

給食提供までの調理員作業分担 豊里こども園

時 間	作 業
8:30	A・麦茶準備（未満児）検収簿 B・米を研ぎ C・前日保管庫・食器の移動
8:45	調理員全員出勤 打ち合わせ（アレルギー除去流れ確認）
8:50	D.E.F 食材原材料保存 野菜の洗い
9:00	A.未満児のおやつ準備 全員で食材切る
10:00	A.副菜の野菜の茹で方・下準備 B. 主菜（C.D）鉄板に並べる E.F果物の洗い・消毒してからクラス事に切り並べる
10:20	食器準備（ごはん茶碗、味噌汁椀、皿類）
10:30	A.B未満児 主菜・副菜の盛り付け C. 味噌汁 離乳食・除去食に入り配膳
10:45	D.E ご飯・味噌汁を未満児の盛り付け
11:00	A.B以上児 主菜・副菜の盛り付け F. 給食サンプルをケースに展示
11:30	A.B 職員給食準備 A.B.C手作りおやつ午後準備 A. 事務
12:00	昼 食
13:00	食器洗浄D.E.F A. 台車から洗浄室へ B. お盆、ごはん保温コンテナ洗う C. 哺乳瓶・味噌汁鍋洗う
13:45	A. 職員室打ち合せ
14:00	午後のおやつ準備
14:45	D.E.F 退園
15:00	各クラスおやつ
16:30	午後のおやつ皿の洗浄・哺乳瓶・ジャグの洗い
16:35	干し物・次の日の食材確認
17:00	干し物・保管庫から出せるケース
17:15	退園 ※食器洗浄は、職員も手作り、発注のないときは入る