

## 第 70 回全国学校給食研究協議大会岡山大会に参加して

千葉県学校薬剤師会 副会長 大野定行

全国学校給食研究協議大会が「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実～新時代に向けて食で育てる心も体も健やかな子ども～を主題として、11月7日8日の2日間の日程で岡山コンベンションセンターにて開催されました。

初日は子どもの食習慣をテーマに専門家によるシンポジウムが行われました。シンポジウムでは「子どもたちの望ましい食習慣の形成を目指して」をテーマに神奈川県立保健福祉大学の中村丁次学長が「ダイエット志向の若い女性の低栄養状態といった課題を解決するには、栄養バランスの良い学校給食を用いた徹底した教育が必要」と指摘されました。総社市立総社中学校の光畑和美栄養教諭は食事と病気予防に関する授業についてや「1食分が適切な量として配食されているか、食べすぎではないか」の疑問から「自分にあった適切なご飯の量を知る」授業の取り組みを行った結果、「給食のおかわりの際に、児童生徒自身がバランスを考えるようになった。食べる目的を理解してもらうため、引き続き啓発を行って行きたい」と述べていました。

コーディネーターとして文部科学省学校給食調査官の齋藤ふみ氏が学校給食では適切な衛生管理のもと栄養教諭を核とした食育の推進が重要となってくることと今後災害時の学校給食実施体制の構築が早急な課題となっていると述べられました。

また、シンポジウムの前には熊本地震で調理場が被災した益城町防災担当柴田敏博氏による給食再開への取り組みの報告がありました。

特別講演では歯科博士（専門 小児歯科）で国立モンゴル医科大学客員教授でもある岡山大学病院スペシャルニーズ歯科センター診療講師の岡崎好秀氏による「子どもの口はふしぎがいっぱい」と題し食物や食べ方と口腔機能の関りや「生きる力」育むための口腔機能の育成についての研究を中心に話されました。その中でモンゴルにおける遊牧民の歯の研究では、彼らは歯を磨かないのに誰もがきれいな歯をしている。これはまず前歯で食べ物を噛み切って、奥歯で噛んでいることで歯や口の機能を最大限に使って食べている。これがきれいな歯の秘密だそうです。しかしながら最近では甘いお菓子や加工品が入ってきて子どもの虫歯が多くなったそうです。これは動物の世界でも同じであり、サルの世界でも歯ごたえのある自然のエサと加工されたエサを食べているサルでは、軟らかい加工されたエサを食べている方が、歯肉の状態が悪く、むし歯も約四十パーセント多いとする調査があるそうです。これらのことから、食物や食べ方と口腔機能の関わりがいかに重要かについて述べられました。

2日目は8つの分科会がおこなわれ、学校給食における衛生管理及び危機管理の分科会に参加しました。

鳥取県鳥取市立湖東中学校学校栄養主任徳尾智恵氏が「可視化で取り組むリスクマネジメント」と題し、給食センターの衛生管理の課題を可視化し調理作業の必要性を再認識することにより調理員の意識が変わりこれまでの作業を客観的に見つめ直す機会になったとの報告がありました。今まで給食センターでは学校薬剤師による環境衛生検査は行っておらず、今回、施設の問題点を把握するため、薬剤師の協力を得て細菌検査を実施し結果が数値として示されたことにより、日ごろの洗浄が不十分であったことが可視化され職員の問題意識を持つきっかけとなったと報告がありました。洗浄作業や消毒方法等衛生管理の充実につながったことから今後は定期的に薬剤師の客観的な意見や検査等の協力が必要となると述べていました。

山口県柳井市立小田小学校栄養教諭中津井貴子氏が「調理委託会社と PDCA で取り組む衛生管理」と題し衛生管理での課題を見える化したことで、改善すべき課題が明確となり、受託者が納得して見直し、改善へとスピーディーな解決につながったと述べられました。

食器の洗浄不良は、でんぷんのこびり付きが原因であることから、酵素系食器漂白用洗剤酵素プラス溶液での浸漬、真水での煮沸、酵素系食器漂白用洗剤酵素プラス溶液での煮沸 3つの方法で食器をリセットされる実験を行った結果、酵素系食器漂白用洗剤酵素プラス溶液での浸漬＜真水での煮沸＜酵素系食器漂白用洗剤酵素プラス溶液での煮沸の順で食器の洗浄度が高かったとの報告もありました。PDCA サイクルとは「Plan 計画、Do 実施、Check 評価、Action 改善」の略です

岡山県真庭市立久世中学校栄養教諭角南香織氏が「安全・安心な学校給食をめざして」と題し過去の異物混入の発生や食中毒事故から、解決に向けた取り組みの報告があり、異物混入は1件（平成30年毛髪）と減少し、ATP検査、細菌検査を実施した結果、目に見える数値や写真を見て洗浄不足などに気づくことができ調理員の意識が高まり確実な作業が行えるようになってきたと述べていました。

学校薬剤師の関与は、鳥取では今回初めて、山口では定期的に検査を実施、岡山では行っていないということでした。学校薬剤師として、小中学校の給食室検査のみならず、給食センターへの積極的に関与していく必要があると感じました。

最後に「学校給食における衛生管理や危機管理」と題し、国立感染症研究所感染症疫学センター第二室長砂

川富正氏による講義がありました。

我が国における最近の食の安全性確保に関する行政の動きとして食品衛生法の一部を改正し広域的な食中毒事案への対策強化や衛生管理の制度化などの取り組みについて述べられました。

食中毒の事例として平成 17 年に発生した「キザみのり」についてあり、刻み加工に従事者が嘔吐等の体調不良があるにもかかわらず素手で作業した結果ノロウイルスによる食中毒が起き、加工所の営業停止、当該製品の回収命令まで行ったとのことでした。加熱せず喫食する乾物についても食材提供を受ける側も注意や関心持つことが重要であると話されました。

また、平成 30 年度に学校で発生した食中毒は 21 件あり、ノロウイルス 6 件、カンピロバクター 6 件であり、ノロウイルスによる患者数が最も多く発生したこともあげていました。

最後に、学校では調理施設での衛生管理はもちろん食中毒予防の児童生徒への安全・衛生指導は普遍的な衛生教育として重要であり、感染症の成立に至る、感染源・感染経路・宿主の関係に沿って指導することが望ましいと述べられていました。

今回の協議会を通じて学校薬剤師の活動が環境衛生に必要であることを実感し、今後の活動に生かしていきたいと思えます。