

# 平成27年度事業計画書

## 1. 基本方針

平成26年度は、食肉の消費期限切れ問題やファストフード店の異物混入など食の安全を脅かす事件・事故が発生し全国的な問題となっている中で、本会としては、引き続き関係機関との連携を強化し、より安全・安心な食材物資の選定・調達・安定供給に努める。

また、今年度は消費税の増税や円安による輸入原材料の高騰などの影響による諸物価の上昇により、1学期だけで2千万円を超える赤字となった。このため、松江市教育委員会と連携し、2学期からの給食費の値上げ並びに各学校給食センターの経営努力により、2・3学期で黒字を計上し収支相償の見込みとなった。

平成27年度は、引き続き諸物価の上昇が見込まれるため、物価動向を注視するとともに松江市教育委員会、各学校給食センターと連携し安定経営が図られるよう努める。

さらに、本会の事業について市民・関係機関との協働を推進するため、広報の充実に努める。

## 2. 事業期間

平成27年4月1日～平成28年3月31日

## 3. 重点項目

### (1) 公益法人の安定経営

#### ①公益目的事業の充実

公益認定法第2条第4項別表7及び9に掲げる、児童又は青少年の健全な育成を目的とする事業、教育を通じて国民の心身の健全な発達に寄与し、又は豊かな人間性を涵養することを目的とする事業を基本として、定款第3条、第4条に掲げる事業を実施する。会計は、公益目的事業会計と法人会計とし、平成27年度当初予算における公益目的事業比率は、99.8%とする。

#### ②収支管理の強化

##### ア 収支相償に対応する収入の確保

公益法人の運営は収支相償で行うこととされている。基本方針に掲げたように、諸物価の上昇により厳しい運営になる情勢である。食材物資の代金の支払いを賄うための収入の確保、とりわけ適正な受取給食費の受け入れが必要であり、松江市教育委員会と連携し適正な収入の確保に努める。

##### イ 支出の抑制

学校給食用物資納入指定業者の納入範囲の拡大や競争性の強化を図ると共に随時価格交渉を行い食材仕入高の抑制に努める。

## (2) 安全・安心・良質な食材物資の選定・調達

(公財)島根県学校給食会(以下「県給食会」という。)、納入指定業者等と連携し食材の産地、アレルギー物質、放射性物質、残留農薬、微生物、栄養価、成分配合割合等を調査・確認し、良質で安全・安心な食材物資の選定・調達・配給に努める。

## (3) 食材物資の衛生管理

### ①衛生管理の啓発(衛生管理研修会の開催)

学校給食用物資納入指定業者を対象に、2年に1回衛生管理研修会・意見交換会を開催し、納入指定業者の衛生管理の向上を図り、食中毒・異物混入の発生防止に資するものとする。

### ②異物混入対策

異物については、各納入業者、各学校給食センターにおいてその混入防止や発見・除去に努めていただいているところであるが、食材物資から異物が発見された場合は、異物の特定を行い発生原因等を検証して再発防止に努める。

### ③食品微生物・放射性物質対策

各学校給食センターが定期的実施する食材の食品微生物検査結果や放射性物質検査結果を注視し安全確認を行う。

### ④工場等の視察

異物混入事案や食品微生物検査の結果によっては、県給食会や松江保健所等と連携し、工場等への視察を行い改善等の指導を行う。

## (4) 地産地消の推進

### ①契約栽培

引き続きJAしまね、松江市農政課等と連携し、契約栽培に参加する農家の増加を図るなど、契約栽培の安定運営により学校給食で必要とする規格品が安定的に供給されるよう努める。なお、地産地消率については、松江市の目標値にできるだけ近づくよう努める。

### ②地場産物の利用促進

ア 野菜・肉など食材物資の選定においては、品質・規格が同等同価格のものについては松江市産・島根県産を選定する。

イ 地場産野菜や地場産物を原料とする加工品については、価格交渉や利用計画の調整などを行い、利用の促進に努めるものとする。また、まつえ農水商工連携事業やしまねブランド開発製品など地場産物を原料とする製品開発について支援する。

#### 4. 事業概要

##### (1) 学校給食用物資納入指定業者登録

学校給食用物資の購入は、納入希望業者を公募し登録審査会において審査を経て登録した72業者（主食7業者、牛乳3業者、副食のべ65業者）から購入する。登録期間は2年間で、平成27年4月1日～平成29年3月31日である。

##### (2) 給食用食材物資の選定・調達

###### ①主食

###### ア 精米・小麦粉

精米、小麦粉は、地産地消と安定供給を図るため、前年度と同様、県給食会から購入する。精米は、全て旧J Aくにびき管内産コシヒカリ2等米である。4月～10月は26年産米、11月から新米に切り替える予定である。価格は、需要の減少から平成26年11月分から約13%値下がりしている。平成27年11月分以降の価格は未定である。

パン用小麦粉は、国内産（県内産20%、北海道・九州産80%）、麺用小麦粉は、オーストラリア産である。価格は、円安の進行で輸入価格が上昇し、国内産共に値上げが見込まれる。

###### イ ごはん、パン、麺

県給と各炊飯・加工業者との委託契約により、炊飯3業者、パン3業者、麺1業者から購入する。加工賃については、値上げが見込まれる。

###### ②牛乳

「学校給食用牛乳供給対策要綱」（文部科学省事務次官通達）及び「島根県学校給食用牛乳供給実施方針」に基づき、配分調整機関である県給食会と牛乳供給事業者及び本会との三者契約（2業者・供給は3業者）によって購入する。牛乳はすべて県内産である。

価格については、国の学校給食用牛乳供給事業により、地域間で生じる格差を補てんすることにより、県内同一価格で提供される。原乳の取引価格が平成27年4月から値上げされることから、値上げが見込まれる。

###### ③副食物資

###### ア 学校給食用物資選定会

北学校給食センター、南学校給食センター、西学校給食センターで使用する副食物資は、7月を除き毎月、学校給食用物資選定会を開催して選定する。納入を希望する指定業者から見積書、サンプル、ポジティブリスト等の証明書を徴取し、「学校給食用物資選定基準・分類表」に基づき、成分、栄養、添加物、アレルギー物質の有無、食味、食感、産地、価格等を比較検討し、物資を決定する。使用頻度が高く価格変動の少ない物資（調味料、冷凍食品、缶詰等）は学期毎に、野菜、食肉等の生鮮品は月毎に選定する。

イ その他の学校給食センターで使用する副食物資は、各給食センターの地元の納入指定業者を中心に発注する。

ウ 主要副食材の価格動向

生鮮野菜は、近年の天候不順（猛暑による高温障害、台風、大雨等）の影響により価格は年々上昇している。国産牛肉・豚肉は、飼育頭数の減少、飼料代の高騰により値上げが見込まれる。鶏肉は生産が安定し大きな価格変動はないと見込まれるが、鳥インフルエンザや猛暑の影響が懸念される。冷凍食品は円安の影響で値上げが見込まれる。

(3) 納入

①納入先

学校給食センター等	小学校	中学校	幼稚園	計
北	中央・津田・川津 朝酌・持田・本庄 美保関・八束	第二・第四 本庄・美保関 八束	中央・津田・川津 朝酌・持田・本庄	19
南	雑賀・古志原・竹矢 乃木・忌部・大庭	第三・湖南 湖東	雑賀・古志原 竹矢・忌部・大庭	14
西	母衣・城北・内中原 法吉・生馬・古江 大野・秋鹿	第一・湖北	母衣・城北・生馬 古江・大野・秋鹿	16
鹿島	恵曇・佐太・鹿島東	鹿島	恵曇・佐太・講武	7
島根	島根	島根	—	2
八雲	八雲	八雲	八雲	3
玉湯小学校	玉湯・大谷	—	玉湯・大谷	4
玉湯中学校	—	玉湯	—	1
宍道	宍道・来待	宍道	—	3
東出雲	出雲郷・揖屋・意東	東出雲	—	4
	34	16	23	73

※ 北、南、西センター管内の幼稚園は牛乳給食、その他の幼稚園は完全給食

※ 食材は、原則として物資納入業者が搬送する。

※ 主食（ご飯、パン、麺）・牛乳は各学校へ直接納入、副食材は各学校給食センターへ納入する。

②物資納入期間

学期	給食提供予定期間
1	4月10日(金)～7月16日(木)
2	8月28日(金)～12月24日(木)
3	1月12日(火)～3月23日(水)

③副食物資納入時間(各給食センターにより若干異なる)

とうふ、もやし、生クリーム、ヨーグルト、調理用牛乳、精肉は、概ね当日朝8時～9時、その他の物資は、原則として使用前日の午後1時～3時。

(4) 給食費 (平成26年度2学期から改定)

給食費単価		(単位：円(税込)/食)	
区分	完全給食	牛乳給食	
小学校	272	—	
中学校	313	—	
幼稚園	251	50	

\*幼稚園

完全給食は、玉湯・八雲・鹿島給食センター管内

牛乳給食は、南・北・西給食センター管内

(5) 給食提供予定数

幼稚園 約9万4千食

小学校 約207万7千食

中学校 約101万食

5. 会議等開催予定

会議等名	開催 予定月	内容
監査会	6	監査
定例理事会	6・3	事業計画、収支予算、事業報告他
定時評議員会	6	収支決算、評議員・役員の選任
学校給食事務説明会	4	各給食センター管内毎に、各学校の給食担当者に対する説明
学校給食用物資選定会	毎月 (7月除)	給食用物資の選定(北・南・西センター管内)
学校給食用物資納入 指定業者登録審査会	随時	新規申請分
工場等立入検査・視察	随時	異物混入、微生物検査結果等による