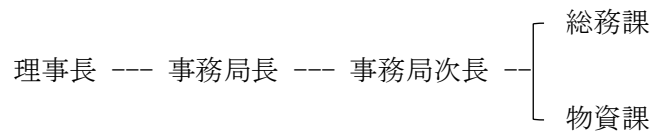


2021 年度 事業計画書

1. 事務組織



2. 役員・評議員及び職員の数

常勤役員	理事（理事長）	1名
非常勤役員	理事6名・監事2名	8名
計		9名
評議員		7名
職員		9名
臨時職員		5名

3. 常勤役員報酬

理事長	役員報酬	4,950,000円
-----	------	------------

4. 職員給与

職員14名	職員給与	48,533,000円
-------	------	-------------

5. 事業

本会は、島根県内における学校給食の円滑な実施及びその充実発展を支援するとともに、広く児童生徒の健全な発達並びに学校給食を「生きた教材」とする食育の推進に寄与することを目的としている。

その目的を達成するため、次の3つを柱とする支援事業を実施している。

1 学校給食用物資の安定供給に関する事業

学校給食用物資（基本物資・牛乳・一般物資）の良質・安全・安心及び供給量の確保と価格の安定化を図るため以下の事に取り組んでいる。

- ※ 基本物資（主食として供給するパン・めん及び米穀）
- 一般物資（おかずとなる食材及びデザート等）

(1) 物資供給に関すること

① 学校給食用物資の年間を通じた安定供給

特に基本物資・牛乳・しまねブランド開発製品については、年間申請により需要量を確保している。

また、一般物資の代表的な凍菜類8品目（むき枝豆、いんげん、千切りごぼう、カーネルコーン、ほうれん草、グリーンピース、キヌサヤ、大豆）については、中国・九州地区県学校給食会と連携し、品質検査・細菌検査及び残留農薬検査を合格した共同購入品を提供している。

② しまねブランド開発製品及び地場産物の普及

島根県産品を使用した製品を開発し、提供している。

- ・アジの香味フライ（島根県沖真あじ）
- ・しまねのだしっ粉（島根県沖小魚・椎茸等）
- ・あすっこ
- ・ニギス抹茶フライ（ニギス・抹茶）
- ・あご丸（とび魚、隠岐あらめ等）
- ・縁結びごはん（とび魚等）
- ・まるごとイカだんご（島根県沖するめいか）
- ・しまねふるさとドレッシング（美都の柚子・多伎のいちじく）
- ・おさかなギョーザ（島根県沖アジ、頓原みそ）
- ・デラ・ゼリー（出雲デラウェアぶどう）
- ・しまねのイカリングフライ（島根県沖するめいか）

③ 県給ブランド開発製品の普及

学校給食で比較的摂取が困難とされる鉄分を強化した、食物繊維及び減塩にも配慮した製品を開発し、提供している。

- ・ 県給 国産豚と鶏のハンバーグ 減塩

④ 「学校給食用物資要覧」「おしらせ」の配布

本会が取り扱う一般物資について、銘柄・規格・申込単位・税抜単価・栄養成分・材料の配合割合・アレルギー関連情報・その他形状や使用方法等を1冊にした物資要覧を一年に1回作成し、市町村教育委員会、学校給食共同調理場及び学校給食実施学校に配布している。

民間業者であれば公表しない単価を事前に公表することで、他業者が参考とし、給食物資供給価格の高騰を防ぎ、県下全域の価格安定に寄与する役目も担っている。

1ヶ月に1回「おしらせ」を発行し、取扱物資や行事食の情報等を提供している。

(2) 物資選定に関すること

① 学校給食用物資選定委員会の開催

本会の一般物資は、栄養教諭・学校栄養職員を中心に、県教育庁保健体育課、学校給食センター長等で構成する物資選定委員会に於いて審議、厳選された物資を取り扱っている。

一年に1回定期的に開催しており、2021年度も学校給食用物資展示試食会に合わせ予定している。

② 学校給食用物資展示試食会の開催

学校給食の食事内容をより魅力的で豊かなものにするために学校給食用食材を一堂に集め、県及び市町村の学校給食関係者に向けた展示試食会を開催し、学校給食への理解と啓発を行っている。

また、新規取扱希望の食材についてはアンケートを実施し、同日開催する物資選定委員会の評価資料としている。

2021年度は、くにびきメッセの展示場において10月14日（木）に開催を予定している。

2 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

島根県の子どもの生涯を通じた健康と活躍のために、「生きた教材」としての学校給食の普及と国民運動である食育推進を図るため以下の事に取り組んでいる。

(1) 食育支援に関すること

① しまね栄養管理システムの運用支援

当システムでは、「日本食品標準成分表7訂版」「学校給食物資要覧」等の各種情報を活用し、給食事務全般の効率化・合理化を図ることによって、児童生徒への食育の時間を確保することが出来ることから、県内の栄養教諭・学校栄養職員全所属所宛て無償貸与している。

2007年度から毎年度データを更新、2020年度には一部システムを更新し、使い方の個別支援を続けている。

② 学校給食関係者ブロック別研修会の共催

島根県学校栄養士会は、安来、松江、隠岐、雲南、出雲、大田・邑智、益田の7地区を活動の単位として、情報交換や研修等を行っている。

本会は、取扱物資や行事食等の情報提供並びに費用の一部を負担している。

③ 学校給食関連食育イベントの支援・共催

大規模な学校給食関連の食育イベントのみならず、市町村、学校給食センター単位の小規模なイベントへの参加や費用の一部負担の支援を続けている。

④ 調理講習会の実施

学校給食関係者（栄養教諭・学校栄養職員）と保育所給食関係者対象に調理講習会を開催している。

⑤ 食育教材の支援（DVD教材の整備・拡大複写機の活用等）

食育教材用のDVD、料理カード、食育エプロン、バイキング皿・その他食器の貸し出しをしている。

特に栄養教諭という新しい教員制度導入以降は、既存の教材に留まらず、手作りの教材を使って指導したいという希望があり、拡大複写機で食育教材の作成を支援している。

⑥ 各県学校給食会開発物資の相互交流

「自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワーク」参加県として、他県の学校給食との交流による食文化を学ぶきっかけづくりということで、本県のしまねブランド開発製品と他県の学校給食会が開発したプライベートブランド商品等郷土の食材を交流・共有することによって、学校給食の献立支援をしている。

⑥ 物資流通情報と食育関連情報の収集と提供

全国学校給食会連合会、中国・四国地区県学校給食会、中国・九州地区県学校給食会やその他の学校給食関係団体と各情報を交換し共有するようにしている。

また、得られた情報を毎月発行の「おしらせ」と随時更新のホームページにより情報発信に努めている。

(2) 調査研究に関すること

① 県学校栄養士会調査研究助成

島根県学校栄養士会が行う調査研究に対して支援している。

② 学校給食に関するテーマに基づく調査研究助成

学校給食の普及充実及び食育の推進を図るため、学校給食関係団体等が行う学校給食の普及充実及び食育の推進に関わる調査研究、講演会・研修会及びイベント等に要する経費の一部を助成することにより、地域の特色を活かした学校給食の充実と食育を推進する。

助成金交付基準を上限 200,000 円としテーマに沿った調査研究で、結果報告を求める。

2021 年度のテーマも引き続き「給食の食べ残しについて（食品ロスの解消）」

③ 学校給食用物資に関する価格動向調査

次年度の価格動向について、基本物資・牛乳・一般物資それぞれの担当者が情報収集の上、各市町村に対して文書にて情報提供している。

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

島根県の学校給食が毎日安全・安心で滞りなく実施出来るように、以下の事に取り組んでいる。

(1) 品質管理に関すること

① パン品質審査会の開催

学校給食パンの品質向上の為、各委託加工工場のパンを一堂に集め、関係行政職員・栄養教諭・学校栄養職員・製パン工場代表者、製粉会社技術者等で構成する「パン品質審査会」を開催し、形、焼き色、膨らみ具合、体積、食味等を審査。

結果と技術者による評価をそれぞれの加工業者にフィードバックすることによって、品質の向上につなげていく。

② 小麦粉及び精米の品質検査の実施

パン・めん用の小麦粉は、毎月製粉時に品質検査を依頼し、品質・安全性を確認している。

精米については、品質検査を6月と新米に切り替わる11月の年2回と決めて、地域をランダムに選定し、残留農薬検査・DNA検査も併せて実施している。

③ 事故発生時の緊急対応策の徹底（危機管理マニュアル）

事故の拡大を未然に防ぎ、被害を最小限に抑えることが求められることから、リスク管理という面で平常時から信頼回復までの一連の流れに沿った内容の構成で、危機管理マニュアル～異物混入・食中毒事故等への対応～（2018年7月17日改訂版）を作成し、適切な対応が出来るようにしている。

④ トレーサビリティ（産地（原産国）・残留農薬検査書・アレルギー表示等）の確認 価格改定時（新年度物資要覧作成時）に関係業者に提出を求めている。

新規選定物資だけでなく既存物資についても、確認の為に必ず提出させている。

(2) 衛生管理に関すること

① パン・めん・炊飯委託加工工場の食品衛生監視員経験者による衛生管理指導

衛生管理の専門家をアドバイザーとして、島根県内の委託加工工場を巡回し、衛生管理指導を行っている。

2021年6月1日から原則すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになり、2021年度はHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認、指導について強化する。

② 検査機器等貸与事業の実施

学校給食における細菌性食中毒の防止及び衛生管理の意識向上を図るため、給食実施学校等に検査機材を貸し出している。

簡易ふらん器・ATPふき取り検査器・手洗いチェッカーを所有している。

(3) 保管管理に関すること

危機管理マニュアルの中のリスク管理の項目を、管理体制に由来するリスク、買入れ先の製造に由来するリスク、その他のリスクの3つに分けてマニュアル化し徹底するようになっている。

また、職員の「衛生管理・安全管理意識」を徹底させるため、衛生管理マニュアル（2011年3月1日制定）・インフルエンザマニュアル（2011年1月17日改訂）を作成し、活用している。

6. 学校給食実施状況

毎年5月1日現在

	2020年度		2019年度	差
	学校数(校)	児童生徒数(人)	児童生徒数(人)	
小学校	200	33,921	34,115	△194
中学校	94	16,887	16,930	△43
義務教育学校	2	994	1,018	△24
定時制夜間高校	1	47	43	4
特別支援学校	12	1,007	1,019	△12
計	309	52,856	53,125	△269