

令和 6 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6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15回 (小学校1年生6回) 中学校14回	9日 小学校1学期給食開始 (小学校1年生は22日から開始) 10日 中学校1学期給食開始
5月	21回	
6月	20回	
7月	13回	18日 1学期給食終了
8月	3回	28日 2学期給食開始
9月	19回	
10月	22回	
11月	20回	
12月	17回	24日 2学期給食終了
1月	16回	9日 3学期給食開始
2月	18回	
3月	14回	21日 小学校3学期給食終了 24日 中学校3学期給食終了
合計	小学校 198回（1年生は189回） 中学校 197回	

② 給食調理数

令和6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	579,794食
桜堤調理場	543,777食
第五小学校	107,099食
境南小学校	141,723食
本宿小学校	179,914食
桜野小学校	179,800食
合計	1,732,107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。

(令和 7 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）	31人	0 人	43人	0 人	43人
第五小学校	5 人	0 人	4 人	0 人	4 人
境南小学校	4 人	0 人	13人	2 人	15人
本宿小学校（小学校 2 校）	6 人	0 人	5 人	0 人	5 人
桜野小学校	16人	0 人	8 人	2 人	10人
桜堤調理場（中学校 6 校、小学校 2 校）	27人	0 人	40人	0 人	40人
合計	89人	0 人	113人	4 人	117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、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）	・ 1 年生の配膳指導 6 クラス（井之頭小、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14クラス 「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15クラス 「豆について」 4 年生 8 クラス 「朝ごはんはからだの目覚ましスイッチ」 - 内容：朝ごはんを食べよう 5 年生17クラス 「腸と免疫力」 6 年生13クラス 「バランスの良い食事について」	—
第五小学校	・ 1 年生の配膳指導 3 クラス ・ 1 年生の給食時間における配膳補助 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） ・ 栄養指導 6 年生 3 クラス ・ 和食器給食：箸の使い方・和食の話・食事のマナーなど 5 年生	—
境南小学校	・ 1 年生の配膳指導 4 クラス ・ 1 年生の給食時間における配膳補助 4 クラス ・ 栄養指導 20 クラス 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 「食べ物のほたらき」	・ スタッフ 交 流 給 食 （調理員 2 名ずつ） 1 ～ 6 年・け

	3年生4クラス 「食事のマナーについて」 4年生3クラス 「丈夫な骨を作ろう」 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 「朝ごはんについて」	やき全学級 22回
本宿小学校 (小学校2校)	1年生の配膳指導 5クラス 4月22日から5月10日まで(第三小は配置員) - 栄養指導 8クラス(本宿小) 1年生2クラス 「箸の持ち方」 「わがままな王子様」 3年生2クラス 「食事のマナー」 4年生2クラス 「給食のごみ処理とリサイクル」 5年生3クラス 「骨について」 6年生2クラス 「朝食について」 - 給食時間における栄養指導 18クラス(第三小) 1年生4クラス 「魔法をかけた妖精」(ひまわり含む) 2年生4クラス 「3匹のお見舞い」(ひまわり含む) 3年生2クラス 「大豆のひみつ」 4年生3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 「腸と免疫力」 6年生2クラス 「バランスの良い食事」	—
桜野小学校	1年生給食開始前の配膳指導 4クラス 「きゅうしょくについて」 1年生の給食開始初期の配膳補助 4クラス - 栄養指導 2年生4クラス 「三色の食べ物の働きについて」 3年生5クラス 「お豆のひみつ」 4年生5クラス 「骨(カルシウム)について」 5年生5クラス 「お米のお話し」家庭科時間 - 栄養士配膳状況確認巡回 27クラス(配膳時間中に適宜実施)	—
桜堤調理場受配校 (中学校6校、小学校2校)	- 中学校1年生の配膳指導 6クラス(第一中・第三中) - 給食時間における栄養指導(千川小・関前南小) 1年生5クラス 「好き嫌い」 2年生5クラス 「三匹のおみまい」 3年生5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4クラス 「骨について」 6年生4クラス 「腸と免疫力」	—

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う

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。
- ・掲示物で給食や食育の情報発信を行った。
- ・境南小学校では、食育掲示板に月毎の食育テーマに沿った掲示物を作成し、掲示した。
- ・本宿小学校では食育掲示板を設けて、月替わりで掲示物を作成した。

③ 特色ある給食（事業）

施設名	開催月	内容
第五小学校	12月	和食器給食 5年生 3回
境南小学校	11月	和食器給食 5年生・6年生 6回
	2月	ひらかれ給食「開かれた学校づくり協議会」の方々と6年生児童との会食
	2月	3年2組児童が考案した献立を取り入れた
	2月	お弁当給食（境南フェスティバル）全校児童
本宿小学校 （小学校2校）	11月	リザーブ給食 2回
	12～2月	全国学校給食週間の期間中に「郷土料理月間」（郷土料理19品、行事食4品）
桜野小学校	1月	全国学校給食週間の期間中に「学校給食の魅力を伝えて、苦手な食品でもおいしく食べてもらえるように」というテーマで、給食委員会が考案した献立を取り入れた（6品）
伝えておきたい料理 （北町調理場受配校）	12～2月	郷土料理2品、行事食2品、絵本に出てくる料理1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3品、行事食3品、旬の料理2品
お祝い給食 （小学校）	2月末～3月	6年生への給食の思い出づくりのため、通常給食に副菜やデザートを追加して提供
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）	1～3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」、「地場産夏野菜カレーの日」、「むさしの糧うどんの日」、「むさしの野菜と鶏さんの出会いの日」を設けた。
- ・端午の節句に向けた「中華ちまきの日」を設けた。
- ・チーズタッカルビやガパオライスなど、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7日～11月6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
ミニ農家交流会	6月12日・9月18日 11月13日・3月18日	地場率向上に向けた試行的な情報交換会

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21.8%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るなど、計画的な使用を行った。

(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30日（火） 11時30分～13時	けやきコミセン	56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として実施し、けやきコミュニティセンター料理室で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期間中の子どもたちの栄養面でのサポートを行った。（食事・クイズ及び財団紹介DVDの視聴など） ■献立 カレーライス、ラタトゥイユ風、オレンジヨーグルトムース ■参加費 高校生以上 300円、中学生・小学生以下 無料		

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	10回	127人	
桜堤調理場	6・7月	3回	45人	
本宿小学校 (小学校2校)	9月	2回	20人 35人	第三小学校 本宿小学校
桜野小学校	9月	2回	92人	1年生PTAを中心に48人 4年生PTAを中心に44人
第五小学校	10月	3回	103人	1年生保護者33人 3年生保護者36人 4年生保護者34人

③ むさしの食育フェスタ

開催日時	開催場所	参加者数
11月23日（土） 10時～15時	武蔵野市立保健センター	全体で約508人
内容等		
武蔵野市における様々な分野の食の取組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。 ■全体のテーマ 五感で感じようむさしの食 食品ロスを減らそう ■財団のイベント ①学校給食の試食 ・内 容 子どもに人気のメニューの提供及び市内農家の講話 動画鑑賞 ・献 立 ご飯、豆じゃこごぼう、豚汁、むさしの野菜と鶏さんの出会い、ボイル野菜、オリジナル手作りドレッシング、みかん、麦茶 ・参 加 費 350円 ・参加者数 143人（申込者数 293人） ②親子でチャレンジ・おはぎ作り ・内 容 親子で、世界に一つだけのオリジナルおはぎを作った。 ・対 象 者 市民 親子1組2名 ・参 加 費 1組 500円 ・参加者数 24人（12組×2人）（申込組数 30組）		

④ 小学校給食体験講座

開催日時	開催場所	参加者数	申込者数
11月12日（水） 10時～12時30分	桜堤調理場 地域食育ステーション	7人	19人
11月13日（木） 10時～12時30分		8人	
内容等			
■ 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。 ■ テーマ 武蔵野市学校給食の魅力 ～家族と作る本格家中華～ ■ 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。 ■ 参加費 300円			

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	7月3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（木） 午前の部 午後の部	北町調理場	50人
■テーマ 北町調理場餅つき大会 ■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ってもらう。 ■メニュー 雑煮、伊達巻、ジャンボフルーツゼリー		

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（木） 10時～13時30分	桜堤調理場	16人
■テーマ 桜堤BENTO教室（弁当作り） ■目的 ・子どもたちに自分で食事を作ることの楽しさややりがいを感じさせるとともに、食材や調理について学ぶ場としての「弁当作り教室」とする。 ・近年、若い世代の食生活は多様化し、外食やインスタント食品などに頼る傾向が強まっている。これにより、栄養不足や偏食などの問題が生じており、食育や栄養バランスの重要性が高まっている。手作り弁当の良さは、栄養バランスを考えつつも好きな食材、味付けにできるだけでなく、生活習慣の改善及び継続することによる経済的負担軽減も期待できる等の利点は多くの方が分かっている。「手作りの手間」というハードルが高いことを、皆で楽しく行い、自分でもできる自信につなげる機会とする。 ■メニュー ミートローフ、カニカマはんぺん豆腐、鯖とれんこんのトマト煮、いろどり変わり焼売、リンゴと白菜のサラダ		

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（木） 8時45分～12時	本宿小学校	24人
■テーマ 『手打ちうどんにチャレンジ!』～ちからを合わせておいしいうどんを作ろう!～ ■目的 ・料理をする楽しさを知り、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で実際に料理をすることで、給食における衛生管理を学ぶとともに調理員・栄養士との身近な交流を図る。 ■メニュー うどん（生地ふみ、延ばし、カット）、糧野菜、かき揚げ		

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（木） 9時～13時30分	桜野小学校	児童20人 教職員試食27人

■テーマ

手打ちうどんにチャレンジしよう！

■目的

- ・料理をする楽しさを知り、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。

■メニュー

手打ちうどん、つけ汁、かき揚げ、ゆで野菜、お楽しみデザート（２色ゼリー）、麦茶

開催日時	開催場所	参加者数
3月26日（水） 9時30分～13時	境南小学校	21人
■テーマ 『手打ちピザを作ろう！』～ ■目的 ・料理をする楽しさを知り、食への興味・関心や自ら料理しようとする意欲を高める。 ・普段入室できない給食室で、実際に料理をすることで、給食における衛生管理を学ぶとともに調理員・栄養士との身近な交流を図る。 ■メニュー 手作りピザ、ポトフ、野菜ソテー、ヨーグルトムース		

参考：その他（来場者、教育委員、市職員等）の視察及び試食等

施設名・会場	開催月	回数	参加者数	内容
桜堤調理場	5月	2回	4人	武蔵野市議 新人議員視察
				パルシステム 撮影取材
	7月	4回	3人	J A東京むさし 撮影取材
			27人	生活クラブ生活協同組合・東京視察
			4人	山口県宇部市 市議 視察
			1人	千葉県浦安市 市議 視察
	8月	2回	4人	不登校児童・生徒の給食提供事業ソーシャルワーカー
			4人	埼玉県東松山市 市議 視察
	9月	2回	4人	不登校児童・生徒の給食提供事業ソーシャルワーカー
			2人	グループコロンプス 本制作撮影取材
	10月	1回	2人	自由の森学園 視察
	11月	2回	3人	DMB Z 撮影取材
			2人	千代田区 区議 視察
	1月	4回	6人	大阪府箕面市 市議 視察
			3人	鹿児島県曾於市 教育委員会 視察
			17人	国立市 学校給食運営委員会 視察

	2月	2回	8人	徳島県阿南市 市議 視察
			2人	テレ東YouTube 撮影取材
			3人	NHKニュース7 撮影取材
北町調理場	8月	1回	3人	福島県環境保全農業課 視察
境南小学校	2月	1回	12人	教育委員会 視察
桜野小学校	6月	1回		NHKニュース「おはよう日本」撮影取材
武蔵野市役所	7月	1回	12人	滋賀県東近江市 市議 視察
	8月	1回	4人	京都府長岡京市 市議 視察
	11月	1回	8人	群馬県甘楽町 町議 視察
名古屋市安保ホール	12月	1回	140人	学校給食セミナー 講師
エッサム神田ホール	10月	1回	60人	地産地消コーディネーター育成研修会 講師
文京区文京シビックセンター	2月	1回	30人	学校給食向上（施設管理）セミナー 講師
山梨県立文学館	3月	1回	120人	映画「夢みる給食」上映会&トークセッション 講師

⑥ 桜堤調理場感謝デー

開催日時	開催場所	参加者数
10月21日（月） 午前9時15分～正午	桜堤調理場	16人
内容等		
■目的 ・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。 ■内容 ・給食の試食 ・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、クイズ大会、野菜スタンプ等） ■参加費 無料		

⑦ インターネット等を通じた広報活動

- ・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、本宿小学校では、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。
- ・桜野小学校では、学校のホームページに月間献立表と給食食育おたよりを掲載している。

- ・ 6月18日（火）NHKニュース「おはよう日本」（総合テレビ）において、桜野小学校での給食づくりや、農家との交流の様子について放映された。
- ・ 2月21日（金）NHKニュース7（総合テレビ）において、食材費の高騰への対応について放映された。
- ・ パルシステム生活協同組合連合会・Webメディア「KOKOCARA」からの取材を受け取材内容をWEBに公開された。

(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	5月22日	学級活動 2年生3クラス 「そらまめのさやむき体験」
	5月11日	学級活動 2年生3クラス 「たべもののパワーをしろ」
	6月26日	学級活動 1年生3クラス合同 「とうもろこしの皮むき体験」
	7月3日	学級活動 2年生3クラス合同 「とうもろこしの皮むき体験」
	7月5日	学級活動 1年生3クラス 「えだまめのさやとり体験」
	10月24日 11月1日	家庭科 6年生3クラス 「〇〇〇〇の食事を考えてみよう」
	12月23・24日	学活 1年生3クラス 「すきなものだけたべないで」
	1月20日	国語 3年生3クラス 「すがたを変える大豆」
	通年	給食委員会への参画、指導
境南小学校	5月8日	生活科 2年生2クラス 「グリンピースのさやむき体験」
	5月10日	生活科 2年生2クラス 「空豆のさやむき体験」
	7月4日	けやき学級 「とうもろこしの皮むき体験」
	5月24・30日 6月21・28日 7月5・12・19日	総合 3年生1クラス（ゲストティーチャー） 「給食のメニューを考えよう」
	9月6・13・26日 10月4日	総合 3年生1クラス（ゲストティーチャー） 「給食のメニューを考えよう」 ・ 給食のメニュー作りのアドバイス ・ 試作調理実習の補助
	通年	給食委員会への参画、指導

本宿小学校	4月12日	学級活動（安全指導） 1年生2クラス 「給食トラックの注意点」
	4月15日	生活科 2年生2クラス 「たけのこの皮むき体験」
	5月15日	生活科 1年生2クラス 「そら豆のさやむき体験」
	6月26日	生活科 2年生2クラス 「とうもろこしの皮むき体験」
	9月12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」
	10月2日	生活科 1年生2クラスTT 「箸の持ち方」
	2月20・28日	学活 2年生2クラス 「三色の食べ物のはたらき」
	通年	給食委員会への参画、指導
桜野小学校	5月22日	生活科 2年生5クラス合同（Meet方式） 「そら豆のさやむき体験」
	5月21・24・27日	家庭科 6年生4クラス 「朝ごはんの大切さと食事のバランス」 PP等を使用した紙芝居
	7月5・11日	生活科 1年生2クラス（各日） 「とうもろこしの皮むき体験」（地場産）
	7月9日	国語科 3年生5クラス合同（Meet方式） 「枝豆のふさととり体験」（地場産）
	9月	給食委員会「1月の全国学校給食週間に向けて料理考案」
	11月19・21・27日	家庭科 5年生5クラスTT「おいしい味噌汁の研究／だしの飲み比べうま味の相乗効果の確認」
	通年	給食委員会への参画、指導
井之頭小学校	6月26日	5年生 4クラス 栄養士 「アレルギーについて」
関前南小学校	10月28・30日	家庭科 6年生2クラスTT 「献立立案について」
第一中学校	11月25日	家庭科 1年生3クラス 調理実習「鮭のムニエル、こふき芋」
第五中学校	1月24日	総合的な学習の時間 1年生3クラス合同 「食への感謝」

参考：学校における食への協力

学校名	開催日	内容
千川小学校	12月3日	学校保健委員会
第三中学校	1月10日	調理部に調理員2人を派遣
関前南小学校	1月20日	学校保健委員会
桜野小学校	2月5日	学校保健委員会、食育・給食について
第三中学校	10月25日、11月22日・29日	調理部に調理員各日1名、計3名を派遣

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
第四中学校 2 年生	9 月 25 日～27 日	4 人	北町調理場
第六中学校 2 年生	9 月 9 日～11 日	4 人	桜堤調理場
第四中学校 2 年生	9 月 25 日～27 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	実踏月	学校名・学年
農家の仕事を知る・畑見学（社会科） 実踏のみ栄養士参加	11 月	10 月	本宿小学校 3 年生

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職 学校 2 年生	8 月 30 日～9 月 6 日 9 月 11 日～13 日 9 月 17 日～19 日	5 人	北町調理場
吉祥寺二葉栄養調理専門職 学校 2 年生	9 月 30 日～10 月 11 日	5 人	北町調理場

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 7 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	にんじん、玉ねぎ、小松菜、えのきだけを除き、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が、十分な洗浄、加熱により菌を減らしていくこと、再付着させないことが大切である。
9 月 6 日	18 品目 18 検体	腸炎ビブリオ菌	原材料検査は、衛生の目安として、事故につなげない、不衛生を防止するためのスクリーニング検査の意味合いとして実施している。野菜は洗浄前、肉・魚は加熱前のものである。 結果を見ると、陽性又は特に高い数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が、十分な洗浄・加熱により菌を減らしていくこと、再付

			着させないことが大切である。
1月24日	18品目 18検体		陽性又は特に高い数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が、十分な洗浄・加熱により菌を減らしていくこと、再付着させないことが大切である。

② 産地判別検査（肉および肉加工品）

検査日	検体数	検査項目	検査結果
7月12日	3品目 3検体	炭素、窒素、酸素、水素 安定同位体比分析	全ての検体について、国産と判別。表示の県産豚肉同位体比置群と合致（表示は妥当と判定される）
11月29日	3品目 3検体	産地判別 安定同位体比分析	国産と判別。表示と合致（表示は妥当と判定される）
2月28日	3品目 3検体	産地判別 安定同位体比分析	国産と判別。表示と合致（表示は妥当と判定される）

③ 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、検査結果を財団ホームページに公表していたが、計測機器の不具合により計測不能であったが、2月から再開した。検査した全て調理済み給食について、放射性物質は不検出であった。

④ 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29日	でん粉	陰性

⑤ 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29日	米 A	検出せず
	米 B	検出せず

⑥ 食品添加物検査

検査日	検査食材	検査項目	検査結果
11月29日	冷凍むきえびA	二酸化硫黄 縮合リン酸	検出せず 検出せず
	冷凍むきえびB	二酸化硫黄 縮合リン酸	検出せず 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	
7月23日	高橋ソース	埼玉県	トマトケチャップ
7月23日	松田マヨネーズ	埼玉県	マヨネーズ
7月24日	大冠酒造	山梨県	酒
7月24日	心の酢	山梨県	酢

(3) 農家交流会

7月17日	場 所 JA東京むさし新鮮館 参加者 市内生産者・JA東京むさし新鮮館（課長・係長）・産業振興課（課長・係長）・事務局長・調理員・栄養士 内 容 市内生産者と栄養士・調理員と来学期に向けて、作付けなどの意見交換を行った。
2月4日	場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション 参加者 市内生産者・JA東京むさし新鮮館（課長）・産業振興課（課長・係長）・理事長・事務局長・調理員・栄養士 内 容 市内生産者と栄養士・調理員と来学期に向けて、作付けなどの意見交換を行った。

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。5月の検査で1名に大腸菌の検出が認められたため、5日間の自宅待機とし就業場所の消毒、同所で勤務した職員7名の再検査を実施した。同所で勤務した職員7名の再検査及び当該職員の5日後の再検査の結果は陰性であった。また12月の検査で1名にサルモネラ菌の検出が認められたため、陰性が確認されるまで自宅待機とした。再検査の結果陰性が確認された。それ以外の感染はなかった。

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185人、1月が185人、3月が185人であった。1月の検査で1名、3月の検査で1名の陽性反応者があり、検査結果が陰性と判明するまで自宅待機とした。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2人に黄色ブドウ球菌の検出が認められたが、再検査の結果、陰性であった。9月の検査では4人に黄色ブドウ球菌の検出が

認められたが、再検査の結果、陰性であった。1月の検査では2人に黄色ブドウ球菌の検出が認められたが、再検査の結果、陰性であった。また、6月の検査では14人、9月の検査では6人、1月の検査では1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 安全衛生委員会の開催

開催日	概要
6月6日	・令和5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19日	・建物施設に関する職場巡視（北町調理場）
2月13日	・職場巡視の結果について ・令和5年度の労働災害の発生状況について ・ストレスチェック報告について

⑤ 自衛消防訓練の実施

施設名	実施日	概要	参加者数
桜堤調理場	12月25日	自衛消防訓練	約30人（午後の時間帯勤務に職員を対象）

5 人材育成研修

(1) OFF-JT研修

研修名	実施日	内容
新規採用職員研修	4月1・2日	理事長講話、採用時研修（衛生管理・安全衛生・武蔵野市の学校給食の特色）、配属先での研修
新規採用パートナー職員研修	4月1・2日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）及び配属先ごとの研修
	6月3日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
	8月27日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
新規採用短期パートナー職員研修	4月8日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
	7月1日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
新規採用アルバイト職員	4月8日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
	7月1日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）
財団職員研修	7月19日	財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修 ・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション ・内 容 ①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 秋山 氏 ②災害時の桜堤調理場の炊き出し機能について 講師 桜堤調理場長 ・受講者 短時間パートナー職員（54名）及び配置

		員アルバイト（15名） ※同内容にて午前と午後に分かれて実施
	7月22日	財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修 ・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション ・内 容 ①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 秋山 氏 ②栄養士及び調理員との意見交換 講師 栄養士（諏訪）、調理員（荒井、志村） ・受講者 配置員（31名）
	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 ・場 所 桜堤調理場及び武蔵境自動車教習所 ・内 容 運転技能チェック及び適性検査 外部講師（武蔵境自動車教習所） ・受講者 配送員（ドライバー）（8名）
	7月29日	財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修 ・場 所 三鷹産業プラザ 7階会議室 ・内 容 セルフマネジメント研修 外部講師（民間の研修企業） ・受講者 栄養士、調理員、配送員及び事務職（計69名）
	7月30日	財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修 ・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション ・内 容 適正な評価について 外部講師（民間の研修企業） ・受講者 主任以上の栄養士、調理員、配送員及び事務職（計23名）
昇任時研修	10月30日	主任昇任時研修 ・内 容 事務局長講話及び各所属係長講話 通信教育（指導育成力に関するもの） ・受講者 令和6年度主任昇任者3人 （調理2人、事務1人）
テールゲートリフター研修 （一般社団法人労働技能講習協会）	10月15日	テールゲートリフター特別教育 ・内 容 学科4時間（テールゲートリフターに関する知識及び作業に関する知識並びに係法令） 実技2時間（テールゲートリフターの操作の方法） ・受講者 桜堤調理場配送員 1人
	2月26日	労働安全衛生規則の一部改正に基づくテールゲートリフター特別研修 ・場 所 一般社団法人 労働技能講習協会 ・内 容 学科4時間 実技2時間 ・受講者 桜堤調理場配送員 1人

普通救命講習	1月7日	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保持増進を目的とした研修 ・場 所 桜堤調理場地域食育ステーション ・受講者 配置員P職を中心とした37人
HACCP研修（公益社団法人日本食品衛生協会）研修会	5月23日、6月20日	基礎研修 ・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6人（各日3人ずつ）
	9月20日～10月23日、eラーニング 10月31日（Web集合研修）	HACCP導入に関する研修 ・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集合研修） ・受講者 栄養士1人・技能主任3人
	2月26日から28日まで（集合研修）	HACCP導入に関する研修 ・内 容 ハザード分析、HACCPプランや記録様式の作成について ・受講者 調理技能主任2人、栄養士主任1人
	6月19日福生市 7月12日立川市	多摩地区学校給食共同調理場連絡協議会献立研究部会 ・新調理場見学と意見交換会 ・参加者 各日栄養士2人
	10月18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 ・場 所 株式会社コメットカトウ東京支店ショールーム ・内 容 コメットカトウによるスチコン研修 ・受講者 栄養士 1人
	1月	公財）東京都学校給食会 令和6年度年度学校給食衛生管理講習会 衛生管理研修 ・内 容 学校給食の衛生管理について～「なぜ」を追求する（Web視聴方式） ・受講者 栄養士1人
	2月	公財）日本食品衛生協会 衛生管理研修 ・内 容 HACCP導入に関する研修 ・受講者 栄養士1人・調理員2名
全国学校給食・栄養教諭等研究協議会	8月2日 長野県長野市	より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進 ～信州から「新」発信！未来につなげる食育の力～ ・分科会テーマ ①単独実施校における学校給食を活用した食育の推進 ②共同調理場から受配する学校における食育の推進 ③学校給食の危機管理と衛生管理の在り方 ・参加者 栄養士6人

東京都栄養職員研修	1月下旬から2月下旬まで	食に関する研修 ・内 容 食に関する指導の取組成果発表 (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士4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	
12.33 t	19.87 t	18.42 t	13.34 t	3.08 t	16.75 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
18.53 t	17.31 t	15.67 t	15.08 t	15.75 t	11.92 t	178.05 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年度から、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の交付を受け入れており、給食食材費の一部に全額を充当した。令和6年度においては、米などの給食食材費の高騰に対応して3月に追加で補助金の交付を受け入れた。令和6年度から武蔵野市において給食費の無償化が実施されたため、児童生徒の集金事務は無くなった。

(1) 給食食材費の管理

収支		(円)
		学校給食費
収入	給食費・諸収入	90,187,942
	市補助金	496,721,000
	繰越金	5,499,112
	合計	592,408,054
支出	食材費	578,883,540
	合計	578,883,540
翌年度繰越金		13,524,514

		(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	183,823,581	207,873,767
	繰越金	1,691,161	203,412
	合計	185,514,742	208,077,179

支出	食材費	184,503,098	204,015,613
	合計	184,503,098	204,015,613
翌年度繰越金		1,011,644	4,061,566

※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	34,660,212	44,814,061	56,844,270	58,893,051
	繰越金	1,097,612	112,013	100,385	2,294,529
	合計	35,757,824	44,926,074	56,944,655	61,187,580
支出	食材費	33,858,058	43,021,867	56,467,559	57,017,345
	合計	33,858,058	43,021,867	56,467,559	57,017,345
翌年度繰越金		1,899,766	1,904,207	477,096	4,170,235

※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6年2月から令和8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7年3月末時点で48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。

(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。

新型コロナウイルス感染予防のため、令和2年度から、市立小・中学校の校長及び給食担当教諭並びにPTA代表は不参加としていたが、令和5年度から再開し参加していただいている。

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、令和7年度に第五小学校が仮設校舎へ移転予定のため、移転に伴う備品類のリスト化、配送回収計画や桜堤調理場からの給食提供及び新校舎移行時の内容について検討を行った。第五小学校及び井之頭小学校の新校舎給食室のレイアウト等や、第五中学校の備品等について、検討を行った。

(2) 市立保育園の給食業務の受託準備について

令和7年度から市立保育園2園の給食業務実施のため、委託契約締結に向けた覚書を取り交わした。市と財団の職員で構成する協議会を開催し、市立保育園における給食調理体制の整備、衛生管理基準や栄養士マニュアルの検討、人材の採用・育成等について検討・調整を行った。保育園職員による単独調理場の見学や財団職員による市立保育園の食育事業の見学を行い、実施に向けての準備を行った。

(3) 防災訓練への参加について

5月11日（土）に武蔵野中央公園にて開催された「はらっぱ水防・防災フェスタ」に初めて参加した。震災時を想定した炊き出しを桜堤調理場で行い、防災フェスタの会場まで配送した。会場では日赤奉仕団と連携して自衛隊が調理したカレーをかけて、約1,000名の市民に提供した。

(4) 不登校児童・生徒への給食を通じた場の提供（財団内通称：チャレンジ事業）

桜堤調理場の地域食育ステーションにおいて学校給食を活用し、不登校児童生徒への給食の提供を行った。

対象	市立小中学校に通学する児童生徒（フリースクールに通学する児童生徒も市民であれば対象とする）。 ※小学生児童は保護者等引率を条件とする。 ※保護者等引率者及び市外の児童生徒は実費を徴収する。
実施日時	毎週金曜日 正午から午後1時まで（最終受付午後0時30分） ※給食がない日は実施しない。
定員	5名程度として試行開始（11月29日より10食程度準備に変更）

実施日及び来場者（うち保護者等の引率者）

9月20日	9月27日	10月4日	10月11日	10月18日	10月25日
5（2）	4（1）	4（2）	7（3）	5（2）	7（3）
11月1日	11月8日	11月15日	11月22日	11月29日	12月6日
5（2）	9（3）	4（1）	11（5）	11（5）	11（5）
12月13日	12月20日	1月10日	1月17日	1月24日	1月31日
14（6）	7（3）	9（4）	7（3）	15（7）	11（4）
2月7日	2月14日	2月21日	2月28日	3月7日	3月14日
9（4）	11（5）	8（3）	11（4）	12（5）	7（4）
3月21日					
7（3）					

9 管理・運営

(1) 役員等

令和6年度

役職名	氏名	任期	備考
理事長	北原 浩平	令和6年6月27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	前財団常務理事

常務理事	大杉 洋	令和5年6月22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	武蔵野市参事
理事	小川 万紀子	令和5年6月22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	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校校長
理事	舟木 賢治	令和5年6月22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	東京むさし農業協同組合監事
理事	大矢 雅子	令和5年6月22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	武蔵野市青少年問題協議会大野田地区委員会委員長
理事	金子 和雄	令和5年6月22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	前武蔵野商工会議所常議員
理事	真柳 雄飛	令和6年6月27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5年6月22日から令和8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	田中 博徳	令和5年4月1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3日	- 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団常務理事の選定について - 令和5年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業報告の承認について - 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・食育振興財団補正予算について - 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6年6月度賞与について	 可決 可決 可決 可決 可決 可決 可決
第2回	6月28日 (書面開催)	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27日	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	12月16日	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

		・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6年12月度賞与について	可決
第5回	3月10日	・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
		・令和7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	可決
		・令和7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・食育振興財団評議員会の招集について	可決

② 評議員会

回数	開催日	議案	結果
臨時 第1回	4月1日 (書面開催)	・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	可決
定時 第2回	6月27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	可決
		・令和5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
		・一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団補正予算の承認について	可決
定時 第3回	3月27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	可決
		・一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団諸規程の改正について	可決
		・令和7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	承認
		・令和7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

③ 監査

実施日	監査項目
5月21日	・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	調理員	2人	令和6年4月1日	令和5年9月9日	
	調理員	1人		令和5年9月13・14日	内部登用

パートナー	調理員	3人	令和6年4月1日	令和6年2月7日	
	配送員	4人		令和6年1月17日～18日	
	配置員	4人		令和6年2月13日	
アルバイト	配置員	3人	令和6年4月1日	令和6年2月26日・28日	
短時間パートナー	洗浄	1人	令和6年4月1日	令和6年3月15日	
パートナー	配送員	1人	令和6年6月1日		
短時間パートナー	調理	7人	令和6年7月1日	令和6年6月7日	
	洗浄	2人			
アルバイト	配置員	2人	令和6年7月1日	令和6年6月7日	
パートナー	配送員	1人	令和6年8月27日	令和6年7月26日	
正規職員	調理員	1人	令和6年9月1日	令和6年6月29日	
パートナー	調理員	2人	令和6年9月1日	令和6年8月19日	
パートナー	調理員	1人	令和6年10月15日	令和6年10月4日	
パートナー	調理員	1人	令和6年11月1日	令和6年6月29日	
パートナー	配送員	2人	令和7年1月1日	令和6年11月28日	
短時間パートナー	洗浄	1人	令和7年3月1日	令和7年2月4日	
正規職員	調理員	2人	令和7年4月1日	令和6年6月29日	内部登用
	調理員	2人		令和6年12月14日	
	調理員	2人		令和6年7月3・4日	
正規職員	一般事務	1人	令和7年4月1日	令和7年1月18日	
短時間パートナー	洗浄	1人	令和7年4月1日	令和7年1月23日	
	調理	3人		令和7年3月4日	
	洗浄	2人			
	配膳	2人			
パートナー	配置員	4人	令和7年4月1日	令和7年2月7日	
アルバイト	配置員	6人	令和7年4月1日	令和7年2月20日	
パートナー	配送員	1人	令和7年4月1日	令和7年3月12日	

② 職種別、施設別職員数

令和7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	5	1	2	0	0	12	57
	財団	1	6	38	0	0	0	45	
パートナー 職員	再雇用	0	0	1	0	0	0	1	71
	財団	2	1	26	10	31	0	70	
短時間パートナー職員		0	0	53	0	0	0	53	
臨時職員		0	0	0	0	15	0	15	
タテ計		7	12	119	12	46	0	196	