

# 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31年2月14日（木）

午後3時45分～

場所：藤島ふれあい食センター

1. 開 会

2. あいさつ

3. 委嘱状交付

4. 委員長・副委員長選出

5. 報 告

報告第1号 平成30年度運営状況について

報告第2号 平成31年度学校給食費について

6. 協 議

議第1号 平成31年度運営方針について（案）

7. そ の 他

8. 閉 会

# 目 次

	頁
報告第1号 平成30年度運営状況について	2～
報告第2号 平成31年度学校給食費の額について	6
議 第1号 平成31年度運営方針（案）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) 地場産農産物使用状況 （平成30年1月～平成30年12月）	16～

## 平成30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30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	3	25	542	
こりす保育園	1	8	180	
いなば幼稚園	1	1	33	
根っ子杉	1	1	27	
センター	1	1	16	
計	8	46	1,112	

#### (2) 実施形態

完全給食 週5回（米飯給食4回、パン給食1回）

米の消費拡大のためパン給食の日を月1回米飯給食に変えて、米飯学校給食促進を図り、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13回、米粉めん料理8回、米粉デザート2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30回、バイキング給食事前指導4回)

② 保育園・幼稚園訪問 (食育指導13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)
- ・試食会へ資料提供 1回/年
- ・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	16名
	・詳細献立配布のみ	0名
②保育園・幼稚園	・除去食	3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・生徒に週1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49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26日、研修会 10月16日、第2回 2月21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(6回)  
6月 いなば幼稚園 9月 こりす保育園  
10月 藤島小学校 11月 藤島中学校  
1月 渡前小学校 2月 東栄小学校

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)、芋煮(10月)、  
最上風芋煮(11月)、納豆汁・関根みそ(12月)、

庄内牛の内陸風芋煮・雪若丸(11/29)、つや姫(1/28、2/28)、有機米ササニシキ(12/18)、有機米つや姫(1/17)、すいおう入り笹かま天ぷら(6/4、1/8)、鶏肉のすいおうソース焼き(2/20)、すいおう入りポテトサラダ(3/13)、トマト、マコモタケ、赤かぶ漬(12/4、1/17)など

⑥ その他

- 11月22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・わかめのキムチサラダ・さば昆布醤油干焼き」
- 12月3日～7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
- 1月、2月 県産ヨーグルト (山形県地産池消推進事業)
- 1月31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」
- 2月20日 食文化創造都市特別献立「ごま豆腐」
- 2月28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
6/14	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
7/31	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
9/5	市給食指導研修会	大泉小学校	本間
10/18	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	
10/23	山形県学校食育フォーラム	ビッグウイング	本間
11/1	庄内地区衛生管理研修会	庄内町学校給食共同調理場	本間
2/7	田川地区管内栄養教諭・学校栄養士等研修会	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 ノロウィルス検査 11/21、1/23

(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 50 g 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)、加藤(青果)、兼子青果、タカノ食品、サトー商会、東北Aコープ

(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 12 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。

## 学校給食費の改定（案）について

鶴岡市教育委員会

### 1 改定額（案）について

		現在の給食費	改定後の給食費
1食単価	小学校	258円	270円
	中学校	299円	310円

### 2 改定の時期

平成31年4月1日

### 3 改定の理由

保護者の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）のみの負担となっており、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る。

現在の給食費は、平成26年度に改定後、5年間据え置いてきたが、献立の基本物資である米飯、牛乳が値上がりし、主菜副菜に充てる費用を圧縮せざるを得ない状況にあり、栄養摂取基準に基づく栄養価や給食の質を維持するための必要額を増額するものである。

## 平成31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. 給食費について

- (1) 多子世帯における子育ての負担軽減を図ることを目的に、鶴岡市学校給食費無償化事業により、第3子以降の学校給食費の無償化を図ってまいります。
- (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、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。

## 6. 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

○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。

## 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	役職名	備考
1	1号	本間 積	渡前小学校校長	
2	1号	佐藤 希	藤島小学校給食主任	
3	1号	阿部 律子	東栄小学校給食主任	
4	1号	齋藤美智子	藤島中学校給食主任	
5	2号	佐藤 奈美	藤島小学校PTA副会長	
6	2号	佐藤 康子	東栄小学校PTA副会長	
7	2号	後藤 二三	渡前小学校PTA副会長	
8	2号	成澤 敏子	藤島中学校PTA副会長	
9	2号	小野寺浩希	藤島こりす保育園保護者会長	
10	3号	百瀬 裕慶	いなば幼稚園園長	
11	4号	齋藤眞貴子	藤島こりす保育園園長	
12	5号	去渡 勝宏	サンサン・畑の会会長	
13	5号	深澤 一雄	(社)ふじの里施設長	
14	5号	押井 新一	藤島福祉センター長	

任期：平成30年4月1日～平成32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	渡會 優子	嘱託栄養士

別紙様式

平成 31 年 2 月 12 日

山形県教育委員会教育長 殿

鶴岡市藤島ふれあい食センター 印

## 学校給食栄養報告書

平成 30 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 (%)	肪 肪 (%)	ナトリウム (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	643	24.7	29.4	2.7	386	137	2.9	2.9	2.9	238	0.63	0.59	30	4.1
基準量 (中学生)B	640	24.0	30.0	2.5	350	80	3.0	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	100	103	98	108	110	171	97	97	145	140	158	148	150	82
中学校平均値	781	29.6	28.2	3.4	428	176	3.6	3.6	3.0	283	0.80	0.67	37	5.2
基準量 B	820	30.0	30.0	3.0	450	140	4.0	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	95	99	94	113	95	126	90	90	120	94	160	112	106	80

### 2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む)	(小麦粉以外の食品含む)	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																	米製品	大麦等	調味・ 香料
小学校	60	6	206	0.8	6.4	23	3.4	2	17	1.1	28	64	10	3	3.4	13	0.7	21	7	3.8	5.2	2	0	7.7
中学校	77	9	206	1.1	7.8	29	4.0	2	23	1.4	36	84	10	4	4.4	16	0.8	27	8	4.3	6.5	2	0	9.9

学校給食栄養報告書

平成 30 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)

区分	エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	脂 (%)	肪 (%)	ナトリウム (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 A	508	19.9	31.9		2.0	327	102	2.1	2.1	187	0.46	0.49	23	3.0
基準量 B	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	106		100	117	255	105	105	125	153	163	153	75
福祉平均値 A	688	25.8	28.0		3.0	379	152	3.1	3.1	253	0.69	0.59	33	4.6
基準量 B	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	93		100	180	138	155	103	97	173	118	100	77

(4月～3月分)

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

区分	(強化米含む)	(小麦粉以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及ひその製品 (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																	米製品	大麦等 調味・ 香辛料	
幼児	43	4	186	0.6	5.6	17	2.8	1	12	0.8	20	46	9	2	2.4	12	0.6	17	6	3.3	4.3	1	0	5.3
福祉	68	8	186	0.9	6.7	26	3.6	2	20	1.3	32	74	10	3	3.9	13	0.7	23	7	4.0	5.6	2	0	8.8

(単位 グラム)



# H30.1月～H30.12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)	1108.7	1334.4	828.68	966.28	1283.6	1351.6	1094.82	631.62	1113.3	1444.0	1444.47	1139.43	13,740.8	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	54.0	48.0	92.0	63.0	143.0	43.0	43.0	33.0	44.0	68.0	75.0	73.0	779.0	100.0%
生揚げ	204.0	217.0	106.0	96.0	257.0	226.0	218.0	80.0	166.0	177.0	168.0	99.0	2,014.0	100.0%
皮揚げ	0.0	6.0	0.0	6.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0	0.0	6.0	26.0	100.0%
おから	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	100.0%
味噌	67.0	64.7	39.9	41.3	75.1	85.2	55.1	28.3	50.4	70.7	69.3	85.0	732.0	100.0%
青大豆	4.0	4.0	8.0	5.0	13.0	4.0	5.0	6.0	0.0	0.0	0.0	0.0	49.0	100.0%
大豆	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0	0.0	0.0	2.0	1.1%
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%
大豆	17.0	30.0	5.0	11.0	15.0	17.0	12.0	6.0	6.0	24.0	16.0	23.0	182.0	98.9%
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(%)	25.4%	26.7%	21.1%	25.8%	20.4%	28.3%	21.6%	26.3%	21.1%	27.3%	26.0%	35.9%	25.3%	
藤島産+庄内産(%)	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	99.6%	99.7%	100.0%	100.0%	99.9%	
計	346.0	369.7	250.9	222.3	505.1	375.2	333.1	153.3	267.4	346.7	328.3	301.0	3799.0	

(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	497.5	822.6	576.0	791.0	1457.3	1048.7	525.7	282.2	505.4	331.0	475.0	321.9	7,634.3	30.7%
県内産	0	0	0	0.0	16.0	25.0	20.0	21.0	53.6	13.0	14.0	6.0	168.6	0.7%
庄内産	43	0	14	19.0	56.0	88.0	57.9	138.0	167.0	124.8	264.6	23.0	995.3	4.0%
鶴岡産	30.0	55.0	75.0	86.0	77.0	292.0	255.0	309.0	64.0	482.0	669.0	130.0	2,524.0	10.2%
藤島産	1876.4	1907.8	920	635.0	630.0	857.0	709.7	458.0	1127.3	1683.4	1463.8	1259.3	13,527.7	54.4%
計	2446.9	2785.4	1585	1531	2236.3	2310.7	1568.3	1208.2	1917.3	2634.2	2886.4	1740.2	24849.9	
藤島産割合(%)	76.7%	68.5%	58.0%	41.5%	28.2%	37.1%	45.3%	37.9%	58.8%	63.9%	50.7%	72.4%	54.4%	
鶴岡産+藤島産(kg)	1906.4	1962.8	995	721	707	1149	964.7	767	1191.3	2165.4	2132.8	1389.3	16051.7	
鶴岡産+藤島産(%)	77.9%	70.5%	62.8%	47.1%	31.6%	49.7%	61.5%	63.5%	62.1%	82.2%	73.9%	79.8%	64.6%	
庄内産+鶴岡産+藤島(%)	79.7%	70.5%	63.7%	48.3%	34.1%	53.5%	65.2%	74.9%	70.8%	86.9%	83.1%	81.2%	68.6%	

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	65.5	36.5	0.0	27.5	49.5	50.5	27.0	38.0	19.5	98.0	15.5	16.0	443.5	1.8%
鶴岡産	0.0	0.0	0.0	0.0	9.0	19.0	0.0	9.0	1.0	25.0	6.0	16.0	85.0	0.3%

(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	10.0	0.0	0.0	0.0	48.9	0.0	10.0	10.0	76.0	20.0	98.5	10.0	273.4	38.3%
	平飼(藤島)	54.0	54.0	9.0	62.0	71.0	52.0	33.0	25.0	0.0	30.0	20.0	30.0	440.0	61.7%
	計	64	54	9	62	71	100.9	33	35	76	50	118.5	40	713.4	
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	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	0.0%
	藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	24.0	0.0	24.0	100.0%
	計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24.0	
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	80.0	140.0	81.0	121.0	157.0	127.0	139.0	104.0	71.8	194.9	203.1	96.0	1514.8	100.0%
	計	80	140	81	121	157	127	139	104	71.8	194.9	203.1	96	1514.8	
鶏肉	県外他	200.9	190.4	186.6	148.6	822.1	268.4	140.7	40.0	176.9	176.2	155.7	130.7	2637.2	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	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	0.0%
	計	200.9	190.4	186.6	148.6	822.1	268.4	140.7	40	176.9	176.2	155.7	130.7	2637.2	

(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	県外他	245.3	302	156.8	266.2	260.5	300.4	232.8	59.8	293.7	375.1	283.5	199.2	2975.3	82.1%
	庄内沖	35.4	119.9	6.9	73.9	43.8	66.6	34.5	68.0	6.0	40.2	78.2	75.2	648.6	17.9%
	庄内(%)	12.6%	28.4%	4.2%	21.7%	14.4%	18.1%	12.9%	53.2%	2.0%	9.7%	21.6%	27.4%	17.9%	
	計	280.7	421.9	163.7	340.1	304.3	367	267.3	127.8	299.7	415.3	361.7	274.4	3623.9	

(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	県外産	268.7	200.1	74.5	746.3	145.2	132.7	91.2	91.3	0.0	0.0	2.5	0.0	1752.5	60.7%
	県内産	0	0	0	0.0	0.0	0.0	180.0	0.0	0.0	190.8	178.7	93.8	643.3	22.3%
	庄内産	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	58.2	55.2	0.0	0.0	113.4	3.9%
	鶴岡産	0	0	0	0.0	0.0	19.7	180.0	0.0	176.0	0.0	0.0	0.0	375.7	13.0%
藤島産	藤島産	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.1%
	計	268.7	200.1	74.5	746.3	145.2	152.4	451.2	91.3	236.2	246	181.2	93.8	2886.9	
	藤島産(%)	0	0	0	0%	0%	0.0%	0%	0%	0.8%	0.0%	0%	0%	0.1%	
	鶴岡産+藤島産(kg)	0	0	0	0	0	19.7	180	0	178	0	0	0	377.7	
鶴岡産+藤島産(%)	0	0	0	0%	0%	12.9%	39.9%	0%	75.4%	0.0%	0%	0%	13.1%		