令和８年度

学校給食における食中毒発生防止及び食物アレルギー対応連絡会議

# 学校給食における衛生管理の徹底について

千葉県教育庁教育振興部
保健体育課給食班

# 本日の内容

1　食中毒発生状況

2　衛生管理調査研究について

3　衛生管理の充実に向けて

4　情報共有

# 本日の内容

1　食中毒発生状況

2　衛生管理調査研究について

3　衛生管理の充実に向けて

4　情報共有

# 学校給食・食育の充実

令和8年度予算額　2億円
（前年度予算額　2億円）

文部科学省

## 学校給食の改善充実に向けた支援事業

### 学校給食への地場産物・有機農産物等使用促進による食の指導充実に関するモデル創出事業　51百万円（59百万円）

- **学校給食における地場産物や有機農産物等の使用促進**を図るとともに、子供たちが学校給食を通じて様々な食に触れながら、環境負荷低減や食料安全保障、我が国や地域の食文化等に対する理解を深めることに繋げるため、**食材としての活用のみならず食育まで一体となった先進事例を創出**　【委託先：7団体（地方公共団体）】

### 学校給食に関する衛生管理の調査・指導等　18百万円（19百万円）

- 各都道府県の指導主事や退職栄養教諭等に対して、**食中毒など、給食における事故防止等を取り上げる指導者養成講習会を実施**するとともに、当該指導者による**衛生管理に関する調査・指導を実施、域内に展開**することで徹底された衛生管理を実現

等

└ 退職栄養教諭・退職学校栄養職員等を衛生管理に関する指導補助者として委嘱し、指導主事等とともに、学校給食衛生管理基準の施行後の状況調査・指導を行う。**→ 徹底された衛生管理の実現！**



千葉県でも、毎年５か所の調理場を目安に実施（９～10月頃）

# “学校給食の衛生管理等に関する調査研究”の趣旨

【趣旨】　※実施要項より抜粋

学校給食を「生きた教材」として食育に活用するためには、おいしく、魅力あるものであるとともに、安全で安心な食事であることが不可欠である。

「学校給食衛生管理基準」（平成２１年文部科学省告示第６４号）において、学校給食の実施者は、基準に照らして適切な学校給食の実施を行うよう努めることとされている。

本事業では、「学校給食衛生管理基準」等の趣旨の徹底を図るため、都道府県教育委員会の指導主事、退職栄養教諭・学校栄養職員等の衛生管理に関する指導者を学校給食施設へ派遣し、衛生管理状況の調査を行うとともに、衛生管理の徹底を図るための改善指導を行う。

# “学校給食の衛生管理等に関する調査研究”の流れ

**Step1.事前の書類提出**

・学校給食衛生管理基準に定められている第１票～第８票（直近のもの）
・調理従事者個別の健康記録（平日休日を含む全員分を３日分以上）
・調理場の平面図・見取り図
・調査当日の作業工程表・作業動線図・調理指示書
・調査月の家庭配布用献立表

**Step2.調査当日**

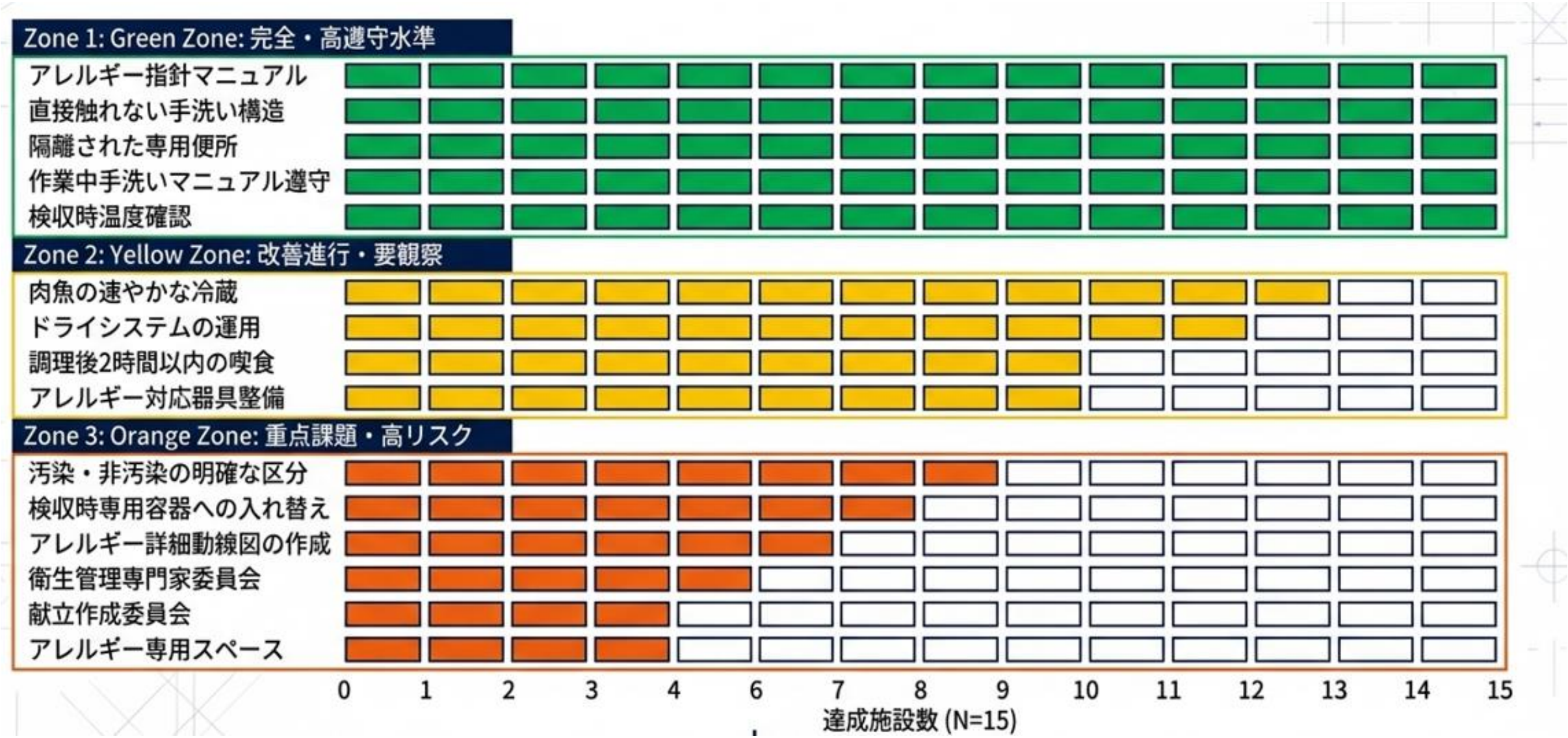
・検収～給食提供まで調理場を見学
・帳票類の確認、栄養教諭等面談、講評

**Step3.調査後**

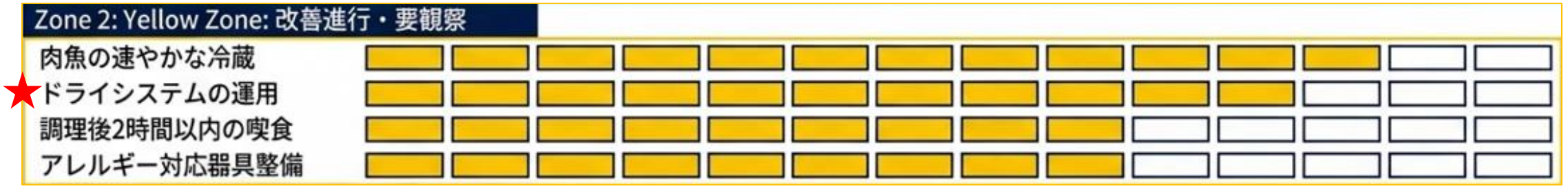
・県より「調査報告書」及び「衛生管理チェック表」を送付
・上記を受けて、学校と市町村教育委員会で「改善報告書」を作成、県へ送付
・県で取りまとめを行い、文部科学省へ「調査報告書」等を提出



# 調査研究結果（千葉県・令和５～７年度）



# 調査研究結果（千葉県・令和５～７年度）




すべてにおいて、水が垂れたら
すぐに水かきすることを徹底！



＜指　導＞

1.調理員がゴムエプロンや長靴を使用している

2.下処理室において、野菜がシンクいっぱいに入り、
　水や野菜くずが床に落ちている

3.洗浄した野菜を運ぶ際に、水が床に落ちている

4.釜のふたに溜まった蒸気が床に落ちている

＜改　善＞

1.布エプロンと短靴に変更

2.一度にシンクに入れる野菜の量を減らし、
　水撥ねしないように入れる

3.水が垂れる可能性があるときは受け皿を使う

4.深い受け皿を設置し、床を濡らさない



**改善する際に、ドライシステム運用の必要性について共通理解をはかることが重要！**

# 調査研究結果（千葉県・令和５～７年度）

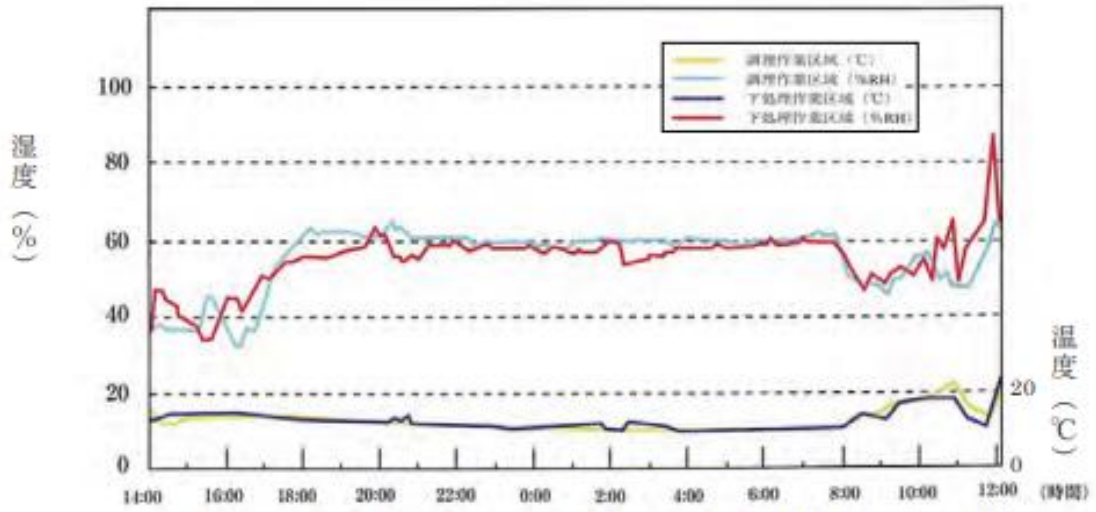
学校給食における食中毒防止Q＆A
（P.5-6）より抜粋

## “なぜ“ドライ運用が求められるのか？

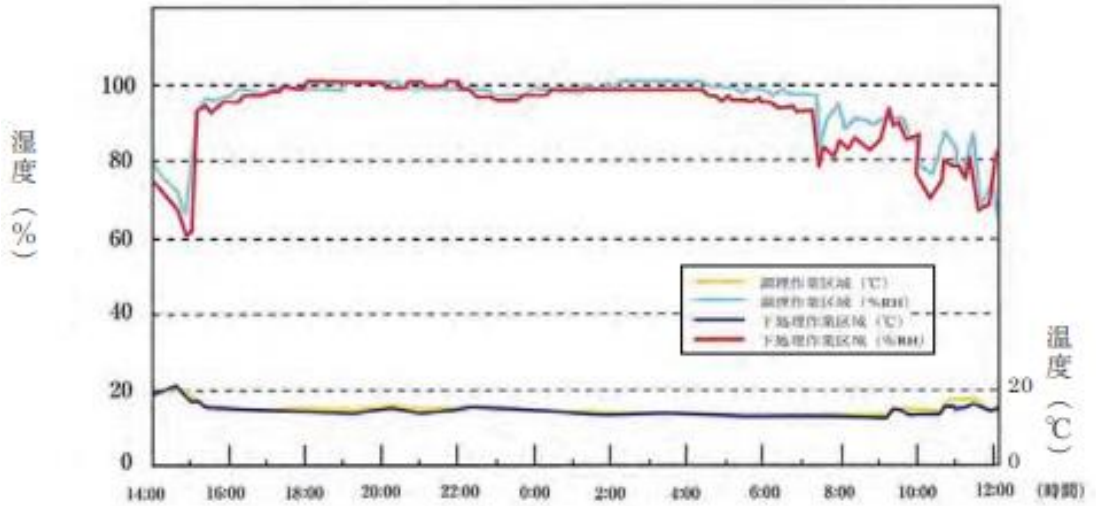
表　跳ね水による細菌汚染

| 床面からの高さ（cm） | 1平板当りの細菌数 1回 | 2回 | 3回 | 4回 |
|---|---|---|---|---|
| 20 | 25 | 33 | 150 | 105 |
| 30 | 10 | 1 | 55 | 10 |
| 40 | 1 | 3 | 0 | 130 |
| 50 | 0 | 0 | 2 | 50 |
| 60 | 0 | 0 | 0 | 6 |

1、2、3回は床面より50cmの高さからホースで静かに水を落下、4回は1mの高さから激しく水を落下

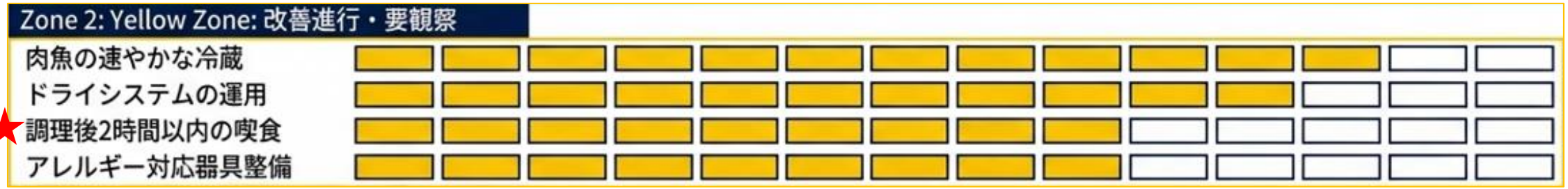


ウエットシステムでドライ運用している調理場の温度・湿度



ウエットで使用している調理場の温度・湿度

# 調査研究結果（千葉県・令和５～７年度）




＜指　導＞

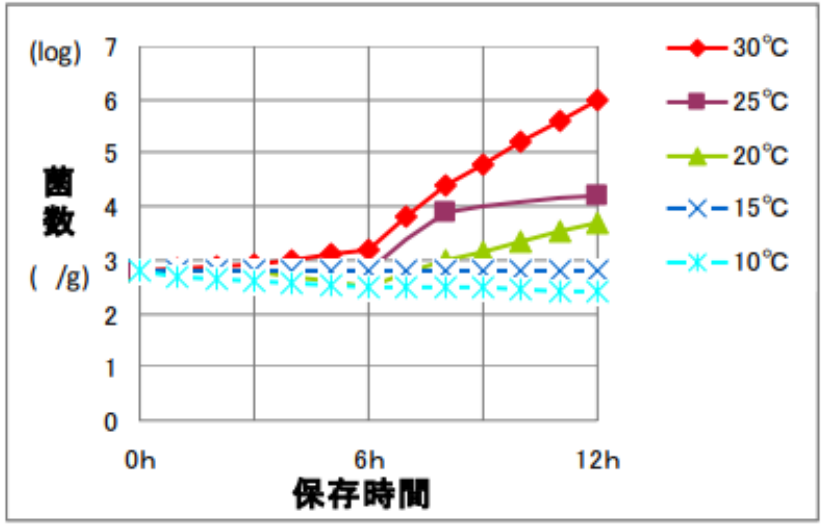
調理後２時間以内の喫食が守られていない

＜改　善＞

・調理人員や施設状況を鑑み、献立を工夫

・共同調理場においては、配送ルートを検討

最近の増殖が、温度と時間に大きく影響されることを示したグラフ
（学校給食衛生管理基準の解説　P.33）

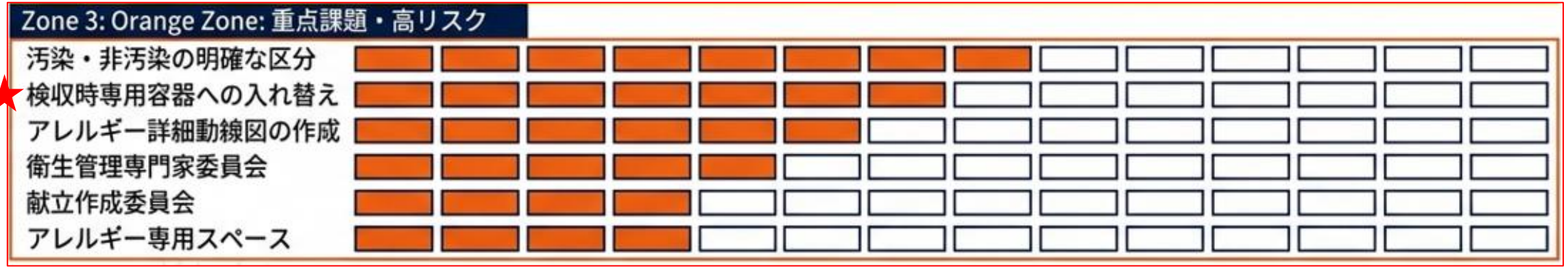



卵焼中におけるサルモネラの増殖

※調理後２時間以内の喫食とは…
加熱終了後から給食始まりまでが２時間以内のことを示す



# 調査研究結果（千葉県・令和５～７年度）




＜指　導＞

納入業者から受け取った野菜をそのまま下処理室へ台車ごと移動していた

＜改　善＞

・専用容器を準備し、移し替える

・検収室と下処理室の間に調理台を設置し、食材だけが移動するよう工夫



〈悪い例：汚れている牛乳ケースの底〉



〈悪い例：袋をトラックの床に直接置いている〉

こんな状態の容器・包材がそのまま調理場に持ち込まれてしまったら…

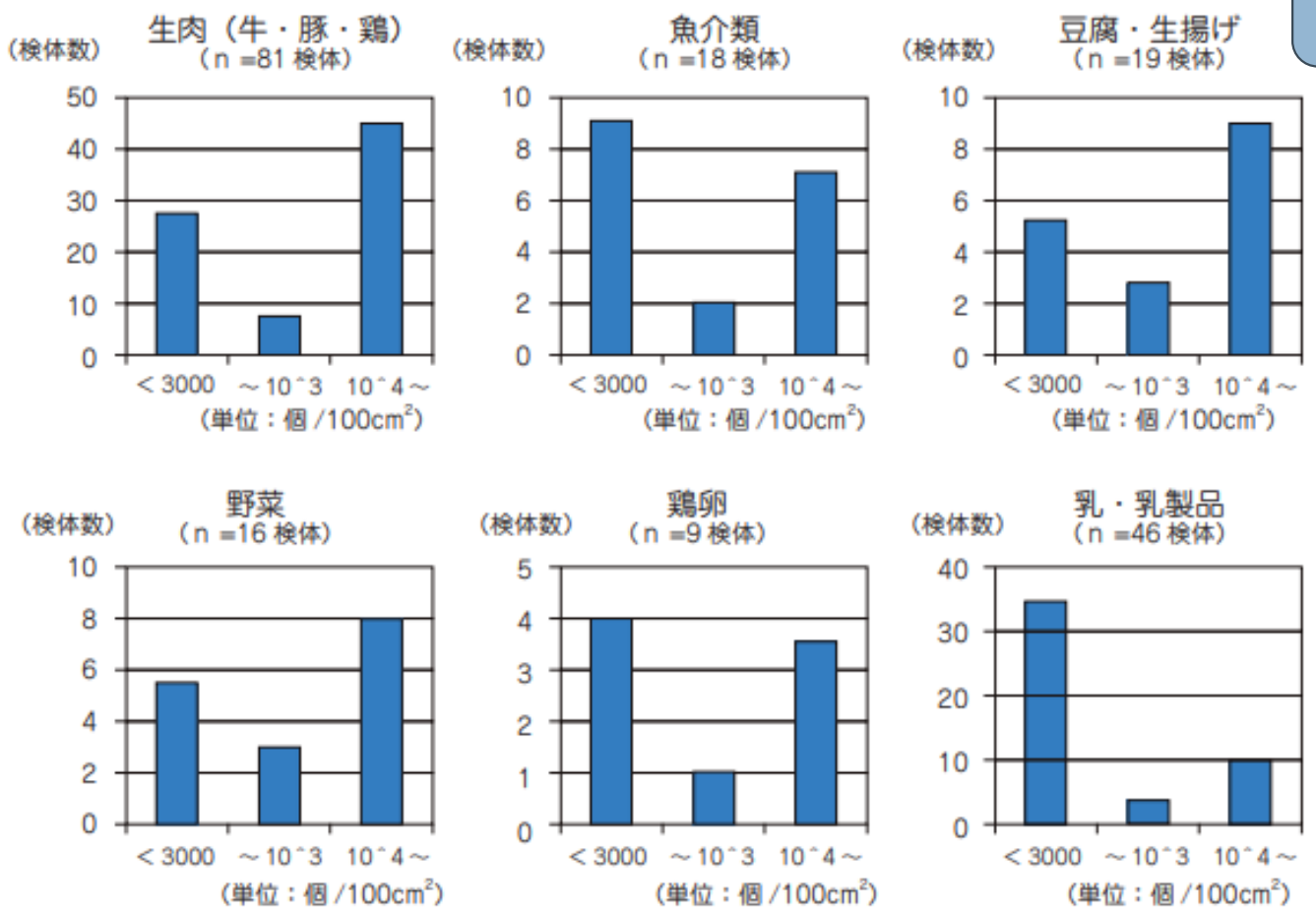


# 調査研究結果（千葉県・令和５～７年度）



## “なぜ“検収時に専用容器に移し替えなければいけないのか？

グラフ２　食品別による食品搬入容器及び包装からの一般生菌数検査結果




学校給食における食中毒防止Q＆A（P.16）より抜粋

# 調査研究結果（千葉県・令和５～７年度）

衛生管理
責任者の周知




34%の調理場で
衛生管理責任者が把握・周知
されていない

作業工程表の作成（アレルギー対応含む）



作業動線図の作成（アレルギー対応含む）



半数近くの調理場で、
作業工程表・作業動線図が
適切に記載されていない

# 本日の内容

1　食中毒発生状況

2　衛生管理調査研究について

3　衛生管理の充実に向けて

4　情報共有

# 学校給食衛生管理基準（第１　総則）

第１　総則

１　学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、ＨＡＣＣＰ（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたＨＡＣＣＰの考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。



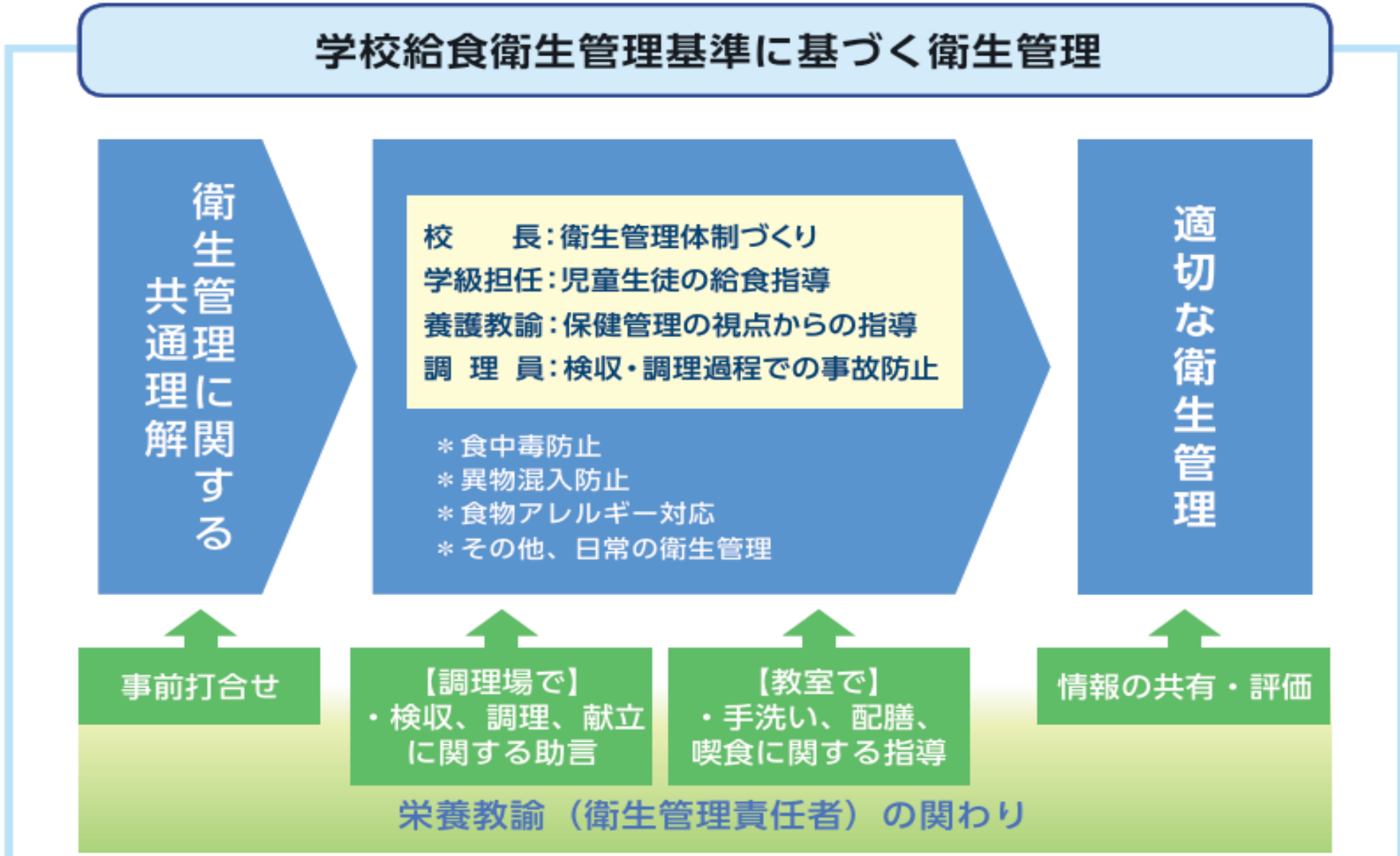
令和７年度健康教育・食育行政担当者連絡協議会より

# 業務委託契約の調理場における衛生管理

学校給食については、調理等の委託を行う場合であっても、学校設置者において、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理を行う必要があります。

学校給食調理場の衛生管理等に関する実態把握や、衛生管理上の問題がある場合に速やかに改善措置が図れるような契約をする必要がある。

令和４年４月１２日付け教保体第５０号　学校給食の衛生管理の徹底等について
別添「令和２年７月３０日　文部科学省事務連絡」より抜粋




栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育　より

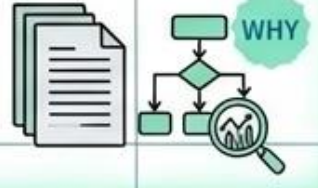
# 今後の方向性：自治体全体の底上げに向けて



WHY

**STEP 1**

基本の徹底（手洗い・検収・ドライ運用）と「WHY」の伝達。



WHY

**STEP 2**

帳票の標準化（工程表・動線図・検収票の実態への適応）。

WHY



WHY

**STEP 3**

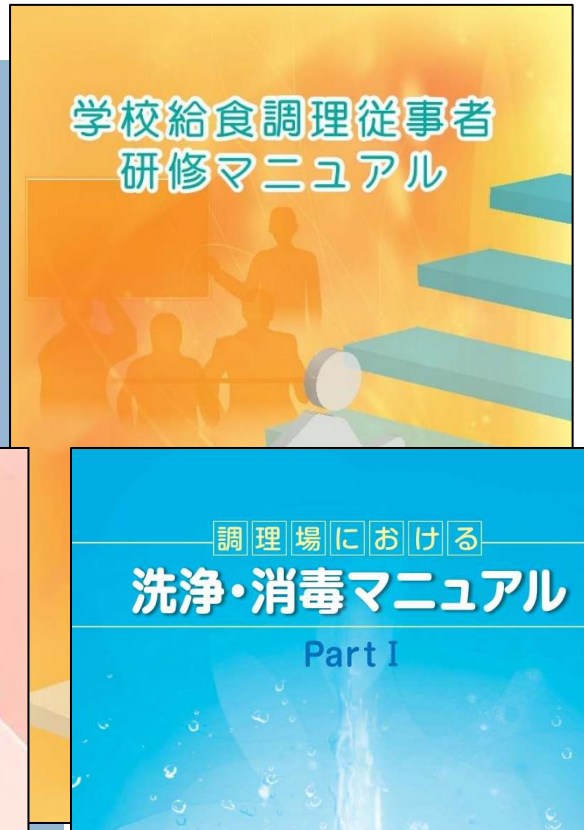
優れた取り組み・改善事例の自治体内での横展開。

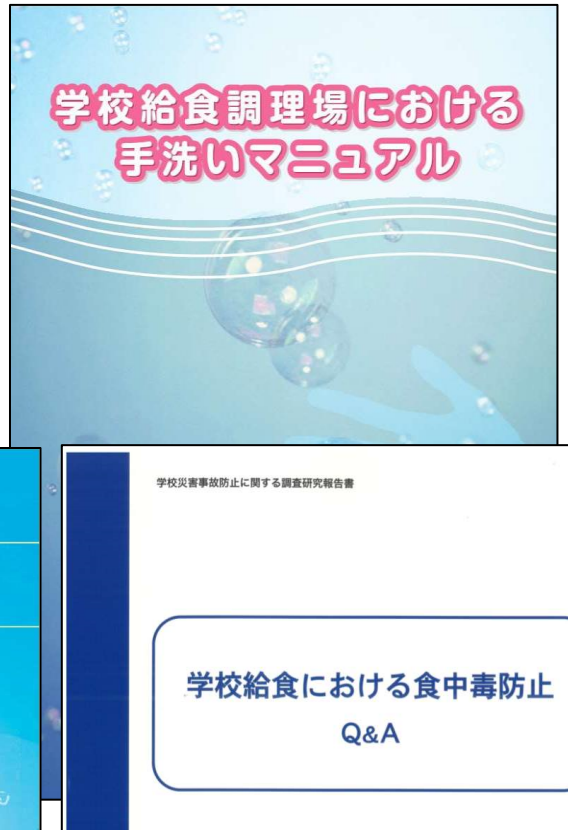
WHY

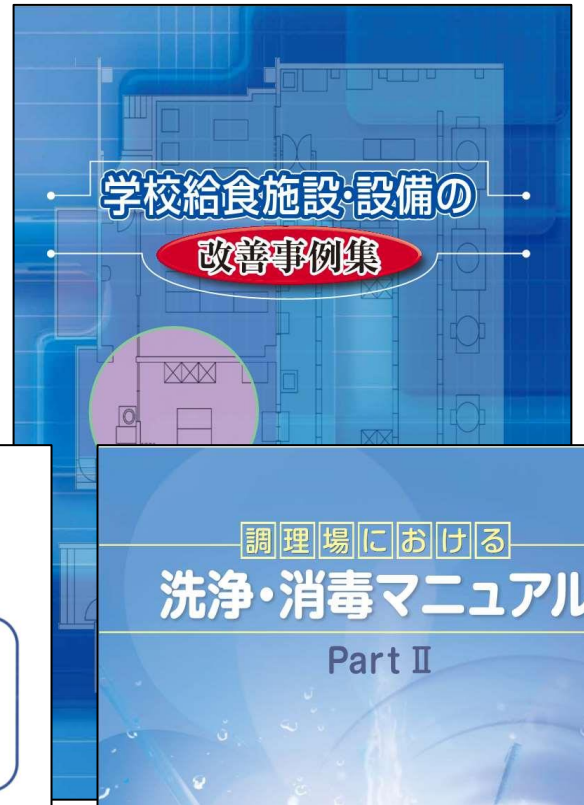
学校給食の衛生管理は、一度整えれば終わるものではなく、日々の積み重ねの結晶です。
指導者の皆様の豊かな経験と現場への寄り添いが、子どもたちの安全な食環境を守り続けています。継続的なご尽力に深く感謝申し上げます。

NotebookLM


調理場における
衛生管理 & 調理技術
マニュアル

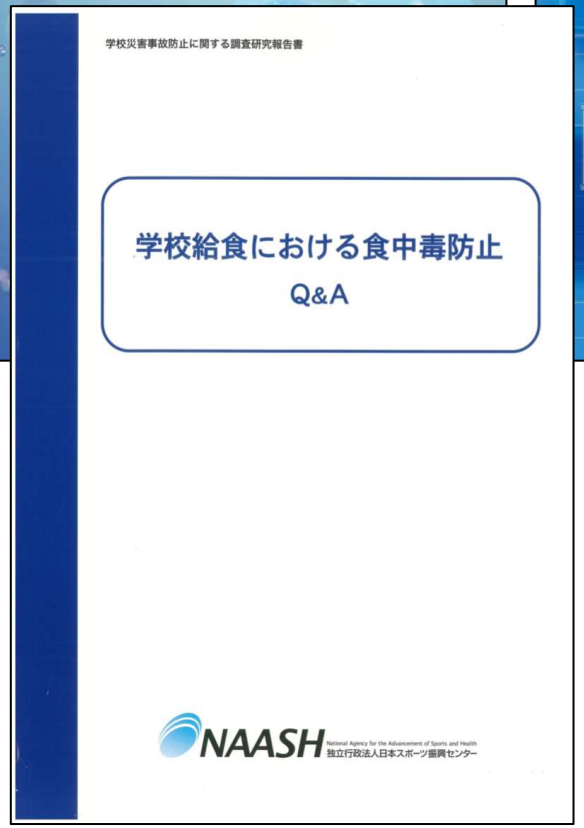

学校給食調理従事者
研修マニュアル


学校給食調理場における
手洗いマニュアル


学校給食施設・設備の
改善事例集


学校給食
衛生管理基準
の解説
ー学校給食における
食中毒防止の手引ー
NAASH
独立行政法人日本スポーツ振興センター


調理場における
洗浄・消毒マニュアル
Part I
平成２１年３月
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課


学校災害事故防止に関する調査研究報告書
学校給食における食中毒防止
Q&A
NAASH
National Agency for the Advancement of Sports and Health
独立行政法人日本スポーツ振興センター


調理場における
洗浄・消毒マニュアル
Part II
平成２２年３月
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

衛生管理＆調理技術
マニュアル

学校給食従事者研修
マニュアル

学校給食調理場における
手洗いマニュアル

学校給食施設・設備の
改善事例集

学校給食衛生管理基準
の解説

学校給食における
食中毒防止Q＆A

調理場における洗浄・消毒
マニュアルPart. I

調理場における洗浄・消毒
マニュアルPart. II



★文部科学省＞教育＞
学校保健、学校給食、食育＞
学校給食・食育・教材関係

★独立行政法人日本スポーツ振興センター
＞刊行物一覧＞学校給食への取組

# 食品点検の報告について



肉類や卵類のほか、

- ✓和え物（完成品）
- ✓もやし等生鮮野菜（洗浄前）
- ✓もやし等生鮮野菜（洗浄後）
- ✓カット野菜（洗浄前）
- ✓豆腐のつけ水（水を入れ替える前）

においても基準値を超える一般生菌や大腸菌群が検出されております。

# 本日の内容

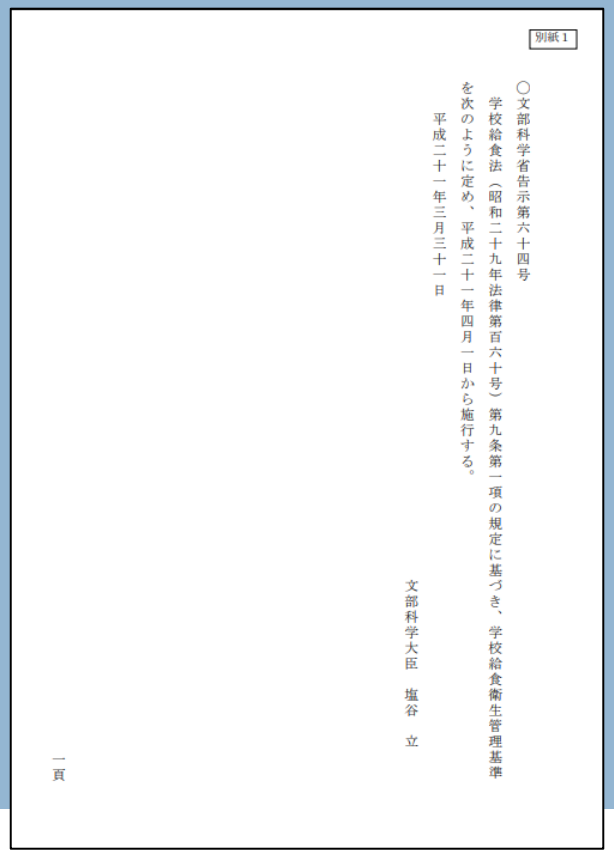
1　食中毒発生状況

2　衛生管理調査研究について

3　衛生管理の充実に向けて

4　情報共有

# 【学校給食衛生管理基準】の改正に向けて



別紙１

○文部科学省告示第六十四号

学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第九条第一項の規定に基づき、学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣　塩谷　立

一頁

**検討事項（案）**

○「大量調理施設衛生管理マニュアル」の累次の改正の反映

○食品衛生管理を取り巻く状況の変化を踏まえた改正

○社会環境の変化や、これまでの運用において明らかとなった課題を踏まえた改正



「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議（第１回）配付資料より
https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/giji_list/mext_00006.html