

令和3年度 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業報告

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	小学校17回 (1年生8回) 中学校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	13回	19日 1学期給食終了
8月	2回	30日 2学期給食開始
9月	20回	
10月	21回	
11月	20回	
12月	17回	23日 2学期給食終了
1月	14回	12日 3学期給食開始
2月	小学校18回 中学校17回	
3月	16回	23日 小学校3学期給食終了 24日 中学校3学期給食終了
合計	小学校 198回（1年生は189回） 中学校 196回	

② 給食調理数

令和3年度中の給食調理数は、次のとおりである（予備分を含む。）。

施設名	食数
北町調理場※	611,389食
桜堤調理場※	469,329食
第五小学校	105,098食
境南小学校	124,829食
本宿小学校	184,733食
桜野小学校	198,331食
合計	1,693,709食

※ 桜堤調理場の建て替えに伴い、2学期から千川小学校及び関前南小学校分の給食提供については、北町調理場から桜堤調理場へ移管した。

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、アレルギー（乳・卵等）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。

(令和4年3月31日現在)

施設名	除去食 対応	対応食 ※1	詳細献立配付		
			①	②	合計
北町調理場（小学校5校）※2	30人	0人	39人	0人	39人
第五小学校	7人	0人	9人	0人	9人
境南小学校	9人	0人	9人	0人	9人
本宿小学校（小学校2校）	9人	0人	7人	0人	7人
桜野小学校	22人	1人	15人	3人	18人
桜堤調理場（中学校6校、小学校2校）※2	23人	0人	27人	5人	32人
合計	100人	1人	106人	8人	114人

※1 病気等の理由により対応食を提供

※2 桜堤調理場の建て替えに伴い、2学期から千川小学校及び関前南小学校分の給食提供については、北町調理場から桜堤調理場へ移管した。

① 詳細献立のみを配布

② 食物アレルギーではないが、宗教、放射能、家庭事情等の理由により詳細献立を配布

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）

施設名	訪問学級数と主な内容	会食回数と 主な内容
北町調理場受配校 （小学校5校）	<ul style="list-style-type: none"> 1年生の配膳指導 12クラス（第一小、大野田小、千川小、井之頭小） DVDの配布 <ul style="list-style-type: none"> 1年生 「魔法をかけた妖精」 内容：好き嫌いをなくそう 2年生 「3匹のお見舞い」 内容：バランスの良い食事 3年生 「お豆のひみつ」 4年生 「朝ごはんはからだの目覚ましスイッチ」 5年生 「腸と免疫力」 6年生 「バランスの良い食事を考えよう」 	—
第五小学校	<ul style="list-style-type: none"> 1年生の配膳指導 3クラス 栄養士・調理員による配膳状況確認巡回 16クラス（毎日実施） 和食器給食・和食のマナー 5年生3クラス 	—

境南小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1年生の配膳指導 4クラス ・ 1年生栄養士講話 4クラス 朝学活5分 「給食を残さず食べよう」 ・ 栄養指導 20クラス 1年生4クラス 「なんでも食べて元気なからだ」 2年生3クラス 「食べ物のはたらき」 3年生3クラス 「大豆について」 4年生3クラス 「カルシウムについて」 5年生3クラス 「お米について」 6年生3クラス 「朝食について」 けやき学級 「カルシウムについて牛乳を飲もう」 ・ 調理員クラス訪問 20クラス 11月8～26日 下膳の様子巡回確認 ・ 和食器指導 6年生3クラス 「和食器給食・日本の食文化・マナー」 	—
本宿小学校 (小学校2校)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1年生の配膳指導 2クラス (本宿小のみ) ・ 栄養指導 8クラス 1年生2クラス 3年生2クラス 5年生2クラス 6年生2クラス ・ DVDの配布 15クラス (通年実施) 1年生 「魔法をかけた妖精」 内容：好き嫌いをなくそう 2年生 「3匹のお見舞い」 内容：バランスの良い食事 3年生 「お豆のひみつ」 4年生 「朝ごはんはからだの目覚ましスイッチ」 5年生 「腸と免疫力」 6年生 「バランスの良い食事を考えよう」 	—
桜野小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1年生の配膳指導 5クラス ・ 1年生給食時間における配膳補助 5クラス ・ 栄養指導 19クラス 1年生5クラス 紙芝居「好き嫌いせず食べよう」 2年生5クラス 紙芝居「三色の食べ物の働きについて」 3年生5クラス 紙芝居「大豆について」 4年生4クラス 紙芝居「骨(カルシウム)について」 	—
桜堤調理場受配校 (中学校6校、小学校2校)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1年生の配膳指導 6クラス ・ 給食時間における配膳補助 2クラス 	—

※新型コロナウイルス感染症対策のため、会食については中止した。

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「給食だより」の発行や給食時間の放送原稿の提供を行う

た。

- ・保護者向けに「調理場だより」を学期ごとに1回ずつ発行した。
- ・境南小学校では、新型コロナウイルス感染症対策により疎遠となりがちな児童とのコミュニケーションを図るため、「給食室紹介かべ新聞」の発行や、配膳室の黒板を活用してメッセージを発信した。

③ 特色ある給食（事業）

施設名	開催月	内容
第五小学校	11月	和食器給食 3回
	2月	家庭科の授業で6年生が考案した献立を取り入れた（2クラス各1食分）。
境南小学校	12月	3年生が「総合的な学習の時間」で育てた人参を献立に取り入れた。
	2～3月	和食器給食 6年生・けやき学級 4回
	2～3月	全校リクエスト献立（境南小学校設立70周年記念行事） 主食・おかず・デザート部門 全3回 6年生が考案したレシピを献立に取り入れた。
本宿小学校 （小学校2校）	11月	リザーブ給食（主菜を事前に2つの中から選択してもらう。）
	2月	リザーブ給食（主菜・飲み物を事前に2つの中から選択してもらう。）
桜野小学校	1月	給食委員会が「苦手なものも食べよう」というテーマで考えた献立を取り入れた。
	2～3月	3年生の国語の授業「姿を変える大豆」に関連して、児童にみそ汁を考えてもらい献立に取り入れた。
伝えておきたい料理 （北町調理場受配校）	12～2月	郷土料理19品、行事食1品、旬の料理5品
伝えておきたい料理 （桜堤調理場受配校）	12～2月	郷土料理6品、行事食4品
お祝い給食 （小学校）	3月	6年生への給食の思い出づくりのため、例年バイキング給食を実施していたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、通常給食に副菜やデザートを追加して提供した。
リクエスト給食 （小学校）	1～3月	6年生からのリクエストメニューを献立に取り入れた。
リクエスト給食 （中学校）	12～3月	3年生からのリクエストメニューを献立に取り入れた。

④ 特色ある献立

- ・「とうもろこし月間」、「えだまめ月間」、「完熟トマト月間」、「地場産夏野菜カレ

一の日」を設けた。

- ・地産地消の推進及び地域の食文化を伝えるため「むさしの糧うどんの日」、「大根月間」を設けた。
- ・武蔵野市の特産品であるうどを提供した。
- ・市内産野菜を使ったメニューや、国産小麦粉の餃子の皮を使ったメニューを提供した。
- ・東京オリンピック・パラリンピックにちなんで、各施設で世界の料理を提供した。

⑤ 給食食材の研究及び生産地視察並びに児童・生徒への生産者紹介

名称	実施日	内容
栄養士・調理員による市内農家訪問	10月4～29日	市内産野菜の生産状況、出荷予定等について農家との情報交換
生産者と栄養士との交流会	3月2日	J A学校給食部会の役員（市内農家代表2人）と、生産物の状況、来年度の出荷予定等について情報交換

⑥ 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、郷土愛を育むことができた。

地場産野菜は、重量ベースで22.9%使用した。令和2年度の利用率は18.9%であり、前年度比で4.0%の増加となった。増加の主な理由として、令和2年度は緊急事態宣言の発令による約2か月間の臨時休校があったことや、給食開始の見通しが立ちづらいことから生産者が給食用の作付け自体を抑制したことにより収穫量が少なかったが、令和3年度は通常どおり給食提供を行うことができ、収穫量も例年並みであったことが挙げられる。

(2) 児童・生徒、保護者及び市民を対象とした食育事業

① 夏休みコミュニティ食堂

新桜堤調理場の安定的な稼働に注力するため、令和2年度に引き続き中止した。

② 保護者試食会

新型コロナウイルス感染症対策のため、令和2年度に引き続き中止した。

③ むさしの食育フェスタ

これまで毎年「むさしの給食・食育フェスタ」を財団独自事業として実施していたが、令和2年度から「むさしの食育フェスタ」として、市健康課主催事業となった。

新型コロナウイルス感染症対策のため、12月15日から令和4年1月31日までの間で、オンライン開催となった。市関係各課及び関連団体がそれぞれコンテンツを提供した中で、財団としては「まごわやさしい（栄養バランスの良い食事をする上で欠かせない、豆類、ごま、わかめ（海藻類）、野菜、魚、しいたけ（きのこ類）、いも類の頭文字）」をテーマに、家庭でも簡単に取り入れられるような献立や、健康の基となる献立（炊き込みご飯、ふりかけ、きんぴら、豆じゃこ、スイートポテト）を紹介した。

④ 小学校給食体験講座

新型コロナウイルス感染症対策として、例年より規模を縮小（定員の制限、開催時間の短縮）して開催した。

開催日時	開催場所	参加者数
10月21日（木） 午前10時～11時45分	桜堤調理場 地域	6人（申込み9人）
10月22日（金） 午前10時～11時45分	食育ステーション	6人（申込み7人）
内容等		
<p>■目的 小学校就学前の子どもを持つ保護者に、武蔵野市の学校給食の考え方や特徴を知ってもらうこと。</p> <p>■テーマ 武蔵野市の給食の定番 ネギ味噌ダレ de 七変化 ～時短で作ろう！！ごはんのお供～</p> <p>■内容 調理実演、給食試食、施設見学等 家庭における食事にも役立つ情報として、手軽にできる料理の紹介等を行った。</p> <p>■参加費 300円</p>		

⑤ 中学校調理実習及び桜堤調理場の見学

新型コロナウイルス感染症対策のため、令和2年度に引き続き中止した。

⑥ 小学校調理実習及び調理場（給食室）の見学

学校名	実施日	内容
大野田小学校	7月5日・16日	北町調理場の見学者ギャラリーから給食調理風景の見学（1・2年生）

参考：その他（来場者、教育委員、市職員等）の試食等

施設名	開催月	回数	内容
桜堤調理場	8月	1回	新桜堤調理場稼働前の給食デモンストレーション（桜堤調理場受配校・市教育委員会への給食）
桜堤調理場	9月	1回	社会教育委員の施設見学
桜堤調理場	10月	1回	学校給食運営委員会（小・中学校合同）
桜堤調理場	10月	1回	新人市議会議員の施設見学・給食試食

⑦ インターネットを通じた広報活動

- ・市の食育を担当する部署と連携し、クックパッドに給食で人気のある献立レシピを掲載した。
- ・財団のフェイスブックで、財団が行う食育活動等の情報発信を行った。
- ・第五小学校では、学校のホームページに毎日の給食の写真及びコメントを掲載した。

- ・新桜堤調理場の稼働に伴い、財団ホームページの桜堤調理場紹介ページをリニューアルした。
- ・新型コロナウイルス感染症下における実施可能な食育事業の一環として、財団のYouTubeチャンネルを12月1日から令和4年3月31日までの期間限定で開設し、栄養士・調理員による献立紹介、イベント紹介等について動画配信をした。
- ・桜堤調理場では、YouTubeチャンネル「Paolo from TOKYO」事務局からの申出により、「MADE IN JAPAN 給食の製造工程に密着」というタイトルで、給食ができるまでの工程を紹介して日本の高い技術や品質を海外の視聴者に向けて発信する企画について、3月14日に動画撮影に協力した。なお、令和4年4月23日から配信されている。

(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、教諭と栄養士と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。

学校名	開催日	内容
第五小学校	6月3日	学活 2年生3クラス 「そらまめのさやむき体験」
	6月7・8日	社会科 4年生2クラス 「給食室のごみのゆくえPP」
	6月24日	学活 2年生3クラス合同 「とうもろこしの皮むき体験」
	7月9日	学活 1年生3クラス合同 「とうもろこしの皮むき体験」
	10月8日	社会科 3年生3クラス合同 「地場産野菜と給食のつながり」(八幡町の農家訪問の付き添い)
	11月4・5日	家庭科 6年生2クラスTT 「1食分の献立を工夫しよう」
	11月12日	学活(学校公開時) 1年生3クラスTT 「すきなものだけたべないで」
	11月13日	学活(学校公開時) 2年生3クラスTT 「たべもののパワーを知ろう(赤・黄・緑の食品のはたらき)」
境南小学校	6月25日	総合的な学習の時間 4年生1クラス 「給食の残菜について」
	10月25日	総合的な学習の時間 4年生1クラス 「給食の残菜について」
本宿小学校	7月14・15日	社会科 4年生2クラスTT 「給食のごみ処理とリサイクル」
	2月25日、 3月1・2日	学活 2年生3クラス 「三色の食べ物のはたらき」
	3月14日	生活科 1年生2クラス 「箸の持ち方」

桜野小学校	6月30日、 7月5・6・ 13日	家庭科 6年生4クラスTT 「朝食について」紙芝居
	10月4・5・ 7・8日	国語 2年生5クラスTT 「動物園の獣医」・「調理員・栄養士の仕事」
	11月22・24 ～26日	家庭科 5年生5クラスTT 「食べて元気！ご飯とみそ汁（だしの授業）」
第六中学校	11月25日	ハンドメイド部（部活指導） 「カップケーキ・クッキー」
	12月16日	ハンドメイド部（部活指導） 「デコレーションドーナツ作り」

参考：学校における食への協力

学校名	開催日	内容
第一小学校 PTA	12～1月	第一小学校PTA文化厚生委員会への協力 ・開催中止となった試食会の代わりに、PTA広報誌で給食を取り上げることになり、その記事の作成に協力した。 ・記事の内容 好きな給食ランキング、給食時間の様子、桜堤調理場の紹介、市内農家の紹介
第三中学校 調理部	6月11日、 7月9・16日	調理員1人を派遣（調理部の調理実習における調理方法及び工夫等の指導を行うとともに、安全に配慮した調理法等のアドバイスを行った。）
	10月22・29日、 11月19・26日	調理員3人を派遣（〃）
	12月10日、 1月14日	調理員1人を派遣（〃） ※1月15日以降は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により中止

② 職場体験学習の受け入れ

学校名・学年	実施期間	受け入れ人数	受け入れ施設
第四中学校2年生	10月5～7日	4人	北町調理場
第四中学校2年生	10月5～7日	3人	桜堤調理場

③ 食農教育

「食」を支える根本である農業に関する知識の習得・体験を通じた「食農教育」に協力した。

名称	開催月	学校名・学年
農家の仕事を知る・畑見学（社会科）	10月	第五小学校3年生

参考：専門学校生の校外実習への協力

学校名・学年	実施期間	受け入れ人数	受け入れ施設
二葉栄養専門学校 2年生	10月11～15日	5人	北町調理場
二葉栄養専門学校 2年生	10月18～22日	5人	北町調理場

3 給食食材等の調査研究

(1) 給食食材の安全性の確認

検体については、使用頻度に応じて予算の範囲内でローテーション検査を実施している。

① 食材細菌検査

検査日	検体数	検査項目	検査結果
6月9日	24品目 24検体	大腸菌群 大腸菌 カンピロバクター	至適温度帯で育てるえのきを除き、特に高い値の出た検体はなく、かなり良いレベルの食材が納品されているといえる。
9月8日	23品目 23検体	一般生菌数 病原性大腸菌O-157 サルモネラ菌	特に高い値の出た検体はなく、全体的にかなり良いレベルの食材が納品されているといえる。
1月19日	24品目 24検体	腸炎ビブリオ菌	至適温度帯で育てるもやし、粘土質の土中で育てるれんこん、生揚げを除き、特に高い値の出た検体はなく、かなり良いレベルの食材が納品されているといえる。今後も十分な洗浄・加熱により減菌していくこと、再付着防止に努めていく。

② 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)

原則として、毎週月曜日に過去1週間分の調理済み給食を、毎週月・金曜日に給食食材を測定し、測定当日に検査結果を財団ホームページに公表した。

検査した全ての調理済み給食、給食食材延べ376検体について、放射性物質は不検出であった。

③ 遺伝子組み換え作物由来のDNA配列定性検査

検査日	検査食材	検査結果
11月17日	大豆A	検知せず
	大豆B	検知せず
	大豆C	検知せず
	大豆D	検知せず
	大豆E	検知せず
	大豆F	検知せず

④ 残留農薬検査（残留農薬一斉分析試験（280項目））

検査日	検査食材	検査結果
11月17日	りんごA	検出せず
	りんごB	下表のとおり5項目の農薬が検出された。それ以外の275項目の農薬については検出せず。
	みかん	下表のとおりジノテフランが検出された。それ以外の279項目の農薬については検出せず。

【検出された農薬】

検査食材	農薬名	基準値	検出値	定量下限値	用途等
りんごB	シプロジニル	5 ppm	0.13ppm	0.01ppm	アニリノピリミジン系殺菌剤
	トリフロキシストロビン	3 ppm	0.01ppm	0.01ppm	ストロビルリン系殺菌剤
	ビフェントリン	0.4ppm	0.01ppm	0.01ppm	ピレスロイド系殺虫剤
	フェンプロパトリン	2 ppm	0.18ppm	0.01ppm	ピレスロイド系殺虫剤
	プロバルギット	5 ppm	0.03ppm	0.01ppm	亜硫酸エステル系殺菌剤
みかん	ジノテフラン	2 ppm	0.05ppm	0.01ppm	ネオニコチノイド系殺虫剤

残留農薬検査により検出された6項目は、各項目とも基準値を下回っていることから、納入業者に対して特別な指導は行わなかったが、検査結果について報告を行い、情報共有を図った。

⑤ 食品添加物検査

検査日	検査食材	検査項目	検査結果
11月17日	トマトケチャップ	ソルビン酸	検出せず
	マヨネーズ	クエン酸	検出せず
		リン脂質	428mg/100g検出
		遊離グルタミン酸	5 mg/100 g 検出
		EDTA	検出せず
	マッシュルーム缶	アスコルビン酸	検出せず

マヨネーズから上表のとおり食品添加物の成分が2項目検出されたが、検査機関によれば、検出量が微量であることから添加物によるものではなく、原料の卵又は食品由来の成分ではないかとの見解のため、問題はないといえる。

(2) 給食食材の生産地視察

新型コロナウイルス感染症対策のため、令和2年度に引き続き中止した。

4 安全性の確保

(1) 職員の衛生

① 腸内細菌検査

毎月2回、全職員を対象に、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 ノロウイルス検査

10月から3月までの間がノロウイルスの流行期であるため、11月、1月及び3月に調理員等を対象とした検便検査を行った。対象者は、11月が171人で全員陰性、1月が171人で陽性者は1人、3月が170人で全員陰性であった。1月に検査を実施した際の陽性者については、再検査の結果陰性であった。なお、陰性が確認されるまで当該職員は自宅待機とし、感染防止を図った。引き続き、手洗いの徹底を励行する。

③ 手指検査

学期ごとに1回、全職員を対象に、手指の黄色ブドウ球菌への感染の有無を検査した。黄色ブドウ球菌の検出者について、6月の検査では全員陰性であった。9月の検査では4人、1月の検査では1人が陽性であったが、いずれも再検査の結果、陰性であった。ただし、6月の検査では2人、9月の検査では9人、1月の検査では8人に何らかの細菌による汚染が認められた。引き続き、手指の洗浄の徹底について指導していく。

④ 労働安全衛生委員会の開催

開催日	概要
5月11日から 6月18日まで (書面開催)	・令和2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取組について ・職場巡視の実施場所の検討
11月4日	・建物施設に関する職場巡視(北町調理場)
3月10日	・職場巡視の結果について ・令和3年度の労働災害の発生状況について

⑤ 自衛消防訓練の実施

施設名	実施日	概要	参加者数
北町調理場	12月24日	総合訓練	約30人
桜堤調理場	3月25日	個別訓練(消火・通報・避難)	約35人

5 人材育成研修

(1) 事業提案会「アイデアフォーラム」の開催

職員の創意工夫の奨励及び個々の提案力の向上を図るとともに、組織の活性化に資するため、1月7日に事業提案会「アイデアフォーラム」を試行的に開催した。下表のとおり8人から提案があり、発表及び質疑応答を行った。

提案者	タイトル
提案者A	①桜堤調理場発・地域友好防災訓練
	②進学前弁当作り教室(主に中学3年生対象)

提案者B	①夏休み子どもパワー弁当
	②財団職員のフードロス大作戦（年2回）
	③財団内に部活動の発足
	④人材派遣（料理経験を活かす。）
提案者C	むさしの給食フォトコンテスト
提案者D	給食調理場祭（桜堤調理場）
提案者E	家庭でおこなう食育
提案者F	YouTubeチャンネルでの動画配信～調理作業、食育イベント～
提案者G	三期休業中に朝給食～武蔵野食堂～
提案者H	児童生徒たちと学級の実態を考慮した給食指導時間の環境づくり

(2) OFF-JT研修

研修名	実施日	内容
新規採用職員研修	4月1日・2日	事務局長講話、採用時研修（衛生管理・安全衛生・武蔵野市の学校給食の特色）、施設見学、配置施設ごとの研修
新規採用パートナー職員研修	4月1日、5月1日、8月23・27・30日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）及び配置施設ごとの研修
防火・防災管理講習（東京消防庁）	5月18日～19日	防火管理者又は防災管理者として業務を行うために必要な講習 <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 防火・防災管理制度、火災に関する基礎知識、出火防止対策等 ・受講者 業務係長
短時間パートナー職員研修	7月1日～12日・19日	採用前研修 <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 衛生管理等、調理場における作業説明、新桜堤調理場の説明 ・参加者 新規採用短時間パートナー職員30人 ※各日2～4人が参加
	8月23日～27日	2学期給食開始前研修 <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 衛生管理、調理作業・洗浄作業について、身支度の方法、桜堤調理場内の各室の使用方法 ・参加者 新規採用短時間パートナー職員35人
ボイラー取扱技能講習会（一般社団法人日本ボイラー協会東京支	7月6日・7日、11月4・5日	調理場で釜や食器洗浄機の蒸気・温水供給に使用する小規模ボイラー・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 <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 ボイラーの構造・取扱いに関する知識、点火及び燃焼に関する知識、点検及び異

部)		<p>常時の処置に関する知識</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受講者 新規採用調理員（正規職員）4人
安全運転研修	7月26日	<p>新桜堤調理場の稼働に向けて、より安全な学校給食業務の実施の一環として、給食配送業務の安全性の確保が求められているため、安全運転研修を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 武蔵境自動車教習所 ・内 容 座学1時限、運転実技2時限 ・受講者 桜堤調理場所属の運転手（パートナー職員）5人
普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習（一般社団法人日本ボイラ協会東京支部）	5月20日・21日（技能長）、8月4日・5日（技能主任）	<p>新桜堤調理場の圧力容器（貯湯槽）の容量により、普通第一種圧力容器取扱作業主任者の選任が必要なため、その資格取得のための講習会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 第一種圧力容器の構造に関する知識、第一種圧力容器の取扱いに関する知識、関係法令 ・受講者 技能長、運転手（技能主任）1人
HACCP研修（公益社団法人日本食品衛生協会）	5月12日	<p>基礎研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 微生物の基礎、一般衛生管理、HACCP構築の基礎（Web方式） ・受講者 調理員1人
	4月27日～5月25日	<p>HACCP導入に関する研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 ハザード分析、HACCPプランや記録様式の作成について（eラーニング・Web方式） ・受講者 技能長
	8月20日～9月28日	<p>HACCP導入に関する研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 ハザード分析、HACCPプランや記録様式の作成について（eラーニング・Web方式） ・受講者 統括主任1人
	8月20日～10月14日	<p>HACCP妥当性確認・検証研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 HACCPシステムの妥当性確認・検証についての講義・演習（eラーニング・Web方式） ・受講者 技能長
	11月8日～12月13日	<p>HACCP導入に関する研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 ハザード分析、HACCPプランや記録様式の作成について（eラーニング・Web方式） ・受講者 統括主任1人

研修会	10月18日	東京都学校栄養職員研修 ・内 容 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」について（Web方式） ・受講者 栄養士2人
研修会	10月22日	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会 ・場 所 青梅市 ・内 容 コロナ禍の食育について ・参加者 栄養士1人
研修会	11月11日	東京都学校給食研修会 ・内 容 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」エネルギー値をどう作るかについて（Web方式） ・受講者 栄養士1人
研修会	11月26日	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会 ・場 所 日の出町 ・内 容 食物アレルギーについて ・参加者 栄養士2人
研修会	11月26日	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会給食運営管理研究部会 ・場 所 稲城市立学校給食共同調理場第一調理場 ・内 容 情報交換、施設見学等 ・参加者 業務係長
東京都栄養職員研修	12月4日	学校給食安全・衛生管理研修 ・内 容 食物アレルギー対応について（YouTube視聴方式） ・受講者 栄養士2人
東京都栄養職員研修	1月18日	学校給食安全・衛生管理研修 ・内 容 食品衛生について（YouTube視聴方式） ・受講者 栄養士2人
東京都栄養職員研修	3月7日	食に関する指導研修会 ・内 容 栄養教諭による食に関する指導の取組の研究発表（YouTube視聴方式） ・受講者 栄養士4人

6 リサイクル事業（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	
13.24 t	16.31 t	20.42 t	14.02 t	1.67 t	17.99 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
18.43 t	16.04 t	13.76 t	12.49 t	15.77 t	12.63 t	172.77 t

7 給食食品調達事業

平成27年度から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から受託している。平成28年度から単独調理校4校の給食食材費の管理も併せて受託している。

(1) 給食食材費の管理

(円)

収支		学校給食費
収入	給食費・諸収入	478,095,577
	繰越金	4,863,975
	合計	482,959,552
支出	食材費	479,091,994
	合計	479,091,994
翌年度繰越金		3,867,558

(円)

収支		北町調理場受配校給食費※	桜堤調理場受配校給食費※
収入	給食費・諸収入	163,625,640	149,716,429
	繰越金	2,456,135	569,018
	合計	166,081,775	150,285,447
支出	食材費	165,133,594	149,756,813
	合計	165,133,594	149,756,813
翌年度繰越金		948,181	528,634

※令和3年2学期から、桜堤調理場において従来の中学校6校分に加えて、新たに小学校2校分の給食を調理することになったため、従来の小学校給食費（単独調理校を除く。）又は中学校給食費として区分することができないため、共同調理場ごとの給食費として記載する。

(円)

収支		第五小学校	境南小学校	本宿小学校※	桜野小学校
収入	給食費・諸収入	28,167,950	33,776,938	49,365,650	53,442,970
	繰越金	790,862	21,007	423,265	603,688
	合計	28,958,812	33,797,945	49,788,915	54,046,658
支出	食材費	27,639,732	33,371,777	49,706,548	53,483,530
	合計	27,639,732	33,371,777	49,706,548	53,483,530
翌年度繰越金		1,319,080	426,168	82,367	563,128

※平成31年4月から、第三小学校に給食を提供する親子給食を開始

(2) 学校給食用食品納入業者の登録

令和4年2月から令和6年1月までを有効期間とする学校給食用食品納入業者の登録は、令和4年3月末時点で50者であった。必要に応じて、随時納入業者の登録について受け付け

ている。なお、令和3年度中の新規登録業者は、1者であった。

(3) 食品選定委員会の開催

4月から3月まで（8月を除く。）の毎月1回開催した。通常は、武蔵野市の学校給食における食材選定のこだわりを知ってもらうため、財団の栄養士・調理員のほか、市立小・中学校の校長及び給食担当教諭（単独調理校の校長及び給食担当教諭については、平成31（2019）年度からの参加）並びにPTA代表に参加してもらい、翌月分に使用する肉・魚等の選定を行っている。また、PTA代表のうち希望者には、当日の給食（牛乳、ヨーグルト等を除く。）を半量程度試食してもらっている。

しかし、新型コロナウイルス感染予防のため、令和2年度から引き続き、市立小・中学校の校長及び給食担当教諭並びにPTA代表は不参加とし、財団職員のみによる開催とした。

なお、8月からの新桜堤調理場の稼働に伴い、9月からは同調理場の地域食育ステーションにおいて開催している（それ以前は北町調理場において開催）。

8 学校給食施設の整備について

武蔵野市内における児童・生徒数の増加及び施設の老朽化に伴う学校給食施設の整備について、新桜堤調理場の建設工事が終了し、2学期から同調理場において中学校6校及び小学校2校に学校給食の提供を行っている。

また、第2期工事である自主管理公園等の外構工事について、令和4年3月に竣工した。

9 新型コロナウイルス感染症への対応について

(1) 発注済み食材の有効活用

新型コロナウイルスの感染拡大に伴う学級閉鎖によりキャンセルできなかった食材のうち、比較的保存が可能なものについては、次表のとおり寄附等を行い、食材の有効活用を図った。

食材	対応
ホッケ62枚	10月13日、子ども食堂やフードパントリー事業を行う市内の団体に寄附した。

(2) 新型コロナウイルス感染症検査陽性反応者等に対する対応

新型コロナウイルス感染症検査の陽性反応等が判明した職員について、随時当該職員の状況を確認し、市教育委員会と連携をしながら次表のとおり対応した。なお、判明後、直ぐに財団ホームページ等で感染状況等について外部に情報提供を行った。

施設名	陽性判明日	自宅待機期間	保健所による調査結果
市立小学校給食室	8月23日	8月18日～9月3日	職場内で濃厚接触者はいなかったため、通常どおり給食を提供した。
桜堤調理場	8月25日	8月24日～9月6日	
北町調理場	8月28日	8月27日～9月7日	
桜堤調理場	8月27日	8月27日～9月6日	
桜堤調理場	9月1日	8月31日～9月10日	

市立小学校給食配膳室	10月8日	10月8日～10月12日	
市立小学校給食室	1月21日	1月19日～1月30日	
桜堤調理場	1月22日	1月21日～1月30日	
市立小学校給食室	1月25日	1月24日～2月3日	
市立小学校給食室	1月29日	1月24日～2月6日	
市立小学校給食室	2月4日	1月31日～2月8日	
市立小学校給食室	2月7日	2月3日～2月13日	
北町調理場	3月2日	2月28日～3月10日	
市立小学校配膳室	3月4日	3月2日～3月11日	
市立小学校配膳室	3月7日	3月4日～3月11日	
市立小学校配膳室	3月8日	3月7日～3月16日	
北町調理場	3月14日	3月14日～3月23日	
桜堤調理場	3月20日	3月15日～3月25日	

10 管理・運営

(1) 役員等

令和3年度

役職名	氏名	任期	備考
理事長	北原 浩平	令和2年6月25日から令和3年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	前財団常務理事
常務理事	倉島 公明	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市参事
理事	小川 万紀子	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校校長
理事	舟木 賢治	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	東京むさし農業協同組合監事
理事	伏見 奈美	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市青少年問題協議会第四地区委員会委員長
理事	金子 和雄	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	前武蔵野商工会議所常議員
理事	樋爪 泰平	令和3年6月21日から令和3年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市教育委員会教育部長
監事	上山 昭治	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	公認会計士・税理士
監事	佐々木 輝雄	令和元年6月26日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	日本獣医生命科学大学名誉教授
評議員	助友 裕子	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	日本女子体育大学教授
評議員	塩塚 宏治	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	東京都学校給食研究会会長
評議員	中嶋 伸	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市医師会副会長
評議員	大神 正平	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	令和3年度武蔵野市立小中学校PTA連絡協議会井之頭小学校PTA会長
評議員	新井 保志	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市立第三小学校長
評議員	一ノ関 秀人	平成30年6月22日から令和3年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市健康福祉部保健医療担当部長

(2) 理事会・評議員会の開催及び監査の実施状況

① 理事会

回数	開催日	議案	結果
第1回	6月2日	<ul style="list-style-type: none"> 令和2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 令和2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 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団常勤役員の令和3年6月度賞与について 	 可決 可決 可決 可決
第2回	6月22日 (書面開催)	<ul style="list-style-type: none"> 令和3年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団常務理事の選定について 	可決
第3回	9月29日	報告事項のみ(議案なし)	
第4回	12月22日	<ul style="list-style-type: none"> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団諸規程について 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団常勤役員の令和3年12月度賞与について 	 可決 可決
第5回	3月17日	<ul style="list-style-type: none"> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団諸規程について 令和4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 令和4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 可決

② 評議員会

回数	開催日	議案	結果
定時 第1回	6月21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 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団評議員の選任について 令和2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について 	 可決 可決 可決
臨時 第2回	3月26日 (書面開催)	<ul style="list-style-type: none"> 令和4年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業計画の承認について 令和4年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団収支予算の承認について 	 承認 承認

③ 監査

実施日	監査項目
5月19日	<ul style="list-style-type: none"> 令和2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条の規定により、次表のとおり採用試験を実施した。

種類	職種	採用数	採用年月日 (採用予定日を含む。)	試験日	備考
正規	調理	2人	令和4年4月1日	令和3年11月10・17日	内部登用
パートナー	調理	4人	令和3年4月1日	令和3年2月10～19日	
パートナー	一般事務	1人	令和3年5月1日	令和3年3月24日	障害者雇用
パートナー	調理	1人	令和3年5月1日	令和3年2月15日	繰上げ採用
短時間 パートナー	調理補助 ・洗浄	31人	令和3年8月23日	令和3年4月23日～ 5月14日	一部繰上げ採用
短時間 パートナー	洗浄	1人	令和3年8月27日	令和3年4月23日	繰上げ採用
パートナー	調理	3人	令和3年8月30日	令和3年7月28日～ 8月2日	
パートナー	調理	1人	令和3年11月1日	令和3年7月28日～ 8月2日	繰上げ採用
短時間 パートナー	調理補助	2人	令和4年4月1日	令和4年2月7・17日	
	洗浄	3人			
パートナー	調理	2人	令和4年4月1日	令和3年7月28日～ 8月2日	繰上げ採用

② 職種別、施設別職員数

令和4年3月31日現在
(人)

		事務	栄養士	調理員	配送員	配置員	その他	ヨコ計	
正規職員	市派遣	4	7	2	2	0	0	15	59
	財団	1	5.5	37.5	0	0	0	44	
パートナー 職員	再雇用	0	0	1	0	0	0	1	71
	財団	2	1.5	27.5	8	31	0	70	
短時間パートナー職員		0	0	37	0	0	0	37	
臨時職員		0	0	1	1	12	0	14	
タテ計		7	14	106	11	43	0	181	