

平成28年度第1回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：平成28年7月19日（火）

午後3時～

場 所：学校給食センター会議室

—— 会 議 次 第 ——

委嘱状交付式

1. 開 会

2. あいさつ

教育委員会教育長

3. 委員長、副委員長の選出

4. 報 告

報告第1号 平成27年度鶴岡市学校給食センター運営状況について (1～6)

資 料 ・平成27・28年度給食施設及び給食数等の状況 (7～8)

・平成27年度学校給食地場産品使用状況 (9～10)

(鶴岡産野菜納入システム) (11)

・平成27年度鶴岡市学校給食の食事内容（栄養報告書） (12～16)

・学校給食の放射性物質検査 (17)

報告第2号 平成28年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について (18～20)

5. そ の 他

6. 閉 会

平成27年度 鶴岡市学校給食センター運営状況について

1. 学校給食の実施

(1) 実施校数並びに給食数（児童・生徒及び教職員の食数） 平成27年5月1日現在

	鶴岡・羽黒地域		楸引地域		朝日地域		温海地域		計	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	21	5,480	3	394	2	210	5	375	31	6,459
中学校	7	3,038	1	236	1	106	1	210	10	3,590
計	28	8,518	4	630	3	316	6	585	41	10,049

(2) 実施形態

- 米飯給食 週4回
- パン給食 週1回（うち月1回を米飯給食に変更）
- 米粉パン給食 年6回（温海年8回）

(3) 学校訪問の実施

平成28年3月末日現在

鶴岡・羽黒地域		楸引地域		朝日地域		温海地域		計	
学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数
28	150	4	39	3	10	6	25	41	224

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	楸引地域	朝日地域	温海地域
①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年11回 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）
②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載
③栄養指導用 ポスター配布4月	③栄養指導用 ポスター配布4月	③栄養指導用 ポスター配布4月	③食育だより年3回
④オール鶴岡産給食のおたより （11月1回）			④ミニきゅうしょくだより（献立一口メモ）を給食実施日に学校へ情報提供

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒の意見や先生、父母等の意向を取り入れるため、給食主任による献立作成会議を開催し、学校の希望献立、給食記念日等の記念日献立、行事食を取り入れた特別献立を実施した。また、郷土食、地場産物の採用を図りながら日本型食事を中心に栄養バランスに配慮した安全でおいしい給食提供に努めるとともに、櫛引、朝日、温海及び羽黒地域においては食物アレルギー児童生徒に応じた給食提供の実施に努めた。

また、身体に必要な栄養の組み合わせを学びながら、各学校で食事環境を工夫し、楽しい雰囲気の中で会食する「バイキング給食」や学校給食発祥の地にちなんだ「おにぎり給食」、食材を地場産品で賄う「オール鶴岡産給食」「地産地消給食」では使用した食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会を実施した。

(1) 献立作成会議の開催

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
5校の給食主任と年 6回開催	4校の給食主任と年 2回開催	3校の給食主任と年 3回開催	2校の給食主任と年 4回開催（輪番制）

(2) 鶴岡市統一献立検討会議の開催

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

(3) 学校給食主任会議の開催

学校給食業務の円滑化を図るため、学校給食主任会議を地域単位で開催し、学校と給食センターの連携を図った。

(4) 特別献立の実施

鶴岡・羽黒地域	榊引地域	朝日地域	温海地域
①学校の希望献立 年10回	①学校の希望献立 年4回	①学校の希望献立 年3回	①学校の希望献立 年6回
②記念日献立 ・学校給食センター 開設記念日 7月 ・鶴岡市合併10周年 記念献立 10月 ・学校給食記念日 12月	②記念日献立 ・鶴岡市合併10周年 記念献立 10月 ・学校給食記念日 12月	②記念日献立 ・給食センター開設 記念日 8月 ・鶴岡市合併10周年 記念献立 10月	②記念日献立 ・鶴岡市合併10周年 記念献立 10月 ・学校給食記念日 12月 ・給食センター開 設記念日 2月
③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・おにぎり給食 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・クリスマス 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・田の神上げ 11月 ・冬至 12月 ・山の神 12月 ・昭和30年代の給食 12月 ・大黒様 12月 ・おにぎり給食 12月 ・七草 1月 ・私立高校受験応援 献立 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・公立高校受験応援 献立 3月 ・卒業おめでとう 3月
④オール鶴岡産給食 11月	④地産地消の日献立 11回実施	④地場産を使った 献立 10月	④地場産を使った 献立 12月
⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 12月・1月

(5) バイキング給食

6月～1月で実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
鶴岡・羽黒地域全21小学校の6年生を対象に実施	小学校全校の6年生を対象に実施	小学校全校対象に実施(4～6年1校、全校1校)	小学校全校対象に実施(6年生2校、全校3校)

(6) 研修会等の参加

鶴 岡	櫛 引	朝 日	温 海
①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会(山形市)	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会1回(山形市)	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回(山形市)	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回(山形市)
②山形県学校給食調理師研修会(山形市)	②鶴岡市給食指導研修会(鶴岡市)	②鶴岡市給食指導研修会(鶴岡市)	②田川地区管内学校栄養職員等研修会(鶴岡市)
③庄内管内学校栄養職員等研修会(鶴岡市)	③こどもの肥満対策講習会(三川町)	③田川学研研修会(鶴岡市)	③子どもすこやか健康事業「こどもの肥満対策講習会」(三川町)
④鶴岡市給食指導研修会(鶴岡市)	④田川地区管内学校栄養職員等研修会(鶴岡市)	④田川地区管内学校栄養職員等研修会(鶴岡市)	

3. 安全衛生と事故防止

インフルエンザやノロウイルスによる食中毒、感染性胃腸炎の未然防止のため、手洗いや健康チェックを徹底して防止に努め、万全を期すため調理従事者全員のノロウイルス検便検査を1月に実施、腸管出血性大腸菌等の食中毒防止については毎月2回の検便検査を実施し、また、調理場内の細菌検査を実施するなど衛生管理の徹底を図った。

さらに、職員の健康管理や事故防止、安全衛生対策の強化を図る研修会や調理業務委託業者並びに食材納入業者の安全衛生を目的とした研修会を開催し、納入業者の衛生管理状況を調査する業者訪問についても実施した。

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

食品中の放射性物質の安全については、県内産の野菜や果物、肉、魚介類は出荷時に安全確認が徹底されている。県外産の県内流通食品については県で実施する放射性物質検査により安全が確認され、学校給食で使用する県外産食材についても給食食材を県に提出し安全が確認されたものを使用した。

また、平成26年1月に「食物アレルギー対応マニュアル」、平成26年4月「異物混入対応マニュアル」を作成した。

鶴岡	楡引	朝日	温海
① 安全衛生委員会開催(毎月)	① 食材納入業者へ啓発文書配布	① 食材納入業者へ衛生管理啓発	① 食材納入業者へ衛生管理啓発
② 食材納入業者衛生管理研修会開催	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会
③ 職員安全衛生研修会開催			

4. 給食施設・設備の整備

学校給食の安全衛生の確保及び調理業務の円滑化を図るため、日常点検・保守点検を充実するとともに厨房機械設備等老朽化した施設、設備の更新、修理等を実施し維持管理に努めた。

所管	主な更新、修繕内容
鶴岡	ボイラー設備更新、蒸煮冷却機修繕、空調ダンパー等修繕、自動水栓修繕、貯湯槽漏水修繕、蒸気用配管・電磁弁交換修繕、コンテナ修繕、パネルシャッター修繕、男女休憩室畳替え修繕、連続焼物機修繕、コンテナ消毒保管庫熱風機修繕、フードスライサー更新、高速度ミキサー更新
楡引	蒸気式回転釜ハンドル交換修繕、食器洗浄機修繕、ボイラー軟水器樹脂交換修繕、調理室等ランプ・安定器交換修繕
朝日	カートイン冷蔵庫修繕、洗浄機供給装置スライドユニット交換修繕、空調冷却器冷却ファン修繕、熱風食器消毒保管庫修繕
温海	ボイラー各種部品・配管交換修繕、給食搬送車2台修繕、鉄骨塗裝修繕、雨樋交換修繕、調理室冷房機更新、事務室エアコン更新

5. 地産地消の推進

米についてはすべて鶴岡産を使用しており、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生あじ）もほぼ100%であり、肉類（鶏肉を除く）、卵も庄内産を使用している。

また、平成25年3月に「鶴岡市食育・地産地消推進計画（く・け・この元気なまちづくり）」が策定され、学校給食における地元産野菜の利用率50%以上、地元産魚介類の利用率30%以上という新たな数値目標が設定されるとともに、集計方法を統一した。

野菜については、平成23年度にJAや生産者グループ等と栽培品目及び納入価格を設定した「協定書」を締結しており、協定品目の拡大と毎月圃場を巡回するとともに、生産者との情報交換を行い安定供給に努め、品目や納入量を増やした結果、平成27年度の鶴岡産野菜の使用率は38.6%（前年度34.3%）となっている。平成27年度は、少雨高温という天候不順続きがあり、主要4品目の「じゃがいも」は3,609kg前年より増え、「キャベツ」、「にんじん」、「たまねぎ」については、天候の影響を受け、量の確保が十分できず、前年より減少した。また、その他の野菜では、「きゅうり」、「長ネギ」、「チ

ンゲン菜」は順調に地場産の使用率を伸ばしており、全市統一品目ある鶴岡産「アスパラガス」についても生育の遅れがあったものの前年の3倍ほどの使用となった。葉物野菜の不足する夏場に対応するため、JA鶴岡と「冷凍小松菜」については試作を26年度に行い、献立に使用したが、課題も見られ、引き続き改善を加えながら、28年度も実施することとしている。

魚介類については、平成27年度の地元産の使用率は11.6%となっているが、平成26年4月に県漁業協同組合と、鮭、真イカ、ワラサ、真ホッケの4品目について協定を締結し、利用率の向上を図っているところである。

県では毎月28日を「つや姫の日」に制定しており、鶴岡羽黒地域では11月28日、1月28日、2月26日に「つや姫」給食を実施した。また、「山形県地産地消促進事業」を活用するとともに、米粉利用については、「山形県米粉利用推進事業」の実施により米粉パンや米粉を使った米粉麺サラダ、スープなどの利用を拡大した。さらに、全農山形の「総称山形牛」利用促進対策事業の補助金を活用し、昨年引き続き、山形牛を使用した内陸風いも煮を提供し好評であった。

6. 地域の特色ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では11月に、大豆と枝豆のサラダ、わらさのカレーあんかけなど、すべての材料を地場産品で賅った「オール鶴岡産給食」を実施した。

櫛引地域では、毎月第3金曜日を「地産地消の日」として、より多くの地場産品を活用した献立を取り入れ、果実については、地元で生産できるものはすべて櫛引産を使用し、また、花見献立には米・大豆100%櫛引産のきなこ団子など積極的に地場産の提供に努めた。また、食育・地産地消推進事業として櫛引地域内4校へ「心を育む学校給食週間における生産者との交流」で、稲作と野菜・果樹生産者2名ずつから講師としての授業と児童・生徒と交流給食を実施し食を通して命の大切さを学んだ。

朝日地域では、朝日産やまぶどうジュースで作った「やまぶどうシャーベット」、センター手作りの「やまぶどうゼリー」、「笹まき」を取り入れ、1年を通して「山菜」の使用など地域の特産、食文化を生かした給食を提供した。また、生産者と行政の話合いにより、新規納入品目を増やして実践している。

温海地域では、「早田もうそう」「べろべろもち」「あつみかぶ」「しそ巻」「山菜」「笹まき」などの地元特産品を給食に提供した。シイタケと卵については、100%地元の食材を使用した。また、地元産野菜の品質や利用率向上に向けて、生産者グループと学校給食食材納入者会議及び試食会を実施し連携に努めた。

また、合併10周年を記念し、10月1日に各地域統一の献立「ただちゃ豆ごはん、小鯛だしのおすまし、庄内豚のハム入りサラダ、由良の手作り鮭フライ、ブルーベリー入りワインゼリー」を提供した。

7. 給食費の未納対策の実施

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

給食施設及び給食食数等の状況

平成27年5月1日現在

項目	鶴岡市学校給食センター			藤島ふれあい食センター	櫛引学校給食センター	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター	合計	
	鶴岡地域	羽黒地域	小計						
給食開始年	昭和22年	昭和33年	—	昭和22年	昭和29年	昭和22年	昭和34年	—	
共同調理場建設年月日	昭和62年3月20日	平成24年4月統合	—	平成14年3月28日	平成7年12月27日	平成13年3月26日	平成13年12月5日	—	
敷地面積㎡	8,148		—	2,994	1,188	1,614	2,017	—	
建物面積㎡	3,110		—	1,334	475	559	573	—	
職員数(人)	正職員	50	50	2	2		2	56	
	臨時・パート職員	20	20	2		2		24	
委託業者数(人)			—	14	11	9	8	42	
給食形態	完全給食	完全給食	—	完全給食	完全給食	完全給食	完全給食	—	
米飯給食回数(週)	4	4	—	4	4	4	4	—	
学校数	小学校	17	4	21	4	3	2	5	35
	中学校	6	1	7	1	1	1	1	11
学級数	小学校	212	25	237	37	18	9	28	329
	中学校	100	10	110	13	8	3	9	143
児童生徒数(人)	小学校	4,619	410	5,029	545	346	182	316	6,418
	中学校	2,554	234	2,788	320	213	92	187	3,600
教職員数(人)	小学校	397	54	451	67	48	28	59	653
	中学校	223	27	250	27	23	14	23	337

※米飯給食：平成20年11月よりパン給食を月1回米飯給食に変更

※児童生徒数及び教職員数は給食数

※給食費は小学校258円、中学校299円

給食施設及び給食食数等の状況

平成28年5月1日現在

項目	鶴岡市学校給食センター			藤島ふれあい食センター	櫛引学校給食センター	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター	合計	
	鶴岡地域	羽黒地域	小計						
給食開始年	昭和22年	昭和33年	—	昭和22年	昭和29年	昭和22年	昭和34年	—	
共同調理場建設年月日	昭和62年3月20日	平成24年4月統合	—	平成14年3月28日	平成7年12月27日	平成13年3月26日	平成13年12月5日	—	
敷地面積㎡	8,148		—	2,994	1,188	1,614	2,017	—	
建物面積㎡	3,110		—	1,334	475	559	573	—	
職員数(人)	正職員	50	50	2	2		2	56	
	臨時・パート職員	20	20	2		2		24	
委託業者数(人)			—	14	9	9	8	40	
給食形態	完全給食	完全給食	—	完全給食	完全給食	完全給食	完全給食	—	
米飯給食回数(週)	4	4	—	4	4	4	4	—	
学校数	小学校	17	3	20	4	3	1	2	30
	中学校	6	1	7	1	1	1	1	11
学級数	小学校	213	23	236	29	18	6	16	305
	中学校	98	9	107	10	8	3	9	137
児童生徒数(人)	小学校	4,540	401	4,941	524	344	181	284	6,274
	中学校	2,448	217	2,665	312	213	87	179	3,456
教職員数(人)	小学校	399	48	447	69	45	17	35	613
	中学校	221	24	245	28	22	14	22	331

※米飯給食：平成20年11月よりパン給食を月1回米飯給食に変更

※児童生徒数及び教職員数は給食数

※給食費は小学校258円、中学校299円

平成27年度鶴岡市学校給食における主な野菜の年間使用量 4月～3月

		鶴岡	藤島	楡引	朝日	温海	計
じゃがいも	総量	22,020.0	4,674.0	2,327.0	1,112.0	1,692.0	31,825.0
	庄内産	0.0	0.0	43.0	0.0	0.0	43.0
	鶴岡産	8,585.0	3,926.0	527.0	519.0	417.0	13,974.0
	鶴岡産割合	39.0%	84.0%	22.6%	46.7%	24.6%	43.9%
キャベツ	総量	29,492.0	3,539.0	1,997.0	1,039.0	2,067.0	38,134.0
	庄内産	1,435.0	159.0	28.0	0.0	0.0	1,622.0
	鶴岡産	13,515.0	1,969.0	419.0	536.0	621.0	17,060.0
	鶴岡産割合	45.8%	55.6%	21.0%	51.6%	30.0%	44.7%
たまねぎ	総量	20,015.0	2,696.0	1,775.0	747.0	2,153.0	27,386.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	2,862.0	1,457.0	9.0	94.0	204.0	4,626.0
	鶴岡産割合	14.3%	54.0%	0.5%	12.6%	9.5%	16.9%
にんじん 切りにんじん	総量	19,985.0	2,836.0	1,563.0	969.0	1,737.0	27,090.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	11,787.6	1,920.0	226.0	182.0	491.0	14,606.6
	鶴岡産割合	59.0%	67.7%	14.5%	18.8%	28.3%	53.9%
大根	総量	7,998.0	1,018.0	886.0	300.0	709.0	10,911.0
	庄内産	2,028.0	220.0	297.0	0.0	0.0	2,545.0
	鶴岡産	5,814.0	708.0	390.0	252.0	654.0	7,818.0
	鶴岡産割合	72.7%	69.5%	44.0%	84.0%	92.2%	71.7%
はくさい	総量	5,266.0	714.0	273.0	339.0	486.0	7,078.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	2,382.0	597.0	273.0	321.0	345.0	3,918.0
	鶴岡産割合	45.2%	83.6%	100.0%	94.7%	71.0%	55.4%
きゅうり	総量	14,075.0	1,909.0	1,207.0	467.0	530.0	18,188.0
	庄内産	3,567.0	143.0	0.0	0.0	0.0	3,710.0
	鶴岡産	3,004.0	1,071.0	703.0	226.0	69.0	5,073.0
	鶴岡産割合	21.3%	56.1%	58.2%	48.4%	13.0%	27.9%
なす	総量	181.0	123.0	54.0	52.0	132.0	542.0
	庄内産	164.0	35.0	16.0	0.0	14.0	229.0
	鶴岡産	0.0	88.0	39.0	52.0	119.0	298.0
	鶴岡産割合	0.0%	71.5%	72.2%	100.0%	90.2%	55.0%
トマト ミニトマト 中五トマト	総量	210.0	234.0	41.0	42.0	64.0	591.0
	庄内産	178.0	26.0	14.0	0.0	0.0	218.0
	鶴岡産	30.0	209.0	26.0	22.0	29.0	316.0
	鶴岡産割合	14.3%	89.3%	63.4%	52.4%	45.3%	53.5%
ねぎ	総量	11,711.0	1,973.0	947.0	513.0	1,021.0	16,165.0
	庄内産	3,163.0	78.0	177.0	0.0	0.0	3,418.0
	鶴岡産	2,031.0	1,895.0	436.0	501.0	733.0	5,596.0
	鶴岡産割合	17.3%	96.0%	46.0%	97.7%	71.8%	34.6%
ほうれん草	総量	5,254.0	889.0	690.0	279.0	428.0	7,540.0
	庄内産	722.0	75.0	9.0	0.0	0.0	806.0
	鶴岡産	3,118.7	808.0	594.0	243.0	41.0	4,804.7
	鶴岡産割合	59.4%	90.9%	86.1%	87.1%	9.6%	63.7%
小松菜	総量	7,329.0	1,350.0	488.0	225.0	523.0	9,915.0
	庄内産	1,838.0	167.0	220.0	0.0	0.0	2,225.0
	鶴岡産	4,066.3	1,183.0	245.0	190.0	367.0	6,051.3
	鶴岡産割合	55.5%	87.6%	50.2%	84.4%	70.2%	61.0%
チンゲンサイ	総量	3,559.0	346.0	166.0	135.0	142.0	4,348.0
	庄内産	1,977.0	208.0	117.0	0.0	16.0	2,318.0
	鶴岡産	1,002.0	121.0	50.0	100.0	94.0	1,367.0
	鶴岡産割合	28.2%	35.0%	30.1%	74.1%	66.2%	31.4%
ピーマン	総量	1,012.0	60.0	63.0	31.0	54.0	1,220.0
	庄内産	156.0	19.0	0.0	0.0	0.0	175.0
	鶴岡産	0.0	27.0	12.0	11.0	27.0	77.0
	鶴岡産割合	0.0%	45.0%	19.0%	35.5%	50.0%	6.3%
アスパラガス	総量	546.0	115.0	28.0	29.0	52.0	770.0
	庄内産	72.0	31.0	12.0	0.0	26.0	141.0
	鶴岡産	474.0	83.0	17.0	11.0	26.0	611.0
	鶴岡産割合	86.8%	72.2%	60.7%	37.9%	50.0%	79.4%
ごぼう 切りごぼう	総量	4,216.0	821.0	299.0	166.0	301.0	5,803.0
	庄内産	0.0	190.0	0.0	0.0	0.0	190.0
	鶴岡産	0.0	83.0	0.0	19.0	14.0	116.0
	鶴岡産割合	0.0%	10.1%	0.0%	11.4%	4.7%	2.0%

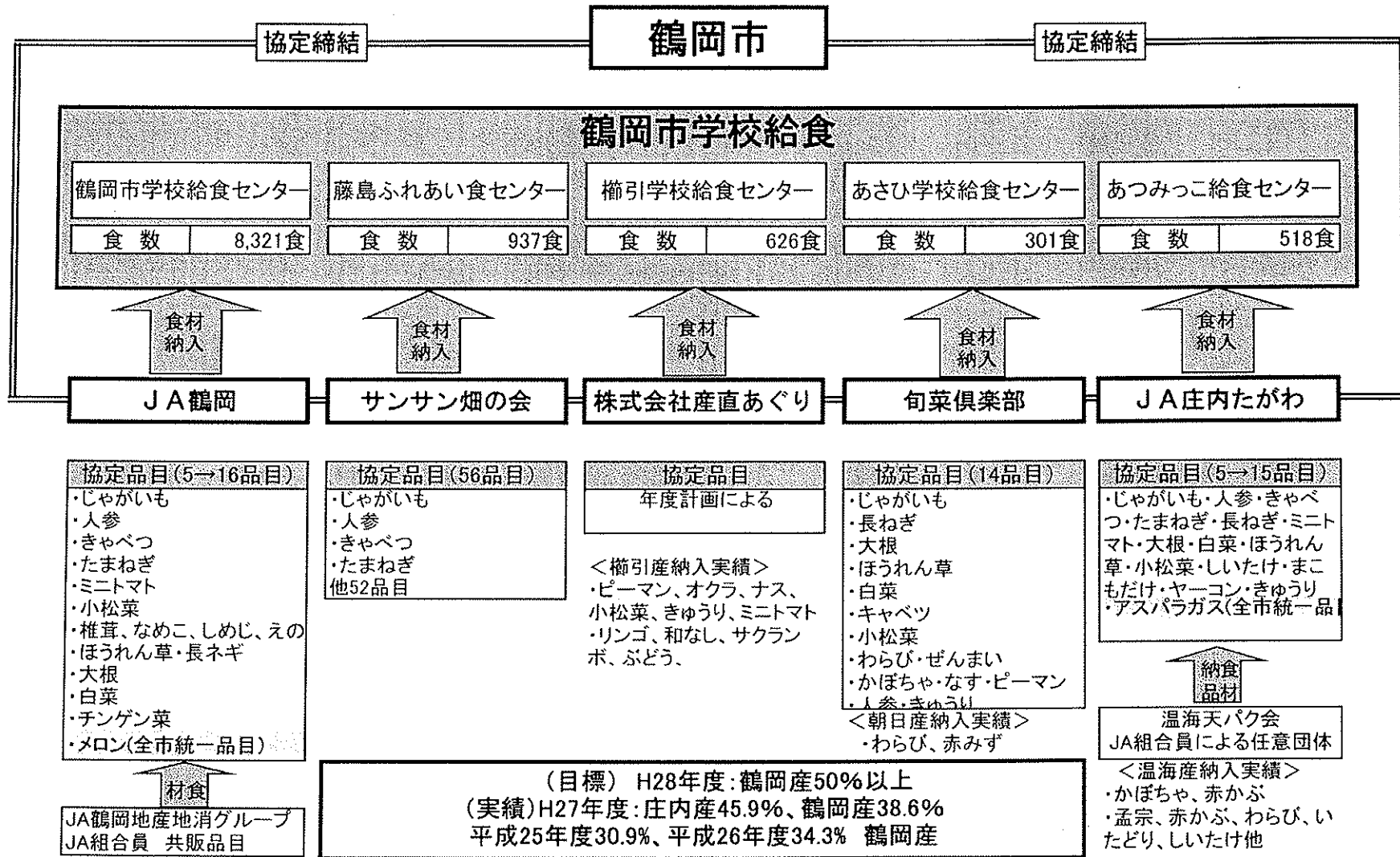
さつまいも	総量	695.0	28.0	69.0	92.0	126.0	1,010.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	3.0	28.0	69.0	72.0	64.0	236.0
	鶴岡産割合	0.4%	100.0%	100.0%	78.3%	50.8%	23.4%
里芋	総量	2,938.0	284.0	170.0	101.0	195.0	3,688.0
	庄内産	0.0	224.0	0.0	0.0	0.0	224.0
	鶴岡産	182.0	30.0	0.0	41.0	0.0	253.0
	鶴岡産割合	6.2%	10.6%	0.0%	40.6%	0.0%	6.9%
しいたけ	総量	557.0	115.0	47.0	42.0	33.0	794.0
	庄内産	128.0	0.0	23.4	0.0	0.0	151.4
	鶴岡産	428.8	115.0	12.1	42.0	33.0	630.9
	鶴岡産割合	77.0%	100.0%	25.7%	100.0%	100.0%	79.5%

野菜合計 ※上記の主要な野菜のほか野菜全品目含む。果物は別	総量	176,158.0	26,657.0	14,692.0	7,773.0	15,006.0	240,286.0
	庄内産	15,160.0	1,495.0	961.0	0.0	56.0	17,672.0
	鶴岡産	62,766.0	17,026.0	4,516.0	3,859.0	4,657.0	92,824.0
	庄内割合	8.6%	5.6%	6.5%	0.0%	0.4%	7.4%
	鶴岡産割合	35.6%	63.9%	30.7%	49.6%	31.0%	38.6%
	前年鶴岡産割合比較	31.4%	58.3%	17.2%	45.3%	35.8%	34.3%
		4.2%	5.6%	13.5%	4.3%	△ 4.8%	4.3%

平成27年度鶴岡市学校給食における魚介類の年間使用量 4月～3月

		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
魚介類合計	総量	26,618	4,371.4	1,858.6	1,030.5	1,560.7	35,439.2
	庄内産	2,406	434.2	310.8	246.5	696.0	4,093.5
	地場産割合	9.0%	9.9%	16.7%	23.9%	44.6%	11.6%
	26地場産割合	8.8%	21.4%	19.6%	21.7%	33.0%	13.7%

鶴岡産野菜納入システム(平成28年度)



平成27年度鶴岡市学校給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成27年4月～平成28年3月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	635	25.7	28.2	2.5	382	89	2.8	2.9	213	0.63	0.58	26	3.8
基準量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	99	107	101	108	109	111	93	145	125	158	145	130	76
中学校平均値 A	773	31.0	26.9	3.5	426	108	3.5	3.6	252	0.80	0.66	32	4.8
基準量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	94	103	96	117	95	77	88	120	84	160	110	91	74

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	米等	パン (小麦粉重量) (重量)	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄野菜類	その他の野菜類	果実類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				麺 (主食)	その他																	米製品	大麦等	
小学校	62.0	8.0	208	0.0	5.0	21.0	3.3	1.0	21.0	1.0	24.0	65.0	8.0	3.0	3.2	16.0	0.8	20.0	7.0	1.5	4.9	0.0	7.9	
中学校	79.0	11.0	209	0.0	6.0	27.0	4.0	2.0	27.0	1.3	31.0	85.0	9.0	4.0	4.1	19.0	0.9	26.0	9.0	1.9	6.1	1.0	10.2	

平成27年度藤島ふれあい食センター

学 校 給 食 栄 養 報 告 書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成27年4月～平成28年3月)

区 分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜 鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	643	25.1	28.3	2.7	380	129	2.8	3.0	264	0.62	0.60	31	4.2
基 準 量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充 足 率 A/B×100%	100	105	101	108	109	161	93	150	155	155	150	155	84
中学校平均値 A	813	30.7	26.1	3.5	419	170	3.6	3.7	316	0.83	0.68	38	5.4
基 準 量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充 足 率 A/B×100%	99	102	93	117	93	121	90	123	105	166	113	109	83

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区 分	米 等	パン (小麦粉重量) 重量)	牛 乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋 及び びでん ぷん類	砂 糖類	豆 類	豆 製品類	種 実類	緑 黄野菜類	そ の 他 の 野 菜 類	果 実類	きの こ類	藻 類	魚 介類	小 魚類	肉 類	卵 類	乳 類	油 脂類	そ の 他		
				麺 (主食)	そ の 他																	米 製品	大 麦 等	
小 学 校	61.0	7.0	206	4.4	5.3	24.0	3.9	1.0	19.0	1.1	29.0	67.0	11.0	3.0	1.9	14.0	1.1	20.0	6.0	2.86	4.8	1.0	8.1	
中 学 校	87.0	10.0	206	5.5	6.6	31.0	4.5	2.0	24.0	1.4	37.0	87.0	11.0	4.0	2.4	17.0	1.3	25.0	7.0	3.3	6.1	1.0	10.5	

平成27年度鶴岡市櫛引学校給食センター

学 校 給 食 栄 養 報 告 書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成27年4月～平成28年3月)

区 分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜 鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	651	26.3	28.5	2.8	369	91	2.8	3.0	260	0.67	0.66	29	4.5
基 準 量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充 足 率 A/B×100%	102	110	102	112	105	114	93	150	153	168	165	145	90
中学校平均値 A	796	31.6	27.4	3.5	408	110	3.5	3.6	306	0.84	0.76	36	5.7
基 準 量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充 足 率 A/B×100%	97	105	98	117	91	79	88	120	102	168	127	103	88

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区 分	米 等	パン (小麦粉重量) (重量)	牛 乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋及びでんぷん類	砂糖類	豆 類	豆製品類	種実類	緑黄野菜類	その他の野菜類	果実類	きのこ類	藻 類	魚介類	小魚類	肉 類	卵 類	乳 類	油脂類	そ の 他		
				麺 (主食)	その他																	米製品	大麦等	
小 学 校	61.0	7.0	206	0.9	5.9	27.0	3.4	4.0	19.0	1.0	26.0	68.0	10.0	4.0	2.7	14.0	1.9	20.0	8.0	2.2	4.3	0.0	10.7	
中 学 校	79.0	10.0	206	1.1	7.5	34.0	4.1	4.0	23.0	1.3	33.0	86.0	11.0	5.0	3.4	18.0	2.4	25.0	10.0	2.7	5.5	0.0	13.4	

学 校 給 食 栄 養 報 告 書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成27年4月～平成28年3月)

区 分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量)(g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜 鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	655	26.4	28.0	2.9	380	99	3.2	3.4	377	0.65	0.64	29	4.7
基 準 量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充 足 率 A/B×100%	102	110	100	116	109	124	107	170	222	163	160	145	94
中学校平均値 A	831	32.5	26.3	3.7	425	123	3.9	4.2	464	0.87	0.73	37	6.0
基 準 量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充 足 率 A/B×100%	101	108	94	123	94	88	98	140	155	174	122	106	92

15

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区 分	米 等	パン (小麦粉重量) 重量)	牛 乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋 及びでんぷん 類	砂 糖類	豆 類	豆 製品類	種 実類	緑 黄野菜類	そ の他の野菜類	果 実類	きの こ類	藻 類	魚 介類	小 魚類	肉 類	卵 類	乳 類	油 脂類	そ の 他			
				麵 (主食)	そ の他																	米 製品	大 麦等		
小 学 校	62.0	6.0	206	0.0	5.5	24.0	2.9	2.0	23.0	1.3	30.0	66.0	11.0	3.0	4.0	16.0	1.5	22.0	7.0	2.2	3.6	0.0	8.9		
中 学 校	87.0	9.0	206	0.0	7.2	31.0	3.6	3.0	29.0	1.7	39.0	86.0	12.0	5.0	5.2	20.0	1.8	28.0	9.0	2.9	4.6	0.0	11.0		

平成27年度鶴岡市あつみっこ給食センター

学 校 給 食 栄 養 報 告 書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(平成27年4月～平成28年3月)

区 分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂 肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜 鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	650	26.6	26.7	2.5	376	99	2.9	3.1	369	0.42	0.58	29	4.5
基 準 量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充 足 率 A/B×100%	102	111	95	100	107	124	97	155	217	105	145	145	90
中学校平均値 A	798	32.2	25.6	3.3	420	121	3.8	3.9	451	0.53	0.66	36	5.8
基 準 量 (中学年) B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充 足 率 A/B×100%	97	107	91	110	93	86	95	130	150	106	110	103	89

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区 分	米 等	パン (小麦粉重量) 重量)	牛 乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋 及び でん ぷん 類	砂 糖 類	豆 類	豆 製 品 類	種 実 類	緑 黄 野 菜 類	そ の 他 の 野 菜 類	果 実 類	き の こ 類	藻 類	魚 介 類	小 魚 類	肉 類	卵 類	乳 類	油 脂 類	そ の 他		
				麵 (主食)	そ の 他																	米 製 品	大 麦 等	
小 学 校	62.0	8.0	206	0.0	6.5	23.0	3.8	1.0	23.0	0.9	29.0	74.0	15.0	3.0	2.1	14.0	1.8	23.0	6.0	3.6	4.5	1.0	7.9	
中 学 校	80.0	11.0	206	0.0	8.6	30.0	4.5	1.0	30.0	1.2	37.0	96.0	16.0	4.0	2.8	17.0	2.3	29.0	8.0	4.5	5.8	1.0	10.2	

学校給食の放射性物質検査について

(1食まるごと事後検査) ※鶴岡は年2回

【検査結果】

給食提供日	検査日	検査結果(単位ベクレル/kg)		
		放射性ヨウ素	放射性セシウム	
			セシウム134	セシウム137
27.5.11~5.15	5月16日	不検出 (<0.57)	不検出 (<0.64)	不検出 (<0.77)
27.10.5~10.9	10月10日	不検出 (<0.56)	不検出 (<0.63)	不検出 (<0.74)

(県外産食材検査) ※鶴岡は年7回

【検査結果】

検査日	検査品目	生産地	検査結果(単位ベクレル/kg)		
			放射性ヨウ素	放射性セシウム	
				セシウム134	セシウム137
6月2日	ジャガイモ	長崎県	不検出 (<7.0)	不検出 (<6.6)	不検出 (<9.2)
7月14日	タマネギ	栃木県	不検出 (<6.1)	不検出 (<6.2)	不検出 (<7.1)
9月16日	鶏肉	青森県	不検出 (<5.7)	不検出 (<6.4)	不検出 (<7.3)
10月21日	ピーマン	茨城県	不検出 (<7.6)	不検出 (<7.2)	不検出 (<11)
11月25日	パセリ	千葉県	不検出 (<7.7)	不検出 (<7.4)	不検出 (<9.4)
1月13日	モヤシ	福島県	不検出 (<7.9)	不検出 (<6.7)	不検出 (<7.5)
2月2日	ジャガイモ	北海道	不検出 (<6.9)	不検出 (<7.2)	不検出 (<6.1)

検査機関:日本環境科学株式会社

検査結果の()内は検出下限値です。

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

注)「不検出」とは、放射性物質が定量下限値未満であることを示します。

「検出下限値」とは、検査機器で測定できる最小の値のことです。

平成28年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針について

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

1. 給食内容の充実

- (1) 米飯を中心とし、栄養バランスのとれた日本型食事を献立の基本とし、米飯給食を週4回、パン給食を週1回実施していますが、月1回パン給食を米飯給食に変更して実施します。また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材を取り入れます。
- (2) 献立作成にあたっては、児童・生徒の意見や学校・保護者等の意向を取り入れるため給食主任による献立作成委員会を開催しながら、多様な食品を組み合わせ、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土食、各種記念日の特別給食、希望献立、さらに小学校6年生を対象にしたバイキング給食を継続して実施するなど、魅力ある給食の提供に努めます。
- (3) 平成26年12月、鶴岡市が食文化分野でユネスコ「創造都市ネットワーク」への加盟が認定されました。給食の献立に取り入れてきた鶴岡の行事食や郷土食を、鶴岡の食文化として学び継承するため、引き続き提供するとともに、周知と理解を深めるため「給食だより」等で情報の提供を行っていきます。さらに、地場の農林水産品等の生産や加工に関わる団体・企業等と連携し、新たな献立導入に取り組み、食文化創造都市特別献立給食を実施します。
- (4) 食物アレルギーについては、原因食物の提供を減らすなど、提供方法等を工夫します。提供する際は、使用するねらいを明確にして、安全性を確保するため、平成26年1月に策定した対応マニュアルに基づき適切に対応するとともに、鶴岡地域のアレルギー対応についても、機械・設備の整備状況にあわせて今後検討していきます。

2. 栄養指導、食育の充実

- (1) 児童・生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、食事のあり方や望ましい食生活を身につけるとともに、食事を通じて自

らが健康管理できるように学校と協力し、栄養教諭等の学校訪問や各学校保健委員会等における栄養指導の充実に努めます。

- (2) 子どもたちが食に関する正しい知識・マナーを得るためには、家庭における食のあり方が大切であり、家庭の役割が十分に発揮できるように、給食日より、市ホームページ等を活用し、食育の充実に努めます。

3. 地産地消の推進

- (1) 「鶴岡市食育・地産地消推進計画」で、鶴岡産野菜の使用率 50%、地元産魚介類の使用率 30%の数値目標が設定されており、目標達成に向け生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大を図り、地場産食材の利用拡大に努めます。また、新たな加工品の開発や鶴岡産冷凍野菜等の導入を推進します。
- (2) オール鶴岡産給食や地産地消給食を実施するとともに、地域の豊かな食材や食文化と農林水産業への理解を深めるため、ホームページを活用し、積極的な情報提供に努めます。

4. 安全な食材の確保と安全衛生管理の徹底

- (1) 食品・食材の確保については、栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確であり、安全かつ良質な国産の食品・食材の使用に努めます。また、放射性物質にかかる安全性については、県で実施する「学校給食の放射性物質検査（県外産食材検査）」の活用とともに必要に応じて安全証明を添付させるなど安全対策を徹底します。
- (2) 安全衛生管理の徹底を図るため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」に基づき食品・食材の検収、調理、洗浄、保管を確実に実施するとともに、調理機器、厨房器具の日常点検と細菌検査等による衛生管理の徹底により食中毒、異物混入の防止に努めます。特に、感染型食中毒であるノロウイルス感染症対策として引き続き給食関係職員全員の検査を実施します。
- (3) 職員を始め調理従事者及び食品納入業者の研修会等の開催や食材納入業者への訪問を実施し、安全衛生の徹底と意識の向上を図ります。
- (4) 異物混入については、平成 26 年 4 月に策定した「異物混入対応マニュアル」に基づき、防止対策に最善を尽くすとともに、混入時には適切かつ迅速な対応を行います。

5. 施設設備の維持管理の強化

- (1) 各給食センターの施設設備、調理機器の老朽化が進んでいるため、職員による日常点検や保守点検に努め、必要な機械・設備については計画的に更新及び修繕し、給食調理機能の維持・向上に努めます。

- (2) 調理業務委託業者にも設備機器の使用について、適切な指導を実施します。

6. その他

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

○鶴岡市学校給食センター条例 抜粋

平成17年10月1日条例第90号

(運営委員会)

第4条 給食センターの運営を適正かつ円滑に行うため、鶴岡市学校給食センター運営委員会を置く。

○鶴岡市学校給食センター条例施行規則 抜粋

平成17年10月1日教育委員会規則第21号

改正 平成23年9月30日教育委員会規則第12号

平成24年3月30日教育委員会規則第6号

(運営委員の職務)

第5条 鶴岡市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）は、給食センターの運営に関する重要事項について審議し、所長に助言し、又は教育委員会に意見を述べることができる。

2 前項の審議を行うため、これに必要な調査及び研究を行う。

(委員)

第6条 運営委員会の委員は15人以内とし、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

(1) 小、中学校の校長及び教職員

(2) 学校保健会の役員

(3) P. T. A. 連合会の役員

(4) 学識経験者

2 委員の任期は2年とする。ただし、再任は妨げない。

3 委員が欠けた場合の補充委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第7条 運営委員会に、委員長及び副委員長を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員の互選とする。

3 委員長は、運営委員会を招集し、会議を主宰する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(その他)

第8条 運営委員会の運営に関し必要な事項は、運営委員会が定める。