

給食の提供計画書

2019.5.1

(自園調理、又は外部搬入の別)	外部搬入給食
<p>(外部搬入をする理由)</p> <p>開園来、給食は“有限会社Kフーズ”の外部搬入で対応してきた。これまで 27 年間委託契約を続けているが、問題はない。栄養・衛生面は勿論、味覚の面でもフライ物に偏らない京風の味付けは舌に優しく、味覚を育てる上でも良い。常に要望を受け止め、前向きで取り組んで下さる業者として、これからも当園食育の良いパートナーとして連携を続けていきたい。特に、献立表についての内容計画は、当園の食育を基に園内栄養士との連携を深めて、実施しているのが特記すべき事柄である。</p>	
<p>外部搬入するに当たって、必要な要件の確保</p>	<p>園の長が衛生面、栄養面等において業務上必要な注意を果たし得る体制 契約内容は、別添「給食外部搬入契約書」のとおり。主な事項は次の通り。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 委託業者に給食の重要性を認識させる。 (2) 栄養基準、献立の作成基準の業者への明示。献立表の基準通り作成しているか、事前確認。 (3) 食事内容の調理について、必要事項を現場責任者へ指示。 (4) 毎回給食の実施。 (5) 給食業務従事者の健康診断、検便の実施状況、結果の確認。 (6) 調理の衛生的取り扱い、その他契約の履行状況の確認。 (7) 嗜好調査の実施、喫食状況の把握、栄養基準の充実の確認。 (8) 園児・保護者に対する栄養指導の推進。 (9) アレルギー対応食の提供。 (10) 「保護施設等における調理業務の委託について」の一部改正に沿った履行状況の確認。
	<p>園の長が衛生面、栄養面等において業務上必要な注意を果たし得る契約内容 契約内容は、別添給食外部搬入契約書の通り。受託者の遵守事項の主な事項。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 給食の趣旨の認識・適正な材料の使用、栄養量の確保された調理の実施。 (2) 受託業務の継続的・安定的な遂行。 (3) 栄養士の確保。 (4) 調理業務従事者は、相当な経験を有する者の雇用。 (5) 調理業務従事者に対し、定期的な衛生面、技術面の教育、訓練の実施。 (6) 調理業務従事者に、定期的に健康診断、検便の実施。 (7) 食に配膳が必要な園児へ、適切な食事の提供。 (8) 「保護施設等における調理業務の委託について」の一部改正による調理、運搬、保管の実施。 (9) 保健衛生面、栄養面について、栄養士の指導や助言を受ける。