

# 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書

## 1 目的及び事業

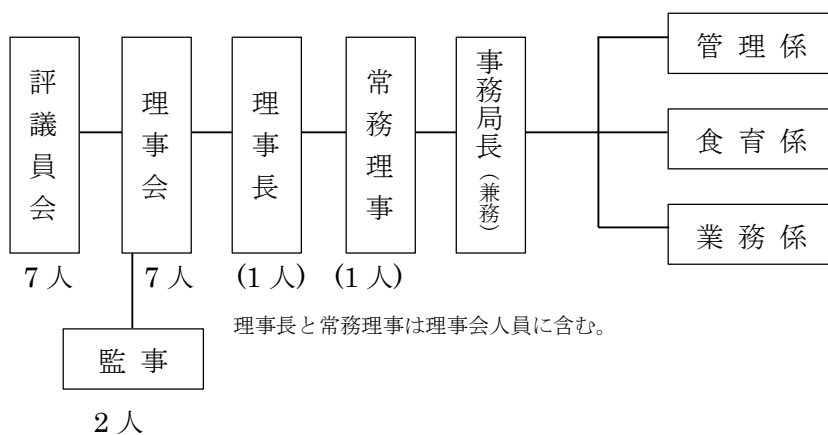
### (1) 目的

学校給食の適正円滑な供給により、その充実振興を図り、児童・生徒及び市民の食育の推進に寄与することを目的とする。

### (2) 事業

- ・学校給食に関する事業
- ・食育の推進に関する事業
- ・給食用食材等の調査研究に関する事業
- ・その他この法人の目的を達成するために必要な事業

### (3) 組織図



### (4) 職員構成

平成28年3月1日現在。( )は、武蔵野市からの派遣職員で内数。事務局長は含まない。

	管理係	食育係	業務係			計	
	事務等	栄養士	事務等	調理	運転		配置
正職員	2(2)	9(8)	1(1)	39(7)			51(18)
嘱託職員	4	4	1	24	8	33	74
臨時職員				4	2	6	12
計	6(2)	13(8)	2(1)	67(7)	10	39	137(18)

### (5) 事業期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

## 2 学校給食に関する事業

### (1) 給食調理業務

武蔵野市立の小・中学校全校（小学校 12 校、中学校 6 校）分の給食調理を行う。

調理施設		学校名	児童・生徒数 (平成 27 年度)	計
共同調理場	北町調理場	第一小学校	397 人	3,293 人
		第二小学校	397 人	
		第三小学校	450 人	
		第四小学校	364 人	
		大野田小学校	722 人	
		千川小学校	284 人	
		井之頭小学校	399 人	
		関前南小学校	280 人	
	桜堤調理場	第一中学校	323 人	1,812 人
		第二中学校	334 人	
		第三中学校	331 人	
		第四中学校	398 人	
		第五中学校	228 人	
第六中学校		198 人		
単独調理校		第五小学校		401 人
		境南小学校		542 人
		本宿小学校		318 人
		桜野小学校		828 人
計				7,194 人

### (2) 学校給食実施回数

学期・月			給食開始・終了日	給食実施回数
1 学期	4 月	6 日 始業式・ 小学校入学式	7 日 小学校開始 8 日 中学校開始	小学校 16 回 (小学校 1 年生 7 回) 中学校 15 回
		7 日 中学校入学式	20 日 小学校 1 年生開始	
	5 月			19 回
	6 月			22 回
	7 月	20 日 終業式	19 日 終了	12 回
小 計				小学校 69 回 (小学校 1 年生 60 回) 中学校 68 回
2 学期	9 月	1 日 始業式	2 日 開始	19 回
	10 月			20 回
	11 月			20 回
	12 月	22 日 終業式	21 日 終了	15 回
	小 計			
3 学期	1 月	10 日 始業式	11 日 開始	15 回
	2 月			20 回
	3 月	17 日 中学校卒業式	22 日 小学校終了	15 回
		23 日 小学校修了式	23 日 中学校終了	
		24 日 中学校修了式		
小 計				50 回
合 計				小学校 193 回 (小学校 1 年生 184 回) 中学校 192 回

給食実施日は、学校の行事にあわせて学校ごとに決定される。

### (3) 手作り調理

手作り調理することで、素材からの調理過程が確認できるため、安全性を担保できる。また、本来の味を活かして多様な献立に対応することができる。

調理品、半調理品は極力使用せず、ハンバーグ、コロッケ、春巻き、中華ちまきなどはもちろん、カレーやホワイトルー、いちごジャムやカスタードクリームも素材から手作りする。

うま味調味料など化学調味料は一切使用せず、だしは削り節・昆布・鶏ガラ・豚ガラを使用する。

食材本来の味や食感を生かすため、食材と調理法にあわせた切り方とする。また、調理する際は、食材と調理法の特徴にあわせて食材本来の味や食感を生かす手順とする。

## 3 食育の推進に関する事業

次の事業を、武蔵野市及び武蔵野市教育委員会と連携・協力して実施する。

### (1) 給食を通じた食育事業

#### ① 栄養士・調理員による食育指導

子どもたちが、食についての正しい知識を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、食文化や食材の生産及び消費についての理解を深めることを目的とする。給食時間に栄養士や調理員が各教室に赴き食育指導を行い、給食づくりの過程や器具等について説明する。児童・生徒からは、感想や意見を聴く機会とする。

#### ② 給食献立の充実

##### ・食への理解、望ましい食習慣づくりへの指針

主食・主菜・副菜のバランスのとれた献立で、米飯を中心とした構成とする。旬の食品や季節を活かした料理を取り入れるなど、子どもが食事に対して興味をもてるよう心がける。

また、家庭では調理されにくい豆や海藻、小魚、乾物等の食品や、咀嚼力をつける食品や献立もできるだけ多く取り入れる。

##### ・栄養バランスへの配慮

塩分・脂肪分を取りすぎず、食物繊維が摂取できるようにするなど、栄養のバランスを考慮する。

##### ・食文化の伝承

給食献立に日本古来の行事食や郷土食を取り入れ、和食の伝統を伝える。

#### 【行事食の献立例】

	行 事	献 立 例
4月	進級	赤飯
5月	端午の節句	中華ちまき
7月	七夕	七夕汁
10月	十五夜	お月見団子
	お彼岸	蒸しおはぎ
12月	冬至	かぼちゃのいところ煮、ほうとう
1月	お正月	黒豆、お汁粉、なます、筑前煮
	七草	七草うどん
2月	節分	鯛料理、大豆料理
3月	ひな祭り	五目ちらし寿司、三色白玉

### 【郷土食の献立例】

武蔵野地粉うどん・糧（かて）うどん（武蔵野）、鶏飯（鹿児島県奄美大島）、さんぺい汁、ちゃんちゃん焼（北海道）、ゴーヤチャンプルー・ししじゅうし、人参しりしり（沖縄）けの汁（青森）、ほうとう（山梨）

### ・地場産・旬の素材の使用

地場産野菜や旬の素材を使いながら、地域の料理を計画的に献立に取り入れ、給食への関心を高める。食育基本法に基づく第2次食育推進基本計画では、平成27年度までに学校給食における地場産物を使用する割合を30%以上とすることが目標とされている（平成26年度末では、26.3%。平成27年12月末日現在では25.3%）。

例…うど、長ねぎ、キャベツ、小松菜、チンゲン菜、ほうれん草、白菜、里芋、じゃがいも、大根、玉ねぎ、ごぼう、にんじん、とうもろこし、トマト、ブロッコリー

### 【季節ごとの留意点】

時 期	内 容
4月	進級する児童にとって、食べなれたものとする。 1年生の給食開始時は、配食しやすいものとする。 旬の食材を取り入れる（たけのこ、グリーンピース、アスパラガス、鱈など）。
5月、6月	衛生面に特に注意する（鶏ガラ・豚ガラを避ける、卵の取扱に注意する）。 旬の食材を取り入れる（うどなど）。
7月、9月	暑さで食欲が落ちやすいため、食べやすいものにする。 （水分、味付け、温度、酸味等に特に配慮する） 旬の食材を取り入れる（とうもろこし、トマトなど）。
10月～12月	運動量が増えるため、ボリュームを持たせる。 咀嚼力をつける食材を取り入れる。 旬の食材を取り入れる（さつまいも、りんご、栗、かぼちゃなど）。
1月～3月	進級の時期であり食欲が増すため、ボリュームを持たせる。 咀嚼力をつける食材を取り入れる。 食品・料理の種類を多くする。 リクエストメニューを取り入れる。 旬の食材を取り入れる（みかんなど）。

### ・陶磁器食器の利用

給食に軽量強化磁器を利用する。食器がすべりにくいよう、糸底にコーティングを施している。他に、桑の箸、スプーン、フォークを利用する。

### ③ 給食だより等による情報発信

#### ・給食だよりの発行

献立に関連する食材・栄養に関する知識、食べ物クイズ等を掲載し、各学年の教科に合わせた食についての話題を提供する。

#### ・予定献立表の発行

献立内容を保護者にお知らせし、給食に関する情報を提供する。

その他、給食掲示板を利用して生産者や食材を紹介したり、給食時間に放送されるその日の献立に関連する情報についての原稿を提供したりする。

#### ④ その他

##### ・バイキング給食

小学校6年生の卒業をお祝いして、6年生全員と教諭等が一堂に会して食事をする。会食の楽しさやマナーを学ばせるとともに、学校給食を思い出に残るものとし、また、バランスのとれた食事を自分で選べるようにすることを目的とする。

##### ・リクエスト給食

卒業を控えた小学校6年生の給食の思い出作りとして、もう一度食べたい給食メニューをリクエストしてもらう。

##### ・交流給食

児童の保護者や祖父母、給食食材の生産者、地域の方々と児童が会食する。人をもてなす大切さを理解させ、また給食について家庭での理解を深める。学校ごとに「だんらん給食」、「ふれあい給食」、「敬老給食」、「親子給食」などを実施する。

##### ・お弁当給食

児童にいつもと異なる環境で弁当給食を食べさせることにより、友達との会話や楽しく食事することの大切さを理解させる。

### (2) 児童・生徒、保護者、市民を対象とした食育事業

#### ① 給食・食育フェスタの開催

夏休み期間を利用し、子どもや保護者が給食への理解を深める機会を提供する。給食の試食コーナーや、野菜とふれあうコーナーなどの体験型プログラムを盛り込む。8月20日の土曜日に開催予定。

#### ② 児童・生徒の調理実習と調理場見学会の実施

児童・生徒が自分で料理することで、食についての関心を深め料理の楽しさを知ってもらう。また、給食を作っている施設を見学し、調理員や栄養士と交流することで、毎日の給食に携わる人々の活動によって支えられていることを理解させる。

#### ③ 保護者試食会の実施

保護者に給食の内容や実際の調理現場を見学していただくことで、給食への理解を深めてもらう。

#### ④ 小学校入学前の保護者に対する食育講座

小学校入学を控えた保護者に対し、入学後の学校給食への理解を深めてもらうために、給食の内容や実際の調理現場を見学していただくほか、朝食の大切さ、簡単な調理方法などの講義を行う。あわせて給食の試食を行う。

### (3) 小中学校の食育活動への支援

#### ① 小中学校の食育活動への情報提供、教材提供、職員等の派遣

##### ・食育授業

各学年の授業の単元（生活科、家庭科、社会科及び総合的な学習の時間等）に食育の要素を取り入れる。教諭と栄養士または、栄養士と調理員によるチームティーチング（TT）により、食に関する

る指導を行う。

生徒に対しては、家庭科授業の調理実習の補助を通して、料理の基本を直に教える。また、全校生徒対象に給食に関する講演会を開催する。

#### ・クラブ活動への支援

中学校調理クラブ等への指導と併せて、活動の中で給食献立を作成し実際の給食に提供する。

## 4 給食用食材等の調査研究に関する事業

### (1) 給食食材の安全性の確認

安全を第一に考え、食材の選定基準を設けている。食材の鮮度、質を大切に、食品本来の味を子どもたちに伝えられるような食材選定を行う。「武蔵野市学校給食食品選定基準」のとおりとする。

#### 【主な食材の選定基準】

食材	選定基準
米	国内産、低・無農薬、有機栽培の七分米。指定生産者より購入。
パン	学校給食会指定業者と、国産小麦による学校給食用パン供給契約を締結。
中華麺	国内産小麦粉を使用したもの。無着色、無かんすい、卵不使用のもの。
うどん	指定した盛岡・南部産の地粉、塩、水のみで製麺。
肉・魚	生産地、加工地などの履歴が確認できるもの。毎月の物資購入部会で、保護者、校長会・教員の代表、栄養士が試食の上決定する。
野菜・果物	国内産、有機栽培・特別栽培及び市内産（地場）等を優先する。
卵	自家配合飼料（非遺伝子組換えの飼料）、抗生物質不投与の環境で育てられた国産鶏の卵。
調味料類	食品添加物、保存料・着色料無添加のもので、使用材料が極力わかるもの。
サラダ油	遺伝子組み換えでない菜種を100%使用したもの、ノルマルヘキサン処理をしていないもの。

独自で残留農薬検査や遺伝子組換え定性検査等各種検査を行う。放射性物質検査については、北町調理場内の測定装置を利用して測定する。

#### 【各種検査】

検査	検体	時期・頻度
細菌検査	食材	各学期に1回
残留農薬検査	食材	年度に1回
遺伝子組換え定性検査	加工食品	年度に1回
食品添加物検査	加工食品	年度に1回
放射性物質検査	食材（翌週献立から一部）	毎週1回
	調理済給食（前週の毎日分）	毎週1回

### (2) 給食食材の研究及び生産地視察と、児童・生徒への生産者紹介

栄養士が食材の安全性と品質を確認するとともに、生産者との交流を図り、情報交換する。また、食材の生産過程を児童・生徒に伝えることで食の大切さを指導するための一助とする。

### (3) 地産地消の推進

### ① 市内生産者との連携推進、市内産野菜の使用拡大

市内産野菜は、新鮮さや安全性に優れるだけでなく、食材が身近な生産地から届けられることで、子どもたちが生産に携わる人たちの努力や思いを知る機会も得られる。市内産野菜を優先使用し、地産地消を進めていく。また、市内生産者と栄養士との情報交換会を定期的で開催し、市内産野菜の生産状況の把握やより高い安全性の確認に努め、献立作成に反映する。

## 5 安全性の確保

### (1) 安全・衛生管理の徹底

国の学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル及び都の安全・衛生管理基準に従い、安全管理、衛生管理を徹底するとともに、独自の検査を行う（食材については前述のとおり）。

ノロウイルス等食中毒の原因となる感染症対策として、手洗いの徹底を励行する。調理員等については、本人のみならず家族にも感染の疑いのあるときには、調理場に立ち入ることを禁じ、高感度検査の結果が陰性となるまで自宅待機とする。

#### 【各種検査】

検査	時期・頻度
健康観察記録（自己点検）	毎日1回
腸内細菌検査	毎月2回
手指検査	各学期に1回

### (2) アレルギー食への対応

子どものアレルギー疾患に関する調査等は教育委員会と連携して行う。特別な配慮や管理が必要な子どもに対しては、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うなどの対応をする。共同調理場においては、アレルギー食対応職員を配置する。

### (3) 異物等混入の防止

給食に異物が混入することを防止し、混入した場合には速やかに対応する。マニュアル「異物混入に防止・対応について」のとおり対応するものとする。

## 6 人材育成

### (1) 研修の実施

給食のない期間に全職員を対象とした研修を実施する。労働衛生、衛生管理に関する研修や、調理技能の向上のための研修などを行うことで、職員の質の向上をはかる。また、市や他機関で実施する研修会等にも職員を参加させる。

### (2) 通信教育の助成

職員が自己啓発のために行う通信教育について、受講料の一部を助成する制度を実施する。

### (3) 主任昇任資格認定試験の実施

職員の主任昇任選考のために、認定試験を実施する。

## 7 リサイクル事業

給食の調理過程で発生する食材の廃棄物や、食べ残された調理済給食を、食品リサイクル工場に運搬する。これらを食品リサイクル法に準じて、豚の混合飼料に加工する。

また、給食に使用する軽量強化磁器が割れたり欠けたりして使えなくなったものを集め、リサイクル工場に送る。

これらの取組については、食材の生産から調理までの話と一緒に、栄養士や調理員が学校で子どもたちに伝えていく。

## 8 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費の経理から食材調達、調理、食材費の支払いまでを当財団の受託業務として行っている。これにより、食材購入から調理まで一貫して業務を実施することができるため、業務の効率化を図ることができる。

さらに、平成 28 年度より、単独調理校の給食費経理も財団の受託業務として行う。

主な受託業務

- (1) 給食食材費の管理…各校にて集金された給食費を預り金とし、会計管理を行う。毎月これまでの財団会計と同様に試算表を作成し、会計士の検査・指導を受ける。年度末には、受配校及び単独校 P T A に対し、会計報告を行う。
- (2) 共同調理場における食材納入業者の登録…2年に一度、業者の申請受付・登録を行う。
- (3) 共同調理場における食品選定委員会の開催…毎月、受配校の校長、給食担当教諭、P T A 代表等を委員として、翌月分に使用する肉・魚等の選定を行う。半期に一度、昆布・かつお節・ひじき等の乾物類について選定を行う。野菜類は2週間に一度、見積もり合わせを行う。
- (4) 食材の購入…納められた給食費より、共同調理場は、前項(2)(3)により選定された食材の発注と支払いを行う。単独校は各学校ごとに食材を発注し、財団において預り金より支払いを行う。