

学校給食会だより

平成26年
8月号

特集

5回シリーズ「学校給食の衛生管理」連載3
今回は「異物混入防止対策」についてのお話です。

[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

学校給食と異物混入防止対策について

福島県中保健福祉事務所 衛生推進課

1 まえがき

学校給食で提供される食事は、栄養的及び教育的な配慮がなされ、当然のことながら安全性についても十分な対応がなされています。

しかし、学校給食での異物混入は、度々発生しているのが現状です。

学校給食において異物混入を防止するためには、調理従事者に対して大量調理施設衛生管理マニュアル（以下、「マニュアル」という。）の周知徹底を図るとともに、栄養士等責任者がその遵守状況を把握し、食材、施設設備、調理作業等、さらには教室における食品の取扱いや食事環境等についても管理を徹底する必要があります。

学校給食に異物が混入していることで、不快な気持ちになり、また、怪我等の危険も発生します。

したがって、異物混入が発生した場合、速やかに教育委員会及び保健所等の関係機関に通報し、異物の識別及び混入原因の特定を行ったうえで再発防止策を講じてください。

2 学校給食における異物混入事例

県内では、調理従事者由来での使い捨て手袋の破損部の混入、原材料由来での昆虫類の混入及び調理器具等由来での破損部の金属片やプラスチック片の混入等の事例がみられますが、異物混入の原因となる可能性があるものについて列記します。

- (1) 調理従事者によるもの
毛髪、絆創膏、手袋の破損部、作業着ほつれ、ヘアピン等の装飾具等
- (2) 原材料によるもの
虫片、合成樹脂包装紙の破片、植物片、寄生虫、小石・砂等
- (3) 調理施設・設備によるもの
調理機器のボルト・ナット、スライサーの刃の破片、ベルトコンベアの破損部等
- (4) 調理器具等によるもの
金属ザル・プラスチック容器の破損部、洗浄ブラシ、摩耗した金属タワシ、スポンジの破損部等

3 異物混入防止対策

県内の学校給食で発生している異物混入の原因としては、食材、調理施設設備、調理従事者による事例が多く、異物混入防止には、次のような対応が考えられるので参考にしてください。

- (1) 施設の管理について
 - 調理機器及び調理器具を調理開始前、終了後に必ず点検し、部品の破損等による混入を防ぐ。
 - 洗浄用や清掃用の用具についても、異物混入の恐れがないものを使用し、劣化しているものは直ちに交換する。
 - 侵入防止等衛生害虫の防除についての管理を徹底する。
 - 調理場内に異物混入の原因となるものを持ち込まない。
- (2) 調理従事者について
 - 調理従事者への研修会等で意識の向上を図り、日々の調理作業について各調理員が共通理解をもちマニュアルに沿って作業を行う。
- (3) 食材の検収や保管
 - 検収作業の重要性を認識し、マニュアルに従い、品質や異物混入等について複数で注意深く点検する。検収時に異常が確認された場合は、返品、メニューの変更等の必要な措置を講じるとともに、納入業者や製造業者の調査が必要となるため、学校給食会や保健所等に速やかに報告してください。
- (4) 調理過程
 - 全ての調理工程で、調理員による目視点検を徹底する。特に、使い捨ての手袋やエプロンは破損しやすいため、使用後に必ず破損がないか確認する。
 - フードスライサーについては、ボルトに緩みや刃こぼれがないか、使用前、作業中、作業後に確認し、その都度点検票に記録する。
- (5) その他
 - 外部事業者が製造し納品されたパン、米飯等での異物混入事例も発生していることから、発注者側である教育委員会等において、外部事業者が実施している異物混入防止対策の点検を実施する必要があります。

目次	学校給食と異物混入防止対策について 福島県中保健福祉事務所 衛生推進課	1
	子どもたちの人気献立 喜多方市喜多方学校給食共同調理場 主任栄養技師 武藤久美、栄養技師 大竹 昂	2
	学校給食に携わって (有)松月堂ベーカー 代表取締役社長 八巻隆雄 福島県牛乳協会会長 (会津中央乳業㈱ 代表取締役) 二瓶孝也	3
	設立60周年記念式典のご案内	4
	ハロウィンデザートのご紹介	4
	9月の行事予定	4

子どもたちの人気献立

喜多方市喜多方学校給食共同調理場 主任栄養技師 武藤 久美
 栄養技師 大竹 昂



～鶏のから揚げ～



●子どもたちに大人気の鶏のから揚げは、4種類の味つけを月替わりで提供しています。暑い季節は、ピリ辛揚げやレモンソースかけが人気です。
 小学生には30gを2ヶ、中学生には3ヶで提供しています。今回のレシピは全て小学生対象の分量で。

鶏のピリ辛揚げ

- (材料～1人分～)
- 鶏モモ肉 (皮なし) 30g×2ヶ
 - ・酒 1g
 - ・こしょう 0.03g
 - ・片栗粉 6g
 - ・揚げ油 適量
 - こいくちしょうゆ 4g
 - ・砂糖 2.5g
 - ・みりん 3g
 - ・七味唐辛子 0.03g
 - ・ごま油 0.1g
 - ・白炒りごま 0.5g

鶏のレモンソースかけ

- (材料～1人分～)
- 鶏モモ肉 (皮なし) 30g×2ヶ
 - ・塩 0.1g
 - ・酒 1g
 - ・片栗粉 6g
 - ・揚げ油 適量
 - こいくちしょうゆ 3g
 - ・砂糖 2g
 - レモン汁 1.5g

鶏のピーナッツがらめ

- (材料～1人分～)
- 鶏モモ肉 (皮なし) 30g×2ヶ
 - ・酒 1.2g
 - ・こいくちしょうゆ 1.2g
 - ・片栗粉 5g
 - ・揚げ油 適量
 - 三温糖 5g
 - ・こいくちしょうゆ 4.5g
 - ・酒 2.2g
 - ・みりん 1.2g
 - ・ダイスピーーナッツ 2g

鶏の変わりあんかけ

- (材料～1人分～)
- 鶏モモ肉 (皮なし) 30g×2ヶ
 - ・酒 2g
 - こいくちしょうゆ 2g
 - ・片栗粉 6g
 - ・揚げ油 適量
 - トマトケチャップ 7g
 - ・砂糖 2g
 - ・みりん 3g
 - ・ウスターソース 4g
 - ・酢 1g
 - ・ごま油 0.5g

(作り方)

鶏肉に下味をつけ、でんぷんをからめ、約180℃で揚げる。加熱し合わせておいたタレをかけた后可以あがり。



～ハヤシライス・カレーライス～



●ハヤシライスやカレーライスは毎回、人気献立トップを争う献立です。今回はハヤシライスやカレーライスの献立の際、副菜として人気の豆サラダを紹介します！下処理に時間のかかる野菜が少ない豆サラダは、簡単にできるのにおいしいと評判のサラダです。

豆サラダ



- (材料～1人分～)
- ・青大豆 (冷凍) 10g
 - ・コーン 10g
 - ・きゅうり 15g
 - (縦半分斜め切り)
 - ・乾燥わかめ 1g
 - ・砂糖 0.7g
 - ・塩 0.1g
 - ・こいくちしょうゆ 2g
 - ・酢 2g

(作り方)

すべての材料をゆで、冷却する。
 調味料を混ぜ全体を和えたらできあがり。

学校給食に携わって

有限会社 松月堂ベーカリー 代表取締役社長 八巻 隆雄 (伊達市)

当社が給食の米飯とパンの供給に携わるようになって五十年余り、半世紀という長い間、地域の人たちの学校生活を支えてきたことを想うと感慨深い気持ちです。

さて、長年そうしてきたように今日も朝五時からの洗米とパン生地の仕込み作業で一日が始まります。早朝からの出勤に従業員さんたちには苦勞をかけますが、給食時間の児童・生徒たちの笑顔を思いながら戦闘開始です。

炊飯・計量・パンの製造・クラスごとの仕分けや配達と、間違えば多くの方々に迷惑がかかるので気が抜けません。炊飯釜やパン焼きオーブン前のもので暑い暑さの中でも集中力を欠かすことなく緊張は続きます。午後になると各学校から食缶を回収し洗浄をし、製造設備の清掃と一日がかりの作業となり、ほっとするのは夕方以降でしょうか。それもつかの間、そしてまた、翌日の作業についての準備を始めます。

地域で学校給食が始まって以来パンの納入を開始し、米飯供給の要望には工場増築および設備投資をして対応し、さらに工場の統廃合で経営合理化を行いながら現在まで滞りなく主食の供給をしております。

また、品質はもとより衛生面への気遣いと集団給食というプレッシャーの中、改めて振り返るとよくやってきたなというのが正直な気持ちです。

今後、児童・生徒の減少が予想される中、多様化するメニューへの対応をしたり合理化のための設備機械も導入していかなければなりません。

そして、ますます求められる衛生管理の徹底も図りながらとたくさんの大変な課題はありますが、これからも従業員一丸となり給食の主食をとおして学校食育に貢献してまいりたいと考えております。「給食」は学校生活の思い出の一つですから。



福島県牛乳協会会長 (会津中央乳業株式会社 代表取締役) 二瓶 孝也

児童・生徒の体位、体力の向上と酪農の健全な発展を目的に学校給食用牛乳供給対策要綱(昭和39年)に基づき開始されたのが牛乳給食で、以来50年以上続いています。特に、子どもたちの健康、栄養という点で牛乳給食は非常に大事な役割を果たしてきました。

当県では、安全で品質の高い県産生乳100%使用の成分無調整牛乳を県内の乳業工場で製造し、学校等へ供給しております。

供給開始当初は、県内に乳業工場も多く、県が地区割りをして地域に近い乳業者に割り当てて実施しておりました。会津でさえ、現在では2社しかないのですが、当時は、会津若松数社、喜多方2社、坂下、高田、西会津、金山、三島、只見、南郷等に乳業工場が点在しており、それぞれが供給しておりました。やがて、より衛生的な工場の必要性から県主導の統合・合併が県北に1社、会津に1社といった構想によりすすめられました。また、合理化・集約化の推進により大手乳業工場は、次々に県内より撤退し、学乳供給を辞めていきました。そのため、今では県全体で6社にまで減りましたが、数々の変遷を重ねても県内の学乳供給を安定的に実施している実態です。

近年では、安全・安心の牛乳製造のため HACCP (ハサップ:厚生労働大臣承認) の導入がすすめられ、当協会学乳事業者では、弊社を含め既に県内5つの乳業工場が取得しております。また、今、問題の放射性物質についても毎日原料・製品の検査をし、確実な安全を確認しています。これからも次世代を担う子どもたちに地元で生産された牛乳をおいしく飲用してもらえるよう、更なる精進をしております。

現在、地場産業は大変厳しい状況下にあります。飲用する子どもたちがいつか風評払拭をしてくれることを期待しています。そして、きっと「かわいい女の子」(弊社マーク)のように“すこやかな笑顔”でいっぱいになることを切に願いたいものです。



会津中央乳業株式会社



お蔭様で設立60周年!!

お蔭様で、本会は、設立60周年を迎えました。これを契機に、本会の果たす役割を再認識し、より一層学校給食の円滑な実施と食育の推進に努めるため、次により、設立60周年記念式典を開催いたします。(後日、文書でご案内いたします。)

- ◎式典日時 平成26年9月27日(土)午前10時30分から14時30分
 ◎式典会場 福島市内 ホテル福島グリーンパレス 2階 瑞光
 ◎式典内容
- 1 学校給食優良団体・功労者表彰
 - 2 特別講話 演題「学校給食の現状と課題」
 講師 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課担当官
 - 3 記念講演 演題「こどもと食物アレルギー」
 講師 神奈川県立こども医療センター
 アレルギー科医長 高増哲也 氏
 - 4 食品等の展示 本会取引先による食品展示等を行います。

★ハロウィン特集★



ハロウィンデザート (かぼちゃと豆乳) 40g

北海道産かぼちゃと、豆乳をたっぷり使用しているデザートです。
 申込期限：9月30日まで



かぼちゃプリン 40g

北海道産かぼちゃを使用した、鉄分強化のデザートです。



冷凍栗かぼちゃ・冷凍かぼちゃ (ダイス) 500g・1kg

北海道産のかぼちゃを使用した素材品です。



かぼちゃコロッケ 40g・50g 40g、50g

北海道産原料にこだわった風味豊かなコロッケです。

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

◎ 9月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
5日(金)	第3回食育に関する調査研究会	県給食会	県給食会
17・18日(水・木)	学校給食衛生検査技術講習会	県給食会	県給食会
27日(土)	設立60周年記念式典、学校給食優良団体・功労者表彰式	県給食会	福島市



編集後記

夏休みを迎え、当会におきましても各種研修会などの事業が目白押しです！暑さに負けないよう頑張ってまいりたいと思います。

また、当会では、第二学期に向け、引き続き安全・安心な食品提供に努めるとともに子供たちの健やかな成長のために、食育等に関する情報発信に努めてまいります。

今回の給食会だよりの発行に当たり、お忙しい中、寄稿いただきました皆様に、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

