



学校給食に関する 保護者説明会での説明資料

守口市教育委員会事務局

今後の安全・安心で楽しい学校給食の実現に向けた取り組みについて

- (1) 食材の調達、調理、検食、配膳・
食事段階での安全・衛生管理の徹底
- (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
- (4) 外部有識者等による給食実施体制の検証改善

(1) 食材の調達、調理、検食、配膳・ 食事段階での安全・衛生管理の徹底

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・ 食事段階での安全・衛生管理の徹底

食品の検収



食品入荷口



検収室

(1) 食材の調達、調理、検食、配膳・ 食事段階での安全・衛生管理の徹底

食品の検収

・確認項目

品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、
生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の
状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限
製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号

異常があれば、受け取らない



返品交換または追加で納品

(1) 食材の調達、調理、検食、配膳・ 食事段階での安全・衛生管理の徹底

(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）

※ 調理過程や施設設備等における衛生管理の徹底

使用水の安全確保

毎日、調理開始前に十分流水した後
及び調理終了後に遊離残留塩素が
 0.1mg/L 以上であること並びに
外観、臭気、味等について水質検査
を実施



学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）
に定める基準を満たす飲料水を使用

※ 調理過程や施設設備等における衛生管理の徹底

エプロン・履物の使い分け



色分けの例：検収（オレンジ）、下処理（白）、調理（緑）、配缶（青）

※ 調理過程や施設設備等における衛生管理の徹底

二次汚染の防止



調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図る。包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図る。

使い分け例

野菜、お好み焼き等の出来上がりのもの、ハム等の食肉加工品

(1) 食材の調達、調理、検食、配膳・ 食事段階での安全・衛生管理の徹底

【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・ 食事段階での安全・衛生管理の徹底

【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

(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

異物混入確認

【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

【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）

【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

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

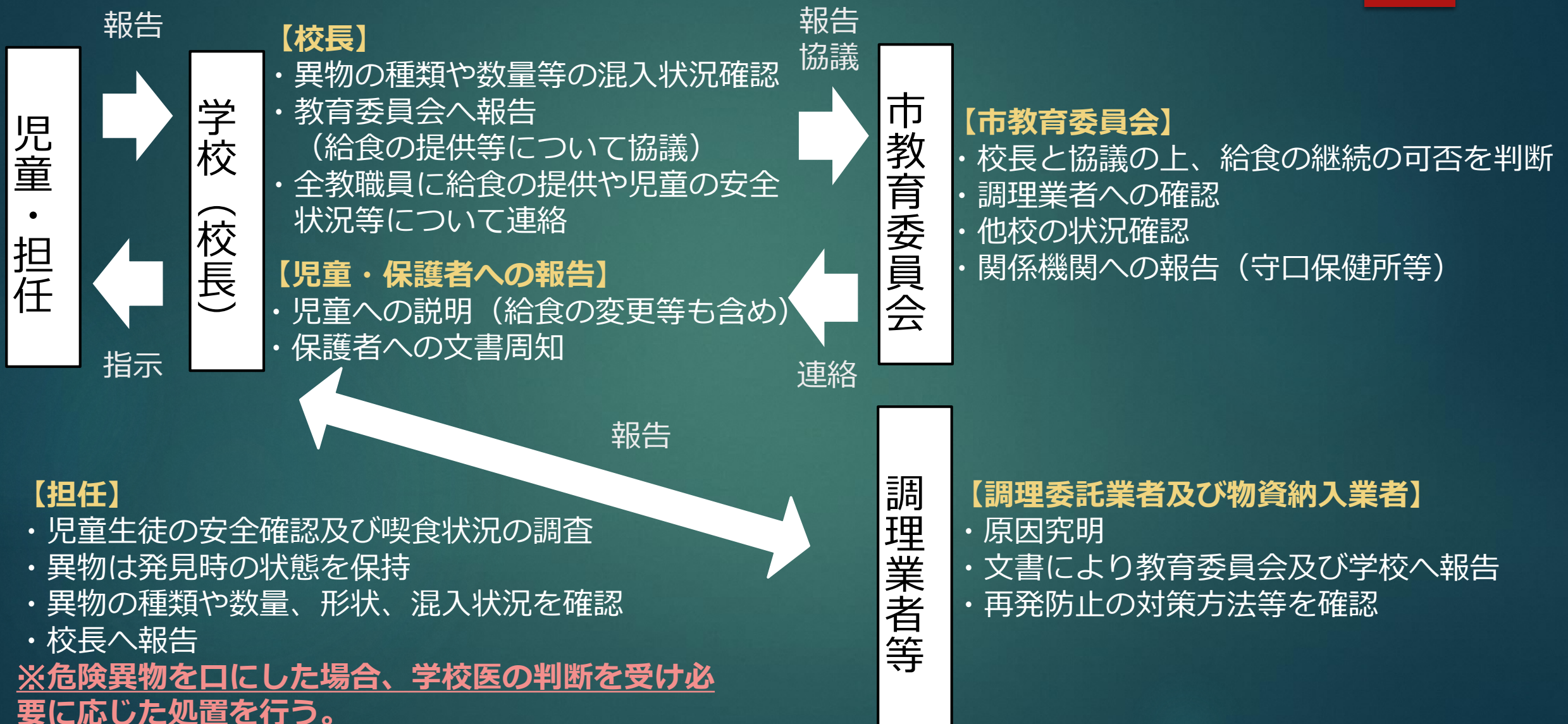
取り除けない

※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

※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」に含めない。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



9月 給食だより

給食ができるまで①

けんしゅう
検収

したしより
下処理



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

適度な運動

きんぴらごぼう



✓ :

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。

に負けない^ま体をつくることも大切^{かんた}です。^{たいせつ}

児童1人1国あたり
平均求養量

	五ネルギー 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	炭水化物 g
基準1-2歳	479	20	15.8	272	65	1.4	2.3	161	0.32	0.44	15	3.4	1.7	87
基準3-4歳	550	22.8	17.4	284	75	1.7	2.8	182	0.38	0.47	16	4.3	2.1	74
基準5-6歳	820	25.5	18.9	298	84	1.8	2.9	202	0.43	0.5	22	5.1	2.5	90

◎ 組合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。

★は茶わんの日、◆は新就立のある日です

品名	原産国	賞状	賞状
いぼちや、たまねぎ、なす、ズッキーニ、トマト水漬、さやいんげん、にんにく、油、ポーンストック、小豆粉、マーガリン、焼かーレー粉、チヤツネ、しょうゆ漬、ス、ケチャップ、塩、三進鹽、こしょう、ペリール、(水)	9/15 木 ★ はし	ごはん 牛乳 ビーフソテー いかのフライ	(米) ビーフン、ぶた肉、かまぼこ、キャベツ、たまねぎ、にんにん、ねぎ、油、ポーンストック、しょうゆ漬、ごま油、塩、こしょう、ペリール、小豆粉、(水)、油
けりゅう、干しわかめ、土しよりが、群、サラダ油、しょうゆ漬、砂糖、塩、こ	9/16 金 ★ はし	ごはん 牛乳 汁 さわらの香味焼き	(米) ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、にんにん、デンゲンサイ、みそ、けずりふし、(水)さわら、たまねぎ、にんにく、白ごま、とうがらし、しょうゆ漬、塩、砂糖、油
きょうあけ、にんにん、しょうゆ漬、酒、みりん、塩、けずりふし、(水)	9/20 火 ★ はし	ごはん 牛乳 ハヤシコンビーフ フルーツミックス	(米、けん菜) 牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんにん、にんにく、油、マーガリン、小豆粉、ケチャップ、トマトピューレ、赤だしスープ、ウスターソース、塩、砂糖、こしょう、ペリール、(水)
ふた肉、たまねぎ、じゃがいも、キャベツ、にんにん、バセリ、油、ポーンストック、しょうゆ漬、塩、こしょう、ペリール、(水)	9/21 水 ★ はし	コッパビン 中華まん あんずあえ	(パン) カレーライス、だいず、じゃがいも、たまねぎ、にんにん、さやいんげん、干しいたけ、油、ポーンストック、しょうゆ漬、しょうゆ漬、三進鹽、でんぷん、(水)
ねぎ、きゅうり、にんにん、セロリ、しょうゆ漬、サラダ油、群、砂糖、塩	9/22 木 ★ はし	ごはん 牛乳 乾燥スープ アジボ	(米) おきだした、はるさめ、はぐさい、デンゲンサイ、にんにん、ポーンストック、とりがらす、しょうゆ漬、塩、こしょう、(水)
はい、デンゲンサイ、ただのこ、にんにん、ポーンストック、とりがらす、塩、こしょう、(水)	9/28 月 ★ はし	ごはん 牛乳 かんとう煮 あえもの	(米) とり肉、こんにやく、がんもどき、さがきてんがら、じゃがいも、にんにん、さやいんげん、しょうゆ漬、しょうゆ漬、三進鹽、みりん、けずりふし、(水)
い、す、ねぎ、にんにん、干しいたけ、土しよりが、にんにく、ポーンストック、三進鹽、酒、みりん、塩、こしょう、トルバンジャン、油、ごま油、でん	9/29 火 ★ はし	ごはん 牛乳 かんとう煮 あえもの	(米) とり肉、こんにやく、がんもどき、さがきてんがら、じゃがいも、にんにん、さやいんげん、しょうゆ漬、しょうゆ漬、三進鹽、みりん、けずりふし、(水)
コン、じゃがいも、たまねぎ、にんにん、さやいんげん、油、とりがらす、三進鹽、みりん、(水)	9/27 火 ★ はし	ごはん 牛乳 野菜ソテー カンリーポテト	(パン、はちみつ) カレーライス、ベーコン、ショートスパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんにん、コン、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
ン、コーン、にんにん、油、とりがらす、しょうゆ漬、塩、こしょう、(水)	9/28 水 ★ はし	中華おむす 牛乳 揚げ物 中華風餅の物	(米、もち麦、とり肉、ただのこ、にんにん、干しいたけ、ポーンストック、しょうゆ漬、しょうゆ漬、みりん、塩、こしょう、(水)
ん、ごん、レタス、にんにん、干しいたけ、ポーンストック、とりがらす、塩、こしょう、(水)	9/29 木 ★ はし	ごはん 牛乳 せんべい汁 おきのそ煮	(米) もち麦、とり肉、ただのこ、にんにん、干しいたけ、ポーンストック、しょうゆ漬、しょうゆ漬、みりん、塩、こしょう、(水)
いぼちや、たまねぎ、おけるチーズ、塩、こしょう	9/30 金 ★ はし	チャーハン 牛乳 焼きそば 焼きそば	(米、おきだした、ねぎ、とりがらす、しょうゆ漬、塩、ごま油、塩、こしょう、(水)
う、ぶた肉、いか、もやし、酒、はぐさい、デンゲンサイ、にんにん、油、とん	●	●	(米、おきだした、ねぎ、とりがらす、しょうゆ漬、塩、ごま油、塩、こしょう、(水)
ギンストック、しょうゆ漬、塩、こしょう、でんぷん、(水)			
にじ、とうがら、えのきたけ、みつば、しょうゆ漬、塩、けずりふし、(水)			●パンは偽造品にされたものが提供されます。持ち帰りは出来ません。
つ、つきにく、こぼろ、にんにん、白ごま、とうがらし、油、三進鹽、しょう			●偽造品の場合は、教育委員会の許可なく、お返しをいただけません。
ゆ、みりん、ごま油、けずりふし、(水)			●魚には毒がありすぎるので、気を付けてとんで食べてください。
			●都合により調理を変更する場合がございますので、ご了承ください。



(3) 給食に関する情報発信

市のホームページ



[本文へ](#) | [文字サイズ変更](#) 標準 拡大 | [背景色変更](#) 黒 青 白 | [閲覧支援ソフト](#) | [English](#) | [簡体字](#) | [繁体字](#) | [ハングル](#)

[くらし・手続き](#) | [子育て・教育](#) | [健康・福祉](#) | [市政](#) | [事業者向け](#) | [各課の案内](#)

現在の位置

[ホーム](#) > [各課の案内](#) > [守口市教育委員会](#) > [新着情報](#) > [市立小中学校の給食における対応について](#)
> [市立小学校等の給食で使用している米について](#)

市立小学校等の給食で使用している米について

5月25日（水曜日）から市立小学校及び義務教育学校で使用している精米については、教育委員会として精米所の現況確認を行い、適切な衛生管理が行われていることを確認し、使用を開始しました。

子どもたちに安心して食べていただけるよう、使用している米の産地及び銘柄、精米工場における製造過程をお知らせします。

使用米 きぬひかり（令和3年度、滋賀県）

契約先 [公益財団法人大阪府学校給食会](#)（以下、「大阪府学校給食会」）

精米業者 [荏南食糧株式会社](#)（松原市三宅西）

Google 提供

[市立小中学校の給食における対応について](#)

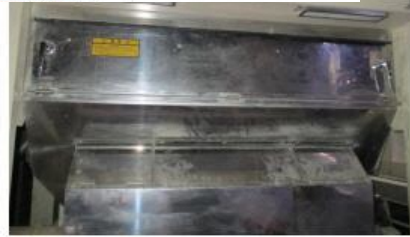
- 市立小学校等の給食で使用する米について
- 市立学校等の給食における対応について
- 市立学校等の給食における対応について



AIチャットボットに質問する



選別機で除去された米



ガラス選別機（CCP）



上機



オペレーター 品質チェック



ガラス選別機（CCP）

【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

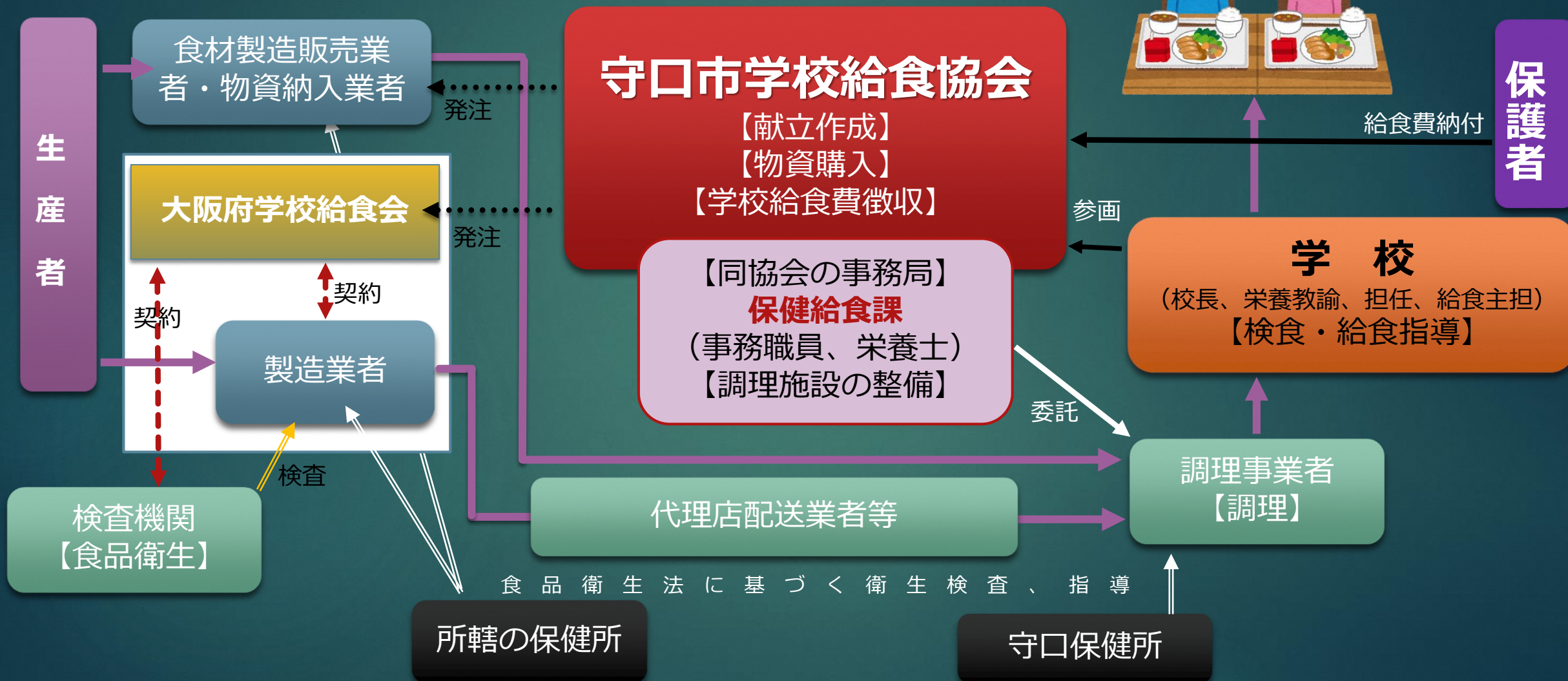
【守口市学校給食協会】



理事会役員	
会長 1名	校長会代表
副会長 2名以内	市PTA協議会代表、教育委員会事務局職員
理事長 1名	校長会代表
専務理事 1名	教育委員会事務局職員
理事 7名以内	給食主担者（教職員）、PTA代表
会計 1名	教育委員会事務局職員

【小学校等給食の実施体制】

→ 食材が配膳されるまでの流れ



【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）

【公益財団法人大阪府学校給食会】

精米所等の条件

「大阪府学校給食用精米業者選定基準及び選定要領」により精米所を指定

【基準】

- ・ 金属検出機、ガラス選別機を有していること。
- ・ 玄米保管用低温倉庫を有していること。
- ・ 食品専用の清潔な配送車を有していること等。

【安全性の確認】

- ・ 日本穀物検定協会に依頼し、各工場に立入検査を毎月実施
- ・ 公的検査機関で残留農薬検査を実施
- ・ 年1回以上工場への立入調査を実施（衛生面・品質管理・倉庫の状況等）
- ・ 市町村の指定する銘柄が供給されているかを産地農協への現地調査を実施

（４）外部有識者等による給食実施体制の検証改善

安全・安心な学校給食に向けた取組みの一層の充実

【守口市立学校給食安全安心検証委員会（案）】

（委員）

学識経験者（食品衛生学、栄養学等を研究する大学教員）
保護者代表など6名以内

（所掌事務）

教育委員会の諮問に応じて、調査審議し答申する。

- ・ 学校給食の安全及び衛生の向上に関わる事項
- ・ 学校給食事故対応の点検及び評価に関する事項 など