

(1) 令和5年度事業報告について

資料1 ページ

① 事業実績

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。

栄養教諭・学校栄養職員による学校訪問は、「児童生徒の喫食状況を見学し、実態を把握することで学校給食の充実・改善を図り、より効果的な食に関する指導へとつなげる。また、学校訪問での食に関する指導をとおり、児童生徒の健康の保持・増進への知識や理解を深めるとともに、望ましい食習慣を身に付け、自らの健康管理ができるようにする」ことを目的として実施しました。「食に関する指導」は、小学校3年生と中学校1年生を対象とし、小学校3年生は「食べ物の働きを知り、バランスよく食べよう」、中学校1年生は「朝食の大切さを知ろう」もしくは「体づくりは今はチャンス〜カルシウムの重要性を知ろう」を各校で選択し授業を行いました。

給食施設巡回指導については、健康増進法第18条及び第22条の規定による栄養指導、食品衛生法第30条第2項の規定による衛生管理（給食施設における食中毒等の発生防止のため）習志野保健所衛生監視員により実施されました。令和5年度は両調理場ともに、指導事項はありませんでした。

5月19日、八千代市と友好都市提携をしているタイ王国のバンコクから、こども親善大使12名（随行者4名）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。

バンコクの子どもたちは給食をおいしいと言って笑顔で食べていました。

5月22日、食品衛生法第28条に基づき食材検査（細菌検査）を受けました、結果は西八千代調理場（3品目）・東八千代調理場（4品目）共に陰性でした。

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4名）の職場体験の受け入れました、職場体験後、生徒からは、「大量の給食を作る大変さや残菜の量の多さに驚いた。」「貴重な体験ができた」、「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。

6月12日から16日までを「八千代にんじんウィーク」とし、地産地消を目的として八千代市産のにんじんを使用しました。八千代市は、春夏にんじんの生産が盛んであり、八千代市産のにんじんを使用したメニューを多く取り入れました。

メニューの一例として、「下高野人参ご飯」「キャロットポタージュ」「キーマカレー」などを提供しました。

6月26日に、（公社）全国学校栄養士協議会が主催する、「研究授業方式による衛生管理研究会」事業にそって、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・点検を行いました。結果、さらなる衛生面の徹底を図るため、食缶や作業台を拭くマイクロファイバークロス（不織布）の置き場を分けるよう指摘し改善を行いました。

7月5日・7月6日、学校給食法第9条第1項の規定に基づく学校給食衛生管理基準に沿って、定期衛生検査（年3回・毎学期）を実施しました。指摘事項はありませんでした。

7月13日、「学校給食を通じた日本の食育への取り組みや実践を学ぶこと」を目的とした視察研修として、台湾の台南市から、政府教育局職員18名が西八千代調理場に来訪されました。台南市の施設と比較して、食材の調達方法や施設について等たくさんの質問がありました。

7月26日、東八千代調理場を会場とし、小中学生のための食育講座「Yacchi's Kitchen for Kids」を開催しました、市内の児童・生徒(小学校5・6年生及び中学生)23名 保護者14名の参加がありました。

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関する講和をいただいた後に、その食材を具にした「ばくだんおにぎり」を作りました。参加した子どもたちからは「楽しかった」「食べること・作ることを通して学ぶことができた」、保護者からは「食はとても大変なことなので、心に残るような体験ができてうれしい」「子どもたちで考えて、おにぎりをにぎったり、色々と経験させていただいてよかった。地産地消、八千代市産の食材・特産品なども知れて良かった」等の感想が寄せられました。

7月27日・7月31日、八千代市教育センターが主催し、小中義務教育学校の教員を対象とした夏季授業力向上研修会を、西八千代調理場(受講者28名)、及び東八千代調理場(受講者29名)で開催しました。調理場内の見学、作業体験を行うとともに、配膳時のワンポイント紹介、食育の推進について学び、「今日学んだことを今後の給食指導や食育にどう生かすか」をテーマにグループ討議と発表を行いました。

実際に調理場内に入ったことで、衛生管理や残菜に関する関心が高まり、今後の食育に生かしたいとの感想が聞かれました。

8月25日、保健体育課及び学校給食センター職員が講師となり、給食配膳員（約100名）を対象とした、学校給食従事者衛生講習会を、西八千代調理場で開催しました。令和4年9月に開場した東八千代調理場の施設概要を紹介したDVDの視聴のほか、西八千代調理場内を見学することで、給食センターにおける衛生管理について学び、各学校で実施できる衛生管理について考える場としました。配膳員からは「給食提供時には見学することはできないので、調理場の見学ができて良かった。調理場の衛生管理が徹底されていることがよく分かった。学校でも気をつけようと思う」等、衛生管理に対する意識が高まったとの声が多く聞かれました。

新型コロナウイルス感染症の位置づけの変更に伴い、施設見学（調理作業の見学、エアシャワーの体験、実物大の釜に触れる体験）については、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ています。また、施設見学時の給食の提供や試食会についても、希望に応じて受け入れることとしています。

6月23日に南高津小学校の児童（3年生42名）、6月29日に八千代台小学校の児童（3年生106名）による校外学習の受け入れを行ったほか、市民見学（2件6名）及びPTA見学（高津小学校19名）の受け入れを行いました。

● 2 学期

2 学期の給食は、9 月 4 日から 12 月 20 日まで実施しました。

栄養教諭・学校栄養職員学校訪問（喫食状況の参観・食に関する指導）を引き続き行いました。

9 月 14 日に、村上東小学校で P T A 主催の試食会を実施、保護者 64 名が参加しました。栄養士がパワーポイントで「給食が出来るまで」の説明をし、質疑応答を行った後に、当日の給食を提供しました。終了後のアンケートでは、「夕食時に中学生の姉とお互いに食べた給食の内容や感想を話している」など、家庭で給食のことが話題になっていることが伺えました。

11 月 6 日から 17 日まで、昭和学院短期大学からの依頼を受け、西八千代調理場で昭和学院短期大学ヘルスケア栄養科 2 年生 2 名の栄養士実習生の受け入れを行いました。

11 月 28 日に、「令和 5 年度第 1 回八千代市学校給食センター運営委員会」を書面で開催いたしました。内容としては、令和 4 年度事業報告では、給食アンケートの実施と結果の報告と令和 5 年度事業状況では、物価高騰への給食の対応について報告をしました。

11 月 30 日・12 月 1 日に東高津中学校の生徒（2 年生 1 名）の職場体験を受け入れました。調理場内でサラダを混ぜたり、食器洗浄を行い、大量調理を体験しました。「サラダを混ぜる時、手で混ぜたが、量が多くてとても重かった。」「普段何気なく食べている給食は、様々な工程をとおして僕たちの元に届けられていることが分かった。給食のありがたみを感じた。」などの感想が聞かれました。

地産地消を目的に、12 月 4 日から 8 日までを「長ねぎウィーク」とし、八千代市内で栽培面積第 3 位でこの時期に多く収穫される長ねぎを使用したメニューを多く取り入れ、献立表やお昼の放送で周知を行いました。メニューの一例として、「のっぺい汁」「すき焼き風煮」「豚肉と焼き豆腐の煮物」などを提供しました。

12 月 5 日・12 月 6 日に、1 学期に引き続き、定期衛生検査（年 3 回・毎学期）を行いました。

そのほか、9 月 28 日にみどりが丘小学校の児童（2 年生 10 名）の町探検、10 月 17 日に高津小学校の児童（3 年生 67 名）、11 月 21 日に村上中学校の生徒（1 年生 115 名）、11 月 29 日に高津小学校（特別支援学級 14 名）による校外学習の受け入れを行いました。また、11 月 22 日に東金市市議会議員等 2 名による視察（施設概要）を受け入れました。

● 3 学期

3 学期の給食は、1 月 10 日から 3 月 19 日まで実施しました。

1 月 11 日に、食物アレルギー対応食の提供を希望する新 1 年生の保護者及び食物アレルギー対応食の提供を受けている児童生徒の保護者を対象に、「食物アレルギー対応食の説明会及び試食会」を、西八千代調理場で開催しました。

参加者は 12 組 19 名でした。在校生の保護者からは「実際に食べているものを試食することができて良かった。安心した」、新 1 年生の保護者からは「食物アレルギー対応食の内容や献立表の見方、今後の申請等について知ることができた」等の感想をいただきました。

1月25日に西八千代調理場にて、委員長及び副委員長の選出と学校給食費の現状と今後の方針についてを議題として、第2回学校給食センター運営委員会を開催し、委員長及び副委員長を選出するとともに、学校給食費改定についてご了承をいただきました。また、委員には東八千代調理場の施設紹介DVDをご覧いただくとともに、西八千代調理場の施設概要の紹介を目的に場内を見学していただきました。

3月7日・3月13日に、1，2学期に引き続き、定期衛生検査を行いました。

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5年度の調理場の稼働日数は、188日でした。

③ 各調理場の担当校及び給食提供食数（1日当たり）

令和5年度（年間）における教職員，食物アレルギー対応食の児童生徒も含んだ1日当たり平均の給食提供食数となっています。

④ 残菜率

残菜を減らす取組みとして、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、組み合わせや調理方法，味付けなどを考えながら栄養士が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年度から学校ごとの残菜率を教職員に開示しています。自校の残菜率がどれくらいか一目でわかるようになったため、「あと一口食べよう」「準備を早くして食べる時間を確保しよう」など、各学校で色々な取り組みも見られるようになり、少しずつですが残菜率も下がってきました。

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。

5品目に関しては、八千代市産と指定して使用している食材です。

お米は年間を通して八千代市産コシヒカリを使用しています。

にんじんは5月から6月にかけて使用しました。

梨は9月に使用しました。

キウイフルーツは12月から3月にかけて使用しました。

長ねぎは4月，11月，12月に使用しました。

⑥ 腸内検査

学校給食衛生管理基準による「検便は赤痢菌，サルモネラ属菌，腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること」との規定に沿って、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3月まで腸内細菌検査を24回実施しました。検査結果はすべて陰性でした。

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。給食施設における食中毒等の発生防止のため、習志野保健所食品衛生監視員により実施されました。

西八千代調理場・東八千代調理場共に、指摘事項はありませんでした。

資料4 ページ

⑧ 異物混入件数

年間188日、延べ2,920,788食（児童生徒・教職員）に対して、学校から30件の異物混入の連絡がありました。異物の内訳は、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、学校での配膳中や喫食中に混入した可能性が高いと考えられる件数も含まれます。

調理員は異物混入を防止するため、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、検収等により、調理の工程以外で異物混入していることが確認された場合は、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。

その他の「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フライ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、調理業務委託者に業務の是正勧告を行いました。

業務委託事業者からは、対策として「マイクロファイバークロスを必要時以外には手に持たず作業を行い、蓋を閉める際は所定の位置に保管する。所定の位置には食缶用、及び作業台用各1枚のみ準備する。配缶後、蓋を閉める前に必ず食缶内を最終確認の上、蓋を閉めることを徹底する。全班同様に改善策を実施する。」との改善報告書が提出されました。

なお、児童生徒への健康被害はありませんでした。

「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。原因は当該品（焼売）の製造日前日、焼売成型機の電源部分の故障により、電気工事業者が修繕を行った際、当該異物と同じ銅線を使っており、電源部分付近でカットしたものが付着し、製品に混入したと推察されました。成型機は始業開始前点検と製造終了後に洗浄を行っていますが、除去されず、その後、製品の金属探知機検査においても検出ができず、出荷に至ったと考えられます。今回の異物サイズの場合、当該異物が金属探知機を通過した角度により検出が難しいとのことでした。製造業者からは、対策として「修繕時に持ち込む備品の確認記録、及び社内の設備担当者の立ち合い。製造開始前、製造終了後の点検の徹底。金属探知機の入替えもしくはX線検出器との併用を早急に検討する」との報告書が提出されました。

なお、児童生徒への健康被害はありませんでした。

「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、調理の過程で混入したものとは考えられず、搬出から児童生徒に配膳されるまでのどこかの行程で混入したものと思われますが、混入経路等の特定には至りませんでした。なお、業務委託事業者には調理作業時の目視確認等の徹底をするよう指示しました。

また、児童生徒への健康被害はありませんでした。

「金属片」に関しては、上処理室に設置している切裁機のボルト２個のうち１個が作業中に外れて食材の中に混入し、そのことに気付かずに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、前回と同様に調理業務委託者に業務の是正勧告を行いました。

業務委託事業者からは、対策として「切裁機の刃を設置する際は、工具で固定したのちに目視確認に合わせ手指で緩みがない事を再確認することを徹底する。刃物・器具チェック表の使用方法を改定し、作業ごとの記入を徹底する。ねじチェック認識表を作成し、作業担当者が確認する意識を共有させる。従業員に対し、切裁機・切裁刃の取り扱い講習を実施し、再教育を行う」との改善報告書が提出されました。

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６年３月では、西八千代調理場は小学校１１校・４４人，中学校３校・１１人，合計１４校・５５人に，東八千代調理場は小学校４校・６人，中学校１校・３人，合計５校・９人に食物アレルギー対応食を提供しました。

資料５ページ

⑩ 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，現行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，これらを維持することが困難な状況になっています。

本市の学校給食費は，平成２１年４月に改定して以来，１５年間，その単価を据え置いており，昨今の物価の高騰も踏まえ，令和６年度から学校給食費を改定することとしました。