

平成28年度第2回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：平成29年2月21日（火）

午後3時～

場 所：学校給食センター会議室

—— 会 議 次 第 ——

1. 開 会

2. あいさつ

教育委員会教育長

3. 報 告

報告第1号 平成28年度鶴岡市学校給食センター運営状況について（中間報告）

資 料 ・平成28年度給食施設及び給食数等の状況

・平成28年度学校給食地場産品使用状況

（鶴岡産野菜納入システム）

・平成28年度鶴岡市学校給食の食事内容（栄養報告書）

・学校給食の放射性物質検査

報告第2号 平成29年度学校給食費の額について

資 料 ・平成29年度の物価予想について

・平成29年度学校給食費試算表

4. 協 議

議 第1号 平成29年度学校給食センターの運営方針について（案）

5. そ の 他

6. 閉 会

報告第1号

平成28年度 鶴岡市学校給食センター運営状況について (中間報告)

1. 学校給食の実施

(1) 実施校数並びに給食数 (児童・生徒及び教職員の食数) 平成28年5月1日現在

	鶴岡・羽黒地域		榊引地域		朝日地域		温海地域		計	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	20	5,388	3	388	1	198	2	319	26	6,293
中学校	7	2,910	1	236	1	101	1	201	10	3,448
計	27	8,298	4	624	2	299	3	520	37	9,741

(2) 実施形態

- 米飯給食 週4回
- パン給食 週1回 (うち月1回を米飯給食に変更)
- 米粉パン給食 年6回 (温海・朝日年8回)

(3) 学校訪問の実施

平成29年1月末日現在

鶴岡・羽黒地域		榊引地域		朝日地域		温海地域		計	
学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数
27	137	4	41	2	11	3	13	36	202

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	榊引地域	朝日地域	温海地域
①給食だより(献立表・食品分類・産直情報など) 年12回 (様式を統一)	①給食だより(献立表・食品分類・産直情報など) 年12回 (様式を統一)	①給食だより(献立表・食品分類・産直情報など) 年12回 (様式を統一)	①給食だより(献立表・食品分類・産直情報など) 年12回 (様式を統一)
②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載
③栄養指導用 ポスター配布4月	③栄養指導用 ポスター配布4月	③栄養指導用 ポスター配布4月	③食育だより年3回
④オール鶴岡産給食のおたより (・10月、11月)		④心を育む学校給食週間掲示物12月	④ミニきゅうしよくだよりを給食実施日に学校へ情報提供
			⑤栄養指導用 ポスター配布4月

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒の意見や先生、父母等の意向を取り入れるため、給食主任による献立作成会議を開催し、学校の希望献立、給食記念日等の記念日献立、行事食を取り入れた特別献立を実施した。また、郷土食、地場産物の採用を図りながら日本型食事を中心に栄養バランスに配慮した安全でおいしい給食提供に努めるとともに、櫛引、朝日、温海及び羽黒地域においては食物アレルギー児童生徒に応じた給食提供の実施に努めた。

また、身体に必要な栄養の組み合わせを学びながら、各学校で食事環境を工夫し、楽しい雰囲気の中で会食する「バイキング給食」や学校給食発祥の地にちなんだ「おにぎり給食」、食材を地場産品で賄う「オール鶴岡産給食」「地産地消給食」では使用した食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会を実施した。

(1) 献立作成会議の開催

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
5校の給食主任と年6回開催	4校の給食主任と年2回開催	2校の給食主任と年3回開催	2校の給食主任と年4回開催（輪番制）

(2) 鶴岡市統一献立検討会議の開催

献立作成業務の効率化を図るため、全地域の栄養士によって年6回検討会議を開催し、市内の全小中学校に同じ献立を提供する鶴岡市統一献立を実施し、全実施回数約3割となっており、行事食も統一を図っている。

(3) 学校給食主任会議の開催

学校給食業務の円滑化を図るため、学校給食主任会議を地域単位で開催し、学校と給食センターの連携を図った。

(4) 特別献立の実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
①学校の希望献立 年10回	①学校の希望献立 年4回	①学校の希望献立 年3回	①学校の希望献立 年3回
②記念日献立 ・学校給食センター 開設記念日 7月 ・学校給食記念日 12月	②記念日献立 ・学校給食記念日 12月	②記念日献立 ・給食センター開設 記念日 8月	②記念日献立 ・学校給食記念日 12月 ・給食センター開設 記念日 2月
③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・おにぎり給食 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・防災の日 9月 ・お月見 9月 ・いい歯の日 11月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・セレクト給食 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・クリスマス 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・田川総体：温中生 応援献立 6月 ・七夕 7月 ・オリンピック応援 献立：ブラジル料 理 7月 ・お月見 9月 ・田川新人大会応援 献立 9月 ・十三夜：お月見 10月 ・田の神上げ 11月 ・和食の日 11月 ・温海ふるさと給食 12月 ・おにぎり給食 12月 ・昭和30年代の給食 12月 ・大黒様 12月 ・山の神 12月 ・冬至 12月 ・七草 1月 ・私立高校受験応援 献立 1月 ・ひなまつり 3月 ・公立高校受験応援 献立 3月
④オール鶴岡産給食 10月、11月		④和食の日 11月	
⑤ふるさと給食の日 1月	④地産地消の日献立 3回実施	⑤地場産を使った献 立 11月・12月	
⑥食文化創造都市 特別献立 2月	⑤ふるさと給食の日 1月	⑥ふるさと給食の日 1月	
	⑥食文化創造都市 特別献立 2月	⑦食文化創造都市 特別献立 3月	

			・卒業おめでとう 3月 ④地場産を使った 献立 12月 ⑤ふるさと給食の日 12月・1月
--	--	--	---

(5) バイキング給食
6月～1月で実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
鶴岡・羽黒地域全201 小学校の6年生を対 象に実施	小学校全校の6年生 を対象に実施	小学校対象に実施 (4～6年)	小学校全校の6年生 を対象に実施

(6) 研修会等の参加

鶴 岡	櫛 引	朝 日	温 海
①山形県学校栄養教 諭、学校栄養士研修 会 (山形市)	①山形県学校栄養教 諭、学校栄養士研 修会1回(山形市)	①山形県学校栄養教 諭、学校栄養士研 修会2回(山形市)	①山形県学校栄養教 諭、学校栄養士研 修会2回(山形市)
②山形県学校給食調 理師研修会 (山形市)	②鶴岡市給食指導研 修会 (鶴岡市)	②庄内地区栄養教諭 学校栄養士研修 会 (三川町)	②鶴岡市給食指導研 修会 (鶴岡市)
③庄内管内学校栄養 職員等研修会 (鶴岡市)	③こどもの肥満対策 講習会 (三川町)	③鶴岡市給食指導研 修会 (鶴岡市)	③研究授業方式によ る衛生管理研修会 (酒田市)
④鶴岡市給食指導研 修会 (鶴岡市)	④田川地区管内学校 栄養職員等研修会 (鶴岡市)	④研究授業方式によ る衛生管理研究会 (酒田市)	

3. 安全衛生と事故防止

インフルエンザやノロウイルスによる食中毒、感染性胃腸炎の未然防止のため、手洗い
や健康チェックを徹底し、防止に努め、万全を期すため調理従事者全員のノロウイルス検
便検査を1月に実施、腸管出血性大腸菌等の食中毒防止については毎月2回の検便検査を
実施し、また、調理場内の細菌検査を実施するなど衛生管理の徹底を図った。

さらに、職員の健康管理や事故防止、安全衛生対策の強化を図る研修会や調理業務委託
業者並びに食材納入業者の安全衛生を目的とした研修会を開催し、納入業者の衛生管理状
況を調査する業者訪問についても実施した。

食品の安全については、中国国内の工場で製造された冷凍食品や加工食品については引
き続き使用を見合わせ、納入にあたっては、必ず原産国及び製造元を表示した検査票等の
提出を徹底した。

食品中の放射性物質の安全については、県内産の野菜や果物、肉、魚介類は出荷時に安

全確認が徹底されている。県外産の県内流通食品については県で実施する放射性物質検査により安全が確認され、学校給食で使用する県外産食材についても給食食材を県に提出し安全が確認されたものを使用した。

また、平成26年1月に「食物アレルギー対応マニュアル」、平成26年4月「異物混入対応マニュアル」を作成した。

鶴岡	榊引	朝日	温海
① 安全衛生委員会開催(毎月)	① 食材納入業者へ啓発文書配布	① 食材納入業者へ衛生管理啓発	① 食材納入業者へ衛生管理啓発
② 食材納入業者衛生管理研修会開催	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会
③ 職員安全衛生研修会開催			

4. 給食施設・設備の整備

学校給食の安全衛生の確保及び調理業務の円滑化を図るため、日常点検・保守点検を充実するとともに厨房機械設備等老朽化した施設、設備の更新、修理等を実施し維持管理に努めた。

所管	主な更新、修繕内容
鶴岡	蒸煮冷却器修繕、コンテナ洗浄機修繕、蒸気用減圧弁修繕、冷蔵庫修繕、パネルシャッター修繕、水切り台車かさ上げ修繕、ボイラー蒸気管修繕、自動水栓交換修繕、貯湯槽加熱コイル修繕、連続焼物機修繕
榊引	食缶洗浄機減圧弁交換修繕、食器洗浄機修繕、排水設備修繕、ボイラーバルブ交換、コンテナ扉修繕、食缶洗浄機電磁接触器交換修繕、蒸気コイル交換修繕、天井ボード張替え修繕
朝日	食品保存用冷凍庫基盤交換修繕、自動洗浄・乾燥手洗い器修繕、給食搬送車パワーゲート交換修繕
温海	床点検口修繕、蒸煮冷却機修繕

5. 地産地消の推進

米についてはすべて鶴岡産を使用しており、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生あげ）もほぼ100%であり、肉類（鶏肉を除く）、卵も庄内産を使用している。

また、平成25年3月に「鶴岡市食育・地産地消推進計画（く・け・この元気なまちづくり）」が策定され、学校給食における地元産野菜の利用率50%以上、地元産魚介類の利用率30%以上という新たな数値目標が設定されるとともに、集計方法を統一した。

野菜については、平成23年度にJAや生産者グループ等と栽培品目及び納入価格を設定した「協定書」を締結しており、協定品目の拡大と毎月圃場を巡回するとともに、生産者との情報交換を行い安定供給に努め、品目や納入量を増やした結果、平成27年度の鶴岡産野菜の使用率は38.6%（前年度34.3%）となっている。平成28年度は、台風の影響

響など天候不順があり、主要4品目中、12月現在で「キャベツ」は前年より5,000kg増加したものの、「じゃがいも」は4,400kg、「にんじん」は1,700kg「玉ねぎ」は2,000kgともに大きく減少となった。その他の野菜では、「きゅうり」、「長ネギ」、「白菜」が順調に地場産の使用率を伸ばしており、野菜の全使用量に占める鶴岡産割合は、3.7%の伸びにつながっている。魚介類については、平成27年度の地元産の使用率は11.6%となっているが、平成26年4月に県漁業協同組合と、鮭、真イカ、ワラサ、真ホッケの4品目について協定を締結し、利用率の向上を図っているところであり、その他、地元産魚種のすり身でかまぼこも使用するなどして、利用の促進を図っている。

県では毎月28日を「つや姫の日」に制定しており、鶴岡市全域で11月29日、1月31日、2月28日（予定）に「つや姫」給食を実施した。また、「山形県地産地消促進事業」を活用するとともに、米粉利用については、「山形県米粉利用推進事業」の実施により米粉パンや米粉を使った米粉麺サラダ、スープなどの利用を拡大した。

6. 地域の特色ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では10、11月に、すべての材料を地場産品で賄った「オール鶴岡産給食」を実施した。

櫛引地域では、毎月第3金曜日を「地産地消の日」として、より多くの地場産品を活用した献立を取り入れ、果実については、地元で生産できるものはすべて櫛引産を使用し、また、花見献立には米・大豆100%櫛引産のきなこ団子など積極的に地場産の提供に努めた。また、食育・地産地消推進事業として櫛引地域内4校へ「心を育む学校給食週間における生産者との交流」で、稲作と野菜・果樹生産者2名ずつから講師としての授業と児童・生徒と交流給食を実施し食を通して命の大切さを学んだ。

朝日地域では、朝日産やまぶどうジュースで作った「やまぶどうシャーベット」、センター手作りの「やまぶどうゼリー」、「笹まき」を取り入れ、1年を通して「山菜」の使用など地域の特産、食文化を生かした給食を提供した。また、生産者と児童によるふれあい給食会（「地産地消給食」）を行い「食」の大切さや「地域農業」への理解と関心を深めた。更に生産者グループのあさひ給食センター見学・給食試食会を実施し連携に努めた。

温海地域では、「早田もうそう」「べろべろもち」「あつみかぶ」「しそ巻」「山菜」「笹まき」などの地元特産品を給食に提供した。そしてシイタケと卵については、100%地元の食材を使用した。また、生産者と中学生が「地産地消交流給食会」を行い、地域に根付く食文化と地産地消の理解を深めた。更に地元産野菜の品質や利用率向上に向けて、生産者グループと学校給食食材納入者会議及び試食会を実施し連携に努めた。

7. 給食費の未納対策の実施

給食費の未納については、文書での催告とともに平成23年から始まった「児童手当」の支給にあわせ、子育て推進課と連携して6月・10月・2月に窓口現金支給とし、保護者に直接面談することで現年度の未納とともに過年度の未納給食費の改善に努めた。

給食施設及び給食食数等の状況

平成28年5月1日現在

項目		鶴岡市学校給食センター			藤島ふれあい食センター	榊引学校給食センター	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター	合計	
		鶴岡地域	羽黒地域	小計						
給食施設関係	給食開始年	昭和22年	昭和33年	—	昭和22年	昭和29年	昭和22年	昭和34年	—	
	共同調理場建設年月日	昭和62年3月20日	平成24年4月統合	—	平成14年3月28日	平成7年12月27日	平成13年3月26日	平成13年12月5日	—	
	敷地面積㎡	8,148		—	2,994	1,188	1,614	2,017	—	
	建物面積㎡	3,110		—	1,334	475	559	573	—	
	職員数(人)	正職員	50		50	2	2		2	56
		臨時・パート職員	20		20	2		2		24
	委託業者数(人)			—	14	9	9	8	40	
	給食形態	完全給食	完全給食	—	完全給食	完全給食	完全給食	完全給食	—	
米飯給食回数(週)	4	4	—	4	4	4	4	—		
給食食数関係	学校数	小学校	17	3	20	4	3	1	2	30
		中学校	6	1	7	1	1	1	1	11
	学級数	小学校	213	23	236	29	18	6	16	305
		中学校	98	9	107	10	8	3	9	137
	児童生徒数(人)	小学校	4,540	401	4,941	524	344	181	284	6,274
		中学校	2,448	217	2,665	312	213	87	179	3,456
	教職員数(人)	小学校	399	48	447	69	45	17	35	613
		中学校	221	24	245	28	22	14	22	331

※米飯給食：平成20年11月よりパン給食を月1回米飯給食に変更

※児童生徒数及び教職員数は給食数

※給食費は小学校258円、中学校299円

平成28年度鶴岡市学校給食における主な野菜の年間使用量 4月～1/31現在 1/31現在

		鶴岡	藤島	楯引	朝日	温海	計
じゃがいも	総量	18,416.0	3,484.0	1,441.0	945.0	928.0	25,214.0
	庄内産	0.0	70.0	0.0	0.0	0.0	70.0
	鶴岡産	6,347.0	2,825.0	215.0	337.0	346.0	10,070.0
	鶴岡産割合	34.5%	81.1%	14.9%	35.7%	37.3%	39.9%
キャベツ	総量	25,728.0	3,330.0	1,459.0	793.0	1,281.0	32,591.0
	庄内産	761.0	7.0	83.0	0.0	0.0	851.0
	鶴岡産	16,565.0	2,315.0	327.0	396.0	172.0	19,775.0
	鶴岡産割合	64.4%	69.5%	22.4%	49.9%	13.4%	60.7%
たまねぎ	総量	15,648.0	2,389.0	1,883.0	642.0	1,450.0	22,012.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	769.0	1,403.0	0.0	149.0	338.0	2,659.0
	鶴岡産割合	4.9%	58.7%	0.0%	23.2%	23.3%	12.1%
にんじん 切りにんじん	総量	15,131.0	2,096.0	1,256.0	746.0	1,033.0	20,262.0
	庄内産	84.0	0.0	40.0	0.0	0.0	124.0
	鶴岡産	7,251.0	1,162.0	77.0	138.0	196.0	8,824.0
	鶴岡産割合	47.9%	55.4%	6.1%	18.5%	19.0%	43.5%
大根	総量	5,658.0	786.0	689.0	328.0	556.0	8,017.0
	庄内産	1,699.0	120.0	309.0	0.0	0.0	2,128.0
	鶴岡産	3,513.0	647.0	243.0	208.0	506.0	5,117.0
	鶴岡産割合	62.1%	82.3%	35.3%	63.4%	91.0%	63.8%
はくさい	総量	3,234.0	524.0	266.0	146.0	333.0	4,503.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	2,533.0	462.0	244.0	126.0	184.0	3,549.0
	鶴岡産割合	78.3%	88.2%	91.7%	86.3%	55.3%	78.8%
きゅうり	総量	13,173.0	1,367.0	1,010.0	373.0	420.0	16,343.0
	庄内産	0.0	99.0	54.0	0.0	0.0	153.0
	鶴岡産	8,006.0	816.0	541.0	280.0	238.0	9,881.0
	鶴岡産割合	60.8%	59.7%	53.6%	75.1%	56.7%	60.5%
なす	総量	225.0	126.0	24.0	45.0	99.0	519.0
	庄内産	90.0	80.0	0.0	0.0	0.0	170.0
	鶴岡産	135.0	46.0	24.0	34.0	82.0	321.0
	鶴岡産割合	60.0%	36.5%	100.0%	75.6%	82.8%	61.8%
トマト ミニトマト 中玉トマト	総量	453.0	224.0	24.0	280.0	75.0	1,056.0
	庄内産	30.0	25.0	10.0	0.0	0.0	65.0
	鶴岡産	173.0	175.0	14.0	55.0	39.0	456.0
	鶴岡産割合	38.2%	78.1%	58.3%	19.6%	52.0%	43.2%
ねぎ	総量	8,671.0	1,539.0	867.0	400.0	673.0	12,150.0
	庄内産	3,525.0	0.0	86.0	0.0	0.0	3,611.0
	鶴岡産	2,644.0	1,539.0	718.0	373.0	521.0	5,795.0
	鶴岡産割合	30.5%	100.0%	82.8%	93.3%	77.4%	47.7%
ほうれん草	総量	3,211.0	520.0	549.0	131.0	308.0	4,717.0
	庄内産	89.0	18.0	0.0	0.0	0.0	107.0
	鶴岡産	1,817.0	489.0	358.0	104.0	0.0	2,768.0
	鶴岡産割合	56.6%	94.0%	65.2%	79.4%	0.0%	58.7%
小松菜	総量	4,379.0	1,204.0	340.0	219.0	306.0	6,448.0
	庄内産	653.0	98.0	0.0	0.0	0.0	751.0
	鶴岡産	3,148.0	1,106.0	340.0	173.0	195.0	4,962.0
	鶴岡産割合	71.9%	91.9%	100.0%	79.0%	63.7%	77.0%
チンゲンサイ	総量	2,288.0	240.0	197.0	131.0	64.0	2,920.0
	庄内産	1,411.0	175.0	103.0	0.0	0.0	1,689.0
	鶴岡産	796.0	37.0	81.0	98.0	4.0	1,016.0
	鶴岡産割合	34.8%	15.4%	41.1%	74.8%	6.3%	34.8%
ピーマン	総量	807.0	92.0	42.0	29.0	31.0	1,001.0
	庄内産	12.0	2.0	12.0	0.0	2.0	28.0
	鶴岡産	0.0	31.0	7.0	14.0	10.0	62.0
	鶴岡産割合	0.0%	33.7%	16.7%	48.3%	32.3%	6.2%
アスパラガス	総量	691.0	65.0	12.0	7.0	35.0	810.0
	庄内産	119.0	0.0	12.0	7.0	0.0	138.0
	鶴岡産	572.0	65.0	0.0	0.0	35.0	672.0
	鶴岡産割合	82.8%	100.0%	0.0%	0.0%	100.0%	83.0%
ごぼう 切りごぼう	総量	2,686.0	854.0	222.0	111.0	181.0	4,054.0
	庄内産	0.0	198.0	6.0	0.0	0.0	204.0
	鶴岡産	0.0	0.0	21.0	58.0	0.0	79.0
	鶴岡産割合	0.0%	0.0%	9.5%	52.3%	0.0%	1.9%
さつまいも	総量	1,148.0	25.0	47.0	66.0	131.0	1,417.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	0.0	25.0	23.0	33.0	47.0	128.0
	鶴岡産割合	0.0%	100.0%	48.9%	50.0%	35.9%	9.0%
里芋	総量	1,736.0	216.0	234.0	69.0	169.0	2,424.0
	庄内産	0.0	191.0	0.0	0.0	0.0	191.0
	鶴岡産	373.0	25.0	0.0	18.0	0.0	416.0
	鶴岡産割合	21.5%	11.6%	0.0%	26.1%	0.0%	17.2%
しいたけ	総量	430.0	80.0	47.0	14.4	36.0	607.4
	庄内産	0.0	0.0	23.0	0.0	0.0	23.0
	鶴岡産	430.0	80.0	24.0	14.4	36.0	584.4
	鶴岡産割合	100.0%	100.0%	51.1%	100.0%	100.0%	96.2%

野菜合計	総量	139,689.0	22,234.0	12,234.0	6,317.0	9,941.0	190,415.0
	庄内産	8,542.0	1,118.0	760.0	7.0	2.0	10,429.0
	鶴岡産	57,568.0	14,347.0	3,516.0	2,925.0	3,398.0	81,754.0
	庄内割合	6.1%	5.0%	6.2%	0.1%	0.0%	5.5%
	鶴岡産割合	41.2%	64.5%	28.7%	46.3%	34.2%	42.9%
前年同期鶴岡産割合		37.5%	64.7%	28.7%	49.5%	31.4%	40.0%
比較		3.7%	△ 0.2%	0.0%	△ 3.2%	2.8%	2.9%
前年度末鶴岡産割合		35.6%	63.9%	30.7%	49.6%	31.0%	38.6%

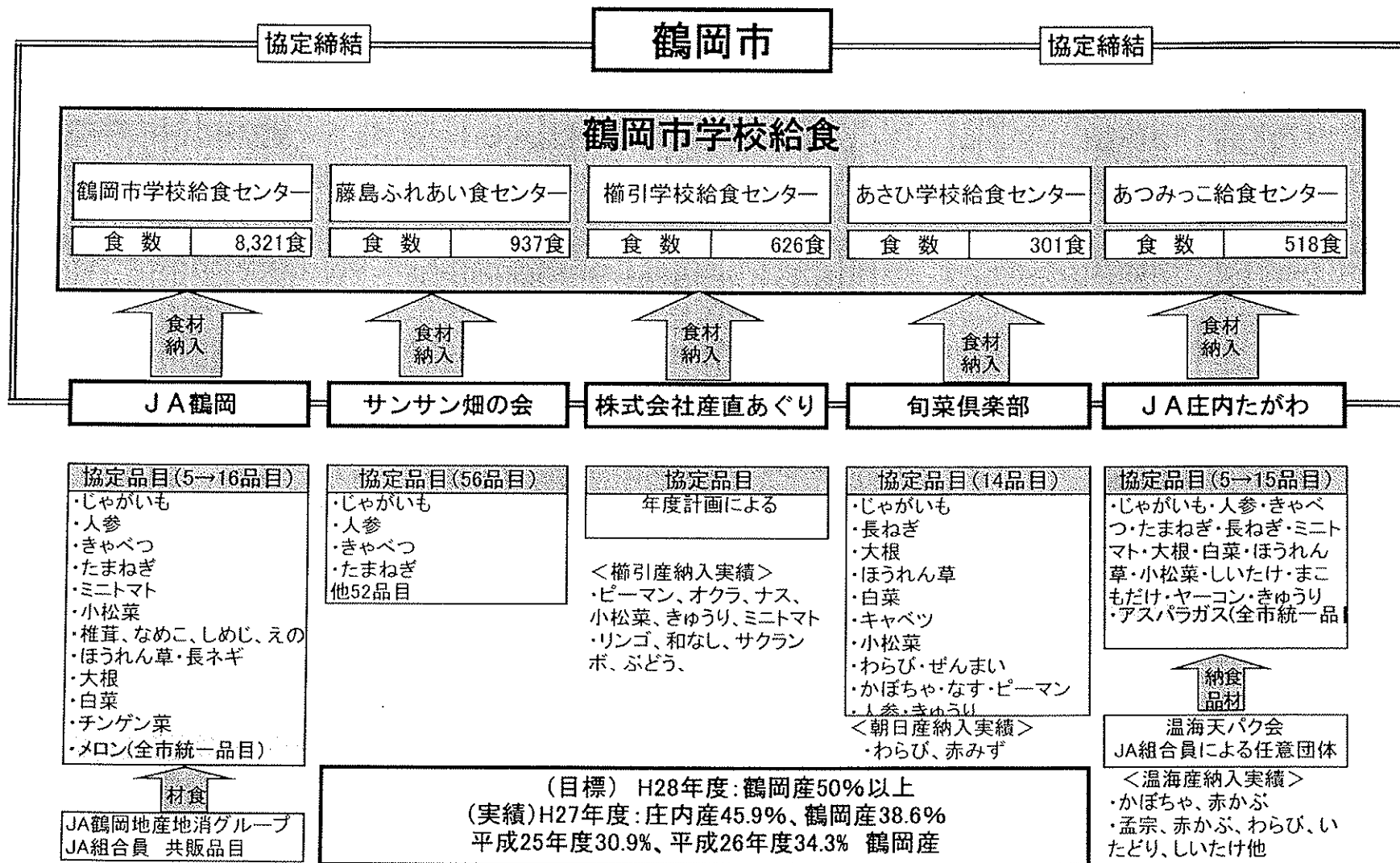
H29.2.6調整済

平成27年度鶴岡市学校給食における主な野菜の年間使用量 4月～3月

		鶴岡	藤島	榊引	朝日	温海	計
じゃがいも	総量	22,020.0	4,674.0	2,327.0	1,112.0	1,692.0	31,825.0
	庄内産	0.0	0.0	43.0	0.0	0.0	43.0
	鶴岡産	8,585.0	3,926.0	527.0	519.0	417.0	13,974.0
	鶴岡産割合	39.0%	84.0%	22.6%	46.7%	24.6%	43.9%
キャベツ	総量	29,492.0	3,539.0	1,997.0	1,039.0	2,067.0	38,134.0
	庄内産	1,435.0	159.0	28.0	0.0	0.0	1,622.0
	鶴岡産	13,515.0	1,969.0	419.0	536.0	621.0	17,060.0
	鶴岡産割合	45.8%	55.6%	21.0%	51.6%	30.0%	44.7%
たまねぎ	総量	20,015.0	2,696.0	1,775.0	747.0	2,153.0	27,386.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	2,862.0	1,457.0	9.0	94.0	204.0	4,626.0
	鶴岡産割合	14.3%	54.0%	0.5%	12.6%	9.5%	16.9%
にんじん 切りになんじん	総量	19,985.0	2,836.0	1,563.0	969.0	1,737.0	27,090.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	11,787.6	1,920.0	226.0	182.0	491.0	14,606.6
	鶴岡産割合	59.0%	67.7%	14.5%	18.8%	28.3%	53.9%
大根	総量	7,998.0	1,018.0	886.0	300.0	709.0	10,911.0
	庄内産	2,028.0	220.0	297.0	0.0	0.0	2,545.0
	鶴岡産	5,814.0	708.0	390.0	252.0	654.0	7,818.0
	鶴岡産割合	72.7%	69.5%	44.0%	84.0%	92.2%	71.7%
はくさい	総量	5,266.0	714.0	273.0	339.0	486.0	7,078.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	2,382.0	597.0	273.0	321.0	345.0	3,918.0
	鶴岡産割合	45.2%	83.6%	100.0%	94.7%	71.0%	55.4%
きゅうり	総量	14,075.0	1,909.0	1,207.0	467.0	530.0	18,188.0
	庄内産	3,567.0	143.0	0.0	0.0	0.0	3,710.0
	鶴岡産	3,004.0	1,071.0	703.0	226.0	69.0	5,073.0
	鶴岡産割合	21.3%	56.1%	58.2%	48.4%	13.0%	27.9%
なす	総量	181.0	123.0	54.0	52.0	132.0	542.0
	庄内産	164.0	35.0	16.0	0.0	14.0	229.0
	鶴岡産	0.0	88.0	39.0	52.0	119.0	298.0
	鶴岡産割合	0.0%	71.5%	72.2%	100.0%	90.2%	55.0%
トマト ミニトマト 中玉トマト	総量	210.0	234.0	41.0	42.0	64.0	591.0
	庄内産	178.0	26.0	14.0	0.0	0.0	218.0
	鶴岡産	30.0	209.0	26.0	22.0	29.0	316.0
	鶴岡産割合	14.3%	89.3%	63.4%	52.4%	45.3%	53.5%
ねぎ	総量	11,711.0	1,973.0	947.0	513.0	1,021.0	16,165.0
	庄内産	3,163.0	78.0	177.0	0.0	0.0	3,418.0
	鶴岡産	2,031.0	1,895.0	436.0	501.0	733.0	5,596.0
	鶴岡産割合	17.3%	96.0%	46.0%	97.7%	71.8%	34.6%
ほうれん草	総量	5,254.0	889.0	690.0	279.0	428.0	7,540.0
	庄内産	722.0	75.0	9.0	0.0	0.0	806.0
	鶴岡産	3,118.7	808.0	594.0	243.0	41.0	4,804.7
	鶴岡産割合	59.4%	90.9%	86.1%	87.1%	9.6%	63.7%
小松菜	総量	7,329.0	1,350.0	488.0	225.0	523.0	9,915.0
	庄内産	1,838.0	167.0	220.0	0.0	0.0	2,225.0
	鶴岡産	4,066.3	1,183.0	245.0	190.0	367.0	6,051.3
	鶴岡産割合	55.5%	87.6%	50.2%	84.4%	70.2%	61.0%
チンゲンサイ	総量	3,559.0	346.0	166.0	135.0	142.0	4,348.0
	庄内産	1,977.0	208.0	117.0	0.0	16.0	2,318.0
	鶴岡産	1,002.0	121.0	50.0	100.0	94.0	1,367.0
	鶴岡産割合	28.2%	35.0%	30.1%	74.1%	66.2%	31.4%
ピーマン	総量	1,012.0	60.0	63.0	31.0	54.0	1,220.0
	庄内産	156.0	19.0	0.0	0.0	0.0	175.0
	鶴岡産	0.0	27.0	12.0	11.0	27.0	77.0
	鶴岡産割合	0.0%	45.0%	19.0%	35.5%	50.0%	6.3%
アスパラガス	総量	546.0	115.0	28.0	29.0	52.0	770.0
	庄内産	72.0	31.0	12.0	0.0	26.0	141.0
	鶴岡産	474.0	83.0	17.0	11.0	26.0	611.0
	鶴岡産割合	86.8%	72.2%	60.7%	37.9%	50.0%	79.4%
ごぼう 切りごぼう	総量	4,216.0	821.0	299.0	166.0	301.0	5,803.0
	庄内産	0.0	190.0	0.0	0.0	0.0	190.0
	鶴岡産	0.0	83.0	0.0	19.0	14.0	116.0
	鶴岡産割合	0.0%	10.1%	0.0%	11.4%	4.7%	2.0%
さつまいも	総量	695.0	28.0	69.0	92.0	126.0	1,010.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	3.0	28.0	69.0	72.0	64.0	236.0
	鶴岡産割合	0.4%	100.0%	100.0%	78.3%	50.8%	23.4%
里芋	総量	2,938.0	284.0	170.0	101.0	195.0	3,688.0
	庄内産	0.0	224.0	0.0	0.0	0.0	224.0
	鶴岡産	182.0	30.0	0.0	41.0	0.0	253.0
	鶴岡産割合	6.2%	10.6%	0.0%	40.6%	0.0%	6.9%
しいたけ	総量	557.0	115.0	47.0	42.0	33.0	794.0
	庄内産	128.0	0.0	23.4	0.0	0.0	151.4
	鶴岡産	428.8	115.0	12.1	42.0	33.0	630.9
	鶴岡産割合	77.0%	100.0%	25.7%	100.0%	100.0%	79.5%

野菜合計	総量	176,158.0	26,657.0	14,692.0	7,773.0	15,006.0	240,286.0
※上記の主要な野菜のほかに野菜全品目含む。果物は別	庄内産	15,160.0	1,495.0	961.0	0.0	56.0	17,672.0
	鶴岡産	62,766.0	17,026.0	4,516.0	3,859.0	4,657.0	92,824.0
	庄内割合	8.6%	5.6%	6.5%	0.0%	0.4%	7.4%
	鶴岡産割合	35.6%	63.9%	30.7%	49.6%	31.0%	38.6%
前年鶴岡産割合	31.4%	58.3%	17.2%	45.3%	35.8%	34.3%	
比較	4.2%	5.6%	13.5%	4.3%	△ 4.8%	4.3%	

鶴岡産野菜納入システム(平成28年度)



平成28年度鶴岡市学校給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成28年4月～平成29年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量)(g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	630	25.3	28.2	2.7	372	87	2.7	2.9	197	0.62	0.57	25	3.6
基準量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	98	105	101	108	106	109	90	145	116	155	143	125	72
中学校平均値 A	766	30.5	26.9	3.4	413	106	3.4	3.5	231	0.78	0.64	32	4.7
基準量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	93	102	96	113	92	76	85	117	77	156	107	91	72

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	米等	パン (小麦粉重量) 重量)	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄野菜類	その他の野菜類	果実類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他				
				麺 (主食)	その他																	米製品	大麦等			
小学校	62.0	8.0	207	0.0	5.0	22.0	3.0	1.0	23.0	1.0	21.0	63.0	9.0	3.0	3.2	16.0	1.0	20.0	6.0	0.8	4.7	0.0	7.8			
中学校	79.0	11.0	207	0.0	6.0	28.0	3.6	2.0	31.0	1.2	27.0	82.0	9.0	4.0	4.1	20.0	1.1	25.0	8.0	0.9	5.8	0.0	10.1			

平成28年度鶴岡市榎引学校給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成28年4月～平成29年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量)(g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	650	26.0	28.8	2.6	366	89	2.7	3.0	246	0.67	0.65	26	4.4
基準量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	102	108	103	104	105	111	90	150	145	168	163	130	88
中学校平均値 A	792	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
基準量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	97	104	99	110	90	76	88	120	95	168	125	94	85

12

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	米等	パン (小麦粉重量)	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄野菜類	その他の野菜類	果実類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				麺 (主食)	その他																	米製品	大麦等	
小学校	62.0	6.0	206	0.0	6.2	22.0	3.3	3.0	19.0	0.9	26.0	68.0	10.0	4.0	2.9	13.0	1.2	21.0	8.0	2.1	4.1	0.0	10.4	
中学校	80.0	8.0	206	0.0	7.9	27.0	4.1	4.0	23.0	1.2	33.0	86.0	10.0	4.0	3.6	17.0	1.6	26.0	10.0	2.6	5.3	0.0	13.0	

平成28年度鶴岡市あさひ給食センター

学 校 給 食 栄 養 報 告 書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成28年4月～平成29年1月)

区 分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜 鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	650	26.2	28.0	2.8	373	96	3.0	3.1	364	0.65	0.59	28	4.5
基 準 量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充 足 率 A/B×100%	102	109	100	112	107	120	100	155	214	163	148	140	90
中学校平均値 A	823	32.2	26.1	3.7	417	119	3.9	3.9	448	0.86	0.68	35	5.8
基 準 量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充 足 率 A/B×100%	100	107	93	123	93	85	98	130	149	172	113	100	89

13

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区 分	米 等	パン(小麦粉重量) 重量)	牛 乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋 及びびでんぷん類	砂 糖類	豆 類	豆 製 品 類	種 実 類	緑 黄 野 菜 類	そ の 他 の 野 菜 類	果 実 類	き の こ 類	藻 類	魚 介 類	小 魚 類	肉 類	卵 類	乳 類	油 脂 類	そ の 他		
				麵 (主 食)	そ の 他																	米 製 品	大 麦 等	
小 学 校	62.0	7.0	206	0.0	5.5	24.0	3.0	2.0	23.0	1.2	28.0	65.0	9.0	4.0	3.4	16.0	1.8	21.0	8.0	2.5	3.3	0.0	8.5	
中 学 校	88.0	10.0	206	0.0	7.0	31.0	3.6	3.0	31.0	1.6	37.0	85.0	10.0	5.0	4.5	20.0	2.2	27.0	11.0	3.1	4.3	0.0	10.9	

平成28年度鶴岡市あつみっこ給食センター

学 校 給 食 栄 養 報 告 書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成28年4月～平成29年1月)

区 分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量)(g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜 鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	648	26.7	26.1	2.6	376	100	3.0	3.1	352	0.43	0.57	29	4.4
基 準 量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充 足 率 A/B×100%	101	111	97	104	107	125	100	155	207	108	143	145	88
中学校平均値 A	795	32.3	25.9	3.4	418	122	3.8	3.9	427	0.54	0.66	36	5.7
基 準 量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充 足 率 A/B×100%	97	108	93	113	93	87	95	130	142	108	110	103	88

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区 分	米 等	パン (小麦粉重量) 重量)	牛 乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋 及び びでん ぷん類	砂 糖類	豆 類	豆 製 品類	種 実類	緑 黄 野 菜類	そ の 他 の 野 菜類	果 実類	き の こ類	藻 類	魚 介類	小 魚類	肉 類	卵 類	乳 類	油 脂類	そ の 他		
				麵 (主食)	そ の 他																	米 製品	大 麦等	
小 学 校	61.0	8.0	206	0.0	6.8	21.0	3.2	1.0	26.0	1.0	27.0	74.0	14.0	3.0	2.3	14.0	2.6	22.0	5.0	3.7	4.5	1.0	7.8	
中 学 校	79.0	12.0	206	0.0	8.9	28.0	3.8	1.0	33.0	1.2	35.0	96.0	15.0	4.0	2.9	18.0	3.0	28.0	7.0	4.6	5.8	1.0	10.1	

28学校給食の放射性物質検査について

(1食まるごと事後検査) ※鶴岡は年2回

【検査結果】

給食提供日	検査日	検査結果(単位ベクレル/kg)		
		放射性ヨウ素	放射性セシウム	
			セシウム134	セシウム137
28.6.20~6.24	6月25日	不検出 (<0.48)	不検出 (<0.53)	不検出 (<0.63)
28.12.5~12.9	12月10日	不検出 (<0.69)	不検出 (<0.79)	不検出 (<0.66)

(県外産食材検査) ※鶴岡は年7回

【検査結果】

検査日	検査品目	生産地	検査結果(単位ベクレル/kg)		
			放射性ヨウ素	放射性セシウム	
				セシウム134	セシウム137
5月6日	ジャガイモ	長崎県	不検出 (<6.3)	不検出 (<7.1)	不検出 (<8.1)
6月7日	タマネギ	群馬県	不検出 (<6.6)	不検出 (<6.6)	不検出 (<8.6)
7月5日	ネギ	宮城県	不検出 (<7.4)	不検出 (<8.1)	不検出 (<10)
9月28日	ニンジン	北海道	不検出 (<6.0)	不検出 (<6.7)	不検出 (<8.2)
11月8日	タマネギ	北海道	不検出 (<6.5)	不検出 (<6.7)	不検出 (<7.6)
12月14日	キュウリ	宮城県	不検出 (<6.7)	不検出 (<7.8)	不検出 (<8.3)
1月31日	ハクサイ	群馬県	不検出 (<6.6)	不検出 (<5.9)	不検出 (<7.6)

- 1.検査機関:日本環境科学株式会社(まるごと) 山形県衛生研究所(県外産食材)
- 2.検査結果の()内は検出下限値です。
- 3.分析方法:ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリーによる核種分析法

注)「不検出」とは、放射性物質が定量下限値未満であることを示します。
「検出下限値」とは、検査機器で測定できる最小の値のことです。

(1) 平成 29 年度の物価予想について

基本物資

① 学校給食用精米

平成 28 年 11 月からの新米については、価格が値上がりとなり、1 kg 272 円 92 銭（税別）で供給され、10 月までの価格に比べ、18 円 08 銭値上がりとなった。米穀の需要動向をみると、新年度も大きな変動はないと考えられる。

② 米飯

平成 28 年産の精米価格引き上げを受けて、平成 28 年度 11 月からの米飯価格も値上げとなった。平成 29 年度についても、現時点で大きな変動はないと考えられる。

③ パン

小麦粉は、輸入小麦の政府売渡価格が値下げ傾向にある。しかし、パンの副材料である脱脂粉乳は、値上げの見込み。その他の材料については、据え置きの見込みである。パンの価格については、大きな変動はないと考えられる。

④ 牛乳

若干値上げの見込みである。

一般物資

① 魚介類

国内の漁獲量が減少している中、学校給食で多用されるイカ、鮭、さんま、ワラサ（ブリ・イナダ）の価格は値上げとなり、それに伴い加工についても価格は値上がりとなる。

またその他については漁獲、搬入、為替の動きに左右される。

② 練り製品

基本的に今年度と同様と考えられる。

③ 肉類（豚肉・鶏肉・和牛）

・豚肉

飼養頭数は昨年並みもしくは微増。

飼料価格は、米国・ロシアなどの豊作を受け下落したものの為替により円安に転じた為、飼料価格に影響ができれば生産コストアップの要因となる可能性もある。

現状、2017 年の価格予想としては横ばいか微増と思われる。

・鶏肉

飼養羽数は増加し、生産量もそれに伴い増加すると思われる。
輸入鶏肉の相場上昇に伴い、国産鶏肉への需要が高まり 2016 年より高めの相場推移が予想され、2017 年は若干価格は上昇すると思われる。

・和牛

生産農家、特に繁殖農家、酪農家の離農傾向は強い。
仔牛の頭数不足から仔牛の引き合いが強まり、価格が高騰し続けている状況。生産頭数全体は減少し続けていることから 2017 年においても生産減少、枝肉価格の高値維持は継続すると予測される。

④ 鶏卵

28 年度と変わらない価格になると考えられる。

⑤ 大豆

28 年と変わらない見込みである。

⑥ 大豆製品

28 年と変わらない見込みである。

⑦ こんにやく

28 年度と変わらない見込みである。

⑧ 野菜

天候に左右されなければ大きな変動もなく推移していくと予測される。

⑨ 果物

天候に左右されなければ大きな変動もなく推移していくと予測される。

⑩ 調味料

上白糖の価格相場は上がり傾向だが、価格を上げる予定はない。大豆サラダ油は、一斗缶で 300 円ほどの値上がりが予測される。その他の調味料については 28 年度と同じで変動はないと思われる。

⑪ 乳製品

チーズは、50～60 円/kg の値上がりが予測される。

(2) 平成29年度学校給食費試算表

年 度		平成27年度実績		平成28年度実績 (28年1月末現在)		平成29年度見込		
児童・生徒・職員数		8,506人		8,341人		8,198人		
年間食数		1,701,200食		1,341,979食		1,639,600食		
	重量	単価		単価		単価		
		税抜	税込	税抜	税込	税抜	税込	
白飯	小学校	70g	51.68	55.81	54.66	59.03		
	中学校	90g	56.68	61.21	60.48	65.32		
普通パン	小学校	60g	46.72	50.46	46.55	50.27		
	中学校	80g	51.01	55.09	50.78	54.84		
黒パン 割増金	小学校	60g	8.11	8.76	8.12	8.77		
	中学校	80g	9.41	10.16	9.42	10.17		
米粉パン 割増金	小学校	60g	16.01	17.29	16.11	17.40		
	中学校	80g	19.00	20.52	19.13	20.66		
混ぜご飯 割増金	小学校	70g	31.63	34.16	47.63	51.44		
	中学校	90g	39.25	42.39	59.82	64.61		
混ぜご飯 加工賃	1食		4.96	5.36	4.96	5.36		
牛乳	1本200cc		46.45	50.17	46.44	50.16		
おかず	小学校		140.76	152.02	137.79	148.81		
	中学校		173.72	187.62	169.93	183.52		
給食費	小学校		258		258		258	
	中学校		299		299		299	

平成29年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針について（案）

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」の基本方針のもと、栄養のバランスがとれた安全でおいしい給食の提供により、心身ともに健やかな子どもの成長を育む学校給食づくりに努めます。また、学校、家庭と連携し、食事の大切さや感謝の気持ちなど食育の充実を図り、健康的な食習慣の育成と地域の行事食や郷土食の提供により、食文化創造都市にふさわしい食育・食文化の継承に努めます。

1. 給食内容の充実

- (1) 米飯を中心とし、栄養バランスのとれた日本型食事を献立の基本とし、米飯給食を週4回、パン給食を週1回実施していますが、月1回パン給食を米飯給食に変更して実施します。また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材を取り入れます。
- (2) 献立作成にあたっては、児童・生徒の意見や学校・保護者等の意向を取り入れるため給食主任による献立作成委員会を開催しながら、多様な食品を組み合わせ、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土食、各種記念日の特別給食、希望献立を継続して実施するなど、魅力ある給食の提供に努めます。
- (3) 平成26年12月、鶴岡市が食文化分野でユネスコ「創造都市ネットワーク」への加盟が認定されました。給食の献立に取り入れてきた鶴岡の行事食や郷土食を、鶴岡の食文化として学び、継承するため、引き続き提供するとともに、周知と理解を深めるため「給食だより」等で情報提供を行っていきます。
さらに、地場の農林水産品等の生産や加工に関わる団体・企業等と連携し、新たな献立導入に取組み、食文化創造都市特別献立給食を実施します。
- (4) 食物アレルギーについては、原因食物の提供を減らすなど、提供方法等を工夫します。提供する際は、使用するねらいを明確にして、安全性を確保するため、平成26年1月に策定した対応マニュアルに基づき適切に対応するとともに、鶴岡地域のアレルギー対応についても、機械・設備の整備状況にあわせて検討していきます。

2. 栄養指導、食育の充実

(1) 児童・生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、食事のあり方や望ましい食生活を身につけるとともに、食事を通じて自らが健康管理できるように学校と協力し、栄養教諭等の学校訪問や各学校保健委員会等における栄養指導の充実に努めます。

(2) 子どもたちが食に関する正しい知識・マナーを得るためには、家庭における食のあり方が大切であり、家庭の役割が十分に発揮できるように、給食だより、ミニガイド情報、市ホームページ等を活用し、食育の充実に努めます。

3. 地産地消の推進

(1) 平成 24 年度に策定した「鶴岡市食育・地産地消推進計画」で、鶴岡産野菜の使用率 50%、地元産魚介類の使用率 30%の数値目標が設定され、それに向けて推進してまいりましたが、現在、関係部局で次期推進計画をまとめているところであり、新たな目標に対し引き続き達成に向け、生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大を図り、地場産食材の利用拡大に努めます。また、新たな加工品の開発や鶴岡産冷凍野菜等の導入を推進します。

(2) オール鶴岡産給食や地産地消給食を実施するとともに、地域の豊かな食材や食文化と農林水産業への理解を深めるため、ホームページを活用し、積極的な情報提供に努めます。

4. 安全な食材の確保と安全衛生管理の徹底

(1) 食品・食材の確保については、栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確であり、安全かつ良質な国産の食品・食材の使用に努めます。また、放射性物質にかかる安全性については、県で実施する「学校給食の放射性物質検査（県外産食材検査）」の活用とともに必要に応じて安全証明を添付させるなど安全対策を徹底します。

(2) 安全衛生管理の徹底を図るため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」に基づき食品・食材の検収、調理、洗浄、保管を確実に実施するとともに、調理機器、厨房器具の日常点検と細菌検査等による衛生

管理の徹底により食中毒、異物混入の防止に努めます。特に、感染型食中毒であるノロウイルスについては、最近、多くの感染者が発生した事例があることから、感染症対策として給食関係職員全員の検査を実施するほか、衛生研修でその対策について周知を図り、委託先にも情報共有しながら、万全な衛生管理に努めます。

- (3) 職員を始め調理従事者及び食品納入業者の研修会等の開催や食材納入業者への訪問を実施し、安全衛生の徹底と意識の向上を図ります。
- (4) 異物混入については、平成 26 年 4 月に策定した「異物混入対応マニュアル」に基づき、防止対策に最善を尽くすとともに、混入時には適切かつ迅速な対応を行います。

5. 施設設備の維持管理の強化

- (1) 各給食センターの施設設備、調理機器の老朽化が進んでいるため、職員による日常点検や保守点検に努め、必要な機械・設備については計画的に更新及び修繕を行い、給食調理機能の維持・向上に努めます。
- (2) 調理業務委託業者にも設備機器の使用について、適切な指導を実施します。

6. その他

- (1) 新入生などに対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。
- (2) 給食費の未納については、公平性を損なうことのないよう学校、給食センター、教育委員会が連携し、未納対策を強化します。また、引き続き、子育て推進課と連携し、「児童手当」の支給にあわせた納付相談を実施します。

○鶴岡市学校給食センター条例 抜粋

平成17年10月1日条例第90号

(運営委員会)

第4条 給食センターの運営を適正かつ円滑に行うため、鶴岡市学校給食センター運営委員会を置く。

○鶴岡市学校給食センター条例施行規則 抜粋

平成17年10月1日教育委員会規則第21号

改正 平成23年9月30日教育委員会規則第12号

平成24年3月30日教育委員会規則第6号

(運営委員の職務)

第5条 鶴岡市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）は、給食センターの運営に関する重要事項について審議し、所長に助言し、又は教育委員会に意見を述べるができる。

2 前項の審議を行うため、これに必要な調査及び研究を行う。

(委員)

第6条 運営委員会の委員は15人以内とし、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

(1) 小、中学校の校長及び教職員

(2) 学校保健会の役員

(3) P. T. A. 連合会の役員

(4) 学識経験者

2 委員の任期は2年とする。ただし、再任は妨げない。

3 委員が欠けた場合の補充委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第7条 運営委員会に、委員長及び副委員長を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員の互選とする。

3 委員長は、運営委員会を招集し、会議を主宰する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(その他)

第8条 運営委員会の運営に関し必要な事項は、運営委員会が定める。