



あいち 給食だより

第217号
平成27年1月1日
編集発行
公益財団法人愛知県学校給食会
豊明市阿野町惣作87番地の1
電話 0562(92)3161
FAX 0562(92)8781
<http://aigaku.org/>



あけましておめでとうございます

「よいしょ おいしいおもちになるかな?」

写真 名古屋市立橘小学校



年頭あいさつ

公益財団法人愛知県学校給食会
理事長 加藤 高明

あけましておめでとうございます。
平素より当財団に対しまして、温かいご支援と格別なるご理解を賜り、厚くお礼申し上げます。
多くの皆様方のお力添えもあり、いよいよ今年度は、財団設立六十周年を迎えるわけですが、お陰様でより良い学校給食に向けた当財団の取組・事業活動もその役割を果たしてきたものと思っております。
食品衛生への対応やアレルギー問題、あるいは地産地消への取組、食育の推進など、学校給食をとりまく環境は変化してきておりますが、財団としての役割・責務を踏まえ、事業活動の推進に努めるべく、思いを新たにいたしました。
財団設立当初から取り組んできた「安全」な食材を「安定的」にできるだけ「安く」お届けすることを基本に、公益財団法人への移行を機に学校給食の「普及啓発」と「食育推進」のための諸事業について、さらに充実していくこととしております。
昨年は、新規に二つの事業を立ち上げました。一つは、「愛知の郷土料理講習会」であり、いま一つは、「親子食育体験教室」です。伝統的な郷土の食文化への理解を深めていただくことや、親子が一緒になった体験学習、地元の食材を収穫から調理まですることで食の意識を高め、健康で豊かな食生活の実現を目指すものです。
今後ともこうした取組を通して、学校給食における食育の推進を側面からサポートするとともに、より良い学校給食の実現に向けて、関係各位のお力添えを賜りながら、更に力を尽くして参りたいと存じます。
本年もどうぞよろしくお願いたします。

あけましておめでとうございます。新たな年が、県民の皆様方にとりまして、素晴らしい一年となりますよう、心からお祈り申し上げます。昨年、三月に「あいちビジョン2020」を策定し、リニア新時代を見据えた大都市圏づくりに向け、社会基盤の整備や産業振興、教育・人づくりなどに全力を注いでまいりました。また、「ESDユネスコ世界会議」、「技能五輪・アピリンピックあいち大会2014」の開催などを通じ、全国、世界に向け、愛知を大いに発信することができました。今年も、ビジョンの着実な推進を図りながら、愛知の更なる飛躍を目指してまいります。

まず、世界に発信する「中京大都市圏」づくりです。二〇二七年度のリニア開業による五千万人の大交流圏の実現をにらみ、名古屋駅のスーパーターミナル化や鉄道・高速道路ネットワーク、空港、港湾の強化を図ってまいります。

また、燃料電池自動車を始めとする自動車産業の高度化、航空宇宙産業やロボット、健康長寿など次世代産業の育成・振興、企業立地の促進、中小企業支援などに力を入れ、産業競争力をより一層高めていくとともに、農林水産業のパワーアップを図り、「産業首都あいち」の実現を目指してまいります。



そして、こうした愛知を支える「人づくり」に全力で取り組み、子ども、若者、女性、高齢者、障害のある人など、すべての人が輝き、活躍する愛知づくりを進めてまいります。

さらに、国内外を代表するスポーツ大会の育成・招致に取り組みとともに、今年を「あいち観光元年」と位置づけ、愛知の魅力を高め、積極的に発信してまいります。

こうした取組のほか、戦略的なグローバル展開地帯・津波対策などの安全・安心な地域づくり、「環境首都あいち」に向けた取組、地方分権・行財政改革、東三河県庁を核とした地域振興などにも力を注ぎ、愛知の総合力を一段と高めてまいります。

さて、今年、二〇〇五年の愛知万博から十周年です。秋には、愛・地球博記念公園をメイン会場に、「全国都市緑化あいちフェア」を開催します。花と緑にあふれた愛知の魅力を感じていただくようしっかりと取り組み、万博の成果を継承・発信してまいりたいと思います。

これらの取組を通じ、「日本一元気な愛知」の実現に向けて全力で取り組んでまいりますので、県民の皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

平成二十七年元旦



新春メッセーヅ



新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

本年度の愛知県小中学校長会給食委員会では、昨年度の調査研究から各小中学校が抱えている課題を調査することにしました。その中でも対応に苦慮している「食物アレルギーを有する児童生徒への対応」を調査研究のテーマとし、「各小中学校での食物アレルギーに起因するインシデント（ヒヤリ・ハット）を集約し共有する」ことにしました。県下のすべての公立小中学校にアンケート調査を実施し、現在その集約と分析をしています。

さて、県下の各小中学校では、ここ数年の間に、食育を推進しようとする教職員の意識が確実に高まっています。今回の調査からも、多くの学校で、食物アレルギーに関する緊

急時対応マニュアル作成や関係諸機関との連携が報告されています。生きていく基盤となる食の重要性や安全性について、学校教育に携わる教職員のより深い認識とともに、保護者のみなさまも、わが子と一緒に、保たなければならない食の重要性や安全性の認識を深めてほしいと願っています。



あけましておめでとうございます。昨年は複数の超大型台風の上陸、これまで経験のない大雨による土砂災害そして御嶽山の噴火など多くの災害が発生しました。これらの頻発に発生する大災害は地球温暖化による異常気象なのかと心配されます。

ひとたび、大災害が発生すれば必ず、避難所が開設されており、避難生活が長期化すれば当然食事の手当てが必要となります。

広島の大震災では、学校給食に携わる調理員が避難所の炊出しに活

新年、明けましておめでとございます。

学校給食は、明治二十二年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）で貧困児童を救済する目的で始められました。徐々に全国に広まっていったのです。

が、昭和十年代後半、戦争の激化により一時中断されてしまいました。戦後、昭和二十一年から、東京・神奈川・千葉の三都県で全校児童を対象に試験給食が実施され、翌年から全国の約三百万人の児童に対して学校給食が始まりました。昭和三十年代には脱脂粉乳から牛乳に変わりました。昭和四十年代には揚げパンやソフト麺、昭和五十年代には米飯と今までになかった主食が提供されるようになってきました。平成になって栄養バランスがよく考えられ、献立が豪華に味も美味しくなってきました。現在では、地場産物を活用したり、郷土食や行事

食を積極的に取り入れたりしています。これは、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることができるなど高い教育効果が期待できます。食糧不足で飢えをしのぐために始まった学校給食は、現在では、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材となっています。教科や道徳、特別活動、総合的な学習の時間等において活用することができ、特に給食の時間では、準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができます。学校給食が、食育推進の生きた教材として更に活用されることを期待して、年頭のあいさつといたします。

平成二十七年一月



生きた教材としての学校給食

愛知県教育委員会 教育長

野村 道朗

まいった学校給食は、現在では、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材となっています。教科や道徳、特別活動、総合的な学習の時間等において活用することができ、特に給食の時間では、準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができます。学校給食が、食育推進の生きた教材として更に活用されることを期待して、年頭のあいさつといたします。



躍されたと聞いております。

学校給食では大量調理に携わっている経験豊かな栄養士、調理員の皆さんが活躍しておられます。

今後、栄養士、調理員の皆さんの経験を生かした炊出しの要請などが大災害の多発とともに増えてくると思われます。

このことから、調理場の施設整備も含め、災害時における炊出しの体制作りが求められてくるのではないかと思います。

これまで、学校給食は「安全・安心」そしておいしい給食を提供することに日々努力しているところで、最近では冬場のノロウイルスによる食中毒の発生、異物混入、食物アレルギー対応など多くの課題があります。今後とも、これらの課題を解決するため努力してまいりますので、ご理解ご協力をよろしくお願い申し上げます。

食を通して育てよう、未来を担う愛知の子どもたち



愛知県栄養教諭・学校栄養職員
研究協議会会長
杉浦 立子

新年、あけましておめでとございます。

平成二十七年は、私たちに

節目の年です。本協議会発足四十周年、そして愛知県に栄養教諭が誕生して十年目を迎えます。しなやかな竹にある節は、次の成長の基になる働きを担っているそうです。節目の本年、今までの歩みを振り返り、新たなステージに一歩を踏み出す年になりたいと思います。

昨年十一月に名古屋市中でESDユネスコ世界会議が開催されました。持続可能な開発のための教育に関する地球規模のこの会議では、「食」をテーマに子どもたちが活発に意見を言い合う姿が印象的でした。環境や自然の中で生きている食を教育として位置付ける意義を改めて感じました。

本協議会の基本方針は「食を通して育てよう、未来を担う愛知の子どもたち」です。地域の食文化や食文化を、献立を通して子どもたちに伝えていくことも私たちの役割です。子どもたちの健康な体づくりとともに地域の自然や環境、そしてそこから生まれる地域の食に関心を持つことができる子どもたちを育てていきたいと考えています。

本年も栄養教諭・学校栄養職員の活動について、ご理解とご支援を賜りますようお願いいたします。

特集1 受賞おめでとうございます

平成二十六年学校給食

文部科学大臣表彰校の実践発表

自ら考え、

食の自立をめざす子の育成

— 体験的な学習と

学校給食を通して —

犬山市立羽黒小学校

本校では、校舎の大規模改築に伴い、平成二十五年度にフルドライと最新の機器が導入された給食棟が完成しました。また、百名程度が会食できるランチルームが新設されました。この環境を生かし、学校全体で食に関する指導をさらに充実させてきました。めざす子どもの姿として、(一)自分の健康を考え、好き嫌いなく食べる子 (二)食に関心が高く、基本的な調理ができる子 (三)基本的なマナーが身につくとき、人と楽しく会食できる子を掲げました。その手立てとして、大きく二つの取組に分

けました。一つは食に関わる体験的な学習を取り入れた授業実践です。もう一つは新しいランチルームを活用した交流給食や地場産物活用給食などの学校給食の充実です。

この方針に基づき、各学年で体験的な学習を計画し実践しています。以下にその一部を紹介します。一年生「よもぎ団子作り」



6年・1年ペアランチルーム会食

二年生「野菜栽培と育てたさつまいもできんとん作り」

三年生「犬山の郷土のおやつげんこつに挑戦！」

四年生「育てたゴーヤを切ってチップスで食べよう！」

五年生「稲作と餅つき体験」

六年生「マイ弁当を作ろう！」

特別支援学級「玉ねぎ屋さんを開こう！」

特に最後の六年生でのお弁当作りは、本校の食育学習のまとめとして位置づけています。家庭科の「まかせてね。今日の食事」の学習です。学級担任と学校栄養職員が連携して授業を行います。個人の材料を用意していただく家庭の協力も必須です。当日は、該当クラスの給食の時間は、各自が作るお弁当が昼食です。三・四時間目と給食時間を使って作りま



マカロニナポリタン弁当の一例

す。グループでセレクトする副菜(ポテトサラダ・マカロニナポリタン)と個人の主菜一品を組み合わせてバランスのよい一食分のお弁当作りを計画します。ご飯のトッピングや飾り、果物は自由です。工夫をこらしたお弁当がずらりと並びます。各自の名前と一緒に記録写真を残し

てワークシートにまとめます。十二月の個人懇談の折には全クラスの写真を掲示し保護者の方にも見ていただいています。

学校全体で取り組んだ食育の推進を家庭と連携して行い、ますます料理が好きで、食の自立をめざす子を育てていきたいと願っています。

おことわり

(文責 学校栄養職員 村上洋子) 同じく文部科学大臣表彰を受賞された名古屋市長立ほのか小学校とみよし市立南中学校は第215号で、愛知県学校給食優良学校として特集しましたので、今回は省略させていただきます。

特集2

平成二十五年度 愛知県学校給食優良学校

学校全体で取り組む 食育の推進

「望ましい食習慣を身に付けるために」

愛知県立豊橋聾学校

本校は、聴覚等に障害のある幼児児童生徒が在籍する特別支援学校です。幼稚部、小学部、中学部、高等部が設置されています。

給食は、校内統一献立を、学齢期ごとに量配分を替え提供しています。また、そしゃくが十分ではない子どもには個に応じて「調整食」を提供しています。

将来の社会自立を目指すために、「障害のある子どもたちが社会に参加するための基礎として、望ましい食習慣を身に付け、自らの健康を自己管理する」を目標としています。さらに、三歳から十八歳まで在籍する学校であることを踏まえ、学齢期ごとに到達目標を設定し、学校全体で取り組んでいます。ここで各部の取組を紹介します。

幼稚部では、畑で夏野菜を栽培し、収穫する体験によって、苦手の野菜にも少しずつ興味・関心をもてる様子が見られるようになりました。絵日記には、校外学習で買った野菜をお母さんと料理をしたことを書いて友達に披露していました。

また、幼児の野菜に対する興味・関心の芽生えを取り入れ、ままごと遊びを行いました。カレーライスやサラダを作る見立て遊びを通して、食材に対する興味が広がってきました。幼稚部用の献立表を見ては、「今日はきゅうりが入っているね」と話し合う様子が見られるようになります。給食への興味・関心が深まり、苦手の野菜を食べることができるようになりました。

小学部では、五年生の総合的な学習の時間に、自分たちの食生活を取り巻く状況や食料自給率を引き下げている原因について調べ、自分たちができることは何かを考えました。「給食の食べ残しをしない」「余分に料理を作ったり、注文したりしない」という意見が出てきました。そこで、食べ物を大切にすることというこ

意識し始めた児童たちに、道徳の時間を使って「いのちをいただく」という学習を行いました。その結果、自分たちの命が多くの人々に支えられていることに気づき、「いただきます」「ごちそうさま」の意義を考えることにより、感謝して食べる気持ちに更に深まりました。また、体験的活動では、毎年、JAの協力を得て米作りに取り組んでいます。お米を作る大変さを経験する中で、生産者へ感謝する気持ちや食べ物の大切さを学ぶことができました。



JA青年部のみなさんとの田作り

菜を使って弁当作りに取り組みました。栄養のバランスや短時間でできる調理方法、彩りよく弁当箱に詰める工夫などを考えて作りました。試食後は生徒間で感想を伝え合い、食事を作ってくれる人への感謝をもつことができました。

高等部では、卒業後、就職する予定の生徒を対象に、家庭総合の時間を使って「働くための朝食」について学習しました。バランスのとれた朝食の必要性や重要性についての学習で、朝食を食べないと「集中力がなくなる」「眠くなる」「午前中は元気がでない」などの例が挙げられました。そこで、社会自立を見据えて、自ら実践できる朝食作りの実習に取り組みしました。一時限に調理実習を行い、その後の自分の体調の変化や効果についてまとめました。その結果、バランスのよい朝食をとることが、集中力や行動力に関係していると実感し、卒業後も実践したいという意欲をもつことができました。

これまでの取組を通して子どもたち、教職員、保護者の「食」に関する意識の向上を感じています。今後発達段階と個に応じた長期にわたる系統的な指導を更に充実させるとともに、望ましい食習慣を身に付けることができるよう支援していきたいと思

(文責 栄養教諭 佐宗郁江)



市制施行記念特別献立

名古屋市では、平成二十三年度より、地元名古屋や愛知にちなんだ特産物や季節の変化・人々の生活と結び付いた料理を取り上げた献立を【ふるさと献立】として実施しています。愛知県の特産物のとうがんに使った「とうがん汁」「えびととうがんの煮もの」・ふきを使った「ふきごはん」「五目ませごはん」・三河湾で水揚げされたニギスを使った「魚フライ」・中部国際空港周辺でとれる海そうのあかもくを使った「あ

献立紹介コーナー
 【市制施行記念特別献立】
 五目あんかけしめん・牛乳
 魚の天ぷら・ういろう
 名古屋市立荒子小学校
 栄養教諭 坂井 圭美

(栄養価、小学校一人分の材料、作り方)

献立名	エネルギー kcal	たん白質		脂質 g	糖質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
		総量 g	動物性 g								レチノール当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
しめん	244	5.9	0.0	1.2	202	14	14	0.5	0.4	0	0.09	0.03	0	1.7	0.5	
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2	
五目あんかけしめん	107	7.5	5.3	5.3	681	51	25	0.8	0.6	121	0.04	0.07	10	0.9	1.7	
魚の天ぷら(あじ)	78	3.1	3.1	5.6	95	10	0	0.1	0.0	0	0.01	0.04	0	0.1	0.2	
ういろう	62	0.4	0.0	0.2	6	1	0	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	
合計	629	23.7	15.2	20.1	1068	303	60	1.4	1.9	199	0.22	0.45	12	2.8	2.6	

<五目あんかけしめんの材料(小学校一人分の使用量)と作り方>
 鶏肉(名古屋コーチン) 25g、花かまぼこ10g、油揚げ5g、にんじん10g、はくさい15g、冷凍こまつな10g、ねぎ5g、塩0.6g、しょうゆ6.5g、みりん1g、でん粉3g、むろけずり1.5g、水 90~100cc
 ①にんじん、はくさいは細切りにする。こまつなは2cmくらいに切りゆで、流水でさまし水切りする。ねぎは小口切りまたは斜め切りにする。
 ②かまぼこは小口切りにする。油揚げは細切りにしゆで油ぬきする。
 ③むろけずりは定量の水につけ、あくを取りながら15分くらい煮立て取り出す。
 ④だし汁の中に、にんじん、鶏肉を入れ煮る。
 ⑤沸騰したらあくを取り、塩・しょうゆ・みりん・かまぼこ・油揚げ・はくさい・ねぎを入れ煮る。
 ⑥煮立ったら水溶きしたでん粉・こまつなを加え沸騰したら火を止める。

かもく入り五目揚げ・豆みそを使った「みそおでん」「さばのみそ煮」・郷土料理をアレンジした「どてどんぶり」「鶏めし」「煮あえ」・天むすをイメージして作った「名古屋風手巻き」などを毎月の献立に取り上げています。
 また、市制施行を記念して【特別献立】を実施しています。今年度は「五目あんかけしめん」と「ういろう」で、むろけずりのだしに名古屋コーチンの旨み加わって、よりおいしい味になり、子どもたちに大変好評でした。
 今後も、郷土に対する愛着と理解を深めていく指導をしていきます。

国分小学校では、「笑顔あふれる学校」を目指して教育活動に取り組んでいます。食育活動では、児童の委員会を中心に、「給食ポスター」「給食を残さず食べようキャンペーン」「調理員さんへお礼をしよう」などのキャンペーンを行っています。その一つに、「ふれあい給食」を学期に一回実施しています。一学期は同じ学年で、二学期は一・六年生、二・五年生、三・四年生のペア学年で、三学期は六年生の卒業をお祝いし、感謝の気持ちを伝えるために、六年生が五年生までのクラスと会食します。この取組の実践で、他のクラスの児童や異学年の児童との交流が深くなり、放課や集会時等にもふれあうなど、ほほえましい様子を見かけることが増えています。

シリーズ食育 33
笑顔あふれる学校を目指して行う食育活動
 稲沢市立国分小学校
 栄養教諭 立松 久美子

また、今年度は六月の牛乳月間に「牛乳をたくさん飲むキャンペーン」を実施しました。配膳室で後片付けの時に、各クラスの飲み残し状

況を給食委員会の児童が点検し、欠席者以外、一本すべて飲むことができていたらパズルピースを渡し、パズルが完成したクラスに賞状を渡し、お昼の放送時に全校に知らせるという取組です。
 この取組について話し合う中で、「笑顔」があふれるための個々への配慮として、その子なりにがんばっているという申し出があった場合にも、パズルピースを渡すことになりました。このように、努力を認めあうことで、「笑顔」があふれ、ほとんどのクラスに賞状を渡すことができました。また、期間中にはパズルが完成しませんでした。ぜひ最後までがんばりたいと申し出たクラスもありました。

十一月には、「給食を残さず食べようキャンペーン」を実施します。そして二月に、いつもおいしい給食を作ってくださいという調理員さんに、感謝の気持ちを込めてお礼をするための児童集会を予定しています。このように、健康と食べ物に関する知識や感謝の気持ち・思いやりの心を身につけることができるような取組を、今後も進めていきたいと思

平成二十六年年度学校給食教室を、十一月五日・六日・十二日・十三日の四日間、愛知県学校給食総合センター（豊明市）で開催し、県内各地から二百一名の保護者にご参加いただきました。

この教室は、昭和五十四年度から毎年開催しています。学校給食について保護者の方々にご理解をいただき、家庭との連携を深めることにより、食育推進の重要な場である学校給食のさらなる充実・発展を図ることを目的としています。

午前の講義では、愛知県教育委員会健康学習課の方から「学校給食の意義と新たな役割」と題して、食育の目標や家庭における保護者の取組方などについてお話していただきま

学校給食教室を開催しました

～201名の保護者が参加～

日 程 と 内 容

9:30~10:00 受付

10:00~10:10 開会

10:10~10:40 講義

テーマ：「学校給食の意義と新たな役割」

11月5日・12日

愛知県教育委員会健康学習課

浅井大司 主査

11月6日・13日

愛知県教育委員会健康学習課

高田尚美 指導主事

10:40~12:00 調理実習

平成26年度学校給食献立コンクール（豆部門）最優秀賞作品献立「ごはん、牛乳、カラフルお豆のびっくり肉団子、小松菜のおひたし、あいちの恵み汁、抹茶白玉きな粉かけ」

12:00~13:00 試食・休憩

13:00~14:00 講話・懇談

テーマ：「朝食に野菜を食べよう！」

11月5日

豊田市立前林中学校

近藤貴子 栄養教諭

11月6日

武豊町立富貴小学校

北村史子 栄養教諭

11月12日

小牧市立篠岡小学校

鈴木満子 栄養教諭

11月13日

大府市立石ヶ瀬小学校

小田敦子 栄養教諭



講義：学校給食の意義と新たな役割

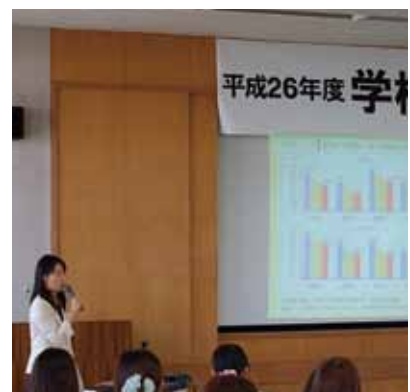
また、調理実習では、今年度の学校給食献立コンクールの豆部門の最優秀賞作品を調理していただき、食材の豊富さや限られた時間の中での



調理実習：保護者の方々の熱心な様子

調理を通して学校給食調理員の大変さを実感していただきました。

昼食は、調理実習で作った料理を食べました。それぞれのテーブルでは、会話が弾み、にぎやかで楽しい



講話：朝食に野菜を食べよう！

ひとつときとなったようです。

午後の講話・懇談では、栄養教諭の話に熱心に耳を傾け、朝食を毎日食べることの大切さや野菜の必要性について、改めて認識していただきました。

そして、学校給食に関する情報交換や当財団の役割や事業内容等、給食の安全性についての説明を行い、学校給食への理解を深めていただきました。

参加者のアンケートの一部を紹介します。

今日は、とてもよい体験ができました。子どもの立場、親の立場、給食に携わってみえる方の立場を経験し、学校給食の大切さを再度確認できたように思います。もっとたくさん保護者の方に、この給食教室に参加してもらえたら、と思います。数多くの貴重なご意見ありがとうございました。

検査室より
腸管出血性大腸菌
について

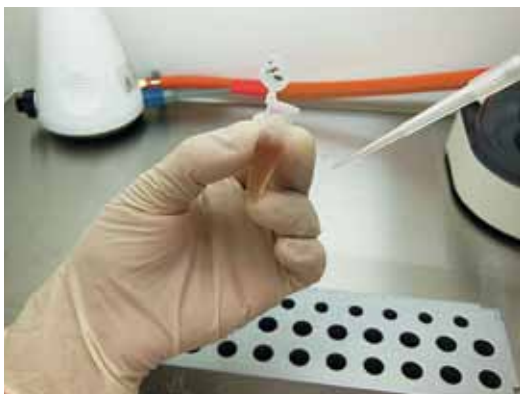
大腸菌は家畜や人の腸管内に存在します。ほとんどのものが無害ですが、人に下痢などの消化器症状や合併症をひき起こすことがあり、病原性大腸菌と呼ばれています。その中で、病気の起こし方によって、五つに分類されます。その一つが腸管出血性大腸菌で、激しい腹痛、水様性の下痢や血便などの症状が見られ、老人、小児などでは、痙攣や意識障害、脳症などの重篤な症状をひき起こします。ペロ毒素を産生することが菌の特徴でこの強い毒素により重篤な症状になります。

腸管出血性大腸菌の中で、食中毒のほとんどの原因菌は、腸管出血性大腸菌O157ですが、O26、O111などもあります。二〇一一年四月に焼肉チェーン店を原因施設とする腸管出血性大腸菌O111集団食中毒が発生し、O157以外の菌が一般にも知られるようになりました。

O157とはどのような意味なの

でしょうか。大腸菌は血清型別により細かく分類されます。O抗原とH抗原が血清型別に用いられ、O血清群で一五七番目に発見されたものを持つという意味です。

では原因となる食品にはどんなものがあるのでしょうか。国内では井戸水、牛肉、牛レバー、シカ肉、サラダ、白菜漬、シーフードソース、海外では、ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、アップルジュース、ヨーグルト、チーズなど様々な食品や食材から見つかっています。最近、日本でもジビエ料理として野生の獣鳥類を食するなどの嗜好も流行っています。また、動物に接触した後に感染した例も報告されています。



LAMP法による検査

ます。腸管出血性大腸菌は七五〇一分以上で死滅するので、確実な加熱と食品等の洗浄、手洗いなど衛生的な取扱いと予防が大切です。

当財団の検査課では、LAMP法を導入して食品中の腸管出血性大腸菌の毒素遺伝子の有無を検査しております。この方法により迅速な検査が可能になりました。検査法の改正に伴い、六種類の血清型の大腸菌検査に対応しています。より安心安全な物資の供給に努めています。

愛知県学校給食センター連絡協議会
平成27年度共同購入物資

月別	物資名	規格	備考
4月	白身魚フリッター	20g×50個	卵・乳なし
5月	(バーガー用) えびカツ	40g・50g・60g	卵・乳なし、えび40%以上、えびの形のあるもの
6月	たこ唐揚げ	1kg	1個8～10g、味付き(薄味)、国産、くっつかないもの、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)
	愛知県産野菜入り肉団子	20g×40個	愛知県産豚と野菜を使用したもの、たれ付き(甘酢たれ)、真空パック
7月	枝豆コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、枝豆の形のあるもの、枝豆できれば国産
9月	里芋コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、芋は里芋のみ、里芋できれば国産(里芋は40%以上)
	小エビの唐揚げ	1kg	無頭、バラ凍結、味付き、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)
10月	さんま開き	30g・40g・50g	打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、バラ凍結
	蒸栗カット	1kg	1/4～1/8カット、ライトシロップもしくは水煮、国産
11月	さつまいもコロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、芋はさつまいものみ、芋は国産
	愛知のいわし入りつみれ団子	1kg	1個6g～8g、県産いわし使用、小骨なし、臭みのないもの、小麦抜き
12月	あじフライ	40g・50g・60g	真あじ、尾付き、卵・乳なし
	わかさぎ唐揚げ	1kg	1匹8～10g、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、バラ凍結、味付き
1月	愛知県産野菜コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、県産野菜を2種類以上使用(れんこんを含める)
	さば味噌煮(八丁みそ)	40g・50g・60g	八丁みそ使用、真空パック
2月	いわし開き	30g・40g・50g	打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、バラ凍結
	愛知のれんこん入りつくね	20g×40個	愛知県産、たれ付き(和風)、真空パック、れんこんの食感があるもの
3月	愛知のしらす入りオムレツ	40g・50g・60g	愛知県産鶏卵60%以上、愛知県産しらす3%以上、具はしらすのみ、真空パック

【お詫びと訂正】
第二百十六号(十月号)の六ページに掲載しました「シリーズ食育」の記事のうち、「嚙下」の振り仮名を「えんか」としましたが、正しくは「えんげ」の誤りでした。お詫びするとともに訂正いたします。

(検査課技師 伊東みさき)
参考文献等 戸田新細菌学、厚労省HP、他