

## 永福南保育園の一日の仕事の流れ

時間	内 容
7:50	<ul style="list-style-type: none"> <li>出勤（職員玄関使用） 業者搬入で入口（調理室横）の開錠 ゴミ出し（火・木・土～可燃ゴミ 金～不燃ゴミ 火～資源ゴミ）</li> <li>健康状態の確認後、手洗い・うがいをし、身支度（白衣・帽子・エプロン）をする。白衣に毛髪・糸くず等、付着物がないか確認。爪ブラシを用い手指を洗い逆性石鹼で消毒してから調理室に入る。</li> <li>水の点検 調理室内温度・湿度・冷凍冷蔵庫内の温度の確認。衛生点検表・温度記録表の記入。</li> <li>麦茶を作る 塩素液、塩素布巾を作る。塩素布巾を用いて、調理台・ハッチ・ワゴン等を消毒。</li> <li>アレルギー児の持参物の確認・保管。前日のおやつで使用した食器・器具等、熱風消毒保管庫より出し、収納。 各納入物品の検収、確認、保存。栄養士の不在時、原産地の記載。</li> </ul>
8:40	<ul style="list-style-type: none"> <li>0～2歳クラスの朝おやつ準備 野菜の下処理、切り込み。</li> </ul>
9:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>朝おやつ配膳（0・1歳・2歳クラス）</li> </ul>
9:20	<ul style="list-style-type: none"> <li>朝礼 献立・離乳後期・離乳完了期食の確認、アレルギー児対応食の確認、行事等連絡事項の伝達。</li> </ul>
9:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>仕込み 離乳後期食の「おかゆ」、幼児食の「ご飯」を出席人数確認後洗米し、炊飯の準備 献立にあるだし汁、スープをとる。離乳後期の「おかゆ」炊飯開始 あさのおやつ・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） <del>夏期</del>：AM用水分補給のお茶を出す。</li> </ul>
10:00	<p>調理</p> <p>『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）</p> <p>果物、トマトのカット</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調味料、器具の準備 炊飯器スイッチ入（10:15） シンク、調理台は随時、洗浄・消毒を行う。 出席人数確認・食器の準備、確認</li> </ul>
10:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>遅番1名出勤</li> </ul>
11:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度の確認・記録、仕上げ、検食を出す（11:15）</li> <li>味噌汁に味噌を入れる。離乳後期食は圧力鍋等で、完了期食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）（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、一口検食、配膳（クラス別に順次行う） <u>アレルギー児食の盛り付け確認</u> 必要に応じておやつ準備 クラス担任とアレルギー児の食事を口頭で確認する。 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 午前中に使用した調理器具の後片付け。（洗浄・熱風消毒保管庫に収納）</li> </ul>
12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>喫食状況を見る クラスをまわる。</li> <li>ごみ出し</li> <li>昼食（12:30～1:30）</li> </ul>
13:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い後身支度し、再度手洗いをして調理室に入る。残菜調べ。午前中の消毒済みの食器類の収納。 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。 塩素布巾を用いて、調理台・ハッチ・ワゴン等を清掃。 麦茶を作る。</li> </ul>
14:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>園の打ち合わせ（各週水曜日 14：40）</li> <li>毎日14:40昼ミーティングにて翌日のアレルギー食対応について、保育士と確認をする。</li> <li>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） おやつの食器の準備、確認。</li> </ul>
15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>中心温度の確認・記録、仕上げ。検食を出す（15:10） パート社員退勤。</li> </ul>
15:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>検食で園長の確認後、おやつの盛り付け、検食容器に保存、器具の洗浄。 <u>アレルギー児食の盛り付け確認</u> クラス担任とアレルギー児食の食事を口頭で確認する。</li> </ul>
15:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立表・給食日誌等への実施内容記入</li> <li>翌日の献立打ち合わせ、発注確認。アレルギー児献立確認。（栄養士と。不在時は職員2名で行う。）</li> </ul>
16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>午後の消毒済み食器類の収納。調理台・ハッチ・ワゴン等の清掃。</li> <li>おやつの食器洗浄・熱風消毒保管庫に収納。 台布巾、タワシ、スポンジの洗浄、乾燥。 調理室の清掃、ゴミ出し、翌日の食品の計量（乾物類等、前日に計量可能なもの）</li> <li>延長補食打ち合わせ</li> <li>栄養士不在時、原産地の掲示</li> </ul>
17:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>早番社員退勤</li> </ul>
17:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>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（土曜日・延長補食が無い日） （保育園職員が最終確認する）</li> </ul>

- \* 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。
- \* 土曜日の退勤はおやつの食器の片付け終了後となる。

## 永福南保育園の延長補食の仕事の流れ

時間	内 容
16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・（パート職員の場合 出勤 健康状態の確認後、手洗いうがいをし、身支度（白衣・帽子・エプロン）をする。白衣に毛髪、糸くず等付着物が無いか確認。爪ブラシを用い手指を洗い逆性石鹼で消毒してから調理室に入る。</li> <li>・ 献立の打ち合わせ（調理員での打ち合わせ） 出席人数確認、アレルギー児対応食の確認、材料の確認。 シンク、調理台は随時、洗浄・消毒を行う。）</li> </ul>
17:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分補給のお茶を出す。</li> <li>・ 仕込み だし汁の用意、洗米 野菜の洗浄、皮むき、切り込み</li> </ul>
17:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理（献立内容により、適温給食を行うよう考慮して進行） 炊飯 『煮』『炒』『焼』 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。</li> </ul>
18:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 仕上げ 食器の準備 検食</li> </ul>
18:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 盛り付け</li> </ul>
18:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検食、配膳、アレルギー児の盛り付け確認（盛り付け時） ～喫食状況を見る～</li> </ul>
18:50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 下膳</li> </ul>
19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 後片付け 食器、器具類の洗浄</li> </ul>
19:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 室内清掃、ゴミ出し、塩素布巾の後片付け。 戸締り、電気・ガス・冷暖房のスイッチ・元栓等点検。</li> <li>・ 退勤 （保育園職員が最終確認する）</li> </ul>

- ①上記の時間は、献立により多少前後します。
- ②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。

## 永福南保育園の土曜日の仕事の流れ

時間	内 容
7:50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出勤（職員玄関使用） 業者搬入で入口（調理室横）の開錠 ゴミ出し（可燃ゴミ）</li> <li>・健康状態の確認後、手洗い・うがいをし、身支度（白衣・帽子・エプロン）をする。白衣に毛髪・糸くず等、付着物がないか確認。爪ブラシを用い手指を洗い逆性石鹼で消毒してから調理室に入る。</li> <li>・水の点検 調理室内温度・湿度・冷凍冷蔵庫内の温度の確認。衛生点検表・温度記録表の記入。</li> <li>・麦茶を作る 塩素液、塩素布巾を作る。塩素布巾を用いて、調理台・ハッチ・ワゴン等を消毒。</li> <li>・アレルギー児の持参物の確認・保管。前日のおやつで使用した食器・器具等、熱風消毒保管庫より出し、収納。 各納入物品の検収、確認、保存。原産地の記載。</li> </ul>
8:50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・0～2歳クラスの朝おやつ準備</li> </ul>
9:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朝おやつ配膳（0・1歳・2歳クラス）</li> </ul>
9:20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立・離乳後期・離乳完了期食の確認、アレルギー児対応食の確認、行事等</li> </ul>
9:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕込み 離乳後期食の「おかゆ」、幼児食の「ご飯」を出席人数確認後洗米し、炊飯の準備</li> <li>・献立にあるだし汁、スープをとる。離乳後期の「おかゆ」炊飯開始 あさのおやつ・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）調味料、器具の準備</li> <li>・AM用水分補給のお茶を出す。</li> </ul>
10:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理開始、 （献立内容により、適温給食を行うように考慮して進行）</li> <li>・材料の下処理、器具の準備 炊飯器スイッチ入（10:15）</li> <li>・シンク、調理台は随時、洗浄・消毒を行う。 出席人数確認・食器の準備、確認</li> </ul>
11:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度の確認・記録、仕上げ、検食を出す（11:10）</li> <li>・味噌汁に味噌を入れる。離乳後期食は圧力鍋等で、完了期食は具を切り鍋で煮る。</li> <li>・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）（11:00）</li> <li>・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、一口検食、配膳（クラス別に順次行う）</li> <li>・アレルギー児食の盛り付け確認 必用に応じておやつ準備</li> <li>・クラス担任とアレルギー児の食事を口頭で確認する。</li> <li>・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</li> <li>・午前中に使用した調理器具の後片付け。（洗浄、熱風消毒保管庫に収納）</li> </ul>
11:50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器洗浄、保管庫スイッチ（12:45迄に）</li> <li>・ゴミだし ゴミ箱洗い</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昼食（13:00～14:00）</li> </ul>
14:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い後身支度し、再度手洗いをして調理室に入る。</li> <li>・塩素布巾を用いて、調理台・ハッチ・ワゴン等を清掃。</li> <li>・おやつ食器の準備、確認。保管庫の食器類の収納。</li> <li>・おやつ菓子準備、もしくは調理。果物のカット、盛り付け。</li> <li>・牛乳準備。</li> <li>・検食を出す。（15:10）</li> <li>・アレルギー児食の盛り付け確認</li> </ul>
15:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検食で園長の確認後、おやつ食の盛り付け、検食容器に保存、器具の洗浄。</li> <li>・職員とアレルギー児食の食事を口頭で確認する。</li> <li>・3歳以上児、落とし分、展示食の盛り付け、配膳、検食容器に保存。</li> </ul>
15:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・後片付け 食器、器具類の洗浄</li> <li>・調理台・ハッチ・ワゴン等の清掃。</li> <li>・シンクの洗浄。タンクに水を入れる。</li> <li>・室内清掃、ゴミ出し、塩素布巾の後片付け。</li> <li>・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</li> <li>・展示食を出す、食材産地の掲示。</li> <li>・延長用の菓子、牛乳の用意。</li> <li>・戸締りをし、書類を提出する。</li> </ul>
16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>退勤 （保育園職員が最終確認する）</li> </ul>

\* 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。