ	副食	野菜・果物・魚肉練り製品など	〃
15	内藤牧場	副食	アンガス牛肉	町内産
16	早来アグリ倶楽部	副食	じゃがいも・かぼちゃ・大根・人参・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・きゃべつ・白菜・なす	町内産
17	レストランみやもと	副食	夢民豚・ホエー豚ぎょうざ	町内産
18	北海道有機農業協同組合	副食	じゃがいも・人参・玉ねぎ・長いも・ごぼう・ヤーコン・きゅうり・ピーマン	町内産
19	高林農園(旧あびらクラスターステーション推進機構)	副食	じゃがいも・かぼちゃ・大根・人参・ごぼう・玉葱	町内産
20	㈱北海道興農社	副食	野菜・果物など	町内産

◇寄贈していただいた食材◇

7月 追分アサヒメロン組合 : アサヒメロン
 10月 とまこまい広域農業協同組合 : たんとう米
 合