

事業者概要

事業者名 《

③

》

1 事業者概要

(1) 本社所在地	東京都港区		
(2) 資本金額	47,000,000円		
(3) 加盟団体	公益社団法人 日本給食サービス協会 公益社団法人 日本メディカル給食協会 公益社団法人 集団給食協会 一般社団法人 関東学校給食サービス協会		
(4) 23区内事業所数 ※R6.8.1現在	133か所		
(5) ワークライフバランス関係の認定取得状況	えるばし認定（令和5年4月取得）		
(6) 23区内事業所従業員数 ※R6.8.1現在	正規職員数 359人	パート職員数 594人	合計人数 953人
(7) 障害者雇用率 ※R6.6.1現在	雇用人数 41.5人	雇用率 2.51%	
(8) 環境配慮に係る認定取得状況	ISO 14001（令和元年12月取得）		
(9) 災害協定の締結状況	無		

2 保育園給食受託状況 ※令和6年8月1日現在の23区内での実績を記入してください。

(1) 保育園給食受託区数	10区			
(2) 保育園給食受託園数 うち100食以上提供園数	26園 (うち 100食以上 18園)			
(3) 現在受託している 保育園名・受託開始年 月・食数	1	港区立 保育園	(平成 年4月 から	130食)
	2	港区立 保育園	(平成 年4月 から	155食)
	3	港区立 保育園	(平成 年4月 から	107食)
	4	足立区立伊興保育園	(平成15年4月 から	108食)
	5	板橋区立大谷口保育園	(平成19年4月 から	122食)
	6	板橋区立高島平くるみ保育園	(平成30年4月 から	110食)
	7	大田区立本蒲田保育園	(平成15年4月 から	135食)
	8	江東区立南砂第三保育園	(平成20年4月 から	104食)
	9	江東区立大島第三保育園	(平成22年4月 から	101食)
	10	江東区立辰巳第三保育園	(平成28年4月 から	108食)
	11	江東区立小木名川第二保育園	(平成30年4月 から	112食)
	12	品川区立源氏前保育園	(平成13年4月 から	140食)
	13	品川区立小山台保育園	(平成13年4月 から	110食)
	14	品川区立西中延保育園	(平成14年4月 から	100食)
	15	品川区立東品川保育園	(平成15年4月 から	130食)
	16	杉並区立久我山保育園	(平成18年4月 から	100食)
	17	墨田区立文花保育園	(平成17年4月 から	107食)
	18	墨田区立しらひげ保育園	(平成20年4月 から	105食)

3 保育園給食の事業の特徴・展開

○特徴

- ・2001年から保育園給食調理業務の受託を開始し、今年度は51園（うち26園が23区内）を受託しています。
- ・2002年に保育園給食運営の業務品質向上を目指し、ISO9001の認証を「学校・保育園給食部門」にて業界に先駆けて取得しています。
- ・「食事に安全保証書を添えて」をモットーとした徹底した安全衛生管理、 手法を導入した改善活動の推進、が当社の給食事業の特徴です。

○展開

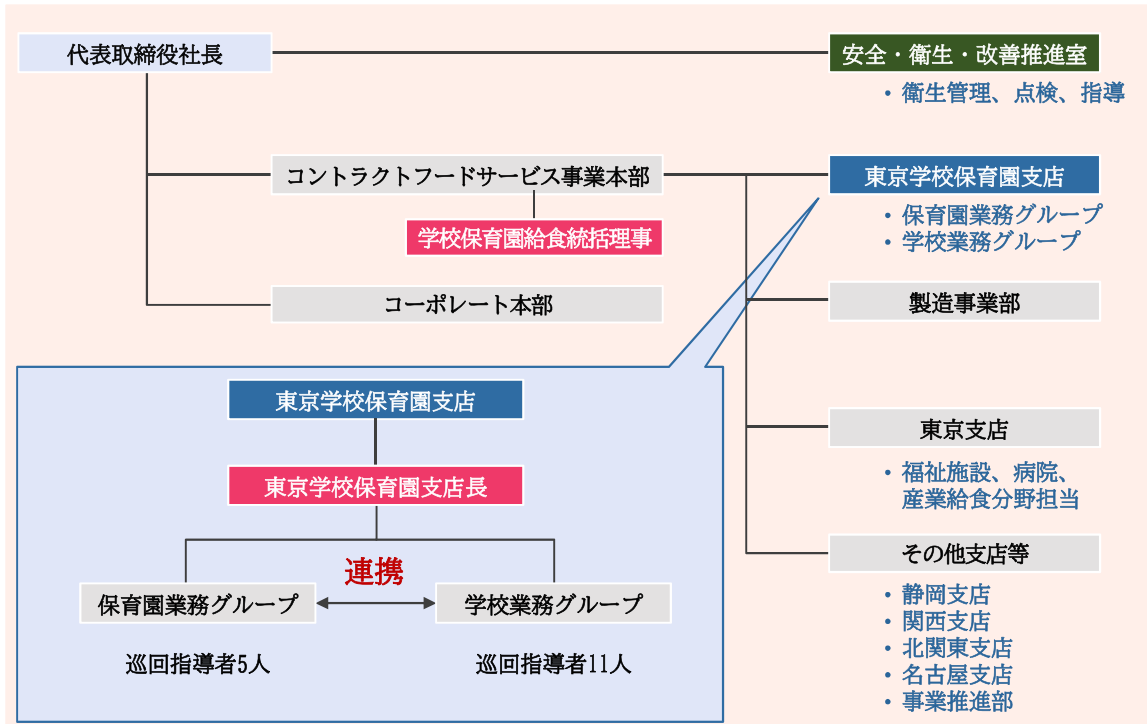
20年以上に及ぶ保育園給食の受託経験で蓄積されたノウハウを活かし、安全衛生、栄養管理、人材育成などの専門部門を設けて、安全でおいしい給食を提供し続けています。
従業員一人ひとりが常に、子どもたちを自分の子どものように想い、保育園給食の調理にあたっています。
そして、自治体や保育園職員と協同しながら、望ましい食習慣の形成と健康的な体格の向上を目指した取り組みを実践しています。給食は生涯心に残るもの。だからこそ、季節の行事食なども取り入れ、子どもたちが楽しめる食事を、これからも自治体や保育園職員と協同しながら提供していきます。

企画提案書

1 組織体制

- (1) 事業者組織図
(2) 役割・関連

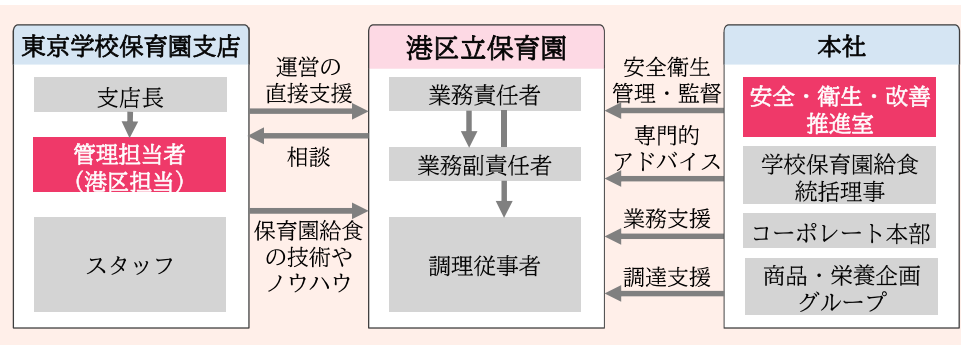
(1) 事業者組織図



(2) 役割・関連

【バックアップ体制】

- ・保育園の現場には、**港区立保育園の調理業務経験が豊富な者を配置**します。
- ・支店の**専門的な支援**（調理技術、各種ノウハウ等）、本社からの**各種側面支援**等（安全衛生管理、業務基盤整備等）で、本業務をバックアップします。



【事業所実施体制】

- ・本業務では、別途見積書に記載の者を配置します。
- ・業務責任者、業務副責任者は、**調理技術、衛生管理、指導力、コミュニケーション能力、人間性**等が優れていると支店長が判断できる人材を、業務の取り組み姿勢や実績を通じて配置します。その内容は巡回時の面談等で随時確認しています。
- ・他の調理従事者は、保育園の調理業務を十分理解し業務責任者の指示に適切に対応できる者を配置します。

【バックアップ体制】

◎東京学校保育園支店

- ・学校、保育園給食の**技術・ノウハウを多数保有する専門部署**となっており、学校保育園給食調理業務責任者の経験があり、調理・衛生管理手法を熟知している管理担当者候補が多く在席しています。
- ・管轄の事業所の巡回指導や労務管理など、運営業務を**直接支援**します。
- ・保育園や保育課との連絡窓口となり、円滑な業務を実施するための**コミュニケーションを強化**します。

◎本社

- ・安全衛生改善推進室は、**安全・衛生・改善に携わる社長直轄の専門部署**であり、調理現場の安全面・衛生面の監督・指導を行います。また、**等による改善活動も実施**しています。
- ・学校保育園給食専門理事は、**長年培った保育園給食の知識・ノウハウ**をもって、調理技術や安全衛生管理などを指導します。
- ・コーポレート本部は、労務管理や経費管理等の基盤を整備し、業務遂行を全面バックアップします。
- ・商品・栄養企画グループは各種消耗品の流通経路確保や価格交渉等を実施します。

2 基本方針

- (1) 保育園調理業務に関する基本方針
(2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

(1) 保育園調理業務に関する基本方針

- ・保育園給食は、子どもたちの食べる意欲を営み、生涯にわたって健康で質の高い生活の基本となる「食を営む力」の基礎を培うために重要な役割を担っていると認識しています。
- ・この重要な役割を担う一員であることを調理従事者一人ひとりが十分に理解し、関係者とコミュニケーションをとって業務を円滑・着実に履行することを方針の軸とし、次の5つの基本方針・主なミッションを定め、当社の強みを活かして本業務を確実に実行します。

基本方針		主なミッション
「食を営む力」の基礎を養う給食の提供	①子どもに合わせた質の高い食事の提供	子どもたち一人ひとりと向き合い、子どもたちの発育・発達に合わせた調理の工夫をしたおいしい食事を調理・提供し、子どもたちと感動を共有。そのために必要な調理技術研修・OJTを実施
	②食育推進への貢献	食べ物を大切にする気持ち（おいしい食事で食べ残し削減等）、日本古来の食文化やマナーの伝承等を伝える創意工夫（行事食等）、などにより、食への子どもたちの関心を高めることができる食事を提供し、園の食育活動に貢献
給食提供にあたっての重要事項の遵守・実践	③衛生管理の徹底	HACCP 準拠の衛生管理、仕様書や各種マニュアル等の作業手順を遵守した安全・安心な食事を提供し、安定運営を実践。そのために必要な巡回指導や安全衛生研修、事業所カイゼン活動等を実施
	④保育園・栄養士との連携	献立の狙いを理解した食事や栄養ロスの調理の工夫、子どもたちの体調等に適した調理実践のために必要な情報や園の方針・考え方等を共有できる、密で良好な連携体制を構築
	⑤フードロス削減・環境への配慮	給食会社として食品ロスの削減（素材の味・自然の味を感じられるおいしい給食を追求し続け、食べ残しを抑制する等）や3R推進等、人・社会・地域・環境に配慮した取り組みを実践・提案

【 ミッション実現における当社の強み 】

- ①平成13年から20年以上に亘って全国の保育園給食を受託して蓄積した技術・ノウハウ
- ②区内保育園の15年間の安定的な給食提供の実績(2024年現在)に基づく経験知(暗黙知)・ノウハウ
- ③本社・東京学校保育園支店が一丸となつてのバックアップ体制
- ④給食会社の垣根を超えた支援が可能なグループ会社との連携体制



図2-1 打ち合わせの様子

(2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

- ・乳幼児期は子どもの発育・発達の個人差が大きいため、それぞれの発達度合いや咀嚼・嚥下能力、手指の運動機能など、一人ひとりの状況に合わせた給食を提供します。
- ・体調を崩したり怪我をしている子どもがいる場合は、園長や保育士などと相談の上、食器具を変更したり、食事の量や固さを調整し、場合によっては離乳食を提供したりするなど、柔軟に対応します。
- ・こうした個別対応を確実に実施するため、当社のノウハウを最大限活用することはもちろん、栄養士や担任との連携・協働を常に心がけ、信頼関係を深めていきます。

■ 離乳食は、一人ひとりの子どもの発育及び発達の状況にあわせ、きめ細かな対応を取ります

- ・一人ひとりの子どもの発育及び発達の状況に応じて、食品の量や種類及び形態を調整しながら、「食べる経験」を通じて摂食機能を獲得し、食事を進めていきます。また、家庭での状況を保育士からヒヤリングし、個々の状態に合わせて進めていきます。

月齢	留意事項
5、6ヶ月頃	・個別に食材の目安表と献立を照らし合わせて食事を進めます ・味に敏感で十分な味を感じるため、素材の味を大事にするよう配慮します
7、8ヶ月頃	・豆腐位の固さで舌と上顎でつぶせる程度にし、味付けは塩分が多すぎないよう風味付け程度にします
9～11ヶ月頃	・歯茎でつぶせる程度を目安に食事を進めます ・スティック状で手づかみしやすいようにします ・味付けが濃い目と消化の際に消化機能に負担をかけるため、乳幼児食より薄めの味付けにします

- ・各段階へ移行する時期には、子どもの食べ具合や口唇の動きを確認し、食事を進めていきます。
- ・完了期は乳児食と同じ食事としますが、咀嚼機能や消化機能が未熟な部分もあるため、食品の大きさ、固さ、切り方などについて調整して提供します。

■ 乳児食の段階では、園児が食べる様子を見るなどし、細やかな個別対応を行います

- ・乳児食は咀嚼力の発達段階であるため、食材は基本スプーンにのる大きさにカットします。肉など固いものは「そぎ切り」にする、豆は喉に詰まらないよう刻む、などの対応をします。
- ・特に4月は、保育園に入園したての園児が多く、給食に慣れない園児もいるため、食べる様子を見たり保育士から状況を聞いたりして、園児一人ひとりの状況に応じて食材の大きさを調整します。

■ 幼児食は食べやすい大きさにカットすることや食事の量に留意し学校給食の練習も実施します

- ・4月当初、3歳児は乳児から幼児へ上がったばかりなので、カットの大きさを乳児と幼児の間の大きさにし、状況を確認しながら大きさを調整していきます。
- ・保育士と連携を取りながら、食事の量にも配慮していきます。
- ・スープやご飯は温かいものを提供するために、冷めないよう鍋や炊飯器で配慮します。
- ・5歳児に対しては、年度終わりごろから、学校給食に対する練習のため、トレーの対応もしていきます。

3 業務の実施

- (1) 保育園との協力体制 (2) 着実な業務履行のための体制・仕組
 (3) 平常時と緊急時の本社、拠点事業所等からのバックアップ体制
 (4) 社員平均勤続年数、パート比率、社員・パート職員の定着率(23区内)、定着率を高める取組

(1) 保育園との協力体制

■ ステークホルダーとの協力体制を築いて業務を履行します

- ・当社ビジョンである「The Partner For You」の考えのもと、業務従事者全員が、子どもたちの育成に携わる保育園のチームの一員としての認識を強く持ち、使命をもって行動します。

協力の場面	対象	実施事項
保育園側との連携	園長 栄養士	<ul style="list-style-type: none"> ・業務責任者は、調理現場の中心として栄養士と日々の献立について打ち合わせを行い、その内容を調理作業、アレルギー対応等に反映 ・月1回の連絡会議で園と情報共有 ・管理担当者は、巡回時に栄養士と打ち合わせを行い、園と調理室との連携を確認・推進
子どもたちとのコミュニケーション	園児	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちが保育園給食をより身近に感じられるよう、挨拶や声掛けによるふれあいを通じた交流（給食以外の話にも耳を傾ける、親切・丁寧・目配り・気配り・心配り） ・業務従事者の全員が、適切な振る舞いや身だしなみを徹底 ・子どもたちが給食を食べている様子を見に行く際などには、大人の立場、親の立場、教える（見られる）立場としてふさわしい言動、マナーで対応
保育園の一員として	保護者 地域の方	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者の方からご意見やご要望をいただく機会に積極的に参加し、家庭における子育て支援にも貢献 ・各種の行事（入園式・運動会・お誕生会・七夕・豆まき・卒園式等）の行事食に対応するほか、そのプログラムにも積極的に参加

(2) 着実な業務履行のための体制・仕組

- ・業務実施体制は、「①組織体制（2）役割・関連」に記載の通り、十分な能力を持つ者を配置します。
- ・配置人数は、定員100名前後の園は社員4名・パート2名を原則とし、現場の実情に応じて人数調整します。
- ・確実な業務履行のため、調理前日までに従事者間でのミーティング、調理当日の朝礼、作業終了後の振り返りのミーティングにより、業務内容を十分に理解して業務を行います。
- ・年3回の仕様書の読み合わせにより全業務従事者が作業工程を反復確認し、**貴区仕様書、マニュアル等に準拠した業務を確実に履行**します。

(3) 平常時と緊急時の本社、拠点事業所等からのバックアップ体制

【平常時】

- ・**平常時**は、管理担当者が月2回以上の巡回指導を行います。園長・栄養士との打ち合わせに加え、貴区仕様書、マニュアル等に準拠した作業実施状況、業務責任者及び副責任者の指導力の発揮具合、現場の人間関係、などの確認を行い、課題がある場合は対策を講じることで、業務履行体制を強化します。
- ・安全衛生に関する巡回指導も実施しており、(実施内容は「④衛生管理（2）検査・講習等の実施」に記載)、確実な安全衛生管理を実施しています。
- ・さらにコーポレート部門、商品・栄養企画グループ、東京学校保育園支店が各種支援を行います（詳細は「①組織体制（2）役割・関連」に記載）。

【緊急時】

◎急な欠員時の対応

- ・急な欠員時には、特定の事業所に配属されていない**フリー社員（4名在籍）**または**管理担当者**が現場に入り業務を行います（**本社から港区立保育園までの所要時間30分**）。早朝からの対応をする場合は、必要に応じてパート職員が早出で支援します。派遣される人員は、**欠員者と同等以上のスキルを保有する者**とします。
- ・集団感染等で多くの欠員が発生した場合は、社内の各部門から対応可能人員を派遣するほか、献立内容や調理方法の変更を保育園と協議するなどし、**給食を止めずに安全に提供**できるよう対応します。

◎事故時・災害時の対応

- ・事故発生時は、「⑧食中毒等の対応」のとおり迅速に対処します。
- ・台風や大雪等により交通機関が停止する可能性がある場合は、前日に支店より各事業所業務責任者に、必要に応じて**近隣宿泊施設への宿泊**や、**出勤時間の調整**（通常より早出勤）を指示します。
- ・災害時は炊き出しの協力や当社の自社工場にて製造の完全調理済み食材などによる食支援を行います。

(4) 社員平均勤続年数、パート比率、社員・パート職員の定着率(23区内)、定着率を高める取組

【社員平均勤続年数】6.8年 【パート比率】全事業所：64%、保育園事業所：56%

【社員・パート職員の定着率(23区内)】社員：82.3%、パート職員：70.6%

- ・当社では入社前後の就業ギャップを低減するために、面接時に労働条件を細かく説明すること、対象者の希望や状況を把握することとしており、その実施方法をマニュアル化しています。また、社員・パート問わず、入社後1ヶ月経過時点で**就業相談等のアンケート**を実施し、課題があれば対応します。
- ・管理担当者は、巡回指導の際に、随時、業務従事者と面談し、人間関係の課題がないか等把握します。
- ・本社に**ハラスメント通報窓口を常設**しており、誰でもすぐに相談ができる体制を整えています。
- ・産休・育休などの制度の利活用を推進しており毎年、産休・育休を利用する者、復帰する者がいます。
- ・資格取得の受験料補助やお祝い金の贈呈、懇親会費用補助等、**福利厚生制度を整備**しています。
- ・女性の多い職場であることを考慮し、保育園の送り迎えに合わせた出勤時間の調整や「産前・産後休暇」「育児休暇」等各種休暇制度を設け、子育て世代が働きやすい職場環境づくりに取り組んでおり、女性活躍推進企業認定である「**えるぼし認定**」を令和5年4月に取得しています。



4 衛生管理

- (1) HACCPに基づいた衛生管理を行うための取組
(2) 検査・講習等の実施

(1) HACCPに基づいた衛生管理を行うための取組

【安全衛生管理の考え方】

- ・当社は、**安全でおいしい給食を提供することを最優先事項**とし、個人への安全衛生教育、組織的な調理対応、全社的なバックアップなどにより、衛生管理を徹底します。
- ・従事者一人ひとりが、子どもたちの大切な命に係る業務に携わっていることを強く認識して、貴区の給食マニュアルや食物アレルギー対応マニュアル等を遵守した**基本に忠実な調理業務を遂行**します。
- ・HACCPや大量調理施設衛生管理マニュアルに則した衛生管理と、ISO9001の品質管理を組み合わせた衛生管理システムを構築し、PDCAサイクルにより、**常時改善したり最新手法を取り入れたりして対応**します。

【マニュアル類の整備】

- ・当社では、HACCPの衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等に準じた自社マニュアルを整備しています。
- ・本業務受託後は、貴区のマニュアルや保育園の状況に合わせた「**作業手順書**」の整備をします。

マニュアル名	概要	所在
衛生管理作業基準	各種作業や施設ごと、食品ごと、備品ごとなどの衛生管理について具体的にまとめたもの	クラウド
HACCP 衛生管理計画書	HACCPの衛生管理手法に基づき、工程ごとの衛生管理のポイントを整理したもの	
ノロウイルス対応マニュアル	本人だけでなく家族も含め感染時、疑い時の対応方法を具体的にまとめたもの	
感染症対応マニュアル	新型コロナウイルス、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス等の感染症について対策を整理したもの	
不適合対応マニュアル	異物混入等を起こしてしまった場合の原因究明や対策立案の方法をまとめたもの	事業所
はじめての衛生の手引き	主に初めて給食調理業務に携わる者に対し、衛生や安全の考え方や基本的な注意事項等を簡潔・明快地説明する資料	
はじめての安全の手引き	食物アレルギーの基礎や給食における対応方法について整理したもの	
アレルギー対応マニュアル	発注者（本業務においては貴区）のマニュアルや様式等を踏襲したうえで、始業準備から洗浄までの一連の作業の流れと手順を具体的に整理した業務マニュアル	

【仕様書や作業手順書、マニュアル類の読み合わせ】

- ・年3回（+新規採用時）、全従業員で貴区の仕様書やマニュアル類、当社の作業手順書等の読み合わせを行い、**作業手順や役割分担を明確**にするようにしています。

【現場での確認】

- ・調理指示書をもとに、従業員は**調理前日に綿密な打ち合わせ**を行い、二次汚染、交差汚染防止等の留意点を確認します。
- ・作業終了後の打ち合わせで**作業工程の検証**を行い、次回の作業に反映します。
- ・必要な記録や点検結果（時間、食品温度、期限など）は、漏れなく、正確に記録します。

【従業員の検査・健康管理】

- ・業務従事者は、貴区マニュアル等に準拠した健康診断、細菌検査、ノロウイルス検査を実施します。
- ・毎日の出勤時に「**個人衛生点検表**」（当社書式）を活用し、**従事者本人の体調とその家族の健康状況**（下痢、嘔吐、発熱、腹痛、体温）、身だしなみのチェック等について記録します。
- ・衛生管理項目として、**最も基本的な「手洗い」を最重要項目の一つ**として考え、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）に準拠し、全業務従事者に**手洗いを徹底**させます。併せて当社独自の手洗いチェック表を使用し、作業ごとの手洗いやトイレ後の手洗いを徹底して管理しています。

(2) 検査・講習等の実施

【検査：3つの視点を基本とした巡回指導で万全の安全衛生管理】

① 社長直轄の「安全・衛生・改善推進室」による年2回の抜き打ちチェック

HACCPの衛生管理に基づく**衛生遵守事項200項目以上**を抽出した「安全・衛生チェックリスト」を用いて、受託事業所の衛生管理の徹底度を確認、指導します。抜き打ちチェックの結果は「**改善指示書**」として**同室より事業所に伝達**します（管理担当者は**指示書に基づき現場の改善を指導、確認**）。次回の抜き打ちチェック時に**改善結果を最終確認**します。さらに、ATP拭き取り検査や、手洗い洗浄度検査を実施します。

② 管理担当者による月2回以上の巡回指導

実際に調理作業に入り、「巡回時チェックリスト」を用いて正しい調理作業の手順・内容となっているか、身だしなみや手洗い等の安全衛生管理に課題はないか、などを確認、指導します。安全・衛生・改善推進室から伝達された改善指示書の指摘事項に基づき、現場の改善を指導、確認します。

③ 外部衛生機関による客観的な確認

年1回以上、保育園側の承認を得たうえで、**外部衛生検査機関（第三者）の立ち入り検査**（3Sの状況確認、ATP拭き取り検査、残留物検査）を実施します。

【講習：安全衛生講習会の全従業員の受講】

- ・安全・衛生・改善推進室の担当者が講師となり、衛生管理の徹底（食中毒予防三原則、正しい手洗い、ノロウイルス対策等）や職場内での労働安全（ハザードマップ、ヒヤリハット等）について、**年2回の研修**を実施します。
- ・同講習会では、コンプライアンスや業務改善の考え方なども教育し、社長も講師として、安全・衛生・コンプライアンスの重要性に関するメッセージを発信します。
- ・重要事項を反復学習して定着させるため、また、常に最新情報を把握するため当社の**全従業員が毎年必ず履修**します。研修終了後に**確認小テストを実施**し不十分な場合は再教育を施すことで、教育内容の定着を図ります。

5 人材育成

- (1) 保育園給食における基本的な調理技術
(2) 従業員の教育・研修等の実施

(1) 保育園給食における基本的な調理技術

- ・保育園給食では、一人ひとりの状況に合わせた給食を提供するため、**専門的な調理技術・知識**をはじめ、安全・衛生管理、健康管理、離乳食・食物アレルギーなどの**幅広い知識**が求められると認識しています。
- ・当社では、保育園給食の初級者～中級者、責任者まで、それぞれの**階層別に必要な研修コンテンツ**を揃え、履修のために**適切な研修方法**（OJTや座学研修等）や**専門の教材**を活用して教育しています。
- ・保育園給食では、「食を通じて子どもたちが健やかに育っていく事のお手伝いをする」という事を理解することなど、**業務に対する心構え**等も重要なことから、調理技術等と同様に教育しています。

【調理技術の習得】

- ・「保育園部門ガイドライン」（当社作成の調理マニュアル）をもとに、調理、下処理、盛付け等、**基本的な知識の習得**を行います。
- ・年に2回、当社のテストキッチンにて**調理技術研修を実施**し、ルウやだしの取り方等、技術の向上に取り組みます。

【離乳食対応】

- ・園側からの指示に対応できる技術・知識を身につけられるよう、社員会議にてインストラクターが、離乳食の作り方、食材の大きさや固さ、濃度の付け方などの基本を中心に、当社作成資料を用いて座学研修します。
- ・その後管理担当者の巡回時などにOJTを行い、**改善点があれば指導**します。



図5-1 当社のテストキッチンでの研修の様子

(2) 従業員の教育・研修等の実施

- ・調理技術の研修は、調理講習会のほか、**OJTを基本**として実施します。
- ・その他の研修コンテンツを含め、**年間研修計画に基づき研修**を行います。

【OJT】

- ・業務責任者、業務副責任者、正規職員には、管理担当者や支店長、統括理事の訪問時に、離乳食、アレルギー食等の調理方法を確認したり、「スチームコンベクションオーブンやブラストチラーの取り扱い及び調理のポイント」、「作業工程の工夫の方法」など、**各種スキルについて実践的なOJT**を行います。
- ・経験の浅い調理従事者やパート職員が調理作業に慣れるまでは、業務責任者、業務副責任者を中心に**経験豊富な調理従事者が側について**、確認しながら調理や盛付を行うOJTを実施します。

【年間研修計画】

- ・下表の通り「年間教育・研修計画」を作成し、本業務に従事する正規職員やパート職員を対象に階層別教育研修を実施し、専門知識及び技術を習得・定着させます。
- ・技術や知識の定着度を確認するため、**各研修終了後に確認小テストを実施**し、不十分な場合は**再教育**を施すことで、教育内容の定着を図ります。

講義・研修	内容	対象者	講師	実施時期	時間
社員研修 (社員会議の中で実施)	保育園給食の基礎研修、衛生管理の手順や最新動向、調理科学の基本、教わる心得、業務責任者の業務の理解、社員・パートの教育、等（履修した内容を、正規社員がパート含む全従業員に対して報告・周知徹底）	正規社員	東京学校 保育園支店 人事総務部	毎月	3時間
仕様書読み合わせ	仕様書、作業手順書の読み合わせ (理解が不十分な点がある場合は明確にする)	正規社員 パート	東京学校 保育園支店	各学期開始前	2時間
調理研修	学校給食における調理技術の向上(煮る・蒸す・焼く)、学校給食施設での調理実演、回転釜での炊飯	原則、正規社員	東京学校 保育園支店	8月	5時間
安全衛生講習会	給食施設における衛生管理（全般）、給食施設における労働安全（全般）、改善とは など	正規社員 パート	安全・衛生・改善推進室	7月（第1回） 11月（第2回）	3時間
防災訓練	学校・保育園ごとを実施される防災訓練（地震、風雨、火災等災害発生時の対応）に調理に影響が出ない範囲で参加	正規社員 パート (任意)	各自治体	11月	2時間程度
配属前研修	給食調理（大量調理）施設における衛生管理と労働安全の基礎知識の習得を目的として実施。保育園給食に関する仕様書、マニュアルの読み合わせ、等 「はじめての衛生の手引き」、「わかりやすいリスク管理マニュアル」などの読み合わせ	正規社員 (中途採用者) パート	東京学校 保育園支店 安全・衛生・改善推進室	随時	1～2時間

【アレルギー食の研修】

- ・貴区仕様書や「港区保育園食物アレルギー対応マニュアル」を**踏襲し、写真などを取り入れわかりやすく作成**し、アレルギー対応に使用している当社資料を活用し、調理方法や留意事項を研修します。
- ・研修は「社員研修」、「安全衛生講習会」や「調理研修」で**全従業員が受け**、アレルギーの知識と技術の向上に重点的に実施しています。

【離乳食の研修】

- ・一般社員は、園側からの指示に対応できる技術・知識を身につけられるよう、社員会議にて管理担当者が、離乳食の作り方、食材の大きさや固さ、濃度の付け方などの基本を中心に、当社作成資料を用いて座学研修をしています。
- ・その後、管理担当者の巡回時などにOJTを行い、**改善点があれば指導**します。

【未経験者への教育】

- ・保育園給食の未経験者に対しては、保育園給食調理とはどのような業務なのか、**初めに正しいイメージを持ってもらう**ため、「保育園給食の一日」（当社独自作成資料）を用いて、一日の業務の流れや、安全面・衛生面で注意すべきこと、行事食などの食育活動の実施について説明しています。

6 食育

- (1) 食育に対する考え方
- (2) 食育への取組

(1) 食育に対する考え方

■ 関係者とコミュニケーションをとりながら、効果的な食育活動の推進に協力・貢献します

- ・ 保育園における食育は、「乳幼児が食べ方を習得する」という直接的な食育と、学校分野と同じような「食を通じた学び」という食育の大きく二種類に大別されると認識しています。
- ・ 「乳幼児が食べ方を習得する」については、例えば離乳食において「飲む食事」から「噛んで食べる食事」ができるようにトレーニングするのと同時に、様々な食材を経験できるよう配慮するなど、**成長に合わせた食事を提供**します。
- ・ 「食を通じた学び」については、子どもたち一人ひとりが**食に対する興味・関心**を深め、**食の大切さ**に気付く、理解できるよう、園長・役所栄養士のご指示のもと、様々な取り組みを通じて積極的に食育活動に協力、貢献します。
- ・ 食育活動の推進・実践には、園長・役所栄養士・業務従事者だけではなく、自治体・保育士・保護者・地域の方など、**多くの方々との連携が重要**なため、現場の調理員・管理担当者は関係者と**積極的にコミュニケーション**をとりながら進めます。

(2) 食育への取組

■ 役所栄養士・園長・担当保育士とコロナ禍での感染対策も含め、十分に相談の上で進めます

【当社受託事業所における私たちの食育活動】

- ・ 配膳や指導給食として各クラスに伺い、献立内容・調理法・食材等について説明します。
- ・ 給食を通じて、食べ物に対しての関心や人と食べることの楽しさ、マナー等を伝えていきます。



図6-1 園児たちの芋ほりの様子（他自治体）

港区保育園での対応実績：

- ① 教室に調理員がうかがい、みそ汁のだしを取ったり、米と一緒にといたり、味噌をだしでのぼしたり簡単な調理を一緒に行う「クッキング」の実施
- ② 子どもたちの前で盛り付けをしたり、一緒に給食を食べる「指導給食」の実施

他自治体では、園児が収穫したサツマイモを洗浄、調理して提供した事例があります。収穫したてのサツマイモは泥がついているので、その洗浄を十分に行うなど異物の混入を防止したり、不揃い食材の加工などに配慮したりするだけでなく、素材の味が損なわれないように加熱時間や火加減にも注意し、食育の観点も踏まえ、調理しました。貴区においても、同様に子どもたちへの成長の一環となるよう積極的に協力いたします。

【行事食等実施事例】

- ・ 園長・栄養士のご了承のもと、保育園行事に積極的に参加します。



図6-2 行事食（こどもの日）



図6-3 行事食（クリスマス）



図6-4 行事食（節分）



図6-5 特別食

■ 職員への食育の研修として、献立や調理方法を社内で情報共有・実習しています

- ・ 園作成の「食育年間目標計画」に記載の「食育目標の狙い」に則した方針を、園と業務責任者で打ち合わせをして決定します。業務責任者は決定した方針を調理従事者に伝え共有した上で、担当保育士とすり合わせをしながら食育活動の依頼に対応していきます。
- ・ 食育目標の狙いに合わせた料理や食材、調理方法については、「社員研修」にて、「保育園部門ガイドライン」（当社作成の調理マニュアル）などをもとにした研修を行い、知識を深めています。
- ・ その際に、当社受託園で行った過去の献立や調理方法を画像で見せたり、実際に調理をしたポイントなども伝えたりして、事業所を超えての情報共有をしています。

【栄養士情報交換会による食育事例の情報交換】

- ・ 当社の商品・栄養企画グループの管理栄養士を中心に社内の栄養士や調理師が参加する「栄養士情報交換会」を毎年7～8回程度実施しています。
- ・ 学校保育園給食分野の食育事例をはじめとした社内の取組事例の情報交換もしています。
- ・ この情報交換会を通じて従業員の学びの意欲を高め、更なる業務品質・サービス向上につなげます。



図6-6 栄養士情報交換会資料

7 アレルギー・配慮食対応

(1) 食物アレルギー・配慮食誤食等の事故状況（平成31年4月～令和6年8月）

※事故件数を年度ごとにご記入ください。併せてその年度の受託保育施設数（全国）を母数としてご記入願います。

(2) 食物アレルギー及び配慮食事故の予防体制と発生時の対応

※食物アレルギーと配慮食で予防体制・発生時対応が違う場合は、それぞれをご記入ください。

(1) 食物アレルギー・配慮食誤食等の事故状況（平成31年4月～令和6年8月）

事故	平成 31 年度	令和 2 年	令和 3 年	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年 8 月まで
アレルギーの事故状況	0 件/40 園	1 件/40 園	0 件/40 園	1 件/41 園	0 件/41 園	0 件/37 園
配慮食の事故状況	0 件/40 園	0 件/40 園	0 件/40 園	0 件/41 園	0 件/41 園	0 件/37 園

【事故内容】

- ・2件とも、アレルギー対象園児のおやつは、アレルギー食材の使用有無に関わらず専用トレーに載せるルールがありますが、アレルギー食材未使用のおやつの際、専用トレーに載せない事案が発生してしまいました。喫食前に気づき専用トレーに載せ替えたため、喫食にはいたっておりません。
- ・そこで、令和2年度の発生後にまず、提供前にホワイトボードやチェック表を用いての確認を徹底するよう周知しました。さらに、令和4年度の発生時の要因分析から、午前午後の食器セットの際に専用トレーを確実に用意できるよう、トレーの枚数を増やしていただき、調理従事者に向けてのアレルギー教育を強化し再発防止に取り組みました。**結果、それ以降令和6年度9月現在まで事故はありません。**

(2) 食物アレルギー及び配慮食事故の予防体制と発生時の対応

■「子どもたちの大切な命に係る」認識のもと工程管理、コンタミネーション防止等を徹底します

- ・原則として、アレルギー対応食の調理は、**専任の担当者**が行います。
- ・**貴区の仕様書やマニュアル類に準拠**することを前提に、当社の「アレルギー対応マニュアル」や「アレルギー対応見本」なども活用します。
- ・当社の商品・栄養企画グループ所属の「食物アレルギー分野管理栄養士」資格を持つアドバイザーが必要に応じて、アレルギー対応手順や工程を現場の状況を適宜確認します。
- ・栄養士や保育園との食物アレルギー対象園児に対する**情報共有を徹底**します。年度当初、毎日の打ち合わせ時・朝礼時に、全従事者で対象園児の食物アレルギー対応情報を共有することを定め、確実に実施します。

調理前日まで

①アレルギー・配慮食対応を確認

献立表や調理指示書をもとに、
①献立内容
②除去食品、対応方法
③担当者・確認者 等を複数人で確認。

②書類への記入

献立表や調理指示書をもとに、
マグネットシートや食札を社員が記入。
記入完了後は、社員が複数人で確認。

③作業確認・周知徹底

アレルギー・配慮食を担当する従業員/確認者（社員）を明確にし、作業工程・対応を確認。全従業員に事前に周知徹底を図る。

調理当日

①朝礼時の確認・周知

業務責任者を中心に、
①献立内容
②除去食品、対応方法
③担当者・確認者 等を確認、全従業員に周知徹底。

②アレルギー・配慮食を先に調理

担当者はアレルギー・配慮食専用の調理器具・備品を使用して、普通食より先に調理。
時間差でのアレルギー作業を実施。
※厨房内に作業スペースがない場合

③調理後はすぐに盛付

コンタミネーション、取り違い等の防止。盛付時の「指差し呼称確認」の徹底。

④アレルギー・配慮食チェック表を使用した確認

提供前に、複数人で「指差し呼称確認」を実施。

⑤配膳（受け渡し）時の連絡

園の職員と本日のアレルギー・配慮食対応を確認。確認完了後、担当者が手渡しで確実に受け渡す。

〇〇ちゃんの卵除き食
あります。
トレーに乗せます!!



【アレルギーチェック表の使用】

- ・確認の際には、当社書式の「アレルギー食個人別対応表」や「アレルギーチェック表」を必ず使用し、**確認項目に抜け漏れのない**ようにします。

【アレルギー対応見本の活用】

- ・当社では、年度初めに**受託保育園ごとにアレルギー対応方法の掲示物**を作成し、給食室内に設置しています。
- ・掲示物でアレルギー対応方法を「**見える化**」することで、**全員が共通認識**を持ち、担当者による違いなく毎日同じ方法で対応できるようにしています。
- ・応援者が入る場合にも、アレルギー食材が一目でわかり、コンタミネーション等の防止にもつながっています。

■事故発生時は、「不適合対応マニュアル」に即して迅速に対応し、再発防止に努めます

- ①事故発生直後、速やかに業務責任者が初報を保育園、貴区、管理担当者に連絡します。
- ②その後、業務責任者が現状を正確に把握し、管理担当者に報告します。
- ③管理担当者が窓口・連絡責任者となり保育園、貴区へ連絡、報告を行います。
- ④初期対応後は、貴区や園の指示に従い対応します。
- ⑤事故の社内検証、分析を行い、**現地で再発防止策を徹底**（**〇〇**によるカイゼン等）するとともに、情報を社内で展開します。

保育園 アレルギー対応 見本



8 食中毒等の対応

(1) 食中毒、異物混入等の事故状況及び行政指導の状況（平成31年4月～令和6年8月）
 ※食中毒、異物混入の事故状況をそれぞれ年度ごとにご記入ください。併せてその年度の受託保育施設数（全国）を母数としてご記入願います。 例）異物混入等 ○年度/髪の毛○件、ラップ片○件... /○園
 ※行政指導の有無と内容をご記入ください。

(2) 食中毒、異物混入等の事故に対する予防体制と発生時の対応

(1) 食中毒、異物混入等の事故状況及び行政指導の状況（平成31年4月～令和6年8月）

事故	平成 31 年度	令和 2 年	令和 3 年	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年 8 月まで
食中毒の事故状況	0 件/40 園	0 件/40 園	0 件/40 園	0 件/41 園	0 件/41 園	0 件/37 園
異物混入の事故状況	髪の毛 2 件、ビニール片 2 件、虫 2 件/40 園	髪の毛 2 件、ビニール片 1 件、虫 2 件/40 園	髪の毛 2 件、ガラス片 1 件、肉の骨 1 件、虫 1 件、黒い異物 1 件/40 園	プラスチック片 1 件/41 園	髪の毛 2 件、ビニール片 2 件、虫 2 件/41 園	髪の毛 1 件、木片 1 件、ビニール片 2 件、魚の骨 1 件
行政指導の有無	無	無	無	無	無	無

(2) 食中毒、異物混入等の事故に対する予防体制と発生時の対応

■「食中毒予防5つのポイント」を中心に対策を徹底し、事故の発生を防止します

・当社の安全・衛生・改善推進室が定めた「食中毒予防5つのポイント」（右表）の対策や各工程での指差し確認、複数人のチェックの徹底など、万全の対策を講じて食中毒発生を防止します。

【ノロウイルス感染の疑いがある場合や陽性の場合】

・疑いがある従事者は速やかに業務責任者、管理担当者へ報告、自宅待機の上検査を実施します。
 ・業務責任者は、厨房内や従事者専用トイレの消毒を行います。
 ・全ての症状が治まり、かつ、前回検査を出した日から4日間以上空けて再検査を実施し、**陰性確認が得られるまで自宅待機**とします（従事者の家族や同居人が陽性者となった場合は、家族や同居人も含めて検査）。

ポイント	内容
①中心温度の5点チェック	・校正した温度計で中心温度を5点以上計測 ・必ず書類に記録、保管 ・冷却時の温度管理も徹底 ・作業開始前 ・汚染食品取扱後 ・作業の変わり目 ・トイレ使用後 など
②手洗い・消毒の徹底	
③交差汚染の防止	・汚染食品と非汚染食品が交差しないよう、動線に注意 ・専用の調理器具を使用
④使い捨て手袋の着用	・手首側から取りアルコール消毒をしてから着用 ・手袋をした手で他の場所に触れないように注意
⑤体調管理の徹底	・十分な睡眠 ・適度な運動 ・栄養バランスの良い食事

■危険度別の対策を講じること異物の混入を未然に防止します

・本業務の調理現場の特徴を把握し、留意すべきポイントをあらかじめ明確化し、「作業手順書」に記載して対応します。

【危険度最大】

・人体への影響が非常に大きいネジ・ボルト・ワッシャーや刃こぼれ等は、給食提供中止に直結するため、**点検表や確認シート等による対策**を講じます。

【危険度大】

・人体への影響が大きい食材包装・エンボス等のビニール片は食材包装の開封作業を「くの字」開封等にするなどの**具体的な対策**を講じます。

【危険度並】

・人体への影響が比較的少ない毛髪・虫等であっても、児童に給食への不信感を与えるため、**最新の白衣導入等による対策**を講じます。

危険度 最大

作業前・中・後に、包丁の刃こぼれ、ザル等の破損、調理機器のネジ類の緩みや欠落がないか確認
機器のネジ位置と個数を明確化した確認シートを作成して対応



危険度 大

ビニール包装、ビニール紐は、必ずハサミを使用して切断
袋は全部開封せず8分目まで切り離して断片を残し、切り口を確認



危険度 並

帽子、マスク、清潔な白衣、エプロンの順に着用し、帽子は密着型で髪全体を覆うタイプを使用
入室前ローラーがけで付着物除去



■事故発生時は「Bad News Fast」と迅速な初期対応で被害を最小限に抑制します

・万が一食中毒、異物混入事故等が発生した場合、以下の手順に沿って迅速に対応いたします。

- ①食中毒・異物混入事故等が発生した場合、業務責任者が初報を即座に栄養教諭（学校）と管理担当者（電話で）連絡します。あわせて、**業務責任者が現場を指揮**し、当社「不適合対応マニュアル」とマニュアル内「不適合発生時の対応フロー」に従い、**迅速な初期対応で被害を最小限に抑制**します。その際事故の規模に応じて、本社、東京学校保育園支店にて対策本部を設置して対応します。
- ②業務責任者からの報告を受けた**管理担当者**は支店長に速やかに報告します。初期対応後に詳細を業務責任者から把握して支店長に**対応方針**を相談の上、現場に駆け付けて**現場対応を引継ぎ**、事故対応を継続するとともに、学校へ連絡・訪問して事故詳細を報告します。以降、**管理担当者が一元的な連絡・報告窓口**となり、貴社との意思疎通・連絡等を的確かつ迅速に行います。
- ③**安全・衛生・改善推進室が危機管理対応全体を統括**し、管理担当者を指導して対応にあたります。
- ④事故対応後、原因分析と再発防止策の立案を行い、現場に再発防止策を適用します。
- ⑤最終的に、問題の内容や原因分析結果、再発防止策とその実施結果を「不適合管理報告書」としてまとめ、学校へ報告します。「不適合管理報告書」は社内でも報告し、内容を**社内展開・共有**することで、類似事故の発生の抑制につなげます。

見 積 書

港区立高輪保育園 定員 149名

合計（税抜） 29,544,000 円：（A）+（B）+（C）+（D）

事業 社名	③	受託金額総計（税込） 32,498,400 円
----------	---	-------------------------

港区立高輪保育園	人事構成・人件費				給食調理従事者数 7人
	業務責任者	業務責任者代理	その他正社員	パート	合計人数
人数	1	1	2	3	7
栄養業務従事者（※1）	○				—
保育園給食経験年数（※2）	4年 （1年）	3年 （0.3年）	1.8年		※有資格者数 栄養士 5人 調理師 0人 （うち両資格所持者 0人）

※1 栄養業務従事者を配置するところに○をしてください。

※2 （ ）内に業務責任者・業務代理責任者としての経験年数を内数として記入してください。

※3 合計人数欄下部の有資格者数には、栄養士または調理師の資格を有する人数を記入してください。

人件費合計（A） 25,640,961 円（税抜）

人件費		業務責任者	業務責任者代理	その他正社員	パート	備考
1人あたり年額	給与・賞与等（a）	4,231,200	3,924,000	3,578,400	1,952,025	
	社会保険等（b）	711,495	662,595	607,583	40,960	
	交通費（c）	240,000	240,000	240,000	96,000	
	福利厚生費（d）	73,250	73,250	73,250	73,250	
人数		1	1	2	3	
人件費（A） （a+b+c+d）*人数		5,255,945	4,899,845	8,998,465	6,486,706	

その他の経費（B）+（C）+（D） 3,903,039 円（税抜）

被服衛生費	項目	年額1人	総額	備考
	被服費	48,000	336,000	1人@4,000×12ヶ月
	クリーニング代	96,000	672,000	1人@8,000×12ヶ月
	健康診断費	20,000	140,000	1人@10,000×2回
	細菌検査	46,800	327,600	細菌検査：1人@1,400×12ヶ月、ノロ検査：1人@5,000×6回/年
	小計（B）	210,800	1,475,600	

一般経費	項目	年額	備考
	連絡経費	110,000	
	消耗品費	578,382	14×食数×日数
	事務用品費	90,000	
	募集広告費	100,000	
	その他		
	小計（C）	878,382	

本社経費	項目	年額	備考
	研修費	144,000	1人@3,000×12ヶ月
	その他経費		
	営業利益	1,405,057	
	小計（D）	1,549,057	

見 積 書

港区立白金保育園 定員 99名

合計（税抜） 26,832,000 円：（A）+（B）+（C）+（D）

事業
社名

③

受託金額総計（税込） 29,515,200 円

港区立白金保育園	人事構成・人件費				給食調理従事者数 6人
	業務責任者	業務責任者代理	その他正社員	パート	合計人数
人数	1	1	2	2	6
栄養業務従事者（※1）	○				—
保育園給食経験年数（※2）	4年 (2年)	2年 (0.3年)	12年		※有資格者数 栄養士 2人 調理師 3人 (うち両資格所持者 0人)

※1 栄養業務従事者を配置するところに○をしてください。

※2 ()内に業務責任者・業務代理責任者としての経験年数を内数として記入してください。

※3 合計人数欄下部の有資格者数には、栄養士または調理師の資格を有する人数を記入してください。

人件費合計（A） 23,515,926 円（税抜）

人件費		業務責任者	業務責任者代理	その他正社員	パート	備考
1人あたり年額	給与・賞与等（a）	4,154,400	3,847,200	3,616,800	2,013,900	
	社会保険等（b）	699,270	650,370	613,695	42,198	
	交通費（c）	240,000	240,000	240,000	96,000	
	福利厚生費（d）	73,250	73,250	73,250	73,250	
人数		1	1	2	2	
人件費（A） （a+b+c+d）*人数		5,166,920	4,810,820	9,087,490	4,450,696	

その他の経費（B）+（C）+（D） 3,316,074 円（税抜）

被服衛生費	項目	年額1人	総額	備考
	被服費	48,000	288,000	1人@4,000×12ヶ月
	クリーニング代	96,000	576,000	1人@8,000×12ヶ月
	健康診断費	20,000	120,000	1人@10,000×2回
	細菌検査	46,800	280,800	細菌検査：1人@1,400×12ヶ月、ノロ検査：1人@5,000×6回/年
	小計（B）	210,800	1,264,800	

一般経費	項目	年額	備考
	連絡経費	110,000	
	消耗品費	406,098	14×食数×日数
	事務用品費	90,000	
	募集広告費	100,000	
	その他		
	小計（C）	706,098	

本社経費	項目	年額	備考
	研修費	144,000	1人@3,000×12ヶ月
	その他経費		
	営業利益	1,201,176	
	小計（D）	1,345,176	