

(2) 令和5年度事業状況について

資料7ページ

① 事業実績と事業予定

5月8日から、新型コロナウイルスの感染症法上の分類が2類相当から季節性インフルエンザと同じ5類へ引き下げられました。このことを受け、感染症対策としての黙食は行わないこととなり、学校では少しずつ会話をしながらの喫食が始まりました。

また、調理場では、引き続き職員及び従業員の健康管理を徹底し、安全で安心な給食の提供に努めています。

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18日まで実施しました。

6月12日から16日までを「八千代にんじんウイーク」とし、八千代市産の「もっと安心農作物にんじん」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、5月8日の5類への移行後、通常どおりの実施とし、「食に関する指導」と併せて「喫食状況の参観」も行っています。

5月19日、八千代市と友好都市を提携しているタイ王国のバンコクから、こども親善大使12人（随行者4人）が西八千代調理場を訪れ、施設見学と給食の試食をしました。

衛生管理研究会は、東八千代調理場で実施し、両調理場栄養士と保健体育課職員により調理場内の調査・点検を行い、改善点などをまとめました。

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・每学期）。

7月13日、台湾の台南市から、政府教育局職員18人が西八千代調理場の視察に来ました。

7月26日、小中学生のための食育講座「やっちずキッチン」を4年ぶりに開催しました。令和5年度は東八千代調理場を会場とし、地元のNPO法人の方が講師となり、八千代市産のお米や八千代市に関係がある食材について話を聞き、その食材を具にした「ばくだんおにぎり」を作りました。

夏季授業力向上研修会は、小中義務教育学校の教員を対象とした今回初めての試みで、調理場内を見学した後にグループ別討議を行い、まとめを発表しました。実際に調理場内に入ったことで、衛生管理や残菜についても関心が高まり、今後の食育に生かしたいとの感想が聞かれました。

学校給食従事者衛生講習会は、給食配膳員を対象として、西八千代調理場で開催しました。施設を紹介したDVDの視聴のほか、実際に施設を見学することで、衛生管理の意識が高まったとの声が多く聞かれました。

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）は、5月8日以降、体調不良者の来場は控えていただくなどの条件を設けた上で、コロナ禍前の内容で受け入れることとしました。また、施設見学時の給食の提

供や試食会についても、希望に応じて解禁することとしました。

6月23日に南高津小学校、6月29日に八千代台小学校の児童（3年生）、そのほか、市民及びPTAが西八千代調理場を見学しました。

東八千代調理場では、6月6日・7日、村上東中学校の生徒（2年生）が職場体験を行い、大量の給食を作る大変さや残菜の量の多さにも驚いていました。貴重な体験ができたこと、感謝の気持ちが湧き給食を残さず食べるようにしたいとの感想が寄せられました。

● 2学期

2学期の給食は、9月4日から12月20日までの予定です。

11月6日から17日まで、西八千代調理場で栄養士実習生の受入れを行いました。

12月の「長ねぎウイーク」には、八千代市産の長ねぎを使用する予定です。

● 3学期

3学期の給食は、1月10日から3月19日までの予定です。

② 給食実施予定日数（調理場稼働日数）

令和5年度の調理場の稼働日数は、188日を予定しています。

資料8 ページ

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。

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、児童生徒に給食の大切さを教えるほか、学校における食育を推進するため、令和5年度から毎月、各学校に全校の残菜率を開示しています。

資料9 ページ

⑤ 地産地消事業（八千代市産食材の使用）

八千代市産のにんじんは、5月から6月にかけて使用しました。

八千代市産の長ねぎは、4月に使用したほか、今後は12月に使用する予定です。

八千代市産のなしは、9月に使用する予定です。

⑥ 腸内検査

西八千代調理場及び東八千代調理場の職員を対象に4月から7月で8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5年度は、衛生管理のみ実施され、指摘事項はありませんでした。

⑧ 異物混入件数

4月11日から7月18日までの給食において、学校から19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。

「マイクロファイバークロス」に関しては、調理場内で使用している食缶拭き用のマイクロファイバークロスが誤ってフライ缶の中に入った状態で学校へ配送されたものです。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。業務委託事業者からは、改善策等を記載した改善計画書が提出されました。

「銅線」に関しては、焼売の中に混入していたものです。賄材料納入業者に調査を指示し、製造元から原因及び対策について報告を受けました。

「細い針金」、「金属のリング」に関しては、調理場内で使用している機器や用具等の中に類似したもの（部品を含む）は確認されず、混入経路等の特定には至りませんでした。

なお、児童生徒への健康被害はありませんでした。

資料10 ページ

⑨ 食材検査（細菌検査）

食品衛生法、千葉県食品衛生監視指導計画に基づいて行われる検査で、西八千代調理場3品、東八千代調理場4品の検査結果は、全て陰性でした。

⑩ 食物アレルギー対応食実施状況

令和5年5月では、西八千代調理場は小学校11校・42人、中学校4校・12人、合計15校・54人に、東八千代調理場は小学校4校・5人、中学校1校・3人、合計5校・8人に食物アレルギー対応食を提供しました。

資料11 ページ

⑪ 物価高騰への対応

食材（賄材料）の値上がりが続く中、令和5年度も国の「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金（電力・ガス・食料品等価格高騰重点支援地方交付金）」を活用し、学校給食費を改定せずに2学期・3学期の学校給食を提供します。

今後の学校給食費については、現況における適正単価を算出した上で、値上げをするか公費負担とするか判断するための検討をしていきます。