# ぱくぱくだより

2025. 7月号
城北小・富士見小・大塚台小

編集・作画
栄養教諭：大城久美子

児童数配布

1

こんにちは
栄養士の大城です

ペコリ

2

この春７年ぶりに
給食費の値上げがありました
4500円→5700円
（保護者負担は４500円据置）

差額分は補助金で
補填されています
ちなみに教職員は
6500円です

3

一食単価が 260 円から
330 円に上がりました

いただいた給食費は
すべて食材料費として
使用しています

燃料費や
人件費は別

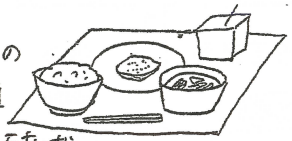
4

調べてみたら７年前とくらべてこれくらい値上がりしていて

| | | | |
|---|---|---|---|
| ごはん | 55円 | → | 91円 |
| 牛乳 | 49円 | → | 61円 |
| コッペパン | 43円 | → | 58円 |
| ぶた肉100g | 110円 | → | 153円 |
| キャベツ100g | 30円 | → | 45円 |
| 揚げ油１回35g | 9円 | → | 15円 |
| タルト | 35円 | → | 79円 |

（ ※献立作成時の見積価格の比較 ）

から揚げ１ケの
給食が話題



だけど、あのからあげ
60gあるらしい。
横須賀市のからあげも１人分60g。
角切りだから１ケではないけどね。
限られた予算内で栄養価を
満たす苦労がうかがえる…。

5

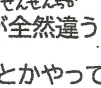
正直、ここ数年の物価高騰のなかでの
献立作成は毎月大変苦しかったです

カルシウムが…
鉄分が足りない
お金も全く足りない

6

同じ献立名でも中身が全然違うという
状況もありつつ、なんとかやってきました

ながねぎ→なし
しらたき→はんぺん
にく 50g→35g
こおりどうふでかさまし




キャベツを
もやしに
キュウリぬきに

もも缶
パイン缶→みかん缶
りんご缶 のみ

7

予算が上がったとはいえ
実感としては「もう無理！」の状態から
「工夫でなんとか乗り切れる」レベルに戻った
というのが正直な感触です

本当は週に１回くらいは
お魚たべさせてあげたいのにな





























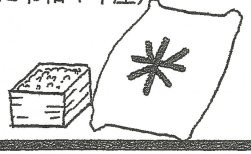

8

予算が無い中でも、子どもたち
の食の安全を守るため
国産や無添加・手づくりへのこだ
わりは捨てられません

ウィンナーやハムは
発色剤や結着剤を
使わず、特注で
つくってもらっています。

9

令和の米騒動で、米の確
保も厳しい状況ですが、
令和６年産の国産米を
使用しています。
（今話題の備蓄米は主
に令和４年産）



10

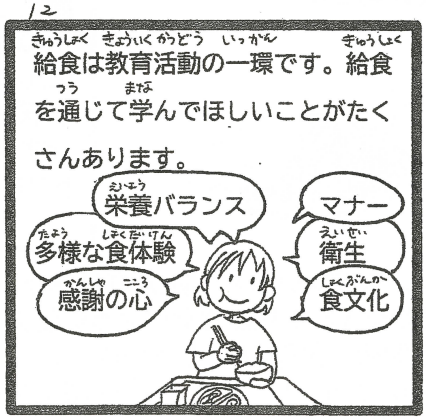
不況のあおりを受けて
全国で給食事業者の倒産の
ニュースが多くありました。
横須賀も例外ではなく
献立内容の変更を余儀なく
される事態もありました

11

毎日お野菜やお肉を届
けてくれている八百屋
さんや精肉店も、高齢
化し、年々お店の数が
減っていて、とうとう
無いエリアも出てきて
います

12

給食は教育活動の一環です。給食
を通じて学んでほしいことがたく
さんあります。




13

大変な事も多いですが
給食は「食事の教科書」
です
教材を作る気持ちで
献立をたてています！

一生けんめい
つくっているので
しっかり食べて
もらえると
うれしいです！