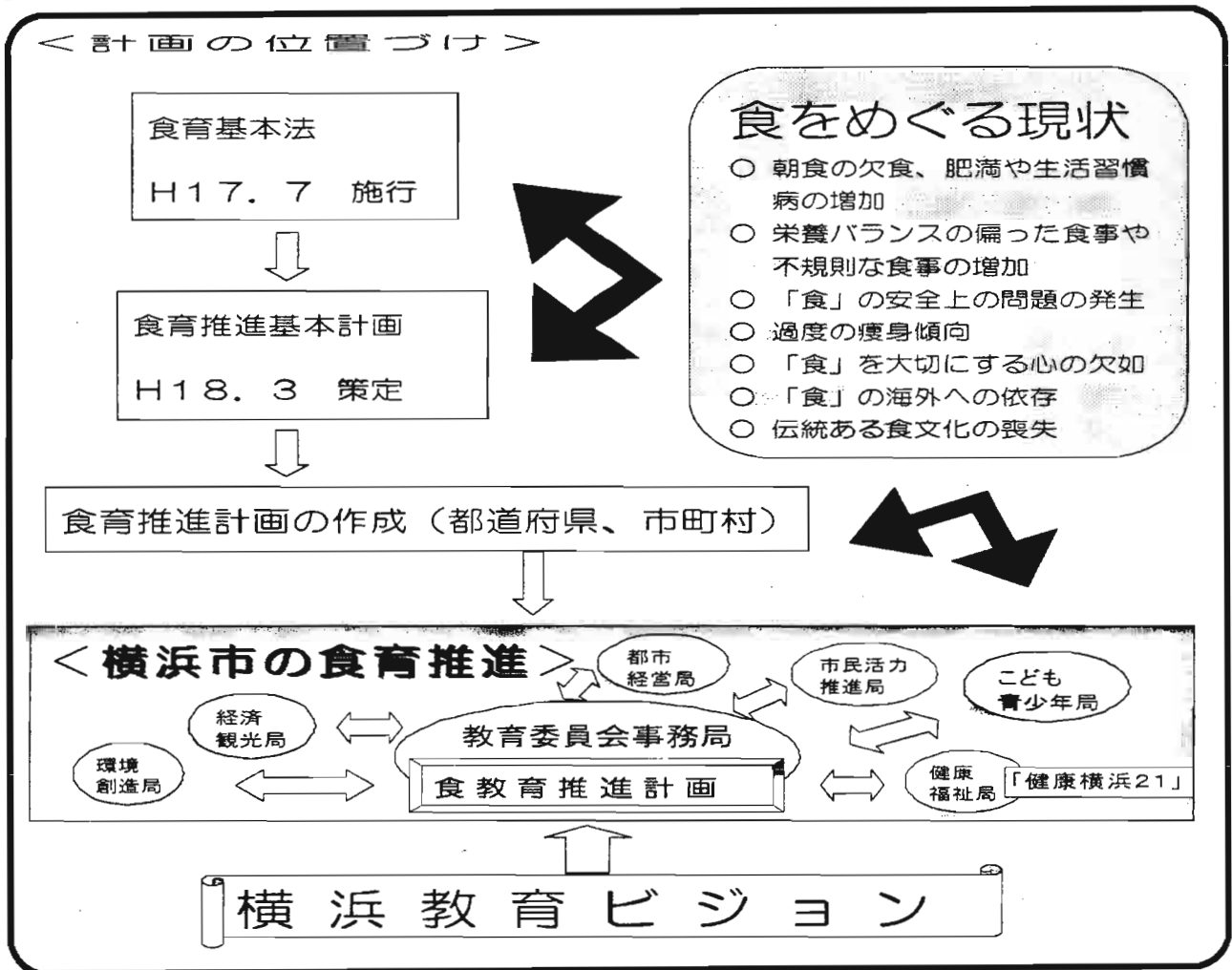


食教育の推進と学校給食の安全性について

I 食教育推進計画の概要

1 計画策定の基本的な考え方



2 食教育推進のための基本方針

< 食教育の目標 >

- ① 食事の重要性
- ② 心身の健康
- ③ 食品を選択する能力
- ④ 感謝の心
- ⑤ 社会性
- ⑥ 食文化

< 目標達成状況を 評価する指標 >

- 「食教育全体計画」の作成率→100%
- 推進担当者の設置率→100%
- 栄養職員が食教育に関わる率→100%
- 学校給食の地場産物率→15% など

3 基本的施策の展開

(1) 食教育推進に向けて

【課題】

- 子どもたちの健康の保持・増進に向けた積極的な食教育の推進の必要性
- 学校給食を生かした食教育の充実の必要性
- 中・高校での担当者や組織の明確化
- 家庭や地域との連携の必要性



【主な取組】

- 各学校における指導体制・指導内容の充実
 - ・食教育推進組織の設置
 - ・食教育の全体計画の作成
- 学校給食・学校昼食の充実
- 家庭や地域との連携
- 食教育の啓発
 - ・食教育シンポジウムの開催

(2) 食教育全体計画作成の推進

【全体計画作成の手順】

- ①学校全体の食教育目標を設定する。
- ②学年ごとの食教育目標を設定する。
- ③給食時間及び昼食の時間における食教育の内容等を年間を通しての一覧表にする。
- ④学年ごとに各教科等における食教育の内容等を抽出し一覧表にする。
- ⑤個別的な相談指導のあり方を示す。
- ⑥給食献立での地場産物活用のあり方や農業体験等の取組を示す。
- ⑦保護者や地域との連携のあり方、幼保小中高の関連について示す。

小・中・高・特別支援学校別に「食教育の全体計画」の例を掲載しました。

(4) 家庭・地域との連携

PTAと連携して「早寝・早起き・朝ごはん」運動を推進していきます。

「早寝・早起き・朝ごはん」国民運動



地域やJA等の地域生産団体と協力しながら地産地消を推進していきます。また、イベントなどにも積極的に関わります。



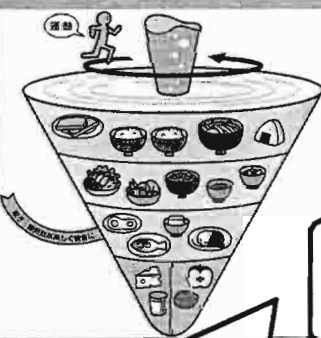
給食だよりや給食試食会等で、食教育に関する情報提供を行い、家庭との連携を図ります。

はま菜ちゃん料理コンクール



21日(日)
9時から
14時 秋葉教室

(3) 学校給食・学校昼食の充実



地場産野菜を積極的に取り入れます。



給食を「生きた教材」として活用できるように学校栄養職員とも連携しながら、学習を展開できるようにします。



学校給食の献立内容を充実していくために、食事バランスガイドなどを活用しながらバランスのとれた献立を工夫していきます。



学校で販売する弁当については、栄養バランスの配慮、改善といった質の充実及び地域特性を踏まえ地域資源の活用なども含めた提供手法の拡充を検討し実施していきます。

(5) 学校における食教育実践の推進

食教育の推進に向けて、現場ですぐに活用できる実践例を掲載しました。

生活科 1年 実践例

- 1 単元名
すいすいさわやかきもちいいね ～あきのたべもののみみつを知ろう～
- 2 単元の目標
 <意欲・関心・態度>
 ○畑の作物の変化に関心をもち、すすんで季節の変化を感じ取ろうとする。
 ○地域や調理にかかわる人々と親しみをもって関わり、自分の生活を広げようとする。
 <思考・表現>
 ○畑へ行ったり食材と関わったりする中で、体全体で見つけたことや感じたことを豊かに表現する。
 <気づき>
 ○自分の身近な生活の変化が、季節の移り変わりであることに気づく。
 ○地域や調理にかかわる人々が、自分たちの生活に関わり合っていることに気づく。
- 3 食教育の目標
 ○自分が住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。(小学校一低学年⑥食文化)
 ○食事を作ってくれた人の努力を知る。(小学校一低学年④感謝の心)

あきをさがしにいこう

- ・Aさんの畑にちがうものがあるよ!!なんだろう?
- ・はくさいかな。ほうれんそうかな。ねぎかな。
- ・Aさんに聞けばわかるよ。Aさんの畑にもう1回行ってみようよ。

季節の移り変わりに気づく

Ⅱ 学校給食の安全性

1 藤が丘小学校における食中毒

(1) 概要

藤が丘小学校において、給食を原因とする食中毒(ノロウイルス)が発生し、児童196人、教職員9人が発症した。

【発生日】平成19年11月30日(金)

【原因】11月28日(水)の給食において出された「はま菜ちゃんぷる」の調理終了後、調理釜から各クラス別の食缶に入れられるまでの間に、ノロウイルスの二次汚染を受けたと推定できる。

(2) これまでの経過と対応

月 日	藤が丘小学校	教育委員会健康教育課
【平成19年】		
11月28日(水)	給食で「はま菜ちゃんぷる」提供	
11月30日(金)	食中毒発生	発生状況の把握 関係機関との連絡調整 給食再開に向けた学校支援 など
12月 3日(月) ～14日(金)	給食中止	
12月 7日(金)	保健所から給食施設の業務禁止命令	
12月 5日(水) 及び 8日(土)	保護者説明会	
12月13日(木)	業務禁止命令解除	
12月17日(月)	給食再開	栄養職員に対して食中毒防止に係る研修実施
【平成20年】		
1月 4日(金)		調理員に対して食中毒防止に係る研修実施
1月11日(金) ～2月6日(水)		各校種の校長会で食中毒発生の経過と発生時対応の改善について説明
2月26日(火)	文部科学省「学校給食における衛生管理の改善に関する実態調査」 【主な指導内容】 ・葉物野菜の洗浄方法の改善 ・食器具やたわし、スポンジ等の洗浄・消毒の徹底	
3月26日(水)		養護教諭に対して発生時対応についての研修実施
3月31日(月)		「学校における感染性胃腸炎および食中毒発生時対応マニュアル」を全校配布
4月 2日(水) ～7日(月)		栄養職員及び調理員に対して衛生管理に係る指導を実施
4月 3日(木)		全校長に対して健康危機管理に関する研修実施(講師:大浜保健所長)
5月 7日(水) 及び13日(火)		校長会でマニュアルに沿った発生時対応について徹底

(3) 再発防止の取組

- ・保健所への連絡や調査に対する協力が遅れたため、原因究明や拡大防止に係る対応が遅れた。これらの課題を踏まえて保健所と協議を行い、連絡体制や緊急時の対応などを見直して、「学校における感染性胃腸炎および食中毒発生時マニュアル」に改善策を反映させた。
- ・19年12月から20年4月にかけて、学校長、養護教諭、栄養職員、調理員を対象に緊急対応や衛生管理に関する研修を実施した。今後も、危機管理能力の向上や、調理作業の改善のために、継続して研修を実施する。

2 「いりこ」の異物混入

(1) 概要

食材の「いりこ」「削り節」「糸昆布」「白ごま」を使用した「ふりかけ」に、金属片や木片等が混入しているのを児童や調理員などが発見した。

異物の件数は、給食室で調理中に発見したものも含めて11件の報告があった。

【発生日】平成20年3月6日

【原因】ふりかけの食材の「いりこ」に異物が混入していた。また、検品が不十分で、異物を取り除くことができなかった。

(2) これまでの経過と対応

月 日	教育委員会健康教育課	横浜市学校給食会
【平成20年】 3月 6日(木)	複数の学校から異物混入の連絡があり、児童が金属片を口にした新羽小学校に栄養士を派遣 健康福祉局食品衛生課に通報、福祉保健センターが各校への調査を実施	食材の納入状況の確認 いりこ納入業者のヒアリング実施
3月 7日(金)	給食実施校全校に対して、異物混入防止の徹底に関する通知を送付	
3月10日(月)		いりこ納入業者立入調査及び指導の実施
3月13日(木)	学校給食会から報告を受け、再発防止への取組を指導	教育長に発生経過と業者への対応状況等について報告
3月18日(火)		学校給食会制裁処置規程に基づき、業者処分内容決定（指名停止1か月）
4月 2日(水) ～7日(月)	栄養職員及び調理員に対して衛生管理に係る指導を実施	
4月24日(木)	業者の改善状況について、立入調査を実施し、作業工程や新型の金属探知機導入などを確認	

(3) 再発防止の取組

- ・学校で検収・検品が十分に行われていなかったことを踏まえ、適切な作業が行われるよう、検収時のポイント等を説明した学校向け資料の作成し、配布する。
- ・食材由来の異物混入対策として、給食会登録業者に、安全確保対策の提出を義務付け、立ち入り調査時に確認する。
- ・異物混入防止プロジェクト（教育委員会・学校給食会・健康福祉局・学校職員等で構成）を設置し、さらなる防止策を検討。

【納入業者に対する指導について】

いりこの納入業者である「スルガ商事」は、小分け作業での異物除去が不十分であったところから、学校給食会及び川崎市保健所から業務改善指導を受けている。

<改善指導内容>

学校給食会 ・「小分け選別作業工程マニュアル」「作業日報」の作成と報告
・金属探知器の使用状況の検証と報告

川崎市 ・目視選別の方法の改善 ・「製造工程マニュアル」「作業日報」の作成
・上記作業内容に改善が認められるまで、製造（小分け）の自粛

指名停止期間の終了にあたっては、以上の指摘事項が確実に改善されているかを教育委員会及び学校給食会職員の立ち入り調査をもって確認した。また、金属探知器を高精度の物に更新したため、その使用状況についても確認した。川崎市においても、日々の立入指導及び業者からの答申書により作業内容の改善を確認し、製造の自粛を解除した。

なお、異物の混入経路については、納入業者、卸業者、製造業者の所在地保健所調査で、いずれも混入可能性が低いとされており、特定ができない。そのため給食会では当該産地のいりこを当面の間購入しないこととした。

平成19年度第4回制裁処置判定委員会（第一委員会）議事録要旨

1 開催日時

平成20年3月18日（火）16:00～16:45

2 会場

財団法人横浜市学校給食会1階会議室

3 議事内容

異物混入事故を起こした納入業者に対する制裁処置について

4 出席委員

理事長（委員長代行）、小学校長1名、教育委員会健康教育課係長2名、給食会事務長、同主査、同職員2名（計8名）

5 議事録要旨

【委員長】 今回の審議事例の概要について、事務局から説明を求めます。

【事務局】（ふりかけ用いりこ3月分納入までの経過、納入対象校、納入業者・卸業者・製造販売業者、異物混入の状況等について説明）

なお、これまでの調査状況から、給食会としてはいりこが異物混入の原因であると判断いたしました。

【委員長】 事務局の説明について、意見、質問はございませんか。

【委員】 学校内でも、調理室でいりこ、糸こんにづを検品の上使用したが、色や形が類似しており、そこでは発見できなかったが、現場では、異物混入はいりこが原因ではないか、という意見がありました。

【委員長】 異物混入に関する制裁処置の規定について、事務局から説明願います。

【事務局】 異物混入に対する制裁については、給食会の物資納入業者制裁処置規程により、口頭厳重注意、文書訓戒及び入札参加資格一時停止（指名停止）の処分となっております。

【委員長】 只今の説明について、意見、質問はございませんか。

【委員】 入札参加資格一時停止の場合の期間についてはどうなっていますか。

【事務局】 入札参加資格一時停止の期間については、給食会の指名停止措置要綱により、過失による異物混入等粗雑業務では、1か月以上3か月以内としております。また、同要綱運用基準では、標準停止期間として、食中毒等の病原菌に著しく汚染されている場合で3か月、その他の事故で1か月となっております。

【委員長】 当委員会では、口頭厳重注意、文書訓戒、入札参加資格一時停止の何れにするかという処分内容と、入札参加資格一時停止の場合、その期間を決めるということですが、ご意見はございませんか。

【委員】 広範囲での金属片の異物混入であり、規定により1か月の入札参加資格一

時停止でどうでしょうか。業者は、異物混入後に行われた4月分の入札について参加を辞退しており、今後1か月の入札参加資格一時停止処分となれば、実質2か月間入札に参加できないこととなります。

【委員】過去に類似の事例はありましたか。

【事務局】過去3年間では、異物混入での処分は文書訓戒又は口頭厳重注意であり、入札参加資格一時停止にした事例はありません。

【委員】学校サイドとしては、異物混入が2度とないように、業者には、金属片が大変危険だということを自覚してもらいたい。また、必要な設備投資なども業者にはしてもらいたいと思います。処分は1か月の入札参加資格一時停止が適当だろうと思います。

【委員長】ほかに意見はありませんか。なければ、処分内容としては入札参加資格一時停止処分とし、また、その期間については、1か月とすることに決定します。

【委員長】処分については以上ですが、ほかにご意見はございませんか。

【委員】業者には賠償してもらえるのですか。

【事務局】いりこ代については、納入業者負担とし、学校には請求いたしません。

【委員】再発をさせないために、業者に対しどんな指導を行ったのですか。

【事務局】業者指導についてですが、納入業者による目視、金属探知器による検査が結果的に不十分だったということで、給食会で納入業者の現地に行き、事情聴取と指導を行いました。

当該業者からは、管轄保健所の指導により、小分け作業マニュアルや作業日報の整備を行うほか、アルミも検知できる高性能金属探知器を導入し再発防止に努めていくことが報告されました。金属の混入については、これにより改善されると考えております。

【委員長】他に質問、意見はありませんか。なければ、これで本日の委員会を終了します。

平成19年度不良品に対する納入業者制裁処置の状況

不良品の発生については、その都度、納入業者、製造業者に対し、給食会に來会させて原因等の報告を求めるとともに、改善対策等について報告書の提出を求めています。

さらに、再発防止の徹底を図るため、次の処分を実施しました。
(入札参加資格一時停止1件、文書訓戒19件、口頭嚴重注意18件)

I 入札参加資格一時停止

処分事由	対象物資	処分対象事業者	処分件数	処分理由の概要
異物混入	いりこ	一般物資業者	1	いりこに金属片、木片等異物が広範囲に混入

II 文書訓戒

処分事由	対象物資	処分対象事業者	処分件数	処分理由の概要
異物混入・異物付着	米飯・パン	事業協同組合	4	毛髪、虫、たわしの毛、テフロン片、金属片、ビニル片等の混入
	豆腐 油揚げ 生揚げ	事業協同組合	3	毛髪、木片、虫、スポンジ片、プラ片、たわしの毛、金属たわし片等の混入
	あじ南部揚げ わかさぎ ハンバーグ(ひじき入り)	冷凍食品業者	2	ビニル片、木片の付着 毛髪、たわしの毛等の混入
	ハンバーグ(ひじき入り) ウィンナーソーセージ ベーコン	冷凍食品業者	2	ビニル片の混入 プラ片の付着
	ナン ハンバーグ(ひじき入り)	冷凍食品業者	1	虫の混入 油煙片の混入
	わかさぎ(冷凍)	冷凍食品業者	1	ビニル片・木片の付着
	豚挽肉 牛肉	食肉業者	1	ビニル片の混入 錆の混入
	フローズンヨーグルト 豆乳	冷凍食品・一般食品業者	1	虫の混入 豆乳の凝固
	蒸し麺 ワンタン	事業協同組合	1	そば片の混入 機械の錆の混入
	再凍結	さんま(切り身) かまぼこ	冷凍食品業者	1
タラポーシェンフライ		冷凍食品業者	1	再凍結物資の納入
数量不足	鶏肉(手羽元)	食肉業者	1	数量不足

Ⅲ 口頭嚴重注意

処分事由	対象物資	処分対象事業者	処分件数	処分理由の概要
異物混入・異物 付着	しらたき こんにやく	事業協同組合	3	毛髪、たわしの毛、虫、木くず 等の混入 石灰片、黒い粒の混入
	さんまの切り身 トマト缶	冷凍食品・一般食品業者	2	ビニル片の付着
	こんにやくゼリー ポークシュウマイ	冷凍食品・一般食品業者	2	毛髪の混入 虫の混入
	さんまの切り身 鮭冷凍フレーク	冷凍食品業者	2	紙片の付着
	あじ立田揚げ	冷凍食品業者	1	ビニル片の付着
	ポークシューマイ	冷凍食品業者	1	プラ片の混入
	サーモンフライ ハンバーグ	冷凍食品業者	1	虫の付着 製造機械の塗料片の付着
	牛小間肉 牛肉	食肉業者	1	紙片の混入 吸水シートの混入
	豚肉	食肉業者	1	ビニル片の混入
	鶏肉(中角)	食肉業者	1	プラ片の混入
	豆腐 油揚げ	事業協同組合	1	毛髪、虫の混入
	寒天缶	一般食品業者	1	蟻の混入
配合不良	ターメリックライス	米飯業者	1	調味料配合比の誤りによる製 造、出荷