

# 令和 5 年度事業報告書

一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団

## 令和5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16回 (小学校1年生7回) 中学校15回	7日 小学校1学期給食開始 (小学校1年生は20日から開始) 10日 中学校1学期給食開始
5月	20回	
6月	22回	
7月	12回	19日 1学期給食終了
8月	3回	29日 2学期給食開始
9月	20回	
10月	21回	
11月	20回	
12月	16回	22日 2学期給食終了
1月	16回	10日 3学期給食開始
2月	19回	
3月	14回	21日 3学期給食終了 22日 3学期給食終了
合計	小学校 199回（1年生は190回） 中学校 198回	

##### ② 給食調理数

令和5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	593,186食
桜堤調理場	535,493食
第五小学校	101,620食
境南小学校	133,341食
本宿小学校	180,630食
桜野小学校	188,410食
合計	1,732,680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6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)	35人	0人	38人	0人	38人
第五小学校	1人	0人	7人	0人	7人
境南小学校	6人	0人	11人	0人	11人
本宿小学校 (小学校2校)	4人	0人	6人	0人	6人
桜野小学校	16人	0人	6人	4人	10人
桜堤調理場 (中学校6校、小学校2校)	28人	0人	37人	1人	38人
合計	90人	0人	105人	5人	110人

※1 病気等の理由により対応食を提供

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"> <li>・ 1年生の配膳指導 7クラス (第一小、大野田小)</li> <li>・ 給食時間における栄養指導 (栄養士・調理員)</li> <li>1年生16クラス 「魔法をかけた妖精」 内容：好き嫌いをなくそう</li> <li>2年生17クラス 「3匹のお見舞い」 内容：バランスの良い食事</li> <li>3年生15クラス 「お豆のひみつ」</li> <li>4年生16クラス 「朝ごはんはからだの目覚まし スイッチ」</li> <li>5年生13クラス 「腸と免疫力」</li> <li>6年生14クラス 「バランスの良い食事を考えよ う」</li> </ul>	—
第五小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1年生の配膳指導 3クラス</li> <li>・ 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)</li> <li>・ 栄養指導</li> <li>1年生3クラス</li> <li>3年生3クラス</li> <li>6年生3クラス (合同)</li> <li>・ とうもろこしの皮むき体験 1年生3クラス合同 2年生2クラス合同</li> <li>・ そらまめのさやむき体験 2年生2クラス合同</li> <li>・ 学校公開日にて授業「ほねをじょうぶにする食べもの をとろう」社会科 3クラス (1～3時限目) 等、年5日間15時限</li> </ul>	—

	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食委員会への参加「給食や栄養士の仕事のインタビューとPR放送の原稿作成」等、年10回</li> <li>和食器給食・和食のマナー 5年生3クラス</li> </ul>	
境南小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年生の配膳指導 4クラス</li> <li>栄養指導 20クラス <ul style="list-style-type: none"> <li>1年生4クラス 「なんでも食べて元気なからだ」</li> <li>2年生4クラス 「食べ物のはたらき」</li> <li>3年生3クラス 「食事のマナーについて」</li> <li>4年生3クラス 「丈夫な骨を作ろう」</li> <li>5年生3クラス 「お米について」</li> <li>6年生2クラス 「朝食について」</li> <li>けやき学級 「食事のマナーについて」</li> </ul> </li> <li>スタッフ交流給食 20クラス 調理員2名ずつが全クラスに訪問し児童と一緒に給食を食べた</li> <li>和食器給食 5年生3クラス・6年生2クラス 「和食器給食・日本の食文化・マナー」</li> </ul>	—
本宿小学校 (小学校2校)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年生の配膳指導 2クラス (本宿小)</li> <li>栄養指導 8クラス (本宿小) <ul style="list-style-type: none"> <li>1年生2クラス 「魔法をかけた妖精」</li> <li>3年生2クラス 「食事のマナー」</li> <li>5年生2クラス 「カルシウムについて」</li> <li>6年生2クラス 「朝食について」</li> </ul> </li> <li>給食時間における栄養指導 16クラス (第三小) <ul style="list-style-type: none"> <li>1年生4クラス 「魔法をかけた妖精」</li> <li>2年生2クラス 「3匹のお見舞い」</li> <li>3年生3クラス 「大豆のひみつ」</li> <li>4年生3クラス 「朝ごはんはからだの目覚ましス イッチ」</li> <li>5年生2クラス 「腸と免疫力」</li> <li>6年生2クラス 「バランスの良い食事を考えよ う」</li> </ul> </li> </ul>	—
桜野小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年生給食開始前の配膳指導 4クラス</li> <li>1年生の給食開始初期の配膳補助 4クラス</li> <li>栄養指導 <ul style="list-style-type: none"> <li>2年生5クラス 紙芝居「三色の食べ物の働きについて」</li> <li>3年生5クラス 紙芝居「豆について」</li> <li>4年生5クラス 紙芝居「骨(カルシウム)について」</li> </ul> </li> <li>栄養士配膳状況確認巡回 27クラス(配膳時間中に適宜実施)</li> </ul>	—
桜堤調理場受配校 (中学校6校、小学校2校)	<ul style="list-style-type: none"> <li>中学校1年生の配膳指導 7クラス(第一中・第三中)</li> <li>給食時間における栄養指導(千川小・関前南小) <ul style="list-style-type: none"> <li>1年生5クラス 「魔法をかけた妖精」</li> <li>2年生5クラス 「三匹のおみまい」</li> <li>3年生4クラス 「豆のひみつ」</li> </ul> </li> </ul>	—

	4年生4クラス 「朝ごはんはからだの目覚ましス イッチ」	
	5年生4クラス 「お米について」	
	6年生3クラス 「骨について」	

## 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った。
- ・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、食育掲示板に月毎の食育テーマに沿った掲示物を作成し、掲示した。

## ③ 特色ある給食（事業）

施設名	開催月	内容
第五小学校	1月	和食器給食 5年生クラスごと 3回（調理員協力）
	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回 テーマ「栄養バランスのとれた食事」和食、洋食
境南小学校	9月	だんらん給食 6年生2クラス 地域の方を招いて児童と会食した
	1・2月	和食器給食 5年生・6年生・けやき学級 6回
	2月	お弁当給食（境南フェスティバル）全校児童
	3月	バイキング給食 6年生
	3月	給食委員会によるリクエスト給食「給食週間ウィーク」
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）
	3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	全国学校給食週間の期間中に「学校給食の魅力を伝えて、苦手な食品でもおいしく食べてもらえるように」というテーマで、給食委員会が考案した献立を取り入れた（6品）
伝えておきたい料理 （北町調理場受配校）	12～3月	郷土料理8品、行事食2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
伝えておきたい料理 （本宿小学校2校）	12～2月	郷土料理13品、行事食3品
お祝い給食 （小学校）	2月末～ 3月	6年生への給食の思い出づくりのため、通常給食に副菜やデザートを追加して提供
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	1～3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

(中学校)		
-------	--	--

#### ④ 特色ある献立

- ・地産地消の推進及び地域の食文化を伝えるため「とうもろこし月間」、「えだまめ月間」、「完熟トマト月間」、「大根月間」、「地場産夏野菜カレーの日」、「むさしの糧うどんの日」、「むさしの野菜ととりさんの出会いの日」を設けた。
- ・武蔵野市の特産品であるうどを提供した。
- ・端午の節句に向けた「中華ちまきの日」を設けた。
- ・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。
- ・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10日～31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
第五小学校とうもろこし皮むき体験	6月27日、 7月5日	1、2年生体験に地元農家・給食部会会長 田中 茂氏参加、説明・指導協力
第五小学校3年生社会科	9月12日	3クラス合同で農業に関し、地元農家・給食部会会長 田中 茂氏、JA職員八島氏講話

#### 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24.4%使用した。天候の影響をうけたこともあったが市内産野菜の日を設けたり、計画的な生産・使用を行った。

#### ⑦ 学校保健委員会

施設名	開催	内容
第五中学校	2月21日	栄養士が講演 「中学生に必要な栄養素と朝食の大切さ」 参加者：保護者・教員

#### ⑧ 全国学校給食甲子園

昨年度開催した、職員からの事業提案会「アイデアフォーラム」において提案された「第18回全国学校給食甲子園」大会に出場した。今年度の応募数1,079件の中から1次予選(202件)、2次予選(59件)を通過し、東京都代表に選ばれたが、決勝大会に進むことはできなかった。

献立 武蔵野糧うどん、武蔵野野菜と鶏さんの出会い、金時豆の甘煮、みかん、低温殺菌牛乳

(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

開催日時	開催場所	参加者数
7月26日（水） 11時30分～13時	西部コミセン	53人
<p>■目的</p> <p>①食事を介した交流の場をつくる</p> <p>②夏休み中の子どもたちの食生活・栄養面の支援</p> <p>■内容</p> <p>・コミュニティ協議会との共催事業として実施し、西部コミュニティセンター料理室で財団職員が料理を作り、「食」を通して地域住民の交流の場の提供と夏休み期間中の子どもたちの栄養面でのサポートを行った。（食事・クイズ及び農家の方の話など）</p> <p>■献立</p> <p>カレーライス、夏野菜の素揚げ、生トマト、和風ピクルス、フルーツサイダーゼリー</p> <p>■参加費</p> <p>高校生以上 300円、中学生 200円、小学生以下 100円</p>		

② 保護者試食会

保護者を対象に各施設で試食会を開催し、実際の調理現場を見学した。

施設名	開催月	回数	参加者数	備考
北町調理場	6・7・9月	18回	253人	
桜堤調理場	6・7・10 ・11月	6回	99人	千川小学校 第一中学校 第四中学校 関前南小学校 学校給食運営委員会 (小学校・中学校)
本宿小学校 (小学校2校)	9月	2回	9人 27人	第三小学校 本宿小学校
桜野小学校	9月	2回	140人	4年生PTAを中心に85人 1年生PTAを中心に55人
第五小学校	11月	1回	45人	4年生保護者40人、PTA役員5人
	12月	1回	45人	1年生保護者

③ むさしの食育フェスタ

開催日時	開催場所	参加者数
11月26日（土） 10時～15時	武蔵野市立保健センター	試食 120人 調理実習 22人
内容等		
<p>武蔵野市における様々な分野の食の取組を知ってもらうためのイベントとして、令和2年度から市健康課主催事業となった「むさしの食育フェスタ」に参加した。</p> <p>■全体のテーマ</p> <p>五感で感じようむさしの食</p>		

■財団のイベント

①学校給食の試食

- ・内 容 子どもに人気の和食メニューの提供及び市内農家の講話
- ・献 立 麦ご飯、手作りふりかけ、芋煮汁、鯖の幽庵焼き、煮浸し、みかん、  
麦茶
- ・参加費 300円
- ・参加者数 120人（申込者数 174人）

②親子で作ろうおいものツリータルト！

- ・内 容 親子で、市内産のさつまいもを使用して「お芋のツリータルト」を作る。
- ・対 象 者 小学生及びその保護者
- ・参加費 親子で300円
- ・参加者数 22人（11組×2人）（申込組数 13組）

④ 小学校給食体験講座

開催日時	開催場所	参加者数	申込者数
11月15日（水） 10時～12時30分	桜堤調理場 地域 食育ステーション	13人	30人
11月16日（木） 10時～12時30分		13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 武蔵野市学校給食の魅力 ～季節の野菜を活用した献立の紹介～</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 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	5月29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年生）

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（火） 午前の部 9時30分～11時15分 午後の部 13時30分～15時15分	北町調理場	午前の部 23人 午後の部 20人
<p>■テーマ 北町調理場餅つき大会</p> <p>■目的 子どもたちに、食べるだけではなく、作る楽しさを知ってもらうことで食への関心を高</p>		



めてもらう。また、日本伝統文化行事の継承の意味合いもある。

■メニュー

一口手作り餅（きなこ、みたらし、雑煮汁）、お楽しみデザート（抹茶のパナコッタ）、麦茶

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（火） 10時～13時	桜堤調理場	14人
<p>■テーマ 桜堤BENTO教室（弁当作り）</p> <p>■目的</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・子どもたちに自分で食事を作ることの楽しさややりがいを感じさせるとともに、食材や調理について学ぶ場として「弁当作り教室」とする。</li><li>・近年、若い世代の食生活は多様化し、外食やインスタント食品などに頼る傾向が強まっている。これにより、栄養不足や偏食などの問題が生じており、食育や遠洋バランスの重要性が高まっている。手作り弁当の良さは、栄養バランスを考えつつも好きな食材、味付けにできるだけでなく、生活習慣の改善、及び継続することによる経済的負担軽減も期待することができる等の利点は多くの方が分かっている。「手作りの手間」というハードルが高いところを、皆で楽しく行うことで、自分でもできる自信につなげる機会とする。</li></ul> <p>■メニュー</p> <p>コロコロヤンニョムチキン、野菜の肉巻き、豆じゃこ、かぼちゃのグラタン、アジフライ、ポテトサラダ風コロケ、キッシュ、ほうれん草と卵のオイスター炒め</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（火） 8時45分～11時40分	本宿小学校	29人
<p>■テーマ 本宿小産 夏みかんを使って手作りクッキーにチャレンジ！</p> <p>■目的</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・料理をする楽しさを知り、食への興味・関心や自ら料理しようとする意欲を高める。</li><li>・普段入室する機会のない給食室で実際に料理をすることで、給食における衛生管理を学ぶとともに調理員・栄養士との身近な交流を図る。</li><li>・コロナ禍で中止していた調理実習を再開し、児童に行事への参加の機会を提供する。</li></ul> <p>■メニュー</p> <p>夏みかんクッキー、デコレーションクッキー、紅茶、お楽しみジャンボクッキー</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
3月26日（火） 9時30分～13時	境南小学校	18人
<p>■テーマ 手打ちうどんにチャレンジしよう！</p> <p>■目的</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・料理をする楽しさを知り、食に対する興味関心や自ら料理しようとする意欲を高める。</li><li>・普段入室できない給食室で実際に料理をすることで、給食における衛生管理を学ぶとともに調理員、栄養士との身近な交流を図る。</li></ul> <p>■メニュー</p> <p>手打ち武蔵野糧うどん、さつま芋の天ぷら、フルーツポンチ、麦茶</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（火） 9時～13時30分	桜野小学校	28人
<p>■テーマ 給食で人気のメニューをみんなで作ってみよう</p> <p>■目的 ・食事を作る楽しさを知り、食への興味・関心や自ら料理しようとする意欲を高める。 ・普段入室する機会のない給食室を見学し、調理員・栄養士との身近な交流を図る。</p> <p>■メニュー ハンバーグカレーライス、彩り野菜のピクルス、お楽しみデザート</p>		

参考：その他（来場者、教育委員、市職員等）の視察及び試食等

施設名	開催月	回数	内容
桜堤調理場	5月	6回	クリーンむさしのを推進する会 見学 まほろばスタジオ 撮影 高知県南国市 市議 視察 長野県軽井沢町 視察 武蔵野市議会新人議員 広島県府中市 市議 視察
桜堤調理場	7月	2回	愛知県新城市 市議 視察 P A R C（アジア太平洋資料センター） 自由学校 フィールドワーク
桜堤調理場	8月	1回	武蔵村山市 視察
桜堤調理場	10月	6回	武蔵野市議ほか 関前南小学校 学校給食運営委員会（小学校） 東京都農業会議常設審議委員会 現地研究会 滋賀県野洲市 市議 視察 高知県高知市 市議 視察
桜堤調理場	11月	5回	学校給食運営委員会（中学校） メダカの学校・あきる野市議・武蔵野市議ほか 宮城県仙台市 市議 視察 大韓民国忠州市 視察 生活者ネットワーク世田谷
桜堤調理場	2月	2回	全国オーガニック協議会 先進地視察 農家交流会（市内農家及びJ A関係者）
境南小学校	2月	1回	教育委員視察 12人
桜堤調理場	3月	1回	チャレンジルーム児童・生徒

⑥ 桜堤調理場感謝デー

開催日時	開催場所	参加者数
10月23日（月） 午前9時15分～正午	桜堤調理場	22人
内容等		
<p>■目的</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・桜堤調理場の建て替えに伴う、新調理場の建設工事、旧調理場の解体工事における近隣住民の多大なご協力及びご負担に対して感謝の意を表すること。</li> <li>・食事を介した交流の場とし、桜堤調理場に対する近隣住民の理解を深めていただくこと。</li> </ul> <p>■内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の試食</li> <li>・武蔵野市の給食、桜堤調理場の防災機能等の紹介</li> <li>・展示及び体験コーナー（大釜体験、パネル展示、豆つかみ体験等）</li> </ul> <p>■参加費</p> <p>無料</p>		

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、給食室内風景等及び栄養や食育に関するコメントを掲載した。予定献立表に直接ホームページにアクセスできる二次元コードを記載し、給食に関する保護者の理解、保護者への食育の働きかけを行った。
- ・桜堤調理場にて、まほろばスタジオ「夢みる給食」の取材撮影に協力した。
- ・桜堤調理場にて、中高生世代を中心とする若者をターゲットとした「第六期長期計画・調整計画」のPR動画の取材に協力した。
- ・全国オーガニック給食協議会研修会にて理事長が登壇した。（対面とオンラインによるハイブリッド開催）

(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	5月10日	学級活動 2年生2クラス各教室授業（調理員協力有） 「そらまめのさやむき体験」
	6月17日 学校公開	社会科 4年生2クラス、1クラス動画にて出演 「ほねをじょうぶにする食べものをとろう」
		学級活動 2年生2クラス各教室授業 「たべもののパワーをしろ」

	6月20日	給食時間中 4年生1クラス(6/17動画にて授業出演)への授業補填 「ほねをじょうぶにする食べものをとろう」
	6月27日	学級活動 1年生3クラス合同(調理員協力有) 「とうもろこしの皮むき体験」
	7月5日	学級活動 2年生2クラス合同(調理員協力有) 「とうもろこしの皮むき体験」
	10月13・14日 学校公開	学級活動 1年生3クラス各教室授業 「すきなものだけたべないで」
学級活動 3年生3クラス各教室授業 「すごいぞ大豆の力」		
社会科 6年生2クラス 「長生きと食事」		
	10月26・27日	家庭科 6年生2クラス 「献立作成のポイント」 「〇〇〇〇の食事を考えてみよう」
	12月4・6・11日	学級活動「和食器給食」授業 5年生3クラス 給食時間利用(調理員協力有)
境南小学校	5月13日	生活科 2年生4クラス 「そらまめのさやむき体験」
	6月30日	けやき学級 「とうもろこしの皮むき体験・市内農家の紹介」
	6月30日 9月5日 12月14日	総合ゲストティーチャー けやき 「おいしいみそしるを作ろう」
	12月15・20日	家庭科 6年生2クラス 「家族のために献立を立てよう」
本宿小学校	4月14日	学級活動(安全指導) 1年生2クラス 「給食トラックの注意点」
	4月17日	生活科 2年生2クラス 「たけのこの皮むき体験」
	5月17日	生活科 2年生2クラス 「そら豆のさやむき体験」
	6月28日	生活科 2年生2クラス 「とうもろこしの皮むき体験」
	8月29・30日 (9月1日)	社会科 4年生3クラスTT 「もったいない!給食の残菜 ごみ処理とリサイクル」
	10月12日	生活科 1年生2クラスTT 「箸の持ち方」

	2月16・22日	学級活動 2年生2クラス 「三色の食べ物のはたらき」
桜野小学校	5月26日	生活科 2年生5クラス合同 (Meet方式) 「そら豆のさやむき体験」 (一部地場産)
	7月3日	国語科 3年生5クラス合同 (Meet方式) TT 「地場産枝豆の観察をしよう・ふさとり体験」
	7月7・13日	生活科 1年生2クラス (各日) 「地場産とうもろこしの観察をしよう・皮むき体験」
	11月14・17・20日	家庭科 5年生5クラスTT 「食べて元気! ご飯とみそ汁 (だしの飲み比べ授業)」
	1月16・18・19日	家庭科 6年生4クラスTT 「朝食について」紙芝居/一部給食時間
関前南小学校	11月22・24日	家庭科 6年生2クラスTT 「献立立案について」
井之頭小学校	12月6・8・14日	家庭科 5年生3クラス「給食の栄養について (五大栄養素)」
	2月21・22・26日	家庭科 6年生3クラス「給食について (献立をたてる時にたいせつにしていること)」
第四小学校	5月1日	図工 4年生 「野菜の種類と栄養、市内産野菜について」 JA 職員と市内農家後藤氏、栄養士からの話の後に野菜の絵を書き、国語の授業で絵に詩を付けた。
第一中学校	12月15日	家庭科 1年生4クラス 「鮭のムニエル 粉吹芋」 デモンストレーション及び実習中のアドバイス
	1月29日	家庭科 3年生2クラス 「白玉団子」 デモンストレーション及び実習中のアドバイス
	2月16日	家庭科 1年生4クラス 「蒸し野菜、ポン酢」 デモンストレーション及び実習中のアドバイス
第五中学校	2月2日① 3月5日②	① 総合的な学習の時間 1年生3クラス合同 栄養士講演「バランスのとれた食生活」 ②ポスターセッションの講評 生徒自身が「食」に関するテーマを調べ、発表を行う。

参考：学校における食への協力

学校名	開催日	内容
第三中学校	5月19日、6月30日、7月7・14日	調理部に調理員各日1名を派遣

第三中学校	9月22日、10月27日、11月17日	調理部に調理員各日1人を派遣
第三中学校	12月8日、2月16日	調理部に調理員各日1名を派遣 ※1月は、職員の欠員による人手不足等のため派遣中止（調理場の職員体制によっては派遣中止とする場合があることについて、学校と協議の上、了承を得た。）

## 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
第二中学校2年生	7月4日～6日	2人	桜堤調理場
第二中学校2年生	7月5日～7日	5人	北町調理場
第六中学校2年生	9月11日～13日	2人	桜堤調理場
第四中学校2年生	9月26日～28日	5人	北町調理場
		5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
吉祥寺二葉栄養調理専門学校2年生	6月26・27日	4人	北町調理場
吉祥寺二葉栄養調理専門学校2年生	6月29・30日	4人	北町調理場
吉祥寺二葉栄養調理専門学校管理栄養士4年生	6月29・30日	8人	桜堤調理場
吉祥寺二葉栄養調理専門学校2年生	8月30日～9月8日	4人	北町調理場
	9月14・15日	5人	桜堤調理場
吉祥寺二葉栄養調理専門学校2年生	9月29日～10月13日	5人 5人	北町調理場 桜堤調理場

参考：中高生世代スタッフの取材への協力

名称	内容	取材日	取材場所
中高生世代がつくる第六期長期計画・調整計画PR動画制作プロジェクト	中高生世代を中心とする若者をターゲットとした「第六期長期計画・調整計画」のPR動画の取材	12月22日	桜堤調理場

### 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7日	18品目 18検体	大腸菌群 大腸菌 カンピロバクター 一般生菌数 病原性大腸菌O-157 サルモネラ菌 腸炎ビブリオ菌	えのきだけ、小松菜、とりひき肉を除き、陽性又は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。陽性が出たものも加熱処理により菌が死滅するため、給食では安全なものとなる。ただし、調理に従事する職員は調理中の器具に付着した菌が不十分な洗浄で他の食材を汚染させないように心掛ける必要がある。
9月13日	18品目 18検体		<p>原材料検査は、衛生の目安として、事故につなげない、不衛生を防止するためのスクリーニング検査の意味合いとして実施している。野菜は洗浄前、肉・魚は加熱前のものである。</p> <p>結果を見ると、鶏もも切り身、さつまいも、油揚げ、にんじん、緑豆もやし及び長ねぎを除き、かなり良いレベルの食材が納品されているといえるが、十分な洗浄・加熱により菌を減らしていくこと、再付着させないことが大切である。特に鶏もも切り身については、調理中の取り扱いや二次汚染に十分注意する。</p> <p>なお、油揚げについては、加熱食品であるにもかかわらず、大腸菌群で陽性反応があったため、納入業者に対して検査結果を報告するとともに、衛生管理の徹底について指導を行う。</p>
1月24日	18品目 18検体		<p>鶏もも挽き肉、おからを除き、かなり良いレベルの食材が納品されているといえるが、十分な洗浄・加熱により減菌していくこと、再付着させないことが大切である。特に鶏もも挽き肉については、調理中の取り扱いや二次汚染に十分注意する。</p> <p>なお、おからについては、納入業</p>

			者に対して検査結果を報告するとともに、衛生管理の徹底について指導を行う。
--	--	--	--------------------------------------

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、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331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22日	大豆	陰性

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22日	米 A	検出せず
	米 B	0.05ppm
	米 C	検出せず

今回、米Bにジノテフラン0.05ppm検出 (基準値 2.0ppm)

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22日	たけのこ A	総アスコルビン酸	検出せず
		クエン酸	検出せず
		二酸化硫黄	検出せず
	たけのこ B	総アスコルビン酸	1 mg/100 g
		クエン酸 二酸化硫黄	検出せず 検出せず
マッシュルーム缶	二酸化硫黄 総アスコルビン酸	検出せず 検出せず	

今回、たけのこ B (筍水煮) の総アスコルビン酸の結果は、1 mg/100 gであった。水煮の製造過程では無添加 (製造業者から納入業者への文書による) であるため、食品由来の可能性が高い。



## (2) 給食食材の生産地視察

食材の生産地又は地場の農家を訪問し、視察を行った。

視察日	視察先			視察品目
	名称	所在地	備考	
7月24日	長岡米店取り扱いこしひかり生産地	長野県佐久市	田地	米
8月22日	近藤醸造	東京都あきる野市	醤油製造所	しょうゆ
8月22日	大多摩ハム	東京都武蔵村山市	精肉加工所場	精肉及び精肉加工品
8月23日	大進食品	埼玉県狭山市	製麺所	地粉うどん

## (3) 農家交流会

7月19日	場 所 JA東京むさし新鮮館 参加者 市内生産者・JA東京むさし新鮮館（事務局長・学校給食担当職員）・産業振興課・事務局長・調理員・栄養士 内 容 来学期に向けて、作付けなどの意見交換
2月9日	場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション 参加者 市内生産者・JA東京むさし新鮮館（課長・学校給食担当職員）・産業振興課・理事長・事務局長・調理員・栄養士 内 容 生産物の状況、来年度の出荷予定等について情報交換

## 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180人、1月が175人、3月が183人で全員陰性であった。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2人に黄色ブドウ球菌の検出が認められたが、再検査の結果、陰性であった。9月及び1月の検査では全員陰性であった。ただし、6月の検査では6人、9月の検査では6人、1月の検査では1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
6月15日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和4年度の労働災害の発生状況について</li> <li>・労働災害防止に向けた取組について</li> <li>・職場巡視の実施場所の検討</li> </ul>
9月28日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・建物施設に関する職場巡視（境南小学校）</li> </ul>
2月15日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職場巡視の結果について</li> <li>・令和5年度の労働災害の発生状況について</li> </ul>

#### 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25日	総合訓練	約30人（第五小学校及び本宿小学校の職員を含む）
桜堤調理場	7月27日	総合訓練（映像による消火器具の使用確認、消火器の実演、武蔵野消防署員による講評を含む）	約30人
	11月2日	地震訓練（緊急地震速報受信を想定した館内放送による緊急時対応訓練）	約50人（午前の時間帯勤務に職員を対象）
	12月22日	地震訓練（緊急地震速報受信を想定した館内放送による緊急時対応訓練）	約30人（午後の時間帯勤務の職員を対象）

### 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5日に事業提案会「アイデアフォーラム」を開催した。下表のとおり2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	廃棄される農作物を活用する
提案者B	保護者向け食育講座

#### (2) OFF-JT研修

研修名	実施日	内容
新規採用職員研修	4月3・4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）、配属先での研修
	1月4・5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）、配属先での研修
新規採用パートナー職員研	4月3・4日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）及び配属先ごとの研修

修	5月1日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
	6月1日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
新規採用短期 パートナー職 員研修	4月3日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
	8月28日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
	10月10日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
	1月9日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
	2月1日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
財団職員研修	7月20日	<p>財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション</li> <li>・内 容 ①食品衛生管理研修 講師 多摩府中保健所食品衛生第二担 当 中島 憲司 氏 &lt;②はそれぞれ別内容&gt; 【短時間パートナー職員】 ②ノロウイルスと食中毒防止について 講師 桜堤調理場統括主任 【配置員アルバイト】 ②業務上でのヒヤリハットの共有及び残 菜の現状報告について 講師 業務係長</li> <li>・受講者 短時間パートナー職員（35名）及び配置 員アルバイト（11名）</li> </ul>
	7月21日	<p>財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション</li> <li>・内 容 ①食品衛生管理研修 講師 多摩府中保健所食品衛生第二担 当 齋藤 氏 ②ノロウイルスと食中毒防止について 講師 桜堤調理場統括主任 ③桜堤調理場の防災機能と炊き出しにつ いて・残菜の現状報告について 講師 業務係長</li> <li>・受講者 配置員及び配送員（計38名）</li> </ul>
	7月28日	<p>財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・場 所 武蔵野スイング 10階スカイルーム</li> <li>・内 容 ①理事長講話 ②コミュニケーションスキルアップ 研修 外部講師（民間の研修企業）</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・受講者 栄養士、調理員及び事務職（計71名）</li> </ul>
	12月28日	<p>統括主任研修 主任の上位職としての自覚を促し、財団職員としてより広い視点で業務を遂行するための昇任時研修</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション</li> <li>・内 容 ①技能長講話 ②市の行政について（計画行政・財政・文書） ③ワーク</li> <li>・受講者 令和5年度昇任者 1人</li> </ul>
	12月27日	<p>普通救命講習 労働災害発生時の緊急対応能力向上及び財団職員の健康の保持増進のため実施（30人）</p>
	11月29日、 12月1・6・ 8・13・14日 3月22日	<p>労働安全衛生規則の一部改正に基づくテールゲートリフター特別教育</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・場 所 一般社団法人 労働技能講習協会</li> <li>・内 容 学科4時間 実技2時間</li> <li>・受講者 桜堤調理場配送員 6人 北町調理場配送員 2人</li> </ul>
	3月27日	<p>主任職の求められる能力の一つである指導力育成を向上させることを目的とした「指導力育成向上研修」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション</li> <li>・内 容 外部講師によるグループワーク講義（人の持つ多様性との向き合い方・活かし方）</li> <li>・受講者 調理員及び栄養士の主任級職員 21人</li> </ul>
ボイラー取扱 技能講習会 （一般社団法人日本ボイラ 協会東京支 部）	8月21・22日	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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、点検及び異常時の処置に関する知識</li> <li>・受講者 新規採用調理員（正規職員）1名</li> </ul>
安全運転研修	10月11日	<p>武蔵野市の学校給食における配送業務の意義を再認識するとともに、各自の運転レベルを再確認することで、より安全は配送業務につなげることを目的とした研修</p> <p>※令和5年度は、市管財課にて実施の「自動車安全運転技能講習会」を受講</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・場 所 市役所車庫棟</li> <li>・内 容 武蔵境自動車教習所員の同乗による指導及び講話</li> <li>・受講者 桜堤調理場所属の運転手（パートナー職</li> </ul>

		員) 2人
副安全運転管理者講習	9月27日	場 所 なかのZERO 内 容 座学半日 受講者 北町調理場栄養士 1人
HACCP研修(公益社団法人日本食品衛生協会)研修会	5月25日、 6月22日	基礎研修 ・内 容 微生物の基礎、一般衛生管理、衛生管理の法規制(W e b方式) ・受講者 調理員6人(各日3人ずつ)
	8月21日～9月24日(eラーニング)	HACCP導入に関する研修 ・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・集合研修) ・受講者 統括主任1人
	10月4・5日(集合研修)	HACCP妥当性確認・検証研修 ・内 容 HACCPプランを作成するうえで必要となる妥当性確認の実施方法、HACCP運用に必要な検証の考え方について(eラーニング・集合研修) ・受講者 統括主任2人
	10月23日(集合研修)、他eラーニング	
	11月30日(集合研修)、他eラーニング	
研修会	7月20日	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 ・場 所 東京自治会館4階 講堂 ・内 容 講師による講演会 ・講演及び講師 「食中毒と食物アレルギーについて」 東京都西多摩保健所生活環境安全課食品衛生担当 道端 信之 氏 「東京農業と学校給食～東京農業知っていますか？」 近藤ファーム代表 近藤 剛 氏 ・受講者 栄養士、調理員及び一般事務 63人
	6月2日多摩市 7月26日稲城市	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会 ・新調理場見学と意見交換会 ・参加者 各日栄養士2人
	10月27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 小平市 ・内 容 試食会、施設見学、情報交換等 ・受講者 栄養士 2人
	11月28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 永山公民館 ・内 容 講演会「災害時の食事について」 ・受講者 栄養士 1人

	6月7日	東京都学校給食研修会 ・内 容 講演 「給食施設の設計とその特徴」 タニコー株式会社 ・受講者 栄養士1人
	6月22日	東京都学校給食研修会 ・内 容 SDGSをふまえた食育の推進について ・受講者 栄養士1人
	12月5日	東京都学校給食会 ・内 容 講演会「和食の可能性と学校給食の役割について」 ・受講者 栄養士 1人
	11月15日	東京都多摩府中保健所 ・内 容 食品衛生講習会「HACCP導入から定着へ」「事例から学ぶ食品衛生」 ・受講者 栄養士 1人
食育リーダー研修	6月20日	学校での食育の取組み及び財団での食育の取組み報告
東京都栄養職員研修	12月中旬から1月末まで	衛生管理研修 ・内 容 食物アレルギー栄養指導の手引き2022改訂ポイント及び学校給食における食物対応 (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士6人
	12月中旬から1月末まで	衛生管理研修 ・内 容 学校給食における食品衛生危機管理学校給食施設で発生したノロウイルス食中毒をふり返って (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士4人
	12月中旬から1月末まで	学校栄養職員研修 ・内 容 学校給食の低温調理と調理技術～調理工程及び調理の標準化 (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士3人
	1月中旬から2月まで	食に関する指導研修会 ・内 容 単独校栄養士による事例発表 学校における効果的な食育の進め方について (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士2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	
11.65 t	17.47 t	20.87 t	12.90 t	3.27 t	17.31 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
19.94 t	18.23 t	15.68 t	14.99 t	16.12 t	10.59 t	179.02 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。また、令和4年度から、給食食材費が高騰したことによる児童及び生徒の保護者の経済的負担の軽減を図るため、市から武蔵野市給食食材費高騰対応臨時補助金の交付を受け入れており、給食食材費の一部に全額を充当した。

### (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	488,729,229
	市補助金	36,916,832
	繰越金	11,694,723
	合計	537,340,784
支出	食材費	531,841,672
	合計	531,841,672
翌年度繰越金		5,499,112

(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	170,139,177	180,812,571
	繰越金	1,488,626	3,242,951
	合計	171,627,803	184,055,522
支出	食材費	169,936,642	183,852,110
	合計	169,936,642	183,852,110
翌年度繰越金		1,691,161	203,412

※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	29,361,286	38,491,299	52,261,745	54,579,983
	繰越金	3,694,525	417,188	316,284	2,535,149
	合計	33,055,811	38,908,487	52,578,029	57,115,132
支出	食材費	31,958,199	38,796,474	52,477,644	54,820,603
	合計	31,958,199	38,796,474	52,477,644	54,820,603
翌年度繰越金		1,097,612	112,013	100,385	2,294,529

※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6年2月から令和8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6年3月末時点で47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。

## (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。

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代表は不参加としていたが、今年度から再開し参加していただいている。

## 8 市との協力体制について

### (1) 学校給食施設の整備について

令和2年3月に策定された「武蔵野市学校施設整備基本計画」に基づき、令和7年度に第五小学校が仮設校舎へ移転予定のため、移転に伴う備品類のリスト化、配送回収計画や桜堤調理場からの給食提供及び新校舎移行時の内容について検討を行った。第五小学校及び井之頭小学校の新校舎給食室のレイアウト、備品類及び人員配置について引き続き、検討を行っている。

### (2) 市立保育園の給食業務の受託準備について

令和7年度から市立保育園4園の給食業務を当財団が受託することが決定し、10月に委託契約締結に向けての合意書を市と取り交わした。併せて、市と財団の職員で構成する協議組織を設置し、市立保育園における給食調理体制の整備、人材の採用・育成等について協議・調整するなど実施に向けての準備を開始した。

## 9 管理・運営

### (1) 役員等

令和5年度

役職名	氏名	任期	備考
理事長	北原 浩平	令和4年6月21日から令和5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5年6月22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	武蔵野市参事
理事	小川 万紀子	令和5年6月22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	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校校長
理事	舟木 賢治	令和5年6月22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	東京むさし農業協同組合監事
理事	大矢 雅子	令和5年6月22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	武蔵野市青少年問題協議会大野田地区委員会委員長
理事	金子 和雄	令和5年6月22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	前武蔵野商工会議所常議員



理事	藤本 賢吾	令和5年4月1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5年6月22日から令和8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	田中 博徳	令和5年4月1日から令和7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"> <li>令和4年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業報告の承認について</li> <li>令和4年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団収支決算の承認について</li> <li>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</li> <li>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5年6月度賞与について</li> </ul>	 可決 可決 可決 可決
第2回	6月23日 (書面開催)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	可決
第3回	9月27日	<ul style="list-style-type: none"> <li>武蔵野市立保育園給食業務に関する合意書の締結について</li> </ul>	可決
第4回	12月20日	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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5年12月度賞与について</li> </ul>	 可決 可決
第5回	3月27日	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>令和6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</li> <li>令和6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</li> <li>一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事務局長の承認について</li> </ul>	 可決 可決 可決 可決

## ② 評議員会

回数	開催日	議案	結果
臨時 第1回	4月1日 (書面開催)	・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	可決
		・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	可決
定時 第2回	6月22日	・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 ・令和4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
定時 第3回	11月27日	・一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団定款の変更について	可決
臨時 第4回	3月29日 (書面開催)	・令和6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	承認
		・令和6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

## ③ 監査

実施日	監査項目
5月22日	・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	調理員	1人	令和5年4月1日	令和4年11月12日	
パートナー	調理員	2人	令和5年4月1日	令和5年3月7日～9日	
	配送員	1人			
短時間パートナー	調理補助	1人	令和5年4月1日	令和4年9月14日～15日	繰上げ採用
短時間パートナー	洗浄	1人	令和5年4月1日	令和4年3月8日	繰上げ採用
パートナー	調理員	1人	令和5年5月1日	令和5年3月7日～9日	繰上げ採用
パートナー	配送員	1人	令和5年6月1日	令和5年3月7日～9日	繰上げ採用
短時間パートナー	調理補助	1人	令和5年8月28日	令和5年8月8日	
短時間パートナー	調理補助	2人	令和5年10月10日	令和5年9月21・22日	
	洗浄	3人			

正規	調理員	1人	令和6年1月1日	令和5年9月9日	
短時間パートナー	調理補助	2人	令和6年1月1日	令和5年9月21・22日	繰上げ採用
短時間パートナー	調理補助	5人	令和6年2月1日	令和6年1月15・16日	
	洗浄	5人			
正規	調理員	2人	令和6年4月1日	令和5年9月9日	
パートナー	配送員	4人	令和6年4月1日	令和6年1月17・18日	
パートナー	調理員	3人	令和6年4月1日	令和6年2月7日	
パートナー	配置員	4人	令和6年4月1日	令和6年2月13日	
臨時職員	配置員	3人	令和6年4月1日	令和6年2月26・28日	

## ② 職種別、施設別職員数

令和6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	6	2	2	0	0	14	59
	財団	1	5	39	0	0	0	45	
パートナー職員	再雇用	0	0	1	0	0	0	1	67
	財団	2	1	24	8	31	0	66	
短時間パートナー職員		0	0	56	0	0	0	56	
臨時職員		0	0	0	0	12	0	12	
タテ計		7	12	122	10	43	0	194	

### (4) 人材育成方針の策定について

中期経営計画及び事業執行方針に基づき、組織全体で計画的に人材を育成すること、及び職員のキャリアプランを立てやすくすることを目的とし、人材育成方針を策定した。策定にあたり、係長職ヒアリング、職員意見募集を実施するとともに、各施設での説明会を経て、意見を取りまとめ方針に反映した。

### (5) 職員の定年引上げ等について

武蔵野市一般職の職員の定年等に関する条例等が改正され、市において職員の定年引上げ及び関連する諸制度が令和5年4月から始まったことに伴い、財団職員の定年引上げについて検討・調整し、関連する諸規程の改正を行った。60歳であった定年年齢を段階的に65歳に引上げる等の市に準じた改正としたが、各施設での説明会や職員意見等を経て、役職定年制やパートナー職員に係る取扱い等の財団独自の内容も反映された。