

(課題No2-1,2-2用)

調理施設の状況

- 施設の提供食数:計70食
3歳未満児40食、3歳以上児30食
※離乳食の提供はない
※完全給食とし、3歳未満児以上児のいずれにも主食を提供する
※午前中のおやつは3歳未満児のみ提供する

- 調理従事者:栄養士1名、調理員1名
- 食材納品時間:8時
- おやつ提供時間:9時45分
- 昼食提供時間:11時30分

- 調理方法
3歳未満児と3歳以上児の給食では、食塊の大きさ別に調理するか否かについては献立作成者の判断とする(いずれを選択しても採点基準に差はない)

- 提供方法
3歳未満児、3歳以上児ともに個別食器に盛り付けをする

検収室

食品保管棚

冷蔵庫

冷凍冷蔵庫

シンク

調理台

食器洗浄器

食器消毒保管

保管庫

配膳室

三層シンク

調理台A

シンク

調理台B

シンク

調理台C

アレルギー配膳棚

スチームコンベクション

コンロ
A B
C E D

揚げ物器

炊飯