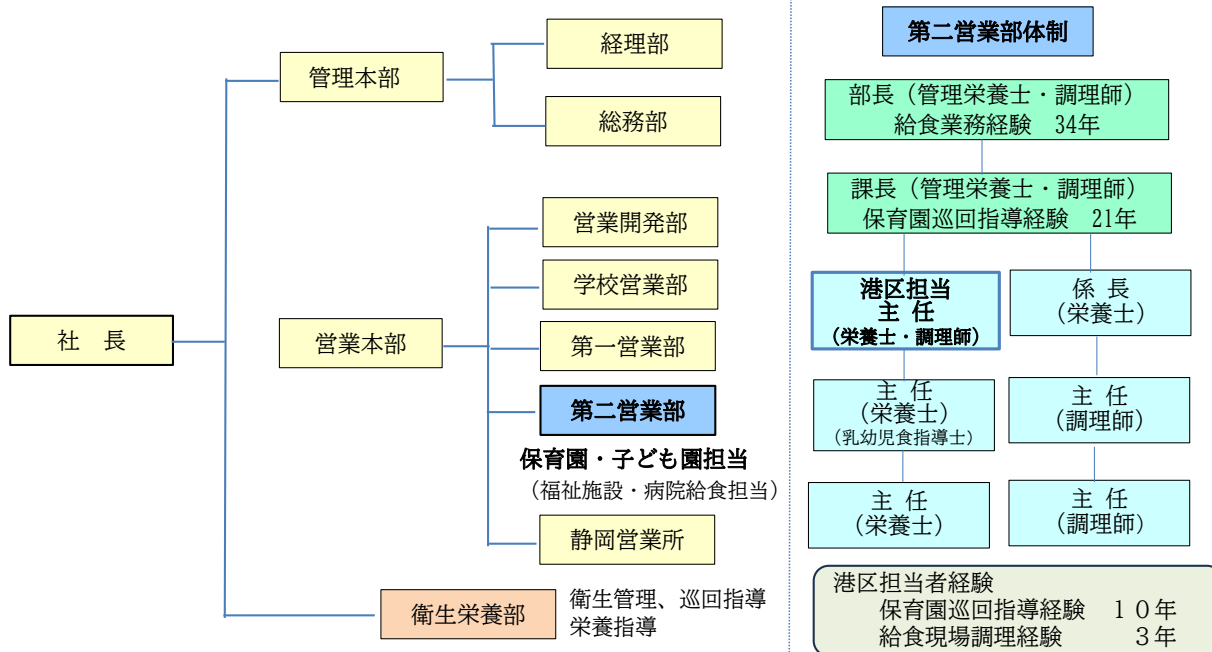


企画提案書

1 組織体制

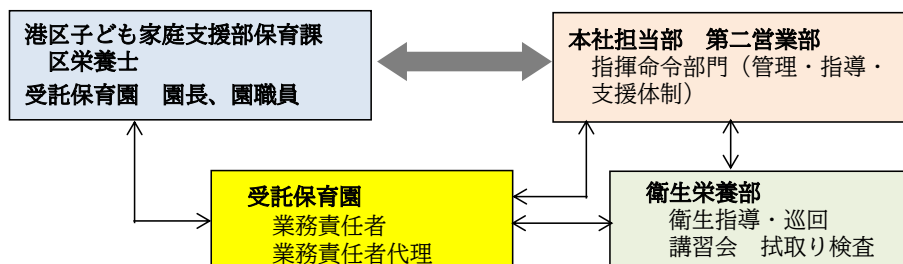
- (1) 事業者組織図
- (2) 役割・関連

(1) 事業者組織図



(2) 役割・関連

港区の保育園につきましては、本社第二営業部で管理、指導、支援を担当しています。最低でも月に1回以上は各現場を巡回し、現場の衛生管理、労務管理の状況をよく確認し、指導・支援を行うとともに園長、区の栄養士ともよくコミュニケーションを取りながら、事業所の管理、指導を行います。また、衛生管理については専門部署である「衛生栄養部」も併せて指導・支援を行っています。



第二営業部		衛生栄養部
巡回管理担当者 (栄養士・調理師)	管理責任者 (管理職) (管理栄養士)	衛生管理指導責任者 衛生指導員 (管理栄養士、栄養士、調理師)
定期巡回 月1回以上	必要に応じて	年2回
① 園長・栄養士・園職員との情報交換 ② 給食業務運営状況の把握 ③ 人事等運営関連の把握 ④ 衛生巡回指導の結果と報告 ⑤ 調理員からの要望、提案の聞き取り ⑥ 帳票類の確認 ⑦ 衛生管理状況のチェック ⑧ 調理作業状況のチェック ⑨ 調理技術教育・指導 ⑩ 運営状況の分析・報告	園長との面談 運営状況の確認 保育園からの要望 確認	① 衛生教育・指導 ② 設備管理 ③ 食材管理・保管 ④ 保存食・検食 ⑤ 衛生検査 ⑥ 調理作業 ⑦ 器具の取り扱い ⑧ 掲示物
巡回の回数は、問題発生時・指導等により増えます。 新規受託園に関しましては、巡回の回数を増やし、本社から保育園給食調理指導員、衛生管理指導社員が、業務の安定（安全で安心できる給食の提供）が確認されるまで、現場に入り指導します。		

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

港区の子どもたちの健やかな成長のために、保育園、地域と連携して「安全でおいしい給食」の提供と「食育の推進」に積極的に取り組みます。

保育園給食は発育、発達期にある乳幼児に栄養バランスの取れた食事を提供し、心身共に逞しい子供たちを育成するうえで極めて重要であると考えております。

更には給食を通じて正しい食習慣の在り方を習得させる教育の一環であると認識しています。

給食は生活の一環であり、園児が健康で快適に生きる基本を築くための知識を学ぶ場であると認識しています。

私どもは、将来の日本を担う子どもたちの健康を支える、大切な食事作りを担っていることの重要性を肝に銘じて、安全でおいしく子どもたちに喜ばれる給食作りに取り組んでいます。

保育園給食の現場においては独自の判断はせず、園長の給食に対する考え方を充分理解し、栄養士の指示に従い、調理作業を行います。

私どもが保育園給食を受託するにあたり、特に重要と考え、取り組んでいる事項は下記のとおりです。

安全衛生の徹底

抵抗力の弱い園児が食する給食を調理提供する私どもにとって、安全で衛生的な給食提供の徹底は何をおいても最優先します。そのための安全衛生教育の徹底・実施に責任を持って取り組んでいます。

厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、港区の「仕様書」「港区保育園食物アレルギー対応マニュアル」等、区のすべての関係マニュアルを周知徹底、遵守するとともに、併せて当社が作成した「衛生マニュアル」「安全対策マニュアル」「アレルギー対応食提供マニュアル」等、各マニュアルに従った衛生教育を行い、HACCPの基本概念に基づいた管理運営を行い、安全衛生の徹底を図っています。

食育への積極的参加

健康教育・食教育への参加を定めた『食育基本法』を遵守し、食育に積極的に参加、協力することにより子どもたちの健やかな成長に寄与していきます。

園児一人ひとりが給食を通じて食に関心を深め、その大切さに気づき、理解することが、将来に亘り自分自身の健康作りを始める大事な第一歩となります。

当社は首都圏を中心に数多くの保育園給食を受託しており、給食会社としての実績と信頼を積み重ねてまいりました。

現在、港区の保育園で実施しております行事食(誕生会、節分、ひな祭り、子どもの日、七夕等)を始め、様々な給食形態や地域性を踏まえた食育にも充分協力できると考えております。園長、区の栄養士と相談のうえ、積極的に参加、協力いたします。

園・地域との信頼関係の構築

子どもたちとは日々の挨拶、ふれあいを大切にし、笑顔と愛情を持って接するように心がけています。

また、園長、園職員、保護者、港区(子ども家庭支援部保育課)の方々とのコミュニケーション(報告、連絡、相談)を綿密に行い、よりよいパートナーシップを構築したうえで給食運営にあたります。

園の職員と私どもの調理社員が心をひとつにして、安全で美味しい給食を作り上げていくという基本理念のもと、給食業務に取り組んでおります。

高い専門性を持った人材の確保と育成

保育園給食調理業務は、離乳食(初期、中期、後期、完了食)から乳幼児食まで子どもの成長に合わせた調理が必要であり、また、アレルギー対応やそれぞれの子どもの発育状態や体調に合わせ、きめの細かい対応が必要とされる特殊な調理作業です。

調理に従事する調理員は十分な保育園給食調理業務の経験が必要となります。

私たちは保育園給食調理業務を受託して30年が過ぎ、現在、受託する保育園・子ども園も33園となり、各園に配属している調理員も十分な経験を積み、成長し、熟練者となっています。

保育園調理経験3年以上の有資格者(栄養士、調理師)も多数抱えており、業務責任者・副責任者を任せられる人材も多数、育っております。必ず港区のご期待に沿える優秀な人材を配置いたします。

(2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

乳幼児期は子どもが心身ともに大きく成長する時期です。保育園給食は一人ひとりの子どもの発育・発達に合わせたきめの細かい配慮のもとでの調理が必要であり、調理に従事する調理員は十分な保育園給食調理業務の経験が必要となります。当社では、社員全員に離乳食や乳幼児食の意義、発達機能をよく理解させようとして、正しい対応ができるよう研修を行い、現場で適切な対応ができるようにしています。

乳幼児食調理への対応

園児の成長に合わせて料理の大きさ、味付けを変えるよう工夫しています。

1～2歳児には、3歳以上の園児とは別に料理の大きさを細かくカットして、食べやすいサイズにして提供しています。また、料理によっては1～2歳児は味付けを少し薄くして提供する等工夫している園もあります。

調理員は、味、大きさ、硬さなど、成長過程を考えたきめ細やかな調理を行い、園長、園職員と協力しながら、園児たちが「おいしい」と感じられる給食を食べてもらえるよう努めています。

特に乳幼児期は、「食を営む力」の基礎を培い、それをさらに発展させて「生きる力」につなげるための重要な時期で、周囲の人と関係しながら食を通じて経験した様々なことが、体だけではなく、心の健やかな成長・発達にも大きな影響を与えます。

給食時には、業務責任者(または、責任者代理)が各組を巡回して、園児の喫食状況を観察した上で、園長、園職員とよく相談のうえ、一人ひとりの状況の変化に適切に対応できるように努めています。

「給食を通じた心のふれあいや」、「愛情をもって給食を作る調理員の姿勢」は、給食を作る人への感謝の気持ちを育て、食事の大切さを学ぶことにも繋がると考えております。

園児たちにとって、望ましい影響を与えられるよう、園児たちとの日々の「ふれあい」や「交流」を大切にしながら給食運営を行ってまいります。

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

私どもは保育園園長、区栄養士、保育士の方々との信頼関係を構築して給食運営にあたるのが、最も重要であると考えております。

園長、区栄養士、保育士の方々とのコミュニケーション(報告、連絡、相談)を緊密に行い、よりよいパートナーシップを構築したうえで給食運営にあたります。

みなさまと私どもの調理社員が心をひとつにして、安全で美味しい給食を作り上げていく体制を作っていきます。

業務責任者は、給食業務におけるどんな些細な疑問や問題点などに関しても、園長、栄養士にお話を伺う姿勢を常に持つ事を指導しています。保育園からの要望や問題提示に関しても、迅速に本社に報告し、指示を仰ぎ、対応結果を報告することを義務付けております。

日常業務での連絡対応につきましては主に業務責任者、業務責任者代理が行いますが、必要に応じて、本社の担当部署である第二営業部の巡回管理担当者や管理職が直接お伺いし、対応させていただきます。

保育園給食の充実と発展、そして業務を円滑に行うためにも給食に関する会議・打合せ等には積極的に参加し、情報交換を行い、必要な知識の習得・技術の向上に努め、皆さまからのご意見を真摯に受け止め、その意向を反映させ、よりよい給食作りを目指していきます。

第二営業部の巡回管理担当者は、毎月の巡回時には必ず園長や園職員とお話をさせていただき、問題点についてよく確認したうえで、よりよいパートナーシップが作れるように努力しております。

(2) 着実な業務履行のための体制・仕組

港区の「園別仕様書」、「港区保育園食物アレルギー対応マニュアル」等のマニュアル、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、各保育園の施設・設備の状況及び1日の給食数に基づき、調理業務を効率的かつ円滑に遂行し、安全・安心な給食を提供できる体制が取れる人員・人材を配置します。

特に事業所運営の要である業務責任者、業務責任者代理は、経験、資格、実績、人間性等総合的に判断し、優秀な人材を配置します。

給食調理業務を円滑に行うために、従業員全員が保育園給食の意義や目的をきちんと理解し、港区が定めた仕様書、作業基準、マニュアルの内容や衛生管理について十分に習得したうえで、設備備品の使用方法や食材の納品から調理、提供までの動線の確認を行い、作業するよう指導徹底しています。

日々の業務は、献立表に基づき、全員で作業工程を確認・共有し、業務責任者の指示に従い、確実にを行っています。

離乳食、アレルギー食対応については、社員(業務責任者、業務責任者代理)が責任を持って確認を行っており、アレルギー食対応については作業毎に必ず2名以上で確認しています。

現場で何か問題が起きた場合、園長に報告し、指示に従うとともに、速やかに本社担当者にも報告するよう義務付けています。

(3) 平常時と緊急時の本社、拠点事業所等とのバックアップ体制

平常時 本社担当部署である第二営業部と衛生栄養部で巡回指導を行っています。

第二営業部から受託園1園につき、巡回管理担当者を1名配置し、最低でも月1回以上巡回指導しています。

また、巡回管理担当者とは別に管理職が必要に応じ、事業所に行き、別の視点からチェックすることにより、巡回のマンネリ化を防ぎ、小さな問題点も見逃しません。

巡回管理担当者は、保育園給食経験が豊富で、保育園給食の衛生管理について十分に把握した者が巡回に参ります。

管理責任者は、園長の日程に合わせて事前にアポイントを取り、運営状況と保育園からの要望の確認、保育園から要望があった場合の改善策、衛生巡回指導、人事等運営関連の報告をします。

また、衛生管理・指導を専門に行う衛生栄養部が、衛生検査と改善指導を行っています。

衛生栄養部による衛生チェック巡回は、東京都衛生局(現保健医療局)出身の衛生担当部長を含めた、管理栄養士・栄養士・調理師の資格を持つものが巡回に参ります。

緊急時 各事業所には本社緊急連絡網、従業員緊急連絡網を配付しており、休暇や急な欠勤に対し、迅速に連絡を行い、対応できるようにしています。また、各事業所の業務責任者には、全員に携帯電話を配布し、常に連絡が取れる体制を整えています。急な欠勤者が発生した場合、連絡を迅速に行い、本社または近郊の事業所から代替で派遣、対応します。

①本社業務支援体制

保育園給食調理業務支援専門の人員を確保しています。また、本社には保育園給食経験のある社員(管理栄養士・栄養士・調理)が多数在籍しており、支援が必要な場合、本社スタッフが代替で入ります。

本社支援スタッフ

管理栄養士 8名 栄養士 10名 調理師 18名 本社から港区保育園所要時間 30分

②他の事業所からの支援体制

現在、東京23区内のエリアで15園の保育園・子ども園で多くのスタッフが保育園給食に従事しています。欠員が発生した場合は他の事業所の当日の状況を鑑みて調理社員を代替で派遣します。

(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	10.5年	・パート比率	42%
・社員の定着率	95.0%	・パート社員の定着率	84% (23区内)

定着率を高める取組

新規受託園の業務責任者、副責任者は現在受託している保育園、こども園から異動にて配置し、安定した運営を行います。能力の高い社員が定着し、安心して働けるよう本社巡回管理担当者には月最低1回の保育園巡回を義務付け、調理社員の悩みの相談や労務管理にあたります。

社員の安定的な配置を確保することが、安定した業務を遂行するために重要なことと考えています。

責任者はできるだけ替えないようにし、副責任者を育て、新規受託先に責任者として配置いたします。

また、パート社員についても調理師資格取得(費用会社負担)を奨励し、社員に登用させる等、人材の確保と安定的な配置に努めています。

新入社員、新規採用のパート社員については、入社前に本社で十分な研修を行い、各現場に配属後も、すべて現場任せにすることなく、本社担当者もいっしょになり、支援・指導を行い、チームになじみ、戦力として力を発揮できるようになるまでフォローしています。

4 衛生管理

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

(1) HACCPに基づいた衛生管理を行う為の取組

喫食対象者が免疫力の弱い乳幼児である事をよく認識し、保育園給食の衛生管理については細心の注意を払って調理を行っています。食中毒を絶対に出さないために当社は安全・衛生管理について下記の考え方にに基づき、現場、本社が一体となって取り組んでいます。

1. 現場、本社も含め、全従業員が衛生管理について高い意識と十分な知識を持って衛生管理が実践できるよう継続して教育・研修を行っていくこと。
2. 衛生管理が確実に実行出来ているかその状況を全員が確認できるよう、目で見てわかるよう具体的な仕組み、ルールの構築、書式の運用を行うこと。
3. 各保育園での日々の衛生管理、巡回担当部署（第二営業部）による衛生管理・指導に加え、専門部署（衛生栄養部）による衛生管理も行い、何重もの確認を行うことにより、万全を期すること。

給食室における食中毒等の事故を未然に防止するため、HACCPの概念に基づき、次の4項目を重点管理事項と定め、その実施の徹底を図っております。

重点管理事項についての具体的な遵守事項

1. 原材料の受入れ、及び下処理段階における管理の徹底
 - 原材料は下処理場で確実に処理し、汚染を調理場内に持ち込まない。▶ 原材料は汚染されているものとして取り扱う。
▶ 原材料の納入には調理従事者が必ず立会い、検品を行い、記録をとる。
2. 加熱食品については、中心部まで十分な加熱の徹底
 - 加熱調理する場合は食品の中心部まで十分火を通し温度と時間の記録をとる。
▶ 保育園ではノロウイルス汚染の恐れがある食品を含め、すべてにおいて85℃～90℃で90秒以上加熱する。
3. 加熱後食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止の徹底
 - 加熱後の食品の冷却、非加熱食品の保管等は、細菌の増殖を防ぐため冷蔵庫内等で管理する。
 - 加熱後食品、非加熱食品は、衛生的な容器に蓋をして清潔な場所で保管する。
4. 原材料及び調理後食品の温度管理の徹底
 - 原材料及び調理食品を保存する場合は、素材別に保存する。
▶ 一時保存する場合は温かいものは温かく、冷たいものは冷たく保存する。温かい献立、冷たい献立は提供時間を考え、ロス時間を少なくし、温かい状態、冷たい状態で提供する。
▶ 冷凍食品は-18℃以下、冷蔵食品は4℃以下で保存する。 ▶ 検査については-20℃以下で保存する。

マニュアルを活用した衛生管理の徹底

HACCPに基づいた安全衛生管理徹底のため、各自治体のマニュアルを遵守するとともに当社独自のマニュアルを策定、運用しています。マニュアルは必要に応じて改定を行い、全事業所に配布し、給食室のいつでも見られるところに常備し、定期的な読み合わせや事業所ごとの衛生管理研修で周知徹底を図っております。

No.	マニュアル名	内 容
1	衛生マニュアル	食中毒菌の特徴、従事者の衛生管理、食材の衛生管理、異物混入防止対策 調理作業時の衛生管理、調理器具の衛生管理、施設設備の衛生管理
2	緊急事態対応マニュアル	食中毒発生時の対応、異物混入事故対応、感染症等の対応、 アレルギー事故対応、労災発生時の対応、火災発生時の対応他
3	安全対策マニュアル	作業中における災害防止の注意点、事故発生時の怪我応急処置の方法 ガス機器事故の防止対策と発生時の対応等
4	アレルギー対応食 提供マニュアル	食物アレルギーの基礎知識、アレルギー特定原材料表、 食物アレルギー事故予防対策、アレルギー対応食提供までの流れ他

(2) 検査・講習等の実施

現場で日々行う衛生管理、巡回管理部署（第二営業部）で巡回時に定期的に行う衛生チェックとは別に、衛生管理専門部署『衛生栄養部』で年1回以上、正しい衛生管理が維持できているか指導、監督する衛生検査（監査）を実施しています。『衛生栄養部』は、東京都衛生局（東京都保健医療局）出身職員を衛生管理指導責任者とし、部員は全員、給食業務経験のある有資格者（管理栄養士、栄養士・調理師）で構成した組織で、高度な衛生管理が行える体制を構築しています。全事業所を対象にスタンプ培地による拭き取り検査とHACCPの管理手法を用いた衛生検査を45項目からなる「衛生チェックシート」に基づき、細部に至るまで徹底した検査と改善指導を行っています。検査結果に基づき、各事業所において改善策を実施し、「衛生改善報告書」を作成して提出するよう義務付けています。

主なスタンプ培地による拭き取り検査箇所	
5種類の器具	包丁の柄・ザル・冷蔵庫取手・作業台・スポンジ ※一般細菌と大腸菌群について各2箇所ずつスタンプ検査を実施
調理従事者の 手指	抜き打ちによる3名に対して両掌と指先部分 ※ブドウ球菌（表皮種、黄色種）についてスタンプ検査を実施
その他、衛生検査時に現場で必要性があると判断した箇所についてスタンプ検査を実施	



手指検査



作業チェック
(45項目以上)

各事業所で毎朝、「個人別衛生管理点検表」に基づき、全従業員の健康状態、衛生状態、身だしなみのチェックを行っています。（健康状態に関しては家族も確認、また休日中の健康状態も確認）本人または家族の中に少しでも下痢・嘔吐・腹痛・発熱等の症状が見受けられた場合は、責任者及び、本社担当者に報告し、該当社員の勤務停止を指示します。**健康状態に問題のある社員は絶対に勤務させません。**該当社員に対してはノロウイルス検査（RT-PCR法）を実施し、陽性反応が出た場合、出勤停止とし、**陰性反応が2回確認されるまで自宅待機**とします。

従事者定期検査内容

項 目	回 数	検 査 内 容
健康診断	1年に1回以上	肺レントゲン・検尿・血圧・採血他
細菌検査	月に2回実施	O157・O26・O111・サルモネラ菌・赤痢菌・腸チフス・バラチフス ※ノロウイルス検便は、10月～3月の間には月1回以上実施いたします。 健康状態に少しでも問題のある社員がいる場合は、その都度実施しております。

衛生講習会の実施

保育園従事者に対する本社主催の衛生講習会をを年2回実施して衛生管理の徹底を図っています。（令和5年度）

- 5月 対象 正社員 パート社員 内容 衛生管理計画の再確認 他
 10月 対象 正社員 パート社員 内容 嘔吐物処理の方法の実演と実習 他
 ※10月は実施予定（10月28日実施）

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

調理技術の向上を目的に年に2回、保育園調理実習を行っています。

1回は幼児食調理を中心に、1回は離乳食を中心に調理研修をおこなっています。

○**幼児食** 毎年9月頃に幼児食調理実習を行って、調理技術の向上を図るとともに、アレルギー対応食（除去食、代替食）行事食（飾り切り、デコレーション方法）等についても研修を行い、技術の向上を図っています。また、各現場では業務責任者、副責任者、本社巡回担当者による指導（OJT）を行い、調理員全員の調理技術の向上を図っています。

令和5年度研修内容 日時 9月16日（土） 江東男女共同参画推進センター調理室で実施

内容 「米粉と小麦粉について」「野菜の短冊切りの実習」「おやつ肉まん作り」他



調理方法やポイントについて講師より説明



野菜の短冊切り実習



おやつ肉まん作りの様子

○**離乳食** 毎年2月頃に離乳食調理実習を行っています。また、離乳食対応の既存保育園及び子ども園に未経験者を配置し、現場でOJTにより離乳食調理の経験を重ね、技術の習得に努めております。離乳食対応の新規受託園につきましては、業務責任者、業務責任者代理は、必ず離乳食調理経験のある社員を配置します。離乳食の調理につきましては一人ひとりの発育に合わせた離乳食調理に取り組んでいます。（下は令和5年2月4日（土）実施の離乳食研修の様子）



米の麺を使用した離乳食調理



茹で加減が重要なポイント



離乳食（午前食）

離乳食（午後食）

初期食

中期食

後期食

中期食

後期食

発達段階に応じた離乳食の調理

(2) 従業員の教育・研修等の実施

当社は安全・安心な給食の提供のために人材育成は最も重要であると考えており、人材育成のための研修・教育を年間を通して計画的、継続的に実施しています。

人材研修で習得したことを事業所で実行し、活躍できる人材育成研修に、特に重点を置き実施しています。

また、業務責任者・業務責任者代理（副責任者）については事業所運営の要と考えており、リーダーシップとマネジメント能力を強化するために、リーダー育成のためのマネジメント研修に特に力を入れています。

- ① 全社員、パート社員を対象とした衛生管理研修
- ② 衛生栄養部による衛生チェックに基づく改善指導、教育
- ③ 社員、パート社員を対象とした調理技術研修
- ④ 業務責任者、副責任者を対象とした管理者（マネジメント、リーダーシップ）研修
- ⑤ 新規受託園開設時の対象従事者への研修
- ⑥ 事業者ごとの研修会、勉強会、マニュアル読み合わせ
- ⑦ 新入社員を対象とした研修（基本衛生・衛生管理研修）

衛生管理教育

・本社主催による「衛生講習会」 年3回実施（1回3時間程度）・給食協会や自治体主催による「衛生講習会への参加」4～6時間・入社時研修「衛生ビデオ」「衛生管理マニュアル」を使用した衛生知識の基本項目の教育 手洗いの実践講習3時間程度・巡回指導時に巡回担当者による指導を必要に応じ実施 年間6時間（1回30分）

安全教育

当社作成「緊急事態対応マニュアル」を活用した安全教育研修を実施しています。

また、労働災害防止のため「安全対策マニュアル」を作成し、作業中の様々な危険・事故を想定した防止策や対応方法、通勤途上での災害についての対応について教育研修を入社時（1時間）、及び必要に応じ実施しています。

管理者（業務責任者・副責任者）研修

よいチームワークを作る為には、チームのリーダーである業務責任者のリーダーシップと、マネジメント能力、また、業務副責任者のサポート力の向上が不可欠であり、重要なことと考えています。

当社では、業務責任者、副責任者を対象としたマネジメント研修を年1回以上行い、責任者として現場の調理員、園長、園職員に信頼される人材の育成に努めています。

研修では、衛生管理、労務管理にとどまらず、保育園給食の意義、基本理念の理解、指導力、管理能力の強化、緊急事態の対応等、リーダーとしての能力向上を図っています。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

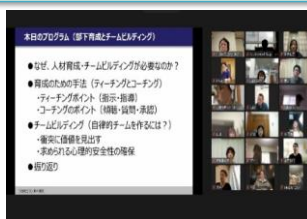
業務責任者・副責任者については、別に外部講師による研修を行い、よりよい運営を行っていくための、リーダー育成研修にも力を入れています。



衛生講習会



責任者研修会（集合研修）



責任者研修会（オンライン）
コロナ時対応



新任責任者・副責任者研修会

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

私どもは、保育園給食受託運営会社として、安全・安心な給食の調理に全力で取り組み、美味しい給食を作り上げることで、そして栄養バランスの整った給食の食べ残しを減らすことが、私どもの出来る食育の基本のひとつであると考えています。

園児一人ひとりが給食を通して食の大切さに関心を深め、理解することが、将来に亘り、自分自身の健康管理を始める大事な第一歩となります。私どもは、保育園食育計画に基づいた『食育』への取り組みにご協力いたします。

保育園行事(行事食)は、園児たちの大きな楽しみであり、食に興味を持つ大切な機会です。

現在受託している保育園におきましては、各自治体、保育園の方針に従い、園長、栄養士の指示を受け、様々な形態の行事食の実施に参加・協力しております。

港区におきましては、調理従事者が園児といっしょに給食を食べ、食事の楽しさ、マナー等を伝える「職員指導給食」、保育士、調理従事者が協力して園児たちに調理を体験させる「調理保育」等様々な食育の取組をされています。園児たちにとっても、それらは大きな楽しみでもあり、食育の観点からも食の大切さを知り、食文化について理解を深める場でもあります。

私どもは、園児たちが有意義な時間を過ごせるよう、各保育園の方針に従い、園長の給食に対する考え方をよく理解し、指示を受け、積極的に参加、協力致します。

(2) 食育への取組

当社は現在、受託しております保育園につきまして自治体、保育園と連携し、様々な食育に取り組んでいます。

行事食実施実績

- ・誕生会 ・節分 ・ひな祭り ・子どもの日 ・七夕 ・夏祭り ・お餅つき ・ハロウィン ・季節の料理
- ・クリスマス ・卒園祝い

当社食育活動実績

- ・調理保育 ・指導給食 ・ふれあい給食 ・クッキング保育 ・お泊り保育 ・保護者向け食育講座
- ・ごっこ遊び ・給食室探検 ・園で栽培した野菜での調理 ・おはしの使い方 ・テーブルセッティング
- ・世界の料理 3色食品群による栄養教育 等



行事食 (節分)



おひなさま献立



行事食{12月}



お誕生日給食



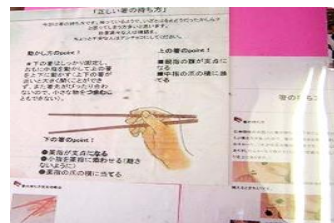
節分・豆まき



ふれあい給食の様子



クッキング保育



正しいお箸の使い方を
保育士と一緒に教えました



給食時間に定期的に巡回して
子どもたちが食べている様子を見ます



子どもたちに三色食品群に
ついて教えました

私どもが考える理想の保育園給食は、園児たちが残さずに「おいしい」と笑顔で食べてくれる給食だと考えます。私ども調理員は、味、大きさ、硬さなど、成長過程を考えたきめ細やかな調理を行い、園長、園職員、栄養士とパートナーシップを築き、協力しながら、園児たちが「おいしい」と感じられる給食を食べてもらえるよう努めてまいります。

「給食を通じた心のふれあい」や「愛情をもって給食を作る調理員の姿勢」は、給食を作る人への感謝の気持ちを育て食事の大切さを学ぶことにも繋がると考えております。

園児たちにとって望ましい影響が与えられるよう、園児たちとの日々の「ふれあい」や「交流」を大切にしながら給食運営を行ってまいります。

美味しく楽しい給食作りの工夫と、飾りつけも子どもたちが楽しんでもらえるようなご提案をし、園児のことを第一に考えた、安全・安心で美味しい給食作りを目指します。そして、園児が楽しく給食を食べてくれて、「いただきます」「ごちそうさま」を心から言ってくれることが私どもの喜びです。

7 アレルギー対応

(1) 食物アレルギー誤食等の事故状況（平成30年4月～令和5年8月）

※事故件数を年度ごとにご記入ください。その際、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) 食物アレルギー事故の予防体制と発生時の対応

(1) 食物アレルギー誤食等の事故状況（平成30年4月～令和5年8月）

食物アレルギーに関しましては、ヒヤリハットの事例はありましたが、誤食等の事故事例はありません。

ヒヤリハット事例

平成 30年度	受託保育施設	31園	トレーへの皿の乗せ間違い
令和 元年度	受託保育施設	30園	なし
令和 2年度	受託保育施設	30園	アレルギー児にコップを2ヶ必要なところ、1ヶのみ提供
令和 3年度	受託保育施設	30園	アレルギー児の名前の入ったトレー・コップの置き間違い
令和 4年度	受託保育施設	30園	アレルギー児の名札のつけ間違い
令和 5年度	受託保育施設	33園	アレルギー児のトレイの置き間違い

(2) 食物アレルギー事故の予防体制と発生時の対応

現在、当社が受託しております保育園・子ども園33園において食数・内容の差はありますがすべての園においてアレルギー対応（除去食、代替食）、体調等に合わせた個別対応（配慮食）を行っています。対応は、各保育園、各自治体の方針・指示に従い、マニュアルに基づき行っています。

当社はアレルギー対応を始め、個別対応食への対応については十分な経験と実績を持っており、また日々、教育・研修を行うことにより、最新の知識と情報に基づいた対応ができる体制を整えています。

アレルギー事故の予防体制

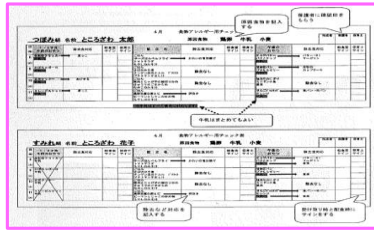
アレルギー食への対応につきましては港区で策定している「港区保育園食物アレルギー対応マニュアル」を基に各現場でミーティング、勉強会を行い、遵守するとともに併せて当社「アレルギー対応食提供マニュアル」を活用した対応と教育を行います。各現場の対応につきましては、園長、栄養士、保育士とよく打合せをさせていただき、指示に従い行います。

現在、当社が行っているアレルギー対応の基本的な流れは以下のとおりです。

- ① アレルギー対応の内容、方法について保育園と入念な打ち合わせを行う。
- ② 献立予定表からアレルゲンを含む食材の確認をし、その対応等について栄養士・担当職員・調理担当者で再確認する。
- ③ 食材納入時にラベル等でアレルゲンの有無を2名以上で確認する。
- ④ 作業前の朝礼時にアレルギー対応調理担当者に作業の再確認をする。
- ⑤ 調理従事者全員に、当日の除去食、代替食について充分理解させる。
- ⑥ 当日のアレルギー対応対象献立、対象食材、対象者（名前、組）の表示を厨房内アレルギー調理場の見やすい決められた場所に掲示する。
- ⑦ 完成した給食トレイ・食器等に除去食材・対象者名を記入したアレルギー個人別カードをセットする。
- ⑧ 食品の除去・調理・盛付・提供作業は必ず作業毎に2名以上で確認し、「アレルギー食提供確認記録表」に確認者チェックを記入する。
- ⑨ 受け渡しは保育園職員(担当保育士)にアレルギー対応食の内容の説明を行い、確認をして提供する。



アレルギー食取り扱い時には必ず2名以上で確認します



自治体の確認表と併せて当社独自のチェック表を活用し、より確実な提供を行っています



色分けされた専用のトレーと食器を使用し、除去食材・対象者名を記入した個人別カードをセットします

アレルギー対応での事故、ミスを防ぐためには、調理従事者全員が食物アレルギーについて正しい知識を持ったうえでマニュアルに従って適切かつ確実に対応できるようにしていくことが重要です。

アレルギー食品の多様化、症状の深刻な子どもたちの増加等に対応できるよう、常に最新の知識と情報を社員全員で共有していく必要があると考えています。

当社では様々な機会を捉え、アレルギー対応についての教育・研修を実施しています。

各事業所での研修

各自治体作成のマニュアルに従って、各保育園別に具体的な対応方法について研修を実施しています。

衛生講習会での研修

本社主催の衛生講習会でアレルギーに関する研修を定期的実施しています。また、各自治体主催の講習会にも積極的に参加しています。

本社主催の研修会では、保育園給食や学校給食における過去のヒヤリハット事例の情報を共有することにより、事故を未然に防ぐようにしています。

アレルギー食対応調理実習

毎年、1回以上社員を対象にアレルギー食対応調理実習を行い、アレルギー除去食について正しい対応ができるよう指導を行っています。

発生時の対応

絶対にあってはならない事ですが、万一アレルギー事故が発生した場合は下記のように対応します。

- ① 本社の責任者、担当者は直ちに、現場に向き当日のメニュー、アレルギー対応の調理工程、担当者の聞き取りを行い、状況確認を行うとともに、謝罪し、対応につきましては園長の指示に従い、行います。
- ② 保育園のご了解がいただければ、事故当事者に直接お詫びに伺います。
- ③ 「アレルギー対応食提供マニュアル」に基づき、事故発生原因を突き止め、再発防止策を策定し、保育園、子ども家庭支援部保育課にご報告いたします。
- ④ 策定した再発防止策は、速やかに当該事業所および他の全事業所に周知徹底し、実行します。

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30年4月～令和5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。その際、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30年4月～令和5年8月）

食中毒事故および行政指導を受けたことはありません。

異物混入事故状況(当社が要因のもの)

平成30年度	毛髪 1件	虫 1件	紙・ビニール他 2件/31園	令和 3年度	毛髪 1件	紙・ビニール他 3件/30園
令和元年度	毛髪 2件	虫 1件	紙・ビニール他 1件/30園	令和 4年度	毛髪 2件	虫 2件 紙・ビニール他 1件/30園
令和 2年度	毛髪 2件		紙・ビニール他 1件/30園	令和 5年度	毛髪 1件	虫 1件 紙・ビニール他 1件/33園

(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

当社は安全・安心な給食を調理提供するために「衛生マニュアル」「安全対策マニュアル」等を作成し、研修・教育により事故防止を図っています。マニュアルは全事業所に配布し、定期的に講習会や巡回指導時に周知徹底を図っています。また、食中毒事故を予防するために様々な取り組みを行っています。

従業員禁止食品の徹底

ノロウイルスによる食中毒を発生させないためには、まず本人が発生源にならないことが第一です。

当社では全職員に対し、日常生活における喫食禁止食品を設け、絶対に食べないように周知徹底しています。

従業員喫食禁止食品
二枚貝の生食（牡蠣・アカガイ・ホッキガイ・はまぐり など）
全ての牡蠣調理品（牡蠣フライ、牡蠣の入った鍋など）
肉の生食（牛刺身、鶏わさ、生もしくは加熱不足のレバー・ユッケなど）



手洗いの徹底

食中毒を起こさないためには、確実な手洗いが基本となります。手洗いについて以下のように指導徹底しています。

- ・入社前研修会で「手洗いマニュアル」に基づく手洗いを実践しながら、教育を行い、入社前には正しい手洗いを身に付けさせる。
- ・確実な手洗いを行っていくために始業前とトイレ後の手洗いのチェック表への記入を徹底しています。
- ・衛生栄養部による手指のスタンプ検査時、手洗いの様子を確認し、正しくできていない場合には指導を行っています。
- 各現場では、手洗用洗剤として、手指の殺菌と洗浄が一度に行える手指用殺菌・洗浄剤を使用しています。その他、作業基準に従い、手洗いを確実に、業務に着手しております。

異物混入事故に対する予防体制

「衛生マニュアル」を基本に、マニュアルに沿った作業を遵守し、異物混入事故防止に努めています。

5つのキーワードとその内容について、調理従事者全員に周知徹底しております。

①持ち込まない	<ul style="list-style-type: none"> ・身だしなみの確認（体毛、爪、装飾品、白衣の着方、ほつれ等） ・備品の取り扱い（私物は持ち込まない、使用禁止品の排除等） ・検品時の確認（異物の有無を確認する等） 野菜類（皮、虫、石、砂等）、水産物（貝殻、砂、海藻類等）、畜産類（金属、獣毛、プラスチック片等）、その他（ビニール片、紙片、木片等）など
②発生させない	<ul style="list-style-type: none"> ・害虫の棲家を作らない（施設内及び周辺の清掃等）・マニュアルの遵守（食材の開封法、洗浄方法等） ・調理器具の点検（破損やひび割れ、ゆるみの確認等）・ゴミを放置しない（ラップ、手袋、食材カス等）
③混入させない 誘因しない	<ul style="list-style-type: none"> ・ドア、窓を開け放しにしない ・ゴミを放置しない、においの発生を防ぐ ・施設の点検（網戸の破損、パッキンの劣化の確認等） ・食品の蓋かけ（ラップかけ）など
④堆積させない	<ul style="list-style-type: none"> ・施設設備、備品等の計画的な清掃 ・整理整頓の実施 など
⑤除去する	<ul style="list-style-type: none"> ・目視チェックで確認する ・洗浄で異物を除去する など

【設備・器具等の点検、確認】

ネジや刃などの異物混入事故を防止するためにも、日常の設備・器具等の点検・確認は非常に重要です。港区の定める基準及び当社「衛生マニュアル」に基づき、日々の点検、確認を行っています。

事故発生時の対応

異物混入事故が発生した場合は、園長、栄養士に報告するとともに本社担当者に連絡し、現場でのお詫びと確認を行います。原因の調査を行い、混入物、混入経路を突き止め、再発防止のための改善策を作成し、報告、実行いたします。

万が一にも食中毒などの重大な事故が発生した場合は、「緊急事態対応マニュアル」に基づき本社内に対策本部を立ち上げ、すべての情報の一元化・指示の一本化を実施します。

事態の拡大及び再発を防止するため、園長、子ども家庭支援部保育課に報告するとともに、迅速かつ適切に保健所等関係諸官庁と協力し、指示に従い対応します。

食中毒事故発生時の対応（緊急事態対応マニュアルに基づく）

- ・事故の第一報が入ったら、事実確認を行うと同時に関係部署に連絡する。
- ・関係部署は、社長に報告すると共に事故現場に担当部長を含め2名以上派遣する。
- ・対策本部を設置し、その内容は右表のとおりとする。

会社の方針・方策の決定

- ・状況、情報を的確に把握し、速やかに方策を決定する。
- ・再発防止担当に責任者に再発防止チームを立ち上げ、現場の情報分析、管理・保健所対応を行い、原因究明再発防止策策定、事故現場における洗浄消毒指示、指導を行う。
- ・現場に到着した担当者は状況確認、情報の収集を行うとともに、対策本部と連絡を綿密に取り、その指示に従って現場社員に必要な指示をする。

対策本部		
対策本部メンバー		役割
本部長	社長	全体の統括責任者
副本部長	専務取締役	本部長を補佐し、必要に応じて本部長の代理を務める
対策担当	第二営業部部長	自治体・保育園との対応、情報管理、事業所支援など
渉外担当	総務部長	情報管理、被害者への対応、社内調整、保証対応など
安全対策	衛生栄養部長	情報分析、衛生検査・指導など