

令和3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4年2月9日（水）

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3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3年度給食施設及び給食数等の状況 (7)

・ 令和3年度鶴岡市学校給食の食事内容（栄養報告書） (8～11)

・ 令和3年度鶴岡市学校給食アンケート結果 (12～13)

報告第2号 令和4年度学校給食費について

資 料 ・ 令和4年度学校給食費の改定について (14)

・ 令和4年度の物価予想について (15～16)

・ 給食費試算表 (17)

・ 給食費の算定根拠 (18～19)

4. 協 議

議第1号 令和4年度学校給食センターの運営方針（案）について (20～23)

資 料 ・ 鶴岡市学校給食センター条例（抜粋） (24)

5. そ の 他

6. 閉 会

令和3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3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	4,915	3	371	1	147	2	241	23	5,674
中学校	7	2,690	1	202	1	106	1	157	10	3,155
計	24	7,605	4	573	2	253	3	398	33	8,829

※ 前年度比 △107人 (△1.16%)

参考

	平成29年度		平成30年度		令和元年度		令和2年度	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	25	6,188	23	6,121	23	5,921	23	5,834
中学校	10	3,345	10	3,219	10	3,226	10	3,206
計	35	9,533	33	9,340	33	9,147	33	9,040

(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

(3) 学校訪問の実施

令和3年12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	75	4	25	2	9	3	12	33	149

(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	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回
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 栄養指導用ポスター配布 4月

	④ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	④ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	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

学校給食摂取基準をもとに献立を作成しているが、基準値はあくまで全国的な平均値であり、家庭での摂取量が少ないものは基準値が高くなっている。このため、基準値だけではなく、地域の食生活の実態等に配慮し、弾力的に運用することとなっている。

令和3年度については、基準値に比べ各センターとも小学校では食物繊維、中学校ではカルシウムや鉄、食物繊維で満たないところがあった。また、食品としては種実類、果物の摂取量を増やすことが課題である。

今後、地域の食生活の実態に配慮しながらも、残食量や食べやすさなどを考慮した上で、出来るだけ基準値に近づけるよう献立作成を行う。

(6) 小中学校の臨時休業措置について

新型コロナウイルス感染症に係る小中学校の臨時休業措置は4月に2校あったものの、その後は新たな臨時休業もなく経過していたが、1月に入り新たなオミクロン株による感染が拡大し、本市の1月中の臨時休業は延べ20校となった。感染の終息は見通せない状況であり、今後も臨時休業措置は増加すると考えられるが、給食費については昨年同様に請求しないこととする。

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書面会議に変更し開催した。学校の希望献立、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和食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、「バイキング給食」と「おにぎり給食」は新型コロナウイルス感染症対策のため「6年生お楽しみプレート給食」と「昔の給食献立」に移行し、実施した。食材を地場産品で賄う「オール鶴岡産給食」は「鶴岡いっぱいウィーク」に移行し「地産地消給食」とともに実施した。食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会については、新型コロナウイルス感染症対策のため一部地域のみとした。

(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校の給食主任と書面会議で年6回実施	4校の給食主任と毎月書面で打合せ	2校の給食主任と年6回書面で打合せ	3校の給食主任と年4回開催

(2) 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。

(3) 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 ・学校給食記念日 12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 ・お花見 4月 ・入学進級おめでとう 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 11月 ・冬至 12月 ・昔の給食 12月 ・大黒様の御歳夜 12月 ・小正月 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 ・入学進級おめでとう 4月 ・お花見 4月 ・子どもの日献立 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・防災の日 9月 ・お月見(十五夜) 9月 ・お月見(十三夜) 10月 ・和食の日 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 ・正月 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 ・お花見 4月 ・入学進学おめでとう 4月 ・子どもの日 5月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・和食の日 11月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12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	④ 行事食 ・入学お祝い 4月 ・お花見 4月 ・こどもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・総体応援献立 6月 ・食育の日 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9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 ・昔の食事 12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 鶴岡いっぱいウ ィーク 11月	④ 地産地消の日献 立 8月	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

⑤ 食文化創造都市 特別献立 2月	⑤ 食文化創造都市 特別献立 12・1月	⑤ 食文化創造都市 特別献立 2月	⑤ 食文化創造都市 特別献立 11・12月
⑥ 食文化創造都市 交流献立 3月	⑥ 食文化創造都市 交流献立 3月	⑥ 食文化創造都市 交流献立 3月	⑥ 食文化創造都市 交流献立 2月

(4) 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（酒田市）			
② 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（鶴岡市）			

3. 安全衛生と事故防止

新型コロナウイルス感染症対策として「新しい生活様式」の実践に加え、これまでの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防止に努めた。

また、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止として毎月2回の検便検査を実施したほか、12月～2月の期間は、ノロウイルス対策の検便検査も追加して行った。

さらに、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。

このほか、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を実施した。

食物アレルギーについては、国の食物アレルギー対応指針や本市策定の食物アレルギー対応マニュアルに沿って、安全性を最優先に取り組んでいる。対象の児童生徒には事前に詳細な献立表を提示し安全には十分配慮をしているが、過去に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事例や対象者以外にも喫食後のアレルギー症状により治療を受けた事例もあることから、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、安全・安心な給食の提供と確実な食物アレルギー対応の実現に取り組んでいく。

異物混入では、髪の毛や羽虫などの混入のほか、納入業者による異物混入も発生している。幸いにも健康被害には至っていないものの、あってはならないことであり、異物混入対応マニュアルに基づき原因究明と作業手順や確認作業などの安全対策をしっかりと行い、再発防止を徹底する。

給食の放射性物質については、野菜や果物、肉、魚介類は出荷時に徹底した安全確認が行われており、県で実施する検査で安全性が確認された。

【1食まるごと事後検査結果】

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
11月8日～11月12日	11月15日	不検出 (<0.65)	不検出 (<0.73)	不検出 (<0.63)

【会議・研修・啓発活動】

鶴岡	榎引	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 食材納入業者へ 衛生管理啓発	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・ 研修			

4. 給食施設・設備の整備

学校給食の安全衛生の確保並びに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	蒸煮冷却機エゼクター交換修繕（西棟1号機）、蒸煮冷却機常圧復帰フィルターエレメント等交換修繕（4基）、庁用車（軽貨物自動車）、プレハブ冷蔵庫庫用冷凍機交換修繕（西棟1号機）、球根皮剥機（ピーラー）交換修繕（西棟）
朝日	電気フライヤー交換修繕
温海	貫流ボイラー修繕

※ 1件50万円以上の更新、修繕

5. 地産地消の推進

ご飯については、鶴岡産はえぬきを使用している。鶴岡産はえぬき以外の使用としては、県の補助を受けて山形県産つや姫1回と雪若丸2回、鶴岡市有機農業推進協議会の支援を受けて鶴岡産有機米つや姫を2回使用した。

大豆のほぼ全て鶴岡産を使用し、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生揚げ、皮揚げ）は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）を使用し、鶏卵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庄内たがわ、旬菜倶楽部と栽培品目及び納入価格について「協定書」を締結、(株)産直めぐりとは地場産食材の利用拡大に関する「協定書」を締結し、品目や納入量の拡大に努めた。また、生産者との研修や圃場巡回などを通して情報交換を行い地産地消の推進に努めている。

魚介類については、これまでの加工品に加え、漁業者と地元かまぼこ製造業者や豆腐製造業者とが連携し商品開発した練り製品などを使用した。

令和3年度の鶴岡産野菜の使用率は37.9%で前年度比2.0%増加したが魚介類については36.8%で前年度比1.3%減少した。今後も鶴岡産野菜使用率50%、地場産魚介類使用率30%の目標達成・維持に努める。

6. 地域の特色ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では、地場産食材を多く使用した「鶴岡いっぱいウィーク」を実施した。

櫛引地域では、産直を活用して地元産の「干し柿」を提供するなど積極的な地域の特産品の提供に努めた。さらに、食育・地産地消推進事業では櫛引地域内3校で稲作と野菜・果樹生産者の各2名が講師となり、授業と交流給食を実施し、食を通じて命の大切さを伝えた。

朝日地域では、朝日産山ぶどうジュースで作った「シャーベット」や1年を通して「山菜」を使用するなど、地域の特産、食文化を生かした給食を提供した。また、地元生産者グループからの提供を受け地場産野菜の利用向上を図ったほか、あさひ小児童が考案し地元鮮魚店で商品化している「魚の餃子」も提供した。

温海地域では、JA庄内たがわを通し、地元生産者グループの地場産野菜を積極的に献立に取り入れた。また、「早田もうそう」「べろべろもち」「あつみかぶ漬け」「しそ巻」「山菜」「温海温泉まんじゅう」「元禄もち」などの地元特産品の提供に努めた。さらに、地域の特性を生かし、「あつみかぶ」を使用したメニューを考案し給食に提供した。

全センターの取り組みとして、毎月（4月と3月除く）郷土料理や地域の食材を使用した統一メニューを実施した。

7. 給食費の未納対策の実施

給食費の未納対策については、各学校の協力のもと、子育て推進課と連携し、口座振込の「児童手当」を現金支給に変更し、保護者との納付相談を実施し未納解消に努めた。

また、過年度の未納分については、同月に文書により催告するとともに、随時電話や面談により納付相談を実施し収納率の向上に努めた。

給食費の過年度未納額〈平成10年度～令和2年度分〉

センター名	過年度未納額			令和4年1月31日現在	
	令和3年3月末 (A)	6月1日追加分 (B)	合計 (C) (A)+(B)	令和3年度 収納額 (D)	未納額 (C) - (D)
鶴岡市学校給食センター	3,258,758 円	16,884 円	3,275,642 円	40,884 円	3,234,758 円
(参考)					
藤島ふれあい食センター	1,360,430 円	0 円	1,360,430 円	11,000 円	1,349,430 円

給食施設及び給食食数等の状況

令和3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	—		
調理能力(食/日)	14,000		—	1,500	1,200	1,000	1,000	18,700		
職員数(人)	正職員	42		42	2	2	1	2	49	
	パート職員	29		29	2		1		32	
委託業者数(人)			—	14	11	7	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	—		
給食食数関係	学校数	小学校	15	2	17	3	3	1	2	26
		中学校	6	1	7	1	1	1	1	11
	学級数	小学校	171	13	184	22	19	6	11	242
		中学校	80	8	88	9	6	3	6	112
	児童生徒数(人)	小学校	4,140	357	4,497	422	321	132	211	5,583
		中学校	2,256	195	2,451	249	178	91	134	3,103
	教職員数(人)	小学校	381	37	418	52	50	15	30	565
		中学校	214	25	239	29	24	15	23	330
		センター	59		59	14	14	10	10	107
		福祉給食				217				217
	合計	7,050	614	7,664	983	587	263	408	9,905	

※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

小学校 6,148

※児童生徒数及び教職員数は給食数

中学校 3,433

※給食費は小学校270円、中学校310円

センター等 324

令和3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)

(令和3年4月～令和4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	636	24.8 15.5%	28.3	2.6	366	87	2.8	2.9	221	0.62	0.56	24	3.8
基準値 (中学年)B	650	13～20%	20～30%	2未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	25	4.5以上
充足率A/B ×100 (%)	98				105	174	93	145	111	155	140	96	84
中学校 平均値C	778	30.0 15.3%	27.2	3.3	406	105	3.6	3.6	263	0.8	0.65	31	4.9
基準値D	830	13～20%	20～30%	2.5未満	450	120	4.5	3	300	0.5	0.6	35	7.0以上
充足率C/D ×100 (%)	94				90	88	80	120	88	160	108	89	70

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食 品含む) パン	牛乳	小麦粉及び その製品		芋及び 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	調味料・ 香辛料	
小学校	60	7	206	0	5	21	3	2	17	0.7	23	66	4	3	2.3	13	0.6	22	6	1.6	4.3	1	1	8.8
中学校	77	10	206	0	6.5	28	3.5	3	22	0.9	29	86	4	4	2.9	17	0.7	29	8	2.1	5.6	1	1	11

令和3年度 榑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)

(令和3年4月～令和4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	647	26.2 16.2%	28.1	2.2	369	95	3	3	254	0.64	0.58	26	4.3
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	25	4.5以上
充足率A/B ×100 (%)	100				105	190	100	150	127	160	145	104	96
中学校 平均値C	793	31.7 16%	27.1	2.9	408	116	3.9	3.6	302	0.82	0.67	32	5.5
基準値D	830	13～20%	20～30%	2.5未満	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0以上
充足率C/D ×100 (%)	96				91	97	87	120	101	164	112	91	79

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

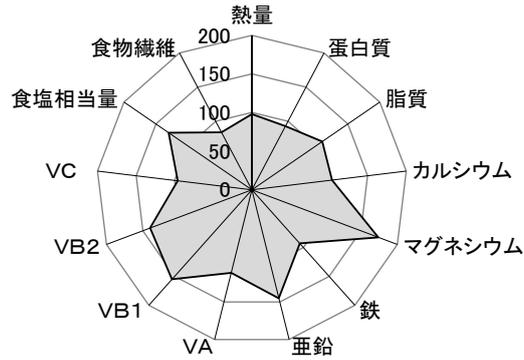
区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食 品含む) パン	牛乳	小麦粉及び その製品		芋及び でんぷん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他の 野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				(主食) その他	米製品																	大麦等	調味料・ 香辛料	
小学校	60	5	206	0.0	7	21	2.6	2	21	0.6	25	72	6	3	1.9	13	0.8	25	4	2.4	3.8	1	0	11
中学校	78	7	206	0.0	9	27	3	3	26	0.7	32	92	7	3	2.5	16	1	32	5	2.7	4.9	1	1	14

令和3年度 鶴岡市学校給食センター

【令和 3年4月8日～令和 4年1月31日 東棟 昼食 共通献立 小学3年生】

《 充足率 》

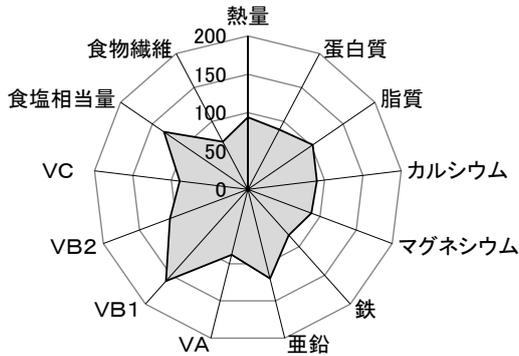
熱量	98 %
蛋白質	93 %
脂質	110 %
カルシウム	104 %
マグネシウム	174 %
鉄	93 %
亜鉛	145 %
VA	111 %
VB1	155 %
VB2	140 %
VC	96 %
食塩相当量	130 %
食物繊維	84 %



【令和 3年4月8日～令和 4年1月31日 東棟 昼食 共通献立 中学2・3年生】

《 充足率 》

熱量	94 %
蛋白質	88 %
脂質	102 %
カルシウム	90 %
マグネシウム	88 %
鉄	80 %
亜鉛	120 %
VA	88 %
VB1	160 %
VB2	108 %
VC	89 %
食塩相当量	132 %
食物繊維	70 %

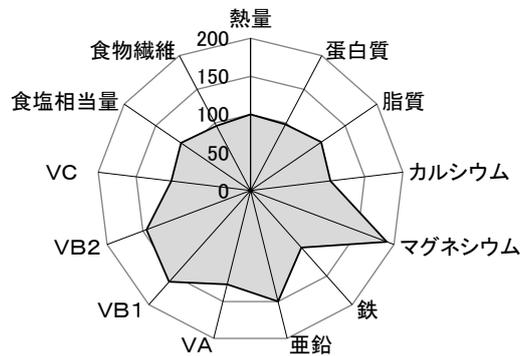


令和3年度 榑引学校給食センター

【令和 3年4月8日～令和 4年1月31日 榑引 昼食 共通献立 小学3年生】

《 充足率 》

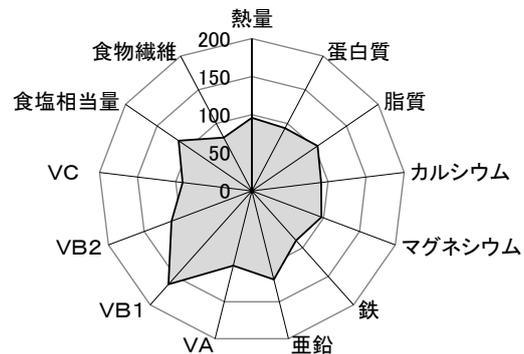
熱量	100 %
蛋白質	98 %
脂質	112 %
カルシウム	105 %
マグネシウム	190 %
鉄	100 %
亜鉛	150 %
VA	127 %
VB1	160 %
VB2	145 %
VC	104 %
食塩相当量	110 %
食物繊維	96 %



【令和 3年4月8日～令和 4年1月31日 榑引 昼食 共通献立 中学2・3年生】

《 充足率 》

熱量	96 %
蛋白質	93 %
脂質	104 %
カルシウム	91 %
マグネシウム	97 %
鉄	87 %
亜鉛	120 %
VA	101 %
VB1	164 %
VB2	112 %
VC	91 %
食塩相当量	116 %
食物繊維	79 %



令和3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)

(令和3年4月～令和4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	643	25.6 15.9%	29.0	2.6	371	97	3.2	4	327	0.63	0.61	27	4
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	25	4.5以上
充足率A/B ×100 (%)	99	/	/	/	106	194	107	200	164	158	153	108	89
中学校 平均値C	806	31.2 15.5%	27.5	3.3	410	119	4	4.8	398	0.83	0.69	35	5.2
基準値D	830	13～20%	20～30%	2.5未満	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0以上
充足率C/D ×100 (%)	97	/	/	/	91	99	89	160	133	166	115	100	74

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食 品含む) パン	牛乳	小麦粉及び その製品		でんぷん 芋及び 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		
				(主食) その他	米製品																	大麦等	香辛料・ 調味料	
小学校	62	8	206	0.0	5.4	21	2.9	1	22	1.1	25	61	8	3	2.7	14	1.1	24	8	2	3.9	0	0	8.1
中学校	84	12	206	0.0	6.8	27	3.6	1	29	1.5	32	80	9	4	3.4	17	1.5	31	9	2.5	5.1	0	0	11

令和3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)

(令和3年4月～令和4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	645	26.8 16.6%	28.9	2.3	378	97	2.8	3.1	255	0.64	0.57	29	4.4
基準値 (中学年)B	650	13～20%	20～30%	2未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	25	4.5以上
充足率A/B ×100 (%)	99	/	/	/	108	194	93	155	128	160	143	116	98
中学校 平均値C	796	32.8 16.5%	27.9	3	424	120	3.7	3.8	304	0.82	0.66	37	5.6
基準値D	830	13～20%	20～30%	2.5未満	450	120	4.5	3	300	0.5	0.6	35	7.0以上
充足率C/D ×100 (%)	96	/	/	/	94	100	82	127	101	164	110	106	80

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

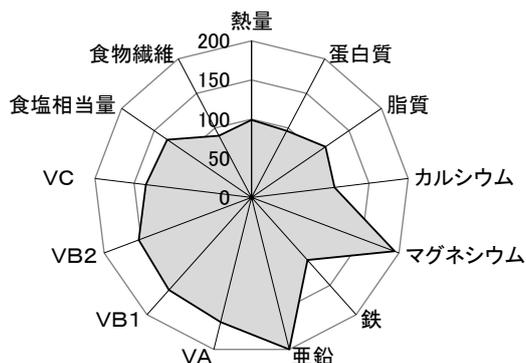
区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食 品含む) パン	牛乳	小麦粉及び その製品		でんぷん 芋及び びん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他の 野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				(主食) その他	米製品																	大麦等	香辛料・ 調味料	
小学校	61	5	206	0	5.6	23	2.5	2	25	0.8	28	73	8	3	2.6	13	2.1	23	8	2.9	3.5	0	0	7.7
中学校	79	7	206	0	7.3	31	3.1	3	32	1	37	95	8	4	3.4	17	2.5	30	10	3.8	4.6	0	0	10

令和3年度 あさひ給食センター

【令和3年4月8日～令和4年1月31日 朝日 昼食 共通献立 小学3年生】

《 充足率 》

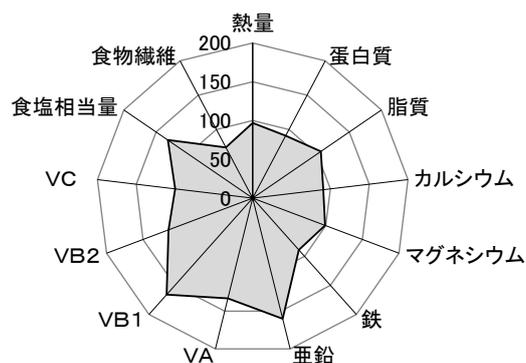
熱量	99 %
蛋白質	96 %
脂質	114 %
カルシウム	106 %
マグネシウム	194 %
鉄	107 %
亜鉛	200 %
VA	164 %
VB1	158 %
VB2	153 %
VC	135 %
食塩相当量	130 %
食物繊維	89 %



【令和3年4月8日～令和4年1月31日 朝日 昼食 共通献立 中学2・3年生】

《 充足率 》

熱量	97 %
蛋白質	91 %
脂質	106 %
カルシウム	91 %
マグネシウム	99 %
鉄	89 %
亜鉛	160 %
VA	133 %
VB1	166 %
VB2	115 %
VC	100 %
食塩相当量	132 %
食物繊維	74 %

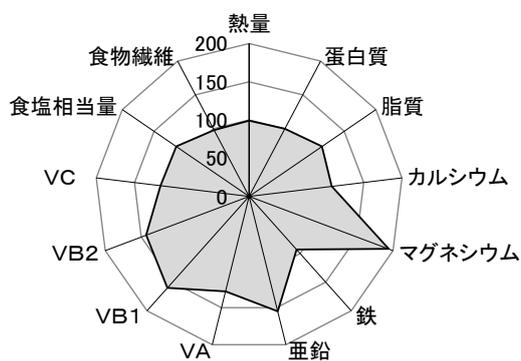


令和3年度 あつみっこ給食センター

【令和3年4月7日～令和4年1月31日 温海 昼食 共通献立 小学3年生】

《 充足率 》

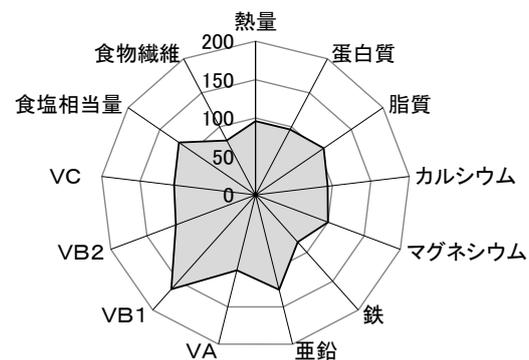
熱量	99 %
蛋白質	100 %
脂質	115 %
カルシウム	108 %
マグネシウム	194 %
鉄	93 %
亜鉛	155 %
VA	128 %
VB1	160 %
VB2	143 %
VC	116 %
食塩相当量	115 %
食物繊維	98 %

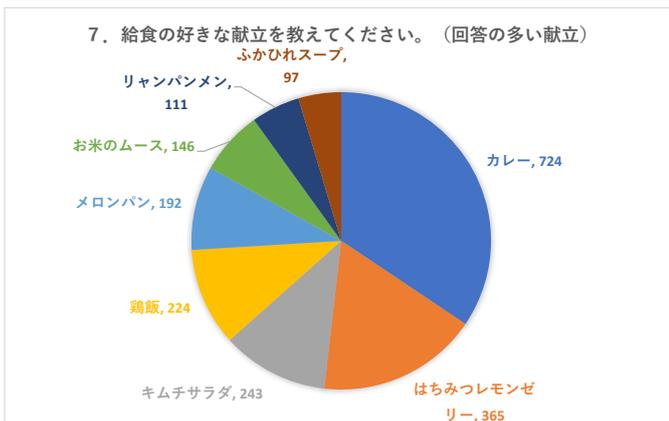
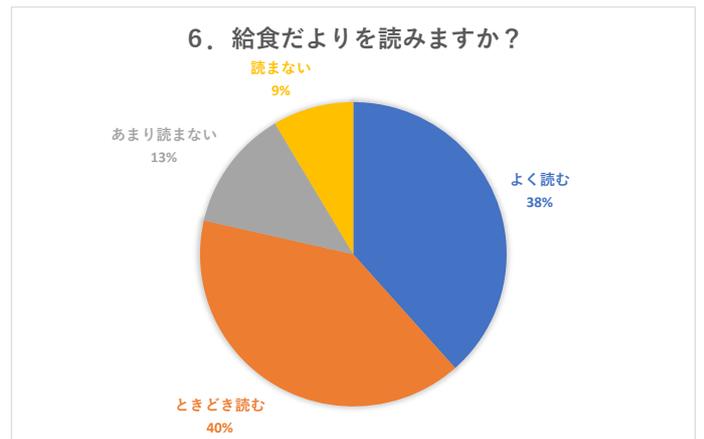
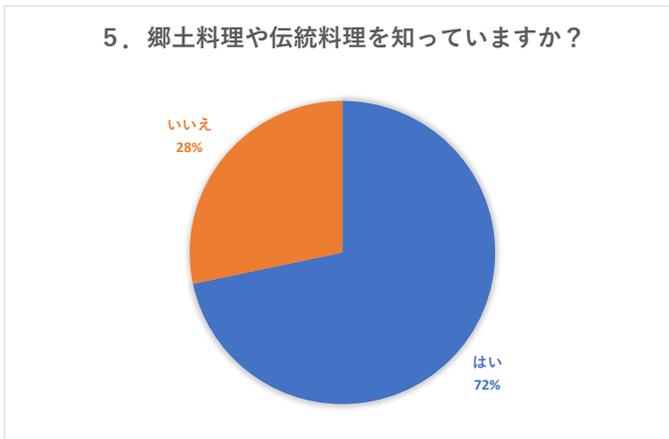
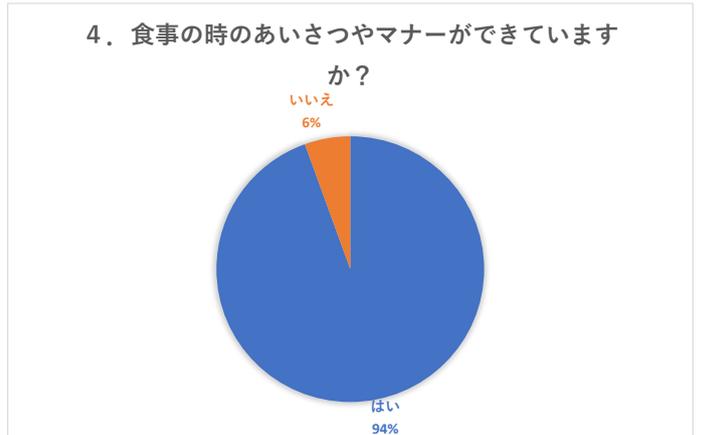
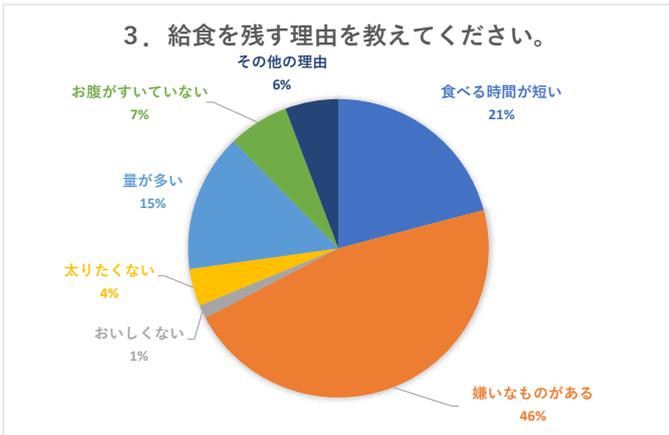
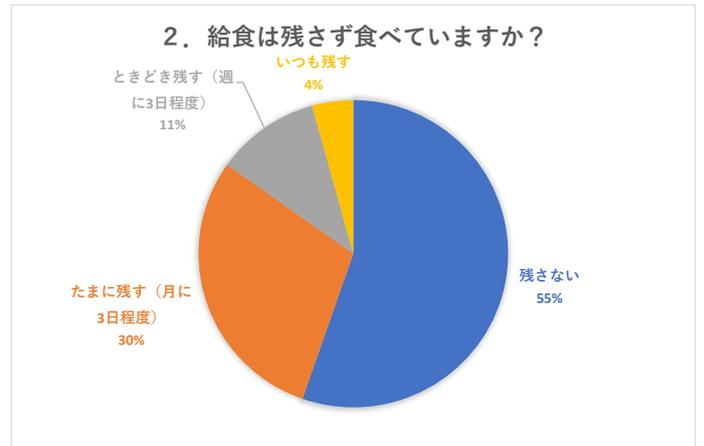
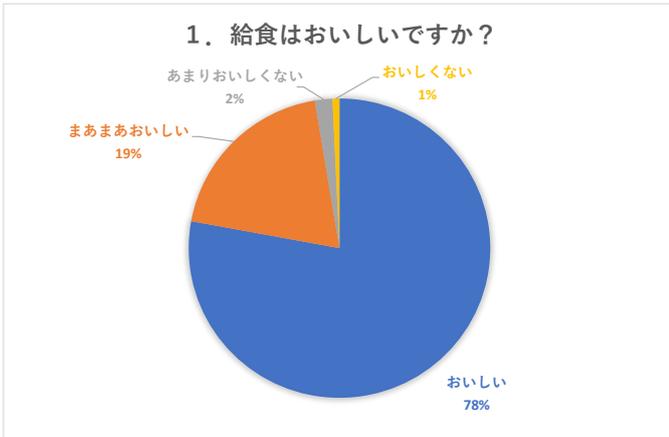


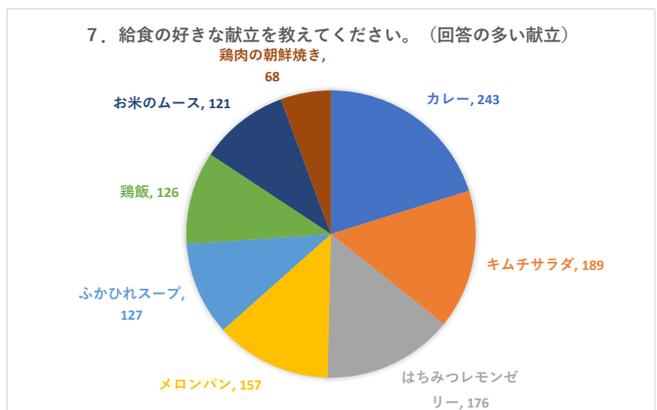
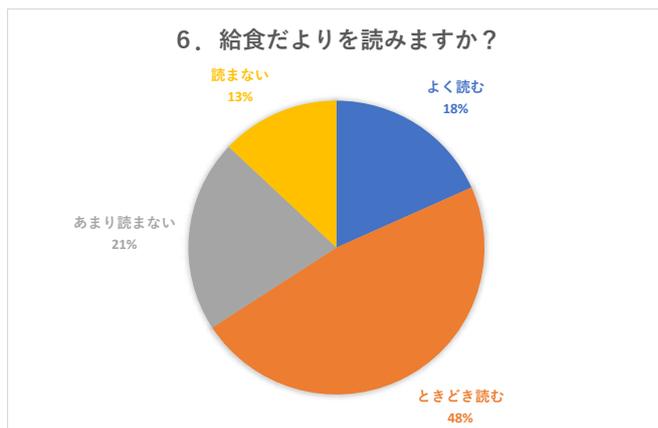
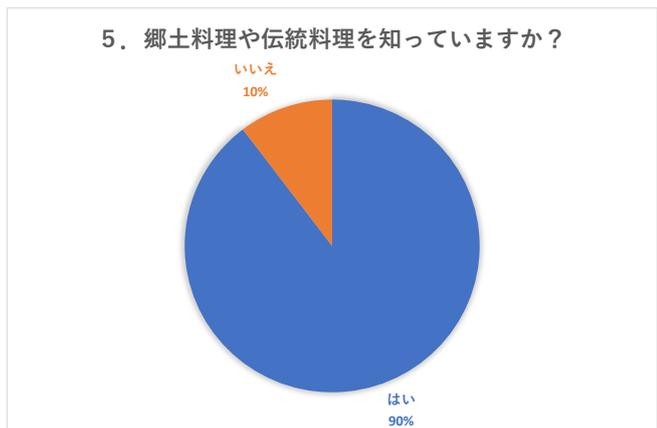
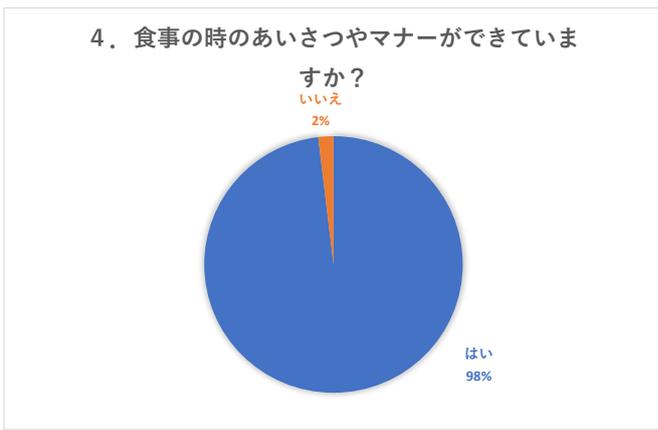
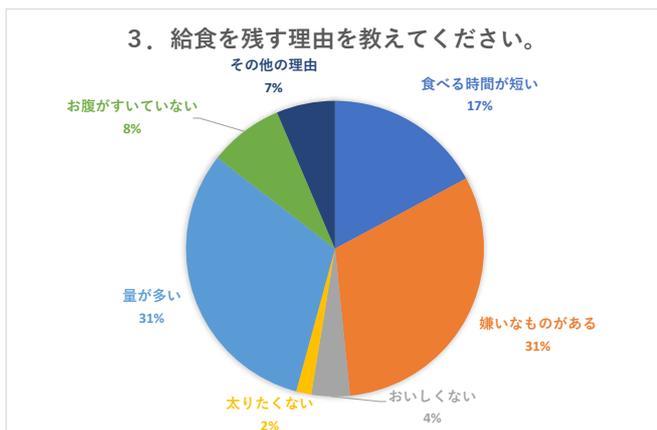
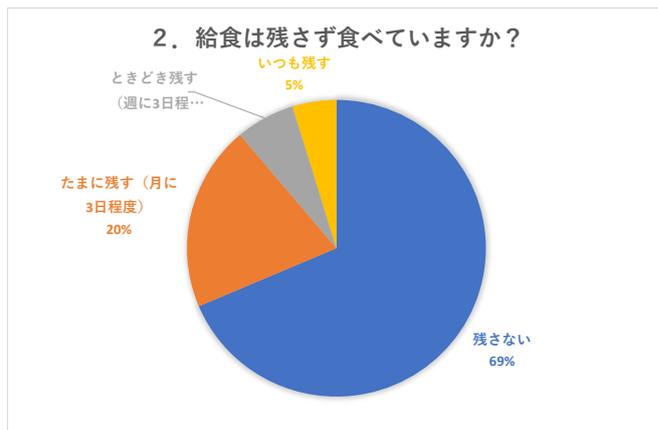
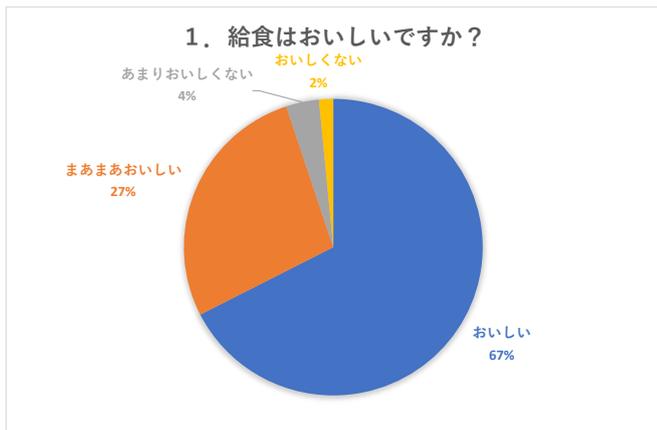
【令和3年4月7日～令和4年1月31日 温海 昼食 共通献立 中学2・3年生】

《 充足率 》

熱量	96 %
蛋白質	96 %
脂質	107 %
カルシウム	94 %
マグネシウム	100 %
鉄	82 %
亜鉛	127 %
VA	101 %
VB1	164 %
VB2	110 %
VC	106 %
食塩相当量	120 %
食物繊維	80 %







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本当たり約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

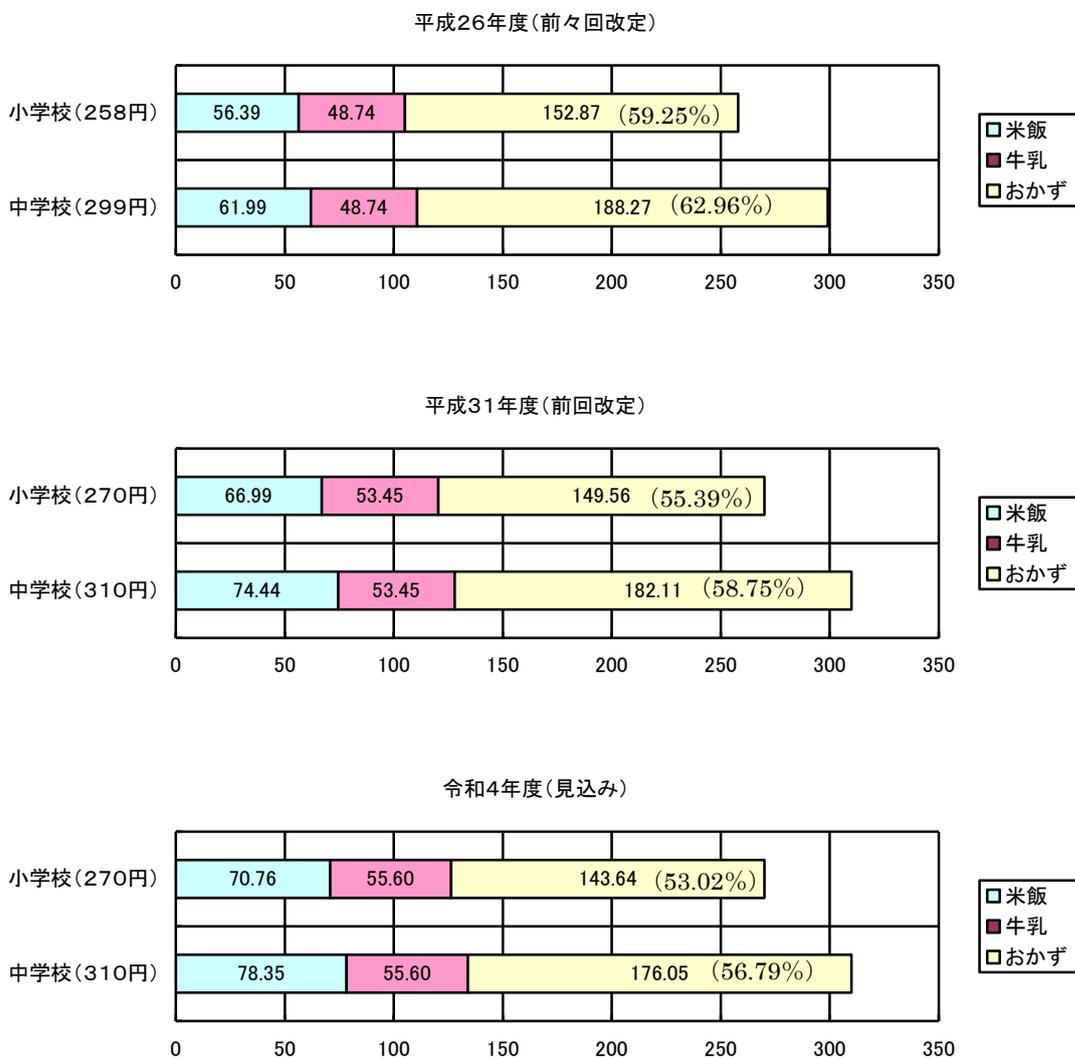
年 度		令和元年度実績	令和2年度実績	令和3年度実績 (令和3年10月現在)	令和4年度見込 (200回)				
児童・生徒・職員数 (鶴岡センター分)		7,922人	7,831人	7,663人	7,663人				
年間食数		1,438,027食	1,450,998食	1,434,245食	1,532,600食				
	重量	単価		単価		単価		単価	
		税抜	税込	税抜	税込	税抜	税込	税抜	税込
白飯	小学校 70g	62.03	66.99	65.32	70.55	65.52	70.76	【65.52】	【70.76】
	中学校 90g	68.93	74.44	72.35	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 鶴岡市学校給食センターの運営方針（案）について

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」を基本方針とし、栄養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みます。また、学校、家庭と連携し、食事の大切さや食に対する感謝の気持ちを醸成するなど食育の充実を図り、健康的な食習慣の育成とともに地域の行事食や郷土食を提供しながら、学校給食発祥の地、ユネスコ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) 県の奨励品種である「鶴岡産はえぬき」による米飯を主食とし、栄養バランスのとれた和食を基本に米飯給食を週 4 回、パン給食を週 1 回実施します。
また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材も取り入れるとともに、同じく山形県奨励品種である「つや姫」「雪若丸」については関係機関や関係団体と連携しながら米飯への利用を推進します。
- (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会議を開催しながら、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、各種記念日の特別献立、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ました。引き続き、地域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、献立に取り入れると共に、加盟の意義と制度の理解を深めるため「給食だより」等で情報提供を行います。
- (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共有し、連携を強め取り組みを進めます。また、取組プランに対し保護者から希望がある場合は、学校生活管理指導表の提出を求め、プランの見直しなどを検討します。
- (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、改定の必要について毎年検討します。

なお、現在の給食費は、改定から3年を経過し基本物資の値上がりや食材の価格高騰により栄養摂取基準に基づく栄養価や給食の質を維持することが困難に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共に、食事を通じて自らの健康管理が出来るよう各校と協力し、学校訪問や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す。家庭での役割が十分に発揮出来るよう、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他、給食レシピを紹介するなど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、その目的と効果達成のため、鶴岡いっばいウィークの実施や地産地消給食の推進を図ると共に、生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大に努めます。
- (2) 地場産農林水産物の生産や加工に関わる団体・企業等と連携し、新たな献立導入に向け、メニューの開発に取り組みます。

また、BISTORO 下水道により収穫された農産物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）」を活用すると共に、必要に応じて安全証明を添付させるなどの安全対策を徹底します。

- (2) 安全衛生管理を徹底するため、「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共に、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、衛生管理基準で望ましいとされている調理後2時間以内の喫食となるよう、施設設備の整備や調理体制の充実に努め、搬送順路の見直しや搬送時間の短縮などに取り組みます。

ノロウイルス感染症対策としては、感染者が多数となる事例もあることから、関係職員全員の検査を実施する他、衛生研修において感染防止対策の周知を図ると共に、委託先へも情報提供を行い、万全な衛生管理に努めます。

コロナウイルス感染症対策としては、本市対応方針に従い「新しい生活様式」を実践し、感染防止対策を徹底します。

- (3) 職員はもとより、調理従事者及び食品納入業者を対象とした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月策定の「異物混入対応マニュアル」を令和3年1月に改訂しました。異物混入の防止に最善を尽くすと共に、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、調理機器については、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、鶴岡センターの第2次鶴岡市総合計画期間内での改築を見据え、各給食センターの配置、食物アレルギー対応や夢のある給食の実現に向け、「学校給食の発祥の地」であり「ユネスコ食文化創造都市」でもある鶴岡市にふさわしい学校給食を目指します。

- (2) 調理業務委託業者にも設備機器の使用について、危険予知活動の取り入れや労働安全の意識向上を図るなど、適切な指導を実施します。

6. 給食費の適切な管理

賄材料にあてる給食費については、適正で堅実な管理を行う他、給食費の公平性を損なうことのないよう未納分については、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年度から実施している第3子以降の給食費の無償化については、学校からの協力を頂きながら、学校教育課と連携し引き続き実施します。

8. 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。

(改正案)

○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) 小、中学校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。