

16 安心・安全な給食の提供について

厚木市では、食中毒や異物混入、食物アレルギーなどの事故を未然に防止し、児童・生徒に安心・安全な給食の提供ができるよう、協議会の設置やマニュアルの作成など、学校給食に携わる職員が連携して取り組んでいます。

衛生管理について

- 給食従事者は、毎日健康状態を確認し、月2回検便検査を実施しています。
- 調理場内は、汚染・非汚染作業区域で部屋を分けており、調理員は区域ごとに白衣やシューズを履き替えて、作業をします。さらに、床を乾いた状態に保ち細菌の繁殖を防いでいます。（ドライシステムを採用）
- 給食施設の衛生状態を保つために、日常の衛生管理の他に、保健所や学校薬剤師による定期的な衛生検査を実施しています。

食物アレルギーのある児童・生徒の対応について

- 令和4年度に食物アレルギー対応マニュアルを一部改訂し、市立小中学校すべてで給食の除去食対応が可能となりました。
- 給食の除去食対応については、卵、乳、小麦、えび、かにの5品目について提供を行っています。
- 原因食材が上記以外の場合については、原因食物を含む料理を配膳しない対応を行っています。
- 令和6年度に食物アレルギー対応マニュアルを一部改訂し、学校給食に使用しない食材として、そば、ピーナッツに、くるみ、キウイフルーツ、いくらを追加しました。
- 医師や校長、養護教諭、栄養士、消防職員などで構成された、「食物アレルギー対応連絡調整会議」を設置し情報交換を行うなど、児童・生徒の安全に努めています。

異物混入の防止について

- 平成27年度に、学校給食に対する異物混入の防止対策及び混入した場合の取扱いについて、学校給食異物混入対応マニュアルを作成しました。
- 教職員や栄養士、給食調理員、配膳員、給食用物資納入業者など学校給食に携わる全ての人が連携を図り、異物混入事故の防止に努めています。

