

平成 31 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

子どもの成長にとって、健全な食習慣の形成が重要であることから、学校給食及び月毎の献立についての目標、食物アレルギーへの対応、食育推進事業の内容等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、学校及び保育園給食の献立、献立の写真やレシピ、食育推進事業の募集案内や実施結果等を掲載する。

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が、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、安全かつ安定的に提供する。 小学校（37校） 実施日188日 中学校（15校） 実施日190日 保育園（11園） 実施日290日
東部調理場の見学等	給食に関する知識と理解を深めるため、見学通路、研修室及び調理実習が可能な栄養指導室を使用し、調理現場の見学及び給食の試食や調理実習を実施する。
給食レストラン	給食への関心を高めるため、ゴールデンウィーク中に開催される緑と花のフェスティバルのイベントとして、少年自然の家で給食献立を提供するレストランを開設する。

給食作文コンテスト	<p>児童生徒が学校給食の大切さを考える契機とするため、小学6年生及び中学3年生を対象に給食をテーマとする作文を募集し、審査をして優秀作品を選定する。</p> <p>優秀作品については、給食時の校内放送等での学校利用を想定した作品集に取りまとめ各学校へ配布する。</p>
夏休み親子料理教室	<p>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る親子で料理を学ぶ教室を、夏休み期間中に複数回開催する。</p>
調理場探検	<p>東部調理場にて児童が食材の皮むきなど、調理機器を使用し業務の疑似体験をするとともに、疑似体験で使った食材を利用したカレー作りなどの調理実習を行う。</p> <p>また、食材に関するクイズに絡めてアイスクリーム作りをするなど、体験型の実験教室を実施する。</p>
食と健康の良い関係	<p>食が健康維持に果たす役割を楽しく学ぶため、9月の健康救急フェスティバルにおいて、食や栄養に関する展示及びクイズラリーを、企業と協同し実施する。</p>
採れた野菜を味わおう	<p>小学校で栽培したさつまいも等の食材を使用し、ホテルプラザ勝川シェフの指導により、児童が保護者ととともに洋菓子等に調理して味わう。</p>
シェフによる味覚の授業	<p>児童が食について関心を持ち味覚について楽しく学ぶため、ホテルプラザ勝川シェフを講師とする体験型授業を、複数小学校において実施する。</p>
保育園の手作りおやつ教室	<p>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。</p>

食育講演	健全な食生活と健康に関する知識や判断力を養うため、大学教授等有識者を講師に迎え講演を実施する。
------	---

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
事務局長	1人	—	—	—
企画経営課	7人	2人	3人	1人

※ 育児休業中の職員及びその代替パート職員を含む

(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	33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	48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	4人
小 野	2人	3人	前 並	2人	2人
味 美	2人	2人	松 原	2人	2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	検討内容
食育推進委員会	食育事業計画案の承認及び下部の部会における個別食育事業の企画立案
物資選定委員会	学校給食献立で使用する食材の選定
業務改善委員会	下部に学校給食、保育園給食、栄養士、事務の各業務改善部会を設け、それぞれの業務における問題点や課題について検討
労働安全衛生委員会	職場及び従事職員の労働安全環境の問題点や課題について検討