

学 校 給 食 ・ 食 農 教 育 推 進 本 部

第Ⅰ回 推進本部会議

令和7年4月22日(火) 午後3時～
鶴岡市役所6階大会議室

次 第

1 開 会

2 挨 拶

3 説 明

- 「学校給食・食農教育推進本部」の設置趣旨、経過と今後のスケジュール

4 講 話

- テーマ 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

5 協 議

(1) 学校給食における食農教育・地産地消の推進

<ご意見をいただきたいポイント>

- ①学校給食で地元食材の利用を促進する、供給体制を強化するための方策
- ②子どもが地域農業や食文化への理解を深めるため、学校給食で何ができるか

6 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	「学校給食・食農教育推進本部」の設置趣旨、経過と今後のスケジュール
-------	-----------------------------------

資 料 2	学校給食の実施状況及び地元食材の利用状況
-------	----------------------

資 料 3	行事食や郷土食を生かした給食の取組状況
-------	---------------------

参考資料 1	新鶴岡市学校給食センター整備基本構想【概要版】 （令和5年3月策定）
--------	---------------------------------------

参考資料 2	令和7年4月学校給食だより
--------	---------------

参考資料 3	学校給食・食農教育推進本部設置要綱
--------	-------------------

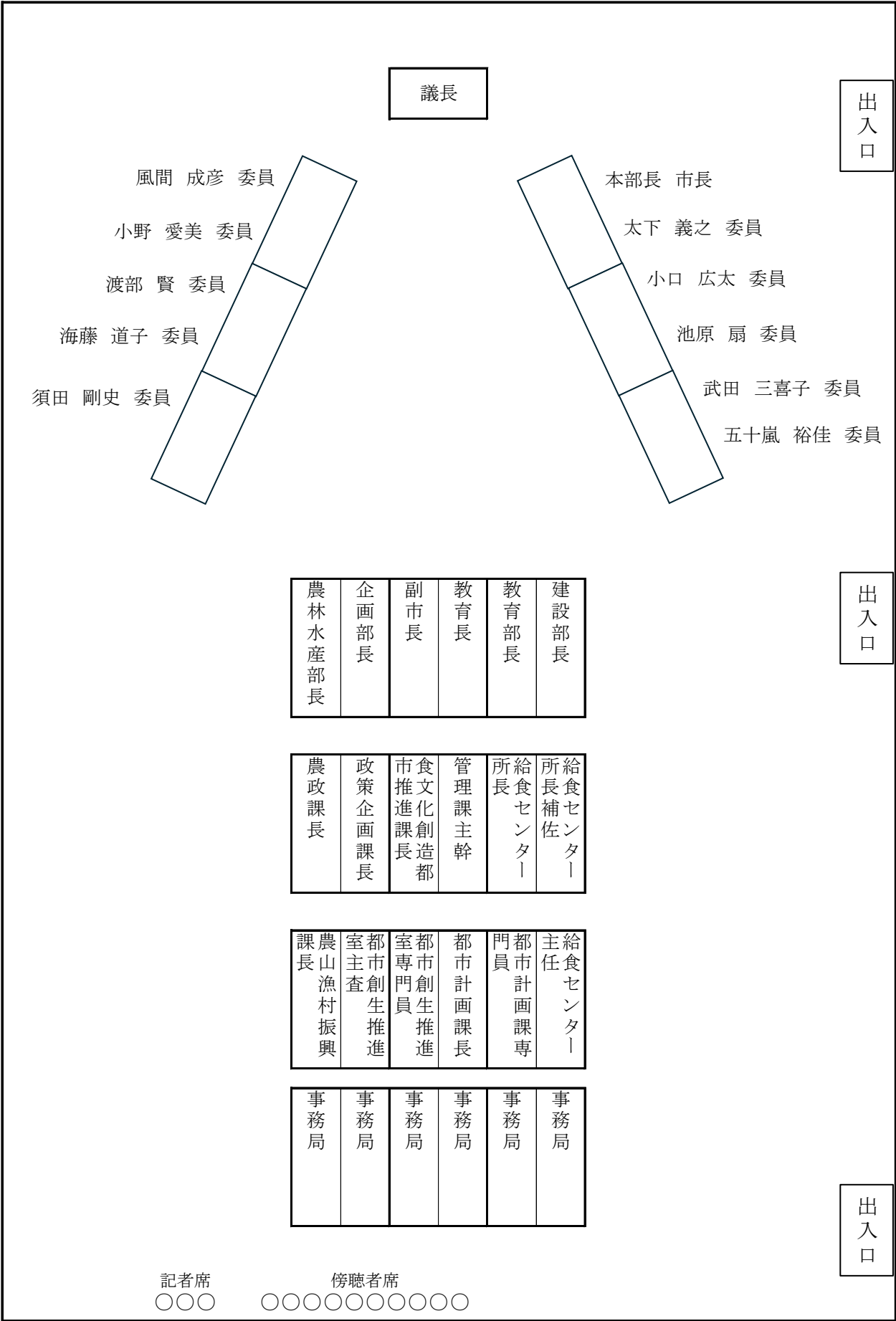
学校給食・食農教育推進本部 委員名簿

(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	朝暘第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1回会議 座席表

令和7年4月22日(火)・15時～
鶴岡市役所6階大会議室



1 推進本部の設置趣旨と経過

現在の鶴岡学校給食センターは、昭和62年3月に設置され、老朽化などにより改築が求められています。

改築の検討に当たり、令和元年度から令和2年度に「鶴岡市学校給食のあり方検討会」を開催し、提言をまとめ、この提言を受けて令和4年度に「新鶴岡市学校給食センター整備基本構想」を策定しました。

令和6年度には、基本構想を具体化する「整備基本計画」の検討を進めましたが、市議会3月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、整備基本計画の令和6年度内の策定は見送り、令和7年度で対応することといたしました。

このため、令和7年度は市民、関係者、有識者からなる「学校給食・食農教育推進本部」を設置し、学校給食センター整備に係る必要な事項や学校給食を通じた子どもたちへの教育、地産地消の推進、さらには給食の確実な質の向上といった観点から検討を深めてまいります。

2 議論を予定する項目

推進本部で、委員の皆様からご意見をいただくことを予定している項目は次の通りです。
忌憚のないご意見をお願いいたします。

【項目（予定）】

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|----|
| ○学校給食における食農教育・地産地消の推進 | ○学校給食におけるアレルギー対応 | |
| ○新たな調理機器等の導入に関すること | ○新学校給食センターにおける調理運営主体の在り方 | |
| ○市全体の学校給食センターの将来的な在り方 | ○新学校給食センターの場所、施設規模、整備方式 | ほか |

3 今後のスケジュール

今後、推進本部でのご議論、ご意見を踏まえて、9月に中間報告を公表します。

新学校給食センター整備基本計画については、来年3月末の公表を目途に議論を進めます。

【スケジュール（予定）】

4/22（火）	5月～8月	9月	10月～12月	2月～3月	3月末
第1回	第2回～第4回	中間報告	第5回～第6回	パブリックコメント	公表

これまでの経過と今後の予定

令和元年度

- 鶴岡市学校給食のあり方検討会の開催（～令和2年度）
※4回の開催

令和2年度

- 鶴岡市学校給食のあり方検討会の提言（令和3年2月）
※右記の通り

令和3年度

- 新鶴岡市学校給食センター基本構想の検討に着手
※あり方検討会の提言を受けて基本構想を検討

令和4年度

- 新学校給食センター基本構想の策定（令和5年3月）
※別紙のとおり

令和5年度

- 新学校給食センター整備基本計画の検討に着手
※新学校給食センター整備課題調査業務により想定される施設規模やアレルギー対応等について検討

令和6年度

- 同整備基本計画の検討
※PFI導入可能性調査により、整備手法等を検討
※整備基本計画（案）のパブリックコメントを実施

市議会3月定例会の質疑及びパブリックコメントの結果を踏まえ、
令和7年度で対応

令和7年度

- 「学校給食・食農教育推進本部」を設置

（令和7年9月）

- 推進本部の検討を踏まえ、整備基本計画（案）の中間報告（予定）

（令和8年3月）

- 新学校給食センター整備基本計画の策定（予定）

鶴岡市学校給食のあり方検討会の提言（R3.2月）

1 学校給食のあり方について

- (1) 学校給食発祥の地、食文化創造都市にふさわしい食文化の継承
- (2) 地元生産者と連携した地産地消と学校と連携した食育の充実
- (3) 全域給食停止という不測の事態を回避
- (4) 調理後2時間以内の喫食に対応するため、配送距離と所要時間を重視
- (5) 小学校や一般市民の施設見学に対応
- (6) 学校以外の施設への提供、給食レシピを活用した地域づくりなどに配慮

2 給食供給体制の方向性について

- (1) 現行の分散型を軸にした効率的な配置
- (2) 上位計画に則った児童・生徒が喜ぶ安心安全な学校給食の提供

●基本構想（令和5年3月策定）

※別紙のとおり

新鶴岡市学校給食センター整備基本構想【概要版】									
令和5年3月 鶴岡市学校給食センター									
I はじめに									
1 本市の学校給食等を取り巻く環境 ◎明治22年、本市家中新町にある大誓寺内の忠愛学校で提供された給食が日本で最初とされており、学校給食発祥の地となっている。 ◎山、里、海の幸が揃い、本市の風土や気候に合った様々な料理が評価され、国内初の「ユネスコ創造都市ネットワーク 食文化分野」の加盟につながっている。 ◎「SDGs未来都市」に認定され、市をあげて積極的にSDGsに取り組んでいる。 ◎現在、鶴岡市学校給食センター、藤島ふれあい食センター、豊引学校給食センター、あさひ学校給食センター、あつみこ給食センターの5施設が稼働し、市内37の小中学校等に給食を提供している。									
2 構想策定の目的 鶴岡センターは、本市給食センターの中で築35年と最も古く、現在の「学校給食衛生管理基準」と照らし合わせると改善すべき点が多数あることや、各センターを効率的に運営していくことが課題となっている。 本構想は、「鶴岡市学校給食のあり方検討会」からの以下のような提言を踏まえ、今後の学校給食センターの配置と鶴岡センター改修整備に関する方針を示すことを目的としている。									
鶴岡市学校給食のあり方検討会の提言（R3.2月）（R1～2年間に4回開催）									
1 学校給食のあり方について (1) 学校給食発祥の地、食文化創造都市にふさわしい食文化の継承 (2) 地元生産者と連携した地産地消と学校と連携した食育の充実 (3) 全域給食停止という不測の事態を回避 (4) 調理後2時間以内の喫食に対応するため、配送距離と所要時間を重視 (5) 小学校や一般市民の施設見学に対応 (6) 学校以外の施設への提供、給食レシピを活用した地域づくりなどに配慮									
2 給食供給体制の方向性について (1) 現行の分散型を軸にした効率的な配置 (2) 上位計画に則った児童・生徒が喜ぶ安心安全な学校給食の提供									
II 施設等の現状と課題									
(1) 各センターの状況（令和4年5月1日現在）									
区分	鶴岡C	藤島C	豊引C	鶴田C	遠藤C	合計			
設置年月	S45年3月	H14年3月	H17年12月	H18年3月	H21年12月				
建物面積	3,110㎡	1,324㎡	475㎡	500㎡	573㎡				
児童数	2,147名	1,341名	431名	431名	431名	5,781名			
調理能力	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	7,521食	951食	505食	251食	300食	9,528食			
稼働率	54%	63%	42%	33%	30%	52%			
(2) 現鶴岡センターの課題 ① 施設および設備等の老朽化： ・施設をはじめ、給排水設備や調理機器等の老朽化が進み、大規模な改修が迫られているが、給食を停止しない限り工事が困難 ② 安全・衛生の確保： ・現行の「学校給食衛生管理基準」を満たすためには、空調設備や汚染・非汚染の作業区分等の大規模な改修が必要であるが、現施設の改修は困難 ③ 食ロス・アレルギーの対応：鶴岡地域へのアレルギー対応食の提供が困難 ④ 人口減少への対応： ・R22年の将来人口推計から、小中学校等への提供食数は、現在の9,701食から6,537食に減少すると予測されたため、適正規模の施設とすることが必要									
III 本市の給食提供に関する基本的な考え方									
I 新センターの整備時期 新鶴岡センターは、将来人口推計に基づいた現実的な規模で整備し、令和11年度の稼働開始を目指す。									
2 施設統合を見据えた給食センターのあり方を検討 配送距離と所要時間を重視し、施設の老朽化や財政支出の削減等の観点も踏まえつつ、児童生徒数の推移や各センターの稼働状況及び給食を取り巻く社会情勢等を考慮に入れたら、施設の統合を見据えた給食センターのあり方を検討する。									

1 学校給食の実施状況（令和6年5月1日現在）

	鶴岡・羽黒地域		藤島地域		櫛引地域		朝日地域		温海地域		合計	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	17	4,546	3	429	3	378	1	123	2	195	26	5,671
中学校	8	2,630	1	254	1	180	1	89	1	126	12	3,279
保育園・幼稚園・福祉施設	-	-	3	173	-	-	-	-	-	-	3	173
給食センター	-	59	-	10	-	13	-	11	-	10	-	103
合 計	25	7,235	7	866	4	570	2	223	3	331	41	9,226

※参考（年度別の校数・食数の合計）

	令和元年度		令和2年度		令和3年度		令和4年度		令和5年度	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	26	6,445	26	6,327	26	6,148	26	6,075	26	5,909
中学校	11	3,520	11	3,502	11	3,433	11	3,313	11	3,264
保育園・幼稚園・福祉施設	3	238	3	228	3	218	3	198	3	194
給食センター	-	105	-	107	-	106	-	102	-	103
合 計	40	10,308	40	10,164	40	9,905	40	9,688	40	9,470

2 学校給食の実施形態（令和7年度）

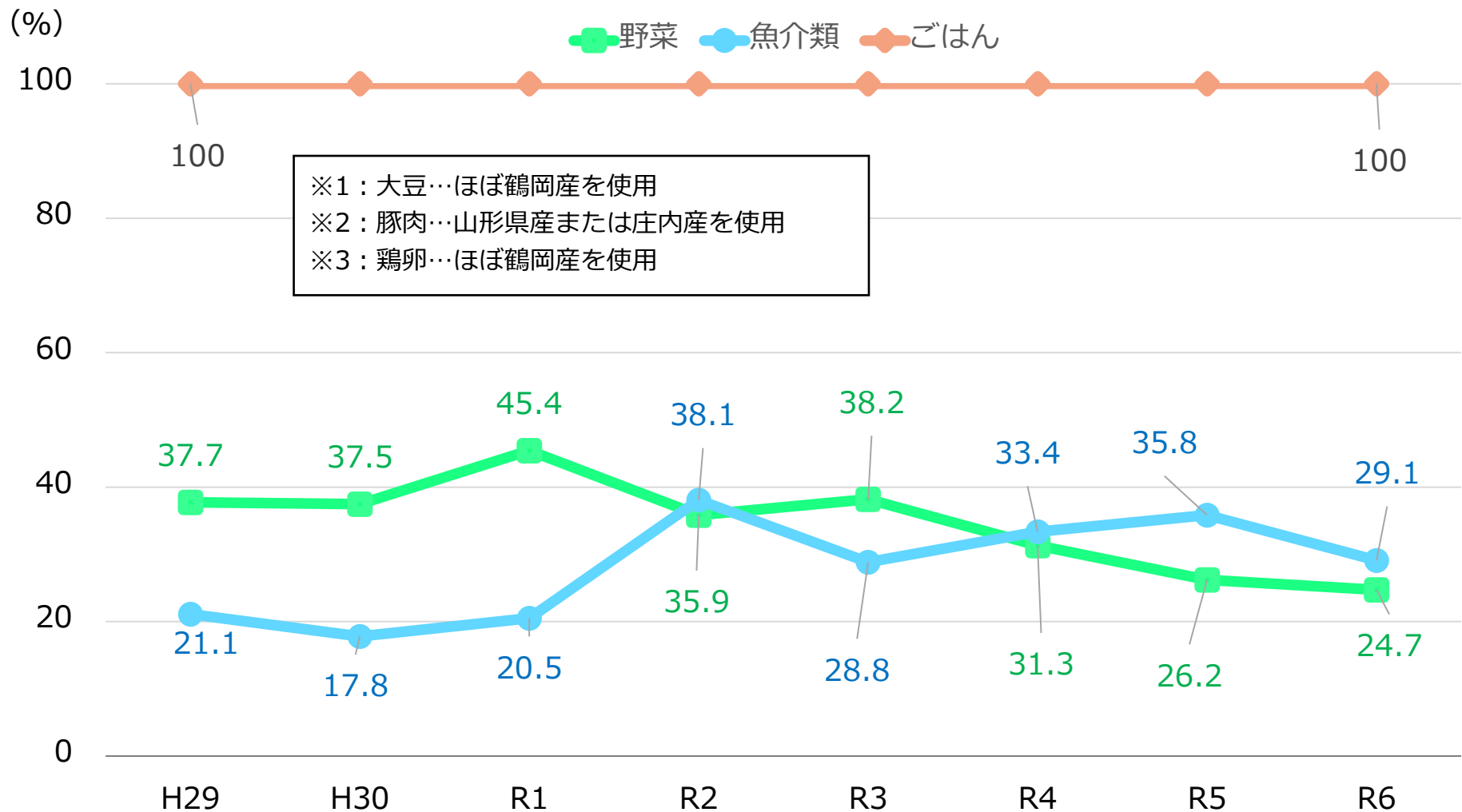
- (1) 米飯給食 週 4 回
- (2) パン給食 週 1 回
- (3) 米粉パン給食 年 6 回

学校給食の地産地消の状況（品目別の推移）

市全体

- ① ごはん（お米）は、すべて鶴岡産を使用。主にはえぬきを使用し、月1回つや姫及び雪若丸、年2回有機米を提供している。
- ② 野菜の地産地消率は目標を50%としている。R1年に45%程度であったが、以降は低下傾向。近年の低下は、夏の猛暑など天候不順が影響している。
- ③ 魚介類の地産地消率は30%を目標としている。近年は30%前後で推移している。
- ④ そのほか、大豆はほぼ鶴岡産を使用。豚肉も山形県産または庄内産を使用。鶏卵はほぼ鶴岡産を使用。

学校給食における鶴岡産割合の推移

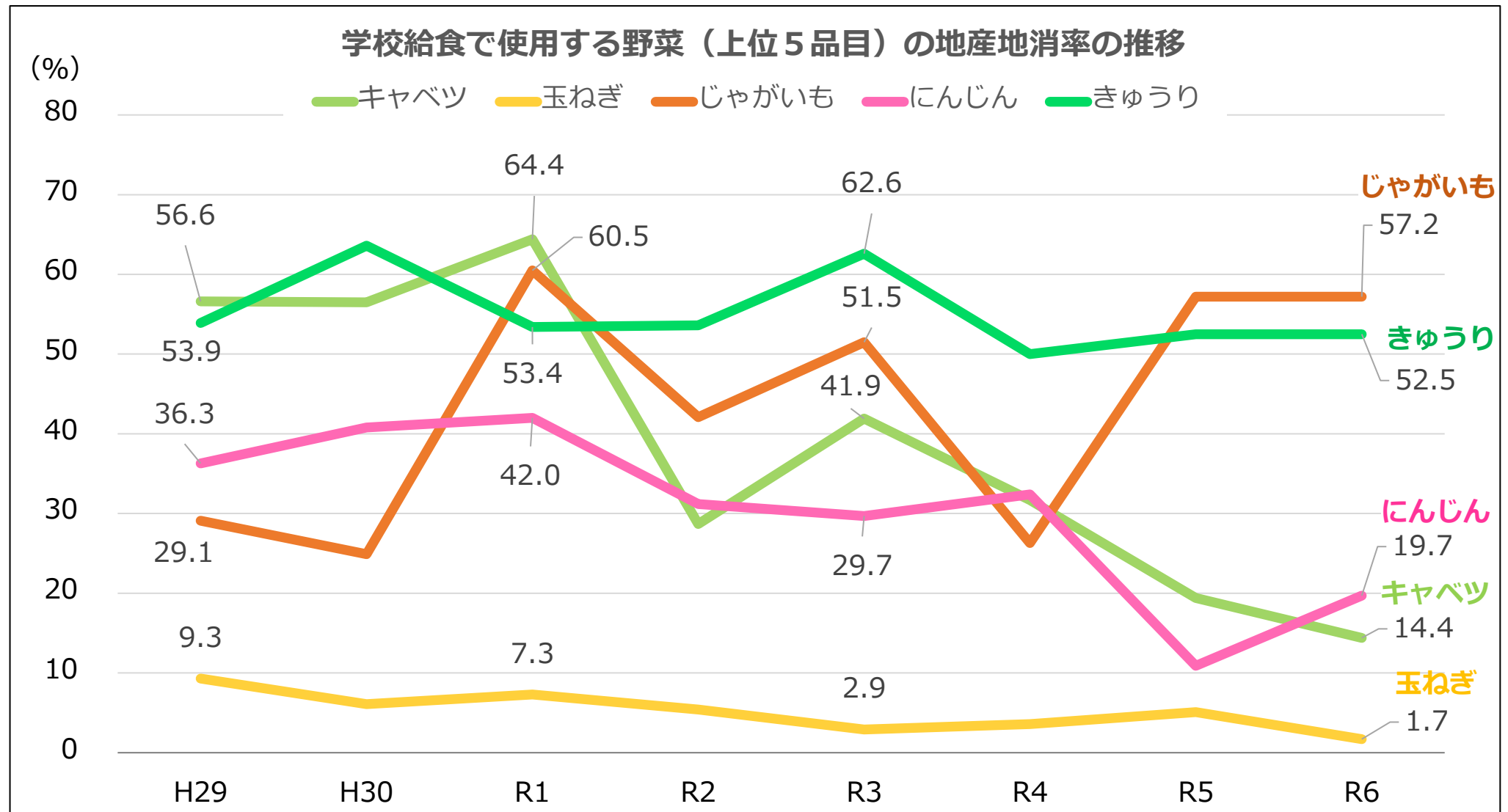


学校給食の地産地消の状況（野菜の使用量上位5品目の鶴岡産割合の推移）

市全体

学校給食で使用する野菜の使用量上位5品目のうち、

- ① きゅうりの地産地消率は、50～60%台で安定的に推移している。
- ② じゃがいもは、低い年は20%台であるが、R5～R6にかけて過去2年間は50%台後半で推移している。
- ③ キャベツは、H29～R1までは50～60%台であったが、近年は低下傾向で10%台である。にんじんも低下傾向で近年は10%台である。
- ④ 玉ねぎは、10%以下であり、低位に推移している。



学校給食の地産地消の状況（野菜上位5品目の月別使用量と鶴岡産の供給量）

鶴岡給食センター
のみの状況

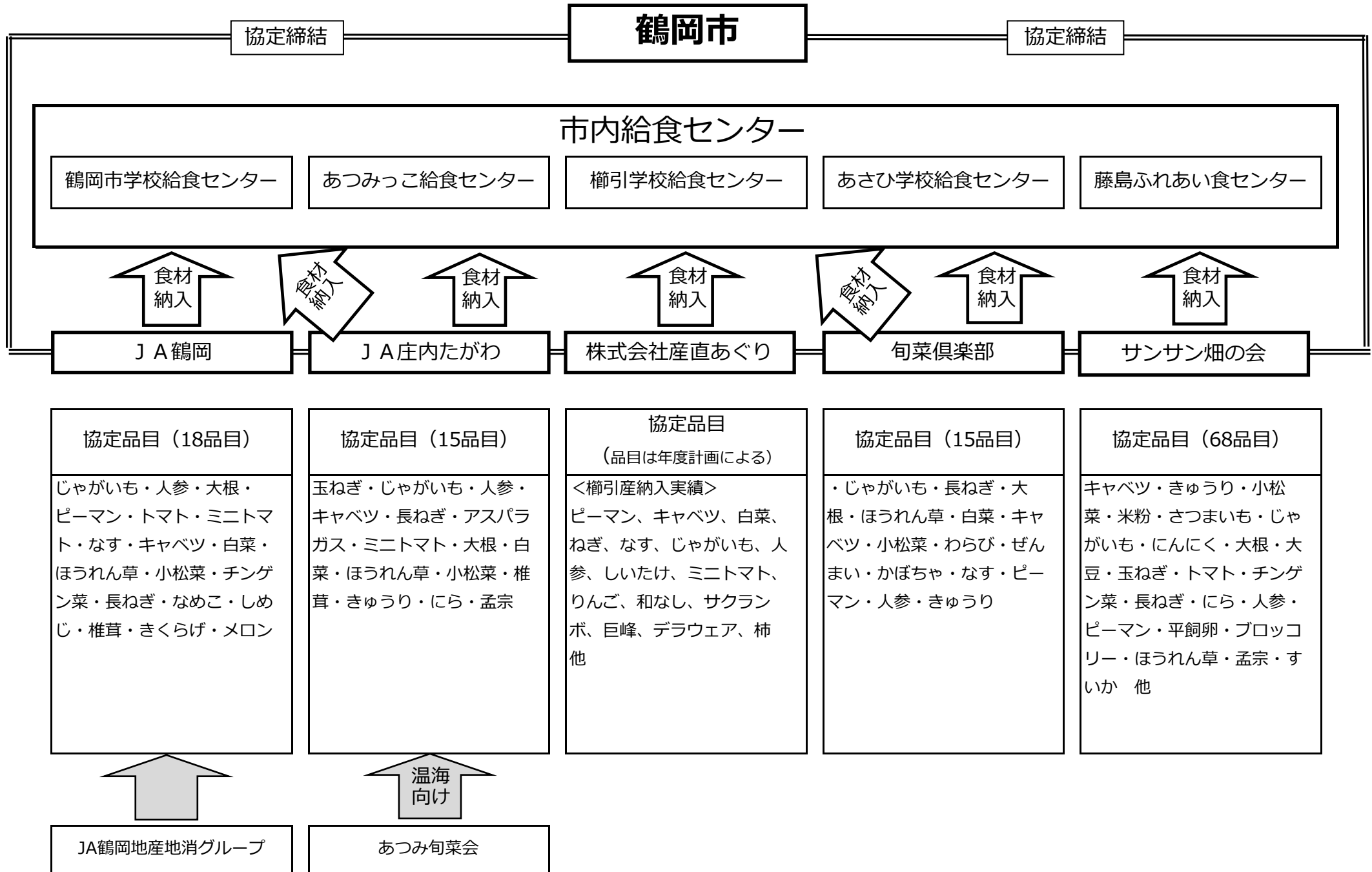
① 学校給食では年間を通じて野菜を使用するが、農産物には鶴岡の土地柄にあった収穫時期がある。鶴岡産の利用率を更に高めるには、収穫時期以外のあり方について検討が必要な品目（きゅうり等）と、生産体制の強化について検討が必要な品目（キャベツ等）がある。

② 特に玉ねぎなどは、学校給食で使用する量が多いものの、鶴岡産の割合は低い。

※○○.○ は鶴岡産割合が50%以上の月

(単位 : kg、%)

NO.	品目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
1	キャベツ	使用量	1,231	4,046	2,530	2,546	816	2,464	1,410	730	1,423	685	1,978	1,510	21,369
		うち鶴岡産	178	0	1,022	1,318	0	0	457	0	822	0	0	0	3,797
		鶴岡産割合	14.5	-	40.4	51.8	-	-	32.4	-	57.8	-	-	-	17.8
2	玉ねぎ	使用量	1,557	2,237	2,578	2,014	504	1,298	2,057	1,095	1,570	2,026	1,427	1,565	19,928
		うち鶴岡産	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36
		鶴岡産割合	-	-	-	-	-	2.8	-	-	-	-	-	-	0.2
3	にんじん	使用量	1,923	2,129	1,705	1,767	361	1,545	1,881	1,185	1,567	1,531	1,864	1,072	18,530
		うち鶴岡産	420	0	0	439	0	0	0	0	1,567	1,487	57	0	3,970
		鶴岡産割合	21.8	-	-	24.8	-	-	-	-	100.0	97.1	3.1	-	21.4
4	じゃがいも	使用量	1,802	2,409	978	1,892	0	739	1,919	1,390	1,624	1,194	1,355	0	15,302
		うち鶴岡産	426	0	0	0	0	0	0	1,390	1,624	0	0	0	3,440
		鶴岡産割合	23.6	-	-	-	-	-	-	100.0	100.0	-	-	-	22.5
5	きゅうり	使用量	680	1,493	1,456	1,173	540	1,113	1,473	434	305	766	497	524	10,454
		うち鶴岡産	0	1,493	1,456	817	540	1,113	752	0	0	0	0	0	6,171
		鶴岡産割合	-	100.0	100.0	69.7	100.0	100.0	51.1	-	-	-	-	-	59.0



本市では、学校給食発祥の地にちなんだ「昔の給食」や「行事食」、「郷土食」「地産地消給食」など地場産物の積極的な利用を図りながら、和食を中心に栄養バランスに配慮した安全でおいしい給食の提供に努めている。また、献立に児童生徒等の意見を取り入れるため、給食主任による献立作成会議を開催し、下表のような特別献立の実施や食文化の継承に努めている。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
行事食	お花見献立 入学進学おめでとう献立	こどもの日献立	かみかみ献立	七夕献立		お月見献立 防災の日献立	食文化創造都市特別献立 SDGs献立	鶴岡いっぱいウィーク	大黒様のお歳夜献立 昔の給食献立	正月献立 受験生応援献立	節分献立	ひな祭り献立 卒業おめでとう献立
在来作物		孟宗			だだちゃ豆		もってのほか	平核無柿	温海かぶ			
郷土料理		孟宗汁 庄内麴のけんちん煮		麦切り 八杯汁	だだちゃ豆の味噌汁 なすの鍋焼き		もって菊のおひたし いも煮 練切り	いも煮	納豆汁 赤かぶ漬け からからせん べい	はりはり大根	鱈汁	

昔の給食献立

学校給食発祥の地

12月

- ・おにぎり
- ・塩びき
- ・煮びたし



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る。当時の思いを伝え続けるために継続して取り組んでいる。

食文化創造都市献立



10月

- ・ごはん（つや姫）
- ・わらび汁
- ・ひじき煮
- ・鮭みそかす漬焼
- ・さくら練切り
- ・牛乳



江戸時代に京都から北前船城下町鶴岡に伝わったといわれる練切りを市の花「桜」にかたどって提供。鶴岡の食文化に興味を持ってもらう目的。

郷土料理：だだちゃ豆のみそ汁

8月

- ・ごはん
- ・だだちゃ豆のみそ汁
- ・中華サラダ
- ・鶏の唐揚げ
- ・牛乳



四季折々の旬の恵みを汁物に取り入れる文化が根強くあり、学校給食にも取り入れている。日本一おいしい枝豆と言われるだだちゃ豆をさやごとに入れて作っている。



- ・安心安全な学校給食のため、有機米のつや姫や雪若丸、卵、地元産にこだわったベビーリーフなどをできる限り取り入れている。
- ・庄内スマートテロワール事業の一環として、学校給食用の麺の小麦粉は鶴岡産100%のゆきちからを使用。
- ・給食献立を使った食育の授業も各学校で栄養教諭が行っている。

I はじめに

1 本市の学校給食等を取り巻く環境

- ◎明治22年、本市家中新町にある大督寺内の忠愛学校で提供された給食が日本で最初とされており、学校給食発祥の地となっている。
- ◎山、里、海の幸が揃い、本市の風土や気候に合った様々な料理が評価され、国内初の「ユネスコ創造都市ネットワーク・食文化分野」の加盟につながっている。
- ◎「SDGs未来都市」に認定され、市をあげて積極的にSDGsに取り組んでいる。
- ◎現在、鶴岡市学校給食センター、藤島ふれあい食センター、櫛引学校給食センター、あさひ学校給食センター、あつみっこ給食センターの5施設が稼働し、市内37の小中学校等に給食を提供している。

2 構想策定の目的

鶴岡センターは、本市給食センターの中で築35年と最も古く、現在の「学校給食衛生管理基準」と照らし合わせると改善すべき点が多くあることや、各センターを効率的に運営していくことが課題となっている。

本構想は、「鶴岡市学校給食のあり方検討会」からの以下のような提言を踏まえ、今後の学校給食センターの配置と鶴岡センター改修整備に関する方針を示すことを目的としている。

鶴岡市学校給食のあり方検討会の提言（R3.2月）（R1～2年度に4回開催）

1 学校給食のあり方について

- (1)学校給食発祥の地、食文化創造都市にふさわしい食文化の継承
- (2)地元生産者と連携した地産地消と学校と連携した食育の充実
- (3)全域給食停止という不測の事態を回避
- (4)調理後2時間以内の喫食に対応するため、配送距離と所要時間を重視
- (5)小学校や一般市民の施設見学に対応
- (6)学校以外の施設への提供、給食レシピを活用した地域づくりなどに配慮

2 給食供給体制の方向性について

- (1)現行の分散型を軸にした効率的な配置
- (2)上位計画に則った児童・生徒が喜ぶ安心安全な学校給食の提供

II 施設等の現状と課題

1 施設等の現状と課題

(1)各センターの状況（令和4年5月1日現在）

区分	鶴岡C	藤島C	櫛引C	朝日C	温海C	合計
建築年月	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月	
建物面積	3,110㎡	1,334㎡	475㎡	559㎡	573㎡	
提供校	小17 中7	小3 中1 他3	小3 中1	小1 中1	小2 中1	小26 中11 他3
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)	7,521食	951食	585食	251食	380食	9,688食
稼働率(b/a)	54%	63%	49%	33%	38%	53%

(2)現鶴岡センターの課題

① 施設および設備等の老朽化：

・施設をはじめ、給排水設備や調理機器等の老朽化が進み、大規模な改修が迫られているが、給食を停止しない限り工事が困難

② 安全・衛生の確保：

・現行の「学校給食衛生管理基準」を満たすためには、空調設備や汚染・非汚染の作業区画等の大規模な改修が必要であるが、現施設を生かしての改修は困難

③ 食物アレルギーの対応：鶴岡地域へのアレルギー対応食の提供が困難

④ 人口減少への対応：

・R22年の将来人口推計から、小中学校等への提供食数は、現在の9,701食から6,537食に減少すると予測されるため、適正規模の施設とすることが必要

III 本市の給食提供に関する基本的な考え方

1 新センターの整備時期

新鶴岡センターは、将来人口推計に基づいた現実的な規模で整備し、令和11年度の稼働開始を目指す。

2 施設統合を見据えた給食センターのあり方を検討

配送距離と所要時間を重視し、施設の老朽化や財政支出の縮減等の観点も踏まえつつ、児童生徒数の推移や各センターの稼働状況及び給食を取り巻く社会情勢等を考慮に入れながら、施設の統合を見据えた給食センターのあり方を検討する。

1 めざす新センター像

『食文化を継承し、児童生徒の笑顔あふれる安心・安全な学校給食の提供』

【基本方針1】 衛生管理の徹底と安心・安全な給食の提供

(1) 学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底

- ①「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」など、関係法令等に適合した施設整備
- ②HACCP※の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散

(2) 作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理環境の確立

- ①機能性に優れた空調設備や作業を効率的かつ安全に行うための機器を導入
- ②移動しやすい作業動線の確保等により、安全で快適な労働環境の整備

(3) 食物アレルギー対応指針等に基づいた施設の整備

- ①食物アレルギーに対応した専用調理室の整備・拡充
- ②食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校や関係機関等との密接な連携によるリスク回避

【基本方針2】 栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供

(1) 栄養バランスに配慮した献立づくり

- ①栄養教諭等による栄養バランスに配慮した献立作成
- ②新しい機能的な調理機器の導入と適温での給食提供

(2) 食文化を継承した献立づくり

- ①郷土食や伝統料理等の食文化を伝承した、鶴岡ならではの魅力ある給食提供
- ②児童生徒や市民と連携した新規献立の開発

【基本方針3】 つるおからしい食育の推進

(1) 栄養教諭等による学校訪問による食に関する指導

- ①食習慣の形成や食への理解の促進のため、学校給食を「身近な教材」として活用

(2) 地場産農産物等を学校給食へ積極的に活用

- ①食材を通じて地域の自然や文化、産業に関する理解深化の推進
- ②生産者等への感謝の気持ちの育みを推進
- ③地産地消による農林水産業の進展に寄与

(3) 学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市を紹介する展示場の設置

- ①学校給食発祥の歴史や、地域の行事食、伝統食、在来野菜などの食文化の魅力をだれでも学習できる展示場の設置

(4) 施設見学や試食会などができるユーティリティスペースの確保

- ①様々な調理工程が見学できる見学スペースの設置
- ②料理教室などが開催できる調理実習室の設置
- ③給食試食会やSDGsなどの学習ができる研修・交流スペースの設置

【基本方針4】 将来にわたり安定的な給食供給体制の構築

(1) 合理的で効率的な施設整備と運営

- ①人口減少を見据え、長期的な視点で合理的・効率的な施設整備と運営

(2) 省エネルギーな設備・調理機器や再生可能エネルギー活用設備の導入

- ①鶴岡市環境基本計画に従い、省エネ対策や再生可能エネルギーの導入を推進

(3) SDGsへの積極的な対応

- ①調理残さや食べ残しなど食品廃棄物の発生抑制と再資源化
- ②周辺住民への臭気、騒音及び振動対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮
- ③緩衝緑地の設置などにより環境負荷の低減と周辺環境との調和の推進

【基本方針5】 災害への備えと対応の強化

(1) 災害時の給食提供等の強化

- ①ハザードマップや強固な地盤を考慮した建設地の選定
- ②躯体の強靱化と災害に強いエネルギー源の採用
- ③学校給食用保存食の常備

※HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

Ⅳ 新鶴岡センターの整備

2 施設概要

項 目		概 要
提供食数		7,000食/日
稼働日数		210日/年
献立	条件	2 献立（2ライン） 主食+副食 3 品
	主食内容	米飯 4 回/週、パン1回/週 主食は外部委託を軸に検討
敷地		7,000食/日を供給可能であり作業効率に配慮した敷地面積を確保 立地場所は配送効率等を考慮して選定
建築構造		官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造
延床面積		作業効率に配慮した面積を確保
必要諸室		学校給食衛生管理基準等を遵守した上で、標準的なものを設定
厨房機器の作業環境		ドライシステム
厨房機器・備品類		作業効率に優れた厨房設備及び備品類を設置
HACCP対応		「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）に適合することを前提に、HACCPの概念に基づいた施設
食物アレルギー対応		専用調理室を設置し、特定原材料7品目を中心に除去食の提供（個別面談により決定）
食育		調理作業工程の見学、給食に関する展示、研修・交流スペース

3 諸室の要件等

区分				主な用途	主な室名
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区	検収 食品の未処理のものを扱う区域で、根菜野菜類などの洗浄・下処理、魚肉類の下処理 食器及び食缶等の洗浄	検収室、食品庫、下処理室、洗浄室、器具洗浄室、廃棄庫、雑品庫、油庫、残菜庫、回収風除室
			非汚染作業区	調理及び調理後の食品の盛り付けや配食 洗浄後の食器及び食缶等の消毒	調理室、揚物・焼物調理室、サラダ・和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室、配送風除室、器具洗浄室、洗浄後室、雑品庫
		その他 1	調理員が各作業区域へ入室するための更衣、手洗い、消毒等	前室、準備室	
		その他 2	調理員の更衣、休憩、会議等	調理員トイレ、給湯室、更衣室、休憩室、洗濯室・乾燥室、倉庫	
		その他		職員の事務 外来者の見学、講習等	玄関、見学通路、会議室、外来トイレ
	付帯設備		全エリアで共有する機械等を設置 (床面積に導入する外部空間)	ボイラー室、設備機械室、プラットホーム	
				各種建築設備機器設置 調理作業区域からの排水処理や廃棄物の保管 職員や外来者、配送車両の駐車	駐車場、ゴミ置場、排水処理施設、受水槽、洗車場

学校給食施設計画の手引き(美味しい給食施設研究委員会)より引用

4 概算事業費

令和5年度に施設内容や規模を精査し、設計費や用地費、建物建設費、旧施設の解体費用等の初期費用と、維持管理費や人件費等の運営費の概算費用を算出する予定。

Ⅴ 今後の検討課題

1 建設地の選定

施設の統合を見据え、学校までの配送時間や、電気、ガス、水道、下水道等インフラ条件および周辺環境に配慮した建設地を検討する。

2 民間活力を含めた事業手法等の検討

(1) 事業手法の選定

安全で安心なおいしい学校給食の提供ができること、財政縮減効果が図られること、事業の効率性が発揮できることを重視するとともに、PPP/PFI推進アクションプラン（内閣府）も踏まえ、本市の給食事業に最適な事業手法を検討する。

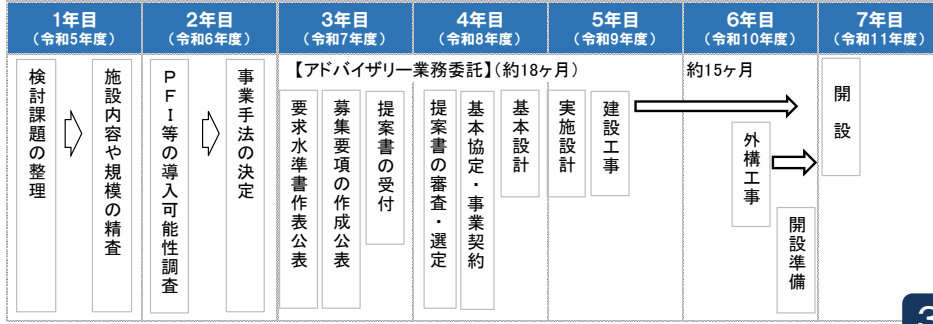
事業手法	資金調達	施設		維持管理		運営 （調理・配送）	
		所有	建設				
直営	市	市	市	市		市	
外部委託方式	市	市	市	市	民間	民間	
リース方式	民間	民間	民間	市	民間	市	民間
DBO方式	市	市	民間	市	民間	民間	
PFI方式 (BTO方式)	民間	市	民間	民間	民間	民間	

※一般的な手法を示す

Ⅵ 事業スケジュール

民間活力の導入(PFI方式等)により整備等を進めることを想定した場合、今後の事業スケジュールは、以下のとおり。

ただし、導入可能性調査においてPFI方式以外の手法となった場合や、建設候補地が確定し事前調査が必要になった場合は、スケジュールを再調整する。





4月 学校給食だより

鶴岡市学校給食センター
令和7年度 家庭用

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願い致します。



【食 材】

地域でとれる旬の食材を中心に、できるだけ国産のものを使用しています。
お米は鶴岡産「はえぬき」、毎月1回鶴岡産「つや姫」「雪若丸」を実施します。
牛乳は毎日1本(200cc) 田村牛乳さんより学校に届きます。

【はし箱(はし、スプーン)】

各自で管理となります。毎日洗い清潔なものを使いましょう。
新小学校1年生には、はし箱・スプーンを無料配布しています。
破損した場合は各家庭での対応をよろしくお願い致します。
※給食センターで購入することはできません。

【給食費が2食分の日】

食文化創造都市献立(10月)・給食記念日献立(12月)・卒業お祝い献立(3月)

【給食一食単価】

小学校…335円・中学校…400円

※令和7年度改定 ◆食材料費として使われます◆

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



【学校給食摂取基準】

小学校低学年 530kcal
小学校中学年 650kcal
小学校高学年 780kcal
中学校全学年 830kcal

【栄養管理と献立作成】

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。1日に必要な栄養量の1/3程度を目安に、カルシウムは1/2など、家庭の食事で不足しがちな栄養素を補えるよう基準値が定められています。
「主食・主菜・副菜・汁もの・牛乳」の組み合わせを基本にバラティに富んだ献立を実施します。

参考: 全国学校給食協会「学校給食」

今月の地産地消情報

鶴岡産	庄内産	県内産
- 米(つや姫・雪若丸・はえぬき) - 大豆・たら - 大豆製品(みそ・生揚げ・豆腐) - ほうれん草・しいたけ - きくらげ・ブルーベリー	- 牛乳 - 豚肉 - こまつな - チンゲン菜 - ヨーグルト	- 米麺 - 里芋 - マッシュルーム - りんご - もも - ラフランス - 卵

★今月の地産地消ウィークは 14日~18日です。

学校給食レシピ



ご家庭でつくってみませんか

東棟 4月 学校給食献立表

令和7年度 鶴岡市学校給食センター

日曜	献立名 牛乳は毎日1本(200cc)つきます。 ◎新しい料理 下線 統一メニュー 地産地消ウィーク:14日~18日	材料名と体のほたらき						【れんらく・ひとくちメモ】 ←このマークは「エコベジ」の日 ★は「エコベジ食材」	エネルギー カロリー 小学校 中学校
		熱や力になるもの (きいろ)		体をつくるもの (あか)		体の調子をととのえるもの (みどり)			
		5群 穀類	6群 油脂	1群 肉・魚・大豆	2群 肉・魚・大豆	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜		
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン		
9 水	ごはん・マーボー豆腐 こまつな 小松菜のナムル・棒きょうざ	ごはん さとう ぶたにく ごまぎこ パンこ	ごまあぶら	どうふ ぶたにく みそ・ハム どりにく	ぎゅうにゅう	にら こまつな	たけのこ・ねぎ にんにく しょうが・もやし きゅうり キャベツ たまねぎ	マーボー豆腐はパスタの故郷中国四川省の郷土料理です。四川省は冬の寒さが厳しいところなので、とりまがってさめに、辛味で体を温めてくれる料理がよく食べられています。	601 716
10 木	ごはん・のり佃煮・ほうれん草のみそ汁 ポテトサラダ・鶏天ぷら	ごはん さとう みずあめ じゃがいも ごまぎこ でんぶん	マヨネーズ あぶら	なまあげ みそ・ハム どりにく	ぎゅうにゅう のり	ほうれん草 にんじん	えのきだけ きゅうり	ほうれん草には貧血の予防に効果がある鉄分や、皮膚の粘膜を強くしてくれるビタミンAが豊富です。鉄分には動物性たんぱく質、ビタミンAには油を組み合わせると吸収がよくなります。	647 794
11 金	ごはん・ビーンズカレー ◎県産フルーツと鶴岡産ブルーベリージャムの ヨーグルト和え・目玉焼き	ごはん じゃがいも さとう でんぶん	カレールー あぶら	だいず ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん★	たまねぎ りんご ラフランス もも ブルーベリー	ヨーグルト和えは、県産の果物と鶴岡産のブルーベリージャムが入っています。目玉焼きの黄身は、半熟のように加工されているものです。加熱しても固まらないようになっていますので、とりとした食感を楽しみながら食べてください。	684 846
14 月	【鶴岡産つや姫給食】 ごはん(つや姫)・たまごのうま塩スープ 豚キムチ丼・えびしゅうまい(小2個 中3個)	ごはん でんぶん さとう パンこ ごまぎこ	あぶら	たまご どうふ ぶたにく たら・えび	ぎゅうにゅう	にんじん★ チンゲンサイ パプリカ	きくらげ・ねぎ たまねぎ はくさい しいたけ にんにく しょうが	キムチなどの発酵食品は、乳酸菌の働きで、私たちの体の腸の働きを良くしてくれます。また、カプサイシンは腸の運動を促すので、キムチは腸内環境を整えるのにおすすめの食べ物です。 連絡:豚キムチ丼の具はごはんのにせて食べてください。	585 734
15 火	【お花見献立】 ゆかりごはん・炒りどり ほうれん草花麩和え みたらし団子(小3個 中5個)	ごはん さとう・ふ しらたま でんぶん	ごま	どりにく ちくわ	ぎゅうにゅう	しそ にんじん さやいんげん ほうれん草	こんにゃく れんこん たけのこ ごぼう キャベツ もやし どうもろこし	今日のお花見献立には、ゆかりごはん、花形の麩を入れたほうれん草花麩和え、みたらし団子を組み合わせました。味だけでなく、目でも色合いを楽しんで食べてください。 連絡:みたらし団子はよくかんで食べてください。	623 766
16 水	コッペパン・山形県産ラフランスジャム アスパラベーコンスープ・ペンネミートソース ほうれん草オムレツ	パン・さとう みずあめ ペンネ でんぶん	あぶら	ベーコン ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう	アスパラガス にんじん★ トマト ほうれん草	ラフランス もやし キャベツ たまねぎ にんにく	アスパラガスの名前の由来は、ギリシャ語の「新芽」を意味する言葉からきています。1日に10cmのびることもあり、生命力にあふれた野菜です。「エコベジ」の日は野菜の皮やしいたけの軸も使用し、食品ロス削減を行っています。	591 762
17 木	ごはん・じゃがいもとにらのみそ汁 ◎豚肉と野菜の塩麹炒め・信田煮	ごはん じゃがいも でんぶん さとう	あぶら	なまあげ みそ ぶたにく あぶらあげ どりにく	ぎゅうにゅう	にら にんじん★ ピーマン	キャベツ★ たまねぎ たけのこ	麹は発酵食品で、みそやしょうゆ、酒を造る時にも使われています。麹を使う事によって肉が柔らかくなります。今日は豚肉やキャベツなどの野菜を塩麹で炒めました。	611 731
18 金	【鶴岡産雪若丸給食】 ごはん(雪若丸)・若竹汁 アスパラのごま醤油和え・みそカツ	ごはん ごまぎこ パンこ でんぶん さとう	あぶら ごまあぶら ごま	どうふ かまぼこ ツナ ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう わかめ	アスパラガス にんじん★	たけのこ ねぎ キャベツ きゅうり	若竹汁は、旬のわかめとたけのこを組み合わせた春を感じる汁ものです。特にたけのこは、成長が早く、おいしく食べられるのは、土から出て30日間くらいと言われています。旬の食材を味わって食べてください。	594 725
21 月	ごはん・チンゲン菜と生揚げのみそ汁 豚肉とれんこんのカレー炒め・のり塩コロッケ	ごはん ごまぎこ パンこ じゃがいも	あぶら ごま	なまあげ みそ ぶたにく さつまあげ	ぎゅうにゅう あおのり	チンゲンサイ にんじん さやえんどう	ねぎ れんこん こんにゃく	生揚げは成長期に大切なカルシウムや鉄分が豊富で、豆腐を茹で揚げて作ります。給食の生揚げは、鶴岡産大豆を使用し鶴岡市内の豆腐屋さんが作ってくれています。	593 724
22 火	【入学・進級おめでとう献立】 華やかごはん・クリームシチュー コールスローサラダ ハンバーグ・お祝いクレープ	ごはん さとう じゃがいも でんぶん こめ みずあめ	シチュールー あぶら	どりにく ぶたにく どうにゅう	ぎゅうにゅう	かぼちゃ にんじん ほうれん草 ひろしまな きょうな だいこん	どうもろこし うめ たまねぎ マッシュルーム キャベツ きゅうり いちご	入学・進級おめでとうの気持ちを込めた献立です。給食には初めて食べる料理、食材が登場することもあると思います。ぜひひとりで挑戦して食べてみてください。いろいろなものを食べて、健康な食習慣を身につけましょう。	690 842
23 水	【セルフ卵サンド給食】 切り目入りコッペパン・白菜のコンソメスープ たまごサンドの具・豆腐ナゲット(低1個 他2個)	パン マカロニ さとう ごまぎこ でんぶん	マヨネーズ あぶら	どりにく たまご・ハム どうふ どうにゅう たい	ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー	はくさい きゅうり たまねぎ	今日は切り目入りコッペパンに卵サンドの具はさんでいただきます。たまごには、体をつくるたんぱく質やビタミンC以外のほとんどのビタミンが含まれています。	604 748
24 木	ごはん・肉じゃが・もやしからし和え まぐろカツ・クラスソース	ごはん じゃがいも さとう ごまぎこ パンこ	あぶら	ぶたにく まぐろ	ぎゅうにゅう	にんじん★ こまつな	たまねぎ こんにゃく もやし キャベツ★ どうもろこし	じゃがいもには、体の塩分バランスを保つカリウムというミネラルとビタミンCが多く含まれています。ビタミンCは熱に弱いのですが、じゃがいもの場合、加熱しても壊れにくいのが特徴です。	591 749
25 金	ごはん・キャベツのみそ汁・ビビンバ ショウロンボウ(低1個 他2個)	ごはん・ふ さとう しょうしんこ でんぶん ごまぎこ	あぶら ごまあぶら	みそ ぶたにく だいず たまご どりにく	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん★	キャベツ★ ねぎ しょうが にんにく もやし たまねぎ	ビビンバは韓国料理の一つです。ごはんはナムルやキムチ、肉、卵などの具を混ぜながら食べる料理です。給食では野菜とひき肉、卵と一緒に混ぜて食べやすいようにしました。 連絡:ビビンバはごはんのにせて食べてください。	640 750
28 月	ごはん・米麺のスープ 野菜の塩こんぶ和え・さばみそ煮	ごはん こめ ごまぎこ さとう		ぶたにく さば・みそ	ぎゅうにゅう こんぶ	チンゲンサイ にんじん	しいたけ ねぎ キャベツ きゅうり	スープに入っている米麺は山形県産の米粉で作った麺です。小麦粉で作る麺よりもさらに「もちもち」とした食感があります。給食ではスープやサラダに入って登場します。	596 744
30 水	ごはん・ごまキムチ汁・中華サラダ 由良・鼠ヶ関産タラフライ・クラスソース	ごはん・さい はるさめ・さとう ごまぎこ・パンこ でんぶん	ごま ごまあぶら あぶら	ぶたにく あぶらあげ みそ・ハム たら	ぎゅうにゅう	にんじん★ パプリカ	もやし ごぼう・ねぎ はくさい きゅうり	たらはおいしい魚で胃がこわれるほど食べるそうです。そこでたらのようにお腹いっぱい食べると「たらふく食べる」といいます。 連絡:たらは骨に注意して食べてください。	606 740



「エコベジ」とは?
←「エコベジ」マーク

給食センターでは限りある資源を大切にするため、人参や大根の皮、しいたけの軸も給食に使用し、食品ロス削減に努めています。
献立表に「エコベジ」マークがある日に実施しています。

鶴岡市学校給食・食農教育推進本部設置要綱を次のように定める。

令和 7 年 4 月 1 5 日

鶴岡市長 皆 川 治

鶴岡市学校給食・食農教育推進本部設置要綱

(設置)

第 1 条 学校給食における食農教育と地産地消の推進を図るとともに、学校給食センターの整備検討を進め、もって鶴岡らしい特色ある給食を実現するため、学校給食・食農教育推進本部（以下「推進本部」という）を設置する。

(所掌事務)

第 2 条 推進本部は、次に掲げる事項を所掌する。

- (1) 学校給食における食農教育、地産地消の推進に関すること。
- (2) 学校給食センター整備の検討に関すること。
- (3) その他学校給食に関し必要な事項

(本部長及び副本部長)

第 3 条 推進本部に本部長を置く。

- 2 本部長は、市長をもって充てる。
- 3 本部長は、会務を総理し、推進本部会議の議長となる。
- 4 本部長を補佐するため、副本部長を置く。
- 5 副本部長は教育長をもって充て、本部長に事故あるときは、その職務を代理する。

(組織)

第 4 条 推進本部は、委員 15 人以内で組織する。

- 2 委員は、次に掲げる者のうちから本部長が委嘱する。
 - (1) 学校関係者
 - (2) 調理・栄養関係者
 - (3) 食材提供関係者
 - (4) 学識経験者
 - (5) 前各号に掲げるもののほか、学校給食、食農教育等に関する知見を有するもの

(任期)

第 5 条 委員の任期は 1 年とし、再任を妨げない。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会議)

第 6 条 本部長は、推進本部の会議を招集する。

- 2 推進本部の会議においては、必要に応じ、委員以外の者に出席を求め、意見を聞くことができる。

(部会)

第 7 条 本部長は、必要と認めるときは、推進本部に部会を置くことができる。

- 2 部会に部会長を置き、本部長の指名する者をもって充てる。

(庶務)

第 8 条 推進本部の庶務は、企画部都市創生推進室において処理する。

(その他)

第 9 条 この告示に定めるもののほか、推進本部の運営に関し必要な事項は、本部長が別に定める。

附 則

この告示は、令和 7 年 4 月 1 5 日から施行する。