

平成29年度 第2回葛飾区学校給食検討委員会次第

平成29年10月13日(金)

午後3時30分

葛飾区職員人材育成センター

第2研修室

1 開 会

2 議 題

(1) 前日納品可能な食材について

(2) その他

葛飾区学校給食検討委員会設置要綱

24 葛教学第 1 3 4 9 号

平成 25 年 2 月 1 8 日

教 育 次 長 決 裁

(設置)

第 1 条 安全で安心な学校給食を実施するため、葛飾区の学校給食の食材の扱い、調理方法等を検討するため、葛飾区学校給食検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事項)

第 2 条 委員会は、次に掲げる事項について検討を行うものとする。

- (1) 葛飾区学校給食における食材の扱い等に関すること。
- (2) 葛飾区学校給食における調理方法等に関すること。
- (3) その他

(組織等)

第 3 条 委員会の委員は、別表に掲げる者をもって組織する。

- 2 委員会に委員長を置き、教育委員会事務局学務課長（以下「学務課長」という。）の職にある者をもって充て、副委員長は、委員長が指名する。
- 3 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。
- 5 アドバイザーとして、葛飾区保健所生活衛生課食品衛生担当の職にある者を充てる。

(会議)

第 4 条 委員会は、委員長が招集する。

- 2 委員会は、必要があると認めるときは、委員以外の者に対し会議への出席を求め、その意見を聴くことができる。

(庶務)

第 5 条 委員会の庶務は、教育委員会事務局学務課において処理する。

(委任)

第 6 条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

付 則

この要綱は、平成25年2月18日から施行する。

付 則

この要綱は、平成29年1月19日から施行する。

付 則

この要綱は、平成29年10月6日から施行する。

別表（第 3 条関係）

委 員 長	教育委員会事務局学務課長	
委 員	小学校校長会代表	1名
	中学校校長会代表	1名
	栄養教諭及び学校栄養職員	4名
	調理職員	3名
	学務課給食保健係長	1名
	学務課栄養士	1名

平成29年度 学校給食検討委員会名簿

資料2

区分	所属	氏名	備考
委員長	学務課	鈴木雄祐	学務課長
委員	木根川小学校	和田このみ	小学校長会 代表
委員	新小岩中学校	青木孝子	中学校校長会 代表
委員	清和小学校	梅本葉月	栄養教諭
委員	青戸中学校	藤井節子	栄養教諭
委員	道上小学校	和田衣澄	学校栄養職員
委員	上平井中学校	河村麻美	学校栄養職員
委員	庶務課調理分室	坂元武	調理職員
委員	葛飾小学校	塩浦和郎	調理職員
委員	中之台小学校	鈴木大樹	調理職員
委員	学務課	高梨由美	学務課給食 保健係長
委員	学務課	増田和美	学務課栄養 士
アドバイザー	葛飾区保健所生活衛生課	山田朋史	食品衛生担当

【前日納品することでの問題点】

- 1 温度管理・・・冷蔵庫・冷暗所（夏と冬とで温度差がかなりある）
→停電時の冷蔵庫内の温度の確認
→野菜、いもおよびでんぷんについて冬季に限定し、10℃前後で保存する
- 2 保管方法・・・冷蔵庫や密閉容器などで開放系は避ける
泥付きのじゃが芋等は容器に入れたとしても不衛生になる可能性がある。
→密閉容器（ケース等）を用意し、要冷蔵品は冷蔵庫に、それ以外は冷暗所に保管する。
- 3 確認方法・・・納入時の冷蔵庫の温度、使用直前の冷蔵庫の温度、再検品が必要
4. 使用できない場合・・・廃棄（納品後の物の返品は難しい）

【前日納品可能な食材の考え方】

- 1 当日納品を原則とする。
前日納品可能な食材であっても、学校の施設・設備等状況は学校により異なるため、当日納品にするかは、学校が判断する。
- 2 立会検収をすること。
- 3 月曜日の使用や、祝日などの休日明けの日は使用をしない。
- 4 前日調理は行わない。
- 5 検食用の冷凍庫は使用しない。
- 6 温度管理をすること。
(学校給食衛生管理基準の「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」により管理をする。)
- 7 衛生的に保管をすること。
(専用の容器に移し替え、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行えるもの。)
- 8 解凍して調理する物は前日納品とする。(冷凍のまま解凍せずに調理する物は当日納品)
- 9 魚介類は冷凍(−15℃以下)で納品され冷蔵庫で解凍を要する真空パックのもの、または切り身等とする。
- 10 野菜類は温度管理のしやすい根菜類とする。

【葛飾区学校給食物資規格表に新たに追加する食品の考え方】

食材は原則、国産品、遺伝子組み換えでないものを使用する。
基本は、旬の国産品を使用するが、果物等季節によっては国産の果物がなく外国産を使用せざるを得ないような場合は、その食品について安全の確認のできる書類(生産履歴や製造業者若しくは食品納入業者等が定期的な実施する微生物及び理化学検査結果等)を提出させて確認を行った上で使用する。保護者に説明できるようにしておく。

【 前日納品可能な食材 】

資料5

分類	食材	保管方法	検討事項	
穀類	春巻きの皮 シューマイの皮 わんたんの皮 餃子の皮 餅 きりたんぼ ちくわぶ 米麦など 白玉もち 長崎ちゃんぽん麺 半生	密閉包装の物 密閉包装の物 密閉包装の物 密閉包装の物 密閉包装の物 密閉包装の物 密閉包装の物	冷蔵または常温保存	停電時の冷蔵庫内の温度確認
砂糖およびその加工品	チョコスプレッド チョコクリーム(パック)ナッツ	常温保存		
いもおよびでんぷん	じゃがいも さつまいも さといも ながいも マッシュポテト	密閉容器(ケース等)を用意し、 冬季に限定する。(10℃前後) 冷暗所保存。 常温保存		
油脂類	ラード マーガリン	冷蔵保存	停電時の冷蔵庫内の温度確認	
種実類	むぎぐり 真空パック・常温保存の物	常温保存		
豆類及びその加工品	納豆 密閉包装の物	冷蔵保存	停電時の冷蔵庫内の温度確認	
魚介類	ムロアジ、トビウオ、鯨肉 (東京都学校給食会扱いの物) 魚切り身等 マイナス15℃以下の物	冷蔵保存	停電時の冷蔵庫内の温度確認	

【 前日納品可能な食材 】

資料5

分類	食材	保管方法	検討事項
肉類			
	ゼラチン(豚ゼラチン) ソーセージ ウインナー	常温保存 冷蔵保存 密閉包装の物 密閉包装の物	停電時の冷蔵庫内の温度確認
乳類			
	他区でも前日納品の事例あり 飲用牛乳 調理用牛乳 プロセスチーズ ナチュラルチーズ 発酵乳 プレーンヨーグルト クリーミーチーズ クリームチーズソフト 生クリーム 粉チーズナチュラル	冷蔵保存	停電時の冷蔵庫内の温度確認
野菜類			
	あしたば(東京都学校給食会扱いの物) 小松菜(小松菜農家の物)	冷蔵保存	停電時の冷蔵庫内の温度確認
	かぼちゃ ごぼう しょうが 大根 たけのこ たまねぎ にんじん にんにく れんこん 冬瓜 かぶ	洗いごぼうでない物 密閉容器(ケース等)を用意し、 冬季に限定する。(10℃前後) 冷暗所保存	
	きのこ(マッシュルーム) ぜんまい わらび 切り干し大根 たくあん 野沢菜漬け キムチ ザーサイ 梅干し 桜の花の塩漬け	常温保存または、冷蔵保存	停電時の冷蔵庫内の温度確認

【 前日納品可能な食材 】

資料5

分類	食材	保管方法	検討事項
果物	レモン パイナップル	冷蔵保存	停電時の冷蔵庫内の温度確認
	バナナ かき りんご メロン すいか	冷暗所保存	
調味料	米ぬか 赤唐辛子きざみ	常温保存	

