

市町村名又は学校名	三朝町
研究主題	中学校と調理センターそれぞれで取り組む衛生管理

### 1 学校と調理場の概要

三朝中学校では、学校教育目標「高い志と豊かな感性を持ち、21世紀をたくましく生きる生徒の育成」をうけ、生活リズムを基本とした健康づくりや学校・家庭・地域が連携した食育の推進に取り組んでいる。提供される給食は、平成14年から稼働した中学校に隣接する三朝町調理センターで調理している。小学校1校、中学校1校、1日あたり約530食を提供し、所長1名（教育総務課長兼務）、事務職員1名、栄養教諭1名、調理員6名、パート調理員1名が配置され、作業にあたっている。

### 2 主題設定の理由

本校の生徒は、4月実施のアンケート調査では、41.8%の生徒が給食前の手洗いについて「石けんをつけて丁寧に洗っている」と答え、「洗わない」生徒はいなかった。一方で、授業終了後の身支度、配膳にかかる時間を早めることを意識しており、手洗いや身支度がおろそかになっている生徒の姿も見られる。

学校給食調理場は町内に1箇所であることから調理員の異動はなく、経験の長い調理員が多いが、2年未満の調理員もいる。衛生管理に関する知識の差や、長年の経験に基づく作業が常態化している部分があることが課題である。

これらのことから、中学校と調理場それぞれにおいて日々の学校生活や調理作業の中での衛生管理について見直し、学校と調理場双方の衛生意識を高め実践することで、食中毒や異物混入を防ぎ、より安心安全でおいしい給食作りにつながるのではないかと考え、本主題を設定した。

### 3 目指す姿と目標

中学校では、生徒一人ひとりの衛生に関する意識を高め、正しい手洗いや身支度を実践することができる生徒を目指し、給食前の手洗いについて「石けんをつけて丁寧に洗っている」生徒の割合増加を目標とした。

調理場においては、衛生管理の基本を調理員全員が理解するとともに、今おこなっている作業を見直し、より衛生的な作業を定着させることを目指し、異物混入件数0を目標とした。

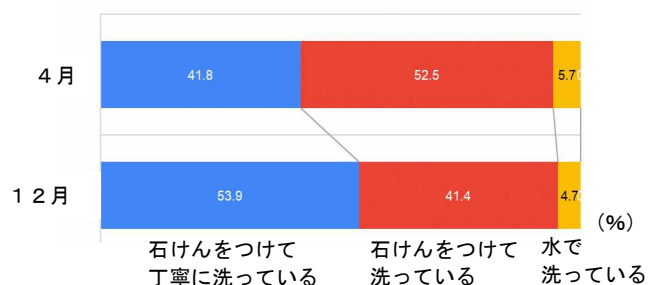
### 4 具体的な取組内容

#### 1. 学校における衛生管理

##### ① 生徒への手洗い指導

学校では、新型コロナウイルス感染予防対策が様々な形でおこなわれており、手洗いや手指消毒もそのひとつである。養護教諭、保健委員会、給食委員会と連携して手洗い指導に取り組み、生徒一人ひとりの衛生管理の向上を図った。養護教諭による手洗いのタイミングについての保健指導と日々の声かけ、保健委員によるハンカチ調べの実施、給食委員による給食当番への手洗い確認、栄養教諭による正しい手洗いの仕方と汚れが残りやすい箇所についての指導をおこなった結果、給食前の手洗いを「石けんをつけて丁寧に洗っている」という生徒の増加が見られた。

給食前はどんな手洗いをしていますか



## ② 給食当番の白衣点検

給食時には、給食委員が給食当番の体調、手洗い、身支度をチェック表でチェックしてから調理センター内の配膳室へ給食を取りに行くようにしている。調理センターでは給食主任、栄養教諭、当番の給食委員がチェック表の確認と白衣や帽子、マスクの正しい着用を点検し、その日の給食放送でよかった点、直したほうがよい点を放送し全校へ伝えている。日々の活動の積み重ねの結果、マスクや白衣が正しく着用でき、着られていない時には生徒同士声かけし合う姿も見られるようになった。



給食時の白衣、マスク着用の様子

## 2. 調理センターにおける衛生管理

### ① 検収

検収時に葉物野菜の葉の間や根本などをより丁寧に目視したり、米を少量ずつ別容器に移し替えながら目視したりするなど、検収作業での異物チェックを強化した。検収時に異物を取り除くとともに、検収した食材の状態について、異物の有無や包装の注意点等をミーティングの際に調理員全員で共有することで、下処理、調理の際にもより意識して異物チェックをすることにつながった。

### ② 下処理

野菜洗浄の際や、作業途中の手洗い後の手から床への水落ちが見られていた。下処理作業を動画で撮影し、作業の仕方を客観的に見たところ、水はねがおきやすい動作に気づくことができ、改善につながった。また、下処理室の手洗い場になかったゴミ箱を設置し、手洗い後の水落ちを防いだ。

### ③ 調理作業

#### ア. 調理室内でのエプロンの色分け

調理室内では全員が同じ色のエプロンを着け、肉・魚・卵など汚染度の高い食材を使用するときにはエプロンの上に使い捨てのビニールエプロンを着けて対応していた。調理エプロン、配缶エプロン、アレルギー対応食エプロンに色分けした結果、誰が今どんな作業をしているのかがわかりやすく、作業動線が交差しないよう動きやすくなった。

#### イ. 野菜裁断後使用容器の変更

昨年度スライサーを新しく更新してから、スライサーで裁断された野菜が受けるザルから飛び出し、床に野菜や水がはねてしまっていた。受けるザルの形と大きさを変え、ザルの下に台を置くことにより、野菜や水のはねが少なくなった。

#### ウ. ラップの使い方の見直し

裁断後の野菜や調味料への異物混入防止のため、ザルやボウルにラップでふたをしていたが、そのラップが異物混入となる事例があった。そのためステンレス製の蓋を購入し、使用することにした。

### ④ 拭き取り検査結果の活用

年に1回、機械器具や調理員の手指を対象に一般生菌と大腸菌群の拭き取り検査を行っている。検査結果を調理員全員と確認し、基準値内ではあるものの一般生菌が検出された場所の確認と対策を話し合った。手洗いを意識付けするためのシールを貼り、触れる前後の手洗いを徹底すること、作業前後の清掃や消毒を毎日念入りに行うことを徹底した結果、今年度は一般生菌数が少なくなっており、改善の効果が見られた。菌数が可視化されたことで調理員の危機意識も高まり、積極的に作業を見直すことがで

きた。

#### ⑤ 衛生管理研修会での指摘事項の改善

三朝町調理センターは、今年度全国学校栄養士協議会が実施する事業の「研究授業方式による衛生管理研修会」の指定を受けた。参加した保健所衛生技師、県指導主事、中部地区栄養教諭・学校栄養職員からの指導を踏まえて場内の衛生管理をさらに見直した。

#### ア. 検収室の床と壁のタイルの破損部分、調理室のグレーチングの破損部分の修繕

破損部分の汚れや異物混入を防ぐため、修繕するよう予算要求し計画を立てた。

#### イ. 割卵の際の飛沫防止対策

本調理センターには卵専用の処理室がないため、下処理室の一角で野菜洗浄シンクに背を向けて割卵していたが、飛沫の危険性が指摘された。スペースが狭くパーティションを設置することが難しいため、割卵専用の作業台にステンレスの壁をつけ、飛沫を防ぐようにした。

#### ウ. 調理エプロンの一時置き場の変更

配缶エプロンに着替える際、手洗い場の横に調理エプロンをかけるようにしていたが、エプロンに手洗いの水がかかり汚染されてしまう危険性が指摘された。手洗い場から離れた場所にエプロン置き場を変更し、水はねがかからないようにした。



イ. 割卵の際の  
飛沫防止対策  
作業台への壁の設置



ウ. 調理エプロン一時置き場の変更

## 5 成果

○学校での衛生管理は、新型コロナウイルスの影響もあり、以前より教職員や生徒の衛生管理への意識が高まっている。手洗いや白衣、マスクの身に付け方についても、正しい知識を実践につなげることができつつある。

○調理センターでは、調理員一人ひとりの衛生意識が高まり、衛生面に関する疑問点や改善点を細かく出して話し合い、日々の作業を見直し改善していくことができた。

○衛生管理研修会を受けたことにより、調理場内では気づかなかった点を改善し、施設設備などハード面の整備も進めることができた。

## 6 課題

○今後の社会状況の変化により、生徒の衛生意識は変化していくことが予想される。高い衛生意識を継続させ、正しい手洗いや身支度を習慣化させていきたい。

○調理作業の改善や衛生管理に努めてきたが、結果として虫や毛髪等の異物混入を完全に防ぐことができなかった。混入経路及び原因を究明し、異物混入対策を様々な視点から考え強化していく必要がある。

## 7 今後の取り組み

衛生管理を徹底していくためには、調理員、教職員、生徒と連携・協力し、意識を高め実践していくことが必要である。栄養教諭は衛生管理責任者として、調理場と学校それぞれの衛生管理の向上を目指し、衛生管理を学び、チェック改善を続け、安心安全でおいしい給食を提供していくために努力していきたい。