

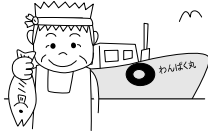


給食が安全でおいしくたべられるために

子どもたちが給食を食べるために、様々な人が業務に携わっています。安全でおいしい食べ物が口にできるよう、どのようなことがなされているのでしょうか。

1.生産

安心して食べられる食品を生産します。



2.加工

生産者から仕入れた食べ物を調理がしやすいように加工したり、保育園で食べるのに適したかたちにします。



3.販売・運搬

生産者や加工業者から安心して安全な食べ物を仕入れ、徹底した品質管理のもと、保育園まで届けます。



4.献立作成・発注

栄養バランスの良い献立を考え、人数に合わせて過不足がないよう、食品の発注をします。



5.検品

運ばれてきた食品が給食で使用するのに適切かを確認します。



6.調理

おいしく安全な給食を食べてもらえるよう、心をこめて調理します。



7.検食

異物は混ざっていないか、味や見た目、大きさは適切か等を確認します。



8.準備

机をふいて清潔な喫食環境を作ったり、調理した給食をとりわけ、食べる準備をします。



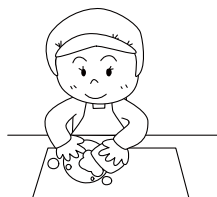
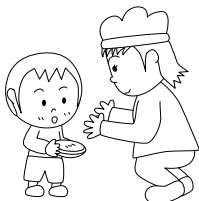
9.目配り

おいしく楽しく食べているか、事故が起こらないかを注意してみています。



10.片付け

使用した食器や調理器具を洗ったり、破損や故障がないかの確認を行います。



11.監査

第三者が、子どもたちに安全な給食が提供されているか、管理は不十分でないかを確認し、時には調理従事者や施設に対して指導を行います。

