

学校給食会だより

特集



ふくしまから
はじめよう。

学校給食の食物アレルギーについて (No.3)

「学校における食物アレルギーの対応」

【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

福島県教育庁健康教育課

食物アレルギーの児童生徒に対しては、基本的に学校給食において原因となる食物を考慮した取組が望まれます。そのためには、人的環境の整備や、調理する環境・調理場の整備といった物理的環境の整備は重要な要素です。食物アレルギーの対応には、このような調理場の体制と、児童生徒の状況を考慮して、対応レベルを選択しますが、併せて献立の立て方や使用する食材を工夫するなどの取組も効果的な誤食事故対策の1つになります。ここでは、誤食事故防止のための取組例をいくつか挙げてみます。

(以下、「学校給食調理場における食物アレルギーの対応について」 26教健第80号より一部抜粋)

< 調理場の様子 一現状は様々です >



※ 調理場の環境が整備されていたり、対応人員に余力がある等であれば、個別対応を本例示によって制限するものではありません。例としてお読みいただき、実態に併せ必要に応じてご活用ください。

< 献立を立てる時に >

- 1 原因食品を使わない献立日を増やす。
- 2 1回の給食で使用する原因食品の複数使用をできるだけ避ける。
- 3 調理作業の効率化や作業スペースを意識した献立にする。
- 4 料理名から使用食材がわかる献立表記にするなど。

< 食材料購入の場面で >

- 1 加工食品を発注する際は食物アレルギーを意識し、アレルギー対応に十分配慮する。
- 2 検収時に行う点検項目に原材料表示の確認欄を設ける など。 < 鶏卵・牛乳・小麦不使用の食品例 >

< 調理の際に >

- 1 調理場の衛生状態や、整理整頓を確認する。
- 2 作業服が清潔であることを確認する。
- 3 蓋やラップ等でコンタミネーションを防ぐなど。



(基本調味料) (加工調味料) (加工食品)

< 配食の時>

- 1 指さし・声出し確認をする。 ※(公財) 福島県学校給食会取り扱い物資より(平成25年12月24日現在)
- 2 取り違えや誤配送防止のための多重チェックを実施する。
- 3 色の違う専用食器の使用、名前や原因食品を明記するなど、食物アレルギー対応をしていることが一目でわかるようにするための対策を実現するなど。

< 摂取状況の把握 >

- 1 教室等における本人の様子や、周囲の児童生徒の関わり方等、担任の先生等の気づきも含めて把握する。
- 2 給食の配膳から摂取状況まで、食事そのものの管理状況について記録する(トラブルがなかった場合も含めて) など。

学校及び調理場の状況(人員や設備の充実度)と食物アレルギー児童生徒の実態(重症度や除去品目数、人数など)を総合的に勘案し、対応レベルの組み合わせを考えて実施します。

誤食事故を防ぐため、対応はできるだけ単純にしましょう。

「学校給食調理場における食物アレルギーの対応について」は、健康教育課ホームページに掲載しています。

(<http://www.kenkou.fks.ed.jp/kenkou/kenkou%20index.html>)

目次	「学校給食の食物アレルギーについて」 福島県教育庁 健康教育課	1
	「学校給食週間における食に関する指導」(給食を通して) 矢吹町立矢吹中学校 栄養教諭 近内千由里	2
	「おいしい手作りメニューへの挑戦」 二本松市岩代学校給食センター 栄養教諭 本田優子	3
	「学校と食中毒」(公財)福島県学校給食会 食品衛生管理アドバイザー 矢口弘子	3
	「ふくしまっ子ごはんコンテストの表彰式が開催されました!」(県教育委員会主催)	4
	「県庁消費組合食堂で学校給食献立の提供を行いました!」(県教育委員会主催)	4
	4月向けお祝い食品のご案内	4
	3月の行事予定	4

学校給食週間における食に関する指導（給食を通して）

西白河郡矢吹町立矢吹中学校 栄養教諭 近内 千由里

1 はじめに

矢吹町立矢吹中学校は、昭和40年に3つの中学校が統合した学校です。当時、学校給食は実施していませんでしたが、平成9年に給食棟が完成し、同年4月より完全給食が実施されました。

本年度は、555名分の給食を実施しています。炊飯も自校で実施しており、調理員は主食に合わせて5名から7名体制で民間に委託しています。

2 学校給食週間における食に関する指導

1月26日から30日までの学校給食週間には、北海道を皮切りに、太平洋側の県の郷土料理や、B級グルメを給食に取り入れました。和食が世界無形文化遺産に登録されたこともあり、和食を中心に実施しました。また、学校給食週間の初日には3年生のクラスで、「和食の良さを見直し、和食を進んで食べよう」という題材で学級活動の授業を行いました。

【実施献立】

日	県名	献立名	日	県名	献立名
26日	宮城県	油麩うどん 牛乳 笹かまの磯辺揚げ おひたし ずんだもち	29日	福島県	麦ごはん 牛乳 ソースカツ いか人参 おにしめ フルーツゼリー
27日	岩手県	ごはん 牛乳 いかの南部焼き わかめのツナあえ ひつつみ汁 ヨーグルト			30日
28日	北海道	かぼちゃパン 牛乳 サケのバジル焼き ポテトサラダ コーンスープ 北海道のチーズプリン			

<26日の給食>



<27日の給食>



<28日の給食>



<授業>



3 おわりに

各県の特産物を使用した給食は生徒たちの話題にもなり、和食という日本食の多彩な料理や郷土料理を味わいました。授業では給食で使用している「だし」を味見することで、和食の深い味わいが体験できましたが、塩分がなかったために、塩分を加えたものも試飲させると「だし」のうま味をもっとよく味わえたのではなかったかと思いました。和食の給食は一般に残りがちの料理なので、これからも和食の良さを生徒たちに伝えていきたいと思います。



おいしい手作りメニューへの挑戦

二本松市岩代学校給食センター 栄養教諭 本田優子

給食センターは、多くの受配校を抱え調理時間など様々な制約がありますが、当センターでは、子どもたちへ本物の味を伝えることをモットーに、手作り給食にこだわっています。

2学期終業式にあたった今回は、給食実施人数が通常の2/3(約400食)であったため、「特製手作り餃子」に挑戦しました。

この日に限って、天候に恵まれず、肉屋さんの到着が30分ほど遅れ、8時半からの餃子の種作りが始まりました。まずは、2人がかりで22キロのひき肉と刻んだ野菜を練り上げから始まりました。この作業は思いのほか早く仕上がったのですが、問題は餃子包み作業でした。1人2個付けなので、800個作るのですが、この作業に予想以上に時間がかかり、想定した時間を30分間もオーバーしてしまいました。最後には給食センター所長も参加し、総動員で作りました。

餃子を包みはじめの頃は、皆、雑談をしながら和気あいあいといった様子で作業を進めていたのですが、1時間過ぎた頃から誰も話さなくなり、皆、ひたすら黙々と包み続けていました。私は、この職務について20年以上になりますが、本当に給食時間に間に合わないのではないかと久々にあせりました。8名で800個はかなりの無理があったようです。通常の揚げ物作業は、8時半から開始して9時半には終了しますが、この日ばかりは10時過ぎから揚げ始め10時半に終了。生なので冷凍より



火の通りがよく、中心温度はすぐ上がりました。配送車の出発時間も若干遅れましたが、学校数が少なかったため支障はありませんでした。学校からは、「冷凍とは比べ物にならないほどおいしい」、「肉汁がジューシーでたまらない」、「もちもちした皮の食感がよい」など喜びの声が多数寄せられました。手作りは、市販品に比べると、出来上がりが不揃いで少々見劣りしますが、子どもたちの健やかな成長を願いながら一手間かけることで、市販品にはない本物のおいしさを伝えることができると信じています。

食育の第一歩は、「おいしく、楽しく食べること」。どうぞ、みなさんも、食数の少ない時に、手作り餃子に挑戦してみたいはいかがでしょうか。



学校と食中毒

公益財団法人福島県学校給食会 食品衛生管理アドバイザー 矢口 弘子

◎ノロウイルス食中毒

この時期、学校給食関係者を最も悩ませるノロウイルスです。ノロウイルスは感染力が強く、またごく僅かなウイルス量で二次感染が起こるため、しばしば大規模食中毒となっています。一際目立つのが、給食パンを原因食品とするものではないでしょうか。平成26年1月の浜松市の学校給食パンによる大規模食中毒事件は記憶に新しいところです。パン製造工場で焼き上がったパンの二次汚染が度々指摘されていますが、高温での焼成による加熱食品であるため、つい油断が出てしまうのでしょうか。素手での取り扱い、手洗い不十分での手袋着用などのケースが見られます。

さて、ノロウイルス食中毒の原因を分析すると、事件全体の6%が食材(カキ貝など)、31%が調理従事者(有症者)から、そして51%が調理従事者(不顕性感染者)からの二次汚染です。なんと原因の半数が不顕性感染者!本人も自覚症状のないまま調理作業を行ってしまっているのです。不顕性感染に対する打つ手はないのでしょうか?最後の砦はやはり「手洗い」です。

最近、ノロウイルス食中毒予防対策に関する講演を聴く機会に恵まれ、私自身も思いを新たにしました。

ノロウイルス対策には様々な対策が講じられてきており、発生時期におけるリアルタイムでの検便で保菌者を見つけ出し、調理に従事させないことも重要です。しかし、検査には多額の費用を要します(精度の高いRT-PCRは数千円)。その弱点を手洗いでカバーするのです。手洗いは、最大の危機管理。ひとりでも不十分な手洗いをする人がいたら全体がダメになると考え、どうやって職場全体の意識を高めるかが重要になります。講演が終わってから、質問タイムの合間に、近くに座っていた飲食店関係の方々が「そんなに手洗いばかりやられてられないですよ、先生」と話しているのが耳に入りました。しかし、「手洗い」が不顕性感染者からのストッパーになるのなら、これは朗報ではありませんか。学校等におけるノロウイルス食中毒事例をもう少し探ってみると、幼稚園、学校イベントの餅つき大会での事例が散見されます。餅をつく工程での作業者の手指からの汚染の可能性が指摘されていますので、やはり予防の要は「手洗い」です。

◎ジャガイモ食中毒

これは学校給食現場での出来事ではありません。しかし、毎年のように全国の小学校のどこかで起きています。平成22年2月に1校、同年7月に2校、23年2月に1校、24年9月に1校といった状況です。ジャガイモ食中毒は自然毒のソラニンによるもので、摂食後短時間で吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などの症状を起こします。なぜ教育現場で発生しているのか?

ソラニンは発芽部分や緑色化した皮の部分に多く含まれることは知られています。しかし、学校での発生事例においては、学校菜園で掘ったばかりのジャガイモを調理して食べての事故も起きています。特に小さな未熟なジャガイモにはソラニンの含有量が多いこと、また痩せ地での栽培や収穫後の保管状態によってもソラニンが増えることが指摘されています。

学校菜園での栽培管理方法にも十分な注意が必要のようです。

県教育委員会主催 ふくしまっ子ごはんコンテストの表彰式が開催されました!

去る1月6日、杉妻会館において、県教育委員会主催によるふくしまっ子ごはんコンテストの表彰式が行われました。小学校上学年の部では、いわき市立菊田小学校の高橋茉優さんが、中学校の部では、県立会津学鳳中学校の立川 咲さんが最優秀賞を受賞し、その他、優秀賞及び優良賞の受賞者と併せて賞状と記念品が県教育委員会杉 昭重教育長並びに県学校給食会佐藤俊市郎会長から授与されました。

表彰式の後、最優秀賞を受賞した2名から、作品(献立)への思いやコンテストに参加した感想等の発表がありました。

県教育委員会主催 県庁消費組合食堂で学校給食献立の提供を行いました!



毎年、1月24日から30日までの1週間を全国学校給食週間として、各種の行事が実施されていますが、県教育委員会では昨年に引き続き、「見て」「読んで」「食べて」学ぼう!をテーマに県庁消費組合食堂において、県産食材を取入れた県内3方部の給食献立を1日50食限定で1月27日(火)、28日(水)及び30日(金)の3日間実施しました。

27日は、県南方部の「やまつりふるさと給食(つつじ焼き)」、28日は、会津方部の「熱塩加納地区おなじみ給食(うさちゃんふりかけ)」、30日は、相双方部の「南相馬、冬の人気献立(鮭汁)」が、県の職員ほか、一般の方々にも提供され、数量限定のため早々となくなるなど、大変好評でありました。(写真は、28日の会津方部の献立)

♪ 4月向け お祝い食品のご案内



お祝いケーキ(ストロベリー)
30g : 96円
スポンジと甘酸っぱい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て仕上げました。
締切日: 3月11日(水)



お祝いケーキ(チョコレート) 30g : 96円
ココアスポンジと、コーヒー風味のショコラオレクリームを3層に重ね、チョコクランチをトッピングしました。
締切日: 3月11日(水)



お祝いケーキ(純生ロール)
30g : 130円
ふんわり柔らかなスポンジに、乳脂42%の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て仕上げました。
締切日: 3月11日(水)



チョコレートケーキ
42g : 125円
チョコスポンジ、チョコレートクリームを3層に重ね、仕上げにココアパウダーを振りかけたケーキです。
締切日: 通 年



ストロベリーケーキ
42g : 125円
バニラスポンジ、いちごクリームを3層に重ね、仕上げにホワイトチョコパウダーを振りかけたケーキです。
締切日: 通 年



お祝いデザート(春色プリン)
50g : 64円
白桃プリンに白桃ソースをかけ、白桃の果肉をトッピングした豪華なゼリーです。
締切日: 3月11日(水)

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

お知らせ: 学給用アルファ化赤飯に添付の「ごま塩」につきましては、現行の1g規格から、順次0.8gに切替となります(2月下旬予定)。詳しくは、本会担当者へお問い合わせください。

◎3月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
19日(木)	第2回理事会	県給食会	県給食会
27日(金)	第1回臨時評議員会	県給食会	県給食会



編集後記

2月 年始めのお忙しい中、快くご寄稿いただきお礼申し上げます。また、本誌において、皆様方の学校給食や、食に関する取り組み等を紹介させていただきますので、是非、当会までお知らせください。

