

# 平成29年度事業計画書

## I 運営方針

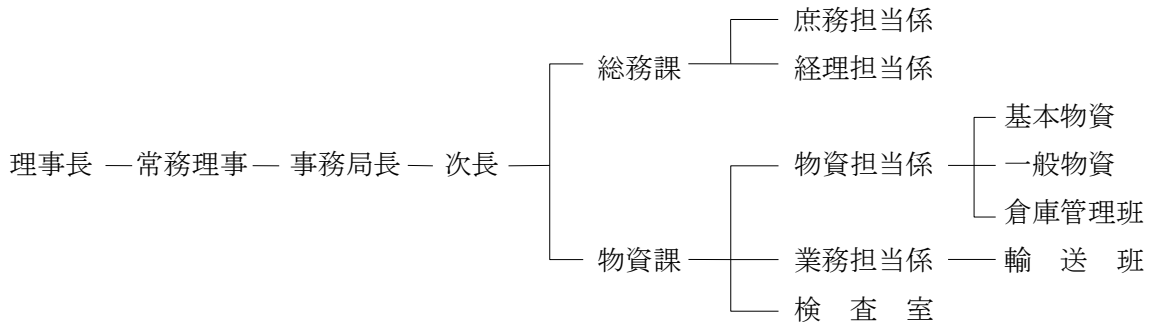
公益財団法人として6年次、その社会的存在意義・役割を認識し、安全安心な学校給食用物資の安定供給、学校給食の充実発展及び食育支援に関する学校給食支援事業を着実に推進する。

運営においては次の3点を重視する。

- 本会を取り巻く状況と課題をよく理解し、取組や業務の改善・改革を図りながら、各種実施事業の成果を上げる。(改善・改革)
- 職責を自覚し、業務の遂行に当たっては、職員間の報告・連絡・相談・確認を徹底し、諸情報を共有化するなどして協力的体制で活動する。(共有)
- 学校給食実施に関係する団体等との連携を積極的にすすめ、一層充実した事業内容を展開する。(連携)

## II 本会の概況

### 1 事務組織



### 2 役員・評議員及び職員の数

( ) 内は平成28年4月1日現在

(1) 理事	9名 (うち常勤理事2名)	(10)
(2) 監事	3名	(3)
(3) 評議員	9名	(10)
(4) 職員	11名	(11)
(5) 再雇用職員	1名	(1)
(6) 業務職員	17名 (うち有期雇用5名)	(16) (うち有期雇用4名)
(7) パート職員	12名	(12)
(8) 出向職員	6名	(6)

### 3 本会が食材を提供する県内学校数及び児童生徒数

学 校 種 別	平成 2 9 年度 (推計)		平成 2 8 年度		対前年比	備 考
	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数		
小学校	502 校	148,800 人	505 校	151,000 人	△2,200 人	国立校, 私立校, 義務教育学校含む。
中学校	227	77,900	225	79,000	△1,100	国立校, 県立校, 県立中等, 義務教育学校, 私立高校含む。
夜間定時制高校	10	1,300	10	1,400	△100	
特別支援学校	23	3,900	23	3,900		国立1校含む。
合 計	762	231,900	763	235,300	△3,400	98.31%

## Ⅲ 事 業

### 学校給食支援事業

#### 1 学校給食用物資の安定供給に関する事業

##### (1) 基本物資

学校等からの年間需要申請に基づく必要量の確保・供給

ア 県産米（コシヒカリ）による米穀

イ 輸入小麦粉 80%及び県産小麦粉原料 20%配合したパン用小麦粉

ウ 県産米原料 100%使用の米粉パン用米粉

エ 県産小麦粉（きぬの波）100%使用のソフトメン用小麦粉

オ 委託加工工場製造によるパン，米飯，ソフトメンの供給

##### (2) 一般物資

学校等からの需要・要望に応えるための体制

ア 茨城県学校給食用製品開発選定委員会による安定供給にむけた地場産物活用の製品開発

イ 茨城県学校給食用製品開発選定委員会により選定された安定的に供給可能な物資を物資検討会において関係栄養職員等へ案内（年2回，7ブロック）

ウ 栃木，千葉，茨城3県の一般物資共同仕入体制の推進により，スケールメリットを活かした共同購入

#### 2 安全及び品質確保のための検査，衛生管理等に関する事業

##### (1) 安全及び品質の確保

ア 食品検査室における検査

・細菌検査

基本物資（パン・メン），一般物資（冷凍品等） 随時

・放射能検査

- |               |    |
|---------------|----|
| 一般物資（冷凍品，乾物等） | 随時 |
|---------------|----|
- ・米穀の鮮度判定検査
- イ 米飯の飯量調査（毎月）
- |               |     |
|---------------|-----|
| ウ パン抜き取り品質審査会 | 年2回 |
| エ ソフトメン抜き取り検査 | 年2回 |
- オ 外部委託による検査
- ・学校給食用小麦粉の残留農薬検査 年2回
  - ・学校給食用小麦粉の成分検査 毎月
  - ・学校給食用精米，小麦粉の放射能検査 年1回
- (2) 委託加工工場の衛生管理指導・相談・助言
- ア 衛生指導及び拭き取り検査（外部委託） 年間13工場
- 〔 食品衛生関連会社衛生インストラクターに依頼し，拭き取り検査による工場内施設の細菌検査を行い，日常の衛生管理について指導を行う。 〕
- イ 衛生管理に係る立入調査 年間39工場
- 〔 委託加工工場の衛生管理について，元食品衛生監視員に依頼し工場の巡回指導を行う。その後改善を確認することにより，一層の衛生管理体制を整える。 〕
- ウ 全パン連フードセーフティー監査 年間7工場 <予算額：420千円>
- 〔 工場の施設・設備等の監査を（一社）日本パン技術研究所 フードセーフティー監査員により実施し，委託加工工場の食品安全管理体制の強化・徹底を図る。 〕
- エ 衛生管理講習会 年2回
- 〔 委託加工工場代表者及び従業員に対し，4，8月に開催。工場訪問調査時の問題点などを取り上げ，より信頼性を高める製品を供給することを目的とする。 〕
- (3) 給食会の供給物資を原因とする食品事故発生に備え，食品営業賠償共済（全給連 PL 共済）の継続加入

### 3 学校給食の充実発展及び食育支援に関する事業

- (1) 食育指導資料等の購入・無償貸与・配布，検査機材の無償貸与及び冷凍保管庫設置補助
- ア 食育指導資料等の充実及び無償貸出（献立レプリカ，紙芝居，書籍，ビデオ，塩分計等）
- イ 給食の検査体制強化に係る簡易検査機材（培地・試薬を含む。）の無償貸与（簡易ふらん器（8台）紫外線ランプ（3台）ATP検査器具（4台）自記温湿度計セット（3台））
- ウ 冷凍保管庫設置補助事業（1か所当り限度額10万円）
- (2) 各種講習会等の開催・実施
- ア いばらき食育推進大会（茨城県，県教育委員会等との共催）
- イ 地場農産物を利用した米飯献立コンテスト（対象 栄養教諭及び学校栄養職員）
- ウ 調理講習会及びセミナー（年4回）（対象 栄養教諭及び学校栄養職員）
- エ 学校給食調理従事員衛生講習会
- オ 学校給食管理システム講習会 <予算額：339千円>
- 〔 本会が学校給食充実事業の一環として開発した学校給食管理システムソフトウェア（無償貸与）の使用について，貸与校担当者が業務の遂行に必要な知識等を修得することを目的とする。本年度は再受講者対象の講習会も開催する。 〕

- カ つくろう料理コンテスト (県教育委員会との共催) (対象 児童・生徒)
- キ 学校給食用パン実技講習会 <予算額：36千円>  
 (栄養教諭及び学校栄養職員を対象に給食用パンに関する知識や理解を深め、製パン技術や給食用パンの品質審査方法を習得する。)
- ク 親子料理講習会 <予算額：54千円>  
 (児童・生徒，保護者を対象とした事業。本年度は和食をテーマに「鰹節」について学び，鰹節のだし取り実習を行いながら県内農産物等を用いた食材を使用し料理の実習を行う。)
- (3) 学校給食充実発展・食育支援事業等に係る助成事業 <予算額：600千円>  
 (県内学校給食の充実発展並びに学校等における食育を推進するため，学校給食関係団体が実施する研修会，講習会，調査研究等の事業並びに学校給食を通じての地産地消推進に関する活動について，1団体3万円を上限に助成する。)
- (4) 研修室・会議室等の貸出 (学校給食関係団体その他公益法人等への無償提供)
- (5) ホームページによる広報活動  
 ア 物資情報の提供 (原料配合・栄養成分・放射能検査・遺伝子組換え・アレルギー物資等)  
 イ その他 (食育情報・地産地消情報・給食管理システム情報等)
- (6) 広報誌の発行  
 「給食いばらき」(委員会設置) 年2回 各2,200部  
 配布先：県，市町村教育委員会，学校 その他  
 「IGKだより」 年10回 各350部  
 配布先：県内栄養教諭，学校栄養士

#### 4 その他この法人の目的を達成するために必要な事業

- (1) 茨城県学校栄養士協議会との連携と助成
- (2) 茨城県学校給食共同調理場連絡協議会及び同ブロック協議会との連携と助成
- (3) 茨城県公社等連絡協議会との連携
- (4) 学校給食に係わる意見交換会  
 (参加団体：茨城県学校給食共同調理場連絡協議会，茨城県学校栄養士協議会，パン・メン・米飯組合，茨城県学校給食会職員等)

## IV 資金計画

### 銀行借入金限度額

預金担保による当座預金借入限度額 400,000千円

平成2年度第2回(平成3年3月27日)理事会において議決