
2021年度

事業報告書

自 2021年 4月 1日
至 2022年 3月 31日

公益財団法人 よこはま学校食育財団

2021年度 事業報告書

(2021年4月1日から2022年3月31日まで)

事業の状況

*〈 〉内は、2020年度実績

はじめに、前年度の2020年4月から6月の3ヶ月間、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、横浜市は給食休止期間を設けました。一方、2021年9月には分散登校となり給食提供数が減少しました。

これにより、当財団の事業量は総じて対前年度比増となっております。

2021年度事業計画に基づき、次の諸事業を行いました。

1 学校給食用物資の調達・斡旋に関する事業 (定款第4条第1項第1号)

(1) 学校給食用物資の調達

横浜市からの委託を受け、次のとおり学校給食用物資を一括購入し、横浜市立の給食実施校へ供給しました。

ア 対象学校数	351 校	〈351校〉
イ 給食実施回数	188 回	〈145回〉
ウ 給食用物資取扱額	(金額：円単位)	

区分	2021年度	2020年度	増△減	増△減率(%)
取扱総額	8,838,483,037	7,163,134,365	1,675,348,672	23.4
主食(パン・米飯)及び牛乳等	3,340,698,344	2,736,185,986	604,512,358	22.1
副食物資(食肉類・冷凍食品類・卵類・野菜果実・調味料等)	5,357,762,138	4,314,458,749	1,043,303,389	24.2
冷凍食品類管理委託料	140,022,555	112,489,630	27,532,925	24.5

(2) 学校給食用物資納入業者の登録

新規登録申請のあった5者の新規登録及び抹消申請のあった6者の抹消登録を行いました。

納入業者登録状況(2022年3月31日現在) ()は内数で組合 (単位：者)

	パン・米飯・牛乳	冷凍食品	一般食品	青果	鶏卵	食肉・食鳥	その他(豆腐・麺・こんにゃく管理委託)	計
年度当初登録件数	5(1)	24	26	34	8	30	28(3)	155(4)
新規登録		1	3	1				5
登録抹消		1	2		1	1	1	6
年度末登録件数	5(1)	24	27	35	7	29	27(3)	154(4)

*業者数は延べ業者数。実登録業者数は97者+4組合(年度当初：97者+4組合)

2 食の安全・安心への取組及び食に関する情報の発信に関する事業

(定款第4条第1項第2号)

(1) 給食相談員の巡回 巡回相談校数 延べ 475校 <559校>

物資の衛生上の安全性及び適正な納品の確保を図るために、納入業者による学校納入時の、品質、規格、鮮度等の状況等を調査するとともに、学校長及び給食関係職員に対する給食相談等により学校を支援しました。(新型コロナウイルス感染拡大により、学校訪問を控えた時期があったため、前年度より巡回回数が減っています。)

(2) 物資納入業者等への訪問指導 訪問数 18件 <34件>

新規登録業者の衛生管理状況の点検や、衛生検査結果・苦情報告等により改善が必要と思われる物資納入業者・製造業者に対し現地訪問し、施設の改善確認や物資の衛生的な取り扱いについて助言を行い、再発防止を図りました。なお、新型コロナウイルス感染症の影響により、施設への訪問が困難だったため、可能な範囲での訪問を実施しました。

(3) 食品衛生検査等（回収検査）

物資の安全・安心の確保のため、学校に納入された物資を回収し検査を実施しました。

ア 検査機関 一般財団法人 食品環境検査協会

イ 総検査検体数 476 検体 < 408 検体>

ウ 総検査項目数 6,211 項目 < 5,990 項目>

エ 検査食品及び検査項目について

a 細菌検査 234検体 <192検体>

食品分類	品名	検査項目
魚肉練り製品類	さつま揚げ、つみれ、なると、ちくわ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 *1
冷凍食品類	きびなごフライ、春巻、はたはたの唐揚げ、さつまいもコロッケ、ハンバーグ、メヒカリフライ、サーモンフライ 等	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌
冷凍魚介類	あじフィレ、いわし切身、いか短冊、さば切身、むきえび、かつお角切り等	生菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌 *2
一般食品類	うずら卵缶、スイートコーン、豆乳、凍り豆腐、ちりめんじゃこ、まぐろ油漬け、まぐろ水煮、栗（レトルト）、かんぴょう等	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌、真菌類
デザート類	黄桃缶、グレープゼリー、パイナップル缶、アイスデザート（豆乳）、りんごゼリー、いちごゼリー 等	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌
食肉・食鳥類	牛肉、鶏肉、豚肉	生菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 0157・0111・026他 *4
食肉加工品類	ウインナーソーセージ、ハンバーグ、ベーコン、ミートボール	
米飯・パン類	はいがぱん、黒パン、丸パン、ごはん、はいがごはん 等	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
豆腐類	油揚げ、生揚げ、木綿豆腐、絹ごし豆腐、焼き豆腐	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 *3
めん類	蒸し中華めん、ちゃんぽん麺（冷凍）、ほうとう（冷凍）	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌

※検査結果：*1 「ちくわ1/4カット」1検体から大腸菌群が検出され、食品衛生法の規格基準に不適合となりました。

*2 「むきエビ」2検体からE. coliが検出されました。

*3 「油揚げ」「生揚げ」各2検体、「木綿豆腐」1検体から大腸菌群が検出されました。

*1から*3については、納入業者、製造業者に対し原因究明、改善等の指導を行いました。

*4 「鶏肉」6検体からE. coli、サルモネラ属菌が検出されました。また、「豚肉」、「豚肉（ひき）」計3検体からE. coli、サルモネラ属菌が検出されました。

生の食肉については、細菌汚染がかなりの割合で見受けられますが、製造者・納入業者等に対し、検査結果を踏まえ、食中毒発生防止の観点からさらなる汚染防止について衛生管理の徹底をその都度指導を行いました。

なお、いずれの物資についても給食実施校において加熱後提供されるメニューに使用されており、健康危害等の発生は確認されておりません。

b 牛乳、発酵乳、チーズ等成分規格検査 12検体 <12検体>

食品分類	品名	検査項目
牛乳・乳製品	牛乳、チーズ、はっこう乳（プルー ン）、調理用牛乳 アイスクリーム	各成分規格

※検査結果：すべて成分規格基準に適合していました。

c 食品添加物・理化学検査 72検体 <76検体>

食品分類	品名	検査項目
食肉 食肉加工品類	豚肉、ハンバーグ、ベーコン、ウインナー ソーセージ、ミートボール	保存料、発色剤、粗脂肪、水分
魚肉練り製品類	さつま揚げ、なると、つみれ、ちくわ	保存料、甘味料
冷凍魚介類	いか短冊、むきえび	漂白剤
一般食品類	栗（蒸しレトルト）、かんぴょう、あん ず、ちりめんじゃこ 等	甘味料、保存料、漂白剤、過酸化水素
缶詰類	黄桃缶、トマト缶、みかん缶、うずら卵缶	鉛・スズ、着色料、甘味料
デザート類	グレープゼリー、パイナップルゼリー、りんごゼリー、 イチゴゼリー 等	着色料、甘味料、保存料

※検査結果：すべて食品添加物等の規格基準に適合していました。

d 残留農薬 59検体 <58検体>

食品分類	品名	検査項目
青果類	こまつな、キャベツ、ごぼう、冬瓜、ズッ キーニ、もやし、たまねぎ、ぼんかん、か ぼちゃ、なす、にんじん、ねぎ、ほうれん そう、りんご、トマト、赤ピーマン、晩 柑、甘夏みかん 等	残留農薬 90項目 アセタミプリド、イミダクロプリド、クロチ アニジン、E P N、ボスカリド、カルボフラン、 ジクロルボス、ダイアジノン、パラチオン メチル、マラチオン 等

※検査結果：すべて残留農薬等の残留基準に適合していました。

e アレルギー物質 53検体 <43検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類	きびなごフライ、サーモンフライ、コロッ ケ、ミートボール、メヒカリフライ、春巻 等	乳、卵、そば アレルギー物質
一般食品類	ナン	
魚肉練り製品類	ちくわ、さつま揚げ、なると	
めん類	むし中華めん、ほうとう、ちゃんぽん麺	

※検査結果：すべて不検出でした。

f ヒスタミン 44検体<21検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍魚介類 一般食品類	さば切り身、あじフィレ、いわし、ちりめんじゃこ、生つみれ他 まぐろ油漬け、まぐろ水煮他	ヒスタミン

※検査結果：すべて運用基準以内でした。

g 栄養成分分析 2検体<2検体>

食品分類	品名	検査項目
一般食品類	凍り豆腐	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量

※検査結果：分析値は適正な範囲内でした。

h その他の検査 0検体<4検体>

(4) 産地判別検査

給食用物資が規格に適合しているか確認するため、食肉類等の産地判別検査を実施しました。

ア 検査機関 株式会社 同位体研究所

イ 検査検体数 33検体<30検体>

食品分類	品名	検査項目
食肉・食鳥類 豆腐類	豚肉、鶏肉、牛肉 油揚げ	産地判別検査

※検査結果：すべて国内産でした。

(5) 品種判別検査 2検体<0検体>

給食物資の使用原料の品種を把握するため、品種判別検査を実施しました。

ア 検査機関 ビューローベリタスジャパン株式会社

イ 検査検体数 2検体<0検体>

食品分類	品名	検査項目
豆腐類	油揚げ	品種判別検査

※検査結果：使用された大豆原料の品種が特定できました。

(6) 納入業者による自主検査

アレルギー物質及びヒスタミンは健康被害に直接つながるため、学校納入前に窓口業者による自主検査を求め、運用基準に適合しているか物資納入前の確認を実施しました。

ア アレルギー物質 168検体<128検体>

食品分類	品名	検査項目
食肉加工品類 魚肉練り製品類 冷凍食品類	ハンバーグ、ミートボール さつま揚げ、ちくわ、なると ほきフライ、ししゃもフライ、タラポー ションフライ、ナン、きびなごフライ、ほ うとう、コロケ、さば立田揚げ、サーモ ンフライ、春巻他	卵・乳たんぱく質

※確認結果：すべて適合していました。

イ ヒスタミン 100検体<84検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍魚介類	あじフィレ、いわし切身、かつお角切、さば切身、さんま切身、ぶり角切 等	ヒスタミン

※確認結果：すべて適合していました。

(7) 放射性物質の測定

摂取量の多い主食（ご飯）及び牛乳を中心に給食用物資の放射性物質検査を実施しました。

- ア 検査機関
 - 横浜市衛生研究所
 - 横浜市中心卸売市場本場食品衛生検査所
 - 一般財団法人 食品環境検査協会

イ 検査検体数 353検体<271検体> (単位：検体)

食品分類	主食	牛乳	青果類	食肉	海産物	冷凍食品	一般食品	計
検査検体数	177 <135>	176 <134>	0 <2>	0 <0>	0 <0>	0 <0>	0 <0>	353 <271>

※検査結果:すべて不検出でした。

注1) 一般食品には乾物類、豆腐類を含む

注2) 主食：米、はいが米、麦

(8) 学校給食用物資納入業者衛生管理講習会

給食用物資の品質保持及び衛生管理の徹底を図るため、学校給食用物資納入業者を対象に、衛生管理講習会を開催しました。新型コロナウイルス感染症を考慮し、e-ラーニングによる講習としました。

開催日	内容	受講者数
2021年12月13日から 2022年1月21日まで	食品衛生法改正、HACCP、食品表示、食中毒 予防、食材等の衛生管理 等	92人

(9) ホームページによる給食用物資に関する情報発信

給食用物資の産地情報及びアレルギー情報等を毎月ホームページに掲載し、保護者及び学校関係者へ情報提供を行いました。なお、放射性物質の測定結果は、横浜市教育委員会が市ホームページに掲載し、情報提供を行いました。

また、給食実施校の給食物資についての疑問等に応えるため、「知って役立つ食品情報」欄をホームページに設け情報発信を行っています。

3 地産地消及び食育の推進に関する事業（定款第4条第1項第3号）

(1) 食育の推進

ア 地産地消の推進

地産地消の良さを伝えるため、11月の地産地消月間に横浜市環境創造局及びJA横浜と協力し、対象校へ市内産野菜(キャベツ、大根)を供給しました。



市内産キャベツ・大根を使った「AZUMA風だいこんスープ」

イ イベントの開催

(ア) 親子料理教室の開催

親子で楽しく料理をしながら、子どもが食材や食生活に関心をもてるようにするため、給食人気メニューや魚料理を取り上げ、料理教室を開催しました。給食物資納入業者やはまふうどコンシェルジュの協力を得て、会場設定や講師依頼をしました。

(会場の人数制限に従い、マスク着用、消毒、換気、自分の分だけ調理する等、コロナウイルス感染拡大防止の対策を講じて開催しました。)

	開催日時	会場	参加数	実施献立（太字を調理）
1	2021年12月4日（土） 午前の部：10:00～12:30 午後の部：13:45～16:15	横浜市技能文化会館	午前の部：5組（10人） 午後の部：5組（10人）	給食人気メニュー （トルティーヤ、 チリコンカーン 、 じゃがいものソテー 、 りんごゼリー ）
2	2022年2月26日（土） 10:00～13:00	横浜市社会福祉協議会 会ウィリング横浜	12組 24人	さばの中華煮 、 いわしハンバーグ （さばの三枚おろし、いわしの手開き）



1 12月4日

〔食肉の話と人気メニュー〕
チリコンカーン作り



2 2月26日

〔魚の話とさばの三枚おろし、
いわしの手開き、さばの
中華煮、いわしハンバーグ作り〕

(イ) 食材塾の開催

食材塾は、円滑な物資調達・検収を目的に、物資納入業者等を講師に学校給食関係者の食材知識を深めるための研修会です。2021年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため紙上研修とし、財団ホームページに資料をアップロードしました。

ホームページ掲載日時	掲載箇所	内容
		講師
2022年3月1日（火）	「食育ひろば」⇒ 「学校向けの活動」 ⇒ 「食材塾」	青果物について知ろう
		横浜市学校給食青果組合会長 石井様他

ウ 情報提供

(ア) ホームページを活用した食育の情報発信

a 【作ってみよう給食の献立！】⇒【学校給食の献立紹介・学校編】

給食相談員が学校訪問をした際に、給食室の様子や一食分の献立の写真を撮影し、その日の献立の作り方を添えて、保護者・児童・市民の皆様へ「学校編」のコーナーで紹介しました。

掲載月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	計
掲載献立数	20	25	46	47	20	0	58	53	41	40	350

※学校訪問は4月に開始して1月で終了

b 【作ってみよう給食の献立！】⇒【学校給食の献立紹介・料理編】

給食の献立の中から、児童に人気のある料理や保護者から掲載希望のあった料理を中心に、家庭向けの分量や作り方にアレンジして「料理編」のコーナーに追加しました。
50音順や材料別に検索できるようにリニューアルしました。

掲載月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
掲載料理数	3	2	3	5	0	2	4	2	3	2	4	3	33

特に、以下の給食献立は、お弁当のおかずに向くものとして紹介しました。
生揚げのそぼろ煮、ハンバーグ和風ソース、二色そぼろ（肉・卵）、ひじきのナムル、
ゴーヤチャンプルー、タッカルビ、麻婆なす、凍り豆腐のそぼろ煮、秋味ごはん、
ごま酢あえ、きのこスパゲティ、ビビンバ、スパゲティミートソース、
八宝菜、炒り鶏、酢みそあえ、親子丼の具、ホットマリネ

c 【作ってみよう給食の献立！】⇒【おうち給食はじめました】

7月に開始した新コーナーです。投稿された写真とコメントを掲載しました。

掲載月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
掲載人数				3	2	0	8	10	12	10	7	2	54

※7月に開始

d 【作ってみよう給食の献立！】⇒【季節の献立】

以下の記事を追加で掲載しました。

5月こどもの日、7月七夕、9月敬老の日、9月・10月十五夜・十三夜
12月冬至、1月正月、2月節分、3月ひな祭り

e 【給食室ボイス】のコーナーに、泉区の取組を掲載しました。（2022年度旬の泉区ランチカレンダー）

(イ) 給食献立関係の資料を希望校に貸し出しました。

献立パネル12校、掲示資料2校、給食アプリ6校、クイズパネル1校、
DVD8校、豆つまみゲームセット1校

(ロ) 「食育出前講座」を実施している企業の情報を収集し、学校へ情報提供しました。

講座数：民間企業 10件 行政機関 9件

(ハ) 学校給食基準献立予定表の作成と配付

家庭配付用学校給食基準献立予定表を作成し、給食実施校へ配付しました。

4 学校給食に関する調査・研究に関する事業（定款第4条第1項第4号）

(1) 給食用物資等に関する情報収集

給食相談員による各学校の訪問により、給食食材等に関する各学校の要望等の収集を行い、食材調達に活かしました。また、各学校において給食提供に伴う衛生管理の要改善点を発見し、学校長及び給食関係職員に改善に向け助言することで、より安全な給食の実施に結び付けました。

(2) 他都市等との情報交換

毎年、「大都市学校給食連絡協議会（給食（協）会分科会）」で情報交換を行っていますが、今年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から書面開催でした。

今年度は、市内産生鮮野菜の利用率及び青果物の価格の高騰について情報交換が行われました。

開催日	幹事市	参加市
書面開催	京都市	各政令指定都市の学校給食会等

5 その他、法人の目的を達成するために必要な事業（定款第4条第1項第5号）

(1) 学校給食用物資納入業者向けコンプライアンス研修

学校給食用物資納入業者を対象にコンプライアンスの向上を図るため、新型コロナウイルス感染症を考慮し、e-ラーニングによる講習を開催しました。

(2) 他団体の事業支援

市内公立小学校の給食事業の充実発展とその運営及び食の安全・安心、地産地消、食育等に資する他団体の事業に対して後援を行いました。

	団体名	事業内容	実施日
1	一般社団法人横浜すぱいす	第7回 横浜の子どもが作る弁当コンクール	1次審査 2021年9月25日 2次審査 2021年11月6日
2	横浜市環境創造局	第19回 はま菜ちゃん料理コンクール	結果発表 2021年11月17日

(3) 学生ボランティア制度

学校給食用物資を取り扱う本財団の業務に関わり、学校給食用物資や食育、横浜市の学校給食の仕組みの理解を深め、学校栄養職員を目指す学生のスキルアップを支援しました。

ア 登録状況

登録人数(人)	登録大学数(校)
5	4

イ 参加活動実績

参加事業	親子料理教室	合計
参加実績(延べ人数)	1	1

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、活動を自粛しました。

庶務概要

1 会議の開催

(1) 評議員会（報告の省略及び決議の省略）

議決日	決議事項	
第1回(定時) 2021.6.29	報告事項1	2021年度事業計画書及び収支予算書報告の件
	報告事項2	2020年度事業報告の件
	提案事項1	第1号議案 2020年度計算書類等承認の件
	提案事項2	第2号議案 提出議案等の修正にかかる理事長への委任の件
	提案事項3	第3号議案 評議員1名の選任の件
	提案事項4	第4号議案 評議員5名の任期満了に伴う改選の件
	提案事項5	第5号議案 理事5名の任期満了に伴う改選の件
	提案事項6	第6号議案 監事1名の任期満了に伴う改選の件

(2) 理事会

開催日	開催場所	審議事項	
第1回 2021.6.7	(決議の省略)	提案事項1	第1号議案 規程類の改正の件
		提案事項2	第2号議案 2020年度事業報告及び計算書類承認の件
		提案事項3	第3号議案 2021年度定時評議員会の決議の省略についての承認の件
		提案事項4	第4号議案 2021年度定時評議員会の報告事項及び決議事項についての承認の件
第2回 2021.6.29	(決議の省略)	提案事項1	理事長選定の件
		提案事項2	専務理事選定の件
		提案事項3	非業務執行理事竹原浩太郎及び非業務執行理事重田英明との責任限定契約締結の件
第3回 2021.10.26	本財団 会議室	報告事項1	2021年度中間事業報告の件
		第1号議案	規程類の改正の件
第4回 2022.3.28	本財団 会議室	報告事項1	2021年度職務執行状況報告の件
		第1号議案	2022年度事業計画書及び収支予算書等の承認の件
		第2号議案	重要な契約の締結について
		第3号議案	評議員会への決議の省略による議案提出の件
		第4号議案	事務局長の選任の件

(3) 委員会

委員会名	開催回数	委員会の概要
学校給食食材安全監視委員会	0回	<p>学識経験者、消費者、保護者代表、学校給食関係者で構成され、学校給食に供給する食材の製造・流通の各段階における安全性を確保するための検討を行います。</p> <p>※2021年度開催なし</p>
物資購入選定委員会	7回	<p>学校給食関係者で構成され、学校給食で使用する物資について、本財団規格基準への適合性等を審査し、安全で良質な物資の選定を行いました。</p> <p>今年度は新型コロナウイルス感染症対策として、回数及び実施方法を見直しました。</p> <p>(冷凍食品類・一般食品類同時開催：7回)</p>
物資納入業者資格審査委員会	2回	<p>学識経験者及び学校給食関係者で構成され、更新登録申請業者3者、新規登録申請業者4者及び追加登録申請業者1者の審査を行いました。</p>
物資納入業者制裁処置判定委員会	4回	<p>学識経験者及び学校給食関係者で構成され、給食実施校から報告のあった不良品等を納入した業者に対する制裁処置を審議しました。</p> <p>【制裁処置状況】</p> <p>文書厳重注意 10件</p>
学校給食基準献立作成委員会	6回	<p>学校給食関係者により構成され、令和3年度と令和4年度の基準献立原案及び毎月の献立について審議し、決定しました。</p>
物品供給等一般競争入札参加資格審査・指名業者選定委員会	4回	<p>行政職員、本財団の役職員により構成され、本財団の労力・物品調達に関する指名業者の選定等について審議し、決定しました。</p>

2 役員等に関する事項（2022年3月31日現在）

(1) 評議員 6名

役職名	氏名	所属団体名
評議員	秋好直樹	横浜市PTA連絡協議会会長
評議員	竹本靖代	一般財団法人横浜市安全教育振興会副理事
評議員	山手英樹	横浜市立小学校長会会長 横浜市立港南台第二小学校長
評議員	守分光代	横浜市食生活等改善推進員協議会会長
評議員	柳下則久	元横浜市教育委員会事務局教育次長
評議員	横溝力男	元横浜市健康福祉局監視等担当部長

(2) 役員（理事6名 監事2名）

役職名	氏名	所属団体名
理事長	金子勝巳	常勤役員
専務理事	池澤一郎	常勤役員
常務理事 兼事務局長	沖間俊明	横浜市課長級市派遣
理事	重田英明	横浜市立小学校長会副会長 横浜市立市場小学校長
理事	細山田洋子	関東学院大学栄養学部栄養学科 教授 公益社団法人神奈川県栄養士会会員
理事	竹原浩太郎	横浜市PTA連絡協議会副会長
監事	中村俊規	弁護士（中村俊規法律事務所）
監事	岡本好生	公認会計士・税理士 （公認会計士税理士岡本好生事務所）

3 事務局組織及び職員に関する事項（2022年3月31日現在）

事務局長	— 総務企画係	5名
	— 契約・発注係	5名
	— 食品安全係	6名
	— 食育推進係	8名（うち給食相談員4名）

職名	職員数
事務局長	1
係長	5
常勤職員	10
非常勤職員等	9
計	25