

令和6年度第1回 給食施設関係職員研修会 開催結果

【開催日】 令和6年8月7日(水) 14:00~16:30

【参加施設数】 89 施設(特定給食施設 53 施設、多数給食施設 36 施設)

【参加者数】 105名

【内容】 1 報告「令和5年度給食施設調査(栄養管理報告書)の結果について」

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

2 情報提供「健康おおつ21(第3次計画)・第4次大津市食育推進計画について」

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

3 講義「食物アレルギーに関する最新情報および給食施設における対応について」

龍谷大学農学部食品栄養学科 准教授 岡崎 史子 先生

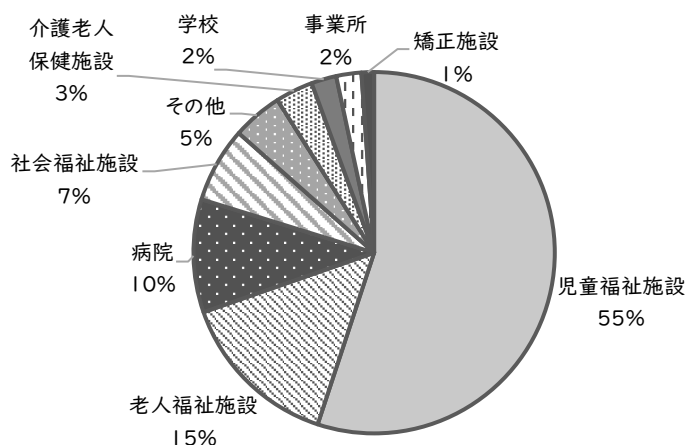
4 意見交換

【アンケート集計結果】

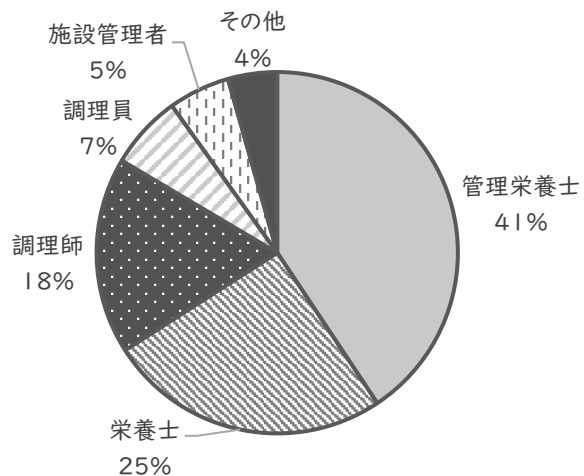
回答数91件(回収率87%)

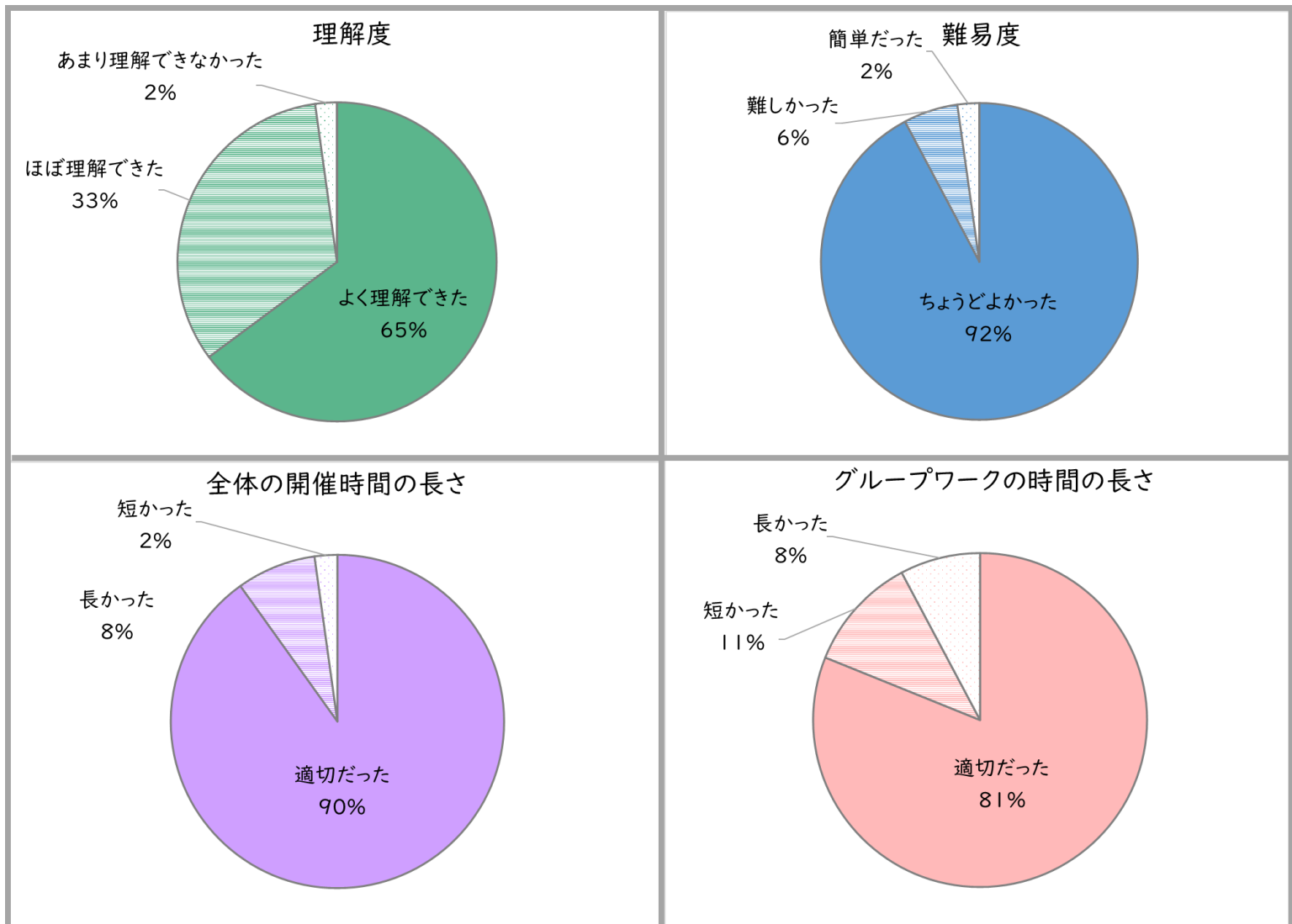
(1) 参加施設内訳、(2) 参加者職種内訳

給食施設の種類の内訳



職種の内訳





◆印象に残った内容（一部抜粋）

◎食物アレルギーについて

- ・コンタミネーションの事例が多く紹介されていたので、現場を想定してリアルに考えられてよかったと思います。
- ・集団給食については、アレルギーの原因食品は「完全除去」が基本であること。
- ・換気場所によっても除去食の調理の適切な場所が変わってくることが印象に残りました。
- ・食器を分ける、形をかえることで他の人が見ても分かるようにする工夫、ミスを防ぐ工夫が大事だと感じた。
- ・木の実アレルギーが増えていること。

◆感想（一部抜粋）

- ・色々な職種の方と意見交換ができ、参考になりました。
- ・他園のアレルギー対応について交流することが出来てとても勉強になりました。
- ・改めて気持ちを引き締めて調理を行っていきたいと思いました。
- ・アレルギー児が年々増えている傾向にある中で、災害時のことも考えておく必要があるなと気づけました。
- ・みなさん熱心に研修に参加され、仕事をされている様子を見て、また頑張ろうと励まされました。