

調理業務園別仕様書

- 1 園 名 杉並区立下高井戸子供園
- 2 所 在 地 杉並区下高井戸4-38-15
- 3 施設開所時間 午前7時30分から午後6時30分まで
- 4 施設平面図 別紙のとおり
- 5 期 間 令和8年4月1日から令和9年3月31日まで
(土曜日、日曜日、祝日、12月29日～1月3日を除いた日)
- 6 給食対象者 子供園児(以下「園児」という)その他保育課が認めた者
- 7 提供給食数 園児93名、検食、保存食、展示食、一時保育、
試食会、各クラス担任食(実際の調理食数は週単位又は日単位で指示)
(目安)

	定員数	給 食							
		昼 食						おやつ・お茶	
		通常期間			夏季・冬季・春季休業中※			通常期間/夏季・冬季・春季休業中	
		月・火・水・木・金	土	月・火・水・木・金	土	月・火・水・木・金	土	月・火・水・木・金	土
短時間保育	51	51	—	—	—	—	—	—	—
長時間保育	42	42	—	42	—	42	—	42	—
一時保育	5	—	—	2	—	5	—	5	—
職員食	8	8	—	8	—	—	—	—	—
展示食・検食・保存食	3	3	—	3	—	3	—	3	—
計		104	0	55	0	50	0		

※1 園児の預かり形態について

- 短時間保育…月曜日から金曜日の9時から14時(月2回程度11時45分迄)
- 長時間保育…月曜から土曜日の7時30分から18時30分の間で、保育を必要とする時間
- 一時保育 …短時間保育在園児を1日5名まで、通常の預かり時間の他に1時間単位で実施する保育。

※2 夏季、冬季、春季休業について(令和8年度当初予定)

- 夏季休業…7月19日～8月31日
- 冬季休業…12月26日～1月7日
- 春季休業…3月24日～4月6日(予定)

各休業期間中は、短時間保育の園児への給食提供は行わないものとする。(一時保育利用児を除く)

また、各休業期間終了後の短時間保育の園児への給食提供開始日については、子供園職員と事前に協議を行うものとする。

8 給食内容 幼児食、食物アレルギー食、障がい児対応食

9 給食時間（配膳時間）

	長期休業中 (長時間幼児)	昼食(前半) 4月中旬～	昼食(後半) 10月～	おやつ (長時間幼児)
3才児学級	11:35	11:30	11:40	15:00
4才児学級	11:45	11:40	11:50	15:00
5才児学級	12:00	11:50	12:00	15:00
園長検食	11:00	11:00	11:00	14:45

※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。

※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。

10 給食運搬

- ・ 幼児の昼食及びおやつ

調理室ハッチに配膳する。各クラス担任が調理室ハッチから保育室までワゴンで運搬する。
片付けは園職員が調理室ハッチに置く。

- ・ 終了後、ワゴン及び食器の片づけを行う。

11 施設管理

- ・ 施設開所は午前7時30分からとし、出入り口は職員玄関からとする。
- ・ 裏口は業者の納品、ゴミ出し等を使用し、出入りしない時は、施錠する。

12 廃棄物、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	月・水・金曜	午前中	子供園さくら門側 駐車場脇	ビニールに入れポリバケツ いれる。または、ごみ収集 用袋に入れる
不燃ゴミ	木曜	午前中	子供園さくら門側 駐車場脇	ビニールに入れポリバケツ いれる。または、ごみ収集 用袋に入れる
古紙、ダンボール	第1・3週水曜	午前中	子供園さくら門側 駐車場脇	まとめて出す
ビン・缶	第2・4週水曜	午前中	子供園さくら門側 駐車場脇	まとめて出す

13 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担任と栄養士で確認した後、栄養士と調理で再度確認をする。
- ・食物アレルギー児の為の除去食対応は個別に行う。
- ・園児の食事状態、健康状態により給食の形態、形状の変更がある。
- ・行事(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)
- ・防犯訓練、避難訓練への参加を行う。
- ・感染症が発生した場合、保健所の指示に従うとともに感染拡大防止に協力する。
- ・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。
- ・体調不良の園児がいる場合には、水分補給のための麦茶やかき氷などの提供を行うこと。
- ・その他気になる点があるときには、ただちに園長に報告、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。
- ・夏季は、水分補給のための麦茶の提供をする。