

一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団

第三期中期経営計画

(令和8年度～令和10年度)

令和8年3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」と位置付けて、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。さらに、令和4年度より市で様々な視点から市立保育園の給食業務の委託化等が検討された結果、当財団に段階的に委託されることとなりました。令和7年4月、市立保育園2園の給食業務の受託が開始され、残りの市立保育園2園についても令和9年4月から給食業務を受託する予定です。

令和6年度からは児童及び生徒の保護者の経済的負担の軽減を図る目的で学校給食が無償化されましたが、当財団は持続可能な組織として引き続き質の高い給食・食育を提供していきます。また、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、当財団は適切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日に財団設立10周年を迎えることを契機として、中期経営計画を策定し、次の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8年度から令和10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・第二次調整計画（令和7年度～令和11年度）」、武蔵野市教育委員会が定める「第四期武蔵野市学校教育計画（令和7年度～令和11年度）」が該当しま

す。また、関連する計画としては、「第六次子どもプラン武蔵野（令和7年度から令和11年度）」、「武蔵野市食育推進計画（令和6年度～令和11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5年度～令和7年度)の実績及び評価

(1) 概要

中期経営計画（令和5年度～令和7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給食の提供」として、市の令和6年第2回市議会定例会での議決を受けて、学校給食が無償化されましたが、これまでどおり、安全・安心で質の高い給食を提供できるよう努めています。引き続き物価高騰に対しては、武蔵野市給食食材費物価高騰対応臨時補助金を給食食材費に充当することで給食費を据え置くことができました。また、市と合意書等を取り交わして市立保育園の給食事業受託に向けた準備のための協議会を発足し、委託内容の検討、体制の整備、人材の採用等を協議し、令和7年4月から市立保育園2園の給食業務受託を開始しました。

「未来を育む食育の推進」として、コロナ禍で対面実施が難しかった事業をすべて対面に戻し、実施しました。また、「地域食育ステーション」の運営方法検討の一環として、調理教室等のイベント実施に備えて食器等をそろえるとともに、不登校や、学校に行きづらいつ感じている児童・生徒が学校給食を食べる場を提供する事業を開始しました。近隣では八王子市に続く先進的な取組であり、保護者などから高く評価されています。さらに、食育の推進に資することを目的に、令和5年度、新たな挑戦として全国学校給食甲子園にエントリーしました。残念ながら、決勝大会には出場できませんでしたが、初出場ながら東京都の代表に選ばれる等、大健闘しました。

「持続可能な活力ある組織の構築」として、人材育成方針を策定するとともに、定年延長や勤勉手当に人事評価を反映させるなど人事制度を見直しました。また、継続した係長昇任資格認定試験の実施により、初の財団固有職員の技能長が誕生しました。財団固有職員による自発的な経営参画を一層推

進させ、業務執行体制強化を図りました。

学校改築など引き続き課題も多く、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"> 市の令和6年第2回市議会定例会での議決を受けて、学校給食の無償化が実施されたため、会計処理の変更等を行い着実に対応した。 物価高騰に対しては、献立作成で工夫をしつつ給食の質を保つよう努めるとともに、市に給食食材費物価高騰対応臨時補助金の必要性を訴えた。 全国学校給食甲子園にエントリーし、初出場ながら東京都の代表に選ばれる等、大健闘した。 武蔵野市学校給食の献立作成及び給食調理の指針に沿った食材選定ができるよう給食物資規格基準の見直しを行った。 	○
2	学校改築に合わせた給食調理体制の検討・整備	<ul style="list-style-type: none"> 第五小学校改築時（令和7～9年度）における給食実施体制について、検討チームを新設し、具体的な方針等について検討を行うとともに、予算等の必要な準備を実施した。 第五小学校の給食を桜堤調理場から提供するための調理員の配置について労使合意し、体制を見直した。今後の単独調理校化に伴う新「配置基準」については引き続き検討する。 	△
3	学校給食の衛生管理の徹底	<ul style="list-style-type: none"> HACCPに関する研修について、階層別に職員が外部研修を受講する機会を設け、衛生管理に関する理解の向上及び実践を図った。 コロナ禍以降も個人での健康管理習慣が身に着くよう、定期的に周知を行った。 北町調理場では暑さ対策としてスポットクーラーを増設した。また、他施設でも熱中症対応のフローを周知するなど、運用面での暑さ対策を実施した。 	○
4	新たな給食事業への参入	<ul style="list-style-type: none"> 市と合意書を取り交わし、市と財団とで構成する協議組織を立ち上げた。協議組織においては、新設した市立保育園給食業務受託検討チームで視察等を行い、検討した改善点等について提案した。 市と段階的な受託実施とする覚書を取り交わし、給食調理等業務委託仕様書、保育園栄養士業務マニュアルの改定案をまとめた。 必要な調理員及び事務員を確保するため、市職員の移行も含めたかたちでの人材の採用を行った。 	○
5	学校における食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> コロナ禍で中止・縮小していた食育指導等について、再開・実施した。 第五小学校の給食を桜堤調理場から提供することに伴う食育事業の変更について五小と協議を行い実施した。 	○

6	地域における食育事業の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・桜堤調理場で財団単独事業として実施していた夏休みコミュニティ食堂を再び各コミセンと共催する等、コロナ禍で中止・縮小していた事業を対面で再開・実施した。特に令和7年度には5カ所のコミセンから共催の申込があった。 ・令和3年度の桜堤調理場の建て替えに伴う、新調理場の建設工事、旧調理場の解体工事における近隣住民の多大なご協力及びご負担に対して、感謝の意を表することを目的とした「桜堤調理場感謝デー」を令和6年度まで毎年10月頃に開催し、給食の試食や施設紹介等を行って近隣住民と交流した。 ・令和6年度、桜堤調理場の地域食育ステーションを不登校や、学校に行きづらいと感じている児童・生徒が学校給食を食べる場を提供する事業を開始した。当初、週に1回で始めたが、多方面から評価をいただき、週に2回に回数を増やすこととなった。 	○
7	地産地消の推進に向けた取組の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食部会及びJ Aとの連携を推進するため、年2回の農家交流会に加えて、栄養士事務連絡会の前にミニ農家交流会を実施し、生育の状況、献立の予定などをきめ細かく共有した。 ・栄養士及び調理員の農家訪問で従来は見学のみだったが今年度（令和7年度）より収穫体験も行うことになった。これにより農家の仕事の理解と農家との交流をより深めることができた。 ・J A東京むさし武蔵野市学校給食部会がPRビデオを作成した際に学校給食に市内産野菜を優先使用している様子等の撮影協力をしたほか、食育フェスタや財団理事会等で放映した。 	○
8	適正な財団運営の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・人材確保のための職員採用試験のあり方を研究した。調理員の正職員採用試験を新卒者が動き出す時期に前倒しで実施し、合格通知を発出した結果、従来採用し難かった若い職員を採用することができた。 ・財団職員の定年引上げについて検討・調整し、60歳であった定年年齢を段階的に65歳に上げる等の市に準じた改正を行った。 	○
9	人材育成及び組織の活性化	<ul style="list-style-type: none"> ・事務局にて方針案を作成し、各施設における意見交換の結果を反映して人材育成方針を策定した。 ・夏期全体研修にてコミュニケーション研修を実施した。また、「チームワークを担い大切にする職員」の育成に向けてセルフマネジメント研修を実施した。 ・初めて係長昇任資格認定試験を実施し、財団固有職員による技能長を誕生させ、組織体制を強化した。 ・より実践的な運転技能チェック及び適性検査ができるように武蔵境自動車教習所と調整し、ドライバー研修を見直した。また、公平で適切な評価を行うための知識・スキル・考え方を習得する評価者研修を実施した。 	○
10	SDGsへの取組の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・SDGsへの取組の一環として、残菜の削減とフードロス対策の研究を行った。呼びかけ等や献立の工夫をしても残菜率が下がらず、今後もより一層の市・学校との連携が必要と考える。 	△
11	財団の取組に関する積	<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ禍から広報活動を強化し、各種YouTubeの取材や視察、映画「夢みる給食」、NHK「おはよう日本」などにより、理事長を始めとして各種セミナー 	○

	極的な情報 発信	等での講演や出版物への掲載にもつながった。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。 ・全国オーガニック給食協議会の研修会が武蔵野市で開催され、先進事例として桜堤調理場が紹介された。また、スイングホールで開催したフォーラムに理事長がパネリストとして参加した。	
--	-------------	--	--

※達成状況欄の凡例：達成「○」、継続中「△」、未達成「×」、取組中等「ー」

3 経営理念

給食の適正円滑な提供により、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は平成24年以降増加が続き、令和2年にピークを迎えたのちコロナ禍によりいったん減少しましたが、その後増加に転じて令和6年は過去最高となりました。主な要因は女性の労働力人口の増加で、高齢者の就業者数も増えている一方、男性の就業者数は減少しています。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・物価高騰や、円安、世界的なインフレ、天候不順などにより食料、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。
- 気候変動の影響により、気温上昇や自然災害が増えています。年々深刻化

する地球温暖化への対策として、令和7年2月に地球温暖化対策計画が閣議決定されました。2035年度、2040年度において、温室効果ガスを2013年度からそれぞれ60%、73%削減することを目指す目標です。

- 武蔵野市においては、直近5年間で人口が約1,000人増加しており、令和8年2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・生徒数は、小学生児童が減少傾向、中学生生徒は数年後のピークに向けてしばらくは増加傾向にあり、全体では現在をピークになだらかな減少傾向となることが見込まれる中で、「武蔵野市第六期長期計画・調整計画（令和6年度～令和10年度）」（なお、令和5年12月の市長選挙に伴い、武蔵野市長期計画条例第3条の規定に基づき「武蔵野市第六期長期計画・第二次調整計画（令和7年度～令和11年度）」へと見直し済み）及び「第四期武蔵野市学校教育計画（令和7年度～令和11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（令和2年度～令和25年度）」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。現在、第二期武蔵野市学校施設整備基本計画の策定に向けて審議会が設置され策定作業が進められています。審議会では、全市的な視点から見た中学校の適正な数などの議論を踏まえて、第1グループの学校改築について議論されています。

【改築順グループ】

出典：「武蔵野市学校施設整備基本計画」令和2年3月

	小学校	中学校
第1グループ	第二小学校 第五小学校（改築中） 境南小学校 井之頭小学校（改築中）	第一中学校（改築済） 第二中学校 第五中学校（改築済） 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

- また、市立保育園4園の給食調理業務が市から当財団に段階的に委託することが決定し、令和7年度から境保育園及び吉祥寺保育園の給食業務を受託しており、令和9年度には南保育園及び境南保育園の給食調理業務の受託が開始されます。

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

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16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、新しく受託した市立保育園に対しても安全・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、食品ロス、食文化の継承に関わる問題等、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) 保育園給食の推進・継続的改善
- (4) 給食における衛生管理の徹底
- (5) 学校・保育園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) SDGs への取組の強化
- (11) 職場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・安心でおいしい学校給食を着実に提供します。特に、「手作り給食」であることを心掛け、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、学校給食全施設で統一的な運用ができるよう取組を進めます。
- ④ 段階的な市立保育園の給食業務受託を進めるなかで、園児に向けた給食の技能・スキルを市から継承するとともに、学校給食で培ってきたノウハウを活かし、安全・安心でおいしい給食を提供します。
- ⑤ 食育の推進に資することを目的として、全国学校給食甲子園に出場し、これまでの調理技術の向上と地産地消の推進の成果を見せ、東京都代表になった第18回大会を超えて決勝大会出場を目指します。

(2) 学校改築に合わせた給食調理体制の検討・整備

- ① この先、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。
- ③ 第五小学校及び井之頭小学校の新校舎竣工予定が令和9年度末及び令和10年度末予定のため、仮設校舎への移転の間も、単独調理校となった後も、新たな給食調理体制でもって、着実に給食を提供します。

(3) 保育園給食の推進・継続的改善

- ① 市との協議により、令和7年度から市立保育園2園（境保育園及び吉祥寺保育園）の受託が開始され、令和9年度からは残る市立保育園2園（南保育園及び境南保育園）の給食調理業務の受託が予定されています。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。
- ② 武蔵野市立南保育園、武蔵野市子ども協会立東保育園の整備方針について、令和7年2月に見直しが見直しが決定されたところですが、（大規模）修繕工事については令和8年度以降に受託している園でも予定されています。夏休みのような長期休業期間のない保育園においても、極力給食提供に影響がないよう市と対応策を調整して進めます。

(4) 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。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、保育園に配属される職員を含め、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。
- ② HACCPによるリスク管理を担う職員と安全衛生を担う職員等が調整して、リスクアセスメントを実施します。労災事故が減り、職員が安心・安全に業務ができる環境こそ、衛生管理の徹底につながると考えます。

(5) 学校・保育園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。授業時間や放課後等における更なる食育の充実のため、積極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、給食だよりやSNS等を用いて家庭に働きかけるとともに、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。
- ③ 武蔵野市認可保育園の共通の食育目標である「食に興味をもち、楽しく食べる」を念頭におきつつ、「武蔵野市保育のガイドライン」に沿った食育活動を市と連携しながら実施していきます。

(6) 地域における食育事業の充実

- ① 財団設立からの約16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の利活用については、不登校や、学校に行きづらいと感じている児童・生徒が学校給食を食べる場を提供する事業が保護者をはじめ、教員、相談・支援機関、市議会議員等、多方面から高く評価されています。この事業について、市教育部教育支援課とより充実した運用を図るとともに、他の利活用方法の検討を学校に働きかけます。
- ③ 市健康課をはじめとした関係各課や他団体と連携し、これまでのように対象を児童・生徒及びその関係者のみとしない広く市民に向けた事業としての実施を研究します。

(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JA東京むさし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。
- ② 地産地消の推進は、生産と消費の関わりや伝統的な食文化について理解

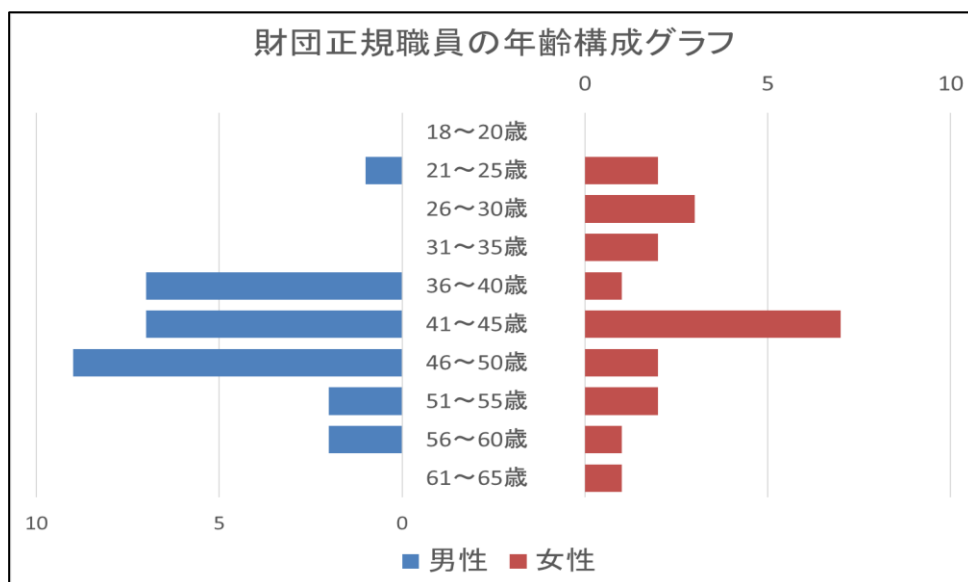
を深める絶好の機会と考え、財団における食育事業の場だけでなく、市の他の事業や学校の授業等でも取り入れていただけるように働きかけます。

(8) 適正な財団運営の推進

- ① 市立小・中学校の改築が進み、自校調理施設の整備（単独調理校化）が進められるとともに、北町調理場が役目を終える日も近づいています。市立保育園全園の給食業務が完全に委託され、事務局の体制が整うこのタイミングで桜堤調理場に本部機能を移転します。桜堤調理場は高い耐震安全性を備えるとともに、災害時、ライフライン復旧後に炊き出しを行えるよう、米、調味料、水などを備蓄しています。毎月炊き出し訓練を行っており、災害時迅速に炊き出しができるよう、引き続き訓練を実施していきます。

また、市との協定に基づく災害時の応急対策活動の協力内容について、引き続き、研究していきます。あわせて、災害時の対応がより迅速になるようにBCP（事業継続計画）を更新します。

- ② 財団設立からの約16年間で、人件費の適正化等を目指して、市派遣職員を削減し、財団固有職員の雇用を進めてきました。令和8年1月現在で、財団固有の正規職員は49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71.4%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、正規職員がいない職種での市派遣職員の退職や学校改築による単独調理校化後の体制の整備等を見据え、計画的な職員採用・配置について検討します。

- ③ 若手職員確保のための採用戦略の一環として、関連する専門学校へのセ

ミナー実施等に積極的に取り組みます。また、Webエントリーやオンライン試験の導入などを研究し、当財団によりマッチングする人材の確保に努めます。

(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。人材育成方針に従って、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うとともに、適正な職員構成・役職割合等についても研究します。
- ② 当財団では、職員のウェルビーイングを高めてモチベーションの維持・向上を図る取組を目指し、男女ともに必要十分な休暇制度等によってワークライフバランスを支援するとともに、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しています。人事評価が公正・公平なものとなるよう評価者研修等を実施するとともに、職員一人ひとりへのフィードバックをより丁寧を実施します。
- ③ 衛生管理等の実務的な研修だけでなく、将来を見据えた人材育成の一環としてOJTリーダー職員への研修等も充実させていきます。また、職層に関わらずコミュニケーション能力・マネジメント能力の向上等の人材育成の研修等についても引き続き力を入れていきます。
- ④ 財団業務に直接関係のある水質管理やボイラー取扱いの研修を実施しています。また、財団業務に間接的に関わる研修やその他の資格取得についても応援します。

(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。なお、安全・安心で質の高い給食の提供、学校・保育園における食育の推進等が、結果として残菜の削減につながるよう、引き続き取組を進めていきます。

(11) 職場環境の整備と積極的な情報発信

- ① 地球温暖化、気候変動により、北町調理場をはじめとした、調理場内の環境の改善が課題となっています。空調工事等を始めとするハード面について市に働きかけるとともに、熱中症対応フローの周知徹底や体温を下げ

る飲料の利用等ソフト面での対応強化にも取り組みます。

- ② 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を幅広く対外的にアピールするため、視察や取材等の機会はもちろん、あらゆる機会を活用して情報発信に努めます。
- ③ 当財団にとっての最適な I C T 環境を整備し、職員が効率的に業務を行うことができるように努めます。また、情報共有の活性化や情報発信での I C T 活用を研究します。

上位計画における内容

■武蔵野市第六期長期計画・第二次調整計画(令和7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

栄養については、ライフステージや個々の状況に応じて異なる課題に対して、地域の団体や企業等と連携した事業実施や情報提供、専門職が連携して行う栄養ケアなどの食育事業を推進する。

○ 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、改築事業にあわせて小学校の自校調理施設の整備を進める。すでに改築を終えている大野田小学校・千川小学校については、改築事業の進捗に留意しつつ整備時期を検討する。

○ 2 子ども・教育 基本施策5 ⑤ 学校給食の取組みの継続と発展

児童生徒の健康や食育の観点から、武蔵野市が進めてきた質の高い給食提供の取組みを継続・発展させる。そのうえで、学校給食費の無償化については、国や都の動向を注視するとともに、その効果や市独自で行うことの必要性など様々な観点から検討する。

■第四期武蔵野市学校教育計画(令和7年度～令和11年度)

施策(3) 質の高い教育活動を支える環境整備を進めます

取組3 教育活動を支える制度と施設の充実

- 健康や食育の観点から、素材から手作りで調理する等質の高い給食提供の取組を継続、発展させます。