

学校給食の抱える課題の整理と方向性について(答申)

～持続可能で魅力ある学校給食の実現に向けて～

令和 8 年 9 月

松阪市学校給食推進委員会

目 次	P1
はじめに	P2
1. 学校給食の組織運営及び給食施設に関すること	P3
1-1 学校給食の現状	
1-2 学校給食の課題	
1-3 給食会計組織と学校給食施設についての協議内容	
2. 給食における食品ロス削減への取組に関すること	P5
2-1 学校給食施設におけるリサイクル	
2-2 給食残さ(食べ残し)の状況	
2-3 給食に関するアンケートの結果	
2-4 給食残さについての協議内容	
3. 今後の給食のあり方に関すること	P8
3-1 給食費の現状	
3-2 給食費の課題	
3-3 給食費に関する保護者アンケートの結果	
3-4 給食費負担についての協議内容	
4. 学校給食の抱える課題の整理と方向性について	P11
4-1 学校給食の組織運営及び給食施設に関すること	
4-2 給食における食品ロス削減への取組に関すること	
4-3 今後の給食のあり方に関すること	
おわりに	P14
資料－1 松阪市学校給食推進委員会委員名簿・審議経過	
資料－2 諮問書(写)	
資料－3 給食費に関するアンケートの結果	
資料－4 松阪市みんなで取り組む食品ロス削減条例	

はじめに

学校給食は、子どもたちの心身の健やかな成長を支え、正しい食習慣や豊かな人間性を育む「生きた教材」として、極めて重要な役割を担っています。

しかしながら、昨今の学校給食を取り巻く環境は、急激な物価高騰や少子化に伴う学校再編、さらには国の政策動向に大きく左右されるなど、かつてない大きな転換期を迎えています。

子どもたちの「食」を取り巻く環境は大きく変化し、栄養の偏りや孤食などが社会問題となっています。さらに近年は、SDGs(持続可能な開発目標)の観点から、環境に配慮した食のあり方への理解も強く求められています。松阪市においても、これらの課題を踏まえた対応と将来を見据えた持続可能な学校給食の実施が求められています。

本委員会では、諮問された3つの事項について、常に「子どもたちに魅力ある学校給食」を第一に議論を深めてまいりました。

第一の組織運営及び給食施設につきましては、市町合併以来の地域単位での運営が限界を迎えつつある現状、特に飯南・飯高管内をはじめとする山間部における食材調達の困難さなどの課題を重く受け止めました。進行中の学校再編の動きと連動させながら、市全域の視点から、効果的かつ効率的で、将来にわたり安全・安心な給食を安定的に提供できる体制整備の方向性となるよう整理を行いました。

第二の食品ロス削減への取組につきましては、持続可能な社会の実現に向けて不可欠なテーマです。単なる食品残さの削減や利活用にとどまらず、学校給食を通じた食育を一層充実させ、子どもたち自身の「食」に対する感謝の念や理解を深める実効性のある取組について意見を取りまとめました。

第三の今後の給食のあり方につきましては、平成30年からの給食費据え置きと昨今の物価高騰という厳しい状況下において、いかにして給食の質と量を維持していくかが最大の論点となりました。国の動向を注視しつつも、本市の子どもたちの健やかな育ちを最優先に考えた対応となるよう総括しています。

松阪市教育委員会の諮問機関である当委員会では、学校給食の充実、次代を担う子どもたちへの重要な投資だと考えております。将来にわたり持続可能で魅力ある学校給食の提供に向け、検討・協議を重ねてきました。ここにその結果を答申するものです。

令和8年 9月

松阪市学校給食推進委員会 委員長 阿部 稚里

1. 学校給食の組織運営及び給食施設に関すること

1-1 学校給食の現状

松阪市では、4か所の学校給食センターと 24 か所の単独調理場から、市内の中学校 11 校、小学校 36 校、幼稚園12園に給食を提供している。(令和7年度末現在)

令和7年度時点では、市町合併以来、地域単位で継続してきた給食会計での運営が行われ、4つの独立した会計組織となっている。会計以外では献立、食材の調達、献立委員会をはじめとする各種委員会の実施等も各々の会計組織単位で実施している。

給食施設の多くが老朽化している状況であるが、特に香肌小学校のみの調理配送を行っている飯高等学校給食センター森調理場は耐震基準を満たさない老朽化も著しい施設(昭和 54 年 9 月稼働・築47年)であり、平成 29 年の松阪市学校給食推進委員会では、飯南学校給食センターへの統合が提案され協議が不調となった経過がある。

○給食会計

会計組織 ※1	喫食数	予算規模 (R6 収入額)	運営施設	対象校
給食協会	約 5,900 食/日	約 3 億 4,000 万円	単独調理場	旧市内の小学校 24 校
ベルランチ	約 3,300 食/日	約 2 億円	学校給食センターベルランチ	市内幼稚園 12 園 旧市内の中学校 7 校
北部	約 3,200 食/日	約 1 億 8,000 万円	北部学校給食センター	旧三雲嬉野管内小学校 8 校 旧三雲嬉野管内中学校 2 校
飯南・飯高	約 430 食/日 ※2	約 2,600 万円	飯南学校給食センター 飯高等学校給食センター 森調理場	旧飯高飯南管内小学校 4 校 旧飯高飯南管内中学校 2 校

※1 「松阪市給食協会」「松阪市学校給食センターベルランチ連合協議会」「松阪市北部学校給食連合協議会」「松阪市飯南・飯高等学校給食センター連合協議会」の4つの会計組織がある。(令和7年度末現在)

※2 松阪市飯南・飯高等学校給食センター連合協議会は飯南学校給食センターと飯高等学校給食センター森調理場の会計を管理。飯高等学校給食センター森調理場は、香肌小学校(約 30 食/日)の調理配送を行っている。(令和7年度末現在)

1-2 学校給食の課題

近年、急速な物価高騰などにより、各給食会計の状況が変化してきている。

また、今後、児童生徒の減少が見込まれ、児童生徒数の減少に伴い給食会計の規模も縮小していくことになる。

各給食会計では、収支決算状況に顕著な格差が現れるようになり、小規模な会計組織の運営では、食材調達や調達資金の不足により、運営の継続に支障が生じている。

特に、飯高等学校給食センター森調理場については、給食専用物資を取り扱う業者から今後の配送が困難である旨が伝えられており、給食停止の可能性が高まっている。

この他、各会計組織で業務が重複しているなどの事務上の課題もある。

給食施設については、施設数も多く、使用経過年数から修理部品が無いなど修繕による対応が難しくなっており、給食施設・設備の更新には多額の費用が発生している。

1-3 給食会計組織と学校給食施設についての協議内容

○4つの給食会計組織の課題

- ・地域及び施設単位で4つの給食会計が個別に運営されてきた経過が説明された。
- 近年の急速な物価高騰により、会計規模や配送距離(特に山間部)の違いから、収支状況に顕著な格差が生じていることが報告された。

○物価高騰の影響と市の支援

- ・令和4年頃から続く物価高騰により、主食・牛乳の値上がりが副食(おかず)を圧迫し、献立作成の中では、牛肉やデザートを提供回数が減っている現状が示された。
- ・市は、令和5年度から物価上昇分として給食費の5%~20%を独自に補助し、保護者負担を据え置いて給食の維持を図っている旨が報告された。

○森調理場(飯高)の課題提示

- ・飯高等学校給食センター森調理場について、施設の老朽化及び山間部への食材納入業者の減少など、運営存続の危機的状況が報告された。

○会計統合と地域性(教育的視点)に関する意見

- ・会計(献立)が分かれていることで、「地場産物が調達しやすい」「地域学習と連携しやすい」といった小規模ならではの教育的メリットはある。
- ・これまで20年間、会計も献立も別であった。統合して献立だけが別になると格差が顕著になる恐れがあり、仕入れ方法などをしっかり整理してから進めるべきである。
- ・会計上のメリットと学校教育としての側面を総合的に判断し、落としどころを探る必要がある。

○物価高と「給食の質」に関する意見

- ・物価高騰で肉が減り、野菜が増えた。デザート等がなくなってきている。改善してほしい。
- ・子どもたちは献立の変化に気づきつつも楽しく食べている。質を下げないでほしい。
- ・美味しいものには費用がかかる。保護者の中には「値上がりしてでもお腹いっぱい食べてほしい」と考える人もいるため、子どもの声を吸い上げてほしい。

【第3回松阪市学校給食推進委員会：令和7年度における経過の報告】

第3回松阪市学校給食推進委員会(令和8年6月5日開催)で、第1回及び第2回(令和7年度開催)で協議された項目について、以下のとおり、教育委員会事務局から状況の報告があった。

○飯高等学校給食センター森調理場については、飯南学校給食センターでの調理、配送に変更し、令和8年4月から飯南学校給食センターで調理配送を実施している。

○4つの給食会計については、課題の解決と資金運用の最適化を図ることから、令和8年4月から給食会計を1つに統合し、運用を開始している。

2. 給食における食品ロス削減への取組に関すること

令和 8 年3月に「松阪市みんなで取り組む食品ロス削減条例」が制定されている。

条例では、市、食品関連事業者、市民等の役割が示されている。循環型社会や SDGs など、社会的な取組が進む中、学校給食においても「食品ロス削減」に取り組むこととなっている。

※SDGs(持続可能な開発目標:Sustainable Development Goals) :2015年の国連サミットで採択された2030年までに持続可能な世界を目指すための国際目標

2-1 学校給食施設におけるリサイクル

市の学校給食においては、循環型社会の中で環境負荷の低減などから、食品残さや給食残さのリサイクルの取組を進めている。各給食施設で発生する食品残さの量とその処理方法について、下記に記載のとおりである。

学校給食における食品残さには、調理工程で発生する調理残さといわゆる食べ残しである給食残さがあり、令和 7 年度の年度の推計食品残さ量は、約 13 万 1,300kgである。このうち、給食施設から出る約 11万 4,300kgをリサイクル処理している。リサイクル率は全体の約87%である。ベルランチと北部学校給食センターでは、民間事業者に委託処理を依頼し堆肥化している。児童数の多い単独調理場を持つ小学校7校では、大型生ごみ処理機によるリサイクル処理を行っている。飯南学校給食センターと単独調理場(17 校)から出る食品残さは、約 1 万 7,000kgであり、全体の約 13%は焼却処理をしている。

○給食施設のリサイクル

	食品残さの処理方法	年間推計残さ量	リサイクル率
ベルランチ	民間業者委託で堆肥化	約66,600kg	約87% (114,300kg)
北部学校給食センター		約27,400kg	
単独調理場(7校)	生ごみ処理機で堆肥化※	約 20,300kg	-
飯南学校給食センター	ごみとして焼却	約2,900kg	
単独調理場(17校)		約14,100kg	

※松尾・花岡・徳和・第五・松江・山室山・第四

2-2 給食残さ(食べ残し)の状況

学校給食における給食残さ(食べ残し)のサンプルデータでは、大型生ごみ処理機を設置する小学校の 1 人あたりの給食残さ量(推計)の平均約14.5g、最小値 6.4g、最大値 21.0gであり、学校毎に最大約 3.28 倍の差がある。また、ベルランチから給食を提供する中学校の給食残さ量(推計)は、1人あたり平均約 74.6g、最小値 40.2g、最大値 96.7gであり、学校毎に最大約 2.39 倍程度の差がある。このことから学校によって、残さ量は大きく異なっていることが分かる。給食残さは、学校間だけでなく、クラス単位や個人によっても差がある。給食残さを減らすためには、家庭での食育も大切であると考えられる。

小学校と中学校を比較すると、中学校に給食残さが多い傾向が見られる。

給食施設によって、給食を提供する対象が小学校のみ、幼稚園と中学校、小学校と中学校など異なっている。また、学校給食センターでは、発生する調理くずや食べ残しなどを処理する厨芥処理設備の違いや主食であるごはんの提供方法(食缶方式や弁当方式)についても配膳方法が異なっている。

※厨芥処理設備:生ごみの処理を行い、容積や重量を大幅に減らすための設備

○給食残さ量(1人当たり/日)

	A	B	C	D	E	F	G	平均値
小学校 ※1	14.0 g	<u>21.0 g</u>	8.8 g	<u>6.4 g</u>	18.4 g	20.0 g	13.2 g	14.5 g
中学校 ※2	62.5 g	78.3 g	78.2 g	83.4 g	<u>96.7 g</u>	83.2 g	<u>40.2 g</u>	74.6 g

※1 リサイクル(大型生ごみ処理機)実施校【7校】

※2 ベルランチの給食提供校【7校】

2-3 給食に関するアンケートの結果

○保護者を対象に行った「学校給食で食品ロス(残食)を減らす方法」の設問に対する主な回答

	幼稚園	小学校	中学校
1位	量の調整	量の調整	量の調整
2位	感謝の気持ち	感謝の気持ち	献立の内容
3位	献立の内容	献立の内容	食事時間の延長

※感謝の気持ち:子どもたちへの「食」教育(地域の生産者についての学び)による。

2-4 給食残さについての協議内容

○学校給食の給食残さの現状

- ・「松阪市みんなで取り組む食品ロス削減条例」に基づき、学校給食における食品残さのリサイクル及びデータからみた現状が報告された。学校給食におけるリサイクル率は約87%と高い。
- ・給食残さ(食べ残し)については、小学校と比べ中学校の方が多く、学校ごとに最大3倍近い差があることが示された。
- ・給食アンケートで給食を残す理由を聞いた設問では「苦手な食材(野菜・和食・魚など)」「時間が短い」が挙がった。
- ・土付きの根菜など美味しい出汁の味を伝えたい。給食の調理では切り方の工夫などを行っている。アレルギー対応や衛生管理との両立で時間的な制約もある。
- ・クラスで「残食を減らす」目標を立てるなど、子どもたちの主体的な活動がロス削減に繋がるとの意見。

○食育によるアプローチ

・子どもが好きな献立(カレーや唐揚げなど)だけを出すのではなく、和食や噛み応えのある食材を「経験」として出し続けることが教育として必要であること。また、生産者の動画視聴や探究学習、クラスでの目標設定など、主体的な学びが残さ削減に直結している事例が共有された。

○配食と給食時間の課題

・食の細い子に対する配膳時の「量調整」の意見があり、食缶方式の学校では「お代わりして空にしよう」という意識が働くが、中学校の弁当箱方式では量の調整が難しく残食に繋がりがやすいとの指摘があった。

・喫食時間が短いと焦って食べることもある。ゆっくり噛んで食べる時間の確保が課題として挙げられた。

○家庭との連携

・中学生のダイエット志向による食べ残しなどには、正しい栄養知識の啓発が必要との意見。

・家では食べる野菜しか出さないの、給食で補ってもらっているとの意見。

・学校内だけでなく、家庭でも子どもが食べられる適量を把握することも大切との意見。

3. 今後の給食のあり方に関すること

3-1 給食費の現状

近年の物価高騰は、給食食材の調達にも大きな影響を与えている。

給食食材は保護者負担である給食費で賄われるが、平成30年4月以降、給食費を据え置いてきた。急激な物価高騰は、学校給食の質や量を維持した給食の提供を困難にしていることから、令和5年度から令和7年度にかけて、食材の価格上昇分として給食費の5%～20%を各会計組織に一律に支援している。物価上昇を表す指標として、消費者物価指数を参考に、市の補助金の根拠としているが、消費者物価指数の上昇傾向は継続している。

令和8年4月以降、公立小学校の学校給食については、国が給食費の一定額を補助する「学校給食費の抜本的な負担軽減」が始まるが、市が必要と考える実質給食費に対して、国の基準額で全ての給食食材を賄うことは難しい現状がある。

3-2 給食費の課題

給食費を考える上で、給食食材の購入に必要な一人当たりの月額である「実質給食費」と保護者が負担する額「保護者負担額」がある。

平成30年4月以降、給食費の改定を行っていないが、食材価格はその間も上昇し続けている。学校給食で必要な質と量を確保して提供するためには、献立作成における主食、牛乳、副食の関係(構成および価格動向)から適切な「実質給食費」を設定する必要がある。

国の「学校給食費の抜本的な負担軽減」が開始されることにより、対象となる公立小学校の給食費と幼稚園や中学校の給食費に大きな乖離が発生する。

3-3 給食費に関する保護者アンケートの結果

アンケートでは、物価高騰を踏まえ給食費についての考えを聞いている。結果、物価高においては、「値上げを実施すべき」、「値上げはやむを得ない」が92%になっている。

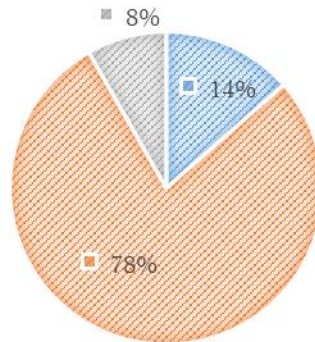
献立の作成や優先してほしいことでは、「栄養バランス」が全体の半数以上を占める結果となっている。また、献立の希望では、人気のおかずやデザート、果物の回数を望む声が多くあった。

限られた給食費の中では、献立に関する希望を十分に実現することが難しくなる。

○給食食材の高騰に伴う給食費について(給食アンケートから)

単位：人						
	副食費に費用をかけ、さらなる献立の充実が必要		栄養のバランスに配慮して、安全安心のためには、副食費を抑制すべきではない		さらなる副食費の抑制をおこなっても現状のまますべき	
幼稚園	28	13.5%	168	80.8%	12	5.8%
小学校	379	13.7%	2,158	77.8%	235	8.5%
中学校	206	13.2%	1,223	78.6%	127	8.2%
総計	613		3,549		374	

- 副食費に費用をかけ、さらなる献立の充実が必要
- 栄養のバランスに配慮して、安全安心のためには、副食費抑制すべきでない
- さらなる副食費の抑制を行っても現状まますべき



3-4 給食費負担についての協議内容

○国による給食費負担軽減・「格差」の問題

・令和 8 年度から国が月額 5,200 円の負担軽減交付金を出す見通しであるが、対象が「小学校のみ」であるため、中学校や幼稚園の保護者との間に大きな負担格差が生じる課題が報告された。

○給食費の無償化・負担軽減に関する意見

・国の補助(月額 5,200 円)が小学校のみに入ると、中学校に上がったときの負担増(段階)が大きすぎる。市独自の補助でなだらかにしてほしい。

○給食費のあり方と情報発信に関する意見

・食育や体験(生産者へのインタビュー動画など)は大事であり、多様な取組を進めることができる。

・金額が上がっても今まで通り美味しいものを食べさせてほしい。

・アンケート回答者の多くは、給食に実際いくらかかっているか背景を知らない。本来のコストと市の負担分について、丁寧な発信が必要。情報発信は紙のたよりだけでなく、保護者連絡(デジタル配信)を活用してほしい。献立表の裏面に工夫やコスト削減の努力を載せるのも効果的との意見。

【第3回松阪市学校給食推進委員会：令和 7 年度における経過の報告】

令和 8 年4月から給食食材の購入に必要な一人当たりの月額である「実質給食費」から、国の「給食費負担軽減交付金」及び市の「学校等給食物価高騰に伴う子育て支援交付金」を差し引いた額を「保護者負担額」とし、適正な給食の質を維持するため、食材購入に必要な「実質給食費」を 30%増で設定した。また、国の補助がない中学校に対し、市が独自に追加補助を行い、保護者負担の格差をなだらかに調整したことが報告された。

○当市の給食費

【実質給食費】 － 【国・市負担額】 ＝ 【保護者負担額】

実質給食費（月額）		県（国）補助金 ※小学生のみ	市の負担額	保護者負担額 （月額）
幼稚園児	5,720 円	0 円	1,320 円	4,400 円
小学生（低学年）	5,720 円	5,200 円	0 円	520 円
小学生（高学年）	5,850 円	5,200 円	0 円	650 円
中学生	6,240 円	0 円	2,530 円	3,710 円

○実質給食費に関する意見

- ・旬の食材が使え、デザート回数が増えた。牛肉も部位を使い分けられるようになり、質の向上に直結している。果物を食べる経験も大事。
- ・魚の使用回数が確保でき、エネルギー基準も改善された。
- ・子どもたちが献立表を見て喜ぶ声が聞けてありがたい。
- ・デザートが増え、好きなメニューが多くなったと子どもたちも喜んでいる。地産地消（地元トマトの学習）も大切にしたい。

4. 学校給食の抱える課題の整理と方向性について

○4-1 学校給食の組織運営及び給食施設に関すること

少子化の進行に伴う子どもの減少や、物価高騰、施設の老朽化など、学校給食を取り巻く環境が厳しさを増す中、持続可能で安全・安心な給食の提供を維持するためには、市全体を見据えた組織運営の最適化と施設の適正配置が不可欠である。

学校給食の組織運営と施設整備は、コストの最適化やハード面の安全確保を計画的に図りつつ、子どもたちの豊かな食体験を支える食育を損なうことのないよう要望する。

1. 給食会計の一本化による効率化と地域性の両立

令和8年4月より開始された「4会計の統合」により、スケールメリットを活かした食材調達の効率化や資金運用の安定化を進めていく方向性は評価できる。

一方で、引き続き地場産物の活用や地域性を活かした食育を推進できる献立作成の仕組みを維持・発展させること。

2. 給食施設の適正配置の継続

令和8年度より実施されている「飯高学校給食センター森調理場」から「飯南学校給食センター」への調理・配送の移行については、施設の老朽化や衛生管理、人材・物資調達の課題を鑑み、児童生徒への安全・安心な給食の提供を最優先とした妥当な判断であると評価する。

少子化の進行に伴い子どもの減少が見込まれることから、今後も市全体の給食施設のあり方については、長期的な視点で給食施設の適正な配置と修繕計画を作成すること。

○4-2 給食における食品ロス削減への取組に関すること

松阪市において「みんなで取り組む食品ロス削減条例」が制定されたことを踏まえ、学校給食における食品ロス削減は、持続可能な社会の実現に向けた重要な課題であると同時に、子どもたちの心身を育む「教育(食育)」の根幹に関わるものである。

学校給食の食品ロス削減は、「児童生徒の主体的な学び」「学校現場の柔軟な環境づくり」「家庭・地域との連携」の三位一体で推進されるべきである。これらを通じて、子どもたちの豊かな食体験と健やかな成長を支えながら、持続可能な社会の実現に寄与していくことを強く期待する。

1. 主体的な学びを通じた意識の醸成

「食育」に期待する声は、アンケートからも読み取れる。生産者の顔が見える映像資料の活用、探究学習、委員会活動などを通じて、児童生徒が主体的に「食」に関わる機会を増やすこと。

クラスごとの目標設定など、子どもたち自身が食品ロス削減や食品リサイクルに前向きに取り組める環境づくりを推奨する。

2. 配食方法と給食時間の適切な運用

児童生徒の成長や個人の状況に合わせた「量の調整(減らし・増やし)」をきめ細やかに行うことを望む意見が多くある。学校給食で必要とされる栄養価の確保とのバランスをとること。

特に、弁当箱方式を採用している中学校においては、弾力的な量の調整がしやすい運用を検討すること。また、適切な給食時間(喫食時間)の確保に努めること。

3. 正しい栄養知識の啓発と家庭との連携

野菜や豆類、魚、和食など、咀嚼が必要な献立は残食となる傾向がある。子どもたちの味覚の形成の段階では、「噛むことの大切さ」や苦手な食材も調理における切り方や味付けなど献立の工夫をしつつ、食の経験を豊かにする努力を継続すること。

また、食生活は学校だけでなく家庭においても形成される。食べ残しを防ぐためにも、バランスの取れた食事の重要性について家庭とも連携し、正しい知識を啓発すること。

○4-3 今後の給食のあり方に関すること

近年の急激な物価高騰や、国による新たな給食費負担軽減の導入など、学校給食を取り巻く環境は大きな過渡期を迎えている。学校給食費のあり方を検討する上で優先されるべきは、子どもたちの健やかな成長を支える「給食の質と量」をいかにして維持・向上させるかという点である。

学校給食費は、「質の担保」「負担と支援」「保護者の理解」をバランスよく整理する中で、持続可能で魅力的な学校給食を運営していくことを要望する。

1. 給食の「質」を担保する「実質給食費」の適正な設定

物価が高騰し、給食食材の調達に影響がおよぶ中、市が支援を行うことで献立の質や量が維持され、さらに改善が図られたことは、子どもたちの食への意欲向上に直結している。今回設定した「実質給食費」は、給食の質を担保する上で物価指標などを踏まえても適正な設定といえる。

今後も、学校給食の目的に資する十分な栄養価と魅力ある献立を維持するため、国や消費者物価指数等の動向を注視し、食材調達に必要な「実質給食費」を適正な水準で設定・確保すること。

2. 保護者負担の格差是正と市独自の支援

令和8年度から開始された国の負担軽減交付金は「小学校のみ」を対象としているが、制度の対象外となる中学校や幼稚園の保護者との間に極端な負担格差が生じることになった。これに対し、市が独自の補助を追加し、負担の平準化を図った点においては大きく評価できる。第3子以降の無償化事業を含め、保護者間の不公平感を緩和する市独自の支援策に期待する。

3. 将来的な保護者負担の見直しと、丁寧かつ効果的な情報発信

給食の質を維持するためには、将来的な保護者負担の改定もやむを得ないとする意見がアンケートを含めて、大半を占めたが、改定にあたっては保護者の十分な理解も不可欠である。教育委員会は、給食の意義や食材費高騰の現状、および国・市の支援について、保護者連絡ツール（電子配信等）など保護者の目に直接触れる媒体を最大限に活用し、丁寧な情報発信を行うこと。

おわりに

子どもたちにとって、学校給食は単なる食事にとどまらず、地域の食文化に触れ、仲間と共に食べる喜びを分かち合う、かけがえのない学びの時間です。本委員会の審議を通じて、物価高騰などの厳しい制約の中で、子どもたちの笑顔のために工夫を凝らしてくださる栄養教諭・臨時的任用講師(栄養)や調理員、関係者の皆様の多大なるご尽力をあらためて認識しました。

本答申では、給食会計の統合や施設の適正配置、学校給食における食品ロス削減および給食費の適正化についてとりまとめました。

松阪市教育委員会におかれましては、本答申を踏まえた施策による「魅力ある学校給食」を提供いただき、松阪の子どもたちの健やかな成長の一助となりますよう期待し、結びの言葉といたします。