

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14回 (1年生5回) 中学校13回	9日 小学校開始（1年生は22日に開始） 10日 中学校開始
5月	19回	
6月	20回	
7月	13回	18日 1学期給食終了
9月	18回	3日 2学期給食開始
10月	21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	小18回 中17回	
3月	1回	2日 3学期給食最終 ※新型コロナウイルスの影響により、3月3日から臨時休校
合計	小学校 177回（1年生は168回） 中学校 175回	

② 給食調理数

平成31（2019）年度中の給食調理数は次のとおりである（予備分を含む。）。

北町調理場	514,385食
桜堤調理場	308,804食
第五小学校	90,200食
境南小学校	106,125食
本宿小学校	151,391食
桜野小学校	175,564食
計	1,346,469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2年3月末）。

施設	除去食 対応	対応食 ※	詳細献立配付		
			①	②	合計
北町調理場（小学校7校）	31人	0人	54人	1人	55人
第五小学校	6人	0人	11人	0人	11人
境南小学校	12人	0人	3人	0人	3人
本宿小学校（小学校2校）	8人	0人	8人	0人	8人
桜野小学校	20人	1人	13人	7人	20人
桜堤調理場（中学校6校）	9人	0人	17人	9人	26人
合計	86人	1人	106人	17人	123人

※病気等の理由により対応食提供

①詳細献立のみ配布

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)

給食時間に栄養士、調理員が教室に出向き、紙芝居等を使った栄養指導、給食の調理過程についての紹介等を行った。

施設	訪問学級数と主な内容	会食回数と主な内容
北町調理場参加校 (小学校7校)	栄養指導 99クラス	調理員クラス訪問(会食) 20 クラス
チャレンジルーム (大野田小学校)	栄養指導	紙芝居を使った指導
第五小学校	1年生の配膳指導 3クラス おかわり訪問 14クラス 栄養士クラス訪問 14クラス 調理員・栄養士おかわり訪問(日 ごとランダム) 14クラス 栄養士訪問5年生 2クラス 和食器給食・和食のマナー 栄養士訪問6年生 2クラス 和食器給食・日本の食文化・マ ナー	栄養士・調理員(会食) 9ク ラス 栄養士・調理員の会食・交流給 食 11クラス(ランチルーム使 用时)
境南小学校	1年生の配膳指導 3クラス 栄養指導 7クラス 栄養士・調理員栄養指導 4クラ ス 栄養士クラス訪問 10クラス 大豆について、骨について、東 京都の島の食材について	調理員クラス訪問 7クラス 調理員クラス訪問(会食) 12 クラス
本宿小学校 (小学校2校)	1年生の配膳指導 2クラス 栄養指導 5クラス 栄養指導3年生 2クラス	調理員・栄養士ランチルーム会 食 13クラス 調理員1年生クラス訪問(会

	栄養指導4年生 2クラス 栄養指導6年生 4クラス 栄養指導ひまわり学級 1クラス 栄養指導1年生 4クラス 好き嫌いをなくそう（紙芝居）	食) 2クラス
桜野小学校	1年生の配膳指導 5クラス おかわり訪問 27クラス 栄養指導 9クラス お米について 栄養士給食巡回 生産者・旬の野菜について	調理員・栄養士クラス訪問（会食） 10クラス 調理員・栄養士ランチルーム交流給食 17クラス おかわり訪問 27クラス
桜堤調理場参加校 （第一中学校、第三中学校及び第六中学校）	1年生の配膳指導 8クラス	給食時間における配膳指導 8クラス

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。
- ・北町調理場から1回、桜堤調理場から3回、保護者向けに「調理場だより」を発行した。
- ・調理員が作成した児童向けの「ちょうりいんだより」を11回発行した（平成30年度から開始）。

③ 特色ある給食

学校名	開催月	内容
第五小学校	12月	和食器給食6年生 2回
	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る。
	2月	家庭科の授業で6年生が考案した献立を取り入れる（1クラス1食分）。
大野田小学校	6月	1年生ふれあい給食 1回
	9・10月	親子給食 7回
境南小学校	6・7月	だんらん給食 6回
	9月	保護者による栗の皮むき（5年生がセカンドスクールで訪れる長野県飯山市でとれた栗を使った給食）
	9～11月	だんらん給食 9回
	12月	だんらん給食 5回
	1・2月	和食器給食 5回
	2・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る。
	2・3月	児童が生活科の授業で考えた献立を取り入れる。

本宿小学校 (小学校2校)	11月	リザーブ給食（主菜・果物を事前に2つの中から選んでもらう。） 1回
	1月	昔遊び交流給食
	2月	リザーブ給食（主食・主菜を事前に2つの中から選んでもらう。） 1回
桜野小学校	10月	たてわり仲良し給食 1回
	10月	亜細亜大学の学生との交流給食 1回
	1月	給食委員会が立てた献立を取り入れる。 日本の郷土料理を献立に取り入れる。
北町調理場 (第一小学校、第二小学校及び第四小学校のみ)	2月	お別れバイキング給食（6年生への給食の思い出づくり及び栄養バランスを自ら考えるための指導を行う。） ※新型コロナウイルスの影響により、実施校は3校のみ
桜堤調理場	4月	第六中学校ハンドメイド部コラボメニュー
	5月	第六中学校ハンドメイド部コラボメニュー
	7月	第一中学校1年生栄養指導での生徒立案献立
	11月	第六中学校ハンドメイド部コラボメニュー
	12～2月	コラボ献立（生徒と共同で考案及び試作をした新メニューを献立に取り入れる。 全8回
	1・2月	リクエスト給食（3年生からのリクエストメニューを献立に取り入れる。）

④ 特色ある献立

2020年の東京オリンピック・パラリンピックにちなんで、各施設で世界の料理を提供した。地産地消の推進及び地域の食文化を伝えるため「なす月間」、「大根月間」及び「むさしのうどんの日」を設けた。

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

生産者と栄養士との交流会	2月26日（水）	市内農家13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24.7%使用した。台風の影響もあったが、市内産野菜の日を設けることや、計画的な生産・使用により、前年度より微増する結果となった。

(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23日（火） 正午～13時30分	西部コミセン	58人
7月25日（木） 11時30分～13時30分	吉祥寺北コミセン	62人
7月30日（火） 11時30分～13時30分	吉祥寺南町コミセン	53人
8月20日（火） 11時30分～13時00分	桜堤児童館	38人
8月21日（水） 11時30分～13時30分	吉祥寺南町コミセン	43人
8月23日（金） 11時30分～13時30分	吉祥寺北コミセン	50人
8月28日（水） 11時30分～13時30分	西部コミセン	64人
合計7回 4会場 参加者368人		
※8月21日、23日及び28日は、二葉栄養専門学校のボランティア3人が参加		
コミュニティ協議会との協働・共催		
テーマ 「お腹も心も満たされる 地域のだんらん コミュニティ食堂」		
・食事を介した交流の場をつくる		
・夏休み中の子どもたちの食生活、栄養面の改善		
内 容 コミュニティセンター及び児童館の調理室を活用して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及び夏休み中の子どもたちの栄養面でのサポートを行った（食事及びクイズ、農家の話等）。		
対象者 市民（子どもを含む。）		
費 用 高校生以上300円 中学生200円 小学生以下100円		

② むさしの給食・食育フェスタ2019の開催

開催日時	開催場所	参加者数
11月3日（日・祝） 10時～14時	武蔵野公会堂	約500人
武蔵野市教育委員会との共催		
テーマ 「観る！感じる！味わう！～武蔵野市の給食～」		
日々の給食がどのような食材や調味料を使って作られているのか、安心・安全でおいしい武蔵野市の給食を多くの人に知ってもらうことを目的として、給食の試食や国内産の無農薬・低農薬にこだわった旬の給食食材の紹介及び販売、ゲーム等のプログラムを行った。併せて、財団設立10周年記念事業として観劇を行った。		
※2012年から毎回市民会館で開催していたが、2018年は中央地区に会場を移してクリーンセンターで開催した。2019年は初めて東部地区に会場を移し、武蔵野公会堂で開催した。		
主な内容 (1) 劇団仲間による演劇「給食番長」 300席を用意（うち予約250席）		
(2) むさしの給食食堂 給食の試食1食300円を400食用意（うち予約250食） 来場者の試食385人（来賓等を除く。）		
(3) 展示・休憩室 武蔵野市の給食へのこだわり、財団の活動、給食の歴史等		
(4) Let's!チャレンジ 豆搗み、食べ物釣り堀、出汁比べ		
(5) 大釜で配食体験・撮影会 調理器具の展示並びに釜内のペットボトルの蓋を攪拌する体験及び撮影		

- (6) むさしのマルシェ 給食食材、調味料等の販売
 (7) その他 防災用品の展示及び販売、栄養バランスに関する展示、クイズ等

③ 中学生調理実習及び桜堤調理場の見学

実施日	学校名	参加者数
11月19日（火）放課後	第六中学校	11人
11月26日（火）放課後	第二中学校	15人
12月13日（金）放課後	第三中学校	6人
12月16日（月）放課後	第一中学校	7人
12月17日（火）放課後	第四中学校	24人
12月23日（月）放課後	第五中学校	9人
合計6回（全中学校） 参加者72人 「出張 放課後！調理実習」 栄養士・調理員が放課後に各学校へ出張して調理実習を行う。デコレーションクッキーの調理を行った。クッキーをオーブンで焼き、焼きあがったクッキーに、アイシングやデコレーションをした。できあがったものについて、試食したほか、ご家庭で一緒に食べられるようにラッピングして持ち帰った。		

④ 小学校調理実習及び調理場（給食室）見学会の実施

北町調理場及び境南小学校の調理実習及び調理場（給食室）見学会については、新型コロナウイルス流行の影響で中止となった。

実施日時	学校名	参加者数
12月26日（木）9時15分～13時30分	第五小学校	25人
テーマ 「パンはどうやってできるのかを学ぼう・野菜の旬について学ぼう」 献立 ツナマヨコーンパン、りんごパン、地場産冬野菜のスープ、ボイル野菜		

実施日時	学校名	参加者数
12月26日（木）①8時45分～12時45分 ②13時30分～15時30分	本宿小学校	①22人 ②47人
① テーマ 「簡単！本格！中華弁当を作ろう！」 対象 5・6年生 献立 チャーハン、シューマイ、チンジャオロースー、いかのチリソース、りんご、麦茶、サプライズデザート 内容 弁当を簡単に購入できる環境にある子ども達に、料理の楽しさや工夫して弁当箱に詰めてできあがったときの達成感を感じてもらい、自分でも作ってみたいという意識を育むことを目的に実施した。		
② テーマ 「手作りクッキーにチャレンジ！」 対象 3・4年生		

献立	型抜きクッキー、タピオカミルクティー、サプライズデザート
内容	手作りの楽しさを味わうことや給食室を身近に感じてもらえることを目的に実施した。

実施日時	学校名	参加者数
12月26日（木） 9時～13時30分	桜野小学校	20人
テーマ	「お家でも料理を作れるようにしよう」	
献立	おせち料理（田作り、栗きんとん、煮しめ、肉団子のもち米蒸し、お雑煮） 年賀状クッキー	
内容	おせち料理の意味や、和食器を使用して日本の伝統食について知ってもらうことを目的に実施した。	

参考：小学生施設見学の受け入れ

実施日	調理場	学校名及び参加者数
2月17日（月）	桜堤調理場	第二小学校（総合的な学習の時間） 6年生4人、引率者1人
財団の事業紹介、給食ができあがるまでの工程説明、栄養士・調理員の業務内容の説明、桜堤調理場内の見学		

⑤ 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・7月	11回	269人	
第一小学校	9月	2回	82人	第一小学校で実施
第五小学校	6月	1回	43人	1年生PTA
	9月	1回	42人	4年生PTA
境南小学校	6月	1回	44人	
本宿小学校	6月	1回	53人	
桜野小学校	6月	2回	96人	
第一中学校	9月	1回	30人	第一中学校で実施
第四中学校	11月	1回	19人	第四中学校で実施
第六中学校	11月	1回	15人	第六中学校で実施
合計		22回	693人	

参考：その他（来校者、教育委員、市の職員等）の試食

施設名	開催月	回数	参加者数	備考
北町調理場	5月	1回	6人	新人議員の視察
	10月	1回	14人	小学校給食運営委員会
境南小学校	6月	2回	10人	スポーツテスト補助員

				保健事務補助
	1月	1回	6人	ルーマニアの方との交流 (オリパラ教育)
本宿小学校	6月	1回	10人	教育委員訪問
	12月	1回	8人	開かれた学校づくり協議会
桜野小学校	10・11月	4回	32人	教育委員会・南砺市利賀村 開かれた学校づくり協議会 セカンドスクールの宿泊先の方等
桜堤調理場	10月	1回	10人	中学校給食運営委員会 (PTA代表)
合計		12回	96人	

⑥ 小学校給食体験講座

開催日時	開催場所	参加者数
10月17日 (木) 10時30分～13時	北町調理場	23人 (申込み30人)
10月25日 (金) 10時30分～13時	北町調理場	23人 (申込み32人)
<p>小学校入学前の未就学児の保護者に、給食の質や食材の安全性への理解を深めてもらうとともに、家族で囲む食卓を豊かにして健康的な食生活を送ってもらえるようにするため、給食の調理実演・試食を行う「小学校給食体験講座」を開催した。</p> <p>今回のテーマは「子どもと楽しむ料理」とし、子どもと一緒に作ることでできるレシピを紹介して、家族で楽しく作ることで苦手なものを食べることができきっかけ作りとすることを目的とした。</p> <p style="text-align: right;">武蔵野市子ども家庭部子ども政策課・武蔵野市教育委員会共催</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写真を掲載している。昼の放送やレシピについても、ときどきリンクしている。

(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	6月11日	生活科2年生「そらまめのさやむき」
	7月3日	生活科1年生「枝豆のさやもぎ (枝からさやを外す)」
	7月4日	生活科1年生「とうもろこしの皮むき」
	7月9日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	8月27・28日	夏休み発展学習教室「ぐんぐん教室」 (4年生以上対象) 1日目 なすとブルーベリーの収穫 2日目 パンケーキと地場ブルーベリーソースの実習

	10月15日	社会科3年生 3クラス合同「地場産野菜の話し」
	10月16日	社会科3年生 3クラス合同「農家訪問と見学」
	10月18日	学校公開授業2年生各2クラスTT「赤・黄・緑の食品」
	10月30日	家庭科6年生各2クラスTT「バランスを考えた献立の立て方・給食の献立を考えよう」
大野田小学校	6月21日	学校公開1年生4クラス「野菜で健康に」
境南小学校	5月14日	生活科2年生「グリンピースのさやむき」
	6月4・6日	総合的学習4年生「食事からみえる世界」
	10月31日 11月8日	道徳2年生3クラス「よくかんでたべよう」
本宿小学校	4月17日	生活科2年生「たけのこの皮むき」
	5月10日	生活科1年生「グリンピースのさやむき」
	5月15日	生活科2年生「そら豆のさやむき」
	5月31日	生活科1年生「給食室見学」
	6月27日	生活科2年生「とうもろこしの皮むき」
	10月18日	学級活動1-1.2「箸の持ち方」(学校公開日)
	1月22・31日	学活4年生2クラス「給食室のごみについて」
桜野小学校	5月7日	生活科2年生「そら豆のさやとり」
	6月26日	生活科1年生「とうもろこしの皮むき」
	7月12日	生活科3年生「枝豆のふさととり」
	10月21日	料理クラブ スイートポテト作り
	11月11日	料理クラブ アップルパイ作り
	11月18・19・22日	家庭科5年生4クラスTT「お米について」
	11月25・26・29日	家庭科5年生4クラスTT「食べて元気! ご飯とみそ汁(だしの授業)」
	12月6日	家庭科5年生授業補助2クラス「お米・みそ汁作りについて」
	12月9日	調理クラブ授業補助「クレープづくり」
	2月17日	調理クラブ授業補助「チョコレートカップケーキ」
第一中学校	4月11日	学級活動1年生3クラス「桜堤調理場の給食について」「配膳指導」(作成したDVDと講話による配膳指導)
	6月21日	家庭科1年生3クラス「豚肉の生姜焼き、ピーマンともやしのソテー」
	9月20日	家庭科授業補助「鮭のムニエル、こふき芋」鮭の粉付けのデモンストラーション
	12月13日	家庭科1年生授業補助「青菜炒め・酢の物」
	2月21日	家庭科3年生授業補助「紅白なます・さつま芋の茶巾」
第三中学校	12月23日	家庭科1年生授業「だしの取り方」
	2月10日	家庭科1年生授業「バランスのとれた食生活」

第四中学校	10月10日	家庭科授業「オリジナルメニューの試作・試食」
	12月3・4・6日	家庭科2年生授業補助「鮭のムニエル・こぶき芋」オリジナルメニューの導入
第五中学校	1月19日	家庭科2年生「生姜焼き」
第六中学校	9月18日	家庭科授業補助「りんごの皮むき」うさぎ・木の葉切りのデモンストレーション
	9月25日	家庭科授業補助「鮭のムニエル」「野菜と卵のスープ」鮭の焼き方、野菜の切り方のデモンストレーション
	10月9日	家庭科授業補助「クリームシチュー」手作りホワイトソースのデモンストレーション

参考：学校における食への協力

実施日	学校名
4月19日、5月24日、5月31日、6月14日、7月5日、7月12日、9月6日、9月27日、10月11日、10月18日、11月1日、11月8日、12月20日、1月10日、1月17日（全15回） ※2・3月は、インフルエンザ及び新型コロナウイルスの影響により中止	第三中学校調理部
第三中学校調理部の部活指導員について、学校からの依頼により財団調理員3人を紹介した。 内容 調理部の調理実習における調理方法及び工夫等の指導を行うとともに、安全に配慮した調理法等のアドバイスを行った。	

② 職場体験学習の受け入れ

学校名	期間	受入人数	受入施設
第二中学校	5月28～30日	3人	北町調理場
		3人	桜堤調理場
第四中学校	11月6～8日	4人	桜堤調理場
第五中学校	9月18～20日	1人	桜堤調理場
第六中学校	9月4～6日	2人	桜堤調理場

③ 食農教育

事業名	開催月	学校名
小麦のはざかけ	6月	第二小学校4年生
農家訪問（職場体験）	9月	第六中学校2年生
	11月	第四中学校2年生
農家の仕事を知る・畑見学（社会科）	10月	第五小学校3年生
農家の仕事を知る うど室・畑見学 収穫体験（社会科）	11月	本宿小学校3年生
セカンドスクールの実施場所である長野県白馬産米の炊飯（こしひかり・あきたこまち各1回）	11月	第一中学校、第三中学校、第五中学校

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5日	20品目 20検体	大腸菌群 大腸菌 カンピロバクター 一般生菌数	かなり良いレベルの食材が納品されているといえる。ただし、今回加熱食品である豆腐に10の7乗等やや高い値が出たので、納入業者に指導を行った。
9月4日	20品目 20検体	病原性大腸菌O-157 サルモネラ菌	全体的には良いレベルのものが納品されていた。
1月29日	22品目 22検体	腸炎ビブリオ菌	至適温度帯で育てたものや発酵食品のチーズを除き、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。

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、木・金曜日に食材を測定し、翌週火曜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327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

11月18日検査 大豆(生) 4検体、検知せず。

④ 残留農薬検査 (残留農薬一斉分析試験(280項目)、グリホサート)

11月18日検査 2検体(ファルファーレ1検体、ペンネ1検体)、検出せず。

⑤ 食品添加物検査

検査項目 二酸化硫黄、クエン酸、総アスコルビン酸

11月18日検査 たけのこ2検体、赤ワイン1検体、白ワイン1検体、検出せず。

(2) 給食食材の生産地視察

食材の生産地、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
7月26日	長野県会田養鶏場 藤原養豚場 水野農園	たまご 豚肉 りんご

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月及び1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141人、1月が140人で、いずれも全員陰性であった。手洗いの徹底を引き続き励行する。

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。6月、9月及び1月の検査で全員陰性であった。ただし、9月の検査では、7人に何らかの細菌による汚染が認められた。手指の洗浄の徹底を引き続き指導していく。

④ 労働安全衛生委員会の開催

開催日	概要
6月13日	・平成30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 ・報告事項 ①健康企業レポートについて ②避難訓練結果及び災害備蓄品について
9月19日	建物施設に関する職場巡視（本宿小学校及び第三小学校）
2月20日	労働災害の発生状況、職場巡視報告、新型コロナウイルスについて等

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	総合訓練	30人
桜堤調理場	12月25日	総合訓練、AED操作、炊き出し訓練	26人（境南小学校2人、桜野小学校2人の参加者を含む。）

5 人材育成研修

研修名	実施日	内容
新入職員研修	4月1・2日	理事長講話、任用時研修（衛生管理・安全衛生）、施設見学及び配置施設ごとの研修
ボイラー取扱技能講習会	4月16・17日 7月17・18日	調理場で釜や食器洗い機の蒸気・温水供給に使う小規模ボイラー、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。調理員4人・運転手1人が受講
新入嘱託職員研修	6月3日	任用時研修（衛生管理・安全衛生）及び配置施設ごとの研修

食育リーダー 研修会	6月25日	学級活動 千川小学校3年生「カルシウム コツコツ貯金大作戦」 講師 桜野小学校校長 金子 圭子 氏 参加者 栄養士5人
夏期研修会	7月24日	全職員対象の夏期研修会 ・衛生管理研修「食品衛生にについて」 講師 多摩府中保健所 食品衛生担当 竹山 周平 氏 ・栄養講習「バランス食を目指して～賢い脂質コントロール術～」 講師 二葉栄養専門学校校長 小川 万紀子 氏 ・報告 「夏休みコミュニティ食堂について」 常岡 憂矢 「新給食施設整備財団検討チームについて」川添 勝 「むさしの給食・食育フェスタについて」平尾 龍之介
普通救命講習	7月26・29日	心肺蘇生やAED、異物除去等について 講師 公益財団法人東京防災救急協会の応急手当指導員 参加者 正規職員及び嘱託職員42人
合同研修会	8月9日	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。 「食中毒対策について」、「和食給食～食べて学ぶ日本の文化～多摩地域のよりよい学校給食を作るためには」についての講演。栄養士及び調理員5人が参加
新任フォロー アップ研修	8月21日	「半年間の振り返り」、「壁の乗り越え方」（先輩職員とのKJ法によるグループミーティング）。新任職員4人・先輩職員4人が参加
現任フォロー アップ研修	8月24日	「学校給食の調理従事者スキルアップ講習会」、「中堅向け講習会」 講師 田中 延子氏、殿塚 婦美子氏、佐藤 史郎氏 参加者 8人
見学会	①9月12日 ②9月13日	①フードソリューション「食物アレルギー対応セミナー」 参加者 栄養士1人 ②フードソリューション「HACCPに沿った衛生管理の精度化について」のセミナー等 参加者 栄養士1人・調理員1人
研修会	10月4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 檜原村 やすらぎの里 内容 牛乳の残対策について、食品ロスについて、調理場見学等 参加者 栄養士2人
研修会	10月23日	学校給食安全・衛生管理研修会（食品衛生） 場所 東京都教職員研修センター 視聴覚ホール 内容 食中毒発生状況について等 参加者 栄養士2人
研修会	11月23日	学校給食安全・衛生管理研修会（食物アレルギー対応）

		場所 東京都教職員研修センター 視聴覚ホール 内容 食物アレルギー対応について等 参加者 栄養士2人
研修会	11月29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 あきる野市 中央公民館 内容 食缶について、配食量について等 参加者 栄養士2人
研修会	12月10日	令和元年度学校栄養職員等研修会 場所 東京都教職員研修センター 参加者 栄養士1人
講習会	12月26日	学校給食の調理従事者向けスキルアップ講習会 2019指導者向け 参加者 調理員4人
研修会	1月28日	令和元年度学校栄養職員等研修会 場所 東京都教職員研修センター 参加者 栄養士1人
研修会	1月29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 立川市学校給食共同調理場 参加者 栄養士2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	
11.65 t	17.76 t	19.97 t	14.65 t	0 t	18.00 t	
10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
19.18 t	19.82 t	17.11 t	16.29 t	17.21 t	0.85 t	172.49 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。

(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	404,180,972
	繰越金	5,239,499
	合計	409,420,471
支出	食材費	401,380,243
	合計	401,380,243
翌年度繰越金		8,040,228

(円)

収支		小学校給食費*	中学校給食費
収入	給食費・諸収入	157,661,204	106,342,656
	繰越金	1,833,072	1,910,761
	合計	159,494,276	108,253,417
支出	食材費	158,994,400	104,708,240
	合計	158,994,400	104,708,240
翌年度繰越金		499,876	3,545,177

*単独調理校（次表の4校）を除く

(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	23,357,409	28,639,116	41,175,994	47,004,593
	繰越金	462,406	104,763	68,816	859,681
	合計	23,819,815	28,743,879	41,244,810	47,864,274
支出	食材費	21,432,132	28,619,330	41,005,696	46,620,445
	合計	21,432,132	28,619,330	41,005,696	46,620,445
翌年度繰越金		2,387,683	124,549	239,114	1,243,829

※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) 食材納入業者の登録

令和2年2月から令和4年1月までの食材納入業者の登録は、令和2年3月末時点で49業者であった。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

年11回開催。共同調理場参加校の校長・給食担当教諭、PTA代表、財団の栄養士・調理員が参加し、翌月分に使用する肉・魚等の選定を行ってきた。平成28年度から、単独調理校のPTA代表にも食材選定のこだわりを知ってもらうため、参加してもらうこととした。また、PTA代表には、当日の北町調理場の給食（牛乳、ヨーグルト等は除く。）を半量程度、希望者に試食してもらうこととした。

8 学校給食施設の整備について

武蔵野市内における児童・生徒数の増加と施設の老朽化に伴う学校給食施設の整備について、新桜堤学校給食調理場（仮称）の実施設設計が完了し、工事に着手した。基本設計に引き続き、市のとまりまとめに協力した。また、新施設の運営体制等について検討した。

9 業務継続計画（震災対応型BCP）について

本財団は、武蔵野市地域防災計画での災害時における応急対策及び復旧活動の協力や災害時にお

ける応急対策活動に関する協定を締結している。これを受けて、「武蔵野市給食・食育振興財団業務継続計画（震災対応型BCP）」を、別表等を含めて策定した。

10 中期経営計画（令和2年度～令和4年度）の策定について

財団設立10周年を迎えるにあたり、令和2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。計画の策定に当たり、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とりまとめ、計画に反映した。

11 新型コロナウイルス感染症対策による市立小中学校の臨時休業への対応について

新型コロナウイルス感染症対策による、3月3日からの臨時休校に伴う学校給食業務の中止について、次のとおり対応した。

(1) 発注済み食材の取扱いについて

2月28日に、3月分の給食用食材を発注している全ての事業者に対して、キャンセルの可否について連絡をし、協議を行った。協議の結果、次表のとおり対応した。

食材	対応
調味料等長期保存が可能なもの	注文どおり購入
キャンセルが可能なもの	注文のキャンセル
キャンセルができないもの	注文どおり全額負担

なお、キャンセルができないもののうち、比較的保存が可能なものについては、次表のとおり寄附等を行い、食材の活用を図った。

食材	対応
りんご	3月9日に、セカンドハーベスト・ジャパンというフードバンク（認定NPO法人）に、約900個寄附した。
カップヨーグルト	市内の保育園に約2,400個、学童クラブに約3,300個、特別養護老人ホームに320個寄附した。
市内産野菜	J Aの販路で一般消費者に販売を行うとともに、J Aと武蔵野市市民部生活経済課とが協力して、市職員等向けに販売を行った。

(2) 職員（勤務体制）について

職種等	内容
正規職員（全職種）	出勤する
嘱託職員（栄養士・一般事務）	出勤する（実施すべき業務ありのため）
嘱託職員（調理員・配送員・配置員）	出勤しない（実施すべき業務なしのため）※
臨時職員（調理員・配置員）	出勤しない（実施すべき業務なしのため）※

※出勤しないとした嘱託職員については、一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団職員給与規

程第27条を準用し、休業手当（平均賃金の100分の60）を支給することとした。臨時職員についても同様に、休業手当（平均賃金の100の60）を支給することとした。なお、出勤しないこととした期間については、有給休暇を取得できることとした。

12 管理・運営

(1) 役員等

平成31(2019)年度

役職名	氏名	任期	備考
理事長	北原 浩平	平成30年6月22日から令和元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	令和元年6月26日から令和2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	令和元年6月26日から令和2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	二葉栄養専門学校校長
理事	高橋 一男	令和元年6月26日から令和2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	JA東京むさし農業協同組合代表監事
理事	本郷 伸一	令和元年6月26日から令和2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井之頭地区委員会委員長
理事	金子 和雄	令和元年6月26日から令和2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	武蔵野商工会議所食品業部会常議員
理事	福島 文昭	平成30年6月22日から令和元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	平成29年6月22日から令和2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	海老 久美子	平成29年6月22日から令和2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	立命館大学教授
評議員	鈴木 洋成	平成29年6月22日から令和2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	社団法人日本料理機構理事長
評議員	助友 裕子	平成29年6月22日から令和2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	中嶋 伸	平成29年6月22日から令和2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	後藤 真澄	平成29年6月22日から令和2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	前武蔵野市PTA連絡協議会会長
評議員	新井 保志	平成29年6月22日から令和2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	武蔵野市立第一小学校長
評議員	森安 東光	平成30年6月22日から令和3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

	開催日	議案	結果
第1回	6月6日	<ul style="list-style-type: none"> 平成30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 平成30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 	可決
第2回	6月27日	<ul style="list-style-type: none"> 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団理事長及び常務理事の選定について 	可決

第3回	9月21日	報告事項のみ（議案なし）	
第4回	12月20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元年12月度賞与について	可決 可決
第5回	3月11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 ・令和2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2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 可決 可決

② 評議員会

	開催日	議案	結果
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 ・平成30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・食育振興財団諸規程について	可決 可決 可決
	3月末日 (書面)	・令和2年度一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事業計画及び収支予算の承認について	承認

① 監査

実施日	監査項目
5月22日	・平成30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条に基づき、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 (含採用予定日)	試験日	備考
正規職員	調理	1人	令和2年4月1日	令和元年10月18日	内部登用
正規職員	調理	2人	令和2年4月1日	令和元年11月16日	
嘱託職員	調理	1人	令和元年6月1日	令和元年5月22日	
嘱託職員	調理	1人	令和元年9月1日	令和元年6月10日	
嘱託職員	調理	2人	令和2年1月1日	令和元年6月10日	繰上採用
嘱託職員	配送	1人	令和2年1月1日	令和元年12月4日	
嘱託職員	調理	5人	令和2年4月1日	令和2年3月2～4日	

嘱託職員	配送	1人	令和2年4月1日	令和2年3月3日	
臨時職員	調理補助等	1人	令和元年12月6日	令和元年11月21日	
臨時職員	調理補助等	3人	令和2年4月1日	令和2年2月4～7日	

② 職種別、施設別職員数

令和2年3月末現在

(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	8	5	2	0	0	19	57
	財団	1	2.5	34.5	0	0	0	38	
嘱 託 職 員	再雇用	0	0	2	0	0	0	2	69
	財団	2	1	26	7	31	0	67	
臨時職員		0	0	5	0	12	0	17	
タテ計		7	11.5	72.5	9	43	0	143	