

福生市の学校給食

ランチキッス
福っくん&生っちゃん



福生市学校給食センターのキャラクターです

令和8年度
福生市学校給食センター

目次

はじめに.....	2
1 福生市学校給食の基本理念と基本方針等.....	3
(1) 学校給食法の目的と目標	3
(2) 基本理念と基本方針	3
2 学校給食.....	4
(1) 実施方法	4
ア 共同調理場方式	4
イ 福生市小中学校給食年間実施計画	5
ウ 献立の内容.....	5
エ 学校給食の食品のとり方について	7
オ 献立に関する情報配信について	7
カ 学校給食の栄養量	8
キ 食材の選定.....	9
＜福生市学校給食用物資共通注意事項＞	9
ク 詳細な使用食材を知りたい方への対応.....	9
ケ 衛生管理	9
コ 食缶・トレイ・食器等について	10
(2) 食物アレルギー対応.....	10
ア 給食停止	10
イ 食物アレルギー対応給食	11
ウ 食物アレルギーのため食べられない献立等がある場合.....	12
エ 食物アレルギーに関連する微量混入やその他の注意事項（重要）	12
(3) 学校給食費	15
ア 学校給食の運営	15
イ 給食申込制度	15
ウ 学校給食費の全額公費負担（重要）	15
エ 学校給食費の金額	15
オ 学校給食費の納期限（教職員等が対象）	17
カ 口座振替の申込み（教職員等が対象）	17
キ 口座振替（教職員等が対象）	18
ク 納付書による納付（教職員等が対象）	18
ケ 年度途中で異動した場合の給食費の取扱い.....	18
(給食費に関するお問い合わせ)	18
(献立その他給食に関するお問い合わせ)	18

はじめに

福生市の学校給食は、共同調理場方式として昭和 54 年に第二学校給食センター、昭和 56 年に第一学校給食センターを建設し、市内小学校 7 校に給食を提供してきました。

市内中学校 3 校については、希望する生徒にミルク給食を提供するほか、昼食対策として弁当併用のランチルーム方式により対応してきましたが、平成 26 年 2 月 18 日に開催された教育委員会定例会において「防災食育センターの供用開始に合わせ、中学校給食を実施する」との結論に至りました。

また、第一・第二学校給食センターは、施設の老朽化が進んだことから、平成 26 年 6 月に福生市災害時対応施設整備基本計画が策定され、福東地域に、新たに防災食育センター（災害時対応施設）の建設が決まりました。

平成 29 年 9 月からは、同年 7 月に廃止した第一・第二学校給食センターの機能を統合し、防災食育センターが稼働しました。

防災食育センターは、災害時には避難所や応急給食を提供する防災拠点施設として、平常時には調理業務委託により応急給食機能を活用し、市内小・中学校 10 校に学校給食を提供するほか、食育を推進する施設として運営しています。

また、食物アレルギー対応給食専用調理棟を設置し、近年増加する食物アレルギーを持つ児童・生徒の対応として、国の省令で定められている特に重篤度、症例数の多い特定原材料 8 品目について、除去または他の食材に代替した食物アレルギー対応給食の提供を行っています。

給食については、文部科学省が示した栄養摂取基準に沿って献立をたてており、その場合の塩分（ナトリウム）量は、一般の味つけに比べて薄味となっています。子どもたちの生涯の健康を考えた際、味覚が形成されていく子どもの頃から薄味に慣れていくことが重要なことから、給食では、極力塩分摂取を控えた献立作成を目指しています。

本書は、これらの状況を踏まえて、福生市の学校給食の概要をとりまとめたものです。

1 福生市学校給食の基本理念と基本方針等

(平成 26 年 2 月 18 日 福生市教育委員会定例会決定)

福生市では、学校給食法の目的と目標を達成するにあたり、次の基本理念と基本方針に基づき学校給食を実施します。

(1) 学校給食法の目的と目標

<学校給食の目的>

学校給食法は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることに鑑み、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とし（法第 1 条）、学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、7つの目標を掲げています。（法第 2 条）。

<学校給食の目標>

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(2) 基本理念と基本方針

<基本理念>

福生市は、「学校給食の 7 つの目標」の達成のために、「実際に給食を食する児童・生徒を中心においた給食を実施し、健全な心と体の成長を目指すと共に、生涯にわたり通用する食生活習慣を育み、自立できる児童・生徒を育成する給食」を基本理念とし、4つの基本方針に基づき学校給食を実施します。

＜基本方針＞

① 安全で安心な学校給食の提供

安全な食材を使用し、衛生管理を徹底した環境で調理した学校給食を提供することにより、安全で安心な学校給食を確保します。

② おいしく、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく子どもたちに届ける学校給食の提供

子どもたちは、「苦手なものは食べない」偏食の傾向があることから、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図るため、手作りの献立や調理工程の工夫をし、見た目にもこだわった「おいしく、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」子どもたちに届ける学校給食を提供します。また、調理技術の向上に努め、おいしい給食を提供します。

③ 魅力的な学校給食の提供

学校給食は、食育の生きた教材となるように心がけ、児童・生徒が様々な食材・料理を経験できるよう、旬の食材や地場産物、行事食や日本各地の郷土料理などの献立を取り入れ、魅力ある給食作りを進めます。

④ 学校給食の提供を通して生涯にわたり通用する食生活習慣を育む食育の推進

学校生活を豊かにし、社交性や協同の精神を養い、また、日常生活における食事について正しい理解と健全な食生活が営める知識、生涯にわたり通用する望ましい食生活習慣を養うことのできる食育、そして、自立できる児童・生徒を育成する食育を推進します。

2 学校給食

(1) 実施方法

ア 共同調理場方式

福生市学校給食センター（福生市大字熊川 1606 番地 1 防災食育センター内）

福生市では、防災食育センター（災害時対応施設）に設置した学校給食センター（共同調理場）から市内 10 校の小・中学校、不登校特例校及び学校適応支援室（そよかぜ教室）に学校給食を提供します。

防災食育センターは、災害時の拠点施設として避難所や応急給食を提供する防災施設として、平常時は、応急給食機能を活用した学校給食の提供や、食育を推進する施設です。

イ 福生市小中学校給食年間実施計画

1 回当たりの給食数 約 3,800 食（教職員等を含む食数）

学校給食センター稼働日数 195 日のうち、

年間給食実施計画回数 小学校 192 回

中学校 190 回

第一学期 令和 8 年 4 月 8 日（水）から 7 月 16 日（木）

第二学期 令和 8 年 8 月 28 日（金）から 12 月 24 日（木）

第三学期 令和 9 年 1 月 12 日（火）から 3 月 23 日（火）

ウ 献立の内容

福生市の学校給食は、「福生市学校給食及び食育の年間指導計画」及び「福生市学校給食年間献立計画」に基づき、献立を作成しています。

なお、中学校給食と小学校給食は同一献立です。

これらの計画を作成する際の留意点は次のとおりです。



- ① 生産者の顔が見える地場産食材の使用を推進します。
- ② 旬の食材を用いた季節感のある献立を実施します。
- ③ 調理済み加工食品の使用は控え、原料が明らかな手作りを原則とします。
- ④ 食育の生きた教材となり得る献立を実施します。
- ⑤ 食文化の伝承という食育の観点及び望ましい食習慣の育成のため、米飯給食時には、バランスの良い和食の献立を取り入れます。
- ⑥ 日本の伝統文化を伝えるため、行事食を取り入れます。
- ⑦ 日本各地の文化や風土を伝えるため、郷土料理を取り入れます。
- ⑧ 世界の文化を伝えるため、世界各国の料理を取り入れます。
- ⑨ 児童・生徒がすすんで食事をとることができるよう、嗜好との関連に配慮しつつさまざまな食品を取り入れます。

<具体的な献立>

● ご飯

週 4 回、月・火・木・金曜日がご飯の日です。和食の基本である白いご飯を基本として、わかめご飯やお赤飯、混ぜご飯なども取り入れ、バラエティに富むよう工夫して提供しています。

● パン・麺類

水曜日には、パンまたは麺類を提供しています。

パンは、食パンやコッペパン、揚げパンなどを提供しています。

麺類は、うどんやスパゲッティ、ラーメンなどを提供しています。

● 牛 乳

基本的に牛乳（200cc）を全学年に、毎日提供しています。

牛乳は、成長期の血や肉、骨格を作る上で必要なたんぱく質・カルシウム源です。特にカルシウムについては他の食材に比べ含有量が多い上に吸収率も高く、必要量確保の面からも重要な食品です。なお、月に数回程度、コーヒーマイルクや飲むヨーグルトなどを提供することもあります。



● 肉・魚・卵・豆・豆製品・海藻類

たんぱく質・カルシウム源として大切な食品です。その中でも、魚料理は栄養面、食育面から積極的に提供しています。また、日常の食事では摂取しにくい、小魚・種実類・海藻類・豆・豆製品を献立に取り入れるように工夫しています。

● 野菜・果物

野菜・芋・きのこなどは、積極的に使用するよう心がけています。



野菜や果物は国産で旬の新鮮なものを、果物の缶詰等も原則、国産原料のものを使用しています。

また、地場産物の活用にも積極的に取り組んでおり、福生市をはじめ、羽村市、瑞穂町産の野菜を使用しています。

● だし・調味料・加工食品等

昆布・鰹節・煮干しなどを使用し、おいしいだしをとっています。調味料・加工食品（かまぼこなど）は、原則として添加物を使っていないものを選んで使用しています。

< 食事は家庭が基本です！ >



「1日3食」食べると、1年間で1,095食となります。学校給食は、その内の190回程度にすぎません。成長期の食習慣は、将来にわたって子どもたちの健康に影響します。子どもたちが一生を健康で豊かに過ごせるようにするために、御家庭における食習慣についても御配慮いただくようお願いします。

エ 学校給食の食品のとり方について

様々な食品を過不足のないよう、バランスを考えながら献立を立てています。

献立表には、小学校家庭科教科書に準拠し、食品の主な働きによって、右の図のように、三つの仲間（主にエネルギーのもとになる・主に体をつくるもとになる・主に体の調子を整えるもとになる）に分けて給食で使われる食品を表示しています。



オ 献立に関する情報配信について

献立表には、献立に関する情報や季節の一口メモなどを載せています。

また、福生市ホームページに掲載している毎日の給食写真や学校給食予定等の学校給食にかかる情報を福生市 LINE 公式アカウントからも配信しています。お子さまとのコミュニケーションづくりとして、御家庭での夕食づくりの参考として、御活用ください。

受信には設定が必要です。つぎの二次元コードを読み取り、福生市 LINE 公式アカウントに登録後、「メインメニュー」右下の「受信設定」をタップトーク画面上に受信設定「給食情報」が表示されるので、タップし画面の指示に従って設定をお願いします。

<福生市 LINE 公式アカウント二次元コード>



ここをタップ

カ 学校給食の栄養量

成長期の子どもたちにとって、栄養バランスの良い食事をしっかりとすることは、とても大切なことです。

学校給食では、1日に必要な栄養量のほぼ三分の一が摂取できるように、また、不足しがちなカルシウムについては、二分の一が摂取できることを目標として、学校給食摂取基準が決められています。

小学生中学年を基準として栄養量を四段階に分け、献立を作成し、配食量などで調節しています。

	小学生低学年 (1・2年)	小学生中学年 (3・4年)	小学生高学年 (5・6年)	中学生 (1～3年)
エネルギー (Kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μ gRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上

文部科学省 児童又は生徒一人一回当たり学校給食摂取基準 令和3年4月1日改正

キ 食材の選定

学校給食用物資は、全て衛生的に取り扱い、安全な食品の使用に万全を期し、次の注意事項を厳守しています。

＜福生市学校給食用物資共通注意事項＞

- ① 食品衛生法が遵守されているものを使用します。
- ② 原則として国内産原料のものを使用します。
- ③ 物資の原材料から製品に至るまでの過程が明確であるものを使用します。
(産地・栽培地等を含む)
- ④ 食品成分表及び原材料配合表等を確認します。

全ての物資において、次の項目を明記することを納品業者に求めています。

- 産地・生産者または販売者の名称もしくは住所
- 賞味期限・消費期限・品質保持期間のいずれかと製造年月日
- 内容物（品名・重量等）
- 原則として不必要な添加物は使用していないこと。
- 遺伝子組み換え食品及びこれらを原材料にした加工食品は使用していないこと。

ク 詳細な使用食材を知りたい方への対応

事前に配布される家庭配布用献立表とは別に、料理ごとに使用食材を記した「詳細献立表」と加工品などの原材料を記した「使用食材原材料表」があります。

これらの表は福生市のホームページで公開していますが、書類での配布を希望される場合は、「**学校給食詳細献立表等配布申込書**」の提出が**必要です**。

ケ 衛生管理

集団給食のため、特に衛生管理には最善の注意を払っています。

安全でおいしい給食を提供するために、「文部科学省学校給食衛生管理基準」及び「福生市学校給食衛生管理基準」に基づき、一例として次のことを行っています。

- ☆ 調理従事者の毎日の健康チェック、月2回の検便や定期的なノロウイルス検査の実施

- ☆ 調理器具などの熱風による消毒・殺菌
- ☆ 料理の中心温度確認・記録などの温度管理
- ☆ 定期的な食品・食器・調理器具などの衛生検査の実施

コ 食缶・トレイ・食器等について

食缶は樹脂（ポリプロピレン）とステンレスの二重構造となり、保温・保冷機能があります。

トレイはFRP 製（繊維強化プラスチック）です。

食器は、食育の観点から強化磁器を使用し、飯椀、汁椀、大皿、小皿、カレー皿、丼の6種類を献立によって使い分けます。

食具は、箸、スプーン、フォークの3種類を献立によって使い分けます。

洗浄後は、専用保管庫の中で熱風により殺菌・消毒・乾燥を行って保管しています。

（2）食物アレルギー対応

学校給食センターには、通常給食の調理棟とは別に食物アレルギー専用調理棟を設けており、特定原材料8品目を除去または他の食材に代替した食物アレルギー対応給食の提供を行っています。

学校給食センターでは、大量調理を行っているため、食物アレルギーの対応において十分な安全を確保できないことから、除去や代替などの個別対応は行っておりません。ただし、食物アレルギーに配慮して、重症化しやすい「そば」や、学童期以降に特に注意が必要な「キウイフルーツ」は使用していません。

対応には書類の提出が必要となりますので、学校または学校給食センターまでお問合せください。必要な書類は13ページの別表「食物アレルギーの対応と必要提出書類一覧」もあわせてご確認ください。

ア 給食停止

食物アレルギーなどの理由により、やむを得ず弁当を持参し、給食を利用しない場合

⇒ 「学校給食申込書兼学校給食食物アレルギー対応申出書」の提出が必要ですが、学校給食費は免除されます。

イ 食物アレルギー対応給食

通常の給食に準じた献立で、特定原材料８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）をすべて除去又は代替した給食です。

⇒ **食物アレルギー対応給食の喫食には「学校給食食物アレルギー対応申出書」及び医師の署名押印のある「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（写）」の提出が必要です。**

なお、卵は「鶏卵、うずら卵、あひる卵」等のことを指し、「魚卵」は除去対象に含みません。また、「大麦」も除去対象に含みません。

提供は特定原材料８品目を使用しない１献立のみとなります。

例えば、原因食材が卵のみの場合でも、卵のみ除去又は代替するのではなく、特定原材料８品目をすべて除去又は代替した給食を提供します。

なお、食物アレルギー対応給食は、通常給食と同等の栄養価を確保できるよう工夫しています。

<献立例>

通 常 給 食 献 立		食物アレルギー対応給食献立	
ホワイトシチュー	サラダ油（米） 鶏もも肉 にんじん じゃがいも たまねぎ マッシュルーム <u>小麦粉</u> <u>バター</u> <u>牛乳</u> <u>生クリーム</u> 粉末スープストック 水 塩 胡椒	ホワイトシチュー（アレルギー用）	サラダ油（米） 鶏もも肉 にんじん じゃがいも たまねぎ マッシュルーム <u>米粉</u> <u>サラダ油（米）</u> <u>豆乳</u> 粉末スープストック 水 塩 胡椒

ウ 食物アレルギーのため食べられない献立等がある場合

保護者の責任において判断のうえ、昼食または代替食の持参や児童・生徒が自ら除去を行います。教員は、児童・生徒の給食の除去を行わず、教室で見守りをします。

なお、料理の一部（中華丼の「いか」や、フルーツ白玉の「パイナップル」など）を除去しても、原因食物残留の恐れがあるため、料理全体（1品全て）を除去します。また、食物アレルギーの程度に応じた、喫食量の調整は対応できません。（食べるか食べないかの二択になります。）

⇒ 「**学校給食食物アレルギー対応申出書**」と併せて、「**学校給食詳細献立表等配布申請書**」及び、医師の署名押印のある「**学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（写）**」の提出が必要です。

- ① 献立（その日の料理全体）が食べられないと判断した場合、1食分の昼食を持参
- ② 料理（1品）が食べられない場合、代替食（1品）の持参
- ③ 料理（1品）が食べられない場合、代替食は持参せず児童・生徒が自ら除去

⇒ **学校給食センターから保護者に送付する「返信用予定献立表」に、「詳細献立表」及び「使用食材原材料表」を参照の上、食物アレルギーにより食べられない料理を記入し、学校に提出します。**

エ 食物アレルギーに関連する微量混入やその他の注意事項（重要）

学校給食では、献立表により使用食材料についてお知らせしておりますが、献立表の「主な食材料」の欄に記載されている材料以外の原料等が、調理・製造過程において微量混入することがあります。これは、同一の製造ラインで複数の製品をつくることなどにより発生するもので、抜本的な改善ができない状況にあります。

食物アレルギーをお持ちの児童・生徒の保護者におかれましては、製造過程において微量混入する恐れが高い食材について次のとおりお知らせいたしますので、食物アレルギーの程度により食するか否かを判断してください。

食材について不明な点がございましたら、学校給食センター栄養士まで相談してください。また、摂取等につきましては、かかりつけの医師に相談してください。

(ア) 通常給食・食物アレルギー対応給食共通

- ① 調理用のサラダ油は、全て、米油を使用しており、揚げ油は数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。
- ② ちりめんじゃこやさくらえび、わかめ、ひじきなどの海産物には、同じ海域で生息する他の海洋生物が混入している可能性があります。

※微量混入に関する留意点

特定原材料8品目のうち、微量混入のため症状誘発の原因となりにくい次の食品については、食物アレルギー対応給食でも使用しています。

- ・原材料に小麦を使用しているしょうゆ・酢・みそ、鶏卵由来の卵殻カルシウム
乳糖・乳清焼成カルシウム、原材料の欄外表記
(注意喚起表示) の表示のある加工食品

【注意喚起例】

- ・同一工場、製造ライン使用によるもの
「本品製造工場では〇〇（特定原材料の名称）を含む製品を製造しています。」
- ・原材料の採取方法によるもの
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
- ・えび、かにを捕食していることによるもの
「本製品で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

(イ) 通常給食

- ① すいとん、中華麺、生パスタ、ワンタン皮は、同一工場内で、そば・卵を含む食品の製造がされております。また、うどんは同一工場内で卵・乳・そばを含む食品の製造がされております。
- ② パンは、同一工場内で卵、乳、落花生、オレンジ、くるみ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、バナナ、アーモンド、チョコレート、ごま、パイナップルを含む製品を製造しております。
- ③ ほとんどのパン製品には、2～4%の脱脂粉乳が含まれております。
- ④ パンの原料に使用されているショートニングやマーガリンには原料に大豆が含まれております。また、通常給食で提供する米粉パンは、小麦由来のグルテンが使用されております。
- ⑤ 中華麺は、大豆油で表面をコーティングしております。
- ⑥ ごはんを炊く際に、米に対して約 0.7%の米油を使用しております。

別表＜食物アレルギーの対応と必要提出書類一覧＞

喫食の有無	種類	食物アレルギーの原因食材の有無	提出時期	必要書類番号				対応
				①	②	③	④	
給食を 食べる	通常給食	ない	給食新規申込時	○	—	—	—	通常給食
			他の対応からの切替時	—	○ (切替時)	—	—	
		ある (特定原材料8品目※ を含む)	給食新規申込時	○	—	○ (毎年)	○ (毎年)	通常給食
			他の対応からの切替時	—	○ (切替時)	○ (毎年)	○ (毎年)	食物アレルギーのため食べられない 献立等がある場合（返信用予定献立 表及び学校給食詳細献立表の配布）
	食物アレルギー 対応給食 (特定原材料 8品目※ 除去・代替)	ある (特定原材料8品目※ のみ)	給食新規申込時	○	—	○ (毎年)	—	食物アレルギー対応給食
			他の対応からの切替時	—	○ (毎年)	○ (毎年)	—	
給食を 食べない		ある (特定原材料8品目※ 以外を含む)	給食新規申込時	○	—	○ (毎年)	○ (毎年)	食物アレルギー対応給食
			他の対応からの切替時	—	○ (毎年)	○ (毎年)	○ (毎年)	食物アレルギーのため食べられない 献立等がある場合（返信用予定献立 表及び学校給食詳細献立表の配布）
			給食新規申込時	○	—	—	—	給食停止
			他の対応からの切替時	—	○ (切替時)	—	—	

※ 特定原材料8品目とは、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生のことを指します。

書類番号	書類名
①	学校給食申込書兼学校給食アレルギー対応申込書
②	学校給食アレルギー対応申出書
③	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（写）
④	学校給食詳細献立表等配布申込書

(3) 学校給食費

ア 学校給食の運営

学校給食の食材は、学校給食法に定めたとおり、保護者が納付する学校給食費により購入しています。これは、学校給食法により、給食の食材「米」「パン」「牛乳」「肉・魚」「野菜」「調味料」などは、保護者負担と規定されているためです。なお、食材以外の学校給食の運営に必要な人件費、光熱水費、調理器具等の購入費などは、全額公費で負担をしています。

イ 給食申込制度

学校給食は、開始前に**学校給食申込書兼学校給食食物アレルギー対応申出書または学校給食申込書**の提出が必要です。これにより学校給食提供の意思及び食物アレルギー対応の確認を行います。給食申込書は、学校へ提出してください。

ウ 学校給食費の全額公費負担（重要）

保護者負担の軽減を図るため、福生市独自の子育て支援策として、児童・生徒の保護者が負担する学校給食費全額は公費で負担します。

したがって、保護者が納付する学校給食費はありません。

エ 学校給食費の金額

学校給食費は、次のとおりです。

なお、小学校と中学校の給食回数の差については、中学生及び中学校教職員等の2月分から日割り計算で減額します。

①小学1年生及び2年生 月額5,300円

（年間58,300円。ただし、1年生の4月分は途中から開始のため日数分を1食単価で乗じ5月分に合算して納付）

②小学3年生及び4年生 月額5,600円（年間61,600円）

③小学5年生及び6年生 月額5,900円（年間64,900円）

④中学生 月額6,800円（4月～翌年1月）

月額6,020円（2月）（年間74,020円）

⑤小学校教職員等 月額5,900円（年間64,900円）

⑥中学校教職員等 月額6,800円（4月～翌年1月）

月額6,020円（2月）（年間74,020円）

※食材価格の高騰が続く中、栄養価を満たした給食を安定して提供するため、次のとおり令和８年４月から学校給食費を値上げ改定いたします。

学 年	改定前の学校給食費		改定後の学校給食費 (令和８年４月以降)	
	月額	１食単価	月額	１食単価
小 学 １、２年生	５,３００ 円	３００ 円	５,３００ 円	３００ 円
小 学 ３、４年生	５,５００ 円	３１５ 円	５,６００ 円 (１００ 円増)	３２０ 円 (５ 円増)
小 学 ５、６年生	５,７００ 円	３２５ 円	５,９００ 円 (２００ 円増)	３４０ 円 (１５ 円増)
中 学 生	５,９００ 円	３３５ 円	６,８００ 円 (９００ 円増)	３９０ 円 (５５ 円増)
小 学 校 教職員等	５,７００ 円	３２５ 円	５,９００ 円 (２００ 円増)	３４０ 円 (１５ 円増)
中 学 校 教職員等	５,９００ 円	３３５ 円	６,８００ 円 (９００ 円増)	３９０ 円 (５５ 円増)
そ の 他 センター職員等	５,９００ 円	３３５ 円	６,８００ 円 (９００ 円増)	３９０ 円 (５５ 円増)

オ 学校給食費の納期限（教職員等が対象）

学校給食費は原則として4月から翌2月までの11回に分けて納付していただきます。なお、年度途中の転入等により8月に学校給食費の設定が出来なかった場合は、3月まで納付をしていただきます。

納期限（口座振替日）は、当月の末日となりますが、当該日が土・日・祝日の場合は、翌営業日となります。ただし、12月の納期限は28日とし、当該日が土・日・祝日の場合は、1月4日となります。

（例：令和8年5月分 → 令和8年6月1日（月））

令和8年度福生市学校給食費納期限			
4月分	4月30日（木）	10月分	11月2日（月）
5月分	6月1日（月）	11月分	11月30日（月）
6月分	6月30日（火）	12月分	12月28日（月）
7月分	7月31日（金）	翌年1月分	2月1日（月）
8月分	8月31日（月）	2月分	3月1日（月）
9月分	9月30日（水）	3月分	3月31日（水）

カ 口座振替の申込み（教職員等が対象）

学校給食費は原則として口座振替により納付していただきます。

口座振替のできる口座は、福生市収納代理金融機関の本店に登録されている口座です。

市内小・中学校、学校給食センター、福生市役所第二棟2階教育部学務課窓口または市内金融機関（ゆうちょ銀行は除く。）に備えてあります「給食費口座振替依頼届」に記入・押印の上、直接金融機関窓口へ提出してください。なお、市内小・中学校や学校給食センターでは受け付けできません。

《口座振替のできる福生市収納代理金融機関（順不同）》

（市内金融機関）

三井住友銀行、りそな銀行、東日本銀行、西武信用金庫、青梅信用金庫、多摩信用金庫、大東京信用組合、西多摩農業協同組合、ゆうちょ銀行

(市外金融機関)

みずほ銀行、三菱 UFJ 銀行、埼玉りそな銀行、きらぼし銀行、
東和銀行、中央労働金庫、東京都信用農業協同組合連合会及び
東京都内の各農業協同組合

キ 口座振替（教職員等が対象）

納期限に口座振替を行います。

**残高不足で口座振替ができず、未納とならないよう、納期限前日までに
口座に入金をお願いいたします。**

当月に口座振替ができなかった場合は、年度内に限り、翌月の口座振替
日に当月分と合算して再度口座振替を行います。

ク 納付書による納付（教職員等が対象）

「給食費口座振替依頼届」の提出がない場合は、納入通知書を送付しま
す。納入通知書裏面に記載の場所にて納期限内にお支払いください。

なお、主要コンビニエンスストアでのお支払いも可能です。

ケ 年度途中で異動した場合の給食費の取扱い

当月の給食費 は「福生市学校給食費の徴収に関する規則」に基づき 1
食単価で調整します。

(給食費に関するお問い合わせ)

福生市教育委員会教育部学務課学務・給食係 電話 042-551-1948（直通）

(献立その他給食に関するお問い合わせ)

**学校給食センター 電話 042-551-8351（直通）
（福生市教育委員会教育部学務課学務・給食係）**

令和 8 年 1 月作成