

## 第2章 学校給食の意義と学校給食従事者の役割

平成21年に改正された学校給食法にその目的として、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」「学校給食の普及充実に及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。」と極めて有効な教育的役割が期待されており、この目的を実現するために次の目標が達成されるよう努めなければならないとされています。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

給食を提供するに当たっては、おいしい給食であることはもちろんのこと「学校給食衛生管理基準」に従い、食品事故を起こさないための安全管理が極めて重要です。

学校給食の衛生管理は義務教育諸学校の設置者（教育委員会等）、管理者である校長及び共同調理場長、学校給食衛生管理者である栄養教諭・学校栄養職員及び学校給食調理員のそれぞれの責任において実施されています。

「学校給食衛生管理基準」を遵守し、適切な衛生管理を推進していくためには、それぞれの立場で調理従事者の研修の機会が確保されることに努め、効果的な研修を実施する必要があります。

### (1) 設置者（教育委員会）の役割

学校給食法には学校給食を実施する設置者の責務として「学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。」としています。安全で安心な給食を提供するためには管下の学校給食調理場及び学校給食実施校の衛生管理体制、施設・設備、調理作業などが「学校給食衛生管理基準」を遵守して適切に行われているのかを、巡回やアンケートなどの手段によって実態把握を行い、問題がある場合には改善措置をとらなければなりません。また、改善に多額の費用が必要な場合は、優先順位をつけて計画的に改善を図る必要があります。

設置者は「学校給食衛生管理基準」が国際的にも承認されている HACCP の考えに基づいていることを理解し、高度な衛生管理を推進していくためのシステムや施設・設備などについて適切な改善を図ることが求められます。

### (2) 管理者（校長及び共同調理場長）の役割

学校給食法では、学校給食を管理する校長及び共同調理場長の責務として「学校給食衛生

管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認められた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは…設置者に対し、その旨を申し出るものとする。」とされています。

学校給食の管理者には以下の役割が求められます。

- ・学校給食の運営の管理者は校長及び共同調理場長であることを理解する。

学校給食従事者や教職員に対して衛生管理の徹底を促し、学校給食の安全な実施が図られるよう配慮しなければなりません。

- ・衛生管理の体制を整備すること。

衛生管理を徹底させるためには校長、所長、学校医、学校薬剤師、学校歯科医、栄養教諭等、保健主事、養護教諭、保護者、保健所所長など、メンバーの中に衛生管理の専門家を加えた体制を整備し、効果的な運用を図る必要があります。

- ・異常発生の際には適切な措置を講じること。

食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められた場合には、栄養教諭や学校栄養職員任せにせず、管理者として食品の返品、献立の一部または全部の削除、提供済み食品の回収等、必要な措置について指示を行います。

- ・関係職員の意思の疎通に配慮すること。

栄養教諭等の衛生や調理等に関する指導及び助言が円滑に実施されるよう、調理員をはじめとする関係職員との意思の疎通が図られるよう努めることが大切です。

### (3) 衛生管理責任者（栄養教諭・学校栄養職員）の役割

学校給食調理場の衛生管理責任者は栄養教諭・学校栄養職員ですが、栄養教諭等がない調理場にあっては調理師資格を有している学校給食調理員の中から衛生管理責任者を定め、関係者に周知する必要があります。

衛生管理責任者は安全な給食を提供するために、施設・設備の衛生、食品の衛生、学校給食調理員の衛生の日常管理に努めなければなりません。特に、下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程が「学校給食衛生管理基準」に照らして清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が実施されているかを確認し、その結果を記録します。

### (4) 学校給食調理員の役割

学校給食の調理の担い手は学校給食調理員であり、学校給食調理員は検収、下処理、調理、配食、配送の各工程において「学校給食衛生管理基準」に従っておいしく安全な給食が提供できるよう努めなければなりません。その際には文部科学省が作成した学校給食調理場における手洗いマニュアル、調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、Part II、調理場における衛生管理 & 調理技術マニュアル及び（独）日本スポーツ振興センターが作成した学校給食衛生管理基準の解説、学校給食における食中毒防止 Q&A 等を熟読し、調理員同士で勉強会を行うなど、自己研鑽に努める必要があります。