

シフト表

<平日>

A	←-----→	
	7:30	16:30
B	←-----→	
	7:30	16:00
C	←-----→	
	8:00	15:30 (週4日)
D	←-----→	
	13:00	15:30

<土曜>

1名	←-----→	
	8:00	12:30

◎食育等に関する業務年間計画表

西保育園

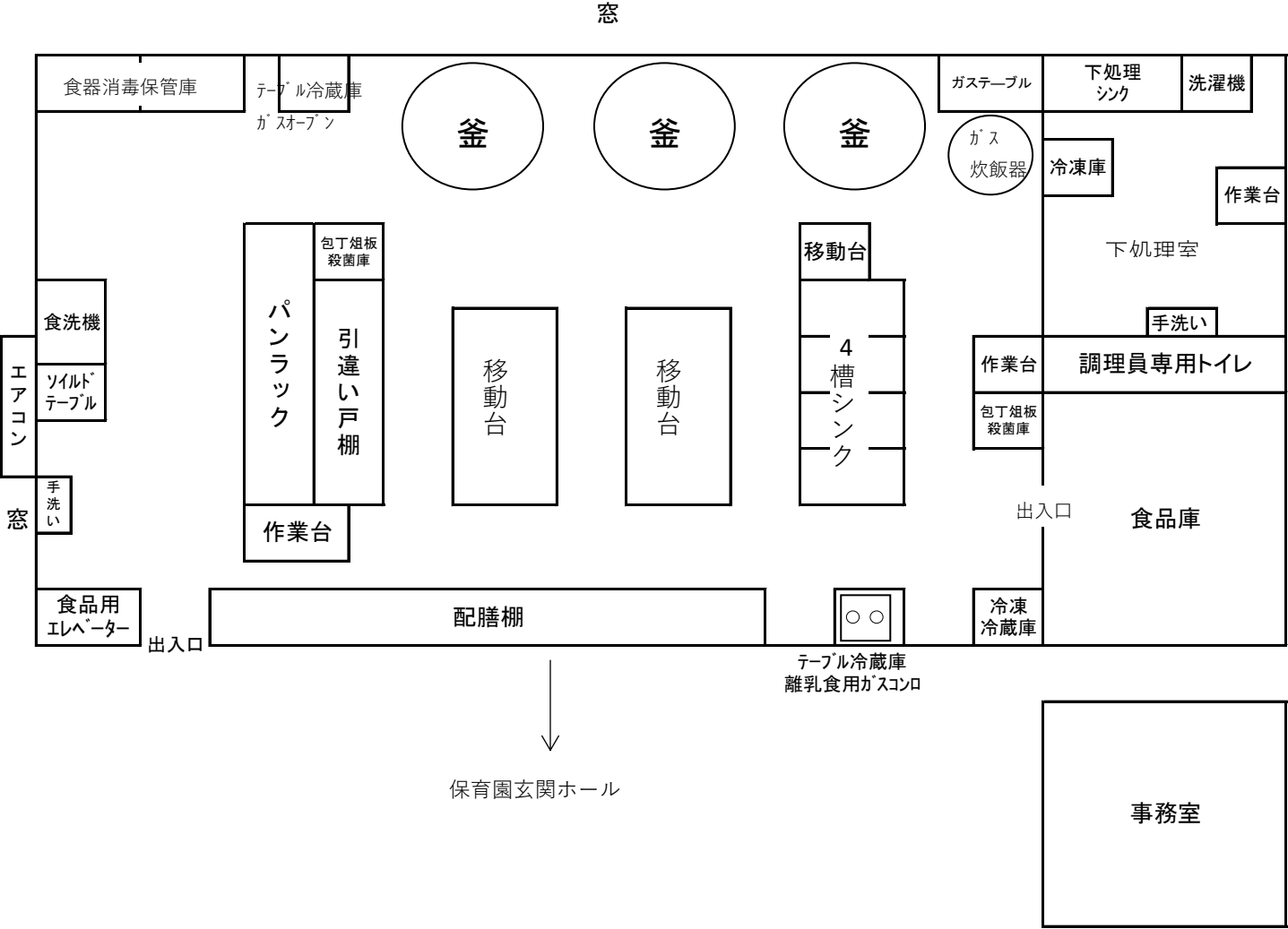
月	園 児 対 象		給 食 関 係		
	行 事 名	安 全 指 導	月 単 位	行 事	毎 日
4月	・進級式 ・入園式 ・保護者会役員会 ・子どもの日を祝う会 ・移動動物園 ・内科健診	・遊具・施設の安全 点検及び管理		・入園式の職員紹介 ・ジュースの用意 ・野菜の残りを動物用に用意	・給食の展示 ・暑い日にはお茶の量を増やす
5月	・交通教室				・暑い日にはお茶を冷やす (暑い時期の早朝分はペットボトルで対応)
6月	・保育参観 ・虫歯予防デー ・消防車見学 ・にしっこ広場 ・歯科健診 ・プール掃除(年長児)		・給食展示(2～3回) 献立配布	・冷果の用意	
7月	・プール開き ・七夕祭り ・にしっこ広場 (・一年生と遊ぶ会)			・冷夏の用意 ・七夕献立 (・一年生の食事)	
8月	・夏野菜クッキング ・夏祭り ・プールお祝い会			・夏野菜クッキング(園収穫) ・冷菓の用意 ・ジュースの用意	
9月	・にしっこ広場				↓
10月	・運動会 ・修園遠足 ・内科健診			・ハロウィン献立	・うがい用のお茶の準備(緑茶)
11月	・にしっこ広場 ・秋の遠足 ・収穫祭 ・歯科健診 ・保育参加(乳児) ・だしの授業	・暖房器具の点検と管理 日常管理(11月～3月)		・さつまいもクッキング(園収穫) ・乳児保護者給食有 ・だしとり等の用意	
12月	・クリスマス会 ・保育参観(年長児) ・保育参観(年中児) ・餅つき会	・風邪の予防 ・火気注意 安全指導		・クリスマス献立 ・もち米を蒸す	
1月	・新年お楽しみ会 ・にしっこ広場 ・年少児保育参観	・風邪の予防 ・火気注意安全指導		・七草粥献立	
2月	・節分豆まき ・むすび座人形劇 ・抹茶の授業	・風邪の予防		・お湯等の用意	
3月	・ひな祭り会 ・入園説明会 ・お別れ会 ・卒園式 ・修了式	・風邪の予防 ・火気注意安全指導	↓ ↓	・ひな祭り献立 ・お別れ会献立	↓
・＜給食の展示＞ ・4月、5月は毎日展示、6月からは新献立及び人気メニューなど月2～3回展示する。 ・＜行事等食事の提供＞ ・(・一年生と遊ぶ会の卒園児の食事) ・移動動物園の職員、実習生、課職員、食品衛生監視員等の食事 ・＜子どもの健康面での配慮＞ ・汗ばむ季節や運動面での活動が活発な時は、冷やしたお茶を沢山用意する。 ・給食は温かい物はできるだけ温かく、冷たい物はできるだけ冷たくして提供する。 ・園児の食事状況を把握するために、一緒に食事をし、子どもの食事量等を把握する。 ・アレルギー児給食の実施のための懇談会への参加 ・アレルギー児給食の献立確認と調理 ・離乳食提供の実施のための懇談会への参加 ・行事や気象状況に伴うメニュー変更等やそれに伴うアレルギー児給食の確認 ・＜食育の実施＞ 園児と行うクッキングや実演型(試食配布)等					
そ の 他		◇避難訓練・・・毎月一回(委託職員の参加もあり)			

給食室大型備品一覧

西保育園

	設置場所	品名	規格	取得日
1	下処理室	洗濯機	AW-6G8	R2.9.11
2	調理室	エアコン(冷暖房)	ダイキンSZRT140BJ	R4.7.28
3	調理室	ガステーブル	マルゼン 4穴 ガステーブルレンジ 1200×600×800	H6.1.28
4	調理室	その他調理機器	高速オープン RCK-30MA(リンナイ)	H31.2.26
5	調理室	回転釜	ステンレス製ガス回転釜 GHS-26特 内釜鉄 ドライ仕様	H31.2.26
6	調理室	回転釜	ステンレス製ガス回転釜 GHS-26特 内釜ステンレス ドライ仕	H31.2.26
7	調理室	回転釜	揚げ物用ガス回転釜 GHSFEⅡ-26特 ドライ仕様	H31.2.26
8	調理室	給湯器	リンナイRUXC-V3201W	H31.3.25
9	下処理室	作業台	TK-189SDB	H31.2.26
10	下処理室	作業台	TK-189SDB	H31.2.26
11	調理室	作業台	水切り移動台	H9.3.28
12	調理室	パンラック	パンラック	H9.3.31
13	調理室	シンク	4槽シンク	H31.2.26
14	調理室	消毒保管庫	ホシザキHSB-10SA3-1	H26.3.10
15	調理室	食器・食缶洗浄機	JWE-580UA	H24.9.14
16	調理室	包丁・まな板殺菌庫	(株)中西製作所 包丁まな板殺菌庫	H14.3.29
17	調理室	包丁・まな板殺菌庫	まな板・包丁殺菌庫	H14.3.29
18	調理室	受け台	ステンレス移動台 600×550×550	H4.5.11
19	調理室	冷凍冷蔵庫	タテ型冷凍庫 HF-63LAT	R1.8.2
20	調理室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫	H16.3.10
21	調理室	移動水槽	ソイルドテーブル	H9.3.31
22	調理室	給食配膳用運搬車	給食運搬用ワゴン車 1000×670×850	S60.9.4
23	調理室	電子ジャー炊飯器	タイガー炊飯ジャー JNOA360×S	H27.2.16
24	下処理室	置台・脇台	移動台 SJ-125UB 995×645×910	H31.2.26
25	調理室	調理台	移動台 TK-96MSDUB ドライ仕様	H31.2.26
26	調理室	調理台	移動台 TK-96MSDUB ドライ仕様	H31.2.26
27	調理室	調理台	移動台 TK-96MSDUB ドライ仕様	H31.2.26
28	調乳室	手押車(台車)	3段式給食ワゴン(ステンレス製)	H31.3.28
29	調理室	ガス炊飯器	RR-50S1(10リットル)	R2.3.13
30	調理室	ガス炊飯器	RR-30S1(6リットル)	R2.3.13
31	調理室	置台・脇台	TKR-106特	R2.3.12
32	調理室	手押車(台車)	両袖運搬車	S55.4.1
33	調理室	消毒保管庫	ホシザキHSB-15SA3-1(15カゴ)	H26.3.10
34	下処理室	一槽シンク	下処理室用 1500*600*800	R5.11.1
35	調理室	冷凍冷蔵庫	HRF-75LA	R6.1.23
36	調理室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG-1	R6.1.23
37	調理室	炊飯器	東芝IH炊飯器 RC-18RWA	R6.12.10
38	調理室	引違倉庫	引違い戸棚 1500*600*1800	H31.2.26

西保育園給食室配置図



シフト表

<平日>

A	←————→	
	8:00	16:00
B	←————→	
	8:00	16:00
C	←————→	
	7:30	15:30
D	←————→	
	7:30	15:30

<土曜>

1名	←————→	
	8:30	12:45

◎食育等に関する業務年間計画表

幡山東保育園

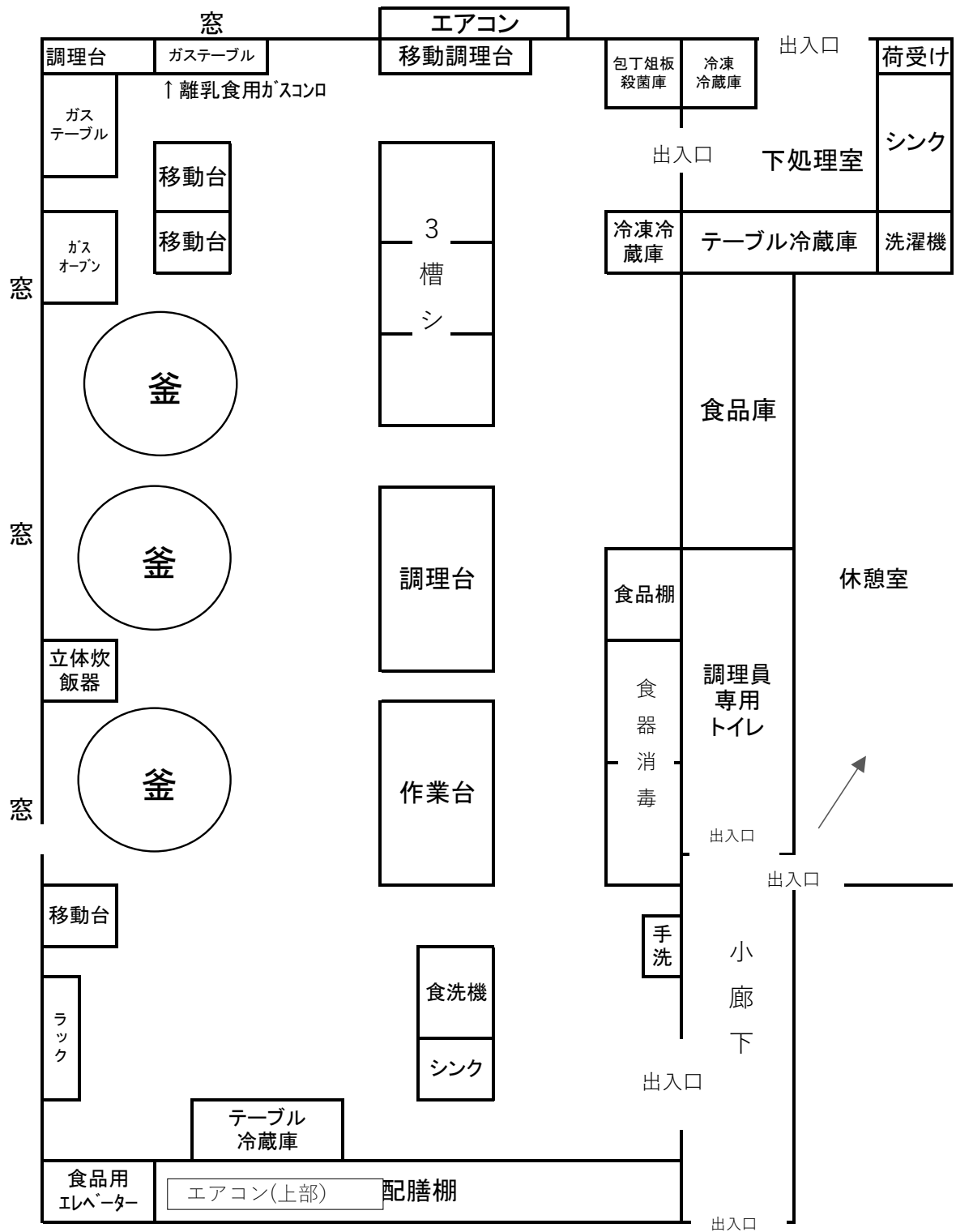
月	園 児 対 象		給 食 関 係		
	行 事 名	安 全 指 導	月 単 位	行 事	毎 日
4月	・進級式、入園式 ・慣らし保育 ・保護者会役員会 ・いちご動物園 ・子どもの日を祝う会 ・内科健診	・遊具・施設の安全 点検及び管理	・食物アレルギー児懇談	・職員紹介 ・保護者分のお茶の用意 ・ジュースの用意	・給食展示
5月	・交通教室 ・野菜苗植え ・保育参観	・交通教室			・暑い日にはお茶の量を増やす (暑い時期の早朝分はペットボトルで対応)
6月	・虫歯予防デー ・消防車見学 ・山口っ子広場 ・歯科健診 ・プール掃除(年長児)		・給食展示(人気メニューのみ)		
7月	・プール開き ・七夕会 ・山口っ子広場 ・一年生と遊ぶ会			・冷果の用意 ・七夕献立	
8月	・プールお祝い会 ・も～やっこ祭り(地域行事)			・ジュースの用意	
9月	・夏まつり ・お月見 ・山口っ子広場 ・保護者会役員会			・ジュース・お菓子の用意 ・お供え団子作り ・保護者分のお茶の用意	
10月	・秋の保育参観 ・修園遠足 ・若草会 ・山口っ子広場 ・年長児交通教室 ・おにぎりパーティー			・遠足用お菓子発注 ・若草会のお茶の用意 ・おにぎりパーティー準備 ・ハロウィン献立	・うかい用のお茶の準備
11月	・山口っ子広場 ・も～やっこ祭り(地域行事) ・秋の遠足 ・むすび座人形劇 ・保育懇談会(0.1.2歳)	・暖房器具の点検と管理		・遠足用お菓子発注	
12月	・山口っ子広場 ・もちつき会 ・クリスマス会 ・保育参観(年長クラス)	・風邪の予防 ・火気注意 安全指導		・餅米を蒸す ・クリスマス献立	
1月	・新年お楽しみ会 ・山口っ子広場 ・保育参観と懇談会(年中クラス)	・風邪の予防 ・火気注意安全指導		・七草粥献立	
2月	・豆まき会 ・山口っ子広場 ・保育参観と懇談会(年少クラス)	・風邪の予防 ・火気注意安全指導			
3月	・ひな祭り会・誕生会 ・入園説明会 ・お別れ会 ・卒園式 ・修了式	・風邪の予防		・ひな祭り献立 ・お別れ会献立 ・お茶の準備(保護者分)	
<給食の展示> ・4月、5月は毎日展示、6月からは新献立及び人気メニューなど月2～3回展示する。 <行事等食事の提供> ・若草会(老人とのふれあい会)会食 ・移動動物園の職員、実習生、課職員、衛生監視員等の食事 <子どもの健康面での配慮> ・汗ばむ季節や運動面での活動が活発な時は、冷やしたお茶を沢山用意する。 ・給食は温かい物はできるだけ温かく、冷たい物はできるだけ冷たくして提供する。 ・園児の食事状況を把握するために、一緒に食事をし、子どもの食事量等を把握する。 ・アレルギー児給食の実施のための懇談会への参加 ・アレルギー児給食の献立確認と調理 ・離乳食提供の実施のための懇談会への参加 <食育の実施> 園児と行うクッキングや実演型の実施(試食配布)等					
そ の 他		◇避難訓練・・・毎月一回(委託職員の参加もあり)			

給食室大型備品一覧

幡山東保育園

	設置場所	品名	規格	取得日
1	給食室	シンク	一槽シンク 90×60×80	M33.1.1
2	給食室	エアコン(冷暖房)	給食室エアコン 天吊型エアコン SZRH160BC	H31.3.30
3	給食室	エアコン(冷暖房)	ダイキンSZRT140BJ	R4.7.28
4	給食室	ガステーブル	マルゼン 飯城M-603B 3口コンロ	M33.1.1
5	給食室	オープン	高速オープン RCK-30MA	H28.6.15
6	給食室	回転釜	GHS-26 13A 内釜ステンレス	H30.3.30
7	給食室	回転釜	HATTORI GHS-26 ガス回転釜	H20.3.31
8	給食室	回転釜	HSTTORI GHS-26 外釜ステンレス 内釜鋳鉄	H23.3.4
9	給食室	調理台	調理台 1200×900×800	H19.3.31
10	給食室	作業台	キャスター 移動台 700×600×650	S61.7.8
11	給食室	シンク	三槽シンク 1800×900×800	S58.12.26
12	給食室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-15SA3-1	H26.7.31
13	給食室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-15SA3-1	H26.7.31
14	給食室	食器・食缶洗浄機	JWE-580UA	H24.2.28
15	給食室	調理台	移動調理台 750×600×830	S62.5.11
16	給食室	包丁・まな板殺菌庫	殺菌庫HSB-4SB-H シェルフ1265367A05	R6.7.2
17	給食室	冷凍冷蔵庫	HRF-120LAT	R6.1.25
18	給食室	ガステーブル	マルゼン 770×570×120 3口ガスコンロ	M33.1.1
19	給食室	ガス炊飯器	ガス式立体炊飯器 RMG-104	R2.3.12
20	給食室	置台・脇台	移動台 600×600	R2.3.12
21	給食室	置台・脇台	移動台 600×600	R2.3.12
22	下処理室	冷凍冷蔵庫	ホシザキタテ型冷凍庫 HF-63LAT	R2.4.27
23	給食室	作業台	ステンレス作業台 BW-189W	R2.12.3
24	給食室	洗濯機	東芝洗濯機 AW-7G9	R3.12.22
25	給食室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG	R4.3.10
26	給食室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG	R4.3.10

幡山東給食室配置図



シフト表

<平日>

A	←-----→	
	7:30	16:30
B	←-----→	
	7:30	16:00

＜土曜＞
なし

◎食育等に関する業務年間計画表

古瀬戸保育園

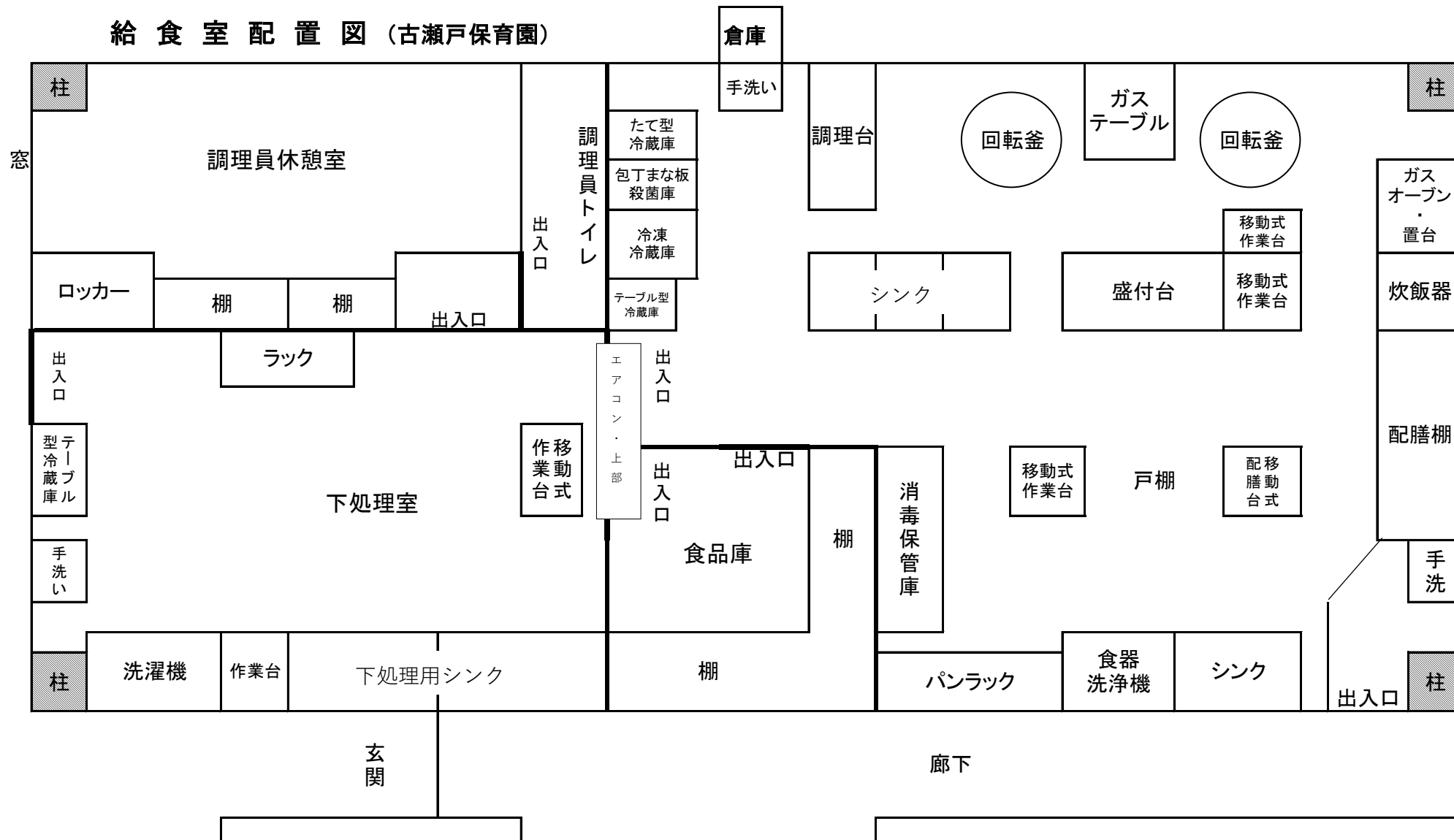
月	園 児 対 象		給 食 関 係		
	行 事 名	安 全 指 導	月 単 位	行 事	毎 日
4月	・進級式、入園式	・遊具、施設の安全点検及び管理		・職員紹介	・給食の展示(毎日)
5月	・子どもの日を祝う会			・お楽しみおやつ	・暑い日にはお茶の量を増やす (暑い時期の早朝分はペットボトルで対応)
6月	・虫歯予防デー ・保育参観 ・いちご動物園			いちご動物園職員の給食	
7月	・プール開き			・お楽しみおやつ ・ポップコーンパーティー ・七夕献立	
8月	・プールお祝い会 ・クッキング(夏野菜)			・お楽しみおやつ ・夏野菜パーティー(園収穫)	
9月					
10月	・運動会 ・修園遠足 ・さくら組保育参加(～11月中旬まで) ・ハロウィン			・ハロウィン献立	
11月	・おだしの授業 ・秋の遠足	・暖房器具の点検と管理 日常管理(11月～3月)			
12月	・餅つき会 ・おにぎりパーティー ・クリスマス会	・風邪の予防 ・火気注意 安全指導		・もち米を蒸す ・焼きおにぎりパーティー ・クリスマス献立	・うがい用のお茶の準備
1月	・新年お楽しみ会	・風邪の予防 ・火気注意安全指導		・お楽しみおやつ ・七草粥献立	
2月	・豆まき会 ・保育参観	・風邪の予防 ・火気注意安全指導		・お楽しみおやつ	
3月	・ひな祭り会 ・一日入園 ・おわかれ会 ・お別れ遠足 ・卒園式 ・修了式	・風邪の予防 ・火気注意安全指導		・ひな祭り献立 ・お別れ会献立	
<給食の展示> 4月・5月は毎日展示 <老人とのふれあい会> 古瀬戸地区社会福祉協議会との協賛で年1回行う。食事内容は社協と協議の上で決定する。(食数:参加老人数+役員数) <行事等食事の提供> 移動動物園(いちご動物園)の職員 実習生、課職員、衛生監視員等への給食提供 <子どもの健康面での配慮> ・汗ばむ季節や運動面での活動が活発な時は、冷やしたお茶を沢山用意する。 ・早期保育用のペットボトルお茶を用意する(6月末～9月末) ・暑い時期の食品の冷凍(ゼリー、ジュース等) ・給食は温かい物はできるだけ温かく、冷たい物はできるだけ冷たくして提供する。 ・園児の食事状況を把握するために、一緒に食事をし、子どもの食事量等を把握する。 ・アレルギー児給食の実施のための懇談会への参加 ・アレルギー児給食の献立確認と調理 <食育の実施> 園児と行うクッキングや実演型(試食配布)など					
そ の 他		◇避難訓練……毎月1回(委託先の職員の参加もあり)			

給食室大型備品一覧

古瀬戸保育園

	設置場所	品名	規格	取得日
1	調理室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90NJ	R7.7.3
2	下処理室	シンク	2槽 下処理1800×600×800 シンク	S58.3.31
3	下処理室	洗濯機	東芝 全自動洗濯機 6.0～6.9 AW60GK(W)	H24.3.1
4	調理室	炊飯器	PR-8DSS炊飯器	H18.7.10
5	調理室	ガス炊飯器	卓上型ガス炊飯器 PR-6DSS(3升炊き)	R2.6.30
6	調理室	エアコン(冷暖房)	ダイキン SZRT140BJ	R4.7.28
7	調理室	オープン	高速オープン RCK-S20AS3	H28.3.16
8	調理室	ガステーブル	XYS-12753T 13A	G30.3.30
9	調理室	シンク	2400×900×800 調理用シンク	S58.3.31
10	調理室	パンラック	4段 パンラック	S58.3.31
11	調理室	ワゴン車	900×600×850 2段式 ワゴン車	S58.3.31
12	調理室	回転釜	GHS-26特 13A 内釜ステンレス	H30.3.30
13	調理室	回転釜	HATTORI GHS-26 内釜鋳鉄 外釜ステンレス	H23.6.30
14	調理室	作業台	900×600×700 移動作業台	S58.3.31
15	調理室	作業台	900×600×700 移動作業台	S58.3.31
16	調理室	消毒保管庫	HSB-15SA3 食器消毒保管庫	H15.6.20
18	調理室	食品炊事用具棚・食器棚	ステンレス 戸棚	S58.3.31
19	調理室	洗滌ラック	1800×900×800 盛付台	S58.3.31
20	調理室	置台・脇台	オープン 置台TK-66 600×600×600	H28.3.31
21	調理室	調理台	ステンレス製下段スノコ 1500×900×800 調理台	S53.2.27
22	調理室	配膳台	ステンレス製 800×500×700 移動配膳台	H4.3.30
23	調理室	包丁・まな板殺菌庫	インダ厨機 115-T RAET1403 包丁まな板殺菌庫	H14.3.29
24	調理室	冷凍器	タテ型冷凍庫 HF-63LAT	R1.7.31
26	調理室	食器・食缶洗浄機	食器洗浄機 JWE-580UB	R4.3.22
27	調理室	冷凍冷蔵庫(業務用は厨房用に)	冷凍冷蔵庫 HRF-75LA	R3.8.30
28	下処理室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG	R3.8.30

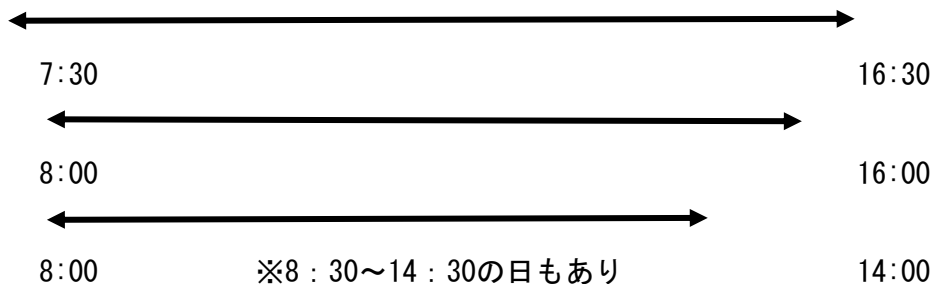
給食室配置図（古瀬戸保育園）



<平日>

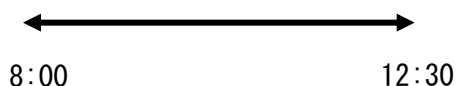
シフト表

A



<土曜>

1名



◎食育等に関する業務年間計画表

品野西保育園

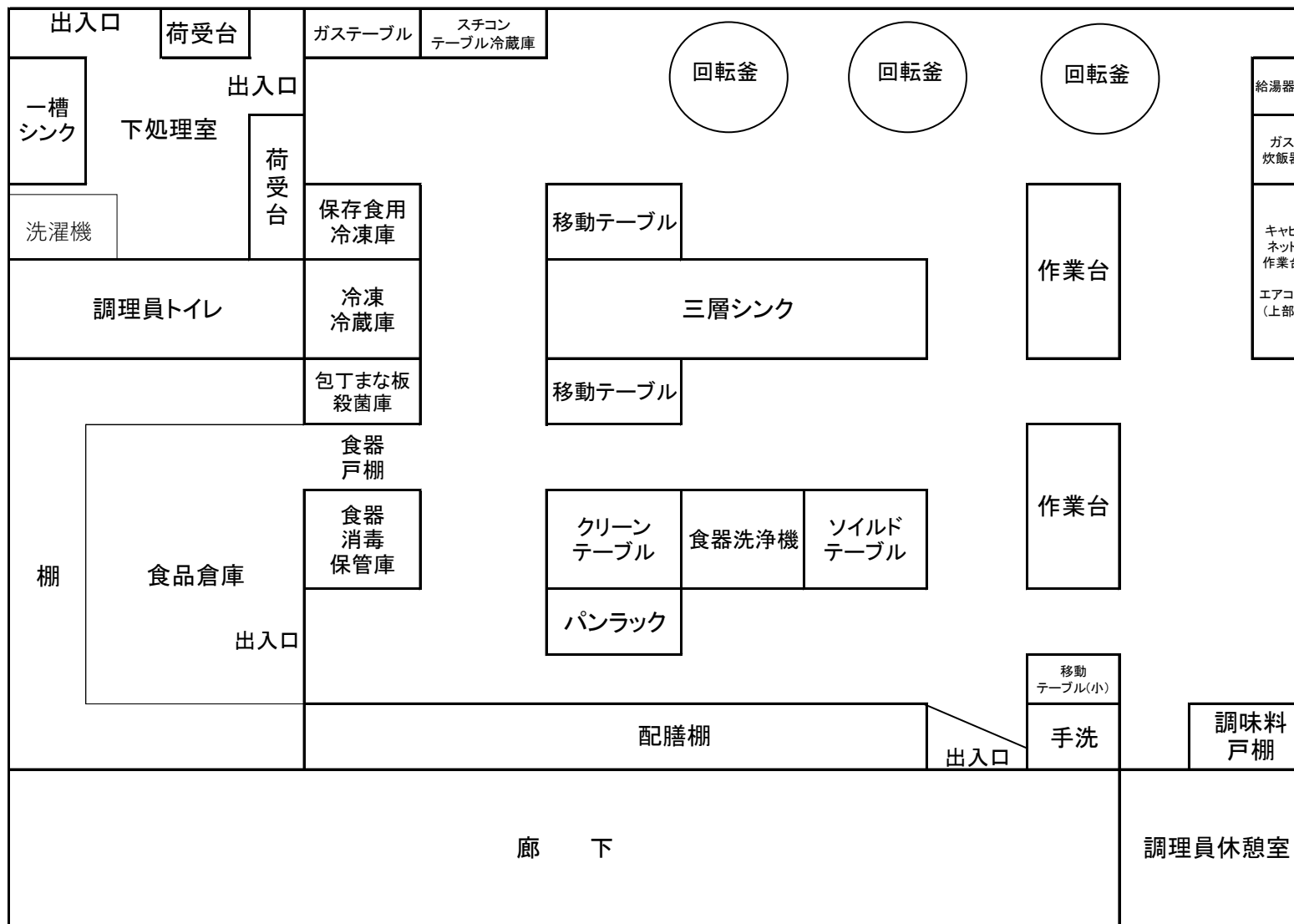
月	園 児 対 象		給 食 関 係		
	行 事 名	安 全 指 導	月 単 位	行 事	毎 日
四 月	・進級式入園式 ・こどもの日を祝う会	・交通教室 ・園のきまり ・固定遊具の使い方	・給食展示	・職員紹介	・給食の展示
五 月	・幼児保育参観			・給食人数確認	・給食の展示 ・暑い日にはお茶の量を増やす (暑い時期の早朝分はペットボトルで対応)
六 月	・虫歯予防集会 ・人形劇				
七 月	・プール開き ・乳児懇談会 ・七夕祖父母会 ・夏祭り		・収穫した夏野菜を 給食に入れる	・七夕献立	
八 月	・水遊びお祝い会			・夏野菜クッキング(園収穫)	
九 月		・体育器具の取扱			
十 月	・運動参観 ・修園遠足	・交通教室		・給食人数確認 ・年長のみ給食なし ・ハロウィン献立	
十 一 月	(・老人とのふれあい会) ・園外保育			・さつま芋クッキング(園収穫) ・2歳児のみ給食あり	
十 二 月	・年長保育参観 ・餅つき会 ・クリスマス会	・暖房器具の取扱	・風邪の予防	・年長の給食人数確認 ・餅米を蒸す ・クリスマス献立	・うがい用のお茶の準備
一 月	・新年お楽しみ会 ・年中保育参観	・風邪の予防		・みかんの用意 ・年中の給食人数確認	
二 月	・豆まき ・年少保育参観 ・いちご動物園	・風邪の予防 ・交通教室		・年少の給食人数確認 ・移動動物園職員食事	
三 月	・ひな祭り会 ・入園説明会 ・お別れ会 ・卒園式			・ひな祭り献立 ・お別れ会献立 ・年長のみ給食なし	
<給食の展示> 4月・5月は毎日展示 <行事等食事の提供> 移動動物園(いちご動物園)の職員、実習生・課職員・食品衛生監視員等への給食提供 <子どもの健康面での配慮> ・汗ばむ季節や運動面での活動が活発な時は、冷やしたお茶を沢山用意する。 ・暑い時期の食品の冷凍(ゼリー、ジュース等) ・給食は温かい物はできるだけ温かく、冷たい物はできるだけ冷たくして提供する。 ・園児の食事状況を把握するために、一緒に食事をし、子どもの食事量等を把握する。 ・アレルギー児給食の実施のための懇談会への参加 ・アレルギー児給食の献立確認と調理 <食育の実施> 園児と行うクッキングや実演型(試食配布)など。 収穫した夏野菜や玉ねぎを給食に入れる。 おだしの授業、 抹茶体験(抹茶茶碗洗浄や、お湯の用意等) 餅つき会では餅米の蒸し上げ、餅とり粉・食紅(赤)の注文や、お湯の用意等。					
そ の 他		◇避難訓練・・・毎月1回(給食業務委託先職員の参加もあり)			

給食室大型備品一覧

品野西保育園

	設置場所	品名	規格	取得日
1	下処理室水道	シンク	一槽テーブル付シンク 1300*600*800	R6.2.28
2	給食室真ん中水道	三槽シンク	三槽シンク2500*800*800	R6.2.28
3	給食室入り口水道横	食器・食缶洗浄機	JWE-680UC(60HZ) D102891	R6.2.28
4	給食室入り口水道	一槽シンク	ソイルドテーブル 1340*750*850	R6.2.28
5	給食室左奥	ガステーブル	MGT-096DS(LPG)	R6.2.28
6	給食室左水道前	作業台	移動テーブル 900*600*700	R6.2.28
7	給食室右手前窓横	作業台	ワークテーブル 1800*900*800	R6.2.28
8	給食室右奥回転窯前	作業台	ワークテーブル 1800*900*800	R6.2.28
9	給食室左カゴ置きの後ろ	作業台	クリーンテーブル 730*750*850	R6.2.28
10	給食室入り口手前のテー	作業台	移動テーブル 700*450*800	R6.2.28
11	給食室 左窓下の引き戸	作業台	キャビネットテーブル(引戸式)1200*500*800	R6.2.28
12	給食室右手前の棚	食品炊事用具棚・食器棚	食器戸棚 1500*600*1850	R6.9.29
13	給食室 左真ん中	包丁・まな板殺菌庫	HSB-5SB3-H C206224(熱風殺菌庫)	R6.2.28
14	給食室左奥窓下	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG	R3.7.29
15	給食室左手前	消毒保管庫	HSB-20SB3	R5.8.17
16	給食室左奥二番目	冷凍冷蔵庫	HRF-75LZ	H29.7.20
17	給食室左一番奥	冷凍器	HF-63LZT	H29.9.8
18	給食室右奥	炊飯器	PR-101 DSS	H23.5.30
19	給食室 真ん中	回転釜	MKGS-T055	H28.3.28
20	給食室 右	回転釜	MKGS-S055	H29.3.23
21	給食室左	回転釜	GHS-23 内釜ステンレス	R4.3.31
22	給食室 左窓下の引き戸	焼き物機	スチームコンベクションオープンMIC-5TB3	H27.3.20
23	給食室入り口のカゴ置き	パンラック	パンラック	R6.3.29
24	給食室右窓の外	給湯器	リンナイ 屋外壁掛 RUXC-E3200W	R6.2.21
25	給食室奥	洗濯機	東芝全自動洗濯機(AW-5G8W)	R2.7.7
26	給食室奥	エアコン(冷暖房)	ダイキン 天井吊形 厨房用 SZYT140BB 給食室	H24.3.2

給食室配置図 品野西保育園

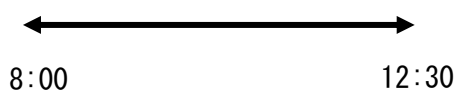


＜平日＞

A



1名



◎食育等に関する業務年間計画表

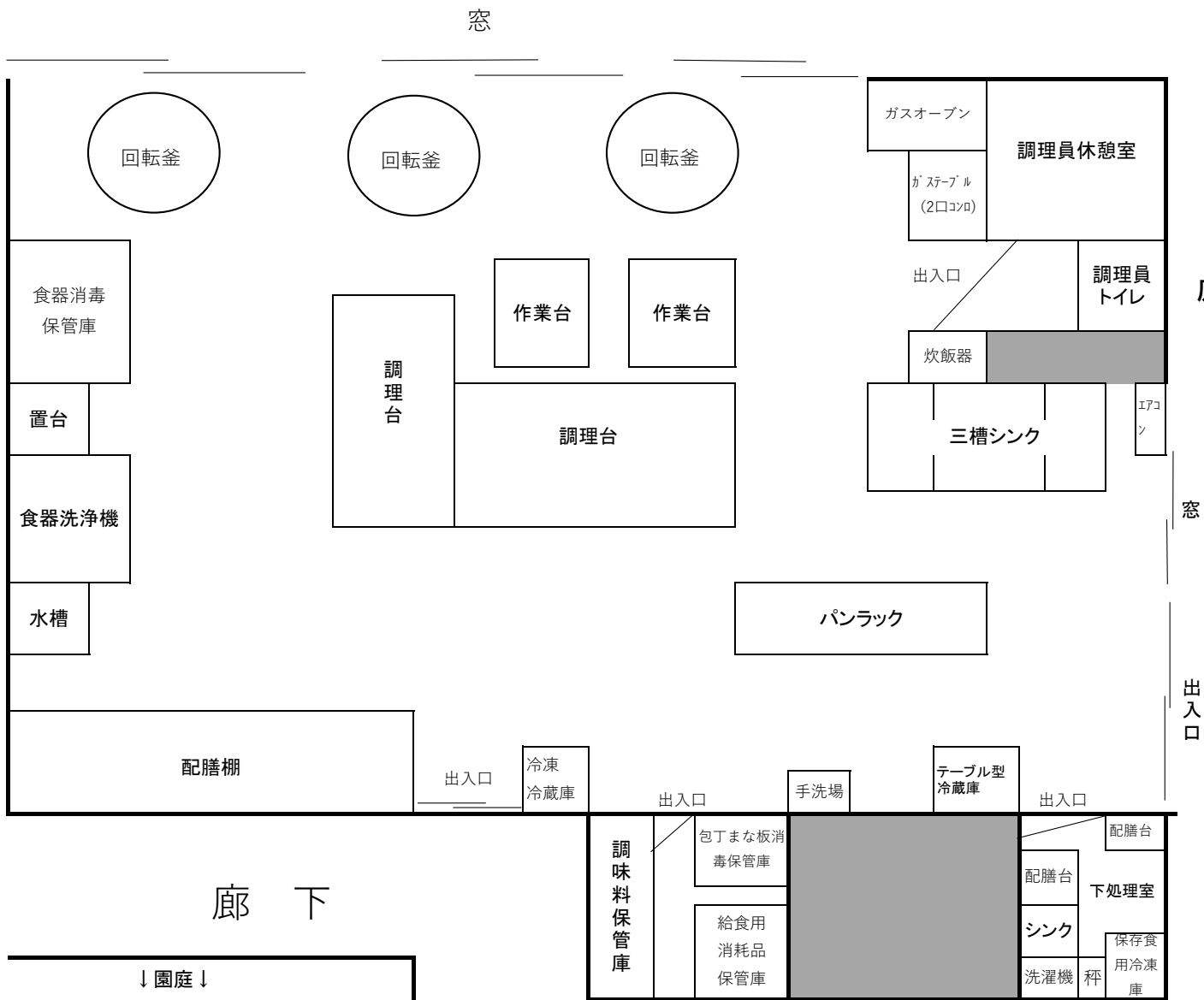
原山保育園

月	園 児 対 象		給 食 関 係		
	行 事 名	安 全 指 導	月 単 位	行 事	毎 日
四 月	・進級式 ・入園式	・遊具、施設の安全 点検及び管理		・進級式の職員紹介 ・入園式の職員紹介	・給食の展示 ↓
五 月	・子どもの日を祝う会 ・保育参観			・お楽しみおやつ	・暑い日にはお茶の量を増やす (暑い時期の早朝分はペットボトルで対応) ↓
六 月	・歯みがき集会	・歯磨き・うがいの励行	・給食展示 (新献立及び途中入所児 向け(一週間程度の展示))		
七 月	・七夕ふれあい会 ・プール開き ・一年生と遊ぶ会			・七夕献立 ・お楽しみおやつ ・夏野菜クッキング(園収穫)	
八 月	・プールお祝い会			・お楽しみおやつ	
九 月	・夏まつり ・運動会総合練習			・お楽しみおやつ (ジュース等の用意) ・実習生のお茶	↓
十 月	・運動会 ・修園遠足			(ジュース等の用意)	
十一 月	・就学時健診	・暖房器具の点検と管理 日常管理(11月～3月)		・おはぎの会 ・おいもパーティー(園収穫)	
十二 月	・小学校で1年生と遊ぶ ・餅つき会 ・クリスマス会	・風邪の予防 ・火気注意 安全指導		・実習生のお茶 ・餅米を蒸す ・クリスマス献立	・うがい用のお茶の準備
一 月	・お楽しみ会 ・幼児保育参観	・風邪の予防 ・火気注意安全指導		・七草粥献立	
二 月	・豆まき会 ・保育参観と懇談会 ・いちご動物園 ・フラワー訪問	・風邪の予防 ・火気注意安全指導		・お楽しみおやつ ・いちご動物園職員食事	
三 月	・ひな祭り会 ・一日入園 ・お別れ会 ・卒園式 ・修了式	・風邪の予防 ・火気注意安全指導	↓	・お楽しみおやつ ・お別れ会献立	↓
<給食の展示> 4月・5月は毎日展示、6月からは新献立及び途中入所児がいるときは入所から一週間程度展示する。 <行事等食事の提供> いちご動物園(移動動物園)の職員 実習生・課職員・衛生監視員等への給食提供 <子どもの健康面での配慮> ・汗ばむ季節や運動面での活動が活発な時は、冷やしたお茶を沢山用意する。 ・暑い時期の食品の冷凍(ゼリー、ジュース等) ・給食は温かい物はできるだけ温かく、冷たい物はできるだけ冷たくして提供する。 ・園児の食事状況を把握するために、一緒に食事をし、子どもの食量等を把握する。 ・アレルギー児給食の実施のための懇談会への参加 ・アレルギー児給食、離乳完了食の献立確認と調理 <食育の実施> 園児と行うクッキングや実演型(試食配布)など					
そ の 他		◇避難訓練……毎月一回(委託先の職員の参加もあり) ◇中高生ボランティア等へのお茶出し			

給食室大型備品一覧

原山保育園

	設置場所	品名	規格	取得日
1	給食室 下処理室	シンク	サンウエーブ P1 S96 NO05011400856 シンク	不明
2	原山保育園	エアコン(冷暖房)	ダイキン スカイエア SZAP140ABD	R2.4.20
3	給食室	オープン	高速オープン RCK-S20AS3	H21.12.21
4	給食室	シンク	三槽2100×750×850 シンク	H28.3.16
5	原山保育園	回転釜	ステンレス製内釜 GHS-26 S26-8346	H23.6.30
6	給食室 中央	回転釜	GHS-26 13A 内釜ステンレス	H14.5.29
7	給食室 右	回転釜	ステンレス製内釜 GHS-26 S26-8346	H27.11.30
8	給食室 2口コンロ	作業台	作業台 900×550×600	H28.1.29
9	給食室	消毒保管庫	HSB-15SA3-1	H24.5.15
10	給食室	食器・食缶洗浄機		H28.3.31
11	給食室	置台・脇台	オープン置台 TK-66 600×600×600	S49.3.30
12	給食室	調理台	調理台	S49.3.30
13	給食室 食洗器前	調理台	調理台	H14.3.29
14	給食室 食品庫	包丁・まな板殺菌庫	(株)中西製作所 包丁まな板殺菌保管庫	R3.3.25
15	給食室	冷凍冷蔵庫(業務用は厨房用I)	タテ形冷凍冷蔵庫(HRF-75LA)	R2.8.24
16	給食室 下処理室	冷凍冷蔵庫	タテ形冷凍庫 HF-63LAT	H21.3.31
17	給食室	炊飯器	ガス炊飯器	R3.3.26
18	給食室 食品庫	電子ジャー炊飯器	JINO-A360 360×426×383	R3.3.25
19	給食室	ガステーブル	ガステーブルコンロ 750×500×185	H4.6.15
20	給食室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG	R2.6.26
21	給食室 下処理室	配膳台	900×450×600 移動配膳台	S57.3.32
22	給食室 下処理室	配膳台	900×450×600 移動配膳台	S57.3.32
23	給食室ガス炊飯器	ガス台	ステンレス ガス台	S49.3.30
24	給食室	ガス台	ガス台	S49.3.30
25	給食室	作業台	取手無し移動台 900×670×740	R5.7.28
26	給食室	作業台	取手付移動台 900×670×740	R5.7.28
27	給食室	給食配膳用運搬車	2段式運搬車1070×670×667(665)	R6.10.11
28	給食室	物品棚	給食用3段式 1800×600×1800 パンラック	H10.6.16
29	給食室 下処理室	洗濯機	全自動洗濯機 東芝AW-5G8W	R6.7.30
30	給食室 下処理室	扇風機	ナショナル F-K401A扇風機	S60.1.24
34	給食室	給湯器	ガス給湯器(リンナイ)RUX-A2406W	H31.2.14



原山保育園給食室
配置図