

学校給食の流れ

加西市（学校給食センター・栄養教諭）が責任を持って実施します

（1）献立作成・決定【市直営】

栄養教諭が原案作成 検討会（給食センター所長、栄養教諭）で決定



（2）食材選定【市直営】

栄養教諭、給食センター職員が物資を選定



（3）発注【市直営】

給食センター職員が一括して食材を発注



民間(委託会社)が実施

（4）検収【民間】

調理員が数量・品質をチェック

（8）運搬【別会社に委託済】

配達員が学校ごとに運搬



（5）調理【民間】

栄養教諭の指示により調理員が調理



（9）洗浄清掃作業【民間】

調理員が食器・調理室の洗浄消毒



（6）調理中の検査【市直営】

栄養教諭が温度・衛生面をチェック

（7）検食【市直営】

給食センター所長と栄養教諭が最終チェック！



給食指導【市直営】

教諭・栄養教諭が食育に関する指導！



給食の品質や安全性（献立・食材・検査・検食）は、これまで同様、市が責任を持って確保します。調理業務は委託しますが、市が厳しく管理・指導を行いますので、ご安心ください。加西市教育委員会