

令和6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）

○淀江どんぐりこども園

- ・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。
- ・鍋、やかんのフタを取った後、衛生的な場所に置いているか。
- ・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。
- ・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。
- ・調理員同士で声かけをしているか。
- ・粘着ローラーでほこり、髪の毛等取り除いているか。
- ・マナーはどうか。
- ・配膳～喫食～おかわり～片付けまで、衛生面等に気を配っているか。

【気づいたこと】

○南保育園

- ・ラップ一つ一つおかずに付けたりと、食の安全、異物混入に大変気を使って、調理業務にあたっている。
- ・作業分担されていて動きがスムーズ。
- ・調理員さんがはっきりとした声で確認されていた。
- ・エプロンの付け替え回数が多くて驚いた。
- ・ラップをたくさん使用し、落下物の混入等を避ける配慮が見られ、その点に感心しました。（お気づかいありがとうございます）

○彦名保育園

- ・調理室と前室の扉のストッパーが壊れていた。（ガムテープで止めてあった）
- ・調理室のかべの塗装がはがれていた。
- ・配膳窓（廊下）の上にほこり。
- ・廊下のかべに画びょう、くぎ、フック。
- ・廊下の照明のゆるみ。
- ・保健所の方と一緒に視察させていただき、また、違った視点からの話を聞き大変参考になった。
調理員さんや保育士さんは徹底して、衛生面、安全面に配慮しておられるので、大丈夫であるが、やはり環境面（給食室以外）も考えていかなければならないと感じた。
- ・衛生面が徹底されている。
- ・アレルギーチェックが何度もされている。

○淀江どんぐりこども園

- ・ニトリル手袋の所用前後の確認について、使用前に確認されてない人がいた。使用後のダブルチェックは徹底されていた。
- ・手袋をはずす時の相互チェックの際、指先までは全員やっていない。必ず指先までしてほしい。
- ・手袋を付け変える際、手が湿っていて、引っ張ったりして時間を要していた。そんな時は、新しい手袋を使用の方が時間短縮にもなるし、破れや破損をすることがなくなると思う。
- ・ニトリル手袋の指先があまっている方がおられた。フィットする手袋にした方がよい。
- ・片付け担当と調理担当と分かれていたが、手袋を着用してない人がいた。食器棚の取り扱いなど汚れ等が混在するのでは。
- ・ラップの切り方について、真上で切っていた。人間忘れることもあるが、理解している人としていない人がいることはよくない。かけ方の雑な人もいる。きちっとかける習慣をつけてほしい。
- ・刻んだボウルに入れたまま、ラップをかけずにいつまでも放置していた。
- ・シンクの上に(加熱用バットのふた)キレイ？
- ・除去食の配膳棚でアレルギーチェックをする際、窓を開けて行うため、(給食室と廊下側)虫等入る可能性があると感じた。網戸の対策をするとういと思う。
- ・給食を運ぶワゴンを外側から拭いていた。拭きも雑。
- ・除去用のおやつが容器(タッパ)にあり、中には小麦を含むビスケットがあった。タッパには小麦と書かれておらず、複数のアレルギー除去用おやつを混在させると、コンタミネーションの恐れがあり、除去用ごとに分けてもよいのでは？
- ・クラスでラップの片付けがちゃんとできていないクラスがあった。
- ・朝のおやつが、ワゴンから落ちそうになっていた。
- ・当番の保育士がローラーをかける際、肩や背中まで丁寧にしていたが、鎖骨部分までしてほしいとお願いしたらすぐに皆さんしてくださった。
- ・おかわりの鍋は各クラスに行く時は鍋にふたをしてお玉はラップでくるんで運ばれる。しかし、鍋に入れたままにしている時間、鍋とふたの間にすき間ができたままになっている。大きめにアルミホイルを切って、鍋とふたの間にかけてすき間を無くすとか工夫が必要。
- ・アレルギー食の誤提供のために1枚のトレーに2枚同じ手書きのふせんがはってあった。園の創意工夫があらこちらで見られた。
- ・職員が多いとそれだけで伝達、連携がとりづらく、トラブルの原因になるので、その点の重要性を感じた。ラップの切り方、ラップのかけ方等も人それぞれであったので、統一することも大切だと思う。
- ・去年の改善点が理解できている方とそうでない方がおられる。あらためて、全員が共通理解することが急務であると思われる。再度「食育＝保育」であるという原点を大切に思えたら改善できると思う。
- ・業者さんは調理のプロであり、必要な食数を提供することが仕事。しかしながら、長年、園では、園行事や収穫した野菜を提供する時など食育をしてくださる場面が多くあった。給食を食べている様子も見て回ってくださり、笑顔で見守る様子も見られた。昨年より妙な違和感があったが、保育園の調理室より例えば市役所の食堂のようなふんい気が強い。園児と関わる機会をつくりこの子たちの「安全、安心なおいしい給食を！」という意識を皆がもてたら、禁止事項、NG 事項、改善を求められた事項の意味がわかってもらえると思う。

【試食の感想】(味、切り方等)

○南保育園

- ・おいしかったです。魚の骨が全くなく、それも驚いた。
- ・食べやすい大きさ、味のよく、子どもたちもおいしそうに食べていた。

○彦名保育園

- ・食べやすく切ってあった。
- ・味も美味しく、食べやすいものばかりだった。
- ・味、ほどよくおいしかった。
- ・切り方、未満児でも安全に食せる大きさである。
- ・子どもたちも机にちゃんと座って、給食を待っている姿を見て、食べることを楽しみにしているんだな～と思いました。

○淀江どんぐり園

- ・赤魚の利休煮は小骨まできちんと取り除かれて安心できた。
- ・味付けもこども向けに濃すぎず、薄すぎずちょうどよかった。
- ・何も言うことない丁寧な仕事。
- ・とても美味しくいただいた。
- ・野菜の昆布和えの野菜が一部切れておらず、つながっているものがあつた。近年の園児は、「そしゃく」することができない子が増えているので、多少のかみ応えは必要だと思うが、年齢によつての刻みはどうかのかなと少し思つた。

【視察した感想】(園長の話をして聞いて感じたこと等)

○南保育園

- ・給食業務について知つていたが、長時間調理をする場面を見るのは初めてだったので、感謝の気持ちがわいてきた。
- ・家庭での食事とは比べものにならないほど安全面に気を付けて調理していただいていることが、非常によくわかつた。調理業者さん、保育士さんもぜひ続けていただきたい。
- ・骨の件は安全面と食育の観点とジレンマになる部分もあり、感謝申し上げます。

○彦名保育園

- ・様々な配慮が細かい部分までなされてあつた。アレルギーチェック等、何度も確認されており、事故のない給食の提供がされていると感じた。
- ・衛生面状態について、常に配慮されており、良好な施設である。
- ・施設は50年近く？経っているのに、求められることが多く、そして厳しくなつていき、ハード面でまかなえない所は、ソフト面でなんとか補っている状態です。冬は寒く、夏は暑く、そして狭く使い勝手の悪い環境で、安心安全な給食を提供してくださっていることに感謝しかありません。給食も保育も働きやすい環境を整えるということを米子市に望みます。

○淀江どんぐりこども園

- ・アレルギーのこどもの対応など予想以上にたいへん。感謝しかない。
- ・異物混入対策、アレルギーのコンタミネーション対策を徹底しておられ、衛生管理への取組もとても積極的に関わっておられた。とても安心できた。
- ・園長の異動と同時に見直し、改善も行われたとのこと。異動すると、気付きも多くあるので、見直しのチャンスだと感じた。
- ・意識の高い園長先生が4月から来られていることで、少し安心した。昨年の様子を含め、色々話をきき、もっと給食先生方とコミュニケーションや園側からの歩みよりも必要だと言つておられた。その想いが調理や保育に携わる全ての皆様に届くよう節に願う。