

学校給食会浜松支部では 5～6 月にかけて**配送状況調査**を行いました。

配送状況調査では、学校給食で使用する食品・食材が、安心・安全の観点から規格どおりに納入されているか点検をしています。



◎配送車が適切なものであるか？

食品によつての配送車（冷凍車・保冷車・その他）が適切なものかを点検しました。

◎納品容器が適正であるか？

野菜は仕入れ時の段ボール以外の使用はないか？

また、少量・小分け・加工済のものはビニール袋等に入っているか？

食肉はビニール袋に入れ、蓋付の専用容器を使用しているか？

豆腐は給食専用の容器（コンテナを含む）を使用しているか？

蒟蒻は蓋付の容器に入っているか？等、納品配送規格を点検しました。

◎温度に問題ないか？

浜松市衛生管理基準の保存温度に基づき配送時温度の確認をしました。

◎品質に問題ないか？

浜松市教育委員会より提示されている条件書を基に、学校給食会で作成している規格検品綴とおりの食品・食材が納品されているか点検しました。

令和7年度 配送状況調査の結果

<期間:5月23日(金)～6月24日(火)>

○食材の品質はどうか、数量が正しく納入されているか。

- ・数量不足や傷みなどがあったときは、追加・交換等の対応をしました。
- ・給食会の規格書どおり納入できていない業者には指導しました。

○清潔な容器で納入できているか。

- ・食肉・豆腐等は、専用の容器で納入されていました。
- ・食肉については、給食会の規格書に基づいて専用容器で納入されていました。
- ・コンテナ等が汚れている業者には、清潔に保つように指導しました。
- ・青果物で他の食材のダンボールを再利用している業者には、使用しないように指導しました。

○食品の保存温度に適した車両で納入されていたか。

- ・温度は給食会の規格書どおり、適した温度で納品されていました。

○受け渡し時、調理員立ち合いのもとで検収を受けていたか。

- ・丁寧に確認して検収されていました。
- ・納品時、容器が重く一度地面に置く業者は、自ら用意した台を下敷きにして容器が直接地面に触れないようにして工夫していました。また、措置を講じていない業者には対処方法の提案をしました。
- ・納品時、荷受室に足を入れてしまう業者がいたので、指導しました。
- ・納品時に容器を置けるように机等の置き場を搬入口外側に御用意いただいている学校があり、ドアを開ける際などに大変助かるという業者がいました。

○校内では10km/h以下を厳守し、児童、生徒に十分注意をして通行しているか。

- ・校内時速10km制限標識の無い学校へは、新しい標識をお渡しし、表示していただくようお願いしました。
- ・納品時は、原則としてエンジンを止める(冷蔵・冷凍機能が装備されている車を除く)ように注意をしました。

○清潔な服装で配送しているか。

- ・ほとんどの業者も守られていました。
- ・帽子・マスク等を着用していない業者には着用を依頼しました。

○その他

- ・基本の納入時間を過ぎて納品した業者には、時間内に納品するように指導しました。
- ・雨天の場合、食材が濡れないようシートをかける等の対応をするよう指導しました。

※以上の点において、しっかり遵守していなかった業者には指導しました。

(改善が見られない場合には、随時給食会まで御連絡ください。)