

令和4年度 食育推進研究協議会

北海道教育委員会からの連絡

北海道教育庁学校教育局 健康・体育課 学校給食進行・指導係

◀ 本日の内容 ▶

- 1 学校給食に起因する事故防止について
 - 食中毒事故疑い事例に関すること
 - 異物混入等の事故に関すること
 - 食物アレルギー事故に関すること
 - ノロウイルスに関すること
- 2 新型コロナウイルス感染症対策としての学校給食等の対応について
- 3 学校給食の意義について

1 学校給食に起因する事故防止について

- 食中毒事故防止に関すること
- 異物混入等の事故に関すること
- 食物アレルギー事故に関すること
- ノロウイルスに関すること

○ 食中毒事故防止に関すること

令和3年度 全国の事故発生状況（学校給食）

都道府県	設置者	原因菌等	有症者数	発生原因
富山県	富山市他	下痢原性大腸菌 (推定)	1896名	牛乳
福井県	越前市	ウエルツシュ菌	41名	外部委託から納品された物を学校で温めた
鹿児島県	鹿児島県内	ヒスタミン	38名	ブリの切り身

令和4年4月 北海道内で事故の疑い事案発生（学校給食）

- ・ 該当市内全域で、体調不良(主に嘔吐)児童生徒が多発
- ・ 共通の食事は、学校給食
- ・ 原因は不明

別紙資料1 「学校給食衛生管理に関する留意事項」

- (1) 正しい手洗いについて
 - ・ 手洗いの重要性を再認識
- (2) 調理指示書(作業手順書) 等について
 - ・ 仕様書に基づき適切に使用する
- (3) 調理作業工程表及び作業動線図について
 - ・ 野菜の下処理も含め、前日調理は行わないように作業工程を正しく作成する
 - ・ 事前事後で決裁をとり組織的に業務を行う

○ 異物混入等の事故に関すること

令和4年度（9月末現在） 学校給食における異物混入

異物		件数		内容
		市町村	道立	
危険物	金属	7		ビス、缶くず、食缶の金属片
	プラスチック 陶器	3		調味料の蓋 食器のかげら
	衛生害虫	2	1	ハエ
非危険物	ビニール	1	1	ビニール片
	不織布		1	だし袋
	毛髪		1	
その他	特定不明等	2	1	・ 麺に機械油 ・ 茶色のもの ・ 古い米ぬか
合計		15	5	

学校給食における異物混入事故

学校給食における異物混入事例

※令和4年度発生

異物	献立	原因
釜上の換気扇 ビス落下	肉じゃが	始業時に確認不足
細い金属片	フルーツ和え	フルーツ缶開封時の切りミス



調理機械、機器は、始業時等に「部品の欠落」「刃の損傷の有無」「ネジのゆるみ」等がないよう十分に確認する。また、使用途中や使用直後の点検を入念に行う。

異物混入防止に向けて（調理作業）

- 調理機械、機器は、始業前に「部品の欠落」「刃の破損の有無」「ネジのゆるみ」等を確認する。また、使用途中や使用直後の点検を実施する。
- プラスチック製のザルや容器は、使用前後に「ささくれ」や「ひび」などの「損傷の有無」を確認する。
- 金たわしは使用しない。

異物混入防止に向けて（調理作業）

- 包装材を廃棄する際は、トレイ、乾燥剤の数や破損状況を合わせて確認する。
- ビニール袋の開封は、ハサミを使用し、最後まで切り落とさない。また、二度切りはせず、切り落とした場合は、開封口と切れ端を合わせて確認して廃棄する。
- 食肉を専用容器に移し替えする際には、肉をよくほぐし、異物（ビニール片や軟骨等）がないか確認する。

異物混入防止に向けて（委託工場・加工食品等）

- 食品選定のための委員会を設置し、食品納入業者の衛生管理状況を確認するなどして、十分な衛生知識をもった信用のおける食品納入業者を選定するとともに、より安全な食品の選定に努めること
- 学校給食用食品の製造を委託する場合は、地域の保健所などの協力を得て、業者の施設及び設備、従業員数など製造、加工の能力を超えた委託をしないよう、衛生管理において十分に信用のおける製造業者を選定すること

異物混入防止に向けて（給食指導）

- 学級担任等は、給食当番が白衣、帽子、マスクを着用していることを確認し、配膳の過程で異物が混入しないよう十分注意すること。
- 学級担任等は、教室、ランチルーム等において、画鋲、ホチキスの針、コンパスの針、ピンなどが散乱しないよう整理整頓すること。

事故発生後の対応のポイント

① 連絡体制の整備

【学校】 校内及び調理場・教育委員会へ連絡

【調理場（教育委員会）】（同じ給食を供給している）学校へ連絡

② 安全の確保

- ・異物が危険物である・異物の内容が特定できていない
 - ・他にも異物が入っている可能性があるなど
- ⇒ 安全性が十分に確認できない場合、異物のあった給食献立の喫食の中止の対応をとる

③ 保護者対応

保護者に対して、異物混入の原因や再発防止策について周知

○ 食物アレルギー事故に関すること

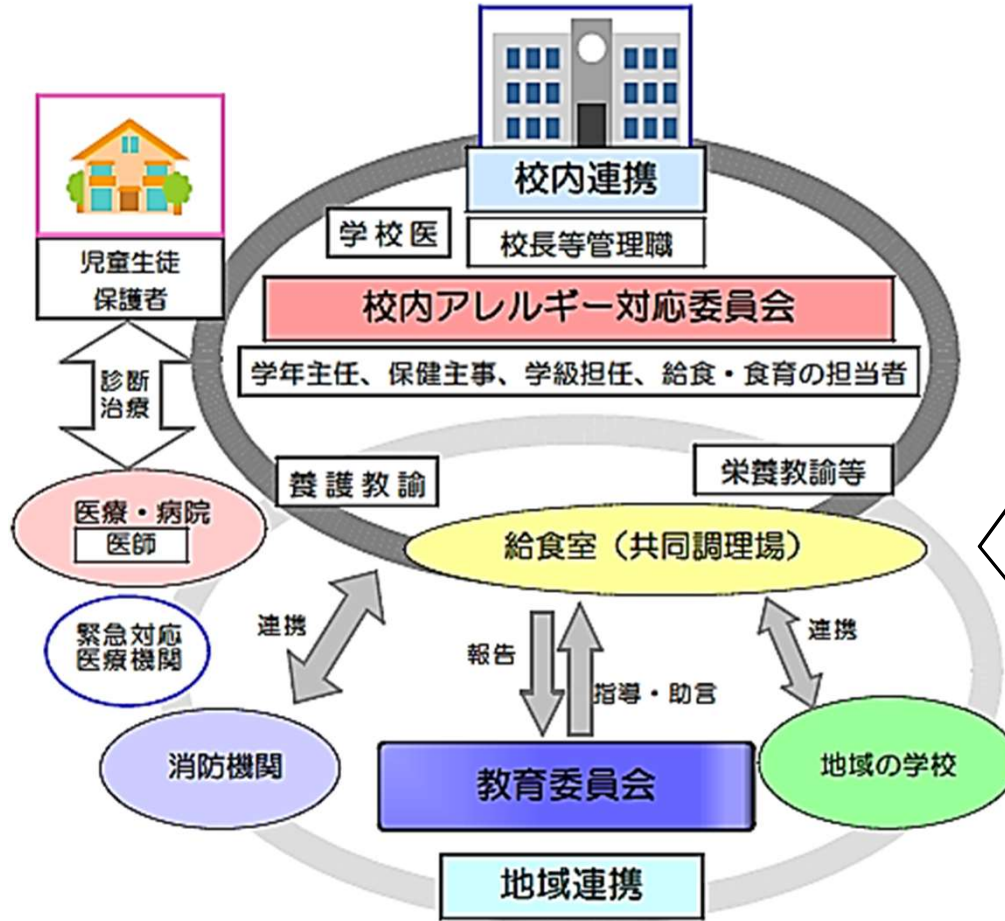
令和4年度の事故報告（9月末現在） 2件

令和4年度	原因食品	事故の概要と原因
A小学校	たまご	<p>概要：誤ってたまごを含むマヨネーズを使用した「ごぼうサラダ」を食べた。下校時に該当児童が嘔吐したが、状態が落ち着いたため、保護者と一緒に帰宅し、通院はしなかった。翌日は通常通り登校した。</p> <p>原因：除去食が対応されていたが、担任が勘違いをし、たまご入りのサラダを該当児童に提供した。</p>
B小学校	不明	<p>概要：該当児童は、給食時間終了後、かゆみと息苦しさを訴えたため、救急搬送した。</p> <p>原因：アレルギーを有する児童ではなかったため、アレルギー初発と考えられ、原因食物等は現在検査中。</p>

◇ 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- (1) 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。
そのためにも、**安全性を最優先**とする。
- (2) 食物アレルギー対応委員会により**組織的に**行う。
- (3) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、**医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須**とする。
- (4) 安全性確保のため、**原因食物の完全除去対応**（提供するかしらないか）を原則とする。
- (5) **学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み**無理な過度に複雑）対応は行わない。
- (6) 教育委員会等は食物アレルギー対応について**一定の方針を示す**とともに、各学校の取組を支援する。

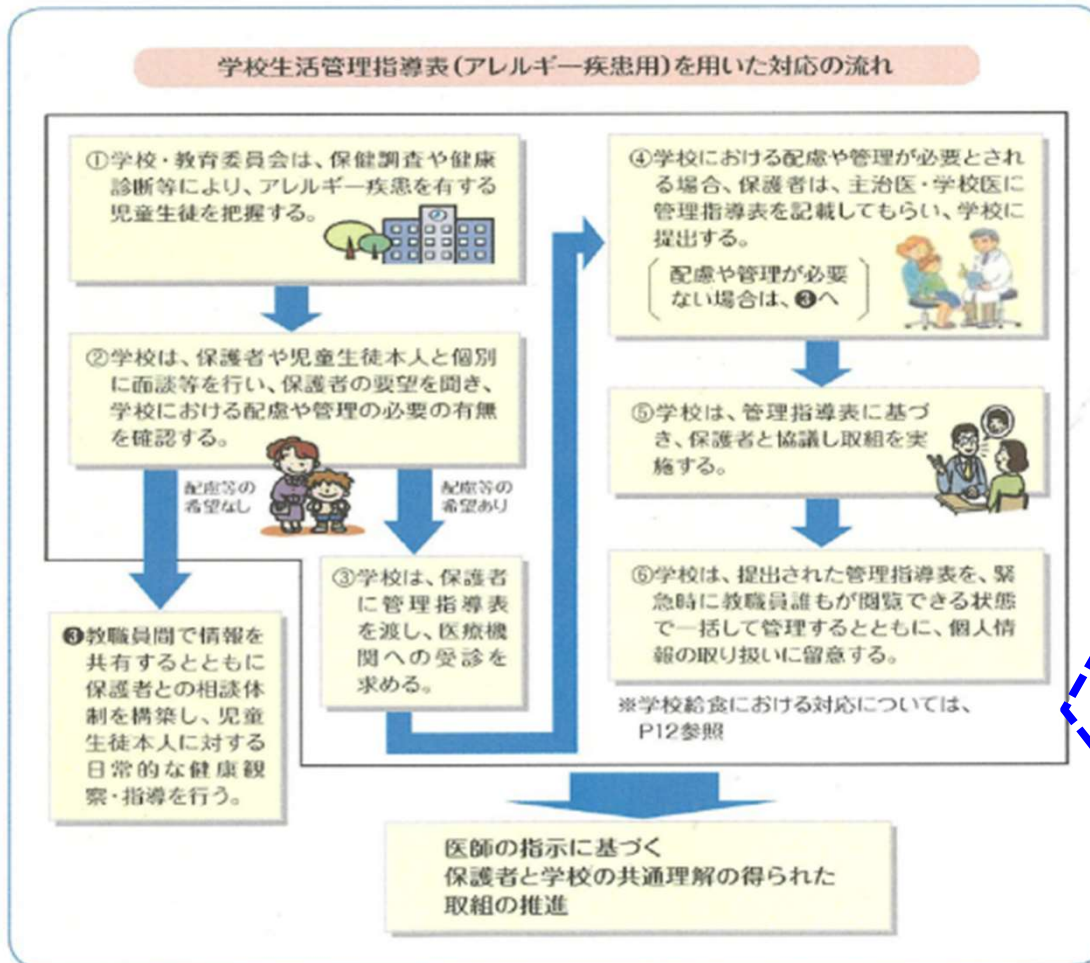
☆ 組織で対応し、学校全体で取り組む ～アレルギー対応に関する校内委員会の設置～



- ◆ 組織の整備
- ◆ 各教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める。
- ◆ 校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行うなど
(個別の取組プランの作成など)

※医療機関、消防機関等との連携体制を構築する。

☆ 学校生活管理指導表



効率的で適切な
給食提供のために

- ◆ ガイドラインによる対応を基本とする
- ◆ 学校生活管理指導表の提出を必須とし、対象者を限定する
- ◆ 対象者を限定することで安全・安心な給食を実現する

(4) 完全除去対応が基本

原因食品を“提供するかしないかの二者択一”を原則とする。



従来への対応

- 1) 完全除去
- 2) 少量可
- 3) 加工食品可
- 4) 牛乳を利用した料理可
- 5) 飲用牛乳のみ停止

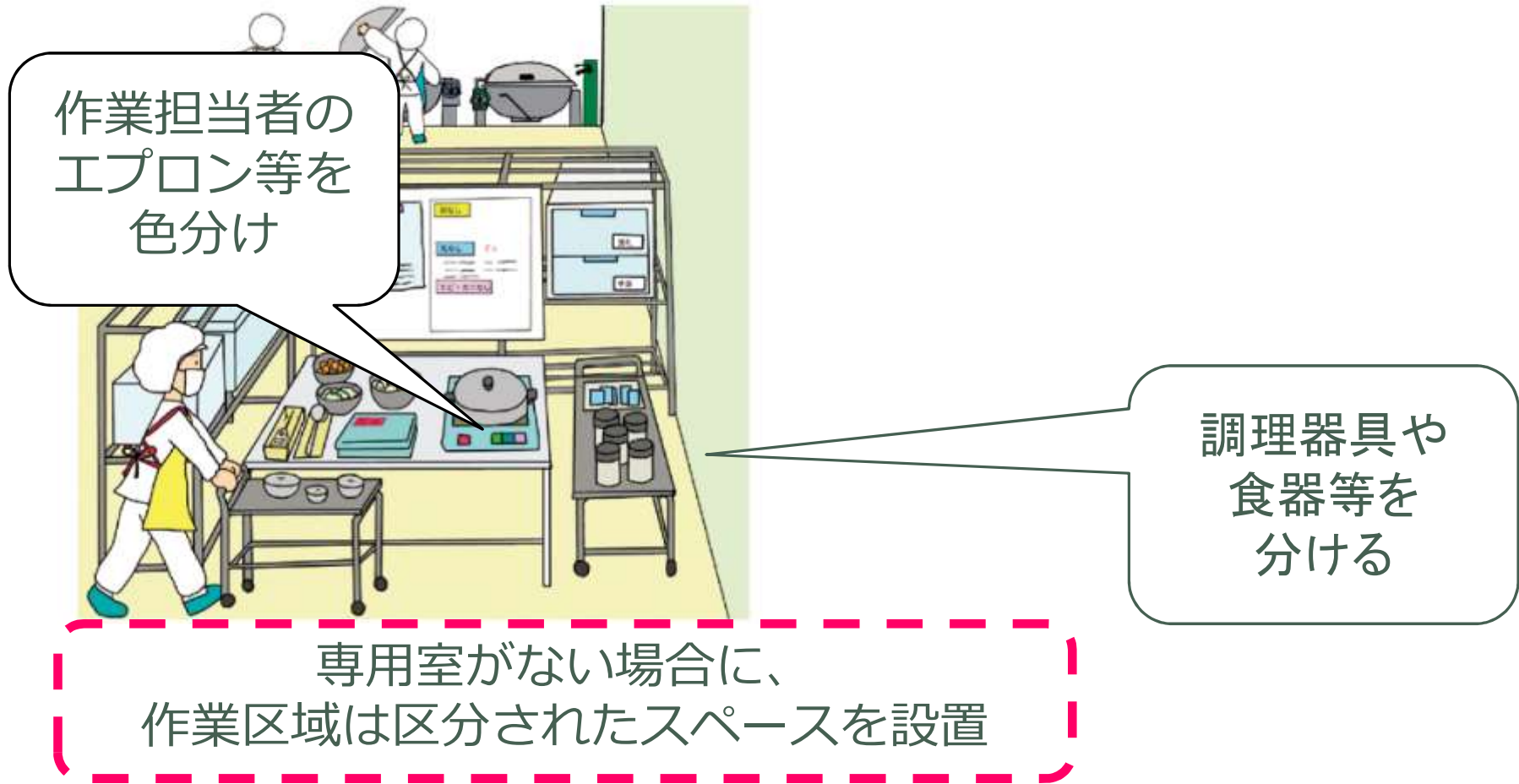
望ましい対応

- 1) 完全除去
- 2) 完全解除
すべての牛乳・乳製品を提供する

二者択一した上での給食提供

- 除去食：完全除去した献立に代替はしない。それが中心献立・食材だった場合、給食として成立しないため、一部弁当対応となる。
- 代替食：完全除去した献立に代替する献立・食材を加える。ただしアレルギー対応献立はできる限り最小限に集約して調理するようにし、原因食物ごとに別々の献立や調理方法を設定しない。

調理作業の区別化



【除去していたものを解除するときの注意】

- ◆ 除去していたものを解除するときの2つのパターン
 - a) 未接種なものを除去していて解除するとき
 - b) 食物経口負荷試験などの結果で解除するとき
- ※b) のように負荷試験などの結果で解除する場合は、食べられるという医師からの診断があっても、家庭において、複数回、学校での最大摂取量を食べても症状が誘発されないことを確認した上で、解除をすすめる。
- ◆ 解除は口頭のやりとりのみで済ますことはせず、必ず保護者と学校の間で、所定の書類を作成して対応する。
(参考様式：学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》日本学校保健会 P93「除去解除申請書」)

【食物アレルギーの事故防止に向けて】

- 児童生徒が新しい環境に慣れるまでの間は、食物アレルギーの新規発症の原因となりやすい食品（ピーナツ、種実類、キウイフルーツ等）の使用に十分配慮して献立を作成する。
- 食物アレルギーの対応食は、誤調理や誤配がないように、事前に作業工程表及び作業動線図を活用して打合せを行うとともに、各作業段階においてチェック表等を用いて複数の調理員で確認し、提供する。
- 学級担任等は、食物アレルギーの対応食（弁当対応も含む。）について事前に詳細な献立表や対応食予定表等を用いて保護者と確認し、当該児童生徒に対応食等が配膳されたかを必ず確認する。
- 緊急性の高いアレルギー症状が見られたときは、立たせたり歩かせたりその場で安静にさせて対応する。
- 食物アレルギーの対応食の検食は通常給食と同様に行う。
- 校長は、事故発生時の危機管理体制を確認するとともに、緊急時に全教職員が役割分担して対応等を確実に行えるよう、研修等を通じて共通理解を図る。

令和2年6月12日付け 事務連絡「学校給食における事故防止について」

「くるみ」のアレルギー表示は、 推奨から義務表示に変更する方針

! 現行の食品表示基準

	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 (ピーナッツ) (7品目)	特に発症数、重篤度から勘案して表示 する必要性の高いもの	表示義務
特定原材料に 準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、 オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、 牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、 鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、や まいも、りんご、ゼラチン (21品目)	症例数や重篤な症状を呈する者の数 が継続して相当数みられるが、特定 原材料に比べると少ないもの	表示を推奨

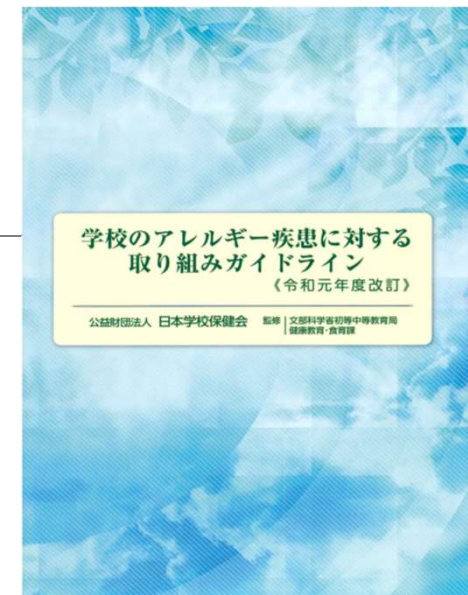
→ 「くるみ」を
特定原材料へ
見直し

東京サラヤ株式会社
令和4年6月14日作成

学校におけるアレルギー疾患に対する取組資料

- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（令和元年度改訂）

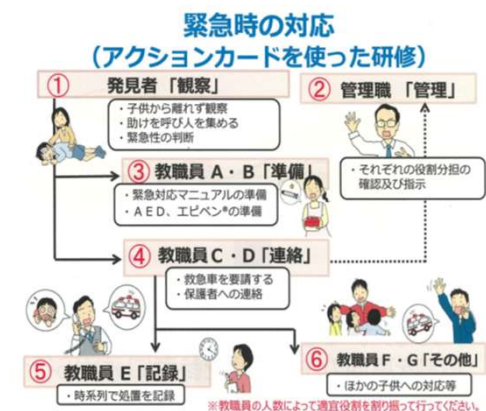
<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>



- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（令和元年度改訂）

アクションカード

https://www.gakkohoken.jp/book/ebook/ebook_R010060/action_card/ac-partAll.pdf



学校におけるアレルギー疾患に対する 取組資料

- 「学校給食における食物アレルギー対応指針」
https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/__icsFiles/afieldfile/2015/03/26/1355518_1.pdf
- 「学校における食物アレルギー対応の進め方」
<http://www.dokyoi.pref.hokkaido.lg.jp/hk/ktk/kyusyoku/susumekata.htm>



○ ノロウイルスに関すること

学校給食従事者がノロウイルスに感染した際の対応

ノロウイルスと診断された学校給食従事者は、**高感度の検便検査**においてノロウイルスが保有していないことが確認されるまでの間、**食品に直接触れる調理作業を控えさせる**等の措置を講じること。

第3次改訂版 学校給食衛生管理マニュアル 77P参照

(平成23年9月北海道教育委員会)

調理従事者がノロウイルスの感染機会（ノロウイルスによる発症者と一緒に食事を喫食するなど）があった場合

- 二次感染の可能性があり、症状が現れない感染者も多いことから、**速やかに高感度の検便検査を実施**し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業に直接従事することを控えさせる等の措置を講じること。
- 調理作業に従事させる場合は、和え物や生の果物等の献立を避け、使い捨て手袋を使用する等の措置を講じること。

第3次改訂版 学校給食衛生管理マニュアル 77P参照

(平成23年9月北海道教育委員会)

2 新型コロナウイルス感染症対策 としての学校給食等の対応につ いて

【食事環境等の整備】

- ・ 給食の時間は、学級の仲間や教師と和やかで楽しい会食をするなど、学校生活の中で、緊張から解放され、気分転換を図ったり、午後に向けての活力を生み出したりすることができる時間でもある。
 - ・ 食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気の中で食事をとることが大切であり、こうした環境づくりは食欲を増進させ、食べ物の消化や吸収をよくすることにもつながる。
- ～ コロナ禍における楽しく食べる環境を整えるために
ICTの活用や資料配付、校内放送など工夫が必要 ～

新型コロナウイルス感染症対策としての学校給食の対応

学校給食従事者個人健康観察記録票（例）

学校給食従事者個人健康観察記録票（別紙2）

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火		
本人	健康状態	①	下痢をしていない。																														
		②	発熱をしていない。																														
			朝の体温																														
		③	腹痛をしていない。																														
		④	嘔吐をしていない。																														
		⑤	手指、顔面に傷、化膿性疾患はない。 (注1)																														
		⑥	感染症又はその疑いはない。																														
	⑦	咳、倦怠感、呼吸苦、息切れ、味覚障害等の 症状はない。																															
家族	健康状態	①	下痢をしていない。																														
		②	発熱をしていない。																														
		③	腹痛をしていない。																														
		④	嘔吐をしていない。																														
		⑤	感染症又はその疑いはない。																														
確認印																																	

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

※ 各項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

毎日、学校給食従事者の健康状態を確認し、個人別に記録を残すとともに、家族の健康状態も把握すること。

※ 休日中の健康状態は休み明けに確認し、記録を残す。

新型コロナウイルス感染症対策としての学校給食の対応

健康観察票（別紙1）

資料14

給食当番(教職員含む)健康観察票（参考例）

年 月 学校名 _____ 学年 組 _____

	月					火					水					木					金				
	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
給食当番名																									
① 全員下痢をしていない。																									
② 発熱、腹痛、嘔吐していない。																									
③ 清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。																									
④ 手はきれいに洗っている。																									
確認者印																									

	月					火					水					木					金				
	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
給食当番名																									
① 全員下痢をしていない。																									
② 発熱、腹痛、嘔吐していない。																									
③ 清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。																									
④ 手はきれいに洗っている。																									
確認者印																									

注意事項： 下痢、発熱、嘔吐等の症状のある人がいたら、給食当番はさせないでください。
学級担任が実施してください。（月末には、保健室に提出してください。）

※ 学級担任も含めて観察をおこなうこと。

（令和2年5月26日付教健体第151 - 1・2号）

3 学校給食の意義について

《 学校給食の意義について 》

学校給食は、学校給食法に基づき、**教育活動の一環として実施される**ものであり、成長期にある児童生徒に、栄養のバランスの取れた食事を提供することにより、健康な体をつくるとともに、食に関する知識と望ましい食習慣を身に付けさせ、食材に地場産物を活用することにより、地域の文化に対する理解を深め、感謝の心を育むなど、**生きた教材**として高い教育効果が期待される。

- **学校給食法**(昭和29年法律第160号) は、昭和29年に制定され、学校給食の根拠法とし、学校給食を制度的にさせてきた。
- 平成20年1月 中央教育審議会答申
「**子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保**するためには**学校全体としての取組を進めるため**の方策について」を受け平成20年6月大幅改訂
- 学校給食法第1条(法律の目的)
「**学校における食育の推進**」が規定された。

学校給食の目標(学校給食法第2条)

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことがでいる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食法第8条

学校給食に関して維持されることが望ましい基準

「学校給食実施基準」

学校給食法第9条

学校給食で適切な衛生管理を図る上で維持されることが望ましい基準

「学校給食衛生管理基準」

○ 小中高校生向け「食育動画」を配信中

○ 養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議における「議論の整理」について

○ 食育普及啓発資料「みんなの食育白書—令和3年度—」の公表について(通知)

農業・農村ふれあいネットワーク × JAグループ北海道

小中高校生向け食育動画を配信中!

子供たちの健全な成長を支援するため、農業・農村ふれあいネットワークとJAグループ北海道が連携し、今年も食育動画を作成いたしました。

NEW!

JAグループ北海道食育シリーズ

 農業・食を通じて誰でもできるSDGsへの貢献についてわかりやすく解説しています。

 小学校低学年用 「たべものとSDGs」	 小学校高学年用 「日本の農業とSDGs」	 中学生・高校生用 「日本の農業から考える」
 小学校低学年用 「北海道の食べ物」	 小学校高学年用 中学生用 「食料自給率」	

※他にもいろいろな動画があります！二次元コードよりアクセスを！

PICK UP!

 学校のクラスで動画を視聴し、先生がアンケートに答えると抽選で、**生徒全員分の文房具など記念品**をプレゼント♪

動画の視聴はこちらから！

 JA北海道中央会 公式Youtubeチャンネル

 JAグループ北海道ポータルサイト [小中高校生向け食育動画の配信]

ポータルサイトには、動画と併せて、アンケート用紙や確認テスト用紙も掲載しています

御清聴ありがとうございました！

