

令和7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7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	8日 小学校1学期給食開始 (小学校1年生は21日から開始) 9日 中学校1学期給食開始
5月	20回	
6月	21回	
7月	13回	17日 1学期給食終了
8月	2回	28日 2学期給食開始
9月	20回	
10月	22回	
11月	18回	
12月	18回	24日 2学期給食終了
1月	15回	9日 3学期給食開始
2月	18回	
3月	小学校15回 中学校16回	23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	198回 (小学校1年生は189回)	

② 給食調理数

令和7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	581,419食
桜堤調理場	676,168食
境南小学校	146,340食
本宿小学校	178,282食
桜野小学校	172,017食
合計	1,754,226食

※第五小学校は令和7年度から改築工事のため、桜堤調理場から提供

※北町調理場提供校にて異物混入（眼鏡の鼻あての一部）の恐れにより5校に喫食の一部停止があり、代替食（ごはん、みそ汁）を1校に提供した。調理前後における眼鏡の確認のみならず、釜ごとに調理をする際にも確認するよう徹底させた。

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8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）	25人	0人	41人	0人	41人
境南小学校	6人	0人	10人	1人	11人
本宿小学校（小学校2校）	6人	1人	5人	0人	5人
桜野小学校	16人	0人	17人	2人	19人
桜堤調理場（中学校6校、小学校3校）	25人	0人	47人	0人	47人
合計	78人	1人	120人	3人	123人

第五小学校は令和7年度から改修工事のため、桜堤調理場から提供

※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

④ 不登校児童・生徒への給食を通じた場の提供事業（スマイル給食）

桜堤調理場の地域食育ステーションにおいて無償化となる学校給食を活用し、不登校児童・生徒への給食提供を行った。

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	毎週水・金曜日 正午から午後1時まで（最終受付午後0時30分） ※給食が無い日は実施しない。		
定 員	10名程度の食数を準備（11月26日より来場者の少ない水曜日は5食程度準備に変更）		
実施日及び来場者数（うち保護者等の引率者）			
4月9日（水）	0人（0人）	4月11日（金）	11人（5人）
4月16日（水）	0人（0人）	4月18日（金）	6人（2人）
4月23日（水）	4人（2人）	4月25日（金）	4人（2人）
4月30日（水）	4人（2人）	5月2日（金）	0人（0人）
5月7日（水）	2人（1人）	5月9日（金）	8人（4人）
5月14日（水）	7人（3人）	5月16日（金）	1人（0人）
5月21日（水）	5人（2人）	5月23日（金）	8人（3人）
5月28日（水）	10人（5人）	5月30日（金）	2人（1人）
6月4日（水）	6人（3人）	6月6日（金）	6人（3人）
6月11日（水）	2人（1人）	6月13日（金）	4人（2人）
6月18日（水）	5人（2人）	6月20日（金）	9人（4人）
6月25日（水）	0人（0人）	6月27日（金）	12人（6人）
7月2日（水）	0人（0人）	7月4日（金）	8人（4人）
7月9日（水）	3人（1人）	7月11日（金）	4人（2人）
7月16日（水）	7人（3人）	8月29日（金）	6人（3人）
9月3日（水）	2人（1人）	9月5日（金）	0人（0人）
9月10日（水）	2人（1人）	9月12日（金）	3人（1人）
9月17日（水）	4人（2人）	9月19日（金）	8人（3人）
9月24日（水）	0人（0人）	9月26日（金）	5人（2人）

10月 1日 (水)	3人 (1人)	10月 3日 (金)	12人 (6人)
10月 8日 (水)	4人 (2人)	10月10日 (金)	6人 (3人)
10月15日 (水)	4人 (2人)	10月17日 (金)	6人 (3人)
10月22日 (水)	2人 (1人)	10月24日 (金)	8人 (4人)
10月29日 (水)	2人 (1人)	10月31日 (金)	6人 (3人)
11月 5日 (水)	2人 (1人)	11月 7日 (金)	0人 (0人)
11月12日 (水)	4人 (2人)	11月14日 (金)	2人 (1人)
11月19日 (水)	0人 (0人)	11月21日 (金)	6人 (3人)
11月26日 (水)	2人 (1人)	11月28日 (金)	6人 (3人)
12月 3日 (水)	5人 (3人)	12月 5日 (金)	6人 (3人)
12月10日 (水)	5人 (2人)	12月12日 (金)	8人 (4人)
12月17日 (水)	0人 (0人)	12月19日 (金)	2人 (1人)
12月24日 (水)	4人 (2人)	1月 9日 (金)	0人 (0人)
1月14日 (水)	0人 (0人)	1月16日 (金)	6人 (3人)
1月21日 (水)	4人 (2人)	1月23日 (金)	2人 (1人)
1月28日 (水)	7人 (3人)	1月30日 (金)	5人 (2人)
2月 4日 (水)	7人 (3人)	2月 6日 (金)	2人 (1人)
2月11日 (祝)	—	2月13日 (金)	3人 (1人)
2月18日 (水)	2人 (1人)	2月20日 (金)	6人 (3人)
2月25日 (水)	7人 (3人)	2月27日 (金)	8人 (4人)
3月 4日 (水)	3人 (1人)	3月 6日 (金)	2人 (1人)
3月11日 (水)	10人 (4人)	3月13日 (金)	8人 (4人)
3月18日 (水)	2人 (1人)	—	—
合計		82回	357人 (166人)

2 保育園給食事業

(1) 給食調理業務

市立保育園2園（児童及び保育士等）の給食調理を行った。

① 定員数

	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	職員等
境保育園	9名	15名	18名	20名	20名	20名	36名
吉祥寺保育園	9名	15名	18名	20名	20名	20名	35名

② 給食実施回数

月	実施回数	月	実施回数
4月	25回	10月	26回
5月	24回	11月	23回
6月	25回	12月	26回
7月	26回	1月	23回
8月	25回	2月	22回
9月	24回	3月	25回
合計	294回		

③ 食物アレルギー対応

	対応食	配慮なし※
境保育園	9名	6名
吉祥寺保育園	5名	1名

※配慮なし：アレルギー申請はあるが、給食で使用しない食材のため、アレルギーが無い子どもと同様に配膳している。

④ 離乳食対応

	対応食
境保育園	9名
吉祥寺保育園	10名※

※吉祥寺保育園：医療的ケア児 1名（10月から） 離乳食（後期食）をペーストにし、ミルクとともに提供。

3 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 4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15クラス 「好き嫌いをなくそう」 2年生14クラス 「3匹のお見舞い」 3年生16クラス 「大豆のひみつ」 4年生9クラス 「朝ごはんはからだの目覚ましスイッチ」 4年生2クラス 「朝ごはんについて」 5年生15クラス 「お米について」 6年生16クラス 「バランスの良い食事について」 	—
境南小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・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 23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 「食べ物のはたらき」 3年生4クラス 「食事のマナーについて」 4年生4クラス 「カルシウムについて」 5年生4クラス 「お米について」 6年生3クラス 「献立作成のポイント」 「朝食について」 けやき学級 「食べ物のはたらき」 	<ul style="list-style-type: none"> ・スタッフ交流給食（調理員、栄養士どちらか2名ずつ各日2クラス実施） 1～6年・けやき全学級23回期間中ほぼ毎日実施（5月21日～6月28日）
本宿小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・1年生の配膳指導 4クラス 	<ul style="list-style-type: none"> ・スタッフ

(小学校2校)	<p>4月21日から5月9日まで（第三小は配置員） 5月12日から5月28日までの月・火・水曜日（本宿小のみ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導 13クラス（本宿小） <ul style="list-style-type: none"> 1年生 「魔法をかけた妖精」 3年生 「大豆のひみつ」 5年生 「お米について」 6年生 「朝食について」 ・栄養指導 17クラス（第三小） <ul style="list-style-type: none"> 1年生 「魔法をかけた妖精」 2年生 「3匹のお見舞い」 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」 <p>ひまわり 「魔法をかけた妖精」 「3匹のお見舞い」</p>	<p>交流給食 （調理員、 栄養士いず れか1名ず つ）1～6 年学級13学 級70回</p>
桜野小学校	<ul style="list-style-type: none"> ・1年生給食開始前の配膳指導 4クラス 「さくらのしょうのきゅうしょくについて」P.P.でのスライドと配膳器具等使用 ・1年生の給食開始初期の配膳補助 4クラス ・栄養指導 <ul style="list-style-type: none"> 2年生4クラス P.P.でのスライド紙芝居 「3匹のおみまい（3色の食品グループ）」 3年生4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（給食指導時間中） 	—
桜堤調理場受配校 （中学校6校、小 学校3校）	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳指導（第五小） <ul style="list-style-type: none"> 2～6年生12クラス 4月8日～15日 1年生3クラス 4月21日～30日 ・給食時間における栄養指導（千川小・関前南小） <ul style="list-style-type: none"> 1年生4クラス 「魔法をかけた妖精」 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 保育園における食育活動

季節の行事ほか

月	境保育園	吉祥寺保育園
4月	こいのぼり集会（こいのぼりパン）	こいのぼり集会（こいのぼりパン）
5月		出前調理（5歳）

		食具指導（3歳 スプーン、フォーク）
6月	じゃが芋掘り（3・4・5歳） おたのしみ会（5歳）	お楽しみ会特別献立（5歳） 食事マナー指導（3歳） 出前調理（3・4・5歳）
7月	七夕そうめん 食具指導（5歳 はし）	じゃが芋掘り（3・4・5歳） 七夕そうめん 食事マナーの話（4・5歳） 出前調理（3・4・5歳）
8月		
9月	秋祭り（焼きそば・ジュース）	秋祭り（焼きそばをパックに入れて提供） 出前調理（3・4歳）
10月	十五夜（月に見立てた飾り付け、リングをウサギカット）	十五夜（月に見立てた黄色の蒸しパン）
11月	さつまいも掘り（5歳） いも汁づくり（4・5歳料理保育） クラスでご飯炊き（5歳友好都市からの新米を使用） かぶ収穫（4歳） 焼きいも	さつまいも掘り（5歳） いも汁づくり（4・5歳料理保育） 友好都市の新米かまど炊き にんじん掘り（4歳）、おやつ人参ケーキへ 出前調理（3・5歳）
12月	冬のお楽しみ会 おにぎり作り（3歳 収穫した小松菜を味噌汁に）	うどん作り（5歳） ホットケーキ作り（4歳） クラスで新米炊飯（5歳）
1月	食具指導（2歳 フォーク） ピザ作り（4歳）	おせち料理 ぎょうざ皮ピザ作り（3歳） 食具指導（2歳 フォーク） 出前調理（3・4・5歳）
2月	節分（いわしつみれ汁、大豆五目煮、きなこおはぎ、副茶） 立春（ちらしずし） ピザ作り（5歳） 食具指導（4歳 はし）	節分（いわしつみれ汁、大豆煮） 立春（ちらしずし） 幼児クラスへの食べ物、栄養の話
3月	ひなまつり（ちらしずし、ひなまつりケーキ） おわかれ会（3・4・5歳）	ひなまつり（ちらしずし、ひなまつりケーキ） おわかれ会（3・4・5歳）

日々の給食食材に触れる活動・収穫野菜（3・4・5歳）

月	境保育園	吉祥寺保育園
4月	グリーンピースさやむき たけのこ観察 玉ねぎ皮むき	グリーンピースさやむき 玉ねぎ皮むき
5月	野菜栽培 空豆さや出し 玉ねぎ皮むき	空豆さや出し 玉ねぎ皮むき
6月	とうもろこし皮むき じゃがいも泥洗い 玉ねぎ皮むき 収穫野菜（なす・ピーマン）	玉ねぎ皮むき 収穫野菜（なす・パプリカ・ラディッシュ）

7月	とうもろこし皮むき じゃがいも泥洗い 玉ねぎ皮むき 収穫野菜（なす・ピーマン）	とうもろこし皮むき 玉ねぎ皮むき 収穫野菜（なす・パプリカ）
8月	玉ねぎ皮むき 収穫野菜（なす・ピーマン）	とうもろこし皮むき 収穫野菜（なす）
9月	玉ねぎ皮むき	玉ねぎ皮むき クラス出前（梨皮むき） 収穫野菜（ヘチマ）
10月	玉ねぎ皮むき	玉ねぎ皮むき 収穫野菜（なす、ヘチマ）
11月	玉ねぎ皮むき さつまいも泥洗い 収穫野菜（さつまいも、かぶ）	玉ねぎ皮むき クラス出前（リンゴ食べ比べ、皮むき） 収穫野菜（なす、人参、さつまいも）
12月	玉ねぎ皮むき	玉ねぎ皮むき
1月	玉ねぎ皮むき 収穫野菜（小松菜）	玉ねぎ皮むき 収穫野菜（ブロッコリー）
2月	玉ねぎ皮むき 収穫野菜（小松菜）	玉ねぎ皮むき
3月	玉ねぎ皮むき グリーンピースさや出し	玉ねぎ皮むき 収穫野菜（大根）

③ 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。
- ・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、献立表に毎日食育や地産地消などに関するコメントを掲載した。また、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。
- ・桜野小学校では、校内各所食育掲示板にて、月間・旬間単位の掲示物を掲出した。
- ・保育園から保護者に向けたお便りを発行し、毎月レシピも掲載した。

④ 特色ある給食（事業）

施設名	開催月	内容
境南小学校	11月	和食器給食 5年生・6年生 7回
	10～12月	交流給食（他学年同士の交流給食）『境南小仲よし計画』5回
	12月	他学年との交流給食『境南なかよし計画』の一環。6年生と1年生、6年生とけやきクラス、4年生と3年生（それぞれ全クラス）※5年生と2年生は11月に実施済み
	2月	お弁当給食（境南フェスティバル） 全校児童、職員 計約800食分

	3月	おわかれ給食 たてわり班で給食を食べる アレルギー対応が無いよう極力調整協力
本宿小学校 (小学校2校)	11・3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20品、行事食9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料理を取り入れた(4品)
伝えておきたい料理 (北町調理場受配校)	12～3月	郷土料理3品、行事食3品、絵本に出てくる料理1品、旬の料理3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6品、旬の料理5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

⑤ 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」、市内産野菜を使った共通メニューの日「むさしの野菜と鶏さんの出会いの日」、「地場産夏野菜カレーの日」、「むさしの糧うどんの日」、年間計画として「うど使用日」(2月)を設けた。
- ・端午の節句に向けた「中華ちまきの日」を設けた。
- ・世界の料理を提供した。
- ・セルフお弁当給食(第一小学校・第二小学校)
児童が給食をお弁当箱(財団提供)に配膳をし、いつもと違う教室で喫食、異学年交流を行った。

⑥ 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	11月17日～12月8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
農家さんの給食試食会	6月27日・11月25日	交流を主の目的とし、地場野菜使用献立の日に農家さんを招いた試食会

⑦ 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28.2%使用した。使用量について、玉ねぎが約2.2倍、にんじんが約1.7倍、大根が約1.3倍増加したことなどにより、昨年よりも6.4ポイント増加した。また、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24日（木） 午前11時30分～午後1時	けやきコミセン 北町コミセン	57人 51人
7月30日（水） 午前11時30分～午後1時	西部コミセン 関前コミセン	57人 55人
8月20日（水） 午前11時30分～午後1時	西久保コミセン	60人
<p>■目的</p> <p>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</p> <p>■内容</p> <p>コミュニティ協議会との共催事業として実施し、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・クイズ及び農家紹介DVDの視聴など） 今年度はコミュニティセンターの希望日が重なった点及び調理室がないコミュニティセンターがある点などを考慮し、西久保コミュニティセンター以外は桜堤調理場地域食育ステーションで調理後、配送するかたちとした。</p> <p>■献立</p> <p>市内産夏野菜カレーライス、ボイル野菜、ドレッシング三種、フローズンヨーグルト</p> <p>■参加費</p> <p>高校生以上 300円、中学生・小学生以下 無料</p>		

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	9回	102人	
桜堤調理場	6・7月	3回	55人	千川小・関前南小・第一中
本宿小学校 (小学校2校)	9月	2回	22人	第三小学校
	10月		23人	本宿小学校
桜野小学校	9月	2回	90人	1年生PTAを中心に44人 4年生PTAを中心に46人
合計		16回	292人	

新入園児保護者を対象に試食会を開催した。

施設名	開催月	回数	参加者数	備考
境保育園	4月	1回	14人	新入園児保護者対象 給食食べ始めの時
	10月	1回	89人	全クラス対象
吉祥寺保育園	4月	1回	23人	新入園児保護者対象
	11月	2回	79人	乳児クラス対象（14日） 幼児クラス対象（18日）
合計		5回	205人	

境保育園は新入園児が初めて給食を食べる日に保護者も試食した。

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15日（土） 午前10時～午後3時	武蔵野市立保健センター	全体で約339人
内容等		
<p>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。</p> <p>■全体のテーマ 五感で感じようむさしの食 食と防災</p> <p>■財団のイベント</p> <p>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、もちりシュウマイ、えびとブロッコリーの中華炒め、武蔵野野菜の中華スープ、さつま芋の蒸しパン、麦茶 参 加 費 350円 参加者数 134人（定員 150人・申込者数 280人）</p> <p>②調理実習 被災後の食事 ～簡単パスタと蒸しパン～ 内 容 家にある食材を使って、災害時にも役立つ調理法を実践してみましよう！ 参 加 費 1人 250円 参加者数 18人（定員 24人・申込者数 30人）</p>		

- ・保育園では子ども育成課保育園ブースにて魚釣りゲーム、非常食についてのおたよりを配布した。

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11日（火） 10時～正午	桜堤調理場 地域食育ステーション	16人	19人
内容等			
<p>■目的 給食試食、調理実演及び説明を通じて、小学校就学前の子どもを持つ保護者に、本市の学校給食の考え方や特徴、更には給食調理員の力量を知ってもらう機会とし、市立小学校入学することの安心感に寄与する場とする。</p> <p>■テーマ 小学校の入学前に知りたい武蔵野市の給食 ～見て知って食べて武蔵野市の給食～</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。</p> <p>■参加費 350円</p>			

⑤ 小・中学生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	6月2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）
桜野小学校	9月11・25日	2年生10名「生活科町たいけん」見学 桜堤調理場

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（金） 9時30分～12時30分	北町調理場	37人
<p>■テーマ 楽しく作って！楽しく食べよう！</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ってもらう。また給食甲子園で提供する武蔵野市特産のうどを使った食事を作ることに より、武蔵野市の給食への理解を深めてもらう。</p> <p>■メニュー キンパ、トックスープ、うどん入りチャプチェ、お楽しみデザート（チョコバナナ&チョコマシュマロ）</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
3月26日（木） 9時30分～13時	桜堤調理場	20人
<p>■テーマ 地元産野菜を使ってチキンカレーを作ろう！</p> <p>■目的 大量調理器や地元産野菜を実際に見て・触れて・体験的に学ぶことで、学校給食身おける大量調理の工夫や地元産野菜の役割の理解を深める。また、災害時における給食センターの役割について学び、防災意識の向上を図る。</p> <p>■メニュー チキンカレーライス、春の和え野菜、白玉フルーツポンチ</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（金） 8時45分～12時	本宿小学校	16人（当日5名欠席）
<p>■テーマ 『手作りカレーにチャレンジ！』～人気の給食メニューを作ってみよう！～</p> <p>■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。</p> <p>■メニュー カレーライス（野菜のカット、玉ねぎルー、カレー作り）、ボイル野菜（野菜のカット）、手作りドレッシング、お楽しみとんかつ、お楽しみラッシー</p>		

開催日時	開催場所	参加者数
12月26日（金） 9時～13時30分	桜野小学校	児童24人 教職員試食24人
<p>■テーマ 手打ちうどんにチャレンジしよう！</p> <p>■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。</p> <p>■メニュー 手打ちうどん、つけ汁、かき揚げ、茹で野菜、お楽しみデザート（うどーナツ、2色ゼ</p>		

リー)、麦茶

開催日時	開催場所	参加者数
3月26日(木) 9時30分～13時	境南小学校	21人
■テーマ 『手作りハンバーガーを作ろう!』～ ■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 ハンバーガー、コーンスープ、フライドポテト、いちごゼリーとパンナコッタ		

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	4月	1回	31人	市役所新規採用職員施設見学
	5月	2回	8人	市民団体見学
			2人	山形県鶴岡市議会議員 視察
	6月	1回	4人	参議院議員及び武蔵野市議会議員 視察
	7月	2回	8人	茨城県那珂市議会議員 視察
				教育長視察 スマイル給食
	9月	1回	1人	都立西高生 研究のヒアリング
	10月	7回	6人	民生委員 不登校児童生徒への給食提供事業ヒアリング
			4人	武蔵野文化生涯学習事業団 地域食育ステーション視察
			5人	板橋区子どもの食と未来を守る会 視察
			3人	教育支援センター スマイル給食 視察
			9人	西東京市議 視察
			13人	愛知県刈谷市議ほか10自治体市議 視察
	11月	1回	22人	島しょ地域農業委員会ほか 視察
			3人	武蔵野市教育委員会 教育長試食会
5人			教育長 スマイル給食視察	
1人			都立西高生 研究のヒアリング	
12月	2回			
1月	1回	1人	千葉県松戸市議	
2月	1回	14人	埼玉県川越市議、市民団体	
北町調理場	10月	2回		武蔵野市長試食会
				立川のおいしい給食を実現する会 視察
	2月	1回	1人	朝日新聞社 編集委員取材
神戸市中央区文化セ	8月	1回	40人	オーガニック給食を給食現場か

ンター				ら進める研修会 講師
-----	--	--	--	------------

⑥ 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。
- ・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毎日の給食写真を週単位で掲載した。

⑦ 境南小学校『ひらかれ給食』

開催日時	10月1日～3日	12時20分～13時
	3月10, 12, 13日	12時20分～13時
内容等		
<p>■目的</p> <p>地域の方々と6年生の交流を通して思いや願いの共有を図るとともに、お互いがお互いを理解し、顔見知りになることで改めて境南町への愛・誇りを持つことができる。6年生が地域の方々（大人）とかかわることで、自らの将来を見つめ直すきっかけとする。</p> <p>地域・家庭・学校が目指すべき方向性を改めて確認していくきっかけとする。 （上記、学習計画一部抜粋）</p> <p>■内容</p> <p>6年生と地域の方々との交流の一部（交流給食）</p> <p>■参加費</p> <p>地域の方々は、職員給食費と同額 330円/人</p>		

(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
第一小学校	5月27・28日	家庭科調理実習 6年生4クラス「野菜とハムの炒め物」デモンストレーションを行った。
井之頭小学校	6月25日	総合 3年生3クラス 「市内産野菜について（野菜の育て方・旬について）」 むさしの新鮮館、農家さんの話、栄養士・調理員講話
第五小学校	5月17日	学級活動 2年生3クラス ゲストティーチャー栄養士「食べ物のパワーを知ろう」
	11月7日	学級活動 3年生3クラス 「すごいぞ大豆の力」
	11月27日	学級活動 6年生3クラス 「長生きと食事」
	12月1日	学級活動 4年生3クラス 「骨をじょうぶにする食べ物をとろう」
	2月21日	学級活動 1年生3クラス 「すきなものだけたべないで」

	2月26日	学級活動 5年生 3クラス 「おやつについて考えよう」
境南小学校	5月15日、 6月10日	けやき学級 野菜の廃棄部分を堆肥化の材料として提供
	5月19日	生活科 6年生3クラス 調理員、栄養士へインタビュー（仕事のやりがい等）
	10月、11月	家庭科 6年生 献立作成授業TT 授業冒頭15分間講義、質疑・応答
	11月7日	けやき調理実習『ラーメン作り』Q&A （ラーメン作りのポイント（衛生管理、使用する食材、 安く美味しくするには等）） ・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11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・16日	生活科 2年生2クラス 「たけのこの皮むき体験」
	5月14日	生活科 1年生2クラス 「そら豆のさやむき体験」
	6月25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2日	社会科 4年生2クラスTT「もったいない給食室の残 菜」（ごみ処理とリサイクル）
	9月8・10日	生活科 2年生2クラスTT「三色の食べ物の働き」
	10月10日	生活科 1年生2クラスTT「箸の持ち方」
	通年	給食委員会にオブザーバーとして参加
桜野小学校	5月22日	生活科 2年生4クラス合同（Meet中継方式） 「そら豆のさやむき体験」
	6月16・20・ 24日	家庭科 6年生5クラス 「朝ごはんの大切さと食事のバランス」 PP等を使用したスライド紙芝居
	7月1日	国語科 3年生4クラス合同（Meet中継方式） 「枝豆のふさととり体験」（地場産）
	7月4・9日	生活科 1年生2クラス（各日2クラスMeet中継方式） 「とうもろこしの皮むき体験」（地場産）
	11月5・6・ 7・13・18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	児童給食委員会に出席、適宜意見情報の提供
関前南小学校	10月10・11日	家庭科 6年生2クラスTT 「献立立案について」
第五中学校	1月23日	学級活動 1年生 3クラス 「給食献立について」

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	9月26日	調理部に調理員1人を派遣
境南小学校	12月2日	就学時健診（11月6日協力済。当日欠席者への対応）
	1月27日	『マイスタームラカミ』への納品時撮影、イ

		インタビュー取材（児童）への事前準備、調整、当日協力
	2月14日	『境南小フェスティバル』への給食ブース出展（展示品、桜堤調理場から借用）
桜野小学校	12月2日	教育委員会訪問時試食前講話

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
第五中学校 2年生	6月2日～4日	3人	桜堤調理場
第六中学校 2年生	9月9日～11日	3人	桜堤調理場
第四中学校 2年生	9月24日～26日	5人	北町調理場
第四中学校 2年生	9月24日～26日	4人	桜堤調理場
第二中学校 2年生	11月18日～20日	5人	桜堤調理場

③ 教育実習生の受け入れ

学校名	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28日～9月 5・8・12・16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	8月28日～9月5・ 8・12・16日	5人	桜堤調理場
吉祥寺二葉栄養調理 専門職学校 2年生	9月29日～10月10日	4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29日～10月10日	5人	桜堤調理場
吉祥寺二葉栄養調理 専門職学校 3年生	3月	5人	桜堤調理場

参考：校外学習への協力

学校名	開催日	内容
第五中学校 槻の木学級	11月17日	食に携わる授業の校外学習の一環として、調理場内での調理作業体験、施設見学及び栄養士による食育講座を実施

④ 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	開催日	学校名・学年
農家の仕事の学習（社会科） 農家の一日の仕事を知る ゲストティーチャー（新鮮館職員、農家）による授業	11月10日	本宿小学校 3年生

4 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6日	15品目 15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	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5日	15品目 15検体	サルモネラ菌 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23日	15品目 15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
6月27日	3品目 3検体	炭素、窒素、酸素、水素 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）
11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）
2月27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）

今年度から学期に1回調理済み給食を測定することとし、検査結果を財団ホームページに公表した。

検査した調理済み給食について、放射性物質は全て不検出であった。

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
12月1日	煎り大豆	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26日	南部地粉うどん	検出せず
	国産小麦食パン	検出せず
	国産小麦スパゲッティ	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
12月1日	レバーソーセージ	ソルビン酸	検出せず
	ウインナー	亜硝酸根	検出せず
	ベーコン	食添許可合成タール系色素	検出せず
	ポークハム	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	
7月28日	(株)ゆうき	新潟県	米
8月19日	林養鶏場	千葉県	鶏卵
8月19日	(株)アグリイノベーションズカンパニー	千葉県	米

(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・産業振興課・理事長・事務局長・調理員・栄養士 内 容 市内生産者と栄養士・調理員と今学期の振り返りと来学期以降に向けて、作付けなどの意見交換を行った。
2月12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・産業振興課・理事長・調理員・栄養士 内 容 市内生産者と栄養士・調理員と今学期の振り返りと来学期以降に向けて、作付けなどの意見交換を行った。

5 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。4月の検査で1名に大腸菌、1名にサルモネラ菌、5月の検査で6名サルモネラ菌、6月の検査で2名にサルモネラ菌、9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、再検査の結果が陰性になるまで自宅待機とした。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205人、1月が203人、3月が201人であった。11月の検査で1名、1月の検査で3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。3月の検査で陽性反応者はいなかった。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6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3名に何かしらの細菌による汚染が認められた。9月の検査では6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2名に何かしらの細菌による汚染が認められた。1月の検査では黄色ブドウ球菌の検出は認められなかった。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
5月22日	<ul style="list-style-type: none">・令和6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
10月2日	<ul style="list-style-type: none">・建物施設に関する職場巡視（吉祥寺保育園及び境保育園）
2月19日	<ul style="list-style-type: none">・職場巡視の結果について・令和7年度の労働災害の発生状況について・リスクマネジメント（案）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25日	自衛消防訓練	23名
桜堤調理場	12月26日	自衛消防訓練	約30人（午前の時間帯勤務に職員を対象）

6 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7日に事業提案会「アイデアフォーラム」を開催した。下記の表のとおり提案があり、発表及び質疑応答を行った。

提案者	タイトル
提案者A	『地産地消の推進に向けた取組の強化』の新たなステップとアウトカム～地場率の数値改善に向けてできること～
	『安全・安心で質の高い給食の提供』の深掘りとコンセンサスにむけて～公会計化した給食費を扱う責務～

提案者B	職員のためのコミュニケーション誌
------	------------------

(2) 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
新規採用短期パートナー職員研修	4月7日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）の研修
	5月1日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）の研修
	8月26・27日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）の研修
新規採用アルバイト職員	4月7日	採用時研修（衛生管理・安全衛生）の研修
HACCP研修（公益社団法人日本食品衛生協会）	5月21日、 8月19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 調理員等8人（各日4人ずつ）
安全運転研修	6月2日 7月29日	配送員（ドライバー）の資質向上及び育成を目的とした研修 ・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 新規採用の配送員（ドライバー）2人
ハラスメント相談担当者研修	6月6日	基礎知識及び相談時の注意事項の確認によるスキルアップ研修 ・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション ・内 容 ハラスメント相談担当者としての心構え 講師 業務係長 ・受講者 新規担当者 2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）	6月25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関係法令） 実技2時間（テールゲートリフターの操作の方法） ・受講者 配送員 1人
アーク溶接研修（一般社団法人労働技能講習協会）	9月20・21日	アーク溶接特別教育 ・内 容 学科11時間（アーク溶接・装置に関する知識、アーク溶接作業方法の知識及び関係法令） ・受講者 調理員2人
昇任時研修	6月11日	技能主任昇任時研修 ・内 容 係長（技能長）講話 通信教育（指導育成力について） ・受講者 令和7年度技能主任昇任者1人
	7月16日	統括主任昇任時研修

	9月24日	<ul style="list-style-type: none"> ・内 容 事務局長講話（7月） 市の行政について（9月） ・受講者 令和7年度統括主任昇任者1人
	7月4日 9月29日	技能長昇任時研修 <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 理事長講話（7月） 市行政・文書等について（9月） 通信教育（判断力について） ・受講者 令和7年度技能長昇任者1人
保育園研修	7月8日	市子ども家庭部子ども育成課による保育園全体研修 <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 武蔵野公会堂 ・内 容 運動発達と“食べる力”の育ち 講師 横浜市総合リハビリテーションセンター 永井 志保 氏 ・受講者 保育園配置の栄養士及び調理員 6名
	8月4日 ～20日	保育園の給食業務受託に伴う夏期を活用した派遣研修 <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 保育園給食業務（吉祥寺保育園及び境保育園）を終日通して経験することで今後に活かす（一人1園1週間程度） ・受講者 主任級調理員6名
栄養士セミナー	6月25日	東京都産業労働局農林水産部主催セミナー （オンライン受講） 栄養士1名 内容① 「地域と共に歩む学校給食」 講師 三鷹市野菜生産組合学校事業部 根岸 隆好 氏 内容② 「都心部の子どもたちに東京産農産物が届くまで」 講師 有限会社丸幸水産 学校給食部 下高 湧太 氏
財団職員夏期研修	7月18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 【午前】 調理技術向上研修 講師 内部講師（桜堤調理場 調理員） 【午後】 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 大井 奈津子 氏 ②業務上での注意事項及び職員顔合わせ（配置員アルバイトのみ） 講師 業務係長 ・受講者 【午前】 桜堤調理場の短時間パートナー職員（20名） 【午後】 桜堤調理場の短時間パートナー職員（14名）及び配置員アルバイト（19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 <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 桜堤調理場 地域食育ステーション

		<ul style="list-style-type: none"> ・内 容 ①自転車安全運転研修 講師 日本交通安全教育普及協会 彦坂 氏 ②栄養士及び調理員との意見交換 講師 栄養士（田中・鶴生・諏訪・高橋）、調理員（渡瀬・高橋寛和・駒井・志村） ・受講者 配置員（計32名）
	7月30日	<p>財団職員の資質向上及び育成を目的とした全体研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 武蔵野スイングビル 10階スカイルーム ・内 容 ①リスクについて 講師 横山事務局長 ②日本人の健康寿命延伸に向けて 講師 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校長 小川 万紀子 氏 ③食品衛生について 講師 多摩府中保健所食品衛生第二担当 大井 奈津子 氏 ・受講者 栄養士、調理員、配送員及び事務職 (計74名)
研修会	6月20日 あきる野市	<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 あきる野市役所 ・内 容 意見交換会 ・参加者 栄養士2人
	7月11日 稲城市	<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 稲城市学校給食共同調理場 ・内 容 意見交換会 ・参加者 栄養士2人
	8月1日 府中市	<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 府中市学校給食センター ・内 容 講演会「食品ロスと給食について」 講師 三信加工株式会社 女子栄養大学短期大学部非常勤講師 海老原 誠治氏 ・参加者 栄養士1人
	7月4日	<p>市健康課主催による食育講習会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 保健センター 1階健康増進室 ・テーマ 「夢をカタチに「食で！育む」15年の実践 知から読み解く～「すみだの食育」で育んできたことは何か？～」 講師 すみだ食育goodネット常務理事、すみだ食育推進会議委員長 秋田昌子氏 ・参加者 栄養士2名
講習会	11月12日	<p>多摩府中保健所衛生実務講習会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 武蔵野公会堂ホール ・内 容 食中毒予防、注意すべきポイントは？ お店のHACCP、上手に続けるには？ ・受講者 栄養士 1人

評価合わせ 研修	10月20日	<ul style="list-style-type: none"> ・内 容 人事評価の目的、評価者の役割及び被評価者の観察方法を学ぶとともに、評価基準のばらつきを防ぐためワークを通じた擦り合わせを行う。 ・受講者 主任級以上の職員で評価資料作成の可能性のある者22人（調理14人、栄養士6人、配送員1人、事務1人）
第2回 全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	8月6日 茨城県	<p>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 ～食の王国いばらきから広げる食育の環 ねばーり強くすすめよう！～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・分科会テーマ 第7分科会 学校給食の栄養管理と生きた教材となる献立作成の在り方 ・参加者 栄養士1人
東京都学校給食会 食育講演会	6月13日 文京区	<p>児童・生徒の食物アレルギー～その対応について～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 東京都学校給食会館 ・参加者 栄養士2名
令和7年度米穀・一般物資工場見学会	8月20日	<p>公益財団法人東京都学校給食会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 米穀（株式会社ヤマタネ印西精米センター）、一般物資工場（キノエネ醤油株式会社）の見学 ・参加者 栄養士2名
学校栄養職員等研修（学校給食）	12月	<p>衛生管理研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 学校における食育の推進について ～給食を活用した指導の新たな歩へ～ ・受講者 栄養士1人
学校給食安全・衛生管理研修（食物アレルギー）	1月	<p>衛生管理研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 学校における食物アレルギー対応 ・受講者 栄養士3人
学校給食安全・衛生管理研修（食品衛生）	1月	<p>衛生管理研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 学校給食の食中毒の話 食中毒・食品苦情から学ぶ危機管理対応 ・受講者 栄養士3人
食に関する指導研修会	1月	<ul style="list-style-type: none"> ・内 容 食に関する指導の取り組みについての発表 発表の講評及び講演 栄養・食のプロフェッショナルリズムを考える ・受講者 栄養士2人
東京都栄養職員研修	12月下旬から 1月下旬まで	<p>食に関する研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内 容 日本人の食事摂取基準について (YouTube視聴方式) ・受講者 栄養士2人
ペーパードライバー研修	12月25日	<p>運転に不慣れな職員が庁用車両を安全に運転し業務に寄与することを目的とした研修</p> <ul style="list-style-type: none"> ・場 所 桜堤調理場

		・受講者 正規職員 5人
普通救命講習	1月5・6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 再講習25人、新規講習27人（正規職員及びフルタイムパートナー職員）
東京都学校給食	2月6日	学校給食食育推進会議 栄養士1名
関東給食会	3月6日	東京都水産物を使用した料理デモンストレーション ・場 所 一般財団法人 東京水産振興会 ・受講者 栄養士 3人

7 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	
13.79 t	20.88 t	22.10 t	16.12 t	1.75 t	18.04 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
20.61 t	17.74 t	17.57 t	15.49 t	18.54 t	13.47 t	196.10 t

8 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（令和7年度から第五小学校が改修工事のため桜堤調理場から提供しており、現在は3校）の給食食材費の管理も併せて受託している。なお、令和4年度から、給食食材費高騰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、市から学校給食食材費高騰対応臨時補助金の交付を受け入れ、給食食材費の一部に全額を充当した。令和7年度においては、米などの給食食材費高騰に対応して3月に追加で補助金の交付を受け入れた。また、令和6年度からは、武蔵野市において給食費の無償化が実施され、市立小中学校給食費補助金の交付により、児童生徒からの給食費はなくなっている。

(1) 給食食材費の管理

(円)

収支		全施設給食費
収入	給食費・諸収入	100,483,360
	市補助金	563,890,650
		(内学校給食食材費高騰対応臨時補助金 128,793,000)
	繰越金	13,524,514
	合計	677,898,524
支出	食材費	666,877,800
	合計	666,877,800
翌年度繰越金		11,020,724

(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	30,444,133	45,913,030
	市補助金	178,951,087	237,243,480
	繰越金	1,011,644	5,961,332
	合計	210,406,864	289,117,842
支出	食材費	207,002,386	286,750,766
	合計	207,002,386	286,750,766
翌年度繰越金		3,404,478	2,367,076

※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	-	7,303,449	9,438,688	7,384,060
	市補助金	-	43,239,522	56,089,817	48,366,744
	繰越金	-	1,904,207	477,096	4,170,235
	合計	-	52,447,178	66,005,601	59,921,039
支出	食材費	-	49,415,531	64,733,209	58,975,908
	合計	-	49,415,531	64,733,209	58,975,908
翌年度繰越金		-	3,031,647	1,272,392	945,131

※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

※第五小学校は改修工事のため、令和7年度から桜堤調理場から提供

(2) 学校給食用食品納入業者の登録

令和8年2月から令和10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8年3月末時点で55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。

9 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8年度に井之頭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、配送回収計画や北町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。

井之頭小学校の新校舎給食室のレイアウト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年度から受託した市立保育園2園の給食事業の円滑な実施と、残り2園の受託に向けた課題について、市立保育園給食業務推進チームを立ち上げ、市と協議を行っている。また、残り2園の円滑な給食調理業務引継ぎに向け、保育園に派遣する調理員の採用を行った。

(3) 防災訓練への参加について

5月10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」に昨年に引き続き参加した。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。

10 管理・運営

(1) 役員等

令和7年度

役職名	氏名	任期	備考
理事長	大杉 洋	令和7年6月26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	前財団常務理事
常務理事	横山 充	令和7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	武蔵野市参事
理事	小川 万紀子	令和7年6月26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	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校校長
理事	舟木 賢治	令和7年6月26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	東京むさし農業協同組合監事
理事	小宮 敬子	令和7年6月26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	武蔵野市青少年問題協議会桜野地区委員会委員長
理事	関根 美英	令和7年6月26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	武蔵野商工会議所議員
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 直樹	令和7年6月26日から令和10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	北原 浩平	令和7年6月26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	前財団理事長
評議員	助友 裕子	令和7年6月26日から令和10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	高木 完治	令和7年6月26日から令和10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	元財団栄養士
評議員	中嶋 伸	令和7年6月26日から令和10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	中山 彰子	令和7年6月26日から令和10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7年度武蔵野市立小中学校PTA連絡協議会千川小学校PTA会長
評議員	松原 修	令和7年6月26日から令和10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	武蔵野市立第二小学校長
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	4月17日 (書面開催)	・令和7年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団評議員候補者選定委員会委員の選任について	可決
第2回	6月4日	・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の承認について ・令和6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・食育振興財団常勤役員の令和7年6月度賞与について	可決 可決 可決 可決
第3回	6月26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4回	9月26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5回	12月17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 ・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7年12月度賞与について	可決 可決
第6回	3月17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 ・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 ・令和8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 ・令和8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 ・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8年度～令和10年度）（案）について	可決 可決 可決 可決 可決

② 評議員会

回数	開催日	議案	結果
定時 第1回	6月26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6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

③ 監査

実施日	監査項目
5月20日	・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	採用者数	採用年月日 (採用予定日を含む。)	試験日	備考
正規職員	調理	2人	令和7年4月1日	令和6年6月29日	
	調理	2人	令和7年4月1日	令和6年7月3・4日	内部登用
	調理	2人	令和7年4月1日	令和6年12月14日	
	事務	1人	令和7年4月1日	令和7年1月18日	
パートナー職員	配置	4人	令和7年4月1日	令和7年2月7日	
	配送	1人	令和7年4月1日	令和7年3月12日	
パートナー職員	調理	2人	令和7年4月1日	令和6年12月18・20日	保育園
短時間パートナー職員	洗浄	1人	令和7年4月1日	令和7年1月23日	
	調理	2人	令和7年4月1日	令和7年3月4日	
	洗浄	2人			
	配膳	2人			
	洗浄	1人	令和7年4月1日	令和7年3月6日	
アルバイト職員	配置	6人	令和7年4月1日	令和7年2月20日	
アルバイト職員	調理	4人	令和7年4月1日	令和6年12月18・20日	保育園
アルバイト職員	調理	3人	令和7年4月1日	令和7年3月7・14・25日	保育園
アルバイト職員	配置	1人	令和7年5月1日	令和7年4月8日	
短時間パートナー職員	調理	1人	令和7年5月1日	令和7年3月4日	
短時間パートナー職員	調理	4人	令和7年8月26日	令和7年8月1日	
	洗浄	2人			
パートナー	調理員	2人	令和8年1月1日	令和7年12月19日	
正規職員	調理員	5人	令和8年4月1日	令和8年1月31日	
正規職員	配送員	0人	令和8年4月1日	令和8年2月14日	
パートナー	調理員	1人	令和8年4月1日	令和7年12月19日	
パートナー	配置員	2人	令和8年4月1日	令和8年2月20日	
臨時職員	配置員	2人	令和8年4月1日	令和8年2月25日	

② 職種別、施設別職員数

令和8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	3	1	0	0	15	64
	財団	2	6.5	40.5	0	0	0	49	
パートナー職員	再雇用	0	0	1	0	0	0	1	75
	財団	2	1	28	9	34	0	74	
短時間パートナー職員		0	0	49	0	0	0	49	
臨時職員		0	0	4	0	19	0	23	
タテ計		8	14.5	125.5	10	53	0	211	