

鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会

次 第

日 時:平成 26 年 2 月 7 日(金)

午後 4 時 30 分～

場 所:藤島ふれあい食センター

1. 開 会

2. 委員長あいさつ

3. 報 告

第 1 号 平成 2 5 年度運営状況について

第 2 号 平成 2 6 年度給食費の額について

4. 協 議

第 1 号 平成 2 6 年度運営方針 (案) について

5. そ の 他

6. 閉 会

## 目 次

報告第1号	平成25年度運営状況について	2
報告第2号	平成26年度給食費の額について	6
協議第1号	平成26年度運営方針について	7
資 料		
(1)	鶴岡市ふれあい食センター設置条例	10
(2)	鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則	11
(3)	運営委員会委員名簿	13
(4)	学校給食栄養報告書(小・中学校)	14
(5)	学校給食栄養報告書(幼児・福祉施設)	15
(6)	平成24年度地場産農産物使用状況	16

## 平成25年度 運営状況について

### 1. 給食の実施

給食を通して、子どもたちが正しい食習慣、栄養知識を身につけるとともに、体力を向上させ、心身とも健康に成長できるように、学校・施設・家庭・ふれあい食センターが連携を密にし、栄養指導、学校・施設訪問等を充実させながら給食を実施しました。

また、給食における栄養指導のみならず、家庭での食事の大切さなど食育の充実を図りました。

#### (1) 実施校数並びに給食食数

(平成25年4月1日現在)

区 分	学校数等	学級・組数等	給食数	備 考
中 学 校	1	12	336	
小 学 校	4	30	660	
こりす保育園	1	10	246	
いなば幼稚園	1	1	24	
根っ子杉	1	1	30	
セ ン タ ー	1	1	15	
計	9	55	1,311	

#### (2) 実施形態

完全給食 週5回（米飯給食4回、パン給食1回）

県米飯学校給食促進事業実施に伴い、パン給食の日を月1回米飯給食に変え、米の消費拡大と地産地消を推進しました。また、米粉利用については県米粉利用推進事業の実施により米粉パン給食を9回実施しました。

#### (3) 学校等訪問の実施

①小中学校（栄養・マナー食育指導35回、学校保健委員会6回、バイキング給食事前指導5回）

②保育園・幼稚園訪問（巡回指導13回、会食4回）

#### (4) 給食だより等の発行

- ①小中学校
- ・家庭用給食だより 12回/年
  - ・家庭用献立表 12回/年
  - ・食育だより 12回/年
  - ・献立一口メモ 1回/日
  - ・学校給食週間ポスター配布 12月

## ②保育園・幼稚園・根っ子杉

- ・家庭用給食だより 12回／年
- ・家庭用献立表 12回／年
- ・試食会へ資料提供 6回／年
- ・職員用献立表 12回／年

## 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検討部会を年4回開催し、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ました。また、郷土食、地場産物の採用を図りながら日本型の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ました。

また、身体に必要な栄養の組み合わせを学びながら、各小学校5・6年生を対象に「バイキング給食」を実施しました。

さらに、栄養や安全衛生に関する知識の修得及び調理技術のレベルアップ、また、職員の資質向上のため各種研修会に参加しました。

### (1) 献立検討部会の開催

第1回 4月16日、第2回 7月25日、第3回 11月5日、  
第4回 2月6日

2校1園の給食主任が輪番制で年4回開催

### (2) 鶴岡市統一献立検討会議の開催

5箇所ある給食センターにおいて、市内の児童・生徒に毎月6回程度同じ献立の給食を提供しています。統一献立作成業務の効率化を図るため、関係栄養士が年6回検討会議を開催し、鶴岡市統一献立を66回実施しました。

### (3) 給食主任連絡協議会の開催

第1回 4月25日、研修会 10月15日、第2回 2月27日

学校給食業務の円滑化を図るため、給食主任連絡協議会を開催し、学校・施設とふれあい食センターの連携を強化しました。

構成は給食担当学校長、各校給食主任、藤島庁舎市民福祉課担当者、保育園・幼稚園給食担当者です。

### (4) 特別献立等の実施

- ①特別献立 新入生歓迎(4月)、こどもの日(5月)、七夕(7月)  
給食記念日(12月)、卒業祝い(3月)
- ②行事献立 お花見(4月)、お月見《9月・10月》、七五三(11月)、  
大黒様(12月)、節分(2月)、ひな祭り・合格祈願(3月)、
- ③希望献立 特別献立のない月に実施(7回)
- ④統一献立 月6回程度

- ⑤バイキング給食 小学校5・6年生
- ⑥郷土食・特産品 孟宗汁(5月)、枝豆・とうもろこしの味噌汁(8月)、芋煮(10月)、呉汁・納豆汁・関根みそ(12月)、けのこ汁・棒鱈煮(1月)、庄内柿、トマト、マコモタケ、ヤーコン、赤かぶ漬、オール藤島産(11/28)、有機米給食(12/9)、つや姫(1/28、2/28)

(5) 職員の研修及び健康管理等の状況

① 研修等

月 日	研 修 名	場 所	出 席 者
6/14	県栄養教諭学校給食栄養士研修会	県学校給食センター	関根
6/27	田川学校保健会研修会	にこふる	関根
7/25	県学校給食調理師研修会	県学校給食センター	ベスト1名
8/6-7	東北学校保健大会	盛岡市	関根
9/13	田川学校保健会研修会	にこふる	関根
9/26	市給食指導研修会	鶴岡市農村センター	関根
10/9	県栄養教諭学校給食栄養士研修会	県学校給食センター	関根
11/29	県栄養教諭栄養士会衛生管理研修会	酒田市平田小	関根
1/30	庄内管内学校栄養職員等研修会	市学校給食センター	関根

(6) 健康管理

- ① 衛生検査(腸内病原菌検査) 月2回実施
- ② 毎朝健康管理チェック
- ③ ノロウィルス検査 1/10

(7) 衛生管理

- ① 食器ぬき取り検査
- ② 防虫・防鼠施行 月1回実施
- ③ 検収室で材料はすべて専用容器に移し替え、材料が入ってきたコンテナ、ダンボール類は下処理室には入れない。
- ④ 野菜等で産地が異なる場合や豆腐・生揚げなど2業者で納めている場合は、それぞれ保管する。調味料、乾物、缶詰類、真空冷凍パックものを除き、50g以上をビニール袋に入れて専用冷凍庫で2週間保存。
- ⑤ 保存食採取  
使用している食材が全て含まれるように50g以上採取し、料理別、釜別に採取し専用冷凍庫に2週間保存。
- ⑥ 冷蔵庫と冷凍庫に温度記録機を設置し、温度管理を徹底。
- ⑦ 主食及び牛乳等の検食  
学校・施設配達のごはん、パン、牛乳、デザートについても検食を実施。

### 3. 給食物資の発注、検収の状況

#### (1) 主な物資購入先

納品業者：県学校給食会、藤島商工業協同組合納品事業委員会、庄内たがわ農協、サンサン畑の会、富士乳業(株)、田村牛乳、ふじの里振興(株)、四季の里楽々、加藤（青果）、兼子青果、タカノ食品、A コープ庄内、JA 鶴岡

#### (2) 購入方法

- ① 可能な限り地場産物を優先して購入しています。直接生産者から地場産物を購入する場合は、市場価格を参考に適正な価格設定に努めます。
- ② (4)で指定する品目については、学期ごと見積合わせによる単価契約により購入します。
- ③ 上記②以外の品目については、見積合わせにより購入します。期間は、1ヶ月単位。但し、直接生産者から地場産物を購入する場合は除きます。

#### (3) 賄材料の分類

- ① 一般食品 ② 精肉 ③ 青果 ④ 鮮魚 ⑤ 加工食品

#### (4) 指定品目

- ① 筍水煮缶詰、干し椎茸、砂糖、でんぷん、米白絞油、
- ② ポークハム、ベーコン、鶏肉（もも、皮なし）
- ③ 冷凍グリーンピース、冷凍さやいんげん、
- ④ 角こんにゃく、つきこんにゃく、糸こんにゃく

#### (5) 納入方法

納入方法については、衛生管理上、当日納入を基本とします。

#### (6) 地元農産物の使用状況

藤島地域のエコタウンプロジェクトのひとつとして、「地産地消」が位置づけられており、ふれあい食センターの稼動と同時に生産者組織「サンサン・畑の会」（15 個人 4 団体）が設立され、藤島地域産農産物が納入されています。

また、米飯学校給食促進事業に伴い、米飯に切り替えた日は特に県産農林水産物のおかずを多く使用しており地産地消の進展に効果を上げています。

#### (7) 検収

検収以降は調理業務受注者の業務となり、業者の納品書及び納品確認表と発注書を照合するとともに、検収担当者が計量、品質点検、品温測定及び製造月日、賞味期限、製造者氏名、外装容器等の衛生に留意し検収するよう指導しています。

### 4. 給食施設・設備の整備

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、施設整備の日常点検に努めるとともに、施設整備の修理及び改善を実施しています。

## 平成26年度 給食費の額について(案)

保護者が負担している学校給食費は、学校給食法の規定により、給食の材料費(賄材料代)のみとなっており、それ以外の給食実施に必要な機械・設備費、人件費、光熱水費等の経費は市の負担とされています。

現在の給食費は、平成20年度から全市統一した額とし、6年間据え置いてきましたが、平成26年4月より消費税が8%となることから、現行の給食の質を維持するため、食材費に充当する給食費を値上げせざるを得ない状況となっています。

今後の物価の高騰が懸念されているものの、その影響はまだ不確定であり、平成26年度は消費税相当分のみを増額改定するものです。

### 記

#### 1. 給食費

小学校・保育園・幼稚園	一食	258円
中学校	一食	299円

#### 2. 特別献立加算額

小学校・保育園・幼稚園	一食	258円
中学校	一食	299円

#### 3. バイキング給食加算額

小学校5・6年	一食	258円
---------	----	------

## 平成26年度 運営方針について(案)

藤島ふれあい食センターの設置以来、総合給食提供施設として学校給食はもとより幼児から障害者、高齢者までの給食を提供してきました。栄養バランスのとれた安全安心な給食の提供により、子どもたちの豊かな心と身体を育むとともに、学校、施設及び家庭との連携をもって、家庭での食事の大切さを含め、食育の充実を図りながら健康的な食生活習慣の形成に努めます。

### 1. 給食の充実

給食を通じて、園児、児童、生徒が正しい食習慣や栄養知識を習得できるように、また、心身とも健やかに成長できるように、美味しく魅力ある献立を取り入れながら給食の充実に努めます。

また、地産地消を推進し、食べ物と地域農業に対する関心を高めます。

なお、県米飯学校給食促進事業については、毎月1回パン給食を米飯給食に変更して米飯の拡大を図るとともに、県米粉利用推進事業については、年9回パン給食のパンを米粉パンに替えて実施と、米粉めんを使用したおかずを実施します。

#### (1) 完全給食の実施

良質米の産地であることから、通年地元産(鶴岡)の自主流通米「はえぬき」による完全給食を実施します。

米飯給食 週4回

パン給食 週1回(うち月1回米飯給食に変更)

米粉パン給食(7・8・9月除き毎月1回)

#### (2) 給食内容の向上

成長期にある園児、児童・生徒の健康増進と体位の向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスがとれた日本型の献立を基本としつつ、献立に園児、児童、生徒の意見や教職員、保護者等の意向を取り入れるため給食主任による献立検討部会を開催しながら、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、さらに小学校5、6年生を対象としたバイキング給食を継続して実施するなど、献立の多様化を図り魅力的な給食に努めます。

また、各地域の特色ある献立を活かしつつ、統一献立の充実を図っていきます。

#### (3) 安全で良質な食品・食材の確保



食品の栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確である安全かつ良質な食品・食材の確保に努めます。また、引き続き地場産品の積極的な採用を図ります。特に野菜については、安定的生産体制の確立と保管方法の改善により使用量の増加に努めます。

## 2. 栄養指導、食育の充実

園児、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、食事を通じて自らの健康管理ができるように学校、施設と協力し栄養指導の充実に努めます。

また、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ることから、家庭の役割が十分発揮できるように、家庭、学校、ふれあい食センターの連携強化に努めます。また、「食文化つるおか食育計画」(鶴岡市食育推進計画)に基づき食育の充実に努めます。

- (1) 学校・施設への訪問の実施
- (2) 給食だより、献立表の発行
- (3) 食育だより、サンサン・ミニ給食だよりの発行

## 3. 衛生管理と事故防止の徹底

平成25年度から藤島ふれあい食センターの調理・配缶・洗浄業務が民間に委託となりました。委託業務の遂行に当たっては、「藤島ふれあい食センター調理業務委託仕様書」のとおり、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、学校給食法(昭和29年法律第160号)並びに学校給食衛生管理基準(文部科学省)及び大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)を遵守させることにより、衛生管理と事故防止の徹底を図ります。

## 4. 施設設備の維持管理

ふれあい食センターは他の共同調理場に比較し学校以外の保育園、福祉施設に給食を提供していることから年間20日程度稼働日が多くなっています。このため、給食調理に支障をきたさないよう、施設設備、調理機器等の日常の維持管理・点検・補修に努めます。

## 5. その他

- (1) 新入園児に対する箸箱とスプーンの無料配布を実施します。
- (2) 啓発と情報提供

食や健康に関する行事に積極的に参加・協力し、正しい食事、栄養摂取のあり方について啓発するとともに、ホームページ等の活用による情報提供の充実に努めます。

- ① 給食試食会への協力
- ② ふれあい食センター見学・会食会への協力
- ③ サンサン畑の会会員と児童との交流会への協力
- ④ メールマガジン「食のふるさと」への情報提供
- ⑤ ふじしま秋まつり等への参加

(3) 給食費未納対策

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、ふれあい食センターが連携を強化し、実効ある未納対策を講じてまいります。

○鶴岡市ふれあい食センター設置条例

平成17年10月1日条例第26号

鶴岡市ふれあい食センター設置条例

(設置)

第1条 鶴岡市藤島地区における小学校及び中学校の学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食のため、その調理等の業務を一括処理する施設として鶴岡市藤島ふれあい食センター（以下「ふれあい食センター」という。）を設置する。

(名称及び位置)

第2条 ふれあい食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
鶴岡市藤島ふれあい食センター	鶴岡市藤浪3丁目95番地9

(職員)

第3条 ふれあい食センターに所長その他必要な職員を置く。

(運営委員会)

第4条 ふれあい食センターの運営を適正かつ円滑に行うため、鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会を置く。

(委任)

第5条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

この条例は、平成17年10月1日から施行する。

改正

平成23年9月30日規則第23号

鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、鶴岡市ふれあい食センター設置条例（平成17年鶴岡市条例第26号）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(業務)

第2条 鶴岡市藤島ふれあい食センター（以下「ふれあい食センター」という。）は、次に掲げる業務を行う。

- (1) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食の献立の作成に関すること。
- (2) 学校給食費並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食費の取扱いに関すること。
- (3) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食に要する食品材料の発注及び検収に関すること。
- (4) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食の調理及び運搬に関すること。
- (5) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食の指導に関すること。
- (6) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食に係る食器の洗浄、消毒及び保管に関すること。
- (7) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食関係教職員の研修に関すること。
- (8) 前各号に掲げるもののほか、ふれあい食センターの運営に関すること。

(職員)

第3条 ふれあい食センターに、所長を置き、必要に応じ副所長、主査、技能主査、係長、技能係長、業務名を冠する専門員、業務名を冠する技能専門員、専門員、技能専門員、主任、技能主任、主事、栄養士、技能士及びその他の職員を置くことができる。

- 2 所長は、ふれあい食センターの業務及び事務を掌理し、所属職員の指揮監督を行う。
- 3 副所長は、上司の命を受け、所長の職務を補佐し、担当事務を処理するとともに、所属職員を指揮監督する。
- 4 主査及び技能主査は、上司の命を受け、所定の事務を処理するとともに、所属職員を指揮監督する。
- 5 係長、技能係長、業務名を冠する専門員及び業務名を冠する技能専門員は、上司の命を受け、担当する事務を処理するとともに、所属職員を指揮する。
- 6 専門員及び技能専門員は、上司の命を受け、担当する事務を処理するとともに、所属職員を指導する。
- 7 主任、技能主任、主事、栄養士、技能士及びその他の職員は、上司の命を受け、担当する事務を処理する。

(処務)

第4条 この規則で定めるもののほか、職員の服務並びに業務及び事務処理について必要な事項は、市長の承認を得て所長が定める。

(運営委員の職務)

第5条 鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）は、ふれあい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、又は市長に意見を述べることができる。

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市長が委嘱する。

- (1) 藤島地区の小、中学校の校長及び教職員
- (2) 藤島地区のP. T. A. 及び保育園保護者代表
- (3) 藤島地区の幼稚園長
- (4) 藤島地区の保育園長
- (5) 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。

附 則

この規則は、平成17年10月1日から施行する。

附 則（平成23年9月30日規則第23号抄）

(施行期日)

1 この規則は、平成23年10月1日から施行する。

## 鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会委員名簿

番号	区分	氏名	現職名	TEL	備考
1	1号	土屋 常義	渡前小学校校長	64-2160	委員長
2	1号	鈴木加奈子	藤島小学校給食主任	64-2156	
3	1号	岡部 千春	東栄小学校給食主任	64-2159	
4	1号	栗本 梨江	藤島中学校給食主任	64-2154	
5	2号	小野寺公美子	藤島小学校PTA副会長	64-6031	
6	2号	佐藤 美枝	東栄小学校PTA副会長	64-3259	
7	2号	富樫 葉子	長沼小学校PTA副会長	64-5590	
8	2号	小野寺見深	渡前小学校PTA副会長	23-3613	
9	2号	阿部 和美	藤島中学校PTA副会長	64-4431	
10	2号	井上 貴利	こりす保育園保護者会長	64-2805	
11	3号	百瀬 凡隆	いなば幼稚園園長	64-2310	
12	4号	渡部 金子	こりす保育園園長	78-2588	
13	5号	佐藤 正	サンサン・畑の会会長	64-5296	副委員長
14	5号	深澤 一雄	(社)ふじの里施設長	64-5880	
15	5号	多田 隆佳	藤島福祉センター長	64-3100	

任期 平成24年4月1日から平成26年3月31日まで

1	事務局	小細澤 充	所長
2	事務局	原田 真爾	所長補佐
3	事務局	井上 克浩	主査
4	事務局	関根 淳	(県)栄養教諭
5	事務局	齋藤 裕美	管理栄養士

別紙様式

山形県教育委員会教育長 殿

平成26年02月05日

鶴岡市藤島

印

### 学校給食栄養報告書

平成25年度学校給食食事内容について、下記のとおり報告します。

#### 1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(4月～8月分)

区分	エネルギー (Kcal)	たん白質 (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 (ugRE)	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	649	26.0	27.7	2.6	382	118	2.9	3.1	274	0.66	0.63	34	4.6	
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%	101	108	99	104	109	148	97	155	161	165	158	170	92	
中学校平均値	822	32.0	25.8	3.3	426	152	3.8	3.9	329	0.88	0.73	41	5.9	
基準量 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	92	110	95	109	95	130	110	176	122	117	91	

#### 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	緑黄色野菜類	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	
				小麦粉	その他																	米・小麦の製品	調味料・香料
小学校	62.0	6.0	207	1.0	8.0	23.0	3.5	1.0	22.0	0.8	32.0	71.0	20.0	3.0	0.9	15.0	0.4	22.0	6.0	1.7	5.0	1.0	8.4
中学校	88.0	9.0	208	1.0	11.0	30.0	4.0	1.0	28.0	1.0	42.0	92.0	21.0	4.0	1.1	20.0	0.5	28.0	8.0	2.0	6.3	1.0	10.8

別紙様式

山形県教育委員会教育長 殿

平成26年02月05日

鶴岡市藤島

印

### 学校給食栄養報告書

平成25年度学校給食食事内容について、下記のとおり報告します。

#### 1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(4月～3月分)

区分	エネルギー (Kcal)	たん白質 (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 (ugRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
幼児平均値	498	20.1	29.4		1.9	319	89	2.0	2.2	206	0.49	0.52	27	3.4
基準量 A														
基準量 B	540	13.0	30.0		2.0	280	40	2.0	2.0	100	0.30	0.30	15	5.0
充足率 A/B×100%	92	155	98		95	114	223	100	110	206	163	173	180	68
福祉平均値	709	28.1	26.6		3.0	387	132	3.3	3.3	299	0.74	0.64	38	5.4
基準量 A														
基準量 B	730	24.0	27.0		3.0	290	120	4.0	3.0	220	0.30	0.40	40	7.0
充足率 A/B×100%	97	117	99		100	133	110	83	110	136	247	160	95	77

#### 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	緑黄色野菜類	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・小麦の製品	調味料・香料
幼児	44.0	4.0	187	1.0	6.0	17.0	3.0	0.0	15.0	0.6	23.0	50.0	17.0	2.0	0.7	12.0	0.3	16.0	5.0	1.5	3.7	0.0	6.2
福祉	71.0	7.0	188	2.0	9.0	28.0	3.7	1.0	26.0	1.0	38.0	85.0	19.0	4.0	1.0	17.0	0.4	25.0	7.0	1.9	5.6	1.0	10.1



# 平成24年度 鶴岡市藤島ふれあい食センター 地場産農産物使用状況

(1)精米(単位:kg) 《鶴岡産》

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	使用割合
精米(kg)	1114.39	1490.73	1508.48	1294.02	742.15	1400.65	1695.62	1672.52	1288.80	1308.39	1294.57	992.30	15,802.62	100.0%

(2)大豆加工品等(単位:kg、使用割合:%)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	使用割合
豆腐	239.0	329.0	189.0	164.0	89.0	250.0	323.0	227.0	376.0	172.0	135.0	264.0	2,757.0	100.0%
生揚げ	184.0	312.0	136.0	80.0	38.0	181.0	263.0	277.0	98.0	213.0	258.0	112.0	2,152.0	100.0%
皮揚げ	9.5	28.0	24.0	11.0	6.0	23.0	0.0	7.0	32.0	6.0	26.0	6.0	178.5	100.0%
おから	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	9.0	0.0	21.0	0.0	30.0	100.0%
味噌	59.0	125.0	85.0	61.0	53.0	77.5	116.0	80.0	97.0	84.0	92.0	42.0	971.5	100.0%
青大豆	6.7	10.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.0	1.5	25.2	100.0%
大豆	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	2.0	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	29.0	20.2%
藤島産	0.0	14.0	23.8	2.0	0.0	14.0	7.8	18.0	0.0	5.7	18.3	11.3	114.9	79.8%
納豆	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	36.6	14.0	0.0	0.0	0.0	50.6	100.0%
きなこ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	100.0%
計	498.2	818.0	457.8	318.0	186.0	547.5	713.6	645.6	651.0	480.7	557.3	436.8	6,310.5	99.5%

(3)野菜(単位:kg、使用割合:%)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	使用割合
県外産	1,090.9	1,726.1	891.1	459.4	186.3	450.2	539.4	438.2	723.6	1,011.8	1,161.9	803.1	9,482.0	29.3%
県内産	28.5	36.4	50.3	38.7	16.4	75.6	0.5	42.5	0.0	0.0	0.0	0.0	288.9	0.9%
庄内産	344.3	742.4	432.3	355.5	165.1	694.1	1,031.2	722.8	298.0	554.8	638.6	297.8	6,276.9	19.4%
藤島産	783.5	872.0	1,204.5	1,687.3	1,439.2	1,645.3	1,554.5	2,295.2	1,560.8	1,345.0	1,204.3	726.9	16,318.5	50.4%
藤島産+庄内産	1,127.8	1,614.4	1,636.8	2,042.8	1,604.3	2,339.4	2,585.7	3,018.0	1,858.8	1,899.8	1,842.9	1,024.7	22,595.4	69.8%
藤島産割合(%)	34.9%	25.8%	46.7%	66.4%	79.6%	57.4%	49.7%	65.6%	60.4%	46.2%	40.1%	39.8%	50.4%	
藤島産+庄内産(%)	50.2%	47.8%	63.5%	80.4%	88.8%	81.6%	82.7%	86.3%	72.0%	65.2%	61.3%	56.1%	69.8%	
計	2,247.2	3,376.9	2,578.2	2,540.9	1,807.0	2,865.2	3,125.6	3,498.7	2,582.4	2,911.6	3,004.8	1,827.8	32,366.3	

## (4)畜産物(単位:kg)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	使用割合
卵	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	藤島産	0.0	76.8	61.5	0.0	0.0	65.0	127.2	0.0	68.7	0.0	20.0	419.2	27.4%
	平飼(藤島)	89.9	119.2	79.6	77.4	71.0	122.0	139.0	90.0	37.8	131.6	69.4	1,109.1	72.6%
	計	89.9	196.0	141.1	77.4	71.0	187.0	139.0	217.2	82.2	106.5	89.4	1,528.3	
牛肉	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	#DIV/0!
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	#DIV/0!
	藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	#DIV/0!
	計	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
豚肉	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	庄内産	194.7	282.1	281.0	222.4	108.7	207.9	213.3	328.3	213.8	167.5	203.7	2,615.9	100.0%
	計	194.7	282.1	281.0	222.4	108.7	207.9	213.3	328.3	213.8	167.5	203.7	2,615.9	
鶏肉	県外他	129.6	126.3	178.6	194.1	122.4	173.2	166.6	170.0	140.6	147.4	113.4	1,835.8	100.0%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	計	129.6	126.3	178.6	194.1	122.4	173.2	166.6	170.0	140.6	147.4	113.4	1,835.8	

## (5)魚介類(単位:kg、使用割合:%)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	使用割合
県外他	159.3	110.7	80.3	214.3	55.9	61.3	107.3	91.2	89.2	123.8	123.8	110.0	1,327.1	45.5%
庄内沖	59.1	201.1	235.4	90.6	109.1	152.0	148.9	223.1	56.2	98.3	182.0	34.6	1,590.4	54.5%
庄内(%)	27.1%	64.5%	74.6%	29.7%	66.1%	71.3%	58.1%	71.0%	38.7%	44.3%	59.5%	23.9%	54.5%	
計	218.4	311.8	315.7	304.9	165.0	213.3	256.2	314.3	145.4	222.1	305.8	144.6	2,917.5	

## (6)果物(単位:kg、使用割合:%)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	使用割合
県外産	358.2	482.4	183.2	0.0	0.0	0.0	237.7	314.7	268.9	182.2	337.0	119.5	2,483.8	58.5%
県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	9.0	116.7	107.0	280.5	155.5	139.0	0.0	0.0	807.7	19.0%
庄内産	0.0	0.0	5.0	140.0	202.2	172.6	270.2	4.2	0.0	0.0	0.0	5.3	799.5	18.8%
藤島産	0.0	0.0	13.5	0.0	0.0	0.0	1.0	140.0	0.0	0.0	0.0	0.0	154.5	3.6%
藤島産+庄内産	0.0	0.0	18.5	140.0	202.2	172.6	271.2	144.2	0.0	0.0	0.0	5.3	954.0	22.5%
藤島産(%)	0.0%	0.0%	6.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.2%	18.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	3.6%	
藤島産+庄内産(%)	0.0%	0.0%	9.2%	100.0%	95.7%	59.7%	44.0%	19.5%	0.0%	0.0%	0.0%	4.2%	22.5%	
計	358.2	482.4	201.7	140.0	211.2	289.3	615.9	739.4	424.4	321.2	337.0	124.8	4,245.5	