

令和 6 年度 事業報告

(令和 6 年 4 月 1 日～令和 7 年 3 月 3 1 日)

1 事業報告

当会では、定款第 4 条第 1 項の規定に基づき、同項各号に掲げる事業を実施した。

- ・安全で良質な学校給食の食材の安定的な調達に関する事業（同項第 1 号）
- ・学校給食における食育の推進、地産地消の推進に関する事業（同項第 2 号）
- ・食材、地産地消及び食育についての情報発信に関する事業（同項第 3 号）

(1) 学校給食用食材調達事業

教育委員会事務局作成の給食献立に基づき、実施日毎の給食人員を確認のうえ納入数量を算出し、安全で良質な食材を安定的に調達し、小学校、共同調理場及び民間調理事業者等に供給した。

ア 食材の調達

- (ア) 給食で使用する副食食材は、原則として、教育委員会事務局が主催する「神戸市学校給食食品選定委員会」において選定し、給食会が登録した食材を調達した。(生鮮野菜を除く。)
- (イ) 食材の納入業者について、食材の安全、安定的な調達の観点から登録制を採用しており、食材は登録した業者から調達した。
(業者数：34 社)
- (ウ) 食材は、量・取扱業者数・使用頻度等により、入札又は見積合わせ等の方法により調達し、小学校等の各調理施設に供給した。

《参考：学校給食対象校、対象人数等》

(小学校・義務教育学校（前期課程）・特別支援学校給食）

対象校数 169 校
対象人数 77,687 人
献立回数 193 回
年間給食数 14,434,886 食

(中学校・義務教育学校（後期課程）給食)

対象校数 82 校
対象人数 35,710 人
献立回数 196 回
年間給食数 3,550,688 食

イ 食材の安全管理

(ア) 細菌検査・理化学検査

納入業者が安全な食材を納入していることを確認・指導するために、細菌検査、理化学検査を実施した。

a 細菌検査

小学校等への納入時に食材の一部を収去し、細菌検査を行った。

定例検査延 263 品目・808 項目/年

検査結果 基準値以上又は陽性 14 項目

b 理化学検査

(a) 残留農薬検査

食材に残留する農薬について検査を行った。

・300 項目検査 冷凍野菜 /19 品目/年

検査結果 基準値を超えていない

・除草剤グリホサート系及び殺虫剤ネオニコチノイド系検査 3 品目/年

検査結果 基準値を超えていない

(b) 放射性物質検査

国においては、原子力災害対策本部のガイドライン（検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方）のもと、出荷元の自治体に一定の食材の検査義務を課している。さらに、神戸市の学校給食においては、受入元として安心のために、ガイドラインに定められた食材の「放射性物質検査」を重ねて行った。

冷凍牛肉 7 検体・牛乳 6 検体/年

検査結果 基準値を超えていない

(c) その他検査

小学校等への納入時に食材の一部を収去し、残留農薬検査、放射性物質検査以外の理化学検査を行った。

定例検査延49品目・49項目/年

検査結果 基準値を超えていない

(イ) 立入調査

学校給食食品納入業者の製造工場等の衛生管理状況を確認するため、立入調査を実施した。製造工場等への立入調査を行い、製造過程からの衛生状況を調査し、改善すべき事項等について指導を行った。さらに、改善状況を確認指導する「フォロー指導」を実施し、食品衛生管理体制の強化を図った。

20工場/年 フォロー指導 1 工場/年

(ウ) 衛生講習会の実施

登録納入業者を対象に、衛生講習会及び意見交換会を年3回開催した。また、登録業者である兵庫県スポーツ協会から製造委託を受け、学校給食用パン・米飯を納品する工場の製造業務従事者向け衛生講習会も開催した。

ウ 給食中止による不用食材の食材補償及び食品ロス対策

(ア) 食材補償 9,730,813円

気象警報発令による学校休校となった場合、当日の給食食材は翌日に使用し、翌日の食材が不用になる。不用になった食材のうち、登録事業者が他に転用できないものについて食材補償を行った。

(イ) 食品ロス対策

食材補償を行った食材のうち、利用可能なもの（4,340,794 円相当）をフードバンク等に提供した。

(2) 食育・地産地消推進事業

ア 食育支援事業

未来を担う神戸の児童生徒に、自然の中での収穫体験など多様な経験の機会を提供し、加えて、様々な人々やその活動と出会い、地域の歴史や文化、産業など多様な神戸の魅力にもふれることができる複合型の食育プログラムを実施した。

引き続き、教育委員会事務局・経済観光局と連携し、学校と、農業生産者・J A・食品関連企業・地域等をつなぎ、協働で食育を支援し、児童生徒対象の食育プログラムを充実するとともに、実施した事業の内容をまとめ、他校にも情報発信することで、食育プログラムの周知や学校給食の魅力向上を図った。

(ア) 「神戸っ子おにぎりプログラム」(平成23～)

地元産の食材（神戸市産の米と兵庫県産の海苔）を使用し、日本の伝統食であるおにぎりづくりを実施した。また、学校の希望に応じて給食会から外部講師の紹介を行い、教員が食育指導しやすい資料作成や多様な食育授業を支援した。（47校2,843人参加）

(イ) 「神戸っ子農業体験事業ル*ル*ルプログラム」(平成25～)

(※「ル*ル*ル」は、「育てる」「収穫する」学校給食で「食べる」の3つの“る”から命名)

神戸市の「こうべ給食畑推進事業」に参画する北区・西区の農業生産者・J A・経済観光局との協働で、小学生を対象に農業体験事業を実施した。（7校570人参加）

(ウ) 「神戸っ子食育応援団プログラム」(平成25～)

学校給食に食材を提供する登録企業及び関連企業の食育プログラムを公民連携により実施し、学校での食育を支援した。（50校4,052人参加）

a 小学校・特別支援学校向け食育支援事業

	企業等	参加校数（校）	参加児童数（人）
工場見学等	キューピー	5	512
	ヤクルト	2	335
	森永乳業	5	439
	理研ビタミン	2	164
	森永乳業（工場見学）	6	529
	北学校給食共同調理場	1	18
出前授業	ヤクルト	11	921
	森永乳業	3	209
	ケンミン食品	1	44
	※アメリカ領事館・ニガキ	1	15
	生産者交流	1	35
計		38	3,221

※ニガキによるアメリカ領事館との国際交流授業。

b 中学校・特別支援学校・高校向け食育支援事業

	企業等	参加校（校）	参加生徒数（人）
工場見学	森永乳業神戸工場見学	特支 1	18
出前授業	※おさかな教室（中央市場）	中 4	340
	ケンミン食品	中 2	20
	森永乳業	中 1 特支 3	435
	M C C	高 1	18
計		12	831

※神戸水産物卸協同組合、お魚アドバイザー、中央卸売市場料理教室の協力を得て、家庭科学習の内容である「さかなのさばき方」を魚料理のプロに学ぶプログラム。

(エ) 「神戸っ子みそづくりプログラム」（令和元～）

兵庫六甲 J A神戸北女性会との協働で、小学3年生「すがたをかえる大豆」の学習から、さらに広く「食」に関する多様な知識の習得や経験ができるよう「みそづくり」体験を実施した。

（6校516人参加）

(オ) 「神戸っ子SDGsプログラム」（令和2～）

建設局下水道部、J A、スイートコーン生産者との協働で、小学4年生を対象に、「KOBEハーベスト」（下水中から効率的に回収したリンを使った環境にやさしい資源循環型肥料）で育てたスイートコーンの収穫体験・出前授業を実施した。（1校117人参加）

(カ) 食育動画の制作（令和4～）

上記プログラムを体験していない児童生徒も含め、全市的に幅広く食育支援できるよう、令和4年度より「こうべ旬菜」等を順次紹介する食育動画を制作・配信している。引き続き、「給食で食べる神戸産」の野菜を中心に、農家の方々の思いや声が子どもたちに届くような内容で編集し、当会HP上に掲載した。（神戸市産の野菜「キャベツ」編）

イ 地産地消推進事業

(ア) 市内産生鮮野菜の使用

a 小学校及び義務教育学校（前期課程）、特別支援学校給食

157.8 t / 1,329.7 t（市内産使用量 / 全体使用量）

b 中学校及び義務教育学校（後期課程）給食

35.6 t / 327.6 t（市内産使用量 / 全体使用量）

c 小学校及び義務教育学校、中学校、特別支援学校給食全体の使用割合 11.7%

※米については、市内産を100%使用

(市内産生鮮野菜使用量等の推移)

年度	令和 2	令和 3	令和 4	令和 5	令和 6
市内産使用量 (①) (t)	163	203	216	227	193
全体使用量 (②) (t)	1,244	1,486	1,478	1,581	1,657
使用率 (①÷②)	13.1%	13.7%	14.6%	14.3%	11.7%

(イ) 地産地消のさらなる推進

「学校給食における市内産農産物等利用推進会議」のメンバーが連携し、従来の 12 品目の野菜に加え、昨年度に引き続き、なす、大根を学校給食で使用した。また、地元食材「神戸産しらす干し」「北神みそ」「兵庫県産パスタ」「神戸産味付けのり」「神戸産大豆」を引き続き学校給食で使用した。

(ウ) 「地産地消加工品」の開発

企業（登録業者等）、J A、農業生産者等との協働で、市内産野菜を活用した加工品を開発し学校給食に提供することで、食育・地産地消の推進に貢献した。

既開発加工品（14 品目）

平成 24 年度以前	神戸いちじくジャム、神戸ぶどうゼリー、神戸ぶどうジャム、神戸市産キャベツ入りミンチカツ、コロッケ（神戸産ポテト入り）
平成 27 年度	神戸玉ねぎミンチカツ、市内産キャベツ入り平つくね
平成 30 年度	神戸たまねぎ天、神戸キャロットはんぺん
令和元年度	神戸産たまねぎ入鶏つくね、兵庫県産トマトピューレ・ジュース
令和 4 年度	神戸にんじん天、神戸市産オニオンソテー、にんじんコロッケ（神戸産にんじん入り）

(3) 情報発信事業

ホームページにおいて、学校給食用の食材、食品検査結果等の安全対策並びに地産地消、食育の取組等の紹介を行うとともに、令和 6 年度に制作した食育支援動画「神戸市産の野菜『キャベツ』編」を掲載し、情報発信の充実を図った。また、SNS により、日々の給食写真の発信や食育支援事業の紹介を行った。