

(2) 令和7年度事業予定について

資料5 ページ

① 事業実績と事業予定

● 1 学期

1 学期の給食は、4 月 1 0 日から 7 月 1 6 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、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 1 3 日に西高津小学校 P T A、5 月 2 7 日にみどりが丘小学校保護者会の試食会を学校にて実施しました。「何気なくいただいている給食にもいろんな配慮がされていることに気づけてよかった。」「質素なイメージでいたが、味のメリハリがあり思っている以上に美味しかった」「食材高騰の中、様々な工夫を凝らして日々子どもたちの栄養面を考えてメニューづくりしていることがわかり感謝の気持ちでいっぱいです。」等感想がありました。

5 月 2 9 日に給食施設巡回指導、6 月 3 0 日に食材検査を受けています。

西八千代調理場では 5 月 2 2 日・2 3 日、村上中学校の生徒（2 年生）、東八千代調理場では、5 月 2 2 日・2 3 日、勝田台中学校の生徒（2 年生）6 月 2 日・3 日、村上東中学校の職場体験を受け入れ、「給食の時間がより楽しみになった」、「今まで以上に感謝の気持ちを持ちたい」と大変嬉しい感想をいただきました。

6 月 9 日から 1 3 日までを「八千代にんじんウィーク」とし、「にんじんご飯」「豚肉の生姜煮」「キャロットポタージュ」等、八千代市産のにんじんを食材に用いた給食を提供しました。

なお、人参を使用したメニューに、星型に片抜きした人参を数個だけ料理に加え、喫食時に見つけた子供たちが喜んでくれるようにと、また残食が少しでも減ればと工夫を試みました。

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。

8 月 2 5 日の学校給食従事者衛生講習会は、栄養教諭・学校栄養職員・給食配膳員を対象に習志野保健所の方を講師に開催しました。

校外学習として、6 月 5 日に高津小学校の児童（3 年生 7 0 名）、6 月 6 日に新木戸小学校の児童（3 年生 1 9 6 名）、6 月 1 3 日に南高津小学校の児童（3 年生 4 0 名）、6 月 2 3 日に村上中学校の生徒（3 年生 1 0 5 名）、6 月 2 6 日に八千代台小学校の児童生徒（3 年生 1 0 5 名）、を受け入れました。

● 2 学期

2 学期の給食は、9 月 2 日から 1 2 月 1 9 日までの予定です。

栄養教諭・学校栄養職員による学校訪問は、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」も行います。

12月には「長ねぎウィーク」を設け、八千代市産の長ねぎを使用した献立にて給食を提供する予定です。

● 3学期

3学期の給食は、1月8日から3月19日までの予定です。

3月には定期衛生検査を実施する予定となっています。

② 給食実施日数（調理場稼働日数）

令和7年度の調理場の稼働日数は、189日の予定です。

1学期は67日（4月から7月まで）に給食を提供しました。

資料6ページ

③ 各調理場の担当校及び給食提供食数（1日当たり）

令和7年度（4月から7月まで）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日当たりの給食提供数の平均となっています。

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や自校の残菜写真を見せるなどして残菜量の多さを伝えるほか、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。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たことにより、学校ごとに残菜を減らすための取り組みが進められています。

資料7ページ

⑤ 地産地消事業（八千代市産食材の使用）

八千代市産の食材の使用状況は、4月から7月まで資料のとおりです。

人参については、人参ウィークに限らず八千代市産を納品してもらえたことから6月の1か月間と7月の初旬に使用しました。

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7年度は、西八千代調理場・東八千代調理場は、指摘事項はありませんでした。

⑧ 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、検査結果は、西八千代調理場、東八千代調理場ともに全て陰性でした。

⑨ 異物混入件数

4月から7月まで67日、延べ1,040,770食（調理場分の食数を除く）の給食において、学校から8件の異物混入の連絡がありました。

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。

⑩ 食物アレルギー対応食実施状況

令和7年5月より、西八千代調理場は小学校11校・32人、中学校5校・12人、合計16校・44人に、東八千代調理場は小学校4校・6人、中学校2校・4人、合計6校・10人に食物アレルギー対応食を提供しました。