

平成 25 年度 第 4 回 栄養士会議

日 時 平成 26 年 1 月 16 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) 今年度の反省
4. その他
5. 閉会

2.園長あいさつ

第一保育所 舟田所長： ご苦労様です。栄養士会議も第4回という事で今まで色々な事の話合いをなされたようで、良い傾向だと思えます。今年度の栄養士会議の終わりのまとめという事でしっかりと話し合いたいと思えます。宜しくお願いします。

3.議題

(1) 今年度の反省

織 笠 川端栄養士：今年度の反省という事で栄養士会議を第1回から3回、行ってきた内容を振り返ってみようと思えます。

第1回・・試食会について、献立表について、会議の参加について、新メニューについて。

試食会というのは三園がどのように試食会を行っているかという事を参考にさせていただけるようにお互いの園の事を聞きました。

献立表についてというのは、未満児と以上児のカロリー表示を献立表に載せてはどうかという事を話し合いました。

会議の参加については、研修というかたちで各園、調理員さん達が他の園に勉強に行かせていただいた際、反省ということで調理員さん達も会議の中に参加をして発表していただきました。

一年間の内容と致しましてはこのようなかたちで行って来ました。

栄養士の先生や園長先生方から反省点など話し合っていたらと思えます。宜しくお願いします。

豊間根 昆栄養士：今年度は栄養士だけでなく、調理員さんも他の園に研修に行くことができ、大変良い機会だったと思えます。どうしたら早く作業を進められるか、これはどうしているのか等、疑問に思っていたことなど他の園の先生に聞くことによって私や調理員さんにとって勉強になった事と思えます。また他の園の先生方とコミュニケーションも図ることが出来たことが良かったです。

反省点と致しましては会議録の提出が遅れご迷惑をおかけしました。

すみませんでした。

第一 福浦栄養士：今年度大きく変わったのは、三園全部統一させるためにサーブさんという給食業務のソフトを一緒にしたという点で三園で協力し合う方向をとったのが大変良かったかなと思えます。ただその中でもそれぞれの園で苦労等あると思えます。ソフトの内容や業務内容でわからない事があれば聞ける相手が出来たのが良かったです。一緒に出来たことによって良い経験になるのかなと思えました。

今年度は新メニューについてももう少し取り入れても良かったかなというのが反省としてあげたいと思えます。

織 笠 川端栄養士：各園忙しい中、研修として調理員さんも他の園を見れたという事がとても良かったと思えます。反省会の中でも皆さんの意見が聞けて良かったです。

栄養士会議以外にも、献立表検討会という場も設けて、献立について話し合う事が出来て良かったです。反省点では連絡等、綿密にした事でご迷惑をおかけしました。

また、監査で受けた指摘事項等も他の園に教え共有すれば良かったと反省しました。

豊間根 菅原園長：栄養士会議も綿密に何回も行われ三園で同じにしていこうという方向性がしっかりとしているという事がすごく良かったと思います。それが園に帰った際に献立、又は仕事の内容に活かしていけるようお願いしたいと思います。園長として会議に参加させてもらって色々な面で気付ける部分もありましたし、メニューに関しても三園が集まって話し合えばもっと色々な事に気付けるところもあると思いますので続けていって欲しいと思いました。宜しくお願い致します。

織 笠 湊園長：調理員さんも参加した会議の中で、その時だけの反省ではなく、それをどのように活かしていくか、勉強になった点等、普段の業務に活かされているという事が来年度にはっきりしたかたちになれば給食室の動線や色々な面がどの園も、スムーズにもっと良くなると思います。

織笠保育園では年末に職員が地産地消をテーマに料理コンテストを行いました。

職員が作る料理に新しい発想や発見があったので、是非他の園でも取り入れてみてくれると嬉しいと思います。

第一 舟田所長：会議も三回、四回と重ねていくうちに色々と抱える問題も出てくると思います。この会議をきっかけに問題点等を話し合い三園の仲を益々深めていければ良いと思います。よろしく申し上げます。

4.その他

豊間根 菅原園長：織笠保育園さんの料理コンテストはどのような料理があったのですか？

織 笠 湊園長：先入観を持たないよう誰が作ったというのは隠してメニューの名前のみ表示して行いました。新巻鮭を使ったコロケ、新巻鮭のおにぎり、お餅の豚肉巻き、鮭のミートボール、ちくわの中にワカメを入れた天ぷら、茹でた里芋をつぶした物の中にウインナーやチーズを入れて揚げたホットドッグ、轟木産のきのこを使った料理や、すりおろした魚にごぼうや生姜等を入れて揚げたさつま揚げ、デザート部門ではスイートポテトパイ、洋梨タルト等がありました。

豊間根 菅原園長：来年度は是非、新メニューをお願いします。

季節ごとにテーマを決めて一品など、例えば夏なら子どもが嫌いなナスを使った料理等、調理方法によってもしかしたら「ナスってこんなに美味しいんだ」と思われるようなメニュー等話し合ってみてはいかがでしょうか？

畑で自分達が育てた野菜を食べる等お母さん方が経験させてないような事を子ども達に園、又は給食で経験させてあげたいものです。

織笠 川端栄養士：園長先生達からお話をいただいた事を来年度、参考にしていきたいと思います。

以上栄養士会議を終了したいと思います。ありがとうございました。

3月は各園のリクエストメニューの為、統一献立と献立表検討会は無し。

4月の献立表検討会は異動の可能性を含め無し。4月の献立表担当は川端栄養士。

5月の献立表検討会から再開する。(4月予定)

来年度のリーダー・・・昆栄養士

来年度の書記・・・福浦栄養士