

調理業務園別仕様書

1. 園 名 杉並区立永福南保育園
2. 所在地 杉並区永福 2－6－1 2
3. 対象者 保育園児その他保育課が認めた者
4. 食 数 園児 定員 107 名＋障害児定員 3 名、検食、保存食、展示食、ふれあい保育、緊急一時保育、試食会、各クラス担任試食
(実際の調理食数は週単位又は日単位で指示)
5. 期 間 令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日まで
(日曜日、祝日、12 月 29 日～1 月 3 日を除いた日)
6. 施設利用時間 7 時 30 分から 19 時 30 分まで
7. 給食内容 幼児食、食物アレルギー食、離乳食、障害児対応食、延長補食
8. 給食時間

(配膳時間)

	昼食 (前半)	昼食 (後半)	おやつ	延長補食
0 才児クラス	11 : 20	11 : 25	15 : 20	18 : 35
1 才児クラス	11 : 30	11 : 35	15 : 20	18 : 35
2 才児クラス	11 : 40	11 : 45	15 : 20	18 : 35
3 才児クラス	11 : 45	11 : 50	15 : 30	18 : 35
4 才児クラス	11 : 50	11 : 55	15 : 30	18 : 35
5 才児クラス	11 : 55	12 : 00	15 : 30	18 : 35
園長主査検食	10 : 55	11 : 00	14 : 45	乳児担当 18:30

※前半・後半の配膳時間の変更時期は、園児の状況を見ながら確認する。

※0～2 歳児クラスの朝のおやつ配膳時間は、9 : 00 とする。

※園行事、及び、クラス別活動等により、時間変更のある場合はその都度確認する。

9. 運搬

- ・ 乳幼児の昼食及びおやつ
調理室ハッチに配膳後、各クラス担任がワゴンで保育室まで運搬する。
片付けは園職員がハッチに置く。
- ・ 延長補食は、調理職員が補食を食べる部屋までワゴン(乳児クラス用・幼児クラス用)にて運搬する。
- ・ 終了後、ワゴン及び食器の片づけを行う。

10. 施設管理

- ・ 施設利用は7時30分以降とし、出入り口は職員玄関からとする。
- ・ 裏口は業者の納品、ゴミ出し等に使用し、出入りしない時は、施錠する。

11. 残菜・厨芥等の処理

廃棄物の処理	収集曜日	収集時間	収集場所	処理法
生・可燃ゴミ	火・木・土曜	午前中	職員玄関前	ビニールに入れポリバケツ
不燃ゴミ	金曜	午前中	職員玄関前	ビニールに入れポリバケツ
古紙, ダンボール	第1・3週火曜	午前中	職員玄関前	まとめて出す
ビン・缶	第2・4週火曜	午前中	職員玄関前	まとめて出す

12. その他特記事項

- ・ 喫食状況確認のため各クラスを巡回する。
- ・ 食物アレルギー食対応について、前日ミーティングにて調理・保育士とで確認する。
- ・ 食物アレルギー児の為の除去食対応は個別に行う。
- ・ 子どもの食事状態、健康状態により給食の形態、形状の変更がある。
- ・ 行事(夏祭り、運動会、園外保育)OJT 等により勤務時間の変更がある。
(その都度園長が依頼する)
- ・ 感染症が発生した場合、保健所の指示に従う。
- ・ 3、4、5歳クラスが栽培した野菜を使い、調理室内で「茹でる・蒸す・炒める」等の調理を依頼する場合がある。
- ・ 3、4、5歳クラスが栽培した野菜を使い、栄養士・担任指導のもと調理活動を実施する時は、協力すること。その際調理業務に支障のない範囲で調理室の鍋、お玉、ボール等の使用について協力すること。味噌汁作り等調理保育のための食材を準備すること。
- ・ 必要に応じて水分補給のための麦茶の提供を行うこと。
- ・ その他気になる点があるときには、園長に報告、相談をする。
- ・ 他、必要に応じて園長と業務責任者が協議を行う。