

企画書～保育園に惣菜屋をつくろう



社会福祉法人美樹和会では、中京みぎわ園とみぎわ保育園の2園で、保育園のなかのお惣菜屋さん「みぎわDELI」を開いています。DELIを通じて、保護者の皆様がより給食に親しんでいただけるようになり、栄養士と保護者の皆様との会話が格段に増えました。子どもたちも、給食で提供されるメニューを家庭で楽しみながら、食に関する話題がおうちでも増えたようです。

このみぎわの取り組みは新聞や書籍でも紹介され、全国各地の保育施設の方々から「どうやって惣菜屋を園内につくればいいのか」というお問い合わせをいただくことが増えてきました。そこで、みぎわの経験が皆様のご参考になればと思い、弊会の企画書を共有します。日本各地でDELIのような取り組みが広まり、保育園の給食を通じた保護者支援が活性化することを願っています。



1. 企画の趣旨

中京みざわ園は約60家庭の乳幼児が通う京都市の認可保育所である。どの家庭も仕事と子育ての両立に努力しており、帰宅後の毎日の夕食準備を負担に感じておられる方も多い。そうした家庭を支援するため、給食室で調理した惣菜を週1回、1品限定で販売する店舗を園内にオープンしたい。

これが実現すると、給食を喫食する機会がこれまでほぼなかった保護者の方々にとっても、みざわの給食を実際に知る機会になる。また、販売の際にレシピを提供することでみざわの献立作成・調理面での工夫を伝え、各家庭での食事準備の参考にもなると期待する。

保護者負担を軽減しつつ、園と家庭とが連携して子どもたちの食の充実を図るきっかけとして、以下「みざわ DELI」の企画を提案する。

2. 給食現場の職員の発意がなにより重要

「みざわ DELI」は、中京みざわ園の給食室長 鎌倉エリナが発案し、企画し、実現したものである。園長や理事長からのトップダウンの指示ではじまったのではなく、給食現場の職員の提案と熱意から実現に至った。

給食室のメンバーは日々の調理に加え、献立作成、栄養価計算、食材発注など多くの事務作業を行っているが、ここ数年取り組んできた業務効率化の試みが功を奏し、余力が生まれてきた。若手職員の成長もめざましく、その余力をつかって「もっと自分たちが日々つくっている給食をご家庭にも知っていただきたい」という想いをもって、この企画が立ち上がったものである。

給食室がやる気になるかどうか、その余力を捻出できる職場環境にあるかが、こうした取り組みをはじめられるかどうか、またはじめたあとに継続・発展するかどうかのカギを握る。



2. 医療衛生センターへの相談・必要な届出を行おう

京都市の場合、保育行政の担当窓口は京都市 子ども若者はぐくみ局 はぐくみ創造推進室 幼保総合支援室である。同室に電話連絡をし、保育園として(社会福祉法人として)、惣菜屋をオープンすることに問題ないか念のため確認したところ、医療衛生センターから「営業許可証」が出ればOKとの回答であった。

そこで、所定の書類(別添1)を準備し、医療衛生センターに以下の3点を提出。

- ・ 営業許可申請書・営業届(新規)
- ・ 位置図(保育園の場所を示す地図。Google map などでもよい)
- ・ 厨房の平面図(厨房機器の場所などを示したもの)

書類審査と実地調査を経て、約2週間で許可証が発行された。

京都市以外の自治体では、保育園のなかに惣菜屋をオープンすることに懸念を示されるケースもある模様。その場合、保育所の多機能化や地域貢献の必要性について国から発出された通知¹などを自治体に提示することで説得がしやすくなるだろう。

3. お店作りをはじめよう～まずは店舗概要から

お店を作る際、店舗名をどうするか、どこで売るか、何を売るか、どのくらいの分量をつくるか、どのくらいの価格で売るか、開店日は何曜日にするか、何時から何時まで営業するか、その場合の人員体制をどうするかなど、いろいろ考えるべきことがあるが、みぎわDELIの場合、以下のように店舗概要を定めた。

- (1)店舗名: みぎわDELI
- (2)販売場所: 中京みぎわ園 1 階ロビー
- (3)スタッフ: 3 名 ※正職員の(管理)栄養士
- (4)営業日: 週 1 回
- (5)開店時間: 16:30～18:30(お迎えの多い時間帯。売り切れ次第終了)

¹ 「多様な社会参加への支援に向けた地域資源の活用について」(令和3年3月31日 厚生労働省子ども家庭局長等連名通知)、「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について」(平成30年6月28日 厚生労働省子ども家庭局長等連名通知) など。



(6)販売方法: 予約不要で、当日店頭にてご注文いただく店頭販売スタイル

(7)オープン: 2022年10月19日(水)

園内のスペースを利用して店舗を構えること、まずは週1からはじめること、お迎えの時間帯で保護者様の行きかう 16:30~18:30 のあいだに営業することなどをさいしょに決定している。

4. 何を売るか~メニューの選定基準

つぎに何を売るかを考える。この際に必要な情報を取得するために、給食室メンバーが園内の子育て中の職員にヒアリングを実施。さらに保護者にアンケートをとった結果(別添2)をふまえ、メニュー選定基準を以下の3つに絞った。

(1)副菜が一番人気

家庭の夕飯準備では、副菜まで毎日準備するのは大変との声が多かった。とくに野菜が多く含まれ、栄養価が豊富な品を求める声が多い。

(2)主菜の提供にも根強い希望あり

主菜の販売を希望する声も一定数あった。そこで、魚料理を提供することにした(肉ではなく魚である理由は、給食室での大量調理が比較的容易であることと、家庭で魚の提供頻度が低いと保護者アンケート結果で読み取れたことによる)。

(3)園児にとっての人気の給食メニューを希望する声が多数

家庭で保護者と子どもとが、保育園の給食をきっかけに食についての話題に花を咲かせてほしいとの思いから企画がはじまっている。そこで、子どもたちが保育園でいつも食べているお気に入りの給食を優先的に販売する。保護者アンケート結果からも、子どもたちが好きな給食を食べてみたいとのお声が多かった。

※ 味付けはすべて幼児向けにする。保護者が給食の味付けを体感する機会に。

5. どれだけ売るか/売れるか~販売量の決定

保護者アンケート結果によれば、購入希望頻度は平均で「月3回」で、1回あたり



の購入希望分量は平均で「大人 2 人分、子ども 1 人分」であった。この結果から推定される購入希望分量は以下のとおり。

子ども(40g/人)	44 人(2 歳児以上の園児数)×0.75(月 3 回という頻度)×40g=1,320g
大人(80g/人)	63家庭×大人 2 人×0.75×80g=7,560g
合計	8,880g

2 歳児以上の園児の喫食を想定(0・1 歳児の喫食は想定しない)。また、1 家庭で大人は 2 名分までという制限を設けた(祖父母が同居している家庭では大人 3-4 名分のニーズがあったが、より多くの家庭に給食を届けるための措置)。

ちなみに、中京みぎわ園が毎日提供している給食の調理量(副菜)は次のとおり。

幼児(40g/人)	42 人×40g=1,680g
乳児(35g/人)	38 人×35g=1,330g
職員(80g/人)	38人×80g=3,040g
合計	6,050g

※中京みぎわ園と連携する中京みぎわ保育ルーム(中京みぎわ園から保冷車で給食を運搬)の合計

つまり、売り切れを避けるためには、普段調理している副菜の約 1.5 倍の分量を調理する必要がある(※注:あくまで中京みぎわ園の場合)。もちろん、予約販売制などにして、調理キャパをふまえつつ必要な分量を調理するという方法もある。

6. 人員体制の工夫

みぎわDELIは、15 時以降に提供するおやつが手作りでない日に開店する。14 時から 16 時までの時間を調理業務にあて、副菜に集中することで通常の 1.5 倍の分量を提供する。

なお、中京みぎわ園の給食室は4名体制(正職員の栄養士 3 名、臨時職員1名)。みぎわDELIの開店日は4名全員が出勤する日を選ぶ。正職員は通常 8 時~17 時の勤務だが、その日だけひとりとは 9 時30分~18時30分の勤務体制にして、店舗販売の対応を最後までできるようにシフトを工夫する。



7. 食品衛生管理面での配慮

(1) 容器

「容器スタイル²」というサイトが惣菜サラダ容器を多数取り扱っている。ここから、大人 2 人、子ども 1 人の分量(200g)を入れられる容器を選定。持ち帰り時の液漏れを防ぐため、内外嵌合蓋をチョイス。なお、容器代が原価に占める割合は大きいため、原価を低減したいなら保護者にタッパーを持参いただく方法もある。

(2) シール

保護者には「本日中にお召し上がりください」という案内シールをパックに貼ることで、消費期限を示す。なお、食物アレルギー対策として消費者庁指定の 28 品目を表示できるシールも貼り、家庭での食物アレルギーの発生を未然に防ぎたい。

食品表示法上、惣菜店のような対面販売では消費期限や食物アレルギー情報の表示義務はないため、シールの貼付はしなくとも法的な問題は生じない。しかし、食中毒や誤食の可能性をできるだけ排除すべく、みぎわは表示を徹底していく。

(3) 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。夏季(6-9 月)は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。



² [テイクアウト容器、使い捨て容器、食品容器の通販サイト【容器スタイル】\(packstyle.jp\)](http://packstyle.jp)



(4)冷蔵ショーケース

冷蔵ショーケースを購入(大穂製作所、税込 426,800 円)して、その中に惣菜を保存。ショーケースに入りきらない場合は給食室内の冷蔵庫にて保存(必ずしも冷蔵ショーケースに惣菜を入れて販売する必要はなく、給食室の冷蔵庫に保管しておいて、それをお迎えの際に取り出して販売するという方法もある)。



8. いくらで売るか～原価計算と価格設定

(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、一例を示す。大人2人分+子ども1人分での販売(合計200g)を基本として原価計算を行っている。

費目\メニュー	副菜 青梗菜のナムル	主菜 サバの生姜煮	主菜 銀鮭の塩焼き
食材費	185 円	350 円	505 円
容器代	34 円	34 円	34 円
シール代	11 円	11 円	11 円
合計	230 円	395 円	550 円

※ 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。

※ 冷蔵ショーケース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考慮しない。



(2) 価格設定

- ◇ 【副菜】 子ども一人分(40g)を 50 円、大人一人分(80g)を 100 円で販売する。上記の原価計算に照らせば、売上代金が 250 円、原価が 230 円であるため、20 円の黒字となる。
- ◇ 【主菜】 子ども一人分(40g)を 100 円、大人一人分(80g)を 200 円で販売する。上記の原価計算に照らせば、サバの場合、売上代金が 500 円、原価が 395 円であるため、105 円の黒字となるが、銀鮭を使うと原価が 550 円と高いため、50 円の赤字となる。
- ◇ 代金は店頭で直接お支払いいただく(2022 年 10 月時点。2024 年 4 月からは保育料や入園・進級費用などとともに口座自動振替に切り替えている)。おつりが不足しないように、小口現金に十分な数の 50 円玉、100 円玉、500 円玉、1000 円札を用意しておく。
- ◇ 領収書を発行するとともに、エクセルで売上管理表(別添3)を毎回記入する。売上代金は鍵のかかるキャビネに保管し、月末になったら銀行に入金する。なお、DELI の経理処理については、京都市から別添4のような通知が来ているため、ご参照。

9. どうやって保護者に知ってもらうか

オープン前は、別添5のチラシをアプリで配信するとともに、園内に掲示。オープン後は毎月の献立を前月 20 日までに別添6のように作成し、保護者にアプリで配信するとともに、開店日の前日には(保護者の方へのリマインドの意味を込めて)アプリで翌日開店の旨をお伝えしている。

以上



様

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。

(☐ 氏名 ☐ 住所 ☐ 営業施設名称, 屋号又は商号 ☐ 営業施設所在地 ☐ 営業施設連絡先)

申請者・届出者情報	郵便番号：	612-8006	電話番号：	075-621-5211	FAX番号：	075-432-8535	
	電子メールアドレス：				法人番号：	5130005004441	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 京都市伏見区桃山町大島38番の110						
	(ふりがな) しゃかいふくしほうじん みぎわかい				(生年月日)		
営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 社会福祉法人 美樹和会				※法人の場合は不要 年 月 日生		
	郵便番号：	604-8861	電話番号：	075-432-8534	FAX番号：	075-432-8535	
	電子メールアドレス：						
	施設の所在地 京都市中京区壬生神明町1-13						
営業施設情報	(ふりがな) なかぎょうみぎわえん						
	施設の名称，屋号又は商号 中京みぎわ園						
	(ふりがな)			資格の種類	食管・食監・調・製 ☒ 船舶・と畜・食鳥・その他		
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。			受講した講習会 ※食品衛生責任者養成講習会等を受講した場合	講習会名称 受講日 年 月 日		
	主として取り扱う食品，添加物，器具又は容器包装			自由記載			
	調理品						
	自動販売機の型番			業態	給食		
	HACCPの取組			※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし，複合型そうざい製造業，複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 ☒ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	指定成分等含有食品を取り扱う施設					☐	
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は，国の事務に必要な限度において，輸出時の要件確認等のために使用します。					☐	
営業届出	営 業 の 形 態				備考		
	1						
	2						
担当者	(ふりがな)				電話番号		
担当者	担当者氏名						

【裏面（色付け箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係			該当には ☒
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。			☐
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。			☐
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。			☐
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 ☐ ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） ☐ ②加糖粉乳 ☐ ⑤魚肉ハム ☐ ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐ ③調製粉乳 ☐ ⑥魚肉ソーセージ ☐ ⑨マーガリン ☐ ⑪添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） ☐ ④食肉製品 ☐ ⑦放射線照射食品 ☐ ⑩ショートニング			
	(ふりがな)		資格の種類	
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要		受講した講習会	講習会名称 年 月 日
	使用水の種類		自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	
	① 水道水（ ☒ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道 ） ② ☐ 小規模受水槽による水 ③ ☐ ①、②以外の飲用に適する水			
使用水の種類で②小規模受水槽による水を選択した場合、水の色、濁り、におい、味に異常がないことの確認			☐	
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	☐
	ふぐの処理を行う施設			☐
	(ふりがな)		認定番号等	
ふぐ処理師氏名 ※ふぐ処理する営業の場合				
添付書類	☒ 施設の敷地の周囲おおむね200メートルの区域内の見取図（新規の申請の場合）		☐ (③の飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果	
	☒ 法人の登記事項証明書の写し（法人の場合。提出済みの書類から変更がない場合は不要）		☐ (ふぐ処理を行う場合) ふぐ処理師の免許証の写し	
	☒ 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）		☐ (自動車営業の場合) 取扱品目・調理工程、自動車車検証の写し	
	☐ 営業を譲り受けたことを証する書類（事業譲渡の場合）		(必要に応じ) 仕込施設の許可証の写し	
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類		備考
	1	年 月 日		
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				収受印（医療衛生センター用）
	医療衛生センター記入欄	点検印	手数料額	手数料徴収印



みぎわ DELI アンケート調査結果のご報告とご質問への回答

社会福祉法人美樹和会
給食室長 鎌倉エリナ

先日はみぎわ DELI についてのアンケート調査にお忙しいなかご回答くださり、誠にありがとうございました。皆様のご意見やご意向を踏まえて、今後 DELI を運営していきます。

以下、アンケート調査結果をまとめましたので、ご報告申し上げます。

1. ご利用希望頻度

平均すると、ご家庭あたり月 3 回のご利用を希望されていることがわかりました。

2. ご購入希望分量

「大人 2 名、子ども1~2 名」のご希望の方がもっとも多い結果となりました。合計では、子どもの分量に換算して、毎回平均で 228 食分のご希望を頂戴しました。

中京みぎわ園は、毎日 155 食の副菜を調理しています(中京みぎわ園と中京みぎわ保育ルームの園児、両園の職員用)。みぎわDELIでは、14 時から 16 時の間、副菜の調理に集中することで通常の 1.5 倍にあたる 235 食を提供可能です。したがって、計算上は皆様にお買い求めいただけるはずですが、売れ行きによって遅い時間のお迎えの方は売り切れという状況が発生するかもしれません。この点、予めご了承ください。

10-11 月の様子を見て、売り切れが続くようでしたら、予約システムを導入することも検討します。

3. 副菜についてのご希望

以下の4つのご希望を多くいただきましたので、それぞれにご回答いたします。

ご希望	回答
(1)野菜がたっぷり摂れるように	その方向でメニューを作成します。
(2)栄養価があるものを	栄養価計算を行っておりますのでご安心ください。
(3)煮物を希望	可能な限り、メニューに採り入れていきます。
(4)揚げ物を希望	調理のキャパシティ面で困難です。ご理解ください。



4. 主菜についてのご希望

主菜については、「強く希望する」(2点)、「あればありがたい」(1点)、「どちらでもいい」(0点)、「副菜のほうがありがたい」(-1点)という皆様のご要望を点数化した結果、平均で1.13点となり、「あればありがたい」に近い結果となりました。

そこで **12月以降は、主菜のご提供も月1程度で行うこととします**。なお、厨房の調理キャパシティを考慮すると、肉料理より魚料理のほうが提供数を確保できるため、**魚を中心にDELIの主菜のメニューを充実させていきたい**と考えています。

5. 其他のご質問への回答

ご質問	回答
(1) 食事はどの年齢対象のものか？	幼児食(3-5歳児)を提供します。大人の方もそのまま召し上がっていただけますし、みぎわの給食の味をご体感いただける機会になればと願っています。
(2) 開店日は不定期か？	曜日は不定期です。給食室(5名体制)のシフトに鑑み、無理なく開催可能な日を選びます。前月20日前後には、翌月の開店日とメニューをお知らせします。
(3) 保存期間は？	当日中にお召し上がりください。
(4) 持ち帰り方法と食品の衛生管理方法は？	みぎわが用意したバックに惣菜を盛り付け、保冷バッグに入れてお渡しいたします。3月~10月は保冷剤も入れ、食品衛生管理に万全を期します。
(5) 支払方法は？	お迎えの際、現金でお支払いください。
(6) レシピの提供はあるか？	販売するメニューのレシピは、みぎわのホームページに掲載しますので、ぜひご家庭でもお試しください。
(7) 添加物はあるか？	添加物は使用していません。
(8) タッパー持参可能か？	可能です。

最後に、店長からひとこと

みぎわ DELI 開店のきっかけは、中京みぎわ園と朱雀みぎわ学童保育所とが合同ではじめて地域子育て支援講座でした。そこで私(鎌倉)が、地域のまだ保育園にお子さんを通わせておられない保護者さんに離乳食の作り方などをお伝えする経験を通じて、私たちが日々取り組んでいる給食調理の経験をもっと広くお伝えしたいと思ったのです。さらに、中京みぎわ園の保護者の方から、給食の販売を希望するお声をいただいたことも大きな後押しになりました。

「みぎわの給食を保護者の皆さんにも知っていただきたい」。給食室一同、この想いを胸に、**頑張っ、そして楽しんで「みぎわ DELI」をこれから運営していきますので、ぜひ気兼ねなくご利用くださいますよう、お願い申し上げます。**

2023年度

みぎわDELI 売上管理表

月	日	商品	単価	数量	小計	合計
2	2	大人用惣菜	200	127	25400	28400
		子ども用惣	100	30	3000	
2	9	大人用惣菜	100	92	9200	11800
		子ども用惣	50	52	2600	
2	15	大人用惣菜	100	87	8700	10400
		子ども用惣	50	34	1700	
		大人用惣菜	100		0	0
		子ども用惣	50		0	
		大人用惣菜	100		0	0
		子ども用惣	50		0	
月の売上合計						50600

原価計算		単価(円)	単位	消費量	小計
1	鶏肉	1,170	k g	21	24,570
2	マーマレード	440	780 g	2.9	1,276
3					0
4					0
5					
6					
7					
8					
9	パック	34	袋	43	1,462
10	シール (賞味期限)	2	枚	43	86
11	シール (アレルギー)	0.28	枚	43	12
12	シール (かわいい)	2	枚	43	86
合計					27,492

原価計算		単価(円)	単位	消費量	小計
1	人参	175	k g	7.338	1,284
2	にら	150	k g	1.224	184
3	ツナ	1,512	k g	2.000	3,024
4	ツナ缶	447	k g	0.350	156
5					0
					0
5	パック	34	袋	42	1,428
6	シール (賞味期限)	2	枚	42	84
7	シール (アレルギー)	0.28	枚	42	12
8	シール (かわいい)	2	枚	42	84
合計					6,256

No	大人	子ども	売上
1	2	1	
2	2	2	
3	2	1	
4	2	1	
5	1	1	
6		10	
7	2		
8	1	1	
9	2		
10	2	1	
11	2		
12	2	1	
13	3		
14	2		
15	4		
16	3		
17	4		
18	1	1	
19	2	2	
20	2	1	
21	2	1	
22	1	1	
23	3		
24	6		
25	6		
26	2	1	
27	3		
28	2		
29	5		
30	2	1	
31	1	2	
32	2	1	
33	1	2	
34	3		
35	2	1	
36	3	1	
37	2		
38			
39			
40			

原価計算		単価(円)	単位	消費量	小計
1	もやし	210	1kg	7	1,470
2	きゅうり	680	1kg	3.142	2,137
3	人参	175	1kg	1.442	252
4					0
5					0
6					0
7	パック	34	袋	37	1,258
8	シール (賞味期限)	2	枚	37	74
9	シール (アレルギー)	0.28	枚	37	10
10	シール (かわいい)	2	枚	37	74
合計					5,275

原価計算		単価(円)	単位	消費量	小計
1					0
2					0
3					0
4					0
5					0
					0
					0
6					0
7	パック	34	袋		0
8	シール (賞味期限)	2	枚		0
9	シール (アレルギー)	0.28	枚		0
10	シール (かわいい)	2	枚		0
合計					0

41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			
計	87	34	0
平均	2	1	
合計数(子ども換算)			208

令和4年11月2日
京都市子ども若者はぐくみ局
はぐくみ創造推進室
(児童施設監査指導担当：366-5037)
幼保総合支援室
(民営保育施設担当：708-2613)

各施設長及び事業所管理者 様

保育所等の同一施設内における調理食品の販売について（周知）

先日、「保育園給食 夕食用に販売」という見出しで掲題の内容に関する新聞報道がありました。

販売そのものは、関係法令を順守のうえ各設置者の判断で行っていただくものですが、保育所等の運営に関連し、以下の点にご留意いただきますよう、お願い申し上げます。

1 保護者負担金（給食材料費）との関係性

- ・ 保護者負担金（給食材料費）は、「食事の提供に要する費用」を実費徴収する規定となっていますので、販売用の食材の仕入れ経費を含めることは出来ません。
- ・ また、保護者負担金を原資として仕入れた給食材料に余りが生じている場合は、食材の必要量と同負担金とに乖離が生じているため、販売用への流用ではなく、仕入量又は同負担金の見直しを行ってください。

特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業並びに特定子ども・子育て支援施設等の運営に関する基準
(利用者負担額等の受領) (抄)

第13条

4 特定教育・保育施設は、(中略)次に掲げる費用の額の支払を教育・保育給付認定保護者から受けることができる。

三 食事の提供(中略)に要する費用

2 会計区分について

(1) 社会福祉法人

事業の目的又は規模により、定款の変更や会計区分が必要となる場合がありますので、事業の実施前にお問合せください。(「4 問合せ先」参照)

なお、会計を区分する必要がない場合でも、指導監査等において事業の状況を確認することがありますので、販売事業開始後は、当該事業に係る収支の管理を行ってください。

(2) 他の法人類型

必要に応じて、法人類型毎の監督庁にご確認ください。

(裏面あり)

3 食品衛生法に基づく営業許可等について

事業形態によっては、営業許可の取得等が必要となります。販売事業を検討される場合は、以下の問い合わせ先へご確認ください。

保健福祉局 医療衛生センター		連絡先
北東部方面担当	(北区、上京区、左京区、東山区)	075-746-7211
中部方面担当	(中京区、下京区)	075-746-7212
南東部方面担当	(山科区、南区、伏見区)	075-746-7213
西部方面担当	(右京区、西京区)	075-746-7214

4 問合せ先

上記 1 に関すること 幼保総合支援室 民営保育施設担当 (075(708)2613)

上記 2(1)に関すること はぐくみ創造推進室 児童施設監査指導担当 (075(366)5037)

別添5

保育園のなかのお惣菜屋さん

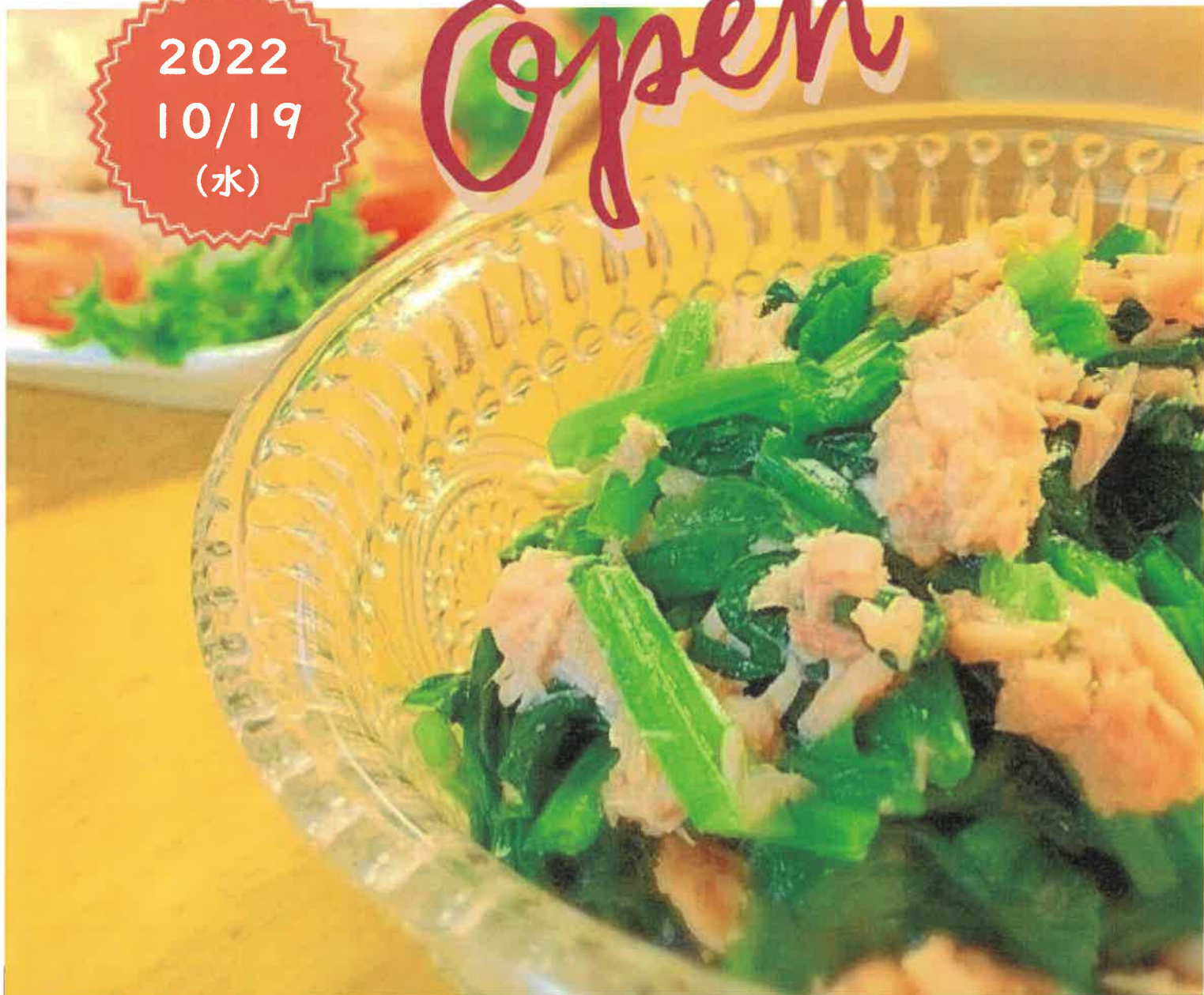


みぎわDELI



2022
10/19
(水)

Open



Migiwa Social Welfare Corporation **MIGIWA DELI**

店舗所在地：中京みぎわ園 1階（京都市より飲食店営業許可を取得済み）

開店日時：週1回。16:30～18:30（職員のシフト状況で開催しない週もあります）



みぎわDELI店長
鎌倉エリナ
(美樹和会 給食室長)

10月から、みぎわの給食のなかでも園児に特に人気のメニューを、夕食用の惣菜として販売する「みぎわDELI」をオープンします。

販売するのは主に副菜（おかず）で、大人の一人分が100円、子どもの一人分が50円。お迎えの時間にお買い求めいただけます。

保護者の皆さまにとって、夕食を準備するご負担を少しでも軽減できれば。

そして、保育園の給食を皆さまにも召し上がっていただき、みぎわの給食をより知っていただけたら。さらにもうちょっと欲を言えば、惣菜販売をきっかけに、私たち給食室メンバーが保護者の皆さまともっとお話する機会を得られたら！

ご来店、心よりお待ちしております！！



保育園のなかのお惣菜屋さん



みぎわDELI



保護者の皆様

10月19日(水)にみぎわDELIが開店します。

初回のメニューは「ほうれん草と大根と人参のツナ和え」!

子どもたちにも人気の一品です。

皆様のご来店、お待ちしております。



Migiwa Social Welfare Corporation **MIGIWA DELI**

店舗所在地: 中京みぎわ園 1階 (京都市より飲食店営業許可を取得済み)

開店日時: 週1回。16:30~18:30 (職員のシフト状況で開催しない週もあります)

保育園のなかのお惣菜屋さん



みぎわDELI

11月の開店日とメニューはこちらです。

11月10日(木) 南瓜サラダ

11月15日(火) 豆苗ともやしの和え物

11月25日(水) 豆腐サラダ



Migiwa Social Welfare Corporation **MIGIWA DELI**

店舗所在地: 中京みぎわ園 1階 (京都市より飲食店営業許可を取得済み)

開店日時: 週1回。16:30~18:30 (職員のシフト状況で開催しない週もあります)



保育園のなかのお惣菜屋さん

みぎわDELI



新年度初回のメニューはごま油の香りが食欲そそる一品と
ツルツとさっぱりする和え物が登場しますのでお楽しみに！

4月17日(水)もやしと人参のナムル

4月26日(金)ハムと春雨サラダ



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、より多くの機会で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の開店頻度にかかわらず、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
葱	¥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

鯖の照り焼き

食材	単価	使用量	30人当たり
鯖	¥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																																										
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：真空パッ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												



.....2025.7.19.....

わいとうDELI OPEN

「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. かれのいあんかけ
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