

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) 8日 中学校開始
5月	19回	
6月	22回	
7月	12回	19日 1学期給食終了
9月	19回	2日 2学期給食開始
10月	20回	
11月	20回	
12月	15回	21日 2学期給食終了
1月	15回	11日 3学期給食開始
2月	20回	
3月	15回	22日 小学校3学期給食最終 23日 中学校3学期給食最終 (17日中学校卒業式 給食なし)
合計	小学校 193回 (1年生は184回) 中学校 192回	

② 給食調理数

平成28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	693,581食
桜堤調理場	346,005食
第五小学校	85,299食
境南小学校	112,520食
本宿小学校	70,776食
桜野小学校	167,075食
計	1,475,256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29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）	51人	0人	75人	2人	77人
第五小学校	10人	0人	1人	0人	0人
境南小学校	8人	0人	0人	0人	0人
本宿小学校	6人	1人	0人	0人	0人
桜野小学校	24人	0人	12人	5人	17人
桜堤調理場（中学校6校）	3人	0人	26人	13人	39人
合計	102人	1人	114人	20人	133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 110 クラス	調理員クラス訪問 (会食) 22 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 6年生 2 クラス (献立の立て方) 5・6年生 4 クラス (和食器給食・食文化・並べ方・扱い方)	調理員おかわり訪問 39 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)	調理員クラス訪問 17 クラス
本宿小学校	栄養士クラス訪問 7 クラス (給食の食料自給率・好き嫌いをなくそう (紙芝居)) 1年生の配膳指導 2 クラス 栄養指導・5年生 2 クラス	調理員クラス訪問 (会食) 12 クラス 調理員・栄養士 (会食) 24 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 栄養士クラス 27 訪問 (毎日) 秋刀魚の骨の取り方 1年生 5 クラス 2年生 5 クラス 栄養指導・6年生 4 クラス	調理員クラス訪問 (会食) 5 クラス おかわり訪問 27 クラス (毎日)

	給食巡回（毎日）低学年中心に果物の皮のむき方、魚の食べ方、食べる姿勢、乾物食材の紹介など	
桜堤調理場参加校 （中学校6校）	1年生の配膳指導4クラス 東京医療保健大学実習生による栄養指導5クラス 1年生延べ8クラス 2年生1クラス	クラス訪問（配膳指導）4クラス・栄養指導5クラス

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8回
第五小学校	6、11月	なかよし給食各3回
	11、12月	和食器給食11月1回、12月3回
	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
	9、10月	親子給食6回
境南小学校	7月、 9～11月	ふれあい給食16回
	6、7月 9～2月	だんらん給食17回
	1月～2月	和食器給食11回
本宿小学校	5月	弁当給食1回
	9月	敬老会食2回
	10月	弁当給食1回
	11、2月	リザーブ給食2回
	12月	お楽しみ給食1回
桜野小学校	6、7、9月	交流給食14回
	11月	亜細亜大学留学生との交流給食1回
	11～3月	東京オリンピック・パラリンピックにむけての取り組みとして 「世界の食文化に触れる給食」を実施（月1回） 世界こどもプロジェクトのグループの5か国
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）	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（第三中学校）	11・1・2月	生徒が考案し、共同で試作をした料理を献立に取り入れた（全8回）

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、25.4%使用した。

(2) 児童・生徒、保護者、市民を対象とした食育事業

① 中学生調理実習

6月25日（土）9時30分～14時00分	中央コミュニティーセンター	参加者8人
<p>テーマ 「1からクッキング～自分と大切な人に向けて～」</p> <p>・目的</p> <p>① 馴染み深くよく知られた献立を、生徒自身が本格的に作る事によって、調理の基本を習得する。</p> <p>② 家族や友達にも作ってみたいと思えることで調理に興味を持つ。</p> <p>③ バリエーションの広がりが見られる料理を学ぶことにより日頃の食生活に活用できる。</p> <p>・献立 冷やし中華 デザート（杏仁豆腐・タピオカドリンク・果物の飾り切り）</p> <p>・武蔵野市内中学校在籍の生徒を対象に、桜堤調理場の栄養士及び調理員による調理実習を行った（参加費400円/人）。</p>		

12月13日（火）放課後	第四中学校	参加者 生徒19人、教員1名
12月14日（水）放課後	第一中学校	参加者 生徒5人、教員1名
12月20日（火）放課後	第三中学校	参加者 生徒19人、教員1名
<p>「出張 放課後！調理実習」</p> <p>・目的 生徒自身が料理をする楽しさや友達・家族にも作ってあげたいと思えることで調理に関する興味関心を持つとともに調理の基本を習得する。</p> <p>クッキー生地を型抜きし、オーブンで焼く。焼きあがったクッキーに、アイシングやデコレーションをしてラッピング。出来上がったものは、家に持ち帰った（参加費200円/人）。</p>		

② むさしの給食・食育フェスタ2016の開催

8月20日（土）10時～14時30分	武蔵野市民会館	参加者312人
<p>市教育委員会共催</p> <p>テーマ 「味わって・体験して・知ろう むさしのの食育～目指せ！食のメダリスト～」</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</p>		

プログラムを用意した。

- (1) たべものオリンピック・・・体験やクイズにチャレンジして目指せメダリスト！
- (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の実演から学ぶ。
- (3) 作ってみよう！給食マフィン・・・手作りして、試食。(抽選 20 名×2 回)
- (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・・・厳選された安心して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、三浦屋、J A、近藤醸造、長岡米店、学校給食会の協力による食材紹介・即売。)

③ 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 月	11 回	199 人	
第五小学校	6 月	1 回	55 人	
境南小学校	6 月	1 回	45 人	
本宿小学校	6 月	1 回	42 人	
桜野小学校	6 月	2 回	84 人	
桜堤調理場	9・3 月	2 回	61 人	
合計		18 回	486 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、5、 6、7 月	13 回	124 人	関前南小・千川小 P T A 伊勢崎市視察 二小・大野田小開かれた学校づくり協議会 大野田小ふれあい給食 民生委員 指導課 四小ボランティア講師 農家・J A 職員
	12～2 月	14 回	183 人	P T A 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	7 月	2 回	15 人	青少協地区役員
桜堤調理場	10 月	1 回	14 人	P T A 試食
	2 月	1 回	8 人	農家・J A 職員

④ 小学校調理実習と調理場見学会の実施

12 月 26 日 (月) 9 時 00 分～12 時 00 分	第五小学校	参加者 20 人
給食で人気の手作りパンを作ってみよう！		

普段食べている給食を調理と一緒にすることで食への関心を深めるとともに、食の大切さを理解する。手作りおかずパン・ウインナーロール・ボイル野菜・野菜スープetc

12月27日(火) 9時15分～13時20分	北町調理場	参加者 45人
<p>「郷土料理」料理や食材を通して手作りの楽しさを知ってもらおう！ ・いかめし・けんちん汁・鮭のちゃんちゃん焼き・おしるこ・お餅つき</p>		

12月27日(火) 9時00分～13時30分	桜野小学校	参加者 29人
<p>「楽しみながら作ろう！～給食の人気メニューをみんなで楽しく作ってみよう～」 給食で大人気だった肉まんや餃子を、皮から手作りし、あんを包んで仕上げる作業を通して、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>		

⑤ 小学校給食体験講座

9月28日(水) 10時30分～13時	北町調理場	参加者 8人
10月28日(木) 10時30分～13時	北町調理場	参加者 12人
11月8日(火) 10時30分～13時	北町調理場	参加者 18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時短・簡単なレシピや野菜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>		

⑥ インターネットを通じたの広報活動

8月より、市と連携し、クックパッドに給食で人気のある献立レシピの掲載を始めた。また、9月より、財団のフェイスブックページを開設。財団の発する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	1月13日	バランスの良い食事をしよう(4年生2クラス・学級活動)
関前南小学校	10月17日	学校公開授業 2年生 T・T すごいぞ野菜パワー
第五小学校	5月18日	生活科2年生「グリンピースのさやむき」
	6月28日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	7月4日	生活科1年生「とうもろこしの皮むき」

	8月25、26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」
	11月2日	家庭科6-1 献立の作り方について
	11月7日	家庭科6-2 献立の作り方について
	11月29日	6-1 和食器給食 食文化と食器の扱い方
境南小学校	6月28日 7月13日	総合的学習の時間4年生「給食からみえる世界」
本宿小学校	4月25日	生活科2年生「たけのこの皮むき」
	5月13日	生活科1年生「グリーンピースのさやむき」
	5月20日	生活科2年生「そら豆のさやむき」
	6月27日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	11月28日	社会科3年生「農家について」1～4時間目
	1月28日	箸の使い方（1年生2クラス・生活科） 食べ物の3色の働き（2年生2クラス・生活科）
桜野小学校	5月9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「枝豆のふさとり」
	6月22日	学級活動1年生「とうもろこしの皮むき」
	7月4日	学級活動4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を使用。会食）
	11月2日	セカンドスクール実施先長野県白馬村との交流会（おはぎ用）のもち米を炊飯搬送
	11月14日	前白馬村産「あきたこまち」を炊飯・給食提供
	11月15日	家庭科授業補助「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19日	家庭科3年生授業補助「豆腐の白玉」
	12月20日	家庭科3年生授業補助「鮭のムニエル・粉ふき芋」
	2月7日	家庭科1年生授業補助「けんちん汁」
第三中学校	4月12日 7月8日	調理部 調理実習コラボ献立打ち合わせ
	9月16・30日	三中調理部とのコラボメニュー発案・試作 ※9/16は、東京医療保健大学実習生4名参加
	10月26日	園芸部のハロウィンかぼちゃランタンの作りにおけるナイフの使い方指導
	11月24日	セカンドスクール実施先長野県白馬村産「あきたこまち」を炊飯・給食提供
	12月9日	家庭科1年生授業補助「豚肉の生姜焼き」
	12月16日	家庭科1年生授業補助「出汁の味比べ」

	2月24日	家庭科3年生授業補助「魚料理」
	3月3日	家庭科1年生授業補助「焼き鮭・コーンと玉葱のスープ」
第四中学校	9月20日	家庭科授業補助「ジャガイモとベーコンの炒め物」「ジャガイモの千切りのデモンストレーション」
	10月26日	家庭科授業補助「豆腐白玉団子」みたらし作りのデモンストレーション
	12月13日	家庭科1年生授業補助「鮭のムニエル」
	12月14日	家庭科2年生授業補助「ハンバーグ」
	2月22日	家庭科2年生授業補助「スパゲッティ」
	3月3日	家庭科3年生授業補助「チョコレートブラウニー」
	第五中学校	2月7日
2月7日		道徳 食育授業 「バランスの取れた食生活を考えよう」(食育講演:選食力と添加物の怖さ)
2月22日		家庭科2年生授業補助「鮭のムニエル」

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17日～19日	3人	桜堤調理場
第三中学校	6月8日～10日	4人	桜堤調理場
第五中学校	9月7日～9日	1人	北町調理場
第六中学校	9月7日～9日	5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
二葉栄養専門学校	5月18日～25日	1人	境南小学校	栄養教諭実習
二葉栄養専門学校	6月17日～24日	1人	桜野小学校	栄養教諭実習
東京医療保健大学	9月8日	1人	第五小学校	臨地実習
東京医療保健大学	9月12日～16日	5人	桜堤調理場	臨地実習
東京医療保健大学	12月7日	同行者 1名	同大学世田谷キャンパス	東京医療保健大学 実習生学内実習発表

③ 食農教育

事業名	開催月	学校名
農家訪問（職場体験）	5月	第二中学校2年生
小麦収穫・脱穀体験	5、6月	千川小学校、関前南小学校
農家訪問（職場体験・臨地実習）	9月	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

生産者による授業	1・2月	境南小学校4・5年生
----------	------	------------

3 給食食材等の調査研究

(1) 給食食材の安全性の確認

① 食材細菌検査

検査日	検体数	検査項目	結果
6月14日	22品目 24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0-157、 サルモネラ菌、 腸炎ビブリオ菌	加熱食品である豆腐・生揚げに10の8乗等の高い値が出たので、納入業者に指導を行った。十分な洗浄・加熱により減菌し、加熱後に常温で放熱する際は必要最低限に止め、菌の繁殖を抑制していくこと、また再付着防止に努めた。
9月13日	25検体		6月の検査で一般生菌数が10の8乗と高い数値を検出した豆腐店からの加工品で一般生菌数10の5乗と前回同様高い数値を検出したため再指導を行った。調理現場において、豆腐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た。
1月16日	23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425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17日検査 ジャガイモ1検体、検知せず。

④ 残留農薬検査 (残留農薬一斉分析試験 (260項目))

10月18日検査 4検体、米(3検体)、きくらげ(1検体)について、うち米1検体、きくらげより基準値以下ではあるが、残留農薬の検出されたものがあった。米については、当面該当品の使用を停止した。

⑤ 食品添加物検査

10月18日検査 3検体、バラ凍エビ(3検体)については、以下のとおり。

二酸化イオウ・縮合リン酸、共に検出せず。

(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
5月16日	南佐久群牧村	ヤツレン	低温殺菌牛乳
7月27日	狭山市	大進食品	武蔵野地粉うどん製造
7月27日	深谷市	内田農園	米・野菜
8月23日	あきる野市	山下養鶏	自家配合飼料鶏卵

(3) 低温殺菌牛乳の導入

平成29年4月の低温殺菌牛乳の導入に向け、変更に伴う諸問題について調査研究を行うとともに、学校給食運営委員へ10月11日・14日に両調理場で給食試食と低温殺菌牛乳の試飲会を行った。

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、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。9月の検査では、全員陰性であったが11名に何らかの細菌による汚染が認められた。1月の検査では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。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
7月7日	・一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団 労働安全衛生委員会設置に関する内規の一部改正について ・平成27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機械器具類の操作マニュアルについて
9月15日	境南小・桜野小:洗浄作業及びコンテナ回収作業等について職場巡視
2月9日	平成28年度労働災害の発生状況及び巡視報告等

5 人材育成研修

	開催日	内容
ボイラー取扱技能講習会	4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。運転手 2名受講
農家訪問	5月18、20、23、24、26、27、30日	市内生産者の圃場へ訪問し、農産物についての情報収集を行った。栄養士・調理員参加。

	6月2日	
食育リーダー研修会	6月2日	講義「食育の基礎・基本」 境南小学校長 藤橋 義之 栄養士8名参加
多摩共同調理場連絡協議会献立研究部会	6月10日	「27年度収支決算および事業報告」 「28年度収支予算および事業計画」 「情報交換」 栄養士3名参加
夏期研修会	7月20日	全職員対象の夏期研修会 『武蔵野市の現在の給食と今後について』局長講話 『実例・事例による衛生管理等について』講師多摩府中保健所 食品衛生担当 柳哲朗氏・北畠 安理佐氏 『グループ討議』 テーマ①マニュアルの遵守と改訂 ②効果的なホームページ、チラシの作成 ③円滑なコミュニケーションのための工夫 ④異物混入防止アイデア ⑤簡単にできる職場環境の向上 ⑥子ども達に愛される財団の愛称を考える 『むさしの給食・食育フェスタについて』実行委員 北町調理場 西濱 晃男
調理実習講演会	7月26、27日	東京都学校調理師会主催、公益財団法人東京都学校給食会共催 講師：田口 道子 氏（料理研究家・管理栄養士） 他
研修会	7月28、29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「食中毒予防について」、「学校給食における食育の推進と地場産食材の活用」 栄養士及び調理員、計45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	見学 「キューピーマヨテラス」 「狛江市学校給食センター」 栄養士4名参加
研修会	8月8、9日	東京都主催の学校栄養職員研修会。 講演「食の情報、どのように捉え、伝えるか」、「思春期の栄養」、「東京都の食品廃棄物対策」「中学校における食に関する指導」ほか 栄養士2名参加
新任技能主任研修	8月30日 9月2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）」
多摩地区給食共同調理場連絡協議会 給食運営管理研究部会	10月5日	見学 「狛江市学校給食センター」係長 2名参加

研修会	10月7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 青梅市藤崎調理場 栄養ソフトの活用について、チルド品の使用について、栄養士3名参加
衛生管理 推進研修会	10月24日	「ノロウイルス対応について」 栄養士3名参加
研修会	11月4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 府中私立第一給食センター 残菜集計について、牛乳納入業者について、他 栄養士2名参加
研修会	11月22日	食育リーダー研修会 境南小研究授業 他 栄養士8名参加
研修会	12月5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 講演会 武蔵野市役所 802 会議室 栄養士6名
研修会	12月9日	平成27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3名
研修会	1月27日	平成28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3名
生産者と栄養士との 交流会	2月2日	市内農家11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21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9名
春期研修会	3月28日	全職員対象の春期研修会 テーマ『美味しい給食づくり・安全安心な給食を届けるために!』 栄養士・調理員対象『給食献立にあった各機器類の上手な使い方・安全な使用と管理・洗浄方法』[実習] 配置員・運転手対象『自転車安全講習会』 全職員対象『第一浄水場見学 武蔵野市の水道水について』

6 リサイクル事業

(1) 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	
14.10 t	17.98 t	22.12 t	13.91 t	0 t	19.29 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
18.83 t	18.37 t	14.59 t	13.89 t	18.56 t	12.96 t	184.60 t

(2) 廃食器のリサイクル

これまでは、割れたり欠けたりして使えなくなった食器を、クリーンむさしのを推進する会を通じ、クリーンセンターに持ち込んでリサイクル工場に配送し、食器の原料に加工していたが、平成 28 年 12 月をもって、強化磁器食器の取扱いがなくなったため、本事業を終了する。

平成 28 年度の総リサイクル量は 57 kg であった。

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受託していたが、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市より受託した。

(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	183,508,010	115,535,187
	繰越金	697,025	519,070
	合計	184,205,035	116,054,257
支出	食材費	183,594,881	112,885,261
	合計	183,594,881	112,885,261
翌年度繰越金		610,154	3,168,996

*単独調理校（次表の 4 校）を除く

収支		第五小学校 (円)	本宿小学校 (円)	桜野小学校 (円)	境南小学校 (円)
収入	給食費・諸収入	22,919,145	19,127,539	46,159,309	29,788,299
	繰越金	94,211	37,320	2,784,619	43,918
	合計	23,013,356	19,164,859	48,943,928	29,832,217
支出	食材費	22,850,079	19,101,447	48,757,788	29,788,570
	合計	22,850,079	19,101,447	48,757,788	29,788,570
翌年度繰越金		163,277	63,412	186,140	43,647

(2) 食材納入業者の登録

平成 28 年 2 月から平成 30 年 1 月までの食材納入業者の登録申請を行い、52 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。これまでは、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が、今年度より単独調理校の P T A 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。また P T A 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）を希望者には試食してもらうことにした。

8 管理・運営

(1) 役員等

平成 29 年 3 月現在

役職名	氏名	任期	備考
理事長	佐々木 輝雄	平成 27 年 6 月 18 日から平成 28 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 27 年 6 月 18 日から平成 28 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 27 年 6 月 18 日から平成 28 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	浜田 一真	平成 27 年 6 月 18 日から平成 28 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	本郷 伸一	平成 27 年 6 月 18 日から平成 28 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	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 25 年 6 月 28 日から平成 28 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 25 年 6 月 28 日から平成 28 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 25 年 6 月 28 日から平成 28 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	神崎 宣武	平成 25 年 7 月 5 日から平成 28 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	民俗学者 旅の文化研究所所長
評議員	鈴木 洋成	平成 25 年 6 月 28 日から平成 28 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	友利 千之	平成 25 年 6 月 28 日から平成 28 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	亀井 誓子	平成 25 年 6 月 28 日から平成 28 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	河村 祐好	平成 25 年 6 月 28 日から平成 28 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	武蔵野市立千川小学校長
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 28 年 6 月 2 日	・平成 27 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	可決
		・平成 27 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	可決
		・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
		・一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団理事の選任及び常務理事の選定について	選定
		・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 2 回	9 月 28 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 3 回	12 月 16 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	平成 29 年 3 月 13 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
		・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	可決

		計画について ・平成 29 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
		・平成 29 年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団評議 員候補者選定委員会委員について	可決

② 評議員会

	開催	議 案	結果
第 1 回	平成 28 年 6 月 23 日	・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・食育振興財団役員の選任につ いて ・平成 27 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 承認
	平成 29 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 28 年 5 月 23 日	・平成 27 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	3 人	平成 29 年 4 月 1 日	平成 28 年 10 月 29 日及 び 11 月 12 日
嘱託員	調理	5 人	平成 29 年 4 月 1 日	平成 29 年 2 月 22 日
嘱託員	配置	5 人	平成 29 年 4 月 1 日	平成 29 年 2 月 23 日
嘱託員	運転	1 人	平成 29 年 4 月 1 日	平成 29 年 2 月 21 日

② 職種別、施設別職員数

平成 29 年 3 月末現在

		事務	栄養士	調理員	運転手	配置員	その他	コ計	
正職員	市派遣	4	8	6	2	0	0	20	53
	財団	0	1	32	0	0	0	33	
嘱託員	再雇用	0	0	4	1	0	0	5	65
	財団	4	2	21	5	28	0	60	
アルバイト		0	3	4	2	6	0	15	
タテ計		8	14	67	10	34	0	133	