

活用について

学校給食での食中毒防止のためには、まず学校給食に携わる一人ひとりが食中毒防止のための衛生管理に対する知識、理解さらに加えて日々の実践が必要です。

このビデオテープは、各種学校給食関係者の研修の教材として、またPTA集会や家庭教育学級等社会教育の場で、いかに学校給食が十分な衛生管理のもとに食中毒防止に取り組んでいるかを紹介する場合等に活用できます。

それぞれ観賞後には、自由な討議を通して問題点を検討したり、学校独自の改善策等について話し合いがなされればより効果的と思われます。

■ビデオ作成委員会委員(五十音順)

有光 成徳／(財)日本視聴覚教材センター常務理事

小沢 寛三／埼玉県鷲宮町立第一学校給食センター所長

小田中和子／東京都府中市立第二学校給食センター調理員

鈴木 昭／前 北里大学衛生学部環境衛生学教室教授

関 文子／東京都豊島区立雑司谷中学校学校栄養職員

道家 元雄／東京都江東区教育委員会学務課主査

藤田 征子／千葉県市原市立岩崎学校給食共同調理場
学校栄養職員

持永 泰輔／(社)東京都食品衛生協会

東京食品技術研究所所長

渡辺 豊／千葉県印旛郡印西町立船徳中学校校長

■指導助言者(五十音順)

大島千代子／千葉県船橋市立法典西小学校校長

川戸喜美枝／文部省体育局学校健康教育課学校給食調査官

田中 信／(社)全国学校栄養士協議会会長

塚本 郁夫／厚生省生活衛生局食品保健課監視係長

百濟 さち／東京都教育委員会体育部保健給食課課長



企画 日本体育・学校健康センター
監修 文部省
制作 (財)日本視聴覚教材センター
協力 千葉県船橋市立法典西小学校

●
お問い合わせ

日本体育・学校健康センター
学校給食検査・研修施設

〒166 東京都杉並区阿佐谷北3-29-12

TEL. 03-3338-9643

FAX. 03-3338-9618

●
お願い

本ビデオの複製は著作権法により厳禁となっております。

学校給食 食中毒防止 ビデオシリーズ

1

調理室の一日

— 調理従事員の衛生管理とその基本 —

日本体育・学校健康センター

制作にあたって

もし、学校給食で食中毒が発生したとしたら…
…児童生徒の生命が脅かされ、また学校給食への信頼が大きく失われ健康教育の一環として実施されている学校給食へのマイナス面も図り知れないものがあります。このため、その発生を未然に防止することには最大の注意が払われなければならないことはいまでもありません。

特に、近年、学校給食が原因と思われる食中毒が多発している実情もあり、本センターでは、学校給食における食中毒防止に役立てていただくため、食中毒防止の基本的マニュアルとしての『学校給食における食中毒防止の手引』を昭和61、62の両年度に作成し各関係先に無償配布し、食中毒発生防止に積極的な役割を担ってきております。

さらにこの手引の内容が的確に御理解いただけるようその内容を十分踏まえたビデオテープを本年度から年次計画で作成し、視聴覚を通して学校給食調理従事員等関係者に衛生管理の一層の徹底を図っていただくとするものです。

このビデオ作品が十分に活用され、学校給食から食中毒が未然に防止できますことを念願する次第です。

本ビデオの制作にあたり、ご協力を賜りました作成委員会委員をはじめ関係の方々に心から感謝いたします。

平成3年3月

日本体育・学校健康センター
理事長 古村 澄一

内 容

○明日からの勤務を前に、新任調理員の中野さんが調理室を訪れ、栄養職員の鈴木さんから学校給食での衛生管理の基本、特に自己管理の大切なことを学びその厳しさにまず驚く。

○いよいよ今日から勤務。準備室での始業点検。健康状態や服装の点検、つづいて手洗いの方法や逆性石鹼での消毒法、調理用水の検査等を通して家庭料理との違いを実感する。

○納入された食品の検収。検収は安全の基本であり、検収表によりポイントをしっかりと抑えることの重要性について学ぶ。また、不良品の返品には毅然とした態度でのぞむ厳しさも知る。

○下処理の汚れを調理室に持ち込まないための約束ごとがあることを知る。例えば、まな板には食肉用、魚介類用、野菜用などがあり、また下処理室には下処理室専用の器具類のあることを知る。

○調理室では食品を衛生的に取扱う上での二つの基本を学ぶ。第一は手指の洗浄と消毒、特に作業の変わり目ごと。第二は食品や容器を衛生的に取扱うこと。揚げ物、炒め物、混ぜ物を通して加熱、放冷がいかに大事かを理解し、専業主婦の勤だけでは通用しないことを知る。

○検食の責任者が学校長であること、また万一の事故にそなえて保存食を確保することの必要性を学ぶ。

○食事が運ばれ給食当番により手際よく盛り付けが始まる。「いただきます。」ランチルームに明るい声はずみ、きちんとした姿勢で楽しそうに一斉に食事が始まる。子供の笑顔が並ぶ。鈴木さんは中野さんをランチルームに誘う。子供達の視線

がふたりに注がれる。「いつもおいしい給食を有難うございます」。子供達の声にはげまされ中野さんは今までの不安も和らぎ頑張っただけでやらなければという決意が溢れてくる。

○いよいよ後片付け。調理機械や食器食缶の洗浄消毒、食器には専用の熱風保管庫のあることを知る。特に、たわしやスポンジは細菌の巣になりやすいことも学ぶ。

○今日一日を振り返り一番感じた手指の洗浄と殺菌について復習し、さらに細菌学の権威者の話をテレビを通して聞いてみる事であらためてこの問題を考える。

○最後まで厳しい衛生管理が要求される学校給食にランチルームでの決意もぐらつく中野さん。励ます鈴木さん。中野さんの顔にまた子供達の笑顔が浮かんでくる。「よーしやらなければ」中野さんの顔に再び笑顔が戻ってくる。



■脚本・演出 横田 栄治

■キャスト

栄養職員／中野 京子
新任調理員／執行佐智子
調理員／辻 和子
魚 屋／河田 祐幸