

荻窪東保育園：調理の一日の仕事の流れ

時間	内 容	納品検品
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１・２回食の「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	
9:00	－ 野菜の切裁開始。離乳食の1・2回食 圧力調理開始。	肉・魚 ・豆腐
	－	
	－ 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 朝おやつ提供 (9:15までに) ★週一 保管庫掃除	
	－ 離乳食１・２回食の調理開始。仕上げ9:50 栄養士検食 不在の場合園長先生	
	－ 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
	－ 朝のおやつ食器・処分する保存食・展示食食器の後片付け。リフト掃除	
	(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。	
	－ 中心温度の確認・記録～仕上げ・味見。(検食の盛り付け)	
10:45	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)	
10:55	アレルギー児食の盛り付け後の確認。	
11:30	－ 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。	
	－ 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	
	－ 喫食状況を見る 巡回(0才～)代表1名	
12:00	－ 熱風乾燥消毒スタート。	八百屋
	－ 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 塩素液・塩素布巾を作る。	
	－ ゴミ出し。	
	12:30	
	－ 昼食	
13:30	－ 手洗い後、身支度し、再度手洗いをして調理室に入る。	
	－ 残食調べ。	
	－ 熱風乾燥消毒後の調理器具類の片付け 台布巾と塩素布巾を用いて、調理台・ハッチ・ワゴン・リフトを清掃。	
	－ 離乳食１・２回食の調理開始。仕上げ13:50	
	－ 洗いもの(洗浄後、熱風消毒保管庫に入れ、★スイッチ入 14:00)	
	－ おやつ食器の準備。	
	★週一 床流し	
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)	
	－ 中心温度の確認・記録～仕上げ・味見。(検食の盛り付け)	
	14:45	
	－ 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。	
	－ 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。	
	－ 延長用の麦茶を作る。	
15:00	－ 献立表・給食日誌等へ実施内容を記入。	米
	－ 調理台・コンロまわりの清掃。	
	15:55	
	－ 展示食(昼食・おやつ分)を出す。	
	16:00	
	－ 調理台・ハッチ・ワゴン・リフト等の清掃。	
	－ 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	－ 翌日の準備(献立打ち合わせ・発注確認・離乳食・アレルギー児食の献立・作り方の確認)	肉 (土曜分)
	－ 延長補食用食器の準備。	
	－ 延長補食の調理打ち合わせを行う。(申し送り表の記入)	
	－ 洗いもの(洗浄後、熱風消毒保管庫に入れ、★スイッチ入 16:30)	
	－ 台布巾・タワシ・スポンジの洗浄～消毒～乾燥。	
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。

荻窪東保育園：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。
16:35	調理室に入る前に再度手を洗う。
—	延長用麦茶から0～2歳夕方水分補給を各クラスリフトで上げる
—	献立の打ち合わせ。(申し送り表を使用)
—	出席人数・材料・離乳食・アレルギー児食の献立・作り方の確認。
17:00	仕込み(炊飯の場合17:00スイッチ) 材料の下処理。 随時、シンク・調理台は洗浄・消毒を行う。
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』
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(検食の盛り付け)
18:25	検食提供 乳児～盛り付け・配膳。(検食確認後、順次行う)
18:30	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
—	落とし分・展示食の盛り付け・検食容器に保存をとる。
—	2週間前の検食と当日分入れ替えに行く
—	喫食状況を見る。
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)
—	子どもが降園してから展示食の片付け
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。

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。

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。

検食 ①園児が食べる前に検食者が食べる。  
②保存容器に50g保存  
0歳児の場合2階に上げる  
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。