

VI 事業報告

1 総括

大阪府内の学校給食の普及充実発展並びに教育及び文化の振興を図り、もって府民生活の向上及び健康保持増進に貢献するために、府内各市町村、大阪府教育委員会等と連携して諸事業を実施した。

新型コロナウイルス感染症の蔓延により、その感染拡大防止のため、計画事業の一部を中止または、集合開催等が難しい事業については、Webによる動画配信を活用するなどして実施した。

2 理事会・評議員会の開催

次のとおり理事会及び評議員会を開催して、事業計画・予算・決算等について審議をおこなった。

(1) 理事会の開催

回数	開催年月日及び場所	決議事項
1	令和3年6月8日 給食会 会議室	(1) 「令和2年度事業報告及び計算書類等の承認」について (2) 「定時評議員会の日時及び場所並びに目的」について
2	令和4年3月24日 給食会 会議室	(1) 「令和4年度事業計画書、収支予算書並びに資金調達及び設備投資の見込み」について (2) 「事務局長選任の承認」

(2) 評議員会の開催

回数	開催年月日及び場所	決議事項
1	令和3年6月24日 給食会 会議室	(1) 「令和2年度貸借対照表及び正味財産増減計算書並びに財産目録の承認」について

3 学校給食支援事業

児童生徒の心身の健全な発達と望ましい食習慣を形成するうえで学校給食の重要性にかんがみ、安全・安心で良質な学校給食用物資の安定価格・安定供給に努めるとともに、栄養教諭や一般教諭、管理職を対象とした食育授業作りグループ別指導の講習会を実施した。

また、学校給食普及事業、児童・生徒を対象としたコンテスト等食育推進を支援する事業に取り組み令和3年度よりWebによる動画配信サイトを活用した各種講習会を実施した。しかし、大阪府教育委員会と共催の大阪府学校給食大会や展示会など大勢の参加者が集まる事業は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止した。

給食用物資については、公的検査機関等による取扱物資の検査、牛乳製造工場等の巡回調査等を実施し、安全性の確保と品質の向上に努めた。パン・炊飯指定工場においては、食品衛生法の改正に伴う「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」に必要な衛生管理計画・手順書・点検表作成の指導助言を行った。また、泉南市「学校給食を通じた地域産業再生支援事業」の要請を受け、泉南市産の野菜を使用した里芋コロッケ、餃子等の加工品を提供した。

(1) 学校給食用物資の供給事業

1) 学校給食用物資供給校及び対象人員(令和3年度牛乳の需要量申請より)

区 分	年度	学校数	対象人員
小 学 校	3	978 校	453, 106 人
	2	980 校	458, 099 人
中 学 校	3	417 校	139, 250 人
	2	409 校	127, 395 人
特別支援学校	3	41 校	13, 903 人
	2	41 校	13, 741 人
夜間定時制高等学校	3	1 校	55 人
	2	1 校	80 人
合 計	3	1, 437 校	606, 314 人
	2	1, 431 校	599, 315 人

2) 学校給食用物資の供給状況

区 分	令和3年度	令和2年度
パ ン (特別加工パン 内数)	39,647,125 食 (36,026,552 食)	40,314,476 食 (36,360,595 食)
米 飯	42,821,068 食	36,845,410 食

区 分		令和3年度	令和2年度
精 米		4,043,187 kg	3,467,392 kg
牛 乳		73,056,445 本	67,815,498 本
米飯用加工食品(麦・α化米)		72,660 kg	53,508 kg
一般物資	副食(惣菜・加工食品)	286,156,143 円	302,099,657 円
	調味料類	199,218,969 円	82,715,152 円
	デザート類等	70,550,367 円	59,664,621 円
	一般物資合計	555,925,479 円	444,479,430 円

3) 安全衛生及び品質管理に関する事業

① 学校給食用物資の検査

食品の安全確保、良質な物資の供給を図るため、公的検査機関等に委託して各種検査を実施した。検査結果は全検体基準値内、規格内であった。

区 分	検査方法	検体数	検 査 内 容
一般物資	理化学	28	重金属・ヒ素・スズ・ヒスタミン
	微生物	58	一般生菌数・大腸菌群・O157・リステリア他
		21	発育微生物(レトルト・缶詰)
小 麦 粉	理化学	3	残留農薬等(13項目)及びカビ毒
		3	製パン適性度
		36	水分・蛋白・灰分他
米	理化学	9	残留農薬(共通項目(556)+個別項目(各銘柄の防除暦に基づく使用実績のある農薬))
		368	品位(精米水分・品質・異物・白度・胚芽残存率) カドミウム・ヒ素・鉛・たんぱく・アミロース
		22	DNA 検査による品種鑑定
	放射性物質	3	セシウム 134 及びセシウム 137
地場産米	理化学	3	残留農薬(共通項目(304)+個別項目(各銘柄の防除暦に基づく使用実績のある農薬))
米 飯	理化学・微生物	16	水分・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・セレウス菌
牛 乳	理化学	11	比重・酸度・乳脂肪分・無脂乳固形分
	微生物	11	一般生菌数・大腸菌群
	放射性物質	11	セシウム 134 及びセシウム 137
合 計		603	

※委託検査機関 (一財)日本食品分析センター (公財)山口県予防保健協会
(一財)日本穀物検定協会 (株)BML フード・サイエンス
(株)日本食品エコロジー研究所 (株)東邦微生物病研究所 他

② 製造工場の指定と巡回調査・指導

施設設備に関する一定水準以上の選定基準等を定めて学校給食パン及び炊飯指定工場等に指定するとともに、衛生管理の徹底を図るため、各工場に立入り巡回調査指導を実施した。

製造工場	選定基準等	工場数	調査・指導延回数
パン指定工場	パン指定工場選定基準	4社	7回
炊飯指定工場	炊飯指定工場選定基準	3社	5回
精米業者	精米業者選定基準	4社	5回
製粉工場	農林水産省指定工場	1社	1回
牛乳供給事業者	事業者認定基準(大阪府制定)	11社	12回

※コロナ禍の影響により全ての指定工場の巡回調査が実施できず、令和3年度中は中止または延期とした。

③ 指定工場従業員教育

従業員を対象とした講習会はコロナ禍の影響により中止としたが、パン米飯製造における HACCP による衛生管理について、従業員向け用の教材を作成し、各工場に動画配信した。

開催日	会場	参加人数
令和3年7月16日 動画配信	—	指定工場の 関係従業員対象

④ 衛生管理講習会

パン・炊飯指定工場を対象に事務連絡会及び安全衛生講習会を開催し、令和2年度の巡回調査の総評、HACCP についての衛生管理計画および大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場管理基準についての講習を実施した。

開催日	会場	参加人数
令和3年4月5日	給食会 会議室	28名
令和3年12月10日	大阪赤十字会館 3F 会議室	33名

4) 品質の確保、向上に関する事業

① 物資運営委員会の開催

コロナ禍の影響により、市町村・学校の代表者で組織する学校給食用物資運営委員会の委員を招集しての全体会は1回実施し、残り2回は、書面にて価格等の承認(委員長・副委員長には各委員に通知する書面を確認依頼し承認を得たのち各委員に通知)を得る方法で実施した。

ア 学校給食用物資運営委員会

	開催日	主な内容
第2回	令和3年11月25日	開発選定小委員会報告 第3学期分の取扱物資について 勉強会「ヤクルト工場リモート工場見学」

※第1回、第3回は中止

イ 品質小委員会

開催日	主な内容
令和3年12月7日	献立講習会メニューの検討

ウ 開発選定小委員会

開催日	主な内容
令和3年11月2日	令和3年度の取り組みについて 選定商品の検討及び審議について

② パン品質審査会

開催日	主な内容
令和3年12月3日	全パン工場のパンの品質審査(市町村抜き取り)

※コロナ禍の影響により、市町村・府教委の審査員は招集せず、製粉工場(4名)、パン組合(2名)、給食会(3名)の9名で審査を実施。

5) 展示会等の実施

コロナ禍の影響により、展示・試食会等は中止とした。

ただし、精米試食会中止のため、新米サンプルを市町村に送付するとともに新米の試食については給食会職員(大阪市・堺市・吹田市担当者も参加)で実施し、評価を行った。

事業名	実施日
学校給食用物資展示・試食会	中止
精米試食会	中止
学校給食用一般物資展示・試食会	中止

(2) 学校給食の普及充実及び食育推進事業

1) セミナー・講演・講習事業

① 食育推進支援セミナー

令和3年度は、新型コロナウイルス感染予防の観点から、当給食会のホームページの食育推進支援セミナー受講者専用ページにてオンライン研修で開催した。

日時 第1回目:令和3年 6月21日～令和3年 9月10日

第2回目:令和3年10月 4日～令和4年 1月14日

「児童・生徒の食に関する課題の対処方法についての研修」

講師 福島県立医科大学 教授 倉澤 茂樹 氏

全5回 学校数 58校 受講生数 134名

「児童・生徒に対する指導等における心理療法の有効的な活用方法についての研修」

講師 京都大学こころの未来研究センター 特定講師 畑中 千紘 氏

全2回 学校数 41校 受講生数 49名

・食育授業作りグループ別指導

講師 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子 氏

吹田市、河内長野市の研究グループに対して「教科と関連した食に関する指導」の研究授業発表へ向けてグループ別の講習会を実施した。

講習回数 14回 受講者延べ 117名

② 食育講演会(Youtubeによるオンライン配信)

栄養教諭等の食に関する知識の充実のため、「食」に関連した内容をテーマとした講習会

令和3年度は、新型コロナウイルス感染予防の観点から、誰もが視聴できる食育講演会を当給食会のホームページにて動画配信で開催した。

日時 令和4年1月7日～令和4年3月末まで

演題: 「和食で考える敬意～文化・環境・SDGs～」

講師: いただきます.info 事務局 三信化工株式会社 海老原 誠治 氏

動画総再生回数:324回

③ 大阪府学校給食大会(75回)

大阪府教育委員会との共催で、大阪府内の学校給食関係者を対象にした「食の重要性」をテーマとした講演会及び、学校給食功労者等の表彰式。

*新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

④ パン実技講習会

栄養教諭等が学校給食用パンの品質など見る目を養うため、パンに関する基礎知識・製パン技術についての講習会。

*新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

⑤ 献立講習会

栄養教諭等が献立の多様化など学校給食の充実に活かせるよう、食品知識や料理法に関する講習会。

【情報提供内容】

- ・新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、一般公募は行わず、物資運営委員（品質小委員）のご協力のもと講習会を実施し、当給食会のホームページ Youtubeチャンネルで講習会実施内容の情報発信を行った。
- ・市町村で実施している給食の地場産物活用メニューの中から講習会で実施したメニュー5品のレシピと調理の様子を配信。
- ・大量調理機器の取り扱いについての講義動画。
（講師 服部工業株式会社 山本 将市 氏）

⑥ 食育推進講演会

大阪府内の各市の学校園において、食育を推進するため、教職員の食育へ理解を深め、食に関する指導及び学校給食の管理などの充実に図る目的で幼稚園、小学校、中学校の管理職、一般教諭、栄養教諭、学校栄養職員、調理従事者等を対象にした講演会。

*新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

2) コンテスト事業

① 小学生部門 おおさか学校給食献立コンテスト

小学校及び特別支援学校の小学部の5年生・6年生を対象に学校給食の献立を募集し、コンテストを実施した。

テーマ こんな給食たべたいなあ！

「おいしくたべよう！特産物や地場産物や海産物」

応募献立数 2, 251作品(応募人数 2, 831名、応募校数 72校)

② 中学生部門 朝食フォトコンテスト

中学校及び特別支援学校の中学部を対象に朝食の写真を募集し、コンテストを実施した。

テーマ こんな朝食たべたいなあ！

「我家のホリデイモーニング」

応募献立数 3,659作品(応募人数 3,659名、応募校数 41校)

3) 展示会事業

「学校給食用物資展示・試食会」での出展

大阪学校給食パン・米飯協同組合との共催で学校給食用物資各種の展示試食を行う会場で、食育・安全に関する貸出指導教材・献立コンテスト入賞作品の展示。

*新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

4) 体験活動事業

① 出前魚講習会

大阪府内の児童・生徒を対象に、地産地消の推進を図るため、大阪湾で漁獲される魚の種類・時期・主な魚の栄養等の基本を学び、また、魚を見る・触る・おろすという体験を通して魚を身近に感じてもらい、漁獲・流通等に関わる人々の努力や食への感謝の念を育む心を養うための講習会。

*新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

② 出前パン作り教室

大阪府内の児童・生徒を対象に、学校給食パンの製造から試食に至るまでの出前教室を実施することにより、食に対する関心と意識を高め、製造等にかかわる人々の努力や食への感謝の念を育む心を養うための講習会。

*新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

5) その他の学校給食普及充実及び食育推進事業

① 食育推進助成事業

大阪府内の食育を支援するための食育活動費の助成。

*新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

② 食育教材等貸出事業

市町村教育委員会・学校及び栄養教諭等学校給食関係者に対し、「食育」や「学校給食の普及充実」に関係する書籍・DVD・紙芝居・フードモデルなどの各種教材、また「衛生管理」に役立つ教材や簡易検査器具、並びに「栄養価計算や献立作成等」を行える学校給食管理システムを無償で貸与した。

貸出件数 97件

6) 広報・普及啓発事業

① 季刊誌「おおさかの学校給食だより」の発行

市町村教育委員会・学校に対し、季刊誌を年4回配布した。

発行部数 8,800部

② 「ホームページ」の運営

ホームページの一般向けページでは、「食育」や「学校給食に関する情報」を紹介するとともに、学校給食関係者の専用ページでは当給食会が取り扱う学校給食用物資の紹介並びに安全衛生や品質面での分析検査結果などを掲載した。

また、献立講習会において実施した調理風景を撮影し編集したものを動画共サイト「Youtube」の大阪府学校給食会公式チャンネルにおいて動画配信を行い食育情報を発信した。

事業報告の内容を補足する重要な事項がないため、事業報告の附属明細書は作成していない。