

学校給食に関する用語の説明

用 語	解 説
学校給食 衛生管理基準	学校給食における衛生管理の徹底を図るため文部科学省が定めた基準である。二次汚染防止のための施設・設備等のハード面と調理過程における衛生管理及び衛生管理体制等のソフト面について適切に整備されるよう具体的に明記されている。
自校方式	学校の敷地内に調理施設を設置し、その学校の児童生徒が食べる給食を調理する。単独校調理場方式とも言う。
センター方式	複数校分の給食を拠点調理施設で調理し、各学校へ配送する。共同調理場方式とも言う。
ウェットシステム	調理場の床が水に濡れた状態で作業を行う。高温多湿の環境と床の水はねなどにより、細菌・カビの繁殖や二次汚染などの問題がある。
ドライシステム	調理場の床が乾いた状態で作業を行う。食材洗浄の作業場と調理場は区分されているなど、衛生管理が徹底できるシステムのことであり「学校給食衛生管理基準」で推奨されている。
ウェットシステム ドライ運用	ウェットシステムの調理場において、作業動線の明確化、調理器具の改善や作業方法の工夫により、床に水を落とさないように運用することである。食中毒の発生を防ぐ重要な手段となっている。
一次汚染 二次汚染	一次汚染とは、食品の加工・貯蔵以前に起こる汚染をさし、原料の産地など自然環境からの直接的な汚染のことを言う。 二次汚染とは、加工環境や人(従業員)の手指などを介して間接的に食品を汚染することを言う。
親子方式	調理場を持つ自校方式の学校が、調理場を持たない学校の給食調理も行う場合である。自校方式とセンター方式の中間形態。調理場を持つ方が「親」、調理場を持たない方が「子」となる。一般に距離の近い学校同士で行われる。