

磐田市の学校給食の概要

1 地産地消の取り組み

市内で採れた新鮮な農産物（青梗菜、白葱、キャベツ、パプリカ等）を遠州中央農業協同組合等の関係機関と連携して納入していることに加え、市内産の海老芋を使用したコロケ、イチゴを加工したジャムやお茶を使用した磐田茶プリンを学校給食用に作り、献立に取り入れています。

また、学区内で収穫された新鮮な野菜や果物を農家から直接購入する取り組みを進めるなど、地産地消の推進に努めています。

なお、給食週間（6月・1月）における令和6年度の市内産野菜の使用割合は、市内全体で21.7%と、令和5年度の24.0%と比較して2.3ポイントの減となりました。

2 安全・安心な学校給食提供の取り組み

(1) 物資委員会

安全・安心な給食用物資の適正かつ円滑な購入を図るために、物資選定や業者指定等の充実を図っています。

(2) 給食用食材料の検査

食材料の安全性の確認のため、3箇所の学校給食センター、1箇所の共同調理場及び15箇所の単独調理場において、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、食材料及び加工品について微生物検査と理化学検査を実施しています。

(3) 学校給食関係職員の健康管理

日常的な健康状態の点検を行うとともに、自己の健康管理を徹底しています。さらに消化器系感染症や腸管出血性大腸菌感染症の発生を未然に防ぐため、保菌検査を月2回実施しているほか、ノロウイルス菌による食中毒が多発する10月から3月までの期間中に月1回、ノロウイルス検査の実施をしています。

(4) 食物アレルギー対応食の実施

生活習慣病など様々な病気の低年齢化とともに、特定の食物でアレルギー症状を起こす子どもたちが増えつつあります。このため、食物アレルギー対策の充実を図っています。

大原学校給食センターでは平成20年11月から、ながふじ学府共同調理場では令和3年4月から除去食または代替食のアレルギー対応食を提供しています。また、単独調理場及び豊田、豊岡各学校給食センターにおいては、栄養士を配置し、アレルギー除去食を提供しています。

また、年間を通したアレルギー対応の流れや基本方針を内容とする「磐田市アレルギー対応の手引き」を基に、市内小中学校で統一した対応を進めています。

(5) 異物混入の防止

異物混入が発生した場合の対応及び異物混入を未然に防止するための取組みを示した「異物混入対応マニュアル」に基づき、市内小中学校で統一した対応を図っています。