

# 松庵保育園：調理の一日の仕事の流れ

時間	内 容
8:30	健康状態の確認後手洗いをし、身支度(白衣・三角巾・マスク等)をする。調理室に入る前に再度手を洗う。 水の点検等、衛生点検表に基づき確認をする。 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・調理室前室床等を清掃。 麦茶を作る。 献立にあるだし汁・スープをとる。離乳食の「おかゆ」炊飯開始。 前日夕方、熱風乾燥消毒した食器等の収納。 離乳食の1・2回食、3回食用「おかゆ」、幼児食の「ご飯」をそれぞれ洗米し、浸水。 納入物品の検収を行う。(野菜は前日) 献立の確認。 材料の確認。 野菜の洗浄～下処理 離乳食・アレルギー児食の献立・作り方の確認。
9:00	3歳未満児の朝のおやつ準備～配膳。(クラス別に順次行う) 離乳食の1・2回食の「おかゆ」★炊飯器スイッチ入 8:30 午前用調乳準備 当日の園の行事、献立、アレルギーを栄養士と最終確認。(栄養士不在の際はチーフが最終確認) 仕込み 離乳食1・2回食の調理開始。仕上げ9:50 出席人数確認・食器の準備
10:00	その他食材の下処理(肉・魚・乾物類)・調味料・器具の準備。★炊飯器スイッチ入 おかゆ・ごはん 10:10 朝のおやつ用の食器・処分する保存食・展示食食器の後片付け。 (洗浄後、熱風消毒保管庫に入れ、★スイッチ入 10:00) 随時、シンク・調理台は洗浄・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) 離乳食3回食の形態別に調理。 果物、トマト等の生ものを切る。 随時、調理器具類の後片付け。
10:45	中心温度の確認・記録～仕上げ・味見。(検食の盛り付け)
10:55	栄養士検食、検食で園長の確認後、0歳児～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後の確認。 必要に応じておやつ準備 落とし分・展示食の盛り付け・検食容器に保存をとる。 喫食状況を見る。 午後の離乳食1・2回食用野菜を圧力鍋にかける。 離乳食の1・2回食の「おかゆ」★炊飯器タイマーセット 13:30炊き上げ
12:00	熱風乾燥消毒後の食器・調理器具類の収納。 調理器具類の後片付け。(洗浄後、熱風消毒保管庫に入れ、★スイッチを入れる) おやつ用の麦茶を作る。 午後の離乳食1・2回食用野菜を圧力鍋にかける。 午後用調乳準備 ゴミ出し。 喫食状況を見る。(代表1名) 昼食
13:30	手洗い後、身支度し、再度手洗いをしして調理室に入る。 残食調べ。 午後用調乳準備 塩素液・塩素布巾を作る。 離乳食1・2回食の調理開始。仕上げ13:50 熱風乾燥消毒後の調理器具類の収納。 食器等の後片付け。(洗浄後、熱風消毒保管庫に入れ、★スイッチ入 14:00) 室内清掃。台布巾・塩素布巾を用いて、調理台・ハッチ・ワゴン・リフト等を清掃。 おやつ用の食器の準備。
14:00	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)
14:45	中心温度の確認・記録～仕上げ・味見。(検食の盛り付け) 栄養士検食、検食で園長の確認後、0歳児～盛り付け・配膳。(クラス別に順次行う)
15:00	アレルギー児食の盛り付け後の確認。 落とし分・展示食の盛り付け・検食容器に保存をとる。 熱風乾燥消毒後の食器等の収納。 喫食状況を見る。 乳児水分補給用の麦茶を作る。 随時、調理器具類の後片付け。(洗浄後、熱風消毒保管庫に入れる) 献立表・給食日誌等へ実施内容を記入。 調理台・コンロまわりの清掃。 延長補食用食器の準備。
15:55	展示食(昼食・おやつ分)を出す。
16:00	食器等の後片付け。(洗浄後、熱風消毒保管庫に入れ、★スイッチ入 16:30) 調理台・ハッチ・ワゴン・リフト等の清掃。 台布巾・タワシ・スポンジの洗浄～消毒～乾燥。 調理室内の清掃・ゴミ出し。 乳児用夕方の麦茶をハッチに準備する。(★16:30)
16:30	翌日の献立打ち合わせ・発注確認。 翌日の野菜の検収(翌々日の乾物の確認) 延長補食の調理打ち合わせを行う。(申し送り表の記入)
17:00	

\*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・検収ごとに行って下さい。

## 松庵保育園：延長補食の一日の仕事の流れ

時間	内 容	
16:30	健康状態の確認後手洗いをし、身支度(白衣・三角巾・マスク)をする。 調理室に入る前に再度手を洗う。 献立の打ち合わせ。(申し送り表を使用) 出席人数確認。材料の確認。 離乳食・アレルギー児食の献立・作り方の確認。 随時、シンク・調理台は洗浄・消毒を行う。 麦茶・炊飯・だし汁の用意。	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。 爪は短く切る。
17:00	― 仕込み 材料の下処理。	
17:30	― 調理(献立内容により、適温給食を行うよう考慮して進行) 麦茶・だし汁の用意 『煮』『炒』『焼』『蒸』	食品の加熱は十分に行い、中心温度計を利用して確認・記録する。
18:00	― おにぎりを握り、汁物等補食を仕上げる。 ― 中心温度の確認・記録～仕上げ・味見(検査の盛り付け) ― 0歳児～盛り付け・配膳。(検査確認後、順次行う) アレルギー児食の盛り付け後の確認を、調理職員、保育士で行う	検査 ①園児が食べる前に検査者が食べる。 ②保存容器に50g保存
18:30	― 喫食状況を見る。 ― 落とし分・展示食の盛り付け・検査容器に保存をとる。	盛り付け 献立表の数字は4歳児の量。 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。
19:00	― 食器・器具類の後片付け。(洗浄後、熱風消毒保管庫に入れる) ― 調理室内清掃・ゴミ出し・布巾・タワシの後片付け。 ― 献立表・給食日誌等への実施内容を記入。(申し送り表の記入)	
19:30	― 戸締まり・電気・ガス・冷暖房のスイッチ・元栓等点検。 (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。