令和７年第３回定例会本会議資料要求・予算特別委員会

（令和７年９月１７日）

案　件	関係部局	資料件名		備　考
議案第３３号	企画財政部	1	平成２８年度から令和７年度までの実質収支、繰越金及び基金積立額の推移	
	環境部	1	野川河川緑地管理委託について	
	福祉保健部	1	認知症のある人の社会参加推進事業について	
	子ども家庭部	1	児童手当の制度改正における児童数及び支給額の比較について	
	学校教育部	1	小金井市立学校給食調理業務第三者評価報告	
		2	学校給食調理業務の委託状況について	
		3	市内小・中学校における防犯機器の設置状況について	
		4	東小学校及び本町小学校に係る学校給食調理業務委託スケジュール（予定）について	
		5	デジタルを活用したこれからの学び推進地区事業及び体育健康教育推進校事業の概要	

令和７年第３回定例会
（予算特別委員会）
議案第３３号資料

令和７年９月１７日
企画財政部財政課

平成２８年度から令和７年度までの実質収支、繰越金及び基金積立額の推移

（単位：千円）

年度	実質収支	繰越金	基金積立額						
			財政調整基金	庁舎建設基金	公共施設マネジメント基金	地域福祉基金	新型コロナウイルス感染症対策基金	環境基金	合計
平成２８年度	1,998,683	1,542,005	500,000	300,000	—	30,000	—	200,000	1,030,000
平成２９年度	2,465,167	1,998,683	780,000	300,000	—	—	—	—	1,080,000
平成３０年度	1,814,504	2,465,167	1,000,000	800,000	—	100,000	—	—	1,900,000
令和元年度	2,225,127	1,814,504	1,100,000	200,000	—	—	—	—	1,300,000
令和２年度	1,822,693	2,225,127	1,680,000	—	—	—	—	—	1,680,000
令和３年度	1,854,768	1,822,693	1,280,000	—	—	—	130,000	—	1,410,000
令和４年度	2,512,615	1,854,768	780,000	—	100,000	—	130,000	—	1,010,000
令和５年度	1,966,040	2,512,615	1,220,000	200,000	100,000	—	200,000	200,000	1,920,000
令和６年度	2,409,517	1,966,040	990,000	200,000	100,000	—	—	100,000	1,390,000
令和７年度	—	2,409,517	1,210,000	300,000	300,000	—	—	100,000	1,910,000

※　繰越金は、繰越事業費繰越財源充当額を除いた金額である。

※　基金積立額は、繰越金を計上した補正予算における積立元金への主な積立額であり、平成２８年度から令和７年度までに積立てを行った基金を掲載

※　新型コロナウイルス感染症対策基金は、令和６年度末をもって廃止している。

令和７年第３回定例会　　令和７年９月１７日
（予算特別委員会）　　環境部環境政策課
議案第３３号資料

野川河川緑地管理委託について

１　委託概要

河川法（昭和３９年法律第１６７号）第９９条の規定に基づき、東京都と河川維持業務の委託に関する協定書を締結し、野川河川区域内の除草作業、清掃作業及び植栽管理を行っている。

なお、委託業務に要する費用は、都補助金であるいこいの水辺整備事業委託金（補助率１０分の１０）として、本委託料に充当している。

２　委託内容（※補正予算の対象工種）

⑴　除草

ア　管理用通路（８８１㎡）２回

イ　高水敷・低水路（１，４８１㎡）３回

⑵　清掃

高水敷・低水路（１，４８１㎡）１２回

⑶　植栽管理

ア　中・低木剪定（８８１㎡）２回

イ　高木剪定（４７本）１回※

ウ　低・中・高木（幹回り３０㎝未満）伐採・伐根（３８本）※

エ　高木（幹回り３０㎝以上）伐採（１５本）※

オ　低木（オオムラサキツツジ）植樹（１６４本）※

カ　交通誘導員（２人）２回※

３　委託区域

小金井新橋から西之台橋まで

令和７年第３回定例会
（予算特別委員会）
議案第３３号資料

令和７年９月１７日
福祉保健部高齢福祉担当

認知症のある人の社会参加推進事業について

１　目的

共生社会の実現を推進するための認知症基本法（令和５年法律第６５号。以下「認知症基本法」という。）が制定され、同法に認知症のある人の社会参加の機会の確保等が基本的施策に盛り込まれた。この趣旨に沿って認知症の方が生きがいや希望を持って暮らすことができるよう社会参加の機会を確保する施策を推進するため、本事業を実施する。また、新たに策定予定の小金井市認知症施策推進計画（仮称）に、認知症当事者等の意見を反映させ、より実行力のある計画とするため、認知症の方や家族等から意見を聴取する。

２　内容

認知症の方が参加できるワークショップを３回開催し、ワークショップの結果を基にイベント等を実施、企画する。また、ワークショップを通じ、地域住民が認知症の方と自然に接する機会を創設し、理解促進につなげるほか、認知症の方、家族等から意見を聴取する。

⑴　ワークショップの参加者

認知症の方又は軽度認知障害（ＭＣＩ）の症状のある方とその家族、医療・介護事業者、地域包括支援センター、民間企業、地域商業関係者、ＮＰＯ団体、市民団体などから、２０人から３０人までの参加者を予定

⑵　ワークショップの開催場所（予定）

小金井市前原暫定集会施設

⑶　ワークショップの実施計画（予定）

令和７年１０月から１２月まで、毎月１回、以下のテーマを設定して、ワークショップを計３回開催する。

３回のワークショップ開催後、地域住民が認知症の方と自然な形で接する機会を増やし、認知症への理解促進と偏見解消、「新しい認知症観※」の普及啓発につながる地域でのイベントを開催する。来年度以降に、認知症の方が日常的に社会とつながるイベント等を企画する。

ア　令和７年１０月　「認知症とは」

イ　令和７年１１月　「認知症になったときに必要な支援とは」

ウ　令和７年１２月　「誰もが認知症の状態になったときにできることとは」

※　新しい認知症観

認知症になっても何もできなくなるわけではなく、一人一人が持つ能力や、やりたいことがあり、住み慣れた地域で仲間とつながりながら、希望を持って自分らしく暮らし続けられるという考え方をいう。この考え方は、認知症基本法に基づき、国が定めた認知症施策推進基本計画で示されている。

令和７年第３回定例会
（予算特別委員会）
議案第３３号資料

令和７年９月１７日
子ども家庭部子育て支援課

児童手当の制度改正における児童数及び支給額の比較について

		制度改正前 令和６年１０月支払分（令和６年６月分～９月分）					制度改正後 令和７年４月支払分（令和７年２月分～３月分）				
		単価（円） A	延児童数（人） B	１か月当たりの児童数（人） C＝B／4	支給額（円） D＝A×B	１か月当たりの支給額（円） E＝D／4	単価（円） F	延児童数（人） G	１か月当たりの児童数（人） H＝G／2	支給額（円） I＝F×G	１か月当たりの支給額（円） J＝I／2
０～３歳未満被用者	第１・２子	15,000	5,838	1,460	87,570,000	21,892,500	15,000	3,790	1,895	56,850,000	28,425,000
	第３子以降	15,000	640	160	9,600,000	2,400,000	30,000	412	206	12,360,000	6,180,000
０～３歳未満非被用者	第１・２子	15,000	785	196	11,775,000	2,943,750	15,000	419	210	6,285,000	3,142,500
	第３子以降	15,000	115	29	1,725,000	431,250	30,000	64	32	1,920,000	960,000
３歳以上小学校修了前被用者	第１・２子	10,000	17,770	4,443	177,700,000	44,425,000	10,000	14,992	7,496	149,920,000	74,960,000
	第３子以降	15,000	1,533	383	22,995,000	5,748,750	30,000	1,529	765	45,870,000	22,935,000
３歳以上小学校修了前非被用者	第１・２子	10,000	3,579	895	35,790,000	8,947,500	10,000	2,136	1,068	21,360,000	10,680,000
	第３子以降	15,000	354	89	5,310,000	1,327,500	30,000	263	132	7,890,000	3,945,000
中学生等被用者	第１・２子	10,000	4,824	1,206	48,240,000	12,060,000	10,000	8,590	4,295	85,900,000	42,950,000
	第３子以降	10,000	100	25	1,000,000	250,000	30,000	524	262	15,720,000	7,860,000
中学生等非被用者	第１・２子	10,000	1,308	327	13,080,000	3,270,000	10,000	1,352	676	13,520,000	6,760,000
	第３子以降	10,000	28	7	280,000	70,000	30,000	92	46	2,760,000	1,380,000
特例給付被用者	第１・２子	5,000	7,968	1,992	39,840,000	9,960,000					
	第３子以降	5,000	505	126	2,525,000	631,250					
特例給付非被用者	第１・２子	5,000	296	74	1,480,000	370,000					
	第３子以降	5,000	20	5	100,000	25,000					

※　１か月当たりの児童数は、小数点第一位を四捨五入して表記
※　制度改正後の中学生等には、高校生年代を含む。
※　所得更正等による該当月分でない支払を除く。
※　制度改正前は４か月分を年３回、制度改正後は２か月分を年６回支給

令和７年第３回定例会
（予算特別委員会）
議案第３３号資料

令和７年９月１７日
学校教育部学務課

小金井市立学校給食調理業務第三者評価報告

令和６年１２月２日

１ はじめに

令和６年４月３日に学校法人辻料理学館と小金井市が包括連携協定を締結しました。これを機に、食を通じて地域社会の発展に寄与するため、令和６年度から「小金井市立学校給食調理業務第三者評価の実施に関する要綱」に基づき、小金井市の学校給食調理業務に携わらない第三者である辻調理師専門学校 東京の教授陣が、学校給食調理業務における調理技術、衛生管理、安全衛生面についての評価を実施することとなりました。

食の総合教育機関としての視点を持ちつつ、本校教授陣が行う評価結果が、自校方式にて質の高い給食調理業務を行ってきた、伝統的な小金井の学校給食における一層の充実を図るための一助となれば幸いです。

２ 評価概要

⑴ 対象校及び日時

ア 小金井第一中学校（給食調理業務委託校）
令和６年９月１７日（火）午前１０時１５分～午後１時３０分

イ 東小学校（給食調理業務直営校）
令和６年１０月１１日（金）午前９時４５分～午後１時１５分

⑵ 評価員（各校２人）

ア 小金井第一中学校
・中野 真道
（辻調理師専門学校 東京 担当副部長 調理グループ日本料理教授）
・小竹 牧
（辻調理師専門学校 東京 調理師本科学科長 調理グループ西洋料理教授）

イ 東小学校
・岡田 裕
（辻調理師専門学校 東京 教育副部長 調理応用技術マネジメント学科学科長 調理グループ日本料理教授）
・小竹 牧
（同上）

⑶ 評価項目及び評価方法

ア 評価項目
従前から小金井市が内部検証として実施してきた評価項目を参考とし、①給食内容②衛生管理③安全衛生とした。

イ 評価方法

評価員が対象校の給食室に入って調理現場を視察し、その後給食を試食して評価を行った。評価項目①については、調理技術に関する項目を評価するほか、各評価員の試食の評価・感想を記載した。評価項目②③については、調理従事者の衛生管理、調理作業中の衛生管理、調理機器・器具、食材の保管状況、安全衛生に関する項目について、各評価員による評価を行った。

なお、評価項目以外に、評価員独自の視点で、特に良かった点や給食調理業務の質を維持・向上させるためのアドバイスなど、自由に記載した。

ウ　評価の基準

評価項目ごとに、各評価員が以下の基準で評価する。

S　特に優れている
A　優れている
B　適正である
C　やや劣る
D　劣る

3　評価結果について

(1)　小金井第一中学校

<table>
<tr><th colspan="2">評価項目</th><th>評価内訳</th><th>主な評価ポイント</th><th>中野</th><th>小竹</th></tr>
<tr><td rowspan="5">給食内容</td><td rowspan="5">調理技術</td><td rowspan="3">調理作業・配缶</td><td>・調理業務連絡書に沿った業務が履行できたか。</td><td>S</td><td>S</td></tr>
<tr><td>・異物混入がないように注意しながら行われているか。</td><td>A</td><td>S</td></tr>
<tr><td>・配缶の量、時間等が適正か。</td><td>A</td><td>S</td></tr>
<tr><td colspan="4">評価理由・特記事項</td></tr>
<tr><td colspan="4">(中野)
調理業務連絡書を遵守・徹底していた。

(小竹)
チームワークが良く、時間通りに作業していた。</td></tr>
<tr><td rowspan="4">衛生管理</td><td rowspan="4">調理従事者の衛生管理</td><td>手洗い</td><td>・作業ごとの手洗いが徹底されているか。</td><td>A</td><td>S</td></tr>
<tr><td>身だしなみ</td><td>・清潔な服装で作業が行われているか</td><td>A</td><td>S</td></tr>
<tr><td colspan="4">評価理由・特記事項</td></tr>
<tr><td colspan="4">(中野)
手洗い、身だしなみ、ともに優れている。</td></tr>
</table>

		（小竹） 衛生管理を徹底した従事が出来ている。			
	調理作業中の衛生管理	温度管理	・加熱や冷却温度の管理は適切に行われているか。	A	S
		作業区分	・作業区分が分かれているか。	A	S
			・エプロンの使い分けができているか。	A	S
		配缶・配食	・配缶される前に容器は汚れがないかチェックされているか。	A	S
			・配缶に使用する移動台は衛生的か。	A	S
			・衛生的に配缶、配食されているか。	A	S
			・アレルギー対応食の配食等はチェックがされているか。	A	S
		評価理由・特記事項			
		（中野） 作られる方々の衛生観念がしっかりされていて、衛生管理はとても優れている。 （小竹） ・決められた環境の中でうまく作業を区分していた。 ・エプロンの色分けルールは分かりやすく、きちんと使い分けされていた。 ・配缶前の容器の汚れの確認をきちんと行っていた。 ・アレルギー対応食の表記も明確で、区分もされていた。			
	調理機器・器具	使用時の管理	・調理機器・器具は適切に使用されているか。	B	S
		保管状況	・調理機器・器具は適切に管理されているか。	B	S
			・調理機器・器具は清潔に保たれているか。	B	S
		評価理由・特記事項			
		（中野） 限られたスペースで安全を保ち、適正である。			

		（小竹） 調理機器・器具は、保管庫にきれいに収納されていた。			
	食材の保管状況	保管状況	・食材は衛生的に管理保存されているか。	B	S
			・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。	B	S
			・アレルギーの食材は区別されているか。	B	S
		評価理由・特記事項			
		（中野） 限られたスペースで適正に管理されていた。 （小竹） 食材の保存も区分してしっかり管理されている。			
安全衛生		安全衛生	・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。	A	S
			・安全・衛生に行われているか。	A	S
		評価理由・特記事項			
		（中野） 安心感を覚えるレベルであった。 （小竹） 問題は特になかった。			

評価員自由意見欄

(1)　中野

調理業務連絡書、作業工程表（動線表）に基づき、衛生を徹底し、時間通り管理されていた。安全に作られ、かつ、美味しい。給食は食べつかれる料理であってはならない、とても良い塩梅であった。また、中秋の名月にちなんだ「お月見うさぎまんじゅう」が提供されたが、季節のうつろいを感じられるものであり、その様なストーリー性のある献立が学校給食で食べられる事は、子をもつ親として嬉しく思う。

(2)　小竹

・一つ一つ作業がきれいで、手が込んでいると感じました。

・加熱温度をしっかりと記録しているのも給食としてとても大切なことであると感じた。
・素材力を活かすことで塩味を控え、食べても飽きのこない料理になっていた。子どもが毎日食べているとしたら安心である。

(2) 東小学校

<table>
<tr><th colspan="2">評価項目</th><th>評価内訳</th><th>主な評価ポイント</th><th>岡田</th><th>小竹</th></tr>
<tr><td rowspan="5">給食内容</td><td rowspan="5">調理技術</td><td rowspan="3">調理作業・配缶</td><td>・調理業務連絡書に沿った業務が履行できたか。</td><td>S</td><td>S</td></tr>
<tr><td>・異物混入がないように注意しながら行われているか。</td><td>A</td><td>A</td></tr>
<tr><td>・配缶の量、時間等が適正か。</td><td>S</td><td>S</td></tr>
<tr><td colspan="4">評価理由・特記事項</td></tr>
<tr><td colspan="4">(岡田)
調理業務連絡書を確認して作業を行っており、配缶は手早く正確に行われていた。

(小竹)
チームワークが良く、一人ひとりが無駄の無い動きをしており、的確に動いていた。</td></tr>
<tr><td rowspan="6">衛生管理</td><td rowspan="4">調理従事者の衛生管理</td><td>手洗い</td><td>・作業ごとの手洗いが徹底されているか。</td><td>S</td><td>A</td></tr>
<tr><td>身だしなみ</td><td>・清潔な服装で作業が行われているか</td><td>S</td><td>A</td></tr>
<tr><td colspan="4">評価理由・特記事項</td></tr>
<tr><td colspan="4">(岡田)
手洗いも徹底されていた。

(小竹)
服装も清潔で、作業の切り替えごとに手洗いされていた。</td></tr>
<tr><td>調理作業中の衛生管理</td><td>温度管理</td><td>・加熱や冷却温度の管理は適切に行われているか。</td><td>S</td><td>S</td></tr>
</table>

		作業区分	・作業区分が分かれているか。	S	A
			・エプロンの使い分けができているか。	S	S
		配缶・配食	・配缶される前に容器は汚れがないかチェックされているか。	A	A
			・配缶に使用する移動台は衛生的か。	B	S
			・衛生的に配缶、配食されているか。	A	S
			・アレルギー対応食の配食等はチェックがされているか。	S	S
		評価理由・特記事項			
		（岡田） 温度管理やエプロンの使い分け、２人での配缶作業、アレルギー対応食の確認作業など、各項目適正だった。移動台はきれいにされていたが、もう一度消毒があるとより良いと思う箇所があった。 （小竹） 特にこまめな検温、衛生面に配慮された配缶、色分けされたアレルギー対応食への対応など、全ての項目がしっかり行われていた。			
	調理機器・器具	使用時の管理	・調理機器・器具は適切に使用されているか。	S	S
		保管状況	・調理機器・器具は適切に管理されているか。	S	S
			・調理機器・器具は清潔に保たれているか。	S	A
		評価理由・特記事項			
		（岡田） 作業に合わせた器具が使われており、管理場所もしっかり分けられて清潔に管理されていた。 （小竹） 調理機器・器具は温度時間管理状態が良く、清潔に保たれている。			

	食材の保管状況	保管状況	・食材は衛生的に管理保存されているか。	A	A
			・冷蔵庫、食品庫は整理整頓されているか。	S	S
			・アレルギーの食材は区別されているか。	S	S
		評価理由・特記事項			
		（岡田） 調理時は食材管理をしっかりされており、冷蔵庫・食品庫の整理整頓もされていた。アレルギー食材は、本日牛乳のみだったが、種類が多い場合の対応も今後拝見したい。 （小竹） 食材は適正に管理されている。			
安全衛生		安全衛生	・アレルギー対応では、複数体制でチェックしているか。	S	S
			・安全・衛生に行われているか。	S	A
		評価理由・特記事項			
		（岡田） アレルギーについては個別に複数人で表の確認をしっかりされていた。安全衛生については問題なし。 （小竹） アレルギーについて３重のチェックをされており、安全衛生についても声掛けをきっちり行っていた。			

評価員自由意見欄

(1)　岡田

・衛生面、作業区分などをしっかりとされ、調理されている方々の連携も素晴らしかった。

・時間、温度などの確認、管理も十分と思える。

(2)　小竹

素材のおいしさを活かした料理でした。おもてなしの心がしっかり伝わる取組みをされているので、子どもたちにもしっかり伝わって、毎日給食が楽しみになるのも分かるように思います。

4　最後に

今年度評価を行った２校については、学校給食調理業務の委託校１校と直営校１校ということであったが、評価員２名ともに両校とも適切に業務を運営していたと評価する。今回の評価結果を参考にしていただき、今後も引き続き「安全でおいしく温かい給食」の提供を行ってもらいたい。

別紙参考資料

【評価員の試食結果】

① 味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。
② 食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。
③ 適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。

について、３段階の評価【よい、ふつう、よくない】とその理由をまとめた。ただし、味の評価は、個人の味覚の違いがあるため、参考としてもらいたい。

また、①・②については、味つけしないごはん、調理していないパン、カットしていないフルーツ、牛乳、ヨーグルト、乳酸飲料は除いている。

(1) 令和６年９月１７日（火） 小金井第一中学校

【献立】 さんまごはん、鶏ごぼう汁、お月見うさぎまんじゅう、牛乳

献立	項目	評価	
		中野	小竹
さんまごはん	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
鶏ごぼう汁	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
お月見うさぎまんじゅう	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい

牛乳	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい

評価員自由意見欄

（中野）
・やさしい素材の一つ一つの味が感じられ、食べていて楽しくなってきます。お出汁がおいしいです。
・切り方はそれぞれの食材に合った大きさになっていると思います。
・ほどよい温度で提供されていました。

（小竹）
・味付けは適切である。毎日食べる給食だから、食べつかれせず、素材の味、香りを感じる。使用食塩量をコントロールしながら、美味しさを維持しているのが秀逸である。
・食材の切り方や大きさは、入っている食材が一目で分かり、これは重要なことである。中学生が食するに適した切り方であり、自分が何を食べているのか認識できる。それぞれにテクスチャー（食感）があり、食べ飽きない。
・温度も全て適温である。
・中秋の名月に「お月見うさぎまんじゅう」を提供され、ストーリーを感じた。

(2) 令和６年１０月１１日（金） 東小学校

【献立】 ごはん、豆じゃこ、じゃがいものそぼろ煮、小松菜の辛し和え、みかん、牛乳

献立	項目	評価	
		岡田	小竹
ごはん	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
豆じゃこ	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
じゃがいものそぼろ煮	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	よい	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい

	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	ふつう	よい
小松菜の辛し和え	①味付けが子どもたちにとってちょうどよいか。	ふつう	よい
	②食材の切り方、大きさがそれぞれのメニューに適しているか。	よい	よい
	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
みかん	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい
牛乳	③適温（温かいものは温かく冷たいものは冷たく）で提供されているか。	よい	よい

評価員自由意見欄

（岡田）
・味的には薄いとは感じず、丁度良いと思う。少し改善するとすれば、和え物の水気は少し手で絞ってから調味液を混ぜる。そぼろ煮のだし汁の後に砂糖と味醂（みりん）を入れ、暫くしたら醤油を入れる。だし汁の分量を見るともう少し濃いだし汁が引けると思う。どの料理もおいしくいただきました。
・小学生にはとても良い食材の大きさと思える。
・適温に関しては、どうしても仕上げてから食べるまでの時間差があるので、いたしかたない。

（小竹）
・素材の味を最大限に活かした調理をされている。
・６学年と年の差がある中、うまく考えて食材の大きさをバランス良く切られている。
・程良い温度で提供できていたと思います。季節により提供時間に時差をつけないといけない大変さがあると思いました。

令和７年第３回定例会
（予算特別委員会）
議案第３３号資料

令和７年９月１７日
学校教育部学務課

学校給食調理業務の委託状況について

	委託開始年月	令和７年度委託事業者	令和７年度委託金額	調理員従事者数（※）			
				委託７校		直営２校	
				正規	非正規	正規	非正規
小金井第一小学校	令和６年４月	一冨士フードサービス株式会社	232,379千円	28人	55人	11人	5人
小金井第二小学校	平成２５年９月	株式会社ジーエスエフ					
小金井第三小学校	令和４年４月	葉隠勇進株式会社					
小金井第四小学校	平成２５年９月	株式会社東洋食品					
東小学校							
前原小学校	平成２５年９月	株式会社ジーエスエフ					
本町小学校							
緑小学校	平成２５年９月	株式会社東洋食品					
南小学校	平成２５年９月	株式会社ジーエスエフ					

	委託開始年月	令和７年度委託事業者	令和７年度委託金額	調理員従事者数（※）	
				委託５校	
				正規	非正規
小金井第一中学校	平成１８年９月	株式会社メフォス	138,249千円	18人	25人
小金井第二中学校	平成１８年９月	一冨士フードサービス株式会社			
東中学校	平成２０年４月	一冨士フードサービス株式会社			
緑中学校	平成２０年４月	株式会社東京天竜			
南中学校	平成２０年４月	株式会社メフォス			

※　令和７年７月１日現在。直営校の再任用職員は、正規に含む。

令和７年第３回定例会
（予算特別委員会）
議案第３３号資料

令和７年９月１７日
学校教育部学務課

市内小・中学校における防犯機器の設置状況について

令和７年５月１５日時点

学校名	さすまた	ネット ランチャー	非常通報 ボタン
小金井第一小学校	５本	０個	２個
小金井第二小学校	４本	２個	２個
小金井第三小学校	３本	０個	２個
小金井第四小学校	５本	０個	２個
東小学校	３本	０個	２個
前原小学校	５本	０個	２個
本町小学校	５本	０個	２個
緑小学校	６本	０個	２個
南小学校	３本	０個	２個
小金井第一中学校	５本	０個	２個
小金井第二中学校	５本	１個	１個
東中学校	２本	０個	２個
緑中学校	３本	０個	２個
南中学校	３本	０個	２個

令和７年第３回定例会
（予算特別委員会）
議案第３３号資料

令和７年９月１７日
学校教育部学務課

東小学校及び本町小学校に係る学校給食調理業務委託スケジュール（予定）について

令和７年１０月前半	プロポーザル参加事業者募集
令和７年１１月前半	プロポーザル１次審査（書面）
令和７年１１月後半	プロポーザル２次審査（公開プロポーザル）
令和７年１２月	契約締結
令和８年１月～３月	引継ぎ
令和８年４月	業務開始

令和７年第３回定例会
（予算特別委員会）
議案第３３号資料

令和７年９月１７日
学校教育部指導室

デジタルを活用したこれからの学び推進地区事業及び体育健康教育推進校事業の概要

１　デジタルを活用したこれからの学び推進地区事業（東京都教育委員会委託事業）

(1)　対象校

緑小学校

(2)　目的

対象校において、デジタルを活用したこれからの学びに求められる授業に関する実践的な研究を行い、得られた成果を他校とも共有することで、自ら課題を設定し、振り返り、責任をもって行動する力を有する子どもを育成する。

(3)　内容

デジタルを活用したこれからの学びに係る授業改善の実践校として指定された対象校は、指導室との協議に基づき、対象校の中に設置する「これからの学び委員会」が作成する指導計画を実際の授業（国語、社会、算数、理科、生活、音楽、図画工作、家庭、体育又は外国語のうち少なくても３教科以上）の中で実践する。指導室は、定期的に指導主事を対象校に派遣し、進捗状況等を確認するとともに、必要に応じた指導・助言を行う。また、これにより得られた知見を市立小中学校教員向けの研修会等で周知し、デジタルを活用したこれからの学びの全市的な普及啓発を図る。

２　体育健康教育推進校事業（東京都教育委員会委託事業）

(1)　対象校

小金井第一中学校

(2)　目的

運動やスポーツとの多様な関わりを通して、健康で活力に満ちた生活をデザインする資質や能力を育成することに関して効果的な体育健康教育を対象校において実践的に研究し、得られた成果を他校とも共有し、役立てる。

(3)　対象校は、「豊かなスポーツライフ実現の基礎を作る個別最適な学び」をテーマに、主に、以下の内容を実施する。また、指導室は、定期的に同校を訪問し、必要な助言等を行うとともに、得られた成果については、同校による成果発表等を通じて、全市的な普及啓発を図る。

ア　生徒の意識調査（健康的な生活を送ることへの興味関心、運動を進んで実践することへの意欲、体育の授業への興味関心等）

イ　アの結果に基づき、豊かなスポーツライフ実現の基礎を作るために必要な個別最適化されたメニューを考案し、授業改善に役立てる。

ウ　専門家を招聘した講演会等を開催し、自分の身体、健康及び生活習慣に係る生徒の意識啓発を図る（がん、栄養、睡眠等）。