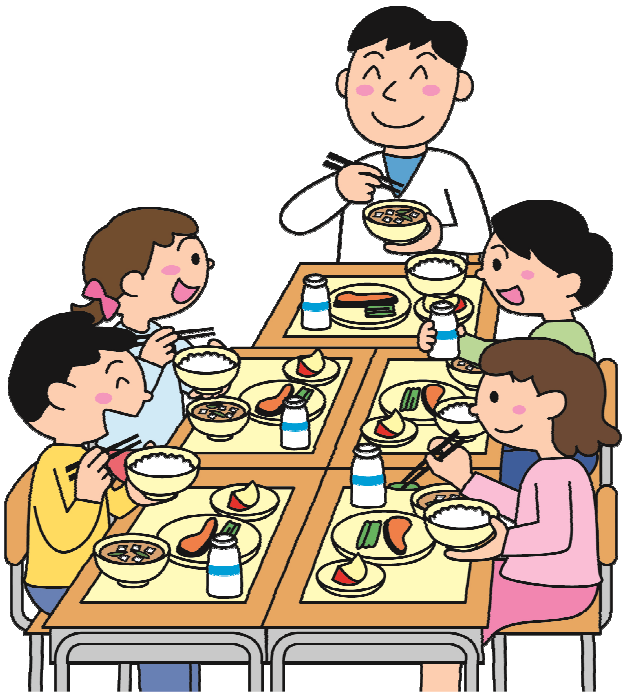
厚木市学校給食異物混入対応マニュアル



厚木市教育委員会

令和７年４月改訂

目次

Ⅰ　はじめに　…… 1

Ⅱ　異物の定義…… 1

Ⅲ　異物の分類…… 2

Ⅳ　異物混入防止対策について…… 3
　１　納入業者…… 3
　２　調理員…… 3
　３　学校…… 4
　４　学校給食課…… 5

Ⅴ　異物混入発見時の基本対応…… 6

Ⅵ　調理工程における異物対応早見表…… 7

Ⅶ　単独調理場において異物が発見された場合の対応
　１　調理場（下処理・調理中）の場合…… 8
　２　教室（配膳・喫食時）の場合…… 11

Ⅷ　学校給食センターにおいて異物が発見された場合の対応
　１　調理場（下処理・調理中）の場合…… 13
　２　教室（配膳・喫食時）の場合…… 16

Ⅸ　報告…… 19

別紙１　学校給食に関する事故報告書

別紙２　非危険異物等異物混入報告書

Ⅰ　はじめに

学校給食は、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。

教育委員会では、学校給食用食材の納入や調理工程において細心の注意を払い、異物混入の防止に取り組んでいますが、配膳や喫食中に異物混入が確認される事故が生じています。

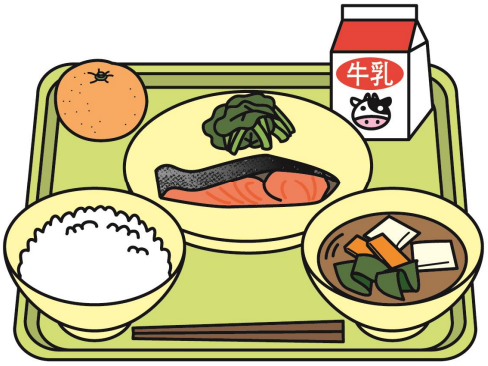
学校給食に異物が混入することは、児童・生徒が不快な気持ちを持つことだけでなく、けが等の危険も生じるおそれがありますので、給食調理員、配膳員、栄養士を始めとして、教職員、給食物資納入業者など学校給食に携わる全ての人が連携して、安心・安全な学校給食の提供に取り組む必要があります。

教育委員会では、学校給食の安全確保のため、関係者一人一人が役割を果たし、異物混入ゼロを目指すとともに、異物混入が確認された際に適切に対応することを目的に本マニュアルを作成しました。

Ⅱ　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扱い方に伴って、食品中に侵入又は混入したあらゆる有形外来物をいいます。ただし、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ません。

【厚生労働省監修「食品衛生検査指針理化学編」参照】



Ⅲ　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

異　物	区　分		具体的な物質
危険異物	分類Ⅰ	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品類等
	分類Ⅱ	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（ゴキブリ、ハエ）、ネズミ、製造過程・保管・運搬時に不適切な取扱いにより生成したもの（変色、異臭、カビ等）
非危険異物	分類Ⅲ	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、ビニール片、分類Ⅰ以外のプラスチック片、繊維、スポンジ片、植物の皮や殻、小石（米粒大）、衛生害虫以外の虫（羽虫、コバエ等）、海産物に付着した貝殻や小エビ
原料由来物	分類Ⅳ	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	食肉の鋭利な骨

※　危険異物（分類Ⅱ）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

※　原則として、原料そのものに由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによっては、異物と同様に扱うものとする。

※　異物の判断が困難な場合は、学校給食課（単独校は給食企画係、受配校は各学校給食センター）に確認する。

Ⅳ　異物混入防止対策について

１　納入業者

⑴ 物資納入

保有する施設・設備の衛生管理、車両の清潔保持を徹底し、納入物資に異物が混入しないよう努めること。また、金属探知機を用いるなど、異物混入防止に努めること。

⑵ 納品方法

栄養士又は給食調理員の指示に従うこと。

２　調理員

⑴ 身支度

ア　身支度は、厚木市の給食調理等作業基準を遵守すること。

イ　日常の被服点検を徹底し、調理室に入る際は、エアシャワーや粘着ローラーなどで、毛髪、ゴミなどを完全に除去すること。

ウ　調理に必要なもの以外は、調理室に持ち込まないこと。やむを得ず筆記用具（ボールペンを使用）を持ち込む場合は、調理機器から離れた所定の場所を定めて使用すること。

⑵ 調理場内の点検

ア　調理場内は、関係者以外立入禁止とすること。

イ　調理場内は、常に整理整頓を行い、週に１度、床、扉、窓等の汚れや破損の有無について確認すること。

ウ　あらかじめ作成したチェックリストに基づいて、作業開始前に調理機器等の点検を実施すること。

⑶ 検収

ア　検収時に虫等が混入しないように細心の注意を払うこと。

イ　検収は検収担当者が必ず立会い、品名、異物の混入、鮮度、梱包状態、数量、重量、品温、納品時間、使用日、製造年月日又は品質保持期限を確認し、調理業務連絡票兼変更連絡票に記録すること。

⑷ 調理作業における遵守事項

ア　検収、下処理及び調理の全ての工程で、複数の調理員による目視確認を徹底すること。

イ　調理機器は、適正に取り扱い、禁忌行為は行わないこと。

ウ　調理器具は、使用前・使用中・使用後に破損がないかを確認すること。

エ　調理作業中、器具類を破損した場合は、必ず破損について確認し、破損があった場合は使用しないこと。

オ　食材の袋やパックを開封した際は、速やかに切れ端、ラップ類、乾燥剤、内蓋等を適切に処分すること。

カ　作業中に作業工程の変更や指示があった場合は、同じ作業をする者全員に必ず

伝えること。

⑸ その他

ア　瓶や袋入りの調味料については、食品庫でボールに移し替え、瓶や袋を調理室へ持ち込まないこと。

イ　裁縫用具は調理場内に持ち込まないこと。

３　学校における防止対策

⑴ 配膳室等の管理

ア　配膳室は、関係者以外立入禁止とすること。また、給食搬入口や配膳室の施錠・開錠などの管理は責任者を定めて厳重に行うこと。

イ　配膳室やランチルームは、常に整理整頓を行うこと。

⑵ 検食

ア　校長等は、児童・生徒の喫食開始時刻 30 分前までに検食を行い、異物の混入、異臭の有無を確認し、異常があった場合は、検食簿に記録する。

イ　異常を確認した場合は、異常のあった給食の一部又は全部の提供を中止するとともに、速やかに学校給食課（単独校は給食企画係、受配校は各学校給食センター）に連絡すること。

⑶ 教室（配膳時）の管理

ア　学級担任等は、児童・生徒に対し、白衣（エプロン）、帽子（バンダナ）、マスク等を正しく着用させるとともに、給食時における衛生管理の徹底について指導すること。

イ　学級担任等は、消しゴムのかす、画びょう、ホチキスの針、セロテープ片、プラスチック片などの散乱や、虫の侵入などがないよう室内環境の整備に努めること。

ウ　食器は丁寧に取り扱い、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。

4　学校給食課

(1) 給食施設の維持管理

ア　給食施設及び調理機器の定期点検や修繕を実施するなど、適切な維持管理に努めること。

イ　受配校の配膳室の施設・設備の定期点検や修繕を実施し、維持管理に努めること。

(2) 情報提供

ア　調理場等において、異物の発見の報告を受けた場合は、混入の状況により、同一食材を使用する施設へ情報提供を行うこと。

(3) 業者指導

ア　納入業者の登録について、「厚木市学校給食用物資購入要綱」に基づき、審査すること。

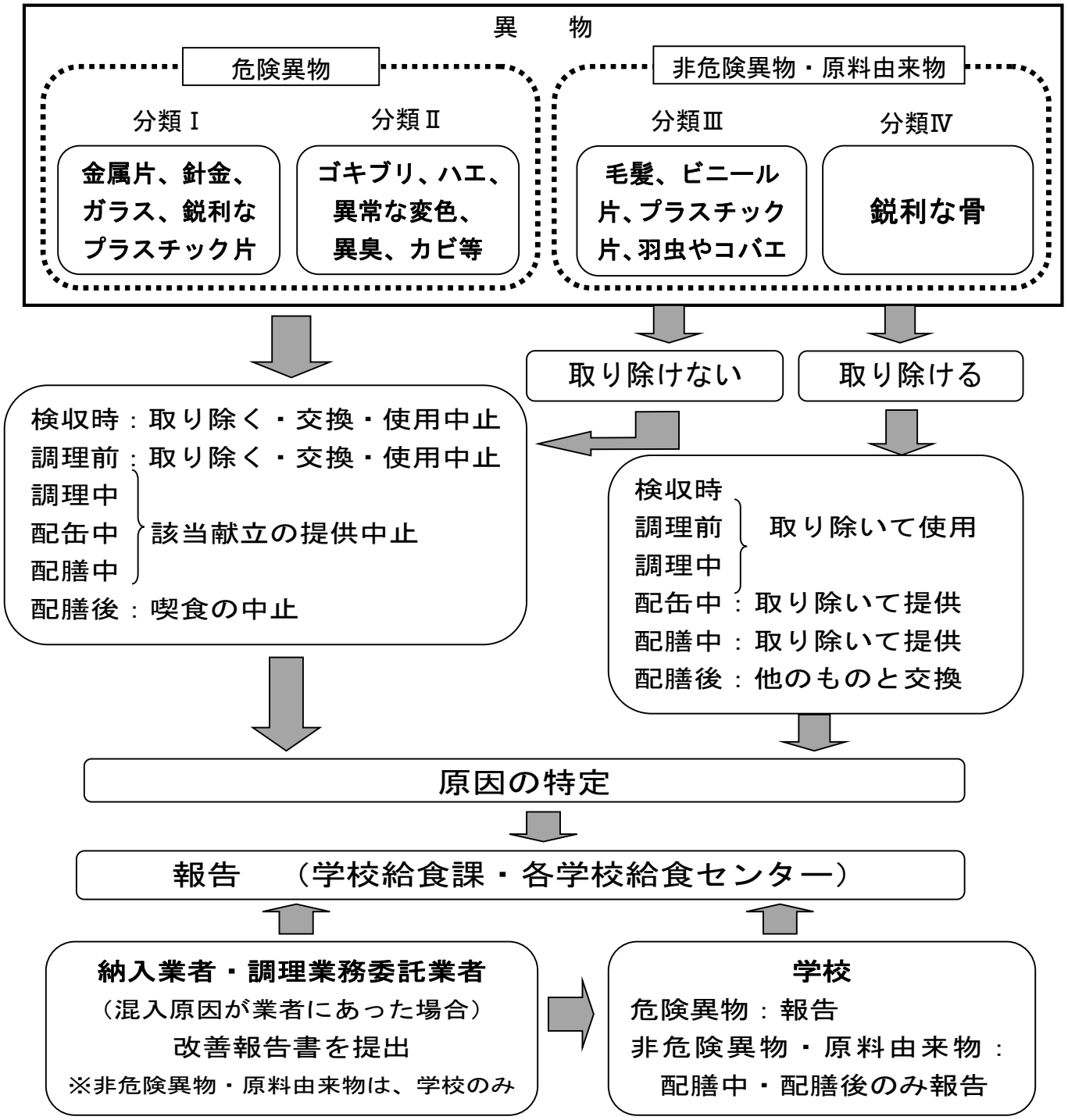
イ　納入業者及び調理業務委託業者、配膳業務委託業者に対して、異物混入の防止について定期的に指導を行うこと。

ウ　納入業者が原因となる異物混入が発生した場合は、立入検査を実施し、作業工程及び衛生管理状況の確認を行うこと。

　また、製造元が原因となる場合は、納入業者を通じて製造工程の確認を行い、指導を依頼すること。

Ⅴ　異物混入発見時の基本対応

※　児童・生徒の安全を最優先とする。



※　「配缶」は調理場内で食缶の中に給食を入れること。

※　「配膳」は各学級で食缶から児童・生徒に分配すること。

※　「取り除けない」は、「他にも混入の可能性が疑われる場合」を含む。

※　「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。

※　配膳中・配膳後に非危険異物が発見された場合は、原則として、「取り除いて提供」又は「他のものと交換」するが、混入の内容や状況によっては、危険異物と同様に扱う。

Ⅵ　調理工程における異物対応早見表

1　危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いて使用	取り除いて使用	交換又は使用中止	交換又は使用中止	交換又は使用中止
調理前（釜・機器に入れる前）	〈未処理〉取り除いて使用 〈処理後〉交換又は使用中止	〈未処理〉取り除いて使用 〈処理後〉交換又は使用中止	交換又は使用中止	交換又は使用中止	新しく開封したものを使用又は使用中止
調理中	分類Ⅰ：提供中止 分類Ⅱ：その釜・機器の献立は提供中止 原因が特定できた場合は、他の釜の献立を調整して提供				
配缶中	原則提供中止 ただし、配缶中の異物混入で原因が特定できた場合、他の釜の献立を調整して提供				

※　野菜・果物で未処理の場合においても、「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる」、「異物が大量である」場合は、交換又は使用中止とする。

2　非危険異物（分類Ⅲ）、原料由来物（分類Ⅳ）

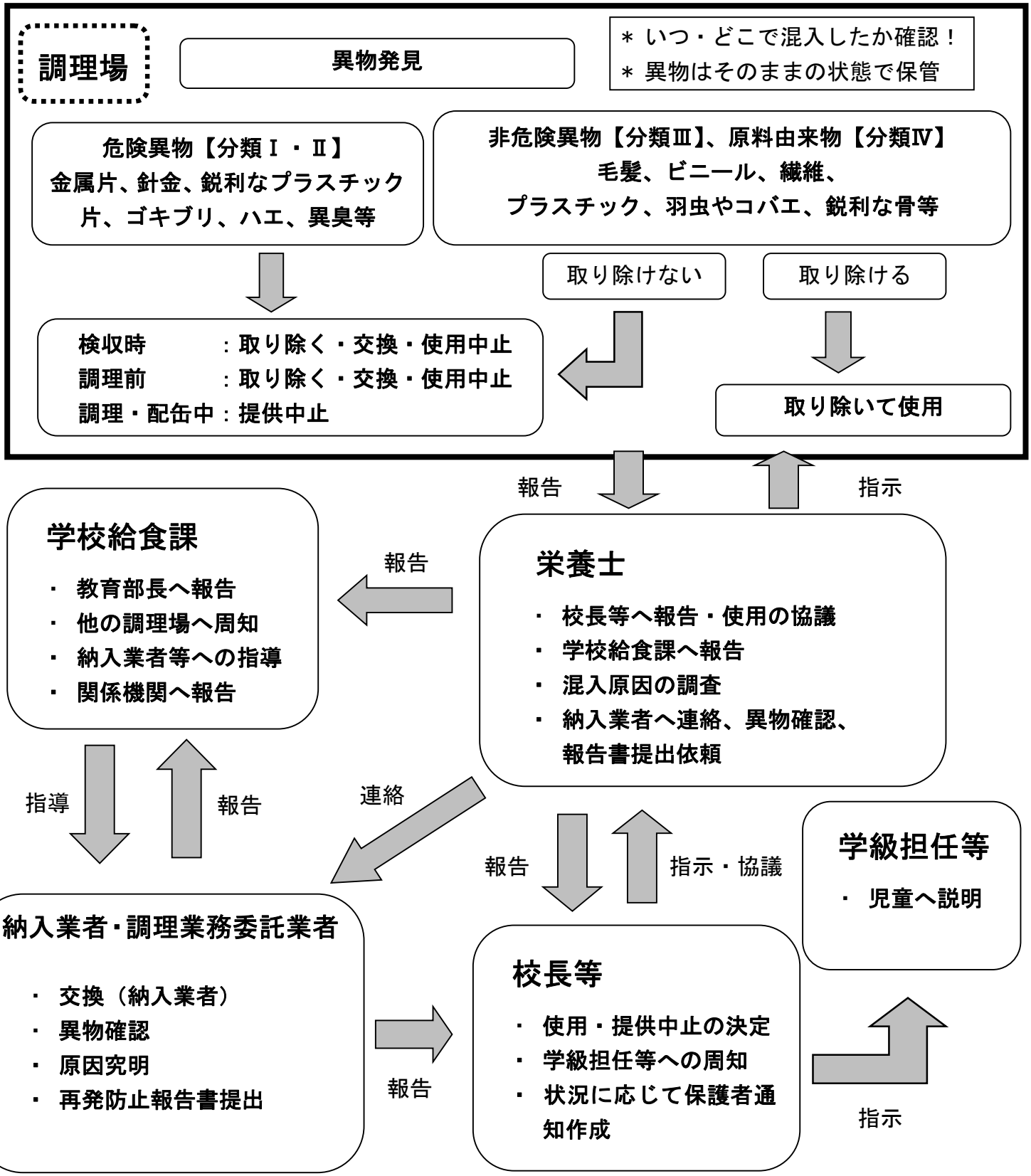
	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いてよく確認して使用				
調理前（釜・機器に入れる前）	取り除いて使用（再度、水洗い等をしてから使用）	取り除いて使用（再度、水洗い等をしてから使用）	取り除いて使用	取り除いて使用	取り除いて使用
調理中	異物をその周辺ごと取り除き、よく目視で確認して調理する。				
配缶中	異物をその周辺ごと取り除き、よく目視で確認して配缶する。 既に配缶したものについては、再度、目視確認する。				

※　非危険異物が「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる」、「異物が大量である」場合は、分類Ⅰ、Ⅱの対応に準ずる。

Ⅶ　単独調理場において異物が発見された場合の対応

1　調理場（下処理・調理中）の場合

<u>調理場で発見された時の対応</u>（異物の種類・形状により対応を判断）



《対応一覧表》

	対応内容	対応者
異物発見・給食対応	〈検収中に異物を発見〉 ① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を校長等へ報告する。 危険異物・取り除けない非危険異物　→交換 ※　野菜・果物は取り除いて使用する。 取り除ける非危険異物・原料由来物　→取り除いて使用	栄養士 給食調理員
	〈調理作業中に異物を発見〉 ① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、校長等へ報告する。混入した異物は保管する。	栄養士 給食調理員
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養士と協議の上、使用の可否を決定する。 危険異物・取り除けない非危険異物　→交換・使用中止 ※　未処理の野菜・果物は取り除いて使用する。 取り除ける非危険異物・原料由来物　→取り除いて使用	校長等
	③ 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。	栄養士
	④ 調理工程や代替食材の確保状況を考慮し、献立の提供中止や変更を栄養士と協議の上、決定する。	校長等
児童・保護者	① 献立が提供中止又は変更になる場合は、学級担任等に連絡する。	校長等
	② 献立が中止又は変更になることを児童に説明する。	学級担任等
	③ 状況に応じて内容を保護者に連絡する（メール、配付物等）。	校長等
報告・連絡	① 校長の指示を受け、学校給食課へ報告する。 ※　取り除ける非危険異物・原料由来物は報告不要	栄養士
	② 混入の状況により、同一の食材を使用する調理場へ情報提供を行う。	学校給食課
	③ 異物混入の影響が複数の学校にまたがる場合は、状況により、混入内容を説明した文書を作成し、学校等へ連絡する。	
	④ 混入の状況により、厚木保健福祉事務所、県保健体育課、県央教育事務所へ電話で一報後、報告書をメールで提出する。	

原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因の調査、報告書の提出依頼をする。	栄養士 学校給食課
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる（納入業者に原因がある場合）。	栄養士
	③ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）を指導する。	学校給食課
	④ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）に原因究明・再発防止策を文書で学校及び学校給食課へ提出させる。 ※　取り除ける非危険異物・原料由来物は学校のみ報告書を提出	校長等 学校給食課

※　食材変更があった場合は、必要に応じて保護者へ確認するなど、食物アレルギーのある児童への注意喚起を行うこと。

２　教室（配膳・喫食時）の場合

教室（配膳・喫食時）の対応（異物の種類・形状により対応を判断する。）

教室内

異物発見

＊ 児童の安全確認
＊ 教室内での混入の可能性を確認！
＊ 異物はそのままの状態で保管

危険異物【分類Ⅰ・Ⅱ】
金属片、針金、鋭利なプラスチック片、ゴキブリ、ハエ、異臭等

非危険異物【分類Ⅲ】、原料由来物【分類Ⅳ】
毛髪、ビニール、繊維、プラスチック、羽虫やコバエ、鋭利な骨等

取り除けない

取り除ける

配膳中：献立の提供中止
喫食中：喫食の中止

食缶の中　：取り除いて配膳
配膳後　　：交換して喫食

報告　指示

校長等

- 児童の安全確認
- 喫食状況の調査
- 学校医への連絡
- 状況に応じて保護者通知作成

指示　報告

栄養士

- 学校給食課へ報告
- 納入業者へ連絡、異物確認、報告書提出依頼

指示　報告

他の学級担任等

- 児童の安全確認
- 危険異物、非危険異物で取り除けない場合は喫食の中止

報告

納入業者
調理業務委託業者

- 異物確認
- 原因究明
- 再発防止報告書提出

連絡

報告　指導

学校給食課

- 教育部長へ報告
- 他の調理場へ周知
- 納入業者等への指導
- 関係機関へ報告

報告

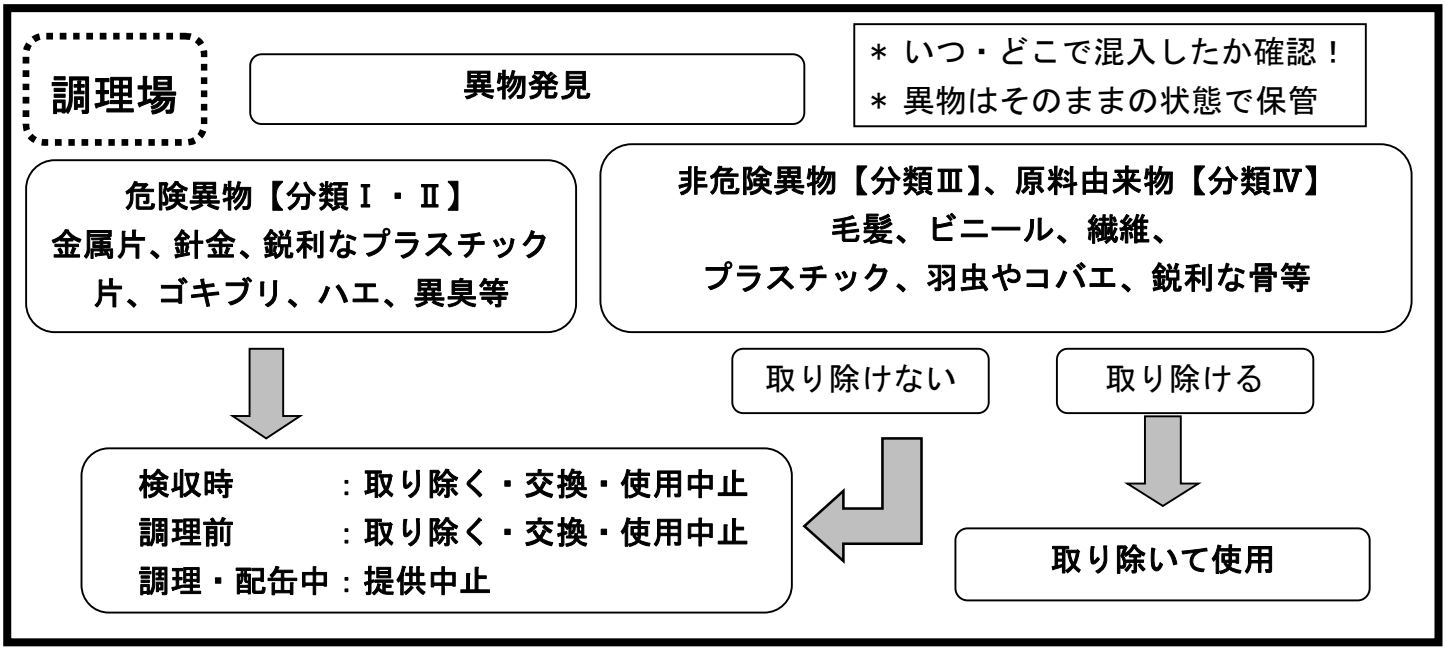
《対応一覧表》

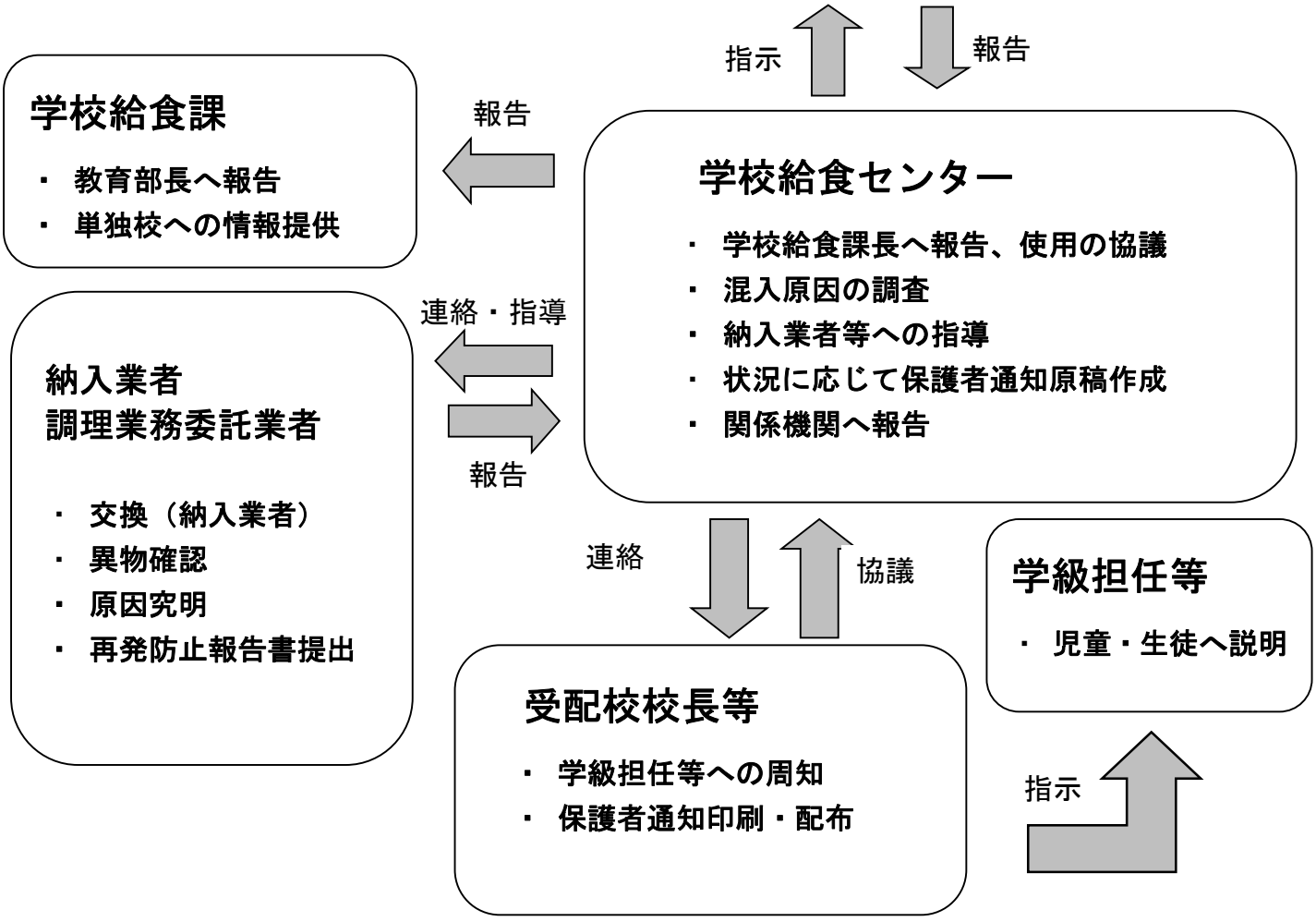
	対応内容	担当者
配膳中・喫食中	① 混入のあった献立の配膳又は喫食を一時中断し、児童の安全確認を行う。	学級担任等
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、校長等へ速やかに報告する。 ※　教室内での混入の可能性も確認する。	
	③ 異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。 危険異物・取り除けない非危険異物 配膳中　→　献立の提供中止 喫食中　→　献立の喫食中止 取り除ける非危険異物・原料由来物 配膳中　→　取り除いて提供 喫食中　→　交換して喫食	校長等
	④ 献立の提供中止又は喫食の中止を判断した場合は、全学級の学級担任等に次の事項を指示する。 ・混入のあった当該献立の提供中止又は喫食の中止 ・児童の安全確認及び喫食状況の調査	
児童・保護者	① 児童が異物を口にした場合は、必要に応じて、学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、病院に搬送する。	校長等
	② 状況に応じて内容を保護者に連絡する（メール、配付物等）。	
報告・連絡	① 校長の指示を受け、学校給食課へ連絡をする。	栄養士
	② 混入の状況により、同一の食材を使用する調理場へ情報提供を行う。	学校給食課
	③ 異物混入の影響が複数の学校にまたがる場合は、状況により、異物混入の事実について説明した文書を作成し、学校等へ連絡する。	
	④ 混入の状況により、厚木保健福祉事務所、県保健体育課、県央教育事務所へ電話で一報後、報告書等をメールで提出する。	
原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査し、報告書の提出依頼をする。	栄養士・学校給食課
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる（納入業者に原因がある場合）。	栄養士
	③ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）を指導する。	学校給食課
	④ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）に原因究明・再発防止策を文書で学校及び学校給食課へ提出させる。 ※　取り除ける非危険異物・原料由来物は学校のみ報告書を提出	校長等 学校給食課

Ⅷ　学校給食センターにおいて異物が発見された場合の対応

1　調理場（下処理・調理中）の場合

<u>調理場で発見された時の対応</u>（異物の種類・形状により対応を判断）





《対応一覧表》

	対応	担当者
異物発見・給食対応	〈検収時に異物を発見〉 ① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、交換又は取り除いて使用する。混入した異物は保管し、混入の事実を所長へ報告する。 危険異物・取り除けない非危険異物　→交換 ※　野菜・果物は取り除いて使用する。 取り除ける非危険異物・原料由来物　→取り除いて使用	栄養士 給食調理員
	〈調理作業中に異物を発見〉 ① 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、センター係長へ報告する。混入した異物は保管する。	栄養士 給食調理員
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況を確認し、栄養士と協議の上、使用の可否を判断する。 危険異物・取り除けない非危険異物　→交換・使用中止 ※　調理前の野菜・果物は取り除いて使用する。 取り除ける非危険異物・原料由来物　→取り除いて使用	センター係長
	③ 学校給食課長へ報告し、使用の協議をする。	センター係長
	④ 納入業者に連絡し、食材交換が可能か確認する。	栄養士
	⑤ 調理工程や代替食材の確保状況を考慮し、献立の提供中止や変更を栄養士と協議の上、決定する。	センター係長
	⑥ 献立が提供中止や変更になった場合は、影響する受配校へ至急連絡する。	給食センター
	⑦ 混入の状況により、混入内容を説明した保護者宛ての文書を作成し、影響のあった受配校へメール等で送付する。	給食センター
受配校	① 献立が中止又は変更になることを学級担任等に連絡する。	校長等
	② 献立が中止又は変更になることを児童・生徒に説明する。	学級担任等
	③ 学校給食センターから送付された、異物混入の事実について説明した保護者宛ての内容を状況に応じて、メール・配付物等で連絡する。	校長等

報告・連絡	① 異物混入が単独校へ影響を及ぼす場合は、学校給食課に情報提供を行う。 ② 混入の状況により、厚木保健福祉事務所、県保健体育課、県央教育事務所へ電話で一報後、報告書等をメールで提出する。	給食センター
原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。 ② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる（納入業者に原因がある場合）。 ③ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）を指導する。 ④ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）に原因究明・再発防止策を文書で給食センターへ提出させる。 ※　取り除ける非危険異物・原料由来物は報告書不要	給食センター

※　食材変更があった場合は、必要に応じて保護者へ確認するなど、食物アレルギーのある児童への注意喚起を行うこと。

２　教室（配膳・喫食時）の場合

<u>教室（配膳・喫食時）の対応</u>（異物の種類・形状により対応を判断する。）

教室内

異物発見

＊ 児童・生徒の安全確認
＊ <u>教室内での混入の可能性を確認！</u>
＊ 異物はそのままの状態で保管

危険異物【分類Ⅰ・Ⅱ】
金属片、針金、鋭利なプラスチック片、ゴキブリ、ハエ、異臭等

非危険異物【分類Ⅲ】、原料由来物【分類Ⅳ】
毛髪、ビニール、繊維、プラスチック、羽虫やコバエ、鋭利な骨等

取り除けない

取り除ける

配膳中：献立の提供中止
喫食中：喫食の中止

食缶の中　：取り除いて配膳
配膳後　　：交換して喫食

報告　指示

校長等

・児童・生徒の安全確認・学校医への連絡
・給食センターへ報告・対応協議
・状況に応じて保護者通知印刷・配布

指示　報告

他の学級担任等

・児童・生徒の安全確認
・危険異物、非危険異物で取り除けない場合は喫食の中止

報告　協議

学校給食課

・教育部長へ報告
・単独校への情報提供

報告

学校給食センター

・学校給食課長へ報告
・納入業者等への指導
・保護者通知原稿作成
・関係機関へ報告

指導　報告

納入業者
調理業務委託業者

・異物確認
・原因究明
・再発防止報告書提出

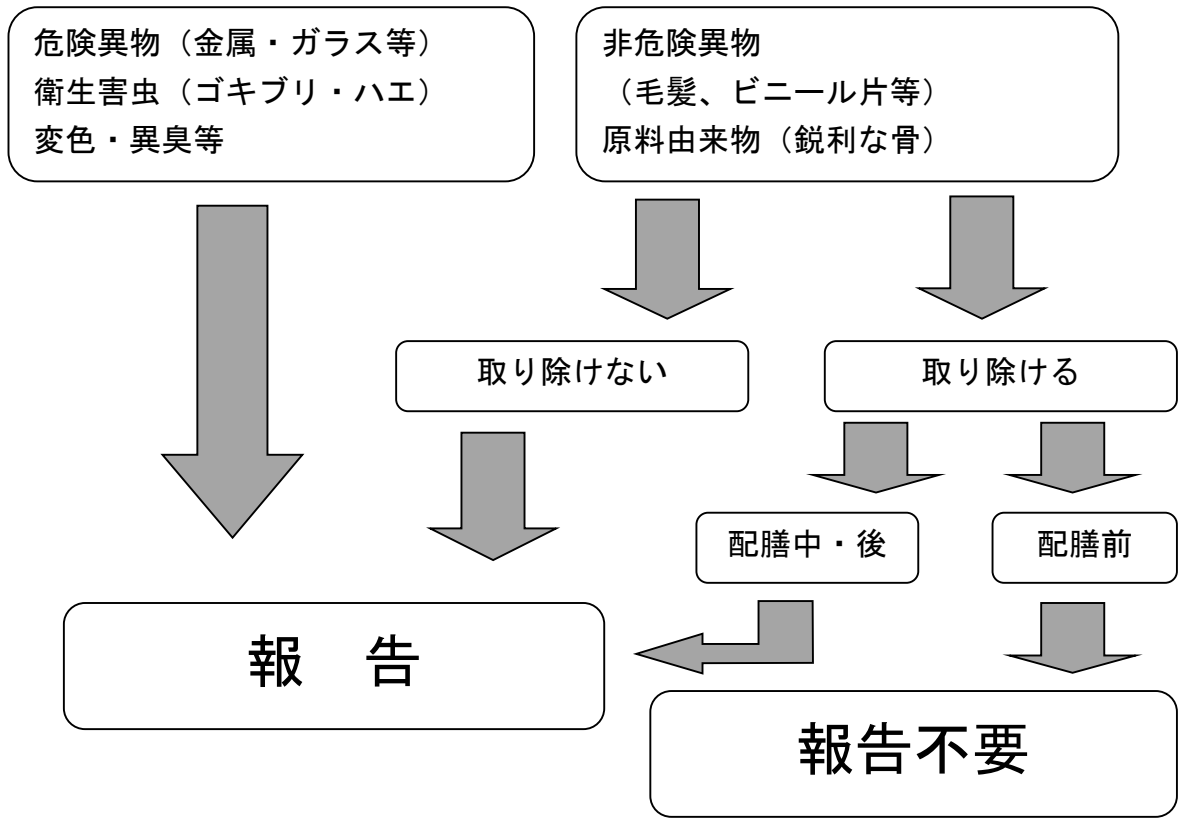
《対応一覧表》

	対応内容	担当者
配膳中・喫食中	① 混入のあった献立の配膳又は喫食を一時中断し、児童・生徒の安全確認を行う。	学級担任等
	② 異物の種類や数量、形状、混入状況及び喫食状況を調べ、校長等へ速やかに報告する。 ※　教室内での混入の可能性も確認する。	
	③ 異物の種類や混入状況から、中止又は継続を判断する。 危険異物・取り除けない非危険異物 配膳中 → 献立の提供中止 喫食中 → 献立の喫食中止 取り除ける非危険異物・原料由来物 配膳中 → 取り除いて提供 喫食中 → 交換して喫食	校長等
	④ 献立の提供中止又は喫食の中止を判断した場合は、全学級の学級担任等に次の事項を指示する。 ・混入のあった当該献立の提供又は喫食の中止 ・児童・生徒の安全確認及び喫食状況の調査	
	⑤ 状況確認が必要な場合は学校給食センターの職員を派遣し、異物の種類や混入状況等を確認し、混入していた異物を回収する。	給食センター
児童・生徒・保護者	① 児童・生徒が異物を口にした場合は、必要に応じて学校医と連絡を取り、処置について指示を受け、病院に搬送する。	校長等
	② 混入の状況により、混入内容を説明した保護者宛ての文書を作成し、影響のあった受配校へメール等で送付する。	センター係長
	③ 学校給食センターから送付された異物混入の事実について説明した保護者宛ての内容を状況に応じて、メール・配付物等で連絡する。	校長等
報告・連絡	① 学校給食センターへ異物の混入状況、児童・生徒の喫食状況を報告する。	校長等
	② 校長等から受けた異物混入状況について、学校給食課長へ報告する。	給食センター
	③ 混入の状況により、厚木保健福祉事務所、県保健体育課、県央教育事務所へ電話で一報後､報告書等をメールで提出する。	

原因究明	① 調理工程を確認し、混入原因を調査する。	給食センター
	② 納入業者へ連絡し、異物を回収させる（納入業者に原因がある場合）。	
	③ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）を指導する。	
	④ 異物混入の原因となった業者（納入業者・調理業務委託業者）に原因究明・再発防止策を文書で給食センター及び学校給食課へ提出させる。 ※　取り除ける非危険異物・原料由来物は給食センターのみ報告書を提出	

Ⅸ　報告

異物混入発見時の報告



※　センター受配校は、異物が発見された場合、各学校給食センターへ報告する。

1　危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

危険異物や衛生害虫等の混入を発見した場合、直ちに、学校給食課（単独校は給食企画係、受配校は各学校給食センター）へ別紙１の内容について電話で報告する。

2　非危険異物（分類Ⅲ）・原料由来物（分類Ⅳ）

(1) 取り除けない場合

非危険異物や原料由来物の混入で、取り除くことができない場合は、危険異物と同等の取扱いとする。

(2) 取り除ける場合

非危険異物や原料由来物の混入の発見が配膳中又は配膳後の場合は、直ちに学校給食課（単独校は給食企画係、受配校は各学校給食センター）へ報告する。（受配校において、発見された異物が児童・生徒への危険が少ないと判断した場合は、連絡ノート等で報告する。）

※　配膳前の異物混入の取扱い

・単独校は、毎月「非危険異物等混入報告書」（別紙２）を学校給食課へ提出する。

・受配校は、連絡ノート等で報告する。

別紙１

学校給食に関する事故報告書

異物混入等事故用(第１報)

学校給食課受　：　　学校名（施設名）

No.	項　　目	内　　容
1	発生年月日	令和　　年　　月　　日（　　）時　　分
2	報告者氏名	
3	献立名	
4	食品名	
5	メーカー名	
6	納入業者/委託業者名	
7	発生時の状況 （概要経過） 例：異物の大きさ、混入状況、納品状況等	被害の有無　有　・　無　クラス　－　（男･女）
8	対応状況	対応:　校長・教頭・養護教諭・担任・その他
9	業者への連絡	
10	考えられる原因	

※　各学校で異物混入等事故が発生した場合は、上記 1～10 までの項目を第１報として、速やかに学校給食課（単独校は給食企画係、受配校は各学校給食センター）に電話で報告する。

別紙２

非危険異物等異物混入報告書（　　月分）

学校名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

発生日	異物	混入食材・原因等	業者名 指導の有無

※　配膳前の取り除ける非危険異物・原料由来物の異物混入のみ提出すること。（センター受配校はこの用紙を使用せず、連絡ノート等で報告する。）

※　上記以外の場合は、この用紙を使用せず、直接学校給食課（単独校は給食企画係、受配校は各学校給食センター）に電話で報告する。

※　食材の性質上、混入が不自然でなく、下処理時等に取り除くことができる場合は報告不要

〈報告不要の例〉野菜の幼虫や羽虫、乾物や海産物の貝殻、小エビ、木片等