

第4回「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議 ヒアリング資料

～子供たちへ 安全・安心でおいしい給食を！～



公益社団法人

全国学校栄養士協議会

公益社団法人 全国学校栄養士協議会（全学栄）

3つの 公益事業

公1. 食育の推進事業

- ・ 全国学校給食週間行事の推進
- ・ 食育推進全国大会

公2. 食育推進人材育成事業

- ・ 学校給食夏季講習会等
- ・ 栄養教諭のためのカリキュラムの検討

公3. 健康増進調査研究事業

- ・ 研究助成事業
- ・ 食生活実態調査
- ・ 栄養・衛生・安全管理の徹底を図る事業
- ・ 学校給食用食品（救給カレー等）の研究開発

栄養教諭

～学校給食を生きた教材として～

- ① 食に関する健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導
- ② 給食時間における食に関する指導
- ③ 教科等における食に関する指導

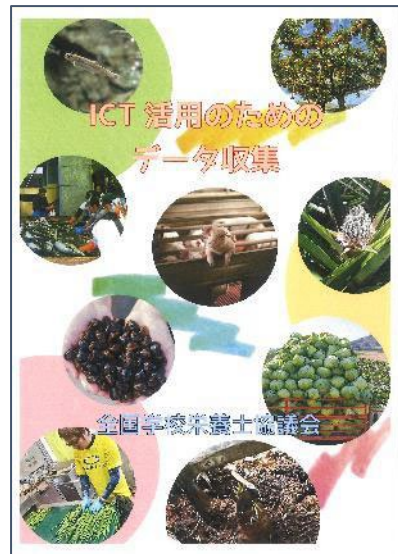


公3. 健康増進調査研究事業

(1) 食生活実態調査



- ・ ICTの積極的な活用の推進
- ・ 給食を活用した食に関する指導の充実
- ・ 地域の食材を給食に活用



(2) 栄養・衛生・安全管理の徹底を図る事業



- ・ 学校給食における食中毒防止の徹底(衛生管理の徹底)を図ることを目的とした報告書



公3. 健康増進調査研究事業 (2) 栄養・衛生・安全管理の徹底を図る事業

『研究授業方式による衛生管理研究会の実施記録』

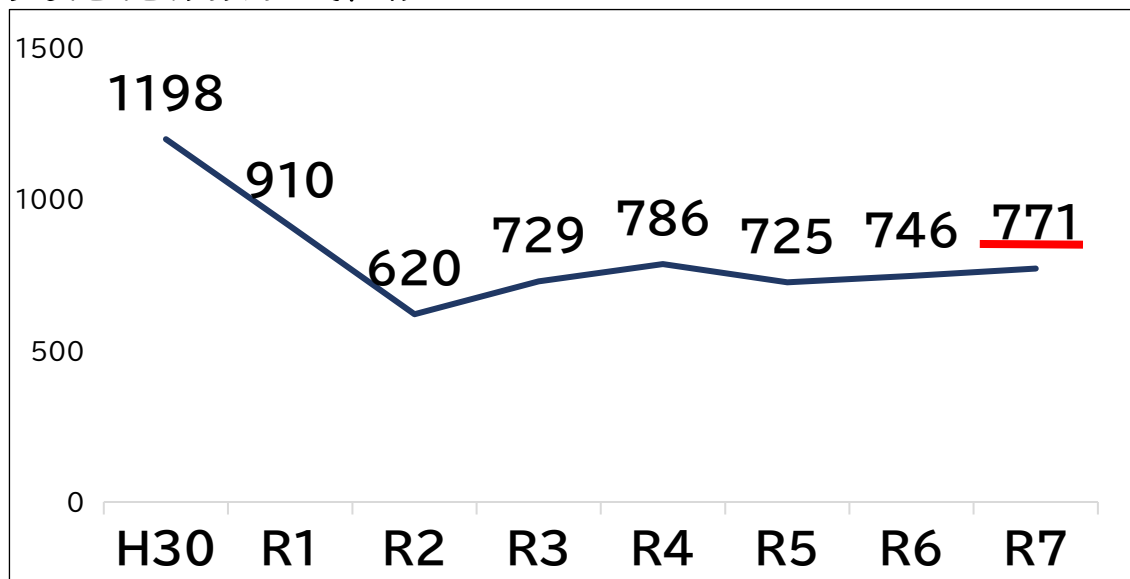
学校給食の衛生管理

「学校給食衛生管理基準」に基づき実施

目的 : 現状把握とその改善方策の協議を行い、衛生管理の徹底を期すること

衛生管理の徹底 ➡ 点検 ➡ 改善のための方策

実施施設数の推移



実施数内訳 (R7)

	ドライシステム	ドライ運用	合計
単独校	179	261	440
共同調理場	239	60	299
親子方式	18	14	32
合計	436	335	771

参加者アンケート(オンライン回答) : 2,201名

『研究授業方式による衛生管理研究会の実施記録』

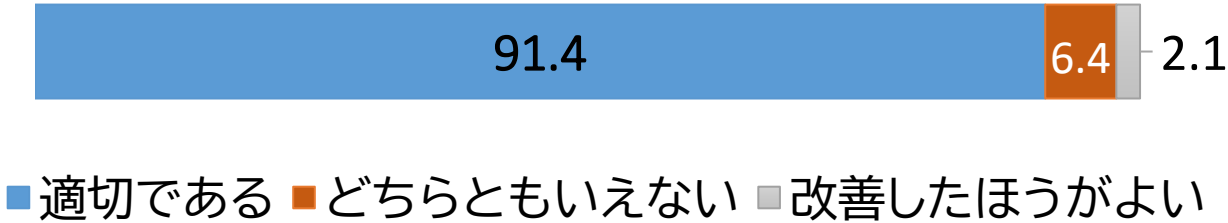
78の点検

実施記録の提出物

- ・研究会の実施記録（当日の献立写真・内容）
- ・衛生管理の点検票（問題点・改善点）
- ・作業工程表、作業動線図
- ・中心温度記録票
- ・指摘事項に関する改善点
（改善前を改善後がわかるもの）



点検項目について（R6）



衛生管理点検項目	
①	施設設備
②	献立
③	物資購入
④	検収
⑤	調理過程
⑥	配送及び配食
⑦	検食及び保存食
⑧	調理従事者
⑨	諸帳簿の整理〈点検・保管〉
⑩	衛生管理体制
⑪	その他（食物アレルギー）

『研究授業方式による衛生管理研究会』 効果

研究授業方式の効果(R6)



- ・ 課題の発見や改善に向けた情報共有、協議
- ・ 優先順位の整理、改善点の明確化
- ・ 衛生管理意識の向上
- ・ 調理や衛生マニュアルの再認識、見直し

安全・安心でおいしい給食を提供

- 学校給食衛生管理基準
- 大量調理施設衛生管理マニュアル

HACCP方式の
衛生管理

ハード面
〈施設・設備〉

ソフト面
〈運用・調理工程等〉

その他
〈人員・体制等〉

『研究授業方式による衛生管理研究会』 課題と今後の方向性

ハード面 〈施設・設備〉

○ 施設の老朽化

- ・ 検収室の設置
- ・ 汚染/非汚染区域を明確に区分

○ ドライシステム（ドライ運用）

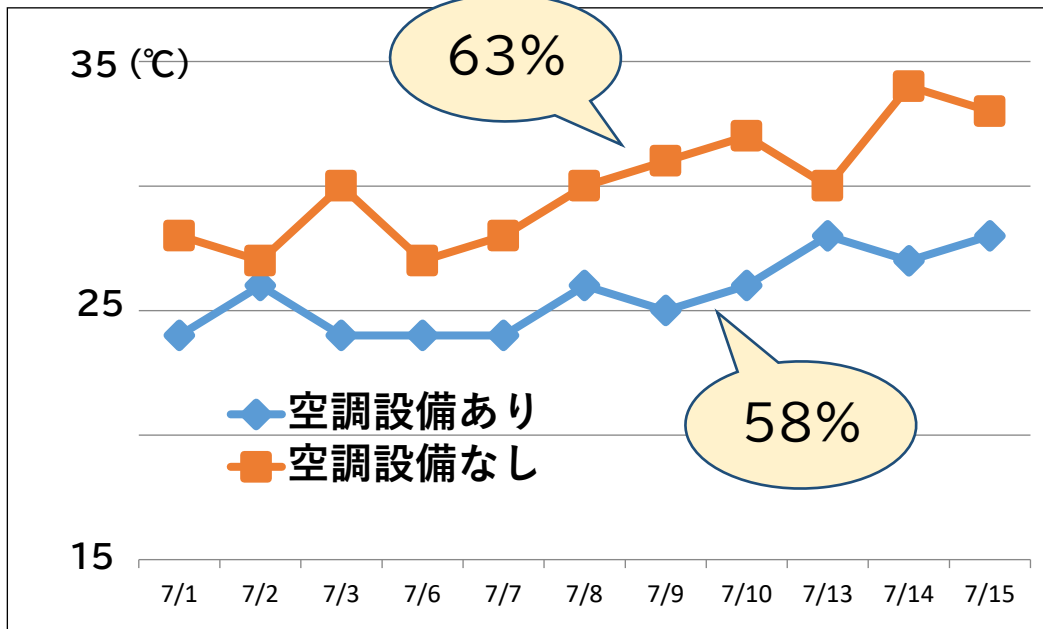
- ・ 調理場の改修
- ・ シンク、調理機器等の更新

○ 設備環境の整備

- ・ 室温管理
- ・ 手洗い設備
- ・ 適温配送

【調理室温度】

↓ 平均湿度



スポットクーラー
の設置

『研究授業方式による衛生管理研究会』 課題と今後の方向性

ソフト面 ①

＜献立・物資・検収等＞



しっかり加熱！

○ 加熱の徹底、献立内容

○ 物資検収

・納品温度管理

↓ 検収記録票

異物確認



↓ 鮮度確認



実施日 7月10日(金)
ごはん 牛乳 夏野菜のカレー(米粉) 焼ハンバーグ(おなし) 酒と煙のサツダ(味付)

食品名	業者名	換算	発注量	単位	計 日	時刻	メーカー・産地など	賞味期限	検収者	品質				検
										異物	鮮度	包装	品温	
豚肉	業者名		25	kg	X	10 8:00	江崎	2.17.12	検収者名	0	0	0	0	2.3
豚肉①			25	kg	X	10 9:30	徳和	26.7.13		0	0	0	0	6
じゃがいも			164	kg	X	9 13:30	徳和			0	-	-	-	2/
なす			26	kg	X		矢野			0	-	-	-	9.8
にんにく			500g	kg	X		矢野			0	-	-	-	14
干しひじき(はつた)・乾			1	kg	X	↓	日産食品 韓国	1019.5		-	-	-	-	-
玉ねぎ			140	kg	X	9 14:50	メーカー・産地など			0	0	0	0	25.6
ピーマン			14-12	kg	X	9 14:50				0	0	0	0	25.9
りんごピューレ		1000	10	袋	X	9 11:55		27.11		-	-	-	-	-
カレーパウダー(米粉)			40	kg	X	↓		29.5.14		-	-	-	-	-
ホールコーン			20	kg	X	9 13:30		2029.7.27		0	-	-	-	-19
大豆(ゆで)			17	kg	X	9 14:25		2027.4.12	検収者名	0	0	0	0	18.6
レモン汁		500	4	袋	X	9 14:25		28.02.22		0	0	0	0	-13
オニオンソテー			16	kg	X	9 14:25		28.05.26		0	0	0	0	-10

『研究授業方式による衛生管理研究会』 課題と今後の方向性

ソフト面 ② 〈諸帳簿管理 (工程・記録)等〉

○ 諸帳簿への記録

- ・ 作業工程表
- ・ 作業動線図
- ・ 中心温度記録
- ・ 日常点検票 等

○ 検食及び保存食

- ・ 第1票～第5票・第7票
定期検査票
- ・ 第6票
- ・ 第8票学校給食日常点検票
(83のチェックリスト)

↓ 中心温度計測



↓ 検食・保存食



『研究授業方式による衛生管理研究会』 課題と今後の方向性

その他

〈調理従事者・
食物アレルギー等〉

↓ 職場内衛生研修



○ 健康観察

- ・ 体調管理
- ・ 手洗いの重要性

○ 食物アレルギー対応の複雑化

○ 衛生管理に対する意識の向上

- ・ 毎日のミーティング、定期的な研修
- ・ マニュアルの見直し など

子供たちの健やかな成長を願って、安全・安心でおいしい給食を！

給食は、食育の
生きた教材

安全であることが大前提！

今までやっているから・・・と疑問をもたずに作業していた もっと最適な方法はないか

【予算】設備の
更新、改修・・・

【ICT】デジタル化導入、
点検・記録票、効率化・・・

【体制】人への支援、
研修体制・・・

【基準・マニュアル】
明確な基準、
柔軟な運用・・・



終わりに

未来につなぐ学校給食を目指して

一体的な推進



- ・ 老朽化対策、ドライ化改修
- ・ 空調、換気設備の更新
- ・ 財政支援
- ・ 温度測定、記録のデジタル化
- ・ 諸帳簿、点検票の見直し
- ・ 調理に集中できる環境
- ・ 検索しやすい運用ガイド
- ・ 実施形態に応じた人員配置
- ・ 研修支援と衛生管理意識向上