

令和6年度

公益財団法人

岡山県学校給食会の事業計画

子どもたちに笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

総務課 織田 恵

公益財団法人岡山県学校給食会

事業目標 「食育推進に向けての提案」

事業

- 1 学校給食用物資の安定供給に関する事業
- 2 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業
- 3 学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業

(1) 基本物資(パン、米飯・精米、めん)

ア 基本物資の供給

県内全ての児童生徒へ、同一品質規格で同一価格による安定供給を行います。

パン : 岡山県産の米粉を20%配合した岡山っ子米粉パン
米飯・精米 : それぞれの地域毎の地元産米
めん : うどん・中華めん・ソフトスパゲッティめん
中華めん・ソフトスパゲッティめんは、
岡山県産の米粉を20%配合した米粉めん

3 学校給食用物資の安定供給に関する事業

県内全域を対象として、学校給食の主食である基本物資と牛乳及びおかずとなる食材、デザート等の一般物資の安定的な供給に努め、学校給食の円滑な実施を支援するため、次の公益目的事業を実施します。

イ 品質の向上と充実

委託加工工場の衛生管理の徹底
パン、米飯、めん等の品質の向上及び品質管理の徹底

ウ 地産地消の推進、食育支援

基本物資すべてで地産地消を推進、食育を支援

エ 小麦粉・精米需給体制の充実強化

関係者との連携強化による小麦粉・精米需給体制の充実強化

オ 安定供給体制の維持

学校給食用パン、米飯、めん安定供給対策会議を開催
安定供給体制を維持するための方策を協議

(2) 学校給食用牛乳

農林水産省が実施する持続的生産強化対策事業のうち「学校給食用牛乳供給推進」の実施主体者として事業を実施します。

1 供給円滑化推進事業

事業計画策定、事業評価等に関する事業

2 牛乳安定需要確保対策事業

保護者負担額の軽減を図る事業

(3) 一般物資(おかずとなる食材及びデザート等)

ア 取扱物資の精選

食に関する指導の目標（食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化）を踏まえた学校給食にふさわしい物資を提案
献立専門委員会、物資専門委員会において精選し、供給

イ 良質で低廉な物資の確保

中国・四国・九州各県学校給食会との共同購入の推進
食料の生産動向、流通情報の収集
年間をとおした安定価格による供給

ウ 取扱物資の資料整備

品目ごとに管理資料を整備し 安全性を確認

エ 学校給食献立の支援

「食の教科書」となる学校給食献立づくりを支援
学校給食用物資取扱品目一覧表を作成し、アレルギー物質を表示し
情報を提供

オ 食育支援活動

献立等の提案、物資の紹介、食に関する教材の提供など、食に関する指導を支援

(4) コーディネート機能の充実

生産者及び県内農畜水産物取扱業者と学校給食実施現場とのコーディネート役を担います。

(5) 緊急事態発生時の対応

調理が不可能になった場合等、緊急事態発生時において、食材の緊急配送など、学校給食の実施にむけた支援に努めます。

(6) 委託業者の指定

物資の加工業務、物流業務について、専門性のある業者に委託することにより経済性、確実性を確保します。

4 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

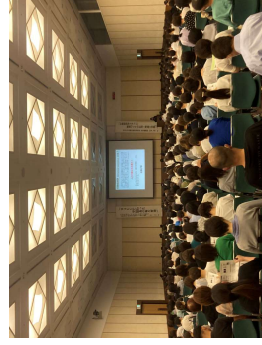
学校給食の円滑な実施及びその発展に資するため、県教育委員会、市町村教育委員会等と共催による研修会、講習会を実施し、学校給食関係者の資質向上と専門的知識を備えた人材の育成を支援します。

また、食育推進の担い手として、食育情報拠点として、学校における食に関する指導、地域や家庭が行う食育推進事業等を支援するため、次の公益目的事業を実施します。

(1) 学校給食の普及充実

ア 岡山県学校給食 研究協議大会の開催

学校給食の意義と役割についての認識を深め、食育の推進と適切な衛生管理の改善充実を図るとともに、当面する諸問題について研究協議を行い、学校給食関係者の専門的知識を高め、資質向上を支援



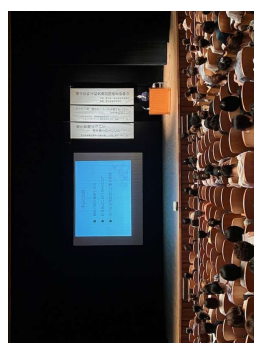
令和5年度の様子

イ 研修会・講習会の開催

- ① 岡山県特定給食施設関係者研修会
- ② 学校給食共同調理場夏期研修会



栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー



令和5年度
岡山県特定給食施設関係者研修会

- ③ 学校給食調理講習会
- ④ 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

ウ 体験支援

優良工場の取組を視察

エ 学校給食実施校訪問

(学校給食週間)

オ 受講者の派遣

全国学校給食研究協議大会
全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

カ 功労者の表彰

学校給食関係功労者の表彰



学校給食関係功労者表彰

キ 施設・教材等の貸出

- ① 関係施設の貸出
- ② 備前焼食器の貸出
ごはん茶碗、小鉢、平皿、小皿、箸置きなど
- ③ 食や健康、衛生管理に関するビデオ・DVD、食材のレプリカ、紙芝居等の貸出



関係施設 調理室



ごはん茶碗



備前焼食器セット

ク 学校給食管理システム

献立作成や食の指導等、栄養教諭・学校栄養職員の日常業務の効率化を支援するため、管理システムソフトを無償貸与します。また、操作講習会を開催します。



操作講習会

(2) 学校・家庭・地域における食育推進

ア 学校給食関係団体等への支援

学校給食調査研究事業

イ 家庭・地域への支援

- ① 食育推進の取組
- ② 地場産物調理講習会
- ③ 保護者の学校給食教室
- ④ 親子料理教室



食育推進の取組

(3) 食育情報拠点としての情報発信

- ア 学校給食情報展示会の開催
- イ 学校給食情報展示室
今年度も出張展示室を開催



学校給食情報展示会



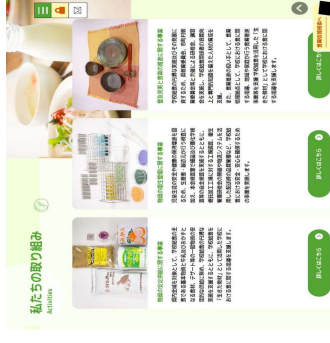
出張展示室

- ウ ホームページ
各種情報を公開

- エ 機関紙「県学給だより」
機関紙を発刊し時宜にかなった情報を提供

- オ リーフレット
食に関する情報のリーフレットを作成し
児童生徒に配付

- カ 食育関連情報動画
給食時間に利用できる食育関連情報動画を
作成しホームページへ公開



岡山県学校給食会
ホームページ

5 学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業

児童生徒の安全や健康の保持増進を図るとともに、学校給食における安全・安心を確保するため、次の公益目的事業を実施します。

(1) 食品検査

生産者・製造元が行う検査に加え、本会検査室で細菌及び理化学検査等の自主検査を実施します。

ア 本会での検査

取扱物資の安全を確保するため、定期的または随時実施

イ 公的機関等での検査

残留農薬、ノロウイルス、ヒスタミン等を検査依頼

(2) 取扱物資の安全性の公表

食品検査実施状況をホームページ等へ掲載し公表します。

(3) 基本物資の委託加工工場の指導

ア 拭取検査

委託加工工場の拭取検査、細菌検査を実施

イ 工場調査

食品衛生管理の専門業者に委託し工場調査を実施

ウ 衛生管理研修会

安全意識の徹底
衛生管理の徹底



拭取検査



衛生管理研修会

(4) 学校給食現場の拭取検査等

- ・調理施設・調理機器等の拭取検査を受託します。
- ・簡易検査器具を貸出し、衛生管理を支援します。

(5) 安全意識の高揚

- ・本会職員、委託業者を対象に研修会を実施し、流通過程における品質・衛生管理の徹底を図ります。
- ・取引先に対し衛生管理体制の充実強化を要請し、衛生管理の徹底を図ります。

(6) HACCPによる衛生管理

- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施し、取扱物資の安全性の確保を図ります。

学校給食用脱脂粉乳の取扱いについて

1 基本物資の保管、管理

学校給食用脱脂粉乳の学校給食用用途以外の使用禁止

学校給食用脱脂粉乳は、関税暫定措置法により関税(無税)されて

い

るため、学校給食用の用途以外の使用については同法第10条によりかたく禁じられています。(学校給食用パンはこれに準じます。)

2 事故品の処理

学校給食用パンに事故品が発生したときは、学校等で任意に処分したり、他に転用したりすることなく、速やかに県学校給食会に連絡し、その指示を待って措置しなければなりません。

3 用途外使用として転用できる場合

「岡山県学校給食会における危機管理マニュアル」により、適切な対応を実施します。

(8) 物流システムによる対応

- ・「学校給食衛生管理基準」に基づき、一般物資の在庫管理を行い、納品伝票に賞味期限、産地等を表示し、検収業務の効率化を支援します。
- ・トレーサビリティ体制により、取扱物資が学校給食現場に納入されるまでの流通履歴、配送時の庫内温度履歴を管理し、品質管理を徹底します。



ご清聴ありがとうございました

「令和6年度 学校給食会の事業計画について」

令和6年度 公益財団法人岡山県学校給食会事業計画（抜粋）

1 基本方針

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、健康の増進、体位の向上を図ることはもとより、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」としての役割を担っている。また、地産地消の推進、伝統的食文化の継承、食物アレルギーへの対応など社会的な課題や要請への対応も期待されている。

こうした中、公益財団法人である本会は「食育推進にむけての提案」を事業目標に掲げ、「生きた教材」となる良質で安全安心な学校給食用物資を安定的に供給し、学校給食の円滑な実施と食育を支援するための「学校給食用物資の安定供給に関する事業」、「学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業」及び「学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業」の3つの事業を柱として、各事業を相互に連携させながら学校給食現場の要望に添った公益活動を積極的に実施する。

66 2 法人の基本的事項に関する業務

公益法人制度では、自律的な経営をすることが基本原則であり、定款をはじめ、法令、諸規程等の遵守に努め、透明性の高い運営を徹底する。

また、学校給食会を取り巻く環境は、児童生徒数の減少、原料価格及び経費の高騰が続く大変厳しくなっているが、社会情勢、時代環境に対応するとともに、学校給食関係情報の収集・提供することにより、経営基盤の確保を図る。

なお、事業実施にあたっては、平成29年度公益財団法人岡山県学校給食会経営委員会からの啓申「公益財団法人岡山県学校給食会長期運営計画」を踏まえた運営に努める。

3 学校給食用物資の安定供給に関する事業

県内全域を対象として、学校給食の主食である基本物資と牛乳及びおかずとなる食材、デザート等の一般物資の安定的な供給に努め、学校給食の円滑な実施を支援するため、次の公益目的事業を実施する。

(1) 基本物資（パン、米飯・精米、めん）

ア 基本物資の供給

学校給食の主食である、パン、米飯、めんについて、それぞれ委託加工工場を指定して、県内全ての児童生徒へ、同一品質規格で同一価格による安定供給を行う。

① パンは、標準パンとして、岡山県産米の米粉を20%配合した「岡山っ子こめこパン」を供給する。

② 米飯・精米は、それぞれの地域毎の地元産米を供給する。

③ めんは、うどん・中華めん・ソフトスパゲッティ式めんを供給する。

なお、中華めん・ソフトスパゲッティ式めんは、岡山県産米の米粉を20%配合した「米粉めん」とする。

イ 品質の向上と充実

良質で安全な主食を安定的に供給するため、委託加工工場の製造過程における衛生管理の徹底を図るとともに、抜取で細菌検査、規格などについての検査を実施し、品質の向上及び管理の徹底を図る。

なお、パンについては、外部講師を招き、学校給食関係者及び保護者に参加いただき、外観、内相等についての品質審査会を実施する。

ウ 地産地消の推進、食育支援

岡山県産米の米粉を配合したパン及びめんを供給する。また、米飯・精米は地元産米を供給することによって、基本物資すべてで地産地消を推進し、食育を支援する。

エ 小麦粉・精米需給体制の充実強化

学校給食実施現場、米穀取扱事業者、製粉会社、精米工場との連携強化による小麦粉・精米の需給体制の充実強化を図る。

オ 安定供給体制の維持

経営者の高齢化、後継者不在などからパン、炊飯、めんの委託加工工場が減少し、供給体制が脆弱化しているため、学校給食用パン、米飯、めん安定供給対策会議（本会と岡山県パン協同組合、一般社団法人おかやま学校給食めん協会）を開催して安定供給体制を維持していくための方策を協議し、供給空白地域の発生を防ぎ、県内全域への安定供給体制の充実に努める。

(2) 学校給食用牛乳

農林水産省が実施する持続的生産強化対策事業のうち「学校給食用牛乳供給推進」の実施主体者として、牛乳供給に係る実施計画の策定、事業評価等に関する供給円滑化推進事業、保護者負担額の軽減を図るための増し経費の一部について、供給事業者へ交付する牛乳安定需要確保対策事業等を実施する。

(3) 一般物資（おかずとなる食材及びデザート等）

ア 取扱物資の精選

① 食に関する指導の目標（食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化）を踏まえた学校給食にふさわしい物資を提案し、献立専門委員会、物資専門委員会において、栄養成分、原材料、規格、価格、味等について精選し供給する。

取作物資

	令和4年度 選定品目数	令和5年度 選定品目数	令和6年度当初 取作物資予定数
常温物資	14品目	11品目	443品目
冷凍物資	17品目	20品目	449品目
合 計	31品目	31品目	892品目
			1,210種類

- ② 地元生産者の協力を得て、地場産物を使用した給食会独自の加工品を開発するなど、学校給食における岡山県産の農畜産物や水産物の導入を促進する。
- ③ 災害時に役立つ学校給食用物資として、長期保存可能な非常食、備蓄食品となり得る食品により、防災の日、防災訓練等の機会を利用した学校における防災教育を支援する。
- ④ 「学校給食用物資仕入業者の選定基準」(H24.2.27改正)に基づき、経営規模、信用状況、衛生状況について良好な業者の食品を取扱う。

イ 良質で低廉な物資の確保

- ① 中四国、九州各県学校給食会との共同購入の推進により、スケールメリットを生かした低廉な価格で、良質な物資の安定供給を図る。
- ② 食料の生産動向の把握や、価格等の市場調査により、流通情報を収集し、取作物資の価格決定に反映させる。
- ③ 自家倉庫の活用などにより経費節減に努めるとともに、取作物資の価格を公表し、年間をおとした安定価格による供給を図る。

ウ 取作物資の資料整備

取作物資の品目ごとに、栄養成分、原材料配合、産地、製造工程、表示事項等管理資料を整備し、取扱全品目の安全性を確認する。

エ 学校給食献立の支援

- ① 地域の食文化を継承するための郷土料理や伝統的料理、教科や行事との関連、世界の国の食文化など「食の教科書」となる学校給食献立づくりを支援する。
- ② 本会取作物資について「学校給食用物資取扱品目一覧表」を作成し、食物アレルギーに係る表示対象である特定原材料及びそれに準ずるアレルゲン28品目の情報を提供する。

オ 食育支援活動

学校給食関係者を計画的に訪問し、本会ならではの取作物資を使用した献立等を提案するとともに、給食環境の変化に伴う現場のニーズに対応した物資の紹介や、食に関する教材提供などにより、学校における食に関する指導を支援する。

カ その他

- ① 食品ロスを削減するため、仕入業者へ内容量の小型化の要請や本会での個別対応に努める。
- ② 学校給食を実施するために必要な食器、白衣、洗剤等を取扱う。

(4) コーディネート機能の充実

地場産物について、コーディネート事業実施要領(R1.6.3改正)に基づき、本会が、生産者及び県内農畜水産物取扱業者と学校給食実施現場とのコーディネート役を担い、学校給食における地場産物の積極的な活用を促進する。

(5) 緊急事態発生時の対応

「学校給食用物資に係る緊急時の対応について」(H26.5.9改正)に基づき、学校給食実施現場における調理場での調理が不可能になった場合等、緊急事態発生時において、食材の緊急配送など学校給食の実施にむけた支援に努める。

(6) 委託業者の指定

物資の加工業務、物流業務について、専門性のある業者に委託することにより経済性、確実性を確保する。

なお、委託に当たっては、学校給食の重要性を十分理解し、本会定款をはじめ規程、規則、業務をする上での規範等を遵守するとともに、業務の合理化、改善などにも積極的に取り組むことを要請する。

ア 基本物資

パン、米飯、めん、の加工及び精米加工業務

イ 物流業務

取作物資配送計画の立案、配送及び倉庫管理業務(常温倉庫、低温・冷蔵倉庫、荷捌き等)全般

4 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

学校給食の円滑な実施及びその発展に資するため、県教育委員会、市町村教育委員会等と共催による研修会、講習会を実施し、学校給食関係者の資質向上と専門的知識を備えた人材の育成を支援する。

また、食育推進の担い手として、食育情報拠点として、学校における食に関する指導、地域や家庭が行う食育推進事業等を支援するため、次の公益目的事業を実施する。

(1) 学校給食の普及充実

ア 岡山県学校給食研究協議大会

県内の学校給食関係者が一堂に集まり、学校給食の普及充実のため研究協議する唯一の大会である。

目的：学校給食の意義と役割についての認識を深め、食育の推進と適切な衛生管理の改善充実を図るとともに、当面する諸問題について研究協議を行い、学校給食関係者の専門的知識を高め、資質向上を支援する。

共催：岡山県教育委員会、岡山市教育委員会
対象：学校長、共同調理場所長、栄養教諭・学校栄養職員、調理関係職員、
県内学校給食関係者 約700名

日時：令和6年7月30日予定

内容：① 学識経験者による講演

② 分科会（食育推進、衛生管理）における研究協議

イ 研修会・講習会の開催

学校給食関係者を対象とした研修会・講習会を開催し、学校給食が果たすべき今日的役割等について、関係者の理解を深める。

① 岡山県特定給食施設関係者研修会

目的：特定給食業務の円滑適正な推進や、従事者の資質向上を図る。

主催：岡山県、岡山県給食協議会（県学校給食会、県社会福祉協議会、県病院協会、県労働基準協会の4団体で組織）

対象：特定給食実施施設（学校、福祉施設、企業、病院）の従事関係者

約800名

日時：令和6年8月6日予定

内容：衛生管理についての講義、学識経験者による講演

② 学校給食共同調理場夏期研修会

共同調理場連絡協議会が実施する研修会を、助成支援する。

目的：共同調理場における管理運営の改善充実を図るため、当面の諸問題について研究協議を行う。

主催：共同調理場連絡協議会

共催：岡山県教育委員会、岡山市教育委員会、岡山県学校給食会

対象：県内学校給食共同調理場の管理者、栄養関係職員 53施設

日時：令和6年8月9日予定

内容：学識経験者による講演

③ 学校給食調理講習会

目的：本会取扱物資である地場産物を中心に、給食実施に役立つ調理講習を行い、調理技術の向上を図るとともに、平素の学校給食の献立作成と学校における食の指導を支援する。

共催：岡山県教育委員会、岡山市教育委員会

対象：栄養教諭・学校栄養職員 32名

日時：令和6年10月予定

内容：管理栄養士による調理実習、学識経験者による講義

④ 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

目的：食に関する幅広い知識の習得とともに、調理技術のスキルアップを図り、県内の学校における食の指導の充実を支援する。

対象：栄養教諭・学校栄養職員 27名

日時：令和6年11月予定

内容：調理専門家による調理実習及び講義他

ウ 体験支援

目的：取扱物資の安全安心への理解を深め、生産に関わる情報をもとに、学校における食の指導を支援する。

対象：学校給食関係者

日時：令和6年7月予定

内容：本会取扱物資を製造している優良工場の生産工程、安全・安心への取り組みを視察

学校給食実施校訪問（学校給食週間）

目的：学校給食の意義や役割について理解と関心を深めるため、学校給食実施校を訪問し、学校給食の普及充実を図る。

主催：岡山県教育委員会、岡山県学校給食会

日時：学校給食週間（1月24日～30日）の期間中

内容：食に関する指導のための学校給食関係資料贈呈等

オ 受講者の派遣

目的：県内学校給食の普及発展のため、全国的研修会へ学校給食関係者を派遣し、研修成果を機関紙に公表することにより、関係者の資質向上を支援する。

派遣先：全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（仮称）

受講者：各地区連合会からの推薦者 4名

カ 功労者の表彰

目的：学校給食関係功労者表彰要項（H24.5.16改正）に基づき、学校給食の発展、充実に顕著な功績がありその職種の指導的立場にある者、食の指導に顕著な成果をあげた者を学校給食関係功労者として表彰し、学校給食の普及充実に寄与する。

対象：多年にわたり、学校給食の振興に多大な功績のあった次の者

(1) 学校給食を実施する学校又は共同調理場に勤務する栄養教諭・学校栄養職員、調理関係職員

(2) その他学校給食関係者

日時：令和6年8月19日予定

施設、教材等の貸出

① 学校給食関係者に対し、学校給食充実のための研究協議の場、情報交換の場として研修会議室、調理実習室などの関係施設を貸出す。

② 岡山県の伝統工芸品である備前焼食器（ごはん茶碗、小鉢、平皿、小皿、箸置きなどセット）を貸出し、伝統文化や食事のマナーを学ぶ機会を提供す

日時：令和6年7月30日予定（岡山県学校給食研究協議大会と同日開催）
内容：本会取扱物資の情報及び食の指導を支援するためのパネル展示等
イ 学校給食情報展示室

① 学校給食を学べる場として整備した、学校給食情報展示室の展示物の充実を図るとともに、その利用を促進する。
② 出張展示室

目的：外部展示施設で岡山県学校給食会の事業内容を周知する。

対象：岡山県民

日時：令和7年1月24日～30日予定

ウ ホームページ

本会の情報発信拠点としてホームページを公開し、機関紙・リーフレット・食品検査実施状況・貸出品等を掲載する。また、県内の栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、食育関連動画や本会取扱物資の特徴・産地・アレルゲン等の情報及び本会取扱物資を使用したレシピ等を公開し、食に関する指導を支援する。

エ 機関紙「県学給だより」

本会の取組・活動状況、取扱物資に関する情報、給食用物資価格の動向とともに、県内学校給食実施現場における食育推進事業などを紹介する機関紙を発刊し、学校給食関係者に時宜に合った情報を提供する。

オ リーフレット

学校及び家庭における食育を支援するため、食に関する情報のリーフレットを作成し県内の児童生徒に配付する。

カ 食育関連情報動画

給食時間に教室やランチルームで利用できる食育関連情報動画を作成し、ホームページに栄養教諭・学校栄養職員向けに公開することにより、県内の学校給食現場における食育の指導の推進を支援する。

5 学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業

児童生徒の安全や健康の保持増進を図るとともに、学校給食における安全・安心を確保するため、次の公益目的事業を実施する。

(1) 食品検査

生産者・製造元が行う検査に加え、本会検査室で細菌及び物理化学検査等の自主検査を実施する。

ア 本会での検査

本会は、取扱物資の安全を確保するため、定期的または随時に抜き取り、一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、保存料等の理化学検査など、1,200検体、11,000項目の検査を実施する。

検査基準は、食品衛生法、JAS法等の基準による。

るとともに、学校給食における食事環境の充実を図る。

③ 食や健康に関するビデオ・DVDや食材のレプリカ（季節の献立）、紙芝居等を集積整備し、食育に関する指導教材として学校給食関係者へ貸出し、学校における食育を支援する。

④ 衛生管理・調理技術に関するビデオ・DVD等を学校給食関係者へ貸出し、学校給食現場の職員研修の場における研究協議の充実を支援する。

ク 学校給食管理システム

豊富な食材情報を活用した献立作成や食の指導等、栄養教諭・学校栄養職員の日常業務の効率化を支援するため、管理システムソフトを無償貸与するとともに、操作講習会を実施する。

(2) 学校、家庭、地域における食育推進

ア 学校給食関係団体等への支援

食育推進を目的として、学校給食関係団体（岡山県学校栄養士会、共同調理場連絡協議会等）や支部単位の教育関係団体が実施する学校給食調査研究事業を支援する。

イ 家庭・地域への支援

① 児童生徒・保護者等を中心に、学校やPTA等が教科以外で実施する特色ある食育推進の取組みを支援する。

② 地場産物調理講習会

目的：地場産物を使用した学校給食献立の調理を体験する調理講習会を開催し、学校給食の普及と家庭における食育を支援する。

対象：小中学生の保護者（親子も可） 30名

③ 保護者の学校給食教室

目的：学校給食の意義や役割について理解を深めるとともに、成長期に必要な栄養バランスの取れた食事について学ぶ機会を提供し、家庭での丈夫な体作りを支援する。

対象：小中学生の保護者 30名

④ 親子料理教室

目的：食事の大切さや食材への感謝について話し合う機会を提供し、家庭における食育の推進に寄与する。

対象：小中学生とその保護者 15組

(3) 食育情報拠点としての情報発信

ア 学校給食情報展示会

目的：事業目標である「食育推進にむけての提案」をテーマとし、学校給食に関する情報を展示し、学校給食を活用した食に関する指導を支援する。

対象：学校給食関係者 約700名

- (4) 学校給食現場の拭取検査等
- ア 学校給食実施現場の調理施設・調理機器等の拭取検査を受託し、検査結果に基づき作業工程及び施設設備の改善案を示す。
- イ 学校給食実施現場における調理室の微生物や残留脂肪等を検査する簡易検査器具を貸出し、学校給食実施現場の衛生管理を支援する。
- (5) 安全意識の高揚
- ア 本会職員、委託業者（配送担当者・倉庫管理担当者）を対象とした、物流研修会、衛生管理研修会を実施し、学校給食従事者としての衛生意識の高揚に努め、学校給食用物資の流通過程における品質・衛生管理の徹底を図る。
- イ 「岡山県学校給食会職員等の検便に関する要項」（R4、10、1改正）に基づき、本会職員、委託業者（配送担当者・倉庫管理担当者）の月2回の検便及び必要に応じてノロウイルス検査を実施し、学校給食用物資を取り扱う担当者の健康管理、安全意識の高揚を図る。
- ウ 取引先に対して、異物混入防止対策の徹底、衛生管理体制の充実強化の要請をするとともに、必要に応じて立ち入り調査を実施し、衛生管理の徹底を図る。
- エ 取引先である県内食品加工工場については、必要に応じて拭取検査を実施し、取扱物資の安全確保を図る。
- (6) HACCPによる衛生管理
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を実施するため衛生管理マニュアル（R5.4.1改正）を励行し、施設・設備の衛生管理、取扱物資を取り扱う担当者の衛生管理・衛生指導等の一般的衛生管理などについて、注意点、対応策を明確にし、管理記録することで、衛生管理の精度を高め、取扱物資の安全性の確保を図る。
- また、委託加工工場に対しても、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画による衛生管理の徹底を要請する。
- (7) 事故発生時の対応
- 「岡山県学校給食会における危機管理マニュアル」（R5.4.25改定）に基づき、学校給食で想定される食中毒の発生や、異物混入事故等のあらゆる事態に対し、適切な対応を実施する。
- (8) 物流システムによる対応
- ア 「学校給食衛生管理基準」に基づき、一般物資について、賞味期限、産地、銘柄別の在庫管理を行い、納品伝票に賞味期限、産地等を表示することで、学校給食実施現場が行う検収業務の効率化を支援する。
- イ トレーサビリティ体制を整備した物流システムを活用し、物資が本会に納入されてから学校給食実施現場に納品されるまでの流通履歴、配送時の庫内温度履歴を管理し、配送時における取扱物資の品質管理を徹底する。
- また、配送車両の位置情報の確認、配送先への到着予想時刻等の問い合わせ

- ① 基本物資（パン、委託米飯、めん、牛乳） 年1回
- ② 常温物資、冷凍物資 年1～2回
- ③ その他 表示内容、一食当たりの重量等を確認する。
- 担当職員は、専門的技術を高めるため検査技術の向上に努める。
- また、最新の検査方法の情報を収集するとともに、検査機器は計画的に更新する。
- イ 公的機関等での検査
- ① 残留農薬、ノロウイルス、ヒスタミンについては、「学校給食用物資の安全確認実施要領」（R5.1.4制定）に基づき、取扱業者に対して、公的検査機関（厚生労働省登録検査機関、以下同じ）等の検査証の提出を要請する。
- なお、本会が取扱う野菜・果実等については、年間20検体程度、予算の範囲以内で、公的検査機関等へ依頼し、一斉分析100項目を検査する。
- ② 共同購入物資（冷凍野菜）については、一般細菌・食中毒菌検査に加えて、残留農薬検査、品位検査を公的検査機関で実施する。
- ③ 放射性物質については、「学校給食用放射性物質検査実施要領」（H25.7.4改正）に基づき、必要に応じて公的検査機関で実施する。
- (2) 取扱物資の安全性の公表
- 食品検査実施状況は、本会機関紙、ホームページへ掲載し、取扱物資の安全性について公表する。
- (3) 基本物資の委託加工工場の指導
- ア 拭取検査
- ① 委託加工工場の設備、機器等の拭取検査（ATP＝清浄度検査）、細菌検査を実施し、製造過程における衛生管理の徹底を図る。
- ② 拭取検査結果に基づいた、施設設備の衛生管理に係る注意点を包括した資料を作成、配付し、委託加工工場の衛生管理の徹底を図り、各工場における安全点検の指針を示す。
- イ 工場調査
- 食品衛生管理の専門業者に委託して、年2回工場建屋、倉庫、工場内設備、食品取扱設備、洗浄設備、製造工程、製品輸送、従業員の衛生管理等々について、調査する。
- なお、本会職員も工場に向いて調査し、改善を要する工場に対しては、「施設設備等改善確認書」により改善状況を確認する。
- ウ 衛生管理研修会
- 衛生管理に関する専門家を講師とした研修会を実施する。
- ① 学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」の徹底
- ② 委託加工工場従業員からの安全意識の徹底
- ③ 工場調査及び拭取検査結果に基づく、衛生管理の徹底 など

に対応する。

ウ 本会職員と物流委託業者との意見交換の場として、毎月定期的に物流連絡会議を開催し、物流過程における事故防止策や業務効率を高めるための協議を重ね、配送体制の整備や物流サービスの向上を図る。

6 その他関連事業

(1) 「災害時における救援物資の調達等に関する協定」に基づき、災害時の被災者を救援するための救援物資の調達、ボランティア活動の支援等を行う。

岡山県 (H23. 5. 13締結)

岡山市 (H31. 4. 1締結)

岡山県栄養士会 (R5. 11. 1締結)

(2) 災害発生等の突発的事由により、学校給食が中止となった場合の免税脱脂粉乳を使用した学校給食用パンについては、用途外使用として転用できるよう努める。

7 情報公開

定款の規定に基づき、財務資料、事業報告書等については、閲覧に供するとともに、ホームページにより食育支援事業、食品検査実施状況等、事業活動状況の情報を提供する。

8 公告

定款の規定に基づき、法人に関する公告は電子公告により行う。

9 学校給食総合センターの管理、運営等に関する業務

(1) 施設設備の適正管理

学校給食運営支援の基地となる施設設備を適正に維持管理する。

冷凍冷蔵倉庫・常温倉庫の老朽化に対応するため、更新計画に基づいて、整備費用を資産取得資金へ積み立てる。

(2) 事業継続計画

災害発生時には、岡山県学校給食会事業継続計画 (H30. 10. 30改正) に基づき事業を継続実施する。