

所沢市立保育園給食調理業務委託に関する質問と回答について

公開日: 令和6年6月14日(金)

No.	資料名等	質問内容	回答
1	《様式8》 提案書 人員配置2 (5)研修、人材育成	設問では平成28年度に実施した研修内容及び回数となっておりますが、令和5年度に実施の間違ひではないでしょうか。	令和5年度の誤りのため修正いたします。
2	所沢市立保育園給食調理業務委託プロポーザル募集要領 P.2 6応募資格	(8)の内容に関しまして、(9)同様、対象事業所は保育園又は学校を対象としていますでしょうか。	(8)の内容は保育園又は学校のみでなく、すべての事業所を対象とします。
3	《別紙2-3》 仕様書 P.2 7給食対応者及び基本の食数	アレルギーの種類及び対応人数をご教示願います。	現在各園でアレルギーを持っている園児は1名～9名程度です。品目については以下のとおりです。 【現在対応している品目】 卵、乳、くるみ、そば、いくら、たら、山芋、魚卵
4	《別紙2-3》 仕様書 P.4 1業務従事者	現在の総雇用人数と1日の出勤人数、勤務時間をご教示願います。 可能であれば、現在の勤務シフト表をご教示いただけますと幸いです。 (難しい場合は、勤務の始業時間と就業時間をご教示いただきたく存じます。)	現在調理業務に従事している職員の人数は以下のとおりです。 なお、一日の出勤人数は状況等により変わります。 ※短時間勤務の職員を含む 【三ヶ島保育園】5人 【さやまが丘保育園】7人 各園の勤務シフトについては公開できませんのでご了承ください。 始業時間は基本的に8時30分からです。食材料の納品時間により変動します。終業時間については閉園時間の20時となりますが、夕食の有無等により変わる場合もあります。
5	《別紙2-3》 仕様書 P.8 2受託者が行う業務(その1)	食材の納品時間をご教示願います。	肉、豆腐、魚、野菜に関しては当日7時から9時の間に納品があります。その他については概ね15時までの間に納品があります。
6	《別紙2-3》 仕様書	調理従事者の通勤に関しまして、調理従事者が駐車場をお借りすることは可能でしょうか。可能な場合、利用できる台数、費用をご教示願います。 またバイク通勤、自転車通勤は可能でしょうか。	各園の駐車場は保護者様の送迎用のため、通勤に伴う受託者の従業員用駐車場につきましては、受託者で確保することになります。 バイク、自転車通勤自体は可能ですが、各園に停められるかどうかについては状況により異なりますので、各園で調整となります。
7	《別紙2-3》 仕様書 P.2 7給食対象者及び基本の食数	令和6年4月の食数をご記載いただいておりますが、来年度以降もご記載いただいている食数と相違はございませんでしょうか。	各年度の入園・退園の状況により異なります。
8	《別紙2-3》 P.8 2受託者が行う業務(その1)	食育の頻度及び弊社がご協力させていただき、食育(クッキング他)の内容についてご教示願います。	クッキング保育は各園食育計画を作成していますが、各園の状況により頻度は異なります。保育士や受託者がクラスでりんごの皮むきをしたり、育てたきゅうりをあえ物にしたり、おにぎりを握っています。
9	《別紙2-3》 仕様書 P.2 7給食対象者及び基本の食数	厨房従業員の食事代はいくらでしょうか。	従事者の方には現在月額5,500円(1日270円)をいただいております。
10	所沢市公立保育園給食実施の基本事項 4 調理について	配膳方法は食器盛付でしょうか、食缶配膳でしょうか。 また配膳及び下膳の具体的な方法をご教示願います。	提供方法は、個別の盛り付けと食缶での配食どちらもあります。 配膳、下膳につきましては、基本的には、配膳は配膳室(給食室前)まで準備していただき、各クラスでの配膳は園の職員が行います。 園での調整で各クラスまでワゴン等で運んでいただく場合もあります。 下膳方法は、園の職員が配膳室(給食室前)まで戻しています。
11	《別紙2-3》 仕様書 P.4 1業務従事者	現在在籍されている厨房職員に関しまして、受託した業者への転籍は可能でしょうか。	受託事業者への転籍は可能です。
12	プロポーザル募集要項 P1 4 委託の上限額	現在の各園の契約金額についてご教授お願いいたします。	新所沢保育園: 83,160,000円 小手指保育園: 61,380,000円 松井・並木保育園: 129,492,000円 柳瀬・松郷保育園: 138,758,400円 西所沢・西新井保育園: 121,572,000円 吾妻・山口保育園: 118,800,000円 富岡・中新井保育園: 107,553,600円 ※いずれも委託期間は3年間です。

No.	資料名等	質問内容	回答
13	プロポーザル募集要項 P1 4 委託の上限額	委託料は3年間で均されるのでしょうか。	委託料は36月で除した額を1ヶ月当りの委託料としています。1ヶ月当りの金額に端数が生じない場合は均一の額となります。
14	給食実施の基本事項 P4 4 調理について	各保育園の具体的な配膳方法(個別盛り付け・配缶等)についてご教授をお願いいたします。	No.10の回答を参照してください。
15	給食実施の基本事項 P5 12 食育について	過去の食育の実施内容についてご教示をお願いいたします。	No.8の回答を参照してください。
16	給食実施の基本事項 P5 13 クッキング保育について	過去のクッキング保育の実施内容についてご教授をお願いいたします	絹さやの筋取りやとうもろこしの皮むき、みそ汁作りや炊き込みご飯作りを行いました。
17	仕様書 P1・2 7 給食対象者及び基本の食数	定員数は180名、令和6年4月は137食(離乳食9食・昼食128食)とあり、定員数と現在の食数で差がありますがどちらの数をもとに見積もりを作成すればよろしいでしょうか。 また、令和6年4月の状況(137食)で見積もりを行う場合は、今後園児数が増加した場合に、増加人数を加味して別途金額の交渉ができますでしょうか。	新所沢保育園の令和6年4月の食数は238食(離乳食16食、昼食222食)の誤りでした。仕様書を訂正いたします。
18	仕様書・給食実施の基本事項 P2 7 給食対象者及び基本の食数	夕食は現在0食と記載がありますが、急な対応で現在夕食の提供が行われることはありますでしょうか。 また、今後夕食を提供する可能性はありますでしょうか。	夕食の申し込みの締め切りが前日の17時までとなっておりますので、申し込みがあった際には提供を行っています。 また、夕食の提供の有無は各年度の入園児の状況により異なります。
19	仕様書 P2 7 給食対象者及び基本の食数	土曜日は午前午後おやつ・昼食・離乳食・補食・夕食それぞれ何食提供されていますでしょうか。	土曜日の各園の午前午後おやつ・補食・昼食・離乳食・夕食については以下の通りです。(4月現在) 【新所沢保育園】午前おやつ12人、昼食45人、午後おやつ45人、離乳食2人、補食2人、夕食0人 【小手指保育園】午前おやつ4人、昼食20人、午後おやつ20人、離乳食1人、補食1人、夕食0人 【三ヶ島保育園】午前おやつ7人、昼食20人、午後おやつ20人、補食3人、夕食0人 【さやまが丘保育園】午前おやつ5人、昼食19人、午後おやつ19人、補食0人、夕食0人
20	仕様書 P2 8 食事開始時間等	食材の種類ごとの納品時間についてご教授をお願いいたします	No.5の回答を参照してください。
21	仕様書 P3 9 食事の種類	午前午後おやつ・昼食・離乳食・補食・夕食それぞれの献立を頂くことは可能でしょうか。	当ホームページの献立表の掲載ページで確認してください。 夕飯の献立は添付資料をご覧ください。補食については主におにぎりに対応しています。
22	仕様書 P3 9 食事の種類	現在のアレルギー対応(アレルギー品目・食数)についてご教授をお願いいたします。	No.3の回答を参照してください。
23	仕様書 P3 9 食事の種類	現在宗教食の提供は何食行われていますでしょうか。	宗教食につきましては、園の状況に応じて、可能な範囲での対応としています。
24	仕様書 P3 9 食事の種類	補食でおにぎり等とありますが、おにぎりの他に提供されているものがありましたらご教授いただきたいです。 また補食の提供方法・下膳時間についてもご教授いただきたいです。	補食については主におにぎりに対応しています。 提供方法は個別に盛り付けやバット等での盛り付けで園の状況により異なります。下膳時間は、概ね19時前後になります。
25	仕様書 P3 9 食事の種類	夕食の下膳時間についてご教授いただきたいです。また夕食の洗浄は当日に行っていますでしょうか。	夕食の下膳時間は、概ね19時前後になります。 洗浄につきましては、原則当日洗浄まで対応をさせていただいております。

No.	資料名等	質問内容	回答
26	仕様書 P3 11 消耗品等の準備	次亜塩素ナトリウムについて「市の指定する薬品」とありますが、指定の薬品と、金額についてご教授いただきたいです。	現在使用している薬品については以下のとおりです。 (株)オーヤラックス:ピューラックスS 金額は仕入れ業者により異なります。
27	仕様書 P9 3 受託者が行う業務(その2)(衛生管理及び安全管理)	弊社の健康診断の受診期間が4月～11月頃であり、この期間に受診した結果を翌年の4月のご報告の際に使用しても宜しいでしょうか。	定期健康診断は年1回以上実施と仕様書に定めておりますので、4月の報告で使用していただけます。
28	仕様書 P13 業務分担一覧	衛生管理の「衣服・作業服等の衛生管理」に「受託者は受託前に市の承認を得る」とありますが、受託前に具体的にどのような承認が行われるのかご教授いただきたいです。	国の「大量調理施設管理マニュアル」及び「所沢市立保育園給食衛生マニュアル」に則っているかの確認を行います。
29		調理器具・備品に関しまして、受託者が新たに用意する必要のあるものはございますか。	調理器具は基本的には園にあるものを使用して頂きます。備品については、3月の引継ぎ期間で受託者が必要とするものは園に相談の上、用意して頂きます。
30		平日・土曜日の現在の従業員の総数、1日の勤務人数についてご教授お願いいたします。	従業員の総数については、No.4の回答を参照してください。なお、一日の出勤人数は状況等により変わります。
31		現在の業務の開始時間と、業務終了時間についてご教授お願いいたします。	No.4の回答を参照してください。
32		通勤に自転車・車等の使用は可能ですか。また駐車場、駐輪場の有無、使用可能かについてご教授お願いいたします。	No.6の回答を参照してください。
33		光回線は通っていますでしょうか。光回線が通っていない場合、設置の為の工事は可能ですでしょうか。	委託事業者にて園の電話回線の使用は認めておりません。また、新たな回線の設置も認めておりません。
34		休憩室にエアコン、パソコンデスク、ロッカーはありますか。またロッカーが設置されている場合、ロッカーの数、鍵がかけられるかについてもご教授お願いいたします。	市では委託事業者用にエアコンを設置した鍵付きの休憩室を用意しますが、使用するロッカー等の備品は委託事業者で用意していただきます。
35		洗濯機は設置されていますでしょうか。また設置されている場合、帽子やエプロン等の洗濯は可能ですでしょうか。	園内に白衣専用の洗濯機の設置はありません。
36	募集要項 P5 所沢市立保育園給食調理業務委託業者選定委員会	選定委員の詳細(役職、人数等)を教えてください	こども未来部次長、経営企画部経営企画課長、財務部財政課長、学校教育部保健給食課長、市民医療センター事務部総務課長、こども未来部保育幼稚園課長、小手指保育園長、新所沢保育園長、三ヶ島保育園長、さやまが丘保育園長の10名です。
37	募集要項 P6 第2次審査(プレゼンテーション)	説明用の配付資料の枚数、サイズ等、制限はありますか	説明用の配布資料は紙ベースで18部用意いただきますが、サイズ等は定めておりません。
38	募集要項 P6 該当保育園での試食会	試食会開催日、回数、食数等教えてください。また試食会の経費は市、事業者どちら持ちでしょうか	試食会は各園で実施し、3月下旬の1日で予定します。試食会の食材料費は市が負担します。
39	《別紙2-3》 仕様書 P1 業務の実施日及び時間	開園時間が決まっていますが、業務時間は事業者で決めてよいのでしょうか。決まっている場合、平日、土曜日それぞれお示しください。	受託事業者にて決めて頂いていますが、業務に支障の無い勤務時間を設定して頂いています。食材の納品・検収から夕飯の洗浄作業までは対応して頂きます。
40	《別紙2-3》 仕様書 P2 給食対象者及び基本の食数	各園でのアレルギー対応食数、アレルギー対応食の提供までの流れ、アレルギーを個人ごとに教えてください。	対応食数、アレルギーについてはNo.3の回答を参照してください。各園の食数、個人のアレルギーについてはお答えできません。アレルギー対応食の提供までの流れについては、「所沢市立保育園食物アレルギー対応マニュアル」掲載のページをご覧ください。

No.	資料名等	質問内容	回答
41	《別紙2-3》 仕様書 P3 食事開始時間等(目安)	配膳・下膳方法及びそれぞれの時間を園、対象年齢ごとに教えて下さい	配膳の時間は、仕様書P3[8食事開始時間等(目安)]に記載の時間を目安にしてください。 下膳の時間は、仕様書P3[8食事開始時間等(目安)]に記載の時間から1時間後を目安にしてください。なお、補食・夕食の下膳時間は、概ね19時前後になります。
42	《別紙2-3》 仕様書 P3 食事の種類	各園の過去1年分の献立(離乳食、普通食、個別対応食、捕食、夕食)をお示しください。またおやつの手作り頻度は月何回ありますでしょうか	No.21の回答を参照してください。 個別対応食については園の状況により異なります。 6月の手作りおやつは19回です。
43	《別紙2-3》 仕様書 P4 実施体制	運営体制を園ごとに教えて下さい。(正規職員〇名、非正規職員〇名、労働時間、有資格等)また、曜日別の出勤人数も教えて下さい。	No.4の回答を参照してください。
44	《別紙2-3》 仕様書 P4 実施体制	喫食の際の給食費の月額を教えてください。	No.9の回答を参照してください。
45	《別紙2-3》 仕様書 P8 受託者が行う業務(その1)(給食調理・食育業務)	食材の検収…食材毎の納入時間及び頻度を教えてください	No.5の回答を参照してください。
46	《別紙2-3》 仕様書 P8 受託者が行う業務(その1)(給食調理・食育業務)	各園での保育園独自の行事(夏祭り、お泊り保育等)を過去3年分教えてください	園行事としては夏祭り、芋煮会、クリスマス会、もちつき等があります。その他にも豚汁づくりやお店屋さんごっこ等、各園で行っているものもあります。当市HP上に「保育施設等の紹介」を掲載しており、その中に各園での主な行事を記載していますので、参照してください。
47	《別紙2-3》 仕様書 8 受託者が行う業務(その1)(給食調理・食育業務)	各園での食育計画を過去3年分教えてください	過去3年はコロナ禍でクッキングを控えていました。 参考に令和6年の食育計画を添付します。
48	《別紙2-3》 仕様書 P10 受託者が行う業務(その1)(給食調理・食育業務)	「災害時における保育園運営等への協力に関する協定」の内容を教えてください また過去に給食停止になった事例はありますか。ある場合の対応を教えてください	災害発生時において、調理業務委託実施園も直営園と同じように、園児の安全を第一に行動していただき、園児の避難や誘導の補助、保護者のお迎えまでの食事の提供等の対応をしていただくものです。 また、過去に給食停止になった事例はありません。
49		調理員が使用する駐車場はございますでしょうか。ある場合は、月額費用を教えてください	No.6の回答を参照してください。
50		各園で農園はありますか。ある場合、その野菜は調理に使用していますでしょうか	全施設、園内菜園があります。調理に使用もしています。
51		各園で現在白衣の洗濯はどうしているのでしょうか。	No.35の回答を参照してください。 各受託事業者に対応して頂いています。
52	提案書	様式の内容が古いようですので、最新のものを頂きたいです	修正いたします。
53		三ヶ島保育園及びさやまが丘保育園、両園でご勤務されている各会計年度任用職員様の時給・年間勤務時間・賞与額をご教示下さい。 もしくは会計年度任用職員様全員の平均でも問題ございません。	個別職員ごとの給料及び勤務時間についてはお答えできません。 なお、会計年度任用職員(調理員)の採用時の時給は1,100円です。 賞与については、支給対象者であれば、期末手当(1.225 月×2回/年)及び勤勉手当(1.025 月×2回/年)が支給されます。
54	三ヶ島保育園外1園	土曜日に来園される園児の中で、アレルギー対応が必要な人数をおおまかで構いませんのでご教示ください。	現在は1名程度です。

No.	資料名等	質問内容	回答
55	仕様書	献立表の開示はいつになりますか？ (午前おやつ、昼食、午後おやつ、補食、夕食)※土曜日含む	前々月の後半です。
56	仕様書	補食、夕食で使用した食器洗浄のタイミングはいつになりますか？ 翌日の業務でもよろしいでしょうか？	No.25の回答を参照してください。
57	仕様書	現在の従業員の勤務時間、配置人数(1日あたりと総数、勤務頻度)、勤務時間(平日、土曜日)はどのような状況でしょうか？	No.4の回答を参照してください。
58	仕様書	現在の従事者の各保育園給食調理勤務への残留意思はございますか？ また、希望がある場合は希望者の人数と職位を教えてください。	現時点では会計年度任用職員の転籍希望は把握しておりません。 受託事業者を決定した後に確認する予定です。
59	仕様書	給食調理従事者の食育に関わる内容とその頻度や関わる時間を教えてください。	No.8の回答を参照してください。
60	仕様書	代行保証の感染症および食中毒については、協会も同業他社も対応不可のため、弁当対応等の何らかの方法で対応するという事でもよろしいでしょうか？	食中毒等により園で調理できない場合は、弁当等を検討することになります。

2024年

6月 夕食献立表



所沢市立保育園

日 (曜)	献立名 夕 食	おもな材料とからだの中でののはたらき		
		(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子をととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品
1 (土)	ごはん とり肉のてりやき ほうれん草のおひたし じゃがいもと玉ねぎのみそ汁 型抜きチーズ	みそ, かつお節, 鶏肉, 型ぬきチーズ	玉葱, 人参, ほうれん草	精白米, じゃが芋
3 (月)	ごはん ポークチャップ 粉ふきいも きゅうりの塩もみ いんげんと玉ねぎのみそ汁	みそ, 豚肉	きゅうり, 玉葱, いんげん, 青のり	小麦粉, 精白米, じゃが芋, 油
4 (火)	ごはん 鶏肉のオニオンソースがけ サイコロサラダ ジュリアンスープ	鶏肉, プロセスチーズ	セロリー, キャベツ, きゅうり, 玉葱, 人参, スイートコーン	精白米, さつまいも, でん粉, 砂糖, 油, マヨネーズドレッシング
5 (水)	ビビンバ風どんぶり チンゲン菜とえのきのみそ汁 ヨーグルト	みそ, 豚肉, ヨーグルト	生姜, チンゲン菜, 人参, にんにく, ほうれん草, もやし, えのき	精白米, 砂糖, 白いりごま, ごま油, 油
6 (木)	ごはん 魚のマヨドレ焼き ひじきのサラダ キャベツと玉ねぎのみそ汁	みそ, さわか	キャベツ, きゅうり, 玉葱, 人参, パセリ, スイートコーン, ひじき	パン粉, 精白米, 砂糖, 油, マヨネーズドレッシング
7 (金)	ごはん 豚肉とごぼうのすき焼き風煮 キャベツのしらす和え なめこと豆腐のみそ汁	豆腐, みそ, しらす干し, 豚肉	ごぼう, キャベツ, 人参, 長葱, なめこ	精白米, はるさめ, 砂糖, ごま油
8 (土)	ごはん 塩からあげ 温野菜サラダ もやしと麩のみそ汁	みそ, 鶏肉	人参, もやし, スナックえんどう, スイートコーン	精白米, 焼麩, でん粉, 砂糖, ごま油, 油
10 (月)	ごはん かじきのねぎみそ焼き スパゲティサラダ すまし汁	みそ, かじき, ハム	きゅうり, 人参, 長葱, 塩蔵わかめ	精白米, 焼麩, スパゲティ, 砂糖, 油, マヨネーズドレッシング
11 (火)	ごはん 鶏肉のうま煮 ごまあえ かぼちゃと玉ねぎのみそ汁 型抜きチーズ	みそ, 鶏肉, 型ぬきチーズ	小松菜, 玉葱, 人参, 南瓜	精白米, 砂糖, 白いりごま
12 (水)	ごはん ハンバーグ キャベツのドレッシングあえ ブロッコリーと玉ねぎのスープ	豚ひき肉, 牛乳	キャベツ, 玉葱, 人参, ブロッコリー	パン粉, 精白米, 砂糖, バター, 油
13 (木)	ごはん 高野豆腐の煮物 オクラのごまあえ じゃがいもとにらのみそ汁	凍り豆腐, みそ, 鶏肉	オクラ, 玉葱, にら, 人参	精白米, じゃが芋, 砂糖, 白すりごま
14 (金)	ごはん 鶏肉の甘酢づけ ほうれん草のえのきあえ 大根のみそ汁	みそ, 鶏肉	生姜, 大根, ほうれん草, 長葱, えのき	精白米, でん粉, 砂糖, 油
15 (土)	ハヤシライス きゅうりのしらすあえ pipipiチーズ	しらす干し, 豚肉, ピピピチーズ	きゅうり, セロリー, 玉葱, ローストオニオン, マッシュルーム	精白米, 油

日 (曜)	献立表	おもな材料とからだの中でののはたらき		
	夕食	(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子をととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品
17 (月)	ごはん ひじき入りつくね焼き いそあえ さつまいものみそ汁	豆腐、みそ、鶏ひき肉	小松菜、生姜、人参、長葱、ひじき、刻みのり	精白米、さつまい、でん粉、砂糖、油
18 (火)	ごはん ホイコーロー きゅうりの塩ナムル すまし汁 型抜きレアチーズ	豆腐、みそ、赤みそ、豚肉、型抜きレアチーズ	キャベツ、きゅうり、人参、ピーマン、長葱、塩蔵わかめ	精白米、砂糖、白いりごま、ごま油
19 (水)	肉うどん ちくわのいそべ揚げ オレンジ	ちくわ、豚肉	玉葱、人参、ほうれん草、オレンジ、青のり	ゆでうどん、小麦粉、油
20 (木)	ごはん 大根と豚肉の煮物 きゅうりの塩昆布あえ いんげんと油揚げのみそ汁	みそ、油揚げ、豚肉	きゅうり、大根、玉葱、いんげん、塩昆布	精白米、砂糖、油
21 (金)	ごはん 鶏肉のケチャップソースかけ キャベツとパインのサラダ 豆腐スープ	豆腐、鶏肉	キャベツ、生姜、トマト、ピューレー、パセリ、長葱、塩蔵わかめ、パイン缶	精白米、砂糖、油
22 (土)	ごはん じゃがいもと鶏肉の煮物 ほうれん草としめじのいそあえ 厚揚げと玉ねぎのみそ汁	生揚げ、みそ、鶏肉	玉葱、人参、ほうれん草、しめじ、刻みのり	精白米、じゃが芋、砂糖
24 (月)	ごはん 豚肉のしょうがやき もやしときゅうりのごま酢あえ 小松菜と麩のみそ汁	みそ、豚肉	きゅうり、小松菜、生姜、玉葱、もやし、スイートコーン	精白米、焼麩、砂糖、白いりごま、油
25 (火)	シーチキンカレー チンゲン菜のおひたし ヨーグルト	かつお節、ツナ、ヨーグルト	玉葱、チンゲン菜、人参、にんにく	精白米、じゃが芋、油
26 (水)	ごはん あじフライ 温野菜サラダ かぶのスープ	あじ	かぶ(葉)、かぶ、玉葱、人参、スイートコーン	小麦粉、パン粉、精白米、じゃが芋、砂糖、油
27 (木)	ごはん 厚揚げの煮物 小松菜としらすの炒め物 じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	みそ、厚揚げ、しらす干し、鶏肉	小松菜、生姜、水煮筍、玉葱、人参、にんにく	精白米、じゃが芋、砂糖、油
28 (金)	ごはん かぼちゃのグラタン ブロッコリーのおかかあえ トマトスープ	かつお節、鶏肉、牛乳、とろけるチーズ	玉葱、トマト、人参、パセリ、ブロッコリー、南瓜、マッシュルーム	小麦粉、パン粉、精白米、でん粉、砂糖、バター、油
29 (土)	ごはん つくねの甘辛煮 いそあえ キャベツとわかめのみそ汁	豆腐、みそ、鶏ひき肉	キャベツ、生姜、人参、ほうれん草、長葱、刻みのり、塩蔵わかめ	精白米、でん粉、砂糖、油

材料の都合により、献立・調理方法を
変更することがありますので御了承ください。



食育年間計画

		もも	つぼみ	たんぽぽ	すみれ	ちゅうりっぷ	さくら
食 事		食べる事に関心を持ち、楽しい雰囲気でする			友達と楽しくおいしく食べる		
		大人が子どもと一緒に食事し、手本となる					
	配膳	大人が食器を正しい位置に並べる (子どもが見える位置に置く)	大人が食器を正しい位置に並べる	大人が食器を正しい位置に並べる	大人が食器を正しい位置の位置を 知らせていく	食器を自分で正しい位置に 並べようとする	食器を自分で正しい位置に 並べられるようになる
	挨拶	大人がいただきます・ごちそうさまの 声をかける	大人がいただきます・ごちそうさまの 声をかける	大人がいただきます・ごちそうさまの 声をかける 子どもと一緒に挨拶をする	食前・食後のあいさつをする 子どもと一緒に挨拶をする	食事を自分で配膳してみる 食べ終わった食器を重ねる	食事を自分で盛り付け・ 配膳・下膳する
	健康	よく遊び、よく食べ、よく眠る					
		毎日決まった時間に食事が できるようなリズムを作っていく	早寝・早起き・排便のリズムを整えることの大切さを保護者へ伝えていく				子どもへも伝える
		元気に大きくなれる・骨が丈夫になる・歯がはえてくる・風邪をひかない等、子どもに分かるように栄養を知らせていく					
	食器・食具	手づかみ食べを十分に スプーンが使えるようになったら、持っていない方の手を食器に 添えるように働きかける	手づかみ食べを十分に経験し スプーンへ移行する	スプーンを上持ちから下持ち、親指を 上にする持ち方へと移行していく スプーンを持っていない方の手を 食器に添えるように働きかける	スプーンを正しく持つ→ 箸へ移行していく 食具を持っていない方の手を 食器に添える	自分の適量を意識する	食と健康のつながり、体に必要な 食品の種類や量を知る
		汁椀に手を添えて持ち上げて飲む				箸を正しく使おうとする	箸が正しく使えるようになる
						食器を持って食べようとする	食器を持って食べる
	姿勢	足裏が床につくように配慮し、安定した姿勢を保てるように工夫する			食事の姿勢が正しく保てるように 声をかける	食事の姿勢が正しく保てるようにする (正面を向いているか、肘をついていないか、足が床についているか)	
		抱っこ・脚上げいす(テーブル付) ・脚下げいす(テーブル付)・箱いす	テーブル付いす・箱いす	箱いす・いす(側面なし)	パイプいす	パイプいす・背もたれなしのいす	
	咀嚼	唇を閉じて飲み込む・口をもぐもぐ 動かす・舌を左右に動かし歯茎で噛む・ 歯で噛む・前歯で噛み切る	前歯で噛み切る・歯茎で噛む・ 奥歯で砕き、すりつぶす	前歯で噛み切る・奥歯で噛む			
	その他	よくかんで食べる・つめこみ食べに注意する			よくかんで食べる・かきこまずに食べる		
		食べたい気持ちを大切に する	苦手なものが言える		苦手なものも食べてみようとする	苦手なものも食べてみようとする	苦手なものも一口は食べる 食べる量や種類を自分で選ぶ
	食事のマナーを伝えていく						
	時間を意識し、見通しを持って食べる						
ク ッキ ン グ	調理前の食材を見る・さわる(特に季節の食材)						
	ラップおにぎり・パンのジャムぬり						
		【見る】おにぎり作り・あえもの作り・りんご の皮むき	【見る】りんごの皮むき 【作る】野菜ちぎり・野菜の皮むき(とうも ろこし)	【見る】りんごの皮むき 【作る】野菜ちぎり・野菜の皮むき(とうも ろこし)	野菜の皮むき(玉ねぎ・とうもろこし・ピー ラーの使用)	野菜の皮むき(玉ねぎ・とうもろこし・ピー ラーの使用) みそ汁・カレー・夏野菜の調理	
栽 培	収穫した野菜の調理						
		野菜が育つ楽しみを感じ、興味を持つ		野菜を育てる楽しさを感じる	野菜などを育てる楽しさ・大変さを知る	野菜などを育てる楽しさ・大変さを知り、 食べ物や生産者への感謝の気持ちを持 つ	
				きゅうり・ピーマン・なす	きゅうり・ピーマン・なす	米・大根・きゅうり・ピーマン・なす	