

令和5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5年7月26日（水）

午後3時～

場 所：学校給食センター 2階会議室

—— 会 議 次 第 ——

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 令和4年度鶴岡市学校給食センター運営状況等について

報告第2号 令和5年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について

5. 意見交換

新学校給食センターの整備について

6. そ の 他

7. 閉 会

鶴岡市学校給食センター運営委員会委員

任期：令和4年7月1日から令和6年6月30日

号	職名	氏名	役職名	連絡先	備考
1		かざま しげ ひこ 風 間 成 彦	大泉小学校長	22-0794	R5～
1		むら た とおる 村 田 透	羽黒小学校長	62-2148	
1		さとう な お こ 佐 藤 奈 保 子	榎引西小学校長	57-2106	
1		さとう ひで よ 佐 藤 英 与	あさひ小学校長	53-2028	R5～
1		さいとう まさ こ 齋 藤 優 子	鼠ヶ関小学校長	44-2128	
1		あきやま なお し 秋 山 尚 志	朝日中学校長	73-2028	R5～
1		うの ひろ こ 宇 野 浩 子	広瀬小学校給食主任	62-2165	R5～
1		さとう ち え 佐 藤 千 絵	鶴岡第五中学校給食主任	33-2222	R5～ 欠席
2		ふくはら あき こ 福 原 晶 子	鶴岡地区医師会会長	22-0136	欠席
3		いちの せき よし こ 一 関 美 子	鶴岡第四中学校 PTA 幹事	24-7330	R5～
3		さとう あい こ 佐 藤 愛 子	羽黒中学校 PTA 副会長	62-2100	R5～
3		いとう さ ゆ り 伊 藤 早 友 里	榎引中学校 PTA 副会長	57 - 2103	R5～
3		いく た ま ち こ 生 田 真 知 子	あさひ小学校 PTA 母親委員	53-2028	R5～
3		さとう み わ 佐 藤 美 和	温海中学校 PTA 副会長	43-2911	R5～
4		あしの よし かず 蘆 野 吉 和	庄内保健所長	66-5659	欠席

(敬称 略)

教育委員会

1	布川 敦	教育長	
2	永壽 祥司	教育部長	
3	今野 新一	学校教育課長	
4	小林 尚志	鶴岡市学校給食センター所長 (兼)櫛引学校給食センター所長 (兼)あさひ給食センター所長 (兼)あつみっこ給食センター所長 (兼)藤島ふれあい食センター所長	
5	飯野 剛	鶴岡市学校給食センター 所長補佐 (兼)櫛引学校給食センター 所長補佐 (兼)あさひ給食センター 所長補佐 (兼)あつみっこ給食センター 所長補佐 (兼)藤島ふれあい食センター 所長補佐	
6	疋田 美由紀	鶴岡市学校給食センター 学校給食専門員	
7	山本 知佳	鶴岡市学校給食センター 学校給食専門員	
8	佐藤 衣梨	鶴岡市学校給食センター 栄養士	
9	五十嵐 裕佳	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
10	三浦 慶子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
11	阿部 広子	鶴岡市学校給食センター 栄養教諭	
12	渡部 克巳	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
13	太田 美紀	鶴岡市学校給食センター 統括技能主査	
14	押切 陽子	櫛引学校給食センター 主査 (兼)あさひ給食センター 主査	
15	五十嵐 博子	櫛引学校給食センター 栄養教諭	
16	本間 早苗	あさひ給食センター 栄養教諭	
17	粕谷 佳代	あつみっこ給食センター 主査	
18	三浦 裕美子	あつみっこ給食センター 栄養教諭	

令和4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4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	4,872	3	375	1	136	2	228	23	5,611
中学校	7	2,591	1	198	1	105	1	142	10	3,036
計	24	7,463	4	573	2	241	3	370	33	8,647

※ 前年度比 △182人 (△2.06%)

参考

	平成30年度		令和元年度		令和2年度		令和3年度	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	23	6,121	23	5,921	23	5,834	23	5,674
中学校	10	3,219	10	3,226	10	3,206	10	3,155
計	33	9,340	33	9,147	33	9,040	33	8,829

(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5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	138	4	28	2	9	3	12	33	187

(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 ホームページに給食レシピを掲	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

載	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4年度については、基準値に比べ各センターとも小、中学校で食物繊維が満たないことと、減塩が課題となっている。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

悪天候による臨時休業はあったものの、新型コロナウイルス感染症に係る休校等は昨年度に比べ減少している。悪天候や新型コロナウイルス感染症の場合は給食費を請求しないこととなっている。

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒、先生の意見を取り入れるため、給食主任による献立作成会議(書面会議)を開催した。学校の希望献立、記念日献立、行事食を取り入れた献立や6年生お楽しみ給食、昔の給食献立、地産地消給食なども実施した。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。

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5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 ・受験生応援献立 3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 ・ハロウィン献立 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 1・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 ・昭和40年代の給食 12月 ・受験生応援献立 1月・3月 ・タイ「子どもの村 学園」との交流事 業献立 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 ・入学お祝い 4月 ・お花見 4月 ・こどもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・食育の日 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・ハロウィン 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 ・昔の給食 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 年4回実施	④ 地産地消給食 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 10月	⑤ 食文化創造都市 献立 11・12・1月	⑤ 食文化創造都市 献立 12月	⑤ 食文化創造都市 献立 12月
⑥ 酒井家庄内入部 400年記念献立 9月			

(4) 研修会等の参加

鶴岡・羽黒地域	櫛引	朝日	温海
① 山形県庄内地区衛生管理研修会（三川町）			
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食物アレルギー対応の現状を整理し、安全性を最優先として取り組んでいく。

異物混入では、髪の毛や小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14日～11月18日	11月21日	不検出 (<0.63)	不検出 (<0.72)	不検出 (<0.71)

※県の意向として給食物資の安全性が確認されていることから放射性物資検査は令和4年度で終了となる

【会議・研修・啓発活動】

鶴岡	櫛引	朝日	温海
① 安全衛生委員会開催(毎月) ② 食材納入業者へ衛生管理啓発 ③ 職員安全衛生研修会開催 ④ 職員衛生管理・研修	① 食材納入業者へ啓發文書配布 ② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	① 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	① 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

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	西側消雪用深井戸ポンプ交換修繕、1階女子トイレ洋式化交換修繕、東棟及び西棟洗浄室床張替修繕、受水槽給水管ヒーター交換修繕、プレハブ冷蔵庫用冷凍庫交換修繕
櫛引	トラックイン冷蔵庫用冷凍機交換修繕
朝日	電気回転釜更新修繕、食器食缶洗浄機更新修繕
温海	排水処理設備散気用ブロワ(No.2)交換修繕、プレハブ冷蔵庫用冷凍機交換修繕、下処理室パッケージエアコン交換修繕、給食配送車更新

※ 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。また、今年度新たな試みとして給食センター

の残渣からつくる堆肥を使って栽培した鶴岡エコ米のはえぬきを使用した。

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）は冷凍豆腐を除きほぼ鶴岡産を使用した。

豚肉は山形県産、庄内産（鶴岡産）を使用し、鶏卵はほぼ鶴岡産を使用した。

なお、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でいる。

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。

令和4年度の鶴岡産野菜の使用率は31.3%で前年度比6.9%減少、魚介類については33.4%で前年度比4.6%増加した。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」の実施や食文化創造都市特別献立として孟宗汁や雛菓子の「練り切り」を提供した。

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た。また、地元産の「干し柿」「りんごゼリー」「笹巻」「しそ巻」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4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、年間を通し、地元生産者グループの地場産野菜や山菜を積極的に献立に取り入れた。また、「早田もうそう」「あつみかぶ」「しそ巻」「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るとともに、地域の特性を生かし、温海中生徒が考案した「鼠ヶ関産紅えび」を使用したメニューを給食に提供した。

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3年度分〉

令和5年3月31日現在

センター名	過年度未納額			令和4年度 収納額 (D)	未納額 (C) - (D)
	令和4年3月末 (A)	6月1日追加分 (B)	合計 (C) (A)+(B)		
鶴岡市学校給食 センター	3,225,458 円	43,380 円	3,268,838 円	34,000 円	3,234,838 円

(参考)

藤島ふれあい食 センター	1,349,430 円	0 円	1,349,430 円	4,000 円	1,345,430 円
-----------------	-------------	-----	-------------	---------	-------------

8. 給食費の無料化の実施

物価高騰による保護者負担を軽減するため、令和4年11月から令和5年3月までの5ヶ月間、全児童生徒を対象に給食費の全額を無料とした。

令和4年度 給食施設及び給食食数等の状況

令和4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						
給食施設関係	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	37		—	2	2	1	2	44
		パート職員	36		—	2	—	1	—	39
	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	—	
	米飯給食回数(週)	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	170	12	182	22	19	6	12	241
		中学校	77	6	83	9	6	3	6	107
	児童生徒数(人)	小学校	4,102	348	4,450	408	327	132	197	5,514
		中学校	2,167	184	2,351	247	175	91	121	2,985
	教職員数(人)	小学校	386	36	422	56	48	15	31	572
		中学校	215	25	240	31	22	15	21	329
		センター	58		58	11	13	11	10	103
		福祉給食				198				198
	合計	6,928	593	7,521	951	585	264	380	9,701	

※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 6,086

※児童生徒数及び教職員数は給食数

中学校 3,314

※給食費は小学校280円、中学校320円

センター等 301

令和4年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R4.4月～R5.3月

(単位:kg)

品目		鶴岡	藤島	榎引	朝日	温海	計
①さといも	総量	1,921	137	70	22	23	2,173
	県内産	1,246	0	70	16	23	1,355
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	0	20	0	6	0	26
	鶴岡産割合	0.0%	14.6%	0.0%	27.3%	0.0%	1.2%
②じゃがいも Potato	総量	20,702	3,156	1,663	821	1,293	27,635
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	500	0	0	0	0	500
	鶴岡産	4,861	1,762	26	309	323	7,281
	鶴岡産割合	23.5%	55.8%	1.6%	37.6%	25.0%	26.3%
④大根 Japanese radish	総量	6,109	844	747	153	548	8,401
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	842	362	228	0	0	1,432
	鶴岡産	4,373	445	337	134	395	5,684
	鶴岡産割合	71.6%	52.7%	45.1%	87.6%	72.1%	67.7%
⑤白菜 Chinese cabbage	総量	2,949	485	507	76	174	4,191
	県内産	0	0	18	0	0	18
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	1,645	115	21	68	52	1,901
	鶴岡産割合	55.8%	23.7%	4.1%	89.5%	29.8%	45.4%
⑥きゅうり Cucumber	総量	11,214	797	648	314	491	13,463
	県内産	0	2	14	0	0	16
	庄内産	87	229	22	0	0	338
	鶴岡産	5,604	313	364	231	218	6,730
	鶴岡産割合	50.0%	39.2%	56.2%	73.6%	44.5%	50.0%
⑦なす Eggplant	総量	496	80	123	31	74	804
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	226	65	71	0	0	362
	鶴岡産	0	15	52	31	74	172
	鶴岡産割合	0.0%	18.8%	42.3%	100.0%	100.0%	21.3%
⑧トマト Tomato	総量	593	50	73	5	48	769
	県内産	0	16	8	0	0	24
	庄内産	0	16	13	0	0	29
	鶴岡産	593	18	52	5	32	700
	鶴岡産割合	100.0%	35.7%	71.2%	100.0%	66.7%	91.0%
⑨ねぎ Green onion	総量	9,773	1,414	843	330	520	12,880
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	2,154	275	178	0	0	2,607
	鶴岡産	3,232	1,104	562	292	334	5,524
	鶴岡産割合	33.1%	78.1%	66.7%	88.5%	64.3%	42.9%

令和4年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R4.4月～R5.3月

(単位:kg)

品目		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
⑩キャベツ Cabbage	総量	23,142	3,598	1,830	877	1,412	30,859
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	53	0	0	53
	鶴岡産	8,090	1,270	67	369	0	9,796
	鶴岡産割合	35.0%	35.3%	3.7%	42.1%	0.0%	31.7%
⑪ほうれん草 Spinach	総量	4,023	361	171	171	45	4,771
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	281	166	79	0	0	526
	鶴岡産	2,617	104	71	106	0	2,898
	鶴岡産割合	65.1%	28.8%	41.5%	62.0%	0.0%	60.7%
⑫にんじん Carrot	総量	21,890	2,249	1,725	639	1,187	27,690
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	7,404	596	431	245	286	8,962
	鶴岡産割合	33.8%	26.5%	25.0%	38.3%	24.1%	32.4%
⑬玉ねぎ Onion	総量	23,266	2,202	2,406	573	1,465	29,912
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	39	842	0	110	82	1,073
	鶴岡産割合	0.2%	38.2%	0.0%	19.2%	5.6%	3.6%
⑮ピーマン	総量	1,395	118	25	17	41	1,596
	県内産	0	21	3	0	0	24
	庄内産	29	0	0	0	0	29
	鶴岡産	34	6	3	10	18	71
	鶴岡産割合	2.4%	5.1%	12.0%	58.8%	44.7%	4.5%

野菜合計 ※上記の主要な野菜のほか野菜全品目含む。果物は別	総量	158,839	20,548	13,798	5,534	9,585	208,304
	県内産	3,246	95	394	111	63	3,910
	庄内産	4,610	1,828	1,136	7	6	7,587
	鶴岡産	49,009	8,329	2,390	2,653	2,874	65,256
	庄内割合	33.8%	49.4%	25.6%	48.1%	30.0%	34.9%
	鶴岡産割合	30.9%	40.5%	17.3%	47.9%	30.0%	31.3%
前年度末鶴岡産割合	38.9%	43.1%	22.9%	46.2%	34.8%	38.2%	
this year-last year 比較	△ 8.1%	△ 2.6%	△ 5.6%	1.7%	△ 4.8%	△ 6.9%	

魚介類の地域別使用量と地場産割合(令和4年度)

(単位:kg)

区分	鶴岡	藤島	榎引	朝日	温海	計
総使用量	18,986	2,484	1,356	680	1,006	24,512
地場産使用量	5,289	661	1,274	276	677	8,177
地場産割合	27.9%	26.6%	94.0%	40.6%	67.3%	33.4%
前年度割合	23.1%	25.8%	81.3%	38.4%	69.8%	28.8%
比較	4.8%	0.8%	12.7%	2.2%	△ 2.5%	4.6%

果物の地域別使用量と地場産割合(令和4年度)

(単位:kg)

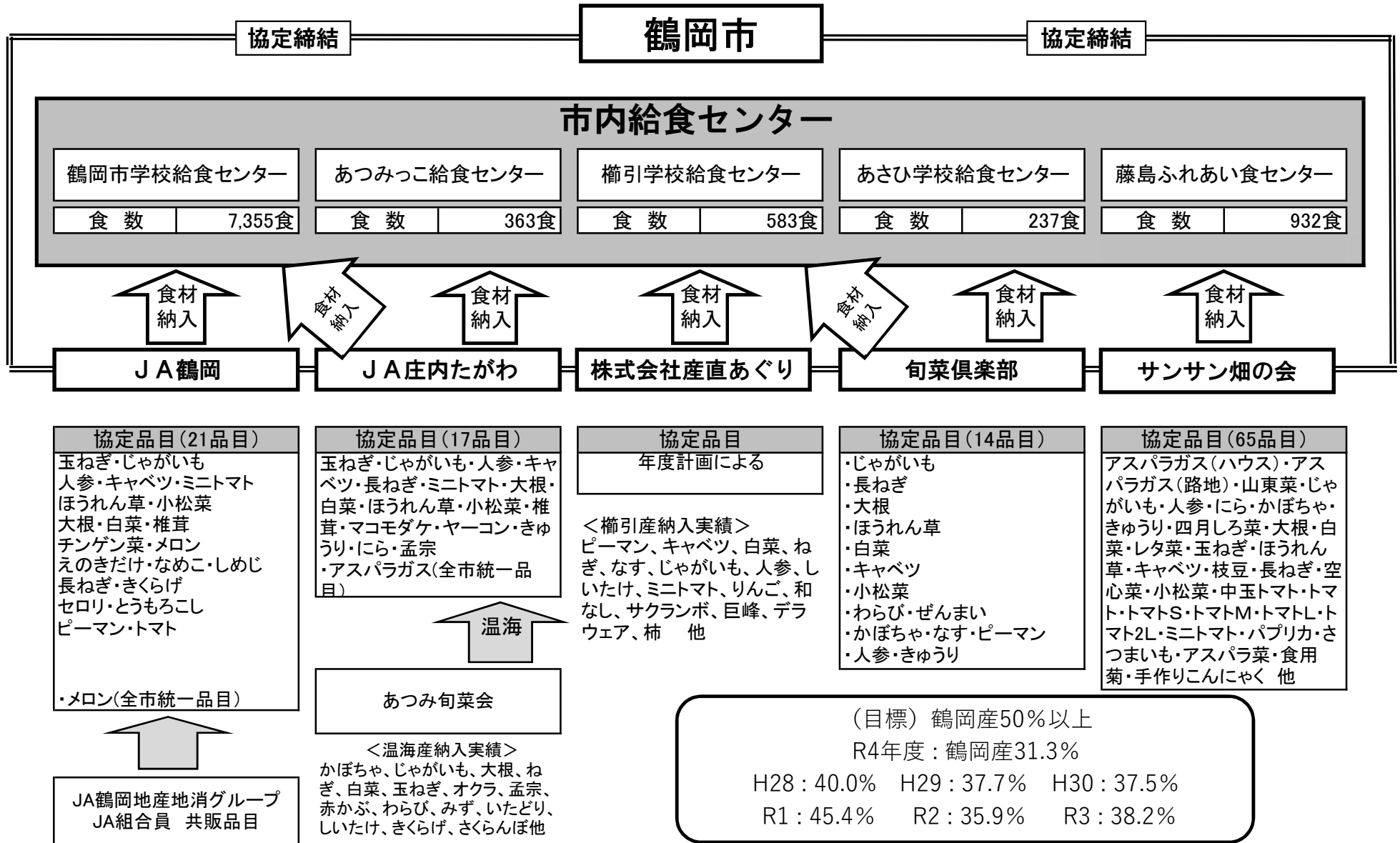
区分	鶴岡	藤島	榎引	朝日	温海	計
総使用量	4,326	782	755	530	554	6,947
県内産	296	312	18	123	120	870
庄内産	527	76	0	0	16	619
鶴岡産	1,054	60	501	158	114	1,886
鶴岡産割合	24.4%	7.6%	66.4%	29.8%	20.6%	27.2%

参考:その他の食材(鶴岡市学校給食センター分のみ)

(単位:kg)

品名	総量	地場産	県産	地場割合	県割合
豚肉	15,760	15,760	15,760	100.0%	100.0%
鶏肉	9,592	0	0	0.0%	0.0%
牛肉	0	0	0	0.0%	0.0%
鶏卵	3,870	3,870	3,870	100.0%	100.0%
生揚げ	11,163	11,163	11,163	100.0%	100.0%
油揚げ	502	502	502	100.0%	100.0%
豆腐	7,018	7,018	7,018	100.0%	100.0%
押し豆腐	883	883	883	100.0%	100.0%
みそ	4,652	4,652	4,652	100.0%	100.0%
大豆	690	690	690	100.0%	100.0%

鶴岡産野菜納入システム(令和5年度)



学校給食栄養報告書

令和4年度学校給食食事内容について、下記のとおり報告します。

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(令和4年4月～令和5年3月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (%)	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	16.3	29.1	2.4	373	104	3.2	3.1	258	0.66	0.57	27	4.1
基準値 (中学年)B	650	13～20	20～30	2未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	20	5以上
充足率A/B ×100 (%)	98				107	208	107	153	129	166	143	133	92
中学校 平均値C	784	15.9	27.9	3.1	415.4	129	4.1	3.7	310	0.85	0.66	34	5.3
基準値D	830	13～20	20～30	2.5未満	450	120	4	3	300	0.5	0.6	30	6.5以上
充足率C/D ×100 (%)	94				92	107	102	125	103	169	109	112	76

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) 麺	その他																	米製品	大麦等	
小学校	61	6	206	0.1	5.6	21	2.8	2	21	0.8	26	70	7	3	2.6	12	0.96	25	7	2.9	4.0	1	0	10.1
中学校	79	9	206	0.2	7.3	27	3.5	3	27	0.9	34	86	7	4	3.3	15	1.26	32	8	3.5	5.2	1	0	12.9

(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	0.750 回/週	回/週	5.0 回/週	
中学校	4.25 回/週	0.750 回/週	回/週	5.0 回/週	

(記入例)

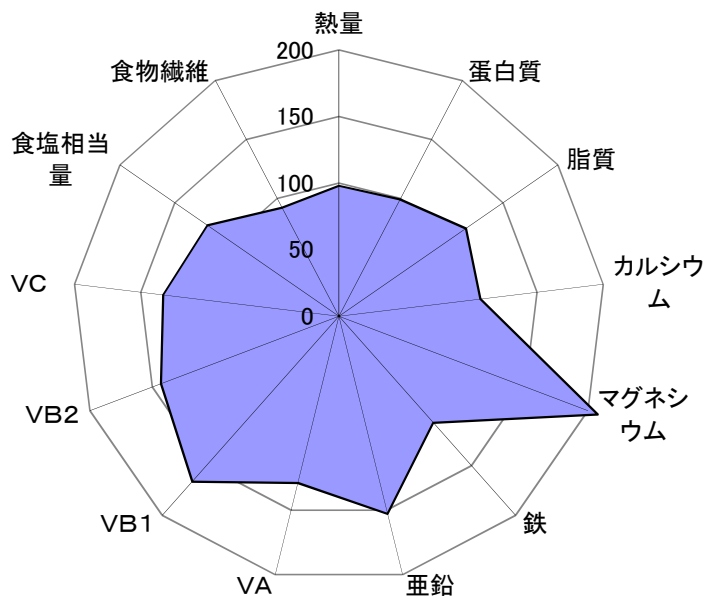
区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.0 回/週	0.50 回/週	0.50 回/週	5.0 回/週	週に1回、パンか麺の場合
中学校	4.5 回/週	0.25 回/週	0.25 回/週	5.0 回/週	月に1回ずつパンと麺の場合

※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、記入してください。(記入例参照)

【令和4年4月～令和5年3月 小学校】

《 充足率 》

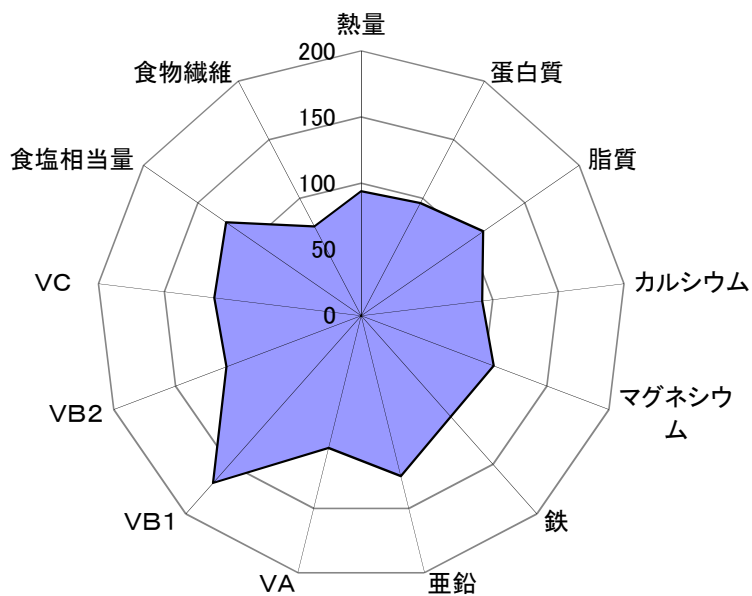
熱量	98	%
蛋白質	99	%
脂質	116	%
カルシウム	107	%
マグネシウム	208	%
鉄	107	%
亜鉛	153	%
VA	129	%
VB1	166	%
VB2	143	%
VC	133	%
食塩相当量	120	%
食物繊維	92	%



【令和4年4月～令和5年3月 中学校】

《 充足率 》

熱量	94	%
蛋白質	96	%
脂質	112	%
カルシウム	92	%
マグネシウム	107	%
鉄	102	%
亜鉛	125	%
VA	103	%
VB1	169	%
VB2	109	%
VC	112	%
食塩相当量	124	%
食物繊維	76	%



令和4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14日～11月18日	11月21日	不検出 (<0.65)	不検出 (<0.73)	不検出 (<0.63)

1. 検査機関: 山形県衛生研究所
2. 検査結果の()内: 検出下限値
3. 分析方法: ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメリーによる核種分析法
※「不検出」とは、放射性物質が検出下限値未満であることを示す。
「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。

令和5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」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、児童生徒や学校の意見を取り入れるため、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) ユネスコ食文化創造都市として地域の行事食や郷土食を鶴岡の食文化を学び継承するため献立に取り入れるとともに、食文化創造都市への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、安全を最優先し各センターの施設条件に応じた対応とするとともに、学校から提出される個別取組プランをもとに、家庭・学校・給食センターで情報を共有するなどして連携を強化し取り組みを進めます。

- (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、令和4年度に改定した給食費は、令和5年度も同額とします。

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、給食だより、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、鶴岡いっぱ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、給食センターの残渣からつくる堆肥を使って栽培した特栽米のはえぬきを「SDGs 鶴岡エコ米」として提供します。

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。
- (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」や「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、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、令和3年1月に改定した「異物混入対応マニュアル」に沿って異物混入の防止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、鶴岡センターは令和11年の改築を目指し、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供するための検討を進めます。
- (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て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。

新鶴岡市学校給食センター整備基本構想【概要版】

I はじめに

1 本市の学校給食等を取り巻く環境

- ◎明治22年、本市家中新町にある大督寺内の忠愛学校で提供された給食が日本で最初とされており、学校給食発祥の地となっている。
- ◎山、里、海の幸が揃い、本市の風土や気候に合った様々な料理が評価され、国内初の「ユネスコ創造都市ネットワーク・食文化分野」の加盟につながっている。
- ◎「SDGs未来都市」に認定され、市をあげて積極的にSDGsに取り組んでいる。
- ◎現在、鶴岡市学校給食センター、藤島ふれあい食センター、榎引学校給食センター、あさひ学校給食センター、あつみっこ給食センターの5施設が稼働し、市内37の小中学校等に給食を提供している。

2 構想策定の目的

鶴岡センターは、本市給食センターの中で築35年と最も古く、現在の「学校給食衛生管理基準」と照らし合わせると改善すべき点が多数あることや、各センターを効率的に運営していくことが課題となっている。

本構想は、「鶴岡市学校給食のあり方検討会」からの以下のような提言を踏まえ、今後の学校給食センターの配置と鶴岡センター改修整備に関する方針を示すことを目的としている。

鶴岡市学校給食のあり方検討会の提言（R3.2月）（R1～2年度に4回開催）

1 学校給食のあり方について

- (1)学校給食発祥の地、食文化創造都市にふさわしい食文化の継承
- (2)地元生産者と連携した地産地消と学校と連携した食育の充実
- (3)全域給食停止という不測の事態を回避
- (4)調理後2時間以内の喫食に対応するため、配送距離と所要時間を重視
- (5)小学校や一般市民の施設見学に対応
- (6)学校以外の施設への提供、給食レシピを活用した地域づくりなどに配慮

2 給食供給体制の方向性について

- (1)現行の分散型を軸にした効率的な配置
- (2)上位計画に則った児童・生徒が喜ぶ安心安全な学校給食の提供

II 施設等の現状と課題

1 施設等の現状と課題

(1)各センターの状況(令和4年5月1日現在)

区分	鶴岡C	藤島C	榎引C	朝日C	温海C	合計
建築年月	S62年3月	H14年3月	H7年12月	H13年3月	H13年12月	
建物面積	3,110㎡	1,334㎡	475㎡	559㎡	573㎡	
提供校	小17 中7	小3 中1 他3	小3 中1	小1 中1	小2 中1	小26 中11 他3
調理能力(a)	14,000食/日	1,500食/日	1,200食/日	750食/日	1,000食/日	18,450食/日
提供食数(b)	7,521食	951食	585食	251食	380食	9,688食
稼働率(b/a)	54%	63%	49%	33%	38%	53%

(2)現鶴岡センターの課題

① 施設および設備等の老朽化：

- ・施設をはじめ、給排水設備や調理機器等の老朽化が進み、大規模な改修が迫られているが、給食を停止しない限り工事が困難

② 安全・衛生の確保：

- ・現行の「学校給食衛生管理基準」を満たすためには、空調設備や汚染・非汚染の作業区画等の大規模な改修が必要であるが、現施設を生かしての改修は困難

③ 食物アレルギーの対応：鶴岡地域へのアレルギー対応食の提供が困難

④ 人口減少への対応：

- ・R22年の将来人口推計から、小中学校等への提供食数は、現在の9,701食から6,537食に減少すると予測されるため、適正規模の施設とすることが必要

III 本市の給食提供に関する基本的な考え方

1 新センターの整備時期

新鶴岡センターは、将来人口推計に基づいた現実的な規模で整備し、令和11年度の稼働開始を目指す。

2 施設統合を見据えた給食センターのあり方を検討

配送距離と所要時間を重視し、施設の老朽化や財政支出の縮減等の観点も踏まえつつ、児童生徒数の推移や各センターの稼働状況及び給食を取り巻く社会情勢等を考慮に入れながら、施設の統合を見据えた給食センターのあり方を検討する。

【基本方針1】 衛生管理の徹底と安心・安全な給食の提供

(1) 学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理の徹底

- ①「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」など、関係法令等に適合した施設整備
- ②HACCP*の概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散

(2) 作業効率や安全性等を向上させた働きやすい調理環境の確立

- ①機能性に優れた空調設備や作業を効率的かつ安全に行うための機器を導入
- ②移動しやすい作業動線の確保等により、安全で快適な労働環境の整備

(3) 食物アレルギー対応指針等に基づいた施設の整備

- ①食物アレルギーに対応した専用調理室の整備・拡充
- ②食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校や関係機関等との密接な連携によるリスク回避

【基本方針2】 栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供

(1) 栄養バランスに配慮した献立づくり

- ①栄養教諭等による栄養バランスに配慮した献立作成
- ②新しい機能的な調理機器の導入と適温での給食提供

(2) 食文化を継承した献立づくり

- ①郷土食や伝統料理等の食文化を伝承した、鶴岡ならではの魅力ある給食提供
- ②児童生徒や市民と連携した新規献立の開発

【基本方針3】 つるおからしい食育の推進

(1) 栄養教諭等による学校訪問による食に関する指導

- ①食習慣の形成や食への理解の促進のため、学校給食を「身近な教材」として活用

(2) 地場産農産物等を学校給食へ積極的に活用

- ①食材を通じて地域の自然や文化、産業に関する理解深化の推進
- ②生産者等への感謝の気持ちの育みを推進
- ③地産地消による農林水産業の進展に寄与

(3) 学校給食発祥の地やユネスコ食文化創造都市を紹介する展示場の設置

- ①学校給食発祥の歴史や、地域の行事食、伝統食、在来野菜などの食文化の魅力をだれでも学習できる展示場の設置

(4) 施設見学や試食会などができるユーティリティスペースの確保

- ①様々な調理工程が見学できる見学スペースの設置
- ②料理教室などが開催できる調理実習室の設置
- ③給食試食会やSDGsなどの学習ができる研修・交流スペースの設置

【基本方針4】 将来にわたり安定的な給食供給体制の構築

(1) 合理的で効率的な施設整備と運営

- ①人口減少を見据え、長期的な視点で合理的・効率的な施設整備と運営

(2) 省エネルギーな設備・調理機器や再生可能エネルギー活用設備の導入

- ①鶴岡市環境基本計画に従い、省エネ対策や再生可能エネルギーの導入を推進

(3) SDGsへの積極的な対応

- ①調理残さや食べ残しなど食品廃棄物の発生抑制と再資源化
- ②周辺住民への臭気、騒音及び振動対策、水質保全などの「生活環境保全」に配慮
- ③緩衝緑地の設置などにより環境負荷の低減と周辺環境との調和の推進

【基本方針5】 災害への備えと対応の強化

(1) 災害時の給食提供等の強化

- ①ハザードマップや強固な地盤を考慮した建設地の選定
- ②躯体の強靱化と災害に強いエネルギー源の採用
- ③学校給食用保存食の常備

※HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

IV 新鶴岡センターの整備

2 施設概要

項目	概要	
提供食数	7,000食/日	
稼働日数	210日/年	
献立	条件	2献立(2ライン) 主食+副食3品
	主食内容	米飯4回/週、パン1回/週 主食は外部委託を軸に検討
敷地	7,000食/日を供給可能であり作業効率に配慮した敷地面積を確保 立地場所は配送効率等を考慮して選定	
建築構造	官庁施設の総合耐震・対津波計画基準等に準拠した構造	
延床面積	作業効率に配慮した面積を確保	
必要諸室	学校給食衛生管理基準等を遵守した上で、標準的なものを設定	
厨房機器の作業環境	ドライシステム	
厨房機器・備品類	作業効率に優れた厨房設備及び備品類を設置	
HACCP対応	「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)に適合することを前提に、HACCPの概念に基づいた施設	
食物アレルギー対応	専用調理室を設置し、特定原材料7品目を中心に除去食の提供(個別面談により決定)	
食育	調理作業工程の見学、給食に関する展示、研修・交流スペース	

3 諸室の要件等

区分	主な用途	主な室名	
学校給食施設	汚染作業区	検収 食品の未処理のものを扱う区域で、根菜野菜類などの洗浄・下処理、魚肉類の下処理 食器及び食缶等の洗浄	検収室、食品庫、下処理室、洗浄室、器具洗浄室、廃棄庫、雑品庫、油庫、残菜庫、回収風除室
	非汚染作業区	調理及び調理後の食品の盛り付けや配食 洗浄後の食器及び食缶等の消毒	調理室、揚物・焼物調理室、サラダ・和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室、配送風除室、器具洗浄室、洗浄後室、雑品庫
	その他1	調理員が各作業区域へ入室するための更衣、手洗い、消毒等	前室、準備室
	その他2	調理員の更衣、休憩、会議等	調理員トイレ、給湯室、更衣室、休憩室、洗濯室・乾燥室、倉庫
	その他	職員の事務 外来者の見学、講習等	玄関、見学通路、会議室、外来トイレ
付帯設備	全エリアで共有する機械等を設置 (床面積に導入する外部空間) 各種建築設備機器設置 調理作業区域からの排水処理や廃棄物の保管 職員や外来者、配送車両の駐車	ポイラー室、設備機械室、プラットホーム 駐車場、ゴミ置場、排水処理施設、受水槽、洗車場	

学校給食施設設計画の手引き(美味しい給食施設研究委員会)より引用

4 概算事業費

令和5年度に施設内容や規模を精査し、設計費や用地費、建物建設費、旧施設の解体費用等の初期費用と、維持管理費や人件費等の運営費の概算費用を算出する予定。

V 今後の検討課題

1 建設地の選定

施設の統合を見据え、学校までの配送時間や、電気、ガス、水道、下水道等インフラ条件および周辺環境に配慮した建設地を検討する。

2 民間活力を含めた事業手法等の検討

(1) 事業手法の選定

安全で安心なおいしい学校給食の提供ができること、財政縮減効果が図られること、事業の効率性が発揮できることを重視するとともに、PPP/PFI推進アクションプラン(内閣府)も踏まえ、本市の給食事業に最適な事業手法を検討する。

事業手法	資金調達	施設		維持管理		運営(調理・配送)	
		所有	建設				
直営	市	市	市	市		市	
外部委託方式	市	市	市	市	民間	民間	
リース方式	民間	民間	民間	市	民間	市	民間
DBO方式	市	市	民間	市	民間	民間	
PFI方式(BTO方式)	民間	市	民間	民間		民間	

※一般的な手法を示す

VI 事業スケジュール

民間活力の導入(PFI方式等)により整備等を進めることを想定した場合、今後の事業スケジュールは、以下のとおり。

ただし、導入可能性調査においてPFI方式以外の手法となった場合や、建設候補地が確定し事前調査が必要になった場合は、スケジュールを再調整する。

