



学校給食会だより

ご覧ください



県教育庁健康教育課着任者のご紹介



福島県教育庁健康教育課
課長 佐藤 晃

今年度より健康教育課長を拝命しました。どうぞよろしく申し上げます。3月まで白河市内の県南教育事務所に2年間勤務しました。白河と言えば、白河ラーメンが有名ですが、私は、65軒のラーメン店を訪れ、スープや麺、チャーシュー、ワンタンなど店ならではの味を堪能しました。県南を訪問される際は、是非、白河ラーメンをご

賞味ください。

さて、県教育委員会では、「頑張る学校応援プラン」に基づき、各種の施策を推進しています。食育関連では、「ふくしまっ子の健康課題に対応する食環境を考える会」や「食習慣、肥満等の健康教育に係る専門家派遣事業」等を実施し、望ましい食習慣を形成するとともに、「いただきます ふくしまさん」事業や「ふくしまっ子ごはんコンテスト」などの地産地消の取組を通して、児童生徒一人一人に食べる力や感謝の心、郷土愛を育てていく考えです。皆様方のより一層のご支援とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。



学校給食の思い出は…

福島県教育庁健康教育課
主幹兼副課長 國分 亮子

今年の4月に、須賀川市の清陵情報高等学校から異動してまいりました。どうぞよろしく申し上げます。学校給食業務に携わることになり、先日、給食施設を訪問させていただきました。適正な食材管理、徹底した衛生管理、きめ細やかな心配りで、給食が毎日決まった時間に提供されていることに、栄養技師さんはじめ、調理員の方々へあらためて感謝をしたところです。

さて、自分の給食の思い出は、好物の「揚げパン」がメ

ニューの日は、朝からとても楽しみに登校したことを覚えています。給食の時間は、午前中の授業が終わり少しほっとし、わいわいおしゃべりしながら、午後からもう少し頑張ろうと気持ちを切り替える、今思えばそんな時間でした。

栄養バランスのとれた学校給食は、学校における食育の生きた教材です。児童生徒が、やがて親になった時にも「食べる」ことがどんなに大切なことを思い出して、旬な食材を、また育った土地の郷土食などをたくさん食べてほしいと思います。

そのためにも、今後とも学校給食会の皆様方と連携を図ってまいりたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

食中毒防止に向けて

喜多方市喜多方学校給食共同調理場 栄養教諭 細野 貴世

本調理場は、平成20年4月より稼働し、喜多方旧市内の小学校9校、中学校3校の合計12校へ給食を提供しています。平成20年当初は食数が約3,300食でしたが平成29年4月現在は2,569食と年々減少しています。しかしながら機械の調理能力、主食(めんやパン)の食数限度を加味した主食複数型対応の3パターン献立を作成しており、

県内でも特殊な調理工程を余儀なくされています。具体的には、中学校が週5日の米飯給食、小学校は9校を5校と4校に分け、週3回の米飯給食(別献立)と週2回のめん給食とパン給食を交互に提供することで複雑さが生まれることなどがあります。そうは申しましても、子どもたちのニーズに答えるべく、献立の多様化や嗜好



的配慮など試行錯誤しながらも、衛生面・安全面はもちろん、地場産物をふんだんに使ったおいしい給食を追求し、日々献立作成等を行っています。

2面へ続く

※給食会で取扱う精米は、平成28年4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施しています。
※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

施設・設備の面では、比較的新しい調理場なのでドライ方式、三槽シンクの充実、明確な汚染区域・非汚染区域の区分、調理室・配膳室・洗浄室の出入り口がすべて自動ドア、手洗い器は自動洗浄、調理室入り口にはエアシャワー、アレルギー対応食調理のための特別室などが完備されており、常時衛生的に優れた調理を行うことができます。

今年度より市直営方式の調理業務が作業部門（調理作業・配膳作業・食器等洗浄・清掃洗浄）において民間委託となりました。作業の方法・マニュアルにつきましては、喜多方市には「学校給食衛生管理の基

準」が設置されているほか、「喜多方市学校給食共同調理場標準作業マニュアル」が完備されています。そこに委託会社独自の作業マニュアルを併用し、良い部分や本調理場に合ったものを尊重しながら行っています。

作業部門が直営方式だった昨年度まで、本調理場では全職員参加の「反省会」を毎日開いておりました。日々の調理の反省だけでなく、時には「学習会」として数週間かけ、作業マニュアルについて、所長が中心となって読み合わせをしました。そのことで調理員一人ひとりが衛生管理について振り返ったり、意識を高めたりする有意義な時間となりました。

所属校においては、昨年度、調理実習を行う際の事前指導として、6年生には「食中毒を予防しよう*調理実習の心がまえ」5年生には「正しい手洗いのしかたをおぼえよう*調理実習の心がまえ」と題して講話を行いました。その際、給食での衛生管理のポイントも盛り込むことで、給食がいかに安全に細心の注意を払って作られているかを実感させることができました。さら



に6年生は、食中毒がどのようなものであるのか、それを防ぐにはどんなことに気をつければ良いのか、自分自身を見つめ直す機会となりました。また5年生は、食中毒について知識を得た後、正しい手洗いのしかたを実践、手洗いチェッカーで洗い残しを目で確認しました。いかにきれいに洗うことが難しいかを体感した上で、手洗いのポイントを理解することができました。正しい手洗いの仕方を調理実習だけでなく、毎日の給食の前に、そして家庭でも行う意欲が沸いたようです。

今後も作る側、食べる側の両面から食中毒防止に向けての衛生管理を強化していきたいと思います。



5回連載の1

学校給食の調理に携わって

伊達市伊達学校給食センター勤務（ショーケース有株式会社所属）
調理員 鎌田 航



伊達学校給食センターは、平成12年8月1日に開設され、同28日から給食が開始されました。調理方式はドライ方式で、最大1,500食調理することができます。2階にはランチルームがあり、そこでは中学生が学年ごと週替わりで給食を食べます。

また、中学校は通常献立Aの他にもう一つ献立Bがあり、自ら栄養面等を考えて選択するセレクトメニューを実施しています。

私は、平成13年4月から当センターで調理員として働いています。当時の私は調理の経験は家事以外ほとんど無く、大量調理はもちろん衛生面や食中毒に関しての知識もありませんでした。右も左もわからないままその日の献立を一生懸命こなす毎日だったので、時にはミスをしてしまい指導を受けて落ち込むこともありました。

しかし、そういった経験をしたおかげで今の自分があると思っています。そして、指導というよりもアドバイスをしてもらったのだと受け止め、そのアドバイスが自分自身の成長に繋がっていると考えています。

会社からは、まず一番に子どもたちがおいしい給食を待っているということ、「今自分がやるべき事」、「やらなければならない役割」を考えながら調理作業を行い、時間内に安全・安心な給食を提供することを教わりました。

当時の栄養士の先生からは、特に衛生面、今自分が行っている作業が一步間違えればどんなに危険なことが、自分自身の油断が食中毒という大きな事故を引き起こす可能性がある。だから一人ひとりが責任感を持って作業を行わなければならないといことを教わりました。

当時の主任からは、その日の献立を手早く、時間通りに、おいしく仕上げるにはどうしたら良いのか、自ら考え行動するということを教わりました。

これらはまだほんの一部ですが、こういったアドバイスがあったからこそ、今の自分があると思います。私が今まで学校給食の調理に携わって感じたことは、おいしいのももちろんのこと、食中毒を防止して安全で栄養のある給食を子どもたちに食べてもらうこと、それらを忘れずに日々仕事に打ち込ま

なければいけないということです。

調理員にとっては当たり前のことですが、なかなか簡単なことではないと思います。

現在、私は主任として日々調理作業を行っていますが、ミスは絶対にしないわけではありません。それは誰にでもあると思います。でもそんな気のゆるみが食中毒を招く原因にもなりかねません。そんな時、私は過去のアドバイスを思い出し、初心に帰りもう一度気を引き締めるようにしています。

ただ、学校給食の調理は一人では絶対にできません。給食センターで働く人たちがみんなで協力しながら作り上げていくものだと思います。そんな中で誰かがミスをしてしまっても、みんなでフォローしあっておいしい給食を作っていきたいと思います。

私はこれからも学校給食に携わっていきたく思います。初心を忘れずに調理作業を行っていきたく思います。

子どもたちの健康を守り、美味しい給食を届ける。その先にある子どもたちの笑顔の為に。その笑顔が私の糧です。



学校給食における ノロウイルス食中毒発生状況と予防対策

— 食品安全衛生管理室 —

① 発生状況

今年になり、ノロウイルスに汚染された「きざみのり」が原因となった大規模な集団食中毒が東京都立川市内と和歌山県御坊市内の小中学校などで相次いで発生しました。所管の大阪市生活衛生課の調査によると、原因となったきざみのりの加工所にある、のりの裁断機やトイレなど8カ所からノロウイルスが検出され、事業主は「昨年12月下旬にトイレで嘔吐した」と説明しています。さらに、この事業主はのりを細断する際に、手袋を着用せず素手で作業していました。一人の手に付着したノロウイルスが、きざみのりを介して約2,000人の児童及び教職員に感染したのです。

「学校給食における原因菌等別食中毒発生状況」は表1に示すとおりであり、ノロウイルスによる食中毒事故は最も発生件数が多く、平成16年度から26年度までに28件の報告があります。また、「学校給食におけるノロウイルスの発生状況」は表2に示すとおりです。発生原因が不明の事例が多いのですが、学校給食の調理場以外で製造された食品が原因になっている事例も報告されています。

② 予防対策

上記の発生状況から、給食センターや単独校の調理作業従事者の衛生管理を徹底するだけでは、ノロウイルスによる食中毒を防ぐことは不可能です。学校に食品を提供する作業に従事する者全員が、ノロウイルス対策の基本を遵守する必要があります。既に皆様方は御存知かと思いますが、以下に予防対策の基本を整理したので参考にしてください。

(1) 食品の製造、調理に係る人の健康管理

- ① 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する
- ② 嘔吐や下痢の症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない
- ③ 症状がある時に、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる

(2) 手洗いの徹底

- ① 洗うタイミングは
 - トイレに行ったあと
 - 調理施設に入る前
 - 料理盛り付けの前
 - 次の調理作業に入る前
- ② 汚れの残りやすいところを
 - ていねいに
 - 指先、指の間、爪の間
 - 親指の周り
 - 手首、手の甲

なお、厚生労働省は「ノロウイルス等の食中毒防止のための適切な手洗い」というタイトルで動画を配信していますので、参考にしてください。

YouTube 配信

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>

③ まとめ

学校給食におけるノロウイルス食中毒の原因を探っていくと、ノロウイルスで汚染された「手」にたどり着きます。食事を作る人・運ぶ人・食べる人それぞれが、予防対策の基本を遵守し、その上で非加熱食品にも加熱後の食品にも素手で触らない、つまり食品には素手で触らないことを心掛ければ、ノロウイルスによる食中毒事故件数を減らせると思います。



表1 学校給食における原因菌等別食中毒発生状況 (単位: 件)

原因菌等	年 度												計
	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
ノロウイルス	2	3	5	4	2	1		1	5	3	2	28	
サルモネラ・ エンテリティディス							2					2	
サルモネラO18	1											1	
カンピロバクター		1			1							2	
セレウス菌	1											1	
ヒスタミン			1		3			1		1		6	
病原性大腸菌O44				1								1	
不明												0	
計	4	4	6	5	6	1	2	2	5	4	2	41	

文部科学省調べ

表2 学校給食におけるノロウイルスによる食中毒発生状況

年	発生日	児童生徒 有症者数	発生原因	備考
20	1月15日	38	不明	調理場以外
	3月3日	33	不明	単独校
21	12月10日	252	不明	単独校
22				
23	1月19日	90	背割りパン	調理場以外
	11月4日	68	不明	単独校
	12月3日	429	餅菓子	調理場以外
	12月13日	153	コッペパン	調理場以外
24	12月21日	59	プリンアラモード	調理場以外
	1月31日	248	不明	
	6月29日	55	不明	単独校
25	1月15日	1,184	食パン	調理場以外
	1月24日	280	不明	調理場以外
26	1月19日	174	不明	調理場以外
	2月18日	37	ショートケーキ	調理場以外

文部科学省調べ

平成29年度

学校給食新任所長等研修会を開催しました

去る4月25日(火)、当会において18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。



当会の佐藤俊市郎会長、福島県教育庁健康教育課佐藤晃課長のあいさつの後、同課山田厚子主任主査及び佐藤三佳主任栄養技師から「福島県の学校給食実施状況等について」と「学校給食の衛生管理について」の講義をそれぞれ行い、最後に当会職員から「当会の取組みについて」説明を行いました。

参加者から、運営管理者としての責任の重さと衛生管理の大切さを改めて感じたとの声が多く寄せられました。(総務課)

七夕行事食等のご案内

冷凍七夕キラキラもち



40g

天の川とかけまして
だんだんとけていく「生地」とときます。
その心は!?

どちらもキラキラと
輝くでしょう!

国産ミカンとタピオカの「生地」に包んだ、清涼感のある和菓子風のデザートです。
冷凍時には白かった生地が解凍するにつれ「キラキラ」「プルプル」に!!

食品コード：315260 季節限定品

夏野菜!!

国産のズッキーニ・ナス・ピーマン(赤、黄、橙)を彩り良くミックスした冷凍の10~15mmカット野菜です。
味のしみ込みが良く、調理法を問わず料理を華やかに仕上げてくれます。

食品コード：306004

通年取扱品

1kg

冷凍イタリアンミックス



冷凍 県産ほうれん草

春作収穫完了!

7月から販売再開を予定しております!!
今年度も特別価格にてご提供させていただきます!!!

食品コード：306208

通年取扱品

1kg袋

3cm
カット

バラ
凍結品

27年度開発品

7月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
21(金)	学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
26(水)	(会場貸出) 県学校給食研究会 安達支部調理講習会	県学校給食研究会 安達支部	県学校給食会
27(木)	(講師派遣) 親子料理教室	福島市飯坂学習 センター	福島市飯坂学習 センター
28(金)	(新規事業) 栄養教諭・学校栄養 職員調理実習講習会	県学校給食会	県学校給食会

新貸出教材の

ご案内



体脂肪サンプル2kg
(規格追加)

大型絵本の読み聞かせに
大変便利です。



大型絵本イーゼル

食育皆伝すごろくクン

小学校や中学校の家庭科で学ぶ内容を基礎とした、子どもたちが自ら楽しんで学べる食育の「すごろく」です。小学校の授業から大人の食育まで、幅広いライフステージでの指導にご活用いただけます。食育授業のグループワークにも使用できるように8セット準備いたしました。

※汚れ、破損のため、体脂肪サンプル1kg、骨粗鬆症サンプルは、新しいものと交換しました。

★当会ホームページ内「貸出教材リスト」につきましては、これらの新教材を含めて更新し、6月20日からご覧いただくことができますので、ご利用願います。

お知らせ

平成29年度

学校給食用パン品質調査会を開催いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、9月22日(金)と29日(金)に開催します。今年度は、「食パン」が対象です。試料採取校につきましては、追ってお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。(業務課)

平成28年度

食育に関する調査研究会報告書を当会ホームページに掲載

今年3月末、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布しております標記報告書を当会ホームページにも掲載しておりますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご利用願います。(総務課)

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 一般食品価格・栄養成分表(七訂)(PDF)
 - 専用発注書(PDF)
 - 取扱県産品(エクセル)
 - 月毎の取扱野菜(玉葱・ジャガイモ)の売渡価格
- ※現在、書面での通知はしていません。

基本食品

- 食品使用簿(PDF)
 - 米穀・精麦、小麦粉及び脱脂粉乳需要量申請書(エクセル)
- ※ダウンロードしていただき、申請書の作成ができます。

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果(PDF)
- ※現在、書面での通知はしていません。

なお、関係者専用ページへのアクセスには、ユーザー名(ID)とパスワード(2つは同一文字)が必要です。

平成27年11月6日付け27学給第408号で、学校給食関係の皆様に対しましてお知らせしております。ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。(総務課)

編集後記



4月10日付で業務課臨時職員として採用となりました安齋花奈と申します。一般食品受注担当として、県北、県中(岩瀬、石川、小野、三春)地区を担当しています。どうぞよろしくお願いいたします。

梅雨入りの季節は温度や湿度が高まり食中毒が心配な時期です。当会も食品の取扱いと衛生管理にはより一層気を引き締めて対応してまいります。

お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様へ厚く御礼申し上げます。

(業務課事務補助員 安齋花奈)

※給食会で取扱う精米は、平成28年4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施しています。
※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。