

令和5年度保育所等給食調理業務視察について(結果)

【視察チェックポイント】(※△、×が付けられた事項)

○小鳩保育園

- ・ラップは提供する全ての給食にし、お盆全体を覆うようにかけてあるか。

○淀江どんぐりこども園

- ・白衣、エプロン、マスク、帽子を正しく着用しているか。
- ・衛生面(手洗い、エプロンの付け替え等)に配慮して調理しているか。
- ・切った後、すぐ調理にかからない食材は、ラップまたは、鍋に入れてフタがしてあるか。
- ・手袋の使用前使用後は、破れがないかしっかり目視し、相互確認しているか。
- ・保育士は配膳時、エプロン(白衣)、マスク、帽子を正しく着用(長い髪は束ね、全ての髪を帽子の中に入れる)しているか。
- ・粘着ローラーでほこり、髪の毛等取り除いているか。

【気づいたこと】

○東保育園

- ・ていねいにていねいにしておられ、(作業～盛り付け)まで事故防止の細心の注意をはらっているのがわかった。
- ・味見も調理員の皆さんでしておられ、コミュニケーションもよくとられていると思います。
- ・給食の調理員さん達の連携もばっちりでしたし、保育士、園長先生など園との連携もすばらしく、安心して子どもを預けさせていただいていると改めて思った。
- ・職員間の連携のよさは事故防止にも直結してくると思うので、とても良いと思った。

○小鳩保育園

- ・やかんや蓋の取っ手の劣化について、外してしまえばよいが、外れかけの時に注意が必要。日頃のチェックが必要。
- ・前処理後の食材の入ったボウルのラップの扱いについて、メリットもあればデメリットもある。作業効率やラップのリスクも考え、適宜使用の有無を検討してもよいのでは。
- ・ラップをかけることによって、静電気を発するので、逆に異物がつきやすいなどデメリットもある。過剰な対応をするぶん、時間も手もかかってしまい事故や異物混入につながることもある。不必要なもの、無駄な工程は省いていき、スムーズな調理、安全な給食提供ができるようにしていったほうが良いのではないかと思う。
- ・お玉や Tongue にラップをぐるぐる巻きにされていた。ラップが異物混入につながるのでは。タッパーなどに入れてみては。
- ・手洗いをしている時に、タイマーを使う人と使わない人がいた。
- ・水切りワイパーですぐに床の水を切っていて、ドライ運用に心がけていた。
- ・園全体が落ち着いた環境であり、配膳や食事中の声掛けや介助等も穏やかであった。
- ・食育にもしっかり取り組んでおられ、元気号という視覚にも楽しいボードを掲示して、子どもたちも自主的に楽しみながら取り組んでいた。

○淀江どんぐりこども園

- ・ウインナーを皿の上でヘラで切っていた。
- ・コップ、食器を確認するのに表だけの確認で裏の確認がなかった人がいた。
- ・ラップをしていない食材(ウインナー)があった。
- ・手洗い、アルコールの消毒が少なすぎる。(ニトリルの手袋装着時はアルコール消毒なし)
- ・ニトリル手袋装着時、やぶれのチェックはしていたが、使用後はほぼチェックなし。
- ・ニトリル手袋を指にきちんと装着しないまま使用し続けて、ラップを切ったりしていたので、破れた時混入してしまう可能性がある。
- ・包丁の刃のチェックなし。
- ・髪の毛チェックもニトリル装着時のみ。
- ・食材を鍋に入れた手のままスパテラを使用していた。
- ・スパテラに食材がついたまま置いていた。
- ・ビーフンをボウルに取り、ハサミで切っていたがよいのか。
- ・マスクを触った手で食器をさわっていた。
- ・部屋にコロコロがないところがあった。

【試食の感想】(味、切り方等)

○東保育園

- ・味もとてもおいしく、食材もやわらかくてとても食べやすかった。
- ・未満児さんのトマトは少し大きいかなと思ったが、保育士がフォークで食べやすいように切ってあげたりと配慮されていてよかった。
- ・ウインナーをたこさんにしてあるのは、見た目でも子供たちが楽しめよい工夫だと思った。
(手間暇をおしまず、子ども達が喜ぶことを実践され感謝です。)

○小鳩保育園

- ・味付けもちょうどよい。おいしく食べることができた。
- ・素材の味を活かした味付けだった。
- ・トマトも大きめかな？と思ったが未満児も自分でかぶりついておいしそうに食べていた。
- ・切り方もそろっており、安全であり食感もよかった。
- ・ウインナーは園で切り方が違うとのこと。小鳩は1本を斜めに切って切り込みを入れ2個付け。

○淀江どんぐりこども園

- ・味もしっかりした味で食べやすい切り方もされており美味しかった。
- ・昆布の炒り煮は味もしっかりしていて、ご飯がすすむ美味しさと感じたが大人向けなのか私の娘に不評だった。
- ・自然素材の味を引き出す、味付けでとてもよかった。
- ・薄味で美味しかった。
- ・刻み等も特に問題なく提供されていた

【視察した感想】(園長の話聞いて感じたこと等)

○東保育園

- ・調理員、職員(保育士)ともにマニュアルにそって、きちんと調理～配膳～喫食までされていました。
- ・保育園の雰囲気がとてもいごごちが良く、職員さんたちのチームワークが完璧で素敵な時間を過ごせた。
- ・子ども達の笑顔がいっぱいでたくさん癒された。子供たちの笑顔と先生方の笑顔とおいしい給食に最高の時間でした。
- ・子どもたちが嬉しそうに食事をほおぼる姿を見て、やはり食事は楽しみながらが一番だね。と思いました。

○小鳩保育園

- ・機械的に作られた物を食べるのではなく、人が作っていることに重点をおき、人間関係にも配慮しておられると感じた。
- ・衛生面も細部まで気を使われており、安全で安心な給食提供を心がけておられるのがわかった。
- ・給食事故に限らず、余裕のない時や忙しいときは事故が起こりやすい。人員の確保が安全で、質の高い保育の提供につながると感じた。
- ・調理員と園長の関係性もよかった。委託業者との信頼関係をいかに築いていくかということも園長の責務だと思う。業者のスタッフは責任者会議を行ったり、常に連携をとっており、安心して業務を任せている。これからも連携、協力しながら進めていきたいと思う。
- ・園児と保育の先生だけの関わりでなく、食材を通じて園児と調理員との関わりを作っているのは、とても良いことだと思った。
- ・一人一人の関わりをととても大切にしている園だと感じた。

○淀江どんぐりこども園

- ・一人一人、気を付けながら作業していたとは思いますが、手洗い、髪の毛、アルコール消毒、ニトリルなどチェックが少なすぎる事に驚いた。異物混入を減らすためには、とにかくチェックすることが重要なので、チェックを徹底していけば、減少していくのではないかと思う。
- ・職員間で連携をとって事故のない給食提供をしてほしい。
- ・調理員、保育士によってやっていることのムラがある。再度、または、定期的実践を見て、良い行動、初動ができるようにすることが大切だと思う。
- ・うちは大丈夫ではなく、各園でチェック、カンファレンスをするのも大事だと思う。
- ・毎日のように体験と書いてあった。園児の玉ねぎの皮むきを見たかった。