

中学校長
義務教育学校（後期課程）長
市立高等学校附属中学校校長代理 各位

健康教育・食育課担当課長

中学校給食ランチボックスの衛生管理について（連絡）

中学校給食の実施にあたり、日頃から多大なご協力をいただきありがとうございます。

ランチボックス（容器）の衛生管理について、これまで複数お問い合わせいただきました以下の件についてお知らせさせていただきますので、学校へお問い合わせ等あった際の参考としてご承知おきください。

※一部エリアで使用しているランチボックスは写真のものと異なります

1 ランチボックス蓋への色素沈着について

ランチボックス蓋の内側に黄色や赤みがかかった跡が残っている場合があります。

これは色素沈着が起りやすい食材（トマトやカレー粉等）を多く使用した献立の際に色移りしてしまうもので、洗浄や漂白を徹底していますが、すべてを防ぐことができません。

ランチボックスは使用したその日のうちに洗浄・熱風乾燥消毒されていますので、色素沈着があっても衛生管理上に問題はありませんが、ランチボックス蓋の色が白いことから、場合によっては色素沈着が目立つケースがあります。

今後も、洗浄・消毒や漂白をしっかりと行い、ひどい色素沈着がみられる容器については点検・廃棄を徹底してまいりますので、生徒から質問があった場合には、衛生管理上問題はなく、安心してご利用いただける旨、ご案内いただけますと幸いです。



（拡大）

色素沈着してしまったランチボックス

2 ランチボックスへのミネラル分（カルシウム等）付着について

ランチボックスに小さな輪状の白い跡が残っていることがあります。

これは水道水に含まれるカルシウムなどミネラル分が固まったもので、ランチボックスを熱風乾燥消毒する際に、水道水が蒸発し、ミネラル分が残ることで、このような白い跡が残ることがあります。

自然由来のもので衛生管理上は問題ありませんが、ランチボックスの色が濃いことから、目立つケース

（裏面あり）

があります。

なお、拭き取りを行うと、新たに生菌がランチボックスに付着する要因となるため、洗浄後の拭き取り等は行わず、熱風乾燥消毒後の状態のまま使用することとしています。



ミネラル分が付着したランチボックス

3 汁物容器の蓋の変更について（一部エリアを除く）

汁物容器の蓋について10月上旬から順次新しいものに変更しています。

以前の蓋は締まりがゆるく、汁物がこぼれて異臭が発生するなど、衛生的に懸念がある旨、多くの学校からご意見をいただいております。

それを受け、今回蓋の変更を行いましたので、ご承知おきください。

なお、今までの蓋に比べ、隙間から液漏れしにくい構造になりますが、その分少し固めに締まっておりますので、ふたを開ける際は気を付けていただくよう教職員の方に共有をお願いいたします。

※開け方のポイントについて添付の資料をご確認ください。