

## 平成 28 年度 公益財団法人春日井市食育推進給食会事業計画書

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ために、食育に関する普及・啓発事業及び給食を機会とした食育の推進事業を次のとおり実施する。

### 1 食育に関する普及・啓発事業

発育・成長に応じた望ましい食習慣の形成については、家庭でも取り組むべき重要な課題であることから、家族でも話し合えるように学校給食等を題材として食に関する情報を記載したリーフレットを作成する。

また、ホームページで給食の写真やレシピ、栄養内容などを掲載し、給食に関する情報と魅力を視覚的に発信する。

### 2 給食を機会とした食育の推進事業

食に関心を持ち、食に対する感謝の念や理解が深まることは重要であり、食は日々の生活と直結していて体験的なものであることから、調理の実践や味覚に対する意識づけ、有識者による講演等、給食を活用した各種事業の実施を通じて、これらの意識の醸成を図る。

事業名	事業内容
学校・保育園給食	<p>子どもに健全な食生活を確立することは、成長段階にある子どもが健やかな体を作り、健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となることから、地元農産物や郷土料理を採り入れた献立の給食を実施する。</p> <p>また、食品衛生に関する各種法令に基づき、安全安心な給食調理を行い、良質な給食を安定的に提供する。</p> <p>小学校（37校） 実施日192日 中学校（15校） 実施日192日 保育園（10園） 実施日294日</p>
給食作文コンテスト	<p>児童・生徒が給食や食の大切さを考える契機とすることを目的に、小学6年生及び中学3年生を対象として、給食についての思い出を綴った作文を募集する。</p>

夏休み親子料理教室	小中学生とその保護者が、調理する楽しさや大変さを通じて食について興味を持つことを目的に、栄養士が講師となり公民館等で給食献立を調理する。
シェフによる味覚の授業	味覚について楽しく学ぶことを目的に、ホテルプラザ勝川のシェフが小学校で体験型の授業を行う。
給食料理教室	栄養価の充足や季節感の考慮がされている学校給食の調理方法を学ぶことを目的に、栄養士が講師となり料理教室を開催する。
学ぶ地産地消 ～地元の農産物について知ろう～	地域の自然、文化及び産業に関する理解を深めることを目的に、地元で生産される農産物を使用した料理コンテストを行う。
給食レストラン	学校給食を懐かしみ、味わうことを目的に、ゴールデンウィークに少年自然の家で給食を提供する。
東部調理場見学・試食会	食の安全性に関する知識と理解を深めることを目的に、東部調理場において学校給食の調理実習や、衛生及び品質を徹底管理している調理現場の見学、学校給食の試食を行う。
食育講演会	健全な食生活の実現に不可欠な食に関する知識や判断力を養うことを目的に、東部調理場で大学教授等による市民向け講演会を開催する。
調理場探検隊	勤労の尊さや安全な給食の提供を体感することを目的に、調理場の内部に児童が入り、調理機器の実物を使って調理や衛生面の疑似体験を行う。
手作りおやつ教室（仮称）	保育園で提供している手作りおやつの調理方法を学ぶことを目的に、栄養士が講師となり料理教室を開催する。
食材を使った自由研究（仮称）	夏休みにおける自由研究テーマの1つとして、身近な食材について知識を深めることを目的に、クイズ、食べ比べ等を行って体験的な学習を行う。

### 3 組織運営

#### (1) 事務局の配置

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
事務局	1人	—	—	—
企画経営課	8人	1人	2人	2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
前 並	1人	1人	1人	1人
稲 口	1人	1人	1人	1人
白 山	1人	1人	1人	1人
東 部	1人	1人	2人	1人
計	4人	4人	5人	4人

区 分	調理職員		
	正規	パート	
前 並	10人	33人	午前19人 午後14人
稲 口	9人	34人	午前19人 午後15人
白 山	10人	34人	午前20人 午後14人
東 部	13人	45人	午前30人 午後15人
計	42人	146人	午前88人 午後58人

(3) 配膳パート職員

区分	人員
小学校（37校）	134人
中学校（15校）	33人
計（52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	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	3人
味美	2人	2人	前並	2人	2人
			計	20人	25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) 各種委員会の設置

委員会名
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