



主催 八代市教育委員会  
公益財団法人 八代市学校給食会

共催 公益財団法人 熊本県学校給食会

# 令和7年度八代市学校給食研究協議大会開催要項

- 1 趣 旨 学校給食の意義と役割についての認識を深め、その指導と管理運営の改善充実を図るため、当面する諸問題について研究協議を行い、併せて学校給食関係者の資質の向上を図る。
- 2 主 題 「生きる力をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実」
- 3 主 催 八代市教育委員会、公益財団法人八代市学校給食会
- 4 共 催 公益財団法人熊本県学校給食会
- 5 主 管 八代市学校給食検討委員会
- 6 日 時 令和7年11月7日（金）13：50～16：40
- 7 場 所 鏡文化センター 文化ホール  
(八代市鏡町内田468-1 TEL 52-1114)
- 8 参加者 ①校長、園長、給食主任、保健主事、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、調理員  
②教育委員会の関係職員  
③公益財団法人 八代市学校給食会職員  
④学校、園の保護者  
⑤その他学校給食関係者
- 9 その他
  - ・大会終了後に下記のQRコードよりアンケートにご協力ください。
  - ・大会資料は、後日八代市学校給食会ホームページ内 (<https://kyushokukai.com/>) に URL を掲載予定です。



# 令和7年度八代市学校給食研究協議大会次第

～生きる力をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実～

日時：令和7年11月7日（金）

場所：鏡文化センター文化ホール

## 1 開 会

## 2 主催者あいさつ 八代市教育委員会 教育長 中 勇二

## 3 祝 辞 八代市 副市長 平井 宏英 様

## 4 来賓紹介

## 5 講 演

演 題 「学校給食における衛生管理について」

講 師 公益財団法人熊本県学校給食会 常務理事 原田 力子氏

## 6 実践報告発表会・研究協議

【指 導 助 言 者】公益財団法人熊本県学校給食会 常務理事 原田 力子 氏

【ファシリテータ】八代市立千丁小学校 校長 中田 京子 氏

【発 表 者】①八代市立植柳小学校 給食主任 荒木 藍結都 氏  
②八代市立第二中学校 栄養教諭 木下 幸恵 氏  
(中部給食センター)

## 7 閉 会

### 【日程】

|       |        |       |        |                 |        |       |
|-------|--------|-------|--------|-----------------|--------|-------|
| 13:20 | 13:50  | 14:10 | 15:20  | 15:35           | 16:35  | 16:40 |
| 受付    | 開<br>会 | 講 演   | 休<br>憩 | 実践報告発表会<br>研究協議 | 閉<br>会 |       |

講演

演題 「学校給食における衛生管理について」

講師 公益財団法人熊本県学校給食会 常務理事 原田 力子 氏

(メモ)

令和7年度八代市学校給食研究協議大会  
令和7年11月7日(金)

## 学校給食における衛生管理について



公益財団法人熊本県学校給食会  
常務理事 原田 力子

1

## 昭和29年 学校給食法施行

### 提案理由

小学校等においてその教育の一環として学校給食が適切に実施されることは、とりもなおさず、児童が自らの体験を通して、望ましい日常生活の営みを学ぶことであって、学校給食が児童の現在及び将来の生活を幸福にする所以であり、教育的に実施される学校給食の意義はまことに重要であります。

昭和二十九年  
文部大臣 大連茂雄

平成21年4月1日より施行



## 学校給食法改正

栄養改善から  
食育の推進へ

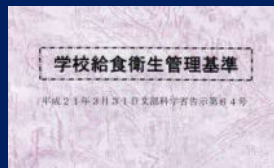
•学校給食実施基準(第8条) ← 局長通知から大臣告示  
学校給食実施の対象、実施回数、栄養内容等

•学校給食衛生管理基準(第9条) ←

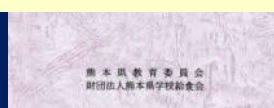
•学校給食を活用した食に関する指導(第10条)  
食品と健康の保持増進に関する指導、個別指導、  
全体計画の作成、地域の産物活用等。

平成21年4月1日施行

## 「学校給食衛生管理基準」 を学校給食法（第9条）に位置付けた



平成21年3月31日  
文部科学省告示第64号



今まで以上に、  
安全で安心な学校給食  
を実施するため

5

学校給食法の改正（H21.4）学校給食法第9条  
学校給食の食中毒防止は設置者及び管理者の責任で  
あることを法律上、明確にした

学校給食の実施者（教育委員会等）は衛生管理基  
準に照らし適切な衛生管理に努めること

施設の管理者（校長・共同調理場長）は衛生管理  
上適正を欠く事項があった場合は、速やかに改善  
すること。予算等の関係で改善が難しい場合は学  
校給食の実施者にその旨を申し出ること。



栄養教諭、学校栄養職員、調理員が管理者に申し出る

6

## 衛生管理責任者の役割

栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること  
（いない場合は調理師資格をもつ調理員等）

### <役割>

衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品  
の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理に当  
たること。また、調理過程における下処理、調理、  
配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔  
かつ迅速に加熱及び冷却調理が学校給食衛生管理  
基準に基づいて実施されているかを確認し、  
結果を記録に残すこと。



7

## それぞれの役割

- ・市町村教育委員会（給食担当者など）
- ・学校（管理職・全教職員）
- ・栄養教諭・学校栄養職員
- ・調理職員



学校給食の関係者が役割を明確にし、  
できることを考えて実行する

↓  
お互いの役割も知っておく

↓  
安全・安心でおいしい学校給食の提供

## 始業前の確認

### 【健康観察】

学校給食従事者等の健康状態（下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等）に常に注意をはらい、**休日も含め毎日個人別に記録を残す**。本人、家族もしくは同居人の体調に異常がある場合には、校長等に必ず申し出て指示に従うように徹底する。校長等は、健康観察チェック項目で異常があった場合、その程度により調理作業に従事させないなどの措置をとる。

9

## 手洗いの重要性



- 手洗いの目的は、手に付着した汚れや微生物を落とし、清潔にすることである。
- 食品衛生の基本は「**手洗いに始まり、手洗いに終わる**」と言われるとおり、**衛生管理の基本**である。
- 調理従事者が「**学校給食調理場における手洗いマニュアル**」を参照し、正しい手洗い方法を身に付けることが大切である。

10

適切な手洗いを**習慣化**することが大切

### 標準的な手洗い

- ①作業の開始前及び用便後
- ②汚染区域から非汚染区域に移動する場合

### 作業中の手洗い

- ③食品に直接触れる作業に当たる前
- ④生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

11

## 学校給食における標準的な手洗いマニュアル



## 学校給食における標準的な手洗いマニュアル



7. 指の間を洗う（5回程度）

8. 親指の付け根まで洗う（5回程度）

9. 指先を洗う（5回程度）



10. 手首を洗う（5回程度）

11. 肘まで洗う

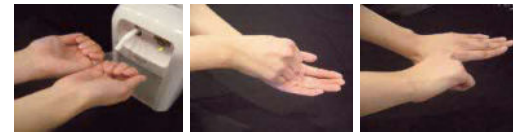
12. 爪ブラシで爪の間を洗う

## 学校給食における標準的な手洗いマニュアル



13. 流水でよくすすぐ（15秒程度）

14. ペーパータオルでふく



15. アルコールをかける

16. 指先にすり込む

17. 親指の付け根まですり込む

## 学校給食における標準的な手洗いマニュアル



18. 手の平と甲にすり込む

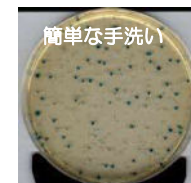
19. 指の間にすり込む

20. 手首にすり込む



汚染度の高い食品を扱った直後の手

大腸菌群  $1.0 \times 10^6$



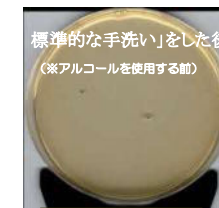
簡単な手洗い

大腸菌群  $3.0 \times 10^3$



作業中の手洗い  
（※アルコールを使用する前）

大腸菌群 <300



標準的な手洗いをした後  
（※アルコールを使用する前）

大腸菌群 <300



「標準的な手洗い」をした後、アルコール

大腸菌群 陰性

手洗いによる  
菌の減り方

学校給食調理場における  
手洗いマニュアル P16



## 検収作業の基本は？

・あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立ち会う。

①品名、②数量、③納品時間、④納入業者名、⑤製造業者名及び所在地、⑥生産地、⑦品質、⑧鮮度、⑨箱、袋の汚れ、破れ、その他包装容器等の状況、⑩年月日表示、⑪ロット番号その他ロットに関する情報

を点検、記録する。

・食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として当日搬入するとともに、1回で使い切る量を購入する。

・当日搬入できない場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理するなどして衛生管理に留意する。

・納入業者は下処理室及び調理室に立ち入らせない。

・食品は検収室で専用容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まない。

・検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の置き台を設ける。

## 検収時に食品を専用容器に移し替えるのはなぜ？

－「学校給食における食中毒防止Q&A」より－

A8 食品納入業者の搬入する容器やダンボールには、微生物や泥、虫、金具などの異物が付いています。収穫、製造、流通過程では床や地面に直置きされていたり、洗浄が不十分なまま使用されたり、不衛生に取り扱われていることがあります。食品を専用容器に移し替えることによって、食品を取り扱う場所の汚染を防ぐとともに食品の状態を直接確認することができます。



大腸菌群

生肉の袋の拭取り



大腸菌群

もやしの袋の拭取り

## 適切な検収作業を実施するために

### 【ソフト面】

- ・食品の特性、品質に関する基本的な知識を知っておく。
- ・必要な項目を漏れなく点検できる検収簿を使用する。
- ・「適」、「不適」の判断の基準を明確にする。
- ・「不適」と判断した場合の措置、手順を決めておく。
- ・2人以上で検収ができる体制が望ましい。

### 【ハード面】

- ・置き台、秤、専用容器、温度計、保存食採取に使用する器具類、保存食採取袋、消毒液、ペーパータオルなど、必要なものをあらかじめ用意しておく。
- ・外気が下処理室、調理室に流入しない施設を整備する。

## 学校給食における ノロウイルスによる食中毒



## ノロウイルス（特徴）

### ●感染力が強い

ノロウイルスは非常に感染力が強く、少量（数個から100個程度）でも体内に入ると増殖し、食中毒症状を起こす。カキなど貝類の生食や、ノロウイルスで汚染された食品を食べて発症する場合と、感染した患者の便や嘔吐物に排出されたウイルスの飛沫などから感染する場合がある。

### ●感染しても発症しない場合がある

ノロウイルスに感染しても発症しない場合がある。こういう人を不顕性感染者と呼び、発症している人と同量のノロウイルスを保有していても症状が出ないので知らないうちに他の人へうつしてしまうこともあり、注意が必要である。

### ●便と嘔吐物から排出される

人間の体内に入ったノロウイルスは腸管内で増殖し、便や嘔吐物に含まれて体外に排出される。ノロウイルスに感染した患者の便には1g当たり1億個以上、嘔吐物には1g当たり1,00万個以上のノロウイルスが存在する。嘔吐や下痢などの症状が消えた後も10日間程度、患者の便中にはウイルスが排出される。

### ●乾燥にも強いノロウイルス

ノロウイルスは乾燥すると、容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、おう吐物や便は乾燥しないうちに速やかに処理することが大切である。

## 調理時における汚染防止対策

○下痢・嘔吐のある調理従事者は医療機関を受診し、感染の有無を確認→感染が確認→調理への従事を控える。

○他の調理員にも**高感度**の検便検査を実施→ノロウイルスを保有していないことを確認するまで、調理への直接従事を控える。

○手洗いを徹底する。



## 不顕性感染にも注意！

不顕性感染とは・・・

ノロウイルスに感染しても、症状が出ない場合のこと。

過去に同じ型のノロウイルスに感染した場合、免疫が作用し、症状が緩和される。

（ある調査では、健康な人の0～6％程度が保有）

不顕性感染でも糞便中には大量のウイルスが排出されており、本人の自覚がないまま、知らないうちに食品を汚染してしまいます。

## 定期、臨時のノロウイルスの検査

ノロウイルスが、地域で流行している時には、定期の検便検査にノロウイルス検査を加える。

また、学校内で流行していたり、同僚、家族等がノロウイルスに感染したりした場合には、臨時でノロウイルスの検査を受ける。

その際には、**高感度の検査（RT-PCR法等）**を受ける。

ノロウイルス検査法の検出感度

| 検査法       | 感度（／g）※    |
|-----------|------------|
| 電子顕微鏡     | > 100万     |
| RT-PCR法   | > 100～1000 |
| リアルタイムPCR | > 100～1万   |
| ELISA法    | > 100万     |

※：1g中に含まれるウイルス量、それぞれの検査法で陽性となる最小のウイルス量

## 食中毒発生施設の問題点

### <施設設備>

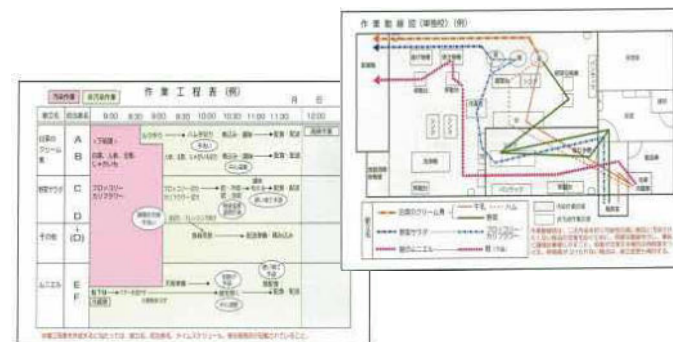
- ・汚染・非汚染作業区域が不明確である。
- ・適切な場所に必要な数の手洗い設備が整備されていない。
- ・汚染区域に3槽シンクが設置されていない。
- ・調理従事者専用トイレが整備されていない。

### <ソフト面>

- ・調理作業工程表、作業動線図が作成されていない。  
(作成されていても適切でない。)
- ・調理技術が身に付いていない。
- ・適切な手洗いが行われていない。
- ・適切に器具や設備等の洗浄・消毒が行われていない。

25

## 作業工程表・作業動線図



## 調理作業工程表及び作業動線図の活用について

- 1 事前に作成すること。
- 2 調理従事者(調理員)と綿密な打合せを行い共通理解を図ること。
  - ・調理作業の流れをシミュレーションしておく。
  - ・当日の調理作業を効率的に行えるようにする。  
(使用機器・器具の点検及び準備)
- 3 調理作業終了後には、変更箇所を赤字等で修正し、次回の参考とすること。



食中毒が発生した時は、原因究明のための資料となり、学校給食を食中毒の発生源と特定するかどうかの判断材料となる。

27

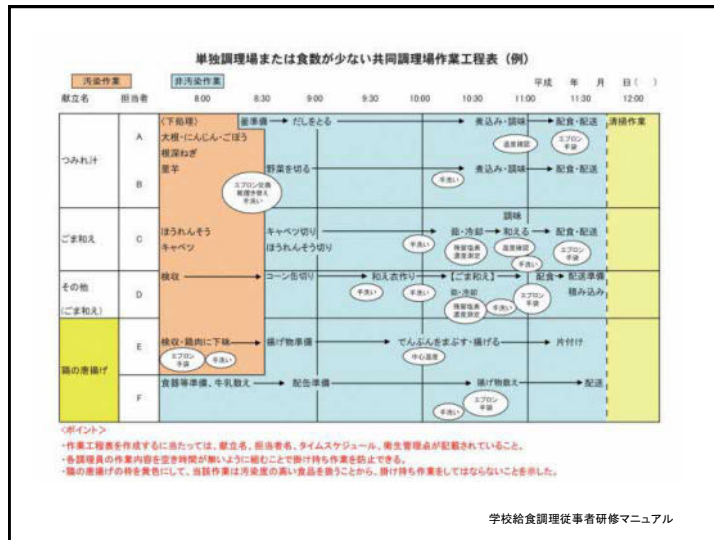
## 作業工程表作成のポイントは？

- ・二次汚染防止の観点から、掛け持ち作業をしない。
- ・何時、どこで、誰が、何に気をつけて作業をするのか明確にする。

### 明確にする必要がある点は？

- 1 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分 (下処理室と調理室)
- 2 献立名
- 3 時間(タイムスケジュール)
- 4 担当者(個別の調理従事者)  
時間帯で作業内容が空欄になっていないこと。
- 5 衛生管理点(手洗いや専用エプロンの着用、温度測定、記録等)  
その他、リスクが高い食品の扱い等

28



## 作業動線図作成のポイントとは？

- ・二次汚染を起こす可能性の高い食品（肉、魚、卵など）と汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物など）との交差を防ぐことを目的とする。
- ・食品の動きを示すものであり、人や献立の動きではない。

### 明確にする必要がある点は？

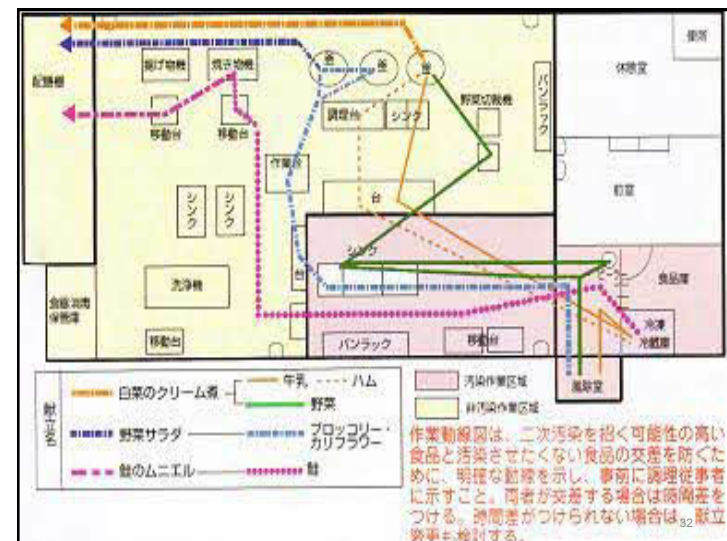
- 1 食品の搬入口
- 2 食品の保管部分
- 3 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- 4 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- 5 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- 6 献立名及び使用されている食品名
- 7 食品名と動線

30

## 作業動線図を作成する際、留意すること

- 1 作業をする人の動きではなく、**食品の動線**を示すこと。
- 2 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の**交差を防ぐ**ために明確な動線を示すこと。（食品の動線は、献立の組み合わせによって変更する。）
- 3 見やすさを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜等）は一本の線にまとめてもよい。同一食品であっても、**別の料理に使用する場合は、動線を別に示す。**
- 4 汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は**赤色系**、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物等）は**青色系**と決めておき、交差が生じた場合は「注意する」等の**意識付け**につなげる。
- 5 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線に交差が生じた場合は、**調理作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組む**。なお、時間差をつけて作業ができない場合は、**献立を変更する**。

31



## 学校給食における食中毒対策

### ○調理作業における十分な洗浄

- ・野菜や調理機器

### ○加熱調理の徹底

- ・中心温度の確認と記録、加熱調理を原則とし生野菜給食を自粛

### ○調理場のドライ使用、ドライ運用

### ○室温放置の禁止

- ・和え物コーナーの設置、配送に保冷剤を活用等

### ○前日調理の禁止

### ○学校給食従事者の健康管理

- ・月2回の検便は夏季休暇中も実施、非常勤職員にも実施
- ・毎日健康状態をチェック

### ○手洗いの徹底

- ・標準的手洗いと作業中の手洗い

33

## 学校給食における リスクマネジメント

### <リスク要因>

食中毒  
異物混入  
食物アレルギー  
窒息等



校内マニュアル等の整備

## ノロウイルスの感染経路



### 確実な状況把握を！！

- ①10日間の欠席状況は？
- ②校区の行事は？
- ③クラスや学年の偏りは？
- ④集会等の集団接触の機会？
- ⑤10日間の水質検査の結果は？

## ポイント1 給食指導では・・・

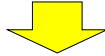
学校給食衛生管理基準では・・・

給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、**毎日**、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを**確認**すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。



## 給食指導

- 給食指導は、食に関する指導全体の土台
- 担任任せではなく、校内で共通理解、共通実践を



### 給食当番チェックリスト

- |                                              |
|----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。       |
| <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 |
| <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。        |
| <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。         |

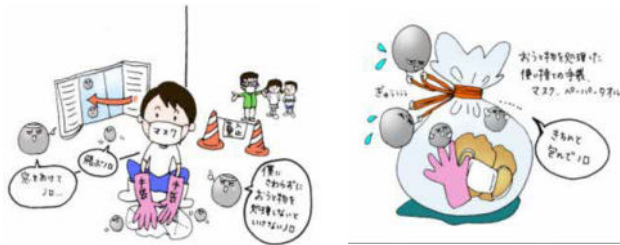
## ポイント2 給食指導では・・・

学校給食衛生管理基準では・・・

教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。



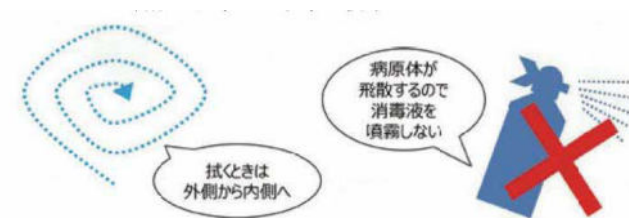
## 吐物の処理について



嘔吐物の処理は、大人が行うこと。絶対素手でさわらないこと。使い捨てマスクや使い捨て手袋を用意しておくこと。処理した汚物は、ビニール袋に入れて捨てること。それから、消毒液をしみこませた雑巾を30分くらいかぶせておくこと。

吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。

消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうために、噴霧はしない。



食に関する指導の手引き 第2次改訂版

## 〔処理用セット内容〕

- 1 次亜塩素酸ナトリウム溶液
- 2 新聞紙
- 3 ビニール袋（大・小）
- 4 使い捨て手袋
- 5 使い捨てマスク
- 6 ペーパータオル等

## 異物混入の防止 児童生徒への指導

- ・給食当番の正しい身なり（帽子、白衣、マスクの着用）に留意し、配食の過程で異物が混入しないよう十分注意する。
- ・食缶を開ける際は学級担任等又は複数の給食当番で行い、異物の混入、異臭等の有無を確認する。
- ・学級担任等は、教室内的の異物混入を防止するため、画鋲、ホチキスの針、ピンなどや害虫がはいらないよう整理整頓及び室内管理に心がける。
- ・学級担任等は、異物が混入していた場合の危険性や対応について、児童生徒に日頃から指導する。

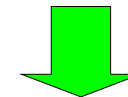
## 食物アレルギー対応

校内アレルギー対応委員会を開催し、全教職員の共通理解のもと組織で対応

## 窒息事故防止

- 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導する。
- 早食いは危険であることを指導する。
- 給食の際は、学級担任等が注意深く児童生徒の様子を観察する。
- 咀嚼及び嚥下の能力には個人差があるので、個別の対応が必要な児童生徒については、全教職員の間で共通理解を図る。
- 特別な支援を要する児童生徒については、食事中に必ず教職員が付き添い、目を離さないようにする。

## 安全でおいしい学校給食



食育を推進するための「生きた教材」

## ■ 実践報告発表会

### 【発表者の主な提言内容】

#### 発表1 「命と心を育む食育の推進」 ～感謝の心を持っていただく子供に～

八代市立植柳小学校 給食主任 荒木 藍結都 氏

##### 取組

- ・米づくりを通して学んだこと

→米農家さんから「食はいのち、食べることは生きること」ということを米づくりを通して学んでほしいと話された。

→私たちの体は食べ物からできていて、その命は私たちの先祖代々つながれてきた大切な存在であることを、米づくりを通して学んだ。

→米づくりはたくさんの人々が協力してできることだと学んだ。

→食べられることのありがたさを経験からさらに学んだ。

- ・米づくりで学んだことを発信

→いずれかし集会で米づくりについての劇を行った。米づくりを通して学んだことや米農家さんの思いを伝えることができた。

##### 成果

・アンケートの結果（残さず食べる・いただきますとごちそうさまをしっかりと言う・米づくりを頑張ってよかった。等）

- ・いずれかし集会の後、低学年の子がごはんつぶを残さず食べていますと言っていた。

・「自分たちが育てた稲が美味しいお米になったのがうれしかった。」「毎日種に水をかけたので、芽が出たときはとてもうれしかった。」と米づくりを通して、いのちの大切さを実感した児童が多かった。

##### 課題

- ・給食の残菜が減らない。全学年に食べることはいのちをいただくことだと給食委員と協力して伝えていきたい。



## 発表2 心と身体を育てる学校給食の提供

### ～安全安心な給食づくりと給食を活用した食育の推進～

八代市立第二中学校 （八代市中部学校給食センター）

栄養教諭 木下 幸恵 氏

#### 取り組みの内容

- 1 おいしいを届ける献立の工夫
- 2 学びを届ける配送校への食育推進
- 3 安心を届ける安全な給食の提供

以上の3点について取り組みを進めました。

#### ○成果

- ・同地区の栄養教諭等と協力しながら計画的に献立作成を行うとともに、学校での様子や残さいに配慮した献立の提供ができた。
- ・給食に合わせて様々な資料の提供や体験活動等を行い食育が推進した。

#### ●課題

- ・食育の推進・アレルギー対応について、各学校の担当者との連携が欠かせない。
- ・安全な給食の提供の為に、施設の整備や調理作業の衛生管理の徹底等、日々の研鑽に努めていかなければならない。

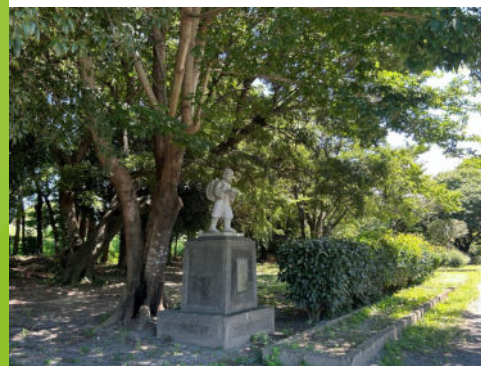
## 令和7年度 八代市学校給食研究協議大会

【研究主題】

「命と心を育む食育の推進」  
～感謝の心を持っていただく子に～

八代市立植柳小学校  
教諭 荒木 藍結都

## 1 本校の概要



植柳小学校

令和7年度の児童数・・・222人（職員数21人）

※給食は、麦島給食センターから提供

## 学校教育目標

主体的に学ぶ子供 考え行動する子供  
夢を持つ子供の育成

【植柳小スローガン「やればできる!」】

## 2 児童の実態

(1) 令和6年度の米づくりに係るアンケート調査の結果から（5年生）

| 米づくりに関するアンケート項目           | 本校の割合 |
|---------------------------|-------|
| 米が好きである。                  | 72.5% |
| 米づくりに携わったことがある。（田植え・稲刈り等） | 12.5% |
| 感謝の心を持って米を食べている。          | 77.5% |

### 3 取組の実際

#### 【食育研究テーマ】

「命と心を育む食育の推進」  
～感謝の心を持っていただく子に～

- (1) 米農家さんのから学ぶ米づくり活動
- (2) 米づくりについての情報発信

#### (1) 米農家さんから学ぶ米づくり活動

##### (ア) 種子消毒



##### (イ) 種まき





(ウ) 田起し



(エ) 代かき



(オ) 田植え



(カ) 水の管理





(キ) 稲刈り



(ク) 脱穀



(ケ) 実食



(ケ) 実食





## (コ) 学校田の整備



## (2) 米づくりについて情報発信

### いずかし集会

「米づくりサバイバル!!～お米のひみつをさぐれ!～」



## 米農家：塚田さんの思い



## 4 成果と課題

(1) 令和6年度の米づくりに係るアンケート調査の結果から（5年生）

| 課題のあった項目          | 本校の割合<br>(4月) | 本校の割合<br>(3月) |
|-------------------|---------------|---------------|
| 米が好きである。          | 72.5%         | 82.5%         |
| 米づくりで食・命の大切さを学んだ。 |               | 92.5%         |
| 感謝の心を持って米を食べている。  | 77.5%         | 92.5%         |

## 4 成果と課題

(2) 熊本県学力・学習調査における質問紙調査

| 3年 | 肯定率   | 4年 | 肯定率  | 5年 | 肯定率   | 6年 | 肯定率  |
|----|-------|----|------|----|-------|----|------|
| 全国 | 90.2  | 全国 | 90.8 | 全国 | 89.6  | 全国 | 89.1 |
| 学年 | 76.7  | 学年 | 90.6 | 学年 | 75.8  | 学年 | 80.0 |
|    | -13.5 |    | -0.2 |    | -13.8 |    | -9.1 |

## 5 おわりに

- 今後も米づくりを通して、食・いのちの大切さを学んでいく。
- 私たちの体を作っているのは食べ物であること。
- 農家さんや、給食を作って下さっている給食センターの方々、栄養バランスを考えて献立を立てている栄養士の先生、私たちの食に関わって下さっている方々に感謝する心を忘れないこと。
- 「いただく」ことは「生きること」であること。

ご清聴ありがとうございました



## 「命と心を育む食育の推進」

～感謝の心を持っていただく子供に～

八代市立植柳小学校 給食主任 荒木 藍結都

### 1 はじめに

本校は、球磨川沿いに位置している。八代市有形文化財である「栽柳園」や「旧講堂」があり、いずかしの森、清明の池などがある自然豊かな学校である。今年度の児童数は222名で、本校の給食は「麦島給食センター」から提供されている。給食を楽しみにしている児童が多い。

### 2 児童の実態

本校は校内に学校田がある。校内で米づくりができることで、毎日米の生長を観察することができる素晴らしい環境にある。「総合的な学習の時間」を中心に、5年生が地域の米農家の塚田さんとJAの方々から米づくりを学んでいる。

令和6年度の5年生に米づくりについてのアンケートを取ったところ、米づくりの経験がある児童は、12.5%だった。「祖父母が米を育てていて、田植えを手伝ったことがある。」「稲刈りをしたことがある。」と、家族が米を育てているとう児童も数名いたが、ほとんどの児童が米づくり未経験だった。また、ご飯(米)が好きかという問に対して「好き」と答えた児童は72%だった。「おにぎりが好き。」「炊きたてのご飯がおいしい。」「祖父が育てた米が美味しい。」等という理由があった。

5年生が、米づくりを通して米づくりの大変さや米農家さんの思いを学び、感謝の心を持っていただく子供になることを目指して取り組んできた。また、米づくりを通して学んだことを地域へ発信することの大切さに気付かせたいと思い、『学校田での米づくりの活動』『米づくりについての情報発信』の2つの取組を行った。

### 3 取組の実際

#### (1) 学校田での米づくり活動

5年生が米づくりについてしっかり学べるよう、地域の米農家である塚田さんに米づくりのご指導を毎年お願いしている。塚田さんは無農薬・無肥料の自然栽培米づくりを行っておられ、米づくりを通して「食は『いのち』であり、食べることは生きること」と最初に教えて下さった。「お米の赤ちゃんをみんなで大切に育てていくことで、立派なお米になること」「自分の命も周りの命も大切にすることを学ぶことができる米づくりをしたい」という塚田さんの思いを聞き、「米の赤ちゃんのときから収穫まで一生懸命取り組みたい。」「美味しいお米を作りたい。」「たくさん収穫できるようにみんなと協力していきたい。」と意欲を高めていった。

#### ア 種子消毒

種子消毒とは、お湯と食酢で粃を処理し、病気の予防をする方法である。実際に児童が体験することで、自分たちがお米の赤ちゃんを育てている意識をもつことができた。

また、米づくりの手順を学び、これからの過程を楽しみにする児童も多かった。



温度管理しながらの種子消毒

## イ 種まき

5月17日に種まきを行った。塚田さんとJAの方々  
が来られ、種まきの仕方を説明してくださった。種子消  
毒した粃をポットに丁寧に入れ、一つの穴に3粒ずつ種  
粃を入れていった。「お米の赤ちゃんだから、やさしく  
土をかぶせてあげましょう。」と子どもたちがどのよう  
にすればよいのかイメージしやすい言葉で教えて下さっ  
た。作業に苦戦する児童もいたが、互いに声を掛け合  
い、最後まで丁寧に取り組んでいた。



ポットに種をまく作業

## ウ 田起し

5月20日、6月5日に田起しを行った。学校田の土が硬くなっており、スコップ  
を使ってみんなで力を合わせて掘った。しかし、授業の時間では学校田すべてを掘り  
起こすことができなかったため、朝から数名の児童が進んで田起しを行っていた。用  
務員の先生も、耕耘機を使って学校田の田起しを手伝ってくださった。「みんなです  
ると楽しい。」「昼休みも田起ししてもいいですか。」と積極的に取り組む児童が増えて  
いった。

## エ 代かき

6月17日に代かきを行った。水が入った学校田の  
中を走り回り、土と水をかき混ぜた。ぬかるんだ学校  
田に入ることが初めてだったので、おそろおそろ田に  
入る児童も数名いたが、リレーや鬼ごっこをすること  
で、楽しく代かきをすることができた。最後に、トン  
ボできれいに学校田をならし、次回の田植えに備え  
た。



泥だらけになって頑張った代かき

## オ 田植え

6月19日に田植えを行った。塚田さんとJAの方  
々が田植えのコツを教えて下さり、自分たちが育てた苗  
を丁寧に植えていった。「この苗が米になるんだ。」「し  
っかり植えないと苗が倒れてしまうよ。」など、塚田さ  
んやJAの方々に助けをもらいながら植えることができ  
た。残った苗を意欲的に植える児童もいた。「全部植え  
ないともったいない！」と言いながら植えていた。



待ちに待った田植え

## カ 水の管理

田植え後は、みんなで水の管理と草取りを頑張った。学校  
田の水が無くならないよう、毎朝水を入れ、時には草を抜き、  
友達と協力して行った。用務員の先生がみんなが楽しく米づ  
くりができるよう「ししおどし」を作ってくださった。日本  
文化に触れながら米づくりができる環境にあることがとても  
ありがたい。長期休暇も友達と声を掛け合いながら水の管理  
を行ってくれた。



学校田名物：ししおどし



## キ 稲刈り

10月21日に稲刈りを行った。塚田さんとJAの方々から稲の刈り方を教えてもらい、立派に生長した稲を丁寧に刈ることができた。「機械を使わず、鎌で全部収穫するのは大変だ。昔の人は機械がなかったから大変だったね。」と話す児童もいた。また、「一緒に落ち穂を拾おう。」「一緒に稲を刈ろうか？」など、互いに声を掛け合いながら米を大事にする心・協力する心が育っているように思った。刈り取った稲を干すためにわらで結んでいったが、力一杯結ばないと稲が落ちてしまうので、苦戦する児童が多かった。たくさん収穫できて満足そうだった。



稲刈りに精を出す児童

## ク 脱穀

10月28日脱穀を行った。塚田さんの友達の中村さんが足踏み脱穀機を持ってきてくださった。足踏み脱穀機だけでなく、牛乳パックと割り箸を使って脱穀を行った。(植柳幼稚園の年長さんも一緒に。) 手作業は時間がかかり大変だったが、牛乳パックに穂が溜まる様子を見て、「こんなに取れたよ!」と友達と見せ合っていた。足踏み脱穀機を使った脱穀は、中村さんにコツを教えてもらいながら挑戦した。「たくさん収穫できて嬉しかった。」「手で取るより早いけどきれいに穂が取れなかったから難しい。」「機械が無い時代の米づくりは大変だったろう。」などの感想が多く聞かれた。



足踏み脱穀機での脱穀に挑戦

## ケ 実食

12月19日に収穫した米を使って調理実習を行った。学校田の米と野菜を使って「ごはんのみそ汁」を作った。みそ汁の材料の野菜は皮も葉もすべて使って料理した。お米はガラス釜で炊いたので、米が膨らんでいく様子を観察することができた。炊けたお米をおにぎりにして食べ、児童も喜んでいた。「米が炊ける様子を見ることができてよかった。」「みそ汁の具は殆ど捨てずに食べることができたのが驚いた。」「自分たちが育てたお米は最高!」「みんなと食べたり、作ったりするのも楽しい。」と、たくさんの学びがあった。



学校田の米を洗う児童

## コ 学校田の整備

来年の5年生のために田んぼの周りの柵の補強を行った。ひびが入っている柵は取り除き、水が漏れるところは柵を二重にした。来年度も美味しいお米がとれるよう、一生懸命作業し、立派な学校田ができた。



柵の補強を行う児童

## (2) 米づくりについての情報発信

米づくりで学んだことを、地域の方々や植柳小学校の他学年、先生方に伝えるためにいずかし集会（学習発表会）で発表した。低学年にも分かるよう、米づくりの様子を劇にした。米レンジャーが米づくりについて説明したり、米づくりの動きを入れたり、ダンスを入れたりした。米づくりって楽しそう！米を大事に食べよう！と見ている人が思えるような発表になった。塚田さんにも登場してもらい、米づくりの大変さや収穫の喜びなどを話していただいた。全校児童や職員、保護者、地域の方々が塚田さんの思いを知ることができたと思う。



米レンジャー参上！

## 4 成果と課題

### (1) 成果

令和6年度の米づくりに係るアンケート調査の結果から（5年生）

| 課題のあった項目          | 本校の割合<br>(4月) | 本校の割合<br>(3月) |
|-------------------|---------------|---------------|
| 米が好きである。          | 72.5%         | 82.5%         |
| 米づくりで食・命の大切さを学んだ。 |               | 92.5%         |
| 感謝の心を持って米を食べている。  | 77.5%         | 92.5%         |

米づくりに取り組んだ結果、米が好きになったという児童が4月当初から10%増えた。また、米づくりを通して食べることと命の大切さを学んだという児童が92%以上いた。「残さず食べよう。」「感謝して食べたい。」「野菜は捨てるのは殆どないのがすごい。家でも挑戦したい。」などの思いをもった児童もいる。感謝の心をもって米を食べていると答えた児童は、15%増え、92.5%に上った。「米づくりをして米農家さんの仕事が重要で大切だ。」「米農家さんってすごい。ぼくも米を作りたい。」「家でもご飯粒を残さず食べたい。」「家族にも米づくりの大変さを伝えて、大事に食べたい。」という感想があった。また、低学年の児童が「お米残さず食べています。」と教えてくれた。5年生の頑張り、塚田さんの思いが伝わっていることを感じた。

### (2) 課題

感謝の心を持っていただくことを意識する児童は増えたが、給食の残菜の量は減っていない。また、熊本県学力・学習状況調査における質問紙調査では、朝食を食べていない児童が20%おり、大きな課題である。

そこで、米づくりで学んだ「食べることは生きること。」を、全学年に伝え続ける必要性を感じている。

そのために、給食委員と共に残菜を減らすための取り組みを考え、給食を食べることができていることに感謝する心を育んでいきたい。さらに、朝食に関する本校の実態から、栄養教諭や養護教諭と連携を取り、給食集会や学級通信等で啓発を図る。そして、「いのち」である食をしっかり食べ、健やかに生きていくことの大切さに気付き行動する児童を育成していきたい。



## 心と身体を育てる学校給食の提供

～安全安心な給食づくりと学校給食を活用した食育の推進～

八代市中部学校給食センター 栄養教諭 木下 幸恵

### 1 はじめに

本市の学校給食は、7つの単独校調理場と6つの共同調理場で運営されている。その中の旧八代市内にある4つの共同調理場を公益財団法人八代市学校給食会が運営しており、八代市中部学校給食センターは、その1つである。昨年度末、築年数が古く衛生面に課題がある代陽小学校給食室が閉鎖され、代陽幼稚園・八代支援学校は麦島センターが調理を、代陽小学校を中部学校給食センターで調理することとなった。

八代市中部学校給食センターは、旧八代市中心部より北に位置し、校区には新八代駅、八代駅、熊本労災病院、日本製紙工場、大型スーパーがある。JRや国道3号線や高速道路が通り交通の便もよい。商業、工業、農業と様々な業種が盛んな地域である。

### 2 八代市中部学校給食センターの概要

開設 平成6年4月  
調理方式 ウエットシステムをドライ運用  
給食状況 米飯（委託）3回／週  
パン2回／週

|      |        |       |
|------|--------|-------|
| 供給食数 | 幼稚園1園  | 36食   |
|      | 小学校4校  | 1453食 |
|      | 中学校3校  | 1185食 |
|      | 給食センター | 36食   |
|      | 合計     | 2710食 |

配送車 3台

|      |             |     |
|------|-------------|-----|
| 職員構成 | 事務局長（場長）    | 1名  |
|      | 栄養教諭・学校栄養職員 | 2名  |
|      | 調理職員        | 24名 |
|      | 配送職員        | 6名  |
|      | 事務局職員       | 3名  |
|      | 合計          | 36名 |

一食単価 小学校306円 中学校358円 幼稚園271円



中部学校給食センター

### 3 取り組みの実際

#### （1）おいしいを届ける献立の工夫

##### ア 年間計画の作成

旧市内は、共通献立であることや献立原案の作成時期が早いため、年間計画が欠かせない。作成に当たっては、行事食、旬の食材や地場産物の活用、ふるさとくまさんデーの献立、年に2回実施している味の旅の実施について計画する。また、地場産物については、毎月の青果物査定会において納入業者・市場関係者と野菜の産地や、生育状況についても

情報交換を行い、献立作成に生かしている。

イ 栄養教諭等部会での取組

八代教育研究会 栄養教諭等部会は、年に8回開催されている。そのうち夏季休業中の研修会では調理実習を行い、テーマに合わせた新メニューの開発を行っている。

ウ 不足しがちな栄養の確保

成長期の園児、児童生徒にとって必要なカルシウムや鉄分といった栄養は不足がないように摂取したい栄養であるため充足を固めている。

【カルシウム】

毎日の飲用牛乳と合わせて、乳製品であるチーズやヨーグルトや小魚、大豆製品、青菜等使用を取り入れている。特に、6月の歯と口の健康週間においては、かむことを必要とする食材と合わせて、カルシウムを多く含む食材を取り入れて献立表でも紹介を行った。

【鉄分】

鉄分は、特に成長期や運動する児童生徒にとって不足しないように気を付けなければならない栄養である。レバーに多く含まれ体への吸収率も高いため、鶏レバーや、小さく刻んだ豚レバーチップなどを料理に合わせて取り入れている。

エ ブックメニューの実施

11月の読書週間に合わせて、ブックメニューの取り組みを予定している。絵本や漫画の中の料理や食材を再現して給食で提供することで、園児児童生徒が本に興味を持ったり、給食に関心を寄せたりすることを期待している。



(2) 学びを届ける配送校への食育推進

ア 調理の様子を届けるお便り

毎月、調理室の様子を届けるため紙媒体で配布している。給食がどのようにして作られているのか関心をもち、作ってくださる方々へ感謝の気持ちを持つ機会としている。

イ 給食と関連付けた指導資料の配布

地場産物等を使用する献立の日に合わせて、紙媒体資料とICTで活用できるデータ資料を配布した。6月の八代産とうもろこしを使用した際は、生産者に取材し、栽培の様子や生産者の思いを伝える内容とした。10月は、八代産のトマトを使用したトマトゼリーを使用する際に、トマトについての資料を配布した。

ウ 食育通信「いただきます」

毎月配送校の家庭へ向けたお便りを発行している。昨年度より、各学校に依頼し、学校安心メールでの配信を行っている。ふるさとくまさんデーや毎月のテーマを掲載し、家庭への啓発資料としている。



## エ 防災給食

非常食として購入していた救給根菜汁を「防災の日（9月1日）」に防災給食として提供した。提供の目的や方法、食べ方、返却方法などは、夏休み期間中に行った配送校との連携会議の中で伝えた。実施当日は、指導資料を各クラスで視聴してもらった。



## オ 食育体験

コロナ渦もあり、給食で使用するとうもろこしの皮むき体験が中断していたが、太田郷小学校の1年生を対象に本年度、数年ぶりに実施した。給食時には、他学年にも校内放送を使ってお知らせがあり、食の体験活動が少ない児童もいる中でとても有意義な活動となった。



## カ 職場体験の受け入れ

毎年、配送校から中学校職場体験の依頼があり、受け入れを行っている。働くことはもとより、調理の方々と交流し、自分たちの食べている給食がどのような環境の中で作られているのかを知り、給食への理解を深める機会となっている。



## キ 配送校との連携

配送校との連携を深めるために毎年、夏季休業中に給食センターで連携会議を行う。今年度は参加職員の体験活動として、手洗いの仕方、釜混ぜ、コンテナ移動の体験が行われた。その後、給食センターの一日の紹介やアレルギー対応、残食量の報告等が行われた。給食センターの現状を教職員へ伝え、さらに学校からの意見を聞くことができた。

## （3）安心を届ける安全な給食の提供

### ア 個人の健康管理

ミーティングは、給食づくりの打ち合わせの他、個人のけがや体調を全員で共有している。安全な給食づくりのためには作る側の日々の健康管理、検便検査を正しく把握し共有する。また、ノロウイルスによる食中毒対策では、教育委員会が作成したマニュアルに沿って迅速に対応している。

### イ 食材検査の実施

安全な給食づくりには、食材の安全性が欠かせない。毎年、学校給食で使用する食材の細菌検査が行われている。本年度は、夏休み明けの9月に加熱用食肉製品としてベーコン、肉類で鶏肉を行った。

ベーコン：大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌

鶏肉：病原性大腸菌O-157、サルモネラ菌、カンピロバクター

異常があった場合には、該当食材の納入業者に対して、検査結果を通知し、検出原因報告書の提出を求めている。

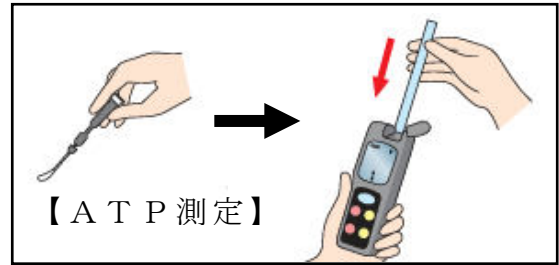
### ウ 細菌検査の実施



毎年、一般細菌検査(スタンプ式)とA T P測定による洗浄度検査を行っている。結果は、所内研修において全職員で共有し、結果がよい箇所については作業の見直しを行っている。



【一般細菌検査】



【A T P 測定】

#### エ アレルギー対応

アレルギー対応者は、現在60名を超えている。献立作成の段階から使用する食材の配慮が必要である。献立作成後は、八代市アレルギー対応食提供事業に沿って、書類の作成、学校へ書類発送、確認等を行ない、実施に向けて準備を行う。当日の調理や配送は、給食センターのマニュアルに沿って行っていく。本年度も本センターのマニュアルを厳重に見直し、所内研修において全員で確認を行った。

### 4 成果と課題

#### ○成果

- ・年間計画に沿って献立を作成することにより、見通しをもって計画的に行事食、旬の食材、地場産物の活用ができた。今後も各学校からの意見や残食も確認しながら献立を作成していきたい。
- ・栄養教諭等部会では、新メニューの開発はもちろん、テーマに沿った指導資料の作成ができています。色々なアイデアをいただくことができ、資料として活用できています。
- ・動画資料や紙媒体での資料を配布することにより、園児、児童生徒に食材や献立について啓発の機会となり食育を推進できた。また、少しずつ体験活動も進められた。

#### ●課題

- ・配送校での食育を推進するために、給食主任と連携し各学校の状況把握と必要な指導資料の提供等に努めていきたい。
- ・本給食センターはウェット方式の施設であるが、施設改善と調理員の意識でドライ運用を行い、少しずつ改善を行ってきた。さらに、衛生管理を高めるために施設改善への提案と共に調理員の衛生に対する意識も高められるように日々研鑽に努めていきたい。
- ・年々アレルギー対応者も増加している。安全に提供するために家庭・学校・給食センター・教育委員会との連携が欠かせない。

### 5 まとめ

今後も、園児・児童生徒が給食を通して八代を大好きになるような地場産物活用の推進や、将来の健康を考えた食事の学びになる給食の提供に努めていきたい。また、安全な給食の提供を第一に、心と身体を育てる給食を目指して、センター職員が一丸となって取り組みを進めていきたい。