

芽室町学校給食運営協議会委員名簿

【任期:令和4年6月1日～令和6年5月31日】

	所属等	氏 名	備 考
1	学 校 (校長会)	シオ タ ナオ ユキ 塩 田 直 之	芽室小学校校長
2	学 校 (教頭会)	シン マチ ヒロ ユキ 新 町 洋 行	芽室小学校教頭
3	学 校 (養護教諭)	シン ムラ カオリ 新 村 香 織	芽室小学校養護教諭
4	〃	アオ キ ユ ミ コ 青 木 由 美 子	芽室西小学校養護教諭
5	〃	イシ タ レイ ア 石 田 麗 有	上美生中学校養護教諭
6	関係団体	チ バ チ エ 江 千 葉 智 江	芽室小学校保護者
7	〃	ノ ハラ 野 原 めぐみ	芽室西小学校保護者
8	〃	ウキ タ ヒサ エ 恵 浮 田 久 恵	芽室南小学校保護者
9	〃	オク ムラ リ ユキ 奥 村 紀 之	上美生小・中学校保護者
10	〃	タムラ ダイスケ 輔 玉 村 大 輔	芽室中学校保護者
11	〃	ニシ ハラ エ リ 理 西 原 恵 理	芽室西中学校保護者
12	学識経験者	ソ ネ ヨ シ ッ グ 継 曾 根 義 継	芽室町学校薬剤師

敬称略

報告事項

(1) 令和5年度学校給食の実施状況について

ア 給食実施日数及び提供食数

	実施日数	提供食数	内訳				一日平均 提供食数
			小学校	中学校	試食	その他	
4月	15	21,595	14,428	6,932	0	235	1,439
5月	20	33,631	21,648	11,650	0	333	1,681
6月	22	35,030	21,516	13,109	5	400	1,592
7月	14	23,968	15,206	8,486	10	266	1,712
8月	10	17,159	10,869	6,090	15	185	1,715
9月	20	34,202	21,708	12,116	0	378	1,710
10月	21	34,034	21,728	11,951	0	355	1,620
11月	20	32,884	21,136	11,421	6	321	1,644
計	142	232,503	148,239	81,755	36	2,473	1,637

(11月分見込数)

【参考:前年度同時期 令和4年4月～11月実績】

計	142	235,720	147,278	85,932	10	2,500	1,660
---	-----	---------	---------	--------	----	-------	-------

イ めむろまるごと給食実施状況

月	献立	芽室産食材
5月	肉なべどん 牛乳 アスパラガスとコーンのクリーミーサラダ	牛肉 しいたけ ごぼう アスパラガス コーン
6月	ハヤシライス 牛乳 ルバーブのゼリーあえ	牛肉 ブロッコリー ルバーブ
7月	中華丼 牛乳 わかめスープ	豚肉 ブロッコリー 大根
9月	ぶた肉とコーンのスタミナライス 牛乳 野菜とじゃがいものスープ キャベツと枝豆のサラダ	豚肉 スイートコーン 玉ねぎ じゃがいも さやいんげん キャベツ 枝豆
10月	ホイコーローどん 牛乳 わかめスープ	豚肉 キャベツ 玉ねぎ にんじん
12月	麦入りごはん 牛乳 豆腐となめこのみそ汁 肉じゃが	牛肉 玉ねぎ にんじん じゃがいも さやいんげん
12月	肉そぼろ丼 牛乳 豆腐とごぼうのみそ汁 ゆりねのごまあえ	牛肉 豚肉 玉ねぎ にんじん 枝豆 ごぼう ゆりね

(2) 令和5年度学校給食施設衛生検査の実施について

ア 北海道十勝総合振興局(帯広保健所)による学校調理施設立ち入り監視検査

実施日 令和5年7月11日(火)

検査員 北海道十勝総合振興局保健環境部保健行政室
生活衛生課 大橋技術主幹

検査結果 別紙

イ 学校給食管理基準に基づく定期検査

実施日 令和5年6月7日(水)、令和5年10月4日(水)

検査員 芽室町学校給食運営協議会 曾根義継 委員(学校薬剤師)

検査結果 各項目良好の評価(A判定)

(3) 学校給食嗜好調査

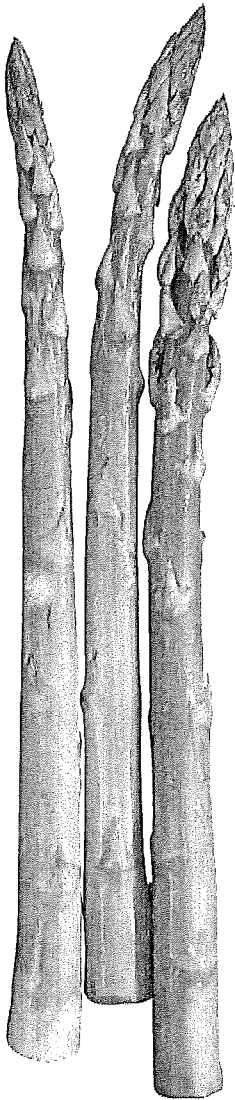
献立作成への参考を目的に小学校5年生と中学校2年生にアンケート調査を実施。

めむろまるごと給食 きゅうしょく

めむろ せいさん 芽室で生産された やさい 野菜や肉を た みんなで食べよう！

れいわ おん 令和5年
がつ にち 5月26日(金)
じっし 実施!

令和5年度 1回目



めむろさんしょくざい しょうかい 芽室産食材の紹介

~5月26日(金)の献立~

■ にく 肉なべどん



ぎゅうにく



しいたけ



こぼう

■ ぎゅうにゅう 牛乳

■ アスパラガスとコーンのクリーミーサラダ



アスパラガス



コーン

めむろのアスパラガス

めむろちよう せいさん 芽室町にはアスパラガスを生産している農家が27戸あります。

アスパラガスは ひる 昼と夜 よる の寒暖差 かんたんさ により あま 甘みが増す ま 野菜です。寒暖差が かんたんさ 大きい おお 芽室町の めむろちよう アスパラガスは あま とても甘く、とくちよう やわらかいのが特徴です。

アスパラガスの種類 しゅるい

アスパラガスは みどりいろ 緑色をした ほか グリーンアスパラガスの他に、はくしょく 白色の むらさきいろ ホワイトアスパラガス、むらさきいろ 紫色の はくしょく パープルアスパラガスなどがあります。

グリーンアスパラガス

ホワイトアスパラガス

パープルアスパラガス

せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

おいしいアスパラガスを そだ 育てるためには ねかぶ 根株を ねんかんそだ 3年間育てなくて

はいけません。そのため、なえ 苗を植えてから ねんご 3年後に しゅうかく 収穫ができる

きちょう 貴重な しょくざい 食材です。収穫時期は しゅうかくじき 5月上旬から

がつちゅうじゆん 6月中旬で いち 1日に あさ 朝と ゆがた 夕方 かいしゅうかく の2回 おこな 収穫を行います。

ね 根に ようぶん 養分を たくわ 蓄えさせるため しゅうかくご 収穫後はアスパラガス

を たくさん のばして ひかり 沢山の あ 光を浴びさせています。

アスパラガスは えいようか 栄養価も たか 高いので

しゅん ぜひ あじ 旬を味わってください。



3



アスパラガスの生産者 せいさんしゃ
池戸さん

めむろまるごと給食 きゅうしょく

めむろ せいさん やさい にく た
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

れいわ ねん
令和5年
がつ にち きん
6月9日(金)
じっし
実施！

令和5年度 2回目

めむろさんしょくざい しょうかい 芽室産食材の紹介

がつ にち きん こんだて
~6月9日(金)の献立~

■ハヤシライス



ぎゅうにく



ブロッコリー

■牛乳

ぎゅうにゅう

■ルバーブのゼリーあえ



ルバーブ

★こんだてのポイント★

ハヤシライスにはかくし味にりんご
とセロリを使用しています。また、
ルバーブのゼリーあえではルバーブの
ジャムを給食センターで手作りし、
豆乳ゼリーとあえて提供します。



ルバーブってどんな野菜？ やさい

フキのような見た目をしてしていますが、ルバーブはそばと同じタデ科の植物です。加熱すると短時間で溶けてしまうため、おもにジャムやおかし作りなどに使われています。ルバーブの軸の部分には食物せんいやカリウムが多く含まれていて、おなかの調子を整えたり、余分な水分を排出してくれる働きがあります。葉には毒性があるため食べることはできません。日本では北海道や長野県など涼しい地域で栽培されています。

食物せんい

カリウム

せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

今から30年前にアメリカのルバーブの生産者から苗を
もらい、ここ芽室町で生産を始めました。おいしいルバーブ
を作るため時間をかけて研究をしました。私が作るルバーブ
は鮮やかな赤い見た目と強い酸味があるのが特徴です。
たくさんの人においしいルバーブを食べてもらえたらと
思います。今が旬のルバーブをぜひ味わってください。

ルバーブの生産者 せいさんしゃ しまざき
嶋崎 さん



めむろまるごと給食

令和5年
7月7日(金)
実施!

芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう! 令和5年度 3回目

芽室産食材の紹介 ~7月7日(金)の献立~

中華丼



ぶたにく



ブロッコリー

牛乳

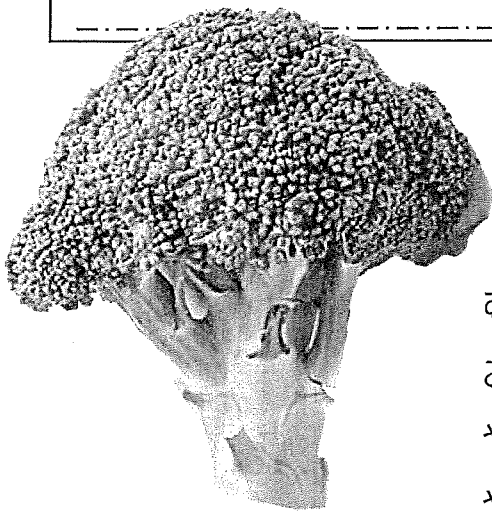
わかめスープ



だいこん

★こんだてのポイント★

いつもは中華丼にブロッコリーは入っていませんが、今の時期はブロッコリーが旬の時期なので、中華丼に入れました。ぜひ旬のブロッコリーを味わってください!



ブロッコリーの栄養について

ブロッコリーはビタミンやミネラル、食物せんいを多く含む野菜です。ビタミンCはレモン果汁の2倍以上含まれており野菜の中でもトップクラスです。また、夜間の視力回復やガン抑制効果の期待できるカロテン、貧血を予防する鉄や葉酸も多く含んでいます。

生産者さんからのメッセージ

今年のブロッコリーは順調に育っており、私の農場では7月上旬から10月下旬にかけて収穫を行う予定です。みなさんが食べているブロッコリーのつぼつぼとした部分は花らいといって、花のつぼみです。畑で収穫をしないで置いておくと黄色の花が咲きます。また、茎の部分を捨ててしまう人が多いですが、皮をむき短冊状に切り、茹でて食べたらとてもおいしいです。

ブロッコリーの生産者 寺町 さん



めむろまるごと給食 きゅうしょく

令和5年
9月8日(金)
じっし
実施!

めむろ せいさん 芽室で生産された やさい にく 野菜や肉を みんなで食べよう! 令和5年度 4回目

芽室産食材の紹介 ~9月8日(金)の献立~

にく ■ぶた肉とコーンのスタミナライス



ぶたにく



スイートコーン



たま 玉ねぎ

ぎゅうにゅう ■牛乳

やさい ■野菜とじゃがいものスープ



じゃがいも



さやいんげん

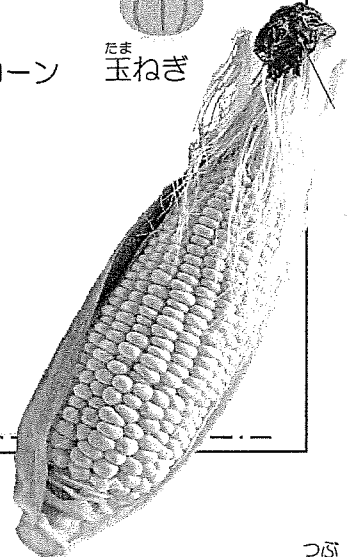
えだまめ ■キャベツと枝豆のサラダ



きゃべつ



えだまめ



スイートコーンの種類について

スイートコーンは大きく分けると 3 つの種類に分けることができます。すべての粒が濃い黄色の「ゴールデンコーン」、すべての粒が白色で皮が柔らかい「シルバーコーン」、黄色と白色の粒が混ざった「バイカラーコーン」に分けられます。

スイートコーンの栄養

スイートコーンは食物繊維が多いため、おなかの調子を整えてくれます。さらにアスパラギン酸によって疲れた体を回復してくれる効果もあるといわれています。コーンのルテインという色素成分は目の健康にも役立ちます。

生産者さんからのメッセージ

芽室町はスイートコーンの生産量が日本一の町です。スイートコーンには生食用と加工用があります。生食用は主にスーパーなどで販売され、加工用はコーンスープや冷凍食品などの原料として利用されています。

私たちは天候や自然条件に合わせ、愛情を込めて甘く・美味しいスイートコーンを生産しています。夏野菜の代表格!

スイートコーンを楽しんで食べてくれると嬉しいです!! スイートコーンの生産者 宮田さん





めむろまるごと給食

きゅうしよく

令和5年
10月6日(金)
実施!

めむろ せいさん 芽室で生産された やさい にく た 野菜や肉を みんなで食べよう!

令和5年度 5回目

芽室産食材の紹介

~10月6日(金)の献立~

■ホイコーローどん



ぶたにく



きゃべつ



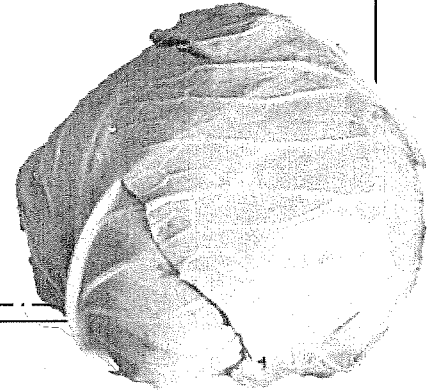
たまねぎ



にんじん

■牛乳

■わかめスープ



キャベツの特徴

春から初夏に収穫するキャベツは、「春キャベツ」といい、葉が柔らかいのが特徴のため、サラダなどに向いています。また、秋から冬に収穫するキャベツは「冬キャベツ」といい、葉が厚く巻きは固めなのが特徴のため、炒め物などに向いています。

芽室町で作られたキャベツは7~10月に収穫されています。

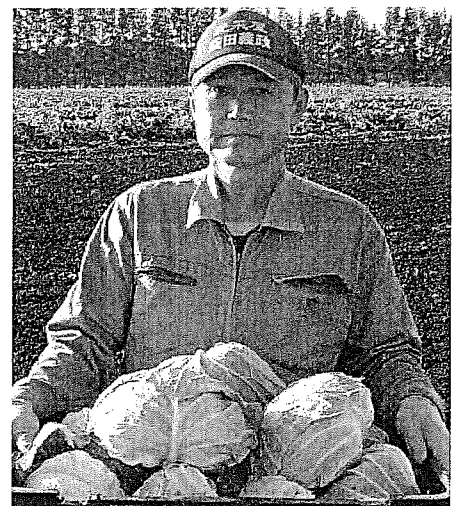
豆知識

シュークリームの「シュー」は「フランス語で、「キャベツ」という意味があります。焼き上がったシュークリームの皮の形が、野菜のキャベツに似ているというところからこのように名前が付けられたそうです。シュークリームとキャベツは意外な関係性があるんですよ。

生産者さんからのメッセージ

今から20年前に地元の直売所の生産者として、キャベツの栽培を始めました。営業期間中は毎日、朝と採りのみずみずしい状態のキャベツを収穫しています。

芽室町では地元の美味しい野菜が手軽に食べられるので、ぜひいろいろな野菜をたくさん食べて下さい。



キャベツの生産者 盛田 義政さん

12月のめむろまるごと給食について

11月17日のめむろまるごと給食は機械の故障により提供することができなかったため、12月1日にメニュー内容を変更して提供をします。「未来めむろうし」を使用して給食の人気メニュー「肉じゃが」を作ります。

めむろまるごと給食

令和5年

12月1日(金)と12月15日(金)

じっし
実施!

芽室で生産された野菜や肉をみんなで食べよう!

令和5年度 6回目

芽室産食材の紹介～12月1日(金)の献立～

■ 麦入りごはん

■ 牛乳

■ 豆腐となめこのみそ汁

■ 肉じゃが



芽室産の牛肉について

今回の給食で使用する「未来めむろうし」は、エサや育てる環境にこだわっています。安全でおいしい安心できる食品をみなさんの食卓へ届けたいという生産者の思いから誕生した、芽室町でしか育てられない牛です。

生産者さんからのメッセージ

めむろ牛を育てる目的のひとつに、「これからの未来を担う子どもたちには、確かなものを食べて育ってもらいたい」という想いがあります。皆さんの地域の芽室町で、特別な牛肉が作られていることを知っていただき、誇りに思ってもらえるよう一生懸命生産しています。

安心安全なエサを使っており、すっきりした脂で、皆さんに食べやすいと思ってもらえるような牛肉を目指して育てています!たくさん食べてくださいね!

未来めむろうしの種類

ホルスタイン(乳用種)... メスの牛は牛乳やチーズのもとになる生乳を作るための乳牛として育てられます。オスの牛はおいしいお肉になるように育てられます。柔らかい赤身で、ヘルシーなのが特徴です。

F1(交雑種)... ホルスタインのお母さんと黒毛和種のお父さんの間に生まれた品種です。お肉の中に脂(霜降り)が適度に入り、柔らかくジューシーなことが特徴です。



牛肉の生産者 柏葉 晴良さん



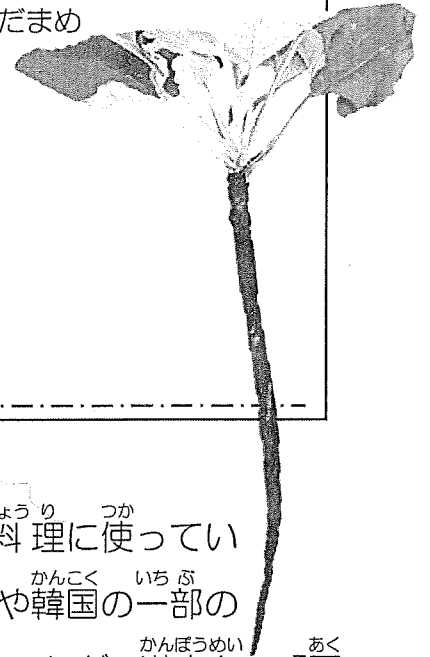
牛肉の生産者 大野 泰裕さん



めむろ せいさん 野菜や肉を みんなで食べよう！ 令和5年度 7回目

めむろさんしょくざい しょうかい
芽室産食材の紹介 ~12月15日(金)の献立~

- にく そぼろ 丼
ぎゅうにく ぶたにく たまねぎ にんじん えだまめ
- ぎゅうにゅう 牛乳
- とうふ とごぼうのみそ汁
ごぼう
- ゆりねのごまあえ
ゆりね にんじん



ごぼうについて

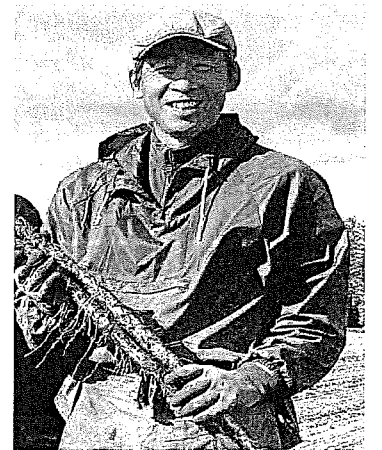
ごぼうは根の部分を食べています。日本ではごぼうをいろいろな料理に使っていますが、日本以外にごぼうの根の部分を利用している国は台湾や韓国の一部の国だけです。中国ではごぼうを薬用として古くから使用してきましたが、漢方名で「悪実」と呼ばれています。欧米ではごぼうの根を「バードック」と呼び、利尿や発汗作用のある薬用植物として利用されています。

ごぼうの栄養について

ごぼうは野菜の中でも特に食物繊維がたくさん含まれています。食物繊維にはおなかの調子を整えてくれる働きがあります。

生産者さんからのメッセージ

芽室町のごぼうの作付け面積は全国トップクラスです。
芽室町の畑は柔らかく栄養に富んだ土で作付けしています。ごぼうの香りや柔らかさは日本一の美味しさと思っています。ごぼうは食物繊維が豊富な野菜です。ごぼうを使って栄養士さんが考えてくれた給食を沢山食べて、美味しい芽室のごぼうを堪能してください。



ごぼうの生産者 鳥本 和宏さん

事 務 連 絡

令和5年(2023年)7月21日

各学校給食施設長 様

北海道十勝総合振興局保健環境部
保健行政室生活衛生課長

学校給食施設の点検結果について

先に実施しましたこのことについて、別添のとおり点検結果をお知らせします。

つきましては、指摘した事項に対応いただくとともに、引き続き適切な衛生管理の実施をお願いします。

技術主幹

TEL : 0155-27-8702

FAX : 0155-23-5467

学校給食施設衛生管理点検表

施設名：芽室町学校給食センター
 施設所在地：芽室町東7条南3丁目1番地

点検年月日	令和5年7月11日(火)	時 間	9:50~12:00
点検監視員	技術主幹 大橋克也		
対応者	側瀬センター長	中島栄養教諭	宇佐美栄養教諭

1 施設設備

番号	点検項目	結果	備考
1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	○	
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	○	
3-1	ねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、駆除は半年に1回以上（発生を確認したときにはその都度）実施していますか。	○	
3-2	巡回点検と駆除の記録が1年以上保管されていますか。	○	
4-1	施設の入出口及び窓は極力閉めておくとともに、ねずみや昆虫等の侵入を防止するための設備を整備していますか。	○	
4-2	施設及びその周囲の維持管理を適切に行い、ねずみや昆虫等の繁殖場所の排除に努めていますか。	○	
5	ねずみや昆虫等の発生はありませんか。	○	
6	食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	○	
7	各作業区域の入出口手前に手洗い設備、履き物の殺菌設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	○	
8	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	○	
9-1	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	○	
9-2	加熱調理食材、非加熱調理食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	○	
10	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	○	
11	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	○	
12	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	△	一部扉のない棚で保管
13-1	施設・設備は必要に応じて補修を行っていますか。	○	
13-2	施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1mまでの部分、手指の触れる場所は1日1回以上、天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄、消毒していますか。	△	床のみ実施（業者清掃は換気フード等。天井は行っていない）
13-3	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されていますか。	○	
14	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切に整備されていますか。	△	牛乳・パン保管室手洗いにアルコール無
15	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	○	
16	便所には専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	○	
17	便所は定期的に清掃及び消毒を行って衛生的に保っていますか。	○	

2 従事者等

番号	点検項目	結果	備考
1-1	作業開始前に健康調査、異常時の措置が適切に実施されていますか。	○	
1-2	定期的な健康診断、月1回以上の検便（EHECの検査を含む。）を受けていますか。	○	
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。	○	
3	作業場専用の履き物が使用されていますか。	○	
4	手洗いが適切な時期に適切な方法で行われていますか。	○	
5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。	○	
6	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入っていませんか。	○	
7	調理、点検に従事しないものが調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い、手指の消毒を行わせていますか。	○	
8	調理従事者等が当該施設で調理された食品を喫食していませんか。（食中毒が発生したときの原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合を除く。）	△	勤務日以外の体調確認、2回/月の検便実施

3 原材料の取扱い等

番号	点検項目	結果	備考
1-1	原材料について、品名、仕入れ元の名称、所在地、生産者の名称及び所在地、ロット確認可能な情報、仕入れ年月日を記録されていますか。	○	
1-2	検査結果は1年間保管されていますか。	○	
1-3	原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果が最近1ヶ月以内に確認されていますか。	△	
1-4	加熱せず喫食する食品については、製造加工業者の衛生管理体制について保健所の監視票、事業者の自主管理点検表等により確認するとともに、従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているか確認していますか。	△	一部食材(牛乳、めんなど)年1回監視票等提出有
1-5	検査結果は1年間保管されていますか。	△	
2-1	原材料の納入に際して調理従事者等が立ち会っていますか。	○	
2-2	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検が行われていますか。	○	
3	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量が調理当日に仕入れられていますか。	△	一部の野菜は前日仕入れ、下洗浄まで実施(月曜日は当日)。本洗浄は当日実施
4-1	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	○	
4-2	原材料の搬入時の時刻及び温度(室温、冷凍・冷蔵設備内)の記録がされていますか。	△	時刻、室温の記録有。冷凍・冷蔵設備の温度は8:00、16:00の1日2回)
5	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	○	
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないように、下処理が確実に実施されていますか。	○	
7-1	冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか。	○	
7-2	非加熱で提供される食品は下処理後速やかに調理に移行させていますか。	○	
8	原材料が配送用包装のまま調理場に持ち込まれていませんか。	△	米は外袋のまま持ち込み(清拭している)

4 調理器具、容器等

番号	点検項目	結果	備考
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意され、混同しないように使用されていますか。	○	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	○	
3	調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌され、乾燥されていますか。	○	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後に(使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように)行われていますか。	○	
5	調理機械は最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒され、乾燥されていますか。	○	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	△	扉のない棚に保管

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

番号	点検項目	結果	備考
1-1	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることが、毎日検査されていますか。(始業前及び調理作業後)	○	
1-2	検査結果は記録されていますか。(始業前及び調理作業後)	○	
2-1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行い、飲用適を確認していますか。(水道事業により供給される水以外の水を使用する施設のみ)	-	
2-2	検査結果は1年間保管されていますか。(同上)	-	
3-1	貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃されていますか。(貯水槽設置施設のみ)	○	
3-2	清掃した証明書は1年間保管されていますか。(同上)	○	

6 調理等

番号	点検項目	結果	備考
1	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(殺菌)が実施されていますか。	-	
2-1	加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上)等)加熱されていますか。	○	
2-2	必要な温度及び時間の記録がされていますか。	○	
3	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて)行われていますか。	○	
4	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	○	

5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにされていますか。	○	
6-1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	○	
6-2	冷却開始時刻、冷却終了時刻の記録がされていますか。	○	
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染が防止されていますか。	○	
8-1	調理後の食品は30分以内に提供できるものについては調理終了時刻を記録していますか。	-	
8-2	調理終了後提供まで30分を越える場合には適切な温度管理が行われ、必要な記録（食缶への移し替え時刻、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度、保冷設備からの搬出時刻）がされていますか。	○	
9-1	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理が行われ、必要な時刻及び温度の記録がされていますか。（配送過程がある場合のみ）	○	
9-2	共同調理場等で調理された食品を受け入れ、提供する施設で、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存していますか。（温かい状態で提供される食品以外の食品のみ）	-	
9-3	必要な時刻及び温度の記録がされていますか。	○	
10	調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにされていますか。	△	遠距離校の配送に時間がかかる

7 廃棄物の取扱い

番号	点検項目	結果	備考
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理されるとともに、作業終了後は速やかに清掃され、衛生上支障のないように保持されていますか。	○	
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	○	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	○	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど管理されていますか。	○	

8 検食の保存

番号	点検項目	結果	備考
1	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れられ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	○	

9 衛生管理体制

番号	点検項目	結果	備考
1	施設の運営管理責任者は、施設の衛生管理に関する責任者を指名するとともに、食材の購入、衛生に関する点検、調理従事者等職員の健康管理、異常時の必要な措置を行っていますか。	○	
2	施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成が行われていますか。	○	
3	献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、作業動線、作業分担、調理後喫食までの時間に留意していますか。	○	
4	施設の衛生管理全般について専門知識を有する者に、従事者の健康管理について産業医等から、定期的な指導、助言を受けていますか。	○	
5	高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織体制を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っていますか。	-	
6	従業員あるいは利用者において下痢、嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定期的に有症状者数を調査、監視していますか。	○	

【上記点検項目以外の指摘事項】

- ・当該施設について、食品衛生法に基づく営業の届出を行うこと。
- ・衛生管理計画を大量調理施設衛生管理マニュアル及び学校給食衛生管理基準としているが、実際の作業内容と異なるところがある。内容を補完する計画・マニュアルを作成すること。
- ・移し替えた洗浄剤・消毒剤の容器に表示を行なうこと。
- ・前室の手洗い設備の給水口と受槽が離れているため、使用時に水が跳ねやすい。給水口を受槽近くに延長するなど対策を講じること。
- ・搬出準備室に不要物が保管されている。整理整頓を進めていくこと。

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 令和 5 年 6 月 7 日 (水)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,713 人

給食調理室 面積 1,470 m²

曾根美穂

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和



建物の位置・使用区分	1 位置 ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。 2 広さ 食数に適した十分な広さか。 3 使用区分 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input checked="" type="checkbox"/> 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input checked="" type="checkbox"/> 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input checked="" type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input checked="" type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。 </div>	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
建物の構造	■ 4 床 ア 床をぬらさないで使用しているか。 <small>(ドラッグストア、ドラッグ運用)</small> 5 排水溝 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 6 便所 ア 給食従事者の専用便所はあるか イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
建物の周囲の状況	7 排水 ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 8 清潔 周囲は清掃しやすいか。 9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	10 日常点検 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 不良、改造、修理を要するもの

- 4 ア 床をぬらさないで使用しているか。
 A : 床をぬらさず使用している (調理中、洗浄中いずれも)
 B : 床がぬれている (洗浄作業中のみ)
 C : 床がぬれている (調理中)

特に指導した事項
 直ちに改造、修理を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 2 票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 5 年 6 月 7 日 (水)
 学校(調理場)名 芽室町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師 曾根 美建
 給食対象人員 1,713 人

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和

調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	A・B・C
	6	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	9	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後 2 時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	A・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防そ・防虫	37	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	38	月 1 回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40	床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	43	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 5 年 6 月 7 日 (水)
 学校(調理場)名 芽室町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師 曾根 義雄
 給食対象人員 1,713 人

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和

検収 ・ 保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
検食 ・ 保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実にに行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実にに行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	18 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理課程の定期検査票

検査年月日 令和 5 年 6 月 7 日 (水)
 学校(調理場)名 芽室町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 4 名, 調理員 15 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師 曾根 義雄
 給食対象人員 1,713 人

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものは、 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものは、 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したものは、	B・C B・C B・C B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したものは、 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	C B・C B・C B・C B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	B・C B・C B・C
調理過程	13 前日調理は行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	C B・C B・C B・C B・C B・C B・C B・C B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けられているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	B・C B・C B・C B・C B・C B・C B・C B・C B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	B・C B・C B・C B・C B・C B・C B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	B・C B・C B・C B・C B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 バンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	B・C B・C B・C B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	B・C
日常点検	48 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	B・C

評価の基準 A: 良好なもの、B: 普通、C: 改善を要するもの

4, 5 献立委員会、食品選定委員会の設置について

A: 委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用して組織として設置している。)

B: 既存の委員会を活用しているが、組織としては設置していない C: A又はBに該当せず、委員会を設置していない

13 前日調理は行っていないか ※野菜の下処理も含む

A: 前日調理は行っていない C: 前日調理を行っている

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 5 年 6 月 7 日 (水)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,713 人

曾根義建

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和

衛生状態	<p>1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。</p> <p>2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。</p> <p>3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。</p>	<p>A · B · C</p> <p>A · B · C</p> <p>A · B · C</p>
健康状態	<p>4 定期的に健康診断が行われているか。</p> <p>5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。</p> <p>6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。</p> <p>7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。</p> <p>8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。</p> <p>9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。</p>	<p>A · B · C</p> <p>A · B · C</p> <p>A · B · C</p> <p>A · B · C</p> <p>A · B · C</p> <p>A · B · C</p>
日常点検	<p>10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。</p>	<p>A · B · C</p>

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 令和 5 年 6 月 7 日 (水)

学校(調理場)名 芽室町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名

定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師

給食対象人員 1,713 人

曾根義雄

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	(A) B C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	(A) B C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	(A) B C
	■ 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	(A) C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	(A) B C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	(A) B C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	(A) B C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	(A) B C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	(A) B C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	(A) B C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

■ 4 学校保健委員会等の設置について

A : 委員会を設置している (保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C : 委員会を設置していない

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 5 年 10 月 4 日 (水)
 学校(調理場)名 芽室町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師 曾根美穂
 給食対象人員 1,713 人

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和

調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	(A)・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	(A)・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	(A)・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	(A)・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	(A)・B・C
	6	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	(A)・B・C
	7	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	(A)・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	(A)・B・C
	9	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	(A)・B・C
	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	(A)・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	(A)・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	(A)・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	(A)・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	(A)・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	(A)・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	(A)・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	(A)・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	(A)・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	(A)・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	(A)・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	(A)・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	(A)・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	(A)・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	(A)・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	(A)・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	(A)・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	(A)・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	(A)・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	(A)・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	(A)・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	(A)・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	(A)・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	(A)・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	(A)・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	(A)・B・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	(A)・B・C
防そ・防虫	37	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	(A)・B・C
	38	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	(A)・B・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	(A)・B・C
	40	床に破損箇所はないか。	(A)・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	(A)・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	(A)・B・C
日常点検	43	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 5 年 10 月 4 日 (水)
 学校(調理場)名 芽室町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師 曾根義雄
 給食対象人員 1,713 人

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和



検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実にに行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実にに行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	18 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 5 年 10 月 4 日 (水)
 学校(調理場)名 芽室町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 4 名、調理員 15 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 芽室町学校薬剤師 曾根美穂
 給食対象人員 1,713 人

芽室町学校給食センター長 側瀬 美和

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

学校給食の残食調査結果について

教育推進課給食係

1 概要

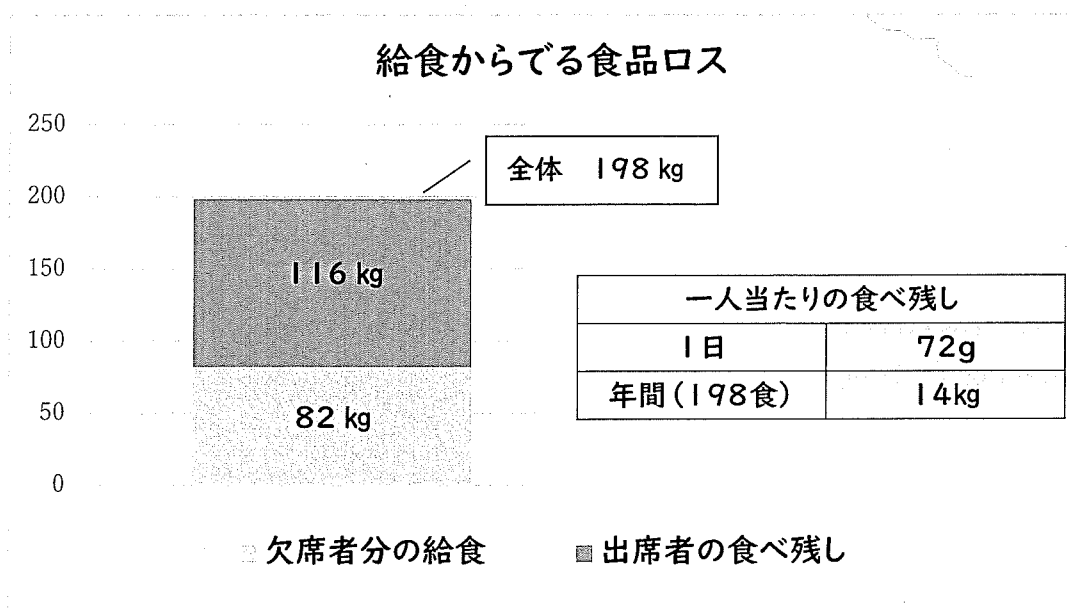
給食の残食率(※)を把握し、摂取栄養量についての評価や食品ロスの状況等を把握するため昨年度は中学校を対象に、今年度は小学校を対象に残食調査を実施しました。

(※)「残食率」は欠席率を加味したうえで算出した給食のうち残された給食の割合

2 結果

(1) 全体の結果

給食の残食量を推計したところ、1日あたり約198kgの食べ残しがあることがわかりました。当日の欠席者分の給食を除くと、食べ残しは約116kgであり、一人あたりの1日の食べ残しは約72g、1年間で約14kgの食べ残しをしているということになります。



(2) 残食率の高い献立について

- ・汁物の献立は残食率が高い傾向にあり、中学校では残食率が40%を超える学級がありました。
- ・魚を使用した主菜は肉を使用した主菜に比べ残食率が高い傾向にありました。
- ・小学校の低学年は全体的に残食率が高い傾向にありました。

3 今後について

動画、配布物等を活用し食育を行う予定です。内容については、調査の結果や食品ロスについて、残食の多い献立にはどんな栄養が入っているのかなど、子どもたちが身近に食品ロスの問題や自身の健康について考えることのできる内容とします。