

令和6年度第1回

## 鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：令和6年7月31日（水）

午後3時～

場 所：学校給食センター 2階会議室

### —— 会 議 次 第 ——

1. 開 会

2. あいさつ 教育委員会教育長

3. 委員長、副委員長の選出

4. 報 告

報告第1号 令和5年度鶴岡市学校給食センター運営状況等について

報告第2号 令和6年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について

5. 意見交換

新学校給食センターにおける「鶴岡らしさ」について

6. そ の 他

7. 閉 会

## 鶴岡市学校給食センター運営委員会委員

任期：令和6年7月1日から令和8年6月30日

No.	氏名	役職名	区分※	新規/再任	備考
1	かぎ ま しげ ひこ 風 間 成 彦	大泉小学校校長	1号	再任	
2	い だ み き 伊 田 美 紀	広瀬小学校校長	1号	新規	
3	は が え み 芳 賀 恵 美	榎引東小学校校長	1号	新規	
4	さ とう ひで よ 佐 藤 英 与	あさひ小学校校長	1号	再任	
5	さい とう まさ こ 齋 藤 優 子	鼠ヶ関小学校校長	1号	再任	
6	わたな べ さとし 渡 邊 智	羽黒中学校校長	1号	新規	
7	あお やぎ けい 青 柳 圭	榎引東小学校給食主任	1号	新規	
8	さ とう じゅん 佐 藤 純	豊浦中学校給食主任	1号	新規	
9	ふく はら あき こ 福 原 晶 子	鶴岡地区医師会会長	2号	再任	欠席
10	かな うち かず と 金 内 一 人	黄金小学校PTA会長	3号	新規	欠席
11	さ が え ゆ か 寒 河 江 結 香	羽黒中学校PTA副会長	3号	新規	
12	ちよう なん え り か 長 南 恵 梨 香	榎引南小学校PTA副会長	3号	新規	欠席
13	いく た ま ち こ 生 田 真 知 子	朝日中学校PTA副会長	3号	再任	欠席
14	さ とう ゆう や 佐 藤 佑 哉	あつみ小学校PTA会長	3号	新規	
15	くろ た のぶ ひこ 黒 田 伸 彦	庄内保健所生活衛生課長補佐	4号	新規	

※鶴岡市学校給食センター条例施行規則における委嘱区分

- 1号 小、中学校の校長及び教職員
- 2号 学校保健会の役員
- 3号 小、中学校のP. T. A. の役員
- 4号 学識経験者

## 教育委員会

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



令和5年度 鶴岡市学校給食センター運営状況について

1. 学校給食の実施

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

	鶴岡・羽黒地域		櫛引地域		朝日地域		温海地域		計	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	17	4,726	3	378	1	134	2	220	23	5,458
中学校	7	2,571	1	192	1	92	1	133	10	2,988
計	24	7,297	4	570	2	226	3	353	33	8,446

※ 前年度比 △201人 (△2.3%)

参考

	平成30年度		令和元年度		令和2年度		令和3年度		令和4年度	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	23	6,121	23	5,921	23	5,834	23	5,674	23	5,611
中学校	10	3,219	10	3,226	10	3,206	10	3,155	10	3,036
計	33	9,340	33	9,147	33	9,040	33	8,829	33	8,647

(2) 実施形態

- 米飯給食 週4回
- パン給食 週1回（うち月1回を米飯給食に変更）
- 米粉パン給食 年8回

(3) 学校訪問の実施

令和6年3月末日現在

鶴岡・羽黒地域		櫛引地域		朝日地域		温海地域		計	
学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数
24	153	4	28	2	10	3	12	33	187

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回	① 給食だより（献立表・食品分類・産直情報など）年12回
① ホームページに献立表を毎月掲載	② ホームページに献立表を毎月掲載	② ホームページに献立表を毎月掲載	② ホームページに献立表を毎月掲載
③ ホームページに給食レシピを掲載	③ 心を育む給食週間に掲示資料を配布	② 心を育む給食週間に掲示資料を配布	③ ミニきゅうしょくだより（献立一口メモ）を給

			食実施日に学校へ情報提供
--	--	--	--------------

(5) 栄養摂取等の状況について

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

令和5年度については、基準値に比べ小、中学校で食物繊維とカルシウムが満たないことと、減塩が課題となっている。また、食品としては種実類、果物の摂取量を増やすことが課題である。

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

(6) 小中学校の臨時休業措置について

新型コロナウイルス感染症に係る休校等は昨年度に比べて減少し、4、5月の限られた期間の休業措置となった。この場合は給食費を請求しないこととなっている。

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒等の意見を取り入れるため、給食主任による献立作成会議（書面会議）を開催した。学校の希望献立、記念日献立、行事食を取り入れた献立や6年生お楽しみ給食、昔の給食献立、地産地消給食なども実施した。郷土食、地場産物の採用を図りながら和食を中心に栄養バランスに配慮した安全でおいしい給食提供に努めるとともに、櫛引、朝日、温海及び羽黒地域においては食物アレルギー児童生徒に応じた給食提供の実施に努めた。

食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会については、新型コロナウイルス感染症対策のため一部地域のみとした。

(1) 献立作成会議の開催

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
4校の給食主任と書面会議で年6回実施	4校の給食主任と毎月書面で打合せ	2校の給食主任と年6回書面で打合せ	3校の給食主任と年4回開催（うち2回は書面開催）

(2) 学校給食主任会議の開催

学校給食業務の円滑化を図るため、学校給食主任会議を地域単位で開催し、学校と給食センターの連携を図った。

(3) 特別献立の実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
① 学校の希望献立 年5回	① 学校の希望献立 年4回	① 学校の希望献立 年4回	① 学校の希望献立 年3回

<p>② 記念日献立</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食記念日 12月</li> </ul> <p>③ 行事食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お花見 4月</li> <li>・入学進級おめでとう 4月</li> <li>・子どもの日 5月</li> <li>・かむ献立 6月</li> <li>・七夕 7月</li> <li>・お月見 9月</li> <li>・和食の日 11月</li> <li>・冬至 12月</li> <li>・昔の給食 12月</li> <li>・大黒様の御歳夜 12月</li> <li>・小正月 1月</li> <li>・節分 2月</li> <li>・ひなまつり 3月</li> <li>・卒業おめでとう 3月</li> <li>・受験生応援献立 3月</li> </ul> <p>④ 鶴岡いっぱいウィーク 11月</p> <p>⑤ 食文化創造都市特別献立 10月</p>	<p>② 記念日献立</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食記念日 12月</li> </ul> <p>③ 行事食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お花見 4月</li> <li>・入学進級おめでとう 4月</li> <li>・子どもの日献立 5月</li> <li>・かむ献立 6月</li> <li>・七夕 7月</li> <li>・防災の日 9月</li> <li>・お月見(十五夜) 9月</li> <li>・お月見(十三夜) 10月</li> <li>・ハロウィン献立 10月</li> <li>・和食の日 11月</li> <li>・冬至 12月</li> <li>・昔の給食 12月</li> <li>・大黒様 12月</li> <li>・観音様 12月</li> <li>・20～30代の給食 12月</li> <li>・正月 1月</li> <li>・節分 2月</li> <li>・ひなまつり 3月</li> <li>・受験生応援献立 1・3月</li> <li>・卒業おめでとう 3月</li> </ul> <p>④ 地産地消の日献立 年4回実施</p> <p>⑤ 食文化創造都市献立 12月</p>	<p>② 記念日献立</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センター開設記念日 8月</li> <li>・学校給食記念日 12月</li> </ul> <p>③ 行事食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お花見 4月</li> <li>・入学進学おめでとう 4月</li> <li>・子どもの日 5月</li> <li>・七夕 7月</li> <li>・お月見 9月</li> <li>・和食の日 11月</li> <li>・冬至 12月</li> <li>・昔の食事 12月</li> <li>・大黒様 12月</li> <li>・昭和40年代の給食 12月</li> <li>・タイ「子どもの村学園」との交流事業献立 1月</li> <li>・節分 2月</li> <li>・ひなまつり 3月</li> <li>・受験生応援献立 3月</li> <li>・卒業おめでとう 3月</li> </ul> <p>④ 地産地消給食 12月</p> <p>⑤ 食文化創造都市献立 12月</p>	<p>② 記念日献立</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食記念日 12月</li> <li>・給食センター開設記念日 2月</li> </ul> <p>③ 行事食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学お祝い 4月</li> <li>・お花見 4月</li> <li>・こどもの日 5月</li> <li>・かむ献立 6月</li> <li>・七夕 7月</li> <li>・お月見 9月</li> <li>・ハロウィン 10月</li> <li>・田の神上げ 11月</li> <li>・和食の日 11月</li> <li>・冬至 12月</li> <li>・山の神 12月</li> <li>・昭和30年代の給食 12月</li> <li>・大黒様 12月</li> <li>・昔の給食 12月</li> <li>・受験生応援献立 1月・3月</li> <li>・節分 2月</li> <li>・ひなまつり 3月</li> <li>・卒業おめでとう 3月</li> </ul> <p>④ 地場産を使った温海ふるさと給食 12月</p> <p>⑤ 食文化創造都市献立 12月</p>
---	--	--	---

(4) 研修会等の参加

鶴岡・羽黒地域	櫛引	朝日	温海
① 山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（6月オンライン、10月山形市）			
② 山形県学校栄養教諭、学校栄養士 鶴岡田川地区研修会（7・11月鶴岡市）			
③ 全国栄養教諭、学校栄養教員研究大会（鳥取県）			

3. 安全衛生と事故防止

新型コロナウイルス感染症対策として「新しい生活様式」の実践に加え、これまでのインフルエンザやノロウイルスによる食中毒、感染性胃腸炎の未然防止のため、手洗いや健康チェックを徹底し防止に努めた。

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

さらに、調理場内の細菌検査を実施するなど衛生管理の徹底を図った。

このほか、職員の健康管理や事故防止、安全衛生対策の強化を図る研修会を実施した。

食物アレルギーについては、国の食物アレルギー対応指針や本市策定の食物アレルギー対応マニュアルに沿って取り組んでいる。対象の児童生徒には事前に詳細な献立表を提示し安全には十分配慮をしているが、過去に運動誘発性アナフィラキシー症状で医療機関に搬送された事例や対象者以外にも喫食後のアレルギー症状により治療を受けた事例もあることから、今後も学校、家庭、給食センター、医療機関等関係団体が連携し、安全・安心な給食の提供と食物アレルギー対応の現状を整理し、安全性を最優先として取り組んでいく。

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

【会議・研修・啓発活動】

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

4. 給食施設・設備の整備

学校給食の安全衛生の確保並びに調理業務の円滑化を図るため、日常点検・保守点検を充実するとともに厨房機械設備等老朽化した施設、設備の更新、修理等を実施し維持管理



に努めた。

所 管	主な更新、修繕内容
鶴 岡	東西棟蒸煮冷却機空気圧制御弁交換修繕（4台）、東棟蒸煮冷却機扉高圧油圧ホース交換修繕、東棟蒸煮冷却機扉締付用エア電磁弁交換修繕、プレハブ冷蔵庫用冷凍機交換修繕、東西棟フードスライサー回転軸等交換修繕、ボイラー蒸気減圧弁交換修繕、排水原水槽ポンプ交換修繕、東棟洗浄室上雨漏り修繕
櫛引	女子トイレ洋式化修繕、洗浄室蒸気配管漏洩修繕、洗浄室水銀灯LED化修繕
朝日	電動水抜栓盛替修繕、洗米機送米プロアホース交換修繕、屋根材補修修繕
温海	外部鉄骨塗装修繕、貫流ボイラー軟水器交換修繕、給気温度制御用温度指示調整計交換修繕、食器・食缶消毒保管機電磁弁交換修繕

## 5. 地産地消の推進

ご飯については、鶴岡産はえぬきを使用している。鶴岡産はえぬき以外の使用としては、県の補助を受けて山形県産つや姫1回と雪若丸2回、鶴岡市有機農業推進協議会の支援を受けて鶴岡産有機米つや姫・雪若丸をそれぞれ1回ずつ使用した。また、給食センターの残渣からつくる堆肥を使って栽培した鶴岡エコ米のはえぬきを使用した。

大豆のほぼ全て鶴岡産を使用し、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生揚げ、皮揚げ）は冷凍豆腐を除きほぼ鶴岡産を使用した。

豚肉は山形県産、庄内産（鶴岡産）を使用し、鶏卵はほぼ鶴岡産を使用した。

なお、一部鶏卵については、障害者自立支援事業者より優先調達に取り組んでいる。

野菜については、JA鶴岡、JA庄内たがわ、旬菜倶楽部と栽培品目及び納入価格について「協定書」を締結、(株)産直めぐりとは地場産食材の利用拡大に関する「協定書」を締結し、品目や納入量の拡大に努めた。また、生産者との研修や圃場巡回などを通して情報交換を行い地産地消の推進に努めている。

令和5年度の鶴岡産野菜の使用率は26.2%で前年度比5.1%減少、魚介類については35.8%で前年度比2.4%増加した。今後も鶴岡産野菜使用率50%、地場産魚介類使用率30%の目標達成・維持に努める。

## 6. 地域の特色ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では、地場産食材を多く使用した「鶴岡いっぱいウィーク」の実施や食文化創造都市特別献立として芋煮や雛菓子の「練り切り」を提供した。

櫛引地域では、産直を活用して地場産品を献立に取り入れた。また、地元産の「干し柿」「笹巻」を提供するなど積極的な地域の特産品の提供に努めた。さらに、食育・地産地消推進事業では櫛引地域内4校で稲作と野菜・果樹生産者の各2名が講師となり、授業と交流給食を実施し、食を通じて命の大切さを伝えた。

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

温海地域では、年間を通し、地元生産者グループの地場産野菜や山菜を積極的に使用す

るとともに、今年度は特産のみょうがを初めて給食に取り入れた。また、「早田もうそう」「あつみかぶ」「しそ巻」「温海温泉まんじゅう」「元禄もち」などの地元特産品の提供に努めた。

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

#### 7. 給食費の無償化の実施

物価高騰による保護者負担を軽減するため、令和4年11月から全児童生徒を対象に給食費の全額を無償とした。

#### 8. 学校給食アンケートの実施

献立作成等に児童・生徒の意見を反映するため、小学3・6年生、中学2年生を対象に学校給食に関してオンラインによりアンケートを実施した。（令和3年度から実施）

#### 9. リサイクルの取組

給食センターから出る野菜の切りくずや食用廃油や、学校から出る食べ残しや牛乳パックについて、業者を通じてリサイクルを行った。

野菜の切りくずと食べ残しは堆肥化し、その堆肥を使って栽培したはえぬきを「SDGs 鶴岡エコ米」として学校給食に年2回提供した。

#### 10. 給食費の未納対策の実施

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

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

#### 給食費の過年度未納額〈平成10年度～令和4年度分〉

センター名	過年度未納額			令和6年3月31日現在	
	令和5年3月末 (A)	6月1日追加分 (B)	合計 (C) (A)+(B)	令和5年度 収納額 (D)	未納額 (C) - (D)
鶴岡市学校給食センター	3,234,838 円	11,280 円	3,246,118 円	79,618 円	3,166,500 円
(参考)					
藤島ふれあい食センター	1,349,430 円	0 円	1,349,430 円	4,000 円	1,341,430 円

令和5年度 給食施設及び給食食数等の状況

令和5年5月1日現在

項目		鶴岡市学校給食センター			藤島ふれあい食センター	櫛引学校給食センター	あさひ給食センター	あつみっこ給食センター	合計	
		鶴岡地域	羽黒地域	小計						
給食施設関係	給食開始年	昭和22年	昭和33年	—	昭和22年	昭和29年	昭和22年	昭和34年	—	
	共同調理場建設年月日	昭和62年3月20日	平成24年4月統合	—	平成14年3月28日	平成7年12月27日	平成13年3月26日	平成13年12月5日	—	
	敷地面積㎡	8,148		—	2,994	1,188	1,614	2,017	—	
	建物面積㎡	3,110		—	1,334	475	559	573	—	
	調理能力(食/日)	14,000		—	1,500	1,200	1,000	1,000	18,700	
	職員数(人)	正職員	37		—	2	2	1	2	44
		パート職員	36		—	2	—	1	—	39
	委託業者数(人)	—		—	14	11	7	8	40	
	給食形態	完全給食		—	完全給食	完全給食	完全給食	完全給食	—	
	米飯給食回数(週)	4		—	4	4	4	4	—	
給食食数関係	学校数	小学校	15	2	17	3	3	1	2	26
		中学校	6	1	7	1	1	1	1	11
	学級数	小学校	169	12	181	21	20	6	11	239
		中学校	77	6	83	9	6	3	6	107
	児童生徒数(人)	小学校	3,969	335	4,304	395	328	118	189	5,334
		中学校	2,137	191	2,328	246	171	79	115	2,939
	教職員数(人)	小学校	389	33	422	56	50	16	31	575
		中学校	219	24	243	30	21	13	18	325
		センター	58		58	11	13	11	10	103
		福祉給食				194				194
	合計	6,772	583	7,355	932	583	237	363	9,470	

小学校 5,909  
 中学校 3,264  
 センター等 297

魚介類の地域別使用量と地場産割合(令和5年度)

(単位:kg)

区分	鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
総使用量	15,216	2,201	1,316	631	916	20,280
地場産使用量	4,547	704	1,022	306	687	7,266
地場産割合	29.9%	32.0%	77.7%	48.5%	75.0%	35.8%
前年度割合	27.9%	26.6%	94.0%	40.6%	67.3%	33.4%
比較	2.0%	5.4%	△ 16.3%	7.9%	7.7%	2.4%

果物の地域別使用量と地場産割合(令和5年度)

(単位:kg)

区分	鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
総使用量	3,293	422	656	461	486	5,318
県内産	395	190	43	96	108	832
庄内産	347	32	0	0	29	408
鶴岡産	815	65	380	101	59	1,421
鶴岡産割合	24.7%	15.5%	57.9%	22.0%	12.2%	26.7%

参考:その他の食材(鶴岡市学校給食センター分のみ)

(単位:kg)

品名	総量	地場産	県産	地場割合	県割合
豚肉	15,258	15,258	15,258	100.0%	100.0%
鶏肉	8,643	0	0	0.0%	0.0%
牛肉	0	0	0	0.0%	0.0%
鶏卵	3,561	3,561	3,561	100.0%	100.0%
生揚げ	10,309	10,309	10,309	100.0%	100.0%
油揚げ	306	306	306	100.0%	100.0%
豆腐	7,187	7,187	7,187	100.0%	100.0%
押し豆腐	511	511	511	100.0%	100.0%
みそ	4,483	4,483	4,483	100.0%	100.0%
大豆	1,603	1,603	1,603	100.0%	100.0%

令和5年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

R5.4月～R6.3月

(単位:kg)

品目		鶴岡	藤島	榎引	朝日	温海	計
①さといも	総量	1,809	118	27	21	48	2,023
	県内産	1,809	0	27	21	21	1,878
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	0	60	0	0	0	60
	鶴岡産割合	0.0%	50.8%	0.0%	0.0%	0.0%	3.0%
②じゃがいも Potato	総量	18,816	2,591	1,473	834	1,447	25,161
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	6,336	0	0	0	0	6,336
	鶴岡産	12,480	1,523	38	156	200	14,397
	鶴岡産割合	66.3%	58.8%	2.6%	18.7%	13.8%	57.2%
④大根 Japanese radish	総量	7,912	1,062	587	127	406	10,094
	県内産	0	0	0	0	3	3
	庄内産	1,059	531	59	0	34	1,683
	鶴岡産	4,372	61	273	97	148	4,951
	鶴岡産割合	55.3%	5.7%	46.5%	76.4%	36.3%	49.0%
⑤白菜 Chinese cabbage	総量	3,238	322	525	64	356	4,505
	県内産	420	0	0	0	0	420
	庄内産	0	0	0	0	0	0
	鶴岡産	876	0	0	64	0	940
	鶴岡産割合	27.1%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	20.9%
⑥きゅうり Cucumber	総量	10,912	655	759	301	511	13,137
	県内産	63	0	35	0	0	98
	庄内産	63	10	0	0	0	73
	鶴岡産	6,058	152	293	165	231	6,899
	鶴岡産割合	55.5%	23.2%	38.6%	54.8%	45.3%	52.5%
⑦なす Eggplant	総量	701	124	61	25	46	957
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	463	98	51	0	7	619
	鶴岡産	0	26	0	25	25	76
	鶴岡産割合	0.0%	21.0%	0.0%	100.0%	54.3%	7.9%
⑧トマト Tomato	総量	1,029	36	132	15	39	1,252
	県内産	46	0	0	0	0	46
	庄内産	39	0	35	0	0	74
	鶴岡産	778	21	90	15	22	926
	鶴岡産割合	75.6%	57.4%	68.2%	100.0%	56.5%	74.0%
⑨ねぎ Green onion	総量	9,990	1,268	811	244	480	12,793
	県内産	100	0	0	0	7	107
	庄内産	2,135	314	99	0	35	2,582
	鶴岡産	3,172	935	419	216	250	4,992
	鶴岡産割合	31.8%	73.8%	51.7%	88.5%	52.1%	39.0%

令和5年度 学校給食における主な野菜の年間使用量

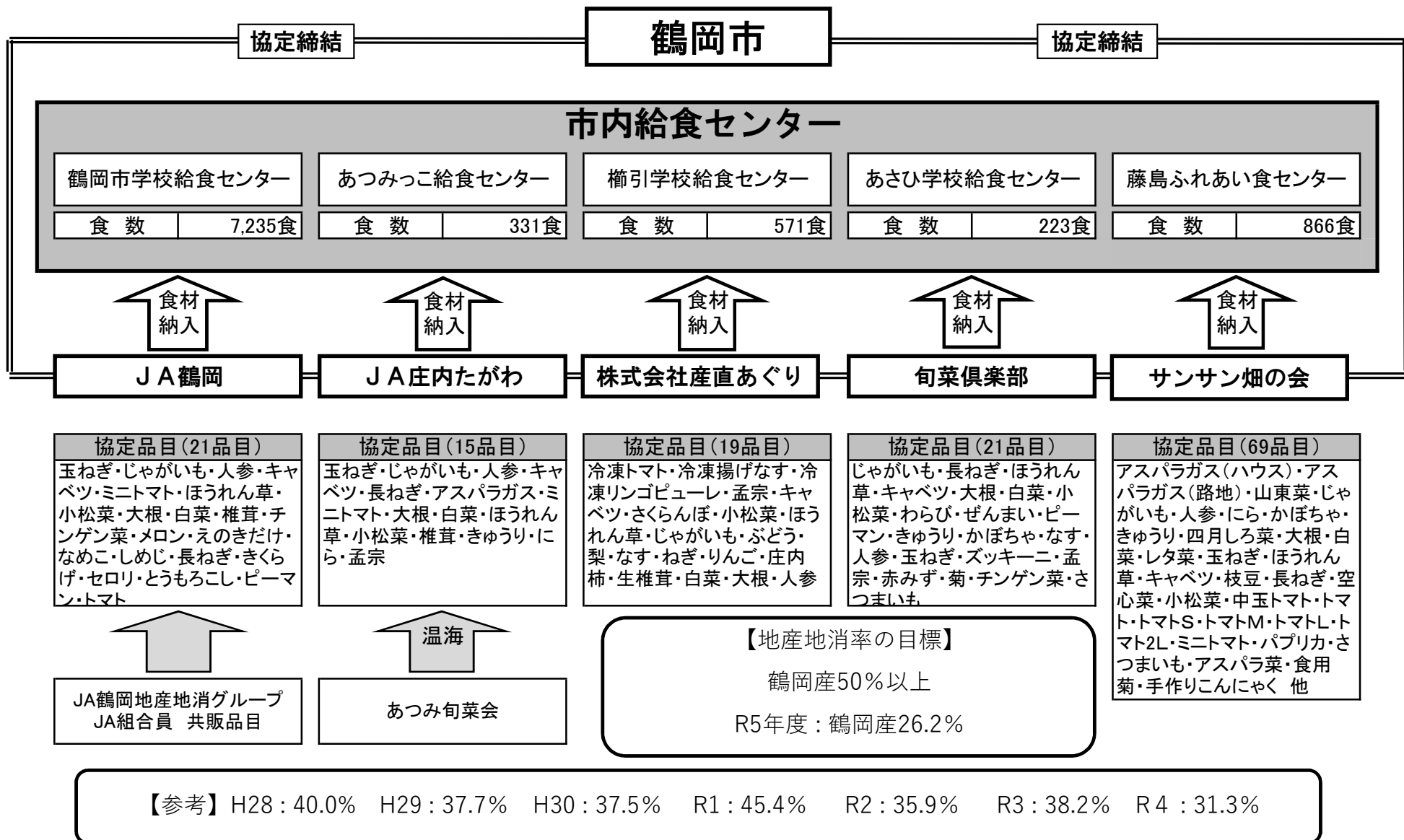
R5.4月～R6.3月

(単位:kg)

品目		鶴岡	藤島	櫛引	朝日	温海	計
⑩キャベツ Cabbage	総量	24,080	3,873	1,915	810	1,275	31,953
	県内産	0	0	6	0	0	6
	庄内産	0	0	19	0	0	19
	鶴岡産	4,785	1,032	30	346	0	6,193
	鶴岡産割合	19.9%	26.6%	1.6%	42.7%	0.0%	19.4%
⑪ほうれん草 Spinach	総量	2,720	350	230	169	76	3,545
	県内産	121	0	0	0	0	121
	庄内産	88	124	93	0	5	310
	鶴岡産	1,736	65	87	96	9	1,993
	鶴岡産割合	63.8%	18.6%	37.8%	56.8%	11.8%	56.2%
⑫にんじん Carrot	総量	18,809	2,232	1,634	578	1,062	24,315
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	0	23	0	0	0	23
	鶴岡産	2,210	5	317	72	45	2,649
	鶴岡産割合	11.7%	0.2%	19.4%	12.5%	4.2%	10.9%
⑬玉ねぎ Onion	総量	20,468	2,368	2,047	616	1,449	26,948
	県内産	0	0	0	0	0	0
	庄内産	112	0	0	0	0	112
	鶴岡産	233	931	41	93	67	1,365
	鶴岡産割合	1.1%	39.3%	2.0%	15.1%	4.6%	5.1%
⑮ピーマン	総量	985	106	22	7	43	1,162
	県内産	0	3	5	0	0	8
	庄内産	74	0	0	0	8	82
	鶴岡産	53	10	3	5	2	73
	鶴岡産割合	5.4%	9.0%	13.6%	71.4%	5.2%	6.3%

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	156,612	20,354	13,392	5,802	9,090	205,250
	県内産	5,543	98	222	205	78	6,146
	庄内産	5,053	2,251	828	6	277	8,415
	鶴岡産	41,259	6,469	2,316	2,169	1,504	53,716
	庄内割合	29.6%	42.8%	23.5%	37.5%	19.6%	30.3%
	鶴岡産割合	<b>26.3%</b>	<b>31.8%</b>	<b>17.3%</b>	<b>37.4%</b>	<b>16.5%</b>	<b>26.2%</b>
前年度末鶴岡産割合	<b>30.9%</b>	<b>40.5%</b>	<b>17.3%</b>	<b>47.9%</b>	<b>30.0%</b>	<b>31.3%</b>	
this year-last year 比較	<b>△ 4.6%</b>	<b>△ 8.7%</b>	<b>0.0%</b>	<b>△ 10.5%</b>	<b>△ 13.5%</b>	<b>△ 5.1%</b>	

# 鶴岡産野菜納入システム(令和6年度)



## 学校給食栄養報告書

令和5年度学校給食食事内容について、下記のとおり報告します。

### 1. 栄養摂取状況 (1人当たり)

(令和5年4月～令和6年3月)

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA ( $\mu$ gRE)	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	16.1	29.2	2.5	372.2	104	3.3	2.9	245.2	0.64	0.57	28	4.18
基準値 (中学年)B	650	13～20	20～30	2未満	350	50	3	2	200	0.4	0.4	20	5以上
充足率A/B $\times 100$ (%)	98				106	209	111	147	123	160	142	138	93
中学校 平均値C	781.4	16.04	28.2	3.2	415.2	130	4.2	3.6	293	0.84	0.65	35	5.4
基準値D	830	13～20	20～30	2.5未満	450	120	4	3	300	0.5	0.6	30	6.5以上
充足率C/D $\times 100$ (%)	94				92	108	106	121	98	168	108	117	77

### 2. 食品分類摂取状況 (1人当たり)

(単位 グラム)

区分	(強化米含む) 米	(小麦粉以外の食品含む) パン	牛乳	小麦粉及びその製品		芋及び でんぷん	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他の野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類	その他		
				(主食) 麺	その他																	米製品	大麦等	
小学校	59	7	206	0.1	6.0	21	3.0	2	20	0.8	27	67	6	3	2.4	11	0.82	25	6	2.4	4.1	1	1	
中学校	76	9	206	0.1	7.7	27	3.6	3	26	1.0	35	87	6	4	3.0	14	1.02	31	8	3.0	5.3	2	1	

#### (参考) 週あたりの主食回数

区分	米飯	パン	麺	計	備考欄
小学校	4.25 回/週	0.750 回/週	回/週	5.0 回/週	
中学校	4.25 回/週	0.750 回/週	回/週	5.0 回/週	

#### (記入例)

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

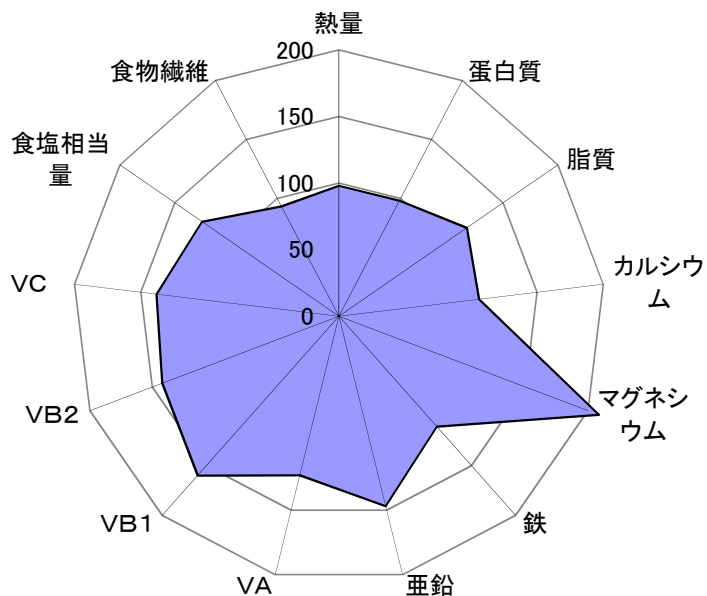
※週当たりのパンと麺の実施回数が1回未満の場合は、週当たりの回数に換算し、記入してください。(記入例参照)



【令和5年4月～令和6年3月 小学校】

《 充足率 》

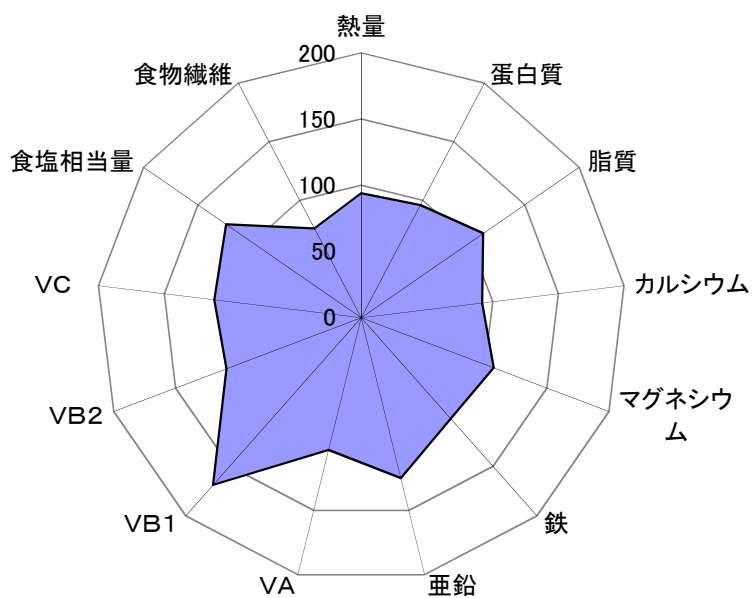
熱量	98	%
蛋白質	98	%
脂質	117	%
カルシウム	106	%
マグネシウム	209	%
鉄	111	%
亜鉛	147	%
VA	123	%
VB1	160	%
VB2	142	%
VC	138	%
食塩相当量	125	%
食物繊維	93	%



【令和5年4月～令和6年3月 中学校】

《 充足率 》

熱量	94	%
蛋白質	99	%
脂質	113	%
カルシウム	92	%
マグネシウム	108	%
鉄	106	%
亜鉛	121	%
VA	98	%
VB1	168	%
VB2	108	%
VC	117	%
食塩相当量	128	%
食物繊維	77	%



## 令和6年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針について

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」を基本方針とし、栄養バランスのとれた安全でおいしい給食の提供により、心身ともに健やかな子どもの成長を育みます。

また、学校、家庭と連携し、食事の大切さや食に対する感謝の気持ちを醸成するなど食育の充実を図り、健康的な食習慣の育成とともに地域の行事食や郷土食を提供しながら、学校給食発祥の地、ユネスコ食文化創造都市にふさわしい食育・食文化の継承に努めます。

### 1. 給食内容の充実

- (1) 県の奨励品種である「鶴岡産はえぬき」による米飯を主食とし、栄養バランスのとれた和食を基本に米飯給食を週4～5回、パン給食を月2回程度実施します。

また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材も取り入れるとともに、同じく山形県奨励品種である「つや姫」、「雪若丸」については関係機関や関係団体と連携しながら米飯への利用を推進します。

- (2) 献立作成にあたっては、児童生徒や学校の意見を取り入れるため、給食主任による献立作成会議を開催しながら、多様な食品を組み合わせ、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土食、各種記念日の特別献立、希望献立を継続して実施するなど、魅力ある給食の提供に努めます。
- (3) ユネスコ食文化創造都市として地域の行事食や郷土食を鶴岡の食文化を学び継承するため献立に取り入れるとともに、食文化創造都市への加盟の意義と制度の理解を深めるため「給食だより」等で情報提供を行います。
- (4) 食物アレルギーについては、安全を最優先し各センターの施設条件に応じた対応とするとともに、学校から提出される個別取組プランをもとに、家庭・学校・給食センターで情報を共有するなどして連携を強化し取り組みを進めます。
- (5) 給食費については、基本物資とされる米飯、パン、牛乳や主菜副菜の加工品等の価格動向を見据えながら、改定の必要について毎年検討します。

なお、昨今の物価高騰により基本物資や食材費が値上がりし、これまでの単価では給食の量・質を維持することが困難となったことから、増額改定します。

## 2. 栄養指導、食育の充実

- (1) 児童・生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、食事のあり方や望ましい食生活を身につけると共に、食事を通じて自らの健康管理が出来るよう各校と協力し、学校訪問や保健委員会等における栄養指導の充実に努めます。
- (2) 子どもたちが食に関する正しい知識・マナーを得るためには、家庭における食のあり方が大切です。家庭での役割が十分に発揮出来るよう、給食だより、市ホームページ等で情報発信する他、給食レシピを紹介するなど食育の充実に努めます。

## 3. 地産地消の推進

- (1) 令和元年度に策定された「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」に沿って、その目的と効果達成のため、鶴岡いっぱいウィークの実施や地産地消給食の推進を図ると共に、生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大に努めます。
- (2) 地場産農林水産物の生産や加工に関わる団体・企業等と連携し、新たな献立導入に向け、メニューの開発に取り組みます。

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

## 4. 安全な食材の確保と安全衛生管理の徹底

- (1) 食品・食材の確保については、栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確であり、安全かつ良質な国産の食品・食材の使用に努めます。
- (2) 安全衛生管理を徹底するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「学校給食衛生管理基準」に基づき食品・食材の検収、調理、洗浄、保管を確実に実施するとともに、調理機器、厨房器具の日常点検と細菌検査等による衛生管理の徹底により食中毒、異物混入の防止に努めます。

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

ノロウイルス感染症対策としては、感染者が多数となる事例もあることか

ら、関係職員全員の検査を実施する他、衛生研修において感染防止対策の周知を図ると共に、委託先へも情報提供を行い、万全な衛生管理に努めます。

(3) 職員はもとより、調理従事者及び食品納入業者を対象とした研修会等を開催し、安全衛生意識の向上を図ります。

(4) 異物混入については、令和3年1月に改定した「異物混入対応マニュアル」に沿って異物混入の防止に最善を尽くすとともに、混入時には適切かつ迅速な対応を行います。

## 5. 施設設備の維持管理の強化

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

また、鶴岡センターは令和11年の改築を目指し、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供するための検討を進めます。

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

## 6. 給食費の適切な管理

賄材料にあてる給食費については、適正で堅実な管理を行う他、給食費の公平性を損なうことのないよう未納分については、学校、給食センター、教育委員会が連携して納付相談や督促を行い、適切な管理に努めます。

## 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策として、平成30年度から第3子以降の給食費の無償化を実施し、令和4年11月からは市内全ての児童・生徒の無償化を実施しています。物価高騰が続く中、実質的に経済的負担が増している子育て世代への支援を引き続き実施します。

## 8. その他

(1) 新入生などに対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。

# 学校給食における SDGsの取り組み

## 令和5年度 鶴岡市学校給食センター食べ残し調査

	東棟			西棟			東西合計	
	総残食量	総換算人員	一人当り	総残食量	総換算人員	一人当り	残食量	
4月	1,480 kg	57,770 人	25.62g	1,315 kg	57,569 人	22.84g	2,795 kg	24.23g
5月	2,190 kg	79,645 人	27.50g	1,845 kg	78,303 人	23.56g	4,035 kg	25.55g
6月	2,425 kg	84,203 人	28.80g	2,014 kg	84,334 人	23.88g	4,439 kg	26.34g
7月	1,905 kg	63,869 人	29.83g	1,755 kg	68,375 人	25.67g	3,660 kg	27.68g
8月	835 kg	27,662 人	30.19g	565 kg	23,819 人	23.72g	1,400 kg	27.19g
9月	2,590 kg	79,175 人	32.71g	2,258 kg	77,267 人	29.22g	4,848 kg	30.99g
10月	2,315 kg	82,538 人	28.05g	2,225 kg	80,923 人	27.50g	4,540 kg	27.77g
11月	1,910 kg	83,018 人	23.01g	1,920 kg	79,619 人	24.11g	3,830 kg	23.55g
12月	2,170 kg	71,004 人	30.56g	1,750 kg	68,049 人	25.72g	3,920 kg	28.19g
1月	1,950 kg	70,262 人	27.75g	1,800 kg	67,843 人	26.53g	3,750 kg	27.15g
2月	2,330 kg	80,048 人	29.11g	1,980 kg	79,128 人	25.02g	4,310 kg	27.08g
3月	1,250 kg	41,145 人	30.38g	995 kg	38,789 人	25.65g	2,245 kg	28.09g
合計	23,350 kg	820,339 人	28.46g	20,422 kg	804,018 人	25.40g	43,772 kg	26.95g

### 近年増え続ける食べ残し

【参考】 令和2年度…32,638kg 令和3年度…33,534kg 令和4年度…41,584kg

### 令和6年度の取り組みとして

#### ① 主食の量の調整をし、食べ残しを減らす

小学校1年生から3年生のごはんの量を4月～10月に10gずつ減量する

#### ② SDGs給食の日を設定し、全校食べ残し0を目指す

予定献立：セルフおにぎり（ごはん+小松菜入りふりかけ+のり）、とん汁、牛乳、デザート

#### ③ エコベジの日を設定し、使用できる野菜の皮や芯を無駄なく使う

#### ④ エコ米の日を設定し、給食の食べ残しから作られた堆肥で育ったお米を提供

## 新学校給食センターにおける「鶴岡らしさ」とは 給食センター職員のアイデアの一例

### ○特色ある食材、地産地消

- ・豊富な山の幸、海の幸
- ・枝豆、つや姫、タラ汁、クラゲ、メロン
- ・在来作物の継承
- ・有機米給食の拡大
- ・未利用魚をかまぼこに加工

### ○郷土食、行事食

- ・精進料理
- ・父の日、母の日での親子給食
- ・市内で流行っている飲食店や料理人とのコラボ献立

### ○学校給食発祥の地

- ・学校給食発祥の地の石碑を大督寺から移設
- ・学校給食歴史館を併設

### ○施設・外観

- ・外壁に特産品（だだちゃ豆、稲穂など）を描く
- ・だだちゃ豆のモニュメント

### ○施設見学

- ・給食センターの仕事を体験が可能
- ・鶴岡市民の誰もが給食の試食が可能

### ○昔ながらの献立

- ・昔ながらの給食やリャンパンメンの継続

### ○食育

- ・学校で栽培している野菜を食材として提供してもらい、食品ロス削減の意識を醸造