

徹底！給食の安全・安心

給食を語る上で、最も大切なことは、安全で安心な給食の提供です。

給食の材料を納入する食材業者から、徹底した衛生管理が求められる調理員、搬送担当のドライバー、そして事務担当者にいたるまで、給食には多くの人々の安全への努力と祈りがこめられています。



徹底した衛生管理の中で給食が作られます

このように徹底した、衛生管理体制によって、現在に至るまで本市学校給食から、食中毒は起きていません。

近年、腹痛・げり・おう吐・発熱などの症状をもたらすとされる、ノロウイルスやロタウイルスなどが心配されています。

その他、さまざまな食中毒菌から給食を守るため、当給食センターでは、所管の保健所などと連絡を取り合いながら、細心の注意を払って毎日の調理を行っています。

食中毒から給食を守る

平成8年、腸管出血性大腸菌（O157）の大流行に伴い、全国で9500人もの患者と10人の死者を出した騒動は学校給食の現場にも及びました。

これを契機に、本市の学校給食センターの衛生管理は以前にも増して徹底されるようになり、毎日の調理には詳細な記録が残されるようになりました。

産地・食品偽装から守る

献立に基づいて食材を発注する栄養士は、同じ品質なら少しでも安い品をと、情報を集めながら工夫を重ねていますが、産地・食品偽装の問題と前後して、本市の学校給食では、安易に安価という理由だけで、外国産の食材を使用していません。

これは、外国の食材すべてが好ましくないという判断ではなく、

く、産地が不明瞭なものや流通経路に疑問があるものなどは、取り扱いを控えるようにしているためです。国産品の食材に切り替えたことで、大幅な値上げにつながった例もあります。価格を優先しても安全・安心を後回しにすることはありません。

給食の情報を公開する

これまでは、学校給食に関わ

地産地消とは？

「地産地消」とは、地域生産地域消費の略で、地域で生産さ

顔の見える給食を目指して

るさまざまな経過が見えにくいという現実がありました。学校給食センターでは、保護者の皆さんにも給食を知っていただくため、試食会や調理の工程をご覧いただけるセンター見学などを実施しています。自由なご感想やご質問をいただくことで、安全・安心の透明度をさらに高めていきたいというのが市給食センターの願いです。

給食で余ったものはどうなるの？

学校給食では、どうしてもある程度の残食が出てしまいます。このような残食は、市内で養鶏を営む方へ提供しています。

また、揚げ油は、使用した後で回収業者を通じてプラントに運ばれ、バイオディーゼル燃料に生まれ変わるなど、効率よく再利用しています。

interview

インタビュー

市内農家（板橋）
石川 吉男さん

学校給食に新鮮な野菜を提供している「おの笑顔」に子どもたちの「おいしい」という笑顔のために、野菜作りをしています。

子どもたちの笑顔が 農業のやる気のもと

市学校給食センターへ長ネ

ギ、白菜、ジャガイモ、ホウレンソウなど多くの野菜を提供しています。子どもたちが口にしているものから基本的には、減農薬（野菜によつては、防虫ネットを使った無農薬のものもあります。）を心がけています。

ただ、無農薬や減農薬で作る野菜には、どうしても虫がつくことがあります。多くの量を調理する調理員さんたちは大変だと思っています。児童の皆さんは、安全な証拠ですから、分かって

ほしいと思います。

最近では、台風18号の影響で、野菜が倒される被害もあり、とても大変でした。でも、食べる子どもたちの笑顔を想像するだけで、私たちとしても作りがいがあり、やる気が出てきます。

これから、寒い時期に入り、霜が降りるようになると、ホウレンソウや白菜などの葉物は、本来の甘みが出てきます。取れたての新鮮な野菜を通じて、おいしい給食を子どもたちに味わってほしいと思います。

