

## 小学校給食調理員の業務一覧 NO.1

### 直営調理員

期名	業務内容
春季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業、施設点検修繕作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 全調理室連絡会議 衛生研修、調理実習研修
夏季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 窓・床・天井・壁・扉等施設保守点検修繕作業 フード・換気扇等設備機器点検補修作業 排水溝設備関連清掃補修作業 食器洗浄機・冷蔵庫・冷凍庫・消毒保管庫保守点検清掃作業 回転釜・炊飯器保守点検(分解)清掃作業 ワゴン・コンテナ点検修繕作業 包丁・木かい等調理器具点検保守修繕作業 食缶類点検修繕作業 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 全調理室連絡会議 衛生研修、調理実習研修、労働安全研修 定期健康診断、頸肩腕検診
冬季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 全調理室連絡会議 衛生研修、調理実習研修

\*休業期間中の作業は正職員で実施。

## 小学校給食調理員の業務一覧 NO.2

### 委託調理員

期名	業務内容
春季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業、施設点検修繕作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 春季研修
夏季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 窓・床・天井・壁・扉等施設保守点検修繕作業 フード・換気扇等設備機器点検補修作業 排水溝設備関連清掃補修作業 食器洗浄機・冷蔵庫・冷凍庫・消毒保管庫保守点検清掃作業 回転釜・炊飯器保守点検(分解)清掃作業 ワゴン・コンテナ点検修繕作業 包丁・木かい等調理器具点検保守修繕作業 食缶類点検修繕作業 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 夏季研修
冬季休業中	調理室・配膳室・食品庫・ごみ庫等全体洗浄作業 児童用各食器特別洗浄研磨、調理器具洗浄点検修繕、器具・消耗品・調味料等片付け保管 防虫防鼠業者消毒作業後の室内洗浄作業 冬季研修