
2020年度

事業報告書

自 2020年 4月 1日
至 2021年 3月 31日

公益財団法人 よこはま学校食育財団

2020年度 事業報告書

(2020年4月1日から2021年3月31日まで)

事業の状況

*〈 〉内は、2019年度実績

はじめに、一昨年度末の3月に引きつづき、2020年4月から6月の間、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。

これにより、当財団の事業が総じて減となっておりますが、個々の説明は割愛しております。

2020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 145回 〈177回〉

ウ 給食用物資取扱額 (金額：円単位)

区分	2020年度	2019年度	増△減	増△減率(%)
取扱総額	7,163,134,365	8,707,244,118	△1,544,109,753	△17.7
主食(パン・米飯)及び牛乳等	2,736,185,986	3,258,892,907	△522,706,921	△16.0
副食物資(食肉類・冷凍食品類・卵類・野菜果実・調味料等)	4,314,458,749	5,319,107,463	△1,004,648,714	△18.9
冷凍食品類管理委託料	112,489,630	129,243,748	△16,754,118	△13.0

(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1者の新規登録及び抹消申請のあった1者の抹消登録を行いました。

納入業者登録状況(2021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)	24	26	33	8	30	29(3)	155(4)
新規登録				1				1
登録抹消							1	1
年度末登録件数	5(1)	24	26	34	8	30	28(3)	155(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 559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。

(2) 物資納入業者等への訪問指導 訪問数 34件 <31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 408 検体 < 439 検体>

ウ 総検査項目数 5,990 項目 < 6,415 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 192検体 <194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、鶏肉ささみフレーク ハンバーグ、ベーコン、ミートボール	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
魚肉練り製品類	さつま揚げ、はんぺん、つみれ、なると、 かまぼこ、利久揚げ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
冷凍食品類	きびなごフライ、ししゃもフライ、タラ ポーションフライ、さつまいもコロケ、 ハンバーグ、メヒカリフライ等	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、さわら角切、むきえび等	生菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌
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 ぐろ水煮等	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌
デザート類	黄桃缶、グレープゼリー、パイン缶、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
米飯・パン類	ソフトフランス、ぶどうパン、コッペパ ン、ごはん、麦ごはん、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
めん類	蒸し中華めん、ちゃんぽん麺（冷凍）、ほ うとう（冷凍）、ワンタン皮	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌

※検査結果：「ベーコン」1検体が食品衛生法の規格基準に不適合となりました。（E. coli検出）
「蒸し中華めん」2検体が「生めん類の衛生規範」に不適合となりました。（大腸菌群検出、一般生菌数基準値超過）
これらについては、製造業者に対し原因究明、改善等の指導を行いました。
その他として「鶏肉」7検体からE. coli、サルモネラ属菌、カンピロバクターが検出されました。また、「豚肉」、「豚肉（ひき）」計5検体からE. coliが検出されました。これら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、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 <17検体>

食品分類	品名	検査項目
牛乳・乳製品	牛乳、チーズ、プルーンはっこう乳 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 76検体 <73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、鶏肉ささみ フレーク	保存料、発色剤、粗脂肪、水分
魚肉練り製品類	さつま揚げ、かまぼこ、なると	保存料、甘味料
冷凍食品類	春巻、ポークシューマイ、冷凍パイ 等	甘味料、保存料
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）、豆乳、焼きのり、か んぴょう、切り干し大根、ちりめんじゃこ 等	甘味料、保存料、漂白剤、過酸化水素、 鉛・スズ
米飯類	ごはん、はいがごはん、麦ごはん	官能検査、pH
デザート類	アイスデザート（豆乳）、黄桃缶、グレー プゼリー、パイ、りんごゼリー、アップ ルコンポート 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 58検体 <63検体>

食品分類	品名	検査項目
青果類	かき、こまつな、キャベツ、ごぼう、ブ ロccoli、ズッキーニ、もやし、セロ リ、たまねぎ、ぼんかん、かぼちゃ、な す、にんじん、ねぎ、ピーマン、ほうれん そう、りんご、トマト、赤ピーマン、に ら、しゅんぎく 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：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 0検体 <5検体>

f アレルギー物質 43検体 <40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	ししゃもフライ、タラポーションフライ、 春巻、ナン、コロケ、丸パン、ぶどうパ ン、ソフトフランス、蒸し中華めん、ほう とう等	卵・乳たんぱく質

※検査結果：すべて不検出でした。

g ヒスタミン 21検体<31検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類 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、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。

h 栄養成分分析 2検体<5検体>

食品分類	品名	検査項目
一般食品類	凍り豆腐、乾燥大豆	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 4検体<9検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍魚介類	あさり	麻痺性貝毒

※検査結果：すべて不検出でした。

(1) 事前検査 0検体<0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<36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 128検体<155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	えびフライ、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、ハンバーグ、ミートボール、はんぺん、さつま揚げ、コロッケ、さば立田揚げ、サーモンフライ、ちくわ、なると、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 84検体<102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、かつお角切り、さば切身、さわら切身、さんま切身、さば立田揚げ、ぶり角切り 等	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 271検体<337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	135 <164>	134 <166>	2 <6>	0 <0>	0 <0>	0 <1>	0 <0>	271 <337>

※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7月21日に開催を予定していましたが、新型コロナウイルス感染防止の観点から中止となりました。代案としてe-ラーニングによる講習を開催しました

開催日	内容	受講者数
2020年10月1日から 2021年1月15日まで	食品衛生法改正、HACCP、食品表示、食中毒予防、異物混入防止、新型コロナウイルス	108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）

(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。

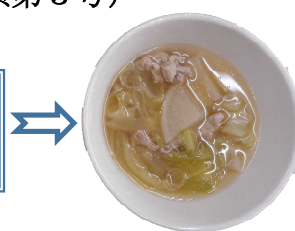
イ イベントの開催

(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。)

市内産キャベツ・大根を使った
「AZUMA風だいこんスープ」



	開催日時	会場	参加数	実施献立（太字を調理）
1	2020年12月12日（土） 10時から14時まで	横浜市技能文化会館	8組 16人	給食人気メニュー （トルティーヤ、 チリコンカーン 、コンサラダ、りんごゼリー）
2	2021年2月27日（土） 10時から14時まで	横浜市技能文化会館	5組 10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12日

〔 食肉の話と人気メニュー
チリコンカーン作り 〕



2 2月27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

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	2021年3月26日（金） 13時から16時45分まで	横浜市技能文化会館	豆腐講座（豆腐を作る、豆腐についての情報交換）
			9人



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 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「学校編」のコーナーで紹介しました。

掲載月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	計
掲載献立数	57	8	63	41	63	50	67	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「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	9	5	4	5	9	4	4	6	11	5	67

c 給食献立の中からお弁当のおかずに向くものを30品紹介しました。

(鶏肉のから揚げ、回鍋肉、チンジャオロース、アスパラガスのソテー、いわしのかば焼き、変わり五目豆、バーベキューソース炒め、肉じゃが、栄養満点丼、即席漬、ハマの味サンマー丼、はま菜ちゃんおかわりすぶた、豚肉とだいこんの煮物、珈琲のクリーム煮、五目焼きそば、とんカツ、ぶりだいこん、すき焼き風煮、なます、魚のフリッスあえ、白身魚のフリッス、まぐろの揚げ煮、炒り凍り豆腐、煮びたし、だいこんの中華炒め、生揚げとだいこんの煮物、菜の花ずし、ミックスビーンズソテー、フルーツかん、はま菜ちゃん友達丼)

d 「給食室ボイス」のコーナーに、泉区の取組を掲載しました。(2021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11校、掲示資料4校、給食レクリ4校、クイズパネル1校、DVD7校、豆つまみゲームセット1校)

(ウ) 「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

(エ) 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) 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、主に市内産生鮮野菜の利用率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	川崎市	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の研修会も中止となりました。なお、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6回 横浜の子どもが作る弁当コンクール	2020年6月1日から 2021年1月31日まで
2	横浜市環境創造局	第18回 はま菜ちゃん料理コンクール	結果発表 2020年10月30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)
3	2

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、学生がボランティア活動を自粛しました。

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

庶務概要

1 会議の開催

(1) 報告の省略による通知（評議員会）

報告日	報告事項	
第1回(定時) 2020.6.23	報告事項1	2020年度事業計画書及び収支予算書報告の件
	報告事項2	2019年度事業報告の件

(2) 決議の省略による議決（評議員会）

議決日	決議事項		
第1回 (定時) 2020.6.23	提案事項1	第1号議案	2019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	役員及び評議員の報酬等に関する規程の一部改正の件
	提案事項4	第4号議案	理事1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1名の辞任に伴う選任の件
	提案事項6	第6号議案	評議員1名の辞任に伴う選任の件

(3) 評議員会

開催日	決議事項	
第1回(定時) 2020.6.23	(報告の省略) (決議の省略)	第1回報告の省略による通知及び第1回決議の省略による議決(評議員会)参照

(4) 理事会

開催日	開催場所	審議事項	
第1回 2020.6.5	(決議の省略)	第1号議案	2019年度事業報告及び計算書類承認の件
		第2号議案	2020年度定時評議員会の決議の省略についての承認の件
		第3号議案	2020年度定時評議員会の決議事項についての承認の件
第2回 2020.10.27	本財団 会議室	報告事項1	2020年度中間事業報告の件
		第1号議案	規程類の改正及び制定の件
第3回 2021.3.24	(決議の省略)	報告事項1	2020年度職務執行状況報告の件
		第1号議案	規程類の改正及び廃止の件
		第2号議案	2021年度事業計画書及び収支予算書等の承認の件

(5) 決議の省略による議決（理事会）

議決日	決 議 事 項
第1回 2020.4.1	提案事項1 非業務執行理事細山田洋子氏との責任限定契約締結の件 提案事項2 常務理事の選定の件 提案事項3 沖間俊明常務理事の報酬を決定する件 提案事項4 事務局長の選定の件
第2回 2020.6.5	第1回理事会 参照
第3回 2020.6.23	提案事項1 非業務執行理事高木伸之氏との責任限定契約締結の件
第4回 2021.3.24	第3回理事会 参照

(6) 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	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。 ※2020年度開催なし
物資購入選定委員会	6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、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。 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。 (冷凍食品類・一般食品類同時開催：6回)
物資納入業者資格審査委員会	1回	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1者及び新規登録申請業者1者の審査を行いました。
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。 【制裁処置状況】 文書厳重注意 9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、令和2年度・令和3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	2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（2021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	永野美雄	横浜市立小学校長会会長 横浜市立中山小学校長
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	中上直	元横浜市中区長
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)

(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	高木伸之	横浜市立小学校長会副会長 横浜市立間門小学校長
理事	細山田洋子	関東学院大学栄養学部栄養学科 准教授 公益社団法人神奈川県栄養士会会員
理事	橋本静江	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（2021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	9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	10
非常勤職員等	10
計	25