

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 16 回 (1 年生 7 回) 中 15 回	7 日 小学校開始 (1 年生は 20 日に開始) 10 日 中学校開始
5 月	20 回	
6 月	22 回	
7 月	12 回	19 日 1 学期給食終了
9 月	19 回	4 日 2 学期給食開始
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	小 14 回 中 15 回	20 日 小学校 3 学期給食最終 22 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 195 回 (1 年生は 186 回) 中学校 195 回	

② 給食調理数

平成 29 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	706,379 食
桜堤調理場	356,640 食
第五小学校	87,390 食
境南小学校	113,484 食
本宿小学校	73,261 食
桜野小学校	184,806 食
計	1,521,960 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 (平成 30 年 3 月末)。

施設	除去食 対応	対応食 *	詳細献立配付		
			①	②	合計
北町調理場（小学校8校）	44人	0人	73人	3人	76人
第五小学校	4人	0人	13人	0人	13人
境南小学校	9人	0人	0人	0人	0人
本宿小学校	5人	1人	0人	0人	0人
桜野小学校	30人	0人	11人	2人	13人
桜堤調理場（中学校6校）	6人	0人	23人	14人	37人
合計	98人	1人	120人	19人	139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 93 クラス 1年生の配膳指導 18 クラス	調理員クラス訪問（会食）20 クラス
第五小学校	1年生の配膳指導 3 クラス 栄養指導 6 クラス 3年生 2 クラス（地場産野菜の話・農家見学） 6年生 2 クラス（献立の立て方） 5年生 2 クラス（和食器給食・食文化・並べ方・扱い方） 栄養士訪問 6年生 2 クラス（和食器・日本の食文化）	調理員おかわり訪問 14 クラス
境南小学校	1年生の配膳指導 3 クラス 栄養士クラス訪問 18 クラス （大豆について、骨について、生産者について等）	調理員クラス訪問（会食）18 クラス
本宿小学校	1年生の配膳指導 2 クラス 栄養指導 計 8 クラス（朝食について・好き嫌いをなくそう（紙芝居））	調理員・栄養士（会食）36 クラス
桜野小学校	栄養士クラス訪問 26 クラス 1年生の配膳指導 5 クラス 栄養士 26 クラス訪問（毎日） 1年生 5 クラス（秋刀魚の骨の取り方、果物乾物紹介） 栄養士給食巡回（喫食・残菜状況）	調理員 1 学年 5 クラス訪問（配膳補助） おかわり訪問 26 クラス（毎日）

	の把握)	
桜堤調理場参加校	第一中学校 1 年生の配膳指導 3 クラス 東京医療保健大学実習生による栄養指導 第三中学校 1 年生 3 クラス	給食時間の配膳指導

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」や給食時間の「放送原稿」を給食毎に提供した。また、保護者向けに「調理場だより」を学期に 1 回発行した。

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 9 回
第五小学校	6 月	なかよし給食 3 回
	10 月	弁当給食 3 回
	11、12 月	和食器給食 3 回
	1、2 月	6 年生からのリクエストメニュー、6 年生の立てた献立を献立に取り入れる
	4～3 月	月 1 回世界の給食
大野田小学校	6 月	1 年生ふれあい給食 1 回
	10 月	親子給食 4 回
境南小学校	7 月	ふれあい給食 17 回
	9～11 月	
	6、7 月	だんらん給食 6 回
	9～11 月	だんらん給食 8 回
	12～2 月	だんらん給食 4 回
1 月～2 月	和食器給食 15 回	
本宿小学校	5 月	弁当給食 1 回
	9 月	敬老会食 2 回
	10 月	お弁当給食 1 回 世界の料理 4 回
	11、2 月	リザーブ給食 3 回
	11～12 月	お楽しみ給食 2 回
桜野小学校	10 月	亜細亜大学留学生との交流給食 1 回
	9～11 月	食育の日給食
	11～2 月	交流給食 18 回
	9～2 月	月 1 回オリ・パラ給食（世界のこどもプロジェクトのグループ）
桜堤調理場	6 月	世界の料理 ルーマニア料理

桜堤調理場	5、7月	第五中1年生栄養指導での生徒立案献立の実施
	9～11月	世界の料理（タイ・韓国・ベトナム）
	12～2月	中学3年生年生からのリクエストメニュー
リクエスト給食（小学校）	2～3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
リクエスト給食（中学校）	12～2月	中学3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）	2～3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
児童作成こんだての導入（小学校）	2～3月	栄養指導で献立のたて方を教え、6年生の児童が考えたバランスの良い献立を取り入れる
コラボ献立（中学校）	12～3月	生徒が考案し、共同で試作をした新メニューを献立に取り入れた（全6回）
伝えておきたい料理（中学校）	12～3月	郷土料理3 行事食2 旬の料理1
世界の料理（中学校）	6～2月	ルーマニア、タイ、南米、中国、ベトナム、韓国

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22.5%使用した。天候不順の影響が大きく、前年度よりやや減少した。

(2) 児童・生徒、保護者、市民を対象とした食育事業

① 夏休みコミュニティ食堂

7月27日(木) 11時～13時00分	南町コミセン	参加者 57人
8月8日(火) 11時～13時00分	中央コミセン	台風のため中止
8月10日(木) 11時～13時00分	南町コミセン	参加者 45人
8月22日(火) 11時～13時00分	中央コミセン	参加者 55人
<p>コミュニティ協議会協働・共催 テーマ「お腹も心も満たされる 地域のだんらん コミュニティ食堂」 食事を介した交流の場をつくる 夏休み中の子どもたちの食生活、栄養面の改善 食の自立を促す</p> <p>内容 コミュニティセンター調理室を活用して学校給食職員が料理を作り、「食」を通して地域住民の交流の場の提供と夏休み中の子どもたちの栄養面でのサポートを行った(食事及びクイズ、折り紙、塗り絵、ゴーヤの収穫など)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対象者は、市民（子どもを含む） ・費用 高校生以上 300円 中学生 200円 小学生以下 100円 		

② むさしの給食・食育フェスタ 2017 の開催

11月25日(土) 10時～14時30分	武蔵野市民会館	参加者 334人
<p>市教育委員会共催 テーマ 「味わって・体験して・知ろう むさしの食育 ～五感を使って実りの秋をたのしもう～」</p> <p>「食べること」がもたらす力や役割を改めて考えてもらえるよう、五感を刺激する体験プログラムを用意した。</p> <p>(1) 作ってみよう！豆腐白玉団子・・・手作りして、試食。(抽選20名×2回) (2) 調理員が見せる！魚のさばき方教室・・・魚のさばき方を解説付きで見て学ぶ。 (3) 五感を使ってチャレンジ・・・全6ブースを回りゲームやクイズを体験。 (4) むさしの給食食堂・・・学校給食で人気のメニューの紹介。200食限定。1食300円。 (5) 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へのこだわりを紹介。 (6) むさしのマルシェ・・・市内産のとれたて野菜やむさしの地粉うどん、ドレッシングなど給食に使用している食材の紹介と販売。(商工会議所、防災協会、JA、長岡米店、丸和油脂)</p>		

③ 中学生調理実習

8月24日(木) 11時～13時30分	第五中学校部活生徒	参加者 18人
8月29日(火) 11時～13時30分		参加者 17人
<p>食とスポーツの基礎知識 DVD(小・中学校のスポーツ栄養ガイド使用) ワークシート 調理実習 冷しゃぶうどん たまごスープ 白玉フルーツポンチ</p>		

11月21日(火) 放課後	第六中学校	参加者 9名
12月12日(火) 放課後	第四中学校	参加者 生徒24名、教員3名
12月14日(水) 放課後	第二中学校	参加者 生徒18名、教員1名
<p>「出張 放課後！ 調理実習」 デコレーションカップケーキ:カップケーキをオーブンで焼く。焼きあがったケーキに、アイシングやデコレーションシラッピングする。出来上がったものは、試食の他、家に持ち帰った。</p>		

④ 小学校調理実習と調理場見学会の実施

12月26日(火) 9時00分～13時30分	第五小学校	参加者 32人
<p>「おかずパンを作ってみよう」 給食で人気の献立を材料や生地から手作りして、調理過程の変化や成り立ちを楽しみながら知ってみよう。きんぴらミートパン・全粒粉入パン・野菜スープ・ボイル野菜等</p>		

12月26日(火) 9時00分～13時30分	本宿小学校	参加者 21人
<p>「力を合わせて料理に挑戦！」 ・つきたてのお餅入り力うどん・簡単春巻き・市内産野菜のみそディップとドレッシング</p>		

・りんご・麦茶・サプライズデザート
 日本古来より伝わる伝統行事「餅つき」と地場産野菜を使用するメニューで、給食がどのように作られるかを学び、給食を残さず、楽しく食べる態度を育てる目的で実施した。

12月26日(火) 9時00分～13時30分	桜野小学校	参加者26人
<p>「楽しみながら作ろう！～給食のメニューでお弁当を作ってみよう～」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼きおにぎり・とり肉の唐揚げ・焼きコロッケ・きんぴらごぼう・ボイル野菜・すまし汁 ・お楽しみデザート <p>作って彩り良くお弁当箱に詰め、食べてみることを通して、手作りの楽しさや達成感、食や料理への関心をもってもらうことを目的に実施した。</p>		

3月27日(火) 9時15分～13時30分	北町調理場	参加者37人
<p>「華麗なる洋食」～作ってみよう手作りパン！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼きカレーパン・白身魚のチーズ焼き トマトソース添え・ゆで野菜（付け合わせ） ・コーンクリームスープ・お楽しみゼリー（フルーツゼリー） 		

3月26日(月) 9時00分～13時30分	境南小学校	参加者60人（児童・保護者・教職員含む）
<p>「手作りパンにチャレンジしよう」</p> <p>給食で大人気の手作りパンを作り、料理をすることの楽しさを伝えることを目的とした。</p> <p>メニュー：ウィンナーロールパン・ABCスープ・温野菜・型抜きフルーツポンチ・麦茶</p>		

⑤ 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	参加人数	備考
北町調理場	6、7月	12回	212人	
第五小学校	6、9月	2回	77人	
境南小学校	6月	1回	45人	
本宿小学校	6、12、2月	3回	69人	
桜野小学校	9月	2回	93人	
桜堤調理場	10月	1回	16人	給食運営委員会(PTA代表)
第一中学校	9月	1回	18人	第一中学校で実施
第六中学校	10月	1回	16人	第六中学校で実施
第四中学校	11月	1回	22人	第四中学校で実施
合計		24回	568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 (参加校)	4～7月	4回	57人	PTA 試食 二小開かれた学校づくり協議会 地域コーディネーター試食会
	9～11月	10回	93人	小学校給食運営委員会 セカンドスクールの宿の方 市長・新人議員試食会、他
	12～2月	6回	52人	PTA 試食、地域交流、開かれた学校作り協議会、長野県飯山市来校、他
本宿小学校	4、6、 7月	5回	21人	教育支援課 指導課 青少協地区役員
境南小学校	6月	1回	5人	教育支援課
	10月	1回	19人	都事務説明会
桜野小学校	9、10、11 月	4回	31人	教育委員会・利賀村 開かれた学校作り協議会 セカンドスクールの宿の方 指導課
	12月	2回	25人	地域交流
桜堤調理場	7月	1回	15人	学校給食施設検討委員会 桜堤調理場見 学・試食会
	12～1月	2回	4人	教育調整担当、東京医療保健大学実習生

⑥ 小学校給食体験講座

10月19日(木) 10時30分～13時	北町調理場	参加者 14人
11月10日(金) 10時30分～13時	北町調理場	参加者 22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簡単なレシピや魚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>		

⑦ 道徳授業公開講座

9月16日(土) 11時15分～12時15分	千川小学校 家庭科室	参加者 約40人
<p>「心と体を育てる食 ～野菜について～」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの苦手な野菜を使った簡単調理実習 ・給食の地産・地消について 		

⑧ 学校における食育講座のコーディネート

10月6日（金）14時30分～15時30分	第四中 体育館	参加者 約450人
<p>四中スーパーアクティブスクール講演会の講師に、当財団評議員である立命館大学教授の海老久美子氏を紹介した。</p> <p>対象：第四中学校 全生徒及び保護者等</p> <p>テーマ「アスリートと食育」</p> <p>アスリートの食事の取り方を通して、中学生の食事について学ぶ。</p> <p>食べられる体を作る／水分の取り方／エネルギーバランス何を食べたらいいか／朝食の意味／疲労骨折について／休養の大切さ</p>		

⑨ インターネットを通じての広報活動

- ・市の食育担当課と連携し、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は、財団の行う食育活動等の情報発信を行った。

(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。

学校名	開催日	内容
千川小学校	10月17日	学級活動 4年生 TT バランスの良い食事
	10月27日	学校公開授業 4年生 TT バランスの良い食事
	10月31日	学級活動 4年生 TT バランスの良い食事
	11月6日	食育リーダー研修 4年生 TT バランスの良い食事
第五小学校	6月1日	生活科 2年生 「そらまめのさやむき」
	6月26日	生活科 2年生 「とうもろこしの皮むき」
	7月11日	生活科 1年生 「とうもろこしの皮むき」
	8月24、25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）「なすとブルーベリーの収穫 ブルーベリーケーキを作ろう」
	9月20日	社会科 3-1・2 地場産野菜の話 5時間目
	11月9、24日	家庭科 6年生 献立の作り方について
	11月22、28日	和食器給食 5年生 食文化と食器の扱い方
境南小学校	6月9日	
	6月19日	総合的学習の時間 4年生 「給食からみえる世界」
	6月23日	
本宿小学校	4月26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19日	生活科 2年生 「そら豆のさやむき」

	6月23日	生活科1年生「給食室見学」
	6月28日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	12月5日	「農家について」1～4時間目 農家訪問 (3年2クラス・社会科)
	12月21日	給食室のごみについて(4年生2クラス・社会科)
	2月9日	箸の持ち方(1年生2クラス・学活)
桜野小学校	5月10日	生活科2年生「そら豆のさやとり」
	6月13日	生活科3年生「枝豆のふさととり」
	7月12日	学級活動1年生「とうもろこしの皮むき」
第一中学校	4月11日	学級活動各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と講話による配膳指導と会食)
	11月28・29日	家庭科1年生授業補助「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
	12月5日	家庭科3年生授業補助「豆腐の白玉団子」
	12月18・19日	家庭科1年生授業補助「鮭のムニエル」
	2月20日	家庭科1年生授業補助「小松菜の卵とじ」
第三中学校	10月20日	三中調理部とのコラボメニュー発案・打ち合わせ
	10月25日	園芸部のハロウィンかぼちゃランタン作りにおけるナイ フの使い方指導
	12月1日	家庭科1年生授業補助「豚肉の生姜焼き」
	12月14日	家庭科3年生授業補助「スイートポテト・餃子ピザ」
	12月15日	家庭科1年生授業補助「ぶりの照り焼き・ほうれん草の 卵とじ」
	3月9日	家庭科1年生授業補助「鮭のムニエル」
	3月16日	家庭科1年生授業補助「餃子・スープ」 放課後改め調理部調理実習「デコレーションカップケー キ」参加費200円
第四中学校	6月30日	家庭科2年生4クラス授業補助「ハンバーグステーキ ミックスベジタブルソテー」
	9月19・20日	家庭科1年生授業補助「ジャーマンポテト」じゃが芋の芽 の取り方デモンストレーション
	11月14・15日	家庭科1年生授業補助「鮭のムニエル」「生野菜」鮭のム ニエル粉付け、レモンスライスデモンストレーション
	12月6・13日	家庭科3年生授業補助「ブラウニー」
	12月8日	家庭科3年生授業補助「みたらし・きな粉の団子」
	1月31日	家庭科3年生授業補助「栗きんとん」
	2月7日	
	2月23日	家庭科2年生授業補助「生姜焼き・ほうれん草のナムル」
	3月6・7・ 13・14日	家庭科1年生授業補助「出汁の取り方、にくじゃが、玉 ねぎとじゃが芋の味噌汁」

第五中学校	4月10日	学級活動各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と講話による配膳指導)
	8月24・29日	運動部女子対象調理実習「貧血予防の食生活」「DVDを使った講話と調理実習
	2月7日	道徳 1年生食育授業 バランスの取れた食生活を考えよう
第六中学校	7月11日	ハンドメイド部 調理実習コラボ献立打ち合わせ
	7月31日	ハンドメイド部 調理実習コラボ献立試作
	9月5・15日	家庭科授業補助「りんごの皮むき」うさぎ・木の葉切りのデモンストレーション
	9月12日	六中ハンドメイド部とのコラボメニュー試作 ※東京医療保健大学実習生3名も参加
	9月19・22日	家庭科授業補助「鮭のムニエル」「ハムと野菜のスープ」 鮭の粉付け方、野菜の切り方デモンストレーション
	10月6・10日	家庭科授業補助「ツナサラダ」「クリームシチュー」 手作りホワイトソースデモンストレーション
	10月24日	お弁当コンクール 試作

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25日	3人	北町調理場
		4人	桜堤調理場
第三中学校	6月14日～16日	2人	桜堤調理場
第五中学校	9月20日～22日	1人	桜堤調理場
第六中学校	9月6日～8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	受入施設	備考
東京医療保健大学	9月11日～15日	3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)	6月	第三中学校2年生
農家訪問(職場体験・臨地実習)	9月	第六中学校生徒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
セカンドスクール実施先である長野県白馬産もち米を炊飯(おはぎ作り)	11月	第一中学校
同上長野県白馬村産「こしひかり」ま	11月	第一中学校・第三中学校「こしひかり」

たは「あきたこまち」を炊飯し、給食 で提供		第五中学校「あきたこまち」
--------------------------	--	---------------

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	結果
6月7日	24品目 24検体	大腸菌群、 大腸菌、 カンピロバクター、	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。
9月6日	25品目 25検体	一般生菌数、 病原性大腸菌0-157、 サルモネラ菌、 腸炎ビブリオ菌	全体的には良いレベルの食材が納品されているといえるが、えのきたけ大腸菌群 1.2×10^6 、もやし大腸菌群 2.8×10^7 と数値が高いため、栄養士より改善指導を行った。えのきたけ・もやし等の取り扱いについて十分な注意と加熱処理を行うように努めていく。
1月17日	22品目 22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 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、毎週月曜日に過去一週間分の調理済給食、木・金曜日に食材を測定し、翌火曜日に検査結果を財団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、給食食材延べ426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

10月6日検査 大豆3検体、検知せず。

④ 残留農薬検査 (残留農薬一斉分析試験 (280項目))

10月6日検査 米3検体、検出せず。

⑤ 食品添加物検査

10月6日検査 (カッコ内は検査項目)

トマトケチャップ (ソルビン酸)

マヨネーズ (クエン酸、リン脂質、遊離グルタミン酸、EDTA)

マッシュルーム水煮缶 (アスコルビン酸)

マヨネーズからリン脂質 370 mg/100 g、遊離グルタミン酸 4 mg/100 g 検出

日本食品分析センターに問い合わせたところ、数値が少量なので、添加されたものではなく、原料の卵由来の成分であろうという見解だった。

(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。

月日	視察先	視察品目
8月23日	南佐久郡南牧村 ヤツレン	低温殺菌牛乳

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4名、9月の検査で3名、1月の検査で1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。また9月の検査では、9名に何らかの細菌による汚染が認められた。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
5月18日	・ストレスチェックの活用について ・平成28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り組みについて
9月14日	北町調理場：建物外部及び内部に関する職場巡視
2月15日	平成29年度労働災害の発生状況及び巡視報告等

④ 自衛消防訓練の実施

施設名	開催日	概要
北町調理場	12月26日	非常放送、初期消火、避難誘導の総合訓練
桜堤調理場	12月26日	非常放送、初期消火、避難誘導の総合訓練、炊き出し訓練

5 人材育成研修

	開催日	内容
新入職員研修	4月3、4日	理事長講話・任用時研修(衛生管理・安全衛生)・施設見学及び配置施設ごとの研修
新入嘱託職員研修	5月8日	任用時研修(衛生管理・安全衛生)及び配置施設ごとの研修
食育リーダー研修会	6月1日	講義「地産地消の取組み、生産の苦労」 武蔵野市学校給食部会副会長 田中 恒男 栄養士7名参加
ボイラー取扱技能講習会	7月13、14日	調理場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・運転手 3名受講

夏期研修会	7月24日	全職員対象夏期研修会 『これからの財団のあり方について』 局長講話 『衛生管理の実例』 講師 多摩府中保健所 食品衛生 担当 清水節子氏・齊藤早希氏 『新給食施設整備財団検討チーム報告』 高木係長 『ビジネスマナーについて』 有居次長 『むさしの給食・食育フェスタについて』 実行委員長 北町調理場 川名 大数 『新食育事業推進チーム報告』 実行委員長 桜堤調理場 田中浩子 『グループ討議』 テーマ：新調理場の在り方 『野菜・果物の話』 渡辺 元氏 アルバイトを除く職員 103名参加
研修会	7月25日	2017夏期学校給食学習会（主催：全国学校給食を考える会） 「食中毒防止対策」他。 栄養士・調理員 2名参加
合同研修会	7月28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。 講演「食物アレルギーについて」「給食をおいしく作るための調理技術と衛生管理」 栄養士及び調理員 計52名参加
多摩共同調理場連絡協議会献立研究部会	8月2日 8月21日	見学 「近藤醸造株式会社」 出前授業 株式会社 にんべん 栄養士3名参加 講演「共同調理場における食育の推進について」 講師 田中 延子先生 栄養士2名参加
研修会	8月9、10日	東京都主催の学校栄養職員研修会 講演「食育通信・給食だよりのみせ方・伝え方」 「発育曲線から子どもたちの健康を読み取る」 「食品表示・栄養成分表示・機能性食品制度について」ほか 栄養士2名参加
新任技能主任研修	8月30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）」
見学会	9月13日	「最新式調理器具・システム見本市見学」 調理員2名 栄養士2名参加
講演会	10月6日	「アスリートと食育」～四中スーパーアクティブスクール 講師：立命館大学教授 海老久美子氏（当財団評議委員） 7名参加
研修会	10月6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 小平市給食センター ノロ検査について、アレルギーについて、栄養士1名参加
研修会	10月26日	学校給食安全・衛生管理研修会 中野ゼロホール 食中毒発生状況について、他 栄養士2名参加
研修会	11月2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 国立市給食センター 施設見学について、他 栄養士1名参加
研修会	11月6日	食育リーダー研修会 千川小研究授業 他 栄養士6名参加

実習会	11月14日	スチームコンベクション調理機能実習「マニュアルではなく、オート調理の機能を知る」調理員1名参加
研修会	12月15日	平成29年度食物アレルギー研修会 東京都教職員研修センター 栄養士2名
研修会	1月15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 府中市給食センター 栄養士5名
研修会	1月24日	平成29年度学校給食安全・衛生管理研修会(食品衛生)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1日	市内農家10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
生産者と栄養士との交流会	2月22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 栄養士10名
春期研修会	3月29日	全職員対象春期研修会 『ハラスメント研修』 (株)ヒューマンクオリティ 田中 恵 氏 アルバイトを除く職員109名参加

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	
14.03 t	19.05 t	22.93 t	14.61 t	0 t	17.98 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
19.97 t	19.78 t	14.84 t	16.04 t	18.61 t	12.57 t	190.41 t

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、平成28年度からは単独調理校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		小学校給食費*	中学校給食費
収入	給食費・諸収入	187,182,610	118,499,476
	繰越金	610,154	3,168,996
	合計	187,792,764	121,668,472
支出	食材費	186,184,751	121,392,566
	合計	186,184,751	121,392,566
翌年度繰越金		1,608,013	275,906

*単独調理校（次表の4校）を除く

(円)

収支		第五小学校	本宿小学校	桜野小学校	境南小学校
収入	給食費・諸収入	23,743,998	19,798,622	49,728,641	30,364,970

	繰越金	163,277	63,412	186,140	43,647
	合計	23,013,356	19,862,034	49,914,781	30,408,617
支出	食材費	23,620,924	19,803,102	48,898,337	30,322,066
	合計	23,620,924	19,803,102	48,898,337	30,322,066
翌年度繰越金		286,351	58,932	1,016,444	86,551

(2) 食材納入業者の登録

平成30年2月から平成32年1月までの食材納入業者の登録申請を行い、60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・魚等の選定を行ってきた。また、平成28年度より単独調理校のPTA代表にも、食材選定のこだわりを知ってもらうため、参加してもらうこととした。PTA代表には、当日の給食の半量程度（牛乳、ヨーグルト等を除く）の試食を希望者にはしてもらうことにした。

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・生徒数の増加と施設の老朽化に伴う学校給食施設の整備について、財団内に新桜堤学校給食調理場(仮称)整備検討チーム及び本宿小親子給食検討チームを設置し、市と協力して検討を進めた。

9 管理・運営

(1) 役員等

平成30年3月現在

役職名	氏名	任期	備考
理事長	佐々木 輝雄	平成29年6月22日から平成30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名誉教授
常務理事	北原 浩平	平成28年6月23日から平成29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29年6月22日から平成30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29年6月22日から平成30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	本郷 伸一	平成29年6月22日から平成30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	前田 秀樹	平成29年6月22日から平成30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	竹内 道則	平成28年6月23日から平成29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29年6月22日から平成32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29年6月22日から平成32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29年6月22日から平成32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	鈴木 洋成	平成 29 年 6 月 22 日から平成 32 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	助友 裕子	平成 29 年 6 月 22 日から平成 32 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	日本女子体育大学教授
評議員	中嶋 伸	平成 29 年 6 月 22 日から平成 32 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	後藤 真澄	平成 29 年 6 月 22 日から平成 32 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	新井 保志	平成 29 年 6 月 22 日から平成 32 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	武蔵野市立第一小学校長
評議員	井田 藤一郎	平成 28 年 6 月 23 日から平成 31 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 29 年 6 月 1 日	<ul style="list-style-type: none"> 平成 28 年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業報告の承認について 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	6 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	9 月 27 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	12 月 20 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 5 回	平成 30 年 3 月 14 日	<ul style="list-style-type: none"> 平成 30 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 30 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 29 年 6 月 22 日	<ul style="list-style-type: none"> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団評議員の選任について 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団役員を選任について 平成 28 年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団決算の承認について 	可決 可決承認
	平成 30 年 3 月末日 (書面)	平成 29 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 29 年 5 月 22 日	・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
正規職員	調理	2 人	平成 30 年 4 月 1 日	平成 29 年 10 月 28 日及び 11 月 11 日
嘱託職員	調理	4 人	平成 30 年 4 月 1 日	平成 30 年 2 月 20 日
嘱託職員	運転	1 人	平成 30 年 4 月 1 日	平成 30 年 2 月 21 日

② 職種別、施設別職員数

平成 30 年 3 月末現在

		事務	栄養士	調理員	運転手	配置員	その他	合計	
正職員	市派遣	4	8	5	2	0	0	19	54
	財団	0	2	33	0	0	0	35	
嘱託員	再雇用	0	0	4	1	0	0	5	72
	財団	3	3	25	6	30	0	67	
アルバイト		0	1	3	1	13	0	18	
合計		7	14	70	10	43	0	144	