

## 八千代市学校給食センター運営委員会 資料説明

### (1) 令和6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10日から7月17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つなげる。また、学校訪問での食に関する指導をとおし、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とする」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「体づくりは今がチャンス～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。

5月20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。

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6年度は両調理場とともに、指導事項はありませんでした。

東八千代調理場では、5月30日・31日、村上東中学校の生徒（2年生2名）の職場体験の受け入れました、職場体験後、生徒からは、「給食の中にごみが入らないように洗つたり食べてもらう人への愛情を感じた」「上手に釜を混ぜられた時はうれしかった」との感想が寄せられました。

6月3日から7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」「人参サラダ」などを提供しました。

7月3日・7月10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。

8月に令和6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5年度事業報告では、物価高騰への給食の対応について、令和6年事業計画では、給食費改定実施について報告させていただきました。

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、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。

5月31日に八千代台西小学校の児童(3年生44名)、6月10日に新木戸小学校の児童(3年生183名)、7月6日に南高津小学校の児童(3年生60名)、6月27日に八千代台小学校の児童(3年生91名)による校外学習、6月4日に高津中学校の生徒(2年生81名)による職場見学の受け入れを行ったほか、市民見学(3件4名)及びPTA見学(新木戸小学校20名)の受け入れを行いました。

## ● 2学期

2学期の給食は、9月3日から12月19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11日に、村上東小学校でPTA主催の試食会を実施、保護者59名が参加しました。栄養士が給食についてや当日の献立、給食レシピの説明をし、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、「今日のメニューでは野菜の種類が多く夕飯作りにもいかしたいと思った。」「子どもから給食メニューを作ってとよく言われるので、ホームページを見て、作ってみたいと思う」など、感想がありました。

11月11日から22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3名の栄養士実習生の受け入れを行いました。

12月4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25日にみどりが丘小学校の児童(2年生9名)の町探検、10月15日に高津小学校の児童(3年生70名)、10月25日に睦小学校の児童(特別支援学級9名)、12月5日に村上中学校の生徒(1年生97名)による校外学習の受け入れを行なったほか、市民見学(3件23名)がありました。

## ● 3学期

3学期の給食は、1月8日から3月19日まで実施しました。

地産地消を目的に、1月8日から10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、「麻婆豆腐」「きのこ炒め」「豚肉と焼き豆腐の煮物」などを提供しました。

1月10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5組9名でした。参加者からは「個別に作っている所をみて驚いた」、「巨大な釜をしゃもじで混ぜて楽しかった」等の感想をいただきました。

3月4日・5日に、1、2学期に引き続き、定期衛生検査を行いました。

そのほか、市民見学(2件18名)がありました。

## 資料 2 ページ

### ② 給食実施日数（調理場稼働日数）

令和 6 年度の調理場の稼働日数は、 189 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 6 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。

## 資料 3 ページ

### 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ます、少しづ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 6 月に、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 1 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。

## ⑧ 異物混入件数

年間 189 日、延べ 2, 937, 925 食（児童生徒・教職員）に対して、学校から 20 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。

プラスチック片では、調理場内で切裁機にかけた野菜を入れたりするプラスケットのささくれた部分が釜に混入してしまいました。

再発防止を図るため、プラスケットを使用する際は、必ず周りの確認をして釜に野菜等を入れたら、また周りを確認するように、調理従事者へ指導しました。なお、児童生徒への健康被害はありませんでした。

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。

なお、児童生徒への健康被害はありませんでした。

## 資料 4 ページ

## ⑨ 食物アレルギー対応食実施状況

令和 7 年 3 月では、西八千代調理場は小学校 11 校・34 人、中学校 4 校・16 人、合計 15 校・50 人に、東八千代調理場は小学校 5 校・7 人、中学校 1 校・4 人、合計 6 校・11 人に食物アレルギー対応食を提供しました。