

令和7年度食品衛生講習会を開催しました!

- 実施日 令和7年8月5日(火)
- 目的 給食に関する安全・安心の再確認や衛生管理意識の向上を図るとともに、本市の学校給食の現状についての理解を図る。
- 講師 北九州市保健所東部生活衛生課広域食品指導係 永井 美映 氏
北九州市教育委員会学校保健課指導主事 前田 としえ 氏
- 参加者 給食物資納入業者約60業者
- 講義内容から

□ 永井氏の講義内容から

◇ 食中毒、異物混入の予防策

- ・ 菌をつけない～手洗い、手袋の着用
→ タオルの共用はしない
- ・ 菌をふやさない～温度管理、器具の衛生管理
→ 器具をよく乾燥させる
- ・ 菌をやっつける～加熱調理、薬剤による殺菌
→ 漂白剤の作り置きはしない
- ・ 菌を持ち込まない～健康チェック、身だしなみ、持込物の制限
→ 作業着はなるべくポケットのないものを
→ 鉛筆は芯が折れる可能性があるので×
- ・ 5S活動～整理・整頓・清掃・清潔・習慣、しつけ

◇ 学校給食施設の食中毒の特徴

- ・ 喫食者は小学生であることから重症化リスクが高い
- ・ 話題性があることから社会的な影響が大きい→食中毒対策がより重要

□ 前田氏の講義内容から

◇ 学校給食ができるまで

- ・ 献立作成→食材調達→調理→喫食という流れがスムーズにいくことが大事
- ・ 献立作成～栄養バランスのとれたおいしくて体によい食事を目指している。
- ・ 学校給食の量～ 小学校中学年を1として、低学年は0.8倍、高学年は1.2倍、中学生は1.4倍の量になっている。
- ・ 中学校給食～小学校の給食をベースに増量または、一品追加
- ・ パンとごはんの回数～ 小学校 パン 週2回、ごはん 週3回
中学校 パン 週1回、ごはん 週4回
- ・ ごはん～北九州市内産の「ゆめつくし」、「元気つくし」を使用
- ・ 野菜～地場産の野菜を積極的に使用



◇ 「おいしい給食大作戦」について

- ・ スチームコンベクションオーブンの設置
→ 小学校でも焼き物、蒸し物料理が提供可能
- ・ 学校給食応援団のご協力による献立
→ シェフの北キュー三ツ星献立
→ 大学コラボ献立
- ・ 他にも多彩な献立→ レシピコンクール献立、食育の日献立、日本全国味めぐり献立、ワールドツアー2025 献立、行事食献立、お楽しみ献立、野菜の日献立、カミカミ献立