

平成25年度第2回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：平成26年2月10日（月）

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. 報 告

報告第1号 平成25年度鶴岡市学校給食センター運営状況について(中間報告)

報告第2号 平成26年度学校給食費の額について

報告第3号 学校における食物アレルギー対応マニュアルについて

4. 協 議

議 第1号 平成26年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について（案）

5. そ の 他

6. 閉 会

目 次

ページ

報告第1号	平成25年度鶴岡市学校給食センター運営状況について(中間報告)	1～6
報告第2号	平成26年度学校給食費の額について	7
報告第3号	学校における食物アレルギー対応マニュアルについて	別添
議 第 1 号	平成26年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について(案)	8～9
資 料	(1) 平成25年度鶴岡市学校給食の食事内容実施状況表	10～14
	(2) 平成26年度の物価価格予想について	15～16
	(3) 平成26年度学校給食費試算表	17
	(4) 県内学校給食一食当たり単価一覧表	18
	(5) 鶴岡産野菜納入システム	19
	(6) 鶴岡市学校給食における主な野菜年間使用量	20
	(7) 鶴岡市学校給食センター条例	21
	(8) 鶴岡市学校給食センター条例施行規則	22～23
	※平成25年度鶴岡市藤島ふれあい食センター運営状況について	資料1

報告第1号

平成25年度 鶴岡市学校給食センター運営状況について（中間報告）

1. 学校給食の実施

(1) 実施校数並びに給食食数

平成25年5月1日現在

	鶴岡・羽黒地域		楡引地域		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	25	5,748	3	430	3	205	5	400	36	6,783
中学校	7	3,175	1	235	1	127	1	239	10	3,776
幼稚園	1	35	—	—	—	—	—	—	1	35
計	33	8,958	4	665	4	332	6	639	47	10,594

(2) 実施形態

米飯給食 週4回

パン給食 週1回（うち1回を米飯給食に変更）

米粉パン給食 年6回（10月から毎月1回実施）

(3) 学校訪問の実施

平成26年1月31日現在

鶴岡・羽黒地域		楡引地域		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
33	189	4	50	4	16	5	13	46	268

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	楡引地域	朝日地域	温海地域
①給食だより（献立表・食品分類・ミニガイド・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・ミニガイド・産直情報など）年11回（様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・ミニガイド・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・ミニガイド・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	
④オール鶴岡産給食のおたより（10・11月2回）			

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開催し、学校の希望献立、給食記念日等の記念日献立、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日本型食事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、身体に必要な栄養の組み合わせを学びながら、各学校で食事環境を工夫し、楽しい雰囲気の中で会食する「バイキング給食」や食材を地場産品で賄う「オール鶴岡産給食」「地産地消給食」では、使用した食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会を実施した。

(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
6校の給食主任と年 6回開催	4校の給食主任と年 2回開催	4校の給食主任と年 3回開催	2校の給食主任と年 4回開催（輪番制）

(2) 鶴岡市統一献立検討会議の開催

献立作成業務の効率化を図るため、全地域の栄養士によって年6回検討会議を開催し、市内の全小中学校に同じ献立を提供する鶴岡市統一献立を実施し、全実施回数約3割となっており、行事食も統一を図っている。

(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	櫛引地域	朝日地域	温海地域
① 学校の希望献立 年10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6回
② 記念日献立 ・学校給食センター 開設記念日 7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	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 ・給食センター開 設記念日 2月
③ 行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 10月 ・冬至 12月 ・おにぎり給食 12月 ・大黒様 12月 ・七草 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 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 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 3月 ・卒業おめでとう 3月	③ 行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9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 3月 ・卒業おめでとう 3月	③ 行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・田の神上げ11月 ・冬至 12月 ・山の神 12月 ・クリスマス12月 ・大黒様 12月 ・おにぎり給食 12月 ・七草 1月 ・私立高校受験応援 献立 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・公立高校受験応援 献立 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 11回実施	④ 地場産を使った献 立 12月	④ 地産地消給食 11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 1月

(3) バイキング給食

6月～1月で実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
鶴岡・羽黒地域全25小学校のうち22校の6年生を対象に実施 (田川・小堅・羽黒1小:5・6年対象で隔年実施)	小学校全校の6年生を対象に実施	小学校全校対象に実施(4～6年1校、全校2校)	小学校全校対象に実施(6年生2校、全校3校)

(4) 研修会等の参加

鶴 岡	櫛 引	朝 日	温 海
① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会 (山形市)	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会 2回 (山形市)	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会 2回 (山形市)	① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会 (山形市)
③ 山形県学校給食調理師研修会 (山形市)	② 庄内管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)	② 庄内管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)	② 庄内管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)
③ 庄内管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)	③ アレルギー対応研修会 (鶴岡市)	③ 研究授業方式による衛生管理研究会 (酒田市)	③ 鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市)
④ 鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市)			

3. 安全衛生と事故防止

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て防止に努め、万全を期すため調理従事者全員のノロウイルス検便検査を1月に実施、腸管出血性大腸菌等の食中毒防止については毎月2回の検便検査を実施し、また、調理場内の随時細菌検査を実施するなど衛生管理の徹底を図った。

さらに、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や調理業務委託業者並びに食材納入業者の安全衛生を目的とした研修会を開催し、納入業者の衛生管理状況を調査する業者訪問についても実施した。

食品の安全については、中国国内の工場で製造された冷凍食品や加工食品については引き続き使用を見合わせ、納入にあたっては、必ず原産国及び製造元を表示した検査票等の提出を徹底した。

食品中の放射性物質の安全については、県内産の野菜や果物、肉、魚介類は出荷時に安全確認が徹底されている。県外産の県内流通食品については県で実施する放射性物質検査により安全が確認され、学校給食で使用する県外産食材についても毎週給食食材を県に提出し安全が確認されたものを使用した。また、できる限り地元産の食材を中心に使用し、必要に応じては納入業者に「放射能分析結果報告書」の提出を求めるなど実施しながら安全対策を徹底した。

鶴 岡	榑 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 食材納入業者衛生 管理研修会開催	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. 給食施設・設備の整備

学校給食の安全衛生の確保及び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、設備の修理を実施し維持管理に努めた。

所 管	主 な 修 繕 内 容
鶴 岡	貯湯槽修理、食器等消毒用熱風機修理、外壁雨漏り修理、ボイラーガasket修理 自動火災報知機修繕、冷蔵室修理、蒸煮冷却機油圧ポンプ修理、ピーラー変速機修 理、パネルシャッター修理、動力盤ブレーカー修理、下水道放流ポンプ制御盤修理
榑 引	食器洗浄システム機器修理、自動ドアセンサー修理、食缶洗浄機修理、ボイラー室 内蒸気配管ガasket修理、給食搬送車修理、コンテナ室ガード取付修理、スノー ハウス雨漏れ修理、調理室・洗浄室水銀灯交換修理、自動水栓交換修理
朝 日	食器洗浄機タンクヒーター修理、電気立休炊飯釜食缶テフロン加工修理、給食搬送 車修理、留守番電話装置取付修理、温度計・芯温度計交換修理、給湯設備修理、ミ キシングバルブ交換修理、食器自動整理装置修理
温 海	排水設備流量調整ポンプ修理、ボイラーダンパーコントローラー修理、軟水器修理 給食搬送車2台修理、洗浄機修理

5. 地産地消の推進について

これまでも米や野菜など地場産品の利用に努めてきたが、平成23年度に各センターに地場産野菜の供給体制を確立し、JAや生産者グループ等と栽培品目及び納入価格を設定した「協定書」を締結した。平成24年度は協定品目の拡大と毎月圃場を巡回するとともに、生産者との情報交換を行い安定供給に努めた結果、地場産野菜の使用量が平成23年度42.3%から平成24年度46.1%に増加している。また、鶴岡産アスパラガス、アンデスメロンを全ての給食センターで提供した。

鶴岡・羽黒地域では10月、11月の2回、だだちゃ豆ごはん、イモ煮、ほうれん草かつ和え、イカリングフライやきのこ汁、つるおかビーンズサラダ、鮭フライなど、すべての材料を地場産品で賄った「オール鶴岡産給食」を実施した。

榑引地域では、毎月第3金曜日を「地産地消の日」として、より多くの地場産品を活用した献立を取り入れ、果実については、地元で生産できるものはすべて榑引産を使用し、また、花見献立には米・大豆100%榑引産のきなこ団子など積極的に地場産の提供に努めた。

朝日地域では、朝日産やまぶどうジュースで作った「やまぶどうシャーベット」「山菜」など地域の特産、食文化を生かした給食を提供した。

温海地域では、地元特産品の「早田もうそう」「べろべろもち」や「あつみかぶ」の提供など多くの地場産を取り入れ、シイタケと卵は100%地元産を使用した。また、生産者グループの試食会を実施し連携に努めた。

12月9日、全市一斉に鶴岡市有機農業推進協議会から提供していただいた有機栽培米「つや姫」給食を実施しており、1月28日の「つや姫の日」には全県一斉に「つや姫」給食を実施した。次回は2月28日に実施する予定となっている。

また、「山形県地産地消促進事業」を活用し、地場産農産物の利用拡大を図るとともに、JA 鶴岡、JA 庄内たがわ及び生産者グループとの協定を締結し、地場産品を積極的に使用した。米粉利用については、「山形県米粉利用推進事業」の実施により米粉パンや米粉を使った米粉麺サラダ、スープなどの利用を拡大した。

さらに、全農山形の「総称 山形牛」利用促進対策事業の補助金を活用し、山形牛を使用した内陸風いも煮を提供した。

6 給食費の未納対策の実施

給食費の未納については、文書での催告とともに平成23年から始まった「児童手当」の支給にあわせ、子育て推進課と連携して6月・10月・2月に窓口現金支給とし、保護者に直接面談することで現年度の未納とともに過年度の未納給食費の改善に努めた。

平成26年度学校給食費の額について

基本物資である米については、山形県の平成25年産米の作況指数は「102」のやや良となり、また、需要量の減少により国内在庫も増加している状況です。このため、全農山形の平成25年産米売渡価格は下落しており、学校給食用精米及び米飯の価格についても、平成25年11月から精米1kg当たり24円、米飯1食当たり1円程度引き下げられました。

一方、同じく基本物資であるパンは、平成25年度内の価格は据え置かれているものの、新年度は値上げになる可能性が大きいと見込まれています。

副食材料については、安全性の面から依然として国産品の志向が強く、生産量の少ない国産品の価格は依然として高値が続くものとみられております。特に、水産物については、価格の上昇が見込まれています。

このような状況の中、平成26年4月より消費税が8%となることから、現行の給食の質を維持するためには、給食費を値上げせざるを得ない状況となっています。今回の改定については、物価の高騰による給食物資の値上がりが想定されているものの、その影響はまだ不確定であり、消費税相当分のみを改定するものです。

以上により、平成20年度から据え置かれていた学校給食費の額を平成26年度は下記のとおり増額改定します。なお、特別献立加算額及びバイキング給食加算額も同額とします。

記

小学校 一食 258円（現行250円）

中学校 一食 299円（現行290円）

<参考>

小学校 250円 ÷ 1.05 × 1.08 = 257.423円 ≒ 258円

中学校 290円 ÷ 1.05 × 1.08 = 298.286円 ≒ 299円

平成26年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針について（案）

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」の基本方針のもと、栄養のバランスがとれた安全でおいしい給食の提供により、児童・生徒の心身ともに健やかな成長を育む学校給食づくりに努めます。また、学校、家庭と連携し、食事の大切さや感謝の気持ちなど食育の充実を図り、健康的な食生活習慣の形成と地域の行事食や郷土食の提供により食文化の継承に努めます。

1. 給食内容の充実

- (1) 米飯を中心とし、栄養バランスのとれた日本型食事を献立の基本とします。米飯給食を週4回、パン給食を週1回実施していますが、月1回パン給食を米飯給食に変更して実施します。また、県産米を使用した米粉パンや米粉食材を取り入れています。鶴岡産米を使用した米粉パンの導入について検討します。
- (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委員会を開催しながら、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、各種記念日の特別給食、希望献立、さらに小学校6年生を対象にしたバイキング給食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) 食物アレルギーについては、平成26年1月に策定した対応マニュアルに基づき適切に対応するとともに、鶴岡地域のアレルギー対応についても、機械・設備の整備状況にあわせて今後検討していきます。

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、食事を通じて自らが健康管理できるように学校と協力し、学校訪問や各学校保健委員会等における栄養指導の充実を努めます。
- (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あり、家庭の役割が十分に発揮できるように、給食日より、ミニガイド情報、市ホームページを活用し、食育の充実を図ります。

3. 地産地消の推進

- (1) 「鶴岡市食育・地産地消推進計画」で、鶴岡産野菜の使用率 50%、地元産魚介類の使用率 30%の新たな数値目標が設定されており、目標達成に向け生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大を図り、地場産食材の利用拡大に努めます。
- (2) オール鶴岡産給食や地産地消給食を実施するとともに、地域の豊かな食材や食文化と農林水産業への理解を深めるため、積極的な情報提供を行います。

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）」の活用とともに必要に応じて安全証明を添付させるなど安全対策を徹底します。
- (2) 安全衛生管理の徹底を図るため、「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。特に、感染型食中毒であるノロウイルス感染症対策として引き続き給食関係職員全員の検査を実施します。
- (3) 職員を始め調理従事者及び食品納入業者の研修会等の開催や食材納入業者への訪問を実施し、安全衛生の徹底と意識の向上を図ります。

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、調理機器の老朽化が進んでいるため、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の適切な指導をします。

6. その他

- (1) 小学1年新入生に対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。なお、平成26年度から箸箱が変更になります。
- (2) 給食費の未納については、公平性を損なうことのないよう学校、給食センター、教育委員会が連携し、未納対策を強化します。また、引き続き、子育て推進課と連携による「児童手当」の支給にあわせた納付相談を実施します。