平成２８年度第２回米子市学校給食運営委員会

日　時：平成２８年７月１１日（月）
９：４５～１２：３０
場　所：米子市立第二学校給食センター会議室

日　程

１　開会

２　会長あいさつ

３　議事

（１）調理業務の検証

ア　米子市立第二学校給食センター調理場の見学

イ　学校給食の衛生管理について

（２）学校給食アンケートについて

（３）給食試食

（４）その他

４　その他

５　閉会

米子市学校給食運営委員会委員名簿

任期：H28.4 ～ H29.3.31

選出区分	氏名	所属	備考
米子市立学校の PTA の役員	本池　陽子	福生東小学校 PTA	
米子市立学校の PTA の役員	松田奈穂子	伯仙小学校 PTA	
米子市立学校の PTA の役員	堀口　修治	淀江中学校 PTA	
米子市立学校の校長	川上さつき	崎津小学校校長	会長
米子市立学校の校長	神坂安喜代	彦名小学校校長	
米子市立学校の校長	黒見　博	淀江中学校校長	
学識経験のある者	住田　剛彦	西部総合事務所 生活安全課長	
学識経験のある者	佐伯　啓子	元小学校校長	副会長
学識経験のある者	松本　修一	元中学校校長	
教育委員会が適当と認める者	山根　直樹	箕蚊屋中学校 PTA	
教育委員会が適当と認める者	角　幸恵	公募委員	
教育委員会が適当と認める者	藤原　文子	公募委員	

（ 敬称省略 ）

米子市立第二学校給食センター概要

1　第二学校給食センターの概要

（1）所　在　地　　米子市流通町１５８番地２１
（2）構　　造　　鉄骨造一部２階建
（3）建築面積　　延床面積　２，４５８.１０平方メートル
　　１階　１，８９６.３９平方メートル
　　２階　　５６１.７１平方メートル
（4）敷地面積　　５，４７０．４７平方メートル
（5）調理能力　　５，０００食／日
（6）仕　　様　　ドライシステム
（7）厨房方式　　オール電化厨房
（8）整備事業費　　１，８７９，８２２千円
（9）給食開始　　平成２７年４月９日
（10）配　送　校　　９校（福生東小学校、福生西小学校、福米東小学校、
　　福米西小学校、加茂小学校、福生中学校、
　　福米中学校、東山中学校、加茂中学校）

2　第二学校給食センターの特徴

・野菜と肉（卵含む）はそれぞれ別の搬入口からの搬入。
・食物アレルギー専用調理室を設置。
・食器洗浄機は、かごごと洗える洗浄機。
・食器は、コンテナの中に入れて、コンテナごと乾燥・保管。
・熱源は「電気釜とヒートポンプ給湯機（電気）」によるオール電化。
・太陽光発電パネルの設置。

米子市第二学校給食センター　　平面計画（1）

魚肉下処理室に隣接し、パススルーで食材を搬入

調理・冷却・配缶までスムーズな動線配慮

切菜から調理・配缶までワンウェイ動線及び十分な作業スペースの確保

コンテナイン方式による消毒保管庫の設置
コンテナごと収納し、食器の積み替え不要

独立した個室として、専用の調理機を設置

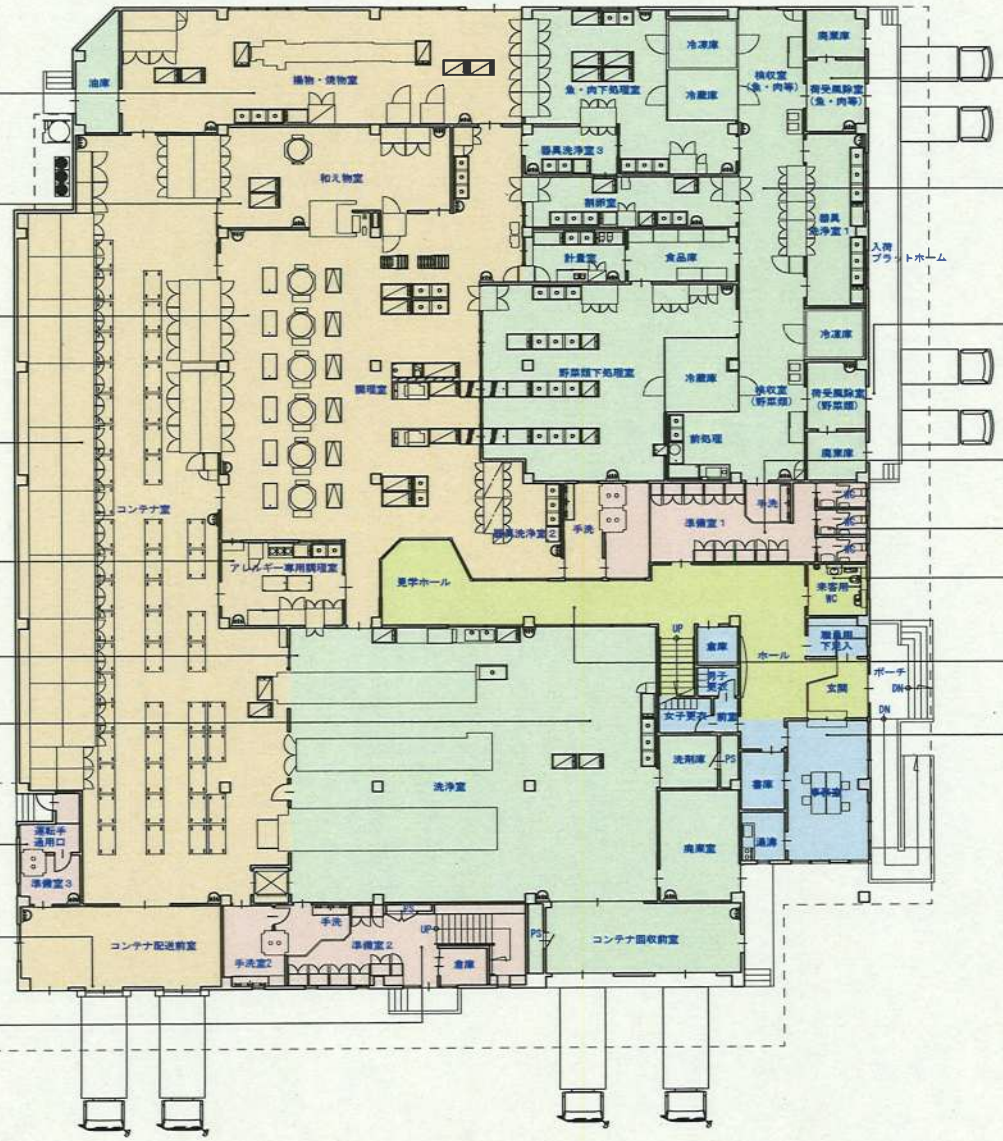
壁・建具により明確に区画して交差汚染を防止

カート洗浄等が行える十分なスペースの確保

衛生面に配慮し、運転手専用の準備室を設置

ドッグシェルターを設置し、外部の空気を遮断

午後作業（洗浄等）動線用階段・準備室を設置



野菜類・魚肉類の荷受から下処理まで動線交差がないようにそれぞれ区画して配置

荷受から下処理までの移動をスムーズに行うためのスペースを確保

昆虫・埃等侵入防止のためエアカーテンの設置

シューズの履き替え、白衣の装着などスペースの確保

調理員専用トイレを設置

外来者用トイレを玄関に隣接して設置し、調理員用と区別

一連の調理作業工程が見学できるようレイアウト

来客・業者等の進入出の確認ができるよう、視認性の確保

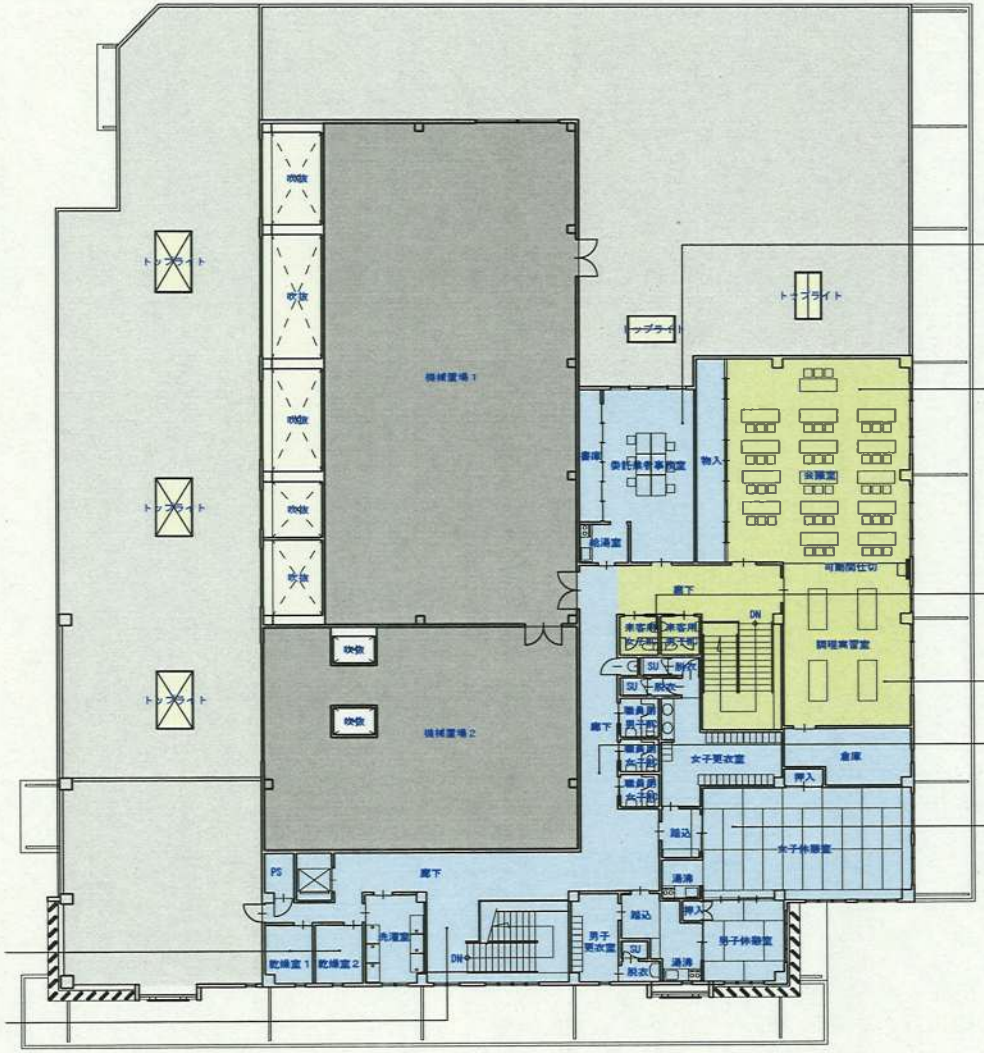
■凡例

- 給食エリア　汚染作業区域
- 給食エリア　非汚染作業区域
- 給食エリア　一般区域
- 事務エリア　一般区域
- その他エリア　一般区域

0　5M　10M

1階平面図

床面積：1,896.39㎡



1階からの縦動線に近接して配置し、来訪者等へのスムーズな応対の確保

会議や試食・研修等のスペースを確保

外来者専用のトイレを配置

会議室との一体化利用を可能とし、食育活動への対応に配慮

外来動線と分離した管理スペースの配置

調理員の休憩・更衣に伴う十分なスペースの確保

調理員全員分に対応できる容量・スペースの確保

午後作業に伴う1階の洗浄部門・コンテナ室との縦動線の確保

■凡例

- 給食エリア 汚染作業区域
- 給食エリア 非汚染作業区域
- 給食エリア 一般区域
- 事務エリア 一般区域
- その他エリア 一般区域
- その他エリア 機械室

0　5M　10M

2階平面図

床面積：561.71㎡

学校給食における衛生管理について

≪施設≫

・「汚染作業区域」「非汚染作業区域」の別

・ドライシステム

・動線に配慮した、機械および機器の配置

・給水栓は、肘などで操作できるレバー式

・手洗い設備は、自動給水式、温水

・調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない

・調理従事者専用のトイレ

≪調理従事者≫

・服装および身だしなみ

・作業区分ごとの手洗い（手洗いマニュアル）

≪調理工程≫

・前日処理は原則行なわない

・計画的な調理（作業動線図、作業工程表）

・食材や器具・容器は床から６０センチ以上の高さへ置く

・調理過程ごとの区別（エプロン、器具、容器等）

・調理終了後の食品は、素手でさわらない

・食材の温度管理

・十分な加熱・冷却

・異物混入防止

・仕上げ時間

・保存食の採取

・布巾は不使用

≪衛生管理に関わる点検・検査≫

＊毎日実施

・検収記録票

・調理工程記録

・保存食記録簿

・学校給食日常点検票（第８票）・・・調理作業の確認及び記録

・機械器具点検表

・配送記録票

・検食簿

＊定期的に実施

・検便･･･毎月２回

・害虫点検・・・毎月１回

・害虫駆除･･･学期に１回程度

・「学校給食施設等定期検査票」（第１票）･･･年１回

・「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」（第２票）･･･学期１回

・「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」（第３票）･･･学期１回

・「調理過程の定期検査票（第４票）･･･学期１回

・「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」（第５票）･･･学期１回

・「学校給食における衛生管理体制定期検査票」（第７票）･･･学期１回

学校給食に係るアンケート調査の実施案について

1　アンケート調査の実施目的

平成２０年度から学校給食調理業務を民間委託していることに合わせて、学校給食の運営及び食育の推進の参考とするために実施する。

2　アンケート調査の内容

アンケート内容は、学校給食全般とし、別紙案のとおりとする。

3　アンケート調査の対象者

市立学校の小学５年生、中学２年生及び教職員とする。

4　アンケート調査の実施方法及び実施時期等

学校給食課でアンケート用紙を印刷して平成２８年９月上旬に各学校に配布する。

各学校は対象者に対してアンケート用紙の配布及び回収を行い、回収したアンケート用紙を平成２８年９月３０日（金）までに学校給食課に提出する。

回収したアンケート用紙は学校給食課で集計をし、アンケート集計結果を各学校に報告する。

学校給食アンケート　　小学校

あてはまる番号に○をつけてください。

問1　学校給食はすきですか。

（1）　すき　（問2へ）
（2）　どちらかというとすき　（問2へ）
（3）　どちらかというときらい　（問3へ）
（4）　きらい　（問3へ）

問2　問1で「1 すき」または「2 どちらかというとすき」と答えた人へ聞きます。
すきな理由を2つまで選んでください。

（1）　おいしい
（2）　毎日ちがうものが食べられる
（3）　家では食べたことのないものが食べられる
（4）　栄養のバランスがよい
（5）　友達と楽しく食べられる
（6）　あたたかいものが食べられる
（7）　その他　（理由を書いてください）

〔　　〕

問3　問1で「3 どちらかというときらい」または「4 きらい」と答えた人へ聞きます。
きらいな理由を2つまで選んでください。

（1）　おいしくない
（2）　きらいなものが出てくる
（3）　家では食べたことのないものが出てくる
（4）　量が多い
（5）　その他　（理由を書いてください）

〔　　〕

問4　味付けはどうですか。

（1）　全体的に味付けがうすい
（2）　全体的にちょうどよい
（3）　全体的に味付けがこい
（4）　その他　（理由を書いてください）

〔　　〕

問5　給食を残さず食べていますか。

（1）　毎日全部食べる　（問7へ）
（2）　ほとんど残さない　（問7へ）
（3）　ときどき残す　（問6へ）
（4）　毎日すこし残す　（問6へ）
（5）　毎日たくさん残す　（問6へ）

【うらにつづく】

問6　問5で（3）～（5）に○をつけた人へ聞きます。給食を残す理由を2つまで選んでください。

（1）　おいしくない
（2）　量が多すぎる
（3）　食欲がない
（4）　太りたくない
（5）　一度にたくさん食べられない
（6）　時間がない
（7）　油っぽい
（8）　きらいな物がある
（9）　体の調子がよくない
（10）　その他　（理由を書いてください）

（　　）

問7-1　パンとご飯では、どちらがすきですか。

（1）パンがすき
（2）ご飯がすき
（3）パンとご飯どちらもすき

問7-2　給食の主食（パン）について、あてはまるものを選んでください。

（1）おいしい
（2）おいしくない
（3）ふつう

問7-3　給食の主食（ご飯）について、あてはまるものを選んでください。

（1）おいしい
（2）おいしくない
（3）ふつう

問8　朝食は毎日食べていますか。

（1）毎日食べる
（2）食べない時もある
（3）食べない

問9　学校給食について自由に書いてください。

（　　）

ご協力ありがとうございました。

学校給食アンケート（教職員用）

小学校（　　年　・特支・級外）

教職員の方にお尋ねします。
あてはまる番号に○をつけてください。

問１　給食の味付けについてお尋ねします。
（１）適当である
（２）全体的に薄味に感じる
（３）全体的に濃味に感じる
（４）薄い時と濃い時の差がある
（５）その他感じたこと　（具体的に記入してください）
〔　　〕

問２　給食の配缶量（食缶に入っている量）についてお尋ねします。
（１）適量が入っている
（２）時々少なく感じる
（３）時々多く感じる
（４）日によって多いときや少ないときがある
（５）その他感じたこと　（具体的に記入してください）
〔　　〕

問３　給食の食品や食器・ランチ皿等の数についてお尋ねします。
（１）間違いなく届いている
（２）時々足らないことがある
（３）何度も足らないことがあった
（４）時々多いときがある
（５）数の間違いが多くなった気がする
（６）数の間違いが少なくなった気がする
（７）その他　（具体的に記入してください）
〔　　〕

問４　給食全般について感じたことを回答してください。（複数回答可）
（１）野菜の切り方が大きく、低学年は食べにくそう
（２）切り方が小さすぎて食材がよくわからない
（３）煮物、汁物など火のとおりが十分でないことがある
（４）火のとおりが過剰なことがある
（５）味にメリハリがない
（６）同じ食材が続くことがある
（７）郷土料理をもっと献立に入れて欲しい
（８）外国料理の献立を増やして欲しい
（９）和食中心がよい
（１０）栄養バランスのことが考えられていてよいと思う
（１１）特にない
（１２）その他　（具体的に記入してください）
〔　　〕

【うらにつづく】

問５　日頃、児童に対し給食時間において気をつけて指導していただいていることがあれば回答してください。（複数回答可）

（１）感謝の気持ちを持って食べることについて
（２）食事のマナーについて
（３）食品についての栄養や知識について
（４）給食当番などみんなでする作業について
（５）衛生管理・食中毒について
（６）みんなで一緒に食べることについて
（７）食べ方・箸の持ち方について
（８）交互食べ（三角食べ）について
（９）特にない
（１０）その他　（具体的に記入してください）

（　　）

問６　児童が給食を残す理由について

（１）おいしくない
（２）好ききらい
（３）食べたことがない
（４）時間がない
（５）その他　（具体的に記入してください）

（　　）

問７　食に関する指導で学校栄養職員等に望むことはなんですか。（自由記載）

（　　）

問８　魅力ある学校給食にするためにどのような取組みが必要と思われますか（自由記載）

（　　）

ご協力ありがとうございました。

米子市学校給食献立予定表

平成２８年（２０１６年）７・８月分　　米子市教育委員会

行事等	季節、行事を考えた料理	栄養士からのメッセージ
七夕 夏休み 土用の丑の日 	パインパン　きすの天ぷら スタミナ納豆　鉄人ドライカレー トマトスープ　冬瓜の味噌汁 あご竹輪のすまし汁 夏野菜カレー　マーボーなす ピーマンとツナの仲良しサラダ おくらのアーモンド和え ゴーヤチャンプルー　ゆでとうもろこし 青じそとほたてのサラダ　七夕献立	暑い日が続いていますが、暑くなると、食欲が落ちて食事量が減ったり、食べやすいものに偏った食事をする機会が増えたりするため、栄養バランスが偏りやすくなります。また、体を正常に保とうと体内のビタミンが多く消耗されるとともに、汗と一緒にミネラルが失われるため、疲れがたまったり、体の不調が現れたりしやすくなります。 そこで今月の給食では、食欲が増すよう、生姜、にんにく、ごま油、梅肉、香辛料などで味付けにアクセントをつけています。また、ビタミン・ミネラルの補給のため、夏野菜、種実類、海藻類を多く取り入れています。給食をしっかりと食べ、暑さに負けず元気に過ごして欲しいと思います。ご家庭の食事でも食欲が増す味付けの工夫やビタミン・ミネラルの補給を心がけましょう。

日	献立名			材料の種類と体内での働き					
				体をつくる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる	
				１群（たんぱく質）	２群（無機質）	３群（カロテン）	４群（ビタミンC）	５群（炭水化物）	６群（脂質）
7/1（金）	米飯	牛乳	なすの味噌汁 さばの生姜焼 ごま和え	生揚げ 味噌 さば	牛乳	にんじん 青ねぎ 小松菜	なす　たまねぎ 生姜 キャベツ	米飯	ごま
4（月）	米飯	牛乳	白湯スープ 春巻 大根の中華サラダ	鶏肉 豚肉	牛乳	にんじん にら　ねぎ チンゲン菜	干しいたけ　太もやし キャベツ　たけのこ たまねぎ　大根　きゅうり	米飯 春巻の皮（小麦粉）	油 ごま油
○ 5（火）	米飯	牛乳	あご竹輪のすまし汁 スタミナ納豆 ゆかり和え	あご竹輪 豚肉　納豆 味噌	牛乳 わかめ	にんじん 青ねぎ 赤じそ	ぶなしめじ 白ねぎ キャベツ　きゅうり	米飯	油 ごま油
6（水）	米飯	牛乳	夏野菜のうま煮 きすの天ぷら 田舎和え	鶏肉 生揚げ きす	牛乳	かぼちゃ　にんじん さやいんげん ほうれん草	たまねぎ　なす こんにゃく 太もやし　大根	米飯 小麦粉 でん粉	油
7（木）	コッペパン	牛乳	天の川スープ お星さまハンバーグ 星空サラダ　七夕ゼリー	鶏肉 豚肉	牛乳 わかめ　寒天 ひじき	にんじん おくら 赤ピーマン	えのき茸　たまねぎ キャベツ　黄ピーマン 大根　オレンジピーマン	コッペパン ビーフン　パン粉 七夕ゼリー	
8（金）	米飯	牛乳	いんげんの味噌汁 いわしの煮付 そうめんかぼちゃの酢の物	味噌 いわし	牛乳	にんじん さやいんげん	たまねぎ　白ねぎ 梅肉　きゅうり そうめんかぼちゃ	米飯 じゃがいも	ごま
○ 11（月）	麦ごはん	牛乳	夏野菜カレー チキンウインナー 青じそとほたてのサラダ	牛肉 チキンウインナー ほたて	牛乳	かぼちゃ　ピーマン トマト 青じそ	たまねぎ　なす にがうり　キャベツ 大根　きゅうり	麦ごはん	油
○ 12（火）	米飯	牛乳	ワンタンスープ ビビンバ ゆでとうもろこし	焼豚 牛肉	牛乳	にんじん　青ねぎ ほうれん草 赤ピーマン	たまねぎ　ぶなしめじ 白菜　大豆もやし　生姜 ぜんまい　スイートコーン	米飯 ワンタン（小麦粉）	ごま油 ごま
13（水）	※ 梅ひじき ごはん	牛乳	あじメンチカツ おくらのアーモンド和え シークワーサーゼリー	鶏肉 あじ	牛乳 ひじき	にんじん おくら 小松菜	梅肉 キャベツ 生姜	米飯　小麦粉 パン粉　でん粉 シークワーサーゼリー	油 アーモンド
14（木）	パインパン	牛乳	トマトスープ 鶏の照焼 ピーマンとツナの仲良しサラダ	ベーコン 鶏肉 まぐろフレーク	牛乳	トマト　にんじん パセリ ピーマン	たまねぎ きゅうり	パインパン じゃがいも	
15（金）	米飯	牛乳	冬瓜の味噌汁　昆布ふりかけ 沖ぶりのみりん焼 ●ゴーヤチャンプルー	味噌　豚肉 沖ぶり（シルバー） 豆腐　鶏卵	牛乳 昆布 のり	青ねぎ にんじん	冬瓜　たまねぎ えのき茸 にがうり　キャベツ	米飯	油 ごま油 ごま
19（火）	米飯	牛乳	わかめスープ 鶏肉のレモン南蛮 しらす和え	鶏肉	牛乳 わかめ ちりめんじゃこ	にんじん チンゲン菜	白ねぎ　スイートコーン 干しいたけ　太もやし レモン果汁　キャベツ	米飯 小麦粉 でん粉	油
8/25（木）	コッペパン	牛乳	コンソメスープ タンドリーチキン コーンサラダ	ベーコン 鶏肉	牛乳	にんじん パセリ ブロッコリー	たまねぎ キャベツ スイートコーン	コッペパン じゃがいも	
26（金）	米飯	牛乳	マーボーなす えびシューマイ 即席漬	豚肉　味噌 えび　たら	牛乳 昆布	にんじん にら	なす　干しいたけ たまねぎ　たけのこ 生姜　大根　きゅうり	米飯 シューマイの皮（小麦粉）	油 ごま油
29（月）	米飯	牛乳	かぼちゃの味噌汁 鮭の塩焼 キャベツの甘酢和え	油揚げ　味噌 鮭 ロースハム	牛乳	かぼちゃ にんじん 青ねぎ	たまねぎ 太もやし キャベツ	米飯	
○ 30（火）	麦ごはん	牛乳	マカロニスープ 鉄人ドライカレー 大根と梅肉のサラダ	牛肉 大豆 鶏肉	牛乳 ひじき	にんじん さやいんげん ほうれん草	ぶなしめじ　キャベツ たまねぎ　レーズン 大根　きゅうり　梅肉	麦ごはん マカロニ	油
31（水）	米飯	牛乳	●もずくのかき玉汁 はまちの照焼 はりはり和え	鶏卵 はまち	牛乳 もずく	にんじん 青ねぎ 小松菜	たまねぎ 太もやし 大根	米飯	ごま

※印はアルファー化米使用　　○印はスプーンがつく日　　●印は鶏卵・乳のアレルギー対応メニュー