

副食費の1食単価に占める割合 (令和3年度と令和6年度の比較)

副食(おかずやスープ等)の役割は、「栄養価率」を維持するため、栄養素等をバランスよく摂取する必要があります、給食費に占める比率が重要です。 ※目標 栄養価率の95%

「栄養価率」とは、提供される給食が児童・生徒の日常の栄養摂取基準をどの程度満たしているかを示す割合のことを指しており、子どもの健康と成長に重要な役割を果たしている。 ※文部科学省などの指針に基づいて定められています。

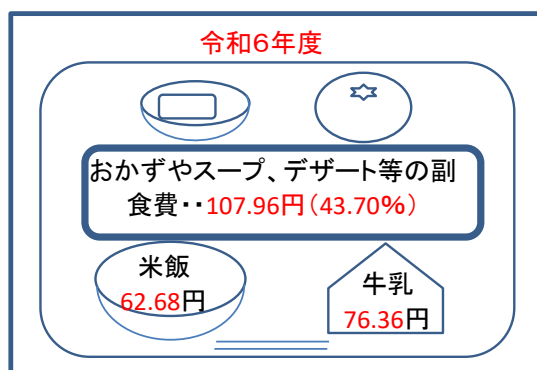
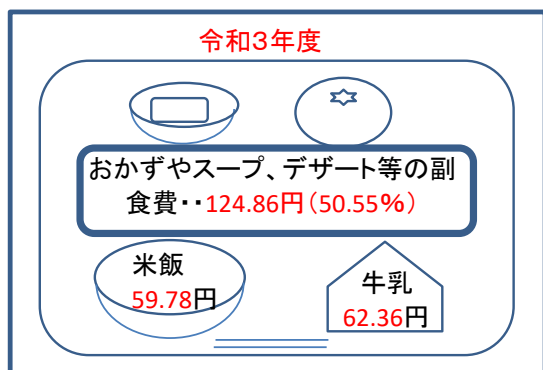
○栄養価率の目安

- ・エネルギー(カロリー) 1日の摂取基準の 3分の1程度
- ・栄養素 (カルシウム、鉄分、ビタミンなど) 1日の必要量の 3分の1から半分程度

(小学校)・・・1食単価 247円

令和3年度
主食(米飯+牛乳) 122.14円
副食(おかず、スープ等) 124.86円
(副食比率 50.55%)

令和6年度
主食 139.04円
副食 107.96円 (-16.9円)
(副食比率 43.70% -6.85%)



※小学生は、米飯及び副食の摂取量が中学校より少ないため給食費の設定額が異なる。

(中学校)・・・1食単価 275円

令和3年度
主食(米飯+牛乳) 135.41円
副食(おかず、スープ等) 139.59円
(副食比率 50.76%)

令和6年度
主食 151.81円
副食 123.19円 (-16.4円)
(副食比率 44.79% -5.97%)

