

資料 7

配膳業務一覧

調理場	受配校	配置人数	勤務時間	業務時間	
				開 始	終 了
中 央	比 角 小	2	4	10 : 30	14 : 30
	田 尻 小	2	4	10 : 30	14 : 30
	北 鯖 石 小	1	3	10 : 30	13 : 30
	東 中	2	3	11 : 00	14 : 00
	鯖 石 小	1	3	11 : 00	14 : 00
	第 二 中	1	4	10 : 00	14 : 00
	北 条 小	1	3	11 : 00	14 : 00
南 部	枇 杷 島 小	1	4	10 : 30	14 : 30
	半 田 小	2	3	11 : 00	14 : 00
	鏡 が 沖 中	1	4	10 : 30	14 : 30
	南 中	1	4	10 : 30	14 : 30
	新 道 小	1	4	10 : 30	14 : 30
西 部	大 洲 小	1	4	10 : 00	14 : 00
	西 小	1	4	10 : 30	14 : 30
	第 三 中	1	4	10 : 30	14 : 30
北 部	榎 原 小	1	3	11 : 00	14 : 00
	桜 通 小	1	3	11 : 00	14 : 00
	荒 浜 小	2	3	11 : 00	14 : 00
	松 浜 中	1	3	10 : 50	13 : 50
	柏 崎 小	2	4	10 : 00	14 : 00
	第 一 中	2	4	10 : 30	14 : 30
西 山	二 田 小	1	3	10 : 30	14 : 00
	内 郷 小	1	3	11 : 00	14 : 00

※時間、配置人数は目安です

〈主な業務内容〉

- ・ 受配校におけるコンテナの受け渡し
- ・ 給食の準備
- ・ 検食の準備
- ・ 下膳食器・食缶及び残渣の整理
- ・ 配膳室の清掃及び衛生管理
- ・ 配膳室及びランチルームの施設設備の日常的な管理

