

## 内容

学校給食における食中毒の発生要因としては、二次汚染とされるものが48%を占めることから、水を媒介とした二次汚染が食中毒を引き起こす可能性があることは周知のとおりです。

学校給食において、ドライシステムを導入した調理場は増加しているものの、平成14年現在17.2%と満足できるものではありません。その理由として「調理場が古い」「調理場が狭い」「改修等の予算がない」です。しかしながら、ウェットシステムであってもドライ運用を図ることが急務です。

このビデオでは古い調理場でありながらドライ運用を見事に実現した2つの調理場を取り上げています。一つの「ヒント」から「工夫」が生まれ、試行錯誤を繰り返しドライ運用を実現するのではなく「人の意識」の変化がドライ運用を実現する過程が描かれています。

一方で衛生管理は調理場だけの問題と思われがちですが、共同調理場であればそれぞれの学校と、単独校であれば学校全体での衛生管理なしに、安全な給食は語れません。市内全ての学校が連携して衛生管理に取り組む事例から、管理職の立場の衛生管理のあり方を取り上げ、それぞれの立場での「食の安全を守るプロたち」の姿を紹介します。

## ビデオ作成委員（五十音順）

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

## 【制作協力】

愛知県教育委員会  
愛知県三好町教育委員会  
愛知県三好町立学校給食センター  
愛知県三好町立南中学校  
愛知県豊橋市教育委員会  
愛知県豊橋市南部学校給食共同調理場

滋賀県教育委員会  
滋賀県八日市市教育委員会  
滋賀県八日市市立八日市南小学校

## 【企画】

日本体育・学校健康センター

## 【監修】

文部科学省

## 【制作】

TOPPAN

## お問い合わせ

日本体育・学校健康センター  
学校給食部 衛生管理室  
〒166-0001 東京都杉並区阿佐谷北3-29-12  
TEL 03-3338-9643  
URL <http://www.ntgk.go.jp>

2003年3月

# ドライ運用の カギは



## 食の安全を守るプロたち

日本体育・学校健康センター

# 「日々の給食を考えると ドライ運用のカギは調理員さんです」



タライとカゴを利用してオーバーフローを実現



まな板をパン箱の蓋に入れて床が濡れたり野菜クズの飛びちりを防止



## ドライ運用は目的ではなく 安全な給食を作るために欠かせない必要条件



調理風景



シンクと調理台の間から落ちる水を  
パン箱で受ける



「学校給食衛生管理の基準」について協議  
する市内6校の定例校長会



校長会の調理場視察