

令和7年4月1日

姫路市学校給食 二次調理対応マニュアル

姫路市教育委員会

はじめに

近年、処方された栄養剤に限らず、食事を粒のないペースト状にしたミキサー食の実施例が増えています。ミキサー食は、本来の食事に近く、栄養面からも食育の観点からも優れた方法であるとされ、すでに家庭等でもミキサー食の実績が増えています。

そうした状況を受け、姫路市教育委員会では、姫路市学校給食における二次調理に関する要綱を策定した上で、令和7年度から市立学校（特別支援学校を除く）において、教育委員会が認める児童生徒にミキサー食を提供します。本マニュアルは、学校において安全にミキサー食を提供するに当たり、給食室又は学校給食センターでの二次調理対応について留意すべき事項等を整理して示しています。本マニュアルを参考に、児童生徒が心身共に健康な学校生活を送ることができるよう、安全かつ適切に実施をお願いいたします。

1. 基本的な考え方

- ・保護者からの申し出による。
- ・診断書や指示書等をもとに二次調理判定委員会審議し、教育委員会が適切と判断した場合、実施する。
- ・主治医の指示の下、家庭において一定の経験と実績を重ね実施している。
- ・学校での医療的ケアが安定して実施できている。（医療的ケアスタッフが配置されている。）
- ・嚥食は、医療的ケアスタッフが行う。ただし、やむを得ない場合は保護者も可とする。
- ・教室等で再調理（教員等が調理器材を使用して形状を変えること）は行わない。ただし、水分量、粘度は教室で調整する。
- ・家庭で調理されたものや、調理学習等で調理されたものは、二次調理を行わない。
- ・保護者と学校は献立表を用いて、ミキサー食に対応できる献立がどうか確認し、対応できない場合、保護者は代替食を持参する。

- ・緊急時の対応について、学校と家庭、医療機関との連携を明らかにしておく。

2. 実施条件

- ・ミキサー食の喫食にインターバル（数分程度の間隔を空けてから次の喫食を行う）が必要な場合も、原則、給食の時間及び給食後の休憩時間内に全て終了とする。
- ・5校時開始までに食器等を返却する。
- ・主食及び副食（飲用牛乳及び個包装食品を除く）1食分をそれぞれミキサーにかけ提供する。
- ・量や粘度については、給食室では調整しない。なお、喫食する際に医師の診断に基づき、個々の児童生徒に合うように教師等と確認した上で、教師等が教室で水分等を使用して調整する。
- ・食物アレルギー対応については、姫路市食物アレルギー対応マニュアルに基づき行う。

3. 実施手順

① 保護者からの申し出

保護者からミキサー食での提供への意思の表明があった場合において、医師の診断や家庭での実施状況等の確認を行う。

【聴取事項】

- ・家庭での対応状況
- ・主治医の具体的な指示内容（喫食量、食物アレルギーその他の禁忌食材、喫食方法・速度等）
- ・緊急時の対応（連絡先、方法等）
- ・ミキサー食での給食提供であることを学級内の児童生徒等へ情報提供することについての了解 等

② 校内設備等の確認

実施日の現状の施設や設備等で実施可能か確認を行い、二次調理判定委

員会審議し、教育委員会が決定する。

【確認事項】

- ・教職員 ・喫食場所 ・喫食時間
- ・学級の児童生徒間の理解と配慮 ・緊急時の対応 等

③ 保護者説明

保護者、管理職、支援学級コーディネーター、医療的ケアスタッフ、養護教諭、栄養教諭、給食調理員、育成支援課職員、健康教育課職員等、関係者が集まり、学校におけるミキサー食の喫食の詳細を保護者に丁寧に説明し、保護者の理解や協力を得られるようにする。

【確認事項】

- ・実施開始にあたり、保護者が来校してミキサー食の形態や喫食の流れ等の確認を実施する期間があること。
- ・給食室又は学校給食センターに必要な物品の準備があること。
- ・ミキサーの不具合等不測の事態により給食が提供できない場合に備え、保護者は代替手段として栄養剤等を準備していただくこと。
- ・体調不良等でミキサー食の喫食が困難と判断した場合は、保護者に連絡し中止とすること。
- ・給食は、多様な食品を使用するため、単位容量当たりのエネルギー量は献立によって変化すること。

④ 必要物品の準備

開始当初の使用する機器類については健康教育課が準備をする。ただし刃の交換や修理については学校で対応する。

校内で使用する調理用の消耗品類については、学校が準備をする。

⑤ 事前実施練習

実際に行う手順を確認しながら研修等で練習を行う。

【確認事項】

- ・健康状態 ・献立内容や実施内容 ・ミキサー食の量や固さ ・配膳
- ・喫食の手順

⑥ 連絡方法の確認

1 前月20日頃に献立表を保護者に渡す。食物アレルギー対応がある場合は、必要資料も併せて渡す。



2 保護者は、献立表のミキサーをかけない献立に印をつけ、月末の5日前までに担任に提出する。



3 提出された献立表を関係職員で確認のうえ、必要枚数コピーし、教室、給食室、配膳室等に配布する。
(原本は管理職等が保管し、コピーを保護者に渡す。)



4 給食当日に欠席などにより食べないときは、朝の時点で管理職に連絡する。

4. 給食室での対応

① 必要物品

- ・ミキサー (2種類) ・ボウル ・こし器
- ・電気ポット (湯沸かし用)
- ・レードル (配缶用) ・衛生手袋 (配缶用)
- ・食器 (保存食用) ・ビニール袋 (保存食用) ・食器 (配膳用)
- ・スプーン (配膳用) ・トレイ (配膳用) など

② 基本的事項

- 学校給食衛生管理基準を遵守し、汚染度の高い食品を扱う場所と明確に区分した場所で調理し、給食室で引き渡しを行う。学校給食センターの場合は当該校に配送して担任、児童生徒又は看護師等に引き渡す。
- 調理に使用する機器・器具等は給食室で保管・管理をする。
- 飲用牛乳及び異物混入の恐れがあるジャムやドレッシング等の個包装のものはミキサーをかけない。ただし、ゼリー等を直接喫食する場合はミキサーをかけないが、直接提供可とする。
- 除去食対応しているアレルギーの除去が必要な場合は、除去食をミキサーにかける。
- ミキサー食を必要とする児童生徒が1校当たり2名以上となり、その中に除去食提供児童生徒が1名以上いる場合、ミキサー食は全て除去食対応のものとする。
- 除去食対応していないアレルギーを含む献立がある場合は、その献立を提供しない。
- ミキサーをかけた後、こし器でこして提供し、再加熱は行わない。
- ミキサーをかけたミキサー食の粘度は給食室又は学校給食センターでは調整しない。
- 日毎の量の調節はしない。
- ミキサーの刃こぼれやミキサーをかけない献立を混入したなどにより給食が提供できない場合は、直ちに管理職に報告する。

③ 調理当日の流れ

※お湯を沸かす以外は配缶用エプロン・衛生手袋をつけて作業を行う。

1 調理作業の打合せを入念に行い、保護者がチェックした献立表でミキサーをかける献立を把握する。



2 電気ポットでお湯を沸かし、食品加熱記録表に温度を記録する。



3 ミキサー、容器をアルコール消毒し、刃こぼれや容器の破損がないか複数人で確認）を行う。配缶に際し、必要な個所についてはアルコール消毒を行う。



4 給食を調理する。



5 水分を加え、ミキサーにかける。



6 ミキサーにかけたものを、こし器でこし、配食容器に入れる。



7 保存食をとる。



8 食器やスプーンなど必要なものとともに、配膳カウンターに置き、教職員を通じて保護者または医療的ケアスタッフに渡す。



9 刃こぼれ等がないかを複数人で確認し、分解洗浄後、熱風消毒保管庫で消毒する。
※ミキサー本体など熱風消毒保管庫に入れられない場合は、アルコール消毒を行う。