

全国の栄養教諭等の有志の皆さん

限られた予算の中で各学校・施設で工夫していること NO-1

《円滑に給食費を把握するポイント》

価格の管理は重要

栄養管理表に食材の単価が入力してあれば、献立作成段階で大まかな金額がわかるので、予算に合うように食材や調理を変更していく。現在お金は足りているのか足りていないのかがすぐわかるので、献立を作成する時の参考になる。注文書の大まかな金額と照らし合わせて、不足分を栄養価を見ながら細かく減らしていく。食材は使う時期によって価格が変動するので、使いたい食材が安く納入してもらえる時期を業者さんに問い合わせておき、給食の実施時期を合わせる。おおよそ12月までは、月単位で赤字か黒字かを確認し、1月以降は日々の金額を確認して年度の残金を把握しておく。給食費の入金がいつまであるのかも確認しておく。

1. お金がないなら手をかける

冷凍の里芋や切ったごぼうなどではなく、皮付きの里芋やごぼうなどで納品してもらう。調理員の負担が増えるので、単価の説明をして下処理の方法を検討する。日ごろから信頼関係を構築しておくことが必要。

2. 手作り給食で加工賃を抑える

手作り給食は調理場の事情により困難なところもあると思うが、冷凍食品や業者にある加工食品では加工賃が上乗せされるが、手作りならば原材料費のみになる。

3. 市町村でまとめて共同購入をする

共同購入だと業者さんも単価を抑えてくれる。油、砂糖類、缶詰類、粉類などは数社に見積もりを出してもらい、安くて品質も良い業者さんから購入する。手袋や塩素、ペーパータオル等の消耗品についても、品質を検討しながら共同購入する。

(2024年2月号「学校の食事」より)