

食品の検査

給食に使われる材料は、安全で品質の良いものでなければなりません。

北九州市では給食に使用する食品に独自の規格をもうけ、着色料や保存料など不必要な食品添加物等の制限をしています。

また、日本農林規格（JAS法）により「遺伝子組み換え」の表示が義務づけられている大豆・とうもろこしなどについて遺伝子組み換え食品は使用しないようにしています。

牛肉についても、食肉衛生検査所等が発行するBSE（牛海綿状脳症）検査済の牛肉であることを証明する「検査証明書」の添付を納入業者に対して義務付けるなど安全の確保に努めています。

調理士は届けられた食品が契約通りの品物か、量は正しいかなどをよく調べてから受け取るようにしています。

また、教育委員会（栄養士）や給食協会の職員が、学校を定期的に訪問し、食品を抜き取って専門機関に検査を依頼し、食品の安全性を確認しています。



学校給食費について

お預かりしている給食費は、食材料費に使われています。

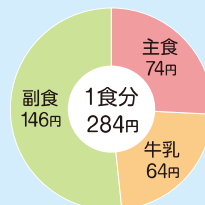
給食実施に必要な施設設備費・調理士の人件費・施設設備の修繕費・光熱水費などは、市が負担しています。

【給食食材の価格高騰対応について】

食材価格の上昇が続いており、これまでどおりの給食を提供するためには、給食費を値上げせざるを得ない状況となっています。

北九州市では、子育て世帯の負担軽減のため、給食費の保護者負担分を据え置き、値上げ分に相当する経費を市が負担し、これまでどおり、旬の野菜や多様な食材を使い、栄養バランスの取れた給食を提供しています。

（参考）令和6年度の給食費の内訳



（保護者負担額：246円、市の負担38円）