

令和5年度第2回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和5年10月31日（火）
午前9時30分から
場 所：米子市立第二学校給食センター

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) 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

任期：R5.4.1 ～ R7.3.31

選出区分	氏名	所属等	備考
米子市立学校のPTAの役員	本田 香織	義方小学校PTA副会長	
同上	松原 葉子	福生西小学校PTA会長	
同上	西村 直隆	尚徳中学校PTA会長	
米子市立学校の校長	吉田 章一	河崎小学校長	
同上	足立 彰子	尚徳小学校長	
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	米子保健所生活安全課長	
同上	仙田 昇	鳥取県薬剤師会西部支部	
同上	佐伯 啓子	元米子市立小学校校長	
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	夕永 ゆうき	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

米子市立第二学校給食センター



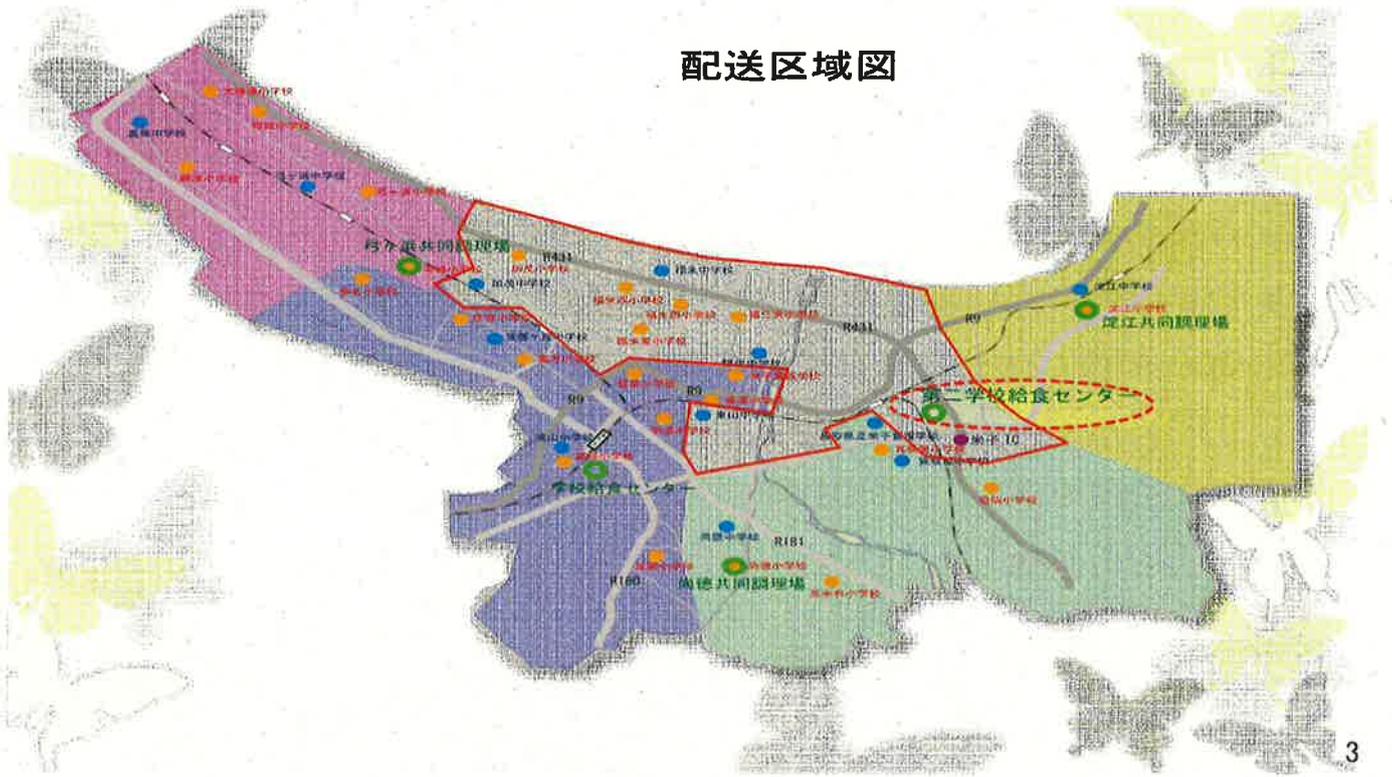
学校給食衛生管理基準の遵守と安全安心な学校給食の提供施設

米子市の学校給食施設

(R5.6.1: 給食施設状況報告書より)

調理施設	給食届出数	給食数	配送校
学校給食センター	5,000食	4,025食	明道小、義方小、就将小、車尾小、住吉小、啓成小、成実小、彦名小、湊山中、後藤ヶ丘中、県立鳥取聾学校ひまわり分校
第二学校給食センター	5,000食	4,562食	福生東小、福生西小、福米東小、福米西小、加茂小、東山中、福生中、福米中、加茂中
弓ヶ浜共同調理場	2,000食	1,697食	河崎小、崎津小、大篠津小、和田小、弓ヶ浜小、弓ヶ浜中、美保中
尚徳共同調理場	2,500食	2,083食	尚徳小、箕蚊屋小、伯仙小、五千石小、箕蚊屋中、尚徳中、県立米子養護
淀江共同調理場	900食	831食	淀江小、淀江中
計	15,400食	13,198食	小学校23校、中学校11校、特別支援学校(県立)2校

配送区域図



3

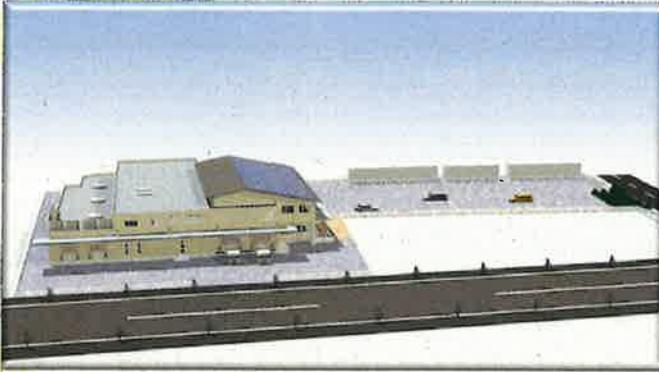
米子市立第二学校給食センター



平成26年12月26日竣工

4

米子市立第二学校給食センターの概要



- ◎所在地 米子市流通町158番地21
- ◎敷地面積 5,470.47平方メートル
- ◎構造 鉄骨造一部2階建

- ◎延床面積 2,458.10平方メートル
 - (一階) 1,896.39平方メートル
 - (二階) 561.71平方メートル
- ◎調理能力 5,000 食/日
- ◎仕様 ドライシステム
- ◎厨房方式 オール電化厨房
- ◎整備事業費 1,879,822千円
- ◎給食開始 平成27年4月9日
- ◎配送校 小学校5校
中学校4校

5

給食配送車出入口



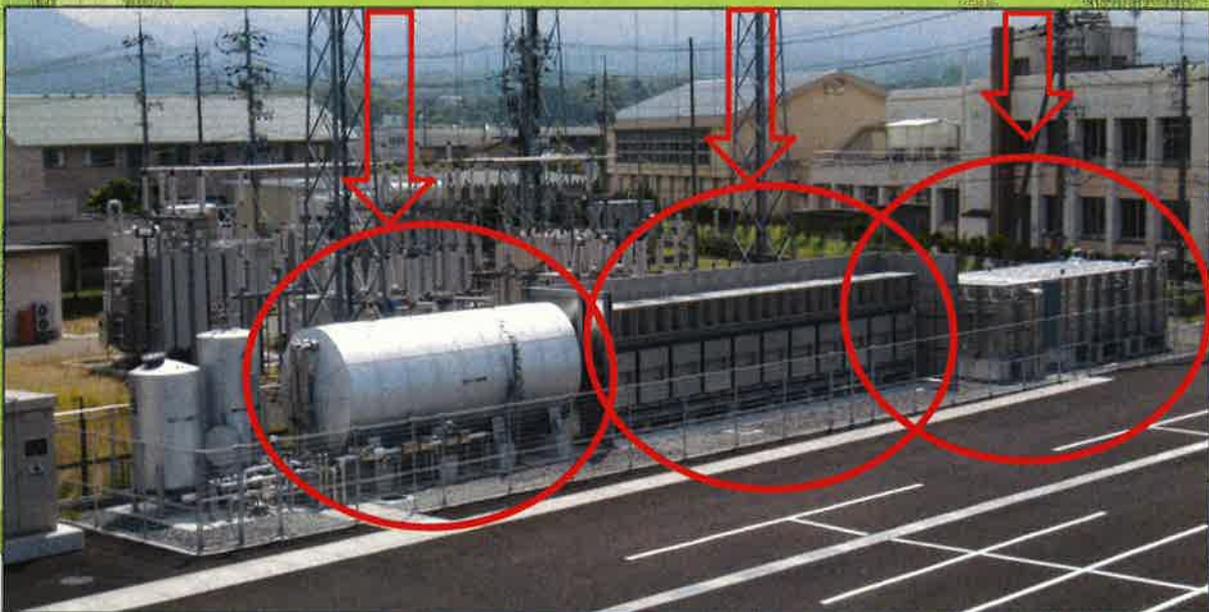
6

玄関・食材搬入口



7

給湯タンク(40t)・給湯機(11台)・受水槽(50t)



8

太陽光発電設備(発電出力49.5KW)



9

米子市立第二学校給食センターの特徴

I 学校給食衛生管理基準の遵守と、安心・安全な学校給食の提供施設

- ① ドライシステムの導入
- ② 温度・湿度管理
- ③ 徹底した衛生管理ができる施設
- ④ 食物アレルギーへの対応調理施設

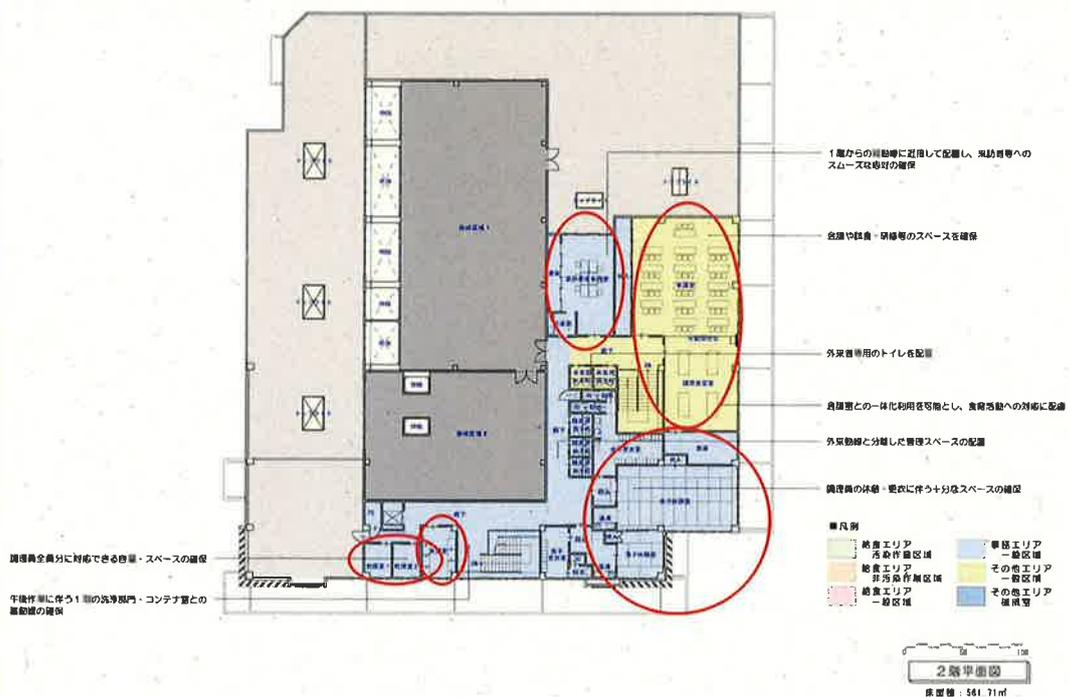
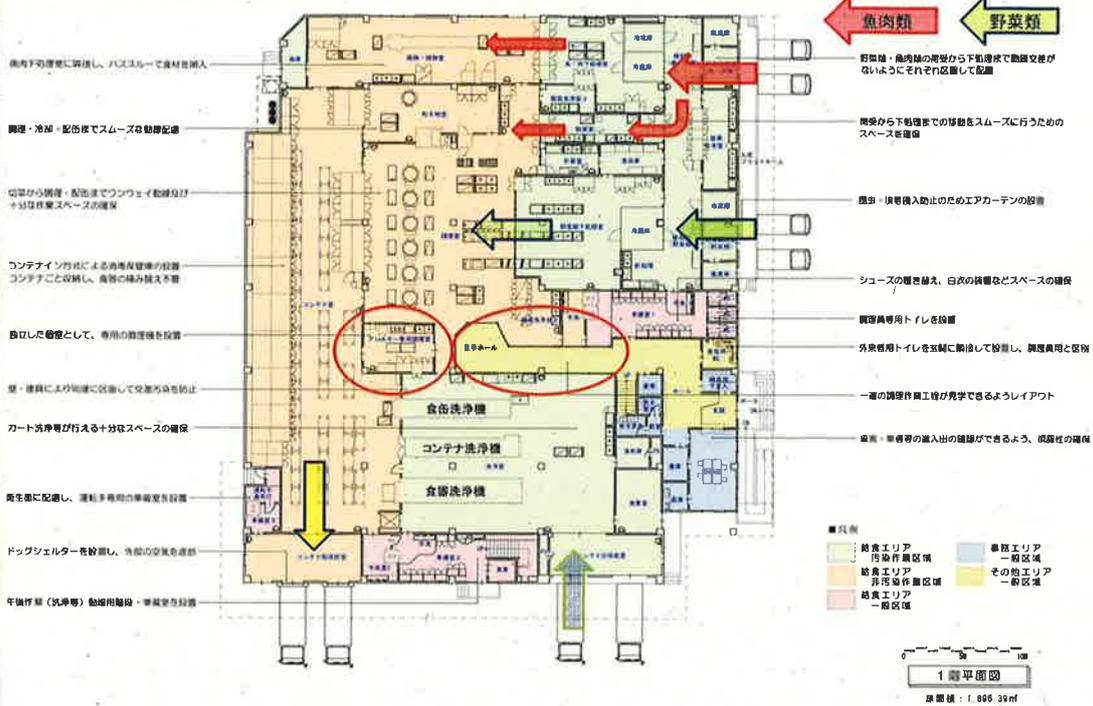
II 学びのための施設整備

- ① 食育推進設備の整備(見学通路・モニター設備・会議室・調理実習室)

III 効果的・効率的な施設整備

- ① 環境負荷の低減(太陽光発電設備・LED照明等によるCO2の削減)
- ② 効率的な機器の設置(カゴごと洗浄機・カートイン、コンテナ消毒保管庫)

10



【第二学校給食センターの各調理室等①】

▼荷受風除室



▼検収室



▼野菜下処理室



▼肉・魚下処理室



▼冷蔵庫(野菜)



▼冷凍庫(野菜)



【第二学校給食センターの各調理室等②】

▼割卵室



▼エアシャワー室



▼焼物・揚物室



▼和え物室



▼調理室



▼食品庫



【第二学校給食センターの各調理室等③】

▼コンテナ室



▼コンテナ



▼コンテナイン消毒保管庫



▼アレルギー専用調理室



▼カゴごと洗浄機



▼洗浄室



【第二学校給食センターの調理風景①】

▼緑エプロンは検収作業



▼水色エプロンは下処理作業



▼ピンクエプロンは調理作業



【第二学校給食センターの調理風景②】

▼黄色エプロンはアレルギー調理作業



▼白色エプロンは加熱調理後の配缶作業



▼青色エプロンは洗浄室作業



17

【第二学校給食センターの衛生管理の徹底】

▼手洗の徹底



▼調理場入室前に、粘着ロールやエアータンクシャワーで身体に付着した埃等を取り除きます。



▼帽子は首まで被っています。



▼配缶作業時は、青い手袋をしています。



▼エプロン、靴も消毒保管機で消毒した清潔な物を使用しています。



▼おいしい給食を各学校へ運びます。



18

【第二学校給食センターの調理機器】

【マイコンスライサー】

野菜を切る機械です。電子制御により、好みの厚さに切る事が出来ます。



【押し切り機】

にんじん、玉ねぎ、じゃがいもなどの硬い野菜を切ります。



【スチームコンベクションオーブン】

蒸し調理、焼き調理、または組合せ調理等ができる機械で、調理温度の中心温度がしっかり上がっているか、温度計で調べています。



【真空冷却機】

中心温度85度以上に茹で上がった、和え物用食材を急速に10度付近まで冷やします。短時間で衛生的に冷却できるため、細菌が繁殖しにくく衛生的です。



【フライヤー】

食材を適量な油で揚げ物調理する機械です。



【回転釜】

茹でたり、炒めたり、いろいろな料理を作る機械です。



【献立等】

◎給食回数 週5回

◎献立 米飯週4回、パン週1回



令和5年5月8日(月)の献立
～こどもの日

& ウェルカムアフターコロナ給食～

・かつおごはん

・牛乳

・豚メンチカツ

・田舎和え

・ウェルカムアフターコロナゼリー

学校給食献立紹介として、各学校で子どもたちが給食時間に放送してくれる内容です。

また、DARAZ FMでもお昼に紹介されています。

約3年間いろいろなことを制限されてきた新型コロナウイルス感染症は、今日から季節性インフルエンザと同じ扱いになりました。今日は、アフターコロナを迎えられたことと、5月5日の「こどもの日」に合わせて、皆さんの成長と健康を応援する、「応援給食」が出ています。

昔からこどもの日には、勝負に勝つという言葉から「かつお」を食べるとよいと言われています。今日のご飯は、かつおを炊き込んだ「かつおごはん」です。また、勝つという言葉がついている、「豚メンチカツ」や、これからの皆さんを応援する気持ちが込められたゼリーがついています。イラストのヨネギーズやこめ太・こめ子がとっても楽しそうで、ワクワクしてきますね。

今日のご飯をもりもり食べて、これから始まるアフターコロナの学校生活を、元気に楽しくすごしましょう。

令和5年度 7・8月分 学校給食献立予定表(抜粋)

米子市教育委員会

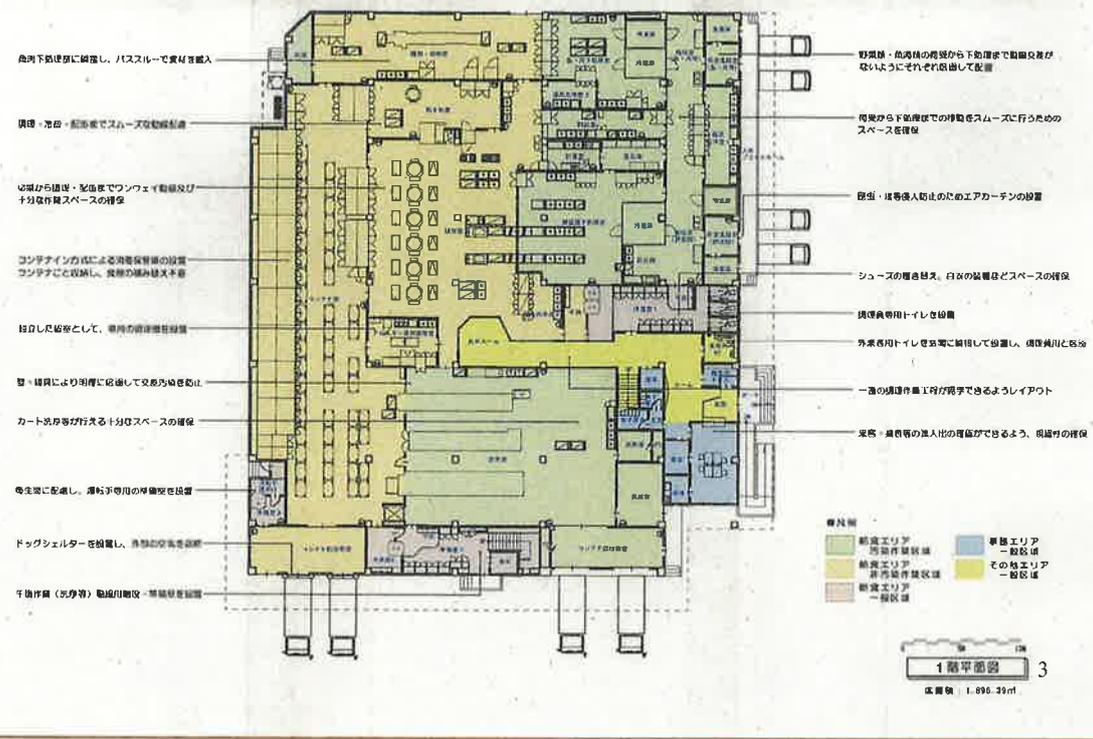
日	献立名	材料の種類と体内での働き						
		体をつくる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる		
		1群(たんぱく質)	2群(無機質)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
7月 3(月)	ごはん	豚肉のごま味噌焼 おかか和え もずくの中華スープ	とうふ みそ ぶたにく かつおぶし	ぎゅうにゅう もずく	にんじん あおねぎ こまつな	えのきたけ しょうが キャベツ	ごはん さとう	ごま
4(火)	ごはん	シルバーの照焼 ささみとピーマンの神良し和え じゃがいもの味噌汁	あぶらあげ みそ シルバー とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ ピーマン	しろねぎ きゅうり	ごはん じゃがいも	あぶら たまご黄身
5(水)	ごはん	鉄人ドライカレー フルーツ合わせ 野菜スープ	チキンウインナー ぎゅうにく だいず	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん さやいんげん ほうれんそう	キャベツ たまねぎ にんにく しろねぎ レーズン おうとう スイートコーン りんご みかん	ごはん しらたまこんにゃく	あぶら
6(木)	小ごはん	あじフライ ゆかり和え ガイナ牛骨ラーメン	やきぶた あじ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ あかじそ	たけのこ キャベツ しろねぎ きゅうり もやし	ごはん パン ちゅうかさば こむぎご	あぶら
7(金)	大山こむぎ 黒糖パン	お星さまハンバーグ カラフルサラダ 天の川スープ 七夕ゼリー	ボークウインナー とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう かんてん	にんじん オクラ あかピーマン きピーマン チンゲンサイ	キャベツ ぶなしめじ きゅうり	ごはん きなこ ピーマン さとう たなばたゼリー	あぶら
10(月)	ごはん	スタミナ納豆 春雨サラダ 白湯スープ	とりにく みそ なっとう ぶたにく まぐろフレーク	ぎゅうにゅう	にんじん にんにく あおねぎ	もやし スイートコーン しろねぎ キャベツ きくらげ きゅうり	ごはん さとう はるきめ	あぶら ごまあぶら ごま
11(火)	ごはん	さばの香味焼 干草和え 豚汁	ぶたにく みそ さば チキンハム	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ ほうれんそう	ごぼう にんにく こんにゃく しろねぎ えのきたけ	ごはん あぶら ごまあぶら	あぶら ごまあぶら

第二学校給食センターにおける 衛生管理について



米子市立第二学校給食センター









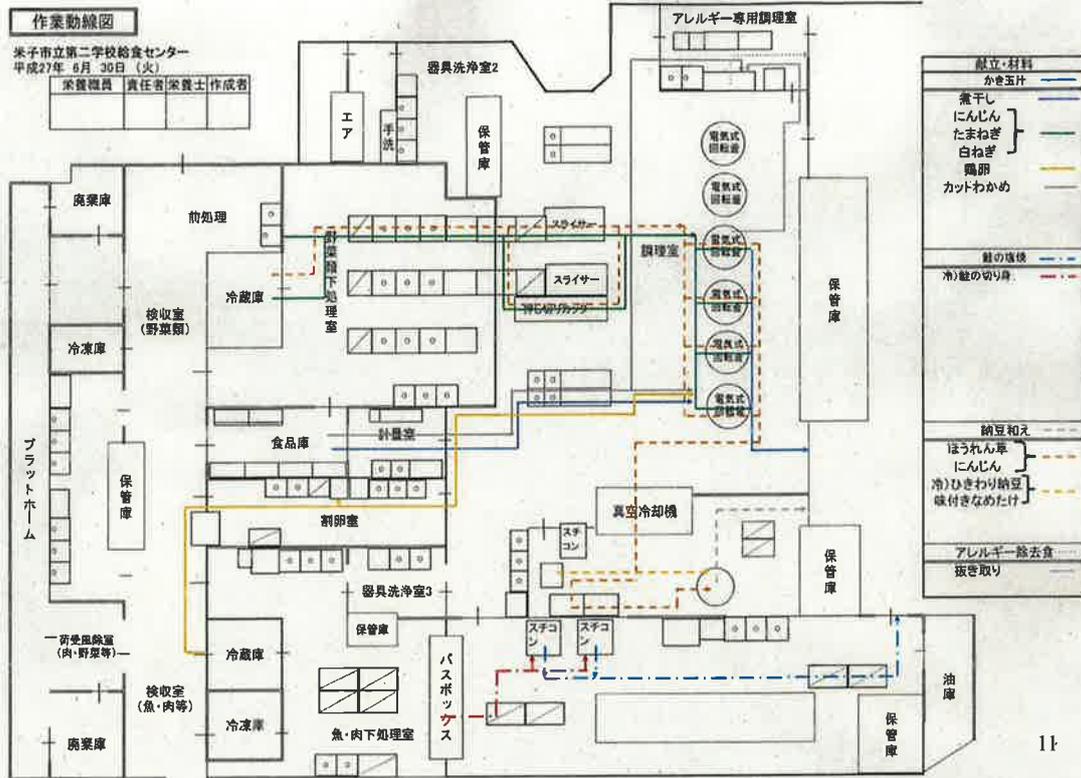


髪の毛チェク

9



סכסכ



作業工程表 米子第二センター
 平成 27 年 6 月 30 日 (火)

職名	氏名	担当	準備	片付け
調理
かき玉汁
鮭の塩焼き
アレルギー専用調理
コンニャク
調味料
片付け

予備調理員 人等 五右衛門 白化子 三つれん草
 調理室長 佐藤
 栄養職員 佐藤

① ストップ受発 ② 調理開始
 ③ 準備 ④ 片付け
 ⑤ 片付け ⑥ 片付け



















2箇所 自動給水式の手洗い



座ったまま手洗いが
出来る距離



ご清聴ありがとうございました

令和5年度 10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		
			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)	
○	2 (月)	げんまい 玄米ごはん	牛乳 焼ししゃも 即席漬 マーボー豆腐	ぶたにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう こもちししゃも こんぶ	にんじん にら	しろねぎ ほししいたけ たけのこ しょうが にんにく きゅうり キャベツ	げんまいごはん さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら
○	3 (火)	ごはん	牛乳 チキン南蛮 田舎和え 里いもの味噌汁	ぶたにく みそ とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ こまつな	こんにやく もやし しろねぎ だいこん	ごはん さとう でんぶん さとう	あぶら
○	4 (水)	☆ ゲイナーレ給食 ごはん	牛乳 ☆ゲイナーレ丼 ★勝ち星サラダ(チーズ入り) ABCマカロニスープ	ベーコン ぎゅうにく かつおぶし	ぎゅうにゅう チーズ くきわかめ	にんじん にら さやいんげん ブロッコリー	たまねぎ しろねぎ エリンギ にんにく キャベツ きゅうり スイートコーン	ごはん さとう マカロニ(こむぎこ) でんぶん	あぶら
○	5 (木)	ごはん	牛乳 さばの味噌煮 ごま和え 鶏ごぼう汁	とりにく さば みそ	ぎゅうにゅう	あおねぎ ほうれんそう にんじん	しろねぎ ごぼう キャベツ もやし	ごはん さとう	ごま
○	6 (金)	だいせん 大山こむぎ 黒糖パン	牛乳 マーマレードポーク 大根サラダ ミネストローネ	チキンウイナー ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん トマト パセリ ブロッコリー 赤ピーマン あおじそ	たまねぎ セロリー しょうが にんにく レモン きゅうり だいこん	だいせんこむぎことうパン じゃがいも さとう マーマレード	
○	10 (火)	☆ 目の愛護デー給食 ※キャロット ピラフ	牛乳 ☆ 目の愛護デー給食 ☆キャロット ピラフ	とりにく さけ ロースハム	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	しろねぎ グリーンピース キャベツ	ごはん パンこ こむぎこ さとう ブルーベリーゼリー	あぶら
○	11 (水)	ごはん	牛乳 ☆ 回鍋肉 ブロッコリーのナムル 白湯スープ	ぶたにく みそ とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん にら ピーマン ブロッコリー	しろねぎ きくらげ たけのこ キャベツ もやし きゅうり スイートコーン	ごはん はるさめ さとう でんぶん	あぶら ごま
○	12 (木)	ごはん	牛乳 シルバーの照焼 千草和え 豚汁	なまあげ ぶたにく みそ シルバー チキンハム	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ ほうれんそう	だいこん こんにやく えのきたけ	ごはん さつまいも	あぶら ごまあぶら
○	13 (金)	だいせん 大山こむぎ コッペパン	牛乳 ポークビーンズ コールスロー 野菜スープ	ぶたにく だいず	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ トマト あかピーマン	しろねぎ ぶなしめじ えだまめ にんにく キャベツ きゅうり	だいせんこむぎコッペパン じゃがいも さとう	あぶら
○	16 (月)	ごはん	牛乳 えびシューマイ れんこんサラダ 担々スープ	ぶたにく みそ とうにゅう たら えび	ぎゅうにゅう	にら にんじん チンゲンサイ	もやし きくらげ しょうが にんにく れんこん たまねぎ きゅうり スイートコーン	ごはん フォー シューマイのかわ(こむぎこ)	ごま ごまあぶら たまごめきマヨネーズ
○	17 (火)	ごはん	牛乳 鶏肉とヨネギーズの故郷丼 ブロッコこんぶ じゃがいもの味噌汁	みそ とりにく	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん あおねぎ ブロッコリー	たまねぎ しろねぎ しょうが キャベツ ぶなしめじ	ごはん さとう じゃがいも でんぶん	あぶら ごまあぶら
○	18 (水)	ごはん	牛乳 ますの香草パン粉焼 カラフルサラダ オニオンスープ	ベーコン ます	ぎゅうにゅう かんてん	にんじん パセリ さやいんげん あかピーマン	たまねぎ スイートコーン キャベツ きゅうり きピーマン えだまめ	ごはん パンこ	たまごめきマヨネーズ あぶら
○	19 (木)	ごはん	牛乳 豆腐竹輪の磯辺揚げ ゆかり和え ふるさとの食材たっぷり肉じゃが	とりにく とうふ ちくわ	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん ブロッコリー あかじそ	こんにやく たまねぎ しろねぎ グリーンピース だいこん きゅうり	ごはん じゃがいも ながいも さとう こむぎこ でんぶん	あぶら
◎	20 (金)	☆ 防災給食 食パン (中学のみ)	牛乳 非常食カレー フルーツ合わせ いも団子汁	ぶたにく あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん トマト あおねぎ	スイートコーン たまねぎ ぶなしめじ ごぼう だいこん しろねぎ りんご おうとう みかん パインアップル	しょくパン(中のみ) ごはん じゃがいも いもち しらたまこんにやくゼリー	あぶら
○	23 (月)	ごはん	牛乳 スタミナ納豆 アーモンド和え もずくのすまし汁	とりにく みそ なつとう ぶたにく	ぎゅうにゅう もずく	にんじん あおねぎ ほうれんそう	しろねぎ にんにく ぶなしめじ キャベツ	ごはん さとう	あぶら アーモンド
○	24 (火)	ごはん	牛乳 かつおフライ 切干大根の中華サラダ キムチスープ	ぶたにく かつお	ぎゅうにゅう	にんじん にら チンゲンサイ	しろねぎ はくさい ほししいたけ きゅうり きりぼしだいこん	ごはん こむぎこ パンこ	あぶら ごま
○	25 (水)	ごはん	牛乳 豚肉とれんこんのバーベキューソース炒め 香味サラダ コンソメスープ	ぶたにく チキンハム	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン さやいんげん ブロッコリー	スイートコーン しろねぎ れんこん にんにく キャベツ	ごはん さとう じゃがいも でんぶん	あぶら
○	26 (木)	※ 中華おこわ	牛乳 あじの甘辛 磯香和え お米のみかんパバロア	とりにく あじ	ぎゅうにゅう のり	にんじん パセリ こまつな	ごぼう わらび まいたけ もやし こんにやく	ごはん くり でんぶん さとう おこめのみかんパバロア	ごまあぶら あぶら
○	27 (金)	だいせん 大山こむぎ 黒糖パン	牛乳 ポークフランク ツナサラダ ★秋の実りシチュー	ポークフランク まぐろフレーク	ぎゅうにゅう スキムミルク	にんじん ほうれんそう ブロッコリー	しろねぎ ぶなしめじ キャベツ	だいせんこむぎことうパン さつまいも さとう	あぶら
○	30 (月)	☆ 食品ロス削減給食 ごはん	牛乳 おろしソースハンバーグ おからサラダ 豆腐の味噌汁	とうふ みそ おから とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ	たまねぎ えのきたけ だいこん きゅうり キャベツ スイートコーン	ごはん パンこ さとう でんぶん	たまごめきマヨネーズ
○	31 (火)	むぎ 麦ごはん	牛乳 ●ほうれん草オムレツ たこのマリネ パンプキンカレー	とりにく たまご たこ	ぎゅうにゅう わかめ	かぼちゃ さやいんげん ほうれんそう にんじん トマト ブロッコリー	しろねぎ たまねぎ にんにく きゅうり	むぎごはん さとう	あぶら

○印はスプーンがつく日 ◎印は使い捨てスプーンがつく日 ●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

ごはんは星空舞(米子市産)を使用 ※印はアルファー化米使用

【材料の種類は主な食品を記載】