

令和3年度

長久手給食センター運営委員会

資料集

令和4年3月16日

長久手教育委員会教育部給食センター

# 資料 1

## ○長久手給食センター運営委員会規則

平成19年4月1日

教委規則第4号

改正 平成20年3月14日教委規則第7号

改正 令和元年12月10日教委規則第2号

(趣旨)

第1条 この規則は、長久手市立長久手給食センター設置条例（昭和47年長久手町条例第12号）第4条に定めるもののほか、長久手給食センター運営委員会（以下「委員会」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

(組織)

第2条 委員会は、委員10人以内で組織する。

(委員)

第3条 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が任命し、又は委嘱する。

- (1) 教育部長
- (2) 市立小中学校の校長
- (3) 市立小中学校のPTAの代表者
- (4) 市立保育園の指導保育士
- (5) 市立保育園の保護者会の代表者
- (6) 愛知県瀬戸保健所の職員
- (7) 学識経験者

2 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 委員は、再任することができる。

(委員長)

第4条 委員会に委員長を置き、委員の互選により選任する。

2 委員長の任期は、2年とする。ただし、再任することができる。

3 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

4 委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、あらかじめ委員長の指名する委員がその職務を行う。

(議事)

第5条 委員会は、委員長が招集する。



- 2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、委員長の決するところによる。
- 4 委員会は、必要があると認めるときは、委員以外の者の出席を求め、その説明又は意見を聴くことができる。

(委員会の庶務)

第6条 委員会の庶務は、給食センターにおいて処理する。

(雑則)

第7条 この規則に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この規則は、平成19年4月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この規則の施行の際現に改正前の長久手給食センター運営委員会規則（以下「旧規則」という。）第5条の規定により委嘱された長久手給食センター運営委員会の委員（旧規則第5条第1号の委員を除く。）である者は、この規則の施行の日に、改正後の長久手給食センター運営委員会規則（以下「新規則」という。）第3条第1項の規定により委員会の委員として任命され、又は委嘱されたものとみなす。
- 3 この規則の施行の際現に旧規則第6条第2項の規定により定められた長久手給食センター運営委員会の委員長である者は、この規則の施行の日に、新規則第4条第1項の規定により委員会の委員長として選任されたものとみなす。この場合において、その選任されたものとみなされる者の任期は、同条第2項の規定にかかわらず、同日における旧規則第6条第3項の規定により定められた長久手給食センター運営委員会の委員長としての任期の残任期間と同一の期間とする。

附 則

この規則は、平成20年4月1日から施行する。

附 則

この規則は、公布の日から施行し、平成31年4月1日から適用する。

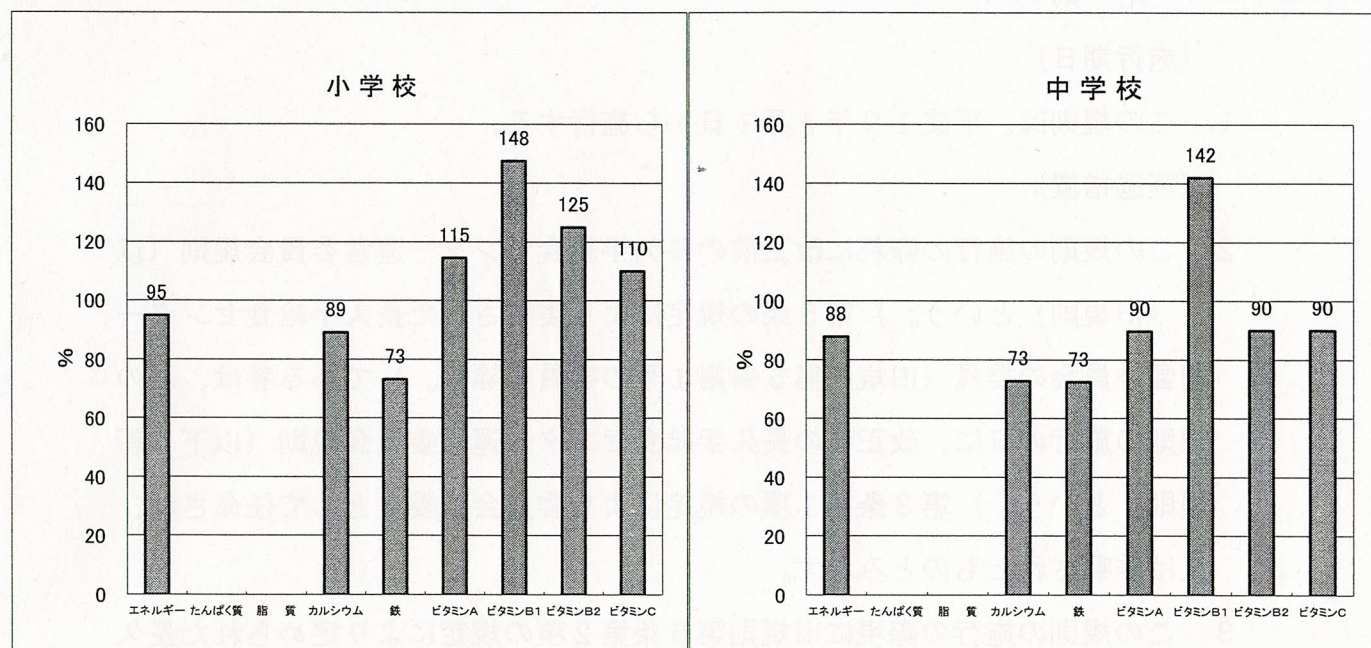


# 資料 2

## 令和2年度(4～3月)学校給食栄養摂取状況

### 小学校

| 栄養素                | 月      | 基準量              | 平均           |                    | 充足率 (%) |
|--------------------|--------|------------------|--------------|--------------------|---------|
| エネルギー              | kcal   | 650              | 617          | エネルギー              | 95      |
| たんぱく質              | g      | 摂取エネルギー全体の13～20% | 25.9 (16.8%) | たんぱく質              |         |
| 脂 質                | g      | 摂取エネルギー全体の20～30% | 18.8 (27.4%) | 脂 質                |         |
| カルシウム              | mg     | 350              | 312          | カルシウム              | 89      |
| 鉄                  | mg     | 3.0              | 2.2          | 鉄                  | 73      |
| ビタミンA              | μ gRAE | 200              | 229          | ビタミンA              | 115     |
| ビタミンB <sub>1</sub> | mg     | 0.40             | 0.59         | ビタミンB <sub>1</sub> | 148     |
| ビタミンB <sub>2</sub> | mg     | 0.40             | 0.50         | ビタミンB <sub>2</sub> | 125     |
| ビタミンC              | mg     | 20               | 22           | ビタミンC              | 110     |



### 中学校

| 栄養素                | 月    | 基準量              | 平均           |                    | 充足率 (%) |
|--------------------|------|------------------|--------------|--------------------|---------|
| エネルギー              | kcal | 830              | 729          | エネルギー              | 88      |
| たんぱく質              | g    | 摂取エネルギー全体の13～20% | 30.4 (16.7%) | たんぱく質              |         |
| 脂 質                | g    | 摂取エネルギー全体の20～30% | 21.5 (26.5%) | 脂 質                |         |
| カルシウム              | mg   | 450              | 328          | カルシウム              | 73      |
| 鉄                  | mg   | 4.0              | 2.9          | 鉄                  | 73      |
| ビタミンA              | μ g  | 300              | 269          | ビタミンA              | 90      |
| ビタミンB <sub>1</sub> | mg   | 0.50             | 0.71         | ビタミンB <sub>1</sub> | 142     |
| ビタミンB <sub>2</sub> | mg   | 0.60             | 0.54         | ビタミンB <sub>2</sub> | 90      |
| ビタミンC              | mg   | 30               | 27           | ビタミンC              | 90      |

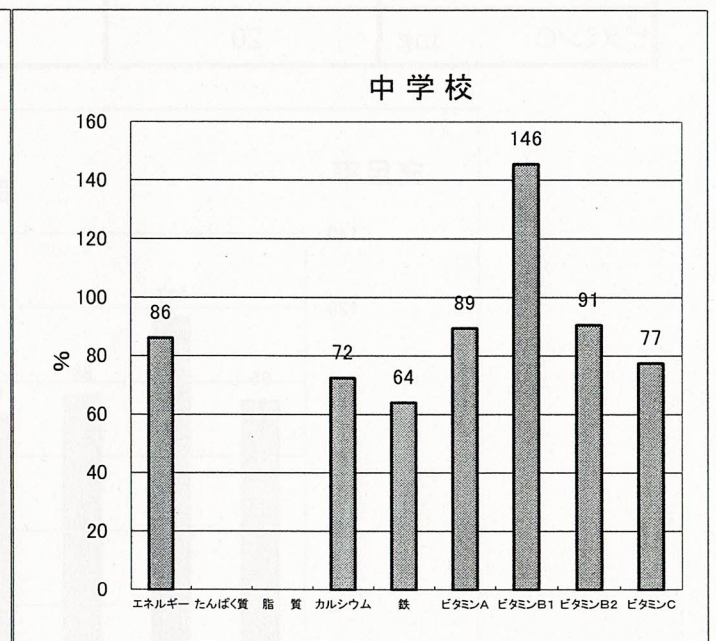
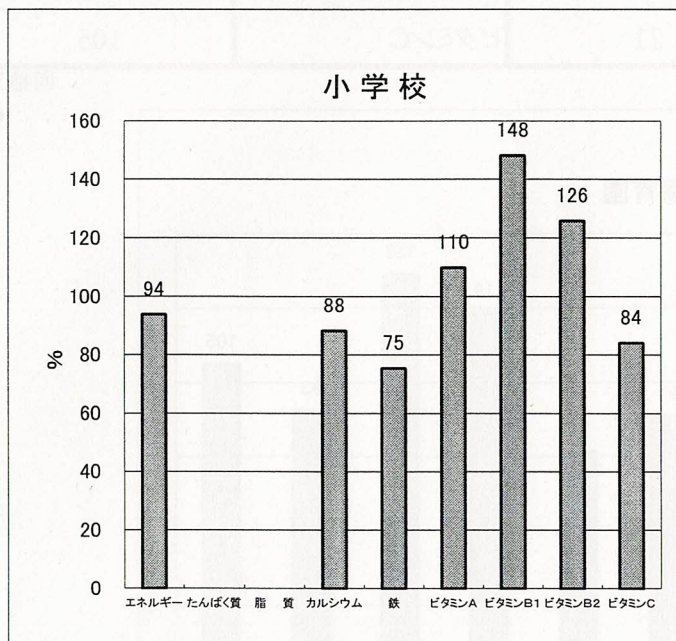
※ 基準量とは文部科学省 児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準による



# 令和3年度(4～1月)学校給食栄養摂取状況

## 小学校

| 栄養素                | 月      | 基準量              | 平均           |                    | 充足率 (%) |
|--------------------|--------|------------------|--------------|--------------------|---------|
| エネルギー              | kcal   | 650              | 609          | エネルギー              | 94      |
| たんぱく質              | g      | 摂取エネルギー全体の13～20% | 26.1 (17.1%) | たんぱく質              |         |
| 脂 質                | g      | 摂取エネルギー全体の20～30% | 18.6 (27.4%) | 脂 質                |         |
| カルシウム              | mg     | 350              | 309          | カルシウム              | 88      |
| 鉄                  | mg     | 3.0              | 2.3          | 鉄                  | 75      |
| ビタミンA              | μ gRAE | 200              | 220          | ビタミンA              | 110     |
| ビタミンB <sub>1</sub> | mg     | 0.40             | 0.59         | ビタミンB <sub>1</sub> | 148     |
| ビタミンB <sub>2</sub> | mg     | 0.40             | 0.50         | ビタミンB <sub>2</sub> | 126     |
| ビタミンC              | mg     | 25               | 21           | ビタミンC              | 84      |



## 中学校

| 栄養素                | 月      | 基準量              | 平均           |                    | 充足率 (%) |
|--------------------|--------|------------------|--------------|--------------------|---------|
| エネルギー              | kcal   | 830              | 715          | エネルギー              | 86      |
| たんぱく質              | g      | 摂取エネルギー全体の13～20% | 30.9 (17.3%) | たんぱく質              |         |
| 脂 質                | g      | 摂取エネルギー全体の20～30% | 21.3 (26.8%) | 脂 質                |         |
| カルシウム              | mg     | 450              | 326          | カルシウム              | 72      |
| 鉄                  | mg     | 4.5              | 2.9          | 鉄                  | 64      |
| ビタミンA              | μ gRAE | 300              | 268          | ビタミンA              | 89      |
| ビタミンB <sub>1</sub> | mg     | 0.50             | 0.73         | ビタミンB <sub>1</sub> | 146     |
| ビタミンB <sub>2</sub> | mg     | 0.60             | 0.54         | ビタミンB <sub>2</sub> | 91      |
| ビタミンC              | mg     | 35               | 27           | ビタミンC              | 77      |

※ 基準量とは文部科学省 児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準による



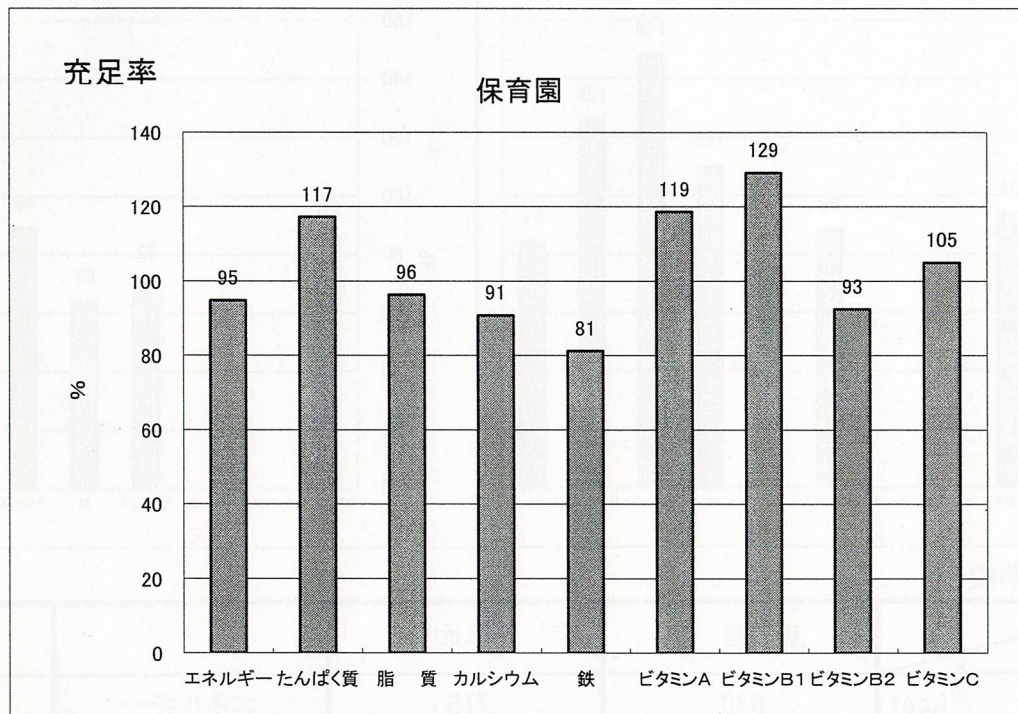
# 令和2年度(4月～3月)保育園給食栄養摂取状況

保育園

※4月20日～5月31日まで新型コロナウイルス感染症対策により保育園臨時休園のため給食実施なし

| 栄養素                | 月    | 基準量  | 平均   |                    | 充足率(%) |
|--------------------|------|------|------|--------------------|--------|
| エネルギー              | kcal | 560  | 531  | エネルギー              | 95     |
| たんぱく質              | g    | 18.0 | 21.1 | たんぱく質              | 117    |
| 脂質                 | g    | 16.5 | 15.9 | 脂質                 | 96     |
| カルシウム              | mg   | 250  | 227  | カルシウム              | 91     |
| 鉄                  | mg   | 3.2  | 2.6  | 鉄                  | 81     |
| ビタミンA              | μg   | 150  | 178  | ビタミンA              | 119    |
| ビタミンB <sub>1</sub> | mg   | 0.2  | 0.3  | ビタミンB <sub>1</sub> | 129    |
| ビタミンB <sub>2</sub> | mg   | 0.4  | 0.4  | ビタミンB <sub>2</sub> | 93     |
| ビタミンC              | mg   | 20   | 21   | ビタミンC              | 105    |

四捨五入



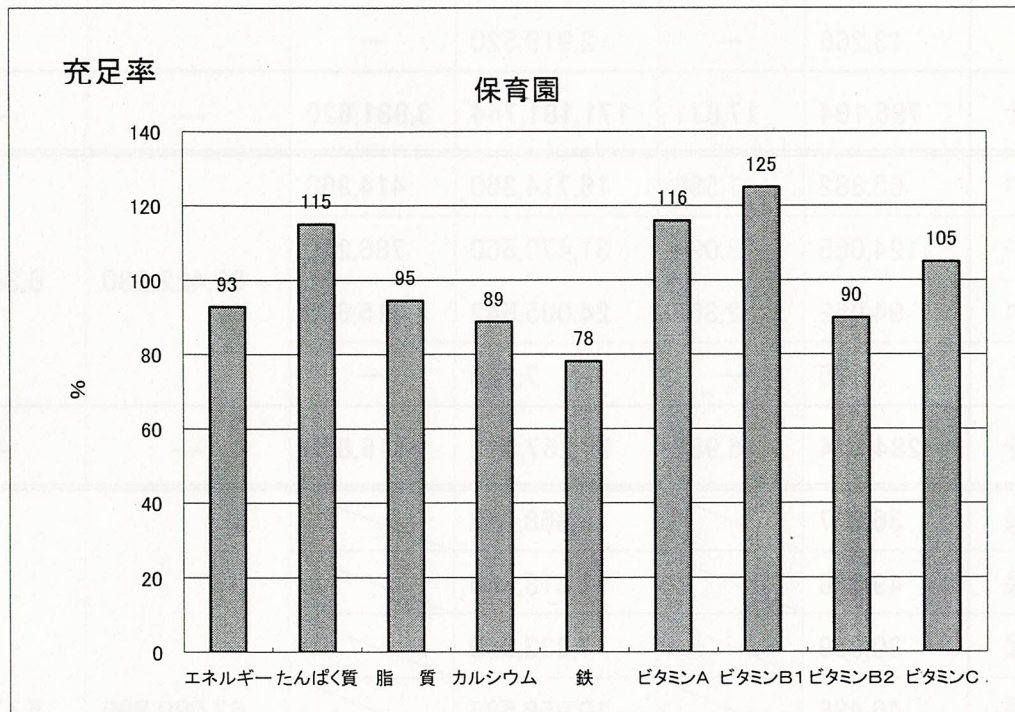


# 令和3年度(4月～1月)保育園給食栄養摂取状況

保育園

| 栄養素                | 月    | 基準量   | 平均    |                    | 充足率(%) |
|--------------------|------|-------|-------|--------------------|--------|
| エネルギー              | kcal | 560   | 520   | エネルギー              | 93     |
| たんぱく質              | g    | 18.0  | 20.7  | たんぱく質              | 115    |
| 脂質                 | g    | 16.5  | 15.6  | 脂質                 | 95     |
| カルシウム              | mg   | 250.0 | 222.0 | カルシウム              | 89     |
| 鉄                  | mg   | 3.2   | 2.5   | 鉄                  | 78     |
| ビタミンA              | μg   | 150.0 | 174.0 | ビタミンA              | 116    |
| ビタミンB <sub>1</sub> | mg   | 0.2   | 0.3   | ビタミンB <sub>1</sub> | 125    |
| ビタミンB <sub>2</sub> | mg   | 0.4   | 0.4   | ビタミンB <sub>2</sub> | 90     |
| ビタミンC              | mg   | 20.0  | 21.0  | ビタミンC              | 105    |

四捨五入





# 資料 3

## 令和2年度 給食費公費負担額

| 区分     |       | 食数<br>(a) | うち8月分食数<br>給食費無償化事業<br>(児童生徒のみ) | 給食費(円)<br>(b) | 給食費(円)<br>無償化事業分<br>(市負担)(b') | 賄材料費(円)(注3) |             | 1食あたり<br>公費負担額<br>(e)=(d/a) |
|--------|-------|-----------|---------------------------------|---------------|-------------------------------|-------------|-------------|-----------------------------|
|        |       |           |                                 |               |                               | (c)         | 内、公費負担<br>額 |                             |
| 小学校    | 長小    | 111,402   | 2,512                           | 23,955,800    | 552,640                       | 192,945,135 | 17,831,771  | 22.40                       |
|        | 西小    | 90,718    | 2,059                           | 19,504,980    | 452,980                       |             |             |                             |
|        | 東小    | 79,056    | 1,792                           | 16,998,080    | 394,240                       |             |             |                             |
|        | 北小    | 180,345   | 4,148                           | 38,748,770    | 912,560                       |             |             |                             |
|        | 南小    | 121,428   | 2,788                           | 26,100,800    | 613,360                       |             |             |                             |
|        | 市小    | 199,889   | 4,572                           | 42,954,794    | 1,005,840                     |             |             |                             |
|        | 他     | 13,266    | —                               | 2,918,520     | —                             |             |             |                             |
|        | 小計    | 796,104   | 17,871                          | 171,181,744   | 3,931,620                     | —           | —           | —                           |
| 中学校    | 長中    | 65,882    | 1,596                           | 16,714,360    | 414,960                       | 80,422,230  | 6,347,538   | 22.28                       |
|        | 南中    | 124,065   | 3,024                           | 31,470,660    | 786,240                       |             |             |                             |
|        | 北中    | 94,952    | 2,368                           | 24,065,542    | 615,680                       |             |             |                             |
|        | 他(注1) | 25        | —                               | 7,250         | —                             |             |             |                             |
|        | 小計    | 284,924   | 6,988                           | 72,257,812    | 1,816,880                     | —           | —           | —                           |
| 保育園    | 上保    | 36,877    |                                 | 8,868,912     |                               | 67,090,885  | 5,471,807   | 21.02                       |
|        | 色保    | 49,328    |                                 | 11,518,665    |                               |             |             |                             |
|        | 東保    | 30,959    |                                 | 7,333,960     |                               |             |             |                             |
|        | 西保    | 46,488    |                                 | 10,958,586    |                               |             |             |                             |
|        | 北保    | 65,241    |                                 | 15,547,189    |                               |             |             |                             |
|        | 南保    | 30,470    |                                 | 7,173,197     |                               |             |             |                             |
|        | 他     | 960       |                                 | 218,569       |                               |             |             |                             |
|        | 小計    | 260,323   |                                 | 61,619,078    |                               | —           | —           | —                           |
| 合計(注2) |       | 1,341,351 | 24,859                          | 305,058,634   | 5,748,500                     | 340,458,250 | 29,651,116  | 22.11                       |

「他」は学校給食試食会や給食センター従業員の食数。

(注1) 給食センター施設見学試食会等を含む。

(注2) 令和2年4月及び5月について、新型コロナウイルス感染症対策による学校休業のため給食実施なし。

令和2年4月20日から5月末について、新型コロナウイルス感染症対策による保育園休園のため給食実施なし。

(注3) 令和2年4月・5月コロナ禍による学校・保育園休業及び令和2年12月北中コロナ禍による休校に係るキャンセル食材費は除く



令和3年度 給食費公費負担額(令和4年1月現在)

| 区分     |                | 食数<br>(a) | 給食費(円)<br>(b) | 賄材料費(円)     |                      | 1食あたり<br>公費負担額<br>(e)=(d/a) |
|--------|----------------|-----------|---------------|-------------|----------------------|-----------------------------|
|        |                |           |               | (c)         | 内、公費負担額<br>(d)=(c-b) |                             |
| 小学校    | 長小             | 100,217   | 22,047,740    | 182,393,798 | 17,156,598           | 22.84                       |
|        | 西小             | 86,155    | 18,954,100    |             |                      |                             |
|        | 東小             | 80,302    | 17,666,440    |             |                      |                             |
|        | 北小             | 178,533   | 39,264,100    |             |                      |                             |
|        | 南小             | 114,836   | 25,263,920    |             |                      |                             |
|        | 市小             | 178,700   | 39,314,000    |             |                      |                             |
|        | 他              | 12,395    | 2,726,900     |             |                      |                             |
|        | 小計             | 751,138   | 165,237,200   | —           | —                    | —                           |
| 中学校    | 長中             | 64,445    | 16,755,700    | 79,430,617  | 7,674,787            | 27.80                       |
|        | 南中             | 122,576   | 31,856,130    |             |                      |                             |
|        | 北中             | 89,002    | 23,140,520    |             |                      |                             |
|        | 他(注1)          | 12        | 3,480         |             |                      |                             |
|        | 小計             | 276,035   | 71,755,830    | —           | —                    | —                           |
| 保育園    | 上保             | 45,356    | 10,901,500    | 61,965,563  | 5,007,472            | 20.68                       |
|        | 色保             | 40,196    | 9,412,105     |             |                      |                             |
|        | 東保             | 27,363    | 6,675,307     |             |                      |                             |
|        | 西保             | 42,904    | 10,036,665    |             |                      |                             |
|        | 北保             | 57,116    | 13,371,959    |             |                      |                             |
|        | 南保             | 25,659    | 6,047,785     |             |                      |                             |
|        | 児童発達<br>支援センター | 2,595     | 305,360       |             |                      |                             |
|        | 他              | 981       | 207,410       |             |                      |                             |
|        | 小計(注3)         | 242,170   | 56,958,091    | —           | —                    | —                           |
| 合計(注2) |                | 1,269,343 | 293,951,121   | 323,789,978 | 29,838,857           | 23.51                       |

「他」は学校給食試食会や給食センター従業員の食数。

(注1)給食センター施設見学試食会等を含む。

(注2)新型コロナウイルス感染症対策による学校・保育園休業、学級・学年閉鎖等のキャンセルに伴う食材費も含む。

(注3)緊急対応時の保育園献立の一部変更に係る食材費は除外してあります。



## 3 計画の体系

【基本理念】

【教育方針】

【基本目標】

【基本施策】

人間力を育み

いつまでも健やかで夢と生きがいを持ち

成長できる人づくり

自然共生・地域共存・多様性尊重

### 教育方針 1

自然の大切さ、命の尊さを学び、自然と共生する

### 教育方針 2

地域で家庭や学校を支え、関わり合いながら、向上心をもって、ともに成長する

### 教育方針 3

多様な人々の存在や価値観を認め合い、まざって暮らす

### I 「生きる力」の育成に向けた取組の充実

- (1) 自然と親しむ教育の推進
- (2) 地域との交流・体験を重視した教育の推進
- (3) 確かな学力の育成
- (4) 国際理解教育の推進
- (5) 主体性を育む教育の推進
- (6) 健やかな体の育成
- (7) 安心安全な給食の提供と食育の推進
- (8) 大学・民間連携の推進

### II 個に応じたきめ細やかな教育の充実

- (1) 切れ目のない支援体制の構築
- (2) いじめ予防と人権教育の推進
- (3) 不登校児童生徒への支援の充実
- (4) 特別支援教育の推進
- (5) 財政的な支援等の充実

### III 子どもの学びを支える教育環境の整備

- (1) 幼児教育環境の充実
- (2) 安全で快適な学習環境づくり
- (3) 教員の資質向上
- (4) 危機管理体制の構築
- (5) 教員の働き方改革の推進

### IV 地域・家庭・学校の連携強化と協働の仕組みづくり

- (1) 長久手版コミュニティ・スクール設置に向けた仕組みづくり
- (2) 地域とふれあう機会の創出
- (3) 放課後の子どもの居場所づくり

### V 生涯を通じた学びの機会提供と支援の充実

- (1) 市民の自主的な生涯学習活動の推進
- (2) スポーツ環境の整備
- (3) スポーツに親しむ機会の充実
- (4) 文化の家を拠点とした文化芸術環境の整備
- (5) 文化・芸術体験の充実
- (6) 青少年の健全な育成を支える
- (7) 伝統文化に親しむ場と機会の充実
- (8) 子どもの読書活動の推進
- (9) 魅力ある図書館づくり



### 【主な取組】

|                                       |                                         |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| ①環境教育の推進<br>③プレーパークの推進                | ②平成こども塾を活用した学校連携プログラムの推進                |                             |
| ①あいさつの励行<br>④地域人材を活用した教育の推進           | ②伝統文化体験学習の推進                            | ③キャリア教育の推進                  |
| ①ICT教育・情報モラル教育の推進<br>④読書活動の推進         | ②プログラミング教育の推進<br>⑤ESD（持続可能な開発のための教育）の推進 | ③主体的・対話的で深い学びの実践            |
| ①外国語に触れる機会の拡充                         | ②多文化共生教育の推進                             |                             |
| ①子どもチャレンジ事業の実施                        | ②主体的・対話的で深い学びの実践【再掲】                    |                             |
| ①保健教育の充実                              | ②基本的な生活習慣の確立への支援                        | ③運動に親しむことができる環境づくり          |
| ①アレルギー対応食の提供<br>④愛知県産（長久手市産含む）の食材活用   | ②郷土料理、行事食の提供<br>⑤保育園給食巡回指導の実施           | ③施設見学試食会の開催                 |
| ①大学や民間企業と連携した教育の推進                    | ②創造性・感性を育む教育の推進                         |                             |
| ①幼稚園・保育園・小学校間の交流及び研修の実施<br>③ピアサポートの実施 |                                         | ②小学校見学会の実施                  |
| ①道徳教育の充実<br>④多文化共生教育の推進【再掲】           | ②人権教育の推進                                | ③男女共同参画の推進                  |
| ①適応指導教室の充実<br>③不登校傾向児童生徒の早期発見         | ②家庭にいる不登校児童生徒への適切な支援の実施                 |                             |
| ①インクルーシブ教育システムの構築<br>④ICTを活用した授業の実践   | ②通級指導教室の充実                              | ③学級指導補助の適正な配置               |
| ①就学援助費の支給<br>④給付型奨学金制度の検討             | ②特別支援教育就学奨励費の支給<br>⑤ひとり親家庭への支援の充実       | ③私立高校授業料補助の実施<br>⑥学習支援事業の実施 |
| ①上郷保育園の改築                             | ②幼稚園運営に対する補助                            | ③障がい児保育の充実                  |
| ①学校普通教室等へのエアコン設置<br>④学校施設の長寿命化対策      | ②学校施設のバリアフリー化                           | ③学校施設の長寿命化計画の策定             |
| ①教員研修の充実                              |                                         |                             |
| ①危機管理マニュアルの策定                         | ②防災教育の推進                                | ③学校施設利用計画の策定                |
| ①教員の働き方改革プランの策定<br>④スクールサポートスタッフの配置検討 | ②外部指導者の拡充と部活動指導員の検討                     | ③専門スタッフ等の拡充                 |
| ①地域学校協働本部の立ち上げと協働活動の推進                |                                         | ②地域コーディネーターの育成と拡充           |
| ①学校ボランティアとの交流                         | ②地域人材を活用した教育の推進【再掲】                     |                             |
| ①上郷児童館の整備                             | ②北児童館の整備                                | ③児童クラブと放課後子ども教室の計画的な整備      |
| ①自主的な学習の支援<br>④学習の場の充実                | ②学習内容の充実                                | ③学習情報の充実                    |
| ①スポーツ施設等整備事業<br>④学校プール開放の推進           | ②杣ヶ池体育館の施設長寿命化                          | ③小・中学校施設の開放推進               |
| ①総合型地域スポーツクラブの発展                      | ②社会体育施設の利用促進                            |                             |
| ①アートのまち創造事業の推進                        | ②情報事業の推進                                | ③活動空間提供事業の推進                |
| ①普及・啓発事業の推進                           | ②鑑賞・体験事業の推進                             | ③市民参画事業の推進                  |
| ①休日を活用した学習機会の提供                       | ②個性を発揮できる活動の機会づくり                       | ③健全な家庭づくりの支援                |
| ①学習の機会の提供                             | ②文化財の保存及び活用の推進                          |                             |
| ①乳幼児期からの読書活動の支援<br>④学校連携司書の派遣         | ②良質な図書の収集                               | ③児童館への団体貸出                  |
| ①魅力ある蔵書の提供<br>④施設の整備                  | ②本の展示やイベントなどの実施<br>⑤郷土、行政に関する資料の収集      | ③本の調査要望への対応<br>⑥地域資料の電子化と公開 |



## 基本施策（７）安心安全な給食の提供と食育の推進 >>>>

児童生徒の健全な身体の発達に資するために、愛知県産（長久手市産）食材を活かした安全で安心な学校給食の提供を行い、小中９年間にわたる一貫した食育を推進します。



〔学校給食の例〕

### 【主な取組と内容】

| 取組                 | 内容                                                                        | 担当課    |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| アレルギー対応食の提供        | 卵、乳のアレルギーをもつ園児、児童生徒に、卵、乳を除去した対応食を提供します。                                   | 給食センター |
| 郷土料理、行事食の提供        | この地方に伝わる郷土料理や七夕、お月見など季節の行事にちなんだ給食を提供します。                                  | 給食センター |
| 施設見学試食会の開催         | 学期に１回、市広報紙等により募集し、給食センターの見学、栄養士による講話、当日に提供する給食の試食を行います。                   | 給食センター |
| 愛知県産（長久手市産含む）の食材活用 | 物資を選定する時に愛知県産（長久手市産含む）食材を積極的に取り入れ、地産地消*を推進します。                            | 給食センター |
| 保育園給食巡回指導の実施       | 市立保育園園児の栄養改善及び健康保持増進のため、管理栄養士による各園巡回指導を行います。食材の栄養や箸の持ち方、食器の並べ方などを指導訪問します。 | 給食センター |



| 教育振興基本計画                       |                                                                                                |          |       | 教育振興基本計画アクションプラン |                 |                |         |             |             |       |       |                 |       |       |       |  |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|------------------|-----------------|----------------|---------|-------------|-------------|-------|-------|-----------------|-------|-------|-------|--|
| 取組                             | 実施項目                                                                                           | 目標       | 2021年 | 進行管理             |                 |                |         |             |             |       |       |                 |       |       |       |  |
|                                |                                                                                                |          |       | 4月               | 5月              | 6月             | 7月      | 8月          | 9月          | 10月   | 11月   | 12月             | 1月    | 2月    | 3月    |  |
| アレルギー対応食の提供<br>【給食センター】        | ①アレルギー対応食を希望する児童生徒の保護者と、学校、給食センターでの面談                                                          | 1回／年     | 実施事項  | 新規               | 継続              |                |         |             |             |       |       |                 |       |       |       |  |
|                                |                                                                                                |          | 実績    | 実施               | 実施              | 実施             | 実施      | 実施          | 実施          | 実施    | 実施    | 実施              | 実施    | 実施    | 実施    |  |
|                                | ②アレルギー対応食を提供する児童生徒の保護者に対し、翌月の給食の注文表を配付し、提出された注文表に基づいて対応食を提供                                    | 1回／月     | 目標    | 1回               | 1回              | 1回             | 1回      | 1回          | 1回          | 1回    | 1回    | 1回              | 1回    | 1回    | 1回    |  |
|                                |                                                                                                |          | 実績    | 1回               | 1回              | 1回             | 1回      | 1回          | 1回          | 1回    | 1回    | 1回              | 1回    | 1回    | 1回    |  |
| 郷土料理、行事食の提供<br>【給食センター】        | ①郷土料理や七夕、お月見など季節の行事にちなんだ給食の提供                                                                  | 10回以上／年  | 目標    | 1回               | 1回              | 1回             | 1回      | 1回          | 1回          | 1回    | 1回    | 1回              | 1回    | 1回    | 1回    |  |
|                                |                                                                                                |          | 実績    | 入園、入学お祝い         | 新茶の季節にちなみ抹茶デザート | 寒知を食える七夕セレクト給食 | お月見デザート | ひきずり（鶏のすき家） | クリスマスセレクト給食 | ぜんざい  |       |                 |       |       |       |  |
|                                | ①試食会の開催                                                                                        | 1回／学期    | 実施事項  |                  |                 | 第1回            |         |             |             |       | 第2回   |                 | 第3回   |       |       |  |
|                                |                                                                                                |          | 実績    |                  |                 | 実施             |         |             | 実施          |       |       |                 |       |       |       |  |
| 愛知県産（長久手市産含む）の食材活用<br>【給食センター】 | ①物資を選定する時に愛知県産（長久手市産含む）を優先的に取り入れる。                                                             | 30%以上／年  | 目標    | 20%以上            | 40%以上           | 30%以上          | 30%以上   | 30%以上       | 10%以上       | 10%以上 | 20%以上 | 40%以上           | 30%以上 | 40%以上 | 40%以上 |  |
|                                |                                                                                                |          | 実績    | 28.0%            | 52.0%           | 45.4%          | 39.3%   | 43.1%       | 45.8%       | 29.5% | 46.9% | 58.1%           |       |       |       |  |
|                                | ①各園1クラスごとの管理栄養士による巡回指導<br>青組：3色分け・お粥の持ち方・皿の並べ方<br>黄組：3色分け・姿勢・箸使いのマナー<br>赤組：3色分け・スプーンの持ち方・箸の持ち方 | 1クラス3回／年 | 目標    | 5クラス             | 10クラス           | 8クラス           | 9クラス    | 7クラス        | 7クラス        | 9クラス  | 8クラス  | 8クラス            | 8クラス  | 7クラス  | 7クラス  |  |
|                                |                                                                                                |          | 実績    | 8クラス             | 9クラス            | 15クラス          | 8クラス    | 8クラス        | 7クラス        | 11クラス | 10クラス | 6クラス（21日～まん延防止） |       |       |       |  |
| 異物混入のリスク管理の徹底<br>【給食センター】      | ①毎日、触手、目視による使用前後の調理器具の確認やチェック表による服装点検を実施。                                                      | 混入0件     | 目標    | 0件               | 0件              | 0件             | 0件      | 0件          | 0件          | 0件    | 0件    | 0件              | 0件    | 0件    | 0件    |  |
|                                |                                                                                                |          | 実績    | 0件               | 0件              | 1件             | 2件      | 0件          | 0件          | 1件    | 0件    | 1件              | 0件    |       |       |  |



## 資料 5

### 給食センター年間行事予定(主なもの)

#### 令和3年度 実績

| 時期  | 学校給食                    | 保育園給食      | 施設管理等                    | その他                 |
|-----|-------------------------|------------|--------------------------|---------------------|
| 通年  | 献立表                     | 献立表        | 維持管理                     | 給食費納付金債権管理          |
|     | 学校給食指導                  | 保育園栄養指導    | 修繕                       | 施設見学会               |
| 4月  |                         | (上郷療育施設開始) |                          |                     |
| 5月  |                         |            |                          |                     |
| 6月  | 食育月間<br>給食だより発行         |            |                          | 施設見学試食会             |
| 7月  |                         |            | 施設点検                     |                     |
| 8月  |                         |            | 厨房設備機器保守点検他<br>エコキュート修繕他 | 愛豊衛生講習会参加           |
| 9月  |                         |            |                          |                     |
| 10月 |                         |            |                          | 愛知淑徳大学臨地実習受入        |
| 11月 | 愛知を食べる学校給食の日<br>給食だより発行 |            |                          | 施設見学試食会             |
| 12月 |                         |            |                          |                     |
| 1月  | 学校給食週間<br>給食だより発行       |            |                          | 債権放棄審査会             |
| 2月  |                         |            |                          |                     |
| 3月  |                         |            |                          | 給食センター運営委員会<br>不納欠損 |

#### 令和4年度 予定

| 時期  | 学校給食                    | 保育園給食   | 施設管理等                    | その他                           |
|-----|-------------------------|---------|--------------------------|-------------------------------|
| 通年  | 献立表                     | 献立表     | 維持管理                     | 給食費納付金債権管理                    |
|     | 学校給食指導                  | 保育園栄養指導 | 修繕                       | 施設見学会                         |
| 4月  |                         |         |                          |                               |
| 5月  |                         |         |                          |                               |
| 6月  | 食育月間<br>給食だより発行         |         |                          | 施設見学試食会                       |
| 7月  |                         |         | 施設点検<br>地下ピット配管等状況調査     | 給食センター運営委員会                   |
| 8月  |                         |         | 厨房設備機器保守点検他<br>エコキュート修繕他 | 愛豊衛生講習会参加                     |
| 9月  |                         |         |                          |                               |
| 10月 |                         |         |                          | 愛知淑徳大学臨地実習受入                  |
| 11月 | 愛知を食べる学校給食の日<br>給食だより発行 |         |                          | 施設見学試食会                       |
| 12月 |                         |         |                          |                               |
| 1月  | 学校給食週間<br>給食だより発行       |         |                          | 施設見学試食会<br>債権放棄審査会            |
| 2月  |                         |         |                          | 愛知淑徳大早期体験学習受入<br>愛知淑徳大学臨地実習受入 |
| 3月  |                         |         |                          | 給食センター運営委員会<br>不納欠損           |



# 給食に使うズッキーニとたまねぎ畑をのぞいてみます



給食のズッキーニを作ってください  
川井恵介さん。  
安心安全なものを食べてもらいたいという気持ちから、無農薬にこだわって作ってくださっています。



6月15日(火)の  
長久手市産野菜の  
カレーライスに  
ズッキーニが  
入ります。



ズッキーニは人工的に受粉しないと育たないため、川井さんは夜明けから手で一つ一つ受粉作業をしています。手間がとてもかかる野菜です。  
ケースファームホームページより



収穫前のたまねぎ畑 (写真提供 JIAあいち稲東)

おなじみの茶色い皮のたまねぎと違い、新たまねぎは春に収穫後、乾燥させずすぐに出荷するため、白くて薄皮です。  
1年で新たまねぎが食べられるのは、春だけです。旬の甘くてみずみずしい新たまねぎをご家庭で生で味わってみてください。

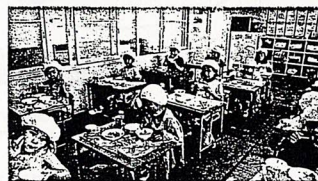


- Q1 カレーはこの国から始まった料理でしょうか?  
① インド ② メキシコ ③ イギリス
- Q2 カレーが日本に伝わったのは、何時代?  
① 鎌倉時代 ② 江戸時代 ③ 明治時代
- Q3 日本で独自に考えられたカレーの食べ方はどれでしょうか?  
① ごはんの上にとろみのあるカレーをかけて  
② カレーにナンを添える  
③ カレーウチコンコナツミルクを入れる
- Q4 カレーライスにえられるお楽しみ野菜は何?  
① トマト ② ジャがいも ③ だいこん

(「お楽しみ野菜」は選べる野菜の中から「ジャがいも」「トマト」「だいこん」の中から1つ選べます。)  
(「お楽しみ野菜」は選べる野菜の中から「ジャがいも」「トマト」「だいこん」の中から1つ選べます。)  
(「お楽しみ野菜」は選べる野菜の中から「ジャがいも」「トマト」「だいこん」の中から1つ選べます。)

# 母ながくての給食

令和3年度 1学期号



4月に入学した1年生も2か月がたち、学校生活にも慣れてきました。

今年度も新型コロナウイルス感染症対策のため、給食の時間は席を離し、前向きでしゃべらず食べています。どんな状況においても、給食を楽しみにしてくれている子どもたちのために、安心安全でおいしい給食を提供していきたいと思っています。

長久手市立長久手給食センター

お家の方と一緒に読んでね

## ながくて やさい がっこうきゅうしよく 長久手でとれる野菜を学校給食へ

6月15日(火)は、  
愛知を食べる学校給食の日  
です。

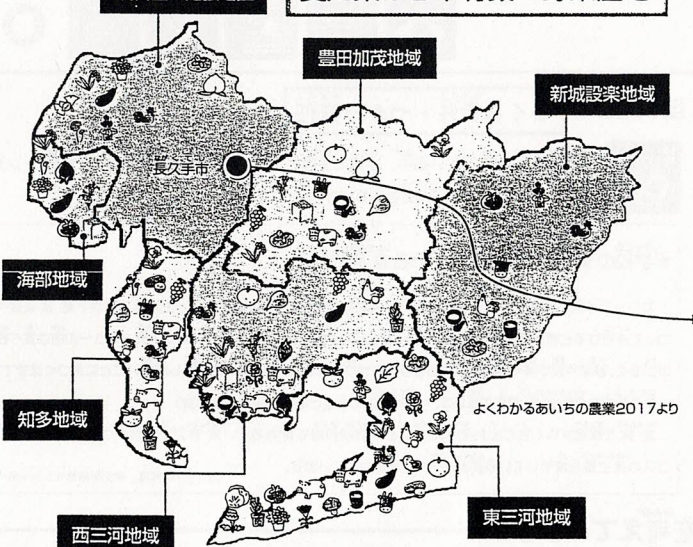
毎月19日は、食育の日です。さらに、6月は食育月間です。

そこで、6月15日(火)を「愛知を食べる学校給食の日」として、愛知県内で生産された食材を使った給食をだします。

愛知県は、工業が盛んですが、農業も盛んで、全国で上位を占める農作物もたくさんあります。

住んでいる地域で生産された食べ物を住んでいる地域で消費することを「地産地消」といいますが、給食では、この取り組みを積極的に行っています。

名古屋・尾張地区 愛知県は日本有数の野菜産地



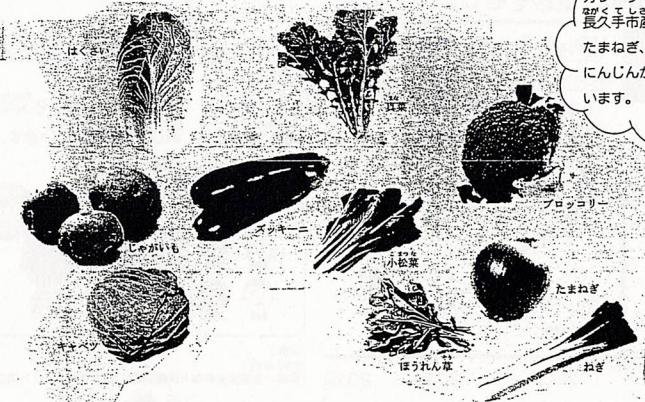
よくわかるあいちの農業2017より

| 野菜 | キャベツ | なす     |
|----|------|--------|
|    | トマト  | ブロッコリー |
|    | いちご  | ふき     |
|    | しそ   | とうがん   |
|    |      |        |
| 果物 | みかん  | かき     |
|    | ぶどう  | 蜜柑     |
|    | いちじく | もも     |
|    | なし   |        |
|    |      |        |

6月15日の 献立

ごはん 牛乳  
長久手市産野菜のカレーライス。  
ベーコンとチンゲンサイのサラダ  
ミニトマト  
蒲郡みかんゼリー

カレーライスの中には、  
長久手市産のズッキーニ、  
たまねぎ、じゃがいも、  
にんじんが入っています。



令和2年度使用した長久手市産の野菜

私たちの住む長久手市でも、様々な農作物が盛んに生産されています。地元のとれたての食材を給食に使用する機会を増やそうと、生産者の方々と細かく連絡を取りあっています。令和2年度は、じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、ズッキーニ、長久手市伝統野菜の真菜等を給食に使用しました。裏表紙では6月15日(火)使用予定のズッキーニ、たまねぎについて取り上げました。是非ご覧ください。



ながくてし れいわ ねん がつ か  
長久手市は令和4年1月4日で  
しせいし こう しゅねん むか  
市制施行10周年を迎えます。

お祝いとして

ながくてし れいわ ねん がつ か  
長久手を味わう

学校給食の日メニュー

11/26(金)

さばのみそ煮

真菜のごまあえ

さわかんに

お米のババロア



長久手市産米を使用し  
た米粉を使ったほんのり  
甘いババロアに甘酸っぱ  
いみかんのソースがかか  
てあるデザートです。



# 母ながくての給食

令和3年度 2学期号

## 給食クイズ

Q1. 給食を食べる順番は、どれがもつ  
とよいでしょうか？

1. 主食を全部食べてから  
おかずを食べる
2. 主食とおかずを交互に  
食べる
3. おかずを全部食べてから  
主食を食べる



Q2. さんま、さつまいも、しめじは給  
食によく出てくる食べ物です。これ  
らはいづかの食べ物の仲間でしょうか？



## 鰯鯖鯖

Q3. これは、給食によく出る魚の漢字  
です。どれが正しい読み方の組み  
合わせでしょうか？

1. いわし、さつ、さば
2. まぐろ、さつ、たい
3. かつお、たちう、さけ

Q4. とりすぎると体に悪い「SOS」って  
なに？

1. スーパ、おでん、すきやき
2. 塩、油、砂糖
3. すいか、オレンジ、  
さくらんぼ



Q5. バランスよく食べるための目安とし  
て、食品の題文字を並べた言葉は  
どれでしょうか？

1. まごはかわしい
2. まごはおもしろい
3. まごはやさしい



Q6. 手洗いで洗い残しが多いのはどこ  
でしょうか？



1. 指先
2. 指と指の間
3. 手首



木の葉が色づき、秋も深まってきました。朝晩の冷え込みなど、これからは1日の  
間の気温の差が大きくなります。新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症  
対策のため、外から帰ったら手洗いとうがいを忘れずにしましょう。そして、1日3食  
栄養バランスの良い食事をして、寒さに負けない体を作りましょう。

長久手市立長久手給食センター

# SDGs

って知っていますか？

うちひと いっしょ よ  
お家の人と一緒に読んでね

参考文献：環境省子ども向けSDGsパンフレット

いま、地球上では温暖化や気候問題、生き物の絶滅など、さまざまな環境問題が起きていま  
す。このままの生活を続けると地球の環境はどんどん悪くなっていきます。環境、経済、社会  
それぞれの課題を解決し、持続可能な社会を作るために、具体的な目標を示したのが、SDGs  
です。SDGsには、世界を変えるための17の目標があります。

給食だけでなく、この17の目標のうち、「食」に関する2つの目標をとりあげて考えてみます。

\*SDGsは Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)の略称です。

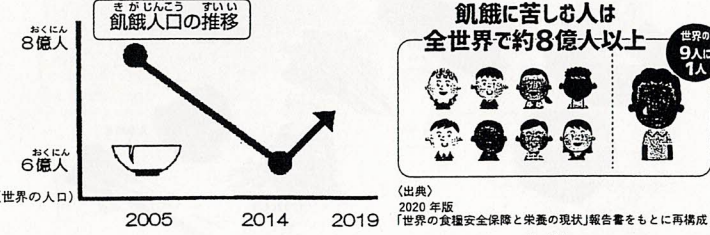
## 全世界共通 17の目標

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## SDGs目標2 飢餓をゼロに

世界を生徒40人の教室と考えると、その日食べるものがない、明日以降も食べ物  
を待たれるかわからない状態の人が4人います。  
下の図のように飢餓人口(十分な食料が手に入らず、栄養不良になっている人々  
の数)は長い間、減少を続けてきましたが、最近になって、再び増加に転じています。



## SDGs目標12 つくる責任・つかう責任

12 飢餓人口が増えている中、世界で生産されている食品の約3分の1(13億トン)が  
捨てられているという事実もあります。

## ★学校の給食でも発生している食品ロス

カレーライス、唐揚げ、ゼリーあえ・・・あなたの学校で人気のあるメニューは何ですか？給食を食べ終  
わって片付けるとき、食べ残しの量に注目してみてください。カレーライスなど人気メニューの時は食べ残し  
が少なく、野菜や豆が多く使われている苦手なメニューの時は、食べ残しが多いことに気づくはずです。  
長久手市の学校給食の食べ残しは、1日平均300kgという結果でした。(注)  
給食を調理するときに出た野菜の皮などの調理残渣もきめると、給食で出る食品ゴミは、日本の食品  
ロスの発生量を増やしている要因の一つとも言われています。(注：令和2年度、長久手給食センター調べ)

## 自分ができることを考えてみよう！

### ★買い出し編 買いすぎない！！

無駄をなくすためにも、買い物では  
必要な物だけを買い、余った食材や料理  
は別の料理に活用して食べきましょう。



### ★調理編 買った物は、使い切る！！

調理のときに野菜の皮を厚くむいたり、レタス  
などの外側の葉を何枚も取り除いたりなど、  
食べられる部分まで捨てていませんか？  
捨てすぎないことも大事です。



### ★食事編 食べきる工夫をする！！

家庭でも、給食でも、好き嫌いをせずに食べ  
ましょう。給食はつき分けられた量を基本として  
食べましょう。食事がとれることに感謝して、  
毎回の食事をいただきます。





# 長久手市内の畑に 行ってきました！

# 母ながくての給食

令和3年度 3学期号

給食に使用する野菜を、愛情込めて作って下さっている長久手市給食食材生産会の二宮さんにお話を伺ってきました。

野菜を作る上で大変なことは、何ですか？

野菜を作るのに大変なことは、何ですか？

野菜作りで楽しいことは何ですか？

これからやっていきたいことは何ですか？



給食に使う日に合わせて育てるのが難しいですね。

かがんで作業するから腰が痛いですね。

みんなが食べて「おいしい」といってくれることですね。

伝統野菜の真菜など昔のものも作り続けていきたいですね。

## 真菜の成長過程



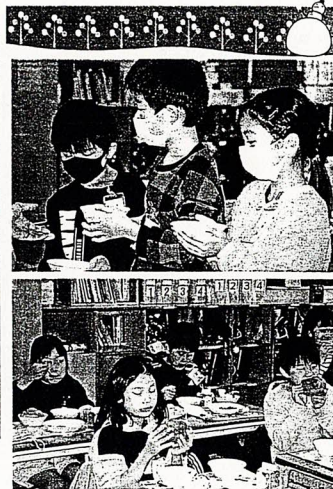
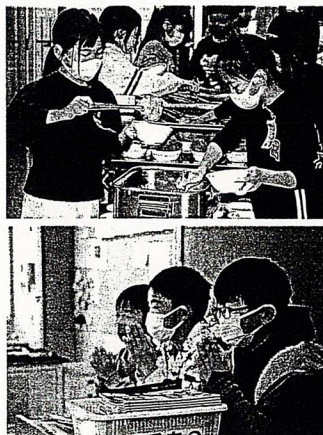
ビニールハウスの中で、種をポットに植える



芽が出て、ある程度大きくなるまでハウス内で育てる



外の畑に植え替える



新型コロナウイルス対策として、子どもたちは黙食(黙って食べる)を守っています。静かな中でも、食べることを楽しんでいるうれしそうな表情がたくさん見られます。早く以前のように、友達と会話を弾ませながら、楽しく給食が食べられるようになるといいですね。

長久手市立長久手給食センター

## 献立思い出せるかな？

お家の人と一緒に読んでね！

1月24日から30日の**全国学校給食週間**を振りかえって紹介します

## 「全国学校給食週間」とは？

毎年1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。学校給食の意義や役割について多くの人に知ってもらい、理解や関心を高めることを目的としています。



### 1月24日(月)の献立

ごはん・牛乳  
コーヒートマトの  
愛知県産野菜コロケ  
干草あえ  
鶏たんご汁



愛知県産のコーヒートマトを使用し、愛知県産食材を存分に楽しめるようになっています。愛知県は野菜をたくさん栽培しており、生産額は全国第5位です。(農林水産省 令和元年作物統計より)  
キャベツと大葉が1位、ブロッコリーが2位、カリフラワーが3位などトップ10入りの野菜が、25品目以上にわたります。

### 1月25日(火)の献立

ごもくごはん・牛乳  
にぎすフライ  
とうふ汁  
お米のタルト



にぎすフライの「にぎす(魚)」は愛知県産を使用しています。愛知県では瀬美半島の沖合でたくさん獲れています。15〜30cm位の細長い体型で、小さな頭と大きな目が特徴です。  
お米のタルトは、子どもたちに大人気のデザートです。長久手市産の米粉をタルト製造工場に送って作ってもらっています。米粉はタルト生地とクリームのみ両方に使用されています。

### 1月26日(水)の献立

ごはん・牛乳  
みそおでん  
キャベツとツナの和え物  
オレンジ



愛知県の食に欠かせないのが、八丁みそに代表される豆みそ(赤みそ)です。そんな豆みそを使った、愛知県独特のおでんが、「みそおでん」です。具材が入った土鍋の真ん中にみそを置き、具材をみそダレにつけて食べるのが伝統的な「みそおでん」ですが、給食ではみそ仕立てのだし汁に具材を入れて煮込んでいます。醤油ベースのだし汁で煮こむおでん(関東煮)も人気ですが、愛知県ではみそおでんが根強い人気です。

### 1月27日(木)の献立

きしめん・牛乳  
五目きしめん  
70・70とほくすのりおだし  
さわらの磯辺揚げ



きしめんの名前の由来を知っていますか？  
昔、平たいうどんの上に、「きじ」という鳥の肉をのせて食べたことから、「きじが入っためん」が変化して「きしめん」となり、それが「きしめん」と呼ばれるようになったそうです。たくさんの種類の野菜と肉が入った五目きしめんを食べた温まりましたね。

### 1月28日(金)の献立

ごはん・牛乳  
さば八丁みそ煮  
切り干しだいこんの煮物  
さわにわん



さば八丁みそ煮に使われている『八丁みそ』は、江戸時代に愛知県岡崎市の岡崎城から出てきた八丁(約870m)の場所にある八帖町で作られた豆みそです。みその風味で、さばをよりおいしく食べることが出来ます。骨ごと食べることができるように煮てあります。



## 令和3年度給食費納付金 債権管理状況

## 1 長久手市学校給食費取扱要綱

令和3年4月1日施行 市ホームページ上で公開中

## 2 令和2年度 給食費納付金(決算状況) (円)

|          | 調定額         | 収入額         | 不納欠損額   | 収入未済額     |
|----------|-------------|-------------|---------|-----------|
| 現年度(R2)  | 305,044,784 | 304,998,084 | 0       | ① 46,700  |
| 過年度(~R1) | 1,747,085   | 225,605     | 861,450 | ② 660,030 |
| 食育試食会等   | 13,850      | 13,850      | 0       | 0         |
| 合計       | 306,805,719 | 305,237,539 | 861,450 | 706,730   |

## 3 令和3年度 債権管理状況

## (1) 令和2年度分債権 …①

すべて徴収済み 5件 計46,700円

## (2) 令和元年度以前債権 …②

ア 支払督促後完納のため取下げ 1件 9,240円

イ 令和2年度に仮執行宣言付支払督促申立、分割納付にて令和3年度完納  
1件 16,060円

ウ 一部納付 1件 163,020円のうち令和3年度中に17,600円納付済み

エ 消滅時効援用の通知提出 1件 382,910円 令和3年度末 不能欠損処理予定

オ 支払督促中 2件 計88,800円



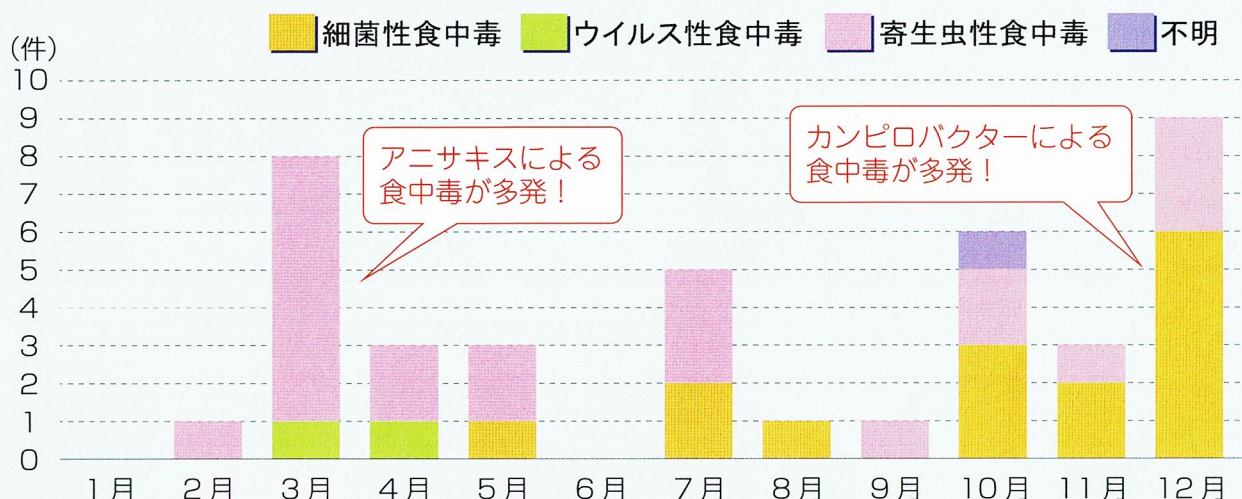
# 愛知県の食中毒発生状況

(2021年)

|        | 愛知県          | 名古屋市        | 豊橋市       | 岡崎市        | 一宮市      | 豊田市       | 愛知県計         |
|--------|--------------|-------------|-----------|------------|----------|-----------|--------------|
| 件数(件)  | 22<br>(13)   | 10<br>(10)  | 1<br>(2)  | 3<br>(5)   | 0<br>(-) | 4<br>(6)  | 40<br>(36)   |
| 患者数(人) | 246<br>(415) | 76<br>(119) | 5<br>(25) | 11<br>(28) | 0<br>(-) | 4<br>(11) | 342<br>(598) |
| 死者数(人) | 0<br>(0)     | 0<br>(0)    | 0<br>(0)  | 0<br>(0)   | 0<br>(-) | 0<br>(0)  | 0<br>(0)     |

※上段は2021年、下段( )は2020年。一宮市は中核市となった2021年4月からの集計。

## 1 月別発生状況



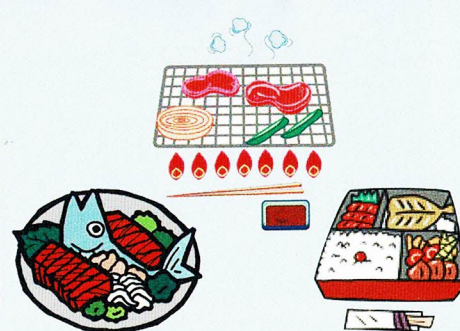
## 月別患者数





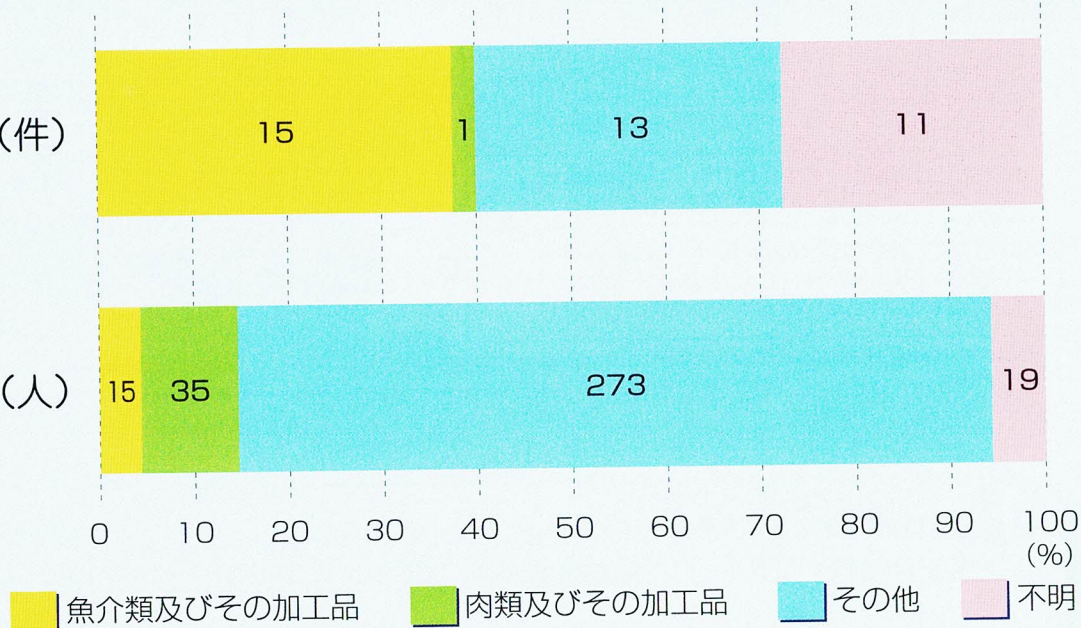
## ② 原因食品別発生状況

アニサキスによる食中毒は魚介類及びその加工品が原因食品として特定されました。  
その他には、「〇月〇日の夕食」のように食事まで特定した食中毒が含まれます。



発生件数（件）

患者数（人）

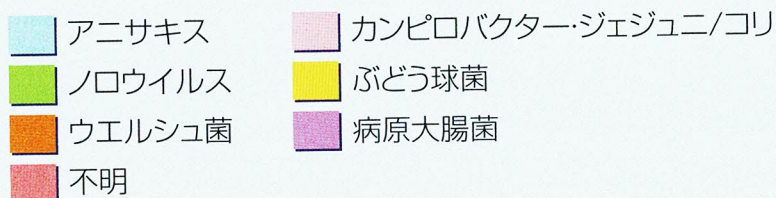
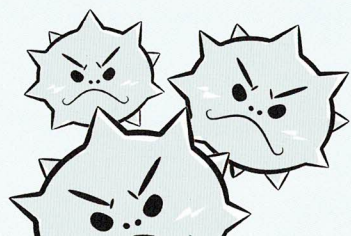
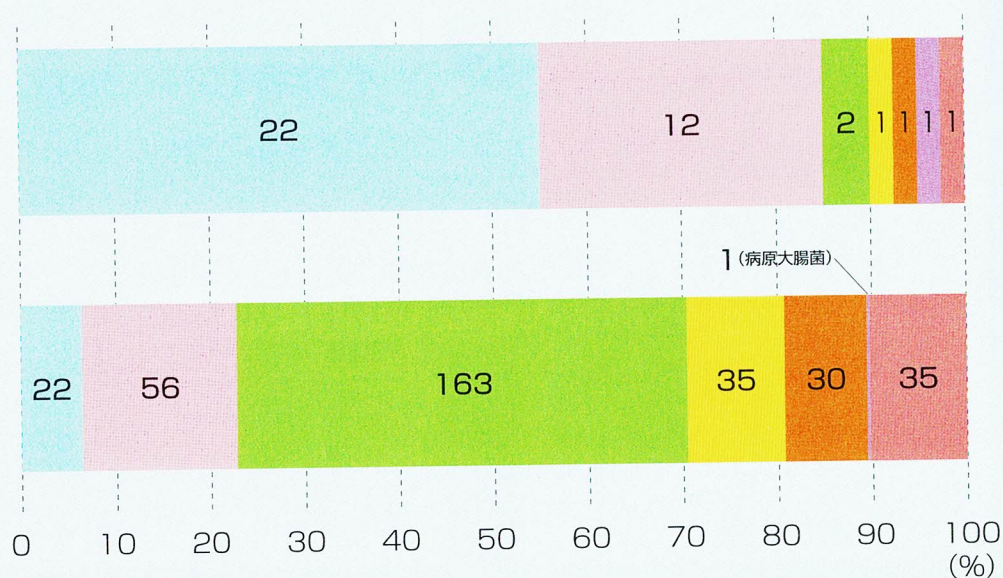


## ③ 病因物質別発生状況

アニサキスによる食中毒が最も多く、次がカンピロバクターで、合わせて発生件数の85%を占めています。  
ノロウイルスによるものでは、1件あたりの患者数が100名を超える大規模食中毒が発生しました。

発生件数（件）

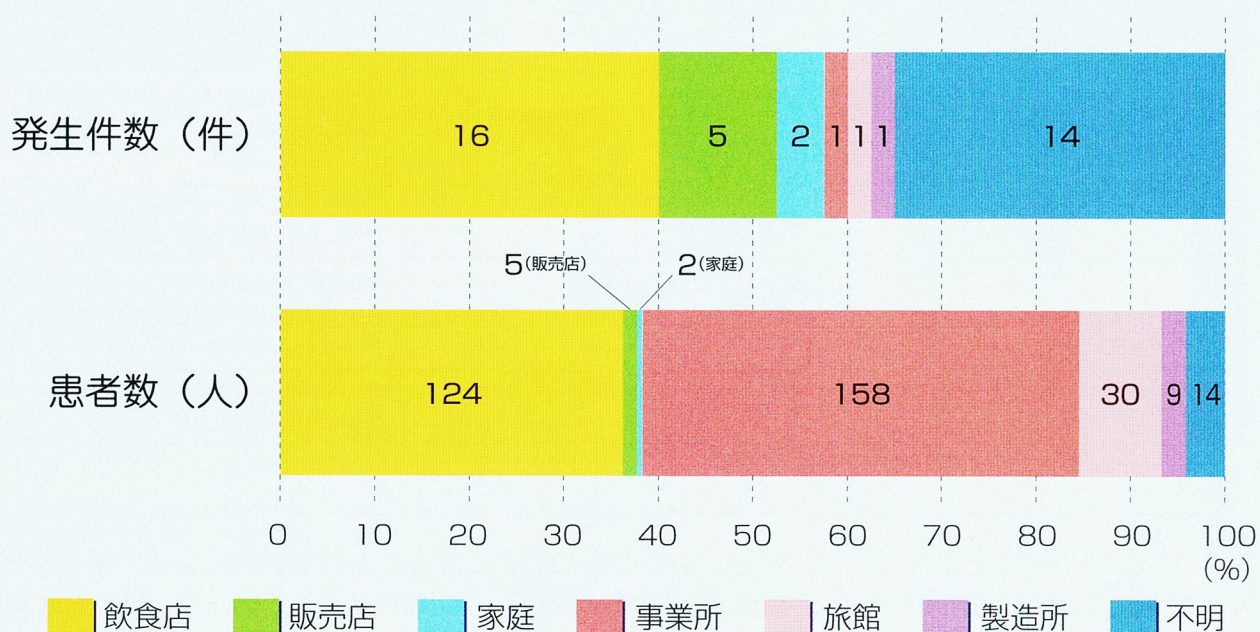
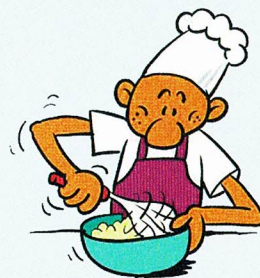
患者数（人）





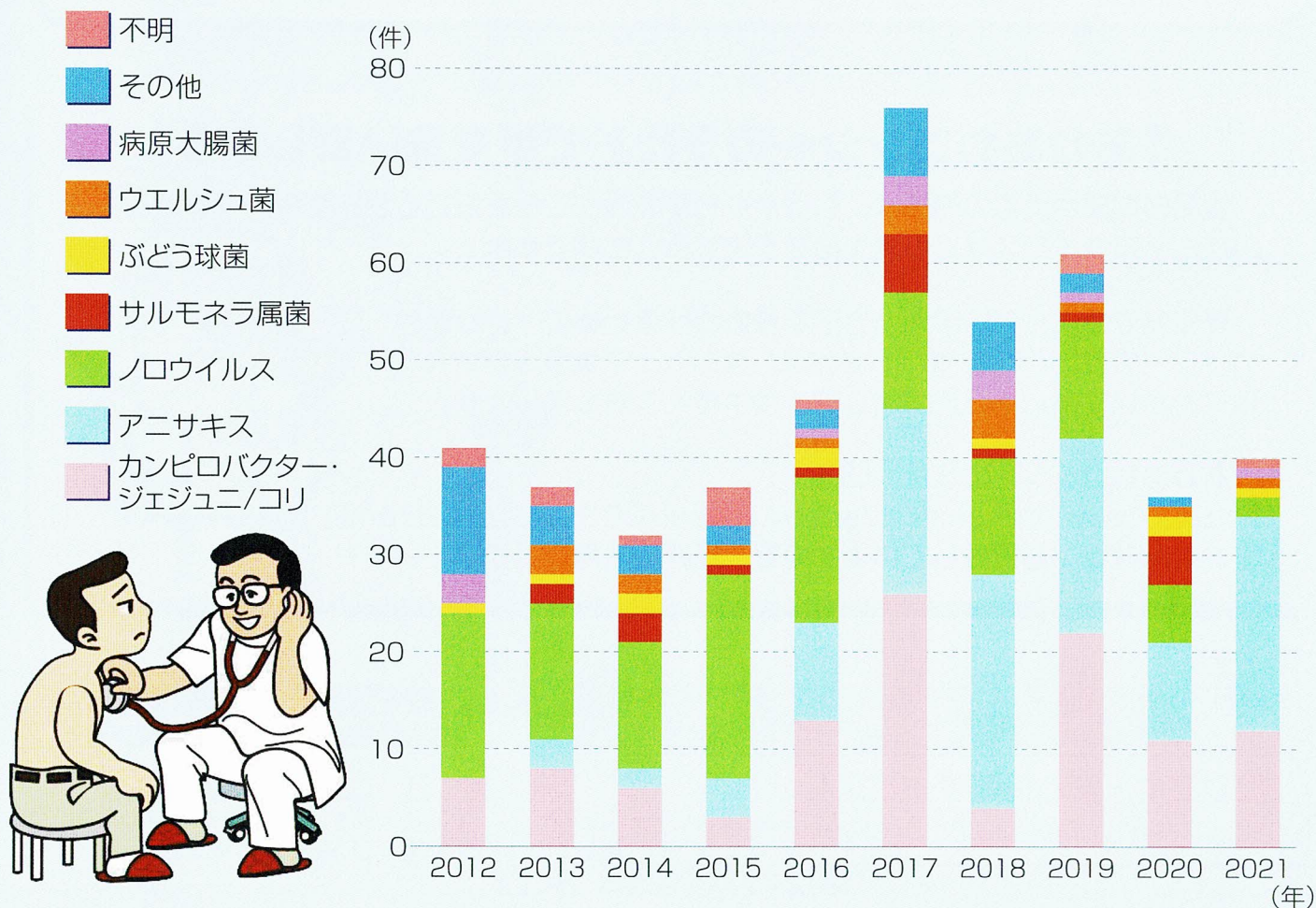
## 4 原因施設別発生状況

飲食店を原因とする食中毒は、発生件数の約4割を占めています。  
食中毒の1件あたりの平均患者数は、飲食店は約8名ですが、事業所の  
食事で患者数100名を超える食中毒が発生しました。



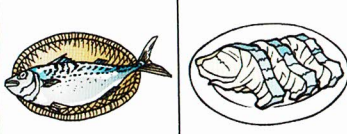
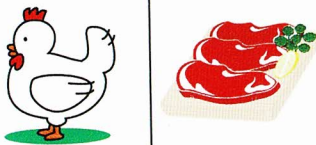
## 5 過去10年間の病因物質別発生件数

2021年は昨年と比較し、食中毒の発生件数がわずかに増加しました。  
ノロウイルスによる食中毒は、6件から2件に減少しましたが、アニサ  
キスによる食中毒は、発生件数がおおよそ2倍に増加しました。





# 食中毒の原因となった病因物質

|     |                   |                                                                                   |    |                                                                                                                                              |
|-----|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第1位 | アニサキス             |  | 特徴 | <ul style="list-style-type: none"> <li>原因食品は海産魚類(サバ、アジ、イワシ、イカなど)</li> <li>様々な海産魚類の生食(刺身等)で発生</li> <li>加熱、凍結に弱い</li> </ul>                    |
|     |                   |                                                                                   | 症状 | <ul style="list-style-type: none"> <li>潜伏期間は約2時間から8時間</li> <li>腹痛、悪心、嘔吐</li> </ul>                                                           |
| 第2位 | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ |  | 特徴 | <ul style="list-style-type: none"> <li>鶏の保菌率が高い(牛、豚なども保菌)</li> <li>主な原因食品は、加熱不十分な鶏肉料理</li> <li>加熱、乾燥に弱い</li> </ul>                           |
|     |                   |                                                                                   | 症状 | <ul style="list-style-type: none"> <li>潜伏期間は1日から7日(平均2日から3日)</li> <li>下痢、発熱、腹痛、嘔吐、倦怠感</li> </ul>                                             |
| 第3位 | ノロウイルス            |  | 特徴 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理従事者などから汚染された食品が原因になることが多い</li> <li>主な原因食品は二枚貝やサラダなど</li> <li>少ないウイルス量で感染、発症する(ヒトの腸管内で増殖)</li> </ul> |
|     |                   |                                                                                   | 症状 | <ul style="list-style-type: none"> <li>潜伏期間は約24時間から48時間</li> <li>下痢、嘔吐、腹痛、発熱</li> </ul>                                                      |

2021年に愛知県において発生した食中毒の原因となった病因物質のうち、主なものを紹介しました。グラフからも分かるように、食中毒は季節に関係なく発生しています。次の食中毒予防の3原則を守り、食中毒を防ぎましょう。

## 《食中毒予防の3原則》

① 清潔(菌・ウイルスをつけない)

② 迅速・冷却(菌を増やさない)

③ 加熱(菌・ウイルスをやっつける)

## 「あわあわゴッシーのうた」で手を洗いましょう

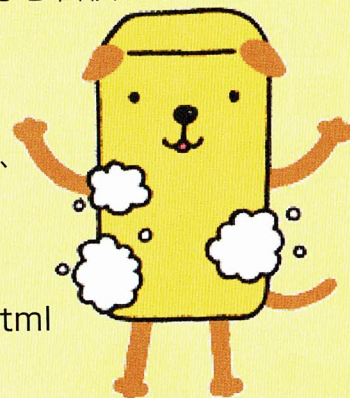
食品の調理や食事の前には、しっかりと手を洗うことを日ごろから習慣づけることにより、ノロウイルスなどの食中毒を予防することができます。

愛知県では、正しい手洗い方法を身につけるために「あわあわゴッシーのうた(手洗い歌)」を作成しました。ご家族みなさんで、歌に合わせて楽しく手洗いをして、食中毒を予防しましょう。

「あわあわゴッシーのうた」 URL

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000022473.html>

アニメーションも掲載していますので、是非ご活用ください。



食中毒についてもっと詳しいことを知りたい方は、県のWebページ「食の安全・安心情報サービス」を御覧ください。

「食の安全・安心情報サービス」

<https://www.pref.aichi.jp/eisei/anzen.html>

愛知県保健医療局生活衛生部  
生活衛生課食品衛生・監視グループ

電話 052-954-6249  
(ダイヤルイン)

FAX 052-954-6921



# 食品衛生法が改正されました

2018 年 6 月 13 日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。  
前回の法改正から 15 年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の 7 ポイントの改正が行われました。

## 1 広域におよぶ“食中毒への対策”を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。  
新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

## 2 原則すべての事業者“HACCP に沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的な衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施が、原則として全ての食品等事業者に求められます。小規模事業者の負担に配慮し、国は手引書の作成を進めています。

## 3 特定の成分等を含む食品による“健康被害の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務化されます。

## 4 食品用器具・容器包装に“ポジティブリスト制度”導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入されます。

## 5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度が創設されます。併せて、現在の営業許可の業種区分は実態に応じて見直されます。

## 6 食品の“リコール情報”の行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みとして、リコール情報の報告が義務化されます。また、このリコール情報は一覧化して HP 等で発信されます。

## 7 “輸出入食品の安全証明”の充実

輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品の HACCP に基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付が輸入要件となります。

また、食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務が定められます。

改正の内容により施行日が異なります。

2019 年 4 月 1 日より施行 ①

2020 年 6 月 1 日より施行 ②※、③、④、⑦

2021 年 6 月 1 日より施行 ⑤、⑥

※施行から 1 年間の猶予期間あり(2021 年 5 月末まで)。



## 愛知県食品衛生条例の改正について

食品衛生法の改正に伴い、愛知県食品衛生条例の一部が改正されました。

### 1 公衆衛生上講ずべき措置の削除（旧第3条）

従来の条例中の規定が削除され、食品衛生法施行規則中に規定された「公衆衛生上必要な措置」が適用されます。

原則として全ての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が求められます。

施行期日 2020年6月1日 ※施行から1年間の猶予期間あり

### 2 営業施設の基準の改正（旧第4条）

営業施設の基準について、食品衛生法施行規則の規定のとおりとなりました。

従来の基準から追加される主な規定として、手洗い設備の水栓について、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造が求められます。

施行期日 2021年6月1日

### 3 食品の製造または加工を行う営業等の届出制度の削除（旧第6条）

従来の条例中の届出制度が削除され、食品衛生法による届出制度が適用されます。

許可業種及び一部の届出不要業種以外の食品関係事業者は、食品衛生法に基づく営業届出が必要です。

施行期日 2021年6月1日 ※事前届出も可能



## 愛知県ふぐ取扱い規制条例の改正について

愛知県ふぐ取扱い規制条例の一部が改正されました。

### 1 未処理ふぐの食用販売の禁止の対象外となる販売先の追加（第3条）

食品衛生法の改正に伴い、以下の営業許可を受けたふぐ処理業者が追加されました。

- ・ 水産製品製造業
- ・ 複合型そうざい製造業
- ・ 複合型冷凍食品製造業



### 2 ふぐ処理師試験の受験資格の改正（旧第7条第2項）

ふぐ処理師試験の受験資格（2年以上ふぐの処理の業務に従事したもの）の規定が削除されました。

ふぐ処理師試験では、筆記、ふぐの種類鑑別及び実技を課しています。

施行期日 2021年6月1日

#### 問合せ先一覧

|        |                |         |                |                    |                |
|--------|----------------|---------|----------------|--------------------|----------------|
| 瀬戸保健所  | (0561-82-2196) | 半田保健所   | (0569-21-3341) | 豊川保健所              | (0533-86-3188) |
| 豊明保健分室 | (0562-92-9133) | 美浜駐在    | (0569-82-0078) | 蒲郡保健分室             | (0533-69-3156) |
| 春日井保健所 | (0568-31-2188) | 知多保健所   | (0562-32-6211) | 田原保健分室             | (0531-22-1238) |
| 小牧保健分室 | (0568-77-3241) | 衣浦東部保健所 | (0566-21-4778) | 食品衛生検査所            | (052-903-2102) |
| 江南保健所  | (0587-56-2157) | 安城保健分室  | (0566-75-7441) | 愛知県保健医療局生活衛生部生活衛生課 |                |
| 清須保健所  | (052-401-2100) | みよし駐在   | (0561-34-4811) | 食の安全・安心グループ        |                |
| 稲沢保健分室 | (0587-21-2251) | 西尾保健所   | (0563-56-5241) |                    | (052-954-6297) |
| 津島保健所  | (0567-26-4137) | 新城保健所   | (0536-22-2203) |                    |                |



## 行政判断

# 埼玉県内の学校給食で発生した 病原大腸菌による集団食中毒について

## 埼玉県

- 1 原因食品  
海藻サラダ（6月26日に提供された給食）
- 2 病原因物質  
病原大腸菌O7:H4
- 3 行政処分  
食品衛生法第55条に基づく営業停止命令  
（令和2年7月2日から4日まで）
- 4 理由  
（1）患者便から病原大腸菌を検出したこと  
（2）患者の主症状が病原大腸菌によるものと一致したこと  
（3）患者の共通食が原因食品に限定されたこと  
（4）患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたこと

21

## 事件の概要

- 探知  
八潮市内医療機関から「市内複数小中学校の児童生徒が食中毒様症状を呈し受診している」旨の通報
- 初発例  
令和2年6月26日（金）
- 患者  
患者数 2,958人  
（小）学校 1,846人、中学校 949人、教職員等 163人）
- 主な症状  
下痢（水様便・軟便）、腹痛
- 原因食品  
海藻サラダ（6月26日に提供）
- 病原因物質  
病原大腸菌O7:H4
- 汚染原因  
病原因物質が付着した原料を最終加熱工程のないメニューに供したこと  
温度管理が不十分な状況下で前日調理したこと

2

## 考察

### 食中毒に至ったと推定される要因

- 1 原材料の汚染  
海藻サラダの原材料通り調査で、仕入れ元の加工者が保管していた同ロット品の赤杉のりから大腸菌O7:H4が検出されたことから、原材料由来の汚染の可能性※が考えられた。  
※ただし、他の流通先において、同様の苦情は寄せられていない。また、当該病原体の病原性についても詳細は判明していない。
- 2 調理工程上の問題  
前日調理及び調理工程中の温度管理が不十分であり、加熱工程がなかったことが病原大腸菌の残存及び増殖に繋がったものと推定された。
- 3 調理後の取扱い  
調理後、配送から配膳及び喫食までの間、冷蔵管理されていなかったことが、病原大腸菌のさらなる増殖に至ったものと推定された。

22



## 再発防止策①

### 1 当該業者の再発防止策

- (1) 検証実験等に基づく調理工程の見直し
- (2) 大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守

23

## 再発防止策②

### 2 市の再発防止策

- (1) 業務委託先の衛生管理状況の把握
- (2) 学校給食衛生管理基準等の確認

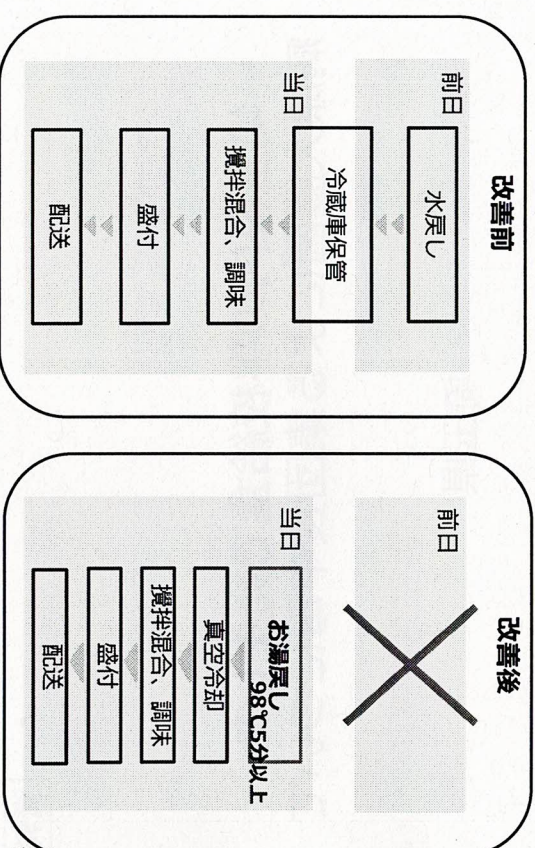
### 3 埼玉県の再発防止策

- (1) 類似業態に対する事例共有及び衛生講習会の実施
- (2) 監視指導体制の見直し

25

調理工程の見直し  
(乾燥わかめ、乾燥海藻ミックスの取扱いについて)

改善点：前日調理を廃止し、お湯戻し(98℃5分以上)することとした。



24

## 海藻の細菌汚染の実態等に関する 調査研究計画

### 1 乾燥海藻の細菌汚染実態調査

- ・市場流通する乾燥海藻11検体  
(赤杉のり, 海藻ミックス, わかめ, 赤つのまた, 赤とさかのり)
- ・検査項目：細菌数、大腸菌群、E.coli等

### 2 水戻し前後の大腸菌数等を比較

- ・検体に大腸菌を添加し、水戻し前後の菌数の変化を検証

### 3 水戻し後の保管状況による大腸菌の消長

- ・前日の水戻し等長時間の取扱いを想定し検証

26