【学校給食の流れについて】

献立原案作成	原案を栄養教諭・学校栄養職員・市教委栄養士で作成、検討します。	
献立作成	献立作成委員会で、原案をもとに献立を決定します。 （構成員：教頭会代表、給食担当教職員代表、栄養教諭・学校栄養職員、調理員代表等）	
食材料の選定	物資選定委員会で、物資を選定します。 （構成員：教頭会代表、給食担当教職員代表、栄養教諭・学校栄養職員、調理員代表等）	
食材料の発注	市で一括して発注します。	
調理作業	①給食の打ち合わせ	
	②物資の検収及び保存食採取	調理員が、納入された物資を受取、検収・保存食採取等をします。
	③調理	調理員が、学校給食場で調理作業をします。
	④検食	出来上がった給食を、校長が検食します。
	⑤保存食の採取	調理員が、保存食を採取します。
配膳作業	配膳・受け渡し	調理員が、クラスごとに配食し、配膳カウンター・各階の配膳室（リフト校）まで運搬します。
給食指導等	教職員等が「食に関する指導」を行います。	
洗浄・清掃作業	①調理器具・食器等の洗浄・消毒・保管	調理員が、学校給食場で調理器具・食器等の洗浄・消毒・保管を行います。
	②施設・設備の清掃及び点検	調理員が、学校給食場で調理室等の清掃・消毒を行います。
	③残滓及びゴミの処理	調理員が、給食の残滓及びゴミを処理します。

の部分が民間委託になります