

# 給食センターQ & A

## 安全なの？

集中管理による高度な衛生管理の徹底により食中毒発生リスクや拡散リスク及びアレルギー原因食品の混入リスクを低減します。

## どんな献立なの？

米飯を主食とした副食3品の献立を基本とします。けずりぶしや煮干しなどからだしをとり、手作りデザートも提供します。

## 食育はできるの？

生徒の発達段階に応じた献立の研究や栄養教諭による食に関する指導を行います。また、市民を対象に食に関する講義や夏休み料理教室等を検討します。

## 食物アレルギー対応はできるの？

食物アレルギー疾患対応マニュアルを整備するとともに、給食センターにアレルギー専用室を設け、他の調理作業と区分し除去食を提供するなど、きめ細かな対応と誤配食事故防止策を講じます。

## おかずが冷めるのでは？

保温や保冷に優れた食缶を採用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、作りたての品質を保持して提供します。

## 地産地消はできるの？

米と牛乳は兵庫県産を中心に、市内産野菜や市の特産品も取り入れます。

献立作成・食材調達・調理方法は小学校と同様です。

献立は市の管理栄養士と栄養教諭を中心に作成し、給食の食材は安全性や品質を確認して市が調達します。調理方法や味付けは尼崎市の小学校給食を基にし、中学生の発達段階に応じた十分な量を提供します。

### 一般的な給食センター

小学校と同様の厨房機器を備えた「大きな給食室」のイメージです。



### 尼崎市の小学校給食室

最新の厨房機器を使った多彩な献立が魅力です。

