

学校給食会だより



平成25年11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されております。 <http://www.fgk.or.jp/>
メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

秋も一段と深まり、菊の花や紅葉が目を楽しませてくれる季節となりました。

11月は文化の日、勤労感謝の日、七五三のお祝いといった行事があります。学校給食の献立で四季折々の移り変わりを楽しみ、味わうことで旬を知り、バランスが考慮された「生きた教材」としての献立作成に日々、ご苦労されていることと思います。

本会といたしましても、衛生管理、放射性物質検査を含め旬や行事に添った安全・安心な食品を引き続き提供してまいりますので今後ともよろしくお願いいたします。



【平成25年度学校給食優良団体・功労者表彰】

平成25年9月19日（木）「平成25年度学校給食優良団体・功労者表彰式」を挙行政いたしました。

本表彰制度は、学校給食の実施内容が優良で他の模範となる学校及び学校給食共同調理場、学校給食の普及・改善に寄与された個人などに対し、その功績を称え、学校給食の充実・発展を図ることを目的として実施しております。本年度、学校給食優良団体として表彰を受けられたのは3団体、学校給食功労受賞者は3名でした。

学校給食優良団体施設

（敬称略）

学校給食功労者



- ・白河市立白河第一小学校 様
- ・会津若松市立小金井小学校 様
- ・二本松市岩代学校給食センター 様



- ・前福島市立杉妻小学校
主任栄養技師 菊地 金子 様
- ・相馬市立中村第一小学校
主任栄養技師 菊地真知子 様
- ・いわき市立四倉学校給食共同調理場
栄養教諭 鈴木 洋子 様



牛寺 別 寄 稿

今月号は、これからの季節、特にノロウイルス食中毒が心配な時期になります。今月号は、福島県県北保健所衛生推進課 専門獣医技師 坂本先生よりご指導をいただきました。

“学校給食とノロウイルス食中毒”

福島県県北保健所衛生推進課 専門獣医技師 坂本 知行

11月になり、ノロウイルス食中毒の発生が増える季節になりました。

今回は、過去に学校給食が原因で発生したノロウイルス食中毒について概説しますので、食中毒予防対策の参考にしてください。

- 1 平成15年度～24年度にかけて、全国で学校給食による食中毒は40件発生していますが、このうちノロウイルスを原因とするものは26件で、最も多い原因物質となっています。24年度に発生した5件の食中毒は全てノロウイルスが原因とされています。
- 2 上記の40件のうち、11月～3月に20件発生し、冬期に発生が多い傾向にあります。
- 3 原因食品が不明の食中毒が多いですが、判明しているものとして、パン、餅菓子、ケーキ、プリンアラモード、肉と野菜の炒めもの、アスパラとベーコンの炒めもの、大根のナムルがあり、多様な食品が原因となっています。
- 4 食中毒発生原因のほとんどは、調理従事者が体調不良のまま調理作業に従事していた、調理作業開始前及び用便後の手洗いが不十分のまま調理作業に従事していたなど、調理従事者の手指を介して施設・設備、調理器具及び食品を二次汚染した事例です。
また、食品の加熱不足のためノロウイルス食中毒が発生した可能性が示唆された事例もあります。

5 食中毒事例

(1) 加熱不足が原因で発生したことが示唆された例

(事例1) 「アスパラとベーコンの炒めもの」を調理する際、「加熱しすぎると味が落ちる」などの理由により、ベーコンを調理工程の最後に加えており、加熱不足の可能性が指摘されました。

また、中心温度の測定時間を記録していませんでした。

(事例2) 保存食の「大根のナムル」からノロウイルスが検出され、これが原因食とされました。

加熱後に水冷する献立であった「大根のナムル」を非加熱で調理した上、和える作業は素手で行っていました。

(2) 調理従事者により食品が汚染されたと考えられる例

(事例1) 調理員が嘔吐・下痢症状を呈したため自宅待機となり、検査でノロウイルス陽性となりました。その後の検査で陰性となったため、作業に復帰しましたが、復帰の翌日に提供した給食を原因とする食中毒が発生しました。

陰性を確認した検査方法は検出感度が低い方法(ELIZA法)によるものでしたが、食中毒発生後に検出感度の高い検査方法(PCR法)で再検査したところ陽性となり、この調理員により調理場内がノロウイルスで汚染された可能性が指摘されました。

ノロウイルスに感染した調理員の陰性を確認するには検出感度の高い方法で行う必要があります。

また、最初に調理員のノロウイルス陽性が判明した後、調理場内の消毒、他の調理従事者の検便及び健康状態の把握等の二次感染及び汚染拡大防止措置を取らなかったことも問題となりました。

(事例2) 調理員が金曜日に帰宅後に下痢症状を呈しました。翌日には回復したため、翌週月曜日には通常どおり調理作業に従事しましたが、その後他の調理員が発症しました。

ノロウイルスに感染していた可能性のある調理員が症状消失後もノロウイルスを排出しており、他の調理員が二次感染し、調理員の手指を介して施設・設備、調理器具や給食が汚染されたと推定されました。

(事例3) パンを原因食とする食中毒で、パンの委託加工を行う工場の従業員からノロウイルスが検出されました。

この従業員は特に健康状態に異常は無く、製造に直接携わらないものの製造室に常時立ち入っていました。裁断・包装を行った従業員も健康状態に異常は無く、素手で作業を行っていました。ノロウイルスが検出された従業員から施設・設備が汚染され、これらを介して製造に従事する従業員の手指が汚染され食中毒を起こしたものと推定されました。

また、この工場は手洗い設備、便所の位置等施設・設備上の問題も多かったことが指摘されました。

6 まとめ

ノロウイルスは、ヒトに対する感染力が強く、10個から100個ほどのウイルスの感染で症状が現れることから、感染者が素手で触ったトイレのドアノブなどから感染することも考えられます。

また、ノロウイルスに感染すると吐き気、嘔吐、下痢等の胃腸炎症状が発現しますが、実際には感染者全てに症状が現れるわけではなく、症状が現れない不顕性感染の方も多くいることが知られています。

しかし、症状が出ない方もノロウイルス感染者であることに変わり無く、無自覚にウイルスの排出が続くことで感染源として周囲にウイルスを拡散し、食中毒の原因となってしまう問題があります。

調理従事者は、日頃からノロウイルスに感染しないように手洗い（液体石けんを使う・10秒以上洗う・頻繁に洗う）を十分に行うこと、トイレのドアノブなどを定期的に消毒すること、不顕性感染も多いことから、定期的なノロウイルス検便検査などにより健康維持に努めることが食中毒予防には有効であると考えられます。



学校給食会が主催した平成25年度の「学校給食衛生講習会」及び「学校給食衛生検査技術講習会」の講師として学校給食の施設の拭取り検査やきゅうり、もやし、まな板、手指、鼻腔などの細菌検査、改善策などご指導をいただきました。

特別支援学校における学校給食と食育

福島県立あぶくま養護学校

主任栄養技師 村田和加子

主任栄養技師 志賀 規江

手作りの食育

本校は、小学部から高等部まで333名の児童・生徒が在籍しています。6歳の小学1年生から18歳の高校3年生まで年齢層が幅広く、創設当初よりも大幅に生徒数が増えているために生徒数の割には厨房が狭く、選択食やバイキングなど子供たちの給食への関心を高め食べる力アップにつなげるイベントが、やりたくてもできない状況です。

そんな中で、なんとしても子どもたちに食育を、食堂前の掲示板に手作りの食育モデルを掲示して、季節ごとの食べ物の知識や季節行事などに、子どもたちの興味が向けられるよう工夫しています。



子どもたちは、毎月変わるモデルを興味深げに見たりいじったりして、モデルの修理にいとまがない程です。

子どもたちは、モデルをいじりながら季節の食べ物を知るとともに、その食べ物が実際に給食に出ることで、季節を実感しながら給食を食べています。子どもたちが給食を取りに来るとき、「わあ、今日は〇〇だ。」という声が聞こえます。

えると、給食に関心を持って楽しみにしてくれているなど、うれしさを味わっています。

保護者とともに食育を

食育には、子どもたちだけではなく家庭も巻き込んど、毎年、保護者試食会を実施しています。

本校も肥満傾向にある児童・生徒や逆に痩せの児童・生徒が見受けられます。

家庭での食生活を見直すきっかけを作ることができればと、子どもたちが学校でどんな物を食べているか知ってもらうと同時に、栄養バランスのとれた給食を参考にしてもらうよう、その日の給食のレシピを添え、日頃の学校給食について保護者に説明をしています。

今年は6月に36名の保護者の参加を得て実施しました。保護者から、「低カロリーで子供の喜ぶおかずのレシピを教えてほしい。」「味付けや野菜の切り方について教えてほしい。」「食べるのが早いので工夫をしたいが、ワンパターンになってしまっていて悩んでいる。」等の質問が出され、それらに対するアドバイスをさせていただきました。



実施後のアンケートでは、「パサつきがちな鶏のムネ肉も、野菜と一緒にホイル焼きをすると、食べやすくなり、おいしかった。変わり金平も新鮮な食感と味に感心した。」



「薄味で油が少ない料理は家でなかなか作れないので、とても参考になった。」等のご意見をいただきました。

保護者の声に耳を傾け、保護者に何をどう伝えれば子供たちの食育に繋がるかを念頭に置きながら、保護者を巻き込んだ食育を進めていきたいと考えております。

特別支援学校における学校給食

福島県立平養護学校 栄養技師 安藤 望

1 はじめに

本校は、いわき市北部平窪地区に位置する肢体不自由児の特別支援学校です。ステンドグラスの美しい、明るい吹き抜けの校舎で、小学部から高等部までの児童・生徒が学んでいます。家庭からの通学のほか、本校寄宿舎や、隣接する福島整肢療護園からも児童・生徒が通学し、また、教員が訪問して授業を行う家庭訪問学級と病院訪問学級を実施している学校です。給食については、現在、同市内の聾学校平分校と富岡養護学校へも配送し、幼稚園から高等部3年生まで、合わせて160食を提供しています。

2 摂食機能に応じた食形態

本校の給食は、発達段階に合わせて4段階の食形態を提供していることが特徴です。普通食・後期食・中期食・初期食に分け、とろみ調整剤を使用しながら調理し、児童・生徒が安全に食事をし、摂食機能をはぐくむ手助けをしています。

【後期食（やわらか食）】

歯茎でつぶせるやわらかさに煮込んだ食事。

前歯でかみ切ったり、奥歯ですりつぶし、舌でまとめたりする力を育てるための食形態。

【中期食（押しつぶし食）】

舌でつぶせるやわらかさに煮込み、ミキサーにかけてまとめた食事。

唇を使って食べ物を取り込んだり、舌で押しつぶして飲み込んだりする力を育てるための食形態。

【初期食（ペースト食）】

ミルサーでプレーンヨーグルト状にした、粒のないなめらかな食事。

唇を使って食べ物を取り込んだり、口を閉じて飲み込んだりする力を育てるための食形態。

《主食の種類》 普通ごはん、軟飯、全粥（粒あり、粒なしペースト粥、ゼリー粥）
普通めん、やわらかめん、やわらか2mm刻みめん、ペースト、ゼリー
普通パン、パン粥（粒あり、ペースト、ゼリー）など

この食形態は、昨年度3月で退職された前任の面川聡子主任栄養技師や、本校教員、調理員の方々が何年もかけて検討・実施し、徐々に調理や提供方法を定着させてきたと伺っています。現在も、給食時間に児童・生徒の摂食のようすを確認したり、毎月の給食連絡会や摂食指導委員会で食形態等の検討を行なったりしながら進めています。

【食形態の展開】色彩も考えて調理、盛り付けしています。



三色丼（豚そぼろ、炒り卵、おひたし）での展開

- ①普通食
- ②後期食（そぼろ、おひたしはミキサー、炒り卵はそのまま）
- ③中期食（すべてミキサー）
- ④初期食（すべてペースト）



肉じゃがでの展開

- ①普通食
- ②後期食（にんじんなどの野菜は形を残してやわらかく煮て、歯茎でつぶす練習をする）
- ③中期食（粗くミキサーにかける）
- ④初期食（すべてペースト）

3 今後の課題

さらなる調理の工夫をして、誤嚥等の心配がなく、より安全な給食を提供することが課題です。主菜をしっとりやわらかく仕上げたり、中期食や初期食の形態を改良して食べやすしたりするために、ソフト食や酵素入りとろみ調整剤の導入について話し合いをしています。児童・生徒が安全に食事をしてこそ楽しい給食時間となることはもちろん、調理員の方々の理解があってこそ形態別に調理できるということも忘れず、関係職員で手を取り合って、これからもおいしい給食を提供していきたいと考えています。