

保育園栄養士の実務要綱

(目的)

第1条 この要綱は、和光市ほんちょう保育園及び和光市にいくら保育園（以下「保育園」という。）における給食調理業務（以下「業務」と言う。）を円滑に実施するため、特に栄養士の実務について必要な事項を定めることを目的とする。

(給食組織)

第2条 業務を実施する給食組織を下記のとおり整える。

- (1) 施設長は、給食従事者（栄養士、調理員等）を確保する。
- (2) 施設長は、組織規程第5条に則り、給食従事者を指揮監督する。給食従事者が業者委託の場合、委託契約の定めを優先する。
- (3) 栄養士は、業務の実施体制を整える中心的役割を担う。

(給食管理者の責務)

第3条 施設長は、給食管理者として、下記の業務を責務とする。

- (1) 業務に精通し、業務の方針と目的を明確にさせ、保育園が目指す食事内容の指標を示す。
- (2) 業務に関する自己啓発、自己研鑽に努める。
- (3) 給食設備等（給食施設、設備、調理器具等）と食品に対する衛生管理の全体責任を負う。
- (4) 円滑な業務遂行のため、給食従事者間の話し合いの機会を増やす。
- (5) 人間環境のよい、楽しい職場環境をつくる。

(栄養士の業務)

第4条 栄養士は、下記の業務を行う。当項の業務は、特に「栄養管理業務」といい、詳細を別紙に定める。

- (1) 栄養管理ソフトを使用し、食事摂取基準に沿った給与栄養量、食品構成を策定し、それに基づき、献立作成、栄養価の算定をする。
- (2) 食物アレルギーや宗教食等の特別配慮の必要な園児の給食については、医師の指示書等に基づき看護師等との情報を共有しつつ、献立作成等の調整をする。
- (3) 食品の発注を行い、食品を調達し、納入品の検収及び在庫管理を行う。
- (4) 調理員に対して、献立に関する調理手順の指示を紙面にて行い、食事を完成させる。
- (5) 検食、保存検食を実施する。
- (6) 衛生管理マニュアル等を整備し、給食提供に係る環境の衛生向上に努める。
- (7) 園児の発育段階に応じた栄養指導、食事指導、健康に関する指導と、地域社会に対する食生活の改善に関する啓発指導や、調理保育に関する指導助言を行い、食育の推進に努める。
- (8) 各種調査（残食状況、嗜好、健康状況、体位計測等）の実施や、給食会議等を開催し、給食の効果の検討と評価を行い、より良い献立作成に活かす。

2 栄養士は、下記の業務も行う。

- (1) 業務の全体を把握する。
- (2) 関係部署、関係機関との連絡調整をする。
- (3) 給食設備等の改善整備に努める。
- (4) 業務に関する各種報告書の作成と書類の整理を行う。
- (5) 給食従事者の訓練、研修計画を立案し実施する。業者委託の給食従事者に対しては除外する。
- (6) 食品の支払い等の経理業務や、給食委託業者の選定入札等の契約事務については、保育園の経理を担当する職員と協力して実施する。
- (7) その他業務に関して必要なことを行う。

(調理員の業務)

第5条 調理員は、下記の業務を行う。

- (1) 調理作業の準備、材料の仕込みを行う。
- (2) 献立に基づく調理を行う。合理的な調理方法を研究し、調理技能の向上を図る。
- (3) 調理品の盛り付け、配膳を行う。適切な盛り付け、清潔、美観の向上を心掛ける。
- (4) 食器の回収、洗浄、消毒保管を行い、給食設備等の清潔保持に努める。
- (5) 残菜を処理し、調理施設内外の清掃を行う。
- (6) その他業務に関して必要なことを行う。

(起草と意思決定)

第6条 給食従事者は、業務を進めるにあたって、文書規程各条に則り、施設長の決裁による保育園の意思決定を受けた上で、業務を進めるものとする。ただし施設長の判断により、意思決定は簡略化を可能とする。給食従事者が業者委託の場合、委託契約に定める方法による。

(定めのない事項)

第7条 この要綱に定めていない事項については、保育園施設長の決裁にて、必要な事項を別に定めるものとする。

付 則

この要綱は、令和6年4月1日から施行する。