

～地元産の食材を使った安全・安心でおいしい給食を早く子どもたちに届けたい～

生まれ変わる給食センター

益城町の子どもたちに、早く震災前のように地元産の食材をたっぷり使ったおいしい給食を食べ元気になってもらうため、学校給食センターが今、場所を変えて新しく生まれ変わろうとしています。

現在、新築工事が急ピッチで進められている同センターの新たな機能および今後の運営方針をお知らせします。

機能

災害時には食糧支援活動拠点として機能を発揮

町では、震災の教訓を生かし、災害発生など緊急時に被災者へ食糧物資等の供給活動を行う消防団員や支援活動団体等の活動拠点としての機能を併せ持った給食センターの整備を目指しています。主な機能は次のとおりです。

機能① 防災研修室 (73㎡)

- 消防団員や支援活動団体等が待機・休憩できるスペース (防災行政無線機、無線 LAN を設置し災害時に情報収集ができる機能を装備)
- 消防団員や支援活動団体等への教育・訓練等ができる研修スペース (AV 機器を備え 50 ～ 60 人程度が研修できる程度)

機能② 災害時炊出し室 (83㎡)

- 調理機器を備えた調理台の設置 (7 台)
- 緊急災害時に備え、消防団員や支援活動団体等への炊き出し訓練等を実施 (年 3 回程度)
- 緊急災害時に備え、炊飯器・自動おにぎり機を設置

運営

調理・配送等業務を民間に委託

給食センター運営の効率化を図るため、調理・配送等業務を平成 31 年 3 月から民間に委託します。

委託する業務は、調理とそれに付随する業務 (配缶、配送、回収、洗浄、消毒、保管作業など) で、献立の作成は栄養教諭等、食材料の購入は給食センターがこれまでどおり責任をもって行い、安全で安心、そしておいしい給食を提供します。

【給食業務の分担】

給食業務の流れ	説明
1 献立の作成	これまでどおり栄養教諭等が作成
2 食材料の購入	これまでどおり給食センターが購入
3 食材料の検収	栄養教諭等が食材の鮮度・品質・量目など検収、受託者の調理員が補助
4 調理作業	受託者が、給食センターの施設・設備を使って調理を行い、
5 配缶・配送	料理等を配缶し給食センターの車両で配送
6 給食時間・指導	配膳から食器等の返却まで子どもたちが行い、担任や栄養教諭等が給食指導
7 食器等の回収	受託者が食器等を回収
8 消毒・洗浄	受託者が食器等を洗浄・消毒・保管し、施設を清掃

社員およびパートを募集

一部業務を受託する(株)東洋食品(福岡市博多区)では、オープンに向け、調理社員、配送社員、調理パート社員の募集を行います。詳しくはお問い合わせください。
 圃(株)東洋食品 九州事業部 益城町センター採用担当 ☎ 092 - 292 - 3125

圃学校教育課給食センター ☎ 286 - 8535

【学校給食センター厨房室見取り図】

