



子どもたちに笑顔いっぱい
 の給食時間をお届けします

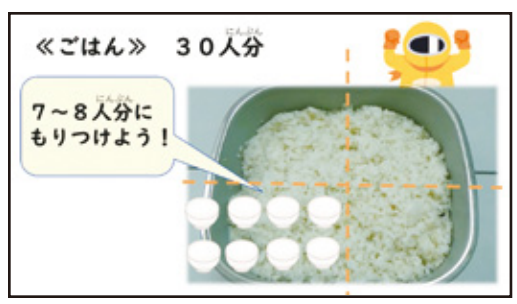

岡山県学校給食会会報

「開けてHAPPY♪食べてHAPPY♪なお弁当」
 笠岡市矢掛町中学校組合立小北中学校
 関連記事2ページ

県学給だより

index

- 食育推進事業の紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
- 学校給食現場の衛生管理・・・・・・・・・・・・・・3~4
- 学校給食用物資の抜取検査・・・・・・・・・・・・・・5
- お知らせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6



令和4年度献立専門委員会第二分科会作成動画
 ※詳細は6ページ

No. **264**
 令和5年7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 : <https://www.ogk.or.jp/>



食育推進事業の紹介

笠岡市矢掛町中学校組合立小北中学校

本校は、岡山県南西部、笠岡市と矢掛町の間部にある中学校組合立の学校で、周りを田んぼに囲まれた自然豊かな学区にある全校生徒70人程度の学校です。

毎年夏季休業中に、規則正しい生活習慣と食習慣を育むことを目的として『朝食作り』を行っています。そして各家庭で生徒が作った朝食をレポートにまとめ、2学期始業式に提出しています。それらの中から給食委員会で良かったものを壁面掲示して発表しました。生徒たちは、お互いに「美味しそう。」「いろいろがいいね。」など、写真をよく見て友達の作った朝食の良い点を見つけ、コメントしました。

保護者からのコメント欄には、一人で頑張ったことや、これからも作ってほしいという言葉等が書かれていました。それにより『朝食作り』を家庭が協力してくださっていることが改めてわかりました。生徒も保護者からのコメントを嬉しそうに読んでいました。



『朝食作り』の掲示

また、毎年10月末頃に『お弁当の日』を設定しています。これは、テーマにそって自分でお弁当のメニューを考え、作ってお昼に食べる日です。教職員も自分でお弁当を作ります。

今年のテーマ『開けてHAPPY♪食べてHAPPY♪な

お弁当』のもと、給食委員会がクラスでお弁当作りのコツや大切にしたいポイントなどを伝えたあと、生徒一人一人が自分でお弁当作りの計画を立てます。



給食委員会の説明

それぞれがオリジナリティあふれたお弁当を、自分で作って持ってくることができました。当日は作ってきたお弁当をタブレットで撮り、出来具合をみんなで共有しました。

反省では「思ったより難しかった。」「すき間ができて困った。」「作ってもらった時は気づかなかった大変さがわかった。」「好きなものが食べられて良かった。」など、いろいろな意見が出ていました。



『お弁当の日』の様子

他にも巻き寿司やお餅を作る計画で特別支援学級が稲を育て、稲作の大変さを実感することができました。

今年度も朝食作りやお弁当作りを通じて食に対する興味をもち、積極的に調理に挑戦できるよう、いろいろな働きかけをしていきたいと考えています。

学校給食現場の衛生管理 ～食中毒防止対策について～

岡山県の食中毒発生状況

平成15年から令和4年までの岡山県下における食中毒の発生状況によると、令和4年は前年と比較して発生件数、患者数ともに減少していますが、令和3年の患者数が突出して多いことが注目されます（図1）。これは倉敷市の弁当製造施設で製造された給食弁当からのノロウイルス食中毒によるものでした。ノロウイルスの食中毒は1件当たりの患者数が非常に多くなる傾向が見られます。ノロウイルス食中毒発生要因は調理従事者による二次汚染が約8割を占め、その中でも感染していても症状が出ない（本人は気づいていない）不顕性感染者からの二次汚染が半数を占めています。これらのことから、感染者からの拡散をいかに防ぐかが食中毒防止対策のポイントとなります。

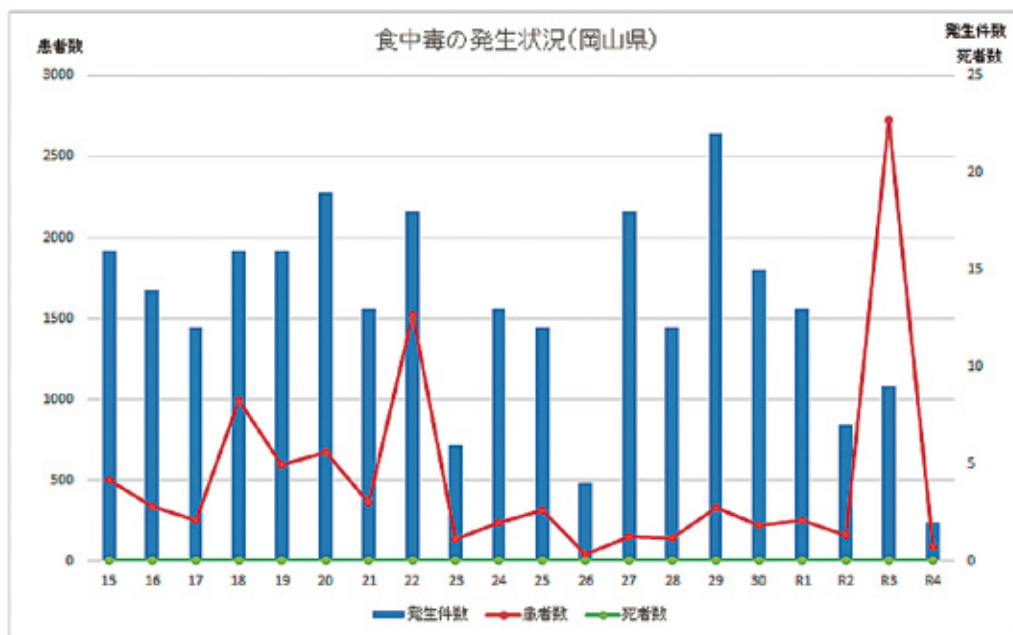


図1：岡山県における食中毒の発生状況（岡山県生活衛生課HPより）

ノロウイルス感染対策のポイント

調理従事者からの二次汚染については、①施設内でヒトからヒトへ直接感染する場合、②ウイルスが付着した手で食品を触り、その食品を食べた場合が考えられます。ノロウイルスは症状がなくなっても、通常では1週間程度長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、症状が改善した後も感染のリスクは継続します。また、感染力が強く少量（10～100個）で感染・発病することから、ドアノブの先にわずかに付着した菌を触ることなどで感染する恐れがあります。従って手が触れる場所、食品が接触する場所の徹底した洗浄・殺菌を行うこと、体調の悪い方がいなくても日常的に対策を継続することが求められます。

食中毒を防止する対策

① 手袋着用の手順の明確化

汚れた手で手袋を取り出すと手袋表面に汚れが付着します。ノロウイルスは僅かな菌数で感染することから、手袋を着用する前にしっかりと手洗い、手指の殺菌を行った上で手袋を取り出すルールを設定する必要があります。これは調理員さんだけでなく、給食当番の皆さんを含む給食を取り扱う全ての方が対象です。

また、手袋もペーパータオルのように横から又は下から取り出せるように設置すると、相互汚染の防止になります。適切に手袋を着用した後も、作業中は定期的に手袋を交換し、清潔な状態を維持しましょう。



② 調理場やトイレ入室時の手順の明確化

調理場に入室する際は清潔な作業着に着替え、ローラー掛けや手洗い、手指の殺菌を行った上で入室することを徹底し、ヒトからヒトへの感染を防ぎましょう。トイレ入室時は専用の履物に交換し、作業着を着替えて入室することが望ましいです。しかし作業着を全て着替えて入室することが困難な場合もあります。その場合、上着だけ脱いでトイレ前にひっかけて入室するルールを設定している調理場もあります。

③ 夏休み等長期休暇時における対策

ノロウイルスは熱や酸に強く、乾燥した環境でも長く感染性を維持されるので、一度環境が汚染されるとそこに存在するノロウイルスは不活化されにくく、感染拡大の原因となる可能性があります。

長期休暇時には日常清掃では行き届きにくい箇所を徹底的に清掃・洗浄し、アルコール製剤や次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌を行いましょう。



手袋着用の手順や入室時の手順の明確化はノロウイルスに限らず黄色ブドウ球菌等、従業員由来の食中毒を防止するための対策の一環として重要です。従業員自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動を意識し、事故のない給食づくりに取り組んでいただきたいと思います。

厚生労働省食品安全情報HPでは手洗いの手順や食中毒予防対策リーフレット等、各現場での啓発に役立つ様々な食中毒関連情報が掲載されています。さらに詳しく内容を知りたい方は「厚生労働省 食中毒」で検索するか、右のQRコードから情報を得てご利用ください。



一般向け



子ども向け

東洋産業株式会社 技術部 コンサルティング室
副室長 水元 誠



学校給食用物資の抜取検査

牛乳

学校給食用牛乳の食品衛生及び品質向上を図ることを目的に、令和5年4月に抜取検査を実施しました。

学校給食現場から学校給食用牛乳3本を抽出し、食品衛生法の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による規格基準に基づき検査を行いました。県内供給3業者全て異常はありませんでした。

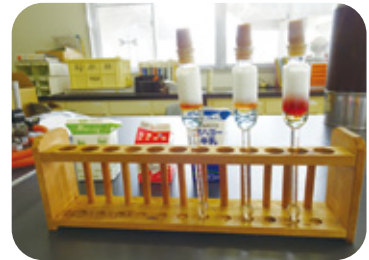
牛乳検査



細菌検査



理化学検査



米飯・めん

学校給食用米飯・めんの品質及び安全性を確保することを目的に、令和5年6月に米飯・めんの抜取検査を炊飯（10工場）、製めん（6工場）の全委託加工工場を対象に実施しました。格好給食現場の米飯又はめん給食実施日に、抜取りをしていただき、その日のうちに検査を実施いたしました。

学校給食用米飯については、煮沸したスプーン等で100g程度抽出し、学校給食用めんについては、雑菌等に汚染されないよう注意のうえ無作為に抜き取り、一般細菌数、大腸菌群、E. coli（O-157を含む）、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌の検査を実施しましたが、異常は認められませんでした。なお、パンについては、11月に品質審査会を予定しており、細菌検査についても実施する予定です。

細菌検査



検体採取



塗抹



判定

一般物資

今年度も本会検査室において、一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、保存料等の理化学検査など、1,200検体11,000項目の検査を計画し、定期的または随時に実施するとともに、安全性の確保に努めます。

4～5月にかけて、取扱物資259検体2,642項目の食品検査を実施し、合わせて、一食当たりの重量のチェック、表示の確認等を行いました。共に異常は認められませんでした。

取扱物資の食品検査を実施することにより、取引先には高品質な製品の取扱いを喚起し、安全な物資をお届けできるよう努めて参ります。

理化学検査



透析



抽出



測定

第66回岡山県学校給食研究協議大会

日時 令和5年7月25日(火) 10:00～15:30

会場 コンベックス岡山

講演

『「ナッジ」を応用した食育指導について(仮)』
帝京大学医療技術学部看護学科
非常勤講師 杉浦 九実 氏

分科会

食育推進部会

「運動部活動方針」実践推進事業活動を
通じた食育の実践」報告
行政説明—協力者会議、事業概要等—
岡山県教育庁保健体育課
指導主事(主任) 小原 万利枝 氏

実践報告

岡山県教育庁保健体育課
指導主事(主任) 小原 万利枝 氏

倉敷市立郷内小学校
栄養教諭 武井 綾 氏

津山市立西中学校
栄養教諭 内田 茜 氏

衛生管理部会

「学校給食施設における衛生管理について(仮)」
公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与
一般社団法人関東学校給食サービス協会
顧問 谷口 力夫 氏

学校給食情報展示会

日時 令和5年7月25日(火) 12:00～13:45
(岡山県学校給食研究協議大会同時開催)

会場 コンベックス岡山 小展示場

内容 (1) 岡山県学校給食会取扱物資展示
(2) 食育支援教材展示
(3) 献立専門委員作成動画等のパネル展示

<令和5年6月2日 公岡給第63号 通知>

岡山県特定給食施設関係者研修会

日時 令和5年8月4日(金) 13:00～16:00

会場 岡山市民会館

内容

講演Ⅰ 「衛生管理について」
岡山県保健医療部 生活衛生課
主任 岡本 尚子 氏

講演Ⅱ 「ガッテン流 痩せた〜い!
でも食べた〜い! どうすればいいの」
元NHK科学・環境番組部専任ディレクター
「ためしてガッテン」演出担当デスク
北折 一 氏

<令和5年6月5日 公岡給第92号 通知>

岡山県学校給食共同調理場夏期研修会

日時 令和5年8月10日(金) 10:00～15:00

会場 ピュアリティまきび

内容

講演Ⅰ 「冷凍食品の知識と活用法」
一般社団法人日本冷凍食品協会
広報部長 三浦 佳子 氏

講演Ⅱ 「無理なく楽しい食品ロス削減(仮)」
第57次南極地域観測隊(2015-2017)
フーディフーズ株式会社 渡貫 淳子 氏

<令和5年6月28日 岡共連第12号 通知>



(表紙の写真)令和4年度献立専門委員会第二分科会作成動画

題材名:じょうずに配食をしよう(小学校)

ねらい:適切な配食の仕方について知り、一人分の適量を上手に配食しようとする意欲をもつ。

食育の視点:心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。(心身の健康)