



このビデオの活用について

このビデオは、「食に関する指導」を行う際に「生きた教材」と言われている学校給食をつくる学校給食調理場の、これからのあるべき姿を紹介するものです。

事例として仙台市のドライシステム調理場を取り上げ、望ましい学校給食調理場となるよう、教育委員会を中心に学校栄養職員、学校給食調理員などの関係者が、様々な意見を出し合い、試行錯誤しながらも一緒になって、皆が納得する調理場を作り上げた過程を紹介しています。

旧調理場の問題点を克服し、目標とする安全でより豊かな給食をつくる新調理場ができるまでには、安全性と作業の効率性など実務的な問題を解決したり、ドライシステムに関する関係者の意識改革を図ったりすることなどが必要でした。

今後、学校給食施設・設備の、新築、改築、改修などを計画されている関係者が、こうした調理場の建設に関わるプロセスをよく理解された上で立案されることは、より良い調理場建設のために不可欠だと考え、全体を構成しています。

『食中毒防止のための学校給食調理環境改善事例集第3集』と併せ活用し、役立ててください。



学校給食における食中毒防止ビデオ制作委員会委員

- 阿部裕吉…学校食事研究会 事務局長
 伊藤 武…麻布大学 客員教授
 金田雅代…文部科学省スポーツ・青少年局
 学校健康教育課 学校給食調査官
 小林町子…(社)全国学校栄養士協議会 会長
 中村明子…共立薬科大学 客員教授



▼ 撮影協力

仙台市教育委員会
仙台市荒巻学校給食センター
仙台市太白学校給食センター
仙台市立荒巻小学校

▼ 協力

鹿児島県隼人町立学校給食センター

▼ 企画

NAASH
独立行政法人日本スポーツ振興センター

▼ 監修

文部科学省

▼ 制作

株式会社 NHK ちゅうごくソフトプラン

▼ お問い合わせ

独立行政法人日本スポーツ振興センター
健康安全部衛生管理室
〒166-0001 東京都杉並区阿佐谷北3-29-12
TEL 03-3338-9643 FAX 03-3338-9618
URL : <http://www.naash.go.jp/>

学校給食食中毒防止ビデオ

安全でより豊かな 学校給食のために ～生きた教材をつくる調理場～



NAASH
独立行政法人日本スポーツ振興センター



“生きた教材”をつくる調理場

文部科学省が推進する「食に関する指導」の“生きた教材”として学校給食を活用するために、その献立内容の充実が求められています。

学校給食を調理する学校給食調理場は、こうした求めに応えていかなければなりません。

学校給食の献立を充実させ、子供たちに望ましい食習慣を身に付けさせる必要があります。そのためには、十分な施設・設備をもったドライシステム調理場の一層の推進が望まれているのです。

学校給食調理場は飛躍の時

平成8年の腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件以来、学校給食調理場は「学校給食衛生管理の基準」を基に様々な改善が図られ、調理場で働く人々の努力によってドライ運用が浸透したことなどで、安全が確保されてきました。

しかしながら、こうした学校給食調理員の努力に支えられているドライ運用は、ウエットシステムからドライシステムに至る経過措置でしかないのです。

今、学校給食調理場は、新たな飛躍の時をむかえています。ドライシステム調理場の導入を推進し、調理場で働く人々がドライシステムを理解して、施設・設備を安全にしかも効率よく運用していくことは、安全でより豊かな学校給食のために必要なのです。



ビデオの内容とポイント

1.生きた教材をつくる調理場

- 学校栄養職員による食に関する指導～ 今、学校給食は「食に関する指導」の生きた教材としてその充実が求められています。
- 新たなドライシステム調理場～ 学校給食を支える調理場は、安全なことはもちろん、効率的な施設・設備で、多様な献立に対応できることが必要です。

2.ドライシステム調理場へのプロセス

- 衛生管理推進指導者派遣・巡回事業～ 平成8年におきた腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件をきっかけに、調理場のどこに食中毒の危険があるのか解明が進みました。
- 学校給食調理環境改善事例集～ 調査の結果を踏まえ、今後調理場は、できるだけドライシステムの導入を目指し、ウエットシステム調理場でもドライ運用を図るよう指導されてきました。
- ドライシステムを導入したけれど～ ドライシステムの調理場になっても、それを使いこなさなければ安全につながりません。そんなことが理解されていない調理場もありました。

3.新調理場の建設・検討委員会

- 荒巻学校給食センター旧調理場～ 仙台市の荒巻学校給食センターは、老朽化から新調理場の建設が計画されました。
- 検討委員会の役割～ 建設に当たり、検討委員会を設け、新調理場での作業方法や導入する調理機器などについて検討が進みました。

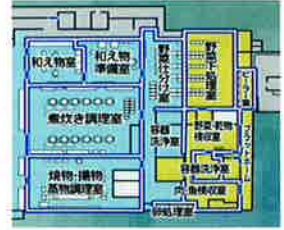


4.新調理場の建設・ドライシステムの理解

- 先進のドライシステム調理場の視察～ 検討委員会は先進のドライシステム調理場を視察し、様々な情報を得ると共に、ドライシステムの実際を学びました。
- 研修プログラム～ 旧調理場では、ドライ運用を試みる一方で、学校給食調理員が、ドライシステム調理場にてかき作業を体験することでドライシステムへの理解を深めていきました。



旧調理場



新調理場 平面図

5.新調理場の特徴

- 汚染・非汚染の明確な区分
 - ▼旧調理場では、検取ホールと調理室が分かれているだけで、明確な作業区分もありませんでした。
 - ▼新調理場は、汚染・非汚染作業区域が明確に区分され、作業ごとに独立した部屋になっています。食品の移動はカウンター越しに、調理機器も移動式なため安全な作業動線も確保できます。



和え物準備室

●食品の当日処理の実現

- ▼旧調理場では、食品は前日処理されていました。
- ▼新調理場では、ドライの機器を使いこなし、また効率的な作業に努めることによって当日処理が可能になりました。取り扱いに十分注意しなければならぬ卵は、専用の処理室を設け、より安全に卵を使えるようになりました。作業工程表・作業動線図も作られました。

●多様な献立の実現

- ▼旧調理場では、献立は小中同一の献立でした。
- ▼新調理場では、回転釜の数を増やし、また、機能的な調理機器を導入することによって多様な献立に対応できるようになりました。和え物室は、準備から調理まで一貫して温度・衛生管理のできる施設ができました。こうした施設・設備の充実と効率的な作業で、今では小学校1コース中学校2コースの献立が組めるようになりました。

6.学校給食の明日を担う調理場

- 新調理場・多様な献立・給食風景～ 生きた教材を作る調理場は、施設・設備を充実させ安全な給食はもちろん、より豊かな給食を提供していかなければなりません。