

全学調 第25号

はぐくみ

発行者 全国学校調理師連合会

平成30年 1月20日発行

日本各地で被災された方々へ、心よりお見舞い申し上げます。

平成29年度
全国学校調理師連合会
第12回定期総会

【日時】

平成29年5月28日(日)

【場所】

弁天町生涯学習センター

会長挨拶

全国学校調理師連合会の総会も第12回目を迎えました。当初各市町村の学校給食調理員の集まりとして38名から発足致しましたが、現在全国で110名近くの会員が多岐に渡る調理専門職の調理師として集まり、それ

ぞれ各自の調理技術・技能向上を図り、意欲の高揚を目指してきました。

また、当会の志に賛同して頂いた法人様より賛同会員としての多大なご協力を頂いております。

私達の働く環境は日々変わっています。衛生管理・アレルギー・納入物資の確認・異物混入・調理方法等色々な事に気を配り、安全・安心・美味しい食事を提供しなければなりません。

皆さんは常日頃から各職場で衛生管理は十分気を付けていると思います。しかし、一年を通じて食中毒発生の報道がされています。平成28年度、大阪府全域の保・幼・小・中学校で食中毒の集団発生報告数は8,000人を超え、平成28年度以降でも最も多い数字になっています。現在日本で発生する食中毒の病因物質別患者数で最も多いのがノロウイルスです。

食中毒の主な原因は細菌とウイルスです。食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」(3原則)、食中毒の原因ウイルスを「持ち込まない」「広げない」「つけない」「やっつける」(4原則)を日々心掛けましょう。

また、2012年に起こった小学校給食のアレルギー事件をきっかけに各自自治体はアレルギーに対応するマニュアルを作りはじめました。アレルギー問題はまだまだ改善していく必要が有ります。本来「食べる」とは生きる為に不可欠なものであります。人間社会では文化までもにも影響を及ぼす行為である事は、改めて申すまでもござ

いません。

子どもの成長発達途上においても食生活の影響は無視できないもので、それは私達大人の日常生活とも深く関係している事は言うまでもありません。

私達は、直接には学校・保育所あるいは施設で、調理作業を通して健康的な食生活の一端を担っています。「食」を担当する調理員がどの様な形で社会的責任を担えば良いかしっかりと認識し、この会を皆さんの協力の下一緒に発展させていきたいと思います。

現在、青森から山口まで全国広範囲に会員を要し、横の繋がりと縦の繋がりを密にして組織の強化を図っております。

また、研究部主催の「夏季・冬季研修会」もこの12年間で技術顧問の先生方や外部の方々から講師として講演依頼や、研究部自身で実習や外部への社会見学等行つて参りました。引き続き多くの会員が参加出来る様努めます。また、会報誌「はぐくみ」の発行部数及び発行回数増刷・

「ホームページ」の更なる充実・活用などで、情報力の強化に力を入れております。その為には会員一人ひとりの大切な力で団結力を高めていきます。

昨今の厳しい社会情勢に負けない組織として、会員皆様の志をひとつにして取り組まなければならない時期になってきた事を改めて認識し、新しい期に向かって更なるご協力のほど、宜しくお願い致します。

●資格審査

出席者 35名 委任状出席者 45名
計 80名

本会規約第15条1項4号により、
総会が成立したことを認めます。

●平成28年度 経過報告・会計決算報告・
会計監査報告

平成29年度 活動方針案・会計予算案・

役員構成案 全て賛成多数で承認されました。

●詳しい内容は第12回定期総会議案集をお読み
下さい。

平成29年度

調理技術審査技能検定合格者

- ☆盛原 浩世(大阪)
- ☆高島 広明(徳島)
- ☆岸田 正美(兵庫)
- ☆亀崎 佳晃(和歌山)
- ☆中尾 俊作(奈良)
- ☆野々村 千栄子(京都)
- ☆今村 春美(大阪)

以上、7名です。合格おめでとうございます。

試験制度功労者感謝状表彰受賞者

調理技術技能評価試験制度の普及・並びに試験の
実施に積極的な理解と協力をされ、試験制度の推進
に顕著な功労があったもので、公益社団法人調理技
術技能センターの会員(当会)から推薦し、技能セ
ンターから認められた方に感謝状が送られました。



山中 弓子 ・石割 幸代
浜岡 明美 ・木村 富美恵
平野 昌子 ・香川 美智子
おめでとうございます(^_^)
(敬称略)

総会記念講演

管理栄養士の寺倉里架先生より

食物アレルギーの講演をして頂きました。

「安心・安全な食物アレルギー対応を一緒に考えてみ
よう」
管理栄養士 寺倉里架 氏

食物アレルギーの有症率は、乳児期では5〜10%、
学童期では4.6%であり、食を扱う私たちは、しっか
りと食物アレルギーについて学んでおかなければなら
ない状況となりました。そこで今回、勉強会を開催
しましたので、講演内容をまとめました

【1】食物アレルギーの機序

食物アレルギーとは小腸から吸収された食品中の
たんぱく質を敵と勘違いし排除しようとした際に
色々な症状が現れることです。食品に含まれるたん
ぱく質の種類は異なるため、卵アレルギー、乳アレ
ルギーと其々異なる食品ごとにアレルギーが起こり
ます。尚、たんぱく質は最小単位であるアミノ酸と
して吸収されれば異物として反応はしません。

【2】症状に関して

蕁麻疹や呼吸器(咳など)、口の粘膜が痛い痒いな
どがあります。即時型アレルギーの場合は食事をし
て2時間以内に症状発症するので、まれに翌日発症
したという親もいるが、それらは即時型食物アレ
ルギーとは疑いにくいと思われまます。

アナフィラキシーとは、複数の臓器(皮膚・呼吸
器・消火器・循環器)に全身性にアレルギー症状が
おこり生命に危機を与える過敏反応と定義されます。
アナフィラキシー+血圧低下や意識障害を伴う場合

をアナフィラキシーショックと言います。また、アレルギーを食べた児童が食後2時間以内の運動によりアナフィラキシーが誘発される食物依存性運動誘発アナフィラキシーもあります。アナフィラキシーが起きる児童体重15kg以上はエピペンを持っています。

なる。

* 甲殻類・軟体動物・貝類：トロンポミオシン

【4】口腔アレルギー症候群に関して

花粉感作後に、果物や野菜に含まれるたんぱく質と交差反応して発症する食物アレルギー。アナフィラキシー症状を伴う場合もあります。

【5】食物アレルギーの食事栄養指導に関して

基本指導は、正しい診断に基づく必要最低限の除去です。 unnecessary 除去をせず、食べられるものをたくさん見つけ、医師の指示のもとアレルギーを食べられる範囲まで積極的に食べていくよう指導しています。そして患児は給食が食べられることを目標の1つとして頑張っています。

【6】給食及び外食産業における安心・安全な対応に関して

①アレルギーを混入・接触させない

* 現場での「アレルギー混入防止」に関して

・調理器具・食器↓しっかり洗浄。布きん、洗浄たわし等から混入

・調理操作↓茹で水・揚げ油からの混入。小麦粉・そば粉の場合、空气中にまっけて色んなものに付着混入

・手洗い↓食材に触れたら次の作業前に手洗い
・原材料の確認↓食材に関して、食品会社、取引業者より原材料のカルテを常に公表。

・調理担当者、配膳係との連携↓食物アレルギー食と分かるように印を付けます。担当者を決め、その

担当者以外は作らない、配膳しない。本人に直接手渡し、最終確認します。

・ホール内↓配膳の際の間違い。机・椅子のアレルギー付着に注意。バイキング形式(トング・取り皿・原材料の掲示)

「緊急時における対応」

・緊急時個別対応マニュアル表・エピペン使用手順・心肺蘇生とAEDの手順の確認

・食事をとっておき、検査に出す。記録しておきます(原因、改善点等)

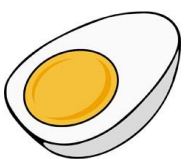
* 患者様、及びご家族との正しい情報交換(正確なアレルギーの開示、調理場の状況等)、

* 学内、会社内等の連携及び危機感を常に持つ

②緊急時の正しい対処ができること
・エピペンの対処の仕方、連携して素早い対応ができるようにしておきます。(マニュアル作成、シミュレーションの実施)

【7】重症度の理解に関して

3歳では約50%、小学校就学時まで約80%が原因食物を食べられるようになるということは、学校給食を担当する側として、小学生でまだ食べられない食物がある児童は比較的重症度が高いということも理解しておきます。



【8】給食調理員での意見交流より

よりよい安心・安全な食物アレルギー対応が行われるためには学内、教育委員会との連携が大切。そのためにも現場の調理員からも対応に関して根気よく提案していくことが必要であるという意見交流がされ、調理員として今後の活動への意気込みを更に感じました。

以上、食物アレルギー対応に関してあらためて考える機会となり、今後の実践に繋げていって頂きたいと思えます。



寺倉 里架 氏

平成29年度 夏期研修会

【日時】

平成29年8月20日(日)

【場所】

〈午前〉 大阪あべの市民学習センター

〈午後〉 大阪市あべの防災センター

【内容】

〈午前〉 防災についての講習会

「防災を普段の生活に取り入れよう！」

「モノの備え、食の備え」

一般社団法人プラスワン防災

代表理事 坂本 真理氏

〈午後〉 防災体験

【参加人数】

会員 25名



防災を普段の生活に取り入れよう！

「モノの備え、食の備え」

一般社団法人プラスワン防災 坂本 真理氏

災害とは、自然災害と社会災害に分けることができます。自然災害とは主に「暴風」「洪水」「豪雨」「高潮」「噴火」「豪雪」「地震」「火事」を指します。この中で、地震と火事は特殊で、予測不可能になります。台風や大雨などは天気予報などでおおよそ予測できますが、地震や火事は予測なしにやってくる。火事の場合は、初期消火がとても大事になって来ますが、消防士などのプロの手を借りるなど、ただ助けを呼ぶことができます。ただ地震の場合は、地震の起きるのが広範囲の為、自分のところに助けが来る可能性が低くプロの手を借りるのは、ほとんど難しいのです。そうになると、自分達で何とかするのははなくなり。2015年には日本で震度1以上の地震の回数は656回起きています。また地震のタイプには2つあって、阪神大震災は「陸の地震」、東日本大震災は「海の地震」です。どちらも、規模は大きいですが、海で起きる地震は広範囲になり、陸で起きる地震は震源が陸に近いぶん、揺れの被害が大きくなってきました。日本は4つのプレートの繋ぎ目の上にあり、私たちはそこに住んでいる為、地震から逃れることが出来ません。ですから私たちは一緒に付き合ひ、考えながら生活していかなければならないのです。ただ、地震から身を守る事だけ考えていると一般的な生活は出来ません。防災といいますが、自助・共助・公助が大切になってきますが、

防災の話になると、近所との協力や、学校の避難所の設営を頑張ろうとか、だいたい共助から入ってしまいがちなのです。でも実は、自助の部分がきちんと出来ていないと、なかなか共助や協働に行けないのです。ではなぜ自助がなかなか出来ないのかというと、とりあえず非常食を持っておこう、家具を固定しておこうとか言われますが、何故それをしないといけないのかと言うことが抜けているからではないかと思っています。何故それをするのかということ、考えながら備えるということを行ってほしいと思います。

出来る範囲でやっていく個人の防災対策を考えると、ハード面では家を守ることです。その為には、家の耐震補強や家具の固定が考えられます。背の低い家具を使う、寝室には家具を置かないなど、家具の下敷きにならないようにします。ただ、これは自分の命を守る時間稼ぎであることとおきましましょう。それから、普段からの3S(整理・整頓・清掃)も防災対策になります、これをしておくと、いざというとき持ち出すものがすぐに持ち出せたり、逃げ道の確保に繋がります。次に、ソフト面では家族で日頃からの話し合い、集合場所(防災マップづくり)や、連絡方法(家庭防災訓練)などを決めておくことで何かあった時の会える確率が変わってきます。あと、備蓄や非常用持ち出し袋を用意しておく事も大切です。皆さんは、備蓄や非常用持ち出し袋をどれだけ用意していますか？備えには、一次・二次の備えがあり、一次はまず持って出るもの(非常用持ち出し袋)、二次は落ち着いたら使うもの

(備蓄・ローリングストック)で食料・生活品の備蓄など、家族分×1週間分揃えておくのが理想です。また、0次の備えとして、いつも持ち歩いているものが防災グッズになる場合もあります(携帯電話・飴・常備薬など)。しかし、まだまだ備えが出来ていない人が多いのが現状です。その理由として、面倒だったり時間やお金がない等の理由とともに、何を用意しているのか分からないという理由が多くあります。まずは、マイリストを作りましょう！と言いますがなかなか難しいです。水を用意するには500mlのペットボトルが良いのか、2Lが良いのか？その時は、どちらが自分や家族にとって使いやすいか考えます。ポイントは、電気・ガス・水道が無い中で過ごす為には何が必要かを考えることが大事になってきます。また、備蓄で考えると以前は3日分と推奨されていましたが、今は1週間分と変わってきています。これは助けが来るまでにかかるであろう日数です。例えば、水の備蓄であれば1人1日3L必要とします、それをペットボトルで1週間分、さらに家族の分となると大量の水の備蓄が必要になってきます。ただ、その中で飲料水としての利用というのは意外と少なく、手洗い・洗面・トイレなどの用途に必要となってきました。ではペットボトルの水以外で水の確保を考えて行けば、先ほどの3Sの掃除に繋がって行きます。お風呂や、トイレのタンクを常にきれいにしておくことで、いざと言うとき使える水が変わって来ます。ですから、普段から掃除は大切だということに繋がってきます。食の備蓄では、1人3食×1週間×家族の分と

考えると、カップラーメンをそれだけ備蓄するのは大変ですし、毎日カップラーメンも、辛くなります。避難所にパンやおにぎりは届けられるので、食は大丈夫だという声もありますが、ほとんどの人はだんだん温かい物や、野菜などが食べたくなってきました。しかし、今なら自分の好きな物を備蓄しておくことが出来るのです。缶詰もその1つです。缶詰の賞味期限は、だいたい3年ほどあります。今の間に、私の好きな缶詰ランキングTOP3を考えて備蓄しておくことで、使いやすく食べ慣れたものが揃えられます。また、意外と知らない家族の食の好みや食べられるもの、食べたいものをコミュニケーションをとりつつ話し合うことが大事になってきます。栄養面で言うと、パン、おにぎりなどの炭水化物は支給されやすいですが、たんぱく質・ビタミン類などが不足しやすい。そこで缶詰やサプリを用意しておく事が重要になってきます。



防災対策は、やっておかないと、いつか災害はやってきます。自分の命は自分で守る、家族の命も自分や家族自身が守る、ということをしていかなければいけない。これを「LCP」という風に名付けて、まとめて行きたいと思います。まず、LCPとは何か？ Life(生活)Continuity(継続)Plan(計画)、つまり、緊急事態が起こっても、自分や家族の生活を守るため、早く復旧出来るように事前に取り組みしておく事です。皆さんは、自分の人生を生きていく上で、たくさん色んな選択がありますが、それを全て処理しながら、生活しています。それを、防災の事は分らないのでおいておく、というのではなく、普段の生活に少し防災の観点をいれるということだけで、防災対策になります。どうしようか考えて、それを実行して管理していく事が大切になってくるのです。防災対策は、これを持っているいたら良いと言うのではなく、その人に何が必要なのかと考えて行かなければなりません。また、助かった後に今の生活にいかにも早く戻れるか大切になってきます。助かった後に必要な物を用意しておく必要があるのです。電気・ガスが止まって、交通手段もなくなった生活になった時、自分が今の生活がある程度保持して、自分らしく生活するには何を留意しておけば良いか。どうすれば早く社会復帰出来るかを考えながら備えて行く事、出来るだけの事をやるといのがポイントで、あまり今の生活から、かけ離れた事をやろうとすると難しいです。普段の生活にプラスして出来ることを考えて行くのが、今すぐ出来る防災対策ではないかと思えます。



坂本 真理 氏



大阪市阿倍野防災センター
防災体験エリアでの体験の様子

経過報告

地元産物ふれあい交流会・みかん狩り

前日準備

平成29年11月18日(土)

貝塚市立浜手地区公民館

貝塚市立山手地区公民館

会員 4名

当日

平成29年11月19日(日)

貝塚市立山手地区公民館(準備) 9:00~

貝塚市「南川農園」 11:00~

参加者 大人16名 子ども 4名

会員 10名

※南川農園さんの南川幸伸氏より、みかんを作るにあたっての気を付ける事・農薬の散布の種類や時期のお話を頂き、お昼ご飯には、地元で採れた野菜を使った豚汁・かやくご飯を味わって頂き、みかん狩りを楽しんでもらいました。

参加者からは、「美味しく頂きました。」などの声をたくさん頂きました。みかん狩りでは、大人も子どもも一生懸命、美味しそうなみかんを選びながら収穫する姿が印象的でした。



熊取町農業祭・くまどり雑煮

前日準備

平成29年12月2日(土)

貝塚市浜手地区公民館

会員 5名

当日

平成29年12月3日(日)

熊取町立中央小学校

準備 8:00~

午前の部 11:00~

午後の部 13:00~

会員 9名+会員のお子さん2名

来場者数 7,000人

690食

510食

☆事前の容器・調味料の買い出し、前日は熊取産野菜の下準備、当日は削り節から出汁をとり雑煮を作ります。おもちは熊取の農業改良クラブ・JA大阪泉州青壮年部会の方々が用意して頂き、振る舞い時間の30分前から並ばれ午前・午後とも40分程で終了しました。大盛況でした。



今後の予定

調理技術指導員講習会

平成30年2月23日(木)

エル大阪(大阪府立労働センター)

時間 9:00～

冬期研修会

平成30年2月25日(日)

兵庫勤労市民センター

時間 受付 10:00～

午前:糖尿病の方向けの献立・調理実習

午後:糖尿病についての豆知識講習会

食育推進員認定講座・広島会場

平成30年3月15日(木)

広島市中区民センター

時間 10:00～16:30



今年も食中毒

ゼロを

めざします。

～編集後記～

あっという間に新年が明けてしまいました。今年もよろしくお願いたします m(__)m
毎年言ってる事ですが、本当に一年過ぎるのが早いですね(^_^;)

今回は発行が少し遅くなって、春の総会、夏の研修会、秋のみかん狩りとたくさん載せています。

総会記念講演では、寺倉先生からの食物アレルギーのお話を聞かせてもらいました。近年、子どもたちのアレルギーが増え、食に関わっている私たちにとっては、切っても切れない問題です。アレルギーを理解し、安心・安全な食事作りを心がけていきたいです。次に夏の研修会、これもまた私たちが生きていく上で、忘れてはいけない防災です。非常食なども、自分に合った食べ物を無理にたくさん用意するのではなく、日常生活の中で少しプラスして出来ることを家族みんなで考えていくことが大事なのだということがとても印象的でした。

ところで、今年もとても怖いノロウイルスが最も増える季節になってきました。この間、職場の研修でノロウイルスは牡蠣、という印象を持っていたのですが最近では人の手を介して感染することの方が多いとされているそうです。また感染性胃腸炎という言葉もよく耳にするようになってきました。調理に従事する私たちが広めないようにしないといけないなど、改めて感じました。皆さんも体調管理など気をつけましょうね。

* 会報に載せる記事を募集しています！皆さんの情報など、下記まで送ってください。

広報 羽賀田里美