



本市は、保護者の経済的負担の軽減による子育て支援や、地元の食材を積極的に使用して市産品への理解を深める食育支援を目的に、市内小・中学校の給食費を無料化しています。

子どもたちの健やかな心と体を育む本市の学校給食の取り組みを紹介します。

給食費の無料化

市内小・中学校に通学する全ての児童・生徒 2,790 人を対象に実施しています。(令和 3 年 5 月 1 日現在)

●一人当たりの年間給食費（令和 3 年度）

| 学年 | 年間 給食日数 | 一食単価 | 一人当たりの 年間給食費 |
|------------|------------|-------|-----------------|
| 小学校全学年 | 184 日 | 300 円 | 55,200 円 |
| 中学校 1、2 年生 | 176 日 | 340 円 | 59,840 円 |
| 中学校 3 年生 | 170 日 | 340 円 | 57,800 円 |

給食費を賄う「相馬市子育て食育支援基金」は、石炭灰の埋め立て処分の収益を財源としています。
※相馬共同火力発電株式会社発電所で生じる石炭灰を市産業廃棄物埋立処分場に埋め立てる事業。



全国で給食費を無料化している自治体はどのくらい？

平成 29 年時点で、学校給食費を無料化しているのは 1,740 自治体のうち 76 自治体です。令和 3 年現在、県内で全額無料化している市は本市のみです。

給食を通して郷土への誇りと自信を育む

小・中学校での食育指導

【学校給食を通した学び】



郷土食や行事食を味わう
「そうまうまうま献立」

【栽培活動を通した学び】



生産者の苦労を学ぶ
農業体験

【食育教室を通した学び】



海の恵みを実感する
お魚マイスターの授業

地場産物を活用したおいしい給食

市内農業や漁業の復興と食育の観点から、市内全ての小・中学校で市産品をはじめとする地場産物を積極的に使用しています。(令和3年6月に使用した市内産の食材は、米、サバ、タコ、タマネギ、キュウリなど17品目)

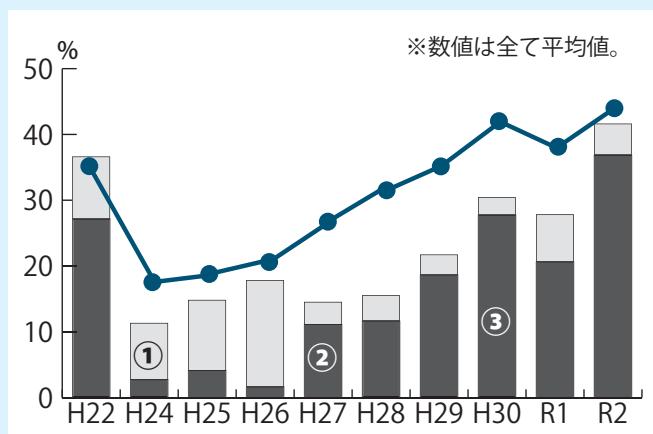
※「地場産物」とは市産品を含む県産品のこと。



市内農家に給食用食材の生産を要請

◎平成22年～令和2年の推移は次のグラフのとおりです。

市内学校給食における地場産物の活用割合の推移



凡例
■ 市産品の割合
□ 市産品を除く県産品の割合
● 県内学校給食における地場産物の活用割合

東日本大震災により減少した地場産物の活用は、平成24年の放射能測定開始、平成27年の相馬産米の使用開始を経て、徐々に回復。

平成30年に地場産物の積極活用を目的とした給食費無料化を開始し、令和2年には震災前の活用割合を超える、県平均とほぼ同じ割合になりました。

①放射能測定開始



使用する食品の安全性の確保を目的に、平成24年4月より開始。

②相馬産米の使用開始



保護者向け説明会や試食会などを経て、平成27年4月より開始。

③給食費無料化開始



相馬市子育て食育支援基金を設置し、平成30年4月より開始。

子どもたちがのびのびと育ち、安心して子育てができるまち・そうま

市は、平成28年8月に「市食育推進計画」を策定し、家庭や地域、学校が連携して「食育」の意義や必要性を理解し、実践できるよう食育活動を推進しています。

栄養や食べ方などの食に関する指導だけでなく、学校給食を通して地元の恵みや郷土の味を伝承したり、栽培活動など地域の農水産物を学ぶ活動にも積極的に取り組み、子どもたちの郷土愛の醸成にも努めています。

市はこれからも給食費無料化により子育て世代を支援し、市内農業や漁業の復興のため、積極的に地場産物の活用を図っていきます。