

保育園給食調理業務委託の業者選定委員会における給食試作・試食会実施要領

1 目的

給食を作る過程における衛生管理、チームワーク、時間配分及び全体の出来上りを評価する。

2 進行予定

保育園	日程	集合時間 事前説明	下準備	試作 開始時間	試作 終了時間	試食	片づけ
千石西 保育園	12月14日(土)	10:40	11:00	11:10	12:10	12:20～ 12:40	12:30～ 13:00

3 場所

文京区立アカデミー向丘 2F 実習室 (文京区向丘 1-20-8) TEL03-3813-7801

4 人員・時間

調理員 2 人で 1 時間以内に調理する。

5 献立の内容

保育園の給食で提供している献立 2 品程度

試作献立については、第一次審査で選定された者に通知する。

6 試作 (別紙 1-2「当日の流れ」参照)

第二次審査 (ヒアリング) に続いて試作を行う。幼児保育課が進行する。

試作用食材、調味料、洗剤、試作用紙皿等は、幼児保育課が準備する。

鍋等調理器具は、実習室のものを使用する。

7 盛り付け

幼児 (5 歳児) 10 人分を調理し、そのうち 1 人分を見本として給食の食器に盛り付ける。

見本用の食器・トレイは、幼児保育課で用意する。

残り 9 人分は、紙皿に盛り付ける。試食用は、紙皿等に盛り付ける。

8 持ち物

白衣、帽子、包丁、ペーパータオル、マスク等その他必要と思われるもの

9 その他

プレゼンテーション、ヒアリングの時間については、第一次審査の選定事業者に別途通知する。

感染症等により、実施方法が変更となる場合がある。

10 問合せ

文京区子ども家庭部幼児保育課幼児保育係 | 土屋・給食指導担当 | 西村 TEL03-5803-1289