

鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会

次 第

日時：令和4年2月17日（木）

午後3時45分～

場所：鶴岡市藤島ふれあい食センター

1. 開 会

2. あいさつ

3. 委員長の選任

4. 報 告

報告第1号 令和3年度運営状況について

報告第2号 令和4年度学校給食費について

5. 協 議

議第1号 令和4年度運営方針について（案）

6. その他

7. 閉 会

目 次

	頁
報告第1号 令和3年度運営状況について	2～
令和3年度鶴岡市学校給食アンケート結果	7～
報告第2号 令和4年度学校給食費について	9
議 第1号 令和4年度運営方針（案）について	15～

資 料

(1) 鶴岡市ふれあい食センター設置条例	18
(2) 鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則	19～
(3) 運営委員会委員名簿	21
(4) 学校給食栄養報告書（小・中学校）	22
(5) 学校給食栄養報告書（幼児・福祉施設）	23
(6) 地場産農産物使用状況 （令和3年1月～令和3年12月）	24～

参考

「サンサン・畑の会」文部科学省 学校給食表彰受賞記事	26～
----------------------------	-----

令和3年度運営状況について

1. 給食の実施

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

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

(1) 実施校数並びに給食食数 (令和3年5月1日現在)

区分	学校数等	学級・組数等	給食数	備考
小学校	3	22	474	
中学校	1	9	278	
こりす保育園	1	7	161	
いなば幼稚園	1	3	31	
根っ子杉	1		26	
センター	1		14	
計	8	41	984	

(2) 実施形態

給食費

保育園・幼稚園・小学校	270円	特別献立 540円	改定日 平成31年4月1日
中学校	310円	特別献立 620円	

完全給食 週5回（米飯給食4回、パン給食1回）

米の消費拡大のためパン給食の日を月1回米飯給食に変えて、米飯学校給食促進を図り、地産地消を推進しました。また、米粉利用については県米粉利用推進事業の実施により、米粉パン7回、米粉めん料理11回、米粉デザート4回提供しました。

(3) 学校等訪問の実施

- ① 小中学校 (食育指導 22回)
- ② 保育園・幼稚園訪問 (食育指導 12回)

(4) 給食だより等の発行

- ① 小中学校
 - ・家庭用給食だより 12回/年（献立表、一口メモ含む）
 - ・試食会へ資料提供 0回/年
 - ・入学説明会資料 1回/年

② 保育園・幼稚園・根っ子杉

- ・家庭用給食だより 12回／年
- ・家庭用献立表 12回／年
- ・試食会へ資料提供 1回／年
- ・職員用献立表 4回／年

(職員用献立表の発行は7月まで、8月から様式を変更。)

③ その他 試食会 0回／年

(5) アレルギー対応

- ①小中学校
 - ・除去食 7名
 - ・詳細献立配布のみ 3名
- ②保育園・幼稚園
 - ・除去食 1名
 - ・詳細献立配布のみ 0名

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒の意見や先生方の意向を取り入れるため、給食主任による書面での献立検討をしていただき、学校の希望献立、給食記念日等の記念日献立、行事食を取り入れた特別献立を実施しました。また、郷土食、地場産物の採用を図りながら日本型の食事を中心に栄養バランスを考慮した安全でおいしい給食提供に努めました。

(1) 鶴岡市統一献立検討会議

新型コロナウイルス感染症による休校対応を考慮し、統一献立は実施しない事としました。

(2) 給食主任連絡協議会の開催

第1回 4月22日

研修会 10月26日 ※生みそ加工施設 視察

第2回 ※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため書面会議としました。

給食業務の円滑化を図るため、給食担当学校長、各校給食主任、藤島庁舎市民福祉課担当者、保育園・幼稚園給食担当で構成する給食主任連絡協議会を開催し、学校・施設と藤島ふれあい食センターの連携を図りました。

(3) 特別献立等の実施

① 特別献立（倍額）入園進級祝い

こどもの日（5月）、七夕（7月）、
給食記念日（12月）、卒業祝い（3月）

② 行事献立 お花見（4月）、お月見（9月）、大黒様・冬至（12月）、
節分（2月）、

ひな祭り・合格祈願 (3月)

③ 希望献立 特別献立のない月に実施 (6回)

6月	藤島中学校	9月	渡前小学校
10月	東栄小学校	11月	いなば幼稚園
1月	こりす保育園	2月	藤島小学校

④ 6年生特別給食

6年生児童及び担任教諭限定で「6年生特別給食」を9月に実施。

⑤ 郷土食・特産品

孟宗汁 (5月)、枝豆の味噌汁 (8月:こりす、根っ子杉のみ)、
最上風芋煮 (10月)、芋煮 (10月)、県産つや姫 (11月)、
納豆汁・関根みそ (12月)、鶴岡産有機米つや姫 (12月、1月、3月)
赤かぶ漬 (12月、1月)、県産雪若丸 (1月、2月)、など

⑥ その他

9月

- ・山形県の取組みで給食に県内産の農畜水産物を提供頂きました。
庄内沖産スルメイカ、庄内沖産たら

11月

- ・だしで味わう和食の日 (和食文化国民会議主催事業)
「県産つや姫ごはん、沢煮椀、磯辺和え、さば昆布醤油干し焼き」
- ・姉妹都市交流献立「名寄産カボチャのカレー」

12月

- ・心を育む学校給食週間 (6日~10日)
給食の歴史を振り返る各年代の献立、地域農産物を多く取り入れた行事食献立を実施。
例年実施しているサンサン畑の会交流給食は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため未実施。

1月

- ・ふるさと知事ネットワーク事業献立 宮崎県「チキン南蛮」

3月

- ・マカオと交流給食料理の提供
「鶴岡風ミンチィ」

(4) 研修状況

月日	研 修 名	場 所	出席状況
6/18	庄内地区栄養教諭・学校給食栄養士 研修会	酒田市総合文化センター	欠席
7/30	令和3年度山形県学校給食調理従事者研修会	リモート開催	(株)ベスト出席

(5) 健康管理

- ① 衛生検査（腸内病原菌検査）月2回実施
- ② 毎朝健康管理チェック
- ③ ノロウイルス検査 12月8日、1月26日、2月22日

(6) 衛生管理

- ① 食器ぬき取り検査
- ② 防虫・防鼠施行 月1回実施
- ③ 検収室で材料はすべて専用容器に移し替え、材料が入ってきたコンテナ、ダンボール類は下処理室には入れない。
- ④ 食材の保存
50g以上を専用冷凍庫で2週間保存。（調味料を除く）
野菜等で産地が異なる場合や2業者で納めている場合は、それぞれ保管する。
- ⑤ 保存食採取
調理完了後、使用食材が全て含まれるよう料理別、釜別に50g以上を採取し、専用冷凍庫に2週間保存。
- ⑥ 検食
調理した主菜・副菜のほか、学校・施設配達の主食（米飯・パン）
牛乳、デザートについても検食を実施。

3. 給食物資の発注、検収の状況

(1) 主な物資購入先

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

(2) 購入方法

- ① 可能な限り地場産物を優先して購入しています。直接生産者から地場産物を購入する場合は、市場価格を参考に適正な価格設定に努めます。
- ② 年間、学期、月ごと、半月ごと見積合わせにより購入します。
但し、直接生産者から地場産物を購入する場を除きます。

(3) 賄材料の分類

- ① 一般食品
- ② 精肉
- ③ 青果
- ④ 鮮魚
- ⑤ 加工食品

(4) 納入方法

納入方法については、衛生管理上、当日納入を基本とします。

(5) 地元農産物の使用状況

平成 14 年の藤島ふれあい食センター開所を機に結成された農産物生産者団体「サンサン・畑の会」（会員数：13 個人 3 団体）から藤島地域産農産物が納入されています。

また、これまでの長年にわたる地域農産物納入と地産地消の推進に貢献した点が評価され「サンサン・畑の会」が、文部科学省の令和 3 年度 学校給食表彰を受賞されました。

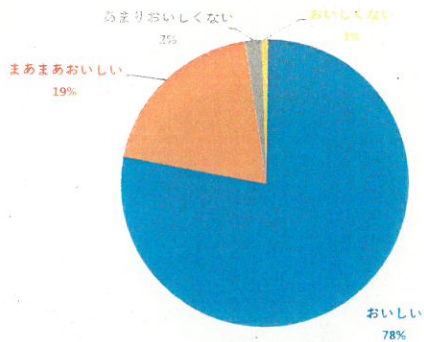
(6) 検収

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

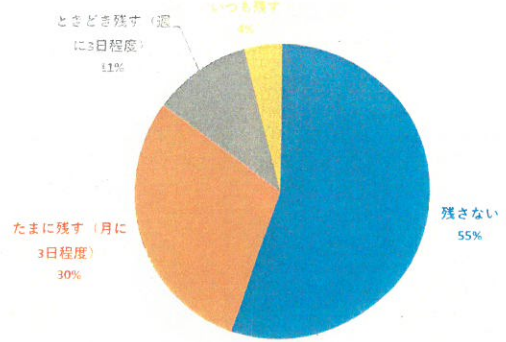
4. 給食施設・設備の整備

給食の安全衛生の確保及び調理業務の円滑化を図るため、施設設備の日常点検に努めるとともに、施設整備の修理及び改善を実施しています。

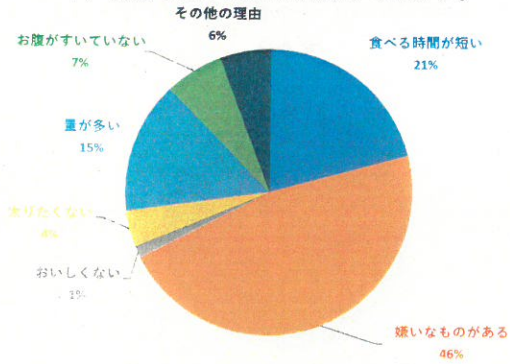
1. 給食はおいしいですか？



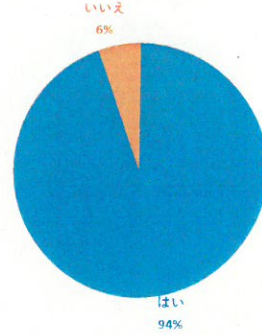
2. 給食は残さず食べていますか？



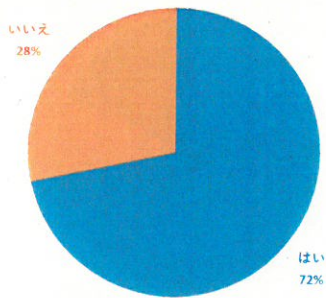
3. 給食を残す理由を教えてください。



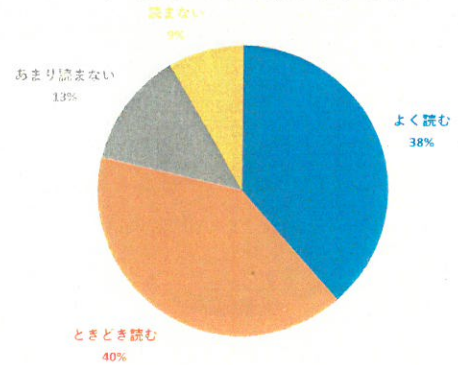
4. 食事の時のあいさつやマナーができていますか？



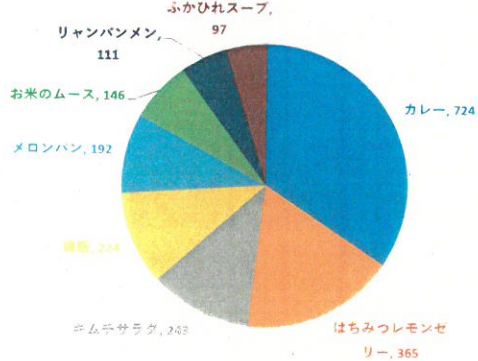
5. 郷土料理や伝統料理を知っていますか？



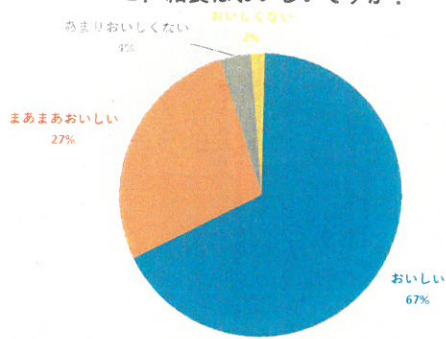
6. 給食だよりを読みますか？



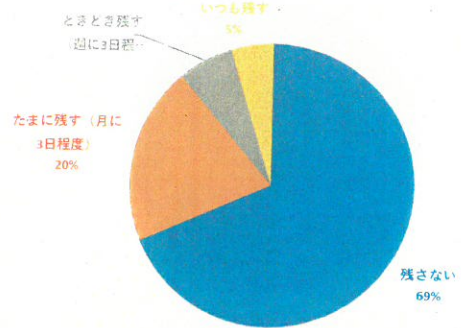
7. 給食の好きな献立を教えてください。（回答の多い献立）



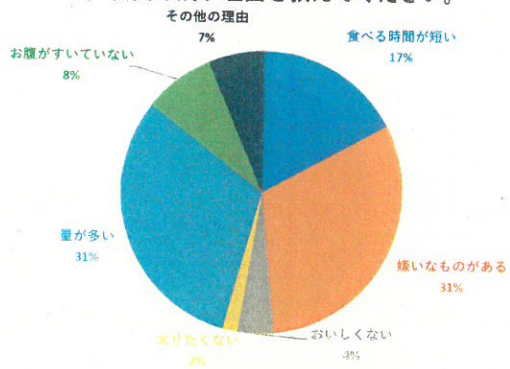
1. 給食はおいしいですか？



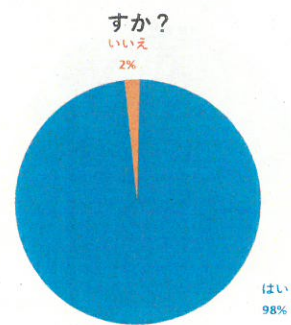
2. 給食は残さず食べていますか？



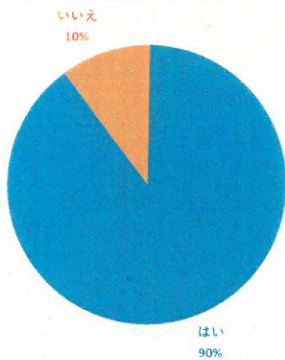
3. 給食を残す理由を教えてください。



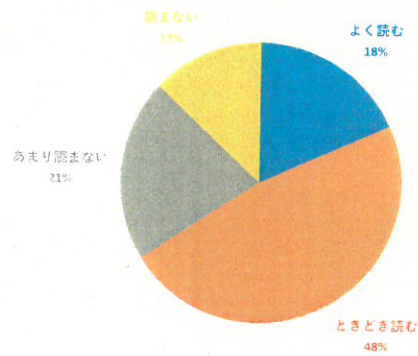
4. 食事の時のあいさつやマナーができていますか？



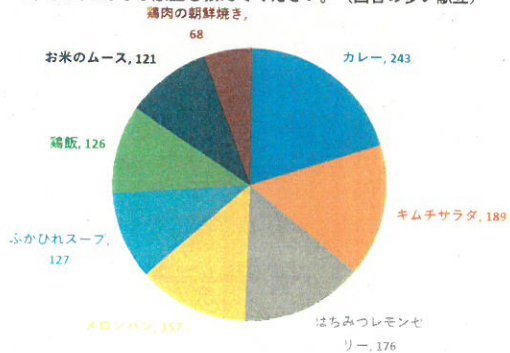
5. 郷土料理や伝統料理を知っていますか？



6. 給食だよりを読みますか？



7. 給食の好きな献立を教えてください。（回答の多い献立）



学校給食費の改定（案）について

鶴岡市教育委員会

1 改定額（案）について

		現在の給食費	改定後の給食費(案)
1食単価	小学校	270円	280円
	中学校	310円	320円

2 改定の時期

令和4年4月1日

3 改定の理由

保護者の負担している学校給食費は、学校給食法の規定により、給食の材料費（賄材料代）のみの負担となっており、それ以外の給食実施に必要な機械・設備費、人件費、光熱水費等の経費は市の負担とされている。

現在の給食費は、平成31年度に改定後、3年間据え置いてきたが、献立の基本物資であるパン、牛乳の値上がりにより主菜・副菜に充てる費用が圧縮されている上、主菜・副菜に使用する食材の価格も高騰しているため、給食費を値上げせざるを得ない状況にある。栄養摂取基準に基づく栄養価や給食の質を維持するための必要額を増額するものである。

4 今後の対応

令和4年度当初予算の可決を経て決定となるが、事前に市長決裁を受け、下記の日程により関係者及び保護者への理解と周知を図る。

- 2月 1日 教委招集校長会で説明
- 2月 9日 学校給食運営委員会で報告
- 2月14日 定例教育委員会で報告
- 2月17日 保護者へ予定額としてお知らせ
- 3月23日 令和4年度当初予算可決
- 3月24日 学校、保護者へ正式通知

(1) 令和4年度の物価予想について

基本物資

【米 飯】

- ・今年度並みの据え置きと予想

【パ ン】

- ・原料の小麦の高騰のため、1個あたり1円前後の値上がりと予想
- ・加工賃は据え置きと予想

【牛 乳】

- ・山形県産乳業者の減少と配達エリアの拡大に伴う配送委託費等の費用負担増のため、1本当り約1円の値上がりと予想

一般物資

【魚介類】

- ・原料のさばやいわしは比較的安定しているが、えびやいか、鮭やししゃも、ホッケ、メルルーサ、ホキ、さんまなどは不漁のためや需要が増えての品薄、コロナの影響で人員不足によるコスト高などの理由で価格が高騰すると予想

【練り製品】

- ・日本以外の世界各国で魚の需要が高まっている影響で、すり身の原料も年々値上げが続いているため、価格が高騰すると予想

【肉 類】

- ・豚肉…現行据え置きか若干値上げ傾向が予想される
- ・鶏肉…鳥インフルエンザ、コロナ過の影響により、相場高の状況が続く見込みのため若干の値上がりと予想

【鶏 卵】

- ・鳥インフルエンザ、コロナ渦の影響により、若干の値上がりと予想

【大豆】

- ・不作傾向のため、やや値上げの可能性あり

【こんにやく・大豆製品】

- ・原材料の価格が高騰しているため、値上がりと予想

【大豆サラダ油】

- ・現在も大幅に値上がりしていて、高値安定と予想

【乳製品】

- ・油の値上がりでチーズが若干値上がりすると予想されるが、他は価格据え置きと予想

【野菜・果物】

- ・トマトなどの生産量が減少見込みのため、時期により価格高騰の品目もあるが、天候に左右されなければ平年並みと予想
- ・国産果物に対する需要が高く、メロンは値上がりする可能性あり

【冷凍野菜類】

- ・じゃがいもは生育状況が悪く、とうもろこしは干ばつのため減収見込みであり、値上がりする可能性はあるが、南瓜は平年並と予想
- ・北海道野菜については、いんげん以外のグリーンピース、枝豆、ポテト類、玉ねぎなどが6月の高温と少雨の影響で不作となり価格が高騰すると予想
- ・輸入品は人員不足、ロックダウン、コンテナ不足により欠品や価格の高騰が続くと予想

【冷凍フライ・コロッケ類】

- ・原料の価格沸騰、物流費の高騰などで値上げの可能性あり
- ・コロナ渦による海外工場の稼働停止などで商品の集約が進み、終売等が増える可能性あり

【乾物】

- ・切り干し大根、しいたけは高値傾向が継続すると予想

【調味料】

- ・小麦や油を原料とする調味料や砂糖は、値上がりすると予想

(2) 令和4年度学校給食費試算表

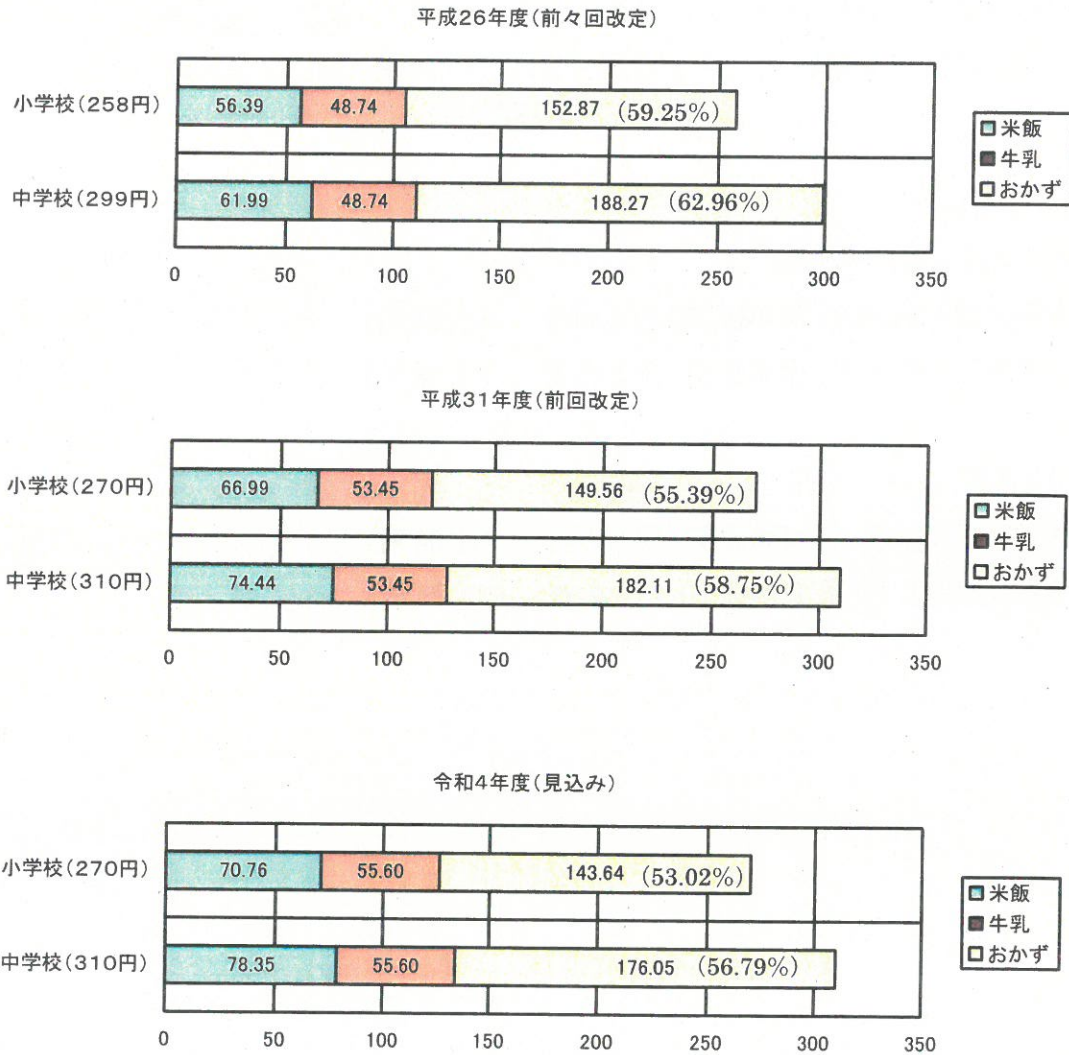
年 度		令和元年度実績	令和2年度実績	令和3年度実績 (令和3年10月現在)	令和4年度見込 (200回)					
児童・生徒・職員数 (鶴岡センター分)		7,922人	7,831人	7,663人	7,663人					
年間食数		1,438,027食	1,450,998食	1,434,245食	1,532,600食					
	重量	単価		単価		単価		単価		
		税抜	税込	税抜	税込	税抜	税込	税抜	税込	
白飯	小学校	70g	62.03	66.99	65.32	70.55	65.52	70.76	【65.52】	【70.76】
	中学校	90g	68.93	74.44	72.35	78.14	72.55	78.35	【72.55】	【78.35】
普通パン	小学校	60g	50.44	54.48	59.84	64.63	60.94	65.82	【61.87】	【66.82】
	中学校	80g	54.75	59.13	64.15	69.28	65.29	70.51	【66.21】	【71.51】
黒パン 割増金	小学校	60g	8.11	8.76	8.11	8.76	8.12	8.76	【8.12】	【8.76】
	中学校	80g	9.41	10.16	9.41	10.16	9.42	10.18	【9.42】	【10.18】
米粉パン 割増金	小学校	60g	16.31	17.61	12.26	13.24	12.28	13.26	【12.28】	【13.26】
	中学校	80g	19.40	20.95	14.00	15.12	14.03	15.16	【14.03】	【15.16】
混ぜご飯 割増金	小学校	70g	47.63	51.44	47.63	51.44	47.63	51.44	【47.63】	【51.44】
	中学校	90g	59.82	64.61	59.82	64.60	59.82	64.61	【59.82】	【64.6】
混ぜご飯 加工賃		1食	5.21	5.63	5.8	6.38	5.8	6.38	【5.8】	【6.38】
牛乳		1本200cc	49.49	53.45	50.32	54.35	50.55	54.60	【51.48】	【55.60】
おかず	小学校		138.49	149.56	134.31	145.10	【133.92】	【144.64】	【133.00】	【143.64】
	中学校		168.62	182.11	164.36	177.51	【163.93】	【177.05】	【163.01】	【176.05】
給食費	小学校		270		270		270		【270】	
	中学校		310		310		310		【310】	

※ 令和3年11月より、白飯70g 69.99円(税込)▲0.77円、白飯90g 77.37円 ▲0.91円

【 】は予想金額

(3) 給食費の算定根拠

① 改定年度における給食費に占めるおかずの割合



② 平成31年度と令和4年度(見込み)のおかず代の金額差

小学校 $\Delta 5.92$ 円 143.64 円 (令和4年度見込み) - 149.56 円 (平成31年度)
 中学校 $\Delta 6.06$ 円 176.05 円 (令和4年度見込み) - 182.11 円 (平成31年度)

③ 平成31年度と令和3年度の主菜副菜等材料の変化 (税抜き価格)

1人当たり使用量

豆腐 (30g)	8.1 円 (H31) → 9.21 円 (R3)	<u>1.11 円増</u>
鶏ささ身千切り (30g)	25.2 円 (H31) → 27.9 円 (R3)	<u>2.7 円増</u>
さばみそ煮 (50g)	54 円 (H31) → 62 円 (R3)	<u>8 円増</u>
レモンゼリー (60g)	35 円 (H31) → 39 円 (R3)	<u>4 円増</u>

④ 給食費の実績

令和2年度 (5月～3月)

小学校 273.64 円 (1食単価 270 円との差	+3.64 円)
中学校 316.88 円 (1食単価 310 円との差	+6.88 円)

令和3年度 (4月～9月)

小学校 276.64 円 (1食単価 270 円との差	+6.64 円)
中学校 320.35 円 (1食単価 310 円との差	+10.35 円)

令和4年度 運営方針について（案）

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

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

1. 給食の充実

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

また、地産地消を推進し、食べ物と地域農業に対する関心を高めます。

なお、県米飯学校給食促進事業については、毎月1回パン給食を米飯給食に変更して米飯の拡大を図り、県米粉利用推進事業については、米粉パン、米粉めんを使用したおかず、米粉を使用したデザート等を実施します。

(1) 完全給食の実施

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

米飯給食 週4回

パン給食 週1回（うち月1回米飯給食に変更）

(2) 給食内容の向上

成長期にある園児、児童・生徒の健康増進と体位の向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスがとれた日本型の献立を基本としつつ、献立に園児、児童、生徒の意見や教職員、保護者等の意向を取り入れるため給食主任による献立検討部会（書面会議）を開催しながら、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土食、各種記念日の特別給食、希望献立など、献立の多様化を図り魅力的な給食に努めます。

(3) 安全で良質な食品・食材の確保

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

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

2. 栄養指導、食育の充実

園児、児童、生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、食事のあり方や望ましい食生活を身につけ、食事を通じて自らの健康管理ができるように学校、施設と協力し栄養指導の充実に努めます。

また、子どもたちが食に関する正しい知識・マナーを得るためには、家庭における食のあり方が大切であることから、家庭の役割が十分発揮できるように、家庭、学校、ふれあい食センターの連携強化に努めます。また、鶴岡市食文化創造都市推進プランに基づき食育の充実に努めます。

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

3. 衛生管理と事故防止の徹底

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

4. 施設設備の維持管理

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

5. 給食費について

- (1) 多子世帯における子育ての負担軽減を図ることを目的に、鶴岡市学校給食費無償化事業により、第3子以降の学校給食費の無償化を図ってまいります。
- (2) 給食費の未納については、公平性を損なうことのないよう学校、藤島ふれあい食センターが連携を強化し、実効ある未納対策を講じてまいります。

6. その他

(1) 新入園児に対する箸箱とスプーンの無料配布を実施します。

(2) 啓発と情報提供

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

- ① 給食試食会への協力
- ② 藤島ふれあい食センター見学・会食への協力
- ③ サンサン畑の会会員と児童との交流会への協力
- ④ メールマガジン「食のふるさと」への情報提供
- ⑤ ふじしま秋まつり等への協力

○鶴岡市ふれあい食センター設置条例

平成17年10月1日条例第26号

鶴岡市ふれあい食センター設置条例

(設置)

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

(名称及び位置)

第2条 ふれあい食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
鶴岡市藤島ふれあい食センター	鶴岡市藤浪3丁目95番地9

(職員)

第3条 ふれあい食センターに所長その他必要な職員を置く。

(運営委員会)

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

(委任)

第5条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

この条例は、平成17年10月1日から施行する。

改正

平成23年9月30日規則第23号

鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則

(趣旨)

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

(業務)

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

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

(職員)

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

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

(処務)

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

(運営委員の職務)

第5条 鶴岡市藤島ふれあい食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）は、ふれあい食センターの運営に関する重要事項について審議し、所長に助言し、又は市長に意見を述べることができる。

2. 前項の審議を行うため、これに必要な調査及び研究を行う。

(委員)

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

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

2 委員の任期は2年とする。ただし、再任は妨げない。

3 委員が欠けた場合の補充委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第7条 運営委員会に、委員長及び副委員長を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員の互選とする。

3 委員長は、運営委員会を招集し、会議を主宰する。

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

(その他)

第8条 運営委員会の運営に関し必要な事項は、運営委員会が定める。

附 則

この規則は、平成17年10月1日から施行する。

附 則 (平成23年9月30日規則第23号抄)

(施行期日)

1 この規則は、平成23年10月1日から施行する。

令和4年2月

令和3年度 学校給食栄養報告書 (小・中学校)

(4月～3月分)

区分	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	633	24.8	29	2.4	378	137	2.9	2.9	217	0.64	0.59	28	4.1
基準量 (中学年)B	650	21~32.5	20~30	2.0未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	25	4.5以上
充足率 A/B×100%	97			120	108	274	97	145	109	160	148	112	91
中学校平均値 A	780	29.9	27.7	3.1	419	177	3.7	3.6	257	0.83	0.67	35	5.3
基準量 B	830	27~42	20~30	2.5未満	450	120	4.5	3	300	0.5	0.6	35	7以上
充足率 A/B×100%	94			124	93	148	82	120	86	166	112	100	76

2. 食品分類別摂取状況(1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む)	米	パン(小麦粉以外) の食品含む)	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		牛乳	いも及び でんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜	その他の野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				(主食)	その他																		米製品	大麦など	調味料・香料
小学校	60	7	206	0	5.3	22	3.4	2	16	0.8	27	64	5	3	2.3	12	0.2	24	7	4	4.7	1	0	7.4	
中学校	78	9	206	0	6.8	29	4.1	2	21	1	36	83	5	4	3	16	0.3	31	9	4.5	6.2	2	0	9.5	

令和3年度 学校給食栄養報告書 (幼児・福祉施設)

1. 栄養摂取状況(1人当たり)

(4月～3月分)

区分	エネルギー (Kcal)	たん白質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μ gRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
幼児平均値 A	503	20.1	31.7	2	333	97	2.1	2.2	177	0.47	0.50	21	3.0
基準量 B	490	15.9～24.5	20～30	1.5未満	290	30	2.0	1.0	190	0.30	0.30	15	3.0
充足率 A/B×100%	103			133	115	323	105	220	93	157	167	140	100
福祉平均値 A	688	27.6	27.6	3	387	152	3.1	3.2	234	0.71	0.60	31	4.5
基準量 B	750	24.4～37.5	20～30	2.2	235	110	2.8	3.2	260	0.40	0.50	33	6.4
充足率 A/B×100%	92			123	165	138	111	100	90	178	120	94	70

2. 食品分類別摂取状況(1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む)	パン(小麦粉以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		でんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜	その他の野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他			
				(主食) 麺	その他																	米製品	大麦など	香料	調味料
幼児	43	4	200	0.0	4.8	16	2.7	1	12	0.6	19	45	5	2	1.7	11	0.2	18	6	3.3	3.9	1	0	5.1	
福祉	69	8	200	0.0	5.6	26	3.6	2	19	0.9	31	72	6	4	2.7	12	0.2	26	8	4.1	5.2	1	0	8.4	

R3.1月～R3.12月 鶴岡市藤島ふれあい食センター 地場産農産物使用状況

(1)精米(単位:kg) 《鶴岡産》

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
精米(kg)	940.54	1197.53	853.74	933.83	1061.23	1165.63	923.25	612.13	1091.28	1224.45	1256.90	1100.39	12,360.9	100.0%

(2)大豆加工品等(単位:kg)

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
豆腐	庄内産	22.0	52.0	48.0	23.0	90.0	20.0	46.0	25.0	52.0	87.0	36.0	93.0	594.0	100.0%
生揚げ	庄内産	132.0	182.0	128.0	95.0	152.0	243.0	158.0	69.0	190.0	156.0	206.0	113.0	1,824.0	100.0%
皮揚げ	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	0.0	5.0	9.0	5.0	6.0	30.0	100.0%
おから	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0%
味噌	藤島産	47.9	75.7	51.3	45.5	67.2	65.5	40.6	24.8	52.1	66.8	80.4	69.3	687.1	100.0%
青大豆	藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	100.0%
大豆	国産(冷凍)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	藤島産	15.0	16.0	5.0	12.0	9.0	16.0	20.0	13.0	15.0	14.0	6.0	17.0	158.0	100.0%
納豆	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0%
きなこ	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
藤島産割合(%)		29.0%	28.2%	24.2%	32.8%	23.9%	23.7%	22.5%	28.7%	21.4%	24.3%	25.9%	28.9%	25.7%	
藤島産+庄内産(%)		100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	
計		216.9	325.7	232.3	175.5	318.2	344.5	269.6	131.8	314.1	332.8	333.4	298.3	3293.1	

(3)野菜(単位:kg)

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
県外産		461.0	356.5	558.0	1251.8	1162.2	1026.0	740.1	518.0	904.1	981.2	1042.0	679.0	9,679.9	44.8%
県内産		0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	9.0	37.0	19.0	39.0	0.0	28.0	0.0	136.0	0.6%
庄内産		120.0	166.0	24.0	24.0	194.0	119.0	24.1	0.0	81.0	393.0	312.0	149.0	1,606.1	7.4%
鶴岡産		5.0	5.0	30.0	102.6	286.8	108.9	147.5	94.1	99.5	180.4	115.6	68.4	1,243.8	5.8%
藤島産		1457.6	1532.0	893.0	218.0	182.0	483.0	446.0	423.4	749.0	646.0	775.0	1137.6	8,942.6	41.4%
計		2043.6	2059.5	1505	1596.4	1829	1745.9	1394.7	1054.5	1872.6	2200.6	2272.6	2033.9	21608.3	
藤島産割合(%)		71.3%	74.4%	59.3%	13.7%	10.0%	27.7%	32.0%	40.2%	40.0%	29.4%	34.1%	55.9%	41.4%	
鶴岡産+藤島産(kg)		1462.6	1537	923	320.6	468.8	591.9	593.5	517.5	848.5	826.4	890.6	1205.9	10186.3	
鶴岡産+藤島(%)		71.6%	74.6%	61.3%	20.1%	25.6%	33.9%	42.6%	49.1%	45.3%	37.6%	39.2%	59.3%	47.1%	
庄内産+鶴岡産+藤島(%)		77.4%	82.7%	62.9%	21.6%	36.2%	40.7%	44.3%	49.1%	49.6%	55.4%	52.9%	66.6%	54.6%	

冷凍野菜(単位:kg)

*(3)野菜の内の冷凍野菜

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
冷凍野菜総量		0.0	8.5	41.0	25.0	24.0	13.0	30.5	18.5	5.0	48.0	37.0	37.0	287.5	1.3%
鶴岡産		0.0	0.0	0.0	0.0	8.0	0.0	18.0	6.0	0.0	11.0	13.0	11.0	67.0	0.3%

(4)畜産物(単位:kg)

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
卵	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	藤島産	77.4	70.0	59.7	51.7	105.9	28.0	10.0	24.0	66.0	46.0	81.1	99.5	719.3	88.7%
	平飼(藤島)	0.0	0.0	0.0	0.0	30.0	38.0	14.0	0.0	0.0	10.0	0.0	0.0	92.0	11.3%
	計	77.4	70	59.7	51.7	135.9	66.0	24.0	24.0	66.0	56.0	81.1	99.5	811.3	
牛肉	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	#DIV/0!
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	#DIV/0!
	藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	#DIV/0!
	計	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
豚肉	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	庄内産	125.0	69.0	66.0	149.0	83.0	123.0	107.0	66.0	173.0	195.0	211.0	111.0	1478.0	100.0%
	計	125	69	66.0	149.0	83.0	123.0	107.0	66.0	173.0	195.0	211.0	111.0	1478.0	
鶏肉	県外他	244.1	223.3	181.6	186.3	244.1	254.0	159.9	83.3	82.1	167.1	170.5	155.6	2151.8	100.0%
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	計	244.1	223.3	181.6	186.3	244.1	254.0	159.9	83.3	82.1	167.1	170.5	155.6	2151.8	

(5)魚介類(単位:kg)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
県外他	147.0	194.5	192.6	138.6	191.3	296.5	142.2	123.8	274.0	180.8	240.7	132.4	2254.4	74.3%
庄内沖	83.5	115.6	39.2	74.3	73.3	58.8	32.5	10.2	71.6	73.9	74.6	71.0	778.4	25.7%
庄内(%)	36.2%	37.3%	16.9%	34.9%	27.7%	16.5%	18.6%	7.6%	20.7%	29.0%	23.7%	34.9%	25.7%	
計	230.53	310.09	231.8	212.9	264.6	355.3	174.7	134.0	345.5	254.7	315.2	203.4	3032.8	

(6)果物(単位:kg)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計	使用割合
県外産	48.9	85.1	68.4	171.0	139.0	0.0	0.0	0.0	73.6	0.0	0.0	0.0	585.9	56.6%
県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	169.5	96.1	0.0	265.6	25.7%
庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	75.8	0.0	0.0	0.0	75.8	7.3%
鶴岡産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	16.2	91.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	107.7	10.4%
藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
計	48.9	85.05	68.4	171.0	139.0	16.2	91.6	0.0	149.4	169.5	96.1	0.0	1035.0	
藤島産(%)	0	0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	#DIV/0!	0.0%	0.0%	0.0%	#DIV/0!	0.0%	
鶴岡産+藤島産(kg)	0	0	0.0	0.0	0.0	16.2	91.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	107.7	
鶴岡産+藤島産(%)	0	0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	100.0%	#DIV/0!	0.0%	0.0%	0.0%	#DIV/0!	10.4%	