

1 学校給食事業

(1) 給食調理業務 (小学校12校及び中学校6校の給食調理)

① 給食実施回数

月	実施回数	備 考
4月	小 17回 (1年生8回) 中 16回	7日 小学校開始 (1年生は20日に開始) 8日 中学校開始
5月	18回	
6月	22回	
7月	12回	17日 1学期給食終了
9月	18回	2日 2学期給食開始
10月	21回	
11月	19回	
12月	17回	24日 2学期給食終了
1月	14回	12日 3学期給食開始
2月	20回	
3月	16回	23日 小学校3学期給食最終 24日 中学校3学期給食最終 (20日中学校卒業式 給食なし)
合計	小学校 194回 (1年生は185回) 中学校 193回	

② 給食調理数

平成27年度中の給食調理数は次のとおりである (予備分を含む)。

北町調理場	682,883食
桜堤調理場	348,568食
第五小学校	80,407食
境南小学校	111,154食
本宿小学校	66,303食
桜野小学校	176,536食
計	1,465,851食

③ 食物アレルギー対応

児童・生徒のアレルギー疾患に関する調査等を教育委員会と連携して行った。特別な配慮や管理が必要な児童・生徒に対しては、保護者と面談の上、アレルゲン (乳・卵) 除去食の提供及び食材の詳細が記入された献立表の配付を行った (平成28年3月末)。

施設名	除去食 対応	対応食 *	詳細献立配布数（人）		
			①	②	合計
北町調理場(小学校8校)	45人	0人	69人	2人	71人
第五小学校	6人	0人	0人	0人	0人
境南小学校	8人	0人	0人	0人	0人
本宿小学校	8人	1人	1人	0人	1人
桜野小学校	17人	0人	9人	4人	13人
桜堤調理場(中学校6校)	3人	0人	24人	13人	37人
合計	87人	1人	103人	19人	122人

*病気等の理由により対応食提供

①詳細献立のみ配布

②食物アレルギーではないが、宗教・放射能・家庭事情などの理由により詳細献立配布

2 食育の推進に関する事業

(1) 給食を通じた食育事業

① 栄養士、調理員の学校訪問(栄養指導等)

給食時間に栄養士、調理員が教室に出向き、紙芝居等を使った栄養指導、給食の調理過程についての紹介等を行った。

施設	訪問学級数と主な内容	会食回数と主な内容
北町調理場参加校 (小学校8校)	栄養指導 102 クラス	調理員のクラス訪問 (会食) 22 クラス
第五小学校	栄養指導 17 クラス 1年生配膳指導 3 クラス	調理員のクラス訪問 (会食) 1 クラス おかわり訪問 13 クラス
境南小学校	栄養指導 17 クラス 1年生配膳指導 4 クラス	調理員のクラス訪問 (会食) 17 クラス
本宿小学校	栄養指導 14 クラス 1年生配膳指導 3 クラス	栄養士・調理員クラス訪問 (会食) 36 クラス
桜野小学校	栄養指導 14 クラス	調理員のクラス訪問 (会食) 5 クラス おかわり訪問 25 クラス
桜堤調理場参加校 (中学校6校)	栄養指導 5 クラス 1年生配膳指導 7 クラス	クラス訪問 3 クラス

② 給食だより等による情報発信

各施設から、児童・生徒向けには「給食だより」の発行や給食時間の放送原稿の提供を行った。保護者向けに学期に1回程度「調理場だより」等を発行した。

③ 特色ある給食

学校名等	開催月	内容
第一小学校	9・10月	親子給食8回
第五小学校	6・10月	弁当給食6回
	7・12月	リザーブ給食2回
	12月	和食器給食 5・6年生
大野田小学校	6月	1年生ふれあい給食1回
境南小学校	7月	ふれあい給食16回
	7～2月	だんらん給食17回
	1月～2月	和食器給食11回
本宿小学校	5月	弁当給食1回
	9月	敬老給食2回
	10月	弁当給食1回
	11月	リザーブ給食1回 お楽しみ給食1回
	2月	リザーブ給食1回
	12月	お楽しみ給食1回
リクエスト給食(小学校)	2月～3月	6年生からのリクエストメニューを献立に取り入れる
お別れバイキング給食(小学校)	2月～3月	6年生への給食の思い出づくりと、栄養バランスを自ら考えるための指導を行う
コラボ献立(第三・第六中学校)	12・1・2月	生徒が考案し、共同で試作をした料理を献立に取り入れた(全3回)

④ 地場産・旬の素材の使用

安心安全な地場産物を計画的に献立に取り入れ、児童・生徒には自分の住む地域を知ってもらい郷土愛を育てることができた。地場産野菜は、重量ベースで、25.4%使用した。

(2) 児童・生徒、保護者、市民を対象とした食育事業

① むさしの給食・食育フェスタ 2015 の開催

8月22日(土) 10時～14時	武蔵野市民会館	参加者 302人
市教育委員会共催 テーマ「～味わって・体験して・知ろう むさしのの食育～みんなでチャレンジ! たべもの博士」 来場者に豊かな食生活を送ってもらえるよう、五感を刺激する体験、子どもたちの夏休みの自由研究に活用でき、また大人の方にも楽しめるプログラムを用意した。 ・レッツチャレンジたべもの博士…豆つかみ、ごますり、野菜あてなど ・魚のさばき方教室…7.3kgのヒラマサと、生きたタコの解体と盛付、飾り切りのデモンストレーション ・作ってみよう!シーフードピザ…生地から手作り、魚介のトッピング(20名、整理券制) ・むさしの給食食堂…給食人気メニュー(カレーライス、ボイル野菜、福神漬けのソ		

<p>ティー、やさしい白玉ポンチ、麦茶) 提供 (1食 200円、150食、整理券制)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・のぞいてみよう！むさしの給食…厳選された安心で安全な食材や調味料など武蔵野市の給食のこだわりを紹介する。 ・商工会議所、三浦屋、JA、近藤醸造、学校給食会の協力による食材紹介、即売を実施した。
--

② 調理実習と調理場見学会の実施

12月28日(月) 9時15分～13時30分	北町調理場	参加者 32人
<p>「体験しよう！武蔵野のうどん作り！～かき揚げもあるよ♪～」</p> <p>子どもたちに武蔵野の郷土食でもあるうどん作りを体験してもらい、正月の季節料理として、炒めなますなどの調理を体験してもらった。</p>		
12月19日(土) 9時30分～13時30分	中央コミュニティ センター	参加者 9人
<p>「いちからクッキング～自分と大切な人に向けて～」</p> <p>オムライスのような馴染みが深くよく知られた献立を、生徒自身が作る事によって、調理の基本を習得し、できれば家族や友達にも作ってみたいと思うことから、調理に興味を持ってもらうことを目的とした。</p>		

本宿小学校

12月28日(月) 9時30分～13時30分	参加者 4年：11名 5年：4名 保護者：6名
<p>テーマ「簡単に作れるおもてなし料理」</p> <p>メニュー 炊飯器で簡単パエリア・ニョッキスープ・ハーブチキン にんじんのグラッセ・紅茶・サンタのマドレーヌ</p> <p>人の為に料理を作る喜びを知ってもらうことを目的とした。 一人でも簡単に作れるおもてなし献立は、ただ簡単なだけでなく、見た目の華やかさを意識した。</p>	

境南小学校

3月28日(月) 9時30分～13時15分	参加者 25人(抽選の結果) *落選者 18人
<p>テーマ「人気メニューを作ってみよう」</p> <p>メニュー 揚げパン・ハンバーグ・ポトフ・スイートポテト・麦茶</p> <p>給食の人気メニューを作ることで、自分で作ってみようとする意欲を高め、家庭で実践してもらうよう導く。</p>	

③ 保護者の試食会の実施

新入生などの保護者に給食内容や実際の調理現場を見学してもらい、給食への理解を深める目的で実施した。

施設名	回数	参加人数	備考
北町調理場	11回	200人	1～6年生保護者対象
第五小学校	2回	81人	1、4年生の保護者対象
境南小学校	1回	55人	
本宿小学校	5回	59人	保護者・未就学児保護者対象 (学校見学会と併せて実施)
桜野小学校	2回	92人	
桜堤調理場	2回	29人	第一中学校で実施
合計	22回	525人	

参考：その他（来校者、教育委員、市の職員など）の試食

施設名	開催月	回数	参加人数	備考
北町調理場	4・6・7月	7回	62人	市新人職員研修、新市議会議員研修、多摩地区学校給食共同調理場連絡会、PTA常任委員 他
	9～10月	4回	26人	教育委員会、利賀村、開かれた学校作り協議会
	12～3月	22回	212人	教育委員会、開かれた学校作り協議会、ルーマニア大使、留学生 他
本宿小学校	6月	1回	13人	青少協地区役員
桜堤調理場	9月	1回	21人	市民活動推進課主催のウォーキングイベント参加者19名、職員2名
	2月	1回	8人	市内農家「生産者との交流会」

④ PTA活動との協働

境南小学校では、8月24日に親子料理サークル、6、7、9、10、11、2、3月に料理サークルの指導をした。

⑤ 小学校給食体験講座

9月11日（金）10時30分～13時	北町調理場	参加者 13人
10月15日（木）10時30分～13時		参加者 16人
<p>小学校入学前の保護者に、小学校を「食」の観点から知ってもらうため、給食の調理実演・試食を行う「小学校給食体験講座」を開催した。武蔵野市の学校給食に関する様々な体験を通して、「食」について学んでもらうことを目的に、家族で囲む食卓を楽しくするための時短・簡単なレシピや野菜嫌いの子どもにも美味しく食べられるレシピ紹介を行った。</p> <p style="text-align: right;">武蔵野市子ども政策課・武蔵野市教育委員会：共催</p>		

⑥ 消費者スクール講演（講師派遣：食育係長）

11月12日（木）10時～11時30時	武蔵野商工会館	参加者 18人
<武蔵野市の学校給食における安全性の確保について> 学校給食の食材選定と食物アレルギーの取り組みなど、学校給食の全般についての講演を行った。 生活経済課・消費生活センター：主催		

⑦ 学童指導員向け講演（講師派遣：食育係長）

2月18日（月）10時～12時	クリーンセンター会議室	参加者 約60名
<学童クラブ児童のおやつについて> おやつの意義と選び方についての講演を行った。 児童青少年課：主催		

⑧ 市民向け講演・パネルディスカッション（講師派遣：食育係長）

3月13日（日）13時～14時	クリーンセンター会議室	参加者 約40名
<クリーンセンターとあそぶ～食品ロスをなくし、ごみ減量へ> 武蔵野市の給食はどのようにして作られるのかについての講演を行った。 ごみを減らす工夫として家庭でできること（パネルディスカッション） 環境政策課：主催		

(3) 小中学校の食育活動への支援

① 食育授業・クラブ指導

各学年の授業の単元に食育の要素を取り入れ、教諭と栄養士のチームティーチング（TT）により食に関する指導を行った（第一中学校、第三中学校、第四中学校は栄養士と調理員によるTT）。

学校名	開催	内容
第五小学校	5月13日	生活科2年生「そら豆のさやむき」
	6月19日	社会科4年生「残菜のゆくえ」
	6月30日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	6月29日	クラブ指導「ラスク作り」
	8月25・26日	ぐんぐん教室（4年生以上の希望する児童対象の夏期教室）「収穫したなすを使ってなす料理を作ろう」
	10月16日	クラブ指導「ピザトースト作り」
	11月9日	クラブ指導「マフィン・カスタードクリーム作り」
	11月26日	社会科3年生 農家訪問（田中さん）
境南小学校	10月5日	生活科3年生「さつま芋の収穫」（屋上菜園）
	6月5・10・11・29日	4年生総合学習「給食から見える世界」

	12月4日	総合的な学習の時間「元気に過ごせる朝食を考えよう！」
本宿小学校	4月28日	生活科2年生「たけのこの皮むき」
	5月12日	生活科1年生「グリーンピースのさやむき」
	5月27日	生活科2年生「そら豆のさやむき」
	6月27日	生活科2年生「食べてつくるバテない体」
	6月29日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	10月26日	生活科1年生「お米について」5時間目
	11月18日	社会科3年生「農家について」1~4時間目
	12月8日	おやつのとりに方について（4年生2クラス・保健）
	12月15日	おやつのとりに方について（3年生2クラス・生活科）
桜野小学校	6月24日	生活科3年生「枝豆のふさととり」
	7月1日	生活科1年生「とうもろこしの皮むき」
第一中学校	4月9日	学級活動1年生3クラス「桜堤調理場の給食について」 「配膳指導（作成したDVDを使用。会食）」
	11月10日	家庭科授業補助「豚の生姜焼き、ピーマンともやしの炒め物」「ピーマンの細切りデモンストレーション」
	11月12日	長野県白馬村との交流会用のもち米を炊飯搬送
	12月11日	家庭科3年生授業補助「白玉豆腐団子」3時間
	12月14日	家庭科1年生授業補助「鮭のムニエル・粉ふき芋」3時間
	2月8日	家庭科2年生授業補助「青菜の卵とじ・豚汁」3時間
第三中学校	7月28日	調理部 調理実習コラボ献立試作他「じゃが芋もち・シュークリーム・あんかけチャーハン クリームコロッケ エビフライ・魚のフライ・魚の解体」
	10月28日	園芸部のハロウィンかぼちゃランタンの作り方指導
	12月4日	調理部指導「グラタン」 コラボ献立試作「じゃが芋餅」
	12月15日	家庭科1年生授業補助「豚肉の生姜焼き・野菜スープ」4時間
	12月22日	家庭科1年生授業補助「ぶりの照り焼き・小松菜としめじの煮浸し」4時間
	1月12日	家庭科1年生授業TT「出汁の味比べ」4時間
	1月29日	調理部指導「餃子」
第四中学校	9月10・15・17日	家庭科授業補助「豚の生姜焼き、ピーマンともやしの炒め物」「ピーマンの細切りデモンストレーション」
	10月13・22日	家庭科授業補助「鮭のムニエルと野菜スープ」 「人参と玉ねぎの細切りデモンストレーション」
	11月12・13日	家庭科授業補助「鶏の照り焼きとオニオンスープ」「玉

		ねぎのみじん切りのデモンストレーション」
	12月10・11日	家庭科2年生授業補助「ハンバーグと粉ふき芋」 3時間
	2月12・19日	家庭科3年生授業補助「ハンバーグと自由献立」 4時間
第五中学校	2月15日	家庭科2年生授業補助「鮭のムニエル」3時間
第六中学校	7月23日	ハンドメイド部 調理指導「焼きそば・ホイコーロー・ 杏仁豆腐・アイスクリーム」
	11月10日	ハンドメイド部のお弁当コンクール試作指導
	12月10日	ハンドメイド部とのコラボ献立試作「キッシュ」

② 職場体験学習の受け入れ

学校名	期間	受入人数	受入れ施設
第二中学校	5月19日～21日	4人	桜堤調理場
第三中学校	7月7日～9日	2人	桜堤調理場
第六中学校	9月9日～11日	3人	桜堤調理場

【参考】：外部教育機関の実習受け入れ

学校名	期間	受入人数	受入れ施設	備考
二葉栄養専門学校	5月18日 ～25日	1人	境南小学校	栄養教諭実習
東京医療保健大学	9月14日 ～18日	5人	桜堤調理場	臨地実習

③ 食農教育

事業名	開催月	学校名
農家訪問（職場体験）	5・7月	第二中学校2年生 第三中学校2年生
小麦収穫・脱穀体験	6月	千川小学校、関前南小学校、第五小学校
農家訪問（職場体験・臨地実習）	9月	第六中学校2年生 東京医療保健大学実習生
畑見学、収穫体験	11月	本宿小学校3年生
小麦種まき	11月	千川小学校、関前南小学校
農家訪問	11月	第五小学校3年生
麦踏み	2月	関前南小学校
生産者による授業	1・2月	境南小学校5年生・4年生

3 給食食材等の調査研究

(1) 給食食材の安全性の確認

① 食材細菌検査

検査日	検体数	検査項目	結果
6月18日	24検体	大腸菌、 大腸菌群、 病原性大腸菌0-157、 サルモネラ菌、 腸炎ビブリオ菌、 カンピロバクター、 一般生菌数	すべて陰性
9月18日	24検体		検査結果の数値は、原材料の衛生規範内の数値であり、かなり良いレベルのものが納品されていた。
1月22日	24検体		検査結果の数値は、原材料の衛生規範内の数値であり、かなり良いレベルのものが納品されていた。

② 食品添加物検査

10月27日検査 3検体、ワイン（2検体）、たけのこ水煮（1検体）については、以下のとおり。ワインは二酸化イオウ検出せず。たけのこ水煮は、二酸化イオウ・クエン酸は検出せず。総アスコルビン酸が1mg/100gの結果となった。製造過程では無添加であるため、食品由来の可能性が高い。

③ 遺伝子組換え食物検査（PCR法）

10月27日検査 6検体、豆腐原料大豆（2検体）、大豆（4検体）について、すべて検知せず。

④ 残留農薬検査

10月27日検査 4検体、豆腐原料大豆（2検体）、大豆（2検体）について、すべて検出せず。

⑤ 放射性物質検査（Cs134;セシウム134、Cs137;セシウム137 単位はベクレル/Kg）

北町調理場に設置した市独自の放射性物質測定器による測定を行った。原則として、毎週月曜日に過去一週間分の調理済給食を、木・金曜日には食材を測定し、翌火曜日に検査結果を市ホームページにて公表した。

検査したすべての調理済給食、給食食材211検体について、放射性物質は不検出であった。

(2) 給食食材の生産地視察

食材の生産地、地場の農家を訪問し、視察を行った。

視察日	訪問先（視察食品）	備考
7月7日	小金井市 マルエ食品	豆腐製造
7月22日	茨城県坂東市 三和食品	冷凍鶏ガラパック
7月29日	稲城市 須黒食品	豆腐製造

4 安全性の確保

(1) 職員の衛生

① 腸内細菌検査

毎月2回、全職員対象に、大腸菌・赤痢菌・チフス菌・パラチフス菌・サルモネラ菌への感染の有無を検査したが、いずれも感染はなかった。

② 手指検査

毎学期1回、全職員対象に、手指の黄色ブドウ球菌への感染の有無を検査した。6月の検査で1名、9月の検査で5名、1月の検査で2名の黄色ブドウ球菌の検出者が出たが、再検査の結果、陰性であった。手指の洗浄の徹底を引き続き指導していく。

③ 労働安全衛生委員会の開催

開催	概要
7月2日	平成26年度の労働災害の発生状況について 労働災害防止に向けた機械器具類の操作マニュアル作成について
9月24日	北町調理場 午前中の調理作業及び配置員の場内での作業に関して 職場巡視
11月18日	10月19日境南小にて発生した労働災害の発生状況とその原因・再発防止策について
2月18日	平成27年度労働災害の発生状況・臨時会及び巡視報告

5 人材育成研修

研修名	開催	内容
新入職員研修会	4月1・2日	新入職員対象の研修会 財団の概要・規律、給食の特色、衛生管理についてなど
農家訪問	5月25・26日、6月1・2・3・4・8・9日、11月12日	市内生産者の圃場へ訪問し、農産物についての情報収集を行った。栄養士・調理員参加。
衛生管理推進研修会	5月27日	「学校給食における衛生管理について」 ～なぜトイレの管理が必要なのか～ 栄養士3名参加
新任技能主任研修	6月26日	「技能主任に求められる知識・心構え」 「実務上の知識（財団予算・技能主任の職務）」
夏期研修会	7月24日	全職員対象の夏期研修会 ○『武蔵野市の給食を取り巻く現状と課題』局長講話 ○『学校給食における食品安全衛生管理等について』 講師 多摩府中保健所 生活環境安全課食品衛生担当 阿久澤 圭子氏 ○『平成27年度の財団食育事業の概要について』 ・むさしの給食・食育フェスタの開催概要

		調理場技能主任 小川 智行 ・就学前の子どもを持つ保護者に対する新規事業 調理場技能主任 渡瀬 朋彦 ○『心の健康づくり 健康で働き続けるために』 講師 日本女子体育大学 スポーツ健康学科 教授・博士（臨床心理学）酒井 久実代 氏 ○『学校給食事業の公務災害ゼロを目指して』DVD
調理員実技研修（桜堤調理場）	7月31日	調理員の技術向上を目的とした調理実習 「ラタトゥイユポーチドエッグ添え・きゅうりの冷たいスープ・豚肉のロースト・ポテトブランジェール」
ボイラー取扱技能講習会	7月30・31日	学校の給食室で釜や食器洗い機の蒸気・温水供給に使う小規模ボイラー、小型ボイラーを取り扱う上で必要な資格取得のための講習会。 調理員 16名受講 全員合格
食の安全に関する調理講習会	8月3・4日	「学校給食における危機管理」、「学校給食で、心も体も健やかに」、「ノロウイルスによる食中毒再発防止の取組み」「食物アレルギーの食事管理」ほか 栄養士、調理員、計3名参加
多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会職員合同研修会	8月7日	講演「食中毒予防について」、「学校給食における衛生管理」 栄養士、調理員、計6名参加
東京都主催の学校栄養職員研修会	8月6・7日	講演「味覚の授業」、「だしの魅力」、「学校給食における食物アレルギーの指針」「学校における食育について」ほか 栄養士4名参加
平成27年度学校給食パン講習会	8月6・7日	栄養士1名参加
衛生管理推進研修会	10月22日	「学校給食衛生管理における学校薬剤師の役割」 「学校給食における衛生管理について」 ～食中毒の現状と対策について～ 栄養士2名参加
食育リーダー研修会	10月26日	本宿小研究授業 ほか 栄養士8名参加
多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会	11月6日	日の出町給食センター 地場産農作物の活用について、他 栄養士3名参加
平成27年度食物アレルギー研修会（第1回）	12月4日	東京都庁第一本庁舎5階大会議室 栄養士2名
第6回多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会	12月11日	福生市役所 福生市の取り組みについて 情報交換 栄養士参加
平成27年度食物アレルギー研修会（第2回）	1月27日	東京都教職員研修センター 栄養士2名
生産者と栄養士との交流会	2月2日	市内農家15名と、生産物の状況、来年度の出荷予定等について情報交換

多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会	2月5日	国立市 ヤクルト本社中央研究所 分析センターの施設見学 栄養士2名参加
栄養・食生活ネットワーク会議栄養士部会	2月9日	市と保健所の栄養士連絡会 多摩府中保健所 栄養士1名
生産者と栄養士との交流会	2月16日	山形県農家2名と、生産物の状況、来年度の出荷予定等について情報交換
平成27年度学校給食研究発表会	2月19日	研究発表と講演 東京都学校給食会館 栄養士1名
食に関する指導研修会	3月14日	東京都教職員研修センター 栄養士2名参加
春期研修会	3月29日	全職員対象の春期研修会 『給食センターにおける食物アレルギー』 講師 あきるの市教育委員会栄養教諭 塩塚 宏治 氏 『調布市における学校給食での食物アレルギー対応』 講師 調布市教育委員会 栄養士 石橋 敬子 氏 他1名 『食品表示法 HACCP食中毒と毎日の衛生管理』 講師 (社)東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所 食品衛生コンサルタント部 白鳥 憲行 氏

6 リサイクル事業

(1) 食品残渣のリサイクル

食材の食べられない部分や残った給食等の食品残渣を、食品リサイクル工場に配送し、豚の配合飼料に加工した。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	
13.35 t	16.74 t	20.44 t	13.22 t	0 t	16.12 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
18.71 t	16.69 t	14.92 t	13.30 t	18.54 t	13.77 t	175.80 t

(2) 廃食器のリサイクル

割れたり欠けたりして使えなくなった食器をリサイクル工場に配送し、食器の原料に加工した。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	
8 kg	13 kg	0 kg	35 kg	60 kg	39 kg	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
54 kg	24 kg	50 kg	17 kg	0 kg	53 kg	353 kg

7 給食食品調達事業

平成27年度より学校給食財務委員会が行っていた共同調理場参加校における給食食材費の管理を市より受託した。

(1) 給食食材費の管理

繰越金は、学校財務委員会より引継ぎで、市より受取。翌年度繰越金として、それぞれ1日分の

平均食材費未満を次年度繰越金とした。

【参考】：小学校1日平均食材費は約90万円・中学校1日平均食材費は約65万円

収支決算		小学校給食費	中学校給食費
収 入	給食費	180,551,410	116,568,104
	繰越金	618,211	428,363
	諸収入	428,845	403,875
	合計	181,598,466	117,400,342
支 出	食材費	180,811,711	116,88,272
	返還金	89,730	0
	合計	180,901,441	116,881,272
翌年度繰越金		697,025	519,070

(2) 食材納入業者の登録

平成28年2月から平成30年1月までの食材納入業者の登録申請を行い、52業者の登録を行った。随時、必要に応じて、業者登録は受け付けている。

(3) 食品選定委員会の開催

年11回開催。共同調理場参加校の校長・給食担当教諭、PTA代表、財団の栄養士・調理員が参加し、翌月分に使用する肉・魚等の選定を行った。

8 管理・運営

(1) 役員等

平成28年3月現在

役職名	氏名	任期	備考
理事長	佐々木 輝雄	平成27年6月18日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	日本獣医生命科学大学教授
常務理事	竹山 正裕	平成26年6月4日から平成27年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	武蔵野市参事
理事	長野 美根	平成27年6月18日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	東京医療保健大学客員教授
理事	高橋 一男	平成27年6月18日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	JA東京むさし農業協同組合監事
理事	浜田 一真	平成27年6月18日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	武蔵野商工会議所食品業部会評議員
理事	本郷 伸一	平成27年6月18日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	武蔵野市青少年問題協議会井之頭地区委員会委員長
理事	竹内 道則	平成26年6月26日から平成27年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	武蔵野市教育委員会教育部長
監事	上山 昭治	平成25年6月28日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	公認会計士 税理士
監事	中野 哲夫	平成25年6月28日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	元武蔵野市企画政策室長
評議員	海老 久美子	平成25年6月28日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	立命館大学教授
評議員	神崎 宣武	平成25年7月5日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	民俗学者 旅の文化研究所所長
評議員	鈴木 洋成	平成25年6月28日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	社団法人日本料理機構理事長
評議員	友利 千之	平成25年6月28日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	武蔵野市医師会副会長

評議員	亀井 誓子	平成25年6月28日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	前武蔵野市PTA連絡協議会会長
評議員	河村 祐好	平成25年6月28日から平成28年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	武蔵野市立第四小学校長
評議員	井田 藤一郎	平成24年6月21日から平成27年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時まで	公益財団法人武蔵野市健康づくり事業団理事長

(2) 理事会・評議員会の開催及び監査の実施状況

① 理事会

	開催	議案	結果
第1回	平成27年 6月1日	<ul style="list-style-type: none"> 平成26年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業報告の承認について 平成26年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団収支決算の承認について 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団評議員会の招集について 	可決 可決 可決
第2回	9月28日	一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団理事長の選定について	選定
第3回	12月21日	一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団諸規程について	可決
第4回	平成28年 3月16日	<ul style="list-style-type: none"> 平成28年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業計画について 平成28年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団収支予算について 	可決 可決

② 評議員会

	開催	議案	結果
第1回	平成27年 6月30日	<ul style="list-style-type: none"> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団役員の選任について 平成26年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団決算の承認及び事業報告について 	可決 承認
	平成28年 3月末日 (書面)	平成28年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業計画及び収支予算の承認について	承認

③ 監査

実施	監査項目
平成27年5月20日	平成26年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業報告及び決算監査

(3) 職員体制

① 新規採用職員

一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団職員の採用基準に関する規程第4条に基づき、下記のとおり採用試験を実施した。

種別	職種	採用数	採用月日(採用予定日を含む)	試験日
嘱託員	栄養士	1人	9月1日	7月30日
	調理	2人		7月29日
	配送	1人		7月31日
嘱託員	調理	0人	10月15日	10月2日
嘱託員	調理	0人	11月1日	10月30日
嘱託員	調理	0人	平成28年1月1日	12月18日
正規職員	調理	0人	平成28年4月1日	平成28年1月23日
嘱託員	調理	2人	平成28年4月1日	平成28年2月22日

② 職種別、施設別職員数

平成28年3月末現在

		事務		栄養士		調理員			運転手			配置員		その他		計				
		正	嘱託	正	嘱託	正	嘱託	臨時	正	嘱託	臨時	嘱託	臨時	嘱託	臨時	正	嘱託	臨時	施設計	
北町	市派遣	3		1		2											6			6
	財団		4	1	3	12	6	3		4	1	20					13	37	4	54
桜堤	市派遣	1		2		2											5			5
	財団				1	8	6			4	1	13	6	1			8	25	7	40
五小	市派遣			1													1			1
	財団					3	2										3	2		5
境南小	市派遣			1		2											3			3
	財団					2	2										2	2		4
本宿小	市派遣			1		1											2			2
	財団					2	4										2	4		6
桜野小	市派遣			2													2			2
	財団					5	4										5	4		9
計	市派遣	4		9		7											20		0	20
	財団		4		4	32	24	3		8	2	33	6	1			32	74	11	117
	職種計		8		13			66			10		39		1		52	74	11	137