

西東京市

学校給食における 異物混入対応マニュアル

令和 7 年 1 月 制定
令和 8 年 1 月 改定

西東京市教育委員会

目次

第1章 はじめに	1
第2章 食品に混入する異物について	1~2
第3章 異物混入発見時の基本対応	3
第4章 異物が発見された場合の対応	4~8
1. 調理場(検収時・調理前・調理中・配缶中)に異物が発見された場合	4
2. 教室(配膳・喫食時)に異物が発見された場合(単独校用)	5
3. 教室(配膳・喫食時)に異物が発見された場合(親校用)	6
4. 教室(配膳・喫食時)に異物が発見された場合(子校用)	7
5. 教育委員会への報告・保護者対応等について	8
第5章 異物混入の防止対策	9~14
1. 教育委員会の対策	9
2. 学校の対策	10~11
2-1. 栄養職員の対策	10
2-2. 教職員の対策	10
2-3. 給食配膳員(子校のみ配置)の対策	11
3. 調理場の対策	11~14

様式集

別紙1	学校事故報告書【学校が使用⇒学務課保健給食係へ提出】	15~16
別紙2	異物混入発生時の報告内容と手順【給食委託業者が使用⇒教育委員会へ提出】	17
別紙3	問題事象発生報告書【教育委員会が使用】	18~19
別紙4	時系列報告書【学務課保健給食係が使用】	20

第1章 はじめに

学校給食の目的は、児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で、重要な役割を果たすものです。

西東京市では、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき学校給食を実施してきましたが、令和6年10月に、本市立中学校の給食において危険異物(刃物)の混入が発生しました。学校給食に異物が混入することは、児童・生徒が不安・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恐れがあります。

児童・生徒に安全・安心な給食を提供するためには、調理校の調理員、栄養教諭、栄養士(以下、栄養職員という)だけでなく、教育委員会事務局職員、各学校の教職員、給食物資納入業者など学校給食に携わる全ての人が、連携して取り組まなければなりません。このため、西東京市教育委員会は、学校給食における異物混入の防止対策及び混入した場合の取扱いについて、マニュアルを作成いたしました。

本マニュアルの徹底により、関係者一人ひとりが役割を果たし、異物混入ゼロを目指すとともに、異物発見時に適切に対応することで、学校給食の安全を確保し、児童・生徒が笑顔でおいしいと感じる学校給食を届けていけるよう、今後も取り組んでまいります。

令和7年1月

第2章 食品に混入する異物について

「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取扱い方に伴って、食品中に侵入または混入したあらゆる有形外来物をいう。但し、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」

※なお、「生産、貯蔵、流通の過程」には、学校給食における「調理、配缶、配送の過程」を含むものとする。

「異物の分類」

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、健康への影響があると思われるもの

	レベル	区分	例
危険異物	1	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	鋭利で内臓を傷つけるもの、薬物、毒物等
	2	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	衛生害虫・ねずみ
非危険異物	3	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	毛髪、袋の切れ端、スポンジ、小石、救急絆創膏、糸くず、衛生害虫以外の虫等
原料由来物	4	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	鋭利な骨

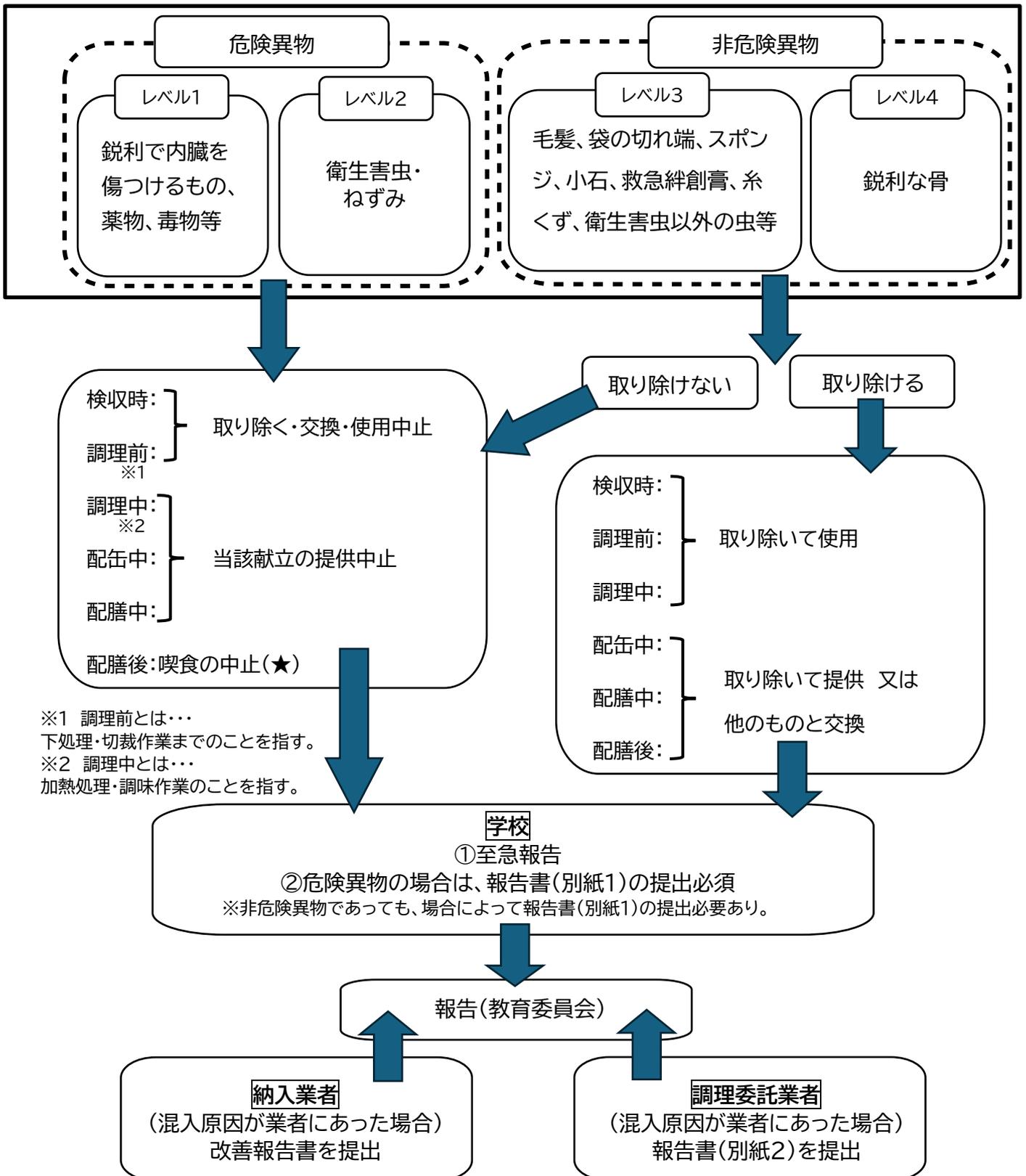
※パン等の焦げ、魚の骨(煮魚や焼き魚等、身に付随してる骨)、果物の皮や種は異物に含まない。

※危険異物(レベル2)の衛生害虫とは、衛生上の害をもたらす害虫。菌・ウイルスなど病原体を媒介することで感染症の原因となるなど、衛生環境を悪化させるもの。

※非危険異物(レベル3)、原料由来物(レベル4)であったとしても、大量混入など児童・生徒の身体・生命への影響がある場合、または影響の恐れがあると判断される場合は、危険異物と同様に対応する。

第3章 異物混入発見時の基本対応

※児童・生徒の安全を最優先する。



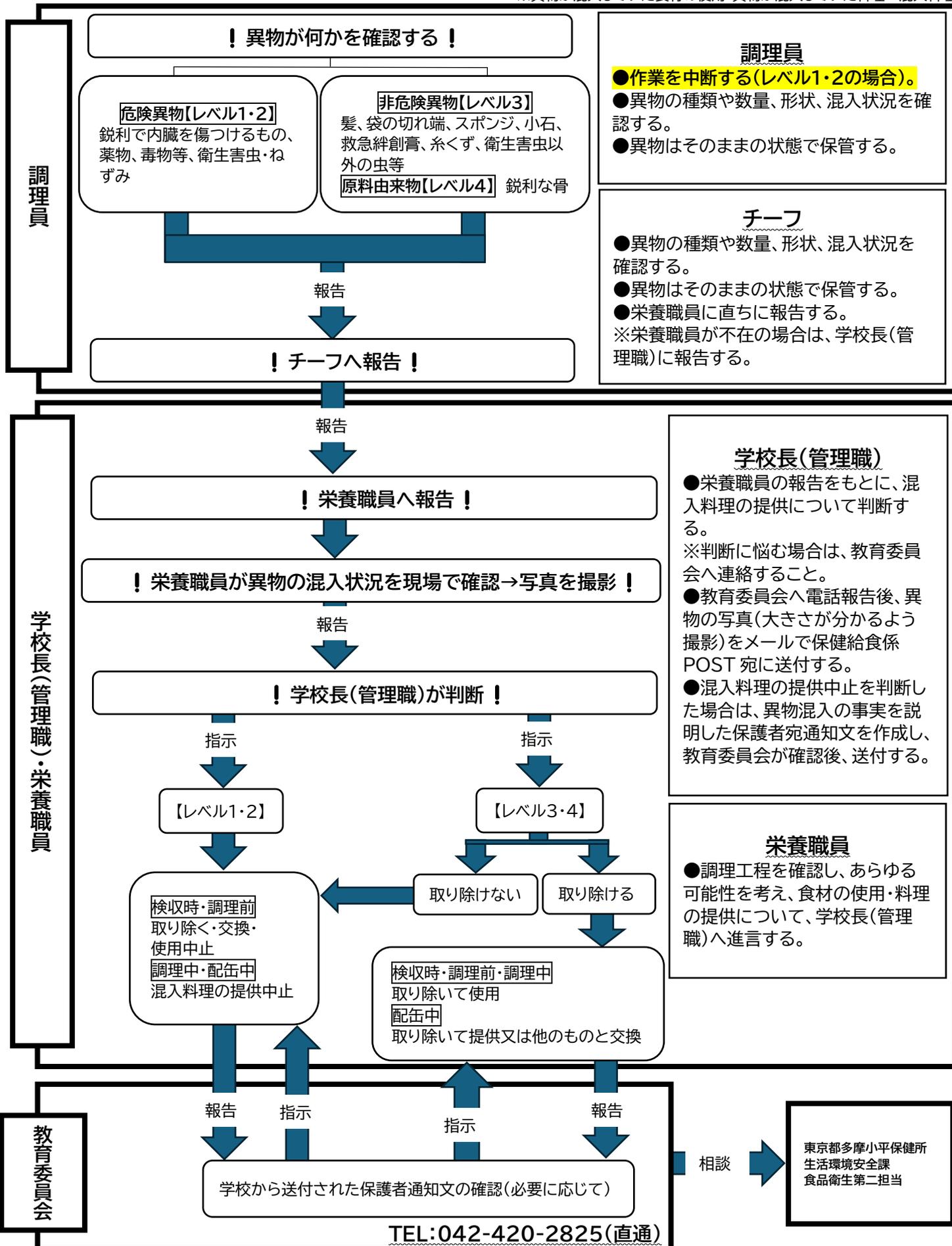
※「非危険異物」であっても、混入状況によっては危険異物と同等に扱う。

★学校長(管理職)の判断で、明らかに教室内での混入である場合は、必要に応じて異物を取り除く、又は混入料理を交換して喫食するように対応する。

第4章 異物が発見された場合の対応

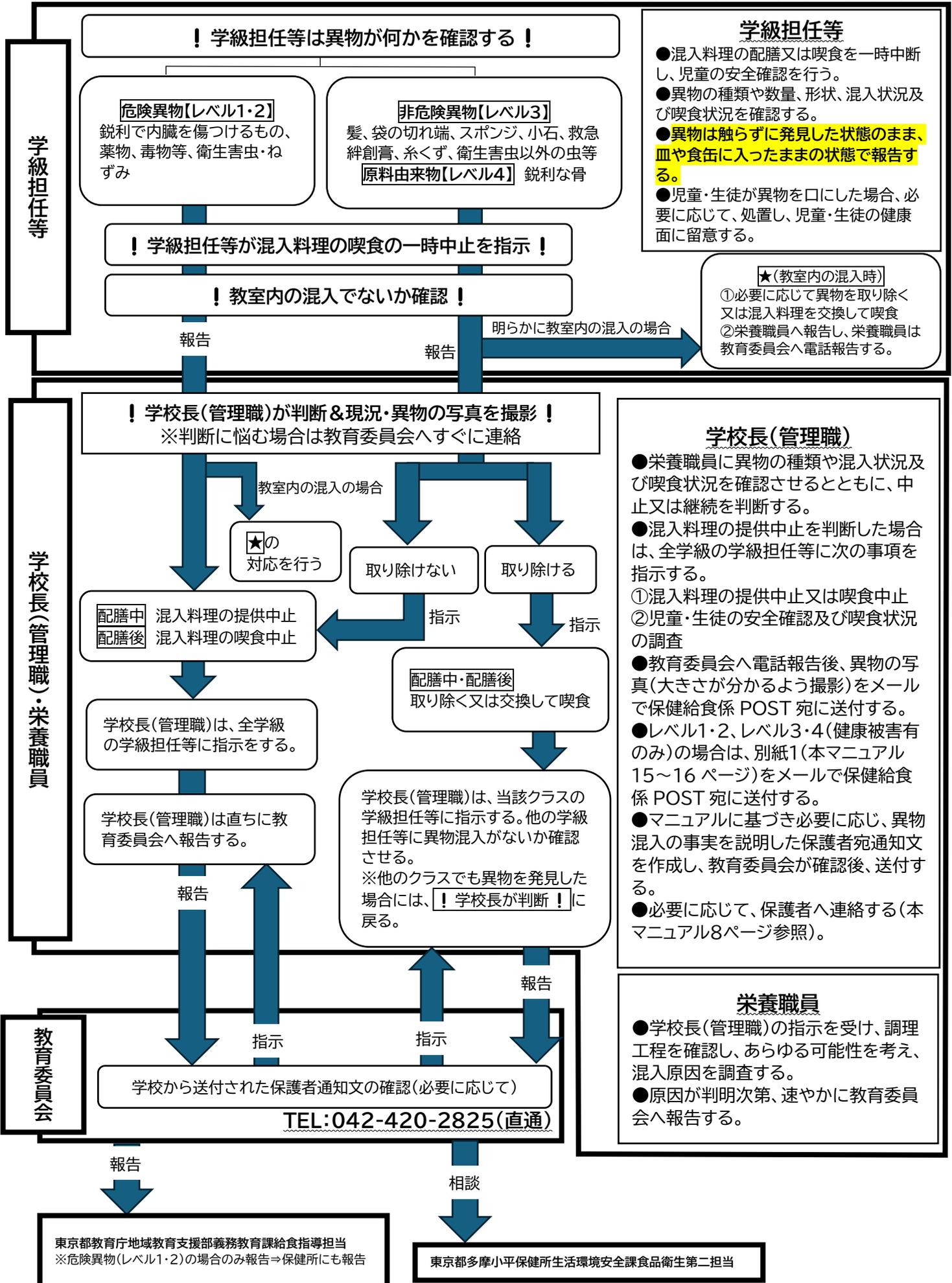
1. 調理場(検収時・調理前・調理中・配缶中)に異物が発見された場合

※異物が混入していた食材の使用・異物が混入していた料理=混入料理



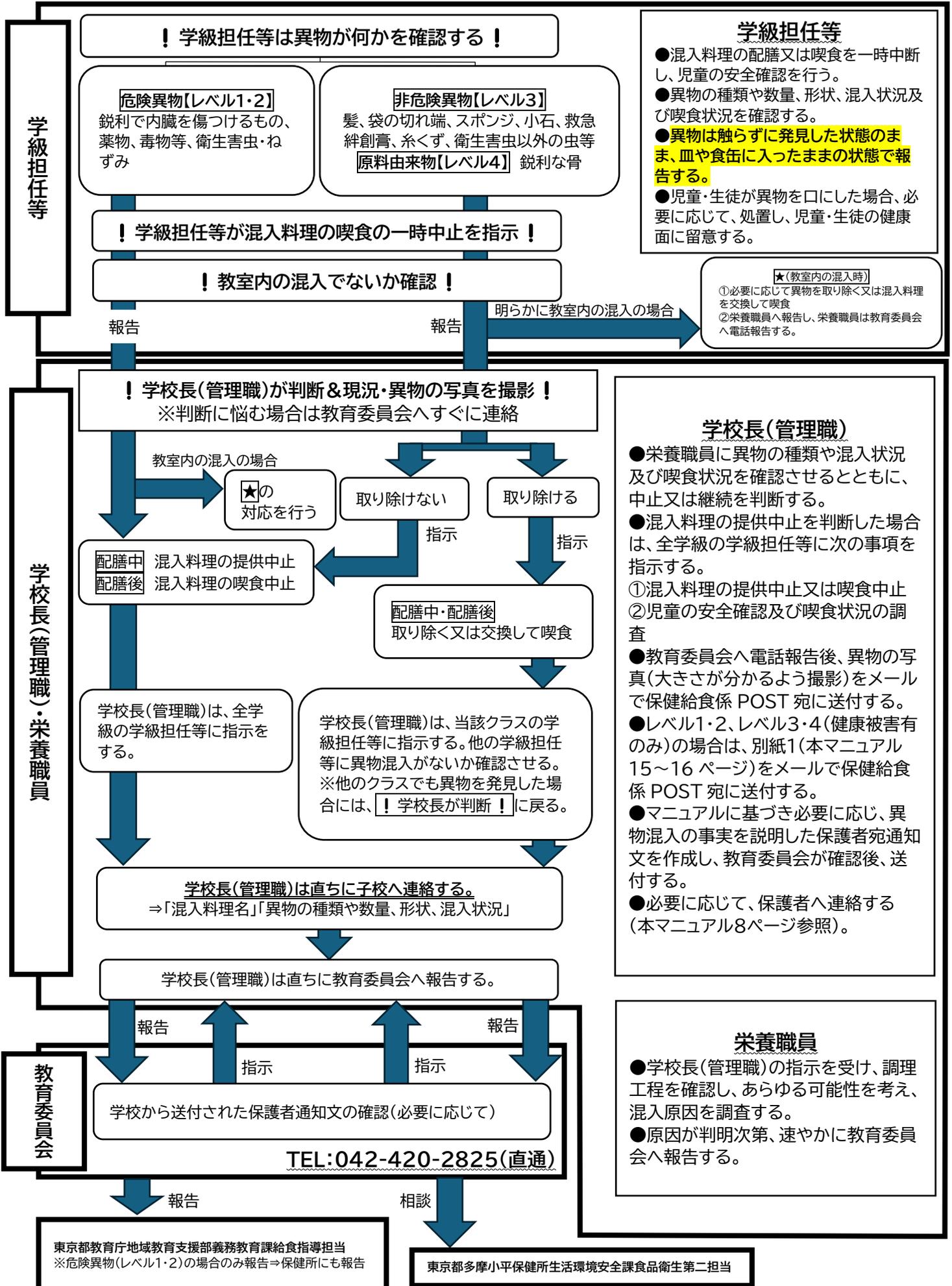
2. 教室(配膳・喫食時)に異物が発見された場合(単独校用)

※異物が混入していた食材の使用・異物が混入していた料理＝混入料理



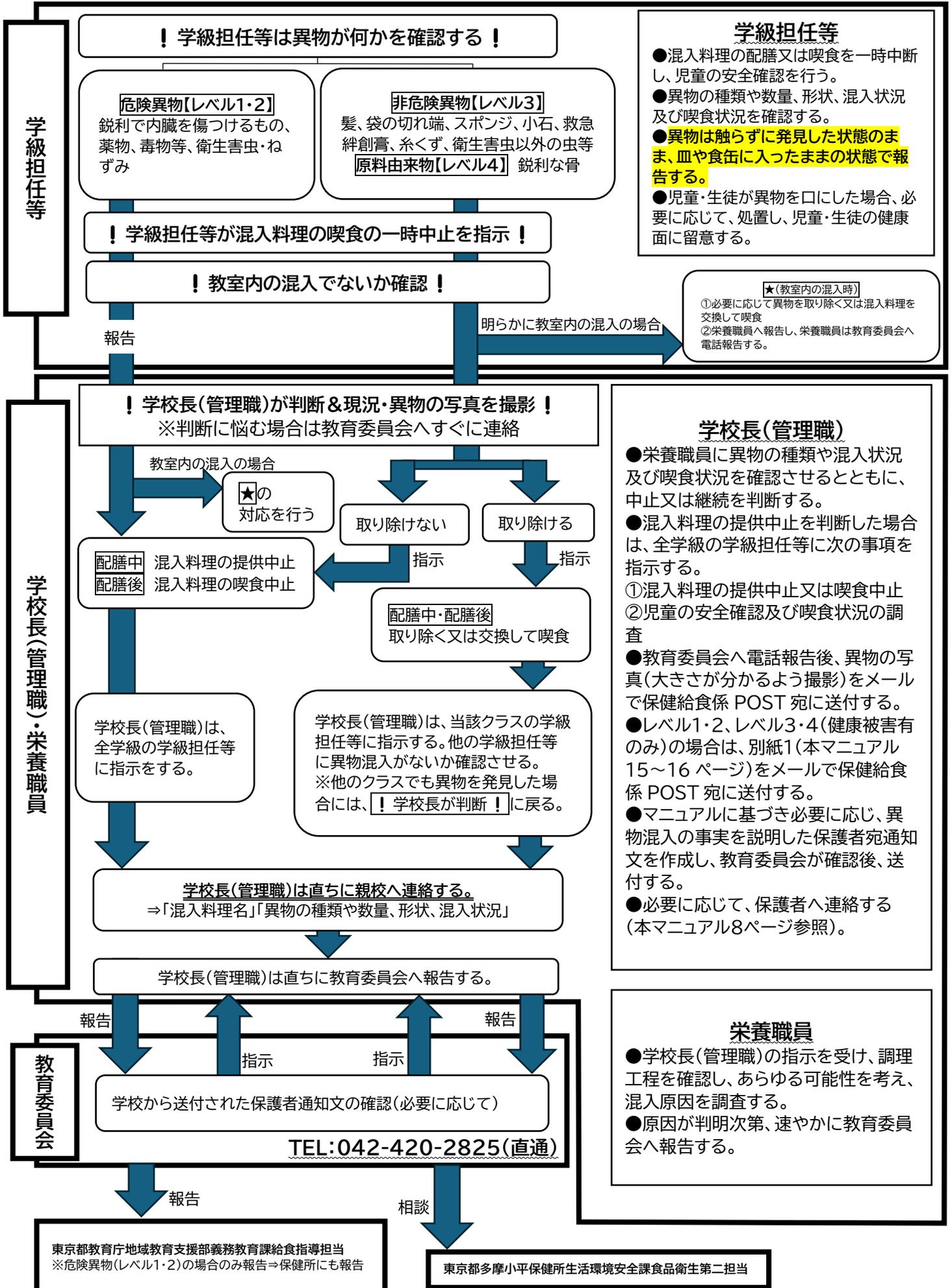
3. 教室(配膳・喫食時)に異物が発見された場合(親校用)

※異物が混入していた食材の使用・異物が混入していた料理=混入料理



4. 教室(配膳・喫食時)に異物が発見された場合(子校用)

※異物が混入していた食材の使用・異物が混入していた料理=混入料理



5. 教育委員会への報告・保護者対応等について

対応者	区分	危険異物				非危険異物				原料由来物				
		レベル1 レベル2		レベル3		レベル3		レベル4						
学校	混入場所	教室		調理場		教室		調理場		教室		調理場		
	健康被害有無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無	
	市教委へ電話報告	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	市教委報告 (別紙1)	○	○	○	○	○	×	○	×	○	×	○	×	
	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	△	△	○	○	△	×	○	×	×	×	×	×
教育委員会	公表(※)		○	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	

○…対応する、×…対応しない

△…児童・生徒が故意等により混入させた場合等については個別具体的に対応を検討する。

【※公表】明らかに調理業者等に瑕疵が認められる場合に限る。

- ①当該児童・生徒の保護者へ、経過と当面の対応策並びに再発防止策について説明・謝罪を行う。
- ②当該校(親子校の場合、両校対象)の保護者説明会を実施する。
- ③保護者説明会実施後、プレスリリースを行う(保護者説明会実施当日の夕方もしくは夜間)。

第5章 異物混入の防止対策

1. 教育委員会の対策

(1) 本マニュアルの周知について

○各年度初めに、全校に本マニュアルの周知を行い、異物混入事故の防止等に努める。

(2) 食材について

○納入業者や製造業者に対し、安全・衛生管理について指導する。

○必要に応じて、関係者による製造業者等の現地視察を行い、安全・衛生管理に対する業者の意識向上を図る。

(3) 施設・設備・物品について

○壁、床、配管の保護剤、ねじのゆるみ、塗装の剥がれなど、異物混入の原因となる箇所について学校より修理依頼があった場合、すみやかに点検・補修を行う。

○調理機器の定期点検・管理を行う。破損等がみられる場合は、すみやかに修理や交換を行う。

○防虫・防鼠対策を行う。

○備品・消耗品の購入の際は、学校と協議し、異物混入の原因となりにくいものを選定する。

(金属ざる、すくい網、食器かご等。本マニュアル 14 ページ参照。)

(4) 調理委託会社への指導について

○調理委託会社が定める衛生管理マニュアル内容や、衛生指導内容・研修内容について把握する。

○調理委託会社が提出する衛生帳票類の記載内容や、衛生指導巡回報告内容について、適宜指導を行う。

(5) 親子給食配送会社への指導について

○配送員に対し、調理場から各学校の配膳室までの安全・衛生管理の徹底を指導する。

○配送車の後部扉は、積み下ろし時のみ開き、長時間開けないことを指示する。

○配送員は、専用の清潔な作業着と帽子を着用するよう指示する。

○配送車は毎日清掃し、配送車内に汚れや異物の付着がないか確認するよう指示する。

2. 学校の対策

各年度初めに、教職員全員に本マニュアルの周知を行い、異物混入事故対応を徹底すること。

2-1. 栄養職員の対策

(1) 献立について

○それぞれの学校の施設・設備状況にあわせた、無理のない献立作りを行う。

(2) 作業について

○調理作業に使用する器具や機器の日常点検について、衛生管理責任者から報告を受け、協議や助言を行う。

○調理機器及び調理器具、施設・設備の破損等を発見した場合は直ちに市教育委員会まで連絡する。

○献立実施前日までに、調理委託会社が作成した作業工程表、給食室導線図を確認し、調理員と協議および助言を行う。

○調理作業ミーティングにおいて、調理過程における安全衛生管理のポイントを確認する。

○調理作業工程を変更する場合も、作業手順、作業動線、タイムスケジュール等について、必ず衛生管理責任者から報告を受け、衛生と安全の観点から適切な助言をする。

○調理委託会社が定める衛生管理マニュアル内容や、衛生指導内容・研修内容について把握する。

○調理委託会社が提出する衛生帳票類の記載内容や、衛生指導巡回報告内容について把握し、適宜助言を行う。

○備品・消耗品の購入の際は、市教育委員会と協議し、異物混入の原因となりにくいものを選定する。(金属ざる、すくい網、食器かご等。本マニュアル 14 ページ参照)

2-2. 教職員の対策

○教室・ランチルームでは、学級担任等の指導のもと、給食に異物が混入しないように十分に注意する。また、学習道具が散乱しないよう、日頃から整理整頓を心掛ける。

○給食当番の児童・生徒・給食指導に関わる教職員等は、白衣(エプロン)、帽子(三角巾)、マスクを着用し、配膳時に毛髪等などの異物が混入しないように十分注意する。

○配膳室から教室にワゴンを運搬する際には教職員が付き添い、運搬途中で蓋を開けることがないように注意する。

○食缶や食器かご、食器具等は丁寧に扱い、破損しないよう注意する。

○給食当番以外の児童・生徒は、机を台布巾などで拭くなど食事環境を整え、教室・ランチルーム内に埃が立たないよう静かに待つことを指導する。また、毛髪や虫などが給食に混入しないよう十分に注意させる。

○金属片やガラス片等の危険な異物が給食に混入した場合の危険性や命の大切さについて指導する。

2-3. 給食配膳員(子校のみ配置)の対策

- 爪は短く切り、マニキュアはしない。
- 配膳作業に必要な私物(携帯電話、指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン等)は、配膳作業時に持ち込まない。
- 白衣・帽子は、洗濯された清潔なものを着用し、帽子から毛髪が出ないように、また、裾や袖から服が出ないようにする。(長髪の場合はゴムでまとめる。)
- 使い捨てマスクは給食準備・配膳作業で着用し、必ず鼻と口を覆う。
- 配膳室の日常安全点検を行うとともに、配膳室への危険物の持ち込みを禁止する。
- 配膳室を不在にする場合は施錠し、食品の安全管理を徹底する。
- 食材の検収においては、検収作業の重要性を十分認識して、納入業者立会いのもと品質や異物混入等について注意深く点検する。
- 検収時に異常が発見された場合、返品、交換等、必要な措置を講じる。

3. 調理場の対策

(1)施設管理について

- 調理場へは、関係者以外の立ち入りを禁止する。点検、修理等で業者等の立ち入りがある場合は、健康状態、衛生的な服装であるかを確認する。
- 調理機器及び調理器具を、調理開始前、使用中、終了後に必ず点検し、部品の破損等による混入を防ぐ。破損等が発見した場合は直ちに栄養職員まで連絡する。
- 洗浄用や清掃用の用具についても、異物混入の恐れがないものを使用し、劣化しているものは、直ちに交換する。(金だわし、亀の子たわし、毛の抜けやすいブラシは使用しない。)
- 日ごろから調理場内の整理整頓を行い、器具・工具類、薬剤等については所定の保管場所で管理する。また、薬剤等を小分けする際は、小分けボトルに薬剤名を明記する。
- 防虫対策に不備が生じないように留意する。排水溝や床に食物残渣が残らないよう清掃を行い、調理場を原因とした害虫の発生がみられる場合は、直ちに栄養職員まで連絡すること。外部からの虫の侵入を防ぐため、扉の開閉は速やかに行う。
- 調理場内に異物の原因となるものを持ち込まない。

【持ち込み禁止品】

クリップ、紙製バインダー、ホッチキスで止めた書類、シャープペンシルや鉛筆、輪ゴム、段ボール、新聞紙、発泡スチロール、たわし、丸磁石、S字フック、キャップ付きペン等

- 記録用のペンは、ノック式とし、数と場所について把握する。

- 磁石、S字フックは、料理に混入した場合でも発見できる大きさのもののみ使用可。壁に貼るマグネットシート類や掲示物等は、破損がないか確認し、数と場所について把握する。
- 温度計などの調理機器の電池交換は調理場外で行い、蓋・ねじを確実に締めてから持ち込む。
- 外部業者の点検・修理作業等が入ったあとは、調理作業前までに清掃や点検を行う。
(ねじや工具の置き忘れ、調理機器の破損、コーキングの剥がれ、天井や壁からの落下物などに留意する。)

(2)調理従事者について

- 調理従事者への研修会等で意識の向上を図り、日々の調理作業について各調理員が共通認識を持ち、学校給食の衛生管理基準、各調理委託会社の衛生管理マニュアルに沿って作業を行う。
- 調理作業の見直しや変更を行う場合、衛生管理責任者及び栄養職員に意見を求め、了解を得る。
- 爪は短く切り、マニキュアはしない。
- 調理作業に必要なない私物(携帯電話、指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン等)は持ち込まない。
- 白衣・帽子は、洗濯された清潔なものを着用し、襟や袖から服が出ないようにする。
- 白衣等に糸くずなどのほつれがないか確認し、ほつれが見つかったら補修または交換する。
- 白衣のポケットには、落下する恐れのあるものをいれない。
- 頭髮ネット及び帽子を着用して毛髪がはみ出ないようにする。(帽子は洗浄作業時も着用する。長髪の場合はゴムでまとめる。)
- 使い捨てマスクは午前の作業(下処理・調理・配缶)で着用し、必ず鼻と口を覆う。
- 調理場に入る際は、調理員相互で、身支度の目視確認や粘着ローラーによる毛髪や埃、ごみなどの除去を行う。
- 調理従事者が異物混入に対し意識を持って作業が行えるよう、実際に混入していた異物の写真や分かりやすい点検マニュアル等を利用した研修を行い、注意喚起を図る。
- 調理委託会社の交代が発生した場合、必ず給食開始前までに使用器具等を点検し、不備等があれば、栄養職員へ報告する。

(3)食材の検収・保管・調理過程について

- 食材の検収においては、検収作業の重要性を十分認識して、納入業者立会いのもと品質や異物混入等について注意深く点検する。
- 検収時に異常が確認された場合、返品、献立の変更等、必要な措置を講じる。学校は納入業者に対して、注意・指導を行う。
- ガラス瓶入りの調味料等、破損しやすい容器の検品や、保管場所に注意する。

- 容器が変形した缶詰が納品された場合には、開封時に金属片が発生するおそれがあるため、使用せず交換を依頼する。
- 前日納品の食材保管については、施錠を徹底し調理場内の安全性を確保する。米や野菜類等から虫が発生しないよう、保管環境には十分留意する。
- 下処理及び全ての調理工程で、複数の調理員による目視点検を徹底し、異物の混入を防ぐ。
- 目視確認を確実にを行うため、調理場内の照度を十分に保つ。
- 乾物の乾燥剤を確実に取り除く。
- 野菜などを止めているゴム類、ビニールひも類は本数を確認し、確実に廃棄する。
- チューブ入りの容器は、切らずに中身を押し出して使う。
- 使い捨て手袋や使い捨てエプロン、ビニールエプロン等は破損しやすいため、使用前・使用中・使用後には必ず破損がないか確認する。また、作業内容等により適宜交換する。
- 異物発見時の照合のため、手袋やビニール袋類は、当日中は廃品回収に出さない。
- 調理中に使用するラップは色付きのものとする。ラップを使用する際は、破損による切れ端が出ないように取り扱いに注意する。
- 刃物器具については、刃こぼれ、破損、ボルトのゆるみや作動時の異音がないかを使用前、使用中、作業終了後に確認し、記録する。野菜裁断機の刃の点検は、切裁する野菜の種類ごとに、食材をきれいに洗い流してから行う。
- ざる(金属・プラ)、すくい網、ゴムベラ、泡立て器など、破損事例の多い調理器具は特に、使用前・使用中・作業終了時の点検を確実にを行う。
- ビニール袋に入っている食材をハサミで切って開封する際には、切れ端が出ないように二度切りしない(シール部分・チャック部分など、袋が二重になっている箇所は切らない。)
- 缶詰を開封する際は、二度切りしない。中身を出す前に、金属片の発生がないか、缶の切り口、缶の中の食材を目視点検する。1缶ずつ、ざるなどに開けて異物を確認してから使用する。
- 調理中の食材および完成した料理を食缶等に移す際には、食缶類の破損、部品の欠落、異物の付着がないかを十分に事前確認する。(子校用のシャトルコンテナのばね部品の欠落に特に注意し、欠落があれば部品交換をする。)

【備品・消耗品に求める仕様と参考品】

器具名	求める仕様	参考品		
		カタログ	商品名	型番
調理用ざる	・パンチング加工のもの 又は ・金網を全て溶接しており、折り返し加工により網の先端が落下しない	日本調理機(株) 総合カタログ	パンチング浅型ザル (33cm)	17-0108-0601
		EBM 業務用厨房用品カタログ	パンチング浅型ザル (33cm)	7299500
すくい網	・パンチング加工のもの 又は ・金網を全て溶接しており、折り返し加工により網の先端が落下しない	(株)タマチュウ こだわり	FA-8-350 フィットあげじゃく (柄長 350mm)	26-1901
		EBM 業務用厨房用品カタログ	ののじ 調理用丸型すくいカゴ パンチング小判スクイ 玉揚	1899120 8192940
スープ漉 (シノア)	パンチング加工のもの	EBM 業務用厨房用品カタログ	パンチングスープ漉	8012800
油漉し	パンチング加工のもの	EBM 業務用厨房用品カタログ	片手ハンドル パンチング油こし	8427100
食器かご	オールステンレスのもの (樹脂コーティングを行 っていないもの) 又は ポリプロピレン等の 樹脂製のもの	日本調理機(株) 童の詩	ステンレス製 食器籠中	KG-MS
			ポリプロピレン製 食器かご(SKラック)	PSK-170
		EBM 業務用厨房用品カタログ	食器籠 A 型 食器かご SK ラック	0993000 2112050

年 月 日

西東京市教育委員会 様

西東京市立〇〇〇学校
校長 〇〇 〇〇

事故報告書（学校）

1 本人の概要

被害 児童生徒	氏名		学年	年	年齢	歳
	住所					性別
保護者	氏名		住所			

2 事故の概要

発生日時	年 月 日 (曜日) 時 分 (時刻 24 時間表示)					
混入異物 (料理名)	()		発見者	児童生徒・教職員・調理員		
発生場所	1. 給食調理場 2. 教室 (年 組) 3. ランチルーム 4. 職員室 5. その他 ()					
異物の 発見時点	【給食調理場で異物発見】 <input type="checkbox"/> 異物発見後、除去（食材廃棄等） <input type="checkbox"/> 異物発見後、除去不可能（食材交換） <input type="checkbox"/> 異物発見後、除去不可能（食材交換不可能） <input type="checkbox"/> その他 [] 【教室で異物発見】 <input type="checkbox"/> 配食前 <input type="checkbox"/> 配食後 <input type="checkbox"/> 喫食中 <input type="checkbox"/> その他 []					
事故原因 及び内容						

3 学校の対応

事故に対して学校 の と つ た 措 置	
--	--

4 異物写真添付（必ず下記①②を添付してください。）

①混入時（混入料理と異物を一緒に撮影）の写真、②異物本体の写真（異物の下に定規等の計測器を置き、異物の長さが判別できるよう撮影してください）、③その他

①	②
③	

異物混入発生時の報告内容と手順

業者名	
作成者氏名	
作成日時	年 月 日 (曜日)

■第1報

1	発生日時	年 月 日 (曜日) 時 分 (時刻 24 時間表示)
2	被害児童生徒	西東京市立 学校 年 組 人
3	混入していたもの	
4	混入していたメニュー と使用食材等	
5	異物発見は、口に入れ る前か、後か?	
6	身体的被害はあるか?	
7	学校からの指示	
8	異物写真送付	別紙として送付ください。

■第2報

9	異物混入の原因特定	
10	再発防止策	
11	校長への謝罪の有無	

■後日

12	始末書提出	年 月 日
----	-------	-------

事故報告書 (教育委員会)

学校名			
発生日時	年 月 日 (曜日) 時 分 (時刻 24 時間表示)		
学校からの連絡者		報告受け者	
混入異物 (料理名)	()	発見者	児童生徒・教職員・調理員
発生場所	1. 給食調理場 2. 教室 (年 組) 3. ランチルーム 4. 職員室 5. その他 ()		
異物の発見時点	<p>【給食調理場で異物発見】</p> <input type="checkbox"/> 異物発見後、除去 (食材廃棄等) <input type="checkbox"/> 異物発見後、除去不可能 (食材交換) <input type="checkbox"/> 異物発見後、除去不可能 (食材交換不可能) <input type="checkbox"/> その他 [] <p>【教室で異物発見】</p> <input type="checkbox"/> 配食前 <input type="checkbox"/> 配食後 <input type="checkbox"/> 喫食中 <input type="checkbox"/> その他 []		
発生事象の概要			
被害状況			

発生原因	
対策状況	
今後の見通し	
備考	

【関係機関等への対応状況】

連絡・対応	対応日時： 年 月 日 時 分
その他の処理	対応日時： 年 月 日 時 分

