

2. 小学校給食について

① 小学校給食に関するトラブルの防止に向けて

【答弁】

小学校給食につきましては、昨年4月から、新学校給食センターでの調理・提供を行い、以前と比べて温かく、またおいしくなったという声もいただいております。

しかしながら、一方で、ご指摘のとおり、1学期の出発時点から食器の汚れや数量間違い、異物混入など多数発生し、児童をはじめ保護者の皆様にご迷惑とご心配をおかけしたことを、深く受け止めております。

教育委員会としましては、安全・安心な給食の提供に向け、調理を行う富田林学校給食株式会社に対し、「富田林市小学校給食衛生管理基準」及び「富田林市小学校給食調理業務の手引き」に基づく調理、食品管理、清掃などを再度遵守・徹底し、さらに、より具体的な洗浄・消毒方法を調理職員が理解するために文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課が作成した「洗浄・消毒マニュアル」を活用するよう指導しております。

具体的には、食器・トレイ等の洗浄については、機械洗浄後、1枚ずつ目視による確認や異物混入の確率の高い葉物野菜などは根をとり、重なることのないよう1枚ずつ離し、3層のシンクでモミ洗い・すり洗いを各槽ひとりずつの調理職員で行っているところです。

さらに、栄養士の指導により、肉・魚・野菜の納品時の検収をロットごと、箱ごと、1つずつ行うことで、調理前に納入業者からの異物等が入らないよう現在努めております。

今後におきましては、出来る限り調理をする前に原因を少なくしていくこと。洗浄に関しては、ないであろうと言う意識ではなく、あることを疑い、目で確認していかなければ防ぐことができないと言う姿勢で取り組むなど調理員をはじめ給食提供に関わる全ての者の意識改革をさらにすすめ、安全・安心な給食の提供に取り組んでまいります。