

保護者 様

大 津 市 教 育 委 員 会

学校給食課長 藤原 順二

令和 4 年度 2 学期からの学校給食共同調理場における
揚げ調理に使用する油の変更について

平素は、学校給食の円滑な実施にご協力を賜り誠にありがとうございます。

さて、標記の件について、本市の学校給食の揚げ調理では『ひまわり油（揚用）』を使用しておりますが、去る令和 4 年 7 月 5 日に令和 4 年度 2 学期に使用する食品を選定する「第 1 回大津市学校給食物資選定会議」を開催したところ、『ひまわり油（揚用）』については、昨今の物価の価格高騰およびウクライナとロシア両国の情勢による影響のため、応札がなく選定することができませんでした。

そのため、安全・安心な原材料を使用しているものかつ、食物アレルギーに配慮し、アレルギー特定原材料 7 品目および表示が推奨されている 21 品目を使用していない『なたね油』を揚げ調理に使用する油として採用することといたしました。

学校給食共同調理場の管轄校（葛川小・中学校および志賀中学校を除く 52 校）の児童生徒および保護者の皆様方には、急な変更でご迷惑をおかけしますが、ご理解をいただきますようお願いいたします。

今後も、安心して安全な学校給食の提供に取り組んでまいりますので、ご理解ご協力をお願いします。

記

対象となる学校： 学校給食共同調理場（北部・南部・東部 A・東部 B・東部 C）管轄校 52 校

〔※自校式（葛川小・中学校および志賀中学校）は、令和 4 年度 2 学期および 3 学期の間は、これまでと同様『ひまわり油（揚用）』を使用いたします。〕

変更する時期： 令和 4 年度 2 学期から

食品名： 変更前：ひまわり油（揚用） → 変更後：なたね油（揚用）
原材料…食用なたね油

注意事項： ①揚げ物機（フライヤー）の構造上 100%の入れ替えは不可能であり、ひまわり油の成分が残ることがあります。また、揚げ油は 1 回で捨てずに何回か使用するため、他の食品の成分等が油に残り、アレルギーが溶出・混入する可能性があります。

②炒め調理と焼き調理に使用する油は、令和 4 年度 2 学期については、これまでと同様「ひまわり油」となります。

【問い合わせ先】

大津市教育委員会学校給食課（給食グループ） 担当：守崎 電話：077-528-2636