

令和3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〔給食センターで調理〕 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、世界の料理を取り入れている。子どもたちに食べてほしい魚や海藻、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、また、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	4.5
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)	25	35
食物繊維(g)	4.5以上	7以上

(3) 献立の作成

ア 事前献立検討会

栄養教諭が原案を作成し、栄養教諭3名と保育園栄養士2名で検討する。

イ 献立検討会

各学校の給食主任・保育園代表・学校給食センター所長が参加し、事前献立検討会で作成した献立案に基づき検討する。

ウ 物資選定委員会

献立検討会で検討した案をもとに、使用する物資の意見を聴取する。小中学校長代表、小中学校給食主任代表、保育園代表、子育て支援課代表、教育委員会委員代表、学校給食センター所長、栄養教諭代表で、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。

(4) あま市独自の献立の取組

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品歯ごたえのある食材を取り入れている。

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

エ 食育の日

毎月テーマに沿った内容の献立を作成し食育の日(19日)前後に実施する。

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

オ 世界の料理の日

毎月世界各国の料理を取り入れ、料理や食文化を給食だよりや放送資料で紹介する。

カ リクエスト給食

児童生徒の食への関心を高めることをねらいとし、小学校6年生児童と中学校3年生生徒を対象に実施する。

キ セレクト給食

食の選択能力を伸ばすことをねらいとして実施する。

ク 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。備蓄している非常用レトルトカレーの入れ替え時に使用する。

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

健康状態を、休日・長期休業日も含めて個人ごとに記録し、健康管理を行う。検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O-157）を毎月2回実施し、感染症による食中毒の予防を行う。またノロウイルスの流行期（10月～3月）に月1回ノロウイルスの検便検査を実施する。

イ 献立作成

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 食品の検収

検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い記録する。

エ 調理過程

(ア) 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以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施する。

(イ) 二次汚染の防止

- ・ 作業工程表並びに作業動線図を作業前に確認し、作業に当たる。
- ・ 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。
- ・ 加熱調理後及び調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存する。
- ・ 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、色分けして作業区分ごとに使い分ける。

(ウ) 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、冷却機を使用して10度以下に冷却する。

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程度ずつ清潔な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) 衛生検査

ア 保健所監視指導

保健所の食品衛生監視員による衛生監視指導を実施する。「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、原材料の取り扱い、調理器具・容器の状況、調理工程等の点検を行い、指導助言を受ける。

イ 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。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。

ウ 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O-157、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。

エ ふき取り検査

調理業務委託業者の衛生部による、調理機器や器具のふき取り検査（大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌）を実施し、その検査結果を踏まえ、作業内容の見直しを図る。