



KAWASAKI CITY

# かわさき

2002年(平成14年) 毎月1日・21日発行

# 10/1

人口 128万1353人  
前年同月比 15.413人増  
世帯数 56万7683世帯  
(14.9.1現在)

No.810

ホームページ <http://www.city.kawasaki.jp/>

発行 川崎市 〒210-8577川崎市川崎区宮本町1 ☎044-200-2111(代表) 編集 市民局広報課 ☎044-200-2287 FAX044-200-3915

♻️100 古紙配合率100%再生紙を使用しています



友だちといっしょに楽しい給食(上・左下・右下の写真は幸区・西御幸小学校)

# 安全性を 厳しくチェック

かわさきの学校給食

無認可添加物の食品への使用や産地の偽表示、冷凍野菜の残留農薬問題など、食の安全性に対する信頼が揺らいできています。川崎の将来を支える子どもたちの健やかな成長のために、安全で栄養のバランスの取れた食事は欠かせません。今回は、学校給食の安全性確保への市の取り組みを紹介します。

## 市内約7万人の 児童・生徒に

現在、市内では市立小学校を中心に約七万人の子どもたちが学校給食を食べています。

市内初の給食は昭和十三年ごろのこと。体の弱い子どもを対象に川崎小学校で試験的に行いました。太平洋戦争で中断しましたが、昭和二十九年に学校給食法が制定されるころには、ほとんどの市立小学校でおかず、パン、牛乳の完全給食を実施しました。学校給食の当初の主な目的は、成長期の児童・生徒の栄養補給でした。現在では、先生や友だちと交流し、人間関係を豊かにする場として、また



衛生管理にも気を配ります

独自の基準で安全な食材を厳選  
給食のメニューは、市が季節感や安全性、価格などを考慮して作りまします。その後、遺伝子組み替え食品はもちろん、その可能性のある食材は使用しないなど、選定段階から独自の「学校給食用物資規格基準



給食を運ぶ当番の子どもたち

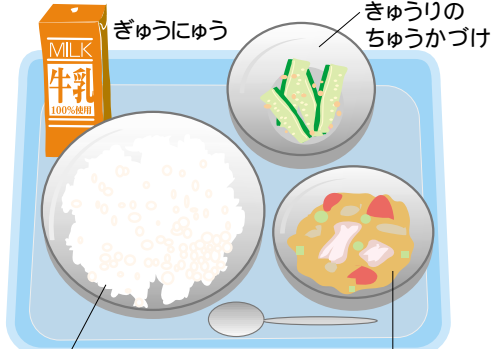
担任の先生や学校の栄養士と一緒に、健全な食習慣の勉強を行う機会などとして定着し、教育活動の一環となっています。

## 独自の基準で 安全な食材を厳選

給食のメニューは、市が季節感や安全性、価格などを考慮して作りまします。その後、遺伝子組み替え食品はもちろん、その可能性のある食材は使用しないなど、選定段階から独自の「学校給食用物資規格基準

栄養のバランスもとれています!!

## 給食メニューの一例



血や肉や骨になる食品	からだの調子をよくする食品	熱や力を出す食品
ぎゅうにゅう ぶたにく	にんにく たまねぎ にんじん グリーンピース きゅうり	ごはん むぎ あぶら じゃがいも バター こむぎ さとう



調理の前にも後にも検査を実施(川崎区・市衛生研究所)

書に基づき安全な食材を購入しています。この基準書は、遺伝子組み替え食品以外に、一般に使用が許されている着色料や保存料などの添加物についても、厳しい基準を定めています。調理前の食材についてさまざまな検査  
仕入れた食材についても、市では規格衛生検査を定期的に行っています。この検査は、市衛生研究所で実施しており、平成十三年度の検査数は、二百五十件を超えます。検査内容は、細菌検査だけでなく、残留農薬や放射能の検査、食肉の抗生物質・抗菌剤検査、添加物に関するものなども実施しています。こうして仕入れ段階での選定と調理前の検査で食材の安全性を確認しています。

## 調理の現場でも 万全の衛生管理

さらに、調理する現場でも、職員の健康管理から器具類の取り扱いや衛生管理、食品の保管方法まで詳細に基準を定め、給食調理員などを対象に研修も実施しています。また、調理した食品についても、定期的に細菌検査などを行い、安全性を確認しています。

給食調理員の一人は「子どもたちにおいしく、栄養のバランスの取れた給食を食べてもらえるよう努めています。それも安全で、安心して食べられるものを提供するのが前提です。子どもたちの信頼に応えるためにも、私たちは細心の注意を払い、よりよい仕事をする心掛けていきたいと思えます」と話しています。子どもたちの健やかな成長に欠かせない学校給食。市では今後も、安心して楽しく給食が食べられるよう、安全性を厳しくチェックしていきます。

問合せ 教育委員会健康教育部  
課 ☎(200)3297、☎(200)3950