

# 千葉市職員採用説明会

～学校事務職員の業務内容について～

令和8年3月7日（土）

14：00～14：30

# ～ご説明の流れ～

- ▶ 業務内容紹介
- ▶ 千葉市で良かった！

# ～学校事務職員の1日（例）～

8 : 0 0 ~	8 : 2 0	保護者連絡等（電話対応）
～	8 : 3 0	1日の業務の確認
～	9 : 3 0	メール等確認・朝の打ち合わせ
～	1 1 : 3 0	財務会計処理・確認
～	1 2 : 0 0	メール等確認・回覧
～	1 2 : 4 5	給食・昼休み
～	1 3 : 1 5	掃除
～	1 5 : 3 0	書類作成・提出など
～	1 6 : 0 0	メール等確認・回覧
～	1 6 : 3 0	業務の確認・整理整頓



# 業務内容 ①学校財務関係

☆学校の中のお金☆

## 公費

- ・千葉市の税金により賄われる経費
- ・チョークや体育用具などの費用

## 私費（学校徴収金）

- ・公費以外の経費で、保護者から集める経費
- ・ワーク（ドリル）や校外学習などの費用

# 業務内容 ①学校財務関係

## 公費

- ★「配付予算内」で「優先順位」をつけ「計画的」に！
- ・年度当初→教科・分掌ごとに配当
- ・年間 →業者への注文や支払い、請求書類の確認

### 【気をつけていること】

- ・予算の把握、「買える、買えない」の判断



# 業務内容 ①学校財務関係

## 私費（学校徴収金）

- ・ 年度当初→徴収計画を作成
- ・ 年間 →入金の確認、支払い書類の確認、業者への支払い
- ・ 年度末 →会計報告の確認

### 【気をつけていること】

- ・ 徴収状況や支払い状況の確認



## 業務内容 ②サービス・手当関係

- ▶ 出勤・休暇・出張等の書類の作成と確認
- ▶ 手当に関する書類の作成と確認



## 業務内容 ③その他

- ▶ 文書受付
- ▶ 就学援助・就学奨励費
- ▶ 証明書発行
- ▶ 電話・来客者対応



# ～千葉市の学校事務職員の魅力～

- ☆ 配属先・異動先が**千葉市内**のみ
- ☆ 定時が**16:30**
- ☆ **休暇**を取得しやすい
- ☆ 自分のペースで仕事を進められる
- ☆ **相談しやすい環境**がととのっている
- ☆ **児童生徒からパワー**をもらえる
- ☆ **給食**が食べられる



千葉市 職員採用説明会  
— 学校栄養職員 —

# 千葉市の学校給食(令和7年度)

- 小学校 107校  
(令和8年度1校新規開校)
- 養護学校 2校
- 中学校 53校
- 高等特別支援学校 1校

## 単独調理場方式

- ・直営校 53校
- ・委託校 54校

## 給食センター方式

- ・新港学校給食センター
- ・こてはし学校給食センター
- ・大宮学校給食センター

# 直営校と委託校の違い

	直営	委託
食数	少ない	多い
調理員	千葉市職員採用	民間調理委託会社
献立の幅	手作りもしやすい	既製品を活用する

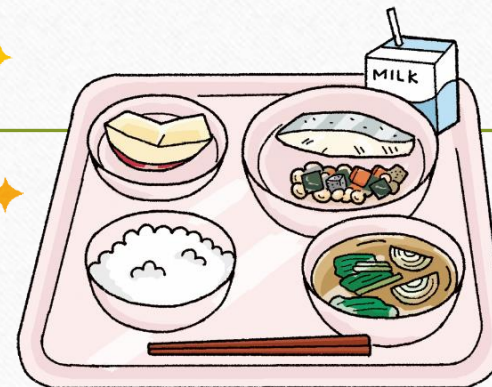
# 学校給食の構造

栄養管理

+

衛生管理

=



調理員

調理技術

十分な打ち合わせ

コミュニケーション



学校栄養職員

# 「安全安心で魅力ある学校給食」

- 食中毒や食物アレルギー等の心配がなく、安全であること  
→ 衛生管理を守って調理を行う！
- おいしいこと
- 栄養摂取基準が満たされていること
- 学校給食が生きた教材となること



# 学校栄養職員の主な業務

- 献立作成
- 食材の発注
- 食品の検収
- 調理の指示
- 衛生管理
- 食物アレルギー対応
- 予算管理
- 食に関する指導



給食に関する業務は全部！！



# 学校栄養職員の1日の流れ

- |       |                |       |                    |
|-------|----------------|-------|--------------------|
| 7:45  | 出勤             | 12:45 | 下膳開始               |
| 8:00  | 調理員さんとのミーティング  | 13:30 | 事務仕事               |
| 8:30  | 食材の検収、発注整理等    |       | (日報作成、献立作成、おたより作成) |
| 10:00 | 調理開始           | 15:30 | 職員打ち合わせ (週1回程度)    |
| 11:30 | 調理終了・検食(主に管理職) | 16:30 | 退勤                 |
| 11:45 | 各クラスに給食を運ぶ     |       |                    |
| 12:00 | 給食開始           |       |                    |
- 日直の当番が回ってくると、校内の戸締り点検も行います

# 献立作成

- 学校給食の主な組み合わせ  
主食(米飯・パン) + 牛乳 + おかず

小麦粉及びその他製品 芋及び澱粉  
豆類 豆製品 理種実類  
緑黄色野菜 その他の野菜 果実類  
きのこ類 藻類 魚介類 小魚類  
肉類 卵類 乳類 油脂類



## 千葉氏ゆかりの地 献立

- 千葉氏ゆかりの地献立

千葉市のまちの礎を築いた千葉一族のゆかりの地のメニューを給食に取り入れることにより、千葉市民としてのアイデンティティを高めることを目的としています。



白米 牛乳 鶏肉のみそ南部焼き ひつつみ  
細切り昆布の煮物 みかん

# 行事食

## 七夕献立



麦ごはん 牛乳 星のコロッケ  
七夕汁 こまつなとツナの塩昆布炒め 七夕ゼリー

## 節分献立



ご飯 牛乳 鰯のかば焼き  
みぞれ汁 味噌和え 福豆

# ● 特色のある給食の実施

秋田県の郷土料理  
きりたんぽ汁



ご飯 牛乳 さわらの梅マヨ焼き  
きりたんぽ汁 野菜の塩昆布炒め

運動会応援  
カツ(勝つ)献立



麦ごはん 牛乳 メンチカツ エッグカレー  
ひじきとえだまめのマリネ オレンジ

- リクエスト給食の実施

主食部門 第1位  
ココア揚げパン



ココア揚げパン 牛乳 煮込みハンバーグ  
ABCスープ はちみつレモンゼリー

主菜部門 第1位  
鶏のから揚げ



ご飯 牛乳 鶏のから揚げ  
豚汁 オレンジポンチ

# 食に関する指導

- ①給食時間の指導:配膳・下膳指導、教室巡回
- ②教科等の指導:T-T授業
- ③個別的な相談指導:アレルギー、疾病相談

体験活動:そらまめのさやむき、とうもろこしの皮むき、生産者による授業

給食試食会:保護者を対象に実施。給食の目的や衛生管理、  
地場産物の使用など給食に対する工夫を伝える。

学校栄養職員の知識や専門性を生かし  
ながら、食の大切さを伝えます！



# 千葉市の学校栄養職員になったら

- **学校栄養職員は1校1名配置！（給食センターは3名ほど）**
  - ・子どもたち一人一人その子にあった指導を行うことができる
  - ・学校や地域の実態に合った献立作成や食育を行うことができる
  - ・給食への思いや感想を生の声で聞くことができる
- **1人職場でも大丈夫！たくさんの栄養士の方とつながりを持つことができる！**
  - ・初任者研修では、千葉県全体で初任者が一緒に研修を受ける
  - ・初任者指導の先生が一人一人について指導していただける
  - ・地区別研修や階層別研修など、いろいろな枠組みの研修で悩みを相談しやすい