

第4章 学校給食における危機管理

1 食中毒の対策

(1) 概況

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図ることはもちろん、学校における食育の推進を図る上で極めて有効な教育的効果が期待されている。

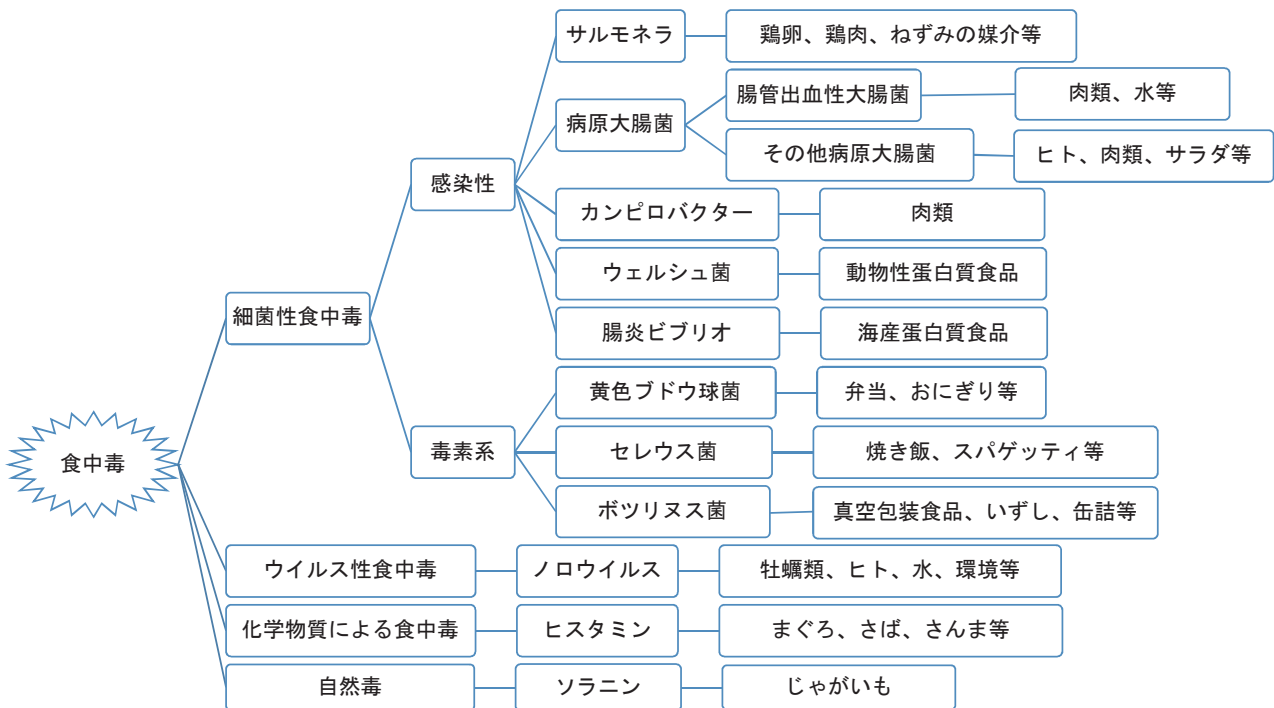
学校給食の衛生管理については、平成8年に発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒の教訓を踏まえ、平成9年に「学校給食衛生管理の基準」が策定され、これらを遵守した学校給食関係者のためまぬ努力の成果により、平成9年度以降、腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生はないが、現在も食中毒事件および患者数は横ばいで推移している。

平成30年の病因物質別事件数発生状況では、総事件数1,330件のうち、アニサキスが35.2%と最も多く、次いでカンピロバクター24.0%、ノロウイルス19.2%となっている。2人以上の事例822件では、カンピロバクターが38.1%で、次いでノロウイルスが31.1%となっている。また、総患者数17,282件のうち、ノロウイルスは49.0%と最も多い。平成30年の原因施設別食中毒発生状況において、学校で発生した食中毒の事件数は21件、患者数は1,075名であった。そのうち、給食施設の単独調理場（幼稚園・小学校・中学校・その他を含む）は7件、患者数は695名であった。なお、原因物質はノロウイルスが7件、カンピロバクターが6件と多かった。

学校給食における食中毒の発生を防止するためには、学校給食従事者等及び関係者が衛生管理の意義を十分理解し、衛生管理の徹底を図ることが極めて重要になる。学校給食を原因とする食中毒は減少しているが、それは確実な加熱、調理後2時間以内の給食、給食施設のドライ運用、学校給食従事者等の健康点検等が徹底していることの結果であると考えられる。しかしながら、学校給食は、大量調理であること、抵抗力の弱い児童生徒に対して提供することから、一旦、食中毒が発生すれば大規模な被害が生じるので、一層衛生管理の強化に取り組むことが必要である。そのためには、学校給食調理場において、実践につながる衛生管理の研修会を行うなど、「学校給食衛生管理基準」を遵守するための、より充実した衛生教育が望まれる。また、食中毒の防止対策や食中毒が発生した場合の対策を考えるためには、どのような食品にどのような食中毒菌やウイルスが存在するのか、それらの病原体はどのような特徴を持っているのかを知ることが大切であり、学校給食従事者等及び関係者が共通理解することが重要である。

(2) 食中毒原因物質等の分類

食中毒を原因別に分類すると、次のように大別される。



(3) 食中毒の予防

ア 細菌性感染型の食中毒は、食べ物の中で増殖した食中毒菌や食中毒菌の産生した毒素を摂食することによって起こる。主な症状は、下痢、腹痛、嘔吐などの胃腸炎であるが、発熱、けん怠感等風邪のような症状のときもある。細菌性食中毒を予防するには、清潔、迅速、温度管理の三原則を守ることが重要になる。

イ ウイルス性の食中毒は主に経口感染（食品、糞口）である。感染者の糞便・吐物及びこれらに直接または間接的に汚染された物品類や食品類（汚染されたカキあるいはその他の二枚貝類の生、あるいは加熱不十分な調理での給食、感染者によって汚染された食品の給食、その他）が感染源の代表的なものとしてあげられる。

ウ 学校給食の調理場における食中毒の予防として、次のような取り組みが重要である。

食中毒の予防	項目	衛生管理事項	
清潔	原材料及び加工食品の衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・あらかじめ定めた検収責任者が食品の納入に立会い検収を行う ・食品納入業者に定期的実施する微生物及び理化学検査結果等の提出を求める 	
	給食施設の衛生	設備器具の衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内は清潔で衛生的であること ・調理用の機械、機器、器具及び容器を洗浄消毒し、衛生的に保管する
		二次汚染の防止	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域、非汚染作業区域、その他の区域に部屋単位で区分すること ・調理器具やシンクは用途別に配置し、使い分ける ・野菜類は原則加熱調理する
		調理作業の衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理作業では十分に洗浄、すすぎをする ・食品及び調理器具等は床面より60cm以上の高さの置台の上で扱う ・加熱後の食品の冷却は衛生的な場所で行う ・盛り付け時には使い捨て手袋を着用する ・調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存する ・使用水の水質検査を行い、記録する ・ねずみ、こん虫の駆除及び侵入経路を遮断する
	食品取扱者の衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔な調理衣、エプロン、マスク、履物等を着用する ・定期的な検便、健康診断を実施する ・調理前や調理作業の区切りに手洗いをする 	
迅速	食品の取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品は、原則、当日搬入とする ・購入した食材は早めに調理する ・要冷蔵及び要冷凍の食品は常温放置をしない ・冷凍食品は冷蔵庫内などで速やかに解凍する ・加熱調理品にトッピングする場合は最後に行う 	
	調理食品の速やかな提供	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業はあらかじめ手順を定め迅速に行う ・調理後の食品は、調理後2時間以内に給食できるようにする 	
温度管理	食品の温度管理	<ul style="list-style-type: none"> ・食材ごとの温度管理を徹底する ・配送過程の温度管理を徹底する ・十分に加熱調理を行い、中心温度を測定する ・和え物やサラダ等は加熱調理後、速やかに冷却する 	
	調理食品の消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・生野菜の使用に当たっては流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いをする 	

(4) 食中毒菌等の性質と予防方法

ア 細菌性食中毒

(ア) 病原大腸菌

分布状況	<ul style="list-style-type: none">・大腸菌は、人や動物の腸管内に常在しているため、これらの糞便や土壌、下水などの自然環境に広く分布している
菌の性状	<ul style="list-style-type: none">・人の腸炎や下痢症の原因となる大腸菌は病原性大腸菌といい、5型に分類される <ol style="list-style-type: none">1 腸管病原性大腸菌 (EPEC)<ul style="list-style-type: none">・小児の下痢原因菌として古くから知られ、腸炎を起こす2 組織侵入性大腸菌 (EIEC)<ul style="list-style-type: none">・大腸上皮粘膜に侵入して激しい下痢等赤痢に類似した症状を引き起こす3 毒素原性大腸菌 (ETEC)<ul style="list-style-type: none">・コレラ菌と類似の毒素（易熱性及び耐熱性エンテロトキシン）を産生する結果、腹痛やコレラに類似の水溶性下痢を引き起こす4 腸管出血性大腸菌 (EHEC)<ul style="list-style-type: none">・赤痢菌が産生する志賀毒素類似のベロ毒素を産生することにより水溶性の下痢に始まる血便と腹痛を主な症状とする出血性大腸菌を引き起こすベロ毒素を産生する大腸菌の血清型は、O157、O26、O111、O128などが知られている5 腸管凝集性大腸菌 (EA_ggEC)<ul style="list-style-type: none">・1985年に発見された最も新しいタイプの下痢を引き起こす大腸菌である・我が国での報告はほとんどなく、どのようにして下痢を引き起こすのか現在のところ不明である
原因食品	<ul style="list-style-type: none">・人や動物の排泄した糞便等により汚染された食品、飲料水
主な症状	<ul style="list-style-type: none">・下痢、腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる
潜伏期間	<ul style="list-style-type: none">・腸管出血性大腸菌 2～7日・その他の病原大腸菌 6～27時間（通常12時間）
予防方法	<ul style="list-style-type: none">・調理器具類の洗浄、消毒を十分に行うこと・食品の加熱を十分に行うこと・食品は低温で保存すること・井戸水など水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること・手洗いを十分に行うこと

(イ) 黄色ブドウ球菌

分布状況	・傷口や化膿巣、鼻、のどなどの粘膜や人の頭髮に広く分布している
菌の性状	・食品中で増殖する時、食中毒の原因となるエンテロトキシンを産生する ・菌自体は熱に弱い、エンテロトキシンは耐熱性である ・5℃以下ではほとんど増殖しない
原因食品	・弁当、おにぎり、生菓子など
主な症状	・吐き気、嘔吐（特に激しい）、下痢、腹痛などで発熱はあまりない
潜伏期間	・1～5時間（通常3時間）
予防方法	・手指に傷がある人は直接食品にふれないこと ・手指の洗浄消毒を十分に行うこと ・清潔な衣服、帽子、マスクなどを使用すること ・食品は、低温で保存すること ・弁当やおにぎりは、放冷してから包装すること

(ウ) カンピロバクター・ジェジュニ／コリ

分布状況	・家禽、家畜、犬、猫など動物が腸内に高率で保菌している
菌の性状	・食中毒の主体は、カンピロバクター・ジェジュニである ・少量の菌でも発症する（100個程度） ・発育温度は31～46℃である（ジェジュニ菌） ・10℃以下の低温でも長時間生存する ・微好気（少量の酸素がある状態）という特殊な条件で増殖する ・大規模な食中毒になりやすい ・乾燥、熱に弱い（死滅する）
原因食品	・家畜等の腸内に常在しているため、処理時に食肉（鶏肉など）が汚染を受けることがある ・家畜等の排泄物に汚染された水 ・特に、鶏肉の不適切な取り扱いによって起こることが多い
主な症状	・発熱（38～39℃）、下痢、腹痛
潜伏期間	・2～7日（通常35時間）
予防方法	・生肉などは、食品の中心温度を75℃、1分間以上加熱すること ・生肉と調理済み食品は専用容器で別々に保管すること ・食品の取り扱いには使い捨て手袋を着用すること

(エ) サルモネラ属菌

分布状況	<ul style="list-style-type: none">・鶏や牛豚などの家畜や犬猫などペットが腸管内に高率に保菌しており、ねずみ、はえ、ごきぶりなども汚染源になる・土壌や河川、下水など自然界にも広く分布している・サルモネラ・エンテリティディスが鶏卵の卵殻表面や卵殻内を汚染している場合がある
菌の性状	<ul style="list-style-type: none">・加熱に対しては比較的弱い・乾燥に対して抵抗力が強い・サルモネラ・エンテリティディスは少量の菌（100個程度）で発症する
原因食品	<ul style="list-style-type: none">・卵及びその加工品、肉や肉製品、ウナギなど調理器具などから二次的に汚染された食品
主な症状	<ul style="list-style-type: none">・腹痛、下痢、発熱（38～40℃）、頭痛、吐き気、嘔吐
潜伏期間	<ul style="list-style-type: none">・6～72時間（通常12～24時間）
予防方法	<ul style="list-style-type: none">・食肉、卵などを扱った器具、手指は、その都度洗浄すること・卵及び食肉の期限表示などを確認すること・卵及び食肉は生食の提供をさげ、十分加熱すること・食品は低温で管理すること・ねずみ、こん虫を駆除すること・ペットを調理場に入れないこと

(オ) セレウス菌

分布状況	<ul style="list-style-type: none">・食品の腐敗菌として知られ、土壌、埃、水中など自然界に広範囲に分布している
菌の性状	<ul style="list-style-type: none">・100℃、30分の加熱にも耐える耐熱性の芽胞を形成する・食中毒の原因となる毒素を産生する・菌には、嘔吐毒を産生するものと、下痢毒を産生するものがある（食中毒は嘔吐型によるものが多い）
原因食品	<ul style="list-style-type: none">・下痢型：食肉製品、スープ、野菜、プリン、ソース・嘔吐型：穀物を主とした食品（焼き飯、ピラフ、にぎり飯、スパゲティ、焼きそば、オムライス）
主な症状	<ul style="list-style-type: none">・下痢型：下痢（水様性）、腹痛（へそ周辺部や下腹部の激しい腹痛）・嘔吐型：吐き気、嘔吐、下痢（少ない）
潜伏期間	<ul style="list-style-type: none">・下痢型：8～16時間（平均12時間）・嘔吐型：1～5時間（早い場合20～30分）
予防方法	<ul style="list-style-type: none">・調理加工後、喫食までの時間を短くすること（長時間保存しないこと）・調理加工後はすばやく冷却し、低温保存すること・使用器具類の洗浄消毒を徹底すること・十分に加熱すること（ただし、芽胞は耐熱性である）

(カ) ボツリヌス菌

分布状況	・ボツリヌス菌は土壌に広く分布していて、海や湖の泥の中にもいる
菌の性状	・びん詰、缶詰、真空包装食品など、酸素が含まれない食品中で増殖し、強い毒素をつくる芽胞は長時間煮沸しても死なず、また消毒薬にも強い抵抗力を示し、致死率の高い食品だけでなく、8か月以下の乳児の腸の中でも増殖する
原因食品	・魚のくん製・缶詰・びん詰など自家製の海産物や、保存状態の悪いびん詰などから感染する ・輸入品の真空パックされた魚のくん製や、酢漬け、塩漬けなどは特に注意が必要である
主な症状	・吐き気、嘔吐、下痢 ・特徴的なのは、脱力感、倦怠感、めまいを感じる ・症状が進むと、物が二重に見えたり、まぶたが下がったり、言葉が出にくくなる ・発熱はなく、意識もしっかりしているが、治療が遅れると呼吸困難などをひきおこして死亡することもある
潜伏期間	・8～36時間
予防方法	・新鮮な材料を使用し、洗浄を十分行うこと ・食塩、砂糖あるいは亜硝酸ナトリウムなどを添加して菌の増殖を抑えること ・毒素の無害化には、80℃、30分間の加熱をすること ・容器が膨張している真空パック、缶詰、びん詰め食品や、異臭があるものは廃棄すること

イ ウイルス性食中毒

(ア) ノロウイルス

感染経路	・人の腸管内に保有され、糞便中に排泄される ・手指を介して、食品への汚染が見られる ・感染者の吐物にも排泄され、エアゾールとして環境中に浮遊し、食品への汚染も考えられる
性状	・100個あるいはそれ以下の少量で感染する ・人の腸管粘膜上皮細胞で増殖し、食品中では増殖しないことが特徴である ・食品媒介（食中毒）と人から人への感染がある
原因食品	・カキなどの二枚貝、飲料水、二次汚染された非加熱食品
主な症状	・主に下痢、嘔吐 ・腹痛、吐き気、発熱、頭痛など風邪に似た症状を呈する（通常は発病してから3日くらいで治る）
潜伏期間	・24～48時間
予防方法	・カキなどの二枚貝は85℃～90℃で90秒以上の十分な加熱をすること ・感染者の便や吐物にふれたときは十分に手指等の洗浄消毒を行うこと ・調理器具、手指の洗浄・消毒を十分に行うこと ・飲料水は、煮沸するなど完全に滅菌してから飲むこと

★ウイルス性感染

区 分	ロタウイルス	アデノウイルス
感染経路	・小児の接触感染によるものが多い	・幼児、児童の水系感染や接触感染によるものがほとんどである
性 状	・6～12ヶ月の乳児の下痢症状として有名である ・冬季に多発する	・年間を通じて発症するが、特に、夏季は「プール熱」として集中発生する
主な症状	・吐き気、嘔吐、下痢（水様性） ・腹痛、発熱（37～38℃） ・乳児ではけいれんを起こすことがある ・下痢の持続期間は平均5～6日である	・吐き気、嘔吐、腹痛、下痢（水様性）、発熱（37～38℃） ・症状持続は9～12日と長い ・白色から黄白色水様便が、特徴である
潜伏期間	・2～4日	・5～7日
予防方法	・手洗いを励行すること ・汚染された衣類などは次亜塩素酸ナトリウム溶液等による消毒をすること ・汚染された水、食品などの摂食を避けること	・感染者との濃密な接触を避けること ・うがい、手洗いを励行すること ・水泳前後のシャワーを励行すること

ウ 化学物質による食中毒

(ア) ヒスタミン

性 質	<ul style="list-style-type: none"> ・魚肉タンパク質中の遊離ヒスチジンは、ヒスタミン生成菌の増殖により産生される酵素の作用により、ヒスタミンとなるが、それが食品中に異常に蓄積されると食中毒を引き起こす ・魚類を25℃以上に放置したときに急激に生成される ・一度生成されたヒスタミンは、熱に強い性質を持つ
原因食品	・鮮度の低下したマグロ、カツオ、サバなどの赤身魚やその加工品
潜伏期間	・30分～2時間
主な症状	<ul style="list-style-type: none"> ・顔面（特に口の周りや耳たぶ）の紅潮、頭痛、発疹、嘔吐、発熱等 ・重症の場合は呼吸困難や意識不明になる
発生状況	・年間を通じて発生
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度のよい物を使用すること ・鮮魚類の低温管理を徹底すること ・冷凍鮮魚類の解凍は低温で行い、再凍結をしないこと ・冷凍鮮魚類の解凍、下処理から調理工程などの短縮を図ること

エ 自然毒による食中毒

(ア) ステロイドアルカロイド配糖体 (ソラニン)

性 質	・ソラニン類は水に溶けやすいので、蒸す料理でなく、ゆでる、二度ゆでする調理法をとると中毒する確率が減るが、熱によって分解されない
原因食品	・ジャガイモ
潜伏期間	・食後おおよそ30分から半日
主な症状	・嘔吐、下痢、腹痛、めまい、動悸、耳鳴、意識障害、痙攣、呼吸困難等 ・重症の場合は死に至る
発生状況	・年間を通じて発生
予防方法	・ジャガイモは収穫・購入後、新鮮なうちに食べ、長期間保存しない ・保存する場合は冷暗所に置き、芽の出やすい環境（高温、明所）に放置しない ・親芋で発芽しなかったイモ（芯が硬くなっている）、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などにソラニン等のステロイドアルカロイド配糖体が含まれるので、このようなものは食べない ・保存中に芽が出た場合、芽の付け根の硬くなった部分にはソラニンが多く含まれるので、確実に取り除く ・掘り出した新鮮なイモでも、小さいもの、地中の浅い所にあったイモにはソラニン類が入っているので食べないほうがよい

学校や家庭等の菜園でジャガイモ栽培を行う皆様へ

ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること

ジャガイモには、炭水化物やビタミンなどの栄養素が多く含まれるほか、微量の天然毒素が含まれています。毒素が増えると、おう吐や腹痛を起こすことがあるので、ジャガイモの栽培から収穫まできちんと取扱うように気をつけましょう。

ジャガイモを学校や家庭等の菜園で栽培し、調理して食べるときの注意点を紹介します。

～天然毒素の特徴と食中毒予防のポイント～

- ・イモに光（日光、蛍光灯）が当たると増える

⇒ポイント① イモに光を当てない

- ・未熟なイモでは、濃度が高いことがある

⇒ポイント② イモは大きく育て、熟してから収穫する

- ・イモを傷つけると増える

⇒ポイント③ 収穫、保管時にイモを傷つけない

- ・芽とその周辺や緑色の部分では、濃度が高い

⇒ポイント④ 芽とその周辺や緑色の部分は除く

- ・皮では、内側の部分より濃度が高い

⇒ポイント⑤ 皮はできるだけむく

- ・濃度が高いとイモが苦くなる

⇒ポイント⑥ 苦味やえぐみのあるイモは食べない

〈出典「ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること」農林水産省消費・安全局 食品安全政策課 2018年1月〉

2 異物混入の対策

学校給食施設では、児童生徒に安心・安全な給食を提供するために、検収及び調理過程において十分な点検をし、異物混入を防止する。そのためには、学校給食従事者等が、調理及び作業工程における異物混入防止のために遵守する点検項目を理解し、確実に実施する必要がある。また、調理場に不要なものを持ち込まないことを徹底するとともに、日頃から衛生害虫が発生しないように清潔を保つことも重要である。

(1) 安全確保

- ア 給食施設内に入る際は、床、ドア、窓等に汚染や破損が無いかを確認する。
- イ 食品業者が食品を納入する際は、必ず検収責任者が立ち会う。
- ウ 検収時、食材料の形状に異常が無いかを確認する。
- エ 勤務終了時、ドア及び窓の施錠のかけ忘れが無いかを確認する。

(2) 異物混入防止

- ア 学校給食従事者等の被服及び持ち物を点検する。(勤務時間中は装飾品を着用しない)
- イ 調理場には不要なものを持ち込まない。
- ウ 調理器具及び調理機器は使用前後に、破損の有無を点検する。
- エ 包丁及びスライサーの刃は、使用前後に刃の欠けの有無を確認する。
- オ 包装袋の切れ端は数えるなど混入しないように注意する。
- カ ダンボール箱を開封する際は留め金や切れ端が飛ばないように注意する。
- キ 衛生害虫が発生しないように清潔を保つ。
- ク 定期的に駆除を実施する。



〈調理室入室前のチェック〉



〈包装袋を裁断した後のチェック〉

(3) 不審者の侵入防止

- ア 調理場に関係の無い者を入れない。
- イ 調理場に許可された業者が立ち入る場合は、決められた服装と履物に替えて入るように指示する。
また、立ち入りがあった旨、日常点検票に記録をする。

3 災害時等の対策

今般、地震や台風等の自然災害により、県内各地で様々な被害を受け、学校給食施設が損壊する等、学校給食の実施が困難となる事態が発生している。

そのため、学校給食施設が被災した場合を想定し、教育委員会等及び学校給食関係機関等が不測の事態に備えることが必要である。

(1) 学校給食再開の対応について

学校給食が再開されることで、被災した児童生徒が適切な栄養を摂取でき、日常の学校生活を取り戻す一助になることから学校給食の早期再開は大切である。

教育委員会等及び学校給食関係機関等は、学校給食再開までの間の暫定措置として、近隣の学校給食調理場からの配食や簡易給食等の実施について事前に検討する必要がある。

ア 学校給食を再開する場合は以下の項目を確認のうえ、教育委員会等及び学校給食関係機関等と連携して学校再建の準備を進める必要がある。

(ア) 学校給食施設設備の衛生管理

「学校環境衛生基準」に基づき、日常の学校環境衛生管理及び学校給食衛生管理に努めるほか、臨時の衛生検査を行うなど、被災した学校等の適切な衛生状態が確保されるよう配慮する。

(イ) 学校給食施設設備の清掃、洗浄、消毒の徹底

被害にあった学校給食施設においては、施設設備の清掃、洗浄、消毒を行うとともに、学校医、学校薬剤師、保健福祉事務所等に依頼して、施設内の衛生及び安全管理に万全を期す。

(ウ) 学校給食従事者等の健康状態の確認

学校給食従事者等の検便は、給食再開前に必ず実施し、健康状態を把握する。

(エ) 飲料水等の水質の確認

「学校環境衛生基準」に基づいた水質を確認すること。

長期間断水の場合は、貯水タンク内の清掃及び水質検査、各蛇口からの水質検査が必要な場合がある。

(オ) 学校給食施設及び調理機具等の安全確認

学校給食施設設備のボイラー、ガス配管及びガス器具については、専門業者による安全点検を行う必要がある。

イ 段階的に学校給食を再開する場合の留意点

(ア) 調理をしない簡易給食

学校給食施設が被災し、ライフラインが復旧していないため施設が使用できない場合は、調理をしない簡易給食の提供が考えられる。

簡易給食を提供する際は、食品を衛生的に扱えるように個包装の対応が望ましい。

(イ) おかずの一部を調理した給食

施設の修繕が完了またはライフラインが復旧したことにより、施設内で調理が可能になった場合、調理機器等の安全を確認した後、一部のおかずのみ調理した給食の提供が望ましい。

ウ 段階的な給食再開において、教育委員会等並びに学校から保護者へ学校給食提供の見通しについて、逐次、説明を行い、保護者の協力と理解を得ながら進める。

エ 被災した学校への給食提供や児童生徒の受け入れに当たっては、食物アレルギーの有無について十分確認をするとともに、教育委員会等、学校、学校給食施設、家庭との連携を密にし、食物アレルギーの適切な対応に配慮する。

(2) 学校給食における備蓄について

県保健福祉部が平成27年3月に作成した「福島県災害時健康支援活動マニュアル」では、学校（共同調理場）といった1日1食提供の学校給食施設においても、交通網遮断や帰宅時の安全が確保されない等の緊急時を想定し、児童生徒及び教職員分の水と食料を最低1食分は備蓄するように指導・助言を行っていることから、教育委員会等及び学校において平常時から災害時における給食提供体制を検討しておく。