

安心安全で美味しい給食を提供するために給食室の職員が心がけていること
こうのとりの豊田保育園



 **注目!**

園の子どもたちの健やかな成長のため、安心安全で美味しく給食を食べてもらえるよう、子どもたちの食べる姿や喜ぶ顔を想像しながら、毎日コツコツと取り組んでいます。その取り組みについてお知らせいたします。



社会福祉法人
聖隷福祉事業団

必用な栄養素量を確保するとともに、生活習慣病の予防にも考慮した献立を作成しています。

積極的に旬の食材を使い、季節感を感じるメニューに努めています。

献立の こだわり



手作りで温もりのある家庭料理をめざしています



様々な食材を用いて、和食を中心としながらも、洋食や中華の献立も取り入れています。



子どもにとって苦手な食材でも、無理なく食べられる機会が増えるよう支援していきます。



食と関連する各種の行事について、保育と連携して献立に取り入れ、伝統食から食文化を知る機会となるようにしています。

子ども一人一人の個人差や活動量、その日の体調にあわせ、保育士と協力してその子にあった量のおかわりができるように配慮しています。



食材の こだわり

- *出来るだけ地域の商店を利用し、地産地消に努めています。
- *その季節に採れる旬の食材を使用しています。
- *納品時に温度や賞味期限などを確認し、良質で鮮度の良い品物を使用しています。
- *加工食品や既製品はなるべく使用しません。



味つけの こだわり

- *鰹節、煮干し、昆布などの天然だしを使用し、素材そのものの味を生かした薄味を心がけています。
- *食品添加物をなるべく避けた調味料を使用しています。





切り方の こだわり

*咀嚼能力や嚥下機能に応じた食品の
大きさや固さになるよう、食材の切り
方に配慮しています。

離乳食の こだわり



- *園で初めて食べる食材がないよう、
家庭と連携しながら提供をしています。
- *いろいろな味や舌ざわりを楽しめ
るように、さまざまな食品を使用し
ています。
- *個々の口腔内の発達に合わせて進
めていきます。
- *自分で食べることを大切に、手づか
み食べから始めます。食材を手でも
持ちやすい大きさや厚みになるよ
うに配慮しています。

衛生関係 No. 1

★個人衛生★

- 掲示してある「手洗いマニュアル」に基づき、2分間の手洗いを実施します。
- 子どもたちへの感染を防ぐため、毎朝、健康チェック表に基づき、健康状態の確認をします。



★設備★

- 調理・盛り付け、野菜の下処理、食器洗浄など、それぞれ作業する場所を分けています。
- 冷蔵庫や冷凍庫の温度が適切であるか、一日3回記録をします。
- 作業前に調理台や冷蔵庫の取っ手などを次亜塩素酸ナトリウムやアルコールなどで入念に清掃します。
- 日々の掃除についてもマニュアルに基づき、しっかりと出来ているか確認しています。

★食材の搬入★

- 食材が搬入されたら、検収室で品物の状態確認をします。
鮮度や温度は適温であるか、賞味期限は適当であるか記入をします。

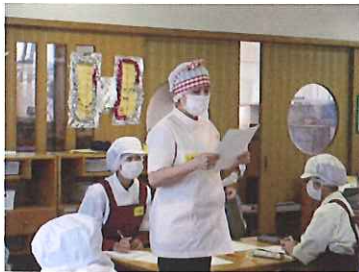


衛生関係 No.2



★調理・盛付★

- ・調理器具は肉・魚・生野菜など材料別に分けています。
- ・生野菜や果物はマニュアルに基づき、異物混入がないよう丁寧に洗います。
- ・揚げ物や焼き物の時など、食材にしっかりと火が入っているか中心温度を計測して記録します。
- ・素手で触ることがないように、使い捨て手袋を使用しています。



★衛生研修★

- ・給食スタッフの衛生意識を高めるため、定期的に衛生研修会を設けています。

★聖隷独自の取組み★

- ・聖隷施設として衛生管理マニュアルがあります。
- ・聖隷衛生アドバイザーからの衛生チェックを年1回受けます。指摘事項があった場合にはスタッフ間で話し合い、改善していきます。
- ・付着菌検査を年2回実施し、調理器具が正しく洗浄出来ているか細菌が付着していないか確認をしています。

