

# 第 67 回全国学校給食研究協議大会参加報告

日時：平成 28 年 11 月 10 日～11 日

場所：秋田ビューホテル

報告者：中村光宏

## 【報告事項】

### [1 日目]

#### I 文部科学省説明

中学校における朝食の欠損率が改善していない状態。今後これらの課題について取り組みを強化していく方針。

新たに災害時の給食提供の方針についてまとめる。地震等の災害時に給食提供できない場合、代替手段を決めておく。近隣の地区と協定を結ぶ等の対応。

食物アレルギー対策についても再度確認を徹底して行うように対応。

#### II 特別講演

「子どもたちの未来をつくる学校給食」

料理研究家 ベリッシモ・フランチェスコ

食育とは、「コミュニケーション」・「文化（食事を通じて歴史を理解する）」・「作法」を学ぶことである。

日本の食事について 3 つの課題がありその解説。

##### ①高齢化社会

→食事に関して高齢者中心の食事体制になってしまう。子ども為の社会形成が難しい。

##### ②国際化に弱い

→作法等の習得ができない

##### ③本来の味が消えてしまっている

→安価な加工食品等の使用で素材本来の伝統的な味が失われる（例：味噌等）

食育では 7 つのポイントについて進めていく必要性があります。

①なぜ食事をとるのか？ ②何を食べるのか？ ③どこでとれたものを食べるのか？

④誰が作ったものか？ ⑤誰が持ち運んだものか？ ⑥誰が調理した物か？

⑦誰と食べるのか？

オリーブオイルの種類と歴史についての説明

[2日目]

### Ⅲ第7分科会

～学校給食における衛生管理及び危機管理の在り方～

指導助言：東京農工大学大学院農学部獣医公衆衛生科学教室 教授 藤川 浩

鳥取県教育委員会事務局体育保健課 指導主事 萬 かおり

#### (発表)

#### ①学校給食衛生管理基準を遵守した給食施設を目指して

～老朽化した施設でのドライ運用の取組～

宮城県農業高等学校 栄養教諭 吉岡 今日子

老朽化した施設の改修工事を行いその際にドライ運用に切り替えた事例

改修ポイント

- 1 検収室と下処理室を区別
- 2 パススルー冷蔵庫を設置
- 3 下処理室と調理室の境界へカウンターを設置
- 4 ドライ方式の設備

上記の内容でハード面のカバーはできるが、調理員の意識改革を進めて行く必要がある。

#### 1 衛生管理研究授業方式研修会の開催

→複数の栄養士による調理過程の見学と衛生管理指導を通じて調理員は自身の作業見直しに繋がった。

#### 2 県教委主催衛生管理等巡回訪問

→県からの指導が入ることで改めて衛生管理にて考えるようになった。ATP検査での指摘。良好な点・工夫している点についても写真等で示され、調理員の励みとなった。また水を撒く清掃も自らが清掃の問題点と気づき、水を撒かずに清掃するマニュアルの作成を進めた。

#### ②安全かつ安心でおいしい学校給食をめざして

～地域・受配校・家庭と連携した衛生管理の確立に向けた取組～

香川県綾川町立綾上中学校 栄養教諭 久保 裕子

調理方式の異なる2町が合併したことにより全施設が共通理解をし、おいしく安全で安心な給食を提供できるよう、衛生管理及び危機管理の見直しが必要となった。

#### (1) 安全安心な学校給食の実施

①学校給食における連携体制の確立 ②危機管理マニュアルの作成 ③学校給食共同調理場運営委員会の開催

#### (2) 衛生管理徹底のための取組

- ①施設改善（老朽化した施設での学校給食衛生管理マニュアルに従った対応を進める）
- ②研修会の実施（県や町で開催、ドライ運用など町で抱えている問題を中心に行う）

### (3) 実践につなぐ衛生指導

①正しい手洗いについて「やっている」「できている」と思っている生徒の意識と行動にずれがあるため意識改革を進める。

#### ②教科における食に関する指導

3年保健体育「感染症とその予防」

総合的な学習の時間（食育A S）→弁当の日を設けて、自ら食材の選定並びに衛生管理を心がけるように指導

#### ③事故から学んだ衛生管理

～食中毒発生から HACCP 認証取得まで～

秋田県大仙市学校給食総合センター 所長 杉山 光行

ノロウイルス食中毒の発生により調理過程の見直し等を行っていきました。

センターにおける指摘事項

- ①献立作成（冬場の感染症の時期に和え物を控え、汚染防止に留意した食材や調理方法を選ぶ）
- ②調理員は調理技術や衛生管理をみにつける
- ③献立作成委員会・物資選定委員会を作る
- ④衛生管理の確かな業者から納入
- ⑤食物アレルギー誤配した場合の対応、地下水の事故対応などの緊急対応ができていない
- ⑥トイレの個室の手洗い場の確保、前室に調理衣の脱着場所を設ける
- ⑦マニュアルに添っていない調理作業がある
- ⑧検収室や下処理室で不必要な手洗いが多→不必要な手洗いは手荒れの原因となりウイルスの媒介となる
- ⑨細かい健康チェックを行う
- ⑩使い捨て手袋を使用する際にも事前に手洗いをする
- ⑪保存食については1箇所のみ採取なので数カ所採取に変更する
- ⑫定期検査が栄養士のみで行われている、学校薬剤師等の外部の協力を得る事
- ⑬ATP検査の結果ティルディングパンの汚染がひどいので洗浄を徹底する。

上記指摘内容を改善しHACCPの取得ができた。