

平成 27 年度 第 1 回学校給食食材安全監視委員会 実施報告

平成 27 年 6 月 22 日（月）に開催した委員会の内容について報告いたします。

1 開催日時

平成 27 年 6 月 22 日（月）午後 2 時から 5 時まで

2 開催場所

日清オイリオグループ株式会社 横浜磯子事業場 会議室

3 出席委員

吉田委員長、尾上副委員長、岩本委員、多賀谷委員、高根委員、北尾委員

4 議事

学校給食用物資「米白絞油」及び「米サラダ油」の規格改正について

「価格変動に対応し、柔軟に安価な物を仕入れるため及び何らかの突発的事故に対応するため、限定された業者のみが製造する物資ではなく、多くの選択肢を持つべく、十分な情報提供や説明を行い理解を得たうえで、米以外の原料を新たに規格として認める。」このことについて、昨年度にひきつづき検討を行う。

今回は、食用油の種類や製造工程について把握し、理解を深め、今後の議論の参考とするために工場見学を行う。詳細な議論、検討は次回とする。

次回の委員会の開催は秋頃を予定している。

(1) 平成26年度第1回委員会、第2回委員会の内容を再確認

(2) 教育委員会事務局が実施した「平成 26 年度食物アレルギーに関する実態調査結果」により、学校現場における食物アレルギー対応の状況について確認。

5 工場見学

日清オイリオグループ株式会社 横浜磯子事業場

事業場の概要、植物油の原材料・主要生産国、植物油の製造工程や品質管理についての御案内を聴講した。

見学用バスと徒歩により工場敷地内を巡回し、原料搬入から製品の出荷までの流れを現場で見学。展示施設「ウェルネスギャラリー」にて食用油の歴史や製造工程を見学。