

令和2年（2020年）11月9日
子ども文教委員会資料
教育委員会事務局学校教育課

中野第一小学校食中毒発生及び対応等の説明会次第

- 日 時 令和2年11月4日（水） 午後6時30分～午後7時30分
- 会 場 中野第一小学校体育館
- 出席者
 - 教育長 入野 貴美子
 - 教育委員会事務局次長 戸辺 眞
 - 〃 学校教育課長 板垣 淑子
 - 中野第一小学校 校長 戸崎 晃

 - 保健所長 向山 晴子
 - 健康福祉部生活衛生課長 菅野 多身子
 - その他職員
- 内 容
 - (1) 出席者紹介
 - (2) 挨拶
 - (3) 食中毒として探知・断定されるまでの経緯
 - (4) 学校及び教育委員会の対応状況
 - (5) 今後の対応について
 - (6) 質疑応答

保健所の調査及び指導等について

1 探知

10月22日（木）、中野区内の医師より保健所に、「中野区内の同じ小学校に通学する児童10名が食中毒症状を呈して受診した。患者の検便を実施したところ、4名からカンピロバクターを検出した。」旨、連絡が入った。

2 調査開始から給食の供給停止に至るまでの経過等

(1) 調査内容等

■ 10月22日（木）

学校教育課と保健所で1回目の学校立ち入り調査を実施し、拡大防止の指導を行った。

【調査内容】

- ・聞き取り調査、給食室の衛生管理状況、調理工程（加熱処理状況等）、作業動線、等を点検表をもとに確認
- ・給食メニューの聞き取り調査
- ・その他検査（調理場、検食）を実施
- ・食中毒調査の調査票（発症の有無、症状等）を全児童、教職員、調理従事者へ配付を依頼。

■ 10月23日（金）

○保健所立ち入り調査。（2回目）

- ・食中毒調査の調査票について、学校から全児童への配付を確認。
- ・調査票回収後、有症の方には学校から検便を依頼することを確認し、採便管を配付。
- ・校内各所水道水の残留塩素濃度を測定し、問題ないことを確認。

■ 10月24日（土）

学校からの問い合わせ等に対応するため、職場に待機。

■ 10月26日（月）

○保健所立ち入り調査。（3回目）

○学校へ給食の自粛を要請

以下の理由から、疫学的に学校が提供した給食を原因とする食中毒と推定し、自粛要請を行った。

- ・10月22日、児童が受診した医療機関の検便で複数名からカンピロバクターが検出された。
- ・行政検査結果で患者1名のふん便からカンピロバクターが検出された。
- ・10月26日、午前中に学校から回収した調査票から多数の発症者が確認できた。また、この時点で患者の発症時間に一峰性が見られた。

- ・発症者の共通食は給食のみであった。
- 学校から回収した調査票、検便（患者検便、調理従事者検便）を回収し、検便は検査機関へ検体搬入。
- 学校へ連絡し、調理従事者全員の調査票の提出を依頼。
- 子ども教育施設課へ貯水槽の状況確認。

■ 10月27日（火）

- 学校へ立ち入り調査。（4回目）
 - ・調査票の回収。検便を回収し、検査機関へ搬入。

■ 10月28日（水）

- 学校へ立ち入り調査。（5回目）
 - ・調査票の回収。検便を回収し、検査機関へ搬入。
 - ・本日までに判明した検査結果を学校へ報告。

■ 10月29日（木）

- 10月29日（木）～11月4日（水）給食の供給停止
- 学校へ立ち入り調査。（6回目）
 - ・学校へ不利益処分（※）について説明
 - ※ 給食供給停止命令（7日間）、中野区HPでの7日間の公表、東京都からのプレス等について説明。
 - ・調査票の回収。検便を回収し、検査機関へ搬入。
 - ・給食の供給停止のについて現場確認。

(2) 調査結果（令和2年10月29日現在）

- ・患者は同校の児童103名、教育実習生1名、給食調理従事者1名の計105名で、患者が10月12日（月）から10月22日（木）にかけて、下痢、発熱等の症状を呈していた。
- ・患者の共通食は同校が調理した給食のみであった。
- ・同校で提供された食品の検食（原材料の鶏肉）からカンピロバクターを検出した。

3 食中毒と断定した理由

- ・患者の共通食は学校の給食のみであった。
- ・同校の食品の検食（原材料の鶏肉）からカンピロバクターが検出された。
- ・患者のふん便からカンピロバクターが検出された。
- ・患者の症状が同物質によるものと一致し、患者の発症時間に一峰性が見られた。
- ・患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

4 原因

現在調査中であるが、発症者はクラスによる偏りがあることから、クラス別に調理していたメニューの加熱工程で何らかの原因で加熱不足が発生したと推定している。

5 再発防止に向けた指導

より安全性を確保し学校給食が再開できるよう、業務停止期間中（10月29日～11月4日）に、学校へ以下の指導等を行った。

- ・調理従事者への衛生教育
- ・清掃、消毒の実施を確認
- ・原因と推定されるメニューの調理工程の確認
- ・提供メニューの再点検、再考察
- ・加熱工程（加熱不足）の確認行為の徹底
- ・施設運用状況（中心温度計の校正状況、調理器具の管理等）の確認

6 今後の対応等

- ・学校、学校教育課、保健所等との連携のあり方について見直しを行い、連携、協力体制を強化し、迅速に対応できるしくみを再構築していく。
- ・学校等から保健所へ連絡相談を受けた際は、記録票をもとに聞き取りを行うなど、速やかに探知し、関係者間の情報共有を図り、未然防止、拡大防止に努める。

食品衛生の窓

東京都の食品安全情報サイト



たべもの安全情報館

食品事業者向け情報

調査・統計データ

東京都の取組・制度

ホーム > 調査・統計データ > 食中毒の発生状況 > 令和2年 東京都食中毒発生速報

調査・統計データ

食中毒の発生状況

令和2年 東京都食中毒発生速報

2019年 東京都食中毒発生状況 (確定値)

食中毒発生状況 (確定値) バックナンバー

過去10年間の病因物質別食中毒発生状況 (平成22年から平成2019年)

過去10年間の施設別食中毒発生状況 (平成22年から2019年)

過去10年間の月別食中毒発生状況 (平成22年から2019年)

昭和24年からの食中毒発生状況

令和2年 東京都食中毒発生速報

令和2年10月26日、下記のとおり集計しましたのでお知らせします。

令和2年 東京都食中毒発生状況 (速報値)

令和2年10月15日現在
食品監視課食中毒調査担当

- 1 事件数
84件 (昨年同期 95件)
- 2 患者数
539名 (昨年同期 720名)
- 3 死者数
0名 (昨年同期 0名)
- 4 月別食中毒発生状況

(1) 令和2年 (2020年) 月別発生状況 (速報値)

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	11	19	11	3	5	6	10	7	7	5			84
患者数 (人)	66	251	64	5	75	9	28	11	14	16			539

(2) 2019年 月別発生状況 (確定値)

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	9	11	16	10	7	11	10	7	7	11	9	11	119
患者数 (人)	81	34	154	90	20	35	25	113	113	61	52	87	865

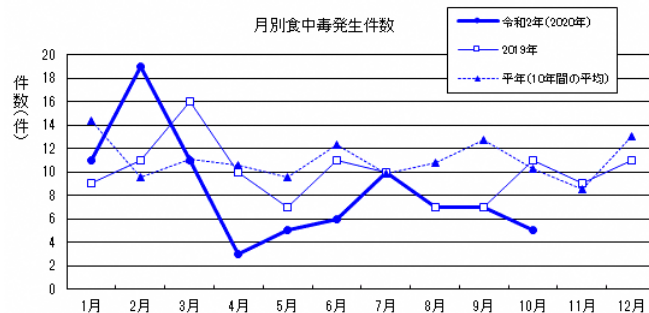
(3) 平成30年 (2018年) 月別発生状況 (確定値)

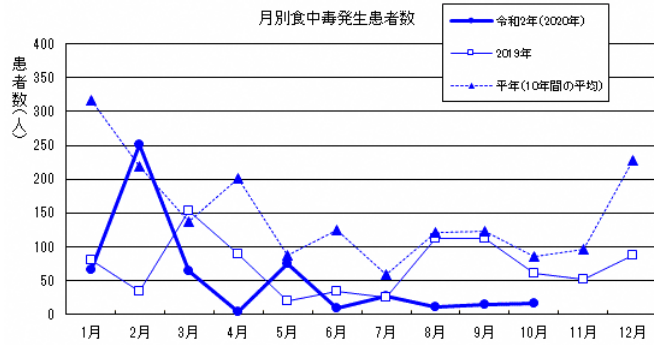
月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	9	11	13	23	22	15	9	19	31	11	7	15	185
患者数 (人)	303	133	130	202	210	87	46	265	188	50	35	268	1,917

(4) 最近10年間の月別発生状況 (2019年までの平均値) (確定値)

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	14.4	9.6	11.1	10.6	9.6	12.3	9.9	10.8	12.7	10.3	8.5	13.1	132.9
患者数 (人)	317	219	138	201	88	125	59	121	124	87	96	228	1802

四捨五入の関係で累計と1月から12月までの合計は一致しないことがある。





5 病因物質別発生件数

期間	令和2年(2020年)				2019年							
	10月 1日~15日		累計 (10月15日迄)		10月 1日~15日		累計 (10月15日迄)		累計 (12月31日迄)			
	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)		
ウイルス	ノロウイルス											
			13	124	1	6	10	181	14	266		
細菌	カンピロバクター		1	2	12	42	3	16	31	153	36	187
	黄色ブドウ球菌				4	30			1	4	1	4
	ウエルシュ菌				2	255			3	196	3	196
	セレウス菌		1	4	1	4	1	20	1	20	1	20
	サルモネラ								2	18	2	18
	腸管出血性大腸菌				1	10			4	18	5	24
	腸管出血性大腸菌 及びカビ・ロノクター 毒素産性大腸菌					0			1	2	1	2
	カンピロバクター 及びサルモネラ				2	6			1	7	1	7
	寄生虫	アニサキス		2	2	42	43			37	39	50
シド・ラーバ				2	2	1	1	1	1	1	1	
化学物質	ヒスタミン		1	8	2	19					1	7
	次亜塩素酸ナトリウム				1	1						
自然毒	植物性自然毒				1	3						
	不明						1	12	3	81	3	81
合計		5	16	84	539	7	55	95	720	119	865	

6 原因施設別発生件数

期間	令和2年(2020年)				2019年						
	10月 1日~15日		累計 (10月15日迄)		10月 1日~15日		累計 (10月15日迄)		累計 (12月31日迄)		
	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	
飲食店 営業	一般	3	7	44	248	7	55	71	464	87	586
	すし	1	1	12	20			8	9	10	11
	仕出し			3	198			1	93	1	93
	弁当			2	2						
	旅館 ホテル							1	1	1	1
集団給食 (要許可)				1	16			1	76	1	76
集団給食 (届出)		1	8	2	15						
魚介類販売業				7	7			6	6	6	6
飲食店(一 般)、菓子製造 業								1	39	1	39
飲食店(一 般)、そうざい 製造 業				1	10						
つけもの製造 業				1	10						
家庭				2	4			2	2	2	2
その他								1	27	2	43

不明			9	9		3	3	8	8	
合計	5	16	84	539	7	55	95	720	119	865

[▲このページのトップへ](#)

▼ お問い合わせ先

- ・事業者の方
- ・都民の方

このページは [東京都福祉保健局](#) [健康安全部](#) [食品監視課](#) [食中毒調査担当](#) が管理しています。

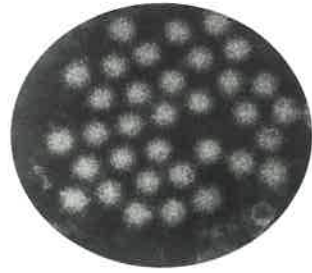
[▲このページのトップへ](#)

東京都福祉保健局 〒163-8001 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号

[■お問い合わせ先\(事業者の方\)](#) [■お問い合わせ先\(都民の方\)](#) [■このサイトについて](#)

Copyright (c) Bureau of Social Welfare and Public Health, Tokyo Metropolitan Government. All rights reserved.

ノロウイルス



- 菌の分布
二枚貝の中腸腺、ヒトの腸管
- 主な原因食品
カキ等二枚貝、感染したヒトが汚染した食品

予防のポイント

- 主な症状
吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱(38℃以下)
- 潜伏期間
24時間～48時間

- ていねいな手洗いの励行
- 体調不良の際は、調理に従事しないようにする。
- カキなどの二枚貝は85℃～90℃(中心部)で90秒以上加熱する。
- 二枚貝の処理に使用した調理器具は十分に洗浄消毒する。

カンピロバクター



- 菌の分布
鶏、豚、牛などの動物の腸管
- 主な原因食品
食肉(特に鳥刺し、レバ刺しなど)、飲料水、サラダ等

予防のポイント

- 主な症状
腹痛、下痢(血便)、発熱(39℃～40℃)、おう吐
※まれに手足の麻痺など、末梢神経障害(ギラン・バレー症候群)をおこす場合もある。
- 潜伏期間
2日～7日
潜伏期間が長いのが特徴

- 特に鶏肉料理は十分加熱し、生食は避ける。
- 生肉を取り扱った後は、十分に手指を洗浄する。
- 熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させる。
- 井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌する。

腸管出血性大腸菌(O157、O111など)



- 菌の分布
動物(特に牛)の腸管
- 主な原因食品
牛レバー刺し*、ユッケなどの肉の生食、糞便などからの二次汚染により生野菜などあらゆる食品が原因となる。

予防のポイント

- 主な症状
腹痛、下痢(血便)、おう吐、重くならない場合は、HUS(溶血性尿毒症候群)など
- 潜伏期間
1日～7日

- 生野菜はよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱する。(中心部が75℃、1分以上)
- 加熱処理済み食品が二次汚染を受けないように、調理器具を十分洗浄・消毒する。
- 手指をよく洗浄・消毒する。
- 牛や豚の生食はしない。
- 焼肉などする場合は食べる箸、取り箸を区別する。

サルモネラ属菌



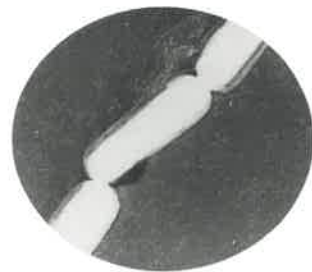
- 菌の分布
鶏、豚、牛などの動物の腸管
- 主な原因食品
サルモネラに汚染されている肉や卵を原材料として使用した食品(牛レバ刺し、鶏肉の生食、オムレツ、自家製マヨネーズなど)、うなぎ、すっぽん

予防のポイント

- 主な症状
激しい腹痛、水様性の下痢、発熱(38℃～40℃)、脱力感、倦怠感
- 潜伏期間
5時間～72時間(平均12時間)

- 手指や調理器具は、十分に洗浄・消毒する。
- 卵を生食する場合は、冷蔵保管し、賞味期限内に食べる。
- 割卵後は直ちに調理する。卵の割り置きは絶対にしない。
- 肉や卵などの食品は、十分加熱する。(中心部が75℃、1分以上)
- 調理場のそ族、昆虫などを駆除する。

ウェルシュ菌



- 菌の分布
水、土壌、人や動物の腸管、特に食肉
- 主な原因食品
肉類、魚介類、野菜を使用したカレー、シチュー、煮物

予防のポイント

- 主な症状
腹痛、下痢。おう吐、発熱は少ない。
- 潜伏期間
6時間～18時間

- 前日調理はさけ、加熱調理したものを早く食べる。
- 調理した食品は、室温で放置せず、保管するときは十分に冷ましてから冷蔵庫に入れる。
- 再加熱するときは、かくはんしながら十分加熱する。

黄色ブドウ球菌



- 菌の分布
化膿キズ、鼻腔、のど、皮膚、腸管、ほこりの中
- 主な原因食品
穀類及びその加工品が多い。にぎりめし。弁当等

予防のポイント

- 主な症状
激しいおう吐、腹痛
下痢、発熱は少ない。
- 潜伏期間
1時間～5時間(平均約3時間)

- 手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- 手指に切り傷や化膿薬のある人は、食品に直接触れたり調理しない。
- にぎりめしを作るときは、ラップで包むようにして握る。
- 調理から食べるまでの時間をなるべく短くする。10℃以下で保存するなど、菌に増殖する機会を与えない。
- エンテロトキシン(菌体外毒素)は熱に強い。

セレウス菌



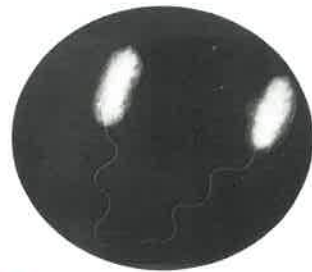
- 菌の分布
土壌、水、ほこり等。農畜水産物に広く分布
- 主な原因食品
米や小麦を原料とする食品が多い。チャーハン、ピラフ、オムライス、スバゲッティーなど

予防のポイント

- 主な症状
おう吐型:吐き気、おう吐、腹痛
下痢型:腹痛、下痢
- 潜伏期間
おう吐型:1時間～5時間(平均2時間～3時間)
下痢型:8時間～16時間

- 一度に大量の米飯やめん類を作り置きせず、必要量だけを調理する。
- 穀類などを原料とした食品は、調理後、速やかに低温(10℃以下)に保存する。

腸炎ビブリオ



- 菌の分布
魚介類、海水程度の塩分(約3%)を好む。
- 主な原因食品
魚介類の刺身やすし類、二次汚染された野菜の一夜漬け等

予防のポイント

- 主な症状
激しい腹痛、下痢、発熱、はき気、おう吐
- 潜伏期間
10時間～24時間(短い場合で2時間～3時間)

- 魚介類は、調理前に飲用適の水でよく洗って菌を洗い流す。
- 漁獲から消費まで、一貫した温度管理を行う。(4℃以下が望ましい。)
- 夏季の魚介類の生食は注意し、4℃以下で冷蔵保存されたものを、早く喫食する。
- 二次汚染に注意する。
- 器具類の洗浄・消毒を十分行う。
- 調理器具類を使い分け、生食専用とする。
- 加熱調理する場合は中心部まで、十分加熱する。(65℃、1分以上)

ボツリヌス菌



- 菌の分布
土壌や海、河川
- 主な原因食品
真空包装食品、加圧加熱殺菌(レトルト殺菌)していないかん詰やびん詰、自家製のいすしなどの保存食品
※乳児ボツリヌス症の原因食品としてはちみつ

予防のポイント

- 主な症状
吐き気、おう吐、視力障害、言語障害、えん下困難、呼吸麻痺
- 潜伏期間
8時間～36時間

- 1才未満の乳児には、はちみつを食べさせない。
- 真空パックやかん詰が膨張していたら食べない。
- 真空パック食品は表示を確認し「要冷蔵」のものは冷蔵保管し期限表示内に食べる。

※法律により、牛のレバーと豚肉は、加熱して提供しなければなりません。また、生で販売する場合は、中心部まで加熱を要する等の情報を消費者に提供する必要があります。

微生物による 食中毒の予防 (三原則)

食中毒の多くは食中毒菌などの微生物による食中毒です。しかし、微生物は目に見えないことや、食中毒菌が食品中で増殖してもその食品の味・香りや外観が変化しないため、食中毒を完全に防止することは困難です。調理された直後には安全な食品であっても、そこに多少残って生存していた微生物や、後から付着した微生物などが、そこで増殖すれば、食中毒は発生します。微生物による食中毒予防法の決め手は、次の三原則を完全に守ることです。

1 微生物を付けない【清潔】

微生物を食品に付けないことが第一で、そのためには、特に手指や衣服等を清潔にし、調理場内外を常に清潔に保ち、食品の取扱いを衛生的に行うことが大切です。



2 微生物を増やさない【迅速又は冷却】

微生物を食品につけないように努力しても、調理を無菌では行えません。食品についた微生物が大量に増殖しないようにすることが大切です。すなわち、微生物が増殖する時間を与えない(迅速な調理)ことと、増殖できる温度を与えない(冷却)ことがポイントです。食品原材料をできるだけ清潔で衛生的なお店で買い、手早く衛生的に調理し、できるだけ早く食べましょう。もし食べるまで時間がかかる場合は、短時間でも必ず冷却保存(10℃以下、できれば5℃以下に)することです。



3 微生物をやっつける【加熱】

大多数の微生物は熱に弱いので、食品の中心部まで十分に加熱することが大変有効です。また、食器や調理器具、シンクや冷蔵庫などは、熱湯や塩素系漂白剤などで消毒することが大切です。



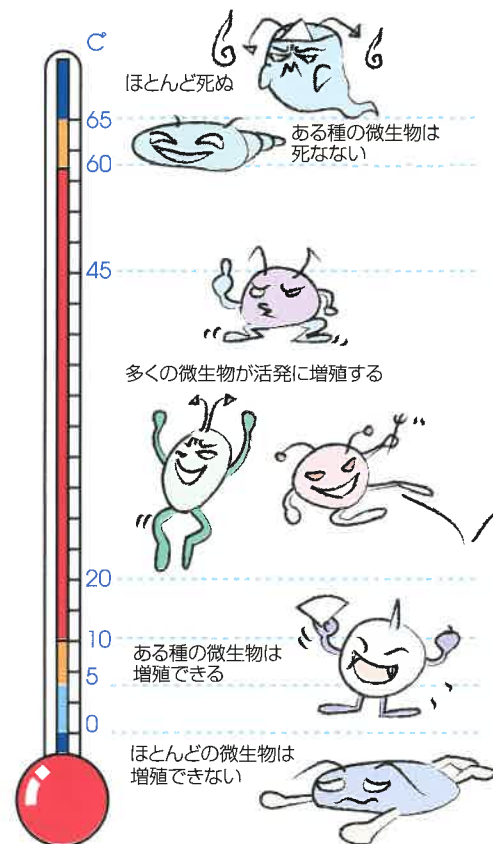
微生物増殖の 三条件

- 1 適切な栄養素(食品)
- 2 適切な温度
- 3 適切な水分

この条件の一つが欠けても微生物は増殖できません。適切な温度とは、特殊な高温細菌や低温細菌を除き、一般には20℃から45℃程度の温度です。適切な水分とは、微生物が増殖するのに利用できる水分の量のことです。ただし、ノロウイルスなどのウイルスは食品中では増えないので、これらの条件はあてはまりません。

■各種微生物の分裂速度目安

細菌名	一回の分裂に要する時間
腸炎ピブリオ	8分
ウェルシュ菌	10分
腸管出血性大腸菌	17分
セレウス菌	18分
サルモネラ	21分
黄色ブドウ球菌	27分
ボツリヌス菌	35分
カンピロバクター	48分



顕微鏡写真でみる 微生物による食中毒

令和元年6月発行

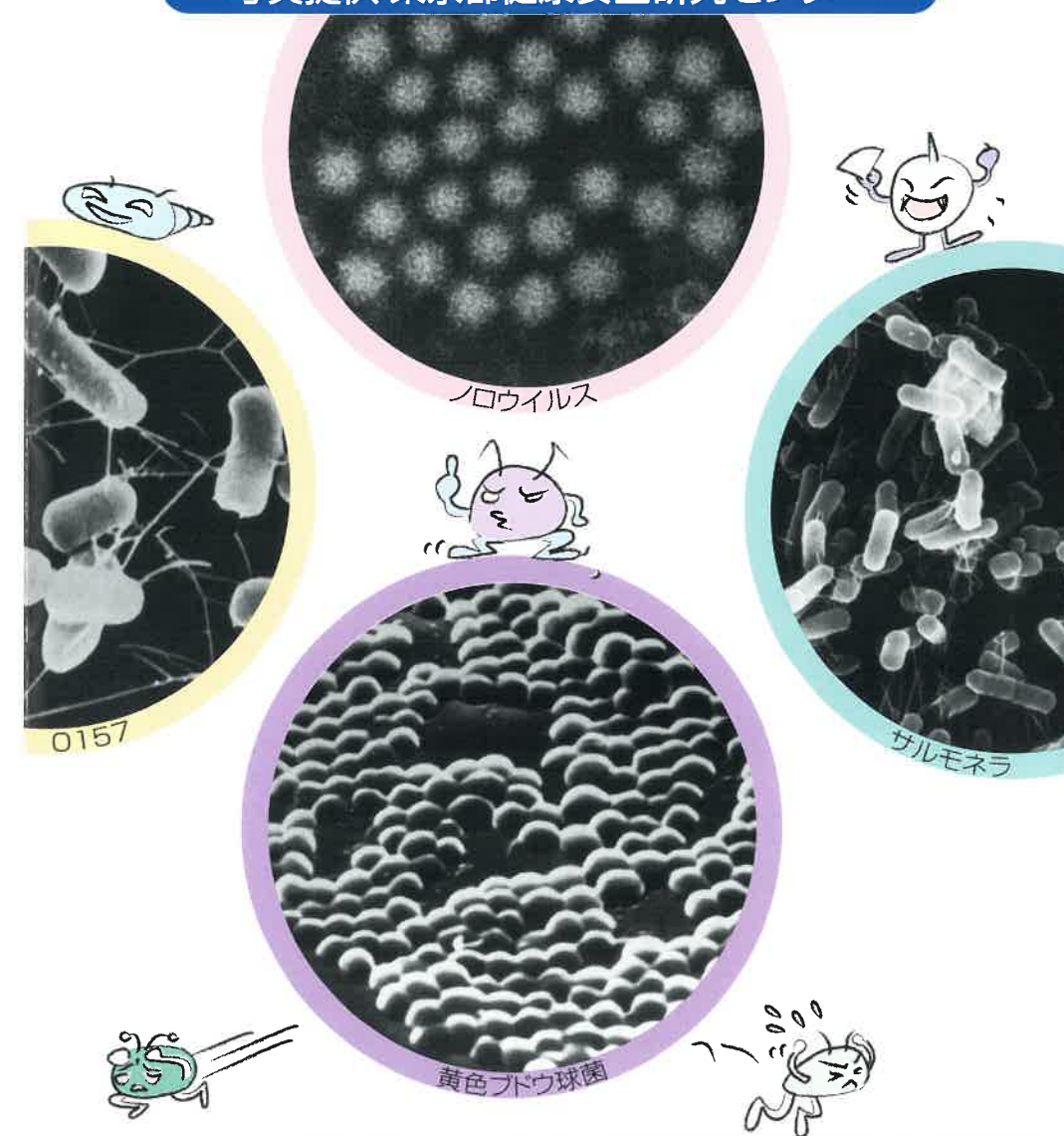
発行
東京都
新宿区西新宿2-8-1
電話03(5320)4402

編集
一般社団法人東京都食品衛生協会
渋谷区神宮前2-6-1 食品衛生センター内
電話03(3404)0121
<http://www.toshoku.or.jp/>



顕微鏡写真で見る 微生物による 食中毒

写真提供:東京都健康安全研究センター



当日配付した資料に一部修正等がありました。修正等の箇所には色を付けました。なお、欠席の状況はお休みが多いクラスの推移を記載しています。

令和2年11月4日
中野区教育委員会事務局
学校教育課
中野第一小学校

学校及び教育委員会の対応状況

- ・2020年10月15日（木）

学校の養護教諭が、4年3組4人、5年4組5人、6年1組に3人、合計12人いたことから、学校医に状況を報告した。
- ・2020年10月16日（金）

朝一番で、養護教諭が欠席状況を確認し、校長へ報告した。
4年2組5人、4年3組6人、5年1組5人、5年4組11人、6年1組8人。
合計35人。
この結果について、養護教諭は学校医へ報告。
- ・同日
 - 保護者へ周知

配信システムを使って「健康管理のお願い」として、欠席児童の増加と主な症状、健康観察と手洗いの徹底についてメール配信した。
- ・2020年10月17日（土）

欠席状況：4年1組4人、4年2組7人、4年3組4人、5年1組6人、5年2組5人、5年4組14人、6年1組15人、計51人。
- ・2020年10月19日（月）

学校から指導室へ「中野第一小学校の欠席者が多い、723人中62人」との連絡あり。指導室から学校教育課が連絡を受け、保健所へ問合せ。感染症は発生していないとのこと。
学校教育課から福祉推進課へ62人と欠席者が多いが欠席理由は熱、腹痛、下痢等様々で学年クラスに偏りがあり、保健所に確認するも感染症の発生などの情報はないとこのことを伝え、福祉推進課にも情報が入っていないことを確認。
欠席状況：4年1組5人、4年2組9人、4年3組4人、5年1組4人、5年2組3人、5年4組9人、6年1組9人、計38人。
- ・2020年10月20日（火）

欠席状況：4年2組9人、4年3組4人、5年1組4人、5年2組3人、5年4組9人、6年1組9人、計38人。
- ・2020年10月21日（水）

欠席状況：4年2組4人、4年3組3人、5年1組0人、5年2組0人、5年4組3人、6年1組1人、計11人。
- ・2020年10月22日（木）

学校に保護者からカンピロバクターが検出されたとの報告が入った。同時に、保健所から学校教育課へ「医療機関から医師会を通じ10人中4人からカンピロバクター菌を検出した」との報告が入った。

- ・同日 午後

保健所から「カンピロバクター菌の原因は学校給食にあるとみて、学校に調査に入る。立ち会うこと」と連絡を受け、学校教育課が立ち会う。

●保護者へ通知

保健所からの見解と指示について通知。カンピロバクターが疑われる症例が多く発生していることと、児童に調査票を配布すること、検便を行うことなどを記載。

- ・2020年10月23日（金）夕方

保健所から、カンピロバクターと診断された人数と、児童の調査票をもとに疫学的に判断していくしかないが、給食による食中毒の疑いが強いとのこと。

- ・2020年10月26日（月）

保健所から「カンピロバクター検出者が7人となったため、疫学的に学校給食による集団食中毒と判断した。今後、7日間の業務停止命令が出るので、給食が出ない旨保護者へ通知して欲しい」との連絡あり。

●保護者へ通知

給食が中止になる旨と、カンピロバクター菌が検出されたことを通知。

学校給食を10月29日から11月4日まで停止し、その間午前授業となることについて配信メールにて通知文送付。

- ・2020年10月29日（木）

保健所による処分⇒HPで公表

（各学校へ、食中毒公表のことと、注意喚起についてメールにて通知）

- ・2020年10月29日（木）

学校教育課職員が中野第一小学校訪問し学校の対応状況の確認、今後の対応の確認。

- ・2020年10月30日（金）

●保護者へ通知

学校長から、食中毒のお詫びと今後の対応についてお知らせを通知。

●児童と保護者への聞き取りの徹底

各担任から、全児童・保護者へ今回の食中毒についての丁寧な聞き取りを開始。

●保護者メール配信

学校から11月4日に説明会を開催する旨、情報配信システムで送信。

- ・2020年11月2日（月）

●保護者メール配信

説明会の開催通知を、情報配信システムで送信。

令和2年11月4日
中野区教育委員会事務局
学校教育部
中野第一小学校

中野第一小学校における今後の対応について

- 1 11月5日から学校給食を再開するにあたって
 - (1) 子どもたちへの対応
 - ①各担任から、給食が安全である説明をします。
 - ②給食に対して不安のあるお子様に対して、担任又は養護教諭が丁寧に聞き取りを行い、対応をします。
 - ③必要に応じて、スクールカウンセラーや心の教室相談員が、子どもたちの気持ちに寄り添った対応をします。
 - (2) 保健所の対応
 - ①給食を提供しなかった期間を活用して、保健所と調理業者が、食材の搬入から調理工程の確認、配膳の確認、消毒の手順などを確認しました。
 - ②給食のメニューについて、栄養士が保健所の指導内容等に基づき点検し、提供します。
- 2 今後の対応について
 - (1) 事業者について

今年度は、現在の事業者が年度末まで給食調理を担います。来年度については、区における選定委員会を経て決定します。
 - (2) 保護者の方へのお願い
 - ・学校への連絡について

今後、万が一原因がわからず、急にお子様の体調が悪くなるようなことがありましたら、できるだけ具体的に症状を報告してください。また、医師の診察を受けた場合は、医師から言われたことをお知らせください。
 - (3) 保健所との連携について
 - ・学校アラートの検討を開始します。

子どもたちの体調について保護者からいただいた情報を、区教育委員会として集約し、保健所と連携して対応できるようにするしくみと区内部での情報共有のしくみを早急に検討します。