

平成25年度第1回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：平成25年7月10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. 委嘱状交付

3. 教育長挨拶

4. 委員長・副委員長選出

5. 報 告

報告第1号 平成24年度鶴岡市学校給食センター運営状況について

報告第2号 学校給食に係る羽黒及び温海地域の小・中学校アンケート調査結果
について

報告第3号 納入業者審査基準の見直しについて

6. そ の 他

7. 閉 会

目 次

ページ

| | | |
|-------|---|-------|
| 報告第1号 | 平成24年度鶴岡市学校給食センター運営状況について…………… | 1～6 |
| 報告第2号 | 学校給食に係る羽黒及び温海地域の小・中学校アンケート調査結果について…………… | 7～18 |
| 報告第3号 | 納入業者審査基準の見直しについて…………… | 19～22 |
| 資 料 | (1) 平成24年度学校給食実施状況…………… | 23～24 |
| | (2) 平成24年度学校給食地場産品使用状況…………… | 25～26 |
| | (3) 平成24年度鶴岡市学校給食の食事内容実施状況表 …………… | 27～30 |
| | (4) 学校給食の放射性物質検査…………… | 31～33 |
| | (5) 平成25年度学校給食センター運営方針 …………… | 34～36 |
| | (6) 鶴岡市学校給食センター条例…………… | 37 |
| | (7) 鶴岡市学校給食センター条例施行規則…………… | 38～39 |

報告第1号

平成24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

学校給食を通して、子どもたちが正しい食習慣、栄養知識を身につけるとともに、体力を向上させ、心身とも健康に成長できるように学校・家庭との連携を密にし、栄養指導、学校訪問等を充実させ学校給食を実施した。また、家庭での食事の大切さなど健康的な食生活習慣の形成とともに食教育を充実し、行事食を多く取り入れるなど食文化の継承に努めた。

さらに、児童・生徒数の減少により学校の適正配置が検討されており、学校給食においても効率的な運営を行うため、平成23年4月から榊引学校給食センター並びにあさひ給食センターの調理業務を民間委託し、平成24年4月からは、あつみっこ給食センターにおいても調理業務の民間委託を実施した。同年4月、羽黒地域の小・中学校の学校給食を、自校調理方式からセンター調理方式に変え鶴岡市学校給食センターからの供給を実施した。

実施状況は、調理業務の民間委託による問題もなく、また、羽黒地域のセンター給食配送については給食が冷める心配もあったため、保温食缶・保温バット等を使用することにより支障なく実施がされている。なお、温海地域、羽黒地域の給食内容については、全児童・生徒を対象にして給食アンケート調査を実施した。

(1) 実施校数並びに給食食数

平成24年5月1日現在

| | 鶴岡・羽黒地域 | | 榊引地域 | | 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 | 25 | 5,854 | 3 | 433 | 3 | 218 | 5 | 423 | 36 | 6,928 |
| 中学校 | 7 | 3,280 | 1 | 251 | 1 | 141 | 1 | 239 | 10 | 3,911 |
| 幼稚園 | 1 | 34 | — | — | — | — | — | — | 1 | 34 |
| 計 | 33 | 9,168 | 4 | 684 | 4 | 359 | 6 | 662 | 47 | 10,873 |

(2) 実施形態

完全給食 週5回（米飯給食4回、パン給食1回）

「山形県地産地消促進事業」を活用し、地場産農産物の利用拡大を図るとともに、JA鶴岡、JA庄内たがわ及び生産者グループとの協定を締結し、地場産品を積極的に使用した。

また、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、スープなどの回数を増やし、鶴岡・羽黒地域は年12回、榊引・温海地域は年11回、朝日地域は年8回実施した。

(3) 学校訪問の実施

平成25年3月末日現在

| 鶴岡・羽黒地域 | | 榊引地域 | | 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 |
| 33 | 190 | 4 | 46 | 4 | 20 | 6 | 19 | 47 | 275 |

(4) 学校給食だより等の発行

| 鶴岡・羽黒地域 | 楡引地域 | 朝日地域 | 温海地域 |
|--|--|--|--|
| ①給食だより(献立表・食品分類・ミニガイド・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・ミニガイド・産直情報など)年11回(様式を統一) | ①給食だより(献立表・食品分類・ミニガイド・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・ミニガイド・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3月 |

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委員会を開催し、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、楡引、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) 献立作成委員会の開催

| 鶴岡・羽黒地域 | 楡引地域 | 朝日地域 | 温海地域 |
|---------------|---------------|---------------|--------------------|
| 6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 | 4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6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 ・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 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 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 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 | ③ 行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9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 | ③ 行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9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 ・卒業おめでとう 3月 | ③ 行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・クリスマス12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・私立高校受験応援 献立 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・公立高校受験応援 献立 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 11回実施 | ④ 地産地消献立 11月 | ④ 地産地消給食 12月 |

(5) バイキング給食

6月～11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25 小学校のうち23校の 6年生を対象に実施 (由良小:5・6年対象 で隔年実施、羽黒4 小:今年度は未実施) | 小学校全校の6年生 及び中学校3年生を 対象に実施 | 小学校全校対象に実 施(4～6年1校、全校 2校) | 小学校全校対象に実 施(6年生2校、全校3 校) |

(6) 研修会等の参加

| 鶴岡 | 榊引 | 朝日 | 温海 |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ① 庄内地区学校給食調理研修会 (酒田市) | 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 (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 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会 (山形市) | ② 鶴岡田川地区学校栄養士等研修会 (鶴岡市) | ② 鶴岡田川地区学校栄養士等研修会 (鶴岡市) | ② 鶴岡田川地区学校栄養士等研修会 (鶴岡市) |
| ③ 山形県学校給食調理師研修会 (山形市) | ③ 研究授業方式による衛生管理研究会 (鶴岡市) | | ③ 鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市) |
| ④ 鶴岡田川地区学校栄養士等研修会 (鶴岡市) | ④ 鶴岡市給食指導研修会 (鶴岡市) | | |
| ⑤ 研究授業方式による衛生管理研究会 (鶴岡市) | | | |
| ⑥ 鶴岡市給食指導研修会 (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12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、調理場内の随時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毎週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。また、できる限り地元産の食材を中心に使用し、必要に応じては納入業者に「放射能分析結果報告書」の提出を求めるなど実施しながら安全対策を徹底した。

| 鶴 岡 | 櫛 引 | 朝 日 | 温 海 |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ① 安全衛生委員会 開催(毎月) | ① 食材納入業者へ 啓發文書配布 | ① 食材納入業者へ 衛生管理啓発 | ① 食材納入業者へ 衛生管理啓発 |
| ② 食材納入業者衛 生管理研修会開 催 | ② 調理業務委託業 者職員安全衛生 研修会 | ② 調理業務委託業 者職員安全衛生 研修会 | ② 調理業務委託業 者職員安全衛生 研修会 |
| ③ 職員安全衛生研修 会開催 | | | ③ 防火管理者講習 会受講 |

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軟水装置オーバーホールやボイラー、厨房機械設備等老朽化した施設、設備の修理を実施し維持管理に努めた。

| 所 管 | 修 繕 等 内 容 |
|-----|---|
| 鶴 岡 | 軟水装置オーバーホール、受水槽定水位交換、貯水槽凍結防止ヒーター交換、フライヤー修理、排水処理施設修理、温水循環ポンプ交換、消雪制御盤修理、コンテナ洗浄機配管修理、電話機・主装置修理 |
| 櫛 引 | 食缶洗浄修理、食器洗浄機修理、ボイラー軟水樹脂装置修理、食器浸漬機修理、給食搬送車修理、自動水栓修理、蒸気回転釜修理 |
| 朝 日 | 自動計量洗米器修理、電気温水器修理、電気炊飯器テフロン加工修繕、給食搬送車修理、食器洗浄機修理、電気フライヤー修理、 |
| 温 海 | ボイラー給水管・洗浄機配管修理、調理室空調機修理、自動水栓手洗器修理、貯湯槽漏水修理、プロパンガス自動切替調整器交換 |

5. 地産地消の推進について

これまでも米や野菜など地場産品の利用に努めてきたが、平成23年度に各センターに地場産野菜の供給体制を確立し、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」を締結した。平成24年度は協定品目の拡大と毎月圃場を巡回するとともに、生産者との情報交換を行い安定供給に努めた結果、地場産野菜の使用量が平成23年度42.3%から平成24年度46.1%に増加している。また、鶴岡産アンデスメロンを全ての給食センターで提供した。

鶴岡・羽黒地域では10月、11月の2回、いも煮、ほうれん草庄内麩和え、ワラサフライやきのこ汁、だだちゃ豆サラダ、あじ丸揚げなど、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、毎月第3金曜日を「地産地消の日」として、より多くの地場産品を活用

した献立を取り入れ、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。

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」「山菜」など地域の特産、食文化を生かした給食を提供した。

温海地域では、地元特産品の「べろべろもち」や「あつみかぶ」の提供など多くの地場産を取り入れ、また、生産者グループの試食会を実施し連携に努めた。

さらに、11月20日全市一斉に鶴岡市有機農業推進協議会から提供していただいた有機栽培米「コシヒカリ」給食を実施した。

6 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。

羽黒地域学校給食への 供給変更後の アンケート調査結果について

アンケート実施日：平成25年2月

調査学校： 羽黒第一小学校
— 羽黒第二小学校
羽黒第三小学校
羽黒第四小学校
羽黒中学校

学校給食に係るアンケート結果について

平成25年5月

羽黒地域の学校給食に係るアンケート調査概要と調査結果については以下のとおりです。

《調査概要》

- 調査期間 : 平成25年2月
- 実施方法 : 別紙により児童・生徒に配布し、学校で回収
- 調査対象 : 小学校 471人 (羽黒第一小学校 68人、羽黒第二小学校 175人、羽黒第三小学校 200人、羽黒第四小学校 28人)
羽黒中学校 259人、
- 回答数 : 673人 (回答率 92.2%)

《調査結果 (要約)》

- 質問1 「給食はおいしいですか？」
 - ◇ 「とてもおいしい」「ふつう」と回答した人は小中学生合計で 96.3% (648人) の結果となり、全体的に評価されている。
 - ◇ 「おいしくない」と回答した小学生は 9人 (2.1%)、中学生が 16人 (6.8%) で、中学生においしくないと感じている割合が高い結果となった。
- 質問2 「給食のおかずは食べやすく調理されていますか？」
 - ◇ 「あまり食べやすく調理されていない」と回答した人は小学生 12人 (2.7%)、中学生 15人 (6.4%) で、中学生があまり食べやすく調理されていないと感じている割合が高い。
- 質問3 「給食は残さず食べますか？」
 - ◇ 「ほとんど残す」と回答した人は小学生 16人 (3.7%)、中学生は 5人 (2.1%) となり、「少しだけ残す」と回答した小学生 102人 (23.3%)、中学生 46人 (19.7%) で、特定の学校、学年に集中している。
- 質問4 「質問3」で「少しだけ残す」「ほとんど残す」と答えた人は、どうしてですか？」 (複数回答)
 - ◇ 小学生では「嫌いなものがあるから」が 36%、「量が多いから」が 32.2%、「時間がたりないから」が 24.0% となった。
 - ◇ 中学生では「嫌いなものがあるから」「量が多いから」がどちらも 30.3%、「時間が足りないから」が 25.0% で、いずれも中学2年生に多い結果となった。
- 質問5 「給食だよりは読みますか？」
 - ◇ 「あまり読まない」は小学生が 22.5%、中学生が 35.2% となり、中学生があまり読んでいない結果となった。

6. 給食への感想や意見などをお聞かせください。

<羽黒第一小学校>

1年生

- ・週に一回、カレーライスが食べたい。
- ・デザートが食べたい。
- ・肉団子が食べたい。
- ・冷凍みかんが食べたい。
- ・とてもおいしい。
- ・スパゲッティが食べたい。

2年生

- ・デザートをだしてほしい。

3年生

- ・1年間に50回はデザートをだしてほしい。
- ・デザートをもう少しだしてほしい。
- ・手巻き寿司が食べたい。
- ・給食おいしい。

4年生

- ・とてもおいしい。

5年生

- ・給食の量がいつも多い。
- ・おいしい。

6年生

- ・クレープをだしてほしい。
- ・いつも残さず食べている。
- ・おいしい。
- ・プリンをだしてほしい。
- ・コンテナがくる時間を遅くしてもらいたい。

<羽黒第二小学校>

1年生

- ・ありがとうございます。
- ・夏になったらスイカをだしてください。
- ・冷凍パイ、冷凍みかんをだしてください。
- ・かぼちゃのおつゆが飲みたい。
- ・グラタン、りんご、クレープをだしてほしい。
- ・おいしい。
- ・ちよつとしょっぱい。

2年生

- ・グラタンが食べたい。
- ・おいしいです。
- ・ありがとうございます。
- ・デザートをつけてほしい。
- ・ミートローフをつけてほしい。
- ・クリスマスケーキを大きくしてほしい。

3年生

- ・いっぱい食べたい。
- ・おいしく食べている。

4年生

- ・おいしいです。
- ・ありがとうございます。
- ・ミートローフをだしてほしい。
- ・ラーメンだしてほしい。
- ・ごはんが冷たい。

5年生

- ・おいしい。
- ・ごはんが冷めている。
- ・食べやすく調理してほしい。
- ・人参が生っぱい。
- ・パンと麺の組み合わせだと食べにくい。
- ・料理をアレンジしてほしい。
- ・新メニューを考えた方がよい。
- ・ミートローフが食べたい。
- ・汁が熱くて飲めない時がある。
- ・中まで焼けていない肉がある。
- ・シチューにかたまりがあった。
- ・ごはんが固い時がある。

6年生

- ・ありがとうございます。
- ・おいしい。
- ・冷えている時がある。
- ・ミートローフが食べたい。
- ・パン、おかずの種類を増やしてほしい。
- ・衛生面で気をつけてほしい。
- ・具入りのごはんの味が薄い。
- ・デザートをもっとだしてほしい。
- ・炭水化物が多い。

<羽黒第三小学校>

1年生

- ・野菜が好きなのでたくさんだしてほしい。
- ・おいしいです。
- ・デザートをもっとだしてほしい。
- ・ねぎ、かまぼこが嫌い。
- ・パンをいっぱいだしてほしい。
- ・麻婆豆腐、鶏肉の朝鮮焼きがおいしい。

2年生

- ・おいしいです。
- ・ありがとうございます。

3年生

- ・おいしいです。
- ・量を減らしてほしい。
- ・もっとおいしい給食をだしてほしい。
- ・揚げ物が水っぽい。

4年生

- ・デザートをだしてほしい。
- ・おいしいです。
- ・オール鶴岡産給食をもっとだしてほしい。
- ・ミートローフが食べたい。
- ・ラーメン、パン、ケーキ、カレーパンがも食べたい。

5年生

- ・デザートをもっとだしてほしい。
- ・おいしいです。
- ・量を増やしてほしい。
- ・ねぎがつながっている。
- ・揚げ物が油っぽい。
- ・カレーが粉っぽい。
- ・麻婆豆腐に片栗粉のかたまりがある。
- ・固いじゃがいもがあった。

6年生

- ・別に準備してもらいありがとうございます。
- ・おいしいです。
- ・量が多い。
- ・デザートを増やしてほしい。
- ・牛乳を変えてほしい。
- ・揚げ物が冷めている。
- ・牛乳がおいしい。

<羽黒第四小学校>

1～6年生

- ・おいしいです。
- ・ありがとうございます。
- ・デザートをもっとだしてほしい。
- ・量を増やしてほしい。

<羽黒中学校>

1年生

- ・おいしいです。
- ・じゃがいもが固い。
- ・果物の手袋がない時がある。
- ・食べやすくしてほしい。
- ・野菜が大きい。
- ・おいしくない。
- ・パン類を増やしてほしい。
- ・衛生面に気をつけてほしい。
- ・おいしく作ってほしい。
- ・混ぜご飯の味が薄い。
- ・福神漬けを単品でつけてほしい。
- ・魚の骨をとってほしい。
- ・きのこを少なくしてほしい。

2年生

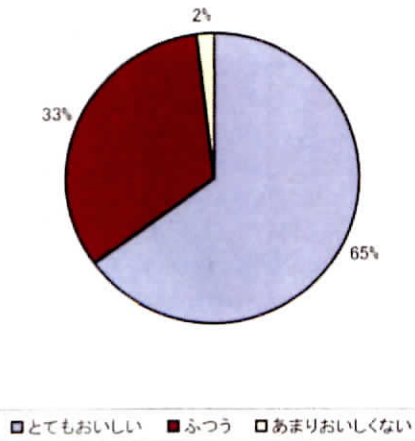
- ・おいしいです。
- ・人参が毎日するのはどうしてですか。
- ・野菜の切り方が雑。
- ・炭水化物が多い。
- ・冷凍食品をやめてほしい。
- ・味が薄い時がある。
- ・量を増やしてほしい。
- ・野菜の切り残しがある。
- ・組み合わせがおかしい時がある。
- ・揚げパンをだしてほしい。
- ・食べやすくしてほしい。
- ・カレーをレトルトっぽくない味にしてほしい。
- ・パンを少なくしてほしい。
- ・ミートローフをだしてほしい。
- ・野菜がおいしい。

3年生

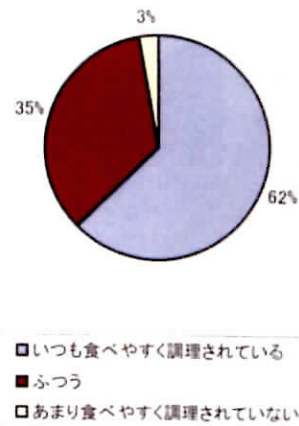
- ・食べやすくおいしいものをだしてほしい。
- ・切れていないものがある。
- ・おいしいです。
- ・味が薄い時がある。
- ・牛乳がおいしい。
- ・切り残しがある。
- ・おつゆの汁が少ない時がある。
- ・子どもが好きそうなものをだしてほしい。
- ・カレーが変な味がする。
- ・デザートを増やしてほしい。
- ・量を増やしてほしい。
- ・大きすぎる野菜がある。
- ・かたまりのままのものもある。
- ・カレーがいまいち。

羽黒地区の小学校

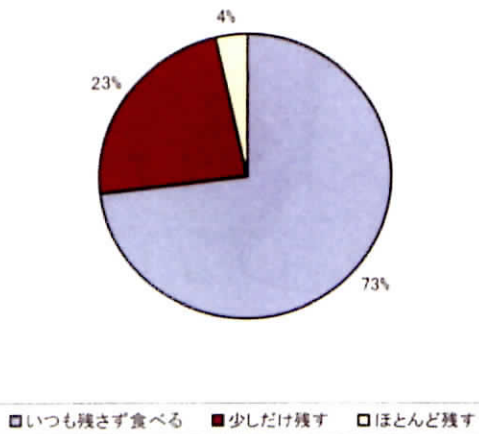
1 給食はおいしいですか



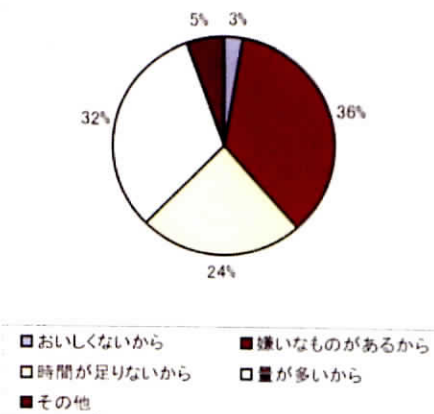
2 給食のおかずは食べやすく調理されていますか



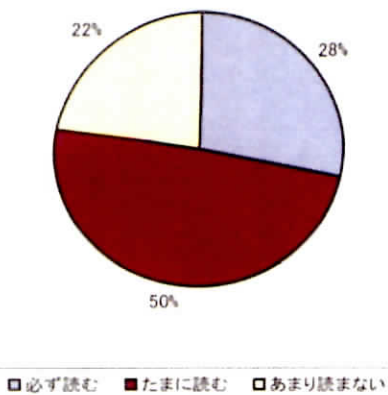
3 給食は残さず食べますか



4 3で2/3と答えた人はどうしてですか



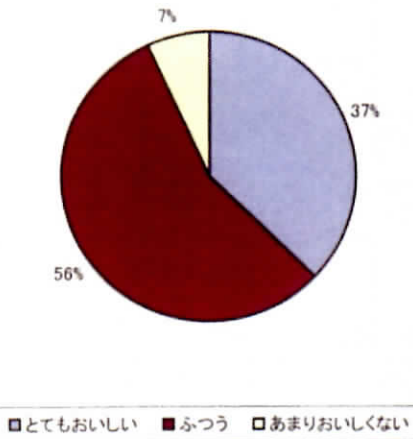
5 給食だよりは読みましたか



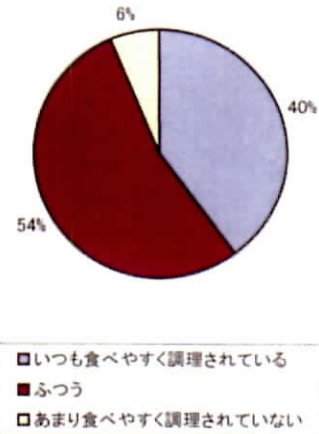
<羽黒第一小学校>
 ・おなかいっぱいになったから。
 <羽黒第二小学校>
 ・ごみなどが入っているの、食べる気がなくなったから。
 <羽黒第三小学校>
 ・おなかがすかない時があるから。
 ・話をしている時間がないから。
 ・食欲がないから。
 ・具が大きくて食べづらいから。
 ・薬を飲んでいるから。
 ・副作用があるから。

羽黒中学校

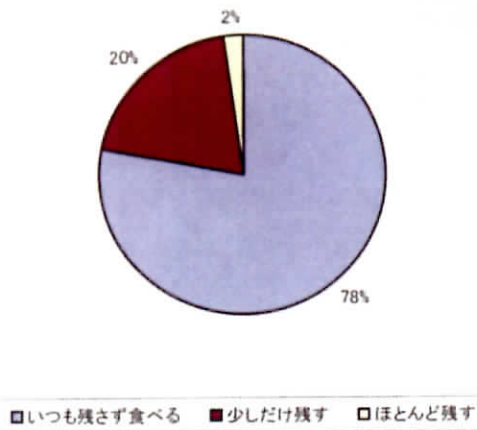
1 給食はおいしいですか



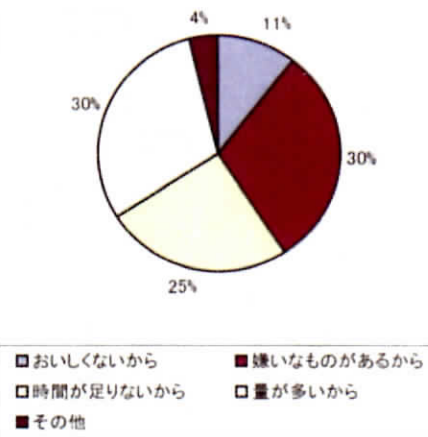
2 給食のおかずは食べやすく調理されていますか



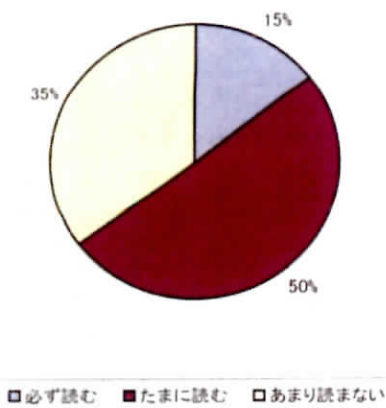
3 給食を残さずに食べますか



4 3で②③と答えた人はどうしてですか



5 給食だよりを読みますか



<羽黒中学校>

- ・じゃがいもが固いから
- ・生のものが多いから
- ・食べられないものがあるから

あつみっこ給食センター 調理業務民間委託後の アンケート調査結果について

アンケート実施日：平成25年2月

調査学校：

温海小学校
五十川小学校
鼠ヶ関小学校
福栄小学校
山戸小学校
温海中学校

給食調理業務委託にかかるアンケート結果について

平成25年5月

あつみっこ給食センターのアンケート調査概要と調査結果については以下のとおりです。

《調査概要》

- 調査期間 : 平成25年2月
- 実施方法 : 別紙により児童・生徒に配布し、学校で回収
- 調査対象 : 小学校 390人 (温海小学校 163人、五十川小学校 35人、
鼠ヶ関小学 126人、福栄小学校 44人、山戸小学校 22人)
温海中学校 225人、
- 回答数 : 567人 (回答率 92.2%)

《調査結果 (要約)》

- 質問1 「給食はおいしいですか？」
 - ◇ 「とてもおいしい」「ふつう」と回答した人は小中学生合計で 98.4% (558人) の結果となり、全体的に評価されている。
 - ◇ 「おいしくない」と回答した小学生は 4人 (0.8%)、中学生が 1人 (0.5%) と非常に少ない結果となった。
- 質問2 「給食のおかずは食べやすく調理されていますか？」
 - ◇ 「あまり食べやすく調理されていない」と回答した人は小学生 2人、中学生 1人の結果となった。
- 質問3 「給食は残さず食べますか？」
 - ◇ 「ほとんど残す」と回答した人は小学生 1人、中学生 0人であるが、「少しだけ残す」と回答した小学生は 46人 (12.8%)、中学生 23人 (11.1%) であった。小学校では学校により差が見られた。
- 質問4 「質問3」で「少しだけ残す」「ほとんど残す」と答えた人は、どうしてですか？」 (複数回答)
 - ◇ 小学生では「嫌いなものがあるから」が 29.8% であり、「量が多いから」が 19.1% 「時間が足りないから」が 14.9% となった。
 - ◇ 中学生では「嫌いなものがあるから」が 47.8% であり、「時間が足りないから」と「量が多いから」が各 43.5% となった。
- 質問5 「給食だよりは読みますか？」
 - ◇ 「あまり読まない」は小学生が 10.0%、中学生が 26.9% となり、中学生の割合が高くなっている。

6. 給食への感想や意見などをお聞かせください。

<小学校>

○給食について

- ・栄養がある。
- ・栄養のバランスが良い。
- ・おいしい。
- ・楽しみ。
- ・嫌いなものでも頑張ってたべている。
- ・家で食べたことのない料理が出る。
- ・魚が食べやすい。
- ・給食だよりが便利。
- ・感謝して食べている。

○好きなもの

レモンと蜂蜜のシャーベット、海草サラダ
鶏の香味揚げ、キムチサラダ、バイキンク
お米のムース、ハンバーグ、カレーライス
ドライカレー、デザート、ミルク
梅香ごはん、鮭フライ、チリメンサラダ
アーモンド和え、メロンパン

○要望等

- ・パンの時飲み物がほしい。
- ・パンにはスープがいい。
- ・量が多いので時間がかかる。
- ・魚が苦手。
- ・おつゆがいつも冷めている。(山戸小)
- ・おつゆがぬるくていまいち。(鼠ヶ関小)
- ・ラーメンをだしてほしい。
- ・クレープの回数をふやして。
- ・カレーに人参をわやしてほしい。
- ・人参を小さく食べやすくしてほしい。

<中学校>

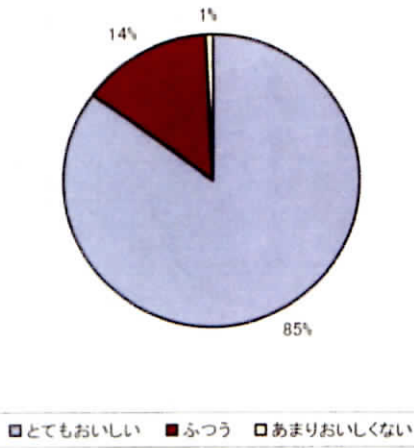
- ・牛乳がたまに洗剤の匂いがする。(1人)
- ・温海の給食のレベルは高いと高校生の
がいていた。(1人)
- ・具材が多いのでいい。
- ・メニューが豊富。
- ・嫌いなものでも食べやすく調理されている
- ・家で食べたことのないメニュー。
- ・1年女子はご飯を少ししか食べないので
まに余る。
- ・量が多いときと少ないときがあり極端
(量に関して多くあり)
- ・魚が生臭いときがあった。
- ・魚が美味しくないときがあった。
- ・麺とパンが同時に出るのは。

蜂蜜レモンゼリー、チリメンサラダ

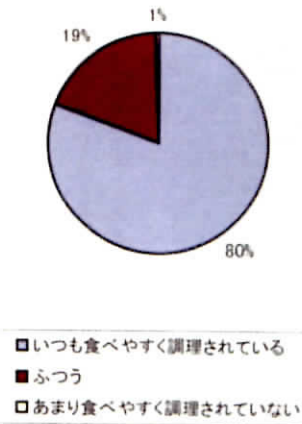
- ・麺類を多くしてほしい。
- ・ミルクを増やしてほしい。
- ・デザートを増やしてほしい。
- ・エノキとシソとカボチャのおつゆはおいしくない。
- ・里芋苦手。週1回はフルーツなどの甘めなもの。
- ・牛乳以外の飲み物を。
- ・キャベツの芯を食べやすくしてほしい。
- ・納豆の粒を小さくしてほしい(落ちるから)
- ・野菜と果物の混ざったサラダはやめてほしい。
- ・甘いものは甘いもので、しょっぱいものはしょっぱい
ものでだしてほしい。

温海地区の小学校

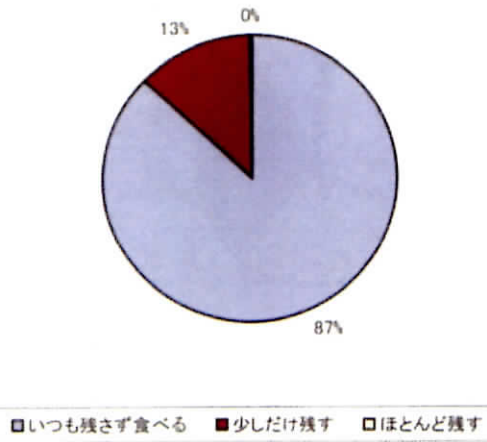
1 給食はおいしいですか



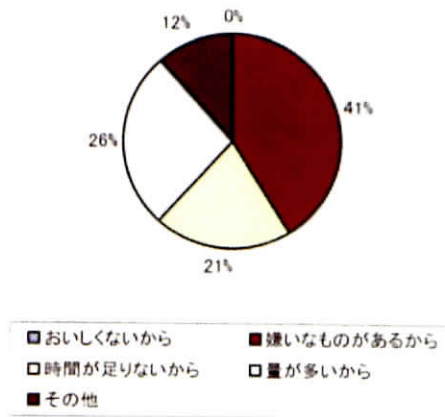
2 給食のおかずは食べやすく調理されていますか



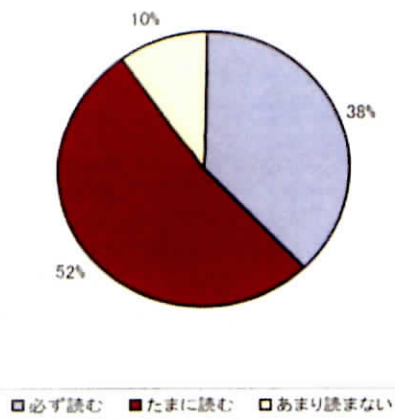
3 給食は残さず食べますか



4 3で2/3と答えた人はどうしてですか

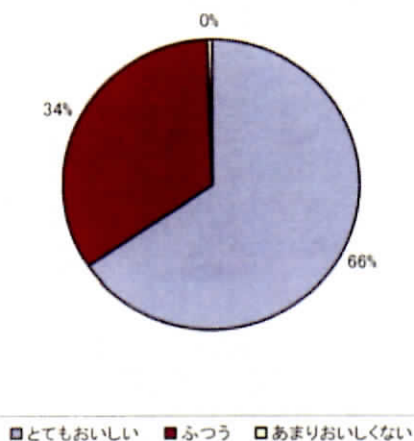


5 給食だよりは読みましたか

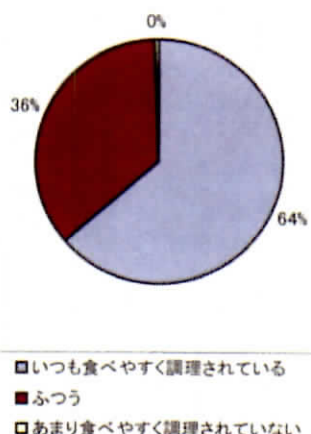


温海中学校

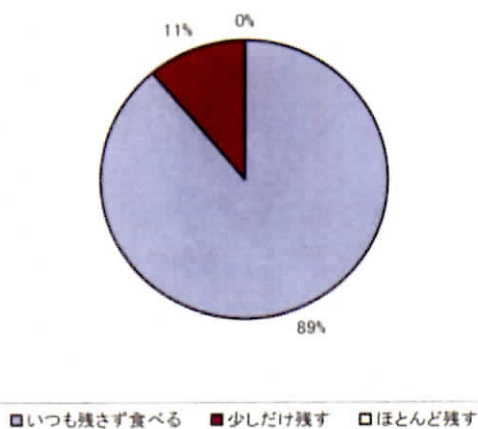
1 給食はおいしいですか



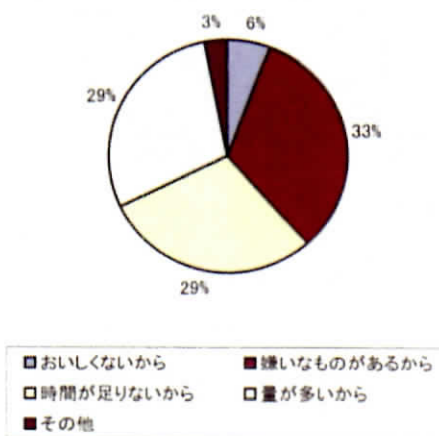
2 給食のおかずは食べやすく調理されていますか



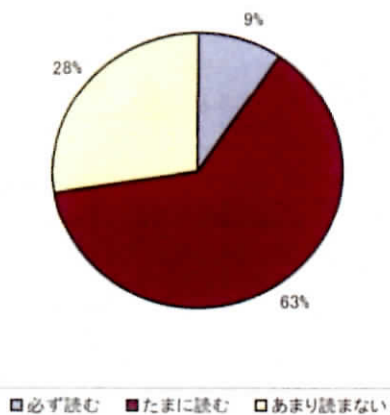
3 給食を残さずに食べますか



4 3で②③と答えた人はどうしてですか



5 給食だよりを読みますか



鶴岡市学校給食用物資納入業者の指定の関する基準の見直しについて

鶴岡市学校給食センターの物資納入業者については、市の登録業者の内、「鶴岡市学校給食センター用物資納入業者指定に関する規程（平成 14 年 4 月 1 日）」第 2 条により給食センターに登録された業者となっていました。また、第 3 条で申請書の審査について定められており、さらに、その審査にあたっては「鶴岡市学校給食センター用物資納入業者資格基準」が定められています。その中の立地条件として「原則として鶴岡市内もしくは庄内地域に営業所を有するもの」とされていました。

しかしながら、昨今の厳しい経済情勢の中、市として、市内商工業者の経営安定を図るため、市の発注する工事、物品購入等の業者選定基準の見直しを実施しているところであり、鶴岡市学校給食センター用物資納入業者資格基準についても全般的に見直しをおこない、平成 25 年 4 月 1 日から市内の業者で調達可能な物品については「鶴岡市内に本社を有する業者」と改正いたしました。

学校給食用物資納入業者の指定に関する基準

(趣旨)

第1条 この基準は、鶴岡市学校給食センター（以下「給食センター」という。）が発注する学校給食用の食品材料（以下「学校給食用物資」という。）の納入業者の指定に関し必要な事項を定めるものとする。

(指定申請書の提出)

第2条 学校給食用物資を納入しようとする者は、様式第1号の申請書を給食センターに提出しなければならない。

(申請書の審査)

第3条 給食センターは、前条の申請を受けたときは別表に定める審査基準により次に掲げる事項を審査し、学校給食用物資の納入業者として適当であるか否かを判定するものとする。

- (1) 立地条件に関する事項
- (2) 経営規模に関する事項
- (3) 信用状況に関する事項
- (4) 衛生状態に関する事項
- (5) 供給能力に関する事項
- (6) その他に関する事項

(指定書の交付)

第4条 給食センターは、前条により適格業者として判定したときは、学校給食用物資納入指定業者（以下「指定業者」という。）として登録し、様式第2号の指定書を交付するものとする。

(有効期限)

第5条 前条の規定による指定の有効期間は、2年とする。

(指定業者の届出事項)

第6条 指定業者は、次に掲げる事項に該当した場合は、速やかに給食センターに届けなければならない。

- (1) 申請内容に変更があったとき。
- (2) 事業所内に伝染病が発生したとき。
- (3) 検便検査の結果、従事者の中に異状が認められたとき。

(指定の取消)

第7条 指定業者は、次の各号のいずれかに該当した場合は、指定を取り消すことができる。

- (1) 1年間納入実績がないとき。
- (2) 給食センターの指示又は注意に従わないとき。
- (3) 法規または監督官庁の命令により業務を停止されたとき。

(調査、報告)

第8条 給食センターは、指定業者の学校給食用物資の取扱状況に関し、必要に応じて調査し、又は報告を求めることができる。

附則

(施行期日)

- 1 この基準は、平成25年4月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この基準の施行の日以前に学校給食用物資の発注業務（準備行為を含む。）を終えているものについては、この基準は適用しない。

別表 1

学校給食用物資納入業者審査基準

- 1 立地条件に関する事項
 - (1) 鶴岡市内に本社を有する業者（市民たる 1 個人事業者を含む。）であること。
ただし、一般財団法人山形県学校給食会から供給されている基本物資（パン、米及びごはんをいう。）及び山形県が指定する牛乳を並びに市内で調達することが困難である学校給食用物資についてはこの限りでない。
 - (2) 製造加工を要する食品（麺、こんにゃく、豆腐製品等をいう。）については、市内にその設備があること。
- 2 経営規模に関する事項
 - (1) 法人事業者にあつては相当の資本あり、個人事業者においては一定の規模及び経営面積で経営され、販売実績があること。
 - (2) 常用の従業者を雇用し、常時営業を続けていること。
 - (3) 工場、店舗、販売所等固定した営業所を有し、緊急事態に即応することが可能なこと。
- 3 信用状況に関する事項
 - (1) 学校給食の意義を理解し、社会的信用を有していること。
 - (2) 原則として引き続き 3 年以上営業を行っていること。
- 4 衛生状態に関する事項
 - (1) 営業施設並びにその管理状況及び食品衛生保持の状態が良好なこと。
 - (2) 従業者の健康管理が十分に行われていること
 - (3) 保健所の衛生指導に積極的に協力していること
 - (4) 納入食品について公立の衛生検査機関の検査結果が良好であること
- 5 供給能力に関する事項
指定の日時及び場所への納入ができること。――
- 6 その他に関する事項
学校給食センターが必要と認めたこと

(1)学校給食実施状況

| 区分 | 鶴岡・羽黒地域 | | | 櫛引地域 | | | 朝日地域 | | | 温海地域 | | |
|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|------------------------|----------------------|----------------------|------------------------|
| | 平成22年度 | 平成23年度 | 平成24年度 | 平成22年度 | 平成23年度 | 平成24年度 | 平成22年度 | 平成23年度 | 平成24年度 | 平成22年度 | 平成23年度 | 平成24年度 |
| 給食費 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 | 小学校 250円 中学校 290円 |
| 年間食数 | 1,666,461食 | 1,634,810食 | 1,773,795食 | 143,242食 | 137,491食 | 133,074食 | 71,991食 | 71,404食 | 70,212食 | 144,579食 | 135,086食 | 129,303食 |
| 児童・生徒数等 | 8,757人 | 8,594人 | 9,222人 (幼稚園含む) | 762人 | 728人 | 696人 | 406人 | 386人 | 369人 | 744人 | 704人 | 672人 |
| 収入額(1) | 450,171,540円 | 439,622,717円 | 477,697,418円 | 39,143,791円 | 37,098,800円 | 36,255,110円 | 20,685,321円 | 19,029,757円 | 18,767,794円 | 39,252,814円 | 36,628,074円 | 35,033,026円 |
| 支出額(2) | 450,289,184円 | 441,553,202円 | 478,524,032円 | 39,144,653円 | 37,541,385円 | 36,267,258円 | 20,688,887円 | 19,035,674円 | 18,772,794円 | 39,651,209円 | 36,626,707円 | 35,045,003円 |
| 差引(1)-(2) | -117,644円 | -1,930,485円 | -826,614円 | -862円 | -442,585円 | -12,148円 | -3,566円 | -5,917円 | -5,000円 | -398,395円 | 1,367円 | -11,977円 |
| 1食当たり支出額 | 270円20銭 | 270円09銭 | 269円77銭 | 273円28銭 | 273円05銭 | 272円53銭 | 268円71銭 | 266円59銭 | 267円37銭 | 274円25銭 | 271円14銭 | 271円03銭 |
| 給食内容 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 | 米飯 週4回 パン 週1回 |
| 給食平均回数 | 小学校 196.5回 中学校 188.8回 | 小学校 196.9回 中学校 187.3回 | 小学校 197.2回 中学校 191.9回 | 小学校 193回 中学校 184回 | 小学校 193.6回 中学校 186回 | 小学校 196.3回 中学校 190回 | 小学校 192.3回 中学校 192回 | 小学校 193回 中学校 188回 | 小学校 193.6回 中学校 189回 | 小学校 198回 中学校 189回 | 小学校 198回 中学校 192回 | 小学校 198.5回 中学校 190回 |

※児童・生徒数等は平成24年5月1日現在の数値

2 給食施設及び給食食数等の状況

平成25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 | 摘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 | 旧施設 | 昭和40年7月1日 | 自校調理場方式 | 昭和44年4月 | 昭和42年11月6日 | 自校調理場方式 | 昭和47年1月20日 | — | |
| | 現施設 | 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㎡ | 8,148.09 | | — | 2,993.75 | 1,187.98 | 1,614 | 2,017 | — | |
| 建物面積㎡ | 3,110 | | — | 1,334.38 | 475.48 | 559 | 572.54 | — | |
| 職員数(人) | 正職員 | 52 | 52 | 2 | 2 | 1 | 2 | 59 | |
| | 臨時・パート職員 | 21 | 21 | 2 | | 1 | | 24 | |
| 委託業者数(人) | | | — | 14 | 11 | 12 | 8 | 45 | |
| 給食費(円) | 小学生 | 250 | 幼稚園 225/250 | 250 | | | | — | |
| | 中学生 | 290 | | 290 | | | | — | |
| 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 | 小学校 | 21 | 幼稚園 1/4 | 幼稚園 1/25 | 4 | 3 | 3 | 5 | 幼稚園 1/40 |
| | 中学校 | 6 | 1 | 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | 11 |
| 学級数 | 小学校 | 234 | 幼稚園 1/26 | 幼稚園 1/260 | 35 | 22 | 13 | 25 | 幼稚園 1/355 |
| | 中学校 | 102 | 11 | 113 | 13 | 11 | 5 | 9 | 151 |
| 児童生徒数(人) | 小学校 | 4,825 | 幼稚園 30/430 | 幼稚園 30/5,255 | 593 | 382 | 172 | 344 | 幼稚園 30/6,746 |
| | 中学校 | 2,677 | 249 | 2,926 | 309 | 211 | 111 | 218 | 3,775 |
| 教職員数(人) | 小学校 | 438 | 幼稚園 5/55 | 幼稚園 5/493 | 67 | 48 | 33 | 56 | 幼稚園 5/697 |
| | 中学校 | 221 | 28 | 249 | 29 | 24 | 16 | 21 | 339 |

※米飯給食：平成20年11月よりパン給食を月1回来飯給食に変更

※児童生徒数及び教職員数は給食数

平成24年度学校給食地場産品使用状況

品目別使用量

| 品目 | 項目 | 鶴岡・羽黒地域 | 藤島地域 | 櫛引地域 | 朝日地域 | 温海地域 | 全市 |
|-------------------------------------|-----------------|-----------|---------|---------|--------|---------|-----------|
| 米 | 使用数量(kg) | 115,856 | 15,803 | 9,418 | 4,962 | 7,767 | 153,806 |
| | 地場産品数量(kg) | 115,856 | 15,803 | 9,418 | 4,962 | 7,767 | 153,806 |
| | 地場産品の率(%) | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100 | 100 | 100.0 |
| 大豆 <small>(豆腐、厚揚げ、味噌等含む)</small> | 使用数量(kg) | 39,897 | 6,311 | 4,066 | 1,958 | 2,098 | 54,330 |
| | 地場産品数量(kg) | 39,897 | 6,282 | 3,304 | 1,332 | 1,066 | 51,881 |
| | 地場産品の率(%) | 100.0 | 99.5 | 81.3 | 68 | 51 | 95.5 |
| 肉類 | 使用数量(kg) | 23,478 | 4,452 | 1,386 | 1,107 | 2,136 | 32,559 |
| | 地場産品数量(kg) | 13,993 | 2,616 | 927 | 709 | 1,847 | 20,092 |
| | 地場産品の率(%) | 59.6 | 58.8 | 66.9 | 64 | 86 | 61.7 |
| 鶏卵 | 使用数量(kg) | 6,394 | 1,528 | 517 | 270 | 612 | 9,321 |
| | 地場産品数量(kg) | 6,394 | 1,528 | 517 | 270 | 612 | 9,321 |
| | 地場産品の率(%) | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100 | 100 | 100.0 |
| 牛乳 | 使用数量(本/200cc) | 1,782,840 | 259,840 | 139,111 | 72,756 | 130,808 | 2,385,355 |
| | 地場産品数量(本/200cc) | 1,782,840 | 259,840 | 139,111 | 72,756 | 130,808 | 2,385,355 |
| | 地場産品の率(%) | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100 | 100 | 100.0 |
| 野菜類 | 使用数量(kg) | 201,156 | 30,053 | 17,351 | 8,983 | 16,076 | 398,128 |
| | 地場産品数量(kg) | 91,073 | 20,714 | 6,308 | 4,373 | 2,041 | 124,721 |
| | 地場産品の率(%) | 45.3 | 68.9 | 36.4 | 49 | 13 | 31.3 |
| 果物 | 使用数量(kg) | 13,732 | 4,240 | 2,353 | 816 | 977 | 22,118 |
| | 地場産品数量(kg) | 1,941 | 949 | 1,220 | 190 | 254 | 4,554 |
| | 地場産品の率(%) | 14.1 | 22.4 | 51.8 | 23 | 26 | 20.6 |
| 魚介類 | 使用数量(kg) | 31,942 | 2,918 | 1,689 | 1,009 | 1,886 | 39,444 |
| | 地場産品数量(kg) | 3,278 | 1,590 | 776 | 306 | 461 | 6,411 |
| | 地場産品の率(%) | 10.3 | 54.5 | 45.9 | 30 | 24 | 16.3 |

鶴岡市学校給食における主な野菜年間使用量（平成24年度）

（単位：kg）

| | | 鶴岡 | 藤島 | 櫛引 | 朝日 | 温海 | 計 |
|----------------|------|-----------|----------|----------|---------|----------|-----------|
| じゃがいも | 総量 | 28,540.0 | 4,487.5 | 2,936.2 | 1,384.8 | 1,887.0 | 39,235.5 |
| | 庄内産 | 8,885.0 | 3,534.2 | 1,239.6 | 490.7 | 295.0 | 14,444.5 |
| | 地場割合 | 31.1% | 78.8% | 42.2% | 35.4% | 15.6% | 36.8% |
| キャベツ | 総量 | 30,774.2 | 3,414.8 | 2,254.2 | 1,028.7 | 2,276.0 | 39,747.9 |
| | 庄内産 | 15,784.0 | 1,446.3 | 813.0 | 316.6 | 93.0 | 18,452.9 |
| | 地場割合 | 51.3% | 42.4% | 36.1% | 30.8% | 4.1% | 46.4% |
| たまねぎ | 総量 | 22,767.5 | 4,737.0 | 1,740.0 | 847.9 | 1,782.4 | 31,874.8 |
| | 庄内産 | 2,781.1 | 2,364.9 | 42.1 | 47.2 | 246.9 | 5,482.2 |
| | 地場割合 | 12.2% | 49.9% | 2.4% | 5.6% | 13.9% | 17.2% |
| にんじん 切りにんじん | 総量 | 23,013.5 | 3,482.8 | 1,708.4 | 1,033.7 | 1,786.5 | 31,024.9 |
| | 庄内産 | 9,129.4 | 1,837.9 | 341.2 | 206.3 | 113.0 | 11,627.8 |
| | 地場割合 | 39.7% | 52.8% | 20.0% | 20.0% | 6.3% | 37.5% |
| きゅうり | 総量 | 15,079.5 | 1,300.1 | 1,238.4 | 564.8 | 900.5 | 19,083.3 |
| | 庄内産 | 5,097.0 | 974.4 | 718.9 | 311.7 | 0.0 | 7,102.0 |
| | 地場割合 | 33.8% | 74.9% | 58.1% | 55.2% | 0.0% | 37.2% |
| ねぎ | 総量 | 14,201.0 | 1,936.5 | 984.5 | 546.0 | 1,344.0 | 19,012.0 |
| | 庄内産 | 4,041.0 | 1,936.5 | 646.4 | 405.2 | 304.0 | 7,333.1 |
| | 地場割合 | 28.5% | 100.0% | 65.7% | 74.2% | 22.6% | 38.6% |
| トマト ミニトマト | 総量 | 747.3 | 461.6 | 65.7 | 27.4 | 106.0 | 1,408.0 |
| | 庄内産 | 745.3 | 461.6 | 51.3 | 22.0 | 0.0 | 1,280.2 |
| | 地場割合 | 99.7% | 100.0% | 78.1% | 80.3% | 0.0% | 90.9% |
| 大根 | 総量 | 11,654.9 | 1,506.0 | 671.5 | 478.9 | 961.0 | 15,272.3 |
| | 庄内産 | 10,274.8 | 1,371.3 | 658.7 | 362.9 | 211.0 | 12,878.7 |
| | 地場割合 | 88.2% | 91.1% | 98.1% | 75.8% | 22.0% | 84.3% |
| ほうれん草 | 総量 | 9,495.0 | 1,045.6 | 902.2 | 376.7 | 619.0 | 12,438.5 |
| | 庄内産 | 7,227.0 | 691.6 | 765.7 | 296.0 | 72.0 | 9,052.3 |
| | 地場割合 | 76.1% | 66.1% | 84.9% | 78.6% | 11.6% | 72.8% |
| はくさい | 総量 | 5,189.0 | 1,015.4 | 584.1 | 288.7 | 465.0 | 7,542.2 |
| | 庄内産 | 2,108.0 | 630.4 | 301.2 | 231.0 | 81.0 | 3,351.6 |
| | 地場割合 | 40.6% | 62.1% | 51.6% | 80.0% | 17.4% | 44.4% |
| 小松菜 | 総量 | 7,377.2 | 1,349.6 | 903.1 | 307.5 | 350.0 | 10,287.4 |
| | 庄内産 | 5,680.2 | 1,255.6 | 762.7 | 232.1 | 0.0 | 7,930.6 |
| | 地場割合 | 77.0% | 93.0% | 84.5% | 75.5% | 0.0% | 77.1% |
| ごぼう 切りごぼう | 総量 | 5,962.0 | 760.4 | 482.9 | 180.9 | 456.0 | 7,842.2 |
| | 庄内産 | 2,274.0 | 585.9 | 24.2 | 87.9 | 3.0 | 2,975.0 |
| | 地場割合 | 38.1% | 77.1% | 5.0% | 48.6% | 0.7% | 37.9% |
| チンゲンサイ | 総量 | 3,255.0 | 230.5 | 223.7 | 90.7 | 201.0 | 4,000.9 |
| | 庄内産 | 1,807.0 | 187.7 | 81.6 | 56.0 | 0.0 | 2,132.3 |
| | 地場割合 | 55.5% | 81.4% | 36.5% | 61.7% | 0.0% | 53.3% |
| なす | 総量 | 238.0 | 333.0 | 65.1 | 84.0 | 84.0 | 804.1 |
| | 庄内産 | 49.0 | 333.0 | 65.1 | 56.9 | 72.0 | 576.0 |
| | 地場割合 | 20.6% | 100.0% | 100.0% | 67.7% | 85.7% | 71.6% |
| さつまいも | 総量 | 1,027.0 | 71.5 | 75.3 | 42.0 | 107.0 | 1,322.8 |
| | 庄内産 | 0.0 | 39.5 | 55.0 | 0.0 | 30.0 | 124.5 |
| | 地場割合 | 0.0% | 55.2% | 73.0% | 0.0% | 28.0% | 9.4% |
| 里芋 | 総量 | 1,125.0 | 271.0 | 118.0 | 71.6 | 77.0 | 1,662.6 |
| | 庄内産 | 115.0 | 271.0 | 23.0 | 5.7 | 0.0 | 414.7 |
| | 地場割合 | 10.2% | 100.0% | 19.5% | 8.0% | 0.0% | 24.9% |
| しいたけ 干しいたけ | 総量 | 651.5 | 88.8 | 28.3 | 18.2 | 62.9 | 849.7 |
| | 庄内産 | 651.5 | 88.8 | 20.7 | 18.2 | 46.0 | 825.2 |
| | 地場割合 | 100.0% | 100.0% | 73.1% | 100.0% | 73.1% | 97.1% |
| ピーマン | 総量 | 1,485.5 | 74.5 | 64.7 | 50.9 | 63.6 | 1,739.2 |
| | 庄内産 | 0.2 | 53.6 | 9.0 | 11.8 | 15.0 | 89.6 |
| | 地場割合 | 0.0% | 71.9% | 13.9% | 23.2% | 23.6% | 5.2% |
| 野菜合計 | 総量 | 201,156.3 | 32,408.3 | 17,286.9 | 8,729.3 | 16,075.9 | 275,656.7 |
| | 庄内産 | 91,073.1 | 22,637.4 | 7,031.6 | 4,237.5 | 2,040.7 | 127,020.3 |
| | 地場割合 | 45.3% | 69.9% | 40.7% | 48.5% | 12.7% | 46.1% |

平成24年度 鶴岡市学校給食の食事内容実施状況表

(1) 栄養摂取状況 (東棟 平成 24年 4月 9日 ~ 25年 3月18日)

| 区分 | エネルギー (kcal) | 蛋白質 (g) | 脂肪 | カルシウム | マグネシウム | 鉄 | 亜鉛 | ビタミン | | | | 食塩相当 (g) | 食物繊維 (g) | |
|-----|-------------------|------------|------|-----------------|--------|------|------|-------------|------------|------------|-----------|-------------|-------------|-----|
| | 総量 | 総量 | (g) | (mg) | (mg) | (mg) | (mg) | A (ugRE) | B1 (mg) | B2 (mg) | C (mg) | | | |
| 小学校 | 基準量 | 660 | 20.0 | 20.6 | 350 | 80 | 3.0 | 2.0 | 140 | 0.40 | 0.50 | 23 | 2.5 | 6.0 |
| | 平均摂取量 | 655 | 26.4 | (28.2%) 20.5 | 383 | 91 | 2.9 | 2.9 | 225 | 0.63 | 0.58 | 30 | 2.8 | 4.1 |
| | 基準量に対する 比率 (%) | 99 | 132 | 100 | 109 | 114 | 97 | 145 | 161 | 158 | 116 | 130 | 112 | 68 |
| 中学校 | 基準量 | 850 | 28.0 | 26.4 | 420 | 140 | 4.0 | 3.0 | 210 | 0.60 | 0.60 | 33 | 3.0 | 7.5 |
| | 平均摂取量 | 797 | 31.9 | (27.1%) 24.0 | 425 | 111 | 3.6 | 3.6 | 266 | 0.80 | 0.66 | 37 | 3.6 | 5.3 |
| | 基準量に対する 比率 (%) | 94 | 114 | 91 | 101 | 79 | 90 | 120 | 127 | 133 | 110 | 112 | 120 | 71 |

(2) 食品分類別摂取状況

| 区分 | 魚介・肉類 及び卵類 | | | | 乳製品類 | 豆 類 | 豆 製品類 | いも 類 | 野菜類 | | 果 実類 | きのこ 類 | 種 実類 | 藻 類 | 油 脂類 | 砂 糖類 | | |
|-----|---------------|------------------|-----|-----|------|--------|----------|---------|----------|----------|---------|----------|---------|--------|---------|---------|-----|-----|
| | 魚介類 | 小魚類 | 肉類 | 卵類 | | | | | 緑黄 野菜 | 他の 野菜 | | | | | | | | |
| 小学校 | パン | 基準量 | 16 | 3.0 | 15 | 6 | 4.0 | 6 | 20 | 38 | 23 | 70 | 32 | 4 | 3.5 | 2.0 | 3.0 | 3.0 |
| | 米飯 | 平均摂取量 | 17 | 0.3 | 20 | 7 | 2.0 | 1 | 20 | 23 | 27 | 69 | 10 | 3 | 1.9 | 2.6 | 4.9 | 4.6 |
| | 平均 | 基準に対する 比率 (%) | 106 | 10 | 133 | 117 | 50 | 17 | 100 | 61 | 117 | 99 | 31 | 75 | 54 | 130 | 163 | 153 |
| 中学校 | パン | 基準量 | 21 | 4.0 | 19 | 14 | 6.0 | 6 | 22 | 44 | 35 | 82 | 40 | 4 | 3.5 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| | 米飯 | 平均摂取量 | 21 | 0.3 | 26 | 8 | 2.4 | 2 | 26 | 30 | 34 | 89 | 11 | 4 | 2.3 | 3.3 | 6.2 | 5.3 |
| | 平均 | 基準に対する 比率 (%) | 100 | 8 | 137 | 57 | 40 | 33 | 118 | 68 | 97 | 109 | 28 | 100 | 66 | 83 | 155 | 133 |

平成24年度 櫛引学校給食センター食事内容実施状況表

(1) 栄養摂取状況 (平成24年4月～平成25年3月)

| 区分 | エネルギー | たん白質 | 脂肪 | | カルシウム | マグネシウム | 鉄 | 亜鉛 | ビタミン | | | | 食塩相当 | 食物繊維 | |
|-----|-----------|------|------|------|-------|--------|-----|-----|------|-----|------|------|------|------|-----|
| | | | g | % | | | | | A | B1 | B2 | C | | | |
| 単位 | kcal | g | g | % | mg | mg | mg | mg | ugRE | mg | mg | mg | g | g | |
| 小学校 | 基準量 | 660 | 20 | 20 | 28 | 350 | 80 | 3.0 | 2.0 | 140 | 0.40 | 0.50 | 23 | 2.5 | 6 |
| | 平均摂取量 | 660 | 26.4 | 20.6 | 28.2 | 388 | 98 | 3.2 | 3.2 | 253 | 0.66 | 0.68 | 33 | 2.7 | 5 |
| | 基準に対する比率% | 100 | 132 | 101 | | 111 | 123 | 107 | 160 | 181 | 165 | 136 | 143 | 108 | 83 |
| 中学校 | 基準量 | 850 | 28 | 26.4 | 28 | 420 | 140 | 4.0 | 3.0 | 210 | 0.60 | 0.60 | 33 | 3.0 | 7.5 |
| | 平均摂取量 | 799 | 31.5 | 24.1 | 27.2 | 420 | 117 | 3.9 | 3.9 | 294 | 0.84 | 0.78 | 41 | 3.4 | 6.2 |
| | 基準に対する比率% | 94 | 113 | 97 | | 102 | 84 | 98 | 130 | 140 | 140 | 130 | 124 | 113 | 83 |

(2) 食品分類別摂取状況 [単位：g]

| 区分 | 魚介類 | 小魚類 | 肉類 | 卵類 | 乳類 | 豆類 | 豆製品類 | いも類 | 緑黄色野菜 | その他の野菜 | 果実類 | きのこ類 | 種実類 | 藻類 | 油脂類 | 砂糖類 |
|-----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-------|--------|-----|------|-----|-----|-----|-----|
| 小学校 | 基準量 | 16 | 3 | 15 | 6 | 4 | 6 | 20 | 38 | 23 | 70 | 32 | 4 | 3.5 | 2 | 3 |
| | 平均摂取量 | 15 | 2.2 | 16 | 8 | 2.7 | 4 | 21 | 29 | 28 | 71 | 17 | 3 | 1.7 | 1.1 | 4.2 |
| | 基準に対する比率% | 94 | 73 | 107 | 133 | 68 | 67 | 105 | 76 | 122 | 101 | 53 | 75 | 49 | 55 | 140 |
| 中学校 | 基準量 | 21 | 4 | 19 | 14 | 6 | 6 | 22 | 44 | 35 | 82 | 40 | 4 | 3.5 | 4 | 4 |
| | 平均摂取量 | 20 | 2.5 | 20 | 10 | 3.2 | 5 | 26 | 36 | 35 | 89 | 18 | 4 | 2.1 | 1.4 | 5.3 |
| | 基準に対する比率% | 95 | 63 | 105 | 71 | 53 | 83 | 118 | 82 | 100 | 109 | 45 | 100 | 60 | 35 | 133 |

平成24年度 あさひ給食センターの食事内容実施状況表

1. 栄養摂取状況(1人当たり)

(平成24年4月～平成25年3月分)

| 区分 | エネルギー | たん白質 | 脂肪 | | カルシウム | マグネシウム | 鉄 | 亜鉛 | ビタミンA | ビタミンB1 | ビタミンB2 | ビタミンC | 食塩相当量 | 食物繊維 | |
|-----|----------|------|------|------|-------|--------|------|------|-------|--------|--------|-------|-------|------|-----|
| | kcal | g | g | % | mg | mg | mg | mg | ugRE | mg | mg | mg | g | g | |
| 小学校 | 基準量 | 660 | 20.0 | / | 25～30 | 350 | 80 | 3.0 | 2.0 | 140 | 0.40 | 0.50 | 23 | 2.5 | 6.0 |
| | 平均摂取量 | 670 | 23.9 | / | 25.6 | 382 | 98 | 3.0 | 3.6 | 370 | 0.64 | 0.60 | 28 | 2.9 | 4.4 |
| | 基準に対する比率 | 102% | 120% | 100% | | 109% | 123% | 100% | 180% | 264% | 160% | 120% | 122% | 116% | 73% |
| 中学校 | 基準量 | 850 | 28.0 | / | 25～30 | 420 | 140 | 4.0 | 3.0 | 210 | 0.60 | 0.60 | 33 | 3.0 | 7.5 |
| | 平均摂取量 | 831 | 32.2 | / | 25.6 | 424 | 120 | 3.8 | 4.3 | 441 | 0.82 | 0.68 | 35 | 3.6 | 5.6 |
| | 基準に対する比率 | 98% | 115% | 100% | | 101% | 86% | 95% | 143% | 210% | 137% | 113% | 106% | 120% | 75% |

2. 食品分類別摂取状況

| 区分 | 魚介類 | 小魚類 | 肉類 | 卵類 | 乳類 | 豆類 | 豆製品類 | いも類 | 緑黄色野菜 | その他野菜 | 果実類 | きのこ類 | 種実類 | 藻類 | 油脂類 | 砂糖類 | |
|----------|----------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|------|------|-----|-----|------|------|
| | 小学校 | 基準量 | 16.0 | 3.0 | 15.0 | 6.0 | 4.0 | 6.0 | 20.0 | 38.0 | 23.0 | 70.0 | 32.0 | 4.0 | 3.5 | 2.0 | 3.0 |
| 平均摂取量 | | 17.3 | 0.8 | 21.6 | 8.9 | 6.5 | 1.4 | 22.3 | 23.4 | 26.6 | 66.3 | 10.5 | 2.2 | 2.6 | 1.1 | 3.7 | 4.4 |
| 基準に対する比率 | | 108% | 25% | 144% | 148% | 161% | 24% | 112% | 62% | 116% | 95% | 33% | 55% | 74% | 55% | 124% | 147% |
| 中学校 | 基準量 | 21.0 | 4.0 | 19.0 | 14.0 | 6.0 | 6.0 | 22.0 | 44.0 | 35.0 | 82.0 | 40.0 | 4.0 | 3.5 | 4.0 | 4.0 | 4.0 |
| | 平均摂取量 | 20.8 | 0.9 | 27.2 | 11.1 | 7.7 | 1.6 | 28.7 | 29.6 | 34.6 | 85.7 | 11.3 | 3.1 | 2.0 | 1.4 | 4.5 | 4.6 |
| | 基準に対する比率 | 99% | 22% | 143% | 79% | 129% | 26% | 130% | 67% | 99% | 104% | 28% | 77% | 57% | 35% | 113% | 115% |

平成24年度 あつみっこ給食センター食事内容実施状況表

1. 栄養摂取状況 (平成24年4月～平成25年3月)

| 区分 | エネルギー | たん白質 | 脂肪 | | カルシウム | マグネシウム | 鉄 | 亜鉛 | ビタミン | | | | 食塩相当量 | 食物繊維 | |
|-----|-----------|------|------|------|-------|--------|-----|-----|--------|-----|------|------|-------|------|-----|
| | | | | | | | | | A | B1 | B2 | C | | | |
| | | | | | | | | | (ugRE) | mg | mg | mg | | | |
| 小学校 | 基準量 | 660 | 20 | 20 | 28 | 350 | 80 | 3.0 | 2.0 | 140 | 0.40 | 0.50 | 23 | 2.5 | 6 |
| | 平均摂取量 | 657 | 26.5 | 20.5 | 28.2 | 371 | 92 | 2.9 | 3.3 | 170 | 0.42 | 0.59 | 32 | 2.6 | 4.1 |
| | 基準に対する比率% | 100 | 133 | 101 | 106 | 115 | 97 | 165 | 121 | 105 | 118 | 139 | 104 | 68 | |
| 中学校 | 基準量 | 850 | 28 | 26.4 | 28 | 420 | 140 | 4.0 | 3.0 | 210 | 0.60 | 0.60 | 33 | 3.0 | 7.5 |
| | 平均摂取量 | 805 | 32.2 | 24.2 | 27.2 | 410 | 112 | 3.6 | 4.1 | 195 | 0.52 | 0.68 | 40 | 3.3 | 5.3 |
| | 基準に対する比率% | 95 | 115 | 97 | 98 | 80 | 90 | 137 | 93 | 87 | 113 | 121 | 110 | 71 | |

2. 食品分類別摂取状況(単位:g)

| 区分 | 魚介類 | 小魚類 | 肉類 | 卵類 | 乳類 | 豆類 | 豆製品類 | いも類 | 野菜 緑黄色 | のそ 野の 菜他 | 果実類 | きのこ類 | 種実類 | 藻類 | 油脂類 | 砂糖類 |
|-----|------------|------|-----|------|------|-----|------|------|-----------|----------------|------|------|-----|-----|-----|-----|
| 小学校 | 基準量 | 16.0 | 3.0 | 15.0 | 6.0 | 4.0 | 6.0 | 20.0 | 38.0 | 23.0 | 70.0 | 32.0 | 4.0 | 3.5 | 2.0 | 3.0 |
| | 平均摂取量 | 17.0 | 0.0 | 19.0 | 8.0 | 4.5 | 1.0 | 15.0 | 20.0 | 28.0 | 66.0 | 10.0 | 4.0 | 1.7 | 0.8 | 5.1 |
| | 基準量に対する比率% | 106 | 0 | 127 | 133 | 113 | 17 | 75 | 53 | 122 | 94 | 31 | 100 | 49 | 40 | 170 |
| 中学校 | 基準量 | 21.0 | 4.0 | 19.0 | 14.0 | 6.0 | 6.0 | 22.0 | 44.0 | 35.0 | 82.0 | 40.0 | 4.0 | 3.5 | 4.0 | 4.0 |
| | 平均摂取量 | 21.0 | 0.1 | 24.0 | 10.0 | 5.7 | 1.0 | 19.0 | 25.0 | 36.0 | 85.0 | 11.0 | 5.0 | 2.1 | 1.1 | 6.5 |
| | 基準量に対する比率% | 100 | 3 | 126 | 71 | 95 | 17 | 86 | 57 | 103 | 104 | 28 | 125 | 60 | 28 | 163 |

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)

このことについて、県内の学校給食で実際に児童生徒に提供された給食1食分を1週間(5日分)まとめて検査したところ、結果は以下のとおりでしたのでお知らせします。

【検査結果】

| 給食提供日 | 検査日 | 給食提供市町村 | 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 |
| 平成25年5月20日 ～5月24日 | 5月25日 | 西川町 | 不検出 (<0.49) | 不検出 (<0.57) | 不検出 (<0.52) |
| 平成25年5月21日 ～5月24日 | | 大蔵村 | 不検出 (<0.58) | 不検出 (<0.71) | 不検出 (<0.78) |
| 平成25年5月20日 ～5月24日 | | 鶴岡市 | 不検出 (<0.47) | 不検出 (<0.66) | 不検出 (<0.62) |

- ※1 検査機関：日本環境科学株式会社
 2 検査結果の()内は検出下限値です。
 3 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、放射性物質が検出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。

【問い合わせ先】

教育庁スポーツ保健課
課長補佐(保健・食育担当) 明日 浩幸
Tel.023-630-2892

【報道監】

教育次長 秋葉 秀出男
Tel.023-630-2901

県政記者クラブ各位

山形県広域支援対策本部
平成25年6月13日

学校給食の放射性物質検査について
(県外産食材検査)

このことについて、県内の学校給食に使用する県外産食材について放射性物質検査を実施したところ、結果は以下のとおりでしたのでお知らせします。

【検査結果】

| 検査日 | 給食提供市町村 | 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 |
| 6月11日 | 中山町 | キャベツ | 千葉 | 不検出 (<7.3) | 不検出 (<7.9) | 不検出 (<7.2) |
| 6月11日 | 金山町 | 鶏肉 | 岩手 | 不検出 (<5.7) | 不検出 (<7.1) | 不検出 (<7.4) |
| 6月11日 | 米沢市 | コマツナ | 宮城 | 不検出 (<6.5) | 不検出 (<8.4) | 不検出 (<4.7) |
| 6月12日 | 鶴岡市 | セロリ | 長野 | 不検出 (<6.6) | 不検出 (<6.2) | 不検出 (<7.5) |
| 6月12日 | 県立特別支援学校 (山形市) | ショウガ | 高知 | 不検出 (<6.7) | 不検出 (<7.7) | 不検出 (<7.1) |
| 食品中の放射性物質の基準値 | | | | — | 100 | |

- ※1 検査機関：山形県衛生研究所
- 2 検査結果の () 内は検出下限値です。
- 3 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。

【問い合わせ先】
教育庁スポーツ保健課
課長補佐 (保健・食育担当) 明日 浩幸
Tel.023-630-2892
[報道監]
教育次長 秋葉 秀出男
Tel.023-630-2901

県政記者クラブ各位

山形県広域支援対策本部
平成25年4月25日

学校給食の放射性物質検査について
(県外産食材検査)

このことについて、県内の学校給食に使用する県外産食材について放射性物質検査を実施したところ、結果は以下のとおりでしたのでお知らせします。

【検査結果】

| 検査日 | 給食提供市町村 | 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 |
| 4月24日 | 中山町 | ニンジン | 徳島県 | 不検出 (<8.4) | 不検出 (<5.7) | 不検出 (<7.2) |
| 4月24日 | 金山町 | ネギ | 群馬県 | 不検出 (<8.7) | 不検出 (<8.9) | 不検出 (<6.1) |
| 4月24日 | 米沢市 | イチゴ | 新潟県 | 不検出 (<7.0) | 不検出 (<7.3) | 不検出 (<7.2) |
| 4月24日 | 鶴岡市 | キャベツ | 愛知県 | 不検出 (<7.8) | 不検出 (<7.3) | 不検出 (<6.9) |
| 食品中の放射性物質の基準値 | | | | — | 100 | |

- ※1 検査機関：山形県環境科学研究センター
 2 検査結果の()内は検出下限値です。
 3 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。

【問い合わせ先】

教育庁スポーツ保健課

課長補佐(保健・食育担当) 明日 浩幸

TEL023-630-2892

[報道監]

教育次長 秋葉 秀出男

TEL023-630-2901

平成25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、安全、安心な学校給食の提供により、児童・生徒の心身ともに健やかな成長を育む学校給食づくりに努めるとともに、学校、家庭との連携強化し、食事の大切さや感謝の気持ちなど食教育の充実を図り、健康的な食生活習慣の形成と行事食等特別献立や地域特産物を利用した郷土食の提供など食文化の継承に努めます。

1. 学校給食の充実

(1) 完全給食の実施

本市は良質米の産地であり、通年地元産の自主流通米「はえぬき」による完全給食を実施し、パン給食については月1回を米飯給食に変更して実施します。また、「山形県米粉利用推進事業」を活用し、県産米を使った米粉パン給食やおかずにも米粉食材を取り入れた給食を実施し米の利用拡大を図ります。

| | |
|--------|--------------------|
| 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（10月から毎月1回実施） |

(2) 給食内容の向上

成長期にある児童・生徒の健康増進と体位向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養のバランスがとれた日本型食事を献立の基本としつつ、献立に児童・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、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、さらにバイキング給食を継続して実施するなど、献立の多様化を図り地域の食文化の体験と魅力ある給食の充実に努めます。

また、アレルギー対応については、学校、家庭と連絡を密にし、食物アレルギーの原因食品を詳細に記載した献立表や成分表を作成して情報提供に努めるとともに、引き続き、各センターで可能な範囲での除去食や代替食の提供を実施します。

(3) 安全で良質な食品・食材の確保

食品の栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確である安全かつ良質な食品・食材の確保に努め、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、安全性が確認されるまで継続して使用を見合わせます。

放射性物質にかかる学校給食の安全については、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安全証明を添付させるなど食材の安

全性の確認に万全を尽くします。

(4) 地産地消の推進

「鶴岡市食育・地産地消推進計画」に基づき、鶴岡産野菜の利用率50%の目標を達成するため、関係機関・団体と連携した安定的な生産・供給体制の確立と生産者団体等との協定による地場産野菜の協定品目の拡大を図ります。また、地元産魚介類の利用率30%の目標を達成に努めます。

このため、「オール鶴岡産給食」「地産地消給食」の実施や「山形県地産地消促進事業」の活用による地場産品の積極的な利用拡大を図るとともに、食の大切さと地域の豊かな農林水産物への理解を深めるよう努めます。

2. 栄養指導、食育の充実

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た栄養指導の充実に努めます。

また、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、家庭、学校、給食センターの連携を強化し、「鶴岡市食育・地産地消推進計画」に基づき食育の充実に努めます。

- (1) 栄養指導・学校訪問の実施
- (2) 各学校保健委員会での指導
- (3) 給食だよりの配布（献立名・食品分類・ひとくちメモ・地産地消情報等）

3. 衛生管理と事故防止の徹底

学校給食における安全衛生管理の向上を図るため、「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・食材の選定及び検収を強化するとともに、調理機器、厨房器具の日常点検と細菌検査等衛生管理の徹底により食中毒の防止に努めます。

また、毎月2回の検便検査を実施するとともに、感染型食中毒であるノロウイルス対策として給食職員全員の検査を実施します。さらに、衛生意識高揚のための各種研修会の開催や参加を行い安全衛生管理の徹底に努めます。

- (1) 食材納入業者訪問調査の実施
- (2) 食材納入業者、地元生産者との懇談会の開催
- (3) 食材納入業者食品衛生研修会の開催
- (4) 食材納入業者へ啓発文書の配布
- (5) 安全衛生委員会の開催（鶴岡地域）
- (6) 調理器具等の細菌検査の実施
- (7) その他各種講習会への参加

4. 効率的な学校給食提供体制の確立と計画的な施設設備の維持管理及び更新

鶴岡市行財政改革大綱に基づき、平成 23 年度・24 年度に調理業務の外部委託や学校給食のセンター調理化を実施してきましたが、平成 25 年度から「藤島ふれあい食センター」の調理業務を委託し、教育委員会の所管となる予定となっています。今後も、児童・生徒数の減少や学校の適正配置等に対応し、引き続き効率的な学校給食センターの運営体制の確立を推進します。

施設設備、調理機器については、老朽化や経年劣化が進んでいるため、調理業務に支障がないよう日常点検や補修体制の充実により故障等トラブル防止に努めるとともに、現状を的確に把握し、計画的な更新に努めます。また、調理業務委託業者に対しても設備機器の使用についての適切な指導をしていきます。

5. その他

(1) 小学 1 年新入生に対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。

(2) 啓発と情報提供

食や健康に関する行事やイベント等に積極的に参加・協力し、正しい食事、栄養摂取のあり方について啓発するとともに、学校給食だよりミニガイド情報、市のホームページ等の活用による情報提供の充実に努めます。

(3) 給食費未納対策の強化

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、教育委員会が連携を強化し、未納対策に努めます。

また、継続して、子育て推進課と連携による「児童手当」の支給にあわせた未納対策を実施します。

○鶴岡市学校給食センター条例

平成17年10月1日条例第90号

鶴岡市学校給食センター条例

(設置)

第1条 地方教育行政の組織及び運営に関する法律(昭和31年法律第162号)第30条の規定に基づき、鶴岡市立小学校及び中学校の学校給食のため、その調理等の業務を一括処理する施設として学校給食センター(以下「給食センター」という。)を設置する。

(名称及び位置)

第2条 給食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

| 名称 | 位置 |
|---------------|----------------|
| 鶴岡市学校給食センター | 鶴岡市白山字西野148番地1 |
| 鶴岡市櫛引学校給食センター | 鶴岡市上山添字成田21番地4 |
| 鶴岡市あさひ給食センター | 鶴岡市本郷字中田30番地1 |
| あつみっこ給食センター | 鶴岡市大岩川字黒岩35番地 |

(職員)

第3条 給食センターに所長その他必要な職員を置く。

(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。

(委任)

第5条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則

この条例は、平成17年10月1日から施行する。ただし、第4条の規定は平成18年4月1日から施行する。

○鶴岡市学校給食センター条例施行規則

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

鶴岡市学校給食センター条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、鶴岡市学校給食センター条例（平成17年鶴岡市条例第90号）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(業務)

第2条 鶴岡市学校給食センター（以下「給食センター」という。）は、次に掲げる業務を行う。

- (1) 学校給食の献立の作成に関すること。
- (2) 学校給食費の取扱いに関すること。
- (3) 学校給食に要する食品材料の発注及び検収に関すること。
- (4) 学校給食の調理及び運搬に関すること。
- (5) 学校給食の指導に関すること。
- (6) 学校給食に係る食器の洗浄、消毒及び保管に関すること。
- (7) 学校給食関係教職員の研修に関すること。
- (8) 前各号に掲げるもののほか、給食センターの運営に関すること。

(職員)

第3条 給食センターに、所長を置き、必要に応じ所長補佐、主査、技能主査、係長、技能係長、業務名を冠する専門員、業務名を冠する技能専門員、専門員、技能専門員、主任、技能主任、主事、栄養士、技能士及びその他の職員を置くことができる。

- 2 所長は、給食センターの業務及び事務を掌理し、所属職員の指揮監督を行う。
- 3 所長補佐は、上司の命を受け、所長の職務を補佐し、担当事務を処理するとともに、所属職員を指揮監督する。
- 4 主査、技能主査は、上司の命を受け、所定の事務を処理するとともに、所属職員を指揮監督する。
- 5 係長、技能係長、業務名を冠する専門員及び業務名を冠する技能専門員は、上司の命を受け、担当する事務を処理するとともに、所属職員を指揮する。
- 6 専門員、技能専門員、主任、技能主任、主事、栄養士、技能士及びその他の職員は、上司の命

を受け、担当する事務を処理する。

(処務)

第4条 この規則で定めるもののほか、職員の服務並びに業務及び事務処理について必要な事項は、教育長の承認を得て所長が定める。

(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。

附 則

この規則は、平成17年10月1日から施行する。

附 則（平成23年9月30日教委規則第12号）

この規則は、平成23年10月1日から施行する。

附 則（平成24年3月30日教委規則第6号）

この規則は、平成24年4月1日から施行する。