

令和6年度第2回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和6年11月13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	齋藤 孝子	河崎小学校PTA副会長	
同上	作本 未奈美	啓成小学校PTA副会長	
同上	本田 麗子	後藤ヶ丘中学校 保護者と先生の会 会長	
米子市立学校の校長	足立 彰子	尚徳小学校長	
同上	太田 敦弘	和田小学校長	
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	箕浦 美穂子	箕蚊屋中学校PTA会長	
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

学校給食の衛生管理について



こめ太

こめ子

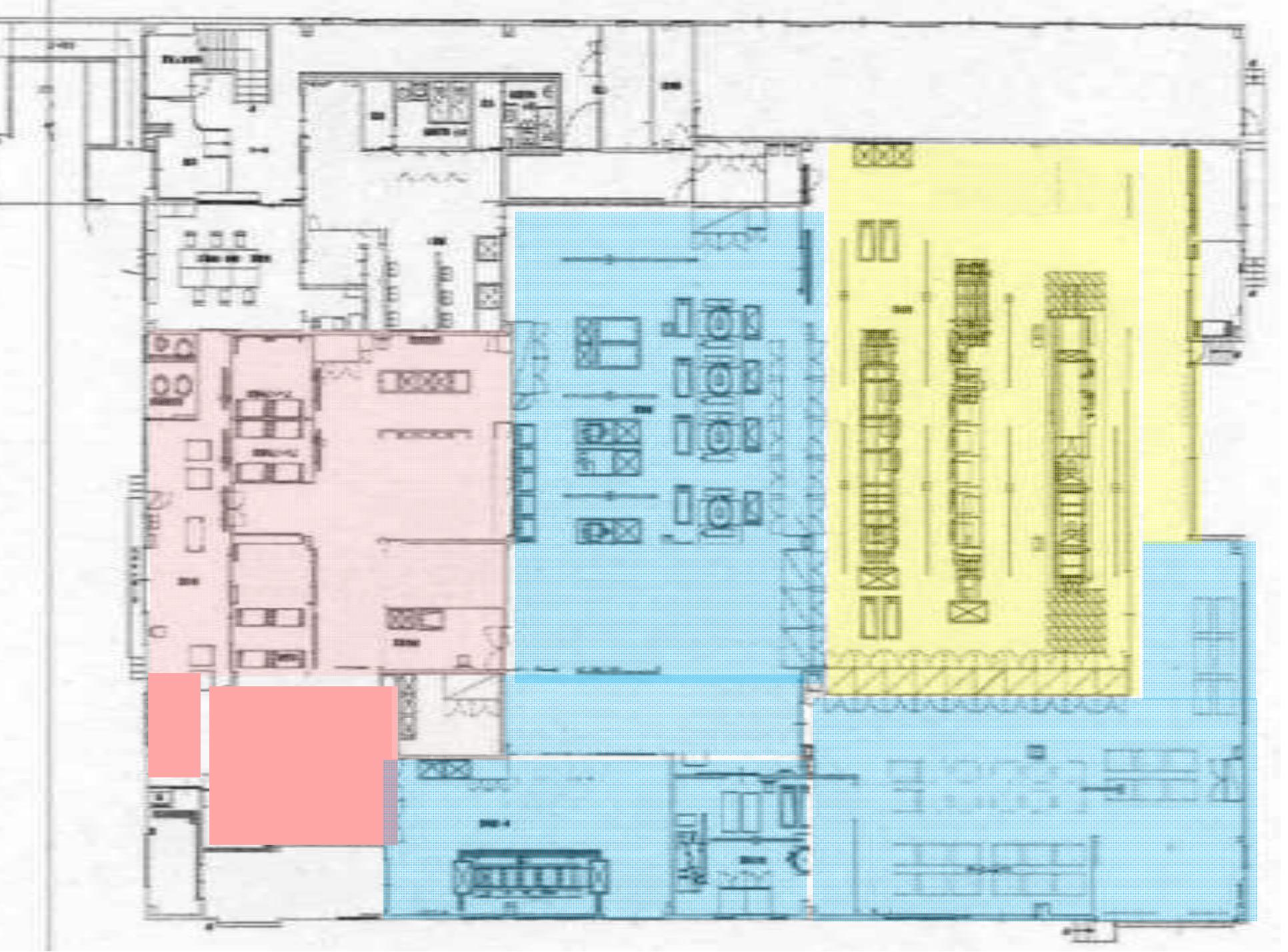
米子市立学校給食センター



約4000人分

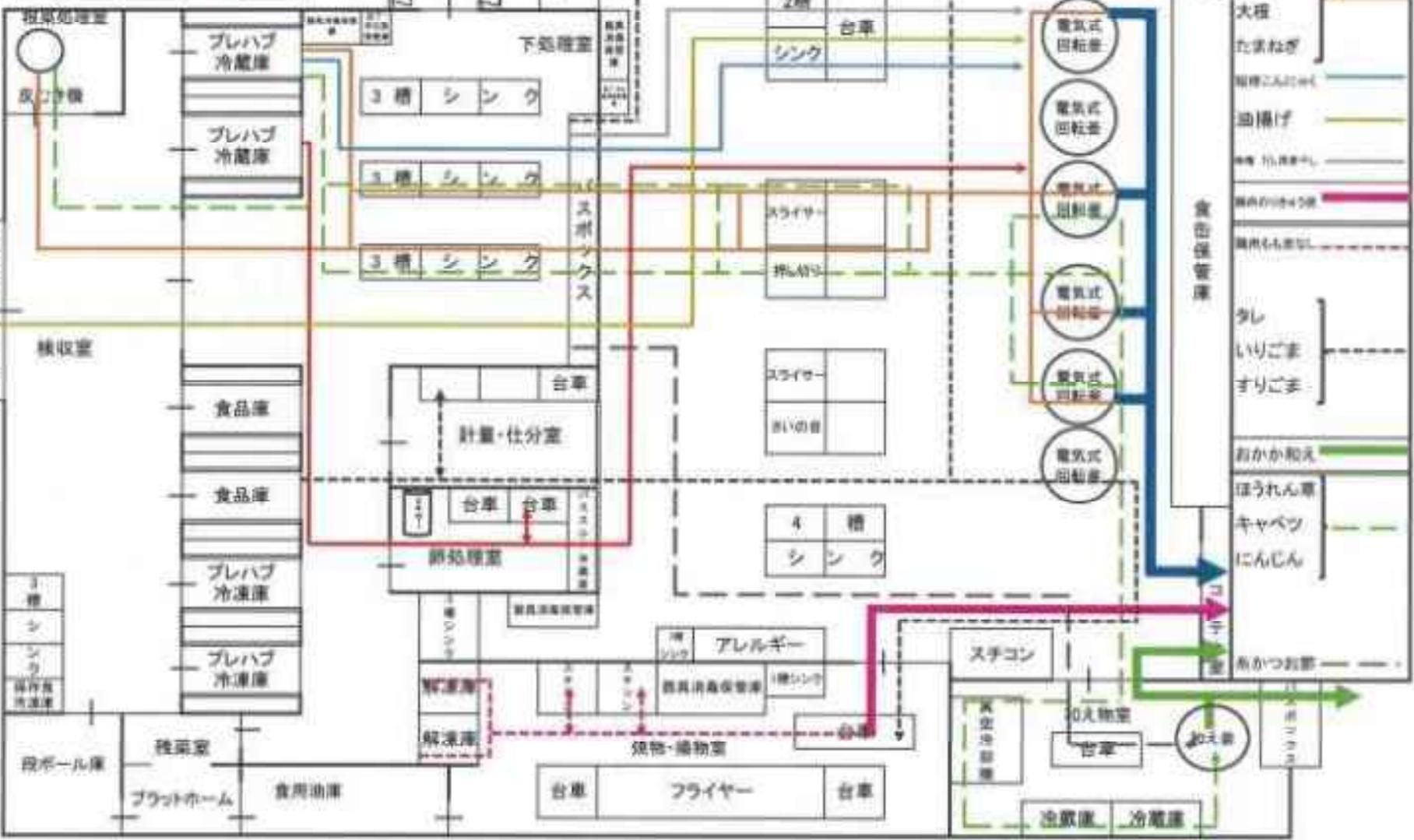
衛生管理





作業動線図

宗子市立学校給食センター
 令和0年 11月5日 火曜日
 学校給食センター 調理・製菓食品
 部長 佐藤 実業士 兼 主任 佐藤 実業士
 主任 佐藤 実業士 兼 主任 佐藤 実業士



献立名・食材料	
豚汁	---
鶏肉しらすライス	---
にんじん	---
青ねぎ	---
大根	---
たまねぎ	---
細切りこんにゃく	---
油揚げ	---
味噌 だし醤油	---
鶏肉のしょう油	---
鶏肉もも皮なし	---
タレ	---
いりごま	---
すりごま	---
おかか和え	---
ほうれん草	---
キャベツ	---
にんじん	---
魚かつお節	---



作業工程表

令和6年 11月5日 火曜日

学校給食センター		
課長	主任調理師	調理士

(調) 調理食品	
食材名	作成者
	...

- エプロン交換
- 手洗い
- 保存食
- 温度測定
- 手拭
- 機器点検

調理

投入
 番 6-4-3-2
 調理開始
 :
 配給開始
 10:05

フライ

投入
 番
 調理開始
 :
 配給開始
 :

個人健康チェック表

※ 項目で異常がある場合は、速やかに申し出をし、指示を仰ぐこと。

2024 年 2 月 第 〇 号

		日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
		曜日	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金		
本人	① 下痢をしていない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	② 発熱はない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	③ 腹痛はない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	④ 嘔吐をしていない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	⑤ 手洗、消毒に当たらない(状況一層、手洗のみ)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	⑥ 手洗、消毒に当たらない(状況一層、消毒)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
家族	① 感染症の感染、又は その疑いはない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	② 下痢をしていない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	③ 発熱はない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	④ 腹痛はない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	⑤ 嘔吐をしていない。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
個人別検査済みチェック表			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
①	咳、痰、発熱、マウス、エプソン、履物は清潔である		○	○			○	○	○	○					○	○	○	○					○	○	○				○	○	○	○		
②	浴槽、トイレ、ドア、ドア、キーホルダー、履物などの消毒はしているか		○	○			○	○	○	○					○	○	○	○					○	○	○				○	○	○	○		
③	つめは短く切っている		○	○			○	○	○	○					○	○	○	○					○	○	○				○	○	○	○		
④	マニキュアはしていない		○	○			○	○	○	○					○	○	○	○					○	○	○				○	○	○	○		
⑤	歯はついでに削っている		○	○			○	○	○	○					○	○	○	○					○	○	○				○	○	○	○		
⑥	ポケットに不要なものは入っていない		○	○			○	○	○	○					○	○	○	○					○	○	○				○	○	○	○		
⑦	調理水のボタンはきちんとついている		○	○			○	○	○	○					○	○	○	○					○	○	○				○	○	○	○		
確認			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	

※ 検査日

※ 発熱、感染症の発症した日

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

作業前の入 念な手洗い



爪ブラシで爪の先
までしっかりと

手洗い マニュアル









茨城県産

みず菜





1

2

3

下処理室
洗淨



調理室
野菜の裁断









ラッキー人参



刃こぼれのチェック



刃こぼれの検査(刃こぼれ検査)

器具	番号	使用前		使用中		使用後		洗浄後検査前	検査結果
		時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者		
刃こぼれ検査用器具(1)	1								
	2								
	3								
	4								
	5								
刃こぼれ検査用器具(2)	6								
	7								
	8								
	9								
	10								

刃こぼれ検査用器具(3)

器具	番号	使用前		使用中		使用後		洗浄後検査前	検査結果
		時間	点検者	時間	点検者	時間	点検者		
刃こぼれ検査用器具(4)	11								
	12								

食材チェック



食材チェック



袋開け作業









作業区分ごとの の手洗い





和え物

温度管理

温度・時間の
記録中



和え物室

真空冷却機

温度管理





和える

温度管理





主菜



温度管理

配缶(数量確認)



汁もの







温度管理



ニトリルチェック





台車出入りOK！！

作業区分ごとの
髪の毛・服装チェック

髪の毛チェック

髪の毛、
出てますよ



保存食の採取



作業後の調理室



洗淨室









ご清聴ありがとうございました





令和6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 (金)	だいせん 大山こむぎ コッペパン	牛乳 ささみフライ りっちゃんサラダ カレースープ	とりにく ロースハム かつおぶし	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん さやいんげん トマト	たまねぎ キャベツ きゅうり スイートコーン	だいせんこむぎコッペパン じゃがいも パンこ	あぶら
5 (火)	ごはん	牛乳 鶏肉のりきゅう焼 おかか和え 豚汁	ぶたにく とりにく あぶらあげ みそ かつおぶし	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん あおねぎ ほうれんそう	だいこん たまねぎ こんにやく キャベツ	ごはん さとう でんぶん	ごま
6 (水)	ごはん	牛乳 海鮮シューマイ 茎わかめのナムル クイッティオのスープ	ぶたにく みそ たら いか かに	ぎゅうにゅう くきわかめ	にら にんじん チンゲンサイ	しろねぎ きくらげ スイートコーン もやし	ごはん さとう クイッティオ シューマイのかわ(こむぎ)	ごま ごまあぶら あぶら
7 (木)	ごはん	牛乳 さばの香味焼 磯香和え なめこのおろし汁	とうふ さば	ぎゅうにゅう のり	にんじん あおねぎ ほうれんそう	なめこ たまねぎ だいこん もやし	ごはん でんぶん	あぶら ごまあぶら
8 (金)	だいせん 大山こむぎ 黒糖パン	牛乳 ポークビーンズ 海藻サラダ キャベツのコンソメスープ	ぶたにく だいず	ぎゅうにゅう かんてん わかめ	にんじん トマト みずな	キャベツ しろねぎ たまねぎ にんにく だいこん きゅうり えだまめ スイートコーン	だいせんこむぎことうパン じゃがいも さとう	あぶら
11 (月)	ごはん	牛乳 コロケ ツナサラダ チキンカレー	とりにく ぶたにく まぐろフレーク	ぎゅうにゅう	トマト にんじん チンゲンサイ あおじそ	たまねぎ エリンギ にんにく キャベツ きゅうり グリンピース	ごはん じゃがいも パンこ	あぶら
12 (火)	小ごはん	牛乳 回鍋肉 ゆかり和え いももちスープ	ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン ブロッコリー あかじそ	ぶなしめじ しろねぎ スイートコーン キャベツ だいこん きゅうり	ごはん いももち さとう でんぶん	あぶら
13 (水)	ごはん	牛乳 いわしの梅煮 アーモンド和え 味噌けんちん汁	とうふ みそ いわし	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ こまつな	ごぼう だいこん こんにやく うめ キャベツ	ごはん さとう	ごまあぶら アーモンド
14 (木)	小ごはん	牛乳 春巻 切干大根のソース炒め 白湯スープ	とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ にんじん ピーマン	きくらげ スイートコーン たまねぎ たけのこ キャベツ きりぼだいこん	ごはん はるまきのかわ(こむぎ) さとう	あぶら
15 (金)	小型 大山こむぎ 黒糖パン	牛乳 スパゲッティナポリタン ブロッコリーサラダ ミートボールスープ	ぶたにく チキンハム	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん ピーマン トマト ブロッコリー チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ にんにく きゅうり	だいせんこむぎことうパン スパゲッティ(こむぎ) さとう	あぶら ごま
18 (月)	ごはん	牛乳 スタミナ納豆 はりはり和え キャベツのうま塩スープ	とりにく ぶたにく なっとう みそ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ こまつな	キャベツ しろねぎ たけのこ にんにく きゅうり だいこん	ごはん さとう	ごまあぶら あぶら
19 (火)	ごはん	牛乳 鮭の白ねぎ塩こうじ焼 干草和え じゃぶ汁	ぶたにく とうふ さけ チキンハム	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな ほうれんそう	はくさい しろねぎ ごぼう こんにやく レモン えのきたけ	ごはん さとう	ごまあぶら
20 (水)	小ごはん	牛乳 咕老肉(酢豚) 拌三絲(春雨の中華サラダ) ●蛋花湯(たまごの中華スープ)	チキンハム たまご ぶたにく	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん あかピーマン ピーマン	しろねぎ たまねぎ キャベツ きゅうり きくらげ	ごはん さとう でんぶん こむぎ はるさめ	あぶら ごま
21 (木)	小ごはん	牛乳 シルバーの照焼 ごぼうのごま Mayo 和え 生揚げの味噌汁	なまあげ みそ シルバー とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ チンゲンサイ	たまねぎ きゅうり ごぼう	ごはん じゃがいも	あぶら ごま たまごぬきマヨネーズ
22 (金)	だいせん 大山こむぎ コッペパン	牛乳 ハンバーグ 香味サラダ ★とっとり秋の美りシチュー	とりにく ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう	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 だいこん にんにく	だいせんこむぎコッペパン さつまいも さとう	あぶら
25 (月)	小ごはん	牛乳 ししゃもの磯辺揚げ ごま和え ★弓ヶ浜味噌汁	なまあげ みそ	ぎゅうにゅう あおのり こもちししゃも	にんじん こまつな	しろねぎ はくさい	ごはん さつまいも こむぎこ でんぶん さとう	あぶら ごま
26 (火)	ごはん	牛乳 豚肉とれんこんのパーベキューソース炒め 花野菜サラダ コンソメスープ	とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン ブロッコリー	たまねぎ だいこん れんこん にんにく きゅうり キャベツ	ごはん さとう でんぶん	あぶら
27 (水)	※ 吹き寄せ 中華おこわ	牛乳 いかフライ 即席漬 バナナのスティックケーキ	とりにく いか	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん チンゲンサイ	まいたけ はくさい ほししいたけ きゅうり	ごはん こむぎこ でんぶん バナナのスティックケーキ	ごまあぶら あぶら
28 (木)	ごはん	牛乳 厚揚げの肉味噌炒め 田舎和え お魚そうめんのすまし汁	かまぼこ とりにく ぶたにく なまあげ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	あおねぎ にら にんじん ほうれんそう	しろねぎ たまねぎ しょうが もやし だいこん	ごはん さとう でんぶん	あぶら
29 (金)	だいせん 大山こむぎ アップルパン	牛乳 ますのポテトフレーク焼 カラフルサラダ ミネストローネ	ベーコン ます	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん トマト パセリ ブロッコリー あかピーマン	しろねぎ キャベツ だいこん きゅうり スイートコーン	だいせんこむぎアップルパン さとう じゃがいも	たまごぬきマヨネーズ あぶら

○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 【材料の種類は主な食品を記載】

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

学校給食試食会アンケート

令和6年11月13日（水）
米子市教育委員会学校給食課

- 1 本日の給食について、味付けはどうですか？
(その他の場合は、具体的に書いてください)
 - 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：

- 2 本日の給食は児童にとって適量でしたか？
(試食会で食べていただいた量は小学校高学年の量になります)
 - ① 多い
 - ② 適量
 - ③ 少ない

- 3 お気づきの事などありましたら、ご記入ください。

ご協力ありがとうございました。