

# 学校給食

School Lunch Miyazaki

# みやざき



非常時に備えよう!防災給食～美郷町立美郷南学園～

## ■もくじ

- P2 非常時に備えよう!防災給食～美郷町立美郷南学園
- P3 非常食の紹介
- P4～6 衛生管理のQ&A
  - Q1 大量調理における衛生管理基準のポイントを教えて! /Q2 手洗いやアルコール消毒の効果って?
- 貸出DVD教材の紹介
- P7 ホームページリニューアルのお知らせ
- P8 献立紹介/お知らせ「令和2年度 本会職員人事異動」/編集後記

## 非常時に備えよう! 防災給食

美郷町立美郷南学園 栄養教諭 根之木 涼

美郷町立美郷南学園（南郷幼稚園・南郷小学校・南郷中学校）では、地震の避難訓練に合わせて「防災給食」を実施しました。例年、給食で「救給カレー」を食べているのですが、今年は、子どもたちが協力して炊き出しご飯を作ったり、配給活動をしたりするなど、実際に災害が起こった場合を想定して「非常時の食事」の体験をしました。

炊き出しご飯は、ダンボールにアルファ化米、お湯を入れて15分ほど待つと炊きあがりました。ダンボールのふたを開けたとき、「わあ～！ご飯が炊けている！」と子どもたちは驚いていました。

また、食べやすいサクサクとした食感のカンパン、とろみがあり、スプーンですくいやすい救給根菜汁、想像していたよりもおいしい非常食を子どもたちはしっかり食べることができました。子どもの感想には次のようなものがありました。

「アルファ化米は、お湯を入れて15分待てばご飯ができるし、根菜汁とカンパンは開けたら食べられるので、非常食は本当に便利だと思いました。いつ災害が起こるか分からないので、非常食を備えておきます。」

多くの子どもたちの感想には、非常食の利便さや必要性を感じる事ができたと書かれていました。

これからも、子どもたちが生き抜く力をつけるための「防災給食」を実施していきます。



【献立】  
炊き出しごはん  
救給根菜汁  
カンパン  
冷凍みかん  
牛乳



## 非常食の紹介

備えあれば憂いなし！自然災害だけでなく、様々な不測の事態にも非常食を活用できます。

- 台風が来ることが予想されたため給食を中止したが、給食再開に向けて材料の調達が難しいとき
  - 調理設備の故障などで調理が出来ないとき
  - 食缶をひっくり返してしまって、給食が足りなくなったとき
- など・・・

### ●全学栄 救給シリーズ

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 開発  
公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定

#### 特 徴

- ◇ 国産原材料にこだわり、アレルギー特定原材料等28品目不使用  
\*アレルギー特定原材料等28品目は、パッケージ裏面に記載されています。
- ◇ 温めなくても、水がなくても、そのままおいしく食べられます。
- ◇ 日常時は、温めることで尚一層おいしく食べられます。
- ◇ スタンディングパウチの容器は、そのまま食器として使用でき、かさばらずに片づけることができます。
- ◇ 子どもたちでも簡単にあけることができるよう加工してあります。



● 救給カレー  
150g×40食  
250g×30食



● 救給根菜汁  
150g×40食



● 救給コーンポタージュ  
(玄米入り)  
130g×40食



● 救給五目ごはん  
(もち玄米入り)  
130g×40食  
200g×30食

- ※ 1ケース単位の注文になります(箱のサイズ：38cm×25cm×16cm)
- ※ 完全受注発注(リードタイム2か月)です
- ※ 賞味期限は3年6か月です

### ●炊き出し用ご飯

食物アレルギーに配慮した長期保存食(特定原材料等アレルギー27品目不使用)  
炊き出し用アルファ化米 大量調理50食分(25食分で2回に分けた調理もできて便利です)  
※注文から約1か月かかります



- |                |                |
|----------------|----------------|
| ① アルファ化米 4袋    | ⑥ 輪ゴム 50本      |
| ② 貝材 2袋        | ⑦ シャモじ 1本      |
| (白飯の備品 煮込み50食) | ⑧ 炊飯用内袋 2枚     |
| ③ 弁当容器 50個     | ⑨ 原材料情報シール 50枚 |
| ④ スプーン 50本     | ⑩ 針金入りビニール紐 4本 |
| ⑤ 衛生手袋 2組      |                |

◇ 簡単調理  
熱湯を注いで15分、水(約20℃)でも60分でできあがります。

◇ 食器不要  
調理、配食に必要な備品一式がセットになっているので箱の中で調理が完了します。

◇ 長期保存  
常温で長期保存が可能です。(賞味期限5年6か月)

◇ 省スペース  
1坪(約3.3㎡)のスペースにおよそ1万食の備蓄が可能です。  
※8段(高さ約1.5m)まで積み上げた場合

## 衛生管理のQ&A

8月に本会にて開催を予定していた衛生管理講座は、新型コロナウイルスの感染拡大状況を鑑み、開催中止とさせていただきます。参加をご検討されていた方々には、ご迷惑をおかけし、大変申し訳ございませんでした。

そこで、代わりと言ってはなんですが、予定していた講習内容や事前にいただいた質問の回答等、一部ではありますが、こちらでご紹介いたします！日々の衛生管理に、少しでも役立てていただければ幸いです。



### 大量調理における衛生管理基準のポイントを教えて！

大量調理施設衛生管理マニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する集団給食施設などにおける食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項1～4が示されています。

#### 1. 原材料の受け入れ及び下処理段階における管理を徹底する

- 原材料について、仕入れ時の情報(品名、仕入れ元の名称・所在地、生産者の名称・所在地、ロットが確認可能な情報、仕入れ年月日)を記録し、納入業者が定期的を実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させ1年間保管する
  - 非加熱で喫食する食品については製造加工業者の衛生管理体制についての書類を確認する
  - 製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を行っていることを確認する
  - 納入は調理従事者が必ず立ち合い、状態を記録する
  - 生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れる
  - 野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行う
- ※若齢者や抵抗力の弱い者を対象とした食事では、殺菌を行う

#### 2. 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させる

- 加熱調理食品は、中心部温度計を用いる
- 中心部は75℃で1分間以上
- 二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上



#### 3. 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底する

- 調理従事者等は、以下の場合、必ず流水・石鹸による手洗いによりしっかりと2回、手指の洗浄および消毒を行う

- ①作業開始前及び用便後
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④汚染源となるおそれのある食品などに触れた後、ほかの食品や器具などに触れる場合
- ⑤配膳の前

2回



- 原材料は食材分類ごとに区分して保管する
- 調理器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意
- 調理器具、容器などの使用後は全面を流水洗浄し、さらに80℃で5分間以上の加熱殺菌を行う
- 調理機械は最低1日1回以上、分解し洗浄・殺菌後、乾燥させる
- それぞれの用途に応じたシンクを別に必ず設置する

- 床面からの跳ね水等による汚染防止のため床面から60cm以上の場所で食品等を取り扱う
- 食缶等で食品を取り扱う場合は30cm以上の台にのせて行う
- 使用水は遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上であることを始業前と作業終了後に確認し、記録する

#### 4. 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理済み食品の温度管理を徹底する

- 原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍・冷蔵設備内温度を記録する
- 調理済み食品は10℃以下又は65℃以上で管理
- 加熱調理後の冷却は30分以内に中心温度を20℃付近(または60分以内に10℃付近)まで下げるよう工夫
- 調理が終了した食品の中で、温かい状態で提供される食品は、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存し、その他は提供まで10℃以下で保存する
- 配送過程においても10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送する
- 共同調理施設等から受け入れた食品の中で、温かい状態で提供される食品以外の食品で提供まで30分以上を要する場合は10℃以下で保存する
- 調理後の食品は調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい

#### 手洗いやアルコール消毒の効果って？



食中毒予防の基本は、細菌を、「つけない」「増やさない」「やっつける(殺菌)」の3つです。手洗いはその中の、食品素材に細菌を「つけない」対策として、食中毒予防に大いに力を発揮します。また私たちの手には、黄色ブドウ球菌という食中毒菌の一種が住み着いていることもあり、その意味でも手洗いは大変重要な食中毒予防対策の1つです。

今回は、手洗いやアルコール消毒によって、人の手の細菌数はどんな影響を受けるのか、標準寒天培地を用いて検証を行いました。手洗いの方法は、(公財)日本食品衛生協会が発行している「基本の手洗い手順」にしたがって、条件を定めました。

#### 基本の手洗いの手順

～日食協が推奨する衛生的な手洗い～



手洗い効果の参考例



- ①手洗いをしていない状態…土を触った後、軽くはたき落とした手
- ②水洗いをした状態…基本の手洗い手順①を行った手
- ③石鹸で少し洗った状態…基本の手洗い手順④まで行った手
- ④石鹸でしっかり洗った状態…基本の手洗い手順⑨まで行った手
- ⑤④のあとアルコール消毒を行った状態…基本の手洗い手順⑪まで行った手



※それぞれ 35℃、24 時間培養

②水洗いをした状態

手先や掌の外側を中心に細菌の集落が見られます。運動性のある細菌の存在も継続して確認され、洗浄がうまくされていないことがわかります。



④石鹸でしっかり洗った状態

③のときに人差し指や親指の表面にあった汚れは、しっかり落とされています。



①手洗いをしていない状態

細菌の集落が、手の形でしっかりみられます。また運動性のある細菌がいたことも観察され、培地全体に広がっており、非常に汚染度が高いことがわかります。



③石鹸で少し洗った状態

細菌の集落の数は減ったものの、洗浄にムラがあり、特に親指・人差し指に残っていることがわかります。



⑤④のあとアルコール消毒を行った状態

細菌の集落数は大幅に減少し、表皮の内面にいた細菌もしっかり殺菌され、清潔な状態を保っています。



普段は綺麗にしているつもりでも、培地を用いて細菌培養を行うと、細菌の有無だけでなく程度も目に見えてわかります。また、今回は基本の手洗いを1回のみ行いましたが、(公財)日本食品衛生協会では手洗いを2回行うことを推奨しています。身近な予防策「手洗い」をしっかり行って、食中毒予防に努めていきましょう。また、本会では今回使用したハンドスタンプ培地等、検査機器の貸出も行ってまいりますので日々の衛生管理に是非ご活用ください。詳細は本会ホームページをご覧ください。

参考：(公財)日本食品衛生協会・厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアル

貸出 DVD 教材の紹介

学校給食管理実践ガイドDVD全5巻

総監修：金田 雅代(女子栄養大学短期大学部食物栄養学科教授)

○給食管理から食に関する指導まで、モデルケースを紹介しながら、詳しく説明してあります。

- 第1巻 学校給食の栄養管理と献立作成
- 第2巻 食に関する指導と献立作成
- 第3巻 学校の食物アレルギー対応
- 第4巻 食に関する指導の実際と評価
- 第5巻 衛生管理と調理



# ホームページリニューアルのお知らせ

本会のホームページが10月下旬よりリニューアルいたしました！  
今までのカラフルなものに変わって、水彩画風の淡い色に統一した、優しくて明るいイメージに生まれ変わりました！

物資情報のページでは、物資の写真だけでなくアレルギーや調理法など、学校給食関係者の皆様のお役に立てそうな情報も表示するようにしました。また、新しくなった食育普及活動のページでは、本会が取り組んでいる食育普及事業の内容をまとめています。他にも、日本の食育の現状についてまとめた「データでみる食育」を新設し、キッズサイトについても只今リニューアル準備中です！

学校給食関係者はもちろん、子どもから大人までご利用いただけるホームページになりました。  
この機会にぜひ遊びに来てください！！

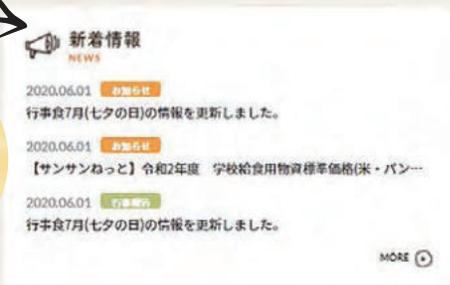
水彩画風の  
優しくて明るい  
色合いになりました！

ここから  
借用书等  
ダウンロード  
できます。



更新情報が  
わかりやすい！

新着情報は  
こちらに  
表示されます。



サンサン  
ねっとは  
こちらから♪



日本の食育の  
現状について  
まとめています。

講習会の献立や  
物資をつかったレシピ等  
栄養士の先生は必見！



これまで給食会が  
行ってきた取組等を  
ブログ形式で紹介します！



年3回発行している  
広報誌「学校給食みやざき」  
を閲覧できます！



献立紹介

- 麦ごはん
- 鹿肉の唐揚げ  
レモンソース
- 添え野菜
- もずくスープ



西米良村には、ジビエ（鹿肉や猪肉）の加工施設があります。新鮮なジビエは臭みもなく、自然そのままの味わいで、給食にも年8回程ジビエ料理を取り入れています。

給食では「鹿肉のスタミナ揚げ」というメニューが一番人気ですが、他にもいろいろなジビエ料理を味わってほしいという思いから、新メニュー「鹿肉の唐揚げレモンソース」を提供しました。

「命をいただきます！」と教室に元気な声が響き、新しい味に子ども達も大喜び。ぱくぱくもりもり食べていました。西米良の自然、調理員さんの愛情に感謝し、今後もジビエ料理を提供していきます。

材 料(1人分)

鹿肉の唐揚げレモンソース

- 鹿肉角切…………… 30g
- 鶏肉角切…………… 30g
- 下 味
- 塩…………… 0.3g
- こしょう…………… 0.02g
- おろしにんにく…………… 0.3g
- おろししょうが…………… 0.3g
- 酒…………… 1.5g
- 薄口しょうゆ…………… 2g

- でん粉…………… 6g
- 小麦粉…………… 3g
- 米油…………… 6g
- レモン汁…………… 0.8g
- 酒…………… 0.5g
- 三温糖…………… 1.5g
- 薄口しょうゆ…………… 2g
- 水…………… 2.5g

もずくスープ

- カットほうれん草…………… 30g
- えのきだけ…………… 15g
- 塩抜きもずく…………… 15g
- 液卵…………… 15g
- かつおぶし…………… 3g
- 薄口しょうゆ…………… 4g
- 塩…………… 0.1g
- でん粉…………… 0.7g
- 水…………… 100g

作り方

鹿肉の唐揚げレモンソース

- ①鹿肉と鶏肉に下味をつけておく。
- ②肉に小麦粉とでん粉をまぶし、180度の油で揚げる。
- ③（レモンソース）レモン汁、酒、三温糖、薄口しょうゆ、水を混ぜ、火を通す。
- ④揚げた肉と③のソースを混ぜ合わせる。

もずくスープ

- ①かつおぶしでだしをとる。
- ②ほうれん草、もずくは解凍しておく。えのきだけは3cmに切る。
- ③①にえのきだけ、もずくを入れ、火が通ったら、薄口しょうゆを入れる。
- ④最後にほうれん草を入れ、仕上げる。



献立提供：西米良村立村所小学校 栄養教諭 英 景子

お知らせ

令和2年度 本会職員人事異動（令和2年8月1日付）

- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| 新 物資課 基本物資係 主事 落合 敦子  | 旧 総務課 普及検査係 |
| 新 総務課 普及検査係 濱田いづみ     | 旧 物資課 基本物資係 |
| 新 物流課 倉庫管理係（冷凍） 淵合 弘美 | 旧 倉庫管理係（常温） |
| 新 物流課 倉庫管理係（常温） 松尾 正司 | 旧 倉庫管理係（冷凍） |

編集後記



- この度の令和2年7月豪雨、また9月の台風10号に対し、被災された方々には、心からお見舞い申し上げるとともに、一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。
- 本紙に快くご寄稿いただいた皆様、ご多用の中でのご理解とご協力に感謝申し上げます。
- 昨年度末から新型コロナウイルス感染予防のための休校への対応、また大型台風の直撃による休校への対応等、学校関係者の皆様にとって、大変な半年間であったことだと思います。今後も体調管理には十分にご注意いただき、子どもたちへ美味しい学校給食が提供されることを願っております。給食会としても、安全で安心な物資の供給に全力で取り組んでまいりますので、よろしくお願いいたします。
- 各学校、センター等で食に関する取組は本紙でも紹介いたしますので、ぜひ本会までお知らせください。