

第 64 回全国学校給食研究協議大会（三重大会）報告

日時：平成 25 年 10 月 31 日～11 月 1 日

場所：三重県総合文化センター

10 月 31 日 全体大会

文部科学省説明

「学校給食の役割と食育の推進について」

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 課長 大路 正浩

食育の推進計画を進めている。

- ・第 2 次食育推進基本計画（周知 実施へ、地場産物の普及割合 30%以上）
- ・学校給食の 7 つの目標（食を通じて地域との触れ合いを大事にする）
- ・新学習指導要領における指導（文科省でも食育資料を作成している）
- ・栄養教諭の配置促進・免許の更新制度
- ・学校給食摂取基準の改正 主な改正（カルシウム・ビタミン A・カロリーの摂取基準）
- ・学校給食衛生管理（ノロウイルス対策が主：外部委託で起こるケースが多い）
- ・食物アレルギー対応（死亡事故の再発防止踏まえてガイドラインが適正に使用できるようにする）システムを簡素化し複雑な対応をしないようにする。
- ・食育有識者会議を通して「食育の教科書」の作成

実践発表

健やかな心と体を作る食育の推進

～松坂市の特色を生かし、児童生徒を主体として保護者・地域とともに育む実践を通じて～

三重県松坂市立松江小学校 校長 松本 吉弘

三重県立松坂市立飯南中学校 栄養教諭 奥田 加奈

三重県松坂市教育委員会給食管理課 係長 横田 はるみ

松坂市の教育ビジョンにおける「食育の推進」への具体的な取組

食に関する指導の充実	栄養教諭等による食育の授業研究の実施	
地産地消の推進	食物アレルギーへの対応	家庭と連携した食育の推進

取り組み事例

食育推進体制の整備

栄養教諭が校内運営組織の中心となる研修部に属し、研修の企画立案に関わり、年度初めには「学校教育運営計画」を作成し、全職員の共通理解を図った。

地場産物を活用

学校給食で使用野菜を「松坂農場ベルファーム」から直接購入している為、季節の野菜は地場産物を多く使用する事が出来た。社会科見学では給食に使用する肉の納入店にて、枝肉から精肉になる解体作業の見学をした。また生産者をゲストティーチャーとして招き話を聞いたりする

活動をした。

教科等との連携

国語科の「すがたを変える大豆」での発展学習として「豆腐作り」を行った。また5年生の家庭科「元気な毎日と食べ物」の学習においては日本の伝統食である「ご飯とみそ汁」作りに挑戦した。

朝食摂取や生活改善

毎年1年生とその保護者を対象に「朝ごはん」を題材とした指導と給食試食会を行った。野菜嫌いなどの偏った食生活と朝食未摂取の実態改善、また初めて学校給食を経験する関心が高い時期に保護者と児童が共に給食を食べることで給食への理解・関心を高めてもらう目的がある。

多文化共生の視点にたち、国際理解を深める

日本語指導の必要な子供たちが多く在籍している。そこで総合的な学習の時間に行われる「外国の文化について知ろう」の題材でフィリピンの家庭料理について取り上げた。食育を通じて生徒間の交流ができるようになった。

11月1日

第8分科会

衛生管理の在り方、安全かつ安心な食材の選定方法

研究発表

安全・安心でおいしい学校給食を提供するための衛生管理の在り方

～学校給食関係者の衛生管理に対する共通理解を深める取組～

三重県四日市市立桜小学校 栄養教諭 来田 聡美

古い給食施設で汚染区域、非汚染区域の区別がなく、また調理員の衛生管理に対する意識に差があり、マニュアルや施設が新しくなった時に対応することが難しく作業動線図等の作成、理解に差があった。

取り組み

四日市版の「衛生管理マニュアル」の作成

既存のマニュアルでは、調理員が移動すると混乱を生じる可能性がある為、市内の給食施設に合うように具体的に作成した。

給食調理員研修

夏季休業中を利用し調理員・栄養士が共に研修をする機会を設けた。ATPチェッカーを使用した手洗いの確認、作業工程表・作業動線図の作成実習、食肉加工センター等での衛生管理視察等を行った。

衛生監視及び衛生管理訪問

保健所の衛生監視訪問の際にあえもの用のタライのATP検査で高い値を示した。これはタライを10年近く使用してきた為、傷や凹みが多くそこに栄養分が入り込み細菌汚染していると考えられた為、新しいタライを購入した。

給食施設の改修と学校独自の改善

学校独自の改善として今までは3層シンクに対して平行に調理台を置いており、移動する際に切った野菜から水が垂れ床を濡らしていた。そこでシンクに対し調理台を垂直に密着させて置き移動の際に水が垂れないようにした。

児童への衛生指導

寒い時期には手洗いがおろそかになる為、栄養教諭が手洗いチェッカーを用いて正しい手洗いについて指導した。

基礎基本に立ち返った衛生管理の実践

～拭き取り検査から見えてくるもの～

岡山県瀬戸内市立国府小学校 栄養教諭 小坂 幸子

瀬戸市は3町が合併してできた市で、旧3町にはそれぞれ給食調理場が有り、合併により調理場間での調理員の移動が始まった。ひとつの調理場に長年勤めていた調理員が多く、新しい職場の衛生管理が、細かい部分で違っており混乱をきたしていた。

取り組み

衛生チェックや拭き取り検査を外部業者に委託し現状の把握を行った。以下の3点の指摘を受け改善に努めた。

床に水がこぼれてドライ運用が不完全。

検査の結果、野菜が洗浄不足。

手洗いが徹底されていない

・ に関してはドライ使用をしているが、野菜洗浄時に下処理室のシンクでは野菜くずが詰まり隣のシンクに水が溢れてしまうことも多々あった。また洗浄度も1層目と3層目で、細菌数等に変化はなく洗浄できていないことが分かった。そこでシンク内にタライとザルを組合せ(小さいシンクにする)ることで、1度に洗える野菜の量は少なくなるが水が溢れることは無くなりまた洗浄度も改善された。

手洗いチェックに関しては、前室での手洗いに時間をかけ標準的な手洗いを2回行っていたが、指先の細部の汚れは落ちていない事を実感した。そこで種々の方法を実践し早く汚れを落とす為には長く1回手洗いすよりも、短く2回洗う方が素早く綺麗に落とせることが分かった。

また前室の手洗い場は長いレバーを操作しなければ水が出ない給水栓で、かつ湯の出ないものだった為に、給水栓を温水の自動水栓に取り替えてもらった。

同時に使い捨て手袋の使用方法についてのマニュアルを作成した。二次汚染を防止するため、和え物担当者及び配缶担当者の手袋着脱や交換のタイミングを細かく定め、使用後は破損が無いか確認してから、使い捨て手袋専用のゴミ箱に廃棄するよう徹底した。

安心安全な学校給食のための環境づくり

～衛生意識の向上を目指した組織的な取り組みを通じて～

福岡県田川市教育部教育総務課 学校給食担当係長 重岡 幸子
調理員（正規・嘱託・臨時）が混在する為に衛生管理の意識に差が出ていた。栄養教諭等の未配置校が多く共通理解が難しい、またマニュアルに沿った施設に回収する予算もない。

取り組み

衛生意識の向上を目指した

正規の職員を中心に調理員自身が発注業務や衛生管理等の役割分担をしっかりと持つ事で仕事が効率化し各調理員に積極的な姿勢並びに責任感が出てきた。

各学校のリーダーとして正規調理職員の衛生意識の改革を図る研修会等の実施

手洗いチェッカーを用いた検査、調理技術研修会、栄養教諭等の研修会への参加等

ドライ運用のための施設・設備の改善

・検収室がない。汚染区域と非汚染区域が部屋で分かれていないため虫などが侵入しやすい。調理場入口に手洗いを有する前室がない。

汚染区域内に扉を作り検収室と前室を兼ねるようにした。また扉を閉めることで虫などが非汚染区域に入りにくくなった。

・汚染作業区域、非汚染作業区域が明確に区別されていない。（汚染区域は赤、非汚染区域は緑のテープで区切っている）

色テープの区切りと履物の履き替えをしているが、より一層意識を高めるために作業台を置いて人が行き来しないようにした。

質疑応答・研究協議

・共同調理場にて民間委託等が行われ、1日に3000食や4000食作られている施設の衛生管理はどのようにしているのか？

単独調理方式の施設にて民間委託をしている。四日市市ではマニュアルをもとに民間委託業者に衛生管理を行うように指導している。作業工程に関しても栄養士、施設の責任者を中心に話し合いを行うようにしている。

・正規調理員が意識を持って総括していけるようなシステムを作るためにはどのようにした良いのか？

30年位前までは正規調理員が30人程度おり（9校）、学校ごとに問題があれば対応していくことができた。しかし正規職員の減少から問題を各学校で対応できなくなり、調理員が主体となつて行うシステムを作った。教育委員会としても様々な身分の調理員をまとめる事が難しい現状があり、それぞれに何か役職を付けて仕事をさせることで責任ある行動を心がけることができた。

・各学校のマニュアルを作成しているが、学校により設備や構造が違う場合があるがその部分はどのように対応しているのか？

マニュアルは具体的に書けば書く程混乱を招く傾向にあります。そこで作業の内容について一

般論に近づけて作成するように心がけている(項目は細かくし、具体的にこの場所で作業する等を記載しない)

その調理場ごとにしっかりとしたものを作成する方が効果的です。

誰が来ても一定の事はできるようにするマニュアルを作成する必要があり、そのためにもしっかりとした話し合いから作成することが大切です。

・給食費の標準化を図るために給食費を学校給食協会が一括管理しているがそのシステムを詳しく知りたい。

大規模校と小規模校では予算のやりくりが異なる問題があった。過去の事例で年末に大規模校と小規模校でメニューが変わるといったことがあったが、一括管理することで統一することができた。全体をまとめる事が大変だが特にトラブルは起きてない。

このシステムでは、生徒が市内の学校に転校した際にも、どこかの学校で給食費を支払ってれば次の学校で支払いをしなくても良くなります。

・年に1~2回各給食会などでは食材の検査をしているが悪い結果が出た時の対応方法を教えて欲しい。

基本的に教職会への委託が多いです。学校独自でやっている施設はなかった。

(学校給食会さん)悪い結果が出た際には出荷停止、メーカーへの返品を行う。また可能な限り工場へ入り調査・指導を行う。商品の安全性が確認できたところで、再度商品を作成してもらい検査の結果異常が無ければ出荷可能となる。頻度としては年に1回有るか無いかです。

指導助言

・各々のマニュアルを作成しているが文科省の出している基本的なマニュアルを逸脱しないようにしてください。あまりにも細かくする事で重点がぼやける為ポイントだけをまとめて作った方が良い。

・大量調理マニュアルの改正により食中毒対策として加熱時間が85 ~ 90 、90 秒に変更になった。

・拭き取り検査・ATP 検査等を用いて検査を数値化する事で目に見えるデータとなり、自分達が行っている衛生管理の是非を判断している部分が非常に良かった。また施設の改善につながる根拠となる為重要です。

・これからの課題として調理員の身分に関係なく安全な給食を提供する事は全職員の共通の目標として取り組んでいく事が重要です。