

# 千葉市職員採用説明会

## 【栄養士】





# 千葉市公立保育所・認定こども園について

全55か所（令和5年度時点）

保育所	53か所
認定こども園	2か所

ほとんどの保育所・認定こども園に  
1名の栄養士が配属





# 千葉県公立保育所・認定こども園について

お昼・おやつ（週3日）の献立は全保育所で統一の献立を使用。



⇒当番となった約5名の栄養士が1か月分の献立をたて、全保育所で使用。  
1年で1～2回当番がまわってくる。  
(毎月当番の栄養士は変わります)



# 栄養士の仕事(1日の流れ)

---

- 8:30 始業
- 午前 調理・給食提供
- 12:15~13:00 食事・休憩
- 午後 事務作業（おやつ調理）
- 17:00 終業



# 栄養士の仕事(1日の流れ)

---

- 8:30 始業
- 午前 調理・給食提供
- 12:15~13:00 食事・休憩
- 午後 事務作業（おやつ調理）
- 17:00 終業



# 午前中の仕事

---



- 栄養士1名、技能員2~3名で調理・盛り付け・片付けを行う



# 保育所の給食

0歳児（離乳食）



完全給食

10:30~11:00

1~2歳児（3歳未満児）



完全給食

11:00~11:30

3~5歳児（3歳以上児）



副食給食（主食持参）

11:30~12:00



# 栄養士の仕事（1日の流れ）

---

- 8：30 始業
- 午前 調理・給食提供
- 12:15～13:00 食事・休憩
- 午後 事務作業（おやつ調理）
- 17：00 終業

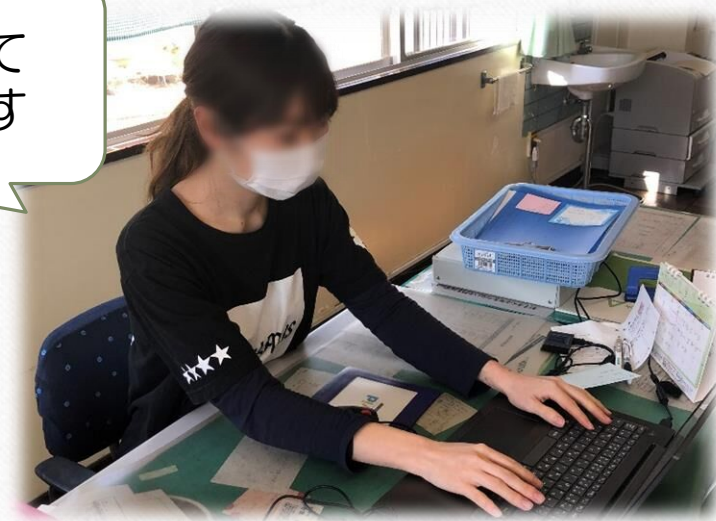


# 午後の仕事（事務作業の一部）

- 献立作成
- 発注
- 給食だより作成
- 予算管理
- アレルギー確認

パソコンを使用して  
行う作業が多いです

など



事務作業の他には子どもたちへ「食育」を行います



# 食育活動について①

## パネルシアター

カレーに何が入っているか  
わかるかなー？

じゃがいも!!



にんじん!

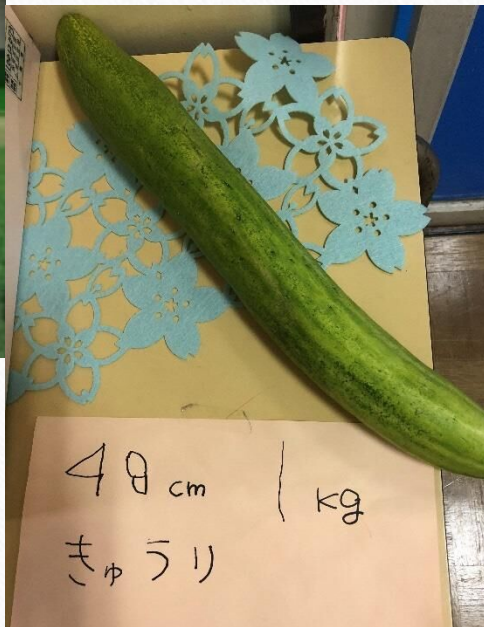
## 紙芝居





# 食育活動について②

## 栽培



## クッキング





# 食育活動について③

## 野菜の下処理体験



グリーンピースや空豆のさやむき

## 食材紹介 (クイズ)





# 食育活動について④

## 食具の指導



箸が正しく使えるようになるまで

	0歳 ~ 1歳	1歳 ~ 2歳	2歳 ~ 3歳	3歳 ~ 4歳	4歳 ~ 5歳	5歳 ~ 6歳
食事の姿	・離乳食を吸べる ・自分で食べる ・大人の手で口に興味を持つようになる	・スプーンで食べ物を口に運ぶことも多くなる ・皿で食べるようになる	・スプーンで食べるだけでなく、箸で食べることも多くなる	・箸で食べるようになる	・箸を使って食べるようになる	・正しい箸の持ち方で食べる
食具の持ち方	<b>手づかみ食べ</b> この時期に手づかみ食べは自然にできるようになる ① 指でつかむ ② 握ってつかむ	<b>スプーン</b> 上にぎり 指にぎり 鉛筆にぎり	箸 握り箸	握り箸	握り箸	握り箸
全身の発達と遊び	つかむ・握る・吸る・舐める 一人で座る ハイハイ	つかむ・握る・吸る・舐める つかい出し つかい出し	つかむ・握る・吸る・舐める つかい出し つかい出し	つかむ・握る・吸る・舐める つかい出し つかい出し	つかむ・握る・吸る・舐める つかい出し つかい出し	つかむ・握る・吸る・舐める つかい出し つかい出し
指先の発達と遊び	つかい出し つかい出し	つかい出し つかい出し	つかい出し つかい出し	つかい出し つかい出し	つかい出し つかい出し	つかい出し つかい出し

この時期には、箸の持ち方を指導するのは難しいです。まずは、手づかみ食べやスプーンを使って食べる経験を積み重ね、徐々に箸の持ち方を指導していくことが大切です。



# おやつについて



基本的におやつは技能員で調理・盛り付けを行う。  
行事食や人手の足りない時は栄養士が給食室に入ることもある。

提供時刻 15：00頃（離乳食は14：30頃）



# 行事食



子どもたちが喜んでくれる姿が、とても嬉しいです！



# お楽しみおやつ





# 栄養士に求められてること

---



栄養管理

給食調理

給食事務

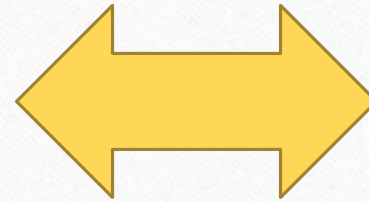
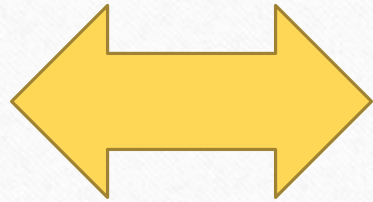
衛生管理  
指導

食育の  
推進



# 栄養士に求められてること

---





# 採用後のフォロー

皆仲良しです

男性の栄養士  
もいます！



- 1人職種であっても、分からない事を聞ける環境や、悩みを共有できる環境がある
  - \* 年に約6回の栄養士研修
  - \* 献立作成会議等
  - \* 各区に1人の総括栄養士



# 採用後のフォロー

---



- 採用後、千葉市役所の研修もある
- 他職種の同期との研修のため、同世代の知り合いもでき励みになる



# 保育所の栄養士として働いてみて

---

- 自身の成長がやりがいに繋がっている
- 子どもの成長が身近で感じられる
- 子どもが喜ぶ姿、「おいしい」「また作ってね」の言葉が励み
- 専門職としての責任



# 千葉市職員採用説明会

## －学校栄養職員－



# 千葉市の学校給食(令和5年度)

- 小学校 107校
- 養護学校 2校
  
- 中学校 56校
- 高等特別支援学校 1校

## 単独調理場方式

- ・直営校 53校
- ・委託校 54校

## 給食センター方式

- ・新港学校給食センター
- ・こてはし学校給食センター
- ・大宮学校給食センター



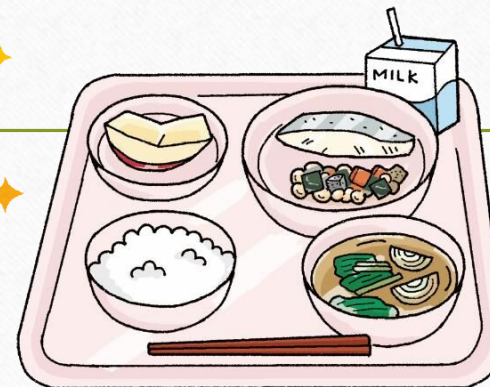
# 学校給食の構造

栄養管理

+

衛生管理

=



調理員

調理技術

十分な打ち合わせ

コミュニケーション



学校栄養職員



# 「安全安心で魅力ある学校給食」

- 食中毒や食物アレルギー等の心配がなく、安全であること  
→ 衛生管理を守って調理を行う！
- おいしいこと
- 栄養摂取基準が満たされていること
- 学校給食が生きた教材となること





# 学校栄養職員の主な業務

---

- 献立作成
- 食材の発注
- 食品の検収
- 調理の指示
- 衛生管理
- 食物アレルギー対応
- 予算管理
- 食に関する指導



給食に関する業務は全部！！



# 学校栄養職員の1日の流れ

- |       |                |       |                    |
|-------|----------------|-------|--------------------|
| 7:30  | 出勤             | 12:45 | 下膳開始               |
| 8:00  | 調理員さんとのミーティング  | 14:00 | 事務仕事               |
| 8:30  | 食材の検収、発注整理等    |       | (日報作成、献立作成、おたより作成) |
| 10:00 | 調理開始           | 15:30 | 職員打ち合わせ (週1回程度)    |
| 11:30 | 調理終了・検食(主に管理職) | 16:30 | 退勤                 |
| 11:45 | 各クラスに給食を運ぶ     |       |                    |
| 12:00 | 給食開始           |       |                    |

日直の当番が回ってくると、  
校内の戸締り点検も行います



# 献立作成

- 学校給食の主な組み合わせ  
主食(米飯・パン) + 牛乳 + おかず

小麦粉及びその他製品 芋及び澱粉  
豆類 豆製品 種実類  
緑黄色野菜 その他の野菜 果実類  
きのこ類 藻類 魚介類 小魚類  
肉類 卵類 乳類 油脂類





## 千葉氏ゆかりの地 献立

- 千葉氏ゆかりの地献立

千葉市のまちの礎を築いた千葉一族のゆかりの地のメニューを給食に取り入れることにより、千葉市民としてのアイデンティティを高めることを目的としています。



ご飯 牛乳 高野豆腐と大豆のみそがらめ  
ひきなの和え物 ざくざく汁 みかん



## 学校給食週間 特別メニュー

- 千葉県共通献立

千葉市内の小・中学校が共通の献立を提供します。千葉市の特産品を沢山使用した献立です。



ご飯 牛乳 ひじき入り鶏そぼろ  
ちくわのキャロット揚げ 冬野菜の筑前煮 いよかん



# 行事食

## 七夕献立



ご飯 牛乳 アジフライ  
七夕スープ やきのり 七夕ゼリー

## 節分献立



鬼っ子ご飯 牛乳 鰻のかば焼き  
三種の芋の味噌汁 福豆 みかん



# • リクエスト給食の実施

主食部門 第1位  
ココア揚げパン



ココア揚げパン 牛乳 煮込みハンバーグ  
ABCスープ はちみつレモンゼリー

主菜部門 第1位  
鶏のから揚げ



ご飯 牛乳 鶏のから揚げ  
豚汁 オレンジポンチ



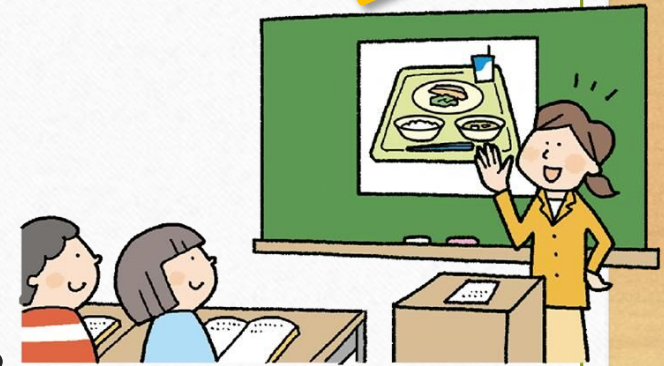
# 食に関する指導

- ①給食時間の指導:配膳・下膳指導、教室巡回
- ②教科等の指導:T-T授業
- ③個別的な相談指導:アレルギー、疾病相談

体験活動:そらまめのさやむき、とうもろこしの皮むき

給食試食会:保護者を対象に実施。給食の目的や衛生管理、  
地場産物の使用など給食に対する工夫を伝える。

学校栄養職員の知識や専門性を生かし  
ながら、食の大切さを伝えます！





# 千葉市の学校栄養職員になったら

- **学校栄養職員は1校1名配置！（給食センターは3名ほど）**
  - ・子どもたち一人一人その子にあった指導を行うことができる
  - ・学校や地域の実態に合った献立作成や食育を行うことができる
  - ・給食への思いや感想を生の声で聞くことができる
- **1人職場でも大丈夫！たくさんの栄養士の方とつながりを持つことができる！**
  - ・初任者研修では、千葉県全体で初任者が一緒に研修を受ける
  - ・初任者指導の先生が一人一人について指導していただける
  - ・地区別研修や階層別研修など、いろいろな枠組みの研修で悩みを相談しやすい



ご清聴ありがとうございました。

---

ぜひ、千葉市の学校栄養職員として一緒に  
子どもたちの健康と笑顔を支えましょう！

