

●主な調理師・調理員の業務内容

- ①調理（朝食・昼食・おやつ・夕食）
- ②フルーツ切り・粉ミルクの計量
- ③野菜の下処理（洗浄）
- ④朝食や昼食の食器等の洗浄・乾燥・片付け
- ⑤入所児童用食事のサンプルのセッティング（朝・昼・おやつ・夕）
- ⑥哺乳瓶（本体）の洗浄・乾燥・片付け
- ⑦哺乳瓶の乳首・キャップの洗浄・消毒・乾燥など
- ⑧床掃除・拭き掃除
- ⑨調乳、その他（委員会・係業務など）

また、行事食・食育・お誕生日ケーキ飾りつけの考案ができます。