

下高井戸子供園 1日の仕事の流れ（調理）

時間	内 容
午前 8:30	健康チェックをし確認後、手洗いをし、身支度(白衣・三角巾等)をする。 職員室にて、健康チェック表に記入。食物アレルギー児対応食・障がい児対応食の確認。 水の点検(水は全て直結)。麦茶を沸かす。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・小型小荷物昇降機等を清掃。 納入物品の検収を行う。献立の確認。材料の確認。
9:00	野菜の洗浄、野菜の皮むき、調理指示書に基づき切る。 打ち合わせ等で出席人員確認 仕込み 幼児食の「米」を洗米し、炊飯の準備 献立にあるだし汁、スープをとる。
10:00	材料の下処理(肉・魚・乾物類)、調味料、器具の準備 シンク、調理台は随時、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) 「生;ナマ」で提供する果物、トマトのきざみ
11:00	中心温度の確認・記録、仕上げ、食器の準備(味見、検食の盛り付け) みそ汁に味噌を入れる 検食で園長の確認後、配膳(クラス別に順次行う) 食物アレルギー児食・障がい児対応食の盛り付け確認 必要に応じておやつ準備 落とし分、展示食の盛り付け、配膳(クラス別に順次行う)、検食容器に保存 食物アレルギー児食・障がい児対応食の確認を担任と行う。
12:00	クラスを巡回し、喫食状況を見る 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) 室内清掃、ゴミ出し
12:15	午後の麦茶を沸かす
午後	昼食
1:15	健康チェックをし確認後、身支度(白衣・三角巾)、手洗い(消毒)、残菜から喫食状況を見る 食器・お盆・器具類の洗浄(下洗い・本洗い・すすぎ)・熱風消毒保管庫に収納し、消毒
2:00	食物アレルギー児対応食・障がい児対応食の確認 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)
3:00	中心温度の確認・記録、仕上げ、食器の準備(味見、検食の盛り付け) 検食で園長の確認後、おやつ盛り付け、検食容器に保存、器具類の洗浄・点検(破損の有無) アレルギー児食・障がい児対応食の盛り付け確認 アレルギー児食・障がい児対応食の確認を担任と行う。 クラスを巡回し、喫食状況を見る
4:00	献立表・給食日誌等へ実施内容記入 翌日の献立打ち合わせ、発注確認 おやつ食器洗浄・熱風消毒保管庫に収納し、消毒 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、前日に計量が可能なもの)
5:00	戸締まり、電気・ガスのスイッチ・元栓等点検
5:15	(子供園職員が調理職員が確認した戸締りチェック票を元に最終確認をする)

* 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。

* 夏季は、水分補給のため、午前中に麦茶を提供します。