

安全・安心な食材提供

川崎市学校給食会では、『学校給食用物資規格基準書』を作成しています。この基準に合格した食材を学校に提供しています。

この基準書では、食材について詳細な安全基準を設けていますが、概略は次のようになっています。

選定方法	-----	県給食会基準 物資選定委員会 入札・見積合せです。また、パン、青果、豆腐等の協力会から選定します。
契約方法	-----	年契約 ----- パン、精米、牛乳等の基本物資 月契約 ----- 肉類、魚介類、冷凍食品等 週契約 ----- 野菜、果実等 学期契約 ----- 海藻、乾物、農産加工品の一部等 使用日契約 ----- 卵等
品質表示	-----	食材検収でチェックする事柄、賞味期限(食材によっては製造年月日)等を明示しています。
銘柄・特記事項	-----	食材の品質や状態で特に留意すること
物資納入形態	-----	形状の指示 食材によっては、常温・冷凍等の温度を指定 食材の包装の仕方の指定
納品規格	-----	端数が出た食材の納品の仕方を指定

また、食材によっては、配合内容表や栄養分析表で成分内容を確認します。

アレルギー誘発食材の有無、そのことを各学校に事前に知らせています。

食材の抜き取り検査をします。食材の細菌検査、残留農薬検査等、必要な衛生検査をしています。