

---

2024年度

事業報告書

---

自 2024年 4月 1日  
至 2025年 3月 31日

公益財団法人 よこはま学校食育財団



# 2024年度 事業報告書

(2024年4月1日から2025年3月31日まで)

## 事業の状況

\*〈 〉内は、2023年度実績

2024年度事業計画に基づき、次の諸事業を行いました。

### I 小学校等給食関係

#### 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、横浜市立小学校、義務教育学校(前期課程、後期課程)、特別支援学校の給食実施校へ供給しました。

- ア 対象学校数 350校 〈351校〉  
・小学校及び義務教育学校前期課程338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	2024年度	2023年度	増△減	増△減率(%)
取扱総額	10,103,700,692	9,494,467,271	609,233,421	6.4
主食(パン・米飯)及び牛乳等	4,300,282,292	3,919,056,744	381,225,548	9.7
副食物資(食肉類・冷凍食品類・卵類・野菜果実・調味料等)	5,681,242,500	5,455,150,387	226,092,113	4.1
冷凍食品類管理委託料	122,175,900	120,260,140	1,915,760	1.6

##### (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2者の新規登録及び登録更新申請のあった1者の登録更新を行いました。また、登録抹消申請のあった3者、破産手続開始通知書が送付された1者、登録更新申請のなかった1者の抹消登録を行いました(合計5者抹消)。

納入業者登録状況(2025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)	21	25	32	8	24	24(2)	139(3)
新規登録		2						2
登録抹消	1	1	2	2			1	7
年度末登録件数	4(1)	22	23	30	8	24	23(2)	134(3)

\*業者数は延べ業者数。実登録業者数は82者+3組合(年度当初:85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 556校 <488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。

(2) 物資納入業者等への訪問指導 訪問数 36件 <36件>

新規登録業者の衛生管理状況の点検や、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。  
また、中学校給食を見据えた施設の訪問・視察も実施しました。

(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  
一般社団法人 日本海事検定協会
- イ 総検査検体数 416 検体 <397 検体>
- ウ 総検査項目数 7,513 項目 <6,217 項目>
- エ 検査食品及び検査項目について
  - a 細菌検査 159検体 <154検体>

食品分類	品名	検査項目	
食肉加工品類	ウインナーソーセージ、ベーコン	生菌数、E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ	
魚肉練り製品類	ちくわ、さつま揚げ、なるとスライス、生つみれ	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌	
冷凍食品類 (加工品類) (野菜類)	春巻、ハンバーグ（ひじき入）、ハンバーグ（豚肉、鶏肉）、ぎょうざ（揚げ用）、コロッケ（じゃがいも、豚肉）、かぼちゃ（冷凍皮有）、ミックスピーズ、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、しらたま、ナン、タラポーシヨンフライ	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌	
冷凍食品類 (魚介類)	いか短冊、さけ（冷凍フレーク）、さけ（角切）、スマルト、たら（角切）、ぶり（角切）、かつお（角切）、さば切身、メルルーサ（角切）、いわし切身、むきえび、さわら切身	生菌数、E. coli 黄色ブドウ球菌	
一般食品類	ちりめんじゃこ（半生）、豆乳、粉チーズ、くきわかめ（生）、蒸し中華めん、ほうとう	生菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌	
デザート類	パイン（冷凍）、ラフランスゼリー、りんごゼリー、オレンジゼリー、グレープゼリー、アップルコンポート（冷凍）	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、鶏肉	腸管出血性大腸菌 0157・0111・026 抗生物質 他	
豆腐類	油揚げ、生揚げ、木綿豆腐、絹ごし豆腐、焼き豆腐 きざみ油揚げ（冷凍）	生菌数、大腸菌群 黄色ブドウ球菌	*1
米飯・パン類	麦ごはん、はいがごはん	生菌数、大腸菌群 黄色ブドウ球菌	

※検査結果：次に挙げるもの以外はすべて適正な結果でした。

※1	木綿豆腐	2検体	大腸菌群 陽性
	絹ごし豆腐	1検体	大腸菌群 陽性

※1のいずれの物資についても給食実施校において健康被害等の発生は確認されておりません。  
これら豆腐類については、横浜豆腐商工業組合を通じ、速やかに各製造者へ衛生管理の徹底について注意及び指導を行いました。

b 牛乳、発酵乳、チーズ等成分規格検査 12検体 <8検体>

食品分類	品名	検査項目
牛乳・乳製品 レトルト食品	牛乳、はっこう乳（ブルー）、フローズンヨーグルト、チーズ（角切り）、ヨーグルト、脱脂粉乳、チキンブイヨン、だいず（水煮）、まぐろ油漬け（フレック）	各成分規格試験

※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 98検体 <80検体>

食品分類	品名	検査項目
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	着色料、保存料
冷凍食品類 （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、梅干し、赤色辛みそ、凍り豆腐、ブルーベリージャム、りんごジャム、かたくちいわし、豆乳、含蜜糖、トマトケチャップ、トウバンジャン、しょうゆ、中濃ソース、はるさめ、割り干し大根	着色料、甘味料、保存料 漂白剤
乳製品	チーズ（角切）、プロセスチーズ、粉チーズ、調理用マーガリン	保存料
缶詰・レトルト類	うずら卵缶、トマト缶、パイン缶（チビット）、りんご缶、黄桃缶（ダイズ）、ぶどう缶、みかん缶	着色料、甘味料、鉛・スズ
デザート類	ラフランスゼリー、グレープゼリー、オレンジゼリー、りんごゼリー	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

※1 油揚げ及びきざみ油揚げ（冷凍）の合計4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、納入業者を通じて速やかに各製造業者へ衛生管理の徹底を伝えました。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 75検体 <60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	こまつな、キャベツ、きゅうり、にんじん、ピーマン、赤ピーマン、さやいんげん、アスパラガス、あまなつみかん、さやえんどう、メロン（青肉）、メロン（赤肉）、セロリ、にら、ねぎ、とうがん、ズッキーニ、なす、トマト、オクラ、えだまめ（生）、とうもろこし、かぼちゃ、かぼちゃ（冷凍）、ブロッコリー <sup>※</sup> 、かぶ、パセリ、さといも、さつまいも、はくさい、ほうれんそう、だいこん、ピーズ、しゅんぎく、梨、玉ねぎ、じゃがいも、ごぼう、みずな、みかん、りんご、かき、みかん缶、いよかん、ぼんかん、しらぬい、スイートコーンホール、栗（蒸レトルト）、黄桃缶、ぶどう缶、乾燥大豆、あずき、手亡、ごま油、炒りごま（白）、でんぷん、米粉、トマト缶、トマトケチャップ、トウバンジャン <sup>※</sup> 、フェトチーネ、ミックスビーンズ（冷凍） <sup>※</sup> 、中農ソース、割り干し大根	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：ブロッコリーから基準値を超過する農薬を検出しました。納入業者を通じて生産者の調査を実施しましたが当該農薬の使用は認められず、原因の特定には至りませんでした。また、ミックスビーンズ（4種の豆のブレンド）において由来する原料によっては基準値超過の可能性が考えられました。製造者では各原料の品質管理を実施しており、原因となる原料の特定には至りませんでした。トウバンジャンから検出した複数の農薬の一部について基準値に対する疑義が生じたため、調査を実施しましたが、メーカーの安全保証書を提出してもらい、原料が適合しているものと判断しました。なお、いずれの場合も低学年児童の摂取量とADI（一日摂取許容量）から健康被害の想定はないものと考えます。

e アレルギー物質 54検体 <61検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類 （加工品類） （穀類）	きびごフライ、メヒカリフライ、あじフィレフライ、コロッケ（じゃがいも、豚肉）、タラポーションフライ、ししゃもフライ、ハンバーグ（ひじき入）、ぎょうざ、ほうとう（冷凍）、うどん（冷凍）	乳、卵、そば、エビ・カニ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、調理用マーガリン、蒸し中華めん	
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、はいがパン、ぶどうパン、食パン、ソフトフランス、チーズパン	

※検査結果：すべて適正な結果でした。

f ヒスタミン 13検体<18検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類 (加工品・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、あじフィレフライ、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：すべて財団の運用基準以内でした。

(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	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 127検体<123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 (加工品類)	タラポーшон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(スライス)、ベーコン、ちくわ、コロッケ(じゃがいも、豚肉)、ししゃもフライ、春巻、ハンバーグ(豚肉、鶏肉)、ハンバーグ(ひじき入)、なるとスライス、ほうとう、さつま揚げ、うどん、ナン、ぎょうざ、ホキフライ	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 99検体<115検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類 (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)	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 348検体<350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	169 <173>	178 <177>	1 <0>	0 <0>	0 <0>	0 <0>	0 <0>	348 <350>

※検査結果:すべて不検出でした。

注1) 主食：米、はいが米、麦 青果類(2024年度対象)：かき

(7) 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)



市内産キャベツを使った「タンタンスープ」

(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を供給しました。(タンタンスープにキャベツを使用)

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。3年生以上を対象にした回と、1, 2年生を対象にした回があります。

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	2024年7月6日(土) 10:00～13:00	横浜市技能文化会館	親子11組 (22人) 1組欠席
	調理内容：チリコンカーン、野菜サラダ、りんごゼリー (ターメリックライス、麦茶) 食育講師：財団職員		
2	2024年8月22日(木) 23日(金) 午前の部：9:00～12:00 午後の部：13:00～16:00 計4回	横浜総合パン (株)	親子62組 (124人) 2組欠席
	調理内容：パンを知らう ～給食のパンを作る 食育講師：横浜市総合パン 工場長 石橋 勝美氏		
3	2024年10月5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11組 (22人) 午後 親子12組 (24人)
	【午前】3・4・5・6年生対象 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 【午後】1・2年生対象 調理内容：フルーツ白玉、黒みつかん 食育講師：よこはま学校食育財団職員		
4	2024年11月16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11組 (22人) 午後 親子11組 (22人)
	【午前】3・4・5・6年生対象 調理内容：チリコンカーン、野菜サラダ、オレンジゼリー (食パン、麦茶) 食育講師：よこはま学校食育財団職員 【午後】1・2年生対象 調理内容：フルーツ白玉、黒みつかん 食育講師：よこはま学校食育財団職員		
5	2025年2月8日(土) 10:00～14:00	横浜中央卸売市場	親子15組 (30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		

#### (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	場所	参加数
1	2024年8月21日(水)	よこはま学校食育財団	栄養教諭・学校栄養職員、調理員、教諭、教育委員会主事、財団職員、計29名
	講師：タカナン乳業 長井裕子氏 内容：「牛乳の製造・衛生管理等の講話とバターづくり実習」		
2	2025年3月7日(金)	よこはま学校食育財団	栄養教諭・学校栄養職員、調理員、教諭、財団職員、計23名
	講師：横浜丸中青果株式会社 清水厚雄氏 内容：「青果の知識を深め検収を適正に行う」		

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	17	25	40	65	13	16	30	31	64	34	13	0	348

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なっています。

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	1	0	1	2	3	2	0	3	3	2	3	0	20

累計235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。  
 ポテトリヨネーズ、さつまいもとりんごの甘煮、凍り豆腐の炒り煮、さといもの磯煮、  
 そぼろ煮、千種焼、だいずと鶏肉のうま煮、チリコン大根、ペンネトマトソース、  
 まぐろの油みそ、浦上そぼろ

c 【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ています。

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	2	4	6	10	0	6	25	15	20	17	12	16	133

累計326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。

本郷小学校、山内小学校、上川井小学校、名瀬小学校、峯小学校、柏尾小学校、  
 港南台ひの特別支援学校、山元小学校、瀬谷第二小学校、上菅田笹の丘小学校、  
 田奈中学校ブロック4校、川上北小学校

(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15校、掲示資料7校、給食レプリカ3校、クイズパネル2校、  
 DVD14校、豆つまみゲームセット4校、魚を食べよう3校、バランスイーナパペット13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 11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	横浜市	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衛生管理講習会及び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衛生管理講習会（コンプライアンス研修含む）を、eラーニングにて開催しました。

開催期間	内容	参加人数
第1回 2024年7月20日から2024年9月30日まで	第1回 (1) 異物混入について (2) 昆虫・ネズミの混入とその対策	第1回 133人
第2回 2024年12月24日から2025年2月16日まで	第2回 (1) 食中毒発生状況 (2) 横浜市内で発生した実際の食中毒事例から (3) 小学校における食物アレルギー対応について (4) 小学校給食の献立や調理工程、調理室の紹介など	第2回 130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ばいす	第10回 横浜の子どもが作る弁当コンクール	1次審査 2024年9月28日 2次審査 2024年11月2日
2	食育研究協議会	幸ヶ谷小学校 親子料理教室	2024年11月27日
3	横浜市みどり環境局	第22回 はま菜ちゃん料理コンクール	結果発表 2024年11月29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)
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

## II 中学校給食関係

### 1 中学校給食食材調達準備作業 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) 物資納入業者資格申請説明会の開催・資格申請受付の開始

中学校全員給食物資納入希望事業者向けに、物資納入業者資格申請についての説明会を開催し、3月26日から資格申請の受付を開始しました。

#### (2) 中継配送センター事業のサウンディング調査の実施

民間事業者のアイデアや市場性の有無を公募による対話で把握する「サウンディング調査」を実施しました。

#### (3) 現在使用している物資の状況把握および衛生検査の実施方法の検討のため、一部の検査を実施しました。

##### ア 放射性物質検査

検査機関：一般財団法人 食品環境検査協会

検査検体数 13検体

(単位：検体)

食品分類	主食	牛乳	青果類	食肉	冷凍食品	一般食品	海産物	計
検査検体数	10	3	0	0	0	0	0	13

※検査結果：すべて不検出（検出下限値3Bq/kg）でした。

(※) 主食：米、麦

##### イ 産地判別検査

検査機関 株式会社 同位体研究所

検査検体数 20検体

食品分類	品名	検査項目
食肉・食鳥類	豚肉、鶏肉	産地判別検査

※検査結果：すべて国内産でした。

##### ウ 調理製造工場からの回収検査

検査機関 一般財団法人 食品環境検査協会、一般社団法人 日本海事検定協会

検査検体数 30検体

食品分類	検体数	品名等	検査項目
冷凍食品類	6	ハンバーグ、わかさぎフライ、コロッケ、オニオンソテー、さば切身、絹ごし豆腐	生菌数、大腸菌群、E. coli、アレルギー物質
食肉加工品類	1	ロースハム	E. coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、保存料、発色剤
一般食品類	6	レモンゼリー、大豆水煮、オイスターソース、しょうゆ、まぐろ水煮、みかん(レトルト)	生菌数、大腸菌群、合成着色料、保存料
野菜類	14	カット野菜(じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、こまつな、にんじん、ごぼう、かぶ、はくさい、しゅんぎく)、冷凍野菜(チンゲン菜、ブロッコリー)	生菌数、大腸菌群、残留農薬、ビタミンC
食肉類	1	牛肉	腸管出血性大腸菌
そうざい半製品	1	しゅうまい	生菌数、大腸菌群、アレルギー物質
豆腐類	1	焼き豆腐	生菌数、大腸菌群、E. coli

※検査結果：しゅんぎくから基準値超の残留農薬が検出されたため、教育委員会事務局が製造所及び生産農家への廻り調査を行い、生産者への指導へと繋がりました。なお、生徒の摂取量とADI（一日摂取許容量）から健康被害の想定はないものと考えます。その他の結果はすべて基準値内でした。またカット野菜類では生菌数等について、食品衛生法上の規格基準がありませんが、結果のばらつきを考慮して今後も引き続き検査データを蓄積していく必要があると考えます。

##### エ カット野菜の栄養価検査

検査機関 一般社団法人 食品環境検査協会

検査検体数 7検体

食品分類	品名	検査項目
カット野菜	じゃがいも	生菌数、pH、ビタミンC

※検査結果：カットじゃがいものビタミンCは水に浸漬しても損失なく保持していることが確認されました。

# 庶務概要

## 1 会議の開催

### (1) 評議員会

議決日	開催場所	報告事項/決議事項	
第1回 2024. 4. 1	(書面決議)	提案事項 1 提案事項 2	吉泉理事の選任の件 永井理事の辞任に伴う選定の件
第2回 (定時) 2024. 6. 27	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	2024年度事業計画書及び収支予算書の内容報告の件 2023年度事業報告の内容報告の件 2023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 理事1名の任期満了に伴う改選の件 理事1名の辞任に伴う選定の件
第3回 (臨時) 2024. 11. 25	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	定款の一部変更の件 評議員1名の選任の件 理事1名の選任の件 提出議案等の修正にかかる理事長への委任の件

### (2) 理事会

開催日	開催場所	審議事項	
第1回 2024. 4. 1	(書面決議)	提案事項 1 提案事項 2 提案事項 3 提案事項 4 提案事項 5 提案事項 6 提案事項 7	理事長の選定の件 常務理事の選任の件 事務局長の選任の件 理事吉泉英紀との間の補償契約の締結の件 理事奥津直臣との間の補償契約の締結の件 吉泉英紀理事長の報酬を決定する件 奥津直臣常務理事の報酬を決定する件
第2回 2024. 6. 6	本財団 会議室	第1号議案 第2号議案	2023年度事業報告及び計算書類等承認の件 2024年度定時評議員会招集及び提出議案の承認の件
第3回 2024. 6. 27	(書面決議)	提案事項 1 提案事項 2 提案事項 3	常務理事の選任の件 奥津直臣常務理事の報酬を決定する件 非業務執行理事江口和良との間の責任限定契約及び補償契約の締結の件
第4回 2024. 9. 26	(書面決議)	提案事項 1	重要な契約の締結について
第5回 2024. 10. 25	本財団 会議室	報告事項 1 報告事項 2 報告事項 3 報告事項 4 第1号議案 第2号議案 第3号議案	2024年度上半期 業務執行理事職務執行状況報告の件 2024年度第4回理事会（書面決議）の内容報告の件 2024年度中間事業報告の件 2026年度開始の中学校全員給食事業報告の件 公益財団法人よこはま学校食育財団 契約細則の改正の件 公益財団法人よこはま学校食育財団 委託に関するプロポーサル実施取扱要綱の制定の件 2024年度臨時評議員会招集及び提出議案の承認の件

開催日	開催場所	審 議 事 項	
第 6 回 2024. 11. 25	(書面決議)	提案事項 1	非業務執行理事木村典明との間の責任限定契約及び補償契約の締結の件
第 7 回 2025. 1. 29	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 第 5 号議案	公益財団法人よこはま学校食育財団学校給食用物資納入業者資格審査基準の改正について 公益財団法人よこはま学校食育財団学校給食用物資納入業者選定要綱の改正について 公益財団法人よこはま学校食育財団物資納入業者資格審査委員会設置要綱」の改正について 給与規程の改正について 2025年度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 8 回 2025. 3. 27	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 第 5 号議案 第 6 号議案	2024年度職務執行状況報告の件 2026年度開始の中学校全員給食事業報告の件 2025年度事業計画書及び収支予算書等の承認の件 公益財団法人よこはま学校食育財団学校給食用物資納入業者資格審査基準の改正の件 公益財団法人よこはま学校食育財団学校給食用物資納入業者選定要綱の改正の件 公益財団法人よこはま学校食育財団物資購入選定委員会設置要綱の改正の件 公益財団法人よこはま学校食育財団給食関係者意見交換会運営要綱の改正の件 公益財団法人よこはま学校食育財団学校給食基準献立作成委員会設置要綱の改正の件

(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、小学校等給食について新規登録申請業者2者、更新登録申請業者1者の審査を行ったほか、中学校全員給食物資納入業者の資格審査に必要な規程の改訂に関する審査を行いました。
物資納入業者制裁処置判定委員会	2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 <span style="float: right;">2件</span>
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6年度と令和7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	7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（2025年3月31日現在）

(1) 評議員 7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	室 伏 健 治	横浜市立中学校長会会長 横浜市立上飯田中学校長
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7名 監事2名）

役職名	氏名	所属団体名
理事長	吉 泉 英 紀	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	奥 津 直 臣	横浜市課長級市派遣
理 事	江 口 和 良	横浜市立小学校長会副会長 横浜市立下末吉小学校校長
理 事	木 村 典 明	横浜市立中学校長会副会長 横浜市立釜利谷中学校校長
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（2025年3月31日現在）



職名	職員数
事務局長	1
係長	5
常勤職員	13
非常勤職員等	9
計	28