

平成 30 年度 公益財団法人春日井市食育推進給食会事業計画

生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育む基礎を築くため、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

望ましい食習慣の形成は子どもの成長にとって重要であることから、家庭で参考となるように、学校給食や食育推進事業に関する情報を掲載したリーフレットを作成する。

また、ホームページには、給食の写真やレシピ、食育推進事業の募集記事等を掲載する。

2 給食を機会とした食育の推進事業

食に関心を持ち、理解を深めることは、健康の維持増進に重要であることから、食について考え、学び、実践する機会を提供するため、料理教室や講演などの事業を実施する。

| 事業名 | 事業内容 |
|-----------|---|
| 学校・保育園給食 | 成長段階にある小中学生及び保育園児が健やかな体を作り、豊かな人間性を育むことができるように、適切な栄養価を満たした給食を、食品衛生に関する各種法令に基づき、良質な給食を安全かつ安定的に提供する。 小学校（37校） 実施日191日 中学校（15校） 実施日193日 保育園（11園） 実施日293日 |
| 給食作文コンテスト | 給食の大切さを考える機会とするため、小学6年生及び中学3年生を対象として、給食をテーマとする作文を募集する。 |
| 夏休み親子料理教室 | 子どもが家庭で料理するきっかけ作りと、食への関心を高めるため、栄養士や調理員の指導により、親子で料理を学ぶ教室を開催する。 |

| | |
|--------------|---|
| シェフによる味覚の授業 | 味覚について学ぶため、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。 |
| 給食レストラン | 食に対する関心を高めるため、ゴールデンウィークに少年自然の家で給食を提供する。 |
| 食育講演 | 健全な食生活に必要な知識や判断力を養うため、東部調理場で有識者による講演を実施する。 |
| 調理場探検 | 給食調理の効率的な作業工程や、徹底した衛生管理を体感するため、調理場の機器を使って調理の疑似体験等を行う。また、身近な食材についての知識を深めるため、クイズ、試食等による学習を行う。 |
| 保育園の手作りおやつ教室 | 手作りおやつの良さを知るとともに、家庭での実践を促進するため、栄養士や調理員の指導により、手作りおやつの調理方法を学ぶ教室を開催する。 |
| 採れた野菜を味わおう | 食の大切さを学ぶため、学校で栽培した農作物をホテルプラザ勝川のシェフが児童とともに調理して味わう。 |
| 食と健康の良い関係 | 食が健康維持に果たす役割を楽しく学ぶため、健康・救急フェスティバルで、食育に関する展示を行う。 |

3 組織運営

(1) 事務局の配置

| 区 分 | 事務職 | | 栄養士 | |
|-------|-----|-----|-----|-----|
| | 正規 | パート | 正規 | パート |
| 事務局 | 1人 | — | — | — |
| 企画経営課 | 8人 | 1人 | 2人 | 1人 |

(2) 調理場の配置

| 区 分 | 事務職 | | 栄養士 | | 調理職員 | |
|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| | 正規 | パート | 正規 | パート | 正規 | パート |
| 前 並 | 1人 | 1人 | 1人 | 1人 | 10人 | 34人 |
| 稲 口 | 1人 | 1人 | 1人 | 1人 | 10人 | 32人 |
| 白 山 | 1人 | 1人 | 1人 | 1人 | 10人 | 37人 |
| 東 部 | 1人 | 1人 | 2人 | 1人 | 12人 | 47人 |
| 計 | 4人 | 4人 | 5人 | 4人 | 42人 | 150人 |

(3) 配膳パート職員の配置

| 区分 | 人員 |
|----------|------|
| 小学校（37校） | 139人 |
| 中学校（15校） | 33人 |
| 計（52校） | 172人 |

(4) 保育園の配置

| 区 分 | 調理職員 | | 区 分 | 調理職員 | |
|------|------|-----|-----|------|-----|
| | 正規 | パート | | 正規 | パート |
| 勝川北部 | 2人 | 2人 | 第 三 | 2人 | 3人 |
| 柏原西 | 2人 | 3人 | 出 川 | 2人 | 3人 |
| 柏 原 | 2人 | 3人 | 神 領 | 2人 | 3人 |
| 小 野 | 2人 | 3人 | 前 並 | 2人 | 2人 |
| 味 美 | 2人 | 2人 | 松 原 | 2人 | 3人 |
| 大 手 | 2人 | 2人 | 計 | 22人 | 29人 |

(5) 職員研修

職務や職責に応じた役割を認識し、日々の業務を効率的かつ効果的に遂行していくうえで必要な調理、衛生、食育、法人運営等に関する職員の能力向上を図るために、職員研修計画を作成し各種研修を実施する。

(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 |