

資料7

令和元年度 献立・衛生管理について

1 献立について

(1) 給食の構成

あま市の学校給食は、主食と牛乳と副食で構成されている。

ア 主食〔業者委託〕 米飯、パン、麺、ナンからいずれかを使用している。

イ 牛乳〔業者委託〕 県内産の普通牛乳（200ml）を使用している。

ウ 副食〔各センターで調理〕 野菜や果物などではできる限り旬のものを使用し、季節感をもたせるようにしている。郷土料理や地域の食材、各都道府県の郷土料理を取り入れている。子どもたちが苦手な魚、海藻、豆類も積極的に使用している。

2 栄養量について

文部科学省により定められている「学校給食摂取基準」に沿って献立を作成している。1日に必要な栄養量の1/3が摂取できるように、不足しがちなカルシウムなどは1/2以上摂取できるように決められている。

〈 学校給食摂取基準 〉

	小学生(8・9歳)	中学生
エネルギー(kcal)	650	830
たんぱく質(g)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%	
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%	
食塩相当量(g)	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	350	450
マグネシウム(mg)	50	120
鉄(mg)	3	4
ビタミンA(μ gRAE)	200	300
ビタミンB1(mg)	0.4	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.6
ビタミンC(mg)	20	30
食物繊維(g)	5以上	6.5以上

3 献立の作成

献立は、あま市で統一の献立の原案を作成し実施している。

(1) あま市独自の取組

ア みんなで食べる！あま市の野菜

あま市で収穫された食材を給食で使用することで給食に興味をもたせたりあま市の農産業について関心を高めさせたりしていく。

イ 食べよう愛知の野菜

地産地消の推進を目的として、毎月2品目海部地域や愛知県で作られている野菜を取り入れている。

4月	キャベツ・小松菜	9月	なす・みつば	1月	大根・白菜
5月	たまねぎ・ねぎ	10月	れんこん・みつば	2月	ねぎ・にんじん
6月	きゅうり・キャベツ	11月	れんこん・ねぎ	3月	小松菜・なのはな
7月	十六ささげ・なす	12月	ほうれん草・ブロッコリー		

ウ かみかみの日

かむことについて意識させることをねらいとし、毎月1品目歯ごたえのある食材を取り入れている。

4月	ごぼう	7月	いか	11月	れんこん	2月	大豆
5月	たくあん	9月	枝豆	12月	わかさぎ	3月	昆布
6月	たこ	10月	小魚	1月	切干大根		

エ 食育の日

毎月テーマに沿った内容の献立を作成する。食育の日（19日）前後に実施する。

4月	春を感じる献立	9月	鉄分強化献立	1月	食物繊維強化献立
5月	カルシウム強化献立	10月	秋の実りの献立	2月	豆を味わう献立
6月	愛知を食べる献立	11月	米を味わう献立	3月	ビタミン強化献立
7月	スタミナ満点献立	12月	かぜ予防献立		

オ 全国郷土料理の日

毎月各都道府県の郷土料理を取り入れ、給食だよりや放送資料で紹介する。

カ セレクト給食

年に2回程度、食の選択能力を伸ばすことをねらいとして実施する。

キ 防災の献立

防災に対する意識を高めるために、年に1回防災を意識した献立を取り入れる。あま市では非常用レトルトカレーを備蓄しているので、入れ替え時に使用する。

(2) 献立作成の流れ

ア 栄養教諭・学校栄養職員が原案を作成する。

イ 事前献立検討会

栄養教諭・学校栄養職員6名と保育園栄養士2名で検討する。

ウ 献立検討会

各学校の給食主任・保育園代表・各センター所長が参加し、献立事前検討会で検討した献立案に基づき検討する。

エ 物資選定委員会

献立検討会で検討した案をもとに、実際に使用する物資を選定する会である。

各地区の小中学校長代表、小中学校PTA母親代表、小中学校給食主任と保育園の代表の方で、子どもの嗜好、産地、成分、価格、献立に即したものであるかなど様々な観点を踏まえて選定している。

2 衛生管理について

安全で安心な学校給食を実施するため、「学校給食衛生管理基準」は「学校給食法」に位置づけられている。学校給食関係者は、学校給食法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努めることが求められている。

(1) 衛生管理について

ア 学校給食従事者の健康管理

作業開始前に衛生・健康管理簿に記入する。

- (ア) 健康状態が不良の場合（下痢、発熱、腹痛、嘔吐など）は申し出る。
- (イ) 本人もしくは、同居人が感染症に感染している、またはその疑いのある場合はセンター長の指示に従う。
- (ウ) 検便は、月2回必ず受ける。
10～3月については、月1回ノロウイルス検便検査も行う。
- (エ) 定期健康診断は、年1回行い、健康管理に努める。

イ 献立

献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮する。

ウ 原材料の検収・記録

検収は、食品の納入に立会い、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、消費期限または賞味期限、製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号について、毎日点検を行い記録する。

エ 調理過程

(ア) 食品の温度管理

- ・ 加熱調理食品は中心温度計を用いて、中心部が85～90度で90秒以上又は同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間を記録する。
- ・ 冷却時は、冷却機を使用する場合は10度以下とし、水冷の場合は水温または20度以下とする。

(イ) 使用水

毎日、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることや色、にごり、におい、味を確認する。

(ウ) 二次汚染の防止

- ・ 調理作業については作業工程表に基づいて事前に打ち合わせを行う。
- ・ 食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さに置く。
- ・ 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、器具を使用する。
- ・ 厨房内の食品は、必ずふた等をする。
- ・ 調理終了後の食品は、素手でさわらない。
- ・ エプロン、履物等は、取り扱う食品または作業区分ごとに使い分ける。
- ・ 調理後2時間以内に給食できることを考慮し、作業計画をたてる。

オ 検食及び保存食等

(ア) 検食

- ・ 検食は、学校給食センター及び各学校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行う。
- ・ 異物の混入はないか、異味・異臭その他の異常はないか、一食分としてそれぞれの量は適当か、味付け、香り等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認する。

(イ) 保存食

- ・ 原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ保存食用ビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

(2) 学校給食用食品等衛生検査

ア 食器残留物検査

食器の洗浄が十分行われているかを調べるために行う検査。長期間の使用によりできた傷に食べ物や洗剤の残留が認められる場合がある。食器の交換時期を検討する目安にもなる。

イ 食品検査

学校給食で使用される食品や調理後の料理について、細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌O157、残留農薬などの検査を行う。食品の汚染状況や調理過程の衛生管理について確認することができる。

ウ 衛生管理検査

調理従事者の手指、施設・設備、調理器具等のふき取り検査を行い細菌性食中毒の予防に努めている。検査結果から汚染の状況を確認し、日々の作業の問題点を把握、的確な改善を行うことができる。

3 保健所監視指導

保健所食品衛生課の食品衛生監視員により年1回実施している。「大量調理施設監視票」をもとに、施設・設備の状況、従事者の適切な作業、原材の取り扱い、調理工程、検食の保存等を点検後、指導助言を受ける。