

平成22年度事業計画

第1 平成22年度経営の重点

本会では、健康教育の一環として、学校給食の一層の充実と発展を図るため、学校給食用物資の安定供給等の事業を実施しているところである。

本会の経営は、パン給食の減少と共に伴う自校炊飯の増加や地元調達指向、また公益法人制度の改革など、本会を取り巻く状況の変化により、ますます厳しさを増しているのが実情である。

こうした中、本会として、低廉で安心安全な物資を安定的に供給するため、22年度予算においては、人員削減を含む組織体制の見直しを行うとともに、あらゆる経費において、より一層の節減を図り、さらに効率的な運営が必要であると考えている。

本会の中心的事業である学校給食用物資供給事業では、公益法人としての使命と役割を踏まえつつ、事業の基幹をなす基本物資については、安全性及び品質の向上を本会の不变の使命と自覚し、各パン・米飯委託加工業者などに対して、より一層指導を強化し、各市町などの教育委員会、関係団体と連携を深めながら、安定供給に努めてまいりたい。

また、一般物資については、平成21年度文部科学省委託事業「学校給食における新たな地場産物の活用方法等に関する調査研究」の成果である地場産物を使用した加工食品開発、京都府産地場産物を使用した献立・資料集の発行、ホームページのリニューアル・WEB発注システムの導入により、地場産物を中心とする一般物資の情報発信を強化し、供給拡大を図るとともに、一般物資受発注事務の効率化を進めることにより、収益力の向上を図りたい。

さらに物資全般にわたって、当会食品検査室で実施しているパン・米飯・肉類等の細菌検査や安全衛生顧問のアドバイスを大いに活用し、食品の安全衛生確保に努めてまいりたい。

なお、これらの目標達成には、職員各自が深い知識と確固たる使命感を持ち、その職責を全うすることが必須条件となる。そのため、職員の意識改革や資質向上を図りつつ、規模に応じた責任ある執行体制の確立を図っていきたい。

第2 事業内容

- 1 学校給食用物資の買入れ、受渡しその他供給に関すること
 - (1) 学校給食用物資として主食・その他の主要物資の供給等
 - ア 京都府内産・地元産米穀（コシヒカリ、ヒノヒカリ、キヌヒカリ）
 - イ 米を原料として製造した製品（米粉パン）
 - ウ 小麦粉及び小麦粉を原料として製造した製品
 - エ 脱脂粉乳及び脱脂粉乳を原料として製造した製品
 - オ 肉及び肉を原料として製造した製品
 - (2) 学校給食用一般物資の供給等
 - ア 缶詰、穀物類等の長期保存物資
 - イ 冷凍食品、冷蔵食品等の非保存物資
 - ウ その他の物資
- 2 学校給食用パン・米飯の品質管理に関すること
 - (1) 学校給食用小麦粉製品及び米飯委託加工業者選定委員会、パン・米飯規格基準検討委員会、パン品質審査会などの開催
 - (2) パン・米飯委託加工業者代表者会議の開催
 - (3) パン・米飯及び精米委託加工業者への立入検査の実施
 - (4) 小麦粉・玄米の残留農薬検査、玄米の重金属分析検査、パン・米飯の抜き取り・拭き取り検査の実施
- 3 学校給食用一般物資の品質管理等に関すること
 - (1) 「物資選定委員会」の開催
 - (2) 食品検査室による検査の実施
 - (3) 納入業者等に対する指導
- 4 普及充実に関すること
 - (1) 食育の推進
 - (2) パン技術講習会の開催
 - (3) 全国学校給食研究協議大会への参加
 - (4) 東海・北陸・近畿ブロック学校給食研究協議会及び13都道府県学校給食研究協議会への参加
 - (5) 京都府学校給食研究会への助成
 - (6) 全国学校給食会連合会等の実施する講習会・研修会等への参加
 - (7) 安全食品等に関する資料の作成・配布
- 5 1から4のほかに必要と認めること