

29川こ保第1653号

平成30年2月8日

各関係保育所園長様

川崎市こども未来局
子育て推進部保育課長

川崎市における保育所分園への給食提供の取扱いについて（通知）

川崎市における保育所分園の設置運営については、平成30年2月7日付け29川こ保第1650号により、その取扱いを定めたところですが、保育所分園における給食調理については、国通知に従い、分園には調理室を設けないことができるとしながらも、本園の調理室の能力を十分勘案して衛生上及び防火上不備が生じることのないよう留意するものとして、本園の調理室の能力には、本園と分園の合計定員を考慮した調理室の広さや設備を備えるものとし、衛生上及び防火上の不備には、本園の構造及び設備だけでなく、本園から分園への運搬及び分園での給食提供・後処理に至る全過程、並びに、分園において加熱処理を行う場合はその場の構造及び設備も含め、不備が生じないようにすることを実施条件として、詳細は別に定めるとしたところであり、本通知は、その取扱いを定めるものとします。

1 原則的な取扱い

本市における保育所分園への給食提供は、本園から分園への給食運搬に係る衛生管理上の課題や業務量増、子どもの発達段階や健康状態に応じた給食提供の難しさ、給食調理と連動した食育活動の低下などの諸問題を考慮し、分園で調理し、提供することを原則とします。

ただし、幼稚園や認可外保育施設等、調理室のない施設の保育所分園への転用や建物の構造及び設備上の制約から、調理室の確保が難しい場合の保育所分園の新設等、合理的かつ必要やむを得ない場合に限り、本園で調理し、分園に運搬の上、提供することも可能とします。

その場合であっても、上記原則的な取扱いから、分園で行える業務の範囲ができる限り多くなるよう、給食の再加熱や冷蔵保管、盛付け、配膳、食器の保管等については、次に定めるところにより、平成9年3月24日付け衛食第85号別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」によるほか、必要な設備等を備え、衛生管理を徹底の上、行えるよう努めるものとします。

2 本園から分園への給食運搬に係る取扱い

- (1) 本園から分園へ給食を運搬する際は、その距離や経路、時間、種類、量等を考慮し、安全な方法によるものとし、各食品について衛生的かつ適切な温度管理が行えるよう密閉された保存容器等を用い、搬出入時の時間や温度の記録を徹底の上、行うものとします。また、その方法は、雨や雪等の場合であっても、安定的に給食提供が行えるよう対応策を講じておくものとします。
- (2) 本園から分園への給食運搬は、通常の給食の運搬だけでなく、原材料の受入れを全て本園で行うことから、午前・午後のおやつや延長保育の補食等の一切を行うものとし、また、子どもの発達段階や健康状態に応じた給食提供も、適切に区別し誤食等のないよう十分に配慮して行うものとします。

3 分園での給食提供及び後処理に係る取扱い

- (1) 本園から運搬された給食については、できる限り速やかに提供するものとしませんが、提供まで所定の時間以上要する場合には、給食の再加熱や冷蔵保管が行える設備を設けておき、必要な対応を行うものとします。
- (2) 本園から適切な温度管理の下、密閉された保存容器等で運搬された食品については、保育室や廊下等から明確に区画された配膳室（配膳室の設置が困難な場合は配膳スペース）において、盛付け及び配膳を行うものとします。
- (3) 分園での給食提供に係る食器等については、利便性を考慮し、都度、本園から運搬するのではなく、分園で別途保管できるものとしませんが、その場合には、適切に洗浄消毒・保管を行える設備を設けるものとします。

4 その他分園への給食提供に係る留意点

- (1) 本園から分園へ給食運搬を行う場合にあっては、上記2及び3に関わるすべての者について、調理従事者等とみなし、その健康管理や衛生管理の徹底を図るものとします。また、本園・分園ともに、子どもの喫食時間が、別個に調理を行った場合に比べ、遅くなることのないよう、十分な体制により実施するものとします。
- (2) 本園から分園へ給食運搬を行う場合であっても、給食調理と連動した食育活動が図られるよう、あらかじめ対策を講じておくものとします。

(調整第1係・第2係・第3係)

電話 044-200-2662