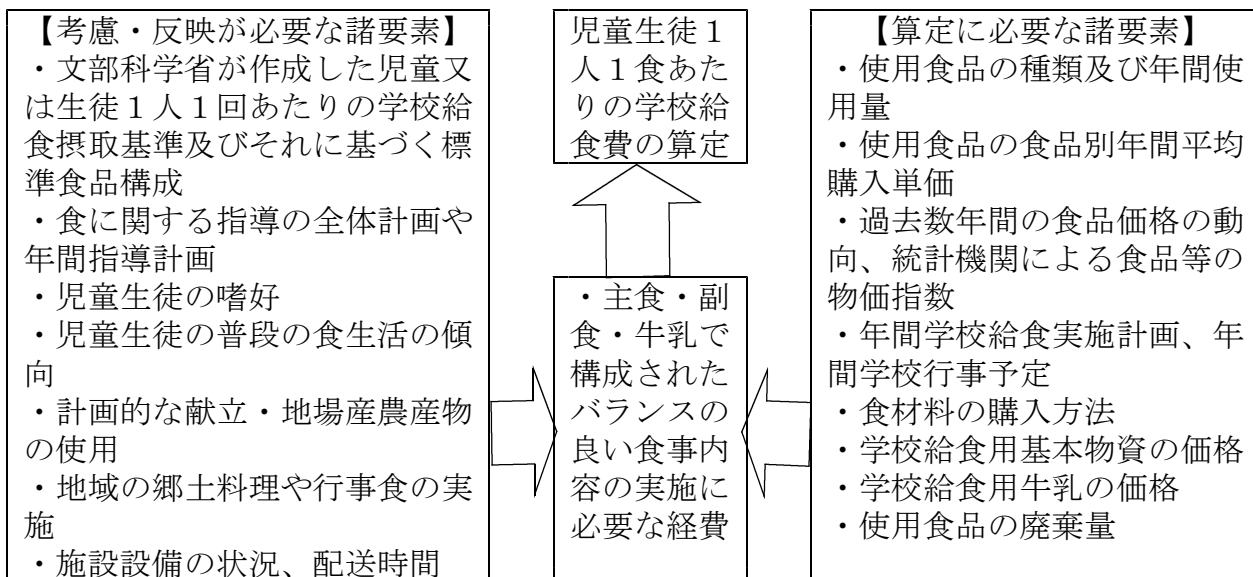


5 学校給食費の算定

(1) 学校給食費の算定

学校給食費は、食品構成、食事内容、年間学校給食実施計画、実施している学校給食の状況と文部科学省の児童又は生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準や標準食品構成の比較等の諸要素を考慮し、算定する。



(2) 学校給食費の算出例

ア 適切な食品別使用量の算出

(ア) 食品別年間使用量により、年間1人1食あたりの食品別純使用量を算出する。

(年間使用量－廃棄量) ÷ 年間延べ給食実施人員 = 1人1食あたりの平均純使用量

(イ) (ア) により算出した純使用量によって栄養量を算出し、児童又は生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準と比較し、充足しているか算出する。また、加減が必要な栄養量について考慮する。

(ウ) (ア) により算出した食品別純使用量を食品分類区分ごとに集計し、標準食品構成と比較する。改善が必要な食品群について補正を行い、望ましい数量となるよう考慮する。併せて食品分類区分別の平均単価を算出し、10頁一覧表を作成して参考とする。

(エ) (イ)、(ウ) 等により食品別の年間1人1食あたりの純使用予定量を決める。

(オ) (エ) により算出した純使用予定量に食品別の廃棄量を見込み、1人1食あたりの適切な食品別の総使用予定量(野菜の皮や卵の殻を含んだ購入食品そのものの量)を算出する。

$$\text{総使用予定量} = \frac{\text{純使用予定量}}{100\% - \text{廃棄率}} \times 100$$

イ 副食の1食単価の算出

(ア) 年間購入金額と年間購入量から食品別の年平均購入価格を算出する。

(イ) ア(オ) により算出した1人1食あたりの適切な総使用予定量に年平均購入価格を乗ずる。

(ウ) (ア)、(イ) により算出された金額の合計に予想上昇率を乗じて副食に係る1人1食単価を算出する。

ウ 主食、学校給食用牛乳の加算

各学校給食用基本物資や米飯の単価、使用状況や購入総額、パン、米飯、麺のそれぞれの年間実施予定を考慮し、年間予定総額を算出、それを年間延べ給食実施予定人員で割り、1人1食単価を算出する。

エ 行事食の考慮

行事食の日数や行事食に必要な1人1食単価を考慮する。

オ イからエを考慮し、1人1食あたりの単価（概算額）を算出する。

(※) 食品構成を基にした1人1回当たり学校給食費の算出として、
 (食品構成×食品分類区分別年間平均単価) の合計
 =学校給食1食あたりの学校給食費とする方法もある。

児童生徒1人1回当たりの標準食品構成と食品分類区分別平均単価による学校給食費算出(例)

食品分類区分	小学校			中学部		
	標準食品構成 (g) A	平均単価 (g) B	価 格 C=A×B	標準食品構成 (g) A	平均単価 (g) B	価 格 C=A×B
米	48	0.70	33.6	66	0.70	46.2
強化米	0.14			0.2		
パン *1	23		20.4	30		24.7
牛乳	206	0.22	45.3	206	0.22	45.3
小麦粉製品	5	0.32	1.6	9	0.32	2.9
芋及び澱粉	38	0.32	12.2	44	0.32	14.1
砂糖類	3	0.26	0.8	4	0.26	1.0
豆類	6	0.63	3.8	6	0.63	3.8
豆製品	20	0.32	6.4	22	0.32	7.0
種実類	3.5	0.70	2.5	3.5	0.70	2.5
緑黄色野菜	23	0.43	9.9	35	0.43	15.1
その他の野菜	70	0.29	20.3	82	0.29	23.8
果物類	32	0.58	18.6	40	0.58	23.2
きのこ類	4	1.21	4.8	4	1.21	4.8
藻類	2	2.71	5.4	4	2.71	10.8
魚介類	16	1.26	20.2	21	1.26	26.5
小魚類	3	3.48	10.4	4	3.48	13.9
肉類	15	1.09	16.4	19	1.09	20.7
卵類	6	0.62	3.7	14	0.62	8.7
乳類	4	0.62	2.5	6	0.62	3.7
油脂類	3	0.56	1.7	4	0.56	2.2
調味料 *2	16.1	0.44	7.1	18.7	0.44	8.2
1食単価(概算) D		Cの合計	247.4		Cの合計	309.2

[備考]・平均単価は平成22年度の学校給食栄養報告の結果から引用(6月及び11月に県内5調理場で調査)

・1食単価は消費税を含んでいる。

*1「パン」の価格は調査期間に使用されたパンの1日当たりの平均額

*2「調味料」は標準食品構成が示されていないため、実績値から算出

児童生徒1人1回当たりの食品構成量と食品分類区分別平均単価一覧表

食品分類区分	小学校					中学部				
	標準食品 構成(g)	現状の食 品構成 (g)	次年度の食 品構成(g) (案) A	年間平均 単価(g) B	価 格 C=A×B	標準食品 構成(g)	現状の食 品構成 (g)	次年度の食 品構成(g) (案) A	年間平均 単価(g) B	価 格 C=A×B
米	48					66				
強化米	0.14					0.2				
パン*1	23					30				
牛乳	206					206				
小麦粉製品	5					9				
芋及び澱粉	38					44				
砂糖類	3					4				
豆類	6					6				
豆製品	20					22				
種実類	3.5					3.5				
緑黄色野菜	23					35				
その他の野菜	70					82				
果物類	32					40				
きのこ類	4					4				
藻類	2					4				
魚介類	16					21				
小魚類	3					4				
肉類	15					19				
卵類	6					14				
乳類	4					6				
油脂類	3					4				
調味料*2										
小学校学校給食費1食単価(D)・・・・・・(C)の合計						中学校学校給食費1食単価(D)・・・・(C)の合計				

・1食単価は消費税を含んだ価格。

(D) × 通常食給食実施回数 + 行事食1人1食あたりに必要な単価 × 行事食実施回数

年間学校給食実施回数

= 1人1食あたりの単価 (概算額)

カ オに過去数年間の実績に基づく、食品価格の動向や予想物価上昇率（統計機関による消費者物価指数の食料指数の動向）などの学校給食用物資の予想上昇率の要素を加え、端数処理をし、実際の1人1食あたりの学校給食費とする。

学校給食費単価 (例)	予想物価上昇率	
	103.8 (H22)	
247円40銭	×	$\frac{103.8}{104.3}$
オ 1人1食あたりの単価 (概算額)		カ 1人1食あたりの単価
		104.3 (H21)
※ 10円未満を四捨五入し1食単価250円とする。		

- (3) 年間1人あたりの学校給食費及び月額学校給食費の算出
- ア 学校行事予定表に従って、年間学校給食実施回数を決める。
 - イ 1人1食あたり単価に年間学校給食実施回数を乗じる。
 - ウ (年額) 1人1食あたり単価×年間学校給食実施回数=年間学校給食費
(月額) 年間学校給食費÷徴収月数(回数)=月額学校給食費

【学校給食費月額算出】

月額算出 (徴収回数11回の場合)
 月額は、年間学校給食費総額を徴収回数で除して算出する。

(例)			
1食単価	年間学校給食実施回数	=	年間学校給食費
250円	× 200回		50,000円
年間学校給食費	徴収回数	=	1回あたりの徴収金額
50,000円	÷ 11回		4,545円

【分割徴収の内訳】

(例) 年間給食費徴収 ÷ 徴収回数 = 1回あたりの徴収金額

50,000円	÷ 11回	=	4,500円×10回
			5,000円×1回

5,000円を仮に4月とした場合の月別学校給食費一覧表

月別	徴収額 (円)	月別	徴収額 (円)	月別	徴収額 (円)
4月	5,000	8月	0	12月	4,500
5月	4,500	9月	4,500	1月	4,500
6月	4,500	10月	4,500	2月	4,500
7月	4,500	11月	4,500	3月	4,500