

(1) 令和4年度事業報告について

資料1 ページ

① 事業実績

各学期に実施した主な事業は、資料のとおりです。

● 1学期

1学期の給食は、4月11日から7月15日まで実施しました。

西八千代調理場における食物アレルギー対応の品目を、これまでの卵・乳の2品目から特定原材料7品目（卵・乳・小麦、えび・かに・落花生・そば）に変更しました。

6月6日から10日までを「エコにんじんウイーク」とし、八千代市産のエコにんじんを使用しました。

栄養教諭・学校栄養職員による学校訪問は、例年、「喫食状況の参観」と「食に関する指導」を実施していますが、新型コロナウイルスの感染防止の観点から「喫食状況の参観」は中止としました。

学校給食法第9条第1項の規定による学校給食衛生管理基準に基づき、業務委託事業者の薬剤師等による定期衛生検査を実施しました（年3回・毎学期）。

昭和52年4月に開設した村上調理場は、施設の老朽化に伴い、7月15日で給食の提供を終了し、7月31日をもって施設を廃止しました。

学校給食従事者衛生講習会は、栄養教諭、学校栄養職員、給食配膳員を対象として、東京サラヤ(株)の方を講師に招き、衛生管理の正しい知識を深めるための講義を受けました。

令和2年度・3年度に引き続き、新型コロナウイルスの感染が収束するまでの間、西八千代調理場における施設見学（調理の作業の見学、エアシャワーの体験、実物大の釜に触れる体験）や試食会などは中止しましたが、令和3年度・4年度は、感染防止対策を徹底した上で、調理の作業の見学のみ実施することとしました。6月10日に南高津小学校、6月16日に新木戸小学校の児童（3年生）が施設見学のために来場しました。

● 2学期

2学期の給食は、9月2日から12月21日まで実施しました。

単独給食校及び村上調理場の廃止に伴い、東八千代調理場を9月1日に開設、2日から給食の提供を開始し、食物アレルギー対応食の提供も始めました。

献立表及び給食だよりは、これまで紙媒体で学校と保護者に配布していましたが、SDGs（持続可能な開発目標）の取組の一環としてペーパーレス化を図り、令和4年9月からデータ配信としました。このことにより、スマートフォンやパソコンなどでいつでも見られるほか、年間約23万枚の紙資源を節減することにつながりました。なお、食物アレルギー対応食を提供している児童生徒には、これまでどおり紙媒体で配布しています。

12月5日から9日までを「長ねぎウイーク」とし、八千代市産の長ねぎを使用しました。

11月4日に高津小学校の児童（3年生）、12月9日に萱田南小学校の児童（特別支援学級）が施設見学のために来場しました。

## ● 3学期

3学期の給食は、1月11日から3月22日まで実施しました。

東八千代調理場から給食の提供を開始して初めての学期が終了したことを受け、担当校の児童生徒及び教職員を対象に給食アンケートを実施しました。

資料2ページ・資料3ページ

### ② 給食実施日数（調理場稼働日数）

令和4年度の調理場の稼働日数は、188日でした。

令和4年度は、新型コロナウイルスの影響による学校行事予定の変更などもなく、通常どおり給食を提供することができました。

### ③ 各調理場の担当校及び食数（1日当たり）

教職員、食物アレルギー対応食の児童生徒も含んだ1日当たりの食数となっています。

令和4年4月から7月までは西八千代調理場及び村上調理場、令和4年9月から令和5年3月までは西八千代調理場及び東八千代調理場の担当校及び食数となります。

資料4ページ

### ④ 残菜率

残菜を減らす取組として、必要な栄養価を保ちつつ、子どもたちの好みにできる限り合わせた給食とするため、栄養士が常に献立面の工夫に努めています。

また、学校訪問や校外学習時に、児童生徒に残菜量の多さを伝えるほか、調理場内で使用している道具の重さや大きさを体感させ、調理業務の大変さを知らせた上で、一口でも多く食べようと指導しています。

保護者を対象とした試食会では、残菜が入った食缶の写真を見ていただき、1人分の残菜量が大きじ1杯程度であることなどを説明し、家庭でも残菜について考える機会としています。なお、新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、令和4年度も試食会を中止しました。

各学校では、新型コロナウイルス感染防止対策として、個別に盛り付け量の調整は行わず、給食当番が盛り付けた分のみを喫食するなどの対応を実施しました。

東八千代調理場の開設に伴い、食器や食缶が新しくなりました。これまでよりも温かい物は温かく、冷たい物は冷たい状態で提供することが可能となったほか、食器もランチ皿からそれぞれ別になったことで食べやすくなり、残菜率も少し低下したのではないかと感じます。

### ⑤ 地産地消事業（八千代市産食材の使用）

八千代市産の食材の使用状況は、資料のとおりです。

### ⑥ 腸内検査

西八千代調理場及び村上調理場（東八千代調理場）の職員を対象に年間24回実施し、検査結果は全て陰性でした。

## ⑦ 給食施設巡回指導

健康増進法第18条及び第22条の規定による給食施設の栄養管理，食品衛生法第30条第2項の規定による衛生管理のために行われます。

令和4年度は，西八千代調理場のみ巡回指導が実施され，指導事項はありませんでした。

資料5ページ

## ⑧ 異物混入件数

年間188日，延べ2,831,648食（調理場分の食数を除く）の給食において，学校から33件の異物混入の連絡がありました。混入物質の内訳は，資料のとおりです。

給食に異物が混入した原因を調査した結果，「虫」については，その状態から見て，配膳中や喫食時に学校で混入した可能性が高いと考えています。

調理場における日常の対策として，手洗い，粘着ローラーによる白衣に付いたほこりや髪の毛の除去，エアシャワーを経て調理場に入ります。食材の搬入時には，エアカーテンにより調理場内への虫等の侵入を防ぐほか，野菜は3回から4回洗浄し，食材を切った後も複数人で目視確認をすることなどにより異物混入の防止に努めています。

また，調理場以外で混入した可能性が高い場合は，賄材料納入業者に調査・分析を指示し，報告書を提出させることなどにより再発の防止を図っています。

「金属片」に関しては，煮炊き調理室にある回転釜の回転ハンドルのロックピンの一部が欠損した際に跳ねて釜に混入し，そのことに気付かず食缶へ配缶されたものと推測されます。本件については，重大事案と判断し，直ちにモニタリングを実施して業務の是正勧告を行いました。業務委託事業者は，改善計画書の提出と併せて全ての回転釜の点検・調査を行い，劣化した部品の交換（その後，新たに製造した改良品に全て交換），ロックピンの上部へのカバーの設置，調理従業員への再教育（回転釜の取扱い及び目視確認の徹底）などの対策を実施しました。

なお，児童生徒への健康被害はありませんでした。

## ⑨ 食物アレルギー対応食実施状況

令和4年4月から，西八千代調理場における食物アレルギー対応の品目を特定原材料7品目に変更し，9月からは，東八千代調理場においても特定原材料7品目を除去した食物アレルギー対応食の提供を開始しました。

令和5年3月では，西八千代調理場は小学校11校・39人，中学校4校・14人，合計15校・53人に，東八千代調理場は小学校1校・1人，中学校2校・2人，合計3校・3人に食物アレルギー対応食を提供しました。

資料6ページ

## ⑩ 各調理場の担当校の変更

単独給食校の廃止及び東八千代調理場の開設に伴い，単独給食校だった新木戸小学校は西八千代調理場，大和田小学校及び萱田小学校は東八千代調理場の担当校に，また，西八千代調理場の担当校だった萱田中学校は東八千代調理場の担当校に変更しました。

#### ⑪ 物価高騰への対応

物価の高騰により、学校給食で使用する食材（賄材料）も値上がりしました。

これまで、献立を工夫することにより、現在の学校給食費の単価で学校給食摂取基準に基づく食材量や栄養価を確保してきましたが、今後も物価の上昇が続いた場合、これらを維持することが困難な状況になります。

物価の高騰が家計に大きな影響を与える中での学校給食費の改定を避けるため、国の「原油価格・物価高騰等総合緊急対策」として創設された「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金（コロナ禍における原油価格・物価高騰対応分）」を活用することにより、2学期・3学期の学校給食を提供することとしました。

なお、本市の学校給食費は、平成21年4月に改定して以来、13年間、その単価を据え置いていることから、昨今の物価の高騰も踏まえ、改定を検討する時期にきています。

#### ⑫ 給食アンケートの実施

新しくなった給食は、おいしいと感じている児童生徒が多かったほか、保温性の高い食缶に変わったことや、ランチ皿から食器が変わったことによる食べやすさなど、好評な結果が得られました。

また、教職員からは、今までの給食と比べて良くなったこととして、割れにくい材質の食器に変わったこと、食器が使いやすくなり、箸やスプーンが付くことで食事のマナーも学べるなどの感想が寄せられました。

アンケートの結果については、別添「給食アンケート結果報告書・概要版（令和5年3月）」をご参照ください。

なお、この報告書は、八千代市教育委員会のホームページで公開しています。