

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できる
- 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ため、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。

入社1年目
佐藤さん

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。

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わけ、コンテナに積み込みます。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番20号 TEL/024-521-0911

創業/1969年9月 従業員数/6,498名

支店/105事業所



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、さまざまな業務を通して、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を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て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。

