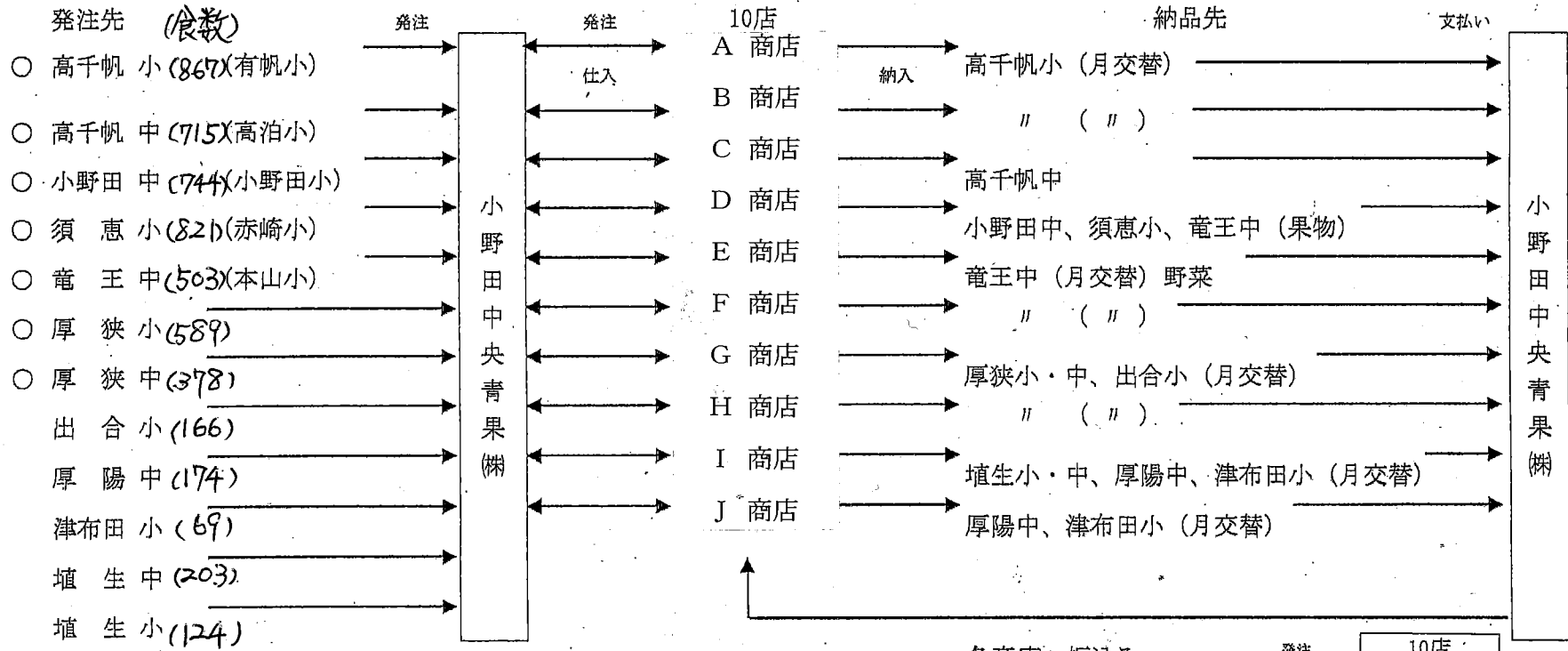
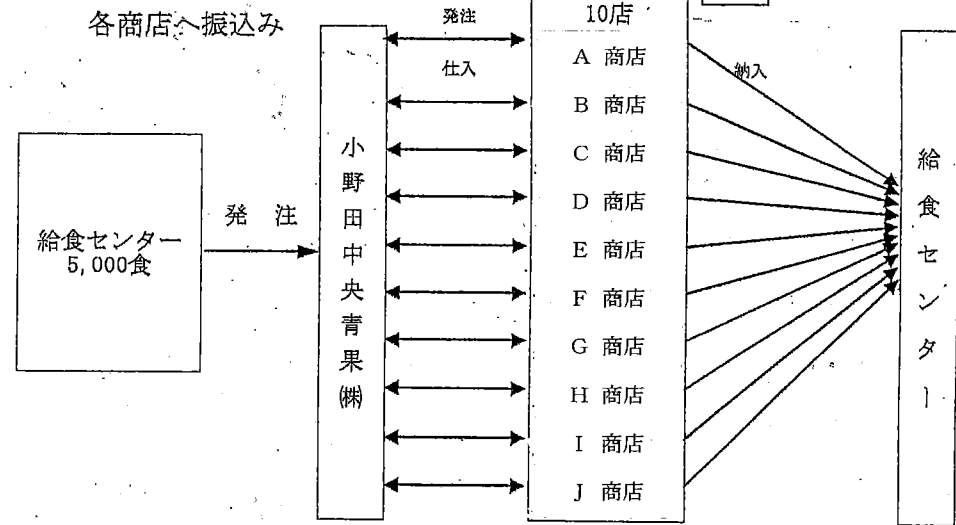


学校給食 青果納入の流れ



○印 栄養士配置各校献立作成



平成25年度 学校給食用食品購入状況

番号	所在地	業者名	納入学校数	食品区分	金額(円)
1	市内	A	2	肉類	901,330
2		B	2	肉類	1,701,592
3		C	4	肉類	2,866,181
4		D	1	肉類	243,909
5		E	8	肉類	6,126,999
6		F	12	魚介類	6,642,706
7		G	3	豆腐類	425,400
8		H	1	豆腐、その他	126,523
9		I	3	豆腐、卵、その他	395,088
10		J	2	卵、こんにゃく、その他	442,278
11		K	1	ちくわ、調味料、その他	452,587
12		L	4	麺類	66,544
13		M	1	海苔	2,800
14		N	5	しょうゆ	515,702
15		O	1	しょうゆ	169,344
16		P	1	酒類	72,231
17		Q	1	酒類	53,000
18		R	3	製菓	245,660
19		S	2	製菓	200,200
20		T	12	食品全般	17,736,028
21	市外	U	7	肉類	13,903,070
22		V	1	豆腐類	734,215
23		W	4	こんにゃく	645,774
24		X	1	みそ	78,802
25		Y	2	キムチ	253,887
26		Z	4	乳製品	71,114
27		AA	6	調味料、その他	1,126,356
28		AB	4	調味料、その他	1,092,405
29		AC	12	食品全般	43,885,415
30		AD	8	包装容器	423,870
合 計					101,601,010

市外合計
62,214,908

※この表に掲載していない「青果」については、各学校と小野田中央青果とで売買（平成25年度 45,030,228円）しており、各学校への配送は市内の小売店を含む10業者が行っています。

慮すること。

イ 施設・設備、人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。

2 統一献立実施上の留意点

市町村教育委員会は、統一献立があまり大規模である場合には、食材の品質管理や確実な検収を行ううへで支障を来すおそれがあることを考慮し、地域ブロック別や学校種別等の単位にわけること等による適正な規模での献立の作成を検討すること。

なお、その際、献立作成委員会等を設け、学校栄養職員の意見が十分尊重されるような仕組みを整えること。

V 学校給食用食材（以下、「食材」という。）の点検

1 定期の食材点検

市町村教育委員会は、学校給食における食中毒を予防し、安全な実施に資するため、学校給食において使用される食材について定期的に細菌、農薬、添加物等についての検査（以下「点検」という。）を実施すること。

(1) 市町村立学校における点検

① 実施者

点検は、学校給食を実施している市町村教育委員会が都道府県教育委員会と連携の上実施すること。

② 実施時期

点検は、毎年、少なくとも5月（または6月）及び9月（または10月）の年2回実施すること。

③ 実施方法

ア 都道府県教育委員会は、あらかじめ地域の実情等に応じて点検を実施する市町村及び調理場数を定めるものとするが、少なくとも1回当たり次の箇所数について実施することとし、点検を実施する市町村教育委員会に対し点検を要請すること。

単独校調理場 8ヶ所

共同調理場 4ヶ所

ただし、政令指定都市については、上記とは別に単独校調理場及び共同調理場について少なくとも1回当たりそれぞれ2ヶ所実施する。

イ 都道府県教育委員会から点検の要請を受けた市町村教育委員会は、点検を実施する単独校調理場及び共同調理場をそれぞれ選定し、当該調理場において点検を実施すること。

「学校給食必携」より。文部省体育部学校健康教育課

、点検方法及び検
または都道府県の

者に説明し、その

た場合には、市町
部局と協議の上、

と事前に連絡調整
使用してはならな

市町村立学校の実施
衛生主管部局と適

については、市町
校の所在する都道
、定期点検を実施

調理場においては、
理の徹底を図るこ
所等の協力を求める

点検を行い、事故

点に留意して、食材

(次条第1項に規定する事項を除く。)について維持されることが望ましい基準(次項において「学校給食実施基準」という。)を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

《追加》平20法073

(学校給食衛生管理基準)

第9条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準(以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。)を定めるものとする。

《追加》平20法073

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、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。

《追加》平20法073

- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、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、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

《追加》平20法073

第3章 学校給食を活用した食に関する指導

《1章追加》平20法073

第10条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。
この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

《追加》平20法073

- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。
- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第1項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

《追加》平20法073

《追加》平20法073

第1章 雑 則
第10条 雑 則

《章名追加》平20法073

(経費の負担)

食物アレルギー対応状況

1. 対象児童生徒数
※平成23年5月1日現在。

小学校	中学校	合計
3,605	1,738	5,343

2. 医師から食物アレルギーがあるとされている児童生徒数

小学校	中学校	合計
87	35	122

3. 上記のアレルゲン項目と、その延べ人数

アレルゲン	該当人数	アレルゲン	該当人数	アレルゲン	該当人数	アレルゲン	該当人数
卵	29	ナッツ類	3	ごま	3	りんご	1
うずら卵	1	いか	2	マヨネーズ	1	桃	2
牛乳	26	あさり	2	きゅうり	1	メロン	1
乳製品	8	貝	3	ウリ科全部	1	いちご	1
生クリーム	1	魚	3	きのこ	1	すいか	1
チーズ	2	さば	4	トマト	2	みかん	1
小麦	1	たこ	2	レタス	1	オレンジ	1
そば	12	魚卵	1	ゼラチン	1	果物全般	2
えび	18	カレイ	1	キウイ	21	揚げ油	1
かに	10	マグロ	1	グレープフルーツ	1	植物油	1
くるみ	1	納豆	1	パインナップル	2	バター	1
ピーナツ	2	肉(牛・豚・鶏)	1	バナナ	2	マーガリン	4

4. 食物アレルギーがある児童生徒への学校給食における対応を行っている項目
(その他がある場合は、その内容を記入)

項目	該当校の数		
	小学校	中学校	合計
保護者に対して使用食材のわかる献立表を事前配布	10	3	13
担任教諭等の指導の下、原因食品を除去して食べさせる	3	1	4
牛乳の使用禁止	9	5	14
原因食品(牛乳を除く)を除去した給食を提供	11	5	16
原因食品を他の食品に交換した給食を提供	12	5	17
特別メニューによる給食を提供	1	1	2
代替食材料を自宅から持参させる	1	2	3
弁当を自宅から持参させる	0	0	0
本人が除去して食べている	2	0	2

その他の内容

学校で準備できないもののみ家庭で似たような料理を作って持参させる。
微量のアレルゲンを摂取しただけでも反応をおこす児童については、加工品や調味料に至るまで細かい対応が求められるため、保護者との連携を密に行う。
毎年4月にアレルギーの調査表を出してもらい、月ごとに献立表に食べられない食品を保護者にチェックして提出してもらう。
食道症術後等の児童で、食べ物に喉に詰まりやすい場合、細かく刻んだ物を準備している。堅い物、かみ切りにくい物などは、除去したり柔らかい物や調理方法を変えてもらっている。
パン(小麦)が食べられない生徒は、パンの日のみ自宅からご飯を持参している。

5. 上記の対応として提供している除去食・代替食のメニューの例

通常メニュー	アレルゲン	アレルゲン対応メニュー
かき玉汁	卵	すまし汁
カレー	卵・乳製品	アレルギー用のカレールーを使用
シチュー	牛乳・バター	コンソメスープ
えびフライ	えび・卵	さかなフライ
キウイ	キウイ	オレンジ
鶏肉照り焼き	鶏肉	魚の焼きものまたは蒲焼き
目玉蒸し	鶏卵	肉と野菜のソテー
さんまの蒲焼き	さんま	豆腐
ちゃんぽん	卵	製麺所のちゃんぽんめんには卵が含まれているため別の麺で作る
シチュー	牛乳	豆乳シチュー
マーガリン	マーガリン	いちごジャム
揚げ物	揚げ油	フライパンで焼く
鯖の塩焼き	鯖	鯖以外の魚の塩焼き
煮込みおでん	卵	卵を入れる前に別鍋にとり別に煮込む
揚げ餃子	小麦粉	ミニ豆腐
サバのみそ煮	サバ	豆腐ハンバーグ
ヨーグルト	乳製品	みかんゼリー
鶏の野菜ソースかけ	鶏肉	ホキを代用した魚の野菜ソースかけ
豚のしょうが焼き	豚肉	えびに代用してえびのしょうが炒め

6. 対応の内容によって給食費を調整している具体例

牛乳を停止している児童には牛乳代を返金又は未徴収
パンを停止している児童にはパン代を返金又は未徴収

第10表

都道府県規模別共同調理場設置状況（公立）

平成24年5月1日現在

府県名	児童生徒数													計
	500人 以下	501人 ～ 1,000人	1,001人 ～ 1,500人	1,501人 ～ 2,000人	2,001人 ～ 2,500人	2,501人 ～ 3,000人	3,001人 ～ 4,000人	4,001人 ～ 5,000人	5,001人 ～ 7,000人	7,001人 ～ 10,000人	10,001人 ～ 20,000人	20,001人 以上		
1	北海道	95	49	12	10	5	6	5	3	4	2	2	-	193
2	青森県	14	9	6	2	-	1	1	4	3	3	-	-	43
3	岩手県	25	14	6	9	3	2	5	2	-	-	-	-	66
4	宮城県	10	12	9	2	8	2	4	1	4	3	1	-	56
5	秋田県	30	28	7	2	1	2	-	-	-	-	-	-	70
6	山形県	3	8	4	1	2	-	-	1	1	1	1	-	22
7	福島県	33	16	7	2	1	5	4	3	1	1	-	-	73
8	茨城県	3	3	11	9	9	4	8	11	6	1	2	-	67
9	栃木県	16	22	9	3	3	2	3	3	1	-	-	-	62
10	群馬県	19	13	7	3	4	3	3	2	8	1	-	-	63
11	埼玉県	11	10	8	5	6	9	8	10	4	8	5	3	87
12	千葉県	7	17	13	8	7	6	10	9	6	4	-	-	87
13	東京都	6	2	3	5	-	4	8	3	4	1	1	-	37
14	神奈川県	2	3	3	2	6	-	2	7	-	1	-	-	26
15	新潟県	31	26	16	1	7	5	1	-	-	-	-	-	87
16	富山県	2	1	-	1	3	2	2	3	-	-	-	-	14
17	石川県	11	5	5	4	1	4	1	2	1	-	-	-	34
18	福井県	10	7	-	-	1	1	1	1	1	-	-	-	22
19	山梨県	20	11	5	5	-	1	-	1	-	-	-	-	43
20	長野県	29	16	8	5	3	3	3	2	1	3	2	-	75
21	岐阜県	22	13	3	6	4	3	9	-	5	2	1	-	68
22	静岡県	17	17	15	6	4	2	4	4	1	5	2	-	77
23	愛知県	5	2	7	4	7	3	13	14	8	20	5	-	88
24	三重県	9	11	6	1	3	2	1	1	1	-	-	-	35
25	滋賀県	3	5	6	2	2	1	3	3	4	1	-	-	30
26	京都府	10	4	1	1	-	1	2	-	2	-	-	-	21
27	大阪府	1	3	-	2	-	2	3	4	7	5	1	-	28
28	兵庫県	13	23	6	5	2	1	7	4	4	-	-	-	65
29	奈良県	12	1	2	3	2	2	2	1	-	-	1	-	26
30	和歌山県	10	6	3	2	1	1	1	1	1	-	-	-	26
31	鳥取県	11	10	3	1	1	-	1	4	-	-	-	-	31
32	島根県	21	10	3	2	1	3	2	2	1	1	-	-	46
33	岡山県	26	12	14	2	2	-	4	2	1	-	-	-	63
34	広島県	37	12	3	2	3	1	4	1	1	1	-	-	65
35	山口県	34	10	3	4	5	6	1	-	-	-	-	-	63
36	徳島県	24	7	4	2	1	-	2	-	-	-	-	-	40
37	香川県	14	9	12	6	4	-	2	-	2	-	-	-	49
38	愛媛県	33	10	6	3	4	8	4	2	1	-	-	-	71
39	高知県	27	4	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-	36
40	福岡県	4	5	11	3	1	1	1	-	5	5	-	-	36
41	佐賀県	5	13	6	1	1	1	-	-	1	-	-	-	28
42	長崎県	27	21	7	6	3	2	-	-	1	-	-	-	67
43	熊本県	26	23	12	6	5	4	3	1	-	-	-	-	80
44	大分県	18	8	6	2	-	4	-	2	2	1	-	-	43
45	宮崎県	12	9	5	2	1	3	1	1	1	-	1	-	36
46	鹿児島県	21	27	10	6	3	2	1	1	1	1	1	-	74
47	沖縄県	15	10	13	5	4	2	5	8	6	1	-	-	69
計		834	557	307	167	135	117	145	124	101	72	26	3	2,588
百分率		32.2	21.5	11.9	6.5	5.2	4.5	5.6	4.8	3.9	2.8	1.0	0.1	100.0

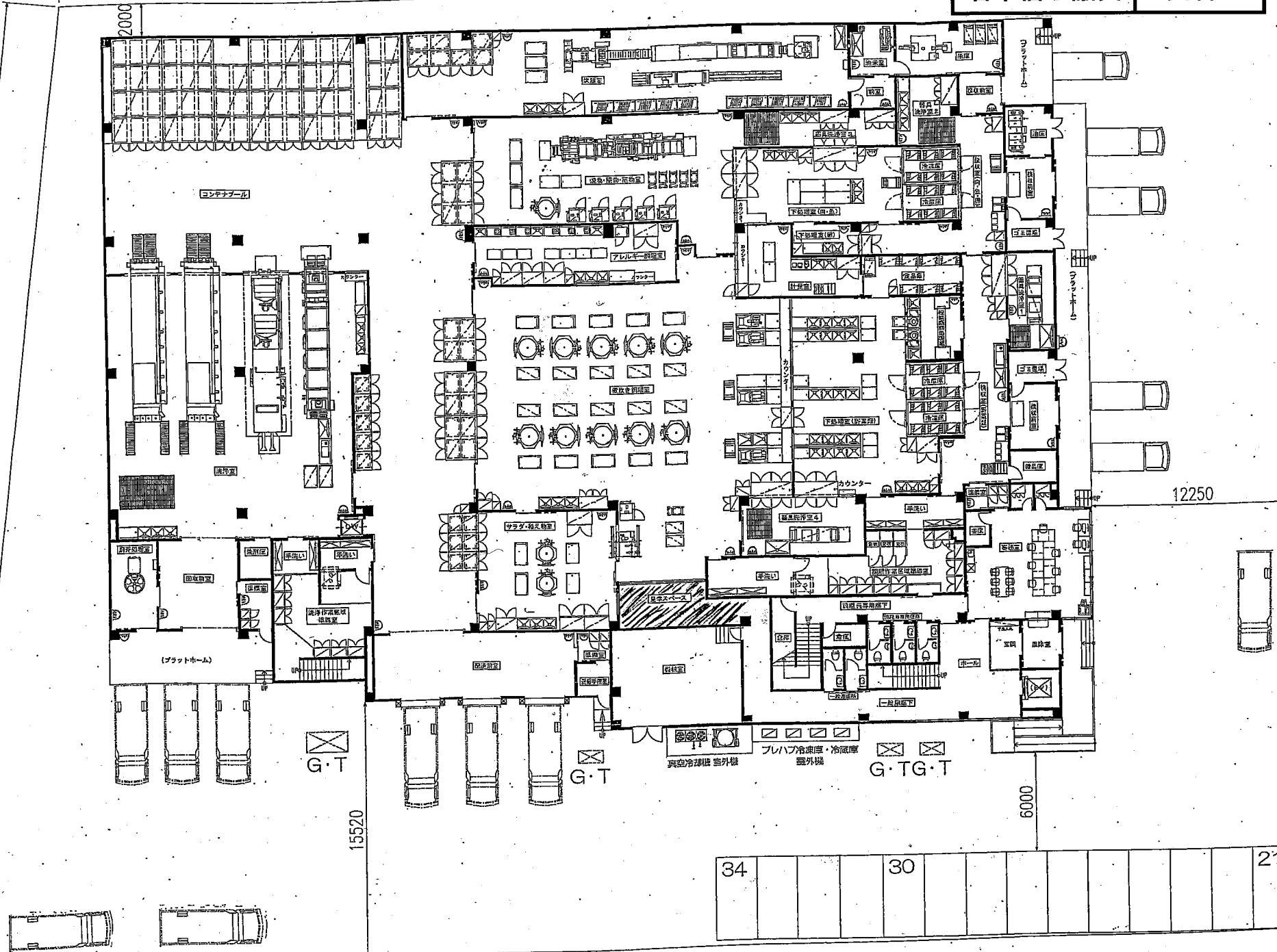
キュービカル

駐車場(34)

6		
12		

20		
----	--	--

5,500食
敷地面積
5,400㎡(一部行政財産)
床面積
2,836.87㎡²
西送枚小 11
中 6

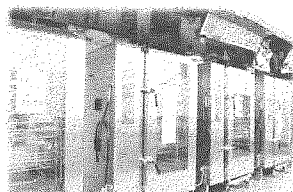


給食センター - 平面図

宇部市学校給食センターの特徴

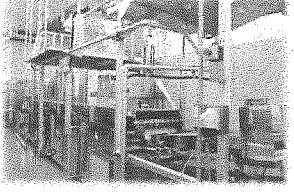
- ◆文部科学省が定めている学校給食衛生管理基準を順守
 - ・汚染作業区域、非汚染作業区域、前室、トイレ等その他区域を区分することで交差汚染を防止しています。
 - ・ドライシステムを導入しています。
- ◆見学通路から調理作業を見学
 - ・調理場内より約60cm高くなっており、見渡しやすくなっています。

⑩ 焼物・蒸物コーナー



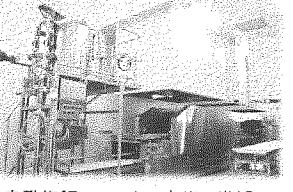
20段式のスチームコンベクションオープンで焼物、蒸物調理を行います。

⑨ 揚物コーナー

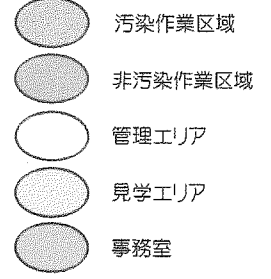


コンベア式の連続フライヤーで揚物調理を行います。

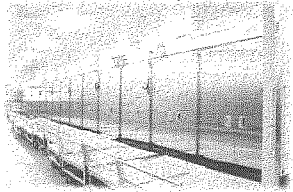
⑧ 炊飯室



自動炊飯システムでお米の洗浄から炊飯まで自動で行います。



⑪ 保管庫プール



洗浄された食器・食缶を収納し、消毒、保管します。

⑫ 洗浄室



使用した食器・食缶を専用洗浄機で衛生的に洗浄します。

⑦ 和え物室




和え物など低い温度帯の調理を衛生的に行うことができます。

⑥ アレルギー対応調理室



アレルギー対応食(除去食)を調理します。

⑤ 調理室



電気式回転釜で炒める、煮るの調理を行います。

④ 野菜裁断コーナー

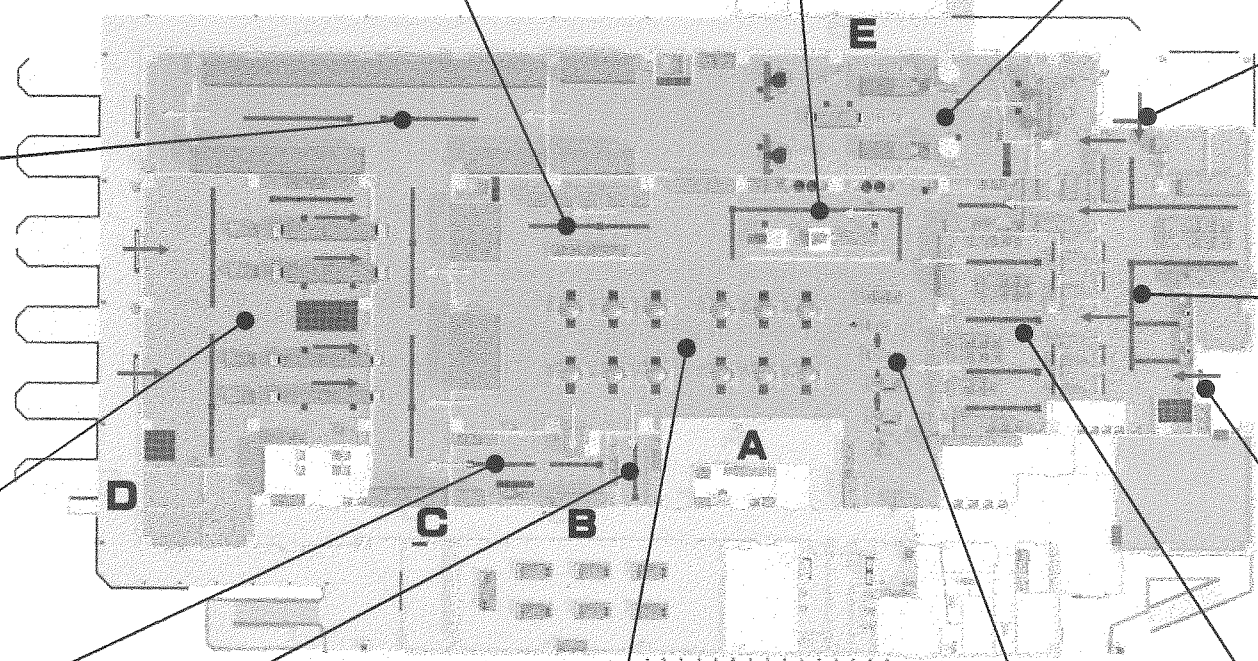


野菜裁断機・フードスライサーで、野菜や練り製品などを、食材をいためることなく様々な形に裁断します。

③ 下処理室



野菜等の洗浄(3回)を行います。



①-1 肉・魚・卵等の搬入口

② 検収室



搬入された食材の検品、仕分け、野菜の皮むきを行います。

①-2 野菜等の搬入口

4,000食
敷地面積 7,040.10m²
床面積 2,452.99m²
送校小4
中4