

交野市教委ニュース

第 155 号 (令和4年5月2日発行)

給食調理業務等の民間委託が始まりました！

令和4年度から、学校給食センターでの調理業務等が民間業者に委託され、4月12日から給食提供を開始しました。

給食調理業務等の民間委託について

今回の業務委託は、センター内の給食調理と食器や食缶の洗浄作業等を民間業者に委託するもので、民間業者が持つ調理や衛生管理に関する技術やノウハウを活かし、これまで以上に安全・安心な給食の提供を図ることを目的としています。

なお、文部科学省が定める学校給食実施基準に基づいた献立の作成、必要な食材の選定・発注と購入、調理手順の指示書作成、調理された給食の検査などは、引き続き交野市が行います。

学校給食は、市立小学校9校・中学校4校に対し、1日最大約7,000食を提供します。

下処理室での食材洗浄



蒸気回転釜を使った調理作業



揚物の調理



洗浄作業



小学1年生の給食が始まりました！

令和4年4月25日(月)から小学1年生の給食が始まりました。献立は「コッペパン、牛乳、ビーフカレー、フルーツミックス」でした。



栄養教諭から、給食の配膳・下膳について教わりました。



委託業者の調理員さんが、教室を訪問し、1年生と一緒に給食の配膳を行いました。給食調理業務等をはじめ、学校訪問や給食交流などの食育についても委託前と同様に実施します。



給食センターでは、これからもおいしく安全・安心な学校給食の提供に努めてまいりますので、引き続き、給食センターの取組みにご理解ご協力くださいますようお願いいたします。