

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。

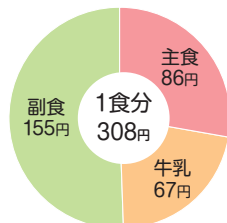
また、教育委員会(栄養士)や給食協会の職員が、学校を定期的に訪問し、食品を抜き取って専門機関に検査を依頼し、食品の安全性を確認しています。



学校給食に係る費用について

- 給食費は、「主食(パン、米飯)」「牛乳」「副食(おかず)」で構成されており、食材費のみの金額です。
- 給食実施に必要な、施設の設置や設備に要する費用、調理士の人件費、調理にかかる光熱水費など、食材費以外の経費は、市が負担しています。
- 給食費は、近年の物価高により年々増加していますが、価格上昇分を市が支援し、旬の野菜や多様な食材を使い、栄養のバランスの取れた給食を提供します。

【参考】令和7年度の給食費の内訳



(保護者負担額:250円、市の負担58円)

【参考】月額給食費(食材費)の推移

