

企画提案書①

<業務に関わる基本事項>

- (1) 幼児向け弁当の調理・提供に関する基本方針について記載してください。
 (2) 個人情報の保護に対する考え方や具体的な対策について記載してください。

- (1) 全ての基本は「安全」と「食との出会い」と考えています。

【安全】

製品をより安全に提供する為には食材選定時の検証、食材検収、下処理作業、加熱調理、冷却処理、盛付作業、出庫作業、納品、全ての工程の時間と温度記録が重要と考えます。また、作業従事者の健康確認、工場での清掃業務の記録および検証を継続的におこない、製品の微生物検査、食品衛生講習会も定期的を実施しています。

業務内容の見直しの必要が生じた際には栄養士責任者監修のもと、作業導線の修正や人員増員等の検討を行い、現場環境の整備監査は日常業務と考えています。

アレルギー代替食対応は創業当初から献立作りの中心に置いて参りました。

アレルギー代替食を希望されている方への提供方法は、最終的に当日学校別仕分け担当栄養士が、幼稚園からの注文個数に相違が無いよう、盛付内容の確認と数量の確認を2回行い出庫担当者に渡します。

【食との出会い】

小さなころから、色々な食材や味付けや調理方法を体験して欲しいと考えます。

創業間もないころ、お子様が給食で初めて口にされた野菜について、幼稚園から帰宅後嬉しそうにその際のことをお話しされたとのこと、保護者の方から感謝のお便りをいただくことができました。「たくさんの食べものを受け入れる」ということは「たくさんの仲間を受け入れる」ことにも通ずると考えます。食材ひとつひとつが持つ個性を知り、自分の身体に取り入れていくことを喜びと感じて欲しいです。これらの思いは、当社の幼稚園給食事業を継続する上での基本理念となっています。

- (2) 2017年、一般財団法人日本情報経済社会推進協会が使用を許諾するプライバシーマークを取得致しました。お取引先様を始めとする、お預かりした全ての個人情報は個人情報保護担当責任者のもと、厳重に管理されています。プライバシーマーク取得以降は全従業員対象に勉強会を実施（毎年8月）。管理項目に沿ったテストも実施（9月、3月）しています。情報漏洩事故を未然に防ぐために、取引先注文情報は紙媒体ではなく、データベースにてお取引先様宛に事前に共有いただく形をとっています。

<プライバシーマーク登録番号：第21001328(04)号>

企画提案書②

<業務の実施概要>

(1) 弁当の調理・保管・配送・回収に関わる計画について記載してください。

(1日のタイムスケジュール、運搬車両、運搬体制(台数等)、弁当の温度管理(保温や保冷)等)

(2) 弁当の注文受付と費用の徴収に関わる計画について記載してください。

(弁当料金、注文方法、費用徴収方法、スケジュール(注文開始～締切)、キャンセル・変更の取扱い等) ※契約後、初回の配送までのスケジュールについても示すこと

(1) 1日のタイムスケジュールについて

【調理】(調理担当者は入社後、健康状況・検温結果の申告、記録)

3:00 調理開始→おかずの中心温度 85 度以上 (3 ポイント) 確認、その後真空冷却器にて中心温度を 19 度以下に急速冷却、その後速やかに盛付室へ移動

5:00 ライス炊飯盛付開始→ライスは外気の影響を受けにくいライス保温 BOX を使用。

5:00 オカズ容器盛付開始→盛付室温度設定(19 度)、盛付後は速やかに出庫室 (19 度) へ移動

7:30 出庫確認→出庫担当者が全数量管理、各学校向けアレルギー対応食仕分け内容確認

9:00 翌日準備→翌日使用食材の検品、数量確認、準備

【配送】(配送担当者は入社後、健康状況・検温結果・アルコール検知結果の申告、記録)

7:45 配送車両の整備状況確認

8:00 配送車へ積込(緊急時対応車両含め全 20 台) →港区便メイン 1 台、サブ 2 台にて対応

8:30 積載内容確認後、準備完了車両から順次出発 →配送車両温度設定 25 度以下

9:15 納品→納品数量の立会い検品(納品書)

11:00 港区便納品完了

13:00 回収→回収数量の確認、幼稚園⇄弊社の伝達事項の確認

15:30 帰社→栄養士による残食確認後、回収容器を洗浄室へ

16:00 配送車両の清掃整備

【洗浄・容器管理】

16:00 回収容器の洗浄、熱風乾燥

17:00 翌日使用容器の数量準備

【配送準備】

業務作業名	時期	担当者	業務
配送シフト表作成	前週月曜日	配送マネージャー	⇒担当者、配送車両、出発時刻、到着時刻計画
配送コース表作成	3 日前～前日	配送計画補助スタッフ	⇒出庫内容の確認、見直し、変更作業
配送日報作成	当日	配送担当者	⇒到着時刻、納品数量、納品時温度等記録

【その他配送関連記録管理項目】

項目	担当者	業務内容
配送研修業務	配送マネージャー	採用後の配送研修の実施
衛生教育業務	HACCP トレーナー	採用後の衛生教育全般の実施
健康管理	総務	定期健康診断、メンタルストレスチェック実施
車両整備確認業務	配送マネージャー	車両の定期整備、当日整備状況等の確認作業

(2) 1食あたりの弁当金額 350円(税込)

保護者が直接注文および決済可能なWEBを利用いただきます。

支払方法はクレジットカードもしくはデビットカードの利用が可能です。

前月の10日頃までに献立をアップし翌月分の注文開始、注文締め切りおよびキャンセルは20日23:59までと致します。



(注文サイトイメージ図)

注文締め切り後に園様へ、日々の注文者様リストを共有致します。

原則、締め切り後の変更やキャンセルについては対応いたしかねますが、転勤や入院等のやむを得ない事情による変更やキャンセルについては要相談となります。

【初回配送日までのスケジュール】

- | | |
|---------------|-------------------|
| 3月15日(金)以降 | 契約手続き |
| 4月1日(月) | 注文サイトオープン、配送便検討開始 |
| 4月15日(月)23:59 | 注文およびキャンセル締切 |
| 4月16日(火) | 食材発注、配送便作成 |
| 4月24日(水)～ | 提供開始 |

※ 印刷はA4サイズとしてください。文字のサイズは原則として11ポイント以上とします。

企画提案書③

<献立・食育等に対する考え方>

(1) 幼児向け献立作成、調理の考え方について記載してください。

(2) 食育に対する考え方について記載してください。

(3) 1か月の献立例を示してください。※別紙で添付していただいても構いません。

(1) ・食事摂取基準から栄養目標量を設定し、目標量にそった食品の目安量を決めます。

・栄養目標量や食品構成の基準値を考慮しながら、旬の食材を取り入れた献立とします。

・子どもたちが好きなメニューの献立だけでなく、日本の伝統的な季節の行事に合った節句料理、日本や世界の郷土料理も積極的に取り入れています。

・十分な咀嚼をせずに、丸のみし事故につながる事が無いように、食材の大きさや形状硬さに配慮をした調理をしています。

・野菜など、素材の味そのものを知ってもらう為に、調味は優しい味付けとしています。

(2) 食に興味を持ち、食材の生い立ちや由来、体にとってどんな力となるかを知ることは幼少期にとっても重要なことと考えます。その取り組みの一つとして、日々使用する食材の一つにスポットをあてた栄養コラムを毎月作成し、献立表と一緒にお届けしています。さらに、幼稚園や保護者からのご要望により、定期的な給食試食会及び食育講習会も実施しています。食育講習会のテーマは都度、幼稚園と打ち合わせの上、決定しています。

(3) (別紙：①2月献立および②コラム 添付致します)



日付	献立	栄養価	からだを作る主な食品	熱や力になる主な食品	体の調子を整える主な食品
1 木	◎ごはん * 鶏肉のカレー焼き * ポテトのクリーム煮 * フロッコリーのマリネ * マカロニのソテー * 白桃	エネルギー 317kcal たんぱく質 11.1g 脂質 6.2g 炭水化物 57.3g 塩分 1.0g	鶏肉・ツナ	米・小麦粉・マカロニ・砂糖・じゃがいも・油	ブロッコリー・玉ねぎ・コーン・ピーマン・白桃
2 金	◎ごはん * つみれのマトソース * かまぼこ * ほうれん草のゴマきなこ和え * 豆乳ゼリー	エネルギー 288kcal たんぱく質 10.7g 脂質 3.9g 炭水化物 56.9g 塩分 1.2g	イワシ・タラ・大豆・かまぼこ・豆乳・きなこ	米・砂糖・ゴマ・油	玉ねぎ・人参・トマト・グリーンピース・ほうれん草
5 月	☆パンキンパン * コーンフライ * ミニアメリカンドッグ * 小松菜のスーフ煮 * さつまいもサラダ * 洋なし	エネルギー 361kcal たんぱく質 8.7g 脂質 13.8g 炭水化物 55.3g 塩分 1.4g	ツナ・豚肉・鶏肉・卵・乳製品	パン・小麦粉・パン粉・砂糖・じゃがいも・さつまいも・マーガリン・ノンエッグマヨネーズ・油	コーン・小松菜・人参・トマト・南瓜・洋なし
6 火	◎ごはん * 肉じゃが * フロッコリーのゴマ和え * ちくわのりマヨ和え * いんご	エネルギー 314kcal たんぱく質 9.6g 脂質 6.6g 炭水化物 58.1g 塩分 1.3g	豚肉・ちくわ・青のり	米・砂糖・ゴマ・じゃがいも・ノンエッグマヨネーズ・油	玉ねぎ・人参・白滝・グリーンピース・コーン・ブロッコリー・りんご
7 水	◎ごはん * ハンバーグデミソース * ハーフスパゲティ * チンゲン菜のソテー * 南瓜グラッセ * パイン	エネルギー 354kcal たんぱく質 9.6g 脂質 8.0g 炭水化物 62.3g 塩分 1.0g	鶏肉	米・スパゲティ・小麦粉・パン粉・砂糖・油	南瓜・トマト・人参・チンゲン菜・玉ねぎ・パインアップル
8 木	◎ごはん * 赤魚の西京焼き * 大豆とひじきの煮物 * さつまいもの天ぷら * 棒鶏サラダ * 白桃	エネルギー 311kcal たんぱく質 13.0g 脂質 6.3g 炭水化物 53.8g 塩分 1.0g	赤魚・大豆・ひじき・鶏肉・乳製品	米・小麦粉・砂糖・ゴマ・さつまいも・油	人参・キャベツ・白桃
9 金	☆中華おこわ風ごはん * エビマヨ炒め * ケチャップポテト * スナッフエンドウポイル * チンゲン菜とわかめのサラダ * みかんゼリー	エネルギー 324kcal たんぱく質 12.5g 脂質 6.2g 炭水化物 57.5g 塩分 1.9g	鶏肉・エビ・わかめ	米・砂糖・じゃがいも・ゴマ油・ノンエッグマヨネーズ・油	玉ねぎ・コーン・チンゲン菜・スナッフエンドウ・人参・トマト・椎茸・みかん果汁
13 火	◎ごはん * 鶏肉のから揚げ * しらすのきんぴら * 白菜とツナのコンソメ煮 * チーズ * いんご	エネルギー 317kcal たんぱく質 10.0g 脂質 8.8g 炭水化物 50.6g 塩分 1.0g	鶏肉・チーズ・ツナ	米・小麦粉・砂糖・油	人参・いんげん・白滝・白菜・りんご
14 水	☆チキンピラフ * タラのオーロラ焼き * キャベツと人参のソテー * コーンサラダ * ハッシュドポテト * いちご杏仁豆腐	エネルギー 357kcal たんぱく質 12.3g 脂質 10.3g 炭水化物 56.6g 塩分 1.4g	鶏肉・タラ・乳製品・かまぼこ	米・砂糖・じゃがいも・ノンエッグマヨネーズ・油	キャベツ・人参・コーン・マッシュルーム・トマト・パセリ
15 木	◎ごはん * わくわくハンバーグ * ほうれん草とコーンのソテー * タコさんウインナー * 青のりポテト * みかん	エネルギー 309kcal たんぱく質 8.9g 脂質 8.4g 炭水化物 52.5g 塩分 0.9g	豆腐・豚肉・牛肉・鶏肉・青のり	米・砂糖・じゃがいも・油	トマト・ほうれん草・コーン・玉ねぎ・ブロッコリー・いんげん・人参・みかん
16 金	◎ごはん * 豚肉のねぎ塩炒め * 春巻き * チョレギサラダ * マンゴープリン	エネルギー 330kcal たんぱく質 10.4g 脂質 8.8g 炭水化物 47.8g 塩分 0.9g	鶏肉・豚肉・海苔・乳製品	米・小麦粉・砂糖・ゴマ油・油	ねぎ・ピーマン・キャベツ・筍・にら・きゅうり・人参・マンゴー
19 月	◎ごはん * サイコロステーキ * 焼きビーフン * 大根のオイスター煮 * 野菜かまぼこ * いんご	エネルギー 326kcal たんぱく質 10.9g 脂質 8.0g 炭水化物 54.1g 塩分 1.1g	鶏肉・牛肉・かまぼこ・ツナ	米・ビーフン・砂糖・油	人参・ほうれん草・キャベツ・大根・りんご
20 火	◎ごはん * ポークチャップ * キャベツのコンソメ煮 * ポテトサラダ * 黄桃	エネルギー 331kcal たんぱく質 10.5g 脂質 7.8g 炭水化物 58.0g 塩分 1.2g	豚肉	米・砂糖・じゃがいも・ノンエッグマヨネーズ・油	玉ねぎ・トマト・キャベツ・人参・パセリ・黄桃
21 水	☆コッペパン * 鶏肉とマカロニのクリーム煮 * エビのフリッター * いんげんと人参のグラッセ * パンデー * フロッコリーポイル * みかん	エネルギー 320kcal たんぱく質 12.4g 脂質 12.7g 炭水化物 39.1g 塩分 1.5g	鶏肉・エビ	パン・マカロニ・小麦粉・砂糖・マーガリン・油	玉ねぎ・パセリ・トマト・ブロッコリー・人参・いんげん・みかん
22 木	◎ごはん * サバの竜田揚げ * 里芋の白煮 * 水菜の煮びたし * ぶどうゼリー	エネルギー 343kcal たんぱく質 11.6g 脂質 9.0g 炭水化物 56.7g 塩分 0.9g	サバ・油揚げ	米・小麦粉・片栗粉・砂糖・里芋・油	水菜・ぶどう果汁
26 月	◎ごはん * みぞ味つくね * 小松菜のソテー * ちくわのり和え * ツナとコーンのマリネ風 * パイン	エネルギー 301kcal たんぱく質 10.6g 脂質 6.0g 炭水化物 53.6g 塩分 1.0g	鶏肉・卵・ちくわ・ツナ・海苔	米・パン粉・砂糖・油	小松菜・人参・玉ねぎ・コーン・牛蒡・パセリ・ねぎ・パインアップル
27 火	◎ごはん * さつまいも揚げ * 南瓜のどぼろ煮 * しゅうまい * もやしのおかか和え * 洋なし	エネルギー 333kcal たんぱく質 11.0g 脂質 7.4g 炭水化物 58.4g 塩分 1.1g	さつまいも・青のり・鶏肉・豆腐・油揚げ・かつおぶし	米・小麦粉・片栗粉・砂糖・油	人参・玉ねぎ・南瓜・いんげん・もやし・ねぎ・洋なし
28 水	☆サケわかめごはん * ソースカツ * キャベツのソテー * 厚揚げと大根のみど煮 * 白桃	エネルギー 323kcal たんぱく質 8.8g 脂質 7.6g 炭水化物 56.7g 塩分 1.6g	サケ・わかめ・豚肉・厚揚げ	米・小麦粉・パン粉・砂糖・油	キャベツ・大根・白桃
29 木	◎ごはん * フリ大根 * 白菜のゴマ和え * カクテルゼリー	エネルギー 290kcal たんぱく質 10.3g 脂質 6.1g 炭水化物 51.0g 塩分 1.0g	ブリ・豆乳	米・砂糖・ゴマ	白菜・大根・人参・もも果汁・りんご果汁・ぶどう果汁

★ 今月の特別食材 ★ < フリ >



2/29 (木)

成長段階に合わせていくつもの名前をもつ「出世魚」で、80cm以上のものをフリと呼びます。「年取り魚」として年越しの際に食べられることもあるようです。今月は旬の時期のフリをおなじみのフリ大根にしました。フリのうまみを吸った大根と一緒に召し上がってください。

お弁当は午後1時までにお召しあがりください。尚、仕入れの都合上メニューが変更になる場合もあります。

* 魚には骨が入っていることがありますので、十分に気を付けてお召しあがりください。

* お食事の際には、圍圀様に向け、よく噛んでお召しあがりいただきますよう、お声がけのほどよろしくお願ひ致します。



料理の紹介



2/2
(金)

～ つみれのトマトソース ～

< 材料 > (幼児：4人分)

- ・いわしつみれ…8個
- ・玉ねぎ(みじん切り) …100g (約1/2個)
- ・人参(みじん切り) ……20g
- ・大豆水煮缶…40g
- ・グリーンピース(ゆでたもの) 10粒程度

< 作り方 >

- ① 鍋に油をしき、玉ねぎ、人参を炒める。
- ② 火が通ったらトマトソース、ケチャップ、大豆缶と調味料を加え、ひたひたになるくらいの水を注ぎ、弱火で煮詰める。
- ③ 2/3くらいまで煮詰まったら塩、こしょうで味を調える。
- ④ トマトソースにつみれを加えて煮る。生のつみれを使用する場合は中心までしっかり火を通す。
- ⑤ 皿に盛り、上にグリーンピースを飾り完成。

* 調味料 *

- ・トマトソース…35g
- ・ケチャップ…35g
- ・顆粒コンソメ…小さじ1/2
- ・油……大さじ1
- ・砂糖……小さじ1と1/2
- ・塩・こしょう…適量

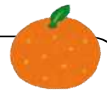
注目の食材



ブリ

成長とともに呼び名が変わる出世魚で、東京付近では、ワカシ、イナダ、ワラサ、ブリと言われ、近年では一般に、養殖ブリをハマチと呼びます。
たんぱく質や脂質が多く含まれており、ビタミンDも豊富で、骨や歯を強くする効果が期待できます。

みかん



ビタミンCが多く、粘膜の強化や免疫力を高める働きがあるので、風邪の予防に役立ちます。また、シネフリンという成分も含まれていて、鼻づまりを防ぐ効果があります。
皮の白い部分やスジには、ルチンが多く含まれていて、血の流れを良くするのに効果的です。



小松菜

カルシウムがほうれん草の約3倍多く含まれています。カルシウムは、小松菜に含まれているビタミンKとともに、骨を強くする効果があります。
口内炎の予防に効くビタミンB₂も多く含んでいます。



エビ

エビにはたくさんの種類がありますが、日本国内で捕れるのは車エビが多いです。
「アスタキサンチン」という色素成分が含まれており、加熱すると身の色が赤く変わるのはこのためです。殻には、食物繊維のキチンが含まれており、腸の運動に働き、体に不要な物質を体外に出すようにする効果があります。



日付	おかず	食材について
1日(木)	鶏肉のカレー焼き	鶏肉 鶏肉のたんぱく質は、体に必要なアミノ酸のバランスがよく、豚肉や牛肉と比べると消化も良いです。
2日(金)	つみれのトマトソース	大豆 人の体内で使われやすいたんぱく質がたくさん含まれているので、様々なものに利用されています。
5日(月)	さつまいもサラダ	マヨネーズ マヨネーズは、卵・植物油・酢・食塩を混ぜて作られています。 お弁当には、アレルギーの心配なく食べられるように、卵が入っていないマヨネーズを使っています。
6日(火)	ちくわののりマヨ和え	ちくわ 魚肉をすりつぶしてすり身にし、棒に塗りつけて焼いたもので、練り製品のひとつです。
7日(水)	パイン	パイン クエン酸により食欲を増す効果があります。生のパインにあるプロメラインは、たんぱく質の消化を助けます。
8日(木)	さつまいもの天ぷら	さつまいも 果肉が黄色やオレンジ色の濃いものには、βカロテンが多く含まれ、体の中の老化を予防する働きがあります。
9日(金)	エビマヨ炒め	エビ アスタキサンチンが含まれ、体をサビにくくする働きや肌をきれいに保つ働きがあります。
12日(月)	 建国記念日の振替休日 	
13日(火)	白菜とツナのコンソメ煮	白菜 水分が多く、カリウムも含まれているので、血圧を下げるのに効果的です。外側の葉と芯にはビタミンCが多く含まれています。
14日(水)	タラのオーロラ焼き	タラ カルシウムの吸収を助けるビタミンDが多く含まれていて、骨を強くしたり筋肉を作ったりするのに効果的です。
15日(木)	タコさんウィンナー	ウィンナー ソーセージの一種で、ひき肉を羊の腸に詰めただけのものです。
16日(金)	豚肉のねぎ塩炒め	赤ピーマン 緑ピーマンが完熟すると赤ピーマンになります。緑ピーマンより柔らかく甘みがあります。
19日(月)	りんご	りんご 食物繊維が豊富です。便秘・下痢、どちらの場合にもお腹の調子を整えてくれます。
20日(火)	ポークチャップ	豚肉 エネルギーやたんぱく質、脂質、糖質の代謝に必要なビタミンB群がたくさん含まれています。
21日(水)	鶏肉とマカロニのクリーム煮	マカロニ 「貝殻」という貝殻の形のものを使っています。「貝殻」という意味から名前がついたマカロニです。
22日(木)	サバの竜田揚げ	サバ 人の体では作ることが出来ないEPAとDHAが豊富で、血の流れがつかまらないようにする働きがあります。
23日(金)	天皇誕生日	
26日(月)	みそ味つくね	みそ 大豆に麹を加えて発酵させたものです。乳酸菌やたんぱく質が豊富で、カリウムやカルシウム、鉄などの栄養は大豆よりも多いです。
27日(火)	もやしのおかか和え	もやし 豆や種などから暗い所で芽を出させたものです。豆だけよりビタミンCがとて多くなります。
28日(水)	白桃	桃 食物繊維のペクチンが多く、お腹の調子を整える働きがあります。
29日(木)	ブリ大根	大根 よく目にするのは青首大根です。生は、葉に近いほど甘く、端の方が辛くなります。



企画提案書④

<安全な弁当提供>

- (1) HACCPに基づいた衛生管理への取組について記載してください。
- (2) 食物アレルギーに対する考え方及び対応について記載してください。
- (3) 異物混入、食中毒、アレルギー事故の件数等を記載してください。
(各直近3年間の事故件数、概要、再発防止策等を記載)

- (1) 学校給食法の衛生基準を軸に、HACCPに基づいた衛生管理の取り組みを行っています。

【衛生管理体制】	部署	責任者
HACCP チーム	栄養士チーム	HACCP トレーナー
	調理師チーム	工場設備責任者
	配送チーム	配送部責任者
外部監査会社	LSI メディエンス	衛生巡回担当者

【作業の流れ】

- ① 栄養士チームにより食材原材料や添加物確認、作業工程表作成、動線図作成
- ② 調理師チームにより作業行程中の危害要因の洗い出し
- ③ 栄養士チームにより危害要因対策としての重要管理点を指示
- ④ 調理師チームにより重要管理点となる中心温度と加熱時間の確認を行う
- ⑤ 調理師チームにより管理基準が実施できているか確認
- ⑥ 栄養士チームにより管理基準が守られなかった場合に行うべき改善措置を指示
- ⑦ 栄養士チームにより衛生管理が適切に機能しているか検証を行う
- ⑧ 栄養士チーム・調理師チーム・配送チームは実施したことを記録に残し保存する

【衛生管理項目】

項目	担当責任者	内容
健康状況申告	工場設備責任者	業務従事者は出勤時に健康状態を申告し、工場設備責任者は申告内容の確認を行う
施設内温度湿度管理	工場設備責任者	施設内の温度・湿度の記録を行う
冷蔵冷凍庫温度確認	工場設備責任者	冷蔵庫冷凍庫内の温度確認記録を行う
清掃状況	工場設備責任者	作業切り替え及び終了時の清掃記録を行う
食品保管室管理	工場設備責任者	食品保管室内の在庫確認及び温度確認記録を行う
加熱温度管理	工場設備責任者	調理時加熱温度記録を行う
真空冷却温度管理	工場設備責任者	加熱調理後、真空冷却器庫内温度記録を行う
微生物検査	HACCP トレーナー	検体の一般生菌数・黄色ブドウ球菌数・大腸菌・大腸菌群の検査実施記録を保管
ルミテスター検査	HACCP トレーナー	工場内施設特定箇所拭き取り検査、記録を保管
モニタリング	HACCP トレーナー	工場施設内の虫鼠類のモニタリング結果の記録を保管

配送時間温度管理	配送部責任者	お届けごとの数量、時間、温度記録を確認
衛生講習会実施	HACCP トレーナー	全従業員向け衛生講習会の定期開催
記録内容監査	HACCP トレーナー	各種検査・記録内容を確認し、改善必要点が生じた場合にはチーム内で検証協議の上、改善指導を行う。

(2) 保護者と先生方のご負担を少しでも軽くし、且つ安全にお召し上がりいただける様に、特定原材料 8 品目を含まないアレルギーフリー食をご用意いたします。

(小麦については調味料対応不可、そばとナッツ類は工場へ入らない仕組み)
献立作成時からアレルギー代替食提供時まで、各種確認作業を徹底し安全体制を整えています。

【アレルギー対応の事前確認】

(管栄 A~D は管理栄養士、盛は代替メニュー盛付担当員、調は担当調理師)

- ① 基本献立確定後、食材成分表の取り寄せ。(管栄 A)
- ② 食材成分表からアレルギー成分表作成。(管栄 A)
- ③ アレルギー成分表内容確認。(管栄 B、管栄 C、管栄 D)
- ④ アレルギー成分表から除去対象メニュー確定⇒代替メニュー作成(管栄 A)
- ⑤ 代替メニュー食材成分表取り寄せ。(管栄 A)
- ⑥ 代替メニュー食材成分表作成、再確認 (管栄 B、管栄 C、管栄 D)
- ⑦ 代替メニュー分食材発注。(管栄 A)
- ⑧ 代替メニュー調理指示書作成。(管栄 A)
- ⑨ 前日、代替メニュー調達食材内容確認・調理指示書内容確認。(管栄、盛、調)

【当日の流れ】

(当栄は当日確認担当管理栄養士、盛は代替メニュー盛付担当員、調は担当調理師、配は配送)

- ① アレルギー調理室にて代替メニュー調理指示書をもとに調理 (調)。
- ② 通常食と色の異なるアレルギー対応食専用容器への代替メニューの盛付 (盛)。
- ③ 盛付内容確認 (当栄)。
- ④ 幼稚園別アレルギー専用コンテナに仕分け (当栄)。
- ⑤ 幼稚園別アレルギー専用コンテナ内の数量及び仕分け内容確認 (盛)。
- ⑥ 配送担当者は配送担当学校の幼稚園別アレルギー専用コンテナを車両に積載。(配)
- ⑦ 出庫担当者は積載された幼稚園別アレルギー専用コンテナ内容を再確認。(配)
- ⑧ 幼稚園到着後、幼稚園別アレルギー専用コンテナ内容を幼稚園検収スタッフと共に確認後、納品 (配)。

以上のような流れにより、成分の見落とし、調達間違い、調理ミス、盛付ミス、誤配を防ぐ対策を取っています。

(3) 【異物混入】 発生件数 (過去 3 年間)

	総製造数	虫	毛髪	食物片	ビニール片	他	合計
R2 年度	1,029,392 食	7	9	2	4	13	35
R3 年度	1,321,911 食	5	17	9	3	8	42
R4 年度	1,309,717 食	6	8	5	5	17	41

- ① 異物確認時点で、現物成分 (マイクロスコープ、成分検査) の特定 (推定) を行う。
- ② 異物の特定 (推定) がされたのち、混入場所の特定 (推定) を行う。
- ③ 自社工場内での混入と特定 (推定) された場合には HACCP チームにより再発防止対策案が出され、速やかに各担当部署に周知徹底を行う。
- ④ 原材料仕入れ元での混入と特定 (推定) された場合には再発防止対策報告書の提出を求める。
- ⑤ 再発防止対策案が各部署に浸透されているか、定期確認を行う。
- ⑥ 対策案実施以降の事故件数を確認し、再度対策案を検討する必要がある場合は各部署と協議の上、再対策案を作成、提案、実施する。

【食中毒】 発生件数 (過去 13 年間) 0 件

【アレルギー事故】 発生件数 (過去 13 年間) 0 件

※ 印刷は A4 サイズとしてください。文字のサイズは原則として 11 ポイント以上とします。