

当社は単独校方式・センター方式・スクールランチ方式にて約40ヶ所の小学校・中学校・支援学校に給食を提供しております。

運営方針



単独校厨房

単独校厨房

当社は昭和55年に学校給食の受託をして以来30年以上に亘り、子供達に給食を提供しております。

安全安心を第一に心掛け業務を行う様に指導しており、指導の一環として本社所属の管理栄養士による巡回指導や衛生講習を実施し、従業員一人一人が「教育の現場で仕事をしている」事や「子供達の為に給食を提供している」事を自覚して子供達から「美味しかった」と言って頂ける様な給食を提供する様に努めております。

能力向上のために

社員の能力向上を図る為に本社テストキッチンやクッキングセンター(自社工場)にて研修を実施しております。

また、調理する際も子供達に喜んでいただく為に、調理員一人一人が調理技術に対する「こだわり」を持ち、より美味しい給食を提供する事をモットーにしております。



実技研修(飾り切り)

明るい職場作り



給食の一例

給食を提供する事において従業員同士のチームワーク(信頼関係)が重要であると考え、笑顔が見られる職場作りをモットーにしております。

また、夏休み期間中には各学校給食スタッフの交流等を実施し、従業員同士のコミュニケーションの充実等も図っております。

人事方針

ベテランから若手までが業務責任者として従事しております。

調理能力はもちろんコミュニケーション能力を重視し登用している事から、積極的に仕事を覚えているスタッフは数年で責任者に成っております。意欲があるスタッフには働き甲斐がある職場だと思えます。異動についても当社は事業所が県内のみであることもあり、仕事と生活の両立が図れる様に配慮しております。

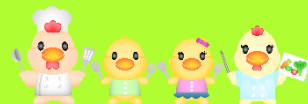


給食センター

衛生管理

当社では質の高い食の安全安心を第一と考え、社長直轄の栄養衛生管理グループが主管して衛生管理体制を築いております。

衛生管理体制



当社では社長直轄の栄養衛生管理グループが主管して衛生管理体制を築いております。

フードサービスにおける衛生管理は、原材料の選別、搬入時の検品及び保管、食材の下処理、調理・加工、盛付け、配膳、並びに使用機器の点検整備、従業員の個人衛生に至るまで、各工程ごとに適切な管理を実行しなければなりません。

その為、当社ではHACCPの概念に基づいた独自の「衛生管理マニュアル」を定め、定期的、又は随時に衛生教育・指導を行うほか、所要の検査・チェックを実行しております。

衛生巡回

栄養衛生管理グループ在籍の管理栄養士・栄養士が各事業所を巡回し、安全な食事を提供できているかを定期的にチェックし、指導を行っております。また、年度毎に巡回結果を点数化し、各事業所にフィードバックし、優秀な事業所には表彰を行う等、意識の向上を図っております。



現場での指導

情報共有

毎月、本社に提出されたインシデント・アクシデント策等を「衛生管理ニュース」として各事業所へフィードバックを行い、インシデント・アクシデントを未然に防げるよう注意を促しています。

そのほか、食中毒警報やノロウイルスによる食中毒の警戒情報、食に関するニュースなど、適宜情報発信を行っております



情報提供



衛生管理ニュース

研修・衛生教育

事業所の新規開設時には全員に衛生教育を行うほか、事業所の巡回時には必要に応じて手洗いチェッカーやATP拭き取り機器（ルミテスター）を用いた手洗い指導や、衛生講習を実施しております。

また、毎月事業所の責任者を本社に召集し、テストキッチンを利用した調理実習や衛生講習、勉強会等を実施しております。

さらに、全社員を対象とし、外部講師によるグループディスカッション・実技を取り入れた月例衛生講習会や栄養衛生管理グループによる嘔吐物処理方法等のノロウイルス講習会を随時開催しております。



月例
衛生講習会



ノロウイルス講習会
(嘔吐物処理実技)