
平成29年度

事業報告書

自 平成 29 年 4 月 1 日
至 平成 30 年 3 月 31 日

公益財団法人 よこはま学校食育財団

平成29年度 事業報告書

(平成29年4月1日から平成30年3月31日まで)

事業の状況

*〈 〉内は、28年度実績

平成29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 349校 〈350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	29年度	28年度	増△減	増△減率(%)
取扱総額	8,400,382,654	8,457,192,271	△ 56,809,617	△ 0.7
主食(パン・米飯)及び牛乳等	3,323,105,348	3,290,687,216	32,418,132	1.0
副食物資(食肉類・冷凍食品類・卵類・野菜果実・調味料等)	4,965,179,089	5,061,072,269	△ 95,893,180	△ 1.9
冷凍食品類管理委託料	112,098,217	105,432,786	6,665,431	6.3

(2) 学校給食用物資納入業者の登録

登録抹消申請のあった4者(登録抹消3者、登録種目抹消1者)について登録抹消を行いました。

納入業者登録状況(平成30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	27(1)	34	7	34	30(3)	163(5)
新規登録								
登録抹消			1	2		1		4
年度末登録件数	5(1)	26	26(1)	32	7	33	30(3)	159(5)

*業者数は延べ業者数。実登録業者数は99者+4組合(年度当初：102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 562校 〈620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 36件 <42件>

衛生検査により衛生指導が必要と思われる納入業者や製造業者、また、新規登録納入業者に対し、施設の改善、衛生的な取扱い等について訪問指導を行い食中毒事故発生防止を図りました。

(3) 食品衛生検査等

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するとともに、アレルギー物質及びヒスタミンについては、学校納入前に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 395 検体 < 366 検体>

ウ 総検査項目数 5,568 項目 < 6,237 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 169検体 <132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 ウインナーソーセージ、ハンバーグ、ベーコン、ポークシウマイ、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、腸管出血性大腸菌 0157・0111・026他、カンピロバクター
魚肉練り製品類	ちくわ、さつま揚げ、つみれ、なると、利休揚げ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
冷凍食品類	あじ立田揚げ、うどん、コロッケ、しらたま、タラポーションフライ、春巻	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌
冷凍魚介類	あさり、いか短冊、いわし切り身、さんま切り身、さば切り身、さわら切り身、生つみれ	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ
一般食品類	うずら卵缶、乾燥大豆、栗（レトルト）、豆乳、トマト缶、まぐろ水煮、蒸し中華めん、リンゴジュース 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	アップルコンポート、黄桃缶、グレープゼリー、パイ缶、パイ（冷凍）、発酵乳（プルーン）、りんごゼリー	生菌数、大腸菌群
米飯・パン類	はい芽ごはん、ロールパン	生菌数、大腸菌群
豆腐類	木綿豆腐、生揚げ、油揚げ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌

*検査結果：「蒸し中華めん」1検体から黄色ブドウ球菌が、1検体から生菌数が基準値を超えて検出されました。また、「コロッケ」1検体からE.coliが検出され、「つみれ」1検体から大腸菌群が検出されました。これらは、衛生規範不適合または食品衛生法の規格基準違反に該当するため、納入業者に文書厳重注意を行いました。この他に、「鶏肉」4検体のうち、すべてからE.coliが、3検体からサルモネラ属菌が検出されました。「豚肉」1検体からE.coliが検出されました。「木綿豆腐」1検体、「生揚げ」1検体から大腸菌群が検出されました。納入業者に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 12検体 <11検体>

食品分類	品名	検査項目
牛乳・乳製品	牛乳、調理用牛乳、チーズ、発酵乳（プルーン）	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 85検体 <57検体>

食品分類	品名	検査項目
食肉 食肉加工品類	豚肉 ウインナーソーセージ、ハンバーグ、ベーコン	保存料、発色剤、水分、粗脂肪
魚肉練り製品類	さつま揚げ、ちくわ、つみれ、なると、利休揚げ	保存料
冷凍食品類	あじ立田揚げ、コロッケ、シウマイ、ミートボール、冷凍パイナップル等	着色料、甘味料、保存料、発色剤
冷凍魚介類	いか短冊、さんま（切身）、さわら（切身）	漂白剤、酸価・過酸化物質価
一般食品類	黄桃缶、かんぴょう、グレープゼリー、トマト缶、パイナップル缶、リンゴジュース等	甘味料、保存料、漂白剤、鉛・スズ

*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 54検体 <62検体>

食品分類	品名	検査項目
青果・野菜・豆類	えだまめ、かぼちゃ、キャベツ、ごぼう、こまつな、さつまいも、さやいんげん、じゃがいも、しらぬひ、すいか、ズッキーニ、セロリ、たまねぎ、なす、にがうり、にんじん、ねぎ、晩柑、ピーマン、ブロッコリー、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 5検体 <10検体>

食品分類	品名	検査項目
一般食品類	大豆、トウモロコシ加工品	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 15検体 <20検体>

食品分類	品名	検査項目
魚肉練り製品類 めん類	さつま揚げ、ちくわ、つみれ、利休揚げ 蒸し中華めん、ワンタン皮	卵・乳たんぱく質（2種類のELISA法） ※蒸し中華めんは、卵・そばたんぱく質

*検査結果：ちくわ1検体から、極微量の卵タンパク質が検出されました。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厳重に指導しました。

注）ELISA法：特異性の高い抗原抗体反応を利用した検査法。

g ヒスタミン 13検体<5検体>

食品分類	品名	検査項目
冷凍食品類 一般食品類	あじ（立田揚）、いわし（切身）、さば（切身）、さんま（切身）、生つみれ、まぐろ水煮	ヒスタミン

*検査結果：すべて不検出でした。

h 栄養成分分析 7 検体 <15検体>

食品分類	品 名	検 査 項 目
一般食品類 パン類	凍り豆腐、豆乳、はいがごはん、蒸し中華 麺、ロールパン	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩 相当量

*検査結果：すべて分析値は許容差の範囲内でした。

i 放射性物質検査 0 検体 <1 検体>

j その他の検査

- ・麻痺性貝毒 1 検体 <0 検体>
- ・パツリン 1 検体 <0 検体>

*検査結果：基準値以下でした。すべて不検出でした。

注) パツリン：りんごで増殖する青かび等が作り出すカビ毒

(イ) 事前検査

a アレルギー物質 33検体 <49検体>

食品分類	品 名	検 査 項 目
冷凍食品類	きびなごフライ（ごまなし）、ししゃもフ ライ、コロッケ	卵・乳たんぱく質

*検査結果：すべて不検出でした。

b ヒスタミン検査 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 産地判別検査30検体 <36検体>

食品分類	品 名	検 査 項 目
食肉・食鳥類	鶏肉、豚肉、牛肉	産地判別検査

*検査結果：すべて国内産でした。

(5) 品種識別検査

検査検体数 0 検体 <3 検体>

(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
 - 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
 - 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 465検体<591検体> (単位：検体)

食品分類	主食	牛乳	冷凍食品	一般食品	青果類	食肉	海産物	計
検査検体数	182 <159>	179 <180>	3 <2>	101 <164>	0 <86>	0 <0>	0 <0>	465 <591>

*検査結果:すべて不検出でした。

注1) 一般食品には乾物類を含む

注2) 主食：米、はい芽米、麦、もちごめ

(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	開催場所	講師	参加人員
平成29年7月26日	横浜市社会福祉センター	横浜市健康福祉局 食品衛生課課長補佐	191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。

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「みそあんかけ焼きそば」



(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)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29年8月24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16組 64人	給食のパン生地を使ったパン作り
2	平成30年2月24日（土） 10時から14時まで	横浜中央卸売市場 本場調理室	16組 32人	*ごはん *さばのみそ煮 *つみれ汁



1 8月24日
[いろいろな形にして]
[楽しくパン作り]



2 2月24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	【テーマ】内容
			参加数
1	平成29年8月27日（日） 10時から12時まで	横浜総合パン(株) 福浦工場	【給食のパン・ごはんができるまで】 パン・米飯の製造工程の見学 21人
2	平成30年2月17日（土） 10時から12時まで	横浜市 卸売市場本場 (神奈川区山内町)	【青果市場を知ろう】 お野菜講座 24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	戸塚区役所 地域振興課	平成29年9月29日(金) 9時から14時まで	戸塚地区センター	20人	戸塚区ヘルスマイト	【テーマ：3R夢クッキング】 「食品ロス」(夏秋版)のレシピを使った料理教室
2	美しが丘 小学校	平成29年11月28日(火) 14時から17時まで	美しが丘 小学校	40人	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)
3	南本宿小学校	平成29年12月2日(土) 9時から12時30分まで	南本宿小学校	336人	児童全員(1~6年児童縦割りグループ)	【テーマ:お米の話】 学校の餅つきフェスティバルで、もち米や伝統的な食文化について話す(1回20分)
4	西区役所 地域振興課	平成30年1月29日(月) 9時から14時まで	藤棚 地区センター	10人	西区内PTA 保護者	【テーマ：3R夢クッキング】 食品ロスが出やすい食材を使った献立の作成とそのレシピを使った料理教室
5	保土ヶ谷区役所 地域振興課	平成30年2月15日(木) 9時から14時まで	ほどがや 地区センター	20人	保土ヶ谷 区ヘルスマイト	【テーマ：3R夢クッキング】 「食品ロス」(夏秋版)のレシピを使った料理教室
6	大岡小学校 キッズクラブ	平成30年3月19日(月) 13時から16時まで	大岡小学校 家庭科室	1年生8人 2年生8人 3年生4人 計20人	大岡小学校 キッズ クラブ児童	【テーマ:水ようかんを作ろう】 ①水ようかんの作り方 ②食育の話 ・豆について

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)	15	4	4	1	1	25

(イ) ホームページを活用した食育の情報発信

a 小学校の給食の献立と作り方を掲載し、保護者・児童・市民の皆様へ日々の学校給食を紹介しました。

掲載月	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
掲載献立数	8	8	6	7	6	7	7	6	6	4	2	67

b 給食の献立の中からお弁当のおかずに向くものを11品紹介しました。

c ホームページをリニューアルしました。

市民の皆様が掲載内容を把握しやすいように、タイトルを「食育推進事業」から「食育ひろば」に変更しました。また、学校ごとの給食紹介コーナーでは、横浜市の区名入り地図をクリックして学校検索する形にし、希望の学校を素早く表示できるよう改善しました。

(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。

(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。

エ その他

(ア) 「食品ロス」冊子の作成に伴う編集協力

資源循環局3R推進課が食品ロス削減のための啓発冊子の発行にあたり、子育て世代へのアピールとして、栄養バランスが良く、ヘルシーで子どもに人気のある学校給食献立を取り上げました。献立は、手軽で、リメイクできるなどの観点から選び、調理方法やポイントなど編集に協力しました。



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及びアンケートにより、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、各学校における「食育の全体計画」の進捗よく状況及びアレルギー研修会等の実施の有無等についてヒアリングを行い、食育の推進及び危機管理対策に結びつけました。

(2) 給食関係者意見交換会の開催

学校給食用物資製造工場登録要綱に基づき実施している工場登録制度及び申請手続きについて、当財団の物資納入登録業者の立場から意見を伺い、今後の工場登録制度の改善の参考としました。

実施日時	場所	テーマ	出席者
平成29年7月24日（月） 午前10時から午前11時まで	食育財団 会議室	学校給食用物資製造工場登録の登録制度及び申請手続きについて	物資納入登録業者 (19社21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。

開催日	場所	出席者
平成29年7月21日（金）	広島市	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、研修会を開催しました。

実施日時	開催場所	講師	テーマ	参加人員
平成29年7月26日（水） 15時10分から15時40分まで	横浜市 社会福祉センター	横浜市健康福祉局 食品衛生課課長補佐	食品による事故発生防止と HACCPについて	191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	食育研究協議会	親子料理教室	平成29年7月15日 平成29年9月9日
2	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	平成29年6月1日から 平成30年3月31日まで
3	横浜市環境創造局	はま菜ちゃん料理コンクール	平成29年8月1日から 平成29年11月12日まで
4	NPO法人エスペラントよこはま	第104回日本エスペラント大会	平成29年11月3日から 平成29年11月5日まで

(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)
15	5

イ 参加活動実績

参加事業	物資購入 選定委員会	親子料理 教室	食材塾	出張 食育教室	合計(延べ)
参加実績 (延べ人数)	2	5	5	1	13

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 H29. 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 第 5 号議案	平成29年度事業計画書及び収支予算書報告の件 平成28年度事業報告の件 平成28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 評議員の任期満了に伴う改選の件 理事の任期満了に伴う改選の件 監事 1 名の任期満了に伴う改選の件

(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 H30. 3. 31	提案事項 1 理事 1 名選定の件

(3) 理事会

開催日	開催場所	審議事項	
第 1 回 H29. 6. 1	本財団 会議室	第 1 号議案 第 2 号議案 第 3 号議案	規程類改正の件 平成28年度事業報告及び計算書類等の承認の件 平成29年度定時評議員会招集及び提出議案の件
第 2 回 H29. 10. 26	本財団 会議室	報告事項 1 第 1 号議案	平成29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 H30. 3. 19	本財団 会議室	報告事項 1 第 1 号議案 第 2 号議案	平成29年度職務執行状況報告の件 規程類の新設及び改正の件 平成30年度事業計画書及び収支予算書等の承認の件

(4) 決議の省略による議決（理事会）

議決日	決 議 事 項
第1回 H29. 6. 27	提案事項1 理事長選定の件 提案事項2 常務理事選定の件 提案事項3 非業務執行理事田屋多恵子との責任限定契約締結の件
第2回 H30. 3. 31	提案事項1 決議の省略により評議員の同意を求める件

(5) 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	1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5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	5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】 入札参加資格一時停止 1件 文書厳重注意 16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29年度・平成30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	1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30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	上島 汐路	横浜市食生活等改善推進員協議会相談役
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	大塚 俊明	横浜市立小学校長会会長 横浜市立山元小学校長

(2) 役員（理事5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
常務理事	伊奈 保秀	常勤役員
理事	丸山 智美	横浜市PTA連絡協議会副会長
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30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	12
非常勤職員等	8
計	25