

令和4年度事業報告書

一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団

令和4年度 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業報告

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	小学校16回 (小学校1年生7回) 中学校15回	7日 小学校1学期給食開始 (小学校1年生は20日から開始) 8日 中学校1学期給食開始
5月	19回	
6月	22回	
7月	12回	19日 1学期給食終了
8月	2回	30日 2学期給食開始
9月	20回	
10月	20回	
11月	20回	
12月	16回	22日 2学期給食終了
1月	15回	11日 3学期給食開始
2月	小学校19回 中学校18回	
3月	小学校15回 中学校14回	22日 小学校3学期給食終了 23日 中学校3学期給食終了
合計	小学校 196回（1年生は187回） 中学校 193回	

② 給食調理数

令和4年度中の給食調理数は、次のとおりである（予備分を含む）。

施設名	食数
北町調理場*	571,130食
桜堤調理場*	543,807食
第五小学校	103,324食
境南小学校	127,295食
本宿小学校	181,769食
桜野小学校	171,490食
合計	1,698,815食

※ 令和3年度から千川小学校及び関前南小学校分の給食提供について、北町調理場から桜堤調理場へ移管したため食数が減になった。

※ 桜野小学校給食室床改修工事が7月21日から9月30日までの間で行われ、当該工事期間中は桜堤調理場から同校に給食を提供した。

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。

(令和5年3月31日現在)

施設名	除去食 対応	対応食 ※1	詳細献立配付		
			①	②	合計
北町調理場（小学校5校）	32人	0人	42人	0人	42人
第五小学校	10人	0人	18人	0人	18人
境南小学校	7人	0人	10人	0人	10人
本宿小学校（小学校2校）	9人	0人	5人	0人	5人
桜野小学校	19人	0人	12人	1人	13人
桜堤調理場（中学校6校、小学校2校）	25人	0人	33人	2人	35人
合計	102人	0人	120人	3人	123人

※1 病気等の理由により対応食を提供

① 詳細献立のみを配布

② 食物アレルギーではないが、宗教、放射能、家庭事情等の理由により詳細献立を配布

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）

施設名	訪問学級数と主な内容	会食回数と 主な内容
北町調理場受配校 （小学校5校）	<ul style="list-style-type: none"> ・1年生の配膳指導 8クラス（第一小、大野田小） ・給食時間における栄養指導（栄養士・調理員） 1年生17クラス 「魔法をかけた妖精」 内容：好き嫌いをなくそう 2年生16クラス 「3匹のお見舞い」 内容：バランスの良い食事 3年生16クラス 「お豆のひみつ」 4年生13クラス 「朝ごはんはからだの目覚まし スイッチ」 5年生14クラス 「腸と免疫力」 6年生13クラス 「バランスの良い食事を考えよ う」 	—
第五小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・1年生の配膳指導 3クラス ・栄養士・調理員による配膳状況確認巡回 16クラス（毎日実施） ・とうもろこしの皮むき体験 1年生3クラス合同 ・学校公開日にて授業「カルシウムのとり方」社会科 3クラス（1～3時限目）等、年3回 ・給食委員会への参加「給食や栄養士の仕事のインタ 	—

	<p>ビューとPR放送の原稿作成」等、年10回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食器給食・和食のマナー 5年生2クラス 	
境南小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・1年生の配膳指導 4クラス ・栄養指導 21クラス <ul style="list-style-type: none"> 1年生4クラス 「なんでも食べて元気なからだ」 2年生4クラス 「食べ物のはたらき」 3年生3クラス 「食事のマナーについて」 4年生3クラス 「カルシウムについて」 5年生3クラス 「お米について」 6年生3クラス 「朝食について」 けやき学級 「食事のマナーについて」 ・調理員クラス訪問 21クラス <ul style="list-style-type: none"> 11月15日～12月9日 下膳の様子の巡回確認 ・和食器指導 6年生3クラス <ul style="list-style-type: none"> 「和食器給食・日本の食文化・マナー」 	—
本宿小学校 (小学校2校)	<ul style="list-style-type: none"> ・1年生の配膳指導 2クラス (本宿小のみ) ・栄養指導 9クラス <ul style="list-style-type: none"> 1年生2クラス 3年生3クラス 5年生2クラス 6年生2クラス ・DVDの配布 15クラス (通年実施) <ul style="list-style-type: none"> 1年生 「魔法をかけた妖精」 内容：好き嫌いをなくそう 2年生 「3匹のお見舞い」 内容：バランスの良い食事 3年生 「お豆のひみつ」 4年生 「朝ごはんはからだの目覚ましスイッチ」 5年生 「腸と免疫力」 6年生 「バランスの良い食事を考えよう」 	—
桜野小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・1年生の配膳指導 4クラス ・1年生給食時間における配膳補助 4クラス ・栄養指導 14クラス <ul style="list-style-type: none"> 2年生5クラス 紙芝居「三色の食べ物の働きについて」 3年生5クラス 紙芝居「大豆について」 4年生4クラス 紙芝居「骨(カルシウム)について」 	—
桜堤調理場受配校 (中学校6校、小学校2校)	<ul style="list-style-type: none"> ・中学校1年生の配膳指導 6クラス (第一中・第三中) ・給食時間における配膳補助 3クラス (第六中) ・給食時間における小学校の栄養指導 <ul style="list-style-type: none"> 1年生5クラス 「魔法をかけた妖精」 2年生4クラス 「三匹のおみまい」 3年生4クラス 「豆のひみつ」 4年生4クラス 「朝ごはんはからだの目覚ましスイッチ」 5年生3クラス 「お米について」 	—

	6年生4クラス 「バランスのよい食事を考えよう」 ・関前南小学校 5年生2クラス 授業補助 「武蔵野市のうどん～歴史と文化、その伝承について～」 ・第五中学校 1年生2クラス 授業補助 「バランスのとれた食生活」	
--	--	--

※新型コロナウイルス感染症対策のため、会食については中止した。

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「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」を学期ごとに1回ずつ発行した。
- ・境南小学校では、新型コロナウイルス感染症対策により疎遠となりがちな児童とのコミュニケーションを図るため、配膳室の黒板を活用してメッセージを発信した。
- ・境南小学校では、食育掲示板を設けて、次表のとおり月替わりで掲示物を作成した。

月	掲示物の内容
4月	「給食当番の身だしなみ」
5月	「食べ物のはたらきを知ろう」、「空豆」
6月	「歯にやさしいおやつ」、「梅」
7月	「水分を上手に飲もう」
8・9月	「生活のリズムをととのえよう」
10月	「お弁当を作ろう」
11月	「和食の並べ方を知ろう」
12月	「大豆の変身」
1月	「日本全国お雑煮マップ」
2月	「郷土料理って？」
3月	「味覚のしくみ」

③ 特色ある給食（事業）

施設名	開催月	内容
第五小学校	1月	和食器給食2回
	2月	家庭科の授業で6年生が考案した献立を取り入れたテーマ「郷土料理」「野菜を大切にたっぷりごはん」
	3月	家庭科の授業で6年生が考案した献立を取り入れたテーマ「栄養バランス」
境南小学校	1月	給食委員会児童が考案した新メニュー「冬野菜うどん」「シークレットハンバーグ(きのこ)」を献立に取り入れた
	2～3月	和食器給食 6年生・けやき学級 4回
	2月	お弁当給食(境南フェスティバル)

本宿小学校 (小学校2校)	11月	リザーブ給食(主菜を事前に2つの中から選択してもらう)
	3月	リザーブ給食(主菜・飲み物を事前に2つの中から選択してもらう)
桜野小学校	1月	学校給食週間に合わせて、苦手な食べ物をおいしく食べられるように学校給食の魅力を伝えようというテーマで給食委員会が料理(メニュー)を立案した
伝えておきたい料理 (北町調理場受配校)	12～2月	郷土料理6品、行事食1品、旬の料理5品
伝えておきたい料理 (桜堤調理場受配校)	12～2月	郷土料理2品、行事食2品
お祝い給食 (小学校)	3月	6年生への給食の思い出づくりのため、例年バイキング給食を実施していたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、通常給食に副菜やデザートを追加して提供した
リクエスト給食 (小学校)	1～3月	6年生からのリクエストメニューを献立に取り入れた
リクエスト給食 (中学校)	12～3月	3年生からのリクエストメニューを献立に取り入れた

④ 特色ある献立

- ・地産地消の推進及び地域の食文化を伝えるため「とうもろこし月間」、「えだまめ月間」、「完熟トマト月間」、「大根月間」、「ねぎ月間」、「地場産夏野菜カレーの日」、「むさしの糧うどんの日」、「むさしの野菜ととりさんの出会いの日」を設けた。
- ・武蔵野市の特産品であるうどを提供した。
- ・市内産野菜を使ったメニューや、国産小麦粉の餃子の皮を使ったメニューを提供した。
- ・給食を通じて世界の食文化への関心を高めようと各施設で世界の料理を提供した。

⑤ 給食食材の研究及び生産地視察並びに児童・生徒への生産者紹介

名称	実施日	内容
栄養士・調理員による市内農家訪問	10月11日～ 11月1日	市内産野菜の生産状況、出荷予定等について農家との情報交換
生産者と栄養士との交流会	2月7日	J A学校給食部会の役員(市内農家代表3人)と、生産物の状況、来年度の出荷予定等について情報交換

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、郷土愛を育むことができた。

地場産野菜は、重量ベースで22.3%使用した。天候の影響をうけたこともあったが市内産野菜の日を設けたり、計画的な生産・使用を行った。

⑦ 学校保健委員会

施設名	開催	内容
井之頭小学校	2月2日	栄養士が講演 「武蔵野市の食育について」 参加者：保護者・教員・学校医

⑧ その他の事業

- ・境南小学校では、学校保健委員会において、栄養士が「子どもの健康を支えるための毎日悩まない献立の立て方」をテーマに保護者に向けて講演（リモート）を行った。

(2) 児童・生徒、保護者及び市民を対象とした食育事業

① 夏休みコミュニティ食堂

開催日時	開催場所	参加者数
7月22日（金） 11時30分～12時	西部コミセン	26人
7月28日（木） 11時30分～13時30分	桜堤調理場	71人
7月29日（金） 11時30分～13時30分	桜堤調理場	80人
8月23日（火） 11時30分～12時	西部コミセン	26人
合計 4回	2会場	203人

■目的
 ①食事を介した交流の場をつくる
 ②夏休み中の子どもたちの食生活・栄養面の支援

■内容
 ・コミュニティ協議会との共催事業（ただし、新型コロナウイルス感染症の影響により共催団体が1団体となったこと等を鑑み、令和4年度は新たな取組として、財団単独で桜堤調理場の地域食育ステーションを活用して開催した。）
 ・テイクアウト方式によるお弁当の配布（当初は、通常どおり会食方式で実施する予定であったが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大（第7波）を考慮し、テイクアウト方式に変更した。）

■献立 ※4回とも共通
 夏野菜カレー、ポイル野菜（ドレッシング付き）、ブルーベリーヨーグルトムース

■参加費
 高校生以上 300円、中学生 200円、小学生以下 100円

② 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	参加者数	備考
北町調理場	6月	7回	68人	
桜堤調理場	6・7・9・ 10・11月	9回	164人	第二中学校PTA 武蔵野市議会議員 学校給食運営委員会 (小学校・中学校)

③ むさしの食育フェスタ

開催日時	開催場所	参加者数
10月15日（土） 10時～15時	武蔵野市立保健センター	全体で約600人
内容等		
<p>武蔵野市における様々な分野の食の取り組みを知ってもらうためのイベントとして、令和2年度から市健康課主催事業となった「むさしの食育フェスタ」に参加した</p> <p>■全体のテーマ 五感で感じようむさしのの食</p> <p>■財団のイベント</p> <p>①学校給食の試食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 子どもに人気の和食メニューの提供及び市内農家の講話 ・献 立 秋の香りご飯、実だくさん汁、さんまの梅煮、豚肉のねぎ塩きんぴら、りんご、麦茶 ・参加費 300円 ・参加者数 85人（申込組数113人） <p>②親子で作ろうハロウィン団子！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 親子で、カボチャや紫芋を使用して3色の団子を作る ・対 象 者 小学生及びその保護者 ・参加費 100円 ・参加人数 24人（12組×2人）（申込組数48組） 		

④ 小学校給食体験講座

開催日時	開催場所	参加者数	
10月27日（木） 10時～12時30分	桜堤調理場 地域	12人	23人
10月28日（金） 10時～12時30分	食育ステーション	11人	
内容等			
<p>■目的 小学校就学前の子どもを持つ保護者に、武蔵野市の学校給食の考え方や特徴を知ってもらうこと</p> <p>■テーマ 子どもに大人気の給食！～お家で作れる世界の料理～</p> <p>■内容 調理実演、給食試食、施設見学等 家庭における食事にも役立つ情報として、手軽にできる料理の紹介等を行った。 献立：世界の料理 ガパオライス・ビビンバ・ボイル野菜・オニオンドレッシング・ごまドレッシング・豚肉のロベール風</p> <p>■参加費 300円</p>			

⑤ 小学校調理実習及び調理場（給食室）の見学

学校名	実施日	内容
大野田小学校	5月30日	北町調理場の見学者ギャラリーから給食調理風景の見学（1年生）

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（月） 10時～12時30分	桜堤調理場	19人
<p>■テーマ 手作りスコーンを作ろう！</p> <p>■目的 調理場見学を通じて、普段自分たちが食べている給食がどんなところでどのように作られているか知ってもらうことで給食への理解の向上につなげる。また、調理実習を通じて、自分で作って食べることの楽しさ、達成感及び調理員との交流から食・給食への関心を高めてもらう。</p> <p>■メニュー プレーンスコーン、チョコスコーン</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（月） 9時～13時30分	桜野小学校	20人
<p>■テーマ ちまきに挑戦！桜野小中華！！</p> <p>■目的 ・食事を作る楽しさを知り、食への興味・関心や自ら料理しようとする意欲を高める。 ・普段入室する機会のない給食室を見学し、調理員・栄養士との身近な交流を図る。 ・コロナ禍で中止していた調理実習を再開し、児童に行事への参加の機会を提供する。</p> <p>■メニュー 中華ちまき、酸辣湯、青椒肉絲、お楽しみデザート</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
12月28日（水） 9時15分～13時30分	北町調理場	26人
<p>■テーマ 手作りパンを作ろう！</p> <p>■目的 子どもたちに、食べるだけではなく、作る楽しさを知ってもらうことで食への関心を高めてもらう。通常の給食では提供できないパンを手作りすることで体験してもらう。</p> <p>■メニュー パンシチュー、もちもちチーズパン、ローストチキン、ボイル野菜、お楽しみデザート（マシュマロヨーグルトムース、いちごジャムソース）、麦茶</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
3月27日（水） 午前の部 9時15分～11時15分 午後の部 13時30分～15時15分	北町調理場	午前の部 20人 午後の部 22人
<p>■テーマ 手作りパンを作ろう！</p> <p>■目的 子どもたちに、食べるだけではなく、作る楽しさを知ってもらうことで食への関心を高めてもらう。通常の給食では提供できないパンを手作りすることで体験してもらう。</p> <p>■メニュー パンシチュー、お楽しみデザート（マシュマロヨーグルトムース、いちごジャムソース）、麦茶</p>		

参考：その他（来場者、教育委員、市職員等）の試食等

施設名	開催月	回数	内容
桜堤調理場	5月	1回	歩こう会 見学
桜堤調理場	9月	2回	第二中学校PTA 武蔵野市議会議員ほか
桜堤調理場	10・11月	3回	学校給食運営委員会小学校 学校給食運営委員会中学校 山口県萩市議会 視察
桜堤調理場	10月	1回	武蔵野市議会議員ほか
北町調理場 (受配校)	2月	1回	教育委員視察
桜堤調理場	3月	3回	二六中ブロック会研修会 見学及び視察 交流会通信（老社会） 見学及び視察 歩こう会 見学

⑥ 桜堤調理場感謝デー

開催日時	開催場所	参加者数
11月18日（金） 11時45分～13時	桜堤調理場	28人
11月22日（火） 11時45分～13時		27人
内容等		
<p>※今年度、次の目的から初めて開催した。</p> <p>■目的</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・食事を介した交流の場とし、桜堤調理場に対する近隣住民の理解を深めていただくこと <p>■内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食の提供 ・武蔵野市の給食、桜堤調理場の防災機能等の紹介 ・展示及び体験コーナー（大釜体験、パネル展示、豆つかみ体験等） <p>■参加費 無料</p>		

⑦ インターネットを通じた広報活動

- ・市の食育を担当する部署と連携し、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、財団が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の写真及びコメントを掲載した。
- ・桜堤調理場では、ビジネスインサイダー（ニューヨーク市に拠点を置いているオンライン経済メディア）の取材撮影に協力した。そのほかにもアジア太平洋資料センター（PARC）・ユーチューバー「食えもん」・「MOGUMOGU」に取材・撮影協力した。
- ・NPO法人アジア太平洋資料センター（PARC）による公開シンポジウムのパネルト

ークに理事長が登壇（対面とオンラインによるハイブリッド開催）

(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、教諭と栄養士と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
第五小学校	7月8日	学活 1年生3クラス合同 「とうもろこしの皮むき体験」
	10月14日	学活 3年生3クラス授業 「大豆の栄養」
	10月15日	家庭科 6年生3クラスTT 「1食分の献立を工夫しよう」
	1月23・30日	学活「和食器給食」授業 5年生2クラス
本宿小学校	6月30日 7月1日	社会科 4年生2クラスTT 「給食のごみ処理とリサイクル」
	2月16・17日	学活 2年生3クラス 「三色の食べ物のはたらき」
	10月17日	生活科 1年生2クラス 「箸の持ち方」
桜野小学校	7月3・13日	生活科 1年生2クラスずつ 「地場産とうもろこしの観察をしよう・皮むき体験」
	7月8日	国語科 3年生5クラス同時zoomTT 「地場産枝豆の観察をしよう・ふさとり体験」
	10月12・14・ 18・20・24日	家庭科 6年生4クラスTT 「朝食について」紙芝居
	2月2・ 7・8日	家庭科 5年生5クラスTT 「食べて元気！ご飯とみそ汁（だしの授業）」
チャレンジ ルーム	6月23日	武蔵野うどんと学校給食 市内産野菜の話
第四小学校	6月28日	図工 4年生 「野菜の種類と栄養、市内産野菜について」 栄養士の話の後に野菜の絵を書き、国語の授業で絵に詩を付けた。
第一中学校	7月15日	家庭科 3年生3クラスTT 「豆腐白玉団子（調理実習）」
第一中学校	2月20日	家庭科 1年生3クラス 「豚肉のしょうが焼き、ピーマンともやしのソテー添え」 デモンストレーション及び実習中のアドアイス

第五中学校	3月	ポスターセッションの講評 生徒自身が「食」に関するテーマを調べ、発表を行う。
-------	----	---

参考：学校における食への協力

学校名	開催日	内容
第三中学校	5月20・27日、 6月3日	調理部に調理員1名を派遣
第三中学校	10月7日、 11月4・25日	調理部に調理員3名を派遣
第三中学校	12月9・16日、 1月20・27日	調理部に調理員1名を派遣 ※2月は、悪天候、職員の欠員による人手不足等のため派遣中止（調理場の職員体制によっては派遣中止とする場合があることについて、学校と協議の上、了承を得た。）

② 職場体験学習の受け入れ

学校名・学年	実施期間	受け入れ人数	受け入れ施設
第二中学校2年生	7月5日～7日	5人	北町調理場
第二中学校2年生	7月5日～7日	5人	桜堤調理場
第六中学校2年生	9月12日～14日	3人	桜堤調理場
第四中学校2年生	9月27日～29日	5人	桜堤調理場

③ 食農教育

「食」を支える根本である農業に関する知識の習得・体験を通じた「食農教育」に協力した。

名称	開催月	学校名・学年
むさしのエコリゾートのプロジェクトである中学校リポーターによる「財団の環境への取組・活動内容」についての取材	2月15日	桜堤調理場

参考：専門学校生の校外実習への協力

学校名・学年	実施期間	受け入れ人数	受け入れ施設
吉祥寺二葉栄養調理専門学校2年生	9月5日～16日	5人	北町調理場
吉祥寺二葉栄養調理専門学校2年生	9月20日～10月4日	5人	北町調理場
吉祥寺二葉栄養調理専門学校2年生	9月5日～16日	5人	桜堤調理場
吉祥寺二葉栄養調理専門学校2年生	9月20日～10月4日	5人	桜堤調理場

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	検査結果
6月8日	18品目 18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O-157 サルモネラ菌	豆苗、小松菜、チンゲン菜及び厚揚げを除き、陽性又は特に高い値の出た検体はなく、かなり良いレベルの食材が納品されているといえる。今後も十分な洗浄・過熱により滅菌していくこと、再付着の防止に努めていく。
9月7日	15品目 15検体	腸炎ビブリオ菌	ベーコン、いか、長ねぎ、小松菜及び玉ねぎを除き、陽性又は特に高い値の出た検体はなく、かなり良いレベルの食材が納品されているといえる。今後も十分な洗浄・過熱により滅菌していくこと、再付着の防止に努めていく。なお、ベーコンについては加熱食品であるにもかかわらず、大腸菌群で陽性反応があったことから、加熱後の二次汚染等が原因と考えられるので、納入業者に対して検査結果を報告するとともに、衛生管理の徹底について依頼をする。
1月25日	18品目 18検体		各検査項目について、陽性又は特に高い値の出た検体はなく、かなり良いレベルの食材が納品されているといえる。今後も十分な洗浄・加熱により滅菌していくこと、再付着防止に努めていく。

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1週間分の調理済み給食を、毎週月・金曜日に給食食材を測定し、測定当日に検査結果を財団ホームページに公表した。

検査した全ての調理済み給食、給食食材延べ330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

検査日	検査食材	検査結果
11月15日	冷凍コーン	陰性

④ 残留農薬検査（残留農薬一斉分析試験（280項目））

検査日	検査食材	検査結果
11月15日	中力粉	検出せず
	春雨	検出せず
	ビーフン	検出せず
	白玉粉	検出せず

⑤ 食品添加物検査

検査日	検査食材	検査項目	検査結果
11月15日	ウインナー	ソルビン酸	検出せず
		亜硝酸根	検出せず
		食添許可合成タール系色素	検出せず
		カルミン酸	検出せず
	ベーコン	ソルビン酸	検出せず
		亜硝酸根	検出せず
		食添許可合成タール系色素	検出せず
		カルミン酸	検出せず

(2) 給食食材の生産地視察

食材の生産地又は地場の農家を訪問し、視察を行った。

視察日	視察先			視察品目
	名称	所在地	備考	
7月20日	麴屋三郎右衛門	東京都練馬区	味噌蔵	みそ

4 安全性の確保

(1) 職員の衛生

① 腸内細菌検査

毎月2回、全職員を対象に、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月までの間がノロウイルスの流行期であるため、11月、1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、11月が172人で全員陰性、1月が176人で陽性者は1人、3月が174人で全員陰性であった。1月に検査を実施した際の陽性者については、再検査の結果陰性であった。なお、陰性が確認されるまで当該職員は自宅待機とし、感染防止を図った。引き続き、手洗いの徹底を励行する。

③ 手指検査

学期ごとに1回、全職員を対象に、手指の黄色ブドウ球菌への感染の有無を検査した。

黄色ブドウ球菌の検出者について、6月の検査では1人、9月の検査では2人が陽性であったが、いずれも再検査の結果、陰性であった。1月の検査では全員陰性であった。ただし、6月の検査では12人、9月の検査では8人、1月の検査では5人に何らかの細菌による汚染が認められた。引き続き、手指の洗浄の徹底について指導していく。

④ 労働安全衛生委員会の開催

開催日	概要
6月2日	<ul style="list-style-type: none"> 令和3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組について 職場巡視の実施場所の検討
9月1日	<ul style="list-style-type: none"> 建物施設に関する職場巡視（桜堤調理場）
2月16日	<ul style="list-style-type: none"> 職場巡視の結果について 令和4年度の労働災害の発生状況について

⑤ 自衛消防訓練の実施

施設名	実施日	概要	参加者数
北町調理場	12月26日	総合訓練	約30人（第五小学校及び本宿小学校の職員を含む）
桜堤調理場	7月26日	個別訓練（映像による消防訓練・自衛消防隊、避難経路及び炊き出しについての確認・屋内消火栓の実演）	約35人
	11月2日	地震訓練（緊急地震速報による緊急時対応訓練）	約50人

5 人材育成研修

(1) 事業提案会「アイデアフォーラム」の開催

職員の創意工夫の奨励及び個々の提案力の向上を図るとともに、組織の活性化に資するため、1月6日に事業提案会「アイデアフォーラム」を試行的に開催した。下表のとおり4人及び2組から提案があり、発表及び質疑応答を行った。

提案者	タイトル
提案者A	全国学校給食甲子園出場
提案者B	武蔵野市給食・食育キャラクター原画コンクール
提案者C	シニア調理場実習
提案者D	牛乳ストロー（プラスチックごみ）削減のための有識者会議の開催
提案者E	ベジタブルクッキングデモ
提案者F	女性職員連絡会の創設

(2) OFF-JT研修

研修名	実施日	内容
新規採用職員	4月1日・4日	事務局長講話、採用時研修（衛生管理・安全衛生・武

研修		蔵野市の学校給食の特色)、配置先ごとの研修
新規採用パートナー職員研修	4月1・4日	採用時研修(衛生管理・安全衛生)及び配置施設ごとの研修
財団職員研修	7月21日	財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修 <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション ・内 容 ①理事長講話 ②食品衛生管理研修 講師 多摩府中保健所食品衛生第二担当 関口 香 氏 ③ノロウイルスの疑われる児童・生徒の対応について 講師 下田技能長代理 ・受講者 配置員及び配送員
	7月25日	財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修 <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 三鷹産業プラザ 7階会議室 ・内 容 ①事務局長講話 ②食品衛生管理研修 講師 多摩府中保健所武蔵野三鷹地域センター課長代理(食品衛生担当) 永沼 信二 氏 ③講話「健康長寿を目指して～バランス食でフレイル(虚弱)予防を～」 講師 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 校長 小川 万紀子 氏 ・受講者 栄養士、調理員及び一般事務
	12月23日	主任の上位職としての自覚を促し、財団職員としてより広い視点で業務を遂行することを目的とした統括主任研修 <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション ・内 容 ①技能長講話 ②市の行政について(計画行政・財政・文書) ③ワーク ・受講者 統括主任 4人
	12月27日	普通救命講習 労働災害発生時の緊急対応能力向上及び財団職員の健康の保持増進のため実施(31人)
ボイラー取扱技能講習会(一般社団法人日本ボイラ協会東京支部)	5月12・13日	調理場で釜や食器洗浄機の蒸気・温水供給に使用する小規模ボイラー・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 <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 ボイラーの構造・取扱いに関する知識、点火及び燃焼に関する知識、点検及び異常時の処置に関する知識 ・受講者 新規採用調理員(正規職員) 2人

安全運転研修	7月25日	<p>武蔵野市の学校給食における配送業務の意義を再認識するとともに、各自の運転レベルを再確認することで、より安全は配送業務につなげることを目的とした研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 武蔵境自動車教習所 ・内 容 座学1時限、運転実技2時限 ・受講者 北町調理場所属の運転手（パートナー職員）2人
HACCP研修（公益社団法人日本食品衛生協会） 研修会	5月27日、6月29日	<p>基礎研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 微生物の基礎、一般衛生管理、衛生管理の法規制（Web方式） ・受講者 調理員2人（各日1人ずつ）
	7月20日～8月21日（eラーニング）、8月29日（Web方式）	<p>HACCP導入に関する研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 ハザード分析、HACCPプランや記録様式の作成について（eラーニング・Web方式） ・受講者 統括主任1人
	10月12日～11月13日（eラーニング）、11月21・22日（集合研修）	<p>HACCP導入に関する研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 ハザード分析、HACCPプランや記録様式の作成について（eラーニング・集合研修） ・受講者 統括主任1人
研修会	8月1日	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 東京自治会館4階 講堂 ・内 容 外部講師による講演会 ・講 師 日本女子体育大学体育学部健康スポーツ学科学科長／教授 助友 裕子 氏 ・テーマ 学校給食ですすめるこれからのヘルスプロモーション～新学習指導要領の全面实施をふまえた健康教育を例に考える～ ・受講者 栄養士、調理員及び一般事務 32人
	8月2日	<p>多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 大量調理施設における異物混入防止について ・受講者 栄養士2人、調理員1人
	10月7日	<p>多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 桜堤調理場 ・内 容 試食会、施設見学、情報交換等 ・参加者 栄養士6人
	10月26日	<p>東京都学校給食研修会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 総会及び特別講演会「児童・生徒の水分補給について ・受講者 栄養士1人

	11月25日	東京都学校給食研修会 ・内 容 学校給食パンの調理実習 ・受講者 栄養士1人
東京都栄養職員研修	12月中旬から1月末まで	衛生管理研修 ・内 容 食物アレルギー対応について (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士3人
	12月中旬から2月中旬まで	衛生管理研修 ・内 容 食品衛生について (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士4人
	12月中旬から1月末まで	学校栄養職員研修 ・内 容 これからの学校給食と栄養士・管理栄養士の役割 (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士4人
	12月中旬から2月末まで	学校栄養職員研修 ・内 容 専門性を生かした学校給食の栄養管理と食に関する指導について (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士2人
	1月16日	食に関する指導研修会 ・内 容 単独校栄養士による事例発表 (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士2人
東京都研修	1月中旬から2月中旬まで	令和4年度健康づくりフォーラム (オンライン開催) ・内 容 ①講演「学校検診において整形外科医ができること」、②東京都教育委員会表彰校による発表 (桜野小学校「安心・安全・信頼の給食調理・配膳、そして「食」を楽しむ学校給食を目指して」(学校給食分野))、③学校保健・学校給食に関する特色ある取組の発表 ・受講者 栄養士5人

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	
13.99 t	17.55 t	19.51 t	13.01 t	1.75 t	17.94 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
17.36 t	16.33 t	14.98 t	13.65 t	16.39-t	12.24-t	174.70 t

7 給食食品調達事業

平成27年度から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市から受託している。平成28年度から単独調理校4校の給食食材費の管理も併せて受託し

ている。また、令和4年度は、給食食材費が高騰したことによる児童及び生徒の保護者の経済的負担の軽減を図るため、市から武蔵野市給食食材費高騰対応臨時補助金（9月分～3月分・1食あたり約20円）の交付を受け入れ、給食食材費の一部に全額を充当した。

(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	480,706,824
	市補助金	23,492,529
	繰越金	3,867,558
	合計	508,066,911
支出	食材費	496,372,188
	合計	496,372,188
翌年度繰越金		11,694,723

(円)

収支		北町調理場受配校給食費※	桜堤調理場受配校給食費※
収入	給食費・諸収入	162,191,696	178,476,132
	繰越金	948,181	528,634
	合計	163,139,877	179,004,766
支出	食材費	161,651,251	175,761,815
	合計	161,651,251	175,761,815
翌年度繰越金		1,488,626	3,242,951

※令和3年2学期から、桜堤調理場において従来の中学校6校分に加えて、新たに小学校2校分の給食を調理することになったため、従来の小学校給食費（単独調理校を除く。）又は中学校給食費として区分することができないため、共同調理場ごとの給食費として記載する。

(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	28,268,957	36,099,905	50,550,602	48,612,061
	繰越金	1,319,080	426,168	82,367	563,128
	合計	29,588,037	36,526,073	50,632,969	49,175,189
支出	食材費	25,893,512	36,108,885	50,316,685	46,640,040
	合計	25,893,512	36,108,885	50,316,685	46,640,040
翌年度繰越金		3,694,525	417,188	316,284	2,535,149

※平成31年4月から、第三小学校に給食を提供する親子給食を開始

(2) 学校給食用食品納入業者の登録

令和4年2月から令和6年1月までを有効期間とする学校給食用食品納入業者の登録は、令和5年3月末時点で50者であった。必要に応じて、随時納入業者の登録について受け付けている。なお、令和4年度中の新規登録業者はなかった。

(3) 食品選定委員会の開催

4月から3月まで（8月を除く。）の毎月1回開催した。通常は、武蔵野市の学校給食における食材選定のこだわりを知ってもらうため、財団の栄養士・調理員のほか、市立小・中学校の校長及び給食担当教諭（単独調理校の校長及び給食担当教諭については、平成31（2019）年度からの参加）並びにPTA代表に参加してもらい、翌月分に使用する肉・魚等の選定を行っている。また、PTA代表のうち希望者には、当日の給食（牛乳、ヨーグルト等を除く。）を半量程度試食してもらっている。

しかし、新型コロナウイルス感染予防のため、令和2年度から引き続き、市立小・中学校の校長及び給食担当教諭並びにPTA代表は不参加とし、財団職員のみによる開催とした。

8 市との協力体制について

(1) 学校給食施設の整備について

令和2年3月に策定された「武蔵野市学校施設整備基本計画」に基づき、第一中学校及び第五中学校の改築に向けた仮校舎の建設工事が終了し8月中に仮設校舎への移転を完了した。2学期から同仮設校舎において配膳業務を開始している。また、市における第五小学校及び井之頭小学校の改築に向けた基本構想及び基本計画に際して、給食施設に必要な水準について財団としての意見を伝えるための検討を行った。

(2) 市立保育園の給食調理業務の受託の検討

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している。検討の結果、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、市と連携しながら進めていく。

9 中期経営計画（令和5年度～令和7年度）の策定について

令和5年度以降の3年間における財団の進むべき方向性及び取組を明らかにするために、「給食のチカラで未来を創る。」を経営ビジョンとした中期経営計画を策定した。計画の策定にあたり、全職員へのアンケート調査を実施するとともに、役員及び市教育委員会からの意見を取りまとめ、計画に反映した。

10 新型コロナウイルス感染症への対応について

新型コロナウイルス感染症検査陽性反応者等に対する対応

新型コロナウイルス感染症検査の陽性反応等が判明した職員について、随時当該職員の状況を確認し、市教育委員会と連携をしながら次表のとおり対応した。

施設名	陽性判明日	自宅待機期間	保健所による調査結果
桜堤調理場	4月7日	4月5日～4月14日	職場内で濃厚接触者はいなかったため、通常どおり給食を提供した。
北町調理場	6月22日	6月21日～6月30日	
桜堤調理場	7月14日	7月13日～7月22日	
桜堤調理場	7月17日	7月19日～7月26日	

市立小学校給食配膳室	7月22日	7月21日～7月31日	
市立小学校給食室	7月23日	7月20日～8月1日	
北町調理場	7月25日	7月25日～7月31日	
北町調理場	7月27日	7月25日～8月5日	
市立小学校給食配膳室	7月29日	7月27日～8月5日	
桜堤調理場	8月4日	7月29日～8月11日	
北町調理場	8月7日	8月8日～8月17日	
市立小学校給食配膳室	8月10日	8月10日～8月20日	
桜堤調理場	8月10日	8月10日～8月19日	
北町調理場	8月23日	8月22日～8月31日	
北町調理場	8月31日	8月29日～9月9日	
北町調理場	9月20日	9月16日～9月25日	
市立小学校給食室	9月19日	9月20日～9月25日	
桜堤調理場	10月25日	10月25日～11月6日	
市立小学校給食室	11月1日	11月1日～11月8日	
北町調理場	11月10日	11月9日～11月18日	
桜堤調理場	11月11日	11月7日～11月16日	
桜堤調理場	11月24日	11月24日～11月30日	
桜堤調理場	11月29日	11月30日～12月6日	
桜堤調理場	11月30日	11月24日～12月6日	
市立小学校給食室	12月1日	12月1日～12月7日	
市立小学校給食室	12月11日	12月6日～12月18日	
北町調理場	12月9日	12月8日～12月14日	
北町調理場	12月8日	12月8日～12月14日	
桜堤調理場	12月12日	12月8日～12月18日	
桜堤調理場	12月21日	12月19日～12月27日	
桜堤調理場	12月23日	12月19日～1月5日	
北町調理場	12月26日	12月26日～12月31日	
桜堤調理場	12月28日	12月26日～1月3日	
桜堤調理場	1月5日	1月5日～1月11日	
桜堤調理場	1月5日	1月5日～1月11日	
市立小学校給食室	1月9日	1月10日～1月16日	
市立小学校給食室	1月15日	1月16日～1月22日	
北町調理場	1月16日	1月16日～1月22日	

11 管理・運営

(1) 役員等

令和4年度

役職名	氏名	任期	備考
理事長	北原 浩平	令和4年6月21日から令和5年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	前財団常務理事

常務理事	倉島 公明	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市参事
理事	小川 万紀子	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校校長
理事	舟木 賢治	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	東京むさし農業協同組合監事
理事	伏見 奈美	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市青少年問題協議会第四地区委員会委員長
理事	金子 和雄	令和3年6月21日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	前武蔵野商工会議所常議員
理事	樋爪 泰平	令和4年6月21日から令和5年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市教育委員会教育部長
監事	上山 昭治	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	公認会計士・税理士
監事	佐々木 輝雄	令和元年6月26日から令和4年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	日本獣医生命科学大学名誉教授
評議員	助友 裕子	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	日本女子体育大学教授
評議員	塩塚 宏治	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	東京都学校給食研究会会長
評議員	中嶋 伸	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市医師会副会長
評議員	大神 正平	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	令和3年度武蔵野市立小中学校PTA連絡協議会井之頭小学校PTA会長
評議員	新井 保志	令和3年6月21日から令和6年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市立第三小学校長
評議員	一ノ関 秀人	令和4年6月21日から令和7年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結のときまで	武蔵野市健康福祉部保健医療担当部長

(2) 理事会・評議員会の開催及び監査の実施状況

① 理事会

回数	開催日	議案	結果
第1回	6月1日	<ul style="list-style-type: none"> 令和3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 令和3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 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団常勤役員の令和4年6月度賞与について 	可決
第2回	6月22日 (書面開催)	<ul style="list-style-type: none"> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団代表理事（理事長）の選定について 	可決
第3回	9月28日	<ul style="list-style-type: none"> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団諸規定について 	可決
第4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 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団常勤役員の令和4年12月度賞与について 	可決
第5回	3月16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 令和5年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業 	可決

		業計画について	
		・令和5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
		・一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団中期経営計画について	可決

② 評議員会

回数	開催日	議案	結果
定時 第1回	6月21日	・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 ・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 ・令和3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 可決 可決
臨時 第2回	3月26日 (書面開催)	・令和5年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業計画の承認について ・令和5年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団収支予算の承認について	承認 承認

③ 監査

実施日	監査項目
5月23日	・令和3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条の規定により、次表のとおり採用試験を実施した。

種類	職種	採用数	採用年月日 (採用予定日を含む。)	試験日	備考
正規	調理	2人	令和4年4月1日	令和3年11月10・17日	内部登用
パートナー	調理	2人	令和4年4月1日	令和3年7月28日～8月2日	繰上げ採用
短時間 パートナー	調理補助	2人	令和4年4月1日	令和4年2月7日～3月8日	
	洗浄	3人			
パートナー	配送	1人	令和4年8月29日	令和4年8月4日	
臨時	配膳	1人	令和4年8月29日	令和4年8月3日～4日	
短時間	洗浄	1人	令和4年10月1日	令和4年2月7日～3月	繰上げ採用

パートナー				8日	
短時間 パートナー	調理補助	2人	令和4年10月1日	令和4年9月14・15日	
	配膳	1人			
	洗浄	1人			
臨時	配送	1人	令和4年10月1日	令和4年8月4日	繰上げ採用
短時間 パートナー	洗浄	2人	令和5年1月1日	令和4年12月7日	
正規	調理	1人	令和5年4月1日	令和4年11月12日	
パートナー	調理	2人	令和5年4月1日	令和5年3月7日～9日	
	配送	1人			
短時間 パートナー	調理補助	1人	令和5年4月1日	令和4年9月14・15日	繰上げ採用
	洗浄	1人	令和5年4月1日	令和4年3月8日	繰上げ採用

② 職種別、施設別職員数

令和5年3月31日現在

(人)

		事務	栄養士	調理員	配送員	配置員	その他	ヨコ計	
正規職員	市派遣	4	7	2	2	0	0	15	60
	財団	1	5	39	0	0	0	45	
パートナー 職員	再雇用	0	0	1	0	0	0	1	70
	財団	2	1	26	9	31	0	69	
短時間パートナー職員		0	0	44	0	0	0	44	
臨時職員		0	0	0	0	13	0	13	
タテ計		7	13	112	11	44	0	187	