

すこやか

情報便 第3号

OACS
Organization for Advancement of Children's Wellness through School Lunch

財団法人
学校給食研究改善協会

平成 19 年 9 月 27 日 発行
〒 160-0004 東京都新宿区四谷 3-13 三栄ビル 4F
TEL 03-3357-6755 FAX 03-3357-6756
<http://www.gakkyu.or.jp/>
本号については上記 URL でもご覧になれます。

「すこやか」は学校関係者の皆様に旬の話題を提供する情報紙です。

もくじ
緊急座談 “見えざる敵” 食中毒を撲滅…………… 1～7
全国の「食」に関するスケジュール…………… 8

《緊急座談》

“見えざる敵” 食中毒を撲滅！ ～今こそ基本に戻って衛生管理を～



文部科学省スポーツ・青少年局 学校給食調査官	田中 延子 様
共立薬科大学 理事・客員教授 医学博士	中村 明子 様
社団法人日本食品衛生協会 技術顧問 医学博士	丸山 務 様
神奈川県教育委員会教育局保健体育課 副技幹	永田 豊子 様
愛知県豊田市立梅坪台中学校 栄養教諭	高田 尚美 様
司会：財団法人学校給食研究改善協会 事務局長	倉田 勝弘

【倉田】平成8年のO157の食中毒から11年がたちました。その後学校給食においてO157は完全に封じ込められてきましたが、まず、昨今の状況を文部科学省の田中調査官よりお話いただけたらと存じます。

1 再び増加した食中毒

- ① H8年～H17年の学校給食食中毒の件数・有症者数ともO157・サルモネラは減少した（18件、11,651人→4件、382人）が、H18年ノロウイルスで急増（6件、2,069人）、H10年のレベルに逆戻りした。
- ②その原因は現場に食中毒の発生が減少したことによる安心感と「気の緩み」があるのではと考えられる。

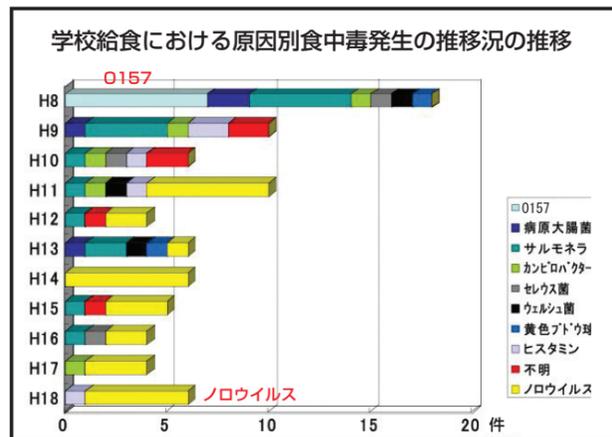
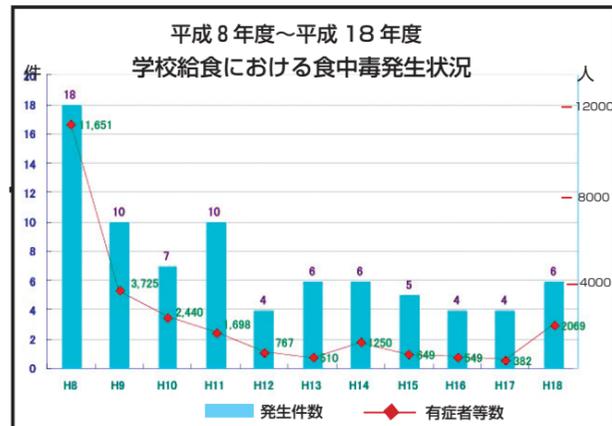
【田中】今、お話があったように、平成8年のO157の



集団食中毒から11年経ったわけです。それ以降O157による食中毒が発生していないことは、関係者が一致団結して衛生管理に取り組んできた成果だと思っています。しかし、あれから食中毒の発生状況は変化して、O157は発生していないものの、

最近ノロウイルスの食中毒に変わってきています。また、食中毒の発生は平成17年に4件で、有症者数が382名と、過去最低という評価できる状況になったので

すが、平成18年には逆に増えてきて、発生6件、有症者数が2,069名となり、平成10年のレベルに戻りしているという状況になっています。



この原因は、後ほど専門家の先生にご意見をお伺いしたいのですが、食中毒の発生件数が抑えられてきたという安心感と、ノロウイルスによる食中毒では重症者が出ないということからの「気の緩み」が現場にあるのではないかと考えています。

2 再度、O157への警戒を

- ① O157食中毒は減少したがカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒は減少していない。
- ② 今年はO157食中毒にHUS（溶血性尿毒症候群）という併発症の発症が見られ、再度O157に注意が必要。
- ③ 平成8年のO157食中毒に罹患された方が、現在も後遺症で苦しんでいるということを忘れてはならない。

【倉田】ノロウイルスによる食中毒が増えているとのことですが、これについて、共立薬科大学の中村先生に伺いたいのですが…

【中村】私が学校給食に関わり始めたのは、ちょうどO157が発生した平成8年からです。それから11年間、学校給食の衛生管理の基準作りなどに関わり、研修会などを通じて現場の先生方に伝えてきたわけですが、

I 総則	1
1 学校給食実施者の責務	1
2 学校給食調理場の衛生管理に関する指導体制	1
II 学校給食施設・設備	1
1 学校給食施設	1
2 学校給食設備	3
3 学校給食施設・設備の清潔、衛生	4
III 学校給食関係者	5
1 学校給食従事者の健康管理	5
2 栄養教諭等	5

【学校給食衛生管理の基準】 文科省のHPよりダウンロードできます。



今年の研修会では「もう一度、平成8年当時を思い起こして、当時の原点に立ち戻って考え直さなければいけない」ということをお話ししています。

それは、ノロウイルスについては数年前から大流行の兆しがあり、学校給食では全国に先駆けてその予防対策に手を打ってきたはずなのですが、これが完全に抑えられていません。調理場における衛生管理は、細菌性食中毒であれ、ウイルス性食中毒であれ、対策は基本的には同じはずですが、これが完全に抑えられていません。調理場における衛生管理は、細菌性食中毒であれ、ウイルス性食中毒であれ、対策は基本的には同じはずですが、

私は研修会で、全国における過去30年間の食中毒発生の推移について話すのですが、サルモネラや腸炎ビブリオ食中毒のように根本的な対策がとられた食中毒は確実に減少しています。ところが、カンピロバクターやノロウイルス食中毒は減少傾向が見られず、とくに昨年のノロウイルス食中毒の激増は顕著で、発生件数、患者発生数ともに前年度に比べて倍増しています。つまり、ノロウイルス対策の難しさを示すもので、その影響が学校給食にも反映しています。

全国における食中毒発生が学校給食に影響を及ぼすことから、今、私が心配しているのは、学校給食では発生を抑えているO157が、今年は全国的に増加していることです。5月には、都内の大学で400名を超える患者が発生し、HUS（溶血性尿毒症候群というO157の重篤な症状）により入院した大学生もいます。HUSは、子どもやお年寄りに発生の多いO157の併発症ですが、今年は大学生にも出たのです。そこで、学校給食でも「再度O157に目を向けてください」と、研修会で訴えているところです。

平成8年に学校給食で罹患した子どもさんの中で、後遺症のために今も治療や心のケアを受けている方のことを忘れていただきたい。一旦起こした食中毒で、10年以上も、お子さんとご家族がともども苦しんでいらっしゃるということも思い起こさなければいけません。

【倉田】本当に忘れてはいけないと改めて認識させられますね。では、ノロウイルスについて日本食品衛生協会の丸山先生から、お話をいただけますでしょうか。

3 冬に多発するノロウイルス食中毒

- ① 食中毒のピークが冬になった原因はノロウイルス、その感染経路は2つある。
・食品を介する ・ヒトからヒトへ直接感染する
- ② ノロウイルスは食品中では増えないので、食中毒予防の3原則中「増やさない」は意味がない。「汚染させない」と「加熱」を効果的に組み合わせること。
- ③ まず食中毒はどうして起きるのかという「基本的な微生物に関する知識」を身につけること。

【ノロウイルスの特徴】

潜伏期間	24時間～48時間
症状	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛
感染	少量のウイルスで感染（100個以下でも）
消毒方法	次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm以上） や加熱が有効。アルコール（エタノール） や逆性せっけんでは効果が薄い。

【ノロウイルス予防のポイント】

ウイルスは食べ物の中や環境中では決して増えない。ノロウイルスはヒトの腸管の中だけでふる。したがって、食中毒予防の3原則は、「付けない、増やさない、殺す」の中で「付けない」がもっとも重要である。低温保存や迅速という対策はウイルスに限っては意味が無い。ヒトの腸管中で増えたウイルスは糞便と一緒に排泄され、それがヒトの手を介して食品などを汚染していくのであるから、手洗いが最も根本的、効果的な予防対策となる。正しい手洗いを適切に行えば、ノロウイルス食中毒を必ず減少させることができる。



【丸山】私は、細菌性の感染症の研究を中心に食中毒関係の仕事をして40年間続けてきたわけですが、去年の食中毒の統計を見て、わが国における食中毒の発生の様相が全く変わってきていると驚いています。以前の食中毒は夏場がピークになっていましたが、今はむしろ冬が多く、なんと去年は12月がピークになりました。患者数を見ると7～9月は4,000人程度であったのが、12月は12,000人も患者が出ています。このような傾向が出てきたのは初めてなんです。その原因はノロウイルスです。ノロウイルスの出現によって、4～5年前から夏は細菌性の食中毒、冬はノロウイルスの食中毒と、グラフに2つの山ができたわけです。それが去年は夏の山よりも冬の山の方が大きくなるというように、日本の食中毒の状況は劇的に変わってきています。

そこで、ノロウイルス対策が極めて重要だということ

とになるのですが、私は、ノロウイルスに対する科学的知識に基づいた対策というのが重要になっていると思うのです。食中毒を起こすメカニズムを見ていくと、ノロウイルス食中毒の原因食品が生ものではなくて、一見食中毒を起こしそうなパンで数例発生している。また、ウイルスばかりでなく、細菌でも極めて少ない菌数でもって発症してしまう。というようなことで、今までの食中毒対策は、食べ物の中でどうやって菌を増やさないようにするかというところに重点をおいてやってきたわけですが、「ポイントはそれだけではないよ」ということがわかってきました。だからこれからの学校給食のあり方は新しい視点から見えていく必要があるのではないかと、痛切に感じています。

学校給食の巡回指導で現場を回って強く感じるのは、担当者に「微生物に関する基本的な知識」が少ないのではないかとことです。今までに色々な研修会があったり、マニュアルを作ったりしましたが、もっと基本のところから、知識を科学的に積み上げておくことがどうしても必要だな、と痛切に感じます。今後はそうした指導が極めて大事ではないかと思えます。

【倉田】このノロウイルスに関しては、文部科学省より昨年12月と今年2月に緊急の通知が出されて、現場に注意喚起されていましたが、国として今までどのように取り組んで来られたのか、田中調査官からお願い致します。

今年度（H19）文部科学省が、「学校給食における衛生管理の改善・充実に関する調査研究協力者会議」を設置する予定。学校給食調理現場の衛生管理に関するレベルアップを目指している。

【田中】国としては、まず11年前のO157の発生を重く受けとめ、学校給食から1件たりとも食中毒を出さないことを目指し、学校給食衛生管理の基準を策定し、それを徹底していただくことと、また（独）日本スポーツ振興センターの協力を得て、食中毒を起こした調理施設の状況を調査し、そこで得られた情報を全国に紹介し、それを参考としつつ衛生管理の水準を高めていただく、という主に二つの取り組みをしてきました。

ですから、全国的にノロウイルス食中毒の発生が増えたとしても、細菌性食中毒もノロウイルス食中毒も防止対策は同じですから、学校給食においてノロウイルスによる食中毒が多発したということは非常に残念なことだと思っています。

このため、文科省としては、今一度原点に帰って食中毒を防止する対策を検討するための委員会を設置する必要があると考え、現在、委員会の立ち上げに向けて準備を進めているところです。（注：9月3日に第1回協力者会議が開催されました。）

【倉田】 県教委としての取組はいかがでしょうか？ 神奈川県教育委員会の永田先生よりお願い致します。

【永田】 私は、平成8年当時は教育委員会にいましたが、その後現場に戻り、O157対策は身をもって体験しました。その中で現場の調理が変わっていく様や、なかなか大変な現場の状況も体験し、今また教育委員会に戻っています。

現在は研修の中でお話しすることが多いのですが、O157事件前と事件後の学校給食についてお話をさせて頂いています。新規採用の方にも、O157での5名の尊い命の犠牲を経て今の学校給食が続けられているということをお話し、こういうことがあって今のルールになっているんだということが分かるようにしています。

また、ノロウイルスについては、ノロウイルスが感染症ということで、「調理員さんは調理のプロなのだから自分たちの健康管理をしっかりしなさい。自分が健康でなければ子供たちの健康は護れません。」ということをお話しています。昨年の冬は学校でかなりはやっていましたから、とにかく自分たちの身を守る資料を日ごろから用意しておき、すぐ出せるようにしておいて下さいと言っています。でもやはり、学校でバタバタと子供たちが休むのを見ると、現場の栄養士さんたちもかなり混乱されるので、日頃からの心構えも含めて指導していかなければと思っています。

【倉田】 今日は現場を代表して、愛知県から梅坪台中学校の高田栄養教諭にお越しいただいております。高田先生、ノロウイルスをはじめとした現場での取組をお

聞かせ下さい。

4 重要な日頃からの情報収集

- 安全な給食を作るためには、情報を早くキャッチする。
- ①調理員さんが体調が悪いときには遠慮なく言える、日頃からの人間関係作りが大切。
 - ②地域小児科の通院状況、栄養士仲間同士の情報、給食当番の健康状態などの情報収集をいつも心がける。

【高田】 O157事件が起きたときは、私は共同調理場で学校栄養職員として勤務していました。昨年度より栄養教諭として共同調理場と兼務しています。朝は学校に出勤し、そこから共同調理場に向き、また学校に戻ってくるという勤務形態をとっています。

共同調理場では、調理員さんには「本当においしくて安全な給食を作るためには、職場の人間関係をしっかり構築して、自分や家族の体調などをお互い遠慮せずと言えるような人間関係が大切」とお話しています。これは2年間の巡回指導委員としての経験の中で、調理員さんの体調が悪いにも関わらず、自分がいなくてみんなが困るのではないかと思います、自分の健康状態を正しく報告していなかったことが食中毒の原因と思われる例があったからです。

また、栄養士として、県の衛生のホームページなどで地域ごとの食中毒や感染症情報もチェックしています。例えば、地域の小児科に子どもたちがかかり始めているということを知ったら、学校の先生方に連絡を

し、注意を払っていただくようなこともしてきました。こうした情報は栄養士間でも共有し、早めに対応することも進めています。学校の給食当番の衛生管理につきましては、学校から毎月提出していただき、共同調理場でチェックするというも行っていました。巡回指導の経験では「学校を信頼して」ということで特に対応されないところもあり、現場に行ってみると、おざなりになっているところもあります。給食当番が原因となってその学級の児童がノロウイルスに感染することもあるという事例については、食中毒防止ビデオを活用しています。共同調理場で細心の注意をはらって調理した給食を安全に食べてもらうためには、学校や教室のみなさんにも衛生管理で必要なことを守って欲しいということを伝えていきます。この点は栄養教諭という立場になって、先生方に提案できるようになったことは大きいと感じています。

5 許されない気の緩み、関係諸帳簿の整備を！

- 食中毒が起きる原因
- ①ハード面の対策が遅れている調理現場では、不完全な設備に合わせた独自のマニュアルを作成し、それに基づいて意識だけで衛生管理をしているため、気の緩みが起きれば、当然食中毒が起こる。
 - ②衛生管理の基本（ソフト）ができていない。
 - ・汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分できていない。
 - ・ドライ運用ができていない。
 - ・関係諸帳簿の不備。特に作業工程表、作業動線図の必要性が理解されていない。
 - ・調理従事者の健康記録が機械的にチェックされている。

- ・十分な手洗いができていない。
- ・調理後の食品が素手で扱われている。

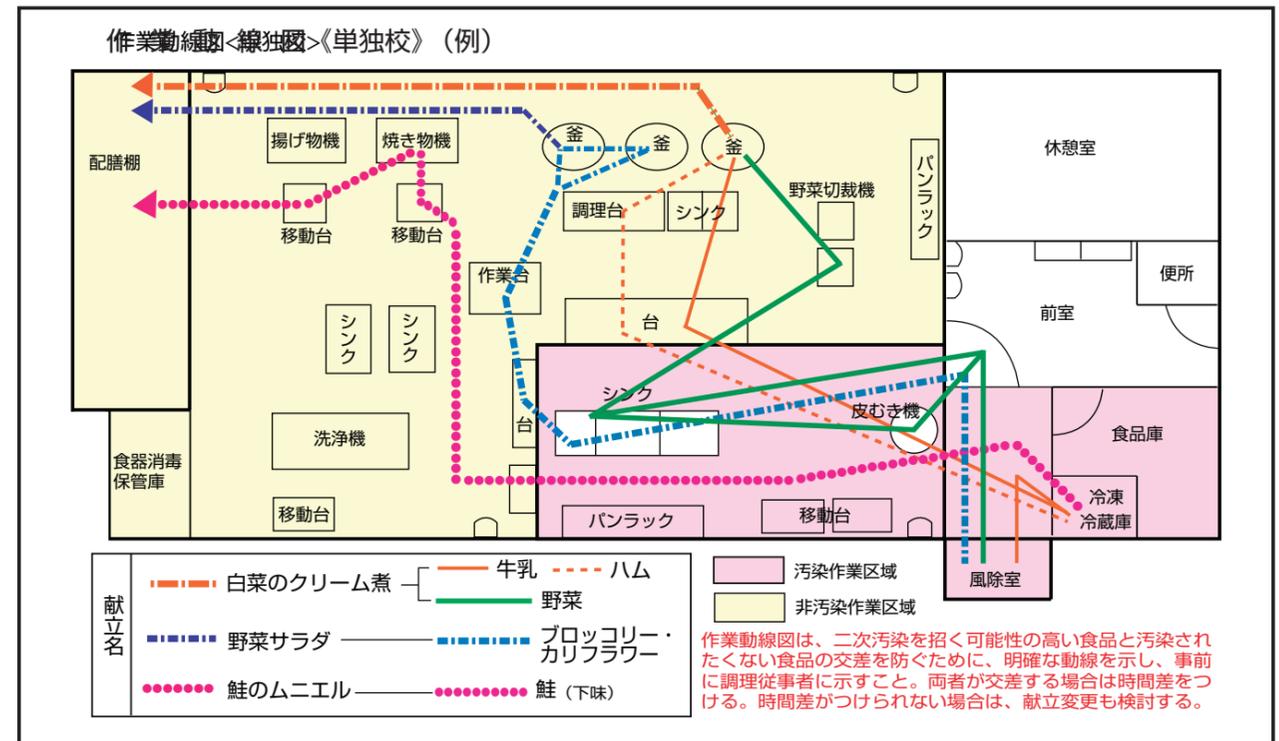
【倉田】 今年は1/4期が終わったところで、1件食中毒が起きたわけですが、その原因は何でしょうか。

【田中】 私は平成17年に今の職に就任して、食育元年に食中毒が多発するようなことがあれば栄養教諭制度自体を揺るがしかねないという危機感から、中村先生にお願いして、食中毒が起きた直後の施設に（1ヶ月以内）入れて頂いて現場での原因を調査してきました。その中で分かってきたことは、平成8年のO157発生のときにハード面の対策をしてこなかった市町村がある。そういう所では、調理員の意識のみでカバーしてきたわけですが、いったん調理員に「気の緩み」が生じた時に、食中毒の原因をガードしきれなくなって食中毒が発生してしまっているのではないかと思います。そういう市町村では、衛生管理の基準を遵守しないで、自分のところの施設・設備に合った独自のマニュアルを作成し、衛生管理をやっていた状況がかなりの事例で見られました。これが調査して判ったことの一点目です。

二点目は、これまで関係諸帳簿の整備ということをご指導してきたのですが、現実にその状況を見てみますと、作業工程表、作業動線図の作成の意味が理解されていないと感じました。これらは二次汚染を防止するために作成するのですから、適切に作成されていれば、防げたはずの食中毒もありました。調理従事者の個人ごとの健康記録については機械的にチェックされているものも多く、もっとプロ意識を持っていただきたいと思いました。

		汚染作業		非汚染作業		月 日				
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
白菜のクリーム煮	A	<下処理>		ルウ作り	→	ハム手切り	煮込み・調味	→	配食・配送	清掃作業
	B	白菜、人参、玉葱、じゃがいも	人参、玉葱、じゃがいも切り	煮込み・調味	→	配食・配送	中心温度			
野菜サラダ	C	ブロッコリー	ブロッコリー切り	→	茹・冷却	調味	和える	→	配食・配送	
	D	カリフラワー	カリフラワー切り	→	茹・冷却	残留塩素温度計測	使い捨て手袋			
その他	(D)		缶切り・ドレッシングかけ	→	食器用意	→	配送準備・積み込み			
ムニエル	E	鮭下味	→	バターを溶かす	→	前掛け手袋	→	鮭を焼く	→	配食・配送
	F	冷蔵庫	小麦粉まぶす	→	中心温度					

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。



三点目は、汚染区域と非汚染区域を明確に区分するところから衛生管理というのは始まるわけですが、まだそれさえもできていない。いまだにラインを引いているのみで、台車や人が汚染区域と非汚染区域を行き来している、というようなところがあります。そこを改善しない限り、作業工程表もできませんし、作業動線図もできません。

四点目は、ドライ運用が未だにされていない施設もありました。床をぬらさないで作業を行うことにより、撥ね水による二次汚染を防止できるばかりでなく、調理場内が高湿多湿にならず、微生物の増殖を防ぐことができます。

五点目は、加熱の工程が終わった食品（茹でて冷却した食品や焼き上がったパンなど）が素手で扱われたために、手に付着していたノロウイルスが食品を汚染し、食中毒が発生した事例がたくさんありました。手洗いを十分にすることと、最終的には素手で触らないことが大切です。調理従事者は無症状であってもノロウイルスに感染しているかもしれないという危機意識をもって、調理に当たっていただきたいと思います。

これら基本の基本をしっかり守っていただくことが食中毒を防止する上で極めて重要です。

【丸山】施設がいくら立派でも考え方ができていないと事故は起きます。平成17年度に私が行かせて頂いたところはカンピロバクター食中毒が起きた給食施設なのですが、何故事故が起きたかという、放冷中の茹でポテトの上を鶏肉が入っていたビニール袋が肉汁を落としながら運ばれていたのです。ハードの面は非常にしっかりしていてもソフトの基本ができていない。これも科学的な基礎知識の欠如に由来する事故例でしょう。

【中村】平成8年以降、給食現場の巡回指導を行ってきましたが、1億円くらいかけた、各地から見学者が来るようなモデル調理場で食中毒が起こったということがありました。そこにお邪魔してびっくりしたのは、ちゃんとドライの調理場を作っているにもかかわらず、洗った野菜をカゴのまま、水をポタポタ落としながら釜のところまで持って行く。立派な施設を持っていても、そこで仕事をする人の意識と行動が伴ってなければダメですね。ハードとソフトは、車の両輪のように、組み合わせあって初めて機能するものだと思います。

【田中】個々の施設を指導することは県教委の仕事だと思いますので、国としては、都道府県教育委員会において市町村に対する指導を担当している方々に、巡回指導のメンバーに入っていただいたり、都道府県担当者を対象とした研修会を開いて、作業工程表の書き方、動線図の描き方などの演習をしたりして、衛生管理に関し、事細かく学んでいただきました。

その後、全給食施設の個人毎の健康記録、作業工程表、作業動線図が整備されているのかどうか実態調査をし

ました。整備されていたとしても内容に不備はないか、平成18年度も同じように実施しましたが、着実に内容、整備率ともあがってきていますので、今後さらにドライ運用がされているかどうかという調査も実施したいと考えています。

この調査は文科省の資料にするにとどまらず、都道府県教育委員会が自分たちの指導している施設の状況がどのようになっているのかをきちんと把握していただくことが目的ですので、今後も続けて行きたいと考えています。

6 学校給食現場での食中毒防止の具体策

- ①栄養教諭・学校栄養職員のための研修に演習を組み入れる。
- ②衛生管理の問題点について、同じ職種（栄養教諭・学校栄養職員、調理員）で検討する。
- ③文部科学省（国）、県教育委員会（県）が学校給食の衛生管理の方法について具体的に示すことにより、各自の施設に合わせた独自のマニュアルで衛生管理している現場でも、スムーズに改善しやすくなる。

【倉田】県内の指導や研修は県教委ということですが、神奈川県のお話を聞かせて下さい。

【永田】学校栄養職員の研修は、新規採用時、5年、10年の年次研修など、節目節目に行っていますが、聞くだけの研修では効果が上がりにくいので、演習を入れるようにしています。特に栄養職員については、作業工程表、作業動線図が描けるように演習をしています。各自のものを持参していただいて検討しあうこともあるのですが、他の方が見ていいかどうかの判断がつきにくいので、こちらである程度ひな形を用意して、その中でどこが問題なのかという形で実施しています。それでかなりのところまで理解してもらえます。

また、事例研究という形で、事例となった施設の問題点について、同じ職種（例えば調理員さんとか栄養職員とか）の方の集まりを行うなど、いろんな機会があります。そういう中で少しずつ改善できている手ごたえはあります。

【倉田】県の指導について、愛知県ではいかがでしょうか？

【高田】先ほど田中調査官が「平成17年に県教委の方に言って、皆が作業動線図、作業工程表、健康管理表を整備するようにしました。」とおっしゃったように、本県でも県教委から全員が提出するように指示がありました。このことは、巡回指導や研修会講師として各地を回ると、市町村によっては、学校給食衛生管理の基準ではなくて、自分のところの施設や状況に合わせて市町村独自のマニュアルを作成しているところもあるので、県教委を通して全員が提出するというのは、大変効果が大きかったと思います。

愛知県で毎年行われている衛生管理の研修会では、各自の資料をもとに分科会に分かれて話し合い、研究発表ををしました。この研修で「学校給食衛生管理の基準」を遵守することの重要性や、作業動線図、作業工程表、健康管理表の整備も浸透したと思います。

また、現場にいて、自分たちがこのままではいけないと思っても、市町村行政のところでは是認されるとなかなか改善してもらえない部分も、国や県が、これが学校給食をきちんと実施するための基準ですと、指導していただくと非常にありがたいです。

7 〈食育〉と〈衛生管理〉〈栄養管理〉は一体

科学的知識は、安全面だけでなくおいしく調理するためにも重要。

- ①ノロウイルス対策には、75℃・1分間で十分、必要以上の加熱はおいしさを犠牲にする。
- ②おいしくないものを子どもに残さず食べなさいとはいえない。
- ③学校における《食に関する指導》は衛生管理と栄養管理が行き届き、しかもおいしいこと！栄養教諭と調理員が連携して、食育の推進を。調理員の食育に果たす役割を広くアピールすること。

【倉田】そのほか、普段感じる事がありますか。

【高田】先ほど丸山先生もおっしゃいましたが、基本的な知識が少ないのではということに関して、科学的な裏づけをもって積み上げる必要があるということは、安全面に限らず、とても強く感じています。

学校給食が食に関する指導の教材ということで、子どもたちには残さず食べるように指導していますが、その中で痛感するのは、「おいしい」ものでないと子供の心は変わらないということ。ですから、衛生管理とおいしい料理作りは両立させなければいけません。

ところが知識がないと、とにかく熱さえかければ安全じゃないかということで、ノロウイルスが出たときも、高温にさえすればいいと言ってやっている調理場もありました。昨年、中村先生が、食に関する中央講習会で、学校給食においてノロウイルス食中毒を起こさないためには75℃1分間という条件をきちんと守れば問題はない。85℃1分間というのは牡蠣の中腸腺※の中のノロウイルスを死滅させる温度であって、学校給食の食材全般とは違うとか、ものすごく具体的に、根拠を示してお話しして下さいましたので、正しい裏づけがあれば、やみくもに加熱することに頼らず、衛生管理もおいしい物作りも両立できるということを痛切に感じました。その中で、学校給食は、実は衛生管理がものすごく大切だということ、そしてその衛生管理と栄養管理の両方が出来てこそ、食に関する指導ができるということを強く感じています。

※中腸腺…特に貝類で、貝毒が蓄積しやすい部分

【中村】栄養教諭と調理現場の両サイドから物を見ていけるから意見ですね。きちっと現場で頑張ってもらっているなと思います。素晴らしい栄養教諭が育っていると思うと嬉しいです。

【倉田】こういう人たちが今、約1,000人。その予備軍が6,000人も7,000人もいるのですから頼もしいですね。

【中村】食中毒対策の基本は、原因となる微生物の制御が大切です。衛生管理がきちっとできれば安全な給食の提供ができますが、もう一方で、微生物制御一辺倒になり、「無菌的」な子どもにならないように、「抵抗力のある」子どもたちの体づくりを心がけていただきたいと思います。

【田中】今まで、給食現場では、平成8年のO157が発生すると、給食関係者皆が一斉に「衛生管理」の方に目が行ってしまい、献立作成がおろそかになりました。先ほど話が出たように「ただ加熱さえすればいいんでしょう」とか、もしくは加工品を多く使うとか、子どもたちの食事内容に不利益が生じていました。また、平成10年に「食に関する指導の推進」という通知が出たならば、一斉に「食に関する指導」に行ってしまうことがありました。

「衛生管理」「栄養管理」「食に関する指導」は一体のものであるという意識が欠けていたのではないかと思います。

今後は、給食の管理がしっかりできていて、その給食を活用して食育をするのだという視点をしっかり持っていたかなければいけないと思っています。

また、食中毒を防止することはもちろん、食育においても調理員が担う役割は、とても重要です。栄養教諭・学校栄養職員と調理員が連携・協力することで、真の食育が実現できると考えています。調理員の食育に果たす役割をおおいにアピールしていただきたいと思います。

【倉田】本日は、食中毒の防止という観点から、学校給食現場の状況やご意見を伺ってまいりましたが、おいしくて安全な学校給食を提供するということは、学校における《食育》の基礎でもあるということが改めて認識されまして、非常に今日的な座談会になったと存じます。本日の座談が「安全・安心でおいしい学校給食」作りに役立てば幸いです。皆さま、どうもありがとうございました。

すこやか資料室

本座談会にご出席の丸山務先生監修、中村明子先生他ご執筆のノロウイルスに対する現場対策の参考書。これまで起きたノロウイルス事例が多く載っています。
定価(1800円+税) 発行(幸書房)



全国の〈食〉に関するスケジュール

(9月20日現在)

月日(期間)	催事名	会場	主催(問い合わせ)	TEL
9/7(金)	第8回健康日本21全国大会	福井県立音楽堂大ホール	厚生労働省・福井県	0776-20-0350
9/15(土)~16(日)	第4回子ども学会議:子ども・進化・脳科学 子どもをテーマに様々な専門分野からの講演・シンポジウム・座談会など多数。有料。	東京三田・慶應大学西校舎	事務局	03-5389-6278
9/19(水)~21(金)	第54回日本栄養改善学会学術総会 20日に栄養教諭・学校栄養職員がポスターセッション参加、発表。「17年度児童生徒の食生活実態調査」に依拠。	長崎ブリックホール他	県立長崎シーボルト大学 総会事務局	095-813-5182
9/20(木)	シンポジウム「脳と薬~幸せへの脳科学」	東京都江東区・日本科学未来館	(独)理化学研究所	03-5251-3190
9/22(土)	学ぶじゃん山梨版「食事バランスガイド」郷土の料理と食材	山梨学院大学メモリアルホール	(社)山梨県栄養士会	055-222-8593
10/6(土)	第9回ダノン健康・栄養フォーラム 乳幼児の栄養と食育 基調講演・食育の実践と評価・研究をどのようにつなぐか。(独)国立健康・栄養研究所主幹 吉池 信男	虎ノ門パストラル	ダノン健康・栄養普及協会	03-3780-4915
10/11(木)	「果物と健康」をテーマのシンポジウム	東京・ヤクルトホール	食育シンポジウム協議会	03-3586-1381
10/12(金)	日本母性衛生学会市民公開講座「親と子の響きあい」つくば国際会議場第1会場・14時~16時			029-861-0001
10/16(火)	シンポジウム「脳と芸術~ヒトとは何か」	東京都江東区・日本科学未来館	(独)理化学研究所	03-5251-3190
10/18(木)	子どもの健康講演会・岡田知雄日本大学医学部准教授	羽島市文化センター	(社)全学栄養岐阜県支部	0572-22-0657
10/18(木)~21(日)	食育フェア 千葉県 20日午後 龍崎 英子氏(元千葉県立衛生短大助教授)が「食育と郷土料理について」講演・千葉県学校給食会共催	さわやかちば県民プラザ	同事業振興課	04-7140-8615
10/23(火)	食育交流シンポジウム・山口県	山口市民会館	文部科学省	03-6734-2095
10/27(土)	地域に根ざした食育の集い(長野県飯田市)	飯田市鼎文化センター	NHKエデュケーショナル	03-3481-6317
10/28(日)	世界と地域の食文化に学ぶ健康長寿フォーラム	武庫川女子大学公江記念講堂	NPO法人世界健康フロンティア研究会	080-1447-6302
10/30(火)	地域に根ざした食育コンクール応募締切日。平成20年1月26日表彰式		推進協議会事務局	03-3585-1144
10/31(水)~11/2(金)	フードシステムソリューション2007 ★ ①調理場モデルを展示。直接触れて「衛生管理の基準」に基づいた整備ポイントを理解 ②和え物・アレルギー対応食の作業方法を提案 ③中村明子・春日文子・村田光範・金田雅代・村上祥子・村井栄子氏などのセミナー、シンポジウム実施	東京ビッグサイト	アテックス内事務局	03-3503-7319
11/2(金)~6(火)	第19回全国生涯学習フェスティバル まなびピア岡山2007 (岡山県学校給食会と岡山県学校栄養士会が共同出展)	桃太郎アリーナ	岡山県教育庁実行委員会事務局	086-221-5530
11/2(金)	文科省コミュニティスクール推進事業研究発表会	杉並区立桃井第四小学校		03-3390-3185
11/3(土)~4(日)	第2回全国学校給食甲子園	女子栄養大学	NPO法人21世紀構想研究会	03-3369-7080
11/8(木)	食育推進交流シンポジウム・兵庫県	東灘区民センター	文部科学省	03-6734-2095
11/9(金)	公開シンポジウム・ミネラルと健康	(独)国立健康・栄養研究所	東京医科大学細胞生理学	03-3351-6141
11/15(木)	特別講演「輝け!子どもたちの笑顔~今こそ大人たちにできること」水谷修(夜回り先生)・朱鷺メッセ新潟14~16時			025-280-5197
11/16(金)	公開シンポジウム・基調講演「食情報の発信と受信」高橋久仁子(群馬大学教授)		消費科学連合会	03-3461-8728
11/20(火)~21(水)	第58回全国学校給食研究協議大会 ★	松山市・県民文化会館	愛媛県教育委員会	089-912-2980
11/23(金・祝)	シンポジウム「現代文明がもたらした危機的な子どもの生活習慣」東京世田谷区・国立成育医療センター講堂			03-3416-0181
12/14(金)	食育講演会(講師など未定)	天王寺区 たかつガーデン	大阪府スポーツ・教育振興財団	06-6933-7232
12/15(土)	地域に根ざした食育の集い(福井県小浜市)		NHKエデュケーショナル	03-3481-6317

以下平成20年の予定

1/11(金)	食育交流シンポジウム・岩手県	会場未定	文部科学省	03-6734-2095
1/12(土)	地域に根ざした食育の集い(山形県真室川町)		NHKエデュケーショナル	03-3481-6317
1/下旬	「日本型食生活」の良さを生かした食育のあり方を考えよう!講演会		食生活情報サービスセンター	03-3665-0291
2/16(土)	地域に根ざした食育の集い(佐賀県鳥栖市)		NHKエデュケーショナル	03-3481-6317
2/21(木)~22(金)	(社)日本栄養士会学校健康教育協議会全国研修会	東京	日本栄養士会	03-3295-5151

★印=改善協会は「学校給食・学校における食育に関する絵画」入賞作品(平成18年度募集)などを展示する予定です

【トピックス】6月27日に「教育職員免許法(中略)の一部を改正する法律」が公布施行されました。これにより、幼稚園、高等学校及び特別支援学校の幼稚園・高等部において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員や教育委員会事務局において学校給食の適切な実施に係る指導を担当する者にも栄養教諭免許状授与要件の軽減措置の対象が拡大されました。学校における食育推進の中核的な役割を担う栄養教諭の配置及び拡大が更に進むことが望まれています。