

学校給食の取組みについて



美味しい食事を



株式会社 寿 食 品

学校給食で大切なことは安全です。しっかりとした衛生管理ができなければ美味しい給食は提供できません。私たちは、子どもたちの命を預かるだけでなく、子どもたちの将来も担っているという事を意識しなければなりません。学校給食を通じて、「食文化、食の大切さ、食への感謝」の気持ちを伝えて行けるように考え、栄養価だけでなく、季節感・旬・子供の食べる意欲を育てることも大切にして、「味覚」「嗅覚」「色彩感覚」等の感性を養うと共に、子どもたちが笑顔で楽しく育っていきける環境づくりに貢献いたします。

子供たちの「安全」と「安心」を第一に食育を考えた「美味しい給食」を提供します。

子供たちにとって、一日で一番楽しみにしていることは、やっぱり「給食の時間」です。寿食品では、その期待を裏切らないよう「安全・安心・笑顔」をキーワードに「美味しい給食」を提供することを大きなテーマにしています。そして将来!子供たちが大人になっても、記憶に残るような「美味しい給食」をつくり続けて参ります。



子ども達の好奇心を誘う食事の演出



「おいしい」「たのしい」
目でも楽しめる盛付例



目で楽しめるメニュー



バイキング給食



安全衛生と食品衛生の知識向上

人材は企業の宝、光る宝物であるために、時代に即した教育研修を実施しています

安全衛生と食品衛生に関する教育の実施

弊社では、全店に「マニュアルブック」を常備して、給食事業に従事する者として、安全衛生と食品衛生の知識、接客サービスの基本を身につけるようにし、また、合わせてビデオ講習を中心とした巡回教育を行っています。

- (1) 店内にて毎日朝礼を実施。
 - 従業員の衛生チェック・安全の確認。
 - 毎週1回のミーティングを実施。
- (2) 毎月1回、エリアマネージャーによる巡回チェック及び指導の実施。
 - 幹部会議(店長・調理責任者クラス) 毎月1回本社にて実施。
 - 新メニュー開発(栄養士会議) 毎月1回本社にて実施。
- (3) 各市町村主催の保健所主催による食品衛生講習会に参加。
- (4) 自社、食品衛生講習会とノロウイルス講習会を実施。
- (5) 関東学校給食サービス協会主催の夏期講習会に参加。



技術講習・レベル別衛生講習会実施

年4回、調理技術講習会を実施し、毎回テーマを決め、若手からベテランまで調理師のレベルUPを図っています。また、イベント委員会を発足し、よりお客様へのサービス向上のため、イベントメニュー開発にも取り組んでいます。



調理技術講習会



全体講習会



店長クラス講習会