

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5年度～令和7年度)

令和5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、武蔵野市における中学校給食の実施を契機に、平成20年に武蔵野市学校給食運営検討委員会による提言を受け、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・中学校の給食業務について市から受託し、給食を「食の教育」と位置づけて、旧給食課の取組を継承するとともに、学校のカリキュラム等と連携した様々な食育事業を展開しています。また、平成28年4月から全ての市立小・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・育成や運営経費の適正化等の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、これまで事業や業務の基本的な方向性を示すものとして、平成24年3月に中期経営方針を策定し、平成28年度から年度ごとに事業執行方針を定めてきました。また、令和2年3月10日に設立10周年を迎えることを契機として、令和2年度から令和4年度までを期間とする中期経営計画を策定し、この3年間の進むべき方向性や取組を明らかにし、組織運営や事業展開を着実に進めてきました。

この中期経営計画は、新たに令和5年度から令和7年度までを計画期間とし、これまでの取組実績を踏まえつつ、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。

この計画の上位計画[※]としては、武蔵野市が定める「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が定める「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）」等があります。

※上位計画については、後述の「資料編 上位計画における内容」を参照

2 中期経営計画(令和2年度～令和4年度)の実績及び評価

(1) 概要

中期経営計画（令和2年度～令和4年度）は、「給食のチカラで未来を創る。」を経営ビジョンとして、そのビジョンを達成するための経営目標として、「子どもたちの笑顔あふれる学校給食の提供」、「未来を育む食育の推進」及び「持続可能な活力ある組織の構築」の3つを掲げてスタートしました。

「子どもたちの笑顔あふれる学校給食の提供」として、近年の児童・生徒数の増加による給食数への増加に対応するため、武蔵野市教育委員会と連携・協力しながら新調理場の給食提供体制を構築し、令和3年度2学期から新桜堤調理場として稼働しています。

「未来を育む食育の推進」として、計画当初から新型コロナウイルス感染症の流行により、対面を前提とした食育事業の多くについて中止又は規模の縮小を余儀なくされました。このような状況下において、対面式の食育事業に代わるものとして、食育用のDVDの作成・配布、財団YouTubeチャンネルの開設等、新たな取組に挑戦しました。

「持続可能な活力ある組織の構築」として、前述の新桜堤調理場の給食提供体制の構築の一環として、新たな勤務形態として短時間勤務のパートナー職員を制度化したほか、技能長と技能主任との間に新たな職制として統括主任を創設し、業務執行体制の強化を図りました。

新型コロナウイルス感染症の流行下という制約もあり、一部達成できなかった取組もありますが、全体としてはおおむね達成されています。

(2) 主要な取組の達成状況

3つの経営目標を達成するため、次表のとおり12の主要な取組を進めてきました。

主要な取組		取組結果	達成状況
1	安全・安心で質の高い給食の提供	<ul style="list-style-type: none">・日本食品標準成分表の改訂（8訂）に合わせた献立の作成を行った。・市が作成する武蔵野市学校給食給食物資規格基準及びアレルギー対応マニュアルの見直しに協力した。・事務作業の効率化及びヒューマンエラーを防止するため、アレルギー関係書類における表示方法の一部を変更し、全施設において統一的な運用を図るようにした。	○

2	新学校給食 桜堤調理場 の着実で円 滑な運営	<ul style="list-style-type: none"> ・新調理場における職員の配置基準を新たに策定した。また、稼働後の実態に応じて適宜見直しを行い、適正な人員配置を図った。 ・新調理場における業務の細分化、単純化、分担化等を踏まえ、新たに短時間勤務のパートナー職員の勤務条件等を整理し、地域人材を中心に募集を行った。その結果、令和3年度2学期の稼働に際し、35人採用し、中学校6校及び小学校2校に安定的に給食提供を行った。 	○
3	学校給食の 衛生管理の 徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・新調理場の稼働に向けて、業務マニュアルを作成し、職員を対象に講習会を開催した。 ・HACCPに関する研修について、階層別に外部研修を受講させ、衛生管理に関する理解の向上及び実践を図った。 ・令和3年6月1日からの食品衛生法の改正に対応するため、全ての調理施設について保健所の検査を受けた上で、飲食店営業許可を取得した。 	○
4	新たな給食 事業への参 入	<ul style="list-style-type: none"> ・令和2年4月～6月の臨時休校による学校給食の中止期間中に、特例的に学童クラブで受け入れをしている児童及び学童クラブ支援員に対して、曜日替わりの給食弁当を提供した。 ・武蔵野市子ども家庭部からの申出を受けて、市立保育園における給食調理業務の受託について検討をした。 	○
5	学校におけ る食育の更 なる推進	<ul style="list-style-type: none"> ・既存の対面による食育指導等について、コロナ禍のため中止・縮小を余儀なくされた。 ・食育用DVDの作成、学校との協力により調理風景の動画を作成して、学校ホームページに掲載する等の取組を行った。 	△
6	地域におけ る食育事業 の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・令和2年度から武蔵野市の主催となった「むさしの食育フェスタ」に参加した。 ・コロナ禍のため、一部の食育事業について中止・縮小を余儀なくされたが、テイクアウト方式の夏休みコミュニティ食堂を桜堤調理場で財団単独事業として実施する等の新たな取組を行った。 	○
7	地域食育ス テーション の活用方法 の検討・実 施	<ul style="list-style-type: none"> ・令和3年度2学期の稼働以降、毎月の食品選定委員会、理事会及び評議員会、小学校給食体験講座等のイベントの会場等として活用した。 ・市民団体等と連携した活用については、武蔵野市教育部教育支援課と意見交換をしつつ、課題の整理・検討を続けている。 	△
8	地産地消推 進に向けた 取り組みの 強化	<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ禍ではあったが、JA東京むさしの武蔵野市学校給食部会と、例年並みの意見交換・現地視察を行い、連携を図ることができた。 ・地場産野菜使用率の考え方について、国の第4次食育推進基本計画において数値目標が撤廃されたが、これまでどおり30%（重量ベース）を目標に、地場産野菜の使用に取り組んでいくこととした。 	○
9	適正な財団 運営の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・働き方改革関連法に対応するため、嘱託職員及び臨時職員制度を改編し、パートナー職員（フルタイム勤務及び短時間勤務）と臨時職員との区分を明確にした。 ・勤怠管理システムを導入することで、休暇・超過勤 	○

		務申請等の手続をオンライン化し、集計作業を省力化する等の業務の効率化を実現した。	
10	人材育成及び組織の活性化	<ul style="list-style-type: none"> ・障害者雇用を明示した職員募集を初めて行い、障害者の法定雇用人数を達成することができた。 ・新調理場の稼働に向けた短時間勤務のパートナー職員の大量採用に当たり、地域の保護者を中心とした採用活動を行い、現在、地域人材が活躍している。 ・児童・生徒数の増加への対応、新調理場の運用等の業務の高度化に対応するため、技能長と技能主任との間に統括主任を新設し、組織体制を強化した。 	○
11	SDGsへの取組の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・臨時休校による学校給食の中止のため、キャンセルができなかった学校給食用食材について、フードバンク、市内福祉施設等に無償で提供し、フードロス対策に取り組んだ。 ・勤怠管理システムの導入に伴い、休暇簿、超過勤務命令簿等の紙帳票を縮減することができた。 	○
12	ICT環境の整備と積極的な情報発信	<ul style="list-style-type: none"> ・財団内部のウェブ会議システムを導入し、コロナ禍を契機として運用を開始した。 ・ユーチューバー及び認定NPO法人の撮影取材等に協力をし、武蔵野市の学校給食の魅力を対外的にアピールする一助とすることができた。 	○

3 経営理念

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。

4 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。

5 市や社会の動き

○ 日本は既に人口減少社会に入っており、労働力人口についても平成24年以降増加が続いていましたが、令和2年から2年連続で減少に転じています。これらに伴い、経済成長の鈍化や更なる少子化・高齢化が懸念されており、

労働力不足による人材の確保が困難となっています。

- 平成27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。一方、新型コロナウイルス感染症の拡大による生活様式の変化や、ウクライナ情勢等に起因する原油価格・物価高騰により食料、飼料、肥料原料、半導体原材料等の物資の安定供給が滞っており、経済社会活動への悪影響が不安視されています。
- 武蔵野市においては、直近5年間で人口が約4,000人増加しており、令和4年12月現在の総人口は約148,000人となっています。これに伴い、児童・生徒数もしばらくは増加傾向にありますが、令和8年頃をピークになだらかな減少傾向となることを見込まれる中で、「武蔵野市第六期長期計画（令和2年度～令和11年度）」及び「第三期武蔵野市学校教育計画（令和2年度～令和6年度）」が策定されました。
- これらの計画を踏まえ、今後の学校教育施設についての具体的な方針を示すものとして、「武蔵野市学校施設整備基本計画」が令和2年3月に策定されました。その中で、市立小・中学校の具体的な改築順序と、改築に合わせて小学校の自校調理施設の整備をしていくことがあらためて示されました。

【改築順グループ】

	小学校	中学校
第1グループ	第二小学校 第五小学校 境南小学校 井之頭小学校	第一中学校 第二中学校 第五中学校 第六中学校
第2グループ	第一小学校 第三小学校 第四小学校 大野田小学校（体育館） 本宿小学校 関前南小学校 桜野小学校	第三中学校 第四中学校

備考

第1グループ：次の計画改定までに改築する早期改築校

第2グループ：次期計画期間中に改築する学校

【第1グループの改築年次案】

年度	2020 令和2	2021 令和3	2022 令和4	2023 令和5	2024 令和6	2025 令和7	2026 令和8 (計画改定)	2027 令和9	2028 令和10	2029 令和11	2030 令和12	2031 令和13
第五中	基本構想・ 基本計画	基本設計	実施設計	工事	工事	仮設共用	仮設共用					
第五小			基本構想・ 基本計画	基本設計	実施設計	工事	工事					
第一中	基本構想・ 基本計画	基本設計	実施設計	工事	工事	仮設共用	仮設共用					
井之頭小			基本構想・ 基本計画	基本設計	実施設計	工事	工事					
第六中					基本構想・ 基本計画	基本設計	実施設計	工事	工事			
第二中						基本構想・ 基本計画	基本設計	実施設計	工事	工事		
第二小							基本構想・ 基本計画	基本設計	実施設計	工事	工事	
境南小								基本構想・ 基本計画	基本設計	実施設計	工事	工事

出典：「武蔵野市学校施設整備基本計画」令和2年3月 武蔵野市教育委員会

- また、令和4年度から市立保育園4園の給食調理の体制について検討がなされており、当財団への給食調理業務の委託が有力な案の1つとして挙げられています。

6 経営目標

経営ビジョンを達成するため、3つ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。

当財団の設立から13年が経過し、これまで市立小・中学校の児童・生徒約8,500人に学校給食を毎日提供することで培ってきたノウハウを活かし、新たな給食事業への参入も視野に入れながら、安全・安心でおいしい給食の提供を最優先に取り組んでいきます。

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等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、食の安全や信頼に関わる問題等、食を取り巻く環境が大きく変化しています。

このような中で、心と身体の健康を維持し、いきいきと暮らすために、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。

当財団は、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いきます。

(3) 持続可能な活力ある組織の構築

当財団は武蔵野市の財政援助出資団体であり、運営費のほぼ全てが市からの受託料で成り立っています。一般財団法人という民間企業であるとはいえ、当財団は「市の業務」を市に成り代わって実施しているといえます。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限に発揮していく責任があると考えています。

そのうえで、持続可能な組織を構築するためには、組織の担い手である人が育つ環境づくりが最重要です。そのためには、職員一人ひとりの個性を大事にしつつ、人が育つ環境を構築・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、職員がいきいきと働くことができる職員満足度の高い組織を目指し、職員一人ひとりの成長を通して共に成長できる組織を作り上げていきます。

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 主要な取組

経営目標を達成するため、次の取組を進めていきます。

- (1) 安全・安心で質の高い給食の提供
- (2) 学校改築に合わせた給食調理体制の検討・整備
- (3) 給食における衛生管理の徹底
- (4) 新たな給食事業への参入
- (5) 学校における食育の推進
- (6) 地域における食育事業の充実
- (7) 地産地消の推進に向けた取組の強化
- (8) 適正な財団運営の推進
- (9) 人材育成及び組織の活性化
- (10) S D G s への取組の強化
- (11) 財団の取組に関する積極的な情報発信

9 行動計画

前述した主要な取組について、次のとお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 「武蔵野市学校給食の献立作成及び給食調理の指針」に則り、毎日、安全・安心でおいしい給食を着実に提供します。特に、異物混入や食物アレルギーによる事故は発生させないように、作業手順の明確化・共有化、作業前後の確認を徹底します。
- ② 調理技術の向上のために、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します。
- ③ 食材高騰への対応を念頭に置きつつ、武蔵野市学校給食の献立作成及び給食調理の指針で定める食材選定の指針に則り、食材の安全性及び質を確保するため、全施設で統一的な運用ができるよう取組を進めます。

(2) 学校改築に合わせた給食調理体制の検討・整備

- ① これから約20年間、市立小・中学校の改築が進んでいく中で、小学校については自校調理施設の整備（単独調理校化）が進められます。学校施設

の基本設計の前に、給食調理施設、配膳室等について現場としての当財団の意見を伝え、よりよい給食の提供・食育の推進ができるよう、市と連携していきます。

- ② 今後、新たに整備される自校調理施設は、最新の学校給食衛生管理基準に基づいて設計されます。新しい給食調理施設に対応するために、調理員の配置基準を見直します。特に、令和3年度の新桜堤調理場の稼働時に新設した短時間勤務のパートナー職員（地域人材）の積極的な活用について検討します。
- ③ 令和7年度から第五小学校及び井之頭小学校の工事が開始予定のため、その間の給食提供体制について検討し、仮設校舎への移転後も着実に給食を提供します。

(3) 給食における衛生管理の徹底

- ① 令和3年6月から改正食品衛生法が完全施行され、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。HACCPの制度化に対応するため、この間、新桜堤調理場に所属する職員を中心に、各団体が開催する研修・セミナーに計画的に参加しました。安全・安心な給食を提供するためには衛生管理の徹底が第一であるため、今後も職層ごとに衛生管理に関する外部研修の受講や、内部研修等を実施していきます。

(4) 新たな給食事業への参入

- ① 現在、市において市立保育園4園の給食調理の体制について検討がなされており、併行して当財団においても市立保育園の給食調理業務の受託の可能性について検討をしています。検討の結果、当財団への受託が決定される場合には、市立保育園における給食調理体制の整備、人材の採用・育成について、市と連携しながら着実に進めていきます。

(5) 学校における食育の推進

- 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1つです。コロナ禍による一定の制約はありますが、授業時間や放課後等における食育の充実のため、この3年間の取組を踏まえつつ、継続的に学校への働きかけを行っていきます。
- ② 社会情勢が目まぐるしく変化する現代社会において、子どもたちが主体的に生きていくためには、「生きる力」を育む教育が求められています。

当財団が実施する食育事業・イベントにおいても、子どもたち自らが学び、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きます。

(6) 地域における食育事業の充実

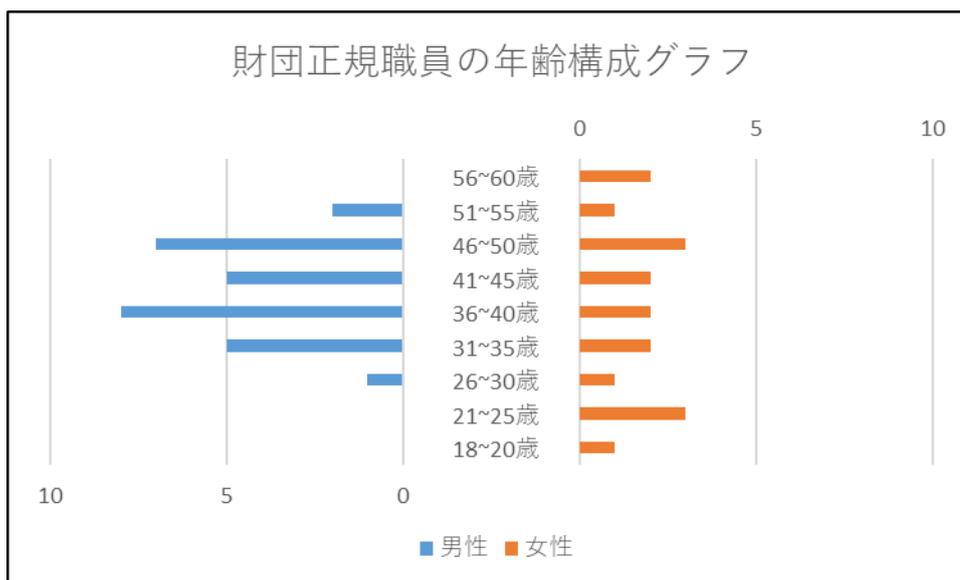
- ① 財団設立からの約13年間で、「給食・食育フェスタ」、「小学校給食体験講座」、「夏休みコミュニティ食堂」、「出張！放課後調理実習」、「桜堤調理場感謝デー」等のいくつもの食育事業を立ち上げてきました。一方で、「給食」という基幹事業を滞りなく実施するためには、年間の食育事業をバランスよく実施する必要があります。今後、学校改築に合わせた給食提供体制の整備、市立保育園における給食調理体制の整備等の大きな課題にも対応していくため、既存事業の再編を含めて、食育事業の在り方について検討します。
- ② 新桜堤調理場の地域食育ステーション及び食育実習ゾーンについて、財団内部における使用のみならず、市民団体等と連携した活用方法について、市教育部教育支援課と協働して検討し、より充実した運用を図ります。

(7) 地産地消の推進に向けた取組の強化

- ① 地産地消の取組を推進するため、今後もJ A東京むさしの武蔵野市学校給食部会と定期的な協議を行い、地場産野菜の使用について積極的に連携していきます。

(8) 適正な財団運営の推進

- ① 令和3年4月から改正高年齢者雇用安定法が施行され、70歳までの定年引上げ等の高年齢者就業確保措置を講じることが、事業主の努力義務とされました。また、令和5年4月から、公務員については定年の段階的引き上げ等が実施されます。これらの動きを踏まえ、当財団においても定年の引上げ等について検討します。
- ② 財団設立からの約13年間で、人件費の適正化等を目指して、市派遣職員を遡減し、財団固有職員の雇用を進めてきました。令和5年1月現在で、財団固有の正規職員は45人おり、年齢構成は次のとおりです。



現在は、31～50歳の層が約75.5%を占めており、在職10年以上の職員も多く、比較的安定しているといえます。しかし、この層の定年退職、学校改築による職員配置基準の見直し、市立保育園における給食調理体制の整備を見据え、計画的な職員採用・配置について検討します。

(9) 人材育成及び組織の活性化

- ① これまで、武蔵野市の学校給食の質を維持することを前提に、段階的に市派遣職員を削減し、財団固有職員へ移行してきました。財団設立当時から武蔵野市の学校給食のノウハウの伝授が行われてきましたが、今後、市立小学校の単独調理校化、市立保育園の給食調理業務の受託等の高度な課題にも対応していくため、職種・職層ごとに求められる知識・技能、キャリアパス等を示した人材育成方針を策定します。また、学校給食業務の中核を担ってきた技能長の任用期間が当期末をもって満了するので、円滑な業務継続のための財団固有職員の育成及び登用を行います。
- ② 学校改築に向けた給食提供体制の検討、市立保育園における給食調理体制の整備等の課題に対応していくため、職員一人ひとりの成長と財団組織としての活力の保持とが重要となります。職員のモチベーションの維持・向上を図るために、勤勉手当の支給にあたって人事評価と連動した成績率を導入するとともに、職員一人ひとりへのフィードバックをより丁寧に実施します。
- ③ 衛生管理等の実務的な研修だけでなく、特に現場責任者に求められるコミュニケーション能力・マネジメント力の向上等の人材育成の研修を充実していきます。また、職員の自発的な能力開発を支援するための制度の活

用を図ります。

(10) SDGsへの取組の強化

- ① 残菜の削減及びフードロス対策は、これまでも食育を通じた残食・未配率の抑制、残渣の資源化処理等を実施していますが、これまで以上の取組や市・学校との連携について研究します。

(11) 財団の取組に関する積極的な情報発信

- ① 児童・生徒をはじめとする市民のみならず、財団の取組や武蔵野市の給食について対外的にアピールするため、あらゆる機会を活用して情報発信に努めます。

上位計画における内容

■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.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。