

松本市東部学校給食センター視察報告書

- 1 視 察 日 平成27年7月9日・10日
- 2 視 察 先 松本市東部学校給食センター
- 3 視察事項 アレルギー食対応について
- 4 参加者 栄養教諭 小川翼、坪河蓉子
調理員 西岡裕子、川地園恵、池田栄恵
管理栄養士 加藤諭香江 木村晶子
学校教育課 石田隆、大井康司

5 報告事項

①【視察の目的】

新たに建設する学校給食センターにおいて現状を下回らないアレルギー食対応を行う方法の検討をするため。

②【視察先の状況】

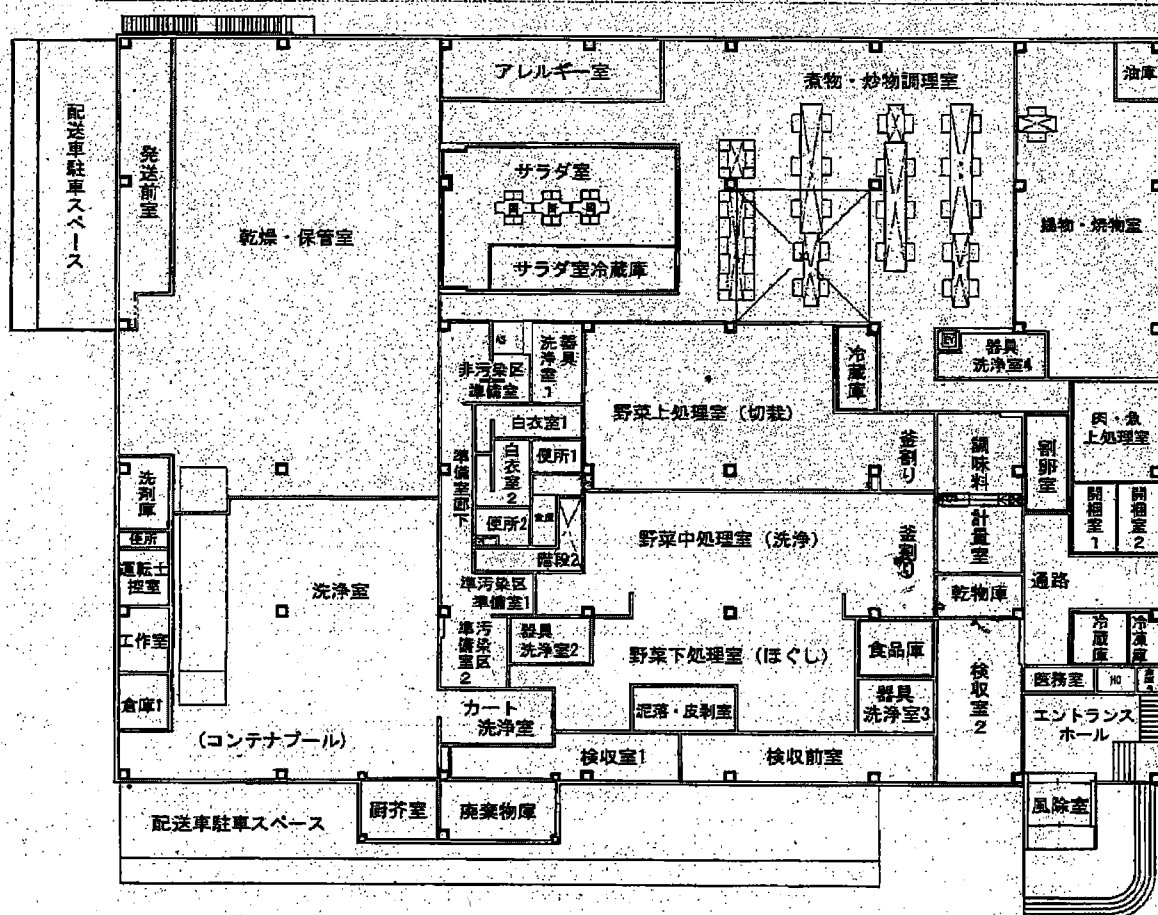
○松本市東部学校給食センターの概要

- ・調理食数：7,800食
- ・職員数：事務職員5人（正規職員4人、嘱託1人）
調理員63人（正規職員13人、嘱託29人、臨時21人）
栄養士5人（県費栄養教諭3人、市費栄養士2人）
- ・建物延床面積：3,877.04㎡（1階2,928.07㎡、2階948.97㎡）
- ・敷地面積：7,904.40㎡
- ・運用開始：平成21年8月
- ・配送校：18校（小学校11校、中学校7校）
- ・献立数 1日3献立

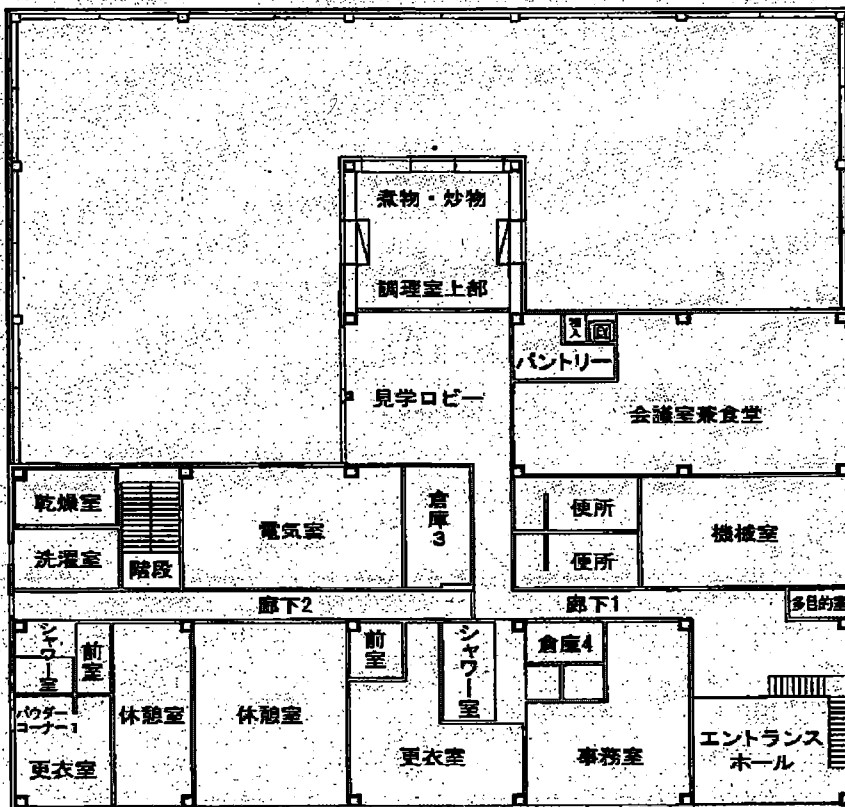


●建物平面図

1F●平面図



2F●平面図



③【センター施設・運営全般】

7,800食という給食を、安全に提供できているのは、施設面（ハード面）はもちろん、運用面（ソフト面）とも整っているからだと感じた。

運用面（ソフト面）では、機器の点検や各所の作業がある程度マニュアル化され、作業場所の至るところに注意書きを張り付け、注意を促し、ミスやけがを防ぎ、スムーズな調理ができるような仕組みとなっている。

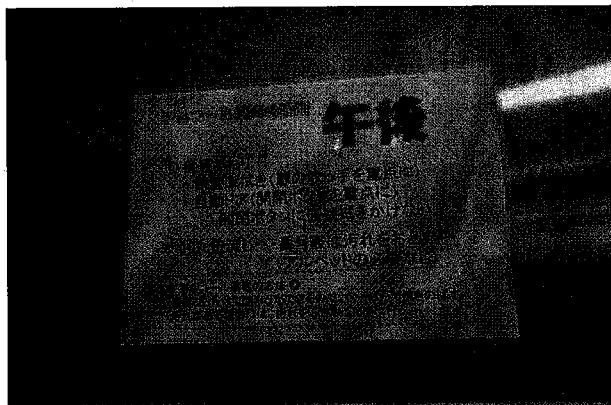
多くの人が働く給食センターでは、マニュアルや決まりを作り、それを常日頃から調理員が意識付けをし、守ることが必要だと改めて感じた。

そのために、日ごろから調理員同士、栄養士との連携が取れているため確かな作業ができていると感じた。

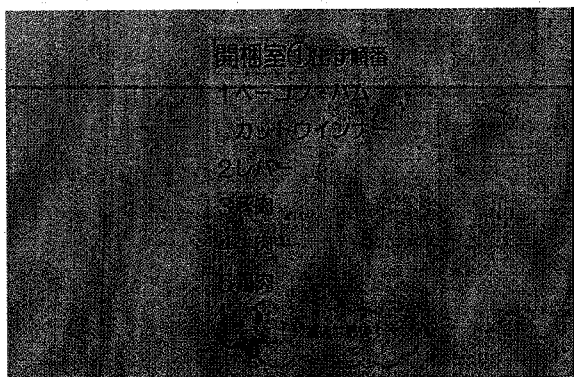
◆作業区域ごとのエプロン色分け



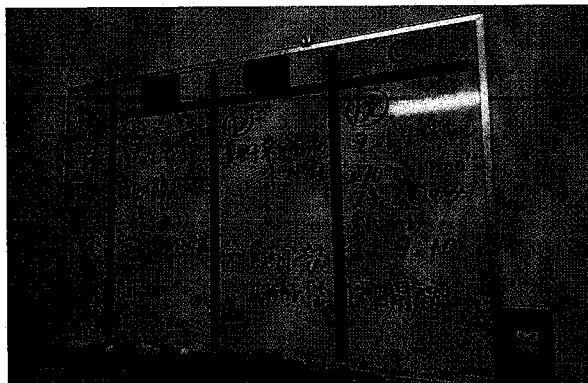
◆注意書き（消毒方法）



◆注意書き（肉類を取り出す順番）



◆注意書き（調理の段取り）



④アレルギー食対応について

(1) アレルギー食献立作成

アレルギー対応をしている人数は74人である。アレルギー対応の前提として、普通食の献立そのものに、そばとナッツを使用していない。また、給食にあまり使用しない食材で、かつ、アレルゲンとなる食材がそれ1つだけである児童生徒には、アレルギー食対応を行わないという方法を取っている。そのほか、7大アレルゲン（えび、かに、そば、小麦、卵、乳、落花生）が含まれない食材だけの献立の日が各コース月に5回～6回ある。このようにして、普通食において、アレルゲンとなる児童生徒が多い食材の種類を、1日の献立にできるだけ少なくすることなどにより、一度に対応する児童生徒の人数を減らす対応をしている。

アレルギー専用調理室には、7大アレルゲンを持ち込まないという方針により、アレルギー対応食を調理している。

混入すると危険な食材を入れないことは、リスクを回避する上で大変良いと感じた。

松本市東部学校給食センターでは、アレルギー食対応に活用できる給食管理ソフトを導入し、普通食の献立作成をして、その普通食の献立データをもとに、食物アレルギーのある児童生徒の管理等に使用している。

この管理ソフトによりアレルギー食対応のための児童生徒の管理に加え、対応食の調理・配缶・配送時にミスの起こらないように活用できるチェックリストも作成することができる機能があり、それを活用していた。

これにより、アレルギーのある児童生徒の管理業務を円滑に行うことができるとともに、アレルギー食対応の児童生徒を見落とす等のミスを防ぐことができ、安全な給食管理につながる。

⑤調理作業

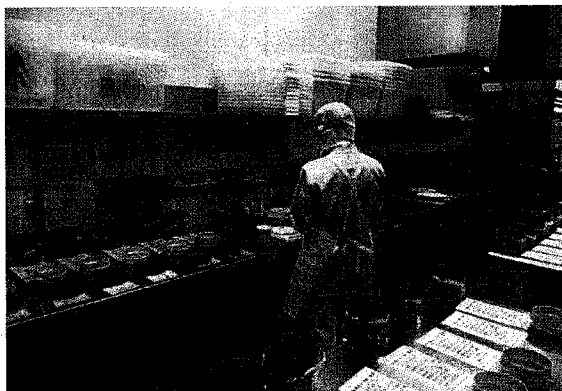
アレルギー専用調理室では、5名が調理をしている。内訳は、調理員3人と栄養士2人である。

調理や配缶は、栄養士と調理員が声を掛け合いながら、ミスがないようにこなしていた。混乱やミスなく調理や配缶が行えるのは、それまでに児童生徒の状況の把握やアレルギー対応食の準備が十分になされているからだと感じた。

◆調理の様子



◆配缶の様子



・専用容器に配缶し、個人用バッグに当該個人の献立表を入れて名札を付けて、各学校の配送用のクリアケースに入れて、何重にもチェックされ配送車運転手に手渡す。

・間違いなく調理することも大切だが、それを間違いなく本人に届けることが重要である。これからのことをスムーズかつ間違いなく行うには、日々の準備を念を入れて確実に行うことが非常に大切であり、栄養士、調理員、学校の密接な連携が不可欠である。

⑥【アレルギー対応管理スケジュール】

●新1年生

入学前

- 1月 保護者説明会
- 2月～3月 医療機関受診
- 4月 意向調査
- 5月 書類提出・栄養士等による保護者面談
- 6月 対応申請、審査、決定
- 7月 対応開始

●継続の児童生徒

- 1月～2月 医療機関受診、意向調査
保護者と栄養士による面談
- 3月 対応申請、審査、決定
- 4月 対応開始

● 毎月の対応

- ① 毎月 20 日前後 対応実施確認書を保護者へ渡す。
- ② 保護者は、承諾書を学校へ提出する。
- ③ 25 日くらいまでに最終献立を保護者へ渡す。

⑦ 配送

給食は各学校に配送し、学校の所定の場所に置く。給食時には、担任又は本人が取りに来る。

⑧ その他

調理員が 1 か所にいる給食センターでは、調理員同士の情報共有が可能なこともメリットの 1 つであり、衛生管理に関することその日ごとに調理員全体で協議して方向性を決め、すぐに安全に作業を行うことができるというメリットがある。

東部学校給食センターでは、ミーティングは、毎日、栄養士と各セクションの班長が翌日のミーティングを行ったのち、調理員全員と栄養士との当日の反省と翌日のミーティングを行う。また、毎週月曜日には全員で 1 週間分のミーティングを行うなどして栄養士、調理員と確認を密に行い、連携を取り間違いのない、スムーズな作業が行えるよう心掛けていた。

6 最後に

今回の視察で特にアレルギー対応について学ぶことができたのは、これまで「給食センターの対応は限られた食品だけ」という思いが強かった。しかし、「そばやナッツは給食に出さない。」「7 大アレルゲンアレルギー食調理室に持ち込まない」などの決まりを作ることで、より安全な給食の提供と、アレルギー対応の複雑化を避けることが可能になることが分かった。

松本市のアレルギー食対応を実際に見ることで、体制をしっかりと整えたら本市でも現在と同じ水準が可能ではないかと思うことができたことは今回の視察の大きな効果であった。

この視察で学んだことを、本市の現状やニーズに即した給食センターの建設に生かしていきたい。