

(1) 令和7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16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通し、児童生徒が健康の保持・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、自らの健康管理をできるようにする」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。

5月29日の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項の規定による適切な栄養管理確保及び衛生管理（給食施設における食中毒等の発生防止のため）を目的として、習志野保健所栄養指導員及び食品衛生監視員により実施されました。令和7年度は両調理場ともに、指導事項はありませんでした。

職場体験として、5月22日・23日に村上中学校の生徒（2年生4名）、勝田台中学校（2年生4名）、6月2日・3日に村上東中学校の生徒（2年生4名）をそれぞれの調理場で受け入れました。職場体験後、生徒からは、「たくさん食べ、周りの人にも食べようと声をかけ残菜を減らそうと思った。」「今までは片付けのことまで考えたことはなかった。今まで以上に感謝の気持ちをもっていきたい。」等の感想が寄せられました。

6月9日から13日までを「八千代人参ウィーク」とし、地産地消を目的として八千代市産の人参を使用しました。八千代市は、春夏人参の生産が盛んであり、八千代市産人参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、「下高野の人参ご飯」「キャロットポタージュ」「人参サラダ」などを提供しました。

6月30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（3品目）ともに陰性でした。

7月3日・7月9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。扉、壁の塗装のはがれ、ラックが低い等指摘がありましたが、ラックの調整を行い高さを60cm以上にする等、改善をしました。

そのほか施設見学として、高津小学校（3年生70名）、新木戸小学校（3年生187名）、南高津小学校（3年生37名）、村上中学校（1年生105名）、八千代台小学校（3年生10

5名)の校外学習及び市民見学(2件5名)を受け入れました。また、PTAや国際交流等の学校行事関係者を対象とした学校開催の試食会(4件115名)について対応しました。

● 2学期

2学期の給食は、9月2日から12月19日まで実施しました。

栄養教諭・学校栄養職員による学校訪問(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月に令和7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。

10月29日に、東八千代調理場において、文部科学省委託事業として「学校給食衛生管理基準」等の趣旨の徹底を図るため、文部科学省が実施する指導者講習を受講した退職栄養教諭・学校栄養職員等の衛生管理に関する指導者が派遣され、学校給食の衛生管理等に関する調査研究を行いました。全ての手洗い場に手洗いの手順を貼る等指摘のあった事項について改善を図りました。

12月2日・9日に、1学期に引き続き、定期衛生検査を行い、壁の汚れの指摘を受けましたが、清掃の徹底を図り改善しました。

地産地消を目的に、12月8日から12日までを「長ねぎウィーク」とし、八千代市内の栽培面積第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、「けんちん汁」「ポトフ」「チキンカレー」などを提供しました。

そのほか、施設見学として、西高津小学校(3年生46名)の校外学習及び市民見学(1件7名)を受け入れました。また、PTAや国際交流等の学校行事関係者を対象とした学校開催の試食会(10件284名)について対応しました。

● 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。

1月9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2組3名でした。参加者からは「調理場の見学ができて、とても丁寧に作っているのがわかり安心した。」等の感想をいただきました。

1月26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についてを議題として、第2回八千代市学校給食センター運営委員会を開催しました。委員長及び副委員長を選出するとともに、学校給食費の改定について御了承いただきました。

2月5日に教育委員による施設見学及び試食会を西八千代調理場で行いました。

3月3日・17日に、1,2学期に引き続き、定期衛生検査を行い、壁や扉、冷凍庫の天井付近の汚れの指摘を受けましたが、清掃を実施し改善しました。

そのほか、施設見学として、市民見学(1件4名)の受け入れ、PTAや学校評議員・学校運営協議員を対象とした学校開催の試食会(2件26名)について対応しました。

資料 2 ページ

② 給食実施日数（調理場稼働日数）

令和 7 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 7 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の工夫に努めました。

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りました。地区別で残菜が多い学校に対しては，教職員が児童へ食育する時に活用できる記事をのせた「食育だより」を配布しました。児童からは「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」という声が聞こえるようになり，少しずつですが残菜率も下がりました。

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ました。

にんじんは 6・7 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 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。

両調理場ともに，指導事項はありませんでした。

⑧ 異物混入件数

年間 189 日、延べ 2,921,932 食（児童生徒・教職員）に対して、学校から 12 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。

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 8 年 3 月では、西八千代調理場は小学校 11 校・32 人、中学校 5 校・14 人、合計 16 校・46 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。