

設立60周年 記念式典を開催しました !!

[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



式辞を述べる佐藤俊市郎会長



来賓祝辞 (杉 昭重県教育長)

今年、本会設立 60 周年となります。去る 9 月 27 日、ホテル福島グリーンパレスにおいて記念式典を開催いたしました。当日は、杉 昭重県教育長、古屋勝靖全国学校給食会連合会常務理事、湯田健一県都市教育長協議会副会長、村上和行県 P T A 連合会長等をご来賓としてお迎えし、初めに当会の佐藤俊市郎会長が式辞を述べ、五十嵐孝雄常務理事が 60 年の歩みの概況を報告しました。

続いて、学校給食優良団体・功労者及び 60 周年特別表彰を行い、受賞者に賞状と記念品を授与いたしました。

その後、文部科学省江口陽子学校給食調査官の特別講話、神奈川県立こども医療センターの高増哲也アレルギー科医長の記念講演を行い、参加者は熱心に聞き入っていました。

また、式と平行して、学校給食用食品事業者による食品の展示・試食も行われ、栄養士の方々などが試食を交え、活発に質問等を行っていました。

当日は、平出孝朗県議会議長からお祝いのメッセージをいただいたほか、県学校給食研究会栄養士部会、全国栄養教諭学校栄養職員協議会福島県支部を始めたくさんの方々から祝電を頂戴いたしました。



記念講演 (高増氏)



食品展示風景 (取扱食品 206 品を展示)

目次	設立 60 周年記念式典の開催について	1、2
	「学校給食とノロウイルス対策について」 福島県会津保健福祉事務所 衛生推進課	3
	「子どもたちの人気献立」 南相馬市学校給食センター 主任栄養技師 福山桂子	4
	「地場産物の活用について」 下郷町学校給食共同調理場 栄養技師 横山実生	4、5
	「平成 26 年度学校給食衛生検査技術講習会に参加して」 いわき市立平北部学校給食共同調理場 栄養技師 芳賀公美	5、6
	12 月行事食(クリスマスデザート)のご案内	6
	11 月の行事予定	6
	★訂正とお詫びについて	6

1 表彰



学校給食優良団体・功労者表彰受賞者の皆様

学校給食の実施内容が優れた模範となる優良団体や給食の普及・改善に寄与した功績が顕著な功労者を学校給食優良団体・功労者として、また、当会の事業運営に多大の功績や貢献をいただいた元役職員及び関係団体・事業者を設立60周年記念特別表彰受賞者として表彰しました。

(1) 学校給食優良団体・功労者表彰

【優良団体】

矢吹町立善郷小学校様
会津若松市会津若松学校給食センター様
いわき市立三和学校給食共同調理場様



代表受領 矢吹町立善郷小学校様 (永山陽一 校長)



代表受領 栄養教諭 橋本律子様

【功労者】

橋本律子様 (福島市立平野小学校栄養教諭)
佐久間祥子様 (二本松市立二本松南小学校主任栄養技師)
佐藤由美子様 (元郡山市立薫小学校主任栄養技師)
菅家美佐子様 (南会津町立館岩中学校主任栄養技師)

(2) 設立60周年記念特別表彰

【元会長】

富田孝志様 野地陽一様 遠藤俊博様
丹治光雄様

【元常務理事兼事務局長】

会田修三様 明珍宗信様 金子昭夫様

【元職員】

茂木今朝巳様 石井正好様 藤原恒彦様

【学校給食の普及・充実事業実施団体】

福島県学校給食研究会様



代表受領 元会長 富田孝志様



福島県学校給食研究会様(及川義道 会長(蓬萊小学校長))

【学校給食用食品取扱事業者(11団体・企業)】

福島県パン協同組合	様	福島県生麺協同組合	様
J A パールライン福島(株)	様	阿部製粉(株)	様
日清製粉(株)	様	日東富士製粉(株)	様
福島陸運(株)	様	天狗缶詰(株)	様
関東太平商事(株)	様	(株) 名 給	様
カセイ食品(株)	様		



代表受領 福島県パン協同組合様 (羽根田万通 理事長)

2 特別講話

文部科学省の江口学校給食調査官より「学校給食の現状と課題」と題し、学校給食を活用した食育では、地場産物と国産食材の活用の推進が必要であり、関連事業として「スーパー食育スクール」事業があること、また、食物アレルギーへの対応、ノロウィルス食中毒事故防止の取組みなどについてご講話いただきました。

3 記念講演

神奈川県立こども医療センター・アレルギー科医長の高増哲也氏より、「こどもと食物アレルギー」と題し、アレルギー治療の実践内容やアナフィラキシーの治療、エピペン使用のタイミングと副作用等について分かりやすく講演いただきました。

学校給食とノロウイルス対策について

福島県会津保健福祉事務所 衛生推進課

1 ノロウイルスとは

ノロウイルスは直径30～40nmの金平糖のような形状をしたRNAウイルスです。その塩基配列の相同性によりGIからGVまでの五つの遺伝子群に分類され、これらのうちヒトに感染するのはGI、GIIおよびGIVの三つの遺伝子群のウイルスで、ヒトの感染症や食中毒事例から検出されるノロウイルスの多くはGIとGIIに属しています。さらにGIは14種類(GI/1～GI/14)、GIIは21種類(GII/1～GII/21)の遺伝子型に分類されており、近年全世界的に流行しているノロウイルスは遺伝子型GII/4に属しています。

エンペロープ(ウイルス粒子外側の膜状の構造)を持たないため、給食関連施設で多用されているエタノールには抵抗性があり、その消毒には次亜塩素酸ナトリウム等特定の薬剤が推奨されています。

2 ノロウイルス感染の症状

ノロウイルスは10～100個の少ないウイルス粒子の摂取で発病するとされており、24～48時間の潜伏時間の後、吐き気、嘔吐、下痢が主な症状として発現し、発熱は一般的に軽度(37℃～38℃)です。特に突発的な吐き気や嘔吐が特徴的で、発症した児童が学校の教室やトイレ等で嘔吐して生活環境を汚染し、それが原因で感染が拡大することもあります。

通常は数日で快方に向かいますが、糞便中には1週間程度、長い場合は1か月の長期間にわたってウイルス粒子の排出が続きます。そのため、症状が消失した調理員がすぐに給食業務に従事した場合、提供食品や調理器具類等の二次汚染により大規模食中毒の発生につながるおそれがあります。

また、感染しても症状が出ない不顕性感染者がいることが知られております。発症者と同様にウイルス粒子の排出があるので、定期的な検便検査も食中毒予防の重要な対策の一つと言えます。

3 学校給食におけるノロウイルス食中毒の発生状況

福島県内では平成12年以降、学校給食を原因とするノロウイルス(当時は小型球形ウイルスと呼ばれていた。)の食中毒は発生していませんが、全国的にみると平成25年は事件数16件、患者数728名、平成26年(9月19日現在)は事件数3件、患者数58名の発生が確認されており、例年冬期にノロウイルスによる感染症や食中毒が増加していることから、決して油断できない状況が続いています。

4 ノロウイルス対策としての重点事項

学校給食においてはノロウイルスに限らず、他の食中毒対策も含めた衛生管理の方法として大量調理施設衛生管理マニュアルが平成9年に当時の厚生省により策定され、以降、保健所では学校給食をはじめとする集団給食施設に対し当マニュアルに基づく衛生管理の実践を指導しているところです。それらの中で、特にノロウイルス対策として重要な点は以下のとおりです。

(1) 調理員の健康管理

出勤前に吐き気、嘔吐、下痢等の胃腸症状がみられた場合には、無理に出勤せずに医療機関を受診し医師の診断を受けることが重要です。

また、上記でも触れたとおり、感染しても症状が無い人もいるため、定期的な検便を実施し、万が一ノロウイルスが検出された場合には、再検査により陰性化が確認されるまでは調理行為に従事させないようにすることが重要です。

(2) 適切な手洗い

食品を取扱う際は、作業前、トイレ使用后、作業の切り換わり時に適切なタイミングで、液体石けんを使用して2回洗いを実施すると効果が高まることが分かっています。

(3) 確実な加熱調理と失活

加熱調理食品は、75℃1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上)の条件で確実に加熱してください。

また、次亜塩素酸ナトリウムにより消毒する場合は、調理施設や器具に対しては200ppm、嘔吐物等で汚染された場合は1,000ppmで使用することが推奨されていますので、正確に計量し、適正な希釈濃度・時間で使用してください。

(4) 汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化

万が一外部からノロウイルスが持ち込まれた場合に、搬入された食材の検収、下処理、保管等の汚染作業を行う区域と加熱調理、放冷、配食等の非汚染作業を行う区域を明確にし、各段階での消毒や加熱調理、二次汚染防止、外衣や履き物の交換等を徹底することで、汚染の拡大を防止できます。

また、トイレ(特に蛇口やドアノブ等の用便後に手の触れやすい場所)は定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等の殺菌剤による消毒を行うことで衛生的に保ち、トイレに立ち入る際の外衣や履き物等の交換についても徹底することで、汚染の拡大を防止できます。

5回シリーズで始まりました「学校給食の衛生管理」も今月号で終了となります。学校給食現場で参考になることがたくさんあったのではないのでしょうか。

11月号からは同じく5回シリーズで「福島県教育庁健康教育課」様より「学校給食の食物アレルギー」について寄稿いただき連載いたします。

いろいろとご指導いただけることがたくさんあるかと思えます。ぜひ、参考にしてください。

子どもたちの人気献立

南相馬市学校給食センター 主任栄養技師 福山 桂子



手作り春巻き



(1人当たりの分量)

豚千切肉	15g	しょうゆ	1.5g
たけのこ千切	8g	さとう	0.2g
干しいたけ千切	0.5g	ごま油	0.6g
むきえび	12g	片栗粉	1.5g
カット春雨	4g	春巻の皮	1枚
おろししょうが	0.2g	小麦粉	0.4g
油	0.3g	揚げ油	
オイスターソース	0.5g		

(作り方)

- ①干しいたけ・春雨は水で戻す。
- ②豚肉・おろししょうがを炒め、干しいたけ、筍、むきえびを入れてさらに炒め、調味料で調味する。
- ③水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ④ごま油で香りづけをする。
- ⑤春巻きの皮を1枚ずつはがし、具を包んで小麦粉を水溶きしたのりできてる。
- ⑥170℃の油で、表面がキツネ色に色づくように揚げる。



おからドーナツ



(1人当たりの分量)

A	おから	18g	B	きなこ	1.5g
	小麦粉	20g		さとう	1g
	液卵	8g	塩	0.02g	
	ベーキングパウダー	0.45g			
	牛乳	12g			
	さとう	6g			
	塩	0.1g			
				揚げ油	

(作り方)

- ①Aの材料を混ぜあわせてこねる。
- ②Bの材料を混ぜ合わせておく。
- ③ドーナツ生地を丸めて170℃の油で5分揚げる。
- ④Bのきなこをまぶして配食する。



チキンのトマト煮



(1人当たりの分量)

鶏肉	45g	玉ねぎ	40g
塩	0.05g	キャベツ	35g
こしょう	0.02g	セロリ	3g
白ワイン	1g	おろしにんにく	0.4g
片栗粉	3g	油	0.8g
油		コンソメ	0.7g
ミックスビーンズ	12g	ダイストマト	10g
じゃがいも	40g	トマトケチャップ	8g
にんじん	20g	粉チーズ	

(作り方)

- ①鶏肉は下味をつけて、片栗粉をつけて油で揚げる。
- ②ミックスビーンズは開封、じゃがいも、にんじんは一口大の乱切り、玉ねぎは幅広めのくし切り、キャベツは一口大、セロリはうす切りにする。
- ③野菜を炒めてひたひたの水分と調味料を入れて煮る。
- ④①の肉を混ぜ合わせて、粉チーズと混ぜて仕上げる。

小さく2個にまるめて2色(ココアなど)にしてもよいです。

パンの献立に合います。仕上げに入れる粉チーズでまろやかさが出ます。

- ◆ 給食会より…各献立の1人当たり分量の中で、印の食材は当会で取り揃えておりますので、ご活用ください。◆

地場産物の活用について

下郷町学校給食共同調理場 栄養技師 横山実生

下郷町学校給食共同調理場では、町内の小学校3校、中学校1校へ合わせて477食を提供しています。地場産物の活用については、JAの直売所「よらっしえ」の協力をいただき、主に野菜と紫黒米、あわを提供していただいています。直売所には運営委員会があり、会員制で、現在64名の農家の方が登録されています。調理場から直売所へ発注書を送ると、JA職員の方がコーディネーターとなり、各会員へ連絡し、提供できる農産物の確認を行ってくださいます。



毎週水曜日に次週の1週間分の確認を調理場とコーディネーターとで行い、提供できないものについては青果業者に発注します。提供できると確認したものは、使用日の朝に農家から直接調理場に納品されます。農産物の単価は、品目により年間を通して同一です。季節にかかわらず価格が同じなので献立に取り入れる際に見通しを持ちやすいのが利点です。しかし、市場価格には大きく変動があるため、今後は、それに合わせて、直売所での価格も変動させるか検討されているところです。

地場産物の活用は、農家の方々の理解と協力のもとに進めることが大切です。年一回の直売所運営委員会の総会に出席させていただき、生産者の方々に前年度の農産物の月ごとの使用実績や、納めていただく農産物の規格や納品方法についてをお願いを伝えています。また、その場で生産者の方から「この時期にこのようなものを使ってもらえないか」「野菜は、一回にどのくらい使うのか知りたい」など、意見や質問をいただくこともあり、情報交換の場にもなっています。

地場産物をできるだけ取り入れようと前年度の実績を確認しながら献立作成をしています。天候に左右されるなどして、ある時期に農産物の提供量が大きく減ってしまったり、逆に多く収穫されたりして活用しきれないなど、思うように進まないこともあります。そのような反省を次の年に生かしながら進めているところです。また、年間を通して見てみると、4～6月頃は提供量が少ない時期で、乾物の切干大根や打ち豆、紫黒米やあわといった穀類を主に使用しています。



7月頃からは提供量が増えてくるのですが、すぐ夏休みに入ってしまうため、一番夏野菜が多く収穫される時期に活用できず、毎年惜しい思いをしています。夏から秋にかけては、時期ごとに収穫される野菜を多く提供いただいています。冬場は、収穫後保存されていたじゃがいもや大根、白菜やねぎを主に提供していただいています。現在のところ、農産物の品目数ベースで年間平均50.5%は、地場産物を使用することができています。現在は、年間を通して使用できるのは紫黒米やあわ、大豆だけなのですが、今後はじゃがいも、人参、玉ねぎなどの季節にかかわらず使用する野菜については、年間を通して供給できるように、保存方法の改良などを直売所の運営委員会で検討していただいています。

給食に使用した地場産物は、品目と生産者名を給食だよりに掲載して児童生徒と家庭に向けて知らせています。下郷町は、全世帯の約5割が農家(専業・兼業を合わせて)であり、その割合は、南会津郡内でも高い方ですが、祖父母が農産物を生産していても、生産の様子を知っている子どもは年々減ってきているのが現状です。そのことをふまえて、今後も給食に地場産物を積極的に取り入れ、町で季節ごとに収穫される農産物について伝えていきたいと考えています。



平成26年度学校給食衛生検査技術講習会に参加して

いわき市立平北部学校給食共同調理場 栄養技師 芳賀公美

9月17日(水)、18日(木)の2日間、学校給食会の主催する衛生検査技術講習会に参加させていただきました。講習会では、2つの講義と演習が行われ、学校給食の衛生管理について知る有意義な時間となりました。

1 講義

まず、講義Ⅰでは、福島県教育庁健康教育課 主任栄養技師の田村正美氏から「福島県学校給食施設における衛生管理の実態と今後の対応について」、講義Ⅱでは、福島県学校給食会食品衛生管理アドバイザーの矢口弘子氏から「学校給食における衛生管理について～平成25年度食中毒に関する実態調査報告から～」と題し、ご指導いただきました。過去の食中毒事例をもとに、問題点や改善点等の具体例が示された説明で、とてもわかりやすく、当施設と照らし合わせて考えることができました。その中で、食中毒発生事例施設の調査時に指摘があった問題点として、「休日中における学校給食従事者の健康記録が行われていない」「調理従事者用のトイレが和式であること」等が挙げられており、当施設でも改善していかなければならない内容でした。施設内の衛生管理を見直し、ソフト面での改善の他、ハード面についても働きかけていかなければいけないと思いました。

2 演習

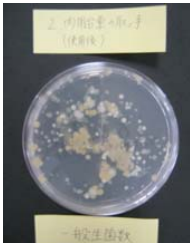
次に、演習として「細菌検査・ATP検査」を行いました。演習の具体的な項目としては、手指・鼻腔の黄色ブドウ球菌の拭取り検査、もやしを使ったまな板の洗浄消毒検査、調理場の拭取り(各調理場5箇所)検査(塗抹法と簡易法)でした。

手指の洗浄検査では、手指を①洗っていない場合、②水洗いした場合、③洗剤をつけてよく洗った場合、④アルコールをすり込んだ場合のATP検査をそれぞれ行いました。ここで注目したいのが「③洗剤をつけてよく洗った場合と④アルコールをすり込んだ場合では、ほとんど差がなかった」ということです。やはり、消毒ではなく、まずは洗浄が重要だということをご指導いただきました。

次に、もやしを切ったまな板を①そのままの場合、②水洗いした場合、③洗剤で洗った場合、④アルコール消毒した場合の大腸菌群を調べるため、菌を培養しました。結果、①～③までは大腸菌群の培養がみられ、④のアルコールの噴霧により大腸菌群の培養がみられませんでした。洗浄はもちろんですが、大腸菌群に対するアルコール消毒の効果についてご指導いただきました。



また、手指・鼻腔の黄色ブドウ球菌を培地を観察しました。個人差はありましたが、やはり少なからず黄色ブド



ウ球菌が培養されていたため、正しい手洗いとマスクの着用の徹底をしていく必要があるとご指導いただきました。さらに、調理場の拭取り検査の一般生菌と大腸菌群の培地を観察しました。当施設では、①コンテナの内側（洗浄済）②肉用台車の取っ手（使用中）③包丁まな板殺菌保管庫の取っ手（使用中）④スチームコンベクションオープンの取っ手（洗浄済）⑤作業台の排水部分（洗浄済）の5箇所を採取してきました。中でも、②肉用台車の取っ手は、予想以上に汚染されていました。一般生菌も大腸菌群も検出されたことから、作業中の手洗いについて徹底していかなければいけないと痛感しました。また、調理場内の拭取り検査結果については、参加した他施設の検査結果を聞くことができたため、検査箇所や洗浄方法等、衛生管理体制について大変勉強になりました。

3 終わりに

当学校給食共同調理場は、昭和47年創立の施設で、1日約5000食の給食を提供しています。古い施設ということもあり、手洗い場は調理室の出入り口に設置されているものしかなく、調理室内に手洗い場がありません。また、調理従事者のトイレはほとんどが和式です。このように、衛生管理を徹底するためには、決して恵まれた環境とは言えません。しかし、今回の研修を受けて、それに甘んじた調理作業・洗浄作業になってしまえば、児童生徒たちの安全は守ることができないと痛感しました。



今後も、こまめな手洗い、洗浄作業のマニュアル化など、調理員らと共通理解を図り、衛生管理を徹底していきたいと思えます。そして、児童生徒に、まずは「安全」でおいしい給食を提供していきたいです。

★クリスマスデザートのご案内★



クリスマスケーキ（ストロベリー）
キャンペーン価格 30g：93円
 ストロベリークリームを3層に重ね、ラズベリーソースを絞ったケーキです。



クリスマスケーキ（チョコレート）
キャンペーン価格 30g：93円
 コーヒー風味のクリームを3層に重ね、チョコランチをトッピングしたケーキです。



クリスマスケーキ（純生ロール）
キャンペーン価格 30g：125円
 純生クリームを巻き込み、ラズベリーソースと粉糖をトッピングしたケーキです。



Merry Christmas(いちごのデザート)
50g：45円
 苺の甘酸っぱさと克蘭ベリーの酸味が口当たり爽やかなゼリーです。

申込期限：10月31日までにご注文をいただきました場合**キャンペーン価格**となります。

（通常価格：ストロベリー・チョコレート各98円、純生ロール130円）

※Merry Christmas(いちごのデザート)は**キャンペーン対象外品**となります。

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

◎11月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
13日(木)	第5回食育に関する調査研究会	県給食会	県給食会
20・21日(木・金)	第65回全国学校給食研究協議大会	文部科学省ほか	山口県

★訂正とお詫びについて

前回の9月号、3頁に掲載した「新規採用栄養職員の先生方の紹介」の中で、福島県立相馬養護学校栄養技師のお名前を「服部 恵」と記載しておりましたが、正しくは「服部 恵未子」様でした。ここに訂正させていただきますとともに、お詫び申し上げます。

編集後記

設立60周年記念式典を無事開催することができました。ご協力いただきました福島県学校給食研究会栄養士部会、食育に関する調査研究会委員など、多くの方々に感謝申し上げます。

また、前号に掲載しました協力5事業者との災害時物資供給応援協定に引き続き、9月11日には、福島県と締結しました。

ホームページ <http://www.fgk.or.jp>

メールアドレス info@fgk.or.jp

