

平成31年度事業計画書

1 事業方針

公益財団法人北海道学校給食会は、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす学校給食法の目的及び食育基本法の理念を踏まえ、北海道教育委員会をはじめ関係機関・団体と緊密な連携を図りながら、食育の推進について支援するとともに、安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給するという観点に立って、各種事業を実施する。

(1) 食育の推進を支援する事業（定款第4条第1号）

学校等で実施される食育推進事業を支援するという観点に立って、次の事業を実施する。

① 各種研究大会の実施等

学校給食における食育指導の中心的な役割を担う栄養教諭・学校栄養職員等及び子どもたちを対象として、食育に係る各種研究大会等を北海道教育委員会及び北海道学校給食研究協議会等と連携を図りながら、実施する。

<研究大会等の実施計画>

事業名	開催年月日	開催地等	開催区分	備考
子ども給食教室	7月下旬	伊達市	主催	共催:北海道教育委員会 後援:伊達市教育委員会、北海道学校給食研究協議会
第62回北海道学校給食研究大会	7月31日	東川町	主催 (実行委員会)	主催(実行委員会):北海道教育委員会、東川町教育委員会、北海道学校給食研究協議会
第51回北海道高等学校給食研究協議会 北海道大会	8月	札幌市	後援	主催:北海道高等学校給食研究協議会
食育推進研究協議会	10月中旬	道南	共催	主催:北海道教育委員会
第42回学校給食展	10月中旬	札幌市	後援	主催:札幌市学校給食栄養士会
北海道学校給食コンクール	1月	札幌市 (当会)	共催	主催:北海道教育委員会

② 研究団体等への助成

学校給食に関わる研究団体等に対し、学校給食の充実及び食育を推進するための経費を助成する。

③ 施設・設備の貸出し

ア 研修室・調理室の貸出し

学校給食関係者からの要望に応じ、研修室等を無料で貸出す。

イ 「北海道学校給食献立システム」の貸出し

給食用食材や給食メニュー等のデータ及びアレルギー物質に関するデータ等を管理・活用して献立を作成するためのシステムを無料で貸出す。

ウ レプリカの貸出し

食育の授業に役立ててもらうため、「鮭」「さんま」「昆布」「野菜」等の実物大レプリカを、市町村教育委員会、学校及び共同調理場に無料で貸出す。

また、栄養教諭等から要望の多い、「真ホッケ」「真ホッケの開き」「マダラ」「スケソウダラ」「ブリ」「サバ」「マイワシ」「砂カレイ」の7魚種（8点）を新たに作成する。

エ バイキング用食器の貸出し

学校給食が多様化する中、楽しく潤いのある食事環境づくりを支援するため、バイキング用食器を学校及び共同調理場に無料で貸出す。

オ DVD等の貸出し

学校給食従事者の研修及び児童生徒の食育指導用として、衛生管理・食育指導に関するDVD等を市町村教育委員会、学校及び共同調理場に無料で貸出す。

④ 情報提供

北海道学校給食研究協議会と共同で学校給食広報誌「いただきます」を年4回発行・配布するとともに、ホームページにより学校給食に関する各種情報を提供する。

<学校給食広報誌「いただきます」発行計画>

号数	発行予定年月	発行部数	配布先
第209号	H31. 5月	各号3,000部	北海道教育委員会、各市町村教育委員会、各学校給食実施校・各学校給食センター、日本スポーツ振興センター、全国学校給食会連合会、各都府県学校給食会、北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合、札幌市学校給食麺協同組合
第210号	H31. 9月		
第211号	H31. 11月		
第212号	H32. 3月		

(2) 安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給する事業（定款第4条第2号）

常に良質で安全なものを安定的に供給するとともに、給食の時間における食に関する指導や給食費会計に大きな影響を生じさせないよう価格の安定に努めるという観点に立って、次の事業を実施する。

① 学校給食用物資の安定供給

ア 物資の安定供給（必要量・品質確保）

- a 精米・米飯及びパン等の主食となる主原料である玄米・小麦粉については、それぞれホクレン、関係製粉会社との年間契約により、市町村の必要量を確保し安定的に供給する。

万一天候不良等により、不測の事態が生じた場合においても、関係者の協力を得て当初の必要量を確保するために最大限の努力をする。

- b 地産・地消の観点に立って北海道産100%の玄米・小麦粉を使用し、当会の品質規格等に基づきその品質を確保する。

また、地元産米を希望する市町村には、それぞれの要望に応じて供給する。

- c 一般物資の供給については、天候不順や異常気象の影響等で原料となる農水産物が全国的に不足している状況にあるが、道内産、国内産を主原料とした物資の供給拡大に努めるとともに、配送協力店の協力を得ながら、安全で良質な物資を安定的に供給する。

また、当会の「物資開発委員会」において、既存品のリニューアルも検討しながら、道産食材を最優先に、安全かつ栄養素の多く含まれている食材を選んで品質の優れた物資の開発・選定を行う。

イ 物資の価格安定

- a 年間需要計画をもとに一括大量購入するスケールメリットを効かせた物資確保により、低廉な価格での物資供給に努める。

また、教育の機会均等確保の観点から、精米・小麦粉・脱脂粉乳・一般物資については、離島を含め全道全て同一価格で提供する。

- b 市町村・学校における給食に関わる予算を考慮し、全ての取り扱い物資について、年度当初又は各学期前に価格を公表し、市町村が各月の給食費の額を平均化することができるよう努める。

- c 給食に要する経費のための支援として、精米 1 kg 当たり 3.07 円の値引き助成措置を行う。
(本年度計画の助成総額は、年間約 10,708 千円)

<米穀・小麦粉等の供給数量・金額>

区 分	単位	本年度A	前年度B	増減(A-B)	内 訳
1 米 穀					
(1) 精 米	kg	1,309,400	1,337,800	△ 28,400	精 米 (665,400kg) 胚芽米 (379,000kg) YES! clean米 (227,000kg) 無洗米 (38,000kg)
(2) 米 飯	kg	2,178,600	2,244,500	△ 65,900	精 米 (1,981,300kg) YES! clean米 (197,300kg)
2 小麦粉					
(1) 小麦粉	kg	117,600	99,300	18,300	自営製パン・麺 強力粉 (75,200kg) 普通粉 (42,400kg)
(2) 小麦粉製品					
小 麦 粉	kg	1,393,600	1,484,600	△ 91,000	委託製パン (879,300kg) 委託製麺 (514,300kg)
砂 糖	kg	50,300	52,100	△ 1,800	
ショートニング	kg	23,800	24,600	△ 800	
脱 脂 粉 乳	kg	24,700	25,400	△ 700	
3 脱脂粉乳	kg	900	900	0	
4 一般物資	千円	1,384,558	1,346,909	37,649	全取扱品目数 545品目

<米穀・小麦粉等の売渡予定価格>

品 名	単位	本年度A (円)	内 訳					前年度B (円)	増 減 C (A-B) (円)	前年度 対 比 (%)
			買 入 (円)	加工賃 (円)	配送費 (円)	供給経費 (円)	価格調整 (円)			
1 精 米	kg	309.00	270.330	13.430	10.860	20.450	△ 6.070	306.00	3.00	101.0
2 米 飯 (90g)	食	65.16	27.810	36.050	0.330	0.972	△ 0.002	63.80	1.36	102.1
3 小麦粉(強力粉)	kg	197.00	186.000	0	0	11.000	0.000	187.00	10.00	105.3
〃 (普通粉)	kg	164.00	153.000	0	0	11.000	0.000	154.00	10.00	106.5
4 パ ン (70g)	食	58.64	18.432	38.530	0.330	1.344	0.004	56.83	1.81	103.2
5 脱脂粉乳	kg	775.00	690.000	0	20.000	65.000	0.000	765.00	10.00	101.3

注 1 米穀の助成について

ホクレン(北海道農業協同組合連合会) 1kg 当たり 3 円 00 銭の値引き措置

公益財団法人北海道学校給食会 1kg 当たり 3 円 07 銭の値引き措置

2 米飯及びパンの配送費は特別輸送費(33 銭~5 円 50 銭)の最小額を記載している。

3 売渡価格には消費税及び地方消費税は含まれていない。

② 学校給食用物資の安全性の確保

ア 学校給食用物資の衛生検査の実施

安全・安心な物資を提供するため、随時に自主検査を行うとともに、必要に応じて厚生労働省登録検査機関による検査を実施する。

また、学校、共同調理場の衛生管理及び食品の安全性を確保するため、学校等より依頼のあった物資の検査を実施する。

イ 加工委託工場への助成措置

パン・米飯・麺の加工委託工場における衛生管理の向上を図るため、HACCP 制度化に向けた施設・設備の改善に要する経費について助成を行い、履行後は改善状況について確認する。

ウ パン品質審査会の実施

学校給食用パンの品質の向上を図るため、学校給食関係者の協力を得て、年2回、加工委託工場49箇所を対象に焼き上がりの状態、味、香等の品質審査を行う。

審査結果は、ホームページに掲載し、学校関係者に周知する。

また、審査結果を踏まえ、北海道製粉連絡協議会、北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合の協力を得て、加工委託工場を対象とした技術指導を行う。

エ 研修会の実施及び講師の派遣

市町村等の学校給食共同調理場の管理運営者を対象として、学校給食共同調理場業務の円滑な管理・運営を支援するための「学校給食共同調理場管理運営者研修会」を実施する。

また、全道各地で開催される衛生管理講習会に市町村等の要請により当会専門職員を派遣し、指導・助言等を行う。

オ 加工委託工場の実地調査

加工委託工場の衛生管理状況を確認・指導するため、市町村教育委員会及び北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合、札幌市学校給食麺協同組合の協力を得て、当会の専門職員等による実地調査を行う。

カ 学校給食加工委託工場衛生管理講習会の実施（隔年実施）

道及び市町村の学校給食関係者、パン・米飯・麺加工委託工場等の製造担当者等を対象に、衛生管理及び異物混入防止への意識向上を図るため、関係機関の支援を受け、北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合、札幌市学校給食麺協同組合と共催で衛生管理講習会を開催する。

キ 検査機器の貸出し

学校等からの要請により、一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌検査のための「小型ふらん器」、「ATP式拭き取り検査器」、「紫外線ランプ」、「手洗チェッカー」等を学校及び共同調理場等に無料で貸出す。

2 事業計画対象人員等

(平成31年4月1日推計)

区 分	総 数		給 食 実 施 校								実施率 %
	学校数	児童生徒数	完 全 給 食		補 食 給 食		ミ ル ク 給 食		合 計		
			学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数	
小 学 校	1,020	239,761	(996) 998	(238,108) 238,635	8	594	9	518	1,015	239,747	(99.779) 99.994
中 学 校	575	118,841	(561) 560	(117,946) 118,198	4	340	6	252	570	118,790	(99.787) 99.957
義務教育学校	6	426	(4) 6	(359) 426	0	0	0	0	6	426	(84.272) 100.0
中等教育学校 (前期課程)	2	715	(2) 2	(715) 715	0	0	0	0	2	715	(100) 100
特別支援学校	71	6,107	(67) 67	(5,948) 5,948	0	0	1	49	68	5,997	(100.0) 98.199
高等 学 校 (夜間定時制)	34	1,782	(32) 32	(1,342) 1,342	2	38	0	0	34	1,380	(100.0) 77.441
合 計	1,708	367,632	(1,662) 1,665	(364,418) 365,264	14	972	16	819	1,695	367,055	(99.768) 99.843

注1 学校数は、平成30年5月1日学校基本調査の数に平成30年4月2日～平成31年4月1日間の設置・

廃止等の予定数（H31.2.1現在）を増減して求めた。

2 児童生徒数は、平成30年5月1日学校基本調査の数に児童生徒減少率等を乗ずるなどして求めた。

3 完全給食欄の()内の数は、米飯給食の数字を表す。

4 実施率欄の数は、給食の実施率を表し、()内の数は、完全給食に対する米飯給食の実施率を表す。

3 評議員・役員及び職員数

(1) 評議員 9名

(2) 役員 7名 (理事長1名 常務理事1名 理事4名 監事1名)

(3) 職員 19名