

食生活と安全

～ みんなで考えよう食環境 ～



Colors, Future!

いろいろって、未来。

川崎市

COLORS,
FUTURE!
ACTIONS
KAWASAKI 100th

令和6年3月

はじめに

食生活は、私たち一人ひとりが健康な毎日を送る上で欠かすことができない、大切な基礎となるものです。

しかし、相次ぐ食品への異物混入や廃棄食品の不正流通事案の発生等により、食品に対して不安を感じる事が多くなり、より安全で安心な食生活を重視する消費者が増えています。このような状況を踏まえ、消費者の皆様へ食の安全確保に関する知識と理解を深めていただき、より安全で安心できる食生活を実現するために、冊子「食生活と安全」を作成いたしました。

川崎市の食に関する取組や、食の安全に関する知識の普及・情報提供となる記事を掲載しております。

この冊子「食生活と安全」が、皆様の安全で快適な食生活に少しでもお役に立てれば幸いです。

目次

I 体系・施策

- | | |
|-----------------------|---|
| 1 基本方針 | 1 |
| 2 川崎市食の安全確保の体系（令和6年度） | 1 |
| 3 具体的施策 | 3 |

II 特集記事

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1 保育所等における食の安全への取組について | |
| | 【こども未来局保育・子育て推進部】 |
| | 8 |
| 2 学校給食の安全性について | |
| | 【教育委員会事務局健康給食推進室】 |
| | 10 |
| 3 かわさきの食育 | |
| | 【健康福祉局保健医療政策部健康増進担当】 |
| | 12 |
| 4 地産地消について | |
| | 【経済労働局都市農業振興センター農業振興課】 |
| | 14 |
| 5 HACCPについて | |
| | 【健康福祉局保健医療政策部食品安全担当】 |
| | 16 |
| 6 市内食中毒発生状況、食品等の試験検査結果及び苦情について | |
| | 【健康福祉局保健医療政策部食品安全担当】 |
| | 18 |
| 7 本市の食品・水道水からの放射性物質に対する安全確認の取組 | 22 |

III 消費者行政センター関連記事

- | | |
|--------------------------|----|
| 1 令和5年度消費生活モニター「アンケート」から | 24 |
| 2 食品に関する消費生活相談事例 | 26 |
| 食の安全性等に係る照会先 | 29 |

I 体系・施策

1 基本方針

食生活は、私たち一人ひとりが健康な毎日を送る上で、大切な基礎をなすものであり、食品の安全性に対する市民の関心は高くなっています。各局で策定する具体的施策は、次に示す3本の基本的な方針を柱に推進してまいります。

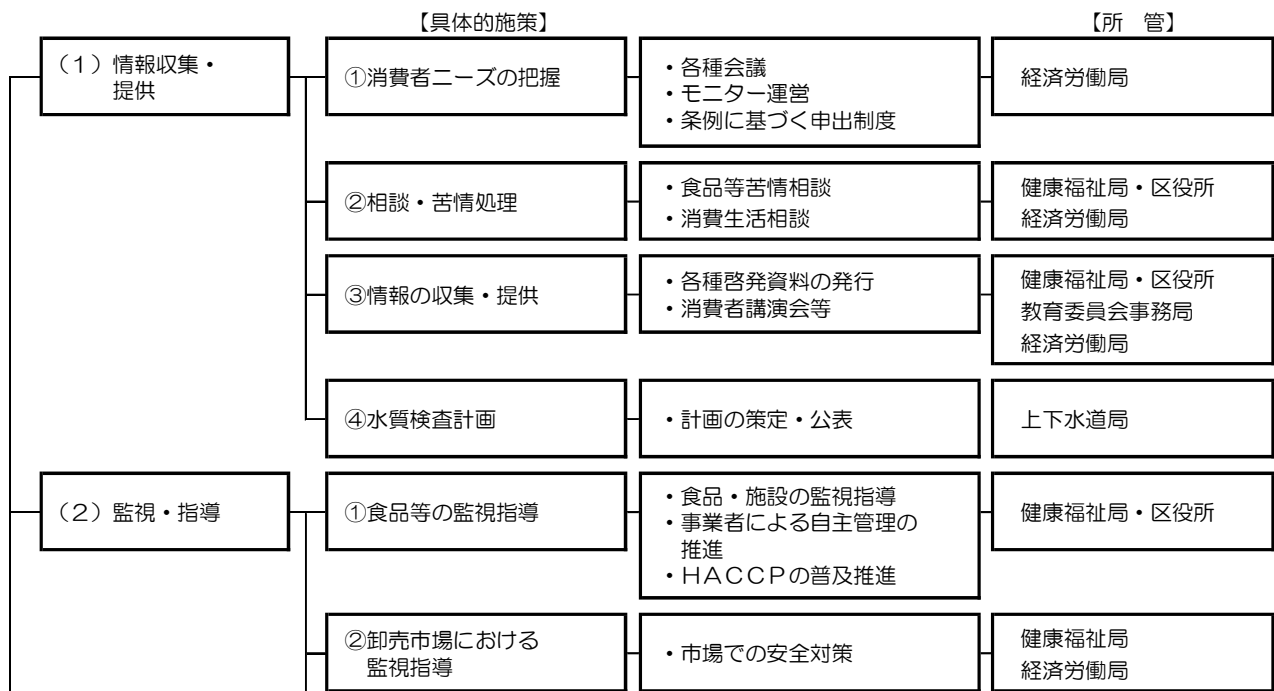
- 1 市民が安全で安心できる食生活の実現と健康の維持
- 2 市民への情報公開及び市民の意見表明の機会の確保
- 3 関係行政機関との連携の強化

2 川崎市食の安全確保の体系（令和6年度）

川崎市では、安全で安心できる食生活の実現と市民の健康に向けて、行政の責任と役割分担を明確にし、市民への情報公開、市民の意見表明の機会確保などリスクコミュニケーションを進めるため、「川崎市食の安全確保の体系」を策定しております。

この体系は、（1）情報収集・提供、（2）監視・指導、（3）内部検査・衛生管理、（4）調査・検査、（5）農業生産者への普及、（6）関係行政機関との連携、（7）企画・調整の7項目の大きな柱で構成されており、各柱は、経済労働局・環境局・健康福祉局・こども未来局・上下水道局・教育委員会事務局等が担っていますが、その内容について、毎年見直し、拡充を図っています。

【食の安全確保の体系図】



	③表示及び標ぼう内容の適正化の推進	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、食品衛生法、健康増進法、川崎市消費者の利益の擁護及び増進に関する条例に基づく指導 関係機関との連携 	健康福祉局・区役所 経済労働局
(3) 内部検査・衛生管理	①保育所等の給食の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者の衛生管理 食品の安全衛生管理 給食施設・設備の衛生管理 検食・保存食 給食担当者食品衛生研修会 	こども未来局
	②学校給食の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 安全な給食用物資の調達 給食用物資等の定期的な衛生検査 検食・保存食 学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員の衛生管理 施設設備の衛生管理 	教育委員会事務局
	③飲料水の安全確保	<ul style="list-style-type: none"> 水道水の水質検査 	上下水道局
(4) 調査・検査	①食品等の試験・検査	<ul style="list-style-type: none"> 微生物検査、理化学検査 食中毒等の調査 基盤の整備 	健康福祉局・区役所
	②調査研究の推進	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生に関する調査研究と発表 	健康福祉局・区役所
	③環境汚染対策	<ul style="list-style-type: none"> 大気汚染防止法、水質汚濁防止法、ダイオキシン類対策特別措置法に基づく調査 	環境局
(5) 農業生産者への普及	①農薬の安全・適正使用	<ul style="list-style-type: none"> 農作物病害虫防除の手引きの作成 	経済労働局
	②環境保全型農業の推進	<ul style="list-style-type: none"> 化学農薬や化学肥料を慣行レベルより節減した栽培を推進するため環境に配慮した「環境保全型農業」の普及 	経済労働局
	③家畜・家さん類の適正飼養	<ul style="list-style-type: none"> 畜舎の衛生管理指導 	健康福祉局・区役所 経済労働局
(6) 関係行政機関との連携	①国との連携	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省、農林水産省、内閣府、文部科学省等との連携 	健康福祉局 教育委員会事務局 経済労働局 こども未来局
	②関係自治体との連携	<ul style="list-style-type: none"> 関係都道府県市等との連携 	健康福祉局 教育委員会事務局 こども未来局
(7) 企画・調整	①審議会等	<ul style="list-style-type: none"> 川崎市消費者行政推進委員会 川崎市食の安全確保対策懇談会等 	経済労働局
	②関係局との調整	<ul style="list-style-type: none"> 川崎市消費者行政連絡調整会議 川崎市食の安全確保対策懇談会庁内連絡会議 	経済労働局

3 具体的施策

(1) 情報収集・提供

ア 消費者ニーズの把握【経済労働局】

国、県等が実施する行政連絡会議等で消費者を取り巻く状況を把握すると同時に、消費生活モニターに対する調査（食の安全に関するアンケート）を実施することにより、消費者の意識等を把握する。

また、「消費者の利益の擁護及び増進に関する条例」に定める市の措置がとられていないときや、同条例に違反する事業活動について、広く市民の消費生活に支障が生じるおそれがあると認めるときは、「市長への申出」制度により市民（消費者）が市長に対し、申出ができる。

イ 相談・苦情処理

(ア) 食品等苦情相談【健康福祉局、区役所】

市民等から寄せられた食品等に関する相談・苦情等については、各区役所衛生課、健康福祉局中央卸売市場食品衛生検査所、健康安全研究所、食品安全担当等が迅速に対応（調査・検査）する。なお、製造所や販売所が市外にある場合には、関係自治体に通報する。

(イ) 消費生活相談【経済労働局】

食に関する消費生活相談は、経済労働局消費者行政センターが対応する。

ウ 情報の収集・提供【経済労働局、健康福祉局、区役所、教育委員会事務局】

市のホームページ、情報誌「くらしの情報かわさき」の発行（季刊）、本冊子「食生活と安全」の発行（年1回）等を通し、食の安全に係る情報を提供する。

神奈川県健康医療局からノロウイルス食中毒警戒情報が発令された際には、営業者、市民等に速やかに情報提供するとともに、懸垂幕やリーフレットにより、注意を喚起する。また、食中毒等の健康被害が発生した場合や、違反食品を発見した場合には、食品衛生上の危害を防止するため、必要な場合は公表する。

市内に流通している食品の放射性物質検査の結果を速やかにホームページに掲載する。

卸売市場においては、放射性物質の基準値を超えた生鮮食品の出荷制限情報や残留農薬・添加物の基準に違反する食品の回収情報等を卸売業者等に提供する。

学校においては、「食に関する指導」の中で、食の安全について様々な資料等を活用し、児童生徒に指導するとともに、保護者に対しても「おたより」やいろいろな機会をとらえ、広く食の安全に係る情報を提供する。

農作物については、農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて化学合成農薬や化学肥料の使用削減等による環境への負荷の軽減と、より安全な農産物生産に配慮した「環境保全型農業」の取組をホームページ等で紹介し、情報提供を行う。

また、第5期川崎市食育推進計画（令和6年3月策定）に基づき、すべての年代の市民に食育を推進するため、家庭、学校、地域、企業等、様々な分野と連携して、各種イベントや情報誌・ホームページ等を活用し、食に関する情報の提供を行う。

エ 水質検査計画【上下水道局】

上下水道局では、市民に安全でおいしい水を届けるために、水源から浄水場、給水栓に至るまで定期的に水質検査を行い、水道水の水質管理に努めている。

この水質検査をどのように行うかを市民に広く知っていただくために、検査する地点、検査項目及び頻度等を定めた「水質検査計画」を年度が始まる前に策定し、上下水道局の広報紙及び上下水道局ホームページで公表する。

この計画に基づき実施した水質検査結果についても、速やかに公表することにより、

水道水が安全であることを市民に情報提供する。

(2) 監視・指導

ア 食品等の監視指導【健康福祉局、区役所】

(ア) 食品・施設の監視指導

川崎市食品衛生監視指導計画に基づき、食品や添加物等について、食品衛生法で定める規格基準や食品表示法で定める食品表示基準への適合を確認し、その遵守について指導を行う。また、食品等取扱施設については、施設基準や衛生管理基準への適合を確認し、その遵守について指導を行う。特に、令和3年6月1日から、営業許可制度が見直しされ、営業届出制度が創設されたことによる業種や施設基準の改正について、各食品衛生事業者が適切に対応できるよう、引き続き周知及び必要な指導を行う。

(イ) 事業者による自主管理の推進

事業者による自主的な衛生管理を推進するため、講習会等を実施し、最新の知見や法令に関する知識の普及を図る。

(ウ) HACCP制度化導入指導

食品衛生管理の国際標準であるHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）による工程管理の義務化のための経過措置が令和3年5月31日に終了し、令和3年6月1日から完全施行されたため、その導入徹底に向けて引き続き指導を行う。

イ 卸売市場における監視指導【健康福祉局、経済労働局】

せり場において、違反食品の流通を未然に防止するとともに、農産物・水産物等の食品の取扱い及び公正な取引の実施について監視指導を行う。

また、仲卸店舗（農産物・水産物）や市場内関連施設において、食品の衛生的取扱い、温度管理、表示等について監視指導を行う。

なお、市場内を流通する食品等については、健康福祉局中央卸売市場食品衛生検査所及び食品安全担当が必要に応じて収去（抜取）検査を行い、違反食品を排除する。

ウ 表示及び標ぼう内容の適正化の推進【健康福祉局、区役所、経済労働局】

食品表示法に基づき監視指導を行い、適切な措置を講じる。他法令に基づく違反が疑われる場合には、関係機関に情報を提供する。

また、いわゆる健康食品については、流通の実態を考慮し、インターネットを含めた広告等の監視を行い、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、食品表示法、食品衛生法、健康増進法等による指導を行う。農畜産物については、関係機関と連携を図りながら適正表示について啓発を行う。

また、品質・取扱方法・単価価格・取引方法など消費者の選択の判断材料となる十分な情報を確保するため、条例に基づき定めた表示等の基準に関し、必要に応じて遵守状況調査及び消費者への情報提供を行う。

(3) 内部検査・衛生管理

ア 保育所等の給食の安全確保【こども未来局】

保育所等の給食の安全確保のための衛生管理については、次のことを行う。

(ア) 調理従事者の衛生管理

手洗い・消毒の徹底及び検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等）を毎月、さらに10月～3月の間はノロウイルス検査を月1回実施し、衛生管理に努める。

(イ) 食品の安全衛生管理

業者の選定に関しては衛生管理が徹底している業者・緊急の際に素早い対応が可能

なことを考え地域の商店を活用する。

納品の際には検収を行い、生鮮食品については衛生管理チェックリストで表面温度・鮮度のチェックを行い記録する。

食品の生産地、製造元等の情報については、入手できる限り記録する。

(ウ) 給食施設・設備の衛生管理

給食室の消毒による害虫防除やそ族害虫類が入らないよう設備（網戸、排水溝蓋）を点検する。熱風保管庫の庫内清掃・器具類は常に洗浄し、消毒を行う。

(エ) 検食・保存食について

完成した給食は、子どもに提供する前に園長が検食を行い、安全性の確認をする。

また、食中毒等の事故が発生した場合の原因究明のため、原材料及び調理済み食品の保存を食品ごとに -20°C 以下で2週間以上保存する。

(オ) 給食担当者食品衛生研修会

児童福祉施設での給食における食中毒予防のために、市内児童福祉施設等給食担当者を対象に食品衛生研修会を開催し、衛生管理に関する知識の向上に努める。

イ 学校給食の安全確保【教育委員会事務局】

学校給食を安全、衛生的に実施するために、主に次のことを実施する。

(ア) 安全な給食用物資の調達

物資の納品規格として、非遺伝子組換え食品を原材料とするものを使用することや、保存料、合成着色料使用不可など、学校給食用物資規格基準により安全な物資の調達に努める。

(イ) 給食用物資等の定期的衛生検査

調理前の原材料及び調理済食品について、細菌検査、理化学検査、残留農薬検査等を実施し、安全性を確認する。

(ウ) 検食・保存食

できあがった給食を児童生徒が喫食する前に学校長が検食し、安全性等を確認する。万が一、事故が発生したときの原因調査のため、原材料及び調理済食品を食品ごとに専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存する。

(エ) 学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員の衛生管理

学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に衛生管理研修会を開催し、食品の取扱い、保管、給食室の衛生管理等について正しく理解し、衛生管理に対する知識の向上を図る。

学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に、検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等）を月2回、10月～3月の間にノロウイルス検査を月1回実施し、衛生管理に努める。

(オ) 施設・設備の衛生管理

給食室の消毒による害虫駆除や雑排水清掃等を実施し、施設の衛生管理に努める。

ウ 飲料水の安全確保【上下水道局】

水道水の水質検査は、20箇所に設置した水質自動測定装置により法令で義務付けられている色及び濁り並びに消毒の効果（遊離残留塩素）について毎日検査を行う。さらに11箇所の給水栓で水質基準についての検査を行い水道水が水質基準に適合していることを確認する。

(4) 調査・検査

ア 食品等の試験・検査【健康福祉局、区役所】

(ア) 微生物検査・理化学検査

川崎市食品衛生監視指導計画に基づき、市内で製造・加工される食品、市内を流通する食品等の収去（抜取）検査を行い、違反が発見された場合は、廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、必要な場合は、関係自治体等に通報する。

また、市内を流通する輸入食品については、検疫所における違反事例等を考慮し検査を行う。

(イ) 食中毒等の調査

平常時から体制を整備するとともに、発生時には関係部局と連携し、迅速に調査を実施する。

大規模又は重篤な健康被害が発生した場合は、対策委員会や対策本部等を設置し、全庁的な対策を講じるとともに迅速に調査を実施する。

また、食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要な場合は違反者の名称等を公表する。

(ウ) 基盤の整備

必要な検査機器等を整備するとともに、試験検査の業務管理を適切に実施し、信頼性確保を図る。

イ 調査研究の推進【健康福祉局、区役所】

食品衛生に関する監視指導や検査技術等について調査研究を行い、その成果を川崎市健康福祉研究発表会、全国食品衛生監視員研修会、全国市場食品衛生検査所協議会全国大会等で発表するとともに、専門的な内容等については、学術論文を投稿する。

ウ 環境汚染対策【環境局】

大気汚染防止法、水質汚濁防止法、ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、大気環境及び水環境の状況等に関する調査を実施し、調査結果を毎年公表している。

(5) 農業生産者への普及

ア 農薬の安全・適正使用【経済労働局】

「農作物病害虫防除の手引き」を作成し、農業生産者及び農業関係機関に広く周知することにより、農薬の使用基準の遵守を図る。

イ 環境保全型農業の推進【経済労働局】

農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和に留意しつつ、土づくり等を通じて化学合成農薬や化学肥料の使用削減等による環境への負荷の軽減と、より安全な農産物生産に配慮した「環境保全型農業」の推進に取り組む。

ウ 家畜・家きん類の適正飼養【健康福祉局、区役所、経済労働局】

畜舎・鶏舎の衛生管理指導を行う。

セレサ川崎農業協同組合と連携して、畜舎・鶏舎内外の衛生管理の徹底を図り、健康な家畜、安全な畜産物の生産に取り組む。

(6) 関係行政機関との連携

ア 国との連携【健康福祉局、経済労働局、教育委員会事務局、こども未来局】

(ア) 厚生労働省との連携

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合、輸入食品に係る違反を発見した場合等は、厚生労働省と連携して速やかに対応する。

輸入食品については、東京検疫所川崎検疫所支所と情報交換を行い、監視指導する。

また、各種調査研究や事例分析において、国立医薬品食品衛生研究所や国立感染症研究所から技術支援や助言を受けるとともに、本市からも情報提供等を行う。

(イ) 農林水産省等との連携

広域事業者等について、食品の品質に係る不適切な表示を発見した場合や県内産農畜水産物の残留農薬基準違反等が発見した場合は、農林水産省関東農政局や神奈川県環境農政局への情報提供や情報交換を行い、連携を図る。

(ウ) 内閣府(消費者庁、食品安全委員会)との連携

食品の表示違反及び消費者安全法に係る食品関連の消費者事故等への対応について、消費者庁と連携を図る。

なお、リスク評価（食品健康影響評価）について、食品安全委員会から提供される情報を活用し、効果的なリスクコミュニケーションを実施する。

消費者庁から発出された「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」を事故防止等に活用されるように関係施設へ周知する。

(エ) 文部科学省との連携

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課と定期的に会議をもつ他、必要に応じて情報交換、連携を図り、食品の安全衛生面について徹底を図る。

イ 関係自治体との連携【健康福祉局、教育委員会事務局、こども未来局】

広域流通食品等に係る違反発見時や大規模食中毒発生時には、関係自治体の食品衛生担当部局等と連携し、対応する。

学校給食については、政令市間の主管課長会議等を通じ、使用食材の安全に関する情報交換を行う。

(7) 企画・調整

ア 審議会等【経済労働局】

(ア) 川崎市消費者行政推進委員会

市長の附属機関。学識経験者、消費者代表、事業者代表の9人以内で構成。

消費者行政推進委員は、消費者行政推進計画の策定、表示・包装・アフターサービス等の基準の設定、消費者訴訟の援助等消費生活全般にわたる施策について市に意見を述べる。

(イ) 川崎市食の安全確保対策懇談会

学識経験者、消費者、食品関係等の事業者の9人以内の委員で構成。食の安全に関する情報提供及び情報交換を行い、食の安全に係る施策内容の充実、体系化を図る。

イ 関係局との調整【経済労働局】

(ア) 川崎市消費者行政連絡調整会議

「川崎市消費者の利益の擁護及び増進に関する条例」（昭和49年）の総合的かつ円滑な施行を確保するため、関係各局が協議する。

(イ) 川崎市食の安全確保対策懇談会庁内連絡会議

食の安全に関する情報提供及び情報交換を行い、関係部局との連携を図る。

II 特集記事

1 保育所等における食の安全への取組について

【こども未来局 保育・子育て推進部】

保育所等では「子どもが豊かな人間性を育み、生きる力をつけていくために、健康な生活の基本としての『食を営む力』の基礎を培う」ことを食育の大きな目標としています。日々の食事と様々な活動を通して、子ども自身が学んでいくことができるよう、保育士・看護師・栄養士等の多職種が連携して取り組んでいます。

また、保護者や地域の親子へ向けて、食事に関する情報や食育の取組を発信し、食事相談・支援の機会をもうけ、地域全体の子育て不安の軽減、養育力の向上に寄与しています。

給食の実施にあたっては、抵抗力の弱い乳幼児の施設として、安心・安全な食事の提供に細心の注意を払っています。

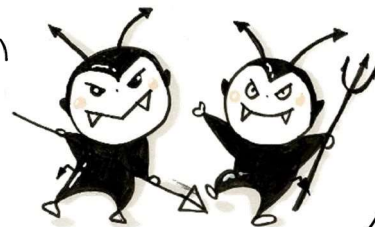
安全な食品の選択

食材は地元商店より当日納品され、納品時には給食担当者が立ち会い、品質や温度の確認、産地や品番などの記録をしています。また、「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」を参考に、誤嚥・窒息防止の観点からも食品の選択を行っています。



給食の衛生管理

子どもたちに安全でおいしい食事を提供するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿って、調理従事者の健康管理、施設や設備の管理、食品の衛生管理を行っています。食中毒や食品の安全に関わる最新の情報は共有し、業務に活かしています。



食物アレルギーの対応

食物アレルギーは生命にかかわる重篤な症状を呈することがあるため、生活を送る上でも配慮が必要です。園児のアレルギー情報は全職員で共有し、栄養士が個別に作成した献立を調理担当者、担任、保護者と事前に確認します。ミーティングや調理時、提供時にも複数名で確認し、施設全体で確認する体制をつくり、事故防止に努めています。



子どもの発達に合わせた調理と環境設定

子どもが自分で食べる意欲を培うことができるように、咀嚼・嚥下機能や手指などの発達に合わせて、食べ物の大きさ、切り方、硬さに配慮した調理をしています。テーブルや椅子の高さ、食器の配膳位置などを調整し、子どもが食べやすい食環境を整えています。

食事中は保育者が見守りながら声かけや支援を行い、子どもが安全に食事できるように、きめ細かく対応しています。



保育所における食育の取組事例

上麻生保育園

感染症予防を行いながら、子どもが楽しく食事を楽しむことができるようにさまざまな取組を行っています。

①給食を活かした食育

給食をより楽しく食べられるように興味・関心を高めるきっかけ作りを心掛けています。

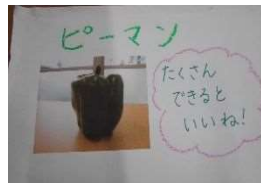
野菜の皮むきのお手伝い：換気を十分に行いながら一人一つずつ

そら豆のさやむきや、トウモロコシの皮むき、スナップエンドウのすじ取り等のお手伝いをしました。



②栽培物の取組

園庭やテラスのスペースで夏野菜やサツマイモ、稲等の栽培活動をしています。毎日の水やりや収穫作業を通して、農作物の生産にはとても手間がかかり大変だということも少しずつ学んでいます。



収穫した野菜を使って

③掲示物を使った取組

食材についての情報や、クイズを掲示して親子で食材に親しめるように働きかけています。



実物大の魚とレシピ



野菜あてクイズ



④保育士・栄養士・看護師が連携した健康集会

三者（保育士・栄養士・看護師）が連携して、年に4回、テーマを決めて集会を行っています。子どもたちに「生活リズム」「熱中症予防」「虫歯予防」「風邪予防」について話しました。



保育士による導入とまとめ



栄養士による食べ物の話



看護師による衛生・からだの話

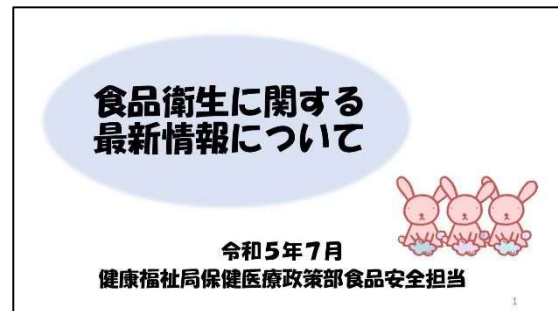
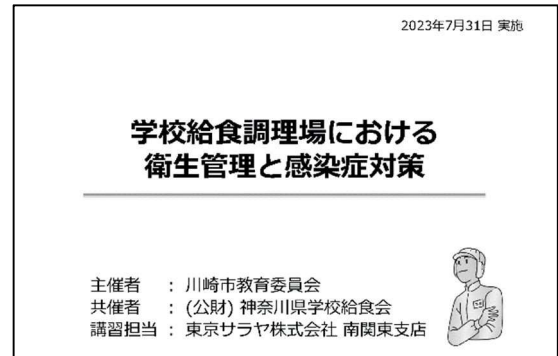
2 学校給食の安全性について

【教育委員会事務局健康給食推進室】

安全への取組

学校給食は、文部科学省が定めた学校給食衛生管理基準に則り、適切な衛生管理を行うよう努めています。食品衛生法の改正に伴い、令和4年度から全ての施設において、食品衛生責任者として実務講習会の受講が必須となったため、例年実施している衛生管理研修会を実務講習会の要件を満たす内容としています。今年度は、「学校給食調理場における衛生管理と感染症対策」と「食品衛生に関する最新情報について」をテーマに、栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員を対象にオンライン配信により研修を行いました。

衛生管理について再確認する機会となり、夏休み明けからの作業の見直しに役立ったという感想などが多く寄せられました。



学校給食レシピ・学校給食レシピ動画による食育の取組

学校給食で人気のある料理、ご家庭で召し上がっていただきたい料理、比較的簡単にできる料理など、学校給食で提供している料理のレシピや料理のポイント、給食の献立例などをホームページに掲載しています。

また、調理方法や調理手順を動画で分かりやすく紹介している「学校給食レシピ動画」も掲載しています。

「川崎市 学校給食レシピ」又は「川崎市 学校給食レシピ動画」で検索するか、右の二次元コードをご利用ください。

ご家庭でも『健康給食』をぜひ味わってみてください。



【学校給食レシピ】

- ・大豆ミートのドライカレー
- ・手羽元のしょうが煮
- ・生揚げの四川煮
- ・五目きんぴら
- ・クリームシチュー
- ・けんちん汁
- ・混合だし



(こんぶとかつお節) など

【学校給食レシピ動画】



他にも…

- ・ルーローハン
 - ・まぐろと大豆のみそがらめ
 - ・お雑煮～白みそ仕立て～
- など

小学校における食育

川崎市立久本小学校 栄養教諭 中山靖子

久本小学校は、大小多くの商店が並ぶ溝の口駅周辺が学区で、市立中学校と高等学校に隣接しています。

本校では、子どもたちに給食の献立について意識してもらうために、給食提供に合わせて様々な取組を行っています。

今年度、川崎市では、1623年に開設された東海道川崎宿の起立400年を記念した事業を展開しています。学校給食では、川崎宿の名物料理であった「なら茶めし」をアレンジして提供し、この日に合わせて市内の児童生徒に川崎宿の歌川広重の浮世絵『東海道五十三次』をメインにデザインされたランチョンマットが配布されました。給食用にアレンジしたなら茶めしは、10年以上前から毎年提供しています。苦手な子もいますが、毎年出すことによって徐々に慣れてきているように感じています。11月のなら茶めしの提供日には、ランチョンマットに加え日々の給食時間にも行っている給食や食材に関する一口メモの配布や、GIGA 端末を通し、給食室での調理の様子を撮影した動画の配信を行いました。また、給食時には校内放送による全校児童への指導も行いました。給食室前には、学校司書が選んだ「東海道中膝栗毛」(十返舎一九)の解説本とランチョンマット、当日の給食を展示しました。展示した本は、絵などで子どもたちにも分かりやすく解説されていて、全文が出ているわけではありませんが、川崎宿の万年屋で主人公の弥次さん、喜多さんがなら茶めしを食べるくだりの解釈が紹介されています。

図書室には食に関する本が多く、青少年読書感想文全国コンクールの課題図書として推薦された「給食室のいちにち」(少年写真新聞社)もあります。この本では、普段立入ることのできない給食室の中が紹介されています。

1月は、全国学校給食週間に向けて、児童図書委員会が食に関するテーマごとに、本の紹介と展示の準備をすすめました。今後も、食べるだけではなく、様々な視点で連携をしながら食に関する指導を進めていきたいと思えます。



児童図書委員会による全国学校給食週間に向けた準備



川崎宿記念ランチョンマット



給食室の動画を視聴する児童の様子



「東海道川崎宿起立400年」給食の展示

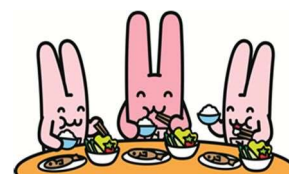
3 かわさきの食育

【健康福祉局保健医療政策部健康増進担当】

川崎市の食育の取組

国が平成 17 年 7 月に施行した「食育基本法」に基づき、川崎市は、平成 19 年 4 月に「川崎市食育推進会議条例」を施行し、市長を会長とし、食育関連団体の代表等により構成される「川崎市食育推進会議」を設置しました。

食育推進会議では、食育の基本的な考え方や「かわさきの食育」の方向性について検討し、全ての関係者と市民が役割に応じて連携して、食育を推進するために、川崎市食育推進計画を策定しています。現在は、令和 6 年 3 月に策定された「第 5 期川崎市食育推進計画」に基づいて、食育を推進しています。



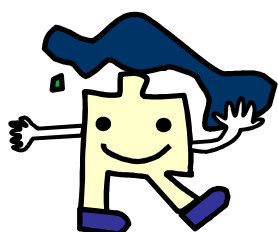
第5期川崎市食育推進計画(令和6~11年度)

〈基本理念〉



基本理念の実現のために「子どもから高齢者まで市民一人ひとりが生涯を通じて心身ともに健康で生きがいのある生活を送る」を市民の「目指す姿」とし、家庭、学校、地域、企業、行政等の様々な主体が取組を推進していきます。

〈施策の方向性〉



食育推進キャラクター
しょくいくん

基本施策 1 からだをつくる食育の推進
①健康的な食習慣を身につける食育の推進
②各世代の特性に応じた食育の推進
基本施策 2 わを大切にする食育の推進
①持続可能な食を支える食育の推進（環食）
②食文化継承の推進（和食）
③共食の推進（輪食・話食）
基本施策 3 さいがいに備える食育の推進
①家庭・地域・給食施設における食品備蓄の推進
②安全・安心な食を選択する力の育成
基本施策 4 きゅうしょくから伝わる食育の推進
①給食を通して「食」の大切さを伝える取組の推進
②栄養管理された給食の提供の推進
基本施策 5 しぜんと健康になれる食環境づくりの推進
①デジタル化や「食の外部化」に対応した食育の推進
②地域における食に関する活動の推進

取組紹介「栄養成分表示を活用しましょう」

容器包装に入れて販売される加工食品には、栄養成分表示が義務付けられています（条件により省略が認められる場合があります）。

栄養成分表示とは、食品に含まれるエネルギー量と栄養成分の量を示したものです。上手に活用して食品を選び、健康づくりに役立てましょう。

川崎市
KAWASAKI CITY

栄養成分表示を 活用しましょう

表示の単位は？
100g当たり、1食当たりなど、表示に用いられる単位は商品によって異なります。

肥満・やせの予防のためにエネルギー量をチェック！

たんぱく質、脂質、炭水化物の量を見て、食事の質をチェック！

高血圧予防のために食塩相当量をチェック！
食塩摂取量の目安は
男性7.5g未満/日
女性6.5g未満/日です。

栄養成分表示 1食(450g) 当たり	
エネルギー	600kcal
たんぱく質	23.5g
脂 質	16.7g
炭水化物	89.0g
食塩相当量	2.5g

令和2年4月から、加工食品の栄養成分表示が義務化となりました。（省略が認められる場合もあります）
栄養成分表示を活用して、健康づくりに役立てましょう。

○ エネルギー量

肥満・やせの予防に役立ちます。体重管理に活用しましょう。

エネルギーをとり過ぎると体重が増加し、不足すると体重が減少します。

○ たんぱく質・脂質・炭水化物の量

惣菜などを選ぶときは、特定の栄養成分が偏らないようにしましょう。

主食・主菜・副菜がそろうように選ぶと、バランスが整いやすくなります。

○ 食塩相当量

高血圧の予防のために、普段よく食べる食品やよく使う調味料に含まれる食塩相当量を知り、選び方を工夫しましょう。

食塩摂取量の目安 : 男性 7.5g 未満/日
女性 6.5g 未満/日

※高血圧や慢性腎臓病の重症化予防では、6 g 未満/日が目標です。

治療中の方は、主治医の指示に従いましょう。

※酢や柑橘類の酸味・香辛料・香味野菜を上手に取り入れると、薄味でも美味しく食べられます。

4 地産地消について

【経済労働局都市農業振興センター農業振興課】

川崎市における地産地消の取組み

地産地消とは、**地**域で**生**産されたものを、その**地**域で**消**費しようとする取組です。

本市では平成17年に、農業生産者・農協・市場関係者・県・川崎市等で組織する団体「かわさき地産地消推進協議会」を設立し、市内産農産物「かわさきそだち」を消費者に対してPRを図り、農産物の生産・流通・消費に向けた取組を協議し、「かわさきそだち」の普及及び促進に向けて取り組んでいます。

かわさき地産地消推進協議会では、各種ガイドブックや農産物マップ下敷きなどの広報物やレジ袋などの資材を作成し、農業に関連する各種イベント等で配布し、PR活動を実施しています。

また、農業者が行う農産物直売への支援や、かわさきそだちを使った料理教室の開催など、生産者と消費者が交流する機会の創出にも取り組んでいます。

近年は、ホームページやInstagramでの発信を開始し、特に若い世代の方など多くの方に知っていただくための情報発信にも力を入れています。



▲料理教室



▲農産物直売会

「かわさきそだち」とは

川崎市内で生産された農産物の総称です。この名称は公募により決定し、シンボルマークは、多摩川の青、大地の緑、朱色の3色で構成され、生産者と市民が「かわさきそだち」を育てていくことを表しています。（図1）

また、「かわさきそだち」のPRキャラクターの「菜果（さいか）ちゃん」は、市内で採れる様々な野菜を頭に乘せて「かわさきそだち」の魅力発信・PRをしています。（図2）



図1「かわさきそだち」シンボルマーク



©中本竹識

図2「かわさきそだち」PRキャラクター
菜果（さいか）ちゃん

市内産農産物の直売所

川崎市では、現在、市内各地に個人直売所がある他、市内10か所に共同直売所、麻生区黒川と宮前区宮崎台にJAセレス川崎が運営する大型農産物直売所「セレスモス」があります。「セレスモス」には連日多くの来店者が訪れ、令和元年6月には両店で累計来店者数合計500万人を達成し、直売所の人気はますます高まっています。



直売所の人気の秘密は、「新鮮・安全・安心」な農産物にあり、収穫したての「かわさきそだち」が販売されています。直売所では、物流に要する時間を考慮する必要がなく、旬なものが新鮮な状態で販売されます。

また、「セレスモス」では、生産者へ出荷する前に生産履歴（農薬使用履歴）の提出を義務付けており、農薬の適正使用の確認を行うことで、農産物の安全・安心を担保しています。

是非、新鮮で安全・安心な川崎市内産農産物「かわさきそだち」を食べていただき、応援してください。



▲JA セレス川崎作成 かわさきの直売所マップ

菜果ちゃんInstagram

旬のかわさきそだちや農業に関するイベント情報などを、写真とともに随時情報発信しています。



5 HACCP について

【健康福祉局保健医療政策部食品安全担当】

HACCP（ハサップ）とは、令和3年6月1日から飲食店などに完全義務化された衛生管理方法の一つです。管理するポイントを書き出して実施したことを記録し見える化して、従事者全員で振り返りが簡単にできるようにします。



【HACCP の言葉の意味】

こども向け冊子「あんしん★たべもの」から

H は ハザード	食中毒でお腹をこわすことや食べ物以外の物が口に入ってしまうなどの体をこわす原因となるもの
A は アナリシス	体をこわす原因はなぜおこるのかよく考えて、書き出すこと
C は クリティカル	書き出したことのなかでもとても危険そうなこと
C は コントロール	危険なことをなくすように管理する
P は ポイント	ポイント、場所、ところ

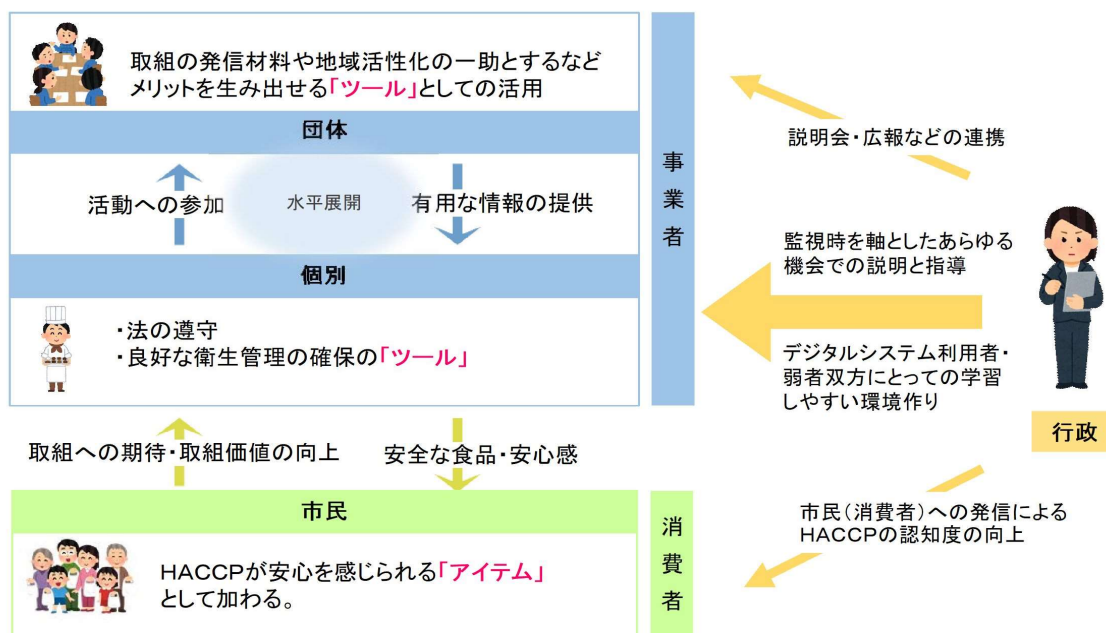


ハムップ店長です！
ハムップ店長は、食の安心を届ける広報担当として誕生しました。食品衛生監視員に代わって子どもたちにも分かりやすく伝えてくれるキャラクターです。本市のX（旧：Twitter）にも登場しています！



【本市の HACCP 推進事業】

- みんなで一緒に取り組める仕組み作りを目指しています。 -



本市における HACCP 推進事業は、食品を取り扱う事業者にアプローチするほかに、その団体やお客様となる市民の方にも HACCP を浸透させ相互理解を進めることによって、食の安全に対する意識が向上し、効果的に食の安全が広がっていくと考え進めています。

【取組その1 お店に合った HACCP をアドバイスしています！】

個別アドバイスの結果を集約できる仕組みにしました。法改正から延べ4, 000件を超える施設に「HACCP 確認票」等を用いてアドバイスするとともに、傾向を分析し、対策を練りながら事業を進めています。

どんな計画を立てればよいのかアドバイスします。

施設に出向き、取り組んでいる様子を監視します。

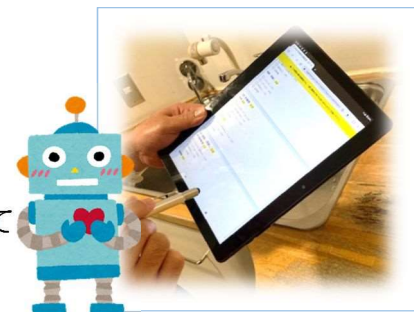
【取組その2 HACCP プランの作成会実施中！】

同じ種類の食品を提供する方同士が集まると、工夫している点や悩んでいる点などを共有できます。食品衛生監視員では思いつかないアイデアがでることもあり、仲間同士の勉強会は、今後も企画していきたいと考えています。



【取組その3 タブレットとRPAの導入を進めています！】

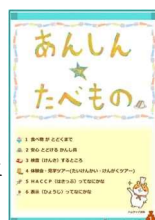
HACCP の取組状況を確認するための「HACCP 確認票」をタブレットに入力し、RPA というロボットを使って効率よくお店のカルテを作成します。店のカルテから「HACCP 確認票」を印刷してお店の方に渡すこともできます。



【取組その4 市民の方にも知ってもらうための広報をしています！】

HACCP がいつか皆様の安心アイテムとなることを目指して、食品の衛生管理やアレルギー対策等、少しずつではありますが、お知らせしています。

子ども向け冊子を作成しています。今後は、食品衛生監視員ならではの食育にも取り組んで行きたいと考えています。



市内図書館にて HACCP の展示コーナーを設けていただきました。(R4) 写真は宮前図書館



6市内食中毒発生状況、食品等の試験検査結果及び苦情について

【健康福祉局保健医療政策部食品安全担当】

1 川崎市内食中毒発生状況

食中毒が発生した場合は、関係機関と連携し、健康被害の拡大防止を図るとともに、原因究明のための調査を行い、再発防止の指導を行っています。

(1) 令和4年1月～令和4年12月 (事件数：8件、患者数：22人)

	発生日	原因施設	摂食者数(人)	患者数(人)	病因物質
1	5月3日	多摩区内の飲食店	2	1	アニサキス
2	6月6日	不明	2	1	アニサキス
3	6月17日	不明	1	1	アニサキス
4	9月25日	不明	1	1	アニサキス
5	9月25日	不明	1	1	アニサキス
6	10月8日	不明	1	1	アニサキス
7	10月19日	不明	1	1	アニサキス
8	12月20日	高津区内の飲食店	38	15	ノロウイルス

(2) 令和3年1月～令和3年12月 (事件数：14件、患者数：33人)

	発生日	原因施設	摂食者数(人)	患者数(人)	病因物質
1	2月23日	高津区内の飲食店	2	2	化学物質
2	2月27日	家庭	2	1	アニサキス
3	3月7日	高津区内の飲食店	2	1	アニサキス
4	4月11日	幸区内の飲食店	53	9	カンピロバクター
5	5月6日	家庭	2	1	アニサキス
6	5月18日	家庭	4	1	アニサキス
7	5月19日	高津区内の飲食店	13	5	腸管出血性大腸菌(O157)
8	7月4日	中原区内の飲食店	4	4	カンピロバクター
9	7月7日	川崎区内の飲食店	1	1	アニサキス
10	7月8日	不明	不明	1	アニサキス
11	7月22日	不明	2	1	アニサキス
12	9月12日	不明	2	1	アニサキス
13	12月11日	高津区内の飲食店	7	4	カンピロバクター
14	12月26日	家庭	1	1	アニサキス

2 食品等の試験検査結果（令和4年度）

市内で製造・加工された食品や市内を流通する食品について、食中毒菌や食品添加物、残留農薬等の検査を行い、違反食品等の流通防止に努めています。

（1）食品等の検査状況（国産及び輸入食品）

	検体 総数	検査 項目 総数	収 去 等						食中毒・苦情等		拭取検査等	
			検体数	検査 項目数	理 化 学		微 生 物		検体数	項目数	検体数	項目数
					検体数	項目数	検体数	項目数				
健康福祉局 食品安全担当、 区役所衛生課	1,208	6,935	859	6,123	152	1,556	790	4,567	248	469	101	343
中央卸売市場 食品衛生検査所	381	3,335	288	2,910	191	1,656	230	1,254	-	-	93	425

※同じ検体で微生物及び理化学検査をする場合、検体数は1検体として計上しています。

（2）食品等分類別検査状況（国産及び輸入食品）

食品分類	健康福祉局食品安全担当、区役所衛生課			中央卸売市場食品衛生検査所		
	検体数	項目数		検体数	項目数	
		理化学検査 (添加物、 残留農薬等)	微生物検査 (食中毒菌、 ウイルス等)		理化学検査 (添加物、 残留農薬等)	微生物検査 (食中毒菌、 ウイルス等)
魚介類及びその加工品	64	26	334	139	304	557
食肉・卵及びその加工品	123	235	739	22	137	123
乳及び乳類加工品	3	5	24	-	-	-
アイスクリーム・氷菓・ 菓子類・氷雪	101	38	489	4	2	10
野菜・果物・穀類・豆類 及びその加工品	503	1,117	2,696	53	1,110	235
冷凍食品	11	39	42	8	-	32
清涼飲料水・酒精飲料・水	6	43	12	2	19	4
缶詰瓶詰	3	19	3	-	-	-
その他の食品・添加物	45	34	228	60	84	293
合計	859	1,556	4,567	288	1,656	1,254

(3) 残留農薬検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	検査品目 (検体数)	検出状況		違反数
				品目 (検体数)	項目数	
野菜・果物・豆類・穀類及びその加工品	39	1,950	玄米 (1)、大豆 (1) グレープフルーツ (2)、バナナ (1)、りんご (1)、日本なし (4)、かぶ(根) (1)、かぼちゃ (2)、キャベツ (3)、きゅうり (3)、小松菜 (2)、さつまいも (1)、じゃがいも (1)、トマト (3)、なす (1)、にんじん (2)、ピーマン (3)、パプリカ (1)、ほうれん草 (2)、ズッキーニ (1)、春菊 (1)、大根(根) (2)	バナナ (1) りんご (1) 日本なし (2) ピーマン (2) トマト (1) 春菊 (1) キャベツ (1)	1 1 3 2 1 1 1	0
食肉・卵及びその加工品	6	72	豚肉 (3)、鶏肉 (3)	0	0	0
合計	45	2,022				

(4) 動物用医薬品等検査 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	違反数	
食肉・卵及びその加工品	鶏の卵	5	85	0
	鶏肉	7	95	0
	豚肉	3	51	0
	牛肉	0	0	0
魚介類及びその加工品	魚介類	6	75	0
	魚介類加工品	0	0	0
合計	21	306	0	

(5) 食品添加物検査結果 (国産及び輸入食品)

食品分類	検体数	検査項目数	違反数
魚介類及びその加工品	80	256	0
食肉・卵及びその加工品	19	69	0
乳及び乳類加工品	3	5	0
アイスクリーム・氷菓・菓子類・氷雪	12	28	0
野菜・果物・豆類・穀類及びその加工品	55	187	0
冷凍食品	7	14	0
清涼飲料水・酒精飲料・水	7	46	0
缶詰瓶詰・その他の食品	47	163	0
合計	230	768	0

(6) 放射性物質検査結果（国産及び輸入食品）

食品分類	検体数	違反数
魚介類及びその加工品	10	0
野菜・果物・穀類及びその加工品	14	0
その他の食品・添加物	1	0
合計	25	0

(7) 組換え DNA 技術応用食品検査結果（国産及び輸入食品）

食品分類		検体数	検査項目数	違反数
魚介類及びその加工品	サケ	2	2	0
野菜果物及びその加工品	じゃがいも加工品	9	18	0
穀類及びその加工品	コメ加工品	10	30	0
合計		21	50	0

3 食品等に関する苦情の届出状況（令和4年度）

食品への異物混入や食品の衛生管理等に関する苦情の届出を受理した際は、健康被害の発生状況や原因について調査を行い、再発防止の指導を行っています。

区分	内容別	総数	異物	かび	腐敗・ 変敗	異味・ 異臭	管理 取扱	容器 包装等	添加物	有症 苦情	その他
食品	乳・乳製品・乳類加工品	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚介類及びその加工品	17	3	0	0	1	1	0	0	12	0
	肉卵類及びその加工品	40	6	0	0	1	4	0	0	24	5
	穀類及びその加工品	7	1	0	1	1	0	0	0	4	0
	豆類及びその加工品	2	0	1	0	0	0	0	0	1	0
	野菜果物及びその加工品	15	2	2	2	1	3	2	0	1	2
	菓子類	11	4	0	0	0	2	2	0	1	2
	複合調理食品	45	12	0	1	1	8	0	0	23	0
	その他の食品等	8	3	2	0	0	2	1	0	0	0
不明	11	0	0	0	0	1	0	0	7	3	
食品等取扱施設		46	0	0	0	1	27	0	0	0	18
合計		202	31	5	4	6	48	5	0	73	30

7 本市の食品・水道水からの放射性物質に対する安全確認の取組

【東日本大震災後から現在（令和5年12月31日現在）までの取組】

担当課	現状・問題	対応・取組等	
経済労働局 産業政策部 消費者行政センター	<ul style="list-style-type: none"> 令和5年12月31日現在、消費者の放射能に対する不安やそれに付けたんだ悪質業者による被害等の相談は、令和5年度に1件、寄せられた。 市内における食の安全確保への対策 	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 食品への放射性物質に関連した消費生活相談は、平成24年は6件、平成25年は1件、平成26年は2件、31年は1件、寄せられた。（平成27年、28年、29年、30年、令和2年、3年、4年は0件） 消費者への情報提供として、市内の環境放射線量の測定状況や神奈川県内の放射線等の情報等を当センターの市ホームページに掲載した。 平成25年3月に開催した「かわさき食の安全・安心フォーラム」において、「食品中の放射性物質による健康影響」をテーマとした講演を実施した。
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 令和5年12月31日現在、食品への放射性物質に関連した消費生活相談は1件寄せられた。 川崎市における放射性物質検出の問題について、情報提供及び情報交換を行うべく川崎市食の安全確保対策懇談会を実施する。
経済労働局 都市農業振興センター 農業振興課	放射線物質による農産物への影響	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 平成23年度から市の独自検査として、概ね出荷前の主たる市内産農産物について放射性物質検査を実施している。 平成23年度については、14件の検査を実施し、結果は食品衛生法上の暫定規制値内または不検出であった。平成24年度については32件、結果は食品衛生法上の基準値内または検出限界値未満であった。平成25年度については32件、平成26年度については30件、平成27年度については28件、平成28年度については23件、平成29年度については22件、平成30年度については5件、令和元年度については3件、令和2年度については1件の検査を実施し、結果はすべて検出限界値未満であった。
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 令和5年12月31日現在、農業者からの市内農産物への放射性物質検査の要望はない。 市が独自で行う市内産農産物の放射性物質検査は、農業者の方の声を聞きながら、必要に応じて実施する。
経済労働局 中央卸売市場 北部市場業務課	放射線物質検出による農産物等の取引停止、解除等	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 農林水産省食料産業局等からの「食品中の放射性物質の検査結果」及び、これに基づく取引の停止、同解除に係る通知を北部市場衛生検査所、南部市場・北部市場内関係事業者迅速に周知している。 「食の安全連絡会議」で放射性物質検出の問題について情報交換を実施。 場内関係事業者等を対象に「放射性物質と食品選び」をテーマとした講演を平成24年11月に実施。
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 昨年度に引き続き、農林水産省食料産業局等からの「食品中の放射性物質の検査結果」及び、これに基づく取引の停止、同解除に係る通知を北部市場衛生検査所、南部市場・北部市場内関係事業者迅速に周知している。
環境局 環境対策部 地域環境共創課 環境総合研究所	環境中のモニタリング	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 大気環境中の空間放射線量について、南部：川崎市環境総合研究所（川崎区殿町）・中部：中原測定局（中原区小杉町）・北部：麻生測定局（麻生区百合丘）で常時測定し、測定データは川崎市のホームページなどで公表していたが、事故直後を除き、自然放射線量レベルで推移していることから、平成29年3月末をもって測定を休止した。 土壌、河川水、海水、地下水について、定点で年2回の測定（核種分析）を実施し、ホームページなどで公表していたが、河川水、海水、地下水については、平成24年度の調査開始から不検出が続いていたため、平成28年度をもって測定を休止した。土壌については、測定を継続している。 本市の「放射性物質に関する安全対策指針」（平成24年11月策定）に基づき取組を推進した。
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 土壌について、令和4年度から定点で年1回の測定（核種分析）を実施し、ホームページなどで結果を公表している。 本市の「放射性物質に関する安全対策指針」（平成24年11月策定）に基づき取組を推進している。
健康福祉局 保健医療政策部 食品安全担当	食品中の放射性物質に関する市民の不安	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> 農産物等の検査についての相談が寄せられ、検査機関を案内するとともに、川崎市や他自治体の検査状況等について説明した。 検査状況について相談が寄せられ、川崎市の状況を説明した。 関係機関と協力し、川崎港で採取された魚介類のモニタリング検査を実施した。 市内を流通する食品について検査を実施し、結果を市ホームページに掲載した。
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> 市内を流通する食品について検査を実施し、結果を市ホームページに掲載した。放射性セシウムの基準値を超えた検体はない。

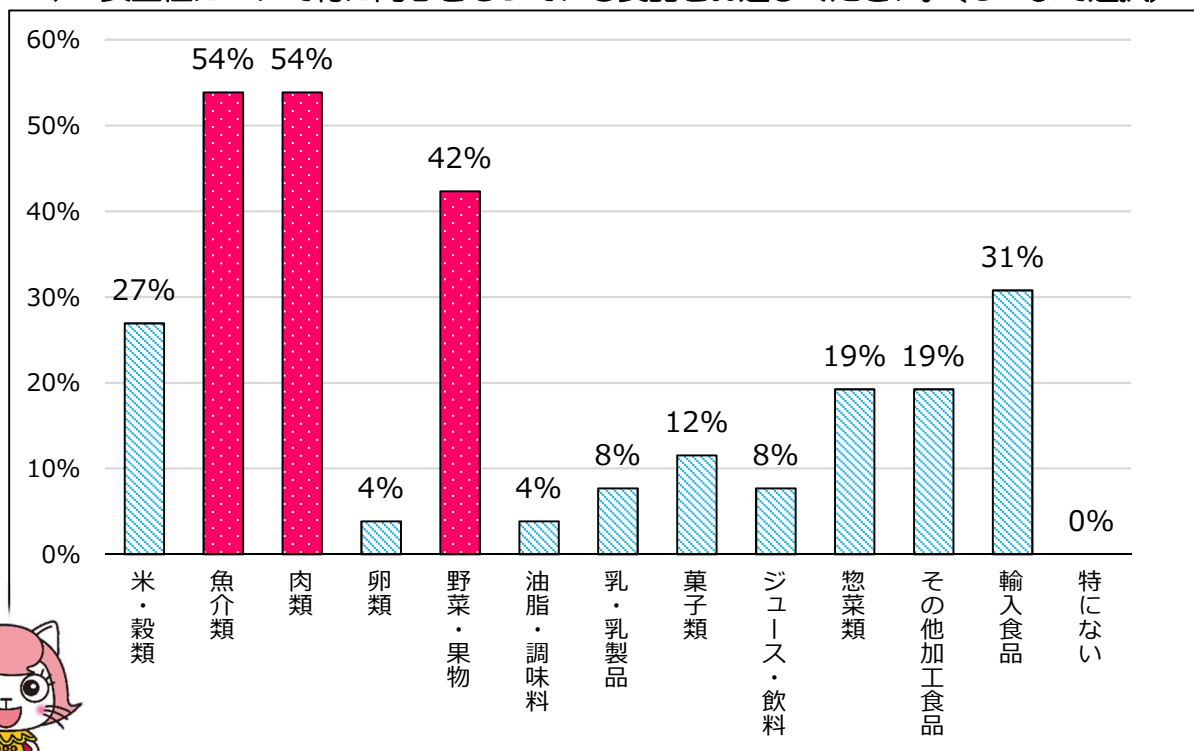
担当課	現状・問題	対応・取組等														
健康福祉局 保健医療政策部 中央卸売市場 食品衛生検査所	放射性物質に汚染された食品の流通防止に努め、市場内の食品の安全を確保する。	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・北部市場・南部市場、卸・仲卸業者等で構成する「食の安全連絡会議」委員宛てに、農畜水産物の出荷制限等に関する情報を提供。 ・平成23年12月から農産物の収去(抜取)検査を、平成24年2月から水産物の収去(抜取)検査を開始。平成25年度からは、被収去者の負担を軽減するため協定を締結し、検体提供に対する協力金を支払うこととした。 <p><検査数></p> <table border="1" data-bbox="630 331 1268 450"> <tr> <td>平成23年度; 16</td> <td>平成24年度; 73</td> <td>平成25年度; 165</td> </tr> <tr> <td>平成26年度; 163</td> <td>平成27年度; 161</td> <td>平成28年度; 159</td> </tr> <tr> <td>平成29年度; 140</td> <td>平成30年度; 85</td> <td>令和元年度; 70</td> </tr> <tr> <td>令和2年度; 35</td> <td>令和3年度; 21</td> <td>令和4年度; 22</td> </tr> </table>		平成23年度; 16	平成24年度; 73	平成25年度; 165	平成26年度; 163	平成27年度; 161	平成28年度; 159	平成29年度; 140	平成30年度; 85	令和元年度; 70	令和2年度; 35	令和3年度; 21	令和4年度; 22
平成23年度; 16	平成24年度; 73	平成25年度; 165														
平成26年度; 163	平成27年度; 161	平成28年度; 159														
平成29年度; 140	平成30年度; 85	令和元年度; 70														
令和2年度; 35	令和3年度; 21	令和4年度; 22														
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・市場を流通する青果物及び水産物について、放射性物質スクリーニング検査を実施し、検査結果を川崎市ホームページにて公表している。(令和5年12月31日現在、16検体の検査を実施)。放射性セシウムの基準値を超えた検体はない。 													
健康福祉局 健康安全研究所	行政からの放射性物質検査依頼への対応	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局、上下水道局、環境局、経済労働局、港湾局、教育委員会等各局から依頼された検体について放射性物質検査(セシウム 134、137)を実施。(検査検体の増加のため、個人等での依頼があった場合は原則民間の検査機関を案内した。) 平成23年度 341検体(牛肉6検体が暫定規制値超過) 平成24年度 443検体 平成25年度 466検体 平成26年度 367検体 平成27年度 312検体 平成28年度 275検体 平成29年度 121検体 平成30年度 59検体 令和元年度 33検体 令和2年度 17検体 令和3年度 23検体 令和4年度 22検体 ・衛研ニュース平成23年4月号にて放射性物質に関する情報を発行し、衛生研究所ホームページに掲載した。 ・平成26年7月、(公財)原子力安全技術センターの研修教材作成のため、放射性物質検査方法のビデオ撮影に協力した。 ・平成27年12月9日、神奈川県食の安全・安心推進会議主催の「第2回食品と放射性物質に関する講座」にて、参加者24名に対し、川崎市における食品中の放射性物質検査について講義を行い、併せて実際の検査風景を含めた施設見学を実施した。 ・平成28年7月より健康安全研究所ホームページにおいて、理化学検査情報として毎月1回放射性物質検査の目的・概要・検査方法の紹介を掲載するとともに、検査結果の更新を開始した。平成30年度以降は検体数の減少に伴い、年に数回程度の更新で継続している。 													
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ゲルマニウム半導体検出器を用いて健康福祉局、上下水道局等各局から依頼された検体について放射性物質検査(セシウム 134、137)を実施している。 ・令和5年度 6検体(令和5年12月31日現在) ・健康安全研究所ホームページにおいて、年に数回程度の割合で理化学検査情報の中に検査結果を掲載するとともに、放射性物質検査の目的・概要・検査方法を紹介している。 													
上下水道局 水管理センター 水道水質担当	厚生労働省通知等に基づく水道水の検査実施及び問い合わせ対応	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・平成24年3月31日までは、厚生労働省モニタリング方針に基づき、浄水場の水道水について、毎日放射性ヨウ素及び放射性セシウムの検査を行った。神奈川県内広域水道企業団西長沢浄水場の浄水については、同企業団が行った。全ての検査結果は、市ホームページにて公表した。 ・平成24年4月1日以降は、平成24年3月5日付、厚生労働省通知に基づき浄水場の原水と浄水について放射性セシウムを週1回ゲルマニウム半導体検出器で測定した。測定頻度は平成24年4月から平成26年8月までは週1回、平成26年9月からは月1回、平成29年度からは3か月に1回とし、測定は、市健康安全研究所に委託しており、測定結果はホームページにて公表した。神奈川県内広域水道企業団西長沢浄水場の原水、浄水については同企業団が測定した結果を構成団体に報告するとともにホームページにて公表した。 													
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省通知に従い、3か月に1回長沢浄水場の原水と浄水について放射性セシウムの測定を行った。測定結果は、引き続きホームページにて公表している。 ・神奈川県内広域水道企業団西長沢浄水場の原水、浄水については同企業団が3か月に1回放射性セシウムを測定し、結果を構成団体に報告するとともにホームページで公表している。 													
教育委員会事務局 健康給食推進室	学校給食で使用する食材の安全性の確認および保護者等からの問い合わせへの対応	東日本大震災後から令和4年度までの主な取組	<ul style="list-style-type: none"> ・平成23年度は、学校給食開始前に、給食で使用する予定の食材の産地を市のHPで公表。牛乳については4月21日に放射能検査を実施(不検出)。7月から学校給食で使用する予定の食材を事前に抜き取り、放射能検査を実施(不検出)。 ・学校関係者に対し放射能の基礎知識に関する研修会を3回実施した。 ・平成24年度からは、学校給食で使用する予定の食材の産地公表と、放射能検査を実施。放射能検査は、事前に食材を抜き取り、放射性セシウムについて毎月6検体を基本に実施し(平成30年度より3~5検体実施)、その結果を市のHPで公表した。また保護者には、HPの検索方法を家庭配布献立表に記載し周知した。 ・放射性セシウムが検出された食材を使用する献立については、給食提供される状態での検査(まるごと検査)を実施し、その結果について市のHPで公表するとともに、学校を通して保護者へ「おたより」を配布し、周知。 													
		令和5年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食で使用する予定の食材の産地公表と、放射能検査を実施。放射能検査は、事前に食材を抜き取り、放射性セシウムについて毎月実施し、その結果について市のHPで公表。また保護者には、HPの検索方法を家庭配布献立表に記載し周知。 													

Ⅲ 消費者行政センター関連記事

1 令和5年度消費生活eモニター「アンケート」から

食品輸入量の増加、年間を通して発生する食中毒や食品表示に関する違反事例などにより、消費者の食の安全に対する関心が高くなっていることから、市民が安全で安心できる食生活を送ることができるために食の安全性に対する意識について調査し、今後の施策の参考とするため、アンケートを実施しました。（令和5年12月実施、26/31件・回答率84%）

◆ 安全性について特に関心をもっている食品をお選びください。（3つまで選択）

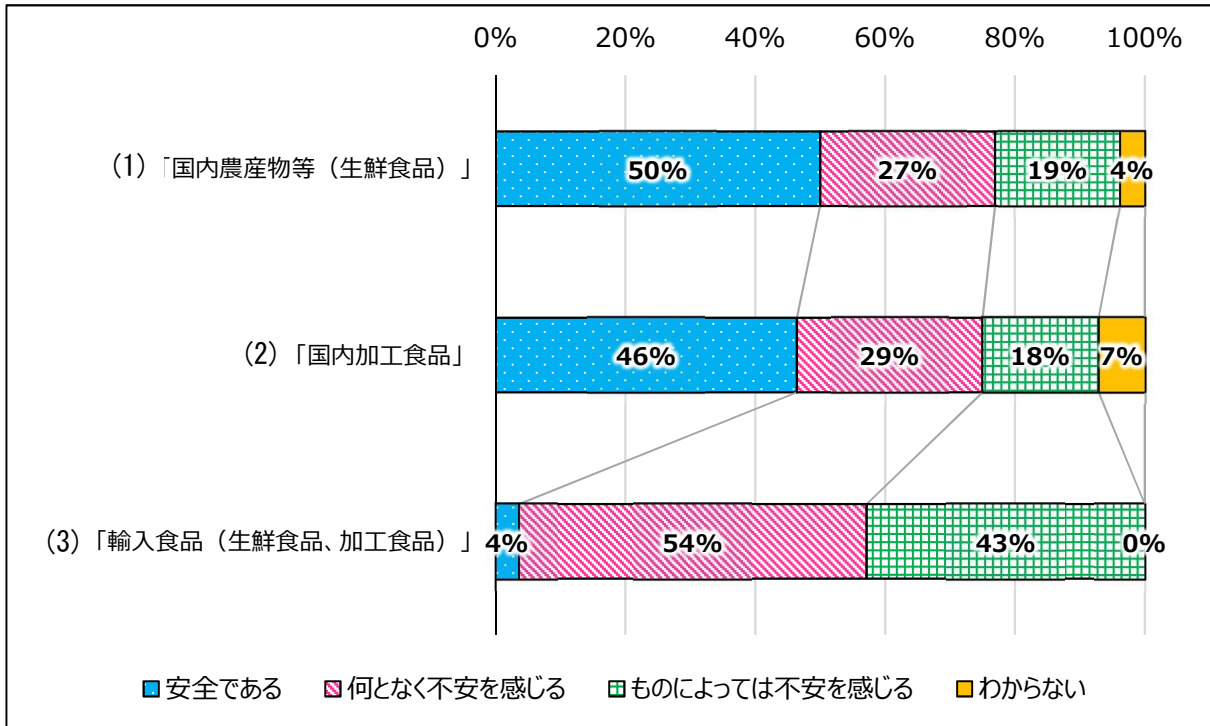


安全性について最も関心のある食品は、今年度は第1位が同率で「魚介類」「肉類」、第2位が「野菜・果物」、第3位が「輸入食品」となりました。食品添加物や残留農薬等、外国製の食品について、不安を感じている方が多いようです。

	平成31（令和元）年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
1位	肉類/輸入食品 /その他加工食品	輸入食品	輸入食品	魚介類	魚介類/肉類
2位	野菜・果物	その他加工食品	野菜・果物	肉類	野菜・果物
3位	魚介類	魚介類/肉類	魚介類/肉類	輸入食品	輸入食品

◆ あなたは、日頃購入している食品の安全性について、どう感じていますか。

- (1) 「国内農産物等（生鮮食品）」について、どのように思いますか？
 (2) 「国内加工食品」について、どのように思いますか？
 (3) 「輸入食品（生鮮食品・加工食品）」について、どのように思いますか？



「国内農産物等（生鮮食品）」について『安全である』と回答した方は50%となっており、「国内加工食品」については46%となりました。

また、「輸入食品（生鮮食品・加工食品）」については、『何となく不安を感じる』、『ものによっては不安を感じる』が回答の大半を占めました。

国内加工食品について、生産地や添加物の表示について気にしている方が多く、輸入食品については、残留農薬、加工や保管・検査方法など、安全性の基準の違いに不安を感じていることがあげられます。

～食に関して、日頃心掛けていること～

- 国内産のものを原料に使用しているものを購入する。
 - 生物を切ったまな板の除菌をする。
 - なるべく常温で長時間置いておかないように、作ったものが残るときは、ラップして冷蔵庫で保管するようにして、次の日にまでにはなるべく食べるようにしている。
 - 手前取りをしています。
 - 生モノは安いからといって必要以上に購入しない。使用しきれない時は、早目に冷凍保存する。冷蔵庫の開閉は最低限にする。
 - 消費出来る分だけ作って、残さないように食べきる。賞味期限以内に消費する。
 - 手作りを心がけ、旬の食材を使い、可能なら地産地消を心がけている。
- 一年を通して、食中毒には注意を払っている。



2 食品に関する消費生活相談事例

川崎市消費者行政センターでは、消費生活相談の中で食品に関する苦情や問合せを受け付け、アドバイスや情報提供を行っています。令和5年1月～12月にセンターに寄せられた食品に関する相談は591件でした。

商品別の相談件数では「健康食品」に関するものが302件で最も多く、全体の約51%を占めています。次いで「飲料」が66件、以下、「魚介類」が55件、「調理食品」が32件、「穀類」「菓子類」「酒類」が25件と続いています。

相談を内容別に分類すると、「契約・解約」に関するものが505件と最も多く、「販売方法」が458件、「表示・広告」が128件、「品質・機能、役務品

商品別相談件数

食品	件数	構成比(%)
健康食品	302	51.1
飲料	66	11.2
魚介類	55	9.3
調理食品	32	5.4
穀類	25	4.2
菓子類	25	4.2
酒類	25	4.2
果物	15	2.5
食料品一般	13	2.2
野菜・海草	12	2
肉類	9	1.5
乳卵類	6	1
油脂・調味料	6	1
合計	591	100.0

相談内容別分類

相談内容	件数
契約・解約	505
販売方法	458
表示・広告	128
品質・機能、役務品質	102
接客対応	101
価格・料金	41
安全・衛生	24
法規・基準	14
計量・量目	3
買物相談	2
包装・容器	1
施設・設備	0
生活知識	0
その他	0
合計	1,379

(複数計上)

注意：本文及び統計表の“構成(比)”の数値は単位未満を四捨五入しているため、合計と内訳の計が一致しない場合があります。



～ 食品の成分に関する相談事例 ～

【相談概要】

食パンの美味しいパン屋で、食パンの耳だけを売っていたので買った。乾燥させ、おやつを作った。食べながら、以前、食パンの型に塗る油脂が問題になり、パンの耳は大量に食べないほうが良いとテレビの情報番組か何かで言っていたのを思い出した。何が問題だったのだろうか、現在は規制されているのだろうか。今回は食べてしまったが、もう買わないほうが良いのだろうか。

【アドバイス】

ショートニングやマーガリンに含まれるトランス脂肪酸のことではないかと伝えた。海外では、使用を禁止している国がある。国内では、農林水産省が摂取量をできるだけ少なくするほうが望ましいとしているが、使用は禁止されていない。同省のホームページに詳しく掲載されている旨も説明した。気になる場合は、原材料表示を見たり、製造会社に問い合わせたりして商品を選択するよう伝えた。

～農林水産省 ホームページより～

健康を保つためには、食品からエネルギーや栄養素をバランス良くとることが重要です。

脂質は、ヒトの重要なエネルギー源であり、ビタミンAやビタミンEなどの吸収を助ける働きを持つなど、重要な栄養成分の一つです。また、脂質の構成要素である脂肪酸のうち、必須脂肪酸（リノール酸や α -リノレン酸など）は生命の維持に不可欠ですが、体内で作ることができないため、食事からとる必要があります。しかし、食品から脂質をとりすぎると、肥満やメタボリックシンドロームの原因となったり、心臓疾患をはじめとした生活習慣病のリスクを高めたりすることにつながります。

～ 食品の表示に関する相談事例 ～

【相談概要】

オーストラリアでの家畜へのmRNAワクチン投与が義務化されたと聞いた。ワクチン投与されていない乳製品を購入したいと思っている。よく食べているお菓子Aの原材料に原産国が書かれていないので、メーカーにAの原材料のうち牛乳由来の材料の原産国を問合わせた。数週間待たされた挙句、原粉乳は外国産、ホエイは国産との回答だった。外国産とはどこかと聞いたが、答えてもらえなかったが、国名を特定しなくても問題ないという態度だった。原材料の原産国表示は義務ではないのか。

【アドバイス】

すべての加工食品に原料の原産地を表示することが義務付けられたが、対象となるのは加工食品に占める重量割合が1位の原材料とされている。このため、回答がなかったものと思われる。本件についてはセンターで記録すると伝えた。併せて、食品表示の相談窓口を案内した。

～消費者庁 「知っておきたい食品の表示」より～

全ての加工食品（輸入品を除く。）に1番多く用いられている原材料の産地が表示されています。表示方法は「国別重量順表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示 + 又は表示」となります。

※令和4年3月31日までは、食品メーカー等が準備するための猶予期間としていました。

～ 食品の品質に関する相談事例 ～

【相談概要】

3か月位前に出汁パックを購入して調理に使っていた。袋に入っているパックを半分くらい使ったところで、中に入っていた乾燥剤と思われるものが破れて白い粉が漏れていることに気が付いた。2週間位前に、私と娘が咳が止まらなかったことがあった。関係性はわからないが、この乾燥剤の影響ではないかと不安だ。出汁パックの販売事業者にお問い合わせしたが、あまりはっきりした回答がなく、必要であれば病院に行ってくれと言われた。今後も身体に影響が出ないか心配だ。

【アドバイス】

乾燥剤の種類を特定して、日本中毒情報センターの中毒110番に相談するよう番号を案内した。後日相談者より「中毒110番に相談したところ、『吸い込んだというよりも飲んでしまっている可能性が高い。飲んだり食べたりしてはいけない物質なのですぐに医療機関を受診するように』と言われた。病院を受診し、娘とともに血液検査、CTを撮ったりした。娘はまだ咳が続いており、医師にも『因果関係があるかもしれない』と言われた。その後病院の検査結果の報告があり、『乾燥剤との因果関係については、当初は関係があったかもしれない。現在私は問題ないし、咳が出ている娘も後遺症はないだろう』という医師の見解だった。また、事業者の商品を送ったところ、『商品同士が触れ合った結果破損が起こったと考えられる』ということで、医療費は払ってもらえることになった」との報告があった。

【食の安全性等に係る照会先】

名称	〒	所在地	連絡先	内容
川 崎 市				
経済労働局産業政策部 消費者行政センター	210-0006	川崎区砂子1-8-9 川崎御幸ビル5階	200-2262 FAX 244-6099 相談 200-3030	くらしのセミナー、食の安全確保対策懇談会、 契約・解約等の消費生活相談 特定計量器及び量目の検査、商品の表示量等の 適正化の指導、計量器の展示等に関する事
経済労働局都市農業振興センター 農業振興課	213-0015	高津区梶ヶ谷2-1-7 JAたけな谷ビル2F	(代) 860-2462 FAX 860-2464	市内産農産物の安全・安心に関する事
経済労働局都市農業振興センター 農業技術支援センター	214-0006	多摩区菅仙谷3-17-1	(代) 945-0153 FAX 945-6655	農業生産者への病虫害防除指導及び農薬の安全 使用推進、安全な農作物の生産維持・向上
経済労働局 中央卸売市場北部市場	216-8522	宮前区水沢1-1-1	(代) 975-2211 FAX 975-2242	公正な取引のための市場内業者に対する指導・ 監督、市場施設の整備等
環境局環境対策部 地域環境共創課	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎20F	200-2398 FAX 200-3921	環境汚染物質に関する事
環境局生活環境部減量推進課	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎20F	200-2579 FAX 200-3923	生ごみ減量・リサイクル・食品ロスに関する事
健康福祉局保健医療政策部 健康増進担当	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎14F	200-2451 FAX 200-3986	食育に関する事、食品表示（保健事項）に関 する事、健康増進法に係る虚偽誇大広告等に関 する事
川崎区役所地域支援課	210-8570	川崎区東田町8	201-3212	各区の食育に関する事、食品表示（保健 事項）に関する事、健康増進法に係る 虚偽誇大広告等に関する事
幸区役所地域支援課	212-8570	幸区戸手本町1-11-1	556-6693	
中原区役所地域支援課	211-8570	中原区小杉町3-245	744-3268	
高津区役所地域支援課	213-8570	高津区下作延2-8-1	861-3311	
宮前区役所地域支援課	216-8570	宮前区宮前平2-20-5	856-3264	
多摩区役所地域支援課	214-8570	多摩区登戸1775-1	935-3117	
麻生区役所地域支援課	215-8570	麻生区万福寺1-5-1	965-5160	
健康福祉局保健医療政策部 医事・薬事担当	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎13F	200-2461 FAX 200-3934	医薬品および毒物、劇物に関する事
健康福祉局保健医療政策部 食品安全担当	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎13F	200-2445 FAX 200-3927	食品衛生に関する事、食品表示に関する事
川崎区役所衛生課	210-8570	川崎区東田町8	201-3221	各区における飲食に起因する衛生上の危害 の発生の防止 ○食品関係営業施設の許認可、監視指導 ○食品等の取去検査、表示の検査・指導 ○営業業者・消費者の衛生知識の普及啓発 ○食中毒・苦情食品の調査
幸区役所衛生課	212-8570	幸区戸手本町1-11-1	556-6683	
中原区役所衛生課	211-8570	中原区小杉町3-245	744-3273	
高津区役所衛生課	213-8570	高津区下作延2-8-1	861-3323	
宮前区役所衛生課	216-8570	宮前区宮前平2-20-5	856-3272	
多摩区役所衛生課	214-8570	多摩区登戸1775-1	935-3308	
麻生区役所衛生課	215-8570	麻生区万福寺1-5-1	965-5164	
健康福祉局保健医療政策部 中央卸売市場食品衛生検査所	216-0012	宮前区水沢1-1-1	975-2245 FAX 975-2116	北部市場における食品関係営業施設の監視指導、 食品等の取去検査、微生物検査、理化学検査
健康福祉局健康安全研究所	210-0821	川崎区殿町3-25-13 川崎生命科学・ 環境研究センター2F	(代) 276-8250 FAX 288-2044	微生物検査、理化学検査、調査研究 公衆衛生情報の収集・発信
こども未来局保育・子育て推進部	210-8577	川崎区宮本町1 本庁舎15F	(代) 200-3985 FAX 200-1517	保育所等の給食に関する事
上下水道局水管理センター 水質検査担当	214-0034	多摩区三田5-1-1	911-3005 FAX 900-9545	水道の水質管理
教育委員会事務局健康給食推進室	210-0004	川崎区宮本町6 明治安田生命川崎ビル10F R6年度第3庁舎へ移転	(代) 200-3296 FAX 200-1810	学校給食に関する事
(公社) 神奈川県栄養士会	231-0057	横浜市中区曙町2-19-1 曙町新井ビル11F	045-315-6301 FAX 315-6302	保健・医療・福祉及び教育の分野における食と 栄養の指導や支援をとおした公衆衛生の向上
(一社) 川崎市食品衛生協会	212-0016	幸区南幸町3-126-1 南部市場内	511-3133 FAX 511-3251	食品衛生の普及事業、食品衛生指導員活動、 食品衛生相談・指導、食品衛生責任者等の教育



川崎市消費者行政センターキャラクター《てるみ～にゃ》

令和6(2024)年3月発行

食生活と安全

～みんなで考えよう食環境～

編集・発行	川崎市経済労働局消費者行政センター
協力	川崎市食の安全確保対策懇談会
住所	〒210-0006 川崎市川崎区砂子 1-8-9 川崎御幸ビル 5階
電話	044-200-2262
F A X	044-244-6099