

一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団

中期経営計画

(令和2年度～令和4年度)

令和2年4月策定

0 はじめに

一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団は、中学校給食実施を契機に平成20年に武蔵野市学校給食運営検討委員会が出した提言を受け、平成22年3月10日に設立されました。それまで武蔵野市教育委員会が担ってきた市立小・中学校の給食業務を市から受託し、給食を「食の教育」と位置づけて、旧給食課の取り組みを継承するとともに、学校のカリキュラムなどと連携したさまざまな食育事業を展開しています。また、平成28年4月からは全市立小中学校の給食食材費の管理についても業務委託を受けています。

人材の確保や運営経費の適正化など取り巻く状況が厳しい中、当財団は持続可能な組織として質の高い給食・食育を提供するとともに、効率的な運営を行い、地域や関連機関と連携して、子どもたちの健やかな成長にこれからも貢献していきけるよう事業を展開していきます。

1 経営計画策定の意義

当財団は、令和2年3月10日をもって設立から満10年を迎えました。これまで財団の事業や業務の基本的方向性を指し示すものとして、平成24年3月に中期経営方針を策定し、また平成28年度からは年度ごとに事業執行方針を定めてきました。

この中期経営計画は、当財団の経営ビジョンや今後3年間の進むべき方向、取り組みを明らかにし、財団の社会的価値を対外的にアピールするとともに、職員全員が一丸となってこれに取り組む指標(メルクマール)とするものです。

本計画の上位計画としては、武蔵野市の定める武蔵野市第六期長期計画（令和2年度～令和11年度）、武蔵野市教育委員会の定める第三期武蔵野市学校教育計画（令和2年度～令和6年度）が該当します。また、関連する計画としては、武蔵野市食育推進計画（平成30年度～令和5年度）などがあります。

【上位計画の記述については別紙参照】

2 経営理念

『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します。』

3 経営ビジョン

「給食のチカラで未来を創る。」

私たちは食の専門家集団として、安全・安心な給食を提供し、質の高い食育を推進することにより、武蔵野市の「未来」に貢献する財団を目指します。

4 市や社会の動き

- 日本はすでに人口減少社会に入り、労働力人口は増えているものの、20代から40代の若年層は年々減少しています。これらに伴い経済成長の鈍化やさらなる少子化、高齢化が懸念されており、また人材採用が困難となっています。
- 平成27(2015)年、国連サミットでSDGs(持続可能な開発目標)が全会一致で採択され、17の国際目標への取組強化が求められています。また、同年、食育基本法が改正され、第3次食育推進基本計画(国)(平成28～令和2年度)、武蔵野市食育推進計画(平成30～令和5年度)が策定されました。さらに、環太平洋パートナーシップ協定(TPP)の締結や種苗法改正案が国会に提出されるなど、日本の農業を取り巻く状況が変化しつつあり、食材への影響が心配されています。
- 食の安全性の確保・向上のために、平成30年に食品衛生法が改正され、国内の食品関係事業者に対してのHACCPに沿った衛生管理が令和2年に制度化されることになりました。
- 武蔵野市においては、近年、新築マンション等の建設が相次ぎ、人口が増加しています。これに伴い児童・生徒数も増加傾向にあります。平成30年、市の今後の市立小中学校児童生徒数の推計が行われ、10年ほど増加した後なだらかに減少する傾向が明らかになった中、武蔵野市第六期長期計画(令和2～11年度)、武蔵野市第三期学校教育計画(令和2～6年度)が策定されました。
- 現在、武蔵野市学校施設整備基本計画が策定中であり、新学校給食桜堤調理場(仮称)が令和3年8月に供用開始を予定しています。今後、市立小学校の改築に伴い受配小学校の自校式調理校化が進んでいきます。一方、学校給食については、調理業務等の民間委託が進んでおり、学校給食調理業務の提

供主体は、小中学校については多摩26市中18市が営利法人となっています（平成30年度現在）。

5 財団の実績と課題

設立後10年が経過した現在、当財団の強み（実績）と弱み（課題）を整理すると以下の点が挙げられます。

- 強み
 - ① 市給食課時代からの技術、経験及び実績（素材と手作りにこだわる給食）を継承しており、また和洋中の専門分野経験者の職員もいる
 - ② 市が設立した財政援助出資団体であり、市立小中学校及び関連機関に深く関わることができ、協働の取り組みが進んでいる
 - ③ 食品調達、経理から献立、調理まで一括受託している
 - ④ 食育事業に栄養士のみならず調理員など多職種の職員が関わっている

- 弱み
 - ① 財政的な自立性がない（収入のほぼ100%が市からの受託料）
 - ② 給食調理が基幹業務のため、食育事業に制限がかかる
 - ③ 財団正規職員に組織運営に関わる職層の職員が育っていない
 - ④ 職員（特に、嘱託・臨時職員）の定着率が低い

6 経営目標

ビジョンを達成するため、3点の経営目標を掲げ取り組んでいきます。

(1) 子どもたちの笑顔あふれる学校給食の提供

学校給食は子どもたちにとって最も大切な食育のひとつである、との信念で、これからも「食材本来の味を大切に作る手作り調理」、「安全に配慮した食材の厳選」、「食文化を伝える和食献立」にこだわり、未来の宝である子どもたちに最高の給食を提供していきます。

近年、台風や集中豪雨等の自然災害が多発しており、給食の安全な提供も脅かされている状況があります。不安な思いで登校してくる子どもたちに、温か

い給食をきちんと提供できるよう、体制を整えていきます。

子どもたちの「笑顔」と「“おいしい”の一言」が私たちの願いです。

(2) 未来を育む食育の推進

近年、食に関連した様々な課題が浮上しており、いま「食育」の重要性が再認識されています。

栄養の偏りや不規則な食事などによる肥満や生活習慣病の増加、過度のダイエット志向、小・中学生の朝食欠食率の増加や高齢者の低栄養傾向等の問題が指摘されているとともに、食の安全や信頼にかかわる問題など、食を取り巻く環境が大きく変化しています。

こうした中で、心と身体の健康を維持し、生き生きと暮らすために、生涯にわたって「食べる力」＝「生きる力」を育むことが重要です。

財団はこれからもより一層、児童・生徒及び市民の食育を推進してまいります。

(3) 持続可能な活力ある組織の構築

当財団は市の財政援助出資団体であり、運営費用はほぼすべてが市からの受託料で賄われています。一般財団法人という民間の団体であるとはいえ、財団は「市の業務」を市に成り代わって行っているといえます。したがって、その社会的責務を果たしていくとともに、運営コストに対するパフォーマンスを最大にしていく使命があり、それが義務であると考えます。

そのうえで、持続可能な組織を構築するためには「人が育つ環境」作りが最重要です。そのためにも職員一人ひとりの個性を大事にし、人が育つシステムを適切に構築・運用していく必要があります。地域の多様な人材を活用していくとともに、職員が生き生きと働く「職員満足度の高い組織」を目指し、財団自体も働く職員も、ともに成長できる組織を作り上げてまいります。

7 経営方針

- (1) 持続可能な財団運営に資する職員を育成します
- (2) 市民満足度の高い給食と食育事業を提供します
- (3) 適正なコストによる事業経営に取り組みます
- (4) 財団の社会的価値を充実させ情報発信を強化します

8 主要な取り組み

経営目標を達成するため、以下の取り組みを進めます。

- (1) 安全・安心で質の高い給食の提供
- (2) 新学校給食桜堤調理場の着実に円滑な運営
- (3) 学校給食の衛生管理の徹底
- (4) 新たな給食事業への参入
- (5) 学校における食育の更なる推進
- (6) 地域における食育事業の充実
- (7) 地域食育ステーションの活用方法の検討・実施
- (8) 地産地消推進に向けた取り組みの強化
- (9) 適正な財団運営の推進
- (10) 人材育成及び組織の活性化
- (11) SDGsへの取組の強化
- (12) ICT環境の整備と積極的な情報発信

9 行動計画

前述した主要な取り組みについて、以下の通り実施していきます。

- (1) 安全・安心で質の高い給食の提供
 - ① 食物アレルギーの安全確保のために、手続きの標準化を進め、物資規格基準の定期的な改訂や、栄養士以外の職種でもアレルギー関係の知識を共有するなど、実務面の改善を行う。
 - ② 調理技術向上のために、外部研修等への積極的な参加を促すとともに、その成果を内部研修等で共有させる。
 - ③ 業務継続計画（BCP）の対象とはならないが、安定的な給食の提供が難しくなると考えられるような新型感染症発生時や災害時（台風・大雪等）の、事前準備や出勤体制等の方針について確立する。
- (2) 新学校給食桜堤調理場の着実に円滑な運営
 - ① 新調理場は、現在の桜堤調理場に比べ必要とする人員数が増えることが

想定されている。そのため、地域の多様な人材の採用プランや募集方法を検討し、スタッフとして多く確保する。

- ② 新調理場の建設・稼働にあたっては、地域の理解と協力が不可欠である。相互理解のため、地域住民を対象とした試食会などの給食を体験できる取り組みを進める。

(3) 学校給食の衛生管理の徹底

- ① 新調理場は最新の学校給食衛生管理基準に基づいて設計されている。また食品衛生法の改正もあり、今後HACCPの考え方を取り入れた衛生管理への対応を一層強化することが求められる。各種団体等が開催する研修・セミナー等の情報を収集し、それらに参加するとともに、その他の衛生管理に関する情報収集及び研修の充実に努める。

(4) 新たな給食事業への参入

- ① 当財団が現在受託している給食事業は市立小中学校についてであり、そのため特に夏休み期間中に長い空白期間が生じるという課題がある。学童クラブへの夏休み期間の給食提供の実現可能性について、研究を行う。
- ② 財団の実施する給食事業の多角化の観点から、今後の市立及び子ども協会立保育園の給食事業受託の可能性について、研究を行う。
- ③ 他団体への職員派遣や業務援助など、学校給食調理の技能と経験を持つ財団職員の有効活用を図る。

(5) 学校における食育の更なる推進

- ① 市立小中学校の授業時間における食育に関わることができるという点は、当財団の持つ大きな強みの一つである。授業時間や放課後などにおける食育の充実のため、継続的に学校への働きかけを行っていく。
- ② 現在、「生きる力」を育む教育が求められている。食育事業・イベント等においても、自らが学び、課題を見つけ、問題を解決していく能力を高めるためのアイデアを研究し組み込んでいく。

(6) 地域における食育事業の充実

- ① 財団設立からの約10年間で、「給食・食育フェスタ」「小学校給食体験講座」「夏休みコミュニティ食堂」「出張！放課後調理実習」などいくつもの食育事業を立ち上げてきた。給食調理という基幹事業を滞りなく実施するた

めには、年間の食育事業をバランスよく行っていく必要がある。令和元年度をもって財団主催の「給食・食育フェスタ」を終え、令和2年度から市主催で新規に行われる「むさしの食育フェスタ」に参加するなど、食育事業を見直し、また共同開催化を検討する。

- ② 食育推進員資格などの取得を推奨するとともに、新調理場の開設に合わせて食育事業などを中心業務とする職員の配置について検討する。

(7) 地域食育ステーションの活用方法の検討・実施

- ① 新調理場に設置される「地域食育ステーション」「食育実習ゾーン」の使用につき、財団が蓄積してきたノウハウの提供やウェブ申込機能など、食育事業推進に資する施設のあり方を検討し、効率的かつ効果的な運用を図る。
- ② ①に合わせて、市民団体及び市食育担当課との連携をさらに強化し推進する。

(8) 地産地消推進に向けた取り組みの強化

- ① J A東京むさしによる「武蔵野市学校給食部会」とは、現在も栄養士・調理員が定期的な協議を行っているが、更なる連携方法につき検討する。
- ② “地産地消”について、国の食育推進基本計画における地場産物の割合は品目ベース・都道府県単位である。一方、武蔵野市での地場産野菜使用率は重量ベース・市単位であり、この見直しを検討する。

(9) 適正な財団運営の推進

- ① 現在一体の契約となっている学校給食調理業務、食育事業及び保育園等を含む放射性物質検査業務について、内容の見直しを行う。また食育事業については、開催に応じた必要な財源の確保を検討する。なお、法人税申告との関連にも十分留意する。
- ② 市派遣職員の削減や職員配置基準の改定など、人件費の適正化を進める。また、働き方改革関連法に対応し、その職務を果たしていくため、嘱託職員制度を財団パートナー職員制度に改編する。
- ③ 新調理場の稼働時期を目途に、勤怠管理・給与計算の一元化の為のシステム導入の必要性について検討し、必要があれば導入を進める。
- ④ 財団では震災対応型の事業継続計画（BCP）を令和元年10月に策定したが、この本文及び別紙リストに基づき、発災時にどのように行動するか

のシミュレーション、災害時の炊き出し支援などについて検討し、内容を具体化する。

(10) 人材育成及び組織の活性化

- ① 地域の多様な人材の確保を進め、障害者雇用について検討する。
- ② 児童・生徒数の増加や新調理場の稼働等により財団が組織として今後も活力を保つ必要がある中、財団固有職員のモチベーションを高めるために技能主任より高位への昇任など新たな人事制度を構築し、あわせて職員給与規程を見直す。
- ③ 職種間のコミュニケーション向上と連携の強化や、エリアマネージャーとしてのスキルを持たせるなどの、人材育成の研修を充実させる。

(11) S D G s（持続可能な開発目標）への取組の強化

- ① 残菜の削減とフードロス対策は、これまでににおいても食育を通じた残食・未配率の抑制や残渣の資源化処理などを行っているが、さらなる方策や学校との連携につき研究する。
- ② 環境影響低減への取り組みについて、財団では光熱水費につき市の環境マネジメントシステムに基づく報告を行っている。新調理場や桜野小学校におけるドライ運用、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理への対応などで、より効率的な環境への負荷低減を図る。

(12) I C T環境の整備と積極的な情報発信

- ① 子どもたちや市民との距離を縮めるため、SNSなどのウェブ媒体の更なる活用方法の検討を進める。
- ② 6施設間における移動負担を軽減するためのウェブ会議システムの導入など、I C T環境の研究・整備を進める。

10 おわりに

日本の公立学校の給食は海外メディア等においても高く評価され、その特徴は大きく4点が挙げられます。第一に質の高さ、第二に価格の安さ、第三に食育の場を設けている点、そして最後に子供たち自身に給仕を行わせている点です。日本の公立学校では当たり前のようなことも、世界的にはそうでないことが多いとさ

れています。

武蔵野市が長年培ってきた給食のノウハウが、近年、全国的に注目を浴び始めています。それは「食材本来の味を大切に作る手作り調理」、「安全に配慮した食材の厳選」、「食文化を伝える和食献立」等のさまざまなこだわりが正しかったことの証左だと考えます。

これまで、そしてこれから先、10年後、20年後も、未来の宝である武蔵野市の子どもたちのために、当財団は安全・安心でおいしい給食を提供し続けて参ります。

さらに、市民の皆さまにも給食で培った“財産”をきちんと還元できる食育事業を推進してまいります。

【別紙】上位計画での記述

□武蔵野市第六期長期計画（令和２年度～令和１１年度）

1 健康・福祉 基本施策１（１）「健康長寿のまち武蔵野」の推進

「食」に関するセルフマネジメントとライフスタイルの特性に応じたアプローチによる食育の推進について総合的に取り組む体制を強化する。

2 子ども・教育 基本施策５（４）学校改築の着実な推進と安全・安心かつ適切な施設環境の確保

給食調理施設については、学校給食を安定的に供給するため新学校給食桜堤調理場（仮称）の建設を着実に進めるとともに、学校給食における食育推進のため、学校改築にあわせ小学校自校調理施設の整備を進める。

□第三期武蔵野市学校教育計画（令和２年度～令和６年度）

○施策６ 健康で安全な生活の実現 No.23 食育の推進

- ① 各学校において、食育全体計画を作成し、食育を教育課程に位置付け、計画的・組織的な指導の充実を図ります。
- ② 食育に関するモデル校の指定や、体験的活動の機会を活用した食育の実施、（一財）武蔵野市給食・食育振興財団との連携等の取組を実施します。

○施策９ 未来を見据えた学校の整備 No.32 新学校給食桜堤調理場の整備

- ① 新学校給食桜堤調理場の建替えを進め、令和３年度中に稼働させることにより、児童・生徒数の増加に対応して、学校給食を安定的に提供します。
- ② 新桜堤調理場では、災害時対応機能や環境機能を強化し、食育推進のためのスペースを配置します。
- ③ （一財）武蔵野市給食・食育振興財団が蓄積してきた調理手法を生かすとともに、地域人材を活用することにより、効率的な施設運営と地域や家庭における食育推進を図ります。

○施策９ 未来を見据えた学校の整備 No.33 小学校自校給食調理施設の整備

- ① 学校給食を安定的に提供するとともに、学校給食における食育を推進するため、小学校の改築に合わせて自校調理施設の整備を進めます。