

平成 28 年 度

事 業 計 画 書

平成 28 年 4 月 1 日 から
平成 29 年 3 月 31 日 まで

公益財団法人愛媛県学校給食会

平成 28 年度事業計画書
(平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 年 3 月 31 日まで)

はじめに

(環境認識)

少子化に伴う学校給食人口の減少が続く。

1 平成 27 年度愛媛県内公立学校給食実施状況調査結果から

愛媛県教育委員会が平成 27 年 5 月 1 日現在で実施した標記調査の結果は、次のとおりであった。

区 分	総 数	うち 休校	実質総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計		
				実施数	実施率	実施数	実施率	実施数	実施率	実施数	実施率	
小学校	学校数	295	7	288	287	99.7%	0	0.0%	0	0.0%	287	99.7%
	児童数	70,380		70,380	70,334	99.9%	0	0.0%	0	0.0%	70,334	99.9%
中学校	学校数	134	1	133	132	99.2%	0	0.0%	0	0.0%	132	99.2%
	生徒数	36,476		36,476	36,414	99.8%	0	0.0%	0	0.0%	36,414	99.8%
特別支 援学校	学校数	9	0	9	9		0		0		9	
	児童等数				1,341		0		0		1,341	
夜間定 時制高 等学校	学校数	0	0		0		0		0		0	
	生徒数				0		0		0		0	
計	学校数	438	8		428		0		0		428	
	児童等数				108,089		0		0		108,089	
幼稚園	園 数	67	0		44		0		0		44	
	幼児数				1,597		0		0		1,597	

(注)

- 1 調査対象は、週 3 回以上学校給食を実施している学校とする。
- 2 学校給食の形態区分については、学校給食法施行規則第 1 条の定義に従い、当該学校における主たるものをとっている。
- 3 「総数」の欄以外の児童等数については、5 月 1 日現在において実際に給食を受ける人数を記入している。(食物アレルギー等により受ける予定のない人数は含めていない。)
- 4 幼稚園については、学校給食法施行規則第 1 条の定義に準じて給食を実施している幼稚園を対象としている。
- 5 「総数」の欄には 5 月 1 日現在の学校基本調査の学校数・児童生徒数の総数を記入している。完全・補食・ミルク給食の合計ではない。

この調査結果は、国立校・私立校を含まず、教職員数を含まないため、当法人の事業対象と一致はしないが、事業対象規模の推移を知る上で参考とすべきものである。

なお、近年における調査結果の推移は、次の表のとおりである。

区分 年度	公立学校給食完全実施状況		
	実施数計	対前年度 増減数	対前年度 増減率
平成 22 年度	116,867	▲1,729	▲1.46%
平成 23 年度	115,004	▲1,863	▲1.59%
平成 24 年度	113,262	▲1,742	▲1.51%
平成 25 年度	111,444	▲1,818	▲1.61%
平成 26 年度	109,598	▲1,846	▲1.66%
平成 27 年度	108,089	▲1,509	▲1.62%

したがって、過去3年間の平均減少数は1,724人、平均減少率は1.63%となる。

27年度公益目的事業における物資供給高の見込みについては、需要申請を受ける基本物資はその需要数を、需要申請を受けない一般物資は完全給食実施状況平均減少率を用いて、それぞれ算定することとする。

2 学校給食用牛乳需要調査結果から

当法人が学校及び学校給食センター（以下「学校等」という。）並びに市町教育委員会の協力を得て毎年5月に実施する標記調査は、学校等ごとに、供給人員に年間給食日数を乗じ、さらに調理用の牛乳需要を加えて、年間牛乳需要の総量を求めるものである。

完全給食・補食給食・ミルク給食のいずれをも含む牛乳の需要を調査する点、調査対象が国立校、私立校を含む点、さらに教職員数を含む点において、県内学校給食人口に最も近似する値が得られると考えられる。

各調査表に記載された「供給人員」を集計した結果は、次の表のとおりである。

市町立小中学校（注）		平成 26 年度 供給人員 A	平成 27 年度 供給人員 B	増 減 (B - A)
No.	市 町 名			
1	四国中央市	7,663	7,614	▲49
2	新居浜市	10,768	10,488	▲280
3	西条市	9,831	9,692	▲139
4	今治市	13,413	13,537	124
5	上島町	476	466	▲10

6	松山市	42,708	42,625	▲83
7	東温市	3,050	3,004	▲46
8	伊予市	3,349	3,265	▲84
9	松前町	2,602	2,748	146
10	砥部町	1,936	1,935	▲1
11	久万高原町	671	637	▲34
12	大洲市	4,028	3,870	▲158
13	内子町	1,495	1,470	▲25
14	八幡浜市	2,835	2,776	▲59
15	伊方町	725	692	▲33
16	西予市	3,254	3,111	▲143
17	宇和島市	6,824	6,374	▲450
18	鬼北町	914	870	▲44
19	松野町	317	306	▲11
20	愛南町	1,844	1,782	▲62
小 計		118,703	117,262	▲1,441
国立小中学校		1,149	1,150	1
私立中学校		16	0	▲16
国立特別支援学校		97	96	▲1
県立特別支援学校		1,957	2,087	130
小 計		3,219	3,333	114
合 計		121,922	120,595	▲1,327

注 1 今治市、松山市及び宇和島市の供給人員には、それぞれ愛媛県立今治東中等教育学校、松山西中等教育学校及び宇和島南中等教育学校の前期課程の供給人員を含む。

2 愛南町の供給人員には、高知県宿毛市愛媛県南宇和郡愛南町篠山小中学校組合立の小中学校の供給人員を含む。

市町立小中学校及び県立中等教育学校前期課程の27年度の供給人員117,262人と、上記1の学校給食実施児童生徒数108,089人との差9,173人が、教職員数の近似値であると考えられる。

なお、26年度から27年度にかけての減少数1,441人からは、減少率1.21%が得られる。

以上のように、当法人の公益目的事業の規模を示す学校給食人口は、今後継続的に減少を続ける。その減少分を公益目的事業に係る計画及び収支予算に反映させるとともに、その減少分を補うべき収益事業に係る計画及び収支予算を立てる必要がある。

(基本方針)

28年度に向けては、次のことを軸に事業計画を策定した。

- 1 定款及び内部規程に沿って適切に業務遂行を行うとともに、公益法人としての自覚のもとに当財団の目的を達成するため、引き続き学校給食用物資の安定的供給と学校における食育の推進の支援に努める。
- 2 児童生徒数の減少や物資調達における入札制度の普及を背景に、当財団は極めて厳しい競争環境に置かれており、近年、収益の悪化が顕著になっている。このため、今後は、県産品等新たなヒット商品の開発や積極的な営業及び入札対応を行うなど収入確保に努めるとともに、あらゆる事務・事業における徹底した合理化・効率化と節約を進めることにより、安定的な法人運営に向けて収支改善を図っていく必要がある。
- 3 児童生徒数の減少が公益目的事業の相対的なコスト高につながっていることから、保育所等の社会福祉施設における給食需要に応える収益事業に引き続き注力し、積極的な事業展開を図る。
- 4 平成27年2月に松山市において発生したネズミによる学校給食用パンの食害を受けて策定した「学校給食用パン委託加工工場衛生管理基準」は、本年4月1日に本格適用となるが、適合工場に対しては、認定後も適合状況が保持されるよう指導を継続していく。

(事業の概要)

I 公益目的事業

1 学校給食用物資の安定供給に関する事業

(1) 基本物資の安定供給

ア 米穀

米については、地産地消の観点から、東予・中予・南予の地域産米を各地域内の学校に対して供給することを基本とし、均質性・平等性を確保するため、地域産米の規格と価格は、県内同一とする。

その一方で、「地元市町産米を使いたい」という要請にも柔軟に対応し、地域産米と地元産米とで、県内学校給食米穀需要のほぼ全量を供給する。

炊飯設備のない学校に対しては、当法人の委託炊飯施設から炊きたての米飯を供給する。

イ パン

パンについては、均質性・平等性を確保するため、輸入小麦粉を使ったコッペパンを標準パンとし、40gから80gまで10g刻みの量目規格ごとに県内同一価格とする。

一方、地産地消の観点から県内産裸麦粉やみかん果汁を使ったパンや米粉パンを、「えひめの多様化パン」として学校が選択できるようにし、28年度における学校給食用パンの原料配合割合は、次の表のとおりとする。

(主要原料である小麦粉等の重量を100とした場合の割合)

種類	コッペパン	みかんパン	みピかんルパン	裸麦粉パン	裸麦粉パン	米粉パン
原材料				20	100	
小麦粉	100	100	100	80		
裸麦粉				20		
裸麦ミックス粉					100	
米粉ミックス粉						100
水	60			64	80	70

みかん果汁		62	62			
伊予柑ピール		6				
ショートニング	6	6	6	6	6	6
脱脂粉乳	6	6	6	6	6	6
砂糖	5	6	6	5	5	5
イースト	3	4	4	3	3	3
塩	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8

- 注 1 「裸麦粉」は、県内産裸麦マンネンボシを製粉したものである。
- 2 「裸麦ミックス粉」は、県内産裸麦マンネンボシを製粉したものの80に対しグルテン20を添加したミックス粉である。
- 3 「米粉ミックス粉」は、国内産米粉80に対しグルテン20を添加したミックス粉である。

ウ 牛乳

牛乳の価格は、一般にはその輸送費を含むため、生産地から遠ければそれに応じて高額になる。しかしながら、愛媛県畜産課では、学校給食用牛乳供給価格を同一にするために、次の方法を採用している。

まず、県内を10地区に分けた上で地区ごとの学校給食用牛乳の納入価格（単価）を競争入札に付して、供給業者工場を決定する。

次に、当該地区ごとに、年間供給予定本数に落札単価を乗じて、年間供給予定額を算出し、県内の総供給予定額を総供給予定本数で除する（加重平均する）ことで、県平均価格供給価格が得られる。

28年度における供給事業者工場及び供給価格（保護者負担額の算定基礎となる県平均供給価格）については、現段階では、愛媛県農林水産部長通知が届いていないため未定。

当法人は、学校給食として牛乳を飲用する学校の設置者の委任をあらかじめ受けて、供給事業者工場との間で学校給食用牛乳売買契約を締結する。

供給事業者工場は、自社の配送ルートで学校に牛乳を配送し、毎月、納入通知書を学校に届け、学校からは牛乳受領確認書を受領して、同確認書記載の数量に基づく牛乳代金を当法人に請求し、当法人はこれを支払うというのが、同契約の趣旨である。

当法人は、県知事が定めた県内同一の供給価格（未定）から、独立行政法人農畜産振興機構が交付する補助金の牛乳1本当当たりの暫定単価（未定）を減じた額（未定）を暫定供給価格（保護者負担額）として、県内くまなく供給する。

なお、年度末に年間の総供給本数が確定した時点で、牛乳1本当当たりの補助金単価が確定するのを待って、年間供給額の精算を行う。

エ みかん果汁

調理用みかん果汁については温州みかん 10%・オレンジ 90%のミックス果汁(10)を主体に、飲用みかん果汁を補完的に供給し、飲用みかん果汁については温州みかん 50%・いよかん 50%のミックス果汁(125ml)を、いずれも県内同一価格で供給する。

オ その他の基本物資

アルファ化赤飯、精麦、強化米及び関税免除措置を受けた輸入脱脂粉乳（主としてパン材料になる。）を、県内同一価格で供給する。

(2) 一般物資の安定供給

常温保存食品及び冷凍保存食品合計で数百品目を、所有している冷凍配送車8台で、県内各地へ同一価格で供給する。

(3) 学校給食用パンの品質調査

毎学期1回、抜取試料である学校給食用パンを持参した学校関係者立会のもとで、次の表に掲げる各要素にわたる品質調査を実施する。

	評 点											
	外 観					内 相					合計	
	焼 色	形 均 整	皮 質	体 積	小 計	す だ ち	色 相	触 感	香 り	味		小 計
コッペパン	10	5	5	10	30	10	10	15	10	25	70	100

(4) 物資選定委員会の運営

理事会の諮問機関として設置している物資選定委員会を、10月及び2月に開催し、諮問対象物資について、価格・調理性・嗜好性・栄養価等の基準に則って選定した後に当法人の取扱物資として登録する。

(5) 価格情報の開示

基本物資の価格は、当法人の運営原資となる事務費等の積算根拠を添えて、あらかじめ愛媛県教育委員会に通知し、承知した旨の回答を得た上で学校に対して通知する。

2 学校における食育の推進の支援に関する事業

(1) 学校給食関係者を対象とした研修会の開催

ア 栄養教諭・学校栄養職員研修会

学校給食栄養管理者である栄養教諭及び学校栄養職員が食育推進等の知識・技術の習得及び資質の向上を図る研修会を、11月に愛媛県学校給食総合センターにおいて開催する。

イ 学校給食調理従事職員研修会

学校給食調理従事職員の衛生管理、食育推進等の知識の習得及び資質の向上を図る研修会を、夏季休業中に、東予・中予・南予の3会場において開催する。

(2) 食育教材の無償貸与

学校に対して、スライド、紙芝居、ビデオ、DVD等の食育教材の無償貸与を行う。

(3) 所有施設の無償貸与

学校栄養職員等に対し、所有する愛媛県学校給食総合センターの2階調理実習室及び会議室の無償貸与を行う。

(4) 学校給食用物資・食育関連情報の収集と情報提供

ア 学校給食用物資に関する情報開示

学校給食用物資について、多岐にわたる詳細な資料を収集し、それらのうち、名称・銘柄・製造者・工場所在地・内容量・価格（外税）・冷凍食品にあつては調理方法・原材料配合割合・アレルギー物質（対象：27品目）・100g当たり栄養分析結果・特長・食品検査機関・食品中の放射性セシウムのスクリーニング検査の各項目について価格表に掲載して、学校に対して配付する。

イ 農作物作況に関する情報収集と必要に応じた開示

米・輸入小麦・温州みかん等の主要生産物の生産動向を関係各方面の専門家から収集し、必要に応じて、機関紙「えひめの給食だより」等に掲載して、県・市町教育委員会及び学校に対して配付する。

ウ 献立表集の配布

学校給食センター及び学校給食共同調理場から毎月、給食献立表を取り寄せ、「献

立表集」にまとめて、学校給食センター等に配付することにより、献立表作成や郷土料理の紹介に資する。

エ ホームページの運営

ホームページを運営し、食育関連情報を掲載して提供するとともに、食品検査等の結果を開示する。

(5) 地場産物の利用の積極的推進

「生きた教材」として食育に大きな役割を果たす地場産物の利用を積極的に推進することを通じて、地産地消に寄与する。

ア 地場産物を利用した加工食品の開発

県内産農産物を利用した加工食品は、学校給食の選択肢を増やして献立を豊かにするほか、地域の産業や食文化に触れることのできる「生きた教材」にもなり、さらに生産者にとっては地産地消や1次産業の6次産業化の推進を通じて収入の増加や生産性の向上につながるものである。

このため、県の関係機関、生産者等と連携して、生産者のシーズと学校給食現場のニーズを結び付ける加工食品の開発に努める。

イ 地場産物の利用割合の増加に向けた努力

県内各地における身近な地場産物の利用を促進する一方で、県単位での地場産物活用割合の増加にも努める。

具体的な推進策の一つとして、27年度から実施した、収穫の秋11月を「地場産物活用強調月間」と定めた県産食材の活用促進を継続、強化する。

(6) 親子を対象とした体験会の開催

学校給食用パンの製造工程を親子で見学することで、学校給食が、それに関わる人々の様々な活動に支えられていることについて感謝の念や理解が深まるとともに、家庭におけるおいしいパン作りのヒントが得られる機会を提供するため、12月に、パン委託加工工場において体験会を開催する。

3 学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業

(1) 学校給食用物資の安全性の確認

学校給食用物資については、詳細な安全情報を収集し、食品中の放射性セシウムのスクリーニング検査も実施し、安全を確認した上で精選して、物資選定委員会に諮る。

(2) 食品検査の委託実施

食品検査は、次に掲げるように、信頼できる検査機関に委託する。

ア 精米及び小麦粉 一般財団法人日本穀物検定協会に委託して実施する。

イ 牛乳の規格検査 松山市保健所に委託して実施する。

ウ 一般物資の抜取細菌検査 松山市保健所に委託して実施する。

エ 一般物資の食品中の放射性物質の試験

(7) 食品中の放射性セシウムのスクリーニング検査（自主検査）

日立アロカメディカル株式会社製フードスクリーニングシステム FSS-101 を使用して、新規取扱物資はもとより、従来の物資をも対象に実施し、検査結果を一般物資価格表、ホームページ等で開示する。

(1) 食品中の放射性物質の試験

上記スクリーニング検査の結果がスクリーニングレベル（50Bq/kg）を超え、放射性セシウムが基準値（100Bq/kg）よりも確実に低いと判断できないときには、ゲルマニウム半導体を用いたガンマ線スペクトロメトリーによる試験を愛媛県立衛生環境研究所に委託して実施し、検査結果をホームページ等で開示する。

なお、この検査結果が基準値を上回る場合には、当該食品を回収し、取扱いを停止する。

(3) 物資の保管

ア 学校給食用物資の適正保管

常温保存一般物資は所有倉庫で、冷温保存基本物資及び冷凍保存一般物資は営業倉庫を借りて、適正に保管する。

イ 牛乳・果汁用冷蔵庫の無償貸出

牛乳・果汁用の冷蔵庫（8台）を、必要に応じて、学校に対して無償貸与する。

(4) 衛生管理の徹底

ア 衛生検査器具の無償貸出及び検査試薬の無償提供

学校に対して、必要に応じて衛生検査機器の無償貸与を行い、衛生管理、衛生教育を支援する。

(7) 手洗いチェッカー（3台）の無償貸与と蛍光ローションの無償提供により、普段の手洗いで洗い残しが多いことを体感できる教材としての活用に努める。

(1) 調理設備・器具の拭取検査結果（微生物の有無）が即座に数値化される拭取検査用 ATP 検査器具（4台）の無償貸与と検査試薬の無償提供により、調理場の衛生管理を支援する。

(ウ) 菌培養等に使えるふらん器（10 台）を無償貸与し、調理場の衛生管理を支援する。

イ パン委託加工工場及び炊飯委託施設の衛生管理の強化に努める。

現在、学校給食の単独調理場及び共同調理場においてHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方にに基づき実施されている「学校給食衛生管理基準」に準じた「パン委託加工工場衛生管理基準」を定めて、すべての委託加工工場がこれに適用したことを確認した後に認定工場として28年度から稼働することになり、稼働後も適合状況が適切に保持されるよう指導に努める。

また、原材料検収時に使用する食品用放射温度計及びアルコールによる手指消毒器を引き続き無償貸与して衛生管理を支援する。

ウ 職員の健康管理に努めて、月例の腸内細菌検査及び冬季のノロウイルス検査の結果を学校に対して報告するなど、食品納入業者としての衛生管理を徹底する。

II その他の事業（収益事業）

1 保育所等の社会福祉施設における給食用物資の供給に関する事業

供給する物資については、学校給食用物資と同規格のものを選定し、また、当該物資の選定が学校給食用物資の供給価格の安定を妨げ、又は学校給食用物資の安定供給を妨げることがないようにする。

供給価格については、学校給食用物資の価格を下回らないようにする。

学校給食につながる保育所給食の充実に寄与することが有意義であるため、給食を実施する保育所（認定こども園を除く。）を中心には据えるが、同一経営の高齢者福祉施設や近隣地域の高齢者福祉施設にも事業展開を図るものとする。

(1) 基本物資の供給

ア パンについては、県内11箇所の委託加工工場の生産能力、輸送能力、学校給食以外の収入源の有無が区々で、新規供給先の開拓の可否はもとより、当法人の委託加工工場として供給するか、独自に供給するかの判断も、工場によって異なってくる。

したがって、各工場が学校給食用パン委託加工工場の指定を返上しないという前提条件のもとに、新規供給先の開拓を進めることとする。

イ その他の基本物資の供給は、当面は行わないこととする。

(2) 一般物資の供給

常温保存食品及び冷凍保存食品合計で数百品目を、所有している冷凍配送車8台で、学校給食用物資と同一価格で供給するものとする。

2 保育所等の社会福祉施設における食育の推進の支援に関する事業

(1) 食育教材の無償貸与

保育所等に対して、スライド、紙芝居、ビデオ、DVD等の食育教材の無償貸与を行う。

(2) 給食用物資・食育関連情報の収集と情報提供

ア 給食用物資に関する情報開示

給食用物資の名称・銘柄・製造者・工場所在地・内容量・価格（外税）・冷凍食品にあつては調理方法・原材料配合割合・アレルギー物質（対象：27品目）・100g当たり栄養分析結果・特長・食品検査・食品中の放射性セシウムのスクリーニング検査の各項目について掲載した学校給食用一般物資価格表を、保育所等に対しても配付する。

イ 農作物作況に関する情報収集と必要に応じた開示

米・輸入小麦・温州みかん等の主要生産物の生産動向を関係各方面の専門家から収集し、必要に応じて、提供する。

ウ ホームページの運営

ホームページを運営し、食育関連情報を掲載して提供するとともに、食品検査等の結果を開示する。

3 保育所等の社会福祉施設における給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業

(1) 給食用物資の安全性の確認

給食用物資については、詳細な安全情報を収集、確認した上で精選し、物資選定委員会において選定された学校給食用物資を用いる。

(2) 食品検査の委託実施

食品中の放射性セシウムのスクリーニング検査を自主検査とし、その他の食品検査については、信頼できる検査機関に委託して実施する。

(3) 物資の保管

ア 給食用物資の適正保管

常温保存一般物資は所有倉庫で、冷温保存基本物資及び冷凍保存一般物資は営業倉庫を借りて、適正に保管する。

イ 牛乳・果汁用冷蔵庫の無償貸出

牛乳・果汁用の冷蔵庫（8台）を、必要に応じて保育所等に対して無償貸与する。

(4) 衛生管理の徹底

ア 衛生検査器具の無償貸出及び検査試薬の無償提供

保育所等に対して、必要に応じて衛生検査機器の無償貸与を行い、衛生管理、衛生教育を支援する。

- ① 手洗いチェッカー（3台）の無償貸与と蛍光ローションの無償提供により、普段の手洗いで洗い残しが多いことを体感できる教材としての活用に努める。
- ② 調理設備・器具の拭取検査結果（微生物の有無）が即座に数値化される拭取検査用ATP検査器具（4台）の無償貸与と検査試薬の無償提供により、調理場の衛生管理を支援する。
- ③ 菌培養等に使えるふらん器（10台）を無償貸与し、調理場の衛生管理を支援する。

イ 職員の健康管理に努めて、月例保菌検査及び冬季のノロウイルス検査の結果を保育所等に対して報告し、食品納入業者としての衛生管理を徹底する。