

12月 食育だより

松山市教育委員会
松山市学校栄養士協議会

「楽しく食べてうまいぞなもし」 第3次 松山市食育推進計画スローガン

学校給食ができるまで ～安全確認～

松山市では、成長期にある子どもたちに、安全・安心な給食が提供できるよう、使用食品の安全確認を行い、品質・鮮度のよい衛生的な食品を選定しています。

○ 食品の選定について

使用する全ての食品について、規格書で、メーカー、原材料配合、産地、栄養価、製造工程、細菌検査結果、アレルギー情報、遺伝子組み換えの情報、添加物の使用などについて確認し、より安全な食品を選定しています。



○ 納品時の安全確認について

納入業者の記入欄										検収者の記入欄						
食品名	使用年月日	規格・荷姿	個数 重量	ロット	期限表示	生産地(原産地)		製造・加工業者名 (加工場)		品質	鮮度	包装	異物	異臭	品温	不良時の措置
	月 日				年 月 日	松山市内・愛媛県内 その他	国内 国外			良・不	良・不	良・不	無・有	無・有	℃	

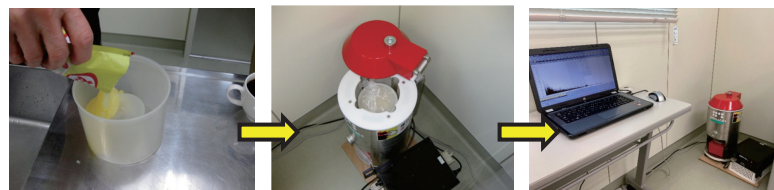
(納品時のチェックポイント)

- ・納入時間
- ・製造年月日
- ・品名、数量、規格
- ・品質
- ・鮮度
- ・包装容器等の状況
- ・品温
- ・異物混入、異臭の有無
- ・賞味期限、消費期限
- ・表示の適正
- ・産地
- ・納入業者の衛生
- ・運搬の状況

これらの内容を確認・記録した上で食材の受け入れを行っています。

○ 放射性物質の自主測定

松山市では、平成24年11月から学校給食で使用する食品の放射性物質を週1回、3品目程度自主測定しています。測定結果は、松山市のホームページにて公表しています。



測定する食品を容器に入れて、セシウム測定機にセットし、測定します。

○ 食品の検査

一般細菌や大腸菌群など、食中毒の原因となる細菌について食品検査を行い、調理の作業手順を見直したり、必要に応じて納入業者へ改善要望を行ったりしています。

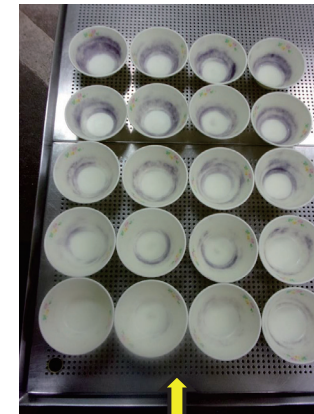
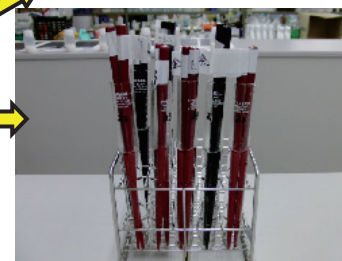
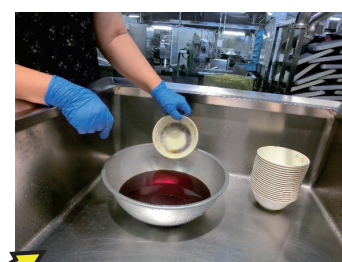
また、食品の残留農薬についても、検査を実施しています。

○ 食器具の検査

食器具類については、食品の汚れや洗剤が残っていないか検査を行い、洗浄方法の見直しを図り、安全な食器具の使用ができるようにしています。



食品の汚れや、洗剤のすすぎ残りがな
いかを検査してい
ます。



汚れ残りを検証しています。

今月のこんだて紹介

【材料】(小学校中学年4人分量)

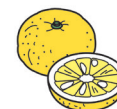
西洋かぼちゃ	240g
鶏肉ミンチ	120g
酒	小さじ1
たまねぎ	120g
にんじん	40g
むき枝豆	15g
サラダ油	適量
上白糖	小さじ2
食塩	少々
うす口醤油	小さじ2
こい口醤油	小さじ1
水	160mL

かぼちゃのそぼろ煮



【作り方】

- ① かぼちゃは、一口大に切り、たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。
- ② サラダ油を熱し、鶏肉ミンチを炒め、酒を入れる。
- ③ たまねぎ、にんじんを入れて炒め、しんなりしたら、かぼちゃ、水を入れる。
- ④ 少し柔らかくなったら、調味料を入れて煮込む。
- ⑤ むき枝豆を入れて仕上げる。



冬至

