

現在の伊万里保育園で主食（米飯）を提供する場合の課題等について

① 現在の3歳未満児に対する主食提供の実施方法について

炊飯方法	<ul style="list-style-type: none"> ・3歳未満児には主食を提供しており、一人米 35 グラムを基準にして2升炊のガス釜で炊いている ・誕生会・お楽しみ会など全園児と職員にご飯を提供するときは、5升炊きのガス釜で炊いている（年間 15 回程度）
提供方法	<ul style="list-style-type: none"> ・離乳食児：おかゆや軟飯なので、茶碗によそっている ・他の未満児は大きめの皿に、他のおかずと一緒に盛っている
米の保管方法	<ul style="list-style-type: none"> ・蓋つきのポリ容器に入れ、給食室の乾物庫で保管
米研ぎから炊飯までの職員体制	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師が担当を決めて1人で対応しています 洗米・炊飯・・・野菜下処理係または未満児おやつ係 計量・配膳・・・未満児食係

② 3歳以上児へ主食提供をする場合の現状施設、設備、人員体制で対応について

対応できない

③ 「対応できない」場合の課題

職員体制	<ul style="list-style-type: none"> ・給食室で全園児分の米飯を提供する場合、常時 5 人の調理師が確保できれば可能 ・現状、調理師が 6 名配置されているが、1 名は他の公立保育園の調理師代替担当であり、土曜出勤の振替や夏期休、病休、研修会参加等で常時 5 人いることが難しい状況
設備関係	<ul style="list-style-type: none"> ・5 升炊の炊飯器を毎日使うと、他の作業との兼ね合いもあり、移動台があれば使い勝手がよくなる ・現在の食器だけで熱風消毒保管庫が満杯なので、もう 1 台増やす必要がある ・熱風消毒保管庫を 1 台増やすにしても、設置する場所がないので施設改修や、電力が不足するのでアンペア数を上げることも必要になる
食器等消耗品類関係	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯用の食器（100 枚）・・・3 歳以上児分 ・食器を入れるカゴ（6 個）・・・年長・年中・年少児クラス分 ・米飯用の食缶（6 缶）・・・年長・年中・年少児クラス分 が新たに必要となる

その他	<ul style="list-style-type: none"> ・現在、五升炊のガス炊飯器があり、3歳以上児100名に一人45グラム、3歳未満児40名に一人35グラムで計算すると、これで何とか炊くことができる ・職員分までは無理なので、職員は家庭から持参することになる
-----	---

④ 伊万里保育園で各保育室に炊飯器を置いて主食を提供することは可能か

難しい

⑤ 「難しい」場合の課題

職員体制	<ul style="list-style-type: none"> ・そうしなければならないなら対応できる
設備関係	<ul style="list-style-type: none"> ・洗米や炊飯器を洗うシンクがないので、普段手洗いや歯磨きをしている手洗い場で洗米をしなければならない状況で衛生的に心配がある ・部屋が狭く、棚の上なども園児の道具や玩具が置かれている状態なので、炊飯器を置く安全な場所を確保しなければならない ・コンセントが各部屋2か所で、電子オルガン・CDプレイヤー・テレビ・DVDデッキ・温風ヒーターなどに使っているため、安全な場所に炊飯器用のコンセントを設置し、全体の電気のアンペアも上げる必要がある
食器等消耗品類関係	<ul style="list-style-type: none"> ・1升炊き電気炊飯器6台 ・米飯用の食器100枚 ・食器を入れるカゴ6個が新たに必要になる
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・現在の園舎は、給食室から保育室まで、渡り廊下や坂の廊下・階段等があり、配膳用のワゴンの使用が不可能 ・現状、職員は重たい食器や料理を2回3回と行き来しながら運んでいる。このうえ、ごはんとその食器が加わると、運ぶだけで4回～5回往復しなければならなくなり、たいへんな負担になる ・できれば、炊飯を保育室で食育として行うことを念頭に入れ、設計した新園舎ができてから米飯提供を始めてもらいたい