

# ◎西脇市立学校給食センターの運営方式(現在)

## 学校給食センター内での作業

**①献立の作成**  
栄養教諭が作成し、給食連絡会で決定しています

**②食材料の選定**  
物資調達委員会で物資審査・選定しています

**③食材の調達**  
給食センターで一括発注しています

**④食材の検収**  
発注書に基づき栄養教諭が食材の点検・確認しています

**⑥調理の指示**  
栄養教諭が調理方法等指示しています

**⑧調理の検査**  
栄養教諭等が味付けなどを検査しています

**⑤検収の確認**  
検収した食材の確認・釜分けしています

**⑦調理作業**  
調理指示書・作業同線図に基づき、調理しています

**⑨配缶**  
学校別、学級別に食缶に分ける作業をしています

**⑩配送**  
給食センターから各学校へ配送しています

**⑪検食**  
配送された給食を校長や園長が検食しています

**⑬回収**  
各学校から給食センターまで使用済みの食器等の回収をしています

**⑫給食指導**  
教師や栄養教諭等の指導のもとで給食を食べています

**⑭洗浄・保管・消毒**  
食器・食缶を洗浄し、保管・消毒しています

**⑮清掃**  
給食センター調理場内の清掃をしています



\*栄養教諭が食材検収



※ここの部分の検討

## 学校園

※主食のパンとご飯は業者委託しています。



※配送回収業務はシルバーに委託しています。

