

善福寺保育園の一日の仕事の流れ

時間	内 容
午前	健康状態の確認後、手洗いをし、身支度(白衣・三角巾等)をする。調理室に入る前に手を洗う。
8:00	－ 水の点検。麦茶を作る。塩素液、塩素布巾を作る。 台布巾と塩素布巾を用いて、調理台・ハッチ・ワゴン・リフト等を清掃。
8:30	－ 献立、材料の確認。 野菜の洗浄、皮むき、切る。 仕込み 離乳後期食の「おかゆ」、幼児食の「ご飯」をそれぞれ洗米し、炊飯の準備 献立にあるだし汁、スープをとる。離乳後期の「おかゆ」炊飯開始 3歳未満児の朝のおやつ準備、配膳。
9:00	－ 離乳後期・完了期食・アレルギー児対応食の確認。
9:30	－ 朝のおやつ・検食容器・展示食食器の後片付け。(洗浄・熱風消毒保管庫に収納) 材料の下処理(肉・魚・乾物類)、調味料、器具の準備 炊飯器スイッチ入 10:20 シンク、調理台は随時、洗浄・消毒を行う。 出席人数確認・食器の準備 調理 『揚』『煮』『炒』『焼』『蒸』(献立内容により、適温給食を行うように考慮して進行) 果物、トマトのきざみ 調理器具類の後片付け(洗浄・熱風消毒保管庫に収納) 中心温度の確認・記録、仕上げ、食器の準備(味見、検食の盛り付け) 味噌汁に味噌を入れる。離乳後期食は圧力鍋等で、完了期食は具を切り鍋で煮る。
11:00	－ 検食で園長の確認後、3歳未満児、落とし分、展示食の盛り付け、配膳(クラス別に順次行う) アレルギー児食の盛り付け確認 必要に応じておやつ準備 3歳以上児、落とし分、展示食の盛り付け、配膳(クラス別に順次行う)、検食容器に保存 調理器具類の後片付け(洗浄・熱風消毒保管庫に収納し、消毒、スイッチ入)
12:00	－ 午前中に使用した調理器具の後片付け。 喫食状況を見る ゴミ出し
午後	
12:30	－ 昼食
1:30	－ 手洗い後身支度し、再度手洗いをしして調理室に入る。残菜調べ。午前中の消毒済み食器類の収納。 食器類の洗浄(下洗い・本洗い・すすぎ)熱風消毒保管庫に収納し、消毒、スイッチを入れる。 調理台・ハッチ・ワゴン・リフト等を清掃。
2:00	－ ミーティングで、おやつ・延長補食・翌日の昼・おやつのアレルギー確認
2:30	－ 離乳後期・完了期食・アレルギー児対応食の確認 おやつ調理(献立内容により適温給食を行うように考慮して進行) 中心温度の確認・記録、仕上げ、食器の準備(味見、検食の盛り付け) 献立表・給食日誌等へ実施内容記入
3:00	－ 検食で園長の確認後、おやつ盛り付け、検食容器に保存、器具類の洗浄 アレルギー児食の盛り付け確認 喫食状況を見る
4:00	－ 午後の消毒済み食器類の収納。調理台・ハッチ・ワゴン・リフト等の清掃 おやつ食器洗浄・熱風消毒保管庫に収納し、消毒、スイッチを入れる。 台布巾、スポンジの洗浄、乾燥 調理室の清掃、ゴミ出し、翌日の食品の計量(乾物類等、前日に計量が可能なもの) 八百屋の納入物品の検収、確認、保存 延長補食打ち合わせ 戸締り、電気・ガスのスイッチ・冷暖房のスイッチ・元栓等点検(土曜日のみ) (保育園職員が最終確認をする)

*上記の時間は、献立により多少前後します。

*原材料保存は、それぞれの納入・検収後に行ってください。

善福寺保育園の延長補食の仕事の流れ

時間	内 容
4:30	身支度(白衣・三角巾) 手洗い(消毒)
—	献立の打ち合わせ 出席人員確認、アレルギー児対応食の確認、材料の確認 シンク、調理台は随時、洗浄・消毒を行う。 麦茶・だし汁の用意。炊飯開始。
5:00	— 仕込み 材料の下処理 野菜の洗浄、皮むき、刻み
5:30	— 調理（献立内容により、適温給食を行うよう考慮して進行） 『煮』 『炒』 『焼』
6:00	— おにぎりをにぎる、みそ汁
6:30	— 食器の準備（味見→検食の用意、検食容器に保存） 検食 盛り付け、配膳、アレルギー児食の盛り付け確認 ～喫食状況を見る～ 後片付け 食器、器具類の洗浄
7:00	— 室内清掃、ゴミ出し、塩素布巾の後片付け。 戸締まり、電気・ガス・冷暖房のスイッチ・元栓等点検
7:30	— （保育園職員が最終確認をする）

仕事の時は装飾品（時計・指輪・ネックレス・ブレスレット・イヤリング・ピアス等）は全てはずす。

食品の加熱は十分に行い、中心温度計を利用して火通りを確認・記録する。

検食 ①園児が食べる前に検食者が食べる。
②検食容器に50g保存

盛り付け
献立表の数字は4歳児の量です。
3歳未満児は量を少なめに、
5歳児には多めに盛り付ける。

- ①上記の時間は、献立により多少前後します。
- ②身支度（白衣・三角巾）は、髪の毛全部を三角巾の中へ入れ、エプロンではなく白衣を着用する。
後片付けの時は、三角巾と簡単なエプロンでも構わないが、準備と調理・盛り付けの時は常時、白衣・三角巾を着用する。
白衣・三角巾を着用のまま又は専用履物のまま、便所など調理室以外へは出ない。
- ③手洗いは、随時実施する。
- ④下痢や化膿性疾患があるなど身体に異常がある時は、その旨申し出る。
- ⑤「おにぎり」は衛生手袋を使用してにぎるなど、衛生手袋を随時使用する。
- ⑥当日の喫食状況を献立表に記入する。