

# 日野市学校給食食品安全指針

令和8年4月  
日野市教育委員会

# 《 目 次 》

	ページ
1. はじめに	1
2. 日野市の学校給食について	1
3. 学校給食食品安全指針	1
(1) 食品添加物を使用していない食材を使います	1
(2) 国産品、特に日野産農産物の使用に努めます	1
(3) 農薬及び化学肥料の使用量を低く抑えて生産した食品の使用を推進します	2
(4) 遺伝子組み換え食品・放射線照射食品は使用しません	2
(5) 放射性物質汚染されている食材は使用しません	2
(6) 食物アレルギーに配慮します	2
(7) 異物混入を防止します	2
(8) 「食品規格表」に従って給食を運営します	2
(9) 施設・設備の改修や更新を計画的に実施します	3
(10) 主に強化磁器食器を使用します	3
(11) 石けんを使用します	3
(12) 衛生管理を徹底します	3
(13) 食品検査を実施します	3
(14) 食品安全情報を収集し、情報を共有します	3
(15) 食品安全に関する意識を高めます	3
4. 食中毒等の事故対応について	3

## 1. はじめに

日野市における食育の推進は、平成 20 年 3 月「日野市食育推進計画」の策定、翌 21 年 4 月 1 日「日野市みんなですすめる食育条例」の施行により、食に関わるすべての関係者の責務とされました。

また、平成 21 年 4 月「学校給食法」の一部改正により「学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。」と第 9 条 2 項で定められました。

「日野市学校給食食品安全指針」は食育施策の更なる推進と「学校給食法」の一部改正を踏まえ、平成 14 年 11 月に作成し、平成 24 年に見直し、今回、再度見直しを行ないました。

## 2. 日野市の学校給食について

日野市の学校給食の基本理念は、「ひと手間かけた、素材からの手作り」です。【自分の目で食材を確かめ、だしやルウから手作り調理】【素材に感謝し、素材の味を引き出す薄味調理】【旬に応じた職人技の加減ができる調理】など、調理に関する取り組みが数多くあります。小学校と中学校の 9 年間で成長段階に合わせた給食を提供することで「本物の味」を舌で体得し、健全な心と体を培えるようにと考えています。

また、昭和 58 年（1983 年）から始めている日野産農産物の学校給食供給事業では、年間を通して、旬の新鮮な野菜や米・果物・地元養鶏場の卵を使用しています。平成 20 年よりコーディネーター制度を導入し、現在は農家の生産状況等を確認しながら、地区を超えた受注調整を行い、積極的な日野産農産物の利用を推進しています。平成 28 年度以降、日野産農産物の利用率は目標値であった 25%を達成しています。

日野市の学校給食は、全校自校調理方式で実施されているだけでなく、各校に栄養士を配置しています。その利点を生かし、“安全な給食の提供”に力を注いでいます。

## 3. 学校給食食品安全指針

学校給食食品安全指針として 15 の柱を立て、児童・生徒・保護者および市民の皆様に、より信頼される学校給食を目指します。

### （1）食品添加物を使用していない食材を使います

日野市の学校給食では、豆腐の凝固剤など加工上必要なもの以外、原則的に食品添加物無添加の食材を使用します。

### （2）国産品、特に日野産農産物の使用に努めます

日野市の学校給食の食材は、基本的には国産品を使うよう努めています。特に野菜・果物、鶏卵などは、生産過程が把握できる日野産農産物を積極的に利用していきます。

毎日、各校のホームページで食材の産地公表をしています。

(3) 農薬及び化学肥料の使用量を低く抑えて生産した食品の使用を推進します

輸入農産物では、ポストハーベスト農薬が使われているケースがあります。そのため、日野市の学校給食では、国産品でまかなうことができる食品は輸入品に頼らず、なるべく日野産農産物を始め国産品の使用に努めています。また、過去に中国産食材から残留農薬が検出されているので、現在使用は控えています。引き続き、日野産農産物の生産者と協働し、安全・安心な農産物の使用を推進します。

(4) 遺伝子組み換え食品・放射線照射食品は使用しません

遺伝子組み換え食品・放射線照射食品はその安全性について疑義があるため、使用しません。遺伝子組み換え食品や放射線照射食品を見分けるため、食品表示やこれらの食品の不使用を確認します。また、最近食品の分野に広がりつつあるゲノム編集食品についても、まだわからないことが多いため、避けられるものは避け、安全性について注視していきます。

(5) 放射性物質汚染されている食材は使用しません

市場に流通している食材は、国及び都道府県が放射性物質検査を行い、法令に基づき出荷制限がされているものは除かれたものであり、十分に安全性が確保された食材と判断できます。また、東京都は都内の農畜産物の検査をしており、これまで日野産農産物について放射性物質は検出されていません。

(6) 食物アレルギーに配慮します

アレルギー症状を引き起こす食品については、特に症状が重篤となる食品は加工品も含め使用しません。日野市「学校給食における食物アレルギー疾患対応マニュアル」に基づいて対応しています。

(7) 異物混入を防止します

一般的に異物混入については、ガラス片・ボルト・金属片のような健康被害を引き起こすおそれがあるものから、毛髪・農業害虫（ハエ・ゴキブリ等を除く）など直ちに健康被害をもたらす可能性が低い事例など多岐にわたっています。

異物混入を防止するため、「学校給食の安全衛生作業標準Ⅴ」にしたがい細心の注意を払います。食材は納入業者から調理員が直接受け取り、検品します。配膳室では調理員がクラスの配膳車を直接渡します。調理員が不在の時は、配膳室等の入口を施錠するなどして安全管理を徹底します。

学校給食において、異物混入はあってはならないことですが、万一発生した場合、児童・生徒の健康被害の回避に向けた確に対応し、再発防止に向けた原因の究明を行い情報共有することとしています。

(8) 「食品規格表」に従って給食を運営します

食品安全指針に基づき「食品規格表」を作成し、安全な食材を使用した給食を運営します。今後、新たに食品安全に関する問題が発生した場合は、速やかに対応します。

(9) 施設・設備の改修や更新を計画的に実施します

給食の施設・設備については「学校給食衛生管理基準」に則り、二次汚染防止の観点から作業内容によって汚染と非汚染に区域の区分、手洗い設備の充実、給食室のドライ運用に係る備品の購入等、施設・設備の改善に取り組んでいます。

(10) 主に強化磁器食器を使用します

合成樹脂で作られた食器は安全性の確保ができているものの、傷ができた場合や揚げ物など油の多い料理をのせた場合などの安全性は明確になっていません。また、廃棄する時も環境汚染に繋がります。

強化磁器食器は、豊かで温かみのある給食と望ましい食習慣を形成するための給食指導の観点から適しています。また、破損したものはリユースをしています。

不足分については安全性が確認されているアルマイト食器で補っています。

(11) 石けんを使用します

安全性や環境問題を考慮して、全校で石けんを使用しています。

ただし、学校給食施設・設備の洗浄を行うにあたり、やむを得ない事情がある場合に限り、必要最小限での合成洗剤使用を可としています。

(12) 衛生管理を徹底します

食材の選定・保管・調理など食品の衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）や「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）、日野市独自の「学校給食衛生管理マニュアル」「学校給食の安全衛生作業標準Ⅴ」に従って運営します。

(13) 食品検査を実施します

「学校給食衛生管理基準」の規定に基づき、学校給食で使用される食材について、毎年6月及び10月に食品検査を行っています。検査内容は、黄色ブドウ球菌・病原性大腸菌 O-157・大腸菌群・一般生菌となっています。

(14) 食品安全情報を収集し、情報を共有します

残留動物用医薬品・環境化学物質汚染・ゲノム編集食品・内分泌かく乱物質・放射線物質等、食品の安全性に疑義があるものについては、国や東京都から出された食品安全に関する情報に留意しながら対応していきます。

(15) 食品安全に関する意識を高めます

教育委員会は、給食従事者等の食品安全意識を向上させるため、食品安全に関する研修を行います。

## 4. 食中毒等の事故対応について

万一、食中毒が発生したときは、関係機関と連携し、二次感染を防止するとともに、その原因を明らかにし、原因の除去・予防に努めます。異物混入による健康被害事故が発生した場合についても、その原因を究明して再発防止に努めます。（食中毒・異物混入マニュアル参照）

## 日野市学校給食食品安全指針検討委員会

### ○令和4年度 委員一覧

敬称略

	所属	職名	氏名
委員	日野第一小学校	栄養士	瀬川 久美子
委員	豊田小学校	栄養士	篠崎 典子
委員	日野第四小学校	栄養士	幸田 蓉子
委員	日野第五小学校	栄養士	吉田 由身香
委員	潤徳小学校	栄養士	丸野 真実
委員	平山小学校	栄養士	端山 偉久
委員	日野第一中学校	栄養士	芳賀 絢子
委員	七生中学校	栄養士	大村 信子
事務局	学校課	栄養士	千葉 豊子

### 委員会開催日

第1回	令和4年7月26日
第2回	令和4年8月30日
第3回	令和4年9月20日
第4回	令和4年10月17日
第5回	令和4年11月7日
第6回	令和4年12月8日
第7回	令和5年1月17日
第8回	令和5年2月13日
第9回	令和5年3月7日

○令和5年度  
委員一覧

敬称略

	所属	職名	氏名
委員	豊田小学校	栄養士	篠崎 典子
委員	日野第四小学校	栄養士	幸田 蓉子
委員	日野第五小学校	栄養士	玉置 夏帆
委員	潤徳小学校	栄養士	丸野 真実
委員	平山小学校	栄養士	端山 偉久
委員	日野第二中学校	栄養士	瀬川 久美子
委員	七生中学校	栄養士	大村 信子
事務局	学務課	副主幹	吉田 由身香

委員会開催日

第1回	令和5年5月19日
第2回	令和5年6月9日
第3回	令和5年7月14日
第4回	令和5年9月13日
第5回	令和5年10月12日
第6回	令和5年11月13日
第7回	令和5年12月15日
第8回	令和6年1月22日
第9回	令和6年2月8日

# 日野市学校給食食品安全指針

平成 14 年 11 月 初版発行  
平成 24 年 4 月 改訂  
令和 6 年 4 月 改訂  
令和 8 年 4 月 改訂

発行 日野市教育委員会学務課

編集 日野市学校給食食品安全指針検討委員会