

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6年2月19日（月）

午後3時45分～

場所：鶴岡市藤島ふれあい食センター

1. 開 会

2. あいさつ

3. 自己紹介

4. 報 告

報告第1号 令和5年度運営状況について

報告第2号 令和6年度の給食費について

報告第3号 令和7年度給食センター稼働日（案）について

5. 協 議

議第1号 令和6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5年度運営状況について	2～
報告第2号 令和6年度給食費について	7～
報告第3号 令和7年度給食センター稼働日(案)について	13
議 第1号 令和6年度運営方針(案)について	14～
資 料	
(1) 鶴岡市ふれあい食センター設置条例	17
(2) 鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則	18～
(3) 運営委員会委員名簿	20
(4) 学校給食栄養報告書(小・中学校)	21
(5) 学校給食栄養報告書(幼児・福祉施設)	22
(6) 地場産農産物使用状況 (令和5年1月～令和5年12月)	23～

令和5年度運営状況について

1. 給食の実施

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

また、家庭での食事の大切さなど食育の充実を図りました。

(1) 実施校数並びに給食食数 (令和5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	21	443	
中学校	1	9	267	
こりす保育園	1	6	136	
いなば幼稚園	1	3	32	
根っ子杉	1		26	
センター	1		11	
計	8	39	915	

(2) 実施形態

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、米飯給食促進を図りました。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、県産米粉高配合パン6回、米粉製品3回、米粉パン3回提供しました。

給食費 (1食単価)

中学校	320円	改定日 令和5年4月1日
小学校	280円	
保育園・幼稚園	290円	
根っ子杉	440円	

※本市に住所を有する生徒・児童は、学校給食費を全額免除する取り組みを実施。(期間：令和5年4月から令和6年3月まで)

(3) 学校等訪問の実施

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

(4) 給食だより等の発行

- ① 小中学校
 - ・家庭用給食だより 1 2回/年 (献立表、一口メモ含む)
 - ・入学説明会資料 1回/年
- ② 保育園・幼稚園・根っ子杉
 - ・家庭用給食だより 1 2回/年 (保育園・幼稚園)
 - ・家庭用献立表 1 2回/年
 - ・試食会へ資料提供 1回/年
- ③ その他 試食会 4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 2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・施設の希望献立、給食記念日等の記念日献立、行事食を取り入れた特別献立を実施しました。また、郷土食、地場産物の採用を図りながら日本型の食事を中心に栄養バランスを考慮した安全でおいしい給食提供に努めました。

(1) 鶴岡市統一献立

R5 年度 5月～2月まで計 20回実施。

(2) 給食主任連絡協議会の開催

第1回 4月20日

研修会 10月24日 (サンサン・畑の会々員農場視察：宝徳地区)

第2回 1月30日

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

(3) 特別献立等の実施

① 特別献立（倍額）入園進級祝い（4月）、こどもの日（5月）、七夕（7月）、給食記念日（12月）、卒業祝い（3月）

② 行事献立 お花見（4月）、お月見（9月）、大黒様・冬至（12月）、節分（2月）、ひな祭り・合格祈願（3月）

③ 希望献立 特別献立のない月に実施（6回）

8月	こりす保育園	9月	藤島小学校
10月	藤島中学校	11月	いなば幼稚園
1月	渡前小学校	2月	東栄小学校

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）、最上風芋煮（10月）、芋煮（10月）、県産つや姫・（11月）、SDGS 鶴岡エコ米「特裁米はえぬき」（11月）、納豆汁・関根みそ（12月）、鶴岡産有機米つや姫（12、1月）、赤かぶ漬（12、1月）、雪若丸（1、2月）等

⑥ その他

・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。

「庄内沖産タラフライ」（2月）※小・中学校のみ

「庄内沖産イカリングフライ」（2月）※小・中学校のみ

・姉妹都市交流献立：北海道名寄市産かぼちゃ使用

「名寄のかぼちゃサラダ」（10月）

・だしで味わう和食の日（和食文化国民会議事業）

「県産つや姫ごはん、沢煮椀、野菜の庄内麩和え、さばの味噌煮山形県産ラフランスゼリー」（11月）

・心を育む学校給食週間（12月4日～8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行事食献立を実施。

※児童とサンサン・畑の会々員の交流会を実施。

・ふるさと知事ネットワーク事業献立 宮崎県「チキン南蛮」（1月）

(4) 研修状況

月	研 修 名	場 所	備考
7月	令和5年度山形県学校給食調理従事者研修会	リモート開催	(株)ベスト参加
7月、11月	山形県栄養教諭・学校栄養士 鶴岡地区研修会	7月藤島、11月鶴岡	

(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6日、1月24日、2月21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合は除きます。

(3) 賄材料の分類

- ① 一般食品 ② 精肉 ③ 青果 ④ 鮮魚 ⑤ 加工食品

(4) 納入方法

納入方法については、衛生管理上、当日納入を基本とします。

(5) 地元農産物の使用状況

平成14年の藤島ふれあい食センター開所を機に結成された農産物生産者団体「サンサン・畑の会」(会員数：13個人2団体)から藤島地域産農産物が納入されています。

(6) 検収

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

4. 給食施設・設備の整備

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

給食費の改定について（案）

(1食単価)

中学校	375円 (+55円)	市外在住生徒・教職員
小学校	310円 (+30円)	市外在住児童・教職員
保育園・幼稚園	310円 (+20円)	
根っ子杉	440円	

改定の時期

令和6年4月1日（予定）

改定の理由

給食を取り巻く状況として、別紙「(1) 令和6年度の物価予想について」及び、「(2) 令和6年度学校給食費試算表」に記載のとおり食材費等全般にわたり値上がりが予想されます。

当センターでは、献立の工夫や物資選定における食材費の抑制に取り組んでまいりましたが、給食費の額をこのまま据え置くことは、栄養バランスや質の低下を招き、適正な給食の提供が困難な状況です。栄養バランスや給食の質を維持するための必要額を増額するものです。

学校給食費の無償化について

鶴岡市では、令和5年6月、市長自らが『こどもまんなか応援サポーター』に就任し、こどもたちが健やかで幸せに成長できる「こどもまんなか」社会実現に取り組んでいる。

教育委員会としては、少子化が進む中、「こどもまんなか」施策を充実し、子育て世代に選ばれるためには、教育費の中でも大きな割合を占める給食費の無償化を今後も継続する必要があると考えている。

給食費無償化の意義

(1) 子育てしやすいまちづくり

- ・教育費の中で大きな割合を占める給食費を無償化することで保護者負担の軽減を図る。
 - ・現下の物価高騰による子育て世代の家計負担の軽減を図る。
- ※子育てしやすい環境を整備し、子育て世代に選ばれるまちづくりを目指す。

(2) こどもまんなか社会の実現

- ・コロナ禍等の社会情勢の変化や、保護者の経済的問題による子供の栄養バランスの偏りを防ぎ、市内のすべての子供たちが同じ食事を摂ることにより、子供の成長や発達を支える。
- ※こどもたちが健やかで幸せに成長できるような社会の実現を目指す。

(3) 学校での事務削減

- ・給食費がなくなることにより、各学校で行っている給食費の集金、催促等の業務が不要となる。
- ※教職員の負担軽減により、働き方改革につながる。

現状と取組

(1) 現状の給食費等の負担

①給食費単価

小学校 280円、中学校 320円

②提供規模

小学校 26校 約5,300人、中学校 11校 約3,000人
年間約200食/人 提供

③毎月の学校集金に占める給食費の割合

小学校 9,500円うち給食費5,000円(集金額の53%)
中学校 14,000円うち給食費6,300円(集金額の45%)

※集金を10ヵ月とした場合の1ヵ月の概算額

(2) これまでの取組

①第3子無償化

平成30年から実施
年間事業効果額： 約 4千万円

②物価高騰対策による無償化

令和4年11月から実施
年額 小学生 約57,000円、中学生 約65,000円減額
年間事業効果額： 約 4億2千万円

学校給食費の無償化について

無償化に係る効果と課題

(1) 教職員の活動時間の増大

教職員が、給食費の集金と滞納時の督促などに要している時間が削減される。これにより、授業改善のための時間や児童生徒に向き合う時間に振り替えられる。

(2) 公会計システム導入経費の削減

教職員の業務負担軽減のため、給食費の公会計化が求められている。公会計化に移行する経費として、システム導入などの初期費用3,900万円のほか、毎年4,400万円が見込まれるが、無償化となればこれら経費が不要となる。

(3) 給食に対する意識低下

給食費が無償となることにより、給食に対する感謝の気持ちや保護者の責任感が薄くなり、給食ひいては食全体に対する意識の低下が生じないよう対応が必要となる。

(4) 自治体の財政負担

給食費の無償化には財政的負担を伴い、今後制度を継続して実施するための財源確保を見通しておく必要がある。

新制度の概要

(1) 実施方法

- ・期間 令和6年4月分から実施
 - ・要件 子どもの数や所得状況を要件としない完全無償化
 - ・対象者 市内在住のすべての小中学校児童、生徒
- ※市内に在住し、市外の小中学校に通う児童、生徒を含む

(2) 所要見込額 計：約5億6千万円

- ・第三子以降無償化 5千万円 (4千万円)
- ・就学援助無償化 4千万円 (3千万円)
- ・今回の無償化恒久分 47千万円 (42千万円)

※所要見込額には、物価高騰分を含む。

()内は令和5年度の見込み額。

【参考】国の動向

- ・昨年6月に公表された「こども未来戦略方針」では、学校給食費の無償化の実現に向けて、自治体の取組実態や成果・課題の調査、全国ベースでの学校給食の実態調査を速やかに行い、1年以内に結果を公表することとしている。その上で小中学校の給食の実施状況の違いや法制面等も含め課題の整理を丁寧に行い具体的方策を検討するとされているが、無償化の実施時期については明記していない。

(1) 令和6年度の物価予想について

基本物資

【米 飯】

精米価格が5年度11月の改定で約5%値上がりしており、また、委託炊飯代についても光熱費等の高騰により値上がりが見込まれる
なお、6年度11月以降の精米価格も値上がりが見込まれる

【パ ン】

小麦や、乳製品が大幅に値上がりしているため、今年度並み以上の値上がりが見込まれる

【牛 乳】

現在、山形県農林水産部畜産課で入札を行っているため、詳細は不明であるが乳牛の飼料代や光熱費の高騰により今年度並み以上の値上がりが見込まれる

一般物資

【魚介類】

原料不足により価格が高騰しており、素材の魚の切り身、調理品ともに今年度以上の値上がりが見込まれる

【練り製品】

原料価格の高騰、物流費の高騰のため、値上がりが見込まれる。また練り物生産者は北陸に多く、能登半島地震も物価上昇に影響している

【肉 類】

- ・豚肉…物流費の高騰により値上がりが見込まれるが、豚熱の発生や国際的な状況によってはさらに値上がりする可能性がある
- ・鶏肉…物流費の高騰により値上がりが見込まれるが、鳥インフルエンザの発生状況や国際的な状況によってはさらに値上がりする可能性がある

【鶏 卵】

昨年度の鳥インフルエンザ発生時のようなスーパー高騰はしないものの、飼料等が高騰しているため、若干の値上がりが見込まれる

【こんにゃく・大豆・大豆製品】

異常気象による原材料が不作のため、値上がりが見込まれる

【大豆サラダ油・乳製品】

今年度並みで推移するが、若干の値上がりが見込まれる

【野菜・果物】

光熱費や肥料の値上りに加え、異常気象による不作のため、値上がりが見込まれる

【冷凍食品】

物流費の値上げや原材料の価格高騰のため、値上がりが見込まれる

【乾 物】

光熱費の高騰や原材料の不足のため、値上がりが見込まれる

【調味料】

今年度並みで推移するが、若干の値上がりが見込まれる

(2) 令和6年度学校給食費試算表

※税込み価格

年 度		令和4年度	令和5年度	令和6年度見込み
児童・生徒・職員数 (鶴岡センター分)		7,522人	7,364人	7,211人
白飯 単価	小学校 70g	70.21	71.26	【72.52】
	中学校 90g	77.59	78.88	【80.50】
普通パン 単価	小学校 60g	67.95	70.08	【75.08】
	中学校 80g	73.13	75.89	【80.89】
黒パン 単価	小学校 60g	76.72	83.00	【88.00】
	中学校 80g	83.30	90.94	【95.94】
米粉パン 単価	小学校 60g	81.01	86.21	【91.21】
	中学校 80g	88.01	94.86	【99.86】
混ぜご飯 加工賃	1食	6.38	6.9	【6.9】
牛乳単価	1本200cc	56.06	66.80	【71.8】
おかず 単価	小学校	153.73	141.94	【165.68】
	中学校	186.35	174.32	【222.7】
給食費	小学校	280.00	280.00	【310】
	中学校	320.00	320.00	【375】

【 】は予想金額

※ おかず単価は主食が白飯として算出
 白飯は年度の4月現在の単価で算出
 予想金額は前年度の値上がり程度を上乗せした額で算出

令和6年度 学校給食費について
(市外在住の児童生徒・教職員用)

1. 令和5年度の学校給食費

小学校	280円
中学校	320円
加重平均額	294円 (小中校生の人数を考慮した平均額) ①

2. 令和5年度における1食あたりの給食費 (2・3月は見込み)

賄材料費	592,510千円
(栄養価、ボリュームが下がらないよう考慮)	
提供食数	1,884,767食
1食あたり給食費	315円 (①から+21円、+7%)

3. 令和6年度における1食あたりの給食費 (試算)

消費者物価指数 (総務省) と今年度経費を考慮した給食費上昇率	+14% (対令和5年度給食費)
加重平均額	$294円 \times 1.14 = 335円$ (①から+41円)

小中学校の適正価格差 64円

(学年別の給食提供量から算出
例: 汁、副菜の量は中学生が小学3、4生の1.3倍)

小学校	<u>310円 (+30円)</u>	※端数調整後
中学校	<u>375円 (+55円)</u>	

令和7年度給食センター稼働日（案）について

	月別	稼働日数	小計	学期別稼働期間	【参考】R6		
					稼働日数	小計	学期別稼働期間
1 学 期	4月	15日	73日	4月11日（木） 7月24日（木）	15日	75日	4月9日（火） 7月26日（金）
	5月	20日			21日		
	6月	21日			20日		
	7月	17日			19日		
2 学 期	8月	5日	83日	8月25日（月） 12月23日（火）	6日	84日	8月23日（火） 12月25日（水）
	9月	21日			18日		
	10月	22日			22日		
	11月	18日			20日		
	12月	17日			18日		
3 学 期	1月	16日	45日	1月8日（木） 3月16日（月）	18日	47日	1月7日（火） 3月17日（月）
	2月	18日			18日		
	3月	11日			11日		
合計		201日			206日		

※施設設備を円滑に稼働させるために、十分なメンテナンス期間が必要となっています。

※上記稼働日にご協力をお願いいたします。

令和6年度 運営方針について（案）

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

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

1. 給食の充実

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

また、地産地消を推進し、食べ物と地域農業に対する関心を高めます。

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

(1) 完全給食の実施

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

米飯給食 週4回

パン給食 週1回（うち月2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、施設、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. 子育て世代の教育費の負担軽減

子育て世代に選ばれるまちづくりを進めるため、教育費の中で大きな割合を占める学校給食費を無償化し、保護者負担の軽減を図ります。

6. 給食費の適切な管理

給食費について、公平性を損なうことのないよう適正で堅実な管理を行うとともに、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。

7. その他

(1) 箸箱・スプーンセットの無料支給について、従来の保育園・幼稚園への入園時から、鶴岡市立各小学校への入学時へ支給対象を変更します。

(2) 啓発と情報提供

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

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

○鶴岡市ふれあい食センター設置条例

平成17年10月1日条例第26号

鶴岡市ふれあい食センター設置条例

(設置)

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

(名称及び位置)

第2条 ふれあい食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
鶴岡市藤島ふれあい食センター	鶴岡市藤浪3丁目95番地9

(職員)

第3条 ふれあい食センターに所長その他必要な職員を置く。

(運営委員会)

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

(委任)

第5条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

この条例は、平成17年10月1日から施行する。

改正

平成23年9月30日規則第23号

鶴岡市ふれあい食センター設置条例施行規則

(趣旨)

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

(業務)

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

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

(職員)

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

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

(処務)

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

(運営委員の職務)

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

2 前項の審議を行うため、これに必要な調査及び研究を行う。

(委員)

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

(1) 藤島地区の小、中学校の校長及び教職員

(2) 藤島地区のP. T. A. 及び保育園保護者代表

(3) 藤島地区の幼稚園長

(4) 藤島地区の保育園長

(5) 学識経験者

2 委員の任期は2年とする。ただし、再任は妨げない。

3 委員が欠けた場合の補充委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第7条 運営委員会に、委員長及び副委員長を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員の互選とする。

3 委員長は、運営委員会を招集し、会議を主宰する。

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

(その他)

第8条 運営委員会の運営に関し必要な事項は、運営委員会が定める。

附 則

この規則は、平成17年10月1日から施行する。

附 則 (平成23年9月30日規則第23号抄)

(施行期日)

1 この規則は、平成23年10月1日から施行する。

令和6年2月

令和5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	628	24.1	29.0	2.5	368	140	3.2	2.8	219	0.65	0.56	28	4.0
基準量 (中学年)B	650	21~32.5	20~30	2.0未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	25	4.5以上
充足率 A/B×100%	97			125	105	280	107	140	110	163	140	112	89
中学校平均値 A	774	30.1	28.6	3.3	409	185	4	3.4	262	0.83	0.64	36	5.2
基準量 B	830	27~42	20~30	2.5未満	450	120	4.5	3	300	0.5	0.6	35	7.0以上
充足率 A/B×100%	93			132	91	154	89	113	87	166	107	103	74

21

2. 食品分類別摂取状況(1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	パン(小麦粉以外 の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその 製品 (小麦粉重量)		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) 麺	その他																	米製品	大麦など	香辛料	調味料
小学校	59	6	206	0.2	6	19	3.4	1	16	0.8	29	66	4	3	2	10	0.2	24	4	3.4	5	2	0	7	
中学校	76	9	206	0.3	8	25	4.1	2	21	1	38	86	4	4	2.5	13	0.3	31	6	3.7	6.7	2	0	9.1	

令和5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	497	19.6	31.9	1.9	329	95	2.2	2.1	177	0.48	0.48	22	2.9
基準量 B	490	15.9～24.5	20～30	1.5未満	290	30	2.0	1.0	180	0.30	0.30	15	4.0
充足率 A/B×100%	101			127	113	317	110	210	98	160	160	147	73
福祉平均値 A	682	26	28.2	2.8	380	150	3.4	3.0	236	0.72	0.59	32	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%	91			127	162	136	121	94	91	180	118	97	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) 米	パン(小麦粉以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		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) 麺	その他																	米製品	大麦など	香辛料・調味料
幼児	42	3	203	0.0	5.2	15	2.7	1	12	0.6	20	47	4	2	1.4	9	0.2	18	4	3	4.2	1	0	5.1
福祉	68	7	203	0.0	6.6	23	3.6	1	19	0.9	33	75	4	2.3	2.4	11	0.2	26	5	3.3	5.5	2	0	8

R5.1月～R5.12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)	951.03	1173.34	710.81	856.27	1071.57	1169.27	835.84	479.29	1052.65	1110.81	1143.33	979.43	11,533.6	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	35.0	85.0	106.0	47.0	99.0	51.0	48.0	27.0	38.0	38.0	14.0	96.0	684.0	73.9%
	県外他	0.0	0.0	0.0	60.0	0.0	0.0	0.0	0.0	77.0	0.0	105.0	0.0	242.0	26.1%
厚揚げ	庄内産	124.0	155.0	34.0	87.0	187.0	197.8	135.0	35.0	148.0	95.0	67.0	62.0	1,326.8	100.0%
薄揚げ	庄内産	0.0	5.0	5.0	4.7	6.7	8.4	5.4	0.7	0.0	9.6	4.6	10.8	60.9	68.5%
	県外他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	28.0	0.0	28.0	31.5%
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	#DIV/0!
味噌	藤島産	61.3	57.7	38.4	43.5	67.6	68.7	40.9	29.0	55.5	59.8	63.3	59.1	644.8	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	0.0	#DIV/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	10.0	10.0	8.6%
	藤島産	17.0	9.0	0.0	13.0	12.0	14.0	2.0	0.0	8.0	18.8	13.0	0.0	106.8	91.4%
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	12.0	12.0	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	#DIV/0!
藤島産割合(%)		33.0%	21.4%	20.9%	22.1%	21.4%	24.3%	18.5%	31.6%	19.4%	35.5%	25.9%	23.6%	24.1%	
藤島産+庄内産(%)		100.0%	100.0%	100.0%	76.5%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	76.4%	100.0%	54.9%	96.0%	91.0%	
計		237.3	311.7	183.4	255.2	372.3	339.9	231.3	91.7	326.5	221.2	294.9	249.9	3115.3	

(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	579.1	982.0	686.0	1038.5	1424.0	978.5	915.0	324.3	882.3	1139.0	1269.8	1052.0	11,270.5	52.9%
県内産	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	8.0	0.0	5.0	31.0	24.0	10.0	0.0	83.0	0.4%
庄内産	21.0	148.0	28.0	135.0	208.0	179.0	187.0	99.0	101.5	221.4	512.8	158.0	1,998.7	9.4%
鶴岡産	66.1	314.0	0.0	15.7	73.8	163.3	110.4	14.9	51.9	88.4	58.5	101.1	1,058.1	5.0%
藤島産	1458.8	957.0	577.0	144.0	196.0	317.0	393.1	413.4	735.0	613.0	478.0	624.5	6,906.8	32.4%
計	2125	2406	1291	1333.2	1901.8	1645.8	1605.5	856.6	1801.7	2085.8	2329.1	1935.6	21317.1	
藤島産割合(%)		68.6%	39.8%	44.7%	10.8%	10.3%	19.3%	48.3%	40.8%	29.4%	20.5%	32.3%	32.4%	
鶴岡産+藤島産(kg)		1524.9	1271	577	159.7	269.8	480.3	503.5	428.3	701.4	536.5	725.6	7964.9	
鶴岡産+藤島(%)		71.8%	52.8%	44.7%	12.0%	14.2%	29.2%	31.4%	50.0%	33.6%	23.0%	37.5%	37.4%	
庄内産+鶴岡産+藤島(%)		72.7%	59.0%	46.9%	22.1%	25.1%	40.1%	43.0%	61.6%	44.2%	45.1%	45.6%	46.7%	

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	19.0	13.0	15.0	6.5	37.0	12.5	15.5	16.0	8.0	27.0	44.0	10.0	223.5	1.0%
鶴岡産	14.0	0.0	0.0	0.0	16.0	5.0	4.0	8.0	8.0	8.0	8.0	10.0	81.0	0.4%

(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	13.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	13.0	11.1%
	藤島産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0%
	平飼(藤島)	5.0	0.0	12.0	15.0	10.0	20.0	5.0	5.0	5.0	10.0	5.0	12.0	104.0	88.9%
	計	18	0	12.0	15.0	10.0	20.0	5.0	5.0	5.0	10.0	5.0	12.0	117.0	
牛肉	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	#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	167.0	215.0	86.0	143.0	157.0	175.0	158.0	108.5	235.0	201.0	231.0	164.8	2041.3	100.0%
	計	167	215	86.0	143.0	157.0	175.0	158.0	108.5	235.0	201.0	231.0	164.8	2041.3	
鶏肉	県外他	228.0	159.0	136.0	11.0	132.4	67.2	104.0	71.2	117.5	93.0	137.3	139.5	1396.1	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	228.0	159.0	136.0	11.0	132.4	67.2	104.0	71.2	117.5	93.0	137.3	139.5	1396.1	

(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	74.7	268.4	92.7	147.6	189.5	96.3	121.0	34.9	119.6	136.1	227.3	111.2	1619.3	73.3%
庄内沖	60.5	74.0	41.0	40.9	30.4	70.9	22.8	39.6	119.5	31.5	29.3	29.3	589.7	26.7%
庄内(%)	44.7%	21.6%	30.7%	21.7%	13.8%	42.4%	15.9%	53.2%	50.0%	18.8%	11.4%	20.9%	26.7%	
計	135.2	342.4	133.7	188.5	219.9	167.2	143.8	74.5	239.1	167.6	256.6	140.5	2209.0	

(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	55.2	82.5	42.2	125.0	100.0	0.0	0.0	0.0	1.7	40.0	0.0	87.0	533.6	63.2%
県内産	72.0	0.0	0.0	0.0	0.0	11.6	0.0	0.0	0.0	43.2	42.5	51.3	220.6	26.1%
庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	32.0	0.0	0.0	0.0	32.0	3.8%
鶴岡産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	57.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	57.9	6.9%
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	127.2	82.5	42.2	125.0	100.0	11.6	57.9	0.0	33.7	83.2	42.5	138.3	844.1	
藤島産(%)	0	0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	#DIV/0!	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
鶴岡産+藤島産(kg)	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	57.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	57.9	
鶴岡産+藤島産(%)	0	0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	#DIV/0!	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	6.9%	