

平成26年度第1回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：平成26年7月9日（水）

午後3時～

場 所：学校給食センター会議室

—— 会 議 次 第 ——

委嘱状交付式

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 平成25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 学校給食に係る藤島地域の小・中学校アンケート調査結果について

報告第3号 学校給食における異物混入対応マニュアルについて

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	1～6
報告第2号	学校給食に係る藤島地域の小・中学校アンケート調査結果について	7～13
報告第3号	学校給食における異物混入対応マニュアルについて	別紙
資 料	(1) 平成25年度給食施設及び給食数等の状況	14
	(2) 平成25年度学校給食地場産品使用状況	15～16
	(3) 平成25年度鶴岡市学校給食の食事内容実施状況表	17～21
	(4) 学校給食の放射性物質検査	22～23
	(5) 平成26年度学校給食センター運営方針	24～25
	(6) 鶴岡市学校給食センター条例及び施行規則抜粋	26
	(7) 平成25年度鶴岡市藤島ふれあい食センター運営状況	27～30

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

1. 学校給食の実施

(1) 実施校数並びに給食数

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3月末日現在

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	54	4	17	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、榑引、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	榑引地域	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、全実施回数の約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	楡引地域	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

(5) 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)

(6) 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)
②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。

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、ボイラーガスケット修理 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
櫛 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 内蒸気配管ガスケット修理、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、電気立体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、ボイラー軟 水器修理、給食搬送車2台修理、洗浄機修理、ボイラー熱交換機修理、ボイラー給 油ポンプ修理、ボイラー配管修理

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。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年度は46.1%に増加している。平成25年度については、前年度比較で3.1ポイント減の43%となっており、「小松菜」「チンゲン菜」などの葉物野菜の生産は安定したものの、使用量の多い重量野菜である「じゃがいも」「キャベツ」の使用量の減が主な要因となっている。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。

櫛引地域では、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櫛引産を使用し、また、花見献立には米・大豆100%櫛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、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」給食を全市一斉に実施し、1月28日と2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。

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。

藤島地域学校給食アンケート調査結果

調査実施年月 平成26年2月

調査学校及び調査対象人数

藤島小学校 314人

東栄小学校 118人

長沼小学校 41人

渡前小学校 111人

藤島中学校 308人

回答人数及び回答率

小学校 569人 97.4%

中学校 302人 98.1%

小学校

1. 給食はおいしいですか。

		とてもおいしい	ふつう	あまりおいしくない	合計
藤島小	合計	238	66	3	307
	割合	77.5	21.5	1	100
東栄小	合計	80	37	0	117
	割合	68.4	31.6	0	100
長沼小	合計	37	3	0	40
	割合	92.5	7.5	0	100
渡前小	合計	82	22	1	105
	割合	78.1	21	1	100.1
小学校計	合計	437	128	4	569
	割合	76.8	22.5	0.7	100

2. 給食のおかずは食べやすく調理されていますか

		食べやすく調理されている。	ふつう	食べやすく調理されていない	合計
藤島小	合計	218	86	3	307
	割合	71	28	1	100
東栄小	合計	77	38	1	116
	割合	66.4	32.8	0.9	100.1
長沼小	合計	31	9	0	40
	割合	77.5	22.5	0	100
渡前小	合計	77	26	2	105
	割合	73.3	24.8	1.9	100
小学校計	合計	403	159	6	568
	割合	71.0	28.0	1.0	100

3. 給食は残さず食べますか

		いつも残さず食べる	少しだけ残す	ほとんど残す	合計
藤島小	合計	235	70	2	307
	割合	76.5	22.8	0.7	100
東栄小	合計	80	36	1	117
	割合	68.4	30.8	0.9	100.1
長沼小	合計	36	4	0	40
	割合	90	10	0	100
渡前小	合計	76	28	1	105
	割合	72.4	26.7	1	100.1
小学校計	合計	427	138	4	569
	割合	75.0	24.3	0.7	100

4. 3で「残す」と答えた人は、どうしてですか

		量が多い	時間が足りない	嫌いな物がある	おいしくない	その他	合計
藤島小	合計	33	24	27	1	5	90
	割合	36.7	26.7	30	1.1	5.6	100.1
東栄小	合計	15	17	18	0	2	52
	割合	28.8	32.7	34.6	0	3.8	99.9
長沼小	合計	2	2	1	0	0	5
	割合	40	40	20	0	0	100
渡前小	合計	10	3	18	0	0	31
	割合	32.3	9.7	58.1	0	0	58.1
小学校計	合計	60	46	64	1	7	178
	割合	33.7	25.8	36.0	0.6	3.9	100

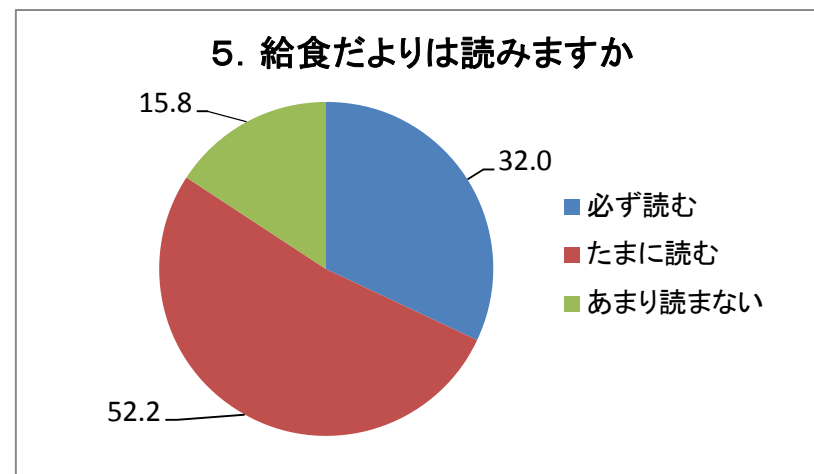
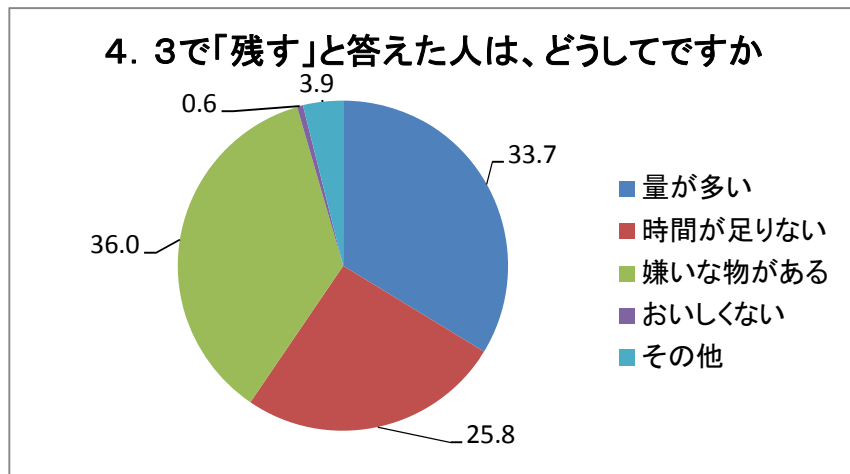
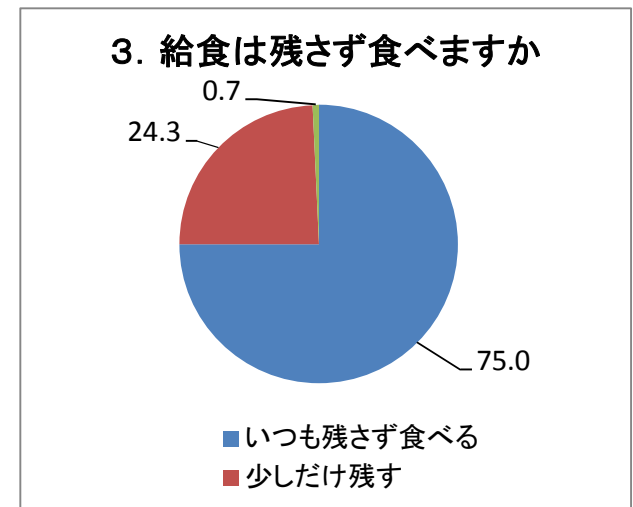
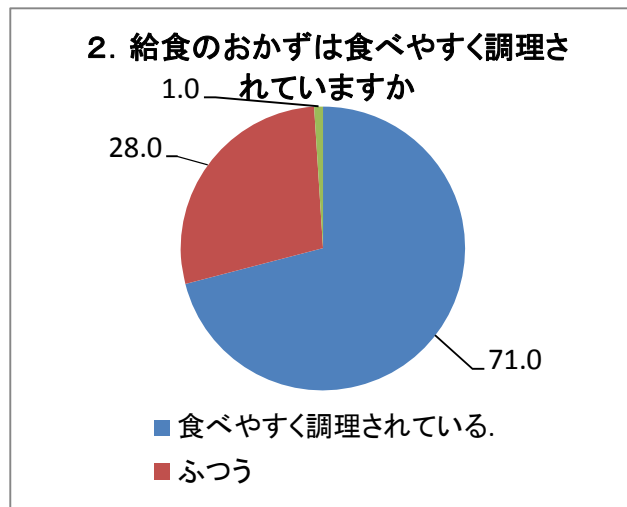
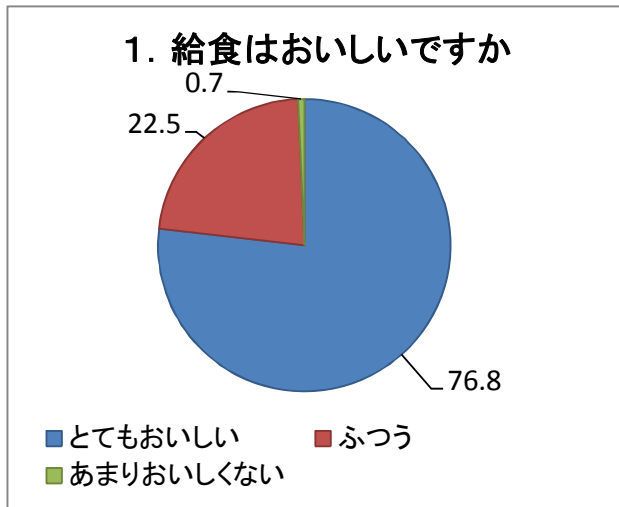
5. 給食だよりは読みますか

		必ず読む	たまに読む	あまり読まない	合計
藤島小	合計	107	156	41	304
	割合	35.2	51.3	13.5	100
東栄小	合計	32	62	23	117
	割合	27.4	53	19.7	100.1
長沼小	合計	11	23	6	40
	割合	27.5	57.5	15	100
渡前小	合計	31	54	19	104
	割合	29.8	51.9	18.3	100
小学校計	合計	181	295	89	565
	割合	32.0	52.2	15.8	100



- ・具合が悪いとき
- ・魚のうろこがきれい
- ・見た目が悪い
- ・野菜など大きくて食べづらい
- ・ごはんつぶが残る

小学校の結果グラフ



中学校

1. 給食はおいしいですか。

		とてもおいしい	ふつう	あまりおいしくない	合計
藤島中	合計	189	108	5	302
	割合	62.6	35.8	1.6	100

2. 給食のおかずは食べやすく調理されていますか

		食べやすく調理されている	ふつう	食べやすく調理されていない	合計
藤島中	合計	170	130	2	302
	割合	56.3	43.0	0.7	100

3. 給食は残さず食べますか

		いつも残さず食べる	少しだけ残す	ほとんど残す	合計
藤島中	合計	242	57	3	302
	割合	80.1	18.9	1.0	100

4. 3で「残す」と答えた人は、どうしてですか

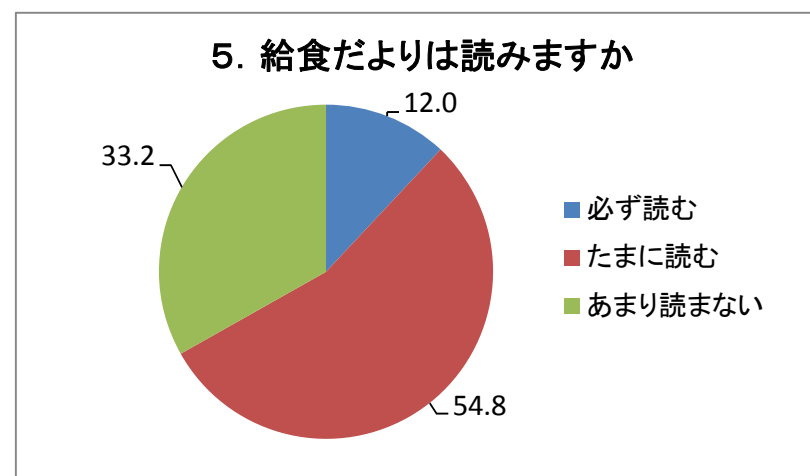
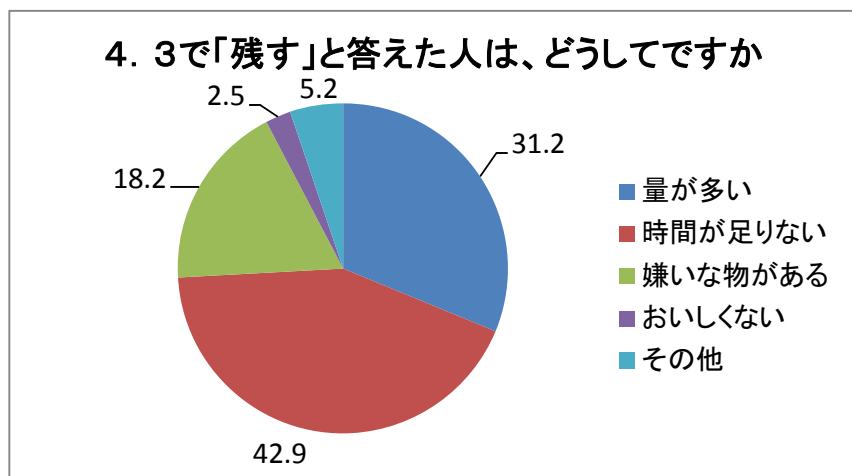
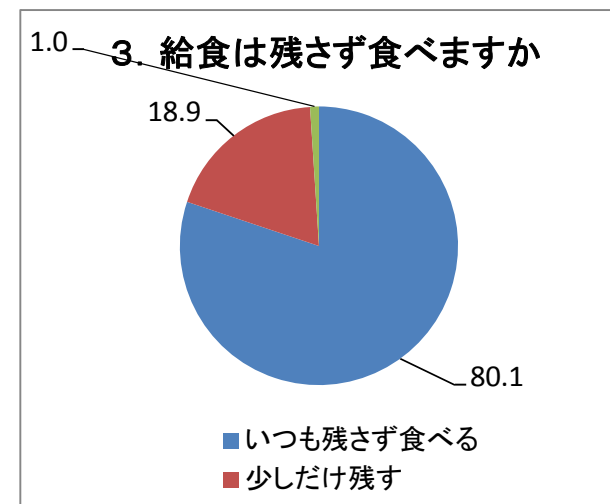
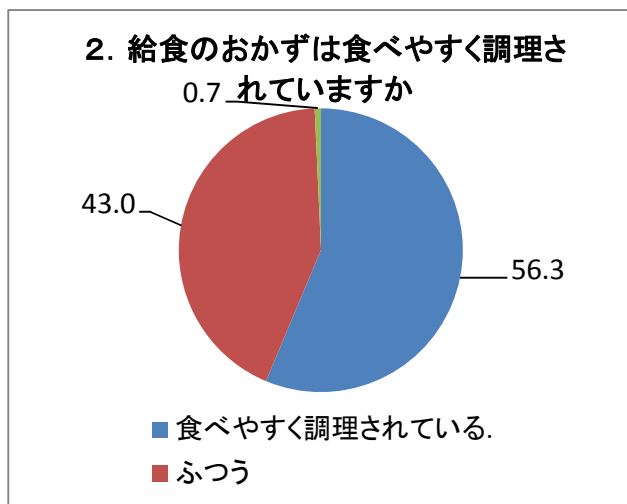
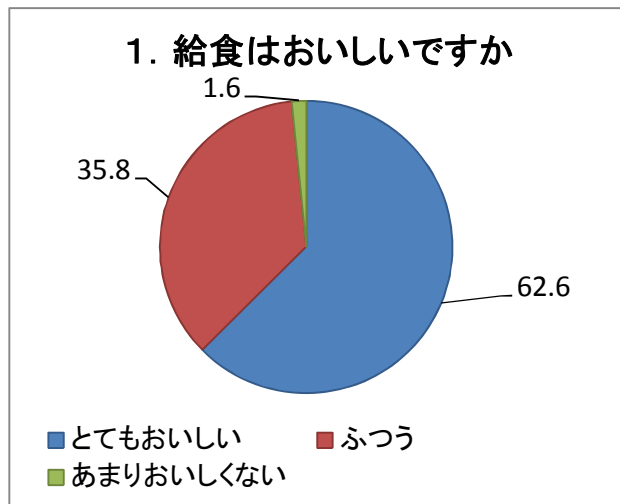
		量が多い	時間が足りない	嫌いな物がある	おいしくない	その他	合計
藤島中	合計	24	33	14	2	4	77
	割合	31.2	42.9	18.2	2.5	5.2	100

5. 給食だよりは読みますか

		必ず読む	たまに読む	あまり読まない	合計
藤島中	合計	36	165	100	301
	割合	12.0	54.8	33.2	100

→ ・具合が悪いとき ・食べられない

中学校の結果グラフ



小学校

いつもおいしい給食ありがとうございます 大好きです
時々嫌いなものができますが残さず食べています
きらいな物もあったときもたべられるようになりたい
とてもおいしくいつも残さないで食べます
量がちょうどいい
きらいな物もあるけど、おいしい物がいっぱい
毎日給食がおそいからそこを直したいです
明日の献立必ず読みます
チーズきらいだけど給食のチーズ食べてます
給食日より勉強になります
みんなの栄養を考えてくれる
嫌いな魚が給食のおかげで少し食べられるようになりました
キノコが苦手ですが、給食では食べるようにがんばっています
嫌いなシヤモも残さず食べています
おいしいけど量が多い
量が多く時間ぎりぎりの時がある
とてもおいしいです 梅干しが食べられるようになりました
1年のときトマト食べれませんでした、今は食べれるようになりました
にんじんが食べれなかったけど、今は食べれるようになりました
野菜が食べやすくておいしいです
特別献立や行事献立があって毎日楽しみです
味噌汁はカスがなく出汁がきいていて飲みやすい
量もちょうどよくおいしい
キノコが苦手だけどがんばってます
量が多いときもちゃんと食べてます
献立を見るといつもワクワクします メロンパンとから揚げ好きです
カレーがおいしいです
たまごスープ多くしてください。残さないようにがんばります
漬物を出してください
カレーを増やして
から揚げだしてください
肉料理つくってください
デザートもって出してください
にんじんをもっと出してください
メロンパン増やして
とんかつを出してください
魚の皮が食べにくい
ラーメン出してください
パンの日にハンバーガー食べてみたい
家では食べれない物が出るのでおいしいです

とてもおいしいです 魚を食べやすい大きさにしてほしい
嫌いな物残すことがあるけどこれからも作ってください
キノコ減らし、トマト・ブロッコリー増やしてください
希望献立が増えたらいいな
量を少し減らしてください
クジラが嫌い 他はとてもおいしい
ポンカンが多い
たまに酸っぱいミカンがある
野菜が大きく食べづらい トマトまるごと1個はやめて
こんにゃくをあまり入れないでほしい
甘めのキムチを出して
量が足りないときがある
ごはんにかけるもの(ふりかけ)少ない
寿司出してください 納豆にからしをつけてください
じゃがいもとわかめの味噌汁がすごくおいしいです
キャビアを食べたことがないので出してほしい
野菜と果物の混ざったサラダが苦手
豚カツも出してほしい
カレーをもう少し辛くしてほしい
とってもおいしい 味付けが濃いと薄いとときがある
カレー、パンが好きで、海藻類が苦手です
ナンが大好きです 月一でおねがいます

中学校

豊富なメニューありがとうございます。毎日笑顔になれます
いつも丁寧で食べやすい料理です
炭水化物多いとき食べづらいけど、いつもとてもおいしいです
野菜の味付け変えてほしい
量が足りない 味はおいしいと思う
毎日献立を楽しみにしています 特に水曜日が楽しみです。
地産地消これからも続けてください
ラーメン、ポテトを出してほしい
毎日とてもおいしいです 給食だよりは知識が身につきます
給食だよりは読みやすくていい これからは残さず食べたいです
ごはんが温かくない
パンの日は部活でお腹が減るので、おかずに炭水化物を入れてほしい
希望献立や昭和の給食を続けてほしい いつもおいしいです
毎日とてもおいしく食べてます 魚の骨をとってほしいです
家では嫌いな物食べないので給食があつてよかったです
いつもおいしくたくさん食べてます お肉の日はごはんにしてほしい
魚の骨もひっかからず食べられる調理ないですか 骨がないか骨を抜くか
いつもおいしい給食ありがとうございます 牛乳の口開けにくいです
野菜とカレーの和え物、味が合わなかった 食べやすい味付けをお願いします
希望献立おいしいです
パンがおいしいです
カレーおいしい
こんなおいしい食べ物見たことがありませんでした。ありがとう、一生忘れません
野菜の味が薄い サラダに果物入れないでほしい
ブロッコリー量を減らしてほしい
ノロウイルスに気をつけて調理してください
給食はおいしいのですが、男女同量がきついです(量が足りない)
季節ごと果物が変わったりしていいと思いました
どのメニューもヘルシーでとてもおいしかったです
9年間給食作っていただきありがとうございました とてもおいしかったです
いつもおいしく作ってくれてありがとう 高校生になると食べれなくなり悲しいです
自分達の健康のためにおいしい給食を作っていただき本当にありがとうございました
いつもおいしい給食をありがとうございます とてもおいしくて毎日楽しみです 卒業したら食べられなくなるのが残念です
毎日、今日も一生懸命作ってくれたんだなと思ひながら食べています 給食が終わると思うととても悲しいです 残りの給食を楽しみ味わい、大切にしたいです

お汁温かくていい ごはんがもう少し温かいといい
パンにはジャムをつけてほしい
量が多いので減らしてほしい
おいしいデザートを増やして
量が少ないです いつもおいしいです
健康のため残さず食べたいです 食パン2つはきついです
とてもおいしいです 特にサラダがおいしいです
苦手なお肉もおいしく調理されていてけっこう好きです。
とてもおいしいです 量を多くしてください
デザートを増やしてほしい
いつもおいしく作ってくれてありがとうございます コーンを少なくしてほしい
漬物、梅干しあまり入れないでほしい
ゼリーは甘さ控えてほしい クレープふわふわでおいしい
野菜の味付け食べやすいです
サラダに果物を入れなくてほしい
嫌いな物を出さないでほしいという意見は聞かない方がいい
残す物が少なくなるようにしたい
これからも感謝しながら給食を食べていきたい
バランスを考えて作ってくれるから毎日の給食が楽しみです
健康に良いとはわかってても、夏みかんサラダやパイナップル入り酢豚は好きでない
健康的でおいしい給食ありがとうございます 午後の勉強がんばれます
昭和の給食とかがいやだ
魚の骨が邪魔になる 減らせないか
今までおいしい給食ありがとうございました
給食を食べに学校に来ている感あり 今後がんばってください
魚の骨がたまに怖いです
毎日給食楽しみにしています。カレーが特においしいです

平成25年度給食施設及び給食数等の状況（平成25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	榎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	—
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	—
職員数(人)	正職員	52	52	2	2	1	2	59
	臨時・パート職員	21	21	2		1		24
委託業者数(人)			—	14	11	12	8	45
給食費(円)	幼稚園	225	—	250				—
	小学生	250	—	290				
	中学生	290	—					
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	幼稚園	1	1					1
	小学校	21	4	25	4	3	5	40
	中学校	6	1	7	1	1	1	11
学級数	幼稚園	1	1					1
	小学校	234	26	260	35	22	25	355
	中学校	102	11	113	13	11	9	151
児童生徒数(人)	幼稚園	30	30					30
	小学校	4,825	430	5,255	593	382	344	6,746
	中学校	2,677	249	2,926	309	211	218	3,775
教職員数(人)	幼稚園	5	5					5
	小学校	438	55	493	67	48	56	697
	中学校	221	28	249	29	24	21	339

※米飯給食：平成20年11月よりパン給食を月1回米飯給食に変更

※児童生徒数及び教職員数は給食数

平成25年度鶴岡市学校給食における主な野菜の年間使用量(kg)

		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
じゃがいも	総量	28,273.0	4,034.0	2,776.0	1,208.0	1,676.0	37,967.0
	庄内産	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	1.0
	鶴岡産	5,794.0	2,972.0	60.0	264.0	217.0	9,307.0
	鶴岡産割合	20.5%	73.7%	2.2%	21.9%	12.9%	24.5%
キャベツ	総量	28,106.0	3,332.0	2,237.0	1,171.0	2,144.0	36,990.0
	庄内産	0.0	0.0	493.0	0.0	0.0	493.0
	鶴岡産	10,864.0	1,254.0	0.0	393.0	204.0	12,715.0
	鶴岡産割合	38.7%	37.6%	0.0%	33.6%	9.5%	34.4%
たまねぎ	総量	21,943.0	4,458.0	1,773.0	995.0	1,761.0	30,930.0
	庄内産	0.0	0.0	48.0	0.0	0.0	48.0
	鶴岡産	492.0	1,570.0	0.0	0.0	20.0	2,082.0
	鶴岡産割合	2.2%	35.2%	0.0%	0.0%	1.1%	6.7%
にんじん 切りにんじん	総量	23,528.0	3,532.0	1,771.0	1,085.0	1,840.0	31,756.0
	庄内産	0.0	43.0	6.0	0.0	0.0	49.0
	鶴岡産	9,135.0	1,945.0	53.0	47.0	268.0	11,448.0
	鶴岡産割合	38.8%	55.1%	3.0%	4.3%	14.6%	36.0%
大根	総量	11,341.0	1,735.0	733.0	451.0	846.0	15,106.0
	庄内産	2,825.0	665.0	665.0	0.0	0.0	4,155.0
	鶴岡産	5,601.0	874.0	11.0	367.0	566.0	7,419.0
	鶴岡産割合	49.4%	50.4%	1.5%	81.4%	66.9%	49.1%
はくさい	総量	5,498.0	922.0	552.0	245.0	512.0	7,729.0
	庄内産	0.0	0.0	161.0	0.0	0.0	161.0
	鶴岡産	2,265.0	494.0	0.0	227.0	350.0	3,336.0
	鶴岡産割合	41.2%	53.6%	0.0%	92.7%	68.4%	43.2%
きゅうり	総量	15,118.0	1,118.0	1,220.0	462.0	826.0	18,744.0
	庄内産	151.0	13.0	0.0	0.0	63.0	227.0
	鶴岡産	5,758.6	757.0	781.0	248.0	250.0	7,794.6
	鶴岡産割合	38.1%	67.7%	64.0%	53.7%	30.3%	41.6%
なす	総量	169.0	204.0	59.0	29.0	72.0	533.0
	庄内産	0.0	2.0	34.0	0.0	52.0	88.0
	鶴岡産	0.0	202.0	26.0	29.0	20.0	277.0
	鶴岡産割合	0.0%	99.0%	44.1%	100.0%	27.8%	52.0%
トマト ミニトマト 中玉トマト	総量	673.0	395.0	64.0	54.0	80.0	1,266.0
	庄内産	95.5	3.0	56.0	0.0	1.0	155.5
	鶴岡産	110.4	346.0	8.0	41.0	18.0	523.4
	鶴岡産割合	16.4%	87.6%	12.5%	75.9%	22.5%	41.3%
ねぎ	総量	13,134.0	1,866.0	875.0	503.0	1,372.0	17,750.0
	庄内産	3,537.5	62.0	583.0	0.0	6.0	4,188.5
	鶴岡産	3,453.0	1,775.0	126.0	451.0	445.0	6,250.0
	鶴岡産割合	26.3%	95.1%	14.4%	89.7%	32.4%	35.2%
ほうれん草	総量	7,575.0	681.0	868.0	254.0	592.0	9,970.0
	庄内産	141.0	42.0	302.0	0.0	56.0	541.0
	鶴岡産	4,036.0	639.0	434.0	233.0	225.0	5,567.0
	鶴岡産割合	53.3%	93.8%	50.0%	91.7%	38.0%	55.8%
小松菜	総量	6,878.0	1,367.0	905.0	324.0	531.0	10,005.0
	庄内産	2,225.3	284.0	652.0	0.0	19.0	3,180.3
	鶴岡産	3,843.5	1,083.0	201.0	257.0	392.0	5,776.5
	鶴岡産割合	55.9%	79.2%	22.2%	79.3%	73.8%	57.7%
チンゲンサイ	総量	2,914.0	333.0	176.0	164.0	171.0	3,758.0
	庄内産	1,337.0	189.0	102.0	0.0	0.0	1,628.0
	鶴岡産	1,175.0	121.0	0.0	143.0	41.0	1,480.0
	鶴岡産割合	40.3%	36.3%	0.0%	87.2%	24.0%	39.4%
ピーマン	総量	1,477.0	66.0	61.0	53.0	54.0	1,711.0
	庄内産	209.0	7.0	3.0	0.0	0.0	219.0
	鶴岡産	0.0	26.0	15.0	13.0	10.0	64.0
	鶴岡産割合	0.0%	39.4%	24.6%	24.5%	18.5%	3.7%
アスパラガス	総量	135.0	140.0	35.0	26.0	84.0	420.0
	庄内産	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	20.0
	鶴岡産	135.0	108.0	35.0	26.0	71.0	375.0
	鶴岡産割合	100.0%	77.1%	100.0%	100.0%	84.5%	89.3%

ごぼう 切りごぼう	総量	6,763.0	772.0	469.0	232.0	365.0	8,601.0
	庄内産	1,236.0	422.0	62.0	0.0	0.0	1,720.0
	鶴岡産	51.0	26.0	0.0	60.0	17.0	154.0
	鶴岡産割合	0.8%	3.4%	0.0%	25.9%	4.7%	1.8%
さつまいも	総量	675.0	92.0	149.0	76.0	71.0	1,063.0
	庄内産	0.0	0.0	128.0	0.0	0.0	128.0
	鶴岡産	0.0	77.0	0.0	0.0	19.0	96.0
	鶴岡産割合	0.0%	83.7%	0.0%	0.0%	26.8%	9.0%
里芋	総量	2,838.0	241.0	127.0	46.0	118.0	3,370.0
	庄内産	0.0	179.0	65.0	0.0	0.0	244.0
	鶴岡産	323.0	62.0	0.0	37.0	0.0	422.0
	鶴岡産割合	11.4%	25.7%	0.0%	80.4%	0.0%	12.5%
しいたけ	総量	636.0	85.0	31.0	23.8	39.0	814.8
	庄内産	0.0	0.0	22.7	0.0	0.0	22.7
	鶴岡産	636.0	85.0	0.0	23.8	39.0	783.8
	鶴岡産割合	100.0%	100.0%	0.0%	100.0%	100.0%	96.2%

野菜合計	総量	197,602.0	30,284.0	17,085.5	8,508.4	16,075.9	269,555.8
	庄内産	23,783.0	4,606.0	3,479.4	467.0	228.0	32,563.4
	鶴岡産	58,190.0	16,186.0	2,092.1	3,169.0	3,640.0	83,277.1
	庄内割合	12.0%	15.2%	20.4%	5.5%	1.4%	12.1%
	鶴岡産割合	29.4%	53.4%	12.2%	37.2%	22.6%	30.9%

平成25年度鶴岡市学校給食における魚介類の年間使用量

		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
魚介類合計	総量	25,531	2,484	967	1,221	2,258	32,461
	庄内産	3,833	1,484	635	195	287	6,434
	地場産割合	15.0%	59.7%	65.7%	16.0%	12.7%	19.8%

魚介類:海藻、煮干し、かつお節、かまぼこ、しゅうまい等は除いて集計しています。

平成25年度鶴岡市学校給食センター

学 校 給 食 栄 養 報 告 書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成25年4月～平成26年3月)

区 分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (%)	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	654	26.1	28.0	2.7	380	99	3.0	3.3	263	0.61	0.62	32	4.5
基 準 量 (中学年) B	640	24 ※18~32	25~30	2.5未満	350	80	3	2	170	0.4	0.4	20	5.0
充 足 率 A/B×100%	102	109			108	124	100	163	155	153	156	160	91
中学校平均値 A	810	31.7	27.0	3.4	422	123	3.82	4.0	314	0.79	0.72	40	5.8
基 準 量 (中学年) B	820	30 ※25~40	25~30	3未満	450	140	4	3	300	0.5	0.6	35	6.5
充 足 率 A/B×100%	99	106			94	88	96	133	105	158	119	113	89

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区 分	米 等	パン (小麦粉重量) 重量)	牛 乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋 及び びでん ぷん 類	砂 糖 類	豆 類	豆 製 品 類	種 実 類	緑 黄 野 菜 類	そ の 他 の 野 菜 類	果 実 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		
				麵 (主食)	そ の 他																	米 ・ 大 麦 製 品	調 味 ・ 香 辛 料	
小 学 校	61.0	8.0	206	0.2	6.8	23.6	3.6	2.0	19.4	1.1	29.0	69.2	14.4	3.0	1.6	15.2	1.2	19.4	7.2	3.2	4.6	0.6	8.9	
中 学 校	82.0	11.2	206	0.2	9.0	30.2	4.3	2.6	25.2	1.5	37.2	89.4	15.4	4.0	2.1	20.2	1.4	25.0	9.0	4.0	5.8	0.6	11.4	

平成25年度 櫛引学校給食センター食事内容実施状況表

(1) 栄養摂取状況(平成25年4月～平成26年3月)

区分	エネルギー	たんぱく質	脂肪		カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食塩相当	食物繊維	
			g	%					A	B1	B2	C			
単位	kcal	g	g	%	mg	mg	mg	mg	ugRE	mg	mg	mg	g	g	
小学校	基準量	640	24	19.9	28	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	2.5	5
	平均摂取量	658	26.2	19.9	28	386	98	3.1	3.0	273	0.66	0.67	33	2.7	5
	基準に対する比率%	103	109	100		110	123	103	150	161	165	168	165	108	100
中学校	基準量	820	30	25.5	28	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	3.0	6.5
	平均摂取量	799	31.3	24.9	27	430	118	4.0	3.7	320	0.84	0.77	41	3.4	6.2
	基準に対する比率%	97	104	96		96	84	100	123	107	168	128	117	113	95

(2) 食品分類別摂取状況【単位：g】

区分	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	豆類	豆製品類	いも類	緑黄色野菜	その他の野菜	果実類	きのこ類	種実類	藻類	油脂類	砂糖類	
小学校	基準量	16	3	15	6	4	6	20	38	23	70	32	4	3.5	2	3	3
	平均摂取量	15	2.7	16	9	2	4	20	29	29	72	17	3	1.5	1.2	4.2	3.6
	基準に対する比率%	94	90	107	150	50	67	100	76	126	103	53	75	43	60	140	120
中学校	基準量	21	4	19	14	6	6	22	44	35	82	40	4	3.5	4	4	4
	平均摂取量	20	3	20	11	2.7	5	25	36	36	91	18	4	2	1.5	5.3	4.6
	基準に対する比率%	95	75	105	79	45	83	114	82	103	111	45	100	57	38	133	115

平成25年度 あさひ給食センターの食事内容実施状況表

1. 栄養摂取状況(1人当たり)

(平成25年4月～平成26年3月分)

区分	エネルギー	たん白質	脂肪		カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量	食物繊維	
	kcal	g	g	%	mg	mg	mg	mg	ugRE	mg	mg	mg	g	g	
小学校	基準量	640	24.0	19.9	28	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	2.5	5.0
	平均摂取量	655	26.1	19.7	27.8	378	97	3.1	4.0	377	0.68	0.63	30	2.8	4.7
	基準に対する比率	102%	109%	99%		108%	121%	103%	200%	222%	170%	158%	150%	112%	94%
中学校	基準量	820	30.0	25.5	28	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	3.0	6.5
	平均摂取量	826	32.0	23.6	26	420	120	4.0	4.7	464	0.90	0.72	38	3.5	6.0
	基準に対する比率	101%	107%	93%		93%	86%	100%	157%	155%	180%	120%	109%	117%	92%

2. 食品分類別摂取状況

区分	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	豆類	豆製品類	いも類	緑黄色野菜	その他野菜	果実類	きのこ類	種実類	藻類	油脂類	砂糖類	
小学校	基準量	16.0	3.0	15.0	6.0	4.0	6.0	20.0	38.0	23.0	70.0	32.0	4.0	3.5	2.0	3.0	3.0
	平均摂取量	15.0	1.2	21.0	7.0	6.0	2.0	20.0	22.0	30.0	69.0	12.0	3.0	1.1	1.4	3.9	3.1
	基準に対する比率	94%	40%	140%	117%	150%	33%	100%	58%	130%	99%	38%	75%	31%	70%	130%	103%
中学校	基準量	21.0	4.0	19.0	14.0	6.0	6.0	22.0	44.0	35.0	82.0	40.0	4.0	3.5	4.0	4.0	4.0
	平均摂取量	20.0	1.5	27.0	9.0	7.5	3.0	27.0	28.0	38.0	90.0	14.0	4.0	1.4	1.7	4.9	3.7
	基準に対する比率	95%	38%	142%	64%	125%	50%	123%	64%	109%	110%	35%	100%	40%	43%	123%	93%

平成25年度 あつみっこ給食センター食事内容実施状況表

1. 栄養摂取状況（平成25年4月～平成26年3月）

区分	エネルギー	たん白質	脂肪		カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食塩相当量	食物繊維	
									A	B1	B2	C			
									(ugRE)	mg	mg	mg			
小学校	基準量	660	20	20	28	350	80	3.0	2.0	140	0.40	0.50	23	2.5	6
	平均摂取量	656	26.4	20.5	28.2	368	91	2.8	3.2	169	0.42	0.59	32	2.6	4.0
	基準に対する比率%	99	132	101		105	114	93	160	121	105	118	139	104	67
中学校	基準量	850	28	25.5	28	420	140	4.0	3.0	210	0.60	0.60	33	3.0	7.5
	平均摂取量	804	32.1	24.2	27.2	408	111	3.5	4.0	194	0.52	0.67	40	3.3	5.2
	基準に対する比率%	95	115	97		97	79	88	133	92	87	112	121	110	69

2. 食品分類別摂取状況(単位:g)

区分	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	豆類	豆製品類	いも類	野菜 緑黄色	のそ野の 菜他	果実類	きのこ類	種実類	藻類	油脂類	砂糖類
小学校	基準量	16.0	3.0	15.0	6.0	4.0	6.0	20.0	38.0	23.0	70.0	32.0	4.0	3.5	2.0	3.0
	平均摂取量	16.0	0.1	18.0	8.0	4.6	1.0	14.0	19.0	27.0	65.0	11.0	3.0	1.7	0.8	5.1
	基準量に対する比率%	100	3	120	133	115	17	70	50	117	93	34	75	49	40	170
中学校	基準量	21.0	4.0	19.0	14.0	6.0	6.0	22.0	44.0	35.0	82.0	40.0	4.0	3.5	4.0	4.0
	平均摂取量	21.0	0.1	24.0	10.0	5.8	1.0	18.0	24.0	35.0	84.0	11.0	4.0	2.2	1.0	6.5
	基準量に対する比率%	100	3	126	71	97	17	82	55	100	102	28	100	63	25	163

別紙様式

山形県教育委員会教育長 殿

平成26年03月31日

鶴岡市藤島ふれあい食センター 印

学校給食栄養報告書

平成25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)

(4月～3月分)

区分	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂 肪 (%)	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 (ugRE)	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	649	26.1	27.7	2.6	383	118	2.9	3.1	274	0.66	0.64	34	4.6
基準量 (中学年)B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	101	109	99	104	109	148	97	155	161	165	160	170	92
中学校平均値 A	822	32.1	25.8	3.3	426	152	3.8	3.9	329	0.89	0.73	41	5.9
基準量 B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	100	107	92	110	95	109	95	130	110	178	122	117	91

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	米等	パン (小麦粉 重量)	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋 及び びん ご ん 類	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 実 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				
				麵 (主 食)	そ の 他																	米・大 麦 の製 品	辛 料	調 味・ 香		
小学校	62.0	6.0	207	1.0	8.0	23.0	3.5	1.0	22.0	0.8	32.0	71.0	20.0	3.0	0.9	15.0	0.4	22.0	6.0	1.7	5.0	1.0	8.4			
中学校	88.0	9.0	208	1.0	11.0	30.0	4.0	1.0	28.0	1.0	42.0	92.0	21.0	4.0	1.1	20.0	0.5	28.0	8.0	2.0	6.3	1.0	10.8			

学校給食の放射性物質検査について
(県外産食材検査)

このことについて、県内の学校給食に使用する県外産食材について放射性物質検査を実施したところ、結果は以下のとおりでしたのでお知らせします。

【検査結果】

検査日	給食提供市町村等	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18日	寒河江市	サヤインゲン(冷凍)	北海道	不検出 (<6.8)	不検出 (<6.8)	不検出 (<7.2)
6月17日	西川町	コンニャク	群馬県	不検出 (<7.9)	不検出 (<5.7)	不検出 (<7.1)
6月17日	川西町	ジャガイモ	長崎県	不検出 (<5.5)	不検出 (<6.8)	不検出 (<8.0)
6月18日	鶴岡市	ニンジン	千葉県	不検出 (<6.4)	不検出 (<7.2)	不検出 (<9.7)
食品中の放射性物質の基準値				—	100	

※1 検査機関: 山形県衛生研究所

2 検査結果の()内は検出下限値です。

3 分析方法: ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリーによる核種分析法によります。

注) 「不検出」とは、放射性物質が定量下限値未満であることを示します。

「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。

学校給食の放射性物質検査について
(県外産食材検査)

このことについて、県内の学校給食に使用する県外産食材について放射性物質検査を実施したところ、結果は以下のとおりでしたのでお知らせします。

【検査結果】

検査日	給食提供市町村	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
5月13日	中山町	ニンジン	徳島県	不検出 (<7.0)	不検出 (<8.5)	不検出 (<8.3)
5月13日	西川町	鶏肉	岩手県	不検出 (<7.0)	不検出 (<7.4)	不検出 (<7.5)
5月13日	真室川町	カブ	宮城県	不検出 (<8.2)	不検出 (<7.2)	不検出 (<8.7)
5月13日	川西町	ゴボウ	青森県	不検出 (<7.0)	不検出 (<7.4)	不検出 (<7.0)
5月14日	鶴岡市	ミツバ	埼玉県	不検出 (<6.4)	不検出 (<6.0)	不検出 (<6.4)
食品中の放射性物質の基準値				—	100	

※1 検査機関: 山形県衛生研究所

2 検査結果の()内は検出下限値です。

3 分析方法: ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリーによる核種分析法によります。

注) 「不検出」とは、放射性物質が定量下限値未満であることを示します。

「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。

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

「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。

○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。

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

1. 給食の実施

給食を通して、子どもたちが正しい食習慣、栄養知識を身につけるとともに、体力を向上させ、心身とも健康に成長できるように、学校・施設・家庭・ふれあい食センターが連携を密にし、栄養指導、学校・施設訪問等を充実させながら給食を実施しました。

また、給食における栄養指導のみならず、家庭での食事の大切さなど食育の充実を図りました。

(1) 実施校数並びに給食食数

(平成25年4月1日現在)

区分	学校数等	学級・組数等	給食数	備考
中学校	1	12	336	
小学校	4	30	660	
こりす保育園	1	10	246	
いなば幼稚園	1	1	24	
根っ子杉	1	1	30	
センター	1	1	15	
計	9	55	1,311	

(2) 実施形態

完全給食 週5回（米飯給食4回、パン給食1回）

県米飯学校給食促進事業実施に伴い、パン給食の日を月1回米飯給食に変え、米の消費拡大と地産地消を推進しました。また、米粉利用については県米粉利用推進事業の実施により米粉パン給食を9回実施しました。

(3) 学校等訪問の実施

①小中学校（栄養・マナー食育指導35回、学校保健委員会6回、バイキング給食事前指導5回）

②保育園・幼稚園訪問（巡回指導13回、会食4回）

(4) 給食だより等の発行

- ①小中学校
- ・家庭用給食だより 12回/年
 - ・家庭用献立表 12回/年
 - ・食育だより 12回/年
 - ・献立一口メモ 1回/日
 - ・学校給食週間ポスター配布 12月

②保育園・幼稚園・根っ子杉

- ・家庭用給食だより 12回/年
- ・家庭用献立表 12回/年
- ・試食会へ資料提供 6回/年
- ・職員用献立表 12回/年

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検討部会を年4回開催し、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ました。また、郷土食、地場産物の採用を図りながら日本型の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ました。

また、身体に必要な栄養の組み合わせを学びながら、各小学校5・6年生を対象に「バイキング給食」を実施しました。

さらに、栄養や安全衛生に関する知識の修得及び調理技術のレベルアップ、また、職員の資質向上のため各種研修会に参加しました。

(1) 献立検討部会の開催

第1回 4月16日、第2回 7月25日、第3回 11月5日、
第4回 2月6日

2校1園の給食主任が輪番制で年4回開催

(2) 鶴岡市統一献立検討会議の開催

5箇所ある給食センターにおいて、市内の児童・生徒に毎月6回程度同じ献立の給食を提供しています。統一献立作成業務の効率化を図るため、関係栄養士が年6回検討会議を開催し、鶴岡市統一献立を66回実施しました。

(3) 給食主任連絡協議会の開催

第1回 4月25日、研修会 10月15日、第2回 2月27日

学校給食業務の円滑化を図るため、給食主任連絡協議会を開催し、学校・施設とふれあい食センターの連携を強化しました。

構成は給食担当学校長、各校給食主任、藤島庁舎市民福祉課担当者、保育園・幼稚園給食担当者です。

(4) 特別献立等の実施

- ①特別献立 新入生歓迎(4月)、こどもの日(5月)、七夕(7月)
給食記念日(12月)、卒業祝い(3月)
- ②行事献立 お花見(4月)、お月見《9月・10月》、七五三(11月)、
大黒様(12月)、節分(2月)、ひな祭り・合格祈願(3月)、
- ③希望献立 特別献立のない月に実施(7回)
- ④統一献立 月6回程度

- ⑤バイキング給食 小学校5・6年生
- ⑥郷土食・特産品 孟宗汁(5月)、枝豆・とうもろこしの味噌汁(8月)、芋煮(10月)、呉汁・納豆汁・関根みそ(12月)、けのこ汁・棒鱈煮(1月)、庄内柿、トマト、マコモタケ、ヤーコン、赤かぶ漬、オール藤島産(11/28)、有機米給食(12/9)、つや姫(1/28、2/28)

(5) 職員の研修及び健康管理等の状況

① 研修等

月 日	研 修 名	場 所	出 席 者
6/14	県栄養教諭学校給食栄養士研修会	県学校給食センター	関根
6/27	田川学校保健会研修会	にこふる	関根
7/25	県学校給食調理師研修会	県学校給食センター	ベスト1名
8/6-7	東北学校保健大会	盛岡市	関根
9/13	田川学校保健会研修会	にこふる	関根
9/26	市給食指導研修会	鶴岡市農村センター	関根
10/9	県栄養教諭学校給食栄養士研修会	県学校給食センター	関根
11/29	県栄養教諭栄養士会衛生管理研修会	酒田市平田小	関根
1/30	庄内管内学校栄養職員等研修会	市学校給食センター	関根

(6) 健康管理

- ① 衛生検査(腸内病原菌検査) 月2回実施
- ② 毎朝健康管理チェック
- ③ ノロウィルス検査 1/10

(7) 衛生管理

- ① 食器ぬき取り検査
- ② 防虫・防鼠施行 月1回実施
- ③ 検収室で材料はすべて専用容器に移し替え、材料が入ってきたコンテナ、ダンボール類は下処理室には入れない。
- ④ 野菜等で産地が異なる場合や豆腐・生揚げなど2業者で納めている場合は、それぞれ保管する。調味料、乾物、缶詰類、真空冷凍パックものを除き、50g以上をビニール袋に入れて専用冷凍庫で2週間保存。
- ⑤ 保存食採取
使用している食材が全て含まれるように50g以上採取し、料理別、釜別に採取し専用冷凍庫に2週間保存。
- ⑥ 冷蔵庫と冷凍庫に温度記録機を設置し、温度管理を徹底。
- ⑦ 主食及び牛乳等の検食
学校・施設配達のごはん、パン、牛乳、デザートについても検食を実施。

3. 給食物資の発注、検収の状況

(1) 主な物資購入先

納品業者：県学校給食会、藤島商工業協同組合納品事業委員会、庄内たがわ農協、サンサン畑の会、富士乳業㈱、田村牛乳、ふじの里振興㈱、四季の里楽々、加藤（青果）、兼子青果、タカノ食品、A コープ庄内、JA 鶴岡

(2) 購入方法

- ① 可能な限り地場産物を優先して購入しています。直接生産者から地場産物を購入する場合は、市場価格を参考に適正な価格設定に努めます。
- ② (4)で指定する品目については、学期ごと見積合わせによる単価契約により購入します。
- ③ 上記②以外の品目については、見積合わせにより購入します。期間は、1ヶ月単位。但し、直接生産者から地場産物を購入する場合は除きます。

(3) 賄材料の分類

- ① 一般食品 ② 精肉 ③ 青果 ④ 鮮魚 ⑤ 加工食品

(4) 指定品目

- ① 筍水煮缶詰、干し椎茸、砂糖、でんぷん、米白絞油、
- ② ポークハム、ベーコン、鶏肉（もも、皮なし）
- ③ 冷凍グリーンピース、冷凍さやいんげん、
- ④ 角こんにゃく、つきこんにゃく、糸こんにゃく

(5) 納入方法

納入方法については、衛生管理上、当日納入を基本とします。

(6) 地元農産物の使用状況

藤島地域のエコタウンプロジェクトのひとつとして、「地産地消」が位置づけられており、ふれあい食センターの稼動と同時に生産者組織「サンサン・畑の会」（15 個人 4 団体）が設立され、藤島地域産農産物が納入されています。

また、米飯学校給食促進事業に伴い、米飯に切り替えた日は特に県産農林水産物のおかずを多く使用しており地産地消の進展に効果を上げています。

(7) 検収

検収以降は調理業務受注者の業務となり、業者の納品書及び納品確認表と発注書を照合するとともに、検収担当者が計量、品質点検、品温測定及び製造月日、賞味期限、製造者氏名、外装容器等の衛生に留意し検収するよう指導しています。

4. 給食施設・設備の整備

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、施設整備の日常点検に努めるとともに、施設整備の修理及び改善を実施しています。