保育園給食調理業務委託の業者選定委員会における給食試作・試食会実施要領

1 目的

給食を作る過程における衛生管理、チームワーク、時間配分及び全体の出来上りを評価する。

2 進行予定

保育園	日程	集合時間 事前説明	下準備	試作 開始時間	試作 終了時間	試食	片づけ
大塚 保育園	10月18日(土)	10:40	11:00	11:10	12:10	12:20～ 12:40	12:30～ 13:00
本駒込西 保育園	10月18日(土)	15:30	15:50	16:00	17:00	17:10～ 17:30	17:20～ 17:50

3 場所

文京区立アカデミー向丘2F 実習室(文京区向丘1-20-8) TEL03-3813-7801

4 人員・時間

調理員2人で1時間以内に調理する。

5 献立の内容

保育園の給食で提供している献立2品程度

試作献立については、第一次審査で選定された者に通知する。

6 試作(別紙1-2「当日の流れ」参照)

第二次審査(ヒアリング)に続いて試作を行う。幼児保育課が進行する。

試作用食材、調味料、洗剤、試作用紙皿等は、幼児保育課が準備する。

鍋等調理器具は、実習室のものを使用する。

7 盛り付け

幼児(5歳児)10人分を調理し、そのうち1人分を見本として給食の食器に盛り付ける。

見本用の食器・トレイは、幼児保育課で用意する。

残り9人分は、紙皿に盛り付ける。試食用は、紙皿等に盛り付ける。

8 持ち物

白衣、帽子、包丁、ペーパータオル、マスク等その他必要と思われるもの

9 その他

プレゼンテーション、ヒアリングの時間については、第一次審査の選定事業者に別途通知する。

感染症等により、実施方法が変更となる場合がある。

10 問合せ

文京区子ども家庭部幼児保育課幼児保育係 | 名古屋・土屋

給食指導担当 | 西村 TEL03-5803-1289

当日の流れ

- 集合
実習室にお集まりいただきます。
事前説明を行います。
着替え、手洗い後、調味料の計量等準備を始めてください。(計 30 分)

- 調理開始
1 時間で調理します。
調理開始後 30 分、調理終了 10 分前、5 分前をお知らせします。

- 調理終了
終了の合図をします。
幼児(5 歳児)10 人分を調理し、そのうち一人分を指定の皿に盛り付けてください。
残り 9 人分を紙皿に盛り付けてください。
盛り付けは、調理時間に含みません。

- 片付け
調理終了後は、器具の洗浄、調理台の清掃をお願いいたします。
洗い終わった調理器具は、調理台の上に伏せておいてください。

- 解散
着替え後、解散となります。