

令和3年度 事業計画書

令和3年4月1日～令和4年3月31日まで

公益財団法人 鳥取市学校給食会

1. 基本方針

鳥取市内の小学校及び中学校において、成長期にある児童・生徒に対し、食育基本法に定める知育、徳育及び体育の基礎となるべき食育の推進を支援する。

学校教育活動の一環として行われる学校給食において、安全かつ安心な物資調達及び調理事業の実施により提供される学校給食を通じて、鳥取市の学校給食の充実を図り、児童・生徒の心身の健全な発達と豊かな人間性の育成の実現を目指す。

2. 事業内容

定款に基づき、次のとおり諸事業を行う。

(1) 学校給食における食育の普及・啓発

〔概要〕

主に学校給食において、食育に関する様々な事業を総合的に実施することにより、児童・生徒に対して、食育の重要性を理解させるとともに、健全な食生活を営むことができる能力を培い、豊かな人間性の涵養や健康の保持・増進を図る。また、学校給食における食育の普及・啓発の機会を設けることで、保護者、教職員、地域住民等の食育に対する関心と理解を深める。

〔実施内容〕

① 学校給食絵画・標語表彰	目的	食の重要性や望ましい食習慣などを考える機会とするため、鳥取市全域の児童・生徒から学校給食に関するポスターと標語を募集し、優秀な作品を表彰する。
	実施内容	食育月間(6月)や全国学校給食週間(1月)にあわせ学校へ応募の依頼をし、応募作品の中から優秀作品を選考する。賞品として地元産食材(加工品含む)を贈呈する。
	実施内容	
② ふれあい交流給食	目的	食に関わる人や、地域で活動する人・団体と子どもたちが交流給食を行い、子どもたちの食に関する知識や関心を高め、楽しい食事を通じて豊かな人間性の形成を図る。
	実施内容	生産者・調理員・地元団体等との交流給食
	実施内容	
③ 調理業務体験・見学受入	目的	給食センターにおける調理業務の体験や、見学を通じて、子どもたちが調理過程や衛生面への配慮、食に関わる人々の活動に対する理解を深める機会とする。
	実施内容	中学生職場体験学習／高校生インターンシップ／学校給食センター見学
	実施内容	
④ 学校給食用教材・啓発資料の配布・貸出	目的	学校や地域などで行われる食育活動の場で活用できるよう、教材(パネル・ビデオ)や資料を作成し、配布及び貸し出しを行う。
	実施内容	「給食ができるまで」パネル・ビデオ／食育指導資料・教材／ホームページダウンロード
	実施内容	
⑤ 体験型講座・イベント	目的	児童・生徒及び保護者等に対し、健全な食生活や食習慣の理解を深める場として、栄養士・調理員と一緒に体験型の講座やイベントを実施する。
	実施内容	親子料理教室・出張講座(給食ができるまで・衛生的な手洗い) など
	実施内容	
⑥ 地域の食に関する催し物への参加	目的	行政や地域と連携し、地産地消や食に関する催し物に参加し、学校給食における地域と食との関わりなどを広く公開することにより、食への関心や理解を深める。
	実施内容	地域イベントへの参加／学校給食試食会の実施 など
	実施内容	
⑦ 食に関する情報の発信	目的	学校・家庭・地域における食に関する情報の収集に利用できるように、学校給食を通じた栄養や衛生、食材等に関する情報を随時発信する。
	実施内容	ホームページの随時更新／リーフレットの配布 など
	実施内容	

(2) 安全・安心な学校給食用物資の安定供給

〔概要〕

新鮮かつ良質な学校給食用物資をより低廉な費用で購入することにより、学校給食用物資の計画的、安定的供給を図る。

物資購入に当たっては、地元産食材の使用を優先し、天候不良や社会情勢などによる物価上昇や品不足時においても、安定供給を欠かさず、保護者負担である学校給食費の軽減に努める。

[実施内容]

①	学校給食用物資(副食)の購入	
	実施方法	1. 基準献立及び給食実施人員、実施日に基づき、納入品目及び数量を算出する。
		2. 物資委員会を開催し、産地・品質・栄養素等を確認し、購入物資を審査及び入札を行う。
		3. 指定業者(物資納入業者選定委員会により決定)より共同購入する。
		4. 購入業者により給食センターへ配送する。
② 地元産食材の優先確保		
実施内容	・作付状況と献立との調整を行い、地元産食材の使用量向上を図る。 ・小ロットの地元産食材でも使用できるよう、納品方法や規格等給食センターとの調整を行う。	
③ 調査研究・会議		
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消推進協議会 ・物産納入指定店衛生管理検査 ・地場産食材生産者との連絡協議会 ・物産納入指定店対象衛生管理等研修会 ・市況情報収集 ・食材検査等 	

[実施計画]

給食センター名	小学校		中学校		年間食数見込(食) (児童・生徒・教職員)
	実施日数	食数/日	実施日数	食数/日	
第一学校給食センター	200	3,275	195	1,494	946,330
第二学校給食センター	200	3,210	195	1,975	1,027,125
湖東学校給食センター	200	2,186	195	755	584,425
合 計		8,671		4,224	2,557,880

※鳥取市教委提供食数見込

(3)安全・安心な学校給食の調理

[概要]

鳥取市からの委託を受け、食品衛生に関する各種法令等に基づき、安全・安心な学校給食調理を行い、良質な給食を安定的に提供することにより、児童・生徒の適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。

[実施内容]

①	学校給食調理	
	実施内容	・徹底した衛生管理に基づく給食調理を行う。
		・栄養バランス、テクスチャー(色、見た目、食感等)を損なわない調理を行う。
		・献立の目標を理解し、行事食、郷土食など多様な調理を行う。
・地元産食材や旬の食材の使用量の向上に努める。		
② 調査研究・会議		
実施内容	・地場産食材生産者との連絡協議会 ・各種衛生検査	

[実施計画]

給食センター名	小学校		中学校		食数合計/日(食) (児童・生徒・教職員)
	学校数(校)	食数(食)	学校数(校)	食数(食)	
第一学校給食センター	11	3,275	4	1,494	4,769
第二学校給食センター	12	3,210	4	1,975	5,185
湖東学校給食センター	6	2,186	2	755	2,941
河原学校給食センター	5	583	2	296	879
気高学校給食センター	4	443	1	212	655
鹿野学校給食センター	1	170	1	94	264
青谷学校給食センター	1	207	1	129	336
合 計	40	10,074	15	4,955	15,029

※鳥取市教委提供食数見込

(4)その他の事業

[概要]

その他当会の目的の達成に必要な事業を行う。

3. 組織運営

事業の円滑な実施のため、事務局及び調理等業務受託施設に職員を適切に配置し、研修等の実施により職員の資質向上を図る。また職員の労働環境の改善に努めることで事業の安定的な運営を推進する。

(1) 職員数

	常勤役員	正規職員	嘱託職員	パート職員	合計	前年度計	人員増減
事務局	2	5	2	0	9	9	0
調理施設	0	49	4	98	151	120	31
合計	2	54	6	98	160	129	31

(2) 研修等

① 職員研修の開催

衛生管理研修（全体研修、職責別、施設別 等）

その他研修（コンプライアンス研修、労務管理研修、人権問題研修 等）

② 関係団体開催研修・セミナー等への職員派遣

食品衛生管理講習会、公益法人運営セミナー 等

(3) 労働安全衛生

① 労働安全衛生委員会の開催(毎月1回)

② ストレスチェックや健康診断に基づく、保健師による健康相談や面談指導の実施。

4. その他特記事項

① 鳥取市内の学校給食センター調理等業務受託(5契約7施設 令和3年度～令和7年度)

② 調理等業務を受託する施設における鳥取県HACCP認証の順次申請

③ 事務局に調理業務指導員を配置し、衛生管理及び調理技術等のさらなる向上 ※財源は特定資産「衛生管理指導員雇用事業(令和元年～令和4年)」

④ 50周年記念事業の実施(令和3年9月4日) ※財源は特定資産「設立50周年記念事業積立資産」

【参考】

① 学校給食数見込

(児童・生徒・教職員)

給食センター名	小学校			中学校		
	前年度	今年度	増減	前年度	今年度	増減
第一学校給食センター	3298	3,275	△ 23	1548	1,494	△ 54
第二学校給食センター	3250	3,210	△ 40	1950	1,975	25
湖東学校給食センター	2158	2,186	28	768	755	△ 13
国府学校給食センター	582	582	0	397	395	△ 2
河原学校給食センター	583	583	0	296	283	△ 13
気高学校給食センター	443	433	△ 10	212	215	3
鹿野学校給食センター	170	174	4	94	93	△ 1
青谷学校給食センター	207	202	△ 5	129	125	△ 4
合計	10,691	10,645	△ 46	5,394	5,335	△ 59

※鳥取市教委提供食数見込比較

② 前年度 学校給食基準額

鳥取地域	小学校		中学校	
パン	57.52	284.00	62.22	322.50
米飯	81.49		88.84	
牛乳	54.22		54.22	
おかず	150.08		181.76	
運営費	3.00		3.00	