

令和7年度 第5回堺市学校給食安全衛生運営会議 次第

開催日：令和7年12月19日（金）午前10時～

場 所：堺市役所 本館3階 第1会議室

1. 令和7年度堺市学校給食安全衛生運営会議のまとめ及び次年度にむけて

2. その他

# 令和7年度堺市学校給食安全衛生運営会議のまとめ及び次年度にむけて

## I 本会議の開催日程および内容

〔第1回〕令和7年6月27日（金）堺市役所本館3階 第2会議室

- 学校給食の概要および実施状況について
- 令和7年度の活動内容について

〔第2回〕令和7年8月8日（金）堺市第1学校給食センター

- 中学校給食の概要及び給食センターの施設について
- その他

〔第3回〕令和7年10月6日（月）堺市立上神谷小学校

- 午前の調理作業等の実地確認
- 給食の試食
- 給食時間の様子の確認
- その他

〔第4回〕令和7年11月28日（金）堺市第2校給食センター、堺市立宮山台中学校

- 堺市第2学校給食センターの現地確認
- 宮山台中学校への配達状況の確認
- 給食の試食
- 給食時間の様子の確認（宮山台中学校）
- その他

〔第5回〕令和7年12月19日（金）堺市役所本館3階 第1会議室

- 令和7年度調理場実地確認のまとめ及び次年度にむけて
- その他

## II 実地確認結果

### 第1学校給食センター

(全体的な評価・感想)

- ・最先端の施設で、あまり見たことがない設備が導入されていた。
- ・配管が天井付近になく、ほこり汚れもたまらないので、よいと思う。
- ・床の色分け等、動線が分かりやすかった。
- ・働く人のシミュレーション・トレーニングがかなり必要だと思われる。
- ・安心して食べられると感じた。

### 上神谷小学校

(全体的な評価・感想)

#### 【調理場】

- ・全体的には丁寧に作業されている印象を受けた。
- ・狭い調理場で作業が大変だと思うが、スムーズに進めていた。
- ・古い建物であるが、運用で衛生的に取り扱っていた。

#### 【教室】

- ・こどもたちがとても落ち着いて喫食していた。
- ・こどもたちがテキパキと作業しており、非常に頼もしく感じた。
- ・食育の取組みもしっかりしている。

	確認事項
1	三槽シンクの蛇口の締まりが悪く（パッキンの劣化？）、水が滴り落ちている。また、下の配管部分から水漏れしている。
2	壁かけ時計（包丁まな板保管庫の上）が止まったまま放置されていた。 不要なら要撤去。
3	網戸に穴が開いている、またほつれがある。
4	手洗い設備には給湯がよい。
5	蛍光灯に破損対策がない
6	ゴミ箱の開閉に不良のところがある。
7	ゴミ箱の上に食材の包装用ビニール袋が放置されていた。

8	冷凍庫（食品保管庫）に霜がついている。
9	保存食用冷凍庫の温度が適切でない。
10	パンラック上の調理器具について一部色が消えかかっているものがあった。また、青色と緑色の区別が分かりにくかった。
11	使っていない様子の籠・食缶をラックの上に積み上げられていた
12	使用していないフックにゴミがついている。
13	大型機器（洗浄機、スチコン等）の上にホコリがかなり目視できた。
14	網戸にホコリがあった。
15	排気口にサビがあった。
16	清掃用脚立は使用後、調理場に置かない。
17	調理室につっぱり棒が放置されている。
18	調理用と配缶用のエプロンが混在して保管されている。

## 第2学校給食センター・宮山台中学校

(全体的な評価・感想)

- ・給食センターは食材が逆戻りしないワンウェイで衛生的な施設だと感じた。
- ・給食センターは稼働し始めて、衛生的に問題ない。同事業者が運用する15年間衛生を保てるよう取り組んでほしい。
- ・こどもたちは給食を楽しみにしているので、小学校で6年生にリクエストをとった献立を実施しているように、中学校でも同様に生徒の意見を聞いてやってもらいたい。
- ・日常点検表に記載している保存食の廃棄の日付が前後しているのが気になった。ルールがあるなら、遵守するようにした方がよい。
- ・生徒と作り手の接点が生まれるような取り組みをやってもらいたい。
- ・栄養教諭がいる宮山台中学校において、食育が実施されている状況を聞き、栄養教諭のいない学校のフォローワークについても考えてもらいたいと感じた。
- ・配膳室で残留塩素を計測しているようだが、調理はしないので、計測する必要はないと思う。

## 調理場確認結果(上神谷小学校)

確認項目		確認事項		
<b>1. 施設設備の管理</b>				
① 廉機器・調理器具・備品・器具の故障を放置していないか		1)三槽シンクの蛇口の締まりが悪い。 2)壁掛け時計が止まつたまま、放置されていた。不要なら要撤去。 3)網戸に穴が開いている、またほつれがある。 4)手洗い設備には給湯がよい。 5)蛍光灯に破損対策がない。		
② 給食場内の照度は確保されているか(蛍光灯等の定期的な取り替え)		確認事項なし		
<b>2. 学校給食従事者の衛生管理</b>				
<b>A 器具類の管理が適正に行われ、取り扱い等が適切か</b>				
① ごみ入れ、残菜入れに籠を使用して直置きしていないか	1)ゴミ箱の開閉に不良のところがある。 2)ゴミ箱の上に食材の包装用ビニール袋が放置されていた。			
② 冷凍庫、冷蔵庫の温度センサーの位置は適切か	1)冷凍庫(食品保管庫)に霜あり。 2)保存食用冷凍庫の温度が適切でない。			
③ 調理器具の色分けの記載が消えていないか	パンラック上の調理器具について一部色が消えかかっているものがあつた。また、青色と緑色の区別が分かりにくかった。			
④ 調理器具の整理整頓ができているか、配置は適切か	使っていない様子の籠・食缶をラックの上に積み上げられていた。			
<b>B 消耗品の管理が適切に行われているか</b>				
① スポンジ等の洗浄用具は、清潔で適切な場所で保管されているか	確認事項なし			
② 洗浄用具やタオル等は適切に乾燥させ、保管しているか	確認事項なし			
③ ホースの取り扱いは適切か。つけっ放し、床面に直置きしていないか	確認事項なし			
<b>C 清掃が十分に行われているか</b>				
① パンラックの清掃ができるか	確認事項なし			
② 目線より高い場所の清掃ができるか	1)使用していないフックにゴミがついている。 2)大型機器(洗浄機、スチコン等)の上にホコリがかなり目視できた。			
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできているか	1)網戸にホコリあり。 2)換気口にサビあり。			
④ 清掃用具の取扱い・保管は、衛生的に行っているか	清掃用脚立は使用後、調理場に置かない。			
<b>D 整理整頓ができるか</b>				
① 食品庫内の整理整頓ができるか	調理室につっぱり棒が放置されている。			
② 食品と器具が混在していないか	調理用と配缶用のエプロンが混在して保管されている。			
③ 食品と消毒剤等が区別して置かれているか	確認事項なし			
④ 小分けした石鹼や消毒剤に表示があるか	確認事項なし			
<b>3. 食品の取り扱いについて</b>				
① 検収が適切に行われているか。受け取りだけとなっていないか	確認事項なし			
② 検収した食品が適切に保管されているか	確認事項なし			
<b>4. 手洗いが適切に行われているか</b>				
① 作業内容が変わるごとに手洗いが行われているか	どこまでをひとつの作業工程として手洗いを行うのかが分からなかった。			
② 石鹼、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか	確認事項なし			
<b>5. ドライシステム的運用について</b>				
① 調理作業中に床面がぬれていなか	確認事項なし			
② 作業は、丁寧に行われているか	確認事項なし			
<b>6. 調理について</b>				
① 調理作業が適切に行われているか	確認事項なし			
<b>7. その他</b>				
① 帳簿類の記録(日常点検票、検収表、除去食確認票など)	一部、誤記、記入もれあり。			
② 換気が適切に行なわれているか	確認事項なし			
③ 防虫防鼠の対策がとられているか	対策はしているものの仕方がない部分はある。			
<b>総合評価</b>				
評価等	水道蛇口の水もれなど設備が古いところに不備が少しある。同様に少し狭いために不要なものは整理された方がよいと思いました。全体的には丁寧に作業されている印象を受けました。施設としては古いもののきれいにされていて良かったと思います。古い建物であるが、運用で衛生的に取り扱っておられました。整理整頓がされていないところがあった。狭い調理場で作業が大変だと思いますが、スムーズに進めておられました。設備が古いので補修が必要だと思いますが、日々の点検を確実に実施してください。試食させていただきましたが、とても美味しかったです。			
<b>給食時間の様子について、お気づきの点があれば、ご記入ください。</b>				
子どもたちが楽しく、おとなしく食事されており、よかったです。 子どもたちがテキパキと作業しており、非常に頼もしく感じました。 低学年の量を減らす子の多さに驚きました。逆に高学年のおかわりの多さにも驚きました。 児童はとても落ち着いて喫食していました。 食育の取組みもしっかりしていただいている。				