

食育だより

平成29年4月号
栃木市教育委員会
保健給食課

栃木市のホームページに
食育だよりを載せています。
チェックしてみてください。
<http://www.city.tochigi.lg.jp/>



暖かい陽気とともに新年度がスタートしました。今年度も食育だよりを通して給食についての情報を発信していきますので、よろしくお願いいたします。本号では、栃木市の学校給食の概要について、ご紹介します。

★栃木市の学校給食が出来るまでには…★

老若男女、多くの方が食べたことのある学校給食ですが、調理を行う現場は以前とは大きく変化してきています。現在の学校給食は文部科学省等から出されている様々なマニュアル・基準などに沿って、調理されています。栃木市の学校給食が子ども達のもとへ届くまでを簡単にご説明します。

①献立の作成

栃木市の給食の献立は、市内の調理場に所属する栄養教諭等が集まって検討をしています。季節感や栄養素等を考慮し、子ども達にとってより良い献立となるように、毎月の【標準献立】を作成しています。

この標準献立をもとに各調理場の実情に合わせて調整を行い、献立が決定します。

②発注

各調理場の栄養教諭等が献立に合わせて発注を行います。

市産県産品を優先的に使用しています。



③納入・検収

学校給食の食材は、納入業者さんに当日納品していただき、その日に使い切るのが原則です。(調味料等は除く)
また納品された食材に異常がないか(品質、温度、異物等)、各調理場の調理員が検収をして確認・記録しています。異常があった場合には、交換等の対応をします。
また外部からの汚染を防ぐために、専用の容器に移し替えて調理室へ入れる等の徹底した衛生管理に努めています。

⑤調理

下処理が済んだ食材は、調理室に入ります。

【1 食材を切る】
食材を献立に合わせて、子ども達の食べやすい大きさに切ります。
【2 焼く・揚げる・炒める・煮る等】
オープンやフライヤー(揚げ物機)、回転釜などを献立に合わせて使用して、調理を行います。大量調理でも美味しくなるように、工夫して調理しています。

【3 和える】
回転釜に十分な湯を沸かして野菜等を茹でて、冷却し、ドレッシング等で和えて提供します。学校給食では生野菜の提供はできないため、必ず加熱して提供します。

★調理完了時には、しっかり温度の確認を行います★



④下処理

納品された野菜類は細菌や異物を洗い流すために、3回の洗浄を行います。



⑥配缶

完成した料理を、食缶に1クラス分ずつ分けま



⑦配膳・配送等

出来上がった給食や食器・おぼん等をクラスごとに配膳しま

す。配送校については、コンテナに学校ごとにセットし、配送車(給食専用)で運びます。



給食提供

⑧洗浄・消毒等

使用済みの食缶や食器、おぼん等は各調理場に戻されて、洗浄・消毒を行い、衛生的に保管します。

コンテナや配膳車についても、毎日、洗浄・消毒を行い、次の日に備えます。

食中毒等の事故防止のために！！

その1「健康管理と身支度の徹底」

各調理場の職員は、食中毒の防止のために毎日の健康観察と月2回検便を実施しています。体調が悪い職員がいた場合は、調理室への入室を見合わせる等の対応をします。

調理室へ入るときは、給食への異物混入を防ぐために右の写真のような白衣を着用します。白衣は毎日洗浄し、常に清潔な白衣で作業を行っています。

またマスクも必ず着用し、鼻と口を覆うことになっています。

さらに調理中は、作業によって着用するエプロンを使い分けて作業を行います。



その2「手洗いの徹底」

学校給食調理場における手洗いは「手から汚れを落として清潔にする」「自分の手から食材を汚染してしまうのを防ぐ」等の目的で実施します。

調理員は全員、安全性を第一に心掛け、衛生的な手洗いを実施しています。



爪ブラシを利用して、丁寧に手を洗います。洗い流した後は、アルコール消毒をします。

子ども達の給食当番

子ども達の給食当番も次項目についてチェックしてから配膳をしています。

「下痢をしていない」「発熱・腹痛・嘔吐をしていない」「適切な服装ができていない(髪の毛が帽子から出ていないかや白衣がきれいかな等)」「爪は短く切っている」「手指は正しく洗浄した」

お子様が給食当番の時には、ご家庭でも白衣の洗濯やツメを切る等いつもご配慮やご協力をいただきましてありがとうございます。

その3「清潔な調理室と衛生的作業」

○調理室を常に清潔に保つために、床に水をこぼさないように作業を行っています。(水があると細菌が繁殖するため)

○使い捨て手袋の利用やアルコール消毒等を適宜行い、衛生的に食品を取り扱っています。

○料理は十分な加熱をし、温度を確認して提供しています。記録にも残します。

○子ども達が食べる前に校長先生等が検食をして、異常がないことを確かめてから提供しています。(少しでも異常が見られた場合は提供を見合わせる等の対応をします)

栃木市の学校給食における放射性物質等の検査について

栃木市では「学校給食の安全確保と正確な情報を提供し、安心安全に対する不安の解消を図る」ことを目的として、各調理場で提供された給食について、検査を行っています。

各調理場で児童生徒が喫食した給食1食分を対象に1週間分(5日分)の保存食を1検体として、栃木市に配備する放射性物質分析装置を用いて検査を行います。

現在までに、市内の全調理場において放射性物質が基準値を上回る数値が検出されたことはなく、それぞれの検査結果については市ホームページ内の保健給食課のページにて公開しています。

放射性物質以外にも、調理場に納品される食材について、細菌数や残留農薬等の検査を行い、安全確保に努めています。こちらについても今までに、基準値以上の数値が検出されたことはありません。

今後とも学校給食における安全管理に努めて参りますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。