

2019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	4 人	0 人
年 度 内 増 員	5 人	2 人	4 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
2019年6月7日 (神奈川県学校給食会館)	第1号議案 専決処分について承認を求めること (平成30年度補正予算について)	原 案 承 認
	第2号議案 公益財団法人神奈川県学校給食会定款の一部 改正について	原 案 承 認
	第3号議案 福利厚生の実施に向けた人間ドック助成の導入に ついて	原 案 承 認
	第4号議案 平成30年度事業報告及び決算報告書について	原 案 承 認
	第5号議案 役員(理事・監事)の選任について	原 案 承 認
	第6号議案 評議員の選任について	原 案 承 認
	第7号議案 定時評議員会の招集について	原 案 承 認
2019年6月26日 (神奈川県学校給食会館)	第8号議案 代表理事(理事長)の選定について	原 案 承 認
2020年2月19日 (神奈川県学校給食会館)	第9号議案 2019年度予算の補正について	原 案 承 認
	第10号議案 2020年度事業計画及び収支予算について	原 案 可 決
	第11号議案 2020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12号議案 2020年度資金運用方針について	原 案 承 認

2 評 議 員 会

開 催 月 日 ・ 場 所	議 事 事 項	会 議 の 結 果
2019年6月26日 (神奈川県学校給食会館)	第1号議案 公益財団法人神奈川県学校給食会定款の一部 改正について	原 案 承 認
	第2号議案 平成30年度決算報告書について	原 案 承 認
	第3号議案 役員(理事・監事)の選任について	原 案 承 認
	第4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
2019年5月28日 (神奈川県学校給食会館)	平成30年度決算監査
2019年12月20日 (神奈川県学校給食会館)	2019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(2019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	519校	2校	521校	271,105人	180人	271,285人
中 学 校	187校	76校	263校	89,602人	33,498人	123,100人
特 別 支 援 学 校	35校	3校	38校	5,332人	138人	5,470人
計	741校	81校	822校	366,039人	33,816人	399,855人
教 職 員	—	—	—	27,603人	2,554人	30,157人
合 計	741校	81校	822校	393,642人	36,370人	430,012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) 738,000 kg (25kg換算 29,520 袋)

区 分	強 力 粉
ア 期首在庫数量	71,630,100 g
イ 買入数量	738,000,000 g
ウ 供給数量	743,086,485 g
エ 見本・検査等	12,470 g
オ たな卸	△2,050 g
カ 事故	171,095 g
キ 期末在庫数量	66,362,100 g

(めん用) 189,825 kg (25・20kg換算 7,593 袋)

区 分	めん用粉	中華用粉	計
ア 期首在庫数量	1,217,360 g	1,335,000 g	2,552,360 g
イ 買入数量	31,900,000 g	157,925,000 g	189,825,000 g
ウ 供給数量	32,624,590 g	150,991,250 g	183,615,840 g
エ 見本・検査等	870 g	4,080 g	4,950 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	491,900 g	8,264,670 g	8,756,570 g

(2) 精米の買入 3,024,076 kg

区 分	精米換算
ア 期首在庫数量	91,114,400 g
イ 買入数量	3,024,076,000 g
ウ 供給数量	2,994,497,025 g
(ア) 自校炊飯用	(2,006,520,000 g)
(イ) 委託炊飯用	(987,977,025 g)
エ 見本・検査等	24,490 g
オ たな卸	10,735 g
カ 事故	17,368,150 g
キ 期末在庫数量	103,290,000 g

(3) 脱脂粉乳の買入(調理用含む) 30,122 kg

区 分	数 量
ア 期首在庫数量	14,925,400.00 g
イ 買入数量	30,122,000.00 g
ウ 供給数量	29,416,651.10 g
(ア) パン用	(16,244,651.10 g)
(イ) 調理用	(13,172,000.00 g)
エ 見本・検査等	143.10 g
オ たな卸	3,494.60
カ 事故	1,111.20 g
キ 期末在庫数量	15,626,000.00 g

## (4) パン用副資材の買入

区 分	数 量
① ショートニング	48,780kg
② マーガリン	24,080kg
③ チーズ(ダイス)	4,119kg
④ 砂糖(上白、黒糖)	70,630kg
⑤ 干しぶどう	10,020kg
⑥ はちみつ	4,477kg
⑦ 玄米	1,170kg
⑧ 米粉ミックス	43,780kg
計	207,056kg

## 2 主食の供給

(1) パンの供給 16,556,826 食 (1食平均 小麦粉 47.13g 米粉ミックス 48.59g)

グラム別			種類別		
規 格	食 数	構成比	規 格	食 数	構成比
20g	241,439 食	1.46%	コッペ・食パン	5,546,261 食	33.50%
25g	479,289 食	2.89%	ぶどうパン	654,048 食	3.95%
30g	2,217,741 食	13.39%	ロールパン	3,405,591 食	20.57%
40g	4,174,671 食	25.21%	黒パン	1,932,792 食	11.67%
50g	4,936,339 食	29.83%	チーズパンB	392,425 食	2.37%
60g	3,302,182 食	19.94%	サンドパン	2,508,530 食	15.15%
70g	1,019,200 食	6.16%	ソフトフランス	883,058 食	5.33%
80g	185,965 食	1.12%	玄米パン	212,027 食	1.28%
			米粉パン	166,938 食	1.01%
			米粉ロールパン	623,543 食	3.77%
			白パン	19,813 食	0.12%
			市販原材料使用パン	211,800 食	1.28%
計	16,556,826 食	100.00%	計	16,556,826 食	100.00%

原材料使用量 (小麦粉 743,091,255g ・ 米粉ミックス 38,407,890g)

(2) めんの供給 2,022,403 食 (1食平均 90.79g 換算)

規 格	食 数	構成比
ゆでめん	344,147 食	17.02%
生めん	0 食	0.00%
むしめん	104,222 食	5.15%
生ラーメン	354 食	0.02%
ホットラーメン	643,700 食	31.83%
ソフトめん	816,430 食	40.37%
パスタ	0 食	0.00%
ハードめん	113,550 食	5.61%
計	2,022,403 食	100.00%

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

原材料使用量 (売上分 183,615,840g 抜取分 2,790g)

(3) 米飯の供給 12,420,791 食 (1食平均 79.54g 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	799 食	0 食	799 食	0 食	799 食	0.006%
40g	10,953 食	0 食	10,953 食	0 食	10,953 食	0.088%
50g	144,236 食	0 食	144,236 食	0 食	144,236 食	1.161%
55g	6,056 食	0 食	6,056 食	0 食	6,056 食	0.049%
60g	1,511,451 食	0 食	1,511,451 食	0 食	1,511,451 食	12.169%
65g	17,968 食	0 食	17,968 食	0 食	17,968 食	0.145%
70g	2,685,973 食	580,038 食	3,266,011 食	0 食	3,266,011 食	26.295%
75g	19,336 食	0 食	19,336 食	0 食	19,336 食	0.156%
80g	3,385,364 食	190,582 食	3,575,946 食	0 食	3,575,946 食	28.789%
85g	14,535 食	0 食	14,535 食	0 食	14,535 食	0.117%
90g	1,406,988 食	713,268 食	2,120,256 食	0 食	2,120,256 食	17.070%
95g	0 食	0 食	0 食	0 食	0 食	0.000%
100g	134,200 食	943,242 食	1,077,442 食	0 食	1,077,442 食	8.675%
110g	19,279 食	634,386 食	653,665 食	0 食	653,665 食	5.263%
120g	1,106 食	0 食	1,106 食	0 食	1,106 食	0.009%
130g	1,031 食	0 食	1,031 食	0 食	1,031 食	0.008%
計	9,359,275 食	3,061,516 食	12,420,791 食	0 食	12,420,791 食	100.000%

(うち、飯缶48食、一食8食は抜き取り検査用として使用)

原材料使用量 (売上分 987,977,025g 抜取分 4,190g )

(4) 精米の供給 25,226,553 食

区分	精米	食数換算	1食重量
普通米	491,710,000 g	6,181,921 食	79.54 g
無洗米	1,514,810,000 g	19,044,632 食	79.54 g
計	2,006,520,000 g	25,226,553 食	

(5) その他米穀類の供給 298,365 食

種別	数量	食数換算	種別	数量	食数換算
あつという米	10,616.0 kg	133,467 食	中華おこわ	798.0 kg	10,033 食
あつという米赤飯	2,281.0 kg	28,677 食	もち米	1,726.0 kg	21,700 食
山菜おこわ	524.0 kg	6,588 食	胚芽米	5,600.0 kg	70,405 食
クリスタルライスA	337.0 kg	4,237 食	強化米	144.0 kg	1,810 食
ぷちっとモチ玄米	488.0 kg	6,135 食	小計	8,268.0 kg	103,948 食
白おこわ	1,218.0 kg	15,313 食			
小計	15,464.0 kg	194,417 食	計	23,732.0 kg	298,365 食

3 牛乳の供給

61,819,565 本 (1本 200cc 換算)

区分	びん装	紙装	調理用	計
供給数量	0 本	61,494,403 本	325,162 本	61,819,565 本

(うち56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	10.8	156.0	144.0	0.0	0.0	22.8
胚 芽 米	kg	2	5,620.0	5,600	0	0	22
あつという米	kg	690	10,480.0	10,616	0	0	554
あつという米赤飯	kg	852	2,920.0	2,281	0	13	1,478
お こ わ 類	kg	178.0	3,344.0	3,365.0	0.0	0.0	157.0
精 麦	kg	3,634	114,580.0	116,136	2	3	2,073
(切断無圧ペん普通品)	〃	( 3,369 )	( 113,080 )	( 114,527 )	( 2 )	( 3 )	( 1,917 )
(切断無圧ペん強化品)	〃	( 265 )	( 1,500 )	( 1,609 )	( 0 )	( 0 )	( 156 )
輸 入 牛 肉	kg	9	240.0	230	0	0	19
(ミンチ)	〃	( 1 )	( 60 )	( 55 )	( 0 )	( 0 )	( 6 )
(ももスライス)	〃	( 8 )	( 180 )	( 175 )	( 0 )	( 0 )	( 13 )
食 肉 魚 介 類 等	個	0	781,483	781,483	0	0	0
固 形 果 汁	個	2,663	33,005	31,238	14	8	4,408
乳 製 品		0	55,268	55,268	0	0	0
(アイスクリーム)	〃	( 0 )	( 17,307 )	( 17,307 )	( 0 )	( 0 )	( 0 )
(シューアイス他)	〃	( 0 )	( 36,758 )	( 36,758 )	( 0 )	( 0 )	( 0 )
(シュレッドチーズ)	kg	( 0 )	( 1,203 )	( 1,203 )	( 0 )	( 0 )	( 0 )
砂 糖	kg	223	3,109	2,950	0	0	382
(上白糖)	〃	( 77 )	( 1,200 )	( 1,166 )	( 0 )	( 0 )	( 111 )
(三温糖)	〃	( 120 )	( 1,659 )	( 1,549 )	( 0 )	( 0 )	( 230 )
(黒糖粉)	〃	( 26 )	( 250 )	( 235 )	( 0 )	( 0 )	( 41 )
油 脂 類	缶	679	8,957	9,178	0	0	456
(大豆白絞油)	〃	( 43 )	( 478 )	( 478 )	( 0 )	( 0 )	( 43 )
(米白絞油)	〃	( 424 )	( 5,332 )	( 5,659 )	( 0 )	( 1 )	( 96 )
(サラダ油)	〃	( 90 )	( 1,884 )	( 1,835 )	( 1 )	( 0 )	( 138 )
(キャノーラ油)	〃	( 8 )	( 72 )	( 72 )	( 0 )	( 0 )	( 8 )
(限定なたね油)	〃	( 33 )	( 255 )	( 248 )	( 0 )	( 0 )	( 40 )
(純正ごま油)	〃	( 81 )	( 936 )	( 886 )	( 0 )	( 0 )	( 131 )
果 実 缶 詰	缶	8,710	21,776	22,367	2	△ 6	8,123
野 菜 缶 詰	〃	2,395	34,388	33,242	3	32	3,506
そ の 他 缶 詰	〃	1,845	27,023	26,344	6	17	2,501
乾 燥 果 実							
(干しぶどう)	kg	( 60 )	( 1,860 )	( 1,800 )	( 0 )	( 0 )	( 120 )
(ブルーーン)	個	( 1,902 )	( 40,000 )	( 37,867 )	( 6 )	( △ 1 )	( 4,030 )
乾 物 類	〃	47,083	1,241,627	1,200,239	1,463	110	86,898
ジ ャ ム 類	〃	17,631	150,560	140,195	170	6	27,820
果 実 類	〃	0	279,170	279,170	0	0	0
野 菜 類	〃	0	744	744	0	0	0

## 5 代金請求・徴収の代行

— 果実・市販乳 — 1,842 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 2019年10月27日（日）  
場 所 神奈川県歯科医師会館  
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  
参加人員 151人

2 学校給食研修会・講習会（単独開催）

(1) 学校給食衛生研修会

期 日 2019年4月2日（火）  
場 所 神奈川県学校給食会館  
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 （公財）神奈川県学校給食会 食品衛生指導員 山縣 孝樹  
高久製パン（株） 代表取締役社長 高久 直輝  
内 容 「定期衛生検査に全パン連食品工場安全衛生管理基準を導入して」  
事例発表「高久製パンの取り組み」  
対 象 学校給食用パン・麺・米飯委託加工業者  
参加人員 58人

(2) 学校給食用パン品評会

期 日 2019年5月21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 市町村教育委員会の学校給食担当者、学校及び共同調理場の栄養教諭・栄養職員  
参加人員 30人

(3) 学校給食衛生研修会

期 日 2019年7月10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 69人

(4) 学校給食パン技術講習会

期 日 2019年7月31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 パンに関する専門知識並びに技術の習得を図る  
講 師 日本製粉(株) 福田 和夫  
対 象 市町村教育委員会の学校給食担当者、学校及び共同調理場の栄養教諭・栄養職員  
参加人員 24人

(5) 夏休み親子パンづくり教室

期 日 2019年8月6日(火)・7日(水)  
場 所 神奈川県学校給食会館  
目 的 学校給食における食育の推進とともに、子ども達の「食」に対する関心を高め、その理解と普及を図るために調理実習を中心とした講習を行う  
講 師 (有)レーヴ製パンコンサルタント 橋本 泰之  
対 象 県内に就学する小学生以上の児童・生徒と保護者  
参加人員 24組59人

(6) 学校給食調理講習会

期 日 2019年10月4日(金)  
場 所 神奈川県学校給食会館  
目 的 学校給食の食事内容を魅力的かつ豊かなものとするため、調理実習を中心とした講習を行う  
講 師 管理栄養士 幸田 真紀子  
対 象 神奈川県学校栄養士協議会会員  
参加人員 40人

(7) 栄養教諭・学校栄養職員研修会

期 日 2020年2月7日(金)  
場 所 神奈川県学校給食会館  
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 (株)健学社 月刊「食育フォーラム」編集長 吉田 賢一  
内 容 「教材づくり(かむかむくんマジックポスター)」  
「掲示板の作り方と考え方」  
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 48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 2019年7月19日(金)  
場 所 綾瀬市学校給食センター  
共 催 綾瀬市教育委員会  
講 師 東京サラヤ(株) 食品衛生インストラクター 小島 宏美  
内 容 「学校給食の衛生管理」  
対 象 綾瀬市センター職員・調理員・配送員・配膳員  
参加人員 52人

(2) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年7月19日(金)



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 (公財) 神奈川県学校給食会 検査員 高橋 進  
内 容 「学校給食における衛生管理について～拭き取り検査等の結果をもとに」  
対 象 厚木市学校栄養教諭・栄養職員・調理員・配膳員  
参加人員 37 人

(3) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 7 月 22 日 (月)  
場 所 大磯町保健センター  
共 催 大磯町教育委員会  
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・拭き取り検査をもとにした衛生講習」  
対 象 大磯町学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 23 人

(4) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 7 月 22 日 (月)  
場 所 逗子市役所  
共 催 逗子市教育委員会  
講 師 東京サラヤ (株) 食品衛生インストラクター 黒岩 美由紀  
内 容 「調理現場における衛生管理を考える」  
対 象 逗子市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 39 人

(5) 学校給食調理講習会

期 日 2019 年 7 月 22 日 (月)・23 日 (火)・24 日 (水)  
場 所 神奈川県学校給食会館  
共 催 川崎市教育委員会・J A 全農かながわ  
講 師 管理栄養士 小柴 澄子  
内 容 「学校給食に反映出来る献立」  
対 象 川崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 94 人

(6) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 7 月 22 日 (月)  
場 所 茅ヶ崎市役所  
共 催 茅ヶ崎市教育委員会  
講 師 (一社) 日本学校調理師会 元会長 山本 五十六  
内 容 「学校給食づくりのコツとやりがい」  
対 象 茅ヶ崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 160 人

(7) 学校給食食物アレルギー研修会

期 日 2019 年 7 月 22 日 (月)  
場 所 あつぎ市民交流プラザ

共 催 厚木市教育委員会  
講 師 東京都調布市教育委員会 教育部 学務課 金子 勝巳 土谷 喜美子  
内 容 「学校給食における食物アレルギー対応について」  
対 象 厚木市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 30 人

(8) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 7 月 23 日 (火)  
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 「食中毒予防について」～拭き取り検査の結果より～  
対 象 伊勢原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 68 人

(9) 学校給食調理・衛生管理講習会

期 日 2019 年 7 月 23 日 (火)  
場 所 葉山町立長柄小学校  
共 催 葉山町教育委員会・JA 全農かながわ  
講 師 (一社) 日本学校調理師会 元会長 山本 五十六  
内 容 「給食作りのコツとやりがい」  
対 象 葉山町学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 20 人

(10) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 7 月 24 日 (水)  
場 所 平塚市勤労会館  
共 催 平塚市教育委員会  
講 師 東京サラヤ (株) 食品衛生インストラクター 古谷 朋美  
内 容 「リスク回避のための作業工程における衛生管理」  
対 象 平塚市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 43 人

(11) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 7 月 24 日 (水)  
場 所 平塚市勤労会館  
共 催 平塚市教育委員会  
講 師 三信化工 (株) 東京支店 東京第二営業所長 新井 喜義  
内 容 「食器具の洗浄について」  
対 象 平塚市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 38 人

(12) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 7 月 24 日 (水)  
場 所 厚木市役所  
共 催 厚木市教育委員会

講 師 (一社)日本学校調理師会 元会長 山本 五十六  
内 容 「給食作りのコツとやりがい」  
対 象 厚木市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 32人

(13) 学校給食調理研究会

期 日 2019年7月25日(木)  
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 「子どもに食べてほしい食品を使った料理」  
対 象 相模原市学校栄養教諭・栄養職員  
参加人員 28人

(14) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年7月25日(木)  
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) 食品衛生インストラクター 小島 宏美  
内 容 「学校給食衛生管理のポイントと大切な手洗い」  
対 象 小田原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 265人

(15) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年7月25日(木)  
場 所 箱根町立郷土資料館  
共 催 箱根町教育委員会  
講 師 三信化工(株) 東京支店 東京第二営業所長 新井 喜義  
内 容 「学校給食現場における食器の衛生検査について」  
対 象 箱根町学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 24人

(16) 学校給食調理講習会

期 日 2019年7月25日(木)  
場 所 神奈川県学校給食会館  
共 催 町村学校給食センター連絡協議会・愛川町教育委員会・JA全農かながわ  
講 師 管理栄養士 黒葛原 廣子  
内 容 「オリンピック・パラリンピックに関連して世界の料理」  
「世界の料理を作ってみよう」  
対 象 町村センター、愛川町学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 14人

(17) 学校給食食物アレルギー研修会

期 日 2019年7月25日(木)  
場 所 鎌倉商工会議所  
共 催 鎌倉市教育委員会  
講 師 NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク 赤城 智美

内 容 「食物アレルギーの対応について」  
対 象 鎌倉市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 47人

(18) 学校給食アレルギー研修会

期 日 2019年7月29日(月)  
場 所 中原市民館  
共 催 川崎市教育委員会  
講 師 独立行政法人国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター 副臨床研究センター長  
アレルギー性疾患研究部長 海老澤 元宏  
内 容 「学校給食における適切な食物アレルギー対応 ～文部科学省の研修資料の意義とその活用～」  
対 象 川崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 314人

(19) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年7月29日(月)  
場 所 伊勢原市役所  
共 催 伊勢原市教育委員会  
講 師 (一社)日本学校調理師会 元会長 山本 五十六  
内 容 「調理のコツについて」  
対 象 伊勢原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 70人

(20) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年7月30日(火)  
場 所 湯河原町立吉浜小学校  
共 催 湯河原町、真鶴町教育委員会  
講 師 三信化工(株) 東京支店 東京第二営業所 鈴木 雄介  
内 容 「学校給食現場における食器の衛生検査について」  
対 象 湯河原町、真鶴町学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 32人

(21) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年7月31日(水)  
場 所 寒川町健康管理センター  
共 催 寒川町教育委員会  
講 師 東京サラヤ(株) 食品衛生インストラクター 佐藤 ひとみ  
内 容 「食中毒予防について」  
対 象 寒川町学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 42人

(22) 学校給食調理研究会

期 日 2019年8月5日(月)  
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・JA全農かながわ

内 容 「発達期摂食嚥下障害児（者）のために嚥下調整食分類 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 23 人

(23) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 8 月 6 日（火）  
場 所 高津市民館  
共 催 川崎市教育委員会  
講 師 東京サラヤ（株） 食品衛生インストラクター 馬場 智子  
内 容 「学校給食における衛生管理について」  
対 象 川崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 245 人

(24) 学校給食調理講習会

期 日 2019 年 8 月 8 日（木）  
場 所 藤沢市保健所  
共 催 藤沢市教育委員会・J A 全農かながわ  
講 師 鎌倉女子大学 家政学部 管理栄養学科 大中 佳子  
内 容 「ごま・牛肉・あさりを使った一品料理」  
対 象 藤沢市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 44 人

(25) 学校給食調理講習会

期 日 2019 年 8 月 8 日（木）  
場 所 神奈川県学校給食会館  
共 催 座間市教育委員会・J A 全農かながわ  
講 師 管理栄養士 幸田 真紀子  
内 容 「よく噛む料理」  
対 象 座間市学校給食調理員  
参加人員 31 人

(26) 学校給食食物アレルギー研修会

期 日 2019 年 8 月 8 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 NPO 法人アトピッツ地球の子ネットワーク 赤城 智美  
内 容 「学校給食における食物アレルギー対応について」  
対 象 座間市学校給食調理員  
参加人数 31 人

(27) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019 年 8 月 9 日（金）  
場 所 秦野市文化会館  
共 催 秦野市教育委員会  
講 師 東京サラヤ（株） 食品衛生インストラクター 黒岩 美由紀  
内 容 「調理場における二次汚染対策を考える」

対 象 秦野市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 112人

(28) 学校給食調理講習会

期 日 2019年8月19日(月)  
場 所 東京ガス業務用テストキッチン「厨BO! YOKOHAMA」  
共 催 鎌倉市教育委員会・JA全農かながわ  
講 師 (株) コメットカトウ  
内 容 「スチームコンベクションセミナー～スチコンで副菜を作ろう～」  
対 象 鎌倉市学校栄養教諭・栄養職員  
参加人員 15人

(29) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年8月22日(木)  
場 所 松田町役場  
共 催 松田町教育委員会  
講 師 (公財) 神奈川県学校給食会 衛生指導員 山縣 孝樹  
内 容 「異物混入防止対策を中心とした衛生管理について」  
対 象 松田町学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 24人

(30) 学校給食食物アレルギー研修会

期 日 2019年8月22日(木)  
場 所 茅ヶ崎市役所  
共 催 茅ヶ崎市教育委員会  
講 師 NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク 赤城 智美  
内 容 「食物アレルギーについて」  
対 象 茅ヶ崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 75人

(31) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年8月22日(木)  
場 所 開成町立開成南小学校  
共 催 開成町教育委員会  
講 師 (一社) 日本学校調理師会 元会長 山本 五十六  
内 容 「給食作りのやりがい、コツ」  
対 象 開成町学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 37人

(32) 学校給食加工工場研修会

期 日 2019年8月26日(月)  
場 所 神奈川県学校給食会  
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 (公財) 神奈川県学校給食会 衛生指導員 山縣 孝樹  
(株) 栄屋製パン 専務取締役 吉岡 謙一

内 容 「HACCPの考え方に基づく衛生管理の取り組み（事例）」  
事例発表「栄養製パンの取り組み」  
対 象 学校給食用パン・麺・米飯委託加工業者  
参加人員 55人

(33) 学校給食調理講習会

期 日 2019年8月26日（月）  
場 所 神奈川県学校給食会館  
共 催 神奈川県国立・私立小学校・JA全農かながわ  
講 師 （一社）日本学校調理師会 元会長 山本 五十六  
内 容 「大量調理のコツと衛生」  
対 象 国立・私立小学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 30人

(34) 学校給食調理研究会

期 日 2019年8月28日（水）  
場 所 文教大学  
共 催 茅ヶ崎市教育委員会  
講 師 文教大学 健康栄養学部 管理栄養学科 教授 福永 淑子  
内 容 「プロに学ぶ調理技術」  
対 象 茅ヶ崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 41人

(35) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年10月1日（火）  
場 所 川崎市教育会館  
共 催 川崎市教育委員会  
講 師 文部科学省 初等中等教育局健康教育・食育課 学校給食調査官 齊藤 るみ  
内 容 「学校給食摂取基準の改定と給食管理について」  
対 象 川崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
参加人員 86人

(36) 学校給食衛生講習会

期 日 2019年11月8日（金）  
場 所 横須賀市役所  
共 催 横須賀市教育委員会  
講 師 神奈川県立保健福祉大学 准教授 五味 郁子  
内 容 「タイプ別コミュニケーションのとり方」  
対 象 横須賀市学校栄養教諭・栄養職員  
参加人員 19人

(37) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2019年12月24日（火）  
場 所 鎌倉市役所  
共 催 鎌倉市教育委員会  
講 師 ハーベストネクスト（株） 学校給食部安全衛生推進課 課長 畠山 由佳

内 容 「HACCPと学校給食と一般衛生管理」  
 対 象 鎌倉市学校栄養教諭・栄養職員・調理員  
 参加人員 49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		30				30	
6月	14			7		21	
7月							
8月							
9月							
10月							
11月			10			10	
12月							
1月							
2月	14			7		21	
3月							
計	28	30	10	14		82	

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					30			30	
6月	21	21	14	14	14	7	14	105	(35)
7月									
8月									
9月									
10月									
11月	10	10		10	10			40	
12月									
1月									
2月	21	21	14		14	7		77	(21)
3月									
計	52	52	28	24	68	14	14	252	(56)



(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	8	8		16
5月	120	120		240
6月	163	163		326
7月	75	75		150
8月				
9月	80	80		160
10月	95	95		190
11月	92	92		184
12月	80	80		160
1月	16	16		32
2月				
3月				
計	729	729		1,458

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すべて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 2019年4月5日(金)～2020年2月28日(金)

実施件数 27件(巡回指導 23件、事故等に基づく指導 4件)

6 学校給食用物資委託加工材料在庫調査

日 時 2019年7月22日(月)～2019年8月1日(木)

実施日 5日 実施工場 パン、米飯工場 23工場

2019年12月24日(火)～2019年12月27日(金)

実施日 4日 実施工場 パン、米飯工場 23工場

2020年3月18日(水)～2020年3月26日(木)

実施日 5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(4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 205 点、入選数 20 点

2019 年 11 月 11 日（月）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

### (2) 夏休み親子パン作り教室（再掲）

### (3) 栄養教諭・学校栄養職員研修会（再掲）

## 10 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県産食材生産現場勉強会

⑥県産食材を活用した給食献立の紹介・提案

⑦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 15 品目 208 校

県産果実 5 品目 123 校

## 11 (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

## 12 各市学校給食展協賛

## 13 学校給食研究協議会等への参加

摘 要	期 日	場 所
関東甲信静ブロック学校給食研究協議会	2019 年 5 月 16 日	群馬県
関東甲信静ブロック学校給食会連絡協議会 (事務担当者部会)	2019 年 10 月 10 日～11 日	長野県
関東甲信静ブロック学校給食会連絡協議会	2019 年 11 月 21 日～22 日	山梨県
全国学校給食研究協議大会	2019 年 11 月 7 日～8 日	岡山県

## 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	105回	2,886人	13回	125人	33回	260人	26回	869人	177回	4,140人
月平均	8.8回	240.5人	1.1回	10.4人	2.8回	21.7人	2.2回	72.4人	14.8回	345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	2019年5月23日 2019年5月28日 2019年12月20日	神奈川県学校給食会館 同上 同上	監事事前監査 平成30年度分 監事会 平成30年度事業報告及び決算監査 監事中間監査 平成31年度分
ヘルプデスク事業	2019年7月29日 2019年11月1日 2019年11月25日	神奈川県畜産技術センター あしがら乳業（株） 神奈川県学校給食会館 横浜市立篠原西小学校	県産食材活用のための生産現場勉強会 県産食材を使用した学校給食献立提案勉強会 市場関係者学校給食試食会
各種委員会 （物資委員会）  （広報委員会）	2019年7月17日 2020年3月5日 2019年6月24日 2019年10月16日	神奈川県学校給食会館 同上 同上 同上	一般物資8月以降新規取扱物資について他 一般物資4月以降新規取扱物資について他 第100号・第101号編集会議他 第101号・第102号編集会議他
学校給食用牛乳 供給事業推進協議会	2019年9月27日 2020年2月4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	2019年6月21日 2019年7月18～19日 2019年10月24～25日 2019年11月13～14日 2020年2月21日	東京ガーデンパレス 東京都学校給食会 同上 同上 東京ガーデンパレス	令和元年度第1回定例総会 中堅幹部研修会 事務局長セミナー 経営者セミナー 令和元年度第2回定例総会
その他	2019年7月18日 2019年10月4日 2019年1月22日	神奈川県住宅供給公社ビル 神奈川県住宅供給公社ビル 横浜J Aグループ神奈川ビル	学校給食表彰審査会 かながわ学校給食夢コンテスト審査会 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。