

学校給食会だより

第196号

令和8年1月31日

生坂村産グリーンピース
皮をムキムキノいっぱい入ってるよー!

～1年生も給食のおてつだい～

(写真提供: 生坂村立生坂小学校)



目次

- | | | | |
|---|---|---|-----|
| ● 給食から始まる、ふるさとへの記憶 | 2 | ● 令和7年度 学校給食に長野県産物を活用した
献立コンクール 審査結果 | 6・7 |
| ● 「おかわりじゃんけん」の思い出 | 2 | ● 「第20回全国学校給食甲子園」優秀賞受賞 | 8 |
| ● 令和7年度 学校給食文部科学大臣表彰
〈佐久穂小・中学校給食共同調理場〉 | 3 | ● パン審査会 | 8 |
| ● 令和7年度 長野県学校給食優良学校等表彰
・ 佐久市学校給食臼田センター | 4 | ● ソフトめんがで上がるまでのこと | 9 |
| ・ 根羽村立義務教育学校根羽学園 | 5 | ● 理事会・評議員会 | 10 |
| | | ● 加工賃協議会の開催 | 10 |

編集・発行 公益財団法人 長野県学校給食会

〒381-0103 長野市若穂川田3800-5 TEL 026-282-6080 FAX 026-282-6535 E-mail info@nagk.or.jp

<https://www.nagk.or.jp/>



公益財団法人長野県学校給食会理事
長野県PTA連合会会長

城村 義人

私が中学三年生のとき、県外から長野県へと転校してきて、最も驚いたことの二つが給食のおいしさでした。自校方式で調理された給食は、温かく、香りがあり、「学校でこんなおいしい給食が食べられるのか」と感動したことを今でもはつきり覚えています。その記憶は、年月を経た今も、この地域への親しみとして心に残っています。

保護者となった今、学校給食は単に栄養を届けるものではなく、子どもたちにとっての大切な「原風景」をつくっていると感じています。地場産物を活用した給食は、味や季節感を通して、自分が暮らす地域を体で覚える機会です。毎日の給食が、知らず知らずのうちに「この土地の味」として子どもたちの中に積み重なっていきます。

私たち大人が願うのは、子どもたちがやがて地元を離れ、それぞれの場所での歩みを始めていったとしても、ふとした瞬間に家庭や給食の味や香りを思い出し、「帰ってこられる場所がある」と感じられることです。遠く離れても、心の中にふるさとが息づいていることは、生きていく上での大きな支えになるはずです。

日々の給食は、栄養教諭や調理員の皆さん、生産者や給食会など、多くの方々の丁寧な仕事によって支えられています。その一食一食に込められた思いが、子どもたちの未来につながっていくことを願っています。学校給食は、子どもたちの体を育てると同時に、地域への思いを育てる大切な営みです。是非これからも地域と学校を結ぶ大切な架け橋であり続けてほしいと、保護者の一人として心から願っています。

給食から始まる、ふるさとへの記憶

「おかわりじゃんけん」の思い出



公益財団法人長野県学校給食会評議員
長野県中学校長会副会長
(上田市立第二中学校)

加藤 浩

小・中学生の頃、私は給食の時間がとても楽しみだった。欠席者がいるときなど、食べ終わった人からおかわりができることになっていた。早食いの私は、おかわり常連だった。そんな私が、小・中学校の先生になった。大学を卒業して小学校に勤務することになった。一年生の担任になり、朝から「今日の給食のメニューは…」と話をした。三時間目の授業になると、「お腹空いたねえ。給食楽しみだね。」と話しかけた。担任の言葉に、子どもたちはみんなその気になり、お腹をこぼして給食の時間を迎えた。

その後、中学校勤務になった。毎月、給食献立表を教室に掲示するのだが、私のクラスの献立表には、なぜか、マーカーで線が引かれていた。これは、先生も「おかわりじゃんけん」に参加するという印だ。マーカーで印がついている日は、生徒たちも気が気ではない。「おかわりじゃんけん」のライバルが増えるからだ。女子生徒も加わるようになり、勝ったときは満面の笑みでガッツポーズをしていた。

私が担任した学級は、特別、勉強や運動がよくできたわけではないが、食に関することは自慢できた。食べられるクラスは、活動のエネルギーがある。食べる量は、人によって違う。体格差もあるのだから当然だ。だから、クラス全体で「おいしく完食」を目指していた。

最近はお米の価格高騰をはじめ物価高である。その中、子どもたちのためにとよい食材を安く仕入れる努力をしてくださっていることを学校給食会の評議員になって知った。本当に感謝である。

これからも、給食が子どもたちにとって楽しい、待ち遠しい時間であってほしいと願う。

令和7年度 学校給食文部科学大臣表彰

佐久穂小・中学校給食共同調理場



「令和7年度学校給食文部科学大臣表彰」に、佐久穂町佐久穂小・中学校給食共同調理場の皆さんが受賞されました。学校給食の充実のために日々実践、指導されてこられた成果が認められ、高い評価をいただきました。この受賞は共同調理場の皆さんのみだけでなく、本県の学校給食に携わる関係者にとりましても、大きな喜びとなりました。後日、本会理事長より記念の盾を贈呈しました。受賞、おめでとうございます。

地域に根ざした安全・安心でおいしい給食づくりのために

佐久穂小・中学校は、施設一体型の小中一貫教育校として平成27年4月に開校し、今年で11年目を迎えました。共同調理場では、小・中学校合わせて約800食の給食を手作りを心がけて作っています。

開校以来、町の協力もあり地産地消に積極的に取り組む、地域食材の活用を重視しており、佐久穂町の旬の野菜、果物、豆腐、豚肉、虹ますや信州サーモンなど地元の食材をできる限り取り入れていきます。また、生産者の方々をお招きした交流給食を実施し、子どもたちが生産者の方々と地域食材を使った給食を共に食べ、交流しながら感謝の心を育む活動を行っています。また、本校は教育活動の重点の一つにキャリア教育を掲げ、総合的な学習の時間に地産地消に関わる食育を位置づけています。小学校3年生では、ふるさと学習として佐久穂町の果物（ブルーベリー、プルーン、リンゴ）の収穫体験を行い、収穫した果物を給食で提供し全校で地元特産の果物を味わっています。地元食材を積極的に取り入れた「さくほ給食の日」「地域食材の日」もあり、子どもたちが給食を通して町の良さを実感できる貴重な機会となっています。

施設設備面でも改善を図り、衛生面、安全面を強化し米飯の炊飯も調理場で行っています。また、アレルギー対応室を完備し、専任のアレルギー栄養士を配置し対応食を提供しています。

今回、「文部科学大臣表彰（共同調理場の部）」をいただけたことに心より感謝申し上げ、励みにながら、開校以来大切にしてきた小・中学校9年間を見通した食育、地域に根ざした安全・安心でおいしい給食づくりがさらに充実するよう、佐久穂町の宝として学校・家庭・地域の皆で大切にしている子どもたちのために、心を一つにして取り組んでいきたいと思っています。



郷土食の献立の日



ご飯を炊いて配缶しています



専任アレルギー栄養士を配置し、対応食を提供しています



1年生の給食の様子



地域の生産者の方との交流給食を毎年行っています



3年生がブルーベリーを収穫し、給食室に届けました

令和7年度長野県学校給食優良学校等表彰

佐久市学校給食白田センター



地元食材を利用した食育の取り組み

佐久市学校給食白田センターは、令和5年度の佐久市白田地域4小学校の統廃合に伴い新たに建設された新白田小学校に併設する形で移転整備した施設です。

そして、新白田小学校及び白田中学校の2校、約850人の児童生徒の皆さんに、学校栄養職員1名、アレルギー担当栄養士1名、調理員12名で給食を提供しています。

給食を提供していた4つの小学校が統合されたことにより、新しいセンターもそこに併設され今年で稼働3年目となりました。よりスピーディーな給食提供が可能となったほか、小学校の児童が給食を運ぶ際の給食指導や、給食センター2階の見学窓からは調理室の様子を見学することも可能となりました。

新たなセンターは「学校給食衛生管理基準」に基づく環境の下で、効率的かつ安心・安全な給食の提供を行うことができ、アレルギー専用調理室、和え物室等が完備されたことで、より衛生管理の向上が図られました。

また、地産地消にも積極的に取り組んでおり、地域

食材の活用を重視した給食提供を行っています。

主食の米飯は、地元産コシヒカリを週3日、給食センターで自炊しており、米粉パンにおいても佐久市産の米粉を使用しています。

そして、安全・安心・新鮮な

地元食材の提供と、生産者の顔が見える環境づくりを目指して結成された、地域の農業者で組織する学校給食応援団を通じて、新鮮な地元農産物を利用することで、地産地消にも取り組んでおり、使用した食材については食育だよりなどで紹介もしています。

また、佐久市民の日の記念事業の一環として、地元の食材を積極的に取り入れた「佐久の日井」の提供や、佐久の健康長寿食を味わってもらうための「ぴんぴんキラリ食」を年4回実施しています。

アレルギー対応食についても、保護者、学校及び給食センター専任のアレルギー担当栄養士が、詳細な懇談を行い、アレルギー専用調理室により、完全に別ラインで調理することで、原因食材の混入等のリスク回避を行っています。

また、児童・生徒には、栄養士や調理員等による学校訪問の実施などにより、食に関わる人々への感謝の気持ちをもち、食の大切さを実感できるような食育の推進にも努めています。

この度は、長野県学校給食優良学校等表彰を頂戴し、感謝を申し上げますとともに、今後の給食提供業務の励みとして、安心・安全でおいしい給食の提供により一層努めてまいりたいと思います。



佐久市学校給食臼田センター、根羽村立義務教育学校根羽学園が長野県学校給食優良学校等表彰を受賞されました。

栄養管理、衛生管理が適正にされており、食事内容の多様化、魅力ある学校給食において、高く評価されました。

今後も、子どもたちが楽しみにしている給食の充実を目指して励んでいただきたいと思います。

根羽村立義務教育学校根羽学園

地域と育む豊かな給食

根羽学園は、長野県の南端、自然豊かな根羽村に位置する小さな学校です。令和2年度に根羽小学校と根羽中学校が統合した義務教育学校です。小規模校ではありますが、地域とのつながりを大切にした教育を展開しています。給食室は、栄養教諭1名、調理員2名で、約70食の給食を手づくりしています。子どもたち全員の顔を思い浮かべながら、温かく、安全でおいしい給食を提供することに誇りをもっています。

食育の核となるのは、地域の食材で成り立っている献立です。村の生産者団体「食育じゃがいもの会」が愛情を込めて育てた米や野菜、きのこ等を積極的に活用しています。また、村が誇るブランド牛「根羽牛」を味わう機会を年に一度設けています。質の高い根羽牛で作るプルコギや牛丼は絶品で、子どもたちにも大人気です。このように新鮮で安心な食材や旬について知ること、故郷の食文化の豊かさや生産者への感謝の気持ちを深めています。

他にも、学校行事と連携した献立開発に力を入れています。例えば、運動会や文化祭、音楽会の前には、スローガンやプログラムに合わせた特別メニューを考案し、行事への士気を高めます。また、読書旬間には、学校図書館にある絵本や物語に登場する料理を再現する「お話献立」を提供しています。「ぐりとぐらのカステラ」や「まっくろくろすけ」など物語の世界観を給食を通して体験することで、読書への興味を高め、食事の時間も一層楽しくなります。

これらの取り組みを通じて、給食が「特別な学びと楽しみの時間」へと変わります。私たちはこれからも、子どもたちの笑顔と健やかな成長のために、地域と連携した温かい給食づくりを続けていきたいと思っています。



11月29日の「いい焼肉の日」に向けての意気込み



活用した献立コンクール | 審査結果

献立コンクール」の第2次審査会が行われました。本年度も調理実技募総数104件という多くの参加をいただき、おいしく栄養バランスの員長の、中澤弥子長野県立大学健康発達学部食健康学科教授をはじめニューも子どもたちが笑顔になるような魅力ある給食でした。今後も食のメニューづくりにつなげていただければと思います。

自由献立部門

長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

秀 賞

長和町立長門小学校



日々の給食が最優秀賞の受賞という栄誉を賜り、心より嬉しく思っております。日頃より、給食の提供に尽力してくださるすべての方々に対して、感謝の意を表したいと思えます。

日々、子どもたちがいろいろな食材に挑戦し、さまざまな料理を楽しむことで、食の幅を広げ、食経験の世界が大きくなっていると感じています。

バランスの取れた食事を提供することはもちろん、地域の特産品や季節の食材を取り入れることで、子どもたちに「食」と「地域」を結びつける体験をこれからも提供したいと思っています。

この度の受賞を糧に、さらに長門小の給食の質を向上させ、子どもたちにより多くの食の体験ができるよう、これからも給食調理員とともに力を合わせてまいります。

最後に、この素晴らしい機会を与えてくださった主催者の方々に感謝申し上げます。

食の体験を重ねることを大切に

栄養教諭 八巻 恵子

優 秀 賞



塩尻市辰野町中学校組合立 両小野中学校



茅野市立東部中学校

優 良 賞



安曇野市中部学校給食センター



飯田市立高陵中学校



南箕輪村学校給食センター



参加者 声

日々の給食がさらに充実したものになるように、努めたい。学んだことを今後の食育、給食づくりに生かしていきたいと思えます。



参加者 声

子どもたちに地域の食を伝えたい。そのために食材をどのように使い、献立を考えていくのか、見つめ直すことができました。



令和7年度 学校給食に長野県産物を

11月15日(土)、長野県立大学にて「学校給食長野県産物を活用したを実施しての審査会を実施することができました。全県の各所より応募した献立をたくさん考えていただきました。コンクールでは、審査委とする審査員の皆様に大変熱心に審査をしていただきました。どのメ献立コンクールを通して、食への意識・技術力に磨きをかけ、新たな給

課題献立部門

開発加工食品を使用し、食育として教材化したもの

優良賞



朝日村立朝日小学校



長野市第一学校給食センター

須坂市学校給食センター

最優



子どもたちの未来を支える
給食づくり

栄養職員 佐々木 麻由

今回、コンクールに応募するにあたり、須坂市学校給食センターに赴任したばかりの私は、「須坂らしさのある食材を調べる」ことからスタートしました。そこで、味噌や酒の醸造場がたくさんあることと伝統野菜に目を留めました。配送校の一つでは、毎年の総合的な学習の一環で「信州伝統野菜」に登録されている「八町きゅうり」を栽培しています。その「八町きゅうり」を学校給食で使い、市内の小中学生に味わってもらいたいという子どもたちの願いから、給食センターへの贈呈式を行っています。子どもたちの学習の成果である「八町きゅうり」を給食として提供することで、食育の「生きた教材」となることを実感しました。また2次審査に向けた試作では、日頃いかに調理員さんが給食をよりおいしく仕上げるために、様々なテクニックを駆使していると知ることができました。私自身も食品の特性に基づく調理技術を再確認するよい機会になりました。

コンクールが終わり、所属校や給食センターで結果を報告すると、心から喜ぶ先生方や職員の方々の姿がありました。その時、私たちの給食が多くの子どもの先生方に愛されていること、誇りに思っていることには、ずっと気が付きました。今後もこの受賞を励みに、子どもたちの未来を支える学校給食や食育に熱意や愛情を持って取り組んでいきたいと思っています。



参加者の声

他の学校の給食を実際に見て、試食をさせていただき、自施設でもやってみたいと思えるメニューがあり、勉強になりました。

審査委員

*敬称略

塩川 和泉	長野県小学校長会 (長野市立塩崎小学校長)
島崎 規子	生産者 (農村生活マスター協会 副会長)
松澤 雅子	長野県PTA連合会 監事
柳沢 幸子	長野県学校給食会 食育アドバイザー
渡部 直美	長野県学校保健会栄養教諭・ 学校栄養職員部会長
和田 優子	長野県教育委員会事務局 保健厚生課指導主事

副審査委員長



小池 誠
(長野県教育委員会事務局
保健厚生課長)

審査委員長



中澤 弥子
(長野県立大学健康発達学部
食健康学科教授)

*献立コンクールの作品レシビは、「長野県産物を活用した学校給食献立レシビ集」(3月発行)に掲載します。

12月7日(日)、第20回全国学校給食甲子園の決勝大会「調理コンテスト」が女子栄養大学を会場に開催されました。南相木小学校の皆さんは、全国から応募総数1,019件から、四次審査までを通過した12代表の中に選ばれ決勝大会に出場されました。そして優秀賞を受賞されました。「ふるさと給食」を実施し、郷土料理や地元食材の理解を深める献立、食育実践が評価されました。

第20回 全国学校給食甲子園 優秀賞受賞

地域に支えられて

南相木小学校 栄養教諭 飯島 芙未

南相木小学校は、全校児童53名と小規模な学校ですが、子どもたちの活動が地域の方に支えられている温かい学校です。

給食や食育もそのひとつです。給食で使用する野菜の多くが村で生産されたものです。地域の方々の厚意で、食材を無償で提供していただくこともあります。生産者の方が、季節ごとに収穫できる品目を教えてくれたり、こちらの要望を聞いてくれたりするので、それに応じて献立を考えることができます。また、児童が行う農業体験や授業の講師として、生産者の方が来校してくれる機会も多くあります。子どもたちは生産者の方々と交流する機会が多いので、顔見知りの関係になり、感謝の気持ちを持って食事を食べることにつながっています。地域の農業に目を向けることもできるようになりました。

このような恵まれた環境の中で、地域食材を活用した給食づくりや食育に取り組むことができました。給食甲子園決勝大会の出場にあたり、村を挙げてたくさんの方に応援していただき、励みになりました。応援してくださった皆さんと一緒に受賞した優秀賞だと思っています。学校の取り組みを評価していただいたことが、応援してくださった村や生産者の方の喜びや活力につながれば幸いです。今後も、地域の良さを生かしたおいしい給食づくりや食育の推進に努めていきます。



令和7年度 パン審査会の評価結果

(工場数)

評価	優	良	可	不可
第1回目	21	3	0	0
第2回目	17	7	0	0

今後、今回の結果を糧に、更に「おいしいパン」を目指していきたいと思えます。学校給食会では今後とも長野県の学校給食用のパンの品質向上を願って、審査・研修会を充実させていただきます。

現在、長野県学校給食会が学校給食用パンの製造を委託している加工工場の数は、様々な事情により、本年度も昨年より1減り、県内で24となりました。そうした中、本年度も長野県学校給食会では、学校給食用パンの品質向上と学校給食の改善充実を目的とした研修会やパンの審査会を実施(年2回)しました。第1回を7月4日(金)、第2回目を12月5日(金)に実施しました。第1回目は、195号の給食会だよりにありますが、パン業者の皆さんが集まっていたり、互いのパンを評価し合ったりグループでパン製造をしていく中での課題や悩み等の意見交換をしたりして研修をすることができました。

パン審査会



第2回目は、抜き取りのパンでの審査ということで、パン製造者には知らせず栄養士の先生方に協力をいただいたのパン審査でした。日本パン技術研究所の並木利文先生を審査員長にお迎えし、ご来賓や栄養士の先生方にも立ち会っていただき、熱心に審査をしていただきました。パンの品質は4段階で評価され、結果は上表の通りで、昨年度とほぼ同じの成績でした。並木先生からは、「今回は抜き取りのパンということで、パン屋さんは知らない中での審査でしたが、全体に良好のパンでした。一般的に、パンの上部は見て確認しやすいが、下部は評価しにくい面があります。この点でも『皆、頑張っている』という思いがしました。給食でのパンの回数も少なく、モチベーションも低くなりがちだが、こうした審査でも良好なパンが増えてきているのは大変うれしい。優のパンは今の状態を大事に、良のパンはポイントがわかっているのを、そこを改善して優になれる。頑張ってください。との評価とエールをいただきました。研修会では、栄養士の先生方と並木先生とが実際に食されている全県のパンに触れながら、同じ材料を使っても作り手によって違いのあるそれぞれのパンについて熱心なやり取りがあり、充実した研修会になったのではないかと感じました。

★ソフトめんができて上がるまでのこと

ソフトめんづくりの工程を示すとともに、ソフトめんづくりで配慮している点や注意していること等を業者さんからお聞きました。

麺工場では…

機械で、圧力をかけて生地を薄くのばし、「麺带状」にする。



●麺のコシが出てくるように、3段階で少しずつ薄くしていきます。

ミキサーで小麦粉と副材料と水を混ぜて、生地を作る。



●決まった量の材料を混ぜていきませんが、水の量はその日の気温、湿度により微調整します。

ソフトめんに使われている小麦粉は、県内産小麦粉で作られている。涼しい場所で保管と管理をしている。



●虫やカビが発生しないように涼しい所で保管に気を付けています。
●小麦粉は長野県産100%使っています。

保管

2 ミキシング(生地づくり)

3 圧延(のばし)

4 製麺機(切り刃)で決まった長さ、太さ、重さに生地を切り出して「麺線」にする。



●麺の長さ等に間違いがないように、セッ特的確認を確実にしています。

切り出し

5 切り出した麺をカゴに入れ、湯が沸している茹で釜で茹で上げる。



●茹で釜の中で麺に火が通りやすくなるように、お湯に入れる前によくほぐしておきます。

茹で

6 茹で上がった麺を水槽の冷水で洗い、ぬめりを取る。



●麺を一度冷やすことで、麺がしまり、食感がよくなり、また殺菌効果もあります。

冷却



●発送する直前に、80度以上の温度で、30分以上殺菌します。

出荷の前に加熱殺菌処理を行う。

9 殺菌

8 包装機で決まった量の麺を袋に入れ、個包装にして袋を閉じる。



●麺が袋にきちんと納まっているか確認します。

8 包装

7 計量機で決まった量に取り分ける。



●機械で計っても誤差が出るので、チェックをしています。

計る

10 検品を行い、学級毎に保温容器に決まった数のソフトめんを入れる。



●異物が混入していないか、目視確認を注意深く行います。

検品・箱詰め

11 保温箱に入れ、発送する。



●麺が温かいうちに、配送車で決まった時間に各学校等へ届けるようにしています。

積み込みと発送

～工場の方より～

ソフトめんを作る人が少なくなっていましたので、製造を続けていくのが大変だともあります。でも、先生方、子どもたちに「ソフトめんが大好き」「ソフトめんが給食に出る日を楽しみにしている」等という声をたくさん聞くと、がんばって作ろうという気持ちになります。

理事会・評議員会

第2回 理事会の様子



長野県学校給食会は、本会会議室において11月19日(水)に第2回理事会、11月21日(金)に第2回評議員会をそれぞれ開催しました。令和7年度の経営状況及び決算見込みについての報告、令和8年度事業計画(案)、令和8年度収支予算(案)、公益目的事業の種類及び内容の提出についての審議、承認、及び健全な経営、収支に関してご示唆をいただきました。本年度も、米価の高騰は高止まりのままだけであり、厳しい物価上昇のある中で、今まで以上に公益財団としての学校給食会の在り方が問われる年にもなっています。特に今回、物価上昇とそこに向けての見直しと対応策、給食費の無償化対応等の課題に向けて取り組むとともに、課題を共有し、それぞれの立場からどう、この厳しい現状に向き合っていくことができるのかについて議論を進めていただきました。また、県下の給食献立の充実、

食育の継続した取り組みは誇れるものであるが、更に子どもの給食への思いや願いをもっと理解し、そのためにも関係者が「給食」にしっかりと向き合っていくことが必要であり、そのことが多くの課題に対しての答えにつながるのではないかと意見も出されました。今後学校給食会では、「子どもたちのために」との公益財団法人としての使命を深く胸に刻み、学校給食における安定・安全・安心な物資の供給及び食育の推進と発展に寄与すべく、学校給食にかかわる関係者の皆様方のご理解・ご支援をいただき、「おいしい給食・楽しい給食」に取り組ませていただきます。

第2回 評議員会の様子



加工賃協議会の開催

新年度の基本物資(パン・米飯・麺)の加工賃等を協議する「長野県学校給食食用小麦粉製品・米飯加工賃協議会」を、11月28日(金)に本会会議室において開催しました。この会の参加者は、教育関係の各代表者(市町村教委連絡協議会、県小・県中学校長会、県PTA連合会、県栄養教諭・学校栄養職員部会)、委託加工業者の代表者、県教育委員会保健厚生課及び県学校給食会(事務局)でした。委託加工業者側からは、「製造機械の老朽化は深刻な状況だが、新規での購入は経済的に厳しい。物価や人件費の高騰、少子化問題等、厳しい状況から毎年のように廃業していく業者がいるのが現実。同業者の廃業により、残っている業者の負担も年々大きくなってきている。これから先、この仕事を続けていくことができるのか不透明な状況になってきている。経費がかさむ中で、学級閉鎖で急な給食停止も痛い(給食停止要請を断れない実情もある)、工場の環境面の整備も必要に迫られている。更に、光熱費、水道代、燃料費の上昇等々、厳しい状況が続いている。」こうした状況から、給食を安定的に届けていくためにも、加工賃の引き上げを求めたいとの説明がありました。これに対し受益者側からは業者の置かれた状況はよく理解できる、いつもおいしい給食をいただいております、業者が存続できなければ困るといった意見が多くありました。一方、主食が値上がりすると限られた給食費の中でおかずの質や量が下がるのが心配との意見、給食費無償化の状況、公会計化の課題、適正な給食費について等々、多岐にわたって意見が出され検討されました。特別輸送費の改定についてはそれぞれの立場で色々な考えがあり、加工賃全体の中でシステムを考えていく必要があるとの意見等もあり、今後に向けて更に検討していくこととしました。

厳しい経済状況等を互いに理解し合い、貴重なご意見や切実なご要望等を踏まえて今後も情報交換をし、それぞれの立場でできる対応を大事にしていくことを確認し合い、令和8年度の加工賃が決まりました。

今後も未来を担う子どもたちのために安価で良質な基本物資の提供を継続するため、各方面から深いご理解とご支援をいただきますようお願いいたします。

