

令和元年度第2回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：令和2年2月14日（金）

午後3時

場 所：学校給食センター会議室

—— 会 議 次 第 ——

1. 開 会

2. あいさつ

教育委員会教育長

3. 報 告

- 報告第1号 令和元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
- ・ 令和元年度給食施設及び給食数等の状況 (7)
 - ・ 令和元年度鶴岡市学校給食の食事内容（栄養報告書） (8～11)
 - ・ 学校給食の放射性物質検査 (12)
 - ・ 給食費の未納状況 (13)

- 報告第2号 令和2年度学校給食費について
- 資 料
- ・ 令和2年度の物価予想について (14～16)
 - ・ 令和2年度学校給食費試算表 (17)

4. 協 議

- 議第1号 令和2年度学校給食センターの運営方針について（案） (18～21)

5. そ の 他

6. 閉 会

報告第1号

令和元年度(平成31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) 令和元年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	5,098	3	380	1	177	2	266	23	5,921
中学校	7	2,765	1	190	1	101	1	170	10	3,226
計	24	7,863	4	570	2	278	3	436	33	9,147

(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8回(朝日年8回、温海年9回)

(3) 学校訪問の実施

令和2年1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	12	33	227

(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

(5) 栄養摂取等の状況について

栄養摂取の充足率は、食物繊維が8割、中学校のカルシウム・鉄・マグネシウムは9割と昨年度とほぼ同数値となった。平成30年度の県平均との比較では、上回っている状況である。

学校給食は、これまでもうす味を心がけてきているが、ナトリウム(食塩相当量)については、摂取基準に近づくように、減塩の工夫が必要となっている。

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	3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	櫛引地域	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 12月	②記念日献立 ・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	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 ・入学進学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月	③行事食 ・入学進級おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月

<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・大黒様の御歳夜 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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 11月 ・和風だしの日献立 11月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・クリスマス献立 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 1・3月 ・卒業おめでとう 3月 	<ul style="list-style-type: none"> ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・和食の日 11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 	<ul style="list-style-type: none"> ・食育の日 6月 ・田川総体、新人大 会応援献立 6月、9月 ・七夕 7月 ・鼠小遠泳大会 応援献立 7月 ・麻耶山登山 応援献立 9月 ・お月見9・10月 ・即位の礼 お祝い 献立 10月 ・ハロウィン 献立 10月 ・田の神 上げ 11月 ・和食の日 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 ・受験生 応援 献立 1月・3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 10・11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 12月	④地場産を使った 温海ふるさと給食 12月・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月	⑤ふるさと給食の日 12月・1月
⑥食文化創造都市 特別献立 2月 3月	⑥食文化創造都市 特別献立 2月	⑥食文化創造都市 特別献立 2月	⑥食文化創造都市 特別献立 2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・羽黒地域	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) ②山形県学校給食調理研修会(山形市) ③田川地区管内学校栄養教諭・学校栄養士等研修会(鶴岡市)	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回(山形市) ②庄内地区栄養教諭、学校栄養士研修会(三川町) ③田川地区管内学校栄養職員等研修会(鶴岡市)	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会(山形市) ②庄内地区栄養教諭、学校栄養士研修会(三川町) ③鶴岡市給食指導研修会(鶴岡市)	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回(山形市) ②鶴岡市給食指導研修会(鶴岡市) ③田川地区管内学校栄養職員等研修会2回(三川町・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月～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。

食物アレルギーについては、今年度も、管内5つのセンターで、国の食物アレルギー対応指針や市が平成26年に策定した食物アレルギー対応マニュアルに沿って、安全性を最優先として取り組んでいます。学校生活管理指導表の提出を受け、面談の結果をもとに個別取組プランにより、可能な対応レベルで、進めているところです。対応には、事前に詳細な献立表の提示を行い、安全には留意をしておりますが、以前、運動誘発性アナフィラキシー症状で医療機関に搬送された例や喫食後、食物アレルギー症状で治療を受け原因食材が特定できなかった例や、対応者以外の児童である例もあり、今後も学校、家庭、給食センター、医療機関等関係団体が連携しながら、安全・安心かつ確実な食物アレルギー対応の実現に取り組んでいきます。

異物混入については、今年度の12月に金属やプラスチックのような破片の混入事案が発生している。幸いにも健康被害には至っていないものの、あってはならない事案であり、混入原因を究明し、作業手順や確認作業など安全対策をしっかりと行い、異物混入マニュアルの見直しなど、再発防止を徹底してまいります。

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。

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 啓發文書配布	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	東棟連続式コンビオープン設置工事、外壁パネル交換修繕、蒸煮冷却機油圧シリンダー交換修繕、西棟調理室天井・内壁修繕、東西棟下処理室エアコン修繕
櫛引	調理室エアコン取付工事、食器洗浄機修繕、スチームコンベクションオープン修繕、ボイラーブローバルブ交換修繕、調理室水銀灯安定器交換修繕、洗浄機蒸気バルブ交換修繕、食器整理機電磁弁交換修繕、換気扇交換修繕
朝日	電気式回転釜更新、大型電気温水器減圧弁修繕、氷蓄熱マルチビルエアコン空調機修繕
温海	ガスフライヤー更新、蒸煮冷却機循環水ポンプ修繕、給食配送車修繕、ボイラー室網戸設置

5. 地産地消の推進

米については、鶴岡産はえぬきを使用しており、県の補助を受け11月、1月、2月は山形県産つや姫と雪若丸を使用したほか、12月、1月には、鶴岡市有機農業推進協議会の支援を受け、有機米つや姫を提供した。大豆は全て鶴岡産、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生揚げ、皮揚げ）は一部の冷凍豆腐を除き鶴岡産を使用した。豚肉は山形県産、庄内産、鶴岡産で、鶏卵については全て鶴岡産を使用した。

なお、昨年度から引き続き、一部鶏卵及び鶏肉については、障害者自立支援事業者より優先調達に取り組んだ。

野菜については、JA 鶴岡、JA たがわと栽培品目及び納入価格について「協定書」を締結し、品目や納入量の拡大と安定供給のため、研修や圃場巡回などを通して生産者との情報交換を行い必要量の確保に努めている。

平成30年度の鶴岡産野菜の使用率は37.5%で前年度37.7%とほぼ横ばいであったが、令和元年度12月までは45.2%で前年度より上回っている。

魚介類については、令和元年度12月までの地場産の使用率は20.2%で前年度17.8%より増加している。今年度は未利用魚の商品開発に着手し、3月にアブラツノサメを使用する予定である。

また、練り製品については、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、つみれやかまぼこにして使用した。今年度は、地元豆腐製造業者とも連携し、新たに商品開発した豆腐かまぼこを鶴岡、羽黒地域で使用した。

6. 地域の特色ある給食の提供

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、産直を活用して地場産品を献立に取り入れ、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、朝日産山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、生産者グループと行政の話し合いにより、地場産野菜の利用向上を図っている。

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。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2月下旬に実施し連携に努める。

また、食文化創造都市特別献立として、全センター統一で2月に、おひな菓子(練り切り)と2月から3月に鮭の味噌粕漬け焼きの提供を予定している。

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

給食施設及び給食数等の状況

令和元年5月1日現在

項目	鶴岡市学校給食センター		小計	藤島ふれあい食センター	榊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						
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)	45		45	2	2		2	51
臨時・パート職員	25		25	2		2		29
委託業者数(人)			—	15	8	7	8	38
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	15	2	17	3	3	1	2	26
中学校	6	1	7	1	1	1	1	11
小学校	168	13	181	24	18	6	11	240
中学校	78	7	85	9	6	3	7	110
児童生徒数(人)	4,288	392	4,680	469	333	161	235	5,878
中学校	2,320	205	2,525	265	168	88	147	3,193
小学校	381	37	418	56	47	16	31	568
教職員数(人)	215	25	240	29	22	13	23	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

令和元年度 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31年4月～令和2年1月)

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	637	24.9 15.6%	28.3	2.7	372	88	2.9	2.9	238	0.61	0.57	24	3.8
基準値 (中学年)B	650	13~20%	20~30%	2未満	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	20	5以上
充足率A/B (x100 (%))	98				106	176	97	145	119	153	143	120	
中学校 平均値C	775	30 15.5%	26.9	3.5	412	107	3.6	3.6	281	0.78	0.65	31	4.9
基準値D	830	13~20%	20~30%	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D (x100 (%))	93				92	89	90	120	94	156	108	103	

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(強化米含む)	米	(小麦パン) 食品含む以外の	牛乳	小麦粉及び その製品 (主食)		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 野菜類の	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		
					米製品	大麦等																	香料・		
小学校	60	77	6	206	0.0	6.1	22	3.5	1	19	0.7	23	68	6	2	2.9	14	0.5	21	8	1.7	4.8	1	0	8.4
中学校	77	9	9	206	0.0	7.7	28	4.2	2	24	0.9	30	88	6	3	3.7	17	0.6	26	10	2.1	5.9	1	1	10.8

令和元年度 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31年4月～令和2年1月)

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	653	25.6 15.7%	28.5	2.5	373	93	2.9	2.9	260	0.66	0.63	29	4.6
基準値 (中学年)B	650	13~20%	20~30%	2未満	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	20	5以上
充足率A/B (x100 (%))	100				107	186	97	145	130	165	158	145	
中学校 平均値C	797	30.7 15.4%	27.4	3.2	412	112	3.7	3.6	306	0.84	0.72	37	5.8
基準値D	830	13~20%	20~30%	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D (x100 (%))	96				92	93	93	120	102	168	120	123	

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	米 (強化米含む)	小麦粉及び その製品 (主食)	牛乳	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		
																			米製品	大麦等	香調 辛味・ 香料
小学校	61	0.0	206	3.2	3	16	0.9	27	68	7	3	2.5	12	0.9	20	6	2.5	4.3	1	0	10.4
中学校	79	0.0	206	3.9	4	19	1.1	34	86	8	3	3.1	16	1.2	25	8	3.1	5.5	1	0	12.9

令和元年度 あさひ給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

区分	(平成31年4月～令和2年1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 (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)
小学校 平均値A	651	25.9 15.9%	29.0	2.8	374	95	2.8	3.1	360	0.63	0.58	27	4.2
基準値 (中学年)B	650	13～20%	20～30%	2未満	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	20	5以上
充足率A/B ($\times 100$ (%))	100				107	190	93	155	180	158	145	135	
中学校 平均値C	823	31.7 15.4%	27.1	3.6	416	118	3.7	3.8	443	0.84	0.67	35	5.5
基準値D	830	13～20%	20～30%	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D ($\times 100$ (%))	99				92	98	93	127	148	168	112	117	

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) 食品含む以外	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	豆类	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	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	米製品	大麦等	香辛料・ 調味料	その他
小学校	61	9	206	0.0	5.8	21	3	1	25	1.3	29	69	5	3	2.7	14	1.2	22	8	2.1	4	0	0	0	8.3
中学校	86	12	206	0.0	7.5	27	3.8	2	32	1.7	37	90	7	4	3.4	17	1.6	27	10	2.6	5.1	0	0	0	10.6

令和元年度 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31年4月～令和2年1月)

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	649	26.8 16.5%	27.7	2.5	374	98	3	3.1	372	0.42	0.58	30	4.2
基準値 (中学年)B	650	13~20%	20~30%	2未満	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	20	5以上
充足率A/B ×100 (%)	100				107	196	100	155	186	105	145	150	
中学校 平均値C	795	32.5 16.4%	26.7	3.3	417	120	3.8	3.8	446	0.53	0.67	36	5.5
基準値D	830	13~20%	20~30%	2.5未満	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上
充足率C/D ×100 (%)	96				93	100	95	127	149	106	112	120	

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(強化米含む)	米	(小麦パン食品含む以外の)	牛乳	小麦粉及びその製品 (主食)		でんぷん	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		
					米製品	大麦等																	香調香料・		
小学校	61	6	206	0.0	6	22	3.6	0	25	0.7	27	73	10	2	2	13	2.9	22	7	3.5	4.5	0	0	8.1	
中学校	79	8	206	0.0	7.7	29	4.3	0	32	0.9	35	94	10	3	3	17	3.5	28	8	4.5	5.8	0	0	10.4	

令和元年度 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
元.6.3~6.7	6月8日	不検出 (<0.6)	不検出 (<0.51)	不検出 (<0.69)
元.9.2~9.6	9月9日	不検出 (<0.57)	不検出 (<0.74)	不検出 (<0.68)
元.11.25~11.29	12月2日	不検出 (<0.53)	不検出 (<0.58)	不検出 (<0.57)

(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15日	タマネギ	北海道	不検出 (<6.8)	不検出 (<6.9)	不検出 (<8.0)
6月11日	ジャガイモ	千葉県	不検出 (<6.1)	不検出 (<4.7)	不検出 (<6.6)
7月2日	ニンジン	千葉県	不検出 (<7.1)	不検出 (<7.6)	不検出 (<7.1)
10月1日	ニンジン	北海道	不検出 (<5.7)	不検出 (<7.1)	不検出 (<7.8)
11月6日	キュウリ	群馬県	不検出 (<7.0)	不検出 (<9.3)	不検出 (<8.1)
12月4日	キュウリ	群馬県	不検出 (<5.6)	不検出 (<6.1)	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。

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		榑引		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
H25.6	18		143,110		2,000						10,000			0	155,110
H25.10	41	579,420	57,120	40,320		6,000		137,000		21,924	20,000	28,000		812,664	77,120
H26.2	42	665,920	79,760	60,000				93,000		43,848	20,000	28,000		890,768	99,760
														1,703,432	331,990
H26.6	20		261,670		14,000									0	275,670
H26.10	40	420,399	104,570	146,800		12,000		48,000		48,000				675,199	104,570
H27.2	41	559,391	91,237	236,561		42,000		18,000		36,000	20,400			912,352	91,237
														1,587,551	471,477
H27.6	14		164,452				5,501							0	169,953
H27.10	31	326,284	90,000	79,200		42,000								447,484	90,000
H28.2	32	336,097	33,299	79,313		36,000		32,063						483,473	33,299
														930,957	293,252
H28.6	5		55,000											0	55,000
H28.10	26	250,475	74,275	31,200		30,000						39,900		351,575	74,275
H29.2	21	347,063	70,000	38,994										386,057	70,000
														737,632	199,275
H29.6	6		77,593											0	77,593
H29.10	15	225,220	15,990	24,000										249,220	15,990
H30.2	12	294,005	27,000	20,000		30,000								344,005	27,000
														593,225	120,583
H30.6	3		21,446											0	21,446
H30.10	10	145,364	32,000	20,340										165,704	32,000
H31.2	10	130,400	5,000	109,200		18,000								257,600	5,000
														423,304	58,446
R 1.6	3		26,904				15,682							0	42,586
R 1.10	5	93,200												93,200	0
R 2.2														0	0
														93,200	42,586
														93,200	135,786

給食費未納状況 令和元年10月31日現在

	平成10年～22年	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	合計
鶴岡市学校給食センター	2,955,787	166,840	0	0	0	129,126	115,414	168,859	0	3,536,026
藤島ふれあい食センター	1,378,000	0	0	0	0	0	0	0	0	1,378,000

(1) 令和二年度の物価予想について

基本物資

【学校給食用精米】

運送費・人件費・資材等の値上がりにより1kg当り11円71銭値上りが予定されている。

【米飯】

運送費・人件費・資材等の値上がりにより1食当り3円62銭から4円19銭の値上りが予定されている。

【パン】

運送費・人件費・資材等の値上がりにより1食当り3円55銭から3円77銭の値上りが予定されている。

【牛乳】

運送費・人件費・資材等の値上がりにより1本当り80銭から1円の値上りが予定されている。

一般物資

【魚介類】

- ・県漁協との協定品目である鮭、スルメイカ、イナダについては値上がり傾向にあるが、ホッケ、マダラについては価格が安定して推移すると考えられる。アブラツノサメ、ヤリイカ、アジ、口細カレイについては、漁獲量減少に伴い、加工用原料の価格が上昇している状況にある。
- ・外国産の鮭の原料価格については、値下げ傾向にある。
- ・サンマ、イワシについては、不漁により原料価格が高騰している。
- ・さばは、国内産、外国産ともに原料価格は値下げ傾向にある。人件費、運送費、包装材等の値上げを考慮しても価格は据え置きと考えられる。

【冷凍コロッケ類】

- ・コロッケやフライ類については、人件費や運送費、包装材等の値上げが見られるため、値上げの傾向にある。

【チルド品】

- ・人件費や運送費、包装材等の値上げが見られるため、値上げが予想される。
- ・北海道産コーンについては、作付面積は年々減っているが今のところ収穫量に問題はなく価格も据え置きと考えられる。

【練り製品】

- ・原料のすり身が、諸外国での引き合いが強く生産が追い付かないくらいに需要が伸びており価格の高騰が続いている。それに伴いつみれやかまぼこ、さつま揚げは5～10%程度の値上げと考えられる。

【大豆サラダ油】

- ・原料相場や運送費、人件費が上昇しているため、市場価格が上がっている。

【乳製品】例年並みで推移すると考えられる。

【調味料】例年並みで推移すると考えられる。

【その他】

- ・デザート類は、諸外国での需要増加に伴う原料価格の高騰と人件費、運送費、包装材等が上がっているため値上がり傾向にある。
- ・ふりかけ類については、価格は据え置きと考えられる。

【肉類】

<豚肉>

- ・令和2年の豚枝肉相場価格の状況としては、昨年並みと予想される。但し、CSF（豚熱）の発生状況によっては出荷頭数に影響が出ることや台風の上陸件数の増加に伴う、豚肉の生産・加工への影響度合いが強まるなどの為に先行き不透明な部分が多くある。

<鶏肉>

- ・令和2年の国産鶏の生産量は増加傾向にある。相場の傾向としては需要増を上回る供給増となり、需給バランスのくずれによりモモ肉相場は低迷、安価なムネ肉相場は前半は高値と予想。
不安定要素としては輸入鶏肉の入荷が不安定な事、国産豚同様に気候による影響などにより、相場価格が一時的に上昇することも考えられる。

【鶏卵】

- ・例年並みであると予想される。

【大豆】

- ・令和元年度が不作のため、値上げ見込みである。

【大豆製品】

- ・原料の国産大豆が災害や天候不順により収穫量が少ないため、豆腐、生揚げは約5円の値上がりの予定、その他の大豆製品についても値上がりする見込みである。

【こんにやく】

- ・運送費や燃料費、人件費の値上がりにより、こんにやく全般は約3円の値上がりが予定されている。

【野菜】

- ・暖冬傾向により生育が前進しているため、春は品薄傾向となり平年を上回る単価となる見込みである。その後天候に左右されなければ大きな変動もなく推移していくと予想される。

【果物】

- ・天候に左右されなければ大きな変動もなく推移していくと予想される。

(2) 令和2年度学校給食費試算表

年 度		平成30年度実績	平成31年度実績 (令和2年1月末現在)		令和2年度見込 (200回)			
児童・生徒・職員数 (鶴岡センター分)		8,042人	7,922人		7,784人			
年間食数		1,553,916食	1,482,045食		1,556,800食			
	重量	単価		単価		単価		
		税抜	税込	税抜	税込	税抜	税込	
白飯	小学校	70g	57.72	62.34	62.03	66.99	65.59	70.84
	中学校	90g	64.10	69.23	68.93	74.44	72.71	78.53
普通パン	小学校	60g	47.76	51.58	50.44	54.48	53.84	58.15
	中学校	80g	52.01	56.17	54.75	59.13	58.15	62.80
黒パン 割増金	小学校	60g	8.11	8.76	8.11	8.76		
	中学校	80g	9.41	10.16	9.41	10.16		
米粉パン 割増金	小学校	60g	16.45	17.77	16.31	17.61		
	中学校	80g	19.58	21.15	19.40	20.95		
混ぜご飯 割増金	小学校	70g	47.63	51.44	47.63	51.44		
	中学校	90g	59.82	64.61	59.82	64.61		
混ぜご飯 加工賃	1食		4.96	5.36	5.21	5.63		
牛乳	1本200cc		47.12	50.89	49.49	53.45	【50.49】	【54.52】
おかず	小学校		134.05	144.77	138.49	149.56	【133.94】	【144.64】
	中学校		165.63	178.88	168.62	182.11	【163.85】	【176.95】
給食費	小学校		258		270		270	
	中学校		299		310		310	

【 】は予想金額

令和 2 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、全センターで導入予定です。
- (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、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年度で改定した給食費を令和2年度は据え置きとします。

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) 令和元年度に策定された「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」に沿って、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。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。また、必要に応じて、マニュアルの改訂に努めます。

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、学校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を進めてまいります。

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。

