

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8年4月1日現在）

- (1) 組織
所長1名、主任3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
株式会社魚国総本社に委託（令和5年1月から5年契約）
- ア 組織
管理栄養士2名、栄養士1名、調理師7名、
補助・洗浄等26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40名
- イ 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、ハートフルとうとう
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）
4,867食／日（5,003食／日）

内 訳 令和 8 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	521 (531)	中 部 保 育 園	115 (114)
春木台小学校	404 (415)	南 部 保 育 園	95 (103)
諸 輪 小 学 校	380 (393)	音 貝 保 育 園	151 (155)
音 貝 小 学 校	444 (441)	たかね保育園	137 (145)
高 嶺 小 学 校	510 (525)	ハ ー モ ニ ー	31 (32)
兵 庫 小 学 校	547 (578)	給食センター	8 (9)
東 郷 中 学 校	494 (487)		
春 木 中 学 校	751 (802)		
諸 輪 中 学 校	243 (240)		
給食センター	34 (31)		
ハートフルとうごう	2 (2)		
学 校 計	4, 330 (4, 445)	保 育 園 計	537 (558)

(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（アルファー化米使用）

4 給食費

(1) 小学校

区 分	定額制の金額	【参考】1食あたり
児 童	0 円／月	0 円
教職員	4, 2 0 0 円／月	2 5 0 円

(2) 中学校

区 分	定額制の金額	【参考】1食あたり
生 徒	3, 6 0 0 円／月	2 6 0 円
教職員	4, 5 0 0 円／月	2 8 0 円

※ 中学校 3 年生は、8 月、3 月を除く 1 0 か月分の徴収。

※ 町立保育園は、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（0-157、サルモネラ菌、赤痢菌）

1 0 ～ 3 月：4 項目（0-157、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 5 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