

令和7年度事業計画

公益財団法人富山市学校給食会は、富山市立小学校、中学校及び幼稚園の給食の円滑なる実施及び適正な運営を図り、もって、児童、生徒及び園児の心身の健全な発達に寄与するため、次の事業を行う。

1. 学校給食用物資の安定供給に関する事業

(1) 給食用物資の調達

給食予定人員及び食数

項目区分	学校・園数	予定人員	予定給食回数/1人	食 数		
				7年度	6年度	比較
小学校	63	20,122	194	3,825,594	3,914,190	△88,596
中学校	25	10,357	194	1,969,073	2,037,706	△68,633
幼稚園	3	91	180	16,380	18,720	△2,340
計	91	30,570		5,811,047	5,970,616	△159,569

※小中学校の食数については、予定人員×給食回数－全校中止・学年中止分で算出

(2) 納入業者選定委員会

学校給食用物資を納入する者を指定するため、納入業者選定委員会を開催し、2年に一度業者を選定する。

開催 12月

(3) 給食用物資（乾物・その他）・（冷凍・加工食品）購入委員会

給食に使用する物資の購入を適正に行うため、物資購入委員会を開催し、年間、学期単位で給食用物資を選定する。

開催 6月、10月、1月

(4) 青果物商業協同組合、魚商業協同組合及び各荷受業者との打合せ会

価格動向及び入荷状況等の情報交換を行う。

開催 青果物 毎月

魚 6月、10月、2月

(5) 給食用物資の配送に関する調整作業

納入組合から納入配送担当業者等の報告を受け、学校ごとの配送業者の決定など、配送に関する調整を行う。

実施 青果物・食肉関係 毎月

その他 3月

2. 学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業

(1) 配送前の青果物の現物調査

市場内にある青果物学校給食用配送センターで、配送前の青果物の産地及び品質の確認を行う。

実施 毎月2回

(2) 納入物資の食品微生物検査

給食に使用する物資を無作為に抽出し、外部検査機関に大腸菌群等検査を依頼し、使用物資の安全性の確認を行う。

実施 6月、9月、1月

(3) 輸入食品の残留農薬・有害物質検査

給食に使用する輸入食品のサンプルを取寄せ、外部検査機関に残留農薬・有害物質検査を依頼し、使用物資の安全性の確認を行う。

実施 8月

(4) 納入指定業者従業員細菌検査

従業員の細菌検査を義務付け、検査成績書の提出を求め、安全性の確認を行う。

実施 6月、8月、12月、3月

(5) 納入指定業者自家用水使用者の水質検査

給食物資製造に自家用水（井戸）を使用する事業者に対し、水質検査を義務付け、水質検査成績書の提出を求め、安全性の確認を行う。

実施 3月

(6) 納入指定業者への調査・指導

学校給食用物資納入業者のHACCPの実施状況など、衛生管理状況を調査し、より安心安全な給食物資を納入するよう指導を行う。

実施 7月、8月

(7) 納入指定業者に対する衛生管理研修会の開催

学校給食で使用する食材の安全確保に積極的に努めるため、納入業者を対象に研修会を実施する。

実施 7月

3. 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

(1) 地場産食材に関する配信

給食に使用する地場産物の収穫時期、品目、生産者及び由来等を紹介し、児童生徒の地場産物に対する知識を深めるため、ホームページで配信を行う。「いきいきだより」

配布 每月

(2) 給食用食材に関する学習会の開催

小学校・中学校・幼稚園の希望対象校において、青果物、魚、豆腐、味噌及び食肉に関する学習会を実施する。

納入している食品関連事業者等との交流から、児童、生徒及び園児が、「食生活は、生産者をはじめ多くの人々の努力に支えられていること」を実感し、感謝の念や食文化に対する関心や理解を深める。

開催 隨時（学校又は園の希望日で調整）

(3) 学校給食における地産地消の推進

地場産物の収穫時期、品目及び数量の調査を行い、出荷計画表を献立作成の資料として献立作成委員に提供することにより、地場産物の積極的な利用を図る。

また、さらなる地場産物の利用の可能性について研究する。