

安全で安心な 給食作り



学校給食基本指針

社員心得

- 社員は常に「馬淵商事の社員」であることを自覚する。
- 社員は、学校(教育の場)で働くということの意味を自覚すること。
- 社員は仕事に愛情を注ぐこと。
- 社員は常に、心(人格)・技(調理)・体(健康管理)の向上を目指すこと。

食の教育者心得

- 学校は教育の場であることを心得る。
- 挨拶は教育の第一歩である。
- 教育者として恥ずかしくない服装と態度と姿勢。
- 生徒に対してえこひいきせず公平に接する。
- 校内から出ても教育者である。

学校給食行動規範

- 安全・安心な給食を提供しよう。
- 学校給食の意義を自覚しよう。
- 時間と規律を厳守しよう。
- 前向きで積極的に行動しよう。
- 自分たちの仕事に誇りを持とう。
- 笑顔と挨拶とコミュニケーションを忘れずにいよう。
- 常にまわりのみんなに感謝しよう。
- 子供たちの笑顔を増やそう。

業務従事者の教育

調理師

3つの研修プログラムで育成します。

事前研修・全体研修・個別研修で仕様に沿った業務を行えるよう徹底して指導します。

事前研修

- 新しい配属先の仕様書や衛生管理基準の読み込み
- 新規採用者に対しての衛生面や食中毒に関する基本

全体研修

- 最新の衛生知識
- 調理事故事例に沿った防止策
- 労働災害防止
- 防災、個人情報について

個別研修

- 経験や役職別での技術向上
- 指導力や判断力の向上
- 事故事例等に基づいた再発防止策や改善を議論する
- 危機管理意識の向上

巡回指導

管理運営指導員
衛生指導員

それぞれが月2回以上の巡回指導を実施



巡回指導

- ✓管理運営指導員
- ✓衛生指導員

前回の巡回指導事項を確認
継続的な指導教育

チェックリストを
活用

問題の発見

巡回指導ノート



改善確認

指導

巡回指導ノートを活用し、
スムーズな情報伝達



食物アレルギーへの対応

調理場内のアレルギー対応

給食受け渡し時の確認

学校栄養職員及び調理責任者による最終確認

専用トレーや目印を付けた食器での配膳

食材除去時の声掛け

アレルギー除去食調理担当者による調理

計量した調味料への付箋張り付け

朝礼時に全従事者でアレルギー内容・除去内容・作業工程・作業動線・アレルギー児の名前・クラスの確認

学校栄養職員との綿密な打ち合わせ

