



◎ 衛生管理

北海道岩見沢市で、小中学生の集団食中毒が発生し、その原因は学校給食共同調理場が調理した給食と、大きく報道されました。患者数は千人を超えたとか。原因については、この原稿を書いている時点では、はっきりしたことは分かりませんが、5人の患者からサルモネラ菌が検出されたとも報道されています。

同じ学校給食事業を営む者として、当事者の困惑はいかばかりかと察するとともに、これを他山の石として、当センターでは絶対に食中毒を発生させないと改めて感じたいです。

ところで、学校給食の衛生管理については、国が定めた「学校給食衛生管理基準」にこと細かく規定されています。これを順守することが何より大切で、学校給食に携わる者全てが、この管理基準を徹底することが、今改めて求められていると思いました。

信用と評価を築くには、それはそれは長い歳月がかかります。しかし、それを失うのは一瞬です。

これまで、安全安心な給食を提供することを使命に築いてきた、富岡市学校給食センターの40年を超える歴史。先人のご労苦に思いをはせるとともに、今後も市民各位の信頼を裏切ることのないよう、努力していきたいと思えます。(は)

※ ご不明な点は、学校給食センター(62-1504)へご連絡ください。

一日一日、春が近づいています。子どもたちは、1年でずいぶん大きくなりました。心も成長したことでしょう。これからもしっかりと食べ、いろいろな経験を重ね、すくすくと元気に育ててほしいものです。今年度も残りわずかになりましたね。締めくくりの時期を大切に過ごしましょう。



健康を考えて食事をすることができましたか？

「健康チェック」をして、自分の食生活をふり返ってみましょう。健康で過ごすために、毎日よい食生活を送れるように心がけましょう。

健康チェック

