

保育園のなかの惣菜店「みぎわ DELI」

冷凍 DELI 企画書

1. 趣旨

中京みぎわ園では2022年から、みぎわ保育園では2023年から保育園のなかの惣菜店を運営してきており、保護者の負担軽減や給食への理解促進、保護者とのコミュニケーション強化に効果をあげている。しかしながら、これまで DELI の開催は週1回にとどまっており、より多くの機会に給食を通じた保護者支援を行うことが期待されている。

そこで、今回給食を冷凍食品として販売することとし、DELIの開催頻度にかかわらず、より日常的に給食を保護者に届けられるような体制を築くことにした。

2. 医療衛生センターへの相談・必要な届出

飲食店としての「営業許可証」はすでに京都市から得ており、冷凍食品の販売について中京区医療衛生センターに相談したところ、新たな許可は不要との判断であった。ただし、賞味期限を延ばし、一般に流通させる場合においては、食品の製造販売にかかる許可が追加で必要とのことで、たとえば地域を対象として食品を販売する場合、新たな許認可の手続きを経る必要がある。

3. 販売を検討する冷凍食品

(1)メニュー候補

お肉メニュー	魚メニュー
豚肉の生姜焼き	鮭の照り焼き
牛肉の蓮根炒め	鯖の味噌煮
照り焼きチキン	かれいのあんかけ
	たらの香味焼き

(2)分量

子ども2人分大人2人分を1セットとして販売(最も需要があると考えられる分量)。

お肉メニュー:子ども分 92g、大人 184g 計 276g

魚メニュー:子ども分2切れ、大人分4切れ 計6切れ

(3)価格

全て 600 円で販売する(通常のみぎわ DELI と同じ価格)。

1)原価計算

販売するメニューによって原価は当然異なるが、**別添 1**と**別添 2**に一例を示す。大人 2 人分 + 子ども 2 人分での販売(合計 300g)を基本として原価計算を行う。

※保冷バッグ・保冷剤は返却を前提としているため、初期投資として処理。

※急速冷凍機および真空パック機、冷凍ストッカーは初期投資として処理。

※人件費、水光熱費、厨房機器の減価償却費なども、本来の給食業務の延長として行うため、原価計算の際は考慮しない。

※エタノールは年に 1 回の交換(10ℓで 7,000 円)で計算にはほとんど影響しないため除外。

4. 冷凍職員製造に必要な設備等

(1)急速冷凍機

凍結方法は大きく分けて 2 つある。

1 つは冷風で凍結させる方法(ブラストチラー)。もう 1 つはアルコールまたはブライン液で凍結させる方法。

機械の種類	メリット	デメリット
冷風	・粗熱をとらずに入れることができる ・冷凍以外にも食材を冷やす作業にも活用できる	・アルコールを用いるより冷凍までに時間を要する ・庫内の清掃がこまめに必要
アルコール	・冷凍スピードが速い ・凍結ムラが少なく、冷風よりも食味を保つことができる ・清掃頻度が低い	・冷凍後アルコールを拭きとる作業が必要 ・アルコールの買い足しが必要

※解凍方法としては、食味を優先する場合、湯煎がベストだが、スピードを重視するならレンジでの解凍も可能。その場合、解凍時間をシミュレーションしておく必要がある。販売する食品にも解凍方法についての案内が記載されているのが望ましい。

みぎわでは冷凍速度と食味を重視し、株式会社テクニカンの「凍眠ミニ TM-03」を導入する。

「凍眠ミニ TM-03」 	・テクニカン独自開発液体式急速冷凍機 ・アルコール(エタノール製剤)を使用 - 厚生労働省認可済みの食品添加物 ・凍結スピードが一般的な冷凍庫の 1/20 での凍結可能 ・急速で凍結するため細胞が壊れず品質が劣化しないまま凍結される ・解凍時にドリップがほとんど出ない ・熱伝導が早く伝わる液体を使用しているため冷凍ムラがない
---	---

(2)真空パック機

真空パック機を選ぶ際にはそれぞれの特徴を踏まえ、気を付けなければいけない点がある。

機械の種類	特徴
	・ノズルで袋の中の空気を吸引する(イメージ:布団圧 縮袋) ・液体の真空パックはできない ・真空度合いはチャンバー式に比べて低い ・本体価格がチャンバー式に比べて安価 ・パッキング時間は 20 秒～30 秒ほど
	・部屋内全体の気圧を下げて真空状態にする ・液体も真空パックできる ・真空度合いが高い ・本体価格はシーラー式に比べて高価 ・パッキング時間が30～40 秒ほどかかる ・和え物など野菜を真空する場合はドリップが出るため向いていない

みずわではパッキング時間が短い脱気シーラータイプの真空パック機を購入。

	WEVAC 真空パック機 30 cm ¥36,800
---	---------------------------------------

(3)真空パック

真空パック機と同じメーカーWEVAC のものを購入。

真空パックは密封性を高めるため二重シールのものを選ぶことが望ましい。

	20 cm×30 cm 100 枚入り ¥2,399 15 cm×25 cm 100 枚入り ¥1,999
---	--

(4)冷凍ストッカー

家庭用冷蔵庫は霜降り防止機能を備えている場合が多く、この機能によって庫内温度が定期的に上昇するため、冷凍食品の品質に影響を与える可能性がある。そのため、霜降り防止機能をもたない冷凍ストッカーを購入。

「テンポスオリジナル冷凍ショーケース」 	・幅 110.5 cm 奥行 60.6 cm 高さ 84.2 cm ・有効内容量 190ℓ ・スライド式扉 ・キャスター付き ・家庭用コンセント対応プラグ ・収納バスケット付き
--	---

5. 生産能力の予測

作業スケジュール(別添 3)をもとに算出。

凍眠 TM-03 とコメットカトウ社のスチームコンベクション(天板5枚。幅 70cm×奥行き 64cm×高さ 95 cm)を用いる。

→ 週1回の作業で、大人2人分+子ども2人分を 64 パックの生産が可能

6. 人員体制の工夫

別添 4 参照

7. 食品衛生管理面での配慮

(1)シールおよび表示項目

シールは、アルコール液に付けても色落ちや劣化のないユポ紙が望ましい。

シール発注会社:ラッキープリント

(<https://www.luckyprint.jp/sealprinting/yuposeal>)

裏面にはアレルギー、製造年月日、解凍方法を表記したシールを貼る。

(2)保冷バッグ・保冷剤

食品衛生管理の観点から、商品は保冷バッグ(「容器スタイル」のサイトで購入可能。150 枚で 28,286 円)に入れて提供する。保冷剤もバッグ内に入れる。保冷バッグはみぎわで用意し、翌日以降の登園時に返却いただき、給食室で保冷バッグを消毒して保管する。

真空パックとシール	保冷バッグ
	

8. 保護者への周知およびプレスリリース

- ・メニューを記したチラシ(別添 5)をコドモンで配信するとともに、園内に掲示。
- ・プレスリリース(別添 6)を知己の記者および記者クラブに対して行う。

以上

たらの香味焼き

食材	単価	使用量	30人当たり
たら	¥117/切れ	60切れ	¥7,020.00
みりん	¥568/1.8L	400ml	¥126
醤油	¥519/1.8L	300ml	¥87
にんにく チューブ	¥412/200g	40g	¥82
カットねぎ	¥850/0.5kg	180g	¥306
ごま油	¥827/0.6L	200ml	¥276
おろし生薑	¥944/kg	240g	¥227.00

鯖の味噌煮

食材	単価	使用量	30人当たり
鯖	¥135/切れ	60切れ	¥8,100.00
みりん	¥568/1.8L	500ml	¥638
醤油	¥519/1.8L	200ml	¥312
味噌	¥944/kg	500g	¥56
三温糖	¥519/kg	200g	¥28

牛肉とれんこんの炒め物

食材	単価	使用量	30人当たり
牛肉切り落とし	¥1370/kg	1440g	¥4,320.00
牛肉ナーベル	¥1050/kg	360g	¥638
塩糖	¥245/kg	450g	¥312
絹さや	¥944/kg	90g	¥56
醤油	¥519/1.8L	200ml	¥28
鶏口醤油	¥418/1.8L	200ml	¥23
三温糖	¥283/kg	50g	¥15.20
炒りごま	¥753/kg	30g	¥22.60

豚肉の生姜焼き

食材	単価	使用量	30人当たり
豚ウデスライス	¥1370/kg	1428g	¥1,956.00
豚ローススライス	¥1050/kg	608g	¥638
玉ねぎ	¥245/kg	1275g	¥312
おろし生薑	¥944/kg	60g	¥56
醤油	¥519/1.8L	100ml	¥28
鶏口醤油	¥418/1.8L	100ml	¥23
三温糖	¥283/kg	54g	¥15.20

大人1人分	¥135
大人2人・子ども2人	¥405
バック	¥23.40
シール	¥15.13
合計	¥443.53

大人1人分	¥141
大人2人・子ども2人	¥423
バック	¥23.40
シール	¥15.13
合計	¥461.53

照り焼きチキン

食材	単価	使用量	30人当たり
鶏もも肉	¥1170/kg	3600g	¥4,212.00
醤油	¥519/1.8L	200ml	¥58
鶏口醤油	¥418/1.8L	200ml	¥46
おろし生薑	¥944/kg	20g	¥19
にんにく チューブ	¥412/200g	10g	¥21
みりん	¥568/1.8L	400ml	¥126

大人1人分	¥149
大人2人・子ども2人	¥447
バック	¥23.40
シール	¥15.13
合計	¥485.53

かれいのあんかけ

食材	単価	使用量	30人当たり
かれい	¥207/切れ	50切れ	¥10,350.00
片栗粉	¥405/kg	100g	¥41
三温糖	¥283/kg	150g	¥42
みりん	¥568/1.8L	250ml	¥79
醤油	¥418/1.8L	300ml	¥70

大人1人分	¥212
大人2人・子ども2人	¥636
バック	¥23.40
シール	¥15.13
合計	¥674.53

鮭の照り焼き

食材	単価	使用量	30人当たり
鮭鮭	¥243/切れ	60切れ	¥14,580.00
みりん	¥568/1.8L	400ml	¥126
醤油	¥519/1.8L	200ml	¥58
鶏口醤油	¥418/1.8L	200ml	¥46

大人1人分	¥247
大人2人・子ども2人	¥741
バック	¥23.40
シール	¥15.13
合計	¥779.53

	販売価格	原価	利益
照り焼きチキン	¥600	¥485	¥115
豚肉の生姜焼き	¥600	¥341	¥259
牛肉と蓮根の炒め物	¥600	¥603	¥-3
鮭の照り焼き	¥600	¥779	¥-179
鯖の味噌煮	¥600	¥461	¥139
かれいのあんかけ	¥600	¥674	¥-74
たらの香味焼き	¥600	¥443	¥157
		全体利益	¥414
	一品当たりの利益		¥59

作業スケジュール（分）																																																																																										
	13時										14時										15時										16時																																																											
	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55																																														
1	下味① (30)										スチコン① (30)										粗熱① (20)										P① (15)										冷凍① (30)																																																	
2											下味② (30)										スチコン② (30)										粗熱② (20)										P② (15)										冷凍② (30)																																							
3																					下味③ (30)										スチコン③ (30)										粗熱③ (20)										P③ (15)										冷凍③ (30)																													
4																															下味④ (30)										スチコン④ (30)										粗熱④ (20)										P④ (15)										冷凍④ (30)																			

※下味：材料に調味料を漬け込む時間
 ※スチームコンベクションオーブンで焼く時間
 ※粗熱：調理物の粗熱をとる時間
 ※P：真空パツク袋に商品を詰めて真空する時間
 ※冷凍：急速冷凍機で冷凍完了するまでの時間

担当別スケジュール													
曜日	担当	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	
		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
月	山口												
	藤川												
	作田												
	小林												
火	山口												
	藤川												
	作田												
	小林												
水	山口												
	藤川												
	作田												
	小林												
木	山口												
	藤川												
	作田												
	小林												
金	山口												
	藤川												
	作田												
	小林												
土	山口												
	藤川												
	作田												
	小林												



「みぎわDELI」のお惣菜が 冷凍食品になって登場します！

中京みぎわ園は、2022年から週に1度、園内でお惣菜を販売する「みぎわDELI」を開催してきました。

このたび、みぎわDELIの開催日以外にもご家庭で給食の味をお楽しみいただけるよう、お惣菜を冷凍食品として販売します。

高性能の急速冷凍機を使用しますので、給食のおいしさをしっかり保ったままお届けすることができます。

ラインナップは肉料理、魚料理の全7種類。

皆様のご利用を心よりお待ちしております。

Menu

1. 豚肉の生姜焼き
2. 牛肉のれんこん炒め
3. 照り焼きチキン
4. 鮭の照り焼き
5. 鯖の味噌煮
6. かれいのあんかけ
7. たらの香味焼き

価格：600円（大人2人分、子ども2人分）

※通常のみぎわDELIと同価格

商品は1階の冷凍庫にございます。購入時に職員にお声掛けください。



menu



豚肉のしょうが焼き



牛肉のれんこん炒め



照り焼きチキン



鮭の照り焼き



鯖の味噌煮



かれいのあんかけ



たらの香味焼き

今後、皆様からご要望のあったメニューも登場する予定です！
リクエストお待ちしております。



PRESSRELEASE

2025 年 7 月

京都府教育クラブ加盟各社 各位

府政記者クラブ加盟各社 各位

社会福祉法人 美樹和会 経営企画室

京都で初めて、お惣菜を保護者に販売している保育園が
そのお惣菜を冷凍食品として販売開始

社会福祉法人 美樹和会（法人本部：京都市伏見区／理事長：関谷奈月）は、2022 年 10 月から中京みぎわ園（中京区）で、2023 年 10 月からみぎわ保育園（伏見区）で保護者向けに保育園の中のお惣菜店「みぎわ DELI」を運営してきており、この取り組みは保護者の負担軽減や給食への理解促進に繋がっています。

このたび、新たに業務用の急速冷凍機を購入し、給食を冷凍食品として販売することとしました。急速冷凍をすることで、食味を損ししっかり保ったままで、美味しい給食をご家庭で楽しんでいただけます。価格は、おとな 2 人分、子ども 2 人分で 600 円とします。



冷凍食品を販売することで、従来の開店日以外でもご家庭で必要なときにみぎわの給食を召し上がっていただけます。日常的に給食を保護者の方に届けられるようになり、より手厚い保護者支援へと繋がることが期待されます。

今後は、保護者の方だけでなく地域に住む子育て家庭への開放も視野に入れ、様々な支援を模索していきます。

お問い合わせ先

社会福祉法人 美樹和（みぎわ）会

住所：〒604-8861 京都市中京区壬生神明町 1-13

電話番号：(075) 432-8534

Mail：sshiotani55@gmail.com

担当：社会福祉法人 美樹和会 経営企画室