

(公財) 埼玉県学校給食会

5 年事業計画

(令和 5 年度～令和 9 年度)

令和 5 年 3 月

公益財団法人埼玉県学校給食会

# 目 次

1	はじめに — 計画策定に当たって	1
2	計画期間	1
3	現状と課題	2
4	理念	5
5	基本目標	5
6	施策の展開	
	(1) 基本目標1：学校給食用食材の安全確保	6
	(2) 基本目標2：学校給食用食材の安定供給とおいしさを	8
	(3) 基本目標3：学校給食の普及充実と学校における食育推進の支援	13
	(4) 基本目標4：事業基盤の再整備	16
7	計画の推進に当たって	17
8	参考資料	18

# 5 か年事業計画

## 1 はじめに — 計画策定に当たって —

埼玉県学校給食会（以下「給食会」という。）は昭和 25 年任意団体として発足し、その後昭和 31 年 3 月に財団法人として埼玉県教育委員会に設立を許可され、その歩みをスタートしました。昭和 57 年には現在の北本市に移転して体制を整え、良質な食材の安定的な供給と学校給食の普及充実・食育推進支援を大きな柱とし、本県学校給食の発展と歩みを共にしながら、様々な事業を積極的に推進して参りました。

1 つ目の柱である良質な食材の安定供給については、平成 10 年 12 月から全国に先駆けて県産米による米飯給食を、平成 11 年 4 月から県産小麦使用の「地粉うどん」をスタートしたほか、県産農畜産物を活用した多くの食材を開発するなど地産地消にも積極的に取り組んで参りました。

「おいしさと やさしさと あんぜんを」をモットーに、パン・めん・米飯をはじめ、多種多様な一般食材の提供などに努め、その取扱量は全国でも有数の規模まで発展することができました。

また、本会のもう一つの柱である学校給食の普及充実、学校における食育推進の支援のための事業も県や市町村教育委員会を始め多くの学校給食関係者と連携、協力をいただきながら積極的に推進して参りました。

平成 24 年には公益財団法人に移行し、定款に定めるミッションを実現すべく、日々努力を重ねております。

給食会は令和 8 年 3 月に創立 70 周年を迎えます。これを機に、定款に定める事業を安定的により一層強力に推進していくため、今後 5 年間(令和 5 年度から令和 9 年度)の事業計画を策定することといたしました。

今後は、この 5 か年事業計画に基づき、様々な課題も整理しつつ、職員一同気持ちを一つにして、計画的に事業を推進し、事業計画を進めて参ります。

## 2 計画期間

この事業の計画期間は、令和 5 年度（2023 年度）から令和 9 年度（2027 年度）までの 5 年間とします。

### 3 現状と課題

給食会では、食材の安定的な供給事業として、現在、県内の約 54 万人の児童・生徒に対し、基本食材(主食)及び一般食材(副食類)を提供しています。

基本食材では本会が委託加工契約を締結するパン、めん、米飯、精米工場から主食を希望する市町村に対して 100%の供給を可能としています。

一般食材では、本会倉庫に保管する食材を県内 63 市町村へお届けしています。特に地産地消に積極的な取組みを行い、基本食材では県産小麦使用のパン・めん及び県産米穀等で 45 品目の取扱を行い、一般食材においても県産農畜産物を活用した加工品等 49 品目の取扱を行い、全取扱では約 900 品目の食材を提供しています。

食材の安全確保においては、取扱食材の細菌検査や放射性物質検査、さらにアレルギー物質検査等積極的に実施しています。その他、パン・めんの品質審査会を実施し、品質向上と規格の統一を図るとともに委託工場の実地審査で衛生指導を行っています。また、委託工場等衛生管理講習会では全取引先に対し、品質や衛生管理の徹底を図っています。

学校給食の普及充実及び学校における食育推進の支援のための事業では、県教育委員会等と共催して調理コンクールや各種研修会、講習会などの開催を行っているほか、「生きる力をはぐくむ食に関する指導モデル校等支援事業」を実施して、学校等の食に関する指導の調査研究を支援しています。

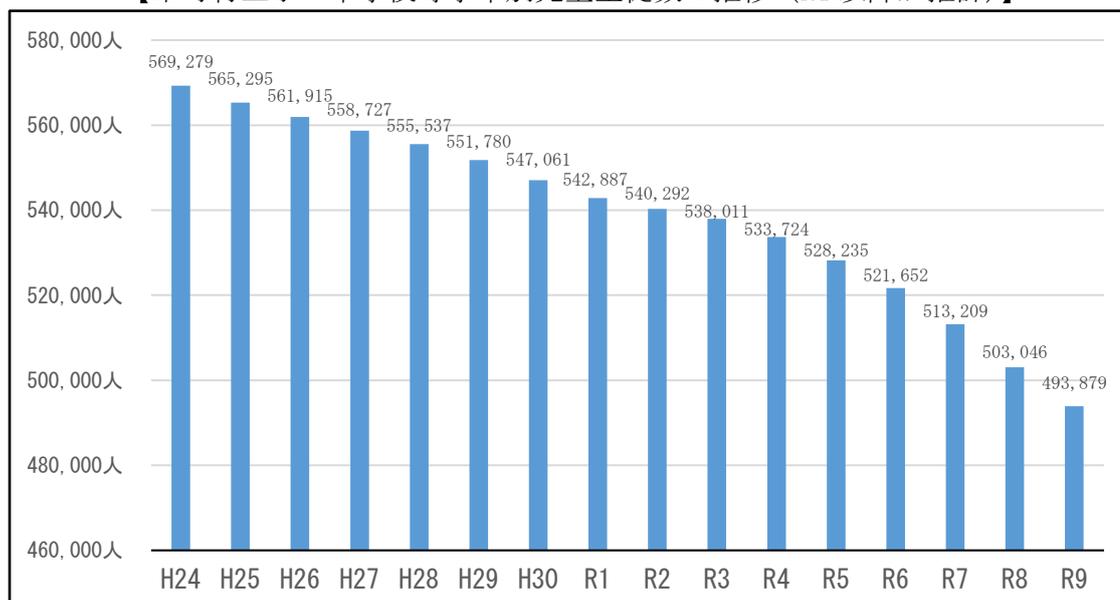
平成 22 年には国内で唯一とされる「学校給食歴史館」をオープンさせたほか、広報誌「学校給食埼玉 おいしいね」の発行、ホームページを利用したの食育・食品・食品検査に関する情報提供なども積極的に行っています。

一方で近年、次のような課題が生じています。

#### ① 児童・生徒数の減少への対応

埼玉県の児童・生徒数は、令和 4 年度は約 54 万人であり、今後も続く少子化の影響に伴い、5 年後の令和 9 年度には約 50 万人と約 4 万人の減少(1 年間で約 8 千人の減少)が予想されています。

【市町村立小・中学校等学年別児童生徒数の推移（R4以降が推計）】



資料：義務教育人口推計結果報告書（令和4～9年度）（埼玉県教育委員会）

## ② 自然災害等への対策

近年、大雨による自然災害などが多発しています。また、首都圏直下型地震が想定されるなど自然災害などへの対策の必要性が高まっています。学校給食のインフラを担う立場である給食会としては、これらへの対応を進める必要があります。

## ③ 改正食品衛生法など関係法令や関連施策への対応

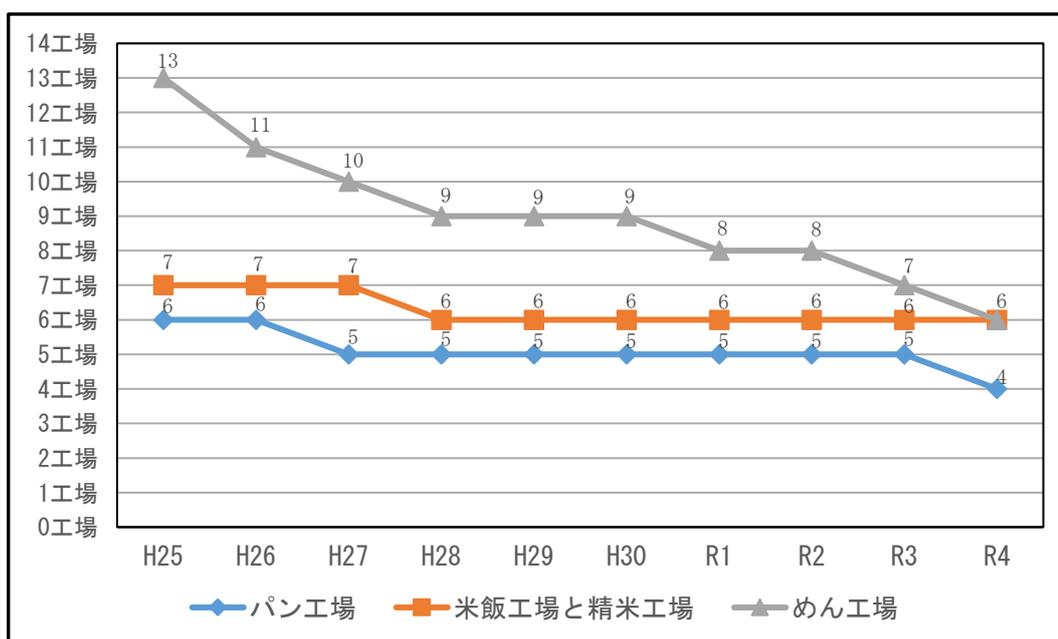
改正食品衛生法が令和3年6月1日に施行されました。給食会としても改正法に適切に対応するとともに、基本食材の委託加工工場、一般食材の取引先会社に対しては、今回制度化されたHACCPに沿った衛生管理など関係法令への対応を進める必要があります。

また、第4次埼玉県食育推進計画(2019年度～2023年度)やSDGsへの対応など関係法令や関連施策への対応が必要です。

#### ④ 安定的な基本・一般食材の供給、安定運営

現在の学校給食の主食である基本食材の委託加工工場数は、後継者不足などにより事業撤退や廃業が少しずつ進んでいます。今後も継続して安定供給を図るためには、基本食材の委託加工工場による全県供給体制を維持することが必要です。また、一般食材(副食類)については、ここ10年くらい取扱高の減少傾向が続いています。今後も安心な食材を安定的に供給し続ける必要があります。

【基本食材の委託加工工場数の推移】



#### ⑤ 職員構成を踏まえた組織体制等の強化

現在、給食会では職員の世代交代が急速に進んでいます。今後の給食会職員の年齢構成バランスを考慮した職員採用や個人のスキルアップを目指す組織体制の強化を図る必要があります。

#### ⑥ 業務の効率化及びデジタル化の一層の進展と情報発信

コロナ禍も契機として社会のデジタル化が急速に進展しています。給食会でもさらなる業務のデジタル化を進めるとともに、広聴・広報活動を幅広く展開するためにホームページ、広報誌等を活用し、積極的な情報発信を推し進める必要があります。

## 4 理念

給食会では、『おいしさと やさしさと あんぜんを』をモットーに、次の5つの取組を全力で取り組みます。

- ① 安全でおいしい食材を学校給食に提供するため、独自ブランド食材の開発や食品検査体制の充実を図る。
- ② 食べる子供たちの気持ちを考え、栄養バランスの取れた献立が提供できるような食材の開発・取扱いを行う。
- ③ 地産地消(地元で取れた食材の活用)への積極的な取組を行う。
- ④ 必要なものを確実に届ける流通システムづくりを進める。
- ⑤ 学校給食の普及充実・食育推進に寄与し、食材に関する最新情報を発信する。

## 5 基本目標

諸課題に対応しつつ、上記理念を実現するため次のとおり基本目標を定め、施策を展開してまいります。

- ① 基本目標1：学校給食用食材の安全確保
- ② 基本目標2：学校給食用食材の安定供給とおいしさを
- ③ 基本目標3：学校給食の普及充実と学校における食育推進の支援
- ④ 基本目標4：事業基盤の再整備

## 6 施策の展開

### 基本目標 1：学校給食用食材の安全確保

#### ① 食品安全の着実な推進

食品安全マネジメントシステムに関する国際規格である ISO22000 に基づく食品安全目標を着実に推進します。特に食材供給において重篤な健康危害など重大事故は発生させないようにします。

また、基本食材の委託加工工場に対しては、HACCP に沿った衛生管理を着実に定着するよう指導します。委託加工工場選定委員会における指定工場の実地審査、その後の改善指導、工場確認を継続して実施します。

#### ② 食品検査室及び外部委託検査の科学的データに基づく安全確保

##### ア 基本食材

主食の主原料である小麦粉、精米や製品(パン・めん・米飯)について原料規格、残留農薬、放射性物質、DNA、アレルギー物質(コンタミ)の検査などを年間計画に基づき継続的に実施・検証し、安全を確保します。

##### イ 一般食材

埼玉県産農産物を使用した本会開発の食材や取扱量の多い食材や季節食材の細菌検査、食材の特性に応じた食中毒の原因となる化学物質(ヒスタミン)、食品添加物(発色剤:亜硝酸塩)の検査を学期ごとの計画に基づき実施・検証し、安全を確保します。

#### 検査実施計画

	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
基本食材	年間計画に基づき 実施・検証				→
一般食材	学期計画に基づき 実施・検証				→

### ③ 委託加工工場等への衛生管理指導の強化

#### ア 委託加工工場等衛生管理講習会

安全・安心な学校給食用食材を確保するため、外部衛生管理会社による専門的な講義や本会専門員による実情に合わせた講義を衛生管理責任者や製造責任者を対象に年に1回実施します。また、必要に応じて委託加工工場等の管理責任者を招集し、適宜講習会を実施します。

#### イ パン品質審査会、抜取調査、めん品質審査会

委託加工工場の製造したパンやめんを審査し、品質の確認及び規格の均一化と審査時の意見をフィードバックし、品質の向上を図ります。

パン品質審査会を年1回、パン抜取調査を年2回、めん品質審査会を年1回実施します。

#### ウ 外部専門家を含めた巡回指導

食品検査専門員による巡回指導を継続して行いながら、より専門的な衛生管理の指導を行うため、必要に応じて外部の衛生管理会社へ依頼し、施設設備の改善や衛生管理の知識を習得・実践することで、全委託加工工場の衛生管理や品質管理の徹底を図り、安全・安心な学校給食用食材の供給を行います。

巡回指導計画				
令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
専門員による巡回指導 (1工場に対し、年1回以上)				
食品衛生 (洗浄・防そ・防虫) の専門家を含めた巡回指導を必要に応じて実施				
めん工場	パン・米飯工場		精米工場	めん工場

## 基本目標 2 : 学校給食用食材の安定供給とおいしさを

### ① 基本食材の製造・供給体制の確保

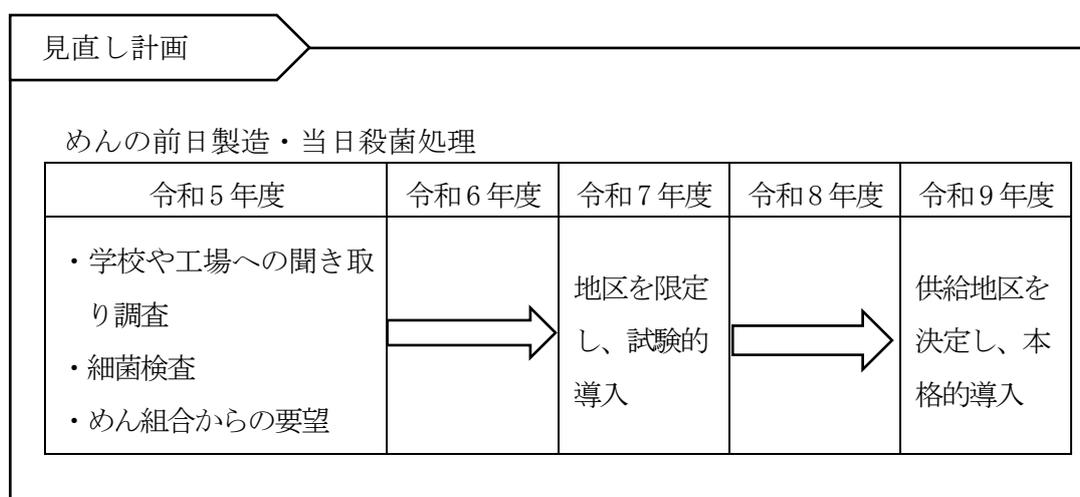
#### ア 製品規格の整理

児童・生徒数の減少傾向を踏まえ、パン・めん・米飯の製品規格や重量規格の整理を段階的に行い、委託加工工場の製造効率の向上を図り、基本食材の継続的な安定供給に努めます。

規格整理計画				
● パンの製品規格 23品目から18品目を目指す。				
令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
<ul style="list-style-type: none"> <li>・新規パンの開発調査</li> <li>・使用データ調査</li> <li>・学校や工場への聞き取り調査</li> <li>・パン組合からの要望</li> </ul>	→	規格の整理と新製品の導入	→	
● めんの重量規格 60g～120gの8規格（地粉うどんは7規格）				
令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用データ調査</li> <li>・学校や工場への聞き取り調査</li> <li>・めん組合からの要望</li> </ul>	→	重量規格5規格	→	重量規格4規格
● 米飯の重量・製品規格				
令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用データ調査</li> <li>・学校や工場への聞き取り調査</li> <li>・パン組合からの要望</li> </ul>	→		規格の整理と新製品の導入	→

## イ めん製造方法の見直し

学校給食用めんは当日に製造（一部製品を除く）した製品を各学校等へ供給しています。めんの特約加工工場の学校給食からの辞退及び廃業が続き6社（令和4年4月現在）まで減っている中、製造方法の見直し（前日製造・当日殺菌処理）により製造の効率化を図り、全県下への継続的な安定供給に努めます。



## ウ 全県供給体制の維持

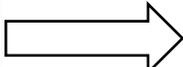
特約加工工場の辞退及び廃業が進み、児童・生徒数が減少している中でも全県下へきめ細かい供給体制を維持します。規格の整理や見直しにより製造効率の向上を図るとともに、配送の効率化を進め、緊急時にフォローしあえるバックアップ体制を構築します。

## ② ニーズを捉えた県産農産物を利用した食材開発の拡大

### ア 県産・国産麦使用のパンの開発

国内産麦の関心が高まっていることから国内産麦の割合を段階的に増やします。専門家や工場関係者からの助言を基に試作を行い、全てのパンで県産及び国内産麦の使用を目指します。

また、アレルギーとなる乳成分を使用しないパンの規格の拡充を行います。

開発計画					
● パン用学校給食用小麦粉ブレンド割合					
令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7、8年度	令和9年度	
県産3割 輸入7割	・工場への聞き取り調査及び試作 ・専門家からのアドバイス	県産3割 国産4割 輸入3割		県産4割 国産6割	
● 乳成分を使用しないパンの開発 <span style="float: right;">※ 既存製品のリニューアルも含む。</span>					
現状数 (令和3年度)		⇒			令和9年度
2品					6品

### イ 地場農産物の掘り起しと食のおいしさを追求した食材開発

本会の取り組みの柱でもある地場産物を使用した食材の開発を引き続き行います。おいしさを追求し、地域にある伝統的野菜などを掘り起こして製品化します。

製品化計画					
地場産物を使用した製品化					
	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
新規開発食材	2品開発				
リニューアル食材	1品リニューアル				

## ウ 特別栽培米の段階的導入

特別栽培（減農薬・減化学肥料）や有機栽培の米の導入を検討します。地球温暖化や自然災害など食糧生産を取り巻く環境が大きく変化している中、環境負荷低減を目指す農業や持続可能な食糧システムを構築する農産物を学校給食において段階的に導入します。

特別栽培米の導入計画				
令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
需要について市町村の意向等調査・研究	→	JAとの調整	一部試験的に導入	段階的導入

## ③ 保管・管理・物流体制等の再整備

### ア 食品ロスの削減

SDGsへの対応の一環として、食品ロスを削減するため、的確な在庫管理(特に季節食材、特別発注食材)に努め、関係者間で定期的に情報交換・共有を図り、不適合食材の発生を抑制します。また、学校への提供に満たない数量等の食材については、フードバンクの活用も視野に入れて食品ロス削減に取り組みます。

削減計画						
	令和4年 7月	令和5年 7月	令和6年 7月	令和7年 7月	令和8年 7月	令和9年 7月
不適合食材処分抑制目標重量	4,480kg	4,000kg以下	→			

## イ 物流体制の再整備

児童・生徒数の減少傾向を踏まえ、委託加工工場間による配送の連携や一般食材物流車輛により精米の配送を行うことで効率化を図り物流体制の再整備を行います。

また、配送を行う車輛・人材を確保し、調理業務の民間委託化に伴う納入時間細分化への対応を行います。

物流体制の再整備計画				
令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
課題の分析、他給食会・民間会社の視察、当該業務従事者からの聞き取りを実施し、対応策を検討	倉庫改修・改築と並行して物流の見直し・改善			

## ④ 危機管理体制の再整備

### ア 事業継続体制の見直しと計画の策定

学校給食用食材供給において、食品安全への影響や災害等の緊急事態が予想される場合や発生した場合に備え、継続的に職員への教育・訓練を行い食品安全マニュアル、緊急事態対応手順書に基づき、有事での業務対応の有効性を高めます。また、緊急事態発生時の被害を最小限に抑え、早期復旧が図れるよう事業継続計画(BCP)を策定し、運用を図ります。

行動計画					
	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
食品安全マニュアル、対応手順書	教育・訓練、運用、見直し・改善				
事業継続計画(BCP)	プロジェクトチームでの事業継続戦略・対応策を検討		計画の策定、事前対策及び教育・訓練の実施	運用見直し・改善	

## 基本目標 3 : 学校給食の普及充実と学校における食育推進の支援

### ① 各種講習会、支援事業の実施

#### ア 学校給食の普及充実や学校における食育推進の支援事業

栄養教諭等を対象にした学校給食調理講習会、学校給食用パン試験焼き及び製パン技術講習会、学校における食育推進教材活用研修会、学校給食調理コンクールを引き続き実施します。

親子等を対象にした学校給食親子体験教室、学校給食親子料理教室、学校給食教室を実施するとともに、生きる力をはぐくむ食に関する指導モデル校等支援事業を引き続き実施します。さらに、事業の実施に当たっては、必要に応じて内容の見直しを行います。

#### イ デジタル化に対応した食育等支援事業の検討

栄養教諭などを対象にした動画入りのパワーポイント資料作りの研修やホームページへの調理講習会のレシピ掲載などを進めます。また、デジタル化に対応した新たな食育等支援事業の実施を検討します。

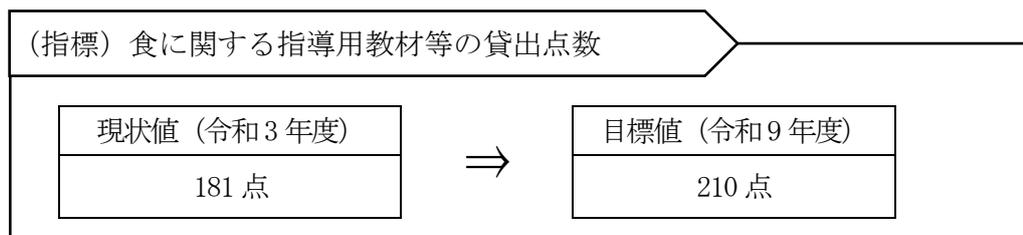
### ② 積極的な広報・広聴の展開

#### ア 広報誌「おいしいね」の発行、ホームページの充実、農畜産物啓発ポスター作成等

本県における学校給食の情報紙となる「学校給食埼玉おいしいね」を年3回発行するとともに、学校の授業等で活用できる県内農産物の生産状況などが分かるポスターを毎年作成し、県内農畜産物の啓発等を進めます。また、ホームページをリニューアルするなどその充実に努めます。さらに、アンケートなどを適宜実施し、本会事業の検証を進めます。

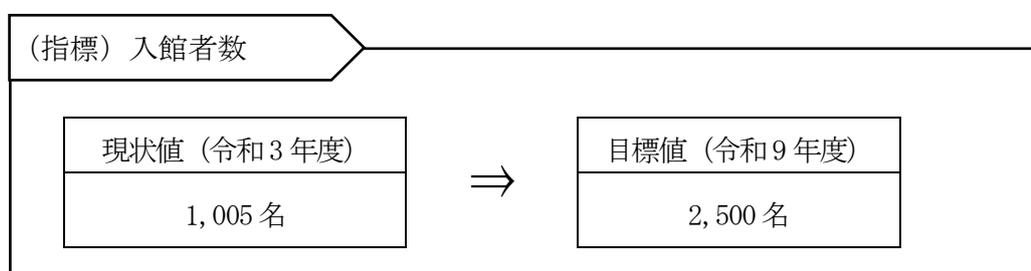
## イ 食に関する指導用教材等の貸出し

学校における食育推進を支援するため、食材レプリカやDVDなどの指導用教材や衛生管理用教材の貸出しを無料で行います。学校等のニーズを踏まえた新たな教材の充実に努めます。



## ウ 学校給食歴史館の展示リニューアルの検討

令和8年3月で「埼玉県学校給食会設立70周年」を迎えるにあたり、学校給食歴史館の展示リニューアルの検討を進めます。併せて、同時期に特別展の実施の検討を進めます。



## エ 業務説明会の開催方法等の見直し

栄養教諭、学校栄養職員等を対象に本会の事業説明や取扱食材の展示などを行う業務説明会を実施します。また、アンケートを踏まえ、開催時期や内容について見直しを進めます。

## オ 県民への情報発信、食育フェアの開催検討

埼玉県学校給食会設立70周年に向けて県民の方々に食育と学校給食への関心を高め、理解を深めて頂くことを目的に「食育フェア」の開催を検討します。

学校給食の歴史や学校における食育の取組についての展示を行います。

### ③ 市町村等における衛生管理への支援

#### ア 細菌検査等受託事業

受託検査件数について、市町村への周知を進め、現在の872件から1,200件に増やします。また、残留物検査については、ルミテスター検査を併用して数値化し、情報提供やデータ蓄積を行います。

(指標) 受託検査件数を1,200件にする。

令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和9年度
872件	935件	1,000件	1,065件	1,130件	1,200件

#### イ その他衛生管理への支援事業の実施

学校等での衛生管理の強化を図る学校給食衛生管理モデル校等支援事業と学校給食用食品の品質、衛生検査等に関する知識と技術の習得を図る学校給食用食品検査技術講習会を引き続き実施します。

また、実施に当たっては、細菌検査等受託事業、学校給食衛生管理モデル校等支援事業、学校給食用食品検査技術講習会の3つの事業を関連付けて支援をしていきます。

## 基本目標 4：事業基盤の再整備

### ① 外部経験者の登用、適正人員の確保及び職員の資質向上

---

#### ア 的確な人材補強

今後の職員世代交代を踏まえ、新規職員の採用を計画的に行います。また、経験者など職員のバランスを考慮し、的確な人材補強に努めます。

#### イ 外部研修会参加など各段階に応じた計画的な人材育成

(一社) 全国学校給食推進連合会主催の初任者研修会など各種研修会に加え、外部機関が開催する研修会へも積極的に職員を参加させ、各段階に応じた計画的な人材育成を進めます。

### ② 効率的な運営・健全経営の確保

---

児童・生徒数の減少傾向を踏まえ、組織のスリム化を図るとともに、事業の検証、見直しを定期的を実施します。

基本食材については、現状の取扱高を維持し、健全な経営に努めます。一般食材の取扱高は、過去 10 年間にわたり減少傾向が続いています。安定的な運営を継続するため、現状の取扱高を維持できるように努めます。

### ③ 本館及び倉庫棟施設設備の適切な管理及び大規模改修・修繕

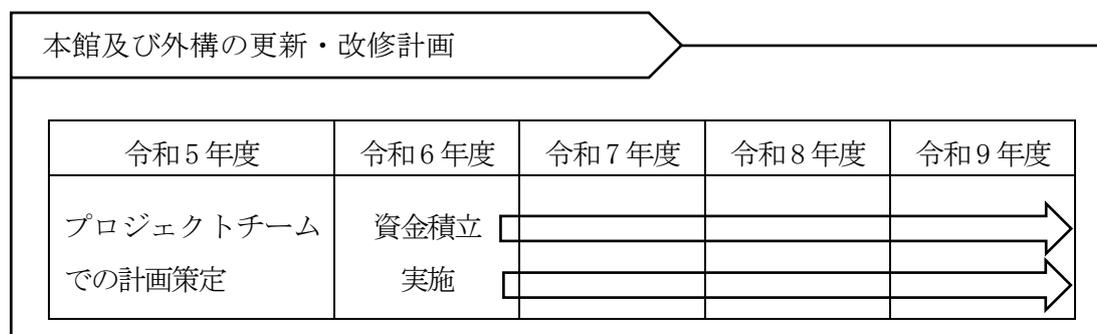
---

#### ア 倉庫棟の改修・改築の実施

自然災害への対策や改正食品衛生法に適応した効果的な保管管理体制の整備などのため、令和 3 年度に策定した「倉庫改修・改築の基本構想・基本計画」に基づいて倉庫棟の改修・改築を計画的に進めます。

## イ 本館の改修計画の策定と改修の実施

昭和 60 年(1985 年)に竣工した本館及び外構施設は経時に伴う劣化が進み、壁・天井、照明器具・給排水管・換気設備、保護土手等の更新・改修が懸案となっています。今後、更新・改修計画を策定し、それに基づき的確に対処を進めます。



## ④ デジタル化による事務効率化の推進

### ア 販売システムの更新検討

現在受注処理等を行っている販売システムは運用から 10 年以上経過しています。そこで、学校等とオンラインで食材を受発注できるシステムへの更新を検討します。受注処理における業務の効率化、誤入力削減、FAX 注文の紙削減、早期受発注、職員の負担軽減につなげます。

## 7 計画の推進に当たって

この計画策定に当たっては、令和 3 年 9 月に 5 年事業計画策定委員会を設置し、15 回にわたって検討を重ねてまいりました。また、この間職員への意見聴取なども適宜実施いたしました。計画の推進に当たっては、新たに 5 年事業計画推進委員会（仮称）を設けるなど各層職員関与のもと、事業を進めてまいります。

なお、次の 2 点にも留意しながら進めてまいります。

- ① 可能な限り年次計画や指標の目標を設定し、具体的な事業計画としました。計画は定期的に進捗状況を検証します。
- ② 検証結果を踏まえ、必要に応じて施策の見直しを行い、翌年度の予算・組織や事業実施等に反映します。

## 【参考資料】

### 5 年事業計画策定委員会委員名簿

	職名	氏名	備考
1	理事長	塩野谷 孝志	委員長
2	常務理事事務局長	田島 和彦	副委員長
3	事務局次長兼総務課長	寺井 孝之	
4	参事兼食品検査室長	中島 勝男	
5	食材課長	鷺谷 亮子	
6	総務課副課長	高久 智史	
7	食材課副課長	横山 健	
8	総務課主幹兼経理係長	東 由記子	
9	食材課主幹 兼業務・受注・食材管理係長	本郷 和磨	

※ 職名は令和4年12月現在