

## 平成 26 年度第 2 回

### 鶴岡市学校給食センター運営委員会 議事録

開催日時：H 2 7 . 2 . 1 9 午後 3 時～

場 所：鶴岡市学校給食センター 会議室

#### 1. 開会（原田所長補佐）

#### 2. 教育長挨拶（難波教育長）

#### 3. 報告説明

**報告第 1 号** 平成 2 6 年度鶴岡市学校給食センター運営状況について（中間報告）  
（資料により説明）

**報告第 2 号** 平成 2 7 年度学校給食費の額について  
（資料により説明）

**報告第 3 号** 学校給食調理、配送等の再委託について  
（資料により説明）

#### 4. 協議

**議 第 1 号** 平成 2 7 年度鶴岡市学校給食センター運営方針について（案）  
資料により説明

**（賛成多数により承認）**

#### 5. その他

**委員** 庄内保健所生活衛生課の鈴木と申します。食品衛生関連につきましては担当者の方よりご尽力いただき、給食につきましても問題なく大変感謝申し上げます。

最近の食中毒関係についてご報告させていただきます。今現在ノロウイルス食中毒の注意報が出ております。発令期間が 2 月 1 1 日から 3 月 1 1 日までの 1 か月間で出ております。昨年度は 1 1 月ごろから 5 月ごろまでありましたが、今年度は 2 月に立て続けに県内で発生しております。注意事項としては手洗が一番大事、その次に調理器具の洗浄。下痢、嘔吐、発熱の症状のあるものは調理業務に従事させない。あとは加熱調理で、加熱が必要なものは十分中心まで加熱するという事で、月並みですが大事なところではあります。

二次感染防止、ノロウイルスについては牡蠣等による食中毒だけということではなく、実際食中毒は全体のごくわずかです。ノロウイルスは人の体の中で濃縮されてそれが一番感染力が強いので、感染症でうつっていくほうがはるかに多い。どのようなものが多いかというと吐物を素手で触ったりして、手洗をしたつもりでも残っていて食事を提供したりして食中毒になるという場合があります。また、トイレの後の手洗が不十分だったなどでトイレのドアノブが原因だという場合もあります。

管内ではノロウイルスの発生は無いんですが、幼稚園とか保育園などで胃腸炎が集団で発生している状況にあります。その際、兄弟を通じて学校に持ち込まれるということもあり、入ってこないようにするという事は難しいかもしれません。その中で一番注意しなければならないことは、給食に従事する方々がどのように対応するかということが大事になります。吐物などの処理をして自分がノロウイルスに感染してしまうということもあります。それで調理等に従事すると食中毒になりかねませんので、対応が難しいところですがご配慮いただきたいと思います。

異物混入につきまして一生懸命頑張ってくださいありがとうございます。保健所でも、一次産品から、またはその加工物からの異物混入の事例は残念ながらゼロにはなりません。実際あった事例では、惣菜から針金が出てきたという事例があります。針金はステンレス製で調査した結果、ステンレス製のざるのたが、枠のすぐ下のあたりがほつれていたというのがありました。それが異物になるということもあり、点検等をお願いしたいと思います。保健所でも安全な食材を納入できるよう事業所等を指導していきますのでよろしくをお願いしたいと思います。

**事務局** 食中毒等を中心にご指導いただきありがとうございました。センターでも手洗等再度徹底してまいりたいと思います。他にございませんでしょうか。

**委員** 榎引西小学校の齋藤と申します。修学旅行で朝食バイキングを利用する際、啞然とする取り方をしている。過去に別の学校で引率したときは、ウインナー3本とポテトフライだけなどの選び方をするというのが目につきました。本校でも似たような取り方をする児童がいました。

学校では、バイキング給食などで3つの色をまんべんなく取るという指導をしていますが、それが修学旅行などでは、野菜を取らないとか好きなものばかり取るとか、そういったことが見られる。まんべんなく取るよう言えば取るのでしょうか、栄養指導していることが身につけていないということを感じておりました。大人になってからも食事のとり方を習慣化していけるような指導を、学校でもしていかなければならないと感じました。以上です。

**事務局** 栄養指導についてご意見ありがとうございました。

**事務局** 委員の皆さん貴重なご意見ありがとうございました。それでは、第2回運営委員会を閉会致します。

(閉 会)

終了 15:50