

厚生環境教育常任委員会視察・研修報告書

委員会：厚生環境教育常任委員会

委員長：若尾 敏之

1 日にち	令和 2 年 8 月 3 日 (月)
2 視察先 研修名、主催者及び会場	大畑調理場 (場内見学及び給食試食)
3 参加者	若尾敏之、三輪寿子、仙石三喜男、加藤元司、渡部 昇、 吉田企貴、山田 徹、嶋内九一、寺島芳枝
4 調査・研修の テーマ	新型コロナウイルスを見据えて ～今、我々ができること～
5 主な内容	新型コロナウイルス感染症の影響により、夏季期間に学校給食を提供することとなったことを受け、食中毒が起きないように、最善の注意を払う調理の現場を視察する。 令和2年度補正予算(第3号)で1食当たり単価を2割増しとし併せて、給食提供環境の改善が図られていることの検証を行う。 (給食は小学校高学年に提供する分量)
6 所感、提言事項 課題等	○衛生面は最善の注意 体毛が落ちないように、調理服は二重に、髪の毛もハットの中に。 調理室に入る前に、爪の間まで手洗い。 爪ブラシは調理員間で共有せず、個人専用。 給食の最初の工程は、野菜を切ること。 野菜を切った後、もう一度着替えをしているとのこと。 ○調理室は暑さとの闘い 調理室は35度、配膳室は32度。ごはんを炊いたり、揚げ物をしたりすることで調理室内の温度が上がる。 現在は米を炊く釜を手洗いしている。洗う作業は暑さとの闘いとなる。スポットクーラーが設置されたが、限られたエリアしか涼しくはないとのことであった。

6 所感、提言事項

課題等

調理員や配膳員にアイスベストが貸与されたが、保冷剤を入れて冷却する方式のものであったため、ベスト自体が重くなってしまふ、水滴によりベストが濡れてしまふということで、あまり使われていないようであった。

【所感】

- ・食育センターが完成すると、釜は自動で洗えるようになる。
- また、現在は調理室が大部屋だが、食育センターは部屋が分かれるため、調理員の環境が向上する。
- ・初めて行う夏季期間の給食であるため、栄養士、調理員が一丸となって食中毒が発生しないように、最善の注意を払って提供されていると実感した。

7 写真

