

---

平成30年度

事業報告書

---

自 平成 30 年 4 月 1 日  
至 平成 31 年 3 月 31 日

公益財団法人 よこはま学校食育財団

# 平成30年度 事業報告書

(平成30年4月1日から平成31年3月31日まで)

## 事業の状況

\*〈 〉内は、29年度実績

平成30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 350校 〈349校〉

イ 給食実施回数 188回 〈188回〉

ウ 給食用物資取扱額 (金額：円単位)

区分	30年度	29年度	増△減	増△減率(%)
取扱総額	8,904,164,812	8,400,382,654	503,782,158	6.0
主食(パン・米飯)及び牛乳等	3,438,248,662	3,323,105,348	115,143,314	3.5
副食物資(食肉類・冷凍食品類・卵類・野菜果実・調味料等)	5,349,247,746	4,965,179,089	384,068,657	7.7
冷凍食品類管理委託料	116,668,404	112,098,217	4,570,187	4.1

#### (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4者(新規登録2者、登録種目追加2者)の新規登録及び登録抹消申請のあった9者(登録抹消5者、登録種目抹消4者)の登録抹消を行いました。

納入業者登録状況(平成31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(組合・管理委託)	計
年度当初登録件数	5(1)	26	26(1)	32	7	33	30(3)	159(5)
新規登録			1	2	1			4
登録抹消		2	2(1)	1		3	1	9(1)
年度末登録件数	5(1)	24	25	33	8	30	29(3)	154(4)

\*業者数は延べ業者数。実登録業者数は96者+4組合(年度当初：99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 559校 〈562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。

(2) 物資納入業者等への訪問指導 訪問数 34件 <36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。

(3) 食品衛生検査等（回収検査・事前検査）

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 447 検体 < 395 検体>

ウ 総検査項目数 6,457 項目 < 5,568 項目>

エ 検査食品及び検査項目について

(ア) 回収検査

a 微生物検査 198検体 <169検体>

食品分類	品名	検査項目
食肉・食鳥類 食肉加工品類	牛肉、鶏肉、豚肉、鶏卵 ハンバーグ、ベーコン、ミートボール	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
魚肉練り製品類	あられはんぺん（紅白）、さつま揚げ、ちくわ、つみれ、利久揚げ 等	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
冷凍食品類	えびフライ、かぼちゃ（冷凍）、コロッケ、ししゃもフライ、しらたま、春巻、ほうとう（冷凍） 等	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌
冷凍魚介類	あさり、あじ開き干し、いか短冊、生つみれ、ぶり角切り、むきえび 等	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌
一般食品類	うずら卵缶、かんぴょう、切干大根、凍り豆腐、ちりめんじゃこ、まぐろ油漬、冷凍豚がらパック 等	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カビ・酵母
デザート類	黄桃缶、グレープゼリー、パイン缶、ラフランスゼリー、りんごゼリー 等	生菌数、大腸菌群、E.coli
米飯・パン類	コッペパン、ぶどうパン、ロールパン	生菌数、大腸菌群
豆腐類	油揚げ、絹ごし豆腐、生揚げ、木綿豆腐、焼き豆腐	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
めん類	蒸し中華めん、ワンタン皮	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌

※検査結果：「あられはんぺん（紅白）」、「蒸し中華めん」各1検体から大腸菌群が検出されました。また、「えびフライ」1検体から規格基準を上回る一般生菌数（ $1.5 \times 10^7/g$ ）が検出されました。これらは、食品衛生法の規格基準又は衛生規範に不適合なため、納入業者に対し、文書厳重注意を行うと共に製造業者に対し改善指導を行いました。

この他に、「鶏肉」3検体からE.coli、サルモネラ属菌、カンピロバクターが、2検体からE.coli、サルモネラ属菌が、「木綿豆腐」2検体及び「絹ごし豆腐」「油揚げ」「春巻」各1検体から大腸菌群が検出されました。また、「かんぴょう」1検体から真菌が $4.5 \times 10^3/g$ 検出されました。これらについて、納入業者等に対し、その都度改善指導を行いました。

b 牛乳、発酵乳、チーズ、アイスクリーム各成分規格検査 16検体 <12検体>

食品分類	品名	検査項目
牛乳・乳製品	牛乳、ストロベリーヨーグルト、チーズ、プルーン発酵乳、ヨーグルト	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 101検体 <85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	保存料、発色剤
魚肉練り製品類	さつま揚げ、ちくわ、つみれ、利久揚げ、あらははんぺん（紅白）	着色料、保存料
冷凍食品類	ぎょうざ、ナン、冷凍パイ 等	着色料、甘味料、保存料
冷凍魚介類	あじ開き干し、いか短冊、さわら（切身）、さんま（切身）、むきえび 等	酸化防止剤、漂白剤
一般食品類	うずら卵缶、かんぴょう、切干大根、栗（蒸しレトルト）、凍り豆腐、ちりめんじゃこ、トマト缶 等	甘味料、保存料、漂白剤、過酸化水素、鉛・スズ
デザート類	アイスデザート、黄桃缶、グレープゼリー、パイ缶、プルーン発酵乳 等	着色料、甘味料、保存料、鉛・スズ

※検査結果：食品添加物等の規格基準にすべて適合していました。

d 残留農薬 63検体 <54検体>

食品分類	品名	検査項目
青果・野菜・豆類	あまなつみかん、いんげん豆（ペースト）、キャベツ、ごぼう、さやいんげん、しらぬひ、ズッキーニ、せとか、セロリ、たまねぎ、とうがん、トマト缶、なし、なす、にんじん、ねぎ、ピーマン、ほうれんそう、みかん、ミックスビーンズ、りんご 等	残留農薬 89項目 BHC、DDT、エンドリン、EPN、アルドリノ、エンドリン、カルボフラン、ジクロロボス、ダイアジノン、ディルドリン、パラチオン、マラチオン 等

※検査結果：残留農薬等の残留基準にすべて適合していました。

e 遺伝子組み換え 6検体 <5検体>

食品分類	品名	検査項目
一般食品類	大豆、乾燥大豆、スイートコーン	遺伝子組み換え（定性PCR法）

※検査結果：すべて陰性でした。

注）定性PCR法：DNA（遺伝子）の特定部位を増幅して、特定のDNAが含まれているかを確認する検査方法

f アレルギー物質 37検体 <15検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類 一般食品類 パン類 めん類	きびなごフライ、ししゃもフライ、ほうとう（冷凍）、そうめん コッペパン、ぶどうパン、ロールパン 蒸し中華めん、ワンタン皮 等	卵・乳・そばたんぱく質（2種類のELISA法） ※食品ごとに検査項目を決定

※検査結果：「コッペパン」1検体、「蒸し中華めん」2検体から、極微量の卵たんぱく質が検出されたため、製造者に対し、製造工程でのコンタミネーションを起こさないよう現地訪問し、厳重に指導しました。  
その他は、すべて不検出でした。

注）ELISA法：特異性の高い抗原抗体反応を利用し、酵素反応に基づく発色・発光をシグナルに用いることで試料中に含まれる抗体あるいは抗原の濃度を検出・定量する際に用いる検査方法

g ヒスタミン 17検体<13検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類 一般食品類	かつお角切り、サーモンフライ、さわら切り身、生つみれ、ぶり角切り まぐろ油漬け、まぐろ水煮	ヒスタミン

※検査結果：「かつお角切り」1検体から1ppm検出されましたが、運用基準以内でした。その他は、すべて不検出でした。

h 栄養成分分析 1検体<7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。

i その他の検査 3検体<2検体>

検査項目：麻痺性貝毒 品名：あさり

※検査結果：すべて不検出でした。

(イ) 事前検査

a 米油の酸価・過酸化価及び栗の漂白剤 5検体<20検体>

食品分類	品名	検査項目
一般食品類	米油 栗（蒸しレトルト）	酸価・過酸化価 漂白剤

※検査結果：米油の酸価・過酸化価は正常値の範囲内でした。栗の漂白剤は不検出でした。

(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 30検体<30検体>

食品分類	品名	検査項目
食肉・食鳥類	豚肉、鶏肉、牛肉	産地判別検査

※検査結果：すべて国内産でした。

(5) 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 147検体<112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 きびなごフライ、さば立田揚げ、ししゃもフライ、タラポーションフライ、ほきの天ぷら、メヒカリフライ、等	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 112検体<96検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍魚介類	あじフィレ、あじ開き干し、いわし切り身、かつお角切り、さば切り身、めかじき切り身	ヒスタミン

※確認結果：すべて適合していました。

(6) 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 363検体<465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 <182>	177 <179>	9 <0>	0 <0>	0 <0>	0 <3>	0 <101>	363 <465>

※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

(7) 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。

開催日	場所	講師	参加人員
平成30年7月24日	横浜市社会福祉センター	泉福祉保健センター 生活衛生課課長補佐	172人

(8) 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）

市内産大根を使った → 「はまなちゃんおかわりすぶた」



(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(大根)を供給しました。

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、学校給食用のパンや給食に出てくる魚料理を取り上げ、料理教室を開催しました。給食物資納入業者の協力を得て、会場設定や講師依頼をしました。

	開催日時	会場	参加数	実施献立（太字を調理）
1	平成30年8月23日（木） 1回目：9時から12時まで 2回目：13時から16時まで	横浜総合パン(株) 福浦工場	各回24組 96人	給食のパン生地を使ったパン作り
2	平成31年2月23日（土） 10時から14時まで	横浜市中心卸売市場 本場調理室	16組 32人	*ごはん *さばのみそ煮 *つみれ汁 *からししょうゆあえ



1 8月23日  
[ いろいろな形にして ]  
[ 楽しくパン作り ]



2 2月23日  
[ みそ煮にするさばの ]  
[ 3枚おろしに挑戦 ]

#### (イ) 食材塾の開催

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（食材塾）を開催しました。

	開催日時	場所	内容
			参加数
1	平成30年6月24日（日） 10時から12時まで	あしがら乳業株式会社 （タカナン乳業グループ会社） （足柄上郡中井町）	学校給食用牛乳製造見学 牛乳の風味変化についての講話 17人
2	平成31年2月2日（土） 10時から12時まで	横浜市中心卸売市場 本場水産物施設 （神奈川区山内町）	市場探検隊（施設見学） 魚の利用についての講話 18人



(ウ) 出張食育講座の開催

食育の講演を行いました。

	団体名	開催日時	会場	参加数	対象	講義内容
1	さちが丘小学校	平成30年6月26日(火) 14時30分から15時20分まで	横浜市立さちが丘小学校図工室	45名	学校保健委員会メンバー (養護教諭・栄養士・保健委員会児童・保護者)	【テーマ：給食の歴史について】 学校保健委員会で、給食の歴史について話す(45分間)
2	戸塚区役所地域振興課	平成30年8月2日(木) 9時から13時まで	戸塚地区センター	17名	戸塚区在住親子	【テーマ：3R夢クッキング】 食品ロス防止冊子(使い切りレシピ2)を使った料理教室
3	戸塚区役所地域振興課	平成30年10月3日(水) 9時から13時まで	戸塚地区センター	10名	戸塚区民	【テーマ：3R夢クッキング】 食品ロス防止冊子(使い切りレシピ2)を使った料理教室
4	戸塚区役所地域振興課	平成30年12月12日(水) 9時から13時まで	戸塚地区センター	18名	戸塚区民	【テーマ：3R夢クッキング】 「食品ロス」(使い切りレシピ1)を使った料理教室



## ウ 情報提供

### (ア) 給食試食会等支援プロジェクトの実施

横浜市立小学校で行う「学校給食試食会」や「PTA事業」等に本財団の職員を派遣し、保護者を対象に「安全・安心で良質な食材を学校に届ける工夫と組織的な取組について」等、横浜市の給食用物資について説明をしました。

実施月	6月	7月	9月	10月	11月	計
実施回数(回)	20	8	3	1	4	36
参加人数(人)	761	317	94	33	120	1325

### (イ) ホームページを活用した食育の情報発信

a 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、その献立の給食室での作り方とともに保護者・児童・市民の皆様へ「学校ごと」のコーナーで紹介しました。

掲載月	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	計
掲載献立数	25	55	43	51	35	43	41	55	1	349

b 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、家庭用の作り方や分量にアレンジして「献立ごと」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	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
掲載料理数	5	5	4	3	6	7	2	32

c 給食献立の中からお弁当のおかずに向くものを月に1～2回、合計11品を紹介しました。

(ペンネミートソース、かつおのごまみそあえ、豚肉のごままぶし、にんじんのしりしり、チリコンカン、カレーピラフの具、大学いも、生揚げと豚肉のみそ炒め、田作り、のりのつくだ煮、甘酢あえ(きゅうり・割り干し大根))

d 「季節の献立」のコーナーに「旬を味わおう」の記事を追加し、旬の食材の栄養的な特徴や横浜市での栽培の歴史等について紹介をしました。

e 「給食室ボイス」のコーナーに、学校での食育の取組を掲載しました。(8校)

(ウ) 給食献立関係の資料を希望校に貸し出しました。(パネル12校、給食レプリカ6校、DVD6校、掲示資料3校、給食レプリカ画像データ4校、豆つまみゲームセット1校)

(エ) 中区福祉保健課主催の「中区食育展」に、平成28年度よこはま学校食育財団の食育推進の取組を掲示資料として提供しました。(場所：中区役所、期間：5/31～6/15)

(オ) 「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 9件 行政機関 14件

(カ) 学校給食基準献立予定表の配付

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) 給食関係者意見交換会の開催

学校給食用物資納入業者登録更新に係る説明会の実施後に、日頃の業務について、テーマを絞らず物資納入登録業者の立場から意見を伺い、今後の事業改善の参考としました。

実施日時	場所	テーマ	出席者
平成30年8月22日（水） 午後3時半から午後4時まで	食育財団 会議室	業務全般について	物資納入登録業者 （18社18名）

##### (3) 他都市等との情報交換

「大都市学校給食連絡協議会」において他都市との情報交換を行いました。

連絡協議会をきっかけとして、名古屋市、川崎市が財団を来訪し、情報交換を行いました。

年月日	内容	場所	都市	備考（詳細）
平成30年7月20日（金）	大都市学校給食 連絡協議会	札幌市	各政令指定都市 の学校給食会等	各都市の諸問題について 研究協議、親睦
平成30年12月21日（金）	情報交換	財団 会議室	名古屋市	事業概要、配送業務、 財源等
平成31年3月18日（月）	情報交換	財団 会議室	川崎市	給食費の公会計化、 その他給食事業

#### 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、研修会を開催しました。

開催日	場所	講師	テーマ	参加人員
平成30年7月24日（水）	横浜市 社会福祉センター	横浜市健康福祉局 食品衛生課長	HACCP制度化について	172人

##### (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	横浜の子どもが作る弁当コンクール	1次審査 平成30年9月29日 2次審査 平成30年11月10日
2	横浜市環境創造局	はま菜ちゃん料理コンクール	本選 平成30年11月11日
3	食育研究協議会	親子料理教室	平成30年10月6日 平成30年10月20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)
6	3

イ 参加活動実績

参加事業	親子料理教室	食材塾	出張食育教室	合計
参加実績(延べ人数)	6	2	3	11

## 庶務概要

1 会議の開催

(1) 評議員会

開催日	開催場所	審議事項	
定時 H30. 6. 26	本財団 会議室	報告事項 1 報告事項 2 第 1 号議案 第 2 号議案 第 3 号議案 第 4 号議案	平成30年度事業計画書及び収支予算書報告の件 平成29年度事業報告の件 平成29年度計算書類等承認の件 提出議案等の修正にかかる理事長への委任の件 評議員 2 名の辞任に伴う選任の件 (1) 理事 1 名の辞任に伴う選任の件 (2) 理事 1 名の増員に伴う選任の件

(2) 理事会

開催日	開催場所	審議事項	
第 1 回 H30. 6. 6	本財団 会議室	第 1 号議案 第 2 号議案 第 3 号議案 第 4 号議案	平成29年度事業報告及び計算書類等の承認の件 理事増員に伴う組織体制の変更の件 平成30年度定時評議員会招集及び提出議案の件 重要な契約の締結の件
第 2 回 H30. 10. 30	本財団 会議室	報告事項 1 第 1 号議案	平成30年度中間事業報告の件 規程類の改正及び制定の件
第 3 回 H31. 3. 20	本財団 会議室	報告事項 1 第 1 号議案 第 2 号議案	平成30年度職務執行状況報告の件 規程類の改正及び新設の件 平成31年度事業計画書及び収支予算書等の承認の件

## (3) 決議の省略による議決（理事会）

議決日	決 議 事 項
第1回 H30. 4. 1	提案事項1 常務理事の選定の件 提案事項2 池澤一郎常務理事の報酬を決定する件 提案事項3 事務局長の選定の件
第2回 H30. 6. 26	提案事項1 非業務執行理事橋本静江との責任限定契約締結の件
第3回 H30. 7. 1	提案事項1 常務理事の選定の件 提案事項2 鈴木光敏常務理事の報酬を決定する件 提案事項3 決議の省略により評議員の同意を求める件 提案事項4 池澤一郎専務理事の報酬を決定する件
第4回 H31. 3. 25	提案事項1 決議の省略により評議員の同意を求める件

## (4) 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	1回	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した。
物資購入選定委員会	16回	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、物資規格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。（冷凍食品：10回、一般食品：6回）
物資納入業者資格審査委員会	2回	学識経験者及び給食実施校長で構成され、登録更新希望業者92者（内組合3者）及び新規登録希望業者3者の資格審査を行いました。
物資納入業者制裁処置判定委員会	4回	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。 <b>【制裁処置状況】</b> 文書厳重注意 8件
学校給食基準献立作成委員会	6回	学校給食関係者により構成され、平成30年度・平成31年度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。
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	3回	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。

2 役員等に関する事項（平成31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	海上 良太	横浜市PTA連絡協議会会長
評議員	遠藤 志津江	一般財団法人横浜市安全教育振興会副理事長
評議員	桜木 美津子	横浜市食生活等改善推進員協議会会長
評議員	水野 哲宏	元横浜市港南区担当理事(福祉保健センター長)
評議員	中上 直	元横浜市中区長
評議員	大谷 珠美	横浜市立小学校長会会長 横浜市立六浦小学校長

(2) 役員（理事6名 監事2名）

役職名	氏名	所属団体名
理事長	小川 浩之	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	鈴木 光敏	横浜市課長級市派遣
理事	橋本 静江	横浜市PTA連絡協議会役員
理事	野渡 祥子	相模女子大学栄養科学部非常勤講師兼 公益社団法人神奈川県栄養士会理事
理事	田屋 多恵子	横浜市立小学校長会副会長 横浜市立羽沢小学校長
監事	佐久間 和子	税理士（横浜国際税理士事務所代表税理士）
監事	村瀬 統一	弁護士（M&Fパートナーズ法律事務所）

3 事務局組織及び職員に関する事項（平成31年3月31日現在）

事務局長	—	総務企画係	4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	4
常勤職員	11
非常勤職員等	8
計	24