

別記 1

1 給食基本食数

区 分			児童等人数	午前おやつ	昼食	午後おやつ
双葉保育園	定員40人	3歳未満児	25	25	25	25
		3歳以上児	15		15	15
		職員	10		10	10
		小計	50	25	50	50
豊北こども園	定員60人	3歳未満児	15	15	15	15
		3歳以上児	45		45	30
		職員	15		15	15
		小計	75	15	75	60
合計			125	40	125	110

備考 1 検食、保存食、展示食及び業務従事者の食数は含まない。

2 給食基本日数

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
令和7年度	/	/	/	26	20	24	26	23	24	23	23	24	213
令和8年度	24	23	26	26	21	23	26	23	24	23	22	25	286
令和9年度	24	23	26	26	21	24	25	24	24	23	23	25	288
令和10年度	23	24	26	/	/	/	/	/	/	/	/	/	73
計	48	46	52	78	62	71	77	70	72	69	68	74	787

業務日： 月曜日から土曜日まで
 （国民の祝日に関する法律（昭和22年法律第178号）に規定する休日及び年末年始（12月29日から翌年1月3日まで）を除く。）

別記2

1 食事時間

食事内容	食事時間	備 考
午前おやつ	9:00～10:00	3歳未満児のみ
離乳食	11:00～12:00	開始から完了までの全期間
昼食	11:15～12:00	3歳未満児
	11:30～12:30	3歳以上児
午後おやつ	15:00～15:30	保育園児全員

2 給食調理工程表

時 間	業 務 内 容
8:30	消毒 下処理・下調理 お茶を沸かす *夏場等、必要に応じて追加で沸かし、適温に冷ます おやつ・牛乳の準備（3歳未満児） 離乳食・昼食調理
10:45	離乳食盛り付け、配膳
11:00	昼食盛り付け、配膳（3歳未満児から順次）
12:00	休憩
13:00	昼食食器洗浄 おやつ・牛乳の準備（手作りおやつ調理等）
14:45	手作りおやつ盛り付け、配膳
15:15	食器・調理器具洗浄
16:00	片付け・清掃
16:30	給食日誌等事務処理
17:00	終了 *食器消毒保管庫の電源を切る。

注) 1 及び2は基本的な食事時間及び調理工程を示したものであり、園の実状及び要望に応じて柔軟に対応すること。