

## 令和 8 年度米子市保育所等運営委員会視察について

【目的】 保育所等給食の調理、提供までを知る。

どのように給食が子ども達まで届けられているかを知る。

【視察チェックポイント】

- ・ 調理業務について
- ・ 検食について
- ・ 配膳について
- ・ 子ども達の様子について
- ・ 保育士の様子について
- ・ 気づいたこと、試食の感想、視察した感想

【視察の方法】

- ・ 3 グループにわかれて 3 園を視察
- ・ 「視察のチェックポイント」に基づきチェック
- ・ 視察順  
調理室（廊下から）－検食－受け渡し－配膳－食事

視察チェックポイント(□に○、×、△を記入)

視察園

園

【調理業務について】

- ☐ 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。
- ☐ 食器消毒保管庫の扉を開けっ放しにしていないか。
- ☐ アレルギー対応用と普通食の食器が混在していないか。
- ☐ 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。
- ☐ 台拭きは、使用後衛生的な状態で使用しているか。(使用後、水洗いし次亜塩素酸ナトリウム液につけてから使用または、使用後使用済み用容器に入れ、別の台拭きを使用)
- ☐ 味見は、フタをしていない鍋から離れてしているか。
- ☐ 調理用バサミ・中心温度計は使用後、洗浄し、煮沸槽または、次亜塩素酸ナトリウム液等で消毒をして次に使用しているか。
- ☐ まな板は使用後、次に使用する際、水洗いし、切った食材の残りがないようにしっかり確認しているか。
- ☐ 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。
- ☐ 調理員同士で声かけをしているか。
- ☐ アレルギー対応児は、毎日専用トレーに名札をつけて配膳しているか。
- ☐ アレルギー対応食をカウンターに出す前、複数でアレルギー対応に間違いがないか確認しているか。
- ☐ やかん(お茶用)の口がラップ等で覆われているか。

【検食について】

- ☐ アレルギー対応がある場合、園長等と業務責任者等がアレルギーチェック用献立表(様式4)を用いて対象児氏名、献立、除去又は代替食品についてはっきり、わかりやすい声で呼称、指さし確認を行っているか。
- ☐ アレルギー対応がある場合、検食にアレルギー対応用献立もあるか。
- ☐ 検食は、次のことを確認しながら行っているか。
  - ①加熱調理や冷却が適切に行われているか ②異味、異臭、異物混入等の異常がないか
  - ③アレルギー対応に間違いはないか ④味付け、香り等は適切か

【配膳について】

- ☐ 給食は、検食終了後に提供されているか。
- ☐ 配膳するテーブルは拭いて清潔にしてあるか。
- ☐ 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。
- ☐ 粘着ローラーでほこり、髪の毛等取り除いているか。
- ☐ 給食室から給食受け取り時、アレルギー対応児用、普通食の献立をそれぞれはっきり、わかりやすい声で確認を行っているか。
- ☐ 配膳台がトイレの前を通る場合、トイレのドアは閉めてあるか。
- ☐ 配膳は、丁寧かつ慎重に行っているか。
- ☐ アレルギー対応児に配膳するとき、保育室で声かけをして行っているか。
- ☐ 先にアレルギー対応児から配膳しているか。
- ☐ アレルギー対応児のラップは、より配慮が必要な児童のものからとっているか。
- ☐ 汁は右、ご飯は左など食器を置く位置にも注意して配膳しているか。
- ☐ 介助用スプーン(0歳児用:ねむの木保育園)はテーブルに直置きではなく、皿にのせてあるか。

【子ども達の様子について】

- ☐ 配膳が終わるまできちんと座って待っているか。
- ☐ いただきます等あいさつができるか。
- ☐ 落ち着いた楽しい雰囲気で食べているか。
- ☐ マナーはどうか。(食器の持ち方、肘つき、一品に偏らず、まんべんなく食べ進めているか等)

【保育士の様子について】

- ☐ 子ども達が楽しく安全に食べられるように声かけをしているか。  
(「おいしいね」「一口食べてみようか」「よくかんでね」「順番に食べようか」「上手に食べてるね」等)
- ☐ 配膳～喫食～おかわり～片づけまで、衛生面等に気を配っているか。

【気づいたこと】

【試食の感想】(味、切り方等)

【視察した感想】(園長の話聞いて感じたこと等)