

市町村名	八頭町
取組の名称	安心・安全な「やずの味」を目指して ～調理従事者一人一人の主体性を高める衛生管理の取組～

### 1 八頭町学校給食共同調理場の概要等

八頭町学校給食共同調理場は、平成24年4月に町内の3施設が合併してできたオール電化の施設である。1日あたり約1300食の給食を提供しており、町内の小学校4校、中学校1校に配送を行っている。本施設は、アレルギー対応室を完備しており、今年度は43名の児童生徒へのアレルギー対応食を実施している。調理は直営方式で、配送は町内のシルバー人材センターに委託している。

職員	所長	1名
	事務	1名
	調理員	17名
	(うち会計年度職員 10名)	
	栄養教諭	1名
	学校栄養職員	1名
給食形態	完全給食 米飯週4回、パン週1回	

### 2 主題設定の理由

本町は、様々な農作物の生産が盛んであり、町を挙げて地産地消を推進している。八頭町食育推進計画（第3次）の中に「食の循環を意識して、地産地消をすすめ、食文化を伝えよう」という重点目標がある。その中で保育所や学校給食において地産地消を推進するという基本方針があり、学校給食でも献立に地場産物を積極的に取り入れている。しかし、それによって工程が増えることで作業時間が増加したり、異物混入のリスクが高まったりすることも心配される。また、町内の学校給食施設が1つであることから、調理従事者の異動もないため、他施設の調理従事者との交流も少なく、個々の衛生管理に対する意識に差がある。そこで、地場産物を活用した安全安心な給食を提供するために、調理従事者の主体性を高めた衛生管理を実践していくことが重要と考え、本主題を設定した。



### 3 具体的な取組内容

#### (1) 他施設の視察研修の実施

調理員アンケートを実施した結果、「過去5年の間に他の給食施設を視察したことがある人」が3割弱であった。また、「衛生管理のために実施したいこと」の項目では、8割以上の調理員が他の給食センターの視察研修と回答した。そこで、近隣の給食センター栄養教諭と連携を取り、3か所の視察研修を計画し、実施した。

##### ① 事前準備

衛生管理点や異物混入対策など点検票をもとに調理員自身が課題意識を持って参加するようにした。

##### ② 視察当日

3施設のうち1施設においては、全国学校栄養士協議会の研究授業方式による衛生管理研究会を兼ねていた。午後からは、KJ法を用いた研修もあり、情報・意見交換だけでなく、保健所や県の指導主事など専門家からの助言があった。他の2施設においてもセンター所長や栄養教諭から具体的な資料の提



示などがあり、研修を深めることができた。

### ③ 事後研修

それぞれの施設での視察研修報告会を実施した。栄養教諭・学校栄養職員主導ではなく、自分事として捉えることができるよう、調理員が主体となって行った。



## (2) 数値化・可視化への取組

### ① ATPふき取り検査

令和3年度7月に全国学校栄養士協議会の研究授業方式による衛生管理研究会の実施会場となり、ATPふき取り検査を実施した。その際、数値が高かった項目や清浄度が気になる箇所について、その後の対策の効果をみるため、令和4年度も7月に実施した。7月の結果について夏季休業中に研修を重ね、12月に再度ふき取り検査を実施し、清浄度を確認した。

### ② 掲示物の見直し

作業開始前の調理衣の粘着ローラーかけやトイレの使用方法など、共通理解は図っていたが、自己流にならないように具体的なイラストや写真で掲示するようにした。



### ③ 食物アレルギー対応

今年度の衛生管理研究会時に助言を受け、令和4年度2学期からは、対応食を入れた容器には、学校ごとに色分けをした個人カードを貼るようにした。以前は、調理員が手書きで付箋に記入していたが、記入ミスなどの間違いを起こさないためにも、栄養教諭が作成する個人確認表と連動したカードに変更した。

## (3) 衛生管理を踏まえた地場産物の活用



### ① 生産現場の視察

栄養教諭・学校栄養職員で町内の生産者を訪問し、生産の様子や調理員から児童生徒へのメッセージなどの動画を作成した。各学校では、その動画を給食時間等に視聴した。夏季休業中には、栄養教諭・学校栄養職員だけでなく、調理員も町内のきのこ栽培の様子や近隣町のジビエの加工所を視察した。生産者の思いや衛生管理の様子を直接見たり聞いたりした。

### ② 町内加工施設の視察

地場産物を活用するにあたり、一次加工を町内の加工施設へ依頼することがある。そこで、加工施設を視察したり情報交換をしたりしながら、作業の確認をし、地場産物の活用を行っている。

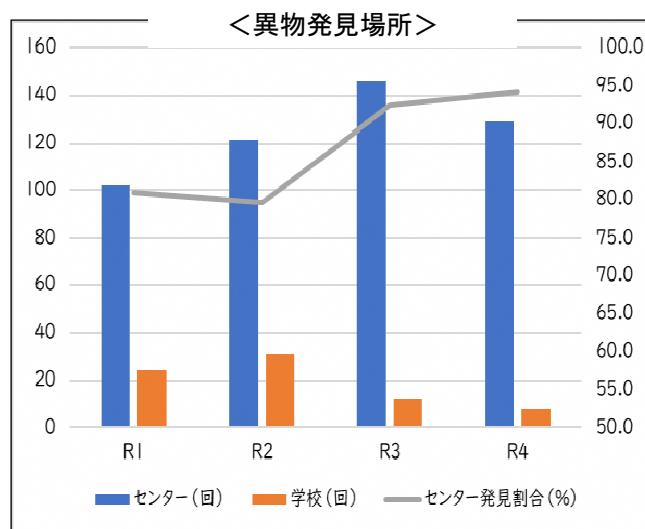
### ③ 新メニューの試作

夏季休業中を利用し、新メニューの試作を毎年行っている。作業動線や調理工程を考え、試食時に報告を行い、給食で実施できるかを検討している。アレルギー対応や衛生管理上、実施可能なメニューについては実際に今年度の給食にも登場した。

## 4 成果

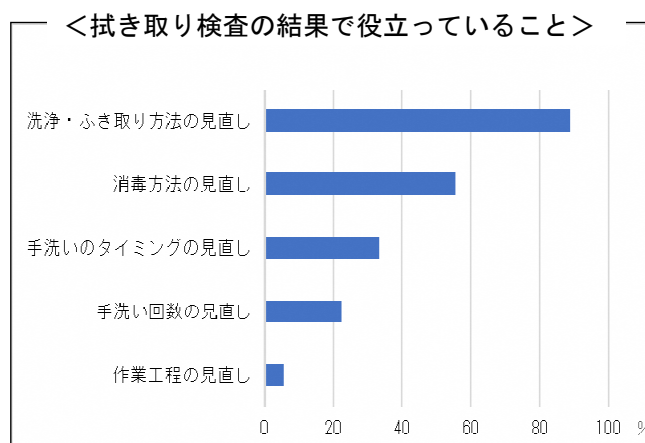
(1) 視察研修に参加したり、その報告を受けたりすることで、衛生管理の徹底について、とても参考

になった、まあまあ参考になったという調理員が95%であった。参考になった点としては、異物混入対策が82.4%、掲示物が70.6%であったことから、他施設の視察研修はおおむね効果的だったと思われる。実際に近年の異物混入事例を比較してみると、発見場所に大きな成果が表れていた。センター内、特に検収や下処理、調理初期段階で発見できる割合が高くなってきている。(令和4年度は2学期まで)



(2) ふき取り検査を継続して行うことで、洗

浄・ふき取り方法の見直しに役立っていると答えた調理員が90%近くおり、来年度も継続したいとの声が100%であった。ふき取り検査で顕著だったのは、ボールペンの値だった。以前使用していたボールペンは持ち手の部分に滑り止めがついているものだったが、汚れが残りやすくATP値も令和3年7月時には11554RLUと高かった。そこで、滑り止めのないボールペンに変更したことで、汚れのふき取りもしやすく、令和4年7月には569RLUとなり、明らかに改善されている。反対に配缶用カートの側面など数値が上がっている場所もあり、数値で可視化されることで、見落としがちな箇所の洗浄・消毒の方法の見直しにつながっている。また、昨年度の衛生管理研究会で、手洗いの回数が少ないとの指摘もあり、ふき取り検査の結果を受けて、数値が高いものに触れたら手洗いする、区切りをつけて手洗いするという流れができており、ふき取り検査の結果から手洗いのタイミングや回数の見直しにもつながった。



(3) 地場産物の納入業者や一次加工所担当者と事前に品種や規格、納入方法を確認し、ミーティングで共有することで検収をスムーズに行うことができた。また、町内産の白ねぎを使った新メニューの実施については、試作時に確認していたことで工程や動線に問題なく作業ができ、受配校からも「とてもおいしかったので、早く食べ終わった」「おいしくて、いくらでも食べられそう」と好評だった。

## 5 課題

- ・衛生管理の必要性について学ぶ機会を受配校と連携しながら定期的に設けていくこと。
- ・共同調理場内だけでなく、専門的な知識を深め、安心安全な給食の提供を行うためにも学校薬剤師や保健所などの関係機関との連携を深めていくこと。
- ・掲示物を貼って終わりではなく、定期的なアップデートすること。