

浦安市学校給食センター運営方針
改定版

令和 7 年 7 月
浦安市教育委員会

目 次

I	学校給食の目的	1 ～ 2
1	学校給食の意義（学校給食法第1条）	
2	学校給食の目標（学校給食法第2条）（抜粋）	
3	食育の推進	
II	運営	2
III	献立・食材	3 ～ 5
1	献立の作成	
2	食材の選定	
3	食材の検収	
IV	衛生管理・検査等	5 ～ 6
1	米飯、パン及び牛乳の供給、副食の調理並びに配送	
2	衛生管理について	
3	検食	
4	学校給食用食材の放射性物質検査	
5	食材及び調理場内細菌等検査	
6	学校薬剤師による定期点検	
7	職員の検査等	
V	食育の推進	6 ～ 8
1	献立予定表の配布等	
2	児童生徒・教師・保護者へのはたらきかけ（ホームページ・刊行物等）	
3	学校訪問	
4	学校給食センター試食会	
5	夏休み学校給食センター見学会	
6	セレクト給食	
VI	食物アレルギー対応食の提供	8

【資料編】

◆施設概要	9
◆所在地	9
◆組織図	10
◆学校給食費	10～11
◆学校給食センター運営委員会	11
◆学校給食のあゆみ.....	11～12
◆学校給食費及び児童生徒数の推移.....	13～14
◆令和6年度学校給食センター当初予算額について.....	14

I 学校給食の目的

浦安市の学校給食は、「安全でおいしい給食」の安定した供給を目指して、学校給食法に基づき実施し、同法第2条の7つの目標の達成に努め市立小・中学校の児童生徒に対して提供します。

1 学校給食の意義（学校給食法第1条）

学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

2 学校給食の目標（学校給食法第2条）（抜粋）

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

3 食育の推進

【食に関する指導の目標】

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

（知識・技能）

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

（思考力・判断力・表現力等）

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

（学びに向かう力・人間性等）

主体的に、自他の健康な食生活を表現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事に通じた人間関係形成能力を養う。

【食育の視点】

下記の六つは、今まで「食に関する指導の目標」として示してきましたが、「教科等における指導の目標」が曖昧になることがありました。そこで、これらの六つを「食育の視点」とし、食に関する指導が、さらに実践しやすいように再整理します。

- ◇ 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。【食事の重要性】
- ◇ 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。【心身の健康】
- ◇ 正しい知識・情報に基づいて、食品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。【食品を選択する能力】
- ◇ 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。【感謝の心】
- ◇ 食事のマナーや食事に通じた人間関係形成能力を身に付ける。【社会性】
- ◇ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。【食文化】

出典「食に関する指導の手引 第二次改訂版」（文部科学省、平成31年3月）

Ⅱ 運営

千鳥学校給食センター第一・第二調理場及び第三調理場では、賄材料(食材)の購入及び検収に関すること、献立作成、衛生管理及び栄養の調査研究、調理・配送業務、食器、食缶等の洗浄、消毒保管等を行います。

そのうち、調理・配送業務、食器の洗浄・消毒等を民間委託しています。

業務については、「献立作成・食材選定」「衛生管理・検査等」「食育の推進」「食物アレルギー対応食の提供」の4つに大別されます。各々の詳細については、3ページから8ページのとおりです。

Ⅲ 献立・食材

1 献立の作成

献立は、給食を提供する概ね3か月前に所長・栄養教諭・調理員等により、献立作成の諸条件や給食物資選定の留意点等を踏まえ、季節感・学校給食実施基準・食器数等を考慮しながら作成します。

《給食センターにおける献立作成上の諸条件》

献立作成に当たっては、以下2表の諸条件を考慮し作成します。

(表1)

区 分	確 認 内 容
栄養価	学校給食摂取基準に基づき、栄養のバランスは摂れているか
価格	適正な価格であるか
安全性	1 不必要な食品添加物は含まれていないか 2 衛生的に調理及び配送できるか
味	児童生徒に適した味付けであるか
調理作業	調理員数、調理機器の処理能力等を考慮して、所定の時間内に調理ができるか
食器	食器の形状及び数を考慮し、どのように盛り付けるか
配送	1 食缶等の配送容器に入りきれるか 2 学校まで崩れたりせずに配送できるか

※学校給食摂取基準：文部科学省の「学校給食実施基準の施行について（通知）」及び「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」（表2）

区分	小学校1年生・2年生	小学校3年生・4年生	小学校5年生・6年生	中学生
エネルギー	530 キロカロリー	650 キロカロリー	780 キロカロリー	830 キロカロリー
たんぱく質	学校給食による摂取エネルギー全体の13%から20%	学校給食による摂取エネルギー全体の13%から20%	学校給食による摂取エネルギー全体の13%から20%	学校給食による摂取エネルギー全体の13%から20%
脂質	学校給食による摂取エネルギー全体の20%から30%	学校給食による摂取エネルギー全体の20%から30%	学校給食による摂取エネルギー全体の20%から30%	学校給食による摂取エネルギー全体の20%から30%
ナトリウム (食塩相当量)	1.5 グラム未満	2.0 グラム未満	2.0 グラム未満	2.5 グラム未満
カルシウム	290 ミリグラム	350 ミリグラム	360 ミリグラム	450 ミリグラム
鉄	2 ミリグラム	3 ミリグラム	3.5 ミリグラム	4.5 ミリグラム
ビタミンA	160 マイクログラムRE	200 マイクログラムRE	240 マイクログラムRE	300 マイクログラムRE
ビタミンB1	0.3 ミリグラム	0.4 ミリグラム	0.5 ミリグラム	0.5 ミリグラム
ビタミンB2	0.4 ミリグラム	0.4 ミリグラム	0.5 ミリグラム	0.6 ミリグラム
ビタミンC	20 ミリグラム	25 ミリグラム	30 ミリグラム	35 ミリグラム
食物繊維	4 ミリグラム	4.5 ミリグラム	5.0 ミリグラム	7 ミリグラム

2 食材の選定

(1) 「浦安市学校給食物資規格基準書」

給食センターでは大量の食材を安定的に供給することが重要です。

食材の選定については、「浦安市学校給食物資規格基準書（令和5年3月策定）」に基づき、食材事業者が提出した物資の規格書により、栄養成分・原料配合・アレルギー食品、食品添加物内容、遺伝子組み換え原材料等の状況と下表内容等で判断し、候補品を確認します。

1 生鮮食料品は品質良好で鮮度の高いもの	
2 加工食品については、 unnecessary 食品添加物が使用されていないもの	
3 加工食品は、製造者・製造年月日・原材料の配合割合等の表示が明確なもの	
区分	確認内容
食肉・魚介類	1 変色、異臭の有無 2 異物混入の有無 3 産地・加工工場が記載されているか
野菜・果実類	1 葉等にツヤがあり、鮮度が良いか 2 病害痕、腐れ等の有無 3 異物混入の有無 4 産地が記載されているか
乾物類	1 乾燥状態は良いか 2 カビ等の発生の有無 3 異臭の有無 4 異物混入の有無 5 梱包・包装等が破損していないか
加工品	1 異味、異臭、変色等の有無 2 異物混入の有無 3 梱包・包装等が破損していないか

(2) 学校給食におけるアレルギー症状を誘発しやすい食品の使用中止

市立小中学校において、食物アレルギーを持つ児童生徒は以前増加傾向にあり、給食起因の発症も現れています。重篤になる可能性が高く、発症頻度も高いと言われている「ナッツ類（※1）、そば、キウイフルーツ、いくら」は学校給食で使用しません（コンタミネーションを除く。※2）。

※1 ナッツ類：ピーナッツ(落花生)、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、まつ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ。

※2 コンタミネーション：「混入」の意味。略して「コンタミ」とも言い、食品（加工食品）を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、アレルギーを引き起こしやすい食品等が微量混入してしまうこと。

3 食材の検収

食材は、栄養士が品質・状態・におい等を確認し、賞味（消費）期限と、冷凍・冷蔵品については温度、野菜・魚・肉類については産地を記録します。

生鮮品については、基本的に当日納品とします。

IV 衛生管理・検査等

学校給食の適切な衛生管理を図るために、文部科学省が、施設や設備の整備及び管理等の必要な事項を定めた「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省が集団給食施設における食中毒防止のために示した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、施設管理や作業を行い、安全な給食の実施に努めます。

1 米飯、パン及び牛乳の供給、副食の調理並びに配送

米飯・パン・牛乳については、千葉県教育委員会より指定された加工業者に発注し、直接、各小中学校に配送します。米飯給食は、週3回程度実施します。

指定された加工業者には年1回程度、衛生管理等の立入り検査が行われています。

給食センターでは、主菜・副菜・汁物等副食の調理及び配送を行っています。

2 衛生管理について

調理室は、床に水が落ちない構造の施設・設備機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるドライシステムで運用することで、調理場内の湿度を低く保つことができ、はね水による二次汚染の防止や、細菌繁殖を抑制することができます。

また、食材の下処理などをする汚染区域と、下処理した食材を切さい・調理する非汚染区域を完全に区別します。

調理員は、調理室内では、調理衣、帽子、マスクを着用し、調理作業に従事します。調理衣は汚染区域と非汚染区域、前掛けは作業ごとに使い分けます。手洗いは、作業の区切りごとに行います。使い捨て手袋の場合も同様に毎回、交換します。

3 検食

できあがった給食は、児童生徒に提供する前に給食センター長及び各学校長等が、安全性、分量、味が適正かどうかを実際に食して確認します。

4 食材及び調理場内細菌等検査

学期に一度、任意に選んだ食品について、細菌及び残留農薬・食品添加物について検査を行います。また、年に一度、調理室及び調理器具の拭き取りによる細菌検査を実施します。

5 学校薬剤師による定期点検

学期に一度、学校薬剤師が、調理場の環境・衛生状況等について点検します

6 職員の検査等

毎月2回の腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌及び下痢原性大腸菌（腸管出血大腸菌O157）を行います。また、冬季にはノロウィルスの検査も行います。

V 食育の推進

学校給食法だけでなく、平成20年3月に改訂された新学習指導要領総則で「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、関連教科においても食育に関する記述がなされ、食育の推進が一層求められています。給食を「生きた教材」として活用し、食育を推進していきます。

また、選定した食材のうち野菜など生産者と連絡を取ることが可能な一部の食材については、出来栄え等産地の情報を得るように努め、その結果を“給食だより”等の配布物を通して保護者や児童生徒にお伝えします。

1 献立予定表の配布等

毎月、給食センターから給食の“献立予定表”を、学校保護者連絡システム「キッズビュー」にて配信し、献立内容とともに、お知らせ事項、食に関するミニ情報を通した食育内容などを掲載して、学校給食の栄養並びに適切な食生活の形成等の理解の周知に努めます。

また、献立予定表には「箸」の使用日を記載し、環境負荷への配慮の取り組みとして各家庭に対し、「箸」持参のご協力をいただいています。

2 児童生徒・教師・保護者へのはたらきかけ（ホームページ等）

“給食だより”等を学期ごとに学校・家庭に「キッズビュー」で配信して、食生活や旬の食材、行事食等、学校給食と家庭の食事との連携が深まるよう、食に関する情報を発

信します。

また、児童生徒が、家庭科や特別活動等の学習の中で、給食の献立等を活用しながら、食事の役割や食事の取り方等について理解を深められるよう、栄養教諭等を派遣する等、学校と連携して食育を推進しています。

3 学校訪問

栄養教諭や調理員等が市内小中学校全校の新1年生のクラスを訪問し、給食食材や調理場の紹介等や、献立や給食に興味を持たせる取り組みを行います。

取組内容としては給食時間に各クラスを巡回し、栄養バランスの取れた食事を取ることの大切さを啓発します。また、各学年に応じてテーマを設定し、DVDの視聴・食育クイズやワークシートを使って、食に関する興味関心を持たせる内容としています。

4 学校給食センター試食会

学校給食に対する理解を深め、食への関心を高めるため、保護者等を対象とした施設見学や試食会を行います。

5 夏休み学校給食センター見学会

給食に関して理解を深めていただくことや、食育の推進を図り、市民の皆様に学校給食を身近に感じていただくことを目的に、児童の保護者等を対象に施設の見学を実施します。

VI 食物アレルギー対応食の提供

すべての児童生徒が給食の時間を安全に楽しく過ごせるように、小学校給食では食物アレルギーの原因食物が卵、乳の児童で保護者が希望する場合に、卵及び乳を除去した食物アレルギー対応食を提供します。

また、中学校給食については、卵、乳、えび、かに、小麦（※小麦については主食のパン類の代わりにごはんを提供）について除去食を原則として対応しています。
※落花生・そばについては、給食自体に使用していません。

【資料編】

◆施設概要

名 称	浦安市千鳥学校給食センター 第一調理場・第二調理場	浦安市千鳥学校給食センター 第三調理場
竣工年月日 (給食実施)	平成18年 1 月31日 (平成18年 4 月13日)	平成23年11月30日 (平成24年 4 月12日)
総敷地面積	16, 000. 17㎡	16, 000. 17 ㎡
敷 地 面 積	11, 802㎡	4, 198㎡
構 造	鉄骨造 2 階建	鉄骨造 2 階建
建 築 面 積	4, 073. 53㎡	2, 090. 99㎡
延 床 面 積	4, 773. 61㎡	2, 452. 13㎡
給 食 能 力	13, 000食 (第一第二調理場 各6, 500食)	5, 000食
給食提供校	市立小学校 全17校 《第一調理場： 8 校》 ・ 浦安小・南小・北部小・美浜南小 ・ 東小・舞浜小・美浜北小・入船小 《第二調理場： 9 校》 ・ 富岡小・日の出小・明海小 ・ 高洲小・日の出南小・明海南小 ・ 高洲北小・東野小・ 見明川小	市立中学校 全 9 校 ・ 浦安中・堀江中・見明川中 ・ 入船中・富岡中・美浜中 ・ 日の出中・明海中・高洲中

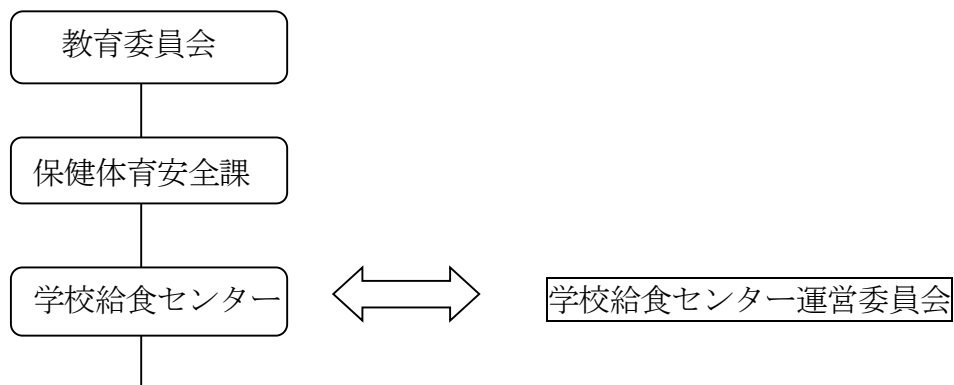
◆所在地

浦安市千鳥 15番地34

第一・第二調理場 電話 047(382)2762 FAX 047(382)2763

第三調理場 電話 047(351)2256 FAX 047(351)2257

◆ 組織図



○第一調理場・第二調理場：市・県職員（小学校給食 全17校担当）

所長 (市職)	事務職員 (市職)	栄養士 (市職)	栄養教諭 (県職)
1 人	3 人	1 人	4 人

○第三調理場：市・県職員（中学校給食 全9校担当）

所長 (市職)	事務職員 (市職)	栄養士 (市職)	栄養教諭 (県職)
1 人 (兼)	2 人	1 人	2 人

注1) 人数欄の（兼）は兼任：所長は、「第一調理場・第二調理場」と「第三調理場」を兼務

注2) 栄養士（市職）はアレルギー対応食を担当

1. 学校配膳員については、各学校の規模（児童生徒数）に応じて、5人程度が配置されています。
2. 給食センターは維持管理運営を業務委託しているため、表中の市・県職員以外にも調理員や設備管理員、学校配膳員、配送員などを管理運営会社で雇用しています。

◆ ◆学校給食費

学校給食費の料金体系（児童・生徒は無償化） 令和7年4月1日現在

小 学 校	通常給食（アレルギー対応食含む）	月額	5,310円
	牛乳を供給しない給食	月額	4,270円
	牛乳のみの給食	月額	1,040円
中 学 校	通常給食（アレルギー対応食含む）	月額	6,220円
	牛乳を供給しない給食	月額	5,180円
	牛乳のみの給食	月額	1,040円

- * 小学校の1食当たり（日額）の給食費は、320円です（アレルギー対応食を含む）。ただし、牛乳を供給しない給食の場合は、1食当たり260円です。
- * 中学校の1食当たり（日額）の給食費は、370円です（アレルギー対応食を含む）。ただし、牛乳を供給しない給食の場合は、1食当たり310円です。
- * 令和6年4月より市立小学校及び中学校の児童・生徒の学校給食費を無償化としました。

◆学校給食センター運営委員会

学校給食センター運営委員会は、給食センターに、その運営を円滑かつ適正ならしめるため設置しているもので、給食センターの運営に関する重要な事項について調査及び審議を行い、給食センター所長に助言する機関です（浦安市学校給食センターの設置及び管理に関する条例第6条）。

運営委員数は15人で、委員構成は小学校長代表1人、中学校長代表1人、小学校PTA代表4人、中学校PTA代表2人、学校医代表1人、学校歯科医代表1人、学校薬剤師代表1人、小中学校保健主事代表1人、小中学校養護教諭代表1人、小中学校給食主任代表1人、学識経験者1人となっています。

◆本市の学校給食のあゆみ

昭和22年（1947年）	・ 浦安小学校が千葉県より学校給食として指定を受け、5年生以上を対象に週3回のミルク給食を実施した。
昭和42年（1967年）	・ 猫実2-12-7（現シルバー人材センター）に共同調理場方式の学校給食センターを建設し、完全学校給食を実施した（小学校2校、中学校1校）。
昭和51年（1976年）	・ 児童生徒数の増加に対応するため、東野地区（東野1-9-1）に最大10,000食の調理能力を有する学校給食センターを開所した（小学校4校、中学校2校）。
昭和56年（1981年）	・ 中町地区の宅地開発等に伴う人口の増加に伴い、同敷地内（東野1-9-1）に最大5,000食の調理能力を有する学校給食センター第二調理場（昭和51年に開所した学校給食センターを第一調理場に名称を変更）を4月に開所した。また、給食内容の充実を図るため、5月より小中学校2献立方式とした。
昭和58年（1983年）	・ 第二調理場に調理機器等を増設し、最大10,000食を調理できる規模に変更した。これにより、第一調理場と合わせて最大

平成18年（2006年）	20,000食の調理能力を有する施設となった。
平成18年（2006年）	・昭和51年に竣工した第一調理場の老朽化や、新町地区の宅地開発等に伴う人口の増加に対応するため、PFI事業により、最大13,000食の調理機能を有する千鳥学校給食センター第一調理場・第二調理場を千鳥地区（現有施設）に建設し、4月に開所した。 新センターの開所により、東野学校給食センター第一調理場（昭和51年開所）を閉鎖し、第二調理場を東野学校給食センターに名称を変更した（中学校8校）。 千鳥学校給食センター第一・第二調理場については、食材確保の軽減や事故等による影響を分散させるため、同じ日に同じ献立ではなく、1か月の中で日を替えた献立を実施し、中学校給食と合わせて3献立方式となる。
平成24年（2012年）	・昭和58年に増設した東野学校給食センターの老朽化に伴い、衛生管理の強化等を図るため、PFI事業による最大5,000食の衛生管理能力を有する千鳥学校給食センター第三調理場を千鳥地区（千鳥学校給食センター第一第二調理場敷地内）に建設、4月に開所（中学校8校／＊平成26年度より9校）し、昭和56年に開所した東野学校給食センターは閉鎖した。
令和3年（2021年）	・千鳥学校給食センター第一第二調理場のPFI事業が、3月末に終了した。 ・千鳥学校給食センター第一第二調理場において、4月より長期包括責任業務委託事業を開始した。

◆学校給食費及び児童生徒数の推移

※各年度5月1日現在

年度	給食費（月額）		給食対象学校数		児童生徒数		児童生徒数 合計	給食 回数
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校		
平成 元	3,300円	3,700円	12校	6校	10,150人	4,358人	14,508人	189回
2	3,300円	3,700円	12校	6校	9,735人	4,253人	13,988人	189回
3	3,300円	3,700円	12校	6校	9,394人	4,030人	13,424人	190回
4	3,600円	4,100円	12校	6校	8,987人	3,873人	12,860人	190回
5	3,600円	4,100円	12校	6校	8,725人	3,572人	12,297人	189回
6	3,600円	4,100円	13校	7校	8,403人	3,482人	11,885人	189回
7	3,600円	4,100円	13校	7校	7,992人	3,368人	11,360人	188回
8	3,600円	4,100円	13校	7校	7,735人	3,368人	11,103人	188回
9	3,600円	4,100円	13校	7校	7,479人	3,105人	10,584人	188回
10	3,600円	4,100円	13校	7校	7,359人	2,935人	10,294人	187回
11	3,600円	4,100円	13校	7校	7,156人	2,873人	10,608人	187回
12	3,600円	4,100円	13校	7校	7,087人	2,854人	9,941人	186回
13	3,600円	4,100円	13校	7校	7,356人	2,889人	10,245人	187回
14	3,600円	4,100円	13校	7校	7,702人	2,723人	10,425人	187回
15	3,600円	4,100円	14校	7校	8,261人	2,681人	10,942人	186回
16	3,600円	4,100円	14校	7校	8,887人	2,763人	11,650人	188回
17	3,600円	4,100円	15校	7校	9,673人	2,869人	12,542人	188回
18	3,600円	4,100円	17校	8校	10,099人	3,043人	13,142人	188回
19	3,600円	4,100円	17校	8校	10,527人	3,191人	13,718人	188回
20	3,600円	4,100円	17校	8校	10,757人	3,469人	14,226人	188回
21	4,300円	4,900円	17校	8校	11,016人	3,650人	14,666人	188回
22	4,300円	4,900円	18校	8校	11,178人	3,886人	15,064人	183回
23	4,300円	4,900円	18校	8校	11,089人	4,031人	15,120人	183回
24	4,300円	4,900円	18校	8校	10,820人	4,110人	14,930人	188回
25	4,300円	4,900円	18校	8校	10,564人	4,167人	14,731人	188回
26	4,300円	4,900円	18校	9校	10,228人	4,208人	14,436人	188回
27	4,300円	4,900円	17校	9校	9,900人	4,268人	14,168人	187回

年度	給食費（月額）		給食対象学校数		児童生徒数		児童生徒数 合計	給食 回数
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校		
平成 28	4,300円	4,900円	17校	9校	9,640人	4,279人	13,919人	186回
29	4,300円	4,900円	17校	9校	9,485人	4,209人	13,694人	186回
30	4,300円	4,900円	17校	9校	9,305人	4,015人	13,320人	187回
令和 元	4,300円	4,900円	17校	9校	8,943人	3,883人	12,826人	173回
2	4,300円	4,900円	17校	9校	8,822人	3,809人	12,631人	169回
3	4,300円	4,900円	17校	9校	8,613人	3,785人	12,398人	(小学) 188回 (中学) 186回
4	4,300円	4,900円	17校	9校	8,404人	3,741人	12,145人	(小学) 186回 (中学) 184回
5	4,690円	5,370円	17校	9校	8,296人	3,602人	11,898人	190回
6	5,150円	6,000円	17校	9校	8,202人	3,476人	11,678人	189回
7	5,310円	6,220円	17校	9校	8,157人	3,290人	11,447人	189回

◆ 令和7年度学校給食センター当初予算額について

(単位：千円)

事業名	令和7年度	令和6年度	増減額	増減率(%)
給食センター運営費 (運営経費、児童生徒用貸与被服購入経費、環境衛生費、負担金等)	29,210	25,941	3,269	12.6%
学校給食賄材料費 (賄材料費)	764,823	763,577	1,246	0.2%
千鳥学校給食センター第一 及び第二調理場長期包括責 任業務委託 (管理運営費)	675,994	624,962	51,032	8.2%
千鳥学校給食センター第三 調理場整備運営事業 (整備費、管理運営費)	402,206	401,226	980	0.2%
歳出合計	1,872,233	1,815,706	56,527	3.1%

*増減率：小数点以下第2位を四捨五入