

お知らせ

学校給食の安全性について～学校給食センターの取り組み～



問い合わせ 学校給食センター ☎042-985-3600

学校給食センターでは、児童・生徒の皆さんに安心・安全な給食を提供するため、さまざまな取り組みを行っています。

本年度は学期ごとに、保護者・市民の皆さんを対象にした学校給食試食会を開催する予定です。日程などはホームページ・広報ひだか等でお知らせします。

食材の安全性

学校給食用の食材については、「日高市学校給食物資規格書」に基づき、下記の点などを基本に選定しています。

- 鮮度良好
- 日高市産・埼玉県産優先
- 安全性に問題がないことを書類等で証明できるもの
- 食品添加物は食品加工上必要不可欠な最低限のものとする

また、毎月食材の選定会で、食材の価格だけでなく見本も確認し、選定しています。



食物アレルギー等への対応

特定の食品でアレルギー症状を引き起こす児童・生徒に対し、食物アレルギー除去食および代替食を提供しています。

食物アレルギー除去食は、食物アレルギーの原因となる物質の混入を防ぐため、専用の容器で提供しています。保温性の高い真空耐熱フードジャーを使用し、どの児童・生徒用の給食なのか識別できるようにして提供しています。

また、保護者の希望で児童・生徒が所属する学校の校長に対し申請書を提出することで、弁当や代替飲料を持ち込むことが可能となっています。



衛生面の徹底

「学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、学校給食関係者の健康管理や、食品の検収・保管、下処理、調理過程、調理設備の洗浄・消毒、調理器具の消毒について、食中毒や異物混入の防止等を念頭に置きながら実施しています。

調理・配送業務受託者の従事者は、文科省「学校給食衛生管理基準」に基づき、受託者において衛生指導を実施しています。

また、各学校の給食運搬員は、毎年度1回、衛生講習会を開催し、給食運搬業務における留意すべき事項（手洗いの徹底、嘔吐物付着時の食器等の対応等）に関する講習を受講しています。

