

# 学校給食会だより

平成 26 年  
6 月号

## 特集

[編集・発行]

(公財) 福島県学校給食会  
〒960-1241 福島市松川町字平館 16-2  
TEL 024-567-4711  
FAX 024-567-4451

今月号から、「福島県保健福祉部食品生活衛生課」、及び「県保健福祉事務所」より、5回シリーズで「学校給食の衛生管理」について寄稿いただき連載いたします。ぜひ、各施設において衛生管理の確認や見直しなどの参考にさせていただければと思います。

## 学校給食と食中毒

福島県保健福祉部食品生活衛生課

### 1 はじめに

近年の食の安全を取り巻く状況を見ると、平成 23 年 4 月に富山県等の焼き肉チェーン店で提供された「ユッケ」や、また平成 24 年 8 月に札幌市で製造された「浅漬」を原因食品とした事件は、いずれも腸管出血性大腸菌 0157 が病因物質であり、多くの患者と死亡者を出した重大な食中毒でした。

また、県内においても、今年 3 月に、県立医科大学附属病院内の外来者向け飲食店において、ノロウイルスが原因で 100 名を超える大規模食中毒、4 月に、18 都府県に出荷された「馬刺し」を原因食品とした腸管出血性大腸菌 0157 が原因で 50 名を超える大規模な食中毒が発生しています。

さらに、昨年末には、全国のホテル等における提供メニューの原材料の偽装表示や、農薬（マラチオン）が混入した冷凍食品が全国各地のスーパー等で販売されるなど、食の安全・安心に対する関心がより一層高まる中、県民、消費者の食の安全を守り、不安や不信を払拭することが何よりも重要となっています。

このような中、これからの時代を担う子供達の食事に直結する学校給食については、食中毒、アレルギー物質、異物混入等の多岐に渡る食品衛生対策が求められていることから、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく高度な衛生管理を徹底することが重要となります。

学校給食が連日行われている大量調理であること、また、食中毒は年間を通して発生している現状を踏まえ、そのリスク管理が非常に重要となりますので、今回、「学校給食と食中毒」と題し、食品衛生の基本について解説しますので、今一度初心に戻り、日々の作業を見つめ直す機会にさせていただければと思います。

### 2 食中毒の発生状況

過去 10 年間の食中毒の発生について、全国と福島県の状況を見ると、表 1 の様な結果となり、病因物質としてはノロウイルス、サルモネラ属菌、カンピロバクター等が上位を占める状況になっています。

とりわけ、感染力が強いノロウイルスについては全患者数の半分以上を占めており、徹底した防止対策の必要性が求められています。

福島県内において、過去 10 年間（平成 16～25 年）で、年平均 18.7 件の食中毒が発生し、年平均 480.5 名の患者が出ています。

また、平成 26 年においては、4 月 30 日時点ですでに発生件数が 9 件、患者数が 412 名となり、昨年同時期の 7 件 116 名を大きく上回っています。

目次	学校給食と食中毒 福島県保健福祉部食品生活衛生課	1・2
	おいしく魅力ある学校給食のために 西白河郡矢吹町立善郷小学校 主任栄養技師 田原智代子	3
	おいしく魅力ある学校給食のために 会津若松市河東地区学校給食センター 主任栄養教士 一條 公江	3・4
	創立 50 周年を迎えて 福島県生類協同組合 理事長 仲村 周道	5
	新規事業「食品衛生管理アドバイザー派遣事業」について	6
	取扱い食品のご紹介	6
	7 月の行事予定	6

**表 1. 過去 10 年間の全国と県内の病因物質別食中毒の発生状況 (単位: 名)**

病因物質	件数		患者数 (死者数)		病因物質	件数		患者数 (死者数)	
	全国	県内	全国	県内		全国	県内	全国	県内
ノロウイルス	3,424	55	142,719	2502	セレウス菌	136	1	1,753 (1)	28
サルモネラ属菌	999	5	24,288 (7)	251	その他	265		1,167	
カンピロバクター	4,079	22	23,712	300	その他の細菌	48		1,047	
ウェルシュ菌	264	9	18,283 (1)	859	動物性自然毒	378	2	674 (13)	2
不明	689		12,984		ナグビブリオ	6		553	
ぶどう球菌	242	3	10,897	59	クトア	21		244	
腸炎ビブリオ	525	6	8,990	224	エルシニア・エンテロコリカ	5		227	
その他の病原大腸菌	152	1	8,055	117	赤痢菌	13	1	209	5
その他のウイルス	62		3,294		アニサキス	88	3	89	3
腸管出血性大腸菌	215	1	3,147 (15)	53	コレラ菌	3		37	
植物性自然毒	750	70	2,600 (15)	209	サルコシステイス	1		6	
科学物質	59	2	2,458	28	ボツリヌス菌	4		5	

### 3 学校給食における食中毒の発生状況

学校給食で発生した食中毒は過去10年間に全国で40件以上報告されておりますが、病因物質別に見ると、ノロウイルス、サルモネラ属菌、ヒスタミンによるものが多く発生しています。今年1月には、浜松市内の工場で製造され、市内の学校給食で提供された食パンを原因とする1,200名を超える大規模なノロウイルス食中毒も発生しました。上位2つの病因物質については給食以外の食中毒でも多く発生していますが、ヒスタミンによる食中毒は、学校給食や事業所給食などの一度に大量の原材料を取り扱う施設で発生する事例が多い傾向となっております。

**表 2. 過去 10 年間の学校給食を原因とした主な全国の食中毒の発生状況 (単位: 名)**

病因物質	件数	発症者数	主な原因食品
ノロウイルス	27	4,979	餅菓子 (*), コッペパン (*), アスパラベーコン、大根のナムル
サルモネラ属菌	4	1,744	もやしのナムル、ブロッコリーサラダ、バーガーパン (*)
ヒスタミン	6	431	かじきのみそチーズ焼き、キハダマグロ (ケチャップ和え)
不明	1	239	中華麺 (*)
病原大腸菌 044	1	209	不明
カンピロバクター	2	147	不明
セレウス菌	1	108	不明

\*独立行政法人日本スポーツ振興センターデータより抜粋

\*福島県内では、平成12年以降の発生なし

(\*) 給食施設以外で調理された食品 (委託事業所等)

### 4 おわりに

学校給食の作業には様々なリスクが潜んでおり、高度な衛生管理が求められています。日々多忙を極める業務であると思いますが、『この行動で汚染が除去できる』、『この行動で汚染が広がってしまう』など、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた対応を念頭において、調理業務にあたる必要があります。

しかし、学校給食は栄養士や調理員だけが関わるものではありませんので、学校長を筆頭に、学校全体が組織として、常に問題意識を共有し、形骸化することのない危機管理体制を構築することが重要であると考えられます。

このようなことを踏まえ、管理者を含め、学校給食施設に従事する者を対象として、食品衛生に関する正しい知識の習得や確認を行うためにも計画的に衛生講習会等の実施を行う必要がありますので、実施にあたっては、管轄保健福祉事務所や保健所に気軽にご相談ください。

## おいしく魅力ある学校給食のために ～新献立の導入や調理技術の取り組みについて～

西白河郡矢吹町立善郷小学校 主任栄養技師 田原 智代子

### 1 はじめに

矢吹町立善郷小学校は、昭和56年に開校し同時に給食も自校方式で開始しました。今年度は年間180回、478名分の給食を実施しています。調理員は5名（内1名は短時間勤務）で、調理業務は（株）メフオスに委託しています。給食の使用食材については矢吹町学校給食納入組合に発注し使用しています。

### 2 新献立の導入や調理技術の取り組みについて

献立の作成は学校栄養職員が行い、前月に調理員と打ち合わせをします。新献立の導入にあたっては、使用食材や食材の量、使用機器、下処理の順序、切り方、味付けの仕方など細かく確認し、他のメニューと組み合わせで調理可能か検討して提供しています。

善郷小学校では毎年11月に保護者を対象とした給食試食会を行っています。試食会当日の献立は給食委員会の児童が家族に食べてほしい善郷小学校の給食をテーマとして献立を作成します。児童はそれぞれ季節や旬の野菜、栄養バランス、価格などを踏まえ真剣に考えます。この時にも新献立が考えられますので、私たちも子どもたちの想いに沿うよう努めています。



調理技術の取り組みについては、5名の調理員の経験年数や

本校の勤務年数もそれぞれ異なるため、調理作業の知識や技術、衛生管理に関する意識にも個人差が出ないように日々打ち合わせや調理作業時に下処理の仕方や調理方法、時間配分などについて検討・改善を行うようにしています。主任調理員が中心となって具体的な改善策を提案し、全員で確認・実践を行い調理技術を向上させています。



### 3 おわりに

本校の調理室は平成11年に改修工事を行いました。フライヤーやスライサーなど設置されておらず、調理や献立数に限りがありますが、毎日の給食が子どもたちにとっておいしく魅力あるものになるようこれからも調理員と協力しながら献立の改善や調理技術の向上を図っていきたいと思います。

## おいしく魅力ある学校給食のために ～新献立の導入や調理技術の取り組みについて～

会津若松市河東地区学校給食センター 主任栄養技師 一条 公江

### 1 はじめに

河東地区学校給食センターは、会津若松市の北部に位置し、幼稚園2園、小学校3校、中学校1校の受配校をもち、970食の給食を提供しています。平成3年に設立され、震災後には大熊町の幼稚園と小学校への給食提供をするにあたり、委託調理員の人員も新たに追加されて現在は13名で運営しています。本センターでは炊飯機を導入し、地元会津若松市産のコシヒカリ米を炊飯しています。また、河東地区で生産された新鮮な野菜等がほぼ1年中納入されるため、地域とのつながりを大切に安全でおいしい学校給食づくりが可能となっています。さらに、毎月19日の食育の日には、「郷土食の日」として会津地方で昔から食べられている食材や料理を取り入れた給食を提供しています。



## 2 新献立導入の取り組みについて

新献立については、事前に調理員さんと時間配分や調理方法、仕上がりの状態について確認し合いながら取り入れています。

仕上がるまでには給食センター全体が少し緊張した雰囲気ですが、イメージ通りの仕上がりにようやく皆のこぼれる笑顔が見られます。

新しい献立を取り入れるには、調理員さん達と息を合わせて、お互いにアドバイスし合いながら仕上げるようにし、反省と残食調査により次回のための検討も欠かさず行うようにしています。

学校へは、子ども達に新献立についての説明や調理の様子などを伝え、興味関心を持って食べられる雰囲気づくりに心がけています。

そして、子ども達が給食を食べている様子や反応を給食センターに持ち帰ることで、作り手と食べる側ができる限り見える形にしていきたいと考えています。

バターチキンカレー



端午の節句給食の手巻きご飯



1つつつ手作りの  
きなこ揚げパン



## 3 調理技術の取り組みについて

ローテーションで作業を行う調理員さん全員が、回転釜、揚げ物機、焼き物機、蒸し機等を駆使しながら、それぞれの配置でスムーズに作業を行えるように日々の話し合いと記録をするように努めています。

給食センターでの仕上がり時刻は10時30分と早いため、調理済み食品の温度管理や味の劣化を防ぐ方法についても調理員さんと打ち合わせをしながら作業を行います。

日常の調理技術に+αの工夫は調理技術の向上にとっても大切です。

例えば和え物は、使用する1/3量の調味料で和えて、一度水分を取り除きます。

その後残りの調味料で和える二度和えの方法により食べる時間になっても味が薄まるのを防ぎます。

また、煮物や麺のメニューでは、だしをとる前に下味をつけた肉を一度炒り煮し、肉自体に味をつけることで、煮物やスープに深い味わいを出しています。この、「ひと手間かける」が、よりおいしく仕上げる工夫になっています。

食感や仕上がりを良くし、手作り感を増すためにも、献立によっては野菜を手切りするように心がけています。



炒り煮した肉を食缶に移しています。

## 4 おわりに

新献立の導入は、栄養士の思いと調理員さんの経験と知恵、バックアップにより、作業の流れをつかんで仕上がりをイメージし、皆で作りに上げていくことが大切だと思います。

子どもたちは献立表が配られると、新しい献立に興味津々の様子で、当日は私自身も子ども達もとてもワクワクしています。

「先生、またこれ出してね!」の言葉が何よりも嬉しい一言です。

学校給食が、子どもたちの学校生活の中の楽しみの1つとなり、おいしくて魅力のある献立になるよう、これからも会津の食文化や、地域の食材を給食に取り入れながら、調理員さんと力を合わせ日々研鑽していきたいと思っています。

# 創立50周年を迎えて

福島県生麺協同組合 理事長 仲村 周道

福島県生麺協同組合は福島県内の製麺業者の経営と製麺技術の向上を目的に創設され、平成26年4月に組合創立50周年を迎えました。

デフレ経済で疲弊している中、食の安全・安心が問われる問題が度々発生し、また4月より、景気回復の波が地方に届かないまま消費税8%への改定が実施されるなど私たち中小零細企業にとっては非常に厳しいものがあります。しかし、県内各市町村の学校給食関係者の皆様方のご理解と当組合員のご協力により、無事半世紀の節目を迎える事が出来ました。諸先輩方が築き上げてきた50年の歴史に改めて敬意を表すとともに新たな50年に向けて着実に歩み続けなければならないと再認識させられています。

当組合の設立と給食事業の関わりを振り返りますと、福島県生麺協同組合は福島、郡山、会津、いわき、相双の5支部として、昭和39年4月1日に設立されました。正式に県から認可されたのが昭和41年2月18日です。設立に至る経緯には当時ご尽力を頂きました諸先輩役員よりその経緯やエピソードなどを伺う機会がありました。それによるとどの業種にもあるように同業者同志での壮絶な闘いがあり各地区ともこれではどうしようもない、ということで各地区が任意組合をつくりました。

当初は今のようないくつかの組合ではなく、福島・郡山・会津・いわき・相双などそれぞれの地域の任意組合でした。福島県をまとめて行くには、任意組合ではどうしても弱い、過当競争をしないで組合員が共栄・共存出来るようにするためにはどうすればよいか悩み続け、協同組合をつくらなければいろいろな恩恵も受けられないし、情報も入ってこないという結論に達した時、文部省通達にて学校給食にめん類が主食として採用される見通しとの情報を得たので協同組合結成好機到来と考え、中小企業団体中央会の指導を仰ぎつつ、昭和36年には全国製麺協同組合連合会（全麺連）に加入し、中央の情報収集に積極的にあたりました。

昭和38年ソフトめんの特許問題が出てきました。全麺連で特許を取得したのです。全麺連が中心となって全国の麺業者で許諾書が欲しい人には取らせようという話になった時いち早く許諾書要請をしたのがいわきなのですが、しかし任意組合では許諾書がもらえません。

学校給食をやるのにはソフトめんの特許書が必要なのですがそれが無い。

一生懸命にやろうとして盛り上がった人たちは、許諾書を取りその人たちが協同組合の主構成メンバーとなり、同業者同士が無益な競争をするのではなく業界全体が向上することに賛同する学校給食以外の仲間にも声をかけ組合結成に動きました。また学校給食で児童・生徒に麺を食べてもらえれば、将来の麺消費者となりおのずから麺の普及につながるだろう。

それらが全県下を網羅した麺組合が成り立った大きな要因でもありました。そして昭和42年4月からソフトめんの内納を開始しました。

平成13年3月から平成15年にかけて県内小麦粉を使用した学校給食めんの提供に向けての検討がなされ、今までは「日本体育・学校健康センター」から全国一律に支給されていた小麦粉から、各県の学校給食会独自の小麦粉の支給が可能になりました。

当時、全国にひろがる「地産地消」の動きもあり、県内産小麦粉を20%配合した学校給食めん専用粉（小麦の作付面積が少なく、県内産100%での供給はできず、20%が限度となる）を福島県学校給食会および地元の製粉メーカー、組合とで共同開発された小麦粉が出来上がり、その後配合や改良粉など変更を繰り返し平成15年4月から学校給食めん製造、供給が開始されました。現在は一時休止されていますが・・・

組合事業の一つの柱である「学校給食事業」は、少子高齢化が進み児童・生徒数が減少して厳しい状況にありますが新メニューの提案や麺給食回数の増加を働きかけ、そして一方衛生管理の徹底を図り「安心」「安全」という食への要求に加え、愛される製品の提供を心がけていきたいと考えております。



**ソフト麺献立 人気の**  
**カレーかけ汁**  
**ミートソースかけ**



## 新規事業「食品衛生管理アドバイザー派遣事業」について

本会では、食品提供事業における食品の安全・衛生管理について、食品衛生管理に関する知識、技術及び食品衛生監視員としての経験を有する専門家（3名）を、本会の「食品衛生管理アドバイザー」に委嘱し、安全衛生管理の向上を図るとともに、市町村等の要望により学校給食現場に派遣するなど、新たな市町村等の支援事業を行います。

本事業は、市町村等が開催する食品安全衛生管理に関する研修会等における講師、また、食品安全衛生管理に関する質問、相談への対応、その他、職場内研修の講師としても活用いただけます。

派遣に係る諸費用（報酬、旅費、教材代等）は、本会が負担しますので、全く掛かりません。

申込方法は、本会までお電話で連絡いただき、日程、内容等を確認・調整の上、派遣依頼書（任意様式）を提出いただけます。ご希望がございましたら、先ず、本会までご連絡ください。〔総務課〕

また、来る6月17日(火)には、食品安全・衛生に関する意見交換や相互の理解と信頼を深めるため、このアドバイザーのほか、県教育委員会、栄養教諭、主食の加工委託先である県パン並びに生麺組合、主食用原料の加工委託先であるJAパールライン福島県並びに阿部製粉㈱などを構成員とする「学校給食安全・衛生推進会議」を開催する予定です。

### ◎7月の行事予定

日（曜日）	行 事 名	主 催	場 所
17・18(木・金)	学校給食の衛生管理に関する指導者講習会	文部科学省	茨城県つくば市
23・24(水・木)	学校給食衛生講習会	(公財)県学校給食会	(公財)県学校給食会
24・25(木・金)	学校給食用パン講習会	(公財)県学校給食会	相双・県北方部
25(金)	学校給食表彰選考委員会	(公財)県学校給食会	(公財)県学校給食会
31・8/1(木・金)	第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省ほか	福井県福井市

### 冷凍デザート特集！！ ◎暑い夏も冷たいデザートで乗り切ろう



冷凍プリン（卵乳抜き）40g

産地：カナダ他

卵・乳抜きアレルギー対応デザート  
鉄分・食物繊維強化品です。



冷凍いちごプリン 40g

産地：北海道他

いちご風味豊かなコクのあるプリン。  
です。鉄分・食物繊維強化品です。



冷凍バニラプリン 40g

産地：北海道他

口当たりがやわらかな食感とコクのあるプリンです。鉄分・食物繊維強化品です。



冷凍蜜柑のジュレ 50g

産地：和歌山県他

国産原料のみかんを29%たっぷり  
使用した一品です。



冷凍白桃のジュレ 50g

産地：山形県他

国産原料の白桃を35%たっぷり  
使用した一品です。



冷凍林檎のジュレ 50g

産地：青森県他

上層の林檎ソースにレモン果汁を加え  
さっぱりとした味わいに仕上げました。

### 編集後記

本会近隣の水田も日増しに苗の背丈が大きくなり、それに合わせるようにカエルたちの鳴声も元気いっぱい響きわたっております。6月に入り、梅雨入り、気温の上昇と、季節の移り変わりの早さを実感する一方で、特に食中毒に注意する季節にもなっております。

各施設におかれましても衛生管理については特に注意されていることと思いますが、本会におきましても、各職員の衛生管理意識を高め、安全・安心な食品を引続き提供してまいりたいと考えております。

また、今回の給食だより作成に当たり、お忙しい中、寄稿いただきました皆様、この場をお借りして心よりお礼申し上げます。

ホームページ <http://www.fgk.or.jp/>

メールアドレス [info@fgk.or.jp](mailto:info@fgk.or.jp)