

平成30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31年2月15日（金）

午後3時30分～

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30年度鶴岡市学校給食センター運営状況について (1～7)
- 資 料 ・平成30年度給食施設及び給食数等の状況 (8)
- ・平成30年度鶴岡市学校給食の食事内容（栄養報告書） (9～12)
- ・学校給食の放射性物質検査 (13)
- ・平成30年度学校給食地場産品使用状況 (14～15)
- ・給食費の未納状況 (16)

報告第2号 平成31年度学校給食費について (17～18)

- 資 料 ・平成31年度の物価予想について (19～21)
- ・平成31年度学校給食費試算表 (22)

4. 協 議

議第1号 平成31年度学校給食センターの運営方針について（案） (23～26)

5. そ の 他

6. 閉 会

平成30年度 鶴岡市学校給食センター運営状況について

1. 学校給食の実施

(1) 実施校数並びに給食数（児童・生徒及び教職員の食数） 平成30年5月1日現在

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

(2) 実施形態

- 米飯給食 週4回
- パン給食 週1回（うち月1回を米飯給食に変更）
- 米粉パン給食 年6回（朝日年8回、温海年9回）

(3) 学校訪問の実施

平成31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	14	33	229

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・産直情報など） 年12回 （様式を統一）
②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載
③栄養指導用 ポスター配布4月	③栄養指導用 ポスター配布4月	③栄養指導用 ポスター配布4月	③食育だより年3回
④オール鶴岡産給食のおたより （10・11月）			④ミニきゅうしょくだより（献立一口メモ）を給食実施日に学校へ情報提供

(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で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	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	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 ・中体連応援 6月 ・七夕 7月 ・お月見 10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"> ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・防災の日 9月 ・お月見 9月 ・和食の日 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"> ・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 ・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"> ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・サッカーワールドカップロシア 大会応援給食 6月 ・田川総体応援献立 6月9月 ・七夕 7月 ・パストラボ山形応援給 食 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
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 1月	⑥食文化創造都市 特別献立 1月	⑥食文化創造都市 特別献立 1月

(5) バイキング給食

7月～10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17小学校の6年生を対象に実施	小学校全校の6年生を対象に実施	小学校対象に実施(4～6年)	小学校全校の6年生を対象に実施

(6) 研修会等の参加

鶴岡	櫛引	朝日	温海
①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会 (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 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 (鶴岡市) ④ 研究授業方式による衛生管理研究会 (庄内町)

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月と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。(レベル1対応76人、レベル2対応10人、レベル3対応25人、レベル4対応5人)

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、今年度は4月に運動誘発性アナフィラキシー症状で小学生が医療機関に搬送されたほか、前年にも2件、喫食後、食物アレルギー症状で治療を受けております。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。

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

5. 地産地消の推進

米についてはすべて鶴岡産を使用しており、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生あげ）もほぼ100%であり、肉類（鶏肉を除く）、卵も庄内産を使用している。

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

野菜については、JAや生産者グループ等と栽培品目及び納入価格を設定した「協定書」を締結し、生産者との情報交換を行い、品目や納入量についての拡大のほか、安定

供給のため、研修や圃場巡回などを通し、必要数量の確保に努めているが、結果として平成 29 年度の鶴岡産野菜の使用率は 37.7%（前年度 40.0%）と減少した。平成 30 年度については、7 月までの好天できゅうり、なす、トマトは伸ばしたものの、8 月に 3 度の大雨を受け、収穫時期のじゃがいもが影響したほか人参など秋野菜の播種時期と重なり大幅な減収につながった。9 月以降はやや回復し、ねぎも前年より多く納入となったが、暖冬傾向から葉物系が生育進み、春先までの調整に影響が出ている。前年同月比較（12 月）したところ、今年度地場産の納入はさらに低下している。なお、藤島ふれあい食センターとしての平成 29 年度野菜使用割合は納入グループが作付品目を調整し合い、作型の長期化などはかり、65.6%となっている。

魚介類については、平成 29 年度の地元産の使用率は 21.1%と前年より伸ばしたものの目標の 30%に至っていないが、あつみっこ給食センターでは県漁協等と連携しながら積極的に献立に取り入れ 67.1%と高い使用割合となっている。協定を締結した 4 品目(鮭、真イカ、ワラサ、真ホッケ)がいまだ不漁状況が続き、安定した量を確保できていない。その中で、漁業者や地元かまぼこ製造業者が連携し、すり身加工の上、かまぼこやつみれにするなど、試行は続いている。

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

また、「山形県地産地消促進事業」を活用するとともに、米粉利用については、「山形県米粉利用推進事業」の実施により米粉パンや米粉を使った米粉麺サラダ、スープなどの利用を拡大した。

6. 地域の特色ある給食の提供

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、新規納入品目の増加等も検討し、このまとまりの中で小学校を会場にして交流給食を行っている。

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」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実施し連携に努めた。

また、食文化創造都市特別献立として、全センター統一で 2 月下旬に、ごま豆腐と鮭の味噌粕漬け焼きを提供した。

7. 給食費の未納対策の実施

給食費の未納については、文書での催告とともに平成23年から始まった「児童手当」の支給にあわせ、子育て推進課と連携して6月・10月・2月に窓口現金支給とし、保護者に直接面談することで現年度の未納とともに過年度の未納給食費の改善に努めた。

※児童手当時の収納状況と未納額累計は別紙のとおり

2 給食施設及び給食食数等の状況

平成30年5月1日現在

項目	鶴岡市学校給食センター			合計	あつまっこ給食センター	あさひ給食センター	・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	小						
給食開始年	昭和22年	昭和33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13年3月26日	平成13年3月26日	平成7年12月27日	平成14年3月28日	—
敷地面積㎡	8,148		—	—	1,614	1,614	1,188	2,994	—
建物面積㎡	3,110		—	—	559	559	475	1,334	—
職員数(人)	47		47	47	2	2	2	2	53
臨時・パート職員	25		25	25	2	2	2	2	29
委託業者数(人)			—	—	7	7	8	15	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	17	1	1	3	3	26
中学校	6	1	7	7	1	1	1	1	11
小学校	204	13	217	217	6	6	18	24	276
中学校	93	7	100	100	3	3	6	9	125
児童生徒数(人)	4,426	401	4,827	4,827	174	174	341	484	6,085
中学校	2,300	200	2,500	2,500	91	91	168	286	3,211
小学校	386	37	423	423	17	17	48	58	578
中学校	212	25	237	237	13	13	24	28	322

※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30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)

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	25.0	28.4	2.7	366	87	2.7	2.9	214	0.65	0.58	25	3.8
基準値 (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 x 100 (%)	99	104	101	108	105	109	90	145	126	163	145	125	76
中学校 平均値C	776	30.2	27.3	3.5	404	106	3.4	3.6	253	0.82	0.66	31	5
基準値D	820	30.0	28.0	3	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率C/D x 100 (%)	95	101	98	117	90	76	85	120	84	164	110	89	77

(平成30年4月～平成31年1月)

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(強化米含む)	米	(小麦粉以外の食品含む)	小麦粉	牛乳	小麦粉及びその製品 (主食)		芋及びん	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		
						(主食用)	その他																	米製品	大麦等	香辛料・香料
小学校	60	10	206	0.0	6.2	22	3.3	2	18	1.0	23	65	6	3	3	3.0	14	0.7	20	7	1.8	4.7	1	0	7.9	
中学校	77	14	206	0.0	7.8	28	3.9	2	24	1.2	30	84	6	3	3.9	18	0.9	26	9	2.7	5.9	1	0	10.2		

(単位 グラム)

平成30年度鶴岡市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)

区分	(平成30年4月～平成31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 (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	25.3	28.3	2.7	357	94	2.6	2.9	236	0.64	0.58	27	4.3
基準値 (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 x100 (%)	101	105	101	108	102	118	87	145	139	160	145	135	86
中学校 平均値C	791	30.2	27.3	3.4	390	112	3.3	3.5	274	0.81	0.67	33	5.5
基準値D	820	30.2	27.3	3.4	390	140	4	3	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率C/D x100 (%)	96	101	98	113	87	80	83	117	91	162	112	94	85

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(単位 グラム)																								
	(強化米含む)	(小麦粉以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその製品 (主食)	その他	でんぷん	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	米製品	大麦等	その他 調味料・香料
小学校	60	8	206	0.0	9.3	25	3.4	3	17	0.8	26	65	7	7	3	2.5	13	0.7	20	6	1.8	4.3	0	1	10.3
中学校	77	11	206	0.0	11.8	31	4.0	4	21	1.0	33	81	7	7	4	3.1	16	0.9	26	7	2.3	5.6	0	1	12.8

平成30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)

区分	(平成30年4月～平成31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 (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	25.5	28.4	2.8	369	92	2.7	3.4	359	0.63	0.57	27	4.3
基準値 (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 x100 (%)	101	106	101	112	105	115	90	170	211	158	143	135	86
中学校 平均値C	817	31.3	26.4	3.6	410	115	3.5	4.2	441	0.84	0.66	35	5.5
基準値D	820	31.0	28.0	3.6	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率C/D x100 (%)	100	104	94	120	91	82	88	140	147	168	110	100	85

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	(単位 グラム)																								
	(強化米含む)	(小麦粉以外の食品含む)	牛乳	小麦粉及びその製品 (主食)	その他	でんぷん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他の野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	米製品	大麦等	香辛料・調味料	その他
小学校	61	7	206	0.0	6.4	23	3.1	2	22	1.0	28	66	8	3	3.0	14	1.0	22	7	1.7	3.7	0	0	0	8.2
中学校	86	10	206	0.0	8.4	30	3.7	2	29	1.3	37	86	9	4	3.9	18	1.3	28	9	2.1	4.8	0	0	0	10.5

平成30年度あつまっこ給食センター

学校給食栄養報告書

1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

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	26.8	27.3	2.6	372	98	2.9	3.2	352	0.42	0.58	30	4.3
基準値 (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 x100 (%)	101	112	98	104	106	123	97	160	207	105	145	150	86
中学校 平均値C	793	32.6	26.1	3.4	413	120	3.7	4.0	429	0.53	0.66	37	5.6
基準値D	820	30.0	28.0	3.0	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5
充足率C/D x100 (%)	97	109	93	113	92	86	93	133	143	106	110	106	86

(平成30年4月～平成31年1月)

2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

区分	米 (強化米含む)	小麦粉以外の 食品含む)	牛乳	小麦粉及び その製品		砂糖類	豆类	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他の 野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他			
				(主食)	その他																米製品	大麦等	香調 辛料・	
小学校	62	5	206	0.0	5.6	3.5	1	24	0.8	28	73	12	2	1.9	14	2.2	22	5	4.0	4.6	0	0	0	8.4
中学校	79	7	206	0.0	7.3	4.1	1	31	1.0	36	95	12	3	2.4	17	2.7	28	7	5.1	5.9	0	1	10.8	

(単位 グラム)

平成30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
30.5.21~5.25	5月28日	不検出 (<0.29)	不検出 (<0.59)	不検出 (<0.51)
30.9.18~9.21	9月25日	不検出 (<0.30)	不検出 (<0.54)	不検出 (<0.49)
31.1.28~2.1	2月2日	不検出 (<0.60)	不検出 (<0.69)	不検出 (<0.80)

(県外産食材検査) ※鶴岡は年6回

【検査結果】

検査日	検査品目	生産地	検査結果(単位ベクレル/kg)		
			放射性ヨウ素	放射性セシウム	
				セシウム134	セシウム137
5月22日	ニンジン	徳島県	不検出 (<7.5)	不検出 (<7.9)	不検出 (<7.0)
6月26日	ニンジン	千葉県	不検出 (<6.4)	不検出 (<7.6)	不検出 (<7.0)
9月4日	タマネギ	北海道	不検出 (<6.0)	不検出 (<6.1)	不検出 (<8.2)
10月3日	ハクサイ	長野県	不検出 (<6.7)	不検出 (<6.8)	不検出 (<7.0)
11月20日	タマネギ	北海道	不検出 (<5.5)	不検出 (<7.2)	不検出 (<7.7)
2月6日	キュウリ	群馬県	不検出 (<6.9)	不検出 (<8.2)	不検出 (<7.7)

検査機関:日本環境科学株式会社

検査結果の()内は検出下限値です。

分析方法:ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリーによる核種分析法によります。

注)「不検出」とは、放射性物質が定量下限値未満であることを示します。

「検出下限値」とは、検査機器で測定できる最小の値のことです。

平成30年度鶴岡市学校給食における主な野菜の年間使用量 4月～12/30現在

		鶴岡	藤島	榊引	朝日	温海	計 kg
じゃがいも Potato	総量	14,807.0	2,512.0	1,572.0	753.0	1,122.0	20,766kg
	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	3,162.0	1,933.0	222.0	127.0	541.0	5,985kg
	鶴岡産割合	21.4%	77.0%	14.1%	16.9%	48.2%	28.8%
キャベツ Cabbage	総量	23,406.0	3,151.0	1,262.0	769.0	1,126.0	29,714.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	243.0	0.0	0.0	0.0	0.0	243.0
	鶴岡産	15,355.0	2,133.0	191.0	267.0	69.0	18,015.0
	鶴岡産割合	65.6%	67.7%	15.1%	34.7%	6.1%	60.6%
たまねぎ Onion	総量	13,525.0	1,768.0	1,434.0	571.0	1,413.0	18,711.0
	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	133.0	1,186.0	0.0	116.0	49.0	1,484.0
	鶴岡産割合	1.0%	67.1%	0.0%	20.3%	3.5%	7.9%
にんじん 切りにんじん Carrot	総量	15,030.0	1,872.0	1,229.0	719.0	1,051.0	19,901.0
	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	3,724.0	839.0	20.0	290.0	300.0	5,173.0
	鶴岡産割合	24.8%	44.8%	1.6%	40.3%	28.5%	26.0%
大根 Japanese radish	総量	3,224.0	313.0	345.0	232.0	490.0	4,604.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	143.0	52.0	94.0	0.0	0.0	289.0
	鶴岡産	2,248.0	242.0	111.0	189.0	398.0	3,188.0
	鶴岡産割合	69.7%	77.3%	32.2%	81.5%	81.2%	69.2%
はくさい Chinese cabbage	総量	2,641.0	151.0	50.0	233.0	218.0	3,293.0
	県内産	0.0	0.0	29.0	15.0	77.0	121.0
	庄内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	鶴岡産	1,824.0	100.0	0.0	166.0	53.0	2,143.0
	鶴岡産割合	69.1%	66.2%	0.0%	71.2%	24.3%	65.1%
きゅうり Cucumber	総量	12,687.0	1,173.0	763.0	398.0	356.0	15,377.0
	県内産	56.0	19.0	33.0	5.0	0.0	113.0
	庄内産	0.0	51.0	0.0	0.0	0.0	51.0
	鶴岡産	9,607.0	878.0	410.0	335.0	215.0	11,445.0
	鶴岡産割合	75.7%	74.9%	53.7%	84.2%	60.4%	74.4%
なす Eggplant	総量	522.0	133.0	60.0	55.0	81.0	851.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	120.0	82.0	39.0	0.0	0.0	241.0
	鶴岡産	138.0	51.0	20.0	55.0	81.0	345.0
	鶴岡産割合	26.4%	38.3%	33.3%	100.0%	100.0%	40.5%
トマト ミニトマト 中玉トマト Tomato	総量	573.0	109.0	88.0	17.0	50.0	837.0
	県内産	190.0	34.0	12.0	7.0	0.0	243.0
	庄内産	9.4	12.0	20.0	0.0	0.0	41.4
	鶴岡産	190.0	41.0	6.0	8.0	36.0	281.0
	鶴岡産割合	33.2%	37.6%	6.8%	47.1%	72.0%	33.6%
ねぎ Green onion	総量	7,381.0	1,459.0	666.0	360.0	587.0	10,453.0
	県内産	132.0	0.0	0.0	0.0	13.0	145.0
	庄内産	3,435.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3,435.0
	鶴岡産	1,595.0	1,459.0	479.0	360.0	350.0	4,243.0
	鶴岡産割合	21.6%	100.0%	71.9%	100.0%	59.6%	40.6%
ほうれん草 Spinach	総量	4,433.0	439.0	355.0	156.0	263.0	5,646.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	582.0	8.0	0.0	0.0	0.0	590.0
	鶴岡産	2,387.0	405.0	277.0	129.0	8.0	3,206.0
	鶴岡産割合	53.8%	92.3%	78.0%	82.7%	3.0%	56.8%
小松菜	総量	3,175.0	1,161.0	339.0	170.0	324.0	5,169.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	1,422.0	0.0	73.0	0.0	0.0	1,495.0
	鶴岡産	1,252.0	1,161.0	266.0	151.0	266.0	3,096.0
	鶴岡産割合	39.4%	100.0%	78.5%	88.8%	82.1%	59.9%

平成30年度鶴岡市学校給食における主な野菜の年間使用量 4月～12/30現在

		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計 kg
チンゲンサイ	総量	3,121.0	194.0	103.0	130.0	113.0	3,661.0
	県内産	262.0	0.0	0.0	6.0	0.0	268.0
	庄内産	2,603.0	179.0	53.0	0.0	0.0	2,835.0
	鶴岡産	213.0	15.0	44.0	86.0	10.0	368.0
	鶴岡産割合	6.8%	7.7%	42.7%	66.2%	8.8%	10.1%
ピーマン	総量	365.0	80.0	92.0	35.0	28.0	600.0
	県内産	17.0	12.0	29.0	0.0	3.0	61.0
	庄内産	35.0	48.0	0.0	0.0	0.0	83.0
	鶴岡産	0.0	4.0	18.0	15.0	15.0	52.0
	鶴岡産割合	0.0%	5.0%	19.6%	42.9%	53.6%	8.7%
アスパラガス	総量	295.0	83.0	8.0	28.0	29.0	443.0
	県内産	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0	7.0
	庄内産	0.0	47.0	0.0	0.0	0.0	47.0
	鶴岡産	295.0	29.0	8.0	28.0	29.0	389.0
	鶴岡産割合	100.0%	34.9%	100.0%	100.0%	100.0%	87.8%
ごぼう 切りごぼう	総量	3,134.0	605.0	149.0	99.0	162.0	4,149.0
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	185.0	0.0	0.0	0.0	185.0
	鶴岡産	0.0	0.0	0.0	39.0	12.0	51.0
	鶴岡産割合	0.0%	0.0%	0.0%	39.4%	7.4%	1.2%
さつまいも	総量	137.0	23.0	50.0	35.0	70.0	315.0
	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	15.0	22.0	35.0	0.0	72.0
	鶴岡産割合	0.0%	65.2%	44.0%	100.0%	0.0%	22.9%
里芋	総量	1,349.0	254.0	181.0	39.0	70.0	1,893.0
	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	254.0	0.0	39.0	0.0	293.0
	鶴岡産割合	0.0%	100.0%	0.0%	100.0%	0.0%	15.5%
しいたけ	総量	421.0	43.0	33.0	14.6	41.0	552.6
	県内産	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	庄内産	0.0	0.0	14.0	0.0	0.0	14.0
	鶴岡産	419.0	43.0	19.0	14.6	36.0	531.6
	鶴岡産割合	99.5%	100.0%	57.6%	100.0%	87.8%	96.2%
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	124,622.0	18,187.0	9,858.0	5,649.0	9,502.0	167,818.0
	県内産	896.0	181.0	202.0	98.0	150.0	1,527.0
	庄内産	8,696.0	708.0	309.0	0.0	3.0	9,716.0
	鶴岡産	44,494.0	11,537.0	2,314.0	2,720.0	2,810.0	63,875.0
	庄内割合	7.0%	3.9%	3.1%	0.0%	0.0%	5.8%
	鶴岡産割合	35.7%	63.4%	23.5%	48.2%	29.6%	38.1%
前年同期鶴岡産割合	41.0%	63.5%	35.7%	51.9%	34.0%	43.2%	
this year-last year 比較	△ 5.3%	△ 0.1%	△ 12.2%	△ 3.7%	△ 4.4%	△ 5.1%	
前年度末鶴岡産割合	34.1%	63.6%	30.0%	49.4%	30.1%	37.7%	

児童手当現金支給による未納対策収納状況

	件数	鶴岡		藤島		羽黒		榎引		朝日		温海		合計		
		現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	現年度	過年度	合計
H25.6	18		143,110		2,000						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					5,501						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	294,005	27,000	20,000		30,000								344,005	27,000	371,005
														593,225	120,583	713,808
H30.6	3		21,446											0	21,446	21,446
H30.10	10	145,364	32,000	20,340	0									165,704	32,000	197,704
H31.2														0	0	0
														165,704	53,446	219,150

給食費未納状況 平成30年10月31日現在

	平成10年～22年	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	合計
鶴岡市学校給食センター	2,981,137	166,840	0	0	0	150,146	115,414	177,621	3,591,158
藤島ふれあい食センター	1,378,000	0	0	0	0	0	0	0	1,378,000

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	258円	270円
	中学校	299円	310円

2 改定の時期

平成31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26年度に改定後、5年間据え置いてきたが、献立の基本物資である米飯、牛乳が値上がりし、主菜副菜に充てる費用を圧縮せざるを得ない状況にあり、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。

給食費算定根拠

平成26年度

小学校 258円 (米飯56.39円牛乳48.74円おかず152.87円)
 中学校 299円 (米飯61.99円牛乳48.74円おかず188.27円)

平成30年度

小学校 258円 (米飯62.34円牛乳50.89円おかず144.77円)
 中学校 299円 (米飯69.23円牛乳50.89円おかず178.88円)

おかずに占める給食費の割合

平成26年度 小学校 $152.87/258=59.25\%$ 中学校 $188.27/299=62.96\%$
 平成30年度 小学校 $144.77/258=56.11\%$ 中学校 $178.88/299=59.82\%$

上記の金額差

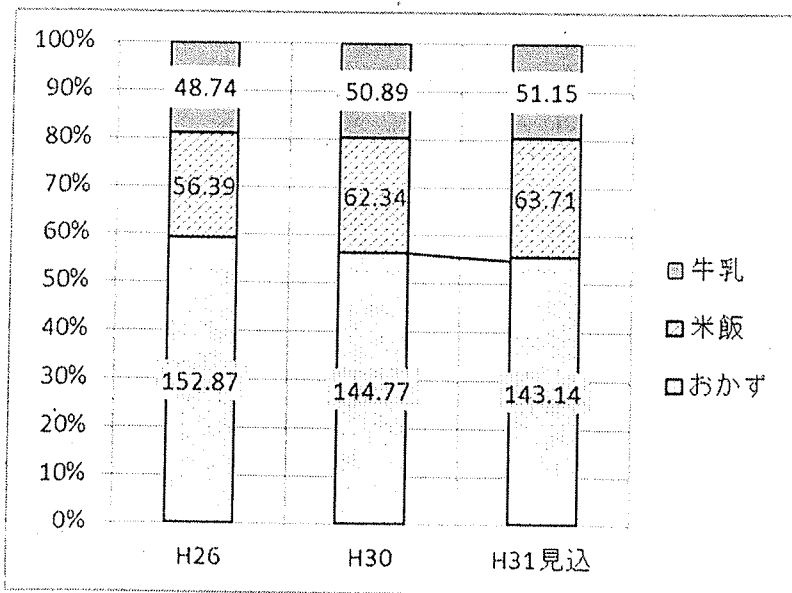
小学校△8.1円 (144.77-152.87) 中学校△9.4円 (178.88-188.27)

平成31年度 物資価格動向によると米飯、牛乳ともに値上げの見込みである。

※ グラフには、5か年の推移から推計した米飯、牛乳の額を用いている。

主菜副菜等材料の変化

一人当たり	鶏肉 70g	76円 (H26)	→83円 (H30)	7円増
	ハム	23円 (H26)	→29円 (H30)	6円増
	さんま開	39円 (H26)	→45円 (H30)	6円増
	レモンゼリー	35円 (H26)	→38円 (H30)	3円増



(1) 平成31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30年度産米の価格は、据え置きか若干の値上がりが予想される。

① 米飯

昨年度異物混入の件もあり、加工賃の値上がりが予想される。

② パン

日本の小麦需要の9割は外国産に頼っており、主産地の米国と豪州の一部地域での乾燥による減収懸念から小麦の価格が上昇しているため、若干の値上がりが予想される。

③ 牛乳

原料取引価格が2019年4月1日から1Lあたり4円値上がりするが、学校牛乳用原乳の取引価格は据え置き。しかし、資材・物流コストが5~10%値上がりするため、前年度入札価格より2円前後値上がりが予想される。

(洗剤5~10%、紙パック5~7%、乳業メーカー10%程度の値上がり)

一般物資

① 魚介類・冷凍食品・チルド食品

- ・外国産については、世界各国での需要増加による原料価格の高騰に加え、人件費、エネルギー費、包装資材費、物流費、製造コスト等の上昇により冷凍品は値上げが予想される。
- ・国内で漁獲されるいわし、さんまについては、前年度実績を超えている状況から安定して推移すると予想されるが、鮭、さばについては昨年度の大不漁に比べ漁獲量が増えてはいるが、以前として品薄のため価格上昇は避けられない状況にある。
- ・県内産のワラサ、鱈、ハタハタ、ホッケ、イカは例年並みで推移されると予想されるが、鮭については時化の影響から相場の予想及び確実性に乏しいが若干の値上げが予想される。
- ・冷凍加工品(コロッケ、メンチカツ)については、大手食品メーカーの値上げ発表があり値上げが確実な状況である。

② 海草類

- ・三陸産のわかめは育ちが悪く、若干高めで推移すると予想される。
- ・昆布については例年並みの相場で推移されると予想される。

③ 練り製品

- ・世界各国での需要増加による原料価格の高騰に加え、人件費、エネルギー費、包装資材費、物流費、製造コスト等の上昇により冷凍品は値上げが予想される。
- ・地元製造の練り製品については、すり身価格の相場が上昇しており、来年度以降 8~10%の値上げを予定している。

④ チルド品

- ・北海道産コーンは、昨年 6 月の日照不足と 7 月の長雨の影響による生育不足、また、台風の影響による倒状が加わり数量が見込めない状況にある。
- ・チキン水煮は、需要拡大を受け生産者が供給量を拡大したため安定して推移すると予想される。

⑤ 大豆サラダ油

- ・今のところ原料が安定しており、例年並みに推移すると予想される。

⑥ 肉類（豚肉・鶏肉）

・豚肉

- ・飼養戸数は減少傾向で推移、飼育頭数も 30 年度は前年対比減少しているが大きな疾病発生がなければ 31 年は前年並みと思われる。
- ・現状これといった相場価格の大幅な変動の要因はなく、また PED 発生状況も落ち着き 31 年は前年並みの物価の展開が予想される。

・鶏肉

- ・消費者の健康志向の高まり等から鶏肉の消費は増加傾向で推移している。生産量においても消費を背景に増加している。
- ・価格は好調な需要に支えられ堅調に推移しているが、生産の拡大も続いていることから、30 年並みの価格と予想されるが、不安定要素としては輸入鶏肉の入荷が不安定なために相場価格が一時的に上昇することも考えられる。

⑦ 鶏卵

- ・31 年度は、年間を通して 1kg 平均 270 円程度で推移すると予想される。

⑧ 大豆

- ・平成 30 年度産の大豆価格について、値上がり傾向はあるものの、昨年度同様の価格である。

⑨ 大豆製品

- ・原料の国産大豆は天候不順により収穫量が少ないため、値上がり傾向である。また人件費・燃料費についても値上がりしていることから、値上がりは確実である。

⑩ こんにゃく

- ・原料が天候により値上がりしており、人件費・燃料費も値上がりしていることから、値上げは確実である。

⑪ 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想される。

⑫ 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。

⑬ 調味料

- ・大手食品メーカーの値上げ発表があり、値上げは確実と予想される。

⑭ 乳製品

- ・国産、外国産ともに現在のところ値上げの動くはなく、例年並みに推移すると予想される。

(2) 平成31年度学校給食費試算表

年 度		平成26年度実績	平成30年度見込 (31年1月末現在)		平成31年度見込 (31年1月末現在・200回)			
児童・生徒・職員数 (鶴岡センター分)		8,772人	8,042人		7,927人			
年間食数		1,716,482食	1,553,748食		1,585,400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	52.21	56.39	57.72	62.34	58.99	63.71
	中学校	90g	57.40	61.99	64.10	69.23	65.51	70.75
普通パン	小学校	60g	46.64	50.37	47.76	51.58	48.71	52.61
	中学校	80g	50.95	55.03	52.01	56.17	53.05	57.29
黒パン 割増金	小学校	60g	8.11	8.76	8.11	8.76	8.11	8.76
	中学校	80g	9.41	10.16	9.41	10.16	9.41	10.16
米粉パン 割増金	小学校	60g	15.77	17.03	16.45	17.77	16.45	17.77
	中学校	80g	18.68	20.17	19.58	21.15	19.58	21.15
混ぜご飯 割増金	小学校	70g	31.63	34.16	47.63	51.44	47.63	51.44
	中学校	90g	39.25	42.39	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	4.96	5.36
牛乳	1本200cc		45.13	48.74	47.12	50.89	47.36	51.15
おかず	小学校		141.55	152.87	134.05	144.77	132.54	143.14
	中学校		174.33	188.27	165.63	178.88	163.99	177.10
給食費	小学校		258		258		258	
	中学校		299		299		299	

平成31年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針について

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」の基本方針のもと、栄養のバランス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」について理解と周知のため使用してまいります。
今年度実施した有機米については、全センター2回の導入予定です。
- (2) 献立作成にあたっては、児童・生徒の意見や学校・保護者等の意向を取り入れるため給食主任による献立作成委員会を開催しながら、多様な食品を組み合わせ、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土食、各種記念日の特別給食、希望献立を継続して実施するなど、魅力ある給食の提供に努めます。
- (3) 平成26年12月、鶴岡市が食文化分野でユネスコ「創造都市ネットワーク」への加盟が認定され4年経過し、引き続き、給食の献立に取り入れてきた鶴岡の行事食や郷土食を、鶴岡の食文化として学び、継承するため提供するとともに、周知と理解を深めるため「給食だより」等で情報提供を行ってまいります。
- (4) 食物アレルギーについては、引き続き安全を最優先し、各センターの施設条件に応じ個別取組プラン等の情報を家庭・学校・給食センターにおいて情報共有し、連携を強めて進めます。また、取組みに対し保護者の希望がある場合は学校生活管理指導表の提出を求め、対応の見直しなど検討します。さらに今後、マニュアルの整備と改定に向けて情報を収集してまいります。
- (5) 給食費については、基本物資とされる米飯、パン、牛乳や主菜副菜の加工品等の価格動向を見据えながら毎年、改定の必要について検討してまいります。

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

2. 栄養指導、食育の充実

- (1) 児童・生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、食事のあり方や望ましい食生活を身につけるとともに、食事を通じて自らが健康管理できるように学校と協力し、栄養教諭等の学校訪問や各学校保健委員会等における栄養指導の充実に努めます。
- (2) 子どもたちが食に関する正しい知識・マナーを得るためには、家庭における食のあり方が大切であり、家庭の役割が十分に発揮できるように、給食日より、ミニガイド情報、市ホームページ等で情報発信するほか、給食レシピの紹介や親子料理教室を開催するなどして食育の充実に努めます。

3. 地産地消の推進

- (1) 現在、市では「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」をまとめているところであり、新たな目標に対し、その目的と効果の達成のため、オール鶴岡産給食や地産地消給食を実施するとともに、生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大を図り、地場産食材の利用拡大に努めます。
- (2) 地場の農林水産品等の生産や加工に関わる団体・企業等と連携し、新たな献立導入に取り組み、食文化創造都市特別献立給食や新メニュー開発を実施します。
「ごま豆腐」に続き、漬物加工品やすいおう加工品など試験的に取り組んでまいります。また、山形大学農学部と下水道浄化センターを中心に進めている消化ガスによる発電で生じた温水活用のハウス栽培での野菜の活用にも、参画してまいります。

4. 安全な食材の確保と安全衛生管理の徹底

- (1) 食品・食材の確保については、栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確であり、安全かつ良質な国産の食品・食材の使用に努めます。また、放射性物質にかかる安全性については、県で実施する「学校給食の放射性物

質検査（県外産食材検査）」の活用とともに必要に応じて安全証明を添付させるなど安全対策を徹底します。

- (2) 安全衛生管理の徹底を図るため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」に基づき食品・食材の検収、調理、洗浄、保管を確実に実施するとともに、調理機器、厨房器具の日常点検と細菌検査等による衛生管理の徹底により食中毒、異物混入の防止に努めます。また、調理後2時間以内の喫食が望ましいとされる衛生管理基準等にも沿うよう、施設設備の整備や調理体制の充実、搬送順路・時間の調整など改善してまいります。

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

- (3) 職員を始め調理従事者及び食品納入業者の研修会等の開催や食材納入業者への訪問を実施し、安全衛生の徹底と意識の向上を図ります。
- (4) 異物混入については、平成26年4月に策定した「異物混入対応マニュアル」に基づき、防止対策に最善を尽くすとともに、混入時には適切かつ迅速な対応を行います。

5. 施設設備の維持管理の強化

- (1) 各給食センターの施設設備、調理機器の老朽化が進んでいるため、職員による日常点検や保守点検に努め、必要な機械・設備については計画的に更新及び修繕を行い、給食調理機能の維持・向上に努めます。

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

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

や労働安全の意識高揚を図るなど、適切な指導を実施します。

6. 給食費の適切な管理

賄材料にあてられる保護者からの給食費については、適正で堅実な管理を行うほか、給食費の未納については公平性を損なうことのないよう学校、給食センター、教育委員会が連携し、納付相談や督促を行い、適切な管理に努めます。

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

7. 子育て世代の教育費の負担軽減

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

その他

- (1) 新入生などに対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。

○鶴岡市学校給食センター条例 抜粋

平成17年10月1日

条例第90号

(運営委員会)

第4条 給食センターの運営を適正かつ円滑に行うため、鶴岡市学校給食センター運営委員会を置く。

○鶴岡市学校給食センター条例施行規則 抜粋

平成17年10月1日

教育委員会規則第21号

改正 平成23年9月30日教育委員会規則第12号

平成24年3月30日教育委員会規則第6号

(運営委員の職務)

第5条 鶴岡市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）は、給食センターの運営に関する重要事項について審議し、所長に助言し、又は教育委員会に意見を述べることができる。

2 前項の審議を行うため、これに必要な調査及び研究を行う。

(委員)

第6条 運営委員会の委員は15人以内とし、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

(1) 小、中学校の校長及び教職員

(2) 学校保健会の役員

(3) P. T. A. 連合会の役員

(4) 学識経験者

2 委員の任期は2年とする。ただし、再任は妨げない。

3 委員が欠けた場合の補充委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第7条 運営委員会に、委員長及び副委員長を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員の互選とする。

3 委員長は、運営委員会を招集し、会議を主宰する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(その他)

第8条 運営委員会の運営に関し必要な事項は、運営委員会が定める。

