

2021年度
事業報告書

公益財団法人神奈川県学校給食会

I 役員・評議員・職員

事 項	理 事	監 事	評 議 員	職 員
年 度 当 初 人 員	5 人	2 人	7 人	10 人
年 度 内 減 員	5 人	2 人	3 人	0 人
年 度 内 増 員	5 人	2 人	3 人	0 人
年 度 末 現 在 人 員	5 人	2 人	7 人	10 人

II 会 議

1 理 事 会

開 催 月 日 ・ 場 所	議 事 事 項	会 議 の 結 果	
2021年6月8日 (神奈川県学校給食会館)	第 1 号 議 案	2020年度事業報告及び決算報告書の承認について	原 案 承 認
	第 2 号 議 案	定時評議員会の招集について	原 案 承 認
2021年6月23日 (神奈川県学校給食会館)	第 3 号 提 案	代表理事(理事長)の選定について	原 案 承 認
2022年3月1日 (神奈川県学校給食会館)	第 4 号 議 案	職員給与規程の一部改正について	原 案 承 認
	第 5 号 議 案	職員の退職手当規程の一部改正について	原 案 承 認
	第 6 号 議 案	2022年度事業計画及び収支予算について	原 案 承 認
	第 7 号 議 案	2022年度資金調達及び設備投資の見込みについて	原 案 承 認
	第 8 号 議 案	2022年度資金運用方針について	原 案 承 認
	第 9 号 議 案	事務局長の退任に伴う後任者の選任について	原 案 承 認

2 評 議 員 会

開 催 月 日 ・ 場 所	議 事 事 項	会 議 の 結 果	
2021年6月23日 (神奈川県学校給食会館)	第 1 号 議 案	2020年度決算書類の承認について	原 案 承 認
	第 2 号 議 案	役員(理事・監事)の選任について	原 案 承 認
	第 3 号 議 案	評議員の選任について	原 案 承 認

3 監 事 会

開 催 月 日 ・ 場 所	議 事 事 項
2021年5月31日 (神奈川県学校給食会館)	2020年度決算監査
2021年12月22日 (神奈川県学校給食会館)	2021年度中間監査

III 学校給食用物資供給対象学校数及び児童、生徒等の数(2021年5月1日現在)

区 分	学 校 数			児 童 ・ 生 徒 ・ 教 職 員 数		
	完 全 給 食	ミ ル ク 給 食	計	完 全 給 食	ミ ル ク 給 食	計
小 学 校	516校	2校	518校	265,684人	171人	265,855人
中 学 校	215校	46校	261校	104,582人	20,053人	124,635人
特 別 支 援 学 校	36校	3校	39校	5,337人	138人	5,475人
計	767校	51校	818校	375,603人	20,362人	395,965人
教 職 員	—	—	—	28,765人	1,720人	30,485人
合 計	767校	51校	818校	404,368人	22,082人	426,450人

IV 学校給食用物資の安定供給及び安全の確保に関する事業(定款第4条第1項第1号該当事業)

1 加工用原料の買入

(1) 小麦粉の買入

(パン用) 796,250 kg (25kg換算 31,850 袋)

区 分	強 力 粉
ア 期首在庫数量	79,494,100 g
イ 買入数量	796,250,000 g
ウ 供給数量	789,973,000 g
エ 見本・検査等	29,710 g
オ たな卸	14,165 g
カ 事故	415,525 g
キ 期末在庫数量	85,311,700 g

(めん用) 212,000 kg (25・20kg換算 8,480 袋)

区 分	めん用粉	中華用粉	計
ア 期首在庫数量	1,443,700 g	3,918,410 g	5,362,110 g
イ 買入数量	31,200,000 g	180,800,000 g	212,000,000 g
ウ 供給数量	30,786,580 g	181,572,180 g	212,358,760 g
エ 見本・検査等	550 g	3,640 g	4,190 g
オ たな卸	0 g	0 g	0
カ 事故	0 g	0 g	0 g
キ 期末在庫数量	1,856,570 g	3,142,590 g	4,999,160 g

(2) 精米の買入 3,323,666 kg

区 分	精米換算
ア 期首在庫数量	133,538,500 g
イ 買入数量	3,323,666,000 g
ウ 供給数量	3,259,651,145 g
(ア) 自校炊飯用	(2,219,210,000 g)
(イ) 委託炊飯用	(1,040,441,145 g)
エ 見本・検査等	4,700 g
オ たな卸	7,895 g
カ 事故	2,160 g
キ 期末在庫数量	197,538,600 g

(3) 脱脂粉乳の買入(調理用含む) 33,549 kg

区 分	数 量
ア 期首在庫数量	5,343,300.00 g
イ 買入数量	33,549,000.00 g
ウ 供給数量	30,570,162.00 g
(ア) パン用	(17,607,162.00 g)
(イ) 調理用	(12,963,000.00 g)
エ 見本・検査等	96.30 g
オ たな卸	5,141.70
カ 事故	29,300.00 g
キ 期末在庫数量	8,287,600.00 g

(4) パン用副資材の買入

区 分	数 量
① ショートニング	50,745kg
② マーガリン	26,900kg
③ チーズ(ダイス)	4,524kg
④ 砂糖(上白、黒糖)	72,665kg
⑤ 干しぶどう	11,568kg
⑥ はちみつ	5,434kg
⑦ 玄米	994kg
⑧ 米粉ミックス	42,260kg
計	215,090kg

2 主食の供給

(1) パンの供給 17,266,844 食 (1食平均 小麦粉 48.08g 米粉ミックス 49.50g)

グラム別			種類別		
規 格	食 数	構成比	規 格	食 数	構成比
20g	165,987 食	0.96%	コ ッ ペ ・ 食 パ ン	6,191,783 食	35.86%
25g	334,829 食	1.94%	ぶ ど う パ ン	1,107,025 食	6.41%
30g	2,126,107 食	12.31%	ロ ー ル パ ン	3,196,115 食	18.51%
40g	4,394,578 食	25.45%	黒 パ ン	1,879,463 食	10.89%
50g	5,095,191 食	29.51%	チ ー ズ パ ン B	414,140 食	2.40%
60g	3,817,389 食	22.11%	サ ン ド パ ン	2,459,993 食	14.25%
70g	1,012,804 食	5.87%	ソ フ ト フ ラ ン ス	939,827 食	5.44%
80g	319,959 食	1.85%	玄 米 パ ン	207,030 食	1.20%
			米 粉 パ ン	213,375 食	1.24%
			米 粉 ロ ー ル パ ン	623,644 食	3.61%
			白 パ ン	27,419 食	0.16%
			市販原材料使用パン	7,030 食	0.04%
計	17,266,844 食	100.00%	計	17,266,844 食	100.00%

原材料使用量 (小麦粉 789,973,000g ・ 米粉ミックス 41,432,450g)

(2) めんの供給 2,349,093 食 (1食平均 90.40g 換算)

規 格	食 数	構成比
ゆ で め ん	325,468 食	13.86%
生 め ん	0 食	0.00%
む し め ん	121,019 食	5.15%
生 ラ ー メ ン	33 食	0.00%
ホ ッ ト ラ ー メ ン	861,156 食	36.66%
ソ フ ト め ん	888,407 食	37.82%
ハ ー ド め ん	153,010 食	6.51%
計	2,349,093 食	100.00%

(うち、ホットラーメン9食、ソフトめん15食、ハードめん6食は抜き取り検査用として使用)

原材料使用量 (売上分 212,358,760g 抜取分 3,090g)

(3) 米飯の供給 13,071,589 食 (1食平均 79.60g 換算) 米飯A:強化米なし 米飯B:強化米混入

規格	供給方式別		規格別		計	構成比
	飯缶	一食	米飯A	米飯B		
30g	1,268 食	0 食	1,268 食	0 食	1,268 食	0.010%
40g	12,010 食	0 食	12,010 食	0 食	12,010 食	0.092%
50g	92,788 食	0 食	92,788 食	0 食	92,788 食	0.710%
55g	6,173 食	0 食	6,173 食	0 食	6,173 食	0.047%
60g	1,691,026 食	0 食	1,691,026 食	0 食	1,691,026 食	12.937%
65g	24,716 食	0 食	24,716 食	0 食	24,716 食	0.189%
70g	2,854,875 食	575,762 食	3,430,637 食	0 食	3,430,637 食	26.245%
75g	25,679 食	0 食	25,679 食	0 食	25,679 食	0.196%
80g	3,351,692 食	229,995 食	3,581,687 食	0 食	3,581,687 食	27.400%
85g	21,949 食	0 食	21,949 食	0 食	21,949 食	0.168%
90g	1,599,697 食	728,173 食	2,327,870 食	0 食	2,327,870 食	17.809%
95g	0 食	0 食	0 食	0 食	0 食	0.000%
100g	176,397 食	1,047,184 食	1,223,581 食	0 食	1,223,581 食	9.361%
110g	37,768 食	594,437 食	632,205 食	0 食	632,205 食	4.836%
120g	0 食	0 食	0 食	0 食	0 食	0.000%
130g	0 食	0 食	0 食	0 食	0 食	0.000%
計	9,896,038 食	3,175,551 食	13,071,589 食	0 食	13,071,589 食	100.000%

(うち、飯缶50食、一食7食は抜き取り検査用として使用)

原材料使用量 (売上分 1,040,441,145g 抜取分 4,410g)

(4) 精米の供給 27,879,523 食

区 分	精米	食数換算	1食重量
普通米	584,480,000 g	7,342,714 食	79.60 g
無洗米	1,634,730,000 g	20,536,809 食	79.60 g
計	2,219,210,000 g	27,879,523 食	

(5) その他米穀類の供給 302,506 食

種 別	数 量	食数換算	種 別	数 量	食数換算
あつという米	11,522.0 kg	144,749 食	中華おこわ	266.0 kg	3,342 食
あつという米赤飯	4,409.0 kg	55,389 食	もち米	2,116.0 kg	26,583 食
山菜おこわ	389.8 kg	4,897 食	胚芽米	3,454.0 kg	43,392 食
クリスタルライスA	8.0 kg	101 食	強化米	171.6 kg	2,156 食
ぷちっとモチ玄米	490.0 kg	6,156 食	小 計	6,007.6 kg	75,473 食
白おこわ	1,253.0 kg	15,741 食			
小 計	18,071.8 kg	227,033 食	小 計	24,079.4 kg	302,506 食

3 牛乳の供給

65,726,105 本 (1本 200cc 換算)

区 分	びん装	紙装	調理用	計
供給数量	0 本	65,366,231 本	359,874 本	65,726,105 本

(うち55本は抜き取り検査用として使用)

4 一般物資の供給

種 別	単位	期首在庫数量	買入数量	供給数量	見本	たな卸	期末在庫数量
強 化 米	kg	15.0	183.0	171.6	0.0	0.0	26.4
胚 芽 米	kg	26	3,520.0	3,454	0	0	92
あ っ と い う 米	kg	289	12,080.0	11,522	0	0	847
あ っ と い う 米 赤 飯	kg	445	4,429.0	4,409	0	0	465
お こ わ 類	kg	310.2	2,235.6	2,406.8	0.0	0.0	139.0
精 麦	kg	2,323	126,360.0	125,749	0	2	2,932
(切断無圧ぺん普通品)	〃	(2,221)	(124,340)	(123,783)	(0)	(2)	(2,776)
(切断無圧ぺん強化品)	〃	(102)	(2,020)	(1,966)	(0)	(0)	(156)
輸 入 牛 肉	kg	0	78.0	78	0	0	0
(ミンチ)	〃	(0)	(6)	(6)	(0)	(0)	(0)
(ももスライス)	〃	(0)	(72)	(72)	(0)	(0)	(0)
食 肉 魚 介 類 等	個	0	673,942	673,942	0	0	0
固 形 果 汁	個	2,632	1,128,848	1,128,637		-1	2,844
乳 製 品		0	67,400	67,400	0	0	0
(アイスクリーム)	個	(0)	(15,974)	(15,974)	(0)	(0)	(0)
(シューアイス他)	〃	(0)	(50,524)	(50,524)	(0)	(0)	(0)
(シュレッドチーズ)	kg	(0)	(902)	(902)	(0)	(0)	(0)
砂 糖	kg	485	4,490	4,459	0	0	516
(上白糖)	〃	(251)	(2,200)	(2,234)	(0)	(2)	(215)
(三温糖)	〃	(220)	(2,000)	(1,952)	(0)	(0)	(268)
(黒糖粉)	〃	(14)	(290)	(273)	(0)	(0)	(31)
油 脂 類	缶	826	10,533	10,505	0	0	845
(大豆白絞油)	〃	(57)	(288)	(322)	(0)	(0)	(23)
(米白絞油)	〃	(411)	(6,787)	(6,743)	(0)	(9)	(446)
(サラダ油)	〃	(183)	(2,302)	(2,267)	(0)	(0)	(218)
(キャノーラ油)	〃	(19)	(96)	(100)	(0)	(0)	(15)
(限定なたね油)	〃	(14)	(160)	(150)	(0)	(0)	(24)
(純正ごま油)	〃	(142)	(900)	(923)	(0)	(0)	(119)
果 実 缶 詰	缶	6,639	12,765	14,800	0	0	4,604
野 菜 缶 詰	〃	2,892	27,349	27,450	0	35	2,756
そ の 他 缶 詰	〃	3,340	23,326	24,160	0	17	2,489
乾 燥 果 実							
(干しぶどう)	kg	(144)	(11,628)	(11,568)	(0)	(0)	(204)
(プルーン)	個	(6,196)	(36,000)	(38,025)	(0)	0	(4,171)
乾 物 類	〃	50,786	1,027,076	1,048,668	1,714	744	26,736
ジ ャ ム 類	〃	32,887	80,052	99,058	2,330	6	11,545
果 実 類	〃	0	233,936	233,936	0	0	0
野 菜 類	〃	0	639	639	0	0	0

5 代金請求・徴収の代行

— 果実・市販乳 —

1,543 件

V 学校給食の普及奨励に関する事業（定款第4条第1号、第2号及び第3号該当事業）

1 大会等

(1) 神奈川県学校保健・学校安全・学校給食表彰式

期 日 2021年11月8日（月）
場 所 書面開催
共 催 神奈川県教育委員会、（一社）神奈川県歯科医師会
理事長表彰 学校給食功労者1人・功労団体2社

2 学校給食研修会・講習会（単独開催）

(1) 学校給食用パン品評会

期 日 2021年5月25日（火）
場 所 神奈川県学校給食会館
目 的 学校給食用パンの品質等の実態を把握し、品質の維持向上と管理の徹底に資するとともに、
受講者を通じて学校給食関係者へのパンに関する正しい理解と知識の浸透を図る
講 師 （一社）日本パン技術研究所 並木 利文
対 象 新採用学校栄養職員
参加人員 14人

(2) 学校給食衛生研修会

期 日 2021年6月16日（水）
場 所 神奈川県学校給食会館
後 援 神奈川県教育委員会
目 的 学校給食における食中毒防止の観点から、今日的課題を踏まえた研修を行い、もって、
学校給食調理場での衛生管理の徹底を図る
講 師 （一財）東京顕微鏡院 食と環境の科学センター名誉所長 伊藤 武
内 容 「学校給食における衛生管理について」
対 象 市町村教育委員会の給食担当職員、学校及び共同調理場の栄養教諭・栄養職員
参加人員 23人

(3) 食育教材づくり研修会

期 日 2022年2月10日（木）
場 所 WEB開催
目 的 学校給食における食育の推進を図るため、教材づくりの基本を学ぶ
講 師 管理栄養士・媒体作成のセミナー講師 河谷 彰子
内 容 「魅せる vs 見せる 媒体作成のポイント」
対 象 市町村教育委員会の栄養担当職員、学校及び共同調理場の栄養教諭・学校栄養職員
参加人員 74人

3 学校給食研修会・講習会等（共同開催）

(1) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年7月15日（木）
場 所 伊勢原市役所
共 催 伊勢原市教育委員会

講 師 (公財) 神奈川県学校給食会 検査員 高橋 進
内 容 「衛生管理について」
対 象 伊勢原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 25 人

(2) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021 年 7 月 15 日 (木)
場 所 伊勢原市役所
共 催 伊勢原市教育委員会
講 師 (一財) 関東学校給食サービス協会 特別委員 畠山 由佳
内 容 「給食作りのコツとやりがい」
対 象 伊勢原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 25 人

(3) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021 年 7 月 19 日 (月)
場 所 厚木市南部学校給食センター
共 催 厚木市教育委員会
講 師 (株) 町田予防衛生研究所 藤原 伸介
内 容 「学校給食における衛生管理と感染症対策について」
対 象 厚木市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 26 人

(4) 学校給食調理講習会

期 日 2021 年 7 月 19 日 (月) ~21 日 (水)
場 所 神奈川県学校給食会館
共 催 川崎市教育委員会
講 師 管理栄養士 小柴 澄子
内 容 チキンカレー・白身魚のホイル焼き・かぶとツナのサラダ他
対 象 川崎市調理員
参加人員 55 人

(5) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021 年 7 月 20 日 (火)
場 所 小田原市生涯学習センター
共 催 小田原市教育委員会
講 師 東京サラヤ (株) 岩瀬 美紀
内 容 「学校給食における衛生管理」
対 象 小田原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 35 人

(6) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021 年 7 月 21 日 (水)
場 所 平塚市勤労会館
共 催 平塚市教育委員会
講 師 (株) 町田予防衛生研究所 土田 竜一

内 容 「HACCPと学校給食と一般衛生管理」
対 象 平塚市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 34人

(7) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年7月21日(水)
場 所 平塚市勤労会館
共 催 平塚市教育委員会
講 師 (公財)神奈川県学校給食会 検査員 高橋 進
内 容 「細菌検査・拭き取り検査を基にした衛生講習」
対 象 平塚市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 34人

(8) 学校給食食物アレルギー研修会

期 日 2021年7月21日(水)
場 所 茅ヶ崎市地域医療センター
共 催 茅ヶ崎市教育委員会
講 師 国立病院機構 相模原病院 高橋 亨平
内 容 「アレルギー疾患について」
対 象 茅ヶ崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 74人

(9) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年7月26日(月)
場 所 書面開催
共 催 綾瀬市教育委員会
講 師 (株)町田予防衛生研究所
内 容 「HACCPに沿った衛生管理の制度化」他
対 象 綾瀬市センター職員・調理員・配送員・配膳員

(10) 学校給食衛生管理・食物アレルギー研修会

期 日 2021年7月27日(火)
場 所 葉山町立葉山小学校
共 催 葉山町教育委員会
講 師 調布市 土谷栄養士
内 容 「安心・安全な学校給食の取組について」
対 象 葉山町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 37人

(11) 学校給食調理研究会

期 日 2021年7月28日(水)
場 所 ウェルネスさがみはら
共 催 相模原市学校給食運営協議会・JA全農かながわ
内 容 「塩分を控える工夫をした料理」
対 象 相模原市学校栄養教諭・栄養職員
参加人員 12人

(12) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年7月28日(水)
場 所 寒川町役場
共 催 寒川町教育委員会
講 師 東京サラヤ(株) 黒岩 美由紀
内 容 「コロナ禍における衛生管理と感染症対策を再確認」
対 象 寒川町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 41人

(13) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年7月28日(水)
場 所 開成町立開成南小学校
共 催 開成町教育委員会
講 師 東京サラヤ(株) 岩瀬 美紀
内 容 「給食調理施設における新型コロナウイルス感染症予防対策」
対 象 開成町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 38人

(14) 学校給食食物アレルギー講習会

期 日 2021年7月28日(水)
場 所 箱根町役場
共 催 箱根町教育委員会
講 師 神奈川県立循環器呼吸器病センター 管理栄養士 磯部 弘子
内 容 「アレルギーを持つ人への食事提供の実際について」
対 象 箱根町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 23人

(15) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年7月30日(金)
場 所 南足柄市文化会館
共 催 南足柄市教育委員会
講 師 (株) 町田予防衛生研究所 村上 智和
内 容 「学校給食における衛生管理について」
対 象 南足柄市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 51人

(16) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年7月30日(金)
場 所 大磯町保健センター
共 催 大磯町教育委員会
講 師 東京サラヤ(株) 佐藤 ひとみ
内 容 「給食管理における衛生管理ポイント」
「新型コロナウイルスの予防対策」
対 象 大磯町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 27人

(17) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年8月3日(火)
場 所 川崎市立中原市民館(書面開催)
共 催 川崎市教育委員会
講 師 東京サラヤ(株)
内 容 「学校給食における衛生管理とコロナ対策について」
対 象 川崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員

(18) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年8月4日(水)
場 所 秦野市保健福祉センター
共 催 秦野市教育委員会
講 師 東京サラヤ(株) 黒岩 美由紀
内 容 「給食調理場における新型コロナウイルス感染症対策について」
対 象 秦野市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 109人

(19) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年8月4日(水)
場 所 書面開催
共 催 湯河原町、真鶴町教育委員会
講 師 東京サラヤ(株)
内 容 「学校給食における感染症対策と二次汚染対策」
対 象 湯河原町、真鶴町栄養教諭・栄養職員・調理員

(20) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年8月5日(木)
場 所 書面開催
共 催 厚木市教育委員会
講 師 東京サラヤ(株)
内 容 「コロナ禍における給食施設従事者の感染症対策と衛生管理のポイント」
対 象 厚木市学校栄養教諭・栄養職員・調理員

(21) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年8月5日(木)
場 所 神奈川県学校給食会館
共 催 座間市教育委員会
講 師 東京サラヤ(株) 岩瀬 美紀
三信化工(株) 宇梶 純平
内 容 「リスク回避のための作業工程における衛生管理」
「食器具の洗浄について」
対 象 座間市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 19人

(22) 学校給食摂取基準講習会

期 日 2021年8月18日(水)
場 所 鎌倉市商工会議所
共 催 鎌倉市教育委員会
講 師 文部科学省 学校給食調査官 斎藤 るみ
内 容 「学校給食摂取基準の改正と給食管理について」
対 象 鎌倉市職員・学校栄養教諭・栄養職員
参加人員 17人

(23) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年8月18日(水)
場 所 書面開催
共 催 大和市教育委員会
講 師 東京サラヤ(株)
内 容 「コロナ禍における感染症対策と衛生管理について」
対 象 大和市栄養教諭・栄養職員・調理員

(24) 学校給食調理研修会

期 日 2021年8月20日(金)
場 所 神奈川県学校給食会館
共 催 神奈川県立特別支援学校給食指導等研究協議会
内 容 「発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類2018について」
対 象 県立特別支援学校栄養教諭・栄養職員
参加人員 8人

(25) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2021年8月25日(水)
場 所 茅ヶ崎市役所
共 催 茅ヶ崎市教育委員会
講 師 (株)町田予防衛生研究所 佐藤 有輝
内 容 「HACCP・学校給食における衛生管理、感染症対策について」
対 象 茅ヶ崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 74人

(26) 学校給食加工工場研修会

期 日 2021年8月25日(水)
場 所 WEB開催
共 催 神奈川県パン協同組合連合会
目 的 学校給食委託加工業者が食品取扱いの衛生知識を学習し、その理解を深める
講 師 全日本パン協同組合連合会 常務理事 嶋内 八郎
内 容 「食品衛生法改正に伴う衛生管理について」
対 象 学校給食用パン・麺・米飯委託加工業者
参加人員 50人

4 学校給食物資品質検査

(1) 抜取検査

米飯 14 工場 2 回/年 めん 10 工場 1 回/年 牛乳 7 工場 2 回/年の検査をすべての工場で実施しています。また、パン 18 工場については、1 回/年のパン品評会で検査しています。

① 食品別等

	食 品 別						その他
	米飯	パン	めん	牛乳	その他	計	拭取検査他
4月							
5月		26				26	
6月	15			7		22	
7月							
8月							
9月							22
10月							
11月			10			10	
12月							
1月							
2月	14			7		21	
3月							
計	29	26	10	14		79	22

② 検査項目別

	一般細菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	官能	水分	成分規格	食味計	計	左のうち委託検査
4月									
5月					26			26	
6月	22	22	15	14	14	7	14	108	牛乳 (21)
7月									
8月									
9月									
10月									
11月	10	10	10		10			40	
12月									
1月									
2月	21	21	14			7		63	牛乳 (21)
3月									
計	53	53	39	14	50	14	14	237	(42)

(2) 依頼検査 (学校調理品・調理器具・拭き取り等)

① 検査項目別

	依 頼 検 査			計
	一般細菌	大腸菌群	その他	
4月				
5月	94	94		188
6月	171	171		342
7月	98	98		196
8月				
9月	66	66		132
10月	106	106		212
11月	33	33		66
12月	95	95		190
1月	12	12		24
2月				
3月				
計	675	675		1350

5 委託加工工場衛生指導等

知識と経験を積んだ食品衛生指導員により、学校給食用パン 18 工場・米飯 14 工場・めん 10 工場の委託加工工場に衛生指導しています。また、事故が発生した工場で指導が必要であれば、その都度訪問し、衛生指導しています。

日 時 2021年7月2日(金)～2022年2月21日(月)

実施件数 11件(巡回指導 9件、事故等に基づく指導 2件)

6 学校給食用物資委託加工材料在庫調査

日 時 2021年7月20日(火)～2021年7月29日(木)

実施日 5日 実施工場 パン、米飯工場 23工場

2022年3月23日(水)～2022年3月29日(火)

実施日 4日 実施工場 パン、米飯工場 23工場

共 催 神奈川県パン協同組合連合会

7 学校給食だよりの発行(5月・9月・1月 年3回)

1回 2,200部 配布先 各教育委員会、学校、その他関係者

8 インターネットホームページの運営

(主な掲載情報)

財団概要、設立目的、性格、沿革、事業の概要、施設、定款、役員名簿、事務局組織、財務諸表、商品概要、商品一覧、物資成分表、物資規格書、学校-工場間割当表、発注書様式、需要申請書様式、登録物資規格書様式、物資だより、季節のおすすめかながわ産品、検査依頼申請書様式、貸出資料一覧、貸出施設一覧、普及充実事業、給食会物資を使ったレシピ、我が家の自慢料理コンクール(レシピ集)、新着情報等

9 食育促進事業の展開

(1) 我が家の自慢料理コンクール

共 催 神奈川県学校栄養士協議会

内 容 「子どもの喜ぶかながわ産食材を使った料理」

応募総数 466 点、入選数 20 点

2021 年 11 月 9 日 (火) 神奈川県学校給食会館において表彰

入選作品は(公財)神奈川県学校給食会発行の「学校給食だより」に掲載、「ホームページ」
にはレシピもあわせて掲載

1 0 県産食材活用促進事業

(1) 「かながわ産品学校給食デー」県産食材活用提案業務

- ①情報誌「季節のおすすめかながわ産品」発行
- ②ホームページを活用した情報発信
- ③県産食材調達アドバイス
- ④県内各地の生産物、加工品等のデータ収集及び情報提供
- ⑤県産食材を活用した給食献立の紹介・提案
- ⑥県産食材を活用した学校給食向け商品の開発

(2) 県産野菜・果実供給

実績：県産野菜 17 品目 236 校

県産果実 3 品目 75 校

1 1 (公社)全国学校栄養士協議会神奈川県支部研究活動費助成

1 2 各市学校給食展協賛

VI その他

1 学校給食会館の使用状況（定款第4条第1項第1号該当事業）

区 分	研修室		会議室		情報展示室		調理実習室		計	
	回数	人員	回数	人員	回数	人員	回数	人員	回数	人員
総 計	72回	1,790人	14回	111人	22回	128人	18回	302人	126回	2,331人
月平均	6回	149.2人	1.2回	9.3人	1.8回	10.7人	1.5回	25.2人	10.5回	194.3人

2 その他の処務の概要

事項	開催月日	場所	打合せ（議事・協議）事項
監査・調査	2021年5月27日 2021年5月31日 2021年12月22日	神奈川県学校給食会館 同上 同上	監事事前監査 2020年度分 監事会 2020年度事業報告及び決算監査 監事中間監査 2021年度分
ヘルプデスク事業	2021年7月29日	神奈川県学校給食会館	県産食材を使用した学校給食献立提案勉強会
各種委員会 （広報委員会）	2021年6月18日 2021年10月21日	神奈川県学校給食会館 同上	第106号・第107号編集会議他 第107号・第108号編集会議他
学校給食用牛乳 供給事業推進協議会	2021年12月2日 2022年3月2日	神奈川県畜産センター 神奈川県学校給食会館	神奈川県学校給食用牛乳協議会 学校給食用牛乳供給事業適正委員会
全国学校給食会連合会	2021年6月25日 2022年3月4日	書面開催 同上	令和3年度第1回定例総会 令和3年度第2回定例総会
その他	2022年1月28日	書面開催	神奈川県農業再生協議会水田農業推進部会

<附属明細書の作成について>

上記の事業報告に関して、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則第34条第3項に規定されている附属明細書によりその内容を補足すべき重要な事項はありませんので附属明細書は作成しておりません。