

平成25年度 公益財団法人春日井市食育推進給食会事業計画書

成長期にある児童生徒にとって、知育、徳育及び体育の基礎となるべき食育を推進し、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育む基礎を築くため、次の事業を実施し、児童生徒の健全な心身の発達と豊かな食生活の実現に寄与する。

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、調理場や調理の過程、食育コーナー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することで、自身が学校で食べ続けてきた給食を見つめ直す機会とし、食への関心を喚起すること目的とする。
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、取り上げられた献立の中から「思い出の給食」と題した献立に採用する。	

(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、子どもは調理の大変さ、作る喜び及び作った料理を食べる喜びを学ぶとともに、親は学校給食に対する理解を深める。	
	内 容	回 数
	市内小中学生とその保護者を対象に、市内公共施設の料理教室で実際に調理し、親子が一緒に会食する。献立は各調理場調理員・栄養士からアンケートをとり、食育推進委員会で決定する。	8回

(3) シェフの課外授業事業		
目的	児童が食について関心をもち意欲的に学ぶことができるようにする一環として、シェフが直接児童に対し講話等を行い、食に対する興味を引き出すことにより食育の充実に努める。	
内 容		回 数
ホテルプラザ勝川のシェフが小学校へ赴き、その知識・経験を生かして食に関する授業を実施するとともに、給食時間中にクラスを訪問して児童と交流を深める。		8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、自身の心身を育んできた給食に対する感謝と理解を深める。	
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。		3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		
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する。また、保護者を対象とした食に関する講話を行う。		

(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、玉ねぎ、じゃがいも、うちわサボテン、巨峰、とうがん、さつまいも、大根、八事五寸人参、キャベツ、はくさいの10品目を予定)		

(7) 市制70周年記念事業「食育フェスティバル」	
目的	市制70周年記念事業の一環として実施し、市民が給食及び給食会事業を知るとともに、食育に関心をもつ契機とすることを目的とする。
内 容	
給食レストランを出店し、学校で提供している給食を提供する。あわせて、給食の歴史・調理器具の展示や、食育事業の紹介、体力チェックコーナーを設置する。(5月3日～6日の4日間)	

(8) 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。これにより、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図り、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い、地域の優れた伝統的な食文化についての理解につなげる。		
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	190日	38校	
中学校	192日	15校	
保育園	294日	9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	パート職員	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	2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	5人

区分	調理職員		
	正規職員	パート職員	
藤山台	10人	25人	午前13人 午後12人
前並	11人	37人	午前21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	44人	138人	午前77人 午後61人

(3) 配膳パート職員

区分	人員
小学校 (38校)	134人
中学校 (15校)	32人
計 (53校)	166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	2人	大 手	2人	2人
柏原西	2人	3人	第 三	2人	3人
柏 原	2人	2人	出 川	2人	3人
小 野	2人	3人	神 領	2人	2人
味 美	2人	2人	計	18人	22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