

平成 23 年 7 月 2 日

保護者 様

港区立御田小学校
校長 高橋 康夫
栄養士 石毛 伸依

学校給食食材の取り扱いについて

日頃より本校の教育活動にご理解・ご協力いただきありがとうございます。

6 月 23 日（木）の給食試食会にはたくさんの皆様にご参加いただきました。ご感想やご意見を今後の給食指導に活かしてまいります。

食材の産地についてのご質問がありましたので、お知らせいたします。

東京電力福島原子力発電所事故をうけて、御田小学校では給食食材の取り扱いについて次のように対応しております。

- ・ 原子力災害対策特別措置法で出荷制限がかかった食材は使用しておりません。（厚生労働省ホームページで、出荷制限・制限解除を確認できます。）
- ・ 港区教育委員会事務局では、上記の出荷制限・制限解除情報が更新される都度区内各校に通知しており、本校でも確認しております。
- ・ 近々に港区のホームページでも、食材の産地についてお知らせすることになっています。
- ・ 各食材納入業者と、安全な食材を確実に納入できるよう連絡をとり、納品書に食材の産地を記載するよう依頼しました。
- ・ 給食調理室では、給食調理従事者が野菜・果物を水を替えて 3~5 回丁寧に洗浄して調理しています。

例として、7 月 4 日（月）の御田小学校の給食で使用する野菜の産地を挙げます。

玉ねぎ	たけのこ	ピーマン	赤パプリカ	小松菜	にんじん	もやし
香川県	福岡県	茨城県	ニュージーランド	埼玉県	千葉県	新潟県

7 月 5 日（火）以降の食材の産地について知りたい方は、栄養士の石毛までご質問ください。