

平成29年度 第3回葛飾区学校給食検討委員会次第

平成30年2月16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) 挽肉の夏季使用について

(3) その他

29葛教学第 949号  
平成29年11月15日

業者各位

葛飾区教育委員会事務局  
学務課長 鈴木 雄祐

### 学校給食用物資納入時間の適正化について

葛飾区学校給食における物資等の納入につきましては、平素からご尽力いただきありがとうございます。

さて、標記の件につきまして、平成14年4月10日付14葛教学第30号文書において通知しました納入時間が守られていない実態が学校調査により判明しております。また、学校近隣では早朝納入が行われていることで騒音トラブルが発生しております。このため改めて納入時間の適正化について下記のとおり通知いたします。

#### 記

##### 1 納入時間

当日納入	午前7時30分～午前9時
前日以前納入	午前7時30分～午前9時 午後1時30分～午後4時

##### 2 理由

「学校給食衛生管理基準」において、食材の納入時には職員が立ち会い、品名・数量・品質・包装容器の状況等を点検及び記録をする旨が明記されている。これを順守するため、上記、納入時間の適正化を図るものである。

学務課 給食保健係  
担当：増田  
内線：2729

29葛教学第 949号  
平成29年11月15日

小中学校長 あて

学務課長 鈴木 雄祐

学校給食物資納入業者あて通知の配付について（依頼）

平素から、学校給食運営につきましてはご尽力いただきありがとうございます。

標記の件について、「学校給食衛生管理基準」を順守し、納入時間の適正化を図るため、給食物資納入業者あてに別添のとおり通知しました。

つきましては、別紙「学校給食物資契約業者」（FAX番号の記載の業者）については、学務課より通知しましたが、それ以外の業者と契約されている場合には、下記により貴校から通知文を配付していただくようお願いいたします。

記

1. 通知文 別添「学校給食用物資納入時間の適正化について」をコピーし、配付してください。
2. 配布先 別紙「学校給食物資契約業者」にFAX番号の記載のない業者及び別紙「学校給食物資契約業者」に記載されていない業者

学務課給食保健係 増田  
(内線 2729)

## 【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。
- 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材の考え方】

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に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3

分類	食材	保管方法
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
魚介類	ムロアジ、トビウオ、鯨肉 ( マイナス15℃以下で真空パックの物 ) 魚切り身等	冷蔵保存
肉類	ゼラチン(豚ゼラチン)	常温保存
野菜類	冷凍あしたば ( マイナス15℃以下で真空パックの物 )	冷蔵保存
調味料	米ぬか 赤唐辛子きざみ	常温保存

【 葛飾区学校給食物資規格表に新たに追加を検討する食材 】

資料4

分類	食材	当日	前日	保管方法	検討事項	追加
その他 葛飾区学校給食物資規格表に載っていない食材 葛飾区学校給食物資規格表に追加するか、第2回検討委員会で提案した食材。	冷凍豆腐 遺伝子組み換え原料不使用の物	○				△
	冷凍野菜ペースト 添加物不使用の100%野菜	○				△
	カラハック 添加物不使用のガラ100%の物	○				△
	冷凍果物 添加物不使用の個包装の物	○				△
	個包装された豆腐	○				×
	個包装された揚げ	○				×
	フォー		○	常温保存		○
	タピオカ		○	常温保存		○
	オレンジ	○				○
	グレープフルーツ		○	常温保存		×
	フルーツ缶詰		○	常温保存		○
	ナン	○				○
	生麩	○				○
	ピタ	○				○
	ココナッツミルク		○	常温保存		○
	湯葉 乾物		○	常温保存		○
	大豆加工品(大豆乾燥)		○	常温保存		△
	甘納豆		○	常温保存		○
	チーズ各種		○	冷蔵保存		○
	追加要望があった食材	ランタンの皮(生)	○			
米粉			○			○
米粉マカロニ(乾)			○			○
冷凍うどん		○				○
冷凍ラーメン		○				○
冷凍きりたんぽ		○				○
冷凍そうめん		○				○
冷凍ちゃんぽんめん		○				○
だまこ		○				○
トック		○				○
トッポギ		○				○
南部せんべい			○			○
クロワッサン		○			都学級のパン屋使用。別契約が必要。	○
にぎす		○				○
ホキ		○				○
たらの切り身		○				○
ぎんだら		○				○
メバル	○				○	

赤魚	○				○
たちうお	○				○
いなだ	○				○
かれい	○				○
さめ	○				○
きす	○				○
しいら	○				○
はたはた	○				○
とびうお	○				○
むろあじ	○				○
あらはんぺん(着色料使用の場合は天然色素のもの)	○				○
ふなしめじ	○				○
みず菜	○				○
でこぼん	○				○
シャインマスカット	○				○
あしたば	○				○
黒すりごま			○		○
ひよこ豆			○		○
レンズ豆			○		○
ミックスピーズ			○		○
チョコチップ			○		○
塩麴			○		○
コチュジャン			○		○
ナンブラー			○		○
マヨネーズ卵なし			○		○
三温糖			○		○
冷凍わかめ	○				○
メープルシロップ			○		○
塩昆布			○		○
りんご缶			○		○
桃ジュース			○		○
ゆかり			○		○
杏仁豆腐(缶)			○		○
クスクス			○		○

食 品 名	内 容
葉菜類 (きゃべつなど)	<p>洗浄方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外葉を取る。(下処理室) 土がついた部分や傷のある部分はカットする。(下処理室)</li> <li>2. 丸のまま、流水で1回洗う。</li> <li>3. 1/2にカットして、水を流しながら水槽で2回洗う。このときできるだけ蛇口の下で洗うようにする。</li> <li>4. シャワー状の流水の下で、1回洗い、そのまま消毒したザルに上げる。</li> <li>5. 未加熱の食品や、実洗浄の器具等との接触を避ける。</li> <li>6. 加熱調理をする。</li> </ol>
トマト・キュウリ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 丸のまま、流水で1回洗う。(下処理室)</li> <li>2. 水を流しながら水槽で2回洗う。このとき、できるだけ蛇口の下で洗うようにする。</li> <li>3. シャワー状の下で1回洗い、そのまま消毒したザルに上げる。</li> <li>4. 熱湯にザルごと入れ、湯通しし、すぐに流水で冷却する。</li> <li>5. 未加熱の食品や、未洗浄の機具等との接触を避け、調理する。</li> </ol>
果 物	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 流水で十分洗い、最後にシャワー状の流水の下で1回洗う。</li> <li>2. 専用のまな板、包丁、清潔な手袋を使用して切ること</li> </ol>
はんぺん、つみれ、ささかま ぼこ、焼ちくわ、さつまあげ ソーセージ類	<p>冷凍食品は年間を通して使用、この場合納入形態が完全冷凍であること。「生」または冷蔵食品の場合は6～9月は使用禁止。</p>
ハム、しぼり豆腐、 生揚げ、がんもどき	<p>6月～9月使用禁止。</p>
とうふ、おから、	<p>6月～9月は1人当たり41g以上の使用を禁止。 6月～9月は、動物性たんぱく質との混ぜ合わせての調理を禁止。 気温が高い場合は夏季以外であっても、上記の取り扱いを準用する。</p> <p>検収方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検収時の温度が水温、豆腐の温度ともに10度以下であることを確認し、検収表へは両方の温度を記入すること。</li> </ul> <p>保管方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 6月～9月については、冷蔵保管とする。</li> </ul> <p>※検収方法、保管方法を厳守し、夏季期間の使用が難しい場合は無理をして使用しないこととする。</p>
むし中華めん	<p>「炒めそば」は6月～9月は調理しない。 「揚げそば」は年間調理。</p>

挽肉を  
削除



パン	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 原則として加熱調理後は手を加えてはいけない。</li><li>2. 取扱の際は素手を使わず、清潔な手袋を使用すること。</li><li>3. 専用のまな板、包丁、清潔な手袋を使用すること。</li></ol>
調理室での「あえもの」は二次汚染の観点から、この調理法は実施しない。	

#### 食品一般の成分規格

1. 食品は、抗生物質を含有してはならない。
2. 食肉、食鳥卵及び魚介類は、抗生物質のほか、化学的合成品たる抗菌性物質を含有してはならない。ただし、食品衛生法第6条の規定により人の健康をそこなうおそれのない場合として厚生労働大臣が定めたものにあつては、この限りでない。

## 学校給食における食材の取り扱いについて

### 1 取り扱い変更時期

平成30年度4月から

### 2 変更点

挽肉について、夏季期間（6～9月）の使用制限を解除する。

（理由）

- ① 夏季に挽肉の使用が禁止されているため、献立のレパートリーが狭くなっている状況を改善するため。
- ② 共同献立から自校献立への変更に伴い、業者への大量一括発注がなくなったので、夏季でもより衛生的な納品が可能と考えるため。

### 3 留意点

- ① 極力、使用まで冷蔵保管をし、挽肉の品温を上げないようにする。
- ② 調理にあたっては、十分加熱する。とりわけ、形成して調理をする場合は中心部まで十分加熱し、必ず中心温度を確認する。