

学校給食フェア

2025.8.17 西大寺緑花公園百花プラザ

岡山市の学校給食は、各学校で栄養士と調理員がチカラを合わせていろいろなメニューに挑戦ながら、食育を充実させてきました。



一方で、近年の物価高騰や昨年度から始まった給食費の公会計化、調理場の集約化がすすめられています。

いまいちど、「学校給食のあるべき基準」を一考えていきましょう！

岡山市の学校給食をみんなで良くする会



本日のタイムスケジュール

11:00～	オープニング
11:30～	ブースオープン
12:30～	学校給食の試食
13:30～	おしゃべりタイム
14:00	閉会

時間は目安です。前後する場合がございます。

学校給食の今昔



2025年1月から半年間、岡山市の学校給食に「くだもの」は出ませんでした。

楽しみだった「バイキング給食」はなくなり、みんな大好き“揚げパン”もある「自由献立」ができる回数も激減しました。

使う野菜の種類も減り、お味噌汁などに青物を入れることも困難になっています。

お肉料理も、15年まえは1月に4回程度だった「とり肉」が、今年は月に11回使われています。(牛・豚の回数が激減)

なぜ変わった？

近年の「物価高騰」が大きな要因の一つであることは確かです。岡山市も、調理に関する燃料費を恒久的に公費負担としたり、令和7年度は小学校33円/食・中学校38円/食の補助を行っています。まだまだ材料費は高騰しています。

令和7年度の補助を差し引いた1食あたりの単価は小学校322円、中学校384円です。

「※今後の物価動向によっては、年度途中で単価を改定する場合があります。」としていますが、給食現場では、年度当初の設定単価の範囲内での工夫と努力を強いられています。ちなみに、2学期から、切り身の魚には「バス」を使っていく予定です。

昨年度から始まった、学校給食費の「公会計化」も要因の一つです。地場産の野菜などの食材を、学校が直接仕入れることが難しくなり、一括購入が原則となりました。これに伴って、各学校での自由献立も実施が難しくなっています。

こどもへの影響はないの？

岡山市立の小学校給食の昨年年5月の平均エネルギー量は「598kcal/食」、今年5月は「593kcal/食」と、国が「学校給食に必要なエネルギー」として示している「8～9歳：650kcal/食」に対して約1割も少なくなっています。「影響がない」とは言い切れません。



「属ガナバサシマサウズ」
「淡ス目」
←水科バ
魚にシ

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			



**子どもには分かりません。
おとなが責任を持つことが
必要です！**

子どもたちは、昔も献立も他の地域の給食も、他の学校の給食も知ることはありません。出された給食が「給食」です。こどもが不満の声をあげなければ、保護者も声を上げようがありません。「無償化」の実施も期待されますが、保護者負担が無くなると、より一層「無関心」になっていくことが懸念されます。

学校給食の「あるべき姿(基準)」とは？

学校給食は「食育」の教材です。

岡山市の学校給食は、自校調理を基本とし、各調理場には栄養士を配置して子どもたちの食への関心を高める工夫をしながら、地場産物を積極的に活用し旬を活かした献立、フライなどでもできるだけ手作りするなど、全国に誇れる内容です。

物価高騰や施設の老朽化など「コスト」を理由に、これまでの「岡山市の学校給食」が失われることがないように、自治体として、子どもたちの未来に責任を持たせることが必要です。

「岡山市の学校給食をみんなで良くする会」は、

岡山市の学校給食をみんなの力で良くしていくことを通して、子どもたちの健やかな育ちを守り、地域の食文化や農業の豊かな発展をめざして活動しています。

ぜひ一緒に声をあげて行きましょう！



←担当部局に申入れ

担当部局と意見交換



**感想は
こちら→**



**要望も
←こちら**

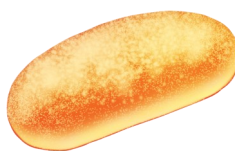
今日の献立

夏野菜のお味噌汁



太陽をいっぱい浴びて育った夏野菜(かぼちゃやオクラ)を取り入れた味噌汁です。だしは学校給食では煮干しから丁寧に取ります。

揚げパン



今も昔も学校給食の人気No.1のメニューです。コッパパンを油で揚げ、きな粉と砂糖をまぶしています。

バサの甘酢あんかけ

または

とり肉の塩こうじ焼き



身がやわらかく、肉厚な白身魚です。味は淡白なので甘酢あんかけにして子ども達にも食べやすくしています。

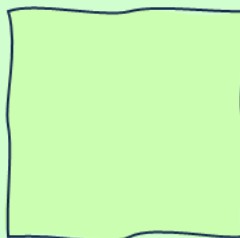
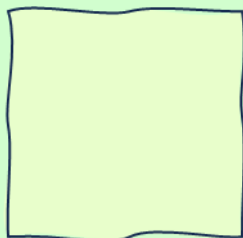
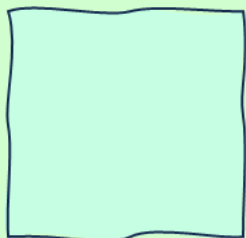


肉を塩こうじに漬けて焼いています。塩こうじに漬けることで肉がやわらかくなり、旨みが増します。

食べる前には手を洗おう!!

スタンプラリー

★会場内にあるスタンプを3つあつめると、学校給食を「試食」できます！
★引き換えは12:30頃を予定しています。



引換
済

