

令和8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8年7月29日（水）

午後3時～

会 場：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. 委員長、副委員長の選出

4. 報 告

報告第1号 令和7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8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. 協 議

議第1号 鶴岡市学校給食センター運営委員会における委員の代理出席に関する
内規の制定について

6. 意 見 交 換

鶴岡市の学校給食にかかる子育て世帯の負担軽減施策について

7. そ の 他

8. 閉 会

令和 8 年度 第 1 回 鶴岡市学校給食センター運営委員会委員

日時／令和 8 年 7 月 29 日 15 時 会場／鶴岡市学校給食センター会議室

No.	氏 名	役 職 名	区分※	備 考
1	ももせ しゅんえつ 百 瀬 俊 悦	大泉小学校校長	1 号	
2	や わたり そう い ち ろ う 八 渡 宗 一 郎	羽黒小学校校長	1 号	欠席
3	お く や ま と お る 奥 山 徹	櫛引南小学校校長	1 号	欠席
4	は が え み 芳 賀 恵 美	あさひ小学校校長	1 号	
5	ま さ か あ つ こ 眞 坂 敦 子	鼠ヶ関小学校校長	1 号	
6	か き ざ き け ん 柿 崎 健	豊浦中学校校長	1 号	
7	ひ ら た か よ こ 平 田 佳 代 子	櫛引西小学校給食主任	1 号	
8	さ が え か い 寒 河 江 華 生	豊浦中学校給食主任	1 号	
9	す が わ ら ま さ き 菅 原 眞 樹	鶴岡地区医師会会長	2 号	欠席
10	さ と う た か え 佐 藤 貴 恵	豊浦中学校 PTA 母親委員	3 号	
11	さ と う や す ひ ろ 佐 藤 康 博	広瀬小学校 PTA 会長	3 号	
12	い け だ か お り 池 田 香 織	櫛引東小学校 PTA 副会長	3 号	
13	な ん ば じ ゅ ん こ 難 波 純 子	朝日中学校 PTA 母親委員長	3 号	
14	い が ら し あ や 五 十 嵐 彩	あつみ小学校 PTA 常任委員部長	3 号	
15	さ さ き し ゅ う 佐 々 木 秀	庄内保健所生活衛生課長補佐	4 号	代理 五十嵐由里

※ 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

※ 任期：令和 8 年 7 月 1 日から令和 10 年 6 月 30 日まで

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	伊 藤 智 康	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	上 野 美 嘉	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	足 田 美由紀	鶴岡市学校給食センター 管理栄養主査	
7	梅 木 志 帆	鶴岡市学校給食センター 専門員	
8	佐 藤 衣 梨	鶴岡市学校給食センター 栄養士	
9	田 宮 進	鶴岡市学校給食センター 主事	
10	五十嵐 裕 佳	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
11	三 浦 慶 子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	欠席
12	阿 部 広 子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
13	本 間 義 昭	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
14	加賀山 てるみ	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
15	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	
16	五十嵐 博 子	櫛引学校給食センター 栄養教諭	欠席
17	関 根 淳	あさひ給食センター 栄養教諭	
18	佐 藤 美 咲	あつみっこ給食センター 専門員	
19	三 浦 裕美子	あつみっこ給食センター 栄養教諭	欠席

報告第1号

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		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	4,473	3	360	1	116	2	172	23	5,121
中学校	8	2,595	1	176	1	74	1	120	11	2,965
計	25	7,068	4	536	2	190	3	292	34	8,086

※ 前年度比 △181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	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	23	5,834	23	5,674	23	5,611	23	5,458	23	5,242
中学校	10	3,206	10	3,155	10	3,036	10	2,988	11	3,025
計	33	9,040	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2回
米粉パン給食	年6回

(3) 学校訪問の実施

令和8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	148	4	20	2	9	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	○給食時の校内放送への情報提供として、その日の献立に関する情報を「ミニきゅうしょくだより」として発信している。
--	--------------------------	--------------------------	--

(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7年度については、基準値に比べ、中学校でカルシウムが不足傾向にあることと、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。

(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6回開催（うち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) アレルギー対応状況

学校から給食でのアレルギー対応を申請された件数

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	59	5	4	1	1	70
	中学校	29	1	1	0	2	33
	保育園等		2				2
	計	88	8	5	1	3	105
対応 方法	詳細献立表	88	8	5	1	3	105
	除去食	0	8	4	1	3	16
	代替食	8	0	0	0	0	8

(4) 研修会等の参加

- ・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）
- ・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）
- ・第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（8月水戸市）
- ・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）
- ・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をはじめ、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	318,171				
配送委託料	74,873				
調理配送委託料		50,150	30,624	25,212	30,204
光熱水費	51,247	17,454	10,426	8,465	5,911
施設管理費 (修繕費含む)	47,422	8,450	18,017	5,874	9,563
合計	491,713	76,054	59,067	39,551	45,678
年間食数(食)	1,382,840	171,449	107,760	38,598	57,462

(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	東棟蒸煮冷却機扉上下動用油圧ポンプ交換修繕、西棟食缶類洗浄機ポンプ交換修繕、高圧気中開閉器交換修繕、東棟回転釜用蒸気用モーターバルブ修繕、東棟ガス回転釜換気扇交換修繕、西棟フードスライサーNo.1刃物回転軸修繕、西棟食缶消

	毒保管器No.2.3温度調節器交換修繕、東西棟消毒庫床排水目皿交換修繕、受水槽廻り給水管修繕、西棟蒸煮冷却機油圧ポンプ圧力スイッチ交換修繕
櫛引	ボイラー更新工事、洗浄機浸漬槽修繕、配送車エアコン修繕、食器浸漬槽排水バルブ交換修繕、回転釜配管修繕、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(NO.1)交換修繕、蒸煮冷却機点検後修繕、ボイラー(BS-2)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、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 7 年度の鶴岡産野菜の使用率は 22.4%で前年度比 2.3%減少したが、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・維持に努める。

6. 地域の特色ある給食の提供

各センターにおいて、特色ある食材や食文化を生かし、地域に根ざした給食の提供に取り組んだ。

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、柿を提供した。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「魚ザの餃子」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、給食に取り入れた。

また、地元特産品である、早田もうそう、あつみかぶ、しそ巻、温海温泉まんじゅう、

元禄もちなどの提供に加え、令和7年度は、與治兵衛きゅうりの生産者を招いての給食交流を実施した。

各センターにおいて、地域における地産地消を推進するとともに、児童生徒が地域の食材や食文化、生産者の思いに触れる機会を創出し、食を通じた地域への愛着の醸成につなげた。

こうしたセンターごとの取組に加え、全センターの取り組みとして、4月と3月を除く各月で、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。令和7年度は、国の物価高騰対策臨時交付金の活用により、市の持ち出しを抑えることができた。

【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)	国・県支出金	市持ち出し
685,709	95,325	158,164	432,220

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 84%)

設問・回答		小学生		中学生	
給食時間は楽しみですか	楽しみ	640 件	62%	469 件	57%
	まあまあ楽しみ	343 件	33%	317 件	38%
	あまり楽しみではない	43 件	4%	35 件	4%
	楽しみではない	7 件	1%	9 件	1%
給食はおいしいですか	おいしい	766 件	74%	548 件	66%
	まあまあおいしい	236 件	23%	259 件	31%
	あまりおいしくない	25 件	2%	14 件	2%
	おいしくない	6 件	1%	9 件	1%
残さず食べていますか	残さない	536 件	52%	483 件	58%
	たまに残す	300 件	29%	193 件	23%
	時々残す	129 件	12%	96 件	12%
	いつも残す	68 件	7%	58 件	7%
残す理由は何ですか	時間が短い	105 件	18%	89 件	20%
	嫌いなものがある	275 件	46%	162 件	37%
	おいしくない	15 件	3%	18 件	4%
	量が多い	110 件	18%	116 件	27%
	お腹がすいていない	38 件	6%	23 件	5%

太りたくない	15 件	3%	8 件	2%
その他	37 件	6%	20 件	5%
好きな献立は何ですか (人気順)	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 フルーツポンチ お米のムース 鶏肉の香味焼き ハンバーグ(チーズ) メロンパン 鶏の唐揚げ		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 リャンパンメン お米のムース 山形米パン 鶏肉の香味焼き 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	50,530	3,143	2,339	487	677
1人当たり	7.1	3.8	4.3	2.4	2.3

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31日現在

センター名	令和6年度末 未納額	令和7年度 収納額	差引未納額
鶴岡市学校給食 センター分	3,131,780 円 (46 人)	103,610 円 (1 人)	3,028,170 円 (46 人)
藤島ふれあいセ ンター分	1,338,430 円 (7 人)	215,000 円 (2 人)	1,123,430 円 (6 人)

※下段は対象人数

令和7年度 給食施設及び給食食数等の状況

令和7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	39		－	2	2	1	2	46
		パート職員	35		－	1	－	1	－	37
	委託業者数(人)		－		－	14	11	9	8	42
	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	162	13	175	24	19	6	10	234
		中学校	74	7	81	7	6	3	6	103
	児童 生徒数 (人)	小学校	3,744	301	4,045	352	305	98	145	4,945
		中学校	2,148	189	2,337	211	152	61	103	2,864
	教職員数 (人)	小学校	395	33	428	57	55	18	27	585
		中学校	234	24	258	26	24	13	17	338
	センター		61		61	3	13	12	2	91
	福祉給食					182				182
	合計		6,582	547	7,129	831	549	202	294	9,005

小学校 5,530

中学校 3,202

センター等 273

学 校 給 食 栄 養 報 告 書

令和7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7年4月～令和8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	619	15.4	28.4	2.4	359	93	3.2	3.0	222	0.52	0.54	26	5.3		
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 (%)	95				103	186	107	148	111	131	135	102	118		
中学校 平均値C	758	15.3	26.9	3.2	396	113	4.1	3.6	263	0.65	0.62	33	6.8		
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 (%)	91				88	94	91	121	88	131	103	93	98		

2. 食品分類摂取状況		(1人当たり)												(単位 グラム)											
区 分	米 (強化米含 む)	パン(小麦粉以 外の食品含む)	牛乳	小麦粉そ 及の製品		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			
				食 (主)	その他																	米製品	大麦等		
小学校	60	6.4	207	2.3	4.8	21	1.8	2	20	0.7	24	62	6.1	3	2	12	0	23	5.3	3.0	3.4	2.0	0		
中学校	77	9.1	208	3.0	6.5	27	2.2	2	25	0.8	32	81	6.7	4	2	15	0	30	6.7	3.5	4.4	2.7	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	4.25 回/週	0.75 回/週	0 回/週	5.0 回/週	
中学校	4.25 回/週	0.75 回/週	0 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

※週あ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7年度 学校給食における地産地消使用量

●野菜(きのこ類、いも類含む)

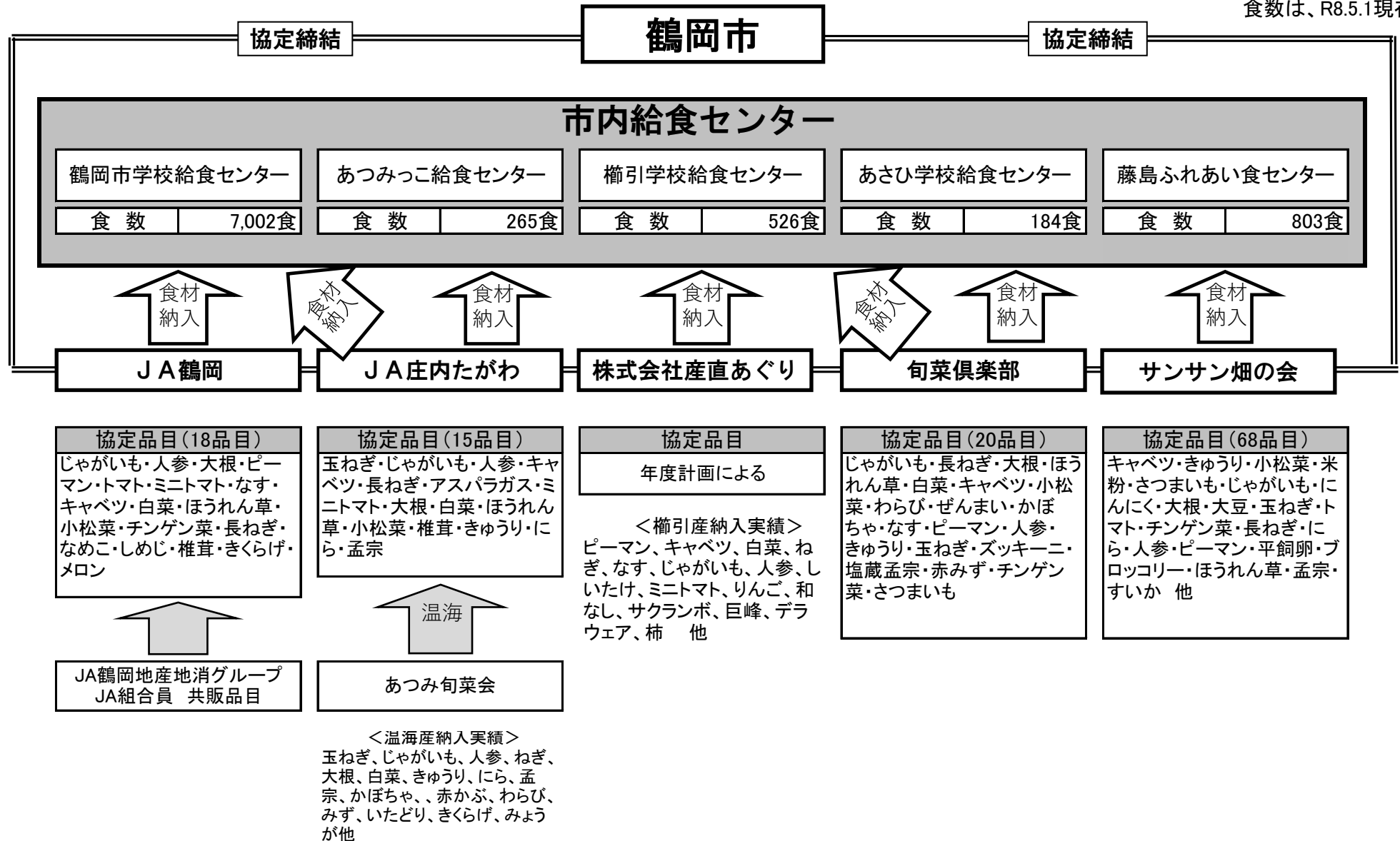
	総量 (kg)	鶴岡産 (kg)	庄内産 (kg)	県内産 (kg)	鶴岡産 割合(%)	県産 割合(%)	参考：過年度 鶴岡産割合(%)	
							R6	R5
鶴 岡	136,421	30,192	7,746	6,353	22.1	32.5	25.8	26.3
藤 島	17,305	4,898	2,450	34	28.3	42.7	20.0	31.8
櫛 引	14,903	1,812	558	2,239	12.2	30.9	17.9	17.3
朝 日	4,596	1,929	0	51	42.0	43.1	42.0	37.4
温 海	7,027	1,509	454	132	21.5	29.8	17.1	16.5
合 計	180,252	40,340	11,208	8,809	22.4	33.5	24.7	26.2

●魚介類

	総量 (kg)	地場産量 (kg)	地場産 割合(%)	参考：過年度 地場産割合(%)	
				R6	R5
鶴 岡	12,968	4,866	37.5	22.8	29.9
藤 島	1,469	799	54.4	32.8	32.1
櫛 引	1,401	854	61.0	68.1	77.7
朝 日	428	246	57.5	43.7	48.5
温 海	879	616	70.1	64.3	75.0
合 計	17,145	7,381	43.1	29.1	35.8

鶴岡産野菜納入システム(令和8年度)

食数は、R8.5.1現在



令和7年度 統一メニュー及びセンターごとの行事食・郷土料理の提供状況

全センター統一メニュー

	4月	5月	6月	7月	8月	9月
統一メニュー	★は郷土料理です	孟宗汁★ キムチサラダ	ビーンズサラダ 切り干し大根のナムル	八杯汁★ 冷やし中華	夏野菜カレー 枝豆	なすの鍋焼き★ 庄内豚丼

鶴岡センター

行事食	お花見	こどもの日		七夕		
特別食	入学進級おめでとう		かむ献立			防災の日
在来作物		孟宗			だだちゃ豆	
郷土料理		孟宗汁 山菜汁		麦切り 八杯汁 しょうゆの実あえ	だだちゃ豆	なすの鍋焼き 山形のだし

藤島センター

行事食	お花見	こどもの日		七夕		
特別食	入学進級おめでとう					防災の日 庄農うどん
在来作物		孟宗			だだちゃ豆	
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 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	なすの鍋焼き	なすの鍋焼き 八杯汁 いも煮 庄内麩和え

櫛引センター

行事食	お花見	こどもの日		七夕		
特別食	入学進級おめでとう		かむ献立			防災の日
在来作物		孟宗			だだちゃ豆	
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	なすの鍋焼き

朝日センター

行事食	お花見	こどもの日		七夕		
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
在来作物		孟宗			だだちゃ豆	
郷土料理		孟宗汁 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 八杯汁 麦切り	だだちゃ豆の味噌汁 麦切り	なすの鍋焼き

温海センター

行事食	お花見	こどもの日		七夕		
特別食	入学進級おめでとう		かむ献立			防災の日
在来作物		孟宗			與治兵衛きゅうり	みょうが かぶ間引き菜
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、わらびのみそ汁、みずのみそ汁、みずのあえ物	あらめの煮物	麦切り 八杯汁 あらめの煮物		なすの鍋焼き 麦切り あらめの煮物

全センター統一メニュー

	10月	11月	12月	1月	2月	3月
統一メニュー	いも煮★ 菊の和え物	鶴岡メンチカツ フルーツサンド	納豆汁★ ポテトあんかけ	はりはり大根★ 雑煮汁	鱈汁★ 五目豆	

鶴岡センター

行事食	お月見		冬至 大黒様のお歳夜	小正月	節分	ひな祭り
特別食	鶴岡市20周年・食文化創造都市特別献立	和食の日 鶴岡いっばいウィーク	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	もってのほか	平核無柿	温海かぶ			
郷土料理	八杯汁、麦切り もって菊のお浸し いも煮、ねりきり		冬至かぼちゃ 納豆汁、赤かぶ漬け からから煎餅	はりはり大根 よしのまき	鱈汁	

藤島センター

行事食	お月見		冬至 大黒様のお歳夜	小正月	節分	ひな祭り
特別食	鶴岡市20周年・食文化創造都市特別献立	和食の日 地産地消 SDGs献立	学校給食記念 昔の給食 姉妹都市交流給食	受験生応援		卒業おめでとう
在来作物	もってのほか	庄内柿	温海かぶ	温海かぶ		
郷土料理	いも煮汁 ほうれん草と菊のおひたし 庄内麩和え ねりきり	野菜の庄内麩あえ	庄内麩のみそ汁 納豆汁 おこし 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	庄内麩のみそ汁 鱈汁	

櫛引センター

行事食	お月見 十三夜		クリスマス、冬至 大黒様のお歳夜 観音様のお歳夜	お正月	節分	ひな祭り
特別食	鶴岡市20周年・食文化創造都市	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	もってのほか	平核無柿				
郷土料理	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

行事食	お月見		冬至 大黒様のお歳夜	お正月	節分	ひな祭り
特別食	鶴岡市20周年・食文化創造都市	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		受験生応援献立 卒業おめでとう
在来作物	もってのほか					
郷土料理	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

行事食	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	鶴岡市20周年・食文化創造都市	SDGs 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 ふるさと給食	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	もってのほか かぶ間引き菜 温海かぶ	温海かぶ 平核無柿	温海かぶ			
郷土料理	しそ巻き 菊のごま和え いも煮 ねりきり	切り干し大根の煮物 田の神上げ汁 赤かぶ漬け あらめの煮物	納豆汁 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裁米のはえぬきを「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。

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5月	基本計画（案）のパブリックコメントを実施

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			

〔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〕

(2) 課題

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

第2章 新鶴岡市学校給食センターの整備

(1) 新鶴岡センターの特徴

① 炊飯業務の内製化

- 炊飯設備の整備により、炊き立てのご飯の提供が可能
- 郷土の食材を使用したご飯メニューの充実

② 安全を最優先とした

食物アレルギー対応

- 偶発的なアレルギー混入防止のため、アレルギー対応食専用調理室を整備
- アレルギー対応食の調理員や食材の保管等を通常食と区別

③ 地産地消の取組の強化

- 生産者とセンターが給食に必要な食材の量、時期等の情報を共有することが重要であり、両者をつなぐコーディネート者の設置を検討する。

④ 展示・学習機能の充実

- 本市の食文化等を学習できる展示、市民の見学スペースの設置を検討

(2) 建設地

建設エリアの選定

適切で効率的な配送、土地利用規制、まとまった敷地の確保等が可能な現鶴岡センターを中心とした**西部周辺エリアを選定**。



建設地の選定

西部周辺エリア内から候補地を抽出。接道やインフラ整備の状況、事業費の適正化等を比較し、**大山工業団地を選定**。



(3) 事業手法

＜定量的評価＞

事業手法	官民の役割分担					VFM※ (%)
	資金調達	設計 (Design)	施工 (Build)	維持管理 (Maintain)	調理運営 (Operate)	
従来方式（直営）	市	委託	委託	委託	市	—
従来方式（委託）	市	委託	委託	委託	委託	10.5
DB方式	市	委託		委託	委託	13.0
DBM方式	市	委託			委託	13.7
DBO方式	市	委託				14.3
PFI(BTO)方式	民間	委託				17.5

※ Value for Moneyの略。支払う対価に対して、最も価値の高いサービスを追求・提供するという概念。

＜定性的評価＞

◎特に優れている…5点 ○優れている…3点 △課題がある…1点

項目	従来	DB	DBM	DBO	BTO
財政負担の平準化	△	△	△	△	○
事業の効率化	△	○	○	◎	◎
施策の反映のしやすさ	◎	◎	◎	○	○
施設・設備の長寿命化	△	△	○	◎	◎
地元企業の参画のしやすさ	◎	○	○	○	△
行政事務の効率化	△	○	○	◎	◎
社会情勢等の変動への対応性	◎	◎	◎	○	△
評価結果（点）	19	21	23	25	23

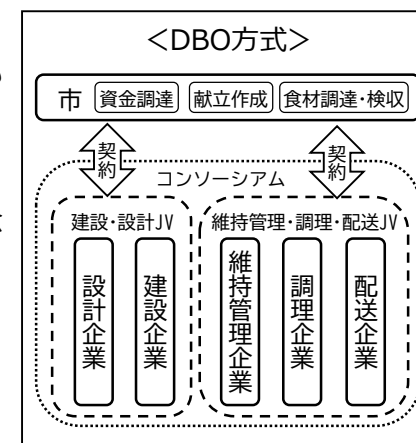
＜民間事業者へのヒアリング＞

○令和6年度PFI導入可能性調査の追加ヒアリングを実施

- ・上記調査において、DBO方式・PFI(BTO)方式で「問題なく又は最も望ましく問題なく参加できる」と回答した地域企業を中心に7社から意見を聴取
- ・5社が金利リスクやSPC(特別目的会社)組成に係る事務負担を懸念しDBO方式を支持
- ・2社はPFI(BTO)にも柔軟に対応する意向

＜総合評価＞

- 定量的評価の結果、PFI(BTO)方式が最も財政縮減効果が高い
- 定性的評価の結果、DBO方式が給食の質を担保しつつ事業の効率化を図れる
- ヒアリングでは、PFI(BTO)方式への懸念が参入障壁となっていることを確認
- DBO方式は、市が資金調達するもので、PFI(BTO)方式と同様に、長期的な事業実施により財政縮減効果を期待できる
- 事業手法はDBO方式を採用**



(4) 事業スケジュール

事業内容	R8	R9	R10	R11	R12	R13
事業者募集	準備	募集・選定・契約				
建設		建設地取得	基本・実施設計	工事		R13 供用開始予定

議第 1 号

鶴岡市学校給食センター運営委員会における委員の代理出席に関する内規の 制定について

- 1 委員がやむを得ない事情により委員会に出席できないときは、あらかじめ委員本人又は委員の属する団体の代表者からの届出（申出）により、代理の者を出席させることができる。
- 2 代理者は、原則として当該委員の属する団体に所属する者又は当該団体の代表者が適当と認める者とする。
- 3 代理者の出席は、関係規程に反しない範囲において、当該委員の出席として取り扱うものとする。
- 4 報酬及び費用弁償は、当該会議に実際に出席した代理者に支給するものとする。

令和 8 年 7 月 2 9 日

鶴岡市の学校給食にかかる子育て世帯の負担軽減施策（無償化・給付金事業）

鶴岡市では、子育て世帯の経済的負担を軽減し、安心して子育てできる環境づくりを進めるため、市内に住所を有する小・中学生の保護者を対象に、学校給食費の無償化や給付金による 3 つの支援を行っています。

令和 8 年度の賄材料費	予算 738,739 千円
令和 8 年度の学校給食費	小学生：1 食あたり約 380 円 中学生：1 食あたり約 455 円

1 子育て世帯への 3 つの支援策

(1) 市内全ての児童生徒の学校給食費を無償化

令和 4 年 11 月から、本市に住所を有し、鶴岡市立の小・中学校に在籍する児童生徒の給食費を無償化しました。令和 6 年度開設された県立致道館中学校にも給食を提供しておりますが、市立中学校と同様に本市に住所を有する生徒の保護者については、無償化しております。

(2) 市立以外の学校に通う子への実質的無償化（給付金）

(1)との公平性の観点から、令和 6 年度より、鶴岡市立以外の学校や特別支援学校に通う子の保護者で、学校給食費を負担している方へ、自己負担相当額を給付金として交付しています。（上限あり）

(3) 食物アレルギー等によるお弁当対応への代替費の給付

令和 8 年度から、食物アレルギーや宗教上の理由により学校給食の全部を停止し、代替としてお弁当を持参している児童生徒の保護者への給付金を開始しました。（上限あり）

2 財源

文部科学省では、「学校給食における抜本的な負担軽減」、いわゆる給食費無償化に向けた取組として、都道府県への交付金制度を創設しました。これを受け、県では国の交付金に県費を上乗せし、国 1/2、県 1/2 の負担により、小学校を設置する自治体に対して、学校給食の食材費を支援する制度を開始しています。支援額は、児童 1 人あたり年額 57,200 円です。本市の給食実施回数である年間 203 回で換算すると、1 食あたり約 282 円の財政支援となります。

3 市民からの意見

新センターに係る整備基本計画のパブリックコメントにも、次のような給食費に関する意見が寄せられました。市では、保護者負担の軽減と、給食の質や安定的な提供の両立が重要であると認識しております。

- ・無償化ではなく補助金支援という形にして、内容を拡充した方がよいと思う。
- ・無理に無償化せず、必要な食材を購入でき、サービスが継続できる形にしてほしい。
- ・給食無償化は家庭にとってはいいとは思いますが、そのために貧素な献立になっていると思います。この量で満足するのかと思ってます。
- ・予算内でうまく食材を確保しようでなく、子どもらがしっかり食べる為の適切な経費をキッチリ出す予算が必要です。