



杉並区立保育園、区立保育室

区立子供園の給食は


おいしくかつ安全性に

留意した給食です

1、食材料を生かした手作り給食です

区立保育園・区立保育室・区立子供園の給食で使用する野菜・肉・魚等の食材は、近隣等の信用のおける業者から安全な食材を購入し、調理室で手作りしています。例えば、だしについては、かつお節・昆布等の食材から、カレーのルーは小麦粉・サラダ油で調理するなど素材を生かした給食です。なお、冷凍食品の使用についてはグリーンピース等の食材のみとしています。

2、食材が納品される時や園児が食事をする前に確認を行っています。



調味料や乾物等一部を除き、生鮮食品は原則当日納品され、調理職員等が立ち会います。その際には、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ています。調理中、調理後の食材については調理職員・栄養士による食味の点検をはじめ、最終的に園長等が検食を行い、園児に配食しています。

3、マーガリン、ショートニングに含まれるトランス脂肪酸について

マーガリンの長期間の過剰摂取により、心臓疾患のリスクを高めるといわれています。給食献立は、脂肪のとりすぎに留意し、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよく摂取することが大切だと考えて作成しています。なお、ショートニングについては、区立保育園・区立保育室・区立子供園にダーボン社製「トランス脂肪酸フリーショートニングフレッシュプレス」が納品されます。トランス脂肪酸を含んでいません。

4、万が一に備え検査のための食材等を冷凍保存しています。

区立保育園・区立子供園では、毎日納品される生鮮食品及び調理済み食品を2週間以上、区立保育室では調理済み食品を72時間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、保健所と食材の安全性や衛生的な取扱いについて連絡を取り合い、情報を共有しています。

輸入柑橘類等の使用については、国産の果物が品薄の時期に使用し、できるだけ国産食材を使用しています。輸入食材を使用する場合は原産地等に十分留意するとともに、安全性についての情報を確認し、使用しています。なお、杉並区保健所においては年2回、区内の八百屋等から野菜等を買取り、有機リン系農薬の検査を行っています。

6、引き続き安全な給食を提供していきます

区の放射能対策に対しては、国・都との情報連携し、区長を長とする危機管理対策会議で区の方針を決定しています。現在、給食の食材については、国や都の検査を行ったものを使用し、なおかつ区独自で、牛乳・新米・給食一食分の放射能検査を行い、安全な給食の提供を行っております。詳細は区ホームページをご覧ください。