

平成29年度第2回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：平成30年2月20日（火）

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 平成29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 ・平成29年度給食施設及び給食数等の状況 (7)

・平成29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)

・平成29年度学校給食地場産品使用状況 (13～15)

・給食費の未納状況 (16)

報告第2号 平成30年度学校給食費について

資 料 ・平成30年度の物価予想について (17～18)

・平成30年度学校給食費試算表 (19)

4. 協 議

議第1号 平成30年度学校給食センターの運営方針について（案） (20～22)

5. そ の 他

6. 閉 会

平成29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29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	19	5,301	3	389	1	196	2	302	25	6,188
中学校	7	2,843	1	205	1	102	1	195	10	3,345
計	26	8,144	4	594	2	298	3	497	35	9,533

(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（温海年8回）

(3) 学校訪問の実施 平成30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
26	131	4	35	2	7	3	16	35	205

(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心を育む学校給食週間掲示物 12月	④ミニきょうしよくだより（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、小学校の食物繊維が9割弱、中学校のカルシウム・鉄は9割、マグネシウムは8割と昨年度とほぼ同数値となった。県平均との比較では、上回っている状況である。

食品構成についても、県平均と同様の傾向である。いも類・豆類・種実類・果物類・肉類と魚介類のバランス・乳類は常に課題であるが、摂取基準を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせての献立作成に取り組んでいく。

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
5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実施し、全実施回数の約3割となっており、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 ・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 ・入学おめでとう お花見 4月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月

<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 10月 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・防災の日 9月 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・モンテッデオ山形応援給食 6月
<ul style="list-style-type: none"> ・冬至 12月 ・おにぎり給食 12月 ・大黒様 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"> ・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 ・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"> ・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"> ・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 ・麻耶山登山応援献立 9月 ・お月見9・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 ・高校受験応援献立 1月・3月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月
<ul style="list-style-type: none"> ④オール鶴岡産給食 10・11月 ⑤ふるさと給食の日 1月 ⑥食文化創造都市特別献立 2月3月 	<ul style="list-style-type: none"> ④地産地消の日献立 年3回実施 ⑤ふるさと給食の日 1月 ⑥食文化創造都市特別献立 1月 	<ul style="list-style-type: none"> ④地場産を使った献立 10・11月 ⑤ふるさと給食の日 1月 ⑥食文化創造都市特別献立 1月 	<ul style="list-style-type: none"> ④地場産を使った献立 12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 1月

(5) バイキング給食

6月～1月で実施

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19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、学校栄養士研修会 (山形市)	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回(山形市)	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回(山形市)	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)	③ 庄内地区栄養教諭、学校栄養士研修会 (三川町)	② 庄内地区栄養教諭、学校栄養士研修会 (三川町)
③庄内管内学校栄養職員等研修会 (酒田市)		③鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市)	③鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市)
④鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市)		④食育推進講習会 (東京)	④ 田川地区管内学校栄養職員等研修会 (鶴岡市)
⑤庄内地区栄養教諭・学校給食栄養士等研修会 (三川町)		⑤田川地区管内学校栄養職員等研修会 (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。

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・DVD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	食缶洗浄機更新設置工事、洗浄室エアコン更新設置工事、蒸煮冷却機修繕、ボイラー室一次側メイン蒸気配管・バルブ交換修繕、貯湯槽用加熱コイル交換修繕、
櫛引	調理室蒸気配管漏れ修繕、下処理室自動水栓修繕、食缶前処理機ドア部品交換修繕、コンテナ搬入口シャッター修繕、食器洗浄サーモスタット修繕、自動ドア修繕、蒸気回転釜漏水修繕
朝日	屋根修繕、ホースリール交換修繕、回転釜修繕、食器洗浄機修繕、給食配膳車修繕、大型電気温水器修繕
温海	蒸煮冷却機修繕、ボイラー軟水器修繕、給食配送車修繕、ガス漏れ火災警報設備検知器交換修繕、給湯用循環ポンプ修繕

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。

野菜については、平成23年度以降、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」を締結しており、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、検討を重ねた結果、平成28年度の鶴岡産野菜の使用率は40.0%（前年度38.6%）と微増となっている。平成29年度は、天候は、春先の気温の低下や秋以降の日照不足、凍結や雪による影響もあり、全般的に収量不足となり、質の低下も目立った年となった。主要4品目の鶴岡産「じゃがいも」は前年並み、「キャベツ」は鶴岡、櫛引で増加、「にんじん」は納入量が昨年度並みだったが、使用量が伸び地産地消の割合が減少した。「たまねぎ」については、作付者が増えず、天候の影響も受け、量の確保は十分ではない。また、その他の野菜では、「ほうれん草」「小松菜」「チンゲン菜」の葉物は順調に地場産の使用率を伸ばしている。

魚介類については、平成28年度の地元産の使用率は17.1%と前年より伸ばしたものの目標の30%に至らず、協定を締結した4品目も不漁となっている。少量多品種が特徴である庄内浜で揚がる魚種を的に、県漁業協同組合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1月、2月に「つや姫」給食を実施した。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、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」、4月の花見には鶴岡産の米粉・きな粉を使用した団子、5月の節句には地域で作られている「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・行政との連携に努め会議も行っている。

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」「温海温泉まんじゅう」「元禄もち」などの地元特産品を給食に提供した。そして、シイタケと卵については、100%地元の食材を使用した。また、生産者と小学生が「地産地消交流会」を行い、地域に根付く食文化と地産地消の理解を深めた。更に、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。

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

給食施設及び給食食数等の状況

平成29年5月1日現在

項目	鶴岡市学校給食センター			小計	あつみっこ給食センター	あさひ給食センター	榊引学校給食センター	藤島ふれあい食センター	合計
	鶴岡地域	羽黒地域	昭和33年						
給食開始年	昭和22年	昭和33年	昭和22年	—	昭和34年	昭和22年	昭和29年	昭和22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13年12月5日	平成13年3月26日	平成7年12月27日	平成13年3月26日	—
敷地面積㎡	8,148		2,994	—	2,017	1,614	1,188	1,614	—
建物面積㎡	3,110		1,334	—	573	559	475	559	—
正職員	47		2	47	2		2		53
職員数(人)	24		2	24					28
臨時・パート職員									
委託業者数(人)			14	—	8	9	9	9	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	完全給食	—
米飯給食回数(週)	4	4	4	—	4	4	4	4	—
学校数	16	3	4	19	2	1	3	1	29
小学校	6	1	1	7	1	1	1	1	11
中学校	208	16	28	224	11	6	18	6	287
児童生徒数(人)	97	9	10	106	6	3	8	3	133
教職員数(人)	4,470	395	516	4,865	270	179	349	179	6,179
	2,366	229	285	2,595	175	89	183	89	3,327
	389	47	68	436	32	17	40	17	593
	223	25	29	248	20	13	22	13	332

※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258円、中学校299円

平成29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29年4月～平成30年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	633	24.9	28.7	2.6	373	85	2.7	2.9	205	0.62	0.56	26	3.6
基準量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	99	104	103	104	107	106	90	145	121	155	140	130	72
中学校平均値 A	768	29.9	27.4	3.4	413	103	3.4	3.5	242	0.78	0.64	32	4.7
基準量 B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	94	100	98	113	92	74	85	117	81	156	107	91	72

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	米等	パン (小麦粉重量)	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄野菜類	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		
				種 (主食)	その他																	米製品	大麦等	
小学校	61.0	9.0	206	0.0	5.1	22.0	3.2	1.0	21.0	0.7	22.0	66.0	7.0	2.0	2.3	15.0	1.0	19.0	7.0	1.4	5.0	1.0	0.0	
中学校	79.0	12.0	206	0.0	6.5	28.0	3.8	2.0	27.0	0.9	29.0	86.0	8.0	3.0	3.0	18.0	1.2	24.0	9.0	1.7	6.2	1.0	0.0	

平成29年度鶴岡市榊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29年4月～平成30年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	650	25.7	28.5	2.7	360	87	2.7	2.9	249	0.67	0.65	26	4.2
基準量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	102	107	102	108	103	109	90	145	146	168	163	130	84
中学校平均値 A	790	30.6	27.5	3.3	393	104	3.4	3.5	288	0.85	0.74	33	5.3
基準量 B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	96	102	98	110	87	74	85	117	96	170	123	94	82

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	小麦粉及其の製品 (小麦粉重量)		牛乳	小豆粉及びその製品 (小豆粉重量)		芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	雑穀類	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		
	パン (小麦粉重量)	重畳)		麺 (主食)	その他																米製品	大麦等	
米等																						米製品	大麦等
小学校	8.0	8.0	206	0.0	7.2	25.0	3.0	3.0	17.0	0.8	26.0	9.0	3.0	3.1	13.0	1.2	20.0	8.0	2.0	4.3	0.0	0.0	0.0
中学校	11.0	11.0	206	0.0	9.2	31.0	3.6	3.0	22.0	1.0	33.0	10.0	4.0	3.8	17.0	1.5	25.0	10.0	2.4	5.5	0.0	0.0	0.0

平成29年度鶴岡市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)

(平成29年4月～平成30年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	644	25.7	28.1	2.8	368	94	2.8	3.1	364	0.64	0.61	27	4.4
基準量 (中学生) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	101	107	100	112	105	118	93	155	214	160	153	135	88
中学校平均値 A	816	31.6	26.1	3.6	409	116	3.6	3.9	450	0.85	0.70	35	5.7
基準量 B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	100	105	93	120	91	83	90	130	150	170	117	100	88

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	米等	パン (小麦粉重量)	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		牛乳	芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄野菜類	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	
			麺 (主食)	その他																		米製品	大麦等
小学校	61.0	7.0	0.0	6.0	206	22.0	2.9	2.0	22.0	1.0	29.0	65.0	10.0	4.0	3.2	15.0	1.2	21.0	7.0	2.3	3.6	0.0	0.0
中学校	87.0	10.0	0.0	7.7	206	28.0	3.5	2.0	29.0	1.3	37.0	84.0	11.0	5.0	4.1	19.0	1.6	27.0	10.0	2.6	4.6	0.0	0.0

平成29年度鶴岡市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29年4月～平成30年1月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	ナトリウム (食塩相当量)(g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小学校平均値 A	646	26.6	27.2	2.5	364	98	2.9	3.1	369	0.44	0.58	31	4.4
基準量 (中学年) B	640	24.0	28.0	2.5	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0
充足率 A/B×100%	101	111	97	100	104	123	97	155	217	110	145	155	88
中学校平均値 A	791	32.3	26.2	3.3	404	119	3.7	3.9	450	0.55	0.67	38	5.7
基準量 B	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率 A/B×100%	96	108	94	110	90	85	93	130	150	110	112	109	88

2. 食品分類別摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	米等	パン (小麦粉重量) 重量)	牛乳	小麦粉及びその製品 (小麦粉重量)		芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄野菜類	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		
				小麦粉 類 (主食)	その他																	米製品	大麦等	
小学校	62.0	5.0	206	0.0	5.4	22.0	3.3	1.0	23.0	0.7	28.0	74.0	12.0	2.0	2.4	14.0	1.5	22.0	5.0	3.8	4.4	1.0	0.0	
中学校	79.0	8.0	206	0.0	7.0	29.0	3.9	1.0	30.0	0.9	37.0	96.0	12.0	3.0	3.1	17.0	1.9	28.0	7.0	5.0	5.7	1.0	0.0	

平成29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
29.4.24~4.28	5月1日	不検出 (<0.67)	不検出 (<0.77)	不検出 (<0.78)
29.9.25~9.29	9月30日	不検出 (<0.61)	不検出 (<0.54)	不検出 (<0.66)
30.1.15~1.19	1月20日	不検出 (<0.66)	不検出 (<0.66)	不検出 (<0.71)

(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9日	ニンジン	徳島県	不検出 (<5.8)	不検出 (<6.0)	不検出 (<7.6)
7月4日	ジャガイモ	千葉県	不検出 (<6.7)	不検出 (<5.6)	不検出 (<7.1)
9月26日	ニンジン	北海道	不検出 (<6.8)	不検出 (<7.1)	不検出 (<9.5)
11月7日	タマネギ	北海道	不検出 (<6.8)	不検出 (<6.3)	不検出 (<6.7)
12月12日	タマネギ	北海道	不検出 (<6.0)	不検出 (<7.1)	不検出 (<7.2)
2月6日	ジャガイモ	北海道	不検出 (<6.4)	不検出 (<6.3)	不検出 (<6.8)

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。

平成28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	楯引	朝日	温海	計 kg
じゃがいも Potato	総量	21,901.0	4,381.0	1,931.0	1,172.0	1,275.0	30,660kg
	庄内産	0.0	70.0	0.0	0.0	0.0	70kg
	鶴岡産	6,347.0	3,722.0	704.0	337.0	438.0	11,548kg
	鶴岡産割合	29.0%	85.0%	36.5%	28.8%	34.4%	37.7%
キャベツ Cabbage	総量	30,241.0	4,012.0	1,743.0	936.0	1,809.0	38,741.0
	庄内産	761.0	7.0	259.0	0.0	0.0	1,027.0
	鶴岡産	16,565.0	2,865.0	339.0	408.0	172.0	20,349.0
	鶴岡産割合	54.8%	71.4%	19.4%	43.6%	9.5%	52.5%
たまねぎ Onion	総量	19,328.0	2,790.0	2,154.0	801.0	2,093.0	27,166.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	769.0	1,418.0	0.0	149.0	338.0	2,674.0
	鶴岡産割合	4.0%	50.8%	0.0%	18.6%	16.1%	9.8%
にんじん 切りにんじん Carrot	総量	18,526.0	2,559.0	1,514.0	886.0	1,443.0	24,928.0
	庄内産	84.0	0.0	40.0	0.0	0.0	124.0
	鶴岡産	8,547.0	1,312.0	77.0	138.0	214.0	10,288.0
	鶴岡産割合	46.1%	51.3%	5.1%	15.6%	14.8%	41.3%
大根 Japanese radish	総量	7,354.0	985.0	881.0	435.0	751.0	10,406.0
	庄内産	1,699.0	120.0	309.0	0.0	27.0	2,155.0
	鶴岡産	5,130.0	844.0	435.0	315.0	665.0	7,389.0
	鶴岡産割合	69.8%	85.7%	49.4%	72.4%	88.5%	71.0%
はくさい Chinese cabbage	総量	4,819.0	597.0	368.0	195.0	435.0	6,414.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	2,533.0	462.0	244.0	175.0	256.0	3,670.0
	鶴岡産割合	52.6%	77.4%	66.3%	89.7%	58.9%	57.2%
きゅうり Cucumber	総量	14,940.0	1,496.0	1,157.0	428.0	561.0	18,582.0
	庄内産	0.0	130.0	54.0	0.0	0.0	184.0
	鶴岡産	8,006.0	816.0	541.0	280.0	327.0	9,970.0
	鶴岡産割合	53.6%	54.5%	46.8%	65.4%	58.3%	53.7%
なす Eggplant	総量	225.0	126.0	24.0	45.0	99.0	519.0
	庄内産	90.0	80.0	0.0	0.0	0.0	170.0
	鶴岡産	135.0	46.0	24.0	34.0	82.0	321.0
	鶴岡産割合	60.0%	36.5%	100.0%	75.6%	82.8%	61.8%
トマト ミニトマト 中玉トマト Tomato	総量	453.0	224.0	24.0	29.0	82.0	812.0
	庄内産	30.0	25.0	10.0	0.0	0.0	65.0
	鶴岡産	173.0	175.0	14.0	14.0	39.0	415.0
	鶴岡産割合	38.2%	78.1%	58.3%	48.3%	47.6%	51.1%
ねぎ Green onion	総量	10,291.0	1,878.0	1,025.0	456.0	931.0	14,581.0
	庄内産	3,770.0	0.0	112.0	0.0	0.0	3,882.0
	鶴岡産	2,644.0	1,878.0	718.0	428.0	698.0	6,366.0
	鶴岡産割合	25.7%	100.0%	70.0%	93.9%	75.0%	43.7%
ほうれん草 Spinach	総量	3,947.0	700.0	611.0	200.0	435.0	5,893.0
	庄内産	140.0	18.0	0.0	0.0	0.0	158.0
	鶴岡産	2,502.0	669.0	416.0	139.0	0.0	3,726.0
	鶴岡産割合	63.4%	95.6%	68.1%	69.5%	0.0%	63.2%
小松菜	総量	5,524.0	1,589.0	414.0	270.0	392.0	8,189.0
	庄内産	653.0	98.0	8.0	0.0	0.0	759.0
	鶴岡産	4,294.0	1,491.0	405.0	208.0	263.0	6,661.0
	鶴岡産割合	77.7%	93.8%	97.8%	77.0%	67.1%	81.3%
チンゲンサイ	総量	2,539.0	293.0	214.0	156.0	105.0	3,307.0
	庄内産	1,411.0	175.0	103.0	0.0	0.0	1,689.0
	鶴岡産	1,047.0	90.0	97.0	119.0	14.0	1,367.0
	鶴岡産割合	41.2%	30.7%	45.3%	76.3%	13.3%	41.3%
ピーマン	総量	1,000.0	102.0	42.0	36.0	37.0	1,217.0
	庄内産	12.0	2.0	12.0	0.0	2.0	28.0
	鶴岡産	0.0	31.0	7.0	14.0	10.0	62.0
	鶴岡産割合	0.0%	30.4%	16.7%	38.9%	27.0%	5.1%
アスパラガス	総量	691.0	65.0	12.0	12.0	35.0	815.0
	庄内産	119.0	0.0	12.0	0.0	0.0	131.0
	鶴岡産	572.0	65.0	0.0	7.0	35.0	679.0
	鶴岡産割合	82.8%	100.0%	0.0%	58.3%	100.0%	83.3%
ごぼう 切りごぼう	総量	3,330.0	1,017.0	269.0	144.0	307.0	5,067.0
	庄内産	0.0	198.0	6.0	0.0	0.0	204.0
	鶴岡産	0.0	0.0	21.0	84.0	0.0	105.0
	鶴岡産割合	0.0%	0.0%	7.8%	58.3%	0.0%	2.1%
さつまいも	総量	1,403.0	25.0	70.0	66.0	125.0	1,689.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	0.0	25.0	23.0	33.0	47.0	128.0
	鶴岡産割合	0.0%	100.0%	32.9%	50.0%	37.6%	7.6%
里芋	総量	2,320.0	216.0	234.0	78.0	206.0	3,054.0
	庄内産	0.0	191.0	0.0	0.0	0.0	191.0
	鶴岡産	373.0	25.0	0.0	26.0	0.0	424.0
	鶴岡産割合	16.1%	11.6%	0.0%	33.3%	0.0%	13.9%
しいたけ	総量	486.0	89.0	56.2	14.4	41.0	686.6
	庄内産	0.0	0.0	32.2	0.0	0.0	32.2
	鶴岡産	486.0	89.0	24.0	14.4	41.0	654.4
	鶴岡産割合	100.0%	100.0%	42.7%	100.0%	100.0%	95.3%
							50%以上達成
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	168,353.0	26,930.0	14,544.0	7,773.0	13,498.0	231,098.0
	庄内産	8,838.0	1,118.0	980.0	0.0	35.0	10,971.0
	鶴岡産	63,170.0	17,389.0	4,361.0	3,330.0	4,107.0	92,357.0
	庄内割合	5.2%	4.2%	6.7%	0.0%	0.3%	4.7%
	鶴岡産割合	37.5%	64.6%	30.0%	42.8%	30.4%	40.0%
前年同期	鶴岡産割合	35.6%	63.9%	30.7%	49.6%	31.0%	38.6%
前年同月	比較	1.9%	0.7%	△0.7%	△6.8%	△0.6%	1.4%
前年度末	鶴岡産割合	35.6%	63.9%	30.7%	49.6%	31.0%	38.6%

平成29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～12/31現在

		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計 kg
じゃがいも Potato	総量	15,809.0	2,952.0	1,538.0	713.0	987.0	21,999kg
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0kg
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0kg
	鶴岡産	3,759.0	2,125.0	476.0	334.0	503.0	7,197kg
	鶴岡産割合	23.8%	72.0%	30.9%	46.8%	51.0%	32.7%
キャベツ Cabbage	総量	21,851.0	3,051.0	1,204.0	701.0	1,520.0	28,327.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	68.0	0.0	39.0	0.0	0.0	107.0
	鶴岡産	16,551.0	2,365.0	419.0	235.0	268.0	19,838.0
	鶴岡産割合	75.7%	77.5%	34.8%	33.5%	17.6%	70.0%
たまねぎ Onion	総量	14,255.0	1,940.0	1,364.0	525.0	1,442.0	19,526.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	859.0	1,124.0	34.0	169.0	271.0	2,457.0
	鶴岡産割合	6.0%	57.9%	2.5%	32.2%	18.8%	12.6%
にんじん 切りにんじん Carrot	総量	14,727.0	1,922.0	1,383.0	663.0	1,081.0	19,776.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	4,970.0	702.0	478.0	242.0	416.0	6,808.0
	鶴岡産割合	33.7%	36.5%	34.6%	36.5%	38.5%	34.4%
大根 Japanese radish	総量	5,059.0	479.0	484.0	237.0	458.0	6,717.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	29.0	0.0	29.0
	庄内産	686.0	199.0	158.0	0.0	0.0	1,043.0
	鶴岡産	3,675.0	267.0	250.0	172.0	418.0	4,782.0
	鶴岡産割合	72.6%	55.7%	51.7%	72.6%	91.3%	71.2%
はくさい Chinese cabbage	総量	2,921.0	299.0	106.0	172.0	185.0	3,683.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	2,150.0	262.0	57.0	114.0	97.0	2,680.0
	鶴岡産割合	73.6%	87.6%	53.8%	66.3%	52.4%	72.8%
きゅうり Cucumber	総量	12,125.0	1,468.0	843.0	401.0	385.0	15,222.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0	4.0
	庄内産	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	8.0
	鶴岡産	7,942.0	1,129.0	619.0	297.0	244.0	10,231.0
	鶴岡産割合	65.5%	76.9%	73.4%	74.1%	63.4%	67.2%
なす Eggplant	総量	776.0	94.0	38.0	35.0	87.0	1,030.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	471.0	39.0	0.0	0.0	11.0	521.0
	鶴岡産	0.0	55.0	33.0	35.0	41.0	164.0
	鶴岡産割合	0.0%	58.5%	86.8%	100.0%	47.1%	15.9%
トマト ミニトマト 中玉トマト Tomato	総量	99.0	71.0	49.0	50.0	51.0	320.0
	県内産	0.0	0.0	12.0	0.0	12.0	24.0
	庄内産	99.0	1.0	0.0	0.0	0.0	100.0
	鶴岡産	0.0	55.0	13.0	36.0	13.0	117.0
	鶴岡産割合	0.0%	77.5%	26.5%	72.0%	25.5%	36.6%
ねぎ Green onion	総量	8,133.0	1,521.0	739.0	347.0	667.0	11,407.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	60.0	60.0
	庄内産	4,642.0	0.0	111.0	0.0	0.0	4,753.0
	鶴岡産	1,500.0	1,521.0	485.0	332.0	421.0	4,259.0
	鶴岡産割合	18.4%	100.0%	65.6%	95.7%	63.1%	37.3%
ほうれん草 Spinach	総量	2,116.0	480.0	416.0	142.0	280.0	3,434.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	8.0	0.0	8.0
	庄内産	0.0	0.0	24.0	0.0	0.0	24.0
	鶴岡産	1,319.0	437.0	335.0	113.0	11.0	2,215.0
	鶴岡産割合	62.3%	91.0%	80.5%	79.6%	3.9%	64.5%
小松菜	総量	4,735.0	1,097.0	256.0	173.0	347.0	6,608.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	971.0	144.0	58.0	0.0	0.0	1,173.0
	鶴岡産	3,428.0	904.0	198.0	135.0	255.0	4,920.0
	鶴岡産割合	72.4%	82.4%	77.3%	78.0%	73.5%	74.5%

平成29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～12/31現在

		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計 kg
チンゲンサイ	総量	3,762.0	246.0	103.0	101.0	136.0	4,348.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	1,444.0	180.0	88.0	0.0	3.0	1,715.0
	鶴岡産	2,239.0	66.0	8.0	92.0	19.0	2,424.0
	鶴岡産割合	59.5%	26.8%	7.8%	91.1%	14.0%	55.7%
ピーマン	総量	656.0	95.0	69.0	44.0	32.0	896.0
	県内産	38.0	10.0	13.0	0.0	3.0	64.0
	庄内産	79.0	0.0	0.0	0.0	0.0	79.0
	鶴岡産	0.0	12.0	17.0	20.0	13.0	62.0
	鶴岡産割合	0.0%	12.6%	24.6%	45.5%	40.6%	6.9%
アスパラガス	総量	542.0	67.0	0.0	28.0	30.0	667.0
	県内産	28.0	0.0	0.0	0.0	0.0	28.0
	庄内産	0.0	32.0	0.0	0.0	0.0	32.0
	鶴岡産	487.0	20.0	0.0	28.0	30.0	565.0
	鶴岡産割合	89.9%	29.9%	#DIV/0!	100.0%	100.0%	84.7%
ごぼう 切りごぼう	総量	3,173.0	597.0	173.0	127.0	203.0	4,273.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	161.0	0.0	0.0	0.0	161.0
	鶴岡産	0.0	14.0	0.0	42.0	18.0	74.0
	鶴岡産割合	0.0%	2.3%	0.0%	33.1%	8.9%	1.7%
さつまいも	総量	881.0	24.0	44.0	45.0	64.0	1,058.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	0.0	24.0	22.0	45.0	23.0	114.0
	鶴岡産割合	0.0%	100.0%	50.0%	100.0%	35.9%	10.8%
里芋	総量	1,041.0	125.0	98.0	64.0	109.0	1,437.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	46.0	0.0	0.0	0.0	46.0
	鶴岡産	271.0	79.0	0.0	32.0	0.0	382.0
	鶴岡産割合	26.0%	63.2%	0.0%	50.0%	0.0%	26.6%
しいたけ	総量	542.0	53.0	32.3	13.9	30.0	671.2
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	0.0	32.3	0.0	0.0	32.3
	鶴岡産	542.0	53.0	0.0	11.1	30.0	636.1
	鶴岡産割合	100.0%	100.0%	0.0%	79.9%	100.0%	94.8%

野菜合計 ※上記の主要な 野菜のほか野菜 全品を含む。果 物は別	総量	126,651.0	19,150.0	10,198.0	5,426.0	10,002.0	171,427.0
	県内産	776.0	90.0	49.0	111.0	154.0	1,180.0
	庄内産	8,463.0	816.0	524.0	0.0	23.0	9,826.0
	鶴岡産	51,963.0	12,162.0	3,640.0	2,816.0	3,397.0	73,978.0
	庄内割合	6.7%	4.3%	5.1%	0.0%	0.2%	5.7%
	鶴岡産割合	41.0%	63.5%	35.7%	51.9%	34.0%	43.2%
前年同期鶴岡産割合	42.8%	63.8%	28.6%	45.8%	31.8%	43.8%	
this year-last year 比較	△ 1.8%	△ 0.3%	7.1%	6.1%	2.2%	△ 0.6%	
前年度末鶴岡産割合	37.5%	64.6%	30.0%	42.8%	30.4%	40.0%	

児童手当現金支給による未納対策収納状況

H30.2.15現在

	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
H24.6	16		122,560		3,000						10,000			0	135,560	135,560
H24.10	51	551,640	138,820	12,000		65,600		105,000		10,000		72,000		816,240	138,820	955,060
H25.2	47	766,220	113,510	19,280				88,000		27,695	10,000	76,500		977,695	123,510	1,101,205
														1,793,935	397,890	2,191,825
H25.6	18		143,110		2,000						10,000			0	155,110	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	889,784
H26.2	42	665,920	79,760	60,000				93,000		43,848	20,000	28,000		890,768	99,760	990,528
														1,703,432	331,990	2,035,422
H26.6	20		261,670		14,000									0	275,670	275,670
H26.10	40	420,399	104,570	146,800		12,000		48,000		48,000				675,199	104,570	779,769
H27.2	41	559,391	91,237	236,561		42,000		18,000		36,000		20,400		912,352	91,237	1,003,589
														1,587,551	471,477	2,059,028
H27.6	14		164,452											0	169,953	169,953
H27.10	31	326,284	90,000	79,200		42,000								447,484	90,000	537,484
H28.2	32	336,097	33,299	79,313		36,000		32,063						483,473	33,299	516,772
														930,957	293,252	1,224,209
H28.6	5		55,000											0	55,000	55,000
H28.10	26	250,475	74,275	31,200		30,000						39,900		351,575	74,275	425,850
H29.2	21	347,063	70,000	38,994										386,057	70,000	456,057
														737,632	199,275	936,907
H29.6	6		77,593											0	77,593	77,593
H29.10	15	225,220	15,990	24,000										249,220	15,990	265,210
H30.2	12	264,505	22,000	20,000										284,505	22,000	306,505
														533,725	115,583	649,308

給食費未納状況 平成29年10月31日現在

	平成10年～22年	H23	H24	H25	H26	H27	H28	合計
鶴岡市学校給食センター	3,021,647	166,840	0	30,000	0	172,146	161,974	3,552,607
藤島ふれあい食センター	1,378,000	0	0	0	0	0	0	1,378,000

(1) 平成 30 年度の物価予想について

基本物資

① 学校給食用精米

平成 29 年 11 月からの新米については、価格が値上がりとなり、1 kg 315 円（税別）で供給され、10 月までの価格に比べ、23 円値上がりとなった。米穀の需要動向をみると、新年度も大きな変動はないと考えられる。

② 米飯

平成 29 年産の精米価格引き上げを受けて、平成 29 年度 11 月からの米飯価格も値上げとなった。平成 30 年度についても、現時点で大きな変動はないと考えられる。

③ パン

小麦粉は、輸入小麦の政府売渡価格が値上げ傾向にある。また、パンの副材料である脱脂粉乳・砂糖・ショートニングについても変動が見込まれることから、パンの価格については値上げになると考えられる。

④ 牛乳

若干値下げの見込みである。

一般物資

① 魚介類

国内の漁獲量が減少している中、学校給食で多用されるイカ、鮭、さんま、ワラサ（ブリ・イナダ）の価格は値上げとなり、それに伴い加工についても価格は値上がりとなる。

またその他については漁獲、搬入、為替の動きに左右される。

② 練り製品

基本的に今年度と同様と考えられる。

③ 肉類（豚肉・鶏肉・和牛）

・豚肉

飼養頭数はほぼ昨年並みで、と畜頭数はやや増加の予想。

現状、相場価格高騰の要因はなく落ち着いた相場価格が予想され、前年並みの展開が予想される。

・鶏肉

飼養羽数は増加し、生産量もそれに伴い増加すると思われる。

需要としては、国産鶏肉需要は増加が予想され、需要増加による供給

不足も考えられる。

昨年より少し高めの相場推移が予想され、大幅ではないが価格は若干上昇すると思われる。

・和牛

生産農家、特に繁殖農家、酪農家の離農傾向は強い。

仔牛の頭数不足から仔牛の引き合いが強まり、価格が高騰し続けている状況。生産頭数全体は減少し続けていることから 2018 年においても生産減少、枝肉価格の高値維持は継続すると予測され、高値安定の相場が続くと予想される。

④ 鶏卵

29 年度と変わらない価格になると考えられる。

⑤ 大豆

29 年度並みで変動はないと見込まれる。

⑥ 大豆製品

29 年 3 学期並みと見込まれる。

⑦ こんにゃく

原料、包装資材、燃料等の価格が高騰しており、来年度は 1 kg 当たり 10 円から 15 円の値上がりが見込まれる。

⑧ 野菜

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測される。

⑨ 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測される。

⑩ 調味料

原料の高騰から鰹節の値上げは確実。それに伴い和風だし、鰹だし等も値上げが予想される。また、大豆サラダ油は値上がりが見込まれる。その他の調味料については 29 年度並みで変動はないと予測される。

⑪ 乳製品

チーズは一部メーカーで値上げの動きがあるが、QBB については今のところ値上げの予定はない。ヨーグルト、生クリーム等については 29 年度並みで価格変動はないと予測される。

(2) 平成30年度学校給食費試算表

年 度		平成28年度実績		平成29年度見込 (30年1月末現在)		
児童・生徒・職員数		8,353人		8,188人		
年間食数		1,599,453食		1,637,600食		
	重量	単価		単価		
		税抜	税込	税抜	税込	
白飯	小学校	70g	54.66	59.03	56.44	60.96
	中学校	90g	60.48	65.32	62.74	67.76
普通パン	小学校	60g	46.55	50.27	46.39	50.10
	中学校	80g	50.78	54.84	50.52	54.56
黒パン 割増金	小学校	60g	8.12	8.77	8.12	8.77
	中学校	80g	9.42	10.17	9.42	10.17
米粉パン 割増金	小学校	60g	16.11	17.40	16.07	17.38
	中学校	80g	19.13	20.66	19.09	20.62
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	4.96	5.36
牛乳	1本200cc		46.45	50.16	46.76	50.50
おかず	小学校		137.79	148.81	135.70	146.54
	中学校		169.93	183.52	167.36	180.74
給食費	小学校		258		258	
	中学校		299		299	

平成 30 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、栄養のバランスが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」の使用も検討してまいります。
- (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 3 年経過しました。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、平成 26 年 1 月に策定した対応マニュアルに基づき適切に対応するとともに、各センターの施設条件に応じ、安全を最優先しながら、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。

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) これまでは、平成24年度に策定した「鶴岡市食育・地産地消推進計画」で、鶴岡産野菜の使用率50%、地元産魚介類の使用率30%の数値目標に向けて推進してまいりましたが、現在、次期推進計画をまとめているところであり、新たな目標に対し、引き続き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。

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、調理後適正な時間に喫食できるよう、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、次期更新整備を踏まえた、他のセンターの施設の整備のあり方についても、機能維持や強化も含め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. 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。
- (2) 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、未納対策を強化します。また、引き続き、子育て推進課と連携し、「児童手当」の支給にあわせた納付相談を実施します。

○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。