

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 15 回 (1 年生 6 回) 中 14 回	9 日 小学校開始 (1 年生は 20 日に開始) 10 日 中学校開始
5 月	21 回	
6 月	21 回	
7 月	13 回	19 日 1 学期給食終了
9 月	17 回	4 日 2 学期給食開始
10 月	22 回	
11 月	21 回	
12 月	15 回	21 日 2 学期給食終了
1 月	16 回	9 日 3 学期給食開始
2 月	小 19 回 中 18 回	
3 月	14 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 194 回 (1 年生は 185 回) 中学校 192 回	

② 給食調理数

平成 30 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	733,669 食
桜堤調理場	346,808 食
第五小学校	87,881 食
境南小学校	110,725 食
本宿小学校	77,071 食
桜野小学校	188,394 食
計	1,544,548 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 31 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）	42人	0人	72人	1人	73人
第五小学校	5人	0人	16人	0人	16人
境南小学校	15人	0人	4人	0人	4人
本宿小学校	5人	0人	0人	0人	0人
桜野小学校	23人	0人	13人	4人	17人
桜堤調理場（中学校6校）	7人	0人	22人	13人	35人
合計	97人	0人	127人	18人	145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 121 クラス	調理員クラス訪問 (会食) 23 クラス
第五小学校	1年生2クラス 調理員栄養士訪問 配膳と片づけの指導 おかわり訪問全13クラス(毎日) 調理員 栄養士訪問 2年生2クラス 栄養士訪問 おたよりの返答とクイズ 5年生2クラス 栄養士訪問 6年生2クラス 栄養士訪問 和食器給食・日本の食文化 鯛のタイを探そう	栄養士会食4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 (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 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	調理員・栄養士クラス訪問 (会食) 12 クラス
桜野小学校	1年生配膳指導5クラス 栄養指導 1年生5クラス 2年生6クラス	調理員1年生クラス訪問(会食) 5クラス 調理員・栄養士ランチルーム会

	(果物・さんま・うどんについて)	食 16 回
桜堤調理場参加校 (中学校 6 校)	1 年生配膳指導 給食時間における 配膳指導 全六校全学年全クラス	DVD 鑑賞による指導 (うち第一・三・六中学校は栄 養士による訪問指導も同時に行 う)
第一中学校 (桜堤調理場参加校)	栄養士給食巡回(2月) 1・2年生 6クラス、(3月) 1年生3クラス 喫食・残菜状況の把握	

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」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1回発行した。

調理員作成、児童・生徒向けの「ちょうりいんだより」を平成 30 年度より開始し、8回発行した。

③ 特色ある給食

学校名	開催月	内容
第一小学校	9、10月	親子給食 10 回
第五小学校	6月	なかよし給食(弁当給食) 3 回
	10月	なかよし給食(弁当給食) 3 回
	11月	和食器給食 5 年生 2 回
	12月	和食器給食 6 年生 2 回
	1～2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
	2月	6 年生が立てた献立を取り入れる
	2月	5 年生がセカンドスクールで訪れる新潟県の郷土料理のリクエストを献立に取り入れる
大野田小学校	6月	1 年生ふれあい給食 1 回
本宿小学校	5月	弁当給食 1 回
	9月	敬老会食 1 回
	10月	お弁当給食 1 回
	11月	リザーブ給食 1 回、お楽しみ給食 1 回
	2月	リザーブ給食 1 回(主菜・果物や飲み物を事前に 2 つの中から選んでもらう)
	12月	お楽しみ給食(献立表には載っていないデザートを 2 学年ごとに提供)
	1月	学校給食週間がある月なので、日本の郷土料理を献立に取り入れる
	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
境南小学校	7月	ふれあい給食 2 回
	6、7月	だんらん給食 6 回
	9～11月	ふれあい給食 13 回

	9～11月	だんらん給食6回
	12～2月	だんらん給食6回
	1～2月	和食器給食5クラス
	2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
	2月	オリパラメニュー（海外の料理）を保護者から提案してもらい、給食に提供してもらう
	2月	4年生が「給食から見える世界」で考えた献立を取り入れる（計3回）
桜野小学校	9、10月	ランチルーム交流給食5回
	10月	亜細亜大学生との交流給食1回
	12月	給食委員会が苦手な食材も食べようというテーマで立てた献立を取り入れる
	1月	学校給食週間に日本の郷土料理を献立に取り入れる
	12～3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
北町調理場	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
	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
	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ことを目的として、お別れバイキング給食を行う
桜堤調理場	5月	五中1年生栄養指導での生徒立案献立の実施
	10～11月	六中1年生食育授業での生徒考案バランスの取れた献立を給食で実現
	11～2月	六中ハンドメイド部コラボメニュー 三中調理部コラボメニュー
	12～2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
	12～3月	伝えておきたい料理として、郷土料理2回、行事食2回、旬の料理1回、韓国料理2回、中国料理2回、卒業祝い鯛めしを行う
	2～3月	四中2年生 夏休みの宿題「給食・お弁当の献立を考える」から優秀な献立を給食で実現

④ 特色ある献立

2020年の東京オリンピック・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。

地産地消の推進および地域の食文化を伝えるため「なす月間」「大根月間」「むさしのうどんの日」を設けた。

⑤ 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

生産者と栄養士との交流会	2月4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
	2月26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8名

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てることができた。地場産野菜は、重量ベースで22.9%使用した。食数増や天候不順の影響もあったが、市内産野菜の日を設けたり、計画的な生産・使用により、前年度より微増する結果となった。

(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24日(火) 11時30分～13時00分	西部コミセン	参加者 45人
7月26日(木) 11時30分～13時30分	吉祥寺北コミセン	参加者 54人
8月7日(火) 11時30分～13時30分	吉祥寺南町コミセン	参加者 61人
8月22日(水) 11時30分～13時00分	西部コミセン	参加者 49人
8月24日(金) 11時30分～13時30分	吉祥寺北コミセン	参加者 59人
合計：5回 3会場 268人 ※8月22日は、東京医療保健大学生のボランティア3名参加		
コミュニティ協議会との協働・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 内 容 コミュニティセンター調理室を活用して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、塗り絵、農家の方の話など）。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2018の開催

11月23日(金) 10時～14時30分	武蔵野クリーンセンター	参加者約1,000人
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 ～ 食deエコinクリーンセンター～」 「食べること」がもたらす力や役割を改めて考えてもらうことを目的に、給食の人気メニューの試食や、国内産の無農薬・低農薬にこだわった旬の給食食材の紹介と販売、調理体験やゲームなどのプログラムを実施。 ※2012年から毎年市民会館で開催してきたが、今年は初めての中央地区に会場を移し、クリーンセンターでの開催となった。 (1) エコクッキング！手作りバターと地粉のビスケット・・・手作りして試食。(10名×4回) (2) 作ってみよう！地場野菜ピザ・・・手作りして試食。(雨天時は試食のみ)(12名×4回) (3) Let's チャレンジ！食べ物名人・・・食べ物に関するゲームにチャレンジ！		

- (4) むさしの食堂・・・学校給食で人気のメニューの紹介。210食限定1食300円。
- (5) のぞいてみよう！武蔵野市の給食・・・平成30年は東京府開設から150年の節目を迎える。その節目を祝うとともに武蔵野市の給食の歴史やこだわりを再認識し、その先の未来を考えるような展示物の掲示。
- (6) むさしのマルシェ・・・無農薬・低農薬にこだわった市内産野菜やフルーツ・特別栽培米のほか醤油やドレッシングなど給食で使用している食材や調味料の紹介と販売。
- (7) その他、クイズラリーや地場産野菜を使った「芋煮の試食」、栄養士がマンツーマンで栄養指導をしてくれる「栄養診断」など。

③ 中学生調理実習と桜堤調理場の見学

「出張 放課後！調理実習」	学校名	開催日	参加者数	
栄養士・調理員が放課後に各学校へ出張して調理実習を行う。豆腐ドーナツをオーブンで焼いてアイシングやデコレーションし、ラッピングをして持ち帰り、家族と一緒に食した。	第一中学校	12月12日	生徒 6名	教員 3名
	第二中学校	11月29日	生徒 13名	教員 3名
	第三中学校	12月14日	生徒 6名	教員 1名
	第四中学校	12月17日	生徒 9名	教員 1名
	第六中学校	11月20日	生徒 19名	教員 2名
	合 計		63名	

※第五中学校は、学校都合により募集せず。

2月19日(火) 13時45分～14時15分	第二小学校6年生	参加者11人
・桜堤調理場で作られる給食の紹介 ・桜堤調理場見学		

④ 小学校調理実習と調理場(給食室)見学会の実施

12月26日(水) 9時00分～13時30分	第五小学校	参加者14人
調理実習と調理場見学「手作りのパンを作ってみよう」 ・パンシチュー・ボイル野菜・オニオンドレッシング・マドレーヌ・野菜スープ 児童が普段食べている給食を調理員と一緒に作ることで、食への関心を深めるとともに食の大切さを理解する		

12月26日(水) 9時00分～13時30分	本宿小学校	参加者26人
「料理の鉄人?!になろう」～自分で作れるようになろう～ ・ラップおにぎり・豚汁・鶏のから揚げ・厚焼き卵・大根おろしソース・ブロッコリー塩ゆで・りんご・麦茶・お楽しみデザート 野菜を洗う、皮をむくから実習して、家でも自分で料理ができるような構成にした。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(水) 9時00分～13時30分	桜野小学校	参加者24人
「お家でも料理を作れるようにしよう」		

・カレーライス（手作りルー）・チキンカツ・野菜の素揚げ・わかめスープ・ボイル野菜
 ・チーズケーキ
 作る楽しさを知ってもらい、自分で料理をする力を伸ばすことを目的とし実施した。

3月26日（火）9時15分～13時30分	北町調理場	参加者 32人
3月28日（木）9時15分～13時30分		参加者 32人
「家庭で作れる本格中華」～Let'sエンジョイクッキング！～ ・じゃこレタスチャーハン・手作り棒餃子・白身魚の香味蒸（甘酢あん）・卵入り中華スープ・お楽しみデザート		

3月26日（水） 9時00分～13時30分	境南小学校	参加者 24人
「手打ちうどんにチャレンジしよう」 ・手打ちうどん・天ぷら（えび・ちくわ）・二色のゼリー・飲物 児童が自ら料理をする機会が増えるよう、家庭にある小麦粉・塩・水だけで作れるうどん作りを習得する。		

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月	1回	47人	1年生PTA
	9月	1回	41人	4年生PTA
境南小学校	6月	1回	40人	
本宿小学校	6月	1回	67人	
桜野小学校	6月	2回	91人	
	9月	2回	93人	
第一中学校	9月	1回	25人	第一中学校で実施
第四中学校	11月	1回	32人	第四中学校で実施
第六中学校	12月	1回	13人	第六中学校で実施
合計		23回	661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	4、5、6、 7月	4回	36人	二小開かれた学校づくり協議会 井之頭小教育委員訪問 千川小開かれた学校づくり協議会 千川小民生児童委員試食
	9、10、11 月	8回	132人	小学校給食運営委員会 セカンドスクールの宿の方来場、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他
本宿小学校	5月	1回	4人	教育支援課
	12月	1回	7人	開かれた学校作り協議会
境南小学校	6月	3回	16人	スポーツテスト補助員 指導課 保健事務補助
	11月	1回	5人	N T T 試食
	12月	1回	5人	市報に載せる給食についての聞き取り（支援課試食）
桜野小学校	10、11月	3回	32人	教育委員会・利賀村 開かれた学校作り協議会 セカンドスクール宿の方来場
桜堤調理場	6月	1回	21人	ラボック市ジュニア大使一行
	10月	1回	14人	中学校給食運営委員会(PTA 代表)
	3月	1回	1人	教育支援課
合計		31回	325人	

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 22人(申し込み25名)
11月10日(金) 10時30分～13時		参加者 22人(申し込み32名)
<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家にある物をひと工夫するだけで、本格中華に早変わりす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 学校保健委員会

10月18日(木)	境南小学校	参加 保護者・教員 25名
<p>栄養士による講演 テーマ「子供を健康に育てるための生活習慣～バランスの良い朝ごはん～」</p>		
12月12日(水)	桜野小学校	参加者 保護者・教員 120名
<p>栄養士2名が講演 「武蔵野市の学校給食と家庭の食について」「桜野小の給食、だしについて」</p>		

⑧ 歴史資料館「武蔵野うどん作り教室」

開催日時	場所	参加者数
6月23日(土) 9時30分～14時00分	市民会館 武蔵野ふるさと歴史館	20人(10組)

共催 武蔵野ふるさと歴史館

テーマ「武蔵野うどんを知って、作って、食べよう」

内容

給食調理員の指導により、地粉を使った「武蔵野うどん」を参加者が自分で打ち、会食をする。うどんを寝かす間にマイクロバスで歴史館へ移動し、展示見学と学芸員による解説など武蔵野の「農」を学んだ。

- ・対象者 小学校3年生以上の児童と保護者
- ・費用 400円

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。
- ・第五小学校では、学校のホームページに毎日の給食写真を掲載。昼の放送やレシピも時々リンクしている。

〈参考〉学校における食への協力

9月14・28日、10月12日、11月2日、12月7日、 1月11・18日、2月1・8日、3月1・8日	第三中学校調理部
第三中学校調理部での部活指導員について、学校からの依頼により当財団調理員3名を紹介した。 内容：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などのアドバイスを行う。	

⑩ その他の事業協力

7月2日（月）夏野菜品評会（生活経済課）調理員2名参加。

夏野菜品評会の実施会議への出席と野菜即売会時試食サンプルの調理及び即売会での説明及び補助活動を行った。

(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
大野田小学校	6月30日	学校公開1年生4クラス「野菜について」
第五小学校	6月5日	生活科2年生「そらまめのさやむき」
	6月28日	生活科1年生「とうもろこしの皮むき」
	7月5日	生活科1年生「枝豆のさやもぎ(枝から鞘を外す)」
	7月6日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	8月28・29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）「1日目なすとブルーベリーの収穫。2日目ブルーベ

		リーケーキを作ろう」
	9月11日	社会科 3年1・2合同 地場産野菜の話
	10月25日	社会科 3年1・2合同 農家訪問 農家・農協の仕事
	10月19日	学校公開授業 2年1～3組 赤・黄・緑の食品
	11月8日	家庭科5年1組 5大栄養素について・だしについて
	11月15日	家庭科5年2組 5大栄養素について・だしについて
	3月19日	学活1年2組 箸の使い方「おはし名人になろう」
境南小学校	6月4日	
	6月8日	総合的学習の時間4年生「給食からみえる世界」
	6月12日	
	11月20日	
	11月22日	道徳授業「噛むことの大切さ」
	11月28日	
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11日	生活科1年生「グリーンピースのさやむき」
	5月16日	生活科2年生「そら豆のさやむき」
	6月22日	生活科1年生「給食室見学」
	6月27日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	10月19日	学級活動 1-1.2 箸の持ち方(学校公開日)
	10月23・26日	生活科 2-1.2 三色の食べ物の働き
	1月9・10日	給食室のごみについて(4年生2クラス・社会科)
桜野小学校	5月8日	生活科2年生「そら豆のさやとり」
	6月26日	生活科1年生「とうもろこしの皮むき」
	6月11日	料理クラブ「クレープづくり」指導補助
	7月9日	料理クラブ「シャーベットづくり」指導補助
	10月15日	料理クラブ スイートポテト作り
	11月14日	家庭科 TT5-4「食べて元気! ご飯とみそ汁」
	11月16日	食育リーダー研修 TT5-1「食べて元気! ご飯とみそ汁」 家庭科 TT5-3「食べて元気! ご飯とみそ汁」
	11月20日	家庭科 TT5-2「食べて元気! ご飯とみそ汁」
	11月26日	家庭科調理実習 TT5-4 「味噌汁づくり」
	11月27日	家庭科調理実習 TT5-2 「味噌汁づくり」
	11月30日	家庭科調理実習 TT5-1 5-3 「味噌汁づくり」
	12月3日	委員会活動授業補助「学校給食週間に向けての取り組み」
	12月10日	料理クラブ授業補助「クッキーづくり」
	1月8日	委員会活動授業補助「残菜を減らすための取り組み」
	1月21日	料理クラブ授業補助「パフェづくり」
	2月4日	料理クラブ授業補助「チョコレートフォンデュ」
	2月25日	料理クラブ授業補助「パンケーキ作り」

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と講話による配膳指導)
	7月13日	家庭科1年生3クラス「豚肉の生姜焼き、ピーマンともやしのソテー」
	11月19日	家庭科授業補助「鮭のムニエル茹で野菜添え」鮭の粉付け方デモンストレーション
	2月15日	家庭科1年生授業補助「小松菜の炒め物と蒸し野菜」
	3月15日	家庭科1年生「バランスの取れた食生活を考えよう」 プロジェクター投影によるファーストフードと学校給食から栄養バランスの違いの理解と料理カードを使った献立作成及び書画カメラを活用した発表
第三中学校	12月14・21日	家庭科1年生授業補助「胡瓜の輪切り」
	2月8日	家庭科1年生授業補助「だしの取り方」
第四中学校	5月30日	家庭科授業補助 1年生4クラス2時間続き授業調理実習「ハンバーグステーキ・ミックスベジタブルソテー」
	6月1日	玉ねぎのみじん切りとハンバーグのこね方のデモ
	6月4日	玉ねぎのみじん切りとハンバーグのこね方のデモ
	11月5・9・12日	家庭科2年生授業補助「さつま芋のいも餅」マッシュ及び練りの指導
第五中学校	11月27・29・30日	家庭科1年生授業補助「生姜焼き 青菜のごま和え」
	12月4日	家庭科2年生授業補助「生姜焼き・ほうれん草のごま和え」
第五中学校	2月6日	家庭科2年生授業補助「鮭のムニエル」
第六中学校	6月13・20日	家庭科1年生「バランスの取れた食生活を考えよう」 プロジェクター投影によるファーストフードと学校給食から栄養バランスの違いの理解と料理カードを使った献立作成及び書画カメラを活用した発表。
	7月17日	六中ハンドメイド部 調理実習コラボ献立試作
	9月12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26日	家庭科授業補助「鮭のムニエル」「野菜とハムと卵のスープ」鮭の粉付け方、野菜の切り方デモンストレーション
	10月10日	家庭科授業補助「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
	11月1日	六中ハンドメイド部 お弁当コンクール向け試作

② 職場体験学習の受け入れ

学校名	期間	受入人数	受入施設
第二中学校	5月29～31日	3人	北町調理場

		4人	桜堤調理場
第三中学校	6月13～15日	4人	桜堤調理場
第四中学校	11月6～8日	1人	桜堤調理場
第六中学校	9月5～7日	3人	桜堤調理場

③ 食農教育

事業名	開催月	学校名
小麦のはざかけ	5月	第二小学校4年生
農家訪問（職場体験）	5月	第二中学校2年生
	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2年生
農家訪問・農家の仕事を知る	10月	第五小学校3年生
農家の仕事を知る うど室・畑見学 収穫体験（社会科）	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米を炊飯 〈こしひかり・あきたこまち 各1回〉	11月	第一中学校、第三中学校、第五中学校
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

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6日	22品目 22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5日	23品目 23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、ピザチーズが一般生菌数 1.0×10^8 、にんじんが大腸菌群 4.0×10^6 とやや数値が高かった。チーズにおける一般生菌数は乳酸菌由来のもの、にんじんの大腸菌群は泥の付着によるものと考えられる。今後も調理現場では、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。

1月23日	20品目 20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 300 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

9月14日検査 トウモロコシ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))

9月14日検査 4検体 うどん2検体、パン1検体、しゅうまいの皮1検体、検出せず。

⑤ 食品添加物検査

検査項目：ソルビン酸、亜硝酸根、食添許可合成タール系色素、カルミン酸 (コチニール)

9月14日検査 ウインナー2検体、ベーコン3検体、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
7月20日	東京都練馬区	麴屋三郎右衛門	みそ
7月31日	山形県東置賜郡	米工房たかはた	米
		土屋順子氏 (ぶどう園)	ぶどう

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 ノロウイルス検査

10月から3月がノロウイルスの流行期であるため、12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12月が120名、3月が111名で、陽性となった者は12月に1名、3月に1名であった。手洗いの徹底を引き続き励行する。

③ 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月及び1月の検査では、全員陰性であった。また9月の検査では、7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。

④ 労働安全衛生委員会の開催

開催	概要
5月17日	・ストレスチェックの活用について ・平成29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 ・報告事項－ハラスメント研修・避難訓練結果について
9月20日	桜堤調理場：建物施設に関する職場巡視
2月21日	平成30年度労働災害の発生状況及び巡視報告等

⑤ 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27日	非常放送、初期消火、避難誘導、炊き出し等の総合訓練

5 人材育成研修

	開催日	内容
新入職員研修	4月2、3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」
ボイラー取扱技能講習会	①4月17、18日 ②7月10、11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①4名・②3名受講
新入嘱託職員研修	6月1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「学校における食育推進の必要性と食育リーダーの役割について」 武蔵野市立桜野小学校 校長 金子圭子 栄養士9名参加
夏期研修会	7月25日	全職員対象の夏期研修会 『新設給食共同調理場視察』 『ワールドカフェミーティングー新設給食共同調理場視察から新調理場に取り入れたいこと』 田中業務係長 『コミュニティ食堂について』 宇佐見栄養士 『むさしの給食・食育フェスタについて』 実行委員長 境南小給食室 富永 剛
合同研修会	7月27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「食中毒対策について」「知性を育てる食育」 栄養士及び調理員 計 58 名参加
HACCP 研修	7 月 30 日	HACCP 基礎研修 「HACCP 制度化に関する厚労省の動き」 調理員 2 名参加
衛生管理者受験 講習会	8 月 1、2 日	衛生管理者受験講習会「衛生管理者受験対策講習」 調理員 2 名参加
研修会	8 月 7、8 日	東京都主催の学校栄養職員研修会 講演「おいしく食べて健康に」 「新たな栄養課題に対応するために」 「学校給食実施基準の策定と考え方」 「食育の評価を見える化するのために」 ほか 栄養士 2 名参加
多摩共同調理場 連絡協議会 献立 研究部会	8 月 21 日	見学 「菅野製麺」 栄養士 1 名参加
新任技能主任 研修	8 月 21 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）」
普通救命講習	8 月 21、23 日	心肺蘇生や A E D、異物除去などを学ぶ。講師は(公財) 東京防災救急協会の応急手当教育指導員。 調理員及び 栄養士 35 名参加
見学会	9 月 27 日	フードソリューション調理員 2 名（学校給食における H A C C P 対応セミナー参加 1 名）
研修会	10 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 奥多摩文化会館 ノロウイルスの対応について、他 栄養士 2 名参加
研修会	10 月 24 日	学校給食安全・衛生管理研修会（食品衛生） 教職員研修センター 視聴覚ホール 食中毒発生状況について、他 栄養士 2 名参加
研修会	11 月 8 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 青梅市学校給食センター 藤橋調理場 牛乳辞退について、衛生管理マニュアルについて、他 栄養士 1 名参加
研修会	11 月 16 日	食育リーダー研修会 桜野小研究授業 他 栄養士 9 名参加
視察	12 月 11 日	福生市防災食育センター視察 栄養士 2 名 技能長 1 名
研修会	12 月 14 日	平成 30 年度学校給食安全・衛生管理研修会(安全衛生) 東京都教職員研修センター 栄養士 2 名
研修会	1 月 25 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 羽村市 栄養士 2 名
研修会	1 月 24 日	平成 30 年度学校給食安全・衛生管理研修会(アレルギー) 東京都教職員研修センター 栄養士 2 名
安全衛生 講習会	2 月 13 日	教育部安全衛生委員会研修 「腰痛・腱鞘炎対策と体幹トレーニング」 事務 1 名

セミナー	2月22日	給食・厨房セミナー(厨房設備機器展)調理員1名
講習会	2月28日～ 3月1日	水質管理責任者資格講習会 東京自治会館 調理員2名
研修会	3月6日	平成30年度 食に関する指導研修会 東京都教職員研修センター 栄養士2名

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	
13.76 t	21.77 t	21.71 t	15.60 t	0 t	15.76 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
19.25 t	19.48 t	13.75 t	15.57 t	17.10 t	11.98 t	185.73 t

7 給食食品調達事業

平成27年度より学校給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		学校給食費
収入	給食費・諸収入	435,451,795
	繰越金	3,332,197
	合計	438,783,992
支出	食材費	433,544,493
	合計	433,544,493
翌年度繰越金		5,239,499

(円)

収支		小学校給食費*	中学校給食費
収入	給食費・諸収入	194,252,111	116,019,382
	繰越金	1,608,013	275,906
	合計	195,860,124	116,295,288
支出	食材費	194,027,052	114,384,527
	合計	194,027,052	114,384,527
翌年度繰越金		1,833,072	1,910,761

*単独調理校（次表の4校）を除く

(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	23,778,158	30,085,192	20,852,038	50,464,914
	繰越金	286,351	86,551	58,932	1,016,444
	合計	24,064,509	30,171,743	20,910,970	51,481,358
支出	食材費	23,602,103	30,066,980	20,842,154	50,621,677
	合計	23,602,103	30,066,980	20,842,154	50,621,677
翌年度繰越金		462,406	104,763	68,816	859,681

(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は、平成31年3月末時点で61業者であった。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。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。またPTA代表には、当日の北町調理場の給食（牛乳、ヨーグルト等は含まない）を半量程度、希望者に試食してもらうこととした。

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、新桜堤学校給食調理場(仮称)の基本設計が終わり、実施設計の段階に移行した。基本設計に引き続き、市の取りまとめに協力した。また、新施設の運営体制についての検討に着手した。

さらに、本宿小学校と第三小学校の親子給食の導入について、夏休み期間中に必要な工事を行った。

9 業務継続計画（震災対応型BCP）について

本財団は、武蔵野市地域防災計画での災害時における応急対策及び復旧活動の協力や災害時における応急対策活動に関する協定を締結している。これを受けて、「武蔵野市給食・食育振興財団業務継続計画（震災対応型BCP）」の基本方針をまとめた。

10 管理・運営

(1) 役員等

平成30年度

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30年6月22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	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	福島 文昭	平成 30 年 6 月 22 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	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	森安 東光	平成 30 年 6 月 22 日から平成 33 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	武蔵野市健康福祉部長

(2) 理事会・評議員会の開催及び監査の実施状況

① 理事会

	開催	議案	結果
第 1 回	平成 30 年 6 月 1 日	<ul style="list-style-type: none"> 平成 29 年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業報告の承認について 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	9 月 21 日	<ul style="list-style-type: none"> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団諸規程について 	可決
第 3 回	12 月 19 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 	可決
第 4 回	平成 31 年 3 月 14 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 平成 31(2019)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 31(2019)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

	開催	議案	結果
第 1 回	平成 30 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 	可決

		<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 ・平成29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31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30年5月21日	・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	4人	平成31年4月1日	平成30年11月10日
正規職員	事務	1人	平成31年4月1日	平成30年10月18日
嘱託職員	調理	1人	平成30年6月1日	平成30年5月16・18日
嘱託職員	調理	4人	平成30年9月1日	平成30年7月23日
嘱託職員	運転	1人	平成30年9月1日	平成30年7月24日
嘱託職員	調理	2人	平成31年4月1日	平成31年2月6日
嘱託職員	運転	1人	平成31年4月1日	平成31年2月6日
嘱託職員	運転	1人	平成31年4月1日	平成31年3月6日

② 職種別、施設別職員数

平成31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	55
	財団	0	2	34	0	0	0	36	
嘱託員	再雇用	0	0	4	0	0	0	4	70
	財団	3	2	25	6	30	0	66	
アルバイト		0	0	3	2	13	0	18	
合計		7	12	71	10	43	0	143	