

学校給食・食農教育推進本部

第4回 推進本部会議

令和7年12月25日(木)午前10時～
鶴岡市役所6階 大会議室

次 第

1 開 会

2 挨 拶

3 報 告

○これまでの主な意見と取組の方向

資料1

4 協 議

(1) 新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化 資料2

(2) 学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数 資料3

<ご意見をいただきたいポイント>

次のいずれか、又は両方について、委員の専門分野及びお気づきの点をご意見ください。

- (1) 米飯給食設備の内製化に際し、整備するメリットを最大限生かすため、どういった点に留意し、取組を進めていくべきか。
- (2) 施設の老朽度や稼働率等を踏まえ、学校給食センターの統合が必要と考えているが、統合の必要性のほか、今後の進め方等について、どういう点に留意し進めていくべきか。

5 閉 会

資料一覧

1 学校給食・食農教育推進本部次第（裏面 資料一覧）

2 学校給食・食農教育推進本部名簿（裏面 座席表）

3 資 料

資料 1 これまでの主な意見と取組の方向

資料 2 新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化

資料 3 学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数

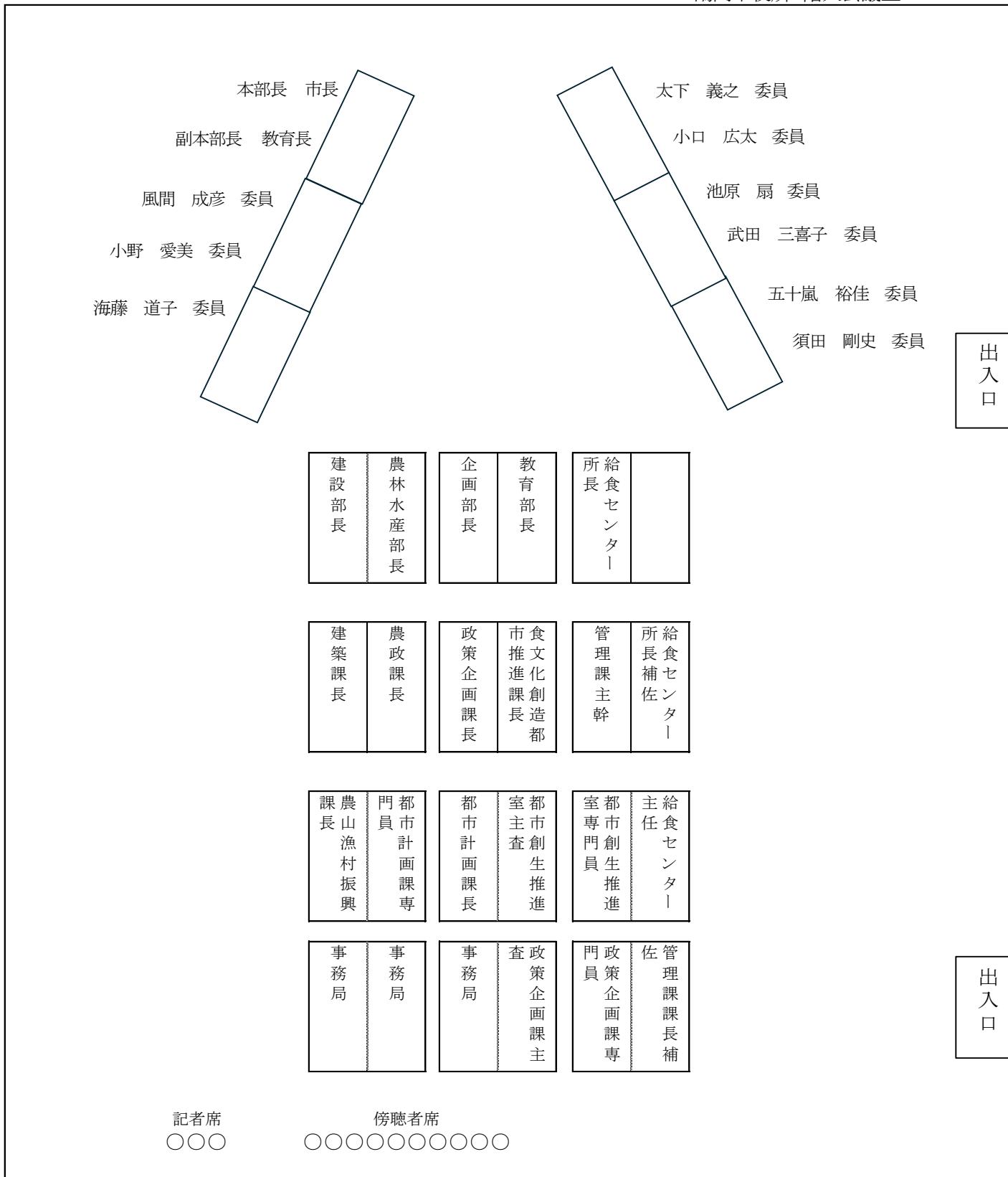
学校給食・食農教育推進本部 委員名簿

(敬称略)

No.	役職名等	氏名	
1 学校関係者			
1	大泉小学校校長（校長会給食部会長）	風間 成彦	
2	朝暁第5小学校保護者、サスティナ鶴岡事務局長	小野 愛美	
3	藤島小・中学校保護者、日本料理わたなべ店主	渡部 賢	
2 調理・栄養関係者			
4	食育インストラクター、料理人	海藤 道子	
5	漁匠ダイニング沖海月料理長	須田 剛史	
6	学校給食センター栄養士	五十嵐 裕佳	
3 食材提供関係者			
7	サンサン・畑の会会長	武田 三喜子	
8	JA鶴岡地産地消グループ会長	池原 扇	
4 学識経験者			
9	千葉商科大学人間社会学部准教授	小口 広太	
10	鶴岡市食文化創造都市アドバイザー	太下 義之	

学校給食・食農教育推進本部第4回会議 座席表

令和7年12月25日(木)・10時～
鶴岡市役所6階大会議室



令和7年12月25日

これまでの主な意見と取組の方向 (中間報告)

1 これまでの経過と学校給食・食農教育推進本部の開催状況

1 これまでの経過と学校給食・食農教育推進本部の設置

- ① 鶴岡市学校給食センター改築検討に当たり、令和2年度に「鶴岡市学校給食のあり方検討会」の提言を整理
- ② 令和4年度に「新鶴岡市学校給食センター整備基本構想」を策定
- ③ 令和5～6年度に基本構想を具体化する「整備基本計画」を検討
 - 市議会定例会での質疑やパブリックコメントの実施結果を踏まえ、整備基本計画は令和7年度で対応
- ④ 令和7年度に「学校給食・食農教育推進本部」を設置し、新学校給食センター整備基本計画に係る必要事項や、食育・食農教育の推進について検討を開始

学校給食・食農教育推進本部の構成

- 本部長： 市長
- 副本部長： 教育長
- 委員： 10名
 - 〔 学校関係者 … 3名 調理栄養関係者 … 3名
 - 食材提供関係者 … 2名 学識経験者 … 2名 〕
- 任期： 令和7年4月22日から1年間

2 学校給食・食農教育推進本部の開催状況

回	開催日	内 容
第1回	令和7年4月22日（火）	<ul style="list-style-type: none">● 講話 「学校給食の地産地消～食農教育への展開に向けて～」 千葉商科大学 小口 広太 准教授● 協議 (1) 学校給食における食農教育・地産地消の推進
第2回	令和7年5月30日（金）	<ul style="list-style-type: none">● 報告 第1回推進本部での意見を踏まえた取組の方向● 協議 (1) 学校給食における食物アレルギー対応 (2) 新学校給食センターにおいて導入する調理機器等
第3回	令和7年7月9日（水）	<ul style="list-style-type: none">● 報告 第2回推進本部での意見を踏まえた取組の方向● 協議 (1) 食育・食農教育に係る取組の現状 (2) 新学校給食センターにおける展示・学習機能の方向

2 これまでの主な意見と取組の方向

1 学校給食における地産地消の推進（第1回）

（1）現状

- ① ごはん（米）は全て鶴岡産を使用
- ② 野菜の地産地消率は50%を目標としているが、猛暑等の天候不順が影響し近年は低下傾向
- ③ 魚介類の地産地消率は30%を目標とし、近年は30%前後で推移
- ④ 大豆と鶏卵はほぼ鶴岡産、豚肉は県産または庄内産を使用
- ⑤ 野菜は鶴岡の土地柄にあった収穫の適期があり、地産地消率を更に高めるためには、収穫時期以外のあり方について検討が必要

（2）推進本部会議での意見

- ① 地産地消率を高めるには、給食センターと生産者が必要な量や種類、時期をどう共有し、コミュニケーションしていくかが大切
- ② 生産者と給食センターをつなぐコーディネーターの設置が必要
- ③ 食材の保管庫など、保存可能な食材をどういった形で活用し、給食で使用するか検討が必要
- ④ 旬に収穫された食材を長期保存するため、冷凍保存できる設備が必要
- ⑤ 生産者の確保が必要

（3）主な取組の方向

- ① 生産者と給食センターのコミュニケーションの充実を図るため、コーディネーターの設置を検討
- ② 地元産食材の使用期間を広げるための設備等の設置を検討
- ③ 食材を納入する団体と生産者の確保に向けた協議を行う

2 児童生徒に向けた食育・食農教育の推進（第3回）

（1）現状

- ① 地域の食文化への理解を深めるため、郷土食や行事食を取り入れた給食を提供
- ② 地域の食文化を継承するため、「食・食文化」を題材に小学校と連携して様々な体験学習（鶴岡型E S D）を実施
- ③ 食の知識を深めるため、栄養教諭が学年毎にテーマを設け食育指導を実施
- ④ 学校給食発祥の地として、当時を再現した「昔の給食」献立を提供
- ⑤ 地域で生産される農産物や農業への理解を深めるため、生産者と一緒に給食を食べる交流給食会を実施

（2）推進本部会議での意見

- ① これまでの食育の取組は評価。本市は食文化創造都市であり、情報や取組が集積。教材となる冊子も多く、それらを活用すべき
- ② 子どもが作物を育てる体験を通じ、食の大切さを学ぶことは有意義。様々な取組が充実しており、継続・拡充を期待
- ③ 体験して「楽しかった」で終わらせない学びをどう作れるか。地域農業や文化への理解を深めていくことが重要
- ④ 学校給食に子どもたちが主体的に関わることができるよう、自分たちで考えた献立や育てた作物を使ったメニュー提案などを考えていくことが必要

（3）主な取組の方向

- ① 食文化の継承のため、郷土食や行事食を積極的に提供
- ② 子どもたちが地域の食文化や農業への理解を深めるため、鶴岡型E S Dなど、食育・食農教育の取組を更に充実
- ③ 育てた作物を食べる体験など、子どもたちが給食にも主体的に関わることができる取組を検討

3 学校給食における食物アレルギー対応（第2回）

（1）現状

- ✓ 各地域別のアレルギー食対応の状況は次のとおり

地域	提供センター	対応レベル	対応状況・対応品目
鶴岡	鶴岡学校給食センター	レベル1（詳細献立表）	詳細な献立表により各家庭で対応
羽黒		レベル4（代替食対応）	28品目で対応
藤島	藤島ふれあい食センター	レベル3（除去食対応）	児童生徒のアレルギー申請を受け、各家庭と相談の上、対応品目を決定
櫛引			
朝日	あさひ学校給食センター		
温海	あつみっこ給食センター		

- ① 重篤なアレルギー反応を引き起こす可能性が高い14品目は、年間を通じて給食で使用しないこととし、事前に保護者に周知
- ② 鶴岡給食センターにはアレルギー専用調理室がなく、通常の給食と同じ調理ラインで職員が十分配慮しながらアレルギー食を調理

（2）推進本部会議での意見

- ① アレルギー食の調理には専用のスペース、スタッフ、調理機器が必要
- ② アレルギー対応のレベルや品目数によっては、大量調理の負担になる。バランスよく検討が必要
- ③ 重篤度の高い食材は給食で使用せず、鶴岡の食材をより多く使用して豊かな給食にしてほしい
- ④ 学校での盛付や配膳は子どもが関わる部分が多く、誤った対応が事故につながるため、子どもの食物アレルギーへの理解や、子どもと教職員が行う役割分担のマニュアル化など学校側の受入体制の構築が必要

（3）主な取組の方向

- ① 新センターには専用スタッフによるアレルギー専用調理室を整備
- ② 本市の豊かな食材を使用した給食を基本としつつ、アレルギーの発症数や重篤度を踏まえ、年間を通じて給食で使用しない品目を検討
- ③ アレルギー食対応については、現在各地域で差があることから、全市的に対応水準を統一することを含め、学校の受入体制や調理体制を考慮し、あり方を検討

4 新学校給食センターに導入する設備、調理機器（第2回）

（1）現状

- ① 現給食センターは、国の学校給食衛生管理基準が定められた以前に整備されているため、汚染区域と非汚染区域（※）の仕切りがなく、全ての調理工程を1フロアで実施
- ② 調理途中の食材の冷蔵保管庫がなく、現在は調理員が十分配慮し調理を実施
- ③ 一部調理機器において、焼き上がりまで食材の状態が確認できないなど不便を感じる声がある
- ④ 空調設備が十分でないため、特に夏場の労務負担が大きい

※汚染区域：直接外部との接触のある区域
非汚染区域：直接外部との接触のない区域

（2）推進本部会議での意見

- ① 汚染区域・非汚染区域の明確化や部屋割により、衛生面が充実する
- ② 大量調理に相応しいスピードや性能の器具をそろえたほうが良い
- ③ 地産地消を進めるための調理機器の導入や、成型機など調理を効率化する機器の導入は、食材の活用や献立の幅を広げる
- ④ 厨房の動線は重要であり、現場職員の意見を聴いたり、先進地の視察などが有効

（3）主な取組の方向

- ① 国の学校給食衛生管理基準に則り、汚染区域・非汚染区域の明確化やパススルー方式（※）の調理機器の導入により、衛生環境を充実
- ② 学校給食衛生管理基準に従い、現場職員の意見を反映しつつ、設備、動線を検討
- ③ 地産地消を更に進められるよう、それに有効な設備や機器の導入を検討
- ④ 調理室を細かく区分けし空調管理することで、調理工リアの温度・湿度管理を適切にし、調理従事者の労務負担を軽減

※パススルー方式

食材の出し入れ口が分かれた厨房機器。食材の投入と取り出しを別の場所で行うことで食材の出し入れによる汚染を防止し、衛生管理を徹底

5 新学校給食センターにおける展示・学習機能（第3回）

（1）現状

- ① 例年、鶴岡センター管轄の全小学校の1・2年生が施設見学に訪れ、2階から調理現場を見学しながら学習
- ② 学校給食発祥の地の紹介・展示が少なく、本市の食文化について、小学生の見学時に十分紹介できていない
- ③ 調理員の休憩エリアと見学エリアが一体になっていることから、衛生管理上、課題がある
- ④ 一般の施設見学には対応しておらず、市民等が給食を試食できる機会がない

（2）推進本部会議での意見

- ① 大人、子ども、観光客など誰でも入りやすい空間づくりが望ましい
- ② 衛生上、見学者と調理員が交差しない作りとすべき。また、多数の子どもが一度に話を聞ける広いスペースも必要
- ③ 調理機器の体験はあったほうがいい。体験型の設備があれば、子どもたちも意欲的に学べる
- ④ 在来作物などの紹介は食品サンプルを用いた展示も一つの方法
- ⑤ 給食センターは地域農業とも関連がある大切な存在であるので、これからは地域に開かれた施設であると良い

（3）主な取組の方向

- ① 学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市である本市の食文化について学習ができる展示コーナーの設置を検討
- ② 一般市民など誰でも見学できるよう、調理員の動線と区別された見学スペースの設計を検討
- ③ 体験型の設備や、映像、パネル、食品サンプル等を有効に活用し、わかりやすい展示を検討
- ④ 給食の試食会など、市民等が給食を試食できる仕組みを検討

（参考）今後の取組の方向（具体イメージ）

学校給食における地産地消、食育・食農教育の取組

学校給食発祥当時の献立



- ✓ 1889年に大督寺内の忠愛小学校で貧しい家庭の子を対象に昼食を提供したのが給食の始まりとされ、これまでも当時の献立を再現し給食で提供
- ✓ 新センター整備後も給食発祥当時の給食や郷土食、行事食を給食で提供

鶴岡型 E S Dの取組



- ✓ 年間を通じ、小学校の総合学習の時間に「食・食文化」をテーマにした食育・食農教育の活動を実施
- ✓ 今後も子どもが主体的に学び、理解を深められる食・食文化体験活動の充実に努める

新学校給食センターにおける展示・学習機能

展示・学習機能（地域の食文化や農業に係る展示及び給食の試食）



- ✓ 本市で採れる四季折々の豊かな食材や在来作物を紹介するパネルの展示などを検討



- ✓ 施設見学とあわせて学校給食を試食できる仕組み（学校給食試食会など）を検討

3 今後の検討事項・スケジュールと整備基本計画の骨格（案）

1 学校給食・食農教育推進本部での今後の検討事項

今後の推進本部会議では次の内容について議論し、ご意見を頂戴した上で、整備基本計画の策定を進めます

【第4回推進本部会議】

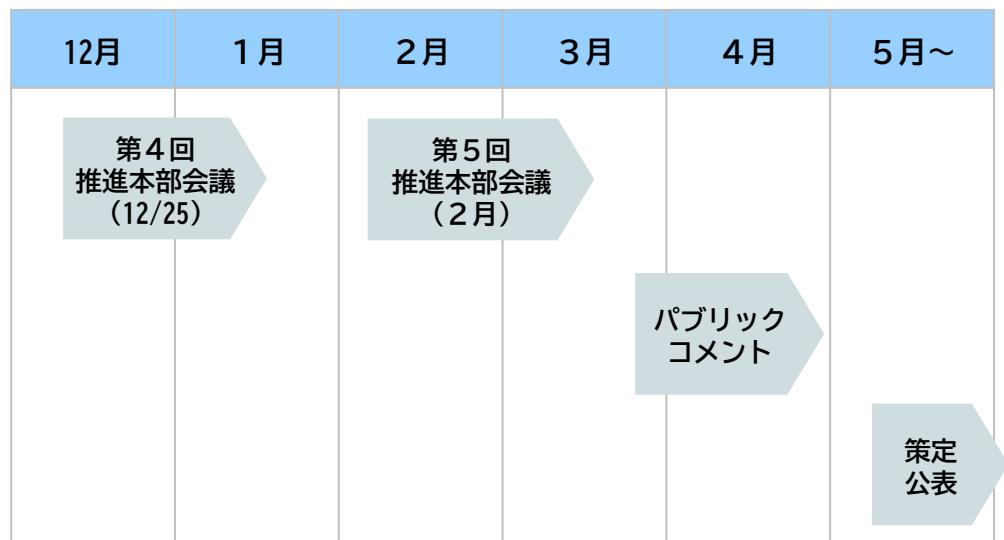
- ① 新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化
- ② 学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数

【第5回推進本部会議】

- ① 新学校給食センターにおける調理運営主体のあり方 ほか

2 今後のスケジュール（一部修正）

推進本部会議は第5回まで開催し、以降、パブリックコメントを実施した上で、令和8年夏前の整備基本計画の策定を目指します



3 新鶴岡市学校給食センター整備基本計画の骨格（案）

新鶴岡市学校給食センター整備基本計画で示す内容は、次のとおり予定しています

■新鶴岡市学校給食センター整備基本計画の骨格（案）

第1章 学校給食全体の今後の方向性

- 1 学校給食センター全体の配置のあり方
- 2 米飯給食・パン給食のあり方
- 3 調理主体のあり方
- 4 食物アレルギー対応
- 5 つるおかの特徴を生かした給食の提供と食農教育・食育の推進

第2章 新鶴岡市学校給食センターの整備

- 1 施設規模
- 2 建設地
- 3 新学校給食センターの特徴
- 4 施設の構造等
 - ・構造と階数
 - ・衛生管理と動線 等
- 5 主要設備
 - ・主要設備等（調理機器、アレルギー専用調理室等）
 - ・展示・学習機能 等
- 6 新学校給食センターの整備計画
 - ・配置図、平面図
 - ・概算事業費 等
- 7 官民の役割分担
- 8 事業手法の検討
- 9 事業スケジュール
- 10 今後の対応

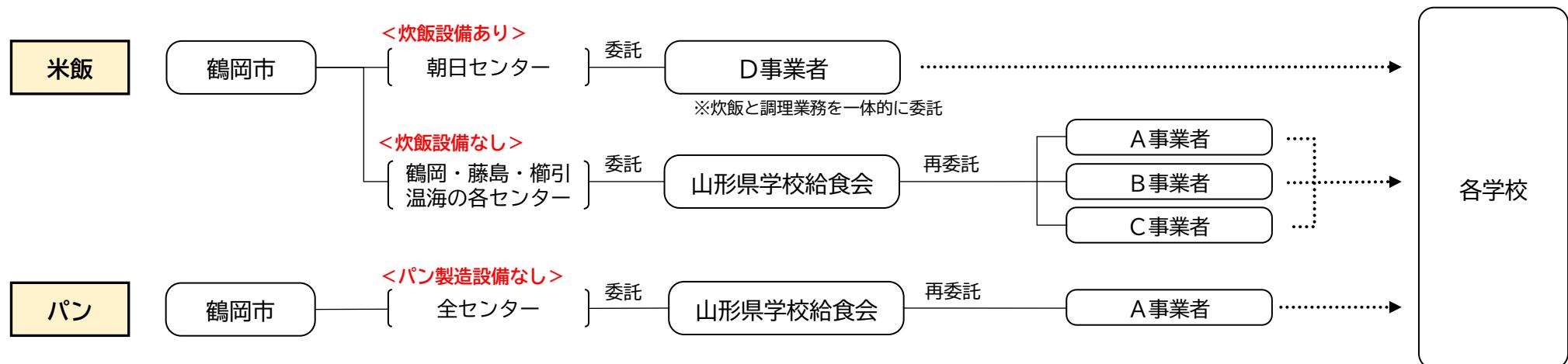
令和7年12月25日

新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化

米飯・パン給食の現状 <①米飯・パン提供事業者の状況>

- ① 米飯は、朝日センターには炊飯設備があるため調理業務の中に炊飯を含めて委託、他のセンターには炊飯設備がないため山形県学校給食会に委託
- ② パンは、全て山形県学校給食会に委託している
- ③ 山形県学校給食会は下図のとおり、民間事業者へ再委託しており、各学校には再委託先の民間事業者から提供されている

<米飯・パンの提供方法>



<地域別の米飯・パンの提供事業者の状況>

センター\項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
学校数等	小学校：17校 中学校：8校 給食センター：1箇所	小学校：3校 中学校：1校 保育園等：3箇所 給食センター：1箇所	小学校：3校 中学校：1校 給食センター：1箇所	小学校：1校 中学校：1校 給食センター：1箇所	小学校：2校 中学校：1校 給食センター：1箇所
米飯提供	再委託 (A事業者) (B事業者)	再委託 (C事業者)	再委託 (A事業者)	委託 (D事業者) (朝日センター内)	再委託 (A事業者)
パン提供			再委託 (A事業者)		

※囲み部分：山形県学校給食会が再委託している事業者

米飯・パン給食の現状 <②事業者別の米飯・パン供給数の状況>

令和7年度の米飯・パンの事業者別の提供数は、次のとおり

- ① 米飯は8,803食 (97.8%) を山形県学校給食会に委託しており、事業者別にみるとA事業者が最も多く7,114食 (79.0%) 、次いでB事業者が858食 (9.5%) となっている
- ② パンは全て山形県学校給食会に委託しており、A事業者から提供されている

<米飯の提供数 (R 7) >

単位：食

No.	提供事業者	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター	合 計	構成比
1	A事業者	6,271		549		294	7,114	79.0%
2	B事業者	858					858	9.5%
3	C事業者		831				831	9.2%
小 計 (山形県学校給食会委託分)		7,129	831	549	-	294	8,803	97.8%
4	D事業者 (朝日センター内)				202		202	2.2%
合 計		7,129	831	549	202	294	9,005	100.0%

<パンの提供数 (R 7) >

単位：食

No.	提供事業者	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター	合 計	構成比
1	A事業者	7,129	831	549	202	294	9,005	100.0%
合 計 (山形県学校給食会委託分)		7,129	831	549	202	294	9,005	100.0%

米飯・パン給食の課題と対応 <対応の方向>

<事業者の課題>

■ 事業者の課題

山形県学校給食会の再委託を受けている民間事業者2社（A事業者、B事業者）が施設の老朽化などにより、学校給食事業の継続が困難になることが懸念される（新センター稼働までは、山形県学校給食会と協議しながら米飯・パン給食を継続）

<本市の課題と対応>

■ 市の課題

- ① 米飯は、この2事業者から7,972食分（88.5%）の提供を受けており、代替について検討が必要
- ② パンは、A事業者から全ての学校に提供を受けており、代替について検討が必要

■ 関係者との協議を踏まえた市の検討

● 米飯について

- ① 朝日センターに炊飯設備はあるが、民間事業者2者の提供食数（7,972食分）の炊飯は施設規模から困難
- ② 米飯はほぼ毎日（週4～5回）提供する主食であり、事業者の継続が困難な場合、炊飯設備を内製化する検討が必要

● パンについて

- ① パンは月2～3回程度であり、提供頻度と整備費用の関係から設備の内製化は困難（炊飯設備と同等の整備費用が必要）
- ② 山形県学校給食会に他の民間事業者が提供できないか調整を依頼

<対応の方向>

● 児童生徒に安心・安全な学校給食を安定的かつ確実に提供するため

1. 米飯について

- ① 市は新学校給食センター整備に合わせて、炊飯設備を整備し、米飯の内製化を図る

2. パンについて

- ① 山形県学校給食会に委託を継続し、県内事業者から提供を受ける

米飯設備の内製化を踏まえた目指す新学校給食センター像

＜米飯設備の内製化を踏まえた目指す新学校給食センター像＞

炊飯設備を内製化する効果を最大限活用し、次の特徴を持った新給食センターを目指します

1. 米どころ鶴岡の美味しいお米と「ご飯が主役！」となる給食の提供

- ① 使用する米の品種は、「鶴岡産はえぬき」のほか、「鶴岡産つや姫」や「鶴岡産雪若丸」「鶴岡産有機米」などとし、鶴岡の美味しいお米にこだわったご飯を提供します
- ② 炊飯設備の内製化により、学校の喫食時間、給食配送に合わせた炊き上げが可能となり、より「できたて」「炊き立て」の温かさのあるご飯、甘さや豊かな香りが感じられるご飯の提供に努めます
- ③ 最新の炊飯設備の導入により、より豊富な炊き込みご飯を選択できるため、「孟宗ご飯」や「だだちゃ豆ご飯」など郷土の食材、郷土食にこだわったご飯メニューの充実につなげます
(これまで「わかめご飯」など一部の提供)

※炊き込みご飯の例



＜孟宗ご飯＞

2. 子ども達の給食への主体的な関わり

- ④ 学校田で児童生徒が生産したお米を給食で使用することも可能となるなど、食育・食農教育の観点で更なる取組の充実につなげます
(例：「本日のご飯は、○○小学校で生産したお米が一部使用されています」など周知)



＜だだちゃ豆ご飯＞

3. 地域・社会課題への貢献

- ⑤ 急な休校の際に柔軟な対応を可能とし、食品ロスの低下につなげます
- ⑥ 自然災害発生時に、避難所に避難した方に向け、ご飯やおにぎりの提供を検討します



お米・ご飯にこだわる給食センターを目指すとともに、
食育・食農教育の充実を含め、米飯設備を内製化する効果を最大限生かします

学校給食センター全体の配置のあり方及び 新学校給食センターの対応食数

■本資料の構成

本資料の構成は、以下の3つの部で構成されています

<現状・課題の把握>

- 学校給食センターの現状
(センター別) (P2)
- 学校給食衛生管理基準
への対応状況
(センター別) (P3)
- その他施設の課題
(センター別) (P4)
- 給食提供者数の推移
(全体) (地域別) (P5・6)
- 稼働率の推移
(センター別) (P7)
- 1食当たりの維持管理費
(センター別) (P8)
- 給食提供エリアの現状
(センター別) (P9)

<検討案とその検証>

- 検討の方向と検討手順 (P10)

- 検討案
(統合・提供エリアの見直し) (P11)

- 検証①
(配送時間シミュレーション) (P12)

- 検証②
(地産地消への影響) (P13)

<検討結果の整理>

- 検討結果
(新センター稼働後の体制)
(新センターの対応食数) (P14)
- 検討結果
(センター別提供エリア) (P15)

学校給食センターの現状と課題 <①各センターの状況>

【建築後の経過年数】

- ① 市内に5つある学校給食センターは、鶴岡センターが最も古く、令和7年度で建築後39年が経過
- ② このほか、櫛引センターも30年を経過しており、建物や調理設備の老朽化が進んでいる

【学校給食センターの稼働率】

- ① 調理能力に対する稼働率は、全体では48.8%であり、各センター別では藤島センターが55.4%、鶴岡センターが50.9%と5割を超えてるもの、温海センターが29.4%、朝日センターが26.9%と3割を下回っている
- ② 学校給食センターの調理能力を十分活用し、稼働率を高めながら学校給食センターの調理提供を行うことが施設の有効活用の面から望ましいものの、児童生徒数の減少から稼働率が低下しており、今後は一層、効率的な運用に向けた検討が必要

■令和7年度:各学校給食センターの状況

項目 \ センター	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター	合計
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海	-
建築年	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月	-
経過年数	39年	23年	30年	24年	24年	-
建築面積	3,110m ²	1,334m ²	475m ²	559m ²	573m ²	6,051m ²
調理能力 (A)	14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日	18,450食/日
提供食数 (B)	7,129食/日 鶴岡地域…6,582食/日 羽黒地域…547食/日	831食/日	549食/日	202食/日	294食/日	9,005食/日
稼働率 (B)/(A)	50.9%	55.4%	45.8%	26.9%	29.4%	48.8%
米飯提供	山形県学校給食会 再委託 (A事業者) (B事業者)	山形県学校給食会 再委託 (C事業者)	山形県学校給食会 再委託 (A事業者)	委託 (D事業者) (朝日センター内)	山形県学校給食会 再委託 (A事業者)	-

学校給食センターの現状と課題 <②学校給食衛生管理基準への対応状況>

- ① 学校給食施設の衛生管理手法を整理した「学校給食衛生管理基準」は、学校給食法第9条第1項の規定に基づき、平成21年4月から施行されている
- ② 市内5つの学校給食センターは、同基準施行前に整備されているため、現時点で一部この基準を満たしていない施設があり、現在は調理動線や温度管理などを工夫しながら、給食調理を行っている
- ③ 主要な設備状況について、全ての基準を満たしているセンターは「藤島センター」のみとなっている

■学校給食衛生管理基準の主な項目への対応状況

項目 センター	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
建築年	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月
汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	未対応	対応	対応	対応	対応
ドライシステムの導入	対応	対応	対応	対応	対応
調理室の温度・湿度状況 (温度25℃以下、湿度80%以下)	対応が不十分 空調設備が弱く、特に夏季は高温多湿となる	対応	対応が不十分 空調設備が弱く、特に夏季は高温多湿となる	対応が不十分 空調設備が弱く、特に夏季は高温多湿となる	対応が不十分 空調設備が弱く、特に夏季は高温多湿となる

参考:学校給食衛生管理基準の補足

①汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

二次汚染(調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など)防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが示されている。汚染作業区域は、泥やほこりなどの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所であり、非汚染作業区域は調理室や配膳室、その他の区域は事務室や更衣室などの場所となる。

②ドライシステムの導入

ドライシステムは、全ての調理機器からの排水を機器に接続される配水管を通して流す方式のこと。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができる。

③調理室の温度・湿度状況

高温多湿は細菌が繁殖しやすい環境であるため、作業中に発生する熱や湿気をできるだけ速やかに排除する空調を備えた建物構造にすることが必要である。作業中も温度は25℃以下、湿度80%以下に保つよう空調を備えるよう努めることが示されている

学校給食センターの現状と課題 <③その他施設の課題>

【調査時期】 8月下旬～9月上旬

【調査目的】 市内5つの給食センターの施設・設備の状況、課題の把握

【調査方法】 職員へのヒアリング、施設・設備の目視による確認

朱書き箇所…現状において課題がある点

項目	内 容	評価
鶴岡センター	① 基礎のずれ、外壁鉄骨の断裂、屋根内部からの水漏れ跡等があり、施設の劣化が進んでいる	✓ 他のセンターと比較しても施設の老朽化が進んでおり、課題が残る
藤島センター	① 施設の外壁や給食を配送するプラットフォームの鉄骨などに一部経年劣化がある ② 現在、支障はないが、蒸気配管、蒸気ボイラー、食器洗浄機について、設置当初から大規模な修繕、交換をしておらず、間もなく更新期を迎える	✓ 施設としては最も新しく、施設、設備共に経年劣化があるが、現在は支障なく、大きな課題は見られない
櫛引センター	① 検収室の天井に雨漏り箇所、下処理室の天井に配管からの水漏れ跡がある ② 調理室内に床の剥がれが複数箇所で発生 ③ 食材検収室の温度が高い(空調がなく、非常に高温になる)	✓ 食材を扱う場所の天井に雨漏り、水漏れ跡、床の剥離などがあり、施設内外に課題がある ✓ 施設の老朽化が進んでおり、課題が残る
朝日センター	① オール電化施設であるが、冬季間お湯の出が極端に悪いほか、冷暖房の効きも低下しており、一部、全館空調から個別空調に切り替え ② 炊飯機が12機あるが、うち1機が故障している(現在の給食提供に影響はない) ③ 蓄熱槽(※1)が故障しており、現在は使用していない(夜間電力を利用できていない) ※1…夜間の安い電力などを使って冷水や温水を蓄え、昼間の冷暖房や給湯に利用するための大きな水槽やタンク	✓ オール電化の施設であり、設備を中心に故障、機能低下がみられるなど、課題が残る
温海センター	① 床の張替え、排水設備の修繕を行うなど、調理室内で課題とされている箇所は更新されている ② その他、施設及び調理設備において大きな損傷は見られない	✓ 調理室内は必要な修繕が完了 ✓ 施設、設備ともに大きな課題は見られない



【鶴岡センター】外壁鉄骨の断裂



【櫛引センター】下処理室天井の水漏れ跡



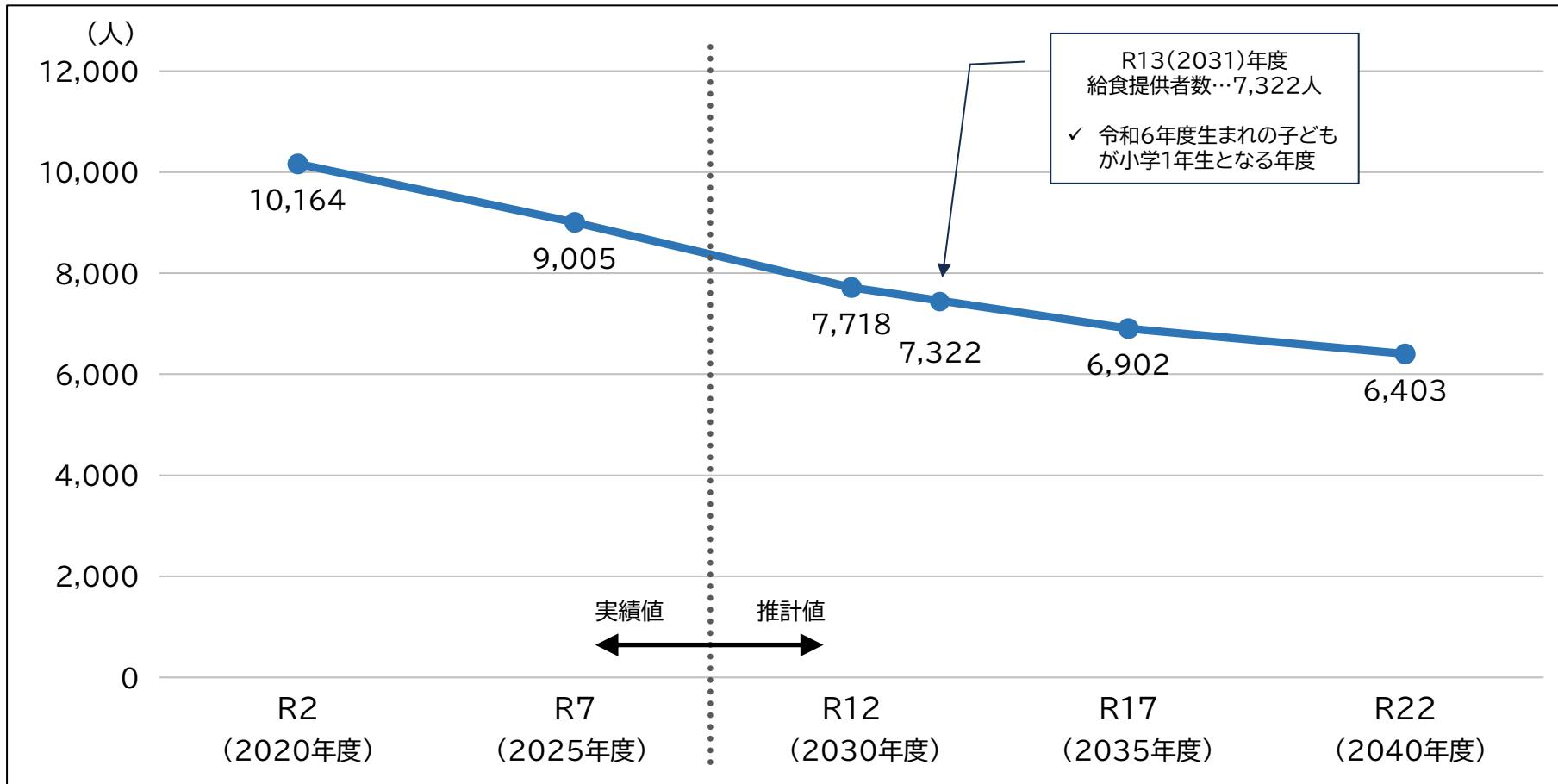
故障箇所に張り紙

【朝日センター】炊飯設備の故障

学校給食センターの現状と課題 <④給食提供者数の推移>

- ① 給食提供者数は、令和2年度は10,164人であったが、令和7年度には9,005人となり、令和13年度には7,322人、令和22年度には6,403人となることが予測される
- ② 児童・生徒数の減少により、今後も給食提供者数は遞減すると予測される

■給食提供者数の推計



【算出方法】

- ①令和8年度以降の児童生徒数

ア)令和13年度までは、令和7年5月1日現在で0～5歳の子どもの人数を算出し、この人数を基に推計（令和13年度は令和6年度生の子どもが小学1年生となる）

イ)以降は、国立社会保障・人口問題研究所の人口推計における14歳以下の増減率を基に推計

- ②教職員、給食センター職員、保育所等の人数は、令和7年度と同数と仮定

学校給食センターの現状と課題 <⑤地域別・給食提供者数の推移>

- ① 令和7年度と令和13年度の給食提供者数を比べると、朝日地域・温海地域が30%を超える減少、羽黒地域・櫛引地域が約26%の減少、鶴岡地域、藤島地域は、16~17%の減少となる見込
- ② 給食提供者数は、いずれの地域も減少傾向の見込で、温海・朝日地域、次いで櫛引・羽黒地域の順で減少率が高い

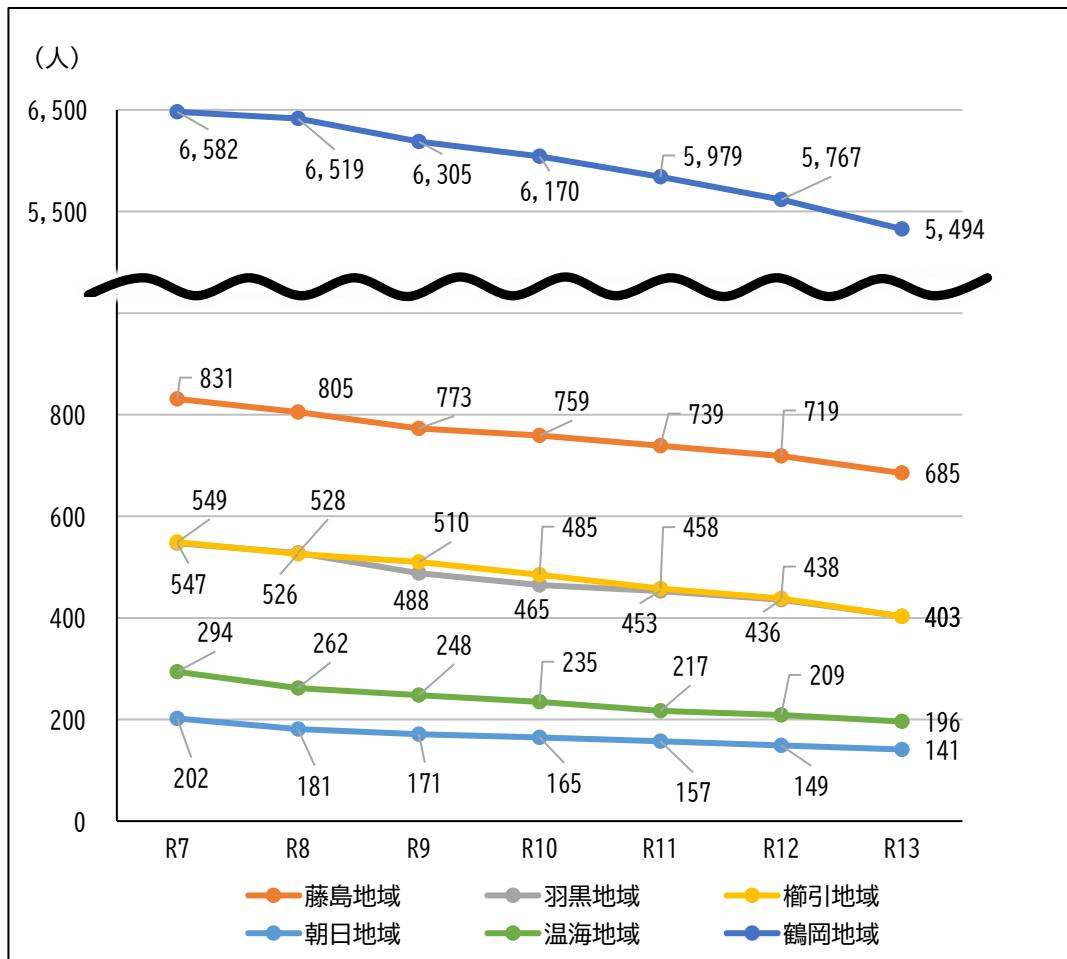
<年度別・地域別の給食提供者数（小1～中3）の状況（R8以降は見込み）>

	令和7 年度 (実績)	令和8 年度 (見込)	令和9 年度 (見込)	令和10 年度 (見込)	令和11 年度 (見込)	令和12 年度 (見込)	令和13 年度 (見込)	増減数 (R13-R7)	増減率 (対R7)
									人
鶴岡地域	6,582	6,519	6,305	6,170	5,979	5,767	5,494	▲1,088	▲16.5
藤島地域	831	805	773	759	739	719	685	▲146	▲17.6
羽黒地域	547	528	488	465	453	436	403	▲144	▲26.3
櫛引地域	549	526	510	485	458	438	403	▲146	▲26.6
朝日地域	202	181	171	165	157	149	141	▲61	▲30.2
温海地域	294	262	248	235	217	209	196	▲98	▲33.3
合 計	9,005	8,821	8,495	8,279	8,003	7,718	7,322	▲1,683	▲18.7

※1：令和8年度以降の人数は、令和7年5月1日現在の各地域別・年齢別の人数を基に新学校給食センター検討室において給食提供者数を推計し作成

※2：教職員、給食センター職員、保育所等の人数は、令和7年度と同数と仮定

<年度別・地域別の給食提供者数の推移（R8以降は見込み）>



学校給食センターの現状と課題 <⑥給食センター別・稼働率の推移>

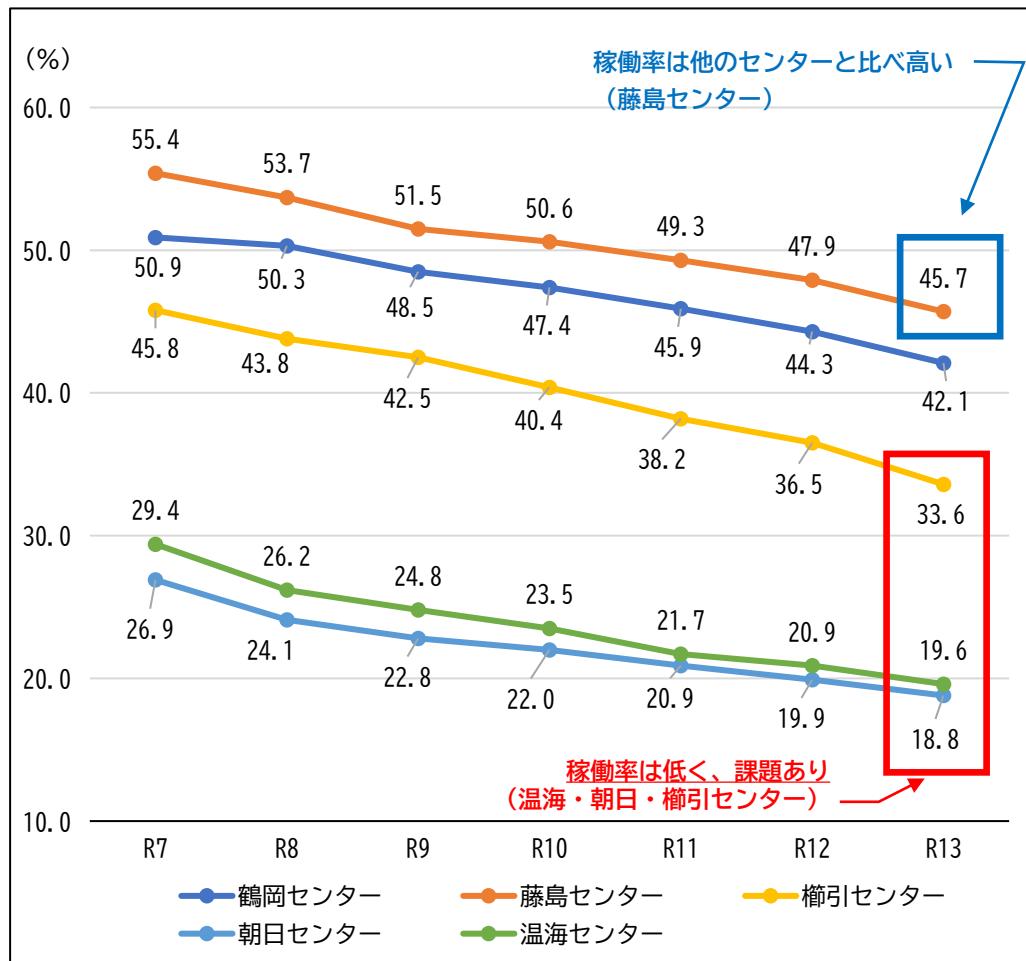
- ① センター別の稼働率の状況は、令和13年度で、朝日センターが18.8%、温海センターが19.6%であり、稼働率が20%を下回る見込
櫛引センターの稼働率は、約12ポイント減少し、33.6%と3割に近い水準まで低下する見込
藤島センターは、他センターと比べ稼働率が45.7%と比較的高い
- ② 藤島センターの稼働率は他のセンターに比べ高い

<年度別・学校給食センター別の稼働率・給食提供者数の状況 (R8以降は見込み)>

	1日当たり調理能力	令和7年度 (実績)	令和8年度	令和9年度	令和10年度	令和11年度	令和12年度	令和13年度	増減 (R13-R7)
			(見込み)						
鶴岡センター	14,000食	50.9	50.3	48.5	47.4	45.9	44.3	42.1	▲8.8
藤島センター	1,500食	55.4	53.7	51.5	50.6	49.3	47.9	45.7	▲9.7
櫛引センター	1,200食	45.8	43.8	42.5	40.4	38.2	36.5	33.6	▲12.2
朝日センター	750食	26.9	24.1	22.8	22.0	20.9	19.9	18.8	▲8.1
温海センター	1,000食	29.4	26.2	24.8	23.5	21.7	20.9	19.6	▲9.8
合計/平均	18,450食	48.8	47.8	46.0	44.9	43.4	41.8	39.7	▲9.1

※1：稼働率は「給食提供者数／調理能力×100」により算出

<年度別・学校給食センター別の稼働率の推移 (R8以降は見込み)>



学校給食センターの現状と課題 <⑦維持管理費と1食当たりの維持経費の状況>

- ① 各給食センターで最も維持管理費が高いのは鶴岡センター（約4.4億円）で、低いセンターは朝日センター（約4千万円）である
- ② 一方、1食当たりの維持管理費は、規模が小さい給食センターが高い傾向にあり、朝日センターが約944円/食と最も高い

＜各学校給食センター別の維持管理費の状況＞

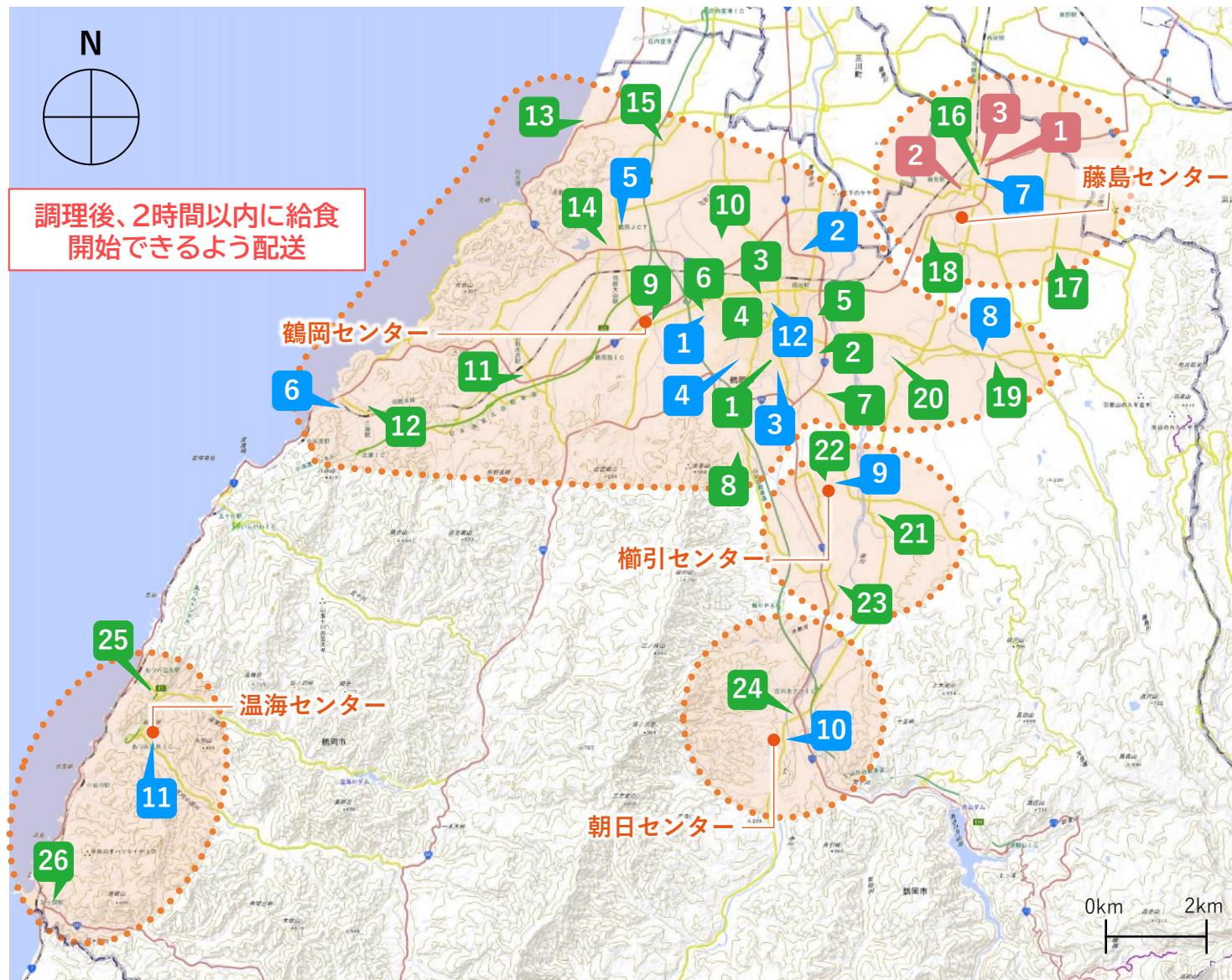
単位：千円

項目	センター	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
維持管理費(3か年平均)	①調理員人件費	292,945	-	-	-	-
	②配送委託料	47,092	-	-	-	-
	③調理・配送委託料	-	45,481	26,591	21,674	27,378
	④光熱水費	50,410	17,499	10,280	8,596	6,017
	⑤施設管理費	49,134	8,743	5,324	10,496	10,492
	合 計 (A)	439,581	71,723	42,195	40,766	43,887
※1	年間食数 (B)	1,408,557	174,956	112,759	43,194	65,538
	1食当たりの維持管理費 (A)/(B)	312.1円	409.9円	374.2円	943.8円	669.6円
R7施設の状況	提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
	建築年	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月
	経過年数	39年	23年	30年	24年	24年
	提供食数	7,129食/日	831食/日	549食/日	202食/日	294食/日
	稼働率	50.9%	55.4%	45.8%	26.9%	29.4%
	調理主体	市直営	委託(E事業者)	委託(D事業者)	委託(D事業者)	委託(E事業者)
	調理配達	委託(F事業者)	同上	同上	同上	同上

※1：維持管理費は、令和4年度～令和6年度の決算額を平均したもの。施設の維持管理経費を比較するため、給食の食材費は含んでいない。

学校給食センターの現状と課題 <⑧給食提供エリアの現状>

- ① 現在の給食提供エリアは、羽黒地域は鶴岡センターから、それ以外は地域にある給食センターからそれぞれ提供している
- ② 学校給食衛生管理基準では、「共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするため配送車を必要台数確保すること」とされていることから、この基準に合致した配送体制を確保することが求められる



1	朝陽第一小学校
2	朝陽第二小学校
3	朝陽第三小学校
4	朝陽第四小学校
5	朝陽第五小学校
6	朝陽第六小学校
7	斎小学校
8	黄金小学校
9	大泉小学校
10	京田小学校
11	上郷小学校
12	豊浦小学校
13	湯野浜小学校
14	大山小学校
15	西郷小学校
16	藤島小学校
17	東栄小学校
18	渡前小学校
19	羽黒小学校
20	広瀬小学校
21	櫛引東小学校
22	櫛引西小学校
23	櫛引南小学校
24	あさひ小学校
25	あつみ小学校
26	鼠ヶ関小学校
1	藤島こりす保育園
2	いなば幼稚園
3	根つ子杉
1	鶴岡第一中学校
2	鶴岡第二中学校
3	鶴岡第三中学校
4	鶴岡第四中学校
5	鶴岡第五中学校
6	豊浦中学校
7	藤島中学校
8	羽黒中学校
9	櫛引中学校
10	朝日中学校
11	温海中学校
12	致道館中学校

※国土地理院ウェブサイト・地理院地図（電子国土Web）標準地図をもとに作成

学校給食センターのあり方の検討 <①検討の方向と手順>

1. 学校給食センターを取り巻く状況と検討の方向

＜学校給食センターを取り巻く状況＞

- ① 施設や設備の老朽化が進んでいる給食センターがあり、今後は、修繕費など維持管理コストが増大していくことが見込まれる
- ② 少子化に伴い、給食センターの稼働率が低下しており、今後もこの傾向は続くと見込まれる
- ③ 新学校給食センター整備に際し、学校給食衛生管理基準への適切な対応が求められる一方、資材高騰により、建設費も多額になることが見込まれる

＜検討の方向＞

- ① 給食センター全体の規模の適正化と維持管理コストの低減、平準化を図る必要があることから、既存給食センターの統合や給食提供エリアの見直しを検討する
- ② ①の検討を踏まえ、新学校給食センターの給食提供範囲を決定し、適切な施設規模(食数)を検討する

2. 検討手順・内容

新学校給食センターの整備を前提に ▶

手順1

既存給食センターの統合、若しくは給食提供エリアの見直しを検討

- ①施設の老朽化が進み、稼働率が低い給食センターなどについては、他センターへの統合を検討
- ②比較的、施設の老朽化が進んでいない給食センターについては、稼働率を高めた運用となるよう、給食提供エリアの拡大を検討

手順2

手順1の検討内容が、2時間以内の給食開始、地産地消の推進に影響がないか検証の上、検討内容を決定

- ①学校給食衛生管理基準に定める調理後、2時間以内に給食開始が可能な配達体制となるか検証
- ②地産地消の推進に著しく影響がないか確認

手順3

手順1・2の検討を踏まえ、新学校給食センターの施設規模(食数)を決定

学校給食センターのあり方の検討 <手順1 統合・提供エリアの見直し>

- ① これまで整理した「学校給食衛生管理基準への対応状況」「施設の老朽化の状況」などに加え、「考慮すべき事項」(特徴ある取組の実施、施設の特徴など)を勘案して、センターごとに方向性を検討

1 センター別の検討・分析

○…課題がない、少ない △…やや課題がある ×…大きく課題がある

センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
学校給食衛生管理基準への対応	○ ✓ 施設が最も新しく、学校給食衛生管理基準にも対応済	△ ✓ 空調設備が弱く、特に夏季は高温多湿となる	△ ✓ 空調設備が弱く、特に夏季は高温多湿となる	△ ✓ 空調設備が弱く、特に夏季は高温多湿となる
施設の状況(老朽化状況)	○ ✓ 施設、設備共に経年劣化があるが、現在は支障なく、大きな課題は見られない	△ ✓ 施設の老朽化が進んでおり、課題が残る ・ 検収室、下処理室の天井の雨漏り、水漏れ跡 ・ 床の剥がれなど	△ ✓ 設備を中心に故障、機能低下がみられるなど、課題が残る ・ 炊飯器の故障 ・ 給湯設備の機能低下	○ ✓ 施設、設備ともに大きな課題は見られない
稼働率・給食提供者数(R13見込)	○ 稼働率…45.7% 提供者数…685人	△ 稼働率…33.6% 提供者数…403人	× 稼働率…18.8% 提供者数…141人	× 稼働率…19.6% 提供者数…196人
施設維持管理費・1食当たり維持管理コスト	△ 維持管理費…71,723千円 1食当たり…409.9円	△ 維持管理費…42,195千円 1食当たり…374.2円	× 維持管理費…40,766千円 1食当たり…943.8円	× 維持管理費…43,887千円 1食当たり…669.6円
その他考慮すべき事項	- ✓ 保育所や福祉施設(計3か所)に給食を提供するなど特色ある取組を実施	- -	- -	- ✓ 温海中学校に廊下でつながっており、同校への配達は不要 ✓ 他センターから遠距離のため、配達時間の考慮が必要

検討案	<ul style="list-style-type: none"> 施設に大きな課題もなく、稼働率も他センターと比べ高い 保育所等に給食提供するなど特徴ある取組を実施 ↓ ➢ センターを継続使用するとともに、稼働率を高めるため、隣接する羽黒地域へ給食提供エリアの拡大を検討 	<ul style="list-style-type: none"> 特に施設に課題があり、稼働率も適当とは言い難い ↓ ➢ 近接する新学校給食センターに統合を検討 	<ul style="list-style-type: none"> 特に設備に課題があり、稼働率・維持管理コストも適当とは言い難い ↓ ➢ 櫛引センターと同様に新学校給食センターに統合を検討 	<ul style="list-style-type: none"> 施設状況に大きな課題はないが、稼働率・維持管理コストも適当とは言い難い ↓ ➢ 近接する新学校給食センターに統合を検討するが、特に配達時間の検証が必要
-----	--	--	--	--

学校給食センターのあり方の検討 <手順2-① 2時間喫食と配送時間シミュレーション>

- ① 配送から給食開始までのタイムスケジュールは下記1のとおりであり、配送についてはおよそ40分以内に届けることが必要となる
- ② 手順1で示された内容についてシミュレーションした結果、下記2のとおり、鶴岡センターから温海地域へ配送する場合のみ、配送時間に課題がある

1 調理完了後、給食開始までの標準的なタイムスケジュール



2 配送シミュレーション

【シミュレーションの前提】

- ①配送車には5～6台の給食コンテナが収納可能。配送車の荷台に空きスペースが生じないよう複数校をまとめて配送する
- ②児童生徒数の多寡で、学校毎に必要な給食コンテナ数が異なる。配送車に掲載可能な給食コンテナ数を考慮して、コースをシミュレーションする
- ③新学校給食センターの位置は、シミュレーション上、現在の鶴岡センターと同じ場所と仮定

(1)藤島センター → 羽黒地域

藤島センターから羽黒小・
羽黒中を経由し、広瀬小まで配送

コース	時間(分)
藤島センター～羽黒小	9
降車	5
羽黒小～羽黒中	1
降車	5
羽黒中～広瀬小	5
合計	25

<評価> ◎
✓ 配送時間は25分であり、
問題ない

(2)鶴岡センター → 櫛引地域①

鶴岡センターから櫛引西小を
経由し、櫛引南小まで配送

コース	時間(分)
鶴岡センター～櫛引西小	14
降車	5
櫛引西小～櫛引南小	5
合計	24

<評価> ◎
✓ 配送時間は24分であり、
問題ない

(3)鶴岡センター → 櫛引地域②

鶴岡センターから櫛引中を
経由し、櫛引東小まで配送

コース	時間(分)
鶴岡センター～櫛引中	15
降車	5
櫛引中～櫛引東小	4
合計	24

<評価> ◎
✓ 配送時間は24分であり、
問題ない

(4)鶴岡センター → 朝日地域

鶴岡センターからあさひ小を
経由し、朝日中まで配送

コース	時間(分)
鶴岡センター～あさひ小	21
降車	5
あさひ小～朝日中	2
合計	28

<評価> ◎
✓ 配送時間は28分であり、
問題ない

(5)鶴岡センター → 温海地域

鶴岡センターからあつみ小を
経由し、鼠ヶ関小まで配送

コース	時間(分)
鶴岡センター～あつみ小	25
降車	5
あつみ小～鼠ヶ関小	13
合計	43

<評価> ×
✓ 鼠ヶ関小までの移動を考慮すると
43分であり、40分を超過する
✓ 鼠ヶ関小に単独で配送した場合、
40分弱となり、冬季間を考え
と適当とは言い難い

学校給食センターのあり方の検討 <手順2-①② 配送時間・地産地消の影響を踏まえた結論>

手順1での検討内容	検証条件		検討結果
	配送時間の検証 (シミュレーション結果)	地産地消への影響を検証	
【藤島センター】 羽黒地域へ提供エリアを拡大	✓ 配送時間は25分であり、問題ない	<p>【藤島センターの地産地消・協定団体:サンサン畠の会】</p> <p>✓ 藤島地域の協定団体<u>サンサン畠の会</u>の提供先は変わらず、 影響はない</p>	配送時間、地産地消への影響ともに 問題はない ↓ 【検討結果】 藤島センターは 羽黒地域へ提供エリアを拡大
【櫛引センター】 新学校給食センターへ統合	✓ 配送時間は24分であり、問題ない	<p>【櫛引センターの地産地消・協定団体:産直あぐり】</p> <p>✓ 協定団体の産直あぐりは、ぶどうなど地域の特産である 果物等を櫛引センターに提供している</p> <p>✓ 新学校給食センターへの納品は、ロット(量)の課題もある が、献立や提供方法を工夫することで対応可能であり、<u>鶴岡地域の子どもたちに櫛引産の果物等を提供できる効果・期待は大きい</u></p>	配送時間は問題がなく、地産地消につ いても工夫するなどして対応可能 ↓ 【検討結果】 櫛引センターは 新学校給食センターへ統合
【朝日センター】 新学校給食センターへ統合	✓ 配送時間は28分であり、問題ない	<p>【朝日センターの地産地消・協定団体:旬彩倶楽部】</p> <p>✓ 協定団体の旬彩倶楽部は、特に山菜などを朝日センター に提供している</p> <p>✓ 新学校給食センターへの納品は、距離やロット(量)の課題 があるものの、同様に工夫や協議をすることで対応可能 と考えられ、<u>山菜等の特産品が鶴岡地域の子どもたちに 提供できる効果・期待は大きい</u></p>	配送時間は問題がなく、地産地消につ いても工夫するなどして対応可能 ↓ 【検討結果】 朝日センターは 新学校給食センターへ統合
【温海センター】 新学校給食センターへ統合	<p>✓ 鼠ヶ関小までの移動を考慮すると 43分であり、40分を超過する</p> <p>✓ 鼠ヶ関小に単独で配送した場合、 40分弱となり、冬季間を考えると 適当とは言い難い</p>		配送時間に課題がある ↓ 【検討結果】 温海センターは現体制を維持

学校給食センターの今後のあり方 (①検討結果)

- ① これまでの検討結果を踏まえ、新学校給食センター整備後のあり方は次のとおり
- ✓ 新学校給食センターの稼働に合わせ、櫛引センター、朝日センターは、新学校給食センターに統合し、新学校給食センター、藤島センター、温海センターの3センターに集約
 - ✓ 藤島センターは、羽黒地域へ給食提供エリアを拡大する
- ② センター全体のあり方の検討結果と今後の給食提供者数の見込を踏まえ、新学校給食センターの調理能力は6,000食/日とする
- ③ 炊飯設備については、新学校給食センターに内製化するとともに、温海センターにも提供食数に見合った小規模の設備を内製化する

<令和7年度:現状>

給食センター	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
提供エリア	鶴岡地域 羽黒地域	藤島地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
建築年度	H62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月
経過年度(R7)	39年	23年	30年	24年	24年
調理能力	14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日
提供食数(R7)	7,129食/日 鶴岡地域…6,582食/日 羽黒地域…547食/日	831食/日	549食/日	202食/日	294食/日
稼働率	50.9%	55.4%	45.8%	26.9%	29.4%
米飯提供 (※1)	県給食会再委託 (A事業者) (B事業者)	県給食会 再委託 (C事業者)	県給食会 再委託 (A事業者)	委託 (D事業者)	県給食会 再委託 (A事業者)

<新センター稼働後の体制(人数等はR13を想定)>

給食センター	新学校給食センター	藤島センター	温海センター
提供エリア	鶴岡地域 櫛引地域 朝日地域	藤島地域 羽黒地域	温海地域
建築年度	-	H14年3月	H13年12月
経過年度 (R13)	-年	29年	30年
調理能力	6,000食/日	1,500食/日	1,000食/日
提供食数 (R13)	6,013食/日(※2) 鶴岡地域…5,494食/日 櫛引地域…390食/日 朝日地域…129食/日	1,088食/日 藤島地域…685食/日 羽黒地域…403食/日	196食/日
稼働率	100.2%(※3)	72.5%	19.6%
米飯提供	炊飯設備を 内製化	県学校給食会 再委託 (C事業者)	炊飯設備を 内製化

※2:櫛引・朝日センターは統合されるため、当該センター職員分の人数は除いている

※3:大量調理機器の調理能力は容量の7割を基準に設計されており、洗浄機等も幅のある対応

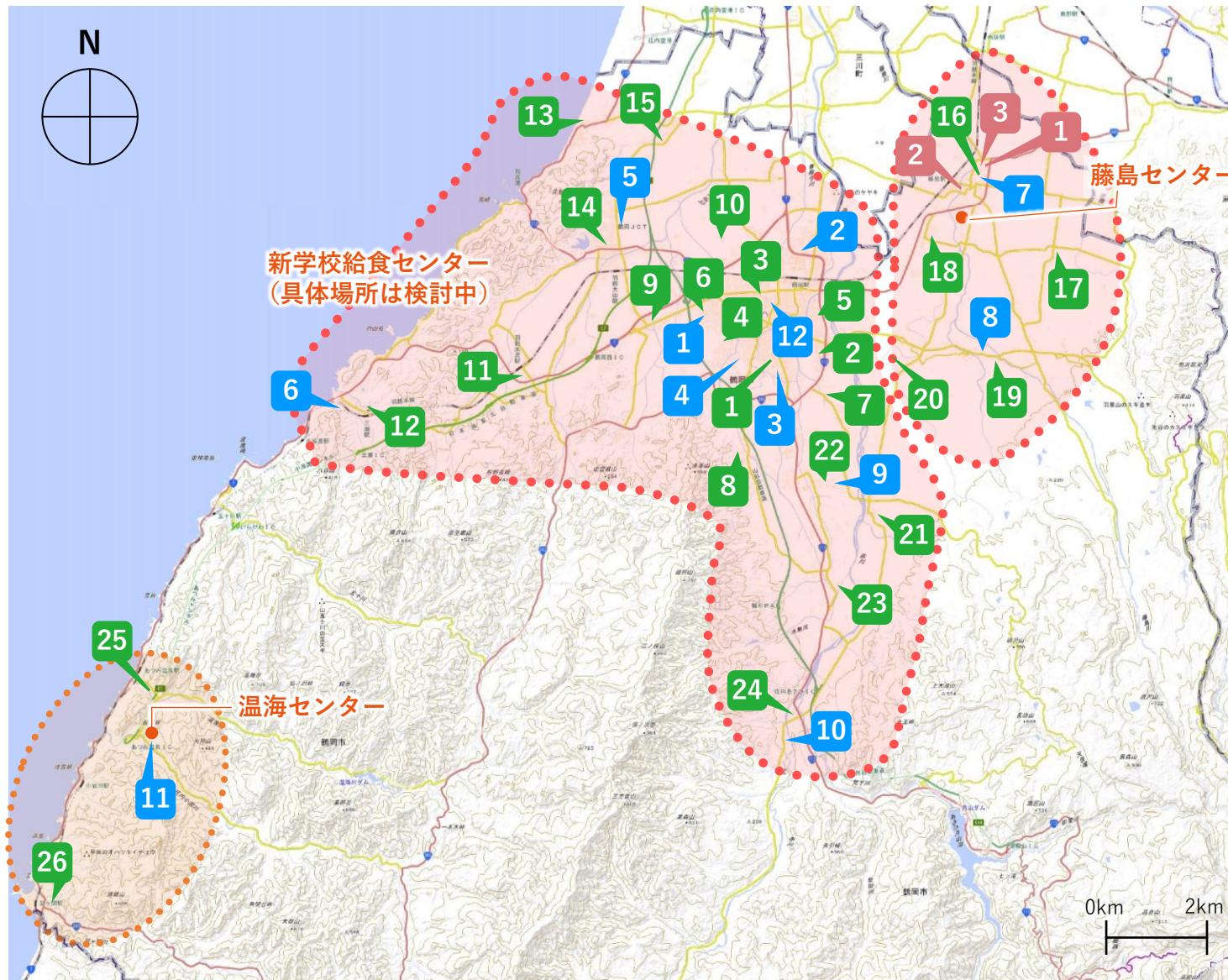
能力を有しているため、設計上支障はない

(例①:100ℓが入る回転釜 → 70ℓを基準能力として設計)

(例②:洗浄機の対応能力 → 4,800食~6,400食 など)

学校給食センターの今後のあり方 (②給食提供エリア)

- ① 新学校給食センター・藤島センター・温海センターの給食提供エリアは以下のとおりとする
 ② 検討のとおり、櫛引地域・朝日地域は新学校給食センターから、羽黒地域は藤島センターからの配送とする



※国土地理院ウェブサイト・地理院地図（電子国土Web）標準地図をもとに作成