



子どもたちに笑顔いっぱい
の給食時間をお届けします

牛窓産パールメロン

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

施設紹介（新見市立新見市学校給食センター にいみ〜る）・・・2～3

学校給食の衛生管理について ～HACCP を日々成長させる～・・・4



令和2年度献立専門委員（第二分科会）作成献立
※詳細は4ページ

No. **243**
令和3年6月1日
編集発行

公益財団法人 岡山県学校給食会

〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4

TEL 086-263-6465(代)

URL : <http://www.ogk.or.jp/>



施設紹介

新見市立新見市学校給食センター にいみ〜る

新見市は、岡山県西北部に位置し、鳥取県、広島県と県境を接しています。

市域は、岡山県の総面積の11.2%にあたる793km²の広大な面積を持ち、その8割以上を森林が占めていることから、清らかな水や澄んだ空気といった自然環境に恵まれており、市北部を源流域とする岡山県の三大河川の一つである高梁川が、支流の流れを集めながら市内を南北に貫流し、瀬戸内海へ流れています。

市北部は、中国山地の脊梁地帯に属し、標高1,000m内外の山が連なる起伏の多い地形が広がり、市中央部は、新見盆地をはじめとする小さな盆地が、ほぼ東西に連なっています。市南部は、吉備高原の一部に含まれ、阿哲台と呼ばれる石灰岩台地が広がっており、石灰岩特有のカルスト地形や鍾乳洞が点在しています。

新見市では、昭和46年4月に学校給食センターを開設し、市内の4小・中学校に給食の受配を開始し、徐々にその数を増やし、平成13年のピーク時には、市内の10の小・中学校に給食の受配を行うまでになりました。それ以外の小・中学校は、各共同調理場や学校の調理場で調理を行っていました。

学校給食センターは50年にわたり市内の小・中学校に給食を提供してきましたが、給食センター施設・設備の老朽化と時代に適合した衛生管理基準への対応、給食センター以外の各共同調理場や学校調理場の老朽化などから、新学校給食センター建設を行うこととなりました。



近景

新学校給食センター開設にあたり、児童・生徒に親しまれ、愛着がもたれる施設となるよう、市内の小学生から愛称を募集し、「にいみ」と、英語の食事を意味する「ミール」を組み合わせせた、「にいみ〜る」と決めました。

新学校給食センターは、1日あたり、最大で2,000食を調理することができる施設ですが、現在は市内の4小・中学校の約1,400食を調理しています。今後は、2学期には5小学校、来年度には7小・中学校が増え、令和5年度には市内全ての小・中学校に給食を提供する予定です。



野菜下処理室



洗浄室



煮炊調理室

新学校給食センターは、衛生管理基準を遵守し、検収室や下処理室、洗浄室などの汚染区域と、煮炊調理室や焼物・揚げ物・蒸し物調理室など非汚染区域は、相互に直接出入りができない構造となっており、非汚染区域に入る際には、前室（エアシャワーで衣服のホコリを取り除き、手指洗浄・消毒を行う部屋）を必ず通るようになっています。

また、アレルギー対応の専用スペースを設け、より確実なアレルギー対応を行います。

調理にあたっては、最新の調理機器を導入し、加えて以前の学校給食センターでは炊飯専用ラインがなかったため白米飯は外注していましたが、新学校給食センターでは炊飯室を設けたため、温かい米飯を提供できるようになりました。そして、給食は、断熱性が高い二重食缶で配送しており、米飯や汁物などの温かい料理は温かく、あえ物やデザートなどの冷たい料理は冷たい状態で届けられます。

また、調理過程で発生した残菜や残飯を粉碎処理装置で粉碎して、地下の管に送り専用機器で脱水することでゴミの軽量化を行い、食器、食缶洗浄機やコンテナ洗浄機の導入で調理員の作業量の軽減が図れるようになりました。



アレルギー食調理コーナー



炊飯室



電気式天吊りコンテナ消毒装置と消毒用コンテナ



見学スペース

2階には、食を学ぶ場として、調理作業を見学するスペース、研修室を備えています。今後は、受配校が多くなることから、市内全域に張り巡らされた光ファイバー網を活用し、学校と給食センターをオンラインで結び、食に関する指導を行うこととしています。

また、外観は、隣接するこども園や周辺の住宅との調和を図ったデザイン、色合いとしました。

【施設の概要】

| | |
|------|-------------|
| 名称 | 新見市学校給食センター |
| 愛称 | にいきみ〜る |
| 所在地 | 新見市正田11-1 |
| 構造 | センター棟 鉄骨造2階 |
| 敷地面積 | 7,472.03㎡ |
| 延床面積 | 2,197.35㎡ |



遠景

学校給食の衛生管理について ～HACCPを日々成長させる～

岡山県保健福祉部生活衛生課

学校給食に携わる皆様におかれましては、日々安全で美味しい給食の提供にご尽力いただき感謝申し上げます。学校給食の衛生管理に関する、「HACCPに沿った衛生管理」、「異物混入対策」、「食中毒対策」の3点についてご説明させていただきます。

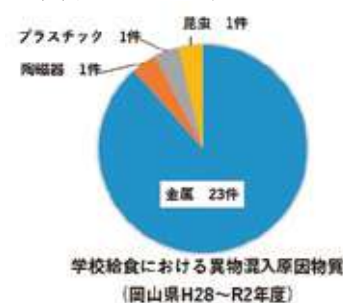
○HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者に対して「HACCPに沿った衛生管理」への取り組みが完全導入されることとなりました。学校給食においては、HACCPの概念に基づいて策定された「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従った衛生管理を既に実施されていますので、今回の法改正により新たな対応は生じませんが、この機に改めてHACCPの考え方、衛生管理計画の内容、衛生管理の実施状況など確認してみたいと思います。

HACCPは導入して終わりではなく、むしろ日々の作業の中で振り返りながら成長させていくものです。ぜひ、日々の記録を定期的に振り返りながら見直しを行い、より安全・安心な給食を追求していただければと思います。



○異物混入対策



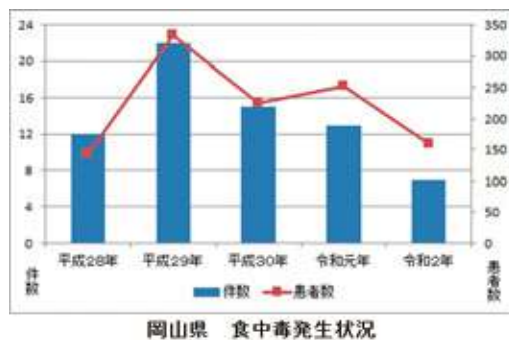
学校給食において、「異物混入」の事例が少なからず発生しています。中でも異物の原因物質として多いものが金属です。異物対策はその由来ごとに対策を講じることが必要です。たとえば、調理器具の使用前後の点検、食材の目視確認、調理者の方のポケットのない白衣の着用やローラー掛け等が挙げられます。またこれらの対策とともに非常に重要なことが「記録を残す」ことです。記録を残すことは、日々の衛生意識の向上に加え、取り組みに対する確かな説明になります。HACCPの取り組みにも通じることで、ぜひ取り組んでいただきたいと思います。

○食中毒対策

岡山県の昨年の食中毒の発生件数に注目しますと、過去5年間で最も少ない7件でした。全国における発生件数についても、過去20年間で最も少ない887件でした。これは新型コロナウイルスの影響で手指消毒の意識が高まったことが要因の一つだと考えられます。実際に、昨年はインフルエンザ等の感染症についても発生件数が少なく、改めて手指衛生の大切さが示されたデータではないでしょうか。



またノロウイルスによる食中毒は、冬季だけでなく年間通じて発生する傾向が見られます。今一度、食品衛生の基本である手指衛生について、確かな取り組みをお願いします。



○最後に

現在のコロナ禍において、学校での生活は、子どもたちにとって、今まで以上に重要なものになっていると思われます。その中でも、学校給食は、子どもたちにとっての楽しみだけでなく、健やかな成長、さらには食育の観点からも、重要な役割を担っています。

より安全・安心な学校給食への取り組みの参考にいただければ幸いです。

(表紙の写真) 令和2年度献立専門委員(第二分科会)作成献立

題材名：朝食をグレードアップさせよう (中学校)

ねらい：主食・主菜・副菜をそろえた食事をとることの大切さを知り、朝食内容をより良くする方法を考えて食べようとする意欲をもつ。

食育の視点：心身の健康

献立名：ごはん 牛乳 さけの塩こうじ焼き おかか和え 切干大根のみそ汁 納豆

詳細は「学校給食参考献立集第34集」をご覧ください。