松江市　報道機関配布資料

令和８年１１月４日

件名　　東出雲学校給食センターにおける給食の再開について

内容

　令和８年１０月２９日(木)に東出雲学校給食センターから配食された給食(原因食品：「はまちの柚子胡椒焼き」）によるヒスタミン食中毒事案に関しまして、松江保健所の指導のもと給食再開に向けて準備を進めてまいりました。

　この度、再発防止策（改善計画）の策定が完了し、安全な給食提供の準備が整いましたので、令和８年１１月６日（金）より給食を再開いたします。

【問い合わせ】
教育委員会学校給食課　担当：村松　　電話：０８５２-５５-８００８

※本日(１１月４日)の問い合わせは教育総務課(電話:０８５２-５５-５４２４）へお電話ください。

令和８年１１月４日

松江市教育委員会学校給食課

東出雲学校給食センターにおける給食の再開について

１ 概要

令和８年１０月２９日（木）に東出雲学校給食センターから配食された給食（原因食品：「はまちの柚子胡椒焼き」）によるヒスタミン食中毒事案に関しまして、松江保健所の指導のもと給食再開に向けて準備を進めてまいりました。

この度、再発防止策（改善計画）の策定が完了し、安全な給食提供の準備が整いましたので、令和８年１１月６日（金）より給食を再開いたします。

なお、松江保健所の指摘事項を踏まえ、検食や温度管理簿の記録等、衛生管理のチェック体制を徹底してまいります。

２ 給食再開日及び今後の対応

給食再開日	令和８年１１月６日（金）
１１月５日（木） の対応	給食停止（児童生徒はお弁当・飲み物を持参） ※再開に向けた設備全体の最終消毒、食材受入体制の確認、及び調理工程の運用を万全に行うため、11 月５日（木）も給食停止といたします。

３ 食中毒予防ならびに衛生管理改善計画の要旨

松江市教育委員会では、今後の安全な学校給食提供に向けて以下の改善計画を策定・実施いたします。

① 青魚、赤身魚等のリスク管理

ヒスタミンリスクのある青魚・赤身魚等の使用時は、納品時の表面温度確認や品質チェックを徹底します。

② 常温下に置く時間を減らす工夫

食材を常温下に置く時間を極限まで削減するため、調理直前の最小限の取り出しと速やかな冷蔵保管を徹底します。

③「素材のみの味見」の導入

調理完了後の全体的な味見に加え、ヒスタミン生成リスクのある食材については、調味液や香辛料を加える前の「素材のみの味見」を複数回義務付け、異味や微細な刺激を早期発見します。

④ 味付けの見直し

ヒスタミン食中毒を引き起こす可能性のある食材を提供する場合は、ピリピリとした辛み成分の使用を避けた味付けとします。

⑤ 慣れ・過信の排斥と継続的な衛生教育

毎日の点検項目を初心に立ち返って厳密に遂行する意識改革を推進し、衛生管理チェックリストに基づく日常点検および相互確認を徹底します。

【本件に関するお問い合わせ先】

松江市教育委員会 学校給食課（担当：村松）
電話：０８５２-５５-８００８（受付時間：平日 ８：３０～１７：１５）

※本日(11 月４日)の問い合わせは教育総務課(電話:０８５２-５５-５４２４)へお電話ください。