

企画提案書

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

学校給食は、成長・発育過程にある児童・生徒が「必要な栄養をバランスよく摂取する」というばかりでなく、「正しい食生活の理解や行動」「食事のマナー」「伝統的な食文化や季節料理」などを知る重要な教育活動の場であり、生きた教材であると考えています。衛生管理の行き届いた作業のもとで調整される”安全・安心、美味しく楽しい給食”で、当社が関わる全ての児童・生徒が、「体」も「こころ」も大きく成長し、生涯にわたって健全で豊かな生活を送ることができるよう、最大限の努力をします。

コロナ禍やウイズコロナにおいては様々な取り組みに制限がありますが、そのような中でも「食の大切さ」を子どもたちにしっかり伝え、ウイルスに打ち克つ心身となるために、貴区方針のもと全力で取り組みます。

(2) 安全で安心な学校給食の提供

給食調理業務において安全衛生管理は最重要事項であり、その確実な実践が子どもたちの命を守ります。

当社は創業以来51年間にわたる「食中毒事故ゼロ」の実績とノウハウをもとに、自社の細菌検査室を活用した清潔かつ科学的な運営により、信頼性の高い食事で「安全・安心そして安定」を提供します。

安全で安心な給食は、決められたルールをいかなる時も全員が遵守し実行する事からはじまります。当社は「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」「港区安全・衛生管理基準」を前提に、HACCPの考えを取り入れ作成した「学校給食食品衛生ルールブック」に沿った作業による食品の安全・衛生管理を全ての現場で実践しています。

更に2013年3月に、給食業界における先進的な取り組みとして主要クライアントの食堂でISO22000を取得しました。このノウハウをもとに、学校給食の衛生管理水準が更に高いものとなるよう取り組みます。

(3) 食育のポイント

港区学校教育における食育目標『生涯を通じて健康を維持する能力の獲得』に学校とともに取り組みます。

***栄養職員と連携し、子どもたちのためにより良い給食を提供します。**

学校給食は、子どもたちが給食を通じて「食」について正しく理解し健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を身につける場です。友達と楽しく過ごす時間はコミュニケーション能力を高め、食への関心や感謝する心を育みます。食育の推進は子どもたちの成長にとって非常に重要です。食育の推進にあたっては学校とのコミュニケーションを十分にとり、栄養職員が献立に込めた思いをしっかりと伝えられるよう気持ちを込めて調理します。

***栄養バランスの整った給食を残さず食べてもらいたい！おいしく楽しい給食で“完食”を目指します。**

料理は素材の味を活かした優しい味に。配缶は食缶を開けた時に楽しくなるよう美しく盛付けます。

***セレクト給食・リクエスト給食・バイキング給食・弁当給食などを積極的に取り入れます。**

子どもたちの“選ぶ力”や“お友達とのかかわり”“食への関心”を育みます。

***伝統的な食文化（季節料理、伝統の行事食や郷土料理、世界の料理など）を取り入れます。**

港区は国際色豊かな街です。積極的に日本の伝統や世界の文化を取り入れて広い視野を育てていきます。

***食育授業へ積極的に協力をさせていただきます。**

コロナ禍における給食提供や食育活動は制限も多く配膳方法なども見直しが必要です。このような時だからこそ私たちは学校と協力し、感染リスクに配慮しながら様々な取り組みに積極的に参加します。

2 業務の実施

(1) 港区の学校給食に対する理解について

***自校調理方式**：特別メニューや新メニューの導入等、自校調理だからできる学校独自の取り組みや、栄養職員の思いや愛情のこもった献立を具現化し、児童・生徒に届けます。そのために工夫や改善を積極的に提案し、データの蓄積を基にしたより満足度が高い給食で「ワクワクする給食」を目指します。

***手作り料理への対応**：加工食品を使わない手作り給食のため、出汁・ガラスープ・ルウをつくるなどの基本調理を含め、熟練度別・エリア別の調理研修会を当社テストキッチンなどで開催し調理技術の向上を図っています。またテストキッチンは新メニュー提供前の試作など、安定した給食提供に役立っています。

***ランチルームの活用**：貴区の特徴であるランチルームでの給食提供に積極的に協力いたします。

***環境負荷軽減**：石鹼洗剤の使用、SDSによる使用洗剤の管理など環境配慮にも注力します。

(2) 学校との連携

①児童・生徒、栄養職員、教職員とのコミュニケーション

学校との良好な関係を構築するには、毎日の挨拶、意見交換や情報共有を欠かさず、闊達なコミュニケーションを通じて相互の信頼関係を築くことだと考えます。

様々な取り組みは、貴区・学校・当社が同じ考えや目標を持って取り組むことが重要です。

青山中学校の教育目標である「自立（判断し行動）」「共生（協働）」「創造（想像）」を念頭に、「報告・連絡・相談」を欠かさず、相互理解が得られる関係が構築できるよう努めます。

給食従事者は学校職員の一員であると常に意識し、教職員の方々と同じ思いで児童・生徒と接します。

②学校行事の考え方

学校行事への参加は子どもを中心として家庭・学校・地域の方々と連携を深める大切な機会であると考えます。運動会などの行事に参加し、教職員やPTAの方々のお手伝いを積極的に行って交流を深めます。

③学校給食運営協議会への取組

教育委員会・学校、PTAからの率直な意見を伺う貴重な機会ととらえ、本社エリアマネージャーと業務責任者共に参加し、給食の品質向上や充実のための糧とさせていただきます。

(3) 衛生管理

①健診・細菌検査の内容・項目、回数：・健康診断 年3回 ・ノロウイルス検査 月1回（10月～3月）
・腸内細菌検査（赤痢・腸チフス・パラチフス・サルネ菌属・大腸菌0157.026.0111） 月2回

自らが汚染源にならないために個人衛生は非常に重要です。当社では感染症対策として「ノロウイルスマニュアル」に加え「新型コロナウイルス対応マニュアル」を随時更新し、全員が遵守しています。

現場では、日々健康管理(個人)チェック表をもとに作業前(体調管理・体温は出社前)確認を行い、家族を含めた全員の健康状態を把握しています。従事者および家族で発熱や体調不良・風邪の症状等があった場合は出勤停止とし、万一のために行動記録を取るなどリスク低減に取り組んでいます。

全従事者に抗原検査キットを配布し、必要に応じ抗原検査を実施し、安全確認後の出勤としています。

新型コロナウイルス緊急時対応マニュアル(第21.4版)
【感染疑い時・濃厚接触指定時・陽性判明時対応】

新型コロナウイルス対応マニュアル

2022年9月15日

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

当社は、「学校給食衛生管理基準」「港区仕様書」および当社でHACCPの考えを取り入れ作成した「学校給食食品衛生ルールブック」に沿った作業による食品の安全・衛生管理を全ての現場で実践します。

当社の調理作業工程表は、下記のHACCPの重要管理点や「一般衛生管理」のポイントが明記されており、その工程表にそって調理従事者は作業します。

体調不良連絡票	
報告日	報告者
1. 報告対象者	氏名 所属部署/連絡先
2. 氏名	
所属部署	
勤務時間	
業務(中心業務)	
3. 発症日時	月 日 時 分
4. 発症した業務内容	(中心業務内容)
5. 発症内容	(発症内容詳細)
6. 対応	
7. 医師診断	病名 発症時期 検査結果

体調不良連絡票

- ・加熱、冷却時の温度管理の徹底と記録
- ・作業前・作業後点検による金属類などの物理的危険の除去
- ・一般衛生管理（作業区分、ドライ化、手指の洗浄消毒、野菜や器具の洗浄消毒）の徹底

③衛生に関する指導員の有無

本社「食品衛生管理部」の管理栄養士資格を持った食品衛生指導員が巡回指導を行います。

当社食品衛生管理(細菌検査)室の活用により微生物レベルでの衛生状態をより正確に確認しています。

- ・年1回以上抜き打ちで巡回指導と点検を行い実際の従事者の動きを見ながらポイント指導を行います。
- ・「微生物検査」は、ATPの簡易検査と手指・器具・料理等の検体を自社細菌検査室に持ち帰り行う検査を組み合わせ実施し、結果は現場にフィードバックし改善に繋がります。
- ・本社に管理栄養士の資格をもった「アレルギー対応食指導員」を配置しており定期的な巡回を行います。
- ・食品衛生の専門機関(財)東京顕微鏡院と連携し、より高レベルの衛生維持に努めています。

(4) 本社のバックアップ体制

本社学校給食部門が統括し、日々の支援・指導は港区責任者歴5年のエリアマネージャーが担当します。

①学校の調理従事者との連携・支援体制

- ・日々の連携のために、責任者は社有のスマートフォンを携行し、常に連絡がつくようにしています。
- ・全拠点にPCを設置し、スピーディーで確実な業務連絡や情報共有ができる体制にしています。
- ・学校ごとに緊急連絡網を作成し、緊急時、責任者はエリアマネージャーに連絡することによって、社内関係者および学校関係者に、エスカレーションする仕組みができています。
- ・エリアマネージャーへの緊急連絡は24時間対応で、連絡がつかない場合は学校給食部門長が対応します。

②現地への巡回の頻度、指導の内容

運営の安定化と問題点の早期発見および早期解決を目的に、月1回以上の巡回を行います。

- ・エリアマネージャーは、責任者や現場を「指導する」ということばかりでなく、現場に最も近い立場で「良き理解者」「相談相手」「アドバイザー」となり、現場の支えとなっています。
- ・具体的には、業務履行・作業状況確認、安全衛生管理指導、従事者とのミーティング、従事者間のコミュニケーション向上、調理上の相談・アドバイス、学校からの指摘事項や要望の確認、問題点改善への指導・誘導の他、必要に応じ個人面談などを実施し、従業員満足度の向上にも努めています。

③急な欠員時等の支援体制

- ・港区役所及び応募対象校より20分圏内にある本社に所属の対応人員が9名在籍しています。欠員時や要支援時には迅速に対応します。
- ・さらに将来に向け新規受託拠点用として、都内受託校に「規定配置外の人員」を14名を配置しています。多数または継続的な応援を要する場合は、エリアマネージャー指示にて計画的な応援体制で対応します。

3 人員配置・人材育成、人材確保

(1) 人員配置、人材確保

初年度はスムーズに運営が進むように社員1名を増員配置します。

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 (学校人員は右表のとおり)

青山中学校	人数	資格	経験年数 (責任者・副責任者)
責任者	1名	栄養士	14年(4年)
副責任者	1名	調理師	8年(4年)
社員	1名	調理師	2年
パート社員	2名		

②パート社員の定着率

・昨年実績： 83.6%

③人材確保における工夫

- ・社員については当社で基礎から育成していく新卒採用と、既に学校給食や大量調理の豊富な経験を持つ経験者採用の両輪で進め多数の応募者の中から優秀な者を採用します。面接は3名以上で行います。
- ・社員採用には、SPI検査(能力・性格・業務適性検査)と面接試験に加え調理の実技試験とグループワークを行い調理の業務適性やコミュニケーション力、リーダーシップ力等の適性を判断しています。
- ・また、パート社員からの社員登用制度で、優秀な人材の活用を図っています。
- ・パート社員については、様々な求人媒体を利用して人材を確保しています。また地元雇用優先の考え方で採用活動を行っており、健康で学校給食の意義を理解し他の従業員と良いチームワークを構築できることを基準に、2名以上で面接を行い採用します。

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)

- ・社員については、本社所属の「規定配置外の人員」から空白期間が生じないように配置します。
- ・パート社員については退職の意向を早期に把握し、退職日までに新規採用者が補充できるよう努めます。
- ・新規採用者が補充できない場合は採用者が決まるまで上記「規定配置外の人員」から社員を配置します。

(2) 組織力の確保

コミュニケーションの良い職場を作るによりチームを一体化し、仕事へのやりがいを醸成します。

①調理業務におけるチームワーク向上のための取組み

- ・朝礼時には、お互いの体調と、その日の調理工程・担当者などを確認してから作業に入ります。
- ・作業中の些細なミスや「ヒヤリハット」を報告・周知し、事故予防・未然防止につなげています。
- ・毎年、個人目標の設定やその評価を会社と共有するために「コミュニケーションシート」を作成し、上司との面談を行います。自己評価と上司評価とのすりあわせでモチベーションアップにつなげています。
- ・職場毎に小集団活動(CSサク活動)が社内で関連な活動となっており、従業員のやる気や達成感につながっています。全員で同じ目標に向かって意見交換することでチームワークが深まっています。
- ・当社には「食品衛生リーダー制度」があります。衛生リーダーは自拠点の衛生管理の中心となりルールの徹底や衛生教育の推進、日々の改善活動、職場衛生のレベルアップに取り組み成果を上げています。
- ・各職場でのトピックスを共有しています。イベント給食等の献立や様子、生徒さんからの感謝の手紙、大変だったこと・感想などを紹介し、刺激しあうことで、マンネリ化を防ぎます。

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

- ・全従事者に当年度用の仕様書を配付し、定期的な読み合わせと理解度テストを実施しています。
- ・間違いやすい内容や確認事項については、掲示物や確認表を作成し、貴区仕様を確実に遵守します。
- ・徹底状況については、エリアマネージャー巡回時の作業評価(仕様書との比較)により確認します。

(3) 研修の体制及び効果

教育・研修は重要課題のひとつと位置づけており、新入社員からベテランまで、必要・適切な研修・教育を実施することで、人材育成を図り、質の高い給食提供を目指します。

コロナ禍においては「ZOOM」「オンデマンド」を活用した研修を実施していますが、最近では、コロナウイルス感染防止対策を徹底したうえで、小規模(少人数)ではありますが、集合形式での調理研修も再開しております。(8月下旬;手作りパン研修実施等)



食品衛生講習会



調理研修会(基本・専門)



炊飯研修



リーダー研修



リモート研修

①従事社員・パート社員の研修内容、回数

(次頁表の教育体系に沿って研修・人材育成を推進)

【食品衛生講習会】 年3回全従事者対象

- ・テーマにそった専門分野の外部講師を招き、専門的かつ最新の情報提供と指導を行っています。

【調理研修会】

- ・学校給食基礎調理(出汁、ガウ、ゆ)・スチームコンベクションオーブン特別食調理、回転釜での炊飯など経験年数等により参加者を選別し、調理の基礎から応用まで当社テストキッチンなどを活用し研修しています。
- ・技術の習得に加え、職場を越えた人間関係を構築します。

【リーダー研修】

・責任者・副責任者に対し職場管理や労務・人事管理、安全衛生管理等、「部下への配慮」や「日常のコミュニケーションのとり方」「報告・連絡・相談の重要性」をグループディスカッション型の研修で実施しています。

【コンプライアンス・個人情報・情報セキュリティ研修等】

・全従事者に対し入社時及び年1回の研修を実施しています。

②配置前研修のスケジュール、内容

・入社時は本社で学校給食で働く従事者としての心構えなどを盛り込んだ入社時受け入れ教育を実施し、衛生(安全)教育は食品衛生指導員が具体的に分かり易く指導します。
 ・新卒採用者、新規受託時のパート社員は2週間程度、他校での研修を行っています。

教育体系		【○…全員対象 △…一部対象】				
教育内容	頻度	責任者	副責任者	社員	パート	
入社時教育	会社概要・入社手続き	随時	○	○	○	
	会社のルールと職場の基本					
	学校給食とは・CSR					
食品衛生・安全・学校仕様書						
食品衛生・安全	食品衛生講習会(社内)	3回/年	○	○	○	
	衛生講習会(協会・自治体)	1~回/年	○	○	○	
	アレルギー対応食研修会	1回/年	○	○	○	
	衛生リーダー会議	3回/年	—	○	△	
	仕様書・ルールブック読み合せ	随時	○	○	○	
	理解度テスト(衛生/安全)	各2回/年	○	○	○	
調理技術	基礎調理(ルウ・だしなど)	2回/年	△	○	○	
	ベーシックメニュー(277毎)	数回/年	△	○	○	
	特殊メニュー・新メニュー	数回/年	○	○	△	
	リーダー教育(労務・人事・安全他)	3回/年	△	○	—	
コンプライアンス	コンプライアンス	1回/年	○	○	○	
	個人情報保護・情報セキュリティ	各1回/年	○	○	○	
	環境管理	1回/年	○	○	○	

(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 : 68人

②平均年齢 : 42才

③調理業務責任者となるために必要な経験及び年数 : 学校給食経験、最低5年程度と考えています。

・副責任者経験を有し、食品衛生やアレルギーなどの知識が高く調理技術に優れている。高いコミュニケーション能力・統率力・責任感・学校勤務者としての高い意識などを有し、当社の基準をクリアした者です。

(5)巡回指導員について

(貴区担当巡回指導員)

①会社全体での巡回指導員の人数及び役割

弊社勤続年数	学校経験年数	貴区経験年数	責任者経験年数	貴区責任者年数	貴区巡回担当年数
34年	18年	5年	18年	5年	3年

・巡回指導員数 : 9名

・役割 : 業務履行・作業状況確認、安全衛生管理指導、調理上の相談・アドバイス、学校からの指摘事項や要望の確認、職場環境の整備等、拠点運営の安定化と問題の早期発見と解決に努める。

②巡回指導員となるために必要な経験

・調理師免許または栄養士免許を所持し、学校給食責任者を5年以上経験した者
 ・調理技術指導および食品衛生指導、また安全作業指導が行える者
 ・学校側(校長および栄養職員)との報告・連絡・相談が適切に行える者

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)

(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 : 5件 令和2年 : 4件 令和3年 : 4件

(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)。

【事故の内容】 ・すまし汁にエノキタケの包装ビニールの切れ端が混入していた。

【原因】 ・開封の際、切り方が雑なうえに一部引き裂いた形跡もあった。
 ・切り口、破片の有無、洗浄時の目視確認の不足。

【対応】 ・連絡を受け直ちに責任者及びエリアマネージャーが、当該「異物の特定」と「混入経路」について調査し、学校へのお詫びとともに事故経緯の説明及び再発防止対策について報告した。

【再発防止策】 ・ビニール包装材等の開封時は、良くしわを伸ばし丁寧にまっすぐ切り、破片の有無を確認。
 ・切り離した場合は、その部分が混入しないよう確実に処理する。
 ・あらためて全従事者に各工程における目視確認の重要性と再徹底についての指導をした。
 ・エリアマネージャー巡回時に、上記対策の実施有無について確認した。

※当社では「未然防止活動」という仕組みを作り、各工程内での目視点検にて異物を発見した場合に報告する制度があります。(奨励金あり)令和3年度の実績では200件以上の提出があり、これらの事例は本社から拠点へメールで発信し異物混入事故が発生しないよう水平展開されることで成果を上げています。

(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 : 1件 令和2年 : 0件 令和3年 : 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)。

【事故の内容】 ・別トレイで準備したアレルギー対応食を対象児童のクラスワゴンに載せる際、誤って隣のクラスワゴンに載せてしまっていた。

【原因】 ・対応食の内容についてはダブルチェックを行ったが、担当者がワゴンに載せた後の確認を怠った。

【対応】 ・配膳担当パート社員が気づき責任者へ報告。責任者自ら確認後正しいワゴンに載せ替え提供した。

【再発防止策】 ・クラスワゴンに載せた後のダブルチェックの徹底と確認簿の氏名記載を徹底する。
 ・引き渡す前に、責任者が各階に出向き、配膳担当者とは相互確認を行う。
 ・発生したヒヤリハットを責任者から全従事者に伝達し、再発防止に向けて注意喚起した。
 ・本社アレルギー指導員が巡回し、調理作業・提供・確認方法等について確認と再指導した。
 ・ヒヤリハット事例として全受託校に情報共有し、注意喚起した。

(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

①会社としての取り組み

- ・文科省“食物アレルギー対応指針”をもとに作成した**アレルギー対応マニュアル**に従い対応します。
- ・厨房設備や使用器具、対象者に違いがあるため、学校毎の手順書を作成し全員が理解の上作業します。
- ・年に1回**アレルギー対応講習会**を実施し、最新情報等を共有し正しい知識を身に付けます。
- ・アレルギー対応について意識を高めるため、半年に1回の**自主チェックとマニュアル読み合わせ**、さらに理解度テストを行います。間違った項目は業務責任者から再指導し全員満点まで取り組みます。
- ・繰り返しの教育で全員の理解度を高め、安定したアレルギー対応食の提供を図ります。
- ・本社の管理栄養士の資格をもった「**アレルギー対応食指導員**」が巡回による現場確認と指導を行います。
- ・各校での工夫や改善について毎月の責任者会議で事例発表等を行い、情報の共有を図ります。

②現場での対応

- ・ルール通りに学校毎の「手順書」に沿って作業を進め、「**アレルギー確認簿**」に記録します。
- ・栄養職員の指示のもと、事前に対象者・除去内容・代替食・調理方等の確認を行い、手配表に色付けするなど除去食品等を分かりやすくし確実に対応します。また、専用のエプロンを着用し作業します。
- ・厨房内のホワイトボードに対応内容を明記し、朝礼時に**全従事者間で情報共有**してから作業に入ります。
- ・「材料の確認」「調理中の確認」「盛り付け時の確認」は、帳票類をもとに担当者と責任者で**ダブルチェック**し、お互いに「**目で見て**」「**声を出して**」「**指さし確認**」を確実にを行い、その場でサインし記録に残します。

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）

※0件の場合は想定した場合の記載をしてください。

(1) 過去3年間の事故の概要（事故の内容、原因、対応、再発防止策）

- ①**食中毒事故**
 ②**損害賠償を伴った事故** } ①②とも
 事故は発生していません。

当社マニュアル一覧	
マニュアル名	内容
学校給食食品衛生ルールブック	HACCP手法を取り入れた食品衛生管理の手順
感染予防対策マニュアル	新型コロナウイルスを含む様々な感染症の予防対策
学校給食標準業務マニュアル	学校給食の衛生方針、一日の業務の流れ、主な業務内容説明
学校・保育園 食物アレルギー対応マニュアル	学校給食のアレルギー対応体制、対応食提供の手順
学校給食基本調理マニュアル	出汁やガラスープの取り方、ルウの作り方など学校給食調理の基本
学校給食清掃マニュアル	食器、調理器具、機器、設備、施設の洗浄・清掃方法
厨房内安全作業マニュアル	切傷・火傷防止、転倒・衝突防止、重量物の運搬方法、薬品類の取扱い
異物混入防止対応マニュアル	異物の種類、食材納入時の注意点、異物混入防止対応
感染性胃腸炎（ノロウイルス）への対応マニュアル	従事者の健康管理、職場・家庭での予防方法、感染者発生時の対応方法
定時社員（パート）マニュアル	学校給食従事者の心構え、守秘義務、一日の流れ
緊急対応基本マニュアル	災害・事故等の緊急事態が発生した際の対応方法
有症者対応マニュアル	食中毒が発生した際の対応方法
防火管理マニュアル	自衛消防隊の編成、避難経路の周知、火災発生時の対応方法

(2) 事故の予防策、発生した場合の再発防止策

①事故の予防策

- ・マニュアル整備：不測事態の発生を防ぎ、またはリスク低減のため各種マニュアル整備をしています。
- ・教育の実施：全従業員に正しい知識を周知徹底するため、繰り返し教育・研修を実施しています。（防災教育等）
- ・点検の実施：決められたルールが確実に実行されている事を監査員等が確認し不備がある場合は改善に繋がります。
- ・発生した事故・ヒヤリハット・未然防止の水平展開：発生した事故や未然に防止できた事例は報告書を作成し全社で情報を共有し水平展開します。

②発生した場合の再発防止策

- ・徹底した原因究明とその対策を構築し、対象拠点はもちろんのこと、全ての拠点従業員に周知徹底します。
- ・対策後は巡回・点検等で検証し、問題があれば原因・対策を再考・再構築します。
- ・繰り返し「PDCA」を回すことで事故が発生しない職場・風土を作ります。

(3) 災害時の対応

地震等の災害が発生した場合は、会社としてできる限りの対応をいたします。

- ・各学校の防災計画に基づき、職員とともに児童・生徒の生命および身体の安全確保を優先し率先して行動します。当社防災管理規定基本方針は、「お客様および従事者の生命・安全の確保、およびお客様から求められる当社任務の遂行とする」としています。
- ・職場ごとに連絡ツールを備え、業務連絡や情報共有がとれる仕組みを構築しており、災害時には、安否情報確認用アプリを使用することになっており、毎年その訓練および防災研修も実施しています。
- ・災害備蓄品（水・ビスケット・簡易トイレ等）を各職場に保有しています。
- ・台風等で交通手段の見通しがつかないときは、宿泊施設やタクシーを手配し対応します。

(4) 加入保険

- ①**損害保険** : 国内CGL賠償責任保険/アンブレラ賠償責任保険(三井住友海上火災保険)
- ・保険期間 : 令和3年9月30日～令和4年9月30日 ※次期契約は令和4年9月30日～1年間
 - ・支払限度額 : 1事故1億円(保険期間中5億円)
- ②**代行保障** : 業務代行保証加入証(社団法人給食協会)
- ・保証期間 : 令和2年3月1日～令和5年2月28日

以上