

## 令和8年度 学校給食費改定のお知らせ

昨年より検討しておりました令和8年度学校給食費の改定について、門川町学校給食センター運営委員会におきまして決定しましたので、お知らせいたします。

**【給食費改定時期】**  
令和8年4月より



**【給食費改定額】**

区 分		現 行	改 定 額	差 額
小学校	一食単価	260円	300円	40円
	月 額	4,700円	5,400円	700円
中学校	一食単価	300円	345円	45円
	月 額	5,400円	6,200円	800円

※月額とは…4月～2月の11回で納めていただく場合の1回分の金額です。

学校によって納入回数を設定するため、実際の額と異なる場合があります。



**令和8年度は給食費が増額改定しても**  
**国の学校給食費負担軽減（小学校無償化）と**  
**国の物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金による助成により**  
**小学校児童は、給食費の自己負担はありません**  
**中学生生徒は、値上げ前の額（令和7年度の額）が自己負担**

月額	改定額	国の無償化による助成額	国の重点支援交付金による助成額	自己負担額
小学校	5,400円	5,200円	200円 無償化額との差額	0円
中学校	6,200円	0円	800円 R7→8値上り分	5,400円

**【給食費の推移及び給食費不足分補助額】**

(単位：円)

		給食費一食単価	実績額	給食費不足額	交付金・町費補助額
R4年度	小学校	240	252	12	3,975,847
	中学校	275	292	17	
R5年度	小学校	240	259	19	6,858,510
	中学校	275	300	25	
R6年度	小学校	260	264	4	2,743,393
	中学校	300	306	6	
R7年度	小学校	260	290	30	10,320,000
	中学校	300	336	36	
R8年度	小学校	300			6,072,000
	中学校	345			

(令和7・8年度は見込額)

- ◇令和4年度の学校給食センター開設により、町内4校の給食費の額を統一させていただきました。しかしながら、物価高騰が予想を大きく上回り、給食食材価格が大幅に上昇しました。令和4・5年度は、給食費不足分を、国の新型コロナウイルス感染症対応地方創生交付金にて補いました。
- ◇令和6年度は、給食費の値上げを行いましたが、その後も物価高騰が続き、給食費不足分を町費にて補いました。
- ◇令和7年度は、2年続きの給食費値上げは行わず、不足分を国の物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金と町費にて補っておりましたが、9月より精米等が高騰し追加で補助しています。
- ◇令和8年度は、牛乳4円・パン4.8円・米飯11.6円の値上げが決定しているため、給食費の値上げを行います。国の学校給食費負担軽減と国の交付金の活用により、自己負担額は軽減されます。

## 【給食費改定の経緯】

- 令和7年5月 第1回運営委員会において、給食費改定の必要性を説明
- 令和7年9月 全保護者に給食費改定検討の文書配布・意見の回収
- 令和7年11月 第2回運営委員会において全保護者から回収した意見を説明した上で協議
- 令和7年12月 全保護者に意見及び協議内容の報告（マチコミ・あんしんメール）
- 令和8年2月 第3回運営委員会において給食費改定を決定

## 【給食費改定の効果】

- ◇学校給食摂取基準に基づき、成長期に必要なたんぱく質やカルシウム、鉄分、食物繊維等を十分に摂取できる栄養バランスのとれた献立になります。
- ◇郷土料理や行事食、地場産物を活用した献立を提供します。
- ◇節句やクリスマスなどの行事には、デザートを提供します。
- ◇有機農業の日に合わせ、有機食材を使用した献立を提供します。
- ◇「生きた教材」として活用できる、子どもたちの味覚を育て食の喜びを感じられる献立を作成し、安全安心なおいしい給食の提供を目指します。

## 【令和7年度 提供献立】

- ◇郷土料理 門川寿司、八杯汁、煮しめ、チキン南蛮、めひかりのかばやき、がね、めひかりの磯辺揚げ、飴肥天、まだか漬け
- ◇行事食
  - 【4月】 お祝いカレー
  - 【5月】 お茶め揚げ、こどものも日デザート
  - 【6月】 かみかみ和え
  - 【7月】 天の川サラダ、七夕ゼリー
  - 【9月】 救給カレー
  - 【10月】 お月見ハンバーグ、ビタミンAサラダ、ハロウィンスープ、パンプキンサラダ
  - 【12月】 かぼちゃのそぼろ煮、ゆずみそ和え、もみの木ハンバーグ、クリスマスケーキ
  - 【1月】 紅白なます、七草雑煮、給食感謝週間ゼリー
  - 【2月】 いわししょうが煮、いもコロ大豆、とんかつバーガー、がんばれんこんスープ  
バレンタインデザート
  - 【3月】 ひなまつりデザート、赤飯、お祝い汁、お祝いクレープ
- ◇地場産物 宮崎県産米、きゅうり、トマト、干し椎茸、牧山みかん、切干大根、空飛ぶたまねぎ、たけのこ、はも、じとっこ、かまぼこ、さつまいも、門高へべすジャム、門乳、へべす果汁、すりみ、宮崎県産牛など
- ◇有機農業の日
  - 有機トマトジュース（フルーツインオーガニック）
  - 有機レモン果汁（オーガニックレモン和え）

### 🌸 地産地消メニュー 🌸

はも、へべす果汁を使用



むぎごはん、牛乳  
はも天南蛮、かどピンスープ

### 🌸 クリスマスメニュー 🌸

もみの木ハンバーグ、ケーキ（4種類からセレクト）



コッペパン、牛乳、クリスマスケーキ  
もみの木ハンバーグ、添え野菜、冬野菜シチュー

### 🌸 郷土食メニュー 🌸

めひかりの磯辺揚げ



むぎごはん、牛乳、のっぺい汁  
めひかりの磯辺揚げ、添え野菜

※令和8年度は、値上げ差額に国の交付金を活用しますが、翌年度以降は自己負担となる場合があります。

※門川町では、経済的な理由により学校給食費の納付が困難な場合は、学校給食費等の援助を行う「就学援助制度」がありますので、各学校へご相談ください。

|