

平成 28 年度

事業計画書

公益財団法人 堺市学校給食協会

平成28年度事業計画

1. 事業の目的

本協会は、堺市内で教育活動の一環として行われている学校給食の円滑な実施のため、安全・安心で良質・廉価な学校給食用食材を安定的に供給するとともに、その充実発展に努め、また、学校給食における食育の推進を支援することにより子供の心身の健全な発達及び市民の健全な食生活の実現に寄与することを目的としている。

2. 学校給食の概要

(1) 給食実施予定人数

①小学校	93校	
支援学校及び支援学校分校	3校	
1日平均	49,591人	(教職員等を含む)
年間実施回数	190回	
②中学校夜間学級	1校	
殿馬場中学校夜間学級	1日平均	126人
	年間実施回数	198回
③定時制高等学校	1校	
堺高等学校定時制課程	1日平均	79人
	年間実施回数	200回
④選択制中学校	43校	
対象利用者数	6,000人	(教職員等を含む)
給食実施予定日数	124回前後	(9月以降実施)

(2) 給食物資代金

①小学校月額(17日)	低学年	3,825円(1食当り225円)
	中学年	3,910円(1食当り230円)
	高学年	3,995円(1食当り235円)
②選択制中学校給食		300円(1食当たり)(予定)

(3) 給食内容

完全給食	(小学校・支援学校・支援学校分校)	96校
補食給食	(殿馬場中学校夜間学級・堺高等学校定時制課程)	2校
選択制給食	(中学校ランチボックスによるデリバリー方式)	43校

(4) 給食実施予定日

①小学校・支援学校	平成28年4月12日～平成29年3月23日
②殿馬場中学校(夜間学級)	平成28年4月7日～平成29年3月24日
③堺高等学校(定時制課程)	平成28年4月11日～平成29年3月15日
④中学校	平成28年第2学期から

3. 事業期間

平成28年4月1日 から 平成29年3月31日 まで

4. 給食協会の事業

(1) 学校給食用物資の選定及び調達

①対象食材

パン・米飯・牛乳

副食用物資（生鮮野菜類、食肉、冷凍・冷蔵食品、乾物、缶詰、調味料等）

②物資の選定・調達

パン・米飯・牛乳は大阪府学校給食会から調達する。

副食物資は、2ヶ月単位で「物資選定委員会」を開催し、納入業者、価格及び品質について協議し物資を選定し、「業者選定委員会」において承認された登録業者により調達する。

(2) 学校給食用物資の安全・安心の確保

①学校給食用物資の点検

学校への納入（パン・米飯・牛乳を除く）に当たっては、その物資の一部について予め、品目・数量・包装（二重包装⇒衛生的な流通を行うため）・製造年月日・賞味期限・製造業者また産地等について点検を行う。

生鮮野菜類は週1回、学校への立ち入り点検を行い、産地の確認・規格の確認・品質の確認・児童への安全遵守の確認等について点検を行う。

②食品検査

学校給食用物資の食材については、厚生労働省登録検査機関にて、食品衛生法に基づき使用物資を抜き取り、食品及び食品添加物の規格基準・微生物検査（細菌検査）・安全性確認検査（放射能・残留農薬等）を行う。

③O-157検査（ベロ毒素遺伝子検出によるスクリーニング検査法）

「物資選定委員会」において選定された物資の中で、O-157検査を指定している物資については検査を義務付け、その検査結果を確認している。

④ヒスタミン検査

「物資選定委員会」において選定された物資の中で、ヒスタミン検査を指定している物資については検査を義務付け、その検査結果を確認している。

⑤遺伝子組み換え食品について

主原料において非遺伝子組み換え食品を使用している。

大豆・とうもろこし等の輸入原材料におけるIP証明を確認している。

⑥アレルギー食品について

アレルギー食品（特定原材料7品目及び表示を推奨する原材料20品目）については、商品説明書により正確な情報を確認している。

⑦豚肉は、流通情報報告書を確認している。

牛肉は、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（通称「牛のトレーサビリティ法」）に基づきトレーサビリティ報告書を確認している。

(3) 学校給食用物資の配送

- ①パン・米飯・牛乳は大阪府学校給食会が直接学校へ配送する。
- ②副食物資は一旦当協会に搬入し、当協会の委託契約車両（温度管理できる車両）7台に積み替え、各学校へ配送する。
但し、冷凍品・デザート類等は納入業者車両（温度管理できる車両）で各学校へ配送する。

(4) 学校給食用物資納入業者の指導及び監督

- ①納入業者施設への立入調査
製造所並びに小分け販売等の施設を立入りし、製造業者から製品保管に至るまで、又は、小分け場においては、仕入れ製品保管から製品保管の管理まで調査を実施して、適正な衛生管理についての指導を行う
- ②衛生管理の徹底
納入業者に食品自主管理記録票の作成を指導し、衛生管理の徹底を図る。
- ③器具等の洗浄及び消毒
製造加工業者に施設・製造器具・保管庫等・配送車両の洗浄及び消毒の徹底を指導する。
- ④便検査の義務づけ
製造、仕分け、配送等に従事する者は、毎月1回以上便検査（検査項目：O-157・赤痢菌・サルモネラ菌）を行い検査結果の提出を義務づけしている。（協会の職員は検査項目にO26・O111を加える。）
- ⑤工場、店舗等の実態調査
登録業者の工場、店舗
学校給食用物資の製造工場
- ⑥「学校給食用物資納入業者が不良食品等を納入した場合の措置に関する要綱」を定めている。

(5) 各種会議等の開催予定

- | | |
|-------------------|-----|
| ①理事会 | 年2回 |
| ②評議員会 | 年1回 |
| ③物資選定委員会 | 年6回 |
| ④物資調整会議 | 年6回 |
| ⑤学校給食用物資納入業者選定委員会 | 年1回 |
| ⑥学校給食用物資納入業者研修会 | 年2回 |
| ⑦月例監査 | 年4回 |
| ⑧決算監査 | 年1回 |
| ⑨食品製造工場見学会 | 年1回 |

(6) 各種協議会、講習会、研修会への参加予定

- ①大阪府学校給食用物資運営委員会

- ②大阪府学校給食研究協議会
- ③堺市人権啓発推進者研修会
- ④大都市学校給食連絡協議会

(7) ホームページによる情報発信

- ①給食協会の組織及び財務
- ②献立表の記載
- ③腸管性出血性 O-157 検査結果の公表
- ④食品検査結果の公表（放射能）
- ⑤食育活動の公表
- ⑥野菜の産地の掲載
- ⑦商品説明書（アレルギー）の掲載

(8) 学校給食を通じた食育の推進及び支援に関する事業

学校給食における、食育の一環として食に関する指導の「生きた教材」として地域の産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産に携わる人々への努力や食への感謝の念を育むため、児童対象に事業を行っている。

- ①親子料理教室の実施
- ②たまねぎの栽培
- ③さつまいもの栽培
- ④堺市内の製造工場見学を実施する。
- ⑤堺市産野菜を使用した学校給食の実施
（にんじん・小松菜・たまねぎ・キャベツ等）
- ⑥堺市産米の使用
- ⑦堺市産野菜の収穫体験

(9) 学校給食物資代金の徴収と物資代金の支払い

- ①学校給食物資代金の徴収
 - ・学校長へ給食物資代金を請求し徴収する。
- ②給食物資代金の支払い
 - ・納入業者へ学校長から納入された給食物資代金を支払う。

(10) 選択制中学校給食事業

平成28年度中に全市立中学校において、選択制での学校給食を実施予定。
給食内容は、民間調理場の調理弁当によるデリバリー方式であり、給食協会は、民間調理場（弁当製造工場）への物資の調達配送を担う予定。

①物資配送内容

- 前日配送とするもの
 - 副食材料、生鮮食品
 - 米穀（大阪府学校給食会取扱）
- 当日配送とするものについては、各中学校へ納品

牛乳（大阪府学校給食会取扱）

②選択制中学校給食の保護者からの利用申込受付
堺市中学校給食予約システムにより受付