

鳥取県

学校給食会だより



平成 27 年 6 月 29 日 文責：谷川香寿代
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

6月号 (No.164)

(公財) 鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内387-1
(TEL) 0857-23-7084
(FAX) 0857-27-8040
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

就任のごあいさつ

公益財団法人鳥取県学校給食会
理事長 木下 尚

学校関係者の皆様には、本県の食育の推進にご尽力いただき感謝申し上げます。

この度の役員改選におきまして、公益財団法人鳥取県学校給食会理事長に就任いたしました。本会の長い歴史の歩みを引き継いでいく事への重責はありますが、西尾前理事長同様によりしくお願い申し上げます。

さて、現学習指導要領への改定においては、学校における食育の推進という概念が明確に位置付けられました。平成23年度から小学校、平成24年度から中学校で全面実施されておりますが、まだまだ改善すべき課題があることから、文部科学省において有識者会議が立ち上げられ、その最終報告を受けてさらなる食育の推進が期待されています。

本会も公益財団法人鳥取県学校給食会として、新たにスタートして四年目を迎えておりますが、益々高まる食育推進の機運に伝えていくことが重要だと考えています。教材としての学校給食を物資供給の面から支え、「地産地消に対応した物資」や「教材と連携した物資」などの供給を充実させていきたいと考えています。

また、昨年度は大変多くの「異物混入」により、学校はもとより関係者の皆様には大変ご迷惑をおかけしました。委託加工工場・物資供給業者等への衛生指導の強化等、安全性を確保し、安心して物資を利用していただけよう一層努力していきたいと考えています。

「人」・「物」そして「情報」をキーワードとして、今後も公益財団法人としての責務を充分認識し努力して参りますので、特段のご指導・ご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

平成27年度第1回理事会及び定時評議員会の報告

去る5月27日、6月18日に第1回理事会及び定時評議員会を開催いたしました。

この度の会では、平成26年度の事業報告並びに決算報告、また理事及び監事の任期が満了となりましたので役員の改選、評議員の選考等、各種の議案につきまして慎重審議をしていただき、全議案につきましてご承認いただきました。新しい役員、評議員の方々をご紹介します。

理 事		評 議 員	
木下 尚	専任	油野 利博	公益財団法人鳥取県体育協会会長
鈴木 貞子	倉吉市立西中学校栄養教諭	石破 佳子	学識経験者
西上 孝明	元八頭町立中央中学校長	内田 格	前日南町教育委員会教育長
福田 俊史	鳥取県議会議員	木下 俊児	鳥取市立用瀬小学校長
松島 文子	鳥取短期大学教授	中嶋 聖	鳥取市立桜ヶ丘中学校長
宮脇 正道	湯梨浜町長	高橋 進	学識経験者
山根 浩	大山町教育委員会教育長	吉田 英人	八頭町長
監 事		福井 伸一郎	倉吉市教育委員会教育長
木下 一朝	鳥取東高等学校事務長	萬 かおり	鳥取県教育委員会事務局体育保健課
宮脇 利之	宮脇税理士事務所長		

新体制となりました学校給食会を、今後とも宜しくお願い致します。

食中毒予防

全国的に梅入し、ジメジメとした日が続いています。こうした時期は、食中毒菌の繁殖が活発になり、「細菌性の食中毒」の発生が増えてきます。細菌にとって梅雨は、水分が豊富で、気温も高く、活動するのに絶好のシーズンです。さらに、食品の汚れや調理器具に付着した食品汚れを栄養にして、どんどん増殖していきます。特に6月以降に増える食中毒で多いのが、「カンピロバクター・ブドウ球菌・ウェルシュ菌」といわれています。

	カンピロバクター	黄色ブドウ球菌	ウェルシュ菌
特 徴	空気にさらされると死滅するが、10℃以下では生息。(微好気性)	熱や乾燥に強い。酸性やアルカリ性が強いところでも増殖する。	空気のないところ(嫌気性)を好む。1事件あたりの患者数が多く、大規模発生がある。
潜伏場所	豚・牛・鶏の腸内に生息	人や動物の傷口・のど・鼻腔・皮膚など広く生息	土や水の中、健康な人の便の中など広く自然界に分布。
原因食品	食肉やその加工品。井戸水などの飲用水。	おにぎり・弁当・手作り食品	肉類や魚介類を使った煮込み料理。カレーやスープなどの大量調理は要注意。
潜伏期間	1～7日	30分～6時間	6～18時間
症 状	発熱・頭痛・倦怠感・下痢・腹痛など	激しい吐き気・嘔吐・下痢・腹痛など	水溶性の下痢・腹痛
対抗手段	肉類は十分に加熱調理し、生肉は食べない。調理器具は洗浄・除菌後よく乾燥させる。	手荒れや傷のある人は、食品や調理器具に直接触れない。残った調理済食品の再加熱利用は避ける。二次汚染の防止(手洗い・手指消毒)	カレーやスープはよくかき混ぜる。(かき混ぜることで菌が空気に触れ、増殖を防ぐ)

食中毒の発生しやすい時期ですので、手洗いをこまめに行い食中毒を予防しましょう！