平成 31 年度

社会福祉法人三心会

第１回　栄養士会議

日　時　　平成 31 年 4 月 18 日（水）
　　午後 4 時 00 分～午後 6 時 30 分
場　所　　豊間根保育園
出席者　　豊間根保育園　園長　湊　　希
　　福士　泰佳（記録）
　　山田町第一保育所　　川端　成子（委員長）
　　織笠保育園　　黒坂　香織

1. 開会
2. 園長挨拶（湊園長）

お疲れ様です。新年度で異動もあり、バタバタしていたと思いますが、2 週間経過し、リズムもつかめたと思います。どの施設でもそうですが、食物アレルギーに対しての配慮は大切です。今年度の宮古ブロック会でも、専門の先生を招き研修を行う予定でいます。給食担当職員はもちろんですが、保育する職員も参加し、注意点や誤食時の対処等も学べれば良いと思います。来週、山田町の給食専門員会でも呼びかけるのも良いと思います。よろしくお願いします。

3. 議題

（1）1 年間の活動計画

〇障害者福祉サービス事務所「さわら園」視察（盛岡市）
　給食担当職員参加。日程は未定。

〇山田町食生活改善推進員連絡協議会見学
　山田町地域子育て支援センターすくすくひろば親子クッキング会での活動見学。
　10 月 23 日（水）山田町中央コミュニティーセンター。

〇理事会・評議委員会にて給食試食会
　献立（予定）：白飯、五穀米、中華スープ、スコッチエッグ、オランダ揚げ、
　　ハムサラダ、フルーツ
　日程は未定。

〇その他（随時）
　・山田町保育施設協議会給食専門委員会
　・宮古保健所研修

（2）新メニューについて

・毎月の献立リーダーが新メニューを１つ考えて作成する。4 月は鮭のコロッケを提供。鮭フレークを使用したが、鮭を入れる量によっては、魚の味が強く出て食べにくくなるので、量を調節する必要がある。マヨネーズが入るので、味がまとまり食べやすさが増した。シーチキン缶でのアレンジもできそうで可能性が広がった。

・過去に提供していた献立や新メニューについて（湊園長）
信田煮（中に卵を入れる）、卵豆腐のカニあんかけ（夏場に冷たい状態で提供）、
エビフライ、かき揚げと鶏そぼろ、煮込みハンバーグ（ケチャップ味）、餃子、
子持ちシシャモのフライ、かぼちゃの挽肉あんかけ、厚揚げの肉はさみ、
はんぺんフライ（中に納豆を入れる→ハムとチーズで提供はできないか検討）、
白身魚フライの人参ソース（人参、マヨネーズ、レモン汁）、
おでん（食べるのに時間がかかる。煮しめよりは味噌おでんの方が進みが良い）、
きな粉かりんとう、きなこマカロニ（進みが悪い）
→上記を踏まえて新メニュー作成に活かしていく。

4．その他

大量調理施設衛生管理マニュアルを基にした自園調理給食を行う上での衛生管理について
平成 29 年度に大量調理施設衛生管理マニュアルが改正される。今年度職員の異動もあり、改めて各園で再確認を行う。

5.　閉会