

学校給食共同調理場整備運営事業における地元食材の活用について

1 地元（地場物・置賜産）食材の活用状況

学校給食で使用する青果物の大部分は、米沢市青果物地方卸売市場（以下「米沢青果物市場」という。）を通じて納入されており、米沢青果物市場で取り扱う内容が学校給食の食材に影響されます。

なお、地元産食材を効率的に納入するために、農政課で実施している「学校給食における地場産農産物供給事業」を活用して、積極的に使用しています。

2 納入業者の状況

学校給食の食材の納入については、市内の小売店や卸業者、地元生産者から納入を行っています。

① 食材納入業者（中学校） 《R5.4.1 現在》

食 材	店数
野菜・果実	27
食肉	9
水産物	8
豆腐、こんにゃく、油揚げ、生揚げ など	5
味噌・醤油	4
冷凍食品、調味料、乾物、デザート、添加物 など	6
牛乳・乳製品	5
卵	2

※店数は、各食材で重複している場合があります

3 今後の取組について

①食材の納入について

- ・ 1 日当たり約 2,000 食を調理・提供する共同調理場で使用する食材の調達について、継続的かつ安定的に納入する仕組みを構築
- ・ 地元産農産物の供給量の向上

②共同調理場での対応

- ・ 地元産の青果物等を受け入れやすくする設備の整備や体制の構築
- ・ 地元産の食材を使用した給食の提供
- ・ 地元産食材を題材とした食育の推進

4 要求水準書の内容（地元食材に活用に関する部分の抜粋）

第1 総則

2 基本事項 > (4) 基本方針

(P2)

③食育と地産地消の推進

- ・調理工程を見学できる場を設けるとともに、訪れた児童生徒等が、楽しく食に関する正しい知識を学べる場及び設備を備えた施設とする。また、米沢らしく魅力的で美味しい給食を実現するため、地域産食材を積極的に使用する他、多様な郷土食、行事食を提供する。

3 事業内容 > (3) 運営等業務

(P3)

①開業準備業務 ②調理等業務 ③衛生管理業務 ④配送・回収業務 ⑤配膳補助等業務 ⑥洗浄・残渣等処理業務 ⑦運営備品調達業務 ⑧上記各項目に伴う各種申請等業務

※ なお、運営等に関して市が実施する業務は、献立作成業務、食数調整業務、食材調達業務、食材検収業務、給食費の徴収管理業務、見学者の案内・説明業務、食育指導業務、光熱水費（配送車の燃料費を除く。）の支払業務とする。

第2 施設整備業務に関する要求水準

3 設計業務及び関連業務 > (7) 諸室の概要と留意事項 > ①給食エリア（汚染作業区域）

(P16～P17)

ア 検収室

- a) 主な設備 / プラットホーム、エアカーテン、荷受室等、作業台（キャスター付）、球根皮むき機、台秤 等
- b)～g) 略

イ 略

ウ 下処理室（肉・魚・卵類、野菜類）

- a) 主な設備 / シンク、作業台、調理台、下処理用器具保管庫、L型運搬車、秤、消毒保管庫、次亜塩素酸水生成装置（当該装置を使用するのと同等以上の性能（効果）が確保できるのであれば、次亜塩素酸水生成装置の設置及び使用については、選定事業者の提案によるものとする。）、冷凍庫・冷凍庫 等
- b) 検収後の食品相互の汚染感染を防ぎ、選別、洗浄等を行うことができる構造・設備を有する室を確保する。

第4 運営業務に関する要求水準

3 開業準備業務 > (3) 業務内容 > ⑧パンフレット作成等

(P59)

- ウ 食育の教材用のDVD（3枚程度）を作成し、納品する。内容については、市の特産品を使った給食の紹介、食材の生産者のインタビューを含めた紹介等とし、隔年で内容の修正、追加等を実施する。