

学校給食の提供状況について(令和元年度3学期)

令和元年度3学期の給食において、給食に入ってはいけないものの混入、不完全な状態での給食提供など、給食提供上のトラブルとして、学校等から57件の報告がありました。主なものは以下のとおりです。

各学校現場において、迅速・適切な対応を行った結果、健康被害等は生じておりませんが、今後とも、再発の防止に努めるとともに、児童生徒の安全性の確保に留意しながら、安全安心でおいしい給食を提供していきます。

※ 57件の中には、米飯やパンのこげ等も含まれています。

※ 新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、令和2年3月2日から令和2年3月24日まで臨時休業となり、3月分の学校給食の提供はありませんでした。

1 給食に入ってはいけないものの混入

	月日	行政区	校種	献立	概要
1	1月10日	戸畑区	中学校	白玉雑煮	3年生生徒が白玉雑煮を食べていたところ、1cm程度の黒い幼虫が混入していた。調理現場に再発防止を指導。
2	1月17日	若松区	小学校	ご飯	1年生児童がご飯を食べようとしたところ、2~3mmの茶色い虫が混入していた。納入業者に再発防止を指導。
3	2月4日	小倉南区	小学校	にんじんシリシリ	5年生児童がにんじんシリシリを食べようとしたところ、3mm程度の黒い虫が混入していた。調理現場に再発防止を指導。
4	2月7日	小倉北区	中学校	ブロッコリー	1年生生徒がブロッコリーを食べていたところ、7mm程度の白い幼虫が混入していた。調理現場に再発防止を指導。
5	2月10日	八幡東区	小学校	白菜スープ	3年生の教室で配膳中の白菜スープの食缶に、2mm程度のコバエが混入していた。調理現場に再発防止を指導。
6	2月14日	門司区	小学校	じゃがいものそぼろ煮	1年生児童がじゃがいものそぼろ煮を食べようとしたところ、1mm×6cmの硬い糸状のものが混入していた。調理で使用したスパテラの先の金属片であることがわかった。調理現場に再発防止を指導。
7	2月26日	八幡西区	中学校	丸パン	2年生の生徒が丸パンを割ったところ、断面に3~4cmの髪の毛が混入していた。納入業者に再発防止を指導。

2 不完全な状態での給食提供

	月日	行政区	校種	献立	概要
1	1月16日	八幡東区	小学校	牛乳	納品された牛乳パックが1本破損しており、中身が漏れていた。製造時の工程トラブルによる検品ミスが原因であった。納入業者に再発防止を指導。
2	1月29日	門司区	小学校	だぶ	だぶに使用する切り麩を使い忘れた。配食後に気づいたため、切り麩なしで提供を行った。調理現場に再発防止を指導。
3	1月29日	八幡東区	小学校	ホワイトシチュー	ホワイトシチューのルウの調理中、脱脂粉乳を焦がした。調理に使用したマーガリンと脱脂粉乳を追加発注したが、マーガリンの追加納入ができなかったため、サラダ油で代用して調理し、提供を行った。調理現場に再発防止を指導。
4	2月14日	小倉南区	小学校 中学校	じゃがいものそぼろ煮 けんちん汁 伊予柑	包丁まな板殺菌庫から取り出したフードプロセッサのガラス部分が破損していた。庫内にあった包丁、まな板にガラス片の付着が考えられたため、裁断済みであったじゃがいものそぼろ煮に使用するじゃがいも、けんちん汁に使用するこんにゃく、伊予柑の使用を中止し、提供を行った。調理現場に再発防止を指導。
5	2月18日	小倉南区	小学校 中学校	ポテトのチーズ煮 ロールキャベツ風スープ	給食配食後、使用器具の片づけ時に中心温度計の一部が欠損していることに気づいた。どの段階で欠損したか、また、どの献立に使用したか確認が取れなかったため、ポテトのチーズ煮、ロールキャベツ風スープの提供を中止した。調理現場に再発防止を指導。