

議 事 日 程

7月定例会教育委員会

令和8年7月23日(木)午後3時から

[議事]

日程第1 議第23号 令和9年度使用鶴岡市立小学校教科用図書の採択について

日程第2 議第24号 令和9年度使用鶴岡市立中学校教科用図書の採択について

日程第3 議第25号 令和9年度使用鶴岡市立小・中学校特別支援学級教科用図書の
採択について

日程第4 議第26号 今後の学校給食のあり方及び新鶴岡市学校給食センター整備基本計画の
策定について

[報告事項]

(1) 第2期鶴岡市文化芸術推進計画(案)について

(2) その他 ・米飯給食について

議第 23 号

令和 9 年度使用鶴岡市立小学校教科用図書の採択について

義務教育諸学校の教科用図書の無償措置に関する法律（昭和 38 年 法律第 182 号）第 13 条、14 条の規定により、令和 9 年度使用鶴岡市立小学校教科用図書を別紙教科用図書一覧表のとおり採択するものである。

令和 8 年 7 月 23 日提出

鶴岡市教育委員会
教育長 成 澤 和 則

令和9年度使用小学校教科用図書一覧

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
国語	17 教出	1	国語 111	ひろがることば しょうがくこくご 一上
			国語 112	ひろがることば しょうがくこくご 一下
		2	国語 211	ひろがることば 小学国語 二上
			国語 212	ひろがることば 小学国語 二下
		3	国語 311	ひろがる言葉 小学国語 三上
			国語 312	ひろがる言葉 小学国語 三下
		4	国語 411	ひろがる言葉 小学国語 四上
			国語 412	ひろがる言葉 小学国語 四下
		5	国語 511	ひろがる言葉 小学国語 五上
			国語 512	ひろがる言葉 小学国語 五下
		6	国語 611	ひろがる言葉 小学国語 六上
			国語 612	ひろがる言葉 小学国語 六下

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
書写	2 東書	1	書写 106	新編 あたらしい しょしゃ 一
		2	書写 206	新編 新しい しょしゃ 二
		3	書写 306	新編 新しい書写 三
		4	書写 406	新編 新しい書写 四
		5	書写 506	新編 新しい書写 五
		6	書写 606	新編 新しい書写 六
社会	2 東書	3	社会 305	新編 新しい社会 3
		4	社会 405	新編 新しい社会 4
		5	社会 505	新編 新しい社会 5上
			社会 506	新編 新しい社会 5下
		6	社会 605	新編 新しい社会6 政治・国際編
			社会 606	新編 新しい社会6 歴史編
地図	46 帝国	3 - 6	地図 304	楽しく学ぶ 小学生の地図帳 3・4・5・6年

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
算数	2 東書	1	算数 1 1 2	新編 あたらしいさんすう 1 ① はじめよう！さんすう
			算数 1 1 3	新編 あたらしいさんすう 1 ② みつけよう！さんすう
		2	算数 2 1 2	新編 新しい算数 2 上 考えるって おもしろい！
			算数 2 1 3	新編 新しい算数 2 下 考えるって おもしろい！
		3	算数 3 1 2	新編 新しい算数 3 上 考えたことが つながるね！
			算数 3 1 3	新編 新しい算数 3 下 考えたことが つながるね！
		4	算数 4 1 2	新編 新しい算数 4 上 考えたことが つながるね！
			算数 4 1 3	新編 新しい算数 4 下 考えたことが つながるね！
		5	算数 5 1 2	新編 新しい算数 5 上 考えたことが つながるね！
			算数 5 1 3	新編 新しい算数 5 下 考えたことが つながるね！
		6	算数 6 1 2	新編 新しい算数 6 数学ヘジャンプ！

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
理科	6 1 啓林館	3	理科 3 1 2	わくわく理科 3
		4	理科 4 1 2	わくわく理科 4
		5	理科 5 1 2	わくわく理科 5
		6	理科 6 1 2	わくわく理科 6
生活	6 1 啓林館	1 ・ 2	生活 1 2 9	わくわく せいかつ上
			生活 1 3 0	いきいき せいかつ下
音楽	2 7 教芸	1	音楽 1 0 4	小学生のおんがく 1
		2	音楽 2 0 4	小学生の音楽 2
		3	音楽 3 0 4	小学生の音楽 3
		4	音楽 4 0 4	小学生の音楽 4
		5	音楽 5 0 4	小学生の音楽 5
		6	音楽 6 0 4	小学生の音楽 6

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
図画工作	116 日文	1 ・ 2	図工 107	ずがこうさく1・2上 まるごと たのしもう
			図工 108	ずがこうさく1・2下 まるごと たのしもう
		3 ・ 4	図工 307	図画工作3・4上 ためすみつける
			図工 308	図画工作3・4下 ためすみつける
		5 ・ 6	図工 507	図画工作5・6上 わたしとひびき合う
			図工 508	図画工作5・6下 わたしとひびき合う
家庭	9 開隆堂	5 ・ 6	家庭 504	小学校 わたしたちの家庭科 5・6
保健	2 東書	3 ・ 4	保健 306	新しいほけん 3・4
		5 ・ 6	保健 506	新しい保健 5・6
外国語 (英語)	38 光村	5	英語 516	Here We Go ! 5
		6	英語 616	Here We Go ! 6

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
道徳	224 学研	1	道徳 118	新版 みんなのどうとく 1
		2	道徳 218	新版 みんなのどうとく 2
		3	道徳 318	新版 みんなのどうとく 3
		4	道徳 418	新版 みんなの道徳 4
		5	道徳 518	新版 みんなの道徳 5
		6	道徳 618	新版 みんなの道徳 6

議第 2 4 号

令和 9 年度使用鶴岡市立中学校教科用図書の採択について

義務教育諸学校の教科用図書の無償措置に関する法律（昭和 3 8 年 法律第 1 8 2 号）第 1 3 条、1 4 条の規定により、令和 9 年度使用鶴岡市立中学校教科用図書を別紙教科用図書一覧表のとおり採択するものである。

令和 8 年 7 月 2 3 日提出

鶴岡市教育委員会
教育長 成 澤 和 則

令和9年度使用中学校教科用図書一覧

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
国語	2 東書	1	国語 002-72	新編 新しい国語 1
		2	国語 002-82	新編 新しい国語 2
		3	国語 002-92	新編 新しい国語 3
書写	3 8 光村	1 ー 3	書写 038-72	中学書写 一・二・三年
社会	地理的 分野	2 東書	1 ・ 2 002-72	新編 新しい社会 地理
	歴史的 分野	2 東書	1 ー 3 002-72	新編 新しい社会 歴史
	公民的 分野	2 東書	3 002-92	新編 新しい社会 公民
地図	4 6 帝国	1 ー 3	地図 046-72	中学校社会科地図
数学	6 1 啓林館	1	数学 061-72	未来へひろがる数学 1
		2	数学 061-82	未来へひろがる数学 2
		3	数学 061-92	未来へひろがる数学 3

種目 (教科名)		発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
理科		2 東書	1	理科 002-72	新編 新しい科学 1
			2	理科 002-82	新編 新しい科学 2
			3	理科 002-92	新編 新しい科学 3
音楽	一般	2 7 教芸	1	音楽 027-72	中学生の音楽 1
			2 ・ 3	音楽 027-83	中学生の音楽 2・3 上
				音楽 027-84	中学生の音楽 2・3 下
	器楽 合奏	2 7 教芸	1 － 3	器 楽 027-72	中学生の器楽
美術		3 8 光村	1	美術 038-72 038-73	美術 1 美術 1 資料
			2 ・ 3	美術 038-82	美術 2・3
保健体育		5 0 大修館	1 － 3	保体 050-72	最新 中学校保健体育
技術 ・家庭		9 開隆堂	1 － 3	技術 009-72	技術・家庭 技術分野 テクノロジーに希望をのせて
		9 開隆堂	1 － 3	家庭 009-72	技術・家庭 家庭分野 自立しともに支え合う生活へ

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
英語	9 開隆堂	1	英語 009-72	Sunshine English Course 1
		2	英語 009-82	Sunshine English Course 2
		3	英語 009-92	Sunshine English Course 3
道徳	1 1 6 日文	1	道徳 116-73 116-74	中学道徳 あすを生きる 1 中学道徳 あすを生きる 1 道徳ノート
		2	道徳 116-83 116-84	中学道徳 あすを生きる 2 中学道徳 あすを生きる 2 道徳ノート
		3	道徳 116-93 116-94	中学道徳 あすを生きる 3 中学道徳 あすを生きる 3 道徳ノート

議第 2 5 号

令和 9 年度使用鶴岡市立小・中学校特別支援学級教科用図書の採択について

義務教育諸学校の教科用図書の無償措置に関する法律（昭和 3 8 年 法律第 1 8 2 号）第 1 3 条、1 4 条の規定により、令和 9 年度使用鶴岡市立小・中学校特別支援学級教科用図書を別紙教科用図書一覧表のとおり採択するものである。

令和 8 年 7 月 2 3 日提出

鶴岡市教育委員会
教育長 成 澤 和 則

令和9年度使用特別支援学級教科用図書一覧

特別支援学級 特別支援学校（小学部） 知的障害者用

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
国語	2 東書	1 — 6	国語 C-121	こくご ☆
			国語 C-122	こくご ☆☆
			国語 C-123	こくご ☆☆☆
算数	1 7 教出	1 — 6	算数 C-121	さんすう ☆
			算数 C-122	さんすう ☆☆(1)
			算数 C-123	さんすう ☆☆(2)
			算数 C-124	さんすう ☆☆☆
音楽	2 東書	1 — 6	音楽 C-121	おんがく ☆
			音楽 C-122	おんがく ☆☆
			音楽 C-123	おんがく ☆☆☆

特別支援学級 特別支援学校（中学部） 知的障害者用

種目 (教科名)	発行者 の番号 ・略称	使用 学年	教科書 の記号 ・番号	書名
国語	2 東書	1 — 3	国語 C-721	国語 ☆☆☆☆
			国語 C-722	国語 ☆☆☆☆☆
数学	1 7 教出	1 — 3	数学 C-721	数学 ☆☆☆☆
			数学 C-722	数学 ☆☆☆☆☆
音楽	2 東書	1 — 3	音楽 C-721	音楽 ☆☆☆☆
			音楽 C-722	音楽 ☆☆☆☆☆

令和9年度用

特別支援学校（特別支援学級）用

一般図書一覧

（図書コード付一般図書）

山形県教育委員会

は し が き

- 1 この「一般図書一覧」は、学校教育法附則第9条に基づき、令和8年度までに本県の義務教育諸学校で使用する教科書として山形県教育委員会が調査研究した一般図書（点字版一般図書を除く）のうち、発行者が令和8年度においても引き続き当該図書の発行・供給を予定しているものを収録したものである。

※ 学校教育法附則第9条 [教科用図書使用の特例]

高等学校、中等教育学校の後期課程、特別支援学校並びに特別支援学級においては、当分の間、第三十四条第一項（第四十九条、第六十二条、第七十条第一項及び第八十二条において準用する場合を含む。）の規定にかかわらず、文部科学大臣の定めるところにより、第三十四条第一項に規定する教科用図書以外の教科用図書を使用することができる。

- 2 収録されたそれぞれの図書の内容については、文部科学省及び山形県教育委員会において適・不適の判断を加えているものではない。
- 3 学校教育法附則第9条による一般図書（特別支援学校・特別支援学級用）の選定・採択にあたっては、児童生徒用の「教科の主たる教材」としての内容を具備した教育上適切なものを選定・採択する必要がある。（教育課程・児童生徒の実態・年間指導計画と教科書の使用について十分検討すること。）
したがって、教師用の図書、特定の題材若しくは一部の分野しか取り扱っていない図書等は適切でないことに留意すること。

※参照「教科書採択事務取扱要領～平成4年3月文部省初等中等教育局」

- 4 この「一般図書一覧」に収録された発行者数は60者、図書点数は339点である。

目次

発行者コード	発行者名(略称)	ページ	発行者コード	発行者名(略称)	ページ
0 1－1	あかね書房	… 1	2 0－5	同成社	… 10
0 2－1	岩崎書店	… 1	2 0－7	東洋館	… 10
0 4－1	絵本館	… 2	2 2－3	エストディ	… 11
0 5－1	大阪教育図	… 2	2 7－1	ひかりのく	… 11
0 5－3	旺文社	… 2	2 7－2	評論社	… 12
0 6－1	偕成社	… 2	2 7－3	ひさかた	… 12
0 6－2	学研	… 4	2 8－1	福音館	… 13
0 6－4	開隆堂出版	… 5	2 8－2	婦人之友	… 14
0 7－2	金の星社	… 5	2 8－3	ブロンズ新	… 14
0 8－1	くもん出版	… 6	2 8－4	文化出版局	… 14
0 8－2	グランまま	… 7	2 8－6	文研出版	… 14
1 0－1	講談社	… 7	2 8－7	福村出版	… 14
1 0－2	好学社	… 7	2 9－1	平凡社	… 15
1 0－3	国土社	… 7	3 0－2	ポプラ	… 15
1 0－4	こぐま社	… 7	3 3－1	むぎ書房	… 15
1 0－5	小峰書店	… 7	4 0－1	理論社	… 15
1 0－8	合同出版	… 8	4 0－3	リーブル	… 15
1 1－1	さえら	… 8	5 1－6	朝日新聞	… 15
1 1－4	三省堂	… 8	5 6－2 1	岳陽舎	… 15
1 2－2	小学館	… 8	6 2－8	主婦と生活	… 15
1 2－7	女子栄養大	… 8	6 2－2 2	新星出版社	… 15
1 2－1 0	視覚デザイ	… 8	6 2－4 3	ジアース	… 15
1 3－2	鈴木出版	… 8	6 6－1 1	大日本図書	… 15
1 4－3	育成会	… 8	6 6－2 0	玉川大学出	… 16
1 4－4	成美堂出版	… 9	7 1－1	永岡書店	… 16
1 6－3	大日本絵画	… 9	7 2－1 3	西村書店	… 16
1 6－4	太郎次郎社	… 9	8 8－6	幼年教育	… 16
1 7－1	チャイルド	… 9	9 3－3	ロクリン社	… 16
2 0－1	童心社	… 9			
2 0－2	ドレミ楽譜	… 9		発行者一覧	… 17
2 0－3	東京書店	… 10			
2 0－4	戸田デザイ	… 10			

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-A01	もじのえほんあいうえお	3,000	昭 5 4	国語科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-A02	もじのえほんかたかなアイウエオ	3,000	昭 5 7	国語科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-A03	もじのえほんかんじ（1）	3,000	昭 5 8	国語科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-B02	あかねえほんシリーズ かたちのえほん まる・さんかく・しかくさん	3,000	昭 5 5	算数科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-B03	あかねえほんシリーズえほんえかきうた	3,000	昭 6 1	音楽科 図画工作科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-E01	けんちゃんとあそぼう 1 のってのって	1,300	平 2 6	国語科 生活科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-E03	けんちゃんとあそぼう 3 まねっこまねっこ	1,300	平 8	国語科 生活科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-F02	くりのきえんのおともだち 2 あしたえんそくだから	1,500	平 4	国語科 生活科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-H01	かばくん・くらしのえほん 1 かばくんのいちにち	1,700	平 2 6	国語科 生活科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-H02	かばくん・くらしのえほん・2 かばくんのおかいもの	1,700	平 2 1	生活科・国語科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-I01	あかね書房の学習えほん あそぼうあそぼうあいうえお	3,200	平 2 3	国語科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-I03	あかね書房の学習えほん ことばのえほんＡＢＣ	3,000	平 8	英語科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-I05	あかね書房の学習えほん かたかなえほんアイウエオ	3,200	平 2 6	国語科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-I06	あかね書房の学習えほん えいごえほんぞうさんのピクニック	3,000	平 1 3	英語科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-001	単行本さわってあそぼうふわふわあひる	2,500	平 1 3	国語科 算数科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-525	マナーと敬語完全マスター！3町のマナーと敬語	3,500	令 5	生活科 道徳科 職業・家庭科
0 1 - 1	あかね書房	25-01-1-527	記号とマーク・クイズ図鑑	1,500	令 5	社会科 生活科
0 2 - 1	岩崎書店	25-02-1-A06	あそびの絵本ねんどあそび	1,400	昭 5 3	図画工作科
0 2 - 1	岩崎書店	25-02-1-A07	あそびの絵本クレヨンあそび	1,400	昭 5 3	図画工作科
0 2 - 1	岩崎書店	25-02-1-A08	あそびの絵本紙ねんどあそび	1,400	昭 5 4	図画工作科
0 2 - 1	岩崎書店	25-02-1-A17	あそびの絵本えのぐあそび	1,400	昭 5 6	図画工作科
0 2 - 1	岩崎書店	25-02-1-A23	あそびの絵本えかきあそび	1,400	平元	生活科 図画工作科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
02-1	岩崎書店	25-02-1-B03	知識の絵本ひとのからだ	1,500	昭57	生活科 理科
02-1	岩崎書店	25-02-1-C04	かいかたそだてかたずかん4 やさいのうえかたそだてかた	1,600	平13	生活科 理科 職業・家庭科
02-1	岩崎書店	25-02-1-E01	五味太郎のことばとかずの絵本 漢字の絵本	1,400	平16	国語科
02-1	岩崎書店	25-02-1-E02	五味太郎のことばとかずの絵本 絵本ABC	1,400	平13	英語科
02-1	岩崎書店	25-02-1-E03	五味太郎のことばとかずの絵本 ことばのあいうえお	1,500	平21	国語科
02-1	岩崎書店	25-02-1-E04	五味太郎のことばとかずの絵本かずの絵本	1,500	平21	算数科 生活科
02-1	岩崎書店	25-02-1-E05	五味太郎のことばとかずの絵本すうじの絵本	1,400	平26	算数科 生活科
02-1	岩崎書店	25-02-1-F08	絵本図鑑シリーズ8 やさいのずかん	1,700	平4	生活科 理科
02-1	岩崎書店	25-02-1-F12	絵本図鑑シリーズ12 のはらのずかんー野の花と虫たちー	1,700	平13	生活科 理科
02-1	岩崎書店	25-02-1-541	すくすく脳育て！ かたちをはめこむまるさんかくしかく	1,300	令7	算数科
04-1	絵本館	25-04-1-A09	五味太郎の絵本9いろ	900	平8	国語科 生活科
04-1	絵本館	25-04-1-A10	五味太郎の絵本10かたち	900	平13	国語科 算数科
04-1	絵本館	25-04-1-D02	五味太郎の絵本かずのえほん1・2・3	1,500	平16	算数科
05-1	大阪教育図	25-05-1-001	からだで学ぶ英語教室	1,550	平元	英語科
05-3	旺文社	25-05-3-B02	学校では教えてくれない大切なこと（2） 友だち関係（自分と仲良く）	1,100	令元	道徳科
05-3	旺文社	25-05-3-B06	学校では教えてくれない大切なこと（6） 友だち関係（気持ちの伝え方）	1,100	令元	道徳科
05-3	旺文社	25-05-3-517	学校では教えてくれない大切なこと（11） 友だち関係（考え方のちがい）	1,100	令7	道徳科 職業科
05-3	旺文社	25-05-3-524	学校では教えてくれない大切なこと（18）からだ と心	1,100	令5	道徳科 体育科 保健体育科
06-1	偕成社	25-06-1-A02	エリック・カールかずのほん 1・2・3 どうぶつえんへ	1,200	昭54	算数科
06-1	偕成社	25-06-1-A04	ことばをおぼえる本かず・かたち・いろあいうえお	2,000	令元	算数科 国語科
06-1	偕成社	25-06-1-D01	ノンタンあそぼうよ（1） ノンタンぶらんこのせて	600	平4	生活科
06-1	偕成社	25-06-1-D08	ノンタンあそぼうよ（8） ノンタンあわぷくぷくぷぷう	600	平4	国語科 生活科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
06-1	偕成社	25-06-1-E01	「おれたち、ともだち！」絵本ともだちや	1,000	令元	国語科 道徳科
06-1	偕成社	25-06-1-F01	エンバリーおじさんの絵かきえほん しもんスタンプでかいてみよう	1,800	平23	生活科 図画工作科 美術科
06-1	偕成社	25-06-1-H01	日本むかし話おむすびころりん	1,200	平13	国語科 算数科
06-1	偕成社	25-06-1-J04	子どもの健康を考える絵本（４） からだがすきなたべものなあに？	1,200	平元	生活科 保健体育科
06-1	偕成社	25-06-1-J05	子どもの健康を考える絵本（５） こんなときどうするの？	1,200	昭61	生活科
06-1	偕成社	25-06-1-001	五味太郎・言葉図鑑（１）うごきのことば	1,600	平8	国語科
06-1	偕成社	25-06-1-003	五味太郎・言葉図鑑（３）かざることば（Ａ）	1,600	平元	国語科
06-1	偕成社	25-06-1-005	五味太郎・言葉図鑑（５）つなぎのことば	1,600	平16	国語科
06-1	偕成社	25-06-1-006	五味太郎・言葉図鑑（６）くらしのことば	1,600	平元	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-010	五味太郎・言葉図鑑（１０）なまえのことば	1,600	平16	国語科
06-1	偕成社	25-06-1-P02	赤ちゃん版ノンタン（２）ノンタンもぐもぐもぐ	600	平8	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-Q03	子どもの生活（３） マナーをきちんとおぼえよう！	1,200	平13	生活科
06-1	偕成社	25-06-1-Q06	子どもの生活（６） じょうぶなからだになれるよ！	1,200	平8	生活科 保健体育科
06-1	偕成社	25-06-1-R01	あかちゃんのあそびえほん（１） ごあいさつあそび	680	平8	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-R02	あかちゃんのあそびえほん（２） いないいないばああそび	680	平8	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-R03	あかちゃんのあそびえほん（３） いただきますあそび	680	平23	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-R04	あかちゃんのあそびえほん（４） ひとりでうんちできるかな	680	平13	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-R06	あかちゃんのあそびえほん（６） いいおへんじできるかな	680	平8	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-S01	安全のしつけ絵本（１）きをつけようね	1,200	平13	生活科
06-1	偕成社	25-06-1-T01	エリック・カールの絵本 はらぺこあおむし	1,200	平8	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-T02	エリック・カールの絵本 うたがみえるきこえるよ	1,400	平26	国語科 生活科 音楽科
06-1	偕成社	25-06-1-T03	エリック・カールの絵本（ぬりえ絵本） わたしだけのはらぺこあおむし	1,000	平8	国語科 生活科 図画工作科 美術科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
06-1	偕成社	25-06-1-T04	エリック・カールの絵本 くまさんくまさんなにみてるの？	1,000	平23	国語科 図画工作科
06-1	偕成社	25-06-1-T06	エリック・カールの絵本 月ようびはなにたべる？ーアメリカわらべうた	1,200	平21	国語科
06-1	偕成社	25-06-1-T07	エリック・カールの絵本 できるかな？ーあたまからつまさきまでー	1,200	平26	国語科 生活科 保健体育科
06-1	偕成社	25-06-1-U01	五味太郎の絵本 わにさんどきっはいしゃさんどきっ	1,000	平8	生活科 国語科
06-1	偕成社	25-06-1-V01	五味太郎・しかけ絵本（1） きいろいのはちょうちょ	1,000	平8	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-W01	木村裕一・しかけ絵本（1） みんなみんなみーつけた	1,100	平8	国語科
06-1	偕成社	25-06-1-X01	坂本廣子のひとりでクッキング（1） 朝ごはんつくろう！	1,400	平13	生活科 家庭科 職業・家庭科
06-1	偕成社	25-06-1-X02	坂本廣子のひとりでクッキング（2） 昼ごはんつくろう！	1,400	平8	生活科 家庭科 職業・家庭科
06-1	偕成社	25-06-1-X07	坂本廣子のひとりでクッキング（7） おべんとうつくろう！	1,400	平26	生活科 職業・家庭科
06-1	偕成社	25-06-1-Y01	ともだちだいすき（2）おべんとうなあに？	1,200	平23	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-Z01	子どものマナー図鑑（1）ふだんの生活のマナー	1,500	平21	生活科 職業・家庭科 職業科
06-1	偕成社	25-06-1-Z03	子どものマナー図鑑（3）でかけるときのマナー	1,500	平21	生活科 社会科
06-1	偕成社	25-06-1-003	かこさとしうつくしい絵	1,400	昭60	図画工作科 美術科
06-1	偕成社	25-06-1-509	ノンタンあそぼうよ（2） ノンタンおやすみなさい	600	平4	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-513	ノンタンあそぼうよ（9） ノンタンのたんじょうび	600	平4	国語科 生活科
06-1	偕成社	25-06-1-552	五味太郎ゲーム・ブック（2） かぞえてみようくらべてみよう	1,300	令5	算数科
06-1	偕成社	25-06-1-576	エリック・カールの絵本 パパ、お月さまとって！	1,600	平23	国語科
06-1	偕成社	25-06-1-599	子どものマナー図鑑（4）おつきあいのマナー	1,500	令5	国語科 生活科 社会科 道徳科
06-1	偕成社	25-06-1-600	子どものマナー図鑑（5）12か月・行事のマナー	1,500	令5	国語科 生活科 社会科 道徳科
06-1	偕成社	25-06-1-609	さわる絵本新装版これ、なあに？	2,800	平21	国語科 算数科 図画工作科
06-2	学研	25-06-2-C03	はっけんずかんのりもの改訂版	2,200	令元	理科 体育科 保健体育科
06-2	学研	25-06-2-G07	あそびのおうさまBOOKはじめてぬるほん	1,200	平21	国語科 生活科 図画工作科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
06-2	学研	25-06-2-G08	あそびのおうさまBOOKはじめてきるほん	1,200	平26	国語科 図画工作科
06-2	学研	25-06-2-G09	あそびのおうさまBOOKどんどんぬるほん	1,300	平23	図画工作科
06-2	学研	25-06-2-I01	あそびのおうさまずかんからだ増補改訂	1,000	令5	体育科 保健体育科 理科
06-2	学研	25-06-2-001	あそびのおうさまBOOKぬって	1,200	平26	生活科 図画工作科
06-2	学研	25-06-2-002	あそびのおうさまBOOKはって	1,200	平26	図画工作科
06-2	学研	25-06-2-631	どんどんめくってはっけん！からだのふしぎ	2,000	令5	理科 体育科 保健体育科
06-2	学研	25-06-2-645	学研の図鑑LIVEスペシャル新版いちばん！の図鑑	2,100	令5	生活科 理科
06-2	学研	25-06-2-780	めくって学べる からだのしくみ図鑑	2,200	令7	生活科 理科 保健体育科
06-4	開隆堂出版	25-06-4-001	職業・家庭たのしい職業科わたしの夢につながる	1,800	令元	職業科 家庭科 職業・家庭科
06-4	開隆堂出版	25-06-2-511	夢を育む技術、職業－未来に向かって	1,800	令元	職業科 家庭科 職業・家庭科
06-4	開隆堂出版	25-06-2-512	共に生きる家庭科－自立を目指して	1,800	令元	家庭科 職業・家庭科
07-2	金の星社	25-07-2-B02	あかちゃんとおかあさんの絵本 ハティちゃんのいち・に・さん	1,000	昭60	算数科 生活科
07-2	金の星社	25-07-2-B03	あかちゃんとおかあさんの絵本 ハティちゃんのまる・さんかく・しかく	1,000	平13	国語科 算数科
07-2	金の星社	25-07-2-B04	あかちゃんとおかあさんの絵本 このいろいろなに	850	平26	国語科 図画工作科
07-2	金の星社	25-07-2-E01	やさしいからだのえほん1 からだのなかはどうなっているの？	1,700	平13	生活科 理科 保健体育科
07-2	金の星社	25-07-2-F01	ひとりでできるもん！1たのしいたまご料理	2,400	平13	生活科 職業・家庭科
07-2	金の星社	25-07-2-F04	ひとりでできるもん！4 うれしいごはん、パン、めん料理	2,400	平13	生活科 職業・家庭科
07-2	金の星社	25-07-2-F05	ひとりでできるもん！5すてきなおかし作り	2,200	平23	生活科 職業・家庭科
07-2	金の星社	25-07-2-F06	ひとりでできるもん！6だいすきおやつ作り	2,200	平13	生活科 職業・家庭科
07-2	金の星社	25-07-2-F10	ひとりでできるもん！10おしゃれなおかし作り	2,200	平16	生活科 職業・家庭科
07-2	金の星社	25-07-2-J04	やさしいからだのえほん4 むしばはどうしてできるの？	1,700	平21	生活科 保健体育科
07-2	金の星社	25-07-2-K01	げんきをつくる食育えほん1 たべるのだいすき！	1,500	平23	生活科 職業・家庭科 保健体育科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
07-2	金の星社	25-07-2-001	おてつだいの絵本	1,700	令元	生活科 道徳科 職業・家庭科
07-2	金の星社	25-07-2-529	音のでる絵本おとのでるどうぶつえほん	1,650	令5	音楽科 生活科
07-2	金の星社	25-07-2-530	音のでる絵本おとのでる ♪てあそびうたえほん	1,800	令5	音楽科 生活科
07-2	金の星社	25-07-2-531	音のでる絵本おとのでる ♪どうようえほん	2,000	令7	音楽科 生活科
07-2	金の星社	25-07-2-535	音のでるとけいえほんいまなんじ？	2,200	令5	算数科 数学科
07-2	金の星社	25-07-2-568	あいうえおのえほん	2,200	平26	国語科 生活科
07-2	金の星社	25-07-2-621	やさしくわかる性のえほん じぶんのからだはどんなからだ？	1,300	令5	生活科 体育科 保健体育科
08-1	くもん出版	25-08-1-A01	もじ・ことば1 はじめてのひらがな1集	780	令元	国語科
08-1	くもん出版	25-08-1-A03	もじ・ことば3 やさしいひらがな1集	780	令元	国語科
08-1	くもん出版	25-08-1-B01	生活図鑑カードたべものカード	1,200	平21	国語科 生活科
08-1	くもん出版	25-08-1-B02	生活図鑑カードくだものやさいカード1集	1,200	平16	国語科 生活科
08-1	くもん出版	25-08-1-B06	生活図鑑カードお店カード	1,200	平26	国語科 生活科
08-1	くもん出版	25-08-1-B07	生活図鑑カード生活道具カード	1,200	平21	国語科 生活科
08-1	くもん出版	25-08-1-C01	書きかたカード「ひらがな」	1,800	令5	国語科
08-1	くもん出版	25-08-1-D01	ひらがなカード	1,400	平26	国語科 生活科
08-1	くもん出版	25-08-1-D02	とけいカード	1,600	平26	算数科 生活科
08-1	くもん出版	25-08-1-D03	かずカード	1,200	平26	算数科 生活科
08-1	くもん出版	25-08-1-G03	C D付き楽器カード	2,000	令元	音楽科 生活科
08-1	くもん出版	25-08-1-503	もじ・ことば5 ひらがなおけいこ	900	令元	国語科
08-1	くもん出版	25-08-1-508	もじ・ことば10 カタカナおけいこ	780	平16	国語科
08-1	くもん出版	25-08-1-515	書きかたカードカタカナ	1,800	令5	国語科
08-1	くもん出版	25-08-1-542	C D付き英語カードたのしい会話編	1,800	令5	外国語活動 外国語科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
08-2	グランママ	25-08-2-001	ぼくとわたしのせいかつえほん	1,700	平8	国語科 算数科 生活科
08-2	グランママ	25-08-2-002	うたえほん	1,600	平8	音楽科
08-2	グランママ	25-08-2-003	うたえほんⅡ	1,650	平13	国語科 音楽科
08-2	グランママ	25-08-2-006	ことばえほん	1,800	平21	国語科 生活科
10-1	講談社	25-10-1-E01	講談社の年齢で選ぶ知育絵本 4・5・6さいのきもちをつたえることばのえほん	1,800	令元	道徳科 国語科
10-1	講談社	25-10-1-H05	ブルーナのアイディアブック ミッフィーの1から10まで	850	平23	算数科
10-2	好学社	25-10-2-A01	レオ・レオニの絵本 スイミー	1,500	平13	国語科
10-3	国土社	25-10-3-B16	たのしい図画工作16 ちぎり紙・きり紙・はり絵	2,500	昭59	図画工作科
10-3	国土社	25-10-3-541	ルールとマナーを学ぶ子ども生活図鑑（1） 家庭生活編	3,200	令5	生活科 家庭科
10-3	国土社	25-10-3-555	ルールとマナーを学ぶ子ども生活図鑑（2） 学校生活編	3,200	令5	生活科 社会科
10-4	こぐま社	25-10-4-B01	こぐまちゃんえほん第1集 こぐまちゃんおはよう	900	昭55	生活科
10-4	こぐま社	25-10-4-B03	こぐまちゃんえほん第2集 こぐまちゃんのみずあそび	900	昭55	生活科
10-4	こぐま社	25-10-4-B05	こぐまちゃんえほん第3集 しろくまちゃんのほっとけーき	900	昭59	生活科
10-4	こぐま社	25-10-4-C01	ぶうとびよんのえほんおんなじおんなじ	1,000	昭59	生活科
10-4	こぐま社	25-10-4-D01	ことばあそびの絵本ぶたたぬききつねねこ	1,000	昭61	国語科 生活科
10-4	こぐま社	25-10-4-E01	こぐまちゃんえほん別冊さよならさんかく	900	平4	国語科 生活科
10-4	こぐま社	25-10-4-F02	馬場のぼるのえほん11ぴきのねこ	1,200	令元	国語科
10-4	こぐま社	25-10-4-G01	柳原良平のえほんかおかおどんなかお	800	平13	国語科
10-4	こぐま社	25-10-4-502	こぐまちゃんえほん第1集 こぐまちゃんとどうぶつえん	900	平元	生活科
10-4	こぐま社	25-10-4-539	ぶうとびよんの絵本なにしてるなにしてる	1,000	昭61	生活科
10-5	小峰書店	25-10-5-B01	りかのこうさく1ねんせい	1,600	平13	生活科 理科 図画工作科
10-5	小峰書店	25-10-5-C01	くまたんのはじめてシリーズ よめるよよめるよあいうえお	1,200	令元	国語科 生活科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
1 0－5	小峰書店	25-10-5-C02	くまたんのはじめてシリーズ おいしいおいしい1・2・3	1,200	平 1 3	算数科
1 0－5	小峰書店	25-10-5-F04	東京パノラマたんけん	1,500	平 1 3	国語科 社会科
1 0－5	小峰書店	25-10-5-001	リサイクル工作ずかん	1,400	平 1 3	生活科 図画工作科
1 0－8	合同出版	25-10-8-B01	絵でわかるこどものせいかつずかん 1 みのまわりのきほん	1,400	令元	生活科
1 0－8	合同出版	25-10-8-B03	絵でわかるこどものせいかつずかん 3 おでかけのきほん	1,400	令元	生活科
1 0－8	合同出版	25-10-8-559	イラスト版子どものためのモラルスキル 言葉・表情・行動で身につく道徳	1,800	令 5	道徳科
1 1－1	さえら	25-11-1-C01	たのしい工作教室 たのしいこうさくきょうしつ 1	1,700	昭 5 9	道徳
1 1－1	さえら	25-11-1-C08	たのしい工作教室 木のぞうけい教室	1,500	平 1 3	道徳
1 1－1	さえら	25-11-1-D07	母と子の手づくり教室 母と子の園芸教室野菜をつくろう	1,500	平 1 3	理科 職業・家庭科
1 1－1	さえら	25-11-1-527	母と子の手づくり教室 母と子のたのしい草木ぞめ I	1,330	平 1 3	職業・家庭科 家庭科
1 1－4	三省堂	25-11-4-538	こどもマナーとけいご絵じてん	2,400	平 2 3	国語科 生活科
1 2－2	小学館	25-12-2-B02	2 1 世紀幼稚園百科 2 とけいとじかん	970	平 1 3	算数科 生活科
1 2－2	小学館	25-12-2-B06	2 1 世紀幼稚園百科 6 かずあそび 1・2・3	970	平 2 3	算数科 生活科
1 2－2	小学館	25-12-2-B11	2 1 世紀幼稚園百科 1 1 からだのふしぎ	970	平 1 3	生活科 理科 保健体育科
1 2－2	小学館	25-12-2-601	あーとぶっく 1 ゴッホの絵本 ーうずまきぐるぐるー	1,440	平 1 6	国語科 図画工作科 美術科
1 2－2	小学館	25-12-2-602	あーとぶっく 2 モネの絵本 ー太陽とおいかけっこー	1,440	平 1 6	国語科 図画工作科 美術科
1 2－7	女子栄養大	25-12-7-001	新・こどもクッキング	1,600	平元	生活科 職業・家庭科
1 2－1 0	視覚デザイ	25-12-10-A01	ハートアートシリーズ色のえほん	1,600	令元	図画工作科 美術科
1 3－2	鈴木出版	25-13-2-A05	知育えほんマークのずかん	1,600	平 2 6	生活科 社会科
1 4－3	育成会	25-14-3-A04	自立生活ハンドブック 4 からだ！！げんき！？	800	平 2 1	保健体育科
1 4－3	育成会	25-14-3-A05	自立生活ハンドブック 5 ぼなぺていどうぞめしあがれ	800	平 1 6	生活科 職業・家庭科
1 4－3	育成会	25-14-3-A08	自立生活ハンドブック 8 食（しょく）	900	平 2 6	生活科 職業・家庭科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
1 4－3	育成会	25-14-3-506	ひとりだち（2021年改訂版）	1,200	平 1 6	生活科 職業・家庭科
1 4－4	成美堂出版	25-14-4-005	C Dつき楽しく歌える英語のうた	1,400	平 2 3	外国語科（英語）
1 4－4	成美堂出版	25-14-4-006	作ってみよう！リサイクル工作 6 8	900	平 2 6	生活科 図画工作科 美術科
1 6－3	大日本絵画	25-16-3-A01	メロディーえほん I C ピアノえほん 四季のどうようー 1 2 ヲ月	2,500	平 2 1	音楽科
1 6－3	大日本絵画	25-16-3-595	おとがなるしかけえほん はじめてのオーケストラ	2,400	令 7	音楽科
1 6－4	太郎次郎社	25-16-4-A01	漢字がたのしくなる本シリーズ 漢字がたのしくなる本ワーク 1 基本漢字あそび	1,155	平 2 1	国語科
1 6－4	太郎次郎社	25-16-4-A02	漢字がたのしくなる本シリーズ 漢字がたのしくなる本ワーク 2 あわせ漢字あそび	1,155	平 2 1	国語科
1 6－4	太郎次郎社	25-16-4-A03	漢字がたのしくなる本シリーズ 漢字がたのしくなる本ワーク 3 部首あそび	1,155	平 2 1	国語科
1 6－4	太郎次郎社	25-16-4-C03	子どもがしあげる手づくり絵本 あいうえおあそび上ひらがな 5 0 音	1,845	平 2 6	国語科 生活科
1 7－1	チャイルド	25-17-1-001	ぬったりかいたりらくがき B O O K	1,500	平 1 3	国語科 生活科 図画工作科
1 7－1	チャイルド	25-17-1-563	チャイルドブックこども百科 からだげんき！ずかん	1,600	令 7	体育科
2 0－1	童心社	25-20-1-A01	かずのほん 1 どっちがたくさん	1,500	昭 5 7	算数科
2 0－1	童心社	25-20-1-A02	かずのほん 2 0 から 1 0 まで	1,500	昭 5 7	算数科
2 0－1	童心社	25-20-1-A03	かずのほん 3 0 から 1 0 までのたしざんひきざん	1,500	昭 5 9	算数科
2 0－1	童心社	25-20-1-E02	かこさとしからだの本 2 たべもののたび	1,500	昭 5 6	生活科
2 0－1	童心社	25-20-1-H01	1 4 ひきのシリーズ 1 4 ひきのあさごはん	1,300	平 4	国語科 生活科
2 0－1	童心社	25-20-1-H02	1 4 ひきのシリーズ 1 4 ひきのぴくにつく	1,300	平 4	国語科 生活科
2 0－1	童心社	25-20-1-L01	ピーマン村の絵本たちさつまのおいも	1,400	平 1 3	生活科 国語科
2 0－1	童心社	25-20-1-L02	ピーマン村の絵本たちおおきくなるっていうことは	1,400	令元	生活科 国語科 道徳科
2 0－1	童心社	25-20-1-544	かこさとしからだの本 3 むしばミュータンスのぼうけん	1,500	昭 6 1	生活科
2 0－1	童心社	25-20-1-579	1 4 ひきのシリーズ 1 4 ひきのせんたく	1,300	平 1 3	国語科
2 0－2	ドレミ楽譜	25-20-2-002	保育名歌 こどものうた 1 0 0 選	1,400	平元	音楽科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
20-3	東京書店	25-20-3-001	やさしくおれるたのしいおりがみ	1,300	昭60	図画工作科 美術科
20-4	戸田デザイ	25-20-4-001	和英えほん	1,500	平元	英語科
20-4	戸田デザイ	25-20-4-002	1から100までのえほん	1,800	平元	算数科
20-4	戸田デザイ	25-20-4-003	あいうえおえほん	1,800	平16	国語科
20-4	戸田デザイ	25-20-4-004	A B C えほん	1,700	平8	英語科
20-4	戸田デザイ	25-20-4-005	にっぽんちず絵本	1,800	平26	生活科 社会科
20-4	戸田デザイ	25-20-4-006	せかいちず絵本	1,800	平8	社会科
20-4	戸田デザイ	25-20-4-007	よみかた絵本	1,800	平16	国語科
20-4	戸田デザイ	25-20-4-009	とけいのえほん	1,600	平13	算数科 生活科
20-5	同成社	25-20-5-A01	ゆっくり学ぶ子のための「こくご」1（改訂版） （ひらがなのことば・文・文章の読み）	1,300	平8	国語科
20-5	同成社	25-20-5-A02	ゆっくり学ぶ子のための「こくご」2（改訂版） （かたかな・かん字の読み書き）	1,100	平13	国語科
20-5	同成社	25-20-5-A03	ゆっくり学ぶ子のための「こくご」3（改訂版） （文章を読む、作文・詩を書く）	900	平8	国語科
20-5	同成社	25-20-5-A04	ゆっくり学ぶ子のための国語4	1,100	平26	国語科
20-5	同成社	25-20-5-B01	ゆっくり学ぶ子のための「こくご」入門編1 （改訂版）（表象形成・音韻形成・発声・発音）	1,100	平13	国語科
20-5	同成社	25-20-5-B02	ゆっくり学ぶ子のための「こくご」入門編2 （改訂版）（ひらがなの読み書き）	1,100	平8	国語科
20-5	同成社	25-20-5-C01	ゆっくり学ぶ子のための「さんすう」1 （量概念の基礎、比較、なかま集め）	1,100	平8	生活科 算数科
20-5	同成社	25-20-5-C02	ゆっくり学ぶ子のための「さんすう」2 （1対1対応、1～5の数、5までのたし算）	1,100	平8	算数科
20-5	同成社	25-20-5-C03	ゆっくり学ぶ子のための「さんすう」3 （6～9のたし算、ひき算、位取り）	1,100	平13	算数科
20-5	同成社	25-20-5-C04	ゆっくり学ぶ子のための「さんすう」4 （くり上がり、くり下がり、2けたの数の計算）	1,100	平13	算数科
20-5	同成社	25-20-5-C05	ゆっくり学ぶ子のための「さんすう」5 （3けたの数の計算、かけ算、わり算）	1,100	平13	算数科
20-5	同成社	25-20-5-502	ゆっくり学ぶ子のための国語5	1,100	令5	国語科
20-7	東洋館	25-20-7-001	改訂新版くらしに役立つ社会	1,500	平26	社会科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
20-7	東洋館	25-20-7-002	改訂新版くらしに役立つ国語	1,500	平21	国語科
20-7	東洋館	25-20-7-003	改訂新版くらしに役立つ数学	1,500	平21	数学科
20-7	東洋館	25-20-7-004	改訂新版くらしに役立つ理科	1,500	令元	理科
20-7	東洋館	25-20-7-005	改訂新版くらしに役立つ保健体育	1,500	令元	保健体育科
20-7	東洋館	25-20-7-006	改訂新版くらしに役立つ家庭	1,500	令元	家庭科
20-7	東洋館	25-20-7-507	改訂新版くらしに役立つワーク国語	1,200	令5	国語科
20-7	東洋館	25-20-7-508	改訂新版くらしに役立つワーク数学	1,200	令5	数学科
20-7	東洋館	25-20-7-510	くらしに役立つ音楽	1,500	令5	音楽科
20-7	東洋館	25-20-7-511	くらしに役立つ英語	1,500	令7	外国語科
20-7	東洋館	25-20-7-513	くらしに役立つソーシャルスキル	1,500	令5	職業科 職業・家庭科
22-3	エストディ	25-22-3-A01	ひとりだちするための国語	1,700	令元	国語科
22-3	エストディ	25-22-3-A02	ひとりだちするための算数・数学	1,600	令元	算数科 数学科
22-3	エストディ	25-22-3-505	ひとりだちするためのビジネスマナー&コミュニケーション	1,500	令元	職業科 職業・家庭科
22-3	エストディ	25-22-3-507	ひとりだちするための進路学習	1,600	令元	職業・家庭科 職業科
22-3	エストディ	25-22-3-508	ひとりだちするための調理学習	1,600	令元	家庭科 職業・家庭科
22-3	エストディ	25-22-3-509	ひとりだちするためのライフキャリア教育	1,300	令5	職業科 職業・家庭科
22-3	エストディ	25-22-3-510	ひとりだちするための算数・数学ワーク1 お金編	1,350	令7	数学科 職業・家庭科 職業科
22-3	エストディ	25-22-3-512	ひとりだちするための社会	1,700	令5	社会科
27-1	ひかりのく	25-27-1-B05	認識絵本5 いくつかな	1,200	昭54	算数科
27-1	ひかりのく	25-27-1-B10	認識絵本10 おおきいちいさい	1,800	昭54	国語科 算数科
27-1	ひかりのく	25-27-1-C09	こどものずかんM i o 9ひとのからだ	900	平26	生活科 理科 保健体育科
27-1	ひかりのく	25-27-1-C10	こどものずかんM i o 10たべもの	900	平23	国語科 生活科 理科 保健体育科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-D01	2 0 2 シリーズたべもの 2 0 2	1, 500	平 8	国語科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-I01	改訂新版体験を広げるこどものずかん 1 どうぶつえん	1, 700	平 2 6	国語科 生活科 理科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-I04	改訂新版体験を広げるこどものずかん 4 はなとやさい・くだもの	2, 000	平 1 6	生活科 理科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-I08	改訂新版体験を広げるこどものずかん 8 あそびのずかん	2, 000	平 2 6	生活科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-I09	改訂新版体験を広げるこどものずかん 9 からだとけんこう	2, 000	平 1 3	生活科 保健体育科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-J04	はじめてのずかん 4 やさいとくだもの	1, 200	令元	理科 生活科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-K09	新装版 K I D S 2 1 1 2 たべものひゃっか	850	平 2 6	生活科 職業・家庭科 家庭科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-001	たのしいてあそびうたえほん	2, 000	平 1 6	国語科 生活科 音楽科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-002	どうようでおえかきできる どうよう NEW 絵かきうたブック	2, 300	平 2 6	生活科 図画工作科 音楽科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-003	マナーやルールがどんどんわかる！ 新装改訂版みちかなマーク	1, 500	令元	道徳科 生活科 社会科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-012	手あそび指あそび歌あそびブック 1	1, 800	平 2 1	音楽科 生活科
2 7 - 1	ひかりのく	25-27-1-013	あそびうたのほん C D つき	1, 200	平 2 3	音楽科 体育科
2 7 - 2	評論社	25-27-2-A01	スカーリーおじさんのはたらく人たち	1, 900	昭 6 1	生活科 社会科
2 7 - 2	評論社	25-27-2-B01	しかけ絵本の本棚コロちゃんはどこ？	1, 200	昭 6 1	国語科 生活科
2 7 - 2	評論社	25-27-2-B25	しかけ絵本の本棚からだのなかとそと	2, 800	平 1 6	理科 生活科 保健体育科
2 7 - 2	評論社	25-27-2-C01	ピーター・スピアーの絵本 1 せかいのひとびと	1, 500	平 8	社会科
2 7 - 3	ひさかた	25-27-3-A01	あかちゃんのための絵本はみがきしゅわしゅわ	800	平 8	国語科 生活科
2 7 - 3	ひさかた	25-27-3-B01	ミーミとクークのえほん ミーミとクークのあか・あお・きいろ	1, 000	平 2 6	国語科 図画工作科
2 7 - 3	ひさかた	25-27-3-C04	スキンシップ絵本かたかなアイウエオ	1, 600	平 2 3	国語科 生活科
2 7 - 3	ひさかた	25-27-3-C05	スキンシップ絵本かずのえほん	1, 600	平 2 3	算数科
2 7 - 3	ひさかた	25-27-3-D01	でんしゃでいこうでんしゃでかえろう	1, 200	平 2 6	国語科
2 7 - 3	ひさかた	25-27-3-D02	どうぞのいす	1, 000	令元	道徳科 国語科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
2 7 - 3	ひさかた	25-27-3-544	おべんとうバス	900	令 5	国語科
2 7 - 3	ひさかた	25-27-3-636	しぜんにタッチ！シリーズおすしのさかな	1,300	令 5	理科 生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-B06	幼児絵本シリーズくだもの	1,000	昭 5 9	生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-B08	幼児絵本シリーズやさい	1,000	平元	生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-B09	幼児絵本シリーズやさいのおなか	1,100	平 2 3	国語科 図画工作科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-E02	かがくのとも絵本たべられるしょくぶつ	1,200	昭 5 3	生活科 理科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-E13	かがくのとも絵本きゅうきゅうばこ新版	1,200	平 2 1	保健体育科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-E14	かがくのとも絵本しんぶんしでつくろう	1,200	令元	図画工作科 生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-E15	かがくのとも絵本かみであそぼうきる・おる	1,200	平 2 3	生活科 図画工作科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-E16	かがくのとも絵本みんなうんち	1,200	平 1 6	国語科 生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-E18	かがくのとも絵本かみコップでつくろう	1,200	令元	図画工作科 生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-E19	かがくのとも絵本平野レミのおりょうりブック	1,200	平 1 6	生活科 職業・家庭科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-E20	かがくのとも絵本しゃぼんだまとあそぼう	1,200	平 2 3	生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-G03	福音館の科学シリーズ地球	1,700	昭 6 1	社会科 理科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-G05	福音館の科学シリーズぼくらの地図旅行	1,900	平 4	社会科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-G10	福音館の科学シリーズただいまお仕事中	1,500	平 2 6	生活科 職業・家庭科 職業科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-H13	こどものとも絵本ぞうくんのさんぽ	1,200	平 4	国語科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-H21	ぐりとぐらの絵本ぐりとぐら	1,200	平 8	国語科 生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-H25	こどものとも絵本そらいろのたね	1,200	平 1 6	国語科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-H26	こどものとも絵本おおきなかぶ	1,200	昭 5 6	国語科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-H56	こどものとも絵本はじめてのおつかい	1,200	昭 5 9	生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-I01	安野光雅の絵本 はじめてであうすうがくの絵本 1	1,800	昭 6 0	算数科 数学科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
2 8 - 1	福音館	25-28-1-J01	世界傑作絵本シリーズてぶくろ	1,100	平 1 6	国語科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-J02	世界傑作絵本シリーズブレーメンのおんがくたい	1,600	平 8	国語科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-J03	世界傑作絵本シリーズ三びきのやぎのがらがらどん	1,300	平 1 6	国語科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-K01	日本傑作絵本シリーズおふろだいすき	1,300	平 1 6	国語科 生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-L01	みちかなかがくシリーズ町の水族館・町の植物園	1,300	平 1 6	国語科 生活科 職業・家庭科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-M06	みちかなかがくシリーズ町たんけん	1,200	平 1 6	生活科 社会科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-505	幼児絵本シリーズ（くまくんの絵本）こんにちは	1,000	昭 6 0	生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-507	幼児絵本シリーズ（くまくんの絵本） いただきますあす	1,000	昭 6 0	生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-510	幼児絵本シリーズずかん・じどうしゃ	1,000	昭 6 1	生活科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-542	0． 1． 2． えほんおおきいちいさい	900	令 5	算数科 図画工作科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-574	福音館あかちゃんの絵本どうぶつのおやこ	1,000	昭 5 5	国語科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-584	福音館の科学シリーズさんすうサウルス	1,400	令 5	算数科 数学科
2 8 - 1	福音館	25-28-1-595	こどものとも絵本たろうのおでかけ	1,200	平 8	国語科 生活科
2 8 - 2	婦人之友	25-28-2-001	こどもがつくるたのしいお料理	981	平元	生活科 職業・家庭科
2 8 - 2	婦人之友	25-28-2-503	こどもがつくるたのしいお菓子	981	平 1 3	生活科 職業・家庭科
2 8 - 3	ブロンズ新	25-28-3-501	らくがき絵本P A R T 2 五味太郎 2 5 %	2,400	平 2 3	国語科 図画工作科 美術科
2 8 - 3	ブロンズ新	25-28-3-556	らくがき絵本五味太郎 5 0 %	2,400	平 1 6	国語科 生活科 図画工作科
2 8 - 4	文化出版局	25-28-4-E07	どうぶつあれあれえほん第 4 集 かくしたのだあれ	600	昭 6 1	生活科
2 8 - 6	文研出版	25-28-6-A16	ジョイフルえほん傑作集りんごがドスン	1,400	昭 6 1	国語科 生活科
2 8 - 7	福村出版	25-28-7-A01	シリーズ生活を学ぶ 1 つくって食べよう	2,000	平元	生活科 職業・家庭科
2 8 - 7	福村出版	25-28-7-A05	シリーズ生活を学ぶ 5 遠くへ行きたいな	2,000	平元	生活科
2 8 - 7	福村出版	25-28-7-A06	シリーズ生活を学ぶ 6 わたしたちのからだ	2,000	平元	生活科 保健体育科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
2 9－1	平凡社	25-29-1-B02	新版はじめましてにほんちず	1,600	平 2 3	社会科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-A01	あそびのひろば 1 はんがあそび	1,600	昭 5 7	図画工作科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-A02	あそびのひろば 2 やさしいてづくりのプレゼント	1,600	昭 6 1	生活科 図画工作科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-A04	あそびのひろば 4 はりえあそび	1,600	昭 5 7	図画工作科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-A08	あそびのひろば 8 らくがきあそび	1,600	昭 5 8	生活科 図画工作科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-C03	ペーパーランド 3 とびだすカード	1,600	平元	生活科 図画工作科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-C08	ペーパーランド 8 おりがみえあそび	1,600	平 1 6	生活科 図画工作科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-D05	ねずみくんの絵本 1 ねずみくんのチョッキ	1,300	平 1 6	国語科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-J01	クーとマーのおぼえるえほん 1 ぼくのいろなあに	1,380	平 2 1	生活科 国語科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-N02	絵本・いつでもいっしょ 2 どうぶつなんびき？	1,800	令元	算数科 国語科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-504	ねずみくんの絵本 2 りんごがたべたいねずみくん	1,300	平 4	生活科 国語科
3 0－2	ポプラ	25-30-2-653	0歳からのあかちゃんえほん10 あかまるどれかな	900	令 5	算数科 図画工作科
3 3－1	むぎ書房	25-33-1-A02	わかるさんすう 2	1,000	昭 5 3	算数科
4 0－1	理論社	25-40-1-A01	あいうえおうさま	1,200	平 2 1	国語科
4 0－3	リーブル	25-40-3-001	あっちゃんあがつくたべものあいうえお	1,900	平 2 3	国語科 生活科
5 1－6	朝日新聞	25-51-6-522	リズムにのってぼんぼんたいこ 光る★音でる♪知育絵本	2,400	令 7	音楽科 生活科
5 6－2 1	岳陽舎	25-56-21-504	はじめての発見 3 7 いろの本	1,500	令 7	図画工作 美術科 道徳科
6 2－8	主婦と生活	25-62-8-506	でんじろう先生のカッコイイ！科学おもちゃ	1,300	令 5	理科 生活科 図画工作科
6 2－2 2	新星出版社	25-62-22-521	おとのでるえほんたのしいてあそびうた	1,600	令 5	音楽科 生活科
6 2－4 3	ジアース	25-62-43-501	知的障害・発達障害の人たちのための 新・見てわかるビジネスマナー集	1,800	平 2 3	職業・家庭科 職業科 家庭科
6 6－1 1	大日本図書	25-66-11-504	ばけばけばけばけばけたくん	1,300	令 5	国語科 図画工作科
6 6－1 1	大日本図書	25-66-11-510	ともだちのつくりかた	1,400	令 5	道徳科

発行者コード	発行者名称	図書コード	図書名	本体価格 (円)	選定資料 作成年度	備 考
6 6－2 0	玉川大学出	25-66-20-501	たのしい歌	880	昭 5 9	生活科 音楽科
7 1－1	永岡書店	25-71-1-501	こどもものしりずかん	1, 000	令 5	国語科 生活科
7 1－1	永岡書店	25-71-1-576	見て、学んで、力がつく！ こども日本地図 2 0 2 6 年版	1, 400	令 5	社会科
7 2－1 3	西村書店	25-72-13-508	どんなきもち？	1, 600	令 5	国語科 道徳科
8 8－6	幼年教育	25-88-6-503	かずあそび 1	2, 200	平元	算数科
8 8－6	幼年教育	25-88-6-504	かずあそび 2	2, 200	平 1 6	算数科 数学科
9 3－3	ロクリン社	25-93-3-502	名画で遊ぶあそびじゅつ！絵が語る歴史と物語	2, 200	令 5	図画工作科 美術科

発行者一覧

発行者 コード	発行者	郵便番号	住 所	電話番号
0 1－1	株式会社 あかね書房	101-0065	東京都千代田区西神田3-2-1	03-3263-0641
0 2－1	株式会社 岩崎書店	112-0005	東京都文京区水道1-9-2	03-3812-9131
0 4－1	株式会社 絵本館	167-0051	東京都杉並区荻窪5-16-5	03-3391-1531
0 5－1	大阪教育図書 株式会社	530-0055	大阪府大阪市北区野崎町1-25 新大和ビル3F	06-6361-5936
0 5－3	株式会社 旺文社	162-8680	東京都新宿区横寺町55	03-3266-4600
0 6－1	株式会社 偕成社	162-8450	東京都新宿区市谷砂土原町3-5	03-3260-3221
0 6－2	株式会社 G a k k e n	141-8415	東京都品川区西五反田2-11-8	03-6431-1197
0 6－4	開隆堂出版 株式会社	113-8608	東京都文京区向丘 1－1 3－1	03-5684-6118
0 7－2	株式会社 金の星社	111-0056	東京都台東区小島1-4-3	03-3861-1864
0 8－1	株式会社 くもん出版	108-8617	東京都港区高輪4-10-18 京急第一ビル 1 3 F	03-6836-0309
0 8－2	株式会社 グランまま社	156-0054	東京都世田谷区桜丘1-17-18	03-3439-2301
1 0－1	株式会社 講談社	112-8001	東京都文京区音羽2-12-21	03-5395-3625
1 0－2	株式会社 好学社	105-0014	東京都港区芝3-3-15芝MON T ビル	03-5444-6911
1 0－3	株式会社 国土社	101-0062	東京都千代田区神田駿河台2-5	03-6272-6125
1 0－4	株式会社 こぐま社	112-0014	東京都文京区関口1-23-6 プラザ江戸川橋 2 F	03-6228-1877
1 0－5	株式会社 小峰書店	162-0066	東京都新宿区市谷台町4-15	03-3357-3521
1 0－8	合同出版 株式会社	101-0051	東京都千代田区神田神保町1-44	03-3294-3506
1 1－1	株式会社 さ・え・ら書房	162-0842	東京都新宿区市谷砂土原町3-1	03-3268-4261
1 1－4	株式会社 三省堂	101-8371	東京都千代田区神田三崎町2-22-14	03-3230-9521
1 2－2	株式会社 小学館	101-8001	東京都千代田区一ツ橋2-3-1	03-3230-5737
1 2－7	女子栄養大学出版部	170-8481	東京都豊島区駒込3-24-3	03-3918-5411
1 2－1 0	株式会社 視覚デザイン研究所	101-0051	東京都千代田区神田神保町1-22 北信ビル 4 階	03-5280-1112
1 3－2	鈴木出版 株式会社	101-0051	東京都千代田区神田神保町3-5 住友不動産九段下ビル9F	03-6774-8813
1 4－3	一般社団法人 全日本手をつなぐ育成会連合会	520-0860	滋賀県大津市石山千町256-1	077-536-5297
1 4－4	成美堂出版 株式会社	162-8445	東京都新宿区新小川町1-7	03-5206-8155
1 6－3	株式会社 大日本絵画	101-0054	東京都千代田区神田錦町1-7	03-3294-7861
1 6－4	株式会社 太郎次郎社エディタス	113-0033	東京都文京区本郷3-4-3-8F	03-3815-0605
1 7－1	株式会社 チャイルド本社	112-8512	東京都文京区小石川5-24-21	03-3813-7726
2 0－1	株式会社 童心社	112-0011	東京都文京区千石4-6-6	03-5976-4181
2 0－2	株式会社 ドレミ楽譜出版社	171-0033	東京都豊島区高田3-36-4	049-256-6475

発行者 コード	発行者	郵便番号	住 所	電話番号
2 0 - 3	東京書店 株式会社	101-0051	東京都千代田区神田神保町3-5 住友不動産九段下ビル9F	03-5212-4100
2 0 - 4	有限会社 戸田デザイン研究室	112-0002	東京都文京区小石川2-17-6	03-3812-0955
2 0 - 5	株式会社 同成社	102-0072	東京都千代田区飯田橋4-4-8 東京中央ビル	03-3239-1467
2 0 - 7	株式会社 東洋館出版社	113-0021	東京都文京区本駒込5-16-7	03-3823-9206
2 2 - 3	株式会社 エストディオ	153-0051	東京都目黒区上目黒3-6-2 伊藤ビル302	03-6303-0543
2 7 - 1	ひかりのくに 株式会社	543-0001	大阪府大阪市天王寺区上本郷3-2-14	03-3979-3112
2 7 - 2	株式会社 評論社	162-0815	東京都新宿区筑土八幡町2-21	03-3260-9401
2 7 - 3	株式会社 ひさかたチャイルド	112-0002	東京都文京区小石川4-16-9-207号	03-3813-7726
2 8 - 1	株式会社 福音館書店	113-8686	東京都文京区本駒込6-6-3	03-3942-0048
2 8 - 2	株式会社 婦人之友社	171-8510	東京都豊島区西池袋2-20-16	03-3971-0103
2 8 - 3	株式会社 ブロンズ新社	150-0001	東京都渋谷区神宮前6-31-15 マンション31-B	03-3498-3272
2 8 - 4	学校法人文化学園 文化出版局	151-8524	東京都渋谷区代々木3-22-1	03-3299-2540
2 8 - 6	文研出版	113-0023	東京都文京区向丘2丁目3番10号	03-3814-5181
2 8 - 7	福村出版 株式会社	113-0034	東京都文京区湯島2-14-11	03-5812-9702
2 9 - 1	株式会社 平凡社	101-0051	東京都千代田区神田神保町3-29	03-3230-6572
3 0 - 2	株式会社 ポプラ社	102-8519	東京都千代田区麹町4-2-6 住友不動産麹町ファーストビル	03-5877-8109
3 3 - 1	有限会社 むぎ書房	158-0094	東京都世田谷区玉川1-3-19 アネックス小柳302	03-6411-7577
4 0 - 1	株式会社 理論社	101-0062	東京都千代田区神田駿河台1-7-10 Y K駿河台ビル 5 階	03-6264-8890
4 0 - 3	株式会社 リーブル	176-0004	東京都練馬区小竹町2-33-24-104	03-3958-1206
5 1 - 6	株式会社 朝日新聞出版社	104-8011	東京都中央区築地5-3-2	03-3545-0131
5 6 - 2 1	株式会社 岳陽舎	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-10-7 グローリア宮益坂Ⅲビル北館9F	03-3486-1290
6 2 - 8	株式会社 主婦と生活社	104-8357	東京都中央区京橋3丁目5番7号	03) 3563-5120
6 2 - 2 2	株式会社 新星出版社	110-0016	東京都台東区台東2丁目24番10号	03-3831-0743
6 2 - 4 3	株式会社 ジアース教育新社	101-0054	東京都千代田区神田錦町1-23 宗保第2ビル	03-5282-7892
6 6 - 1 1	大日本図書 株式会社	112-0012	東京都文京区大塚3-11-6	03-5940-8670
6 6 - 2 0	学校法人 玉川大学出版部	194-8610	東京都町田市玉川学園6-1-1	042-739-8935
7 1 - 1	株式会社 永岡書店	176-8518	東京都練馬区豊玉上1-7-14	03-3992-5155
7 2 - 1 3	株式会社 西村書店	102-0071	千代田区富士見2-4-6宝第五号館2F	03-3239-7671
8 8 - 6	幼年教育出版 株式会社	578-0963	大阪府東大阪市新庄3-22-2	06-6744-9001

発行者 コード	発行者	郵便番号	住 所	電話番号
9 3 - 3	株式会社 ロクリン社	105-0003	東京都港区西新橋1-22-5 6階	03-6303-4153

議第 2 6 号

今後の学校給食のあり方及び新鶴岡市学校給食センター整備基本計画の
策定について

今後の学校給食のあり方及び新鶴岡市学校給食センター整備基本計画を別紙
のとおり策定する。

令和 8 年 7 月 2 3 日提出

鶴岡市教育委員会
教育長 成 澤 和 則

今後の学校給食のあり方及び
新鶴岡市学校給食センター整備基本計画

令和 8 年 7 月

鶴岡市教育委員会

目 次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
--------------------------------------	---

第1章 学校給食全体の現状と課題、今後の方向性

1 学校給食センターの今後の配置と提供エリア

(1) 学校給食センターの現状と課題	
① 学校給食センターの現状・・・・・・・・・・・・・・・・	3
② 学校給食センターの課題・・・・・・・・・・・・・・・・	3
(2) 学校給食センターの今後の配置方針・・・・・・・・	6
(3) 給食提供エリアの変更・・・・・・・・・・・・・・・・	7

2 米飯給食・パン給食のあり方

(1) 米飯給食の現状と課題、今後の方向性	
① 米飯給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・	8
② 米飯給食の今後の方向性・・・・・・・・・・・・・・・・	8
(2) パン給食の現状と課題、今後の方向性	
① パン給食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・	9
② パン給食の今後の方向性・・・・・・・・・・・・・・・・	9

3 調理運営主体のあり方

(1) 調理運営主体の現状と分析	
① 調理運営主体の現状・・・・・・・・・・・・・・・・	10
② 調理運営主体の分析・・・・・・・・・・・・・・・・	10
(2) 調理運営主体の今後の方向性・・・・・・・・・・	11

4 学校給食における食物アレルギー対応

(1) 国における食物アレルギー対応指針・・・・・・・・	12
(2) 食物アレルギー対応の現状と課題	
① 食物アレルギー対応の現状・・・・・・・・・・	12
② 食物アレルギー対応の課題・・・・・・・・・・	13
③ 食物アレルギー対応の検討・・・・・・・・・・	13
(3) 食物アレルギー対応の方向性・・・・・・・・・・	14

5 つるおかの特徴を生かした給食の提供と食農教育・食育の推進

(1) つるおかの特徴を生かした給食の提供	
① 学校給食における地産地消の推進・・・・・・・・	15
② 学校給食発祥の地、食文化を生かした献立作りの推進・・・・・・・・	16
(2) 食育・食農教育の推進	
① 児童生徒の給食への参加・・・・・・・・・・	17
② 児童生徒に向けた食体験、食学習の充実・・・・・・・・	17

第2章 新鶴岡市学校給食センターの整備

1 新鶴岡センターの特徴

- (1) 炊飯業務の内製化・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
- (2) 食物アレルギー対応・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
- (3) 地産地消の取組の強化・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
- (4) 展示・学習機能の充実・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・19

2 施設規模

- (1) 施設規模の考え方
 - ① 新鶴岡センターの提供食数・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20
 - ② 延床面積・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20

3 施設整備の考え方

- (1) 施設の構造・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・21
- (2) 施設の構成と動線
 - ① 衛生管理の基本事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・21
 - ② 衛生区分と動線計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22

4 主要な設備

- (1) 炊飯設備・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23
- (2) 食物アレルギー対応食専用調理室・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23
- (3) 地産地消を進めるための設備・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23
- (4) 展示・学習の機能と設備
 - ① 展示・学習機能の方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23
 - ② 試食機能・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23
- (5) 廃棄物処理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24
- (6) その他導入機能
 - ① 調理従事者の労務負担の軽減・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24
 - ② 異物混入の防止・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24
 - ③ 環境負荷低減機能・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24
 - ④ ユニバーサルデザインの採用・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24
- (7) 調理設備の熱源方式・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25
- (8) 食器・食缶
 - ① 食器の検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25
 - ② アレルギー専用容器・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25
 - ③ 食缶の検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25

5 建設地

- (1) 施設計画及び敷地面積・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・26
- (2) 建設エリアの選定
 - ① 建設候補エリアの考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・26
 - ② 建設候補エリアの選定・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・27

③ 建設エリアの選定	28
④ 評価の結果	28
(3) 建設地の選定	29
① 建設候補地の考え方	29
② 建設地の選定結果	29
6 新学校給食センター整備の計画	
(1) 施設整備における基本条件	31
(2) 配置計画・建設計画案	
① 配置プランイメージ	32
② 平面プランイメージ	32
7 事業手法の検討	
(1) 主な事業手法の概要	
① 従来方式	33
② DB 方式	33
③ DBM 方式	34
④ DBO 方式	35
⑤ PFI (BT0) 方式	36
(2) 概算事業費と VFM の算定 (定量的評価)	
① 概算事業費(従来方式の場合)	37
② 各事業方式の概算事業費と VFM 算定結果	37
(3) 定性的評価	38
(4) 民間事業者へのヒアリング	40
(5) 総合評価	41
8 今後の対応、スケジュール	
(1) 学校給食センター運営委員会での意見聴取	42
(2) 用地の取得	42
(3) 要求水準及び公募条件の検討	42
(4) 跡地の利活用	42
(5) 整備事業のスケジュール	42

はじめに

本市には、鶴岡市学校給食センター（以下「鶴岡センター」という。）、鶴岡市藤島ふれあい食センター（以下「藤島センター」という。）、鶴岡市櫛引学校給食センター（以下「櫛引センター」という。）、鶴岡市あさひ給食センター（以下「朝日センター」という。）、あつみっこ給食センター（以下「温海センター」という。）の5つの学校給食センターがあります。

そのうち、鶴岡センターは築39年が経過し最も古く、現在の学校給食衛生管理基準^{※1}と照らし合わせて改善すべき点があることや、人口減少に伴う提供食数の減少を考慮した各センターの効率的な運営等への対応方針として、令和5年3月に「新鶴岡市学校給食センター整備基本構想」を策定しました。

その後、令和6年度に同構想に基づく基本計画の検討を進め、令和7年2月には基本計画（案）に対するパブリックコメントを実施しましたが、新鶴岡市学校給食センター（以下「新鶴岡センター」という。）の運営手法（直営や民間委託など）のあり方や、市民参画の検討の観点からの議論が不十分であったことから、令和7年3月の基本計画策定を見送ることといたしました。

令和7年4月に、新鶴岡センターの整備検討とともに、学校給食における食農教育と地産地消の推進を図るため、「学校給食・食農教育推進本部（以下「推進本部」という。）」を設置し、本市の学校給食全体の現状と課題を改めて協議いたしました。この間、米飯提供事業者の事業終了見込みといった外部環境の大きな変化や、将来にわたる財政負担の軽減、より効率的な施設運営の必要性なども踏まえ、炊飯業務の内製化や、現在の5センター体制から3センター体制への集約についてのご意見をいただきました。

本計画は、令和13年度の新鶴岡センターの供用開始を見据え、将来にわたって安全・安心な給食を提供できるよう、本市の学校給食全体のあり方と新鶴岡センターの整備方針や計画についてまとめたものです。

※1 学校給食衛生管理基準：学校給食における衛生管理を確保するために、平成21年に国が定めた基準。衛生管理はHACCP（ハザード/Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づき行うなど、調理場や食品の取扱いにおいて衛生管理体制を整えることが求められる。HACCPとは、食品を製造する際の衛生管理手法で、食材の搬入から下処理・上処理、配送までの一連の工程の中で、食の安全を阻害する要因を継続的に管理し、食品の安全を確保する方法。

◎推進本部の会議開催状況

開 催 日		協 議 内 容
第1回	令和7年4月22日（火）	●講話 「学校給食の地産地消～食農教育への展開に向けて」 千葉商科大学 小口 広太 准教授 ●協議 (1) 学校給食における食農教育・地産地消の推進
第2回	令和7年5月30日（金）	●報告 第1回推進本部での意見を踏まえた取組の方向 ●協議 (1) 学校給食における食物アレルギー対応 (2) 新学校給食センターにおいて導入する調理機器等
第3回	令和7年7月9日（水）	●報告 第2回推進本部での意見を踏まえた取組の方向 ●協議 (1) 食育・食農教育に係る取組の現状 (2) 新学校給食センターにおける展示・学習機能の方向
第4回	令和7年12月25日（木）	●報告 これまでの主な意見と取組の方向 ●協議 (1) 新学校給食センターにおける米飯給食設備の内製化 (2) 学校給食センター全体の配置のあり方及び新学校給食センターの対応食数
第5回	令和8年2月17日（火）	●報告 第4回推進本部での意見を踏まえた取組の方向 新学校給食センター建設地の選定状況 ●協議 (1) 新学校給食センターにおける調理運営主体のあり方及び事業手法の選定 (2) 今後の鶴岡市学校給食に期待すること

第1章 学校給食全体の現状と課題、今後の方向性

学校給食全体の現状と課題を整理し、
令和13年度の新鶴岡市学校給食センターの供用開始を見据えた
今後の学校給食のあり方を検討します

1 学校給食センターの今後の配置と提供エリア

(1) 学校給食センターの現状と課題

① 学校給食センターの現状

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
建築年月	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月
経過年数 (R8)	39年	24年	30年	25年	24年
所在地	白山西野148-1	藤浪3-95-9	上山添成田21-4	本郷中田30-1	大岩川黒岩35
敷地面積	8,148㎡	2,994㎡	1,188㎡	1,614㎡	2,017㎡
建築面積	3,110㎡	1,334㎡	475㎡	559㎡	573㎡
建物構造	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建	鉄骨造平屋建	鉄骨造2階建	鉄骨造平屋建
調理室空調	無	有	有	有	有
調理能力	14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
提供校	小17 中8	小3 中1 他3	小3 中1	小1 中1	小2 中1
提供食数 (R7)	7,129食/日 鶴岡…6,582食/日 羽黒…547食/日	831食/日	549食/日	202食/日	294食/日
稼働率※2	50.9%	55.4%	45.8%	26.9%	29.4%

② 学校給食センターの課題

◎施設・設備の老朽化

- ・鶴岡センターは築39年を経過しているほか、櫛引センターも築30年を経過し施設・設備の老朽化が進んでいる。

※2 稼働率：提供食数／調理能力×100で算出。

- ・具体的には、鶴岡センターで給排水管、蒸気配管、排水処理施設の老朽化、櫛引センターで雨漏りや床の剥離、朝日センターで給湯設備や蓄熱槽の故障などが見られ、設備機能が低下している傾向にある。
- ・鶴岡・櫛引センターでは、食品を扱う部屋での水漏れも確認されており、根本的な改善が必要である。
- ・藤島・温海センターの施設・設備は、経年劣化はあるものの、すぐに使用に支障を来すような課題は見られない。



【鶴岡】外壁鉄骨の断裂



【櫛引】下処理室天井の水漏れ跡



故障箇所に張り紙

【朝日】炊飯設備の故障

◎給食提供者数の減少に伴う稼働率の低下

- ・市全体の給食提供者数は令和 2 年度に 10,164 人であったが、7 年度には 9,005 人となり、13 年度には 7,322 人となることが見込まれる。
- ・令和 7 年度と 13 年度の給食提供者数を比べると、朝日地域と温海地域での減少率は 30%を超える見込みである。

<年度別・地域別の給食提供者数(小1～中3)の状況(R8以降は見込み)>

単位:人・%

年度 地域	R7 (実績)	R8	R9	R10	R11	R12	R13	増減数 (R13-R7)	増減率 (対R7)
		(見込)							
鶴岡地域	6,582	6,519	6,305	6,170	5,979	5,767	5,494	▲1,088	▲16.5
藤島地域	831	805	773	759	739	719	685	▲146	▲17.6
羽黒地域	547	528	488	465	453	436	403	▲144	▲26.3
櫛引地域	549	526	510	485	458	438	403	▲146	▲26.6
朝日地域	202	181	171	165	157	149	141	▲61	▲30.2
温海地域	294	262	248	235	217	209	196	▲98	▲33.3
合 計	9,005	8,821	8,495	8,279	8,003	7,718	7,322	▲1,683	▲18.7

- ・令和 8 年度以降の人数は、令和 7 年 5 月 1 日現在の各地域別・年齢別の人数を基に推計。
- ・教職員、給食センター職員、保育所等の人数は、令和 7 年度と同数と仮定。

- ・令和13年度時点の稼働率は、朝日センターが18.8%、温海センターが19.6%と、20%を下回る見込みであり、今後の稼働率に課題がある。
- ・藤島センターの稼働率は比較的高い。

<年度別・学校給食センター別の稼働率の状況(R8以降は見込み)>

単位: %

センター	1日当たり 調理能力	R7 年度	R8 年度	R9 年度	R10 年度	R11 年度	R12 年度	R13 年度	増減 (R13-R7)
		(実績)	(見込)						
鶴岡センター	14,000食	50.9	50.3	48.5	47.4	45.9	44.3	42.1	▲8.8
藤島センター	1,500食	55.4	53.7	51.5	50.6	49.3	47.9	45.7	▲9.7
櫛引センター	1,200食	45.8	43.8	42.5	40.4	38.2	36.5	33.6	▲12.2
朝日センター	750食	26.9	24.1	22.8	22.0	20.9	19.9	18.8	▲8.1
温海センター	1,000食	29.4	26.2	24.8	23.5	21.7	20.9	19.6	▲9.8
合計／平均	18,450食	48.8	47.8	46.0	44.9	43.4	41.8	39.7	▲9.1

・稼働率は「給食提供者数／調理能力×100」で算出。

- ・1食当たりの維持管理費は規模が小さいセンターが高い傾向にあり、将来にわたり安定的に給食を提供するためには、センターの集約等を検討する必要がある。

<各学校給食センター別の維持管理費の状況>

単位: 千円

センター		鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
項目						
維持管理費 (3年平均)	①調理員人件費	292,945	-	-	-	-
	②配送委託料	47,092	-	-	-	-
	③調理・配送委託料	-	45,481	26,591	21,674	27,378
	④光熱水費	50,410	17,499	10,280	8,596	6,017
	⑤施設管理費	49,134	8,743	5,324	10,496	10,492
	合計(A)	439,581	71,723	42,195	40,766	43,887
	年間食数(B)	1,408,557	174,956	112,759	43,194	65,538
	1食当たりの維持管理費(A)/(B)	312.1円	409.9円	374.2円	943.8円	669.6円

- ・維持管理費は令和4年度～令和6年度の決算額を平均したもの。施設の維持管理経費を比較するため、給食の食材費は含んでいない。

◎学校給食衛生管理基準への対応状況

- ・本市の 5 つの学校給食センターは、いずれも学校給食衛生管理基準が定められた平成 21 年以前に整備されており、現時点で藤島センター以外の 4 つの学校給食センターで同基準を満たしていない部分があることから、調理動線や温度管理等を工夫しながら調理業務を行っている。

(2) 学校給食センターの今後の配置方針

- ・既存の学校給食センターの統合等によって、全体の規模の適正化と維持管理コストの低減、平準化を図る。
- ・統合等にあたっては、調理した食品の適切な温度管理を行うため、各センターを出発してから最後の配送先の学校まで 40 分以内に届けることを前提として調整する。
- ・施設の老朽化が進み設備の故障が多く、稼働率の低下が見込まれる櫛引・朝日センターは、令和 13 年度の新鶴岡センターの供用開始に合わせて廃止する。
- ・藤島センターは稼働率が比較的高く、施設・設備に大きな課題がないことから、必要な修繕を行い継続して運用する。
- ・温海センターは稼働率の低下が見込まれるものの、施設・設備に大きな課題がないことと適切な配送時間への対応を踏まえ、必要な修繕を行い継続して運用する。

<新鶴岡センター供用開始後の体制(人数等は R13 を想定)>

センター 項目	新鶴岡センター	藤島センター	温海センター
提 供 地 域	鶴岡・櫛引・朝日	藤島・羽黒	温海
建 築 年 月	R13 年度予定	H14 年 3 月	H13 年 12 月
経過年数 (R13)	- 年	29 年	29 年
調 理 能 力	6,000 食/日	1,500 食/日	1,000 食/日
提供食数 (R13)	6,038 食/日 鶴岡地域…5,494 食/日 櫛引地域… 403 食/日 朝日地域… 141 食/日	1,088 食/日 藤島地域…685 食/日 羽黒地域…403 食/日	196 食/日
稼 働 率	100.6% (*1)	72.5%	19.6%

*1 大量調理機器の調理能力は容量の 7 割を基準に設計されており、洗浄機等も幅のある対応能力を有しているため、設計上支障はない。

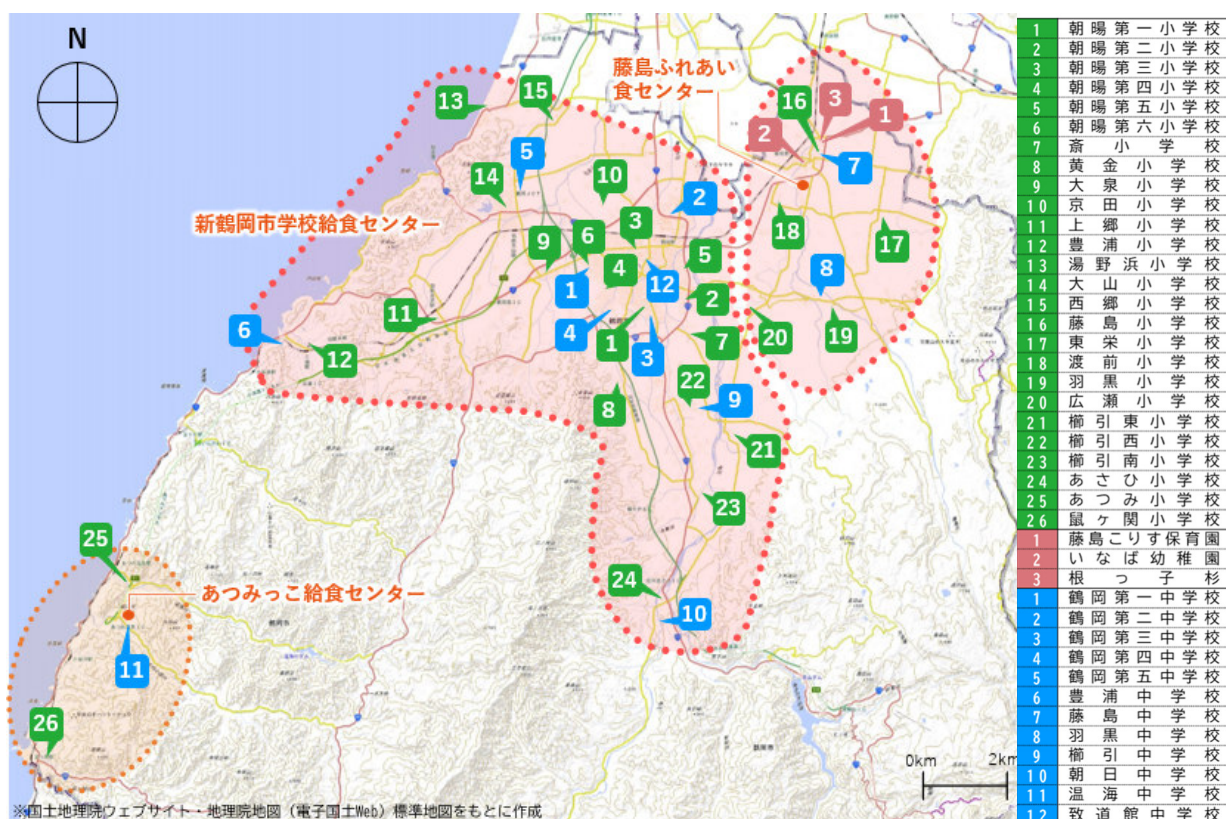
(例①: 100 リットルが入る回転釜 → 70 リットルを基準能力として設計)

(例②: 洗浄機の対応能力 → 4,800 食~6,400 食 など)

(3) 給食提供エリアの変更

- ・現在、櫛引・朝日センターが給食を提供している学校には、櫛引・朝日センター廃止後は、新鶴岡センターが給食を提供する。
- ・比較的、施設・設備の老朽化が進んでいない藤島センターについては、稼働率を高める運用となるよう、給食提供エリアを拡大し、現在、鶴岡センターが給食を提供している羽黒地域の学校にも給食を提供する。

<新鶴岡センター供用開始後の給食提供エリア>



2 米飯給食・パン給食のあり方

(1) 米飯給食の現状と課題、今後の方向性

① 米飯給食の現状と課題

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
米飯提供	再委託 〔A事業者 B事業者〕	再委託 (C事業者)	再委託 (A事業者)	<u>センター内炊飯</u> 委託 (D事業者)	再委託 (A事業者)

※再委託については、公益財団法人山形県学校給食会（以下「県給食会」という。）に委託し、県給食会が市内民間事業者に再委託し、各学校へ配送している。

- ・和食を中心とした献立としており、米飯給食の提供が多い。
- ・炊飯設備がある朝日センターでは、炊飯も含めて調理業務を事業者に委託し、おかずと汁ものと一緒に学校へ配送している。他は米飯の事業者から配送している。
- ・県給食会の再委託を受けている事業者のうち、A事業者は、機械設備の老朽化等により、令和7年度末をもって廃業した。また、B事業者からは、将来、炊飯事業の継続が困難になるとの見通しが示されており、米飯提供の代替を検討する必要がある。
- ・なお、C事業者からは、当面、事業継続の意向を確認している。

② 米飯給食の今後の方向性

- ・炊飯事業の継続が困難な事業者があること踏まえ、新鶴岡センターに炊飯設備を整備し、炊飯業務を内製化することとし、新鶴岡センターから鶴岡・櫛引・朝日地域の学校へ米飯とおかず、汁ものを一緒に提供する。
- ・藤島センターは引き続き県給食会に委託し、現在の事業者から、藤島地域に加えて羽黒地域の学校へ米飯を提供する。
- ・温海センターに炊飯設備を整備し、炊飯業務を内製化することとし、米飯とおかず、汁ものを一緒に提供する。

<新鶴岡センター供用開始後の米飯給食の提供>

センター 項目	新鶴岡センター	藤島センター	温海センター
提供地域	鶴岡・櫛引・朝日	藤島・羽黒	温海
米飯提供	<u>炊飯設備を整備 センター内炊飯</u>	再委託 (C事業者)	<u>炊飯設備を整備 センター内炊飯</u>

(2) パン給食の現状と課題、今後の方向性

① パン給食の現状と課題

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
提供地域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
パン提供	再委託（A 事業者）				

- ・現在のパン給食提供回数は月 2・3 回である。
- ・県給食会の再委託を受けている A 事業者は、令和 7 年度末をもって廃業した。

② パン給食の今後の方向性

- ・ひと月の提供回数が少なく、提供頻度と整備費用の費用対効果の観点から新鶴岡センターへのパン製造設備の整備は困難であり、引き続き県給食会を通じて県内事業者から提供を受ける。

<新鶴岡センター供用開始後のパン給食の提供>

センター 項目	新鶴岡センター	藤島センター	温海センター
提供地域	鶴岡・櫛引・朝日	藤島・羽黒	温海
パン提供	再委託（事業者未定）		

3 調理運営主体のあり方

(1) 調理運営主体の現状と分析

① 調理運営主体の現状

センター 項目	鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
提 供 地 域	鶴岡・羽黒	藤島	櫛引	朝日	温海
調理運営主体	直営	委託	委託	委託	委託

- ・少子高齢化・人口減少が加速する中、質の高い公共サービスを持続的に提供するため、民間事業者に委ねることが適切である場合は、できる限り民間事業者に委ねることを国から求められている。
- ・本市では、国が示した「学校給食業務の運営の合理化について」（昭和 59 年度）及び同通知の「趣旨の確認」（平成 15 年度）に基づき、鶴岡センターを除く 4 つの学校給食センターで、学校給食の民間委託を実施している。

② 調理運営主体の分析

◎これまでの直営・委託による給食提供への評価

➡ 直営・委託いずれも適正で評価が高い

- ・直営・委託ともに実施体制の工夫や衛生管理の徹底等がなされており、いずれも適正に安定した給食提供が行われている。
- ・児童生徒を対象にした調査では、直営・委託のいずれでも 9 割以上が「給食がおいしい」と回答しており、高い評価を得ている。

◎直営・委託における給食の質の確保に係る評価

➡ 直営・委託いずれも適切な対応が可能

- ・給食の質は、調理業務の巧拙だけではなく、衛生管理の徹底や調理員の技術向上、地域の食文化を生かした献立作成など、給食調理における総合的な体制を継続的に構築していくことで確保されるものである。
- ・学校給食衛生管理基準や食物アレルギー対応指針等の国が定める基準や最新の調理機器への対応については、委託先となる民間事業者にはノウハウの蓄積があるが、直営においても事前に研修・準備訓練を行うことで、十分対応が可能である。
- ・本市の食文化への理解や食育・食農教育等への対応についても、いずれも適切な対応を求めることができる。

◎直営・委託のコスト比較※³

➡ 委託の方がコストは優位

- ・調理員の必要コストについては、委託はより柔軟な雇用形態を選択できることから、直営と比較し有利である。
- ・15年間のコストを直営と比較すると、委託のうち一括発注方式では最大10.9億円、業務委託では9.7億円の削減効果が期待される。

(2) 調理運営主体の今後の方向性

- ・直営・委託いずれも、適正に安定的な給食提供を行っているが、長期的なコストが有利な点を考慮し、新鶴岡センターの調理運営主体については、藤島・温海センターと同様の委託方式とする。
- ・献立作成や食材の購入等はこれまでどおり市が行う。
- ・栄養教諭・栄養士と調理現場との連携を密にするため、調理上の課題を献立作成にフィードバックする仕組みを構築する。
- ・長期間の業務委託となることから、適正な業務の遂行について、市によるモニタリング体制を構築するとともに、委託事業者によるセルフモニタリングを実施する。
- ・学校給食発祥の地※⁴、国内初のユネスコ食文化創造都市※⁵である本市が行っている郷土食や行事食、地元食材を活用した給食の提供等の特徴ある取組や、献立に応じて子どもたちの食べやすさに配慮した様々な工夫などの技術を、新鶴岡センター稼働後も継承する。

<各業務の役割分担比較>

業務 主体		献立 作成	食材 調達	納品 検収	食育 指導	調理 洗浄	配送 回収	残渣 処理	維持 管理
現 状	市	◎	○	○	○	○			
	民間						○	○	○
今 後	市	◎	○	○	○				
	民間					○	○	○	○

- ・◎は国において行政が業務を行うとされているもの。

※³ 直営：調理業務に必要な調理員を市が雇用し行う方式

委託（業務委託）：調理業務を民間事業者へ委託する方式（3年毎に更新）

委託（一括発注方式）：建設・維持管理業務とともに調理業務を一括発注先の事業者が行う方式

調理業務の積算人数：常勤換算調理員数（フルタイム換算）40人を基礎として算出

比較の期間設定：一括発注方式は一般的に15年の契約となることから、比較する期間を合わせるため15年間のコストで比較

※⁴ 学校給食発祥の地：明治22年に大督寺（市内家中新町）内の忠愛小学校で貧しい家庭の子を対象に昼食を提供したのが給食の始まりとされている。

※⁵ ユネスコ食文化創造都市：山、里、海の幸がそろい、本市の風土や気候に合った様々な料理や食への取組が評価され、平成26年に本市は国内初のユネスコ食文化創造都市に認定された。

4 学校給食における食物アレルギー対応

(1) 国の食物アレルギー対応指針

学校や調理場における食物アレルギー事故防止の徹底を図ることを目的に、文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針（以下「食物アレルギー対応指針」という。）」では、全ての児童生徒が給食時間を安全かつ楽しんで過ごせるよう、以下の6つの大原則を示している。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- ①食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ②食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ③「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ④安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ⑤学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ⑥教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

(2) 食物アレルギー対応の現状と課題

① 食物アレルギー対応の現状

センター	アレルギー専用調理室の有無	提供地域	対応レベル	対応品目・対応状況	R7 食物アレルギー対応人数
鶴岡センター	無	鶴岡	レベル1 (詳細な献立表)	詳細な献立表により各家庭で対応	72人
		羽黒	レベル4※6 (代替食対応)	28品目で対応	7人
藤島センター	有	藤島	レベル3 (除去食対応)	児童生徒のアレルギー申請を受け、各家庭と相談の上、対応品目を決定	5人
櫛引センター	無	櫛引			5人
朝日センター	無	朝日			1人
温海センター	無	温海			3人

- ・本市では、年間を通して給食で使用しない品目※7を決め、事前に保護者にお知らせしたうえで、児童生徒のアレルギー品目について調査を行い、保護者、学校等と相談しながら献立を作成している。
- ・センターによって食物アレルギー対応の人数やレベル、設備等は異なるが、鶴岡地域以外については、各地域の対応人数が少数であるため、細心の注意を払い個別管理できる範囲での対応をしている

※6 羽黒地域への対応：平成24年に羽黒地域の自校方式給食を鶴岡センターからの提供に変更した際、それ以前から食物アレルギーを有する児童生徒に除去食、代替食の対応をしてきたことから、継続してレベル4で対応している。

※7 年間を通して給食で使用しない品目：そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、カシューナッツ、いくら、バナナ、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、やまいも、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、生魚卵の14品目を使用しない。（令和8年4月1日現在）下線部…食品表示法に基づく特定原材料（義務表示）の品目、点線部…特定原材料に準ずる（推奨表示）品目。

食物アレルギー対応指針で示すアレルギー対応レベル

▶レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配付し、それを基に保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、アレルギー食品を除いて食べる対応

▶レベル2（弁当対応）

除去又は代替食において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。食物アレルギー対応が困難な場合は、全て弁当を持参する

▶レベル3（除去食対応）

調理の過程でアレルギー食品を除いた給食を提供する

▶レベル4（代替食対応）

調理の過程でアレルギー食品を除き、除いた食材に対して何らかの食材を代替して提供する

② 食物アレルギー対応の課題

- ・センターによって食物アレルギー対応のレベルや品目に差があるため、全市で統一した対応を検討する必要がある。
- ・令和13年度の3センター（新鶴岡・藤島・温海センター）化に伴い、各センターの食物アレルギーの対応人数が増加することを踏まえると、現在の個別管理では誤食リスク等を制御することが困難である。

③ 食物アレルギー対応の検討

◎対応レベル（レベル3とレベル4の比較）

主な比較項目		レベル3（除去食対応）	レベル4（代替食対応）
調理現場	作業ゾーン	・区画された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしてもよい	・原因アレルギーが絶対混入しないように区画する
	人員・設備の負荷	・除去するのみであり、比較的対応しやすい	・調理工程の増によって、人員の増員や専用調理スペースの確保が必要
	混入リスク	・調理器具の使い分けや取り分けのタイミングの管理が重要	・調理工程が全く別になるため、より厳格な分離（場所・人・器具）が必要 ・複雑な調理工程によるヒューマンエラーのリスクも考慮が必要
学校現場	対象児童生徒の把握	・原因アレルギー、症状、緊急連絡先、アナフィラキシー症状の緩和薬の有無等を正確に把握・共有する必要がある	・左記に加え、代替対応の品目について、食べ合わせ等のより詳細な確認が必要
	関係者との共有	・保護者、学校、給食センター、教育委員会、主治医等での共有、連携が必要	・左記に加え、給食センターと個別面談を行い、具体的な代替食対応を検討
	給食時の対応（配膳・片付け等）	・担任等が対象児童生徒の除去食か確認し、受取・配膳を行う ・給食当番の際はアレルギーに触れないように配慮する ・周囲の児童生徒からアレルギーが飛散したり、分けてもらったり、おかわりしたりしないように留意する	・左記に加え、通常献立と異なる代替食を食べることについて、ほかの児童生徒への説明が必要

- ・対応レベルに関わらず安全性を最優先とした丁寧な対応が必要であるが、調理現場、学校現場ともに、レベル4の方がよりきめ細やかな対応や多くの知識・技術が求められる。
- ・レベル4の対応とした場合の影響は大きいですが、全ての児童生徒が安全に、かつ、楽しく給食の時間を過ごせることを考慮すると、**重篤度が高く、発症数の多い品目に限定して、レベル4の対応とする。**

◎対応品目

- ・安全性を最優先とするため、表示義務のある9品目のうち、学校給食で使用しない4品目を除いた5品目（えび、かに、小麦、卵、乳）で検討を行った。
- ・えびとかには、特性上特殊な表示方法が認められており、混入の可能性がある。^{※8}
- ・小麦は、多くの食品、調味料に使われていることから、完全な除去が困難である。
- ・以上のことから、**確実に安全性を確保するため、「卵・乳」を対応品目とする。**

（３）食物アレルギー対応の方向性

- ・**全市において、対応品目は「卵・乳」の2品目とし、レベル4の対応（代替食対応）とする。**ただし、主食、牛乳の代替食対応は行わない。
- ・レベル4の対応では、原因アレルゲン混入を防ぐため、区画された調理スペースが必要となることから、**新鶴岡センターにアレルギー対応食専用調理室を整備する。**
- ・アレルギー対応食専用の調理員の配置や使用する食材の保管スペースを差別化するなど、安全性に配慮する。
- ・温海センターにはアレルギー食専用調理室が整備されていないため、温海地域の対象児童生徒には新鶴岡センターからの提供を検討する。

◎センターごとの今後の対応

センター	提供地域	アレルギー専用調理室の有無	対応レベル	対応品目	提供方法
新鶴岡センター	鶴岡・櫛引朝日	有	レベル4 (代替食対応)	乳・卵	自センターで調理し、提供
藤島センター	藤島・羽黒				
温海センター	温海	無			新鶴岡センターから提供予定

※8 えび・かには、原材料として使用しなくても、漁法による混獲や魚が餌として捕食すること等により混入する場合がある。こうした混入の注意喚起表示は任意であり、混入の有無を確実に把握し、除去することはできないため、対応しない品目とした。

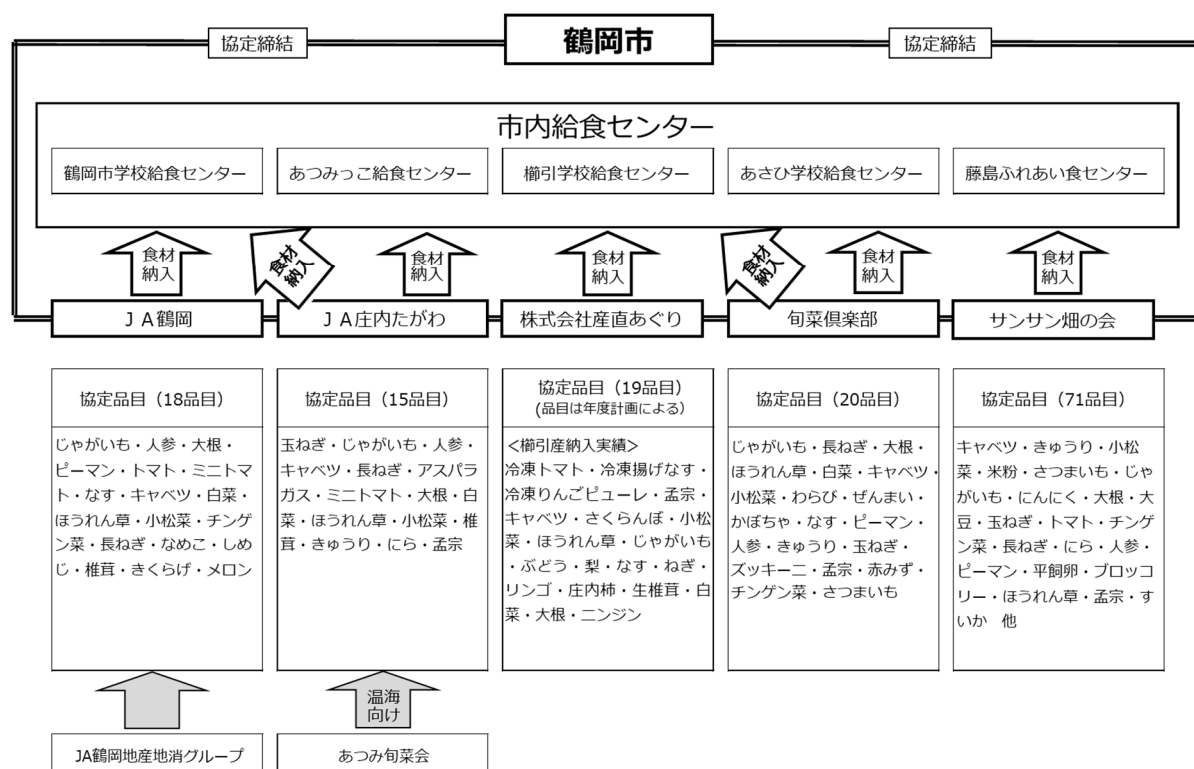
5 つるおかの特徴を生かした給食の提供と食農教育・食育の推進

(1) つるおかの特徴を生かした給食の提供

① 学校給食における地産地消の推進

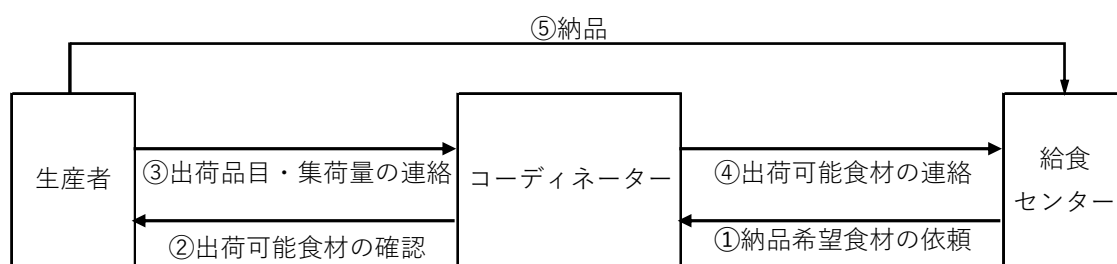
- ・各学校給食センターで生産者団体と地元産食材の供給に係る協定を締結しており、新鶴岡センター稼働後もこれを継続し、学校給食における地産地消を推進する。
- また、生産者が安定的な生産体制を確立できるよう、食材の調達価格の適正化を図る。

<各学校給食センターと生産者団体との協定締結の状況>



- ・山菜やどんごい等の希少野菜やだだちゃ豆など本市の特徴的な食材を積極的に取り入れ、新鶴岡センターには地元産食材の使用期間を延ばすための設備の整備を検討する。
- ・地産地消率を高めるためには、生産者と各センターが必要な食材の量や種類、時期などについて情報を共有し、コミュニケーションを深めることが重要であり、生産者と各センターをつなぐコーディネーターの設置を検討する。

<コーディネーターの例>



② 学校給食発祥の地、食文化を生かした献立作りの推進

- ・学校給食発祥の地、国内初のユネスコ食文化創造都市である本市が取り組んでいる「学校給食発祥当時を再現した献立」や「食文化創造都市特別献立」の提供などを新鶴岡センター稼働後も継続していく。
- ・行事食や郷土食、地元産食材を活用した給食を積極的に提供し、児童生徒の食文化への理解を深める。
- ・新鶴岡センターに本市の食文化等について学習できる展示や、市民も見学できるような見学スペースを設けるほか、施設見学と合わせて学校給食を試食できる仕組み（学校給食試食会など）を検討する。

本市の特徴ある献立



昔の給食献立

- ・おにぎり ・塩びき
- ・煮びたし

給食発祥当時の献立を再現し、その思いを伝えるために継続して取り組んでいる。



食文化創造都市献立

- ・ご飯（つや姫）
- ・わらび汁 ・ひじき煮
- ・鮭みそかす漬焼
- ・さくら練切り ・牛乳

江戸時代に京都から北前船で城下町鶴岡に伝わったといわれる練切りを市の花「桜」にかたどって提供。



郷土料理：だだちゃ豆のみそ汁

- ・ご飯
- ・だだちゃ豆のみそ汁
- ・中華サラダ ・鶏の唐揚げ
- ・牛乳

本市では旬の恵みを汁物に取り入れる文化が根強くあり、学校給食にも取り入れている。

(2) 食育・食農教育の推進

① 児童生徒の給食への参加

- ・児童生徒が自分たちで育てた作物を食べる体験など、児童生徒が主体的に給食に関わることができる取組を検討する。

② 児童生徒に向けた食体験、食学習の充実

◎鶴岡型 ESD^{※9}の推進

- ・鶴岡型 ESD に取り組む学校を増やし、食や食文化を題材とした体験学習を実施することで、郷土愛の醸成を図り、鶴岡の大切な食文化を未来へ継承していく。

◎栄養教諭による食に関する指導の継続

- ・栄養教諭が学校を訪問し、給食献立の狙いや調理方法、地元産食材などについて発信することで、児童生徒の食への関心を促す。
- ・学校を訪問する際は、各学年の理解度に応じたテーマや教材を設定し、食べることが大切にする子どもを育てる教育を行う。

◎生産者との交流給食会の拡大

- ・地元の農水産物や農水産業に対する理解を深めるため、地元生産者や JA 等と連携を図りながら、生産者との交流給食会を継続的に実施する。

※9 ESD : Education for Sustainable Development (持続可能な開発のための教育) の略。

鶴岡型 ESD は、ユネスコ食文化創造都市・鶴岡として「食」や「食文化」を題材とした様々な体験学習を通して「地域づくりの担い手(持続可能な社会の創り手)」を育む教育

第2章 新鶴岡市学校給食センターの整備

第1章 学校給食全体の今後の方向性を踏まえ、
令和13年度に供用開始予定の
新鶴岡市学校給食センター整備の方針と計画について検討します

I 新鶴岡センターの特徴 — 第1章を踏まえた4つの重点的な取組 —

(1) 炊飯業務の内製化

- ・新鶴岡センターに炊飯設備を整備する。
- ・炊飯業務の内製化により、「できたて」「炊きたて」の温かいご飯の提供が可能となる。
- ・最新の炊飯設備の導入により、豊富な種類の炊き込みご飯の提供も可能となり、「孟宗ご飯」や「だだちゃ豆ご飯」など郷土の食材や郷土食にこだわったご飯メニューの充実につなげる。
- ・児童生徒が学校田で生産したお米を給食で使用する事が可能になるなど、食育・食農教育の観点でも更なる取組の充実につなげる。
- ・災害発生時に、避難所に避難した方に向け、ご飯やおにぎりの提供を検討する。

(2) 食物アレルギー対応

- ・学校給食における食物アレルギー対応は安全性を最優先とする。
- ・調理過程における偶発的なアレルギーの混入を防止するため、通常食の調理室から隔離し、盛り付け時に容器を無理なく配置できる調理台等の作業スペースを備えたアレルギー対応食専用調理室を設ける。
- ・アレルギー対応食の調理員、食材の保管、提供容器等についても通常食と区別し、リスクを徹底的に排除する。

(3) 地産地消の取組の強化

- ・地元産食材を保管する保冷库、予冷库等の設置を検討する。
 - ・生産者と学校給食センターが給食に必要な食材の量や種類、時期等について情報を共有していくことが大切であり、生産者とセンターをつなぐコーディネーターの設置を検討する。
 - ・学校給食へ食材を提供する協定団体と協議し、参画する生産者の確保について検討する。
-

(4) 展示・学習機能の充実

- ・学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市である本市の食文化等について学習できる展示の設置を検討する。
- ・市民も見学できるよう、調理員の動線と区別された見学スペースの設計を検討する。
- ・施設見学と合わせて学校給食を試食できる仕組み（学校給食試食会など）を検討する。

2 施設規模

(1) 施設規模の考え方

① 新鶴岡センターの提供食数

<年度別・地域別の給食提供者数(小1～中3)の状況(R8以降は見込み)>

単位:人

	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13
鶴岡地域* ¹	6,582	6,519	6,305	6,170	5,979	5,767	5,494
藤島地域	831	805	773	759	739	719	685
羽黒地域	547	528	488	465	453	436	403
櫛引地域* ²	549	526	510	485	458	438	403
朝日地域* ³	202	181	171	165	157	149	141
温海地域	294	262	248	235	217	209	196
合計	9,005	8,821	8,495	8,279	8,003	7,718	7,322
*1～3 地域 合計	7,333	7,226	6,986	6,820	6,594	6,354	6,038

- ・本市の給食提供者数は、令和2年度は10,164人だったが、7年度は9,005人となり、13年度には7,322人、22年度には6,403人となることが見込まれ、児童生徒数の減少により今後も給食提供者数は逡減していくと推測される。
- ・これを踏まえ、鶴岡・櫛引・朝日地域に給食を提供する新鶴岡センターの調理能力を6,000食/日とする。

※令和13年度の3地域の給食提供者数の見込みは6,000人を若干超えるものの、大量調理機器の調理能力は容量の7割を基準に設計されていることから、設計上支障はない。

② 延床面積

- ・炊飯業務を内製化したうえで6,000食/日を円滑に供給でき、展示・学習機能を設けること、気象条件・敷地形状を考慮し、必要面積を3,700㎡程度と想定する。

3 施設整備の考え方

(1) 施設の構造

- ・新鶴岡センターはコンパクトな施設計画とする。施設の構造形式及び階数については、敷地条件や施設機能、維持管理の効率性等を考慮し、事業者の提案を踏まえ決定する。
- ・大地震時に高い耐震性を確保し、調理機能の一部を維持させるため、官庁施設の総合耐震・対津波計画基準^{※10}に基づき、次の基準に準じた施設とする。

▶構造体・・・・・・・・・・Ⅱ類

大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られている

▶建築非構造部材・・・B類

大地震動により建築非構造部材の損傷、移動等が発生する場合でも、人命の安全確保と二次災害の防止が図られている

▶建築設備・・・・・・・・・・乙類

大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られている

(2) 施設の構成と動線

- ・安全・安心な給食を提供するため、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^{※11}等の関係基準を遵守し、HACCPの概念に基づいた衛生管理が可能な施設を整備する。

① 衛生管理の基本事項

- ・食中毒菌は、温度・水分・栄養分の3条件がそろうことで、細菌の生育に最適な状況となり増殖するため、新鶴岡センターは、調理室の床面に水を流さず、衛生面に優れたドライシステムを基本とし、HACCPの概念を取り入れ、食材の搬入から調理済み食品の配送までの衛生管理を徹底するため、次の点に配慮する。

※10 総合耐震・対津波計画基準:大規模地震や津波発生時に官庁施設が災害対策拠点として機能し、人命の安全確保と機能維持・継続を図るため、国土交通省が定めた耐震性能と津波対策に関する詳細な基準・指針

※11 大量調理施設衛生管理マニュアル:集団給食施設等における食中毒を予防するために、調理過程における重要管理事項等について、厚生労働省が示したもの

項 目	内 容
ド ラ イ システム	ドライシステムの導入、切屑等の汚れの飛散防止、排水によって床面を濡らさない構造とすることで、二次汚染を防止
給食エリアの 衛生区分の 区画方法等	給食エリアの衛生区分を明確化し、汚染作業区域（食材搬入、下処理等）、非汚染作業区域（調理室等）をそれぞれ壁で区画 床の色分けやサイン表示等で、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分を明確化
	食材の搬入から調理・配送までの食材・食器の流れ、調理従事者の作業動線が一方通行となるような諸室配置とし、交差汚染の発生を防止
	衛生区分の異なる作業区域間の食材の受け渡しは、パススルー方式の調理設備やカウンターハッチを設ける
	トイレは汚染及び非汚染作業区域の食材・食器等を扱う調理作業区域から3m以上の離隔を確保して配置する
調理設備	調理設備の構造及び材質により、食中毒菌の増殖を防止
外装仕上げ	昆虫類、鳥類、鼠等が侵入できない構造

② 衛生区分と動線計画

- ・効率的な作業環境の確保及び交差汚染の発生予防の観点から、調理従事者、食材等が交差することなく、食材の搬入から給食コンテナの配送までの作業動線が後戻りせずに一方通行となるよう配置する。
- ・具体的な諸室のゾーニング※12 及び動線計画については、事業者の提案を踏まえ決定する。

ゾーニング			主な用途
共同調理場	給食エリア*	汚染作業区域	・ 検収、下処理、洗浄エリア
		非汚染作業区域	・ 調理及び調理後の食品の盛り付けや配食 ・ 洗浄後の食器・食缶の消毒
		その他区域	・ 調理従事者が各作業区域に入室する前の手洗い及び消毒など
	事務・管理 エリア	調理従事者エリア	・ 調理従事者の更衣、休憩、調理服の洗濯など
		事務エリア	・ 事務室、倉庫等、会議など
	一般エリア		・ 来客の見学、研修、会議など
付帯設備	設備		・ 厨房除害設備などの設備機械とその設置スペース
	その他		・ 配送車庫、駐車場、駐輪場、洗車スペースなど

*給食エリアは、作業内容に応じて必要な清浄度の高低による衛生区分で明確に分ける

※12 ゾーニング:空間を機能や用途で分けすること

4 主要な設備

(1) 炊飯設備

- ・炊飯設備を整備し、炊き立てでおいしいご飯を提供する。

(2) 食物アレルギー対応食専用調理室

- ・通常食の調理室から隔離した食物アレルギー対応食専用調理室を設け、卵・乳の2品目についてレベル4の対応（代替食対応）を行い、全ての児童生徒に対し安全・安心な学校給食の提供を目指す。
- ・衛生管理やアレルゲンの混入防止の観点から、盛り付け時に容器を無理なく配置できる調理台等の作業スペースを適切に計画する。
- ・アレルギー対応食の調理は、多品種少量の調理が可能な調理環境が必要となるため、個別管理が可能な専用の調理設備を設ける。

(3) 地産地消を進めるための設備

- ・旬の時期にとれた地元産食材を冷凍保存し、収穫時期以外にも使用できるよう、大型保冷库等の食材保存機能を整備する。具体的な設備の仕様・規模については、事業者の提案を踏まえ決定する。

(4) 展示・学習の機能と設備

① 展示・学習機能の方向性

- ・学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市である本市の給食と食文化等を知り、学び、体験できる展示・学習機能を整備する。整備にあたっては、次の4つの方向性を踏まえ、具体的な展示内容・手法については事業者の提案によるものとする。

展示・学習機能の目指す4つの方向

1) 学校給食発祥の地の学校給食を知る

学校給食の始まりから現在までの給食の変遷等を発信する

2) ユネスコ食文化創造都市の食文化を学ぶ

国内初のユネスコ食文化創造都市に認定された本市の行事食や郷土食、多様な農林水産物等の食文化を発信する

3) 望ましい食習慣・食生活を理解する

各校で栄養教諭が行う食教育と連携し、適切な食事や食事による健康増進について理解を促す

4) 給食を体験する

市民が給食の調理過程を見学し、給食を体験できる機能を整備する

② 試食機能

- ・学校給食試食会の実施など、給食を食べて体験できる仕組みを検討する。
-

(5) 廃棄物処理

- ・センターから排出される調理くずや給食の食べ残し（以下「食品残渣」という。）等のごみ減量化を図るため、食品残渣等が非汚染作業区域を経由せずに屋外へ排出される動線とする。
- ・食品残渣の減量及び減容化を図るため、適切な廃棄物処理設備の導入を検討する。具体的なシステムの選定については、事業者の提案によるものとする。
- ・調理エリア内の排水を場外に排出する配管は、グリストラップ^{※13}を介して排水処理施設に接続する。

(6) その他導入機能

① 調理従事者の労務負担の軽減

- ・給食エリア内の温度湿度管理を適切に行うため、学校給食衛生管理基準に準じて、湿度 80%以下、温度 25℃以下に保つことのできる空調及び換気設備を整備する。
- ・調理従事者専用の休憩室を設けるなど、適切な労働環境を整備する。

② 異物混入の防止

- ・調理衣への異物の付着や虫等が調理場内に侵入を防ぐため、給食エリアの入り口等へ適切な異物混入防止設備を整備する。

③ 環境負荷低減機能

- ・省エネルギー設備や再生可能エネルギー設備等を導入し、持続可能な脱炭素社会と資源循環社会を形成する取組を推進する。

<環境負荷低減を実現するための基本的要件>

- | | |
|---|--|
| ○施設の高断熱・高気密化等、熱負荷を低減できる設計 | ○地域産材等の内装材への活用等による循環型社会の推進 |
| ○調理・衛生環境に配慮しつつ、自然光・風等を活用したランニングコスト削減の工夫 | ○エコマテリアルの積極的な採用による環境配慮 |
| ○省エネルギーに配慮した設備システムや設備機器の導入 | ○LCCO ₂ （ライフサイクル CO ₂ ）削減による環境負荷低減 |
| ○太陽光発電等の再生可能エネルギー活用 | ○3R（リデュース、リユース、リサイクル）を考慮した計画で廃棄物の発生を抑制 |

④ ユニバーサルデザインの採用

- ・様々な施設見学者、利用者を想定し、ユニバーサルデザインの概念に基づいた施設計画とする。

※13 グリストラップ：厨房等からの排水に含まれる油脂類を分離浮上させて収集し、下水道に流さないようにするための装置

(7) 調理設備の熱源方式

- ・調理室は給食エリア内の給湯需要が大きいほか、調理室や洗浄室は、熱や水蒸気で高温多湿となり、適切な温湿度環境を保つための空調負荷が大きくなることから、一定時間内に空調設備の電力使用が集中する傾向にあり、エネルギー消費の傾向を踏まえた上で、調理設備の熱源方式ごとの特徴を考慮した施設計画の検討が必要となる。
- ・新鶴岡センターに導入する熱源方式は、今後の設計段階で各熱源のイニシャルコストやランニングコストを比較検討のうえ決定する。

(8) 食器・食缶

① 食器の検討

- ・鶴岡の食文化継承や食事マナーの習得の観点で、児童生徒が直接手で触れる食器が果たす役割は大きい。
- ・食器は、比較的軽量で安全性・耐久性が高く、取扱いが容易であることを基本とし、素材・デザインについては食文化継承の観点も踏まえ、事業者の提案によるものとする。
- ・米飯、汁物、主菜、副菜の提供を想定した適切な種類・数の食器構成とする。
- ・そのほか、トレイ、食器かご、食物アレルギー対応食用の容器を用意する。

② アレルギー食専用容器

- ・アレルギー食の対応が必要な児童生徒には、学校での誤配を防止する観点から、個人専用の容器を導入する。

③ 食缶の検討

- ・大量調理施設衛生管理マニュアルでは、調理後ただちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要とされているため、保温保冷に優れた食缶を採用する。
- ・米飯、汁物、主菜、副菜、デザート別に用意し、給食コンテナへの収納性を考慮した形状のものとする。

5 建設地

(1) 施設計画及び敷地面積

- 調理能力 6,000 食
- 延床面積 3,700 m²程度
 - ・炊飯設備やアレルギー食対応専用調理室、展示・学習機能を設けることを踏まえ、施設面積を 0.55 m²/食と設定
 - ・気象条件や施設要件等を考慮し必要面積を付加
- 耐震安全の目標 構造体：Ⅱ類 建築非構造部材：B類 建築設備：乙類
- その他施設の条件
 - ・学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理の徹底（汚染／非汚染作業区域の別、ドライシステム、各室空調など）
 - ・炊飯設備の整備
 - ・アレルギー食対応専用調理室の設置
 - ・学習・展示スペースの設置 など
- 付帯施設等 配送車車庫、機械置場、ごみ庫、駐車スペース、堆雪スペースの設置 など
- 敷地面積 8,000 m²以上
 - ・「学校給食施設計画の手引き」や気候条件に伴う堆雪スペース、配送車車庫の設置等を踏まえたもの

(2) 建設エリアの選定

① 建設候補エリアの考え方

- ・新鶴岡センターが提供する学校の分布を見ると、提供校の大半が鶴岡地域の中心部とその周辺に立地し、また、市中心部から見て、西側（豊浦地区方面）と南側（櫛引・朝日地域方面）にも分布している。
 - ・この地理的状況を踏まえ、次の3つの条件を基に、建設候補エリアを絞り込む。
 - a) 適切な配送時間への対応と効率的な配送を図るため、市中心部に近い周辺エリアであること
 - b) 同様に適切な配送時間に対応するため、提供範囲の西側・南側の学校にも対応できる幹線道路に近いこと
 - c) 約 8,000 m²以上のまとまった敷地が確保可能なエリアであること
-

② 建設候補エリアの選定

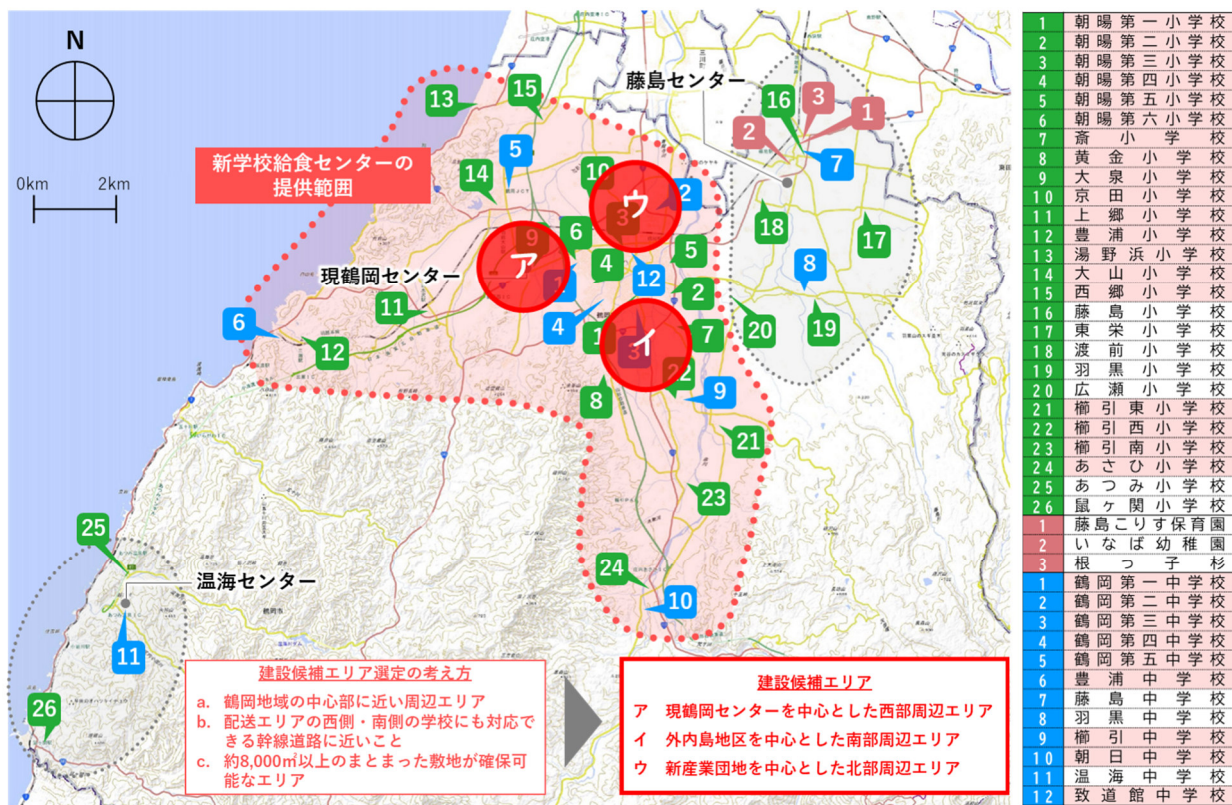
- ・①を踏まえ、次の3つを建設候補エリアに選定する。

ア 現鶴岡センターを中心とした西部周辺エリア

イ 外内島地区を中心とした南部周辺エリア

ウ 新産業団地を中心とした北部周辺エリア

- ・各エリアの範囲は、各中心から半径2kmの範囲とする。



※国土地理院ウェブサイト・地理院地図（電子国土Web）標準地図をもとに作成

※網掛けが新センターの配送校

③ 建設エリアの選定

- ・②の建設候補エリアについて、次の項目により評価した。

<建設エリアの評価項目>

No.	評価項目	評価内容
1	土地利用規制	・市街化区域、市街化調整区域における土地利用の制限及び必要な手続きと、建設が検討できる 8,000 ㎡以上の一画地の有無により評価する
	市街化区域	・市街化区域には都市計画法上の用途地域が設定されており、各用途地域に建築できる建築物は建築基準法により制限されている ・この状況を整理した上で、必要な手続きと建設可能な土地の有無を確認し評価する
	市街化調整区域	・市街化調整区域には、農地のほか、各集落内で住居に利用されている土地などがある ・特に、農地については、優良農地の保全の観点から、農地以外の利用について農振法により制限されていることから、この制限を整理し、必要な手続きと建設可能な土地の有無を確認した上で評価する
2	災害等の危険性	・子どもたちに安心・安全な給食を確保、かつ安定的に提供するためには、災害のリスクが少ない場所に建設することが求められる ・そのため、市が公表する洪水、土砂災害、津波、ため池、地震の各ハザードマップにおいて影響がないか評価する
3	周辺環境への影響	・新鶴岡センターの稼働に伴い、配送車両や納入車両により交通量が増えることや、調理上必要な臭気が発生することから、学校や通学する子どもたち、周辺住民に与える影響と住民からの理解の得られやすさについて評価する
4	インフラの整備状況	・給食調理に必要な電気、水道、下水道、ガスなどのインフラが整っているか確認し評価する
5	事業費全体の適正化	・事業費全体の適正化を図るためには、市が所有する遊休地の活用や造成済みの未利用地など、土地取得費用や造成費用を抑えるよう努めなければならない ・そのため、エリア内に市が所有する遊休地や造成済みの未利用地の有無について確認し評価する
6	配送時間・アクセス性	・学校給食衛生管理基準に基づき、調理後 2 時間以内に給食できるよう配送できるか、主要な幹線道路等の状況を含め適切な配送ルートを保証できるか確認し評価する

④ 評価の結果

- ・西部周辺エリアは、ほぼすべての項目において好条件であり課題が少ない。
- ・南部周辺エリアは、土地利用規制や周辺環境への影響、事業費全体の適正化の項目等において、劣後する。
- ・北部周辺エリアは、周辺環境への影響や事業費全体の適正化の項目等において、劣後する。
- ・評価の結果、西部周辺エリアが他の 2 エリアより優位性があることが分かったことから、西部周辺エリアを建設候補エリアとして選定する。

(3) 建設地の選定

① 建設候補地の考え方

- ・(2)で選定した現鶴岡センターを中心とした西部周辺エリアの中から、次の3つの条件を基に、建設候補地を抽出した。
 - a) 8,000 m²以上の敷地面積が確保可能な場所であること
 - b) 主要な幹線道路にアクセスしやすい場所であること
 - c) 事業費最優先の考え方から、造成済みの未利用地であること
 - d) 現鶴岡センター以外の場所であること(学校給食の提供は新鶴岡センター建設時も継続するため)

② 建設地の選定結果

- ・抽出した建設候補地について、(2)建設エリアの評価と同様の項目のほか、接道状況や堆雪場確保の項目により評価した。その結果、大山工業団地がインフラの整備状況や事業全体の適正化などの項目で優位性があり、他に比べ課題が少ないことから、**建設地は大山工業団地**とする。

< 建設地の概要 >

項 目	内 容
現 況	
所 在 地	鶴岡市大山字向町
敷地面積	約 13,000 m ²
現 状	分譲地
接 道	前面道路：あり 南 側：幅員約 16.0m（市道 f-177）
用途地域	市街化区域（工業地域）
地区計画	指定なし
容積率・建ぺい率	容積率：200% 建ぺい率：60%
日影規制	規制なし
外壁後退距離	指定なし
高さ制限	指定なし
インフラの状況	上水：あり 下水：あり 電気：あり ガス：プロパンガス
計画地周囲の状況	東側：民間リサイクル加工・廃棄物処理事業者 西側：民間食品加工事業者
災害等の危険性	想定浸水深：0～0.5m

6 新学校給食センター整備の計画

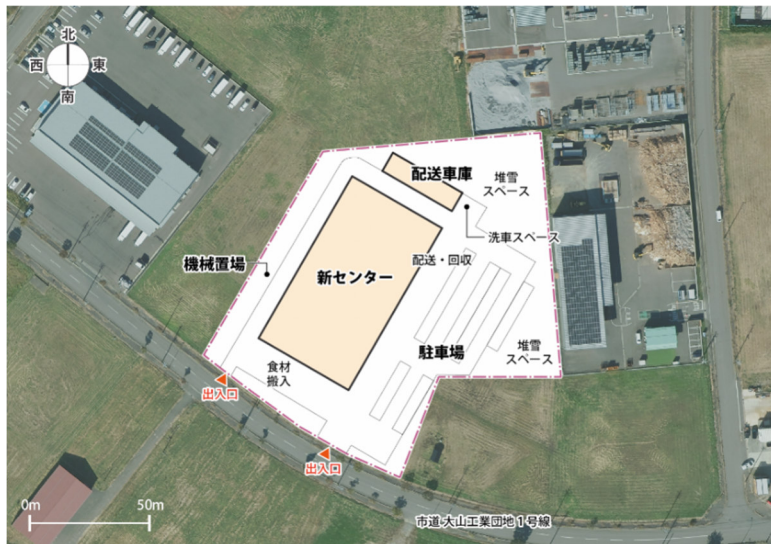
(1) 施設整備における基本条件

項 目		基本条件	
運 営	調理能力	6,000 食／日	
	稼働日数	概ね 205 日／年 ※施設の保守点検等を除く。土曜・日曜日及び祝日、長期休暇期間（夏休み、冬休み等）は休業	
	提供先	鶴岡・櫛引・朝日地域の小学校 19 校、中学校 9 校	
	献立数	2 献立 副食 3 品とし、主食（米飯又はパン）、副食（一汁二菜）、牛乳を基本とする（米飯 9 回・パン 1 回/2 週）	
	配送・回収	給食配送車両 10 台程度	
	その他	牛乳は委託業者から学校へ直接配送	
施設設備	延床面積	6,000 食／日を円滑に供給でき、食育機能を満たす面積に加え、気象条件・敷地形状を考慮し、3,700 m ² 程度を想定	
	建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造	
	省エネ化	建物の外皮の断熱化、省エネルギー設備及び再生可能エネルギー設備等を積極的に導入し、ZEB 化を目指して検討	
	必要諸室	必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した配置
		炊飯施設	設置する
		食物アレルギー対応	食物アレルギー専用調理室を設置 対応食数は 60 食程度
		食育	食育活動や見学のためのスペースを設置
	調理室の作業環境		ドライシステム
	HACCP 対応		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を満たすとともに、HACCP の概念に基づいた施設
	調理機器、備品類		6,000 食／日を供給可能な調理機器及び備品類を設置
	廃棄物処理		食品残渣処理、排水処理ができる施設を整備
	駐車スペース等		駐車場（来客・公用車・職員等）80 台程度、給食配送車両駐車スペース 10 台程度、見学用バス複数台
外構		構内道路、工作・整備室、門扉、フェンス、植栽 等	

(2) 配置計画・建設計画案

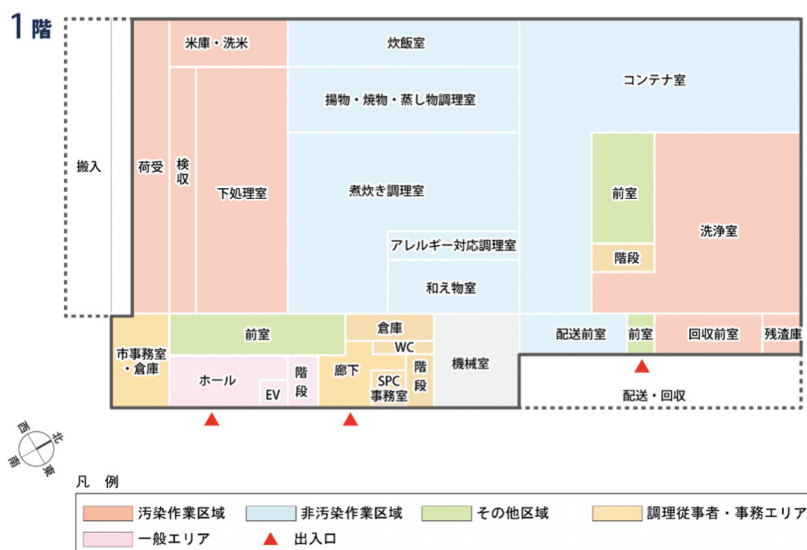
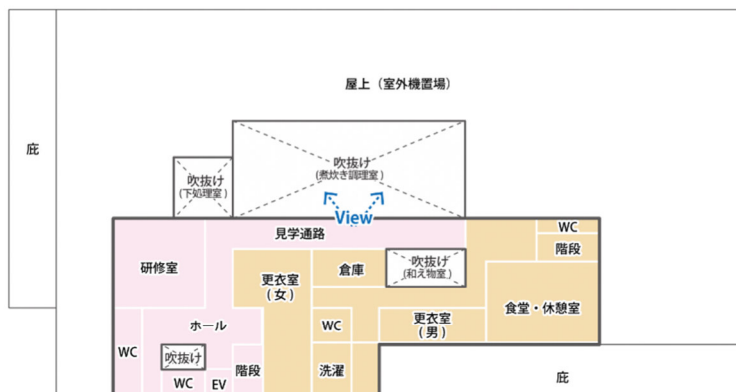
※以下は、施設規模や必要機能の検討のために作成した参考イメージであり、事業者の設計においてこれに拘束されるものではない。

① 配置プランイメージ



② 平面プランイメージ

2 階



7 事業手法の検討 ―調理運営を民間委託する方針を踏まえた事業手法―

(1) 主な事業手法^{※14}の概要

新鶴岡センター整備事業において想定される事業方式を次のとおり整理する。

① 従来方式

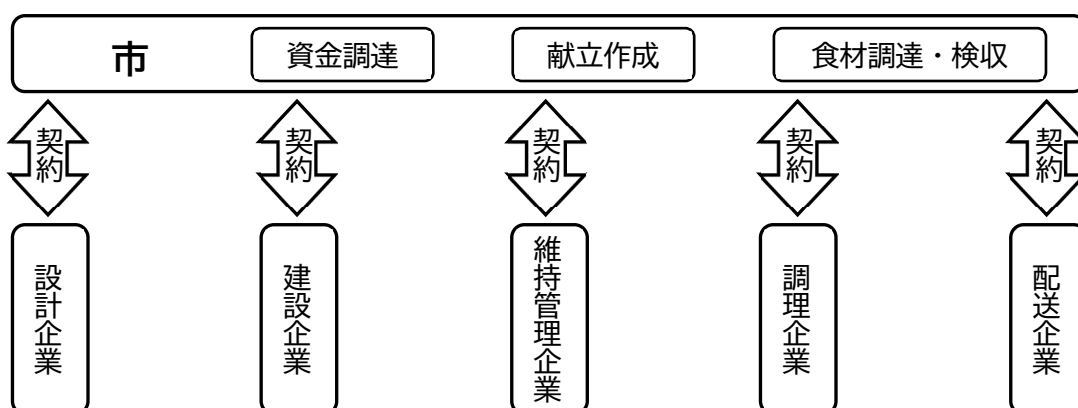
- ・現在実施している事業手法であり、資金調達や調理員等の確保を含め、設計から建設、維持管理・運営の全てにおいて、公共が主体となって行う事業手法（調理業務は直営又は委託）。

ア メリット

- ・業務に対する指揮命令を各事業者に行えるので、業務が速やかに行える。
- ・学校施設環境改善交付金の活用が可能。

イ デメリット

- ・分離分割かつ仕様発注契約を原則としているため、民間事業者の相互協働によるスケールメリットは発揮しづらい。
- ・調理業務を直営とする場合は、調理員の直接雇用や労務管理等が必要となる。



② DB 方式

- ・公共が資金調達を行い、設計及び建設業務を民間事業者に一括発注することで、民間活力の導入を図り、運営業務は公共が担う事業手法。

ア メリット

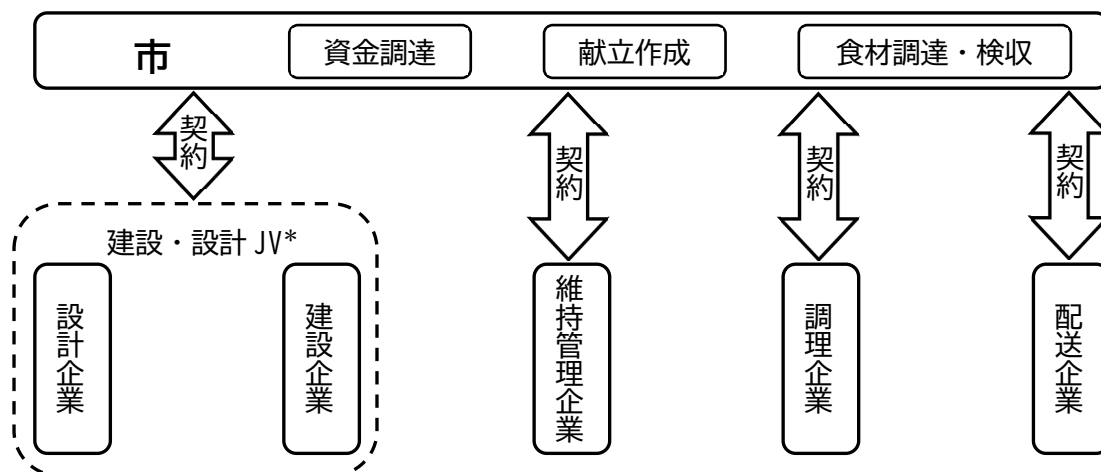
- ・設計及び建設業務を一括契約で行うため、民間のノウハウによる経費削減が期待できる。
- ・設計及び建設業務の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、工期の短縮が可能となる。
- ・学校施設環境改善交付金の活用が可能。

※14 事業手法は、設計や建設、維持管理や運営などの事業のプロセス、建物の所有権、民間事業者による資金調達の有無によって分類される。

設計：D (Design)、建設：B (Build)、維持管理：M (Maintenance)、運営：O (Operate)、所有権の移転：T (Transfer)

イ デメリット

- ・一括契約に伴う事業者募集に関する資料の作成や事業者選定など、準備期間と経費が必要となる。
- ・調理業務を直営とする場合は、調理員の直接雇用や労務管理等が必要となる。



*JV…Joint Venture の略。複数の建設企業が一つの建設工事を受注、施工することを目的として形成する事業組織体

③ DBM 方式

- ・公共が資金調達を行い、設計・建設業務を民間事業者が発注する。公共が施設を所有し運営するが、施設運営の運転管理を除く維持管理（施設設備の補修等機能維持）を民間事業者に委託する事業手法。

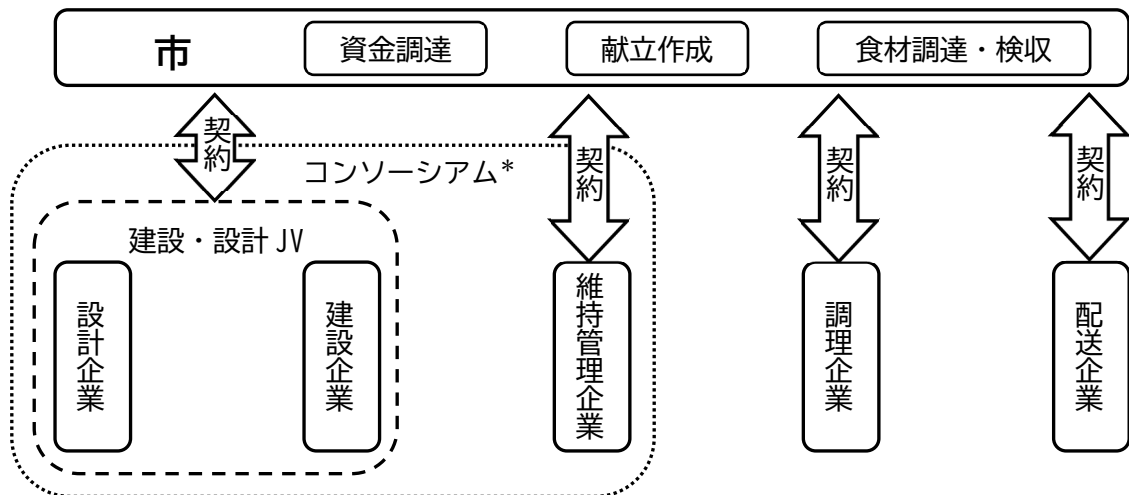
ア メリット

- ・メンテナンスを含む包括的かつ長期的な委託により、財政支出の削減が可能となる。
- ・施設の運営は公共が担うため、DBO（35 頁参照）に比べて事業者選定や契約までの手続きが容易である。
- ・公共が資金調達を行うため、民間事業者が資金調達を行う PFI^{※15}（36 頁参照）と比べて、一般的に金利負担の軽減が見込まれる。

イ デメリット

- ・定期点検、補修等の維持管理を長期契約するため、委託の内容によっては公共側と維持管理企業側の責任の範囲が曖昧になる可能性がある。
- ・調理業務を直営とする場合は、調理員の直接雇用や労務管理等が必要となる。

※15 PFI:Private Finance Initiative の略。公共施設等の整備・運営を行うにあたり、設計・建設から維持管理、運営までの業務を、長期間にわたり一括して民活事業者に委ねる官民連携の事業手法



* コンソーシアム…共通の目的を持った複数の企業で構成される共同企業体

④ DBO 方式

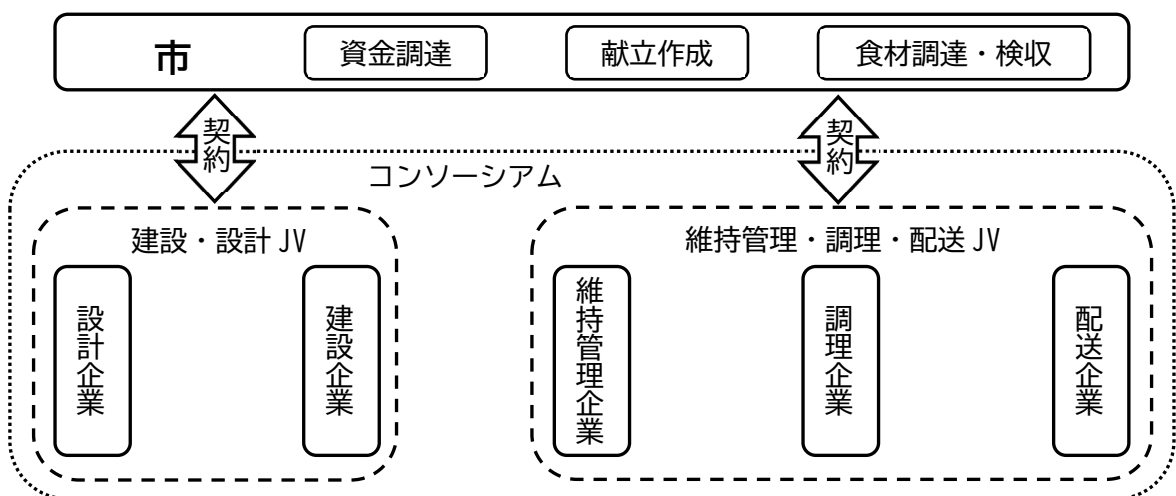
- ・ 公共が資金調達を行い、設計・建設業務から維持管理・運営までを一括して民間事業者が発注する事業手法。

ア メリット

- ・ 設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導し実施することで、供用開始時期のコントロールを徹底できる。
- ・ 設計・建設の一括契約を原則としており、経費削減が期待できる。
- ・ 公共が資金調達を行うため、民間事業者が資金調達を行う PFI と比べて、一般的に金利負担の軽減が見込まれる。

イ デメリット

- ・ 仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。



⑤ PFI（BT0）方式

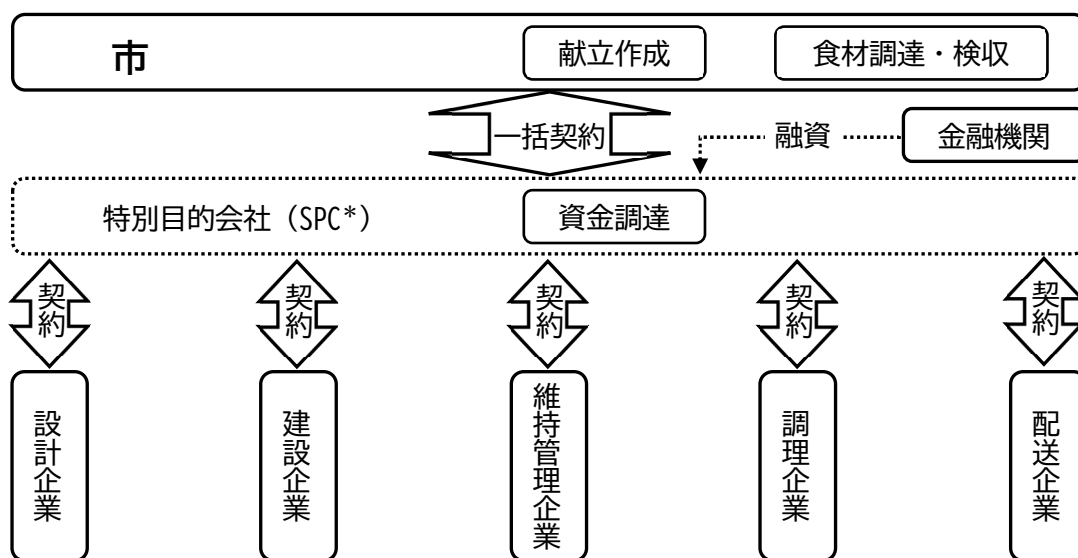
- ・事業当初の資金調達も含めて、設計・建設から維持管理・運営までの全てを一括して民間事業者が行う事業手法。

ア メリット

- ・設計・建設の工程調整を一括して民間事業者が主導し実施することで、供用開始時期のコントロールを徹底できる。
- ・要求水準書や事業契約書等において、役割（リスク）の分担が明示される。
- ・設計・建設から維持管理・運営までを一括契約するため、経費削減が期待できる。

イ デメリット

- ・仕様発注契約と異なり、募集要項や満たすべきサービス水準の作成、参加企業の選定など、準備期間、調査・選定経費が必要となる。
- ・民間事業者が資金調達を行うため、公共による資金調達と比べて、一般的に高い金利負担が見込まれる。



*SPC…Special Purpose Company の略。ある特別の事業を行うために設立された事業会社。PFI では、公募提案するコンソーシアムが新会社を設立して、建設・運営・管理にあたることが多い

(2) 概算事業費と VFM^{※16} の算定 (定量的評価^{※17})

① 概算事業費 (従来方式の場合)

- ・調理能力 6,000 食/日や、導入する食育等の機能に基づき、延べ床面積を 3,700 m²程度と想定すると、設計管理費、建設工事費、調理設備及び調理備品費、開業準備費の合計は、68.5 億円 (税込) を見込む。
- ・15 年間の調理・配送等の維持管理・運営にかかる費用は、130 億円 (税込) を見込む。
- ・概算事業費は、現時点のシミュレーションの金額である。

② 各事業方式の VFM の算定

- ・事業方式の比較検討による財政縮減効果は、PFI (BT0) 方式が最も高く、次いで DB0 方式、DBM 方式 (委託) の順に高い。

事業手法	官民の役割分担					VFM (%)
	資金調達	設計 (Design)	施工 (Build)	維持管理 (Maintain)	調理運営 (Operate)	
従来方式 (直営 ^{*1})	市	委託	委託	委託	市	—
従来方式 (委託 ^{*2})	市	委託	委託	委託	委託	10.5
DB 方式	市	委託		委託	委託	13.0
DBM 方式	市	委託			委託	13.7
DB0 方式	市	委託				14.3
PFI (BT0) 方式	民間	委託				17.5

*1 直 営：学校給食における調理・洗浄・残渣処理の業務を市が行う場合

*2 委 託：学校給食における調理・洗浄・残渣処理の業務を市から民間事業者へ委託する場合

※16 VFM: Value for Money の略。支払う対価に対して、最も価値の高いサービスを追求・提供するという概念

※17 定量的評価: VFM 等の数値化されたデータを材料として客観的評価を行うこと

(3) 定性的評価※18

- ・財政負担の平準化…民間事業者の資金調達により、財政負担をより平準化できることが期待される PFI (BT0) 方式が優れている。
- ・事業の効率化…民間事業者の創意工夫やノウハウが設計・建設から運営まで導入できる DB0 方式、PFI (BT0) 方式が特に優れている。
- ・施策の反映のしやすさ、社会情勢等の変動等への対応性…契約の見直し等を柔軟に行うことができる従来方式、DB 方式、DBM 方式が特に優れている。
- ・施設・設備の長寿命化…企業間での連携が期待できるため、DB0 方式、PFI (BT0) 方式が特に優れている。
- ・地元企業の参画のしやすさ…JV・コンソーシアムの組成が不要な従来方式が特に優れている。
- ・行政事務の効率化…建設から維持管理、調理までを一括発注できるメリットや業者間の調整業務を民間に委ねられる点から、DB0 方式、PFI (BT0) 方式が特に優れている。
- ・上記の項目で評価した結果、DB0 方式の得点が最も高い。

◎特に優れている…5点 ○優れている…3点 △課題がある…1点

項目	従来方式	DB 方式	DBM 方式	DB0 方式	PFI(BT0)方式
財政負担の平準化	△	△	△	△	○
	起債を活用して財政負担の平準化に努めるものの、起債対象外経費は事業開始当初に支払うことになるため、平準化の効果は限定的。				起債対象外経費を民間資金で賄うので、平準化の効果は高い。
事業の効率化	△	○	○	◎	◎
	分離発注のため、施工や運営の視点が設計に反映されず、民間の創意工夫は限定的。	工期短縮や資材などのノウハウは導入されるが、管理運営の効率までは考慮されない。	DB に維持管理が加わり、清掃などのノウハウが導入されるが、運営は考慮されない。	施設整備、維持管理、運営の全てで民間の創意工夫が導入され、厨房動線、最新機器の導入など、運営のノウハウが設計に直結し、効率的な事業が期待される。	
施策の反映のしやすさ	◎	◎	◎	○	○
	調理業務を 3 年程度で発注するため、契約更新のタイミングで最新施策（食育、地産地消など）を柔軟に反映できる。また、市民ニーズの変化に合わせた契約の見直しが容易である。			調理業務の契約期間は長いですが、当初契約に施策変更時の協議ルールや 5 年毎見直し規定などを盛り込むことで、一定程度、最新施策を計画的・継続的に反映させることができる。	

※18 定性的評価：数値で表せない物事について相対的評価を行うこと

項目	従来方式	DB 方式	DBM 方式	DBO 方式	PFI(BTO) 方式
施設・設備の 長寿命化	△	△	○	◎	◎
	設計・建設とその後の維持管理が別々に発注されるため、設計段階で将来のメンテナンス性を考慮する動機が弱く、長寿命化に向けた最適化が図られにくい。	設計・建設 JV が必要だが、地元企業同士での JV 結成は比較的容易であり、参画機会が担保されている。	設計段階に維持管理企業の視点が加わる。ライフサイクルコストを抑えるための仕様が検討されるが、企業間の連携は契約に基づく協力関係に留まる。	設計・建設から運営までコンソーシアムが一貫して担うため、企業間で連携が生まれ、各段階で長寿命化を指向した施策を期待できる。	設計・建設から運営まで一法人が一貫して担うため、企業間で強い連携が生まれ、施設寿命の最大化が図られる。
地元企業の参画 のしやすさ	◎	○	○	○	△
	分離発注のため、単独又は複数の JV で応札しやすく、参画のハードルが最も低い。	設計・建設 JV が必要だが、地元企業同士での JV 結成は比較的容易であり、参画機会が担保されている。	異業種間のマッチングや長期にわたる責任分担の調整など、コンソーシアム形成が求められ、参画への障壁は確認されるものの、SPC 組成は不要であり、一定の参画機会が担保されている。		複雑な契約業務、金融機関への対応などが必要となり、最も参画のハードルが高い。
行政事務の 効率化	△	○	○	◎	◎
	各業務（設計・施工・維持・運営）を別々に発注。数年ごとの再発注事務が延々と発生し、事務負担が増大。	設計・施工を一本化。建設時の事務は減るが、完成後の維持・運営は従来どおり個別の再発注が続き、効率化は限定的。	建設から維持管理までを一括発注。長期間の再発注事務が解消され、長期的に効率化。ただし、調理業務は別発注となる。	建設から調理業務を含む運営、維持管理までを一括発注。長期間の再発注事務が解消され、長期的に効率化。	資金調達も一本化。窓口が SPC 一つに集約。業者間の調整事務も民間にゆだねられ、行政事務は最小化。
社会情勢等の 変動等への 対応性	◎	◎	◎	○	△
	少子化による食数減や急激な物価高騰に対し、次期契約時に実情に即した仕様・価格ヘリセットできる。短いサイクルでの見直しにより、予測困難な情勢変化を吸収しやすい。			長期契約の硬直性はあるが、市と事業者の二者間協議により、価格改定や仕様変更比較的柔軟に対応できる。	長期契約の硬直性が強く、金融機関等の合意形成が必要となるため、迅速な対応が困難となるリスクが高い。
評価結果	◎3 × 5 点 = 15 ○0 × 3 点 = 0 △4 × 1 点 = 4 合計 19 点	◎2 × 5 点 = 10 ○3 × 3 点 = 9 △2 × 1 点 = 2 合計 21 点	◎2 × 5 点 = 10 ○4 × 3 点 = 12 △1 × 1 点 = 1 合計 23 点	◎3 × 5 点 = 15 ○3 × 3 点 = 9 △1 × 1 点 = 1 合計 25 点	◎3 × 5 点 = 15 ○2 × 3 点 = 6 △2 × 1 点 = 2 合計 23 点

(4) 民間事業者へのヒアリング

聴取項目	定量的・定性的評価で上位の手法である DBO 方式及び PFI (BT0) 方式について 1 資金調達手法と参入意向について 2 VFM (コスト縮減効果) の考え方について 3 運営・維持管理業務の効率化について 4 地域企業の参画機会について
聴取対象	「鶴岡市学校給食センターPFI 導入可能性調査」(令和 6 年度)で実施した民間事業者の事業参画意向等調査において、DBO 方式及び PFI (BT0) 方式で「問題なく参加できる」又は「最も望ましく問題なく参画できる」と回答した地域の企業を中心に抽出 [内訳] 設計企業：1 社 建設企業：3 社 調理運営企業：2 社 維持管理企業：1 社
調査結果 (主な意見)	1 資金調達手法と参入意向について ・金利上昇局面において、民間事業者が 15 年間の長期資金調達を行うことはリスクが高く、市が有利な起債を活用できるのであれば、DBO 方式が合理的である。 ・PFI (BT0) 方式は、事務負担が重く、組成ハードルも高いため、特に地元企業にとっては参入障壁となる。 2 VFM (コスト縮減効果) の考え方について ・事業手法の違いよりも、要求水準の設定がコストに大きく影響する。民間の自由度を確保した性能発注を行うことで、コスト縮減が可能となる。この点で、PFI (BT0) 方式にするだけで建設費が大幅に下がるとは考えにくい。 ・DBO 方式の場合、トラブル発生時の責任分界点が曖昧になりやすく、行政側の調整負担が増大する懸念がある。SPC を立ち上げていれば、責任の所在が明確化される。 3 運営・維持管理業務の効率化について ・設計段階から運営維持管理業者が参画し、動線やメンテナンス性を考慮することで効率化が図れる。 ・長期契約とすることで、長期修繕計画の最適化や安定的な人員配置・投資回収が可能となる。 4 地域企業の参画機会について ・PFI (BT0) 方式は、大規模事業者が事業をけん引することが想定され、地元企業の参画機会や、収益性・条件面に懸念がある。 ・地元企業が主体的に参画するためには、建設・維持管理・運営が役割分担をして JV を組める DBO 方式の方が現実的である。
総括	・5 社が金利リスクや SPC 組成に係る事務負担を懸念しており、DBO 方式を支持している一方、2 社は PFI (BT0) 方式にも柔軟に対応する意向を示している。

(5) 総合評価

- ・ 定量的評価の結果から、財政縮減効果が最も高いのは PFI (BT0) 方式である一方、定性的評価の結果では、給食の質を担保しつつ事業の効率化を図ることができるのは、DB0 方式である。
- ・ 民間事業者へのヒアリングでは、PFI (BT0) 方式には金利リスクや SPC 組成に係る事務負担等への懸念を確認でき、現状では高い参入障壁となっており、当該方式の採用による財政縮減効果との間にジレンマがある。
- ・ DB0 方式は市が資金調達を行うものであり、上記のような懸念はなく、PFI (BT0) 方式と同様に長期的な事業実施により財政縮減効果を期待できることから、**新鶴岡センターの整備・運営に係る事業手法は、DB0 方式を採用する。**

8 今後の対応、スケジュール

(1) 学校給食センター運営委員会での意見聴取

- ・推進本部は市民参画の体制で基本計画を検討する重要な場であり、委員の方々から各専門の分野において貴重な意見をいただいた。
- ・基本計画の策定後は、外部委員を含む既存の学校給食センター運営委員会に意見交換の場を引き継いでいく。

(2) 用地の取得

- ・事業全体を円滑に実施するため、用地の取得に向けた準備を進める。
- ・建設地周辺の環境整備については、地域住民や関係機関と調整・協議を図る。

(3) 要求水準及び公募条件の検討

- ・新鶴岡センター整備の基本方針を実現し、民間事業者が有するノウハウや創意工夫を最大限に発揮するためには、運営業務を複数事業者が行うことを前提とした一定程度汎用性のある施設・設備を整備するための要求水準が重要である。
- ・このため、事業者から優れた提案を引き出すとともに、地元企業が参加しやすい条件設定を検討し、事業者公募手続きを実施する。

(4) 跡地の利活用

- ・新鶴岡センターの整備に伴い、既存施設の調理場及び車庫等の付帯設備は解体撤去を予定しており、効果的な利活用の方策について検討する。

(5) 整備事業のスケジュール

- ・用地取得に係る手続きや造成工事等の期間を十分に確保できるよう、また、運営準備期間は可能な限り給食の提供を休止しないよう配慮し、令和13年度の供用開始を目標に計画を進める。

事業内容	R8	R9	R10	R11	R12	R13
事業者募集準備						
事業者募集・選定・契約						
建設地取得						
基本設計・実施設計						
建設工事						
供用開始準備						
供用開始						

はじめに

本計画は、老朽化が進んだ鶴岡センターの改築に際し、将来にわたって安全・安心な給食を提供できるよう、学校給食全体のあり方と、新鶴岡センターの整備方針や計画（令和13年運用開始予定）についてまとめたものです。

◎検討経過

令和5年3月	新鶴岡市学校給食センター整備基本構想を策定
令和7年2月	新鶴岡市学校給食センター整備基本計画(案)のパブリックコメントを実施
3月	運営手法の検討や市民参画が不十分とされ、基本計画の策定を見送り
4月	学校給食・食農教育推進本部を設置
令和8年5月	基本計画（案）のパブリックコメントを実施

第1章 学校給食全体の現状と課題、今後の方向性

◎現状と課題

(1) 現状

項 目		鶴岡センター	藤島センター	櫛引センター	朝日センター	温海センター
建築年度		S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月
調理能力		14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日
提供地域・ 提供食数(R7)		7,129食/日 鶴岡6,582食/日 羽黒 547食/日	藤島 831食/日	櫛引 549食/日	朝日 202食/日	温海 294食/日
稼働率		50.9%	55.4%	45.8%	26.9%	29.4%
調理業務の運営		直営	委託			
アレルギー 対応	専用調理室	無	有	無		
	対応レベル	鶴岡 レベル1 羽黒 レベル4	レベル3			

(2) 課題

〔レベル1…詳細な献立表対応、レベル2…弁当持参対応、
レベル3…除去食対応、レベル4…代替食対応〕

①施設の老朽化、稼働率の低下

- ・鶴岡・櫛引センターの老朽化、学校給食衛生管理基準の一部未達
- ・少子化による稼働率の低下、効率的な運営を検討する必要性

②米飯・パン給食の継続的な提供

- ・県給食会を通じた、市内3事業者による米飯・パンの提供体制
- ・1社が令和7年度末に廃業、1社が将来的に継続困難の見通し

③調理運営主体のあり方の検討

- ・5センター中4センターが民間委託済みである現状を踏まえる必要
- ・将来の安定供給に向け、適切な調理運営方式の検討・選定が必要

④食物アレルギー対応の統一

- ・個別管理による、各センターでの限定的な対応状況
- ・対応レベル・対応品目のばらつきに対する、全市統一ルールを検討

◎今後の方向性

(1) センター配置と提供エリア

- 5センター体制から新鶴岡・藤島・温海の3センター体制に集約
・全体の規模を適正化、維持管理コストを平準化

項 目	新鶴岡センター	藤島センター	温海センター
調理能力	6,000食/日	1,500食/日	1,000食/日
地域・食数(R13見込)	6,038食/日 鶴岡5,494食、櫛引403食、朝日141食	1,088食/日 藤島685食、羽黒403食	196食/日 温海
稼働率	100.6%	72.5%	19.6%

(2) 炊飯業務の内製化

- 新鶴岡・温海センターに炊飯設備を整備し、炊飯業務を内製化

(3) 新鶴岡センターの調理運営主体

- 長期的コストの有利性を考慮し、調理業務は委託方式で運営
・献立作成や食材の購入、食育指導等は従来どおり直営で実施

(4) 食物アレルギー対応

- 「卵・乳」の2品目をレベル4（代替食）で対応
・確実な安全性の確保。重篤度が高く発症数の多い品目に対応
- ・新鶴岡センターにアレルギー対応食専用調理室を整備
- ・温海地域は、新鶴岡センターからの配送を検討

(5) 本市の特徴を生かした給食提供と食農教育・食育の推進

- 地産地消、学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市といった食文化を生かした献立の作成
- 栽培から実食までの体験学習継続による、郷土愛の醸成と食文化の継承

第2章 新鶴岡市学校給食センターの整備

(1) 新鶴岡センターの特徴

① 炊飯業務の内製化

- 炊飯設備の整備により、炊き立てのご飯の提供が可能
- 郷土の食材を使用したご飯メニューの充実

② 安全を最優先とした

食物アレルギー対応

- 偶発的なアレルギー混入防止のため、アレルギー対応食専用調理室を整備
- アレルギー対応食の調理員や食材の保管等を通常食と区別

③ 地産地消の取組の強化

- 生産者とセンターが給食に必要な食材の量、時期等の情報を共有することが重要であり、両者をつなぐコーディネート施設の設置を検討する。

④ 展示・学習機能の充実

- 本市の食文化等を学習できる展示、市民の見学スペースの設置を検討

(2) 建設地

建設エリアの選定

適切で効率的な配送、土地利用規制、まとまった敷地の確保等が可能な現鶴岡センターを中心とした**西部周辺エリアを選定**。



建設地の選定

西部周辺エリア内から候補地を抽出。接道やインフラ整備の状況、事業費の適正化等を比較し、**大山工業団地を選定**。



(3) 事業手法

＜定量的評価＞

事業手法	官民の役割分担					VFM※ (%)
	資金調達	設計 (Design)	施工 (Build)	維持管理 (Maintain)	調理運営 (Operate)	
従来方式（直営）	市	委託	委託	委託	市	—
従来方式（委託）	市	委託	委託	委託	委託	10.5
DB方式	市	委託		委託	委託	13.0
DBM方式	市	委託			委託	13.7
DBO方式	市	委託				14.3
PFI(BTO)方式	民間	委託				17.5

※ Value for Moneyの略。支払う対価に対して、最も価値の高いサービスを追求・提供するという概念。

＜定性的評価＞

◎特に優れている…5点 ○優れている…3点 △課題がある…1点

項目	従来	DB	DBM	DBO	BTO
財政負担の平準化	△	△	△	△	○
事業の効率化	△	○	○	◎	◎
施策の反映のしやすさ	◎	◎	◎	○	○
施設・設備の長寿命化	△	△	○	◎	◎
地元企業の参画のしやすさ	◎	○	○	○	△
行政事務の効率化	△	○	○	◎	◎
社会情勢等の変動への対応性	◎	◎	◎	○	△
評価結果（点）	19	21	23	25	23

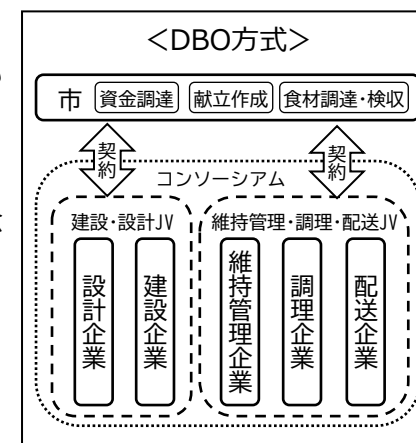
＜民間事業者へのヒアリング＞

○令和6年度PFI導入可能性調査の追加ヒアリングを実施

- ・上記調査において、DBO方式・PFI(BTO)方式で「問題なく又は最も望ましく問題なく参加できる」と回答した地域企業を中心に7社から意見を聴取
- ・5社が金利リスクやSPC(特別目的会社)組成に係る事務負担を懸念しDBO方式を支持
- ・2社はPFI(BTO)にも柔軟に対応する意向

＜総合評価＞

- 定量的評価の結果、PFI(BTO)方式が最も財政縮減効果が高い
- 定性的評価の結果、DBO方式が給食の質を担保しつつ事業の効率化を図れる
- ヒアリングでは、PFI(BTO)方式への懸念が参入障壁となっていることを確認
- DBO方式は、市が資金調達するもので、PFI(BTO)方式と同様に、長期的な事業実施により財政縮減効果を期待できる
- 事業手法はDBO方式を採用**



(4) 事業スケジュール

事業内容	R8	R9	R10	R11	R12	R13
事業者募集	準備	募集・選定・契約				
建設		建設地取得	基本・実施設計	工事		R13 供用開始予定

今後の学校給食のあり方及び新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）に対する意見公募について

1 概要

（１）募集期間 令和８年５月１５日（金）から令和８年６月１５日（月）まで（３１日間）

（２）意見提出者 ４２名（意見総数９０件）

2 いただいたご意見への対応状況

分類	対応	意見数
賛同	案に対して同趣旨の意見、賛同いただいたもの	１５件
参考	今後の施策や事業実施にあたり参考とさせていただくもの	７３件
修正	ご意見の趣旨を参考にして案を修正したもの	２件
合計		９０件

3 ご意見とそれに対する市の考え方

・ご意見等は、意見提出者の意図を尊重し、原則として原文のまま掲載しています。

ただし、個人名・団体名等の固有名詞や個人等が特定されるおそれのある記載については、必要に応じて表記を調整している場合があります。

3 ご意見とそれに対する市の考え方

- ・ご意見等は、意見提出者の意図を尊重し、原則として原文のまま掲載しています。

ただし、個人名・団体名等の固有名詞や個人等が特定されるおそれのある記載については、必要に応じて表記を調整している場合があります。

No	内 容	回答 No	回 答	分類
1	食の安全(添加物の危険性)や地域の食の豊かさを子どもに伝えたいと感じています。 鶴岡市でも有機栽培をどんどん推進して、学校給食でも他県のように安心して安全なものを選んで頂きたいです。 またパンの日が多いと感じますが、米どころなのになぜそんなにパンの日が多いのかなとこの間母親の集まりの時にみんな疑問に思っていました。せめて週に1回で良いのではないかと感じます。 子どもは給食の時間がとても楽しみで、給食の時間が活力になり楽しみにしながら勉強も頑張れるという話も聞きました。鶴岡の宝、子どもたちが鶴岡ってご飯もおいしいし、豊かでいいなと誇れる気持ちを持てるように給食や食育にしっかりと力を入れていただきたいです。	1	(1) 食の安全、安全安心な食材の選定 学校給食において、食の安全性を確保することは最も重要な事項の一つです。新センターにおいても、「献立作成」「食材調達」は市が責任をもって行ってまいります。	賛同
		2	(2) 地域の食の豊かさ 本市の豊かな食文化や地域の食材を学校給食に生かすことは、食育の観点からも重要であると考えております。今後も、献立作成や地元産食材の活用や郷土料理・行事食の提供などを通じて、子どもたちが鶴岡の食の魅力を感じられる給食づくりに努めてまいります。	賛同
		3	(3) 有機栽培の促進 有機栽培や有機食材の活用については、環境への配慮、地産地消の推進の観点から、有意義な取組であると認識しております。現在は、米飯において年2回有機栽培米を活用しています。一方で、学校給食で継続的に使用するためには、必要量の確保、安定供給、価格などの課題があります。いただいたご意見は、今後の食材選定への参考とさせていただきます。	参考
		4	(4) パン献立の頻度が多い パン献立の回数については、山形県学校給食会からの米飯の提供が一部困難となったことに伴い、一時的にパン献立の日が多くなっているものです。現在、市において米飯の炊飯・配送体制の整備を進めており、安定的に米飯を提供できる体制の確保に努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
2	現状パン食の割合の方がごはんよりも多いとの事でした。 無償化により、子育て家庭の支援という意味では負担軽減になっている面もあるかとは思いますが、無償化ではなく補助金支援という形にして、内容を拡充する方が子ども達の栄養管理という面、または給食発祥の地としての文化的側面からも良いのではないかと思います。また、教員からは給食費を徴収していると聞きます。内容が充実しない食事では健康管理としても教員の皆さんも不本意なのではないでしょうか。 予算さえあるのであれば給食は市直轄管理にする方法もあるかと思います。	5	（１）パン献立の頻度が多い 〔回答No4再掲〕パン献立の回数については、山形県学校給食会からの米飯の提供が一部困難となったことに伴い、一時的にパン献立の日が多くなっているものです。現在、市において米飯の炊飯・配送体制の整備を進めており、安定的に米飯を提供できる体制の確保に努めてまいります。	参考
		6	（２）有償でも内容を充実して欲しい 給食費の無償化とともに、学校給食の質の維持も重要であると認識しております。また、補助金支援といった、自己負担のあり方も重要な視点と認識しております。令和8年度からは、文部科学省主導で小学生分の食材費に対する交付金が開始されることとなりましたので、これらの財源も活用しながら、引き続き栄養面や内容の充実に積極的に取り組んでまいります。	参考
		7	（３）予算があれば直営にして欲しい 学校給食の運営方式については、安全安心な給食の安定提供、衛生管理、人材確保、財政負担、継続性等を総合的に検討する必要があります。市が実施主体として責任を持つことを前提に、効率的かつ持続可能な運営体制となるよう検討してまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
3	子どもは日本のそして鶴岡市の宝です。安全安心な給食を食べて欲しい。 特に地物に拘って、地産地消を積極的にして頂けたら嬉しいです。長野県では、地産地消 という言葉のポスターをよく見受けられ 良い言葉であると感動して来ました。子どもが学生の時 給食の様子が見たくて自由参観には狙って見学に行き、私達の世代とは変わった風景を目の当たりにして感じる事もありました。 今は時代が変わり、残菜がどの程度か気になります。 鶴岡市大産業まつりで 給食コーナーは毎回伺って取り組みなども拝見しております。子ども達の未来の為に頑張ってお下され有難うございます。給食センターを応援しています。	8	（１）安全安心な給食の提供 学校給食は、子どもたちの健やかな成長を支える大切な役割を担っています。今後も衛生管理を徹底し、安全安心でおいしい給食を安定的に提供できるよう努めてまいります。	賛同
		9	（２）地産地消の推進 地元産食材の活用は、食育や地域農業への理解促進の面から重要であると考えております。今後も関係部署や生産者等と連携し、可能な限り地元産食材の活用に努めてまいります。	賛同
		10	（３）残菜の量について 令和7年度における鶴岡センターの1日平均残渣は、1人当たり33g、市全体では248kgでした。近年、食生活の洋食化や1日当たりのエネルギー摂取量の長期的低下という傾向は、子どもたちも例外ではありません。現代の子どもたちの食習慣として小食の傾向が見られ、食べ残しが年々多くなっています。 新センターにおいても、献立作成は市の直営体制といたします。食材の選定や調理方法に創意工夫を凝らし、子どもたちが楽しくおいしく食と向き合えるよう努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
4	鶴岡市の学校給食は、各学校で作るようにした方がいいと思います。地域に雇用が生まれるし、食の多様性も維持できます。各学校毎近隣の生産者との繋がりができます。現在の少子化時代に、大きな給食センターで安く仕入れたどこぞの食材を使った一律の給食提供という発想は見合っていないと思います。各学校で地域の人たちが工夫して作る給食は、子どもたちの豊かな食体験を育み、後のUターンにも繋がると思います。食文化創造都市を名乗るのであれば、まず子どもの食体験から充実させましょう。各学校で作る給食が、鶴岡市をキラリと光る地方都市へと発展させることに大きく貢献するのではないのでしょうか。	11	（１）自校給食による、地域雇用の創出、食の多様性、生産者との繋がり 自校給食の利点である地域雇用、食の多様性、生産者との連携は重要な視点と認識しております。一方、自校給食は人材確保が比較的容易な都市部で多く見られる方式であり、全国の多くの自治体では給食センター方式も主流の方式の一つとして採用されております。近年は衛生管理やアレルギー対応などの専門性も高まっており、当市の規模や運営環境を踏まえると、安全で安定した給食を継続するためには、センター方式による効率的かつ組織的な運営が必要であると考えております。新たな給食センターにおいても、地元産食材の活用や郷土料理・行事食の提供など、地域とのつながりを大切にした給食の充実に努めてまいります。	参考
		12	（２）大量仕入れによる質の低下への懸念 給食センターでの食材調達においては、現在も単に価格のみで判断するのではなく、産地や品質を確認しながら進めております。必要量をまとめて調達することで、流通コストの削減、安定的な食材確保、調達事務の効率化などのスケールメリットを生かすことができます。物価高騰等が続く中でも、給食の質を維持していくためには、効率的な調達やコスト意識も重要であると考えております。今後も、「食材調達」を市の業務として行い、安全性、栄養バランス、おいしさ、地元産食材の活用にも配慮しながら、質の維持向上に努めてまいります。	参考
		13	（３）食体験の充実 子どもたちの食体験を豊かにすることは、地域への愛着を育むうえで大切なことと認識しております。給食では、地元産食材や郷土料理・行事食を取り入れるとともに、食材が育つ環境や生産者の思い、食文化の背景などについて、学校、家庭と連携して子どもたちの学びにつなげ、ふるさとへの理解と愛着を深められるよう取り組んでまいります。	賛同

No	内 容	回答 No	回 答	分類
5	まず、子どもたちが安心して食べられる給食を提供してほしい。施設長寿命化や地元企業の参画・行政事務効率よりも、あらゆる災害や社会情勢の変化にも対応できるような施設を望みます。少子化にも人口増加にも対応し、災害時には他の地域とも連携とれるような施設を考えてほしい。施設内に食堂を併設し、一般開放をして、一般の社会人や観光客にも鶴岡の給食と食文化をもっと身近に感じるような提案を望みます。また、21世紀の公共施設として、給食センターだけの目的だけでなく、相反する施設を融合した複合施設とし、新たな付加価値・文化を創造するような公共施設を目指してほしい。今後、老朽化などで建て替え等が見込まれる自然学習施設や屋内遊具施設、図書館、市民プール、中央公民館など。特に給食センターは食に通ずる施設なのでスポーツ施設や福祉施設、教育や医療など、あらゆる施設とも応用ができると思います。	14	（１）安心して食べられる給食 安全安心な給食の安定提供を最も重要な目的とし、衛生管理、食物アレルギー対応、調理環境の充実に努めてまいります。	賛同
		15	（２）災害時にも活用できる施設 災害時等への備えは重要ですが、学校給食センターは給食提供を主目的とする施設です。広域的な防災機能には衛生管理、施設規模、運営体制等の課題があるため、可能な範囲での対応を検討してまいります。	参考
		16	（３）食堂併設、一般開放、誘客施設 「学校給食発祥の地」や「食文化創造都市」は、本市の貴重なブランドであり、その発信は重要と認識しております。給食センターの一般開放や食堂併設は、衛生管理、動線管理、人員体制、費用面などの課題が多いと考えておりますが、見学・展示・学習機能などを通じた食育や情報発信について検討してまいります。	参考
		17	（４）様々な施設との複合化の可能性 複合化は、公共施設の有効活用を図る手法の一つであると認識しております。しかし、給食センターは高度な衛生管理が求められる施設であり、不特定多数が利用する施設との複合化には課題が大きいものと考えております。そのため、給食提供機能の確保を基本に整備を進めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
6	学校給食の発祥地である鶴岡市の給食は、献立も充実していて他県に誇れるものだと思っています。進学、就職で他県に住むようになると、鶴岡の食の素晴らしさを改めて感じます。子どもの頃の記憶は思いのほか強く、あの頃の給食は美味しかったなあ、懐かしいなあと思うこともあると思います。鶴岡でとれる美味しい食材を使った給食を通して、地産地消、郷土料理の伝承の大切さを子ども達に学んでもらいたいと思います。まずは安全で安心していただける給食が基本。そして子どもたちには生産者さんたちのご苦労や、いつも美味しく調理してくださる方々への感謝の気持ちを忘れずに、健康でたくましく育ってほしいと思います。	18	（１）鶴岡の食文化の誇りと原体験の醸成 〔回答No13再掲〕子どもたちの食体験を豊かにすることは、地域への愛着を育むうえで大切なことと認識しております。給食では、地元産食材や郷土料理・行事食を取り入れるとともに、食材が育つ環境や生産者の思い、食文化の背景などについて、学校、家庭と連携して子どもたちの学びにつなげ、ふるさとへの理解と愛着を深められるよう取り組んでまいります。	賛同
		19	（２）食に関する学びの深化 新センターにおいても、献立作成や食育指導は市が担うことにより、鶴岡産食材の活用や郷土料理を通じて、子どもたちが地産地消や食文化への理解を深められるよう取り組んでまいります。	賛同
		20	（３）安全安心な給食の提供 新センターの整備により、学校給食衛生管理基準への適合をより確実にし、安全安心な給食の提供に努めてまいります。	賛同
		21	（４）食への感謝と生産者とのつながり 新センターにおいても、献立作成や食育指導を通じて、食に関わる人々の努力や地域とのつながりを子どもたちに丁寧に伝えてまいります。	賛同

No	内 容	回答 No	回 答	分類
7	希望を述べますが、①箸、スプーンをつけてほしい②無理に無償化せず、必要な食材を購入でき、サービスが継続できる形にしてほしい。③炭水化物のバッチینگがないメニューにするには、主食工場の一本化しかない。パン屋が減るなかで、主食もセンターからだせば、麺にパンがつくという悪しき献立が減る。③については、生涯の食生活に関わる。ラーメンチャーハン、などという、生活習慣病を引き起こすようなメニューを避けられるよう、まずは給食から炭水化物のバッチینگをなくするべきではないか。給食発祥の地なら、それなりの献立をお願いしたい。	22	（１）箸とスプーン 食具の提供については、衛生管理や運用、費用負担等を踏まえ、今後の参考とさせていただきます。	参考
		23	（２）給食費と給食の質の確保 給食費については、保護者負担の軽減と、給食の質や安定的な提供の両立が重要であると認識しております。物価高騰等が続く中でも、食材の質や献立内容を維持できるよう、まずは国・県の交付金等を活用しながら、必要な財源の確保に努めてまいります。今後も、安全安心で質の高い学校給食を将来にわたり安定的に提供していくため、費用負担の在り方も含めて、総合的に検討してまいります。	参考
		24	（３）炭水化物の重なり 米飯とパンでは製造設備が異なるため、非効率な設備投資とならないよう提供頻度を考慮し、新センターでは米飯の内製化を予定しています。鶴岡市の場合、各学校給食センターでおかずを調理・配送し、ご飯やパンの主食は、業者から直接学校に運ばれています。県外にあるソフト麺のように、主食としての栄養価を満たし、そのまま食べられる状態の麺を、学校へ配送していただける業者が鶴岡市にはないため、主食はご飯かパンのどちらかの選択となります。麺類はおかずとしても人気のメニューですので、麺をおかずとする日は、パンのグラム数を少なくするなど、適切な栄養価となるよう工夫しながら献立に組み入れておりますので、ご理解いただけますと幸いです。	参考
8	高校も給食があると助かります。	25	（１）高校への給食提供について 高等学校の給食については、県の所管であるため、この度の学校給食センター整備計画の対象外となりますが、ご意見は高校生の昼食環境に関するご要望として受け止めます。	参考
9	調理室の空調設備が無いとのことで、大変、苦勞しながら調理されていたと思います。施設が古くなると、設備不良で保健所から指摘されることもあります。子どもたちの安全だけでなく、勤務する人の安全、搬送する人のことなど丁寧に考えられているなと思いました。鶴岡市茅原、北茅原町も土地がありますので、なにか活用できればと思います。わたしも新施設で働いてみたいです。	26	（１）適切な労働環境について 調理員をはじめ給食に関わる方々の安全で働きやすい環境づくりに配慮してまいります。	賛同

No	内 容	回答 No	回 答	分類
10	今年度から、コッペパンの給食が多くなったようです。生徒も先生たちも頻繁にコッペパンが出るので飽きていると子どもから聞きました。せっかく米どころなのに、パサパサのコッペパンばかり出るのはおかしいと思います。物価高なのはわかります。お金を払っても問題ないので、お米を食べさせてあげたいです。	27	（１）米飯の提供について [回答No4再掲] パン献立の回数については、山形県学校給食会からの米飯の提供が一部困難となったことに伴い、一時的にパン献立の日が多くなっているものです。現在、市において米飯の炊飯・配送体制の整備を進めており、安定的に米飯を提供できる体制の確保に努めてまいります。	参考
11	給食がおいしくない、給食がない嫌で学校に行きたくないという意見がたくさん聞こえてきます。親としては給食の時間が、楽しく美味しく食べれる時間であってほしいと思います。パンの日が多いのが気になります。なぜこんなにパンの日が多いのでしょうか。パン+麺類という献立も気になります。糖質とりすぎにはならないのでしょうか。	28	（１）給食の満足度向上 毎年実施している子どもたちへのアンケートでは高い評価をいただいている一方で、今回いただいたご意見も真摯に受け止め、子どもたちが給食を「楽しみ」と感じられるよう、献立や食事環境の工夫に努めてまいります。	参考
		29	（２）パン献立と糖質 パン献立の増加については、[回答No.4] でお示ししたとおり、一時的な対応によるものです。 また、麺だけの献立とならない点については、[回答No24] でお示した事情を踏まえた対応です。今後も、子どもたちの健康を第一に考え、バランスのよい献立づくりに努めてまいります。 [回答No4再掲] パン献立の回数については、山形県学校給食会からの米飯の提供が一部困難となったことに伴い、一時的にパン献立の日が多くなっているものです。現在、市において米飯の炊飯・配送体制の整備を進めており、安定的に米飯を提供できる体制の確保に努めてまいります。 [回答No24再掲] 米飯とパンでは製造設備が異なるため、非効率な設備投資とならないよう提供頻度を考慮し、新センターでは米飯の内製化を予定しています。鶴岡市の場合、各学校給食センターでおかずを調理・配送し、ご飯やパンの主食は、業者から直接学校に運ばれています。県外にあるソフト麺のように、主食としての栄養価を満たし、そのまま食べられる状態の麺を、学校へ配送していただける業者が鶴岡市にはないため、主食はご飯かパンのどちらかの選択となります。麺類はおかずとしても人気のメニューですので、麺をおかずとする日は、パンのグラム数を少なくするなど、適切な栄養価となるよう工夫しながら献立に組み入れておりますので、ご理解いただけますと幸いです。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
12	異物混入防止策について追加検討が必要と思われることを以下に記します。食品製造工場において、異物混入（毛髪、糸くず、体毛、部品ボタンの脱落など）を高いレベルで防ぐ作業服の導入を検討してはどうか。	30	（１）異物混入を防ぐ作業服の導入 異物混入防止は、安全安心な学校給食の提供において重要であると認識しております。作業服の仕様等により異物混入防止に配慮できる点については、今後の参考とさせていただきます。	参考
13	現給食センターの近隣に3月末まで建設する予定でしたが、何故急に大山工業団地になったのか。	31	（１）建設地の選定理由 令和６年度の候補地選定では、大山工業団地を民間売却の対象として捉えていたため、候補地の検討対象に含めていませんでした。しかし、令和７年度に市の財政健全化と事業費適正化の観点から、市有地や造成済み未分譲地を改めて検討対象に加える方針へ転換いたしました。この方針転換により、大山工業団地が新たに候補地として浮上いたしました。 この大山工業団地内の候補地は、既に造成済みの未分譲地であり、追加工事がほぼ不要です。これに対し、令和６年度に選定した現センター北側農地は表土入替や嵩上げ、下水道本管延長工事などが必要であったことから、大山工業団地での建設が最も妥当であると判断いたしました。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
14	新鶴岡市学校給食センター整備基本計画案について、地元で農業に携わり、学校給食にも関心を持つ立場から意見を提出します。現在、藤島地域の給食は、子どもたちから「おいしい」と大変好評だと感じています。残飯量も少ないと聞いており、それは子どもたちが給食を楽しみにし、しっかり食べていることを物語っていると思います。実際に私自身も、子どもたちから「給食のメニューを作ってほしい」と言われるほど、藤島地域の給食には子どもたちの心に届く力があると感じています。一方で、鶴岡市内の小学校に通う保護者の方からは、「給食がおいしくない」という厳しい声を聞くことがあります。鶴岡市は「食の都」として知られ、豊かな農業、漁業、食文化に恵まれた地域です。その鶴岡市で、子どもたちから給食がおいしくないと言われる状況があるとすれば、それは大きな課題だと思います。学校給食は、ただお腹を満たすための食事ではありません。子どもたちが地域の食材を味わい、農業や漁業に関心を持ち、ふるさとの豊かさを実感する大切な教育の場です。だからこそ、新しい給食センター整備にあたっては、効率化や集約化だけを優先するのではなく、「おいしい給食」「地域の食を伝える給食」「子どもたちが楽しみにする給食」を最も大切な基準にしていきたいです。特に、藤島、櫛引、温海、鼠ヶ関など、鶴岡市の周辺地域には、食を支える農業や漁業の現場があります。米、野菜、果物、魚介類など、地域ごとに素晴らしい食材と生産者がいます。鶴岡市がなぜこれほど食に恵まれ、世界からも注目される地域なのかを、給食を通して子どもたちに伝えていく必要があります。新しい学校給食センターには、単なる調理施設ではなく、鶴岡の食文化と地域産業を未来へつなぐ役割を持ってほしいです。地元産米や地元食材の積極的な活用、生産者や漁業者との連携、子どもたちへの食育、給食を通じた地域への誇りづくりを、計画の中にしっかり位置づけていきたいです。また、現在好評である藤島地域の給食の良さを、新しい体制の中で失わないでいきたいです。むしろ、藤島地域で評価されている点を分析し、他地域の給食改善にも活かしていくべきだと考えます。残飯量が少ないこと、子どもたちが「おいしい」と感じていることは、非常に大切な指標です。給食センターの整備にあたっては、施設の規模や運営効率だけでなく、子どもたちの満足度、残飯量、地域食材の使用率なども重要な評価基準にしていきたいです。人口減少が進む中で、鶴岡市がこれからも子どもたちに選ばれるまちであるためには、教育に力を入れることが不可欠です。子どもたちが「鶴岡で育ってよかった」「このまちに住みたい」「ここで子育てしたい」と思えるような地域にしていけるためにも、学校給食はとても重要な役割を持っています。食の豊かさは、鶴岡市の大きな財産です。その財産を、給食を通して子どもたちにしっかり伝えてください。新しい学校給食センターが、効率化のための施設ではなく、鶴岡の食、農業、漁業、教育、そして未来をつなぐ拠点となることを強く望みます。	32	（１）藤島の給食の良さ 藤島ふれあい食センターでは、生産者と給食センターをつなぐコーディネーターを配置し、地産地消を図る取組が行われており、こうした取組も子どもたちが給食に親しむ背景の要素であると考えております。引き続き、生産者や調理業者、栄養士の連携や必要な調整を図りながら、安全安心でおいしい給食の提供に努めてまいります。	参考
		33	（２）おいしい給食の追求 市では、学校給食に対する「子どもたちの満足度」を把握し、給食の質の向上につなげるため、毎年、小学３年生６年生、中学２年生の児童生徒を対象に給食アンケートを実施しております。アンケートでは、全センターで「おいしい」「まあまあおいしい」との意見が回答の96％以上となっております。新センターにおいても更に美味しさと質の向上に努めてまいります。	参考
		34	（３）地元食材の活用・食育の充実 新センターにおいても、地元食材の活用や生産者との連携、食育の充実が図られるよう、「食材調達」及び「食育指導」は市が行うこととしております。各センターの工夫や知見を共有しながら、より多くの子どもたちに喜ばれる「鶴岡らしい給食」の提供を目指してまいります。 また、本計画においては、藤島地域で活躍されている「コーディネーター」の導入について検討することとしています。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
15	いまの給食にはとても不安を感じています。給食発祥の地 鶴岡市なのに日々の給食を拝見し、このような献立で子ども達の身体の栄養になるのでしょうか。地産地消、庄内の旬の食材をふんだんに使って、なるべく無添加にこだわり、子どもも身体も喜ぶ給食を願ってます。四季折々美味しい食材があるからこそ、四季折々の献立で子ども達に庄内の食べ物の美味しさと、四季を舌で感じて欲しいです。給食無償化は家庭にとってはいいとは思いますが、そのために貧素な献立になっていると思います。この量で満足するのかと思ってます。私達が子どもの頃に食べた給食献立とは全く変わってしまっています。朝から勉強して身体も頭も使って、楽しみは給食でした。インスタグラムで見るメニューを見て寂しさを感じます。少子化である今、市が給食費を少し負担することは不可能なのでしょうか。給食の栄養士さんは栄養しっかり摂れる献立をたてるのでしょうか。給食代に合わせて最低限の栄養献立になってはいないのでしょうか。これからの時代を支える子ども達へ心にも身体にも栄養ある給食を望みます。 また、各学校に給食材料を育ててもらうとか、農家さんと一緒に野菜を作るとか、自分たちで育てた野菜が給食に出ることで、食や食材の大切さを感じてもらえるのではないのでしょうか。育てる大変さや農家さんへの感謝も生まれると思います。今日は〇〇小学校で育てたじゃがいもを使っています。と献立表に書かれていたら嬉しいと思います。食育にもう少し力を注いでもらいたいです。 牛乳を飲まない子どもが増え食品ロスが増えていると聞いてます。出さなければいいと思います。飲ませたいなら各家庭で朝や夜に飲ませたらいいと思います。やめるとなると色々問題も出ると思いますが、牛の乳を大量に廃棄されることはいいのでしょうか。紙パックも無駄に廃棄されるのはいいのでしょうか。畜産農家や農家の気持ちも考えてほしいところです。各学校で、給食に関わっている農家さんの声を聞く場を設け、子ども達へ伝えてほしいと思います。私達は山形の地の食材をいただき、牛や豚の命をいただき「いただきます」と手を合わせるのです。「いただきます」の言葉の大切さ、食の大切さを伝えてほしいと思っています。	35	（１）給食の量・栄養と食材費について 学校給食においては、国の基準に基づき、必要な栄養量を確保できるよう献立を作成しております。近年は児童生徒の食べる量の変化や残菜の課題もあることから、喫食状況を踏まえ献立の工夫に努めています。なお、給食の食材費については、令和4年11月から小中学生分を無償化しておりますが、当市の1食当たりの食材費は、県内でも高い水準となっております。安全安心で質の高い学校給食を将来にわたり安定的に提供していくため、費用負担の在り方も含めて、総合的に検討してまいります。	参考
		36	（２）農業体験による食育について 米や野菜の栽培体験や生産者との交流は、多くの学校で取り組んでおります。中には、授業等で収穫したものを学校や家庭で食する取組を行っている学校もあり、自分たちが育てたものを食べることで、食の大切さをより実感できる機会となっております。今後も、学校、家庭と連携しながら、食育の充実に努めてまいります。	賛同
		37	（３）牛乳の飲み残し 牛乳は、成長期に必要なカルシウム等を補う食品であり、学校給食の栄養バランスを確保する上で重要な役割があります。そのため、現時点で提供をやめることは予定しておりません。今後も食育を通じて牛乳の栄養や役割への理解を促し、飲み残しの削減に努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
16	給食センターについては長く検討もされて議論も多くされていると思います。老朽化や機械の故障で大変な中で早めの取り組みも必要な中で、それとは方向性の違う意見を失礼します。老朽化、委託、少子化などの問題点などあり、給食センターの必要性、各学校での給食作りすることの意義はもう把握されているかと思います。私は、シンプルにまず給食関連への予算増を望みます。県外では栄養やカロリーベースでの計算とはいえ、ご存知の通り、おかずが乏し過ぎることで炎上するようなことにもなってます。カロリーや栄養価も大切だけど、子どもたちには見た目にもボリュームも「食べたくなるワクワクする給食が必要」です。今回の意見でこれが1番言いたいことです。 子どもらは給食以外のところの食事が必ずしも正しい状況にはありませんので、目先の1食のカロリーや栄養価を重視する必要はあまり無いと思います。ましてや今の社会情勢で満足に食事を与えられない家庭があるかもしれないし、元気に動き回る子には、多めに食べてもらうことが、給食後の時間の子どものモチベーションになります。給食センターを検討したりする方や自分ら大人は給食の効率や数字以外の感覚は忘れてると思います。その時期に鶴岡で1番美味しい食材が常に出る、子どもがワクワクするように出る。見た目もそうだし、温かいものを食べるというのは死ぬまで大切な事です。給食センターの利便性や請け負う業者目線が強くなり過ぎて欲しくない。その為にまず給食への予算を上げることが必要です。食材費もどんどん値上がりしています。予算内でうまく食材を確保しようでなく、子どもらがしっかり食べる為の適切な経費をキッチリ出す予算が必要です。 急激な少子化ももちろん理解しています。郡部の小中は1学年10人前後なんてのももう珍しくありません。日本一、温かく、旬のある、子どもがワクワクな給食を出し続けることで、その地域で子供を育てたいと若い家族が、家族単位でUターンや転入を希望する。そんな移住が増える、尖った子どもらへの投資が必要です。給食を作る事を広い視野で見る、その為の話題になるほどの取り組みをする、予算を大きくする。日本一号のユネスコ食文化創造都市の給食が日本一すごい！市内の有名店や人気店のシェフ、料理長が発案のメニューを入れる。それを出来るだけの給食設備を増強する。縮小を前提とした所のアイデアには新しい取り組みなどは起きなくなります。そして少子化も給食に関係することの簡略化もどんどん進んでしまうのです。こういう取り組みが今いる子らの励みになり、話題性が強くなり、転入も多くなり、地域の活性化にまで繋げる。食文化創造都市、そして給食発祥の地の給食はどこよりも、常に手厚く、新しい取り組みに富んでいる、それのできる予算を付けることを1番最初にするべきだと思います。アイデアは一例でしかなく、もっと尖った策は作れるはずです。 それだけのことをできるには、給食センターがいいのか、生徒数が激減してる中でも、各校での給食室での調理がいいのか、判断されて欲しい。給食は効率化、簡略化を前提にするのではなく、鶴岡市の発展への前向きな施策の一翼である。そういう議論がされる事を願います。(次頁に続く)	38	(1) 給食予算と食材の充実 物価高騰の影響を踏まえながら、栄養バランスや食材の質、献立の魅力に配慮し、適切な給食の提供に努めてまいります。なお、当市の1食当たりの食材費は、県内でも高い水準となっております。	参考
		39	(2) ボリュームや見た目を重視した給食 ボリュームや見た目については、子どもたちの食欲や満足度につながる大切な視点であり、現在の献立作成においても重要視しております。 学校給食における食育は、地元産食材の活用や食文化の継承が注目されがちですが、それらに限らず、日常の食事を通じて、適切な量や栄養バランスについて理解を深めることも重要な役割であると考えております。食の選択肢が多様化している今日において、子どもたちが成長段階に応じた食事量や栄養バランスの感覚を身に付け、将来にわたり、食を通じて自らの健康を管理していく力を育むことは、食育の観点から大切であると認識しております。 いただいたご意見については、今後も、子どもたちが楽しみにでき、食べたいと感じられる魅力ある給食づくりの参考とさせていただきます。	参考
		40	(3) 地域の活性化につながるような話題性のある取組 本市の歴史や食文化を大切な地域資源と捉え、学校給食を通じた食育や情報発信に取り組んでまいります。地域の飲食店や料理人との連携についても、大量調理における安全性や栄養基準などを踏まえながら、今後の参考とさせていただきます。	参考
		41	(4) 調理方式の判断について 整備方式については、安定的な給食提供、持続可能な運営体制などを総合的に踏まえ、センター方式を採用しております。献立作成や食材調達など給食の質や安全安心に関わる業務については、市が責任を持って行い、センター方式の利点を活かしながら、食育や地域連携を通じて魅力ある給食の充実に努めてまいります。今後も、安全安心な給食を安定して提供できる体制づくりを進めてまいります。	参考
		42	(5) 検討体制への食文化関係者等の参画について 令和7年度に新センターの未来像を検討した「学校給食・食農教育推進本部会議」は終了しておりますが、今後は、新センターにおける地産地消のコーディネート機能について検討してまいります。いただいたご意見は、今後の進め方の参考とさせていただきます。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
	給食センターについての委員会には子どもへの食への大切さを訴える委員もいると聞きます。食文化推進協議会や鶴岡ふうどガイドもぜひ検討委員会などに入れて欲しいと思います。厳しい社会情勢ではありますが、ぜひ食文化創造都市の力強い給食の在り方をよろしくお願いいたします。			

No	内 容	回答 No	回 答	分類
17	【意見1】民間委託（PFI方式等）における給食供給の「責任の所在」とリスク管理の懸念について（理由・根拠）計画案では、新センターの調理運営主体について長期的なコスト面の優位性を理由に「委託方式」とする方針が示されています。しかし、近年全国で発生した民間調理業者の突然の破産・撤退事案のように、民間企業の経営破綻や労働力不足、不測の事態によって、ある日突然子どもたちへの給食供給が停止するリスクは極めて現実的です。計画案には「市によるモニタリング体制の構築」といった文言はありますが、民間事業者が事業継続不能に陥った際の代替給食の迅速な確保や、行政がどのように直接的な供給責任を全うするのかという「最後の砦」としての具体策が不透明です。学校給食は効率性やコスト削減を最優先すべき「公共サービス」ではなく、子どもたちの生命と健康に直結する「教育活動」そのものです。義務教育の一環としての安定供給を民間の経営状況に委ねる姿勢は極めて危険であり、ありきの議論は見直すべきです。【意見2】激変する世界情勢と物価高騰下における「給食の質と量」の担保について（理由・根拠）現在、ウクライナ情勢やイランをはじめとする中東情勢の緊迫化、円安に伴うエネルギー価格・食料品価格の高騰など、世界情勢は日々予測不可能な形で変化しています。PFI（BTO）方式をはじめとする長期の民間委託契約（一般に15年間など）を締結した場合、あらかじめ設定された委託予算の枠内で業者が利益を確保しようとするあまり、食材費や人件費のシビアな削り込みが行われ、結果として「給食の質や量の低下（おかずの品数減少やボリュームの削減など）」に繋がるのが強く懸念されます。物価や世界情勢の激変に対して柔軟かつ迅速に公費を投入し、子どもたちの栄養バランスや質を維持するためには、民間の契約に縛られない、行政が直接采配を振るえる機動的な運営体制が不可欠です。【意見3】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「子ども主体・地域に根ざした食育」の実現について（理由・根拠）鶴岡市は明治22年に大督寺内の忠愛小学校で始まった「学校給食発祥の地」であり、さらに山・里・海の豊かな自然に育まれた「国内初のユネスコ食文化創造都市」という世界に誇るべき歴史と食文化を有しています。本市の学校給食は、単なる栄養補給の場ではなく、郷土食や行事食、希少野菜（だだちゃ豆やどんごい等）を取り入れた、まさに「生きた食育・食農学習」の場でなければなりません。計画案では「郷土食等の技術を委託後も継承する」としていますが、効率とマニュアル化を重視する民間大手のオペレーション下において、手作業や手間のかかる伝統的な調理文化、生産者との血の通った連携（コーディネーターの設置等）が本当に形骸化せずに維持できるのか極めて疑問です。子どもたちが主体となり、地域の農業や食文化を学び、誇りを持てる給食を供給することこそが、本市が目指すべき持続可能な学校給食の姿です。【提案】民間委託一辺倒からの脱却と、武蔵野市をモデルとした「財団方式」による新しい学校給食のあり方の提案（提案内容）コスト削減ありきの民間委託（PFI/DBO方式等）でもなく、かといって行政の硬直化を招く単純な公務員直営でもない、第3の選択肢として「公益法人（学校給食財団等）による運営方式」への転換を提案いたします。東京都武蔵野市などでは、市が全額出資する外郭団体（財団など）が給食運営を担う「財団方式」	43	（１）民間委託における市の責任とリスク管理 現在も学校給食は、食材、資材、動力、施設管理など多くの民間の力に支えられ、運営しております。一方で、昨年度の主食の供給業者の廃業から、山形県学校給食会による供給が一部困難となったことを受け、市が直接炊飯業務を行うこととしました。今後も、その時々状況を見極めながら、市が責任を持って安定的な給食の提供に努めてまいります。	参考
		44	（２）物価高騰下での給食の質と量の確保 献立作成については、国の定めに基づき市が行ってまいります。加えて、食材調達及び納品検収についても市の役割とすることで、使用する食材の品質等を適切に管理し、物価高騰下においても給食の質と量の確保に努めてまいります。 また、物価高騰下における長期契約のため、人件費のシビアな削り込みによる質の低下への懸念については、状況に応じた契約額の変更は可能であり、安定的な運営ができるものと考えております。	参考
		45	（３）「子ども主体・地域に根ざした食育」の実現について 既に調理業務を委託している4つのセンターでも、伝統食、行事食、在来作物を活用した給食を提供しており、民間委託でも対応できるものと考えております。学校給食は、子どもの健やかな成長と「食」を通じた学びを支える大切な時間であり、この想いは、直営、民間委託を問わず、給食に携わるすべての人が共有しているものと認識しています。伝統食や郷土料理を大切に届ける姿勢も同じであり、「誰が作るか」ではなく「どんな想いで作るか」が何より大切であると考えております。	参考
		46	（４）財団方式による運営の提案 財団方式については、運営主体となる団体の設立や人材確保、運営経費、責任体制など多くの課題があるものと認識しております。また、既存センターの老朽化が進む中、早期に安定した給食提供体制を整備する必要があることから、財団方式の採用は想定しておりません。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
	を導入し、以下のような成果を上げています。(1)確実なセーフティネットの構築：民間企業の利潤追求や倒産リスクから切り離されているため、世界情勢の悪化や物価高騰時にも、市の財政補填と連携して給食の質・量を100%維持できます。(2)質の高い専門人材の安定的確保：調理員を財団独自の専門職として長期雇用できるため、鶴岡の伝統的な郷土料理や、きめ細やかな食物アレルギー対応（新センターで予定される卵・乳のレベル4代替食対応など）に必要な「高い調理技術」を長年かけて育成・継承できます。(3)地域密着型の食育と地産地消の推進：地元生産者団体との適切な調達価格での協定維持や、コーディネーター機能、新センターに計画されている「展示・学習・試食機能」を学校教育と有機的に結びつけ、子どもたちを主体とした食農教育を柔軟に展開できます。鶴岡市が「民間委託＝コスト優位」という一元的な評価（15年間で最大10.9億円の削減効果等）のみに囚われることなく、財政負担軽減と「食育・安全の質の最大化」を両立できる「鶴岡型学校給食財団方式」のような新しい運営手法を再度ゼロベースから熟議し、計画に反映されることを強く望みます。			

No	内 容	回答 No	回 答	分類
18	【意見】有機農業先進地・ユネスコ食文化創造都市にふさわしい「今治市モデル」の導入と、市独自整備による鶴岡型特別栽培米・有機米の学校給食への全面活用について（理由・根拠）本市は、国による「オーガニックビレッジ宣言」が行われる遥か以前から、旧藤島町を中心とした「エコタウン室」の設置などを通じて、独自の「鶴岡型特別栽培」を強力に推進してきた歴史があります。化学肥料や化学農薬を大幅に削減した環境調和型の農業への取り組みは、全国的にも極めて先進的であり、本市が誇るべき最大の地域資源・財産です。また、本市は「ユネスコ食文化創造都市」であり「学校給食発祥の地」でもあります。それにもかかわらず、今回の新センター計画案がコスト削減や民間委託（PFI/DBO方式等）の議論に終始し、この素晴らしい農業基盤や食文化を子どもたちの教育にどう還元するかという「食育・食農のビジョン」において具体性を欠いていることは極めて遺憾です。学校給食における地産地消の活用で全国的な成功を収めている愛媛県今治市では、独自の「今治市学校給食地産地消推進条例」を制定し、地域に根ざした独自の供給体制を構築することで、地元産食材の利用率を劇的に高め、安全で豊かな食育を実現しています。本市が目指すべきは、まさにこうした子どもたちを主体とした持続可能な給食モデルです。さらに、計画案では民間炊飯業者の撤退や事業継続の難しさが課題として挙げられていますが、これを理由に米飯給食の質の低下や地元産米の活用制限に妥協すべきではありません。民間まかせの維持が困難であるならば、市が主導して独自の炊飯ライン・施設を整備・保有すべきです。これにより、これまで培ってきた鶴岡型特別栽培米や有機米を安定的かつダイレクトに給食へ一括導入する体制が確立でき、子どもたちに日本一安全で美味しいご飯を提供することが可能になります。（災害時の食事の提供など、市が直接運営することで給食だけではなく、緊急時の施設利用にも運用が可能となります）効率性とマニュアル化を最優先とする広域的な民間大手のオペレーションでは、手間のかかる地元食材の集荷や、多様な地場産物の柔軟な受け入れ、伝統的な調理文化の継承は極めて困難になります。【提案内容】◎「今治市モデル」を参考にした地産地消・有機給食の仕組みづくり単に食材の調達を民間事業者に委ねるのではなく、市、JA、地元の有機・特別栽培生産者、そして学校給食センターが有機的に連携する「鶴岡型地産地消コーディネート機能」を確立すること。有機にこだわらずとも、地元食材を供給する地域循環型の給食の実現することが、子どもたちへの最大の食育になると考えます。◎市独自の炊飯整備による地元産・鶴岡型特別栽培米（特別栽培）・有機米の100%活用民間炊飯事業者の動向に左右されないよう、新給食センター内、あるいは市独自のインフラとして炊飯事業を整備・確保し、鶴岡の先進的な環境保全型農業で育てられたお米を子どもたちにふんだんに供給する体制を構築すること。本市は全国的にみても珍しい行政が特裁の認証機関として運営していても、認証された食材が活かされていません。これでは、市民・農家への認知度は上がらず、有機的な栽培への理解や取り組みが振興するはずがありません。◎「学校給食財団方式」による食育とインフラの維持これら「独自の炊飯整備」や「特別栽培・有機食材の安定的買い取り・供給」を柔軟かつ機動的に行うためにも、利潤追求の民間委託ではなく、市が出資・管理する公益法人（学校給食財団等）による運営方式を採用し、世界情勢や物価高騰に	47	（１）地産地消・有機食材等の活用 本市においては、学校給食の米飯にすべて鶴岡産米を使用し、有機米、特別栽培米の活用にも取り組んでおります。新センター整備においては、生産者とセンターをつなぐコーディネーターの設置も検討しており、今後も、地域の生産体制と調整を図りながら、米をはじめとする地元産食材の活用と地産地消の推進に努めてまいります。	参考
		48	（２）炊飯体制の構築と地元産米の活用 学校給食の米飯は、これまでも鶴岡産米を指定して使用しており、今後も全量地元産米を活用してまいります。新センターにおいては炊飯設備を整備し、米飯給食の安定した提供に努めてまいります。	参考
		49	（３）委託による過度な効率性の懸念 既に調理業務を委託しているセンターにおいても、郷土食や行事食、地場産物を活用した給食を提供しています。新センターにおいても、献立作成、食材調達は、引き続き市が行うこととしており、委託方式であっても同様の対応が可能と考えています。 災害時の食事支援については、市が主体となって対応すべきものと認識しております。民間委託とする場合においても、災害時に給食センターの機能を活用できるよう、施設の稼働や調理機器の操作など、必要な調理業務上の協力体制を確保出来るよう、仕様書への記載や契約上の位置付けについて検討し、非常時に可能な対応ができる体制づくりに努めてまいります。	参考
		50	（４）財団方式による運営提案 〔回答No46再掲〕財団方式については、運営主体となる団体の設立や人材確保、運営経費、責任体制など多くの課題があるものと認識しております。また、既存センターの老朽化が進む中、早期に安定した給食提供体制を整備する必要があることから、財団方式の採用は想定しておりません。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
	左右されない、子どもたちの食の安全・教育を最優先とした新しい学校給食のあり方を実現すること。最後に魅力ある学校給食を提供している今治市は、非常に高い評価を受けており、全国屈指の「移住人気都市」となっています。人口減少を見据えた予算の削減にばかり目を向けるのではなく、人を呼び込む起爆剤として魅力ある学校給食の実現を願います。			
19	基本計画(案)では、DBO方式で実施する様ですが、新センターと藤島ふれあいセンター、あつみ給食センターの三センターを一括で同一企業に委託するのでしょうか？それとも新センターと藤島、あつみ、それぞれ分割して委託をするのでしょうか？統一された円滑な業務運営をする上から、又、予算の削減効果からどの様なお考えか気になりましたのでお尋ね致します。	51	（１）委託の方式と既存センターのあり方について 今回、DBO方式で行うのは、現在白山地区にある鶴岡市学校給食センターの代替となる新センターの建設整備です。藤島およびあつみの各センターについては、これまで通り各センターごとの委託を継続していく予定です。なお、新センター整備に伴い、櫛引およびあさひセンターを統合することで、運営の効率化と全体的なコストの適正化を図ってまいります。	参考
20	調理部門の民間委託に反対します。 ・直営と委託の特定の項目の比較では、コスト以外に大きな差はみられず、単にコストのみをもって委託の方針が進められようとしていると解釈しました。市の財政状況が大変厳しい状況にあることは理解しますが、給食発祥の地である鶴岡の市直営であるからこそ調理員や関係職員によって守られてきた伝統やノウハウ、味、安全性等は評価の点数では推し量れないものがあります。 ・給食センターの調理員を含む各職員や、学校、保護者などの関係者の皆さんからも良く話を聞いた上で、より良い計画が作られることに期待します。 ・一市民の肌感覚として、子どもたちに安全安心な給食が提供されるのは、利益追求が必要な民間企業よりも、市が雇用する公務員の方が優位なのではないかと考えます。他の自治体では、委託先の急な撤退や食中毒問題の報道もあり、現在のまま必要不可欠な公務サービスとして市直営で続けることが適切ではないか、と感じざるを得ません。全国的に直営の自治体が減っている中で、「さすが鶴岡市」と内外から感じられるような計画となるよう、よろしくお願いいたします。	52	（１）調理部門の直営堅持について 調理部門の運営方式については、コスト面のみで判断するものではなく、安全性、安定的な供給体制、業務の継続性などを総合的に検討する必要があると考えております。 本市には5つの給食センターがあり、献立作成、食材調達、食育指導などは全センターで市が担っております。一方、調理業務については、鶴岡センター以外の4つのセンターで民間委託としております。委託センターにおいても、市と委託事業者が連携し、定められた衛生基準のもと、安全で質の高い給食を安定して提供しております。今後も、献立作成、食材調達、食育指導は市が責任をもって行い、地域の食文化や食育の取組を大切にしながら、安全で質の高い給食を安定して提供できる体制づくりに努めてまいります。	参考
		53	（２）計画策定における意見聴取について 本計画の策定にあたりましては、市独自の取組として「学校給食・食農教育推進本部」を設置し、1年にわたり、現場の栄養士をはじめ各分野で給食や食に携わる方々を委員に迎え、専門な知見や多様なご意見を賜りながら検討を重ねてまいりました。また、今回のパブリックコメントを通じて、広く市民の皆様のご意見を伺っております。今後につきましても、給食現場の声や「鶴岡市学校給食センター運営委員会」をはじめとした様々な場面を通じて丁寧な意見聴取に努め、子どもたちにとってより良い給食提供体制の構築に努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
21	民間委託に反対します。調理業務を直営とすれば、災害時に素早く対応でき、市民にとって非常にありがたい。学校給食発祥の地としての伝統と誇りを無くさないでください。	54	（１）直営による災害時対応について [回答No49再掲] 災害時の食事支援については、市が主体となって対応すべきものと認識しております。民間委託とする場合においても、災害時に給食センターの機能を活用できるよう、施設の稼働や調理機器の操作など、必要な調理業務上の協力体制を確保出来るよう、仕様書への記載や契約上の位置付けについて検討し、非常時に可能な対応ができる体制づくりに努めてまいります。	参考
		55	（２）学校給食発祥の地としての伝統・誇りの継承 鶴岡センターでは「昔の給食献立」（おにぎり献立：米飯を増やし、おかずを抑えめに。学校で、自分でおにぎりに出来るよう、海苔を添えて提供しています）という取組を通じ、単に質素な献立という印象にとどまらず、食への関心を高めるとともに、明治期に本市で学校給食が始まった当時の様子を想起する学習機会を提供しています。 「学校給食発祥の地」としての伝統と誇りを継承していくためには、学校、家庭とセンターが連携した食育活動が重要であると考えております。新センターにおいても、「献立作成」及び「食育指導」は市の業務として位置付け、こうした取組を継続してまいります。	賛同
22	民間委託に反対します。直接雇用できることはメリットである。調理員を調理師専門で雇用し、給食を食べた生徒が将来調理師になり、学校給食を担うようになる「夢のある循環」にしてほしい。学校給食発祥の地としての伝統と誇り、責任を放棄しないで下さい。	56	（１）直営による調理師の担い手育成 市の役割である「食育」の一環として、食がたくさんの方々に支えられているという、仕事の魅力を伝えることで担い手の育成に取り組んでまいります。	参考
		57	（２）学校給食発祥の地としての伝統・誇りの継承 [回答No55再掲] 鶴岡センターでは「昔の給食献立」（おにぎり献立：米飯を増やし、おかずを抑えめに。学校で、自分でおにぎりに出来るよう、海苔を添えて提供しています。）という取組を通じ、単に質素な献立という印象にとどまらず、食への関心を高めるとともに、明治期に本市で学校給食が始まった当時の様子を想起する学習機会を提供しています。 「学校給食発祥の地」としての伝統と誇りを継承していくためには、学校、家庭とセンターが連携した食育活動が重要であると考えております。新センターにおいても、「献立作成」及び「食育指導」は市の業務として位置付け、こうした取組を継続してまいります。	賛同

No	内 容	回答 No	回 答	分類
23	私は、新鶴岡市学校給食センター整備基本計画（案）における調理業務の民間委託方針に反対し、直営方式の維持を求めます。 鶴岡市は、「学校給食発祥の地」であり、国内初のユネスコ食文化創造都市でもあります。この歴史と誇りは、単に給食を提供するだけではなく、地域の食文化や郷土への愛着を子どもたちに伝えるという重要な役割を担ってきました。学校給食は教育の一環であり、民間サービスと同列に考えるべきものではありません。 計画案では、民間委託によるコスト削減効果が示されていますが、学校給食に求められるのは経済性だけではありません。子どもたちの健全な成長を支える栄養管理、安全管理、食物アレルギー対応、地産地消の推進、郷土食や行事食の継承など、多面的な価値を持つ公共サービスです。これらを長期的かつ安定的に継続するためには、市が責任を持って直接運営する体制が望ましいと考えます。 特に学校給食は、子どもたちの命と健康に直結する重要な事業です。食物アレルギー対応や異物混入防止など、高度な安全管理が求められる中で、長年培われてきた現場職員の経験や技術を継承していくことが不可欠です。直営方式であれば、市が直接責任を持ち、人材育成や技術継承を計画的に進めることができます。 また、全国では学校給食の民間委託が進められている一方で、人材確保の困難さやノウハウの継承、災害時対応などの課題も指摘されています。学校給食発祥の地である鶴岡市だからこそ、効率性のみを優先するのではなく、給食の質や食育効果、地域文化の継承を重視した運営を続けるべきです。 将来を担う子どもたちのため、安全・安心で質の高い学校給食を維持し、鶴岡の食文化を次世代へ引き継いでいくためにも、新学校給食センターの調理業務は民間委託ではなく直営方式を維持するよう強く要望します。	58	（１）給食センターの直営堅持 本計画で新たに業務委託を予定しているのは「調理・洗浄業務」であり、「献立作成」「食材調達」「納品検収」「食育指導」は、これまでどおり市が行います。 現在も、鶴岡センター以外の4つの給食センターでは調理・洗浄業務を委託していますが、栄養士を中心に、市と委託事業者が連携し、子どもたちに安全でおいしい給食を届けるため、誠実に業務を遂行しています。子どもへのアンケート調査の状況などにおいても、直営の場合と同様の成果を上げています。 こうした実績を踏まえ、新センターにおいても安全安心で質の高い給食提供は十分に確保できるものと判断し、調理・洗浄業務の委託を選択しました。また、災害時の対応についても、市が主体となって施設の活用方法や関係機関との連携のあり方などを検討し、非常時に可能な対応ができる体制づくりに努めてまいります。 また、「学校給食発祥の地」としての歴史や食文化を継承していくためには、学校、家庭、給食センターが連携して食育活動に取り組むことが重要であると考えております。新センターにおいても、引き続き市が主導し、取組を進めてまいります。	参考
24	調理部門の民間委託に反対します。直営としたときのデメリットとして、調理員の直接雇用や労務管理が必要と記載されているが、公務員は毎年採用試験をしていることを考えれば、そこまでのデメリットではない、鶴岡市役所で働く人数を考えれば、多少の人数は誤差である。	59	（１）調理部門の運営方式について 基本計画では、調理部門の運営方式について、民間委託を予定しております。これは、人員確保だけでなく、労務管理、財政負担、将来にわたる持続可能性等を総合的に判断したものです。また、調理業務に継続して従事できる体制とすることで、専門性の向上も期待できるものと考えております。本市では、直営・委託のいずれのセンターにおいても、安全安心な給食の提供に向けて真摯に業務に取り組んでおり、今後も給食の質と安全性の確保に努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
25	パブリックコメントは、名前を書かないで本音を言えるようにしてほしい。鶴岡市は学校給食発祥の地の誇りを失い、これまで長年公営で学校給食を守ってきた伝統ある学校給食を民間に「売り渡そう」としている。絶対許されないことである。今からでも遅くない「調理部門民間方針撤回」をすべきである。	60	（１）パブリックコメントの秘密性 パブリックコメントは、計画等に対する意見募集制度であり、提出者の要件を確認する必要があるため、氏名等の記載をお願いしています。氏名等は公表せず、提出者の確認等に使用するものですので、忌憚のないご意見をお寄せください。なお、制度運用に関するご意見として担当部署に伝えます。	参考
		61	（２）調理業務委託への反対 [回答No52再掲] 調理部門の運営方式については、コスト面のみで判断するものではなく、安全性、安定的な供給体制、業務の継続性などを総合的に検討する必要があると考えております。 本市には5つの給食センターがあり、献立作成、食材調達、食育指導などは全センターで市が担っております。一方、調理業務については、鶴岡センター以外の4つのセンターで民間委託としております。委託センターにおいても、市と委託事業者が連携し、定められた衛生基準のもと、安全で質の高い給食を安定して提供しております。 今後も、献立作成、食材調達、食育指導は市が責任をもって行い、地域の食文化や食育の取組を大切にしながら、安全で質の高い給食を安定して提供できる体制づくりに努めてまいります。	参考
26	子どもたちの安全、給食の質、職員の専門性のためにも調理部門の民間委託に反対します。	62	（１）給食の安全性・質の確保について [回答No11再掲] 近年は衛生管理やアレルギー対応などの専門性も高まっており、当市の規模や運営環境を踏まえると、安全で安定した給食を継続するためには、センター方式による効率的かつ組織的な運営が必要であると考えております。新たな給食センターにおいても、地元産食材の活用や郷土料理・行事食の提供など、地域とのつながりを大切にした給食の充実に努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
27	学校給食発祥の地として、伝統と誇り責任を放棄しないで調理部門も鶴岡市が責任をもって行い、子どもたちに伝えること。子どもたちが、給食おいしかったよ。と言える方々が、市の職員であってほしい。	63	（１）調理業務の直営継続について 〔回答No58再掲〕本計画で新たに業務委託を予定しているのは「調理・洗浄業務」であり、「献立作成」「食材調達」「納品検収」「食育指導」は、これまでどおり市が行います。 現在も鶴岡地域以外の4つの給食センターでは調理・洗浄業務を委託していますが、栄養士を中心に、市と委託事業者が連携し、子どもたちに安全でおいしい給食を届けるため、誠実に業務を遂行しています。子どもへのアンケート調査や残菜の状況などにおいても、直営の場合と同様の成果を上げています。こうした実績を踏まえ、新センターにおいても安全安心で質の高い給食提供は十分に確保できるものと判断し、調理・洗浄業務の委託を選択しました。 また、「学校給食発祥の地」としての歴史や食文化を継承していくためには、学校、家庭、給食センターが連携して食育活動に取り組むことが重要であると考えております。新センターにおいても、引き続き市が主導し、取組を進めてまいります。	参考
28	学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市の誇りを持って、安易な民間委託はやめて、市の責任で給食を作り届けてください。	64	（１）調理業務の直営継続について 〔回答No58再掲〕本計画で新たに業務委託を予定しているのは「調理・洗浄業務」であり、「献立作成」「食材調達」「納品検収」「食育指導」は、これまでどおり市が行います。 現在も鶴岡地域以外の4つの給食センターでは調理・洗浄業務を委託していますが、栄養士を中心に、市と委託事業者が連携し、子どもたちに安全でおいしい給食を届けるため、誠実に業務を遂行しています。子どもへのアンケート調査や残菜の状況などにおいても、直営の場合と同様の成果を上げています。 こうした実績を踏まえ、新センターにおいても安全安心で質の高い給食提供は十分に確保できるものと判断し、調理・洗浄業務の委託を選択しました。 また、「学校給食発祥の地」としての歴史や食文化を継承していくためには、学校、家庭、給食センターが連携して食育活動に取り組むことが重要であると考えております。新センターにおいても、引き続き市が主導し、取組を進めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
29	学校給食は、公教育の一環です。新鶴岡センターの調理業務を民間委託することに反対です。従来通り直営でおこなう部分は評価できますが、調理が民営化されることで、そこで働く人の待遇が心配されます。非正規の職員が増加し、低賃金になる恐れがあります。最低賃金は決まっていますがそれは守られても、その水準で生活することは大変です。よって、調理業務も直営で行うべきです。	65	（１）民間委託による従事者の処遇について 〔回答No44〕 献立作成については、国の定めに基づき市が行ってまいります。加えて、食材調達及び納品検収についても市の役割とすることで、使用する食材の品質等を適切に管理し、物価高騰下においても給食の質と量の確保に努めてまいります。 また、物価高騰下における長期契約のため、人件費のシビアな削り込みによる質の低下への懸念については、状況に応じた契約額の変更は可能であり、安定的な運営ができるものと考えております。	参考
30	食文化創造都市の鶴岡市は広く、各旧町村にはそれぞれの食文化・在来野菜があると思います。子どもが減少し、R7年度に誕生した新生児も500人を切ったとききました。手厚いサポート、災害等に備える、リスクを分散することを考えるのであれば、新しくできる給食施設は『大きく1ヶ所』ではなく『ある程度小分け』にすることが望ましいのではないのでしょうか？そうすれば雇用も生まれます。生産者の多様化も難しくないでしょう。アレルギーに対してもきめ細やかな対応が可能になるのではないのでしょうか？家庭やアレルギー児への負担が大きく、負担（不安）要素になっている事は把握していますか？また、旧町村独自の食文化も次世代に実体験として伝えることが出来るでしょう。味と記憶は連動します。鶴岡の食文化をこれから子ども達に伝えていける、そんな場所にしてもらえると嬉しいと思います。	66	（１）給食センターの分散配置について 小規模施設の利点は認識しておりますが、1食当たりの経費に大きな差があり、センター間で3倍を超える差があることや、今後の児童生徒数の減少を踏まえ、将来負担の軽減と持続可能な運営のため統合を進めるものです。地域の食文化の継承や地場産物の活用、アレルギー対応等については、新センターでも市が責任を持って取り組みます。	参考
31	学校給食発祥の地として、鶴岡らしい安全・安心な給食を現場の声を聞いてすすめてほしい。	67	（１）現場の声を聞いてすすめてほしい 〔回答No53再掲〕 本計画の策定にあたりましては、市独自の取組として「学校給食・食農教育推進本部」を設置し、1年にわたり、現場の栄養士をはじめ各分野で給食や食に携わる方々を委員に迎え、専門な知見や多様なご意見を賜りながら検討を重ねてまいりました。また、今回のパブリックコメントを通じて、広く市民の皆様のご意見を伺っております。今後につきましても、給食現場の声や「鶴岡市学校給食センター運営委員会」をはじめとした様々な場面を通じて丁寧な意見聴取に努め、子どもたちにとってより良い給食提供体制の構築に努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
32	調理部門の民間委託に反対します。コストだけでなく、子どもの達の安全、給食の質、職員の専門性を大切に検討して欲しいです。	68	（１）調理業務の直営継続について 〔回答No52再掲〕 調理部門の運営方式については、コスト面のみで判断するものではなく、安全性、安定的な供給体制、業務の継続性などを総合的に検討する必要があると考えております。 本市には5つの給食センターがあり、献立作成、食材調達、食育指導などは全センターで市が担っております。一方、調理業務については、鶴岡センター以外の4つのセンターで民間委託としております。委託センターにおいても、市と委託事業者が連携し、定められた衛生基準のもと、安全で質の高い給食を安定して提供しております。 今後も、献立作成、食材調達、食育指導は市が責任をもって行い、地域の食文化や食育の取組を大切にしながら、安全で質の高い給食を安定して提供できる体制づくりに努めてまいります。	参考
33	学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市として明日を担う子どもたちへ、安心でおいしい給食を継続して提供いただきたいと思います。そのため、新鶴岡市学校給食センターの運営に関しては、給食センターや栄養教職員など現場の意見をしっかり聞き、進めていただきたいと思います。 「子どもたちの食」を守るのは、市政の方針、まちづくりの役割だと思います。また、これまで、子どもたちのために市政により無償化を進め、守って頂いたことに感謝申し上げます。そして、ユネスコ食文化創造都市のまちづくりとして給食に「地元のメニューや食材」を提供いただいていると聞き、うれしく思います。給食は、子どもたちにとって「食」や「地域」を学ぶ一環を担っていると思われます。 当然、そういった動きには、限られた市の予算から多額の予算の捻出が必要だと思います。ですから、市民の方へ「食を守る重要性」を訴え、「給食発祥の地・食文化のまちづくり」への理解を進めていただきたいと思います。市民の理解、了承を頂き、更なる食文化の推進をいただきたいと思います。 ですから「食の文化」、「給食の伝統」、「食の安全性」を守り、「温かくおいしい給食」が子どもたちに提供できる施設の建設を進めていただきたいと思います。そのためにも現場の方々の意見を十分に聞いていただきながら進めていただくことを願っております。	69	（１）安全安心でおいしい給食、食育活動の継続 新センターにおいても、衛生管理を徹底し、安全安心でおいしい給食の提供に努めるとともに、栄養教諭・栄養士による食に関する指導や、学校・家庭との連携など、これまで取り組んできた食育活動を継続してまいります。	賛同
		70	（１）現場の声を聞いてすすめてほしい 〔回答No53再掲〕 本計画の策定にあたりましては、市独自の取組として「学校給食・食農教育推進本部」を設置し、1年にわたり、現場の栄養士をはじめ各分野で給食に携わる方々を委員に迎え、専門な知見や多様なご意見を賜りながら検討を重ねてまいりました。また、今回のパブリックコメントを通じて、広く市民の皆様のご意見を伺っております。今後につきましても、給食現場の声や「鶴岡市学校給食センター運営委員会」をはじめとした様々な場面を通じて丁寧な意見聴取に努め、子どもたちにとってより良い給食提供体制の構築に努めてまいります。	参考
		71	（３）市民理解の促進 新センターには、給食や食文化を学べる展示・見学スペースなどを検討し、市民の皆様は学校給食や食文化への理解を深めていただけるよう努めます。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
34	アレルギーへの専門的な知見を有する者として、おかしな点がいくつかあるので意見を申し上げます。 (2) 食物アレルギー対応の現状と課題 ① 食物アレルギー対応の現状 ・ここで、レベル2の弁当対応をしている児童・生徒について記載されていないのはなぜか？ ・代替食は羽黒地域のみでしか対応していないのであるから、対応状況の欄に大きく羽黒地域のみと記載すべき。 ③ 食物アレルギー対応の検討 ・えびとかには、特性上特殊な表示方法が認められており、混入の可能性がある。 →特殊な表示方法とは何か？また、混入の可能性は具体的に何を指しているのか ・小麦は、多くの食品、調味料に使われていることから、完全な除去が困難である →小麦アレルギーと診断されている児童・生徒のうち、しょうゆや味噌といった調味料も摂取できない人はどれくらいいるのか？重症でも、前述の調味料は発酵させたものであり摂取可能例が多い。完全な除去が困難としているが、その対応が必要な対象がどれくらいいるのか明示すべきである。 (3) 食物アレルギー対応の方向性 ・全市において、対応品目は「卵・乳」の2品目とし、レベル4の対応（代替食対 応）とする。ただし、主食、牛乳の代替食対応は行わない。 ・レベル4の対応では、原因アレルゲン混入を防ぐため、区画された調理スペース が必要となることから、新鶴岡センターにアレルギー対応食専用調理室を整備 する。 →具体的に、何食くらい対応可能な予定なのか？ 先行事例として、どこかの自治体の給食センターをモデルとしているのか？ 最後に、今回の基本計画案では触れられていないが、給食センター運営委員会等で登場してくる、教育委員会が出している「鶴岡市学校におけるアレルギー対応マニュアル（平成26年1月発行、令和6年10月一部改訂）」は、1年半前に改訂したものとしては内容が古い箇所がいくつかあり、とても残念なものとなっている。改訂したマニュアルは、学校医をはじめ医師には配布されておらず、内輪だけでよしとしているために、このような不具合に気づかない、気づけないと考えられる。わからないことは恥ずかしいことではないので、今回の計画もオープンな話し合いの上でのよりよい取り組みとなるよう求めるものである。	72	(1) 食物アレルギー対応の現状について レベル2の弁当対応は、食物アレルギー対応指針に示されている対応の一つであり、家庭から弁当を持参いただく対応です。 一方、本計画案では、新鶴岡センターの整備やアレルギー対応食専用調理室の整備方針を検討するため、給食センターで調理・提供する除去食や代替食の対応を中心に記載しており、弁当対応の児童生徒数は記載しておりませんでした。また、羽黒地域のみ代替食対応を行っていることについては、表の提供地域欄及び注記で記載していますが、ご意見を踏まえ、今後の資料作成の参考とさせていただきます。	修正
		73	(2) 食物アレルギー対応の検討について 【えび・かに】 えび・かには、原材料として使用しなくても、漁法による混獲や魚が餌として捕食すること等により混入する場合があります。こうした混入の注意喚起表示は任意であることを示したものです。必ず表示されとは限らないため、混入の有無を確実に把握・除去することができないと考えています。重篤な症状を起こする品目であることも踏まえ、安全管理上、対応しない品目といたしました。 【小麦】 学校給食における、レベル4（代替食対応）の対応を検討する場合、個人のアレルギーの強さや、体調による変動に合わせて使用量を調整することは出来ないため、その品目に対するアレルギーを持つすべての子が安全に食べられるよう、完全に除去することが求められています。小麦は献立全般に広く使われており、完全な除去が極めて困難であることから、安全を最優先に考慮し、レベル4の対応品目は「卵・乳」の2品目としました。重篤な小麦アレルギーの子のみを対象に検討したものではないため、人数の記載はしていないものです。 現在の鶴岡センターのアレルギー対応につきましては、重いアレルギーにより調味料にも配慮を要する方は、安全確保のため弁当対応をされています。給食センターとしては、学校から「食物アレルギー個別取組プラン」が提出された方に対し、それぞれの原因物質(調味料を除く)が含まれるメニューを表示した「詳細な献立表」をお渡しするレベル1となりますが、現在、センターで小麦の対応をしている対象者はいない状況です。	修正

No	内 容	回答 No	回 答	分類
		74	（３）食物アレルギー対応食の提供数と先行事例について 具体的な対応食数は、現在の発症状況や対象児童・生徒数の現状・見込みを踏まえ、今後の設計の中で検討してまいります。現時点で特定の自治体をモデルとしているものではありませんが、他自治体には対応食数を全体の数％や対象者数の実態に応じて設定する事例があり、こうした食数の考え方は今後の検討の参考としてまいります。	参考
		75	（４）アレルギー対応マニュアルについて 鶴岡市学校におけるアレルギー対応マニュアルは平成26年に策定し、その後、必要に応じて改訂を行っております。ご指摘いただいたマニュアルの運用や見直し、専門的知見の反映については、今後のアレルギー対応の充実に向けた参考とし、関係者との連携を図りながら、より安全で適切な対応に努めてまいります。	参考
35	現在、給食のおぼんは毎日洗浄せず、ナプキンを敷いて使用していると聞いています。衛生管理の観点から、児童生徒や保護者が安心できるよう、おぼんを毎日洗浄できる設備や運用体制を整備していただきたいと思います。学校給食センター整備にあたっては、食器類の衛生管理をより充実させることを要望します。	76	（１）食器類の衛生管理について おぼんの取扱いについては、洗浄設備や配送・回収等の運用にも関わることから、今後の設計や運用方法の検討の中で対応を検討してまいります。学校給食衛生管理基準をはじめとする関係基準を遵守し、施設全体の衛生管理の充実にも努めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
36	現在、調理の仕事についており、安心安全な食材を自分の目で確かめ発注し、その食材をもとに献立を作っています。献立は鯉節、昆布からしっかり出汁をとり、野菜から旨み甘みを抽出し、また砂糖をほとんど使わない純和食中心のごはんです。また、常に食べる人との観察や対話をとおり、どうしたら美味しくごはんを食べてくれるか考えています。今、日本では、2人に1人が癌に罹ると言われています。色々な理由があるとは思いますが、やはり、毎日食べている食事に起因するところもあるのでは、と個人的には考えています。小学校では、主食にメロンパンが出ることもあると聞きますが、本当でしょうか？これでは、子供たちを生活習慣病へ導いているようなものです。これからは子供のころからの食事をしっかりと考え、医療も病気を治す医療から、病気にならない医療に変えて行くべきです。なぜなら、せっかく健康な身体で生まれたのに、食習慣のせいで、身体を壊し、医療にお金を使うことほど、無駄なことはない、と考えるからです。生きることは食べること、食べることは生きることをモットーに、乳幼児期からの食事をしっかりと考えることによって、将来、子供たちが大病にかからないごはんをこれからも作り続けたいと考えています。しかし、小学生から大人になる過程での食事について心配な気持ちがあり、今回の給食センター建設において意見させていただきました。鶴岡は海も近いし、山も近いし、農業が盛んな土地です。鶴岡を含む庄内地方には、植酸栽培という素晴らしい農法があるのに、ほとんど知られていないです。また、野菜の仲卸の現場では、まだ食べられるのに傷があったり形が悪いだけで、売り物にならず、破棄という形になってしまうところをたくさん見てきました。そのような野菜たちを安値で一括で買い付けもできると思います。鶴岡市の基幹産業である農業を育て、また守るためにも、学校給食で地元の良い野菜を使用してはどうでしょうか。加工するのであれば、野菜の見た目は関係なく、栄養価の高い食材を使用すべきだと思います。韓国ソウル市では、幼稚園、保育園含む学校給食では有機野菜を使うことが施行されたそうです。これは、未来の子どもを思う市民の声が届いた結果です。鶴岡はなんといっても食材が美味しい土地で、給食発祥の地と言われています。鶴岡市も、学校給食は有機野菜、植酸栽培の野菜を使用する、って時代がくれば良いと思います。	77	（１）健康に配慮した献立と食育について 本市では、行事食や郷土食、地元産食材を取り入れ、和食を中心とした献立を基本としながら、安全安心で栄養バランスの取れた給食の提供に努めております。 ご意見にありましたメロンパンについては、現在、主食として提供しているものではありません。なお、現在は主食提供事業者の供給体制の事情により、米飯とパンの提供頻度が通常とは異なる状況にありますが、パン給食の日も、主菜、副菜、汁物、牛乳などを含めた献立全体で栄養バランスに配慮しております。 新しいセンターにおきましては、炊飯設備を整備し、炊飯業務を内製化することで、米飯を安定的に提供できる体制を整えるとともに、栄養教諭等による食に関する指導などを通じ、望ましい食習慣づくりなどの食育を推進してまいります。	参考
		78	（２）地元産食材や有機野菜等の活用について 新センターにおいても、献立作成や食材調達、納品検収はこれまでどおり市が行い、安全安心な給食の提供に努めてまいります。また、地元産食材の活用については、生産者と給食センターをつなぐコーディネーターの設置を検討し、地産地消のさらなる推進を図ってまいります。有機野菜や植酸栽培の野菜の活用については、〔回答No.3〕に記載のとおりです。 〔回答No.3再掲〕有機栽培や有機食材の活用については、環境への配慮、地産地消の推進の観点から、有意義な取組であると認識しております。現在は、米飯において年2回有機栽培米を活用しています。一方で、学校給食で継続的に使用するためには、必要量の確保、安定供給、価格などの課題があります。いただいたご意見は、今後の食材選定への参考とさせていただきます。	参考
		79	（３）規格外野菜の活用について 規格外野菜の活用は、食品ロス削減や地元農業の支援につながる有意義なご意見と受け止めています。 本市でも、規格外の野菜であっても、納入業者から事前に相談を受け、品質や調理上の取扱いを確認したうえで、できる限り活用に努めております。 また、全センターで「エコベジ」という取組を行っており、にんじんや大根の皮、しいたけの軸、キャベツの芯などを、食べやすいよう手を掛けて給食に使用し、ネーミングの他にも献立表にマークを付けるなど、子どもたちが親しみを持てる工夫も行っており、子どもたちにも、食品ロス削減に対する意識の醸成につなげています。今後もこうした取組を進めてまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
37	鶴岡市学校給食の運営について、民間委託することには、反対します。 本年度まで積上げてきた、レシピや操業方法に関する、知識と経験を生かして、児童生徒の心身を健康に育み、たくましい鶴岡市民を育成したいと考えます。幸い、「国から学校給食の運営費が支給される」と聞いています。そのお金を、大手民間に渡してはなりません。「我われの血税を集めて支給される公金」を、「子供や市民労働者の為に」使って頂きたいです。国からの交付金は、もともと鶴岡市民が支払ったもの。営利第一主義の、大手民間企業に渡さず、「実質ある給食が作ることで市民に還元」しましょう。今後、「給食のお盆に、冷凍やレトルトのバックが並ぶようなこと、地域の食材や調理法を無視した非常食」が並ぶようになってからでは、手遅れになりますよ。行政の実力が試されています。	80	（１）民間委託について 新センターでは調理部門について委託方式を予定していますが、献立作成や食材調達は引き続き市が責任をもって直接行い、郷土食や行事食、地元産食材を活用した給食など、これまでの取組を継承してまいります。また、文部科学省の支援策については、今年度から、国と県がそれぞれ2分の1ずつ負担し、小学校を設置する自治体へ「食材費」の支援が開始されたものです。安全安心で質の高い学校給食の提供に活用してまいります。	参考
38	給食センター建設に於いて懸念される事①建物の建築から運営までを一括して民間業者に委託する場合、当然ながらコスト最優先にならざるを得ないのではないかということ②成長期の子供たちの食について、最優先されるべき栄養と安全性について、なおざりになるのではないかということ③様々な改善が必要と思われる案件が出てきた場合、話し合いの余地が無いと思われる不安。今後加速する少子化だから一元的に管理する規模が必要なのかもしれませんが、だからこそ発想の転換もあって然るべきと思います。むしろ、今考えている規模が不要になる懸念の方が大きいように思えてなりません。	81	（１）一括した民間委託への懸念 コストは事業を進めるうえで重要な視点の一つですが、事業者の選定にあたっては、一般的にコストのみで決めるものではありません。衛生・安全管理や運営体制など複数の評価項目を設定し、総合的に選定します。事業者は、市が設定する要求水準を満たす提案を行い、市はその提案を、あらかじめ定めた評価項目に基づいて評価・選定します。このため、コストのみで選定されることはありません。	参考
		82	（２）栄養・安全性への懸念について 献立作成や食材調達・検収は、引き続き市が責任をもって行います。また、学校給食衛生管理基準をはじめとする関係基準を遵守し、児童生徒に安全安心で栄養バランスの取れた学校給食を提供できるよう努めてまいります。	参考
		83	（３）稼働後の課題対応への不安と施設規模の妥当性 委託後も、市と事業者が定期的に協議する場を設け、改善が必要な課題が生じた際には随時話し合える仕組みを整えてまいります。施設規模は稼働時の児童・生徒数を基本としますが、今後の少子化を踏まえ、提供食数の減少に対応できるよう設備面での工夫は可能と考えており、他自治体にも同様の事例があります。今後、可能な工夫を検討してまいります。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
39	調理部門の民間委託に反対します。コストだけでなく、子どもたちの安全、給食の質、職員の専門性を大切にして検討してほしいです。	84	（１）調理業務の直営継続について 〔回答No52再掲〕 調理部門の運営方式については、コスト面のみで判断するものではなく、安全性、安定的な供給体制、業務の継続性などを総合的に検討する必要があると考えております。 本市には5つの給食センターがあり、献立作成、食材調達、食育指導などは全センターで市が担っております。一方、調理業務については、鶴岡センター以外の4つのセンターで民間委託としております。委託センターにおいても、市と委託事業者が連携し、定められた衛生基準のもと、安全で質の高い給食を安定して提供しております。 今後も、献立作成、食材調達、食育指導は市が責任をもって行い、地域の食文化や食育の取組を大切にしながら、安全で質の高い給食を安定して提供できる体制づくりに努めてまいります。	参考
40	昨年のパブリックコメントも参考にしてほしい。	85	（１）昨年度のパブリックコメントの反映について 昨年度のパブリックコメントでいただいたご意見も踏まえ、改めて検討してまいりました。今後も、いただいたご意見を参考にしながら取組を進めてまいります。	参考
41	施設整備業務の工事費が引き渡し時に一括で支払われる場合、建設企業は下請け企業に対しての対価を支払うために金融機関から多額の借入れが必要になるため、地元企業にとっては大きな負担となるとともに、金利分を応札価格に計上する必要があります。施設整備費は年度ごとに請求できるものとして下さい。 地域とのかかわりを強く取って、地域に活力を与える様にして欲しい。	86	（１）施設整備費の支払い方法について 施設整備費の支払いについては、市の契約や会計に関する規定に基づき、適切に対応してまいります。	参考
		87	（２）地域との関わりについて 事業手法の選定においては、民間事業者へのヒアリングも踏まえ、金利リスクなどの負担に配慮しDBO方式といたしました。	参考

No	内 容	回答 No	回 答	分類
42	①コンソーシアムへ各分野に於いて既に実績のある地元の企業が多く参入できるようにしてください。今までも鶴岡市発注工事では地元企業が元請で受注できるよう条件を付けていただいておりますので、この度も多くの地元企業が参画・結成できるよう条件のご配慮をお願いします。 そうすれば地元活性化につながると思うので、そのような企業が選ばれることを願います。 ②地元産食材を多く取り入れた献立とすることで、児童生徒に地域の農業と給食の関係を理解できるように学習機会を作ればよいと思います。 ③先行するPPP案件では、経験豊富な代表企業が地元企業に対して過剰なコスト削減を要求することがあると聞いています。地元企業が適正な価格で業務を受注できるように、施設整備費と維持管理運営費の上限価格をそれぞれ公表して下さい。	88	（１）地元企業の参画機会について 事業者公募にあたっては、地元企業が参加しやすい条件設定を検討することとしております。今後、要求水準や公募条件の検討を進める中で、地元企業の参画機会の確保に配慮してまいります。	参考
		89	（２）地元産食材の活用と食育について 新センターにおいては、コーディネーターの設置や学習展示スペースの充実を検討し、地元産食材の活用や児童生徒の食育・食農教育の充実に努めてまいります。	参考
		90	（３）適正な価格での受注機会の確保について 地元企業の参画機会や適正な事業実施に配慮しながら、要求水準や公募条件を検討してまいります。上限価格等の公表方法については、今後の参考とさせていただきます。	参考