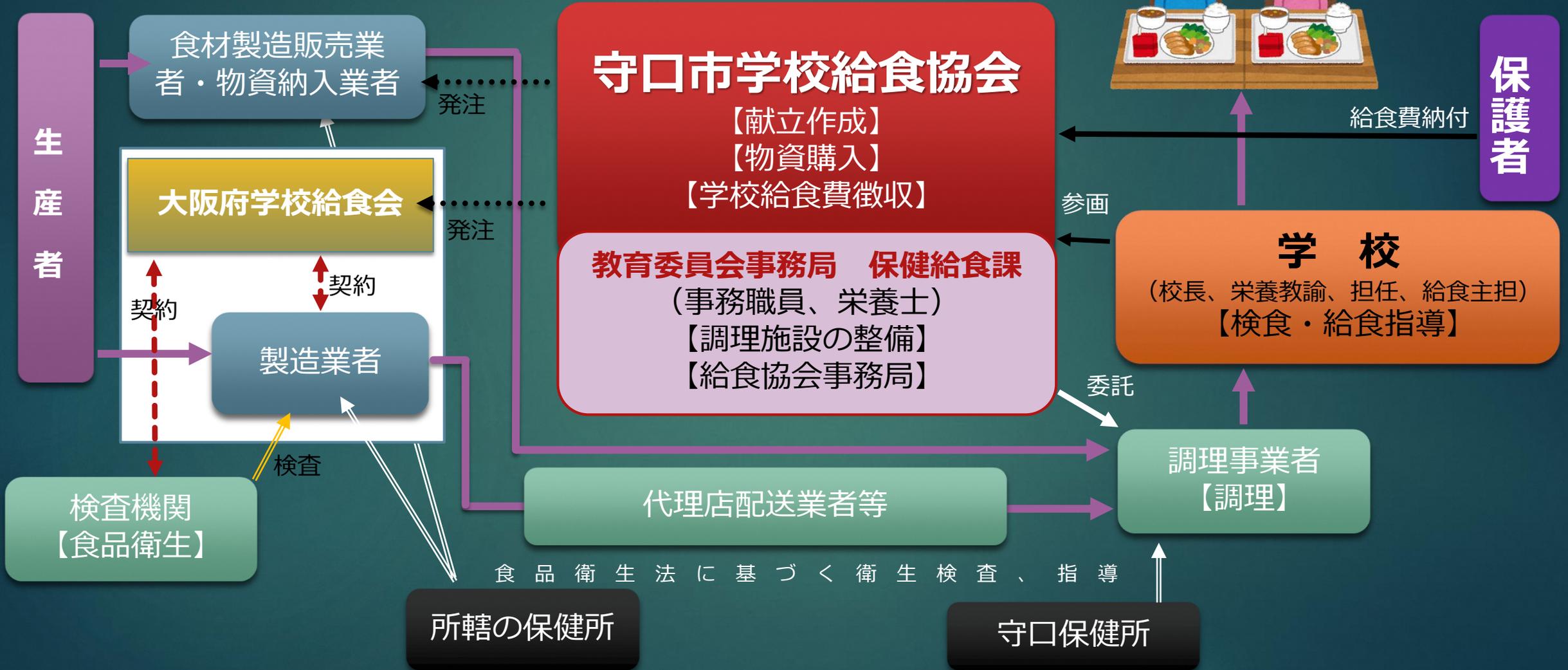


# 守口市の学校給食における取組について

- (1) 食材の調達、調理、検食、配膳・  
食事段階における取組
- (2) 異物混入発生時の迅速かつ的確な対応
- (3) 給食に関する情報発信

# 【小学校等給食の実施体制】

→ 食材が配膳されるまでの流れ



# 【守口市学校給食協会】

- ・ 当協会は、学校給食の充実、発展とその運営の円滑化を図ることを目的に昭和31年に設立

**【組織】** 市内の学校給食を実施している学校関係者で構成

**【事業内容】**

- (1) 学校給食の献立及び物資の購入
- (2) 学校給食の調査研究と指導
- (3) 学校給食費の経理事務
- (4) (公財)大阪府学校給食会等との連絡
- (5) 中学校給食
- (6) その他目的達成に必要な事業

**【専門委員会】**

- 学校給食献立作成委員会
- 学校給食用物資納入業者選定委員会
- 学校給食費検討小委員会
- 学校給食食物アレルギー対応検討小委員会

# 【公益財団法人大阪府学校給食会】

**【目的】** 学校給食設置者への良質・安全な物資の安定供給

## **【供給対象先】**

府内の学校給食を実施している学校及び児童等数

令和3年度 学校数（1,426校）児童等数（601,259人）

府下学校数1,435校 児童等数621,010人 令和2年5月現在

## **【取扱い物資】**

パン・精米・牛乳・一般物資（缶詰、調味料等）

# (1) 食材の調達、調理、検食、 配膳・食事段階における取組

## 【食材の調達】

### すべての納入業者に対して

物資納入業者選定委員会を開催し、業者を選定

- ・ 所管保健所の食品衛生監視票（81点以上）
- ・ 新規参入業者は市職員による現地確認を行う

物資納入の際には

- ・ 購入経路と配送方法の確認
- ・ 従事者の検便検査
- ・ 衛生講習会を開催し、衛生管理についての指導

# (1) 食材の調達、調理、検食、 配膳・食事段階における取組

## 【調理】

### (学校給食衛生管理基準から抜粋)

**調理過程①共通事項** 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、果実類等を除き、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**使用水の安全確保**（学校環境衛生基準に定める基準を満たす飲料水を使用）
- ③**二次汚染の防止**（作業工程や作業導線の確認）
- ④**食品の適切な温度管理等**（調理室内の温度・湿度の記録）
- ⑤**廃棄物処理**（衛生的に処理する）

# (1) 食材の調達、調理、検食、 配膳・食事段階における取組

## 【検食】

### ア 校長もしくは教頭

- ・ 児童生徒の喫食開始時刻30分前までに検食
- ・ 異物の混入、異臭の有無等を確認
- ・ 異常があった場合は検食簿に記録
- ・ 異常が認められた食品等は適切に管理

### イ 異常を確認した場合

- ・ 原因がわかるまで児童への給食の提供を中止
- ・ 調理員と学級担任へ連絡し、教育委員会へ報告
- ・ 異常のあった給食の一部又は全部の提供を中止

# (1) 食材の調達、調理、検食、 配膳・食事段階における取組

## 【配膳】

### ア 配膳室等の管理

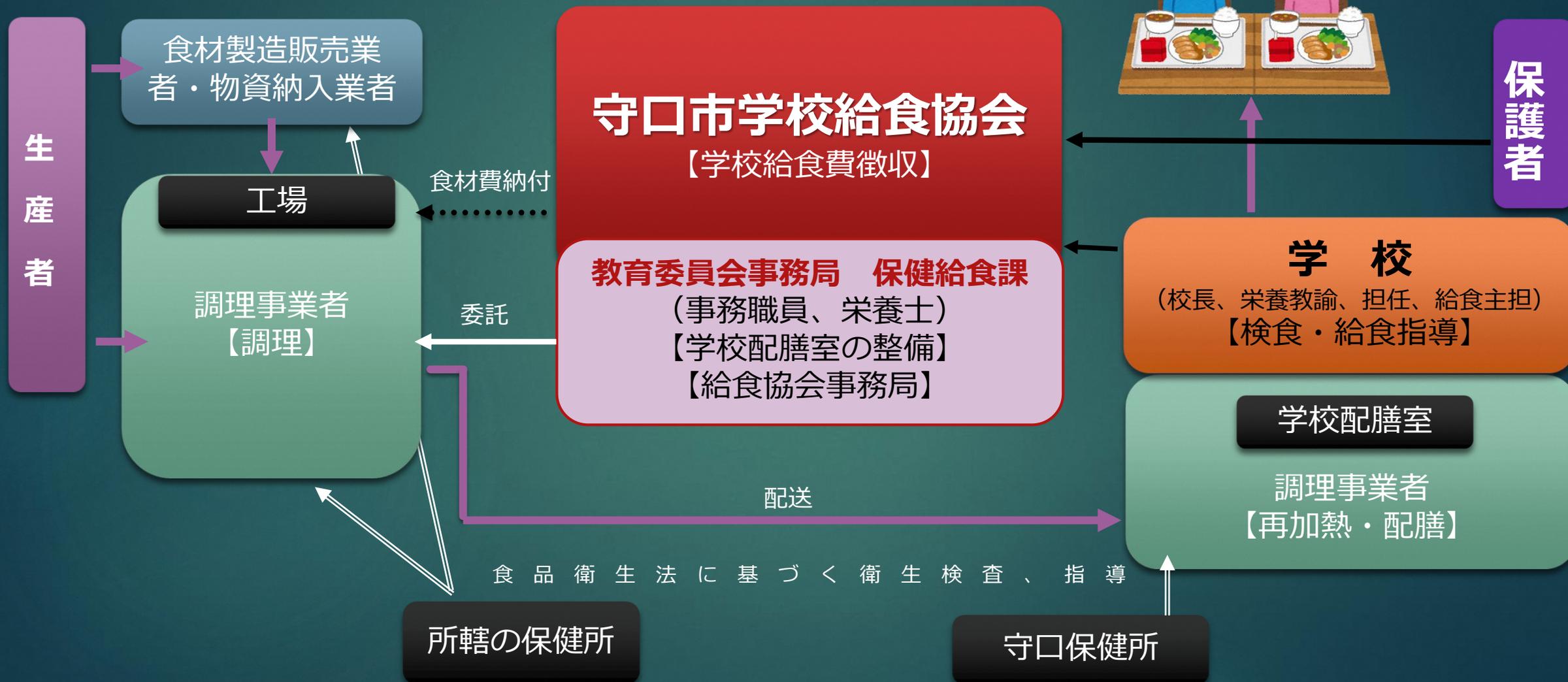
- ・ 関係者以外の立入禁止（物資搬入口や配膳室を施錠）
- ・ 整理整頓

### イ 教室配膳時の管理

- ・ 配食を行う者の健康状態と手洗い等の衛生管理の徹底
- ・ 教室内の環境整備
- ・ 配膳中に異物等を発見した場合の報告
- ・ 食器の取り扱いと破損等を発見した場合の使用中止

# 【中学校給食の実施体制】

→ 食材が配膳されるまでの流れ



## (2) 異物混入発生時の迅速かつ的確な対応

### 【現状】

文部科学省「食に関する指導の手引き」等に沿って対応  
(各段階ごとの具体的な対応等が示せていない)

→他自治体のマニュアル等を参考に「異物混入対応マニュアル」を作成

### 【今後の方針】

より実用性のあるマニュアルにするため、外部有識者等の意見を得ながら継続的に検証改善

## (2) 異物混入発生時の迅速かつ的確な対応

### 【非危険異物（レベル1）の場合】

異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物

毛髪、ビニール片、鋭利ではないプラスチック片、繊維、スポンジ片、植物の皮や殻、小石、羽虫等の衛生害虫以外の虫

### 取り除ける

配膳前 → 取り除いて提供

配膳中 → 取り除いて提供

喫食中 → 取り除いて喫食

### 【危険異物（レベル2）の場合】

喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物

衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ、製造過程で不適切な取扱いにより生成したもの（変色、異臭、かび等）

### 取り除けない

※危険異物  
と同様の扱い

配膳前 → 提供中止

配膳中 → 提供中止

喫食中 → 喫食中止

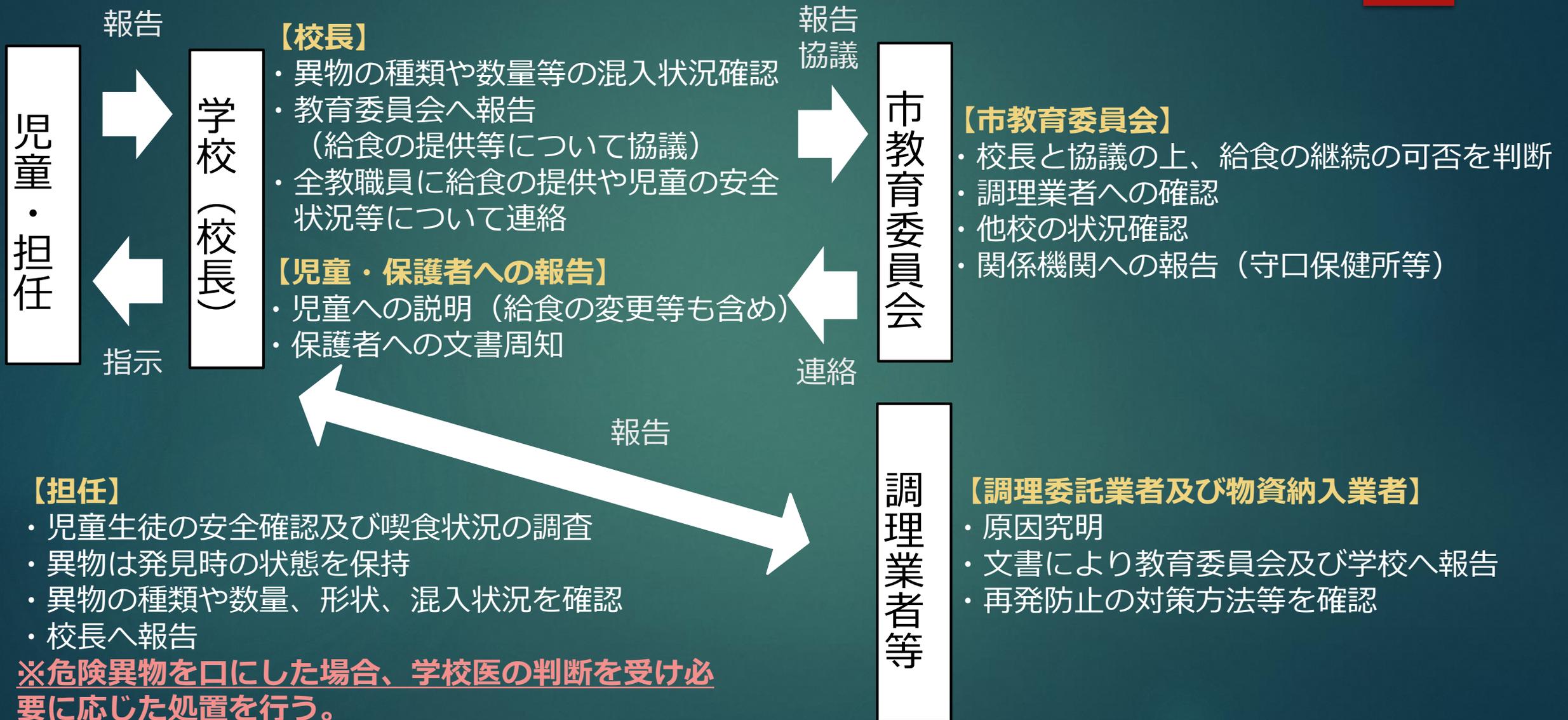
### 【危険異物（レベル3）の場合】

喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物

金属片、針、ガラス片、鋭利なプラスチック片、食肉の鋭利な骨、陶磁器片、薬品類等

※原料そのものに由来する物質や、食品の変色部分等（魚の鱗や骨、こげ、たまねぎの皮、米ぬか、海産物に付着した貝殻や小エビ）は、「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによっては、異物と同様に扱う。

## (2) 異物混入発生時の迅速かつ的確な対応



# (3) 給食に関する情報発信

## 9月 給食だより

令和4年8月  
編集発行  
守口市教育委員会  
守口市学校給食協会

### 給食ができるまで①

各学校で給食ができるまでの作業内容と、衛生管理のポイントを今月から数回に分けて紹介していきます。今月は「検収」と「下処理」についてです。

#### 検収



・納入業者から食材を受け取り、鮮度・品質・数量などを確認します。

・確認した内容は検収表に記録します。

・異常があった場合は受け取らず、返品・交換の対応を行います。

・検収後は専用の容器に移し替えてから、下処理室へ運びます。

#### 下処理



・作業を始める前に水質のチェックを行い、異常がないか確認します。

・野菜はすべて3回ずつ水を入れかえながら丁寧に洗います。チンゲン菜などの葉物野菜は1枚ずつ3回洗い、その際に傷んでいないかの確認も行っています。

#### 早寝・早起き



#### 栄養バランスのよい食事



#### 適度な運動



### 今月のかみかみ献立

#### きんぴらごぼう



《 中学年4人分 》 《 作り方 》

- 牛肉(スライス) 28g
  - ちくわ 12g
  - つきこんにやく 40g
  - ごぼう 120g
  - 人参 20g
  - 白ごま 4g
  - とうがらし 適量
  - 油 適量
  - 三温糖 12g
  - 濃口醤油 8g
  - 淡口醤油 8g
  - みりん 2g
  - ごま油 2g
  - 削り節 2g
  - 水 20cc
- 削り節でだしをとっておく。
  - 牛肉は2cm幅、ちくわは縦半分の小口切り、ごぼうは半分にして薄切り、人参は千切りにしておく。
  - 鍋に油を熱し、牛肉・ごぼう・人参・こんにやく・ちくわを入れ炒め、だし汁・調味料・とうがらしを加えて煮、ごま・ごま油を最後に加える。

学校給食では、さば節・うるめいわし節の削り節を使用しています。



### 学校給食献立表

日	献立	アレルギー	備考
9/15	ごはん 牛乳 ピーマン・チネー いかのフライ	★ はし	※は茶わんの日、◆は新献立のある日です 【水】 ピーマン、ぶた肉、かまぼこ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、ポーンストック、しょうゆ、ごま油、塩、こしょう 【いか、塩、こしょう、パン粉、小麦粉、(水)、油】
9/16	ごはん 牛乳 みそ汁 さわらの香味焼き	★ はし	【米】 ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、チンゲンサイ、みそ、けずりぶし、(水) 【さわら、たまねぎ、にんにく、白ごま、とうがらし、しょうゆ、酒、砂糖、油】
9/20	けんまいごはん 牛乳 ハヤシチュー フルーツミックス	★ はし	【米、けんまい】 【牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、にんにく、油、マーガリン、小麦粉、ケチャップ、トマトピューレ、赤豆、ウスターソース、塩、砂糖、こしょう、ペイリーフ、(水)】 【みかん、バナナ、黄桃、シロップ】
9/21	コッパパン 牛乳 中華風ごもく煮 あまずあえ	★ はし	【パン】 【ぶた肉、だいた、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、さやいんげん、干しいたけ、油、ポーンストック、しょうゆ、しょうゆ、三温糖、塩、でんぶん、(水)】 【ツナ、きゅうり、干しわかめ、酢、砂糖、しょうゆ、みりん】
9/22	ごはん 牛乳 焼酎スープ アトホ	★ はし	【米】 【やきぶた、はるさめ、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ、塩、こしょう、(水)】 【とり肉、たまねぎ、赤ピーマン、にんにく、土しょうが、油、酢、三温糖、しょうゆ、ごま油、塩、こしょう、ペイリーフ、(水)】
9/26	ごはん 牛乳 かんとう煮 あえもの	★ はし	【米】 【とり肉、こんにやく、がんもどき、ささがきでんぶら、じゃがいも、にんじん、さやいんげん、しょうゆ、三温糖、みりん、(水)】 【ちくわ、チンゲンサイ、はくさい、にんじん、しょうゆ、みりん】
9/27	ミニはちみつ 牛乳 野菜ソテー カントーポテ	★ はし	【パン、はちみつ】 【ぶた肉、ベーコン、ショートスリグティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コーン、油、ウスターソース、ケチャップ、とんかつソース、塩、こしょう】 【じゃがいも、油、塩、こしょう】
9/28	中華おこわ 牛乳 わかめのスープ 中華風野菜の物	★ はし	【米】 【もち米、とり肉、たけのこ、にんじん、干しいたけ、ポーンストック、しょうゆ、しょうゆ、みりん、酒、ごま油、塩、(水)】 【ぶた肉、はくさい、にんじん、干しわかめ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ、塩、(水)】 【サラダチキン、はるさめ、キャベツ、きゅうり、にんじん、酢、砂糖、しょうゆ、しょうゆ、ごま油、塩、洋がらし】
9/29	ごはん 牛乳 せんべい汁 さばのみそ煮	★ はし	【米】 【鰯節せんべい、とり肉、はくさい、にんじん、干しいたけ、ねぎ、みりん、しょうゆ、しょうゆ、塩、こしょう、(水)】 【さば、土しょうが、みそ、三温糖、酒、みりん、(水)】
9/30	チャーハン 牛乳 白菜スープ 焼きそば	★ はし	【米】 【鶏、やきぶた、ねぎ、とりがらスープ、しょうゆ、塩、ごま油、(水)】 【ぶた肉、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ、しょうゆ、塩、こしょう、(水)】 【ぎょうざ、油】
10/1	ごはん 牛乳 みそ汁 さわらの香味焼き	★ はし	【米】 ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、チンゲンサイ、みそ、けずりぶし、(水) さわら、たまねぎ、にんにく、白ごま、とうがらし、しょうゆ、酒、砂糖、しょうゆ、ごま油、塩、こしょう、ペイリーフ、(水)

※食事にアレルギー

栄養士1人あたり 平均消費量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩 g	食塩当量 g	脱水塩 g
標準男子(12歳)	470	20	15.0	273	88	1.4	2.3	181	0.33	0.44	15	3.4	1.7	47.2	
標準女子(12歳)	450	17.0	11.0	259	81	1.3	2.0	163	0.30	0.41	13	3.1	1.6	45.0	
標準男子(15歳)	550	22.0	16.0	354	94	1.9	2.8	232	0.43	0.57	19	5.1	2.5	60.2	

◎ 献立により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。