

学校給食会だより



平成24年9月1日（公財）福島県学校給食会 福島市松川町字平館 16-2 024-567-4711
ホームページにも掲載しております。 <http://www.fgk.or.jp/>
メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

残暑厳しい日が続いておりますが、吹く風、虫の鳴き声、日の短さが秋の訪れを告げています。

稔りの秋、スポーツの秋、読書の秋、芸術の秋などといわれますが、最後に食欲の秋、自然のものが特においしい時期で食欲の高まる季節です。

長い二学期が始まりました。

東日本大震災、福島原発事故の影響がまだまだ色濃く残っておりますが、1日でも早く児童・生徒全員の輝く笑顔がもどることを願うばかりです。

本会でも、受注処理、食品の衛生管理、放射性物質検査など、ご迷惑をおかけしないよう進めております。

万全を期してお届けいたしますので、安心してご利用いただきますようお願いいたします。



【平成24年度第1回学校給食用食品委員会を開催いたしました】

8月2日（木）第1回学校給食用食品委員会を開催いたしました。今回は、学校給食用パン及びめん用小麦粉製粉工場の阿部製粉（株）、冷蔵・冷凍フルーツ加工工場の（株）フレッシュシステムの2施設の視察研修を実施しました。阿部製粉では、原発事故以前にも増して、小麦粉

は厳重に検査、保管されND以外は出荷されないようになってい

ます。また、オートメーションによる製粉管理及び用途に合わせ、徹底した水分、灰分等の品質管理を経た製品だけが出荷されています。

フレッシュシステム郡山工場では、衛生的な製造加工システムにより、5S（清潔・清掃・整理・整頓・躰）に基づいた安全指導を行い健康に良く美味しい商品の提供に取り組み、特に学校給食ではたくさんの種類の新鮮なカットフルーツが利用されています。

担当者から、業務内容や品質管理、衛生管理等の詳しい説明を受け、学校給食に提供する際の食べ頃の調整等、フルーツの特徴を含め勉強になるお話を伺うことができました。



製粉工程は、一度に微粉末にするのではなく、このような「ふるい」に数回かけ粒子の調整を行いながら、粒度が偏らないようにしています。



施設や設備だけでなく、作業員の皆さんは、服装においても完全防備で取組んでおり、異物混入防止のための備品管理も徹底されてい

年間計画に沿った食育指導

会津若松市立小金井小学校 主任栄養技師 大須賀みどり

小金井小学校は、会津若松市の西に位置し、開校10年目を迎えた新しい学校です。

給食は、「小金井地区学校給食センター」として親子給食方式をとっており、車で約7分の距離にある「会津若松市立第四中学校」に給食を提供しています。小中の合計給食数は約1400食です。

給食の内容は、日頃、各家庭であまり馴染みのない食材や料理等も積極的に取り入れ、食体験の枠を徐々に広げることができるよう配慮しています。地元の新鮮な青果物をできるだけ使用したり、だしも煮干しやかつお節を使ったりすることで「素材の味を十分生かした自然のおいしさ」を味わってもらえるよう工夫しています。

小金井小学校では、食に関する指導を教育課程に位置付け、給食指導をはじめとして学校教育のさまざまな領域において「年間食育指導計画」に沿った指導を実施しています。基本目標としては、福島県の食育の目標も含めた「生涯にわたり健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、児童一人一人の望ましい食習慣の形成をはかるために、楽しい会食や一連の給食活動を通じて、食の大切さを理解させ「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を育む。」という目標を掲げています。

さらに、小金井小学校の学校教育における児童・学校・保護者の行動目標である「伸びよう 伸ばそう 8つの約束」の中にも、「早寝早起きをして毎日朝ご飯を食べる」「好き嫌いをしないで食べる」という、2つの食に関わる項目を設け、学校と家庭が一体となって努力し取り組んでいます。



食に関する指導の一つである食育授業は、学級活動で各担任と共にT・Tの形で全クラス、年間計画に沿って実施しています。児童ができるだけ内容に興味を持ち、又授業に対する理解度を高めるために、野菜の替え歌やカードゲーム等を取り入れながら実施しています。クラス数も多く、年間1時間のみの授業になってしまうため、児童が授業時から得たものや、自分で取り組もうとした内容について、その後の食生活にどの程度持続して生かせるかどうか懸念されるところです。

しかしながら、給食時間にクラス訪問をする度に、低学年のクラスで何人もの児童が「先生、今日の給食の赤の食品は、この牛乳とお魚、豆腐だよな？」と確認していたり、朝ご飯の授業のかなり後になってからも、保護者の方から「今までは朝ご飯の時にご飯しか食べなかったのに、朝ご飯の授業で教えてもらったと言って、卵や納豆、野菜類も必ず食べるようになりました。」という話を担任から聞いたりするにつけ、微力ながらも前の方へ進んでいる手応えを感じています。

今後も「食べる力は生きる力」の大きさを子ども達が少しでも体得し、さらに良い方向に変容させることができるよう取り組んでいきたいと思っています。

<各学年授業のめあての例>

- 1・2学年：「好き嫌いをしないで食べよう」
- 3・4学年：「朝ご飯の大切さについて知ろう」
- 5・6学年：「栄養のバランスの良い食事の大切さを知ろう」



学校給食の衛生管理に関する指導者講習会に参加して

平南部学校給食共同調理場 栄養教諭 武田洋子

6月25日・26日の2日間、文部科学省主催の衛生管理講習会に参加しました。

2日間で、6コマの衛生管理に関する講義を受講し、衛生管理を改めて考えさせられる良い機会になりました。受講にあたり、この機会を与えてくださった県学校給食会様には、厚く御礼申し上げます。

2日間の講義テーマは、「学校給食における衛生管理について」から始まり「学校給食施設及び設備について」「調理過程等における衛生管理について」「衛生管理体制について」「食中毒発生施設に対する学校給食における衛生管理の改善に関する調査報告」「調理場における洗浄・消毒について」と中身も豊富で先生方のそれぞれの立場からの話でした。食中毒の発生状況や推移、検食の重要性、トイレの設備・手洗いの必要性について、施設設備については、衛生管理の充実が求められる理由として作業区域の区分、ドライ運用、手洗い設備、専用トイレ等詳しい説明がありました。特にトイレの個室の手洗い設備がカギを握る（ノロウイルスの食中毒が、和室便器で個室に手洗い設備や消毒液の設置がされていない施設で起こっている）話しを聞き、自分のところに置き換え不安を覚え、ソフト面での充実を図らなければと痛感しました。衛生管理については、献立作成から検食・保存まで基準に基づいた衛生管理を実施しなければならないことや、今までは食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」予防方法だったが、最近は少数菌でも食中毒が起ることからプラス「持ち込まない」ことを心がけ、二次汚染につながらないように検収の段階でシャットアウトすることが大切。その後作業工程表・作業動線の望ましい作り方の演習があり、日ごろ惰性的になっていることにハッとさせられました。また、ノロウイルスは最低でも1週間から2週間の潜伏期間があり、人によっては1ヶ月かかる人もいますので、扱いに要注意との話もありました

そして、すべての先生方が言っていたことが、食中毒の原因によるもの、二次汚染防止の徹底を図ること。食中毒防止は、施設面とソフト面からの対策が必要なこと。食中毒の件数は減ったがゼロではないことなどを挙げていました。（平成24年3月文科省スポーツ・青少年局学校健康教育課より出された「学校給調理従事者研修マニュアル」に網羅されているので参考にすると良い。）[右図]最後に、この研修に参加させていただき、給食管理(栄養管理+衛生管理)を土台とし、おいしい給食(安全・安心)の提供が食育の推進にもつながることから、今後、食中毒を絶対に起こしてはいけない「食中毒0」を目指して取り組んでいきたいと思えます。

は二次汚染に



平成24年度「食の安全に関する調理員講習会」に参加して

郡山市立小原田小学校調理員 芦名喜代美 ・ 山本千佳

8月2日、3日の両日、東京都世田谷区の昭和女子大学人見記念講堂で行われた食の安全に関する調理員講習会に参加させていただき、「学校給食調理員に求められる役割」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」「学校給食調理員における衛生管理」について、文部科学省スポーツ青少年局学校給食調査官と日本学校調理師会会長と国立感染症研究所細菌第一部第一室室長の方々の講演を聞きました。

私たち学校給食調理員として、子どもたちに安心・安全でおいしい給食を基本に、食育の推進という観点から生きた教材でもある給食を提供するための根本にあるものは何であるかが分かり、私たちの職の重要性を重く感じました。大事な命を預かっているという自覚を持って、調理技術の向上や衛生管理の徹底・調理の標準化・職場での共通理解を図ることなどが重要と再確認しました。現在の職場でも進めています。作業動線・行程の見直しや作業区分の明確化・ドライ運用の促進についてもまだまだ広めていく必要があると感じました。これからもマニュアル本の活用や研修会

などで個々人の資質の向上に努め実践することも大切であると思いました。

実践発表では、「安全・安心な給食の提供をめざして」と題して、岡山県の共同調理場から作業上の衛生管理課題解決に向けて科学的根拠に基づいた実験結果をもとに発表がありました。本校でも実行すべき事でもあったのでとても参考になりました。続いて、「食物アレルギー対応の実践」と題し、鹿児島県の給食センターからは保護者と学校、学級担任、栄養教諭、調理員との密な連携の取り方に努力している発表がありました。何校ものアレルギー食に対応している様子はすばらしいと思いました。熊本市の単独校からは「子どもが喜ぶ姿が見られる給食づくり」と題しての発表がありました。地産地消で市の給食会が一括購入し、青果物に関しては生産地まで視察に行き安全性を確認して購入したり、学校の畑で子どもたちが育てたやさいを使用する校産校消も行っているそうです。これもまたすばらしい事だと思いました。それぞれの取り組みがとても興味深く勉強になりました。

2日目のパネルディスカッションに於いては、災害時における学校給食調理員の役割について「東日本大震災から学ぶ」ということで宮城県・福島県・岩手県のパネラーからの発表がありました。それぞれの行政が組織化しており緊急時対応が明確になっているようですが、炊き出しや支援物資の仕分けと活用の仕方など実際経験しないとわからないことがたくさんありました。

最後に日本各地から来られている方々との情報交換などもでき、2日間の日程がとても有意義で勉強になりました。これからも基本を忘れず、より一層のレベルアップを目指していきたいと思えます。このような機会をいただきありがとうございます。

平成24年度「食の安全に関する調理員講習会」に参加して

南相馬市立石神第一小学校 調理員 柴 千恵子

8月2日、3日と「平成24年度食の安全に関する調理員講習会」に参加してまいりました。

2日は、学校給食調理員に求められる役割、調理場における衛生管理&調理技術マニュアルの講演、実践発表として「衛生管理に関する主題」「アレルギー対応に関する主題」「調理技術に関する主題」を全国の調理場3ヵ所の調理員が発表し、実践発表に対する指導助言を3人の先生方からいただきました。

3日は、学校給食調理場における衛生管理についての講演があり、パネルディスカッションとして「災害における学校給食調理員の役割」～東日本大震災から学ぶ～を、実際に体験した宮城県気仙沼市立杉の入小学校・福島市立福島第一小学校の調理員が発表し、「東日本大震災における被災地への救援活動について～災害時における県給食会の役割～」を、公益財団法人岩手県学校給食会より発表されました。

全国各地の給食業務に従事する学校給食調理員が、給食における食中毒を防止する観点から安全と調理技術の充実を図るため行われた講習会でした。今回の講習会に参加させて頂き私達は人格形成期の児童・生徒の食育に携わっていることはもちろん、子ども達の命を預かっていることを強く痛感いたしました。日頃から安全で安心できるおいしい給食作りを心がけて調理しているつもりですが、そのためには調理手順・調理操作・調理時間・調理温度を「だれが作っても一定になるように決めておく」必要性が重要であるとうことでした。常に衛生管理に気をつけて調理することが安全安心でおいしい給食を提供できる基本だと確信しました。調理前には、調理作業工程表と動線図を確認し、ミーティングを行い調理員一人一人が共通理解をもって作業することが大切であることを改めて実感しました。全国の調理現場では、アレルギー対策や校産校消野菜の取り組みなど、調理員ができることを積極的に行い子ども達の立場に立った給食作り努力していることを知り、全国の学校給食のレベルが高いことを教えて頂きました。パネルディスカッションでは、災害時の調理員を超えた公務員として、一人の人間としてのやるべき役割を考えさせられました。

福島市では地域の防災計画による調理員の業務が定められており、炊き出しの訓練をしていることを知り参考にしたいと思いました。調理業務はミーティングや研修を通して確認し合い調理員全員が技術と知識を充実させて実施していかななくてはならないと実感した講習会でした。

今回、講習会に参加させていただいたことを心より感謝いたします。