

学校給食の提供状況について(令和3年度3学期)

令和3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52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。

※52件の中には、米飯やパンのごげ等も含まれています。

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12日	小倉南区	小学校	白玉雑煮	1年生の白玉雑煮に1mmほどのアブラムシのようなものが混入していた。児童が配膳時に気づき担任に報告。新たに注ぎ直したものと交換し児童は残さず食べた。
2	1月25日	小倉南区	中学校	米飯	2年生の生徒が米飯を開けたところ2cm程の髪の毛のようなものが混入していた。それは食わずに欠席者分を食べた。
3	1月28日	八幡東区	小学校	いわしのぬかみそだき	2年生の児童が配膳中にいわしに髪の毛が付着していることに気付いた。もともと付いていたものが給食室で付いたものかは不明。欠席者の分を食べた。
4	2月7日	八幡西区	中学校	粕汁	2年生の粕汁に7mm程のいも虫のようなものが混入していることに気付いて担任に報告。残りは食わずに残した。
5	3月1日	八幡東区	小学校	米飯	2年生の米飯に髪の毛が混入していた。欠席者分を食べた。

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	2月10日	八幡西区	小学校	むらくもじる	むらくもじるに使用する小松菜20kg中10kgを入れ忘れた。調理後に気付いたため小松菜は規定の半量のままで提供した。調理現場に再発防止を指導。
2	2月21日	八幡東区	小学校	ブロッコリー	ブロッコリーを湯がき過ぎてドロドロになってしまったため、一人当たりの提供量が規定では20gのところ10gになってしまった。担当調理員が他の作業に気が取られてしまい気付くのが遅れた。調理現場に再発防止を指導。
3	3月15日	小倉南区	小学校	あいのしまさん わかめいりかやくうどん	薄口しょうゆを使用しなければならないところ、誤って濃口しょうゆを使用してしまった。事前の確認が十分ではなかった。学校保健課、中学校とも相談しそのまま提供した。