

# 野田市学校給食異物混入防止マニュアル



令和4年10月改訂版

野田市教育委員会

## はじめに

学校給食は、園児、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであるとともに、食に関する正しい知識を養う上で重要な役割を果たすものです。

しかしながら、毎年、学校給食における異物混入は後を絶ちません。

学校給食は、栄養的及び教育的な配慮はもちろん、安全で安心して食べることができるものであることが大前提であり、学校給食に異物が混入することは、園児、児童及び生徒が不快な気持ちを持つだけでなく、健康被害の危険も生じ、学校給食の本来の目的が達成できなくなるおそれがあります。

したがって、異物混入を防ぐとともに、異物混入が発生した場合、速やかに異物の識別及び混入原因を特定した上で、再発防止策を講じ、給食の安全性を確保する必要があります。

教育委員会は、異物混入防止の徹底を図るため、食材の調達・検収から調理、配膳の各段階における注意事項を示し、調理従事者、栄養職員はもとより教育委員会、教職員、給食物資納入業者、学校給食にかかわる全ての人に対応と報告体制について理解し、連携して取り組むことができるよう、本マニュアルを改訂し、その対策を講じることとします。

野田市教育委員会教育長

## 目次

野田市の学校給食	4
<b>【共通】</b>	
異物の定義	5
異物混入発見時の基本対応	6
異物混入事故発生時の報告フロー図 (健康被害の可能性が高い異物の場合)	7
異物混入事故発生時の報告フロー図 (健康被害の可能性が低い異物の場合)	8
異物混入で喫食者に与える影響	10
情報共有と再発防止の徹底	10
調理委託業者への衛生教育	10
<b>【調理編】</b>	
異物混入防止対策の基本	11
食材の購入における留意事項	12
調理従事者の身支度における留意事項	13
食材の検収における留意事項	14
下処理作業における留意事項	16
調理作業における留意事項	17
洗浄作業における留意事項	18
幼稚園、小中学校への配送過程での留意事項	18
配膳作業における留意事項	19
給食施設・設備の点検時における留意事項	20
調理作業中に調理器具等の破損を発見した場合	21

調理作業中に異物を発見した場合	22
調理工程における異物対応早見表	23
<b>単独調理校</b> 調理場に異物が発見された場合	24
対応一覧表	25
<b>センター調理校</b> 調理場に異物が発見された場合	26
対応一覧表	27

## 【学校編】

異物混入防止対策の基本	28
検食における留意事項	29
教室での配膳における留意事項	29
<b>単独調理校</b> 教室（配膳・喫食時）に異物が発見された場合	30
対応一覧表	31
<b>センター調理校</b> 教室（配膳・喫食時）に異物が発見された場合	33
対応一覧表	34
市教育委員会（学校教育課）への報告	36

## 【別添 報告書等様式】

- 様式 1-1 異物混入報告書（第一報）
- 様式 1-2 学校給食における事故報告書（異物混入等報告書）
- 様式 2-1 「給食における異物混入について」保護者宛て文書
- 様式 2-2 「給食での異物混入による料理提供中止について」保護者宛て文書
- 様式 3 顛末書

## 野田市の学校給食

野田市には、小学校20校、中学校11校、幼稚園3園、計34の市立学校教育施設があり、全ての施設に給食が提供されている。

給食は、学校内で調理しその学校分のみを提供する『自校調理方式（以下「自校方式」という。）』と、複数の学校の給食を学校以外の施設でまとめて調理し、給食時間までに各校に配送する『センター調理方式（以下「センター方式」という。）』の2方式による運営を行っている。

旧野田市において、東部、南部、北部、川間、福田地区の学校（18校）は、各学校敷地内に調理場があり、その学校分のみを調理提供する自校方式で、中央地区の学校等（6校1園）は、学校給食センター（以下「野田センター」という。）で調理し各校に配送するセンター方式で給食を提供しており、旧関宿町の学校等（7校2園）は、関宿学校給食センター（以下「関宿センター」という。）から調理提供している。

表 給食センター配送施設一覧

野田センター校	(6校1園) 中央小学校、宮崎小学校、清水台小学校、柳沢小学校 第一中学校、第二中学校 野田幼稚園
関宿センター校	(7校2園) 木間ヶ瀬小学校、二川小学校、関宿小学校、関宿中央小学校 木間ヶ瀬中学校、二川中学校、関宿中学校 関宿南部幼稚園、関宿中部幼稚園

※ 関宿南部幼稚園は、令和5年度より休園予定

## 【共通】異物の定義

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や扱い方に伴って、食品中に侵入又は混入したあらゆる有形外来物をいう。ただし、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。  
【厚生労働省監修「食品衛生検査指針」】

### (1) 危険異物

喫食することにより生命や健康への影響が大きいと思われるもの

### (2) 非危険異物

異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われるもの

### (3) 原料由来物

原料に由来する物質であるが、喫食した場合に健康への影響があると思われるもの

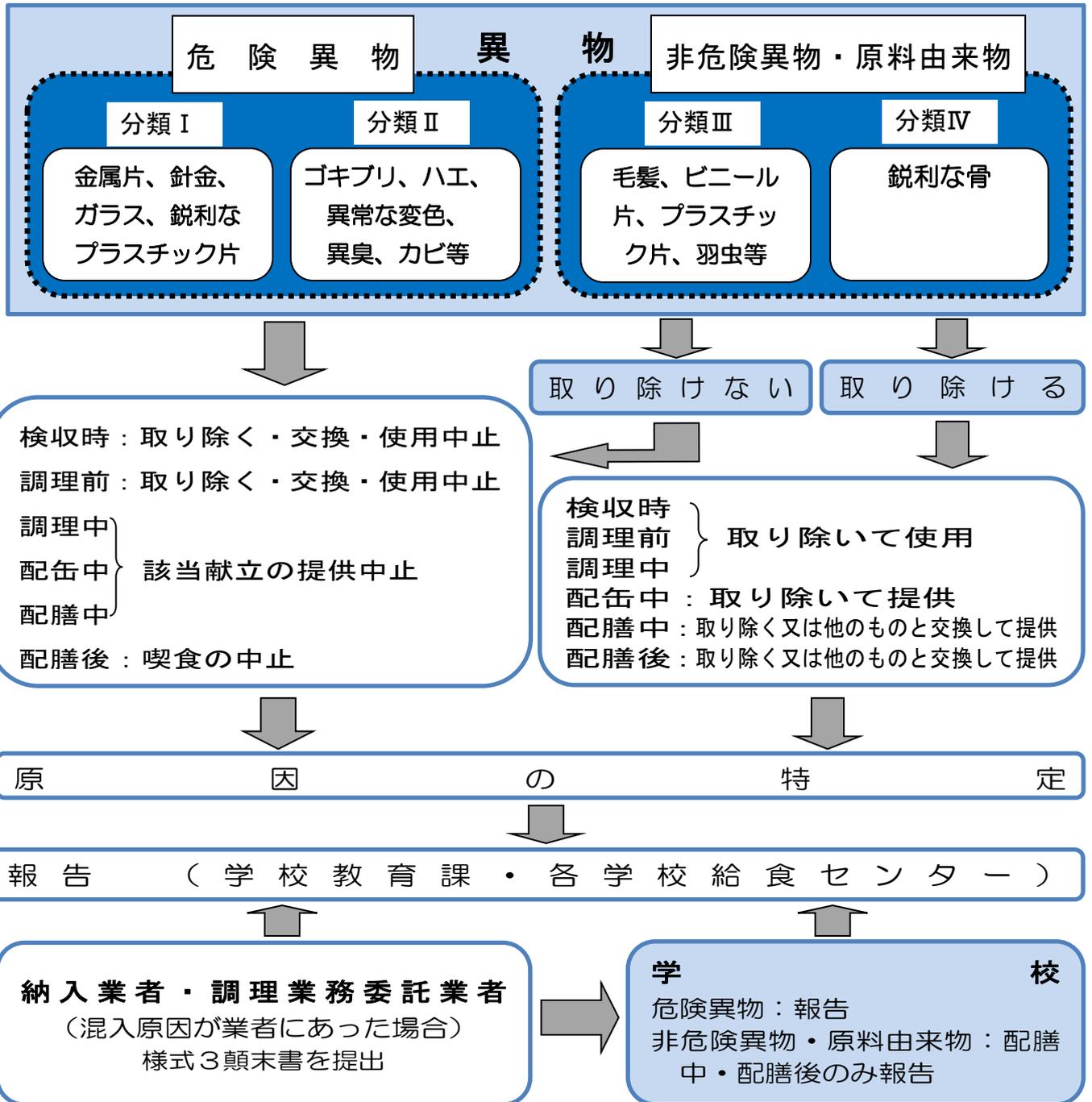
異 物	区 分		具体的な物質
危険異物	分類Ⅰ	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 金属片</li> <li>■ 針</li> <li>■ 針金</li> <li>■ ガラス片</li> <li>■ 鋭利なプラスチック片</li> <li>■ 薬品類等</li> </ul>
	分類Ⅱ	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）</li> <li>■ ネズミの糞</li> <li>■ 製造過程上不適切な取扱いにより生成したもの（変色、異臭、カビ等）</li> </ul>
非危険異物	分類Ⅲ	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物 ※ 形状や大きさによっては、異物と同様に扱う	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 毛髪</li> <li>■ ビニール片</li> <li>■ 紙片</li> <li>■ 分類Ⅰ以外のプラスチック片</li> <li>■ 繊維</li> <li>■ スポンジ片</li> <li>■ 小石（米粒大）</li> <li>■ 羽虫等（ゴキブリ、ハエ以外）</li> <li>■ 海産物に付着した貝殻や小エビ</li> </ul>
原料由来物	分類Ⅳ	原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われる異物	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 食肉の鋭利な骨</li> </ul>

※ 異物の判断が困難な場合は、市教育委員会学校教育課に確認するものとする。

※ 原則として、原料そのものに由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。（卵の殻、きのこの石づき、食材の焦げ、魚の骨、果物の種や皮、植物の皮や殻、等）

## 【共通】異物混入発見時の基本対応

園児・児童・生徒の安全を最優先とすること  
判断が困難な場合に市教育委員会に相談すること

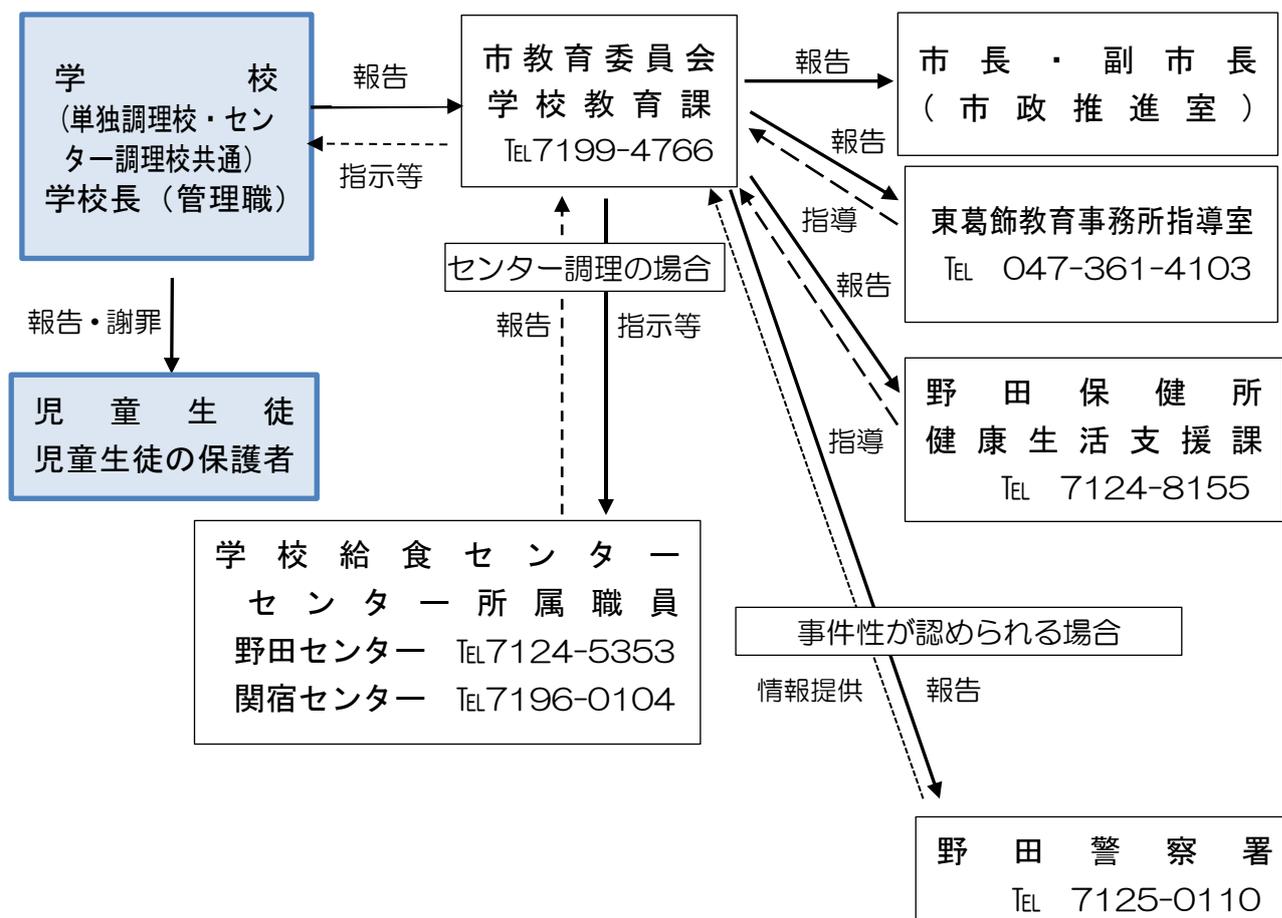


- ※ 「配缶」は調理場内で食缶の中に給食を入れること。
- ※ 「配膳」は各学級で食缶から児童・生徒に分配すること。
- ※ 「取り除けない」は、「他にも混入の可能性が疑われる場合」を含む。
- ※ 「非危険異物」であっても、混入状況によっては、危険異物と同等に扱う。
- ※ 配膳中・配膳後に非危険異物が発見された場合は、原則として、「取り除いて提供」又は「他のものと交換」するが、混入の内容や状況によっては、危険異物と同様に扱う

学校での配膳・喫食中に毛髪の混入が発見された場合の対応：P36参照

## 【共通】異物混入事故発生時の報告フロー図

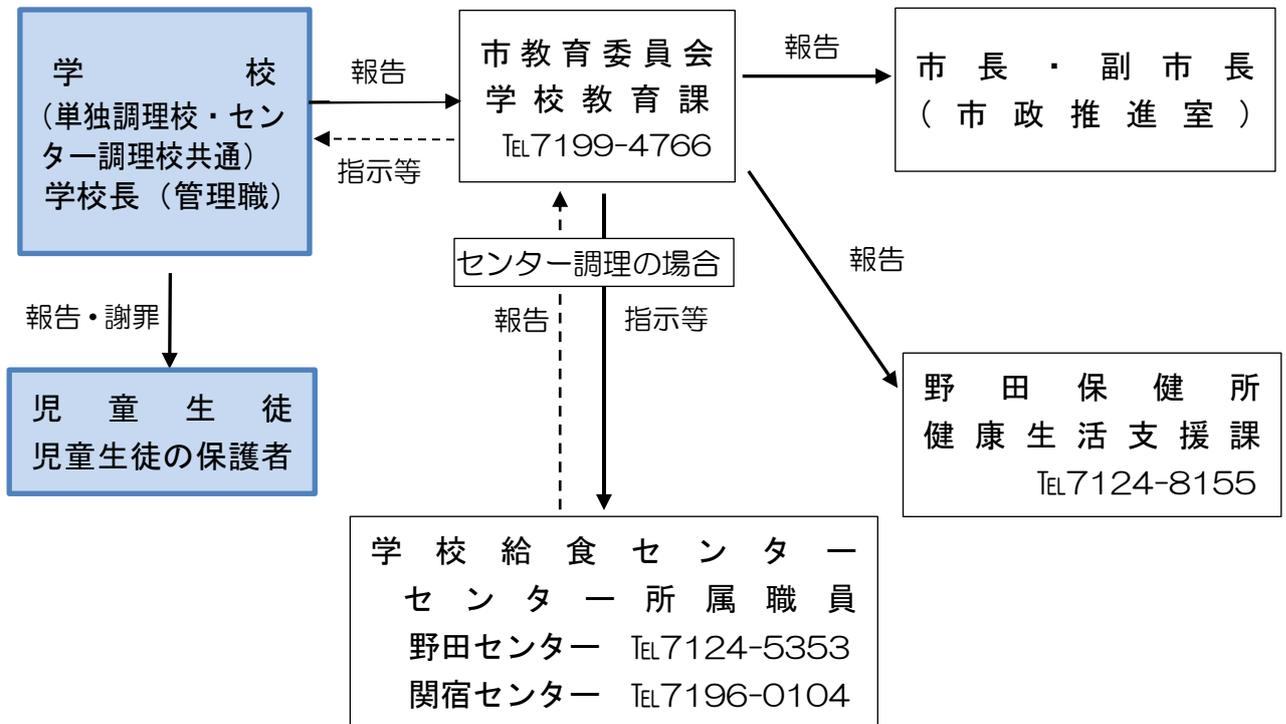
(健康被害の可能性が高い異物の場合)



市教育委員会学校教育課は、異物混入事故が短期間に連続したり、原因究明とその対応について、判断が難しい場合には、野田保健所に相談の上、対応することとする。

## 【共通】異物混入事故発生時の報告フロー図

(健康被害の可能性が低い異物の場合)

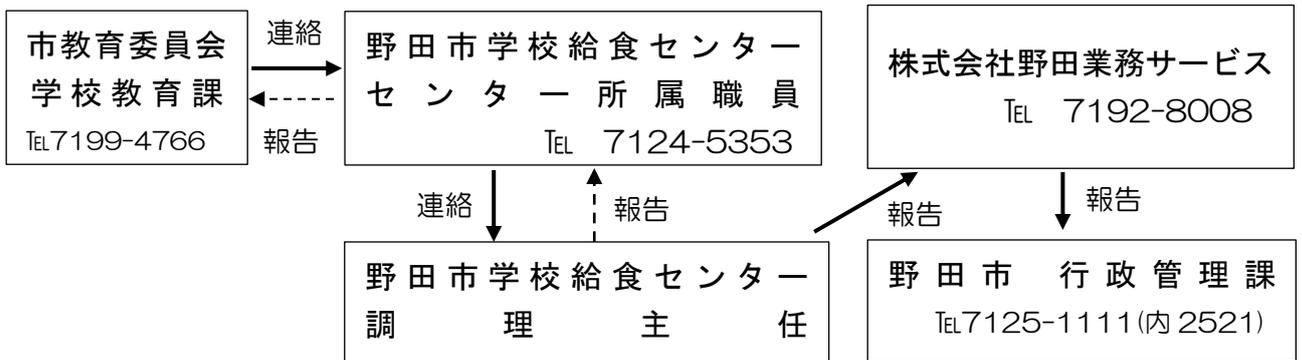


市教育委員会学校教育課は、異物混入事故が短期間に連続したり、原因究明とその対応について、判断が難しい場合には、野田保健所に相談の上、対応することとする。

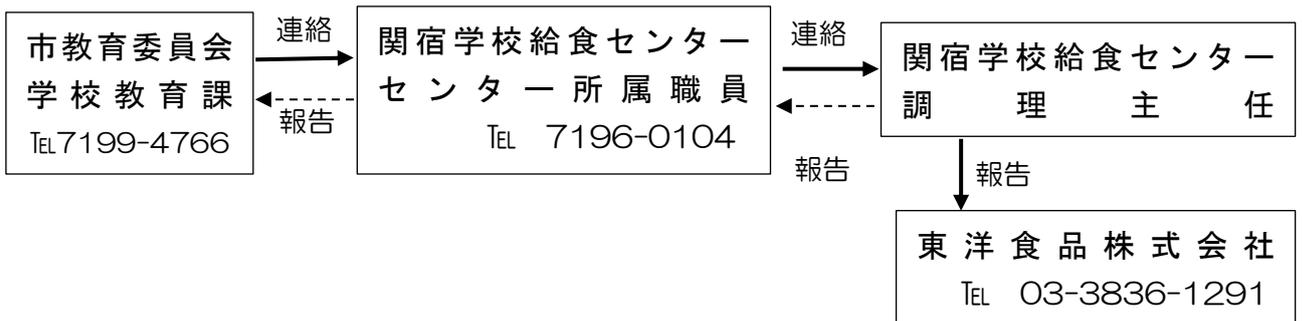
## 単独調理校の場合



## 野田市学校給食センターの場合



## 関宿学校給食センターの場合



## 【共通】異物混入で喫食者に与える影響

- 不衛生な調理を行い、従事者の衛生意識が低いと認識され、喫食者の信頼を失う。
- 調理器具類などの破損片の混入は、重大な健康被害を発生させるおそれがある。

## 【共通】情報共有と再発防止の徹底

市教育委員会 学校教育課は、異物混入の発生を防ぐための取組をするとともに、給食センター、単独調理校に関わらず、健康被害を生じる異物混入が発生した場合には、公立幼稚園、公立小中学校全校、野田市学校給食センター及び関宿学校給食センターに対し、異物混入に係る原因とその対策について、情報共有を図り、再発防止に取り組む。

## 【共通】調理委託業者への衛生教育

委託業者は、年1回以上調理従事者への衛生講習会等を実施するとともに、市教育委員会 学校教育課と意見交換を行い、衛生管理の啓発に努める。

## 【調理編】異物混入防止対策の基本

- (1) 異物を持ち込まない。  
人や食品に付着して持ち込まれる場合（野菜に付いた虫、加工食品に混入した異物）と、異物の方から調理場に侵入する場合（衛生害虫、カビ等）の2つが原因となる。
- (2) 異物を発生させない。
  - ・ 一度侵入した衛生害虫やカビなどは大量発生すると駆除に時間がかかるため、昆虫やカビなどが発生しにくい環境を作ることが必要である。
  - ・ 施設、設備の塗装の剥がれや錆など
  - ・ 劣化した調理器具（ザル、タワシ、ブラシなど）
  - ・ 食材の包装の開封時の切れ端
- (3) 異物を混入させない。
  - ・ 調理場内には異物があることを前提に調理作業を行う。（目視点検）
- (4) 混入した異物を「除去」する。
  - ・ 混入したとしても調理過程で除去することが必要である。  
各調理過程で調理従事者が目視点検の習慣を身に付ける。

食材の購入における留意事項		P 12
調理従事者の身支度における留意事項		P 13
食材の検収における留意事項		P 14
下処理作業における留意事項		P 16
調理作業における留意事項		P 17
洗浄作業における留意事項		P 18
幼稚園、小中学校への配送過程での留意事項		P 18
配膳作業における留意事項		P 19
給食施設及び設備の点検における留意事項		P 20
調理作業中	調理器具等の破損を発見した場合	P 21
	異物を発見した場合	P 22
調理工程における異物混入対応早見表		P 23
調理場で異物が発見された場合	単独調理校	P 24
	センター調理校	P 26

## 【調理編】 食材の購入における留意事項

- 施設の衛生管理状況及び食品の取り扱い方法が良好で、衛生上信用のできる食品納入業者を選定すること
- 食品納入業者と緊密に連絡し、学校給食の意義、役割及び衛生管理のあり方について意見交換を行い、衛生管理の啓発に努めること
- 購入に当たっては、食品納入業者の衛生環境の整備等についての自主的な取組を促すこと
- 原材料及び加工食品について、製造業者又は食品納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果又は生産履歴等の記録を、必要に応じて提出させること
- 異物の混入した食品を納入した場合は、その程度により納入停止又は登録の取消措置をとること

## 【調理編】 調理従事者の身支度における留意事項

調理場へは、次のことを確認の上で入室すること

### 装飾品

- 爪は短く切り、マニキュア、つけ爪はしないこと
- 調理作業に必要なのない私物は、調理場に持ち込まないこと

【例】 つけまつげ、指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン、  
硬貨、鍵、携帯電話等  
※その他、眼鏡、コンタクトについても落下しないよう注意を払うこと

### 白衣、調理衣

- 白衣又は調理衣、帽子は、洗濯された清潔なものを着用すること
- タートルネックなどのインナーを着た際、白衣又は調理衣の裾、袖から服が出る場合は、繊維が落ちないように粘着ローラーを念入りにかけること
- 着替えるときは、帽子から先に着用すること
- 白衣、調理衣等に糸くずなどのほつれがないか、取れかけているボタンがないかを確認し、補修又は交換をすること
- 白衣、調理衣のポケットには、落下する恐れのあるものは入れないこと。
- エプロンひもに留め具がある場合は、使用前後に緩みがないか確認すること
- 髪の毛は1日50本から100本程度抜けることから、洗髪及びブラッシングを心掛け、頭髪ネット及び帽子を着用して、毛髪が出ないようにすること
- 使い捨てマスク使用時は、必ず鼻と口を覆うこと

### 調理場へ入る前に

- 被服点検を実施し、粘着ローラーを使用して着衣のゴミや毛髪等を除去するとともに、鏡で確認すること
- 調理従事者相互の点検確認を行うこと

混入異物	発生原因（例）
毛髪、被毛	・ 作業中に脱落した毛髪 ・ 衣類に付着して持ち込まれた毛髪やペットなど動物の被毛 ・ 衣類に付着した糸くず等

## 【調理編】 食材の検収における留意事項

### 検収に当たって

- 検収は、2名で行うこと
- 異物の混入、品質保持期限（賞味期限）等の表示などについて、十分な点検を行い、検収結果を記録すること
- 肉や魚の検収は、表面のみ確認するのではなく、下からかき回して目視確認を徹底すること
- 納品された食材の包装等に異常また異物混入のあった場合には、学校長に報告すること  
現状のまま食品業者に提示し、速やかに返品するとともに代替品について検討すること

### 異物混入防止に当たって

- 段ボール類に梱包された食材、調味料等は、あらかじめ段ボール類から取り出した上で、調理場に搬入すること
- 段ボール類は、「野田市学校給食衛生マニュアル」を遵守し、調理場に持ち込まないこと
- 段ボール類の空き箱は、給食センター及び各学校にあらかじめ決めた場所に保管すること
- また、搬入口での物資の受け取りは、外部からの異物混入を防ぐため次のように行うこと

食材	対応
肉	納品時、肉の入った袋を業者から受け取る。搬入口を閉鎖後、専用容器へ移し替える。冷蔵庫に保管する。
野菜	納品時、検収室（又は搬入口付近）で専用容器へ移し替える。ただし、ビニール袋で納品されるもやし、ごぼう、たまねぎ等については専用容器へ移し替える必要はない。 プラスチックケースで納品された場合も、検収室（又は搬入口付近）で専用容器へ移し替える。
魚	納品時、その場で移し替える必要はないが、検収室（又は搬入口付近）で専用容器へ移し替える。

卵	納品時、中身のみ専用容器又はパン箱の蓋等に移し替える。プラスチックの容器で納品された時も同様、中身のみ移し替える。
デザート (個数もの)	納品時に移し替える必要はないが、調理場へ持ち込まない。 配膳室で段ボールから取り出すときは、切れ端が出ないように注意する。
冷凍うどん、 蒸し麺など	納品時、その場で移し替える必要はない。 検収室（又は搬入口付近）で段ボールから取り出し、専用容器へ移し替えてから調理場へ持ち込む。調理場内で開封する場合は、切れ端に注意する。
えび、いか等 の冷凍魚介類	納品時、その場で移し替える必要はない。 検収室（又は搬入口付近）で段ボールから取り出し、冷凍庫へ保管する。開封は検収室（又は搬入口付近）で行い、調理場へ持ち込む。
冷凍カット 野菜	納品時、その場で移し替える必要はない。 調理場で流水解凍・洗浄を行う際は、段ボールから取り出して持ち込む。
乾物類	納品時、その場で移し替える必要はない。 検収室（又は搬入口付近）で段ボールから取り出し、調味料庫・冷蔵庫等保管場所へ移す。 醤油の在庫は、蓋つきの容器で保管する。

※いずれの場合も、包装等の切れ端の混入に十分注意する。

※ごはん・パン・牛乳のケースについては、移し替える必要はない。

## 【調理編】 下処理作業における留意事項

### 容器包装を開封するとき

- 切れ端が出ないように二度切りをしないこと
- 最後まで切り落とさないか、切り落とした場合は切り落とした枚数と本体の数があるかを確認すること
- 乾燥材にも注意し、別容器に移し替えること

### 食材の特性に応じて異物の除去に努めること

食材	対応
海藻類、ちりめんじゃこなどの海産物	海のゴミが混入していることが多い。貝殻や小エビ等にも注意し、目視確認を行う
切り干し大根など、天日干しの乾物	乾燥工程で自然のゴミが混入していることが多いので注意し、目視確認を行う。
野菜・果物等	必ずオーバーフローさせながら、3回洗浄する。また、確実に洗浄できるように、シンクへの投入量を調整する。 葉物野菜には、虫や虫の卵、雑草、小石、ゴミが付着し混入している可能性がゼロではないという認識で、一枚ずつバラバラにして洗浄する。
米や麦	金属探知機や色彩選別機等複数の段階で選別されているが、異物混入の可能性はゼロではないという認識で目視確認を行う。

## 【調理編】 調理作業における留意事項

作業	対応
瓶や袋入りの調味料を開ける時	調味料庫でボールに移し替え、瓶や袋を調理室へ持ち込まないこと ※ただし、加熱せずに扱うものについては、適切な洗浄・消毒を行った上で調理場へ持ち込んで良いものとする。 【例】 ドレッシングで使用する未開封の調味料 加熱せず提供する缶詰の果物・ゼリー・ナッツ・その調味料、手作りケーキの材料など いずれの場合も、包装等の開封時に切れ端が混入しないように注意すること
食材の包装を開封する時	切れ端が出ないように二度切りをしない。最後まで切り落とさないか、切り落とした場合は切り落とした枚数と本体の数があるかを確認すること
缶詰を開ける時	切れ端が出ないように二度切りをしないこと
ラップ等を外す時	途中で切れる場合があるため、端からゆっくりはがし、調理器具の縁に付着していないことを確認すること
ビニール手袋を着用する時	着用前に手袋に穴が開いていないか確認するほか、作業後に穴や破れがないか確認すること 手袋の先が切れていたら、扱っていた調理品内に異物がないことを確認するまで提供しないこと
食品の取り扱い	異物混入を防止するため、食品の取扱いは床面から 60cm 以上の高さの台の上で行うこと
調理器具（消耗品）の劣化	包丁、ザル、ひしゃく、すくい網、スパテラなど調理器具等は使用者が使用前、使用後に目視点検を行い、点検表に記録する。 調理終了後に破損を発見した場合には、扱っていた調理品内に異物がないことを確認するまで提供しないこと
スライサー等の調理機器（備品）	ボルトの緩みや刃こぼれ、ベルトの破損がないかを、使用前及び作業終了後に確認し、点検表に記録する。
加熱調理中	作業途中も食材には蓋等で覆いをし、異物混入を防ぐ。 材料を釜に投入する前に、再度異物の混入がないか目視確認をする。また、釜は適宜蓋をして、異物の混入を防ぐ。
調理場にメモを持ち込む場合	メモが飛ばないように、留めておく。調理衣服、白衣等のポケットには入れない。

## 【調理編】 洗浄作業における留意事項

作業	対応
すすぎ洗いの徹底	タワシ類、スポンジ類などは劣化してザル等に付着することがあるので、すすぎの際の目視を徹底するとともに、劣化したものは使用しないこと
調理機器の劣化	教室で配膳に使用するしゃもじやトング、レードル等も、劣化によって異物混入につながるため、洗浄時に確認し、適宜買い替えを行うこと

## 【調理編（学校給食センター）】 幼稚園、小中学校への配送過程での留意事項

- 市教育委員会の指導により、配送員は、各学校の配膳室入り口までの安全・衛生管理を徹底すること。
- 調理した給食は、コンテナに入れて配送すること
- コンテナは各学校の配膳室入り口に配送し、配送員と配膳員等が対面して確実に引き渡すこと

## 【調理編】配膳作業における留意事項

### 装飾品

- 爪は短く切り、マニキュア、つけ爪はしないこと
- 配膳作業に必要なのない私物は、配膳場に持ち込まないこと

【例】つけまつげ、指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス  
ヘアピン、硬貨、鍵、携帯電話等  
※その他、眼鏡、コンタクトについても落下しないよう注意を払うこと

### 白衣、配膳衣

- 白衣又は配膳衣、帽子は、洗濯された清潔なものを着用すること
- タートルネックなどのインナーを着た際、白衣又は配膳衣の裾、袖から服が出る場合は、繊維が落ちないように粘着ローラーを念入りにかけること
- 着替えるときは、帽子から先に着用すること
- 白衣、配膳衣等に糸くずなどのほつれがないか、取れかけているボタンがないかを確認し、補修又は交換をすること
- 白衣、配膳衣のポケットには、落下する恐れのあるものは入れないこと。
- エプロンひもに留め具がある場合は、使用前後に緩みがないか確認すること
- 髪の毛は1日50本から100本程度抜けることから、洗髪及びブラッシングを心掛け、頭髮ネット及び帽子を着用して、毛髪が出ないようにすること
- 使い捨てマスク使用時は、必ず鼻と口を覆うこと

### 配膳場へ入る前に

- 被服点検を実施し、粘着ローラーを使用して着衣のゴミや毛髪等を除去するとともに、鏡で確認すること
- 配膳従事者相互の点検確認を行うこと

混入異物	発生原因（例）
毛髪、被毛	・ 作業中に脱落した毛髪 ・ 衣類に付着して持ち込まれた毛髪やペットなど動物の被毛 ・ 衣類に付着した糸くず等

## 【調理編】給食施設・設備の点検時における留意事項

- 調理開始前及び終了後に、調理従事者は使用する調理機器・調理器具を点検し、部品の破損がないか確認を行い、点検者の氏名と異常の有無を記録すること
- 調理終了後、部品の欠落や破損が確認された場合には、直ちに栄養職員に報告し、部品や破片が調理場に落下していないか確認すること
- 栄養職員は確認後、学校長あるいは施設長に報告し、食品に混入の可能性が高い場合は、発見されるまでその料理を提供しないこと

混入異物	発生原因（例）
硬質（金属）異物	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ スライサー等の取り付け固定用部品</li> <li>■ スライサー等の刃の断片</li> <li>■ ザルの破損による針金や網の一部</li> <li>■ 器具洗浄に使用するワイヤーブラシ</li> <li>■ 器具の部品（ボルトやネジ等）</li> </ul>
硬質（その他）異物	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 照明器具やガラス器具の破損時の飛散部品</li> <li>■ 食器洗浄機等のコンベアーベルト劣化による一部脱落</li> </ul>

- 調理場内は、部外者の立ち入りを禁止する。やむを得ず修繕等で部外者が立ち入る場合には、衛生的な服装を身につけ、手洗い及び手指の消毒を行ってから立ち入ること
- 立ち入りの状況について記録し、道具等の持ち込みがある場合は記録し、退出前にすべて揃っているか確認を行うこと
- 退出後、施設等に異常がないか確認すること
- 調理場は、調理従事者が不在となる場合は施錠すること
- 衛生害虫対策を徹底し、施設の衛生を確保すること

混入異物	発生原因（例）
衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）	ドアや窓、施設の損傷部など隙間から施設内に侵入した衛生害虫が死亡し、天井など様々な場所から死骸として混入

## 【調理編】調理作業中に調理器具等の破損を発見した場合

- (1) 破損した器具等の詳細について、栄養職員へ報告する
- (2) 栄養職員は、学校長あるいは施設長へ報告する
- (3) 破損した器具等が調理場内等に落下していないか調査する。また、破損した器具等が混入しているおそれのある食品を特定し、異物が混入していないか確認する

異物の発見ができない、また他にも混入の可能性があり異物をすべて取り除くことが不可能な場合は、当該料理を提供しないこと  
栄養職員は、代替食材の使用について検討すること  
※ 代替食材を使用する場合は、アレルギーを確認し、必要に応じて保護者へ確認するなど、食物アレルギー対応を行う。

- (4) 学校長又は施設長は、献立内容を変更する場合、市教育委員会学校教育課に報告する。
- (5) 学校長又は施設長は、当該料理の提供中止等により、保護者宛てに文書を通知した場合、文書(様式2-1 又は様式2-2)とともに栄養職員が作成した「学校給食における事故報告書(異物混入等報告書)」(様式1-2)に記録し、市教育委員会 学校教育課へ提出する。

## 【調理編】調理作業中に異物を発見した場合

- (1) 調理従事者は食材への異物混入を発見した場合には、食材をそのまま保存し、栄養職員に報告すること

栄養職員は、異物の分類に応じて、下表のとおり対応する。

異物の分類	対応
危険異物(分類Ⅰ・Ⅱ)	<u>栄養職員は学校長あるいは施設長に報告する。</u> 当該食材の交換又は代替食材で調理する。 ※上記の対応が不可能な場合、異物が混入したと思われる食材、また当該料理そのものの提供を中止する。
非危険異物(分類Ⅲ)・原料由来物(分類Ⅳ) <u>食品からすべての異物を取り除くことが不可能な場合、又は発見した異物以外にも混入している可能性がある場合</u>	<u>栄養職員は学校長あるいは施設長に報告する。</u> 当該食材の交換又は代替食材で調理する。 ※上記の対応が不可能な場合、異物が混入したと思われる食材、また当該料理そのものの提供を中止する。
非危険異物(分類Ⅲ) 原料由来物(分類Ⅳ) 取り除くことができる場合	取り除いて調理を続行する

※ 代替食材を使用する場合は、アレルギーを確認し、必要に応じて保護者へ確認するなど、食物アレルギー対応を行う。

(給食センターの場合)

異物混入により、献立に変更が生じた場合は、早急にすべての配送校へ連絡する。代替食品を使用する場合は、アレルギーを確認し、食物アレルギーへの対応を配送校へ連絡する。

- (2) 学校長あるいは施設長は、献立が変更となった場合には、市教育委員会学校教育課へ報告(様式1-1)し、その後の対応を図る。
- (3) 当該料理の提供中止等により、保護者宛て文書(様式2-1又は様式2-2)とともに、「学校給食における事故報告書(異物混入等報告書)」(様式1-2)に記録し、市教育委員会学校教育課へ提出する。

原因	対応
調理場	混入原因を調査するとともに、再発防止策を講じる。
食品納入業者	当該業者に異物が混入している食品を見せて注意し、混入原因と今後の対策について明記した顛末書(様式3)を提出させる。

## 調理工程における異物対応早見表

### 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

	野 菜	果 物	肉	加 工 品	調 味 料
検 収 時	取り除いて使用	取り除いて使用	交換又は使用中止	交換又は使用中止	交換又は使用中止
調 理 前 (釜・機器に入れる前)	〈未処理〉 取り除いて使用 〈処理後〉 交換又は使用中止	〈未処理〉 取り除いて使用 〈処理後〉 交換又は使用中止	交換又は使用中止	交換又は使用中止	新しく開封したものを使用又は使用中止
調 理 中	当該食材の交換又は代替食材で調理する。 ※上記の対応が不可能な場合、異物が混入したと思われる食材、また当該料理そのものの提供を中止する。				
配 缶 中	原則提供中止 ただし、学校給食センターにあっては、配缶中の異物混入で原因が特定できた場合、他の釜の献立を調整して提供する。				

※ 「もやし」は、その形状から、衛生害虫が混入した場合、未処理の場合においても、交換又は使用中止とする。

※ 野菜・果物で未処理の場合においても、「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、交換又は使用中止とする。

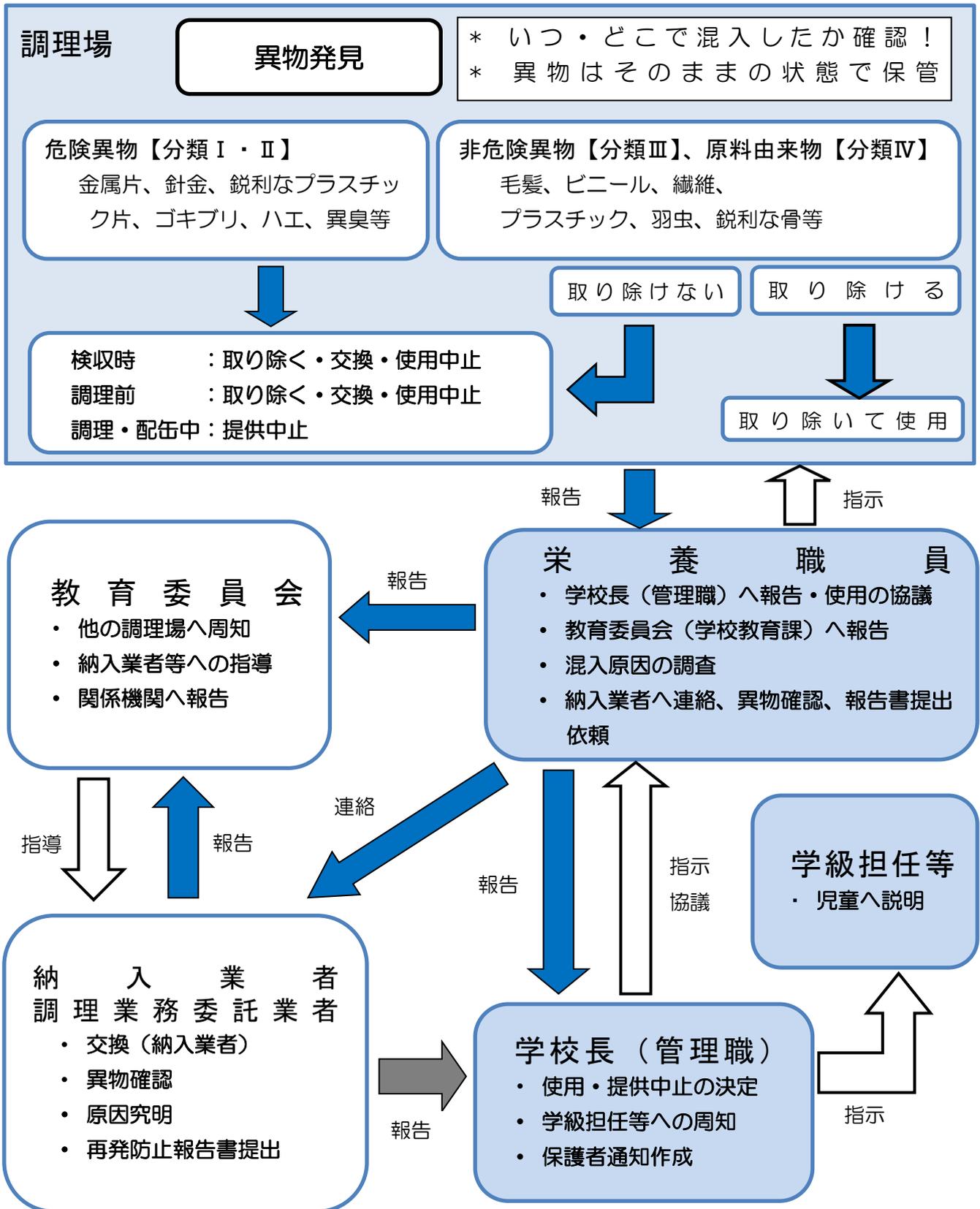
### 非危険異物（分類Ⅲ）、原料由来物（分類Ⅳ）

	野 菜	果 物	肉	加 工 品	調 味 料
検 収 時	取り除いてよく確認して使用				
調 理 前 (釜・機器に入れる前)	取り除いて使用（再度、水洗い等をしてから使用）	取り除いて使用（再度、水洗い等をしてから使用）	取り除いて使用	取り除いて使用	取り除いて使用
調 理 中	異物をその周辺ごとに取り除き、よく目視で確認して調理する。				
配 缶 中	異物をその周辺ごとに取り除き、よく目視で確認して配缶する。 既に配缶したのものについては、再度、目視確認する。				

※ 非危険異物が「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、分類Ⅰ、Ⅱの対応に準ずる。

# 単独調理校 調理場に異物が発見された場合

(異物の種類・形状により対応を判断)

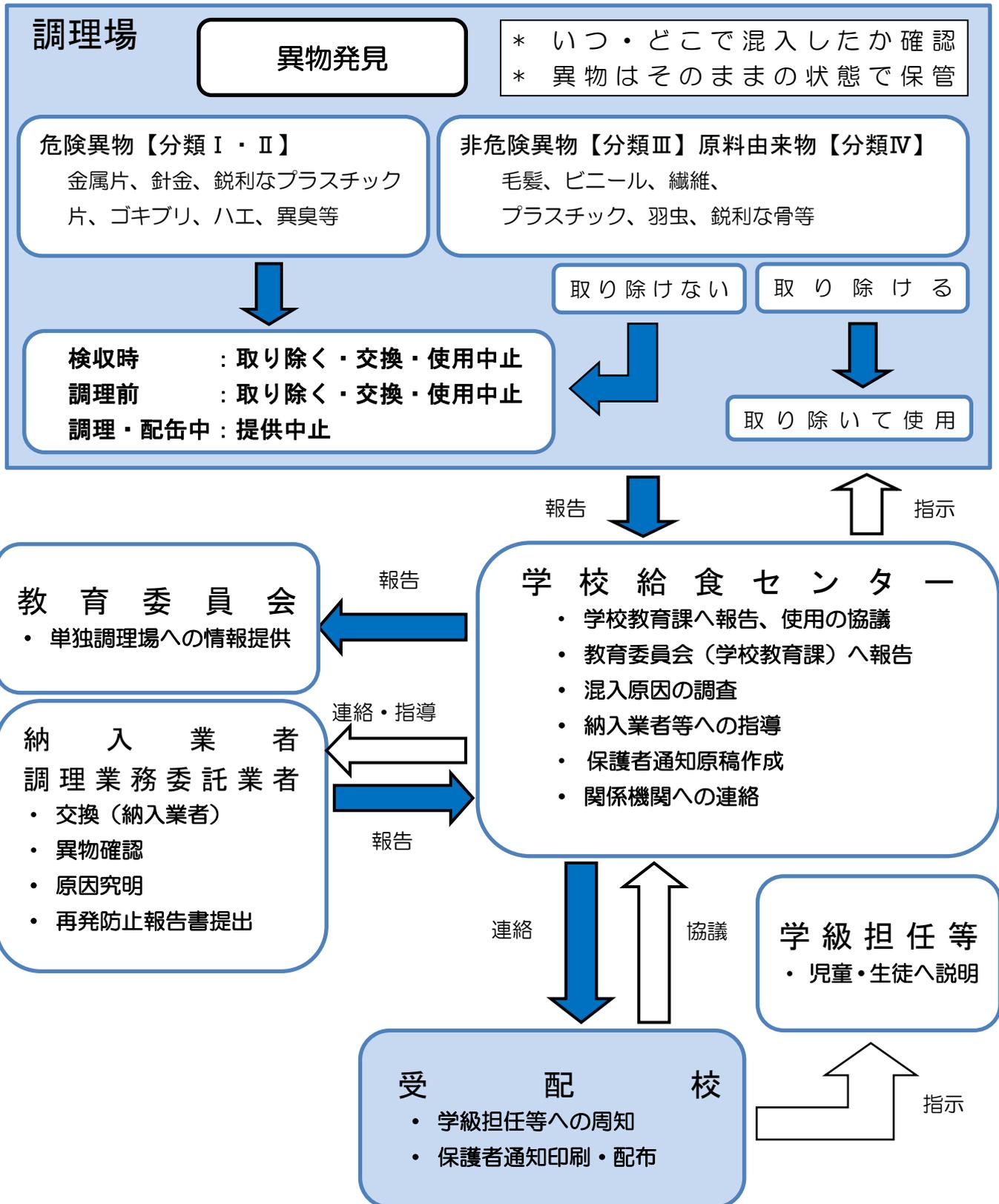


## 《対応一覧表》

いつ	何を	誰が
異物発見・給食対応	<p>〈検収中に異物を発見した場合〉</p> <p>① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を学校長(管理職)へ報告する。</p> <p>危険異物・取り除けない非危険異物 → 交換又は代替食材の使用</p> <p>※ 野菜・果物は取り除いて使用する。</p> <p>取り除ける非危険異物・原料由来物 → 取り除いて使用</p>	栄養職員 調理従事者
	<p>〈調理作業中に異物を発見した場合〉</p> <p>① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、学校長(管理職)へ報告する。混入した異物は保管する。</p>	栄養職員 調理従事者
	<p>② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養職員と協議の上、使用の可否を決定する。</p> <p>危険異物・取り除けない非危険異物 → 交換・代替食材の使用又は使用中止</p> <p>※ 未処理の野菜・果物は取り除いて使用する。</p> <p>取り除ける非危険異物・原料由来物 → 取り除いて使用</p>	学校長 (管理職)
	③ 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。	栄養職員
	④ 調理工程や代替食材の確保状況を考慮し、献立の提供中止や変更を栄養職員と協議の上、決定する。	学校長 (管理職)
児童・保護者	① 献立が提供中止又は変更になる場合は、学級担任等に連絡する。	学校長 (管理職)
	② 代替食材を使用する場合は、アレルギーを確認し、必要に応じて保護者へ確認するなど、食物アレルギー対応を行う。	栄養職員
	③ 献立が中止又は変更になることを児童生徒に説明する。	学級担任等
	④ 混入の状況により、異物混入の事実について説明した保護者宛ての文書(様式2-1又は2-2)を作成し、児童生徒に配布する。	学校長 (管理職)
報告・連絡	① 学校長(管理職)の指示を受け、教育委員会に報告(様式1-1)	栄養職員
	② 混入状況により同一の食材を使用する調理場へ情報提供を行う。	学校教育課
	③ 異物混入が複数の学校にまたがるなど、状況により、異入内容を説明した保護者宛ての文書を作成し、影響のあった学校へメール(C4th)等で送付する。	
	④ 混入の状況により、野田保健所、東葛飾教育事務所指導室へ報告する。	
原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因の調査、報告書の提出依頼をする。	栄養職員 学校教育課
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる。(納入業者に原因がある場合)	栄養職員
	③ 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)を指導する。	学校教育課
	④ 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)に原因究明・再発防止策を顛末書(様式3)で学校及び教育委員会へ提出させる。	学校長 (管理職) 学校教育課
	<p>【混入原因が調理従事者にある場合】</p> <p>① 調理従事者を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し、徹底させる。</p>	学校長 (管理職) 学校教育課

# センター調理校 調理場に異物が発見された場合

(異物の種類・形状により対応を判断)



《対応一覧表》

いつ	何を	誰が
異物発見・給食対応	<p>〈検収時に異物を発見した場合〉</p> <p>① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を所長へ報告する。  <u>危険異物・取り除けない非危険異物</u> → <u>交換又は代替食材の使用</u></p> <p>※ 野菜・果物は取り除いて使用する。  <u>取り除ける非危険異物・原料由来物</u> → <u>取り除いて使用</u></p>	栄養職員 調理従事者
	<p>〈調理作業中に異物を発見した場合〉</p> <p>① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、所長へ報告する。混入した異物は保管する。</p>	栄養職員 調理従事者
	<p>② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養職員と協議の上、使用の可否を判断する。  <u>危険異物・取り除けない非危険異物</u> → <u>交換・代替食材の使用又は使用中止</u></p> <p>※ 調理前の野菜・果物は取り除いて使用する。  <u>取り除ける非危険異物・原料由来物</u> → <u>取り除いて使用</u></p>	給食センター 所属職員
	③ 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。	栄養職員
	④ 調理工程や代替食材の確保状況を考慮し、献立の提供中止や変更を栄養職員と協議の上、決定する。	給食センター 所属職員
	⑤ 献立が提供中止や変更になった場合は、影響する受配校へ至急連絡する。	給食センター 所属職員
⑥ 混入の状況により、混入内容を説明した保護者宛ての文書（様式2-1又は2-2）を作成し、影響のあった受配校へメール（C4 t h）等で送付する。	給食センター 所属職員	
受配校	① 献立が中止又は変更になることを学級担任等に連絡する。	学校長 （管理職）
	② 代替食材を使用する場合は、アレルギーを確認し、必要に応じて保護者へ確認するなど、食物アレルギー対応を行う。	栄養職員
	③ 献立が中止又は変更になることを児童・生徒に説明する。	学級担任等
	④ 学校給食センターから送付された、異物混入の事実について説明した保護者宛ての文書を印刷し、児童・生徒に配布する。	学校長 （管理職）
報告・連絡	① 学校教育課へ報告する。	給食センター 所属職員
	② 混入の状況により、野田保健所、東葛飾教育事務所指導室へ連絡する。	学校教育課
原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。	給食センター 所属職員
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる。（納入業者に原因がある場合）	
	③ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）を指導する。	
	④ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）に原因究明・再発防止策を顛末書（様式3）で給食センターへ提出させる。	
	<p>【混入原因が調理従事者にある場合】</p> <p>① 調理従事者を指導し、原因究明を行い、再発防止策を検討し、徹底させる。</p>	

## 【学校編】異物混入防止対策の基本

異物を混入させない

- 学習用具が散乱しないよう、日頃から教室等の整理整頓を心掛ける。
- 白衣、帽子、マスクを正しく着用し、配膳時に毛髪などの異物が混入しないようにする。
- 食缶等の運搬途中で、蓋を開けることがないようにする。

異物の特定が困難な場合には市教育委員会に相談すること

検食における留意事項		P 29
教室での配膳における留意事項		P 29
教室(配膳・喫食時)に異物発見	単独調理校	P 30
	センター調理校	P 33
市教育委員会(学校教育課)への報告		P 36

## 【学校編】 検食における留意事項

- 校長等管理職は、園児児童生徒の喫食開始時間の 30 分前までに検食を行い、異物混入等を確認し、検食簿に記録すること

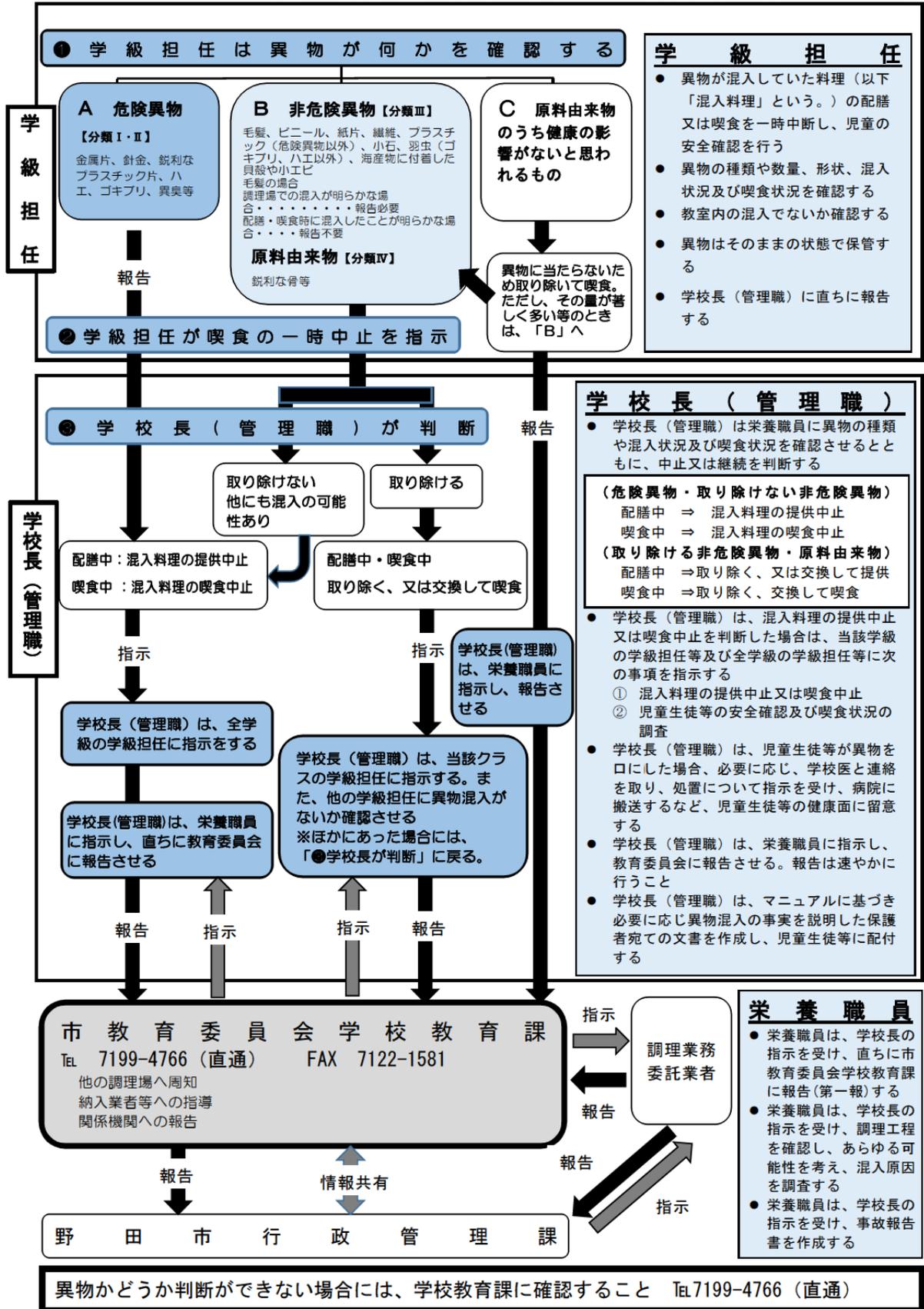
## 【学校編】 教室での配膳における留意事項

作業等	対応
児童生徒に対する指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 配膳時において、給食に異物が混入しないように学級担任等は十分注意するとともに、児童生徒等に指導をすること</li> <li>● 学習用具（画鋏、ホッチキスの芯、セロテープ片、消しゴムのかす等）が散乱しないよう、日頃から教室等の整理整頓を心掛けること</li> </ul>
配膳時の衣服	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 白衣、帽子、マスクを正しく着用し、配膳時に毛髪などの異物が混入しないように注意すること</li> </ul>
配膳室や配膳ワゴンから教室に運搬する時	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 運搬途中で蓋を開けることが無いように注意すること</li> </ul>
食缶や食器籠、食器具等	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 丁寧に扱い、破損しないように注意すること</li> <li>● 食器に破損等を発見した場合は、当該食器は使用せず交換するなどの措置をとること</li> </ul>
給食当番以外の児童生徒	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 手洗い、マスクの着用、自身の机上の食事環境を整え、教室等にほこりが立たないよう静かに待つことを指導すること</li> <li>● 毛髪等が給食に混入しないよう注意すること</li> </ul>

学校（単独調理校用）

教室(配膳・喫食時)で異物が発見された場合

※ フロー図は異物混入発見時の学校の対応を中心に作成しているため、教育委員会の対応は別途定めている。



## 【学校編（単独調理校）】《対応一覧表》

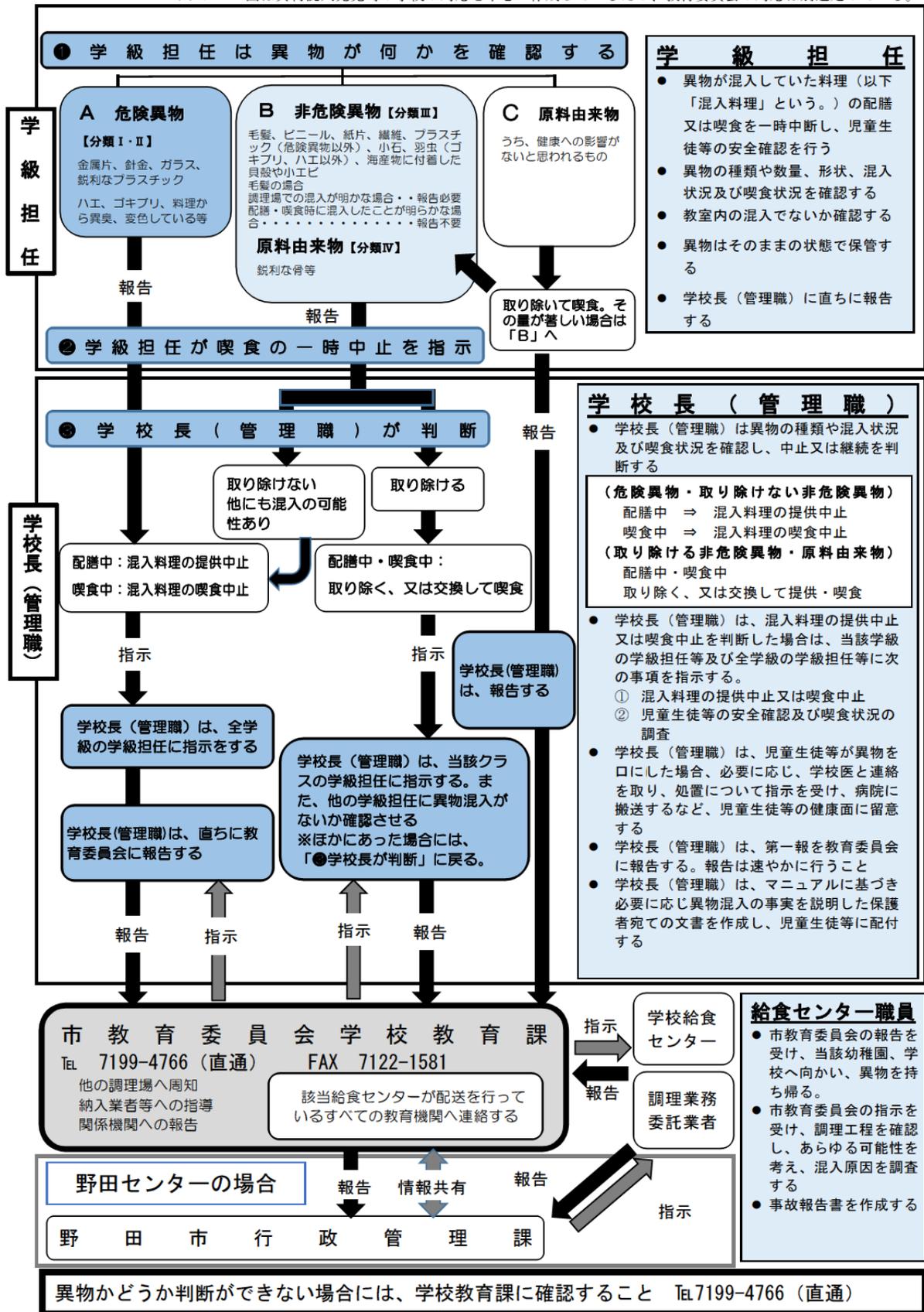
いつ	何を	誰が
配膳中・喫食中	① 直ちに混入のあった料理の配膳又は喫食を一時中断し、児童生徒の安全確認及び健康観察を行う。	学級担任
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、学校長（管理職）へ報告する。 ※ 教室内での混入の可能性も確認する。 ※ 異物が入っていた食器及び食缶は、検査のため現状のまま保存する。	
	③ 異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。 危険異物・取り除けない非危険異物 配膳中 → 混入料理の提供中止 喫食中 → 混入料理の喫食中止 取り除ける非危険異物・原料由来物 配膳中 → 交換又は取り除いて提供 喫食中 → 交換又は取り除いて喫食 ※ 異物の判断が困難な場合は、市教育委員会学校教育課に確認すること。	学校長 （管理職）
	④ 混入料理の提供中止又は喫食の中止を判断した場合は、全学級の学級担任に次の事項を指示する。 ・混入のあった当該料理の提供中止又は喫食の中止 ・児童の安全確認及び喫食状況の調査	
	⑤ 取り除いて提供又は交換して喫食した場合は、他の学級担任に異物混入がないか確認させる。	
	⑥ 直ちに教育委員会（学校教育課）へ（様式1-1）によりFAXで報告する。（FAX送信後、同時に電話もする。）	栄養職員
児童・保護者	① 全児童生徒の健康被害の状況を確認する。	学校長 （管理職）
	② 児童が異物を口にした場合は、必要に応じて、学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、病院に搬送する。	
	③ 全児童生徒が動揺しないよう心理的なケアを行う。状況に応じて関係機関と連絡を取る。	
	④ 異物混入の影響を受けた該当クラスの保護者宛てに文書（様式2-1又は2-2）を作成し、学校教育課に送付し確認後、児童生徒に配布。	
⑤ 異物を発見した児童生徒の保護者への説明を行い、謝罪する。	学級担任	

報告・連絡	① 【再掲】直ちに教育委員会（学校教育課）へ（様式1-1）によりFAXで報告する。（FAX送信後、同時に電話もする。）	栄養職員
	② 混入の状況により、同一の食材を使用する調理場へ情報提供を行う。	
	③ 異物の混入が複数の学校にまたがるなど、状況により、異物混入の事実について説明した保護者宛ての文書を作成し、影響のあった学校へメール（C4th）等で送付する。	学校教育課
	④ 混入の状況により、野田保健所、東葛飾教育事務所へ報告する。	
原因究明	① 栄養職員に混入原因の調査を指示する。	学校長 （管理職）
	② 記録や聞き取りなどから、当日の食材の検収時及び調理時の外観等の異常の有無を確認する。	
	③ 異物が、食材の包材、調理機器又は器具の素材と一致していないか確認する。	
	④ 調理工程を確認し、調理機器、器具、施設等の異常の有無を確認する。	栄養職員
	⑤ 食材納入業者に連絡し、製造（加工）、包装及び配送の各過程における混入の可能性を調査する。（納入業者に原因があると考えられる場合、異物を回収させる。）	
	⑥ 調理から配膳に至るまでの過程に関わる者の不注意の有無を確認する。	
	⑦ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）を指導する。また、調理場及び、配膳等に原因があると考えられる場合は、それぞれを指導し再発防止策を講じる。	学校教育課
	⑧ 食材納入業者、既製品の製造業者、調理業務委託業者に検査及び再発防止策について指示した場合は、検査結果及び対策を記載した顛末書（様式3）を学校教育課に提出させる。	学校長 （管理職） 学校教育課
	⑨ 市教育委員会に「学校給食における事故報告書（異物混入等報告書）」（様式1-2）と保護者宛て通知文書（様式2-1又は2-2）を提出する。	学校長 （管理職）

学校（センター調理校用）

教室(配膳・喫食時)で異物が発見された場合

※ フロー図は異物混入発見時の学校の対応を中心に作成しているため、教育委員会の対応は別途定めている。

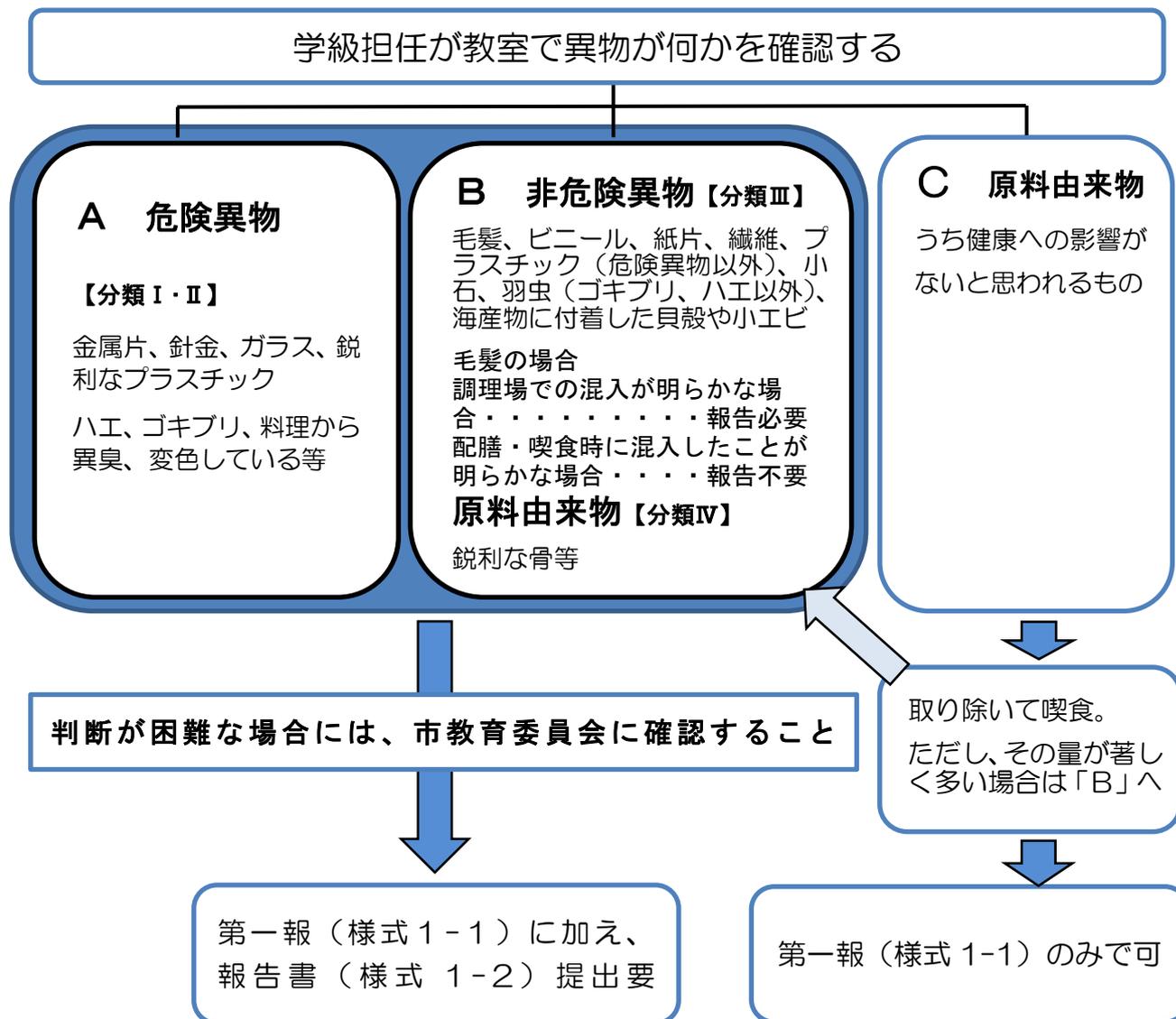


## 【学校編（センター調理校）】《対応一覧表》

いつ	何を	誰が
配膳中・喫食中	① 直ちに混入のあった料理の配膳又は喫食を一時中断し、児童生徒の安全確認及び健康観察を行う。	学級担任
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、学校長（管理職）へ報告する。 ※ 教室内での混入の可能性も確認する。 ※ 異物が入っていた食器及び食缶は、検査のため現状のまま保存する。	
	③ 異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。 危険異物・取り除けない非危険異物 配膳中 → 混入料理の提供中止 喫食中 → 混入料理の喫食中止 取り除ける非危険異物・原料由来物 配膳中 → 交換又は取り除いて提供 喫食中 → 交換又は取り除いて喫食 <u>※ 異物の判断が困難な場合は、市教育委員会 学校教育課に確認する。</u>	学校長 （管理職）
	④ 混入料理の提供中止又は喫食の中止を判断した場合は、全学級の学級担任に次の事項を指示する。 ・混入のあった当該料理の提供中止又は喫食の中止 ・児童の安全確認及び喫食状況の調査	
	⑤ 取り除いて提供又は交換して喫食する場合は、他の学級担任に異物混入がないか確認させる。	
	⑥ 直ちに教育委員会（学校教育課）へ（様式1-1）によりFAXで報告する。（FAX送信後、同時に電話もする。）	
	⑦ 学校給食センターの職員を派遣し、異物の種類や混入状況等を確認し、混入していた異物を回収する。	給食センター 所属職員
	⑧ 該当給食センターが配送を行っているすべての教育機関（野田市学校給食センターの場合：小学校4校、中学校2校、幼稚園1園・関宿学校給食センターの場合：小学校4校、中学校3校、幼稚園2園）に対して、異物混入料理の喫食中止を指示する。 その後異物混入、健康被害がないか確認する。	学校教育課

児童・保護者	① 全児童生徒の健康被害の状況を確認する。児童が異物を口にした場合は、必要に応じて、学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、病院に搬送する。	学 校 長 (管理職)
	② 全児童生徒が動揺しないよう心理的なケアを行う。状況に応じて関係機関と連絡を取る。	
	③ 異物混入の影響を受けた該当クラスの保護者宛てに文書(様式2-1又は2-2)を作成し、学校教育課に送付し確認後、児童生徒に配布する。	
	④ 異物を発見した児童生徒の保護者への説明を行い、謝罪する。	学 級 担 任
報 告・連 絡	① 【再掲】直ちに教育委員会(学校教育課)へ(様式1-1)によりFAXで報告する。(FAX送信後、同時に電話もする。)	学校教育課
	② 異物の混入が複数の学校にまたがるなど、状況により、異物混入の事実について説明した保護者宛ての文書を作成し、影響のあった学校へメール(C4 t h)等で送付する。	
	③ 混入の状況により、野田保健所、東葛飾教育事務所へ報告する。	
原因究明	① 学校給食センター所属職員に、混入原因の調査を指示する。	学校教育課
	② 記録や聞き取りなどから、当日の食材の検収時及び調理時の外観等の異常の有無を確認する。	給食センター 所属職員
	③ 異物が、食材の包材、調理機器又は器具の素材と一致していないか確認する。	
	④ 調理工程を確認し、調理機器、器具、施設等の異常の有無を確認する。	
	⑤ 食材納入業者に連絡し、製造(加工)、包装及び配送の各過程における混入の可能性を調査する。(納入業者に原因があると考えられる場合、異物を回収させる。)	
	⑥ 調理から配膳に至るまでの過程に関わる者の不注意の有無を確認する。	
	⑦ 異物混入の原因となった業者(納入業者・調理業務委託業者)を指導する。 また、調理場及び、配膳等にあると考えられる場合は、それぞれを指導し再発防止策を講じる。	学校教育課
	⑧ 食材納入業者、既製品の製造業者、調理業務委託業者に検査及び再発防止策について指示した場合は、検査結果及び対策を記載した顛末書(様式3)を学校教育課に提出させる。	学校教育課 給食センター 所属職員
	⑨ 「学校給食における事故報告書(異物混入等報告書)」(様式1-2)を作成する。	給食センター 所属職員

## 【学校編】市教育委員会（学校教育課）への報告



### 1 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

危険異物や衛生害虫等の混入を発見した場合、直ちに、教育委員会（単独調理場校、センター受配校ともに、学校教育課）に報告する。

### 2 非危険異物（分類Ⅲ）・原料由来物（分類Ⅳ）

#### （1）取り除けない場合

非危険異物や原料由来物の混入で、取り除くことのできない場合は、危険異物と同等の取扱いとする。

#### （2）取り除ける場合

非危険異物や原料由来物の混入の発見が配膳中又は配膳後の場合は、直ちに教育委員会（単独調理場校、センター受配校ともに、学校教育課）へ報告する。

区	分	危険異物		非原料		危険由来		他
		分類Ⅰ	分類Ⅱ	分類Ⅲ	分類Ⅳ	毛髪		その他の原料由来物
危険度		【分類Ⅰ】 喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	【分類Ⅱ】 喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	【分類Ⅲ】 異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	【分類Ⅳ】 原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われる異物	調理場での混入が明らかな場合又は、その量が著しい場合	配膳・喫食時に混入したことが明らかなもの	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物 ※ただし、その量が著しい場合は、分類Ⅳと同様に取扱う
		健康被害無	有	無	有	無	無	無
市教委報告	様式 1-1	○	○	○	○	○	×	○
	様式 1-2	○	○	○	○	○	×	×
保護者対応	当該児童生徒の保護者へ連絡	○	○	○	○	○	×	×
	当該クラスの保護者へ通知	○	○	○	×	×	×	×
	当該学校の保護者へ通知	○	○	○	×	×	×	×

※ センター調理校の場合、教育委員会は必要に応じて、関係する学校宛てに、異物混入の情報提供及びその対応を指示する。

※ 非危険物（分類Ⅲ）・原料由来物（分類Ⅳ）であって、異物が教室で混入したことが特定できた場合には、当該学校の保護者通知に代え、異物混入の影響を受けたクラスの保護者への通知とする。なお、毛髪であって、配膳・喫食時に混入したことが明らかなものは異物と扱わない。

注1 児童生徒の目に触れた場合には、児童生徒の心理面を配慮し、当該クラスの児童生徒の保護者宛てに文書にて通知する。

注2 学校長からの報告を受け、教育委員会は混入状況によって、必要と認めた場合には、当該学校の保護者に文書にて通知するよう指示する。

異物混入報告書（第一報）

野田市教育委員会学校教育課長様

学校名 \_\_\_\_\_ 報告者名 \_\_\_\_\_  
 報告日時 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分

いつ (異物等の発見)	令和 年 月 日 曜日 時 分 <input type="checkbox"/> 調理中 <input type="checkbox"/> 配膳中 <input type="checkbox"/> 喫食中 <input type="checkbox"/> 喫食後
どこで (発見場所)	<input type="checkbox"/> 調理場 <input type="checkbox"/> 教室（クラス・組） 年 組 <input type="checkbox"/> その他（具体的に _____） 発見した状況を分かる範囲で記入してください [ _____ ]
だれが (発見者)	<input type="checkbox"/> 園児児童生徒 年 組 氏名 <input type="checkbox"/> 職員 <input type="checkbox"/> 調理従事者
なにを (異物等)	発見した異物等は何か 例：金属の針金 長さ 1 cm、太さ 1 cm など [ _____ ] 混入していた料理名（ _____ ） 混入の原因（※現時点で分かる範囲で記入してください） [ _____ ]
どうした (対応状況)	園児児童生徒が口に入れたか <input type="checkbox"/> 入れた <input type="checkbox"/> 入れていない 健康被害はないか（報告時点で） <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり [ _____ ] <b>【危険異物】【非危険異物（原料由来物で健康への影響があるものも含む）であって、取り除けない場合又は他にも混入の可能性がある場合】</b> <input type="checkbox"/> 混入料理の提供中止 <input type="checkbox"/> 混入料理の喫食中止 （ <input type="checkbox"/> 該当クラスのみ・ <input type="checkbox"/> 全学級） <b>【非危険異物（原料由来物で健康への影響がないものを含む）で取り除ける場合】</b> <input type="checkbox"/> 取り除いて喫食 <input type="checkbox"/> 交換して喫食 （ <input type="checkbox"/> 当該児童のみ <input type="checkbox"/> 該当クラスのみ <input type="checkbox"/> 全学級）
教育委員会 記入欄 (学校記入不要)	学校教育課確認 _____ 月 _____ 日 _____ 時 _____ 分 <input type="checkbox"/> 教育長報告・ <input type="checkbox"/> 行政管理課報告・ <input type="checkbox"/> 保健所報告（必要時のみ） 備考：（ _____ ）

年 月 日

野田市教育委員会 学校教育課長

野田市立 学校  
校長 ○○○○○○

学校給食における事故報告書（異物混入等報告書）

このことについて、野田市立小学校及び中学校管理規則第 53 条の規定により、下記のとおり報告します。

記

区 分	事 故 内 容 等
発 生 日 時	令和 年 月 日 曜日 時 分
発 生 場 所	<input type="checkbox"/> 調理場 <input type="checkbox"/> 教室（ 年 組） <input type="checkbox"/> その他（ ）
事故の当事者	<input type="checkbox"/> 園児児童生徒（ 年 組/名前 ） <input type="checkbox"/> 職員 <input type="checkbox"/> 調理従事者
事故の経過	<p>①発見 時 分（1）<input type="checkbox"/>調理時 <input type="checkbox"/>配膳時 <input type="checkbox"/>検食時 <input type="checkbox"/>喫食時 （2）<input type="checkbox"/>口<small>くち</small>に入れた <input type="checkbox"/>口<small>くち</small>に入れてない （3）発見者：<input type="checkbox"/>当事者 <input type="checkbox"/>その他_____</p> <p>②第一報告 時 分（1）誰に：<input type="checkbox"/>担任 <input type="checkbox"/>栄養職員 <input type="checkbox"/>管理職 <input type="checkbox"/>その他_____</p> <p>③第二報告 時 分（1）誰に：<input type="checkbox"/>栄養職員 <input type="checkbox"/>管理職</p> <p>④第三報告 時 分（1）管理職へ報告</p> <p>③対応 時 分（1）<input type="checkbox"/>当該食材の交換又は代替食材で対応。 （当該食材： _____、代替食材： _____） <input type="checkbox"/>調理の中断、提供中止。 （提供停止料理： _____） <input type="checkbox"/>喫食停止（該当クラスのみ・全クラス） →該当クラス（ _____） <input type="checkbox"/>喫食一時停止、原因が特定され喫食続行 （該当クラスのみ・全クラス）</p>

	<p>→該当クラス ( )</p> <p><input type="checkbox"/>取り除いて喫食続行 (当事者のみ・該当クラスのみ・全クラス)</p> <p>→該当クラス ( )</p> <p><input type="checkbox"/>他のものと交換して喫食続行 (当事者のみ・該当クラスのみ・全クラス)</p> <p>→該当クラス ( )</p> <p>④市教育委員会へ報告 時 分</p>
事故の原因	<p><input type="checkbox"/>異物の形状 ( ) <input type="checkbox"/>写真あり</p> <p><input type="checkbox"/>料理名 ( )</p> <p><input type="checkbox"/>混入の原因 ( ) ※判明している場合</p>
異物混入時期の特定	<p><input type="checkbox"/>原材料製造時</p> <p><input type="checkbox"/>調理作業時</p> <p><input type="checkbox"/>配膳室での各学級への配膳時 (※センター給食のみ)</p> <p><input type="checkbox"/>各学級での配食時</p> <p><input type="checkbox"/>喫食時</p> <p><input type="checkbox"/>不明</p>
事故発生後の処置	<p>・異物を発見した児童生徒の保護者への連絡 (あり・なし) ※ありの場合：いつ 月 日/ 時 分 誰が <input type="checkbox"/>担任 <input type="checkbox"/>管理職 <input type="checkbox"/>その他 _____</p> <p>・文書の通知 (<input type="checkbox"/>該当クラスのみ <input type="checkbox"/>全クラス <input type="checkbox"/>なし)</p> <p>・健康被害を訴えている園児児童生徒はいるか。 いた場合 年 組 名前 _____ 症状 _____ 年 組 名前 _____ 症状 _____</p>
再発防止策	

※ 異物の写真を撮影する場合には、大きさが分かるように定規などを利用してください。

保護者各位

野田市立 学校  
校長

給食における異物混入について（お詫び）

保護者の皆様には、日頃より本校の教育活動に深いご理解とご協力を頂き、心より感謝申し上げます。

さて、●月●日（●）の給食において、●年●組の児童の●●●●●の料理に●●●●●が混入していた事実が確認されました。

このことを受け、●●●●●が混入の経緯を確認したところ、●●●●●であることが判明いたしました。

安全安心であるべき学校給食にこのような異物が混入することはあってはならないことであり、心からお詫び申し上げます。

今回の件につきましては、次のとおり対応してまいります。

今後も、安全安心な給食を提供するよう努力してまいりますので、よろしく願いいたします。

1 対応方法

今後同様の事故が起こらない方法を記入すること  
記入にあっては、市教育委員会学校教育課の協議の上、記入すること

年 月 日

保護者各位

野田市立 学校  
校長

給食での異物混入による料理提供中止について（お詫び）

保護者の皆様には、日頃より本校の教育活動に深いご理解とご協力を頂き、心より感謝申し上げます。

さて、さて、本日の給食において、提供前に「●●●●●」に異物が混入していることが確認され、さらにこの異物が混入している可能性が考えられたため、この料理の提供を見合わせることにいたしました。

提供前に発見できたとはいえ、安全安心であるべき学校給食にこのような異物が混入することはあってはならないことであり、心からお詫び申し上げます。

今後も、安全安心な給食を提供するよう努力してまいりますので、よろしく願いいたします。

記

## 1 対応方法

今後同様の事故が起こらない方法を記入すること  
記入にあつては、市教育委員会学校教育課の協議の上、記入すること

顛末書

野田市教育委員会  
学校教育課長 様

(納入業者) 所在地  
名 称  
代表者

混入した食品名	
混入状況	
混入原因	
再発防止策	