

杉並区立学校給食における安全確保のための取り組みについて

食の安全について報道等がなされていますが、杉並区教育委員会においては給食の安全確保について以下のことに取り組んでいます。今後も引き続き安全でおいしい給食を提供してまいります。

なお、当区では保育園、障害者施設の給食においても同様の考え方のもと、取り組みを行っています。

1 餃子等の調理済み食品の使用について

杉並区立学校の給食においては、餃子、コロッケ、ハンバーグ等の調理済み食品は、冷凍か否か、外国製か否かを問わず使用していません。学校近隣等の信用のおける業者から、安全な野菜・肉・魚等の食材を購入し、学校の調理場で手作りしています。

なお、グリーンピース等、一部の素材については冷凍食品を使用しています。

2 食材の安全確認について

これまでも学校給食食材（とりわけ外国産）については定期的に残留農薬等の検査データや品質保証書を求める等の方法で安全確認しています。また、納入業者に対しても検査データ等がいつでも確認できるように日ごろの準備を依頼しています。

さらに杉並保健所においても年2回、区内の青果店等から野菜等に対して有機リン系農薬の検査を行っています。

今後も原産国を問わず、安全確認が取れたものを使用していきます。

3 検収・検食について

調味料や乾物等一部を除き、生鮮食材は必ず当日納入として、調理職員等が立ち会い、検収しています。検収の際は、産地・製造元・賞味期限・品質・包装等に加え、異物の混入が無いかなどの確認をし、納入のたびにすべて検収票に記録・保存しています。また、缶詰等は万一の場合にはロット番号を確認できるように備えています。

調理中、調理後の食材については、調理職員・学校栄養士による食味の点検をはじめ、最終的に学校長等が全品目を検食のうえ児童・生徒に配食しています。

4 冷凍保存による食品検査対策について

毎日納入される生鮮食品及び調理済み食品について、ロット毎（同一の生産日等のまとまり毎）、調理釜毎に2週間以上の冷凍保存をしています。これは万一の事態が起こった場合に保健所等が速やかに検査を行えるように備えたものです。今後も引き続き、確実に実施します。

5 学校給食の特色について

平成20年度から米飯給食を週4回（一部の学校では試行的に週4.5回の割合）で実施しています。地元野菜及び交流自治体の食材活用や国内産の食材のみで作る「国内産食材の日」給食を設定しています。これらの取り組みにより、食への関心を高め、学校給食を食育の生きた教材として活用するとともに、安全をよりいっそう確かなものにするよう努めてまいります。