

平成24年度 公益財団法人春日井市食育推進給食会事業計画書

児童生徒に安全で安心できる美味しい給食を提供するとともに、食育事業を通じて健全な心と身体を培い、豊かな人間性をはぐくむ基礎を築くなど、児童生徒の健全な心身の発達と豊かな食生活を実現するために次の事業を実施する。

1 食育に関する普及・啓発事業

食育に関する啓発事業	
目的	給食の内容、調理の過程、衛生面への配慮、キャラクターによるQ&Aなどを通して市民への情報を発信する。また、児童生徒への食に関する正しい理解と適切な判断力を養う情報の発信を通じて、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う。
内 容	
ホームページによる啓発 リーフレットの配布	

2 給食を機会とした食育の推進事業

(1) 思い出の給食事業	
目的	市内公立小学校6年生及び中学3年生に、思い出に残った給食に関する作文等を募集し、「思い出の給食」として献立に採用することで、学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うことを目的とする。
内 容	
市内公立小学校6年生及び中学校3年生を対象に、学校生活において給食にまつわる思い出に残った出来事に関する作文・イメージを募集し優秀作品を表彰するとともに、多く取り上げられた献立を「思い出の給食」と題した給食の献立に採用する。	

(2) 親子料理教室事業	
目的	給食献立の中から、人気の高いものや残さいの多いものなど、興味を引く献立を親子で一緒に作ることで、親子の絆を深めつつ、給食及び日常生活における食事について正しく理解し、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う。
内 容	回数
市内小中学生とその保護者を対象に、学校給食で人気の高いものや残さいの多いものなど、興味を引く献立を食育推進委員会で選定し、市内公共施設の料理教室で献立レシピから実際に調理し、親子が一緒に会食する。	8回

(3) シェフの学校給食事業		
目的	ホテルプラザ勝川のシェフが考案した献立の給食を提供することで、児童生徒にいつもの給食では味わえない新しい味を経験させ、食に対する興味を引出す。	
内 容		回 数
ホテルプラザ勝川のシェフが考案した献立の給食実施日にシェフが学校を訪問し、献立や調理に関する講話等を行う。		6回

(4) 思い出の給食料理教室事業		
目的	思い出に残っている給食献立を調理・喫食することで、給食にまつわる思い出を喚起し、給食及び日常生活における食事について正しく理解し、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う。	
内 容		回 数
一般市民を対象に思い出に残っている給食献立を公募し、数多く応募された献立を実際に調理し、喫食する。		2回

(5) 保育園給食における食育推進事業		
目的	園児と保護者が給食を一緒に食べることにより親子の絆を深め、食に関する講話を通じて保護者の給食に対する理解を深める。	
内 容		回 数
市内公立保育園で開催される保育参観に参加する保護者が、園児と一緒に給食を会食し、保護者を対象とした食に関する講話を行う。		2回

(6) 地産地消事業		
目的	地元の食材を給食に使用することで、児童生徒の農産物と食に対する理解を深める。	
内 容		
地元生産者等の協力を得て、給食の食材に地元産のものを積極的に使用する。また、その際には献立表や校内放送を通じて周知することで、児童生徒は、地元で行われている農業や作られている食材について関心をもちながら給食を喫食する。(食材は11品目を予定)		

(7) 給食事業			
目的	春日井市内における学校給食及び保育園給食を、公益法人独自の基本コンセプトに基づき、おいしく安全で衛生的な調理を適切かつ円滑に実施することで、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること、学校及び保育園生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと、地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めることを目的とする。		
ア 物資選定事業			
内 容			
給食物資の調査、研究		給食物資納入業者への立ち入り調査	
給食物資の選定		給食材料の調達	
イ 給食事業			
区 分	実施日	対 象	備考
小学校	1 9 3 日	3 9 校	
中学校	1 9 5 日	1 5 校	
保育園	2 9 3 日	7 園	

### 3 組織

#### (1) 事務局の配置

事務局長 1人

区 分	事務職		栄養士	
	正規職員		正規職員	パート職員
企画経営課	7人		3人	1人

#### (2) 調理場の配置

区 分	事務職		栄養士	
	正規職員	パート職員	正規職員	パート職員
藤山台	1人	1人	1人	1人
前 並	1人	1人	0人	1人
稲 口	1人	1人	1人	1人
白 山	1人	1人	1人	1人
計	4人	4人	3人	4人

区 分	調理職員	
	正規職員	パート職員
藤山台	11人	23人 午前12人 午後11人
前 並	11人	38人 午前22人 午後16人
稲 口	12人	37人 午前21人 午後16人
白 山	11人	39人 午前22人 午後17人
計	45人	137人 午前77人 午後58人

(3) 配膳パート職員

区分	人員
小学校（39校）	135人
中学校（15校）	32人
計（54校）	167人

(4) 保育園の配置

区 分	調理職員		区 分	調理職員	
	正規職員	パート職員		正規職員	パート職員
勝川北部	2人	3人	味 美	1人	3人
柏原西	2人	3人	大 手	2人	3人
柏 原	1人	4人	第 三	2人	2人
小 野	2人	3人	計	12人	21人

(5) 職員研修

衛生、食育、調理等に関する職員の意識の高揚と能力開発に努め、自主的かつ意欲的に業務に取り組む職員の育成を図るため、職員研修計画に基づき実施する。

(6) 委員会

食育推進委員会、物資選定委員会、業務改善委員会、労働安全衛生委員会