

給食センターの概要

1 施設の概要

- (1) 名称 東郷町給食センター（平成21年4月1日名称変更）
- (2) 所在地 東郷町大字春木字蟹池15番地 始め9筆
- (3) 開設の経緯
昭和47年4月1日 学校給食共同調理場を開設
平成5年4月1日 現在地に移転新設（本館）
平成21年9月1日 別館新設
- (4) 建築物概要
建物敷地面積 5,621.00平方メートル
本館：2階建 1棟（延床面積 1,421.29㎡）
別館：平屋 1棟（延床面積 646.90㎡）
その他：車庫倉庫(77.00㎡)、ボイラー室(50.00㎡)、駐車場

2 組織・運営（令和3年4月1日現在）

- (1) 組織
所長1名、主査1名、行政専門員1名、栄養士2名（町職員）
栄養教諭2名（東郷小学校、東郷中学校兼務） 計7名
- (2) 運営業務
ア 調理配送等業務
(株)魚国総本社に委託（平成30年4月から4年9カ月契約）
管理栄養士3名、栄養士1名、調理師10名、
補助・洗浄等24名、ボイラー技師2名
運転手5名（コンテナ6台積載用車両3台） 計45名
業務内容：調理、配缶、洗浄、残菜処理、点検業務、配送及び
回収 他

3 調理業務内容

- (1) 施設の調理能力
7,500食／日（本館6,000食、別館1,500食）
- (2) 給食提供学校・保育園
ア 学校給食 小学校6校、中学校3校、ハートフルとうごう
イ 保育園給食 保育園5園、ハーモニー、小規模保育室
- (3) 現在の提供給食数（（）内は前年度）
5,333食／日（5,424食／日）

内 訳

令和 3 年度給食開始時現在

学 校 名	給 食 数	保 育 園 名	給 食 数
東 郷 小 学 校	503 (507)	和 合 保 育 園	111 (113)
春木台小学校	497 (484)	中 部 保 育 園	118 (126)
諸 輪 小 学 校	394 (409)	南 部 保 育 園	102 (109)
音 貝 小 学 校	488 (493)	音 貝 保 育 園	166 (181)
高 嶺 小 学 校	525 (535)	たかね保育園	170 (169)
兵 庫 小 学 校	617 (624)	若 葉 保 育 園	0 (63)
東 郷 中 学 校	474 (478)	一 時 保 育 室	0 (4)
春 木 中 学 校	775 (754)	ハ ー モ ニ ー	25 (24)
諸 輪 中 学 校	313 (293)	小規模保育室	3 (13)
給食センター	37 (33)	給食センター	9 (10)
ハートフルとうごう	6 (2)		
学 校 計	4,629 (4,612)	保 育 園 計	704 (812)

(4) 米飯給食実施状況

委託炊飯：週 4 回

センター調理：月 1 ～ 2 回（アルファ化米使用）

4 給食費

(1 食あたり)

保育園	小学校	中学校
2 1 6 円	2 3 0 円	2 6 0 円

(定額制／1 か月あたり)

	小学校	中学校
児童生徒	3, 4 0 0 円	3, 6 0 0 円
職員	3, 7 0 0 円	3, 9 0 0 円

※ 町立保育園は、保育料及び主食代として徴収している。

5 給食物資の購入方法

競争見積り及び物資選定委員会（毎月 1 回開催、教育部長、校長会代表、園長代表始め10名で構成）において選定し、登録物資納入業者から食材等は 1 カ月単位、調味料等は 1 学期間（お茶、調味料等）で購入

6 使用食器の種類及び材質

学 校

種 類	汁 椀	飯 椀	菜 皿	深 皿	は し	スプーン
材 質	耐熱性 A B S 樹脂				アミハード	ステンレス
特 徴	アヤメ柄入り				六角形で持ちやすく 耐久性が高い。	先割れ型

保 育 園

種 類	汁 椀	飯 椀	仕切り皿	は し	スプーン
材 質	耐熱性 A B S 樹脂			パブリック	ステンレス
特 徴	動物柄入り 底に数字が印字されており、完 食すると数字見える			耐久度が高い。主原 料再生プラスチック (ペットボトル)	先割れ型

7 衛生管理

給食センター職員全員（委託業者含む）は、月 2 回検便実施

検査内容 4 ～ 9 月：3 項目（O-157、サルモネラ菌、赤痢菌）

1 0 ～ 3 月：4 項目（O-157、サルモネラ菌、赤痢菌、ノロウイルス）

8 主な設備・備品関係

本 館

備 品 名	数 量	備 品 名	数 量
スチームコンベクション オーブン（蒸し焼き機）	4 台	食缶・バット・食器具消 毒保管庫	6 台
蒸気回転釜	1 0 台	食器消毒保管庫	1 台
和えもの専用釜	1 台	コンテナイン消毒保管機	5 台
真空冷却機	1 台	コンテナ	3 3 台
揚物機	1 台	殺菌庫	2 台
野菜裁断機	2 台	高圧洗浄機	1 台
さいの目切機	1 台	保存食用冷凍・冷蔵庫	1 台
球根皮むき機	1 台	電気消毒保管庫	2 台
食器浸漬槽付き自動食 器類洗浄機	1 台	給食管理・栄養計算シス テム（導入パソコン）	4 台
食缶洗浄機	1 台	パソコン（事務・職員用）	7 台
パススルー冷蔵庫	1 台	超音波洗浄機	1 台
高速ミキサー	2 台		

別 館

備 品 名	数 量	備 品 名	数 量
I H電気回転窯	2 台	食器具等消毒保管庫	1 0 台
電気回転窯	2 台	コンテナイン消毒保管庫	9 台
ブラストチラー	2 台	コンテナ	8 台
スチームコンベクション オーブン（蒸し焼き機）	3 台	食器・食缶洗浄システム	1 台
揚物機	1 台	保存食用冷凍庫	2 台
野菜裁断機	1 台	コンビカッター	1 台
パススルー冷蔵庫	1 台	高速ミキサー	2 台
パススルー冷凍庫	1 台	高圧洗浄機	1 台
殺菌庫 （シューズ、衣類、長靴）	計6 台	超音波洗浄機	1 台
球根皮むき機	1 台		

その他

備 品 名	数 量	備 品 名	数 量
蒸気ボイラー	2 基	公用車（トラック、ミニバン）	2 台