

文教厚生常任委員会行政視察概要

令和7年11月18日（火）

於 明石市東部学校給食センター

午前11時00分～正午

- 1 調査概要・説明 …………… 教育委員会事務局次長（給食担当）、所長
学校給食課係長、栄養教諭、栄養士、副責任者
「東部学校給食センターの施設見学及び中学校給食の試食」

明石市東部学校給食センターでは、下処理や切裁、配缶等の各作業工程において、徹底した衛生管理、異物混入対策を行っており、西部学校給食センターと併せて市内全13中学校へ安全でおいしい給食を提供している。

本視察ではまず東部学校給食センターの施設を見学し、給食提供の工程について、以下のとおり説明を受けた。

- ①荷受け：業者から食材を受け取り、検品を行う。
- ②下処理：根野菜の皮むきや葉野菜に虫がついていないか等、1枚ずつ確認を行う。
- ③切裁作業：食材の裁断を行う。裁断機や包丁等は1ケースごとに刃こぼれがないか複数人で確認を行う。
- ⑤調理：煮炊き、揚物、焼物、和え物の各献立に応じて専用の調理室で調理を行う。
- ⑥配缶・配送：出来上がった給食を食缶に入れ、保冷材等で温度管理を行う。また、コンテナに積み込み、トラックへ積み込んで各学校へ配送する。
- ⑦回収・洗浄：各学校から戻ってきた食器や食缶、コンテナ等を洗浄する。洗浄後は、コンテナに入れてコンテナごと乾燥、消毒、保管する。

施設見学後は、衛生管理に関する取組の動画説明を受けた後、給食の試食を行った。

センターでは、食材の荷受け、保管、加熱、配缶等の各工程において適正な温度管理と作業記録を行っている。衛生管理として、手洗いや身だしなみのチェックはもちろんのこと、エアシャワーやエアカーテンによる異物混入対策を行うとともに、配送時にもドックシェルターにより虫等の侵入を防ぐ対策も行っている。

以上