

令和4年度第2回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：令和5年2月20日（月）

午後3時

場 所：鶴岡市学校給食センター会議室

—— 会 議 次 第 ——

1. 開 会

2. あいさつ

教育委員会教育長

3. 報 告

報告第1号 令和4年度鶴岡市学校給食センター運営状況について (P1～)

資 料 ・ 令和4年度給食施設及び給食数等の状況 (P8)

・ 令和4年度鶴岡市学校給食の食事内容（栄養報告書） (P9～)

・ 令和4年度学校給食アンケート結果 (P13～)

報告第2号 令和5年度学校給食費について

資 料 ・ 令和5年度の物価予想について (P15)

・ 令和5年度学校給食費試算表 (P16)

4. 協 議

議第1号 令和5年度学校給食センターの運営方針（案）について (P17～)

5. 意見交換

学校給食センター整備基本構想（案）について (別紙)

6. そ の 他

7. 閉 会

鶴岡市学校給食センター運営委員会委員

任期：令和4年7月1日から令和6年6月30日

号	職名	氏名	役職名	連絡先	備考
1	副委員長	おく た みち や 奥 田 満 哉	大泉小学校長	22-0794	
1		むら た とおる 村 田 透	羽黒小学校長	62-2148	
1		き とう な お こ 佐 藤 奈 保 子	櫛引西小学校長	57-2106	
1		お ぎわ とし かず 小 澤 敏 一	あさひ小学校長	53-2028	
1		さい とう まさ こ 齋 藤 優 子	鼠ヶ関小学校長	44-2128	
1		くつ ぎわ まこと 沓 澤 誠	豊浦中学校長	73-2028	欠席
1		たこ い ゆき 蛸 井 幸	広瀬小学校給食主任	62-2165	
1		むら い ゆう 村 井 有	鶴岡第五中学校給食主任	33-2222	
2		ふく はら あき こ 福 原 晶 子	鶴岡地区医師会会長	22-0136	欠席
3	委員長	ご とう く み 後 藤 久 美	京田小学校 PTA 副会長	22-0763	
3		すず き しず か 鈴 木 静 香	羽黒中学校 PTA 副会長	62-2100	
3		まつ た いく 松 田 郁	櫛引東小学校 PTA 副会長	57-2105	
3		き とう さち こ 佐 藤 幸 子	朝日中学校 PTA 母親委員	53-2092	
3		ほん ま みち 本 間 理	温海中学校 PTA 副会長	43-2911	
4		あし の よし かず 蘆 野 吉 和	庄内保健所長	66-4934	欠席

(敬称略)

教育委員会

No.	氏 名	役 職 名	備 考
1	布 川 敦	教育長	
2	本 間 明	教育部長	欠席
3	成 澤 和 則	学校教育課長	
4	佐 藤 守	鶴岡市学校給食センター 所長 (兼)櫛引学校給食センター 所長 (兼)あさひ給食センター 所長 (兼)あつみっこ給食センター 所長 (兼)藤島ふれあい食センター 所長	欠席
5	飯 野 剛	鶴岡市学校給食センター 所長補佐 (兼)櫛引学校給食センター 所長補佐 (兼)あさひ給食センター 所長補佐 (兼)あつみっこ給食センター 所長補佐補佐 (兼)藤島ふれあい食センター 所長補佐	
6	疋 田 美由紀	鶴岡市学校給食センター 学校給食専門員	
7	山 本 知 佳	鶴岡市学校給食センター 学校給食専門員	
8	佐 藤 衣 梨	鶴岡市学校給食センター 栄養士	
9	五十嵐 裕 佳	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
10	三 浦 慶 子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
11	五十嵐 博 子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
12	乙 坂 尚 美	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
13	太 田 美 紀	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
14	河 井 利恵子	櫛引学校給食センター 主査 (兼)あさひ給食センター 主査	欠席
15	関 根 淳	櫛引学校給食センター 栄養教諭	
16	本 間 早 苗	あさひ給食センター 栄養教諭	
17	粕 谷 佳 代	あつみっこ給食センター 主査	
18	三 浦 裕美子	あつみっこ給食センター 栄養教諭	

令和4年度 鶴岡市学校給食センター運営状況について

1. 学校給食の実施

(1) 実施校数並びに給食数（児童・生徒及び教職員の食数） 令和4年5月1日現在

	鶴岡・羽黒地域		櫛引地域		朝日地域		温海地域		計	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	17	4,872	3	375	1	136	2	228	23	5,611
中学校	7	2,591	1	198	1	105	1	142	10	3,036
計	24	7,463	4	573	2	241	3	370	33	8,647

※ 前年度比 △182人 (△2.06%)

参考

	平成30年度		令和元年度		令和2年度		令和3年度	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	23	6,121	23	5,921	23	5,834	23	5,674
中学校	10	3,219	10	3,226	10	3,206	10	3,155
計	33	9,340	33	9,147	33	9,040	33	8,829

(2) 実施形態

- 米飯給食 週4回
- パン給食 週1回（うち月1回を米飯給食に変更）
- 米粉パン給食 年8回

(3) 学校訪問の実施

令和4年12月末日現在

鶴岡・羽黒地域		櫛引地域		朝日地域		温海地域		計	
学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数
24	138	4	28	2	9	3	12	33	187

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回
② ホームページに献立表を毎月掲載	② ホームページに献立表を毎月掲載	② ホームページに献立表を毎月掲載	② ホームページに献立表を毎月掲載
③ ホームページに給食レシピを掲	③ 栄養指導用ポスター配布 4月	③ 栄養指導用ポスター配布 4月	③ 栄養指導用ポスター配布

載	④ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	④ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	④ ミニきゅうしょくだより(献立一口メモ)を給食実施日に学校へ情報提供
---	--------------------	--------------------	-------------------------------------

(5) 栄養摂取等の状況について

学校給食摂取基準をもとに献立を作成しているが、基準値はあくまで全国的な平均値であり、家庭での摂取量が少ないものは基準値が高くなっている。このため、基準値だけではなく、地域の食生活の実態等に配慮し、弾力的に運用することとなっている。

令和4年度については、基準値に比べ各センターとも小、中学校で食物繊維が満たないことと、減塩が課題となっている。また、食品としては種実類、果物の摂取量を増やすことが課題である。

今後、地域の食生活の実態に配慮しながらも、残食量や食べやすさなどを考慮した上で、出来るだけ基準値に近づけるよう献立作成を行う。

(6) 小中学校の臨時休業措置について

悪天候による臨時休業はあったものの、新型コロナウイルス感染症に係る休校等は昨年度に比べ減少している。悪天候や新型コロナウイルス感染症の場合は給食費を請求しないこととなっている。

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒、先生の意見を取り入れるため、給食主任による献立作成会議（書面会議）を開催した。学校の希望献立、記念日献立、行事食を取り入れた献立や6年生お楽しみ給食、昔の給食献立、地産地消給食なども実施した。郷土食、地場産物の採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提供に努めるとともに、櫛引、朝日、温海及び羽黒地域においては食物アレルギー児童生徒に応じた給食提供の実施に努めた。

食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会については、コロナウイルス感染症対策のため一部地域のみとした。

(1) 献立作成会議の開催

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
4校の給食主任と書面会議で年6回実施	4校の給食主任と毎月書面で打合せ	2校の給食主任と年6回書面で打合せ	3校の給食主任と年4回開催

(2) 学校給食主任会議の開催

学校給食業務の円滑化を図るため、学校給食主任会議を地域単位で開催し、学校と給食センターの連携を図った。

(3) 特別献立の実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
① 学校の希望献立 年5回	① 学校の希望献立 年4回	① 学校の希望献立 年4回	① 学校の希望献立 年3回
② 記念日献立 ・学校給食記念日 12月	② 記念日献立 ・学校給食記念日 12月	② 記念日献立 ・給食センター開設 記念日 8月 ・学校給食記念日 12月	② 記念日献立 ・学校給食記念日 12月 ・給食センター開設 記念日 2月
③ 行事食 ・お花見 4月 ・入学進級おめでとう 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・昔の給食 12月 ・大黒様の御歳夜 12月 ・小正月 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月 ・受験生応援献立 3月	③ 行事食 ・お花見 4月 ・入学進級おめでとう 4月 ・子どもの日献立 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・防災の日 9月 ・お月見(十五夜) 9月 ・お月見(十三夜) 10月 ・ハロウィン献立 10月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・クリスマス献立 12月 ・正月 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 1・3月 ・卒業おめでとう 3月	③ 行事食 ・お花見 4月 ・入学進学おめでとう 4月 ・子どもの日 5月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・昭和40年代の給食 12月 ・受験生応援献立 1月・3月 ・タイ「子どもの村 学園」との交流事 業献立 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月	③ 行事食 ・入学お祝い 4月 ・お花見 4月 ・こどもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・食育の日 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・ハロウィン 10月 ・田の神上げ 11月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・山の神 12月 ・昭和30年代の給食 12月 ・大黒様 12月 ・昔の給食 12月 ・受験生応援献立 1月・3月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月
④ 鶴岡いっぱいウ ィーク 11月	④ 地産地消の日献 立 年4回実施	④ 地産地消給食 12月	④ 地場産を使った 温海ふるさと給 食 12月

⑤ 食文化創造都市 特別献立 10月	⑤ 食文化創造都市 献立 11・12・1月	⑤ 食文化創造都市 献立 12月	⑤ 食文化創造都市 献立 12月
⑥ 酒井家庄内入部 400年記念献立 9月			

(4) 研修会等の参加

鶴岡・羽黒地域	櫛引	朝日	温海
① 山形県庄内地区衛生管理研修会（三川町）			
② 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（鶴岡市）			

3. 安全衛生と事故防止

新型コロナウイルス感染症対策として「新しい生活様式」の実践に加え、これまでのインフルエンザやノロウイルスによる食中毒、感染性胃腸炎の未然防止のため、手洗いや健康チェックを徹底し防止に努めた。

また、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止として毎月2回の検便検査を実施したほか、12月～2月の期間は、ノロウイルス対策の検便検査も追加して行った。

さらに、調理場内の細菌検査を実施するなど衛生管理の徹底を図った。

このほか、職員の健康管理や事故防止、安全衛生対策の強化を図る研修会を実施した。

食物アレルギーについては、国の食物アレルギー対応指針や本市策定の食物アレルギー対応マニュアルに沿って取り組んでいる。対象の児童生徒には事前に詳細な献立表を提示し安全には十分配慮をしているが、過去に運動誘発性アナフィラキシー症状で医療機関に搬送された事例や対象者以外にも喫食後のアレルギー症状により治療を受けた事例もあることから、今後も学校、家庭、給食センター、医療機関等関係団体が連携し、安全・安心な給食の提供と食物アレルギー対応の現状を整理し、安全性を最優先として取り組んでいく。

異物混入では、髪の毛や小虫などの混入のほか、納入業者による異物混入も発生している。幸いにも健康被害には至っていないものの、あってはならないことであり、異物混入対応マニュアルに基づき原因究明と作業手順や確認作業などの安全対策をしっかりと行い、再発防止を徹底する。

給食の放射性物質については、野菜や果物、肉、魚介類は出荷時に徹底した安全確認が行われており、県で実施する検査で安全性が確認された。

【1食まるごと事後検査結果】

給食提供日	検査日	検査結果（単位ベクレル/kg）		
		放射性ヨウ素	放射性セシウム	
			セシウム134	セシウム137
11月14日～11月18日	11月21日	不検出 (<0.63)	不検出 (<0.72)	不検出 (<0.71)

※県の意向として給食物資の安全性が確認されていることから放射性物資検査は令和4年度で終了となる

【会議・研修・啓発活動】

鶴岡	櫛引	朝日	温海
① 安全衛生委員会開催(毎月) ② 食材納入業者へ衛生管理啓発 ③ 職員安全衛生研修会開催 ④ 職員衛生管理・研修	① 食材納入業者へ啓発文書配布 ② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	① 食材納入業者へ衛生管理啓発 ② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	① 食材納入業者へ衛生管理啓発 ② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会

4. 給食施設・設備の整備

学校給食の安全衛生の確保並びに調理業務の円滑化を図るため、日常点検・保守点検を充実するとともに厨房機械設備等老朽化した施設、設備の更新、修理等を実施し維持管理に努めた。

所管	主な更新、修繕内容
鶴岡	西側消雪用深井戸ポンプ交換修繕、1階女子トイレ洋式化交換修繕、東棟及び西棟洗浄室床張替修繕、受水槽給水管ヒーター交換修繕
櫛引	トラックイン冷蔵庫用冷凍機交換修繕
朝日	電気回転釜更新修繕、食器食缶洗浄機更新修繕
温海	排水処理設備散気用ブロワ交換修繕、プレハブ冷蔵庫冷凍機交換修繕 下処理室パッケージエアコン交換修繕、給食配送車更新

※ 1件50万円以上の更新、修繕

5. 地産地消の推進

ご飯については、鶴岡産はえぬきを使用している。鶴岡産はえぬき以外の使用としては、県の補助を受けて山形県産つや姫1回と雪若丸2回、鶴岡市有機農業推進協議会の支援を受けて鶴岡産有機米つや姫を2回使用した。また、今年度新たな試みとして給食センター

の残渣からつくる堆肥を使って栽培した鶴岡エコ米のはえぬきを使用した。

大豆のほぼ全て鶴岡産を使用し、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生揚げ、皮揚げ）は冷凍豆腐を除きほぼ鶴岡産を使用した。

豚肉は山形県産、庄内産（鶴岡産）を使用し、鶏卵はほぼ鶴岡産を使用した。

なお、昨年度から引き続き、一部鶏卵については、障害者自立支援事業者より優先調達に取り組んだ。

野菜については、JA鶴岡、JA庄内たがわ、旬菜倶楽部と栽培品目及び納入価格について「協定書」を締結、(株)産直あぐりとは地場産食材の利用拡大に関する「協定書」を締結し、品目や納入量の拡大に努めた。また、生産者との研修や圃場巡回などを通して情報交換を行い地産地消の推進に努めている。

魚介類については、これまでの加工品に加え、漁業者と地元かまぼこ製造業者や豆腐製造業者とが連携し商品開発した練り製品などを使用した。

令和4年12月末までの鶴岡産野菜の使用率は32.3%で前年度比5.6%減少、魚介類については31.5%で前年度比5.3%減少した。今後も鶴岡産野菜使用率50%、地場産魚介類使用率30%の目標達成・維持に努める。

6. 地域の特色ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では、地場産食材を多く使用した「鶴岡いっぱいウィーク」の実施や食文化創造都市特別献立として孟宗汁や雛菓子の「練り切り」を提供した。

櫛引地域では、産直を活用して地場産品を献立に取り入れた。また、地元産の「干し柿」「りんごゼリー」「笹巻」「しそ巻」を提供するなど積極的な地域の特産品の提供に努めた。さらに、食育・地産地消推進事業では櫛引地域内4校で稲作と野菜・果樹生産者の各2名が講師となり、授業と交流給食を実施し、食を通じて命の大切さを伝えた。

朝日地域では、朝日産山ぶどうジュースで作った「シャーベット」や1年を通して「山菜」を使用するなど、地域の特産、食文化を生かした給食を提供した。また、地元生産者グループからの提供を受け地場産野菜の利用向上を図ったほか、あさひ小児童が考案し地元鮮魚店で商品化している「魚の餃子」も提供した。

温海地域では、年間を通し、地元生産者グループの地場産野菜や山菜を積極的に献立に取り入れた。また、「早田もうそう」「あつみかぶ」「しそ巻」「温海温泉まんじゅう」「元禄もち」などの地元特産品の提供に努めるとともに、地域の特性を生かし、温海中生徒が考案した「鼠ヶ関産紅えび」を使用したメニューを給食に提供した。

全センターの取り組みとして、毎月（4月と3月除く）郷土料理や地域の食材を使用した統一メニューを実施した。

7. 給食費の未納対策の実施

給食費の未納対策については、各学校の協力のもと、子育て推進課と連携し、口座振込の「児童手当」を現金支給に変更し、保護者との納付相談を実施し未納解消に努めた。

また、過年度の未納分については、同月に文書により催告するとともに、随時電話や面談により納付相談を実施し収納率の向上に努めた。

給食費の過年度未納額〈平成10年度～令和3年度分〉

令和5年1月31日現在

センター名	過年度未納額			令和4年度 収納額 (D)	未納額 (C) - (D)
	令和4年3月末 (A)	6月1日追加分 (B)	合計 (C) (A)+(B)		
鶴岡市学校給食 センター	3,225,458 円	43,380 円	3,268,838 円	32,000 円	3,236,838 円

(参考)

藤島ふれあい食 センター	1,349,430 円	0 円	1,349,430 円	4,000 円	1,345,430 円
-----------------	-------------	-----	-------------	---------	-------------

8. 給食費の無料化の実施

物価高騰による保護者負担を軽減するため、令和4年11月から令和5年3月までの5ヶ月間、全児童生徒を対象に給食費の全額を無料とした。

令和4年度 給食施設及び給食食数等の状況

令和4年5月1日現在

項目		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	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター	合計	
		鶴岡地域	羽黒地域	小計						
給食施設関係	給食開始年	昭和22年	昭和33年	—	昭和22年	昭和29年	昭和22年	昭和34年	—	
	共同調理場建設年月日	昭和62年3月20日	平成24年4月統合	—	平成14年3月28日	平成7年12月27日	平成13年3月26日	平成13年12月5日	—	
	敷地面積㎡	8,148		—	2,994	1,188	1,614	2,017	—	
	建物面積㎡	3,110		—	1,334	475	559	573	—	
	調理能力(食/日)	14,000		—	1,500	1,200	1,000	1,000	18,700	
	職員数(人)	正職員	37		—	2	2	1	2	44
		パート職員	36		—	2	—	1	—	39
	委託業者数(人)	—		—	14	11	7	8	40	
	給食形態	完全給食		—	完全給食	完全給食	完全給食	完全給食	—	
	米飯給食回数(週)	4		—	4	4	4	4	—	
給食食数関係	学校数	小学校	15	2	17	3	3	1	2	26
		中学校	6	1	7	1	1	1	1	11
	学級数	小学校	170	12	182	22	19	6	12	241
		中学校	77	6	83	9	6	3	6	107
	児童生徒数(人)	小学校	4,102	348	4,450	408	327	132	197	5,514
		中学校	2,167	184	2,351	247	175	91	121	2,985
	教職員数(人)	小学校	386	36	422	56	48	15	31	572
		中学校	215	25	240	31	22	15	21	329
	センター	58		58	11	13	11	10	103	
	福祉給食				198				198	
合計	6,928	593	7,521	951	585	264	380	9,701		

※米飯給食：平成20年11月からパン給食を月1回米飯給食に変更

小学校 6,086

※児童生徒数及び教職員数は給食数

中学校 3,314

※給食費は小学校280円、中学校320円

センター等 301

令和4年度 鶴岡市学校給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(令和4年4月～令和5年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	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	642	15.8	28.3	2.6	366	89	2.9	3	228	0.66	0.57	25	4
基準値 (中学年)B	650	13～20	20～30	2未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	25	4.5以上
充足率A/B ×100 (%)	99				105	178	97	150	114	165	143	100	89
中学校 平均値C	788	15.6	27.3	3.3	407	108	3.8	3.6	272	0.85	0.66	32	5.2
基準値D	830	13～20	20～30	2.5未満	450	120	4.5	3	300	0.5	0.6	35	7以上
充足率C/D ×100 (%)	95				90	90	84	120	91	170	110	91	74

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食 品含む) パン	牛乳	小麦粉及び その製品		芋及び でんぷん	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	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				(主食) その他	米製品																	大麦等	香辛料・ 調味料	
小学校	61	7	206	0	5.8	20	3	3	19	0.5	24	65	4	3	2.2	12	0.4	26	6	1.7	4.4	1	1	9.3
中学校	78	9	206	0	7.6	26	3.6	3	24	0.7	32	85	4	4	2.8	15	0.6	33	7	2.1	5.7	1	1	12

令和4年度 櫛引学校給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(令和4年4月～令和5年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	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	645	16.2	27.8	2.2	366	97	3.1	3	250	0.65	0.58	26	4.3
基準値 (中学年)B	650	13～20	20～30%	2未満	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上
充足率A/B ×100 (%)	99				105	194	103	150	125	163	145	104	96
中学校 平均値C	787	16.0	26.5	2.8	402	118	3.9	3.6	298	0.83	0.66	32	5.5
基準値D	830	13～20	20～30%	2.5未満	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7以上
充足率C/D ×100 (%)	95				89	98	87	120	99	166	110	91	79

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

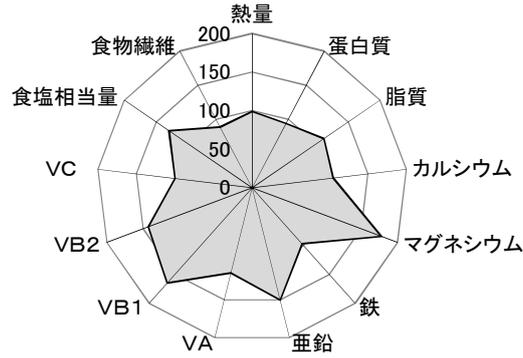
区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食 品含む) パン	牛乳	小麦粉及び その製品		芋及び でんぷん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他の 野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				(主食) その他	米製品																	大麦等	香辛料・ 調味料	
小学校	62	4	206	0.0	6.6	21	2.6	2	20	0.6	26	73	7	3	1.9	12	0.8	26	5	3.2	3.7	1	0	11.1
中学校	79	6	206	0.0	8.7	27	3.1	3	26	0.7	33	93	8	4	2.4	15	1	33	6	3.4	4.7	1	1	14.1

令和4年度 鶴岡市学校給食センター

令和4年度 鶴岡市学校給食センター
【令和4年4月7日～令和5年1月31日 東棟 昼食 共通献立 小学3年生】

《 充足率 》

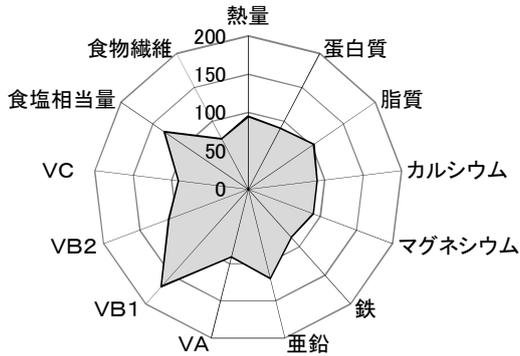
熱量	99 %
蛋白質	94 %
脂質	112 %
カルシウム	105 %
マグネシウム	178 %
鉄	97 %
亜鉛	150 %
VA	114 %
VB1	165 %
VB2	143 %
VC	100 %
食塩相当量	130 %
食物繊維	89 %



【令和4年4月7日～令和5年1月31日 東棟 昼食 共通献立 中学2・3年生】

《 充足率 》

熱量	95 %
蛋白質	90 %
脂質	103 %
カルシウム	90 %
マグネシウム	90 %
鉄	84 %
亜鉛	120 %
VA	91 %
VB1	170 %
VB2	110 %
VC	91 %
食塩相当量	132 %
食物繊維	74 %

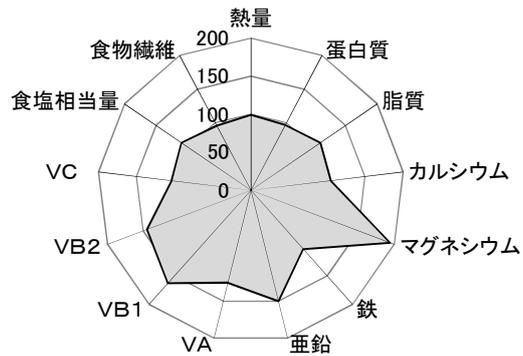


令和4年度 榑引学校給食センター

【令和4年4月8日～令和5年1月31日 榑引 昼食 共通献立 小学3年生】

《 充足率 》

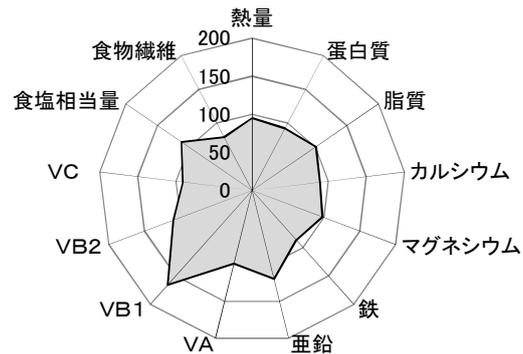
熱量	99 %
蛋白質	97 %
脂質	110 %
カルシウム	105 %
マグネシウム	194 %
鉄	103 %
亜鉛	150 %
VA	125 %
VB1	163 %
VB2	145 %
VC	104 %
食塩相当量	110 %
食物繊維	96 %



【令和4年4月8日～令和5年1月31日 榑引 昼食 共通献立 中学2・3年生】

《 充足率 》

熱量	95 %
蛋白質	92 %
脂質	101 %
カルシウム	89 %
マグネシウム	98 %
鉄	87 %
亜鉛	120 %
VA	99 %
VB1	166 %
VB2	110 %
VC	91 %
食塩相当量	112 %
食物繊維	79 %



令和4年度 あさひ給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(令和4年4月～令和5年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	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	638	16.4	30.0	2.6	385	96	3.7	4.6	340	0.71	0.58	28	4
基準値 (中学年)B	650	13～20	20～30%	2未満	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上
充足率A/B ×100 (%)	98				110	192	123	230	170	178	145	112	89
中学校 平均値C	785	16.1	28.5	3.4	427	117	4.5	5.4	413	0.89	0.66	34	5.1
基準値D	830	13～20	20～30%	2.5未満	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7以上
充足率C/D ×100 (%)	95				95	98	100	180	138	178	110	97	73

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食 品含む) パン	牛乳	小麦粉及び その製品		芋及び でんぷん	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		
				(主食) 主	その他																	米製品	大麦等	香辛料・ 調味料
小学校	61	6	206	0.0	5.8	20	3.4	1	24	1.2	25	57	11	3	3.4	13	1.5	26	9	2.6	4.3	0	0	8.8
中学校	80	9	206	0.0	7.1	26	4.1	1	31	1.5	33	73	13	4	4.4	16	2	33	11	3	5.4	0	0	11.5

令和4年度 あつみっこ給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(令和4年4月～令和5年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	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	624	17	29.6	2.3	374	98	2.9	3	254	0.64	0.56	27	4.2
基準値 (中学年)B	650	13～20	20～30	2未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	25	4.5以上
充足率A/B ×100 (%)	96				107	196	97	150	127	160	140	107	93
中学校 平均値C	775	16.8	28.6	3	426	120	4	3.8	304	0.82	0.64	34	5.5
基準値D	830	13～20	20～30	2.5未満	450	120	4.5	3	300	0.5	0.6	35	7以上
充足率C/D ×100 (%)	93				95	100	89	127	101	164	107	97	79

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食 品含む) パン	牛乳	小麦粉及び その製品		芋及び でんぷん	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	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				(主食) 主	その他																	米製品	大麦等	香辛料・ 調味料
小学校	61	6	206	0	4.8	23	1.2	3	25	0.6	30	71	7	3	3.4	13	1.7	24	7	2.8	3	0	0	10.1
中学校	79	9	206	0	6.3	29	1.7	4	33	0.8	39	93	8	4	4.4	16	2.3	31	9	4.1	3.9	1	0	13.1

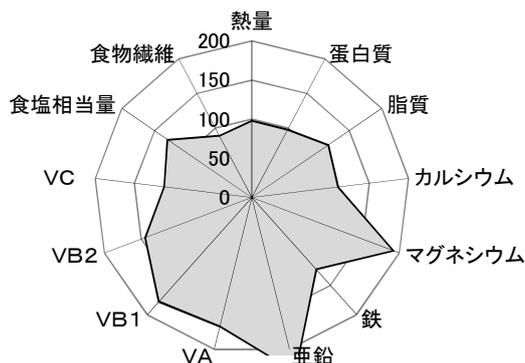
令和4年度 あさひ給食センター

令和4年度 鶴岡市学校給食センター

【令和4年4月11日～令和5年1月31日 朝日 昼食 共通献立 小学3年生】

《 充足率 》

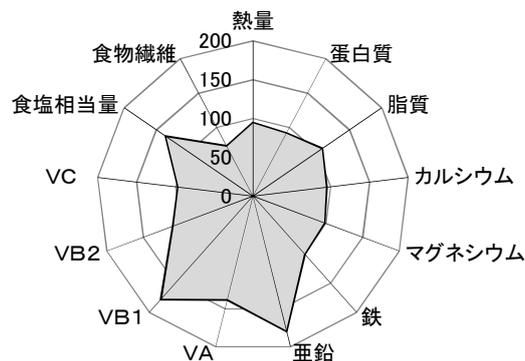
熱量	98 %
蛋白質	98 %
脂質	118 %
カルシウム	110 %
マグネシウム	192 %
鉄	123 %
亜鉛	230 %
VA	170 %
VB1	178 %
VB2	145 %
VC	112 %
食塩相当量	130 %
食物繊維	89 %



【令和4年4月11日～令和5年1月31日 朝日 昼食 共通献立 中学2・3年生】

《 充足率 》

熱量	95 %
蛋白質	92 %
脂質	108 %
カルシウム	95 %
マグネシウム	98 %
鉄	100 %
亜鉛	180 %
VA	138 %
VB1	178 %
VB2	110 %
VC	97 %
食塩相当量	136 %
食物繊維	73 %

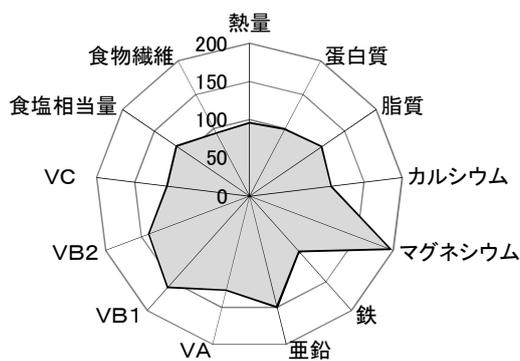


令和4年度 あつみっこ給食センター

【令和4年4月6日～令和5年1月31日 温海 昼食 共通献立 小学3年生】

《 充足率 》

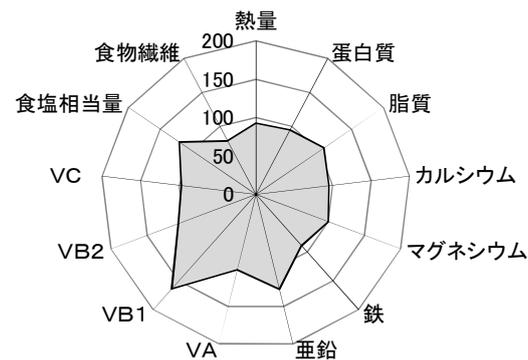
熱量	96 %
蛋白質	99 %
脂質	114 %
カルシウム	107 %
マグネシウム	196 %
鉄	97 %
亜鉛	150 %
VA	127 %
VB1	160 %
VB2	140 %
VC	108 %
食塩相当量	115 %
食物繊維	93 %



【令和4年4月6日～令和5年1月31日 温海 昼食 共通献立 中学2・3年生】

《 充足率 》

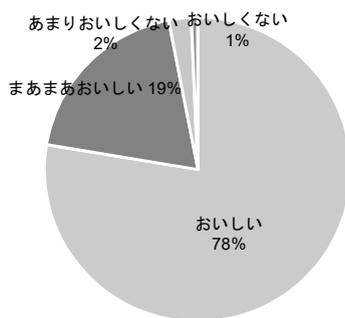
熱量	93 %
蛋白質	95 %
脂質	107 %
カルシウム	95 %
マグネシウム	100 %
鉄	89 %
亜鉛	127 %
VA	101 %
VB1	164 %
VB2	107 %
VC	97 %
食塩相当量	120 %
食物繊維	79 %



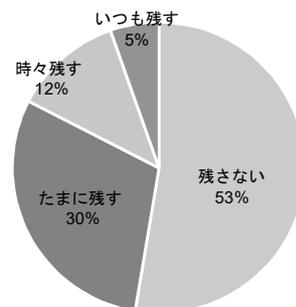
R4年度 学校給食アンケート結果（小学生）

回答期間： 令和4年11月30日～令和5年1月31日
 回答人数： 4,327人/5,514人
 回答率： 78%

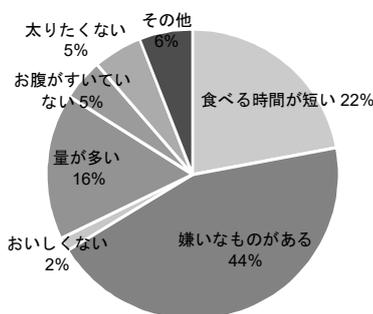
1 給食はおいしいですか？	4,327
おいしい	3,358
まあまあおいしい	837
あまりおいしくない	103
おいしくない	29



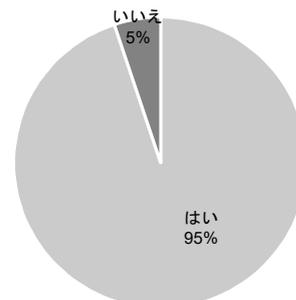
2 給食は残さず食べていますか？	4,327
残さない	2,275
たまに残す ※月に1～3日くらい	1,297
ときどき残す ※週に1～3日くらい	522
いつも残す ※週に4日以上	233



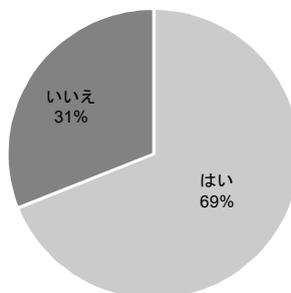
3 給食を残す理由を教えてください。	2,430
食べる時間が短い	535
嫌いなものがある	1,075
おいしくない	37
量が多い	395
お腹がすいていない	113
太りたくない	132
その他の理由	143



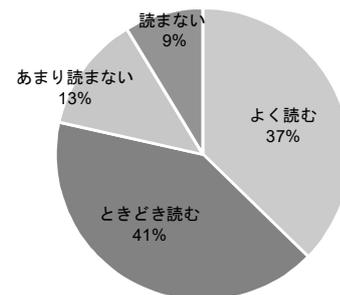
4 食事の時のあいさつやマナーができていますか？	4,327
はい	4,106
いいえ	221



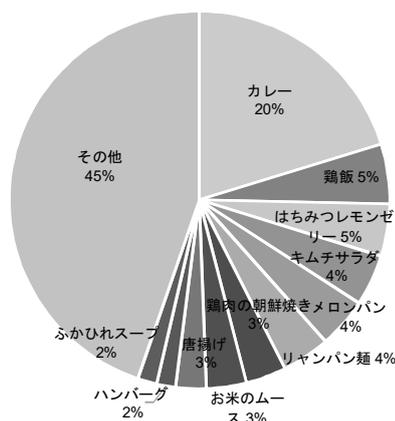
5 郷土料理や伝統料理を1つ以上知っていますか？	4,327
はい	2,983
いいえ	1,344



6 給食だよりに読みますか？	4,262
よく読む	1,591
ときどき読む	1,755
あまり読まない	548
読まない	368



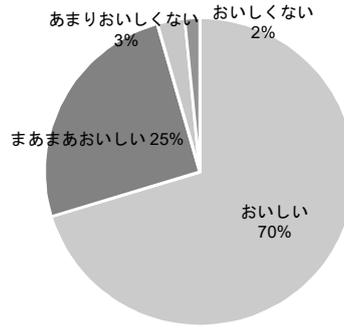
7 給食の好きな献立を教えてください。	3,456
カレー	699
鶏飯	177
はちみつレモンゼリー	154
キムチサラダ	152
メロンパン	148
リャンパン麺	141
鶏肉の朝鮮焼き	119
お米のムース	118
唐揚げ	89
ハンバーグ	56
ふかひれスープ	56
その他	1,547



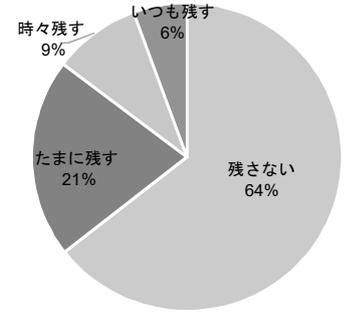
R4年度 学校給食アンケート結果（中学生）

回答期間： 令和4年11月30日～令和5年1月31日
 回答人数： 2,164人/2,985人
 回答率： 72%

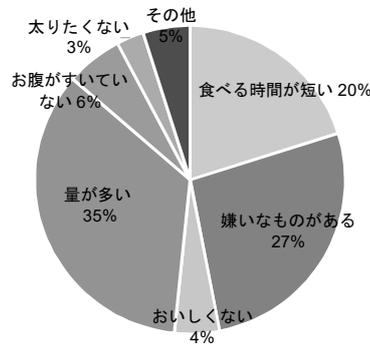
1 給食はおいしいですか？	2,164
おいしい	1,522
まあまあおいしい	546
あまりおいしくない	62
おいしくない	34



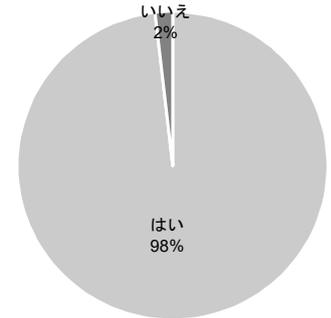
2 給食は残さず食べていますか？	2,164
残さない	1,394
たまに残す ※月に1～3日くらい	452
ときどき残す ※週に1～3日くらい	197
いつも残す ※週に4日以上	121



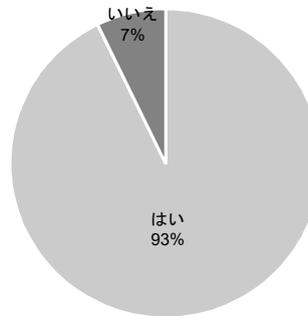
3 給食を残す理由を教えてください。	1,048
食べる時間が短い	211
嫌いなものがある	281
おいしくない	49
量が多い	364
お腹がすいていない	62
太りたくない	30
その他の理由	51



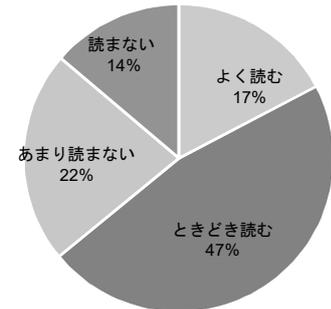
4 食事の時のあいさつやマナーができていますか？	2,164
はい	2,125
いいえ	39



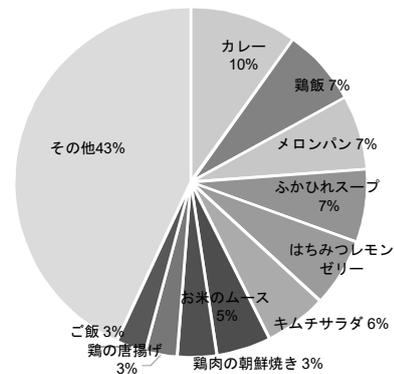
5 郷土料理や伝統料理を1つ以上知っていますか？	2,164
はい	2,008
いいえ	156



6 給食だよりを読みますか？	2,113
よく読む	365
ときどき読む	988
あまり読まない	470
読まない	290



7 給食の好きな献立を教えてください。	1,839
カレー	181
鶏飯	131
メロンパン	126
ふかひれスープ	124
はちみつレモンゼリー	116
キムチサラダ	106
お米のムース	92
鶏肉の朝鮮焼き	66
鶏の唐揚げ	54
ご飯	50
その他	793



(1) 令和5年度の物価予想について

基本物資

【米 飯】

精米の価格が4年度11月の改定で約0.3%値上がりしており、また、委託炊飯代については光熱費などの高騰で値上がりが予想される
なお、5年度11月以降の精米価格は据え置きか値上がりが予想される

【パ ン】

小麦や、乳製品が大幅に値上がりしているため、今年度並み以上の値上がりが予想される

【牛 乳】

現在、山形県農林水産部畜産課で入札を行っているため、詳細は不明であるが乳牛の飼料代や光熱費の高騰により今年度並み以上の値上がりが予想される

一般物資

【魚介類】

原料の不足もあり価格が高騰しており、素材の魚の切り身、調理品ともに今年度以上の値上がりが予想される

【練り製品】

すり身の原料価格が高止まりしているため、値上がりが予想される

【肉 類】

- ・豚肉…今年度並みの値上がりが予想される
- ・鶏肉…鳥インフルエンザの影響により、相場高の状況が続く見込みのため大幅な値上がりが予想される

【鶏 卵】

鳥インフルエンザの影響により、大幅な値上がりばかりでなく品不足も心配される

【こんにゃく・大豆・大豆製品】

原材料の価格が高騰しており、今年度並みの値上がりが予想される

【大豆サラダ油・乳製品】

原材料の価格が高騰しており、大幅な値上げが予想される

【野菜・果物】

光熱費や肥料の値上りで天候に左右されない場合でも若干の値上がりが予想される

【冷凍食品】

原材料の価格高騰のため、値上がりが予想される

【乾 物】

光熱費の高騰で若干の値上がりが予想される

【調味料】

今年度並みで推移するが、若干の値上がりが予想される

(2) 令和5年度学校給食費試算表

※税込み価格

年 度		令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度見込み
児童・生徒・職員数 (鶴岡センター分)		7,831人	7,663人	7,522人	7,364人
白飯 単価	小学校 70g	70.84	70.76	70.21	71.26
	中学校 90g	78.53	78.35	77.59	78.88
普通パン 単価	小学校 60g	64.63	65.82	67.95	70.08
	中学校 80g	69.28	70.51	73.13	75.89
黒パン 単価	小学校 60g	73.39	74.58	76.72	【78.88】
	中学校 80g	79.44	80.69	83.30	【86.00】
米粉パン 単価	小学校 60g	77.87	79.08	81.01	【82.95】
	中学校 80g	84.40	85.67	88.01	【90.39】
混ぜご飯 加工賃	1食	5.63	6.38	6.38	【6.9】
牛乳単価	1本200cc	54.35	54.60	56.06	【57.68】
おかず 単価	小学校	144.81	144.64	153.73	【151.06】
	中学校	177.12	177.05	186.35	【183.44】
給食費	小学校	270.00	270.00	280.00	【280.00】
	中学校	310.00	310.00	320.00	【320.00】

【 】は予想金額

※ おかず単価は主食が白飯として算出
 白飯は各年度の4月現在の単価で算出
 予想金額は前年度の値上がり程度を上乘せした額で算出

令和5年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針（案）について

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」を基本方針とし、栄養バランスのとれた安全でおいしい給食の提供により、心身ともに健やかな子どもの成長を育みます。

また、学校、家庭と連携し、食事の大切さや食に対する感謝の気持ちを醸成するなど食育の充実を図り、健康的な食習慣の育成とともに地域の行事食や郷土食を提供しながら、学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市にふさわしい食育・食文化の継承に努めます。

1. 給食内容の充実

- (1) 県の奨励品種である「鶴岡産はえぬき」による米飯を主食とし、栄養バランスのとれた和食を基本に米飯給食を週4回、パン給食を週1回実施します。
また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材も取り入れるとともに、同じく山形県奨励品種である「つや姫」、「雪若丸」については関係機関や関係団体と連携しながら米飯への利用を推進します。
- (2) 献立作成にあたっては、児童生徒や学校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ながら、多様な食品を組み合わせ、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土食、各種記念日の特別献立、希望献立を継続して実施するなど、魅力ある給食の提供に努めます。
- (3) ユネスコ食文化創造都市として地域の行事食や郷土食を鶴岡の食文化を学び継承するため献立に取り入れるとともに、食文化創造都市への加盟の意義と制度の理解を深めるため「給食だより」等で情報提供を行います。
- (4) 食物アレルギーについては、安全を最優先し各センターの施設条件に応じた対応とするとともに、学校から提出される個別取組プランをもとに、家庭・学校・給食センターで情報を共有するなどして連携を強化し取り組みを進めます。
- (5) 給食費については、基本物資とされる米飯、パン、牛乳や主菜副菜の加工品等の価格動向を見据えながら、改定の必要について毎年検討します。

なお、令和4年度に改定した給食費は、令和5年度も同額とします。

2. 栄養指導、食育の充実

- (1) 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ると共に、食事を通じて自らの健康管理が出来るよう各校と協力し、学校訪問や保健委員会等における栄養指導の充実に努めます。

- (2) 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す。家庭での役割が十分に発揮出来るよう、給食日より、ミニガイド情報、市ホームページ等で情報発信する他、給食レシピを紹介するなど食育の充実に努めます。

3. 地産地消の推進

- (1) 令和元年度に策定された「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」に沿って、その目的と効果達成のため、鶴岡いっばいウィークの実施や地産地消給食の推進を図ると共に、生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大に努めます。
- (2) 地場産農林水産物の生産や加工に関わる団体・企業等と連携し、新たな献立導入に向け、メニューの開発に取り組みます。

また、給食センターの残渣からつくる堆肥を使って栽培した特栽米のはえぬきを「SDGs 鶴岡エコ米」として提供します。

4. 安全な食材の確保と安全衛生管理の徹底

- (1) 食品・食材の確保については、栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確であり、安全かつ良質な国産の食品・食材の使用に努めます。
- (2) 安全衛生管理を徹底するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「学校給食衛生管理基準」に基づき食品・食材の検収、調理、洗浄、保管を確実に実施するとともに、調理機器、厨房器具の日常点検と細菌検査等による衛生管理の徹底により食中毒、異物混入の防止に努めます。

また、衛生管理基準で望ましいとされている調理後2時間以内の喫食となるよう、施設設備の整備や調理体制の充実に努め、搬送順路の見直しや搬送時間の短縮などに取り組みます。

ノロウイルス感染症対策としては、感染者が多数となる事例もあることから、関係職員全員の検査を実施する他、衛生研修において感染防止対策の周知を図ると共に、委託先へも情報提供を行い、万全な衛生管理に努めます。

コロナウイルス感染症対策としては、本市対応方針に従い「新しい生活様

式」を実践し、感染防止対策を徹底します。

(3) 職員はもとより、調理従事者及び食品納入業者を対象とした研修会等の開催や食材納入業者への訪問を実施し、安全衛生意識の向上を図ります。

(4) 異物混入については、令和3年1月に改定した「異物混入対応マニュアル」に沿って異物混入の防止に最善を尽くすとともに、混入時には適切かつ迅速な対応を行います。

5. 施設設備の維持管理の強化

(1) 各給食センターの施設設備、調理機器については、職員による日常点検や保守点検に努め、必要な機械・設備については計画的に更新及び修繕を行い、給食調理機能の維持・向上に努めます。

また、鶴岡センターは令和11年の改築を目指し、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供するための検討を進めます。

(2) 調理業務委託業者にも設備機器の使用について、危険予知活動の取り入れや労働安全の意識向上を図るなど、適切な指導を実施します。

6. 給食費の適切な管理

賄材料にあてる給食費については、適正で堅実な管理を行う他、給食費の公平性を損なうことのないよう未納分については、学校、給食センター、教育委員会が連携して納付相談や督促を行い、適切な管理に努めます。

また、公会計としての給食費の徴収や管理について、国等の動向を見据え調査検討します。

7. 子育て世代の教育費の負担軽減

子育て世代の教育費の負担軽減施策の一つとして、平成30年度から実施している第3子以降の給食費の無償化については、学校からの協力を頂きながら、学校教育課と連携し引き続き実施します。

8. その他

(1) 新入生などに対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。