

## 保育所給食調理業務に係る事故発生報告書

令和 5 年 12 月 20 日

報告者	小鳩保育園		園長	亀尾 祐子			
発生年月時	令和 5 年 12 月 20 日 (水) 10 時 12 分						
発生場所	給食室		園長の所在	<input checked="" type="checkbox"/> 在園 <input type="checkbox"/> 不在			
子どもへの提供	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		喫食 (子どもへの提供有の場合)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
責任の所在	保育園		製造業者		委託業者	<input type="checkbox"/>	その他
内容	10 時 11 分 『鶏肉のすきやき風煮』の調理開始。 10 時 12 分 食材が鶏肉でなく豚肉であることに気付き、園長に報告。 10 時 14 分 園長は状況を確認し、こども施設課に電話で状況を伝える。						
対応	10 時 15 分 こども施設課と協議の上、豚肉ですでに調理を開始していることやアレルギー等の支障はないため、このまま豚肉で調理を行うこととした。その後、調理開始。 10 時 45 分 園長は提供前の検食で味や形状等を確認し、その旨を電話でこども施設課に連絡する。 その後、全クラスの保育者と園児に、食材変更伝えた。 保護者には本日の給食食材が『鶏肉』ではなく『豚肉』に変更したことをお詫びとともに、玄関掲示で伝えた。						
原因	発注は鶏肉だったが、前日 (13 時 55 分) の納入業者と調理員との検収の際、豚肉の温度とグラム数は確認したものの、肉の種類までは確認していなかった。また当日の調理前、調理開始時も複数人で確認していたが、『肉』だけで『豚肉』ときちんと種類までの確認ができていなかった。						
今後の対策等	今後は検収や調理前の確認時は『肉』だけでなく、必ず『豚肉』『鶏肉』等正しい名称で読み上げ確認することを徹底する。事故を防ぐために、当たり前の事を当たり前と思わず一つ一つ丁寧に行うことの大切さを再確認し、今後に繋げたい。						

\*添付書類 (写真以外) 有  無

\*時系列で報告してください

## 保育所給食調理業務に係る事故発生報告書

令和 5 年 12 月 21 日

報告者	米子市こたか保育園	園長	田中 恵美子
発生日時	令和 5 年 12 月 21 日 (木) 15 時 00 分		
発生場所	調理室	園長の所在	<input type="checkbox"/> 在園 <input checked="" type="checkbox"/> 不在
子どもへの提供	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	喫食 (子どもへの提供有の場合)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
責任の所在	保育園 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 製造業者	委託業者	<input type="checkbox"/> その他
内容	以上児の午後おやつに提供するはずのサブレをお米スナックと間違えて提供した。		
対応	16:45 給食職員が気づき、園長補佐に報告する。すぐに園長とこども施設課に連絡し、状況を説明する。すでに以上児は喫食済みだった。		
原因	給食職員の思い違いによる誤提供に対して、検食、各保育室の確認がきちんとは行われていなかったため、間違いに気づく職員が誰もいなかった。		
今後の対策等	今後はこうしたことのないよう、徹底した提供確認、検食の確認、各部屋の献立確認を徹底するようにする。		

\*添付書類      有     

\*時系列で報告してください

## 保育所給食調理業務に係る事故発生報告書

令和6年1月10日

報告者	淀江どんぐりこども園	園長	岡本 育子
発生年月時	令和6年1月10日 (水) 11時 45分		
発生場所	保育室	園長の所在	<input checked="" type="checkbox"/> 在園 <input type="checkbox"/> 不在
子どもへの提供	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	喫食 (子どもへの提供有の場合)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
責任の所在	<input checked="" type="checkbox"/> 保育園 <input type="checkbox"/> 製造業者 <input type="checkbox"/> 委託業者	<input type="checkbox"/> その他	
内容	11時45分 配膳中、ご飯茶碗の淵に赤い小さな色が付着しているのを園児が発見し、近くにいた職員に知らせる。		
対応	11時46分 給食の配膳を止め、他に入っていないか確認する。 すぐ園長に報告し、給食室にすぐ知らせる。 11時50分 他に付着していないことを確認し再開する。 12時05分 こども施設課に報告する。		
原因	○赤い付着物を触ると、こびりついていて簡単には色は剥げなかった。強くこすると付着していた色は取れたので、やはりどこかの段階で付着したものと考えるが、何が付着していたかは不明である。 給食職員からは、たまにペンかクレヨンの色のようなものが付着していることがあるのでそれではないかと言われるが、こびりつき具合から考えるとその場で付着したものではない。 ○今回は、付着したものの洗い残し、そして、保管庫から出した後に食器に異物等がないか必ず確認するようになっているが、その確認時の見落としがあったことで事前に防げなかった。		
今後の対策等	○洗い物、食器の事前確認の徹底をお願いします。 ○ペンなど食器に色がもしついて返却させることがあれば、その時点で園側にも必ず知らせてほしいこともお願いします。 ○園側としては、ペンやクレヨンを使ったときはしっかり手を洗うよう声を掛け、テーブル等にクレヨンの破片が残らないよう気を付けることを職員に注意喚起する。		

\*添付書類 (写真以外) 有

\*時系列で報告してください

保育所給食調理業務に係る事故発生報告書

令和6年1月25日

報告者	淀江どんぐりこども園	園長	岡本 育子
発生年月時	令和6年1月23日 (水) 12時 20分		
発生場所	保育室	園長の所在	<input checked="" type="checkbox"/> 在園 <input type="checkbox"/> 不在
子どもへの提供	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	喫食 (子どもへの提供有の場合)	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
責任の所在	保育園	製造業者	<input type="checkbox"/> 委託業者 <input type="checkbox"/> その他
内容	12時20分 鶏肉の豆乳クリーム煮のおかわりをした園児が、2cm 大の鶏肉の軟骨が混入しているのを発見し、職員に知らせる。		
対応	12時21分 まだ食べていた園児には、待つよう声を掛け園長に知らせる。 12時22分 園長、軟骨を確認し給食職員に伝える。 他にもあるかもしれないので、気を付けて食べるよう注意喚起し再開する。 12時25分 こども施設課に報告する。		
原因	○鶏肉の納入業者による見落とし。 ○調理前の食材確認をする時の見落とし。		
今後の対策等	○納入業者には、気を付けてもらうよう伝える。 ○給食職員には、改めて、丁寧な確認作業をお願いする。		

\*添付書類 (写真以外) 有

\*時系列で報告してください