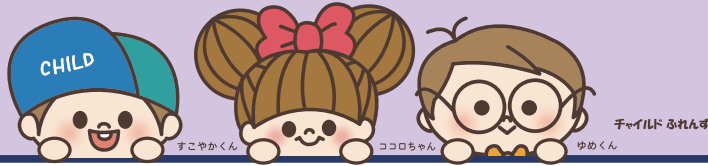


# 選ばれる園になるためのメルマガ

株式会社 幼保経営サービス・コンサルティング部



## 食材価格高騰を乗り切るための給食3つのポイント

(株)幼保経営サービス コンサルティング部では、法人・園の経営・運営の悩み事に対応しています。チャイルドグループの各事業部のノウハウを Q&A 形式でお届けします。

**Q** 値上げせずに給食提供するためのポイントを教えてください。

野菜や小麦など、食材の価格が上昇しています。家計の負担も重くなっているため、給食費の値上げも難しいです。

どうすればこのような状況を乗り切れますか？

**A** 食材価格上昇を乗り切るために3つのポイントをご提案します

### ポイント①「食材を変更する・調理方法を工夫する」

- 小麦を使ったパン・麺の回数を減らして、おにぎりなどお米を使ったメニューを増やす



- 油で揚げずに、スチコンを使って「揚げ焼き」をするなど



### ポイント②「価格上昇の予測をもとに献立を考える」

- 毎月末に農林水産省から翌月の「野菜の生育状況及び価格見通し」が公表されます。価格高騰が予想される食材がわかるため、献立変更を検討する材料になります。



### ポイント③「残食状況をチェックする」

- 残食や食材の残り具合をチェックし、食材の調達が適切に行われているかを確認することで、過剰仕入を抑制し、無駄を無くす効果が期待されます。

【ポイント② 農林水産省の参考資料】

(参考) 東京都中央卸売市場における指定野菜の価格の平年比

| 品目     | 6月2日<br>(木) | 3日<br>(金) | 4日<br>(土) | 6日<br>(月) | 7日<br>(火) | 9日<br>(木) | 10日<br>(金) | 11日<br>(土) |
|--------|-------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|
| だいこん   | 127%        | 126%      | 122%      | 122%      | 124%      | 127%      | 119%       | 94%        |
| にんじん   | 105%        | 109%      | 109%      | 115%      | 115%      | 117%      | 121%       | 122%       |
| はくさい   | 108%        | 98%       | 94%       | 119%      | 126%      | 116%      | 111%       | 107%       |
| キャベツ   | 116%        | 111%      | 113%      | 115%      | 116%      | 120%      | 113%       | 111%       |
| ほうれんそう | 107%        | 109%      | 105%      | 110%      | 111%      | 110%      | 109%       | 105%       |
| ねぎ     | 109%        | 109%      | 109%      | 107%      | 110%      | 117%      | 115%       | 115%       |
| レタス    | 107%        | 113%      | 113%      | 110%      | 119%      | 112%      | 111%       | 132%       |

(農林水産省 HP より引用)

[https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai\\_zyukyu/index.html](https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai_zyukyu/index.html)

## 事業部紹介

### 株式会社三恭 給食課

チャイルドグループとして東京都 7 園、埼玉県 2 園で委託給食を運営。あわせて、献立作成や栄養士指導、研修など、給食アドバイザー業務を全国で展開。第 7 回食物アレルギー対応食料理コンテスト 2021 審査員特別賞受賞、第 16 回食育コンテスト奨励賞受賞

株式会社 三恭

