


学校給食の流れと委託の範囲 ( が委託の範囲です。)

献立の作成

学校の栄養士が毎月の献立を作成します。



食材料の発注

学校の栄養士が食材料を発注します。



食材料の検収

教育委員会が定めたチェック項目により、委託事業者の調理員が食材料の検査及び保存のための採取を行い、品質、安全性を確認し、学校の栄養士・学校長に報告します。



調理作業

各学校の給食調理室で、献立に基づき委託事業者の調理員が調理し、保存用の給食1食分を採取します。



調理の検査

学校の栄養士が調理の途中及びできあがり後に、作業が指示どおり行われているかチェックします。



検 食

学校長等が、給食を児童生徒に提供する前に、実際に1食分を食べてチェックします。



運 搬

給食時間に合わせて、委託事業者の調理員が、学校の指定場所へ運搬します。



給食時間

給食時間の中で、教員、栄養士等が連携して給食指導を行います。



洗浄・清掃等

委託事業者の調理員が食器具などの回収、洗浄、消毒、清掃、残菜処理等を行います。