

## 提案概要書

1	<b>業務基本方針</b>
<p>幼稚園給食は、園児の心身の健全な発達のため、栄養バランスの取れた食事を提供するとともに、準備、会食、後片付けなどを通して協力し合うこと、食事のマナーを身に付けること、食べることの大切さを感じること、食べ物や生産者へ感謝することなど、食に関する「生きた教材」として、重要な役割を担っています。幼稚園給食とは、ただ作って食べてもらおうと言うだけではなく社会教育の一貫であると弊社は考えております。</p> <p>そこで本業務に対する業務基本方針を以下に定めます。</p> <p>①家庭における「食事力」の低下へ対応します</p> <p>②地域に開かれた幼稚園給食を実現します</p> <p>③地産地消を目指します</p> <p>④「いただきます」の心を育みます</p> <p>また、上記の基本方針に基づき、当社では以下の取組を実施していきます。</p> <p>1. 安全を最優先にした幼稚園給食の実現</p> <p>2. 「美味しい」と言っていただけの給食の実現</p> <p>3. 幼稚園給食を通じた「食育」の実現</p>	
2	<b>業務運営体制</b>
<p>■業務実施体制のポイントとしては</p> <p>1. 統括責任者・業務責任者を中心として、各業務対してしっかりと支持を出し、業務にあたります。業務実施後は、業務責任者に報告をすることで、確実に業務が実施されたことを確認します</p> <p>2. 深谷市様との連絡体制に関しては、業務責任者が中心となって行います。特に学校栄養職員様との連絡は毎日、密に取っていきます</p> <p>■人員配置のポイントとしては</p> <p>1. 配置します統括責任者、業務責任者に関しては、原則として、新規採用を行わず、現在、雇用中で、かつ現在、統括責任者もしくは業務責任者を経験している者を選定します</p> <p>2. 調理従事者の配置に関しては、安全第一で美味しく給食を提供する、提供時間の目標に対し適温で安全に美味しく給食が提供できる人員配置を徹底していきます</p> <p>■人材確保のポイントとしては</p> <p>1. 欠員が出た場合の応援体制として、主に、本社管理部の有資格者が応援に向かいます</p> <p>2. 統括責任者が休暇を取得する場合は、業務責任者が対応します</p> <p>3. 調理従事者の長期休暇が見込まれる場合は、余剰人員をシフトに組み入れ、調整を行い、それでも不足が生じる場合は、他校もしくは管理部より応援人員を配置します</p> <p>4. 教育研修体制が整備されており高い業務の質が確保できます</p>	

**■地域雇用促進の取組として**

1. 従業員の定着を目的として健康管理の推進、定期巡回により聴き取りを徹底、誕生日にはプレゼントをする、適正賃金設定の実施など、モチベーション維持に努めています
2. 業務従事者の新規採用は、当社独自の採用募集方法にて、地元深谷市在住者を積極的に採用していきます

**3 衛生管理体制**

**■衛生管理の基本的な考え方は以下です。**

1. 「学校給食衛生管理基準」「大量施設衛生管理マニュアル」を基本とし「HACCP」の考え方を取り入れて衛生管理を徹底しています
2. 衛生管理を徹底していることで、業務開始以来1度も食中毒等の事故を起こすことなく、現在を迎えています
3. 「学校給食衛生管理基準」に基づき、学校給食等集団給食の豊富な実績を活かし、改善・工夫を実施していきます

**■衛生管理体制のポイント**

1. 当社独自の衛生管理体制のもと、調理業務の工程に合わせて衛生管理を入念に実施していきます
2. 当社独自の衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理を実施し、さらに教育研修にて衛生管理を徹底して学びます

**■調理従事者の健康管理のポイント**

1. 給食従事者に対して、腸管出血性大腸菌 0 群を含む毎月 2 回の細菌検査を実施しています。10 月～3 月まではノロウイルス検査も実施します
2. 入社時の健康診断の義務付けをしており、さらに定期健診の受診は必須としています
3. 出勤時には本人が必ず個人衛生チェックを行い、業務責任者に報告します

**4 研修体制**

**■教育研修体制のポイント**

1. 業務上多岐にわたる研修プログラムを継続的に展開し、質の高い学校給食調理員の育成・配置につなげております
2. 現場にて実施する安全衛生・調理技術向上の研修、また座学で実施する off-JT については年間研修計画に基づいて、各種研修テキストを使用し、研修を実施していきます。研修内容は起こりうる危険性に関する安全衛生対策等、各月に実施すべき研修を実施します
3. 外部講師を招いた研修や県教育委員会による研修なども取り入れていきます

**■準備期間における従業員の確保及び研修計画のポイント**

1. 調理従事者の配置に関しては、安全第一で美味しく給食を提供する、提供時間の目標に対し、適温で安全に美味しく給食が提供できる人員配置を徹底するため、基本的には既存の当社従事者を配置していきます
2. 業務従事者の新規採用は、当社独自の採用募集方法にて、地元深谷市在住者を積

極的に採用していきます

3. 準備期間の事前研修にて、給食室に入る前の体調管理表の記入方法や、作業着の着衣方法、手洗い方法やタイミング、トイレの使用方法等、食材に触れる前に、食中毒予防や異物混入に直接関わることは徹底した研修を行います

## 5 危機管理体制

■献立変更、食数変更、配送遅延その他の事態における対応体制のポイントは

1. これまで弊社では、創業から30年以上にわたり、学校給食業務を実施してきましたので、いかなる理由であっても献立変更、食数変更、配送遅延があった場合は、統括責任者、業務責任者を中心として確実な対応をしていきます

2. 配送遅延等で、決められた時間の給食提供が難しいと判断した場合は、速やかに担当栄養士に報告します。その際に、何時なら確実に給食を届けられるのか見込みの時間を伝え、できる限り早く提供できるよう、業務責任者は調理員に作業の指示を出します

■食中毒や異物混入等の防止体制のポイントは

1. 食の安全が叫ばれる現代において給食における「調理事故・異物混入」等を引き起こす原因の究明と現場のシステムのあり方を常に改善していく柔軟な体制を構築します

2. 予想できる事故については研修教育を徹底し、事故防止に努めております。万が一の事故に備えて、発生時の対応マニュアル・緊急連絡網を作成し調理員全員に周知徹底し、万全の体制を整えております

■自然災害発生時の対応策及び本市への協力体制のポイントは

1. 当社独自の天候異変や自然災害発生時対応マニュアルが存在し、緊急事態の内容に合わせた的確かつスピーディーな対応ができる体制があります

2. 自然災害などで緊急事態が発生し、解決すると同時に原因究明を行い、同じことが二度と起こらないよう、対策を講じていきます

## 6 自由提案

1. 産業祭への出展の継続
2. 深谷市内の本社と豊富な受託実績で対応
3. 宗教食に対応
4. 有事の際のの弁当給食の提供
5. 食物アレルギーのある生徒も楽しめる給食
6. 欠員対策：即日応援に入れる「サポートスタッフ制度」
7. 契約農家での就業体験の実施
8. バイキング給食等、幼稚園行事への対応