

令和4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4年7月26日（火）

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、副委員長の選出

4. 報 告

報告第1号 鶴岡市学校給食センター施行規則の改正について

報告第2号 令和3年度鶴岡市学校給食センター運営状況等について

報告第3号 令和4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4号 学校給食費物価高騰対策事業について

5. 意見交換

学校給食センター整備基本構想の骨子について

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4年7月1日から令和6年6月30日

号	職名	氏名	役職名	連絡先	備考
1		おく た みつ や 奥 田 満 哉	大泉小学校長	22-0794	
1		むら た とおる 村 田 透	羽黒小学校長	62-2148	
1		さ とう な おほこ 佐 藤 奈 保 子	榎引西小学校長	57-2106	
1		お せ わ とし かず 小 澤 敏 一	あさひ小学校長	53-2028	
1		い とう まき こ 齋 藤 優 子	鼠ヶ関小学校長	44-2128	
1		く せ わ まこと 沓 澤 誠	豊浦中学校長	73-2028	
1		ひろ い ゆき 嶋 井 幸	広瀬小学校給食主任	62-2165	
1		むら い ゆう 村 井 有	鶴岡第五中学校給食主任	33-2222	
2		ふく ばら あきら 福 原 晶 子	鶴岡地区医師会会長	22-0136	欠席
3		ご とう く み 後 藤 久 美	京田小学校PTA 副会長	22-0763	
3		つ ね き ぼ か 鈴 木 静 香	羽黒中学校PTA 副会長	62-2100	
3		まつ た い ち 松 田 郁	榎引東小学校PTA 副会長	57-2105	
3		さ とう さい こ 佐 藤 幸 子	朝日中学校PTA 母親委員	53-2092	
3		ほん ま ち 本 間 理	温海中学校PTA 副会長	43-2911	
4		あし の けい かつ 蘆 野 吉 和	庄内保健所長	66-4934	欠席

(敬称 略)

## 教育委員会

No.	氏 名	役 職 名	備 考
1	布 川 敦	教育長	
2	本 間 明	教育部長	
3	成 澤 和 則	学校教育課長	
4	佐 藤 守	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	
6	疋 田 美 由 紀	鶴岡市学校給食センター 学校給食専門員	
7	山 本 知 佳	鶴岡市学校給食センター 学校給食専門員	
8	五 十 嵐 裕 佳	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
9	三 浦 慶 子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
10	五 十 嵐 博 子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
11	乙 坂 尚 美	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
12	太 田 美 紀	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
13	関 根 淳	櫛引学校給食センター 栄養教諭	
14	粕 谷 佳 代	あつみっこ給食センター 主査	
15	小 林 博 之	藤島ふれあい食センター 学校給食専門員	

## 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

（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) 小、中学校の P. T. A. 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。

令和3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3年5月1日現在

	鶴岡・羽黒地域		榎引地域		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	4,915	3	371	1	147	2	241	23	5,674
中学校	7	2,690	1	202	1	106	1	157	10	3,155
計	24	7,605	4	573	2	253	3	398	33	8,829

※ 前年度比 △211人 (△2.33%)

参考

	平成29年度		平成30年度		令和元年度		令和2年度	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	25	6,188	23	6,121	23	5,921	23	5,834
中学校	10	3,345	10	3,219	10	3,226	10	3,206
計	35	9,533	33	9,340	33	9,147	33	9,040

(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8回

(3) 学校訪問の実施

令和4年3月末日現在

鶴岡・羽黒地域		榎引地域		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	115	4	25	2	9	3	12	33	149

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	榎引地域	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	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回
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

	④ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	④ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	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3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、ビタミンC、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

新型コロナウイルス感染症に係る小中学校の臨時休業措置は、1月下旬から新たなオミクロン株による感染が拡大し、3月の給食終了時まで続いた。(給食費については昨年同様に請求していない)

2. 給食内容の充実

献立に児童生徒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、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。

また、「バイキング給食」と「おにぎり給食」は新型コロナウイルス感染症対策のため「6年生お楽しみプレート給食」と「昔の給食献立」に移行し、実施した。食材を地場産品で賄う「オール鶴岡産給食」は「鶴岡いっぱいウィーク」に移行し「地産地消給食」とともに実施した。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、新型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	榊引地域	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

(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) 特別献立の実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	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 ・学校給食記念日 12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 ・お花見 4月 ・入学進級おめでとう う 4月 ・子どもの日 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 ・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 ・受験生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月	③ 行事食 ・入学進級おめでとう う 4月 ・お花見 4月 ・子どもの日献立 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・防災の日 9月 ・お月見(十五夜) 9月 ・お月見(十三夜) 10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 3月 ・卒業おめでとう 3月	③ 行事食 ・お花見 4月 ・入学進学おめでとう う 4月 ・子どもの日 5月 ・七夕 7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 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月	④ 行事食 ・入学お祝い 4月 ・お花見 4月 ・こどもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・総体応援献立 6月 ・食育の日 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9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 鶴岡いっぱいウ ィーク 11月	④ 地産地消の日献 立 8月	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 食文化創造都市 特別献立 2月	⑤ 食文化創造都市 特別献立 12・1月	⑤ 食文化創造都市 特別献立 2月	⑤ 食文化創造都市 特別献立 11・12月



⑥ 食文化創造都市 交流献立 3月	⑥ 食文化創造都市 交流献立 3月	⑥ 食文化創造都市 交流献立 3月 ⑦ タイ「子どもの村 学園」交流献立 2月	⑥ 食文化創造都市 交流献立 2月
----------------------	----------------------	---	----------------------

(4) 研修会等の参加

鶴岡・羽黒地域	榧 引	朝 日	温 海
① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（酒田市）			
② 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（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。

給食の放射性物質については、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、県で実施する検査で安全性が確認された。

【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
11月8日～11月12日	11月15日	不検出 (<0.65)	不検出 (<0.73)	不検出 (<0.63)

【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 食材納入業者へ啓發文書配布	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・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（西棟1号機）、蒸煮冷却機常圧復帰フィルターエレメント等交換修繕（4基）、庁用車（軽貨物自動車）、プレハブ冷蔵庫用冷凍機交換修繕（西棟1号機）、球根皮剥機（ピーラー）交換修繕（西棟）
朝日	電気フライヤー交換修繕
温海	貫流ボイラー修繕

※ 1件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。

大豆のほぼ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。

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3年度の鶴岡産野菜の使用率は38.2%で前年度比2.3%増加したが、魚介類

については28.8%で前年度比9.3%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」を実施した。

櫛引地域では、産直を活用して地元産の「干し柿」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3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（鶴岡産マダイ使用）」も提供した。

温海地域では、JA庄内たがわを通し、地元生産者グループの地場産野菜を積極的に献立に取り入れた。また、「早田もうそう」「べろべろもち」「あつみかぶ漬け」「しそ巻」「山菜」「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。さらに、地域の特性を生かし、「あつみかぶ」を使用したメニューを考案し給食に提供した。

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2年度分〉

令和4年4月1日現在

センター名	過年度未納額			令和3年度 収納額 (D)	未納額 (C) - (D)
	令和3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	3,258,758 円	16,884 円	3,275,642 円	50,184 円	3,225,458 円
(参考)					
藤島ふれあい食 センター	1,360,430 円	0 円	1,360,430 円	11,000 円	1,349,430 円

令和4年度 給食施設及び給食食数等の状況

令和4年5月1日現在

項目	鶴岡市学校給食センター			小計	あつみっこ給食センター	あさひ給食センター	権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	昭和33年							
給食開始年	昭和22年	昭和33年	昭和33年	-	昭和34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24年4月統合	-	平成14年3月28日	平成13年3月26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	1,614	1,188	1,614	2,017	-
建物面積㎡	3,110			-	1,334	559	475	559	573	-
調理能力(食/日)	14,000			-	1,500	1,000	1,200	1,000	1,000	18,700
職員数(人)	正職員	37		-	2	1	2	1	2	44
	パート職員	36		-	2	1	-	1	-	39
委託業者数(人)	-			-	14	7	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	完全給食	-
米飯給食回数(週)	4			-	4	4	4	4	4	-
学校数	小学校	15	2	17	3	1	3	1	2	26
	中学校	6	1	7	1	1	1	1	1	11
学級数	小学校	170	12	182	22	6	19	6	12	241
	中学校	77	6	83	9	3	6	3	6	107
児童生徒数(人)	小学校	4,102	348	4,450	408	132	327	132	197	5,514
	中学校	2,167	184	2,351	247	91	175	91	121	2,985
教職員数(人)	小学校	386	36	422	56	15	48	15	31	572
	中学校	215	25	240	31	15	22	15	21	329
センター	58		58	11	11	11	13	11	10	103
福祉給食				198						198
合計	6,928	593	7,521	951	264	585	380	264	380	9,701

※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280円、中学校320円

小学校 6,086

中学校 3,314

センター等 301

令和3年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R3.4月~R4.3月

(単位:kg)

品目		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
①きといも	総量	1,174	175	62	21	10	1,442
	県内産	0	0	0	21	0	21
	庄内産	0	117	0	0	0	117
	鶴岡産	0	58	62	0	10	130
	鶴岡産割合	0.0%	33.1%	100.0%	0.0%	100.0%	9.0%
②じゃがいも Potato	総量	22,887	3,360	1,932	929	1,496	30,604
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	12,651	2,276	26	314	485	15,752
	鶴岡産割合	55.3%	67.7%	1.3%	33.8%	32.4%	51.5%
④大根 Japanese radish	総量	6,435	879	787	147	653	8,901
	県内産	120	0	18	22	16	176
	庄内産	385	451	181	0	0	1,017
	鶴岡産	5,478	405	333	120	499	6,835
	鶴岡産割合	85.1%	46.1%	42.3%	81.6%	76.4%	76.8%
⑤白菜 Chinese cabbage	総量	2,754	378	460	92	447	4,131
	県内産	0	17	72	0	58	147
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	1,957	213	163	92	98	2,523
	鶴岡産割合	71.1%	56.3%	35.4%	100.0%	21.9%	61.1%
⑥きゅうり Cucumber	総量	13,230	901	718	297	537	15,683
	県内産	49	11	0	0	0	60
	庄内産	0	60	35	0	0	95
	鶴岡産	8,202	617	470	239	285	9,813
	鶴岡産割合	62.0%	68.5%	65.5%	80.5%	53.1%	62.6%
⑦なす Eggplant	総量	331	94	113	18	70	626
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	331	70	22	0	4	427
	鶴岡産	0	24	91	18	64	197
	鶴岡産割合	0.0%	25.5%	80.5%	100.0%	91.4%	31.5%
⑧トマト Tomato	総量	998	58	104	11	54	1,225
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	8	0	0	8
	鶴岡産	998	58	96	6	34	1,192
	鶴岡産割合	100.0%	100.0%	92.3%	54.5%	63.0%	97.3%
⑨ねぎ Green onion	総量	10,675	1,500	923	324	659	14,081
	県内産	100	0	0	0	0	100
	庄内産	3,520	87	201	0	0	3,808
	鶴岡産	3,524	1,413	607	304	507	6,355
	鶴岡産割合	33.0%	94.2%	65.8%	93.8%	76.9%	45.1%

令和3年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R3.4月~R4.3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	26,315	3,650	1,873	1,106	1,463	34,407
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	9	0	0	9
	鶴岡産	12,361	1,086	247	529	196	14,419
	鶴岡産割合	47.0%	29.8%	13.2%	47.8%	13.4%	41.9%
⑪ほうれん草 Spinach	総量	3,346	411	195	208	150	4,310
	県内産	0	0	10	0	0	10
	庄内産	29	27	21	0	0	77
	鶴岡産	2,743	327	152	198	37	3,457
	鶴岡産割合	82.0%	79.6%	77.9%	95.2%	24.7%	80.2%
⑫にんじん Carrot	総量	19,688	2,185	1,650	632	1,200	25,355
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	6,630	0	281	192	423	7,526
	鶴岡産割合	33.7%	0.0%	17.0%	30.4%	35.3%	29.7%
⑬玉ねぎ Onion	総量	21,650	2,208	2,395	620	1,605	28,478
	県内産	75	0	0	0	0	75
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	0	701	0	65	68	834
	鶴岡産割合	0.0%	31.7%	0.0%	10.5%	4.2%	2.9%
⑭ピーマン	総量	1,003	88	34	2	32	1,159
	県内産	69	33	18	0	3	123
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	98	10	6	2	17	133
	鶴岡産割合	9.8%	11.4%	17.6%	100.0%	53.1%	11.5%

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	161,733	21,637	14,459	5,951	10,816	214,596
	県内産	1,359	141	340	74	113	2,027
	庄内産	6,034	1,643	957	12	4	8,650
	鶴岡産	62,855	9,322	3,313	2,752	3,759	82,001
	庄内割合	42.6%	50.7%	29.5%	46.4%	34.8%	42.2%
	鶴岡産割合	38.9%	43.1%	22.9%	46.2%	34.8%	38.2%
前年度末鶴岡産割合	33.7%	58.7%	19.1%	49.0%	37.7%	35.9%	
this year-last year 比較	5.20%	△15.6%	3.80%	△2.8%	△2.9%	2.30%	

## 魚介類の地域別使用量と地場産割合(令和3年度)

(単位:kg)

区分	鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
総使用量	22,406	2,833	1,492	765	1,234	28,730
地場産使用量	5,186	731	1,213	294	861	8,285
地場産割合	23.1%	25.8%	81.3%	38.4%	69.8%	28.8%
前年度割合	34.8%	27.3%	74.1%	47.0%	63.0%	38.1%
比較	△ 11.7%	△ 1.5%	7.2%	△ 8.6%	6.8%	△ 9.3%

## 果物の地域別使用量と地場産割合(令和3年度)

(単位:kg)

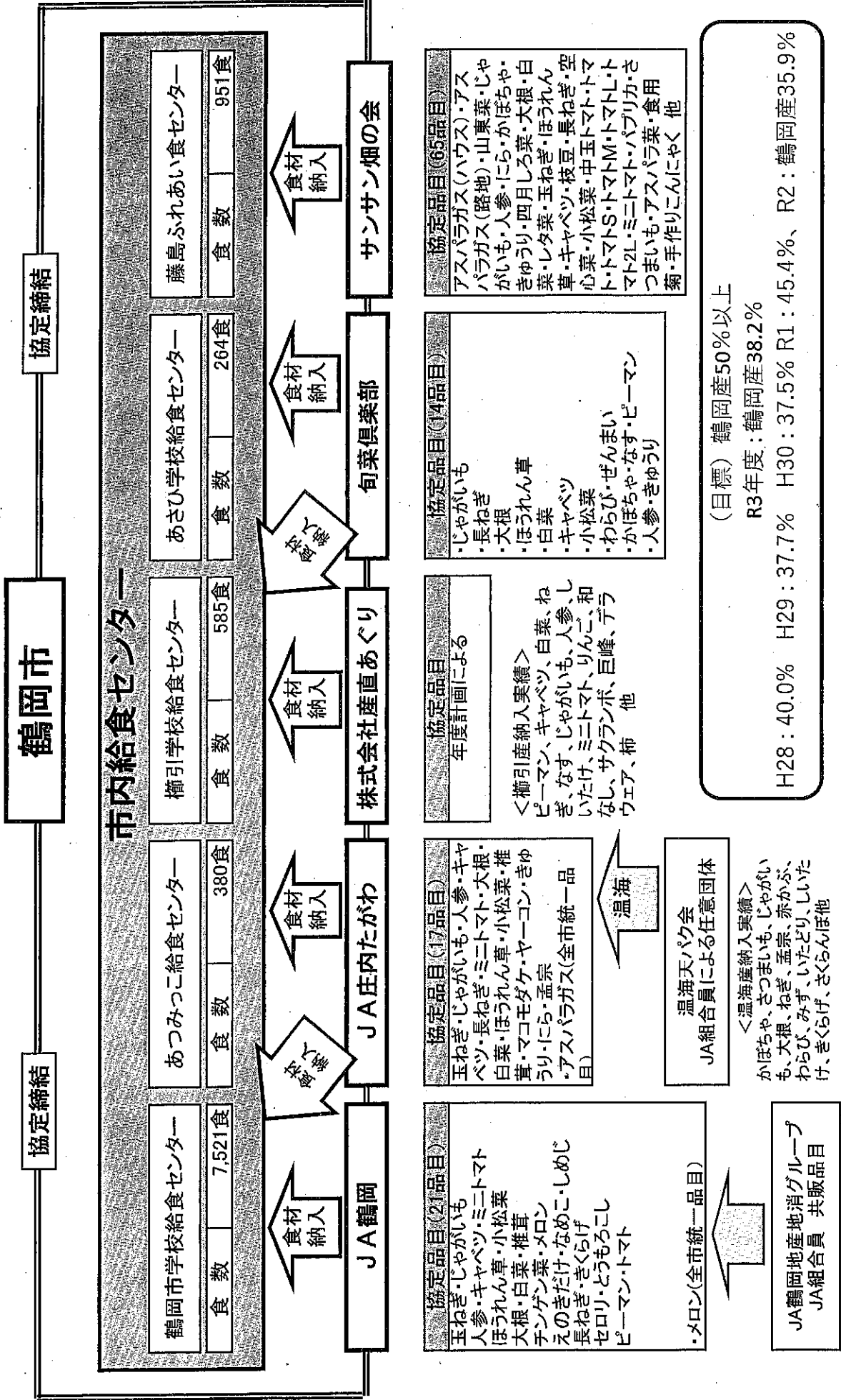
区分	鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
総使用量	1,499	942	724	416	694	4,275
県内産	546	266	0	133	109	1,054
庄内産	75	76	0	0	50	201
鶴岡産	879	108	269	73	161	1,490
鶴岡産割合	58.6%	11.5%	37.2%	17.5%	23.2%	34.9%

## 参考:その他の食材(鶴岡市学校給食センター分のみ)

(単位:kg)

品名	総量	地場産	県産	地場割合	県割合
豚肉	14,085	14,085	14,085	100.0%	100.0%
鶏肉	80,519	0	0	0.0%	0.0%
牛肉	0	0	0	0.0%	0.0%
鶏卵	4,058	4,058	4,058	100.0%	100.0%
生揚げ	12,519	12,519	12,519	100.0%	100.0%
油揚げ	422	422	422	100.0%	100.0%
豆腐	6,402	6,402	6,402	100.0%	100.0%
押し豆腐	967	967	967	100.0%	100.0%
みそ	4,832	4,832	4,832	100.0%	100.0%
大豆	1,140	1,140	1,140	100.0%	100.0%

# 鶴岡産野菜納入システム(令和4年度)





学校給食栄養報告書

令和3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)

区分	(令和3年4月～令和4年3月)												
	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	641	16.1	28.6	2.4	373	102	3	3.2	256	0.64	0.58	27	4.1
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 x100 (%)	99				107	204	100	160	128	160	145	108	91
中学校 平均値C	791	15.7	27.6	3.1	415	128	3.8	3.9	306	0.82	0.66	34	5.3
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 x100 (%)	95				92	107	84	130	102	164	110	97	76

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(単位 グラム)																							
	米 (強化米含む)	小麦パン (小麦粉以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその製品 (主食)	その他	でんぷん 芋及びびん	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	米製品	その他 大麦等	
小学校	61	6	206	0	5.5	22	3	2	20	0.8	26	68	6	3	2.3	13	1	24	7	2.6	4	1	1	
中学校	79	9	206	0	7.1	29	3.6	2.4	26	1	33	87	7	4	3	16	1.3	31	8	3.2	5.2	1	2	

(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	0.000 回/週	5.0 回/週	
中学校	4.25 回/週	0.750 回/週	0.000 回/週	5.0 回/週	

(記入例)

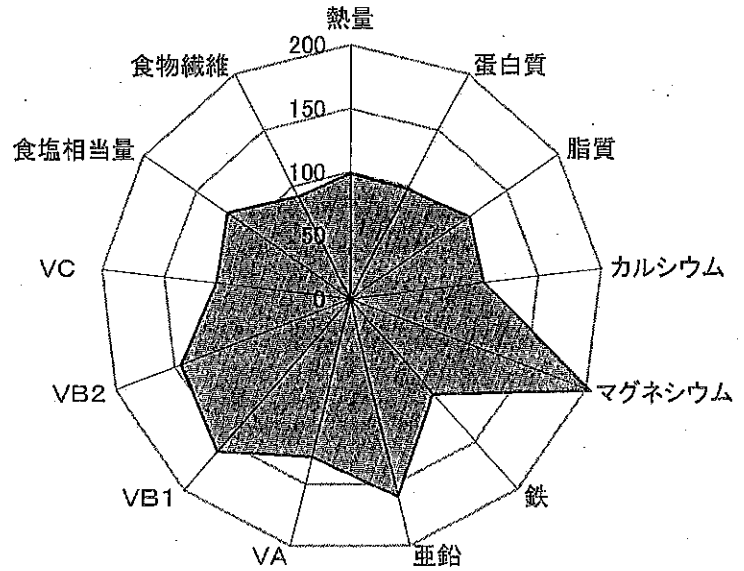
区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.0 回/週	0.50 回/週	0.50 回/週	5.0 回/週	週に1回、パンか麺の場合
中学校	4.5 回/週	0.25 回/週	0.25 回/週	5.0 回/週	月に1回ずつパンと麺の場合

※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3年4月～令和4年3月 小学校】

《 充足率 》

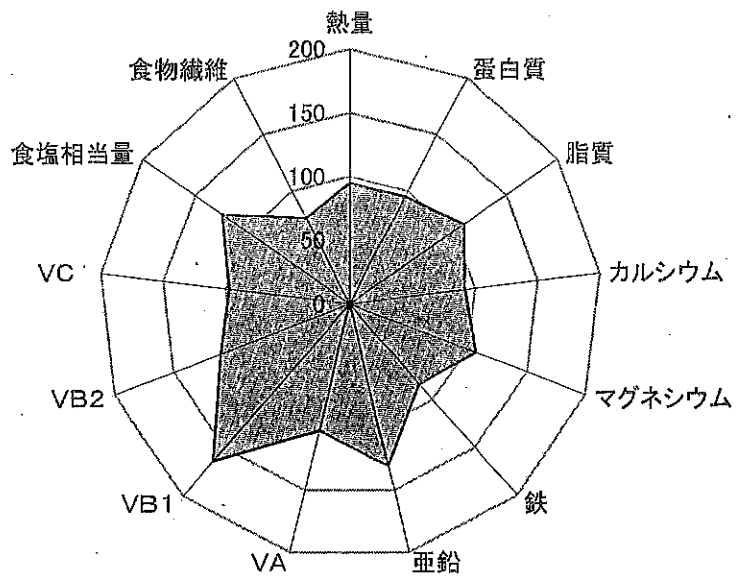
熱量	99	%
蛋白質	98	%
脂質	114	%
カルシウム	107	%
マグネシウム	204	%
鉄	100	%
亜鉛	160	%
VA	128	%
VB1	160	%
VB2	145	%
VC	108	%
食塩相当量	120	%
食物繊維	91	%



【令和3年4月～令和4年3月 中学校】

《 充足率 》

熱量	95	%
蛋白質	95	%
脂質	110	%
カルシウム	92	%
マグネシウム	107	%
鉄	84	%
亜鉛	130	%
VA	102	%
VB1	164	%
VB2	110	%
VC	97	%
食塩相当量	124	%
食物繊維	76	%



## 令和3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
11月8日～11月12日	11月15日	不検出 (<0.65)	不検出 (<0.73)	不検出 (<0.63)

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4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) 県の奨励品種である「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、現在の給食費は、改定から3年を経過し基本物資の値上がりや食材の価格高騰により栄養摂取基準に基づく栄養価や給食の質を維持することが困難になってきたことから必要額を増額し改定します。

## 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に努めます。

## 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。

また、BISTORO 下水道により収穫された農産物の活用にも参画してまいります。

## 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

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。

令和4年6月補正

# 学校給食費の保護者負担軽減

【補正予算額 38,950千円】

物価高騰の中、学校給食費の値上げによらずに献立内容を維持するため、賄材料費の増額補正を行う。

- 要求概要 本市の学校給食費は、前年度までの食材費をもとに年度当初に価格改定を行っており、年度途中で給食費の見直しをすることは、保護者負担が大きくなることから、材料費の高騰分を市が負担し、献立内容の維持を図る。

○事業費 38,950千円 ※本来必要となる20円の値上げを実施しないことにより、保護者負担を軽減する。

品目	R4予算要求時 支出想定金額 (千円) [A]	年間想定 物価上昇率 (%) [B]	補正要求額 (千円) (A×B)	年間想定物価上昇率 [B] 算出根拠
ごはん・パン	151,375	0	0	県学校給食会と年度当初に当該年度分の単価を契約
牛乳	111,638	0	0	
副食	335,482		38,950	
肉類・鶏卵	51,836	5	2,592	消費者物価指数(総務省)、食品価格動向調査(農水省)、納入業者への聞き取りにより算出
魚介	22,953	15	3,443	
野菜	89,572	5~120	12,380	
加工食品	171,121	12	20,535	「食品主要105社」価格改定動向調査(帝國データバンク)、納入業者への聞き取りにより算出
合計	598,485		38,950	

※1 R4当初予算内訳は、予算額に昨年度の実績比率を乗じて算出

## ○財源 地方創生臨時交付金

- 【参考】 ・ 給食費 小学生 280円 中学生 320円
- ・ 人数と回数 小学生：5,567人×205回、中学生 3,044人×205回  
その他 1,211人×205回（教職員、保育園、障がい者施設等）



# 新学校給食センター整備基本構想(骨子)

## I 現状

### 1 施設数

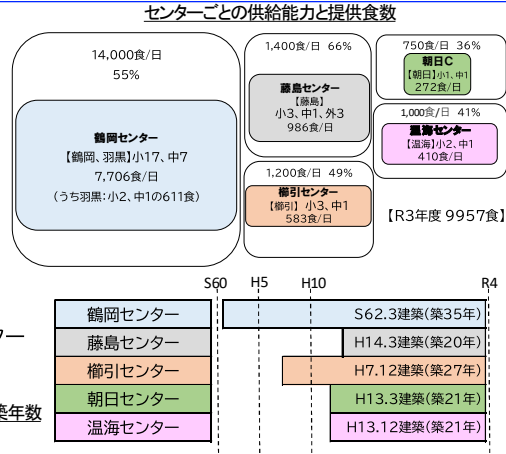
- 現在、5センターが稼働し、各地域の小・中学校に給食を提供。  
(羽黒地域には鶴岡センターから提供)

### 2 稼働率

- 少子化の進行により、各センターの稼働率は36~66%。

### 3 築年数

- 鶴岡センターは築35年、その他のセンターも築20~25年程度となっている。  
(R4年現在)



## III 鶴岡市学校給食あり方検討会の提言 (R3.2月)

(R1~2年度に4回開催)

### 1 学校給食のあり方について

- 学校給食発祥の地、食文化創造都市にふさわしい食文化の継承
- 地元生産者と連携した地産地消と学校と連携した食育の充実
- 全域給食停止という不測の事態を回避
- 調理後2時間以内の喫食に対応するため、配送距離と所要時間を重視
- 小学校や一般市民の施設見学に対応
- 学校以外の施設への提供、給食レシビを活用した地域づくりなどに配慮

### 2 給食供給体制の方向性について

- 現行の分散型を軸にした効率的な配置
- 上位計画に則った児童・生徒が喜ぶ安心安全な学校給食の提供

## IV めざす新センター像

### 食文化の継承と、児童生徒の顔がほころぶ安心・安全な学校給食の提供

5つの基本方針

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1 安心・安全でおいしい給食の提供     | ・衛生管理の徹底<br>・働きやすい調理室<br>・食物アレルギーへの対応                                 |
| 2 栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供 | ・栄養バランスに配慮した献立づくり<br>・ユネスコ食文化創造都市として食文化の継承                            |
| 3 食育の推進               | ・栄養教諭等による食育指導<br>・地産地消の推進<br>・学校給食発祥の地の活用<br>・施設見学や試食会の開催             |
| 4 将来にわたり安定的な給食提供体制の構築 | ・財政負担に配慮した施設整備と運営<br>・省エネや再生可能エネルギーに配慮<br>・SDGsへの積極的な取組<br>・民間活力の導入検討 |
| 5 災害への対応              | ・災害に強い施設の検討   |

## II 課題

### 1 老朽化の進行

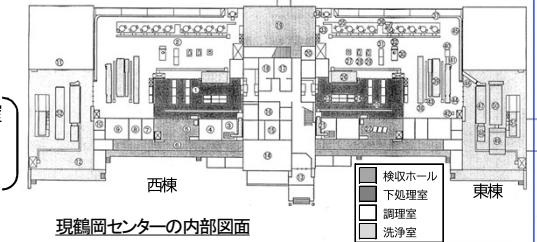
- 鶴岡センターは築35年を迎え、施設及び設備の老朽化が進んでいる。
- 躯体の劣化が見込まれること、工事期間の確保が困難なこと等から、大規模改修は困難であり、建て替えが必要。

現鶴岡センターの老朽化の状況



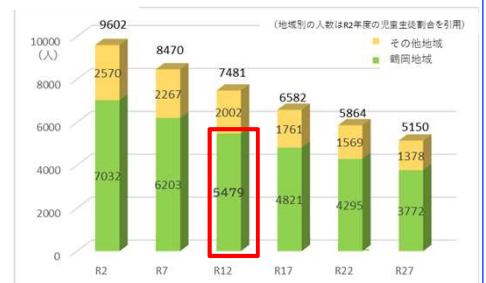
### 2 安全衛生環境が不十分

- 鶴岡センターは、現行の「学校給食衛生管理基準」を満たしていない。
- 汚染区・非汚染区の作業区域が不明確
- 調理室内の空調設備が不足
- 調理従事者専用トイレがない など



### 3 人口減少への対応

- 鶴岡センターの建て替えにあたっては、人口減少を考慮した適正規模の検討が必要。
- 今後の人口減少を見据え、各センターの効率化が必要。



### 4 民間活力導入の検討

- 鶴岡センターの建替え及び運営に関しては、財政負担の軽減や安全で高品質な給食提供のため、官民連携手法の導入の可能性を検討することが必要。

社人研<sup>※</sup>による5~14歳区分の将来人口推計  
※国立社会保険・人口問題研究所

## V 進め方の流れ

