



学校給食会だより

 ご覧ください
 

新型コロナウイルス感染症を考慮した 学校給食の献立作成や対策について

 所属：桑折町立醸芳中学校 勤務：桑折町学校給食センター
 栄養教諭 江口梨絵

新型コロナウイルスの影響で給食も長期間停止となり、給食再開に向けた献立作成や調理場の衛生管理などさまざまな対応に悩みながらも、桑折町では5月20日より給食を再開しました。献立は、主食、主菜、具沢山の汁物のように品数を減らした簡易給食も検討しましたが、子どもたちの健康面や心理状態を配慮して通常どおりの給食内容で実施しました。ただパンについては、衛生面や配膳時間の短縮を考慮して個包装対応を始めました。

センターでは、「学校給食衛生管理基準」に基づき、今まで以上に調理員の健康管理や手洗い、アルコールによる手指や施設の消毒などに注意を払って感染対策に努めているところです。

受配校である幼稚園・小学校・中学校では、感染リスクをおさえるために、右記のような取り組みをしていますのでご紹介します。

新型コロナ感染対策

- ・給食前の教室の換気
- ・机の消毒の徹底
- ・距離を保っての石鹸を使った手洗い、手指の消毒の徹底
- ・配膳時のマスク着用の徹底
- ・配膳時やおかわりは、教職員や限られた児童生徒で配膳を行うこと
- ・「3密」を避けるため人数の多い学級では、教室以外の部屋を活用して食べる
- ・グループにならないで前を向いて食べる（幼稚園ではグループになるが、ついたてを利用して食べる）
- ・小学校で年間を通して実施していたバイキングをしばらくの間見合わせる

【醸芳小学校2年】
距離をとり、マスクをしっかりと配膳



【醸芳中学校1年】
前を向いて食べている様子

さまざまな対策を行いながらの給食のため、給食再開後は、食べるまでに時間がかかっていたようでしたが、今ではだいぶ慣れたようです。給食時間のおしゃべりがなくなったため、時間内に食べ終えることができるようになったというクラスもありますが、学校給食のねらいの、豊かな心や望ましい人間関係を育成するような食事環境にいつ戻れるだろうとも考えてしまいます。

最後に、給食が再開してから保護者の方から感想を頂きましたので紹介します。

「給食が始まり、子どもたちが毎日を楽しみに登校する姿を見て嬉しく思います。献立の内容が家族の会話にもなっています。」「1食増えただけで食事の準備をするのが大変だったので給食のありがたさを感じます。」

コロナウイルス感染症拡大の第二波に備えての悩みはつきませんが、毎日の給食を楽しみに待ってくれる子どもたちや、保護者の皆さんのため、安心安全な給食を出していけるように、さまざまな人に相談して対策しながら給食を提供していきたいと思っています。

※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。

福島県学校給食研究会栄養士部会部会長に就任して



所属：南相馬市立鹿島中学校
勤務：南相馬市学校給食センター

栄養教諭 櫻井 長子

今年度の役員改選により、栄養士部会部会長になりました櫻井長子と申します。昨年度まで、部会の副部会長を4年間務めさせていただいておりました。

例年ならば、5月に「定期総会」「役員会」を行い、7月の栄養士部会研修会へ向けて係を分担し準備を行うのですが、今年度はいつもと同じことをすることが叶いません。会の運営につきましては、福島県学校給食研究会会長（福島市立青木小学校校長の佐藤厚生先生）に、ご指導をいただき、役員一同、協力連携し合いながら会の運営に当たっております。

今後は、「フィジカルディスタンス」を保ちながら役員会を行い、会員の皆様の資質向上に役立つよう努めていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

話は変わりますが、栄養管理する上で、今はパソコンを活用するのが当たり前です。今から30年前は、栄養価早見表と電卓を活用し栄養価計算をしていました。その数年後、私もパソコンを使用するようになりました。そして、①カロリーメイク（単独校用）→②カロリーメイク（センター版）→③学校給食管理システム Ver. 7～で、現在に至っています。今年度改訂された「学校給食管理システム Ver. 9」が、給食会様から届きました。このように、何度かのバージョンアップをさせていただいております。今や、仕事に無くてはならない給食管理システムです。事務処理の効率化を図るため今後も活用していきたいと思っております。

就任のごあいさつ



公益財団法人福島県学校給食会

常務理事 力丸 忠博

6月23日付けで常務理事に就任いたしました力丸忠博でございます。3月まで福島県に勤務しておりました。

学校給食の時間は、私自身の小中学校の思い出としても欠かすことができない大切なもので、味や香りの記憶とともに、当時の先生方や友だちと過ごした時間が懐かしくよみがえります。

未来を担う子どもたちの心身の健やかな成長と豊かな人間性をはぐくむために、食育は基本となるものであり、学校給食の果たす役割はとても重要です。子どもたちの給食の時間

の充実を担う一員となることに重い責任を感じるとともに、大変光栄に思っております。

現在、新型コロナウイルスのために学校関係の皆様は、給食の対応についても大変なご苦労をされていることと思います。心から敬意を表し、感謝申し上げます。早く今までのように、子どもたちがわいわいと楽しい給食の時間をもてるようになることを願うばかりです。

学校給食会としても大変厳しい状況ではありますが、関係事業者の皆様と力を合わせて、この難局を乗り越えていかなければなりません。安全安心で栄養バランスのとれたおいしい食品の提供と食育の推進に、私も微力ながら精一杯取り組んでまいり所存ですので、どうぞよろしくお願いいたします。

当会一般食品取引先の食品製造・提供事業者でありますマルヒ食品㈱における新型コロナウイルスへの対応等の状況についてご寄稿いただきました。

新型コロナウイルスがもたらしたもの

マルヒ食品株式会社 専務取締役 佐藤 香織

「今年の福島産のきぬさやの製造はどうですか？」その電話が農協から来たのは全国一斉休校が始まって一週間過ぎた頃でした。突然の休校発表で、受発注のキャンセル対応に追われていましたが、農家はすでに次の作付けの準備の時期に差し掛かっていました。その頃から、給食で使用予定の小松菜、牛乳の大量廃棄などが続々と報道されました。いつ解除になるかわからない休校措置と、菜の花やタケノコ、メバルなどの季節商材の在庫。

かつて経験したことのない事態に、生産者も製造メーカーも翻弄された三か月でした。給食が始まった今も、コロナウイルスの影響は各所に出ています。農家や水産工場では、海外からの研修生が入国できず、人手不足で収穫が遅れたり、製造品目を限定するなどの対応が続いています。大手メーカーでも、給食用食材の在庫過多により、賞味期限の指定などに制限がかかっている商品もあります。

人の行動様式も変わろうとしている今、家庭菜園をする人や、手作りのおやつやおかずを作る人も増えました。食育を訴えなくても食に興味を持つ人が増えたのは間違いありません。また、一時的に海外からの食材の輸入がストップしても、急激な食糧不足に至らないことも分かりました。グローバルからローカルへと、食の志向も変化してきています。

コロナウイルスと共存しながら、日常生活を取り戻す中で、保存期間の長い国産の冷凍野菜、水煮、国産食材を使用した冷凍食品は、またいつ止まるかもしれない給食の中で、大切なアイテムです。生産者の作った原料が、悲しく廃棄されることがないように、業界全体での新しい仕組みづくりも必要になってきています。安全と安心、そして安定供給には生産者から給食の現場まで、試行錯誤しながらの戦いがしばらく続くのだと思います。子どもたちの「おいしい」の笑顔のために私たちも努力していきたいと思っております。





その2

紙 上 衛 生 講 習 会

食品安全
衛生
管理室

埼玉県八潮市の学校給食で発生した食中毒について

埼玉県八潮市の小中学校の給食（令和2年6月26日に提供された給食）で病原大腸菌による食中毒が発生し、児童・生徒ら3,453人が下痢や腹痛を訴えた問題で、埼玉県は給食に出された海藻サラダから病原大腸菌O7（オー7）が検出され、これが食中毒の原因であったと公表しました。また、ワカメなどを用いた海藻サラダの調理工程の一部で加熱処理が省かれていた。病原大腸菌O7が死滅しなかったのは、ここに原因があると考えられるとしています。

参考までに、この日提供されたメニューは「鶏の唐揚げ、ツナじゃが、海藻サラダ、ごはん、みそ汁」です。（埼玉県庁ホームページより抜粋）

病原大腸菌O7について

学校給食において病原大腸菌O7による食中毒は初めての事例だと思えます。この大腸菌は腸管出血性大腸菌O157（オー157）等の下痢原性大腸菌ではなく、腸管以外に症状を示す腸管外病原性大腸菌として分類されていますが、国内での研究事例はインターネットで検索する限りでは見当たりません。国外の文献では鶏の病原性大腸菌としての報告があります。以下のアドレスに掲載されています。

(<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0105016>)



学校給食調理工程で注意すべき点

1 学校給食衛生管理基準の遵守

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 (4)調理過程

① 共通事項を以下に掲載します。

給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

2 二次汚染に注意

■ 県外で発生があったカンピロバクターによる食中毒事例について

（独立行政法人日本スポーツ振興センターが作成した学校給食において発生した食中毒事例集より一部抜粋）

- ・発生日 平成17年11月11日(金)
- ・探知日 平成17年11月14日(月)
- ・有症者数 95名（教職員1名含む）
- ・病因物質 カンピロバクター
- ・食中毒事故の原因（推定）

当日の調理作業では、扇風機で放冷しているエッグサンドの茹ポテのすぐ横を廃棄する鶏肉の包装材料や肉を扱った使い捨て手袋、鶏肉を入れた容器が通る動線であったことから、鶏肉のドリップがポテを汚染したこ

とによって食中毒が発生したと推定された。さらに、一人の学校給食調理員が生鶏肉を扱った後、茹で玉子の調理・カット及び和えものの作業をするなど、二次汚染の危険性のある掛け持ち作業が行われていた。保存食の鶏肉から複数の型のカンピロバクターが検出されたが、調理後の保存食からは検出されなかった。

3 まとめ

食中毒の防止には加熱調理が基本となりますが、加熱調理した後でも他の食材（生肉、生魚等）からの二次汚染に注意する必要があります。

前記した海藻サラダによる病原大腸菌O7（オー7）食中毒事故と鶏肉のドリップによるカンピロバクター食中毒事故を併せて教訓にしていれば幸いです。



ハロウィン特集!

ハロウィンにぴったりの商品を集めました!



冷凍 かぼちゃドーナツ



25g

人気のあるオールドファッションにかぼちゃを練り込み、ハロウィンをイメージしたかわいらしい包装になっています。カルシウムと鉄分を強化しています。

食品コード：315306

含有アレルギー：
小麦、卵、大豆、乳

コンタミネーション：
りんご、くるみ、オレンジ、バナナ、アーモンド

お申込締切日：9月18日(金)

パンプキンポタージュ(ルウタイプ)



1kg

かぼちゃの甘みが味わえる本格的なポタージュです。無添加でやさしい味付けに仕上げられています。製品と水(ぬるま湯)を1：6の割合で溶き、一煮立ちさせてお作りください。

食品コード：117328

通年取扱品

含有アレルギー：小麦、乳

コンタミネーション：
牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

冷凍 北海道の味 男爵コロッケ かぼちゃR



50g×8個入

かぼちゃのやさしい風味が味わえる北海道産の男爵いもとかぼちゃを使用したコロッケです。8個入袋単位での販売となります。

食品コード：318901

通年取扱品

含有アレルギー：
小麦、大豆

コンタミネーション：
卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、くるみ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、やまいも、ゼラチン、バナナ、ごま

冷凍 かぼちゃ野菜コロッケ FeCa



40g 60g

かぼちゃとじゃがいもが入った風味豊かなコロッケです。カルシウムと鉄分を強化しています。

食品コード：

40g：318831、60g：318832

通年取扱品

含有アレルギー：小麦、大豆

コンタミネーション：
卵、乳、えび、かに、いか、さけ、さば、ごま、オレンジ、もも、りんご、牛肉、鶏肉、豚肉、バナナ、まつたけ、ゼラチン

配送等に関するお願い

安全・確実な配送のため、皆様のご協力をお願いいたします!

- ① 当会の配送に関しては、令和2年3月30日付け2学給第75号にてお知らせしたとおりですが、特に、「納品時間のご指定」「ご発注及び商品の追加・変更のご連絡期限」につきましては、昨今の運送業界を取りまく環境並びに政府の働き方改革などをご理解いただき、ご協力いただきますようお願いいたします。
- ② 主食のキャンセル、製造着手に係る対応及びおかず類のキャンセル、納品後の引き取り等につきましても、令和2年2月27日付け2学給第33号にてお知らせしたとおりですが、特に、「一旦納品させていただいた食品の引取り」につきましては、衛生管理の観点から、ご容赦いただきたく重ねてよろしくお願い申し上げます。

お知らせ

令和2年度 学校給食用パン品質調査会を開催(予定)いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月16日(金)に開催を予定しており、今年度は、「食パン」が対象です。なお、試料採取校等につきましては、県教育委員会より各該当校にお知らせしておりますので、ご協力の

ほどよろしくをお願いいたします。

また、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、規模を縮小するとともに調査内容を一部変更して調査会を開催させていただきます。(業務課)

9月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
8(水)・9(木)	【HP掲載・紙上開催】栄養教諭等衛生講習会	県学校給食会	HP・紙上(本日より)
10(木)	ごはんコンテスト二次審査(共催事業)	県教育委員会	福島市
11(金)	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
16(水)	第1回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

*当会では、昨年8月中旬に連続して3日間の一斉夏期休業を実施することとしておりましたが、今年は新型コロナウイルスの影響で、各市町村における第一学期の延長、第二学期の早期開始に対応するため一斉休業は実施しません。御用の際は、通常どおり当会へご連絡くださいますようお願いいたします。

編集後記



新型コロナウイルスの影響で夏休みが短縮となり学校給食は期間延長となる中、学校給食関係の皆様、互いにコロナと暑さに負けないよう、体調管理に気をつけて過ごしましょう。

本会では二学期に向け、引き続き安全で安心な食品の提供、食育の普及充実に努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

当会給食会だよりの作成につきましては、お忙しい中ご寄稿いただきました皆様に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。