

令和2年度第1回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：令和2年7月30日（木）
午後3時～

場 所：学校給食センター会議室

—— 会 議 次 第 ——

委嘱状交付

1. 開 会

2. あいさつ

教育委員会教育長

3. 委員長、副委員長の選出

4. 報 告

報告第1号 令和元年度鶴岡市学校給食センター運営状況について (1～7)

資 料 ・令和2年度給食施設及び給食数等の状況 (8)

・令和元年度学校給食地場産品使用状況 (9～10)

(鶴岡産野菜納入システム) (11)

・令和元年度鶴岡市学校給食の食事内容（栄養報告書） (12～14)

・学校給食の放射性物質検査 (15)

報告第2号 令和2年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について (16～19)

資 料 ・鶴岡市学校給食センター条例（抜粋） (20)

5. そ の 他

6. 閉 会

鶴岡市学校給食センター運営委員会委員

任期：令和2年7月1日から令和4年6月30日

号	職名	氏名	役職名	備考
1		奥 田 満 哉	大泉小学校長	
1		田 中 健 一	広瀬小学校長	
1		三 部 信	櫛引南小学校長	
1		佐 藤 雅 秀	あさひ小学校長	
1		芳 賀 恵 美	鼠ヶ関小学校長	
1		香 澤 誠	豊浦中学校長	
1		阿 部 みえ子	羽黒小学校給食主任	
1		齋 藤 眞 一	鶴岡第四中学校給食主任	
2		福 原 晶 子	鶴岡地区医師会会長	欠席
3		木 曾 俊 治	朝陽第五小学校PTA会長	代理出席 村上隆之
3		岡 部 たつ辰 則	広瀬小学校PTA会長	
3		釧 持 りょう 太	櫛引西小学校PTA会長	
3		菅 原 正 成	朝日中学校PTA会長	
3		鈴 木 たけ長 亮	鼠ヶ関小学校PTA会長	
4		阿 部 佳 人	庄内保健所生活衛生課長	

(敬称 略)

教育委員会

	布 川 敦	教育委員会 教育長	
	石 塚 健	〃 教育部長	
	成 澤 和 則	〃 学校教育課長	
	井 上 克 浩	〃 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	

令和元年度 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） 令和元年5月1日現在

	鶴岡・羽黒地域		榊引地域		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	5,098	3	380	1	177	2	266	23	5,921
中学校	7	2,765	1	190	1	101	1	170	10	3,226
計	24	7,863	4	570	2	278	3	436	33	9,147

参考

	平成27年度		平成28年度		平成29年度		平成30年度	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	31	6,459	26	6,294	25	6,188	23	6,121
中学校	10	3,590	10	3,447	10	3,345	10	3,219
計	41	10,049	36	9,741	35	9,533	33	9,340

(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7回（温海8回）

(3) 学校訪問の実施

令和2年3月末日現在

鶴岡・羽黒地域		榊引地域		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	168	4	40	2	7	3	12	33	227

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	榊引地域	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 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）
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4月	③栄養指導用ポスター配布4月

④オール鶴岡産給食 のおたより (10・11月)			④食育だより年3回 ⑤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。

令和元年度については、基準値に比べ各センターとも小学校では鉄分や食物繊維、中学校ではカルシウムや鉄、食物繊維で満たないところがあった。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。

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒の意見や先生、父母等の意向を取り入れるため、給食主任による献立作成会議を開催し、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た。また、郷土食、地場産物の採用を図りながら日本型食事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。

また、身体に必要な栄養の組み合わせを学びながら、各学校で食事環境を工夫し、楽しい雰囲気の中で会食する「バイキング給食」や学校給食発祥の地にちなんだ「おにぎり給食」、食材を地場産品で賄う「オール鶴岡産給食」「地産地消給食」では使用した食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会を実施した。

(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校の給食主任と年 6回開催	4校の給食主任と年 2回開催	2校の給食主任と年 3回開催	3校の給食主任と年 4回開催(輪番制)

(2) 鶴岡市統一献立検討会議の開催

献立作成業務の効率化を図るため、全地域の栄養士によって年6回検討会議を開催し、市内の全小中学校に同じ献立を提供する鶴岡市統一献立を週一回程度実施し、行事食も統一を図っている。

(3) 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。

(4) 特別献立の実施

鶴岡・羽黒地域	榊引地域	朝日地域	温海地域
①学校の希望献立 年9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 ・学校給食センター 開設記念日 7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	②記念日献立 ・給食センター開設 記念日 8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 ・入学進学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・おにぎり給食 12月 ・大黒様の御歳夜 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月	④行事食 ・入学進級おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・防災の日 9月 ・お月見 9月 ・和食の日 11月 ・和風だしの日献立 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 ・七草 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 ・入学おめでとう お花見 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 ・クリスマス 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・食育の日 6月 ・田川総体、新人大 会応援献立 6月、9月 ・七夕 7月 ・鼠小遠泳大会応 援献立 7月 ・麻耶山登山応援献 立 9月 ・お月見9・10月 ・即位の礼お祝い献 立 10月 ・ハロウィン献立 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 ・おにぎり給食 12月 ・七草 1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オール鶴岡産給食 10・11月	④ 地産地消の日献立 年3回実施	④ 地場産を使った献立 12月	④ 地場産を使った温海ふるさと給食 12月・1月
⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 12月・1月
⑥食文化創造都市 特別献立 2月 3月	⑥食文化創造都市 特別献立 2月	⑥食文化創造都市 特別献立 2月	⑥食文化創造都市 特別献立 2月

※ 学校臨時休業により3月は未実施

(5) バイキング給食

鶴岡・羽黒地域	楡引地域	朝日地域	温海地域
鶴岡・羽黒地域全17小学校の6年生を対象に実施	小学校全校の6年生を対象に実施	小学校対象に実施(4～6年)	小学校全校の6年生を対象に実施

(6) 研修会等の参加

鶴岡・羽黒地域	楡引	朝日	温海
① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会 (山形市)	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回 (山形市)	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会 (山形市)	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回 (山形市)
② 山形県学校給食調理研修会 (山形市)	② 庄内地区栄養教諭、学校栄養士研修会 (三川町)	② 庄内地区栄養教諭、学校栄養士研修会 (三川町)	② 鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市)
③ 田川地区管内学校栄養教諭・学校栄養士等研修会 (鶴岡市)	④ 田川地区管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)	③ 鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市)	③ 田川地区管内学校栄養職員等研修会2回 (三川町・鶴岡市)

3. 安全衛生と事故防止

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。

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、11月～1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。

また、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や調理業務委託業者並びに食材納入業者の安全衛生を目的とした研修会を開催するとともに、納入業者の衛生管理状況を調査するため業者訪問も実施した。

食物アレルギーについては、今年度も、管内5つのセンターで、国の食物アレルギー対応指針や本市で策定した食物アレルギー対応マニュアルに沿って、安全性を最優先に取り組んでいる。対応者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例や対応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確実な食物アレルギー対応の実現に取り組んでいく。

異物混入では、金属や髪の毛、虫などの混入事案が発生している。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、原因を究明し、作業手順や確認作業などの安全対策をしっかりと行い、異物混入対応マニュアルの見直しも含め、再発防止を徹底する。

食品中の放射性物質については、県内産の野菜や果物、肉、魚介類は出荷時に徹底した安全確認が行われており、県外産についても県で実施する放射性物質検査で安全が確認されたものを使用した。

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

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	東棟連続式コンビオープン設置工事、外壁パネル交換修繕、蒸煮冷却機油圧シリンダー交換修繕、西棟調理室天井・内壁修繕、東西棟下処理室エアコン修繕
榊引	調理室エアコン取付工事、食器洗浄機修繕、スチームコンベクションオープン修繕、ボイラーブローバルブ交換修繕、調理室水銀灯安定器交換修繕、洗浄機蒸気バルブ交換修繕、食器整理機電磁弁交換修繕、換気扇交換修繕
朝日	電気式回転釜更新、大型電気温水器減圧弁修繕、氷蓄熱マルチビルエアコン空調機修繕
温海	ガスフライヤー更新、蒸煮冷却機循環水ポンプ修繕、給食配送車修繕、ボイラー室網戸設置

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、JA 鶴岡と JA 庄内たがわの支援を受けて鶴岡産つや姫1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。

大豆は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、鶏卵は全て鶴岡産を使用した。

なお、昨年度から引き続き、一部鶏卵及び鶏肉については、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。

令和元年度の鶴岡産野菜の使用率は45.4%で前年度比7.9%増加、魚介類についても20.5%で前年度比2.7%増加した。今後も鶴岡産野菜使用率5.0%、地場産魚介類使用率30%の目標達成に努める。

6. 地域の特色ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では、すべての材料を地場産品で賄った「オール鶴岡産給食」を実施した。

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。果物は、地元で生産しているものはすべて櫛引産を使用し、花見献立では米・大豆100%櫛引産のきなこ団子とするなど積極的な地場産の提供に努めた。また、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」やセンター手作りの「やまぶどうゼリー」「笹まき」、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も図っている。

温海地域では、「早田もうそう」「べろべろもち」「あつみかぶ」「しそ巻」「山菜」「笹まき」などの地元特産品を給食に提供した。また、シイタケと卵は100%温海産を使用した。地元生産者グループと品質向上や利用率拡大に向け、学校給食食材納入者会議及び試食会を実施し連携に努めた。

2月に全センター統一で食文化創造都市特別献立として、おひな菓子(練り切り)の提供を行った。

7. 給食費の未納対策の実施

現年度給食費未納分については、各学校の協力のもと、子育て推進課と連携し、6月・10月・2月支給の「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、過年度未納給食費については、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。

過年度未納給食費（平成 10 年度～平成 30 年度分）

令和 2 年 3 月 31 日現在

センター名	未納額	収納額
鶴岡市学校給食センター	3,424,458 円	179,116 円
藤島ふれあい食センター	1,373,000 円	0 円

給食施設及び給食食数等の状況

令和2年5月1日現在

項目	鶴岡市学校給食センター			小計	合計
	鶴岡地域	羽黒地域	昭和33年		
給食開始年	昭和22年	昭和33年	昭和33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13年12月27日	—	—
敷地面積㎡	8,148		1,188	—	—
建物面積㎡	3,110		475	—	—
調理能力(食/日)	14,000		1,200	—	—
職員数(人)	44		2	44	50
パート職員	30		2	30	34
委託業者数(人)			14	—	41
給食形態	完全給食	完全給食	完全給食	—	—
米飯給食回数(週)	4	4	4	—	—
学校数	15	2	3	17	26
学級数	6	1	1	7	11
児童生徒数(人)	167	13	22	180	238
教職員数(人)	76	7	9	83	107
	4,244	363	438	4,607	5,755
	2,298	203	268	2,501	3,172
	386	36	55	422	572
	217	25	28	242	330
センター 幼稚園等	59		14	59	108
			228		228
合計	7,204	627	1,031	7,831	10,165
			429		6,327
					3,502
					336

※米飯給食：平成20年11月からパン給食を1回米飯給食に変更

※児童生徒数及び教職員数は給食数

※給食費は小学校270円、中学校310円

小学校 6,327
中学校 3,502
センター等 336

令和元年度 学校給食における主な野菜の年間使用量 4月～2月末現在

		鶴岡	藤島	榎引	朝日	温海	計 kg
②じゃがいも Potato	総量	14,686	2,807	1,223	807	1,389	20,912kg
	県内産						0kg
	庄内産			45			45kg
	鶴岡産	9,558	1,537	514	395	657	12,661kg
	鶴岡産割合	65.1%	54.8%	42.0%	48.9%	47.3%	60.5%
⑩キャベツ Cabbage	総量	27,018	3,035	1,511	1,036	1,312	33,912kg
	県内産						0kg
	庄内産	156				5	161kg
	鶴岡産	18,705	2,283	304	402	162	21,856kg
	鶴岡産割合	69.2%	75.2%	20.1%	38.8%	12.3%	64.4%
⑬玉ねぎ Onion	総量	17,917	1,688	1,350	645	1,680	23,280kg
	県内産						0kg
	庄内産						0kg
	鶴岡産	572	841		126	150	1,689kg
	鶴岡産割合	3.2%	49.8%	0.0%	19.5%	8.9%	7.3%
⑫-1にんじん ⑫-2切りにんじん Carrot	総量	17,904	1,786	1,177	759	1,183	22,809kg
	県内産						0kg
	庄内産	46					46kg
	鶴岡産	8,214	434	176	280	473	9,577kg
	鶴岡産割合	45.9%	24.3%	15.0%	36.9%	40.0%	42.0%
④大根 Japanese radish	総量	7,218	376	425	310	625	8,954kg
	県内産	238	12				250kg
	庄内産	775	12	184			971kg
	鶴岡産	6,205	322	75	257	532	7,391kg
	鶴岡産割合	86.0%	85.6%	17.6%	82.9%	85.1%	82.5%
⑤白菜 Chinese cabbage	総量	6,872	90	140	241	432	7,775kg
	県内産						0kg
	庄内産		37				37kg
	鶴岡産	3,615	53	44	172	251	4,135kg
	鶴岡産割合	52.6%	58.9%	31.4%	71.4%	58.1%	53.2%
⑥きゅうり Cucumber	総量	15,394	928	740	474	429	17,965kg
	県内産	133					133kg
	庄内産	45					45kg
	鶴岡産	7,807	668	519	345	254	9,593kg
	鶴岡産割合	50.7%	72.0%	70.1%	72.8%	59.2%	53.4%
⑦なす Eggplant	総量	167	87	74	62	79	469kg
	県内産						0kg
	庄内産	167	22	25		10	224kg
	鶴岡産		30	49	62	63	204kg
	鶴岡産割合	0.0%	34.5%	66.2%	100.0%	79.7%	43.5%
⑧-1トマト ⑧-2ミニトマト ⑧-3中玉トマト Tomato	総量	2,413	63	26	32	69	2,603kg
	県内産	12					12kg
	庄内産	10					10kg
	鶴岡産	2,049	63	26	29	18	2,185kg
	鶴岡産割合	84.9%	100.0%	100.0%	90.6%	26.1%	83.9%
⑨ねぎ Green onion	総量	9,492	1,361	634	416	698	12,601kg
	県内産	41				35	76kg
	庄内産	2,790		103			2,893kg
	鶴岡産	2,485	1,361	466	410	493	5,215kg
	鶴岡産割合	26.2%	100.0%	73.5%	98.6%	70.6%	41.4%
⑩ほうれん草 Spinach	総量	4,752	384	279	241	338	5,994kg
	県内産					20	20kg
	庄内産	484	29		18		531kg
	鶴岡産	3,069	208	150	191	96	3,714kg
	鶴岡産割合	64.6%	54.2%	53.8%	79.3%	28.4%	62.0%
⑪小松菜	総量	3,848	1,035	186	203	370	5,642kg
	県内産	44			18	5	67kg
	庄内産	825	113	29		11	978kg
	鶴岡産	2,315	648	149	133	348	3,593kg
	鶴岡産割合	60.2%	62.6%	80.1%	65.5%	94.1%	63.7%

令和元年度 学校給食における主な野菜の年間使用量 4月～2月末現在

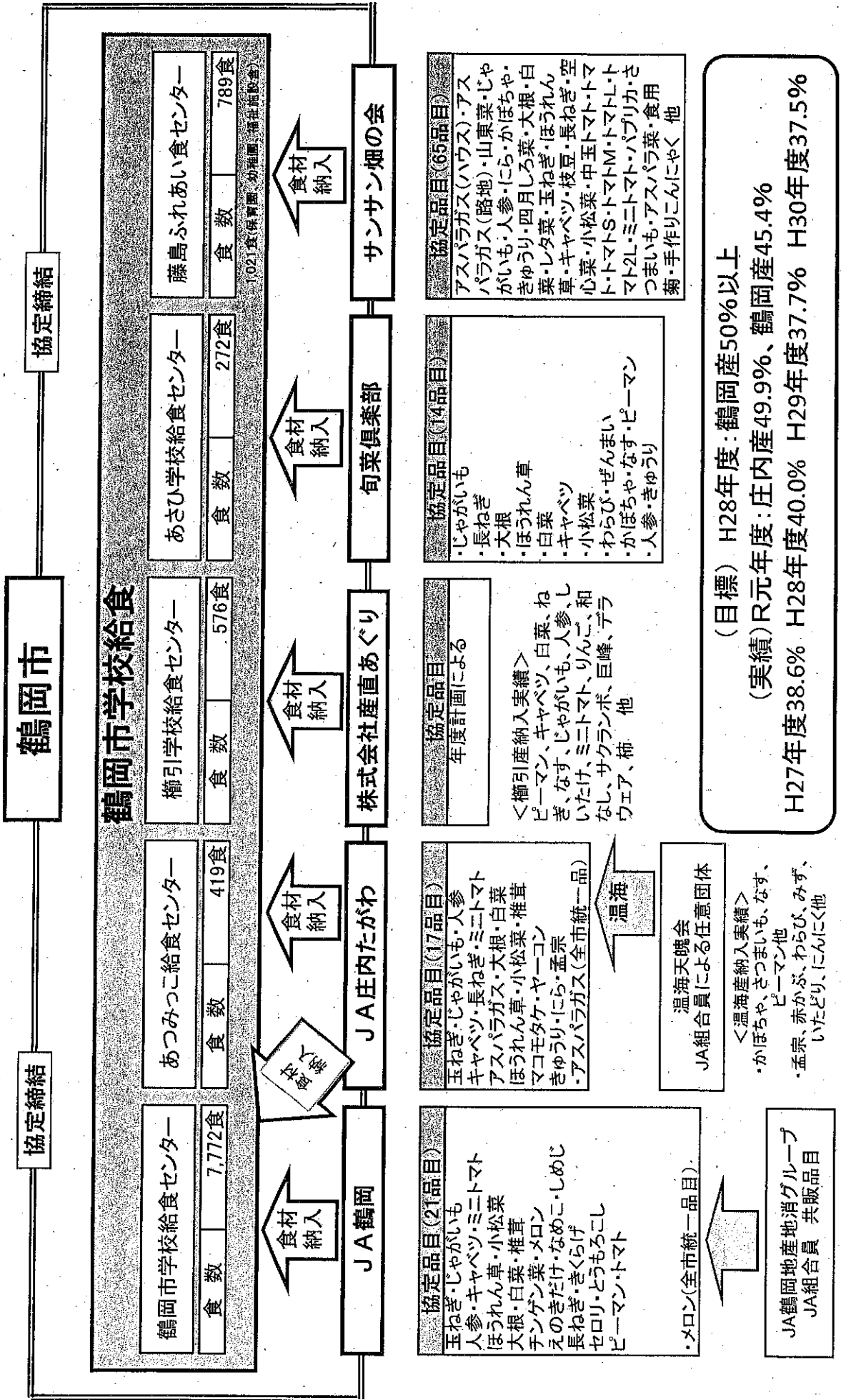
		鶴岡	藤島	榎引	朝日	温海	計 kg
⑩チンゲンサイ	総量	2,822	196	112	137	74	3,341kg
	県内産	203	3				206kg
	庄内産	1,774	178	92	22		2,066kg
	鶴岡産	698	13		105	18	834kg
	鶴岡産割合	24.7%	6.6%	0.0%	76.6%	24.3%	25.0%
⑭ピーマン	総量	600	59	72	34	24	789kg
	県内産	159	26	12			197kg
	庄内産	106	23	23			152kg
	鶴岡産			19	12	5	36kg
	鶴岡産割合	0.0%	0.0%	26.4%	35.3%	20.8%	4.6%
⑮アスパラガス	総量	387.0	18.0	13.0	23.0	14.0	455kg
	県内産	109.0					109kg
	庄内産	278.0		13.0	17.0		308kg
	鶴岡産		18.0			14.0	32kg
	鶴岡産割合	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	100.0%	7.0%
⑯-1ごぼう ⑯-2切りごぼう	総量	3,393	673	160	127	169	4,522kg
	県内産						0kg
	庄内産	208	232				440kg
	鶴岡産	31			41	13	85kg
	鶴岡産割合	0.9%	0.0%	0.0%	32.3%	7.7%	1.9%
③さつまいも	総量	1,039	19	46	58	150	1,312kg
	県内産					8	8kg
	庄内産	199					199kg
	鶴岡産			46	49	71	166kg
	鶴岡産割合	0.0%	0.0%	100.0%	84.5%	47.3%	12.7%
①さといも	総量	916	160	120	18	87	1,301kg
	県内産	269					269kg
	庄内産		137			16	153kg
	鶴岡産	132	23	68	18	16	257kg
	鶴岡産割合	14.4%	14.4%	56.7%	100.0%	18.4%	19.8%
⑬しいたけ	総量	261	40	30	24	14	369kg
	県内産						0kg
	庄内産			14			14kg
	鶴岡産	261	40	16	24	14	355kg
	鶴岡産割合	100.0%	100.0%	53.3%	100.0%	100.0%	96.2%

野菜合計 ※上記の主要な野菜のほかに野菜全品目含む。果物は別	総量	154,611	21,630	11,643	6,688	11,305	205,877kg
	県内産	1,570	142	137	85	183	2,117kg
	庄内産	7,874	788	579	57	26	9,324kg
	鶴岡産	70,138	12,634	3,361	3,418	4,017	93,568kg
	庄内割合	5.1%	3.6%	5.0%	0.9%	0.2%	4.5%
	鶴岡産割合	45.4%	58.4%	28.9%	51.1%	35.5%	45.4%
前年同期鶴岡産割合	34.6%	64.2%	25.1%	47.3%	30.8%	37.5%	
this year-last year 比較	10.8%	△ 5.8%	3.8%	3.8%	4.7%	7.9%	
前年度末鶴岡産割合	34.6%	64.2%	25.1%	47.3%	30.8%	37.5%	

令和元年度 学校給食における魚介類の年間使用量 4月～2月末現在

		鶴岡	藤島	榎引	朝日	温海	計 kg
魚介類合計	総量	20,065.0	3,567.5	1,517.1	783.3	1,089.0	27,021.9
	地場産	3,645.0	606.9	468.6	147.0	792.4	5,659.9
	地場産割合	18.2%	17.0%	30.9%	18.8%	72.8%	20.9%
	前年度割合	15.9%	17.3%	6.5%	11.2%	69.7%	17.8%
	比較	2.3%	△ 0.3%	24.4%	7.6%	3.1%	3.1%

鶴岡産野菜納入システム(令和2年度)



協定締結

鶴岡市

協定締結

鶴岡市学校給食

鶴岡市学校給食センター	食数	7,772食
-------------	----	--------



JA 鶴岡

あつみっこ給食センター	食数	419食
-------------	----	------



JA 庄内たがわ

榊引学校給食センター	食数	576食
------------	----	------



株式会社産直あぐり

あさひ学校給食センター	食数	272食
-------------	----	------



旬菜倶楽部

藤島ふれあい食センター	食数	789食
-------------	----	------



サンサン畑の会

協定品目(21品目)
 玉ねぎ・じゃがいも
 人参・キャベツ・ミニトマト
 ほうれん草・小松菜
 大根・白菜・椎茸
 チンゲン菜・メロン
 えのきだけ・なめこ・しめじ
 長ねぎ・きくらげ
 セロリ・とうもろこし
 ピーマン・トマト
 ・メロン(全市統一品目)

協定品目(17品目)
 玉ねぎ・じゃがいも・人参
 キャベツ・長ねぎ・ミニトマト
 アスパラガス・大根・白菜
 ほうれん草・小松菜・椎茸
 マコモタケ・ヤコン
 きゅうり・にら・孟宗
 ・アスパラガス(全市統一品目)

温海
 温海天俵会
 JA組合員による任意団体

＜温海産納入実績＞
 ・かぼちゃ、さつまいも、なす、
 ピーマン他
 ・孟宗、赤かぶ、わらび、みず、
 いたどり、にんにく他

JA 鶴岡地産地消グループ
 JA組合員 共販品目

協定品目
 年度計画による

＜榊引産納入実績＞
 ピーマン、キャベツ、白菜、ね
 ぎ、なす、じゃがいも、人参、し
 いたけ、ミニトマト、りんご、和
 なし、サクランボ、巨峰、テラ
 ウエア、柿 他

協定品目(14品目)
 ・じゃがいも
 ・長ねぎ
 ・大根
 ・ほうれん草
 ・白菜
 ・キャベツ
 ・小松菜
 ・わらび・ぜんまい
 ・かぼちゃ・なす・ピーマン
 ・人参・きゅうり

協定品目(65品目)
 アスパラガス(ハウス)・アス
 パラガス(露地)・山東菜・じゃ
 がいも・人参・にら・かぼちゃ・
 きゅうり・四月しろ菜・大根・白
 菜・レタ菜・玉ねぎ・ほうれん
 草・キャベツ・枝豆・長ねぎ・空
 心菜・小松菜・中玉トマト・トマ
 ト・トマトS・トマトM・トマトL・ト
 マト2L・ミニトマト・パプリカ・さ
 つまいも・アスパラ菜・食用
 菊・手作りこんにやく 他

(目標) H28年度: 鶴岡産50%以上
 (実績) R元年度: 庄内産49.9%、鶴岡産45.4%
 H27年度38.6% H28年度40.0% H29年度37.7% H30年度37.5%

学校給食栄養報告書

【鶴岡市学校給食センター】

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成31年4月～令和2年2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	637	15.6	28.3	2.7	371	88	2.9	2.9	236	0.61	0.56	24	3.8
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	20	5以上
充足率A/B ×100 (%)	98				106	178	97	145	118	153	140	120	76
中学校 平均値C	776	15.5	27	3.5	412	107	3.6	3.6	280	0.78	0.65	31	5.0
基準値D	830	13～20	20～30	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D ×100 (%)	93				92	89	90	120	93	156	108	103	77

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		でんぷん 羊及び ぶん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	野菜類 その他の	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	
小学校	60.0	6.0	206.0	0.0	5.9	22.0	3.5	1.0	19.0	0.7	23.0	68.0	6.0	2.0	2.9	14.0	0.5	20.0	7.0	1.6	4.7	1.0	1.0	8.4
中学校	77.0	9.0	206.0	0.0	7.4	28.0	4.1	2.0	25.0	0.9	30.0	89.0	6.0	3.0	3.8	17.0	0.6	26.0	9.0	2.0	5.9	1.0	1.0	10.8

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.25 回/週	0.750 回/週	回/週	5.0 回/週	
中学校	4.25 回/週	0.750 回/週	回/週	5.0 回/週	

(記入例)

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.0 回/週	0.50 回/週	0.50 回/週	5.0 回/週	週に1回、パンか麺の場合
中学校	4.5 回/週	0.25 回/週	0.25 回/週	5.0 回/週	月に1回ずつパンと麺の場合

【鶴岡市学校給食センター】

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成31年4月～令和2年2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	652	15.7	28.6	2.5	372	93	2.9	2.9	259	0.66	0.63	29	4.6
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	20	5以上
充足率A/B ×100 (%)	102				106	186	97	145	130	165	158	145	92
中学校 平均値C	795	15.4	27.5	3.1	411	112	3.7	3.6	304	0.83	0.72	36	5.8
基準値D	830	13～20	20～30	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D ×100 (%)	97				91	93	93	120	101	166	120	120	89

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		でんぷん 羊及び ぶん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	野菜類 その他の	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	
小学校	62.0	7.0	206.0	0.0	8.4	24.0	3.2	3.0	15.0	0.9	27.0	68.0	7.0	3.0	2.4	13.0	0.8	20.0	6.0	2.4	4.3	1.0	0.0	
中学校	79.0	10.0	206.0	0.0	10.8	30.0	3.9	4.0	19.0	1.2	34.0	86.0	8.0	3.0	3.0	16.0	1.1	25.0	8.0	3.0	5.5	1.0	0.0	

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.40 回/週	0.600 回/週	0.000 回/週	5.0 回/週	
中学校	4.40 回/週	0.600 回/週	0.000 回/週	5.0 回/週	

(記入例)

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.0 回/週	0.50 回/週	0.50 回/週	5.0 回/週	週に1回、パンか麺の場合
中学校	4.5 回/週	0.25 回/週	0.25 回/週	5.0 回/週	月に1回ずつパンと麺の場合

※基準値は、学校給食摂取基準としています。

学校給食栄養報告書

あさひ給食センター

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成31年4月～令和2年2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	651	15.9	29.2	2.6	374	95	2.8	3.1	359	0.63	0.58	28	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	20	5以上
充足率A/B ×100 (%)	100				107	190	93	155	180	158	145	140	96
中学校 平均値C	823	15.5	27.2	3.5	417	118	3.7	3.8	442	0.84	0.67	35	5.5
基準値D	830	13~20	20~30	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D ×100 (%)	99				93	98	93	127	147	168	112	117	85

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米を含む) 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	野菜類 その他の	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																			
小学校	61.0	9.0	206.0	0.0	5.8	21.0	3.1	2.0	25.0	1.3	28.0	70.0	6.0	3.0	2.6	14.0	1.2	22.0	8.0	2.4	4.1	0.0	0.0	
中学校	86.0	12.0	206.0	0.0	7.4	27.0	3.9	2.0	32.0	1.7	37.0	91.0	7.0	4.0	3.4	17.0	1.6	28.0	10.0	2.8	5.1	0.0	0.0	

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	3.71 回/週	0.710 回/週	0.140 回/週	4.6 回/週	
中学校	3.89 0.71	0.710 回/週	0.140 回/週	4.5 回/週	

(記入例)

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.0 回/週	0.50 回/週	0.50 回/週	5.0 回/週	週に1回、パンか麺の場合
中学校	4.5 回/週	0.25 回/週	0.25 回/週	5.0 回/週	月に1回ずつパンと麺の場合

あつみこ給食センター

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成31年4月～令和2年2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	651	16.5	27.8	2.5	374	99	3	3.1	367	0.42	0.58	30	4.2
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	20	5以上
充足率A/B ×100 (%)	100				107	198	100	155	184	105	145	150	84
中学校 平均値C	797	16.4	26.6	3.3	417	121	3.8	3.9	442	0.53	0.67	37	5.5
基準値D	830	13~20	20~30	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D ×100 (%)	96				93	101	95	130	147	106	112	123	85

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米を含む) 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	野菜類 その他の	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																		
小学校	61.0	5.0	206.0	5.9	23.0	3.8	0.0	26.0	0.7	27.0	73.0	11.0	2.0	2.0	14.0	2.6	22.0	6.0	3.4	4.5	0.0	0.0	8.1
中学校	79.0	7.0	206.0	7.6	29.0	4.4	0.0	34.0	0.9	35.0	95.0	11.0	3.0	2.7	17.0	3.1	28.0	8.0	4.4	5.8	0.0	0.0	10.4

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.25 回/週	0.750 回/週	回/週	5.0 回/週	
中学校	4.25 回/週	0.750 回/週	回/週	5.0 回/週	

(記入例)

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.0 回/週	0.50 回/週	0.50 回/週	5.0 回/週	週に1回、パンか麺の場合
中学校	4.5 回/週	0.25 回/週	0.25 回/週	5.0 回/週	月に1回ずつパンと麺の場合

※基準値は、学校給食摂取基準としています。

学校給食栄養報告書

【藤島ふれあい食センター】

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成31年4月～令和2年2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	29	2.6	387	139	3	2.9	226	0.64	0.59	31	4.1
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	20	5以上
充足率A/B ×100 (%)	99				111	278	100	145	113	160	148	155	82
中学校 平均値C	785	15	28	3.3	430	180	3.7	3.6	267	0.82	0.67	38	5.2
基準値D	830	13～20	20～30	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D ×100 (%)	95			96	150	93	120	89	164	112	109	80	

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	強化米 米	パン (小麦粉以外の 食品含む)	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	野菜類 その他の	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
小学校	60.0	6.0	206.0	0.0	6.0	23.0	3.7	2.0	18.0	1.1	28.0	84.0	10.0	3.0	3.2	14.0	0.5	22.0	7.0	3.5	5.1	2.0	0.0
中学校	77.0	9.0	206.0	0.0	7.3	30.0	4.4	2.0	23.0	1.4	36.0	83.0	11.0	4.0	4.1	17.0	0.5	28.0	8.0	4.1	6.4	2.0	0.0

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.22 回/週	0.78 回/週	回/週	5.0 回/週	
中学校	4.18 回/週	0.82 回/週	回/週	5.0 回/週	

(記入例)

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.0 回/週	0.50 回/週	0.50 回/週	5.0 回/週	週に1回、パンが麺の場合
中学校	4.5 回/週	0.25 回/週	0.25 回/週	5.0 回/週	月に1回ずつパンと麺の場合

※基準値は、学校給食摂取基準としています。

学校給食の放射性物質について

(1食まるごと事後検査) ※鶴岡は年3回実施

【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
令和元年 6月3日 ～6月7日	6月8日	不検出 (<0.60)	不検出 (<0.51)	不検出 (<0.69)
令和元年 9月2日 ～9月6日	9月9日	不検出 (<0.57)	不検出 (<0.74)	不検出 (<0.68)
令和元年 11月25日 ～11月29日	12月2日	不検出 (<0.53)	不検出 (<0.58)	不検出 (<0.57)

検査機関：日本環境科学株式会社

(県外産食材検査) ※鶴岡は年6回実施

【検査結果】

給食日	検査品目	生産地	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
5月15日	たまねぎ	北海道	不検出 (<6.8)	不検出 (<6.9)	不検出 (<8.0)
6月11日	じゃがいも	千葉県	不検出 (<6.1)	不検出 (<4.7)	不検出 (<6.6)
7月2日	にんじん	千葉県	不検出 (<7.1)	不検出 (<7.6)	不検出 (<7.1)
10月1日	にんじん	北海道	不検出 (<5.7)	不検出 (<7.1)	不検出 (<7.8)
11月6日	きゅうり	群馬県	不検出 (<7.0)	不検出 (<9.3)	不検出 (<8.1)
12月4日	きゅうり	群馬県	不検出 (<5.6)	不検出 (<6.1)	不検出 (<7.7)

検査機関：山形県衛生研究所

※ 検査結果の () 内：検出下限値

※ 分析方法：ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメトリーによる核種分析法

※ 「不検出」：放射性物質が検出下限値未満であることを示す。

※ 「検出下限値」：検査機器で測定できる最小の値のこと。

令和2年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針について

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」の基本方針のもと、栄養の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む学校給食づくりに努めます。また、学校、家庭と連携し、食事の大切さや感謝の気持ちなど食育の充実を図り、健康的な食習慣の育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育・食文化の継承に努めます。

1. 給食内容の充実

(1) 引き続き、鶴岡で誕生したはえぬきを使用した、栄養バランスのとれた日本型食事を献立の基本とする米飯給食を週4回、パン給食を週1回実施してまいります。また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材の取入れや、山形県奨励の「つや姫」「雪若丸」について理解と周知のため使用してまいります。

今年度実施した有機米については、全センターで導入予定です。

(2) 献立作成にあたっては、児童・生徒の意見や学校・保護者等の意向を取り入れるため給食主任による献立作成委員会を開催しながら、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、各種記念日の特別給食、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) 平成26年12月、鶴岡市が食文化分野でユネスコ「創造都市ネットワーク」への加盟が認定され、引き続き、給食の献立に取り入れてきた鶴岡の行事食や郷土食を、鶴岡の食文化として学び、継承するため提供するとともに、周知と理解を深めるため「給食だより」等で情報提供を行ってまいります。

(4) 食物アレルギーについては、引き続き安全を最優先し、各センターの施設条件に応じ個別取組プラン等の情報を家庭・学校・給食センターにおいて情報共有し、連携を強めて進めます。また、取組みに対し保護者の希望がある場合は学校生活管理指導表の提出を求め、対応の見直しなど検討します。さらに今後、マニュアルの整備と改定に向けて情報を収集してまいります。

- (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毎年、改定の必要について検討してまいります。なお平成31年度で改定した給食費を令和2年度は据え置きとします。

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ともに、食事を通じて自らが健康管理できるように学校と協力し、栄養教諭等の学校訪問や各学校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あり、家庭の役割が十分に発揮できるように、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ほか、給食レシピの紹介や親子料理教室を開催するなどして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、その目的と効果の達成のため、オール鶴岡産給食や地産地消給食を実施するとともに、生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大を図り、地場産食材の利用拡大に努めます。
- (2) 地場の農林水産品等の生産や加工に関わる団体・企業等と連携し、新たな献立導入に取り組み、食文化創造都市特別献立給食や新メニュー開発を実施します。
- また、山形大学農学部と下水道浄化センターを中心に進めている消化ガスによる発電で生じた温水活用のハウス栽培での野菜の活用にも、参画してまいります。

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。また、放射性物質にかかる安全性については、県で実施する「学校給食の放射性物質検査（県外産食材検査）」の活用とともに必要に応じて安全証明を添付させるなど安全対策を徹底します。

- (2) 安全衛生管理の徹底を図るため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「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、調理後2時間以内の喫食が望ましいとされる衛生管理基準等にも沿うよう、施設設備の整備や調理体制の充実、搬送順路・時間の調整など改善してまいります。

感染型食中毒であるノロウイルスについては、感染者が多数となる発生事例があることから、感染症対策として給食関係職員全員の検査を強化するほか、衛生研修でその対策について周知を図り、委託先にも情報共有しながら、万全な衛生管理に努めます。

- (3) 職員を始め調理従事者及び食品納入業者の研修会等の開催や食材納入業者への訪問を実施し、安全衛生の徹底と意識の向上を図ります。
- (4) 異物混入については、平成26年4月に策定した「異物混入対応マニュアル」に基づき、防止対策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。また、必要に応じて、マニュアルの改訂に努めます。

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、調理機器の老朽化が進んでいるため、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、鶴岡のセンターが昭和62年の建設であることから、第2次総合計画の後期期間での改築を見据え、給食センターのあり方、地域の拠点としての位置づけをはじめ、食物アレルギー対応や夢のある給食など内外に魅力発信できる素材など、学校給食の発祥の地であり、日本で唯一ユネスコ食文化創造都市である鶴岡市として、市民の皆様と対話を重ねながら、学校給食のあり方検討会や市民ワークショップなどで検討してまいります。

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

6. 給食費の適切な管理

賄材料にあてられる保護者からの給食費については、適正で堅実な管理を行うほか、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、給食センター、教育委員会が連携し、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てまいります。

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年度から始めた第3子以降の給食費の無償化について、学校の協力を得ながら、学校教育課と連携して事務手続き等を進めてまいります。

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。

○鶴岡市学校給食センター条例 抜粋

平成17年10月1日

条例第90号

(運営委員会)

第4条 給食センターの運営を適正かつ円滑に行うため、鶴岡市学校給食センター運営委員会を置く。

○鶴岡市学校給食センター条例施行規則 抜粋

平成17年10月1日

教育委員会規則第21号

改正 平成23年9月30日教育委員会規則第12号

平成24年3月30日教育委員会規則第6号

(運営委員の職務)

第5条 鶴岡市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）は、給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、又は教育委員会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教育委員会が委嘱する。

(1) 小、中学校の校長及び教職員

(2) 学校保健会の役員

(3) P. T. A. 連合会の役員

(4) 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。