

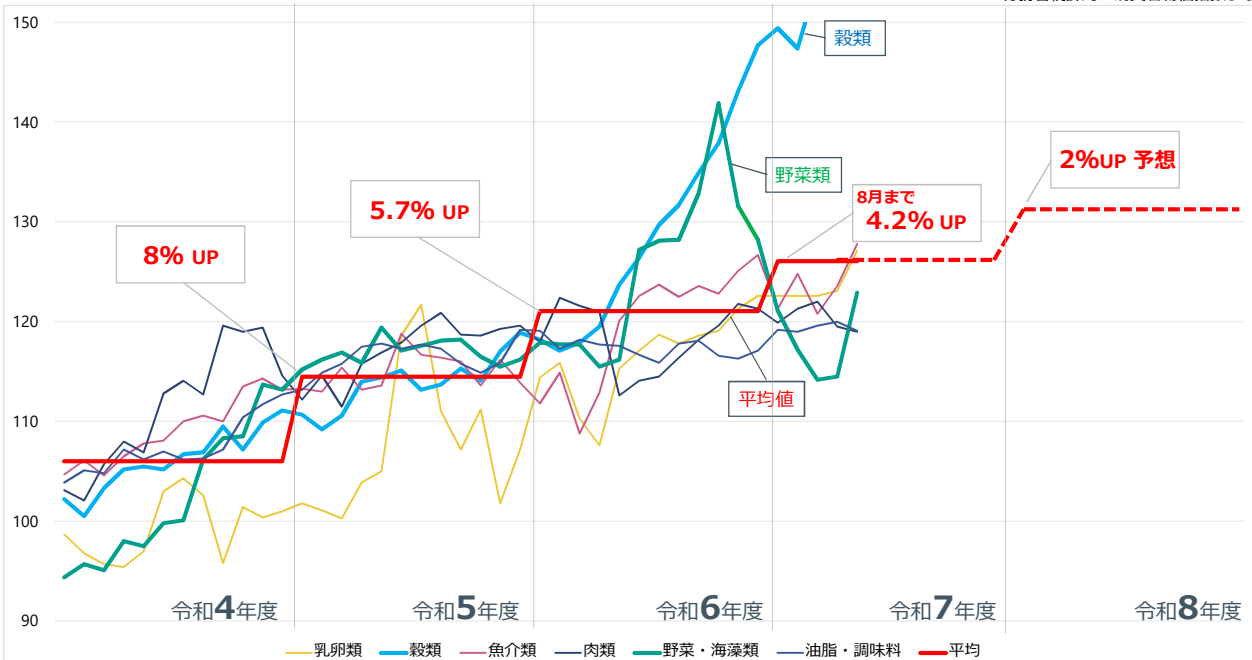
1 学校給食の実施に係る経費について

学校給食を実施するには、①光熱水費 ②施設や設備の維持管理費 ③人件費 ④食材費が必要です。
学校給食法に基づき、①②③は市が負担し、④は学校給食費として児童生徒の保護者に負担していただいています。
なお、学校給食費は全て④食材費に充てられています。



2 物価の推移について

総務省統計局 消費者物価指数より



3 食材の納入（見積）価格

	分類	品名	単位	令和6年度	R7年度9月	上昇率(%)	備考
1	肉類	豚肩肉平切り	1kg	1,389	1,667	20.0	
2		豚ミンチ（チマキモモ）	1kg	1,296	1,481	14.3	
3		若鶏もも皮付き	1kg	1,389	1,574	13.3	
4		牛肉ももうで平切り	1kg	3,056	3,426	12.1	
5		和牛もも平切り	1kg	6,019	6,204	3.1	
6	魚類	さわら（切り身・40g）	40g	66	59	-10.6	
7		ホキ角切（冷）	1kg	1,470	1,440	-2.0	
8		からふとししゃも（生干し、生）	1尾	23	23	0.0	
9		きびなご	1kg	1,980	1,580	-20.2	
10		いわし（スチーム）	1kg	60	62	3.3	
11		さば（切り身・40g）	40g	52	59	13.5	
12		さけ（切り身・40g・皮なし）	40g	71	75	5.6	
13		しいら（切り身・50g）	50g	75	77	2.7	
14		カットわかめ	1kg	9,500	12,000	26.3	
15		ひじき（ステンレス釜・乾燥）	1kg	10,400	10,400	0.0	
16		削り節	1kg	2,500	2,500	0.0	
17	野菜類	にんじん（皮なし、生）	1kg	361	480	33.0	
18		たまねぎ（生）	1kg	254	400	57.5	
19		キャベツ（生）	1kg	296	300	1.4	
20		葉ねぎ（青ねぎ）	1kg	1,044	2,250	115.5	
21		じゃがいも（生）	1kg	327	400	22.3	
22		切り干し大根	1kg	3,800	5,200	36.8	
23		干しいたけ（せん切り）	1kg	7,850	8,750	11.5	
24		大豆（レトルト）	1kg	520	750	44.2	
25	調味料 その他	サラダ油	1kg	338	332	-1.8	
26		大豆油	1kg	340	360	5.9	
27		バター（450g/個）	450g	1,889	2,111	11.8	
28		でん粉（じゃがいも）	1kg	330	394	19.4	
29		薄力粉（1等）	1kg	198	215	8.6	
30		スパゲッティ	1kg	339	336	-0.9	
31		上白糖	1kg	245	268	9.4	
32		こしょう（混合）	1kg	5,300	6,800	28.3	
33		コンソメ	500g	740	740	0.0	
34		トマトケチャップ	3kg	730	730	0.0	
35		レモン果汁	450ml	595	595	0.0	
36		まぐろ缶詰（油漬、フレーク）	1kg	1,610	1,610	0.0	
37		赤じそふりかけ（大）	150g	990	990	0.0	
38		いちご（ジャム、低糖度）	1個	13	13	0.0	