

---

2023年度

事業報告書

---

自 2023年 4月 1日  
至 2024年 3月 31日

公益財団法人 よこはま学校食育財団



# 2023年度 事業報告書

(2023年4月1日から2024年3月31日まで)

## 事業の状況

\*〈 〉内は、2022年度実績

2023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〉  
・小学校及び義務教育学校前期課程339校〈339校〉、義務教育学校後期課程2校〈2校〉、特別支援学校10校〈10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	2023年度	2022年度	増△減	増△減率(%)
取扱総額	9,494,467,271	9,103,867,381	390,599,890	4.3
主食(パン・米飯)及び牛乳等	3,919,056,744	3,624,170,030	294,886,714	8.1
副食物資(食肉類・冷凍食品類・卵類・野菜果実・調味料等)	5,455,150,387	5,352,369,711	102,780,676	1.9
冷凍食品類管理委託料	120,260,140	127,327,640	△7,067,500	△5.6

#### (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3者の新規登録を行いました。また、登録抹消申請のあった3者及び更新登録申請のなかった13者の登録抹消を行いました。

納入業者登録状況(2024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)	22	27	35	8	29	26(2)	152(3)
新規登録		1	1			1		3(0)
登録抹消		2	3	3		6	2	16(0)
年度末登録件数	5(1)	21	25	32	8	24	24(2)	139(3)

\*業者数は延べ業者数。実登録業者数は85者+3組合(年度当初:95者+3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 488校 〈556校〉

物資の衛生上の安全性及び適正な納品の確保に向けまして、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を対象とした学校訪問による給食相談等を通じて学校運営の支援を実施しました。なお、給食相談員1名が年度途中で退職したことにより延べ訪問回数が減っていますが、横浜市からの業務委託内容である「各給食実施校に年1回以上訪問」を満たしています。

(2) 物資納入業者等への訪問指導 訪問数 36件 <35件>

新規登録業者の衛生管理状況の点検や、衛生検査結果・不良品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、技術面も含めた指導・助言を行うことで再発防止を図りました。

(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 397 検体 <461 検体>

ウ 総検査項目数 6,217 項目 <5,632 項目>

エ 検査食品及び検査項目について

a 細菌検査 154検体 <216検体>

食品分類	品名	検査項目	
魚肉練り製品類	ちくわ、さつま揚げ、なるとスライス、つみれ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	
冷凍食品類	春巻、ハンバーグ（ひじき入）、ポークシュウマイ、コロッケ（じゃがいも、豚肉）、かぼちゃ（冷凍皮有）、メヒカリフライ、ししゃもフライ、きびなごフライ、あじフィレフライ、サーモンフライ、しらたま、タラポーシオンフライ	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌	*1
冷凍魚介類	いか短冊、さけ（冷凍フレーク）、さけ（角切）、あじフィレ、スメルト、たら（角切）、ぶり（角切）、かつお（角切）、さば切身、メルルーサ角切り、いわし切身、むきえび、さわら切身、かつお（冷凍フレーク）	生菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌	*2
一般食品類	ちりめんじゃこ、トマト缶、スイートコーン、凍り豆腐、蒸し中華めん、豆乳、まぐろ油漬（フレーク）、きざみ油揚げ（冷凍）、だいち（水煮）、粉チーズ（顆粒）	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌	
デザート類	黄桃缶、パイ缶、パイ（冷凍）、ラフランスゼリー、りんごゼリー	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌	
食肉・食鳥類	牛肉浜ビーフ、豚肉	生菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 0157・0111・026 他	
食肉加工品類	ウインナーソーセージ、ベーコン		
米飯・パン類	麦ごはん、はいがごはん、茶飯、赤飯	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、ほうとう、うどん（冷凍）、中華めん（冷凍）	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌	

検査結果（抜粋）	*1	サーモンフライ	1検体	生菌数 超過
		コロッケ（じゃがいも、豚肉）	1検体	生菌数 超過、E. coli陽性
	*2	さけ（角切）	1検体	大腸菌群 陽性
		油揚げ	3検体	生菌数 超過
	*3	木綿豆腐	2検体	大腸菌群 陽性
			2検体	生菌数 超過
		焼き豆腐	1検体	生菌数 超過

\*1 食品衛生法の規格基準の要件を満たさず不適合となりました。

\*2 生の食材ですので細菌汚染はありますが、食中毒発生防止の観点から、当該製造者・納入業者に対し、衛生管理徹底を助言しました。

\*3 横浜豆腐商工業組合を通じ、各製造者へ衛生管理徹底の要請を速やかに実施しました。

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 8検体 <16検体>

食品分類	品名	検査項目
牛乳・乳製品	はっこう乳（プルーン）、ストロベリーヨーグルト、チーズ（角切り）牛乳、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 80検体 <75検体>

食品分類	品名	検査項目
食肉 食肉加工品類	ウインナーソーセージ、ベーコン	保存料、発色剤
魚肉練り製品類	ちくわ、さつま揚げ、なるとスライス、つみれ	保存料
冷凍食品 冷凍魚介類	いか短冊、むきエビ	漂白剤
一般食品類	ちりめんじゃこ、梅干しペースト、あんずジャム、調理用マーガリン、赤色辛みそ、淡色辛みそ、チキンブイヨン、豚がらスープ、中濃ソース、トウバンジャン、栗（蒸しレトルト）、かんぴょう	甘味料、保存料、漂白剤、過酸化水素、着色料
乳製品	チーズ（角切り）ストロベリーヨーグルト、粉チーズ、調理用マーガリン	着色料、甘味料、保存料
豆腐類	油あげ、生揚げ、きざみ油揚げ（冷凍）	酸価 <sup>※1</sup> 、過酸化物質
缶詰・レトルト類	うずら卵缶、パイナップル缶（チビット）、りんご缶、黄桃缶（ダイズ）、ぶどう缶、みかん缶	鉛・スズ、着色料、甘味料
デザート類	いちごゼリー、アップルコンポート、オレンジゼリー、パイナップルゼリー、グレープゼリー、ラフランスゼリー、りんごゼリー	着色料、甘味料、保存料
その他	キューブカットチーズ（パン副原料）	保存料、着色料

※1 油揚げ3検体、生揚げ1検体について酸価が財団規格を超過していました。いずれも給食実施校において健康被害は確認されておりませんが、横浜豆腐工業組合を通じて速やかに各製造業者へ衛生管理の徹底を伝え、必要に応じて財団からの施設訪問を行い、助言等を行いました。その他の結果はすべて食品衛生法に適合していました。

d 残留農薬 60検体 <53検体>

食品分類	品名	検査項目
青果類 冷凍食品類 一般食品類 缶詰類 その他	もやし、ねぎ、きゅうり、セロリ、さやいんげん、キャベツ、アスパラガス、こまつな、にんじん、ピーマン、赤ピーマン、ごぼう、ズッキーニ、チンゲンサイ、トマト、なす、えだまめ（生）、かぼちゃ、とうがん、にがうり、さつまいも、だいこん、みずな、にら、だいず、なし、あまなつみかん、メロン（青肉）、晩柑、トマト缶、トマトピューレー、パイナップル（冷凍）、割り干し大根、中濃ソース、りんご、みかん、かき、たまねぎ、スイートコーンホール、ブロッコリー、ほうれんそう、栗（蒸しレトルト）、かぶ、はくさい、しゅんぎく、トマトケチャップ、ぼんかん、いんげん豆（手亡）、いよかん、レーズン（パン副原料）	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 61検体 <57検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類	きびなごフライ、メヒカリフライ、あじフィレフライ、コロッケ、タラポーシェンフライ、春巻、ししゃもフライ、ハンバーグ（ひじき入）、サーモンフライ、ポークシュウマイ	乳、卵、そば、エビ・カニ、小麦に係るアレルギー物質 （※食品ごとに検査項目を決定）
一般食品類	チキンブイヨン、豚がらスープ、中濃ソース、調理用マーガリン、だいず（水煮）、ちりめんじゃこ、パン粉	
魚肉練り製品類	ちくわ、なるとスライス、さつま揚げ	
パン類	丸パン、黒パン、ロールパン、はいが食パン、ぶどうパン、ココアブレッド、ソフトフランス	
めん類	蒸し中華めん、うどん（冷凍）	

※検査結果：ハンバーグ（ひじき入）より運用基準を超える卵アレルギー物質が検出されました。製造工場における器具・機器類の共用等による混入と考えられ、再発防止対策を講じ、適正管理で製造している状況報告を受けています。なお、健康被害の報告はありませんでした。そのほかの検査結果はすべて適正な結果でした。

f ヒスタミン 18検体<42検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍魚介類 一般食品類	いわし切身、さわら切身、かつお(角切)、さば切り身、あじフィレ、あじフィレフライ、まぐろ油漬(フレーク)、生つみれ、ぶり(角切)	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 1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 等

※検査結果：分析値は適正な範囲内でした。

h 物資規格等 15検体< 0 検体>

食品分類	品名	検査項目
豆腐類	油揚げ、生揚げ	重量、大きさ、保存試験

※製造者ごとの重量、大きさ、保存試験の実態調査として実施しました。

(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 30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	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、対象となる物資すべてについて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 123検体<136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	タラポーションフライ、メヒカリフライ、きびなごフライ、あじフィレフライ、ウインナーソーセージ、ベーコン、ちくわ、コロケ、ししゃもフライ、春巻、ハンバーグ(ひじき入)、サーモンフライ、なると、ほうとう、中華めん、さつま揚げ、うどん、ポークシュウマイ	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 115検体<104検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍魚介類	さわら切身、かつお(角切)、さば切身、あじフィレ、いわし切身、ぶり(角切)、かつおフレーク	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  
横浜市中央卸売市場本場食品衛生検査所

イ 検査検体数 350検体<353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	173 <176>	177 <177>	0 <0>	0 <0>	0 <0>	0 <0>	0 <0>	350 <353>

※検査結果:すべて不検出でした。

注1) 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。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、夏期及び冬期の2回に分けて実施しました。

開催期間	内容	受講者数
第1回 2023年7月20日から2023年10月5日まで	第1回 HACCPに沿った衛生管理 第2回 食中毒発生状況 食中毒事例から学ぶ 食物アレルギーについて	第1回 154人
第2回 2023年12月23日から2024年3月12日まで		第2回 149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、給食実施校からのお問い合わせ等に応えるため、「New 知って役立つ食品情報」として給食物資に関する様々な情報をわかりやすくホームページに掲載し、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  
「けんちん汁」

(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、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。昨年度まで3年生以上を対象としていましたが、1, 2年生が対象の回を今年度初めて実施しました。

また、会場借用や食育講師派遣などについて、給食物資納入業者や学校栄養職員の協力を得ました。

	開催日時	場所	参加数
1	2023年8月21日(月) 午前の部：9:00～12:00 午後の部：13:00～16:00	株) 横浜総合パン	午前：親子16組 (32人) 午後：親子15組 (30人) 当日辞退1組
	調理内容：給食のパン作り 食育講師：株) 横浜総合パン 石橋勝美氏		
2	2023年11月11日(土) 午前の部 9:45～12:30 午後の部 13:30～16:15	横浜市技能文化会館	午前 親子12組 (24人) 午後 親子12組 (24人) ※1,2年生対象
	【午前】 調理内容：ベ이스ターズ青星寮カレー、甘酢あえ、りんごゼリー (ごはん、麦茶) 食育講師：よこはま学校食育財団職員 吉田静子氏 【午後】 調理内容：白玉ぜんざい、黒みつかん 食育講師：学生ボランティア 倉島梨理華氏 川田彩月氏		
3	2023年12月9日(土) 午前の部 9:45～12:30	横浜市技能文化会館	午前 親子12組 (24人)
	調理内容：チリコンカーン、野菜サラダ、オレンジゼリー (トルティーヤ、麦茶) 食育講師：学校栄養職員 仙田京子氏		
4	2024年2月17日(土) 10:00～14:00	横浜市中央卸売市場	親子16組 (32人)
	調理内容：さばのみそ煮、いわしのつみれ汁 (さばの三枚おろし、いわしの手開き) 食育講師：株) 横浜丸魚 齋藤融氏 株) 八丁幸 八木誠治氏		

1 8月21日

給食のパンに関する食育講話と  
パン作り



20

23

2 11月11日

スパイス等に関する食育講話と  
給食の人気メニュー  
(ベ이스ターズ青星寮カレー/白玉ぜんざい・黒みつかん) 作り



3 12月9日

大豆に関する食育講話と  
給食の人気メニュー  
(チリコンカーン) 作り

3 2月17日

魚に関する食育講話と  
さば・いわしのさばき方、  
さばのみそ煮、いわしのつみれ汁

#### (イ) 食材塾の開催

円滑な物資調達・検収の推進を図ることを目的として、学校給食関係者を対象とした食材知識を深めるための研修会を物資納入業者の方々などの講師により実施しました。

開催日時	掲載箇所	内容
		講師
2023年6月17日(土)	「食育ひろば」⇒ 「学校向けの活動」 ⇒ 「食材塾」	未利用魚について知ろう
		株) 横浜丸魚 齋藤融氏
2023年8月25日(金)	「食育ひろば」⇒ 「学校向けの活動」 ⇒ 「食材塾」	給食用のパン・ごはんができるまで (工場見学)
		株) 横浜総合パン 石橋勝美氏





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	2月	3月	計
掲載料理数	16	21	22	51	55	17	32	29	52	31	22	0	348

※学校訪問は4月に開始して2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	0	0	3	0	2	3	0	0	3	3	3	3	20

累計215品

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。  
ナンゴレンの具、シシジューシー、はま菜ちゃん甘みそ野菜炒め、ひじきのつくだ煮、おひたし、さばの甘酢あんかけ、かつおそばろ、はくさいの甘酢炒め

c 新コンテンツ【作ってみよう給食の献立！】⇒【料理の基本】

野菜の皮の剥き方・切り方、だしのとり方などの料理の基本を動画で紹介しました。

d 【作ってみよう給食の献立！】⇒【おうち給食はじめました】

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	12	12	5	3	9	9	5	2	2	1	1	64

累計195品

e 【作ってみよう給食の献立！】⇒【季節の献立】

旬の食品を使った献立や行事食を掲載しています。

f 【給食室ボイス】のコーナーに、学校の取組を掲載しました。

師岡小学校、荏田東第一小学校、さちが丘小学校、山元小学校、日限山小学校、岡津小学校、峯小学校、磯子小学校、立野小学校、並木第四小学校、瀬戸ヶ谷小学校、阿久和小学校、瀬谷第二小学校、本牧小学校、白根小学校、潮田小学校

(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9校、掲示資料7校、給食レプリカ5校、クイズパネル2校、DVD11校、豆つまみゲームセット1校、魚を食べよう1校、バランスイーナパペット4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 8件

(エ) 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状況を調査し、健康教育・食育課と情報共有することで、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

年1回開催される「大都市学校給食連絡協議会（給食（協）会分科会）」に参加し、各都市との情報交換を実施しています。今年度は当会の開催等に係る業務負担軽減を勘案し、書面での開催となりました。

開催日	幹事市	参加市
書面開催	神戸市	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、e-ラーニングによる講習を開催しました。

開催期間	内容
2023年7月20日から2023年10月5日まで	食品表示について

##### (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ばいす	第9回 横浜の子どもが作る弁当コンクール	1次審査 2023年9月30日 2次審査 2023年10月28日
2	食育研究協議会	都田中ブロック (都田小・都田西小) 収穫体験	2023年11月24日
3	横浜市環境創造局	第21回 はま菜ちゃん料理コンクール	結果発表 2023年11月27日(予定)

##### (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)
4	2

##### イ 参加活動実績

参加事業	親子料理 教室	食材塾	合計
参加実績 (延べ人数)	9	1	10

# 庶務概要

## 1 会議の開催

### (1) 評議員会

議決日	開催場所	決議事項	
第1回 2023. 4. 1	(決議の省略)	提案事項 1	池澤理事の辞任に伴う選定の件
		提案事項 2	役員及び評議員等の報酬等に関する規程の改正の件
第2回 2024. 1. 30	(決議の省略)	提案事項 1	「役員及び評議員の報酬等に関する規程」の改正の件
(定時) 2023. 6. 26	本財団 会議室	報告事項 1	2023年度事業計画書及び収支予算書の内容報告の件
		報告事項 2	2022年度事業報告の内容報告の件
		第1号議案	2022年度計算書類等承認の件
		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
		第3号議案	理事5名の任期満了に伴う改選の件
		第4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 2023. 4. 1	(決議の省略)	提案事項 1	専務理事の選定の件
		提案事項 2	戸倉隆一専務理事の報酬を決定する件
		提案事項 3	理事戸倉隆一との間の補償契約の締結の件
第2回 2023. 6. 7	本財団 会議室	第1号議案	2022年度事業報告及び計算書類等承認の件
		第2号議案	2023年度定時評議員会招集及び提出議案の承認の件
第3回 2023. 6. 26	(決議の省略)	提案事項 1	理事長の選定の件
		提案事項 2	専務理事の選定の件
		提案事項 3	非業務執行理事水島貴志との間の責任限定契約及び補償契約の締結の件
		提案事項 4	非業務執行理事倉根美帆との間の責任限定契約及び補償契約の締結の件
第4回 2023. 10. 27	本財団 会議室	報告事項 1	2023年度中間事業報告の件
第5回 2024. 1. 30	本財団 会議室	第1号議案	2024年役員等賠償責任保険の契約内容及び契約締結の承認について
		第2号議案	「職員就業規程」の改正について
		第3号議案	「職員に対する人事考課の実施に関する要綱」の改正について
		第4号議案	「給与規程」の改正について
		第5号議案	評議員会への決議の書略による提出議案について
第6回 2024. 3. 28	本財団 会議室	報告事項 1	2023年度職務執行状況報告の件
		第1号議案	職員就業規程の改正の件
		第2号議案	給与規程の改正の件
		第3号議案	学校給食用物資製造工場登録要綱の改正の件
		第4号議案	学校給食基準献立作成委員会設置要綱の改正の件
		第5号議案	2024年度事業計画書及び収支予算書等の承認の件
		第6号議案	評議員会への決議の省略による議案提出の件

(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	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	7回	学校給食関係者で構成され、学校給食で使用する学校給食で使用する物資について、本財団資の規格基準への適合性等を審査し、安全で良質な物選定を行いました。 (冷凍食品類・一般食品類同時開催：7回)
物資納入業者資格審査委員会	2回	学識経験者及び学校給食関係者で構成され、学校給食で使用する更新登録申請業者74者、新規登録申請業者2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、不良品等や検査の結果が不適となった物資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> 文書厳重注意及び納品停止勧告 1件 文書厳重注意 5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5年度と令和6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。
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	5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（2024年3月31日現在）

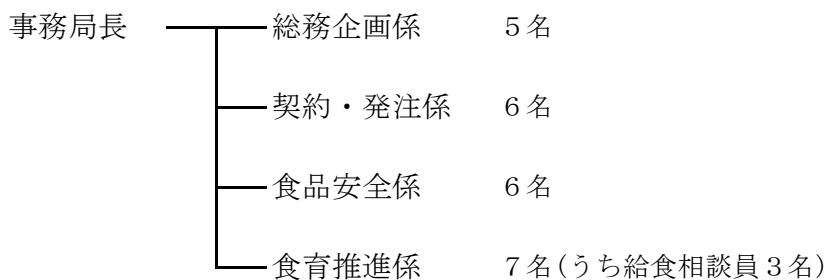
(1) 評議員 6名

役職名	氏名	所属団体名
評議員	東 隆 幸	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	大 塩 啓 介	横浜市立小学校長会会長 横浜市立獅子ヶ谷小学校長
評議員	守 分 光 代	横浜市食生活等改善推進員協議会相談役
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	戸 倉 隆 一	常勤役員
常務理事 兼事務局長	永 井 隆	横浜市課長級市派遣
理 事	水 島 貴 志	横浜市立小学校長会副会長 横浜市立大鳥小学校長
理 事	三 枝 悦 子	公益社団法人神奈川県栄養士会会員
理 事	倉 根 美 帆	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（2024年3月31日現在）



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