

## 令和7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8年3月26日（木）

午後3時30分～

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7年度学校給食センターの運営状況について

報告第2号 令和8年度からの主食について

報告第3号 令和8年度学校給食費について

### 4. 協 議

議第1号 令和8年度学校給食センターの運営方針（案）について

### 5. 意見交換

新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）について

### 6. 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6年7月1日から令和8年6月30日

| No. | 氏名                    | 役職名             | 区分※ | 備考      |
|-----|-----------------------|-----------------|-----|---------|
| 1   | かざま しげひこ<br>風 間 成 彦   | 大泉小学校長          | 1号  |         |
| 2   | すずき まさのり<br>鈴 木 正 則   | 広瀬小学校長          | 1号  |         |
| 3   | そうま しのぶ<br>相 馬 忍      | 櫛引東小学校長         | 1号  |         |
| 4   | はが えみ<br>芳 賀 恵 美      | あさひ小学校長         | 1号  | 欠席      |
| 5   | さとう ひでよ<br>佐 藤 英 与    | あつみ小学校長         | 1号  | 欠席      |
| 6   | かき ぎま けん<br>柿 崎 健     | 豊浦中学校長          | 1号  |         |
| 7   | やぐち みち<br>矢 口 美 智     | 櫛引東小学校給食主任      | 1号  | 欠席      |
| 8   | さかえ かい<br>寒 河 江 華 生   | 豊浦中学校給食主任       | 1号  |         |
| 9   | ふくはら あきこ<br>福 原 晶 子   | 鶴岡地区医師会会長       | 2号  | 代理 小野俊孝 |
| 10  | とほ やしの<br>遠 谷 志 乃     | 京田小学校 PTA 会長    | 3号  | 欠席      |
| 11  | さいとう けん<br>齋 藤 健      | 羽黒中学校 PTA 会長    | 3号  |         |
| 12  | へい しんのり ゆき<br>平 親 礼 行 | 櫛引中学校 PTA 会長    | 3号  |         |
| 13  | いくたまちこ<br>生 田 真 知 子   | あさひ小学校 PTA 母親委員 | 3号  |         |
| 14  | ほんま ともや<br>本 間 智 也    | 温海中学校 PTA 副会長   | 3号  | 欠席      |
| 15  | くろだ のぶひこ<br>黒 田 伸 彦   | 庄内保健所生活衛生課長補佐   | 4号  |         |

※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<br>(兼)櫛引学校給食センター所長<br>(兼)あさひ給食センター所長<br>(兼)あつみっこ給食センター所長<br>(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<br>(兼)櫛引学校給食センター 所長補佐<br>(兼)あさひ給食センター 所長補佐<br>(兼)あつみっこ給食センター 所長補佐<br>(兼)藤島ふれあい食センター 所長補佐 |  |
| 6  | 足田美由紀  | 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<br>(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  |  |

令和7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7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      | 4,473 | 3    | 360 | 1    | 116 | 2    | 172 | 23 | 5,121 |
| 中学校 | 8       | 2,595 | 1    | 176 | 1    | 76  | 1    | 120 | 11 | 2,967 |
| 計   | 25      | 7,068 | 4    | 536 | 2    | 192 | 3    | 292 | 34 | 8,088 |

※ 前年度比 △179人 (△2.2%)

参考

|     | 令和2年度 |    | 令和3年度 |       | 令和4年度 |       | 令和5年度 |       | 令和6年度 |       |
|-----|-------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|     | 校数    | 校数 | 校数    | 食数    | 校数    | 食数    | 校数    | 食数    | 校数    | 食数    |
| 小学校 | 23    | 23 | 23    | 5,674 | 23    | 5,611 | 23    | 5,458 | 23    | 5,242 |
| 中学校 | 10    | 10 | 10    | 3,155 | 10    | 3,036 | 10    | 2,988 | 11    | 3,025 |
| 計   | 33    | 33 | 33    | 8,829 | 33    | 8,647 | 33    | 8,446 | 34    | 8,267 |

(2) 実施形態

米飯給食 週4～5回  
 パン給食 月3回  
 米粉パン給食 年6回

(3) 学校訪問の実施

令和8年2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 |
| 25      | 148  | 4    | 20   | 2    | 9    | 3    | 12   | 34  | 189  |

(4) 学校給食だより等の発行

- ア 給食だより(献立表・食品分類・産地情報など) 年12回
- イ ホームページに献立表を毎月掲載
- ウ 心を育む給食週間に掲示資料を配布(榊引・朝日地域)
- エ ミニきゅうしょくだより(放送資料)を給食実施日に学校へ情報提供(温海地域)
- オ 市公式YouTubeチャンネル「つるとび! 鶴岡市役所60秒広報室」で、「つるとび! 給食こんだてめぐり」として連載

イ 献立表



オ つるとび



(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おり、令和7年度においては、基準値に比べて、小・中学校で食物繊維とカルシウムの摂取量が少なく、食塩の摂取量が多くなっている。また、食品では、種実類、果物の摂取が少なくなっている。

基準を達成するよう努めているが、残食が増えることを考慮すると、基準を満たすためにただ量を増やすのではなく、食べやすさや食事環境等にも工夫が必要であると考えている。

また、基準値より不足する1つの要因として、家庭での摂取量が少ないものは給食での基準値が高くなることから、家庭での食事づくりの参考にもなるような給食献立の作成にも努めていきたい。

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を開催し、学校の希望献立、記念日献立、行事食を取り入れた献立や昔の給食献立、地産地消給食などを実施した。(別紙1,2参照)

また、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、榊引、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。

食材の生産農家を招いた食育・地産地消給食会を、一部の学校で実施した。温海地域においては、令和7年度に初めて、與治兵衛きゅうりの生産者を招き、直接話を聞く給食交流を実施したことで、地域の在来作物の歴史や、生産者の取り組みについて児童生徒の理解を深める機会を創出することができた。

(1) 献立作成会議の開催

| 鶴岡・羽黒地域                | 榊引地域                 | 朝日地域                  | 温海地域                                |
|------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| 4校の給食主任と書<br>面会議で年6回実施 | 4校の給食主任と毎<br>月書面で打合せ | 2校の給食主任と年<br>6回書面で打合せ | 3校の給食主任と年<br>6回打ち合わせ(う<br>ち5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) 研修会等の参加

| 鶴岡・羽黒地域                             | 榊引 | 朝日 | 温海 |
|-------------------------------------|----|----|----|
| ① 令和7年度山形県栄養教諭中堅教諭等資質向上研修(5~11月)    |    |    |    |
| ② 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)  |    |    |    |
| ③ 全国学校給食・栄養教諭等研究協議会(8月茨城県)          |    |    |    |
| ④ 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。

#### 【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・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 | 西棟蒸煮冷却機油圧ポンプ圧カスイッチ交換修繕、西棟食缶消毒保管器No.2,3温度調節器交換修繕、高圧気中開閉器交換修繕、西棟食缶類洗浄機ポンプ交換修繕、ボイラー点検時交換消耗部品、東棟回転釜用蒸気用モーターバルブ修繕、西棟フードスライサーNo.1刃物回転軸修繕、東棟蒸煮冷却機扉上下動用油圧ポンプ交換修繕、受水槽廻り給水管修繕、東西棟消毒庫床排水目皿交換修繕、 |
| 櫛引 | ボイラー更新工事、貯湯槽給水配管修繕   |

|    |   |
|----|---|
| 朝日 | 洗浄室エアコン設置工事、電動水抜栓修繕   |
| 温海 | スチームコンベクションオープン更新、蒸煮冷却機水混合機及び5ポートメカニカルバルブ修繕、ボイラー給湯ポンプ交換修繕、蒸煮冷却機点検後修繕、ボイラー蒸気減圧弁交換及び軟水器水漏れ修繕、食器洗浄機修繕、男子休憩室エアコン修繕、食器・食缶消毒保管機リモコン修繕 |

## 5. 地産地消の推進

ご飯については、主に鶴岡産はえぬきを使用した。それ以外のご飯使用は以下のとおり。

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 鶴岡産つや姫・雪若丸                          | 年11回  |
| 県産つや姫（県事業）                          | 11月   |
| 鶴岡産有機米つや姫<br>（JA 鶴岡、鶴岡市有機農業推進協議会より） | 12、1月 |
| 温海産献上米つや姫（生産者・JAの協力）                | 11月   |

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。

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）産直め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7年度の鶴岡産野菜の使用率は22.4%で前年度比2.3%減少、魚介類については43.1%で前年度比14%増加した。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」の実施や鶴岡市市制施行20周年の食文化創造都市特別献立としてもってのほかのおひたしや練り切り、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、梨、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、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も取り組み、地域食材の活用推進を図った。

全センターの取り組みとして、毎月（4月を除く）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。3月のひな祭り献立には、地元業者より甘酒を提供いただき、手作りの「鶴岡甘酒プリン」を提供した。

また、新米の時期に合わせて米をおいしく食べてもらうことを目的に、「こめカツ」と称してセルフおにぎり献立を実施している。

#### 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。

#### 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 61%、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                                  | 62% | 57% |
| まあまあ楽しみ                              | 33% | 38% |
| あまり楽しみではない                           | 4%  | 7%  |
| 楽しみではない                              | 1%  | 1%  |
| 給食はおいしいですか                           |     |     |
| おいしい                                 | 74% | 66% |
| まあまあおいしい                             | 23% | 31% |
| あまりおいしくない                            | 2%  | 2%  |
| おいしくない                               | 1%  | 1%  |
| 残さず食べていますか                           |     |     |
| 残さない                                 | 52% | 58% |
| たまに残す                                | 29% | 23% |
| 時々残す                                 | 12% | 12% |
| いつも残す                                | 7%  | 7%  |
| 残す理由は何ですか                            |     |     |
| 時間が短い                                | 18% | 20% |
| 嫌いなものがある                             | 46% | 37% |
| おいしくない                               | 3%  | 4%  |
| 量が多い                                 | 18% | 27% |
| お腹がすいていない                            | 6%  | 5%  |
| 太りたくない                               | 3%  | 2%  |
| その他                                  | 6%  | 5%  |
| 好きな献立は何ですか                           |     |     |
| 小学生：カレー、鶏飯、はちみつレモンゼリー、リャンパンメン、キムチサラダ |     |     |
| 中学生：鶏飯、カレー、メロンパン、はちみつレモンゼリー、キムチサラダ   |     |     |

#### 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。

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8年3月23日現在

| 令和6年度末    |      | 令和7年度    |                 | 差引         |     |
|-----------|------|----------|-----------------|------------|-----|
| 未納額       | 未納者数 | 収納額      | 収納人数            | 未納額        | 人数  |
| 3,31,780円 | 46人  | 103,610円 | 2人<br>(うち完納者1名) | 3,028,170円 | 45人 |

令和7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             | 七タ                  | 七タ                 | お月見   | お月見                    | 食文化創造都市                            | 和食の日<br>SDGs献立<br>地産地消 | 冬至<br>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 | かも献立              |                     |                    | 防災の日  | 防災の日                   | 食文化創造都市                            |                        | 学校給食記念<br>春の給食                     | 受験生応援           |    | 卒業おめでとう |
| 在来作物 |           | 孟宗                | ただちや豆               | ただちや豆              | ただちや豆 | ただちや豆                  | もつてのほか                             | 平核無柿                   | 温海かぶ                               |                 |    |         |
| 郷土料理 |           | 孟宗汁<br>庄内麩のけんちゃん煮 | ただちや豆入り山形のだし<br>麦切り | まやうりの醬油の菜和え<br>麦切り | ただちや豆 | ただちや豆入り山形のだし<br>なすの鍋焼き | もつてのほか<br>いも煮<br>いも煮<br>いも煮<br>八杯汁 | いも煮                    | 冬至かぼちゃ<br>納豆汁<br>赤かぶ漬け<br>からからせんべい | はりはり大根<br>よしのまき | 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   | 七タ  | 七タ  | お月見                   | お月見                   | 食文化創造都市                  | 和食の日<br>地産地消<br>SDGs献立 | 冬至<br>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 | 庄内麩と野菜のみそ汁<br>庄内麩のけんちゃん煮<br>じゃがいもと庄内麩<br>のみそ汁         | かも献立  |   | 防災の日<br>庄内麩と野菜のどん給食   | 防災の日<br>庄内麩と野菜のどん給食   | 食文化創造都市                  |                        | 学校給食記念<br>春の給食<br>姉妹都市交流給食               | 受験生応援<br>ふるさと和事<br>ネットワーク |    | 卒業・学園祭いっしょ |
| 在来作物 |           | 孟宗  | ただちや豆   | ただちや豆   | ただちや豆                 | ただちや豆                 | もつてのほか                   | 平核無柿                   | 温海かぶ                                     | 温海かぶ                      |    |            |
| 郷土料理 |           | 孟宗汁<br>庄内麩のけんちゃん煮<br>庄内麩のけんちゃん煮<br>庄内麩のけんちゃん煮<br>のみそ汁 | 七タ汁<br>野菜の庄内麩あえ<br>じゃが芋と庄内麩の<br>みそ汁<br>なすの鍋焼き | 七タ汁<br>野菜の庄内麩あえ<br>じゃが芋と庄内麩の<br>みそ汁<br>なすの鍋焼き | いも煮<br>八杯汁<br>なすのなべ焼き | いも煮<br>八杯汁<br>なすのなべ焼き | いも煮<br>庄内麩あえ<br>野菜の庄内麩あえ | いも煮                    | 納豆汁<br>つや姫おこし<br>赤かぶ漬け<br>剛指みそ<br>冬至かぼちゃ | はりはり大根<br>赤かぶ漬け           | 鱈汁 |            |

榊引センター

|      | 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             | 七タ                   | 七タ                   | お月見<br>十三夜           | お月見<br>十三夜           | 鶴岡市20周年<br>食文化創造都市                | 和食の日 | クリスマス<br>冬至<br>大黒様のお歳夜<br>数寄将のお歳夜      | お正月              | 節分      | ひな祭り             |
| 特別食  | 入学進級おめでとう | かも献立              |                      |                      | 防災の日                 | 防災の日                 | 鶴岡市20周年<br>食文化創造都市                |      | 学校給食記念<br>春の給食<br>昭和30年代の給食<br>食文化創造都市 | 受験生応援<br>食文化創造都市 | 食文化創造都市 | 受験生応援<br>卒業おめでとう |
| 在来作物 |           | 孟宗                | ただちや豆                | ただちや豆                | ただちや豆                | ただちや豆                | もつてのほか                            | 平核無柿 |  |                  |         |                  |
| 郷土料理 |           | 孟宗汁<br>庄内麩のけんちゃん煮 | 麦切り<br>八杯汁<br>なすの鍋焼き | 麦切り<br>八杯汁<br>なすの鍋焼き | 麦切り<br>八杯汁<br>なすの鍋焼き | 麦切り<br>八杯汁<br>なすの鍋焼き | もつてのほか<br>鶴とほうれん草のご<br>ま和え<br>いも煮 | 平核無柿 |  | 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<br>大黒様のお歳夜                                  | お正月    | 節分 | ひな祭り             |
| 特別食  | 入学進級おめでとう |                       | かむ献立   |                     | あさひ給食センター開設記念    | 防災の日   | 鶴岡市20周年・食文化創造都市     | 和食の日 | 学校給食記念<br>昔の給食<br>昭和40年代の給食<br>地産地消<br>食文化創造都市 | 受験生応援  |    | 受験生応援<br>卒業おめでとう |
| 在来作物 |           | 孟宗                    |        |                     | だだちや豆            |        | もつてのほか              |      |  |        |    |                  |
| 郷土料理 |           | 孟宗汁<br>うるいとほうれん草のおひたし | みずのみそ汁 | みずのみそ汁<br>八杯汁<br>麦切 | だだちや豆の味噌汁<br>麦切り | なすの鍋焼き | ほうれん草と鶏のおひたし<br>いも煮 | いも煮  | 納豆汁  | はりはり大根 | 鱧汁 |                  |

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<br>ハロウィン                           | 田の神上げ                                      | 冬至<br>山の神<br>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                          | 鶴岡市20周年・食文化創造都市                        | SDGs<br>和食の日                               | 学校給食記念<br>昔の給食<br>食文化創造都市<br>昭和30年代の給食<br>ふるさと給食 | 受験生応援                     |    | 受験生応援<br>卒業おめでとう |
| 在来作物 |           | 孟宗   |        |                      | 興治兵衛きゅうり                 | みょうが<br>かぶ間引き菜                | もつてのほか<br>かぶ間引き菜<br>温海かぶ               | 温海かぶ<br>平核無節                               | 温海かぶ   |                           |    |                  |
| 郷土料理 |           | 孟宗汁<br>庄内麩のけんちん煮<br>あらめの煮物<br>母巻き<br>みずの油炒め<br>わらびのみそ汁<br>みずのみそ汁<br>みずのあえ物 | あらめの煮物 | 麦切り<br>八杯汁<br>あらめの煮物 | なすのなべ焼き<br>麦切り<br>あらめの煮物 | しそ巻き<br>鶏のごま和え<br>いも煮<br>ねりきり | 切り干し大根の煮物<br>田の神上げ汁<br>赤かぶ漬け<br>あらめの煮物 | 納豆汁<br>山の神汁<br>いたどりの煮物<br>あらめの煮物<br>冬至かぼちゃ | はりはり大根<br>かす汁                                    | 鱧汁<br>庄内麩のけんちん煮<br>あらめの煮物 |    |                  |

## 令和7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26日            | 上郷小    | わかめごはん、たまごスープ、海藻サラダ、鶏肉の唐揚げ、お米のムース                 |
|        | 5月27日            |        |   |
|        | 6月9日             | 西郷小    | ごはん、ふかひれスープ、キムチサラダ、チーズ入りハンバーグ、はちみつレモンゼリー          |
|        | 6月27日            |        |   |
|        | 10月28日<br>10月31日 | 4中     | ごはん、チンゲン菜と卵のスープ、ピーンズサラダ、みそカツ、いちごクレープ              |
| 藤島センター | 1月24日<br>1月30日   | 羽黒中    | ごはん、ふかひれスープ、キムチサラダ、鶏肉香草焼き、はちみつレモンゼリー              |
|        | 7月22日            | 渡前小    | ごはん、鶏飯のスープ、鶏飯の具、鶏肉の唐揚げ、お米のムース                     |
|        | 9月8日             | 東栄小    | 菜めし、ポテトあんかけ、キムチサラダ、鶏肉の唐揚げ、お米のタルト                  |
|        | 10月29日           | こりす保育園 | カリカリ梅ごはん、シチュー、小松菜とコーンの炒め物、鶏肉の唐揚げ、みかん              |
|        | 11月27日           | 藤島小    | 七種の野菜ごはん、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             |
|        | 1月29日            | 藤島中    | カリカリ梅ごはん、マーボー豆腐、キムチサラダ、鶏肉の唐揚げ、お米のムース              |
|        | 2月24日            | いなば幼稚園 | ゆかりごはん、マーボー豆腐、ほうれん草のおひたし、ハンバーグ、りんごゼリー             |
|        | 9月10日            | 榊引東小   | わかめごはん、コーン卵スープ、鶏肉の朝鮮焼き、キムチサラダ、はちみつレモンゼリー          |
|        | 10月23日           | 榊引中    | 山形米パン、みそラーメン、キムチ和え、はちみつレモンゼリー                     |
|        | 11月5日            | 榊引西小   | 冷凍ナン、ドライカレー、米粉のパンブキンスープ、ハムチーズサンドフライ、ココアミルク        |
| 朝日センター | 1月23日            | 榊引南小   | ごはん(鶴岡産雪若丸)、キャベツのみそ汁、鶏肉の朝鮮焼き、キムチサラダ、はちみつレモンゼリー    |
|        | 9月5日             | あさひ小   | ごはん、たまごスープ、海藻サラダ、ハンバーグ、クレープ                       |
|        | 12月1日            | 朝日中    | キムタクごはん、豆腐とわかめのみそ汁、中華サラダ、鶏肉の香味焼き、チョコシチュー          |
| 温海センター | 11月26日           | あつみ小   | ゆかりごはん、わかめと白菜のみそ汁、鶏肉の香味焼き、春雨サラダ、県産ヨーグルト           |
|        | 1月28日            | 温海中    | ゆかりごはん、峠ノ山産たけのこ入りわりわりたんすスープ、鶏肉の唐揚げ、キムチサラダ、お米のムース  |
|        | 2月19日            | 鼠ヶ関小   | ゆかりごはん、峠ノ山産たけのこ入り春雨スープ、手作りハンバーグ、キムチサラダ、はちみつレモンゼリー |

令和8年2月25日

鶴岡市立小中学校長 各位  
山形県立致道館中学校長 様

鶴岡市学校給食センター  
所長 大塚 昌史

令和8年度主食（米飯・パン）の提供について

日頃から、本市学校給食の運営にご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。  
本市の学校給食では、和食を基本とした米飯給食を週4～5回、パン給食を月3回程度実施しております。

この度、学校給食の米飯・パンを提供している一つの事業者（鶴岡・羽黒・櫛引・温海地域に米飯、市全域にパンを提供）が今年度末の廃業を決定したことから、令和8年度以降の主食提供について、委託先である山形県給食会と協議調整をいたしました。しかし、どうしても提供に不足が見込まれることから、米飯の安定的な提供体制を早急に整備することにいたしました。

つきましては、この体制を整備するまでの間の暫定的な対応として、1学期間、主食の提供を下記のとおり変更させていただきますので、ご理解・ご協力くださいますようお願い申し上げます。

なお、主食提供が変更となっても、これまでと同様に献立を工夫し、おいしく安全で必要な栄養を摂取できる給食の提供に努めてまいります。

また、保護者の皆様にお知らせする文書を別紙のとおり添付しますので、お手数をおかけしますが、3月2日（月）から9日（月）の間に配布くださいますようお願い申し上げます。

記

<令和8年4月以降の米飯・パンの提供体制>

○鶴岡センターから配送する学校（鶴岡・羽黒地域）

米飯とパンを毎日交互に提供（パンは週2～3回）

○藤島・櫛引・朝日・温海センターから配送する学校（藤島・櫛引・朝日・温海地域）

主に米飯給食のみを提供（パンの回数は未定）

※市全域へのパン配送体制の確保が困難なため

○期間：1学期間

裏面に続く

※学校別米飯提供の事業者については決まり次第、改めてご連絡します。

※鶴岡センターから給食提供の小中学校で、パンの提供回数の大幅な増加に伴い、学校におけるクラス分け作業が増加します。また、全ての小中学校で、一部デザート  
のクラス分け作業の追加を予定しています。

※給食配食等の作業が増加し、ご面倒をおかけしますが、校内でのご配慮のほどよろしく  
お願い申し上げます。

問い合わせ先

鶴岡市学校給食センター

電話：22-0411

令和 8 年 3 月 2 日

鶴岡市立小中学校保護者 各位  
山形県立致道館中学校保護者 各位

鶴岡市学校給食センター  
所長 大塚 昌史

### 令和 8 年度主食（米飯・パン）の提供について

日頃から、本市学校給食の運営にご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。  
本市の学校給食では、和食を基本とした米飯給食を週 4～5 回、パン給食を月 3 回程度実施しております。

この度、学校給食の米飯・パンを提供している一つの事業者（鶴岡・羽黒・櫛引・温海地域に米飯、市全域にパンを提供）が今年度末の廃業を決定したことから、令和 8 年度以降の主食提供について調整をまいりました。しかし、どうしても提供に不足が見込まれることから、米飯の安定的な提供体制を早急に整備することにいたしました。

つきましては、この体制を整備するまでの間の暫定的な対応として、1 学期間、主食の提供を下記のとおり変更させていただきますので、ご理解・ご協力くださいますようお願い申し上げます。

なお、主食提供が変更となっても、これまでと同様に献立を工夫し、おいしく安全で必要な栄養を摂取できる給食の提供に努めてまいります。

### 記

#### <令和 8 年 4 月以降の米飯・パンの提供体制>

○鶴岡センターから配送する学校（鶴岡・羽黒地域）

米飯とパンを毎日交互に提供（パンは週 2～3 回）

○藤島・櫛引・朝日・温海センターから配送する学校（藤島・櫛引・朝日・温海地域）

主に米飯給食のみを提供（パンの回数は未定）

※市全域へのパン配送体制の確保が困難なため

○期間：1 学期間

問い合わせ先

鶴岡市学校給食センター

電話：22-0411

令和8年度からの主食について

1学期の提供体制

山形県学校給食会に委託し、再委託先から配送

| センター名  | ご飯とパンの提供回数  | ご飯の提供元   | パンの提供元                      |
|--------|-------------|--|-----------------------------|
| 鶴岡センター | ご飯とパンを交互に提供 | 藤島食品<br>1～6小、斎小、京田小、1～4中、<br>致道館中<br>大山製パン<br>黄金小、大泉小、上郷小、豊浦小、湯浜小、<br>大山小、西郷小、羽黒小、広瀬小、5中、<br>豊浦中、羽黒中 | やまパン（天童市）<br>※本年2月より県給食会で運営 |
| 藤島センター | ご飯のみの提供     | 藤島食品   | 提供なし                        |
| 榊引センター |             | 大山製パン（配送は県給食会）   |                             |
| 朝日センター |             | 朝日センターで炊飯  |                             |
| 温海センター |             | 大山製パン（配送は県給食会）   |                             |

2学期からの提供体制

現在、検討中

※温海センターにおいては、炊飯器を導入予定

令和8年度学校給食費の改定について  
(市外在住の児童・生徒及び教職員が対象)

1. 令和7年度の学校給食費

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 小学校   | 335円                  |
| 中学校   | 400円 (給食費加重平均額 359円)  |
| 今年度実績 | 376円 (令和7年4～9月の小中平均額) |

2. 令和8年度における1食あたりの学校給食費 (試算)

○消費者物価指数の上昇幅 (R6.9月～1年間) 8.0ポイントアップ

○給食費増加分の算出

|      |  |
|------|--|
| ごはん  | 7.4円 (R7 上半期から下半期の上昇分)                         |
| 牛乳   | 4.6円 (過去3か年分から推計)                              |
| 上記以外 | <u>15.8円 ((376円－ごはん108.3円－牛乳69.8円) × 0.08)</u> |
| 合計   | 27.8円  |

3. 小中学生の価格差

75円 (学年別基準量より算出)

4. 令和8年度の学校給食費

|     |                    |        |
|-----|--------------------|--------|
| 小学校 | <u>380円 (+45円)</u> |        |
| 中学校 | <u>455円 (+55円)</u> | ※端数調整後 |

## 令和8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とします。1学期の間は緊急的処置となりますが、2学期からは米飯給食を週4～5回、パン給食を月2回程度実施できるよう努めます。
- (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努めます。

### 3. 地産地消の推進

- (1) 「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13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。

また、今年度から食物アレルギーや宗教上の理由などにより、毎回、弁当を持参している児童・生徒に対して、給食代替費として給付金を支給します。

なお、小学生分の給食費については、今年度から市町村に対して国から給食費負担軽減交付金が交付されます。

## 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) 防災食を学校に備蓄し、災害時や非常時等に提供します。