

令和3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3年7月28日（水）

午後3時～

場 所：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. 委嘱状の交付（補充委員）

4. 報 告

報告第1号 令和2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3年度給食施設及び給食数等の状況 (8)

・令和2年度学校給食地場産品使用状況 (9～11)

(鶴岡産野菜納入システム) (12)

・令和2年度鶴岡市学校給食の食事内容（栄養報告書） (13～14)

・学校給食の放射性物質検査 (15)

報告第2号 令和3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

令和2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2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	5,029	3	385	1	162	2	258	23	5,834
中学校	7	2,743	1	192	1	110	1	161	10	3,206
計	24	7,772	4	577	2	272	3	419	33	9,040

※ 前年度比 △107人 (△1.16%)

参考

	平成28年度		平成29年度		平成30年度		令和元年度	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	26	6,294	25	6,188	23	6,121	23	5,921
中学校	10	3,447	10	3,345	10	3,219	10	3,226
計	36	9,741	35	9,533	33	9,340	33	9,147

(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3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
24	75	4	19	2	0	3	4	33	99

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	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 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2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。

(6) 小中学校の臨時休業措置について

当初令和2年3月2日から春休みまでとした、コロナウイルス感染症対策に伴う小中学校の臨時休業については、市内での感染等を受け5月7日以降に延長された。その後新たな感染者が確認されなかったことから、5月11日から半日登校とし、5月18日から通常授業となり、5月11日(月)から給食の提供を再開した。

5月11日から令和3年1月末までのコロナウイルス感染症対策に伴う休校は、藤島地域を除き、4校で延べ2日間となっており、給食費については請求しないこととした。

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書面会議に変更し開催した。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、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、例年実施してきた「バイキング給食」と「おにぎり給食」はコロナウイルス感染症対策のため今年度は中止としたが、その替りとして「6年生限定デザートデー」と「昔の給食(食事)」を提供した。食材を地場産品で賄う「オール鶴岡産給食」「地産地消給食」は実施したものの、食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会については、コロナウイルス感染症対策のため一部地域のみとした。

(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3回開催	3校の給食主任と年4回書面で打合せ

(2) 鶴岡市統一献立検討会議の開催

コロナウイルス感染症対策のため、今年度は中止とした。

(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 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 10月 ・冬至 12月 ・昔の給食 12月 ・大黒様の御歳夜 12月 ・小正月 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月	③ 行事食 ・入学進級おめでと う 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 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・クリスマス献立 12月 ・正月 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 ・入学進学おめでと う 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 1月・3月 ・卒業おめでとう 3月	③ 行事食 ・食育の日 6月 ・田川新人大会応援 献立 9月 ・七夕 7月 ・お月見 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 ・昔の食事 12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4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

⑤ ふるさと給食の日 1月	⑤ ふるさと給食の日 12・1月	⑤ ふるさと給食の日 1月	⑤ ふるさと給食の日 12月
⑥ 食文化創造都市特別献立 2月/2回	⑥ 食文化創造都市特別献立 1・2月	⑥ 食文化創造都市特別献立 2月/2回	⑥ 食文化創造都市特別献立 2月/2回
⑦ スマートテロワール給食 1月	⑦ スマートテロワール給食 1月	⑦ スマートテロワール給食 1月	⑦ スマートテロワール給食 1月
⑧ 東京五輪・パラリンピックのホストタウン献立 2月/2回	⑧ 東京五輪・パラリンピックのホストタウン献立 2月/2回	⑧ 東京五輪・パラリンピックのホストタウン献立 2月/2回	⑧ 東京五輪・パラリンピックのホストタウン献立 2月/2回

(5) バイキング給食

鶴岡・羽黒地域	榊引地域	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	小学校対象に実施(4)	小学校全校の6年生を対象に実施
6年生限定デザートデーを実施			

(6) 研修会等の参加

鶴岡・羽黒地域	榊引	朝日	温海
① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（寒河江市）	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（寒河江市）	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（寒河江市）	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（寒河江市）
		② 研究授業方式による衛生管理研究会（酒田市）	② 研究授業方式による衛生管理研究会（酒田市）

3. 安全衛生と事故防止

新たに新型コロナウイルス感染症対策として「新しい生活様式」の実践に加え、これまでの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、安全性を最優先に取り組んでいる。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、髪の毛や羽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。

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	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 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・ 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	蒸煮冷却機エゼクター交換修繕(東棟2号機)、ボイラー用軟水装置修繕、プレハブ冷蔵庫用冷凍機交換修繕(東棟2号機)、西棟洗浄室東側パネルシャッター修繕
櫛引	高圧受変電機器更新工事、自動ドア更新工事
温海	ボイラー缶体交換(BS-2)、排水設備自動微細目スクリーン交換 洗浄室エアコン更新工事

※ 50万円以上の更新、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2年度の鶴岡産野菜の使用率は35.9%で前年度比9.5%減少、魚介類については38.1%で前年度比20.5%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

鶴岡・羽黒地域では、すべての材料を地場産品で賅った「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た。また、黒川能にちなんだ「翁もなか」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2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、「早田もうそう」「べろべろもち」「あつみかぶ」「しそ巻」「山菜」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。

1、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、鮭のみそ粕漬焼き、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

給食費の未納対策については、各学校の協力のもと、子育て推進課と連携し、口座振込の「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、過年度の未納分については、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。

給食費の過年度未納額〈平成10年度～令和元（平成31）年度分〉

令和3年4月1日現在

センター名	過年度未納額			令和2年度 収納額 (D)	未納額 (C) - (D)
	令和2年3月末 (A)	6月1日追加分 (B)	合計 (C) (A)+(B)		
鶴岡市学校給食センター	3,424,458 円	94,400 円	3,518,858 円	260,100 円	3,258,758 円

(参考)

藤島ふれあい食センター	1,373,000 円	0 円	1,373,000 円	12,570 円	1,360,430 円
-------------	-------------	-----	-------------	----------	-------------

給食施設及び給食食数等の状況

令和3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 平成24年4月統合		
給食開始年	昭和22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		-	-
敷地面積㎡	8,148			-	-
建物面積㎡	3,110			-	-
調理能力(食/日)	14,000			-	18,700
職員数(人)	正職員	42		42	49
	パート職員	29		29	32
委託業者数(人)				-	40
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	小学校	15	2	17	26
	中学校	6	1	7	11
学級数	小学校	171	13	184	242
	中学校	80	8	88	112
児童生徒数(人)	小学校	4,140	357	4,497	5,583
	中学校	2,256	195	2,451	3,103
教職員数(人)	小学校	381	37	418	565
	中学校	214	25	239	330
センター	59			59	107
福祉給食				217	217
合計	7,050	614		7,664	9,905

※米飯給食:平成20年11月からパン給食を月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 6,148
中学校 3,433
センター等 324

令和2年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R2.5月~R3.3月

(単位:kg)

品目		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
①きとじも	総量	1,293	287	117	27	40	1,764
	県内産	305	0	0	0	10	315
	庄内産	0	228	0	0	0	228
	鶴岡産	456	59	99	21	13	648
	鶴岡産割合	35.3%	20.6%	84.6%	77.8%	32.5%	36.7%
②じゃがいも Potato	総量	20,505	3,591	1,887	920	1,392	28,295
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	72	0	0	0	72
	鶴岡産	8,226	2,785	36	436	438	11,921
	鶴岡産割合	40.1%	77.6%	1.9%	47.4%	31.5%	42.1%
④大根 Japanese radish	総量	8,130	695	550	363	556	10,294
	県内産	0	0	0	20	0	20
	庄内産	801	249	149	0	0	1,199
	鶴岡産	6,789	412	331	242	494	8,268
	鶴岡産割合	83.5%	59.3%	60.2%	66.7%	88.8%	80.3%
⑤白菜 Chinese cabbage	総量	5,417	232	339	263	425	6,676
	県内産	0	0	52	0	0	52
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	2,857	214	0	219	224	3,514
	鶴岡産割合	52.7%	92.2%	0.0%	83.3%	52.7%	52.6%
⑥きゅうり Cucumber	総量	12,585	873	758	500	509	15,225
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	6,284	724	503	358	296	8,165
	鶴岡産割合	49.9%	82.9%	66.4%	71.6%	58.2%	53.6%
⑦なす Eggplant	総量	158	56	105	52	82	453
	県内産	0	0	0	0	26	26
	庄内産	158	30	82	0	0	270
	鶴岡産	0	26	23	52	56	157
	鶴岡産割合	0.0%	46.4%	21.9%	99.4%	68.3%	34.6%
⑧トマト Tomato	総量	1,477	75	130	31	68	1,781
	県内産	0	0	0	0	15	15
	庄内産	0	0	24	0	18	42
	鶴岡産	1,477	75	54	31	27	1,664
	鶴岡産割合	100.0%	100.0%	41.5%	100.0%	39.7%	93.4%
⑨ねぎ Green onion	総量	10,102	1,539	942	362	698	13,643
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	4,394	90	196	0	14	4,694
	鶴岡産	2,507	1,450	534	346	554	5,391
	鶴岡産割合	24.8%	94.2%	56.6%	95.7%	79.4%	39.5%

令和2年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R2.5月~R3.3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	24,948	4,041	1,770	971	1,390	33,120
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	6,819	1,916	61	200	499	9,495
	鶴岡産割合	27.3%	47.4%	3.4%	20.6%	35.9%	28.7%
⑪ほうれん草 Spinach	総量	4,263	497	260	193	296	5,509
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	305	0	0	0	0	305
	鶴岡産	3,057	428	225	155	37	3,902
	鶴岡産割合	71.7%	86.1%	86.5%	80.3%	12.5%	70.8%
⑫にんじん Carrot	総量	20,718	2,242	1,535	770	1,134	26,399
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	6,353	1,132	8	269	473	8,235
	鶴岡産割合	30.7%	50.5%	0.5%	34.9%	41.7%	31.2%
⑬玉ねぎ Onion	総量	19,458	1,693	2,207	647	1,458	25,463
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	0	1,064	27	154	124	1,369
	鶴岡産割合	0.0%	62.8%	1.2%	23.8%	8.5%	5.4%
⑭ピーマン	総量	707	45	34	32	35	853
	県内産	211	36	16	0	12	275
	庄内産	22	0	7	0	0	29
	鶴岡産	146	9	11	19	8	193
	鶴岡産割合	20.7%	20.0%	30.9%	59.4%	22.9%	22.6%

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	160,393	20,812	14,486	6,833	10,969	213,493
	県内産	1,836	158	286	116	143	2,539
	庄内産	8,683	1,271	694	5	35	10,688
	鶴岡産	54,075	12,227	2,762	3,348	4,134	76,546
	庄内割合	5.4%	6.1%	4.8%	0.1%	0.3%	5.0%
	鶴岡産割合	33.7%	58.7%	19.1%	49.0%	37.7%	35.9%
前年度末鶴岡産割合	45.4%	58.4%	28.9%	51.1%	35.5%	45.4%	
this year-last year 比較	△ 11.7%	0.3%	△ 9.8%	△ 2.1%	2.2%	△ 9.5%	

魚介類の地域別使用量と地場産割合(令和2年度)

(単位:kg)

区分	鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
総使用量	20,539	3,299	1,619	829	1,507	27,793
地場産使用量	7,143	902	1,199	390	950	10,584
地場産割合	34.8%	27.3%	74.1%	47.0%	63.0%	38.1%
前年度割合	18.2%	17.0%	22.9%	18.8%	72.8%	20.5%
比較	16.6%	10.3%	51.2%	28.2%	△ 9.8%	17.6%

果物の地域別使用量と地場産割合(令和2年度)

(単位:kg)

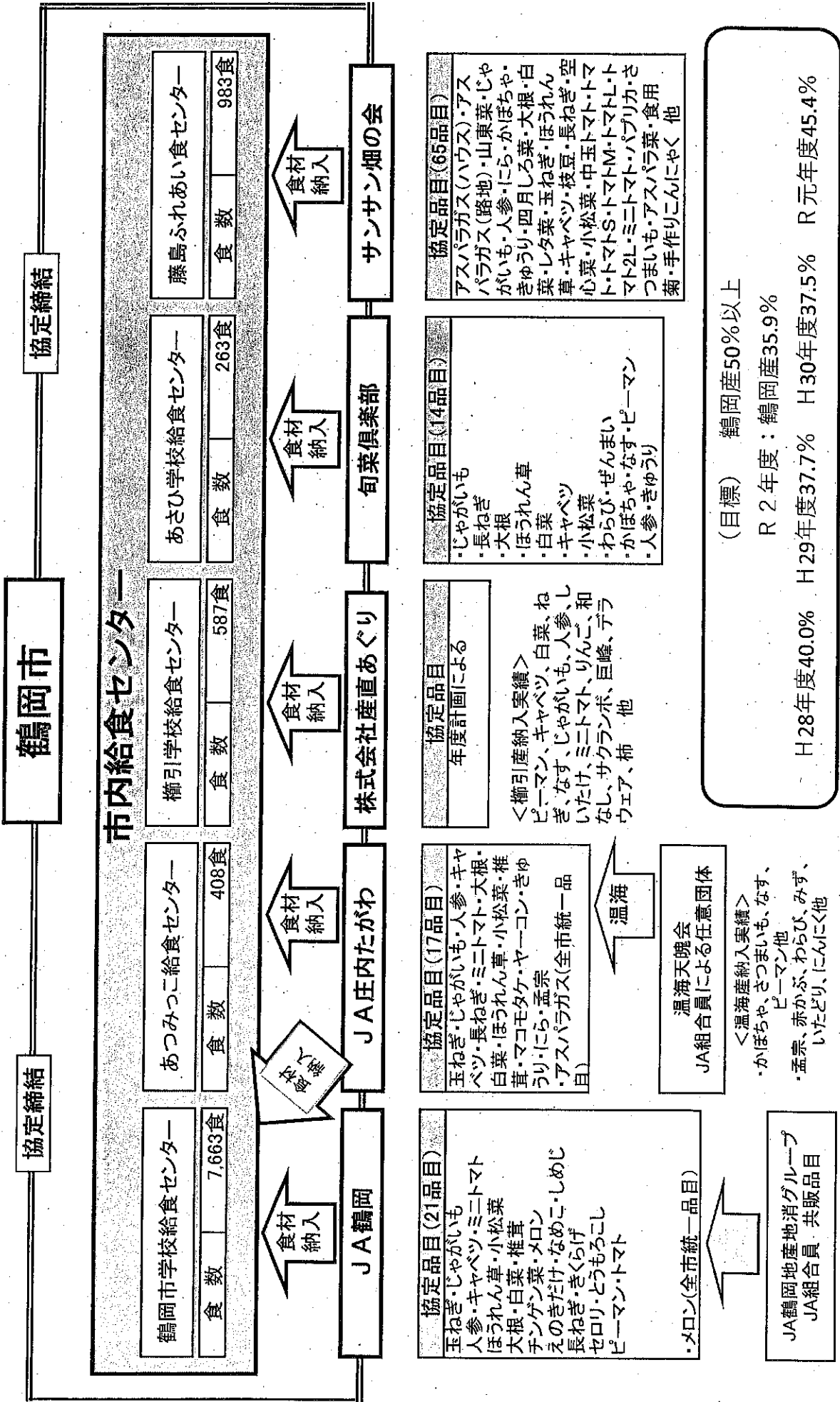
区分	鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
総使用量	6,158	1,606	945	386	646	9,741
県内産	1,606	398	66	48	209	2,327
庄内産	1,217	205	0	15	69	1,506
鶴岡産	1,020	278	505	159	98	2,060
鶴岡産割合	16.6%	17.3%	53.4%	41.2%	15.2%	21.1%

参考:その他の食材(鶴岡市学校給食センターのみ)

(単位:kg)

品名	総量	地場産	県産	地場割合	県割合
豚肉	12,858	12,741	12,858	99.1%	100.0%
鶏肉	8,890	1,663	1,663	18.7%	18.7%
牛肉	812	580	580	71.4%	71.4%
鶏卵	5,045	5,045	5,045	100.0%	100.0%
生揚げ	11,645	11,645	11,645	100.0%	100.0%
油揚げ	693	693	693	100.0%	100.0%
豆腐	7,909	7,909	7,909	100.0%	100.0%
押し豆腐	1,339	1,339	1,339	100.0%	100.0%
みそ	4,579	4,579	4,579	100.0%	100.0%
大豆	300	300	300	100.0%	100.0%

鶴岡産野菜納入システム(令和3年度)



学校給食栄養報告書(4月~5月)

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(令和2年4月~令和2年5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	646	16	28.6	2.5	372	102	3.1	3.3	275	0.62	0.59	26	4
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 (%)	99				106	204	103	165	139	155	148	130	80
中学校 平均値C	792	15.9	27.3	3.2	414	127	3.9	4	332	0.8	0.67	33	5.2
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O/D ×100 (%)	95				92	106	98	133	111	160	112	110	80

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む)	(小麦粉以外の食糧含む)	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	調味料
小学校	62.2	5	206	0	5.5	23	3.9	1	25	0.8	25	68	3	3	3.1	13	0.6	22	8	2.1	4.5	1	0.3	8.5
中学校	81.4	7	206	0	7	30	4.5	1	32	1	33	88	4	4	3.9	16	0.9	28	9	3.5	5.6	1	0.3	10.7

※4月内訳(簡易給食回数・完全給食回数)

※5月内訳(簡易給食回数・完全給食回数)

※学校給食実施回数(簡易給食含む)

区分	4月簡易給食	4月完全給食
小学校	0回	0回
中学校	0回	0回

区分	5月簡易給食	5月完全給食
小学校	0回	15回
中学校	0回	15回

区分	4月	5月
小学校	0回	15回
中学校	0回	15回

学校給食栄養報告書(6月~3月)

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(令和2年6月~令和3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	650	16.1	28	2.5未満	373	104	3	3	285	0.64	0.59	28	4.2
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 (%)	100				107	208	100	150	143	180	148	140	84
中学校 平均値C	799	15.7	27.3	3.2	415	129	3.7	3.7	343	0.82	0.68	35	5.4
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O/D ×100 (%)	96				92	108	93	123	114	164	113	117	83

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)	(小麦粉以外の食糧含む)	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	調味料
小学校	61	6	206	0	5.5	23	3.4	2	21	0.9	27	68	8	3	2.4	14	0.8	24	7	2.7	4.3	1	0.5	9.2
中学校	80	9	206	0	7.1	29	4	3	27	1.1	34	88	8	4	3.1	18	1	30	8	3.4	5.5	1	0.5	11.8

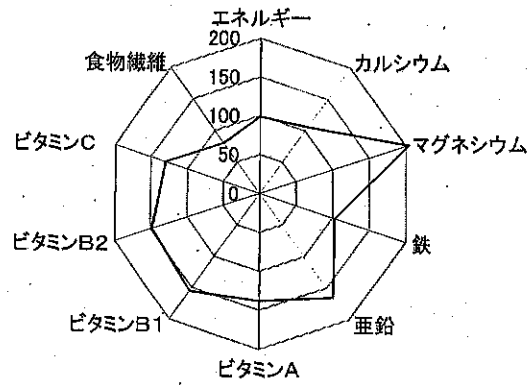
(参考)週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.25回/週	0.750回/週	0回/週	5.0回/週	
中学校	4.25回/週	0.750回/週	0回/週	5.0回/週	

【令和 2年4月～令和 2年5月 小学校】

《 充足率 》

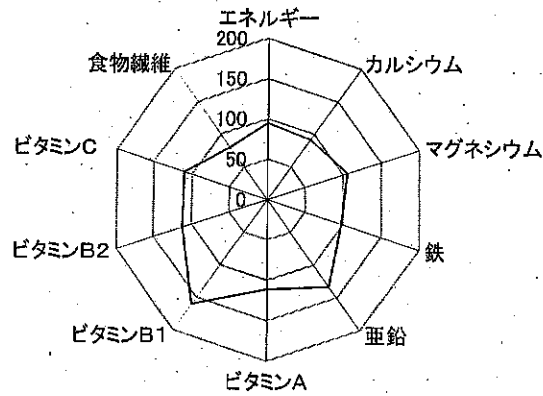
エネルギー	99 %
カルシウム	106 %
マグネシウム	204 %
鉄	103 %
亜鉛	165 %
ビタミンA	138 %
ビタミンB1	155 %
ビタミンB2	148 %
ビタミンC	130 %
食物繊維	80 %



【令和 2年4月～令和 2年5月 中学校】

《 充足率 》

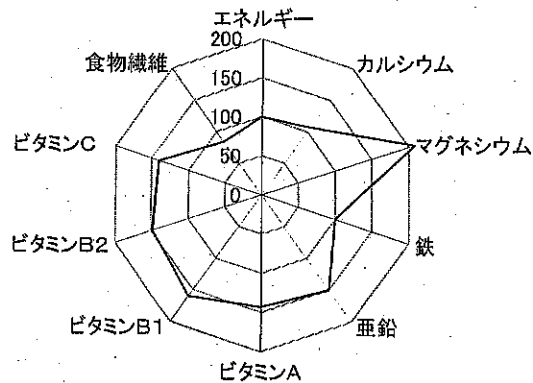
エネルギー	95 %
カルシウム	92 %
マグネシウム	106 %
鉄	98 %
亜鉛	133 %
ビタミンA	111 %
ビタミンB1	160 %
ビタミンB2	112 %
ビタミンC	110 %
食物繊維	80 %



【令和 2年6月～令和 3年3月 小学校】

《 充足率 》

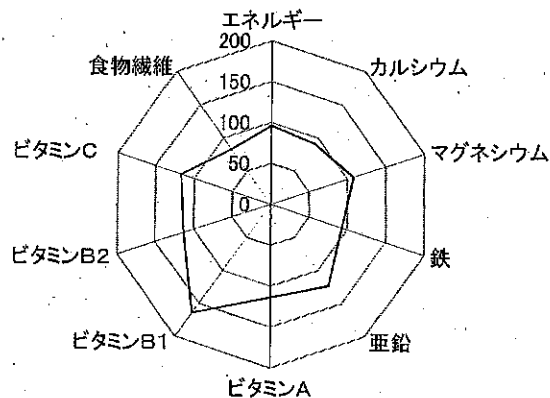
エネルギー	100 %
カルシウム	107 %
マグネシウム	208 %
鉄	100 %
亜鉛	150 %
ビタミンA	143 %
ビタミンB1	160 %
ビタミンB2	148 %
ビタミンC	140 %
食物繊維	84 %



【令和 2年6月～令和 3年3月 中学校】

《 充足率 》

エネルギー	96 %
カルシウム	92 %
マグネシウム	108 %
鉄	93 %
亜鉛	123 %
ビタミンA	114 %
ビタミンB1	164 %
ビタミンB2	113 %
ビタミンC	117 %
食物繊維	83 %



令和2年度 学校給食の放射性物質検査について

【1食まるごと事後検査結果】

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
5月11日～5月15日	5月18日	不検出 (<0.46)	不検出 (<0.57)	不検出 (<0.63)
10月12日～10月16日	10月19日	不検出 (<0.52)	不検出 (<0.82)	不検出 (<0.73)

【県外産食材検査結果】

検査日	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
6月9日	玉ねぎ	愛知県	不検出 (<6.0)	不検出 (<7.3)	不検出 (<8.0)
8月26日	人参	北海道	不検出 (<6.6)	不検出 (<7.2)	不検出 (<6.7)
11月10日	きゅうり	群馬県	不検出 (<7.4)	不検出 (<7.1)	不検出 (<8.6)
12月9日	玉ねぎ	北海道	不検出 (<5.8)	不検出 (<5.6)	不検出 (<7.8)
1月27日	きゅうり	高知県	不検出 (<6.5)	不検出 (<5.8)	不検出 (<7.9)

1. 検査機関: 山形県衛生研究所
2. 検査結果の()内: 検出下限値
3. 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」とは、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」とは、検査機器で測定できる最小の値のことです。

令和3年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針（案）について

「逞しき・優しき・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) 県の奨励品種である「鶴岡産はえぬぎ」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回、パン給食を週1回実施します。
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、同じく山形県奨励品種である「つや姫」「雪若丸」については関係機関や関係団体と連携しながら米飯への利用を推進します。
- (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) 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ました。引き続き、地域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、献立に取り入れると共に、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、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共有し、連携を強め取り組みを進めます。また、取組プランに対し保護者から希望がある場合は、学校生活管理指導表の提出を求め、プランの見直しなどを検討します。
- (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、

平成31年度に改定した現在の給食費は、令和3年度据え置きとします。

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・マナーを得るためには、家庭における食のあり方が大切です。家庭での役割が十分に発揮出来るよう、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他、給食レシピを紹介するなど食育の充実を図ります。

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。

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）」を活用すると共に、必要に応じて安全証明を添付させるなどの安全対策を徹底します。
- (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」「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共に、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。

コロナウイルス感染症対策としては、本市対応方針に従い「新しい生活様式」を実践し、感染防止対策を徹底します。

- (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の開催や食材納入業者への訪問を実施し、安全衛生意識の向上を図ります。
- (4) 異物混入については、平成26年4月策定の「異物混入対応マニュアル」を令和3年1月に改訂しました。異物混入の防止に最善を尽くすと共に、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、鶴岡センターの第2次鶴岡市総合計画期間内での改築を見据え、各給食センターの配置、食物アレルギー対応や夢のある給食の実現に向け、「学校給食の発祥の地」であり「ユネスコ食文化創造都市」でもある鶴岡市にふさわしい学校給食を目指します。

- (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

賄材料にあてる給食費については、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、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年度から実施している第3子以降の給食費の無償化については、学校からの協力を頂きながら、学校教育課と連携し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。

○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。