

第 68 回全国学校給食研究協議大会報告

日時：平成 29 年 11 月 9 日～10 日

場所：鹿児島市民文化ホール・鹿児島サンロイヤルホテル

報告者：中村光宏

【1 日目：全大会】

①文部科学省説明

・食育推進基本計画

講師：三谷卓也先生

朝食の欠食率の改善、地場産物の活用、国産食材の活用、中学校での学校給食率の向上。上記 4 点が目標として掲げられている。そのうち中学校の給食率は目標値の 90% を超え達成済み。その他の課題にも積極的な取り組みを。

学習指導要領の見直しが進み「食育」の位置付けが明確となりました。

学校給食費の公会計化の進めについて→給食費未納問題等も含め教職員の負担軽減のため自治体での回収を進めていくように働きかける。

・学校給食を活用した食育の推進

講師：斎藤るみ先生

献立計画（栄養教諭）と各教科の年間指導計画（学級担任等）をコラボさせて授業に取り組み。栄養教諭は食に関する専門性と教育に関する専門性を生かし児童生徒の発達段階に合わせて指導するように。

②特別講演

「彩のある食と音楽」

講師：辛島 美登里（シンガーソングライター）

自身の幼少期から現在にいたるまでの給食や食に関する経験と歌を織り交ぜた公演。

【2 日目：分科会】

第 8 分科会

テーマ：学校給食における衛生管理及び危機管理の在り方

主題：安全かつ安心な食材の選定及び衛生管理や危機管理の徹底をするためにはどのようにしたらよいか。

研究発表

①安全で信頼される学校給食を提供するために

～学校・家庭・教育委員会と連携した栄養管理の確立をめざして～

発表者：奈良県生駒市学校給食センター 主任調理員（作業指導員）上野高廣先生
異物混入事例について保健所から「リスクゼロ」「作業の可視化」について指導あり。そ

ここで調理場内で以下の内容について話し合い改善していった。

- ・危機管理及び衛生管理の徹底のため、施設・設備の改修を早急に行うことが必要
- 床材が剥がれて異物混入につながっている為早急に床の補修をした。
- ・異物を持ち込まない作業及び混入させない作業をする
- 白衣等のポケットを無くす。各スタッフが共通理解できるマニュアルの作成
- ・職員間のコミュニケーションを図る
- 調理員に対し単に伝達講習会だけでなくグループワーク研修も取り入れる

②安全・安心な食材の選定方法及び災害時の対応について

～熊本地震を経験して～

発表者：公益法人熊本県学校給食会 事務局長 中島 良一先生

地震直後から物資の物流体制についてマニュアルを作成した。マニュアルでは情報収集・連絡・報告・指示等の基本的な流れをまとめた。特に問題となったことは固定電話の復旧スピードの遅れであったため、今回のマニュアル作成では各市町村の担当者の携帯電話による連絡網を整備した。また有事の際に画稿は避難場所としての機能も果たす事から毛KK内の75カ所の学校で「救給カレー」等の整備を進めている。賞味期限の問題もあるため年に1回は給食を備蓄品で代用し新しいものと切り替えている。

③安全で衛生的な魅力あるおいしい学校給食を目指して

～衛生管理の充実に向けた取組～

鹿児島県鹿児島市鳴池中学校 栄養教諭 今村 靖代先生

ウエットシステムからドライシステムへ移行する際の取り組む事例の紹介。

- ・球根皮剥機の使用の際に水はね防止の為、アクリル板の防止ガードで囲み水撥ねを防いでいる。
 - ・果物の洗浄時に3層目の担当者は腕を完全に覆うタイプの使い捨て手袋を使用し洗浄効率を上げた。
 - ・葉物野菜は一枚ずつ丁寧に外す際に虫などの異物を点検除去しながら1層目に入れるようにした。
 - ・調理台がウエットタイプの為まな板の使用の際に床が濡れてしまう原因となっている為改善策としてシンクの上にパイプを設置して台を作成し作業するように変更した。
 - ・スパテラの保管：鍋横に温食用の食缶を取り付けて専用のスパテラホルダーを作成した。
 - ・揚げ物の粉付けはシンク内で行い粉付けの後は次亜塩素酸 200 PPMで5分間シンクを消毒した。
- ドライシステムを運用することで梅雨時期でも湿度が60%を越える事もなく、調理員の意識改善にも繋がり、午後からの洗浄作業でもドライシステムを継続して行うことができた。

【2日目：質問・研究協議】

～発表演題①に対する内容～

- ・作業指導員とは何をしている人なのか？
基本的に調理には参加せずに作業の確認・チェック用紙へ記入をする。また急な休みの際には業務に入ることも有ります。
- ・異物が混入する事例が激減したとあるが、以前はそんなに多く発生していたのか？
髪の毛等の異物混入の事例が多かったが、本研究で業務の見直しをしてからは減少傾向。
- ・調理員が直営と民間委託とあるが人が多く関わっているがそれぞれの身分はどのようなになっているのか？
現在給食センターとしての採用はストップしています→新規採用なし。以前から務めている9名は公務員として直営採用。新規に採用される方は委託会社の採用になる。夏休み等の仕事がない時期に辞めてしまうケースが多く人数が安定しない。
- ・研修会に学校薬剤師・栄養士を講師として呼んでの講習会を開催しているがどのような内容の講習会を行いましたか？
ノロウイルス対策や食中毒の予防対策について指導してもらっている。
- ・長いゴムエプロンを使用しているが当施設はドライ運用をしている為必要ないのでは？
今後検討していきます。

～発表演題②に対する質問～

- ・東京でレトルト食品を使用した大規模なウェルシュ菌感染症が流行した事例があったが今回のレトルト製品を導入する際には検討したのか？
踏まえたうえで導入している。

～発表演題③に対する質問～

- ・当方の学校では学校薬剤師は関与しているか？
年3回定期検査をお願いしています。
- ・午後からのドライ運用についてどのように進めたのか？
長靴を短くカットし、エプロンも長いものから短いものへ変更することで、調理員自身が濡れないようにする為ドライ運用が実施できた。
- ・マニュアルに沿って行っているがチェックリストも作成しているのか？
各所に記入する用紙等を配置している。
- ・粉付けの後の消毒方法は何を根拠として対応しているのか？
直接食材が触れることは無いが粉等が付着することが有るため機器洗浄を参考に検討しました。特に明確なエビデンスなし。
- ・他に単独校が4校有るが他の学校でも取り組みは行われたのか？またそこに市教委は関わっているのか？

3つの調理場には栄養士の配置が有り随時関わっている。もう1施設も巡回して対応している。市の教育委員会とは全体を見ていく必要性が有るため共通認識をするようにしている。

- 午後のドライ運用の洗浄について

すべてが終わった後に床用の洗剤を使用し洗浄をする。この際に床が濡れてしまう為ワイパー等でふき取り作業をしている。翌日には乾いている状態。