

専門誌「学校の食事」2025 1月号より 特集「みんなどうしてる？給食費編 part 1」

**みんなの声 全国の栄養教諭等の有志の皆さん****値上がりの現状**

- 食材すべてが高騰しており、安い食品に変えるなどの対処の方法がない。（外国産の冷凍野菜も高騰している。）
- 米油、調味料など、日々使うものが値上げされている。
- 主食と牛乳代が上がると、おかずにかける費用が少なくなる。
- 給食費に占める牛乳価格の割合が多く困っている。1本の価格が、約10年前と比べて20円近く高くなっているのでは…。
- 今年のお米の価格高騰は上り幅も大きく、使用頻度も多いので、今までになく影響が大きい。献立の工夫で対応できる範囲を超えている。
- 年度当初に値上げしても、年度途中で突然食材の高騰が起きたりするので、会計調整がとても困る。やりくりが難しい。
- 給食費に光熱費が含まれており、ガス・灯油代が給食費を圧迫している。揚げ物の回数を減らすなどしているが、スチコンがなく焼くという調理方法ができないため、減らすのも限度がある。洗浄で使うお湯を制限するのも難しいため、ガス・灯油代を工夫して節約するのは厳しい。

**食材費値上がりの影響**

- 鶏胸肉ばかりを使うしかなく、大きさも小さくするしかないので、エネルギーや栄養価が不足していた。
- 主菜の規格を下げて対応しているため、エネルギー、たんぱく質が必要量を満たせないことがある。

- 質の良いものを使いたいですが、安価なものを使わなければ予算内にできないので、質があまり良くないものになってしまう。
- 栄養価を満たしていない献立を出すことは給食の目的と一致しないため、給食を運営している自治体へ申し入れを行っている。
- 本来の給食の目的が薄れてきていると思う。栄養面を考えたいが、お金のことが第一になっている印象。給食費が上がらないため、見た目も良くない。目に見えて、金額が足りていない。
- 地場産物が高価なので、使えず、食育指導ができない。
- 価格の安さが最優先になり、同じような食材、メニューに偏る。
- 使用できる食材が限られてきているため、似たような献立ばかりになり、給食への期待感が薄れてきているように感じる。
- 野菜の摂取量を確保したいが調理員の人員が少なく、下処理が困難なのでカット野菜を使用したい。しかし価格が高く、野菜の使用量を減らさざるを得ないなどのジレンマが常にある。
- できる限り国産品を使いたいですが、輸入品を使わざるを得ない。
- 旬の野菜の使用を減らしている。
- 産地の変更など、地産地消どころではない。輸入品も値上げしている。
- デザートを減らしているため、給食を楽しみにする子どもたちのワクワク感が減ったように感じる。
- アレルゲンが少ない食品をなるべく使って全員が同じ給食を食べられるように配慮してきたが、価格高騰のため、除去食や一部弁当持参が増え、子ども、保護者、調理員、担任の負担が増えた。（もちろん栄養教諭の負担も増えた。）
- メニューを考えても、見積もりをとったあと、変更しなければならず、献立作成、発注に時間がかかる。
- 一食単価を抑えるために、献立作成に多くの時間を費やすことになっている。献立の変更に追われて食育の時間が削られている。（学校の食事1月号より抜粋）