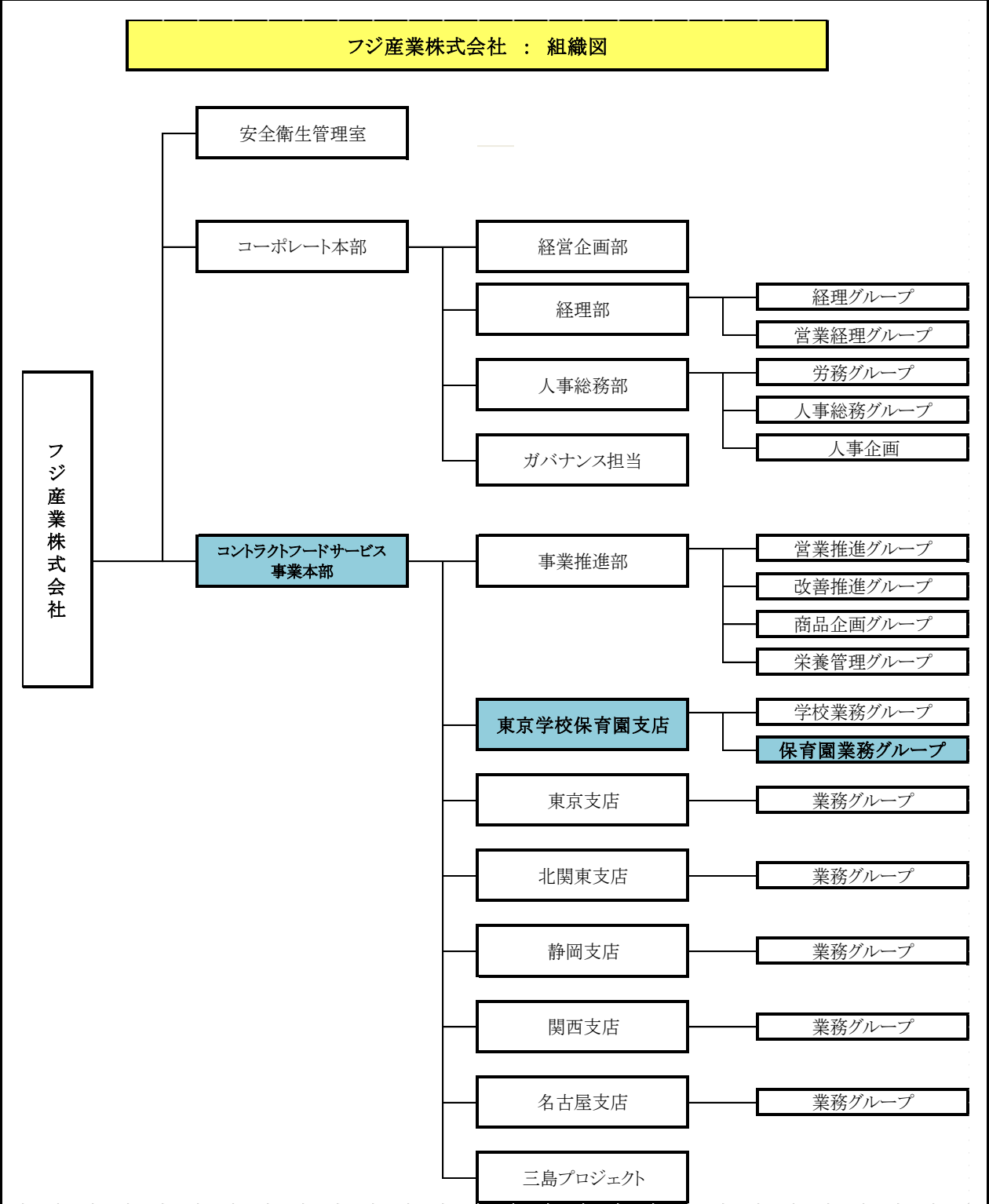


企画提案書

1 組織体制

- (1) 事業者組織図
(2) 役割・関連



(2) 役割・関連

【保育園給食調理業務管轄部署】

コントラクトフードサービス事業本部
東京学校保育園支店
保育園業務グループ

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

● 保育園給食に関する基本方針について

子どもたちの健やかな成長にとって、「食事」「遊び」「睡眠」は非常に大切であり、十分な配慮が求められます。

子どもには望ましい生活リズムがあることを理解し、正しい食習慣を身につけることができるように支援していくことが必要です。⇒子どもにとって望ましい生活リズム：(早起き→朝食摂取→体を使った十分な遊び→早寝)

また、給食提供をする上では、**保育園給食の役割や目的を調理従事者一人ひとりが十分に認識するとともに、子どもたちの目線に合わせた丁寧な食事対応を心がけます。**

(保育園における給食の役割)

保育園における給食は、**子どもの健やかな発育・発達を目指して提供されるものであり、子どもの食事・食生活を支援していくという視点**が大切です。

乳幼児期は、心身の発育・発達の個人差が大きい時期であるため、必要な栄養量を確保するにあたっては、**一人ひとりの子どもに合わせた発育・発達への対応を行いながら適切に進めていくことが重要**と考えております。

また、保育園で提供される食事は、豊かな食の体験を積み重ね、**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捉えております。

食育と日常の食事の関わりを意識して食育活動を実践していくことが大切です。

前述の保育園給食の役割をよく理解し、下記7点の保育園給食の基本方針に基づいて業務を実行して参ります。

保育園給食の基本方針

- ①食が身近にあること
- ②素材の味、自然の味を大切に
- ③子どもたちが自分自身で食を感じられるように
- ④健康な身体と豊かな心を育む
- ⑤食べ物を大切にする気持ち
- ⑥食に関わる全ての人への感謝の気持ち
- ⑦日本古来からの食文化やマナーの伝承



(2) 乳幼児の健康管理、増進への考え方、乳幼児への対応

● 乳幼児の健康管理、増進への考え

乳幼児期の重要な調理のポイントは、**子どもの個人差を十分に把握し、それぞれの発達度合いや体格、嚥下能力に合わせていく事**です。そのため、乳幼児期における給食は一边倒な対応ではなく、それぞれの個性に合わせるよう気を付ける必要があります。

乳幼児一人ひとりの個性に合わせ、健康管理・増進をしていくために、下記の点に配慮しながらご家庭・園職員の皆様方の声に耳を傾け、丁寧に応えて参ります。

【離乳食の進め方】

乳幼児期の対応

- ①型通りの対応ではなく、子どもに合わせた柔軟な対応
- ②消化機能など発育の個人差に合わせた個別対応
- ③歯の生え方、噛む力を考えた調理をする
- ④身体の成長と心の発育を促すうえで大切な時期であることを理解し正しく接する
- ⑤食事での積極的な働きかけで、食べることを意識させ、偏りのない食事ができる能力を培うことに協力する

健康管理と健康増進への配慮

- ①甘みや塩分等の味付けを避け、味覚の発達を促す
- ②バランスを考え、素材の味を活かした薄味にする
- ③咀嚼能力の発達に合わせた、食べやすい調理をする
- ④軟らかいものばかりではなく、食材の食感を感じる

離乳の開始		離乳の完了	
生後5、6カ月頃	生後7、8カ月頃	生後9～11カ月頃	生後12～18カ月頃
食べ方の目安 ●子どもの様子を見ながら、1日1回1さじずつ始める。 ●母乳やミルクは飲みたいだけ与える。	●1日2回食で、食事のリズムをつけよう。 ●いろいろな味や舌ざわりを楽しむ。	●食事のリズムを大切に、1日3回食に進めていく。 ●家族と一緒に楽しい食卓体験を。	●1日3回の食事の間に、生活リズムをととのえる。 ●自分で食べる楽しさを、手づかみ食べから始める。
かたさの目安となる食品 なめらかにすりつぶした状態(ヨーグルト)	舌の上でつぶせるかたさ(豆腐)	歯ぐきでつぶせるかたさ(バナナ)	歯ぐきでかめるかたさ(肉団子)
かたさの目安 ゆでたなめらかにすりつぶす	ゆでた3～5mm角程度に切る。	ゆでた5～8mm角程度に切る。	ゆでた1cm角程度、ほろほろめく程度に切る。
1回あたりの量の目安 I 穀類 (g) 10～15 II 野菜・果物 (g) 20～30 III 魚 (g) 10～15 または肉 (g) 10～15 または豆腐 (g) 30～40 または乳製品 (g) 50～70	つししがゆから始める。 すりつぶした野菜なども加えてみる。	全がゆ50～80 20～30 10～15 10～15 30～40 卵黄1～半 1/3	軟飯90～120g 40～50 15～20 15～20 50～55 全卵1/2～2/3 100

※特に、離乳食については、「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と同時に、様々な食材を経験させながら進めていきます。

☆安全・安心で美味しい給食を提供するために・・・保育園給食ガイドラインの活用

豊富な受託経験を活かして弊社独自のマニュアルを整備し、調理員の教育に役立てております。



3 業務の実施

- (1) 保育園、保育課との協力体制 (2) 着実な業務履行のための体制・仕組
(3) 本社、拠点事業所等のバックアップ体制

(1) 保育園、保育課との協力体制

● 保育園職員の一員として

保育現場にたずさわる一人の大人として言動・振舞い・服装・髪型に留意します。
また、園の行事等には園長先生・栄養士先生とのご相談の上、積極的に関与し、
子どもたちとのふれあいを深め、共に成長を喜ぶような関係を構築していきたいと思っております。

● 乳幼児とのコミュニケーション

子どもたちへの自発的な挨拶・声掛けを徹底します。子どもたちにとって大人とのふれあい(関わり)は
とても大切な体験です。給食以外の話にも耳を傾け、親切・丁寧・目配り・気配り・心配りで接して参ります。

● 保育課栄養士先生との連携

管理担当者が毎月月初に保育課へご訪問し運営状況の報告や、書類の提出・仕様書の確認等連携を
図って参ります。また、栄養業務従事者は、日々の献立や調理作業・アレルギー対応等についての
報告・連絡・相談を行い、より良い給食運営に努めて参ります。

● 保育園給食チームの総力を結集

保育園給食では園長先生・栄養士先生を中心に職員・給食調理員が円滑な連携をとって進めることが重要です。
教育方針・園生活での状況・食育活動の実践など、皆様とのコミュニケーション(活発な意見交換等)により、

個々の成長に沿った給食提供を実施します。また、管理担当者の月1回以上の巡回により、園長先生へのヒアリングを行い、
園と調理室との意思疎通・意見調整等を円滑に行って参ります。



(2) 着実な業務履行のための体制・仕組

● 適正な社員配置

定員100名以上:社員4名、パート2名 定員130名以上:社員4名、パート3名 定員150名以上:社員5名、パート2名
状況により増員加配し、仕様書基準に沿った資格・スキル・経験を有する者を配置致します。

● 業務の執行体制

業務責任者を中心に全従業員のチームワークを高め作業を実施して参ります。周知徹底・凡事徹底。栄養士先生との
緊密な報告、連絡、相談を重視し、給食運営の安定化に努めて参ります。

● 作業工程の遵守

業務責任者又は副責任者は、港区保育課の実施する献立の説明会に出席し

他の従事者へ、その内容を周知徹底させます。
また、アレルギー対応食については、コンタミネーションが起きないように、
作業工程・作業動線を工夫して調理を行って参ります。

● 各種確認の徹底

調理前: 個人衛生点検、使用水、冷蔵庫、冷凍庫温度、室温等

調理中: HACCPに基づく衛生管理(検収記録・中心温度等)

調理後: アレルギー食提供前の複数人による指差し呼称確認等。

※調理器具備品の点検確認は使用前・中・後で確認。

⇒ 目視確認だけでなく、必ず全員に聞こえるように声に出すことを徹底します。
「包丁・まな板異常ありません!」「手袋破損有りません!」等

(3) 本社、拠点事業所等のバックアップ体制

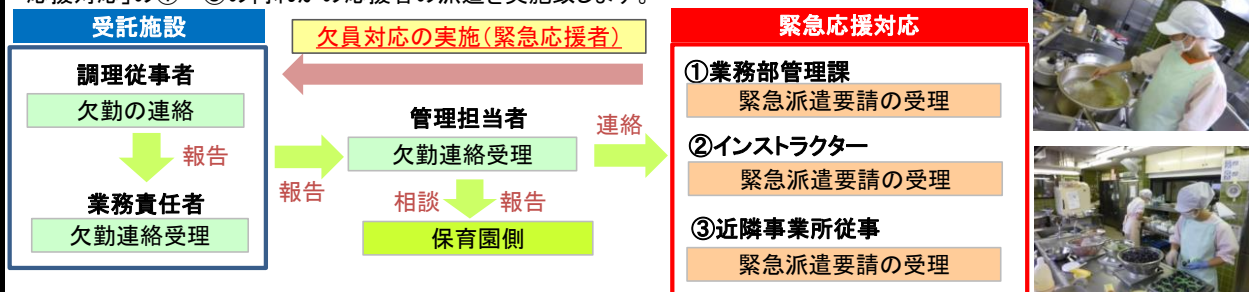
● 本部管理担当者の巡回指導(月1回以上実施)

- ・仕様書基準に準じた作業が実施されているかどうか。
- ・園長先生の求める給食が実施されているか。(聞き取り)
- ・業務責任者及び副責任者の指導力は適切か。
- ・職場内の人間関係は円滑か。

※巡回結果は、園長先生と港区保育課の栄養士先生にご報告致します。

● 欠員時のバックアップ体制

やむを得ず欠員が発生した場合、本人より業務責任者へ連絡。業務責任者は管理担当者へ連絡し、その指示に従いま
す。〔報告事項: 欠員人数・献立内容等確認〕。管理担当者は、園長先生または栄養士先生に報告・相談の上、下記「緊急
応援対応」の①～③の何れかの応援者の派遣を実施致します。



※業務責任者・副責任者が欠員した場合は同等のスキルを持つ者を必ず派遣いたします。



インストラクター課の役割

調理技術・衛生知識向上の為、巡回実務指導
※保育園給食5年以上、責任者経験1年以上



(2) 検査・講習等の実施

それが**弊社の衛生管理に対する基本理念**です。

5 人材育成

- (1) 従業員の教育・研修等の実施や定着率を高める取組
- (2) 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)

(1) 従業員の教育・研修等の実施や定着率を高める取組

● 従業員の教育指導・訓練

2002年に業界に先駆けて認証取得した、ISO9001(学校保育園部門)品質マネジメントシステムの運用により、効果的な研修を実施しております。

< 基本的考え方 >

研修教育は、**繰り返し、丁寧に教え尚且つその教育の効果(知識・技術の定着)を図ることが重要です。**また、**従事者のレベルに合わせて、適切な時期に研修を行うことで大きな効果を得る事ができます。**弊社では、年度当初に年間の**階層別社員会議予定を作成し、月に1度必ず研修を実施**致します。研修後は、小テストを実施し、知識の定着と研修の効果測定を行っております。

< 社員会議以外の研修 >

社員会議の他に、年2回の安全衛生講習会(主催:本社安全衛生管理室)を開催し、全従業員の参加を義務付けております。研修会後には社内書式「研修会報告書」の記入を実施しております。

また、年に2回の調理実習を実施しており、調理技術、離乳食・アレルギー等個別対応へのスキルアップを目指しております。

☆ 従業員雇入れ時講習の実施

従業員採用後、「はじめての衛生の手引き」と、「はじめての安全の手引き」を用いた安全衛生講習を実施し、配置前に給食調理に関する衛生管理・労働安全の重要事項について解説しております。雇入れ時から知識・意識づけを行うことで、従業員の即戦力化を図っております。



4月	24日(水)	主任会議
	8日(水)	新卒社員研修会
5月	29日(水)	副主任会議
	1日(土)	調理実習①
6月	22日(土)	保育園衛生講習会(全従事者対象)
	26日(水)	主任会議
7月	3日(水)	社員会議A
	10日(水)	社員会議B
	25日(木)	副主任会議
8月	7日(水)	新卒社員研修会
	29日(木)	主任会議
	5日(木)	社員会議A
9月	12日(木)	社員会議B
	26日(木)	副主任会議
	8日(火)	新卒社員研修会
10月	12日(土)	保育園衛生講習会(全従事者対象)
	29日(火)	主任会議
	6日(水)	社員会議A
11月	12日(火)	社員会議B
	16日(土)予定	調理実習②
	27日(水)	副主任会議
12月	11日(水)	主任会議
	10日(金)	主任会議
1月	18日(土)	防災訓練
	29日(水)	副主任会議
2月	27日(木)	主任会議
3月	26日(木)	主任会議

● 定着率向上への取組み

■ 友人紹介制度の導入

従業員の友人・知人紹介(謝礼有)により、長期に安定して働ける環境作りを推進。

■ WELBOX(福利厚生)制度

観劇、宿泊、各種ショッピング等の優待割引
全国指定保養所の利用

■ 職場環境改善に対する相談窓口

人事部直通「各種ハラスメント相談窓口」の設置。

■ 定期面接の実施と記録の保管

定着率向上に向け、**個々に対する職場環境の問題・能力向上(調理・衛生)等について、管理担当者が直接面談を実施**し解決を図ります。
面談結果は、「従業員能力調査表」に記録し、保管します。

人材定着への取組事例

『友人紹介制度』

『優待割引制度』
WELBOX

ハラスメント
相談窓口

【ES(従業員満足度)調査の実施】

全従業員に向けた満足度調査を実施し、会社や直属の上司、自らの仕事についての満足度を定量的データとして収集しております。
調査結果を分析し、**社員の会社に対する意識や問題点を把握し、制度や組織の改定を促進して参ります。**

(2) 社員平均勤続年数、パート比率、社員・パート職員の定着

■ 社員平均勤続年数	・正規社員 5.3年	・パート社員 4.3年
■ パート比率	42.7%	
■ 定着率(社員)	96.4%	
■ 定着率(パート)	92.4%	

※保育園業務グループのみ抽出

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

●保育園における食育について

保育園給食は、ただ単に栄養を摂取するだけにとどまらず、豊かな食の体験を積み重ね、食べる意欲を育み、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」の基礎を培うための重要な役割を担っています。

こうした食育の実践は、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
気づき、理解することが第一歩となります。園長先生・栄養士先生のご指示のもと、積極的に
食育活動にご協力させて頂きたいと考えております。

※食育活動の推進・実践については、園長先生・栄養士先生・調理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必要です。現場の調理員・管理担当者が皆様の積極的な意見交換を行い、良好な給食運営に向け尽力致します。



(2)食育への取組

●食育活動で私たちができること

- 1.各クラスにお伺いし、**献立内容・調理法・食材等についてわかりやすく説明**いたします。
- 2.クラス単位で園児との**会食**を行い、子どもたちとのふれあいを通した楽しい給食を実施して参ります。
- 3.区と協議のうえ、**保護者参加型の料理教室等の実施協力**をいたします。
- 4.**アレルギー面談・説明会等に積極的に参加**します。その他、過去にて提供した対応給食メニューや調理のポイント等を説明(掲示物を含む)し、食物アレルギーに対する理解促進に協力します。
- 5.子どもたちが**収穫した野菜等を、給食メニューに取り入れ調理**してご提供します。
- 6.**地産地消の取り組み**を、栄養士先生と協力して進めて参ります。

【子どもたちとの会食】



【料理教室】



【食育教室】



●保育園行事に対するご協力について

園長先生のご了承頂き、**保育園行事には積極的に参加**させて頂きたいと考えております。食に関わる行事以外にも、**入園式・運動会・卒園式(受付係・誘導係等)**園側とご相談し、ご協力致します。調理員が保育園行事に関わることで、保育園・保護者の皆様と同じように、子どもたちの成長を喜び、**自身が保育園で働く者であるという自覚を強め、より良い給食へと反映**していくことができると考えます。

●他保育園における、食に関わる行事実施例

季節を感じる食に関わる行事は、子どもたちにとって、とても楽しい・おいしい思い出となります。目で見て、耳で聞き、舌で味わうなど、子どもたちの五感を刺激した行事にご協力させて頂きたいと考えております。

四季折々の旬の食材を生かした、おいしく・楽しい給食提供を実施して参ります。

【節分：豆まき】



【ひなまつり】



【スイカのフルーツポンチ】



【運動会応援弁当】



※節分の「鬼役」、クリスマスの「サンタ役」など、ご要望に応じて臨機応変に対応させて頂いております。

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26年4月～令和元年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26年4月～令和元年8月)

●食物アレルギーに関する事故の発生状況

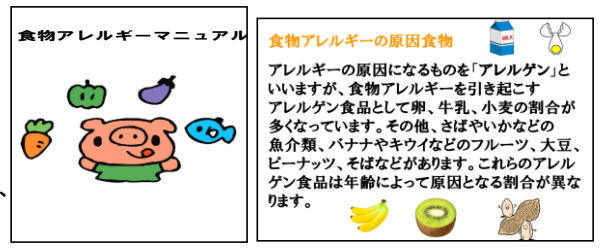
発生年度 : 平成28年
発生状況 : 卵アレルギーの園児に「卵入りコンスープ」を誤って提供してしまった。
配膳中にクラスの担任の保育士先生が発見。
経過 : 配膳中に発見されたので、園児の口に入ることはなかったが、一歩間違えば大事故となったケース。
原因 : 配膳前の確認の不徹底。複数人による確認は実施されていたが、指差し呼称確認はおろそかになっていた。また、アレルギーチェック表の活用ができていなかった。
対策 : ①前日及び朝礼時の周知徹底はもとより、最終確認時にスープをかき混ぜて内容物を確認。
: ②しっかりと目視確認及び指差し呼称確認の徹底。
: ③アレルギーチェック表の活用法と効果について管理担当者から再教育し、定期巡回時に活用状況をチェックする。

(2) 食物アレルギー事故の予防と発生時の対応

●食物アレルギー予防対策について

◆マニュアルに基づいた従事者の徹底教育

弊社独自の「**保育園アレルギー対応マニュアル**」(すべての保育園調理従事者に対して高水準な教育と実践ができるよう、各受託自治体作成の「アレルギー対応マニュアル」を基にして作成)に基づいた社員研修(毎月1回)と調理実習(年2回)を【アレルギー対応マニュアル】【アレルギーについての研修資料】実施しております。



◆複数人で事前に実施内容・作業担当等を明確に確認

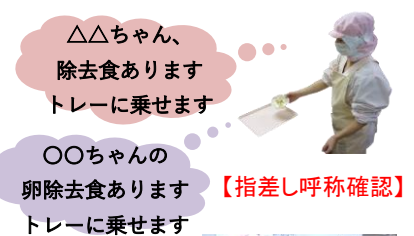
- ①栄養士先生・業務責任者・副責任者で実施献立について、詳細項目の打ち合わせを実施。(確認事項:対象児童、除去食材、調理上の注意点、作業工程表、作業動線図)
- ②社員が、翌日の「調理手配表」「調理指示書」「献立表」を基に、アレルギーチェック表、マグネットシート、食札に除去食内容について記入を行う。**※記入後、複数人によるダブルチェックを徹底**
- ③アレルギー対応給食を担当する従業員・確認者を事前に明確にし、作業工程表に確認のタイミングを記載
※誰が?どのタイミングで?何を?明確にし、全従業員に周知する



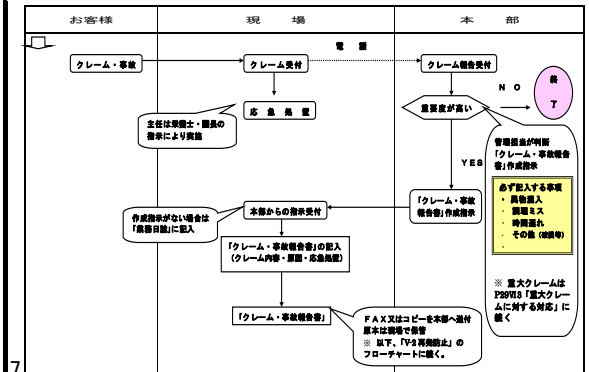
どれだけ経験のある者でも、必ずミスをするという前提に立って、何重にも確認し、安全・安心な皆様から信頼される調理業務を実施して参ります。

◆当日のアレルギー調理対応

- ①朝礼時の確認: 献立・使用食材・調理(除去)方法・調理・盛付担当者を再確認。
- ②アレルギー食を通常食より先に調理: アレルギー専用の調理器具・備品使用。
- ③調理後はすぐに盛付: コンタミネーションの防止
- ④盛付後ラップを掛ける: 児童名・クラスを記入し、個別のトレーにセットする。
- ⑤ダブルチェック: 提供前に複数人で指差し呼称確認を徹底。
- ⑥連絡の徹底: 確認完了後に配膳。受渡者への本日のアレルギー対応(クラス名・児童名・除去食対象食材等)を伝達する。



【ISO9001:トラブル・事故対応フロー】



【クラス・児童名を記入】【ダブルチェック徹底】

●食物アレルギー事故が発生した場合の対応

弊社は食中毒など調理業務における緊急時に対応するための方法をISO9001により定めており、食物アレルギー事故発生時この『緊急対応マニュアル』に従い、適切な対応を実施致します。
⇒食物アレルギーに関する事故等のトラブルは、ISO9001における「不適合」として、事故状況・事故原因を詳細に記録して改善策・是正処置を取り纏め、お客様に確実にご報告、又、社内に情報を水平展開し、当該現場における再発防止と他の現場における類似事故の防止に活用致します。

