

令和8年度4月から 学校給食費の保護者負担を 無償化します

令和8年度学校給食費(月額)

小学校 5,100円 → 無償化

中学校 6,000円 → 無償化



値上がり続ける食材費

ここ数年、大幅に値上がりし続けている物価。学校給食に利用している食材も、例外ではありません。1食当たりの基準単価は、平成25年度の小学校225円・中学校280円から、令和7年度は小学校275円・中学校336円と上昇し続けています。

それに伴い必要な食材費も増えるため、学校給食費も小学校で月額3900円から4600円に、中学校で4600円から5500円に値上げしてきました。来年度以降も物価の上昇は続くと考えられるため、来年度からは、学校給食費を小・中学校ともに月額500円値上げします。小学校で5100円・中学校で6000円とすることにしました。

小・中学校とも一部補助から全額補助へ

食材費の高騰に伴い学校給食費の値上げをしましたが、子育てにやさしい町を実現するため、その間も給食費の一部補助を行ってきました。保護者負担は、令和7年度まで平成26年度当時と変わらない、小学校3900円・中学校4600円に据え置いてきました。

今回、国による「学校給食費

の抜本的な負担軽減」

の方針が示され、小学校に

給食費負担軽減交付金が交付されることになりました。水巻町としては、「水巻いいね」を実現するための子育て世代への経済的支援や、未来を担う子どもたちへの教育環境・食育を通じた心身の成長などのさらなる充実のため、小学校だけでなく中学校についても全額補助を行うことで、令和8年4月から全ての町立小・中学校について学校給食費の無償化を実現します。教職員については、無償化の対象外となり、本来の学校給食費額を支払うこととなります。

安心・安全、そしておいしい給食を目指して

水巻町の学校給食は、以前からとてもおいしいと言われていました。その理由の一つは、手作りこだわっていること。

小学校は各学校で約200食から550食、中学校給食センターでは2校分約700食を毎日調理していますが、ハンバーグも春巻きも餃子もグラタンもシューマイも、加工品は使わずに全て手作りします。カレーも市販のルーは使用せず、小麦粉



とバターとカレー粉などで手作りしています。徹底した手作りへのこだわりがおいしさの秘訣です。

また、野菜は冬でも3回水で洗っています。全ての食材に異物が入っていないか、丁寧につづつ確認しています。

無償化になっても安心・安全でおいしい給食へのこだわりは変わりません。

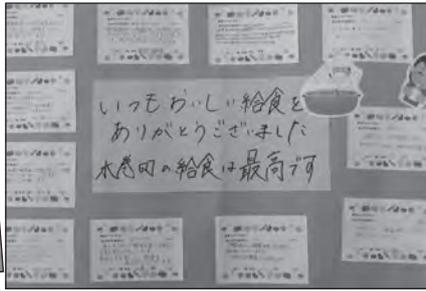
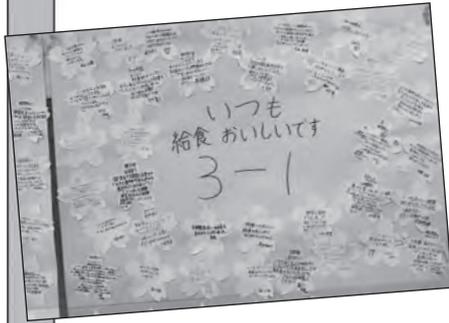
今後も日本一おいしい給食を目指して取り組んでいきます。

問 学校給食係

201・8900



子どもたちから感謝のメッセージをもらいました



栄養教諭

学校給食は、栄養のバランスや彩り、旬などを考えながら献立を作っています。特に水巻町は手作りにこだわっています。調理員さんや農家さん、たくさんの人の思いがこもったおいしい給食を味わって食べてくれると嬉しいです。

福岡県学校給食レシピコンクール

工藤莉子さん(水巻中学校2年生)が

優良賞受賞



福岡県教育委員会が主催して毎年行われている福岡県学校給食レシピコンクールで、水巻中学校2年生の工藤莉子さんの献立が、県内の応募総数 2,794 点の中から見事、優良賞に選ばれました。

昨年度は水巻南中学校の2年生が、今年度は水巻中学校の2年生と水巻南中学校の2年生が夏休み課題として取り組んだもので、2月15日に宗像市で開催された福岡県学校給食フェアで表彰されました。

福岡県の特産の梅の実ひじきや八女茶・鶏肉・夏が旬のイサキやオクラなどを使用したスタミナメニュー。工藤さんは「レシピを考えるのは大変だったけど、福岡県にはおいしい食材がたくさんあることが分かりました」と喜びを語ってくれました。

スタミナ満点な
工藤さんの献立



元気給食 福岡県産で夏バテ知らず

工藤さんの献立は、7月頃に中学校給食に登場する予定です。