令和８年度　事業計画

１　事業目的

本協会は、安全・安心で良質・廉価な学校給食用食材を安定的に供給するとともに、その充実発展に努め、学校教育における食育の推進を支援することにより、子どもの心身の健全な発達に寄与することを目的とし、次のとおり諸事業を実施する。また、法人の持続的な経営基盤の安定化を図ると共に、組織の運営にあたっては、引き続き適正な事務執行、効率的な業務運営に努める。

さらには、本協会は大阪市による大阪市立学校給食用食材提供業務委託を受託する限りにおいては、大阪市のパートナーとして本業務を遂行する。

２　事業概要

（１）学校給食実施校園数及び喫食人数（予定）

市立小学校	２８３校	１１７,８２８ 人
（分校２校及び生野未来学園前期を含む）		
市立中学校（生野未来学園後期を含む）	１２７校	５５,９０９ 人
市立幼稚園	２園	５２ 人
市立幼稚園（幼稚園型認定こども園）	２園	２２０ 人
国立小学校	１校	６８０ 人
府立中学校	１校	２８２ 人
計	４１６校園	１７４,９７１ 人

なお、他に、学校園の要望により調味料等を提供している府立の支援学校１１校と、おやつ等を提供している市立幼稚園３園がある。

（２）標準給食実施日数（年間）

小学校（国立小学校を含む）	１９４日
中学校（府立中学校を含む）	１８４日
幼稚園	１３３日
幼稚園型認定こども園	２３８日

３　学校給食用食材の調達

（１）対象食材

副食用食材（食肉類・魚介類等の冷凍食品、魚肉練り製品・乳製品等の冷蔵食品、生鮮野菜・果実、調味料等）

（２）納入登録業者・工場の募集及び選定

当協会のホームページで納入登録業者・工場の募集を行う。納入登録業者及び工場については、衛生面など一定の基準を満たす納入業者及び工場とし、「大阪市学校給食用食材納入登録業者・工場選定委員会」において決定する。

（３）食材の選定

食肉類、魚介類等は、大阪市が必要に応じて（概ね２か月に１回）開催する「学校給食用食材選定会議」において価格及び品質等について審査し選定される。

生鮮野菜については、給食実施月（８月を除く）を前・後期の２回に分け入札を実施し、生鮮果実については、品目ごとに全市での使用１回分ごとに入札を実施し、納入業者を決定する。

（4）地産地消の取組み

地産地消の取組みの一環として、大阪市内産なにわの伝統野菜である田辺大根や金時人参を使用した学校給食献立の実施に向けて、大阪市なにわの伝統野菜生産者協議会メンバーと作付け段階での随意契約により食材を調達する。

4　学校給食用食材の安全性及び品質の確保

（1）日常検品

学校給食用食材は、各納入業者に一旦当協会へ納品させ、協会職員による毎日の検品（産地・規格等、品温・色・におい等の品質、鮮度の確認）を実施する。また、検品の内容及び結果を記録し保管する。食材に不良等の問題が判明したときは、納入業者に対して直ちに交換を指示するとともに、再発防止等を指導する。

（2）食材検査

大阪市が専門検査機関に委託し、給食月ごとに実施している学校給食用食材の微生物、食品添加物、残留農薬、重金属等の検査用検体として当該食材を提供する。大阪市の業務仕様書により学校給食用食材に含まれる放射性物質については、当協会が専門検査機関に委託し、過去に出荷制限のあった地域産のもの等について検査を実施する(※)。また本協会独自の取り組みとして、加工食品についてのアレルゲンの混入検査を食材規格に基づいて実施する。

※放射性物質検査については、３月末までに陽性反応が出なければ次年度より廃止の予定。

（3）衛生管理計画の実行及び記録

冷凍・冷蔵庫、配送車両の庫内温度の把握及び管理、施設・什器、配送車両の衛生管理等を実施、記録するとともに、問題が発生した場合は直ちにその原因を調査し、迅速に是正する。

5　学校給食用食材の配送等

学校給食用食材は、原則として納入業者から一旦当協会に納入させたのち、配送コースごとに配送車両へ積み込み、食材に応じた適切な温度管理の下、各学校園に配送する。

また、インフルエンザ等により学校園が臨時休業となった場合、学校園に納品できなくなった給食用食材や給食協会での保管用サンプルの有効活用（フードロス対策）、市民生活への貢献及びSDGs（持続可能な開発目標）の観点から、大阪市の合意のもと、なにわフードバンク“しっかりたべや”が行うフードバンク活動へ食材の提供を行う。

（1）配送便

配送便	配送時間	配　送　食　材
１　便	５：３０　～　８：３０	食肉類、魚介類などの冷凍食品、果実など
２　便	８：３０　～１６：３０	生鮮野菜又は乾物、調味料等の保存可能食材

（2）配送コース

業務拠点	コース数	担　当　区
本部事務所	１９コース	北、中央、浪速、都島、淀川、東淀川、旭、城東、鶴見、西、港、大正、福島、此花、西淀川、西成
東部事務所	１３コース	住之江、住吉、東住吉、平野、東成、生野、阿倍野、天王寺

（3）配送回数（予定）

年間　　１２，７３２回

（4）交通安全対策

納入業者・配送業者の待機車両について、交通安全等の観点から駐車場を賃借し路上駐車対策に取り組む。

6　食育推進事業

（1）食育関連行事への参画

当協会事務所の所在地である、大阪市西区及び東住吉区の区役所が主催する食育関連行事に参画し、食育に関しての啓発活動、当協会のＰＲ、親子料理教室等のイベントが開催される際の使用食材の調達などを行う。

（2）献立研究への支援

学校栄養教職員等による試作献立の調理作業用や検討会議用として、調理場・会議室の提供及び食材の調達を行う。また、大阪市における新たな学校給食用食材の開発や確保に協力する。

（3）食育用教材の貸出等

学校での食育授業に活用してもらうため、食育用教材の貸出等を行う。

7　情報発信事業

（1）献立表の作成

「大阪市立学校給食用食材提供業務委託仕様書」により、学校給食の献立の紹介とともに、食物アレルギーの原因となる食材を除去している個別対応献立等が確認できる月毎の献立表を小学校、中学校別、ブロック別に作成し、そのデータを大阪市教育委員会等へ提出する。

（2）ホームページの運営

ア　小・中学校別の献立表及び品目別献立番号一覧表の掲載

イ　産地情報の公表

ウ　食品別アレルゲン情報及びアレルゲン検査結果の公表

エ　食育への取り組みに関する情報発信

8　各種会議

（1）各種会議の開催

会　議　名　称	開催回数（予定）
理事会	年４回
評議員会	年２回
大阪市学校給食用食材納入登録業者・工場選定委員会	年２回

（2）各種会議への参画

会　議　名　称	開催回数（予定）
学校給食用食材選定会議	年９回
学校給食献立調理検討会議	年１回