

## 学校給食の提供状況について(令和元年度2学期)

令和元年度2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141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。  
※ 141件の中には、米飯やパンのこ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	9月18日	小倉北区	小学校	むらくも汁	3年生児童がむらくも汁を食べていたところ、1.5cm程度の白い芋虫が入っていた。調理現場に再発防止を指導。
2	10月4日	門司区	小学校	八宝菜	3年生児童が八宝菜を食べていたところ、3cm×7cm程度のビニール片が入っていた。調理現場に再発防止を指導。
3	10月8日	小倉南区	小学校	キャベツとコーンのソテー	6年生児童がキャベツとコーンのソテーを食べていたところ、5cm程度のプラスチックたわしの繊維が入っていた。調理現場に再発防止を指導。
4	10月21日	八幡東区	中学校	胚芽パン	1年生生徒が胚芽パン(コッペ型)を食べていたところ、7mm程度の黒い糸くずが入っていた。食材納入業者に再発防止を指導。
5	11月7日	八幡西区	小学校	いわしのしょうが煮	5年生児童がいわしのしょうが煮を食べていたところ、1cm×5cm程度のビニール片が入っていた。調理現場に再発防止を指導。
6	12月6日	戸畑区	小学校	米飯	3年生児童が米飯を食べていたところ、10cm程度の髪の毛が入っていた。食材納入業者に再発防止を指導。
7	12月10日	八幡西区	特別支援学校	牛乳	納品時、牛乳ケースに石が挟まっていることに調理員が気づいた。業者に回収を依頼。食材納入業者に再発防止を指導。
8	12月12日	八幡西区	小学校	大豆入り青のりいりこ	3年生児童が大豆入り青のりいりこを食べていたところ、1cm程度の小石が入っていた。調理現場に再発防止を指導。

### 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	9月30日	門司区	小学校	ドレッシングキャベツ	ゆでたキャベツを水冷途中に、使用していたザルの金具が破損していた。キャベツに破損した金具の混入が考えられたため、キャベツの使用を中止した。調理現場に再発防止を指導。
2	10月2日	八幡西区	小学校	フランクソーセージのケチャップ煮	フランクソーセージのケチャップ煮に使うグリーンピースを3kg中2kgを使い忘れていた。配食後に気づいたため、そのまま提供。調理現場に再発防止を指導。
3	11月15日	小倉北区	小学校	米飯	5年生児童の米飯の表面が固まっており、容器に面する部分も焦げていた。食材納入業者に再発防止を指導。
4	11月27日	八幡西区	小学校	もち麦入り野菜たっぷり食べるスープ	もち麦入り野菜たっぷり食べるスープに使う鶏がらスープストックを6kg使用のところを間違えて12kg使用した。配食後に気づいたため、そのまま提供。調理現場に再発防止を指導。
5	12月2日	若松区	小学校	レバーのケチャップ煮	レバーのケチャップ煮とワンタンスープに使用するしょうがを全てレバーのケチャップ煮に使用した。それぞれの味を確認したうえで、そのまま提供。調理現場に再発防止を指導。