

【別添 4】

沖縄市立学校給食センター
第 3 調理場調理等業務委託

— 資 料 集 —

令和 7 年 10 月

沖縄市教育委員会

学校給食センター

沖縄市立学校給食センター第3調理場 備品関係一覧

資料1

	品 名	単 位	規 格	備 考
1	冷蔵庫・冷凍庫（各種）	1 台	パススルー冷蔵庫ホシザキ電機(株)HR-120CZ	下処理室
2	冷蔵庫・冷凍庫（各種）	1 台	パススルー冷蔵庫ホシザキ電気(株)HR-63CZ	下処理室
3	冷蔵庫・冷凍庫（各種）	2 台	検食用冷凍庫 ホシザキ電機(株)HF-75LZT	検収室、調理室
4	冷蔵庫・冷凍庫（各種）	1 台	冷凍冷蔵庫 ホシザキ電機(株)HRF-90LZT	食物アレルギー専用調理室
5	冷蔵庫・冷凍庫（各種）	2 台	パススルー真空冷却機 CH-150RKW	和物調理室（文科補助）
6	野菜調理器（皮むき機、野菜切機含む）	2 台	球根皮剥機（株）中西製作所 NKP-20T	検収室
7	配膳車・配膳台（各種コンテナ含む）	38 台	食器コンテナ 1500×800×H1600	コンテナプール、厨房室（文部補助事業物件）
8	配膳車・配膳台（各種コンテナ含む）	2 台	食器コンテナ 1500×800×H1600	防衛補助
9	コンテナ	1 台	食器コンテナ(消毒機仕様) 1500*800*1600	
10	コンテナ	3 台	食缶用コンテナ 1500*800*1600	
11	電動缶切機（固定・移動式各種）	2 台	電動缶切機 インダ厨機（株）1000型	仕分室、和え物室
12	電磁調理器（各種）	3 台	IHコンロユニット パナソニック	食物アレルギー専用調理室
13	電磁調理器（各種）	1 台	電子レンジ パナソニック NE-710GP	食物アレルギー専用調理室
14	2段ラック（流し付き）	1 台	2段式 1800×750×1050	肉魚室
15	貯油タンク	1 台	新油・廃油タンク ST1000XN+ST1000X0	油庫
16	替刃	1 枚	サイノ目切機DC-80用15mmプレート	平刃／立刃セット
17	洗米機（各種）	1 台	自動洗米機（株）中西製作所 DS-307L	下処理室
18	水切台	3 台	水切台 750×800×H600	下処理室
19	水切台	15 台	水切移動台 1300×650×H850	
20	水切台	6 台	水切付移動台 1500×750×H850	洗浄室、下処理室、フライヤー 各2台
21	厨房用置台（パンラック等各種）	4 台	真空冷却機用カート 870×650×H1500	調理室
22	厨房用置台（パンラック等各種）	6 台	ラックインカート コメットカトウCSV-E40用	調理室、揚物調理室
23	厨房用置台（パンラック等各種）	2 台	シェルフ 1518×613×H1892 移動式	食品庫
24	厨房用置台（パンラック等各種）	3 台	パンラック 1200×500×H1500 移動式	検収室2台、器具洗浄1台
25	厨房用置台（パンラック等各種）	2 台	パンラック 1200×450×H1500 移動式	検収室2台
26	厨房用置台（パンラック等各種）	5 台	パンラック 1800×650×H1500 固定式	冷凍冷蔵庫、肉魚室、検収室
27	厨房用受台（各種）	1 台	クリーンテーブル 1500×700×H820	洗浄室
28	厨房用受台（各種）	1 台	受渡カウンター 1200×650×H850	洗浄室
29	厨房用受台（各種）	4 台	受渡カウンター 1875×850×H650	検収室、下処理室
30	厨房用作業台（各種）	1 台	作業台 328×650×H850	食物アレルギー専用調理室
31	厨房用作業台（各種）	1 台	作業台 1200×600×H850	下処理室
32	厨房用作業台（各種）	2 台	作業台 1200×750×H850	下処理室、器具洗浄室
33	厨房用作業台（各種）	1 台	作業台 900×600×H850	食物アレルギー専用調理室
34	厨房用作業台（各種）	2 台	作業台 1500×750×H850	仕分室
35	厨房用作業台（各種）	1 台	作業台 1500×900×H850	コンテナプール
36	厨房用移動台	1 台	移動台 台秤用 750×450×H500	検収室
37	厨房用移動台	1 台	移動台フードカッター用 900×750×H530	下処理室
38	厨房用移動台	3 台	移動台スライサー用 900×750×H650	調理室
39	厨房用移動台	4 台	移動台 1000×620×H850	調理室、和え物室、フライヤー室、洗浄室 各1台
40	厨房用移動台	2 台	移動作業台 1300×750×H800	調理室、洗浄室
41	厨房用移動台	10 台	異動配缶台 1800×750×H600	調理室9台、検収室1台
42	厨房用移動台	2 台	二段式移動台 1200×600×H1100	調理場、肉魚室
43	厨房用移動台	4 台	二段式移動台 1500×600×H1100	調理室3台、フライヤー1台
44	厨房用移動台	2 台	運搬車 950×700×H650	検収室
45	厨房用移動台	2 台	運搬車 1100×650×H900	検収室
46	厨房用移動台	1 台	職員用給食カート 1200×600×H800	前室、コンテナプール
47	厨房用移動台	8 台	スタッキングカート 875×700×H800	（検収室・下処理室）4台、調理場4台

	品 名	単 位	規 格	備 考
48	食器洗浄機	1 台	自動食器洗浄機 日本洗浄機(株)SD114EA6	洗浄室
49	蒸気回転釜	2 台	和え物釜 桐山工業 (株) AS1-50K	和物調理室
50	蒸気回転釜	13 台	桐山工業 (株) AS1-70K	調理室
51	消毒保管機・庫 (各種)	2 台	消毒保管機(株)中西製作所 MCSK-10-e	食物アレルギー専用調理室
52	消毒保管機・庫 (各種)	1 台	消毒保管機(株)中西製作所 MCWK-20-eT	和物調理室
53	消毒保管機・庫 (各種)	1 台	消毒保管機(株)中西製作所 MCWK-30-eT	検収室
54	消毒保管機・庫 (各種)	6 台	消毒保管機(株)中西製作所 MCWK-40-eT	肉魚下処理室・調理室
55	消毒保管機・庫 (各種)	3 台	消毒保管機(株)中西製作所 MCWK-60-e	調理室・器具洗浄室
56	消毒保管機・庫 (各種)	2 台	箸・スプーン消毒保管機(株)中西MCSK-30-e	コンテナプール
57	消毒保管機・庫 (各種)	1 台	プレート消毒保管機(株)中西 MCSK-10-eT	調理室
58	消毒保管機・庫 (各種)	2 台	包丁まな板消毒保管機(株)中西MCSK-5-e	検収室・食物アレルギー専用調理室
59	消毒保管機・庫 (各種)	1 台	包丁まな板消毒保管機(株)中西MCSK-10-e	下処理室
60	消毒保管機・庫 (各種)	1 台	カートイン食缶消毒保管機 CMC-120B-eT	揚物調理室 (文科補助)
61	消毒保管機・庫 (各種)	3 台	カートイン食缶消毒保管機 CMC-60B-eT	調理室 (文科補助)
62	消毒保管機・庫 (各種)	1 台	カートイン食缶消毒保管機 CMC-30B-eT	調理室 (文科補助)
63	消毒保管機・庫 (各種)	2 台	冷却機能付食缶消毒保管機 CFPK-20-2	和物調理室 (文科補助)
64	消毒保管機・庫 (各種)	25 台	天吊式コンテナ消毒保管機 TP-1D-e	コンテナプール (文科補助)
65	手指消毒器	1 台	多人数対応自動手指消毒機1460×600×H850	前室
66	手指消毒器	3 台	多人数対応自動手指消毒機2100×600×H850	前室
67	殺虫器	9 台	イカリ消毒 オプトクリン7 (OC-107)	
68	フライヤー (揚物機、各種)	1 台	連続フライヤー DESKC-63A-X	揚物調理室
69	フードミキサー (各種)	1 台	高速度ミキサー (株) 中西製作所 NDM-400	調理室
70	フードスライサー (各種)	2 台	マイコンスライサー(株)中西製作所 MSI-04	調理室
71	フードカッター (クッキングカッター等各種)	1 台	フードカッター 大道産業(株)OMF-500K	調理室
72	その他厨房機器類	1 台	回転釜下ネット受け台 φ320×H550mm (第3調理場)	
73	その他の調理機器類	1 台	替え刃 MSD-24用 2枚刃 2～20mm	厨房室 マイコンスライサー用
74	その他の調理機器類	1 台	替え刃 MSD-24用 6×6mm	厨房用 マイコンスライサー用
75	その他の調理機器類	1 台	替え刃 MSD-24用 6×15mm	厨房室 マイコンスライサー用
76	その他のシンク、台類、運搬箱類	2 台	ローラーコンベアー 1200×1000×H850	洗浄室
77	その他のシンク、台類、運搬箱類	4 台	ローラーコンベアー 2000×575×H850	洗浄室
78	その他のシンク、台類、運搬箱類	7 台	仕切り板 (株)中西製作所	食物アレルギー専用調理室 (洗剤庫に有り)
79	シンク (流し台・システムキッチン各種)	1 台	水切付二槽シンク 2260×750×H850	泥野菜洗浄
80	シンク (流し台・システムキッチン各種)	1 台	一槽シンク 750×750×H800	下処理室
81	シンク (流し台・システムキッチン各種)	1 台	二槽シンク 1500×600×H850	食物アレルギー専用調理室
82	シンク (流し台・システムキッチン各種)	1 台	二槽シンク 1500×750×H850	和物調理室
83	シンク (流し台・システムキッチン各種)	1 台	三層シンク 1800×600×H850	食物アレルギー専用調理室 (2層シンクに変更)
84	シンク (流し台・システムキッチン各種)	2 台	三層シンク 2100×750×H850	検収室・肉魚下処理室
85	シンク (流し台・システムキッチン各種)	2 台	三層シンク 2400×750×H850	器具洗浄室・揚物調理室
86	シンク (流し台・システムキッチン各種)	1 台	三層シンク 2400×900×H850	下処理室
87	シンク (流し台・システムキッチン各種)	1 台	三層ソイルドテーブル 2400×700×H820	洗浄室
88	シンク (流し台・システムキッチン各種)	3 台	四層シンク 3400×800×H850	下処理室
89	シンク (流し台・システムキッチン各種)	1 台	サイノ目シンク 2100×800×H650	調理室
90	シンク (流し台・システムキッチン各種)	2 台	スライサーシンク 2100×800×H650	調理室
91	シンク (流し台・システムキッチン各種)	4 台	モービルシンク 900×750×H850	洗浄室
92	サイノ目切機	1 台	サイノ目切機 (株) 中西製作所 TS-21	調理室
93	コンベクションオープン (各種)	3 台	スチコン コメットカトウ (株) CSV-E40	揚物調理室・調理室

	品 名	単 位	規 格	備 考
94	下駄箱（靴箱）	1 台	靴箱 W1120*D400*H2000	前室 1
95	下駄箱（靴箱）	1 台	靴箱 W1668*D400*H2000	前室 1
96	下駄箱（靴箱）	3 台	靴箱 W1120*D400*H1750	前室 2
97	ロッカー（各種）	2 台	*	更衣室
98	ロッカー（各種）	4 台	ロッカー8人用 W900×D515×H1790	
99	ロッカー（各種）	1 台	ロッカー2人用 W608×D515×H1790	
100	ロッカー（各種）	4 台	ロッカー1人用 W317×D515×H906	
101	ダストボックス（ダストコンテナ等）	1 台	1280×610×1045	
102	ダストボックス（ダストコンテナ等）	1 台	1280×510×915	
103	ダストボックス（ダストコンテナ等）	1 台	1280×610×915	
104	テレビ（モニターテレビ・液晶テレビ等）	2 台	地上デジタル対応テレビ KDL-32CX400	
105	台車（キャリーラック・カート等各種）	4 台	スノコ式 L型 1520×620×510	検収室
106	台車（キャリーラック・カート等各種）	2 台	肉運搬用 2段式 1200×600×800	厨房室
107	台車（キャリーラック・カート等各種）	2 台	ステンカイ立用 500Φ×700	厨房室
108	台車（キャリーラック・カート等各種）	2 台	水切りザル受用 1000×830×900	厨房室
109	給食運搬車	1 台	いすゞH19年型3トン 沖縄100す4662	防衛補助物件
110	給食運搬車	1 台	いすゞ SKG-NPR85AN 沖縄100せ2535	平成23年度 特定防衛施設周辺整備調整交付金
111	給食運搬車	1 台	いすゞ TKG-NPR85AN 沖縄100せ4830	H25年度 特定防衛施設周辺整備調整交付金
112	給食運搬車	1 台	いすゞTPG-NPR85AN 沖縄100せ6081	防衛補助
113	草刈機（除草機・刈払機）	1 台	日立 CG24ED	刈払機
114	洗濯機（各種）	2 台	縦型洗濯乾燥機 シャープES-TX830	
115	乾燥機	1 台	リンナイガス衣類乾燥機	
116	ドリル（ハンドドリル・電気ドリル等各種）	1 台	日立 振動ドリル DV16V	
117	ドライバードリル	1 台	日立 インパクトドライバー WH18DDL2	
118	台秤	1 台	田中 100Kg	検収室
119	台秤	1 台	デジタル IWB-150	検収室
120	台秤	1 台	デジタル式自動台秤 大和(株)DP-6700N-60	検収室
121	折りたたみ長机（テーブル・卓子含む）	14 脚	プラスYT-620D W1800×D600×H700	会議室
122	食卓	1 脚	木製 1830×920×335	休憩室
123	座卓（座机、和机）	3 脚	木製座卓 1200×700×330	休憩室
124	その他の台類	2 台	折りたたみイス用台車 コクヨ・CP-60	会議室
125	折りたたみ椅子（肘付き、台付き等各種）	63 脚	折りたたみイス コクヨ・CF-M1NN	会議室
126	パイプ椅子（肘付き含む）	30 脚	スタッキングチェア コクヨ・CK-S890N	会議室
127	掃除機	2 台	業務用掃除機 パナソニックMC-G5000P	
128	畳	37 畳	D種沖縄ビーグ	
129	ポリッシャー（床磨き器）	1 台	コンドル CP-14 高速レバー防滴タイプ	

沖縄市立学校給食センター第三調理場 器具関係一覧

No	器具名	個数	No	器具名	個数
1	包丁（大）	22	28	すくい網	5
2	包丁（ペティ）	13	29	2枚刃	3
3	まな板	20	30	サイの目刃	2
4	丸ざる	46	31	千切円盤	4
5	丸ざる（小）	1	32	短冊円盤	2
6	ピューラー(大)	7	33	パット	320
7	ピューラー(小)	15	34	中心温度計	6
8	角カゴ（大）	134	35	表面温度計	3
9	角カゴ（小）	17	36	電卓	3
10	肉用タライ	10	37	大皿	5800
11	ボール	125	38	小皿	5800
12	計量カップ	8	39	汁椀	5800
13	タライ	8	40	トレー	5800
14	調理バケツ	40	41	スプーン	6000
15	金ざる	5	42	ホーク	6000
16	ヘラ類	13	43	箸（膳）	6000
17	フライ-用網杓子	1	44	杓子	180
18	フライ-用トンガ	1	45	麺類杓子	180
19	フライ返し	4	46	トンガ	180
20	泡立器	5	47	オタマ	180
21	残留塩素測定器	2	48	シリコンへら	360
22	調理バサミ	14	49	シャモジ	200
23	電動缶切り	2	50	キッチンタイマー	5
24	寸胴	2	51	秤	15
25	ステンカイ	14	52	アレルギー調理一式	
26	杓子	24	53	清掃用具一式	
27	麺杓子	2	54	工具類一式	

業務分担区分

区分	業務内容	市	業者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	献立作成業務及び調理指導書作成	○	
	献立表・給食だより等作成及び配布	○	
	年間学校給食実施計画	○	
	給食食数管理業務	○	
	給食費管理業務	○	
	検食の実施、評価	○	
	仕様書、各様式確認	○	
調理業務管理	作業工程表、作業動線図の作成		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
	調理業務及び食物アレルギー対応調理業務		○
	調理業務指示書及び食物アレルギー調理業務指示書の作成	○	
配送・回収	配送車両へコンテナの積み降ろし		○
	配送・回収業務		○
	配送車両の洗浄、清掃、消毒等		○
	配送業務計画書の作成		○
	食缶、食器カゴの数量確認		○
残菜等の処理	残菜、塵芥処理委託業務	○	
	残菜、塵芥集積業務		○
食材管理	食材の選定、調達及び点検	○	
	食材の検収、記録簿の記入		○
	食材の保管、調味料等在庫管理の記入		○
	食材の保管、調味料等在庫管理の確認	○	
施設等管理	給食施設及び主要設備の設置、改修	○	
	給食施設及び主要設備の保守	○	
	給食施設及び主要設備の管理		○
	使用備品、物品等の管理		○
	給食施設及び備品、物品等の簡易修繕		○
業務管理	業務実施体制（調理業務等従事者報告書）の届出		○
	業務実施体制（調理業務等従事者報告書）の確認	○	
	緊急時の対応に関する指示	○	

衛生管理	衛生管理の遵守事項（マニュアル）の作成	○	
	食材の衛生管理		○
	保存食の管理（原材料及び調理済食品）		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○
	施設、設備（備品、調理器具、食器）の洗浄、消毒等		○
	学校給食日常点検票の記入		○
	学校給食日常点検票の確認	○	
	従事者個別健康観察記録票の記入		○
	従事者個別健康観察記録票の確認	○	
	従事者の調理服等清潔保持状況の確認		○
	健康診断実施及び結果の報告		○
	健康診断実施状況の確認	○	
	検便検査の実施及び報告		○
	検便検査結果の確認	○	
	水質検査の実施及び簡易専用水道の自主管理票の記入		○
	水質検査及び簡易専用水道の自主管理票の確認	○	
残量調査	残量調査記録簿の記入		○
調理場消耗品発注	調理場消耗品等の発注業務		○
研修	調理業務等従事者に対する研修		○
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

経費の負担区分

市	業者
・ 設備、調理機器の購入費 ・ 電気・ガス・上下水道費 ・ 食器、お箸等購入費 ・ 食缶、バット、食器カゴ等の購入費 ・ 設備の修繕費 ・ 食材料費 ・ 防鼠、害虫等の駆除費 ・ 施設の維持管理に要する経費 （空調設備保守点検） （電気設備保守点検） （調理場保守点検） （貯水槽洗浄） （グリストラップ清掃） （ボイラーメンテナンス） （消防用施設点検） （塵芥処理） （生ごみ回収及び処理） （警備業務） （その他、維持管理） ・ ボイラーの燃料及び複合清缶剤等購入費	・ 事業者の人件費及び法定福利費 ・ 事業者の保健衛生費 （健康診断、検便等） ・ 事業者の被服費 ・ 研修に関する経費 ・ 修繕費 （事業者側の過失による場合） ・ コンテナ取手、ネジ類等簡易修繕費 ・ 調理用消耗品の購入費 ・ 調理外消耗品の購入費 ・ 食器洗浄機用洗剤・消毒液・ボイラー用原塩等購入費 ・ 従事者の使用する雑貨等 ・ 通信機器費及び通信費 ・ 配送に必要な料金、公課費、自賠責保険料、維持費等 ・ その他事業者が業務を遂行する上で必要とする経費

受託者負担消耗品の例

調理従事者の被服等	調理服、ズボン、キャップ、ビニールエプロン（午前用、午後用）ドライエプロン（下処理用、調理用、果物用、配食用）ドライシューズ（下処理用、調理用、配送用）、雨靴（午前用、午後用）外履スリッパ等
簡易修繕	簡易修繕に必要な部品及び工具等
調理用消耗品	各種ビニール類、ザル類、オタマ類、ボール類、包丁、まな板、クッキングシート、ブルーラップ、ペーパータオル、手洗い用ブラシ、ニトリル手袋、ロング手袋、エンボス手袋、使い捨てビニールエプロン、マスク、フライ返し類、アレルギー食用容器、フライパン類等その他必要なもの
調理外消耗品	各種タワシ類、スカッチブライト、軍手、デッキブラシ、モップ、水切り類、ほうき、ちり取り、雑巾、タオル、バケツ、ホース、ワイヤーブラシ、グリス、残留塩素試薬、テプラテープ、電球、蛍光灯、殺虫剤、捕虫灯、粘着シートその他必要なもの
食器洗浄機用洗剤・消毒液・ボイラー用原塩	食器用洗剤、食器・食缶洗浄機用薬品、手洗い用石鹼、食器用漂白剤、消毒用薬品類（次亜塩素ナトリウム、アルコール）、洗濯用洗剤、原塩等その他必要なもの
従事者の使用する雑貨等	トイレットペーパー、救急薬品類、文房具類、その他業務を遂行するにあたって、事業者が必要とする消耗品については、事業者の負担とする。

夏季・冬季・春季休暇期間の作業内容

	備品名	作業内容
1	フライヤー	フライヤー全体・揚げ物室内の油など、汚れ除去し洗淨すること。(フライヤー上部 OMC 内部も洗淨する)
2	スチームコンベクション オーブン	スチコン本体、カート、ホテルパンの焦げ等を落とすこと。
3	ダクト	フィルターを取り外して、ダクト、エアコンフィルターの洗淨すること。
4	回転釜	回転釜の汚れ等を落とすこと。(カバーを外し洗淨) 可動部分の整備 (注油や歯車の劣化チェック)
5	食器洗淨機 食缶洗淨機 コンテナ洗淨機	外カバー、パイプ等を取り外して、ノズル等のスケール (石灰) を除去すること。洗淨機本体のスケール除去を行うこと。
6	各消毒保管庫	スケールや汚れ等を落とすこと。(上部にたまるほこり等、下部排水の溝等)
7	冷凍庫・冷蔵庫	冷凍庫・冷蔵庫の汚れや霜等を除去して、フィルターを洗淨すること。
8	食器類	食器類の黒ずみ等を落とすこと。
9	食缶・パット及びふた	食缶類の黒ずみ等を落とすこと。
10	オタマ類	オタマ類の汚れ等を落とすこと。
11	ザル等の器具類	ザル等器具の洗淨を行うこと。
12	コンテナ・調理台等	取手、キャスターその他整備を行うこと。
13	扇風機及び窓	洗淨、清掃すること。
14	グレーチング・側溝等	こびり付いた汚れ等を落とすこと。 機器の下などの普段洗淨のしにくい部分の汚れを落とすこと。
15	食品庫・倉庫・ボイラー室	洗淨、清掃、整理整頓すること。
16	コンテナ・食缶・パット・かご等	表示テープの張替えを行うこと。 コンテナのガード扉などの補修を行うこと。 かごの補修を行うこと。
17	草刈り等	草刈り等外回りの清掃を行うこと。(草刈り機等は受託者が準備すること)
18	施設修繕等	ペンキ塗り、網戸修繕、電球取替、水道の水漏れ等の補修、その他必要なもの。
19	給食開始前準備	施設、設備、備品等全体を洗淨して食器のセットを行い、備品の最終点検確認を行うこと。
20	その他	施設内外の衛生、美化

沖縄市給食センター調理作業マニュアル

(令和 7 年 8 月改正)

1 作業前準備

- (1) 毎朝、出勤時において「学校給食従事者個別健康観察記録票」に記入を行う。
- (2) 白衣、帽子、エプロン、マスク、靴は清潔なものを着用する。
- (3) 時計、指輪、ネックレス等の装飾品及び携帯電話等は着用・所持しない。
- (4) 爪は短く清潔にし、マニキュアはしない。
- (5) まつ毛のエクステはしない。
- (6) 手指に切り傷がある場合には、キズテープをした上で、ロング手袋を着用すること。
化膿性疾患の場合には直接調理業務には従事しない。
- (7) 本人又は家族に下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状がある場合には調理業務に従事しない。また、調理係長に報告し指示をうけること。
- (8) 調理室に入る前には、手洗い前に二人で確認しあい、全身を粘着テープにてふき取りを行うこと。
- (9) 衛生確認を毎朝ローテーションで読み上げて確認する。

2 手洗い

- (1) 調理場内に入る場合には、手指洗浄マニュアルに従い手指を 2 回洗浄し（爪ブラシを使用して丁寧にすること。以下同じ）、水分をきれいに拭き取り消毒を行うこと。
- (2) 下処理作業から調理室に入る場合には、手指の 2 回洗浄及び消毒を行うこと。
- (3) 調理作業ごとの移動又は配缶の場合も洗浄及び消毒を行うこと。手袋を使用していた場合は交換すること。
- (4) トイレに行った場合には、トイレ内で 1 回、トイレ内前室で 1 回、前室内で 2 回の 4 回手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) トイレに入る時には、更衣室で白衣、マスク、帽子は脱ぐこと。
- (6) 下処理場から調理場に入る場合は準備室にて専用靴に履き替える。また、マスクも変えること。
- (7) 手指の洗浄は、下処理担当は下処理室側の手洗いシンクを使用し、調理室に入る担当者は調理室側手洗いシンクを使用すること。

3 手袋の着用

- (1) 肉、魚、卵を扱う時は、担当者をきめ、場内を汚染させないように注意し、ロング手袋、使い捨てエプロンを着用すること。
- (2) 出来上がった食品は直接、素手で触らないこと。必ず手袋を着用すること。

- (3) 洗浄後の果物を取り扱うときは、手袋を着用すること。
- (4) 手袋の先端は破損しやすいので、注意して、使用前・使用中・使用後に確認すること。
※使用後は、破損がないかダブルチェックで確認すること。
- (5) 配缶時の配缶担当者は使い捨てニトリル手袋を着用すること。
- (6) きり傷等がある場合には、ロング手袋の上からニトリル手袋を着用すること。
- (7) 冷凍食品等の開封作業については手袋の着用を禁止する。
- (8) 手袋入れは毎日回収し、ダストロールに入れて、調味室で保管すること。(使用したダストロールはゴミ袋として使用すること)

4 検収作業

(1) 検収担当者

- ① 検収作業は正規職員で対応する。
- ② 作業開始時刻は午前 7 : 30 とする。
- ③ 検収担当者は、専用エプロン（オレンジ色）を着用すること。

(2) 検収作業方法

- ① 検収作業は検収作業台（下処理台車）のみで行うこと。
- ② 肉類の搬入の際には、専用台車、専用容器にて行うこと。
- ③ 肉、魚類の受け入れは、専用のドアを通り前室で受け取ること。
- ④ ダンボール等は、下処理室、調理室内には持ち込まないこと。やむを得ず搬入する場合には、前室において速やかに専用容器に移し替えること。また、予備品についてはビニールに包み保管すること。
- ⑤ 検収担当者は作業前に保存食記録簿に、冷蔵・冷凍庫及び保存食専用冷凍庫の温度を記入すること。
- ⑥ 検収量は 50g（凡そ卵 1 個分位）を採取し、食材ごとにビニールで密封し空気を入れずに保管すること。
- ⑦ 検収記録簿は、次の方法で行うこと。
 - ア 検収の記録簿は、品温、鮮度、表示、賞味期間、産地・メーカー、採取時間を記入すること。
 - イ 保存食の記録簿には、配食時間、温度、採取時間を記入すること。また、調理前、調理中の温度、湿度、冷蔵庫温度、冷凍庫温度、保存食専用冷凍庫の温度を記入すること。
 - ウ 乾物、調味料は、保存食を採取しなくても良い。
- ⑧ 割卵は 1 ヶ月保存すること。液卵は 2 週間保存すること。保存食の採取はロット別に採取すること。
- ⑨ 検収担当者は、納品書の数と商品の数が一致することを確認すること。

・原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、

点検を行い、その結果を記録すること。

- ・原材料は検収室にて、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、食肉類、魚介類は、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- ・下処理室にて洗浄しない原材料（豆腐、麺類など）については、なるべく調理場の台車を使用すること。
- ・冷凍冷蔵食品、真空パック食品類等については、専用台車を使用すること。
- ・生鮮食品業者からの受け取りについて
 - ① ビニールエプロン、手袋着用すること。（肉、魚、卵は、別々のビニールエプロン、ロング手袋を着用すること）
 - ② 専用台車と専用容器を使用すること。
 - ③ 生鮮食品業者には、2枚の袋にて搬入してもらい、受け取る際に外側の袋から取り出して受け取ること。
 - ④ 検収品は、すぐに専用冷凍庫に保管すること。
 - ⑤ 必ず手洗い消毒を忘れないこと。

（３）作業中の納品

栄養士が対応すること。

5 下処理

- （１）使用前・使用中・使用後の備品、器具類の点検を行うこと。異常がある場合には、直ちに調理係長に報告し、使用の有無を確認すること。
- （２）ピーラー作動中は蓋をすること。
- （３）野菜の洗浄作業は、泥野菜室、下処理室のみで行うこと。
- （４）下処理担当者は、下処理専用エプロン（オレンジ色）を着用すること。
- （５）ゴボウ及びカット野菜は、下処理室で洗浄すること。
- （６）下処理作業中の調理室側窓は、食材の受け渡し以外は閉じること。
- （７）下処理で使用する台車などは、下処理専用を使用すること。
- （８）下処理専用備品等及び器具類は調理室に持ち込まないこと。
- （９）搬入に使用した台車は速やかに検収室に戻すこと。
- （１０）下処理で使用するバスケットは下処理専用を使用すること。
- （１１）包丁、まな板等の器具類は、下処理専用を使用すること。
- （１２）下処理終了後の洗浄作業は、調理室側窓を閉めて行うこと。
- （１３）洗浄作業後は、シンク及び台車等は水切りワイパーで水を拭き取ること。
- （１４）検収室及び下処理室の洗浄終了後、調理室側カウンター窓は、調理作業が終わるまで閉めておく（ハエ等の侵入を防ぐため）。その後は、乾燥させる為に開けておく。この間、検収室側のドアの開閉は控えること。
- （１５）下処理室と調理室の受け渡しカウンターの窓は、毎日消毒すること。

- (16) バケツ、スカッチブライトは、下処理専用を使用すること。
- (17) 洗米機は使用後洗浄し、消毒用の漂白剤を入れノズルの運転洗浄すること。
- (18) 朝のミーティングで何から出すかの確認をすること。野菜処理の順序を確認し、ホワイトボードに順序を記入すること。また、下処理担当者は、前日に下処理用ボードに野菜洗浄作業の順序を書き写すこと。
- (19) 葉野菜の洗浄方法
 - ① 葉野菜を束ねている結束テープ等を外し、泥野菜室で流水で泥を落としてから下処理室に運ぶこと。
 - ② 4層シンクに4人体制で洗うこと。
 - ③ 少量ずつシンクに入れて泳がすように洗うこと。
 - ④ 流水洗浄を行うこと。
 - ⑤ 焦らずに目視確認を徹底すること。(視線を手元からそらさないこと。)

6 調理

(1) 釜前担当

- ① 調理作業開始前には回転釜、調理台、シンク等の備品類をアルコールで消毒し拭き取る。
- ② 備品、器具類の点検を行いチェックリストに記入すること。
- ③ ステンカイ等は、調理毎に使い分けること。(主品用、二品用のステンカイ入れに分け入れる)
- ④ ホースを使用したときは使用後直ちに元の場所に戻すこと。
- ⑤ 床面に野菜くずがこぼれたら箒でとる、水がこぼれたら水切り用の床ワイパーで水を切ること。その後手指の洗浄消毒を行うこと。
- ⑥ ビニール袋の開封作業は、調理室内では行わないこと。
- ⑦ ビニール類の取り扱いは丁寧に扱い、破片が混入しないようにすること。その際、切ったビニール袋などは、直ちにゴミ専用容器に捨てること。(調理台等の上には置かない)。切ったビニール袋は15時まで保管し異物報告がないことを確認し捨てること。
- ⑧ 肉や魚等を冷蔵庫から取り出す場合には、調理用エプロンを脱ぎビニールエプロンを着用すること。肉や魚等を取り扱った場合には、手指の洗浄、消毒を徹底すること。
- ⑨ 液卵を触る(攪拌)場合には、専用器具を使用し、ロング手袋の上からニトリル手袋をつけビニールエプロンを着用すること。専用バケツを使用すること。攪拌場所は、肉・魚室内でおこない、卵担当者が釜に入れるまでを行うこと。
- ⑩ 液卵を取り扱った場合には、手指の洗浄、消毒を徹底すること。
- ⑪ 各種ビンや調味料容器等は、調理室内には持ち込まないこと。バケツ又は、ボウルに移し替えること。
- ⑫ 灰汁等を処理するときは直接釜前側溝には流さず、専用バケツにとること。この場合には台車等にバケツを置いて使用すること。直接、床面には置かないこと。
取った灰汁は、洗浄室に持って行きグレーチングを開けて側溝に流すこと。その際

には洗浄担当者に声をかけること。

- ⑬ 肉などの入ったビニールから直接、釜に入れないこと。この場合、肉魚室で専用容器に移し変えて釜に入れること。
- ⑭ 食缶に配缶するときは、杓子やスコップなどで叩かないこと。
- ⑮ 釜などを洗浄するときは、水道等のノズル、調理用ホースも洗浄すること。
- ⑯ 消毒保管庫から食缶、パットを出すときは配缶直前に準備すること。
- ⑰ 野菜等の食材及び調味料の調合後は、落下菌防止のためにビニール等を掛けること。
- ⑱ 調理室内で使用する包丁、まな板等の器具類は調理室専用を使用すること。
- ⑲ 遊離残留塩素は、調理開始前と調理終了後に点検を行い、0.1mg/L 以上あることを確認し、外観、臭気、味について水質検査をし、記録すること。
- ⑳ 配缶前に食缶を準備する場合には、調理台、移動台車をキレイにアルコールで消毒し拭き取り、食缶を置くこと。
- ㉑ 配缶作業を行う場合は、手指の洗浄消毒を行い、ニトリル手袋を着用すること。
- ㉒ 乾物類を戻す場合には、虫などの異物混入を減らすため、流水で3回洗浄すること。
- ㉓ 調理室内のゴミについて
 - ア 調理室内のゴミなどを出すときは、配送終了後、調理室内のゴミを回収しギャベッジ室へ出すこと。
 - イ 調味料等のビン等の片づけは担当者が行うこと。
- ㉔ 配缶が終了するまで調理室内の洗浄作業は厳禁とする。
- ㉕ ボイルした物を取り出すときは、専用の台車を使用すること。
- ㉖ 豆腐は、冷凍庫に保管すること。
- ㉗ 仕上げ量については、食材の総量を確認し過不足のないようにすること。
- ㉘ 調理担当者は16:15までに作業工程表・作業動線図の記入を行うこと。
- ㉙ 冷蔵、冷凍庫の出入りの際には、取っ手部分をアルコール消毒すること。
- ㉚ 配缶作業をするときは、配缶用エプロンをする事。
- ㉛ インゲンなどの冷凍野菜類の解凍後の洗浄作業を行うときは、変色、穴あき等を確認して取り除くこと。スライサー担当者は裁断する際に目視確認をすること。
- ㉜ 調理担当者は、食材の入れ忘れを防止するためホワイトボードにチェックを入れること。その際に数量の確認を行うこと。
- ㉝ 調理室内では専用の台車を使用すること。他の部屋の台車を持ち込まないこと。
- ㉞ 豆腐の取り扱いについては、調理室内において切り、かごに移して釜に入れること（業者の使用した容器を釜前に持ち込まない）。
- ㉟ 肉類を炒めるときは、完全に火が通るまでステンカいは、ステンカイ置きカートに戻さないこと。
- ㊱ 調味料を調合する場所で卵の攪拌はしない。
- ㊲ スライサー担当者は、ひとカゴ毎にスライサーを止めて刃の点検を行うこと（ダブルチェックをすること）。
- ア 調理担当者は食材を釜に入れる前にスライサー担当者に点検の確認を行うこと。

イ スライサー担当者は裁断終了後に刃の点検及びねじ等の点検を行うこと。

(注意) スライサーの刃等の器具を着脱する際は、周辺に食材がないことを確認して行うこと。

ウ 洗浄担当者は、洗浄時に各種刃の点検を行うこと。

③⑧ 試食会等の給食を入れるコンテナには、張り紙などを行うこと。

③⑨ 試食会、欠食等の周知はホワイトボード、緊急告知板及びコンテナ等に表示すること。

④⑩ 毎朝の調理工程ミーティングは、主菜担当者が進行すること。切り方等の指示については各担当者で行うこと。

④⑪ 食材を入れる際にザルは、釜のふちで叩かないこと。

④⑫ アーサ、わかめは、戻す前に一旦ボウルに受けて、異物等の目視確認後水戻しを行う。取り出す際にも目視確認を徹底すること。

(2) 和え物

① 和え物室のシンク、台車、冷却機等の備品類はアルコールで消毒すること。

② ミキシングミキサーは、使用直前まで蓋を閉めて置くこと。

③ ミキサーのはねは、作業前にアルコール消毒すること。特にジョイント部分は念入りに消毒すること。

④ 冷却した食材の冷蔵庫保管時は、ビニールシートをかぶせること。使用した台車は必ず洗浄すること。

⑤ 和え物室では、専用のエプロン（ベージュ色）を着用すること。

⑥ かくはん、配缶作業を行う場合は、手指の洗浄消毒を行い、ロング手袋・ニトリル手袋を使用すること。

⑦ 配缶した和え物パットを保管する場合には、和え物室の冷蔵庫で行うこと。

⑧ 主食（食缶）配缶前の和え物室の洗浄は、ドアを閉めて行うこと。

⑨ 和え物室を使用しないときはエアコンをドライ運転に切り替えること。

⑩ 真空冷却機は 85 度以上を確認してスイッチを入れること。

⑪ 週一回は和え物室内冷蔵庫を洗浄すること。

⑫ ボイル毎の温度を確認し記録すること。

⑬ フルーツ缶は冷蔵庫で冷やすこと。

⑭ 和え物用パットの保管庫は作業開始時に冷蔵運転のスイッチを入れておくこと。

8 揚げ物・焼物

(1) フライヤー

① フライヤー、スチコン使用後は必ず、指定の洗剤で洗浄すること。床面は毎回洗浄すること。(スチコンも同じ)

② フライヤー使用後は、配缶が終わるまで洗浄作業はしないこと。揚げ物室内で使用する道具は他で洗わないこと。

③ フライヤー洗浄後は、十分に水気を切ること。

- ④ フライヤーへ油を注ぐときは、油が適量になるまで離れないこと。(入れすぎ防止のため)
- ⑤ フライヤー使用後は、電源を切ること。
- ⑥ カス取りなどは、取り付け後、試運転を行い確実に設置されていることを確認すること。
- ⑦ 数えてパットに入れるときは、中心温度 85℃、1 分を確認し、小学校高学年（幼、6 年生～1 年生）から数え入れること。スチコンも同じ。配送する距離の遠い学校順で入れること。
- ⑧ 揚げ物加工食品の予備は、最初に冷凍庫に入れて、分けておくこと。
- ⑨ 人手の掛かる献立については、当日のミーティングでローテーションに関わらず人員の割り振りを行うものとする。スチコンも同じ。
- ⑩ エプロンの使用について
 - ア フライヤーに食材を入れる係は専用のエプロン（加工品は青・生ものは使い捨てエプロン）を着用すること、調理中に入り口側の担当者は出口に行かないこと。入口作業が終了し出口作業を手伝うときはエプロンを替え手洗い消毒を行うこと。
 - イ たらいでころも等を作る場合には、肉魚室で混ぜる、使い捨てエプロンを使用すること。
- ⑪ 加工品は、肉魚室にて箱から専用容器に移すこと。
- ⑫ フライヤー使用中は、OMC、換気扇を作動させること。
- ⑬ 冷蔵庫、冷凍庫の外回りを洗浄すること。
- ⑭ 廃油及び洗浄時のバルブの開閉については、担当者間で声掛け確認をすること。
- ⑮ フライヤー担当者は、受け手の状況を確認し、声を掛け合いながら流すこと。
- ⑯ スカッチやタオルは、フライヤー洗浄後、次亜塩素酸希釈水で消毒すること（10 分）。定期的交換すること（スカッチは 2 週間おき、タオルは汚れがひどい場合やほつれが出た場合）。
- ⑰ フライヤー洗浄後にはよごれの洗い残しがないか確認すること。
- ⑱ OMC のセンサーはフライヤー使用ごとに洗浄すること。

（2）スチコン

- ① ホテルパンは、使用前に異物や汚れがないか確認を行いながら点検をすること。
- ② カートにホテルパンを入れる場合には、焼きあがったものをすべて取り出したあとに、生のものを入れる。（同時に入れないこと）ホテルパンに食材を並べたものを重ねておかないこと。
- ③ ホテルパン、カート、スチコン本体は、調理中の洗浄は厳禁とする。揚げ物室内で洗浄すること。
- ④ 食材台車と配缶台車は、遠ざけること。
- ⑤ 生卵（ゆで卵用）は、肉魚室でホテルパンに並べて揚げ物室へ受け渡すこと。（卵配送用のカゴは揚げ物室に持ち込まない）
- ⑥ 使用する衣や卵は過不足防止のため学校別にあらかじめ分けておくこと。（揚げ物も

同じ)

- ⑦ スチコンのドアを開けるときはいきなり大きく開けない。ドアは少し開けて蒸気を逃がしてから開ける。(天井の警報機が作動しないように丁寧に開けること)

(3) 肉魚室

- ① 肉魚専用受け入れ室(検収室)から受け取る。外側のビニール袋をはがし専用台車に乗せて受け入れる。
- ② 検収室にて温度をチェック、記録簿に記入後50g検食をとり、肉魚専用冷蔵庫に移動保管。
- ③ 食材を肉魚専用容器に釜ごとに専用容器に移す。その際には使い捨てエプロン・ロング手袋・ニトリル手袋を着用し汚染を防ぐ。
- ④ すべての食材(肉・魚・焼き物・揚げ物・蒸し物用食材)を出した後に洗浄作業を開始する。その際、揚げ物室側の窓は閉じる。
- ⑤ 食材を移し替えた専用容器や使用した調理器具は肉魚室内で洗浄作業を行い保管庫に戻す。
- ⑥ 肉魚室の専用台車は、肉魚室内で洗浄し水を切って乾燥させる。
- ⑦ 保管庫・冷凍庫・冷蔵庫の取っ手やドアを除菌液で拭き取る。
- ⑧ 冷凍冷蔵庫は毎日除菌液で拭き掃除。棚・床・ドア側等(高いところから低いところへ行う)
- ⑨ 肉野菜室受け渡しカウンターもしっかり洗浄後除菌液で噴き上げる。
- ⑩ 週一で保管庫内の道具をすべて取り出し庫内の拭き取り掃除をする。
- ⑪ 備え付け三層シンクも使用にかかわらず毎日洗浄する。

9 食品庫

- ① 食品庫は、汚染区域指定であるが、準汚染区域として取り扱う。
- ② 食品庫には職員以外の外部の者の立ち入りを禁止する。
- ③ 食品を搬入する場合には、スタッキングカートをアルコール消毒し使用すること。
- ④ 食品庫には、ダンボール等の紙類は持ち込まないこと
- ⑤ 食品庫内には、不必要なものは置かないこと。
- ⑥ 開封済みの調味料は冷蔵庫に入れること。但し、塩、砂糖、胡椒については食品保管庫に保管すること。また、フタに開封日時等の記入をすること。
- ⑦ 食品庫内のクーラーは定期的に清掃すること。

10 数物(チーズ等の数え物や果物)

- ① 果物を洗浄するときは、シンクを消毒後3回洗いすること。
- ② 包丁、まな板等は、果物専用を使用すること。
- ③ バットのクラス及び人数の記入作業については、事前に調味室で午後にアルコール消毒した台の上で、行うことができる。
- ④ 果物などの予備はあらかじめ分けておくこと。予備については、検収担当者と果物

担当者が確認し検収室に保管すること。

- ⑤ 果物が足りなくなった場合には、数を確認して栄養士に報告してから予備を出す。
下処理室の果物用シンク洗浄が終わっていても必ず、果物用シンクで洗浄すること。
- ⑥ 果物はコンテナの上段におくこと。
- ⑦ 数え物（チーズ・ジャム等）用のビニールは前もって学校名、クラス、人数をわかりやすく記入する。
- ⑧ 数え物用のビニールに食材を入れる作業は調味室で行う。（調理室では行わない）
- ⑨ 数物担当者は、緊急告示板（ホワイトボード及び在籍確認）に注意事項を記入すること。

11 保存食の採取

- ① 保存食は、調理済み食品を 50g 程度（満たないものは 2 個以上取ること）採取し、密封した専用容器に入れ保存食専用冷凍庫で 2 週間保存すること。採取の場合には使用食材すべてを取ること。
- ② 保存食を採取するときは、加熱調理及び冷菜物について中心温度を三か所（右端、左端、中央）・採取時間・採取者名を記録すること。その際に加熱調理については中心温度 85℃以上（2 枚貝は 90℃1 分）であることを確認し、記録すること。
- ③ 保存食は直ちに保存食専用冷凍庫に入れること。
- ④ 保存食は、配缶後の食缶、パットから直接採取すること。

12 給食運搬

- ① 給食運搬車にコンテナを積み込むときは、コンテナ内の食缶、パット、食器、アレルギー食を点検し入れ忘れのないように確認すること。配缶担当者もコンテナに入れるときには確認すること。最終確認は運転手にて行うこと。
- ② 学校の給食準備室でも再度コンテナ内（配送中のこぼれ）の確認をすること。
- ③ ドアは外部からの侵入がないように確実に施錠すること。
- ④ 配送記録を記入すること。（アルコールチェック、時間、走行距離）
- ⑤ 運転手は配送車のエンジンをかけ、異常がないか確認すること。
- ⑥ 運搬マニュアルを遵守すること。
- ⑦ 搬入時のコンテナ内の温度・湿度を記入すること。

13 洗浄作業

（１）調理室

- ① 配缶作業が終わるまでは、調理室内での洗浄作業は厳禁とする。
- ② 調理室床面のブラシ掛けは、毎週 1 回行うこと。汚れがひどい場合にはその都度洗浄すること。（食品庫保管庫・調味室は次亜塩素酸希釈水で拭き取り掃除する）
- ③ 調理室洗浄後は、グレーチング溝のカス受けカゴを最後に処理すること。
- ④ 調理台、野菜裁断機等は水切りワイパーで水をきる、床は水を切ること。

- ⑤ 調理中は、洗浄した器具類を片付けない。

(2) 下処理室

- ① 下処理作業が終了したときは、調理室側窓を閉めてから洗浄作業を行うこと。
- ② 毎週1回は、検収室、準備室のブラシ掛けを行うこと。
- ③ 配缶終了後は、乾燥させるため、カウンター窓を開けること。

(3) 器具洗浄室・洗浄室

- ① 洗浄室で洗浄作業を行うときは、保管庫周辺に水はねしないように注意すること。
- ② 器具類の洗浄を行うときは、破損や不具合がないか点検しながら洗浄すること。
- ③ 排水溝は、週一回程度カビキラーを噴霧すること。(床掃除のとき)
- ④ コンテナ洗浄機出口のグレーチングは、コンテナ流し・取り担当者が洗浄すること。
- ⑤ ホースを片付けること。
- ⑥ 食缶・食器・コンテナ洗浄機は、運転の準備をすること。

(4) コンテナプール

コンテナプールは、週一回洗浄すること。その際にグレーチング及びかす取りも洗浄すること。

(5) エプロン

- ① オレンジエプロンは下処理作業終了後回収し洗濯機に入れ洗剤等を図り入れ洗浄した後乾燥機に入れ乾燥させる。
- ② ブルーエプロンとベージュエプロンは配食作業終了後回収し洗濯機に入れ洗剤等を図り入れ洗浄した後乾燥機に入れ乾燥させる。
- ③ エプロン乾燥後は調理室内の茹で物釜前で消毒した調理台を使用したため。その際エプロンに付着したほこりや糸くずなどを粘着ローラーで取り除く。
- ④ たたんだエプロンは専用の保管ケースに保管する。

14 午後、食材搬入ピット

- ① 搬入口プラットホーム、廃棄庫は戸締り担当者が毎日ブラシ掛け洗浄すること。
- ② 担当者は週1回運搬車を洗浄すること。
- ③ 食材搬入口は毎日、洗浄すること。

15 器具類の点検

- ① 毎日の作業開始前に機材、器具、刃こぼれ等の点検作業を行うこと。
- ② 包丁は、担当者がそのつど研ぐこと。刃こぼれの点検を行うこと。
- ③ 調理係長は異物混入を防ぐため担当が記入したチェックリストを点検すること。

16 給食事故（異物混入、誤食、遅配）

異物混入、誤食、遅配があった場合には、事故報告書を作成し、センター所長へ報告するとともに、原因を究明し、改善策を検討の上、学校へ報告すること。

17 アレルギー対応

- (1) アレルギー対応については、「学校給食における食物アレルギー等の対応の基本方針」及び「沖縄市学校給食における食物アレルギー対応実施要綱」に従い、実施すること。
- (2) アレルギー対応食担当者は、あらかじめ決められた職員とする。
- (3) アレルギー対応食を調理する場合には、ミーティングで決定したとおりに行うこと。
- (4) アレルギー食材は、専用容器に入れ速やかに所定の場所に置くこと。
- (5) アレルギー対応食の点検作業等
 - ① 栄養士の間でアレルギー対応児童一覧表を早めに作成、チェックし、その後、アレルギー担当者もチェックを入れる。栄養士2人、アレルギー担当者での3重チェックを行う。
 - ② 日々の献立のホワイトボード記入の際のアレルゲンチェック体制については、栄養士が書いた献立を調理係長及びアレルギー担当者において確認する。栄養士、係長、アレルギー担当者での3重チェックを行う。
 - ③ 調理面においては、アレルギー除去食を作る担当者2名、もしくは調理係長が調理前に食材及び対応児童生徒の確認を行う。
 - ④ アレルギー除去食調理後は、アレルギー担当者、栄養士及び調理係長が確認を行い、コンテナへ入れるまで確認する。
 - ⑤ 配送担当者は、入れ忘れがないかの最終点検を行う。
 - ⑥ 白米を取るときには計量カップに取って置くこと。
 - ⑦ アレルギー調理室は、アレルギー担当者が後片付けし、その都度洗浄すること。

18 危機管理の対応

危機管理への対応については、各種マニュアルに従い実施すること。

19 職場体験への対応

キャリア・スタート・ウィーク、インターンシップ実習生の受け入れについては、「給食センターに関する職場体験受け入れマニュアル」に基づき、実施すること。

20 整理、整頓、清掃、修理・修繕、習慣づけ

5S運動を徹底すること。また、作業着での出勤、退社はしないこと。

学校給食における食物アレルギー対応について(基本方針)

沖縄市教育委員会

- 1 食物アレルギー症状を有する児童生徒に対し、診断書に基いて、学校・保護者・教育委員会(指導課・学校給食センター)が一体となって、学校給食における適切な対応を可能な範囲で行う。
- 2 「食物アレルギー」を有する児童生徒が学校給食センターの提供する、学校給食を摂取できない場合、学校長は保護者の申請(診断書等添付)を、速やかに学校給食センターに報告しなければならない。
- 3 教育委員会(指導課・学校給食センター)は、学校長から報告を受けた場合、実態の把握に努める。
 - ① 学校給食センター所長は、学校長からの報告に基き学校給食センターは、学校長・学級担任・養護教諭・栄養士・給食センター事務局・保護者と面談を行い、情報収集・給食での対応を検討し、対応を決定通知する。
 - ② 保護者との面談のポイント
 - ・ 給食における調理の方式や状況を説明し、「対応できる内容」と「対応できない内容」について正確に伝え理解を得るようにする。
 - ・ 医師の診断書を基に除去食の対応を検討する。
 - ・ 対象児童生徒の保護者とは密に連絡を取り合う。
 - ・ アレルギーの情報は、プライバシーの保護に十分留意しなければならない。
 - ・ 食物アレルギーを有する児童生徒については、年に一度、医療機関を受診して診断・指示を受けるように保護者に勤め、変更が生じた場合は、新たに対応を検討する。
 - ・ 学校給食は、学校教育の一環として実施されているため、食物アレルギー等を有する児童生徒に対しても、可能な範囲内で、対応していく必要がある。
 - ・ アレルギーの原因となる食品(アレルゲン)や、症状の程度は、一人一人異なるため、学校給食の安全確保の観点からも、安易な判断で対応食を実施することは避けるべきである。
 - ③ その他(学校給食時の対応)
 - ・ 給食時に、アレルゲン(食材)に触れることがないよう、誤食しないよう十分の配慮を設ける。
 - ・ 食物アレルギーのある児童生徒を学級担任が理解し、学級の児童生徒にも理解させ、本人が精神的な負担を感じることがないように配慮する。
 - ・ 特定の食物と運動の組み合わせで起こる食物依存性運動誘発アナフィラキシーがあるので、給食後の運動や体育の授業などには、十分の配慮を設ける。

4 学校給食費の徴収方法

- ① 基本的に、牛乳、など1食単価が明確なものについては、事前の申しでにより、減額の対象とし、その他の副食については、1品でも、喫食した場合は、減額の対象としない。
- ② アレルギーの原因食品(アレルゲン)が多種類にわたる場合や症状が重い場合は、弁当を持参させ、給食費を徴収しない。
- ③ 給食費の減額については、学校給食センターが決定する。(診断書に基き)
- ④ アレルギーによる除去食の減額の場合は、診断書の提出に基いて決定する。
※食育の指導の上でも、アレルゲン(原因食材)か嗜好による申出なのか判断は、専門医の診断書に基いて行う。

【資料 9】

沖縄市学校給食における食物アレルギー対応実施要綱

(平成 26 年 2 月 28 日教委要綱第 1 号)

改正 平成 29 年 3 月 31 日教委訓令第 3 号 令和 2 年 7 月 3 日決裁

令和 4 年 7 月 21 日決裁

学校給食における食物アレルギー対応実施要綱（平成 24 年 3 月 30 日要綱第 1 号）の全部を改正する。

(目的)

第 1 条 この要綱は、学校給食における食物アレルギー疾患（以下「食物アレルギー」という。）を有する園児児童生徒（以下「児童等」という。）の不安を解消し、より良い学校生活を過ごせる環境整備を目指し、食物アレルギー対応を実施することについて、必要な事項を定めることを目的とする。

(用語の定義)

第 2 条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- (1) 食物アレルギー 特定の食物を摂取することによって、皮膚、呼吸器、消化器又は全身に生じるアレルギー反応のことをいう。（ある食材に対する過敏な生体反応）
- (2) アレルゲン アレルギー症状を引き起こす原因となる食材のことをいう。
- (3) アナフィラキシー アレルギー反応の中でも、じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時かつ急激に出現する状態をいう。
- (4) アナフィラキシーショック アナフィラキシーの中でも、血圧や意識の低下等を引き起こす場合をいう。（直ちに対応しないと生命に係わる重篤な状態であることを意味する。）
- (5) 自己管理喫食 食物アレルギー疾患を有する児童等が、給食からアレルゲンを自ら除去して、喫食することをいう。

(対象者)

第 3 条 食物アレルギー対応の対象となる児童等は、次に定める者とする。

- (1) 主治医より食事療法等の診断及び指示がある者
- (2) 家庭において食事療法等を行っている者

(対応内容)

第 4 条 食物アレルギー対応は、集団給食を基本としながら、医師の診断書及び教育長の決定の下で、次に掲げる事項を行うものとする。

- (1) アレルギー詳細献立表を毎月、児童等に配布する。（特定原材料や特定原材料に準ずるアレルゲンが明記された献立表）
- (2) 完全弁当持参を行う。（アレルゲンの種類が多いため、学校給食を食べることができない場合、又はアナフィラキシー症状が重い場合）
- (3) 一部弁当持参を行う。（食べられない献立が多い場合に、一部弁当持参）
- (4) 牛乳停止を行う。
- (5) 除去食の提供を行う。

ア 給食からアレルゲンを除去し、提供すること。

（ア） 除去対象とする料理は、和え物・炒め物・煮物・汁物などとする。

（イ） 複数の料理にアレルゲンが含まれる場合は、原則、主となる料理の一品からアレルゲンを除去して提供する。

イ 第1項第5号に規定する対応については、次のとおりとする。

（ア） 除去対象となるアレルゲンは、卵・乳・エビ・カニ・イカ・タコ・ゴマとする。

（イ） 別表で定めるアレルギー症状の誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物については、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても除去しないものとする。

- 2 集団給食若しくは大量調理の限界を超えると判断されたとき又はアナフィラキシーが重症化するおそれのあるときは、前項第2号の対応を行うこととする。

（申請及び決定）

第5条 食物アレルギー対応を希望する保護者は、食物アレルギー対応申請書（新規・継続）（様式第1号。以下「申請書」という。）に医師の診断による学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（様式第2号。以下「生活管理指導表」という。）、食物アレルギー面談事前アンケート（保護者用）（様式第3号）を添付して、学校へ提出しなければならない。

- 2 学校は、前項の申請書を受理したときは、その必要性を審査し、完全弁当持参、牛乳停止、除去食提供が適当であると思料される場合は教育長へ提出しなければならない。

- 3 教育長は、前項の申請書を受理したときは、保護者及び学校関係者と面談を行い、食物アレルギー対応の必要性を審査した結果を食物アレルギー対応決定通知書（新規・継続）（様式第4号）により学校及び保護者へ通知するものとする。

- 4 第3項において決定された内容は、対応開始の日から当該年度の3月31日まで有効とする。

- 5 食物アレルギー対応を希望する保護者は、前年度2月までに、第1項に掲げる書類を提出し、面談を受けなければならないが、転校等の場合はその限りではない。ただし、牛乳停止の継続を希望するときは面談を省略できる。

- 6 進学する場合は卒園日または卒業日に、転校する場合はその日をもって終了とする。
- (1) 進学の場合に、食物アレルギー対応を希望するときは、保護者は第1項に掲げる書類を改めて提出しなければならない。
- (2) 市内転校の場合は、転校先の学校で面談を行わなければならない。ただし、生活管理指導表の提出は要さないものとする。
- (自己管理喫食)

第6条 食物アレルギー疾患を有する児童等が、自己管理により給食を喫食するときは、学校、保護者、児童等は食物アレルギー詳細献立表を確認し、誤食の事故が無いよう細心の注意を払わなければならない。

(変更又は中止)

第7条 食物アレルギー対応の内容の変更又は中止を希望する保護者は、食物アレルギー対応申請書(変更・中止)(様式第5号。以下「変更・中止申請書」という。)を、学校へ提出しなければならない。

2 学校は前項の変更・中止申請書を受理したときは、その必要性を審査し、教育長へ提出しなければならない。

3 教育長は、前項の変更・中止申請書を受理したときは、保護者及び学校関係者と面談を行い、その内容を審査した結果を食物アレルギー対応決定通知書(変更・中止)(様式第6号)により、学校及び保護者へ通知するものとする。

第8条 この要綱に定めるもののほか必要な事項は、教育長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成26年4月1日から施行する。

附 則(平成29年3月31日教委訓令第3号)

この訓令は、平成29年4月1日から施行する。

附 則(令和2年7月3日決裁)

この要綱は、令和2年7月3日から施行する。

附 則(令和4年7月21日決裁)

この要綱は、令和4年7月21日から施行する。

別表第1(第4条関係)

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ

大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

様式第 1 号(第 5 条関係)

食物アレルギー対応申請書（新規・継続）

[別紙参照]

様式第 2 号(第 5 条関係)

学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

[別紙参照]

様式第 3 号(第 5 条関係)

食物アレルギー面談事前アンケート(保護者用)

[別紙参照]

様式第 4 号(第 5 条関係)

食物アレルギー対応決定通知書(新規・継続)

[別紙参照]

様式第 5 号(第 7 条関係)

食物アレルギー対応申請書（変更・中止）

[別紙参照]

様式第 6 号(第 7 条関係)

食物アレルギー対応決定通知書(変更・中止)

[別紙参照]

配送計画及び運搬車台数（午前）

美東小学校（6台） 1 km = 5分	比屋根小学校（6台） 4 km = 15分	泡瀬小学校（6台） 3 km = 10分	高原小学校（7台） 3 km = 10分	美東中学校（6台） 3 km = 10分
美東幼稚園（1台） 1km=5分	比屋根幼稚園（1台） 4 km = 15分	泡瀬幼稚園（1台） 3 km = 10分	高原幼稚園（1台） 3 km = 11分	沖縄東中学校（6台） 1km = 5分

1号車	センター 出発11:20	⇒ 10分	泡瀬小学校（6台） 着11:30 発11:35	⇒ 10分	センター 着11:45 発11:50	⇒ 5分	沖縄東中学校（6台） 着11:55 発12:00	⇒ 5分	センター 着12:05
2号車	センター 出発11:25	⇒ 5分	美東小学校（6台） 着11:30 発11:35	⇒ 5分	センター 着11:40 発11:45	⇒ 10分	美東中学校（6台） 着11:55 発12:00	⇒ 10分	センター 着12:10
14号車	センター 出発11:15	⇒ 20分	比屋根小学校（6台） 着11:35 発11:40	⇒ 20分	センター 着12:00				
15号車	センター 出発11:05	⇒ 10分	泡瀬幼稚園 着11:15 発11:20	⇒ 10分	比屋根幼稚園 着11:30 発11:35	⇒ 10分	高原小学校（4-6学年） 着11:45 発11:50	⇒ 10分	センター 着12:00
19号車	センター 出発11:05	⇒ 5分	美東幼稚園 着11:10 発11:15	⇒ 5分	高原幼稚園 着11:20 発11:25	⇒ 5分	高原小学校（1-3学年） 着11:30 発11:35	⇒ 10分	センター 着11:45

資料10

配送計画及び運搬車台数（午後）

美東小学校（6台） 1 km = 5分	比屋根小学校（6台） 4 km = 15分	泡瀬小学校（6台） 3 km = 10分	高原小学校（7台） 3 km = 10分	美東中学校（6台） 3 km = 10分
美東幼稚園（1台） 1km=5分	比屋根幼稚園（1台） 4 km = 15分	泡瀬幼稚園（1台） 3 km = 10分	高原幼稚園（1台） 3 km = 11分	沖縄東中学校（6台） 1キロ = 5分

1号車	センター 出発13:20	⇒ 10分	泡瀬小学校（6台） 着13:30 発13:35	⇒ 10分	センター 着13:45 発13:55	⇒ 10分	美東中学校（6台） 着14:05 発14:10	⇒ 10分	センター 着14:20
14号車	センター 出発13:20	⇒ 20分	比屋根小学校（6台） 着13:40 発13:45	⇒ 20分	センター 着14:05 発14:10	⇒ 5分	沖縄東中学校（6台） 着14:15 発14:20	⇒ 5分	センター 着14:25
15号車	センター 出発13:20	⇒ 10分	泡瀬幼稚園（1台） 着13:30 発13:35	⇒ 10分	比屋根幼稚園（1台） 着13:45 発13:50	⇒ 10分	高原小学校（1台） 着14:00 発14:05	⇒ 10分	センター 着14:15
19号車	センター 出発13:20	⇒ 5分	美東幼稚園（1台） 着13:25 発13:30	⇒ 5分	高原幼稚園（1台） 着13:35 発13:40	⇒ 5分	高原小学校（6台） 着13:45 発13:50	⇒ 10分	センター 着14:00
2号車	センター 出発13:20	⇒ 5分	美東小学校（6台） 着13:25 発13:30	⇒ 5分	センター 着13:35				

沖縄市学校給食センター

異物混入対応マニュアル

平成30年3月（令和7年9月改正）

沖縄市教育委員会

目 次

はじめに	2
I 異物の定義と分類	3
II 異物混入の防止対策	5
III 異物混入発見時の対応	9
IV 児童生徒及び保護者への対応	26
V 報道機関への対応	26
＜別添1＞ 沖縄市学校給食異物混入発生時の緊急通報等体制図	27
＜別添2＞ 異物混入等報告書	28

はじめに

学校給食法の目的は「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ること」としており、沖縄市ではこれまで「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）が定めるマニュアルに基づいた学校給食の提供に努めてまいりました。しかしながら平成 29 年 11 月に発生した給食への異物混入事故により、児童・生徒、保護者の皆さまへ給食に対する大きな不安をいだかす事態をまねいてしまいました。

児童、生徒が常に「安心・安全」な給食を疑うことなく喫食できるよう、給食に携わる学校給食センター職員、各学校の教職員、給食物資納入業者が協力し取り組まなければなりません。異物混入に関する基礎的知識を学び、危害の防止及び混入した場合の迅速な対応を講じることができるよう本マニュアルを作成しました。

本マニュアルを関係者全てが共有し、衛生に関するさらなる自覚と行動によって「安心・安全」な給食の提供に資するものいたします。

平成 30 年 3 月

I 異物の定義と分類

1. 本マニュアルにおける「異物」とは、以下のとおり定義する。

「異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や取扱い方に伴って、食品中に侵入または混入したあらゆる有形外来物をいう。但し、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。」

また、以下の3種類に分類されています。

- (1) 動物性異物：虫、虫片、体毛、羽毛、哺乳動物や鳥類の排泄物、卵など。
- (2) 植物性異物：植物片、木片、紙片、カビなど。
- (3) 鉱物性異物：鉱物・岩石片、貝殻片、ガラス片、金属片、合成ゴム、合成繊維など。

○参照 厚生労働省監修「食品衛生検査指針理化学編」

2. 本マニュアルにおいて「異物」を以下のとおり分類する。

異物がヒトの健康、生命を与える影響の大きさによって分類します。喫食によって直接的な危害を与えるもの、感染症のおそれが高く懸念されるものを危険異物。不快には感じるが健康への影響は大きくないと思われるものを非危険異物。原料由来の物質であるが、喫食により健康に影響を与えるものを原料由来異物とする。

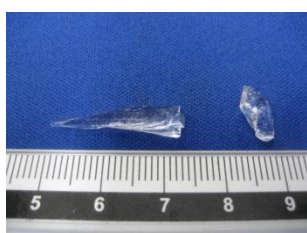
(1) 危険異物 (A) …… 県への報告対象・委員会への報告対象

喫食することによって、児童・生徒の生命に著しく影響を及ぼすと判断されるもの。

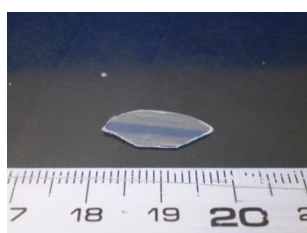
- ・ 歯を損傷させる
- ・ ガラス、金属片等が口内を傷つける
- ・ のどを詰まらせる、傷つける
- ・ 非危険物でも大量のもの



食品中に混入した金属片



ガラス片



プラスチック片



鉱物 (石)

(2) 危険異物 (B) …… 県への報告対象・委員会への報告対象

喫食することによって、児童・生徒の生命に影響を及ぼすと判断されるもの。

- ・ 衛生害虫で糞便、畜舎、堆肥等から発生し、感染症を媒介するもの（ゴキブリ、ハエ等）
- ・ 人畜共通感染症を媒介するネズミや鳥類等の糞等
- ・ 食品の調理、温度管理の不十分による腐敗、変色、異臭等



ゴキブリ



ハエ



ネズミ (糞)



ゴキブリの卵



ゴキブリの糞



微生物による変色

(3) 非危険異物 (C) …… 委員会への報告対象

喫食することによって、不快とを感じるもの。児童・生徒の生命への影響が少ないと思われるもの。原料に由来している物質。(喫食することによって、児童・生徒の生命に影響を及ぼすとと思われるものについては危険異物)



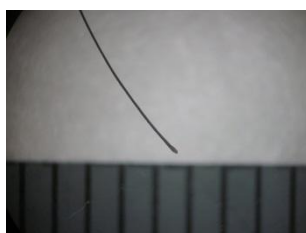
小バエ (ショウジョウバエ)



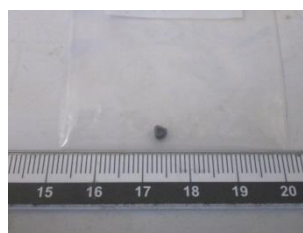
アリ



青虫 (幼虫)



毛髪



小石



ビニール片

表－1 異物の分類

分類		健康被害の状況	混入物
危険異物	A	喫食することによって、児童・生徒の生命に著しく影響を及ぼすと判断されるもの。	ガラス、金属類（金属片、針金、針、ネジ類等）、石、鋭利なプラスチック片、鋭利な木片、薬品等
	B	喫食することによって、児童・生徒の生命に影響を及ぼすと判断されるもの。	衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ（糞）、変色、異臭、カビ等
非危険異物	C	喫食により、不快と感じるもの 健康への影響が少ないと思われるもの	毛髪、体毛、繊維片、ビニール片（包材等）、スポンジ片、プラスチック片、小石、植物の皮や殻、食材に付着していた虫

○参照 沖縄県教育委員会

「学校給食における管理・指導の手引き一改訂一」（平成 28 年）

※この分類は、あくまで目安であり実際の混入物の状態、健康被害の状況により異なるものである。

Ⅱ 異物混入の防止対策

異物混入の防止対策をすすめるには、まず想定される異物とその混入経路などをあらかじめ明らかにし、効果的な方法を選択することが大切です。給食センターでの混入防止はもちろんのこと受配校においても混入防止に関して注意する必要があります。

1. 施設の不備による混入・・・外部からの混入を防ぐ

- ・ 入場口、検収口、搬出口等外部との境界におけるドア、網戸等を確認、整備する。
- ・ 排水溝の網の破れ等を確認、整備する。
- ・ 換気のための窓、網戸等を確認、整備する。
- ・ 天井、壁面の隙間を確認、整備する。



排水溝の網



天井の隙間



網戸の確認

2. 5Sの不備による混入・・・内部からの混入を防ぐ

- ・ 各作業区域で必要なものと必要のないものを区別し、不要物を処分する。(整理)
- ・ 各作業区域で誰でも必要な物がわかるよう、保管場所、方法等を決め識別する。(整頓)
- ・ 各作業区域に汚れやホコリがないよう掃除をする。(清掃)
- ・ 各作業区域で常に、整理、整頓、清掃を維持する。(清潔)
- ・ 学校給食センターで定めたルールを守るため教育、訓練を行う。(しつけ)



整理・整頓



整理・整頓



定期的な清掃

3. 身支度の不備による混入・・・調理従事者からの混入を防ぐ

- ・ 出勤後、衛生的な調理衣への着替えを徹底する。
- ・ 入場の際には、調理に必要なもの以外は持ち込まない。
- ・ 入場前は調理衣のホツシ、毛髪のはみ出し等を確認し、粘着ローラーによる除去を行う。
- ・ 傷の保護のために使用するキズテープ等が剥がれないよう常に注意する。



身なりのチェック



粘着ローラー

4. 検収作業の不備による混入・・・外部からの混入を防ぐ

- ・ 検収責任者、担当者による受け入れチェックを確実にし、記録する。
- ・ 検収時には容器、包装等の破損の有無を確認する。
- ・ 検収時に専用容器へ移し替え、異物の混入確認を確実にし行う。
- ・ 検収時には床面から 60cm 以上の高さの検収台、計量秤、移動台を使用する。



検収作業



専用容器への移し替え

5. 調理作業時の不備による混入・・・内部からの混入を防ぐ

- ・ 使用する機械、機器の組立、分解、洗浄には十分な注意をはらい、使用前、使用中、使用後には破損の有無を複数により確認し、記録する。
- ・ 食品容器を開封する際には、包材等の破片が混入しないよう、細心の注意を払う。
- ・ 使い捨て手袋を使用し食品の裁断作業をする際には、手袋の破片が混入しないよう、細心の注意をはらう。
- ・ 調味料は食品庫内で計量し、ピン等を調理室へ持ち込まない。
- ・ 洗浄、裁断後の食品は床面から60cm以上の高さの台、ラック上で保管する。
- ・ 保管中の食品にはフタ（覆い）をし、衛生害虫等の付着、混入への注意をはらう。
- ・ 配缶時には常に丁寧な作業を行う。



使用前の確認



組立時の確認



使用中の確認



確認後の記録



食器類の確認



使い捨て手袋の確認



調味料の計量



60cm 以上の保管



配缶作業

6. 受配校での管理不備による混入・・・配膳、喫食時の混入を防ぐ

- ・ 配膳室は関係者以外立ち入り禁止とし、入口の施錠・開錠を管理する。
- ・ 給食配送車から給食を受け取る際は、必ず担当者が立ち会い容器等の破損がないか、食缶のふたにずれがないか等の点検をする。
- ・ 配膳室は常に清潔に保ち、必要のないものは保管しない。（整理、整頓、清潔）
- ・ 給食当番の児童生徒及び学校給食担当職員は、清潔な白衣、帽子、マスクを着用する。
- ・ 配膳作業を行う前には、教科書、筆記用具等は所定の場所へ片づけ、混入のないよう注意する。

（壁面の画びょう、消しゴムのかす、えんぴつ等の芯、ホチキスの針、セロテープ片等に注意）

- 配膳時には食品に素手で触らない。
- 配膳後の食缶はふたを閉める。
- 検食は、児童生徒の喫食30分前までに行い、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないかを確認する。

7. 納入業者等の衛生管理不備による混入・・・外部からの混入を防ぐ

- 教育委員会（学校給食センター）は納入業者の選定にあたり、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける業者であるかを確認する。
- 学校給食センターは業者に対し、定期的な意見交換、情報の共有化により食品納入業者の衛生管理の啓発、異物混入の防止に努める。
- 学校給食センターは業者に対し、異物混入防止対策として金属探知機の導入が図られているかを確認する。
- 納入業者が原因となる異物混入の発生が確認された場合は、立入検査を実施し、作業工程及び衛生管理状況を確認する。

Ⅲ 異物混入（疑いがある）時の対応

異物の混入が発見（疑いがある）された時には速やかに異物の特定を行い、混入原因・混入経路などを究明します。原因の究明がおろそかであれば、再発防止が図れず混入リスクを抱えたままとなります。そのため混入が発見（疑いがある）された状況を詳細に把握、記録することが重要となります。原因究明のために、専門の検査機関に検査を依頼するなどにより科学的な解析、評価を行うことも重要となります。

異物の種類によっては、健康被害を及ぼす可能性があり、給食の提供を中止せざるを得ない状況も発生します。児童、生徒の安全を最優先に迅速な対応が必要です。

1. 給食センター内で異物の混入が発見された場合及び混入の疑いがある場合の対応

異物の混入が発見された場合及び混入の疑いがある場合は、混入物がどのようなもので、作業工程のどの段階で確認されたのかを的確に、また迅速に報告し、判断することがその後の対応に大きな影響を及ぼします。

①危険異物【A】：ガラス、金属類（金属片、針金、針、ネジ類等）等、人体に危険と思われる異物が混入（疑いがある）していた場合の対応

検収、下処理作業

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

裁断作業

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

調理、配缶作業

- ・異物混入により影響する範囲が明確（釜単位で確認がとれる） ⇒ 混入のあった釜の提供中止
- ・異物混入（疑いに）による影響範囲が不明確 ⇒ 全ての釜の提供中止

【判断のポイント】

危険異物【A】のうち、ガラスのように破壊され細かく分散するような異物の場合は、混入した（疑いのある）数量や状態を把握すること、全てを除去することは困難である。

全てを取り除くことができる異物とは、混入した（疑いのある）数量、状態が把握されているものと考えることが妥当であり、僅かでも疑念を持つ場合は、除去はできないものと判断すべきである。

実施主体	対応内容
学校給食センター	①異物の混入により影響する料理が釜単位か、全小中学校分なのかを異物の種類や数量、混入状況等から判断し、釜単位で料理の提供を中止する場合は、影響する学校及び学級について調査する。 また、混入した異物を保管するとともに必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況、影響する学校及び学級について教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ③混入の状況により、教育委員会に異物の混入により影響する学校に対して、混入のあった料理の提供を中止又は減量となることを連絡するよう依頼する。 ④混入のあった料理の提供を中止した場合は、中止した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に影響する学校への通知を依頼する。 ⑤調理工程を確認し、混入の原因を調査する。 ⑥混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。 ⑦調査結果及び対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑧異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターからの報告により、混入により影響する学校に、混入のあった料理の提供中止又は減量することを連絡する。 ②学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③学校給食センターからの報告により、提供を中止した料理に代わる食料の対応について、混入により影響する学校に指示する。 ④対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。
学校	<学校（学校長等）> ①教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に混入のあった料理の提供中止又は減量となることを通知する。 ②教育委員会からの指示により、提供を中止した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ③学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、異物混入により混入のあった料理の提供中止又は減量となることを児童生徒に説明する。 ②学校長等の指示により、混入のあった料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。

②危険異物【B】：衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ（糞）、変色、異臭等、健康への影響があると思われる場合の対応

検収、下処理作業

- ・異物混入の状況が明確で全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

裁断作業

- ・異物混入の状況が明確で全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

調理、配缶作業

- ・異物混入により影響する範囲が明確（釜単位で確認がとれる） ⇒ 混入のあった釜の提供中止
- ・異物混入による影響範囲が不明確 ⇒ 全ての釜の提供中止

【判断のポイント】

危険異物【B】は衛生害虫のうち感染症を媒介するもののことを指す。そのためゴキブリやハエの個体を取り除くことができれば、食品の安全が保証されるものではない。そこにはウイルスや細菌等目視で確認できないものが付着している可能性がある。

取り除いて使用するにあたっては調理工程での加熱によってそれら危害を除去できる場合もあるが、混入した状況や衛生害虫の種類、数量等を考慮し判断する。

変色や異臭等が発見された場合は、食品の品質に問題があると考えられるため、使用を中止する。

実施主体	対処内容
学校給食センター	①異物の混入（異常）により影響する料理が釜単位か、全小中学校分なのかを異物の種類や数量、形状、混入状況、変色の状態、異臭の種類等から判断し、釜単位で料理の提供を中止する場合は、影響する学校及び学級について調査する。また、混入した異物（異常のある料理）を保管するとともに必要に応じて異物（異常）を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況、変色の状態、異臭の種類、影響する学校及び学級について教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ③混入（異常）の状況により、教育委員会に異物の混入（異常）により影響する学校に対して、混入（異常）のあった料理の提供を中止又は減量となることを連絡するよう依頼する。 ④混入（異常）のあった料理の提供を中止した場合は、中止した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に影響する学校への通知を依頼する。 ⑤調理工程を確認し、混入（異常）の原因を調査する。 ⑥混入（異常）の原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。 ⑦調査結果及び対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑧異物混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターからの報告により、混入（異常）により影響する学校に、混入（異常）のあった料理の提供中止又は減量することを連絡する。 ②学校給食センターから報告のあった異物の混入（異常）の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③学校給食センターからの報告により、提供を中止した料理に代わる食料の対応について、混入（異常）により影響する学校に指示する。 ④対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。
学校	<学校（学校長等）> ①教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に混入（異常）のあった料理の提供中止又は減量となることを通知する。 ②教育委員会からの指示により、提供を中止した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ③学校給食センターから送信されてきた異物の混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、異物の混入（異常）により混入（異常）のあった料理の提供中止又は減量となることを児童生徒に説明する。 ②学校長等の指示により、混入（異常）のあった料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。

③非危険異物【C】：毛髪、体毛、繊維片、ビニール片（包材等）等の混入により不快であり衛生的ではないが健康への影響が少ないと思われる場合の対応

異物の混入が「少量」の場合

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用

異物の混入が「多量」の場合

検収、下処理作業

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

裁断作業

- ・異物を全て取り除くことができる ⇒ 異物を取り除いて使用
- ・異物を全て取り除くことができない ⇒ 食品の使用中止（交換）

調理、配缶作業

- ・異物混入により影響する範囲が明確（釜単位で確認がとれる） ⇒ 混入のあった釜の提供中止
- ・異物混入による影響範囲が不明確 ⇒ 全ての釜の提供中止

【判断のポイント】

非危険異物は、異物の種類・形状が直接的に健康へ与える影響が少ないと考えられることから、「少量」の場合は、取り除くことが可能なものについては取り除き食品を使用します。しかし「多量」の場合には食品の衛生状況、調理工程等に問題等が推察される。また、すべてを取り除くことが困難な場合は、喫食時の児童生徒へ与える影響を考慮し危険異物と同様の対応をおこなうこととする。

実施主体	対応内容
学校給食センター	【異物の混入が「少量」で取り除くことが可能な場合の対応】 ①混入している異物をすべて取り除いてから調理する。また、混入した異物を保管するとともに必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ②混入の状況により、異物の種類や数量、形状、混入状況等について教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ③調理工程を確認し、混入の原因を調査する。 ④混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。 ⑤第1報の「危機発生報告書」を送信した場合は、その後の調査結果及び対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 【異物の混入が「多量」で取り除くことが困難な場合の対応】 ①異物の混入により影響する料理が釜単位か全小中学校分なのかを異物の種類や数量、混入状況等から判断し、釜単位で料理の提供を中止する場合は、影響する学校及び学級について調査する。 また、混入した異物を保管するとともに必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況、影響する学校及び学級について教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ③混入の状況により、教育委員会に異物の混入により影響する学校に対して、混入のあった料理の提供を中止又は減量となることを連絡するよう依頼する。 ④混入のあった料理の提供を中止した場合は、中止した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に影響する学校への通知を依頼する。 ⑤調理工程を確認し、混入の原因を調査する。 ⑥混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。 ⑦調査結果及び対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑧異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。

実施主体	対応内容
教育委員会	【異物の混入が「少量」で取り除くことが可能な場合の対応】 ①学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ②対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。 【異物の混入が「多量」で取り除くことが困難な場合の対応】 ①学校給食センターからの報告により、混入により影響する学校に、混入のあった料理の提供中止又は減量することを連絡する。 ②学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③学校給食センターからの報告により、提供を中止した料理に代わる食料の対応について、混入により影響する学校に指示する。 ⑤対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。
学校	【異物の混入が「多量」で取り除くことが困難な場合の対応】 <学校（学校長等）> ①教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に混入のあった料理の提供中止又は減量となることを通知する。 ②教育委員会からの指示により、提供を中止した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ③学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、異物混入により混入のあった料理の提供中止又は減量となることを児童生徒に説明する。 ②学校長等の指示により、混入のあった料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。

2. 教室（配膳・喫食時）で異物が発見された場合

喫食時の異物発見時には、児童、生徒の安全確認を最優先に行います。混入物が調理工程のものか教室内のものか、その状態を確認し的確な情報を校長、給食センターへ報告します。

①危険異物【A】：ガラス、金属類（金属片、針金、針、ネジ類等）等、人体に危険と思われる異物が混入していた場合の対応



混入のあった献立については喫食を中止する

【判断のポイント】

学校、教室での異物の発見は、混入物が配膳作業中や配膳後に混入したものと考えられる場合には、喫食の中止は学校や学級毎の判断となります。

混入場所が不明な場合は食材への混入、調理作業中の混入が考えられるため、全ての受配校での喫食中止と判断します。

実施主体	対応内容
混入のあった学校	＜混入のあった学級（学級担任等）＞ ①異物の混入を確認した学級担任等は、ただちに混入のあった料理の喫食を一時中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 ③学校長等の指示により、混入のあった料理の喫食を中止し、回収する。 （※異物が混入していた食器、食缶はそのままの状態で保存する） ④学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ＜学校（学校長等）＞ ①校内一斉放送等で全学級の学級担任等に混入のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 ②児童生徒が異物を口にした場合は、学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、必要に応じて病院等に搬送する。 ③学級担任等から聴取した異物混入の状況について、学校給食センターに電話で報告する。 ④教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について各学級担任等に指示する。

	⑤学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 ＜混入の無かった学級（学級担任等）＞ ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、ただちに混入のあった料理の喫食を中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②混入のあった料理の喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 ③学校長等の指示により、混入のあった料理を回収する。 ④学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。
学校給食センター	①学校長等から報告を受けた混入状況について、教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ②混入の状況により、教育委員会に全小中学校に対して混入のあった料理の喫食を中止し、回収するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等の調査を依頼する。 ③栄養士等の学校給食センター職員を混入のあった学校に派遣し、異物の種類や形状、混入状況、喫食状況等について聴取する。 また、混入していた異物を回収し、保管するとともに必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ④回収した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に全小中学校への通知を依頼する。 ⑤聴取した内容や対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑥混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。また、混入原因が基本物資（パン、ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」に連絡し、原因究明及び再発防止対策を要請する。 ⑦異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターからの報告により、その他の学校の学校長等に混入のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査し、報告するよう指示する。 ②学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③学校給食センターからの報告により、回収した料理に代わる食料の対応について、全小中学校に指示する。 ④対応状況及び対応結果について、県保健体育課及び「中頭教育事務所」に報告する。また、混入原因が基本物資（パン、ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」にも報告する。

その他の学校 (混入のあった学校 以外の小中学校)	＜学校（学校長等）＞ ①教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に混入のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 ②調査結果について、教育委員会に電話で報告する。 ③教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ④学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。
--	--

②危険異物【B】：衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ（糞）、変色、異臭等、健康への影響があると思われる場合の対応



混入の状況に応じた対応を行います。

対応ー1

「混入（異常）のあった献立」を調理した調理釜の喫食を中止し、回収する

対応ー2

「混入（異常）のあった献立」が同じ製造工程で調理されていた場合は、すべての小中学校で喫食を中止し、回収する

対応ー3

調理後に混入（異常）があったと考えられる場合は、新しい献立に取り替えて喫食する

実施主体	対応内容
混入（異常）のあった学校	<混入（異常）のあった学級（学級担任等）> ①異物の混入や異常な変色、異臭を確認した学級担任等は、ただちに混入（異常）のあった料理の喫食を一時中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況（調理中に混入したものか、調理後（食缶等へ移し替え後、配膳中や配膳後を含む）に混入したものなのか）、変色の状態、異臭の種類、喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 ③学校長等の指示により、混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収する。ただし、配膳中又は配膳後に混入した場合は、混入していた食器又は食缶を回収する。 （※異物の混入（異常）のあった料理はそのままの状態での保存） ④学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 <学校（学校長等）> 共通1 校内一斉放送等で全学級の学級担任等に混入（異常）のあった料理の喫食を一時中止するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 共通2 児童生徒が異物又は異常のあった料理を口にした場合は、学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、必要に応じて病院等に搬送する。 共通3 学級担任等から聴取した異物混入（異常）の状況について、学校給食センターに電話で報告する。

実施主体	対応内容
	【対応1のケース】 対応1-1 学校給食センターと対応を協議し、混入（異常）のあった学級及び混入（異常）が疑われる学級の学級担任等に混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示する。また、混入（異常）による影響はないと判断された学級の学級担任等には喫食の再開を指示する。 対応1-2 教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について各学級担任等に指示する。 【対応2のケース】 対応2-1 学校給食センターと対応を協議し、全学級の学級担任等に混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示する。 対応2-2 教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について各学級担任等に指示する。 【対応3のケース】 対応3-1 学校給食センターと対応を協議し、混入（異常）のあった学級の学級担任等に混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示する。 対応3-2 混入（異常）による影響はないと判断された学級の学級担任等に校内一斉放送等で異物の混入（異常）の情報を通知し、注意を呼び掛けるとともに喫食の再開を指示する。 対応3-3 回収により不足する料理を学校内で手配し、喫食するよう指示する。ただし、学校内で確保することができない場合は、学校給食センターの指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 共通4 喫食の状況に応じて、学校給食センターから送信されてきた異物の混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 ＜混入（異常）の無かった学級（学級担任等）＞ ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、ただちに混入（異常）のあった料理の喫食を一時中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②混入（異常）のあった料理の喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 混入（異常）による影響があると判断された学級 ①学校長等の指示により、混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収する。 ②学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 混入（異常）による影響が無いと判断された学級 ①校内一斉放送等で異物混入（異常）の連絡を受けた学級担任等は、異物の混入（異常）に注意して喫食する。

実施主体	対応内容
学校給食センター	①学校長等からの報告を受けた混入（異常）の状況について、教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ②釜単位で回収する必要があると判断した場合は、回収が必要な学校及び学級について直ちに調査する。 ③混入（異常）の状況により、教育委員会に回収が必要な学校及び学級を報告し、混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等の調査を依頼する。 ④栄養士等の学校給食センター職員を混入（異常）のあった学校に派遣し、異物の混入状況、異臭の種類、喫食状況等について聴取する。 また、混入した異物（異常のある料理）を回収し、保管するとともに必要に応じて異物（異常）を特定するため、専門業者に解析を依頼する。 ⑤回収した料理に代わる食料について検討し、教育委員会に各学校への通知を依頼する。 ⑥聴取した内容や対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑦混入（異常）の原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。また、混入（異常）の原因が基本物資（パン・ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」に連絡し、原因究明及び再発防止対策を要請する。 ⑧異物混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、全小中学校にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターの報告により、回収の必要がある学校の学校長等に混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査し、報告するよう指示する。 ②回収の必要のない学校の学校長等に対しては、混入（異常）事案発生の連絡をして注意を呼び掛ける。 ③学校給食センターから報告のあった異物混入（異常）の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ④学校給食センターからの報告により、回収した料理に代わる食料の対応について、全小中学校に指示する。 ⑤対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。また、混入（異常）の原因が基本物資（パン、ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」にも報告する。

実施主体	対処内容
その他の学校 (混入のあった学校 以外の小中学校)	回収の必要のある学校 ＜学校（学校長等）＞ ①教育委員会からの指示により、回収の必要がある学級担任等に校内一斉放送等で、混入（異常）のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 ②調査結果について、教育委員会に電話で報告する。 ③教育委員会からの指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 ④学校給食センターから送信されてきた異物混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 回収の必要のない学校 ＜学校（学校長等）＞ ①回収の必要のない学校は、教育委員会からの指示により、校内一斉放送等で学級担任等に異物混入（異常）の情報を通知し、注意を呼び掛ける。 ②異物混入（異常）の状況により、学校給食センターから送信されてきた異物混入（異常）の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。

③非危険異物【C】：毛髪、体毛、繊維片、ビニール片（包材等）等の混入により不快であり衛生的ではないが健康への影響が少ないと思われる場合の対応

混入物の「量」に応じた対応を行います。

対応ー１

異物が「少量」の場合は、新しい献立に取り替えて喫食する
（ただし、食缶内の異物は取り除いて喫食する）

対応ー２

異物が「多量」の場合は「混入のあった献立」の喫食を中止し、回収する

実施主体	対応内容
混入のあった学校	<混入のあった学級（学級担任等）> ①異物の混入を確認した学級担任等は、注意を呼び掛けるとともに、児童生徒の安全確認を行う。ただし、発見された異物の数（食数又は異物数）が「多量」の場合は、混入のあった料理の喫食を一時中止する。 ②異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 【配膳した料理から発見された場合】 ①配膳した料理から異物が発見された場合、その数（食数又は異物数）が「少量」であれば、学校長等の指示により、新しい料理に取り替えて喫食する。 ②配膳した料理から異物が発見され、その数（食数又は異物数）が「多量」の場合は、学校長等の指示により、混入のあった料理の喫食を中止し、回収する。 （※異物が混入している食器は、そのままの状態に保存する） ③学校長等の指示により、回収により不足する料理を学校内で手配し、喫食する。ただし、学校内で確保することができない場合は、学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 【食缶から発見された場合】 ①食缶内から異物が発見された場合、その数が「少量」であれば、学校長等の指示により、異物を取り除いて喫食する。 ②食缶内から「多量」の異物が発見された場合は、学校長等の指示により、混入のあった料理の喫食を中止し、回収する。 （※異物が混入している食缶は、そのままの状態に保存する） ③学校長等の指示により、回収により不足する料理を学校内で手配し、喫食する。

実施主体	対処内容
混入のあった学校	る。ただし、学校内で確保することができない場合は、学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。 <学校（学校長等）> ①配膳した料理から「少量」の異物が発見された場合は、新しい料理に取り替えて喫食するよう学級担任等に指示する。また、食缶内から「少量」の異物が発見された場合は、異物を取り除いて喫食するよう学級担任等に指示する。 ②配膳した料理から「多量」の異物が発見された場合は、喫食を中止し、回収するよう学級担任等に指示する。また、食缶内から「多量」の異物が発見された場合は、喫食を中止し、回収するよう学級担任等に指示する。 ③「多量」に混入しているおそれのある場合は、校内一斉放送等で全学級の学級担任等に異物混入の情報を通知し、注意を呼び掛ける。 ④学級担任等から聴取した異物混入の状況について、学校給食センターに電話で報告する。 ⑤回収により不足する料理を学校内で手配する。ただし、学校内で確保できない場合は、学校給食センターからの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について学級担任等に指示する。 ⑥異物混入の状況により、学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <混入の無かった学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で「多量」混入の危険性を知った学級担任等は、児童生徒に注意を呼び掛け、喫食する。 【複数の学級から混入の報告があった場合の対応】 <学校（学校長等）> ①校内一斉放送等で全学級の学級担任等に混入のあった料理の喫食を中止し、回収するよう指示するとともに、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査するよう指示する。 ②学級担任等から聴取した異物混入の状況について、学校給食センターに電話で報告する。 ③学校給食センターからの指示により、回収した料理に代わる食料の対応について各学級担任等に指示する。 ④学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。 <混入の無かった学級（学級担任等）> ①校内一斉放送等で連絡を受けた学級担任等は、ただちに混入のあった料理の喫食を中止し、児童生徒の安全確認を行う。 ②混入のあった料理の喫食状況等を調査し、学校長等に報告する。 ③学校長等の指示により、混入のあった料理を回収する。 ④学校長等の指示により、回収した料理に代わる食料の対応を行い、喫食する。

実施主体	対応内容
学校給食センター	①学校長等から報告を受けた混入状況について、教育委員会に電話で報告した後、「危機発生報告書」を作成し、教育委員会にFAX送信する。【第1報】 ②「多量」の異物混入又は「多量」に混入しているおそれのある場合は、教育委員会にその他の学校の学校長等に対して混入事案発生の連絡を依頼する。 ③混入数が「多量」の場合は、栄養士等の学校給食センター職員を混入のあった学校に派遣し、異物の種類や形状、混入状況、喫食状況等について聴取する。また、混入した異物を回収し、保管するとともに、必要に応じて異物を特定するため専門業者に解析を依頼する。 ④回収した料理に代わる食料について検討し、学校長等に指示する。 ⑤聴取した内容や対応状況について教育委員会に報告する。【第2報】 ⑥混入原因が食品納入業者にあると考えられる場合は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止の指導を行う。また、混入原因が基本物資（パン・ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」に連絡し、原因究明及び再発防止対策を要請する。 ⑦異物混入の状況により、異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を作成し、「混入のあった学校」にメール送信する。
教育委員会	①学校給食センターからの報告により、「多量」の異物混入又は「多量」に混入しているおそれのある場合は、その他の学校の学校長等に対して混入事案発生の連絡をし、注意を呼び掛ける。 ②学校給食センターから報告のあった異物混入の状況について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に電話で報告するとともに、対応について相談し、被害の拡大防止措置を講じる。 ③対応状況及び対応結果について、「県保健体育課」及び「中頭教育事務所」に報告する。また、混入原因が基本物資（パン、ご飯等）を製造する委託工場にあると考えられる場合には、「（公財）沖縄県学校給食会」にも報告する。
その他の学校 （混入のあった学校 以外の小中学校）	<学校（学校長等）> ①教育委員会から注意喚起の連絡を受けた後、校内一斉放送等により学級担任等に異物混入の情報を通知し、注意を呼び掛ける。 ②異物混入の状況により、学校給食センターから送信されてきた異物混入の事実について説明した保護者宛の文書を印刷し、児童生徒に配付する。

Ⅳ 児童生徒及び保護者への対応

給食中止又は献立の一部を中止した場合は、沖縄市教育委員会から学校長等に報告を行い、学校長等は早急に児童生徒への説明を行う。また、沖縄市教育委員会は、異物混入の事実について保護者に連絡する文書を作成し、学校から配布する。

さらに、異物の混入があった児童生徒やその保護者に対しては、学校長等と相談のうえ、異物混入の事実について、迅速かつ誠意を持って状況の説明と謝罪を行うとともに、継続して児童生徒の体調管理を行う。

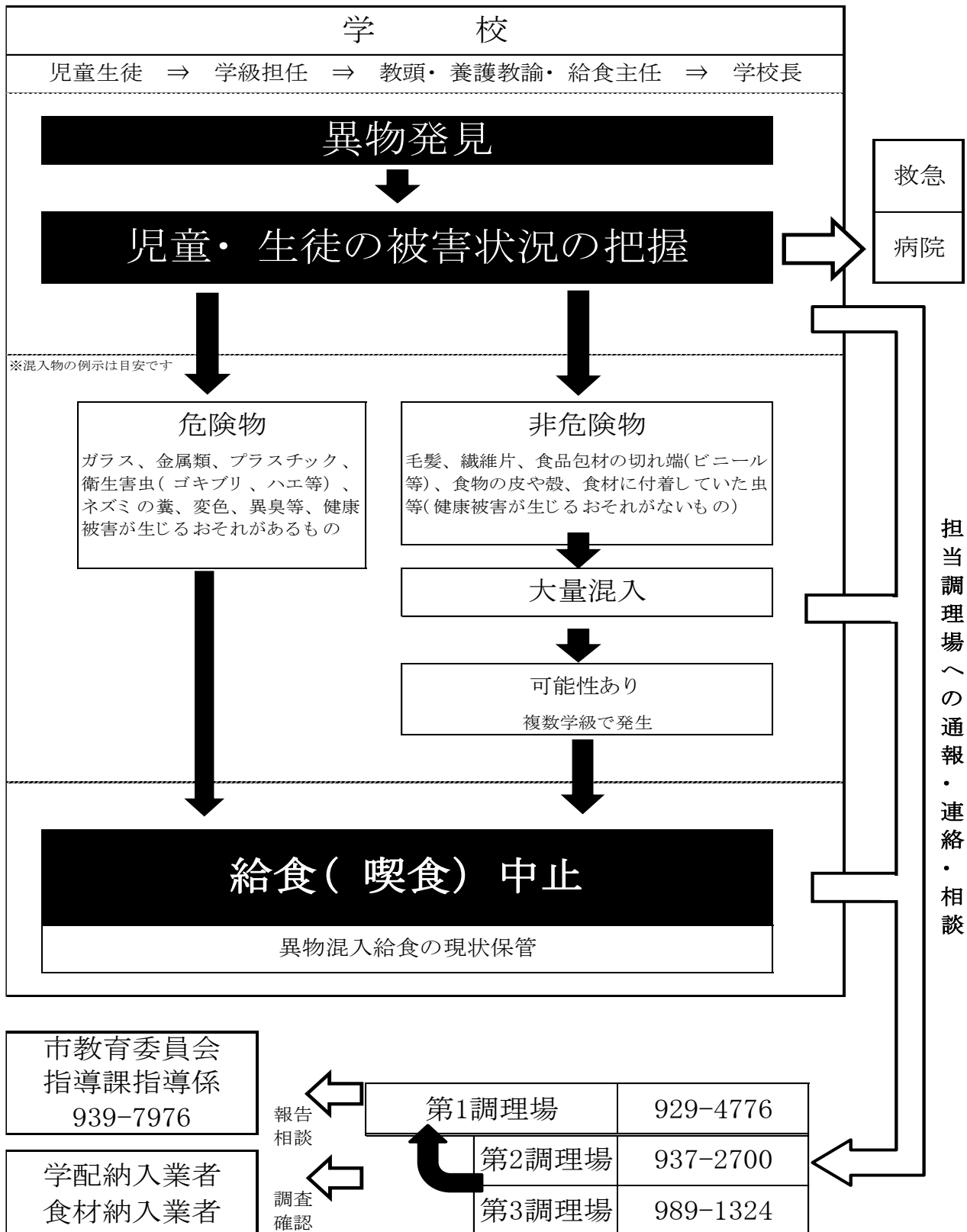
Ⅴ 報道機関への対応

報道発表の判断は、関係部署と協議のうえ決定する。報道発表すると判断した場合、若しくは新聞等で報道されることが想定される場合の対応窓口は、学校給食センター及び教育委員会とする。

報道機関へ発信する情報内容は、沖縄県教育委員会（保健体育課）、中頭教育事務所、中部保健所（必要に応じて沖縄警察署）及び全小中学校に提供する。

<別添1>

<沖縄市学校給食異物混入発生時の緊急通報等体制図>



<別添2>

事 務 連 絡
令和 年 月 日

沖縄市立学校給食センター所長 様

学校名

校長名

< 公 印 省 略 >

異 物 混 入 報 告 書

発生場所			年	組
発生日時	月	日 ()	時	分
発見者				
混入していた献立				
混入異物				
発見時の状況	蓋空け直後 ・ 配膳中 ・ 喫食前 ・ 喫食中			
誤飲食等の有無	なし ・ あり [口に含んだ・飲み込んだ]			
児童の健康状態				
発見時の詳しい状況				
発見後の対応				
記入者氏名	職名		氏名	