

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。

産地・食品偽装から守る

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。

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

interview インタビュー

市内農家（板橋）
いしかわ よしお
石川 吉男さん

「地域消費の略」では、地域で生産された農産物などをその地域で消費することです。農家の皆さんから地場産食材を購入するメ

地産地消とは？

「地産地消」とは、地域生産

られた農産物などをその地域で消費することです。農家の皆さんから地場産食材を購入するメ

リットは、なんといつても生産者の顔が見える安心感です。これは、農産物直売所から生産者の名札のついた作物を購入するイメージです。減農薬栽培などの導入によって、学校給食として、より理想的な食材に近づけることができるのも魅力です。

子どもたちの笑顔が 農業のやる気のとど

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。子どもたちが口にす

るものですから基本的には、減

農薬（野菜）によつては、防虫ネットを使つ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

と思います。児童の皆さん、

安全な証拠ですから、分かつて

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います。児童の皆さん、

安全な証拠ですから、分かつて

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

と思います。児童の皆さん、

安全な証拠ですから、分かつて

野菜には、どうしても虫がつく</p