

# 令和3年度 事業計画書

一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団

# 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

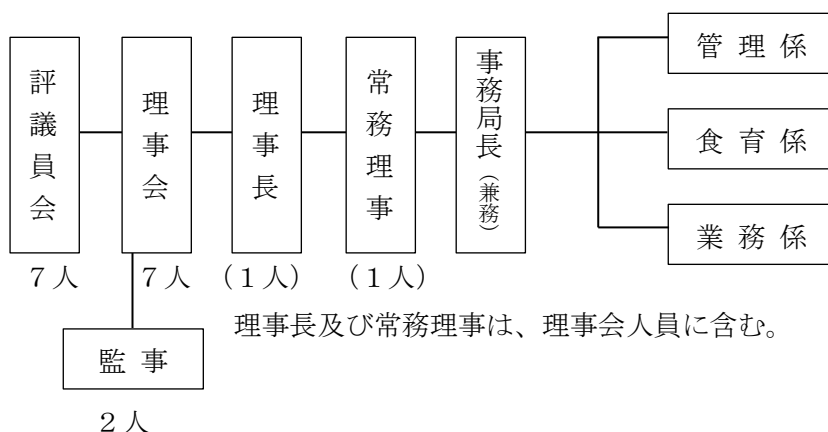
### (1) 目的

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

令和3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	調理員	運転手	
正職員	3 (2)	12 (7)	1 (1)	37 (2)	2 (2)	55 (14)
パートナー職員	2	1.5		28.5	8	71
臨時職員				11		23
計	5 (2)	13.5 (7)	1 (1)	76.5 (2)	10 (2)	149 (14)

### (5) 事業期間

令和3年4月1日から令和4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 (令和 2 年度)	計
共同調理場	北町調理場	第一小学校	489 人	3,244 人
		第二小学校	412 人	
		第四小学校	359 人	
		大野田小学校	801 人	
		千川小学校 ※	291 人	
		井之頭小学校	555 人	
		関前南小学校 ※	337 人	
	桜堤調理場	第一中学校	313 人	1,918 人
		第二中学校	423 人	
		第三中学校	303 人	
		第四中学校	475 人	
		第五中学校	182 人	
第六中学校		222 人		
単独調理校		第五小学校		476 人
		境南小学校		567 人
		桜野小学校		967 人
親子調理校	親校	本宿小学校		395 人
	子校	第三小学校		441 人
計				8,008 人

※千川小学校及び関前南小学校については、新桜堤調理場の稼働に伴い、2 学期から桜堤調理場において給食調理を行う。

### (2) 学校給食実施回数

学期・月				給食開始日・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 17回 (小学校 1 年生 8 回) 中学校 16回
		7 日	中学校入学式	20日 小学校 1 年生開始	
	5 月			18回	
	6 月			22回	
	7 月	20 日	終業式	19日 終了	13回
小 計					小学校 70回 (小学校 1 年生 61回) 中学校 69回
2 学期	8 月	27 日	始業式	30日 開始	2 回
	9 月				20回
	10 月				21回
	11 月				20回
	12 月	24 日	終業式	23日 終了	17回
小 計					80回
3 学期	1 月	11 日	始業式	12日 開始	14回
	2 月				18回
	3 月	18 日 24 日 25 日	中学校卒業式 小学校修了式 中学校修了式	23日 小学校終了 24日 中学校終了	小学校 16回 中学校 17回

	小 計	小学校 48回 中学校 49回
合 計		198回 (小学校1年生 189回)

※給食実施日は、学校の行事に合わせて学校ごとに決定される。

### (3) 手作り調理

手作り調理には、感受性が高く、味覚の形成に重要な学齢期にある児童・生徒に、素材本来の味を最大限に活かした多様な献立を提供できるという利点がある。また、素材からの調理過程が確認できることで安全性を担保できる。これらのことから、次の点に留意して手作り調理を心掛ける。

ア 調理品、半調理品は極力使用せず、ハンバーグ、コロッケ、いちごジャム等はもちろん、カレー、ホワイトルー等についても素材から手作りする。

イ うま味調味料を一切使わず、かつお節、昆布、鶏・豚ガラ等で出汁をとる。

ウ 食材本来の味や食感を活かすため、食材と調理法に合わせた切り方をする。

エ 食材と調理法の特性に合わせ、食材本来の味や食感と色彩を活かす手順によって調理する。

## 3 食育の推進に関する事業

国が定める第3次食育推進基本計画及び武蔵野市が定める第4期健康推進計画・食育推進計画に則り、次の事業について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、手作りの紙芝居や、実物の調理器具等を使って指導する。また、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

##### ア 食への理解、望ましい食習慣づくり

学校給食法に則り、食についての正しい理解を深め、望ましい食習慣を養うため、週3回の米飯を中心とした、主食・主菜・副菜のバランスのとれた献立構成とする。また、旬の食材や季節を感じられる料理を取り入れる等、子どもが食事に対して興味をもてるよう心掛ける。

具体的には、家庭では調理されにくい食品（豆、海藻、小魚、乾物等）や、咀嚼力をつける食品をできる限り多く取り入れる。

##### イ 栄養バランスへの配慮

学校給食実施基準別表に規定する「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に準拠し、児童・生徒の個々の健康や生活活動等の実態と武蔵野市の特色ある給食を活かす形で、塩分・糖分・脂肪分を摂取し過ぎず、かつ、不足しがちな微量栄養素（鉄・カルシウム・ビタミン類）、食物繊維を摂取できるようにする等、栄養バランスに配慮した献立構成とする。

##### ウ 地場産、旬の素材の使用

地場産野菜や旬の素材を使用しつつ、地域の特色ある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3次食育推進基本計画では、2020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（財団における

使用率は、2019（平成31）年度24.7%、令和2年12月末現在18.1%）。引き続き、地場産野菜を優先的に使用していく。

■地場産野菜の使用例

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、枝豆等

エ 食文化の伝承

農林水産省の第3次食育推進基本計画の重点課題の1つに、「食文化の継承に向けた食育の推進」が掲げられている。そこでは、我が国は四季折々の食材が豊富で地域の農林水産業とも密接に関わった多様な食文化を築いてきたが、グローバル化や生活様式の多様化等により、伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあることが指摘されている。また、平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、給食献立に日本の伝統的な行事食や郷土食を取り入れ、和食の伝統を伝えていく。

■行事食の献立例

月	行事	献立例
4月	進級	赤飯（小学校のみ）
5月	端午の節句	中華ちまき
7月	七夕	七夕汁
9月	十五夜	お月見団子
10月	お彼岸	蒸しおはぎ
12月	冬至	かぼちゃのいとし煮、かぼちゃのほうとう
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（沖縄県）、けの汁（青森県）、ほうとう（山梨県）等

■季節ごとの留意点

時期	内容
4月	進級する児童・生徒にとって、食べ慣れたものとする。 小学校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。
5月・6月	衛生面に特に注意する（卵の取扱いに注意する。）。 旬の食材を取り入れる。
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。
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。
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。
--	---

オ 陶磁器食器の利用

給食に軽量強化磁器を使用する。食器が滑りにくいように糸底にコーティングを施している。また、木製箸、スプーン、フォークを使用する。

③ 給食だより等による情報発信

ア 給食だよりの発行

献立に関連する食材や栄養に関する知識、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。

イ 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。

ウ 給食時間の放送原稿の発行

その日の献立に関連する情報を原稿として提供する。

エ 給食掲示板を利用し、生産者や食材を紹介する。

④ その他

ア バイキング給食

小学校6年生の卒業をお祝いして、6年生全員と教員等とが一堂に会して食事をする。会食の楽しさやマナーについて学ぶ機会とするとともに、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。

イ リクエスト給食

卒業を控えた小学校6年生・中学校3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。

ウ 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。人をもてなすことの大切さや、給食について家庭での理解を深めるきっかけとする。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」等を実施する。

(2) 児童・生徒、保護者、市民を対象とした食育事業

① 食育フェスタへの参加

2019（平成31）年度まで「むさしの給食・食育フェスタ」を財団の独自事業として毎年開催していたが、令和2年度から「むさしの食育フェスタ」として市健康課の主催事業となった（令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため中止）。食育の推進に寄与すべく、財団として引き続き同事業に関わっていく。

② 児童・生徒の調理実習及び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

人々の活動やそれによって支えられていることの理解を深めてもらう。

### 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 小学校入学前の未就学児の保護者に対する食育講座

小学校入学を控えた未就学児の保護者に対し、入学後の学校給食への理解を深めてもらうために、給食の内容や調理現場を見学してもらう。また、朝食の大切さ、簡単な調理方法等について講義を行うほか、給食の実食を行う。

### ⑤ 夏休みコミュニティ食堂の実施

夏休みに食事を介した交流の場を創出し、子どもたちの食生活（特に栄養面）の改善につなげていくことを目的として、夏休みコミュニティ食堂を実施する。コミュニティセンター等を利用して、市民団体等との共催で、夏休み期間中に3～5回程度実施する。

※新桜堤調理場の開設準備期間と実施時期が重複するため、令和3年度は実施を見送る。

### ⑥ インターネットを通じた広報活動の実施

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の掲載を行う。また、財団のフェイスブックページを通じて、財団の食育活動等の情報発信を行う。

## (3) 小・中学校の食育活動への支援

### ① 食育授業

各学年の授業の単元（生活科、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。教諭及び栄養士又は栄養士及び調理員によるチームティーチング（TT）により、食に関する指導を行う。

### ② 家庭科調理実習補助

家庭科の調理実習を通して、料理の基本についてのデモンストレーションや、調理手順の解説を行う。

### ③ クラブ活動への支援

中学校調理クラブの調理実習や作業手順の指導と併せて、部活動の中で生徒が考案した給食献立を作成し、実際の給食にして提供する。

### ④ 中学校調理実習

放課後等の授業単元とは別に、各中学校へ栄養士・調理員が出張して、生徒自身が料理をする楽しさや家族に作ってあげたいと思えるような調理実習を行い、食に対する興味・関心を高めることや調理の基本の習得を図る。

### ⑤ 中学校給食の配膳指導

中学校の短い給食時間を最大限に活用し、喫食時間を確保するため、配膳・下膳時間が短縮できるように指導する。

#### 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

###### ① 食材の選定基準

安全を第一に考え、食材の鮮度・質を大切にし、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。独自に設けた「武蔵野市学校給食食品選定基準」に基づき選定を行う。

###### ■主な食材の選定基準

食材	選定基準
米	指定生産者から購入する。国内産、有機栽培・無農薬栽培・特別栽培のものを優先する。
パン	学校給食会指定業者から購入する（国産小麦・国産バター使用のもの）。
牛乳	飲用牛乳は低温殺菌牛乳であること。
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	指定した岩手県盛岡・南部産小麦の地粉、塩、水のみで製麺したもの。埼玉県産（武蔵野台地）の小麦を使用して製麺したもの。
肉・魚	生産地、加工地等の履歴が確認できるもの。共同調理場で使用するものについては、毎月食品選定委員会を開催し、保護者、校長、教員の代表者及び栄養士が試食の上、決定する。
野菜・果物	市内産野菜を優先的に使用する。市内産以外の農産物については、基本的には国内産、有機栽培、特別栽培のものを使用する。
卵	自家配合飼料（非遺伝子組換の飼料）、抗生物質不投与の環境で育てられた国産鶏の卵を使用する。
調味料類	食品添加物、保存料・着色料が無添加のもので、原材料が極力確認できるもの。
サラダ油	遺伝子組換でない菜種を100%使用したもの、ノルマルヘキサン（原料から油分を抽出する目的で使用される有機溶剤）処理をしていないもの。

###### ② 各種検査

財団独自に、次表のとおり残留農薬検査や遺伝子組換定性検査等の検査を行う。放射性物質検査については、北町調理場内の測定装置を使用して行う。

検査名	検体	実施時期・頻度
食材細菌検査	食材	各学期に1回
残留農薬検査	食材	年度に1回
遺伝子組換作物由来のDNA配列定性検査	食材	年度に1回
食品添加物検査	食材	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
	調理済み給食（前週の毎日分）	毎週1回



### ③ その他

#### ア 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

栄養士が生産者と直接会うことで、食材の安全性及び品質確認等について情報交換をする。また、収集した情報を児童・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。

#### イ 地産地消の推進

市内産野菜は市場野菜に比べて、その土地に適した農作物であるため、農薬の使用も少なくでき、安全性の確認もしやすく、新鮮で栄養価的にも優れている。また、生産から消費に至るまでの食の循環において、物流の環境負荷の低減も期待できる。

さらに、食材が地域の生産地から届けられることで、児童・生徒が郷土に関心を持ち、生産に携わる人たちの努力や想いを知る機会も得られる点を重視し、市内生産者との連携を深めながら地産地消を推進する。

また、市内生産者と栄養士との情報交換会を定期的に開催し、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) 安全管理・衛生管理の徹底

#### ① 細菌検査

国の学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル、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、次表のとおり財団独自の検査を行う（食材検査については、前述のとおり）。

ノロウイルス等の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、その家族にも感染の疑いがあるときには、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している。ノロウイルスの流行期である10月から3月までは、月に1回程度の検便検査を行う。

検査名	実施時期・頻度
健康観察記録（自己点検）	毎日1回（出勤時）
腸内細菌検査	毎月2回
ノロウイルスの検便検査	毎月1回（10月から3月まで）
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等の対応をする。共同調理場においては、アレルギー食対応職員（栄養士）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、万が一混入した場合には速やかに対応する。

#### (4) 新型コロナウイルス感染症への対応

安全でおいしい給食を提供し続けるため、新型コロナウイルス感染症対策について、引き続き実施していく。職場内の感染予防の取組の徹底のほか、学校からの要請に応じて配食時の支援を実施する。

なお、緊急事態宣言の発令等の新型コロナウイルスの感染状況によっては、感染予防を図るため、前述の食育事業の縮小又は中止についても視野に入れて対応する。

## 6 人材育成

### (1) 研修の実施

#### ① OJT

日常業務の実践を通じて、業務上必要となる実務知識・技術及び対人能力を身に付けるための効果的な研修として実施する。

#### ② OFF-JT

職員の質の向上を図るため、労働衛生・衛生管理に関する研修や調理技能向上のための研修を実施する。4月に新入職員を対象とする研修や半年後のフォローアップ研修、給食の未実施期間に全職員を対象とする衛生管理等に関する全体研修等を実施する。

また、令和3年度は、新桜堤調理場の稼働に向けて、運転手を対象とした安全運転の意識・技能を再確認するための研修を実施する。

これらの研修以外にも、市や他機関が実施する研修会等へ職員を参加させる。

#### ③ 自己啓発への支援

職員が自己啓発のために行う通信教育について、受講料の一部について助成する。

### (2) キャリア形成

上位の職位に昇任し、より困難な業務を担当することは、非常に重要な能力開発の機会となるので、次のとおり昇任試験等を実施する。

#### ① 主任昇任資格認定試験の実施

採用から5年を経過した調理員を対象に、主任への昇任選考に係る認定試験を実施する。また、令和3年度から栄養士及び一般事務については、国の行政職俸給表(一)に相当する給料表へ移行することから、これらの職員を対象とする主任昇任試験について検討する。

#### ② 統括主任への昇任選考の実施

令和3年度から、新たに技能主任と技能長との間に統括主任の職を設けることから、組織上の必要性に応じて、統括主任への昇任選考を実施する。

#### ③ 内部登用試験の実施

内部登用に関する取扱要綱に基づき、財団正職員の一般公募をする前に、パートナー職員を対

象とする正職員登用試験を実施する。

## 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、残った給食等の食品残渣を、食品リサイクル工場に運搬し、食品リサイクル法に準じて、豚等の配合飼料に加工する。この取組については、食材の生産から調理までの話しと合わせて、栄養士・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費の経理から食材調達、調理、食材費の支払までの業務について、市から受託している。このことにより、食材購入から調理までの業務を一貫して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ている。さらに、平成28年度から、単独調理校の給食費の経理についても併せて受託している。なお、主な受託業務は、次表のとおりである。

主な業務	内容
給食食材費の管理	各校において集金された給食費を預り金として、会計管理を行う。毎月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。翌年度の1学期末までに、受配校及び単独校PTAに対して会計報告を行う。
学校給食における食品納入業者の登録	2年ごとに、食品納入業者の申請受付・登録を行う（2年ごとに登録の更新を行っている。）。また、随時、新規納入業者の申請受付・登録を行う。
学校給食における食品選定委員会の開催	給食実施月に1回、市立小・中学校長、給食担当教諭、PTA代表等を委員として、献立に使用する肉・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4週間に一度、見積合せを行う。
食材の購入	共同調理場及び単独調理校ごとに、武蔵野市学校給食給食物資規格基準に基づいて選定された食材を発注し、納付された給食費から支払う。

## 9 市との協力体制について

### (1) 市立小・中学校の改築に向けた給食施設に必要な水準の検討

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、今後数10年にわたって小・中学校が順次改築され、小学校の単独調理校化が進捗していく。学校給食については、施設面での制約を受けることから、各校の改築に係る基本設計の前に、給食施設に必要な水準についてとりまとめる必要があり、財団としての意見を伝えていく等、市に協力をしていく。

## 10 新桜堤調理場の稼働について

短時間パートナ職員の採用、各種研修等を実施して運営体制を整備するほか、必要な物品の購入や移転を円滑に行い、2学期から新桜堤調理場において学校給食業務を開始する。なお、8月4日に市が実施する新桜堤調理場落成式典に参加する。