

平成 25 年度 第 3 回 栄養士会議

日 時 平成 25 年 11 月 14 日 (木) 午後 4 時～

場 所 山田町第一保育所 会議室

出席者 山田町第一保育所 : 舟田 昌子 福浦 まゆみ
出席者 織笠保育園 : 湊 希 川端 成子(リーダー)
出席者 豊間根保育園 : 菅原 恵子 昆 和歌子(書記)

1. 開会

2. 園長あいさつ

3. 議題

(1) 各園の検収についての反省

4. その他

5. 閉会

2. 所長あいさつ

第一保育所 舟田所長：保護者に選んでいただける園を目指すべく、より良いサービスを提供し、子ども成長の手助けをしてあげられるよう三園で話し合いしながら進めていきたいと思います。自分だけの園ではなく三園で考えられるようになってもらえれば良いと思います。三園の栄養士会議宜しくお願い致します。

3. 議題

(1) 各園の研修についての反省

織 笠 湊 調理員：豊間根保育園で五日間研修させていただきました。

仕事の内容は同じなのですが、食数の違いというところで、どのように工夫しているのかという事を勉強しようという気持ちで臨みました。

アレルギー児への配慮としてアレルギーがある子一人ひとりにプレート付きのお膳を配膳していました。個々の注意を払わなければならないという事で、プレートを付きのお膳はとても良い事だと思いました。

作業工程として気になったのは包丁の幅が短く、まな板に指が触れ使い辛かったです。

五日間のうちの一日が誕生会で、献立がバイキングだと思っていましたが、その日の誕生会の献立がバイキングではなく一つ一つ盛り付ける献立だったという事が後半になって分かったので、朝の時点でコミュニケーションを取りながらその日の流れを話してもらえればもう少し自分もスムーズに進められたのではないかと思います。

第 一 福浦栄養士：昨年、昆栄養士が、第一保育所に研修に来た際、どのように作業しているのか教えて欲しいという事で、一日の流れを説明し、昆栄養士に支持を出しながら色々やっていただきました。半日だけの研修だったので、午後の事務の方の作業は教える事は出来なかったが、仕事の内容についてちゃんとやっているかどうか聞いたところ「やっている」という事でしたので、安心して送り出すことができました。

第 一 及川調理員：昨年、昆栄養士が、研修に来た際は、調理室が四人だったので、いつもは三人で行う仕事を四人でやったので仕事の内容が一人ひとり少なくなってしまう、勉強になったかどうか分からないが、色々やっていただき助かりました。

豊間根 黒坂調理員：織笠保育園に五日間研修に行かせていただきました。食数は豊間根に比べれば織笠は少なかったのですが、時間的な余裕もあり、スムーズに進められたと思います。仕事の内容は豊間根と変わらない形だったので特に混乱することもなく出来たと思います。

織笠保育園ではお給食の先生が子ども達と一緒に給食を食べていました。豊間根保育園では給食の先生が子ども達と一緒に食べるという事が難しく、そのような機会が無かったのですが、織笠保育園では一緒に給食を食べ、子ども達と触れ合う事が出来て良かったです。

時間が空いた際に、川端栄養士に自分が疑問に思っている事や、どうしたら早く作業が進められるか質問し、アドバイスをもらえる事ができて良かった。臨時の先生は他の園の先生と触れ合う事が無かったので、今回の研修で他の園の先生方と触れ合い、色々話を聞く事ができて良かったです。

豊間根 昆栄養士：織笠の湊先生に5日間来ていただきました。

豊間根と織笠とでは食材の切り方の大きさが違い、織笠さんは子ども達に噛む力を付けたいという事で大きく切っていた事がわかり勉強になりました。湊先生には時間の許す限り洗い物や手作りおやつ等色々やっただき助かりました

4.その他

第 一 舟田園長：朝の流れを教えてください。

織笠 川端栄養士：朝の納品が八時三十分～四十分頃に業者さんが来るのでその間、手洗い、消毒をし、テーブルを拭く布巾を用意したり、保管庫に入っている物を出したり、米を研いだりしながら業者さんを待ちます。その後、納品になり、湊調理員が検収をし、作業開始となります。

第 一 舟田園長：材料は何に使うかなど互いに確認していますか？

織笠 川端栄養士：下処理が終わって切る時に「調理指示書」という紙を見て二人で確認をします。同じ食材例えば人参が主菜や汁物に入るとするならば、切り方が被らないよう工夫している。おかずの味付けはその調理をした方が担当し、濃い、薄い等が無いようお互い味を確認している。

第 一 福浦栄養士：第一は材料を及川調理員が出勤前にびはんまで取りに行く。及川調理員が検収を行っている間、栄養士は保管庫から物を出す。下処理が終わった後、調理指示書を見ながら確認する。ザルの中に主菜の食材、副菜の食材、汁物の食材と分けておく。織笠さんと同じように食材の切り方が被らないよう話し合いながら材料を切っていく。味付けも織笠さんと同様、調理をした方が担当し、濃い、薄い等が無いようお互い味を確認している。及川調理員には汁物を担当してもらい、その後副菜、そして果物に取り掛かってもらっている。その間栄養士は主菜や離乳食を作る。

豊間根 昆栄養士：豊間根は八時には食材が届いている。黒坂調理員が検収している間、栄養士保管庫の物を出したり、朝のおやつ準備をしたり、汁物や茹でる物のお湯を沸かす。調理指示書にあらかじめ、同じ材料を使う場合にどの位使うかを記入してあるので指示書を見ながら作業を進めていく。味付けも織笠さん、第一さん同様調理をした方が担当し、濃い、薄い等が無いようお互い味を確認している。

第一 舟田園長；献立表の検討会をしてはどうか？

12月の献立表検討会は11月19日（火） 16時～ 第一保育所で開催。

1月の献立表検討会は11月28日（木） 16時～ 第一保育所で開催。

次回栄養士会議について

1月に予定（日程は未定）