

井草保育園の一日の仕事の流れ（調理）

時間	内 容
午前	健康状態、爪の確認後手洗いをし、身支度（白衣・三角巾など）をする。 調理、作業前にうがい、手を洗う。
8:15	水の点検（直結なので検査なし。） 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	栄養士と献立、材料の確認。 離乳食・アレルギー児対応食の確認。納入物品の検収を行う（八百屋以外）。冷蔵庫・冷凍庫の温度点検、記録。
8:45	・3歳未満児の朝のおやつ準備・配膳。・野菜の洗浄、野菜の皮むき、切る。 【仕込み】・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。 ・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）
9:30	出席人数確認。 食器の準備。
10:00	炊飯器スイッチ入れ。材料の下処理（肉・魚・乾物類）、調味料、器具の準備。 シンク・調理台は随時、洗浄・消毒を行う。 【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 食器の準備 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。（味見、検食の盛り付け） 味噌汁に味噌を入れる。離乳食3回食は、指示書に従い圧力鍋で調理し、3回食完了の頃は具を切り、鍋で煮る。 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、スイッチ入れ～11:00）←スイッチを入れたら開閉しない
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） <i>アレルギー児食の盛り付け確認</i> 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。・必要に応じておやつ準備 午前中に使用した調理器具の後片付け。
12:00	喫食状況を見る。 ・室内清掃 ・ゴミ出し
12:30	昼食
午後	
1:30	手洗い後身支度し、再度手洗いをし調理室に入る。 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	園の打ち合わせに参加する。（食物アレルギー会議、進捗会議） 離乳食・アレルギー児対応食・障害児対応食の確認 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）
2:40	通常 2：45～ミーティング時にアレルギー確認と献立反省をする。（月～金）
3:00	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） 検食で園長の確認後、おやつ準備、検食容器に保存、器具類の洗浄。 <i>アレルギー児食・障害児対応食の盛り付け確認</i>
3:30	栄養士と献立反省及び翌日の献立打ち合わせ、在庫確認。
3:45	献立表、給食日誌等へ実施内容記入 ・喫食状況を見る。 翌日の献立打ち合わせ、発注確認。
4:00	展示食を展示する。 （玄関職員靴箱上） 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、タワシ、スポンジの洗浄、乾燥。 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） 八百屋の納品物品の検収、確認・保存。 延長補食打ち合わせ。 調理室の清掃⑦参照、 水の保存をする。
7:15	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。
7:30	（保育園職員が最終確認をする。）

- * 毎週一回は床掃除をする。（ただし、掃き掃除は毎日行う。）
- * 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。
- * 在庫確認は栄養士・調理員が互いに行い、定期的にすり合わせをする。

井草保育園 【延長補食の仕事の流れ】

時間	内 容	
午後	<ul style="list-style-type: none"> 健康状態、爪の確認後手洗いし、身支度（白衣・三角巾）をする。調理、作業前にうがい、手洗いをする。 献立の打ち合わせ 出席人数確認、離乳食・アレルギー児対応食・障害児対応食の確認、材料の確認。 シンク、調理台は随時・洗浄・消毒を行う。 【仕込み】 <ul style="list-style-type: none"> 材料の下処理、洗米 野菜の洗浄、皮むき、刻み 調味料、器具の準備 麦茶・だし汁の用意。炊飯開始。 【調理】（献立内容により、適温給食を行うよう考慮して進行） 	<p>仕事の時は装飾品（時計・指輪・ネックレス・ブレスレット・ピアス等）は全てはずす。</p>
5:00		
5:30	<ul style="list-style-type: none"> 『煮』『炒』『焼』 おにぎりを作る。みそ汁を作る。 	<p>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。</p>
6:00	<p>食器の準備（味見⇒検食の用意、検食容器に保存）</p>	
6:20	<ul style="list-style-type: none"> 盛り付け、配膳、離乳食・アレルギー児食・障害児対応食の盛り付け確認 <p>延長保育の保育室に補食を配膳する。</p>	<p>【検食】</p> <p>① 園児が食べる前に検食者が食べる。</p> <p>② 検食容器に 50 g 保存する。</p>
6:30	<p>喫食状況を見る。</p>	
7:00	<ul style="list-style-type: none"> 後片付け、食器、器具類の洗浄 室内清掃、ゴミ出し、塩素台布巾の後片付け。 タワシ、スポンジの洗浄、乾燥 戸締り、電気、ガス、冷暖房のスイッチ、元栓等点検。 	<p>【盛り付け】</p> <p>献立表の数字は 4 歳児の量です。</p> <p>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。</p>
7:30	<ul style="list-style-type: none"> （保育園職員が最終確認をする。） 	

- 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に入れ、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かまわないが、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、または専用履物のまま、トイレ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 当日の喫食状況を給食日誌に記入する。なお喫食状況は残量だけでなく、各クラスを回り、子ども達の様子を把握する。
- ⑦ 週 1 回換気扇、更衣室の掃除などをする。