

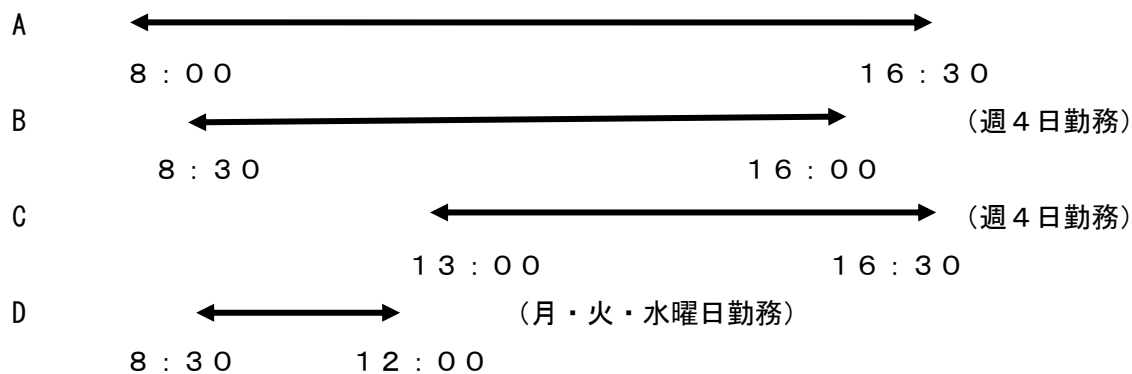
1日の業務の流れの目安

8:00	給食室内の清掃 ミーティング ※食物アレルギー児給食確認
8:30	幼児にお茶を出す
9:15	2歳児 おやつ（アレルギーは先に配膳）
9:45	給食調理作業開始
10:30	検食 → 検食後、アレルギー児、1～2歳児、幼児の順に盛付
10:45	1～2歳児給食
11:30	幼児給食 片づけ *休憩及び食事 1時間
13:15	返却された食器の洗浄
13:30	手作りおやつの調理
14:00	翌日の食物アレルギーの実施内容を保育士とともにチェック
14:30	検食 → 検食後、アレルギー児、1～2歳児、幼児の順に盛付
15:00	全園児 おやつ 片づけ
15:30	返却された食器の洗浄と消毒（食器消毒保管庫） 調理室内の清掃（調理員トイレ含む）と伝票チェック
16:30	業務終了 ※おやつが既製品の場合間は在庫食品や消耗品のチェック、発注書等の作成

- ・生ごみの廃棄 毎週2回（月・木）
- ・月2回 紙、ビンの廃棄
- ・月1回 不燃物、粗大ごみの廃棄

シフト表

<平日>



◎食育等に関する業務年間計画表

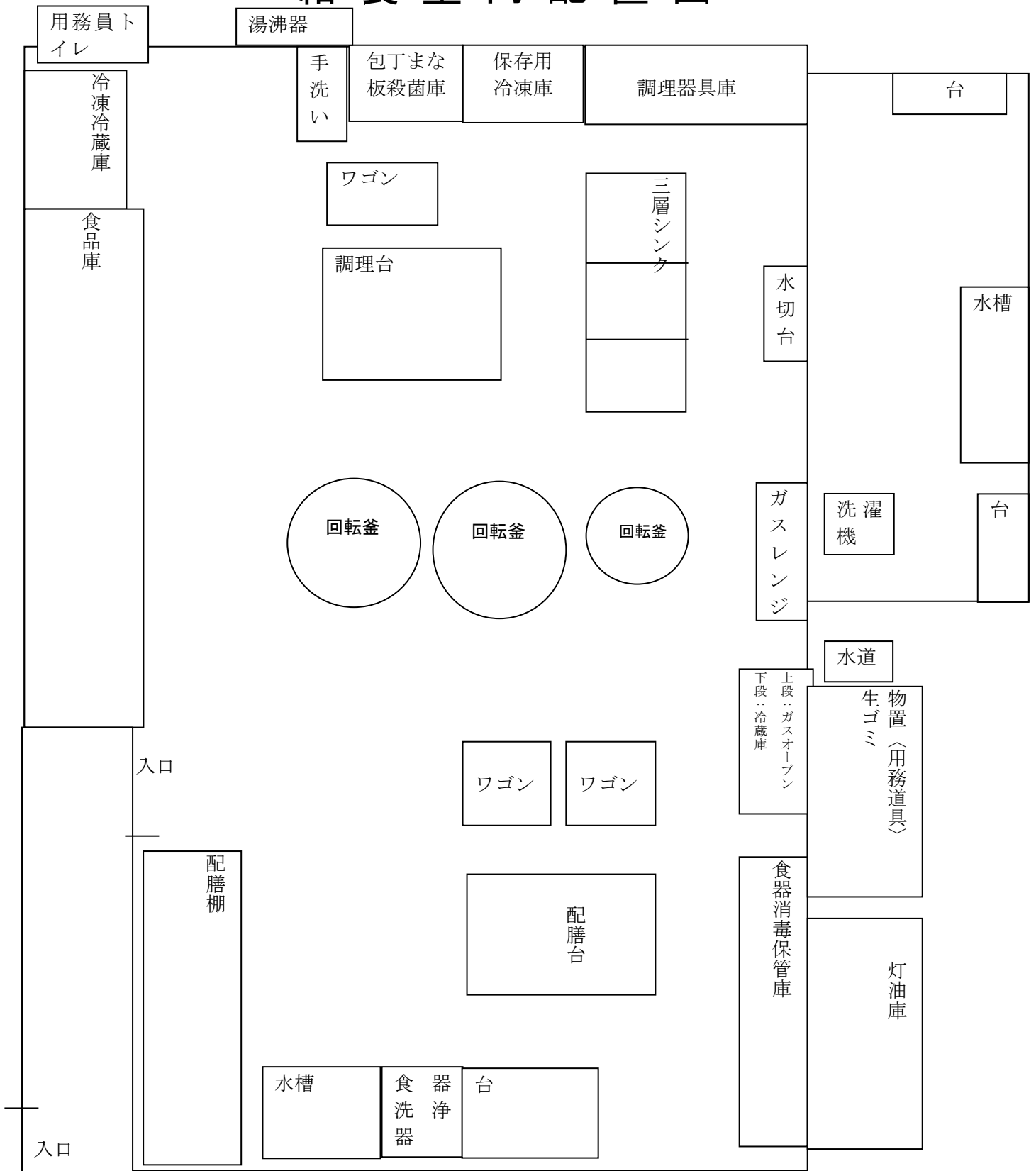
水南保育園

月	園児対象		食育業務内容		
	行事名	安全指導	月単位	その日の行事関係	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 ・内科検診	・遊具・施設の安全 点検及び管理		・入園式の職員紹介 ・ジュースでお祝い	・給食の展示 ・暑い日にはお茶の量を増やす ・給食の展示
5月	・交通教室				・暑い日にはお茶を冷やす
6月	・保育参観 ・虫歯予防デー ・消防車見学 ・わんぱく広場 ・ノベルティ見学(年長児) ・歯科検診 ・プール掃除(年長児)		・給食展示(2~3回) レシピー配布	・お茶の準備(保護者分) ・夏野菜クッキング ・冷果の準備	
7月	・七夕祭り ・プール開き ・わんぱく広場 ・一年生と遊ぶ会				
8月	・プールお祝い会			・ジュースでお祝い	
9月	・わんぱく広場 ・保護者会役員会				
10月	・運動会 ・修園遠足 ・わんぱく広場 ・年長児交通教室 ・育児サロン			・さつまいもクッキング	・うがい用のお茶の準備
11月	・わんぱく広場 ・秋の遠足 ・老人とのふれあい会 ・むすび座人形劇 ・保育参加(乳児)	・暖房器具の点検と管理 日常管理(11月~3月)		・お茶の準備	
12月	・わんぱく広場 ・クリスマス会 ・餅つき会	・風邪の予防 ・火気注意 安全指導			
1月	・新年お楽しみ会 ・わんぱく広場 ・保育参観(年長児)	・風邪の予防 ・火気注意安全指導			
2月	・節分豆まき ・わんぱく広場 ・保育参観と懇談会(幼児) ・保育参観と懇談会(幼児) ・いちご動物園	・風邪の予防		・お茶の準備(保護者分) ・お茶の準備(保護者分) ・おこしものづくり	
3月	・ひな祭り会・誕生会 ・一日入園 ・お別れ遠足 ・お別れ会 ・卒園式 ・修了式	・風邪の予防 ・火気注意安全指導			
<p><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> ・老人とのふれあい会 ・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</p>					
その他		◇避難訓練・・・毎月一回(委託職員の参加もあり) ◇運動会や卒園式の来賓および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(水南保育園)

No.	設置場所		
1	下処理室	洗濯機	東芝洗濯機AW6G9(W) 洗濯容量6kg / 東芝洗濯機 AW5G5W
2	下処理室	シンク	下処理用シンク
3	下処理室	作業台	
4	下処理室	作業台	
5	調理室	エアコン(冷暖房)	ダイキン スカイエア SZRT140BY1階調理室
6	調理室	ガステーブル	1200×600×800
7	調理室	レンジ	ガス高速レンジ RCK-20AS3 (株)アイホー
8	調理室	回転釜	服部工業製 GHS-23 外ステンレス・内鉄(R5.7.28)
9	調理室	回転釜	GHS-26特 LPG 内釜鉄(H30.3.30)アイホー
10	調理室	回転釜	MKGS-S055(H29.1.31)ホシザキ
11	調理室	給湯器	ガス給湯器GQ-2437WS、ノーリツ台所リモコンRC-7606M
12	調理室	作業台	ステンレス製 下段スノコ 800×500×600 作業台
13	調理室	作業台	作業台
14	調理室	作業台	厨房用ワゴン MWUP-096
15	調理室	三槽シンク	2100×900×850
16	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-15SA3-1
17	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-15SA3-1
18	調理室	食器・食缶洗浄機	JWE-580UB
19	調理室	調理台	固定式950×1400×800 調理台
20	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
21	調理室	冷凍器	保存食用冷凍庫 ホシザキ HF-63LXT
22	調理室	冷凍冷蔵庫	HRF-120LZT
23	調理室	冷凍冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG-1
24	調理室	手押車(台車)	厨房用ワゴン MWUP-096
25	調理室	給食配膳用運搬車	二段式 両手付1000×670×850 給食配膳用運搬車
26	調理室	食品炊事用具棚・食器棚	食器棚
27	調理室	冷蔵庫	冷蔵庫 シャープ SJH12B

給食室内配置図



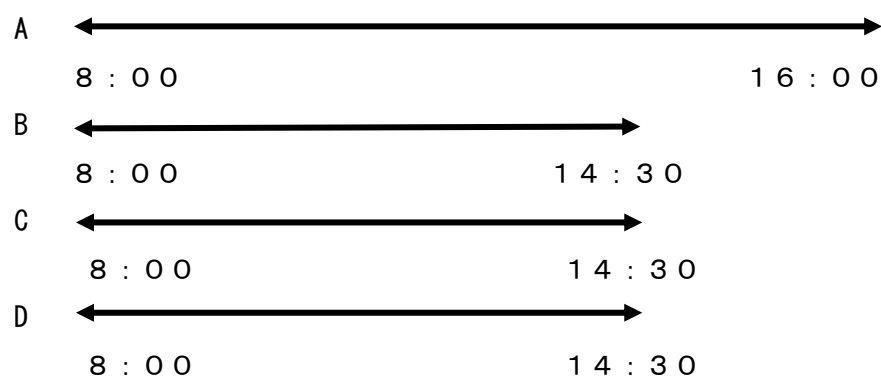
1 日 の 業 務 の 流 れ の 目 安

8 : 0 0	給食室内の清掃
8 : 3 0	幼児にお茶を出す 給食調理作業開始
9 : 0 0	2歳児 おやつ（アレルギーは先に配膳） ミーティング ※食物アレルギー児給食確認
11 : 0 0	検食 → 検食後、アレルギー児、2歳児、幼児の順に盛付 2歳児給食（アレルギー児給食の確認）
11 : 1 5	幼児給食盛り付け 片づけ *休憩及び食事 1時間
13 : 0 0	返却された食器の洗浄 手作りおやつの調理
14 : 3 0	検食
15 : 0 0	全園児 おやつ 片づけ 返却された食器の洗浄と消毒（食器消毒保管庫） 調理室内の清掃（調理員トイレ含む）と伝票チェック
16 : 0 0	業務終了 ※おやつが既製品の場合間は在庫食品や消耗品のチェック、発注書等の作成

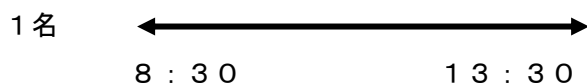
- ・生ごみの廃棄 毎週2回（月・木）
- ・月2回 紙、ビンの廃棄
- ・月1回 不燃物、粗大ごみの廃棄

シフト表

<平 日>



<土曜日>



◎食育等に関する業務年間計画表

水北保育園

月	行 事	安全指導	園児対象	保護者・地域等来賓
4	・進級式 ・入園式 ・誕生会	・遊具・施設の安全 点検及び管理	・園児に紹介	・進級式・入園式保護者向けあいさつ ・給食展示
5	・誕生会 ・子どもの日を祝う会 ・幼児クラス保育参観 ・ジャガイモ掘り		・ジュース等 ・収穫物の調理	・給食展示
6	・年長児田植え体験 ・誕生会			
7	・七夕まつり会 ・プール開き ・誕生会 ・一年生と遊ぶ会		・畑の収穫物調理 ・一年生用ジュース ・夏野菜カレークッキング	
8	・誕生会		・畑の収穫物調理	
9	・夏祭り ・誕生会		・夏祭り用 一口ゼリー等	
10	・運動会 ・修園遠足(年長児) ・誕生会 ・年長児稲刈り体験 ・秋の遠足(幼児クラス) ・いもほり		・2歳児のみ給食有り ・2歳児のみ給食有り ・収穫物の調理	
11	・移動動物園 ・誕生会 ・年長児交通教室 ・乳児クラス保育参加・懇談 ・2歳児保育参加	・暖房器具の点検と管理 日常管理(11月～3月)	・だしの授業	
12	・餅つき会 ・誕生会 ・だいこん掘り ・人形劇を観る会 ・クリスマス会	・風邪の予防 ・火気注意 安全指導	・もちつき準備、片付け等 ・収穫物の調理 ・クリスマス会(特別ランチ)	
1	・新年お楽しみ会 ・誕生会 ・幼児クラス保育参観・懇談会	・風邪の予防 ・火気注意 安全指導		・保護者用お茶
2	・節分会 ・幼児クラス保育参観・懇談会 ・新入学を祝う会(年長児) ・誕生会	・風邪の予防	・いわしを焼く ・ひいらぎ準備	・保護者用お茶
3	・ひな祭り ・一日入園 ・誕生会 ・お別れ会 ・卒園式 ・修了式	・風邪の予防 ・火気注意 安全指導	・お別れ会特別ランチ(会食)	・来賓用湯茶の準備

<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>
 ・老人とのふれあい会会食(献立は地区社協と協議)
 ・夏のお楽しみ会、プールお祝い会等
 <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。
 ・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

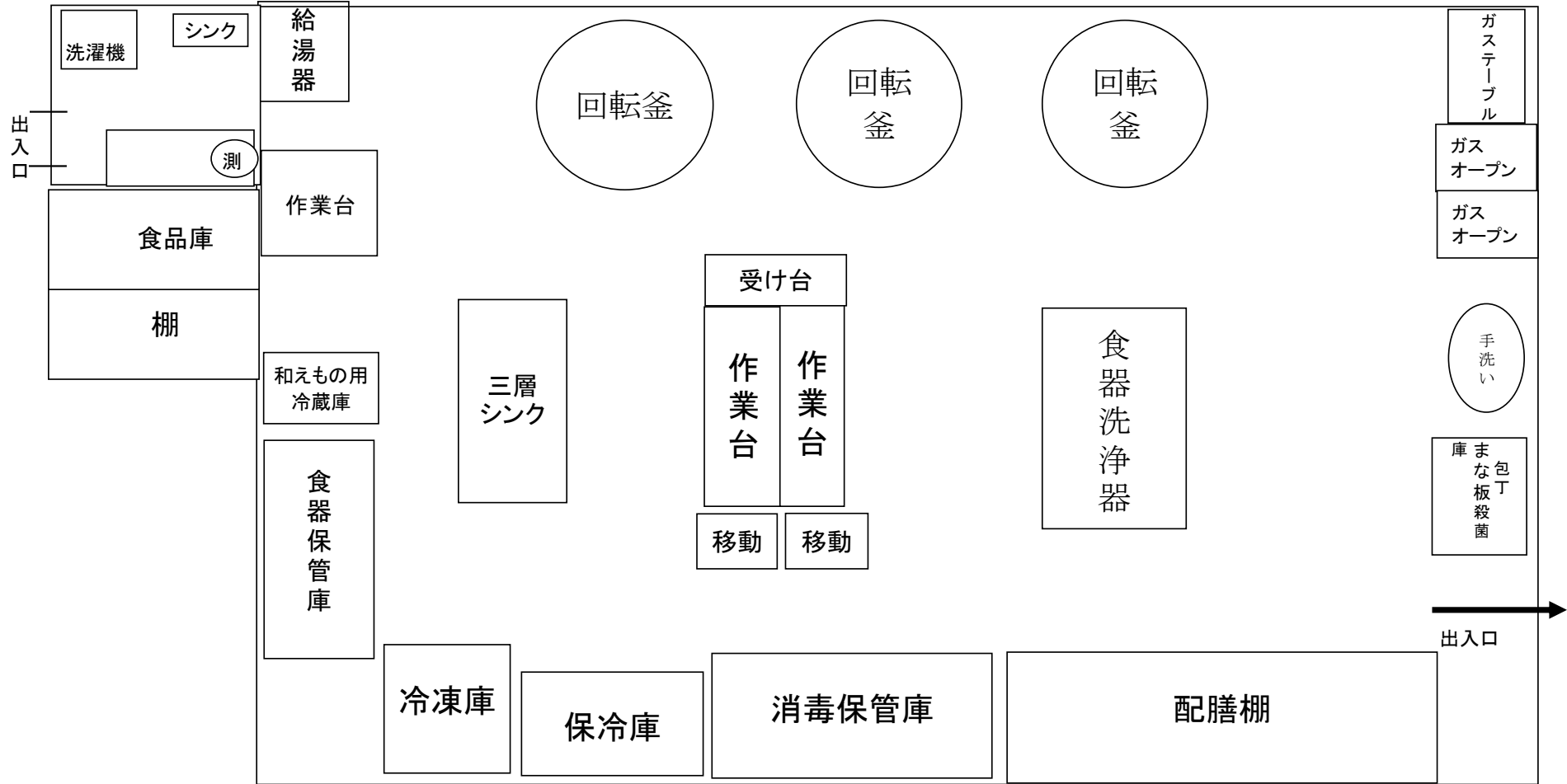
その他

◇避難訓練・・・毎月一回(委託職員の参加もあり)
 ◇運動会や卒園式の来賓および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(水北保育園)

NO.	設置場所	品名	規格
1	下処理室	シンク	1500×600×800 下処理シンク
2	下処理室	受け台	食品受入台
3	下処理室	洗濯機	洗濯機
4	下処理室	ワゴン車	ワゴン車(給食室)
5	下処理室	ワゴン車	ワゴン車(給食室)
6	調理室	給湯器	RUX-V2301W 32号 野外壁掛
7	調理室	給湯器	RUX-V2301W 32号野外壁掛
8	調理室	作業台	500×800×800 移動台
9	調理室	作業台	1800×600×800 作業台
10	調理室	調理台	TX-WCT-180NBE
11	調理室	包丁・まな板殺菌庫	包丁・まな板殺菌庫
12	調理室	パンラック	900×600×1800 パンラック
13	調理室	回転釜	GHS-26 13A 内釜ステンレス
14	調理室	回転釜	服部工業製 GHS-26 外・内ステンレス
15	調理室	回転釜	回転釜
16	調理室	受け台	補助台(給食用)
17	調理室	受け台	補助台(給食用)
18	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-10SA3-1
19	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-10SA3-1
20	調理室	炊飯器	JNOA270
21	調理室	食器・食缶洗浄機	JWE-580UB
22	調理室	オープン	高速オープン RCK-S20AS3
23	調理室	置台・脇台	オープン置台 ステンレス製
24	調理室	三槽シンク	1800×900×800mm
25	調理室	ガステーブル	900×600×800 3穴 テーブルレンジ
26	調理室	エアコン(冷暖房)	5馬力天井吊型エアコン SZRH140BC
27	調理室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG-1
28	調理室	調理台	移動台 800×500×650
29	調理室	冷凍冷蔵庫	HRF-90B
30	調理室	焼き物機	ガスオープン RCK-S20AS4
31	調理室	手押車(台車)	オールマイティカート キャスター・ストッパー付
32	調理室	冷凍器	HF-63NAT 外形寸法625*650*1910

水北保育園



◎食育等に関する業務年間計画表

幡山南保育園

	行事名	安全指導	園児対象	保護者会・地域等来賓
4月	進級式 入園式 いちご動物園 誕生日会	・遊具・施設の安全 点検および管理	・園児に紹介	・進級式・入園式に保護者向け挨拶 ・いちご動物園の職員の給食(2人) ・給食の展示
5月	子供の日を祝う会 誕生日会 保育参観と懇談会 親子交通教室		・ジュース等	・給食の展示
6月	消防車見学 誕生日会			
7月	七夕まつり プール開き 誕生日会		・ジュース等	
8月	誕生日会 プールお祝い会		お祝い会用	
9月	保育園まつり 誕生日会		・保育園祭り用 お菓子・ジュース等	
10月	運動会 誕生日会 修園遠足			
11月	秋の遠足 老人とのふれあい会 誕生日会 おにぎりパーティ	・暖房器具の点検と管理 (日常管理11～3月)		
12月	餅つき会 誕生日会 クリスマス会 保育参観(年長)	・風邪の予防 ・火気注意安全指導	・餅つきの下準備 片付け ・クリスマス会メニュー	
1月	おたのしみ会 保育参観(年中) 誕生日会	・風邪の予防 ・火気注意安全指導		
2月	豆まき会 保育参観(年少) 誕生日会 学校見学(交通教室)	・風邪の予防	・豆まき会準備(いわし)	
3月	ひなまつり会 一日入園 誕生日会 おわかれ会 おわかれ遠足 卒園式 修了式	・風邪の予防 ・火気注意安全指導	・卒園前のお楽しみおやつ	
<p><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、お茶を沢山用意する。(お茶の管理には注意する) ・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 ・食育に参加(クッキング・おだしの授業等) <栄養士による巡回></p>				
その他		<p>◇避難訓練・・・毎月一回(委託職員の参加もあり) ◇農業体験等で収穫した作物を使って調理・提供を行う</p>		

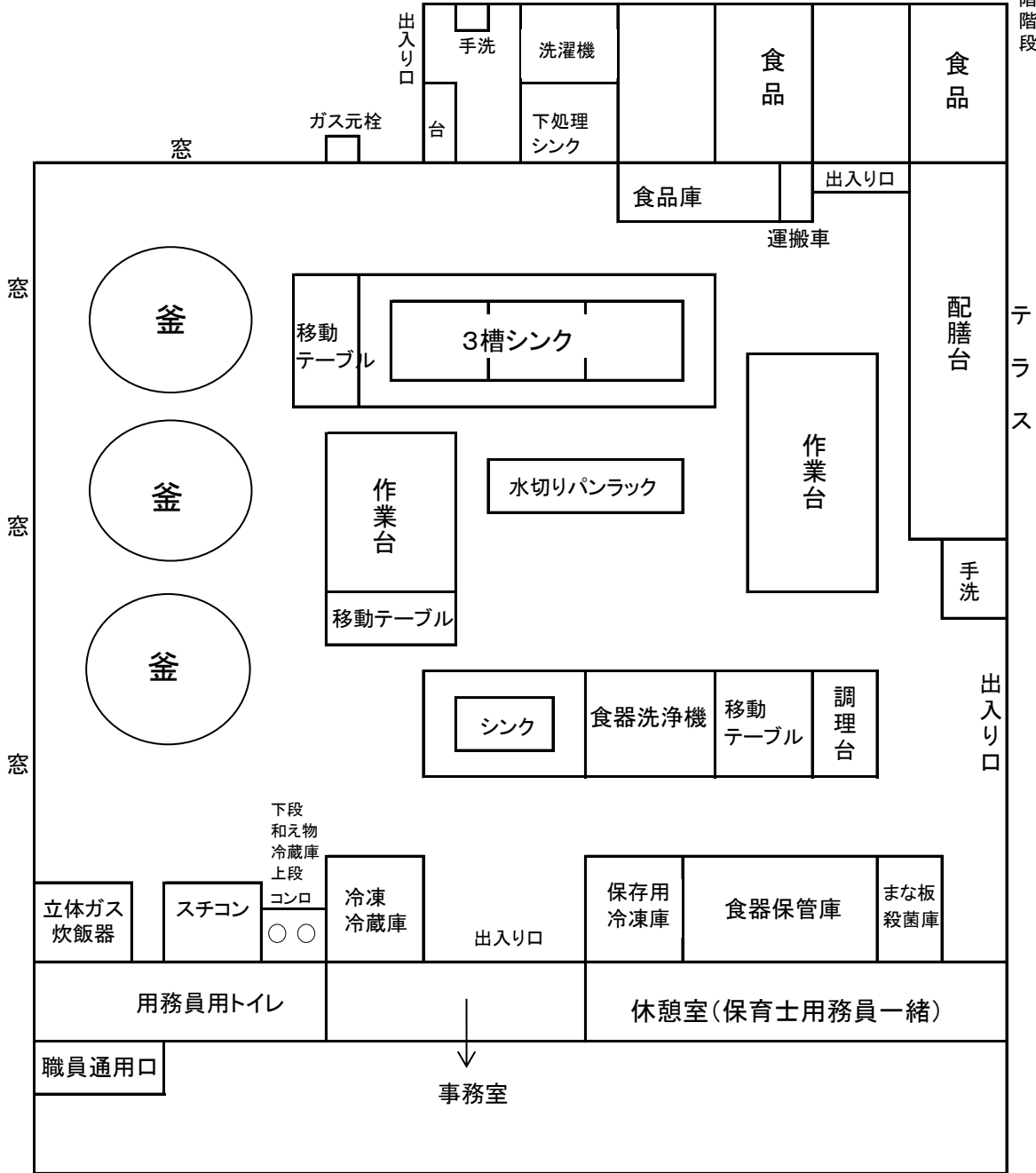
給食室大型備品一覧(幡山南保育園)

No.	設置場所	品名	規格
1	下処理室	シンク	下処理シンク
2	下処理室	洗濯機	東芝 冷蔵庫(GRT17BS(W))
3	下処理室	作業台	ステンレス作業台900*600*800
4	調理室	エアコン(冷暖房)	ダイキン SZYH112BB リモコン付 防護ネット付
5	調理室	ガステーブル	ガステーブルコンロ ニュー飯城 M-822E
6	調理室	三槽シンク	三層シンク1, 860×920×800
7	調理室	その他調理機器	ダイワ 3461CD コールドテーブル 和え物用冷蔵庫
8	調理室	パンラック	パンラック1200×600×1800
9	調理室	回転釜	回転釜
10	調理室	回転釜	鉄製内釜GHS-26 T26-6017
11	調理室	回転釜	GHS-26 13A 内釜ステンレス
12	調理室	作業台	ワークテーブル 1800×750×800
13	調理室	作業台	1800×900×800
14	調理室	給湯器	ガス給湯器(ノーリツ)GQ-3211WZ-2
15	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-10SA3-1
16	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-10SA3-1
17	調理室	食器・食缶洗浄機	JWE-580UB
18	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
19	調理室	冷凍冷蔵庫	タテ形冷凍庫 HF-63LAT
20	調理室	冷凍冷蔵庫	HRF-63ZT
21	調理室	ガス炊飯器	立体炊飯器 RMG-104R
22	調理室	一槽シンク	ソイルドテーブル 1200×700×850
23	調理室	焼き物機	スチームコンベクションオープン MIC-5TB3
24	調理室	水切棚(台)	クリーンテーブル 700×700×850
25	調理室	調理台	移動テーブル 850×600×650
26	調理室	調理台	移動テーブル 700×500×640
27	調理室	調理台	移動テーブル 900×600×650
28	調理室	食器炊事用具棚・食器棚	戸棚 1500×600×1800
29	調理室	給食配膳用運搬者	900×655×1432
30	調理室	置台・脇台	1860×920×800
31	調理室	置台・脇台	スチコン専用架台 785×600×800

給食室配置図

幡山南保育園

二階階段



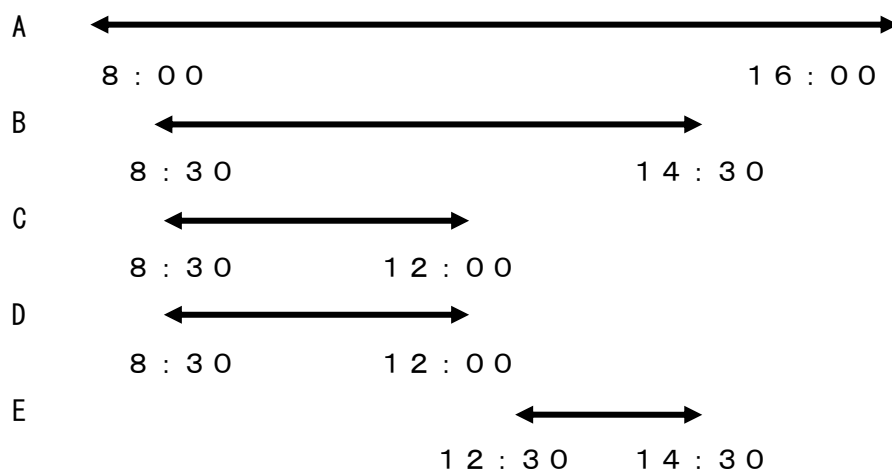
1日の業務の流れの目安

8:00	給食室内の清掃
8:30	朝のミーティング（アレルギー児給食の確認） 下処理開始
9:00	幼児にお茶を出す（夏場は8:15） 2歳児 おやつ（アレルギー児は先に配膳）
9:00	給食調理作業開始
11:00	検食 → 検食後、アレルギー児、2歳児、幼児の順に盛付
11:15	2歳児給食
11:40	幼児給食 片づけ
	* 休憩及び食事 1時間
13:00	返却された食器の洗浄
13:15	手作りおやつの調理
14:30	検食 → 検食後、アレルギー児、2歳児、幼児の順に盛付
15:00	全園児 おやつ 片づけ、調理室内の清掃
15:30	返却された食器の洗浄と消毒（食器消毒保管庫） 調理員トイレの清掃と伝票チェック
16:00	業務終了
	※おやつが既製品の場合間は在庫食品や消耗品のチェック、発注書等の作成

- ・ 生ごみの廃棄 毎週2回（火・金）
- ・ 月2回 紙、ビンの廃棄
- ・ 月1回 不燃物、粗大ごみの廃棄

シフト表

<平日>



◎食育等に関する業務年間計画表

八幡保育園

月	行 事	安全指導	園児対象	保護者・地域等来賓
4	・進級式 ・入園式	・遊具、施設の安全 点検管理	・園庭収穫物の調理	・給食展示
5	・子どもの日を祝う会 ・交通教室 ・保育参観		・ジュース等	・給食展示 (5月末頃まで)
6	・虫歯予防デー ・消防車見学 ・いちご動物園			・いちご動物園職員の給 食
7	・七夕のつどい ・プール開き		・アイス等 ・野菜カレークッキング	・地域老人と役員(湯茶 の提供)
8	・プールお祝い会		・ジュース等	
9	・保育園まつり		・ジュース等	
10	・運動会 ・修園遠足 ・いもほり			
11	・秋の遠足	・暖房器具の点検と 管理(11~3月)	・クッキング保育(芋料理)	
12	・もちつき会 ・クリスマス会	・風邪の予防 ・火気注意、安全指 導	・もちつき準備 ・クリスマス会食 (バイキング形式)	
1	・新年お楽しみ会	・風邪の予防 ・火気注意、安全指 導	・クッキング保育	
2	・豆まき会 ・保育参観	・風邪の予防	・豆まき会準備	
3	・ひなまつり ・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	・お別れ会会食	
<p><給食の展示> ・4月、5月は毎日展示 <行事等食事の提供> ・園庭収穫物の調理 ・移動動物園の職員、実習生の食事 <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</p>				
その他		◇避難訓練……毎月一回(委託職員の参加もあり) ◇来所者や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(八幡保育園)

NO.	設置場所	品名	規格
1	下処理室	一槽シンク	一槽テーブル付シンク 1500 * 600 * 800
2	下処理室	洗濯機	東芝全自動洗濯機(AW5G6W)
3	調理室	エアコン(冷暖房)	厨房用室内機 FHTP140FC
4	調理室	厨房用オープン	スチームコンベクションオープン MIC-5TC3
5	調理室	その他調理機器	スチームコレクター SCS-501AHS
6	調理室	ガステーブル	RGT-0963D 900 * 600 * 800
7	調理室	パンラック	1135 * 600 * 2200
8	調理室	回転釜	(株)中西製作所 名古屋支店 回転釜
9	調理室	回転釜	GHS-26特 13A(内釜ステンレス)
10	調理室	回転釜	GHS-26-FC(内釜鋳鉄)
11	調理室	給湯器	業務用ガス給湯器 RUXC-A2400W
12	調理室	作業台	クリーンテーブル 1100 * 750 * 880
13	調理室	作業台	キャビネットテーブル 1800 * 900 * 800
14	調理室	作業台	キャビネットテーブル 1800 * 900 * 800
15	調理室	作業台	移動テーブル 900 * 600 * 700
16	調理室	作業台	移動テーブル 900 * 600 * 700
17	調理室	作業台	炊飯台ワークテーブル 600 * 600 * 800
18	調理室	作業台	移動テーブル 600 * 600 * 800
19	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-10SA3-1
20	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-10SA3-1
21	調理室	消毒保管庫	食器消毒保管庫ホシザキHSB-10SA3-1
22	調理室	食器・食缶洗浄機	JWE-580UB
23	調理室	炊飯器(大)	PR-403SF ガス炊飯器
24	調理室	包丁・まな板殺菌庫	HSB-5SB3-HK
25	調理室	冷蔵庫	テーブル型冷蔵庫 RT-90SNG
26	調理室	冷凍冷蔵庫	HRF-75LA
27	調理室	冷凍庫	冷凍庫 HF-63LAT
28	調理室	シンク	ソイルドテーブル 1200 * 750 * 880
29	調理室	三槽シンク	2500 * 800 * 800
30	調理室	給食室エアコン防止ネット	給食室エアコン防護ネット KPN5H112
31	調理室外	エアコン室外機	室外機 RZRP140BY

給食室内配置図

