

# 令和4年度 事業計画

## 〈 計画の概要 〉

当給食会は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養うこと等を目的として実施するものであることにかんがみ、加えて、国の第4次食育推進基本計画の重点事項の中にある、学校給食における地場産食材使用の推進や食品ロス削減への取り組み、及び食文化の継承に向けた食育推進の支援に努めるため、学校給食用物資の供給、安全安心に関する事業及び学校給食の普及充実、食育推進に関する事業を実施するものである。

計画的に事業を実施するため、今年度より第3期中期経営計画（令和4年度～令和6年度）に基づき経営理念、経営ビジョン、行動指針を踏まえ各事業に積極的に取り組み、市町村・学校から信頼される給食会をめざすものである。

また、ICTを活用できる栄養教諭等のスキルアップをめざした支援セミナーの実施及び学校現場で活用できるような食育推進に必要なコンテンツの作成を行うとともに、物資供給面では正確性と効率性を図るためWebを積極的に活用した事業展開に努める。

さらに、組織の健康と職員の健康の両立をめざし、職員の健康管理意識を高めるため健康経営に取り組む。

## 1 学校給食用物資の供給事業

### (1) 物資供給事業

学校給食用物資（パン・米飯・精米・牛乳・一般物資等）を年間計画のもと、年間を通して安定的（安定供給、安定品質、安定価格等）に供給するとともに大阪府学校給食用物資運営委員会を通じ地場産物等を使用した食品の開発及び選定を行う。

特に、市町村・学校より要望のある地場産物を使用した食品の供給について積極的に取り組み、地産地消の推進を支援する。

また、文部科学省の児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準が改訂され、ナトリウム（食塩相当量）の摂取目標量が引き下げられたことから、減塩食材の開発・選定に努める。

### (2) 売渡価格

市町村・学校への売渡価格は、物資の買入価格に保管、荷役、加工（副材料を含む。）、輸送及び事務に要する経費を加えた額を原則とする。

(3) 大阪府内学校給食実施見込学校数及び対象人数

[令和4年度牛乳の需要量申請]

※ ( ) は、令和3年度

区 分	学 校 数	供 給 対 象 人 数
小 学 校	961 校 (967 校)	443,874 人 (448,051 人)
中 学 校	424 校 (417 校)	151,252 人 (139,250 人)
夜間定時制高校	1 校 (1 校)	35 人 (55 人)
特別支援学校	41 校 (41 校)	13,903 人 (13,903 人)
計	1,427 校 (1,426 校)	609,064 人 (601,259 人)

(4) 学校給食用取扱物資

① 基幹物資

パン・米飯・精米・牛乳

② 一般物資

副食（惣菜、加工食品）・調味料類・デザート類、米加工食品・精麦等

(5) 安全衛生の確保

① 「学校給食用物資の検査の実施」

食品の安全性と品質を確保するため、公的検査機関等に依頼し残留農薬検査、重金属検査、規格検査、微生物検査、DNA検査、放射性物質検査等を実施する。

② 「製造工場等の巡回調査・指導及び講習会の実施」

学校給食用パン及び炊飯指定工場、並びに牛乳工場等の全ての施設に対し1回以上立入り、衛生面等について調査・指導を行う。

また、パン・炊飯指定工場等の経営者を対象とした安全衛生に係る講習会を実施する。

製粉工場、精米工場については施設設備、衛生管理、品質管理について調査をし、供給能力を把握する。

③ 「製造工場のHACCPによる衛生管理の推進」

学校給食用パン及び炊飯指定工場、並びに牛乳工場等における食品の取扱いや施設の衛生管理等について、各工場がHACCPシステムに基づき具体的に文書化が図られているか審査し、文書化された衛生管理が実際に実施できているか確認し、必要な場合は助言指導を行う。

④ 「新規取り扱い物資の工場調査」

大阪府学校給食用物資運営委員会で選定された新規取り扱い物資について、工場調査の充実・強化に努める。

⑤「衛生管理能力の向上」

安全衛生担当職員の食品および衛生管理能力の向上を図り、安全衛生の確保に取り組む。

(6) 取扱物資の情報提供

学校給食関係者を対象に食品の知識をより高めるため勉強会を実施するとともに、市町村および学校を対象に学校給食用物資の展示会、新米試食会を実施する。

(7) Webシステムの導入

学校給食用物資の受発注業務の正確性と効率化を図るため、令和4年度においても資金の積立を継続し、関係機関との調整を行い、令和4年度中に開発を完了し、令和5年度からシステム運用をめざす。

2 学校給食の普及充実及び食育推進に関する事業

(1) セミナー・講演・講習事業

①「食育推進支援セミナー」

文部科学省が作成した冊子「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～にあるⅡ実践(1)食に関する指導を支援するため、栄養教諭や一般教諭、管理職の方を対象としたセミナーを、Webを活用した動画配信により実施する。

また、今年度より新たにICTを活用するための基礎知識及び食育に関する動画教材作成に関するセミナーを実施する。

②「大阪府学校給食大会」 \*新型コロナウイルス感染症の感染状況・社会情勢により開催を判断

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「学校給食の意義」や「食育」をテーマとした講演会を実施する。

③「学校給食パン実技講習会」 \*新型コロナウイルス感染症の感染状況・社会情勢により開催を判断

栄養教諭等が学校給食用パンの品質判定の知識を得るため、パンに関する基礎知識・製パン技術についての講習会を実施する。

④「学校給食献立講習会」

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、料理法に関する講義や調理実習の講習会を実施する。

- ⑤「食育講演会」 \*新型コロナウイルス感染症の感染状況・社会情勢により開催を判断  
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にした食  
育講演会を新型コロナウイルス感染症感染防止対策を考慮した開催方法を検討し実施  
する。

(2) コンテスト事業

「献立コンテスト」

- ① 小学生部門
- ② 中学生部門

児童・生徒が学校給食等の献立作成を通して食への関心を持ち、家事への参画を促す  
とともに食育につながるよう作品を募集し優秀作品の表彰を行う。

(3) 展示会事業 \*新型コロナウイルス感染症の感染状況・社会情勢により開催を判断

「学校給食用物資展示・試食会」での出展

学校給食用物資の展示試食と併せて、食育・衛生に関する貸出教材・コンテスト入賞  
作品の展示を行う。

(4) 体験活動事業 \*新型コロナウイルス感染症の感染状況・社会情勢により開催を判断

「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、食に関する理解を深めること  
により食育の推進を図る。

(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」

学校並びにPTA等の任意団体を対象に、(大阪産(もん))を使用した伝統的な行事  
食や郷土料理などを実施する親子料理講習会に対し助成金を交付する。

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」に係る書籍・DVD・紙芝居・フードモデルなどの各種教材、また「衛  
生管理の推進」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する。

## (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』発行」

市町村教育委員会・学校に対し、季刊誌「おおさかの学校給食だより」を年4回配付する。

### ②「ホームページ運営」

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、動画配信サイトを活用した情報提供を行う。

また、学校給食関係者の専用ページでは当給食会が取扱う学校給食用物資の情報提供並びに安全衛生や品質面での分析検査結果などを掲載する。