

令和8年度

食品安全衛生研修会

令和8年8月18日(火)

「熊本市食品交流会館(フードパル熊本)1階会議室」で開催しました。

給食会たより

令和8年度 第4号

(公財)熊本市学校給食会

R8.8.24 文責:上島



理事長:上島和美

毎年実施している研修会。学校給食用物資を納入する全ての納入業者の皆様、年に1度、食品の安全、または衛生管理に関して再確認していただき、普段の食品管理に生かしていただくという趣旨のもとで実施しています。安全で安心な給食物資を適切に納入し、「未来ある子どもたちを育てる」という大きな使命を担っていることを再認識しながら本日の研修にも臨んでほしいと願っています。



「食品安全衛生研修会」

(目的)

学校給食が子どもの健全な発達や食育推進に資することを鑑み、学校給食用物資の更なる安全・安心を追及するため、物資納入業者の衛生管理意識の向上と物資の適正・円滑な供給を図るために開催する。



会 順

- 1 開 会
- 2 挨拶 (熊本市学校給食会 上島理事長)
- 3 講 話
 - (1) 「食品の衛生管理について」
 - (2) 「安全安心な学校給食の提供にむけた取組」
 - (3) 「醤油・味噌事業者における食育への取り組みについて」
 - (4) 「安全・安心な物資納入の現状」
- 4 閉 会 その他(連絡・閉会)

令和8年度
食品安全衛生研修会

(公財)熊本市学校給食会

～毎日の物資納入
お世話になっています。～

今年は地震の影響で、当初予定会場の「火の君文化センター」(地震による被害と、防災拠点になるといって使用できなくなりました。)ではなく、急速、フードパルの会議室をお借りしたので、いつもの横断幕ではなく、会議室用の表題を事務局長に書いてもらいました。



大江小学校での
納入風景です。



3人の講師の方々に、それぞれの立場から衛生管理に関わるお話をさせていただきました。



熊本市保健所食品保健課
技術主幹 河原 さおり 様



熊本市立東町小学校
栄養教諭 上杉 千幸 様



(株)フドーダイ 発酵技術研究所
所長 梅崎 宗規 様

食品の衛生管理について

※「HACCP」のPDCA
サイクルを回しましょう。
※最近の話題

食中毒にご注意を

安全安心な学校給食の提供に向けた取り組み

※東町小学校の給食
※献立について
※子どもたちへの指導

マイエフロンで衛生管理

醤油・味噌事業者における食育の取り組みについて

※発酵調味料がもたらす学びの可能性と価値
※出前授業
※味噌づくり体験教室
※学校給食と食育の相乗効果

※PDCA サイクルを回す

1. 衛生管理計画の作成と周知
2. 手順書の作成
3. 衛生管理の実施状況を記録する。
4. 記録等を検証し、必要に応じて見直しを行う。

※最近の事例(食中毒)

1. ウェルシュ菌
2. セレウス菌
3. O157
4. ノロウイルス

※東町小学校の給食

- ・エアコンが整備されました。
- ・健康チェック・身支度
- ・作業工程や動線の確認
- ・検収(記録)
- ・食材や包材の確認
- ・アレルギー対応食

※献立について

- ・ひごまるデー
- ・味噌ぐり
- ・防災給食
- ・教科との関連

※子どもたちへの指導

※醤油・味噌製造における衛生管理

※発酵調味料がもたらす学びの可能性と価値

- ・食文化の継承
- ・麹菌の働き
- ※出前授業
- ・醤油の香り体験
- ・原料(大豆や麹菌)の触察
- ・味噌づくり体験教室

※まとめ

- ・給食への支援
- ・学校との連携

醤油油知り博士を派遣します。

※納入時に気を付けたいこと

スクールゾーン 朝の時間帯は、スクールゾーンで、一定時間、通行禁止となる場合があります。通行に係る、通行許可証の取得と車内掲示をお願いします。

配送者が絆創膏を貼っていると食材に不衛生な場合がありますので、ご注意ください。



※**食品衛生監視票**については、熊本市保健所より連絡があり、現在検査申し込みが殺到しており、対応が間に合わない状況とのこと。現状を考慮し、申請書は10月16日までに提出するが、衛生監視票は年度内(3月まで)に完了し、提出することと変更しました。

令和9年度 業者登録

次年度の業者登録申請を受け付けます。(10月16日×切)各業者にメールにて申請書を送付します。(もしくは、給食会HPにてダウンロード)