

# 学校給食の「安心・安全」はどのように守られているの？

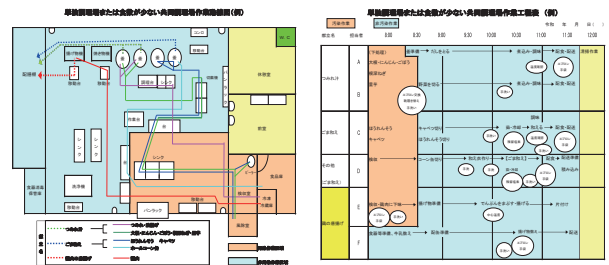
学校給食には「学校給食衛生管理基準」が定められており、給食を提供するまでの過程において遵守すべき事項がいくつもあります。これらの基準をクリアした給食が、日々子供たちに提供される仕組みになっています。

## 「学校給食衛生管理基準」に示されている事項(一部)

- 食品は鮮度のよい衛生的なものを  
 選定するよう配慮すること。



- 献立ごとに調理作業の手順等を示した調理作業工程表及び食品の動線を示した作業動線図を作成すること。



- 食肉類、魚介類、野菜類など、種類ごとにそれぞれの調理用器具、容器を備えること。



- 給水栓は直接手指で触れることのないよう、レバー式等であること。



- 検食は、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始30分前までに行うこと。



- 調理した食品は調理後2時間以内に給食できるよう努めること。

