



Q・学校給食の食材は安全か

A・安全性を確保する

Q

2007年から2008年に

発生した中国産冷凍餃

子事件で、中国産の恐

ろしさを知った。また、

平成26年7月にマクド

ナルドのチキンナゲット

にも、期限切れの肉

を使っていた。

工場内の不衛生なオ

ペレーションが発覚し、

中国産への不安が再燃

したことは周知の事実

である。

「原則として国産の

食材を使用している」

という自治体でも、次

から次へと使用実績が

報告されている。安全

と言えない中国食材が

なぜ、買い続けられて

いるのか心配だ。

2006年に策定さ

れた食育推進基本計画

で「食育」の重要性が打

ち出されて以来、教育

の一環として地場産が

推進されてきた。それ

なのに、度々危険な事

件を起こし、安全とは

言えない中国食材、な

ぜ買い続けているのか

心配だ。

豊山町では、中国産

を使用しているのか。

もし、使用している

のなら理由は、単価が

安いからか、加工食品

で手間がかからないの

か、食材の検査はどの

ようにされているのか

を尋ねる。

A

学校給食の提供

方法については、

当初は単独調理方式で

開始したが、昭和40年

代に児童生徒数の急増

期の到来を見据え、共

同調理場方式に転換し

た。その後、昭和53年

に現敷地に移転新築を

行い、センター方式で

実施している。

中国産の食材使用に

ついては、本町では中

国産ひじきを原料とし

た乾燥ひじきを使用し

ている。使用理由とし

て、使用頻度が多いこ

と、県内に大量に供給

できる業者が存在しな

いことから、安定供給

と品質を考慮し愛知県

学校給食会を通じて購

入している。学校給食

会の乾燥ひじきは原材

料として中国産ひじき

を使用しているが、食

品衛生法に基づいた検

査が実施されている。

しかし、食材の安全性

を確保するため、愛知

県学校給食会は平成27

年度より国内産ひじき

を使用する。



いただきま〜す 安全な給食