

第11章 学校給食費の会計処理

学校給食費は私会計で処理されている自治体もありますが、文部科学省では「学校給食費の公会計化について」及び「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」※により学校給食費公会計化の推進を図っています。これにより公会計化を導入あるいは検討している市町村も増えてきました。公会計の処理では地方公共団体の関与の余地が多くなりますが、ここでは私会計としての処理について記載します。

※「学校給食費の公会計化について」及び「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」は文部科学省ホームページでも公表

・[学校給食費の公会計化について（概要資料）](#)

・[学校給食費徴収・管理に関するガイドライン](#)

学校給食費会計は、P T A会費会計、教材費会計等他の私会計部門とは明確に区別して、一個の独立した会計として処理し、毎年度計画的に事業運営が行われるように適切な予算編成、執行に留意する必要があります。

また、給食費はすべて児童生徒に学校給食として還元する必要があるので、予算の執行にあたっては、年度末に多額の余剰金が生じたり、不足によって学校給食の運営に支障をきたすことのないように、十分注意します。

1 学校給食費の法的根拠

学校給食の実施に必要な経費の負担については、学校給食法第11条及び同法施行令第2条に規定されており、その内訳については、表1のとおりです。

なお、学校給食法第11条の規定は、経費の負担関係を明らかにしたものであるが、保護者の負担を軽減するために、設置者が学校給食費を予算に計上し、保護者に補助することを禁止した趣旨のものではありません。

表1 学校給食の実施に必要な経費

経費区分	負担区分	法的根拠	内訳	備考
食材料費	保護者※1	学校給食法※3 第11条第2項	パン・米飯・牛乳・おかず等の代金	通常「学校給食費」という。
光熱水費	保護者 (設置者※2)		調理、手洗い等に要する費用	管理運営に要する経費
施設設備費	設置者	学校給食法 第11条第1項	学校給食実施のための施設設備費	
修繕費		学校給食法 第11条第1項 同法施行令 第2条2号	学校給食施設設備の修繕費	
人件費		学校給食法 第11条第1項 同法施行令 第2条1号	学校給食に従事する職員に要する給与、その他の人件費等	

※1 学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者

夜間課程を置く高等学校における学校給食の場合は、生徒

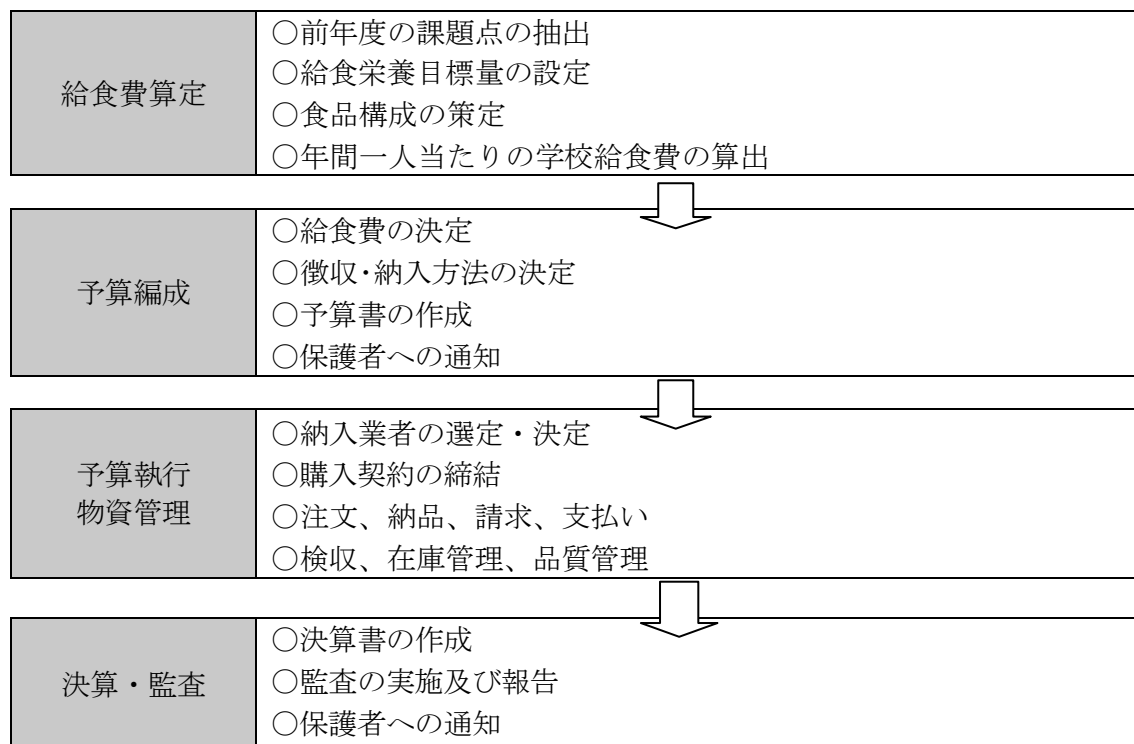
※2 学校給食の実施に関する事務処理および指導の指針について（昭和48年6月文部省体育局）において、光熱水費については学校の設置者が負担することが望ましいとされています。

※3 特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律においては第5条、夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律においては第5条に規定されています。

2 会計処理上の留意点

- (1) 同一人が会計事務、発注・検収等すべての事務を担当しないよう校務分掌を定めま
す。
- (2) 金銭出納はすべて帳簿を通し、支払いは原則として口座振替払いとします。
- (3) 通帳・届出印は別々に施錠できる場所等で保管するなど厳重に保管します。
- (4) 現金の取扱いには充分注意し、速やかに銀行口座等に入金します。
- (5) 個人別徴収台帳を備えるなど、個人毎の給食費の徴収状況を明らかにします。
- (6) 多額の繰越金や不足金が発生しないよう、適正な執行に努めます。

3 給食会計事務の流れ



4 学校給食費の算定

学校給食費は、児童生徒に必要な栄養量を満たすことや、食事内容の充実等に配慮しながら、前年度の実績や食品の価格動向などの要素を考慮して、適正に算定する必要があります。

また、決定にあたっては、学校給食運営委員会等において協議するほか、保護者の理解が得られるように十分配慮することが大切です。

<給食費算定の際に考慮する要素>

- ア 幼児児童生徒 1 人 1 回当たりの市町村・学校の学校給食摂取基準
- イ 幼児児童生徒 1 人 1 回当たりの市町村・学校の標準食品構成表
- ウ 食品の廃棄率
- エ 前年度に使用した食品の品目、使用量及び使用頻度の実態
- オ 前年度に使用した各食品別又は食品分類別の年間平均購入価格及び過去数年間の物価上昇率の推移
- カ 食事内容の充実（特に質の向上や適切な分量）
- キ 行事食などの考慮
- ク 年間学校給食実施予定回数
- ケ 給食物資購入の方法、地域の食生活の実態など

(1) 学校給食費（食材料費）の算定の手順

ア 食品群ごとの食品構成比を算出する

(ア) 前年度の各食品の年間使用量に可食部率（100％－廃棄率）を乗じて年間純使用量を算出します。野菜等の廃棄率は調理場で異なる場合があり、日本食品成分表に記載されている数値であるとは限らないため、調理場での実態を把握することが必要です。

(イ) 各食品を食品群別に分類し、各食品の年間純使用量を年間延べ人数で除して、1人1食当たり平均純使用量を算出します。

$$\text{各食品の年間使用量（可食部）} \div \text{年間延べ人数（食数} \times \text{給食日数）} = 1 \text{人1食当たり平均純使用量}$$

(ウ) 食品群別に使用食品の使用頻度、献立計画を勘案して構成比率を求め、その合計が100となるように調整し、構成比表を作成します。（表2）

表2 食品群ごとの食品構成比の算出の例（緑黄色野菜類の場合）

食品名	年間純使用量(kg)		食品名	緑黄色野菜類の食品構成比(%)
にんじん	189.5		にんじん	50
こまつな	49.4		こまつな	13
ほうれんそう	25.8		ほうれんそう	8
青ねぎ	22.4		青ねぎ	6
かぼちゃ	18.7		かぼちゃ	4
かぼちゃ(冷凍)	11.0		かぼちゃ(冷凍)	4
水菜	13.1		水菜	4
チンゲンツアイ	9.6		チンゲンツアイ	3
ピーマン	6.6		ピーマン	3
ブロッコリー	7.1		ブロッコリー	3
洋種なばな(茎葉、生)	2.0		洋種なばな(茎葉、生)	2
				100

全体を100%として算出する

構成比率
(合計を100とする)

イ アの食品構成比を用いて食品群別荷重栄養成分値を算出する

食品ごとに食品構成比率を重量に置き換え（例：50％→50g）、食品成分表を用いて成分値を算出し、食品群別に合計した数値をその食品群の荷重平均栄養成分値とします。（表3）

表3 食品群ごとの荷重平均栄養成分値の計算例（緑黄色野菜類の場合）

食 品 名	食品構成比	単位	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	食物繊維 総量 g	食塩 相当量 g
にんじん	50	g	18	0.4	0.1	14	5	1.4	0.1
こまつな	13	g	2	0.2	0.0	22	2	0.2	0.0
ほうれんそう	8	g	1	0.2	0.0	4	6	0.2	0.0
青ねぎ	6	g	2	0.1	0.0	5	1	0.2	0.0
かぼちゃ	4	g	3	0.1	0.0	1	1	0.1	0.0
かぼちゃ(冷凍)	4	g	3	0.1	0.0	1	1	0.2	0.0
水菜	4	g	1	0.1	0.0	8	1	0.1	0.0
チンゲンツアイ	3	g	0	0.0	0.0	3	0	0.0	0.0
ピーマン	3	g	1	0.0	0.0	0	0	0.1	0.0
ブロッコリー	3	g	1	0.2	0.0	2	1	0.2	0.0
洋種なばな(茎葉、生)	2	g	1	0.1	0.0	2	1	0.1	0.0
緑黄色野菜類 荷重平均栄養成分値	100	g	33	1.5	0.1	62	19	2.8	0.1

緑黄色野菜類の荷重平均栄養成分値100 g に対する栄養価

ウ 食品群別荷重栄養成分表を作成

イの食品群ごとの荷重平均栄養成分値を一覧表にまとめ、食品群別荷重栄養成分表を作成します。（表4）

表4 食品群別荷重平均栄養成分表の例

食品群名	分量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	食物繊維 総量 g	食塩相 当量 g
	g							
パン	100	503	13.7	9.6	61	36	3.3	1.8
米等	100	342	6.2	0.9	6	23	1.1	0.0
牛乳	100	61	3.3	3.8	110	10	0.0	0.1
小麦及び製品	100	292	9.8	2.3	20	28	3.5	0.2
芋及び澱粉類	100	80	1.6	0.0	13	16	6.0	0.0
砂糖	100	391	0.0	0.0	3	1	0.0	0.0
豆類	100	339	28.8	13.6	152	187	20.9	0.0
豆製品類	100	129	10.1	10.1	145	71	1.2	0.0
種実類	100	607	20.3	54.6	1170	359	12.5	0.0
緑黄色野菜類	100	33	1.5	0.1	62	19	2.8	0.1
その他野菜類	100	30	1.1	0.0	31	12	1.8	0.1
果物類	100	51	0.6	0.0	12	9	0.5	0.0
きのこ類	100	32	3.0	0.3	3	14	4.3	0.0
藻類	100	206	17.4	3.6	841	588	44.5	9.2
魚介類	100	148	18.0	8.6	27	28	0.0	0.6
小魚類	100	158	30.3	4.7	472	94	0.0	4.4
肉類	100	158	19.9	9.0	2	22	0.0	0.0
卵類	100	142	12.2	10.2	46	10	0.0	0.4
乳類	100	95	4.6	2.3	176	15	0.8	0.2
油脂類	100	839	0.2	95.3	4	1	0.0	0.5
菓子類	100	227	1.3	0.3	29	8	1.8	0.4
嗜好飲料類	100	148	0.2	0.0	3	3	0.0	1.0
調味料香辛料	100	104	6.2	4.7	38	44	0.9	8.5

エ 食品群別荷重平均単価表を作成する

(ア) 年間平均単価の算出

前年度の年間購入金額を年間購入量で除して、各食品のkg当たり平均購入単価を算出する。さらに、平均購入単価を100 g 当たりに換算する。

$$\begin{aligned} & \text{各食品の年間購入金額} \div \text{各食品の年間購入量 (kg)} \\ & = \text{各食品のkg当たりの平均購入単価} \rightarrow 100 \text{ g 当たりに換算} \end{aligned}$$

(イ) アの構成比率を重量に置き換え、各食品の年間平均単価を乗じて、食品群別に合計した数値を食品群別の荷重平均単価とし、食品群100g当たりの荷重平均単価を算出します。一覧表にまとめ、食品群別荷重平均単価表を作成します。(表5)

表5 食品群別荷重平均単価表の例

食品群名	分量	エネルギー	たんぱく質	脂質		食物繊維総量	食塩相当量	単 価
	g	kcal	g	g		g	g	円
パン	100	503	13.7	9.6		3.3	1.8	99.16
米等	100	342	6.2	0.9		1.1	0.0	49.18
牛乳	100	61	3.3	3.8		0.0	0.1	34.60
小麦及び製品	100	292	9.8	2.3		3.5	0.2	37.89
芋及び澱粉類	100	80	1.6	0.0		6.0	0.0	64.60
砂糖	100	391	0.0	0.0		0.0	0.0	31.85
豆類	100	339	28.8	13.6		20.9	0.0	85.83
豆製品類	100	129	10.1	10.1		1.2	0.0	41.27
種実類	100	607	20.3	54.6		12.5	0.0	169.55
緑黄色野菜類	100	33	1.5	0.1		2.8	0.1	80.56
その他野菜類	100	30	1.1	0.0		1.8	0.1	37.08
果物類	100	51	0.6	0.0		0.5	0.0	105.59
きのこ類	100	32	3.0	0.3		4.3	0.0	151.74
藻類	100	206	17.4	3.6		44.5	9.2	6,586.16
魚介類	100	148	18.0	8.6		0.0	0.6	187.26
小魚類	100	158	30.3	4.7		0.0	4.4	569.16
肉類	100	158	19.9	9.0		0.0	0.0	171.18
卵類	100	142	12.2	10.2		0.0	0.4	73.48
乳類	100	95	4.6	2.3		0.8	0.2	73.73
油脂類	100	839	0.2	95.3		0.0	0.5	161.43
菓子類	100	227	1.3	0.3		1.8	0.4	188.78
嗜好飲料類	100	148	0.2	0.0		0.0	1.0	70.12
調味料香辛料	100	104	6.2	4.7		0.9	8.5	98.58

100 g 当たりの単価

オ 給与栄養目標量を満たすように食品構成を策定する

給与栄養量を満たすように食品群別荷重平均栄養成分表（表4）の値から、食品群別に摂取量を決め、食品構成を策定します。勘案する際には、食品の概量等も考慮した献立計画（表6）とします。献立計画では、主食やおかずの内容について、食品群別に使用量・使用頻度から、1人1食当たりの使用量に換算し、食品構成を割り出します。

ただし、前年度の栄養価等の状況をもとに栄養管理や食事内容において問題があった場合は、今年度の献立計画を補正します。

表6 献立計画例

	食品構成区分	1人1食当たりの食品構成(g)	献立計画	備考
主食	パン(小麦)	10	週1回	火曜日 小麦粉 50g使用のパン
	ごはん・大麦	64	週4回	1食 米・大麦 合計 80g
ミルク	牛乳	195	毎日	牛乳1本 206g 月に1回 ヨーグルトドリンク
おかず	魚介類	19	週1.5回	切身 50g 月6回 ツナ缶・練り製品(25g程度)月3回
	肉類	26	週3回	個付 50g 週1回 煮物・炒め物 30g程度 週2回 汁物・和え物 20g程度 週1回

カ 1人1食当たりの学校給食費を算出

おかずについては、食品群別荷重平均単価表と食品構成表により算出した金額に、物価上昇率（予想）を乗じて算出します。これに主食、牛乳の価格を加算して、1人1食当たりの給食費とします。1人1食当たりの給食費に年間給食日数をかけ、年間必要額を算出します。

(ア) 主食 ※表6参照

年間の米飯・パンの回数と物資供給金額から、主食としての1人1回当たりの平均金額を算出します。※表8参照

公益財団法人京都府学校給食会からの学校給食用物資（パン・米飯（委託炊飯方式）・米穀等）の供給価格を使用して計算します。※表8参照

(イ) 牛乳

京都府教育委員会から通知される、京都府農林水産部長（畜産課）決定の保護者負担額とします。

(ウ) おかず

オで出した1人1食当たりの食品構成(g)に、食品構成区分別の1g単価を乗じ、消費者物価指数（総務省統計局）を勘案して予想価格を算出します。

○食品構成を基にした1人1食当たり学校給食費算出方法 ※表7参照

1人1食当たりの食品構成(g) × 食品構成区分別の平均単価(g) を加算
＝ 1人1食当たり学校給食費

○物価動向等を反映する

1食当たり単価の算出後、総務省統計局が公表している消費者物価指数（食料指数）等の資料を参考に、物価上昇率（予想）を加味した単価を算出する。

給食費 1食当たり単価×物価上昇率（予想）＝物価動向反映後の単価

【参考】消費者物価指数（総務省統計局）ホームページURL

<https://www.stat.go.jp/data/cpi/>



(エ) 食事内容の向上、地場産物の活用等の実施に係る金額の算出

行事食や選択給食、食物アレルギー対応など食事内容の向上や地場産物の活用等を前年度と比較して、実施する際に必要となる金額を算出する。

(オ) 年間給食費及び月額給食費の算出

（年額） 物価動向反映後単価×年間給食実施回数＝年間給食費

（月額） 年間給食費÷徴収月数＝月額給食費

【参考】日本栄養士会ホームページより 学校給食摂取基準の活用（田中延子）



「計算には栄養管理ソフトを活用しましょう」

① 栄養管理ソフトの既存の帳票データを活用しましょう。

例：食品ごとの年間購入量、年間純使用量、年間購入金額は、年次帳票の「年間使用食品推移表」の数値から活用できます。

② 栄養管理ソフトの献立作成画面を活用しましょう。

例：食品群別荷重平均栄養成分値の算出は、栄養管理ソフトの献立作成画面を活用して計算することができます。構成する食品名を入力し、構成比率を一人分量として入力します。一人分量の合計が100gとなるよう構成すると、栄養価の合計がその食品群別荷重平均栄養成分値となります。

③ 栄養管理ソフトの食品マスタの新規作成機能を活用してみましょう。

例1：食品マスタの新規作成機能により、新しい食品カードを作成することができます。食品名の欄に「食品群名」を、栄養価の欄に②で求めた「荷重平均栄養値」を入力し食品カードを作成します。食品カードの準備ができたなら、献立作成画面にて、食品名の欄に食品群名を入力し、食品構成比の数値を一人分量に入力します。栄養価の合計が給与目標栄養量を満たすように食品構成比を勘案します。

例2：食品マスタの新規作成機能により、新しい食品カードを作成する際、単価入力欄に食品群別荷重平均単価（100g単価）を入力しておきます。このように食品構成比の算出の作業を行うことで、1人1食当たりの学校給食費を同時に算出することができます。

表7 児童生徒1人1食当たり給食費算出の例（小学校中学年）

	食品構成区分	1人1食当 たりの食品 構成	エネルギー	たんぱく 質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール活性 当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維 総量	食塩 相当量	単価 (100g)	単価 (1g)	金額
		g	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	円	円	円
主食	パン	10	50	1.4	1.0	6	4	0.1	0.1	0	0.02	0.02	0	0.3	0.2	99.16	0.99	9.92
	米等	64	219	4.0	0.6	4	15	0.5	0.9	0	0.10	0.01	0	0.7	0.0	49.18	0.49	31.48
ミルク	牛乳	195	119	6.4	7.4	215	20	0.0	0.8	74	0.08	0.29	2	0.0	0.2	34.60	0.35	67.47
おかず	小麦及び製品	9	26	0.9	0.2	2	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.3	0.0	37.89	0.38	3.41
	芋及び澱粉類	30	24	0.5	0.0	4	5	0.1	0.0	0	0.02	0.00	6	1.8	0.0	64.60	0.65	19.38
	砂糖	1.5	6	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	31.85	0.32	0.64
	豆類	3	10	0.9	0.4	5	6	0.2	0.1	0	0.02	0.01	0	0.6	0.0	85.83	0.86	2.57
	豆製品類	20	26	2.0	2.0	29	14	0.4	0.2	0	0.02	0.01	0	0.2	0.0	41.27	0.41	8.25
	種実類	1	6	0.2	0.5	12	4	0.1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	169.55	1.70	1.70
	緑黄色野菜類	40	13	0.6	0.0	25	8	0.4	0.1	188	0.03	0.04	11	1.1	0.0	80.56	0.81	32.22
	その他野菜類	60	18	0.7	0.0	19	7	0.1	0.1	1	0.02	0.01	8	1.1	0.1	37.08	0.37	22.25
	きのこ類	1.6	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	151.74	1.52	3.03
	藻類	0.3	1	0.1	0.0	3	2	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.0	6,586.16	65.86	0.00
	魚介類	19	27	3.2	1.5	5	5	0.1	0.1	8	0.01	0.03	0	0.0	0.1	187.26	1.87	33.71
	小魚類	0.5	1	0.2	0.0	2	0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0	569.16	5.69	5.69
	肉類	26	43	5.4	2.4	1	6	0.2	0.5	41	0.14	0.05	0	0.0	0.0	171.18	1.71	46.22
	卵類	8	11	1.0	0.8	4	1	0.1	0.1	17	0.00	0.03	0	0.0	0.0	73.48	0.73	5.88
	乳類	8	8	0.4	0.2	14	1	0.2	0.0	2	0.00	0.02	0	0.1	0.0	73.73	0.74	5.90
	油脂類	2	17	0.0	1.9	0	0	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0	0.0	0.0	161.43	1.61	3.23
	嗜好飲料類	2	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	70.12	0.70	1.40
	調味料香辛料	14	15	0.9	0.7	5	6	0.2	0.1	1	0.00	0.02	0	0.1	1.2	98.58	0.99	13.80
	果物類	4	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	1	0.0	0.0	105.59	1.06	4.22
	菓子類	2	5	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.0	188.78	1.89	3.78
																税抜金額合計		326.15
単 純 合 計 値		520.90	651	28.8	19.6	356	107	2.8	3.3	340	0.47	0.55	28	6.6	1.8	消費税(8%)合計		26.00
基 準 値		0.00	650	26.0	19.5	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0	消費税(10%)合計		0.00
充 足 率		(%)	100	111	101	102	214	93	165	170	118	138	112	147				
																税込金額合計		352.15

1人1食当たりの
食品構成量

1人1食当たりの給食費

表8 主食価格の算出例

年間216日（パン43日、米飯173日）の場合

小学校（中学年）	中学校
パン代 11円45銭 内訳 ○パン（小麦粉 60 g） 57円 53銭 $57.53 \times 43 \text{日} \div 216 \text{日} \approx 11 \text{円 } 45 \text{銭}$ ※パンの加工費や袋代等あれば加算	パン代 12円41銭 内訳 ○パン（小麦粉 80 g） 62円 37銭 $62.37 \times 43 \text{日} \div 216 \text{日} \approx 12 \text{円 } 42 \text{銭}$ ※パンの加工費や袋代等あれば加算
米飯代 27円30銭 内訳 ○米飯（米 80 g） 34円 08銭 $34.08 \times 173 \text{日} \div 216 \text{日} \approx 27 \text{円 } 30 \text{銭}$ ※委託米飯の場合は加算	米飯代 34円12銭 内訳 ○米飯（米 100 g） 42円 60銭 $42.60 \times 173 \text{日} \div 216 \text{日} \approx 34 \text{円 } 12 \text{銭}$ ※委託米飯の場合は加算

(2) 特別支援学校の食費の算定

京都府立特別支援学校の給食・寄宿舎食に係る費用は、各校ごとに決定しています。
 なお、特別支援学校の学校給食費及び寄宿舎の食費は就学奨励費の対象となります。

特別支援教育就学奨励費

特別支援学校及び小・中学校の特別支援学級等への就学の充実を図るため、障害のある児童生徒等の保護者の経済的負担を軽減するために必要な援助を行い、もってこれらの学校への就学を奨励するとともに特別支援教育の振興を図る。

（根拠法：特別支援学校への就学奨励に関する法律）