

# 企画提案書

会社名 《 》

## 1 基本理念（事業者の基本的な考え方を記入）

### (1) 学校給食が果たす役割

- ・当社では学校給食が「**教育の一環**」であることを十分理解し、本業務で次のように貢献します。
  - ①学校給食が持つ教育の意義への直接的な貢献（遅滞ない給食提供等）
  - ②学校給食を通じた「学校における食育の推進」への貢献
  - ③調理員のふれあい・挨拶や言葉使い等による児童・生徒の成長への貢献
- ・上記方針に基づいた取組みを進めるにあたり、取組み内容に学校給食法における「**学校給食の7つの目標**」が含まれるよう留意することで、学校給食の目的と役割を果たすことができる給食運営を実現します。

### (2) 安全で安心な学校給食の提供

- ・「安全な給食を提供すること」を最優先事項とし、「**おいしい学校給食に安全保証書を添えて**」のスローガンのもと、基本に忠実な調理業務を遂行します。
- ・業務従事者一人ひとりが、衛生管理に対する正しい知識と技術を持ち、「児童・生徒の**大切な命をお預かりしていること**」「調理した給食が**児童・生徒の口に直接入ること**」「児童・生徒が**給食を楽しみにしていること**」を強く認識し、我が子に食事を出す**親の気持ちを持って**業務にあたります。
- ・当社では、社長直轄の安全・衛生・改善推進室と東京学校保育園支店と事業所が一丸となり安全で安心な学校給食を提供します。

### (3) 食育のポイント

- ・「食育」とは、様々な経験を通して、「**食**」に関する知識と、**バランスの良い「食」を選択する力**を身につけ、**健全な食生活を実践できる力**を育むことです。食べることは生涯にわたって続く基本的な営みであり、子どもはもちろん、大人になってからも「食育」は重要です。
- ・「港区学校教育食育推進指針」に沿って、**生涯を通じて健康を維持する能力**を身に付ける食育に協力します。
- ・学校長の食育方針を理解し、児童・生徒の生活習慣、食生活、食文化への理解を向上させるため、栄養士と連携した食育指導やふれあい給食、行事食（バイキング給食等）にご協力します。

## 2 業務の実施

### (1) 港区の学校給食に対する理解について

- ・学校の趣旨を理解して自校式での手作り給食を提供し、温かいものを温かく、冷たいものを冷たく提供するように細心の注意をはらって参ります。
  - ・各学校の献立は、栄養士が安全・栄養・地域性を総合的に考慮し作成され、米飯給食、郷土料理や旬の食材・季節感のある料理、世界の料理等が提供されています。
- 当社は、その**献立の背景や様々な国の文化について理解**した上で、おいしい給食をご提供します。



#### 【宗教食・アレルギー対応食への取組み】

多様な食文化・食習慣を持つ子ども達や、食物アレルギーのある子ども達にもおいしい給食を提供するために、区の方針に基づき、一つひとつの作業を正確・丁寧・迅速に実施します。

【宗教食】※豚肉なし 【アレルギー食】※除去食

### (2) 学校との連携

#### ①児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション

安全安心な給食提供には**学校側との円滑なコミュニケーション**が大切と考えております。コミュニケーションの中でも重要な積極的な**挨拶の励行**と、「**報告・連絡・相談**」を徹底します。

#### 【児童・生徒】

- ・児童・生徒と関わる機会には、**大人の立場、親の立場、教える（見られる）立場としてふさわしい言動、マナーをとることで、規範となるだけでなく感謝されるように努めることが大切**と考えており、研修等で必要事項を指導しています。
- ・積極的な挨拶の励行「おはようございます」「こんにちは」「ありがとう」「さようなら」等
- ・配膳・下膳時に「残さず食べてね」「今日の給食はおいしかった？」「好き嫌いなく食べられた？」等の声掛け
- ・作り手の明るく、元気な笑顔が見える給食室を実践していきます。
- ・学校側より調理室の見える厨房においては、「手を振る」「笑顔」等で声が届かない調理室からも、児童・生徒とのふれあいを大切にします。

#### 【栄養士・教職員】

- ・安全安心でおいしい給食を提供するために、作業工程表・作業動線図作成時には、**綿密な打ち合わせ**を行い履行内容を精査、調理当日も業務責任者は適宜作業内容を報告し、栄養士の指示に従い対応することを義務付け、報告、連絡、相談の徹底を実施していきます。
- ・アレルギー対応食・宗教食等の受渡時には、教職員へ手渡しを義務付け、**児童・生徒への直接手渡しは禁止**しています。『受け渡し確認表』を活用し、調理従事者が対象者の名前・クラス・除去食品等説明することで、情報の伝達を確実にを行います。誤配防止に努めます。

②学校行事の考え方

- ・学校側と協議の上、**学校行事に積極的に参加・協力**させていただきます。
- ・参加にあたっては、教育の一環であることや、児童・生徒の学校生活の「良い思い出」になることに留意して立ち振る舞います。
- 参加行事：入学式、卒業式、給食試食会、運動会、文化祭、防災訓練 など
- 実施例：受付業務、お茶出し、給食についてご説明 など

③学校給食運営協議会への取組

- ・学校運営協議会は学校・保護者・教育委員会との**重要な意見交換の場**であり、貴重なご意見を反映させ給食の品質向上、充実を図って参ります。
- ・支店長、管理担当者、業務責任者が参加し、関係者の方々との交流に積極的に対応します。

(3) 衛生管理

①健診・細菌検査の内容・項目、回数

- 【定期健康健診】：年3回 定期健診（法定健診 年1回、定期健診 年2回）
- 【細菌検査】月2回（年24回）：赤痢菌、サルモネラ菌、0-157、0-111、0-26の5項目
- 【ノロウイルス検査】10月～3月の期間（月1回）PCR法、  
※ノロの疑いがある場合は、陰性（PCR法）確認まで出勤停止
- 【新型コロナウイルス感染症】感染疑いや濃厚接触の疑いがある場合は抗原検査、PCR検査を自主的に実施

②『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、HACCPの考え方

- ・文部科学省の「**学校給食衛生管理作業基準**」、港区の「**安全・衛生管理基準**」を遵守し、実行します。
- ・大量調理における管理マニュアルは、社員会議で教育指導の徹底を図ります。
- ・HACCP、ISO9001を基に作成した当社の「**衛生管理作業基準**」に沿った作業により、食品の安全・衛生管理をすべての事業所で実践します。
- ・「**一般衛生管理**」「**危害要因**」「**重要管理点**」等のHACCPの考え方について社員会議で繰り返し教育を実施し、当社従業員全員がHACCPへの理解を深めます。
- ・工程表、作業動線図は、HACCPの考え方に則り作成します。

③衛生に関する指導員の有無

- ・**社長直轄の安全・衛生・改善推進室**には、安全・衛生管理や業務改善のスペシャリストである専任担当者が所属しています。
- ・衛生管理状況の確認には、「学校給食衛生管理基準」を基に、給食施設における**衛生点検実施箇所200項目以上**からなる点検表を用いて点検を行っております。
- ・点検結果は点数化し、改善事項、指摘事項は報告書に纏め、速やかに改善を行います。
- ・受託校を専門的な視点で**年2回以上**巡回指導することで、安全・衛生管理を徹底させ、「改善に終わりなし」を念頭において常に進化を目指して参ります。

(4) 本社のバックアップ体制

①学校の調理従事者との連携・支援体制

- ・事業所にパソコン、スマートフォンを設置し、**連絡必要時に密に連携**がとれるシステムを構築
- ・毎日の業務終了時には、管理担当者に状況報告を行い、必要時の応援体制などの対応も実施
- ・管理担当者以外の本社人員が、事業所支援が可能となるよう情報の共有を実施

【支援例】

- ・学校側とのコミュニケーションサポート：栄養士、学校長の要望の聞き取りと調理従事者への伝達
- ・欠員対応：人員確保やヘルプ対応
- ・トラブル対応：不適合（調理ミスや異物混入事故等）発生時の緊急対応
- ・新規受託校の開業支援：管理担当者が一定期間現場に入り、運営の安定化
- ・行食事やバイキング給食実施の支援：管理担当者が打ち合わせから入り、安定した給食を提供

②現地への巡回の頻度、指導の内容

【管理担当者による巡回指導】

東京学校保育園支店管理担当者が**月3回以上**巡回します。  
巡回時には当社事業所巡回確認表を基に以下の項目を確認します。

- ①港区の『安全・衛生管理基準』に沿った作業状況の確認。
- ②学校長、栄養士との面談。
- ③状況に応じた調理現場のバックアップ
- ④トラブルが発生後の改善状況、再発防止策の実施確認。
- ⑤HACCPに基づく衛生管理や7Sの徹底状況の確認。
- ⑥弊社監査部門巡回時の指摘事項の是正状況の確認。

巡回内容については、「**巡回報告書**」を提出します。

事業所巡回確認表

支店名	事業所コード	事業所名	巡回日時	担当者
№			年 月 日 : ~ :	印

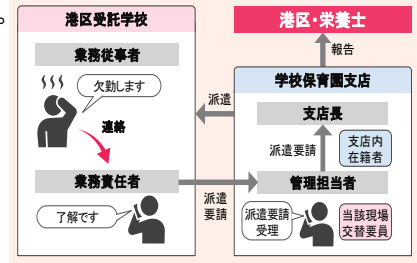
\*評価基準：出来ている=○ 出来ていない=X 該当なし=／ 未確認=-

1. 衛生チェック項目	評価	備考
①最新の作業工程表が作成されているか 工程通り作業は行われているか		
②調理後2時間以内の廃棄は守られているか（即日調理/残り物の使いまわし厳禁）		
③消費・賞味期限の確認、開封日記入（冷凍や乾燥含む）漏れはないか		
④中心温度計の校正が行われているか【3点・多点】（一般：月1回/学校、保育所：毎日）		
⑤中心温度の計測時、3点計測が行われているか（庫みがある食品は3点での計測確認）		
⑥マスク着用中は鼻まで覆われているか（特に密着時）		
⑦消毒保管庫に入っていない器具・食器は使用前に消毒しているか（アルコール消毒）		
⑧使い捨て手袋は正しく取扱い（取り出し・使用・廃棄・破損状況確認等）保管ができていますか		
⑨保存食は正しく採取しているか（原材料・調理済食品 各50g）-20℃以下で2週間		
⑩まな板・包丁殺菌庫の紫外線殺菌灯は点灯しているか（また有効期限内か）		
⑪魚は低温で管理し、小出しに調理しているか（ヒスタミン食中毒防止）		
⑫二次汚染に注意して作業を行っているか（出来上がり食品と原材料等）		
2. 清掃確認しやすい箇所	評価	備考
①冷蔵庫、冷凍庫部分の食品残渣		
②冷蔵庫、冷凍庫、製氷機のバックのカビ、フィルターの清掃状況		
③冷蔵庫、冷凍庫、製氷機のバックの清掃状況		



### ③急な欠員時の支援体制

- ・突発的な欠員が発生した場合、次のいずれかの対応で応援者を派遣します。
  - ①事業所配属人員を増員し、**シフト勤務体制**を構築することで、突発的な欠員にも対応
  - ②東京学校保育園支店在籍のフリー社員（10名）又は管理担当者による応援体制  
業務責任者、副責任者が欠勤した場合には、**同等のスキル**を有した者が業務支援を行います。  
応援派遣者（正規職員）が到着するまで臨時対応として、パート職員への早出要請も併せて行います。



## 3 人員配置・人材育成、人材確保

### (1) 人員配置、人材確保

①応募する学校への調理員の配置人数、配置者の資格、学校給食経験年数  
※複数校応募する場合は、応募学校ごとに記載すること ※業務責任者歴・業務副責任者歴も記載すること

【三田中学校】社員3人、パート4人、計7人

業務責任者：調理師、学校給食経験21年3ヶ月（うち業務責任者経験16年10ヶ月）

業務副責任者：調理師、学校給食経験9年4ヶ月（うち業務責任者経験1年7ヶ月/業務副責任者経験4年5ヶ月）

社員：調理師、学校給食経験7年以上

【白金の丘学園】社員6人、パート7人、計13人

業務責任者：調理師、学校給食経験11年1ヶ月（うち業務責任者経験7年3ヶ月）

業務副責任者：調理師、学校給食経験7年9ヶ月（うち業務責任者経験5ヶ月/業務副責任者経験1年6ヶ月）

社員①：調理師、学校給食経験11年      社員②：調理師、学校給食経験8年6ヶ月

社員③：栄養士、学校給食経験2年      社員④：調理師、学校給食経験8ヶ月

### ②パート社員の定着率

・80.1%（令和4年4月1日時点）東京学校保育園支店

【定着率を高める取り組み】

- ・入社前と入社後の就業ギャップを低減するために、面接時に労働条件を細かく説明すること、対象者の希望や状況を把握することとし、その実施方法をマニュアル化しています。
- ・新卒者、中途採用者、パート問わず、入社後1ヶ月経過時点で管理担当者（または人事）より、アンケートを展開し、就業相談など対応しています。
- ・管理担当者は、巡回指導の際に適宜業務従事者と面談し、人間関係の課題がないかなど把握します。
- ・産休、育休などの制度を整えており、毎年産休、育休を利用する者、復帰する者がいます。
- ・**資格取得の受験料の補助**やお祝い金の贈呈、懇親会費用の補助等、福利厚生を充実させています。
- ・調理師免許取得した者の中から希望者がいた際は、**社員登用**を行いさらなる向上につとめます。

### ③人材確保における工夫

- ・業務責任者・業務副責任者及び一般社員は、社内異動により確保します。  
パート社員については、新規採用と近隣事業所からの異動により今後確保していく予定です。
- ・定期採用の方策として、中途採用（ハローワーク・web広告・紹介制度等）、新卒採用枠の拡大を行っています。
- ・良い人材に長く勤務していただくため、福利厚生の充実や現場環境の改善（ハラスメント相談窓口設置）を実施しています。

### ④欠員が生じた場合、補充までに要する期間（応援は含まない）

- ・やむを得ない事情での突発的な入院等による欠員が生じた場合、**初期対応としてフリー社員の派遣、支店からの応援**などで給食を提供します。
- ・異動や新規採用による代替人員の選定・配置を**2週間**を目途に進めます。
- ・退職予定者と次期配属者の間で十分な引継ぎ期間をとり、シームレスに新体制に移行します。

### (2) 組織力の確保

#### ①調理業務におけるチームワーク向上のための取組

・チームワークの向上のためには、**風通しの良い人間関係**が必要であり、挨拶、返事、報告などが確実に行われる事業所風土を構築するために以下の取り組みをおこなっています。

①朝礼：当日の作業内容を全員で確認し、作業での注意点、担当作業の明確化

朝礼時に皆で当社オリジナル体操を実施

②月次目標の設定：事業所毎に**月次目標を設定**する事により、事業所従事者の達成感の共有

③事業所全体ミーティング開催：開催毎にテーマ決めた議論でコミュニケーション強化

④管理担当者と個別面談の実施：職場環境改善、従事者間の人間関係調整、目標登録など

⑤事業所内の親睦会開催補助

②調理員（パート含む）への契約内容（港区仕様）の具体的な周知徹底方法	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・4月給食開始前に、<b>事業所従事者全員</b>に仕様書、食物アレルギー対応マニュアル等を配布し、管理担当・従事者全員で読み合わせを行います。</li> <li>・各学期の給食開始前に、事業所従事者全員で<b>仕様書の読み合わせ</b>を行い、再確認します。</li> <li>・読み合わせ実施後は、前年度との変更点、今年度の重点事項等を報告書にて本部に提出します。</li> </ul>	
(3) 研修の体制及び効果	
①従事社員・パート社員の研修内容、回数	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○安全衛生講習会（全社員・全パート/年2回） 安全、衛生、アレルギー、コンプライアンスについて</li> <li>○調理技術研修（全社員/年1回） 衛生管理&amp;調理技術マニュアルに基づく研修を階層別実施</li> <li>○アレルギー対応給食研修（全社員・全パート/年1回） アレルギー対応給食での留意点、誤配防止対策、等</li> <li>○社員会議（全社員/年12回）（役職別・担当別） 衛生管理、アレルギー、食中毒対策、異物混入対策（7Sの徹底等）、調理科学等</li> </ul>	<p>その他、ロールプレイング・ディスカッション形式を中心としたリーダー研修（業務責任者・業務副責任者対象）、調理技術や社会人としてのマナーを学ぶ新入社員研修等、各種研修を年間を通して実施しています。</p> <p>※コロナ禍においては、Zoomを活用したオンライン研修を実施</p>
②配置前研修のスケジュール、内容	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・全従事者を対象に、「仕様書の読み合わせ」「はじめての衛生の手引き」「はじめての安全の手引き」を用いた座学中心の講習を実施。（3時間）</li> <li>・衛生管理、アレルギー対応給食の基礎知識、労働安全などの「<b>確認テスト</b>」を実施（1時間）</li> <li>・社員は上記に加え、当社ガイドラインの研修、各種学校給食マニュアル研修等の配置前研修（6時間）</li> </ul>	
(4)調理業務責任者について	
①会社全体での調理業務責任者の人数 ②平均年齢 ③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数	
<ul style="list-style-type: none"> <li>①166人</li> <li>②43歳</li> <li>③学校給食業務経験5年（令和4年9月1日現在）</li> </ul> <p>※東京学校保育園支店内</p>	<p><b>【業務責任者の選定基準】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○各自治体が定めるスキルに対応できる調理技術を有している</li> <li>○問題発生時には<b>独自判断せず、学校長・栄養士に正確に報告</b>できる</li> <li>○<b>衛生管理・労務管理・統率力に優れ</b>、従事者の指導・育成ができる</li> <li>○学校側と意思疎通がとれ、リーダーシップを発揮し的確に指示ができる</li> <li>○作業工程・作業動線の重要性を理解し、的確に作成し指示ができる</li> <li>○事業所でのチームワークが図れる</li> </ul>
(5)巡回指導員について	
①会社全体での巡回指導員の人数及び役割	
<p>【巡回指導員の人数】学校保育園給食部門21人（令和4年9月1日現在：東京学校保育園支店内）</p> <p>【巡回指導員の役割】<b>月3回以上</b>の巡回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校長・栄養士へ現状の把握とご要望のヒアリング</li> <li>・給食運営に支障をきたさないよう責任をもって統括</li> <li>・アレルギー対応状況の確認</li> <li>・安全衛生に関する指導</li> <li>・状況に応じた調理現場のバックアップ</li> <li>・作業工程表、動線図などの帳票類の確認</li> <li>・異物混入に対する危機意識向上</li> <li>・職場環境の改善（個別面談の実施） など</li> </ul>	
②巡回指導員となるために必要な経験	
<p>【管理担当者】学校給食調理業務経験5年及び業務責任者経験者</p> <p>※現在の担当者は、調理師または栄養士資格保有 学校給食調理業務10年以上、業務責任者経験5年以上</p>	
4 異物混入、アレルギー事故等の件数（全受託校の教育委員会へ報告した件数）など	
(1) 過去3年間の異物混入の件数（児童・生徒が食する前に判明した提供ミス、髪の毛、ビニール、プラスチック等）（令和元年度、令和2年度、令和3年度それぞれ分けて記載すること）	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和元年度:21件、令和2年度:19件、令和3年度:10件</li> </ul>	
(2) (1)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）	
<p>【内容】</p> <p>【原因】</p> <p>【対応】</p> <p>【再発防止策】</p>	<p>チャーハンに透明なビニール片（6cm）が混入した。</p> <p>豚肉の入っていた袋にちぎれたような跡があり、当社の袋開封時のルールを守っていなかったことが判明。豚肉の中の異物確認も行っていたが、発見に至らなかった。</p> <p>報告謝罪後に、当日使用した不燃物と異物を照合確認し、迅速な原因究明、要因分析を実施。</p> <p>豚肉の袋に限らず、中身を取り出した後は作業台に袋を広げて、破損がないか四隅まで目視確認をする。異物確認作業においても、精度を上げるために少量ずつ目視確認することとする。以上を新規採用者を含む全員に周知徹底と衛生ルール実施の確認。</p>

(3) 過去3年間でアレルギー事故(児童・生徒が食する前に事前に回避したものの件数も含む)の件数(令和元年度、令和2年度、令和3年度それぞれ分けて記載すること)
・令和元年度:0件、令和2年度:2件、令和3年度:0件
(4) (3)の事故のうち、最も重大な事例1つについての概要(事故の内容、原因、対応、再発防止策)
<p>【内容】 6年生のアレルギー対応児童の食器セットを誤って校長室に配膳してしまった。 *6年生が校長室で会食する期間だったが、対象児童の会食日ではなかった。</p> <p>【原因】 対象児童の喫食日を人数表へ誤って転記。二重確認で気づくことができなかった。</p> <p>【対応】 校長室に配膳してしまった食器を、喫食前に気づき児童がいる教室に戻した。</p> <p>【再発防止策】 人数表へ転記する際は、社員を含む複数人で原本を用いて二重確認を行う。アレルギー対応食の食器セットについても、朝礼で再確認を行う。</p>
(5) 食物アレルギーについての理解・社員教育(研修)・事故防止策の具体的な内容
<p>【食物アレルギーについての理解】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーは<b>児童・生徒の命に係わる</b>ことであるという認識を強く持って業務にあたります。</li> <li>・食物アレルギーを有する児童・生徒にも、<b>安全でおいしい除去食</b>を提供するため、<b>厳密な工程管理</b>を行い、<b>二重三重のチェック、コンタミネーションの防止</b>、などに必要な教育を徹底します。</li> <li>・「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)、及び港区「区立幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を遵守します。</li> </ul> <p>【社員教育(研修)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・当社では、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)と港区「区立幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を基に、具体的な調理方法や留意事項を研修しています。</li> </ul> <p>【事故防止策の具体的な内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①前日準備：<b>栄養士と打ち合わせ</b>を行いアレルギー一覧を基に対応内容を共有</li> <li>②納品・検品時：納品された食材に<b>アレルゲンが含まれていないか</b>成分確認</li> <li>③朝礼：従事者全員で、当日の対応内容、作業担当者、作業内容、タイミング、盛り付け担当者の共有</li> <li>④調理：献立表をもとに作業場所を明確にし、<b>専用器具を使用</b>する。定時での対応作業進捗状況確認</li> <li>⑤盛り付け：当日の<b>アレルギー対応者が明記されたホワイトボードと個人札</b>を確認しながら配膳する 盛り付け担当者以外の者が<b>目視、指差し、声出し確認</b></li> <li>⑥受け渡し：対応内容を学級担任に直接説明し、受け渡し確認簿にサインをもらった上で渡す食札を回収し責任者が最終確認</li> </ol>
<b>5 非常事態への予防・対応(全受託校の教育委員会へ報告した件数)</b>
(1) 過去3年間の事故及び対応状況(令和元年度、令和2年度、令和3年度それぞれ分けて記載すること)
①食中毒事故
・令和元年度:0件、令和2年度:0件、令和3年度:0件
②損害賠償を伴った事故
・無
(2) 事故の予防策、発生した場合の再発防止策
<p>【予防策】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎月の社員会議において各種マニュアルを基に、以下の項目を重点的に教育を実施しています。</li> <li>①確実な検収・保管…納品された食材の品質や異物の確認。定位置保管。</li> <li>②適切な作業環境の整備…汚染・非汚染区分、調理機器・器具の用途別の使用、等による二次汚染防止。</li> <li>③適切な時間・温度の管理・記録…調理後2時間以内の喫食。中心温度の計測、記録。</li> <li>④3T・7S活動の徹底…手洗い・手袋の取扱い・体調管理。整理・整頓・清掃・清潔・躰・洗浄・殺菌。</li> </ul> <p>【再発防止策】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理に関わる事故に関しては、IS09001に基づく不適合として、事故発生状況、原因究明(要因の洗い出し、絞り込み、なぜなぜ原因分析)、再発防止策を記載した「不適合管理報告書」を作成します。</li> <li>・事故発生時には、即時に<b>全ての事業所に発生状況の連絡、注意喚起</b>を行い、類似事故発生を防止すると共に、毎月の社員会議等で各事業所への<b>再発防止策の水平展開</b>を行います。</li> </ul>
(3) 災害時の対応
<ul style="list-style-type: none"> <li>・地震等の予期せぬ自然災害が発生した場合は、まずは身の安全を確保することを最優先とし、学校や自治体の指示に従い行動します。その後、災害からの復旧活動に最大限ご協力いたします。</li> <li>・給食調理に携わる者として、<b>非常時の炊き出し</b>にご協力いたします。(過去の実施例:2011年の東日本大震災の際、学校からの要望で児童・生徒・近隣の避難住民へのおにぎりの炊き出し提供を実施)</li> <li>・台風など予知できる災害については、緊急連絡網を用いて従事者の出勤状況等の確認を行い、近隣ホテルへの宿泊による出勤経路の確保、応援体制を整備します。</li> <li>・<b>自社の工場で製造している完全調理済の食材</b>をご提供することも可能です。</li> </ul>
(4) 加入保険
<ul style="list-style-type: none"> <li>・賠償責任保険</li> <li>保険会社：三井住友海上火災保険株式会社</li> <li>てん補限度額：1事故3億円、期間中30億円</li> <li>主な補償：生産物賠償責任、施設賠償責任、受託者賠償責任</li> </ul>