

教育委員会定例会議事日程

令和6年9月6日（金）午前10時00分

1 会議録の承認

2 一般報告・その他報告事項

令和6年度 横浜市教育課程研究委員会研究協議会の開催について
中学校給食における食材の安全性の確保に関する取組等について
公判への職員の傍聴呼びかけに係る対応について
いじめ問題等に係る調査結果を踏まえた再発防止について

3 審議案件

教委第24号議案 訴訟に関する意見の申出について

教委第25号議案 横浜市立学校における物損事故に係る損害賠償額の決定に関する意見の申出について

4 報告案件

教委報第3号 令和6年度歳入歳出予算案（9月補正）に関する意見の申出に係る臨時代理報告について

5 その他

教育委員会定例会 一般報告

1 市会関係

- 8/28 こども青少年・教育委員会（教育委員会関係）

2 市教委関係

(1) 主な会議等

- 8/20 令和6年度 横浜市教育課程研究委員会 総則部会 研究協議会 全体会
- 8/21 令和6年度 一般学級における「誰一人取り残さない」教育の実現部会 全体会
- 8/23 よこはま子どもピースメッセンジャー・子ども実行委員委嘱式
- 8/28～8/30 令和6年度「横浜子ども会議」区交流会

(2) 報告事項

- 令和6年度 横浜市教育課程研究委員会研究協議会の開催について
- 中学校給食における食材の安全性の確保に関する取組等について
- 公判への職員の傍聴呼びかけに係る対応について
- いじめ問題等に係る調査結果を踏まえた再発防止について

3 その他

令和6年度 横浜市教育課程研究委員会研究協議会の開催について

横浜市教育委員会では、毎年、市立学校の教育課程の編成・実施・評価・改善を促進し、学習指導の充実を図るため、「教育課程研究委員会 総則部会」及び「専門部会」を組織して研究を進め、8月に研究協議会を開催しています。

令和6年度も、8月20日（火）から23日（金）の4日間で開催し、約1万1千人の教職員が参加しました。

8月20日（火）に開催された「総則部会 研究協議会」では、「自立した学習者」をテーマに、生涯にわたって能動的に学び続けることができる子どもの育成について、教職員や有識者による議論が行われました。協議会の中では、子どもの意見や考えを学校教育の根幹である教育課程に十分反映していくことを目指し、今年度初めての試みとして、子ども自身が学びをデザインする視点での意見を収めたインタビュー動画が紹介されました。



1 令和6年度 教育課程研究委員会 研究テーマ

「主体的・対話的で深い学びの実現 ～個別最適な学びと協働的な学びの一体的な充実を通して～」

2 総則部会研究協議会 開催概要

- (1) 日時 令和6年8月20日(火) 10時00分～16時45分
- (2) 会場 関内ホール ※当日は、来場のほか、オンライン（Zoom）による参加もありました。
- (3) 研究テーマ 「主体的・対話的で深い学びの実現による『自立した学習者』の育成」

(参考) その他の協議会日程

- ・一般学級における「誰一人取り残さない」教育の実現部会【令和6年8月21日(水)】
- ・各教科専門部会【令和6年8月22日(木)～令和6年8月23日(金)】

3 横浜市教育課程研究委員会研究協議会の特徴

○ 全国最大規模の参加者

毎年4日間の日程で約2万人の教職員のうち、その半数の約1万人が協議会に参加しています。参加者は各校で報告を行い、すべての教職員が情報を共有します。

○ 多様な参加形態による開催

会場での対面参加、リアルタイムでのオンライン配信に加え、当日の様子をアーカイブ化したものを配信し、全ての教職員がいつでも閲覧できるようにしています。

○ 教職員、事務局、外部有識者（大学、文部科学省）と協働的に実施

文部科学省が「小学校及び中学校各教科等担当指導主事連絡協議会」（6月）で示す方針だけではなく、横浜市では教職員と教育委員会事務局が協働しながら、実践に基づいた提案を行い、外部有識者のコメントも教育活動に反映させています。

○ 子どものリアルな声を聞きながらの協議（今年度初）

今年度初めて、小中学生にインタビューを行い、子どもが自らの学びをデザインすることを視点に、横浜市の今後の教育について議論しました。今後は子どもと教職員が対話する協議会にすることを全国に先がけて取り組んでいきます。

4 令和6年度 教育課程研究委員会研究協議会 参加者数一覧

	開催日	会場	参加者数		
			集合	オンライン	合計
総則部会	8/20	関内ホール	613	557	1,170
一般学級における「誰一人取り残さない」教育の実現部会	8/21	関内ホール	477	562	1,039
専門部会	8/22、23	各会場	4,718	4,412	9,130
合 計			5,808	5,531	11,339

5 令和6年度 教育課程研究委員会研究協議会の発信

総則部会からの発信（8月20日）

◆「主体的・対話的で深い学びの実現のための新たな学びのデザイン」【事務局提案】

教育委員会事務局指導主事 ほか

◆「主体的・対話的で深い学びの実現のためのデジタル活用」

横浜国立大学 准教授 鈴木 雅之 氏
名古屋大学 准教授 光永 悠彦 氏
学校教職員、教育委員会事務局指導主事

◆「横浜では、『自立した学習者』をどのように育成していくか」

青木小学校 校長 後明 好美
市ヶ尾中学校 校長 竹下 恭子
教育課程推進室 室長 丹羽 正昇

◆「『自立した学習者』の育成から見えるこれからの横浜の教育の在り方」

千葉大学 副学長・教育学部 教授 貞広 齋子 氏
桐蔭学園 理事長・桐蔭横浜大学 教授 溝上 慎一 氏
文部科学省大臣官房政策課 課長補佐 佐藤 悠樹 氏

参会者の感想

- ・一人ひとりに寄り添ったオーダーメイドの学びの実現は、まさに、個々に多様化する考えや価値観をプラスと捉え、主体的な学びにつながるものと実感した。
- ・横浜教育DXについて、データの集め方、使い方、分析の仕方は、教師自身がデータを活用していくために身に付けなければならない力だと思った。
- ・「自立した学習者をどのように育成していくか」を大きな教育課題として、個に適した学習内容、学習の場を提供していくことが、主体的・対話的で深い学びにつながるということがわかった。

一般学級における「誰一人取り残さない」教育の実現部会からの発信（8月21日）

第1部 「横浜における『誰一人取り残さない』の実現に向けて ～研究の視点～」

学校教育企画部長 山本 朝彦
横浜国立大学ダイバーシティ戦略推進本部講師 高野 陽介 氏

第2部 各校の実践紹介

第3部 パネルディスカッション 「『誰一人取り残さない』教育の実現に向けて」

明治学院大学教授 海津 亜希子 氏
独立行政法人 国立特別支援教育総合研究所 総括研究員 滑川 典宏 氏

参会者の感想

- ・多様化する教室の中で、どうしてもマイノリティーの子どもたちへの支援を考えることが多くなっていたが、「だれもが多様である」という捉えが大切だと改めて思った。
- ・横浜の多様化をメリットとして生かすためには、だれもが安心して学ぶ場があるという人権尊重の精神を基盤とした授業づくり、その視点での授業改善が必要である。
- ・子どもたちが変わるのではなく、教師が考え方を変えていかなくてはならない。価値観の統一を求めるのではなく、アセスメントに基づいて一人ひとりに寄り添って支援する学校教育が求められていると思った。

中学校給食における食材の安全性の確保に関する取組等について

令和6年6月に起きた「麦ごはんの提供中止」、「肉じゃがの献立内容変更」、令和5年度に他自治体で発覚し、本市でも影響のあった「豚肉の産地偽装」の事案を踏まえ、給食における食材の安全性の確保に関する取組を一層強化すると共に、緊急の事由が発生した際の代替食の確保の方策及び公表のガイドラインについて整理しましたので御報告します。

1 食材の安全性の確保に関する取組の強化

原料受入時の検収や検品の強化の再徹底について、全ての給食調理製造事業者に再指導し、衛生管理補助事業者にも共有しました。併せて、本市教育委員会事務局(以下、「教育委員会」として、より一層安全な食材を確保できるよう、できることから順次取り組んでいきます。

(1) 検収・検品の強化の再徹底

【取組内容】

次の点を、全ての給食調理製造事業者に再指導しました。

- 各食品の検品手順書を作成。その手順書の従業員へ周知徹底
- 原料受入時の検収や検品時において、品質に疑問・違和感がある場合の返品交換を徹底
- 食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、生産履歴等を保管。

検査等の結果により原材料として不適と判断した場合、食品納入業者の変更等、適切な措置を徹底

上記については、衛生管理補助事業者と連携し、今後の定例の打合せ(献立説明会)や、教育委員会及び衛生管理補助事業者による工場の定期巡回や臨時点検等を活用し、継続的に確認していきます。

(2) 食材を使用する曜日を考慮した献立作成

【取組内容】

- 納品日から使用日の間隔を短縮するため、
品質の維持が特に難しい食材は、月曜日や連休明けの使用を控えて献立を作成
- 原材料の流通状況や品質管理について、令和8年度以降に中学校給食物資の調達を担う
(公財)よこはま学校食育財団とも連携しながら、順次、食品納入業者へのヒアリング等により把握

(3) 産地判別検査の導入

【取組内容】

- 令和6年度から食肉について、産地判別検査を実施し、結果を本市ホームページで公表
- 食品納入業者の施設や製造工場への訪問、給食調理製造事業者を対象とした食材調達に関する講習会を実施し、物資の衛生向上にも努める

2 代替食の提供体制の構築

今後、通常の給食が提供できない(主食であるごはんまたはパンが欠品となる)緊急の事由が発生した場合には、給食の代わりとなる食事(代替食)を提供できるよう、次のとおり体制を構築していきます。

(1) パンの提供に関する協定締結

横浜総合パン株式会社と、代替食の調達供給協力に関する協定を令和6年7月31日に締結しました。緊急の事由が発生した場合にも、状況に応じてパンの提供が可能になります。

(2) 学校給食用非常食のカレーの購入・備蓄

喫食時に加熱や水が不要で、アレルギー特定原材料等28品目に対応している学校給食用非常食のカレーを代替食として購入・備蓄していくため、購入の手続・備蓄先の調整を行っています。令和6年度中に、各給食調理製造事業者の最大提供食数を目安に、まず15,000食程度を用意し、令和7年度以降は拡充を図っていきます。併せて、代替食として使用しなかった場合の活用方法(市内施設への提供、防災学習への活用等)も検討していきます。

3 公表にあたってのガイドライン

利用者である児童生徒・保護者の皆様にとってより安全・安心に学校給食をご利用いただくことを目的に、これまでは該当の児童生徒・保護者の皆様にご説明してきましたが、学校給食に関する公表の考え方を再検討しました。これまで想定していた健康被害の発生や重大な危機管理過失に加え、給食の提供中止に関する項目を新設し、これらを明文化しました。

○健康被害の有無、危険異物か否かの事案の重要性、給食提供を中止するなどの影響、複数校にわたるなど影響の大きさを勘案して総合的に判断し、記者発表していきます。
具体的には、次のように考えています。

- (1) 児童生徒に健康被害があった場合
- (2) 児童生徒に関わる重大な事象が発生した場合
(重大な危機管理過失によりコンプライアンス対象案件と認定された場合)
- (3) 複数校にわたり1献立以上を提供中止にした場合

中学校における全員給食に向けた事業者の再公募結果について

横浜市では、中期計画 2022～2025 の中で示した、令和 8 年度からの全員給食に向け、デリバリー方式による供給体制の確保に向けた準備を進めています。

今回、市内の一部エリアで中学校給食の調理・配送等業務を実施する事業者をプロポーザル方式により再公募した結果、ハーベストネクスト株式会社を事業予定者として決定し、8月23日に基本協定を締結しました。これにより、令和8年度からの事業予定者が市内の全エリアで決定しました。

引き続き、新しい横浜の中学校給食の実現、安全・安心で、生徒に喜ばれる給食の提供に向けて、準備を進めてまいります。

1 令和8年度からの事業予定者

区分	事業予定者	工場所在地	受託エリア	アレルギー代替食提供事業者
A	ハーベストネクストグループ	金沢区(新設)	中区、南区、港南区、磯子区、金沢区、戸塚区、栄区	ハーベストネクストグループ
B	㈱美幸軒	川崎市	鶴見区①、鶴見区②、神奈川区②	㈱安田物産 ※B区分の全エリアにアレルギー代替食を提供
	東華軒グループ	小田原市	神奈川区①、西区、保土ヶ谷区①、保土ヶ谷区②	
	ハーベストネクスト株式会社	綾瀬市	旭区①、旭区②、緑区①、泉区、瀬谷区	
	㈱安田物産	都筑区(新設)	港北区①、港北区②、緑区②、都筑区①、都筑区②	
	㈱山路フードシステム	相模原市	青葉区①、青葉区②	

2 公募型プロポーザル方式による再公募の経過

- 令和6年5月10日 募集要項等の公表
- 5月24日 参加資格の審査結果通知
- 6月28日 提案書の提出期限
- 7月24日 第1回評価委員会の開催（外部有識者からの意見聴取）
- 7月29日 第2回評価委員会の開催（ヒアリングの実施）
- 8月6日 業者選定委員会において優先交渉権者を特定
- 8月23日 優先交渉権者との基本協定を締結



3 今後のスケジュール（予定）

- 令和6年度中 調理・配送等業務委託契約の締結（B区分） ※準備が整い次第、締結予定
- 令和8年4月 全員給食の開始

中学校給食における食材の安全性の確保に関する取組等について

令和6年6月に起きた「麦ごはんの提供中止」、「肉じゃがの献立内容変更」の事案のほか、令和5年度に他自治体で発覚し本市でも影響のあった「豚肉の産地偽装」の事案を踏まえ、給食における食材の安全性の確保に関する取組を一層強化すると共に、緊急の事由が発生した際の代替食の確保の方策及び公表のガイドラインについて整理しましたので御報告します。

なお、これらの食材の安全確保に関する取組については、有識者の意見を参考にしながら作成しました。

1 食材の安全性の確保に関する取組の強化

この度、発生した「麦ごはんの提供中止」「肉じゃがの献立内容変更」の事案では、令和5年度に発生した事案を受けて作成した夜間及び早朝トラブル発生時の緊急連絡体制により、遅滞なく本市教育委員会事務局(以下、「教育委員会」)が給食調理製造事業者からの連絡を受け取ることができ、教育委員会の判断により、生徒の皆様の手元に届く前に提供を止めることができました。また、発生した事案の内容については、「こども基本法」の趣旨を踏まえ、どういう状況で提供を中止したのかを含めた内容を、学校へ電話及びメールにて連絡し、当日のうちに生徒・保護者の皆様へ連絡を行いました。

一方で、令和6年度から、教育委員会が示している標準作業書の検品作業の内容を充実させると共に、調理委託費に衛生管理の強化費用を上乗せするなど、一層の検品強化に取り組んでいるところでしたが、今回、教育委員会が標準作業書に盛り込んだ「乾物」の検品作業の内容について、給食調理製造事業者の作業手順に定められておらず、従業員の作業が統一化されていなかったほか、原料受入時の検収や検品時において、品質に疑問・違和感があったにもかかわらず、不良品の返品交換が徹底されていませんでした。

そこで、原料受入時の検収や検品の強化の再徹底について、全ての給食調理製造事業者に再指導し、衛生管理補助事業者にも共有しました。併せて、教育委員会として、より一層安全な食材を確保できるよう、できることから順次取り組んでいきます。

(1) 検収・検品の強化の再徹底

- ア 標準作業書に沿って各食品の検品手順書を作成し、その手順書について従業員へ確実に周知徹底すること。
- イ 原料受入時の検収や検品時において、品質に疑問・違和感がある場合は食品納入業者に問い合わせ、不良品の返品交換を徹底すること。
- ウ 本市の中学校給食衛生管理基準に定める「原材料及び加工食品の製造業者もしくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、生産履歴等を提出させ、保管すること。また、検査等の結果により原材料として不適と判断した場合には、教育委員会、衛生管理補助事業者や保健所等への相談により、食品納入業者の変更等、適切な措置を講じること。」を徹底すること。

上記ア～ウについては、衛生管理補助事業者と連携し、今後の定例の打合せ(献立説明会)や、教育委員会及び衛生管理補助事業者による工場の定期巡回や臨時点検等を活用し、継続的に確認していきます。また、給食調理製造事業者が従業員へ検品手順書を周知徹底しやすいよう、教育委員会で検品時に多い異物の事例集を配付するなど支援していきます。

(2) 食材を使用する曜日を考慮した献立作成

給食の献立作成は、教育委員会の栄養教諭が行っています。この度のじゃがいもの品質劣化を踏まえ、じゃがいものように品質の維持が特に難しい食材については、納品日から使用日の間隔を短縮するため、月曜日や連休明けの使用を控えて献立を作成するようにしました。本取組は令和6年8・9月分の献立から実践します。

また、原材料の流通状況や品質管理についても、令和8年度以降に中学校給食物資の調達を担う(公財)よこはま学校食育財団(以下、「食育財団」)とも連携しながら、順次、食品納入業者へのヒアリング等により把握していきます。

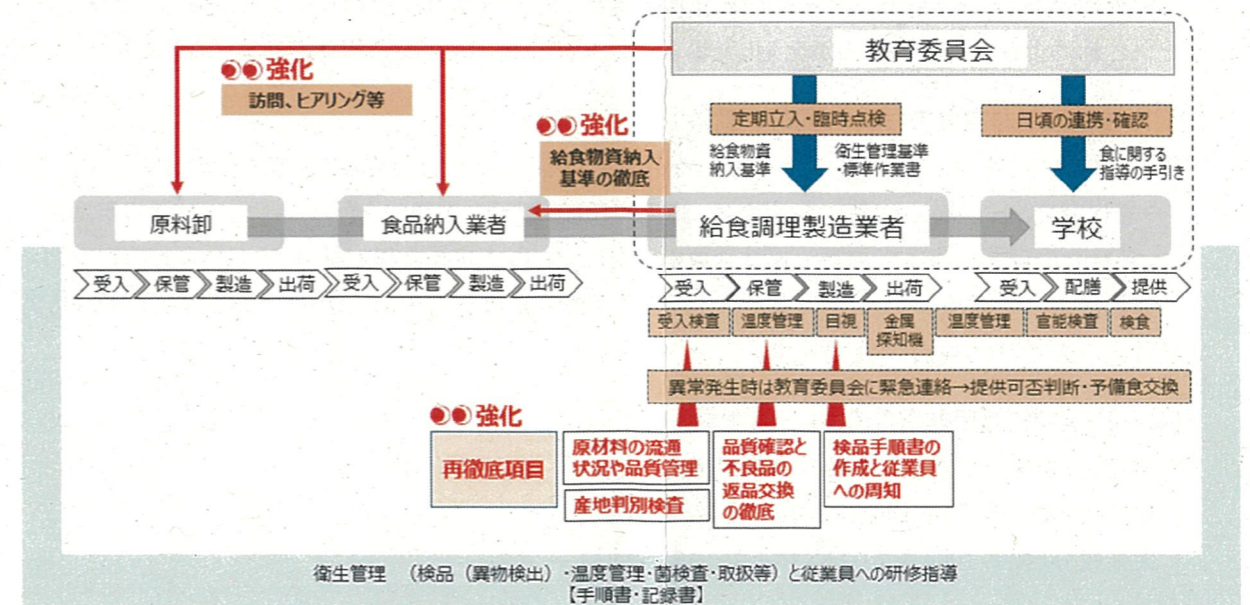
(3) 産地判別検査の導入

現在、中学校給食の食材の購入は、教育委員会が定めた「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」(以下「食材基準書」)に基づき、給食調理製造事業者に委託し、調達しています。これまで、購入した食材について産地判別検査を行っていませんでしたが、令和6年度からは食肉について、産地判別検査を実施し、産地を確認していきます。結果については、本市のホームページで公表していきます。また、食品納入業者の施設や製造工場への訪問、給食調理製造事業者を対象とした食材調達に関する講習会を実施し、物資の衛生向上にも努めていきます。

なお、令和8年度以降の食材基準書については、現在、作成中ですが、食材基準書に基づく給食物資の購入を、食育財団による一括調達で実施していく予定です。物資調達に加え、上記の産地判別検査や製造工場への訪問、衛生検査については食育財団が担い、食材の安全性を確保していきます。

【参考1】 中学校給食における衛生管理のチェック体制

衛生管理を徹底し、安全・安心な給食を提供するために、日常管理で次のチェック体制を設けています。また、毎月の献立説明会等での異物混入・ヒヤリハット事例の共有や給食調理製造事業者向け研修を実施しています。これらの体制は、有識者の意見も参考にしています。



【参考2】食材の安全性の確保に関する取組の強化に対する有識者(食品の安全管理体制を専門とするコンサルタント会社)の意見

(1) 検収・検品の強化の再徹底

事案の発生を受け、給食調理製造事業者に各食品の検品手順書の作成を指導したことは評価できる。一方で、再発防止策として「初めて作業する担当者がある場合は、作業前に検品責任者が手順書の読み合わせを行う」とあるが、説明者を持ち回りに変えると責任者だけでなく従業員全体の理解を深めることができるため、手法はさらに検討することができる。

また、検品で脱酸素剤を確実に取り除くため、各事業者において脱酸素剤が入っている原材料のリスト化を行い、それをあらかじめ従業員に周知しておくことも有効である。

品質への疑問・違和感は、特に臭気について検収・検品担当者の感じ方の個人差がどうしても生じるが、色見本や嗅覚の練習を通じて伝承していく手法もある。

(2) 食材を使用する曜日を考慮した献立作成

気候変動により夏の暑さがこれまでと比較して厳しくなる等、原材料の保管状況も変わってきているため、食育財団と連携し、原材料の流通状況や品質管理を把握することは有効である。

(3) 食品の産地偽装への対応(産地判別検査の導入)

産地偽装は目視で発見することが難しいため、産地判別検査の導入や食材調達に関する講習会の実施等による各事業者への注意喚起は有効である。

2 代替食の提供体制の構築

今回は、教育委員会の判断により生徒の皆様の手元に届く前に提供を止めることができましたが、ごはんが喫食できないという結果となりました。そのため、今後、通常の給食が提供できない(主食であるごはんまたはパンが欠品となる)緊急の事由が発生した場合に、給食の代わりとなる食事(代替食)を提供できるよう、次のとおり体制を構築していきます。

(1) パンの提供に関する協定締結

横浜総合パン株式会社と、代替食の調達供給協力に関する協定を令和6年7月31日に締結しました。これにより、緊急の事由が発生した場合にも、状況に応じてパンの提供が可能になります。

(2) 学校給食用非常食のカレーの購入・備蓄

喫食時に加熱や水が不要で、アレルギー特定原材料等28品目に対応している学校給食用非常食のカレーを代替食として購入・備蓄していくため、購入の手続・備蓄先の調整を行っています。令和6年度中に、各給食調理製造事業者の最大提供食数を目安に、まず15,000食程度を用意し、令和7年度以降は拡充を図っていきます。併せて、代替食として使用しなかった場合の活用方法(市内施設への提供、防災学習への活用等)も検討していきます。

【参考】学校給食用非常食のカレーの概要

開発:公益社団法人全国学校栄養士協議会

規格:250g/袋。賞味期限は3年6か月(常温保存)

栄養成分(製品100gあたり):エネルギー171kcal

3 公表にあたってのガイドライン

利用者である児童生徒・保護者の皆様にとって、より安全・安心に学校給食をご利用いただくことを目的に、これまでは該当の児童生徒・保護者の皆様個別にご説明してきましたが、学校給食に関する公表の考え方を再検討しました。これまで想定していた健康被害の発生や重大な危機管理過失に加え、給食の提供中止に関する項目を新設し、これらを明文化しました。

○健康被害の有無、危険異物か否かの事案の重要性、給食提供を中止するなどの影響、複数校にわたるなど影響の大きさを勘案して総合的に判断し、記者発表していきます。具体的には、次のように考えています。

- (1) 児童生徒に健康被害があった場合
- (2) 児童生徒に関わる重大な事象が発生した場合
(重大な危機管理過失によりコンプライアンス対象案件と認定された場合)
- (3) 複数校にわたり1献立以上を提供中止にした場合

今後はこれまでの児童生徒・保護者の皆様への個別説明に加え、本ガイドラインをもとに記者発表していきますが、社会情勢の変化を踏まえ、必要に応じて見直してまいります。

なお、本ガイドラインは、市立学校給食共通とします。

【参考】

個別事案に関する報告

1 「麦ごはんの提供中止」に関する報告

(1) 事案の概要・経緯

令和6年6月10日(月)の中学校給食で提供予定だった「麦ごはん」について、給食調理製造事業者である株式会社山路フードシステム(以下、「調理製造事業者」)において、盛付後に、押麦の中に入っていた脱酸素剤が麦ごはんの中に混入している可能性があることが判明したため、提供を中止しました。

麦ごはんの提供を中止した学校数及び当日の注文数

学校数：22校 注文数：5,733食

(2) 当日の経過・提供中止後の対応

-
- | | |
|--------|---|
| 10時15分 | 調理製造事業者において盛付作業終了後、金属探知機に反応があった麦ごはんの確認作業中、1食から脱酸素剤1個を発見。廃棄した押麦の空袋と脱酸素剤の数を照合したところ、もう1個行方不明の脱酸素剤があることが判明。社員6名で炊飯室内に残っていないかの確認作業を開始 |
| 10時45分 | 確認作業の結果、行方不明の脱酸素剤1個の発見に至らなかったことから、調理製造事業者から教育委員会へ状況報告。教育委員会は、脱酸素剤が麦ごはんの中に混入している可能性があることから、麦ごはんの提供中止を決定 |
| 11時05分 | すでに調理製造事業者の工場から各校へ配送が始まっていたため、教育委員会から同事業者に対し、22校の配膳員に麦ごはんの提供中止を連絡するように指示 |
| 11時15分 | 教育委員会から22校にメール及び電話で提供中止の旨を連絡 |
| 13時00分 | 教育委員会から調理製造事業者に対し、学校で提供しなかった全ての麦ごはんについて脱酸素剤が入っていないかの再点検を指示。併せて、製造ライン全て(食材・容器・盛付機・釜等)の洗浄と点検を指示 |
| 14時00分 | 調理製造事業者から教育委員会に対し、学校で提供しなかった全ての麦ごはんを再度金属探知機に通して確認したが反応はなく、廃棄する際にも中身を空けて確認したが見つからないと報告。教育委員会から調理製造事業者に、工場内の再点検を指示。また、本件について、教育委員会から学校を経由し、生徒・保護者宛に文書を順次送付。 |
| 17時00分 | 調理製造事業者が工場内を再点検したが、発見に至らなかったため、教育委員会にその旨を報告。教育委員会から調理製造事業者に対し、これまでの指示の履行状況を確認し、製造ライン全てにおいて脱酸素剤が残っておらず今後も混入する恐れがないと判断し、翌日から提供を再開することを決定。提供を再開にあたって、翌日の製造前にも平常時以上に細部まで確認することを指示 |
-

(3) 教育委員会による原因分析

調理製造事業者に対し、聞き取り調査及び立ち入り調査を行いました。

その結果、本件については、同事業者の検品の不備(従業員に対し、検品の工程に関する周知が徹底されていなかったこと。押麦が分類される「乾物」の検品作業手順の詳細を定めておらず、従業員の作業が統一化されていなかったこと。)が原因であると特定しました。

調査結果

◆ 検品体制

・調理製造事業者の工場には、「調理棟」と「炊飯棟」があり、全ての食材を「調理棟」で検品することとなっている。本来であれば麦ごはんを使用する押麦も、他の食材とともに前日に「調理棟」で検品作業を行わなければならないが、実施しないままに、「炊飯棟」へ運び込んでしまった。

◆ 当日の検品状況

・調理製造事業者では、製造工程をフローダイアグラム(※)で一覧化しており、「ライス」の穀物・乾物については、「検品」工程で異物混入の有無を目視確認することとなっていたが、当日の炊飯担当者は認識しておらず、行っていなかった。

(※)フローダイアグラム:原料の受入から出荷までの流れを書き出した製造工程のイメージ図

・押麦が分類される「乾物」の検品作業手順書を作成していなかったため、開封した袋と脱酸素剤が一对となることを確認して廃棄するという作業の統一化がされていなかった。

◆ 検品状況

・当日中も検品状況について聞き取り及び徹底の再指導を行ったが、6月 17 日(月)にあらためて検品状況の確認のため、教育委員会が工場に立ち入り、押麦と同じ「乾物」である切り干し大根をはじめ、翌 18 日(火)の使用食材の検品状況を確認した。

・作業は基本的に同一メンバーで行い、食材を変える際にはリーダーが声掛けをしながら行っていることを確認した。一方で、作業場所に検品に関する手順書がないことを確認した。

(4) 再発防止策(調理製造事業者への指導及び改善事項)

調理製造事業者の検品不備が原因であると特定できたため、同事業者に検品の徹底を再指導し、同事業者は次の安全対策を講じています。

- ・調理製造事業者内で食品安全会議を実施し、担当者及び関係者全員でフローダイアグラムの再確認を行う。
- ・麦ごはんを使用する乾物も前日に「調理棟」で検品作業を行い、その際の記録を確実に行う。
- ・乾物の検品作業手順書を作成し、下処理室内に掲示する。また、初めて作業する担当者がある場合は、作業前に検品責任者が手順書の読み合わせを行う。
- ・乾物検品時は、開封した袋と脱酸素剤等が一对となるよう確認してから廃棄する。また廃棄した数と担当者の記録を残す。

(5) その他教育委員会の対応

ア 保健所への情報提供

調理製造事業者の管轄保健所に情報を提供しました。「提供を中止して健康被害が生じていないこと、また令和6年5月に定期点検に入っていることから緊急的な調査・点検は行わないが、次回の定期点検の中で、本件も踏まえて確認していく」との見解が示されました。

イ 全給食調理製造事業者に対する検品の徹底の再指導

当該調理製造事業者を含む全ての給食調理製造事業者に対し、次のとおり対応し、検品の徹底を再指導しました。

- ・全事業者に緊急訪問を行い、検品方法や検品体制を直接確認
- ・一部の食品について、検品に関する手順書が作成されていない、あるいは手順書が従業員に周知されていない状況を確認したことから、全事業者に対し、標準作業書に沿って食品の手順書を作成し、その手順書について従業員への確実な周知徹底を指示

ウ ご利用者へのポイントバック(返金)

注文されていたご家庭に対し、ポイントバック(返金)を行いました(就学援助等生徒を除く)。ポイントバックに要した経費は、調理製造事業者が全額を負担します。加えて、就学援助等生徒分についても、主食(ごはん)相当額を本市へ請求しないことで調整しました。

2 「肉じゃがの献立内容変更」に関する報告

(1) 事案の概要・経緯

令和6年6月24日(月)の中学校給食の「肉じゃが」に使用予定だったじゃがいもについて、給食調理製造事業者である株式会社安田物産(以下、「調理製造事業者」)の調理前の検品により、臭気(酸っぱい臭い)や型崩れが認められました。その他の食材であるにんじんやたまねぎ等については、品質に問題がなかったため、じゃがいもを抜いた状態で献立を提供しました。

じゃがいもの使用を見送った学校数及び当日の注文数 学校数:11校 注文数:2,735食
--

(2) 当日の経過・献立内容変更後の対応

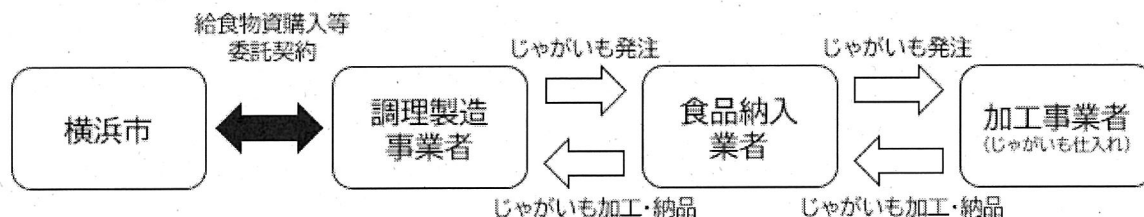
-
- | | |
|---------|--|
| 03時50分～ | 調理製造事業者が調理直前の検品において、一部のじゃがいもから臭気や型崩れを感じたため、使用予定のじゃがいも全量を確認 |
| 04時10分～ | 全量が同一の状態で使用できないと判断し、調理製造事業者から教育委員会に状況を報告。教育委員会からの指示で調理製造事業者においてにんじん、たまねぎ等の野菜を含め、他の原材料の保管状況や温度管理に不備がないことを確認し、再度教育委員会へ報告 |
| 04時43分 | 教育委員会において、じゃがいもを抜いた状態で献立を提供することを決定 |
| 06時35分 | 教育委員会から他の給食調理製造事業者に対し、緊急連絡を入れ、同様の事象はなく給食の調理製造に問題ないことを確認 |
| 09時55分～ | 教育委員会から対象校にメール及び電話で、献立からじゃがいもを抜いた形で提供する旨を連絡 |
| 17時00分～ | 本件について、教育委員会から本市サポートセンターを通じて保護者宛にメールを順次送付。併せて、同内容を、家庭と学校の連絡システム(すぐーる)を通じて連絡 |
-

(3) 教育委員会による原因分析

調理製造事業者及び食品納入業者に対し、教育委員会が聞き取り調査及び立ち入り調査を行うとともに、原材料の加工事業者に対し、聞き取り調査を行いました。併せて、調理製造事業者が保存食として保管していた検収時のじゃがいも及び調理前に臭気等を感じたじゃがいもの菌検査を実施しました。

それらの結果を総合的に踏まえると、調理製造事業者、食品納入業者及び原材料の加工事業者の納品から提供までの食品取扱について不備はみられませんでした。原材料のじゃがいもの端境期で品質劣化が起りやすい状況の中で、原料受入時の検収や検品時に不良品を除外しきれなかったことが原因と推定しました。

【関係事業者の概要】



調査結果

【給食調理製造事業者】

6月22日(土)	06:05	品温8℃ 計141kg (5kg入り28袋+半端1kg) で納品
	06:20～	検品作業開始 (品温8℃) 一部でやわらかいものがあった。食品納入業者と相談し、大部分の品質に問題がないことを確認して検品を継続。臭気は異常なし。 検品手順書の通りに検品し、異常なし。担当者が2名で作業。 使用したザル・バット等は使用前に熱風消毒保管庫で消毒済み。 検品作業が1袋終わり次第、新たなビニール袋を敷いた別のコンテナに移し、水を張って縛り、冷蔵庫で保管
	07:00	検品作業終了(品温10℃) 調理開始まで冷蔵庫にて保管。冷蔵庫は1日2回(4時、14時)温度確認を行っており、いずれも2℃～4℃で推移
6月24日(月)	04:00～	調理員が調理前にビニールを開封してザルに開けたところ、臭気や型崩れを確認。その他も顔を近づけたところ、臭気を感じる
	04:10	141kg(全量)使用できないと判断し、教育委員会へ連絡
	12:00	教育委員会職員立ち入り時にも臭気や型崩れを確認

【食品納入業者】

6月20日(木)	23:00	食品納入業者に入庫、入荷室(室温7℃)に保管、原料冷蔵庫(5℃)へ移設(4.5℃～5℃で保管)
6月21日(金)	00:00～ 05:00	食品納入業者で、袋を開封、高圧洗浄機で洗浄、目視検品、水切り、計量・袋詰、チラー水(※)充填
	05:00～	製品仕分け室で保管(室温7.5℃～9.5℃)
6月22日(土)	05:00	保冷車(5℃)で、食品納入業者から出庫
	06:05	調理製造事業者に着

(※)チラー水:食品の冷却に使用される衛生的に管理された水

【加工事業者】

6月17日(月)		北海道の商社より、じゃがいもを入荷(5トン)。入荷時に抽出して検品を行ったが、異常はなかった。作業開始まで冷蔵庫にて保管。 冷蔵庫は5℃設定で、1日4回(8時、12時、14時、16時)温度確認を行っている。
6月20日(木)	06:30～	じゃがいもの皮むきを開始。 作業する部屋は室温18℃以下になるように温度設定。 皮をむいたじゃがいもは、10℃以下の氷水に漬けている。
	10:00～ 17:00	皮むきじゃがいもを20mmに手作業でカット開始。 皮むきとは別部屋で、この部屋も18℃以下になるように温度設定。 カット後は10℃以下の氷水に漬けている。 その後、真空パックに5kg単位で袋詰め。
	17:30頃	食品納入業者に向けて出荷。

【菌検査】

- ・調理製造事業者で保存食として保管していた納品検収時のじゃがいも1検体及び調理前に臭気等を感じたじゃがいも2検体の細菌検査を実施しました。
- ・3検体とも生菌数及び乳酸菌が 10^6 cfu/g～ 10^7 cfu/gで検出されており、これらの結果から、納品したじゃがいもに一部、劣化・発酵が進行したものが含まれており、これらが臭気等の原因となったと考えられます。原材料のじゃがいもの端境期であり、今回使用されたじゃがいもの収穫時期が昨年夏～秋であったため、冷蔵保管下においても、品質劣化が起りやすい状況であったことが推測されます。

(4) 事業者への再発防止策【調理調理事業者への指導及び改善事項】

前項のとおり、本事案の原因は、原材料のじゃがいもの端境期で品質劣化が起りやすい状況の中で、原料受入時の検収や検品時に不良品を除外しきれなかったことであると推定しました。7月以降は端境期を越え、今年収穫した“新じゃが”が取り扱われますが、調理製造事業者には検収・検品の徹底を再指導し、同事業者は次の安全対策を講じています。

- ・食品納入業者と納品日に関して再度協議し、納品日から使用日までの期間を短縮する。
- ・原料受入時の検収や検品時において、品質に疑問・違和感がある場合は食品納入業者に問い合わせ、不良品の返品交換を徹底する。

(5) その他教育委員会の対応

ア 保健所への情報提供

教育委員会による調理製造事業者及び食品納入業者への聞き取り調査や立ち入り調査の結果を踏まえ、調理製造事業者、食品納入業者及び原材料の加工事業者の管轄保健所に情報を提供しました。保健所からは、いずれも「当該食材の使用を見送っており、健康被害が生じていないことから緊急的な調査・点検は行わない」との見解が示されました。

イ 全給食調理製造事業者に対する検収・検品の徹底の再指導

当該調理製造事業者を含む全ての給食調理製造事業者に対し、次のとおり対応し、検収・検品の徹底を再指導しました。

- ・原材料及び加工食品の製造業者または食品納入業者等が実施する微生物検査等の結果確認と保管
- ・原料受入時の検収や検品時での不良品の返品交換の徹底

ウ 食材を使用する曜日を考慮した献立作成

じゃがいものように品質の維持が特に難しい食材については、納品日から使用日の間隔を短縮するため、月曜日や連休明けの使用を控えて献立を作成するようにしました。本取組は令和6年8・9月分の献立から実践します。

エ ご利用者へのポイントバック(返金)

じゃがいもを抜いた形ではありますが、予定していた献立数を提供させていただいたため、これまでと同様の取扱いにより、ポイントバック(返金)は行いません。

3 「豚肉の産地偽装」に関する報告

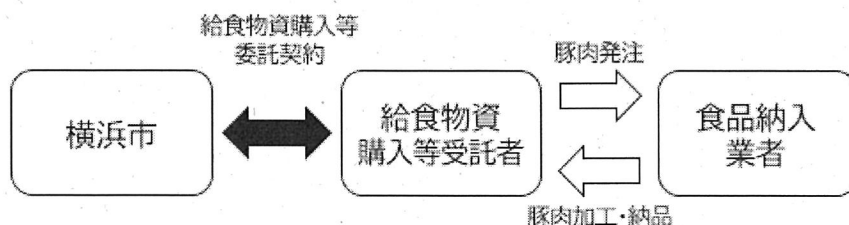
(1) 事案の概要

令和5年10月31日、川崎市が学校給食で使用している豚肉を、食品加工業者である株式会社寿食品(以下、「食品納入業者」)が外国産を国内産と偽って納入したことについて発表しました。

本市から、中学校給食における給食の調理製造及び物資購入を受託している4社のうち、1社(株式会社山路フードシステム、以下、「給食物資購入等受託者」)において食品納入業者と契約実績があり、給食が開始した令和3年度以降、豚肉の納品がありました。

令和5年11月に、食品納入業者から本市へ、「川崎市以外の地方公共団体にも産地を偽って納品した事実を確認した」旨の連絡があり、調査を継続してきました。令和6年3月5日に公益財団法人川崎市学校給食会が本件について事業者と和解したことを踏まえ、本市においても対応策を検討してきましたが、令和6年5月に給食物資購入等受託者と食品納入業者の間で、文書による和解をしたことを受け、本市において、次のとおり対応しましたので御報告します。

【関係事業者の概要】



(2) 食品納入業者からの豚肉の納入実績(令和3年度から令和5年10月まで)

205件 37,633,756円

※205件について、外国産の混入割合は不明。

(3) 産地判別検査の結果について

本件発生に伴い、給食物資購入等受託者の保存食(令和5年10月17日～19日)の豚肉について、教育委員会にて産地判別検査を実施しました。その結果、「国産豚肉と判別される」という結果が出ています。

(4) 教育委員会の対応

給食物資購入等受託者と食品納入業者の間では、令和6年5月、契約不適合があったことを踏まえ、文書により和解し、解決金(約284万円)について、事案発覚後の支払い保留分と相殺をしました。

これを受け、給食物資購入等受託者は本市に対し、請求を保留していた令和5年10月の食肉代金(食品納入業者からの仕入れ分:約284万円)について、請求しないこととしました。

(5) 今後の安全対策

これまで、中学校給食に使用するため購入した物資について産地判別検査を行っていませんでしたが、令和6年度からは食肉について、産地判別検査を実施し、産地を確認していきます。結果については、本市のホームページで公表していきます。また、食品納入業者の施設や製造工場への定期訪問、食品納入業者を対象とした衛生講習会を実施し、物資の衛生向上にも努めていきます。

公判への職員の傍聴呼びかけに係る対応について

令和6年7月26日に弁護士による検証チームから公判傍聴への職員動員にかかる検証結果報告書が提出され、関係職員の処分を令和6年8月23日付で行い公表しました。

検証の結果明らかになった課題等を踏まえ、再発防止に取り組みます。

1 課題の認識

(1) 巨大組織に適合したリスク管理・コンプライアンス体制の強化

- ・総務部内に法務の担当係長等が配置されているものの、505校の学校と約2万人の教職員を擁する横浜市教育委員会において、リスク管理やコンプライアンス体制が十分に機能していない。

児童生徒	教職員	学校数	教育委員会
約26万人	約2万人	505校	約800人

【弁護士検証等】

- ・広範かつ多角的な視野を持って行動することができる重層的な体制づくりが必要である。

(2) 職位を問わず組織全体のコンプライアンス意識の強化

- ・組織としての意思決定をしていく過程では、判断に必要な情報の確認と職位に応じた視点に立ち、それぞれの段階で判断していくことが求められているが、今回の事案では、公判傍聴が市民にどのような影響をもたらすのか、どの段階でもコンプライアンスの視点が欠けていた。

【弁護士検証等】

- ・動員の当否や法律上の問題点について、意思決定の際に十分な検討が行われていない。

(3) 風通しの良い組織風土づくりの推進

- ・動員の協力依頼への対応にあたって、疑問を感じた職員もいたが、動員を見直すまでには至らず、上司と部下職員間や職員同士で自由に話し合える環境や円滑な情報共有ができる職場づくりが十分とは言えない。また、疑問に対して十分に斟酌することができなかった。

【弁護士検証等】

- ・今回の事案で疑問を感じた職員の声は結果として対応の修正判断につながらなかった。

(4) 拠点が分散する巨大な組織間の円滑な情報共有と連携の推進

- ・公判傍聴の市民への影響の重大性に鑑みれば、その是非についてあらかじめ十分に検討し、上司への相談や関係部署との情報共有等が必要だが、学校、学校教育事務所及び本庁関連部署（桜木町）間で円滑な情報共有を行うための仕組みが十分でなかった。

【弁護士検証等】

- ・重要な情報を共有し、組織としての一体性を持った判断ができる体制づくりが必要である。

(5) 教職員による不祥事防止の徹底

- ・今回の事案の背景にあるような教職員の不祥事自体をなくすため、教職員の意識改革をはじめ学校と教育委員会が一体となった取組を進める必要がある。

2 再発防止に向けた取組

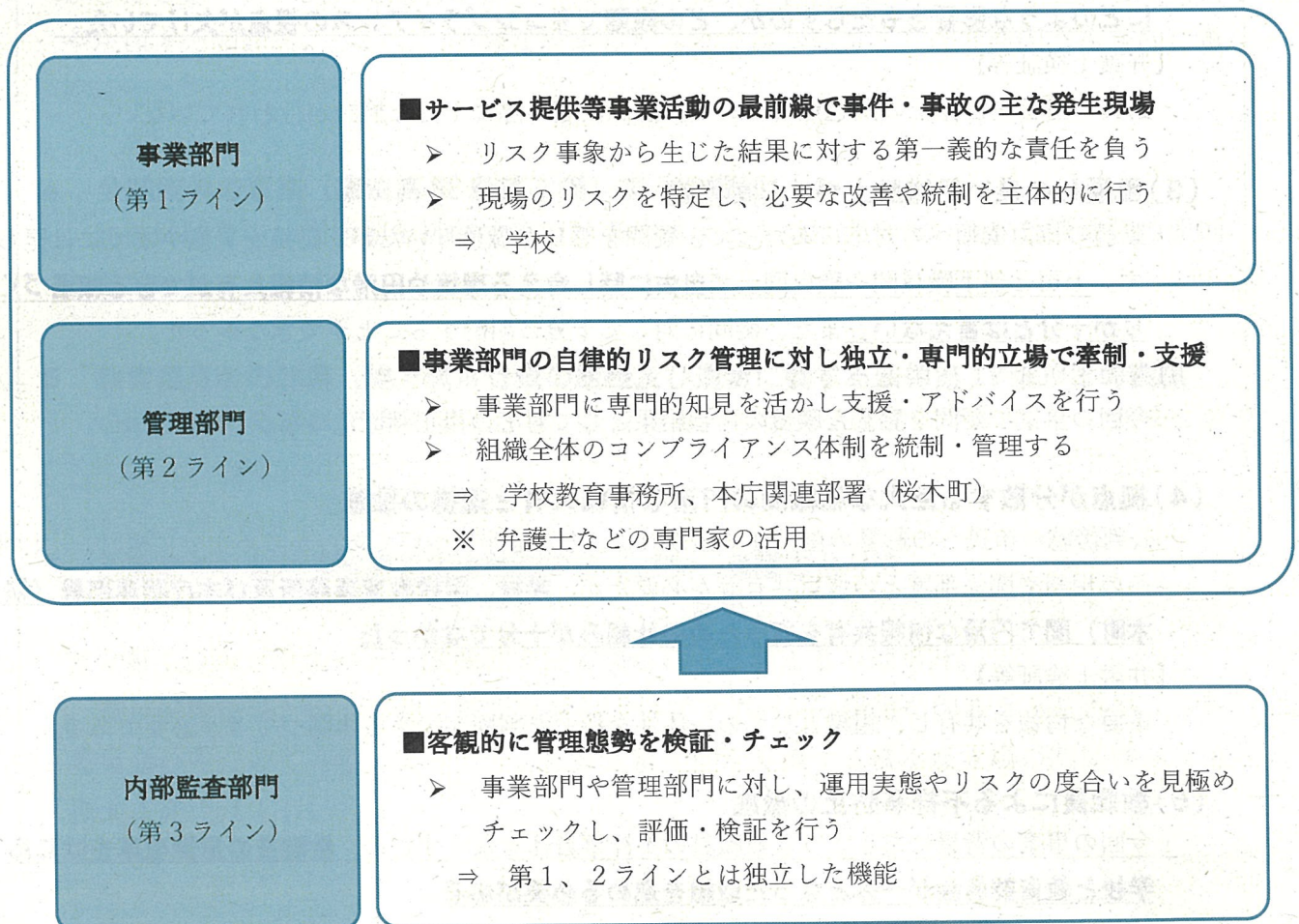
(1) 総合的リスク管理・コンプライアンス体制の強化

数多くの顧客、従業員を抱え、多数の支店を持つ大手企業では、コンプライアンス、ガバナンス体制の強化の重要性は高まっており、特に、信用が重要である金融機関等を中心に「3つの防衛線」等の重層的リスク管理（※）が導入されている。

横浜市教育委員会は、国内他都市に類をみない**教育に関する様々な事業を遂行する巨大な組織**であり、児童・生徒、保護者にとって安全・安心な学校となるよう、その規模と学校現場で発生する多様な事象に対する迅速かつ的確な対応と信頼の確保が重要であり、そのための**リスク管理が必要**と考える。

今後、弁護士の検証チームからのアドバイスに加え、金融機関等や組織開発の専門家との意見交換を踏まえ、**重層的なリスク管理の構築**を検討し、基本的な体制の改革については令和7年4月から実施することを目指して検討を進める。また、ICTも活用した情報共有速度・相談環境の充実に検討する。

※【参考】重層的リスク管理のイメージ



(2) 今回の事案を受けた事務局内でのコンプライアンスの推進等

- ・事務局内での周知徹底
 - ①裁判の公益性を鑑み、今後、動員を行わないこと（令和6年5月20日通知）
 - ②検証チームの検証内容を部長級以上の事務局内会議で共有（令和6年7月30日）
 - ③検証結果を真摯に受け止め、全職員でコンプライアンス意識強化と市民の信頼回復に取り組むこと（令和6年8月23日通知）
- ・研修の実施
 - 弁護士による性被害者支援の現状や仕組みに関する研修会を実施。（9月～10月）

(3) ボトムアップ、職員の声が届く仕組みづくり（7月～）

- ・有志職員による現場目線からの業務改善・組織風土改革PJの立ち上げ
- ・現状の課題抽出と今後の取組の方向性を議論（7月に2回実施）
- ・今後、若手職員や保護者職員等を通じた組織間コミュニケーション向上の取組やAIチャットの活用など業務効率化の取組を推進

(4) 学校現場との直接の接点となる学校教育事務所の在り方検討（令和6・7年度）

- ・各学校教育事務所は所管する学校で発生する様々な事案に対し、迅速に状況を把握し、リスク管理や法的チェック体制が求められている。こうした中で、設置から14年が経過していることや、今回の事案を踏まえるとともに、この間の事務所の運用状況の検証を行った上で、その役割と機能を発揮できる体制の見直しに向けて、在り方の検討

(5) わいせつ事案の防止に向けた取組強化

- ・学校への周知徹底
 - ①教職員のわいせつ等の根絶に向けて注意喚起や指導の実施を通知（令和6年7月18日通知）
 - ②教職員の不祥事防止に向けてさらなる徹底を通知（令和6年8月23日通知）
- ・研修の実施
 - ①学校管理職を対象にわいせつ事案など自校の不祥事防止に向けたeラーニングを新たに実施（7月～9月）
 - ②教職員を対象に不祥事防止研修を各学校で実施
 - 他都市の協力を得て、臨床心理や犯罪抑止の専門家の知見を取り入れた研修資料を提
 - 供、7月以降各学校で実施

【参考】検証結果の主なポイント（検証結果報告書より）

令和6年6月13日から7月26日まで神奈川県弁護士会から推薦を受けた弁護士3名により4事案について検証が実施され、検証結果報告書が提出されました。

1 「公判傍聴」と「旅費・給与における公務の位置づけ」

出張命令によるものであり、いずれも返還義務なし。

2 動員の意思決定者

動員の判断権者・決定権者である「前教育長」と「各学校教育事務所長」の責任は免れ難くかつ重い。

3 組織的動員に至った経緯（原因）

- ・組織的動員は「身内の擁護」や「不祥事の隠蔽」を目的として行われたものではない。
- ・「公判傍聴への動員について、各学校教育事務所が行い、他の部署は任意に協力するだけである」という意識が強く、それが教育委員会による組織的動員であるという認識がなかったこと」や「他の傍聴者を排除する目的で公判傍聴に組織的動員をすることの当否や法律上の問題点について、十分な検討がなされなかったこと」など要因が複合的に重なったこと。

4 公開裁判の原則（憲法第82条第1項）等との関係

他の傍聴者の公判傍聴を排除するのは憲法違反とまでは言えないが、公開裁判の原則の趣旨に反する。

5 教育委員会の職務（地方教育行政の組織及び運営に関する法律第21条）との関係

同条第9号及び第19号に該当せず、教育委員会の職務を逸脱しており、その意味において違法と判断。

6 刑事裁判における被害児童生徒のプライバシー保護のあり方

被害者特定事項の秘匿制度は万能ではない。被害者特定事項の秘匿制度があるから被害児童生徒のプライバシー保護が十分に図られると考えるのは早計。

職員傍聴動員という方法で被害児童生徒のプライバシー保護を図ろうとしたが、教育委員会の中だけで完結しようとし、被害児童生徒を支援する様々な立場の関係機関と連携する発想は乏しい。

いじめ問題等に係る調査結果を踏まえた再発防止について

1 調査の結果と問題点

(1) 調査の結果

3月8日に公表した「いじめ重大事態の報告書」に係る事案(以下「本事案」という。)について、当時の教員・職員の対応の過程における法的問題を明らかにするための調査を実施したところ、「いじめ重大事態としての対処が遅れたこと」、「いじめの文言の削除を指導する判断・行為」の2点がいじめ防止対策推進法に反するとされました。このことを踏まえ、8月23日付で関係職員の処分を行いました。

また、過去10年間に実施した背景調査のうち、学校による基本調査のみを実施していた案件(36件)を対象に点検を実施したところ、自殺の背景にいじめを含めて学校生活に関係する要素が疑われる事案が13件あることが明らかになりました。この結果を受け、改めて調査すべき事案(3件)について心理の専門家等の助言を受けてご遺族の意向確認等を開始するとともに、学校や教育委員会の対応を検証すべき事案(2件)についていじめ問題専門委員会に諮問しました。

(2) 問題点

調査結果やいじめ問題専門委員会の報告等を踏まえ、以下の5点を本事案の主な問題点として、再発防止策に反映してまいります。

① 学校のいじめの認知判断の遅れ

⇒教員一人ひとりの察知力の向上、専門職(S C、S S W等)との連携体制に課題
学校いじめ防止対策委員会の運用の適正化とチェックの機能の欠如

② 不登校時のSOSを察知できる場の必要性

⇒子どもたち一人ひとりの状況に応じた教室以外の居場所・支援が不足

③ 法に基づく重大事態調査への移行の遅れ

⇒法の理解・重大事態の判断のプロセスと、機動的かつ実効的な調査実施に課題

④ 学校、教育委員会の当事者意識や法令遵守の意識、情報共有・連携不足

⇒学校、教育委員会の全職員の当事者意識の向上が不可欠

総合的ないじめ・不登校対策の体制と弁護士等の専門家の効果的活用に課題

⑤ 家庭、地域社会との連携の必要性

⇒いじめ・不登校・自殺とも複雑な背景があり、保護者、地域、関係団体等を含めて社会全体で対応が必要

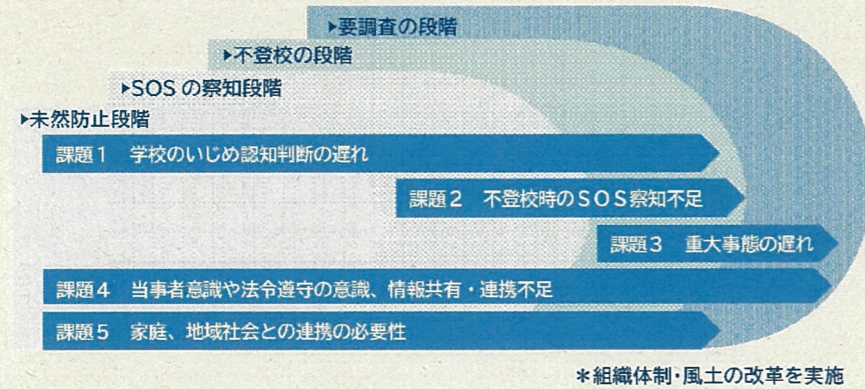
2 再発防止策(案)について【別紙】

上記問題点を踏まえ、これまでのいじめ防止対策に加えて、本事案を踏まえて新たに実施・拡充する再発防止策(案)を別紙のとおり整理し、順次取り組みます。

再発防止の取組（案）

再発防止の取組については、組織体制・風土改革も含め、いじめの未然防止から要調査の各段階で以下の取組を中心に順次実施しますが、今後の検討過程で随時効果的な対策を追加投入します。

また、令和7年度の組織機構の見直し、関連予算の提案にも、反映してまいります。



●再発防止策1 未然防止段階での取組

取組1 当事者意識の向上や法理解及びいじめ対応力の向上のための研修 【課題1、4】

- ・本事例をもとに全教職員向け研修を実施（4月～実施済・4～6月におけるいじめ認知件数が前年比で、**小学校54%増、中学校80%増**）
- ・教職員向け外部専門家による法理解や対応力アップのための研修等の随時企画、実践
- ・eラーニングを活用し、いじめをテーマとした人権啓発講演会を**事務局全職員必修**で実施（～12月）

取組2 「横浜子ども会議」による子ども主体で取り組むいじめの防止 【課題1、5】

- ・**発表形式から意見交換の場へ転換し、いじめそのものに向き合った話し合いを重点**に各学校、各中学校ブロック、各区で開催（4～8月実施済）
- ・SNSにおけるいじめ事例の原因・解決策など、**児童生徒がより身近に「いじめをしない」という感覚を身に付けられるよう**取り組む

取組3 「すぐーる」を活用した家庭へのダイレクトメッセージやコンテンツの発信 【課題5】

- ・児童生徒が不安や悩みを感じやすい夏休み明け前に、**早期の相談や見守りを促すダイレクトメッセージを発信**（8月実施）
- ・時期をとらえた様々なメッセージ発信を行っていくとともに、健康福祉局等と連携してメンタルヘルス、自殺、ゲーム依存などの対策コンテンツを発信していくことで、**家庭と学校が連携した見守り**の実施

取組4 社会総がかりで取り組むいじめの未然防止 【課題5】

- ・子どもの健全育成に係る関係機関*と協働して開催する「いじめ防止市民フォーラム」において、**各団体を代表する大人がいじめについて考え、発信するパネルディスカッション**を開催（12月）
- ・**社会全体で全ての大人が、子どもたちを「いじめから守る」、「加害者にしない」**ことを自分事としてとらえられるよう、あらゆる機会をとらえた取組の実施

*青少年指導員連絡協議会、子ども会連絡協議会、横浜子ども支援協議会、PTA連絡協議会

●再発防止策2 SOSの察知段階での取組

取組5 各校のいじめ防止対策委員会の運用状況のチェックと適正化 【課題1】

- ・いじめ防止対策委員会（以下「対策委員会」）を他の会議と兼ねない運用の徹底（4月～実施済）
- ・SC等専門職を入れた運用が行われているか等、**全校を対象とする緊急点検**の実施
- ・**年度内に指導主事が全校の対策委員会に参加**するなどし、必要な支援や改善に向けた指導・助言を徹底
- ・SCの柔軟な参加やSSWとの効果的な連携の手法など**好事例を全校に発信・共有**

●再発防止策2 SOSの察知段階での取組（続き）

取組6 1人1台端末における心と体の健康観察をきっかけとする見守り強化 【課題1】

- ・1人1台端末における心と体の健康観察を導入し、**アラートにより教職員が児童生徒へ声かけ、見守り**を実施（6月～実施）
- ・児童生徒の入力時間の確保や通信環境の整備など、普及に向けた課題を学校現場とコミュニケーションをとりながら解決

取組7 SCや校内ハートフル拡充によるいじめ認知精度の向上 【課題1、2】

- ・校内ハートフルの中学校全校実施とSC配置の拡充（9月～）
- ・**SC・支援員を含む教職員間の連携**を進め、多角的な視点で小さな変化に気付く組織力を強化

取組8 いじめ対応情報管理システムの構築 【課題1、4】

- ・毎月提出するいじめ認知報告書等の書式を改定し、「簡易集計システム」を導入（4月実施済）
- ・いじめの情報を一元的に管理できるシステムを新規構築し、**学校及び教育委員会の事務負担の軽減による子どもに向き合う時間の確保や、迅速かつ正確な情報共有の促進**を図り、組織対応力を向上（8月～）

取組9 子どもに関わる支援者等を対象とするゲートキーパーの拡充・活動支援 【課題2、5】

- ・**青少年指導員などに対象を広げ、子どもに関わる支援者向けのゲートキーパー養成研修**を実施
- ・ゲートキーパーの活動支援に向けたポータルサイトの構築

取組10 各区こども家庭センターによる子どもと家庭の支援 【課題2、5】

- ・各区のこども家庭支援課に今年度から順次設置されるこども家庭センターにおいて、**支援を必要とする子どもとその家庭に対するサポートプランの作成など**の手厚い相談支援を実施

取組2、3（再掲）

●再発防止策3 不登校段階での取組

取組11 DXを活用した学校（教室）外での学びの推進 【課題2】

- ・校内ハートフル・ハートフルルームでの1人1台端末の活用やハートフルスペースでの学習機能の拡充により不登校児童生徒の学習の遅れに対する不安感を軽減

取組12 不登校の子どもを含めた地域の多様な居場所づくり支援 【課題5】

- ・不登校の子どもを含む、全ての子どもたちが、安心して安全な居場所を持ち、体験活動や交流などを通じて、自己肯定感を高めることができるよう、**地域の居場所づくりの取組に対する支援など**多様な居場所づくりを推進

取組7（再掲）

●再発防止策4 要調査段階での取組

取組13 自死事案の初動から専門家を関与させる仕組みづくり 【課題3】

- ・**弁護士等の第三者を初動の段階から入れる仕組み**を採用し、中立・公正な調査を担保（4月～実施済）
- ・いじめの疑いがあるものは**確実に第三者による調査に移行**（4月～実施済）
- ・即時に対応できる専門性の高い弁護士等の確保に課題があるため、職能団体と調整を通じて検討

取組14 機動的かつ実効のないいじめ重大事態調査実施に向けた仕組みづくり 【課題3】

- ・他都市を参考に、事案や被害者の意向等に応じて柔軟な対応が可能な**2段階の調査制度の採用や、公表のあり方の検討など総合的な見直しに着手**（7月～実施）
- ・現に発生している事案について**速やかに調査に移行**（4～8月で10件のいじめ重大事態調査に着手）
- ・専門家の拡充と、**案件のトリアージを実施するいじめ・不登校対策専門部署など体制の充実**を検討