

鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会

次 第

日時：令和7年2月18日（火）

午後3時45分～

場所：鶴岡市藤島ふれあい食センター

1. 開 会

2. あいさつ

3. 自己紹介

4. 委員長・副委員長の選任

5. 報 告

報告第1号 令和6年度運営状況について

報告第2号 令和7年度給食センター稼働日（案）について

6. 協 議

協議第1号 令和7年度運営方針について（案）

7. その他

8. 閉 会

目 次

	頁
報告第1号 令和6年度運営状況について	2～
報告第2号 令和7年度給食センター稼働日(案)について	7～
協議第1号 令和7年度運営方針(案)について	9～
資料	
(1) 鶴岡市ふれあい食センター設置条例	12
(2) 鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則	13～
(3) 運営委員会委員名簿	15
(4) 学校給食栄養報告書(小・中学校)	16
(5) 学校給食栄養報告書(幼児・福祉施設)	17
(6) 地場産農産物使用状況 (令和6年1月～令和6年12月)	18～

令和6年度運営状況について

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・藤島ふれあい食センターが連携を密にしながら給食を実施しました。

また、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 (令和6年5月1日現在)

区分	学校数等	学級・組数等	給食数	備考
小学校	3	22	429	
中学校	1	8	254	
こりす保育園	1	5	118	
いなば幼稚園	1	3	29	
根っ子杉	1		26	
センター	1		10	
計	8	38	866	

(2) 実施形態

完全給食 週5回 (米飯給食4回、パン給食月1～2回)

米粉利用については県米粉利用推進事業の実施により、県産米粉高配合パン6回、米粉製品9回提供しました。

給食費

(1食単価)

中学校	375円	改定日 令和6年4月1日
小学校	310円	
保育園・幼稚園	310円	
根っ子杉	440円	

※本市に住所を有する生徒・児童は、学校給食費を全額免除する取り組みを実施。(期間：令和6年4月から令和7年3月まで)

(3) 学校等訪問の実施

- ① 小中学校 (食育指導 23回)
- ② 保育園・幼稚園訪問 (食育指導 9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 (献立表、一口メモ含む)
 - ・入学説明会資料 1回/年
- ② 保育園・幼稚園・根っ子杉
 - ・家庭用給食だより 12回/年 (保育園・幼稚園)
 - ・家庭用献立表 12回/年
 - ・試食会へ資料提供 1回/年
- ③ その他 試食会 7回/年

(5) アレルギー対応

- ①小中学校
 - ・除去食 8名
 - ・詳細献立配布のみ 1名
- ②保育園・幼稚園
 - ・除去食 2名
 - ・詳細献立配布のみ 1名

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒の意見や先生方の意向を取り入れるため、給食主任による書面での献立検討をしていただき、学校・施設の希望献立、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を考慮した安全でおいしい給食提供に努めました。

(1) 鶴岡市統一献立

R6年度5月～2月まで計20回実施。

(2) 給食主任連絡協議会の開催

第1回 4月18日

研修会 10月22日

山形大学農学部 浦川教授の講話「スマートテロワールについて」

第2回 1月30日

給食業務の円滑化を図るため、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・幼稚園給食担当で構成する給食主任連絡協議会を開催し、学校・施設と藤島ふれあい食センターの連携を図りました。

(3) 特別献立等の実施

- ① 特別献立（倍額）給食記念日（12月）、卒業祝い（3月）
- ② 行事献立 入園進級祝い・お花見（4月）、こどもの日（5月）、七夕（7月）、お月見（9月）、大黒様・冬至（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（6回）

8月	東栄小学校	9月	こりす保育園
10月	藤島小学校	11月	藤島中学校
1月	いなば幼稚園	2月	渡前小学校
- ④ 6年生特別給食
6年生児童及び担任教諭限定で「6年生特別給食」を10月に実施。
- ⑤ 郷土食・特産品
孟宗汁（5月）、スマテロ麦切り・スマテロ中華麺（7月）、枝豆の味噌汁（8月）、最上風芋煮・芋煮（10月）、県産つや姫・SDGS鶴岡エコ米「特栽米はえぬき」（11月）、納豆汁・関根みそ・つや姫おこし・スマテロ納豆・鶴岡産有機米つや姫（12月）、赤かぶ漬（12、1月）、たら汁（1、2月）鶴岡産有機米コシヒカリ・県産雪若丸・（2月）等
- ⑥ その他
 - ・防災の日献立（9月）
「五目ごはん、野菜と果物のパックジュース、ようかん（中学校のみ）」
 - ・姉妹都市交流献立：北海道名寄市産かぼちゃ使用
「名寄のかぼちゃサラダ」（10月）
 - ・だしで味わう和食の日（和食文化国民会議事業）（11月）
「県産つや姫ごはん、沢煮椀、野菜の庄内麩和え、さんまのかば焼き」
 - ・心を育む学校給食週間（12月2日～6日）
スマートテロワールで作られた地元大豆「納豆」の提供
地域農産物を多く取り入れた行事食献立の提供
※児童とサンサン・畑の会々員の交流会を実施
 - ・ふるさと知事ネットワーク事業献立 宮崎県「チキン南蛮」（1月）

(4) 研修状況

月	研 修 名	場 所	備考
1 2 月 1 9 日	山形県栄養教諭・学校栄養士 鶴岡地区研修会	藤島ふれあい食センター	

(5) 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 ノロウイルス検査 1 2 月 4 日、1 月 2 2 日、2 月 1 9 日

(6) 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 食材の保存
5 0 g 以上を専用冷凍庫で 2 週間保存。（調味料を除く）
野菜等で産地が異なる場合や 2 業者で納めている場合は、それぞれ保管する。
- ⑤ 保存食採取
調理完了後、使用食材が全て含まれるよう料理別、釜別に 5 0. g 以上を採取し、専用冷凍庫に 2 週間保存。
- ⑥ 検食
調理した主菜・副菜のほか、学校・施設配達の主食（米飯・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

山形県学校給食会、山形県漁協由良水産加工場、藤島商工業協同組合納品事業委員会、庄内たがわ農協、鶴岡市農協、サンサン畑の会、田村牛乳、兼子青果、後藤商店(青果)、タカノ食品、サトー商会、J A 全農 A コープ

(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 年間、学期、月ごと、半月ごと見積合わせにより購入します。
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) 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。

(5) 地元農産物の使用状況

平成14年の藤島ふれあい食センター開所を機に結成された農産物生産者団体「サンサン・畑の会」(会員数：2団体12個人)から藤島地域産農産物が納入されています。

(6) 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、品質確認、品温測定及び製造月日、賞味期限、製造者の点検など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、施設設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。

令和7年度 鶴岡市内学校給食センター稼働日について

1 経緯

これまでの校長会では、施設老朽化に伴いメンテナンス日程を確保する必要があることから、7年度は年間200日（6年度比▲6日）を提案したが、各学校からは、稼働日の延長の要望が多くあった。

このため、各地区（旧市町村単位）で、調整を依頼したところであるが、なお、希望日が多く、改めて調整が必要な状況にある。

2 対応案

- 稼働希望日の中で、多数の学校が希望する4日について稼働日を延長し、204日とする。
- 稼働日数は全市統一することとし、地域センターごとに稼働日を設定する。

3 各地域の稼働日の案

当初のセンターからの提案に次のとおり稼働日を追加し調整する。

(1) 鶴岡センター

4/9,12/24,12/25,1/7 はセンターを稼働

(2) 藤島センター

4/9、7/28、12/24、12/25 はセンター稼働

(3) 楡引センター

4/8、4/9、12/24、1/7 はセンター稼働

(4) 朝日センター

4/9、12/24、1/7、3/17 はセンター稼働

(5) 温海センター

4/9、8/22、12/24、1/7 はセンター稼働

※ 1月6日（火）については、前日の5日が正月連休明けの月曜日で、近年食材等納入業者が休業する傾向があり、前日納品の食材が届かず、給食を提供できない可能性があるため、センターを稼働しないこととします。

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	75日	4月9日（水） 7月28日（月）	15日	75日	4月9日（火） 7月26日（金）
	5月	20日			21日		
	6月	21日			20日		
	7月	19日			19日		
2 学 期	8月	5日	84日	8月25日（月） 12月25日（木）	6日	84日	8月23日（金） 12月25日（水）
	9月	20日			18日		
	10月	22日			22日		
	11月	18日			20日		
	12月	19日			18日		
3 学 期	1月	16日	45日	1月8日（木） 3月16日（月）	18日	47日	1月7日（火） 3月17日（月）
	2月	18日			18日		
	3月	11日			11日		
合計		204日（△2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。これにより難しい場合はご相談願います。

令和7年度 運営方針について（案）

藤島ふれあい食センターの設置以来、総合給食提供施設として学校給食はもとより幼児から障がい者、高齢者向けに給食を提供してきました。栄養バランスのとれた安全安心な給食の提供により、子どもたちの豊かな心と身体を育むとともに、学校、施設及び家庭との連携をもって、家庭での食事の大切さを含め、食育の充実を図ります。

また、健康的な食習慣の形成と地域の行事食や郷土食の提供により、食文化創造都市にふさわしい食文化の継承に努めます。

1. 給食の充実

給食を通じて、園児、児童、生徒が正しい食習慣や栄養知識を習得できるように、また、心身とも健やかに成長できるように、美味しく魅力ある献立を取り入れながら給食の充実に努めます。

また、地産地消を推進し、食べ物と地域農業に対する関心を高めます。

なお、県米飯学校給食促進事業については、米飯給食の拡大を図り、県米粉利用推進事業については、米粉パン、米粉めんを使用したおかず、米粉を使用したデザート等を実施します。

(1) 完全給食の実施

良質米の産地であることから、通年鶴岡産の「はえぬき」による完全給食を実施します。

米飯給食 週4回（月1回ずつ鶴岡産つや姫、鶴岡産雪若丸）

※地産地消ウイーク期間に提供

パン給食 週1回（うち月1回は米消費拡大のため米飯給食に変更）

(2) 給食内容の向上

成長期にある園児、児童・生徒の健康増進と体位の向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスがとれた日本型の献立を基本としつつ、献立に園児、児童、生徒の意見や教職員、保護者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（書面会議）を開催しながら、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、希望献立など、献立の多様化を図り魅力的な給食に努めます。

(3) 安全で良質な食品・食材の確保

食品の栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確である安全かつ良質な食品・食材の確保に努めます。

また、引き続き地場産品の積極的な採用を図ります。特に野菜については、安定的生産体制の確立と保管方法の改善により使用量の増加に努めます。

2. 栄養指導、食育の充実

園児、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、食事を通じて自らの健康管理ができるように学校、施設と協力し栄養指導の充実に努めます。

また、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ることから、家庭の役割が十分発揮できるように、家庭、学校、施設、ふれあい食センターの連携強化に努めます。

- (1) 学校・施設への訪問の実施
- (2) 給食だより、献立表の発行
- (3) 食育だよりの発行

3. 衛生管理と事故防止の徹底

平成25年度から藤島ふれあい食センターの調理・配缶・洗浄・配送業務が民間に委託となっています。委託業務の遂行に当たっては、「鶴岡市藤島ふれあい食センター調理・配送等業務委託仕様書」に基づき、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、学校給食法（昭和29年法律第160号）並びに学校給食衛生管理基準（文部科学省）及び大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）を遵守させることにより、衛生管理と事故防止の徹底を図ります。

4. 施設設備の維持管理

藤島ふれあい食センターは、学校以外の保育園、幼稚園、福祉施設に給食を提供していることから、他の共同調理場に比較し年間35日程度稼働日が多くなっています。このため、給食調理に支障をきたさないよう、施設設備、調理機器等の日常の維持管理・点検・補修に努めます。

5. 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学校給食費を無償化し、保護者負担の軽減を図ります。

6. 給食費の適切な管理

給食費について、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、実効ある未納対策を講じてまいります。

7. その他

(1) 箸箱・スプーンセットは、鶴岡市立各小学校への入学時に支給（無料）します。

(2) 啓発と情報提供

食や健康に関する行事に積極的に参加・協力し、正しい食事、栄養摂取のあり方について啓発するとともに、ホームページなどの活用による情報提供の充実に努めます。

- ① 給食試食会への協力
- ② 藤島ふれあい食センター見学・会食への協力
- ③ 児童とサンサン・畑の会々員との交流給食会への協力
- ④ ふじしま秋まつり等への協力

○鶴岡市ふれあい食センター設置条例

平成17年10月 1 日条例第26号

鶴岡市ふれあい食センター設置条例

(設置)

第1条 鶴岡市藤島地区における小学校及び中学校の学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食のため、その調理等の業務を一括処理する施設として鶴岡市藤島ふれあい食センター（以下「ふれあい食センター」という。）を設置する。

(名称及び位置)

第2条 ふれあい食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
鶴岡市藤島ふれあい食センター	鶴岡市藤浪3丁目95番地9

(職員)

第3条 ふれあい食センターに所長その他必要な職員を置く。

(運営委員会)

第4条 ふれあい食センターの運営を適正かつ円滑に行うため、鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会を置く。

(委任)

第5条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

この条例は、平成17年10月1日から施行する。

改正

平成23年9月30日規則第23号

鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、鶴岡市ふれあい食センター設置条例（平成17年鶴岡市条例第26号）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(業務)

第2条 鶴岡市藤島ふれあい食センター（以下「ふれあい食センター」という。）は、次に掲げる業務を行う。

- (1) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食の献立の作成に関すること。
- (2) 学校給食費並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食費の取扱いに関すること。
- (3) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食に要する食品材料の発注及び検収に関すること。
- (4) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食の調理及び運搬に関すること。
- (5) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食の指導に関すること。
- (6) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食に係る食器の洗浄、消毒及び保管に関すること。
- (7) 学校給食並びに幼児及び高齢者等を対象とした給食関係教職員の研修に関すること。
- (8) 前各号に掲げるもののほか、ふれあい食センターの運営に関すること。

(職員)

第3条 ふれあい食センターに、所長を置き、必要に応じ副所長、主査、技能主査、係長、技能係長、業務名を冠する専門員、業務名を冠する技能専門員、専門員、技能専門員、主任、技能主任、主事、栄養士、技能士及びその他の職員を置くことができる。

- 2 所長は、ふれあい食センターの業務及び事務を掌理し、所属職員の指揮監督を行う。
- 3 副所長は、上司の命を受け、所長の職務を補佐し、担当事務を処理するとともに、所属職員を指揮監督する。
- 4 主査及び技能主査は、上司の命を受け、所定の事務を処理するとともに、所属職員を指揮監督する。
- 5 係長、技能係長、業務名を冠する専門員及び業務名を冠する技能専門員は、上司の命を受け、担当する事務を処理するとともに、所属職員を指揮する。
- 6 専門員及び技能専門員は、上司の命を受け、担当する事務を処理するとともに、所属職員を指導する。
- 7 主任、技能主任、主事、栄養士、技能士及びその他の職員は、上司の命を受け、担当する事務を処理する。

(処務)

第4条 この規則で定めるもののほか、職員の服務並びに業務及び事務処理について必要な事項は、市長の承認を得て所長が定める。

(運営委員の職務)

第5条 鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）は、ふれあい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、又は市長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市長が委嘱する。

- (1) 藤島地区の小、中学校の校長及び教職員
- (2) 藤島地区のP. T. A. 及び保育園保護者代表
- (3) 藤島地区の幼稚園長
- (4) 藤島地区の保育園長
- (5) 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。

附 則

この規則は、平成17年10月1日から施行する。

附 則（平成23年9月30日規則第23号抄）

(施行期日)

1 この規則は、平成23年10月1日から施行する。

藤島ふれあい食センター運営委員会委員名簿

番号	区分	氏名	役職名	備考
1	1号	ホドウ ナオキ 本堂 尚樹	渡前小学校校長	
2	1号	カワゴエ 川越 ひろみ	藤島小学校給食主任	
3	1号	カハシ 高橋 あかり	東栄小学校給食主任	委員交代 R7.2.7から
4	1号	ソウマ ミナ 相馬 美奈	藤島中学校給食主任	
5	2号	イワナミ カナコ 岩浪 香奈子	藤島小学校PTA副会長	
6	2号	カンバヤシ テヒロ 上林 千尋	東栄小学校PTA副会長	
7	2号	マルヤマ ミドリ 丸山 碧	渡前小学校PTA副会長	
8	2号	ショウジ トモコ 荘司 智子	藤島中学校PTA副会長	
9	2号	サイウ ケンスケ 齋藤 謙介	藤島こりす保育園保護者会長	
10	3号	モモセ ユウケイ 百瀬 裕慶	学校法人いなば学園 幼稚園型 認定こども園 いなば幼稚園 園長	
11	4号	イカラン リエコ 五十嵐 理恵子	藤島こりす保育園園長	
12	5号	タケダ ミキコ 武田 三喜子	サンサン・畑の会会長	
13	5号	イタガキ シュン 板垣 俊	(社)ふじの里障がい福祉サービス 根っ子杉所長	
14	5号	カタオカ マユミ 堅岡 真由美	藤島福祉センター主査	

任期：令和6年7月1日から令和8年6月30日まで

1	事務局	コバヤシ ヒサシ 小林 尚志	所長
2	事務局	イイ ノ ツヨシ 飯野 剛	所長補佐
3	事務局	コバヤシ ヒロユキ 小林 博之	学校給食専門員
4	事務局	アラキ ヤスコ 荒木 安子	(県) 栄養教諭
5	事務局	サトウ ミク 佐藤 美紅	栄養士

令和6年度 学校給食栄養報告書 (小・中学校)

(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 (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	648	25	26.7	2.5	343	87	2.8	3	211	0.41	0.52	25	5.0
基準量 (中学年)B	650	21~32.5	20~30	2.0未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	25	4.5以上
充足率 A/B×100%	100			125	98	174	93	150	106	103	130	100	89
中学校平均値 A	798	30.3	25.5	3.3	375	106	3.6	3.6	250	0.51	0.59	33	6.5
基準量 B	830	27~42	20~30	2.5未満	450	120	4.5	3	300	0.5	0.6	35	7.0以上
充足率 A/B×100%	96			132	83	88	80	120	83	102	98	94	74

11

2. 食品分類別摂取状況(1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	パン(小麦粉以外) の食品含む	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		でんぷん類 いも及び ごぼう類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜	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	その他			
				(主食) 麺	その他																	米製品	大麦など	香辛料	調味料
小学校	62	6	207	3	4.4	19	1.3	0.8	17	0.6	24	65	4	4	1.9	13	0	26	5	2.5	2.3	2	0	11.3	
中学校	80	8	207	3	6.5	25	1.6	1	23	0.7	32	83	4	5	2.4	15	0	33	6	2.8	3	3	0	14.1	

令和6年度 学校給食栄養報告書（幼児・福祉施設）

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 (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
幼児平均値 A	508	20.6	29.7	1.9	313	69	2.0	2.3	174	0.44	0.47	19	3.6
基準量 B	490	15.9～24.5	20～30	1.5未満	290	30	2.0	1.0	180	0.30	0.30	15	4.0
充足率 A/B×100%	104			127	108	230	100	230	97	147	157	127	90
福祉平均値 A	711	27.1	25.6	2.8	355	94	3.0	3.2	229	0.45	0.55	29	5.6
基準量 B	750	24.4～37.5	20～30	2.2	235	110	2.8	3.2	260	0.40	0.50	33	6.4
充足率 A/B×100%	95			127	151	85	107	100	88	113	110	88	88

2. 食品分類別摂取状況(1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	パン(小麦粉以外 の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその 製品 (小麦粉重量)		でんぷん 及び び類	砂糖類	豆類	豆 製品 類	種 実 類	緑 黄 色 野 菜	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	その他		
				(主 食) 類	そ の 他																	米 製 品	大 麦 な ど	香 辛 料 ・ 調 味 料
幼児	45	3	206	3	4	13	1	0.5	12	0.4	17	46	4	3	1.5	11	0	20	4	2.7	2	1	0	8.2
福祉	71	6	207	4	4.5	22	1.5	0.8	20	0.7	28	75	4	5	2.5	13	0	29	5	2.9	2.5	2	0	12.8

R6.1月～R6.12月 鶴岡市藤島ふれあい食センター 地場産農産物使用状況

(1)精米(単位:kg) 《鶴岡産》

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
精米(kg)	923.88	1,072.66	548.90	805.69	1,086.86	1,041.23	1,016.25	316.66	988.74	1,212.03	1,122.07	1,003.51	11,138.48	100.0%

(2)大豆加工品等(単位:kg、使用割合:%)

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
豆腐	庄内産	62.0	120.0	80.0	69.0	97.0	58.0	22.0	41.0	81.0	72.0	12.0	131.0	845.0	92.6%
	県外他	0.0	68.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	68.0	7.4%
厚揚げ	庄内産	103.0	67.0	47.0	101.0	175.0	135.0	142.0	17.0	130.0	110.0	119.0	80.0	1,226.0	100.0%
薄揚げ	庄内産	0.0	0.0	4.3	3.2	0.0	12.0	0.0	0.0	4.5	10.0	5.0	4.5	43.5	89.7%
	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	10.3%
おから	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
味噌	藤島産	54.6	41.2	31.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	127.2	21.2%
	鶴岡産	0.0	0.0	0.0	48.1	80.0	61.0	57.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	246.1	41.0%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15.0	50.0	67.0	40.0	55.0	227.0	37.8%
青大豆	藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
大豆	国産(冷凍)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	9.0	0.0	0.0	9.0	13.3%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.0	0.0	8.0	11.8%
	藤島産	14.0	10.0	5.0	7.0	3.0	5.0	2.2	0.0	0.0	4.5	0.0	0.0	50.7	74.9%
納豆	鶴岡産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	35.4	35.4	100.0%
きなこ	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
藤島産割合(%)		6.0%	3.3%	3.0%	24.1%	23.4%	24.4%	25.9%	0.0%	0.0%	1.7%	0.0%	0.0%	10.3%	
藤島産+庄内産(%)		76.6%	64.3%	81.3%	100.0%	100.0%	100.0%	97.8%	79.5%	81.2%	72.1%	73.9%	82.0%	84.6%	
計		233.6	306.2	167.7	228.3	355.0	271.0	228.2	73.0	265.5	272.5	184.0	305.9	2890.9	

(3)野菜(単位:kg、使用割合:%)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合	
県外産	651.5	1094.0	885.0	1202.0	1463.0	986.0	855.0	329.0	1024.6	1367.0	1365.5	672.0	11,894.6	59.7%	
県内産	19.0	0.0	1.0	10.0	16.2	16.0	56.0	7.0	13.0	78.5	6.0	43.0	265.7	1.3%	
庄内産	339.0	11.0	93.5	135.0	298.0	255.0	189.7	91.0	35.0	195.0	332.0	266.0	2,240.2	11.2%	
鶴岡産	34.7	41.0	18.7	4.3	34.4	41.2	126.9	40.7	44.4	27.0	45.4	20.4	479.1	2.4%	
藤島産	863.7	845.0	251.0	128.0	156.0	263.0	380.0	109.0	315.0	398.0	256.0	777.4	4,742.1	23.8%	
計	1,907.9	1,991.0	1,249.2	1,479.3	1,967.6	1,561.2	1,607.6	576.7	1,432.0	2,065.5	2,004.9	1,778.8	19,927.2		
藤島産割合(%)		45.3%	42.4%	20.1%	8.7%	7.9%	16.8%	23.6%	18.9%	22.0%	19.3%	12.8%	43.7%	23.8%	
鶴岡産+藤島産(kg)		898.4	886.0	269.7	132.3	190.4	304.2	506.9	149.7	359.4	425	301.4	797.8	5221.2	
鶴岡産+藤島(%)		47.1%	44.5%	21.6%	8.9%	9.7%	19.5%	31.5%	26.0%	25.1%	20.6%	15.0%	44.9%	26.2%	
庄内産+鶴岡産+藤島(%)		64.9%	45.1%	29.1%	18.1%	24.8%	35.8%	43.3%	41.7%	27.5%	30.0%	31.6%	59.8%	37.4%	

冷凍野菜(単位:kg*(3)野菜内の冷凍野菜)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
冷凍野菜総量	13.5	4.0	13.5	7.0	38.0	16.0	19.0	17.0	7.0	36.0	31.5	39.0	241.5	1.2%
鶴岡産	9.0	0.0	0.0	0.0	13.0	7.0	7.0	5.0	7.0	7.0	0.0	9.0	64.0	0.3%

(4)畜産物(単位:kg)

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
卵	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	平飼(藤島)	5.0	5.0	7.0	11.0	10.0	13.0	0.0	5.0	15.0	10.0	5.0	10.0	96.0	100.0%
	計	5.0	5.0	7.0	11.0	10.0	13.0	0.0	5.0	15.0	10.0	5.0	10.0	96.0	
牛肉	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	計	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
豚肉	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	68.0	188.0	243.0	163.0	104.0	766.0	43.2%
	庄内産	90.5	171.0	82.1	126.0	166.0	132.0	195.9	0.0	44.0	0.0	0.0	0.0	1007.5	56.8%
	計	90.5	171.0	82.1	126.0	166.0	132.0	195.9	68.0	232.0	243.0	163.0	104.0	1,773.5	
鶏肉	県外他	47.0	52.7	31.0	53.8	87.4	34.0	57.5	5.6	69.9	92.3	91.8	156.0	779.0	100.0%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	計	47.0	52.7	31.0	53.8	87.4	34.0	57.5	5.6	69.9	92.3	91.8	156.0	779.0	

(5)魚介類(単位:kg・使用割合:%)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
県外他	125.8	159.2	69.0	119.4	86.9	82.5	119.7	0.0	129.2	166.4	166.6	191.6	1416.3	66.2%
庄内沖	70.0	135.4	50.6	38.4	63.4	52.3	69.0	0.0	68.7	67.2	29.9	77.8	722.6	33.8%
庄内(%)	35.7%	46.0%	42.3%	24.3%	42.2%	38.8%	36.6%	0.0%	34.7%	28.8%	15.2%	28.9%	33.8%	
計	195.8	294.6	119.6	157.8	150.3	134.8	188.7	0.0	197.9	233.6	196.5	269.4	2,138.9	

(6)果物(単位:kg、使用割合:%)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
県外産	33.0	0.0	0.0	0.0	148.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	70.4	58.7	310.9	43.6%
県内産	41.3	0.0	0.0	0.0	0.0	15.0	0.0	30.0	0.0	42.2	85.6	40.0	254.1	35.6%
庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	58.0	45.0	45.0	0.0	0.0	0.0	148.0	20.8%
鶴岡産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
計	74.3	0.0	0.0	0.0	148.8	15.0	58.0	75.0	45.0	42.2	156.0	98.7	713.0	
藤島産(%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	
鶴岡産+藤島産(kg)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
鶴岡産+藤島産(%)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	