

南部調理場管轄校 保護者 様

大津市教育委員会
学 校 給 食 課 長

白ごはん（大津産米）の提供 及び 白ごはん（大津産米）提供時における
食物アレルギーに関する米飯加工工場のコンタミネーションについて

平素は、学校給食事業に対し、ご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

本市の通常の学校給食では、「滋賀県産（月 1 回大津産）みずかがみ」に「国内産大麦」を 7%混ぜた『麦ごはん』を提供していますが、令和 3 年度は大津市の米農家に協力をいただき、大津市で作られた「キヌヒカリ 100%」使用の『白ごはん（大津産米）』を下記の期間に提供します。

また、食物アレルギーをお持ちの児童生徒様におかれましては、白ごはん（大津産米）提供時における食物アレルギーに関する米飯加工工場のコンタミネーションについて、下記の枠で囲んでいる部分をお読みいただき、ご注意くださいますようお願いいたします。

なお、『白ごはん』の提供にあたっては、学校給食における地産地消の推進の機会となりますので、普段学校給食で食べていただいている『麦ごはん（みずかがみ）』や『ご家庭のごはん』と『白ごはん（キヌヒカリ）』を食べ比べていただいた感想などを児童生徒様にお聞きいただき、ご家庭において学校給食を話題としていただけると幸いです。

記

<提供期間について>

6 月 16 日～7 月 16 日の米飯提供日（但し、6 月 18 日の発芽玄米ごはん除く）

※中学校については、7 月 15 日までとなります。

※食育月間（6 月）食育の日（19 日）頃からの提供となります。

※大津市の給食では、毎日約 29,000 食で約 2 トンの精白米を提供しています。令和 3 年度に約 17 回分提供できる「キヌヒカリ（大津市産）」を玄米当たり約 40 トン（精白米で約 35 トンに相当）を収穫いただきました。

<米飯加工工場のコンタミネーションについて>

米飯加工工場では、他市町の米飯も同一工場内で製造されていますので、コンタミネーションについては、引き続き、令和 3 年度当初に配付した「学校給食食品原材料表 令和 3 年度 1 学期分」をご確認いただくと共に、本市が「白ごはん（大津産米）」の提供日であっても、多種のごはん（例えば、麦ごはん：大麦使用、発芽玄米ごはん：玄米使用、赤飯：小豆使用、変わりごはん：多種の原材料使用 など）を同一ラインで製造されておられますので、食物アレルギーをお持ちの方はご注意ください。

【問い合わせ先】

学校給食課 528-2636 南部調理場 525-0811