

鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会

次 第

と き：平成30年2月13日(火)

午後3時30分～

ところ：藤島ふれあい食センター

1. 開 会

2. 委嘱状交付

3. 委員長あいさつ

4. 報 告

報告第1号 平成29年度運営状況について

5. 協 議

協議第1号 平成30年度運営方針について(案)

6. そ の 他

7. 閉 会

目 次

	頁
報告第1号 平成29年度運営状況について	2～
協議第1号 平成30年度運営方針（案）について	6～
資 料	
（1）鶴岡市ふれあい食センター設置条例	9
（2）鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則	10～
（3）運営委員会委員名簿	12
（4）学校給食栄養報告書（小・中学校）	13～
（5）学校給食栄養報告書（幼児・福祉施設）	14～
（6）地場産農産物使用状況 （平成28年12月～平成29年11月）	15～

平成29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29年5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	10	314	
小学校	4	28	584	
こりす保育園	1	9	196	
いなば幼稚園	1	1	30	
根っ子杉	1	1	31	
センター	1	1	14	
計	9	50	1,169	

(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11回、米粉めん料理7回、米粉デザート5回提供しました。

(3) 学校等訪問の実施

① 小中学校 (食育指導28回、バイキング給食事前指導5回)

② 保育園・幼稚園訪問 (食育指導15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 (献立表、一口メモ含む)
・入学説明会資料 1回/年

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 4回/年
・職員用献立表 12回/年

(5) アレルギー対応

①小中学校	・除去食	17名
	・詳細献立配布のみ	0名
②保育園・幼稚園	・除去食	2名
	・詳細献立配布のみ	0名

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒の意見や先生方の意向を取り入れるため、年6回給食主任による書面での献立検討をしていただき、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を考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) 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62回実施しました。

(2) 給食主任連絡協議会の開催

第1回 4月27日、研修会 10月17日、第2回 2月20日

学校給食業務の円滑化を図るため、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・幼稚園給食担当で構成する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図りました。

(3) 特別献立等の実施

- ① 特別献立 入学進級祝い(4月)、こどもの日(5月)、七夕(7月)
(倍額) 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)、大黒様・冬至(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)
6月 ころす保育園 8月 藤島小学校
9月 藤島中学校 10月 渡前小学校
11月 長沼小学校 1月 東栄小学校
2月 いなば幼稚園
- ④ バイキング給食 小学校5・6年生
- ⑤ 郷土食・特産品 孟宗汁(5月)、枝豆の味噌汁(8月)、最上風芋煮(10月)、芋煮(11月)、納豆汁・関根みそ(12月)、
雪若丸(11/2) つや姫(1/29、2/28)、トマト、

マコモタケ、赤かぶ漬 など

⑥ その他

- 11月24日 だしで味わう和食の日（和食文化国民会議主催事業）
「ごはん・沢煮椀・わかめのキムチ風あえ・さば昆布醤油干焼き」
- 12月4日～8日 心を育む学校給食週間
各年代の給食・サンサン畑の会交流給食など
- 12月、1月 県産ヨーグルト（山形県地産池消推進事業）
- 1月29日 ふるさと知事ネットワーク事業献立 宮崎県「チキン南蛮」
- 1月26日 食文化創造都市特別献立「ごま豆腐」
- 2月27日 食文化創造都市特別献立「鮭のみそ粕漬け焼き」

(4) 職員の研修状況

① 研修等

月日	研 修 名	場 所	出席者
6/8	県栄養教諭学校給食栄養士研修会	県学校給食総合センター	本間
7/7	庄内地区栄養教諭・学校給食栄養士研修会	三川町公民館	
8/1	県学校給食調理師研修会	県学校給食総合センター	ベスト1名
9/6	市給食指導研修会	大泉小学校	
10/24	県栄養教諭学校給食栄養士研修会	県学校給食総合センター	
11/22	山形県学校保健研究大会	酒田市勤労者福祉センター	本間
2/8	田川地区管内学校栄養職員等研修会	鶴岡市学校給食センター	本間

(5) 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 ノロウイルス検査 1/11

(6) 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2業者で納めている場合は、それぞれ保管する。調味料を除き、50g以上を専用冷凍庫で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料理別、釜別に50g以上を採取し、専用冷凍庫に2週間保存。
- ⑥ 主食及び牛乳等の検食
学校・施設配達の米飯、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

山形県学校給食会、藤島商工業協同組合納品事業委員会、庄内たがわ農協、鶴岡市農協、サンサン畑の会、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、サトー商会、Aコープ庄内

(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 年間、学期、月ごと見積合わせにより購入します。

但し、直接生産者から地場産物を購入する場合があります。

(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) 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。

(5) 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」(現14個人3団体)が設立され、藤島地域産農産物が納入されています。

(6) 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、施設設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30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がい者、高齢者向けに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、食育の充実を図ります。

また、健康的な食習慣の形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文化の継承に努めます。

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り、県米粉利用推進事業については、米粉パン、米粉めんを使用したおかず、米粉を使用したデザート等を実施します。

(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）

(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(書面会議)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・配送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、「鶴岡市藤島ふれあい食センター調理・配送等業務委託仕様書」に基づき、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

藤島ふれあい食センターは、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、他の共同調理場に比較し年間35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 藤島ふれあい食センター見学・会食への協力
- 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協力

(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、藤島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事。
- (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事。
- (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事。
- (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事。
- (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事。
- (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事。
- (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事。
- (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事。

(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。

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	備考
1	1号	本間 積	渡前小学校校長	委員長
2	1号	本間 由佳	藤島小学校給食主任	
3	1号	渡部 夏木	東栄小学校給食主任	
4	1号	工藤 恵理	藤島中学校給食主任	
5	2号	前田 恵	藤島小学校PTA副会長	
6	2号	太田 蘭	東栄小学校PTA副会長	
7	2号	岩浪多重子	長沼小学校PTA副会長	
8	2号	井上佳奈子	渡前小学校PTA副会長	
9	2号	成澤 敏子	藤島中学校PTA副会長	
10	2号	太田 大樹	藤島こりす保育園保護者会長	
11	3号	百瀬 凡隆	いなば幼稚園園長	
12	4号	齋藤眞貴子	藤島こりす保育園園長	
13	5号	去渡 勝宏	サンサン・畑の会会長	副委員長
14	5号	深澤 一雄	(社)ふじの里施設長	
15	5号	阿部 寛	藤島福祉センター長	

任期：平成28年4月1日～平成30年3月31日

1	事務局	太田 功	所長
2	事務局	菅原 仁	所長補佐
3	事務局	齋藤 敬子	主査
4	事務局	本間 早苗	(県)栄養教諭
5	事務局	村上 静香	嘱託栄養士

平成 30 年 2 月 9 日

鶴岡市藤島ふれあい食センター

学校給食栄養報告書

平成 29 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 (μgRE)	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	511	19.9	31.4	2.1	329	105	2.1	2.2	192	0.46	0.49	25	3.1	
基準量	510	18.0	30.0	2.0	280	40	2.0	2.0	150	0.30	0.30	15	4.0	
充足率 A/B×100%	100	111	105	105	118	263	105	110	128	153	163	167	78	
福祉平均値	691	25.8	27.5	3.0	382	155	3.2	3.1	258	0.69	0.59	36	4.7	
基準量	750	18.0	30.0	3.0	210	110	2.0	3.0	260	0.40	0.50	33	6.0	
充足率 A/B×100%	92	143	92	100	182	141	160	103	99	173	118	109	78	

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)		いも及び 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 香料
幼児	43	4	186	0.6	5.5	18	3.2	1	12	0.7	21	47	10	2	2.4	11	0.7	17	5	3.0	4.2	1	5.5
福祉	68	7	186	0.9	6.8	28	3.9	2	20	1.1	34	75	11	3	3.9	11	0.9	24	7	3.6	5.5	1	9.1

平成 30 年 2 月 9 日

鶴岡市藤島ふれあい食センター

学校給食栄養報告書

平成 29 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 (%)	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	646	24.7	28.8	2.7	389	141	2.9	2.9	244	0.63	0.59	32	4.2
基準量 (中学年)B 充足率 A/B×100%	640	24.0	30.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
中学校平均値 A	785	29.5	27.7	3.4	431	180	3.6	3.6	290	0.80	0.67	40	5.3
基準量 B	820	30.0	30.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	96	98	92	113	96	129	90	120	97	160	112	114	82

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)		いも 及び ひんげん類	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	
				類(主食)	その他																	米・小麦 の製品	調味料・ 香料
小学校	60	6	206	0.8	6.3	25	3.7	2	17	1.0	30	66	11	3	3.4	11	0.9	22	6	3.4	5.1	1	7.8
中学校	77	9	206	1.1	8.1	32	4.2	3	22	1.2	38	86	12	3	4.4	14	1.1	28	7	3.8	6.6	1	10.2

H29.1月～H29.12月 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》

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
精米(kg)	1276.4	1575.9	909.3	935.6	1301.9	1429.0	1056.7	616.4	1335.0	1504.0	1332.7	1266.5	14,539.4	100.0%

(2)大豆加工品等(単位:kg)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
豆腐	25.0	69.0	44.0	36.0	96.0	89.0	59.0	9.0	82.0	0.0	103.0	148.0	760.0	100.0%
生揚げ	176.0	240.0	127.0	137.0	178.0	211.0	143.0	50.0	168.0	257.0	224.0	79.0	1,990.0	100.0%
皮揚げ	0.0	6.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	6.0	5.0	6.0	27.0	100.0%
おから	0.0	38.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.0	0.0	20.0	78.0	100.0%
味噌	48.3	81.9	50.0	50.3	68.1	87.9	61.5	24.9	70.2	72.3	68.2	72.7	756.3	100.0%
青大豆	0.0	4.0	4.0	4.0	22.0	23.0	4.0	7.0	14.0	0.0	0.0	0.0	82.0	100.0%
大豆	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	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	0.0%
藤島産	5.0	13.0	16.0	8.0	17.0	10.0	4.0	7.0	20.0	15.0	4.2	7.0	126.2	100.0%
納豆	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15.0	15.0	100.0%
きなこ	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	0.0%
藤島産割合(%)	21.0%	21.9%	29.0%	26.5%	28.1%	28.5%	25.6%	39.7%	29.4%	23.6%	17.9%	22.9%	25.2%	
藤島産+庄内産(%)	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	
計	254.3	451.9	241.0	235.3	381.1	424.9	271.5	97.9	354.2	370.3	404.4	347.7	3834.5	

(3)野菜(単位:kg)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
県外産	871.9	872.0	760.0	715.4	1688.3	1064.9	712.5	345.1	461.0	290.7	609.7	444.0	8,815.5	32.8%
県内産	0	0	0	0.0	0.0	21.0	0.0	6.0	33.0	22.0	0.0	8.0	90.0	0.3%
庄内産	0	0	0	0.0	44.0	126.0	13.0	64.0	77.5	343.4	103.0	45.0	815.9	3.0%
鶴岡産	102.0	272.0	22.0	217.0	164.0	334.0	88.0	266.0	634.6	637.1	409.0	219.1	3,364.8	12.5%
藤島産	1715.1	1701	1066	687.6	543.0	786.0	867.6	569.7	1161.0	1394.4	1675.5	1600.8	13,767.7	51.3%
計	2689	2845	1848	1620	2419.3	2331.9	1681.1	1250.8	2367.1	2687.6	2797.2	2316.9	26853.9	
藤島産割合(%)	63.8%	59.8%	57.7%	42.4%	22.4%	33.7%	51.6%	45.5%	49.0%	51.9%	59.9%	69.1%	51.3%	
鶴岡産+藤島産(kg)	1817.1	1973	1088	904.6	707	1120	955.6	835.7	1795.6	2031.5	2084.5	1819.9	17132.5	
鶴岡産+藤島産(%)	67.6%	69.3%	58.9%	55.8%	29.2%	48.0%	56.8%	66.8%	75.9%	75.6%	74.5%	78.5%	63.8%	
庄内産+鶴岡産+藤島(%)	67.6%	69.3%	58.9%	55.8%	31.0%	53.4%	57.6%	71.9%	79.1%	88.4%	78.2%	80.5%	66.8%	

冷凍野菜(単位:kg)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
冷凍野菜総量	84.5	0.0	9.0	37.0	53.0	23.5	28.0	40.5	9.5	89.5	35.0	51.0	460.5	1.7%
鶴岡産	18.0	0.0	0.0	0.0	22.0	12.0	0.0	10.0	7.0	31.0	29.0	26.0	155.0	0.6%

(4) 畜産物(単位:kg)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12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	0.0%
	藤島産	0.0	84.6	20.0	0.0	36.9	10.0	10.0	21.0	10.0	123.4	92.3	408.2	47.7%	
	平飼(藤島)	52.0	32.0	17.0	52.0	55.0	38.0	23.0	21.0	41.0	46.0	24.0	448.0	52.3%	
	計	52	116.6	37	52	47	91.9	48	33	42	51	169.4	116.3	856.2	
牛肉	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	#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	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	0.0	#DIV/0!
	計	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	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	0.0%
	庄内産	143.0	137.0	53.0	71.0	136.0	165.0	115.0	104.5	142.0	174.0	89.0	1477.5	100.0%	
	計	143	137	53	71	136	165	115	104.5	142	174	89	1477.5		
鶏肉	県外他	214.0	138.1	99.0	168.0	127.2	239.3	91.4	163.5	176.0	211.6	95.6	1920.0	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	214	138.1	99	168	127.2	239.3	91.4	163.5	176	211.6	95.6	1920.0		

(5) 魚介類(単位:kg)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
県外他	398	316.5	320.2	107.6	309.1	409.2	174.9	107.6	313.1	296.7	296.2	289.6	3338.7	87.9%
庄内沖	0	40.9	0	77.6	38.4	21.5	0.0	33.3	39.9	47.4	80.6	79.4	459.0	12.1%
庄内(%)	0.0%	11.4%	0.0%	41.9%	11.1%	5.0%	0.0%	23.6%	11.3%	13.8%	21.4%	21.5%	12.1%	
計	398	357.4	320.2	185.2	347.5	430.7	174.9	140.9	353	344.1	376.8	369	3797.7	

(6) 果物(単位:kg)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
県外産	0	123.6	56.6	98.9	211.0	319.5	22.5	117.8	92.2	1.0	119.1	263.4	1425.6	55.0%
県内産	0	0	0	0.0	0.0	0.0	197.0	0.0	0.0	151.7	136.6	199.6	684.9	26.4%
庄内産	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	121.0	0.0	0.0	122.0	4.7%
鶴岡産	0	0	0	0.0	0.0	0.0	131.9	0.0	182.2	3.1	0.0	0.0	317.2	12.2%
藤島産	0	0	0	0.0	0.0	21.2	0.0	0.0	11.4	8.5	0.0	0.0	41.1	1.6%
計	0	123.6	56.6	98.9	211.0	340.7	351.4	117.8	286.8	285.3	255.7	463.0	2590.8	
藤島産(%)	#DIV/0!	0%	0%	0%	0%	6.2%	0%	0%	4.0%	3.0%	0%	0%	1.6%	
鶴岡産+藤島産(kg)	0	0	0	0	0	21.2	131.9	0	193.6	11.6	0	0	358.3	
鶴岡産+藤島産(%)	#DIV/0!	0%	0%	0%	0%	6.2%	37.5%	0%	67.5%	4.1%	0%	0%	13.8%	