



学校給食会だより



ご回覧ください

県教育庁着任者紹介

学校給食の充実に向けて

福島県教育庁健康教育課 主幹 佐藤 文男



私はこの4月の人事異動により高校教育課から着任いたしました。学校給食会の皆様には、日ごろより安全でおいしい学校給食の食材の提供や食育の推進などに大変ご尽力いただいておりますことに、感謝申し上げます。

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子ども達の健康を取り巻く問題が深刻化している中、子ども達が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、食を通じて地域を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することは重要であると考えております。

私は、飯豊山の麓の山都町一ノ木という奥深い山間の農家の長男として生まれ、小さい頃から田んぼや畑仕事の手伝いをする中で、好き嫌いはもちろん残さないで食べることなど、食べ物を大切にする習慣が身についてきました。小学校に入学するまで外食することが少なかった私にとって、学校給食は驚きでした。4時間目が終わる頃にいい匂いがしてきて、食欲がそそられ、ワクワクした気持ちになったことは今でも覚えています。給食の時間はいつも楽しい時間でした。配膳が終わり残った食べ物や休んだ人の余った給食をジャンケンして取り合ったり、ピンの牛乳を飲んでいる時に笑わせっこをしたり、しゃべりすぎて先生に怒られたり沢山の思い出があります。子ども達にとって学校給食は、学校における食育の生きた教材だけでなく、成長に大切なコミュニケーション能力や級友との絆を深めさせていると思っています。

詩人で童話作家、農業指導家である宮沢賢治の「雨ニモ負ケズ」の文章に「あらゆることを 自分を勘定に入れずに」という一文があります。私は、「自分の損得にとらわれずに何が大切か、何をしなければいけないのか」を冷静に判断し、客観的にとらえ、人として社会（他人）のために行動することの大切さを説いているように思っています。「自分を勘定に入れずに」という一文を忘れず、さらなる学校給食の充実を図るとともに、より一層の地場産物の活用や米飯給食の推進を進めていけるように頑張っていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

安全な学校給食の取り組みについて

福島県教育庁健康教育課 主任栄養技師 佐藤 三佳



今年4月の異動により教育庁健康教育課勤務となりました。どうぞよろしくお願いいたします。

まずは自己紹介をさせていただきます。私の初任地は県立会津総合病院（現：福島県立医科大学会津医療センター）、続いて保原・会津保健所、南会津保健福祉事務所より会津大学短期大学部食物栄養学科に助手として派遣され、その後、大笹生学園、県北保健福祉事務所を経て現職に至ります。病院、教育研究、福祉施設、行政と、多彩な業務に携わって参りましたが、学校給食は今回が初めてです。

続いて、担当する業務について紹介いたします。私が担当いたしますのは予算・経理関係を除いた学校給食に関することです。学校給食衛生管理基準・学校給食摂取基準に関すること、学校給食に関する事故（食中毒等）報告、学校給食施設衛生管理指導（訪問点検）、学校給食栄養報告（週報）に関すること等を担当いたします。

学校給食に求められる最も重要なことは、安全であることです。なかでも、食中毒防止と食物アレルギーへの対応については、皆様も日々対応に心を砕いていらっしゃるかと思います。

食中毒防止については、本県では残念ながら平成27年2月に10年ぶりとなる、学校給食における食中毒事案が発生してしまいました。今年度は学校給食法に基づいた衛生管理基準の遵守はもとより、食中毒防止のための体制づくりに向けて、皆様の意見を伺いながらよりよい方策について検討していきたいと考えているところです。

また、食物アレルギーについては、本年3月に文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」が作成され、同じく学校給食会からは福島県食物アレルギー対応の事例を多く盛り込んだ「平成25・26年度食育に関する調査研究会報告書「学校給食と食物アレルギー」」が発行されました。この2冊と「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年（財）日本学校保健会発行／文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修）を基に、食物アレルギー事故が起きないように皆様と取り組んで参りたいと思っております。

魅力ある福島県の学校給食のために、精励して参ります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



福島地区 学校給食研究会の活動

福島県学校給食会会長
福島地区学校給食研究会会長（福島市立蓬萊小学校校長）

及川 義道



福島県学校給食会の皆様には、県全体の安全安心な学校給食の提供、実施、運営に、日々ご尽力いただいておりますことに、心より御礼申し上げます。

私は昨年、県の学校給食研究会の会長を任じられ、一年活動をしてまいりました。県内の関係の皆様改めて感謝と御礼を申し上げます。

今回は、福島地区の学校給食研究会の運営に携わっておりますので、主にその内容について紹介したいと思います。

本会は、学校給食について研究し、健全な発展充実と円滑な給食運営を図ることを目的としています。福島地区の小学校中学校特別支援学校の給食主任や栄養士の先生方など総人数103名が活動しています。

去る4月21日には総会研修会において福島市教育委員会保健体育課学校給食係長 本田博進様より「今後の学校給食の方向性」についてお話をいただきました。内容は、福島市の学校給食の長期計画、調理業務の民間委託、食物アレルギー対応、食材丸ごと検査など重要な事柄でした。また、本会の年間行事は、今年度も栄養士部会研修会や給食主任研修会、そして栄養士部会の授業研究会を予定しています。研修を通して、会員の資質の向上を図り学校給食の円滑な運営、並びに食に関する指導の在り方について研究し、児童生徒の食生活の改善に寄与することを目指しています。

日々の安全安心な学校給食の提供に当たっている給食主任や栄養士の先生方、また、各学校で中心となって食育指導を進めている先生方の働きは、大変重要であり着実な成果をあげています。今年度も、充実した活動ができるように計画し実施してまいりたいと思います。

児童生徒がこれから成長し健康な社会人となるためには、現在の子ども達の食生活と生活習慣を考えることは非常に大切なことです。福島市の「ふくしま健康づくりプラン推進」のパンフレットには、ふくしまの頭の文字をとって、「ふくしまっ子 ぐっすり睡眠、しっかり運動、まいしょく食べて」とあります。その中には、バランスよく食べること、おかずではしっかり野菜の量をとること、ジュースやサイダーの糖分が多く飲む量を制限しなければならないことなどが載せられてあります。さらに、ノーゲームデー、テレビやDVDなどのメディアのつきあい方など生活の仕方についても含まれています。

今後重要なことは、総合的に子ども達の健康について考えて、各学校での実践指導と家庭への啓発をすることです。各校の給食主任、栄養士、保健主事、養護教諭など教職員が連携し合って、あらためて、子ども達の食育、生活習慣の改善を推進することが大切だと考えています。



本会新設の 食品安全衛生管理 室長の紹介

食品安全衛生管理室長

慶野 昌明



この4月から食品安全衛生管理室長を拝命しました慶野と申します。3月までは県の食肉衛生検査所に勤務しておりました。

保健所に勤務していたこともありましたが、県職員生活の大半を食肉衛生検査所と衛生研究所で過ごしておりました。食肉衛生検査所では牛、馬、豚を解体処理する「と畜場」と鶏を処理する「食鳥処理場」において「と畜検査」及び「食鳥検査」を行っていました。と畜検査や食鳥検査は一般の人には馴染みがないと思われるかもしれませんが、簡単に言えば病理学的知識を駆使して病気が異常が認められた個体または部位が人の食用に供されないように排除する仕事です。現場における肉眼所見だけで判断がつかない場合には、試験室における細菌検査、病理組織学的検査及び理化学検査が実施されます。私は、現場検査の他に細菌検査を担当しており、牛のO157保菌調査も行っていました。

衛生研究所では、麻疹、手足口病、ヘルパンギーナなど、主に小児科領域の患者さんから採取された検体中のウイルス検査を担当していましたが、冬期間は食中毒事件に伴うノロウイルス検査に追われていました。これまでの経歴から、微生物検査に関してはある程度の知識と技術そして経験を持っていると思いますが、食品衛生監視員としての経験はそれほど豊富ではないため、衛生管理の専門家と紹介されるのは少々気恥ずかしい感じがします。浅学非才の身ではありますが、職務の重要性を認識し、学校給食における安全確保に多少なりとも貢献できればと考えております。

本会では、前月号で案内しておりますとおり、今年度から新たに食品安全衛生管理室を設置し、衛生管理の専門家が常勤しているほか、食品衛生管理アドバイザーの方々、3名もおります。市町村又は学校、調理場等において心配されている食品衛生に関するお問い合わせ、衛生講習会等の講師依頼などがございましたら、本会食品安全衛生管理室（担当者：慶野）までご連絡いただき、ご活用くださいますようよろしくお願い申し上げます。

学校給食の衛生管理 ～食中毒の防止に向けて～

いわき市立平北部学校給食共同調理場 主任栄養技師 志賀 保子

当学校給食共同調理場は、現在小学校12校・中学校6校の計18校分約4750人分の給食を担当している大規模調理場です。昭和47年に設立された大変老朽化している施設であり、外観・場内を問わずいたるところで年数の経過を感じる現状です。むかしながらのウェットシステムの場内をドライ運用しているため、完全なドライ化はできていませんが、調理員26名・栄養士3名で力を合わせて日々給食を作っているところです。他の施設にお知らせするような衛生管理の工夫はできていないかもしれませんが、日々つとめていることをご紹介します。





*材料を投入する人 と 釜を作る人 を完全に分けています。

以前は、慢性的な人手不足等の事情もあり、各釜の担当者が、材料を入れながら釜を作るということがなされていました。しかし、洗浄した野菜・野菜を入れたかご・その手で触れたオールからも大腸菌群が検出されていることから場内の衛生研修をし、調理員の意識を高めたうえでこの作業を完全に分けることとしました。



*給水レバーは、手の甲で操作 しています。

もともとは蛇口でしたが、手で握らないようにするためにレバー式に交換し使用しています。しかしレバーの長さが短すぎるために、ひじでは扱えず、手で握って開閉している調理員がほとんどでした。野菜がごに触れた手で、給水レバーを握っていたことやレバーの洗浄不足から、大腸菌群はもとより、ATP（アデノシン三リン酸）測定法によるふき取り検査の結果、53000RLU（1日中手を洗わなかった状態）という菌数が検出されてしまいました。この結果から、給水レバーは、手の平ではなく手の甲ですること、またレバーの洗浄方法の見直しをしました。このことは、上記の材料を投入する人と釜を作る人を完全に分ける作業の裏付けともなりました。



*こまめに手洗い・消毒 をしています。

こまめな手洗いというのは、ごくごく当たり前のことですが、当共同調理場内には手洗い場がなんと1ヶ所しかありません。そのために手洗い場から離れた場所での作業中は、使い捨て手袋を多用し、済ませていたということもかつてはありました。場内での衛生研修を重ね、どんな時に手洗い・洗浄が必要なのかを確認し、使い捨て手袋を過信せずにこまめに手洗い場まで手洗い・洗浄に来るようにしました。また釜場でも、何かに触れていなくとも、ふたをして煮ているタイミングなど見計らって手洗い・消毒するようにしています。

かなり基本的なことをご紹介しましたが、大量調理で小学校・中学校別献立を作っていると場内はとても煩雑で、人も入り乱れている現状があります。調理員も慣れた方から給食に携わって間もない方…そんな現状だからこそ、また条件の良い施設だからこそ原点を振り返ることがとても重要なのだと考えています。より衛生的な作業を目指しつつ、地道に基本的な衛生管理を全員できちんと実践し、ひき続き安全な給食を提供していきたいと考えています。

食中毒菌の話 — 腸管出血性大腸菌

本会食品安全衛生管理室

1996年、岡山県をはじめとした学校給食における腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒事件が多発し、8名の死者が出る大惨事となりました。また、堺市の学校給食施設で起きたO157食中毒では、カイワレ大根が原因食品と疑われたことから、同製品の売り上げが激減し、自殺者が出たため、社会問題に発展しました。カイワレ大根が原因食品と特定された訳ではありませんが、仮にこの食品が原因であったとしても、汚染源を遡っていけばおそらく牛の糞便に行き着く可能性が高いのではないかと考えられます。米国でハンバーガー病と呼ばれているように、牛等の反芻動物とO157とは密接な関係にあります。反芻動物の消化管は、腸管出血性大腸菌にとって居心地の良い生態学的ニッチと考えられています。

一般にO157として通用しているこの菌の正式な名称は、腸管出血性大腸菌O157:H7です。学術論文では志賀毒素産生性大腸菌が一般に用いられることが多いようです。また、腸管出血性大腸菌は、アフリカミドリザルの腎臓由来のペロ細胞に対して致死性の細胞毒を示すことから、ペロ毒素産生性大腸菌とも呼ばれています。ペロ毒素を産生する大腸菌のO血清型は157の他に、26、111、128、145等が知られています。基本的なことですが、この「O」や「H」は何を表しているのでしょうか。これはドイツ語の ohne Hauch からきています。Hauch は冷たい窓ガラスに息を吹きかけた時に白く曇る様子を表しています。ある種の菌を培地上に接種すると同心円に広がっていきませんが、この現象はスウォーミングと呼ばれます。このスウォーミングが窓ガラスの曇る様子に似ていることから、鞭毛を有する菌の抗原をH抗原と呼び、Hauch 現象が無い（ohne Hauch、ohne は、～が無いの意味）菌の抗原はO抗原と呼ばれていました。その後、スウォーミングの有無にかかわらず菌体抗原をO抗原と呼ぶようになりました。

腸管出血性大腸菌は、サルモネラ・エンテリティディスと並んで、病原性の強い危険な食中毒菌です。その病原性は、前述したペロ毒素の作用によるものです。ペロ毒素はペロ毒素1とペロ毒素2の二種類に大別されますが、ペロ毒素1は、赤痢菌が産生する志賀毒素と同一であることが判明しています。ペロ毒素の遺伝子を持つファージ（細菌細胞に感染するウイルス）が大腸菌に感染したのではないかと考えられています。このペロ毒素は出血性の下痢を起こす他に、血中に入った場合には溶血性尿毒症症候群や急性脳症などの原因となります。

腸管出血性大腸菌は加熱すれば死滅することから、原則として、野菜類については加熱調理することと学校給食衛生管理基準の中で規定されています。加熱処理により、学校給食における腸管出血性大腸菌食中毒事件はみられなくなりましたが、100個程度の菌量の感染で症状が発現することから、加熱されないうで摂取される食品（調理済みの食品も）が保菌者からの二次汚染を受けた場合には食中毒が発生する可能性は依然として存在しております。そのため、定期的な保菌検査によって陽性者が見つかった場合、就業制限措置を講じることは有効な予防法の一つと考えられています。



夏のおすすめデザート特集

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。
※下記の6品につきましては、お届けの2週間前までにご注文くださいますようお願いいたします。

★冷凍星型 ナタデココ&パイン



星型にナタデココとパインをくり抜き可愛らしく仕上げました。シロップは甘さ控えめです。
(平成27年度本会価格表718番に記載、通年取扱品)

★国産冷凍みかん



国産の美味しいみかんを丸ごと冷凍しました。暑い夏に冷たくてさっぱりデザートです。
(季節商品)

★冷凍レモンシャーベット (ハーフ) (スプーン付)



レモン果汁をベースに生クリームを混ぜることによって酸っぱ過ぎず、さっぱりとした味に仕上げました。
(季節商品)

★冷凍オレンジシャーベット (スプーン付)



オレンジを丸ごとくり抜いてシャーベットを入れた贅沢な一品です。
シャーベットにみかんのさのうを混ぜることで食感、おいしさがUPしています。
(季節商品)

★豆乳アイス (スプーン付)



バニラ風味の滑らかな食感のアイスです。原材料に豆乳を使用し、卵・乳を使用しておりません。
(季節商品)

★冷凍ピーチコンポート (4ツ割)



厳選した東北産の白桃を急速凍結しました。シャリシャリとした食感とシロップの甘み、桃の風味がマッチしたおすすめのデザートです。
(季節商品)



日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
16(木)・17(金)	衛生管理指導者講習会	文部科学省	茨城県
16(木)・17(金)	北海道・東北ブロック学校給食会合同職員研修会	北海道・東北ブロック学校給食会	福島市
22(水)・23(木)	学校給食衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
23(木)・24(金)	学校給食用パン講習会(県中・県南)	県学校給食会	県中・県南地区
29(水)・30(木)	第56回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省ほか	徳島県

平成27年度学校給食共同調理場新任所長等研修会

去る、4月23日(木)、本会において19名の新任所長の出席をいただき、標記研修会を開催しました。

本会の佐藤俊市郎会長、福島県教育庁健康教育課塩田正信課長(新井里美主任主査代読)のあいさつの後、新井主任主査より「福島県の学校給食実施状況等について」、県教育庁健康教育課佐藤三佳主任栄養技師より「学校給食の衛生管理について」の講義を行い、また、「本会の取組みについて」説明を行いました。

本研修会に参加された方の中には、「食中毒が原因で亡くなった子どもの体調の変化や状況等、このことに関わった教職員、家族の対応の大変さが想像できる具体的な説明があり、絶対に食中毒を出してはならないという講師の熱意が伝わりました。」との感想をアンケートに記入された方もあり、学校給食の状況と本会の取組みについて更に理解をいただいた研修会となったようです。
(総務課)

業務課からの お願いです!

学校行事等で振替休校となり食材の受け取りができない日がございましたら、事前に本会までご連絡いただきますようお願いいたします。配送日を調整し、ご迷惑とならないよう対応させていただきます。

編集後記

6月に入りますと、梅雨入りし、食品の取扱いには特に注意を要する季節となります。

食材や調理品の品温管理、手洗い不十分による二次汚染も心配されます。

本会においても、学校等現場の皆様と同様に食品の取扱いについては、注意を徹底してまいります。

今回の給食会だよりの作成に当たり、お忙しいところご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。