

令和元年度第1回

## 鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：令和元年7月17日（水）

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30年度鶴岡市学校給食センター運営状況について (1～7)

資 料 ・平成31年度給食施設及び給食数等の状況 (8)

・平成30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30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31年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について (18～21)

5. そ の 他

6. 閉 会

平成30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30年5月1日現在

	鶴岡・羽黒地域		櫛引地域		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	17	5,250	3	389	1	191	2	291	23	6,121
中学校	7	2,737	1	192	1	104	1	186	10	3,219
計	24	7,987	4	581	2	295	3	477	33	9,340

(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（鶴岡7回、温海年9回）

(3) 学校訪問の実施

平成31年3月末日現在

鶴岡・羽黒地域		櫛引地域		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
24	168	4	40	2	7	3	14	33	229

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	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）	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（10・11月）			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
4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	2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週一回程度実施し、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	楯引地域	朝日地域	温海地域
① 学校の希望献立 年 9 回	① 学校の希望献立 年 4 回	① 学校の希望献立 年 4 回	① 学校の希望献立 年 3 回
② 記念日献立 ・学校給食センター 開設記念日 7 月 ・学校給食記念日 1 2 月	② 記念日献立 ・学校給食記念日 1 2 月	② 記念日献立 ・給食センター開設 記念日 8 月	② 記念日献立 ・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 1 2 月 ・おにぎり給食 1 2 月 ・大黒様 1 2 月 ・七草 1 月 ・節分 2 月 ・食文化創造都市特 別献立 2 月 ・ひなまつり 3 月 ・卒業おめでとう 3 月 ・食文化創造都市特 別献立 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 ・防災の日 9 月 ・お月見 9 月 ・和食の日 1 1 月 ・冬至 1 2 月 ・節分 2 月 ・食文化創造都市特 別献立 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 ・和食の日 1 1 月 ・冬至 1 2 月 ・クリスマス 1 2 月 ・昔の食事 1 2 月 ・大黒様 1 2 月 ・七草 1 月 ・節分 2 月 ・食文化創造都市特 別献立 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 ・モンテディオ山形 応援給食 6 月 ・田川総体応援献立 6 月、9 月 ・七夕 7 月 ・鼠小遠泳大会応援献立 7 月 ・摩耶山登山応援献立 9 月 ・お月見 9・10 月 ・ハロウィン 10 月 ・田の神上げ 1 1 月 ・和食の日 1 1 月 ・冬至 1 2 月 ・山の神 1 2 月 ・昭和 3 0 年代の給 食 1 1 月 ・大黒様 1 2 月 ・おにぎり給食 1 2 月 ・七草 1 月 ・高校受験応援献立 1 月・3 月 ・食文化創造都市特 別献立 2 月 ・節分 2 月 ・ひなまつり 3 月 ・卒業おめでとう 3 月
④ オール鶴岡産給食 1 0・1 1 月	④ 地産地消の日献 立 年 3 回実施	④ 地場産を使った 献立 1 1 月	④ 地場産を使った 献立 1 2 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 1 2 月・1 月

(5) バイキング給食

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17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	小学校対象に実施(4~6年)	小学校全校の6年生を対象に実施

(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、学校給食栄養士研修会 2回 (山形市)	①山形県学校栄養教諭、学校給食栄養士研修会 2回 (山形市)	①山形県学校栄養教諭、学校給食栄養士研修会 (山形市)	①山形県学校栄養教諭、学校給食栄養士研修会 2回 (山形市)
②山形県学校給食調理師研修会 (山形市)	② 田川地区管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)	②庄内地区栄養教諭学校栄養士研修会 (三川町)	②田川地区管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)
③田川地区管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)	③ 研究授業方式による衛生管理研究会 (庄内町)	③田川地区管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)	③研究授業方式による衛生管理研究会 (庄内町)
④ 鶴岡市給食指導研修会 (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11・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	櫛 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 職員衛生管理・D VD研修			

#### 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	コンテナ洗浄機設置工事、連続式コンビオープン設置工事、蒸煮冷却機修繕、北西側外壁パネル修繕、コンテナ消毒庫屋根漏水修繕、コンテナ消毒庫ブレーカ修繕
櫛 引	下処理室水銀灯漏電修繕、ボイラー室アコーディオン網戸交換修繕、回転釜ストッパー修繕、回転釜蒸気漏れ修繕、洗浄機給水バルブ及び配管漏水修繕
朝 日	下処理室パススルー冷蔵庫修繕、大型電気温水器減圧弁修繕、ミキシングバルブ修繕、大型電気温水器タイマー修繕、回転釜パイメタル交換修繕
温 海	ボイラー修繕、蒸煮冷却機修繕、給食配送車修繕、外部サッシ建具修繕、ガス回転釜修繕

#### 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、生あげ）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。

なお、一部であるが鶏卵及び鶏肉について、障害者自立支援を進めている市内の事業者から優先調達に取り組んでいる。

野菜については、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、生産者との情報交換を行い、品目や納入量についての拡大のほか、安定供給のため、研修や圃場巡回などを通し、必要数量の確保に努めているが、結果として平成30年度の鶴岡産野菜の使用率は37.5%（前年度37.7%）とほぼ横ばいである。平成30年度については、7月までの好天できゅうり、なす、トマトは伸ばしたものの、8月に3度の大雨を受け、収穫時期のじゃがいもが影響したほか人参など秋野菜の播種時期と重なり大幅な減収につながった。9月以降はやや回復し、ねぎも前年より多く納入となった。なお、藤島ふれあい食センターとしての平成30年度野菜使用割合は、前年より減少しているものの64.2%となっている。

魚介類については、平成29年度の地元産の使用率は21.1%と前年より伸ばしたものの平成30年度は、17.8%と減少した。しかし、あつみっこ給食センターでは県漁協等と連携しながら積極的に献立に取り入れ前年を上回り69.7%と高い使用割合となっている。

協定を締結した4品目(鮭、真イカ、ワラサ、真ホッケ)がいまだ不漁状況が続き、平成30年度には、特に鮭が不漁のため、安定した量を確保できていない。その中で、漁業者や地元かまぼこ製造業者が連携し、すり身加工の上、かまぼこやつみれにするなど、試行は続いている。

県では毎月28日を「つや姫の日」に制定しており、鶴岡市では11月以降、「雪若丸」も加えて3回実施したほか、有機栽培米推進協議会等の支援を受け、2回にわたり全校に有機米ご飯を提供できた。

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。

## 6. 地域の特徴ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では、すべての材料を地場産品で賄った「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」、朝日産直の「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、食文化創造都市特別献立として、1月から3月にかけて全センターで、ごま豆腐と鮭の味噌粕漬け焼きを提供した。

## 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。

※児童手当時の収納状況と未納額累計は別紙のとおり

児童手当現金支給による未納対策収納状況

	件数	鶴岡		藤島		羽黒		榎引		朝日		温海		合計			
		現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	合計	
H25.6	18	143,110	2,000	40,320	6,000	137,000	10,000	21,924	20,000	28,000	0	155,110	155,110	812,664	77,120	889,784	
H25.10	41	579,420	57,120	60,000	93,000	43,848	20,000	28,000	1,703,432	331,990	2,035,422	0	275,670	275,670	675,199	104,570	779,769
H26.2	42	665,920	79,760	146,800	42,000	18,000	20,400	1,587,551	471,477	2,059,028	0	169,953	169,953	447,484	90,000	537,484	
H27.6	14	164,452	5,501	79,200	36,000	32,063	930,957	293,252	1,224,209	0	55,000	55,000	351,575	74,275	425,850		
H27.10	31	326,284	90,000	31,200	30,000	39,900	386,057	70,000	456,057	737,632	199,275	936,907	0	77,593	77,593		
H28.2	32	336,097	33,299	79,313	30,000	249,220	15,990	265,210	249,220	15,990	265,210	344,005	27,000	371,005	593,225	120,583	713,808
H28.6	5	55,000	21,446	20,000	18,000	423,304	58,446	481,750	0	21,446	21,446	165,704	32,000	197,704	0	42,586	42,586
H28.10	26	250,475	74,275	38,994	15,682	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
H29.2	21	347,063	70,000	20,000	26,904	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
H29.6	6	77,593	26,904	15,682	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
H29.10	15	225,220	15,990	24,000	15,682	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
H30.2	12	294,005	27,000	20,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
H30.6	3	21,446	21,446	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
H30.10	10	145,364	32,000	20,340	18,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
H31.2	10	130,400	5,000	109,200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
R 1.6	3	26,904	15,682	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
R 1.10																	
R 2.2																	
給食費未納状況 令和元年6月30日現在																	
		平成10年～22年														合計	
鶴岡市学校給食センター		2,955,787														166,840	3,539,788
藤島ふれあい食センター		1,378,000														0	1,378,000



給食施設及び給食食数等の状況

令和元年5月1日現在

項目	鶴岡市学校給食センター			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	—	—
共同調理場建設年月日	昭和62年3月20日	平成24年4月就合	—	—
敷地面積㎡	8,148		—	—
建物面積㎡	3,110		—	—
職員数(人)	45		45	51
臨時・パート職員	25		25	29
委託業者数(人)			—	38
給食形態	完全給食	完全給食	—	—
米飯給食回数(週)	4	4	—	—
学校数	15	2	17	26
学級数	6	1	7	11
児童生徒数(人)	168	13	181	240
教職員数(人)	78	7	85	110
児童生徒数(人)	4,288	392	4,680	5,878
教職員数(人)	2,320	205	2,525	3,193
教職員数(人)	381	37	418	568
教職員数(人)	215	25	240	327

※米飯給食：平成20年11月からパン給食を月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270円、中学校310円

平成30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～3/31現在

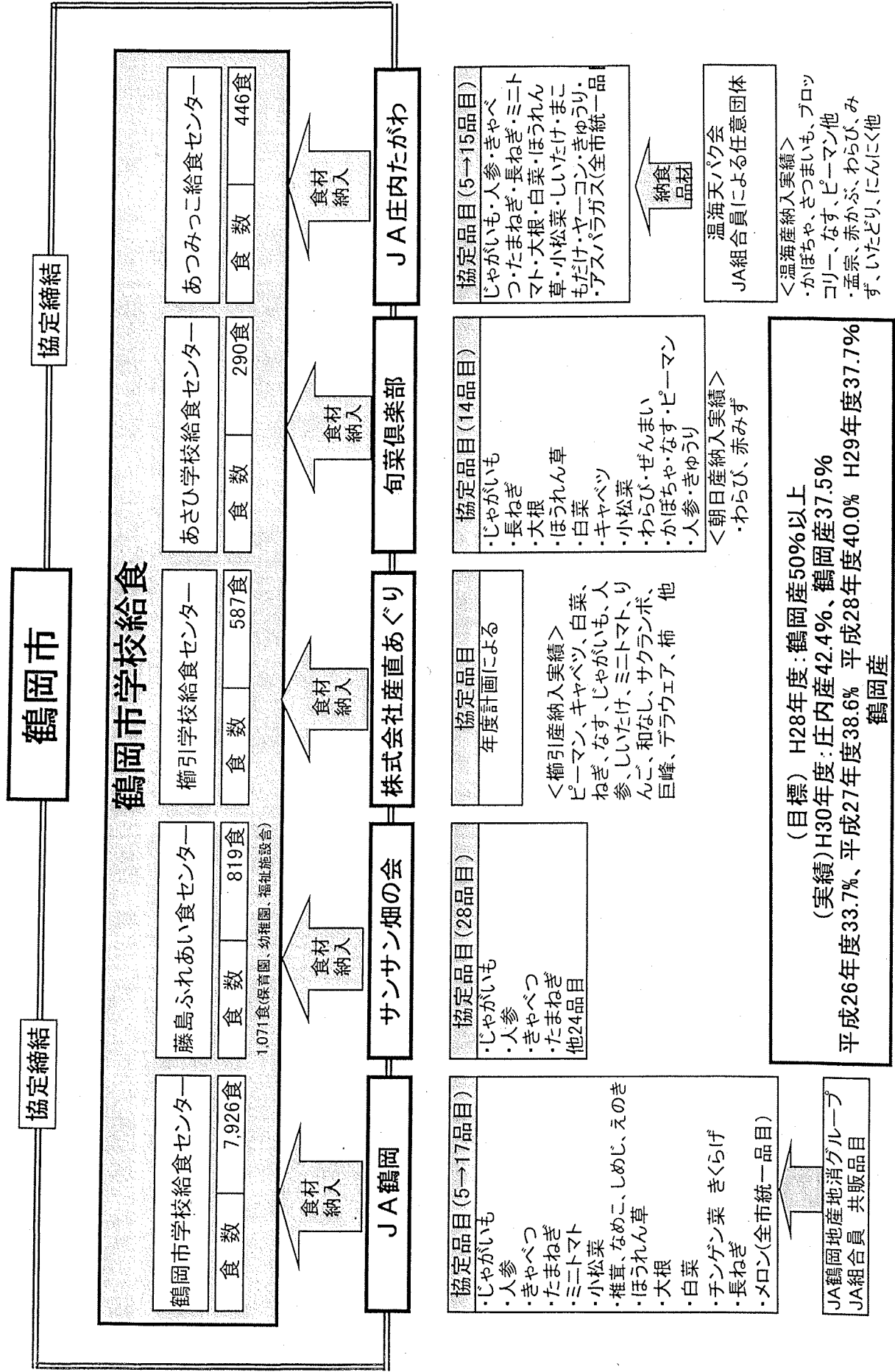
		鶴岡	藤島	楡引	朝日	温海	計 kg
②じゃがいも Potato	総量	20,388.0	4,043.0	1,915.0	981.0	1,539.0	28,866kg
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0kg
	鶴岡産	3,240.5	3,021.0	222.0	127.0	578.0	7,189kg
	鶴岡産割合	15.9%	74.7%	11.6%	12.9%	37.6%	24.9%
⑩キャベツ Cabbage	総量	30,143.0	4,457.0	1,546.0	1,054.0	1,590.0	38,790.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	243.0	0.0	0.0	0.0	0.0	243.0
	鶴岡産	17,628.0	3,376.0	176.0	336.0	402.0	21,918.0
	鶴岡産割合	58.5%	75.7%	11.4%	31.9%	25.3%	56.5%
⑬玉ねぎ Onion	総量	17,855.5	2,141.0	1,754.0	741.0	1,939.0	24,430.5
	県内産	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
	鶴岡産	133.0	1,186.0	0.0	116.0	49.0	1,484.0
	鶴岡産割合	0.7%	55.4%	0.0%	15.7%	2.5%	6.1%
⑫-1にんじん ⑫-2切りにんじん Carrot	総量	19,933.0	2,484.0	1,627.0	940.0	1,432.0	26,416.0
	県内産	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
	鶴岡産	8,420.0	1,289.0	317.0	402.0	362.0	10,790.0
	鶴岡産割合	42.2%	51.9%	19.5%	42.8%	25.3%	40.8%
④大根 Japanese radish	総量	6,103.0	593.0	550.0	365.0	797.0	8,408.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	143.0	65.0	94.0	0.0	0.0	302.0
	鶴岡産	5,028.0	505.0	367.0	322.0	705.0	6,927.0
	鶴岡産割合	82.4%	85.2%	66.7%	88.2%	88.5%	82.4%
⑤白菜 Chinese cabbage	総量	5,716.0	261.0	236.0	323.0	343.0	6,879.0
	県内産	0.0	0.0	29.0	15.0	77.0	
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	1,937.0	113.0	187.0	256.0	178.0	2,671.0
	鶴岡産割合	33.9%	43.3%	79.2%	79.3%	51.9%	38.8%
⑥きゅうり Cucumber	総量	14,820.0	1,262.0	1,008.0	481.0	422.0	17,993.0
	県内産	56.0	19.0	33.0	5.0	0.0	
	庄内産	0.0	51.0	0.0	0.0	0.0	51.0
	鶴岡産	9,607.0	878.0	410.0	335.0	215.0	11,445.0
	鶴岡産割合	64.8%	69.6%	40.7%	69.6%	50.9%	63.6%
⑦なす Eggplant	総量	522.0	133.0	60.0	55.0	81.0	851.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	120.0	82.0	39.0	0.0	0.0	241.0
	鶴岡産	138.0	51.0	20.0	55.0	81.0	345.0
	鶴岡産割合	26.4%	38.3%	33.3%	100.0%	100.0%	40.5%
⑧-1トマト ⑧-2ミニトマト ⑧-3中玉トマト Tomato	総量	572.6	109.0	89.0	17.0	50.0	837.6
	県内産	190.2	34.0	12.0	7.0	0.0	
	庄内産	9.4	12.0	20.0	0.0	0.0	41.4
	鶴岡産	190.0	41.0	6.0	8.0	36.0	281.0
	鶴岡産割合	33.2%	37.6%	6.7%	47.1%	72.0%	33.5%
⑨ねぎ Green onion	総量	9,518.0	1,876.0	862.0	489.0	788.0	13,533.0
	県内産	132.0	0.0	0.0	0.0	13.0	
	庄内産	3,510.0	30.0	0.0	0.0	0.0	3,540.0
	鶴岡産	1,595.0	1,836.0	465.0	489.0	476.0	4,861.0
	鶴岡産割合	16.8%	97.9%	53.9%	100.0%	60.4%	35.9%
⑪ほうれん草 Spinach	総量	6,271.0	663.0	510.0	218.0	322.0	7,984.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	76.5	8.0	0.0	0.0	0.0	84.5
	鶴岡産	3,423.0	625.0	409.0	192.0	8.0	4,657.0
	鶴岡産割合	54.6%	94.3%	80.2%	88.1%	2.5%	58.3%
⑰小松菜	総量	4,526.0	1,525.0	360.0	219.0	426.0	7,056.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	1,524.0	74.0	73.0	0.0	0.0	1,671.0
	鶴岡産	2,501.0	1,451.0	288.0	200.0	353.0	4,793.0
	鶴岡産割合	55.3%	95.1%	80.0%	91.3%	82.9%	67.9%

平成30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～3/31現在

		鶴岡	藤島	楡引	朝日	温海	計 kg
⑱チンゲンサイ	総量	3,788.0	237.0	176.0	154.0	121.0	4,476.0
	県内産	262.0	0.0	0.0	6.0	0.0	
	庄内産	3,165.0	179.0	107.0	0.0	0.0	3,451.0
	鶴岡産	318.0	58.0	63.0	110.0	15.0	564.0
	鶴岡産割合	8.4%	24.5%	35.8%	71.4%	12.4%	12.6%
⑭ピーマン	総量	562.0	80.0	101.0	47.0	33.0	823.0
	県内産	17.0	12.0	29.0	0.0	3.0	
	庄内産	35.0	48.0	0.0	0.0	0.0	83.0
	鶴岡産	0.0	4.0	18.0	15.0	15.0	52.0
	鶴岡産割合	0.0%	5.0%	17.8%	31.9%	45.5%	6.3%
⑮アスパラガス	総量	295.0	83.0	8.0	28.0	29.0	443.0
	県内産	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	0.0	47.0	0.0	0.0	0.0	47.0
	鶴岡産	295.0	29.0	8.0	28.0	29.0	389.0
	鶴岡産割合	100.0%	34.9%	100.0%	100.0%	100.0%	87.8%
⑯-1ごぼう ⑯-2切りごぼう	総量	4,515.0	762.0	235.0	140.0	235.0	5,887.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	0.0	244.0	0.0	0.0	0.0	244.0
	鶴岡産	0.0	0.0	0.0	80.0	12.0	92.0
	鶴岡産割合	0.0%	0.0%	0.0%	57.1%	5.1%	1.6%
③さつまいも	総量	288.0	23.0	95.0	49.0	70.0	525.0
	県内産	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
	鶴岡産	0.0	15.0	22.0	35.0	31.0	103.0
	鶴岡産割合	0.0%	65.2%	23.2%	71.4%	44.3%	19.6%
①さといも	総量	1,650.0	254.0	181.0	39.0	97.0	2,221.0
	県内産	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
	鶴岡産	0.0	254.0	0.0	39.0	0.0	293.0
	鶴岡産割合	0.0%	100.0%	0.0%	100.0%	0.0%	13.2%
⑲しいたけ	総量	230.0	43.0	40.2	35.5	25.0	373.7
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	庄内産	0.0	0.0	15.4	0.0	0.0	15.4
	鶴岡産	230.0	43.0	24.8	35.5	20.0	353.3
	鶴岡産割合	100.0%	100.0%	61.7%	100.0%	80.0%	94.5%

野菜合計 ※上記の主要な野菜のほかに野菜全品目含む。果物は別	総量	166,774.0	24,238.0	12,749.0	7,457.0	12,717.0	223,935.0
	県内産	896.0	181.0	212.0	131.0	15.0	1,435.0
	庄内産	9,617.0	884.0	364.0	0.0	3.0	10,868.0
	鶴岡産	57,713.0	15,562.0	3,194.0	3,527.0	3,914.0	83,910.0
	庄内割合	5.8%	3.6%	2.9%	0.0%	0.0%	4.9%
	鶴岡産割合	34.6%	64.2%	25.1%	47.3%	30.8%	37.5%
前年同期鶴岡産割合		34.1%	65.6%	30.9%	49.4%	30.1%	37.7%
this year-last year 比較		0.5%	△ 1.4%	△ 5.8%	△ 2.1%	0.7%	△ 0.2%
前年度末鶴岡産割合		34.1%	65.6%	30.9%	49.4%	30.1%	37.7%

# 鶴岡産野菜納入システム(令和元年度)



協定締結

鶴岡市

協定締結

## 鶴岡市学校給食

鶴岡市学校給食センター	食数	7,926食
-------------	----	--------

藤島ふれあい食センター	食数	819食
-------------	----	------

榊引学校給食センター	食数	587食
------------	----	------

あさひ学校給食センター	食数	290食
-------------	----	------

あつみっこ給食センター	食数	446食
-------------	----	------

1,071食(保育園、幼稚園、福祉施設等)

食材  
納入

食材  
納入

食材  
納入

食材  
納入

食材  
納入

JA鶴岡

サンサン畑の会

株式会社産直あぐり

旬菜倶楽部

JA庄内たがわ

協定品目(5→17品目)  
 ・じゃがいも  
 ・人参  
 ・きゃべつ  
 ・たまねぎ  
 ・ミニトマト  
 ・小松菜  
 ・椎茸、なめこ、しめじ、えのき  
 ・ほうれん草  
 ・大根  
 ・白菜  
 ・チンゲン菜 きくらげ  
 ・長ねぎ  
 ・メロン(全市統一品目)

協定品目(28品目)  
 ・じゃがいも  
 ・人参  
 ・きゃべつ  
 ・たまねぎ  
 他24品目

協定品目  
 年度計画による  
 <榊引産納入実績>  
 ピーマン、キャベツ、白菜、  
 ねぎ、なす、じゃがいも、人  
 参、しいたけ、ミニトマト、り  
 んご、和なし、サクラソボ、  
 巨峰、テラウエア、柿 他

協定品目(14品目)  
 ・じゃがいも  
 ・長ねぎ  
 ・大根  
 ・ほうれん草  
 ・白菜  
 ・キャベツ  
 ・小松菜  
 ・わらび・ぜんまい  
 ・かぼちゃ・なす・ピーマン  
 ・人参・きゅうり  
 <朝日産納入実績>  
 ・わらび、赤みず

協定品目(5→15品目)  
 ・じゃがいも・人参・きゃべ  
 つ・たまねぎ・長ねぎ・ミニト  
 マト・大根・白菜・ほうれん  
 草・小松菜・しいたけ・まこ  
 もだけ・ヤーコン・きゅうり・  
 ・アスパラガス(全市統一品目)

納食  
品種

温海天パク会  
 JA組合員による任意団体  
 <温海産納入実績>  
 ・かぼちゃ、さつまいも、ブロッ  
 コリー、なす、ピーマン他  
 ・孟宗、赤かぶ、わらび、み  
 ず、いたどり、にんにく他

(目標) H28年度: 鶴岡産50%以上  
 (実績) H30年度: 庄内産42.4%、鶴岡産37.5%  
 平成26年度33.7%、平成27年度38.6% 平成28年度40.0% H29年度37.7%  
 鶴岡産

JA鶴岡地産地消グループ  
 JA組合員 共販品目

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (%)	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)	(平成30年4月～平成31年3月)			
									ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
小学校 平均値A	636	24.9	28.4	2.7	368	88	2.7	2.9	0.65	0.58	25	3.8
基準値 (中学年)B	640	24 ※18~32	25~30	2.5未満	350	80	3	2	0.4	0.4	20	5.0
充足率A/B ×100 (%)	99				105	110	90	145	163	145	125	76
中学校 平均値C	777	30.2	27.2	3.5	407	108	3.4	3.6	0.82	0.66	31	5.0
基準値D	820	30 ※25~40	25~30	3未満	450	140	4	3	0.5	0.6	35	6.5
充足率C/D ×100 (%)	95				90	77	85	120	164	110	89	77

※・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(単位 グラム)																						
	(強化米を含む)	(小麦パン以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその製品 主として主食用	その他	でんぷん及びびん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	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	米製品	その他 大麦等
小学校	60.0	9.0	206.0	0.0	6.3	22.0	3.4	1.0	18.0	1.0	23.0	66.0	5.0	2.0	2.9	14.0	0.7	20.0	7.0	1.8	4.6	1.0	0.0
中学校	77.0	13.0	206.0	0.0	8.0	29.0	4.0	2.0	23.0	1.3	30.0	86.0	6.0	3.0	3.8	18.0	0.8	27.0	9.0	2.6	5.8	1.0	1.0

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.25 回/週	0.75 回/週	回/週	5.0 回/週	月に1回パンが米飯になる
中学校	4.25 回/週	0.75 回/週	回/週	5.0 回/週	月に1回パンが米飯になる

※週あたりのパンと麺の実施回数が1回未満の場合は、週当たりの回数に換算している。

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

区分	(平成30年4月～平成31年3月)												
	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (%)	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	24.7	29.4	2.7	386	137	2.9	2.9	239	0.63	0.59	30	4.1
基準値	640	24	25～30	2.5未満	350	80	3	2	170	0.4	0.4	20	5.0
(中学年)B	100	※18～32			110	171	97	145	141	158	148	150	82
充足率A/B ×100 (%)	781	29.6	28.2	3.4	429	176	3.6	3.6	284	0.8	0.67	37	5.2
中学校 平均値C	820	30	25～30	3未満	450	140	4	3	300	0.5	0.6	35	6.5
基準値D	95	※25～40			95	126	90	120	95	160	112	106	80
充足率C/D ×100 (%)													

※・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(単位 グラム)																							
	(強化米含む)	(小麦粉及びその製品含む) (主食)	牛乳	小麦粉及びその製品 (主食)	その他	でんぷん	砂糖類	豆类	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	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	米製品	その他	
小学校	60.0	6.0	206.0	0.8	6.3	23.0	3.5	2.0	17.0	1.1	28.0	64.0	10.0	3.0	3.5	13.0	0.7	21.0	7.0	3.8	5.2	2.0	0.0	
中学校	77.0	9.0	206.0	1.1	7.8	29.0	4.0	2.0	23.0	1.4	37.0	83.0	10.0	4.0	4.4	16.0	0.8	27.0	8.0	4.3	6.5	2.0	0.0	

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯		パン		麺		計		備考欄
	回/週	回/週	回/週	回/週	回/週	回/週	回/週		
小学校	4.22	0.78	0.78	0.78	5.0	5.0	5.0	月に1回パンが米飯になる	
中学校	4.18	0.82	0.82	0.82	5.0	5.0	5.0	月に1回パンが米飯になる	

※週当たりのパンと麺の実施回数が1回未満の場合は、週当たりの回数に換算している。

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

区分	(平成30年4月～平成31年3月)												
	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (%)	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	25.4	28.5	2.8	360	94	2.7	2.9	264	0.64	0.59	27	4.4
基準値 (中学年)B	640	24	25~30	2.5未満	350	80	3	2	170	0.4	0.4	20	5.0
充足率A/B x100 (%)	102	※18~32			103	118	90	145	155	160	148	135	88
中学校 平均値C	794	30.4	27.5	3.4	394	112	3.4	3.5	309	0.81	0.67	34	5.6
基準値D	820	30	25~30	3未満	450	140	4	3	300	0.5	0.6	35	6.5
充足率C/D x100 (%)	97	※25~40			88	80	85	117	103	162	112	97	86

※・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(単位 グラム)																							
	強化米 (含む)	小麦パン (小麦粉以外 を含む)	牛乳	小麦粉及び その製品 (主食)	その他	芋 ん ご ん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	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	米製品	その他 大麦等	
小学校	59.0	8.0	206.0	0.0	9.3	25.0	3.4	3.0	17.0	0.9	26.0	65.0	6.0	3.0	2.6	13.0	0.6	20.0	6.0	1.9	4.4	0.0	1.0	
中学校	76.0	11.0	206.0	0.0	11.7	31.0	3.9	4.0	21.0	1.1	33.0	82.0	7.0	4.0	3.3	17.0	0.7	26.0	7.0	2.4	5.7	1.0	1.0	

(参考)週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.25 回/週	0.75 回/週	回/週	5.0 回/週	月に1回パンが米飯になる
中学校	4.25 回/週	0.75 回/週	回/週	5.0 回/週	月に1回パンが米飯になる

※週当たりのパンと麺の実施回数が1回未満の場合は、週当たりの回数に換算している。

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (%)	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 基準値 (中学年)B	644	25.5	28.4	2.8	373	93	2.7	3.4	360	0.63	0.57	28	4.3
充足率A/B ×100 (%)	640	24 ※18~32	25~30	2.5未滿	350	80	3	2	170	0.4	0.4	20	5.0
中学校 平均値C 基準値D	816	31.3	26.5	3.5	414	115	3.6	4.1	443	0.83	0.65	35	5.6
充足率C/D ×100 (%)	820	30 ※25~40	25~30	3未滿	450	140	4	3	300	0.5	0.6	35	6.5
	100				92	82	90	137	148	166	108	100	86

(平成30年4月~平成31年3月)

※・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(強化米含む)	(小麦パン以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその製品		でんぷん及びびん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	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	大麦等	
小学校	61.0	7.0	206.0	0.0	6.4	22.0	3.0	2.0	22.0	1.0	28.0	67.0	7.0	4.0	2.9	14.0	1.0	22.0	7.0	1.8	3.7	0.0	0.0	0.0
中学校	86.0	10.0	206.0	0.0	8.5	29.0	3.7	2.0	29.0	1.3	36.0	87.0	8.0	5.0	3.7	17.0	1.4	28.0	9.0	2.2	4.8	0.0	0.0	0.0

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.25 回/週	0.75 回/週	5.0 回/週	5.0 回/週	月に1回、パンが米飯になる
中学校	4.25 回/週	0.75 回/週	5.0 回/週	5.0 回/週	月に1回、パンが米飯になる

※週あたりのパンと麺の実施回数が1回未滿の場合は、週あたりの回数に換算している。



学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

区分	(平成30年4月～平成31年3月)												
	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (%)	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	649	26.9	27.3	2.6	374	99	2.9	3.2	353	0.42	0.58	30	4.3
基準値 (中学年)B	640	24 ※18～32	25～30	2.5未滿	350	80	3	2	170	0.4	0.4	20	5.0
充足率A/B ×100 (%)	101				107	124	97	160	208	105	145	150	86
中学校 平均値C	795	32.7	26.3	3.4	415	120	3.7	4	431	0.53	0.66	37	5.6
基準値D	820	30 ※25～40	25～30	3未滿	450	140	4	3	300	0.5	0.6	35	6.5
充足率C/D ×100 (%)	97				92	86	93	133	144	106	110	106	86

※……示した値の内に納めることが望ましい範囲

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(単位 グラム)																							
	(強化米を含む)	(小麦粉以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその製品 (主食)	その他	でんぷん及びびん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	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	米製品	その他 大麦等	
小学校	62.0	5.0	206.0	0.0	5.7	22.0	3.5	1.0	25.0	0.7	28.0	74.0	11.0	2.0	1.8	14.0	2.0	22.0	5.0	4.3	4.6	0.0	0.0	
中学校	80.0	7.0	206.0	0.0	7.5	29.0	4.1	1.0	32.0	0.9	36.0	96.0	12.0	3.0	2.3	17.0	2.6	29.0	7.0	5.4	5.9	0.0	1.0	

(参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.25 回/週	0.75 回/週	回/週	5.0 回/週	月に1回パンが米飯になる
中学校	4.25 回/週	0.75 回/週	回/週	5.0 回/週	月に1回パンが米飯になる

※週あたりのパンと麺の実施回数が1回未滿の場合は、週あたりの回数に換算している。

## 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3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
30.5.21~5.25	5月28日	不検出 (<0.39)	不検出 (<0.59)	不検出 (<0.51)
30.9.18~9.21	9月25日	不検出 (<0.30)	不検出 (<0.54)	不検出 (<0.49)
31.1.28~2.1	2月2日	不検出 (<0.60)	不検出 (<0.69)	不検出 (<0.80)

(県外産食材検査) ※鶴岡は年6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
5月22日	ニンジン	徳島県	不検出 (<7.5)	不検出 (<7.9)	不検出 (<7.0)
6月26日	ニンジン	千葉県	不検出 (<6.4)	不検出 (<7.6)	不検出 (<7.0)
9月4日	タマネギ	北海道	不検出 (<6.0)	不検出 (<6.1)	不検出 (<8.2)
10月3日	ハクサイ	長野県	不検出 (<6.7)	不検出 (<6.8)	不検出 (<7.0)
11月20日	タマネギ	北海道	不検出 (<5.5)	不検出 (<7.2)	不検出 (<7.7)
2月6日	キウリ	群馬県	不検出 (<6.9)	不検出 (<8.2)	不検出 (<7.7)

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31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、栄養のバランスのとれた安全でおいしい給食の提供により、心身ともに健やかな子どもの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育・食文化の継承に努めます。

### 1. 給食内容の充実

- (1) 引き続き、鶴岡で誕生したはえぬきを使用した、栄養バランスのとれた日本型食事を献立の基本とする米飯給食を週4回、パン給食を週1回実施してまいります。また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材の取入れや、山形県奨励の「つや姫」「雪若丸」について理解と周知のため使用してまいります。  
今年度実施した有機米については、全センター2回の導入予定です。
- (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4年経過し、引き続き、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」等で情報提供を行ってまいります。
- (4) 食物アレルギーについては、引き続き安全を最優先し、各センターの施設条件に応じ個別取組プラン等の情報を家庭・学校・給食センターにおいて情報共有し、連携を強めて進めます。また、取組みに対し保護者の希望がある場合は学校生活管理指導表の提出を求め、対応の見直しなど検討します。さらに今後、マニュアルの整備と改定に向けて情報を収集してまいります。
- (5) 給食費については、基本物資とされる米飯、パン、牛乳や主菜副菜の加工品等の価格動向を見据えながら毎年、改定の必要について検討してまいります。

なお平成31年度では、前回改定後、5年経過し、引き続きの内容の充実や栄養摂取の確保に対応が困難となってきたことから、必要額を増額し改定します。

## 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、ミニガイド情報、市ホームページ等で情報発信するほか、給食レシピの紹介や親子料理教室を開催するなどして食育の充実に努めます。

## 3. 地産地消の推進

- (1) 現在、市では「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」をまとめているところであり、新たな目標に対し、その目的と効果の達成のため、オール鶴岡産給食や地産地消給食を実施するとともに、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。
- (2) 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や新メニュー開発を実施します。  
「ごま豆腐」に続き、漬物加工品やすいおう加工品など試験的に取り組んでまいります。また、山形大学農学部と下水道浄化センターを中心に進めている消化ガスによる発電で生じた温水活用のハウス栽培での野菜の活用にも、参画してまいります。

## 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。また、調理後2時間以内の喫食が望ましいとされる衛生管理基準等にも沿うよう、施設設備の整備や調理体制の充実、搬送順路・時間の調整など改善してまいります。

感染型食中毒であるノロウイルスについては、感染者が多数となる発生事例があることから、感染症対策として給食関係職員全員の検査を強化するほか、衛生研修でその対策について周知を図り、委託先にも情報共有しながら、万全な衛生管理に努めます。

- (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を行い、給食調理機能の維持・向上に努めます。

また、鶴岡のセンターが昭和62年の建設であることから、この先10年間の総合計画後期期間の改築を見据え、給食センターのあり方、地域の拠点としての位置づけをはじめ、食物アレルギー対応や夢のある給食など内外に魅力発信できる素材など、学校給食の発祥の地であり、日本で唯一ユネスコ食文化創造都市である鶴岡市として、市民の皆様と対話を重ねながら、仮称「給食のあり方検討会」や市民ワークショップなどで検討してまいります。

- (2) 調理業務委託業者にも設備機器の使用について、危険予知活動の取入れや

や労働安全の意識高揚を図るなど、適切な指導を実施します。

#### 6. 給食費の適切な管理

賄材料にあてられる保護者からの給食費については、適正で堅実な管理を行うほか、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、納付相談や督促を行い、適切な管理に努めます。

また、公会計としての給食費の徴収や管理について、国等の動向を見据え調査検討してまいります。

#### 7. 子育て世代の教育費の負担軽減

子育て世代の教育費の負担軽減施策の一つとして、平成30年度から始めた第3子以降の給食費の無償化について、学校の協力を得ながら、学校教育課と連携して事務手続き等進めてまいります。

#### その他

- (1) 新入生などに対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。



○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。



