令和８年度第２回米子市学校給食運営委員会

日　時：令和８年１１月２日（月）
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）その他

４　その他

５　給食試食

６　閉会

米子市学校給食運営委員会委員名簿

（敬称省略）

氏　名	区　　分	所　　属	備考
中　尾　由　子	米子市立学校のＰＴＡの役員	明道育英会副会長	
豊　島　彰　久	同上	福生東小学校ＰＴＡ会長	
西　山　賢　樹	同上	加茂小学校ＰＴＡ副会長	
松 田 あ ゆ み	同上	東山中学校ＰＴＡ副会長	
井　田　　剛	米子市立学校の校長	就将小学校長	
坂　井　啓　介	同上	車尾小学校長	
吉　田　　豊	同上	弓ヶ浜中学校長	
高　田　　功	学識経験のある者	米子保健所 生活安全課長	
仙　田　　昇	同上	鳥取県薬剤師会 西部支部	
佐　伯　啓　子	同上	元小学校校長	
増　田　貴　子	教育委員会が適当と認める者	公募委員	
夕 永 ゆ う き	同上	公募委員	

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

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

（R8.6.1：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	3,795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	4,509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	1,754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	2,097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	802食	淀江小、淀江中
計	15,400食	12,957食	小学校23校、中学校11校、 特別支援学校（県立）2校

2

配送区域図



3

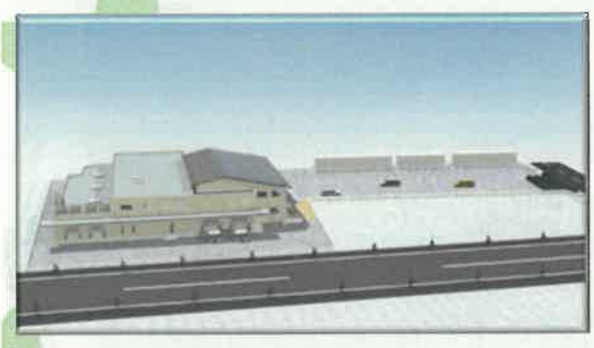
米子市立第二学校給食センター



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

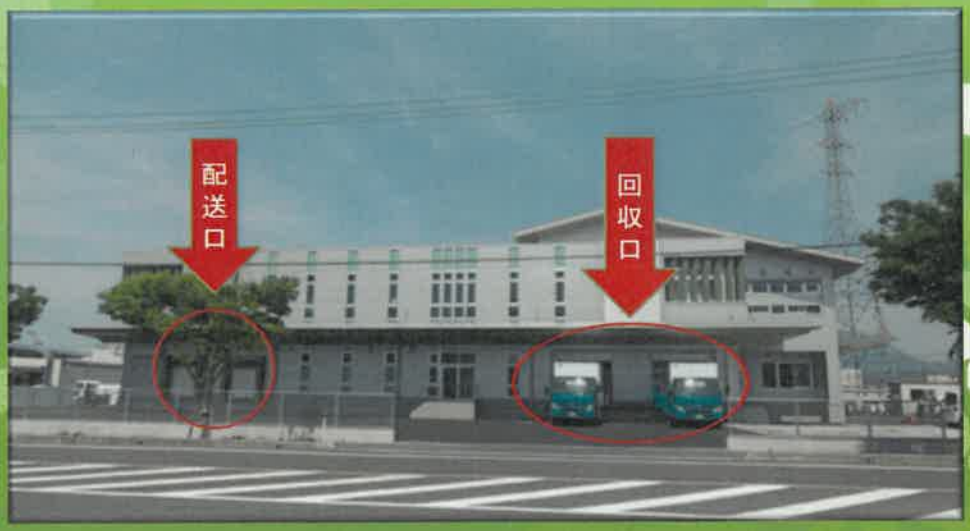


◎所在地　　米子市流通町158番地21
◎敷地面積　5,470.47平方メートル
◎構　造　　鉄骨造一部2階建

◎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



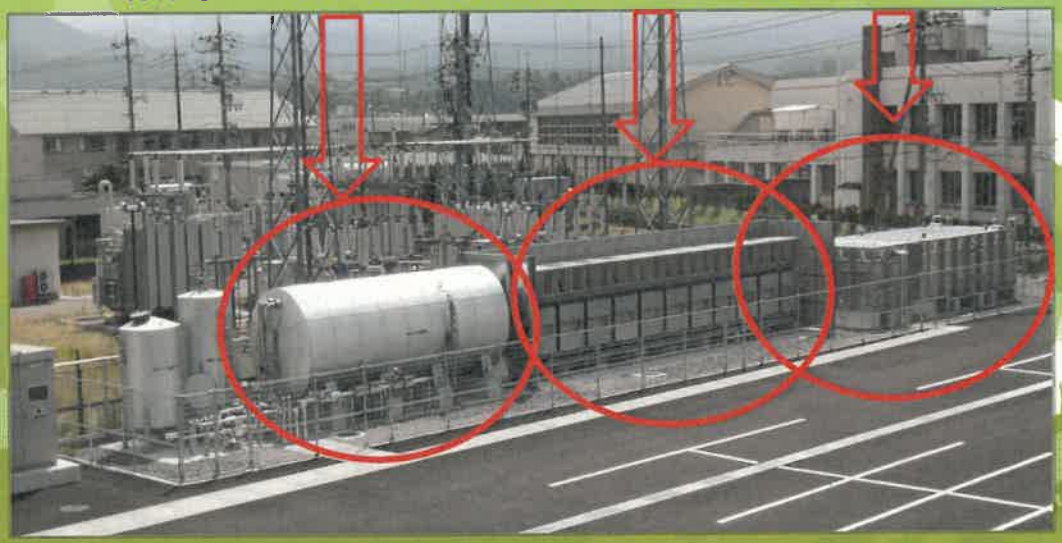
6

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

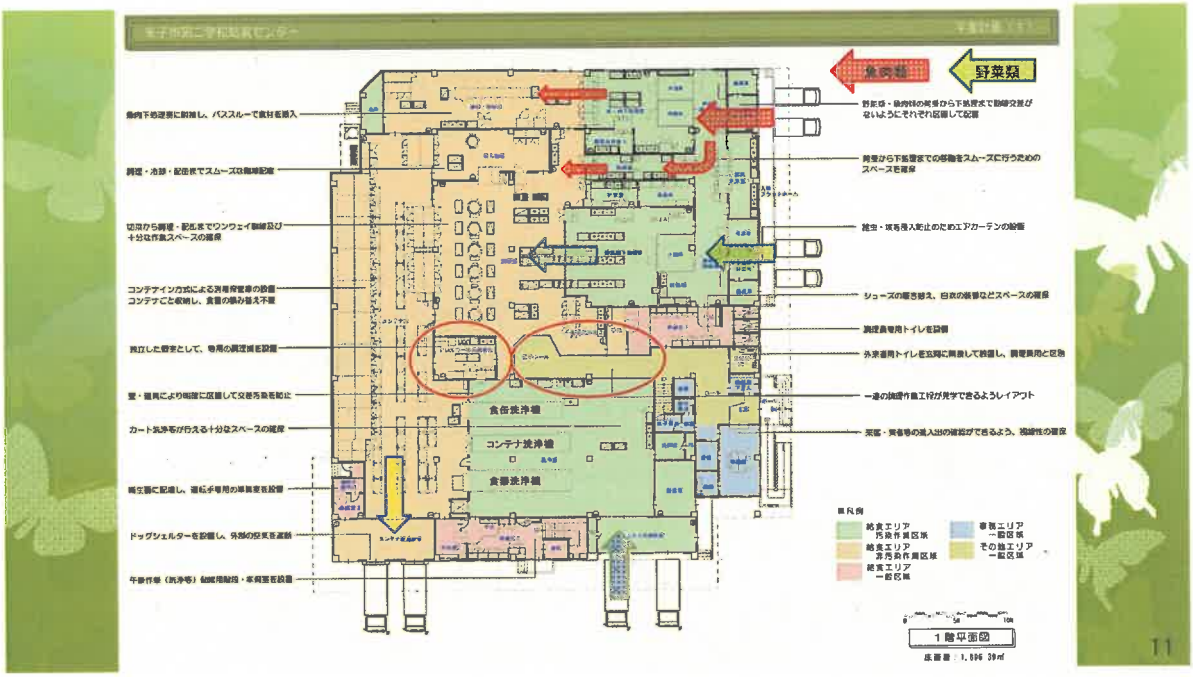
米子市立第二学校給食センターの特徴

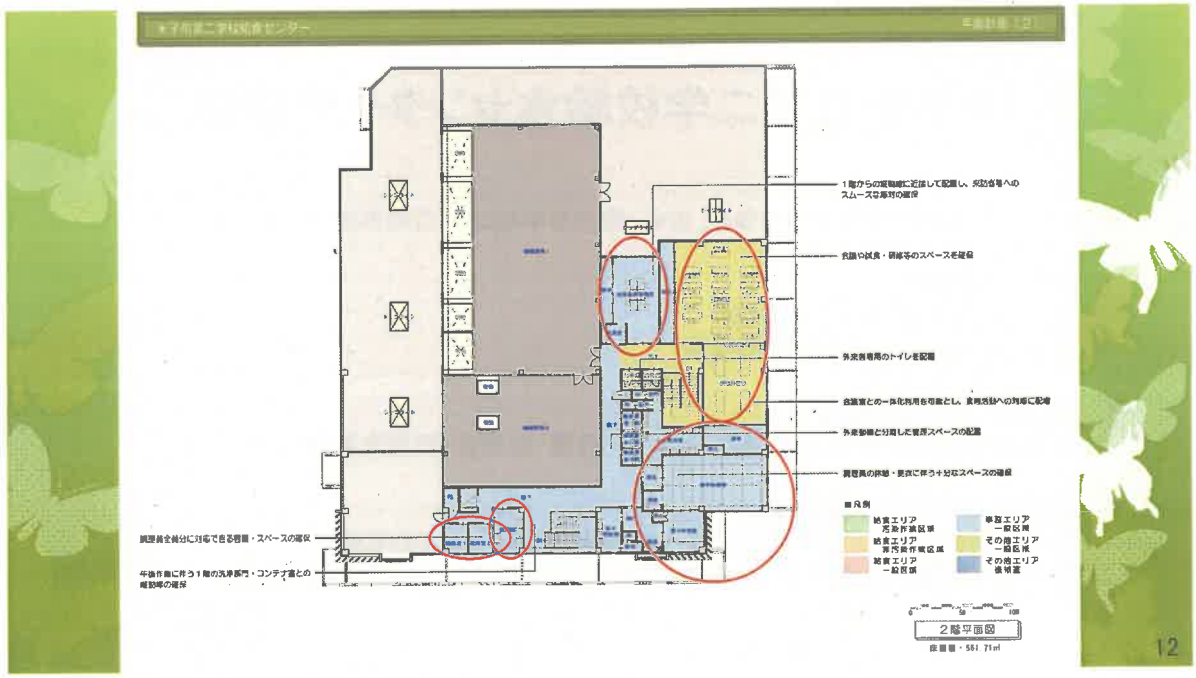
Ⅰ　学校給食衛生管理基準の遵守と、安心・安全な学校給食の提供施設
① ドライシステムの導入
② 温度・湿度管理
③ 徹底した衛生管理ができる施設
④ 食物アレルギーへの対応調理施設

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CO_2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、コンテナイン消毒保管庫）

10


野菜類
食肉類
魚肉下処理室に前室し、パススルーで食材を搬入
調理・冷却・配膳までスムーズな動線配置
切羽から調理・配膳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洗浄搬送車の設置
コンテナごと収納し、食器の積み替え不要
独立した厨房として、専用の調理場を設置
室・通気により動線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
搬出口に配置し、運転手専用の事務室を設置
ドッグシェルターを設置し、外部の空気を遮断
午前作業（洗浄等）動線用配管・車両室を設置
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
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・関者等の進入出の確認ができるよう、視認性の確保
食缶洗浄機
コンテナ洗浄機
食器洗浄機
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
1階平面図
床面積：1,896.39㎡
11


1階からの荷物搬に近接して配置し、災訪者等へのスムーズな導線の確保
食器や試食・調理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・コンテナ室との連絡等の確保
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 倉庫室
2階平面図
床面積：561.71㎡
12

【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）



13

【第二学校給食センターの各調理室等②】

▼割卵室



▼エアーシャワー室



▼焼物・揚物室



▼和え物室



▼調理室



▼食品庫



14

【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



15

【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





16

【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。



19

米子市 学校給食の衛生管理

（米子市立第二学校給食センター）



二次汚染を防ぐ設備の工夫

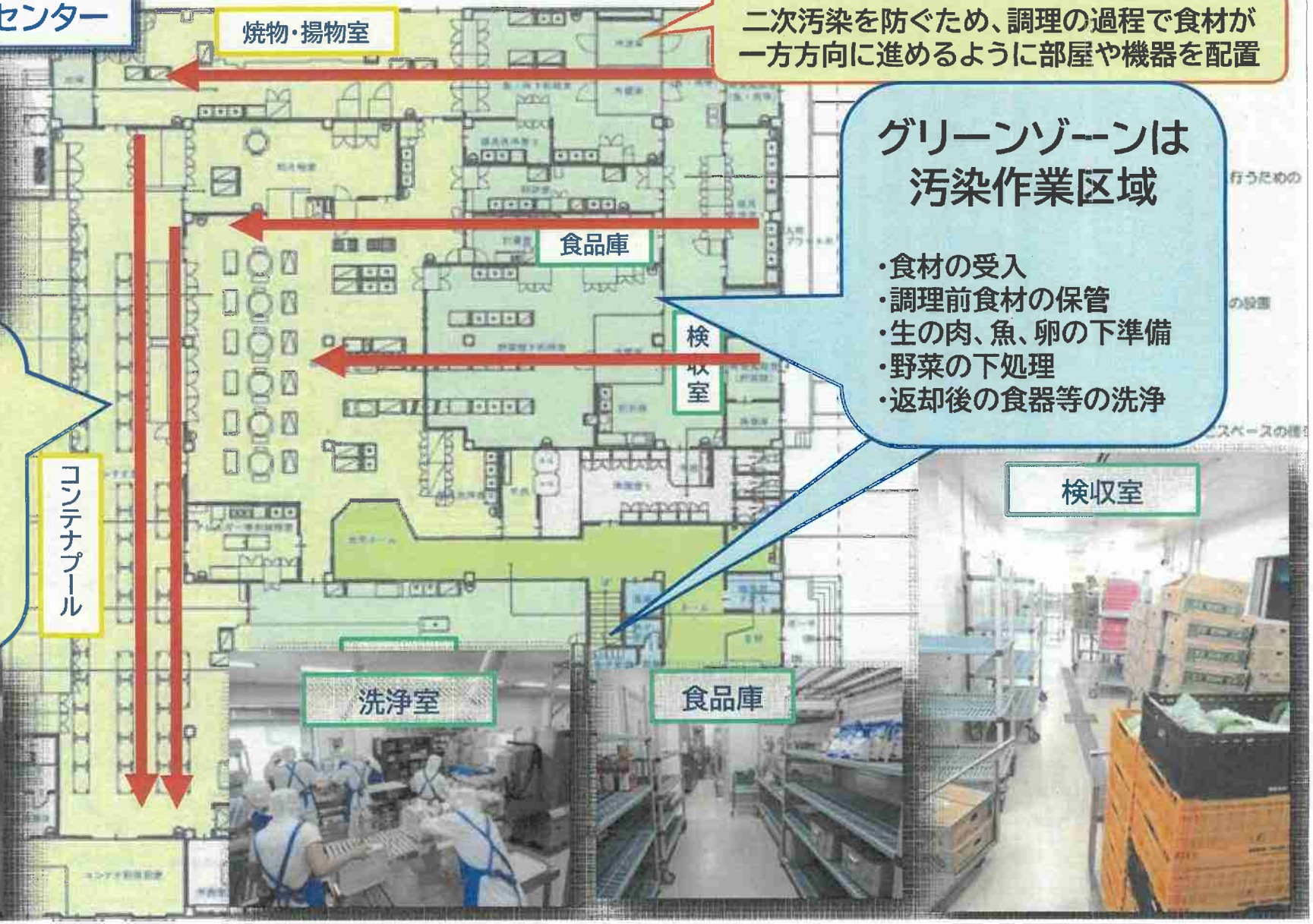
米子市立第二学校給食センター



イエローゾーンは非汚染作業区域

- 野菜の切裁
- 加熱調理
- 配缶
- 洗浄後の食器・食缶・コンテナの保管





二次汚染を防ぐため、調理の過程で食材が一方方向に進めるように部屋や機器を配置

グリーンゾーンは汚染作業区域

- 食材の受入
- 調理前食材の保管
- 生の肉、魚、卵の下準備
- 野菜の下処理
- 返却後の食器等の洗浄

ドライシステム



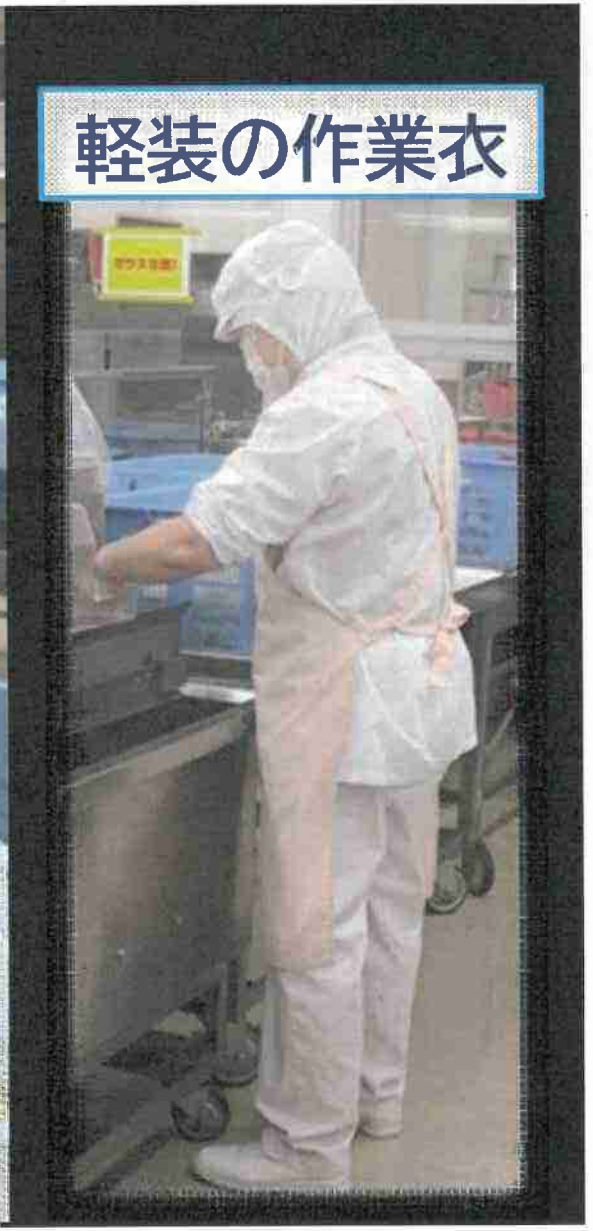
床をドライに保つ

細菌の増殖抑制

はね水による二次汚染防止

軽装で身体への負担軽減

軽装の作業衣



レバー式給水栓

手指を使わず
肘などで操作できる



手洗い設備



下処理専用手洗い

手洗い設備

揚物・焼物室

和え物室

調理室

肉魚取扱者専用



配缶担当専用



調理用



調理用



作業区分ごとに
手洗いを設置
自動給水、温水対応

調理室内手洗い

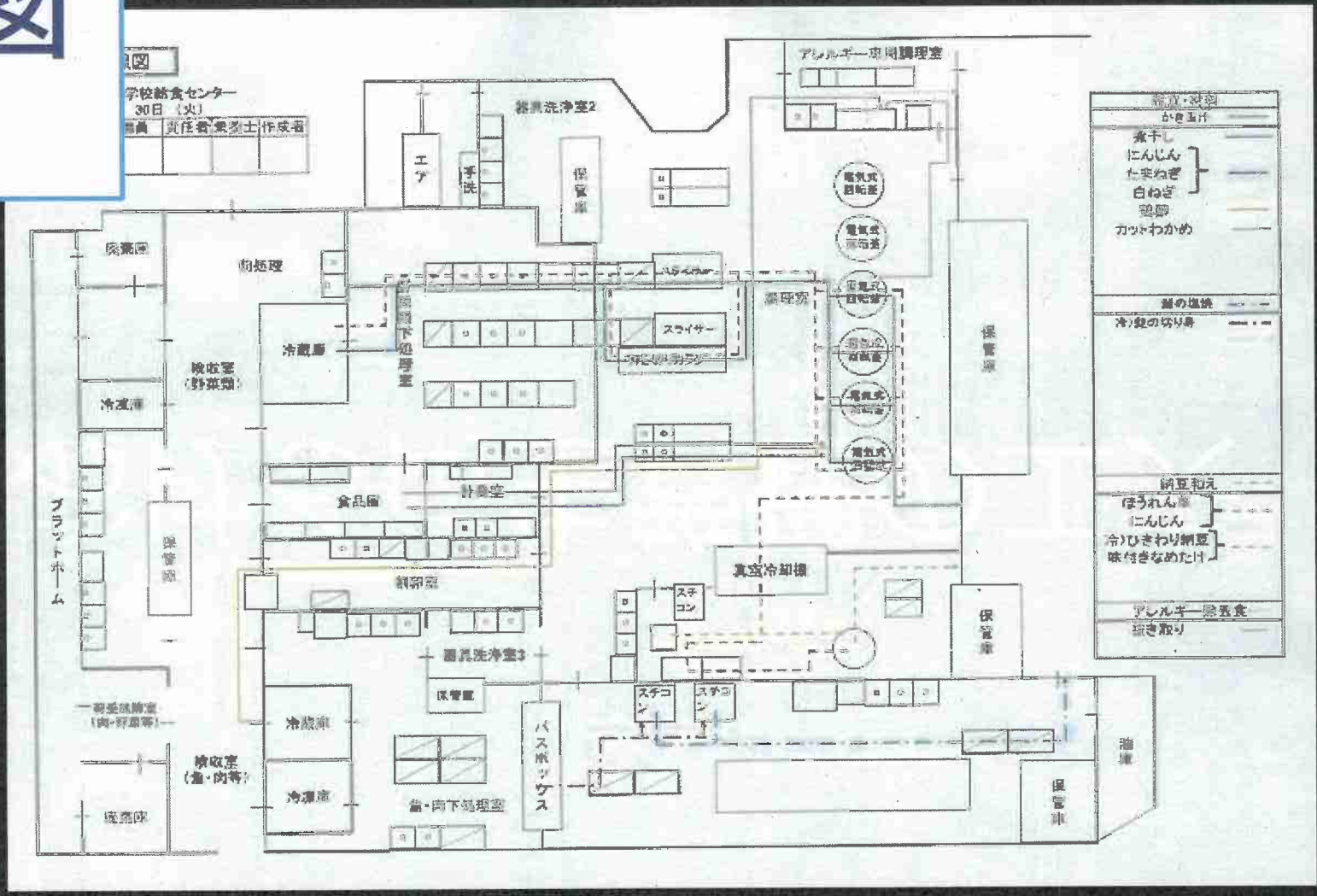
調理従事者専用トイレ



調理における衛生管理の工夫

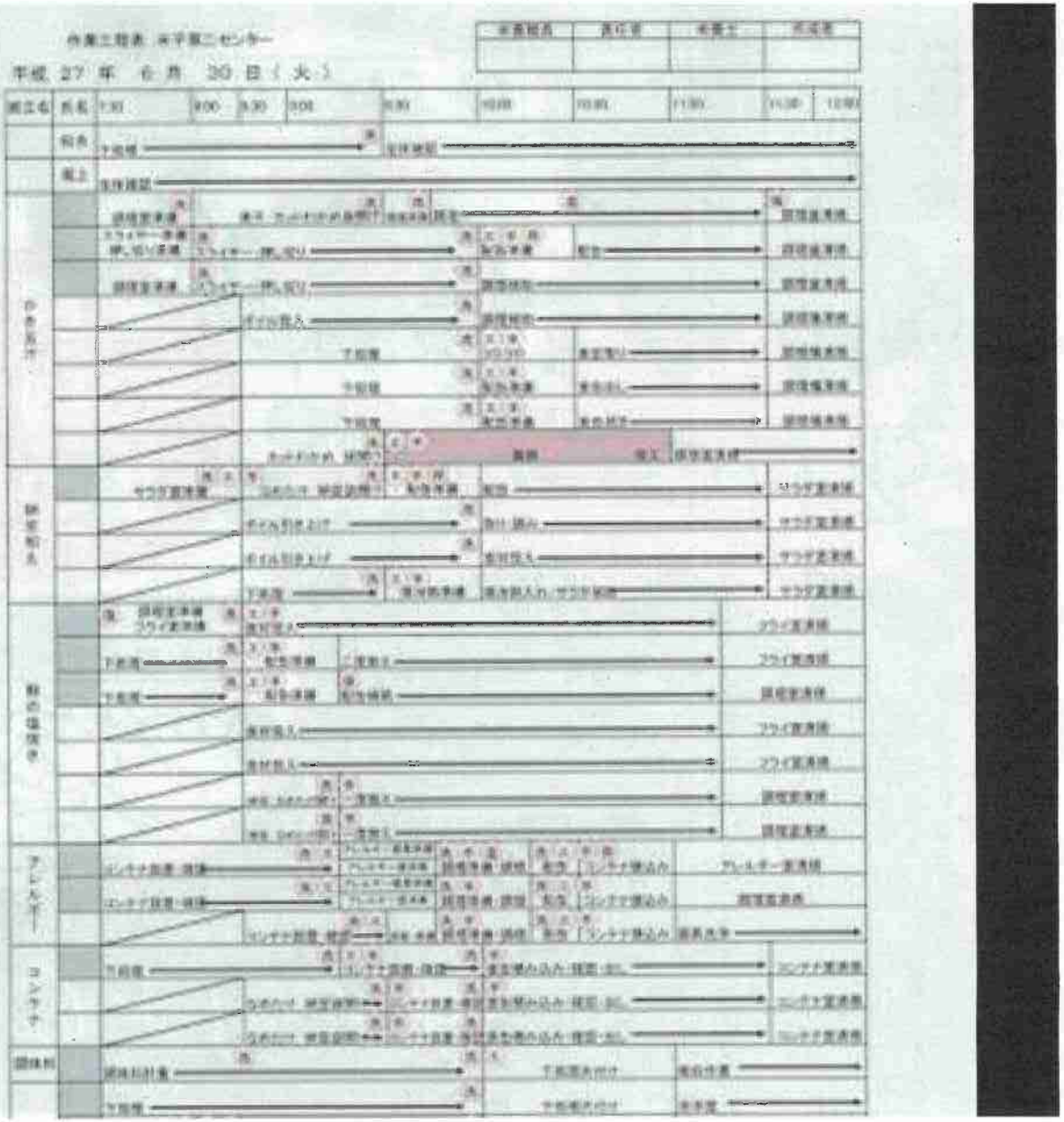
作業動線図の作成

汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線がわかるように示し、交差汚染を防ぐ


学校給食センター
30日（火）
責任者
栄養士
作成者
エア
手洗
保管庫
検収室（野菜類）
冷蔵庫
下処理室
スライサー
調理室
保管庫
食品庫
計量室
検収室（魚・肉等）
冷凍庫
魚・肉下処理室
真空冷却機
スチコン
パスボックス
保管庫
アレルギー対応調理室
電気式回転釜
ガス回転釜
ガス立体釜
電気式立体釜
ゆで麺機
ミキサー
ブラストチラー
ブラストチラー
ブラストチラ

作業工程表の作成

だれが、いつ、どこで、何をするのか、調理担当者のタイムスケジュールを示し、二次汚染を防ぐ



衛生管理ポイント

細菌やウィルスを、

つけない

やっつける

増やさない



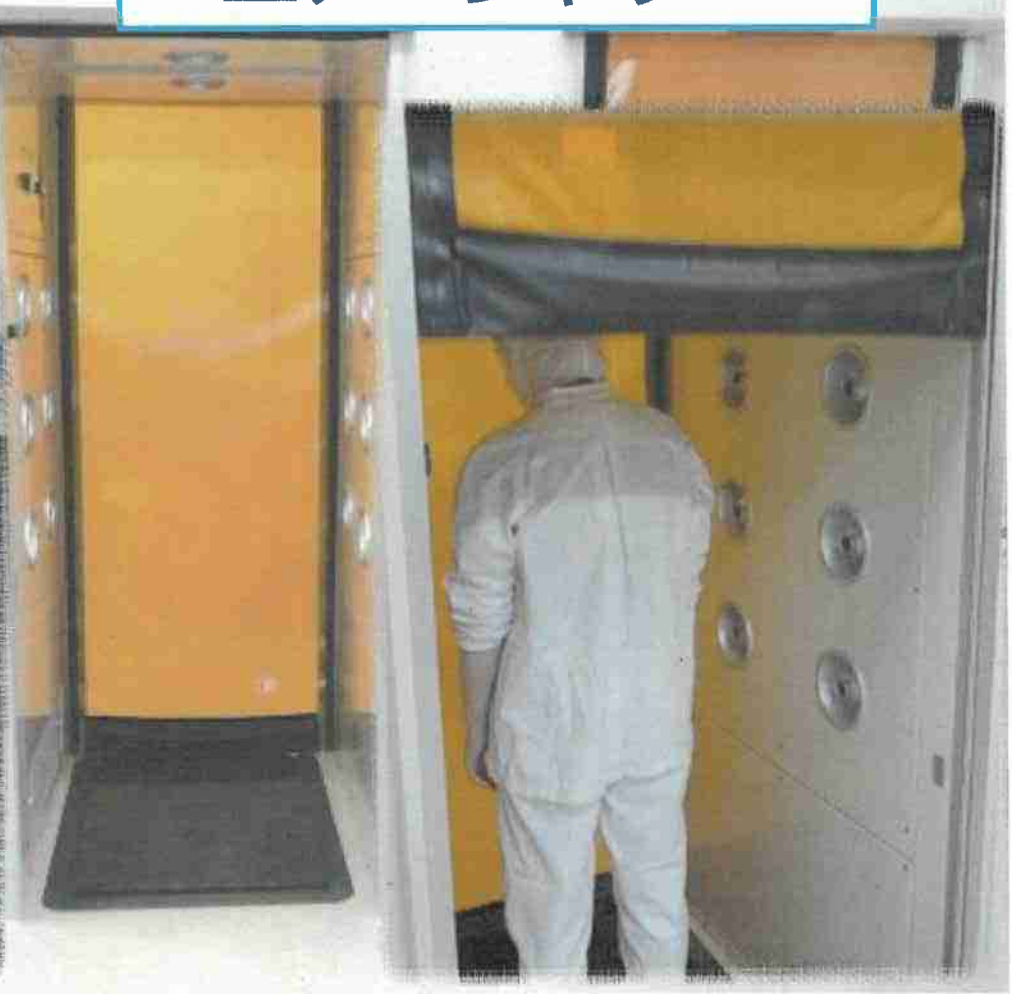
つけない



粘着ローラー



エアーシャワー



調理室に入る前にホコリ・髪の毛を除去



調理室に入る前に手指の汚れ・細菌を洗い落す


下処理室
野菜の皮、芯、種などを除去し
3槽シンクで汚れを洗い落す


つけない
野菜は
流水で
3回以上
洗浄
目視で確認しながら


調理室
調理作業に必要な物のみ
器具や容器の高さは60cm以上


異物混入
防止対策
髪の毛
チェック
は、30分
に1回

異物混入防止対策

全ての食材を使用前にチェック










加熱開始時刻、温度、
加熱終了時刻、担当者、
使用した用具の破損の有無
全て確認して記録


つけない
やっつける
生肉担当
赤エプロン
調理担当
ピンクエプロン
配缶担当
白エプロン
手袋
加熱前と
加熱後で
色分け
意識的に交差汚染を防ぐ

つけない やってつける

加熱前と加熱後で色分け



意識的に交差汚染を防ぐ

やっつける



中心温度
85℃
1分以上
を確認





増やさない

サラダの
野菜は
加熱後
すぐ冷却



増やさない

サラダの野菜は加熱後すぐ冷却





温湿度管理のもと、専用の部屋で調味・配缶


増やさない
温かい物
は温かく
冷たい物
は冷たく
サラダには保冷剤
汁は二重食缶

食物アレルギー対応食の調理

	A　調理名	★グリーンポタージュ	
作業工程	たまねぎ		洗　切(1/2→6mm)
	↓	焦げないようにしっかりとからいりする	
	にんじん		洗　切(いちょう3mm)
	↓		
	湯		
	↓		
	じゃがいも		洗　切(いちょう10mm)
	↓	あくとり	
	冷)スイートコーン		袋開
	↓		
	冷)グリンピースペースト		袋開
		抜き取り	
	調味	調味	
	↓	↓	
	冷)グリンピース	冷)グリンピース	袋開
	↓	↓	
	配食	配食	










安全運転で
いってらっしゃ～い！
米子市学校給食
米子市学校給食
今日も無事に届けられますように

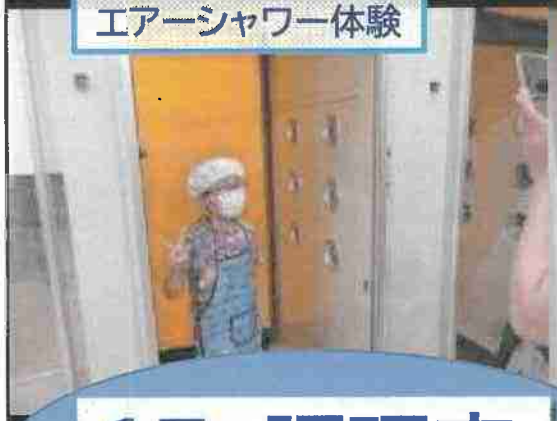
学校から返却された食器・食缶の洗浄の様子



第二給食センターの施設を活用した取組について

夏休み給食センター探検

エアーシャワー体験



冷蔵庫・冷凍庫通り抜け体験



釜を混ぜてみよう体験



計量体験



1F　調理室

給食クイズラリー「これは何に使う機械でしょう？」









親子60組136名の参加で、給食調理員と一緒に給食センターの中を楽しく探検しました！

夏休み給食センター探検


豆つかみチャレンジ


夏野菜はてなボックス


給食キャラクターぬりえ


実物大コーナー

2F 食育お楽しみコーナー



食育すごろく


食育トランプ

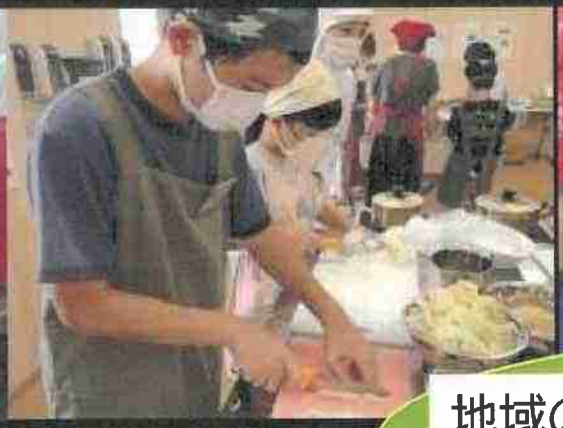

牛乳の飲み比べ


骨密度測定

大山乳業さんにご協力いただきました。

小学生の部

夏休み料理教室



地域のいもぼた作り名人の方、板わかめ生産者の方に教わりました。






郷土食「いもぼた」「板わかめ」のおにぎり、学校給食メニュー作りに挑戦しました！

中学生の部

夏休み料理教室

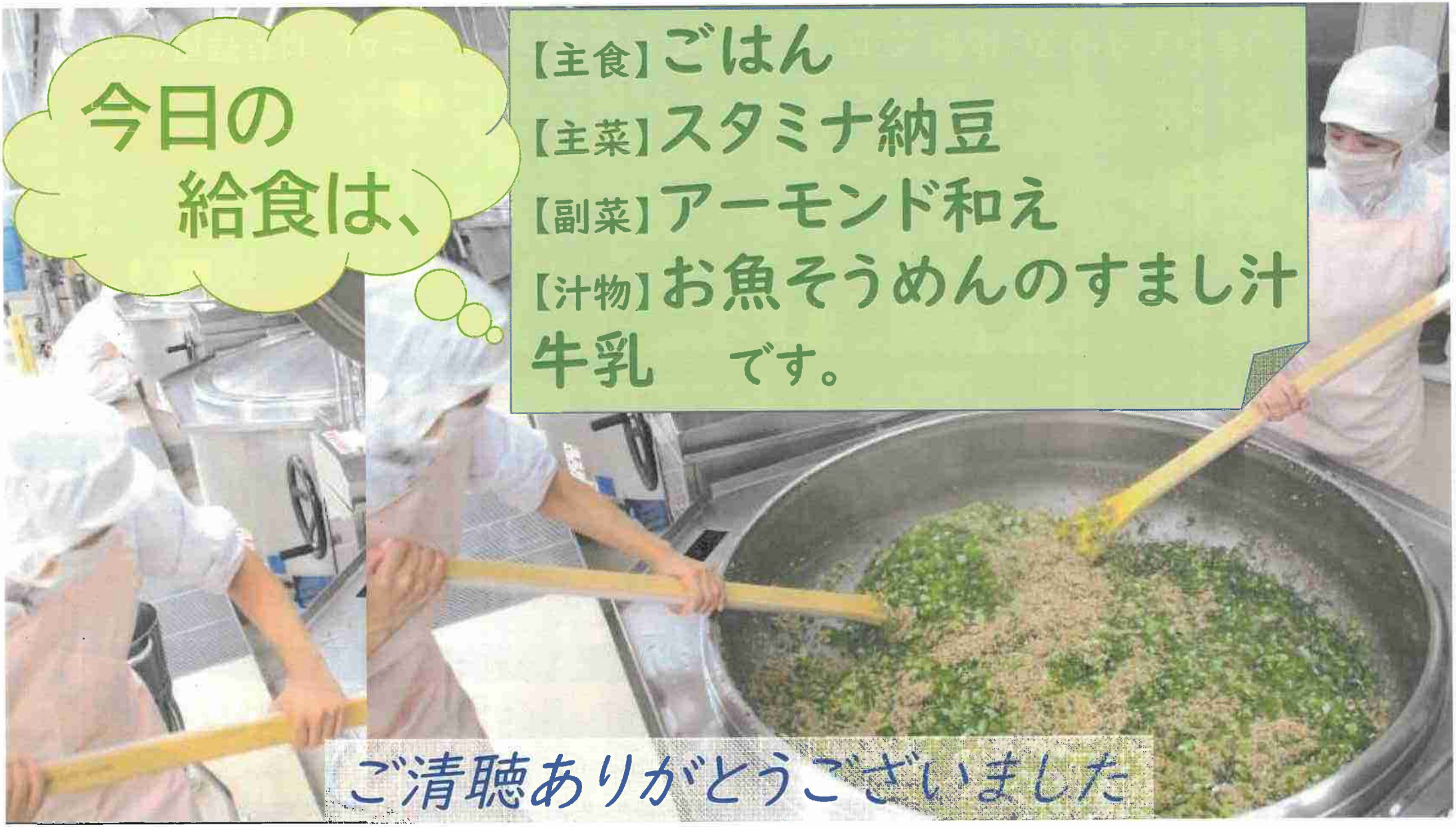









地元産の夏野菜は、JAとっとり西部農協さんのご協力で、提供していただきました。


今日の
給食は、
【主食】ごはん
【主菜】スタミナ納豆
【副菜】アーモンド和え
【汁物】お魚そうめんのすまし汁
牛乳　です。
ご清聴ありがとうございました

学校給食試食会アンケート

令和８年１１月２日（月）
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。

令和８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）
○	2 (月)	ごはん	牛乳	スタミナ納豆 アーモンド和え お魚そうめんのすまし汁	なっとう　みそ ぶたにく　とりにく かまぼこ	ぎゅうにゅう わかめ	あおねぎ こまつな にんじん	にんにく　キャベツ しろねぎ ほししいたけ	ごはん さとう	あぶら アーモンド
○	4 (水)	ごはん	牛乳	ハムステーキ コールスロー ビーフシチュー	とりにく ぶたにく ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	キャベツ　きゅうり たまねぎ にんにく	ごはん さとう じゃがいも	あぶら
	5 (木)	ごはん	牛乳	焼ししゃも ゆかり和え マーボー春雨	ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう こもちししゃも	ブロッコリー にんじん あかじそ　にら	だいこん　たまねぎ エリンギ　たけのこ しょうが　にんにく	ごはん はるさめ さとう	ごまあぶら
	6 (金)	中型 大山こむぎアップルパン	牛乳	米粉のささみカツ りっちゃんサラダ コンソメスープ	とりにく　かつおぶし ポークハム ポークウインナー	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん パセリ	キャベツ　きゅうり スイートコーン しろねぎ　だいこん	だいせんこむぎアップルパン じゃがいも こめこ	あぶら
	9 (月)	いい歯の日献立 ごはん	牛乳	いわしの梅煮 れんこんのマヨ和え 豚汁	いわし ぶたにく あつあげ　みそ	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ にんじん	うめ　キャベツ れんこん　だいこん しろねぎ　ごぼう	ごはん さとう	たまごぬきマヨネーズ
	10 (火)	ごはん	牛乳	回鍋肉 ブロッこんぶ ギョーザスープ	みそ ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう こんぶ	ピーマン　にら にんじん ブロッコリー	キャベツ　だいこん きゅうり　たまねぎ もやし　しろねぎ	ごはん　さとう でんぷん ギョーザのかわ（こむぎこ）	あぶら ごまあぶら
	11 (水)	※ 吹き寄せ 中華おこわ	牛乳	かつおフライ チンゲン菜の塩ナムル 米粉のりんごタルト	かつお とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ にんじん	もやし　きゅうり まいたけ ごぼう	ごはん こむぎこ　パンこ こめこのりんごタルト	あぶら ごまあぶら
	12 (木)	ごはん	牛乳	おろしソースハンバーグ ごま和え さつまいもの味噌汁	とりにく ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな あおねぎ	だいこん キャベツ たまねぎ	ごはん　さとう でんぷん さつまいも	ごま
○	13 (金)	大山こむぎ 黒糖パン	牛乳	ポークビーンズ 海藻サラダ ハムコーンスープ	ぶたにく だいず チキンハム	ぎゅうにゅう かんてん わかめ	トマト　あおじそ にんじん　パセリ ブロッコリー	しろねぎ　えだまめ だいこん　にんにく スイートコーン　たまねぎ	だいせんこむぎこくとうパン さとう じゃがいも	あぶら
	16 (月)	ごはん	牛乳	さばの味噌煮 千草和え いももち汁	さば　みそ ポークハム とりにく	ぎゅうにゅう	こまつな　にんじん ほうれんそう あおねぎ	えのきたけ だいこん こんにゃく	ごはん さとう いももち	ごまあぶら
○	17 (火)	ごはん	牛乳	四川豆腐 茎わかめのナムル 白湯スープ	あつあげ ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう くきわかめ	にら　にんじん ブロッコリー チンゲンサイ	たまねぎ　にんにく きゅうり　しろねぎ ぶなしめじ　もやし	ごはん　さとう でんぷん はるさめ	あぶら ごまあぶら ごま
	18 (水)	ごはん	牛乳	●オムレツのミートソースかけ チキンサラダ カレースープ	たまご ぶたにく　とりにく ポークウインナー	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ にんじん パセリ	しろねぎ キャベツ たまねぎ	ごはん　さとう でんぷん じゃがいも	あぶら
	19 (木)	**ごはん**	**牛乳**	**あじフライ 田舎和え 鳥取和牛のじゃぶ汁**	**あじ ぎゅうにく とうふ**	**ぎゅうにゅう**	**にんじん ほうれんそう**	**キャベツ　だいこん はくさい　しろねぎ ごぼう　こんにゃく**	**ごはん　さとう パンこ こむぎこ**	**あぶら**
	20 (金)	オーストラリア国際交流献立 大山こむぎコッペパン	牛乳	バーベキューチック（バーベキューソースチキン） カラマリサラダ（いかのサラダ） ネイビービーンズスープ（白いんげん豆のスープ）	とりにく いか ポークハム	ぎゅうにゅう	ブロッコリー にんじん	にんにく　だいこん きゅうり　たまねぎ　セロリ スイートコーン　えだまめ	だいせんこむぎコッペパン さとう　でんぷん　じゃがいも しろいんげんまめ	あぶら
	24 (火)	和食の日献立 小ごはん	牛乳	はまちの甘辛 磯香和え ★弓ヶ浜味噌汁	はまち あつあげ みそ	ぎゅうにゅう のり	こまつな にんじん	はくさい しろねぎ	ごはん　さとう でんぷん さつまいも	あぶら
	25 (水)	ごはん	牛乳	ポークシューマイ バンバンジー キムチチゲ	ぶたにく とりにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー チンゲンサイ	たまねぎ　きゅうり はくさい　しろねぎ もやし　えのきたけ	ごはん シューマイのかわ（こむぎこ） じゃがいも	ごま ごまあぶら
	26 (木)	ごはん	牛乳	鶏肉の照焼 ネギボの元気和え のっぺい汁	とりにく やきぶた とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ あおねぎ	しろねぎ　キャベツ こんにゃく だいこん	ごはん でんぷん	たまごぬきマヨネーズ
	27 (金)	大山こむぎ 黒糖パン	牛乳	さけのポテトフレーク焼 花野菜サラダ ミネストローネ	さけ ベーコン	ぎゅうにゅう かんてん	パセリ　さやいんげん ブロッコリー にんじん　トマト	だいこん　スイートコーン たまねぎ　キャベツ ぶなしめじ	だいせんこむぎこくとうパン さとう じゃがいも	たまごぬきマヨネーズ あぶら
	30 (月)	小ごはん	牛乳	鶏肉のコロコロ唐揚げ 即席漬 ビーフンスープ	とりにく ポークハム	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん こまつな あおねぎ	にんにく　しょうが だいこん　きゅうり キャベツ　えのきたけ	ごはん　ビーフン こむぎこ でんぷん	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

ごはんは星空舞（米子市産）を使用　　【材料の種類は主な食品を記載】　注）学校の行事予定とあわせてご覧ください。

【注意喚起】小魚・海藻類は、貝類・えび・かに等が生息している海域で採取・捕獲されています。