

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 1 5 番地 始め 9 筆
- (3) 開設の経緯
昭和 4 7 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 2 1 年 9 月 1 日 別館新設
- (4) 建築物概要
建物敷地面積 5, 6 2 1. 0 0 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7年4月1日現在）

- (1) 組織
所長 1 名、主査 1 名、主任 1 名、主事 1 名、栄養士 1 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) 調理配送等業務
(株)魚国総本社に委託（令和 5 年 1 月から 5 年契約）
管理栄養士 2 名、栄養士 3 名、調理師 7 名、補助・洗浄等 2 4 名
ボイラー技師 1 名、運転手 3 名（コンテナ 6 台積載用車両 3 台）
計 4 0 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, 5 0 0 食／日（本館 6, 0 0 0 食、別館 1, 5 0 0 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 4 園、ハーモニー
- (3) 現在の提供給食数（（ ）内は前年度）
5, 0 0 3 食／日（5, 0 5 3 食／日）

内 訳

令和 7 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	531 (500)	中 部 保 育 園	114 (134)
春木台小学校	415 (429)	南 部 保 育 園	103 (107)
諸 輪 小 学 校	393 (413)	音 貝 保 育 園	155 (165)
音 貝 小 学 校	441 (434)	たかね保育園	145 (161)
高 嶺 小 学 校	525 (533)	ハ－モニー	32 (25)
兵 庫 小 学 校	578 (599)	給食センター	9 (9)
東 郷 中 学 校	487 (480)		
春 木 中 学 校	802 (797)		
諸 輪 中 学 校	240 (234)		
給食センター	31 (31)		
ハ－トルとうごう	2 (2)		
学 校 計	4, 445 (4, 452)	保 育 園 計	558 (601)

(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）

	小学校	中学校
児童生徒	2 3 0 円	2 6 0 円
職員	2 5 0 円	2 8 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	4, 2 0 0 円	4, 5 0 0 円

※ 町立保育園の給食費は、保育料及び給食費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（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 食すると数字が見える			耐久性が高い。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）

10～3 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	10 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	35 台
揚物機	1 台	殺菌庫	2 台
野菜裁断機	2 台	保存食用冷凍庫	1 台
さいの目切機	1 台	電気消毒保管庫	2 台
球根皮むき機	1 台	パソコン（事務・職員用）	7 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	超音波洗浄機	1 台
パススルー冷蔵庫	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	9 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 オープン（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	フードプロセッサー	1 台
パススルー冷蔵庫	1 台	高速ミキサー	1 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	さいの目機	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、ミニバン等）	3 台