



子どもたちには笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

 岡山県学校給食会会報

岡山市立馬屋下小学校

県学給だより

index

- 施設紹介（真庭中央食育センター）・・・2～3
- 学校給食における食中毒の防止について・・・4



令和3年度献立専門委員(第二分科会)作成動画
※詳細は4ページ



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 : <https://www.ogk.or.jp/>



施設紹介

真庭中央食育センター

真庭市は、岡山県北部で中国山地のほぼ中央に位置しており、北は鳥取県に接し、東西に約30km、南北に約50kmの広がりを見せています。総面積は約828km²で、岡山県の約11.6%を占める県下で最も大きな自治体です。また、持続可能な開発目標(SDGs)の達成に向けた優れた取組を行う都市として全国29都市の「SDGs未来都市」に、取組自体も先導的なものとして全国10事業の「自治体SDGsモデル事業」に選定されています。

真庭市では、小学校20校、中学校6校の給食を共同調理場方式6施設、自校方式1施設を活用して提供しています。真庭中央食育センターは、「真庭市学校給食施設整備計画」により落合地区小学校6校、中学校1校の給食施設老朽化にともない、市内6番目の共同調理場方式施設として設置されました。令和3年12月竣工後、令和4年4月から1日の給食を約1,200食提供しています。

本施設は、鉄骨造一部2階建、稼働能力1,300食/日を有しており、作業区域の汚染・非汚染の明確なゾーニングや設備の配置により、円滑な作業動線を確保しています。複雑な流れにしないことで、より安全な調理ができるようにしています。また、様々な給食献立に対応できる調理設備、食物アレルギー等に対応できる調理室を設けています。

本施設には、食を学ぶ場として、調理作業を見学するスペースおよび研修室を設けており、学校給食における地産地消の取組、学校給食の安全性のPRを目的に栄養改善協議会や地域自治会、食材生産者等を対象に幅広い年齢層の方々を対象とした見学会・試食会も今後行っていく予定です。また、中学生の職場体験・大学生の臨地実習なども積極的に対応するとともに、夏期休業中を利用し、栄養士・調理員の衛生研修・調理講習を行い、真庭市のオリジナル共通献立を作成します。



洗米室



魚・肉・卵下処理室



野菜下処理室

本施設では、野菜くずや給食の残菜は、廃棄物処理コスト削減、有機性廃棄物の再資源化のために、生ごみなどを肥料として再資源化しています。

本施設の建設により、高い衛生水準の確保と衛生管理の徹底を図りバラエティー豊かな給食を提供することにより、施設名のとおり食に関する真庭の情報発信の中心として児童生徒の健全な食育の推進はもちろん、食を通じて生活の豊かさは持続を考える場として市民に親しまれる施設になるよう努めてまいります。



炊飯室



焼物・揚物室



煮炊調理室



アレルギー食調理室



和え物室



コンテナ室



研修室兼見学室

食について学ぶ部屋であり、作っている様子を見学できます。

【施設の概要】

名 称 真庭中央食育センター
 所 在 地 真庭市下市瀬616-7
 敷地面積 3,844.99㎡
 構 造 鉄骨造一部2階建
 建築面積 1,396.78㎡
 延べ面積 1,414.71㎡



真庭市キャラクター

学校給食における食中毒の防止について

岡山県教育庁保健体育課 指導主事（副参事） 鈴木美穂

学校給食関係者の皆さまにおかれましては、平素から、安全・安心でおいしい給食の提供に御尽力いただいておりますことに、感謝申し上げます。

学校給食の衛生管理につきましては、「学校給食衛生管理基準」（以下、「衛生管理基準」という。）に基づいて実施することとされており、皆さまにおかれましても、本基準を遵守すべく、日々御努力をいただいていることと存じます。

1 学校給食における食中毒発生状況（資料1）

平成29年以降、全国の学校給食における食中毒の年間発生件数は、5件以下となっています。しかしながら、令和2年度は、大規模な食中毒が発生したため、発生件数が4件であるのに対し、有症者数は平成9年以降最多の4,050名となりました。

学校給食で食中毒が発生してしまうと、多くの児童生徒に健康被害を及ぼすほか、社会的な影響も大きいため、学校給食の意義そのものを問われることにもなりかねません。

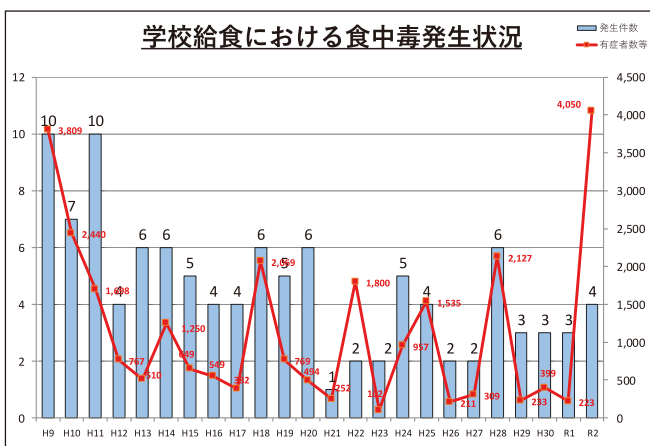
2 食中毒の発生要因（資料2）

令和2年度の全国の学校給食における食中毒の原因菌等は、病原性大腸菌・カンピロバクター・ウエルシュ菌の細菌性食中毒が3件、ヒスタミンによるものが1件でした。細菌性食中毒の防止には、食品の十分な洗浄や加熱処理、二次汚染の防止等、衛生管理基準を遵守することが重要です。令和2年度の食中毒では、「前日から水戻しした海藻を加熱処理しなかったこと」が原因と推定されるものがありました。衛生管理基準には、「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。」とされており、衛生管理基準を遵守していれば、防ぐことができたと考えられます。

3 衛生管理の充実に向けて

「学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月）」には、次のような記載があります。「学校給食調理場の現場で衛生管理の徹底を目指す時、よく「意識の向上」という言葉が使われます。（中略）全ての意識改革及び向上には科学的根拠に基づいて認識行動しないとその正しい意味が分からず、目的を達成することも定着することもできません。すなわち、意識は常に正しい知識に裏打ちされていなければならないのです。」

学校給食の衛生管理については、科学的根拠に基づいた各種マニュアルが文部科学省から発刊されています。ぜひ、各職場において繰り返し確認いただき、栄養教諭・学校栄養職員の皆さまが関係法令と衛生管理の趣旨・本質を理解し、衛生管理の理論と技術を自分のものとして調理員を含めた全ての関係者に伝え、衛生管理の充実を図っていただきたいと存じます。子どもたちが笑顔でおいしそうに食べる姿を思い浮かべながら、安全でおいしい給食づくりに取り組んでいただきますよう、どうぞよろしく願いいたします。



資料1

番号	都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	発生原因	備考
1	埼玉県	八潮市	病原性大腸菌 07	R2. 6. 26	3239名	海藻サラダ	教職員 214名
2	東京都	文京区	ヒスタミン	R2. 10. 6	7名	魚のごまだれ焼き	教職員 1名
3	東京都	中野区	カンピロバクター	R2. 10. 12	104名	学校が調理し提供した給食	教職員等 2名
4	埼玉県	上尾市	ウエルシュ菌	R3. 2. 17	700名	特定まで至らなかった	教職員18名

資料2

（資料出典：令和3年度健康教育・食育行政担当者連絡協議会資料）

（表紙の写真）令和3年度献立専門委員（第二分科会）作成動画

題材名：「しよくじのマナー」をみにつけよう（小学校）

ねらい：「食事のマナー」を知り、楽しい雰囲気食べる。

食育の視点：普段の「食事のマナー」を見直し、楽しい雰囲気ですることができる。（社会性）