

2023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	1人
年度末現在人員	5人	2人	7人	11人

II 会議

1 理事会

開催月日・場所	議事事項		会議の結果
2023年6月12日 (神奈川県学校給食会館)	第1号議案	2022年度補正予算について	原案承認
	第2号議案	2022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3号議案	定時評議員会の招集について	原案承認
2023年6月29日 (神奈川県学校給食会館)	第4号議案	代表理事(理事長)の選出について	原案承認
2024年3月8日 (神奈川県学校給食会館)	第5号議案	職員給与規程の一部改正について	原案承認
	第6号議案	2024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	2024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	2023年度資金運用方針について	原案承認
	第9号議案	役員賠償責任保険契約について	原案承認
	第10号議案	評議員会の招集について	原案承認

2 評議員会

開催月日・場所	議事事項		会議の結果
2023年6月29日 (神奈川県学校給食会館)	第1号議案	2022年度決算報告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
2024年3月31日 (書面)	第4号議案	役員(監事)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
2023年5月31日 (神奈川県学校給食会館)	2022年度決算監査

III 学校給食用物資供給対象学校数及び児童、生徒等の数(2023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	515校	2校	517校	259,437人	173人	259,610人
中学校	224校	35校	259校	106,904人	14,785人	121,689人
特別支援学校	36校	2校	38校	5,649人	40人	5,689人
計	775校	39校	814校	371,990人	14,998人	386,988人
教職員	—	—	—	29,232人	1,135人	30,367人
合計	775校	39校	814校	401,222人	16,133人	417,355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) 772,500 kg (25kg換算 30,900 袋)

区分	強力粉
ア 期首在庫数量	78,044,400 g
イ 買入数量	772,500,000 g
ウ 供給数量	777,704,870 g
エ 見本・検査等	22,460 g
オ たな卸	6,240 g
カ 事故	25,830 g
キ 期末在庫数量	72,785,000 g

(めん用) 214,725 kg (25kg換算 8,589 袋)

区分	めん用粉	中華用粉	計
ア 期首在庫数量	1,751,300 g	4,732,510 g	6,483,810 g
イ 買入数量	28,225,000 g	186,500,000 g	214,725,000 g
ウ 供給数量	28,512,330 g	187,084,550 g	215,596,880 g
エ 見本・検査等	870 g	3,040 g	3,910 g
オ たな卸	0 g	0 g	0 g
カ 事故	0 g	95,900 g	95,900 g
キ 期末在庫数量	1,463,100 g	4,049,020 g	5,512,120 g

(2) 精米の買入 3,330,490 kg

区分	精米換算
ア 期首在庫数量	160,350,500 g
イ 買入数量	3,330,490,000 g
ウ 供給数量	3,324,199,290 g
(ア) 自校炊飯用	(2,339,180,000 g)
(イ) 委託炊飯用	(985,019,290 g)
エ 見本・検査等	3,530 g
オ たな卸	4,060 g
カ 事故	14,920 g
キ 期末在庫数量	166,618,700 g

(3) 脱脂粉乳の買入(調理用含む) 30,537 kg

区分	数量
ア 期首在庫数量	8,138,600.00 g
イ 買入数量	30,537,000.00 g
ウ 供給数量	31,770,239.80 g
(ア) パン用	(17,660,239.80 g)
(イ) 調理用	(14,110,000.00 g)
エ 見本・検査等	69.30 g
オ たな卸	3,890.90 g
カ 事故	0.00 g
キ 期末在庫数量	6,901,400.00 g

(4) パン用副資材の買入

区分	数量
① ショートニング	50,610kg
② マーガリン	30,110kg
③ チーズ(ダイス)	5,192kg
④ 砂糖(上白、黒糖)	85,895kg
⑤ 干しぶどう	10,284kg
⑥ はちみつ	4,708kg
⑦ 玄米	310kg
⑧ 米粉ミックス	46,580kg
計	233,689kg

2 主食の供給

(1) パンの供給 16,771,015 食 (1食平均 小麦粉 48.97g 米粉ミックス 50.68g)

グラム別			種類別		
規格	食数	構成比	規格	食数	構成比
20g	67,996 食	0.41%	コッペ・食パン	5,035,606 食	30.03%
25g	124,906 食	0.74%	ぶどうパン	1,090,591 食	6.50%
30g	1,973,130 食	11.77%	ロールパン	3,603,521 食	21.49%
40g	4,249,970 食	25.34%	黒パン	1,973,635 食	11.77%
50g	4,939,636 食	29.45%	チーズパンB	491,172 食	2.93%
60g	3,808,720 食	22.71%	サンドパン	2,376,205 食	14.17%
70g	1,497,981 食	8.93%	ソフトフランス	985,594 食	5.88%
80g	108,676 食	0.65%	玄米パン	118,966 食	0.71%
			米粉パン	310,052 食	1.85%
			米粉ロールパン	578,406 食	3.45%
			白パン	5,781 食	0.03%
			市販原材料使用パン	201,486 食	1.20%
計	16,771,015 食	100.00%	計	16,771,015 食	100.00%

原材料使用量 (小麦粉 777,704,870g ・ 米粉ミックス 45,025,090g)

(2) めんの供給 2,370,983 食 (1食平均 90.93g 換算)

規格	食数	構成比
ゆでめん	303,732 食	12.81%
生めん	0 食	0.00%
むしめん	134,772 食	5.68%
生ラーメン	152 食	0.01%
ホットラーメン	885,543 食	37.35%
ソフトめん	911,681 食	38.45%
ハードめん	135,103 食	5.70%
計	2,370,983 食	100.00%

(うち、ゆでめん9食、ホットラーメン18食、ソフトめん3食は抜き取り検査用として使用)

原材料使用量 (売上分 215,596,880g 抜取分 2,910g)

(3) 米飯の供給 12,449,481 食 (1食平均 79.12g 換算)

規格	供給方式別		計	構成比
	飯缶	一食		
30g	1,304 食	0 食	1,304 食	0.010%
40g	13,981 食	0 食	13,981 食	0.112%
50g	66,756 食	0 食	66,756 食	0.536%
55g	11,348 食	0 食	11,348 食	0.091%
60g	1,482,555 食	0 食	1,482,555 食	11.909%
65g	23,292 食	0 食	23,292 食	0.187%
70g	2,968,178 食	144,639 食	3,112,817 食	25.004%
75g	25,630 食	0 食	25,630 食	0.206%
80g	3,854,531 食	67,145 食	3,921,676 食	31.500%
85g	14,644 食	0 食	14,644 食	0.118%
90g	2,002,145 食	308,358 食	2,310,503 食	18.559%
95g	0 食	0 食	0 食	0.000%
100g	1,279,862 食	109,702 食	1,389,564 食	11.162%
110g	50,606 食	24,805 食	75,411 食	0.606%
120g	0 食	0 食	0 食	0.000%
130g	0 食	0 食	0 食	0.000%
計	11,794,832 食	654,649 食	12,449,481 食	100.000%

(うち、飯缶44食は抜き取り検査用として使用)

原材料使用量 (売上分 985,019,290g 抜取分 3,390g)

(4) 精米の供給 29,564,965 食

区分	精米	食数換算	1食重量
普通米	709,870,000 g	8,972,068 食	79.12 g
無洗米	1,629,310,000 g	20,592,897 食	79.12 g
計	2,339,180,000 g	29,564,965 食	

(5) 米加工品の供給 231,379 食

種別	数量	食数換算
あつという米	12,560.0 kg	158,746 食
あつという米赤飯	3,840.0 kg	48,534 食
山菜おこわ	568.7 kg	7,188 食
ぷちつとモチ玄米	358.0 kg	4,525 食
白おこわ	952.0 kg	12,032 食
中華おこわ	28.0 kg	354 食
計	18,306.7 kg	231,379 食

3 牛乳の供給

64,010,584 本 (1本 200cc 換算)

区分	紙装	調理用	計
供給数量	63,643,138 本	367,446 本	64,010,584 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	21.6	96.0	104.4	0.0	0.0	13.2
胚芽米	kg	70	3,670.0	3,674	0	0	66
精麦	kg	3,209	117,020.0	119,112	1	△ 1	1,117
(切断無圧べん普通品)	〃	(3,085)	(115,540)	(117,556)	(0)	(△ 1)	(1,070)
(切断無圧べん強化品)	〃	(124)	(1,480)	(1,556)	(1)	(0)	(47)
食肉魚介類等	個	0	797,858	797,858	0	0	0
固形果汁	個	1,670	1,286,140	1,285,774	61	20	1,955
乳製品		0	46,188	46,188	0	0	0
(アイスクリーム)	個	(0)	(10,970)	(10,970)	(0)	(0)	(0)
(シューアイス他)	〃	(0)	(34,345)	(34,345)	(0)	(0)	(0)
(シュレッドチーズ)	kg	(0)	(873)	(873)	(0)	(0)	(0)
砂糖	kg	376	1,550	1,483	0	1	442
(上白糖)	〃	(157)	(400)	(391)	(0)	(1)	(165)
(三温糖)	〃	(172)	(800)	(763)	(0)	(0)	(209)
(黒糖粉)	〃	(47)	(350)	(329)	(0)	(0)	(68)
油脂類	缶	810	9,356	9,666	2	0	498
(大豆白絞油)	〃	(70)	(192)	(232)	(0)	(0)	(30)
(米白絞油)	〃	(416)	(5,563)	(5,745)	(0)	(0)	(234)
(サラダ油)	〃	(216)	(2,503)	(2,631)	(2)	(0)	(86)
(純正ごま油)	〃	(108)	(1,098)	(1,058)	(0)	(0)	(148)
果実缶詰	缶	3,167	13,504	13,537	0	0	3,134
野菜缶詰	〃	3,181	30,704	31,316	0	28	2,541
その他缶詰	〃	2,752	27,316	26,574	1	0	3,493
乾燥果実							
(干しぶどう)	kg	(396)	(600)	(948)	(0)	(0)	(48)
(プルーン)	個	(3,967)	(16,000)	(17,068)	(3)	0	(2,896)
乾物類	〃	32,008	807,921	817,600	1,041	157	21,131
ジャム類	〃	15,738	126,804	133,400	89	8	9,045
果実類	〃	0	105,376	105,376	0	0	0
野菜類	〃	0	526	526	0	0	0

5 代金請求・徴収の代行

— 果実 — 119 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 2023年11月12日（日）
場 所 神奈川県庁本庁舎
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 2023年5月24日（水）
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 13人

(2) 学校給食衛生研修会

期 日 2023年6月13日（火）
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 学術顧問 伊藤 武
内 容 「学校給食で問題となる微生物について」
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 44人

(3) 学校給食パン技術講習会

期 日 2023年7月21日（金）
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 （株）ニッポン 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 13人

(4) 栄養教諭・学校栄養職員研修会

期 日 2024年2月2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 月間「食育フォーラム」編集長 吉田 賢一
内 容 「給食指導教材づくり、給食展示物の紹介」
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 30人

(5) 春休み親子パンづくり教室

期 日 2024年3月27日(水)・28日(木)
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、子どもたちの「食」に対する関心を高め、その理解と普及を図るために親子で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 大和市及び座間市内の小学校に通学する児童とその保護者
参加人員 19組44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 2023年7月19日(水)
場 所 伊勢原市役所
共 催 伊勢原市教育委員会
講 師 (株)町田予防衛生研究所 渡邊 英太
内 容 「HACCPに沿った衛生管理について」
対 象 伊勢原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 44人

(2) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年7月20日(木)
場 所 厚木市北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 「HACCPに沿った衛生管理について等」
対 象 厚木市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 32人

(3) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年7月21日(金)
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) 佐藤 ひとみ
内 容 「学校給食における衛生管理のポイント」
対 象 小田原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 55人

(4) 学校給食食物アレルギー講習会

期 日 2023年7月21日(金)
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 神奈川県立循環器呼吸器病センター 磯部 宏子
内 容 「学校におけるアレルギー対応について」

対 象 茅ヶ崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 65 人

(5) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 7 月 21 日 (金)
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 オフィス田中 白井 ひで子
内 容 「学校給食を活用した食育」
対 象 茅ヶ崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 50 人

(6) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 7 月 21 日 (金)
場 所 伊勢原市役所
共 催 伊勢原市教育委員会
講 師 小田原短期大学 中村 眞樹子
内 容 「大量調理のコツとやりがい」
対 象 伊勢原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 44 人

(7) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 7 月 21 日 (金)
場 所 大磯町立大磯小学校
共 催 大磯町教育委員会
講 師 三信化工 (株) 喜多村 宏
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 大磯町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 11 人

(8) 学校給食調理講習会

期 日 2023 年 7 月 24 日 (月)・25 日 (火)・26 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 「炙り鶏、鶏肉のホイル焼き、煎り豆腐他」
対 象 川崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 65 人

(9) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 7 月 24 日 (月)
場 所 相模原市教育センター
共 催 相模原市教育委員会
講 師 三信化工 (株) 喜多村 宏
内 容 「食器の洗浄方法について」
対 象 相模原市学校栄養教諭・栄養職員・調理員

参加人員 63 人

(10) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 7 月 24 日 (月)
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) 佐藤 ひとみ
内 容 「学校給食調理場における衛生管理と感染症対策について」
対 象 綾瀬市調理員・配膳員
参加人員 37 人

(11) 学校給食食育講習会

期 日 2023 年 7 月 24 日 (月)
場 所 葉山教育総合センター
共 催 葉山町教育委員会
講 師 横浜国立大学附属鎌倉小学校 栄養教諭 望月 佐知
内 容 「エシカル給食について」
対 象 葉山町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 41 人

(12) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 7 月 25 日 (火)
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 山縣 孝樹
内 容 「HACCP に基づく一般衛生管理」
対 象 平塚市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 25 人

(13) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 7 月 25 日 (火)
場 所 平塚市勤労会館
共 催 平塚市教育委員会
講 師 服部学園 古本 美栄
内 容 「給食調理員の役割」
対 象 平塚市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 23 人

(14) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 7 月 25 日 (火)
場 所 鎌倉生涯学習センター
共 催 鎌倉市教育委員会
講 師 東京都食品衛生協会 白鳥 憲行
内 容 「学校給食の調理衛生」
対 象 鎌倉市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 60 人

(15) 学校給食調理講習会

期 日 2023年7月27日(木)
場 所 ウェルネスさがみはら
共 催 相模原市教育委員会
内 容 「不足がちな食品を使った料理」「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 25人

(16) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年7月27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 東京サラヤ(株) 黒岩 美由紀
内 容 「大量調理施設における食中毒の危険性」
対 象 開成町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 39人

(17) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年7月27日(木)
場 所 箱根町役場
共 催 箱根町教育委員会
講 師 (一社)東京都食品衛生協会 平谷 優子
内 容 「給食室におけるウェット・ドライ方式の注意点について」
対 象 箱根町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 22人

(18) 県立特別支援学校嚥下指導講習会

期 日 2023年7月28日(金)
場 所 神奈川県学校給食会館
共 催 神奈川県教育委員会
講 師 はぐくみ歯科 歯科医師 松澤 直子
内 容 「こどもの食べる機能の発達と摂食嚥下指導」
対 象 県立特別支援学校栄養教諭・栄養職員
参加人員 42人

(19) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年7月31日(月)
場 所 オンライン開催
共 催 川崎市教育委員会
講 師 東京サラヤ(株)
内 容 「学校給食調理場における衛生管理と感染症対策」
対 象 川崎市調理員
参加人員 238人

(20) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年8月2日(水)
場 所 神奈川県学校給食会館
共 催 座間市教育委員会
講 師 (一社) 関東学校給食サービス 畠山 由佳
内 容 「給食作りのやりがいとコツ」
対 象 座間市調理員
参加人員 37人

(21) 学校給食講習会

期 日 2023年8月2日(水)
場 所 神奈川県学校給食会館
共 催 座間市教育委員会
講 師 神奈川県働き方改革推進支援センター 石田 貴義
内 容 「職場におけるパワーハラスメントについて」
対 象 座間市調理員
参加人員 37人

(22) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年8月2日(水)
場 所 愛川町役場
共 催 愛川町教育委員会
講 師 東京サラヤ(株)
内 容 「コロナ禍を経て再認識! 学校給食の衛生管理と感染対策」
対 象 愛川町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 11人

(23) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年8月7日(月)
場 所 クアーズテック秦野
共 催 秦野市教育委員会
講 師 (一社) 関東学校給食サービス 畠山 由佳
内 容 「給食作りのやりがいとコツ」
対 象 秦野市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 129人

(24) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023年8月7日(月)
場 所 湯河原町コミュニティーセンター
共 催 湯河原町・真鶴町教育委員会
講 師 三信化工(株) 喜多村 宏
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
参加人員 30人

(25) 学校給食調理技術講習会

期 日 2023年8月17日(木)

場 所 大和市文化創造拠点シリウス
共 催 大和市教育委員会
講 師 女子栄養大学名誉教授 殿塚 婦美子
内 容 「給食を美味しく作るための調理技術 大量調理の標準化」
対 象 大和市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 191 人

(26) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 8 月 23 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 (一社) 東京都食品衛生協会 白鳥 憲行
内 容 「学校給食における衛生管理」
対 象 茅ヶ崎市学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 58 人

(27) 学校給食衛生管理講習会

期 日 2023 年 8 月 24 日 (木)
場 所 松田町役場
共 催 松田町教育委員会
講 師 (一社) 関東学校給食サービス 畠山 由佳
内 容 「給食作りのやりがいとコツ」
対 象 松田町学校栄養教諭・栄養職員・調理員
参加人員 24 人

(28) 学校給食の安全研修会

期 日 2023 年 8 月 28 日 (月)
場 所 オンライン開催
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 山崎製パン (株) 第二工場 野田 正順
内 容 「食の安全確保への取り組み」
対 象 委託加工工場調理員
参加人員 40 人

(29) 学校給食地場産物講習会

期 日 2023 年 10 月 5 日 (木)
場 所 鎌倉商工会議所
共 催 鎌倉市教育委員会
講 師 Rainbows farm kamakura 石井 宏兒
内 容 「地場産物を活かした学校給食づくり」
対 象 鎌倉市学校栄養教諭・栄養職員
参加人員 19 人

(30) 学校給食衛生管理研修会

期 日 2024 年 3 月 22 日 (金)

場 所 神奈川県学校給食会館
共 催 神奈川県パン協同組合連合会
講 師 農林水産省 食品安全政策課 丸野 吾郎
内 容 「食品安全の基礎 危機管理の取組みとしての食品防御」
対 象 委託加工工場調理員
参加人員 27 人

4 学校給食物資品質検査

(1) 抜取検査

米飯 11 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 13 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	11	22		7		40	
6月	2					2	15(拭取)
7月							
8月							
9月							
10月							
11月			10			10	
12月							
1月							
2月	11			7		18	
3月							
計	24	22	10	14		70	15

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	18	18	11	11	28	7	11	104	(21)
6月									
7月									
8月									
9月									
10月	20	20	20					60	
11月	12	12	12		10			46	
12月									
1月									
2月	22	22	15			7		66	(21)
3月									
計	72	72	58	11	38	14	11	276	(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	88	88		176
6月	181	181		362
7月	71	71		142
8月				
9月	82	82		164
10月	52	52		104
11月	32	32		64
12月	105	105		210
1月	12	12		24
2月				
3月				
計	623	623		1, 246

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 13 工場・米飯 11 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 2023 年 6 月 8 日 (木) ~ 2024 年 3 月 28 日 (木)

実施件数 29 件 (巡回指導 26 件、事故等に基づく指導 3 件)

6 学校給食用物資委託加工材料在庫調査

日 時 2024 年 3 月 18 日 (月) ~ 2024 年 3 月 28 日 (木)

実施日 3 日 実施工場 パン、米飯工場 16 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 2,100 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 369 点、入選数 20 点
2023 年 11 月 16 日（木）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 13 品目 134 校
県産果実 3 品目 34 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	91回	2,181人	12回	114人	26回	145人	21回	703人	150回	3,143人
月平均	7.6回	181.8人	1.0回	9.5人	2.2回	12.1人	1.8回	58.6人	12.5回	261.9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	2023年5月25日 2023年5月31日	神奈川県学校給食会館 同上	監事事前監査 2022年度分 監事会 2022年度事業報告及び決算監査
ヘルプデスク事業	2023年8月2日 2023年11月1日	日本味噌株式会社 神奈川県学校給食会館	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
各種委員会 （物資委員会） （広報委員会）	2023年7月12日 2024年3月13日 2023年6月30日 2023年10月18日	神奈川県学校給食会館 同上 神奈川県学校給食会館 同上	2023年4月以降の新規取扱物資について他 2023年9月以降の新規取扱物資について他 第112号・第113号編集会議他 第113号・第114号編集会議他
学校給食用牛乳 供給事業推進協議会	2023年4月28日 2023年7月31日 2024年2月2日	神奈川県畜産センター 同上 神奈川県学校給食会館	神奈川県学校給食用牛乳協議会 同上 学校給食用牛乳供給事業適正委員会
全国学校給食推進 連合会	2023年6月30日 2023年9月7日～8日 2023年11月10日 2024年1月18日 2024年3月1日	東京ガーデンパレス 研究社英語センタービル ライブ配信 ライブ配信 研究社英語センタービル	定時社員総会 中堅職員研修会 実務担当者研修会（公益法人の押さえておきたいポイント） 実務担当者研修会（基礎から確認する公益法人の制度運営） 臨時社員総会（令和6年度事業計画他）
その他	2023年7月27日 2023年10月6日	神奈川県庁東庁舎 同上	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

<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。