

学校給食調理責任者

職場では
こんな人も
働いています

- 調理師 ● 栄養士 ● 管理栄養士 ● 清掃員
- 設備管理者 ● 警備員 ● 事務員 ● 営業

- この仕事のキーワード

 - 学校給食
 - 献立
 - 栄養バランス
 - 衛生管理
 - 食育
 - アレルギー除去食
- こんな人に向いています

 - チームワークを大切にする
 - チャレンジ精神がある
 - 人の役に立ちたいと思える
 - 向上心が持てる
 - 料理に興味がある



これからの未来を担う子供たちを食を通して支えることができる

おいしい給食を届けるため、西郷村学校給食センターで働く調理員の衛生指導や調理指導、アレルギー除去食の確認、シフト管理をしています。学校給食は、子供たちの命を預かっているので、安全で安心な食事を提供することが何よりも大切。マニュアルに沿って、徹底した衛生管理に努めています。子供たちの「今日の給食が楽しみ!」という思いが一番の原動力。食に関わる知識と技術も身につけ、自分にとっても宝物となっています。

check!
私がこの仕事に
就いたきっかけ

料理が好きで、学生の頃はレストランでアルバイトをしていました。そこで調理の楽しさに気づき、現在の職場を含め20年以上学校給食調理員として働いています。子供たちの成長に大切な食事を調理し提供することで、社会貢献もできる職業だと感じています。

入社2年目 佐藤さん

学校給食調理責任者の仕事内容

ミーティング

朝・昼・夕方に調理員全員で顔を合わせてミーティングを行います。当日の献立の確認や翌日の連絡事項、学校から届く給食への感想などを共有します。



調理

栄養士が作った献立に沿って、調理を進めます。「食材の下処理チーム」、「主菜チーム」など、数人ずつに分かれて作業します。



調理員の指揮監督

作業が順調に進んでいるか、調理室全体を回りながら確認します。異物混入等を防ぐための検食や、「アレルギー除去食」のチェックも行います。



配送準備

出来上がった給食を各学校に運ぶための食缶に分け、コンテナに積みます。数に間違いがないよう、コンテナ内は食缶の配置も決まっています。



必要な資格・スキル

- 調理師免許
 - 栄養士免許 (必須ではありません)
- 資格ではありませんが、チームワークを大切にできること、料理に興味があることが一番大切です。

キョウワプロテック株式会社

福島市五月町3-20 TEL/024-521-0911
創業/1969年9月 従業員数/8,217名
支店/133事業所



HP

会社見学
OK

職場体験
OK

【要相談】

キョウワプロテック株式会社ではこんな仕事をしています



トータルファシリティマネジメント企業
調理、清掃、設備管理、害虫防除、受付、警備業務など、様々な業務を通して、社会、そして皆様の「さらなる安心・安全・快適」な生活を支えています。



受付業務
テレビ局で受付業務を行います。多くの方が来社する建物で、最初にあいさつする立場のため緊張しますが、お客様の笑顔や案内に感謝が伝えられた時はやりがいを感じます。



ビルメンテナンス業務
日々の清掃、定期的な床面へのワックス塗り、高所作業車を使ったガラス清掃、ネズミやゴキブリを防ぐ害虫防除などの技術で「安心・安全・快適」な環境を作り上げています。



警備業務
グループ会社の「キョウワセキュリティオン」では、数多くの主要施設の警備業務を行っています。地域の皆さんが安心した暮らしを送れるよう、常に注意の目を光らせています。

イベントでの警備業務や出店で地域と交流

県主催の音楽コンテストや地元スポーツ企業への協賛を積極的に行っており、高齢者の健康のために、カラオケ大会なども主催しています。また、地域での大型イベント開催時には、事件事故の発生を防止する「イベント警備業務」や、地域を盛り上げる「軽食販売」など、普段とは違う側面からイベントに参加しています。

