

# 令和5年度 第1回 出雲市学校給食運営審議会 次第

日 時:令和5年7月10日(月) 15:00～

場 所:出雲市役所本庁舎6階 委員会室

1 開会

2 委嘱書交付

3 教育長あいさつ

4 会長及び副会長選任

5 議題

(1) 学校給食事業の概要について (資料1)

(2) 学校給食費の現状について (資料2)

6 その他

7 閉会

出雲市学校給食運営審議会 委員名簿

区分	選出区分	氏名	備考（所属）
1号委員	学識経験者	カメヤマ ヨシコ 亀山 良子	島根県立大学 健康栄養学科教授
	市議会議員	タマキ ミツル 玉木 満	文教厚生委員会 委員長
2号委員	幼稚園長代表	トガノ ナミコ 桐野 名美子	川跡幼稚園長
3号委員	小学校長会代表	ハラダ タカシ 原田 尚	灘分小学校長
	小学校長会代表	オチアイ カツヒコ 落合 克彦	湖陵小学校長
4号委員	中学校長会代表	ソ タ カズヒコ 曾田 和彦	第一中学校長
	中学校長会代表	カギ ジュンヤ 嘉儀 純哉	平田中学校長
5号委員	幼稚園園児の保護者代表	モリヤマ ヒロユキ 森山 裕之	湖陵幼稚園 PTA会長
6号委員	小学校児童の保護者代表	アジキ ヨウヘイ 安食 洋平	国富小学校 PTA会長
	小学校児童の保護者代表	オオノ トモヨシ 大野 智義	四絡小学校 PTA会長
7号委員	中学校生徒の保護者代表	ヤマモト アキヒロ 山本 明宏	多伎中学校 PTA会長
	中学校生徒の保護者代表	フジイ テッシン 藤井 哲眞	佐田中学校 PTA会長
8号委員	給食センター栄養教諭代表	ムラサキ ヒロコ 村崎 裕子	平田学校 給食センター

【教育委員会】

教育長	スギタニ マナブ 杉谷 学
副教育長	ヤスイ タカハル 安井 孝治
教育部次長	ヤマサキ ハジメ 山崎 創

【事務局】学校給食課

課長	ハヤシ タツアキ 林 辰昭
課長補佐	カワイ タカユキ 河井 隆幸
係長	エスミ ヒロシ 江角 洋
出雲学校給食センター所長	カタヨセ ヨウジ 片寄 洋次
平田学校給食センター所長	フクバ マサカズ 福庭 正和
斐川学校給食センター所長	アガワ ヒロアキ 阿川 博昭

## 出雲市学校給食運営審議会設置条例

### (設置)

第1条 出雲市立小学校及び中学校で実施する学校給食並びに出雲市立幼稚園で実施する給食(以下「学校給食」という。)の適正かつ円滑な運営を図るため、地方自治法(昭和22年法律第67号)第138条の4第3項の規定に基づく附属機関として、出雲市教育委員会(以下「教育委員会」という。)に出雲市学校給食運営審議会(以下「運営審議会」という。)を置く。

### (所掌事務)

第2条 運営審議会は、次に掲げる事項について調査審議する。

- (1) 学校給食の運営に関する事項
- (2) その他教育委員会が必要と認める事項

### (組織)

第3条 運営審議会は、委員15人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 識見を有する者
- (2) 出雲市立幼稚園の園長
- (3) 出雲市立小学校の校長
- (4) 出雲市立中学校の校長
- (5) 出雲市立幼稚園に在籍する園児の保護者
- (6) 出雲市立小学校に在籍する児童の保護者
- (7) 出雲市立中学校に在籍する生徒の保護者
- (8) 出雲市立学校給食センターの栄養教諭
- (9) その他教育委員会が必要と認める者

3 委員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

4 委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

### (会長及び副会長)

第4条 運営審議会に、会長及び副会長を各1人置き、委員の互選により定める。

2 会長は、会務を総理し、運営審議会を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

### (会議)

第5条 運営審議会の会議は、会長が招集し、その議長となる。

2 運営審議会は、委員の過半数の出席がなければ会議を開くことができない。

3 運営審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(守秘義務)

第6条 委員は、職務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。その職を退いた後も同様とする。

(委員の報酬及び費用弁償)

第7条 委員の報酬及び費用弁償は、特別職の職員で非常勤のものの報酬、費用弁償等に関する条例(平成17年出雲市条例第36号)の規定を適用する。

(庶務)

第8条 運営審議会の庶務は、教育委員会教育部学校給食課において処理する。

(委任)

第9条 この条例に定めるもののほか、運営審議会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行後最初に委嘱され、又は任命される委員の任期は、第3条第3項の規定にかかわらず、令和7年3月31日までとする。

3 この条例の施行後最初に開く会議は、第5条第1項の規定にかかわらず、教育長が招集する。

## 出雲市学校給食運営審議会会議規則

### (趣旨)

第1条 この規則は、出雲市学校給食運営審議会設置条例(令和5年出雲市条例第30号)第9条に基づき、出雲市学校給食運営審議会(以下「審議会」という。)の運営に関し必要な事項を定めるものとする。

### (会議の公開)

第2条 審議会の会議(以下「会議」という。)は、原則公開とする。ただし、会長は、次に掲げる場合には、会議を非公開とすることができる。

- (1) 出雲市情報公開条例(平成17年出雲市条例第4号)第6条に規定する非公開情報を取り扱うことが明らかな場合
  - (2) 非公開とすべき旨の出席委員の発議に対して出席委員の3分の2以上の同意があった場合
  - (3) 次回の会議の公開について、非公開とするかどうかの決定を会長に一任することにつき、出席委員の3分の2以上の同意があり、かつ会長が非公開を決定した場合
  - (4) 前3号に掲げる場合のほか、公開することにより公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがあると認められる場合
- 2 会議は、前項ただし書の規定により非公開とした場合を除き、傍聴することができる。

### (傍聴人)

第3条 会議の傍聴人は、一般傍聴人及び報道関係者とする。

2 一般傍聴人の定員は、会議の会場(以下「会議場」という。)の規模に応じ調整する。

### (傍聴の手続)

第4条 会議を傍聴しようとする者は、所定の場所で、一般傍聴人にあつては自己の氏名及び住所を、報道関係者にあつては氏名及び報道機関名を傍聴人受付簿(別記様式)に記入の上、事務局の確認を受けなければならない。

2 傍聴は、会議開催予定時刻の15分前から先着順で受け付ける。ただし、受付開始時点で一般傍聴人の傍聴希望者が前条第2項に規定する定員を超えるときは、くじで傍聴人を決する。

### (傍聴席)

第5条 傍聴人は、会長が指定する傍聴席に着席しなければならない。

### (会議録)

第6条 会長は、次に掲げる事項を記録した会議録を調製するものとする。

- (1) 開催日時及び場所

- (2)出席した委員等の氏名
- (3)議題及び議事の要旨
- (4)その他会長が必要と認めた事項

(会議録等の公開)

第7条 会議録及び会議に提出された文書は、原則公開とする。ただし、第2条第1項ただし書の規定により非公開としたときは、この限りではない。

2 前項の公開は、会長が定める方法により行うものとする。

(規律)

第8条 何人も、会議中にみだりに発言し、騒ぎ、その他議事の妨害となる言動をしてはならない。

2 会議場において、資料、文書等を配付するときは、会長の許可を得なければならない。

3 会長は、会議における秩序の維持のため、傍聴人の退場を命ずるなど必要な措置をとることができる。

(関係者の出席)

第9条 会長は、必要があると認めるときは、会議に関係者の出席を求め、説明又は意見を聞くことができる。

(その他)

第10条 この規則に定めるもののほか、会議の運営に関し必要な事項は、会長が別に定める。

附則

この規則は、令和5年7月5日から施行する。

別記様式（第4条関係）

傍聴人受付簿

## 学校給食事業の概要

### 1. 事業の目的について

心身の成長・発達期にある園児、児童・生徒に栄養バランスのとれた給食を提供し、健康の増進、体位の向上を図る。

また、給食を通して生涯にわたり健康で充実した生活を送る能力を育成するとともに、自らが主体的に望ましい食生活を営んでいく力を身に付け、好ましい人間関係を育て豊かな心を育むことを目的とする。

### 2. 提供体制について

#### (1) 給食実施対象（※別紙「出雲市立学校給食センター概要一覧」参照）

区分 センター	小学校		中学校		幼稚園		合計	
	校数	人数	校数	人数	園数	人数	校数	人数
出雲	15	5,152	8	2,202	13	500	36	7,854
平田	11	2,264	3	1,477	5	173	19	3,914
斐川	7	3,173	3	1,526	6	313	16	5,012
合計	33	10,589	14	5,205	24	986	71	16,780

※人数には教職員等を含む。

#### (2) 給食センターの再編事業

##### ① 第一次学校給食センター再編事業

平成24年（2012）8月平田学校給食センター移転新築に伴い、大社学校給食センターを廃止し、大社地域を出雲学校給食センターが配食。

##### ② 第二次学校給食センター再編事業

令和2年（2020）8月斐川学校給食センター移転新築に伴い、佐田・多伎・湖陵学校給食センターを廃止し、同地域を出雲学校給食センターが配食、出雲学校給食センターが配食していた第一中校区を斐川学校給食センターが配食。

### 3. 食材等に関する取組について

#### (1) 食材の選定について

選定にあたっては、市内産・県内産・国内産を優先的に使用するとともに、遺伝子組み換えと表示された食品は使用せず、食品添加物（着色料・保存料・発色剤等）が過度に入っていない物で、安全・安心な食材を選定している。

なお、献立の作成や食材の選定には次の会議や委員会を開催し検討している。

##### ① 学校給食マッチング会議（年11回開催）

市内産の旬な野菜・果物をできるだけ多く給食に使用するため、毎月供給側の市場やJA関係者と需要側の各給食センターの栄養教諭等、アドバイザーとして県の産地支援担当者、市の農業振興の担当者が集まり、使用食材や市場の状況について情報交換や、市場・圃場などの現地見学を行っている。

## ② 学校給食献立検討委員会（年 11 回開催）

各給食センターにおいて、幼稚園・学校代表者や各保護者、給食センター栄養教諭等を委員として、献立について協議・検討している。

## ③ 学校給食物資選定委員会（年 11 回開催）

各給食センターにおいて、幼稚園・学校代表者や各保護者、給食センター栄養教諭等を委員として、味や品質等を確認し、安価で良質な物資を適正に選定するため協議・検討している。

## (2) 地産地消の取組について

- ・学校給食マッチング会議の開催。（年 11 回開催）
- ・毎月市内産の旬の食材を使用した「おいしい出雲の一日」献立の実施。
- ・米については市内産きぬむすめを使用。
- ・斐川地域の「米米（まいまい）田んぼ」において、減農薬・減化学肥料で栽培された環境にやさしい特別栽培米きぬむすめを各学期に 2 週間ずつ使用。
- ・令和 4 年度島根県学校給食食材仕入状況等調査における市内産食材の使用割合は 58.2%、県内産を含めると 72.1%。

### ◆島根県学校給食食材仕入状況等調査

調査方法：調査期間中の献立に使用した食品一人当たりの金額から算出。  
調査期間：6 月と 11 月の各 1 週間。

## (3) 食物アレルギー対応給食について

- ・学校給食では乳・卵のアレルゲンに対応し、代替食や除去食を提供している。
- ・提供にあたっては「出雲市食物アレルギー対応給食判定委員会」での判定結果に基づき行っている。

### 【食物アレルギー対応児童・生徒数（令和 5 年 5 月末現在）】

出雲	平田	斐川	合計
19名	13名	16名	48名

### ◆出雲市食物アレルギー対応給食判定委員会

構成：食物アレルギーに関して専門的知識を有する者 10 名。  
現委員：アレルギー専門医や小児科医などの医師。

- ・希望者に対して食材にどのようなアレルゲンが入っているかを表示したアレルゲンチェック献立を配付し、学校と連携を取りながら子どもたちが安心して給食を食べられるよう指導。

### 【アレルゲンチェック献立配付児童・生徒数（令和 5 年 5 月末現在）】

出雲	平田	斐川	合計
82名	46名	61名	189名

※参考：別紙アレルゲンチェック献立表

- ・教職員等を対象に、教育現場での緊急対応に対処するため、アクションカードとエピソードレナーを用いた実技演習と、食物アレルギーに関する知識の向上を目的とした研修会を毎年度実施。

#### (4) 食育推進事業について

##### ① 食に関する指導

栄養教諭（8名）及び学校給食栄養士（3名）が給食時間における指導や、家庭科、特別活動、総合的な学習の時間等に食に関する指導を実施している。

##### ② いずもスクールランチクッキング

夏休みといずも子どもウィーク期間中（11月）に給食メニューを献立とした親子料理教室を実施している。

##### [令和元年度開催実績]

時期	実施期間	回数	組	参加人数	メニュー
夏	7月25日～28日	4回	34組	75名	スパイシーチキン 魚のごまがらめ
	8月3日～6日	4回	34組	77名	納豆サラダ
秋	11月16日～17日	2回	18組	39名	卵とレタスのスープ 豆腐団子のフルーツポンチ
合計		10回	86組	191名	

※令和2年度から令和5年度夏開催までは新型コロナ等により中止。

##### ③ 特色ある献立

こどもの日などの行事献立や、市内産食材を使ったおいしい出雲の一日献立、ブラジル料理などの多文化交流献立など、献立の多様化を図っている。

また、小学6年生を対象に卒業記念としてフルーツとデザートをそれぞれ自分で選ぶことができるセレクト給食を実施している。

##### ④ 職場体験、見学会、試食会の受入れ

各給食センターにおいて、中学生や高校生の職場体験を受け入れている。

また、PTAや各種団体等の施設見学や試食会を受け入れている。

##### ⑤ 食の情報発信について

- ・給食に使用した主要食材の産地を毎月ホームページに公開している。
- ・献立表に使用予定の市内産食材を記載している。
- ・「いずも給食だより」を発行し、学校や家庭に食の情報を発信している。
- ・給食時間中の校内放送で、当日の献立とその食材にまつわる話や栄養、食文化の伝承等食の情報を発信している。

#### 4. 安全衛生管理対応について

##### (1) 衛生管理対策

- ・HACCPの考え方にに基づき国が定める「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理を行っている。
- ・調理員及び納入事業者対象に、出雲保健所衛生指導課による衛生研修を毎年実施している。
- ・調理員等の健康管理及び衛生管理の一環として、毎朝爪を短く切っているかなどの衛生自主点検と毎月2回の検便を実施している。
- ・ノロウイルス等による食中毒の対応は、調理員等に感染者が発生した場合の給食実施方法、連絡報告体制、検査・消毒など感染拡大防止のための「ノロウイルス発生時初動対応マニュアル」を定め、衛生管理の徹底を図っている。

##### ◆HACCP（ハサップ）

「Hazard（危害）」「Analysis（分析）」「Critical（重要）」「Control（管理）」「Point（点）」の頭文字。

危険を分析し、衛生計画を立て、計画を実行・記録する衛生管理方法。

##### (2) 異物混入防止対策

- ・食材納入時に金属探知機により金属異物がないか検査をしている。
- ・調理員は調理場に入る前には粘着クリーナーを使い、白衣等に付着した髪の毛等を取り除いている。
- ・加えてハンディタイプの金属探知機を使い白衣等に金属が付着していないか確認している。
- ・異物混入の発生時には「学校給食における異物混入対策対応マニュアル」に基づき、速やかに対応している。
- ・異物混入事案があった事業者に対し立入調査などにより衛生管理状況を確認し、随時指導を行なっている。

#### 5. 学校給食費について

##### (1) 1食当り給食費

(単位：円)

区 分	出雲市給食費	県内8市平均 (R4年度)
小学校	270	274
中学校	324	321
幼稚園	238	249 ※

※ 幼稚園平均は、出雲市を含む5市平均（安来・松江・雲南・大田）

##### (2) 学校給食費決定から徴収まで

- ① 各学校・園は各個人の食数をシステム等で市に報告。
- ② 市は各納期に保護者等から給食費定額を徴収。（口座振替・納付書納付）
- ③ 市は報告を受けた食数を基に年間の給食費を計算し精算。

### (3) 学校給食費収納状況

#### ① 令和4年度

(単位：千円)

徴収	区分	調定額	収納額	不納欠損額	滞納繰越額	収納率
出雲市 R4.8月から	現年分	507,578	504,009	0	3,569	99.29%
出雲市学校 給食会 R4.7月まで	現年分	295,784	295,243	0	541	99.81%
	滞繰分	4,189	978	1,781	1,430	23.34%
合計		807,551	800,230	1,781	5,540	99.09%

#### ② 令和3年度

(単位：千円)

徴収	区分	調定額	収納額	不納欠損額	滞納繰越額	収納率
出雲市学校 給食会	現年分	837,583	836,450	0	1,133	99.86%
	滞繰分	3,965	909	0	3,056	22.92%
合計		841,548	837,359	0	4,189	99.50%

#### ◆出雲市学校給食会

目的：学校給食の充実と発展、円滑な給食運営を図ることを目的。

事業：学校給食費の徴収・管理。

学校給食用物資の調達、支払。

解散：学校給食費の公会計化により、上記事業を市が担うこととなったため、令和5年3月31日をもって解散。

#### (4) 収納対策

① 納期限までに納付がない場合、督促状兼納付書を発送。

② 督促状で納付がない場合、催告書と納付書を発送。

③ 催告書でも納付がない場合、電話による催告や家庭訪問を実施。

[随時]・児童手当からの代理納付制度を活用するため申出書の提出を求めている。

・生活困窮等納付が困難な方には就学支援制度等を紹介している。

6. 学校給食事業予算額について

令和5年度当初歳出予算額 1,537,800千円

【歳出内訳】

(単位：千円)

内 容	金 額
給食食材等物資購入費・炊飯委託費	924,500
調理員等会計年度任用職員の報酬等	249,000
各学校給食センター光熱水費・維持管理費等	206,500
給食配送委託費、車輛管理費等	149,000
学校給食費徴収等管理費	8,800

【財源内訳】

(単位：千円)

内 容	金 額
学校給食費（現年度分・滞納繰越分）	815,500
その他収入（金属売払収入等）	411
市一般財源で負担	721,889

# 出雲市立学校給食センター概要一覧 〔令和5年(2023)4月1日現在〕

区 分		出雲学校給食センター	平田学校給食センター	斐川学校給食センター	
センター外観					
所在地		出雲市長浜町516-55	出雲市西郷町412-1	出雲市斐川町直江4155	
運営方法		直 営	直 営	直 営	
調理員等体制 (R5. 4. 1現在)		○栄養教諭 2人 ○学校栄養士 2人(うち加配1人) ○市栄養士 1人 ○調理員 午前52人(午後36人) 正規 4人 会計年度任用職員 ・調理員 21人 ・調理補助員 27人(午前) 11人(午後)	○栄養教諭 3人(うち加配1人) ○調理員 午前35人(午後23人) 正規 3人 会計年度任用職員 ・調理員 14人 ・調理補助員 18人(午前) 6人(午後)	○栄養教諭 3人(うち加配1人) ○調理員 午前34人(午後27人) 正規 4人 会計年度任用職員 ・調理員 14人 ・調理補助員 18人	
給食実施数(R5.4.1から) ( )はクラス数	16,780食(615)	7,854食(276)	3,914食(160)	5,012食(179)	
内 訳	小学校(校数)	10,589食(33校)	5,152食(15校)	2,264食(11校)	3,173食(7校)
	中学校(校数)	5,205食(14校)	2,202食(8校)	1,477食(3校)	1,526食(3校)
	幼稚園(園数)	986食(24園)	500食(13園)	173食(5園)	313食(6園)
建物施設	竣工年月	平成14年(2002)6月	平成24年(2012)7月	令和2年(2020)7月	
	築後経過年数(R5.4.1現在)	20年	10年	2年	
	構 造	鉄骨造一部2階建	鉄骨造一部2階建	鉄骨造一部2階建	
	調理場厨房方式	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式	
	建物面積	3,896.86㎡	2,278.90㎡	2,590.16㎡	
	敷地面積	10,001.43㎡	13,196.14㎡	9,822.93㎡	
	事業費(用地費を除く)	17億4,900万円	12億7,500万円	16億3,600万円	
業務委託	ご飯、パン(加工、配送) ※幼稚園調理は平成15年から直営	ご飯、パン(加工、配送)	ご飯、パン(加工、配送)		
献 立	○米飯:月・水・木曜日(3日) ○パン:金曜日(1日) ○麺類+米飯:火曜日(1日)	○米飯:月・木・金曜日(3日) ○パン:火曜日(1日) ○麺類+米飯:水曜日(1日)	○米飯:月・水・金曜日(3日) ○パン:木曜日(1日) ○麺類+米飯:火曜日(1日)		
給食輸送	・一部直営 1台1コース ・一部委託 11台11コース ・委託先 日本通運(株) 7台 東陽運送(有) 4台	・全面委託 6台6コース ・委託先 日本通運(株) 6台	・全面委託 6台6コース (配送車両は市公用車) ・委託先 出雲運送(株) 6台		
給 食 費 (平成24年8月30日～)	平成24年8月30日、学校給食会統合にあわせて各給食センターで異なる給食費(保護者負担)を統一。 平成26年度2学期から消費税増税(5%→8%)に伴い改定。 平成30年10月1日から牛乳の売渡価格(県内統一価格)の高騰に伴い改定。 令和2年度2学期から令和元年10月消費税増税(8%→10%)及び主食加工賃の上昇、牛乳の売渡価格の高騰に伴い改定。 <<給食費:1食当たり単価>> ○小学校 270円/食 ⇒R4年間給食数(平均)184回 ⇒年間給食費 49,680円÷11月=4,516円/月 ○中学校 324円/食 ⇒R4年間給食数(平均)183回 ⇒年間給食費 59,292円÷11月=5,390円/月 ○幼稚園 238円/食 ⇒R4年間給食数(平均)179回 ⇒年間給食費 42,602円÷11月=3,873円/月				
学校給食センター第二次再編整備事業	【旧斐川学校給食センター】 令和3年度 解体工事实施 令和4年度12月 跡地を普通財産に変更し、管財契約課へ所管替え 【河南3センターの取り扱い検討】 廃止した河南3センター(佐田・多伎・湖陵)の活用については、地元関係者との調整を行いながら検討していく。 <<経 過>> 【新斐川学校給食センターの建設】 令和元年から令和2年にかけて、斐川町直江地内(ひかわ図書館北側)に新斐川学校給食センターを建設。 令和2年7月末に竣工し、令和2年度2学期から学校給食の配食を開始。 【既存の給食センターの統廃合】 新斐川学校給食センターの稼働開始にあわせ、令和2年7月末をもって佐田・多伎・湖陵の3センターを廃止。 【配食エリアの再編】 令和2年度2学期から配食エリアの再編 出雲・平田・斐川学校給食センターによる公立小・中学校及び幼稚園への配食開始 《変更地域及び地区》 佐田・多伎・湖陵地域 出雲学校給食センターへ変更 第一中学校区内 出雲学校給食センター ⇒ 新斐川学校給食センターへ変更				

【令和5年度 学校給食献立実施計画・食育推進計画】

学校給食課・学校給食食育研究会

月	【給食目標】 食育のねらい	献立計画				島根県・出雲市の 食育の取組	
		食に関する 行事	行事食等 (食文化の伝承) (選択能力の育成)	地場産物活用の推進 【おいしい出雲の一日】 (原則19日の週)	地元産食材		出雲市 共通献立
4月	【給食目標】 ○協力して給食の準備やあとかたづけをしよう。 ・協力して食事の準備やあとかたづけを実践しようとする。 ・いろいろな食べものや料理の名前が分かり、食に興味・関心をもつ。	お花見 進入学	入学おめでとう 献立	オリジナル献立 グリーンアスパラガス	青ねぎ 生しいたけ グリーンアスパラガス ミニトマト 春キャベツ 水菜 小松菜 ほうれん草 チンゲン菜	チーズパン 牛乳 鶏肉のレモンソースかけ レタスとトマトのサラダ コンソメスープ	
5月	【給食目標】 ○食事のマナーを守って楽しく食べよう。 ・食事のマナーを守って楽しく食べることができる。 ・心をこめて食事のあいさつができる。	端午の節句	子どもの日献立	めのは ミニトマト トマト	青ねぎ きゅうり キャベツ 生しいたけ トマト ジャンボピーマン	塩ラーメン おむすび 牛乳 揚げギョーザ 野菜の中華和え	
6月	【給食目標】 ○よくかんで食べよう。 ・よくかんで食べることの大切さが分かる。 ・出雲でとれる食品・食材の良さを知る。	歯と口の 健康週間 食育月間	かみかみ献立 給食week献立	特別栽培米 デラウェア	青ねぎ きゅうり 玉ねぎ 生しいたけ ブロッコリー ミニトマト トマト パプリカ ジャンボピーマン	夏野菜のカレー 牛乳 オムレツ かわりあえ	しまね・ふるさと 給食月間 いずも給食week 「いずも給食だより」
7月	【給食目標】 ○衛生に気をつけよう。 ・食品の安全衛生について考えることができる。 ・おやつは、量や時刻を考えて食べることができる。	七夕	七夕献立	とびうお のやき きゅうり ジャンボピーマン	グリーンアスパラガス 玉ねぎ ミニトマト パプリカ きゅうり モロヘイヤ トマト 青ねぎ 水菜 長なす ピーマン ジャンボピーマン かぼちゃ 小松菜	ごはん 豚肉の梅焼き 切干大根のすのもの 厚揚げのみそ汁	いずもスクール ランチクッキング 【中止】
8・9月	【給食目標】 ○好き嫌いをなく何でも食べよう。 ・3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。 ・朝ごはんの大切さを理解し、習慣化することができる。 (早起 早起き 朝ごはん運動)	十五夜	お月見献立 希望献立	モロヘイヤ 出西生姜	パプリカ 青ねぎ ミニトマト なす 小松菜 かぼちゃ 水菜 ビーマン モロヘイヤ きゅうり	黒糖パン 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き ごまじゃこサラダ コーンクリームスープ	いずもスクール ランチクッキング 【中止】
10月	【給食目標】 ○食べものの旬を知ろう。 ・健康に過ごすことを意識して、好き嫌いせずに食べることができる。 ・季節の食べものについて知る。	目の愛護 デー	目によい献立 希望献立	西浜いも しいたけ 西条柿	青ねぎ パプリカ きゅうり ブロッコリー ミニトマト 生しいたけ 大根 トマト 小松菜 水菜 里芋 ビーマン チンゲン菜 ほうれん草 なす さつまいも	たまごうどん おむすび 牛乳 鱈の甘酢あんかけ 三色あえ	「いずも給食だより」
11月	【給食目標】 ○感謝して食べよう。 ・生産者や自然の恵みに感謝して残さず食べることができる。 ・給食センターで働く人の思いを知り、感謝の気持ちをもつ。	勤労感謝の 日	和食の日献立 秋の味覚献立 希望献立	特別栽培米 富有柿 ブロッコリー	青ねぎ キャベツ 西浜いも 生しいたけ ミニトマト かぶ ブロッコリー 大根 白菜 小松菜 ほうれん草 里芋 チンゲン菜 白ねぎ 水菜 きゅうり トマト さつまいも ピーマン パプリカ	ごはん 牛乳 豚肉の竜田揚げ おかかあえ 大根のみそ汁	しまね・ふるさと 給食月間 いずも子ども ウィーク いずもスクール ランチクッキング
12月	【給食目標】 ○寒さに負けないように残さず食べよう。 ・栄養のバランスのとれた食事の大切さが分かる。 ・寒さに負けない食事のとり方を知り、実践することができる。	冬至 年越し	冬至献立 セレクト給食 希望献立 ミニバイキング給食	白ねぎ 里芋	青ねぎ キャベツ 西浜いも ミニトマト 小松菜 水菜 かぶ 神在ねぎ 白ねぎ 里芋 白菜 大根 トマト チンゲン菜 ブロッコリー パプリカ 生しいたけ ほうれん草 さつまいも	ごはん 牛乳 鶏肉の柚香焼き ごまずあえ さつまいのみそ汁	
1月	【給食目標】 ○給食について知ろう。 ・出雲の産物に興味をもつとともに、日本や諸外国の食文化を知る。 ・給食の歴史を知り、意義や役割について理解を深め、関心を高める。	お正月 七草	お正月献立 春の七草献立 学校給食週間 献立 多文化交流献立 希望献立 ミニバイキング給食	「ふるさとカレー」 十六島のり	青ねぎ キャベツ ブロッコリー 西浜いも 生しいたけ 小松菜 ミニトマト 水菜 神在ねぎ 白ねぎ ほうれん草 大根 さつまいも パプリカ チンゲン菜	ごはん 牛乳 ハンバーグの 玉ねぎソースかけ ごまあえ じゃがいものみそ汁	学校給食週間 「いずも給食だより」
2月	【給食目標】 ○健康を考えて食べよう。 ・食事が体に及ぼす影響について考え、給食や日常の食事で実践できる。 ・楽しい会話をしながら食べることができる。	節分 立春	節分献立 希望献立 ミニバイキング給食	「しじみ汁」 特別栽培米 神在ねぎ	青ねぎ キャベツ ブロッコリー 生しいたけ 西浜いも 神在ねぎ あずっこ ミニトマト 小松菜 水菜 ほうれん草 白ねぎ パプリカ チンゲン菜 さつまいも	クリームスパゲッティ おむすび 牛乳 鮭の香草揚げ グリーンサラダ	
3月	【給食目標】 ○1年間の給食を振り返ってみよう。 ・給食や食生活を振り返り、健康な体づくりへの意識をもつ。 ・1年間の給食を振り返り、次年度のめあてを考える。	桃の節句 卒業	ひな祭り献立 卒業おめでとう 献立 希望献立 ミニバイキング給食	小松菜 しいたけ	青ねぎ キャベツ 生しいたけ ミニトマト 小松菜 水菜 白ねぎ 西浜いも さつまいも ほうれん草 チンゲン菜		

給食センターによっては、取り入れない食材・行事食等があります。



# 6月こんだてひょう



令和5年(2023) 6月発行  
出雲市立出雲学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>こんげつ きゅうしょくもくひょう <b>今日の給食目標</b> よくかんで食べよう</p> <p>食べ物本来の味を十分に味わうことができる</p> <p>消化を助け、栄養の吸収が高まる</p> <p>あごの骨や筋肉が発達し、歯並びがよくなる</p> <p>だ液がたくさん出て、むし歯を予防する</p>	<p><b>美味しませね認証</b></p> <p>『美味しませね認証』は、生産者が食べ物の安全や環境を守ることに気を配り、より良い生産を行っている証です。</p> <p>今月の「ねぎ」「しいたけ」は、『美味しませね認証』を受けた出雲市産の食材です。</p>	<p>1</p> <p>ごはん 牛乳 豚肉のレモンソース おひたし 厚揚げのみそ汁</p>	<p>2 【カミカミ献立】</p> <p>パン メープルジャム 牛乳 チーズ入りササミフライ 海藻サラダ 根菜スープ</p>	
<p>5</p> <p>ごはん 牛乳 さけの塩焼き 春雨の酢のもの 大根のみそ汁</p>	<p>6</p> <p>クリームスパゲッティ おむすび(小・中) 牛乳 スパイシーチキン トマトのサラダ</p>	<p>7</p> <p>ごはん 牛乳 豚肉の生姜焼き 納豆サラダ わかめのすまし汁</p>	<p>8</p> <p>ごはん 牛乳 ししゃものからあげ (幼1個、小・中2個) 昆布あえ 肉じゃが</p>	<p>9</p> <p>セルフバーガー 丸パン ハンバーグの デミグラスソースかけ コールスローサラダ 牛乳 ABCスープ</p>
<p><b>いずも給食week</b></p> <p>大好き☆出雲!</p>	<p>いずも市では、学校給食への理解を深め、家庭での食生活を考える機会とすることを目的に、『いずも給食week』を定めています。この期間中は、出雲市産の農産物や食品を積極的に取り入れています。また、6月5日～16日には、出雲市斐川町にある「米米田んぼ」で農薬や化学肥料を減らして育てられた「特別栽培米きぬむすめ」を提供します。</p>			
<p>12【出雲市共通献立】</p> <p>夏野菜のカレーライス 牛乳 オムレツ かわりあえ</p>	<p>13</p> <p>五目うどん おむすび(小・中) 牛乳 カレーのからあげ パプリカのサラダ</p>	<p>14【おいしい いずも いちにちこんだて 出雲の一日献立】</p> <p>ごはん 牛乳 豚肉のスタミナ焼き 団子汁 デラウェア</p>	<p>15</p> <p>ごはん 牛乳 さわらの香味揚げ ごま酢あえ 出雲野菜のみそ汁</p>	<p>16</p> <p>黒糖パン 牛乳 鶏肉の無花果ソースかけ 水菜のサラダ クリームスープ</p>
<p>19</p> <p>ごはん 牛乳 かぼちゃのひき肉フライ ゆかりあえ けんちん汁</p>	<p>20</p> <p>みそラーメン おむすび(小・中) 牛乳 肉団子の甘酢あんかけ 中華サラダ</p>	<p>21</p> <p>ごはん 牛乳 さばのみそ煮 切り干し大根サラダ 花ふのすまし汁</p>	<p>22</p> <p>ごはん 牛乳 蒸しシューマイ (幼・小2個、中3個) ナムル 麻婆豆腐</p>	<p>23</p> <p>りんごパン 牛乳 ホキの香草揚げ りっちゃんの元気サラダ カレースープ</p>
<p>26</p> <p>ごはん 牛乳 いわしのピリ辛ソースかけ 三色あえ 春雨スープ</p>	<p>27</p> <p>トマトスープ スパゲッティ おむすび(小・中) 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き カラフルサラダ</p>	<p>28</p> <p>ごはん 牛乳 さけの青のり揚げ 大根サラダ なめこ汁</p>	<p>29</p> <p>ごはん 牛乳 豚肉のごまみそ焼き ポテトサラダ 豆腐のすまし汁</p>	<p>30</p> <p>パン 牛乳 白身魚のフライ レタスとコーンのサラダ コンソメスープ</p>

※都合により献立を変更することがあります。

# 食品のはたらき



幼稚園  
小学校  
中学校  
エネルギー  
(キロカロリー)

1	木	ぎゅうにゅう ぶたにく かつおぶし あつあげ みそ	レモン ほうれんそう キャベツ にんじん たまねぎ こまつな	ごはん でんぶん あぶら さとう	483 612 763
2	金	ぎゅうにゅう とりにく チーズ こんぶ わかめ ベーコン	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん れんこん チンゲンサイ	パン メープルジャム こむぎこ パンこ あぶら ごま ドレッシング じゃがいも	493 607 730
5	月	ぎゅうにゅう さけ ハム あつあげ みそ	キャベツ きゅうり だいこん たまねぎ にんじん こまつな	ごはん はるさめ ごま さとう	436 558 701
6	火	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく まぐろ	たまねぎ にんじん エリンギ パセリ トマト レタス きゅうり スイートコーン	ごはん スパゲッティ あぶら バター こむぎこ ドレッシング	511 673 834
7	水	ぎゅうにゅう ぶたにく なつとう ハム みそ とうふ わかめ	しょうが ほうれんそう にんじん キャベツ たまねぎ	ごはん マヨネーズ	495 636 821
8	木	ぎゅうにゅう ししゃも こんぶ ぶたにく	キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ さやいんげん	ごはん でんぶん あぶら じゃがいも さとう	511 628 792
9	金	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく ベーコン	キャベツ レッドキャベツ きゅうり たまねぎ にんじん エリンギ チンゲンサイ	パン さとう ドレッシング マカロニ じゃがいも	444 607 755
12	月	ぎゅうにゅう ぶたにく たまご	かぼちゃ なす たまねぎ にんじん りんご にんにく キャベツ きゅうり だいこん なたまため しそ れんこん	ごはん あぶら でんぶん さとう こむぎこ	520 663 830
13	火	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ かれい まぐろ	にんじん ごぼう ねぎ パプリカ キャベツ	ごはん うどん あぶら ごまあぶら でんぶん ドレッシング	407 581 707
14	水	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ とうふ	にんじん たまねぎ こまつな デラウェア	ごはん しらたまだんご でんぶん ごま ごまあぶら	527 662 823
15	木	ぎゅうにゅう さわら ハム あつあげ みそ	しょうが にんにく キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ しいたけ こまつな	ごはん でんぶん あぶら ごま さとう	501 634 789
16	金	ぎゅうにゅう とりにく ベーコン	きゅうり レタス みずな にんじん たまねぎ ピーマン	パン くるぎとう いちじくジャム でんぶん ドレッシング ごま じゃがいも こむぎこ バター	534 694 849
19	月	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく とうふ	かぼちゃ たまねぎ キャベツ きゅうり しそ だいこん ごぼう にんじん ねぎ	ごはん でんぶん さとう こむぎこ パンこ あぶら	459 604 732
20	火	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく みそ	キャベツ にんじん たけのこ たまねぎ ねぎ にんにく もやし きゅうり	ごはん ちゅうかめん あぶら さとう でんぶん ごまあぶら	455 620 756
21	水	ぎゅうにゅう さば みそ とりにく とうふ	きりぼしだいこん にんじん キャベツ たまねぎ ほししいたけ こまつな	ごはん さとう でんぶん ドレッシング ごま ふ	504 604 785
22	木	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ	ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ ねぎ しょうが にんにく	ごはん さとう ごまあぶら あぶら でんぶん こむぎこ	526 641 825
23	金	ぎゅうにゅう ホキ ハム こんぶ かつおぶし とりにく	りんご バジル キャベツ きゅうり にんじん トマト スイートコーン たまねぎ エリンギ こまつな	パン でんぶん さとう あぶら じゃがいも	470 618 752
26	月	ぎゅうにゅう いわし ハム	パプリカ にんにく ほうれんそう もやし にんじん しめじ たまねぎ チンゲンサイ	ごはん でんぶん あぶら さとう ごま ごまあぶら はるさめ	510 640 798
27	火	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく	にんじん にんにく たまねぎ エリンギ トマト セロリ レタス パプリカ スイートコーン きゅうり	ごはん スパゲッティ あぶら マーマレードジャム ドレッシング	460 619 765
28	水	ぎゅうにゅう さけ あおのり とりにく あつあげ みそ	だいこん きゅうり にんじん なめこ たまねぎ こまつな	ごはん でんぶん あぶら ドレッシング	475 601 751
29	木	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ とうふ	しょうが キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ ねぎ	ごはん ごま じゃがいも マヨネーズ	511 644 805
30	金	ぎゅうにゅう ホキ とりにく だいず	レタス きゅうり スイートコーン にんじん たまねぎ パセリ	パン こむぎこ パンこ こめこ さとう あぶら じゃがいも	458 601 730

## ～今月の出雲市産食材の紹介～

米、牛乳、かぼちゃ、きゅうり、みずな、こまつな、なす、ねぎ  
きゅうり、しいたけ、ピーマン、デラウェア



※ 学校給食では、幼稚園は490キロカロリー、小学校(中学年)は650キロカロリー、中学校は830キロカロリーを基準としています。



# 6月こんだてひょう



令和5年(2023) 6月発行  
出雲市立平田学校給食センター

月	火	水	木	金	
<b>今月の給食目標</b> よくかんで食べよう 食べ物本来の味を十分に味わうことができる 消化を助け、栄養の吸収が高まる		<b>今月の地元食材</b> 米 牛乳 とうふ 玉ねぎ 厚揚げ 油揚げ なす たまご きゅうり キャッサバ ミノトマト 小松菜 しいたけ ジャンボピーマン		1 さばそぼろ丼 牛乳 アーモンドあえ じゃがいものみそ汁	2【歯にいい献立】 ごはん 牛乳 ぶた肉のごまがらめ まめなサラダ とうふのすまし汁 ヨーグルト
5 ごはん 牛乳 あじのかば焼き風 青菜とコーンのあえもの かきたま汁	6 黒糖パン 牛乳 ハンバーグ デミグラスソースかけ レモンドレッシングサラダ コンソメスープ	7 とんこつラーメン おむすび(幼なし) 牛乳 おさかなナゲット★ (幼小2ケ、中3ケ) 中華風サラダ	8 わかめごはん 牛乳 とり肉の 香味ソースかけ ごまじゃこサラダ 肉だんごのスープ	9 ごはん 牛乳 ぶた肉の生姜焼き 切り干し大根の炒め煮 なめこ汁	
<b>いずも給食week</b> 出雲市では、学校給食への理解を深め、家庭での食生活を考える機会とすることを目的に、『いずも給食week』を定めています。この期間中は、出雲市産の農産物や食品を積極的に取り入れています。また、6月5日～16日には、出雲市斐川町にある「米米田んぼ」で農薬や化学肥料を減らして育てられた「特別栽培米きぬむすめ」を提供します。					
12 ごはん 牛乳 とり肉の いちじくソース焼き 野菜のこんぶあえ 小松菜と厚揚げのみそ汁	13 パン きなこクリーム 牛乳 メンチカツ トマトとレタスのサラダ キャッサバのスープ★	14 わかめうどん おむすび(幼なし) 牛乳 小いわしの米粉揚げ 三色あえ	15【出雲市共通献立】 いずも 夏野菜カレー 出雲の夏野菜カレー 牛乳 オムレツ かわりあえ	16 ごはん 牛乳 あじのソースフライ きゅうりのごますあえ 出雲しいたけのすまし汁 ミノトマト (幼1ケ、小中2ケ)	
19 ごはん 牛乳 とびうおの ピリ辛ソースかけ きんぴらごぼう キャベツのみそ汁	20【おいしい出雲の一日】 チーズパン 牛乳 ハムステーキ さっぱりサラダ ポークビーンズ デラウエア	21 ごもラーメン おむすび(幼なし) 牛乳 シュウマイ (幼小2ケ、中3ケ) ささみの中華サラダ	22 ごはん 牛乳 ぶた肉のスタミナ焼き ポテトサラダ けんちん汁	23 ごはん 牛乳 さばのカレー揚げ 小松菜のおかかあえ わかめスープ	
26 ごはん 牛乳 ぶた肉の香味焼き キャベツのツナあえ はるさめスープ	27 パン イチゴジャム 牛乳 さけのハーブ焼き コールスローサラダ パンプキンスープ	28 きつねうどん おむすび(幼なし) 牛乳 かぼちゃひき肉フライ 大根のしそあえ さくらんぼゼリー★	29 ドライカレー 牛乳 グリーンサラダ マカロニスープ	30 ごはん 牛乳 あじの電田揚げ いそかあえ ぶた汁	

※都合により献立を変更することがあります。(★は新メニューです。)



# たべものののはたらき



日	曜	からだ おもに体をつくるもとになる食品 <small>しょくひん</small>	からだちようし ととの おもに体の調子を整えるもとになる食品 <small>しょくひん</small>	おもにエネルギーのもとになる食品 <small>しょくひん</small>	エネルギー (キロカロリー)
1	木	ぎゅうにゅう さば だいず あぶらあげ わかめ みそ	にんじん こまつな キャベツ もやし たまねぎ	ごはん さとうアーモンド じゃがいも	(幼) 495 (小) 629 (中) 807
2	金	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず とうふ ヨーグルト	キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ ぶなしめじ こまつな	ごはん こむぎこ でんぷん あぶら さとう ごま ドレッシング	(幼) 525 (小) 650 (中) 824
5	月	ぎゅうにゅう あじ とうふ とりにく たまご	とうもろこし ほうれんそう キャベツ にんじん たまねぎ ねぎ	ごはん こむぎこ でんぷん あぶら さとう	(幼) 495 (小) 603 (中) 769
6	火	ぎゅうにゅう ぶたにく かつお とりにく	キャベツ きゅうり とうもろこし レモン たまねぎ こまつな にんじん	パン くるさとう さとう あぶら じゃがいも	(幼) 481 (小) 636 (中) 779
7	水	ぎゅうにゅう ぶたにく こんぶ わかめ ハム あじ	たまねぎ にんじん もやし ねぎ こまつな キャベツ	ちゅうかめん ごはん あぶら さとう ごまあぶら パンこ	(幼) 484 (小) 653 (中) 818
8	木	ぎゅうにゅう わかめ とりにく ちりめんじゃこ ぶたにく	ねぎ ほうれんそう キャベツ にんじん たまねぎ チンゲンサイ	ごはん でんぷん こむぎこ あぶら さとう ごまあぶら ごま	(幼) 531 (小) 678 (中) 872
9	金	ぎゅうにゅう ぶたにく さつまあげ あつあげ みそ	きりぼしだいこん にんじん なめこ はくさい たまねぎ こまつな	ごはん ごまあぶら さとう	(幼) 481 (小) 607 (中) 778
12	月	ぎゅうにゅう とりにく こんぶ あつあげ みそ	キャベツ きゅうり にんじん こまつな たまねぎ	ごはん さとう じゃがいも いちじくジャム	(幼) 478 (小) 606 (中) 780
13	火	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム とりにく	トマト レタス きゅうり とうもろこし にんじん たまねぎ こまつな	パン きなこクリーム あぶら さとう パンこ でんぷん キャッサバいも	(幼) 585 (小) 714 (中) 864
14	水	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ わかめ いわし ハム	たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ ほうれんそう もやし	うどん ごはん あぶら さとう ごま ごまあぶら こめこ	(幼) 434 (小) 620 (中) 757
15	木	ぎゅうにゅう ぶたにく たまご	たまねぎ にんじん ピーマン なす キャベツ きゅうり だいこん たかな なす れんこん りんご	ごはん あぶら	(幼) 491 (小) 644 (中) 797
16	金	ぎゅうにゅう あじ とりにく あつあげ	キャベツ きゅうり こまつな たまねぎ しいたけ ミニトマト	ごはん あぶら さとう ごま ごまあぶら パンこ	(幼) 486 (小) 601 (中) 760
19	月	ぎゅうにゅう とびうお とりにく ぶたにく みそ	ごぼう にんじん キャベツ たまねぎ こまつな	ごはん こむぎこ でんぷん あぶら さとう ごまあぶら	(幼) 523 (小) 653 (中) 836
20	火	ぎゅうにゅう チーズ ハム かつお ぶたにく だいず	だいこん きゅうり うめ たまねぎ にんじん こまつな テラウエア	パン さとう あぶら じゃがいも	(幼) 544 (小) 684 (中) 841
21	水	ぎゅうにゅう ぶたにく わかめ とりにく	たまねぎ にんじん もやし ねぎ きゅうり キャベツ	ちゅうかめん あぶら ごはん さとう ごまあぶら でんぷん こむぎこ	(幼) 458 (小) 622 (中) 775
22	木	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ ハム とりにく とうふ	きゅうり ごぼう だいこん にんじん こまつな	ごはん じゃがいも マヨネーズ	(幼) 498 (小) 630 (中) 805
23	金	ぎゅうにゅう さば かつおぶし ベーコン わかめ	こまつな キャベツ にんじん たまねぎ ねぎ もやし	ごはん こむぎこ でんぷん あぶら	(幼) 501 (小) 613 (中) 781
26	月	ぎゅうにゅう ぶたにく かつお ベーコン	キャベツ こまつな にんじん たまねぎ はくさい ねぎ	ごはん さとう はるさめ	(幼) 473 (小) 605 (中) 771
27	火	ぎゅうにゅう さけ とりにく	キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ かぼちゃ こまつな	パン あぶら いちごジャム ドレッシング	(幼) 488 (小) 647 (中) 796
28	水	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ かまぼこ ぶたにく	たまねぎ にんじん こまつな だいこん きゅうり かぼちゃ しそ	うどん ごはん あぶら さとう パンこ でんぷんゼリー	(幼) 490 (小) 656 (中) 814
29	木	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく ベーコン	たまねぎ にんじん グリンピース きゅうり ブロッコリー キャベツ こまつな	ごはん あぶら さとう マカロニ じゃがいも ドレッシング	(幼) 531 (小) 653 (中) 811
30	金	ぎゅうにゅう あじ のり ぶたにく あつあげ みそ	こまつな キャベツ にんじん たまねぎ ねぎ	ごはん でんぷん あぶら じゃがいも	(幼) 507 (小) 635 (中) 813

 学校給食では、幼稚園490キロカロリー、小学校は650キロカロリー、中学校は830キロカロリーを基準としています。



# 6月こんだてひょう



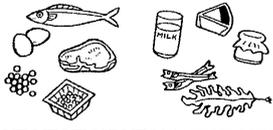
令和5年(2023)6月発行  
出雲市立斐川学校給食センター

大好き☆出雲!

月	火	水	木	金
<p><b>今月の給食目標</b> よくかんで食べよう</p> <p>食べ物本来の味を十分に味わうことができる</p> <p>消化を助け、栄養の吸収が高まる</p>  <p>あごの骨や筋肉が発達し、歯並びがよくなる</p> <p>だ液がたくさん出て、むし歯を予防する</p>	<p><b>『美味しまね認証』</b></p> <p>『美味しまね認証』は、生産者が食べ物の安全や環境を守ることなどに気を配り、より良い生産を行っている証です。</p> <p>今月の「ねぎ」「いたけ」「たまご」は、『美味しまね認証』を受けた出雲市産の食材です。</p>	<p>1 <b>黒糖パン</b></p> <p>牛乳</p> <p>ハンバーグ</p> <p>トマトソースがけ</p> <p>キャベツとコーンのサラダ</p> <p>新じゃがのスープ</p>	<p>2 <b>かみかみ献立</b></p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さけの青のり揚げ</p> <p>きりぼしだいこん切干大根サラダ</p> <p>こんさいじろ根菜汁</p>	
<p>5</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さんまのおろし煮</p> <p>昆布あえ</p> <p>ごまキムチ汁</p>	<p>6</p> <p>とんこつみそラーメン</p> <p>おむすび(幼なし)</p> <p>牛乳</p> <p>春巻き</p> <p>とりささみのサラダ</p>	<p>7</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>チキンの甘酢だれ</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>肉団子のスープ</p>	<p>8</p> <p>パン</p> <p>ブルーベリージャム</p> <p>牛乳</p> <p>さわらのレモンペッパー焼き</p> <p>かぼちゃと枝豆のサラダ</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>9</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さばのカレー揚げ</p> <p>ごまあえ</p> <p>出雲しいたけのみそ汁</p>
<p><b>いずも給食week</b></p> <p>出雲市では、学校給食への理解を深め、家庭での食生活を考える機会とすることを目的に、『いずも給食week』を定めています。この期間中は、出雲市産の農産物や食品を積極的に取り入れています。また、6月5日～16日には、出雲市斐川町にある「米ま田んぼ」で農業や化学肥料を減らして育てられた「特別栽培米きぬむすめ」を提供します。</p>				
<p>12</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>豚肉のネギソース</p> <p>ふるさとドレッシングサラダ</p> <p>しじみ汁</p> <p>豆乳プリンタルト</p>	<p>13</p> <p>たまご米粉うどん</p> <p>おむすび(幼なし)</p> <p>牛乳</p> <p>とびうおの南蛮漬(小中)</p> <p>あじの南蛮漬(幼)</p> <p>きゅうりのサラダ</p>	<p>14</p> <p>ハヤシライス</p> <p>牛乳</p> <p>豆腐ハンバーグ</p> <p>りっちゃんの元気サラダ</p>	<p>15</p> <p>パン</p> <p>いちごジャム</p> <p>牛乳</p> <p>あじの香味フライ</p> <p>海藻サラダ</p> <p>ABCスープ</p>	<p>16 <b>おいしい出雲の一日献立</b></p> <p>縁結びごはん</p> <p>牛乳</p> <p>豚肉の唐揚げ</p> <p>出雲野菜のみそ汁</p> <p>デラウェア</p>
<p>19</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>メンチカツ</p> <p>ごまじゃこサラダ</p> <p>豆腐のみそ汁</p>	<p>20</p> <p>ジャージャーめん</p> <p>おむすび(幼なし)</p> <p>牛乳</p> <p>あげぎょうざ(2こ)</p> <p>中華あえ</p>	<p>21</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>とりにく 鶏肉の香味焼き</p> <p>アーモンドあえ</p> <p>なめこ汁</p>	<p>22</p> <p>パン</p> <p>黒豆きなこクリーム</p> <p>牛乳</p> <p>さけのハーブ焼き</p> <p>ツナサラダ</p> <p>フルーツポンチ</p>	<p>23</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>肉団子の甘酢あんかけ</p> <p>三色あえ</p> <p>わかめスープ</p>
<p>26</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>豚肉のみそ焼き</p> <p>大根の酢の物</p> <p>厚揚げのすまし汁</p>	<p>27</p> <p>スープスパゲティ</p> <p>おむすび(幼なし)</p> <p>牛乳</p> <p>かぼちゃひき肉フライ</p> <p>コールスローサラダ</p>	<p>28 <b>出雲市共通献立</b></p> <p>夏野菜のカレーライス</p> <p>(スパイシーカレー)</p> <p>牛乳</p> <p>オムレツ</p> <p>かわりあえ</p>	<p>29</p> <p>パン</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>レタスのサラダ</p> <p>コーンクリームスープ</p>	<p>30</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>いわしの電田揚げ</p> <p>ゆかりあえ</p> <p>油揚げのみそ汁</p>

※都合により献立を変更することがあります。

# たべもののほたらき



エネルギー  
(キロカロリー)

日	曜日	おもに体をつくる もとなる食品	おもに体の調子を ととのえる食品	おもにエネルギーの もとなる食品	小学校 中学校 幼稚園
1	木	牛乳 とり肉 ぶた肉 ツナ ベーコン	たまねぎ トマト キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん こまつな	パン くらさとう あぶら さとう じゃがいも	654 822 473
2	金	牛乳 さけ あおのり ハム こんぶ あぶらあげ みそ	きりぼしだいこん キャベツ にんじん たまねぎ ごぼう れんこん こまつな	こめ でんぷん あぶら マヨネーズ	653 839 498
5	月	牛乳 さんま こんぶ ぶた肉 あつあげ みそ	だいこん キャベツ きゅうり にんじん こんにやく ねぎ はくさいキムチ	こめ ごまあぶら ごま さとう でんぷん	605 771 487
6	火	牛乳 ぶた肉 みそ とり肉 こんぶ わかめ ひじき	もやし たまねぎ にんじん きくらげ ねぎ にんにく キャベツ ブロッコリー	こめ(小中) ちゅうかめん あぶら ごま こむぎこ はるさめ	679 793 454
7	水	牛乳 とり肉 ひじき だいず さつまあげ ぶた肉	たまねぎ いんげん にんじん チンゲンツアイ ぶなしめじ りんご	こめ でんぷん こむぎこ あぶら さとう ごま	666 857 510
8	木	牛乳 さわら ベーコン	レモン かぼちゃ えだまめ きゅうり たまねぎ トマト パセリ にんじん とうもろこし	パン ブルーベリージャム マヨネーズ じゃがいも マカロニ あぶら	677 832 520
9	金	牛乳 さば あつあげ みそ	キャベツ ほうれんそう にんじん しいたけ たまねぎ ねぎ	こめ こむぎこ でんぷん あぶら ごま	659 847 503
12	月	牛乳 ぶた肉 ツナ しじみ みそ 豆乳	ねぎ キャベツ きゅうり にんじん ゆず	こめ さとう でんぷん いちじくジャム タルト	654 809 522
13	火	牛乳 たまご あぶらあげ かまぼこ とびうお(小中) あじ(幼)	にんじん たまねぎ ほしいたけ ねぎ パプリカ きゅうり キャベツ レッドキャベツ	うどん こめ(小中) あぶら さとう ごま でんぷん こめこ	709 821 425
14	水	牛乳 ぎゅう肉 とうふ とり肉 ハム ぶた肉 かつおぶし こんぶ	にんにく たまねぎ にんじん トマト マッシュルーム ブロッコリー セロリ きゅうり キャベツ とうもろこし	こめ こむぎこ さとう でんぷん あぶら パンこ	677 875 527
15	木	牛乳 あじ こんぶ わかめ ハム チキンウィナー	にんじん きゅうり サラパレタス たまねぎ こまつな	パン いちごジャム こむぎこ パンこ あぶら じゃがいも マカロニ ごま	631 766 488
16	金	牛乳 ぶた肉 あつあげ わかめ みそ あぶらあげ のやき	にんじん ごぼう しいたけ たけのこ しょうが たまねぎ ねぎ ぶどう(デラウェア)	こめ こむぎこ でんぷん あぶら じゃがいも	695 851 552
19	月	牛乳 ぶた肉 とり肉 こんぶ わかめ チリメンジャコ とうふ みそ	キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ ほしいたけ ねぎ	こめ あぶら ごま じゃがいも こむぎこ パンこ	648 819 534
20	火	牛乳 ぶた肉 わかめ みそ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ほしいたけ たけのこ いんげん もやし きゅうり にはら キャベツ	ちゅうかめん こめ(小中) あぶら さとう でんぷん ごまあぶら こむぎこ	674 856 480
21	水	牛乳 とり肉 あつあげ みそ	にんにく しょうが ほうれんそう キャベツ にんじん なめこ たまねぎ ねぎ	こめ ごまあぶら アーモンド	601 761 465
22	木	牛乳 さけ ツナ	パジル パセリ キャベツ にんじん こまつな バナナ みかん缶 パイナップル	パン くらまめきなこクリーム しらたまだんご カクテルゼリー さとう ごま	662 800 515
23	金	牛乳 とり肉 ぶた肉 ベーコン わかめ とうふ	ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ チンゲンツアイ	こめ さとう でんぷん ごま ごまあぶら	590 752 450
26	月	牛乳 ぶた肉 みそ わかめ あつあげ はんぺん	だいこん にんじん たまねぎ ほしいたけ ねぎ	こめ ごま さとう	596 764 457
27	火	牛乳 ベーコン ハム ぶた肉	にんにく たまねぎ にんじん ぶなしめじ トマト パセリ かぼちゃ キャベツ きゅうり レモン	ソフトめん こめ(小中) あぶら パンこ こむぎこ	652 822 471
28	水	牛乳 ぶた肉 たまご	たまねぎ にんじん かぼちゃ ピーマン なす にんにく キャベツ きゅうり だいこん たかな しそ しょうが りんご れんこん	こめ あぶら こむぎこ	651 814 490
29	木	牛乳 とり肉 ベーコン	かぼちゃ レタス キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし たまねぎ パセリ	パン さとう マーメイド あぶら こむぎこ	654 824 504
30	金	牛乳 いわし あぶらあげ わかめ みそ	キャベツ きゅうり にんじん しそ たまねぎ えのきたけ しょうが	こめ あぶら でんぷん じゃがいも	606 755 468

6月アレルギーチェック献立

No.3

		卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	鮭	鯖	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド	ホタテ	トマト	あわび・ホタテ以外の貝類				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
6/12 (月)	牛乳		●																																
	夏野菜のカレーライス(豚肉・油・ルウ・ソース・りんごソース)			●														●				●										●			
	オムレツ(卵)	●																																	
	かわりあえ(福神漬)			●															●																
6/13 (火)	牛乳		●																																
	五目うどん(うどん・鶏肉・きざみ揚げ・けずりぶし・ごま油・しょうゆ)			●													●	●	●									●							
	おむすび(油)																	●																	
	カレーのからあげ(カレー・油)																		●																
6/14 (水)	牛乳		●																																
	ごはん																																		
	豚肉のスタミナ焼き(豚肉・みそ・焼肉のたれ)			●															●			●						●							
	団子汁(豆腐・しょうゆ・けずりぶし)			●														●	●																
	デラウェア																																		
6/15 (木)	牛乳		●																																
	ごはん																																		
	さわらの香味揚げ(さわら・しょうゆ・油)			●															●																
	ごま酢あえ(ハム・ごま・酢・しょうゆ)			●															●			●							●						
6/16 (金)	牛乳		●																																
	黒糖パン(小麦・脱脂粉乳)		●	●																															
	鶏肉の無花果ソースかけ(鶏肉・しょうゆ)			●															●	●															
	水菜のサラダ(ドレッシング)			●															●										●						
	クリームスープ(ベーコン・バター・ルウ・牛乳)		●	●																●		●										●			

## 学校給食費の現状について

### 1 給食費推移（R3～R5）

#### (1) 主食費

##### ◆小学校 1 食当たり単価

令和 5 年度からミニパンを廃止し、おむすびに変更したこともあり、令和 3 年度との比較が難しいため、県内統一単価である島根県学校給食会単価を使用し積算する。

小学校数値 （パン 70g、麺 90g、ごはん 80g）

品目	R3 ①	R5 ②	差額 ②-①	増減割合
パン	55.77 円	57.67 円	1.90 円	3.41%
麺	52.09 円	54.39 円	2.30 円	4.42%
ごはん	60.73 円	63.67 円	2.94 円	4.84%
1 食当たり単価※1	58.01 円	60.62 円	2.61 円	4.50%

※1：週 5 日間のうち、パン・麺各 1 回、ごはん 3 回とした場合の単価

#### (2) 副食費

##### ◆令和 3 年度から令和 5 年度の品目の価格推移（主な値上り品目）

別紙資料 2 - 1 参照

##### ◆上昇率

令和 3 年度 1 学期の献立にかかる経費①と同じ献立を直近の価格に時点修正した経費②から積算する。

ただし、令和 4 年度以降使用のない品目及び野菜については、令和 3 年度価格を採用する。

区分	金額	備考
①令和 3 年度	68,856,915 円	使用品目 295 品目
②令和 5 年度	76,240,528 円	うち置き換えしない品目 47 品目 21,589,183 円

※出雲学校給食センターデータによる

〈結果〉 上昇率：(②-①) / ① 10.72%

### (3) 牛乳代

区分		R3	R5	差額	増減割合
小中学校	200 cc	56.40 円	64.80 円	8.40 円	14.89%
幼稚園	180 cc	51.41 円	58.97 円	7.56 円	14.71%

## 2 これまでの改定の経緯

平成 26 年度改定

[主な理由] ①消費税率改定 5%⇒8% ②牛乳価格の改定

平成 30 年度改定

[主な理由] ①牛乳価格の改定

令和 2 年度改定

[主な理由] ①消費税率（加工費）改定 8%⇒10% ②牛乳価格の改定

	平成 24 年度	平成 26 年度	改定差額	平成 30 年度	改定差額	令和 2 年度	改定差額
小学校	251 円	260 円	9 円	263 円	3 円	270 円	7 円
主食費	55 円	57 円	2 円	57 円	0 円	60 円	3 円
副食費	150 円	154 円	4 円	154 円	0 円	154 円	0 円
牛乳代	46 円	49 円	3 円	52 円	3 円	56 円	4 円
中学校	304 円	314 円	10 円	317 円	3 円	324 円	7 円
主食費	64 円	66 円	2 円	66 円	0 円	69 円	3 円
副食費	194 円	199 円	5 円	199 円	0 円	199 円	0 円
牛乳代	46 円	49 円	3 円	52 円	3 円	56 円	4 円
幼稚園	221 円	229 円	8 円	232 円	3 円	238 円	6 円
主食費	48 円	50 円	2 円	50 円	0 円	53 円	3 円
副食費	131 円	135 円	4 円	135 円	0 円	135 円	0 円
牛乳代	42 円	44 円	2 円	47 円	3 円	50 円	3 円

<参考資料>

県内他市の状況 別紙資料 2 - 2 参照

主な値上り品目一覧表（令和3年度・令和5年度比較 上昇率10%以上）

分類名	品目名	上昇率	令和3年度	令和5年度	差額
精肉類	若鶏ムネ小口切り	71.8%	390円	670円	280円
精肉類	若鶏ムネ2cm角	62.5%	400円	650円	250円
精肉類	豚モモ1.7cm角切り	58.0%	810円	1,280円	470円
精肉類	若鶏モモ大切皮付 70g	34.1%	57円	77円	20円
精肉類	豚肉カタ1.7cm角切り	33.3%	780円	1,040円	260円
精肉類	若鶏モモ小口切	26.6%	790円	1,000円	210円
精肉類	豚カタスライス小口切り	25.0%	760円	950円	190円
精肉類	若鶏モモ2cm角	22.5%	800円	980円	180円
精肉類	若鶏モモ大切皮付 60g	22.2%	54円	66円	12円
精肉類	若鶏モモ大切皮付 50g	22.2%	45円	55円	10円
精肉類	若鶏モモ大切皮付 40g	22.2%	36円	44円	8円
精肉類	豚モモスライス（小口）	16.0%	750円	870円	120円
精肉類	カットベーコン	11.7%	1,450円	1,620円	170円
魚介類	かまぼこ（卵抜き）	33.3%	900円	1,200円	300円
魚介類	糸かまぼこ（ほぐし）（1K）	18.8%	1,890円	2,245円	355円
魚介類	あごのやき（卵抜き）イチョウ切り・3mm	11.1%	1,800円	2,000円	200円
冷凍加工食品	しゅうまい 18g	60.0%	12円	19円	7円
冷凍加工食品	鮭切身 60g	44.4%	63円	91円	28円
冷凍加工食品	鮭切身 40g	44.2%	43円	62円	19円
冷凍加工食品	鮭切身 50g	43.4%	53円	76円	23円
冷凍加工食品	ギョーザ 18g	40.2%	12円	16円	5円
冷凍加工食品	グリーンピース（1K）	39.9%	243円	340円	97円
冷凍加工食品	ダイスカぼちゃ（1k）	38.6%	440円	610円	170円
冷凍加工食品	ホキフライ 60g	32.9%	70円	93円	23円
冷凍加工食品	ホキフライ 50g	29.7%	64円	83円	19円
冷凍加工食品	ホキ角切り（2cm角）	29.6%	1,080円	1,400円	320円
冷凍加工食品	さばみそ煮真空 70g	27.8%	90円	115円	25円
冷凍加工食品	ホキフライ 40g	25.9%	58円	73円	15円
冷凍加工食品	さばみそ煮真空 50g	25.0%	68円	85円	17円
冷凍加工食品	カットほうれんそう IQF（1K）	22.2%	450円	550円	100円

主な値上り品目一覧表（令和3年度・令和5年度比較 上昇率10%以上）

分類名	品目名	上昇率	令和3年度	令和5年度	差額
冷凍加工食品	アジの香味フライ 50g	20.3%	74円	89円	15円
冷凍加工食品	さば切身 60g	20.0%	50円	60円	10円
冷凍加工食品	さば切身 50g	19.0%	42円	50円	8円
冷凍加工食品	さば切身 40g	17.6%	34円	40円	6円
冷凍加工食品	カットほうれんそう BQF (1K)	16.7%	360円	420円	60円
冷凍加工食品	小松菜カット IQF (1K)	16.1%	465円	540円	75円
冷凍加工食品	まあじ 2cm角切り	15.7%	1,150円	1,330円	180円
冷凍加工食品	ブロッコリー (冷凍) (1K)	15.5%	710円	820円	110円
冷凍加工食品	イワシ小口切	15.4%	1,490円	1,720円	230円
冷凍加工食品	チーズ入りササミフライ 50g	14.7%	68円	78円	10円
冷凍加工食品	ミートボール 8g (1K)	14.4%	640円	732円	92円
冷凍加工食品	カラフルボール (1K)	13.8%	650円	740円	90円
冷凍加工食品	チーズ入りササミフライ 60g	13.8%	80円	91円	11円
冷凍加工食品	メンチカツ 60g	13.3%	30円	34円	4円
冷凍加工食品	小粒大福 30g	13.0%	54円	61円	7円
冷凍加工食品	アジの香味フライ 60g	12.7%	79円	89円	10円
冷凍加工食品	鱈小口切り	12.6%	1,110円	1,250円	140円
冷凍加工食品	かぼちゃ挽肉サンドフライ 40g	12.5%	40円	45円	5円
冷凍加工食品	春巻 50g	12.2%	41円	46円	5円
冷凍加工食品	ホキフライバジル入 40g	12.1%	58円	65円	7円
冷凍加工食品	イカフリッター (1K)	12.0%	1,500円	1,680円	180円
冷凍加工食品	かぼちゃ挽肉サンドフライ 60g	12.0%	50円	56円	6円
冷凍加工食品	メンチカツ 45g	12.0%	25円	28円	3円
冷凍加工食品	ポークフランク 60g	11.5%	87円	97円	10円
冷凍加工食品	ポークフランク 50g	11.1%	72円	80円	8円
冷凍加工食品	カリフラワー (冷凍) (1K)	11.0%	730円	810円	80円
冷凍加工食品	春巻 35g	10.9%	32円	36円	4円
冷凍加工食品	鱈切身 40g	10.9%	46円	51円	5円
冷凍加工食品	ポークフランク 40g	10.3%	58円	64円	6円

主な値上り品目一覧表（令和3年度・令和5年度比較 上昇率10%以上）

分類名	品目名	上昇率	令和3年度	令和5年度	差額
青果物	もやし（4K）	11.8%	170円	190円	20円
野菜加工品	水煮たけのこ（1K）	70.2%	1,410円	2,400円	990円
野菜加工品	れんこん水煮（イチョウ切）（1K）	20.1%	1,145円	1,375円	230円
調味料類	サラダ油（16.5k）1斗缶 g	114.8%	2,980円	6,400円	3,420円
調味料類	ケチャップ（3kg袋）	89.5%	570円	1,080円	510円
調味料類	大豆白絞油（16.5K）	81.6%	2,698円	4,900円	2,202円
調味料類	サラダ油（1.5k）ボトル g	67.7%	310円	520円	210円
調味料類	うどん用 米粉（10kg）	66.7%	177円	295円	118円
調味料類	マヨネーズ	47.1%	510円	750円	240円
調味料類	でんぷん（25K）	42.9%	4,900円	7,000円	2,100円
調味料類	しょうゆ（20K）	35.6%	295円	400円	105円
調味料類	食塩（25k） g	31.3%	800円	1,050円	250円
調味料類	デミグラスソース（3K）	28.5%	920円	1,182円	262円
調味料類	★たまごを使っていないマヨネーズ	26.9%	260円	330円	70円
調味料類	白こしょう（1K） g	25.0%	2,840円	3,550円	710円
調味料類	すりごま醤油ドレッシング（1L）	21.8%	550円	670円	120円
調味料類	ごま油（1.65k） g	18.6%	1,150円	1,364円	214円
調味料類	ノンオイルドレッシングフレンチクリーミー	17.9%	458円	540円	82円
調味料類	けずりぶしパック入り（500g）	15.9%	690円	800円	110円
調味料類	ビーフシチュー	15.7%	674円	780円	106円
調味料類	ミルクココア（450g）	15.6%	450円	520円	70円
調味料類	島根ワイン 赤（1.8K）	15.1%	1,260円	1,450円	190円
調味料類	パインチビット パウチ（1.5K）固1K	14.5%	550円	630円	80円
調味料類	ガラムマサラ（1kg） g	14.3%	2,100円	2,400円	300円
調味料類	マロニー（5cmカット）	13.6%	660円	750円	90円
調味料類	パン粉（乳・卵なし）	13.4%	335円	380円	45円
調味料類	三温糖（30K） g	12.8%	5,160円	5,820円	660円
調味料類	クレージーソルト（269g）	12.7%	630円	710円	80円
調味料類	島根ワイン 赤（1.8L） g	12.3%	1,380円	1,550円	170円
調味料類	おろしにんにく（1K） g	12.3%	538円	604円	66円
調味料類	合わせみそ（1K）	11.9%	335円	375円	40円

主な値上り品目一覧表（令和3年度・令和5年度比較 上昇率10%以上）

分類名	品目名	上昇率	令和3年度	令和5年度	差額
豆腐・こんにゃく類	絹厚揚げ（冷凍）	61.0%	590円	950円	360円
豆腐・こんにゃく類	板こんにゃく（1K）	25.0%	280円	350円	70円
豆腐・こんにゃく類	油あげ（70g）枚	18.3%	93円	110円	17円
豆腐・こんにゃく類	豆腐（500g）丁	11.1%	90円	100円	10円
豆腐・こんにゃく類	厚揚げ（350g）枚	10.7%	140円	155円	15円
一般物資	らくらくこんぶ（100g）	56.6%	1,060円	1,660円	600円
一般物資	ツナ水煮フレーク（1K）	55.4%	920円	1,430円	510円
一般物資	黄桃ダイス パウチ（1.5K）固1K	41.3%	750円	1,060円	310円
一般物資	ホールコーン（パウチパック）	40.4%	570円	800円	230円
一般物資	塩昆布（1K）	31.9%	1,880円	2,480円	600円
一般物資	ちりめんじゃこ g（500g）	22.0%	2,910円	3,550円	640円
一般物資	ホールコーン（冷凍）（1K）	20.0%	400円	480円	80円
一般物資	ナタデココ（パウチ）（1.5K）（個1K）	18.8%	690円	820円	130円
一般物資	はくさいキムチ漬け（1K）	16.5%	850円	990円	140円
一般物資	アルファベットマカロニ（500g）	14.9%	235円	270円	35円
一般物資	カリカリ梅（200g）	13.5%	1,920円	2,180円	260円
一般物資	カットわかめ（1kg）g	13.0%	5,710円	6,450円	740円
一般物資	ささみほぐし水煮（レトルト）（1K）	12.5%	880円	990円	110円
一般物資	ゆかり（150g）g	10.6%	574円	635円	61円
一般物資	もみのり（100g）g	10.5%	380円	420円	40円
乳製品	角切りチーズ	24.4%	860円	1,070円	210円
乳製品	プロセスチーズ（8mm角）	24.4%	860円	1,070円	210円
乳製品	バター（450g）g	21.5%	685円	833円	148円
乳製品	粉チーズ（1K）	17.3%	1,620円	1,900円	280円
乳製品	牛乳	10.3%	49円	54円	5円
鶏卵類	たまご	41.9%	272円	386円	114円
鶏卵類	うずら卵（レトルト）200粒1620g	16.8%	1,790円	2,090円	300円
鶏卵類	錦糸卵（500g）	16.1%	770円	894円	124円

## 学校給食費県内8市の状況

市	小学校		中学校		値上げ検討の有無	備考
	R 4	R 5	R 4	R 5		
出雲市	270	270	324	324		
松江市	272	(312)	313	(353)	R5.8~ 予定	令和5年度2学期分から40円程度値上げ予定
浜田市	浜田	283	308	332	R5.4.1 改定済	
	金城	288	313	313		
	旭	285	310	318		
	弥栄	295	320	328		
	三隅	295	320	330		
益田市	276	276	320	320	無	令和4年度に改定
大田市	276	276	334	334	今後検討	
安来市	275	275	325	325	無	令和4年度に改定
江津市	275	275	310	310	今後検討	
雲南市	264	264	309	309	無	