

はじめに

本計画は、老朽化が進んだ鶴岡センターの改築に際し、将来にわたって安全・安心な給食を提供できるよう、学校給食全体のあり方と、新鶴岡センターの整備方針や計画（令和13年運用開始予定）についてまとめたものです。

◎ 検討経過

令和5年3月	新鶴岡市学校給食センター整備基本構想を策定
令和7年2月	新鶴岡市学校給食センター整備基本計画(案)のパブリックコメントを実施
3月	運営手法の検討や市民参画が不十分とされ、基本計画の策定を見送り
4月	学校給食・食農教育推進本部を設置
令和8年4月	基本計画（案）のパブリックコメントを予定

第1章 学校給食全体の現状と課題、今後の方向性

◎ 現状と課題

(1) 現状

項目	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
建築年度	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月
調理能力	14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日
提供地域・提供食数(R7)	7,129食/日 鶴岡6,582食/日 羽黒 547食/日	藤島 831食/日	櫛引 549食/日	朝日 202食/日	温海 294食/日
稼働率	50.9%	55.4%	45.8%	26.9%	29.4%
調理業務の運営	直営	委託			
アレルギー対応	専用調理室	無	有	無	
	対応レベル	鶴岡 レベル1 羽黒 レベル4	レベル3		

(2) 課題

〔レベル1…詳細な献立表対応、レベル2…弁当持参対応、レベル3…除去食対応、レベル4…代替食対応〕

① 施設の老朽化、稼働率の低下

- ・鶴岡・櫛引センターの老朽化、学校給食衛生管理基準の一部未達
- ・少子化による稼働率の低下、効率的な運営を検討する必要性

② 米飯・パン給食の継続的な提供

- ・県給食会を通じた、市内3事業者による米飯・パンの提供体制
- ・1社が令和7年度末に廃業、1社が将来的に継続困難の見通し

③ 調理運営主体のあり方の検討

- ・5センター中4センターが民間委託済みである現状を踏まえる必要
- ・将来の安定供給に向け、適切な調理運営方式の検討・選定が必要

④ 食物アレルギー対応の統一

- ・個別管理による、各センターでの限定的な対応状況
- ・対応レベル・対応品目のばらつきに対する、全市統一ルールを検討

◎ 今後の方向性

(1) センター配置と提供エリア

- 5センター体制から新鶴岡・藤島・温海の3センター体制に集約
・全体の規模を適正化、維持管理コストを平準化

項目	新鶴岡センター	藤島センター	温海センター
調理能力	6,000食/日	1,500食/日	1,000食/日
地域・食数(R13見込)	6,038食/日 鶴岡5,494食、櫛引403食、朝日141食	1,088食/日 藤島685食、羽黒403食	196食/日 温海
稼働率	100.6%	72.5%	19.6%

(2) 炊飯業務の内製化

- 新鶴岡・温海センターに炊飯設備を整備し、炊飯業務を内製化

(3) 新鶴岡センターの調理運営主体

- 長期的コストの有利性を考慮し、調理業務は委託方式で運営
・献立作成や食材の購入、食育指導等は従来どおり直営で実施

(4) 食物アレルギー対応

- 「卵・乳」の2品目をレベル4（代替食）で対応
・確実な安全性の確保。重篤度が高く発症数の多い品目に対応
・新鶴岡センターにアレルギー対応食専用調理室を整備
・温海地域は、新鶴岡センターからの配送を検討

(5) 本市の特徴を生かした給食提供と食農教育・食育の推進

- 地産地消、学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市といった 食文化を生かした献立の作成
○栽培から実食までの体験学習継続による、郷土愛の醸成と食文化の継承