

大西議員

説明資料

## 資料1 国民健康保険料

## ～法定外繰入について～

京都社会保障推進協議会「自治体キャラバン報告書」より

## 国保料(税)額・法定外繰入額(2024年度予算額)

単位 円

自治体名	加入者一人当たりの 保険料額	一般会計からの法 定外繰入	同左、加入者一人当 たりの額
亀岡市	105,969	0	0
京丹波町	77,544	5,133,000	1,724
京都市	98,764	7,699,921,000	29,729
向日市	109,085	300,000	33
長岡京市	127,569	12,996,000	1,033
宇治市	72,393	3,122,000	228
城陽市	121,931	3,122,000	228
宇治田原町	103,087	9,086,000	4,869
八幡市	98,993	1,857,000	135
精華町	109,476	4,200,000	704

## 資料2 約 4000 食を 2 箇所のセンターで調理する篠山市の事例

R7年年度 丹波篠山市学校給食センター概要より			
	東部給食センター	西部給食センター	合計
1日の給食数	1, 7 5 8 食/1 8 校	2, 0 7 6 食/1 7 校	3 8 3 4 食/3 5 校
職員の数(調理員)	4 0 人 (1 9 人)	4 0 人 (2 0 人)	8 0 人 (3 9 人)
センター管理費	1 4 5, 1 3 1 千円	1 6 4, 1 8 7 千円	3 0 9, 3 1 8 千円
給食調理費	1 0 6, 9 2 8 千円	1 2 6, 3 6 2 千円	2 3 3, 2 9 0 千円

篠山では、3834食を39人の調理員で  
一人あたり98人分の調理

センター管理費と給食調理費  
年間 5億4260万8千円  
(3834食)



# 資料3 学校給食 献立表

★印のついている食材は、亀岡で生産・製造されたものです。

令和8年度

亀岡市立学校給食センター

## 5がつ よていこんだて A



日・曜	こんだて		ざいりょう			えいようか	
	主食	副食	(赤) 血・肉・骨のもとになる	(緑) からだの調子をととのえる	(黄) 熱・力のもとになる	エネルギー (kcal)	たんぱく質(g) 塩分量(g)
1・金	ホイコーロー わかめスープ	ぎゅうにゅう ふたミンチ かまぼこ とうふ わかめ		つちしょうが にんじん ★キャベツ ★たまねぎ	★ごはん さとう あぶら	504	23.4 1.2
7・木	だいずの ミートソースに さわやかソテー	ぎゅうにゅう ふたミンチ だいずみそに ちくわ		★たまねぎ にんじん 冷グリーンピース ★キャベツ もやし	ミルクコッパン じゃがいも こめこハヤシルウ あぶら さとう	628	26.4 3.1
8・金	こんにゃくの ピリからに はんぺんの すましじる	ぎゅうにゅう とりにく さつまあげ 冷はんぺん		にんじん こんにゃく ★たまねぎ あおねぎ	★ごはん じゃがいも さとう あぶら	505	21.8 1.9
11・月	すとり とうふと チンゲンサイの スープ <small>骨ごとよくかんで食べましょう。</small>	ぎゅうにゅう とりにく かまぼこ とうふ		つちしょうが にんじん しいたけ たけのこ 冷パプリカ ピーマン チンゲンサイ	★ごはん さとう かたくりこ あぶら	589	22.1 2.0
12・火	いわしのしょうがに さわにわん	ぎゅうにゅう 冷いわしのしょうがに とりにく		★たまねぎ にんじん しいたけ もやし あおねぎ	★ごはん	546	25.7 1.5
13・水	マーボーとうふ もやしの いためナムル	ぎゅうにゅう ふたミンチ とうふ ★あかみそ さつまあげ		つちしょうが ★たまねぎ にんじん あおねぎ もやし	★ごはん さとう かたくりこ あぶら ごまあぶら ごま	577	23.8 2.1
14・木	とりにくの ハーブやき ポトフ	ぎゅうにゅう とりにく げんえんポークウィンナー		にんにく オレガノ バジル バセリ ★たまねぎ レモンじり にんじん ★キャベツ はたけしめじ セロリ 冷ホールコーン	あじつけコッパン オリーブオイル じゃがいも	653	27.3 2.1
15・金	＜こどもの日献立＞ たけのこずし あかだし きせつデザート	ぎゅうにゅう あぶらあげ とうふ ★あかみそ はちょうようみそ		たけのこ ごぼう 冷グリーンピース はたけしめじ なめこみそ あおねぎ	にんじん ★ごはん さとう 冷かしわもち	577	21.7 2.9
18・月	チキンカレー フレンチソテー	ぎゅうにゅう とりにく ツナあぶらづけ		つちしょうが ★たまねぎ にんじん 冷グリーンピース ★キャベツ 冷ホールコーン	にんにく ★ごはん じゃがいも こめこカレールウ あぶら さとう オリーブオイル	648	22.2 1.9

牛乳は毎日1本つきます。

献立内容は都合により変更になる場合があります。

令和8年度



5月 がっこうきゅうしよく

東部学校給食センター

月	火	水	木	金
<div style="border: 1px dashed green; border-radius: 50%; padding: 20px; display: inline-block;"> <p>《今月の地元食材》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山の手</li> <li>・青ねぎ</li> <li>・丹波産山牛</li> <li>・丹波大納言小豆</li> <li>・玄米</li> <li>・丹波産山産コシヒカリ（農都のめくみ米）</li> </ul> </div>				
4 みどりの日	5 こどもの日	6 振替休日	7 パン・牛乳 ハンバーグ みかんサラダ ポテトスープ	1 山菜ごはん・牛乳 カツオの揚げ照り煮 チンゲン菜とキャベツの酢の物 とうふのすまし汁・かしわもち
				8 篠山まるごと丼 牛乳・焼きシシャモ 小松菜とキャベツのごま和え ミニトマト（小中）
11 ごはん・牛乳 とうふのくす煮 だし巻きたまご もやしの甘酢和え	12 カレーライス・牛乳 （玄米入りごはん） じゃこ豆 キャベツのアーモンド和え	13 ごはん・牛乳 ソースカツ 茎わかめの酢の物 ゆばのすまし汁	14 パン・牛乳 焼きメンチカツ ごぼうサラダ・大豆のトマトスープ チョコクリーム	15 赤飯・牛乳 アジの塩焼き ほうれん草としめじのおひたし ぶた汁・青うめゼリー
18 ごはん・牛乳 そぼろ煮 手作りカツおふりかけ 油揚げとキャベツの酢の物	19 昆布ごはん・牛乳 サケフライ 切り干し大根のごま和え どさんこ汁	20 ごはん・牛乳 肉みそビーンズ ツナとわかめのサラダ えのきのすまし汁	21 小揚げパン・牛乳 たまごとし煮 ピーマンサラダ ミニトマト（小中）	22 ごはん・牛乳 ぶた肉のしょうが焼き キャベツのゆかり和え とうふのみそ汁・河内ばんかん
25 ごはん・牛乳 ミートボールのチャップ風 ひじきサラダ ワンタンスープ	26 ごはん・牛乳 いらじゃが 手作りサケふりかけ わかめのみそ汁	27 ごはん・牛乳 焼きぎょうざ ぶた肉とキムチの炒め煮 トックスープ	28 小パン・牛乳 焼きそば チキンウインナー ヨーグルトサラダ	29 ごはん・牛乳 サバのごまだれ うの花の炒り煮 たまねぎのみそ汁・甘栗みかん

## 資料4 献立の比較

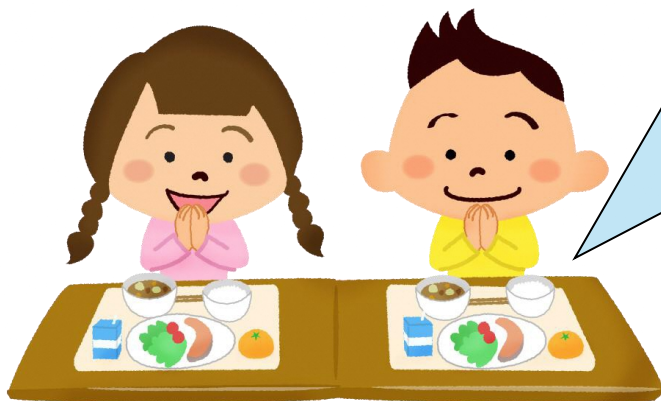
### <カレーの日の献立>

#### 篠山市



#### 亀岡市

ごはん	チキンカレー フレンチソテー 牛乳
-----	-------------------------



・副菜の品数が亀岡市は1品が多い、篠山市は2品が多い。

・デザート 月あたり

亀岡市 1日      篠山市 4日

・給食費 1食あたり

亀岡市 360円      篠山市 322円

・手作りメニューが篠山市の献立にある。

(手作りかつおふりかけ、手作りサケふりかけ)

・地元食材利用

亀岡市(キャベツ・玉ねぎ・有機米)

篠山市(山の芋・青ネギ・丹波篠山牛・丹波大納言小豆・玄米

・丹波篠山産コシヒカリ)

# 資料5 京都市の給食献立(保護者向け)

献立名	献立名	献立名	献立名	献立名
① さんまのかわり煮 ② ほうれん草のごま煮 ③ すまし汁	① ガバオ風ライス(具) ② はるさめスープ	① キャベツの米粉クリーム煮 ② 切干大根の煮つけ ③ 春のすまし汁	① ひじきのソテー ② 鶏肉のてり焼き ③ 春のすまし汁	① 油あげのチャンプル ② にんじんシリシリー

### 5月分アレルギーの原因物質を含む食品の表示について

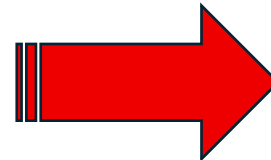
日	献立名	食品名	アレルギーの原因物質					
			鶏卵	大豆	小麦	牛乳	えび	かに
5/13	① ひじきのソテー	ミックスビーンズ	×	×	×	×	×	×
5/28	⑨ 高野どうふの卵とじ	高野どうふ(俵物)	×	×	×	×	×	×

※たらこ、ししゃも、わかさぎ、きびなご、はたはた、にしん、小あじ、しらすほし、すまし(カタクチイワシ)等については、魚卵が含まれる可能性があります。  
※魚の切身や加工品(まぐろ缶詰やさば水揚げ)については、加工時に洗浄されていますが、魚卵を含む可能性があります。  
※魚介類・海産物は、いけぢき及びかに、その他甲殻類、またはアレルギーである甲殻類由来のタンパク質が検出される可能性があります。  
※揚げ物の献立については、油(揚げ用)と表記します。油は、1回で捨てずに何回も使用するため、他の食材の成分等が残っている可能性があります。  
※とうもろこし(粉)「大粒」「中粒」「小粒」「おまいも」「おまいも」のコンタミネーションがあります。  
※ベーキングパウダーは「おまいも」「おまいも」のコンタミネーションがあります。  
※ごぼう、ごぼう、安米ごぼろ、黒米ごぼろ、黒米ごぼろは同業者で製造されています。  
※原材料やコンタミネーションについては、「京都市小学校給食献立表(パン・ごはん・加工品)原材料一覧表」に掲載していますので、必要の方は学校にお尋ねください。

献立名	献立名	献立名	献立名	献立名
① 豚肉と野菜の煮つけ ② ごま酢 ③ みかんゼリー	① きつね丼(具) ② トマトだご汁	① キャベツの米粉クリーム煮 ② 切干大根の煮つけ ③ 春のすまし汁	① ひじきのソテー ② 鶏肉のてり焼き ③ 春のすまし汁	① 油あげのチャンプル ② にんじんシリシリー

(黄)ごは (赤)牛乳	肉 35g
① カレ	(赤)じゃがいも 40
② 野菜のソテー	(緑)たまねぎ 50
	(緑)れんじ 15
	(緑)しょうが 0.4
	(黄)サラダ油(炒め用) 1
	(黄)サラダ油(ルー用) 1
	(黄)バター 4
	(黄)小麦粉 6
	(赤)カレ粉 1.2
	(赤)脱脂粉乳 5
	(赤)チーズ(小角) 5
	トマトピューレ 5
	フルーツチャツネ 2
	パーベキューソース 4
	ウスターソース 1.7
	塩 0.7
	こしょう 0.02
	ガーリックパウダー 0.1
	オールスパイス 0.03
	こいくちしょうゆ 1.1
	ローリエ 0.01
	(緑)れんじん 5g
	(緑)キャベツ 42
	(緑)キョーリン 10
	(黄)サラダ油 0.7
	塩 0.2
	こしょう 0.01
	うすくちしょうゆ 0.8



#### 子どもたちの心とからだを大きくむ学校給食

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、安全で栄養のバランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることほもちろんのこと、食に関する指導を効果的に実施するための重要な教材としての役割を担っています。

学校では次の六つを食育の視点とし、食育の推進を図っています。

- 食の重要性、食の喜び、楽しさを理解する。
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- 食べ物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- 食事のマネーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

京都市では、米を中心として、だしのうま味を活かした和食献立を基本とし、味覚を育てる手作りの献立、京野菜などを使った地産地消の献立、旬の食材や行事にまつわる献立、さらに多様な食文化にふれられるよう外部の料理を取り入れています。このような特色のある給食を通して、コミュニケーションを深め、ともに働き、共感する心を育てていきます。

保護者の皆様方におかれましては、京都市の学校給食に対し、深くご理解をいただきますようお願いいたします。

#### 沖縄県の郷土料理

郷土料理は、各地域の産物を上手に活用して作られ、風土にあった料理として食べられてきました。そして、歴史や文化、あるいは食生活とともに受け継がれてきました。

今日は、5月15日沖縄県本土復帰記念日に合わせて、沖縄県の郷土料理「油あげのチャンプル」と「にんじんシリシリー」をご紹介します。「にんじんシリシリー」は今年の新献立です。「シリシリー」とは、沖縄の方言です。「にんじんシリシリー」はすりおろした、せん切りしたりして炒めて作る家庭で親しまれている料理です。給食では、にんじんをせん切りして、けずり粉(かつお)を加えています。

これからも、京都の食文化ほもちろん、色々な地域の郷土料理を給食で取り入れ、皆さんが食べてきた知識や体験、そして子どもたちを知らせていきます。

京都市 令和8年度の日 給食

#### 今月の給食指導の目標

### 当番や係ははやく上手にしよう

区分	エネルギー(kcal)	たんぱく質(mg)	鉄(mg)
高学年	678	380	3.3
中学年	596	352	2.8
低学年	521	326	2.2

〔交通安全標語〕 自転車は ながら運転 したらだめ 九条弘道小学校 5年 河合 悠樹  
〔環境標語〕 しょう味期限 おいしいうちに 食べておこう 久世西小学校 5年 大沼 初葉