

令和4年度第2回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和4年11月2日（水）
午前9時30分から
場 所：米子市立学校給食センター

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) 給食試食

(3) 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

選出区分	氏名	所属等	備考
米子市立学校のPTAの役員	織奥 怜子	明道育英会 人権教養部部長	
同上	山根 生美子	小中PTA連合会理事 (車尾小学校PTA)	
同上	松本 みゆき	福米中学校PTA会長	
米子市立学校の校長	内田 弘之	福米西小学校長	
同上	藤田 耕一	義方小学校長	
同上	林原 ゆかり	湊山中学校長	
学識経験のある者	梁川 直宏	西部総合事務所 米子保健所生活安全課長	
同上	土井 博司	鳥取県薬剤師会 西部支部副支部長	
同上	佐伯 啓子	元小学校校長	
教育委員会が適当と認める者	松田 奈穂子	箕蚊屋中学校PTA	
同上	増田 貴子	公募委員	
同上	築谷 扶美江	公募委員	

(敬称省略)

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

《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

学校給食の取り組み

～衛生管理・給食管理について～



米子市立学校給食センター

学校栄養主任 原 秀樹



学校給食の目的



「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」「学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。」

学校給食法より

教育(学級活動)の
一環として行われている

学校給食の7つの目標

- ①適切な栄養の摂取による**健康の保持増進**を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる**判断力**を培い、及び**望ましい食習慣**を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい**社交性及び協同の精神**を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、**生命及び自然を尊重する精神**並びに**環境の保全に寄与する態度**を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、**勤労を重んずる態度**を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた**伝統的な食文化**についての理解を深めること。
- ⑦食料の**生産、流通及び消費**について、正しい理解に導くこと。³

学校給食ができるまで

① 献立作成

市内統一献立（5つの調理場）

栄養価・味・アレルギー・調理作業 等

② 給食主任との献立検討会

子どもたちの実態をふまえ
ながら検討し、献立を決定



学校給食ができるまで

③ 物資選定委員による食材の選定(入札会)

- ・品質
- ・産地
- ・規格
- ・栄養面
- ・味
- ・価格
- ・アレルギーの
少ないもの 等



学校給食ができるまで

④ 発注・物資の受け取り

(一財)米子市学校給食会

⑤ 調理

委託業者:(株)東洋食品

(衛生管理への十分な配慮)

⑥ 配送

委託業者:因伯通運(株)



学校給食の内容

・主食

ごはん 週4回（月～木） 星空舞

パン 週1回（金） 大山こむぎ

・牛乳 200ml

1本

・おかず 3品



調理・衛生管理

～安全・安心・おいしい給食～



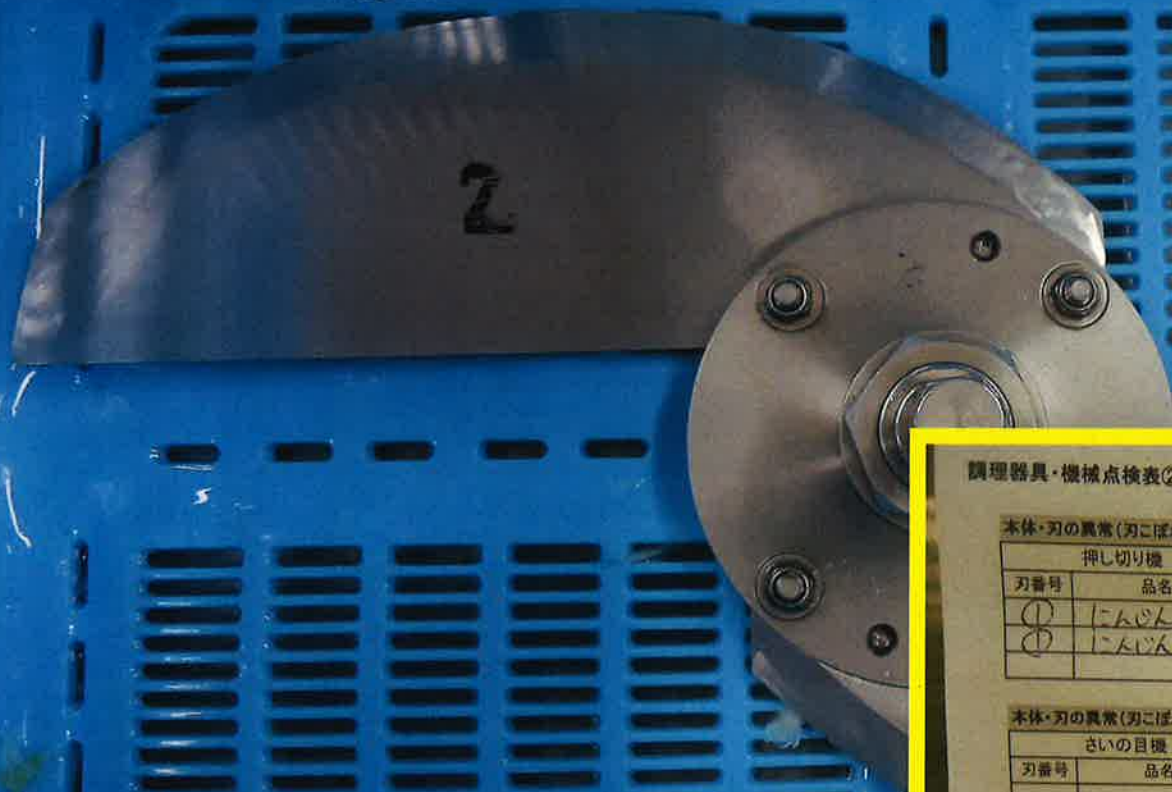


洗淨作業

裁断作業(スライサー)



刃こぼれのチェック



調理器具・機械点検表②(押し切り・スライサー・ミキサー)

本体・刃の異常(刃こぼれ)・付属品の異常・ネジの緩み・水道蛇口のネジの緩みの有無

押し切り機		使用前		1番		2番		3番		4番	
刃番号	品名	時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者
①	にんじん ④	8:15	1	8:50	1 2						
②	にんじん ⑤	8:50	1	9:10	1 2						

本体・刃の異常(刃こぼれ)・付属品の異常・ネジの緩み・水道蛇口のネジの緩みの有無

さいの目機		使用前		使用后		洗浄後保管前		さいの目機 (本体)	
刃番号	品名	時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者	洗浄担当者	消毒担当者

本体・刃の異常(刃こぼれ)・付属品の異常・ネジの緩み・水道蛇口のネジの緩みの有無

スライサー ①		使用前		1番		2番		3番		4番	
品名		時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者
トマト		8:15	1	8:35	1 2						
ナス		8:35	1	8:46	1 3						

スライサー ②

使用前	1番	2番	3番	4番

裁断作業(手切り)



刃こぼれのチェック



刃の異常の有無(刃こぼれ等)

器具	番号	使用前		使用中		使用后		洗浄後保管前	
		時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者
調理用包丁(緑)	1	8:50	1	:	:	9:25	3	:	:
	2			:	:	9:25	3	:	:
	3			:	:	9:25	3	:	:
	4			:	:	9:25	3	:	:
	5			:	:	9:25	3	:	:
	6			:	:	9:25	3	:	:
ベティ	:	:	:	:	:	:	:	:	:
包丁(黄)	:	:	:	:	:	:	:	:	:
フライ用	:	:	:	:	:	:	:	:	:
消毒後点検者									

点検者

番号	名前
1	岸村
2	田村
3	小森
4	保木
5	7219
6	
7	
8	
9	
10	13
11	
12	

まな板の異常の有無(破損等)

器具	番号	使用前		使用中		使用后		洗浄後保管前	
		時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者
調理用	1	9:30	1	:	:	9:50	4	:	:
	2			:	:	9:50	4	:	:
	3			:	:	9:50	4	:	:
保管前点検者									

袋開け作業



食材チェック



温度管理

温度・時間の
記録中



溫度管理





温度管理 18



溫度管理

配缶(数量確認)



髪の毛チェック

髪の毛、
出てますよ



エフロン[®]の使い分け (肉・魚)



エフロン[®]の使い分け (調理)



※ α化米で炊き込みごはんを作っている様子

エフローンの使い分け (配缶)

汚染が広がらないように
作業分担しています



コンテナ積込・配送

アレルギー対応について ～安全性を最優先とする対応～



アレルギー調理区域





配缶確認

配送前室

名

2

アレルギー対応食

9月22日 (木)

前側

啓成 小学校

3号コンテナ

7ヶ

給食センター
最終確認

確認お願い致します

積込作業

29



アレルギー対応食

9月22日 (木)

前側

啓成 小学校

3号コンテナ

7ヶ

給食センター
最終確認

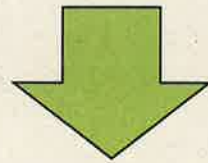
✓

確認お願い致します

最終確認

衛生管理への意識

異物混入、ノロウイルスや細菌性食中毒等の防止、アレルギー対応等、学校給食における衛生管理は、より一層の徹底が求められる。



学校給食に携わる一人ひとりが衛生管理の意識を高める必要がある。



ご清聴ありがとうございました。





令和4年度 11月分学校給食献立予定表



米子市教育委員会

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)
1 (火)	ごはん	牛乳 鮭フライ ブロッコリー 根菜の炊き合わせ	さけ とりにく	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん さやいんげん ブロッコリー	れんこん こんにやく だいこん キャベツ ほししいたけ ごぼう	ごはん さといも こむぎこ さとう パンこ	あぶら ごまあぶら
2 (水)	ごはん	牛乳 四川豆腐 春雨の中華サラダ 水餃子	ぶたにく なまあげ ぎゅうにゅう みそ チキンハム	ぎゅうにゅう	にら にんじん チンゲンサイ	たまねぎ しろねぎ きくらげ キャベツ たけのこ きゅうり にんにく	ごはん はるさめ ぎょうざのかわ(こむぎこ) さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら
4 (金)	大山こむぎ 黒糖パン	牛乳 さつまいも ツナサラダ ミネストローネ	とりにく とうにゅう まぐろ フレーク ポークウインナー	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ さやいんげん トマト ブロッコリー	しろねぎ キャベツ きゅうり スイートコーン	だいせんこむぎこ とうパン さつまいも さとう	あぶら
7 (月)	ごはん	牛乳 スタミナ納豆 切干大根のナムル 中華スープ	ぶたにく みそ なつとう ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう くわわかめ	あおねぎ にんじん チンゲンサイ	しろねぎ キャベツ ほししいたけ たけのこ きりぼしだいこん にんにく	ごはん さとう	あぶら ごま
8 (火)	いい歯の日献立 ごはん	牛乳 かれいの南蛮漬 はりはり和え 豚汁	かれい ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ こまつな	こんにやく だいこん しろねぎ きゅうり	ごはん でんぶん さとう さつまいも	あぶら
9 (水)	ごはん	牛乳 きのこソースハンバーグ ブロッコリーサラダ 米粉マカロニスープ	とりにく ぶたにく ロースハム	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん ブロッコリー	えのきたけ たまねぎ マッシュルーム キャベツ スイートコーン	ごはん さとう こめこ マカロニ	あぶら
10 (木)	ごはん	牛乳 さばの味噌煮 アーモンド和え けんちん汁	さば みそ とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	しろねぎ もやし ごぼう りんご だいこん	ごはん さとう	アーモンド
11 (金)	大山こむぎ コッパパン	牛乳 照焼チキン 海藻サラダ ★とっとり秋の美りシチュー	とりにく ポークウインナー	ぎゅうにゅう スキムミルク かんてん ひじき	にんじん ほうれんそう チンゲンサイ あかピーマン	しろねぎ きゅうり ぶなしめじ キャベツ	だいせんこむぎ コッパパン さつまいも	あぶら
14 (月)	※吹寄せ 中華おこわ	牛乳 かつおフライ れんこんのマヨ和え お米のみかんパバロア	かつお とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	またけ れんこん ほししいたけ ぜんまい きゅうり	ごはん ぎんなん こむぎこ パンこ おこめのみかんパバロア	あぶら ごまあぶら たまごねぎ マヨネーズ
15 (火)	ごはん	牛乳 ブルコギ 莖わかめのナムル 白湯スープ	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ	ぎゅうにゅう くわわかめ	にら にんじん あかピーマン あおねぎ ブロッコリー	たまねぎ しろねぎ にんにく もやし	ごはん さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら
16 (水)	ごはん	牛乳 ますの塩麹焼 ゆかり和え 肉じゃが	ます ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん あかじそ	こんにやく キャベツ しろねぎ きゅうり	ごはん じゃがいも さとう	あぶら
17 (木)	ごはん	牛乳 ポークシューマイ ブロッコリーの香味サラダ ビーフンスープ	ぶたにく とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ ブロッコリー	しろねぎ キャベツ きくらげ にんにく スイートコーン	ごはん さとう シューマイのかわ(こむぎこ) ビーフン	あぶら
18 (金)	大山こむぎ アップルパン	牛乳 県産白身魚の香草パン粉焼 日本滴の華マリネ さつまいものカレースープ	たら いか ポークウインナー	ぎゅうにゅう わかめ	パセリ にんじん さやいんげん チンゲンサイ	しろねぎ なし きゅうり	だいせんこむぎ アップルパン パンこ さとう さつまいも	あぶら たまごねぎ マヨネーズ
21 (月)	ワールドカップ給食 ※パエリア	牛乳 フランクフルト エンサラディージャルサ 豆乳プリンタルト	えび とりにく ポークフランク	ぎゅうにゅう	あかピーマン トマト さやいんげん にんじん ブロッコリー	たまねぎ ピーツ にんにく きゅうり	ごはん さとう じゃがいも とうにゅう プリンタルト	あぶら たまごねぎ マヨネーズ
22 (火)	ごはん	牛乳 あじの甘辛 磯香和え いももち汁	あじ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう のり	パセリ こまつな にんじん あおねぎ	しろねぎ ごぼう はくさい	ごはん さとう いもち でんぶん	あぶら
24 (木)	和食の日献立 ごはん	牛乳 シルバーの照焼 干草和え ★弓ヶ浜味噌汁	シルバー みそ なまあげ ロースハム	ぎゅうにゅう スキムミルク	にんじん ほうれんそう	しろねぎ えのきたけ	ごはん さつまいも	あぶら ごまあぶら
25 (金)	大山こむぎ 黒糖パン	牛乳 おから 若鶏のから揚げ カラフルサラダ コンソメスープ	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん さやいんげん あかピーマン ブロッコリー	しょうが しろねぎ にんにく キャベツ きゅうり だいこん スイートコーン きピーマン	だいせんこむぎ ことうパン でんぶん	あぶら
28 (月)	麦ごはん	牛乳 ハムステーキ 花野菜サラダ ほうれん草カレー	ぶたにく とりにく ぎゅうにゅう まぐろ フレーク	ぎゅうにゅう	にんじん あおじそ ほうれんそう ブロッコリー	たまねぎ キャベツ にんにく なし カリフラワー	むぎ ごはん さとう じゃがいも	あぶら
29 (火)	ごはん	牛乳 竹輪の磯辺揚げ 田舎和え とっとりギョウツとすきやき	やきちくわ ぎゅうにゅう やきとうふ	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん ほうれんそう	ごぼう しろねぎ こんにやく もやし はくさい だいこん	ごはん さとう こむぎこ でんぶん	あぶら
30 (水)	ごはん	牛乳 豚肉のキムチ炒め パンパンジーサラダ ●もずくの卵スープ	ぶたにく たまご チキンハム	ぎゅうにゅう もずく	にら チンゲンサイ にんじん	はくさい しろねぎ たまねぎ ぶなしめじ きゅうり キャベツ しょうが スイートコーン	ごはん でんぶん	あぶら ごま

※印はアルファー化米使用 ○印はスプーンがつく日 ●印は鶏卵アレルギー対応の料理 ★印は乳アレルギー対応の料理

給食のお米は星空舞を使用しています

【材料の種類は主な食品を記載】