

令和5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6年2月15日（木）

午後3時～

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5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6年度学校給食費について

報告第3号 令和7年度学校給食センターの稼働日（案）について

報告第4号 県立致道館中学校への給食提供について

報告第5号 令和6年度鶴岡市学校給食センターの給食配送計画について

報告第6号 給食だよりのペーパーレス化について

4. 協 議

議第1号 令和6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

鶴岡市学校給食センターの整備について

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	副委員長	かぎ ま しげ ひこ 風 間 成 彦	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	欠席
1		さ とう な お こ 佐 藤 奈 保 子	櫛引西小学校長	57-2106	
1		さ とう ひで よ 佐 藤 英 与	あさひ小学校長	53-2028	
1		さい とう まさ こ 齋 藤 優 子	鼠ヶ関小学校長	44-2128	
1		あき やま なお し 秋 山 尚 志	朝日中学校長	73-2028	
1		う の ひろ こ 宇 野 浩 子	広瀬小学校給食主任	62-2165	
1		さ とう ち え 佐 藤 千 絵	鶴岡第五中学校給食主任	33-2222	
2		ふく はら あき こ 福 原 晶 子	鶴岡地区医師会会長	22-0136	欠席
3	委員長	いちの せき よし こ 一 関 美 子	鶴岡第四中学校 PTA 幹事	24-7330	
3		さ とう あい こ 佐 藤 愛 子	羽黒中学校 PTA 副会長	62-2100	
3		い とう さ ゆ り 伊 藤 早 友 里	櫛引中学校 PTA 副会長	57-2103	欠席
3		いく た ま ち こ 生 田 真 知 子	あさひ小学校 PTA 母親委員	53-2028	欠席
3		さ とう み わ 佐 藤 美 和	温海中学校 PTA 副会長	43-2911	
4		あし の よし かず 蘆 野 吉 和	庄内保健所長	66-5659	代理出席 生活衛生課 課長補佐 伊藤 博喜

(敬称 略)

教育委員会

1	布川 敦	教育長	
2	永壽 祥司	教育部長	
3	今野 新一	学校教育課長	
4	小林 尚志	鶴岡市学校給食センター所長 (兼) 榊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 (兼) 榊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	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	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	太田 美紀	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
14	五十嵐 博子	榊引学校給食センター 栄養教諭	
15	本間 早苗	あさひ給食センター 栄養教諭	
16	三浦 裕美子	あつみっこ給食センター 栄養教諭	

令和5年度 学校給食センターの運営状況について

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5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	4,726	3	378	1	134	2	220	23	5,458
中学校	7	2,571	1	192	1	92	1	133	10	2,988
計	24	7,297	4	570	2	226	3	353	33	8,446

※ 前年度比 △201人 (△2.3%)

参考

	平成30年度		令和元年度		令和2年度		令和3年度		令和4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	6,121	23	5,921	23	5,834	23	5,674	23	5,611
中学校	10	3,219	10	3,226	10	3,206	10	3,155	10	3,036
計	33	9,340	33	9,147	33	9,040	33	8,829	33	8,647

(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5年12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	136	4	29	2	11	3	12	33	187

(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	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 HPに献立表を毎月掲載	② HPに献立表を毎月掲載	② HPに献立表を毎月掲載	② HPに献立表を毎月掲載
③ HPに給食レシピを掲載	③ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	③ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	④ 栄養指導用ポスター配布

			⑤ ミニきゅうしょく くだより(献立 一口メモ)を給 食実施日に学校 へ情報提供
--	--	--	--

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒、先生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。

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校の給食主任と年 6回書面開催	4校の給食主任と毎 月書面開催	2校の給食主任と年 6回書面開催	3校の給食主任と年 4回開催(うち2回 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) 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5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 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月	③ 行事食 ・お花見 4月 ・入学進級おめでと う 4月 ・子どもの日献立 5月	③ 行事食 ・お花見 4月 ・入学進学おめでと う 4月 ・子どもの日 5月 ・七夕 7月	③ 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 ・七夕 7月

<ul style="list-style-type: none"> ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・和食の日 11月 ・SDGs給食 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 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・ハロウィン献立 10月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・正月 1月 ・中3年生応援献立 1・3月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・昭和40年代の給食 12月 ・タイ「子どもの村学園」との交流事業献立 1月 ・節分 2月 ・受験生応援献立 3月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月 	<ul style="list-style-type: none"> ・お月見 9月 ・ハロウィン 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 ・昔の給食 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 12月	④ 地産地消給食会 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 10月・12月	⑤ 食文化創造都市特別献立 12月	⑤ 食文化創造都市特別献立 12月	⑤ 食文化創造都市特別献立 12月

(4) 研修会等の参加

鶴岡・羽黒地域	櫛引	朝日	温海
① 山形県栄養教諭、学校栄養士研修会（6月オンライン、10月山形市）			
② 山形県栄養教諭、学校栄養士 鶴岡田川地区研修会（7月藤島、11月鶴岡）			

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	蒸煮冷却機空気圧制御弁交換修繕、プレハブ冷蔵庫用冷凍機交換修繕
櫛引	洗浄室エアコン更新
朝日	パススルー冷蔵庫更新
温海	外部鉄骨塗裝修繕、貫流ボイラー軟水器交換修繕

※ 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。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、醤油、豆腐、生揚げ、皮揚げ）は冷凍豆腐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5年12月末までの鶴岡産野菜の使用率は27.6%で前年度比4.7%減少、魚介類については37.3%で前年度比5.8%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、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孟宗汁や雛菓子の「練り切り」を提供した。

また、新たに地元産のコメをたくさん食べてもらう目的として「こめカツ」の日や野菜の皮や芯なども丁寧に処理して使用し食品ロスを削減する「エコベジ」の日を実施するとともに、新しい献立として「しょうゆご飯」や「鶴岡メンチカツ」、「手作りふりかけ」などを考案し提供した。

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「干し柿」「笹巻」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や山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「魚ザまのぎょうざ」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、今年度は特産のみょうがを初めて給食に取り入れ提供した。また、「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努めた。

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4年度分〉

令和6年1月31日現在

センター名	昨年度までの未納額		収納額 (B)	未納額 (A) - (B)	
	(A)	令和3年度まで			令和4年度新規
鶴岡市学校給食センター	3,236,118円	3,234,838円	11,280円	69,618円	3,176,500円
(参考)					
藤島ふれあい食センター	1,349,430円	1,345,430円	0円	4,000円	1,341,430円

令和5年度 給食施設及び給食食数等の状況

令和5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	37	—	2	2	1	2	44		
	パート職員	36	—	2	—	1	—	39		
委託業者数(人)	—		—	14	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	—		
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	6	1	7	1	1	1	1	11
	学級数	小学校	169	12	181	21	20	6	11	239
		中学校	77	6	83	9	6	3	6	107
	児童生徒数(人)	小学校	3,969	335	4,304	395	328	118	189	5,334
		中学校	2,137	191	2,328	246	171	79	115	2,939
	教職員数(人)	小学校	389	33	422	56	50	16	31	575
		中学校	219	24	243	30	21	13	18	325
		センター	58		58	11	13	11	10	103
		福祉給食				194				194
	合計	6,772	583	7,355	932	583	237	363	9,470	

小学校 5,909
 中学校 3,264
 センター等 297

学校給食費の無償化について

鶴岡市では、令和5年6月、市長自らが『こどもまんなか応援サポーター』に就任し、こどもたちが健やかで幸せに成長できる「こどもまんなか」社会実現に取り組んでいる。

教育委員会としては、本市は学校給食発祥の地であり、また、少子化が進む中、「こどもまんなか」施策を充実し、子育て世代に選ばれるためには、教育費の中でも大きな割合を占める給食費の無償化を今後も継続する必要があると考えている。

給食費無償化の意義

(1) 子育てしやすいまちづくり

- ・教育費の中で大きな割合を占める給食費を無償化することで保護者負担の軽減を図る。
- ・現下の物価高騰による子育て世代の家計負担の軽減を図る。

※子育てしやすい環境を整備し、子育て世代に選ばれるまちづくりを目指す。

(2) こどもまんなか社会の実現

- ・コロナ禍等の社会情勢の変化や、保護者の経済的問題による子供の栄養バランスの偏りを防ぎ、市内のすべての子供たちが同じ食事を摂ることにより、子供の成長や発達を支える。

※こどもたちが健やかで幸せに成長できるような社会の実現を目指す。

(3) 学校での働き方改革

- ・給食費がなくなることにより、各学校で行っている給食費の集金、催促等の業務が不要となる。

※教職員の負担軽減により、働き方改革につながる。

現状と取組

(1) 現状の給食費等の負担

①給食費単価

小学校 280円、中学校 320円

②提供規模

小学校 26校 約5,300人、中学校 11校 約3,000人
年間約200食/人 提供

③毎月の学校集金に占める給食費の割合

小学校 9,500円うち給食費5,000円(集金額の53%)
中学校 14,000円うち給食費6,300円(集金額の45%)

※集金を10ヵ月とした場合の1ヵ月の概算額

(2) これまでの取組

①第3子無償化

平成30年から実施
年間事業効果額： 約 4千万円

②物価高騰対策による無償化

令和4年11月から実施
年額 小学生 約57,000円、中学生 約65,000円減額
年間事業効果額： 約 4億2千万円

無償化に係る効果と課題

(1) 教職員の活動時間の増大

教職員が、給食費の集金と滞納時の督促などに要している時間が削減される。これにより、授業改善のための時間や児童生徒に向き合う時間に振り替えられる。

(2) 公会計システム導入経費の削減

教職員の業務負担軽減のため、給食費の公会計化が求められている。公会計化に移行する経費として、システム導入などの初期費用約3,900万円のほか、毎年約4,400万円が見込まれるが、無償化となればこれら経費が不要となる。

(3) 給食の質と内容の向上

給食費が無償となるが、給食に対する感謝の気持ちと、給食の質・内容の維持・向上を図ることが課題となる。

(4) 自治体の財政負担

給食費の無償化には財政的負担を伴い、今後制度を継続して実施するための財源確保を見通しておく必要がある。

新制度の概要

(1) 実施方法

- ・期間 令和6年4月分から実施
 - ・要件 子どもの数や所得状況を要件としない完全無償化
 - ・対象者 市内在住のすべての小中学校児童、生徒
- ※市内に在住し、市外の小中学校に通う児童、生徒を含む

(2) 所要見込額 計：約5億6千万円

- ・第三子以降無償化 5千万円 (4千万円)
- ・就学援助無償化 4千万円 (3千万円)
- ・今回の無償化恒久分 47千万円 (42千万円)

※所要見込額には、物価高騰分を含む。
()内は令和5年度の見込み額。

【参考】国の動向

- ・昨年6月に公表された「こども未来戦略方針」では、学校給食費の無償化の実現に向けて、自治体の取組実態や成果・課題の調査、全国ベースでの学校給食の実態調査を速やかに行い、1年以内に結果を公表することとしている。その上で小中学校の給食の実施状況の違いや法制面等も含め課題の整理を丁寧に行い具体的方策を検討するとされているが、無償化の実施時期については明記していない。

(1) 令和6年度の物価予想について

基本物資

【米 飯】

精米価格が5年度11月の改定で約5%値上がりしており、また、委託炊飯代についても光熱費等の高騰により値上がりが予想される
なお、6年度11月以降の精米価格も値上がりが予想される

【パ ン】

小麦や、乳製品が大幅に値上がりしているため、今年度並み以上の値上がりが予想される

【牛 乳】

現在、山形県農林水産部畜産課で入札を行っているため、詳細は不明であるが乳牛の飼料代や光熱費の高騰により今年度並み以上の値上がりが予想される

一般物資

【魚介類】

原料不足により価格が高騰しており、素材の魚の切り身、調理品ともに今年度以上の値上がりが予想される

【練り製品】

原料価格の高騰、物流費の高騰のため、値上がりが予想される。また練り物生産者は北陸に多く、能登半島地震も物価上昇に影響している

【肉 類】

- ・豚肉…物流費の高騰により値上がりが予想されるが、豚熱の発生や国際的な状況によってはさらに値上がりする可能性がある
- ・鶏肉…物流費の高騰により値上がりが予想されるが、鳥インフルエンザの発生状況や国際的な状況によってはさらに値上がりする可能性がある

【鶏 卵】

昨年度の鳥インフルエンザ発生時のようなスーパー高騰はしないものの、飼料等が高騰しているため、若干の値上がりが予想される

【こんにやく・大豆・大豆製品】

異常気象による原材料が不作のため、値上がりが予想される

【大豆サラダ油・乳製品】

今年度並みで推移するが、若干の値上がりが予想される

【野菜・果物】

光熱費や肥料の値上りに加え、異常気象による不作のため、値上がりが予想される

【冷凍食品】

物流費の値上げや原材料の価格高騰のため、値上がりが予想される

【乾 物】

光熱費の高騰や原材料の不足のため、値上がりが予想される

【調味料】

今年度並みで推移するが、若干の値上がりが予想される

(2) 令和6年度学校給食費試算表

※税込み価格

年 度		令和4年度	令和5年度	令和6年度見込み	
児童・生徒・職員数 (鶴岡センター分)		7,522人	7,364人	7,211人	
白飯 単価	小学校	70g	70.21	71.26	【72.52】
	中学校	90g	77.59	78.88	【80.50】
普通パン 単価	小学校	60g	67.95	70.08	【75.08】
	中学校	80g	73.13	75.89	【80.89】
黒パン 単価	小学校	60g	76.72	83.00	【88.00】
	中学校	80g	83.30	90.94	【95.94】
米粉パン 単価	小学校	60g	81.01	86.21	【91.21】
	中学校	80g	88.01	94.86	【99.86】
混ぜご飯 加工賃	1食		6.38	6.9	【6.9】
牛乳単価	1本200cc		56.06	66.80	【71.8】
おかず 単価	小学校		153.73	141.94	【165.68】
	中学校		186.35	174.32	【222.7】
給食費	小学校		280.00	280.00	【310】
	中学校		320.00	320.00	【375】

【 】は予想金額

※ おかず単価は主食が白飯として算出
 白飯は年度の4月現在の単価で算出
 予想金額は前年度の値上がり程度を上乗せした額で算出

令和6年度学校給食費の改定について
(市外在住の児童生徒・教職員用)

1. 令和5年度の学校給食費

小学校	280円
中学校	320円
加重平均額	294円 (小中校生の人数を考慮した平均額) ①

2. 令和5年度における1食あたりの給食費 (2・3月は見込み)

賄材料費	592,510千円
(栄養価、ボリュームが下がらないよう考慮)	
提供食数	1,884,767食
1食あたり給食費	315円 (①から+21円、+7%)

3. 令和6年度における1食あたりの給食費 (試算)

消費者物価指数 (総務省) と今年度経費を考慮した給食費上昇率	
+14% (対令和5年度給食費)	
加重平均額	294円 × 1.14 = 335円 (①から+41円)

小中学校の適正価格差 64円

〔 学年別の給食提供量から算出
例：汁、副菜の量は中学生が小学3、4生の1.3倍 〕

小学校	<u>310円 (+30円)</u>	
中学校	<u>375円 (+55円)</u>	※端数調整後

令和7年度給食センター稼働日（案）について

	月別	稼働日数	小計	学期別稼働期間	【参考】R6		
					稼働日数	小計	学期別稼働期間
1 学 期	4月	15日	73日	4月11日（木）	15日	75日	4月9日（火）
	5月	20日			21日		
	6月	21日			20日		
	7月	17日			19日		
2 学 期	8月	5日	83日	8月25日（月）	6日	84日	8月23日（火）
	9月	21日			18日		
	10月	22日			22日		
	11月	18日			20日		
	12月	17日			18日		
3 学 期	1月	16日	45日	1月8日（木）	18日	47日	1月7日（火）
	2月	18日			18日		
	3月	11日			11日		
合計		201日			206日		

※施設設備を円滑に稼働させるために、十分なメンテナンス期間が必要となっています。

※上記稼働日にご協力をお願いいたします。

高教第1043号

令和6年1月24日

鶴岡市教育委員会教育長 布川 敦 様

山形県教育委員会教育長 高橋 広 樹



山形県立致道館中学校への学校給食の提供について（依頼）

令和6年4月に開校する山形県立致道館中学校の生徒及び教職員に対して、鶴岡市学校給食センターより学校給食を提供していただくようお願いいたします。

なお、提供内容の詳細については、給食開始までに協議させていただきます。

【担当】

山形県教育局高校教育課
高校未来創造室 室長補佐 太田真也
TEL 023-630-2132 FAX 023-630-2774



鶴岡市学校給食センター 令和6年度 学校給食配送計画（案）

【東棟】 6台 13校

コース	学校名	コンテナ	配送時間			回収時間		
			センター 発	学校着		学校発		センター 着
				R6	【参考】 R5	R6	【参考】 R5	
1コース	朝暘第三小学校	6	10:45	11:00	11:10	14:10	14:15	14:20
2コース	朝暘第六小学校	4	10:50	11:00	11:10	14:25	14:10	14:40
3コース	大山小学校	3	10:55	11:15	11:35	14:15	14:25	14:25
4コース	上郷小学校	1(B2)	11:00	11:10	11:20	13:55	←	14:05
	豊浦小学校	1(B1)		11:30	11:35	13:25	←	
	豊浦中学校	1		11:40	11:45	13:35	←	
5コース	朝暘第四小学校	5	11:10	11:25	11:35	13:40	←	13:55
	黄金小学校	1		11:40	11:50	13:25	←	
6コース	京田小学校	1	11:15	11:25	11:35	13:40	←	14:10
	鶴岡第二中学校	3		11:35	11:45	13:55	13:50	
1コース	鶴岡第四中学校	3	11:35	11:45	12:00	14:00	←	14:15
3コース	致道館中学校【新】	1	11:40	11:55		13:30		13:50

【西棟】 5台 12校

コース	学校名	コンテナ	配送時間			回収時間		
			センター 発	学校着		学校発		センター 着
				R6	【参考】 R5	R6	【参考】 R5	
7コース	大泉小学校	1	10:45	10:50	11:20	14:10	←	14:15
	広瀬小学校	1(B3)		11:15	11:20	14:00	13:30	14:20
	羽黒小学校	2		11:30	11:35	13:30	13:55	
8コース	湯野浜小学校	1(B2)	10:50	11:10	11:25	13:25	←	13:50
	西郷小学校	1		11:25	11:35	13:35	←	
9コース	朝暘第一小学校	6	10:55	11:10	11:25	13:35	13:40	13:50
10コース	朝暘第五小学校	3	11:00	11:20	11:25	13:30	←	13:50
	朝暘第二小学校	3		11:35	11:40	13:40	←	14:00
11コース	斎小学校	1	11:10	11:30	11:40	13:30	←	14:00
	羽黒中学校	2		11:40	11:50	13:45	14:10	14:20
2コース	鶴岡第三中学校	5	11:35	11:55	12:05	14:10	←	14:30
9コース	鶴岡第五中学校	3	11:40	11:50	11:55	14:05	←	14:15
8コース	鶴岡第一中学校	4	11:45	11:55	12:05	14:10	←	14:20

※時間は、渋滞や冬期の道路状況等を勘案していない

※下線は、給食提供棟の変更学校

※コンテナの例 1(B2)：コンテナ1とボックスコンテナ2個を積載

※網掛け部分は、R5年度と比較して15分以上の変更

(案)

令和6年4月1日

鶴岡市立小中学校保護者 各位

鶴岡市学校給食センター
 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

令和6年度 給食だより・献立表の配布方法の変更について

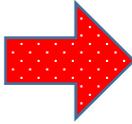
日頃から、本市学校給食の運営にご協力を賜り感謝申し上げます。

今年度より、タブレットを活用した学校のICT化や限りある資源を大切にするSDGsの取り組み等により、給食だより・献立表を紙配布ではなくデータ配布に変更することとなりました。

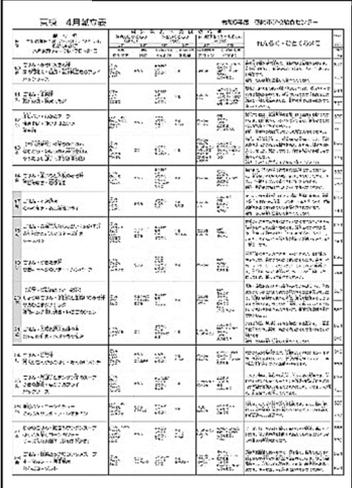
つきましては、下記二次元コードを読み取り、提供されます給食センターの給食だより・献立表をご覧くださいませようよろしくお願い申し上げます。

なお、献立表・給食だよりは毎月28日に更新する予定ですので、食育情報やご家庭での日々の献立確認等にご活用いただければ幸いです。当センターでも子供たちの健やかな成長のため、食育情報の発信や栄養バランスのとれた安全でおいしい給食を提供してまいります。

【給食だより】

【献立表】



- ※お手持ちのスマートフォンやタブレットから二次元コードを読み取りご覧ください。
- ※鶴岡市のホームページからも検索することができます。
- ※給食だより・献立表は毎月28日に更新予定です。

問い合わせ先
 鶴岡市学校給食センター
 電話：22-0411

令和6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、県産米を使用した米粉パンや米粉食材も取り入れるとともに、同じく県奨励品種である「つや姫」、「雪若丸」については関係機関等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します。

また、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とともに、年度ごとにプランの見直しを行い、児童生徒の症状に合った対応を行います。

- (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。

令和6年度については、近年の物価高騰に伴う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

困難になっている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ともに、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重要であることから、家庭での役割が十分に発揮出来るよう、給食だよりやミニガイド情報、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) 令和元年度に策定した「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」に沿って、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ともに、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・食材の使用については、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・食材の確保に努めます。
- (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や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ほか、衛生研修において感染防止対策の周知を図るとともに、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) 調理従事者への衛生教育及び食品納入業者への衛生管理の徹底を図ります。
- (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や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るとともに、将来的な各センターの統合を見据え、計画的に施設・設備の更新及び修繕を行い、給食調理機能の維持に努めます。

また、鶴岡センターは令和11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対し、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. 子育て世代の教育費の負担軽減

子育て世代に選ばれるまちづくりを進めるため、教育費の中で大きな割合を占める給食費を無償化し、保護者負担の軽減を図ります。

7. 給食費の適切な管理

給食費について、負担の公平性を損なうことのないよう適正で堅実な管理を行うとともに、過年度未納分については、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ます。

8. その他

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。

【基本方針1】 衛生管理の徹底と安心・安全な給食の提供

(1) 学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底

- ①「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」など、関係法令等に適合した施設整備
- ②HACCP*の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散

(2) 作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理環境の確立

- ①機能性に優れた空調設備や作業を効率的かつ安全に行うための機器を導入
- ②移動しやすい作業動線の確保等により、安全で快適な労働環境の整備

(3) 食物アレルギー対応指針等に基づいた施設の整備

- ①食物アレルギーに対応した専用調理室の整備・拡充
- ②食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校や関係機関等との密接な連携によるリスク回避

【基本方針2】 栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供

(1) 栄養バランスに配慮した献立づくり

- ①栄養教諭等による栄養バランスに配慮した献立作成
- ②新しい機能的な調理機器の導入と適温での給食提供

(2) 食文化を継承した献立づくり

- ①郷土食や伝統料理等の食文化を伝承した、鶴岡ならではの魅力ある給食提供
- ②児童生徒や市民と連携した新規献立の開発

【基本方針3】 つるおからしい食育の推進

(1) 栄養教諭等による学校訪問による食に関する指導

- ①食習慣の形成や食への理解の促進のため、学校給食を「身近な教材」として活用

(2) 地場産農産物等を学校給食へ積極的に活用

- ①食材を通じて地域の自然や文化、産業に関する理解深化の推進
- ②生産者等への感謝の気持ちの育みを推進
- ③地産地消による農林水産業の進展に寄与

(3) 学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市を紹介する展示場の設置

- ①学校給食発祥の歴史や、地域の行事食、伝統食、在来野菜などの食文化の魅力をだれでも学習できる展示場の設置

(4) 施設見学や試食会などができるユーティリティスペースの確保

- ①様々な調理工程が見学できる見学スペースの設置
- ②料理教室などが開催できる調理実習室の設置
- ③給食試食会やSDGsなどの学習ができる研修・交流スペースの設置

【基本方針4】 将来にわたり安定的な給食供給体制の構築

(1) 合理的で効率的な施設整備と運営

- ①人口減少を見据え、長期的な視点で合理的・効率的な施設整備と運営

(2) 省エネルギーな設備・調理機器や再生可能エネルギー活用設備の導入

- ①鶴岡市環境基本計画に従い、省エネ対策や再生可能エネルギーの導入を推進

(3) SDGsへの積極的な対応

- ①調理残さや食べ残しなど食品廃棄物の発生抑制と再資源化
- ②周辺住民への臭気、騒音及び振動対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮
- ③緩衝緑地の設置などにより環境負荷の低減と周辺環境との調和の推進

【基本方針5】 災害への備えと対応の強化

(1) 災害時の給食提供等の強化

- ①ハザードマップや強固な地盤を考慮した建設地の選定
- ②躯体の強靱化と災害に強いエネルギー源の採用
- ③学校給食用保存食の常備

※HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

これまでの本委員会における鶴岡市学校給食センター整備への意見

1. 改築時期

- ・施設の老朽化の現状を見ると、喫緊の建設が必要。

2. 統廃合関係

- ・鶴岡センターからの配送は場所によって1時間近くかかるので、将来を見越した建設場所に配慮してほしい。
- ・それぞれの地域の持ち味を残せるように、いろいろな人から意見を聞いてほしい。

3. 食器関係

- ・お盆とはしを配送してほしい

4. アレルギー対応

- ・食物アレルギーに詳しい医療機関と連携してはどうか。

5. 食育関連

- ・フードロス削減の面から、子どもたちが食べきれぬ量を提供してはどうか。
- ・給食を食育の生きた教材として活用している栄養指導を今後も継続してほしい。

6. 配送時間

- ・学校行事による配送時間の繰り上げにも対応してほしい

7. 情報発信

- ・今後の進捗状況を学校と共有してほしい。
- ・アンケートなどでいろいろな学校からの意見を聞くことにより、みんなが理想とする給食センターができるのではないか。