

令和7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7年7月25日（金）

午後3時～

場 所：学校給食センター 2階会議室

— 会 議 次 第 —

1. 開 会

2. あいさつ 教育委員会教育長

3. 委員長の選出

4. 報 告

報告第1号 令和6年度鶴岡市学校給食センター運営状況について

報告第2号 令和7年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について

報告第3号 新学校給食センター整備事業の進捗について

5. 意 見 交 換

新学校給食センターにおける取組について

- ・郷土料理・行事食
- ・食物アレルギー対応
- ・食育・食農教育
- ・展示・学習機能

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6年7月1日から令和8年6月30日

No.	氏 名	役 職 名	区分※	新規／継続	備 考
1	かざ 風 ま しげ ひこ 間 成 彦	大泉小学校長	1号	継続	
2	すず 鈴 き まさ のり 木 正 則	広瀬小学校長	1号	新規	
3	そう 相 ま しのぶ 馬 忍	櫛引東小学校長	1号	新規	
4	は 芳 が え み 賀 恵 美	あさひ小学校長	1号	継続	
5	さ 佐 とう ひで よ 藤 英 与	あつみ小学校長	1号	継続	
6	かき 柿 ぎき けん 崎 健	豊浦中学校長	1号	新規	
7	や 矢 ぐち み ち 口 美 智	櫛引東小学校給食主任	1号	新規	
8	さ が え か い 寒 河 江 華 生	豊浦中学校給食主任	1号	新規	
9	ふく 福 はら あき こ 原 晶 子	鶴岡地区医師会会長	2号	継続	欠席
10	とお や し の 遠 谷 志 乃	京田小学校 PTA 会長	3号	新規	
11	さい とう けん 齋 藤 健	羽黒中学校 PTA 会長	3号	新規	
12	へい しん のり ゆき 平 親 礼 行	櫛引中学校 PTA 会長	3号	新規	
13	いく た ま ち こ 生 田 真 知 子	あさひ小学校 PTA 母親委員	3号	継続	
14	ほん ま とも や 本 間 智 也	温海中学校 PTA 副会長	3号	新規	欠席
15	くろ だ のぶ ひこ 黒 田 伸 彦	庄内保健所生活衛生課長補佐	4号	継続	

※鶴岡市学校給食センター条例施行規則における委嘱区分

- 1号 小、中学校の校長及び教職員
- 2号 学校保健会の役員
- 3号 小、中学校の P. T. A. の役員
- 4号 学識経験者

教育委員会

1	成 澤 和 則	教育長	
2	白 幡 有	教育部長	
3	秋 山 尚 志	学校教育課長	
4	大 塚 昌 史	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	
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 (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 管理栄養主査	
7	菅 原 純 子	鶴岡市学校給食センター 学校給食主査	
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	阿 部 広 子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
12	渡 部 克 巳	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
13	加賀山 てるみ	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
14	押 切 陽 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	
15	五十嵐 博 子	櫛引学校給食センター 栄養教諭	
16	渡 會 優 子	あさひ給食センター 学校栄養士	
17	佐 藤 美 咲	あつみっこ給食センター 専門員	
18	三 浦 裕美子	あつみっこ給食センター 栄養教諭	

報告第1号

令和6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6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	4,546	3	378	1	123	2	195	23	5,242
中学校	8	2,630	1	180	1	89	1	126	11	3,025
計	25	7,235	4	570	2	223	3	331	34	8,267

※ 前年度比 △201人（△2.3%）

参考

	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	23	5,921	23	5,834	23	5,674	23	5,611	23	5,458
中学校	10	3,226	10	3,206	10	3,155	10	3,036	10	2,988
計	33	9,147	33	9,040	33	8,829	33	8,647	33	8,446

(2) 実施形態

米飯給食	週4～5回
パン給食	月2回
米粉パン給食	年6回

(3) 学校訪問の実施

令和7年3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
25	132	4	24	2	13	3	12	34	177

(4) 学校給食だより等による情報発信

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
○給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 ○ホームページに献立表を毎月掲載	○給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 ○ホームページに献立表を毎月掲載	○給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 ○ホームページに献立表を毎月掲載	○給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 ○ホームページに献立表を毎月掲載

○ホームページに給食レシピを掲載  ○市公式YouTubeチャンネル「つるとぴ！鶴岡市役所60秒広報室」で、「つるおか給食こんだてめぐり」として連載 	○心を育む給食週間に掲示資料を配布	○心を育む給食週間に掲示資料を配布	○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6年度については、基準値に比べ、中学校で食物繊維とカルシウムが満たないことと、小・中学校とも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。

2. 給食内容の充実

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（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た。【別表参照】

また、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対応食提供の実施に努めた。

食材の生産農家を招いた食育・地産地消給食会については、一部地域のみ実施した。

(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（うち2回は書面開催）

(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) アレルギー対応状況

区 分		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	計
アレルギー 対応者	小学校	99	5	4	1	1	110
	中学校	30	4	1	1	3	39
	保育園等		2				2
	計	129	11	5	2	4	151
対応 方法	詳細献立表	129	11	5	2	3	150
	除去食	0	10	3	2	4	19
	代替食	11	0	0	0	0	11

(4) 研修会等の参加

- ・ 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（6月天童市、10月山形市）
- ・ 災害時等の健康危機管理に資す栄養・食生活支援を考える研修会（9月三川町）
- ・ 食育推進講習会（10月東京都）
- ・ 研究授業方式による衛生管理研究会（10月酒田市）
- ・ 山形県学校栄養教諭、学校栄養士 鶴岡田川地区研修会（12月鶴岡市）

3. 安全衛生と事故防止

新型コロナウイルス感染症対策のほか、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が、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。

【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)	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	① 食材納入業者へ 衛生管理啓発
② 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	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・ 研修			

4. 給食施設の運営と設備整備

安全・安心でおいしい学校給食提供に努めるとともに、調理業務の円滑化を図るため、日常点検・保守点検充実、及び厨房機械設備等の老朽化した施設、設備の更新、修理等を実施するなどの維持管理に努めた。

(1) 運営経費

(千円)

区 分	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
調理員人件費	306,774				
配送委託料	47,873				
調理配送委託料		45,480	26,591	21,674	27,377
光熱水費	50,135	17,374	11,158	9,181	5,955
施設管理費 (修繕費含む)	46,729	20,871	4,978	6,718	13,305
合計	451,511	83,725	42,727	37,573	46,637
年間食数(食)	1,408,557	174,956	112,759	43,194	65,538
1食当たり経費(円)	321	479	379	870	712

(2) 施設設備の主な更新・修繕内容

所 管	主な更新、修繕内容
鶴 岡	東棟熱風消毒庫No.1電磁弁交換修繕、西棟プレハブ冷蔵庫用冷凍機交換修繕、蒸煮冷却器扉パッキン・扉制御弁等交換修繕、蒸煮冷却器常圧復帰フィルター等交換修繕、東棟食缶洗浄機フットスイッチ交換修繕、東棟及び西棟洗浄室エアカーテン交換修繕、東棟調理室排風機交換修繕、東棟及び西棟調理室床張替修繕、東棟残菜庫

	階上外壁重ね張り修繕、電気室天井貼り修繕
櫛引	調理室エアコン修繕、食缶洗浄機修繕、ボイラー薬注ポンプ交換修繕、貯湯槽温度調節器交換修繕、電磁弁交換修繕
朝日	下処理室エアコン設置工事、パススルー冷凍庫更新、配送車フレーム修繕、配送車リヤシャッター修繕、移動シンクキャスター修繕、
温海	蒸煮冷却機ドレン排出弁交換修繕、排水処理施設汚泥濃縮貯留槽仕切壁補修修繕、ボイラー室蒸気配管漏れ修繕、蒸煮冷却機スイッチングパワーサプライ交換修繕、排水処理設備散気用ブロワ(No.1)交換修繕、貫流ボイラー(BS-1)蒸気漏れ修繕、ごみ置き場のサッシ交換修繕、調理室床張替修繕

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・コシヒカリをそれぞれ1回ずつ使用した。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、豆腐、生揚げ）は冷凍豆腐・冷凍油揚げ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、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でいる。

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。

令和6年度の鶴岡産野菜の使用率は24.7%で前年度比1.5%減少、魚介類については29.1%で前年度比6.7%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芋煮や雛菓子の「練り切り」、給食記念日には「からからせんべい」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、地元産の花見だんご、りんご、柿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使用するとともに、ハンバーグ・さばのみそ煮・揚げパンなどを手作りし、給食に取り入れている。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. 給食費の無償化の実施

物価高騰による保護者負担を軽減するため、令和４年１１月から全児童生徒を対象に給食費の全額を無償とした。

【参考】 (千円)

支出	収入		
食材購入費	給食費収入 (市外者・教職員等)	県補助金	市持ち出し
624,071	86,070	4,024	533,977

8. 学校給食アンケートの実施

献立作成等に児童・生徒の意見を反映するため、小学３・６年生、中学２年生を対象に学校給食に関してオンラインによりアンケートを実施した。(令和３年度から実施)

回答結果は以下のとおり。(回答率 小学生 72%、中学生 78%)

設問・回答		小学生		中学生	
給食時間は楽しみですか	楽しみ	820 件	64%	401 件	53%
	まあまあ楽しみ	383 件	30%	285 件	38%
	あまり楽しみではない	59 件	5%	55 件	7%
	楽しみではない	21 件	2%	13 件	2%
給食はおいしいですか	おいしい	924 件	72%	448 件	59%
	まあまあおいしい	324 件	25%	263 件	35%
	あまりおいしくない	24 件	2%	35 件	5%
	おいしくない	11 件	1%	8 件	1%
残さず食べていますか	残さない	621 件	48%	408 件	54%
	たまに残す	407 件	32%	195 件	26%
	時々残す	176 件	14%	95 件	13%
	いつも残す	79 件	6%	56 件	7%
残す理由は何ですか	時間が短い	152 件	20%	81 件	20%
	嫌いなものがある	362 件	47%	146 件	36%
	おいしくない	23 件	3%	29 件	7%
	量が多い	130 件	17%	129 件	32%
	お腹がすいていない	50 件	6%	18 件	4%
	太りたくない	13 件	2%	6 件	1%
	その他	44 件	6%	18 件	4%
好きな献立は何ですか (人気順)	カレー			鶏飯	
	鶏飯			カレー	
	はちみつレモンゼリー			メロンパン	

	リャンパンメン お米のムース キムチサラダ メロンパン 鶏肉の香味焼き パン 海藻サラダ	お米のムース はちみつレモンゼリー 鶏肉の香味焼き キムチサラダ 米粉パン ふかひれスープ 鶏肉の唐揚げ
--	--	--

9. リサイクルの取組

給食センターから出る野菜の切りくずや食用廃油や、学校から出る食べ残しや牛乳パックについて、業者を通じてリサイクルを行った。

野菜の切りくずと食べ残しは堆肥化し、その堆肥を使って栽培したはえぬきを「SDGs 鶴岡エコ米」として学校給食に年1回提供した。

【参考】学校での食べ残し量 (kg/年)

	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
総量	46,278	6,969	2,415	560	963
1人当たり	6.4	8.1	4.3	2.6	3.0

10. 給食費の未納対策の実施

令和5年度からの給食費の完全無償化により新たな未納は発生していない。

令和4年度までの給食費未納分については、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4年度分〉

令和7年3月31日現在

センター名	令和5年度末 未納額	令和6年度 収納額	差引未納額
鶴岡市学校給食 センター分	3,166,500 円 (47 人)	34,720 円 (2 人)	3,131,780 円 (46 人)
藤島ふれあいセ ンター分	1,341,430 円 (7 人)	3,000 円 (1 人)	1,338,430 円 (7 人)

※下段は対象人数

令和6年度 給食施設及び給食食数等の状況

令和6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	41		—	2	2	1	2	48
		パート職員	33		—	1	—	1	—	35
	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	7	1	8	1	1	1	1	12
	学級数	小学校	164	12	176	22	21	6	11	236
		中学校	78	6	84	8	6	3	6	107
	児童生徒数(人)	小学校	3,799	315	4,114	374	325	106	165	5,084
		中学校	2,177	197	2,374	228	155	76	107	2,940
	教職員数(人)	小学校	399	33	432	55	53	17	30	587
		中学校	232	24	256	26	25	13	19	339
	センター		59		59	10	13	11	10	103
	福祉給食					173				173
	合計		6,666	569	7,235	866	571	223	331	9,226

小学校 5,671

中学校 3,279

センター等 276

学校給食栄養報告書

令和6年度学校給食食事内容について、下記のとおり報告します。

1. 栄養摂取状況 (1人当たり) (令和6年4月～令和7年3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	623	15.8	28.3	2.4	362	94	3.3	3.0	227	0.56	0.54	26	5
基準値 (中学年)B	650	13～20	20～30	2未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	20	5以上
充足率A/B ×100 (%)	96				103	188	109	150	113	139	136	131	105
中学校 平均値C	764	15.5	27.1	3.2	402	115	4.2	3.7	271	0.69	0.62	33	6
基準値D	830	13～20	20～30	2.5未満	450	120	4	3	300	0.5	0.6	30	6.5以上
充足率C/D ×100 (%)	92				89	96	105	122	90	138	103	111	87

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 でんふん	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) 麺	その他																	米製品	大麦等	
小学校	63	4	207	0.0	5.8	20	2.1	2	20	0.8	25	64	5	3	2.2	10	0.3	25	5	3.1	3.1	2	0	
中学校	80	6	207	0.0	8.2	26	2.5	2	26	1.0	33	83	6	4	2.9	13	0.38	32	7	3.8	4.1	3	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	4.47 回/週	0.530 回/週	回/週	5.0 回/週	
中学校	4.45 回/週	0.550 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

※週当たりのパンと麺の実施回数が1回未満の場合は、週当たりの回数に換算し、記入してください。(記入例参照)

令和6年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R6.4月～R7.3月

(単位:kg)

品目		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
①さといも	総 量	1,842	199	95	29	0	2,165
	県内産	1,842	42	95	29	0	2,008
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	0	96	0	0	0	96
	鶴岡産割合	0.0%	48.2%	0.0%	0.0%	0.0%	4.4%
②じゃがいも Potato	総 量	15,302	2,664	1,566	799	1,285	21,615
	県内産	119	0	0	0	0	119
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	3,440	745	45	275	262	4,767
	鶴岡産割合	22.5%	28.0%	2.9%	34.4%	20.4%	22.1%
④大根 Japanese radish	総 量	7,722	1,049	538	111	352	9,772
	県内産	55	0	0	0	0	55
	庄内産	236	825	0	0	37	1,098
	鶴岡産	5,755	0	351	96	159	6,361
	鶴岡産割合	74.5%	0.0%	65.3%	86.5%	45.3%	65.1%
⑤白菜 Chinese cabbage	総 量	3,549	291	475	64	229	4,608
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	1,093	0	20	60	10	1,183
	鶴岡産割合	30.8%	0.0%	4.2%	93.8%	4.4%	25.7%
⑥きゅうり Cucumber	総 量	10,454	726	822	223	399	12,624
	県内産	211	0	33	4	0	248
	庄内産	290	189	142	0	0	621
	鶴岡産	6,171	102	247	125	185	6,830
	鶴岡産割合	59.0%	14.0%	30.1%	56.1%	46.2%	54.1%
⑦なす Eggplant	総 量	1,431	103	73	24	33	1,664
	県内産	0	0	0	0	10	10
	庄内産	432	70	38	0	21	562
	鶴岡産	915	29	35	24	2	1,004
	鶴岡産割合	63.9%	28.2%	47.5%	100.0%	4.8%	60.3%
⑧トマト Tomato	総 量	174	0	20	0	0	194
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	174	0	20	0	0	194
	鶴岡産割合	100.0%	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	100.0%
⑨ねぎ Green onion	総 量	10,698	1,207	781	271	473	13,429
	県内産	406	0	0	0	0	406
	庄内産	2,357	0	33	0	93	2,483
	鶴岡産	2,403	1,155	480	248	80	4,367
	鶴岡産割合	22.5%	95.7%	61.5%	91.5%	17.0%	32.5%

令和6年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R6.4月～R7.3月

(単位:kg)

品目		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
⑩キャベツ Cabbage	総 量	21,369	3,537	1,990	725	1,085	28,706
	県内産	143	0	0	0	0	143
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	3,797	0	64	277	0	4,138
	鶴岡産割合	17.8%	0.0%	3.2%	38.2%	0.0%	14.4%
⑪ほうれん草 Spinach	総 量	3,904	402	120	164	39	4,629
	県内産	82	0	0	0	0	82
	庄内産	477	252	31	0	14	774
	鶴岡産	2,387	6	84	123	0	2,600
	鶴岡産割合	61.1%	1.5%	70.1%	75.0%	0.0%	56.2%
⑫にんじん Carrot	総 量	18,530	2,010	1,743	539	1,033	23,855
	県内産	310	0	0	0	0	310
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	3,970	185	329	167	59	4,710
	鶴岡産割合	21.4%	9.2%	18.9%	30.9%	5.7%	19.7%
⑬玉ねぎ Onion	総 量	19,928	2,046	2,125	530	1,288	25,917
	県内産	736	0	0	0	0	736
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	36	299	0	84	30	449
	鶴岡産割合	0.2%	14.6%	0.0%	15.8%	2.3%	1.7%
⑮ピーマン	総 量	995	65	14	12	25	1,111
	県内産	163	2	7	0	0	172
	庄内産	0	0	5	0	2	7
	鶴岡産	0	0	0	5	8	13
	鶴岡産割合	0.0%	0.0%	0.0%	40.7%	30.8%	1.1%

野菜合計 ※上記の主要な野菜のほか野菜全品目含む。果物は別	総 量	142,570	19,000	12,676	4,896	8,301	187,443
	県内産	5,716	295	294	131	52	6,488
	庄内産	5,668	2,335	406	5	500	8,914
	鶴岡産	36,798	3,806	2,273	2,057	1,418	46,352
	庄内割合	29.8%	32.3%	21.1%	42.1%	23.1%	29.5%
	鶴岡産割合	25.8%	20.0%	17.9%	42.0%	17.1%	24.7%
前年度末鶴岡産割合		26.3%	31.8%	17.3%	37.4%	16.5%	26.2%
this year-last year 比較		△ 0.5%	△ 11.8%	0.6%	4.6%	0.6%	△ 1.5%

魚介類の地元産使用量の推移

(kg)

		R1	R2	R3	R4	R5	R6
鶴岡	総量	20,065	20,539	22,406	18,986	15,216	15,817
	地場産量	3,645	7,144	5,186	5,289	4,547	3,604
	地場産割合(%)	18.2%	34.8%	23.1%	27.9%	29.9%	22.8%
藤島	総量	3,568	3,300	2,833	2,484	2,207	2,164
	地場産量	607	903	731	661	710	710
	地場産割合(%)	17.0%	27.4%	25.8%	26.6%	32.1%	32.8%
櫛引	総量	1,517	1,619	1,492	1,356	1,316	1,293
	地場産量	348	1,199	1,213	1,274	1,022	880
	地場産割合(%)	22.9%	74.1%	81.3%	94.0%	77.7%	68.1%
朝日	総量	783	830	765	680	631	522
	地場産量	147	389	294	276	306	228
	地場産割合(%)	18.8%	46.9%	38.5%	40.6%	48.5%	43.7%
温海	総量	1,089	1,507	1,234	1,006	916	958
	地場産量	792	950	861	677	687	616
	地場産割合(%)	72.8%	63.0%	69.8%	67.3%	75.0%	64.3%
合計	総量	27,022	27,794	28,729	24,512	20,286	20,754
	地場産量	5,539	10,585	8,286	8,177	7,272	6,038
	地場産割合(%)	20.5%	38.1%	28.8%	33.4%	35.8%	29.1%

令和6年度 センターごとの行事食・郷土料理の提供状況

鶴岡センター

	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	こどもの日		七夕		お月見			冬至 大黒様のお歳夜	小正月	節分	ひな祭り
特別食	入学進級おめでとう		かむ献立			防災の日	食文化創造都市	和食の日 鹿児島兄弟都市 SDGs献立 地産地消	学校給食記念 昔の給食	受験生応援		卒業おめでとう 木古内町姉妹都市
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 庄内麩のけんちん煮		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	いも煮 練切り	冬至かぼちゃ 納豆汁 赤かぶ漬け からからせんべい	はりはり大根	鱈汁	

藤島センター

	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	こどもの日		七夕		お月見			冬至 大黒様のお歳夜	小正月	節分	ひな祭り
特別食	入学進級おめでとう		かむ献立			防災の日	食文化創造都市	和食の日 地産地消	学校給食記念 昔の給食	受験生応援		卒業おめでとう
在来作物		孟宗			だだちゃ豆		もってのほか		温海かぶ	温海かぶ		
郷土料理	庄内麩と野菜のみそ汁	孟宗汁 庄内麩のけんちん煮 じゃがいもと庄 内麩のみそ汁	野菜の庄内麩あえ	七夕汁 八杯汁 野菜の庄内麩あえ じゃが芋と庄内 麩のみそ汁 なすの鍋焼き	だだちゃ豆の味噌汁	いも煮 八杯汁	いも煮汁 ほうれん草と菊のお ひたし	いも煮 野菜の庄内麩あ え	納豆汁 赤かぶ漬け 関根みそ 冬至かぼちゃ	はりはり大根 赤かぶ漬け	鱈汁	野菜の庄内麩あえ

櫛引センター

	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	こどもの日		七夕		お月見	お月見 ハロウィン		冬至 大黒様のお歳夜 観音様	小正月	節分	ひな祭り
特別食	入学進級おめでとう		かむ献立			防災の日		和食の日	学校給食記念 昔の給食 昭和30年代の給食 食文化創造都市	受験生応援 食文化創造都市	食文化創造都市	受験生応援 卒業おめでとう
在来作物		孟宗			だだちゃ豆		もってのほか	平核無柿				
郷土料理		孟宗汁 庄内麩のけんちん煮		麦切り 八杯汁 なすの鍋焼き	だだちゃ豆の味噌汁		菊とほうれん草のご ま和え いも煮		納豆汁 冬至かぼちゃ	はりはり大根	鱈汁	

朝日センター

	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	こどもの日		七夕		お月見			冬至 大黒様のお歳夜	タイ交流事業	節分	ひな祭り
特別食	入学進級おめでとう				あさひ給食センター開設記念	防災の日		和食の日	学校給食記念 昔の給食 昭和40年代の給食 地産地消 食文化創造都市			受験生応援献立 卒業おめでとう
在来作物		孟宗			だだちゃ豆		もつてのほか					
郷土料理		孟宗汁 庄内麩のけんちん煮 うるいとほうれん草のおひたし		みずのみそ汁 なすの鍋焼き	だだちゃ豆の味噌汁 麦切り		ほうれん草と菊のおひたし いも煮	いも煮	納豆汁	はりはり大根	鱈汁	

温海センター

	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	こどもの日		七夕		お月見	ハロウィン	田の神上げ	冬至 山の神 大黒様のお歳夜	小正月	節分	ひな祭り
特別食	入学進級おめでとう		かむ献立			防災の日		和食の日	学校給食記念 昔の給食 食文化創造都市 昭和30年代の給食 地産地消	受験生応援	給食センター開設記念	受験生応援 卒業おめでとう
在来作物		孟宗			だだちゃ豆	みょうがかぶ間引き菜	もつてのほか かぶ間引き菜 温海かぶ	温海かぶ	温海かぶ	温海かぶ		
郷土料理		孟宗汁 庄内麩のけんちん煮 あらめの煮物 笹巻き みずの油炒め 切り干し大根の煮物 わらびのみそ汁 みずのみそ汁		麦切り なすの鍋焼き	だだちゃ豆の味噌汁	しそ巻き あらめの煮物	菊と野菜のごま和え いも煮	いも煮 切り干し大根の煮物 山菜のかす汁 田の神上げ汁 赤かぶ漬け	納豆汁 赤かぶ漬け 山の神汁 いたどりの煮物 あらめの煮物 冬至かぼちゃ	はりはり大根 かす汁	鱈汁 庄内麩のけんちん煮 あらめの煮物	

令和 6 年度 学校希望献立

センター名	月日	希望学校名	献立名
鶴岡センター	5月29日 5月30日	朝陽 3 小	ひじきとわかめごはん、ふかひれスープ、キムチサラダ、鶏肉の香味焼き、はちみつレモンゼリー
	6月10日 6月11日	豊浦小	ゆかりごはん、ワンタンスープ、海草サラダ、ヤンニョムチキン、お米のムース
	10月24日 10月30日	広瀬小	ゆかりごはん、ワンタンスープ、海草サラダ、チーズ入りハンバーグ、カトーショコラ
	1月24日 1月30日	大山小	わかめごはん、ふかひれスープ、ハンバーグ、マカロニサラダ、はちみつレモンゼリー
藤島センター	8月29日	東栄小	ゆかりごはん、チンゲン菜と卵の中華スープ、小松菜とコーンの炒め物、ハンバーグ、はちみつレモンゼリー
	9月3日	こりす保育園	わかめごはん、ワンタンスープ、春雨サラダ、ハンバーグ、お米のムース
	10月8日	藤島小	わかめごはん、ポテトあんかけ、キムチサラダ、鶏肉の唐揚げ、お米のムース
	11月26日	藤島中	カリカリ梅ごはん、ミネストローネスープ、キムチサラダ、鶏肉の唐揚げ、お米のムース
	1月10日	いなば幼稚園	カリカリ梅ごはん、豚汁、磯辺和え、チキンカツ、ヨーグルト
	2月26日	渡前小	カリカリ梅ごはん、ポテトあんかけ、キムチサラダ、鶏肉の唐揚げ、ミルメークコーヒー
櫛引センター	9月10日	櫛引南小	わかめごはん、とん汁、鶏肉の朝鮮焼き、キムチサラダ、豆乳プリン
	10月18日	櫛引東小	ゆかりごはん、コーン卵スープ、ハンバーグ、キムチサラダ、お米のババロア
	11月27日	櫛引中	ゆかりごはん、とん汁、鶏肉の朝鮮焼き、ビーンズサラダ、櫛引のりんご
	1月24日	櫛引西小	豚キムチ丼、ワンタンスープ、のり塩ポテトコロケ、米粉のいちごクレープ
朝日センター	6月20日	朝日中	ごはん、コーンと卵のスープ、キムチサラダ、鶏肉の唐揚げ、お米のムース
	12月9日	あさひ小	ゆかりごはん、肉包みワンタンスープ、キムチサラダ、鶏肉の唐揚げ、チョコシュー
温海センター	11月27日	鼠ヶ関小	わかめごはん、春雨スープ、鶏肉の香味焼き、キムチサラダ、はちみつレモンゼリー
	1月28日	温海中	ゆかりごはん、コーンスープ、春巻、海草サラダ、はちみつレモンゼリー
	2月20日	あつみ小	ゆかりごはん、わんたんスープ、鶏肉の唐揚げ、春雨サラダ、はちみつレモンゼリー

令和7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」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) 「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4～5回、パン給食を月2回程度実施します。

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、関係機関や関係団体と連携しながら「つや姫」、「雪若丸」をそれぞれ月1回以上提供します。

- (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、昨今の物価高騰により基本物資や食材費が値上がりし、これまでの単価では給食の量・質を維持することが困難となったことから、増額改定します。

2. 栄養指導、食育の充実

- (1) 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、児童・生徒が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・マナーを習得するためには、家庭における食のあり方が大切です。家庭の役割が十分に発揮出来るよう、給食だよりや市ホームページ等で情報発信するほか、給食レシピを紹介するなどして食育の充実に図ります。

3. 地産地消の推進

- (1) 本年3月に策定する「第2次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、鶴岡いっぱ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。

ノロウイルスなどの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。

- (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を開催し、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12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

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。

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策として、平成30年度から第3子以降の給食費の無償化を実施し、令和4年11月からは市内全ての児童・生徒の無償化を実施しています。物価高騰が続く中、実質的に経済的負担が増している子育て世代への支援を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。
- (2) 非常食を備蓄し、防災意識の啓発のため防災の日に給食として提供します。