

安全でおいしい給食を作るために

四中の給食について…

自校民託方式でシダックス大新東ヒューマンサービス㈱に調理業務を委託しています。
栄養士が献立を作成し、調理員8名で約550食を作っています。

給食費について…

給食費は1食285円です。
これは、食材料費のみに使われ、給食を作るために必要な光熱費、設備費、人件費などは新座市が負担しています。



衛生管理を徹底して、
日々の給食を作ります！！

献立作成のルール

新座市では「おいしく、安全な給食」を作るためのルールがあります。

- ◆ 化学調味料、インスタントルウは使わない。
- ◆ 加工食品はできるだけ使わず手作りを心がける。
- ◆ 肉や野菜・果物は国産を使用する。
- ◆ 現在の食生活で不足しがちな「魚・小魚・大豆」の摂取を工夫する。

食器について…

「強化磁器食器」を使用しています。
4種類のお皿を使い分けています。割れる食器なので丁寧に扱う指導を行っています。



衛生管理の徹底

<定期的に行う衛生管理>

- ◆ 調理従事者の細菌検査（月2回）
- ◆ 食器の残留物検査

<毎日行う衛生管理>

- ◆ 当日納品 生鮮食品はすべて当日朝に納品され鮮度、品質、温度などを確認してから使用しています。
- ◆ 加熱調理 果物、ミニトマト以外の食材は加熱処理をしています。中心温度計で温度を測定し、記録します。
- ◆ 水質検査 残留塩素の測定をし、「飲料適」であることを確認します。
- ◆ 保存食 調理前の食材と調理後の料理をそれぞれ50gずつ採取し、-20℃で2週間保存しています。
- ◆ 検食 事故を事前に防ぐため、給食提供前に校長先生が先に食べて、異常の有無・味付け・量などを確認します。