

東大和市学校給食センター見学報告

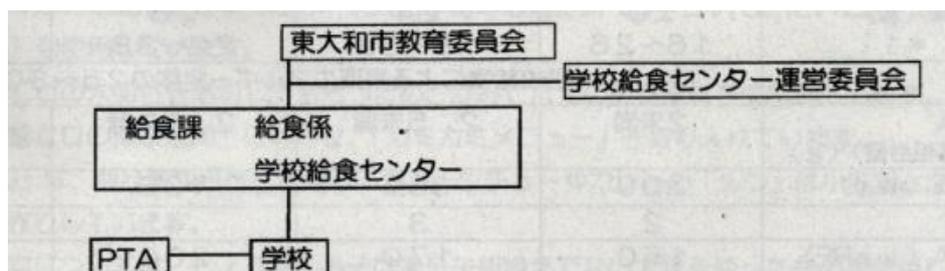
平成29年10月18日
南街・桜が丘地域防災協議会本部参加者

地方財政の会は10月18日に本年04月より操業を開始した、東大和市学校給食センターの見学試食会を実施しました。センターの中には近代的な設備、徹底した衛生管理、従業員の適格な作業態度は給食センターとして安心感を強く持つ事が出来、東大和市内の小中学生の食育教育の極めて重要な拠点として今後も質の高い給食を作って戴きたいと思いません。尚見学に当たり大変丁寧なご説明、ご対応して戴いた職員の皆様に改めて御礼申し上げます。以下その参加報告書を纏めました。

1. 東大和市学校給食センター概要

1.1 概要

- (1) 稼働開始；平成29年04月
- (2) 関連職員数；80～100名
- (3) 管轄；対象学校数；15校
食数；7,200食
- (4) 運営形態



(5) 学校給食の目標

学校給食は食事をするだけでなく、次のような目標のもとに、教育の一環として行われています。

□学校教育の目的〔児童・生徒の心身の健全育成〕を実現するため、学校給食を通して

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解を導く。

などを身につけることにより、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで、重要な役割を果たしていきます。

(学校給食法から)

(6) 衛生について

(1) 検収

納品された食品ごとに、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業名および所在地、生産地、品質、鮮度、異物の有無、容器の汚れ、期限表示(消費期限・賞味期限・製造年月日)、品温、ロット番号などを点検し、記録しています。

(2) 保存食の採取

食中毒の原因を究明するために、保存食を採取しています。塩・砂糖などの調味料や乾物、缶詰、レトルト食品を除いた原材料と、出来上がった料理を50g程度、一つずつビニール袋に入れて、-20度以下で2週間冷凍保存しています。

(3) 食中毒防止対策について

調理食品については、中心温度計で内部の温度を計測し、75度で1分以上加熱したことを確認し、記録をとっています。(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85~90度で90秒以上の加熱)

(4) 職員の腸内細菌検査

毎月2回赤痢菌、サルモネラ菌、腸チフス、パラチフス、病原性大腸菌(O157)の細菌検査を給食従事職員全員が行っています。

(7) 食材の安全管理

東大和市では、次のような検査を行い、給食衛生管理を徹底し、安心・安全な給食の提供に心がけています。

- ① 食品添加物検査(年2回)
 - ② 食材および調理済み食品の細菌検査(年2回)
 - ③ 食品の残留農薬検査(年2回)
 - ④ 化学物質(ヒスタミン)検査(年1回)
 - ⑤ 調理施設等のふき取り検査(年1回)…食品の検査と同時期に、調理場内の拭き取り検査や調理員の手指の細菌検査を保健所の協力を得て行っています。
 - ⑥ 食品の遺伝子組み換え検査(年1回)
 - ⑦ 米の残留農薬検査(年1回)
 - ⑧ 放射性物質検査
 - ・ 週1回程度、検査を実施しています。
 - ・ 年4回、ゲルマニウム半導体検出検査を実施しています。
- 6~7月、10~12月の年に2回程度集中的に給食で使用する食材や出来上がった料理の細菌検査や残留農薬検査などを行っています。

センター長；斎藤様



五十嵐様



五十嵐様の施設見学開始説明



参加者の皆様



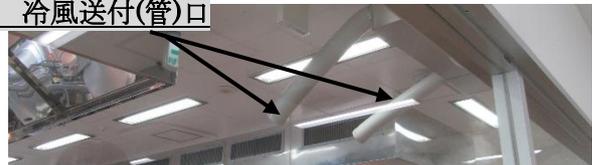
煮炊き調理室



作業状況



冷風送付(管)口



作業状況



煮炊き調理室説明状況



野菜籠洗浄作業状況



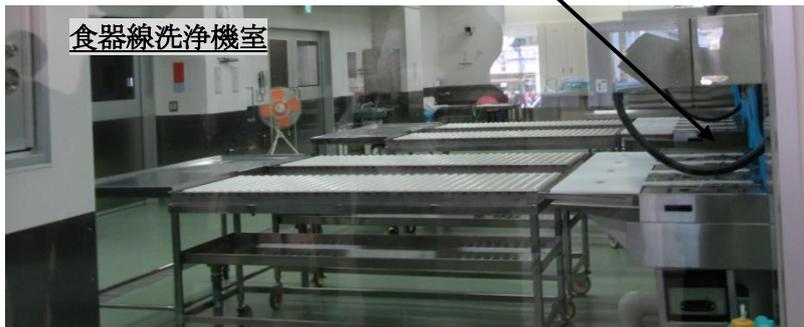
エアシャワー室(扉)



食器を纏めて(束ねて)洗浄する



食器線洗浄機室



太陽光パネルによる発電状況揭示



災害時太陽光発電からの



- 防災対応として水、電気及びガス設備対応がされておりました。

400L 鍋展示品
(蒸気を使用して加熱)



使用食器の年度変遷

牛乳蓋開け
先割れスプーン



一年生はウマペー印食器使用

8K g 炊きお釜



本日の提供の給食



斎藤様から纏めの説明状況



学校給食調理の流れ

【① 荷受室】

食材が納品される場所です。
栄養士が、量、質、食材の温度などを確認します。
(東大和市では、地場産の野菜を積極的に使用しています。)

【② 検収室】

食材に傷みがないか、異物が混入していないか等を確認します。

【各下処理室】

【③ 割卵室】 卵を割り、ミキサーで混ぜます。

【④ 食品庫 ⑤ 計量室】 調味料等の保管や計量を行います。

【⑥ 下処理室(肉・魚)】 肉・魚に下味をつけます。

【⑦ ピーラー室 ⑧ 下処理室(野菜)】

玉ねぎやじゃがいもの皮剥きを行い、野菜、果物を三槽シンクで3回洗います。

【各上処理室】

【⑨ 上処理室】

洗浄の終わった野菜を、献立にあわせてカットします。

【⑩ 煮炊き調理室】

蒸気回転釜を使用して、汁物やソテー等を調理し、食缶へ配食します。



【⑪ 揚物・焼物調理室】

スチームコンベクションオーブンや連続式フライヤーを使用して調理し、食缶へ配食します。

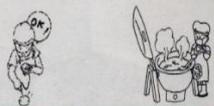


【⑫ 茹で調理室】

サラダなどの野菜を茹でます。

【⑬ 和え物室】

茹でた野菜(サラダ)を真空冷却機で、冷やした後に、和え、食缶へ配食します。



【⑭ アレルギー対応調理室】

食物アレルギーのある児童・生徒のためのアレルギー除去食を調理し、専用の個別容器に入れます。



【⑮ 米庫】

【⑯ 洗米室 ⑰ 炊飯室】

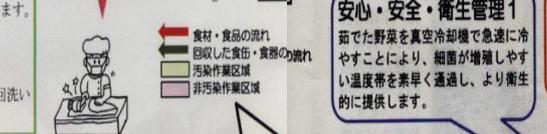
洗米し、炊飯します。

【⑱ コンテナ室】

配食の終わった食缶を各学校のコンテナに入れます。

【⑲ 配送前室】

コンテナを給食配送用のトラックへ積み込み、各学校へ配送します。



東大和市学校給食の基本理念 (抜粋)

東大和市の子供たちが充実した食生活及び望ましい食習慣の形成によって「生きる力」を獲得していくために、学校給食が果たす役割は非常に大きいといえます。学校給食の目標及び東大和市教育目標を達成するために、東大和市学校給食の基本理念及び基本理念を実現するための基本方針を次のように定めます。

基本理念1 安全で安心な学校給食の提供

安全な食材を使用し、衛生管理を徹底した環境で調理した給食を提供することにより、学校給食に対する安心を確保します。

基本理念2 魅力的な学校給食の提供

児童・生徒がいろいろな食材・料理を経験できるようメニューの組み合わせを工夫することによって、魅力ある献立づくりを進めます。

基本理念3 生きる力を身につけるための食育の推進

学校・家庭・地域と連携し、学校給食を生きた教材として積極的に活用することにより、児童・生徒の食に関する理解を深め、自己の健康増進に必要な栄養素・食材・料理等を選択する力を養う「生きる力を身につけるための食育」を推進します。

基本理念4 学校給食の安定的な提供

学校給食を安定的に提供するために、合理的で効率的な運営を行います。

安心・安全・衛生管理1

茹でた野菜を真空冷却機で急速に冷やすことにより、細菌が増殖しやすい温度帯を素早く通過し、より衛生的に提供します。

美味しいポイント2

茹でた野菜を真空冷却機で急速に冷やすことにより、シャキシャキとした食感のサラダを作れます。

美味しいポイント1

ご飯は、白飯・混ぜご飯・炊き込みご飯等、種類によって水分量を調整して炊き、蒸らし工程により、ふっくら美味しいご飯が炊けます。

汚染区域と非汚染区域について
「学校給食衛生管理基準」で定められており、汚染作業区域は、野菜を洗ったり、皮を剥くなど給食の下処理や、使い終わった食器の洗浄をする区域です。また、非汚染作業区域は、汚染作業区域で洗浄した野菜の調理等を行う区域です。

美味しいポイント3

食材がコンベヤで、油の中に溜るようになっており、中はふわっと外はカラッと揚がります。

安心・安全・衛生管理2

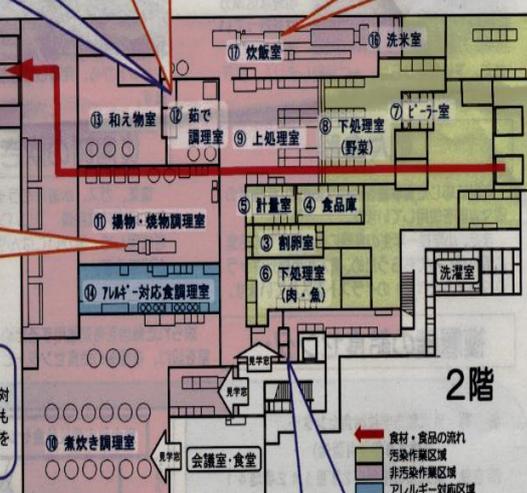
汚染作業区域・非汚染作業区域・アレルギー対応食の調理区域を床色で明確に分けるとともに、各区域で使用される白衣・エプロン・器具を分け、安全性の向上を図っています。

見学について

施設には、見学するための窓を設置しており、煮炊き調理室、前室、洗浄室などを見ることが出来ます。また、各調理室に設置したカメラの映像をモニターで見ることが出来ます。

安心・安全・衛生管理3

調理室に入る際には、粘着ローラーを使用するとともに、非汚染区域へは、エアシャワーを通過して、ホコリ等を落として入室します。



衛生管理の向上と環境に配慮

エアシャワー



非汚染作業区域に入る前に、白衣や帽子についているホコリや毛髪などを落とすため、一人ずつエアシャワーを浴びてから入室します。

加熱後の食品を短時間で5～7℃まで冷やします。これにより、細菌の発生を抑えます。

真空冷却機



衛生管理（手前：上処理室 奥：下処理室）



床色は、非汚染作業区域をピンク、汚染作業区域をグリーンとすることにより明確な区域分けを行っています。

また、下処理室からは、人は移動しません。窓を通して食材のみが移動します。

太陽光発電パネル



屋上に太陽光パネルを設置し、発電した電力を施設内で有効活用しています。災害などの停電時には、施設内直結のコンセントから、発電した電力の使用が可能となります。

個々食器

年齢に応じた食事量を確保するため、6種類の個々食器を使用しています。

また、小学校一年生の食器には、初めての給食に慣れ親しんでもらうため、東大和市観光キャラクター「うまべえ」のイラストを入れています。

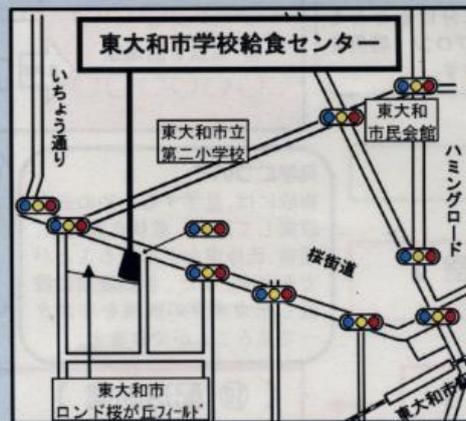
災害時の炊き出し対応

電気、ガス、水道などライフラインが停止しても、自家発電設備、プロパンガス釜、受水槽の水を使用して、温かいごはんや汁物を調理することができます。

複層階の給食センター

限られた敷地を有効活用するため、2階に調理室を設け、複層階の給食センターとしました。

- 名称 東大和市学校給食センター
(平成29年4月稼働)
- 所在地 東大和市桜が丘2丁目142番地41
- 電話 042-564-1282
- FAX 042-564-2228
- 構造規模 鉄骨造、地上2階
- 最高高さ 15.28メートル
- 敷地面積 3,148.76平方メートル
- 建築面積 2,042.90平方メートル
- 延床面積 3,913.58平方メートル
- 調理能力 1日最大8,000食
- 対象校 東大和市立小・中学校 全15校



アクセス
東大和市駅から徒歩10分
玉川上水駅から「ちょこバス」で南街下車 徒歩5分
平成29年7月現在

学校給食のしおり



平成 29 年度
東大和市学校給食センター



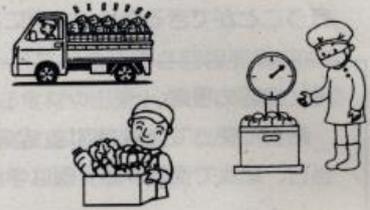
給食ができるまで



献立会議
献立の決定



食材発注



食材の納品と検収



学校へ配送



検食



調理



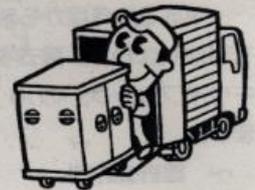
配食



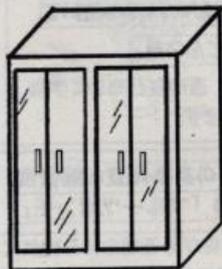
給食時間



かたづけ



回収



消毒・殺菌・保管



洗浄



残菜の確認