

## 中間報告後の検証作業の実施状況について

### 1. 衛生管理

#### (1) 栄養教諭等による日常業務評価

栄養教諭等による日常業務の中での評価においては、衛生管理の徹底が浸透していない部分（番号9：使い捨て手袋の使用方法）が一部見られたが、概ね適正・良好な衛生状態で業務が履行されていることが認められた。

不適とされた項目については、栄養教諭等が確認した際に、その都度、事業者へ改善を指示している。

[参考：中間報告書5ページ抜粋]

【評価結果：「×」がついた項目】

| 番号 | 点検項目                                  | 該当校         | 「×」の理由  | 改善状況                         |
|----|---------------------------------------|-------------|---|------------------------------|
| 2  | 髪の毛が出ていないか。                           | 姪浜          | 作業中に帽子から髪の毛が出ることもある。                          | 違う形状の帽子へ変更した。                |
| 3  | 爪の処理、マニキュア、腕時計、アクセサリーはしていないか。         | 鳥飼          | 各自の健康チェックの結果については本人が記録していたが、ミーティングで確認していなかった。 | 毎日のミーティング時に項目毎のチェックを行うようにした。 |
| 9  | 使い捨て手袋の活用がきちんとできているか。                 | 板付北         | 作業が立て込んだ時に目的に合った使用ができないことがある。                 | ミーティング時に再確認し意識付けをした。         |
| 16 | 機械器具の清掃、消毒がきちんとできているか。                | 西花畑,<br>板付北 | 西花畑は裁断機の上部にほこりが見られた。板付北はシンクに洗剤の溶け残りが見られた。     | ミーティング時に再確認し意識付けをした。         |
| 18 | 機械器具の使用前後のチェックが行われているか。               | 香椎下原        | 野菜裁断機の使用前チェックが行われていないことがあった。                  | ミーティング時に再確認し意識付けをした。         |
| 19 | 食器・食缶の洗浄はきちんとできており、洗い残しはないかまた乾燥状態はよいか | 香椎下原        | 食缶が完全に乾燥されていないことがあった。                         | 食缶保管庫への収納量を減らした。             |
| 25 | 当日使用食材の確認が前日までにできているか。                | 香椎下原        | 調味料の確認ができていないことがあった。                          | ミーティング時に再確認し意識付けをした。         |

## (2) 食品衛生関係者（保健所）による衛生検査

24年度3学期に実施した保健所による学校給食施設検査においては、新たに不適とされた項目はなく、特に大きな問題は認められなかった。

[参考：中間報告書6ページ抜粋]

【検査結果：「×」「△」がついた項目】

※該当校欄のカッコ書きは「△」該当校

| 番号        | 点検項目 | 該当校  | 「×」「△」の理由 | 改善状況  |   |
|-----------|------|--|-----------|---|---|
| 調理<br>工程  | 1    | 食材搬入時に品質チェックをし、その結果（搬入時刻や品温含む）を記録しているか。        | (6校)      | 福岡市は学校数が多いため、一部の食材が早朝の搬入になり、立ち会えていない。                 | —                                       |
|           | 2    | 食材別に適正な保管温度・保管日数（時間）を決め守っているか、記録がとられているか。      | (西花畑)     | 冷蔵庫の容量不足（野菜等一部食材料を常温保存）                               | —                                       |
|           | 3    | 卵（殻付き卵及び液卵）は冷蔵保存しているか。                         | (6校)      | 冷蔵庫の容量不足（夏季は卵の使用はない）                                  | —                                       |
|           | 14   | 食材の保管温度及び保管時間（下処理前と後）は適切か、作業環境温度は適切か。          | 6校        | 高温多湿（夏場）  | —                                       |
|           | 38   | 作業環境は清潔か、作業環境温度は適切か。                           | 6校        | 高温多湿（夏場）  | —                                       |
|           | 39   | 盛り付け後の保管温度は適切か。                                | (西花畑)     | 常温保管の場合、提供までの時間を短くするとともに、保管温度管理に留意。                   | 提供までの時間を考慮した調理工程作成を再確認した。               |
| 施設・<br>設備 | 1    | 鼠昆虫（ねずみ・昆虫）の駆除は半年以内に実施しているか、鼠昆虫の侵入防止設備に不備はないか。 | (飯倉中央)    | 網戸が破れている。   | 補修した。                                   |
|           | 2    | 汚染作業区域と非汚染作業区域が区別（ゾーニング）されているか。                | (西花畑)     | 物理的にゾーニングを行うことは難しいため食品搬出前の洗浄作業は排水の飛散に注意する等運用面で工夫すること。 | 調理中に洗浄作業がある場合は可動式シンクを汚染がない位置に移動することとした。 |

| 番号    | 点検項目 | 該当校   | 「×」「△」の理由                                 | 改善状況                                    |
|-------|------|-------|---|---|
| 施設・設備 | 3    | (6校)  | 下処理室の手洗いが小さい。鳥飼は原材料保管室と調理室の移動時の履き物の消毒が必要。 | 鳥飼は履き物の消毒槽を設置した。                        |
|       | 4    | 6校    | 高温多湿（夏場）                                  | —                                       |
|       | 8    | (西花畑) | 一部、食品搬出前に洗浄作業を実施。                         | 調理中に洗浄作業がある場合は可動式シンクを汚染がない位置に移動することとした。 |
|       | 9    | 6校    | 下処理室の手洗いが小さく、使用に不便。                       | —                                       |

## (3) 栄養教諭等・調理業務員による衛生検査

24年度3学期に実施した栄養教諭等・調理業務員による衛生検査においては、新たに不適とされた項目はなく、特に大きな問題は認められなかった。

[参考：中間報告書8～10ページ抜粋]

【検査結果：「×」がついた項目】 ※番号を塗りつぶした項目は施設・設備に原因があるもの  
※該当校の欄で囲み線の学校は改善済み又は改善中

| 番号 | 点検項目  | 該当校       | 「×」の理由  | 改善状況  |
|----|---|-----------|---|---|
| 17 | 調理室の温度と湿度が適切に保たれているか。                       | 6校        | 高温多湿（夏場）  | —   |
| 21 | 食器具、容器や調理用器具は、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄されているか。 | <u>6校</u> | でんぷんについては6校、タンパク質については鳥飼で簡易検査の陽性反応があった。残留物質は民間委託開始前も含めて今までのものが蓄積している可能性もある。 | せっけんによる食器洗浄方法について、衛生検査時に調理業務員からアドバイスをもらい、洗浄方法を確認した。 |

| 番号 | 点検項目  | 該当校                          | 「×」の理由  | 改善状況  |
|----|---|------------------------------|---|---|
| 25 | 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。                       | 西花畑                          | 蛇口がレバーになっていない。                                      | 構造上レバーに変更できず改修が必要。  |
| 29 | シンクの排水口は飛散しない構造か。                             | 板付北                          | 排水口の位置が排水溝の真上にない。                                   | 排水口の位置変更を検討中。   |
| 31 | 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 | 鳥飼                           | パン粉くずがあった。  | 冷凍庫、冷蔵庫内の清掃を毎日行うようにした。                                      |
| 32 | 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理されているか。     | 6校                           | 高温多湿（夏場）  | —   |
| 46 | 防ぞ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。                     | 飯倉中央                         | 調理室の網戸の破れ   | 補修した。   |
| 49 | 床に破損箇所はないか。                                   | 飯倉中央                         |   | 補修した。   |
| 50 | 清掃用具は整理整頓され、保管の状況は良いか。                        | 姪浜、<br>鳥飼                    | 姪浜は下処理室用の清掃用具庫を設置するスペースがない。<br>鳥飼はほうきを用具庫にしまい忘れていた。 | 鳥飼はミーティングで整理整頓の徹底を再確認した。                                    |
| 55 | 食品は検収の際に専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。               | 6校                           | 食肉類等生鮮食品や卵について専用の容器がない。                             | 卵以外は専用容器を用意した。<br>卵は納品された段ボール箱をビニール袋で覆うなどして相互汚染防止策をとることとした。 |
| 56 | 検収の際には、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さで取り扱っているか。 | 姪浜、<br>飯倉中央、<br>香椎下原、<br>板付北 | 検収用台車を置くスペースがない。                                    | —   |
| 57 | 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。           | 6校                           | 卵（保存スペースがない、夏季は卵の使用はない）                             | —   |

| 番号  | 点検項目  | 該当校                          | 「×」の理由  | 改善状況                          |
|-----|---|------------------------------|---|-------------------------------|
| 71  | 和えもの、サラダ等は、加熱調理後速やかに冷却しているか。<br>水冷する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認済みの水を使用しているか。 | 姪浜,<br>飯倉中央,<br>香椎下原,<br>板付北 | 冷却機がないため水冷を行っているが、動物性食品については水冷ができず、常温で冷却しており、速やかには冷却できていない。(6~9月に動物性食品の使用はない) | ざるに広げ何度も混ぜるなど、より速やかな冷却方法を試行中。 |
| 72  | 和えもの、サラダ等は、調理後適切な温度管理を行っているか。   | 姪浜,<br>香椎下原,<br>板付北          | 専用の保管庫がない   | —                             |
| 79  | 下処理後・加熱後冷却する必要のある食品と原材料の相互汚染がないよう適切に区分して冷蔵庫を使用しているか。                          | 姪浜                           | 冷蔵庫の容量が足りず、冷却ができない。   | —                             |
| 85  | 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。   | 6校                           | 卵の専用保管庫がなく常温保存となっている。(夏季は卵の使用はない)   | —                             |
| 86  | 加熱処理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。            | 飯倉中央                         | 時間の確認・記録がなかった。  | 時間の確認・記録漏れがないようミーティングで再確認した。  |
| 91  | 残滓入れはふた付きか。   | 飯倉中央,<br>板付北                 |   | ふた付の残滓入れを用意した。                |
| 99  | 調理員は、髪の毛等が食品に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。  | 姪浜                           | 一部従事者について帽子から髪の毛が出ていることがある。   | 形状の違う帽子へ変更した。                 |
| 101 | 調理衣や調理用履物を着用したままトイレに入っていないか。  | 飯倉中央                         |   | 着用したままトイレに入らないようミーティングで再確認した。 |

## 2. 給食提供

### (1) 栄養教諭等による日常業務評価

栄養教諭等による日常業務の中での評価においては、新たに不適とされた項目はなく、問題は認められなかった。

[参考：中間報告書 12 ページ抜粋]

【評価結果：「×」がついた項目】

| 番号      | 点検項目 | 該当校           | 「×」の理由  | 改善状況                               |
|---------|------|---------------|---|------------------------------------|
| アレルギー対応 | 53   | 香椎下原          | 全学年の配食量が同じことがあった。   | ミーティングで確認した。                       |
|         | 55   | 飯倉中央,<br>香椎下原 | 手渡しで提供できていない。(1学期同様、給食室のカウンターに名前カードを添えたアレルギー除去食を置き、児童本人が取りに来る。一定時刻を過ぎてもカウンターに残っている場合は調理員が教室へ持って行く。) | 児童が取りに来る時は、必ず1名が立ち合い、名前を確認することとした。 |

### (2) 教職員へのアンケート

平成25年3月及び5月に実施した。給食の出来上がり、味付けについては9割以上が良かった、とても良かったと回答し、総合的な判断についても9割以上が良くなった、変わらないと回答した。

※アンケート集計結果(問1～4)は11～14ページ参照。

#### ○自由記入欄(主なコメント)

問5 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。

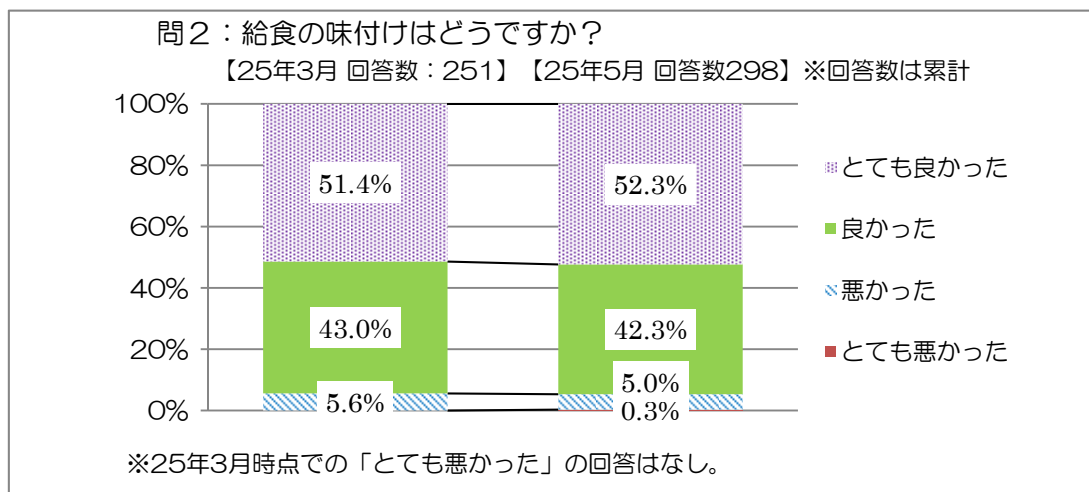
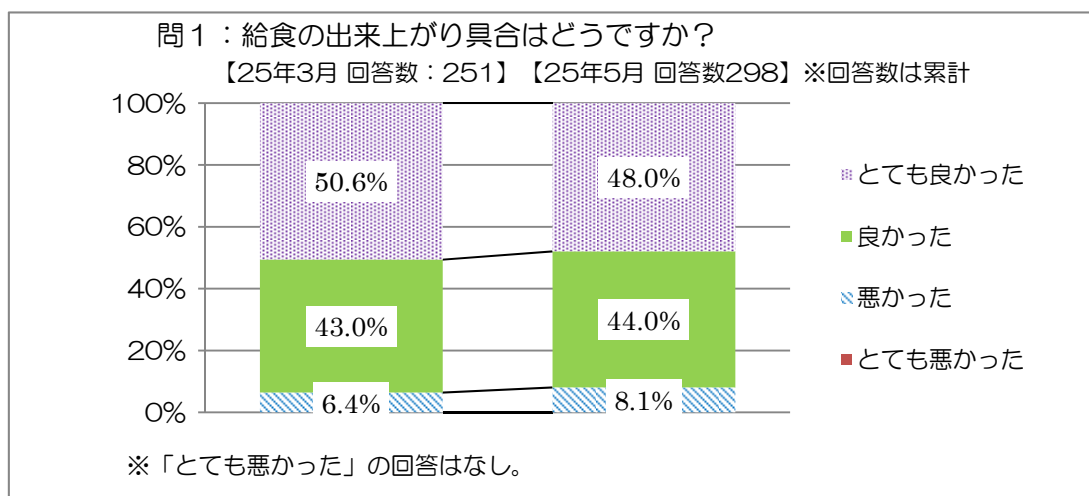
- ・1学期と変わらずおいしくいただいています。
- ・味付けも落ち着いてきたと感じる。
- ・味付け等はまだまだ安定していないような(薄い時、濃い時などバラつきがあるような)気がするのですが、徐々に落ち着いてくるのかなと思って見えています。
- ・温かいものは温かく、野菜もシャキシャキでおいしいです。
- ・食中毒の問題があると仕方がないと思うが、野菜が火の入れ過ぎと感ずることがあります。
- ・子ども達に給食についてどう思うかアンケートをとってみても、ほとんどが「おいしい」と答え、満足している様子。
- ・給食の先生からクラスにお手紙をいただき、子ども達はとても喜んでいました。
- ・2学期は食器等の数が違うことが何度かあったが、今は良くなっている。

- 食器の数などが合わない日が時折あるので、子どもが戸惑うことがありました。
- いつもいろいろ時間帯が変更になるのに対応していただきありがとうございます。
- 今年度より異動してきましたが、味や仕事の様子等は前任校と変わらず、よくしてもらっています。ただ、子ども達に対してもっとフレンドリーに話してもらったり、関わってもらったりできたらうれしいです。少しだけ給食室との距離を感じます。

### (3) 保護者による試食・アンケート調査

P T A役員会開催時などで、保護者等へ試食・アンケートに協力してもらった。給食の出来上がりや味付けについて9割以上が良かった、とても良かったと回答した。

#### 【アンケート集計結果（6校分）】



○自由記入欄（主なコメント）

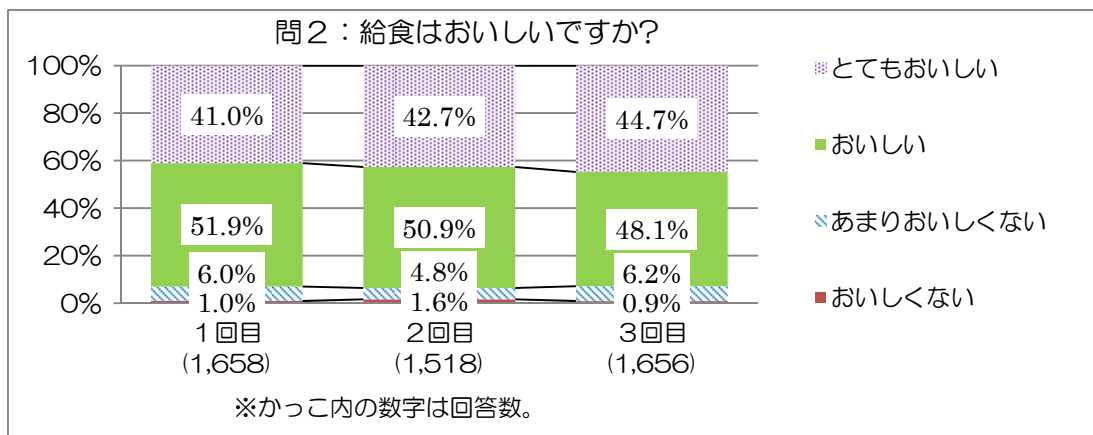
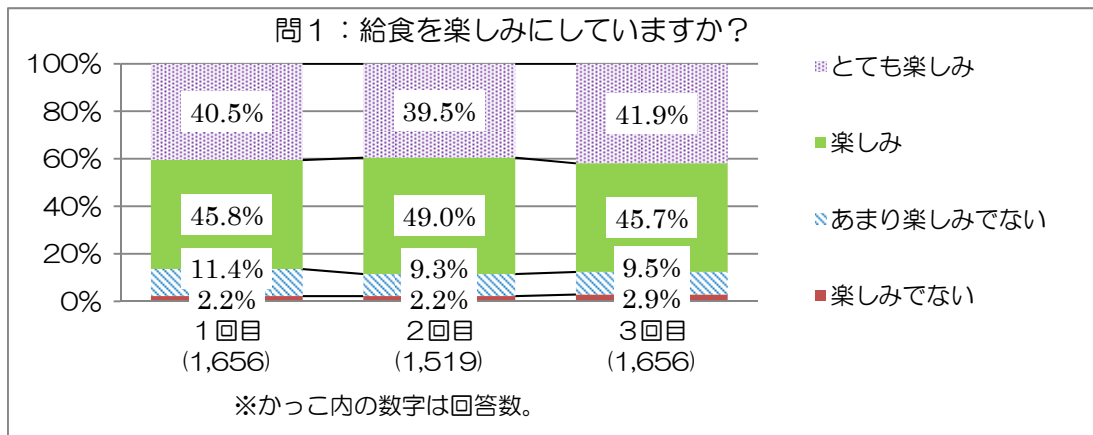
問3 その他気づいた点があれば具体的に記入してください。

- ・優しい味付けでおいしかったです。
- ・いろどりがきれいで細切りで低学年でも食べやすい大きさだと思います。うす味で二重丸でした。
- ・野菜炒めがシャキッと仕上がっていておいしかったです。
- ・スープは塩分控えめですが、だしがきいていてとても美味しかったです。
- ・煮物が水っぽかった。
- ・子どもは給食が大好きでいつもおいしいおいしいと給食の時間を楽しみにしています。
- ・見栄えが少し悪かった。もう少しいろどりがほしいなあと感じました。
- ・味もうすあじで食材も具合も多く、とても食べやすくカットされていると思いました。
- ・夏にも参加しましたが、今回の方がとても美味しかったです。

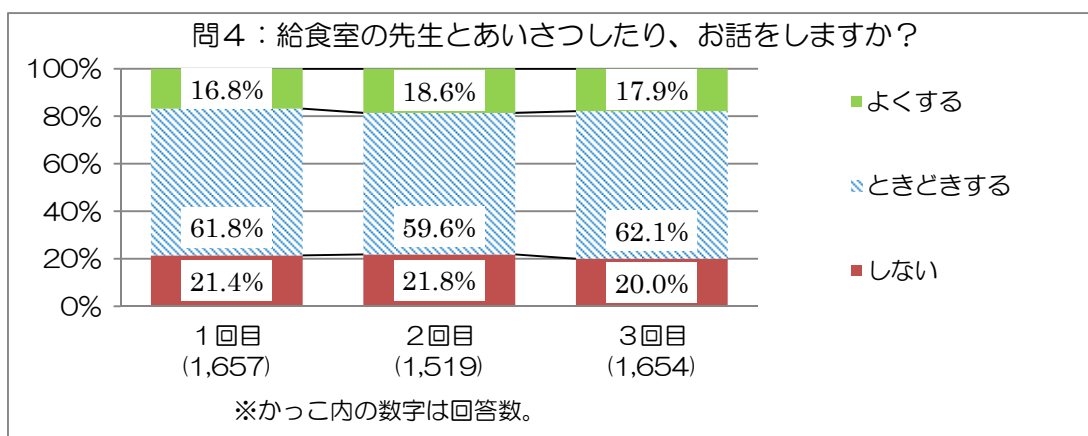
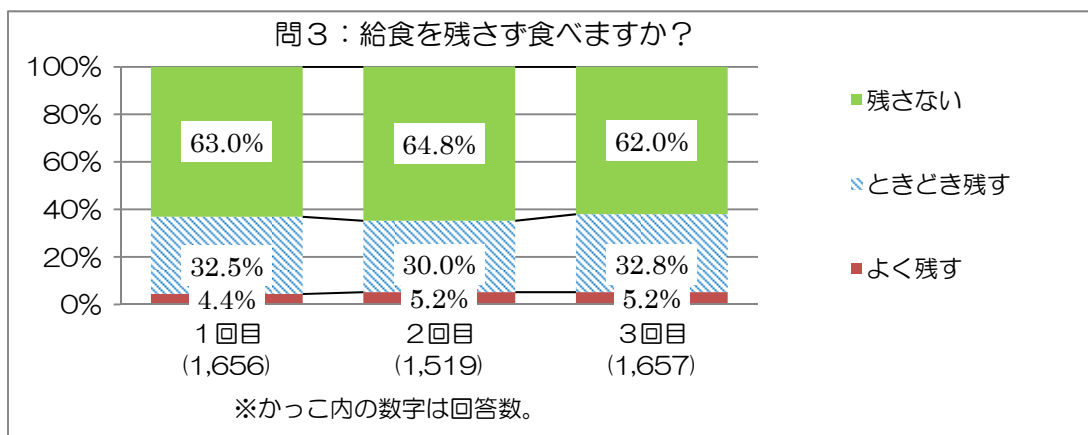
(4) 児童へのアンケート結果（参考資料）

平成 25 年 5 月に実施した。給食を楽しみにしているか、おいしいかという問については、いずれも約 9 割以上がとても楽しみ、楽しみ、とてもおいしい、おいしいと回答した。また、62%が給食を残さない、約 8 割が給食室の先生とあいさつや話をするという回答した。

【アンケート集計結果（6校分）】 実施時期 1回目：24年11月 2回目：25年2月 3回目：5月







## 検証結果最終報告について

### 1. 最終報告書について

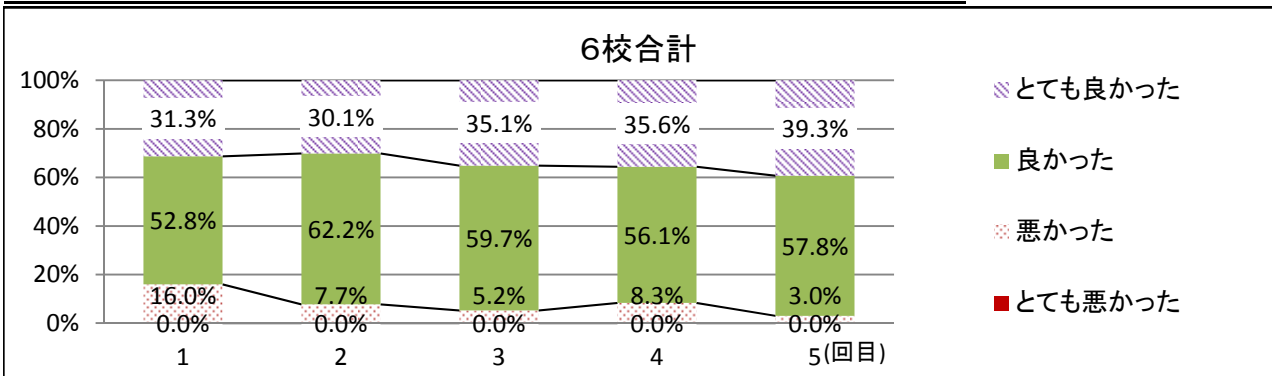
中間報告書を基本として、中間報告後に実施した検証作業の状況・結果を踏まえ、検証委員の意見等をまとめる。

最終報告書を受けて、教育委員会としての方針を決定する。

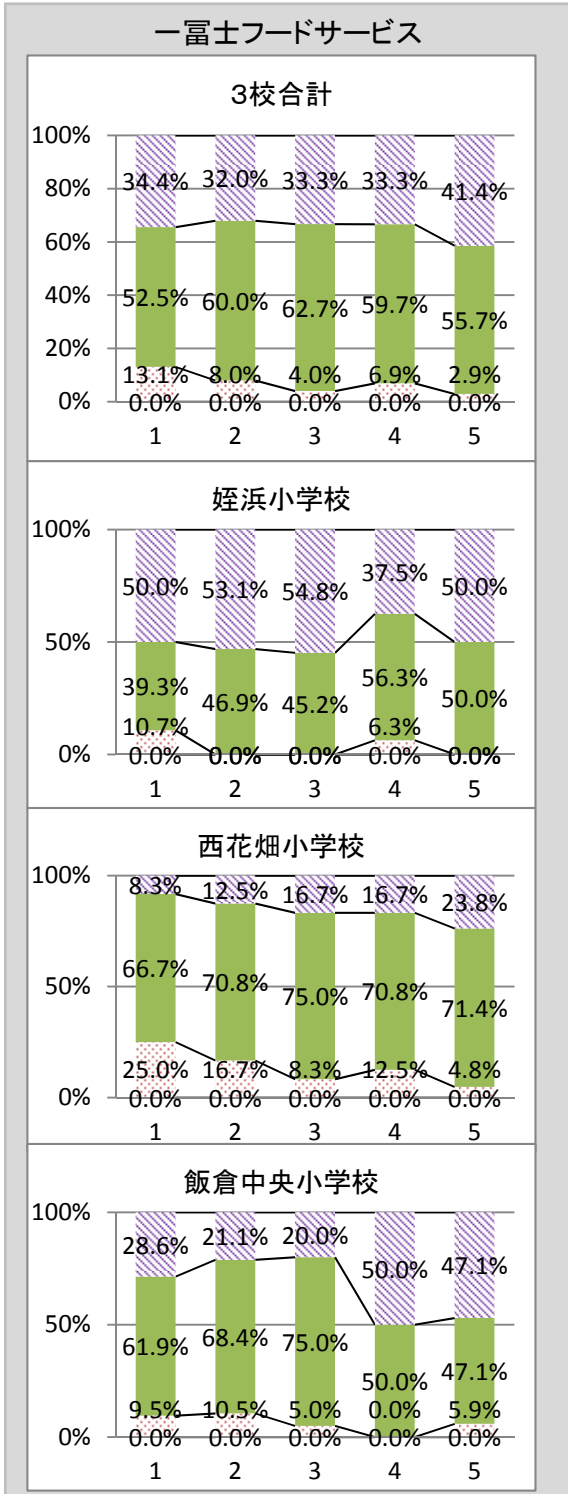
### 2. 最終報告書取りまとめスケジュール

|                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| 平成 25 年 5 月 28 日 | 取りまとめの方向性・スケジュールの確認<br>(第 5 回検証委員会) |
| 6 月中旬            | 各委員へ素案①を送付・意見等照会                    |
| 6 月下旬            | 各委員からの意見等集約                         |
| 7 月初旬            | 各委員へ素案②を送付                          |
| 7 月中旬            | 内容を確定 (第 6 回検証委員会)                  |
| 9 月頃             | 最終報告書公表                             |

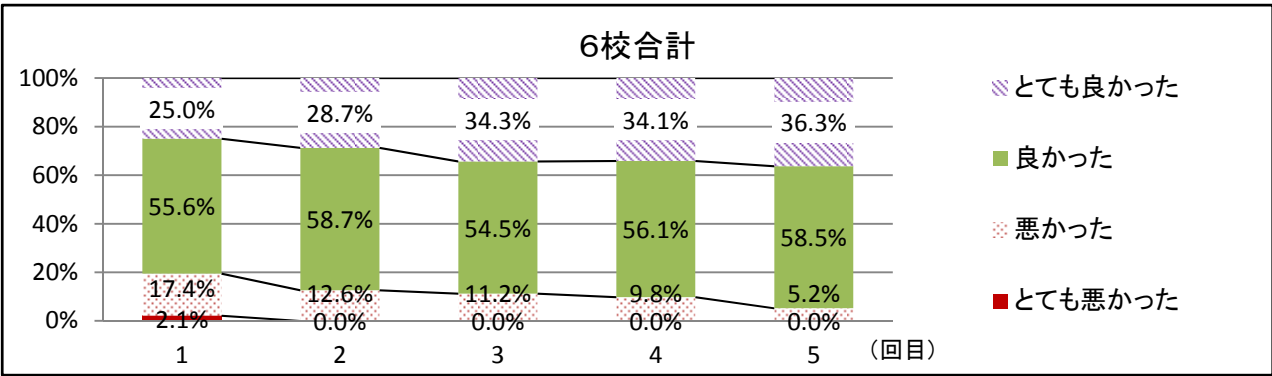
問1:給食の出来上がり具合はどうか？



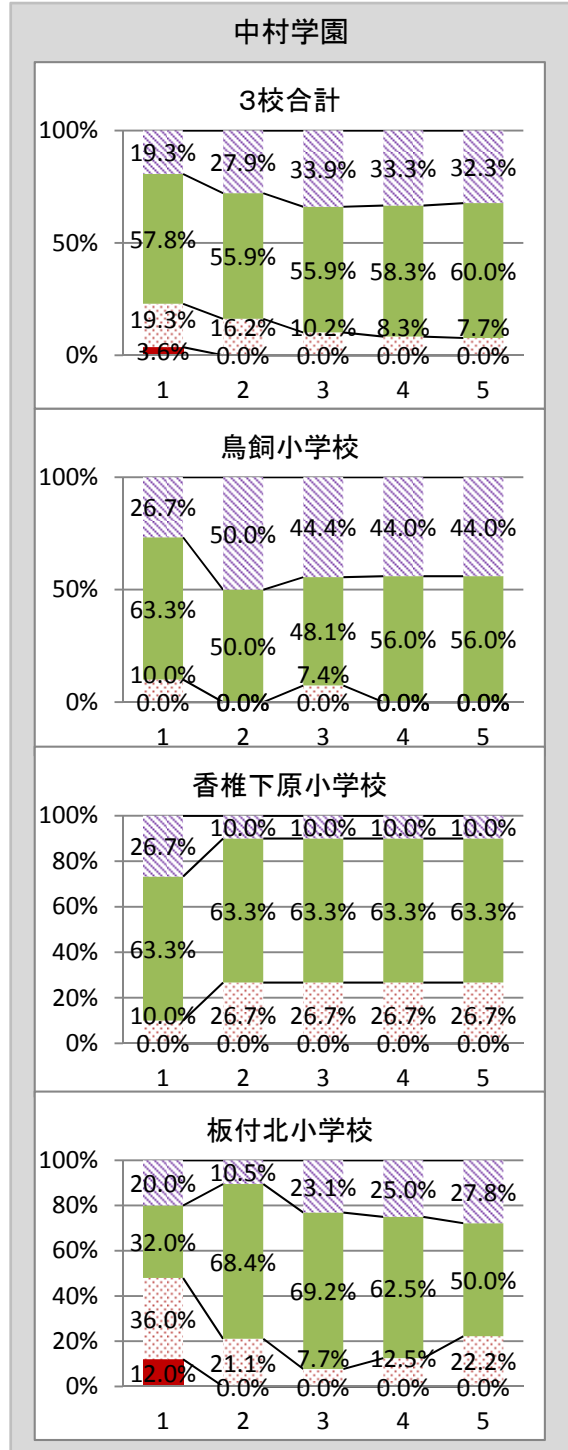
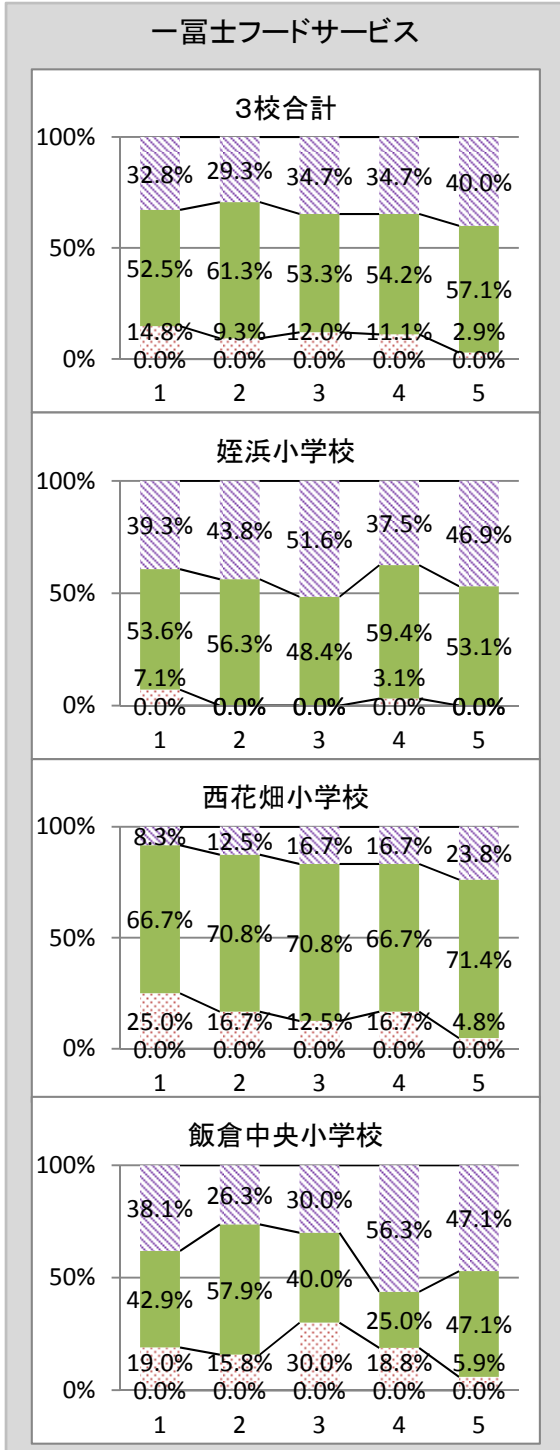
実施時期 1回目:24年9月 2回目:11月 3回目:25年1月 4回目:3月 5回目:5月



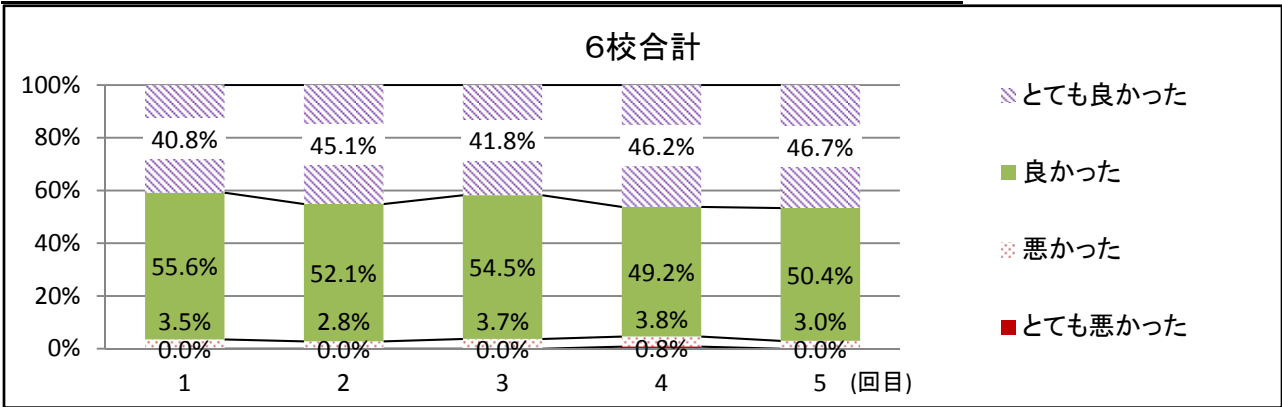
問2:給食の味付けはどうか？



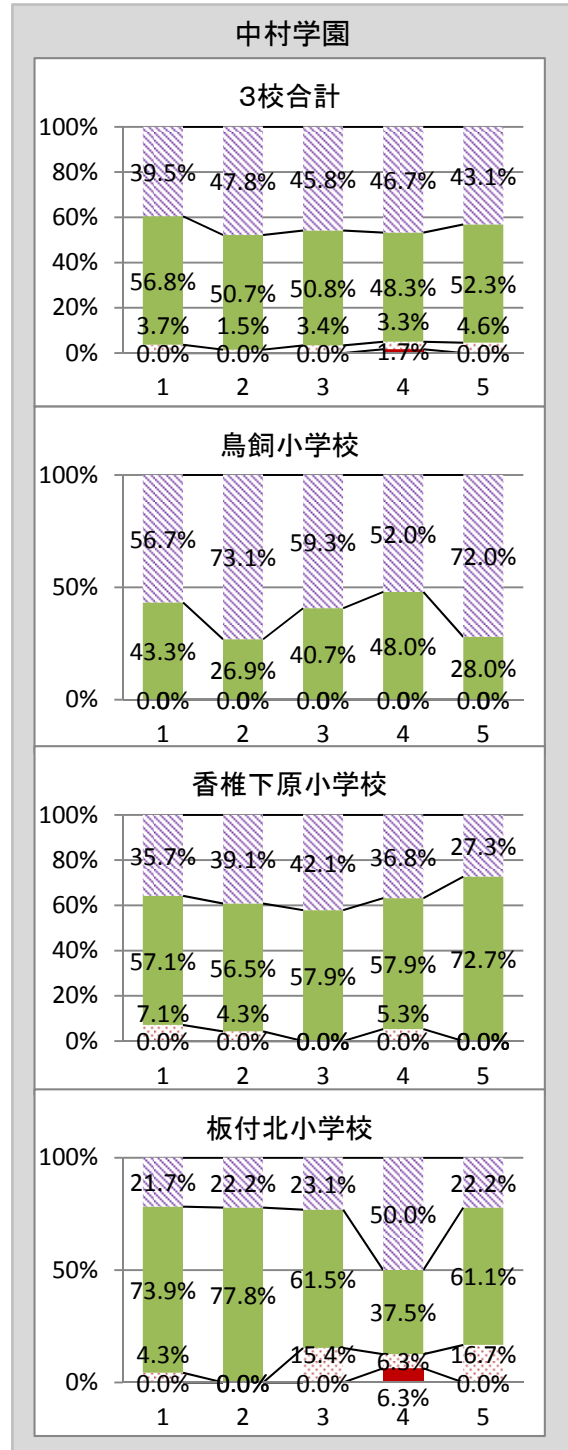
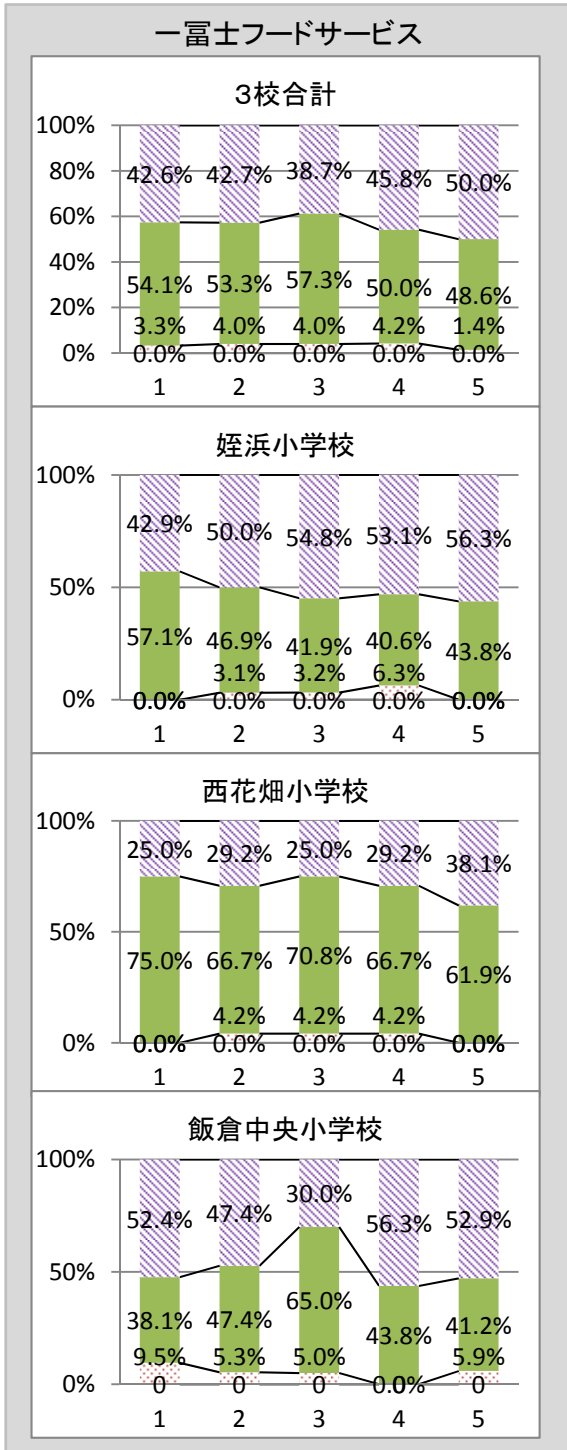
実施時期 1回目:24年9月 2回目:11月 3回目:25年1月 4回目:3月 5回目:5月



問3: 温かいものは温かく提供されていますか？

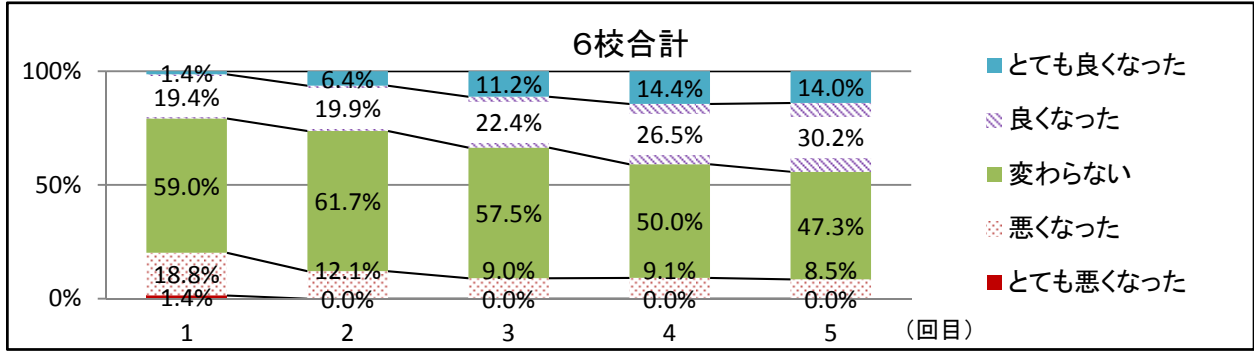


実施時期 1回目: 24年9月 2回目: 11月 3回目: 25年1月 4回目: 3月 5回目: 5月



教職員アンケート集計結果

問4:総合的に判断すると1学期までと比べてどう思われますか？



実施時期 1回目:24年9月 2回目:11月 3回目:25年1月 4回目:3月 5回目:5月

