

# 鳥取県

## 学校給食会だより



平成30年5月18日 文責：植野京子・佐竹香寿代  
HPアドレス：<http://www.togk.or.jp>

### 5月号 (No.199)

(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

新学期が始まり1年半が過ぎました。充実した学校生活を過ごすためには、何より健康が大切です。そのためには、毎日の食生活がとても重要となります。学校給食もその大切な基礎となるので、毎日しっかり給食を食べて、楽しい学校生活を過ごしましょう。

学校給食は、児童・生徒の栄養補給を目標として始まりましたが、今では子ども達の心身の健全な発達のために学校給食の教育上の役割が認められ、教育活動の一環として定着しています。平成20年には「学校給食法」が改正され、この法律の第2条に「学校給食の目標」として次の事柄が掲げられました。目標実現のためには学校給食関係者の一層の努力が求められています。

### 学校給食の7つの目標

<p>食育基本法が成立したのを受け、学校給食法も改正されました。学校給食では新たに7つの目標を定めています。</p>	 <p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	 <p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むための判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。</p>	 <p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性と共同の精神を養うこと。</p>
 <p>④食生活が自然の恩恵によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にすることを養うこと。</p>	 <p>⑤食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んじる態度を養うこと。</p>	 <p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>	 <p>⑦食料の生産・流通・消費について正しい理解に導くこと。</p>

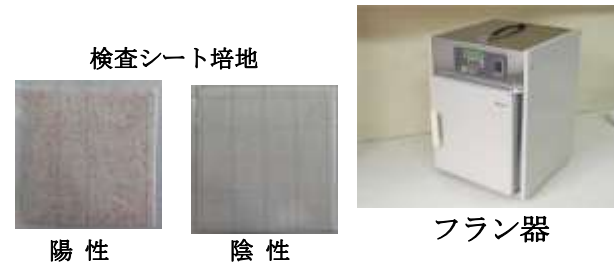
学校給食は、成長期の子ども達の栄養バランスを考えたメニューになっていることはもとより、クラスみんなが同じ給食を食べることで、共通の話題で食事を楽しみながら、食事マナーを日々の給食時間から学ぶ場でもあります。そして、小・中学校の9年間でこの7つの目標が身につく、実りある学校生活が過ごせることを願います。

### 食中毒を予防しよう！

日ごとに暖かくなり、食中毒事故の発生しやすい季節が近づいてきました。多くの細菌性食中毒は、梅雨時期から夏場（6～8月）に多く発生しています。これは、細菌が最も繁殖する湿度が37～40℃であることから、細菌が食材や食品内で繁殖しやすいためです。これからの時期は、手洗いや調理器具などの洗浄・消毒の徹底が必要です。しかし、調理器具や機材などをきれいに洗浄・消毒していても、細菌などの微生物は肉眼で見えることはできません。正しく実施されているかの清浄度は、細菌検査やATP検査を行うことで分かります。本会では、細菌検査の実施や、ATP検査機器（試薬は別売）の無償貸与を行っておりますので是非ご利用ください。

#### 細菌検査

生きた細菌の存在を確認できますが、培養シート(寒天培地や検査シート培地等)を用いてフラン器で1～2日培養します。



#### ATP検査

測定して約30秒で結果がわかります。結果は数値で表示されるので、客観的な管理が可能です。しかし、ATP（生物がもつエネルギー代謝に必須の物質）が存在するということは、生物あるいは生物由来の生産物が存在するということになります。ATP法では「細菌」と「汚れ」を区別することはできません。



食中毒予防の基本は手洗いです。きちんと手洗いができているか、手洗いチェッカーを使って確認することができます。本会ではボックス型3台とスタンド型3台の無償貸与を行っております。学習などを通して活用いただけますので、是非ご利用ください。



ボックス型

スタンド型

#### ～旬の食材コラム・山菜～

春から初夏にかけて、山菜がおいしい季節です。この時期に食べる山菜は、独特な風味と苦味、えぐみがあり、体によいものです。山菜には抗酸化成分でポリフェノールが多く、ビタミンも多いので老化防止に役立ちます。かつては、自分で採取し、消費することが多かったのですが、最近はスーパーや道の駅でも販売されるようになり、山菜を身近に感じ旬をおいしくいただけるようになりました。一方、山菜などの植物と有害植物を誤食して食中毒を起こすことも少なくありません。毎年、誤食による食中毒が発生していますので十分注意が必要です。



#### 委託加工工場衛生管理講習会の開催について

標記講習会を次の日程で開催いたしますのでお知らせします。

- 開催日：平成30年8月6日（月）
- 会場：倉吉市上灘公民館
- 時間：13時30分～16時予定  
(受付13時から)
- 講師：公益社団法人日本食品衛生協会  
技術参与 佐藤邦裕氏
- 対象：委託加工工場関係者