



# 6月の給食だより

平成26年6月  
うるま市保育課

みなさんこんにちは！今年はずいぶん早く梅雨入りした沖縄、『恵みの雨』とは思いつつも、外遊びが大好きな子ども達、お洗濯物が気になるお母さん方にとっては梅雨明けが待ち遠しいですね。じめじめと蒸し暑い日が続きますが、除湿機を利用する、晴れた日は換気を十分に行う等快適に過ごせるように工夫し梅雨を乗り切りましょう。また、食中毒も発生しやすい時期です。手洗いの徹底、適切な食品の保管等食中毒予防にも努めましょう。

さて、今月は公立保育所の給食がどのような流れで作られているかを紹介したいと思います。

## ～公立保育所の給食ができるまで～



ステップ	担当者
①入所児童のアセスメント(月齢、身長、体重、身体活動レベル、生活状況、嗜好、アレルギーや疾病の有無等の確認)	管理栄養士 + 保健師
②施設の給与栄養目標量の設定 ③食事計画の決定(主食量の決定、旬の食材の利用、行事食等) ④施設ごとの食数の把握 ⑤予定献立作成(離乳食・幼児食・アレルギー除去指示) ⑥給食日誌(予定献立表)の発行	管理栄養士
⑦献立会議の開催：月に1回、翌月の予定献立について、以下の項目に注意して検討します。 ・材料ひとつひとつの分量や組み合わせは適当か。 ・主食、主菜、副菜、汁物の組み合わせは良いか。 ・昼食とおやつとのバランスは良いか。 ・調理作業量は、施設の人員体制に見合っているか。 ・保育所の活動(行事等)と連動しているか。	管理栄養士 + 各保育所の調理師
⑧発注書の作成 ⑨食材の発注	管理栄養士(一部調理師) 調理師(一部管理栄養士)
⑩食品衛生上注意すべき管理事項やアレルギー混入防止を踏まえた作業工程表の作成。	調理師
⑪調理・給食の実施 【当日の連絡調整】 保育士はその日の登所人数(給食数)を調理師に報告します。担任の保育士は、個別に盛付量の調整が必要な児童がいれば、調理師に連絡します。また、体調不良児で病児食の対応が必要な場合も連絡します。	調理師・保育士

### 【調理・盛付作業】

調理師は納品された給食材料が、発注した数量、品質、衛生的な品質で納品されたか確認し、給食日誌、調理作業工程表に沿って衛生的に調理します。また、保育士からの連絡を受け、個別に対応します。

離乳食は家庭での進み具合も確認し個別に対応します。

### 【検食の実施】

児童の喫食開始30分前までに検食を行います。

検食は以下の項目に注意して行います。

- ・異物混入がないか
- ・加熱するものは加熱処理が適切か
- ・異味や異臭がしないか
- ・量や盛付け、色彩や形態は適切か
- ・児童の嗜好に配慮されているか

調理師

所長または主任

### ⑪給食の提供、片づけ

保育士は児童の発達状況に合わせて、食事の介助や支援を行います。また、一人一人の食べ方や食べる量の確認を行います。

保育士

### ⑫残菜量(食べ残し量)の確認、記録

調理師

### ⑬児童の成長曲線を定期的に評価する。

保健師

### ⑭各保育所で給食会議の開催(月に1回)

- ・摂取量や食べる様子等の情報共有
- ・給食の評価、反省、改善策について

所長、主任、保育士、  
調理師、  
管理栄養士・保健師(隔月参加)

### ⑮2ヶ月に1回は公立保育所5ヶ所の全体給食会議を開催

- ・保育所間の情報交換
- ・給食についての連絡等

管理栄養士  
+  
各保育所の所長と調理師

### ⑯給食会議で検討した結果を、次の食事計画に活かします。

管理栄養士

⇒①に戻り、給食管理の水準を高めながら、一連のステップを繰り返します。

このように、保育所給食は各職種の専門性を生かした職員の連携と、毎日安心安全な食材を納品する業者さんの協力のもと成り立っています。また、保育所の食事は集団給食の特性上生じる制限、予算等さまざまな条件がある中で工夫して提供しています。職員一同、安心安全おいしい給食を目指して頑張りますので、これからも公立保育所給食へのご理解とご協力よろしくをお願いします！



## H26 給食参観日程(予定)

6月17日(火) きむたか保育所

7月3日(木) 与那城保育所

6月18日(水) 安慶名保育所

6月26日(木) 豊原保育所

6月27日(金) 石川保育所

※詳細については各保育所からのお知らせを確認して下さい。

今年もたくさんの方の参加をお待ちしています♪

