

# 保育所給食の手引き

平成19年11月  
(最終改正 令和3年3月)

徳島県未来創生文化部  
次世代育成・青少年課

# 目 次

## I 保育所給食の取り扱いについて

第1章 趣旨	1
第2章 運営管理	2
1 特定給食施設等設置届・食品衛生法に基づく営業の届出	2
2 給食の組織	2
3 業務内容	3
(1) 保育所長	3
(2) 給食責任者	3
(3) 調理責任者	4
4 給食運営会議	4
5 調理員等の配置基準	4
第3章 栄養管理	5
1 保育所給食の栄養管理区分	5
2 食品構成	9
(1) 幼児の食品構成	10
(2) 乳児の食事と食品構成	11
3 献立作成	13
(1) 献立作成上の留意点	13
(2) 献立表	14
(3) 栄養価計算	14
(4) おやつ の位置付け	15
第4章 作業管理	16
1 作業管理上の意義	16
2 食品購入と保管	16
(1) 基礎的な留意点	16
(2) 食品検収	16
(3) 食品の保管	16
(4) 冷凍庫または冷蔵庫の管理	16
3 調理、盛り付け	17
(1) 調理	17
(2) 盛り付け、配膳	17
(3) 温度管理	17
4 作業上の安全管理	17
第5章 衛生安全管理	18
1 調理従事者の衛生管理・健康管理	18
(1) 調理従事者等	18
(2) 衛生管理責任者	19
(3) 食材納入業者	19
2 衛生・安全管理のチェックシステム	20
(1) 点検表の必要性	20
(2) 点検表の取扱い	20
3 食中毒対策	20
(1) 食中毒の防止	20
(2) 食中毒事故発生時の対応	21
(3) 地域社会との連絡強化	22
第6章 事務管理	24
1 帳簿の保存期間	24

2	整備すべき帳簿の種類	25
(1)	給与栄養目標算定表	25
(2)	献立表・給食日誌(残食調査簿)	26
(3)	食品材料発注簿(食品購入伝票類)	27
(4)	食品納入伝票類	27
(5)	食品材料受払簿	27
(6)	保育所給食栄養記録表(給食内容検討表)	28
(7)	金銭出納簿等の経理事務	28
(8)	給食実施状況報告書	29
(9)	スキムミルク受払台帳	29
(10)	給食従事者健康管理簿	29
(11)	嗜好調査、残食状況調査	30
(12)	給食運営会議事録	30
(13)	検食日誌	30
(14)	衛生管理点検簿	30
第7章	食育における給食の運営	31
1	保育所における食育の推進	31
2	食育の目標(食育における5つの子ども像)	32
3	家庭への喫食状況の報告	32
4	食事の評価・改善	32
5	多様な保育ニーズへの対応	32
(1)	体調不良の子どもへの対応	32
(2)	障がいのある子どもへの対応	33
(3)	延長保育への対応	33
(4)	一時保育への対応	33
6	食育推進のための連携	33
(1)	保育所職員の研修連携	33
(2)	家庭との連携	33
(3)	地域と連携した食育活動事業	34
第8章	食物による事故発生防止	35
1	食物アレルギーへの対応について	35
(1)	保育所における食事の提供に当たっての原則(除去食の考え方等)	35
(2)	誤食の防止	36
(3)	生活管理指導表の活用の流れ	38
(4)	アレルギーを含む食品に関する表示について	39
2	食品による子どもの窒息・誤嚥事故について	40
9章	保育所給食の評価	40
<b>II 法令・通達</b>		
1	運営・栄養関係	44
○	児童福祉法(抄)	44
○	児童福祉施設の設備及び運営に関する基準(抄)	44
○	健康増進法(抄)	47
○	健康増進法施行規則(抄)	49
○	健康増進法施行条例(抄)	51
○	健康増進法施行細則(抄)	51
○	児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について	52
○	児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について	56
2	衛生関係	59
○	社会福祉施設における衛生管理について	59
	大規模食中毒対策等について	59

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について	60
○児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について	86
○乳児ボツリヌス症の予防対策について	88
○食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて	89
○社会福祉施設等におけるノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について	92
○ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について	94
○社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生・まん延防止策の一層の徹底について	96
3 スキムミルク関係	106
○関税暫定措置法（抄）	106
○関税暫定措置法施行令（抄）	106
○スキムミルク取扱い要領	108

### III 参考資料

1 食品の分類	115
2 栄養素の働きと多く含む食品	116
3 調理に関する諸表	117
4 食中毒の種類と予防のポイント	119
5 主な消毒薬の種類とその性質	121
6 塩素系漂白剤の希釈方法	122
7 手洗い手順と消毒	123
8 離乳の支援（抜粋）	124
9 たんぱく質，エネルギーの等価表	129
10 アレルギーの原因除去食品と代替食品	130
11 食品の廃棄率	131
12 乳幼児の成長曲線	132

### IV 様式例

1 保育所給食の給与栄養目標算定表(1-1)	134
保育所における給与栄養量の目標(1-2)	135
2 献立表及び給食日誌(2-1,2-2,2-3)	136
3 食品材料受払簿(3-1,3-2)	139
4 保育所給食栄養記録表(4-1)	141
栄養記録集計表(3歳未満児・3歳以上児)(4-2,4-3)	142
5 検食日誌	144
6 衛生管理チェック表(6-1)	145
調理従事者の衛生管理点検表(6-2)	146
衛生管理関係記録表(6-3)	147
作業安全衛生点検表(6-4)	148
7 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表	149
8 食物アレルギーに関する調査票 ①②	151
9 食物アレルギー個別記録表③	153
10 緊急時対応マニュアル④	154
11 アナフィラキシーが起こったときの対応（「エピペンR」の使用について⑤）	155
12 緊急時対応経過記録表⑥	156
13 食物アレルギー児対応一覧表（確認用）	157
14 食物アレルギー症状への対応の手順	158
15 症状チェックシート	159
16 緊急時個別対応票	160
17 経過記録票	161
18 除去解除申請書 ①②	162

#### 参考・引用文献

『児童福祉施設における給食マニュアル』（平成13年3月）

『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針』（平成16年3月）

『徳島県食育推進計画』（令和3年3月）

『保育所における食事の提供ガイドライン』（平成24年3月厚生労働省）

『保育所保育指針指針～』（平成29年3月）

『大量調理施設衛生管理マニュアル』（最終改正平成29年6月16日）

『授乳・離乳の支援ガイド』（2019年3月）

『日本食品標準成分表2015年版（七訂）』（文部科学省）

『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン』（2019年改訂版）

『食品表示基準Q & A 別添アレルギーを含む食品に関する表示 消費者庁』

# I 保育所給食の取り扱いについて

## 第1章 趣 旨

保育所における給食は、入所児童の健全な発育、健康の維持・増進の基盤であるとともに、入所児童や職員と一緒に楽しい食事を通して望ましい人間関係の形成ができるなど精神的な面で極めて重要な役割を果たしている。

そこで、より適正かつ円滑な給食の運営が図られるよう、具体的な基準を設け、給食効果を高めようとするものである。

## 第2章 運営管理

入所児童に栄養的にバランスのとれた食事を給与することはもちろんのこと、給食業務は法令や通達等に沿いながら、各施設毎に入所児童の心身両面にわたる特性に応じて、科学的な裏付けのある給食計画、栄養管理、施設管理に基づいて実施されなければならない。

### 1 届出について

#### (1) 特定給食施設等設置届

特定給食施設及び給食施設の設置（給食の開始）等にあたっては1月以内に徳島県総合県民局又は施設所在地を管轄する保健所を経由し、知事に届け出ること。

特定給食施設：継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設

給食施設：継続的に1回50食以上又は1日100食以上の食事を供給する施設

#### (2) 食品衛生法に基づく営業の届出

（令和2年8月5日付事務連絡「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて」厚生労働省福祉基盤課

ア 集団給食施設の設置者又は管理者は、施設の所在地、名称等について、施設の所在地を管轄する保健所等に届け出ること。

イ なお、施設の設置者又は管理者が、調理業務を外部事業者に委託する場合、施設の調理場を使用するか否かにかかわらず、受託事業者は令和3年6月1日までに通常の営業と同様に飲食店営業の許可を受ける必要があること。

### 2 給食の組織

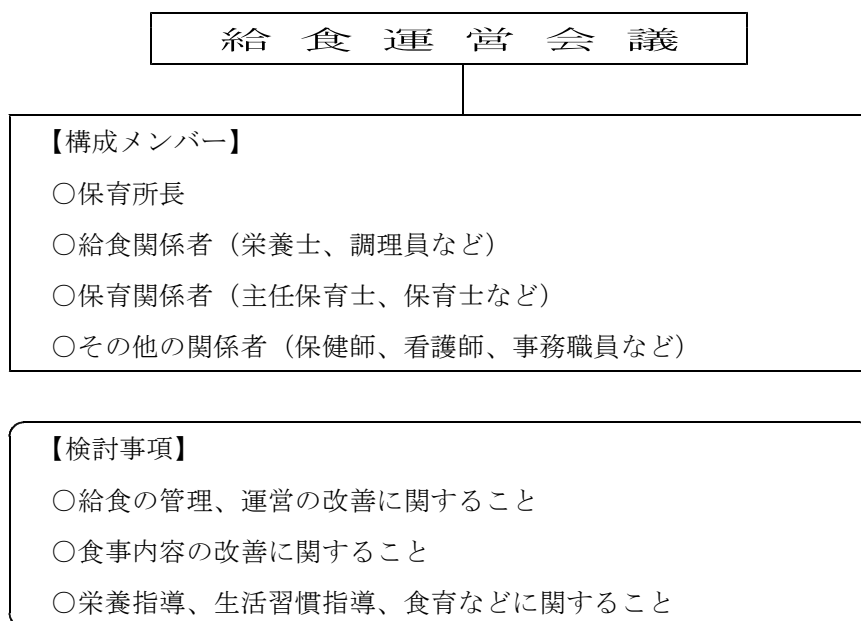
給食業務の円滑な実施を図ることと、責任の所在を明確にするために施設の実情にあわせ、保育所長のもとに、給食責任者及び調理責任者を定め、給食業務についての責任体制を明らかにするとともに、給食運営会議を通じて、関係他部門との協力体制が十分に取れるような組織づくりが望ましい。（図1参照）。

給食責任者は、給食に関して専門の知識を持つ栄養士があたり、栄養士が配置されていない場合は、それに代わる者が責任者となって全職員が協力できるような体制を整える。

調理責任者は調理員等があたり、給食責任者の指導監督の下に適正な業務を行うための体制づくりをする。



図1 保育所における給食運営会議の一例



### 3 業務内容

#### (1) 保育所長

給食の重要性を認識し、保育関係者の給食に対する正しい理解と保育計画の中での取り上げ方、給食関係者の組織づくりと給食改善等、両部門の協力体制を取ること。

#### (2) 給食責任者

- ア 給食運営会議の開催運営
- イ 栄養管理目標、食品構成などの算定
- ウ 献立の作成及び栄養価の算出
- エ 食品材料の購入計画、発注、検収、保管、受払
- オ 検食、保存食に関すること
- カ 栄養指導、食事教育
- キ 給食の効果の検討
- ク 給食関係帳簿の処理、保管
- ケ 給食部門の衛生管理及び給食従事者の健康管理
- コ 給食施設、設備、作業環境などの改善
- サ 管轄保健所等との連絡、連携
- シ その他の給食改善業務

(3) 調理責任者

- ア 調理の準備
- イ 調理（一般調理、特別調理）
- ウ 盛り付け、配膳
- エ 食器の洗浄、消毒、収納
- オ 厨房のごみ、残菜の処理
- カ 調理器具、機材の手入れ
- キ 給食関係施設内外の環境整備
- ク 衛生管理に関する記録

4 給食運営会議

- (1) 給食の運営管理及び給食内容等の検討を行うため、保育所長、給食責任者、調理責任者、保育士等の参加による給食運営会議またはこれに代わる会議を設け、定期的（原則として月1回以上）に開催し、意見の交換、知識や技術の研鑽に努め、給食運営の向上を図る。
- (2) 給食運営会議の記録及び整理が正確に行われ、給食運営に活用されている。
- (3) また、給食運営会議のみの時間をとることが困難な場合には、保育所職員会議などと兼ねるなどの工夫が必要。
- (4) 保育所においては、調理従事者と保育その他の部門の連絡が十分に取れるよう配慮する。
- (5) 検討事項は、普段の給食業務の問題点、献立内容、喫食状況、施設・設備の改善等があげられるが、最初から大きな問題に取り組むよりは、たとえ小さな問題であっても、目の前から一つひとつ解決し、よりよい給食運営を目指す。

5 調理員等の配置基準

調理員等の人員は、特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準を充足し、適正な給食運営が可能な配置である。また、施設設置者はアレルギー食対応の有無、乳児保育の有無等各保育所の実態に沿って職員配置を考慮し、円滑な業務に努める。

表1 基本分単価に含まれている調理員等の職員配置

入所定員	40人以下	41人以上150人まで	151人以上
調理員等	1人	2人	3人

### 第3章 栄養管理

栄養管理とは、心身の健康状態を良好にすることを目的に、対象児にとって適切な栄養状態を確保することであり、給食においては、対象児に応じた適正な栄養補給、望ましい食習慣・食行動を促す栄養指導の実施、好ましい食環境の確保など給食システムの中での適切な食事の提供を通して行われる

#### 1 保育所給食の栄養管理区分

- (1) 保育所給食は、乳幼児対象の給食なので、その月年齢、身体発育状況等に沿ったきめ細かい給食が必要である。
- (2) 乳幼児の給食は、「調乳」、「離乳食」、3歳未満児食（1～2歳児食）、3歳以上児食（3～5歳児）に区分されている（図2参照）。
- (3) 離乳期には、さらに発達段階によって「生後5～6か月頃」、「生後7～8か月頃」、「生後9～11か月頃」、「生後12～18か月頃」に分けて給食を行う必要があるなど、食事調整上、最も手数を要する時期といえる。
- (4) 保育所における標準的な食事時間と栄養量の考え方を表2に例示したが、地域、施設、季節等によって食事時間には差があるので、入所時の家庭の食事時間との調整が必要である。
- (5) 保育所給食は給食形態が昼食とおやつみの給食であるため、「保育所における給食分類別給与栄養目標量算出の基礎」を表3に示す。
- (6) 保育所における給与栄養目標量の算出は、表4を用いるが、これはあくまでも献立作成上の目安であり、対象児童の食事の給与に際しては、その特性について十分配慮し、弾力的に運用する。

図2 保育所給食の分類

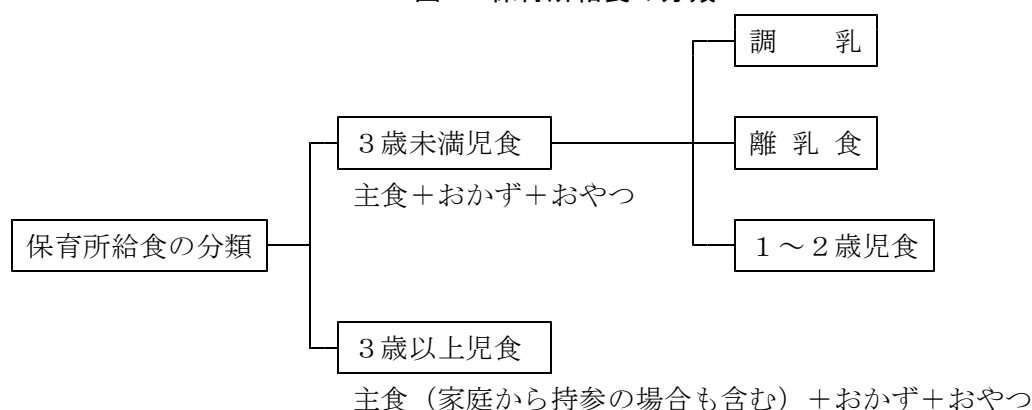


表2 保育所における標準的な食事時間と栄養量の考え方(例)

区 分		家庭	保 育 所			家庭	備 考
乳 児	離乳期以前	6時	9時	12時	15時	18時・21時	3時間おきの場合
	(調乳)	6時	10時		14時	18時・22時	4時間おきの場合
	離乳期	6時	10時	昼	14時	18時・22時	離乳期のはじめ
		朝	10時	昼	15時	夕	離乳期のおわり
幼 児	1～2歳児	朝 (25%)	10時	昼	15時	夕 (25%)	保育所では50%を 給与する。
	3～5歳児	朝 (25%)		昼	15時	夕 (27%)	

表3 給食分類別給与栄養目標量算出の基礎(例)

乳児 ・母乳又は育児用ミルク ・離乳食	乳児の場合、乳児ごとの月齢段階別給与栄養量を用い、保育の実態にあわせた扱いをする。
3歳未満児 ・主食+おかず+おやつ (主食はご飯、パン、麺など)	1～2歳児の場合、家庭では、朝、夕あわせて50%の栄養を摂取するものと考え、保育所においては残りの50%を給食で与える。
3歳以上児 ・主食(家庭から持参の場合を含む)+おかず+おやつ	3歳以上児の場合、家庭では朝、夕あわせて概ね50%の栄養を摂取するものと考え、保育所においては、残りの約50%(昼食で概ね1日の1/3(33%)及びおやつ(15%))を給食で与える。 ※家庭から持参する主食分(米飯110g、185kcal)を差し引いて算定する。保育所で主食を提供する場合は、主食分を含めて栄養計算すること。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・延長保育に伴うおやつの給与については、給与栄養量の10%程度を目安とする。</li> <li>・夕食の給与については、給与栄養量の25%～30%程度を目安とする。</li> <li>・保育時間や家庭での食事の状況を勘案して、柔軟に対応する。</li> </ul>	

表4 保育所給食の給与栄養目標

(1)乳児期の給与栄養目標量 (2020年版)

0～11ヶ月児の食事摂取基準/日

月齢	性別	エネルギー [kcal]※1	たんぱく質 [g]	脂肪 エネルギー比 [%]	カリウム [mg]	カルシウム [mg]	鉄 [mg]※2	ビタミンA [μgRAE]	ビタミンB1 [mg]	ビタミンB2 [mg]	ビタミンC [mg]	食物繊維 (g)	食塩相当量 [g]
0～5(月)	男児	550	10	50	400	200	0.5	300	0.1	0.3	40	—	0.3
	女児	500	10	50	400	200	0.5	300	0.1	0.3	40	—	0.3
6～8(月)	男児	650	15	40	700	250	5.0	400	0.2	0.4	40	—	1.5
	女児	600	15	40	700	250	4.5	400	0.2	0.4	40	—	1.5
9～11(月)	男児	700	25	40	700	250	5.0	400	0.2	0.4	40	—	1.5
	女児	650	25	40	700	250	4.5	400	0.2	0.4	40	—	1.5

※1 エネルギーは、推定エネルギー必要量で表されている。各栄養素は目安量を示している。※2 鉄においては、0～5ヶ月は目安量、6ヶ月以降は推奨量で示している。

目標設定の考え方:

- ・各項目の摂取基準に、児童の人数、保育所給食の占める割合を掛け合わせ、必要な栄養が摂取できるよう目標を設定する。  
例えば7ヶ月の男児3名、女子2名がいた場合、 $650 \times 3人 + 600 \times 2人 = 3,150kcal$ が、当該児童の1日の摂取目標総エネルギーとなる。これに、保育所給食の1日全体の食事における割合を掛け合わせ目標を設定する。

食事摂取基準を活用した食事計画の留意点

- ・子どもの性、年齢、発育、発達状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し、提供する事が適当なエネルギー及び栄養素の量の目標設定に努めること。子どもの発育、発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努めること。
- ・幼児について、定期的な子どもの身長及び体重を測定するとともに、肥満及びやせに該当する者の割合が増加していないかどうか評価し、食事計画の改善を図ること。
- ・対象となる子どもの生活状況や栄養摂取状況を把握、評価した上で、保育所給食が1日全体の食事における割合を勘案し、その目標を設定するように努めること。

(参考) 1日のうち、保育所給食の目標を50%(※3)とした場合(各月齢・男女同数の場合)

月 齢		エネルギー [kcal]	たんぱく質 [g]	脂質 [g]	カリウム [mg]	カルシウム [mg]	鉄 [mg]	ビタミンA [μgRAE]	ビタミンB1 [mg]	ビタミンB2 [mg]	ビタミンC [mg]	食物繊維	食塩相当量 [g]
0～5(月)	1日分	525	10	29g	400	200	0.5	300	0.10	0.30	40	—	0.3
	保育所	263	5	15g	200	100	0.3	150	0.05	0.15	20	—	0.15
6～8(月)	1日分	625	15	28g	700	250	4.8	400	0.20	0.40	40	—	1.5
	保育所	313	7.5	14g	350	125	2.4	200	0.10	0.20	20	—	0.75
9～11(月)	1日分	675	25	30g	700	250	4.8	400	0.20	0.40	40	—	1.5
	保育所	338	12.5	15g	350	125	2.4	200	0.10	0.20	20	—	0.75

※3 家庭での授乳・離乳食3回、保育所での授乳・離乳食3回により、保育所給食で50%を提供する場合を想定している。

## (2)幼児期の給与栄養目標量 (2020年版)

1～2歳児・3～5歳児の食事摂取基準/日(※1)

区分	性別	エネルギー [kcal]	たんぱく質 [%]	脂質 [%]	カリウム [mg]	カルシウム [mg]	鉄 [mg]	ビタミンA [μgRAE]	ビタミンB1 [mg]	ビタミンB2 [mg]	ビタミンC [mg]	食物繊維 (g)	食塩相当量 [g]
1～2歳	男	950	13～20	20～30	900	450	4.5	400	0.5	0.6	40	—	3.0未満
	女	900	13～20	20～30	900	400	4.5	350	0.5	0.5	40	—	3.0未満
3～5歳	男	1,300	13～20	20～30	1,400以上	600	5.5	450	0.7	0.8	50	8以上	3.5未満
	女	1,250	13～20	20～30	1,400以上	550	5.5	500	0.7	0.8	50	8以上	3.5未満

※1 エネルギーは推定エネルギー必要量(身体活動レベルⅡ)、たんぱく質・脂質は%エネルギー、1～2歳のカリウムは目安量、3～5歳のカリウムは目標量  
食物繊維・食塩相当量は目標量、それ以外は推奨量の数値である。

### 目標設定の考え方:

- ・ 各項目の摂取基準に、児童の人数、保育所給食の占める割合を掛け合わせ、必要な栄養が摂取できるよう目標を設定する。  
例えば、3歳未満児において、男児3名、女子2名がいた場合、 $950 \times 3人 + 900 \times 2人 = 4,650kcal$ が、当該児童の1日の摂取目標総エネルギーとなる。これに、保育所給食の1日全体の食事に占める割合を掛け合わせ目標を設定する。

### 食事摂取基準を活用した食事計画の留意点

- ・ 子どもの性、年齢、発育、発達状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し、提供する事が適当なエネルギー及び栄養素の量の目標設定に努めること。子どもの発育、発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努めること。
- ・ 幼児について、定期的子どもの身長及び体重を測定するとともに、肥満及びやせに該当する者の割合が増加していないかどうか評価し、食事計画の改善を図ること。
- ・ 対象となる子どもの生活状況や栄養摂取状況を把握、評価した上で、保育所給食が1日全体の食事に占める割合を勘案し、その目標を設定するように努めること。

(参考) 1日のうち、保育所給食の目標を50%(※2)とした場合(各年齢・男女同数の場合)

区分		エネルギー [kcal]	たんぱく質 [g]	脂質 (g)	カリウム [mg]	カルシウム [mg]	鉄 [mg]	ビタミンA [μgRAE]	ビタミンB1 [mg]	ビタミンB2 [mg]	ビタミンC [mg]	食物繊維	食塩相当量 [g]
1～2歳児	1日分	925	30～46	21～31	900	425	4.5	375	0.50	0.55	40	—	3.0未満
	保育所	463	15～23	10～15	450	213	2.3	188	0.25	0.28	20	—	1.5未満
3～5歳児	1日分	1275	41～64	28～43	1400以上	575	5.5	475	0.70	0.80	50	8以上	3.5未満
	保育所 (米飯含)	638	21～32	14～21	700以上	288	2.8	238	0.35	0.40	25	4以上	1.7未満
	家庭からの米飯 110g※3	185	2.8	0.3	32	3	0.1	0	0.02	0.01	0	0.3	0
	保育所 (米飯無し)	453	18～29	14～21	668以上	285	2.7	238	0.33	0.39	25	3.7以上	1.7未満

※2 1～2歳児においては、保育所給食で50%を、3歳以上児においては、昼食(35%)とおやつ(15%)で50%を提供する場合を想定している。

※3 家庭から持参の米飯(米50gの2.3倍米飯115g、または米飯125g等)は、年齢、個人差、各保育所での量により調整する。

### 給与栄養目標量の使い方のポイント

- ア 乳幼児期は発育の著しい時期であるので、発育段階に応じた適切な支援が大切である。個人差を十分に考慮して、きめ細かい支援をすることが必要である。
- イ 最近栄養状態が改善してきたとはいえ、カルシウム、鉄等の栄養素が不足しているので、これらの栄養摂取に心がける。また、児童の肥満や小児の生活習慣病予防の観点からエネルギー、たんぱく質、脂肪の過剰摂取とならないように心がける。
- ウ 地域的な事情などにより、栄養状態に違いがみられることもあることから、給食を進める際にも入所児童の状況、また家庭や地域の生活環境の特殊性も勘案して、給食献立もその地域で不足しているものを保育所で補う配慮も望まれる。

## 2 食品構成

食品構成とは給与栄養目標を満たすために摂取する食品を、食品群に分けてその種類と量を示したものである。献立をたてる場合に、どのような食品を選択して組み合わせたら バランスの取れた良い献立になるのかの目安になるものである。

### <児童福祉施設給食用スキムミルクについて

スキムミルクは免税品のため、県（次世代育成・青少年課）が窓口となって（公財）児童育成協会では取り扱っている。

（児童福祉施設給食用スキムミルクの取扱い上の注意）

#### ○ 一般的事項

- 1 児童の給食以外に使用してはならない。
- 2 他の食品と交換したり、他人に売却したり、譲り渡したりしてはいけない。  
（不要品でも許可なしに処分してはならない。この場合は、あらかじめ県に連絡すること。）
- 3 受領の際はよく調べて異常を認めた場合は、直ちに（公財）児童育成協会に連絡すること。

#### ○ 保管・使用上の注意

- 1 スキムミルクは水分を吸いやすく、湿気を含むと固まり色香が悪くなり、変質して溶けにくくなるので、常に乾燥した風通しの良いところに保管すること。
- 2 スキムミルクはねずみの好物であり、また、虫が付きやすいため、防鼠、防虫に十分注意すること。
- 3 使用中のスキムミルクの袋は、口元を深くしっかり結んで袋内の空気をできるだけ少なくすること。
- 4 施設に保管され残っているスキムミルクがあれば、それを先に使用すること。

スキムミルクと牛乳の成分比較												
区 分	エネルギー (Kcal)	たんぱく 質 (g)	脂質 (g)	カリ ウム (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食 物 繊維 (g)	食 塩 相当 量 (g)
							A μgRE	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)		
スキム ミルク 20g 水 150ml に溶く)	72	6.8	0.2	360	220	0.1	1	0.06	0.32	1	0	0.3
牛 乳 200ml (206g)	138	6.8	7.8	309	227	0	78	0.08	0.31	2	0	0.2
牛 乳 180ml (186g)	125	6.1	7.1	279	205	0	71	0.07	0.28	2	0	0.2
牛 乳 150ml (155g)	104	5.1	5.9	233	171	0	59	0.06	0.23	2	0	0.2

(1) 幼児の食品構成

本県では、表5のとおり「徳島県保育所における食品構成基準」を作成している。給与栄養目標量を満たすため、概ねこの食品構成基準を目安に食品量が確保されていること。

表5 徳島県保育所における食品構成基準(例)

1人1日当たり：g

区 分	穀 類	い も 類	砂 糖 類	油 脂 類	種 実 類	そ 豆 の 類 製 及 品 び	魚 介 類	肉 類	卵 類	乳 類	野 緑 黄 菜 色	野 そ の 他 菜 の	果 実 類	き の こ 類	海 藻	菓 子
3歳未満児 (1～2歳)	50	15	4	5	1	15	13	12	10	200	30	45	40	1	1	8
3歳以上児 (3～5歳)	18	20	5	6	1	20	16	15	12	150	40	50	50	1	1	10



### 毎日欠かさず給与する事が望ましい食品群

穀類、緑黄色野菜、その他の野菜、果実類、乳類、魚・肉・卵類のうち1～2種類

### 一定期間の給与量の1日平均量が充足すればよい食品群

いも類、豆類、魚介類、肉類、卵類、海藻類

#### 【配分例1】

魚介類（食品構成の配分量(未満児 13g・以上児 16 g) 約 15 g

一定期間＝6日とすると → 15 g × 6日＝90 g

6日の間に魚介類 90 g を献立に取り入れるため、次のように配分する。

- ・魚料理に 魚切り身1切れ 40～50 g
  - ・イカ,ちりめんじゃこ,かまぼこ等を八宝菜,酢の物,その他料理に 40～50 g
- ※魚介類を使わない日又は使用量の少ない日には、肉類・卵類・大豆製品のいずれかを適量取り入れることが望ましい。

#### 【配分例2】

いも類（食品構成の配分量(未満児 15 g・以上児 20 g) 約 18 g

一定期間＝6日とすると → 18 g × 6日＝108 g

6日の間にいも類 108 g を献立に取り入れるため、次のように配分する。




- ・シチューに じゃがいも 30 g
- ・みそ汁に 里芋 20 g
- ・おやつに さつまいも 58 g

## (2) 乳児の食事と食品構成

生涯の中で乳児期は最も成長速度が速く、そのために体重1 kg 当たりが必要とする栄養素等量は大人に比べはるかに多い。しかし、消化・吸収機能は未熟であり、その未熟な代謝機能で多くの栄養量を処理するためには、消化・吸収機能の発達段階に応じた消化しやすい状態に調理した食事を与えなければならない。また、乳児期から幼児期前半にかけては咀嚼機能、摂食行動が次第に発達していくので、それに適した調理形態の食事を調整することが必要である。

保育所において、離乳の進め方は令和元年3月発表された「授乳・離乳の支援ガイド」(表6)を参考にする。しかし、保育所給食で離乳食の供与は個人差を配慮しながらも、それぞれの月齢・進行状況にきめ細かく対応することが困難な場合がある。保育所給食では、幼児食献立を基本にして、各月齢の乳児の健康状態、消化力等を考慮して食品を選択し、それを乳児に食べやすい形、消化しやすい状態に調理して供与することが多い。

表6 離乳の進め方の目安

		離乳の開始 <span style="color:blue">————→</span> 離乳の完了			
		以下に示す事項は、あくまでも目安であり、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて調整する。			
		離乳初期 生後5～6か月頃	離乳中期 生後7～8か月頃	離乳後期 生後9～11か月頃	離乳完了期 生後12～18か月頃
食べ方の目安		○子どもの様子をみながら1日1回1さじずつ始める。 ○母乳や育児用ミルクは飲みたいただけ与える。	○1日2回食で食事のリズムをつけていく。 ○いろいろな味や舌ざわりを楽しめるように食品の種類を増やしていく。	○食事リズムを大切に、1日3回食に進めていく。 ○共食を通じて食の楽しい体験を積み重ねる。	○1日3回の食事リズムを大切に、生活リズムを整える。 ○手づかみ食べにより、自分で食べる楽しみを増やす。
調理形態		なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ
1回当たりの目安量					
I	穀類 (g)	つぶしがゆから始める。 すりつぶした野菜等も試してみる。  慣れてきたら、つぶした豆腐・白身魚・卵黄等を試してみる。	全がゆ 50～80	全がゆ 90～軟飯80	軟飯90～ ご飯80
II	野菜・果物 (g)		20～30	30～40	40～50
III	魚 (g)		10～15	15	15～20
	又は肉 (g)		10～15	15	15～20
	又は豆腐 (g)		30～40	45	50～55
	又は卵 (個)	卵黄1～ 全卵1／3	全卵1／2	全卵1／2～ 2／3	
	又は乳製品 (g)	50～70	80	100	
歯の萌出の目安			乳歯が生え始める。	1歳前後で前歯が8本生えそろう。  離乳完了期の後半頃に奥歯（第一乳臼歯）が生え始める。	
摂食機能の目安		口を閉じて取り込みや飲み込みが出来るようになる。 	舌と上あごで潰していくことが出来るようになる。 	歯ぐきで潰すことが出来るようになる。 	歯を使うようになる。

※衛生面に十分に配慮して食べやすく調理したものを与える

### 3 献立作成

献立は合理的な食事の運営を行うための基本となるものであるから、保育所では、栄養管理の徹底を図る上で必要なものである。

また、献立は、給食の仕事を進める上での計画表であり、業務を円滑に進める上で極めて重要な役割を果たすとともに、食教育の教材として各家庭に配布することにより、保護者の給食への関心を促し、各家庭での食生活の改善や食育につながるものである。

#### (1) 献立作成上の留意点

##### ア 給与栄養目標量の確保

給与栄養目標量はあくまでも献立作成上の目安であり、個々の対象児の給与に際してはその特性を十分配慮し、弾力的に用いる。

##### イ 食品構成の作成

給与栄養目標量を満たすためには、どの食品をその程度とればよい献立となるかを食品構成から考える。

##### ウ 作成の期間

あらかじめ一定期間（2週間～1か月）程度の献立を作成し、計画性のある食事が実施できるように配慮する。

##### エ 嗜好の考慮

年齢・性別・身体状況・地域・季節の特性を考慮に入れ、発達段階に応じた食品の選定（量的・質的）を行った献立とする。

##### オ 経費の適正

食費は給与栄養量を満たすために適正なものでなければならない。予算の中で良質の食品を安価で購入し、1か月平均で予算の範囲に納めるように配慮する。

##### カ 労力・時間の適正

調理は限られた時間内に仕上げなければならないので、調理員の人員や能力、調理器具、機材の設備、調理時間などを考慮する。

##### キ 安全性の確保

衛生的で安全な食品の選定を行い、内容のはっきりしないものは極力避けること。（新鮮でないもの、刺激の強いもの、嗜好飲料、興奮性のあるもの、添加物を含む食品、消化の悪いもの等）

##### ク 質・量の適正

乳幼児の食事にふさわしい食品の量的確保、質的内容の改善、調理方法を考える。

### 献立の工夫

☆変化に富む	献立及び材料が適当な間隔で出されること
☆期待感もてる	料理の固定化、マンネリ化しないこと
☆季節感に富む	旬の食材料を使用すること
☆適温である	料理にあった温度であること
☆適量である	身体的特性及び年齢差、個人差の考慮をすること
☆食べやすい	適当な大きさ、堅さ、歯ざわり感があること
☆地域性に富む	郷土料理、地域の特産物などを取り入れること

## (2) 献立表

### ア 栄養量の日差

献立の栄養素等量は1週間または10日間または1か月の平均が給与栄養基準に達するよう努めるとともに、日々の栄養素等量の日差をできるだけ少なくするよう努力すること。

### イ 献立、人員の変動

予定献立は給食が終わると実施献立となるが、予定献立の内容に変動があった場合は必ずその部分を訂正し、実施献立として結果を検討の上、保管すること。

### ウ 喫食状況の観察

子どもの喫食状況の観察を絶えず行い、その結果が献立作成に反映すること。

## (3) 栄養価計算

献立作成にあたって、料理名、食品名、数量が決定したら、次は栄養価を計算する。

ア 食品の食べられない部分（廃棄部分）は除いて、実際に食用できる部分（可食部）について栄養価を計算する。

イ 栄養価計算には、「最新の日本食品成分表」を用いる。

ウ 栄養価計算をした結果を給与栄養目標量と比較し、過不足がある場合は食品を減らす、または追加して数量を訂正し、その値を調整する。

また、強化食品の利用等により、積極的に適正栄養素量の給与に努める。集団給食では、栄養的に作られた献立とおいしく調理する技術とが一体となって、初めて子どもたちに喜ばれる食事ができる。

### 栄養価の算定方法

予定献立は、食品構成基準を用いて作成するが、給食実施後は、1人1日当たりの実給与量により、給与栄養目標量に対して、食品構成に偏りはなかったか、摂取栄養量は適正であったか等、実施内容を検討するために栄養価の算定、食品群別の充足率を算出し、以後の献立作成の参考とすること。

- (1) 栄養価算出については、日々の献立表から各使用食品を食品群ごとに分類し、その1人当たり可食量を保育所給食栄養記録表に転記する。毎月末に各食品群ごとに集計し、給食日数で割り、1人1日平均摂取量を算出する。
- (2) (1)で算出された1人1日平均摂取量について、「七訂食品荷重平均成分表（徳島県）」を用いて栄養量を算出すること。  
ただし、電算化されている保育所においては、「最新の日本食品成分表」により毎日食品個々に計算されているので、改めて、荷重平均による方法を採らなくてもよい。

#### (4) おやつ の 位置 付け

##### ア おやつ の 必要性

発育期にある子どもは、体が小さい割に多くのエネルギーや各種栄養素を必要とする。しかし、消化・吸収能力が未熟なために、1回に摂取できる食事の量に限度がある。そこで、3回の食事では必要なエネルギーや栄養素量を満たせないのので、食事の一部としておやつを補給する。

##### イ おやつ の 量

おやつからは、1日に摂取するエネルギーの10～20%程度の給与が望ましいとされているが、おやつを食べ過ぎたり、不規則な時間に与えると、食事の時に空腹にならず食事が進まないのに注意する。

おやつの回数は、3歳未満児では午前・午後の2回、3歳以上児では午後の1回というのが一般的で、食事との間隔は2時間くらいあける方が望ましい。おやつは子どもの食欲や運動量により加減する。

##### ウ おやつ に 適 した 食品 と 内容

おやつは衛生的に安全で、栄養的に優れ、消化のよいもので、子どもの不足しがちなビタミン・ミネラルと必要な水分を補えるものが望ましい。また、甘味の強い菓子類、脂肪や塩分の多いスナック菓子類が主体となることは好ましくない。市販品の菓子は牛乳と組み合わせたり、一手間かけて栄養バランスによいものにする工夫が大切である。手作りおやつを加えるなど内容や組み合わせも考慮する。

## 第4章 作業管理

### 1 作業管理上の意義

保育所給食に関する仕事の中で、作業とは、発注、検収、調理、盛付け、配膳、食器の回収及び洗浄など、一連の調理関係のもので、作業管理は栄養管理、事務管理と並んで給食管理上極めて重要な業務である。

作業管理の意義はそれぞれの作業にあった人員配置とその施設、設備を十分に活用して、衛生的で乳幼児の栄養と嗜好を満たす食事が提供できるようにすることである。

そのためには合理的な作業分担と職場にあった作業水準が必要となる。

### 2 食品購入と保管

#### (1) 基礎的な留意点

予定献立表に基づいた食品材料の発注書を作成し、購入する。食材は当日搬入を原則とする。購入に当たっては、納入業者の衛生管理に十分配慮し、購入量は廃棄量を考慮してその分を含めて購入する。

発注人員は、3歳未満児は、3歳以上児の80%として以上児換算をする。欠席児が、予定人員の10%以内ならそのままとする。しかし、あくまで定員でなく、現員で発注すること。

#### (2) 食品検収

検収にあたっては、あらかじめ、検収者を決めておき、搬入日時、賞味期限、製造元、納入業者、適切な温度での納品、数量等（食品検収票等を活用）、検収を確実に実施し、量のチェックのみになることなく、品質（粗悪品、鮮度、異物混入）のチェックを十分に行うようにする。

#### (3) 食品の保管

検収後は、食材の分類ごと（生もの、卵、乾物、野菜等）に、冷蔵庫等の保管場所に適切に保管する。ねずみ、ハエ等の侵入防止、通風換気清掃に十分留意する。

#### (4) 冷凍庫または冷蔵庫の管理

ア 1週に1回以上清掃を行う。ただし食品からの溶出液（ドリップ）等により汚染された場合には、その都度行う。

イ 冷凍庫内の温度は $-15^{\circ}\text{C}$ 以下、冷蔵庫内の温度は $10^{\circ}\text{C}$ 以下とする。

なお、扉の開閉を考えて、冷凍庫では $-20^{\circ}\text{C}$ 以下、冷蔵庫では $5^{\circ}\text{C}$ 以下に保つことが望ましい。

ウ 温度は毎日午前、午後各1回定期的に測定し、測定結果を記録して保存する。

エ 冷蔵庫・冷凍庫は容量に見合った量を保存する。

### 3 調理、盛り付け

#### (1) 調理

##### ア 必要な技術の改善

調理技術の向上について、絶えず研鑽することが大切で、各種研修会、調理講習会に出席するなど知識の向上に努めることが大切である。

##### イ 計量の際は、はかり、計量カップ、計量スプーン等を使用することが大切である。

保育所給食では、適正な栄養管理のもとに、作成された献立とおいしく調理する技術とが一体となって、はじめて子どもに喜ばれる給食ができる。

#### (2) 盛り付け、配膳

盛り付け、配膳は食欲をそそるようなものでありたい。乳児はもちろん、年齢差、発育の個人差などを考慮して盛り付けの仕方を考える配慮も必要である。

できあがったものは、1人当たりの量を盛り付け、展示して、子どもの食育、保護者への啓蒙として役立てる。

#### (3) 温度管理

おいしい料理をおいしく食べられるようにするには、それぞれの食品や料理固有の適温を知って、それにそって供食できるようにすることが大切である。温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で供与することが基本である。

### 4 作業上の安全管理

安全管理は、事故要因を未然に発見してこれを取り除くことであり、安全管理を進めるためには、どうして事故が起こるかを知ることが必要になる。

#### (1) 安全点検

潜在的な危険の除去にあたり、各施設に即した安全点検表を作成し、実施にあたってマンネリ化しないようにチェック項目に沿って点検する。

#### (2) ヒヤリ・ハット報告

事故予防のためには「ハットしたけれど事故には至らなかった」「あと一步で事故になるところでヒヤリとした」といった状況をそのまま放置をしないことが大切である。全職員の共通問題として検討し、事故の未然防止を図る。

#### (3) 危険予知活動

職場、作業方法のどこに危険があるのか、イラストを用いたり施設で設備や環境を見ながら作業にひそむ危険要因と対策について話し合う。

#### (4) 指差呼称

人の錯覚、誤判断、誤作業を防ぎ、作業の安全性を高めるために行う。

## 第5章 衛生安全管理

保育所給食で最も留意しなければならないのが、衛生上の安全対策である。

乳幼児は、一般的に感染症や、食中毒に対する抵抗力が弱く、症状も重くなりやすいという傾向があるため、保育所における給食の衛生管理は極めて重要である。

保育所長は、給食の実施にあたり、可能な限り「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、給食施設・設備の整理・清潔の保持、食品の取扱い、給食関係職員の健康管理などに十分留意するとともに、保育所給食が円滑に運営できるよう必要な措置を講じなければならない。

また、保健所より衛生管理上の問題点を指摘されたり、改善の指示を受けた場合は、直ちに改善をしなければならない。

### 1 調理従事者の衛生管理・健康管理

給食に伴う衛生管理で最も重要なことは、調理従事者自らの健康を管理し、給食の衛生に対する細心の注意をすることである。

#### (1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む及び調乳担当を含む）

ア 健康診断：採用時、医師による健康診断、検便による健康診断を行うことが決められている（労働安全衛生規則）。採用後も年1回以上の定期的な健康診断、月1回以上の検便の実施が義務付けられている。検便は、従来の赤痢菌、サルモネラ菌（腸チフス、パラチフスA菌を含む。）などに加え、腸管出血性大腸菌 O157 も含める。常に給食を介した消化器系感染症等の発生を予防するためには少なくとも月1回、さらに夏期（6月～9月）は月2回の検便を行うことが望ましい。保菌者が発見された場合（家族や近隣も含む。）、保健所の指示により就業の停止や直接食品を扱わない部署への変更などの処置をとる。

イ 健康状況：下痢や発熱の症状、あるいは手指に化膿傷のある場合も、調理作業に従事させない。

#### ウ 調理作業者の心得

- ・身体の清潔保持（頭髪、手指、爪、化粧）
- ・服装は毎日清潔なものを着用する。（帽子または三角巾、マスク、前掛け）
- ・不要な装身具は付けない。（時計、指輪、イヤリング、ネックレスなど）
- ・調理室内の履き物は、専用の物を使用する。



- ・汚染区域から非汚染区域へ移動する際は、作業衣、履き物の交換をする。
- ・便所には、調理用の作業衣、三角巾、履き物のまま入らない。
- ・調理作業中の喫煙、飲食の禁止、所定の場所で行う。

#### エ 手指の清潔保持

- ・手指を介しての細菌の付着、二次汚染しないように注意する。特に用便後、作業前、作業の変更時、卵や魚介類の下処理の後などは必ず手洗いをを行う。
- ・爪は常に短く切り、マニキュアは付けないようにする。

### (2) 衛生管理責任者

保育所では、衛生管理責任者を決定しておくと同時に、衛生管理体制を確立し、業務範囲、責任と権限などを明確化しておく。

衛生管理責任者は、職員の健康状態に留意し、食品衛生に関する知識、法改正、情報の収集、日常の点検、問題点への対応などを行う。また、保健所との連絡、喫食者（児童の保護者等）への情報提供、納入業者及び関連部署との折衝・連絡なども行う。

#### 衛生管理責任者の業務内容

- ①衛生教育：新規採用者への教育、職員への定期的な教育、保健所等の研修会への参加、職員会議等での教育など、衛生に関する知識・技術の周知徹底を図る。
- ②衛生マニュアル：衛生に関する各種マニュアル、料理ごとの品質基準とレシピ（作業指示書）の作成、効果的な活用
- ③点検、記録、報告制度：点検表の整備、点検・記録業務の指示、点検後の報告、記録表の保管
- ④改善提案：作業、設備などについて、改善方法の検討と提案
- ⑤問題発生時の対応：連絡網の整備、対応のマニュアル化、発生時の調査・連絡・報告、保健所等の指導、応急処置、救急箱などの整備
- ⑥衛生管理計画：衛生管理の計画表作成（年間、月間）、キャンペーン、予算措置
- ⑦設備・機器の整備：破損個所の修理・改修処理、不良品の撤去、検査用機器類の整備

### (3) 食材納入業者

業者選定において、衛生的で安全なことは、納入業者の必須条件である。食材料の品質の確保、配送時の容器包装、流通過程での温度管理及び配送車などに関して、衛生的な取扱いがされていること、業者の施設及び配送担当者が衛生的であることなどが重要である。また、取引契約開始時に契約書に衛生管理に関する事項について明記しておくことが大切である。特に、生鮮食料品、調理加工食品を扱う業者には注意を促し、定期的な情報交換や衛生に関する教育が必要となる。

## 留意事項

- ・定期的な検便実施、証明書提出を求める。
- ・業者の家族、近隣に食中毒や伝染病などの衛生事故が発生した場合には、食材料の納入を停止する。
- ・納入業者が定期的に実施する食材料の微生物及び理化学検査の結果を提出させる。
- ・食材料の納入及び検収は検収場で行い、調理室内の出入りは禁止する。
- ・配送車及び配送人は健康であり、身体、服装とも清潔である。
- ・容器、包装の入れ替え及び段ボールなど不要な包装材料は持ち帰る。
- ・異物混入、腐敗、その他衛生的問題が発生した場合は取引を停止する。

## 2 衛生・安全管理のチェックシステム

### (1) 点検表の必要性

衛生管理の実施状況を把握し、結果を評価するために、チェックシステムが必要である。衛生安全管理の点検は、人（調理員等）、物（食品、料理）、設備（施設設備）、方法（調理工程）が対象とされるが、非常に多くの点検業務がある。いずれも点検の担当者を決め、点検表によって点検し、施設の責任者に報告し、異常のあった場合は直ちに改善措置を講じる。

### (2) 点検表の取扱い

点検表は「大量調理施設衛生管理マニュアル」やその他の資料を参考にして、それぞれの施設の実情にあわせ作成する。また、点検の担当、時間、方法及び記録、報告制度を確立し、問題発生時の改善措置がとられるようにする。

## 3 食中毒対策

### (1) 食中毒の防止

食中毒を防ぐには、食中毒防止の3原則（食中毒菌を付けない、増やさない、殺す）や衛生の基本である5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）などを守るとともに、HACCPの考え方を取り入れた「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」（平成9年児企第16号）などを遵守して衛生管理することが必要である。

#### ア 保存食（検食）

食中毒が発生した場合の原因調査に備え、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週

間以上保存する。なお、原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存する。乳児を保育している場合は、缶ごとの粉乳と調乳済みのミルクも保存する。

#### イ 表示と記録

温度管理や数値管理する機械設備類については、見やすい位置に大きく表示して管理する。また、毎日記録しなければならない事項（気温、残留塩素濃度、原材料の検収温度など）については、記録簿を整備して記録するとともに、白板などを利用して調理従事者全員が確認できるように工夫することも大切である。

#### ウ 使用薬剤とその衛生管理

調理場には、洗剤、消毒液、クレンザーなど様々な薬剤が置かれている。異物混入防止のためにも、使用する薬剤についてはできるだけ種類を少なくして、食材に混入する恐れのない場所に保管する。一斗缶などから小分けして使用する場合には、小分け容器に必ず表示して、間違えて使用することがないように管理する。

### (2) 食中毒事故発生時の対応

保育所長又は給食責任者は、万一赤痢・食中毒等の事故が発生した場合には、どのように対処したらよいかについて、緊急連絡網などの危機管理マニュアルを作成するとともに、年に1度は防災訓練と同様に実際に確認しておくことが大切である。

#### ア 受診と保健所への通報

保育所長は、患者の発生を確認したら、患者を嘱託医や医療機関に搬送して受診させるとともに、直ちに市町村の関係部署や所轄の保健所に通報する。初期通報が遅くなると事故が拡大し、また原因の究明が難しくなる場合があるので、できるだけ早く通報すること。なお、食品衛生法により患者を確認した医師は、保健所長への届出が義務付けられている。（食品衛生法第58条）

#### イ 患者発生状況の把握

保育所長は、子どもや職員などの健康状態（特に、嘔吐・腹痛・下痢の有無とその回数、便の状態、発熱等）を確認し、患者の発生状況を把握するとともに、保護者へ連絡して、各家庭での類似の患者発生などについても把握する。

#### ウ 検体の確保

原因調査のため保存食はもちろん、患者の吐物や下痢便などは原因究明に大変役立つので、ビニール袋などに入れて保管し、保健所の指示を待つ。

#### エ 喫食物やメニューの調査

原因食品を究明するため、患者らの喫食状況を調査するので、2週間分の調理メニューはいつでも出せるように用意しておく。また、原材料の購入先リストやメニューごとのレシピや調理工程なども日常から作成して整理しておく。

#### オ 施設の消毒と調理従事者の検便

施設の消毒は、保健所の調査の終了を待ってから行うので、保健所からの指示が

あるまでそのまま放置する。また、調理従事者の健康状態・体調・切り傷の有無を把握し、検便検査を行う。

#### 食中毒患者発生状況の把握

詳細については、保健所の指示に従うが、すみやかに、保育所長及び給食責任者が中心となって次のことを行う。

- ① 保存食をすぐ出せるように準備する。
- ② 患者の嘔吐物等があれば保管する。
- ③ 他のグループの患者の有無を確認する。
- ④ 調理従事者の体調不良者の有無を確認する。
- ⑤ 献立に基づく料理別の作業内容、供食までの経時過程を一覧表にする。
- ⑥ 最近2週間の献立表を用意する。
- ⑦ 原材料の仕入先、入手経路、保管の状況を確認する。
- ⑧ 使用水の水質検査結果を用意する。
- ⑨ 患者名簿（氏名、年齢、性別、症状、家族の状況）を作成する。
- ⑩ 調理室の見取り図、調理従事者の健康管理に関する記録を準備する。

#### カ 代替給食の確保

給食を停止した場合に備え、緊急に弁当を調製して配送してくれる衛生的な業者などを日常から準備しておくことも危機管理として大切である。

#### キ 情報の収集と職員研修

食品による事故は各地で発生している。日頃から、食品による事故の発生など、食品衛生に関する情報の収集と共有が欠かせない。調理従事者へ日常的に情報提供していくとともに、保健所や関係機関が実施する食品衛生講習会には必ず職員や調理従事者を参加させるなど、新しい情報の吸収を促す。講習会に参加した職員や調理従事者は、その内容を他の調理従事者に的確に報告し、情報の共有化を行う。

また、限られた人員・設備・給食費などの条件の中で、材料の購入方法、調理技術、食事環境、衛生管理など日常の業務内容について、日頃から問題意識を持ち、子どもの心と体の健全な発達など幅広い視野から、少しずつでも向上充実を図っていく。これらの種々の問題について、必要に応じて保健所や福祉事務所等と積極的に連携する。

#### (3) 地域社会との連絡強化

食中毒防止のためには、嘱託医や保健所など専門家からの適切な評価や指導助言により、施設管理や調理従事者が適切な運営を行い、これらの情報を関係者が共有化することが大切である。また、これらが適切に機能しているか、内部及び外部の両面からチェックすることが大切である。さらに、地域社会とのネットワークの構築など連絡強化も欠かせない。

#### ア 専門家による点検、指導

施設設備の衛生管理や日常の点検記録などについて、定期的に市町村や保健所からの外部査察を受け、指導助言により改善を行う。また、嘱託医や看護師、栄養士などの指導助言を受ける。

#### イ 家庭への情報提供

普段から子どもの健康状態や欠席状況を把握しておくことは当然であるが、これらを把握することの大切さを保護者によく伝えることも重要である。各家庭からの子どもの異常についての報告がスムーズに行えるよう連絡帳を整備するなどして日頃から工夫する。また、市町村や保健所から食品衛生に関する情報や通知があった場合には、必要に応じて保護者にも情報提供して協力を得る。

#### ウ ネットワークの構築

子どもの異常があった場合には、いつでも受診や相談ができるように、日頃から嘱託医や医療機関との連絡を密にしておく。また、食中毒ばかりでなく想定されるリスクについては、緊急連絡網を整備するとともに、危機管理マニュアルを作成して定期的に訓練しておくことが大切である。

### 4 その他

保育所給食用の納入に当たっては、納入業者の選定から食品の選定、納品時の検収、保管について、また、調理や配膳に当たっては機械器具の点検等について細心の注意を払う。事前検食で、異物混入、異味・異臭の確認など、異物混入等の事故を防止し、安全・安心な給食の提供に努める。なお、報道事故を含む重大事案については、市町村児童福祉（保育所）主管から徳島県次世代育成・青少年課へ速やかに連絡すること。

## 第6章 事務管理

給食の円滑な管理運営をはかるため、最小の事務で最大の効果をあげるよう事務管理を正しく能率よく行い、給食運営と栄養管理の実態を十分把握できることが大切である。

### 1 帳簿の保存期間

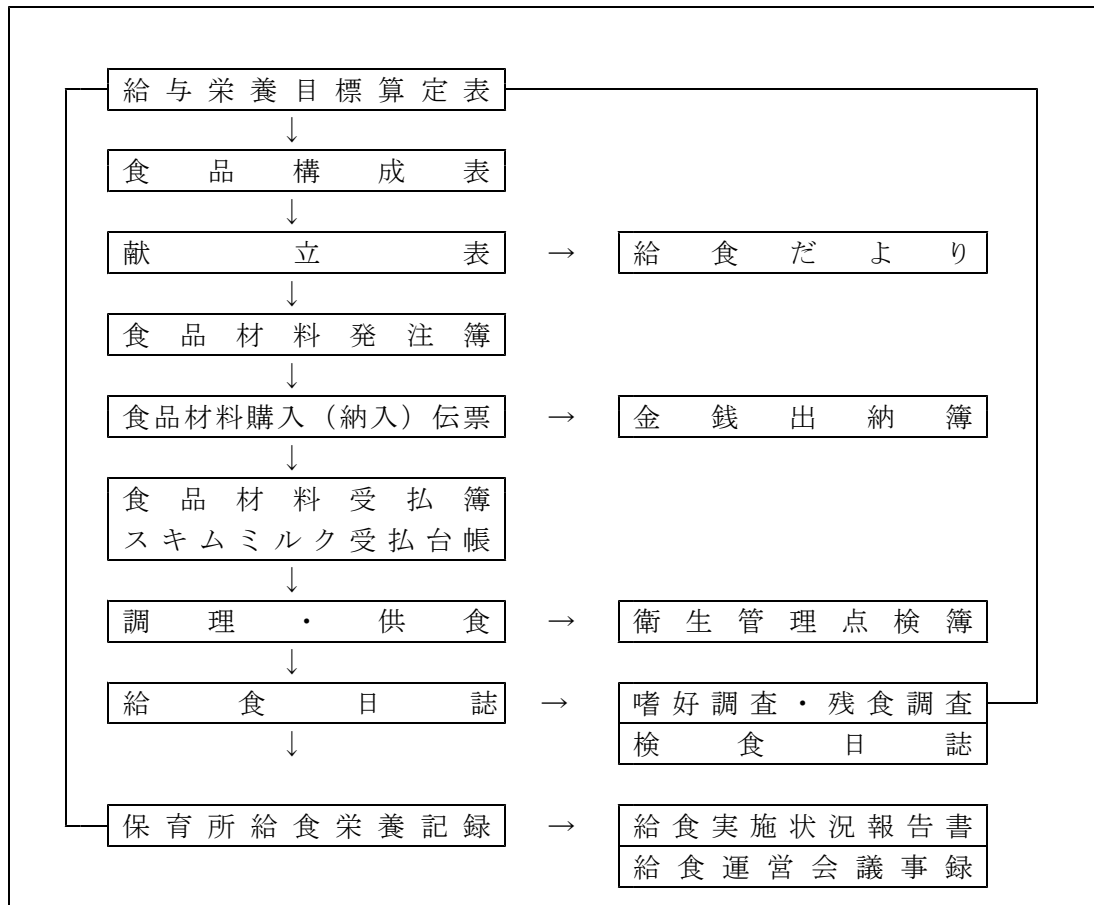
給食に関する帳簿、書類について、市町村において特に定められる場合を除き、すべての帳簿類は2年間保存されていること。(給食用スキムミルク受払台帳は3年間保存すること。)

表7 給食管理上必要な帳簿類

・ 給与栄養目標算定表	・ 栄養記録表（3歳未満児用、3歳以上児用）
・ 献立表	・ 給食日誌
・ 食品材料発注簿	・ 食品納入伝票類
・ 食品材料受払簿	・ 検食日誌
・ 給食実施状況報告書控	・ 給食運営会議事録
・ 給食従事者健康管理簿	・ スキムミルク受払台帳
・ 調理室関係備品台帳	・ 衛生管理点検簿
・ 嗜好調査、残食状況調査綴	

- ・ 帳簿整理はそれ自体が目的ではなく、提供した食事を栄養的経済的に検討、評価するための手段である。
- ・ 帳簿を生かして上手に使うことが大切である。
- ・ 帳簿の様式は、必要な項目が備わっていれば形式にこだわらない。
- ・ 各種帳簿類は検印をもらうこと。

図3 給食関係帳簿とその流れ



## 2 整備すべき帳簿の種類

### (1) 給与栄養目標算定表 (様式例 1-1、1-2)

#### ア 乳児期

- ・ 乳児期は月齢（0～5か月）の母乳栄養児・人工乳栄養児と、月齢（6～11か月）の母乳栄養児・人工乳栄養児に区分され、1日の給与栄養量が示されている。乳児は個人差が大きいのので、各月齢の給与栄養量を目安に、個々にあった配慮をすること。
- ・ 算定は毎月行うこと。

#### イ 幼児期

- ・ 保育所毎に「保育所給食の給与栄養量」と「入所人員構成」を用いて、3歳未満児、3歳以上児の区分別に実態にあった数値を設定する。
- ・ 統一献立実施市町村では、管内保育所の平均値を目標に設定している。各保育所では、統一献立の目標値と自保育所の目標値を比較、過不足のないよう調整する。
- ・ 算定は4月の年度当初に行う。

## (2) 献立表・給食日誌（残食調査簿）（様式例 2-1、2-2、2-3）

- ・ 献立表は給食を行う場合の最も基本となる書類であり、食事給与の計画表として給食担当者が立案、作成するものである。
- ・ 献立計画は通常 1～2 週間分、又は 10 日分、1 か月単位に作成し、施設長（上司）の承認を得る。承認を得た献立表は、調理従事者に対する調理の指示書であるので、調理担当者は献立に沿って食事を調製する。
- ・ 給食実施後は実施献立表として保存し、翌年同時期の献立作成に活用するのもよい。
- ・ 給食日誌は給食関係職員の出勤状況、残食状況、検食結果など給食部門での 1 日の状況を記録するものである。単独の帳簿として作る方法もあるが、帳簿数が増えて煩雑になるので、献立表と兼ねてもよい。

### 《 献立表の記入方法 》

- ① 給食実施上の基本となる献立表を備え、日々実施した給食の状況を記録する。
- ② 献立表は、予定と実施を兼ねるものとし、給食終了後、実施内容を整理・検討して保管する。
- ③ 食材料を変更した場合は、予定献立を訂正し、実施献立とする。
- ④ 給食日誌に兼ねて、残食状況や検食結果等を併せて記入すると便利である。
- ⑤ 出席人数に大幅な変更を生じた場合は、予定献立を変更し、実施献立とする。
- ⑥ 3歳未満児、3歳以上児の両者の給食を行っている場合は、献立表はそれぞれ別に整理するが、1つの表で3歳未満児、3歳以上児を区分した様式でも可。また、乳児の離乳食と幼児食の献立についても1つの表で整理すると流れが分かりやすい。

### 《 給食日誌の記入方法 》

給食人員、残食状況など給食部門での 1 日の変化を記録するが、乳児食を作る保育所では、献立表と兼ねて記載する様式もかまわない。

- ① 調理担当者が日々記録する。
- ② 所長の決裁を受けること。
- ③ 献立欄は、献立名のみ記載し、分量については、記載の必要がないこと。
- ④ 残食状況は、全体量から判断し、該当欄に○印をつけること。
- ⑤ 調理の工夫・反省は作業内容、衛生消毒状況、その他の出来事を記録すること。
- ⑥ 給食人員は給食を食べた、実人員を記載すること。
- ⑦ この給食日誌は毎月末、年度末に整理集計して給食実施状況把握の資料として、活用すると共に、次の給食業務の改善、調理担当者の資質の向上に役立てること。



### (3) 食材料発注簿（食品購入伝票類）

- ・ 献立表に基づき、必要材料をとりまとめて商店に発注する際に必要なのが食材料発注簿である。献立表から同一食品を取りまとめて一人当たりの数量を算出し、さらに予定人数を乗じて必要総量を算出し、在庫量と照合して不足分を購入する。
- ・ 献立表に基づいて算出された食材料について商店に発注するもの等が食材料発注簿によって処理されていること。

#### 《食材料発注簿の記入方法》

献立表から同一食品をとりまとめ、廃棄率を掛けて一人当たり数量を算出、さらに予定人員を掛けて必要総量を出し、在庫量と照合のうえ、購入する。

- ① 発注人員 = 在籍児童数 - 平均欠席児童数 + 検食（1人前） + 保存食（原材料は食品毎に約50gずつ・調理済食品は料理毎に約50gずつ）
- ② 購入量 = （可食量 + 廃棄量） × 発注人員

### (4) 食品納入伝票類

- ・ 食品業者から食材料が納入されたら、食品個々に検収を行うとともに、証拠となる食品納入伝票（納品伝票）について、数量、単価、金額を確認する。そして伝票を業者別に綴り込み、業者から後日支払い請求を受けた際に照合し、支払いができるよう整理する。
- ・ なるべく業者に対しても、事務処理が煩雑とならないような様式を考えさせ、経理事務上処理しやすい方法をとる。

#### 《食品納入伝票類の記入方法》

- ① 納入された食品は1品ごとに検収を行い、食品名、数量、単価、金額が記入された納品書等がその都度整備され、保存されていること。
- ② 保育所の菜園等で採取し給食に使用する場合も、その使用状況を明確にしておくこと。

### (5) 食材料受払簿（様式例3-1、3-2）

- ・ 食材料の受払管理を適切に行うために食材料受払簿を備え、品目ごとに欄を設けて受払の都度記録し、日々の使用料及び残高をはっきりさせる。これを実施献立の裏付けとし、貯蔵品の計画的な使用、材料発注の際の参考にできるようにする。
- ・ 当日消費することが建前である生鮮食料品については、毎日の献立表と納品書から購入量・使用量がつかめるので記帳を省略しても差し支えない。

- ・この帳簿は食品ごとに口座を設けて整理するのが原則である。
- ・受入欄の記載は納品伝票に基づいて記帳し、払出し欄の記載は献立の総使用量に基づいて記入する。
- ・保存食品については常に貯蔵庫を整理し、帳簿数量と在庫量との照合確認に努める。
- ・受払い品目は、基本として、米、調味料類（味噌・醤油・砂糖・塩・油など）。

(6) **保育所給食栄養記録表（給食内容検討表）（様式例4-1、4-2、4-3）**

- ・給食内容の適正を期するため、給食は予定献立に基づき実施するとともに実施した献立のエネルギー、栄養素量、食品のバランス、栄養比率、食材料費等について計画通りに実施できているか否かを検討評価し絶えず適正な給食が実施されるよう努める必要がある。
- ・毎日の実施献立表から栄養量、食材料費等を算出し、毎日の状況を基準と比較して検討する。できれば1週間または1か月単位の合計、平均を出してそれらの実績を評価検討しながら計画的に質の高い食事が提供できるようにする。

《保育所給食栄養記録表の記入方法》

- ① 1か月単位で毎日使用した1人分の分量を食品分類表に従い食品群別の位置に記入する。
- ② 月末に全食品群毎に集計、給食日数（＝保育日数・土曜日も入る。）で割った数値が1人1日平均摂取量となり、エネルギー、たんぱく質、脂質、カリウム、鉄分、カルシウム、ビタミン、食物繊維、食塩相当量について、「最新の日本食品標準成分表」又は「七訂食品荷重平均成分表（徳島県）」を用いて、栄養価を算出する。  
この合計が1人1日当たり給与栄養量として記入される。  
栄養価計算は荷重平均にこだわらず、食品個々に食品成分表によるものでよい。
- ③ 栄養価計算に当たっては、エネルギー、カリウム、カルシウム、ビタミンA、ビタミンCは、整数とし、たんぱく質、脂質、鉄分、食物繊維、食塩相当量は小数第1位まで、ビタミンB類は小数第2位まで算出する。
- ④ 3歳未満児については、10時のおやつ、昼食（主食とおかず）、3時のおやつを合計する。3歳以上児については、昼食（おかず）と3時のおやつを合計し、各々記入する。保育所で3歳以上児の主食を提供している場合には、全部含めて計算すること。
- ⑤ 食品の1人1日当たり平均使用量を食品構成基準と比較、過不足の検討を行い、献立作成の参考とすること。

(7) **金銭出納簿等の経理事務**

- ・給食は一定の予算の枠内で行われるものであり、給食費は公費によって負担され

ているので、経理事務は的確に行う。

- ・金銭出納簿は、現金を扱う施設は必ず備え付け、市販の台帳様式のものが必要。
- ・金銭出納の裏付けとなる注文伝票、納品伝票、請求書、領収書などの関連書類とのつながりが十分とれるように整理する。

(8) **給食実施状況報告書**

- ・集団給食施設として1回100食以上、または、1日250食以上の給食を行っている施設では、健康増進法の規定に基づいて1か月間の栄養摂取状況について県、保健所から提出を求められることがある。
- ・報告書の様式、回数などは、それぞれ所定の方法で作成して提出する。

(9) **スキムミルク受払台帳**

- ・児童福祉施設に配分されている脱脂粉乳は関税暫定措置法（昭和35年法律第36号）による免税品であるので、一定の様式の受払台帳を備え、管理の適正を図る必要がある。
- ・台帳は（公財）児童育成協会がスキムミルク利用施設に配布している。この台帳の保存期間は3年間である。

《スキムミルク受払台帳の記入方法》

受払台帳は、関税暫定措置法施行令第63条第5項により、正確に記帳すること。

- ① 受け入れ数量は、1箱24kg（小箱12箱分）として計算すること。
- ② 小箱1箱分は2kgとする。
- ③ 月末に受け入れ数量及び、残量欄にkgまたは、箱数を記入すること。
- ④ 現品と台帳の残量照合は、少なくとも月1回行うこと。その結果、台帳の残量と過不足があった場合は、備考欄に「照合の結果○g増、または、減」と記入する。
- ⑤ 翌月の「前月繰越」欄の「残量」に前月の残量（照合の結果の増減数量を加減した数量）を記入すること。

(10) **給食従事者健康管理簿**

- ・給食に関する衛生管理の万全を期するため、職員採用時及び年1回以上の定期健康診断及び毎月1回以上の検便を行い、その結果を保存するほか、個人別に健康管理簿を整備し、常に未実施者が誰であるかを把握できるように整理することが大切である。

(11) 嗜好調査・残食状況調査

- ・献立内容が作成者の好みに流れないように、嗜好調査、喫食状況調査を随時行い、乳幼児の嗜好を生かした給食内容に改善することが大切であり、結果は帳簿に綴り込んで整理しておく必要がある。
- ・乳幼児の嗜好については、家庭等との連絡により把握し、特に、偏食に陥るのを防ぐ方法が採られていると共に、毎日実施した給食の残食量、特に、残食理由等の観察が行われ、その結果が記録され、改善の資料として活用されていること。

(12) 給食運営会議事録

- ・給食運営会議の資料及び議事録などは、帳簿に綴り込んで活用する。

(13) 検食日誌（様式例 5）

- ・給食における事故を未然に防ぐため、配膳前に 1 人分の給食を食し、乳幼児の給食として適切かどうかを衛生面、嗜好、味覚面等あらゆる角度から確認する。給食内容の充実向上等の面からも評価、検食時間、点検事項等を記録する。

《 検食日誌の記入方法 》

食事が出来たら、配膳前に保育所長等が検食をするが、栄養的観点から質及び量が適当か、食品衛生の見地から、衛生的に取り扱われているか、また、経済的嗜好的には適当か、さらに、幼児がおいしく食べるために、きれいな食器、適度な温度、おいしそうな盛り付けなど幼児の立場に立って配慮されているかなど、確認記録する。

- ① 検食は所長または主任保育士など管理的立場にある者が実施すること。
- ② 検食者がその都度記録すること。
- ③ 所見欄は、喫食状況を含めて記入すること。
- ④ 組み合わせ、色彩、味付けは、該当するものに○印をつけること。
- ⑤ 異常の有無は、該当するものに○印をつけること。
- ⑥ 検食者はフルネームで署名すること
- ⑦ この帳簿は、給食運営会議または、職員会で報告し、給食内容改善のための検討資料として活用すること。

(14) 衛生管理点検簿（様式例 6-1、6-2、6-3、6-4）

- ・集団給食施設における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における点検項目に従って点検を行い、適否をチェックして記録することが必要である。
- ・点検結果については、適切に点検が行われたことを衛生管理者が確認する。
- ・点検簿は 1 年間保管する。

## 第7章 食育における給食の運営

### 1 保育所における食育の推進

保育所は、乳幼児が生涯にわたる人間形成の基礎を培う極めて重要な時期に、その生活時間の大半を過ごすところであり、保育所における食事の意味は大きいものがある。このため、保育所においては、所長、保育士、栄養士等全職員の協力のもと、全体的な計画に基づいた組織的、発展的な「食育の計画」を作成し、子どもの生活に沿った柔軟な援助を行わなければならない。

乳幼児期に保育所給食を楽しく食べることや、食材とのふれあい、食事の準備をはじめ、行事食・郷土食など食に関する様々な体験や指導を通じて、乳幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、豊かな人間性の育成等を図ることが重要である。

また、献立表の配布・給食だよりの発行、給食の実物の展示などを通じた保護者への情報提供は、家庭での食育への関心を高めていくことにもつながる。家庭からの食に関する相談に応じ、助言・指導を積極的に行うことも大切である。

さらに、保育所は地域の子育て支援の役割を担っていることから、在宅の子育て家庭に対しても乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供に努めるほか、市町村や地域の関係機関等と連携しながら積極的に食育活動の普及を図ることが期待されている。

#### 食育で学び実践する項目(『徳島県食育推進計画』から)

食育で学び実践する項目	乳・幼児期(0～5歳) 食習慣の基礎づくり
○ 自分に応じた食事量や野菜摂取をはじめ、バランスの取れた食事の知識と料理を作る力を身につけ、朝食から始まる規則正しい生活を送る。	決まった時間に、決まった量の食事・おやつを食べる習慣を身につける。
○ 食の安全を考えて、適切な選択ができる。	多様な食材・調理法に接し、よく噛んで味わうことにより、苦い・酸っぱい・辛い・甘いなどの味の変化がわかるようにする。
○ 適度な運動と健全な食生活を心がけ、生活習慣病の予防に努める。	体を動かす遊びを通じて、空腹感が感じられる生活習慣を身につける。
○ 食事マナーを身につけ、様々な場面で食を楽しみ、コミュニケーションを図る。	食事の時間を家族・仲間とゆったりとすごし、「いただきます」「ごちそうさま」が言えるようにする。
○ 様々な体験を通じて、食べる事への感謝の気持ちや食物や水を大切にする気持ちを持つ。	家庭菜園や調理(皮むき・洗浄・食器の準備など)に関わる機会を多く持ち、食事に興味を持つことのできる環境を整える。

○ 地域の農林水産業に親しみ、地産地消を実践する。	食材そのものの味がわかる味覚を養う。
○ 地域の食や農、自然環境等を活かして豊かな食文化を継承する。	徳島の郷土料理・行事食などを食べる機会を多く持つ。
○ 食べ残しや廃棄等、環境に配慮した行動ができる。	

## 2 食育の目標（食育における5つの子ども像）

- ① お腹がすくりズムのもてる子ども
- ② 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③ 一緒に食べたい人がいる子ども
- ④ 食事づくり、準備にかかわる子ども
- ⑤ 食べものを話題にする子ども

## 3 家庭への喫食状況の報告

1日全体の栄養管理の観点から、家庭に日々の献立を示すと共に、子どもの喫食状況を保護者に知らせることが大切である。

乳汁や食事を与えた際、嘔吐、下痢、発疹などの体の状態の変化を常に観察し、異常が見られたときには、安易な食事制限などは行わず、保護者や嘱託医などと相談し、食事について必要な対応を行うこと。

## 4 食事の評価・改善

「食育」の視点を重視して食事をよりよいものにするためには、実践の過程と、子どもの喫食状態や子どもを取り巻く状況の変化などについて評価し、食事の品質の改善に努めることが重要である。

食事を見直すに当たっては、実践に当たった全職員が協力・分担し、実践過程を記録しておくことが必要である。その記録を基に実践を評価し、食事の内容を修正し、実践の充実を図ることが望ましい。そのためにも、日、月、期、年単位で見直し、「食育」の一貫として給食の運営の改善に向けた定期的な会議の設置が望まれる。

## 5 多様な保育ニーズへの対応

### (1) 体調不良の子どもへの対応

- ア 一人一人の子どもの体調を把握し、それに応じて食材を選択し、調理形態を工夫した食事と、水分補給に配慮する。 :

イ 家庭との連携を密にし、必要に応じて専門機関からの助言を受け、適切に対応する。

ウ 保育中に体調が悪くなった子どもについては、嘱託医などに相談して、水分や適切な食事が提供できるように配慮する。

(2) 障がいのある子どもへの対応

ア 子どもの障がいの状況を把握し、それに応じた食事を提供する。

イ 咀嚼やく嚥下機能に障がいが見られる場合、大きさ、固さ、温度、粘性、飲み込みやすさなどの調理形態を配慮する。

ウ 子どもの障がいの状況に応じて、テーブルや椅子、食器・食具を工夫し、子どもの食べようとする意欲を大切にしながら、適切な援助を行う。

エ 家庭との連携を密にし、必要に応じて専門機関からの助言を受け、適切に対応する。

(3) 延長保育への対応

ア 一人一人の子どもの年齢、健康状態、生活習慣、生活リズムを把握し、それに  
応じて、子どもに必要な量や調理形態、食事の時間帯に配慮した食事を提供する。

イ 延長保育に伴うおやつとの給与については栄養所要量の10%程度を目安とする  
が、保育時間や家庭での状況を勘案し、柔軟に対応する。

ウ 延長保育での食事は、昼食やおやつと同様、ゆとりある時間と空間を確保し、  
温かい雰囲気になるよう配慮する。

(4) 一時保育への対応

ア 一人一人の子どもの年齢、健康状態、生活習慣、生活リズムを把握し、それに  
応じて、子どもに必要な量や調理形態、食事の時間帯に配慮した食事を提供する。

イ 一時保育における子どもの集団構成は、定型的、継続的な通常の保育の集団構  
成と異なることから、食事の雰囲気や食事の内容に慣れないことを十分に配慮し  
て保護者との連携を十分に行い、その適切な対応に努める。

6 食育推進のための連携

(1) 保育所職員の研修及び連携

食育の取組については、保育士、調理員、栄養士、看護師などの全職員が食育に  
関して共通した認識のもと、研修等を通じ、専門性を高めつつ、相互連携を強化し  
て進めていくことが重要である。

(2) 家庭との連携

家庭に対し、保育所での子どもの食事の様子や保育所が食に関してどのように取  
り組んでいるのかを伝えることは、家庭での食育の関心を高めていくことにつながる。  
また、家庭からの食に関する相談に応じ、助言・支援を積極的に行う。

具体的な取組としては、保育所から家庭への通信、日々の連絡帳、給食を含めた保育参観、給食やおやつの試食会、保護者の参加による調理実践、行事などが考えられる。また、懇談会などを通して、保護者同士の情報交流を図ることにより、家庭における食育の実践が広がるように努める。

### (3) 地域と連携した食育活動事業

保育所で食育を進めるに当たっては、他の保育所などの保育関係施設、小学校などの教育機関、保健所や保健センターなどの医療・保健関係機関、食料生産・流通関係機関などと密接な連携をとりながら、食育の目標を共有し、地域における食育のニーズを把握し、それに基づいて食育の実践を展開することが重要である。

#### 保育所での食育の計画づくりのポイント

- ☆ 子どものどのような育ちを願って取り組むか。
- ☆ 職員全体での共通の認識を持って進めているか。
- ☆ 計画・実践・評価・反省・再計画と一連の循環で食育の充実した取り組みをしているか。
- ☆ 評価・反省には、子どもの育ちや、自分たちの指導・援助のあり方、設定した活動の妥当性に対して客観的に考える力をもっているか。
- ☆ 「食」を通して毎日の生活を、また、4月入所から3月までの1年間を季節と共に、さらに就学前までの数年間を子どもの発達・成長とあわせて考えているか。
- ☆ 「食育」という新たな視点で、職員間、保護者及び地域の人々と共に保育全体を評価し、さらなる計画・実践を通じて、開かれた園づくりにつなげているか。



## 第8章 食物による事故発生防止

### 1 食物アレルギーへの対応について

#### (1) 保育所における食事の提供に当たっての原則（除去食の考え方等）

- 保育所における食物アレルギー対応に当たっては、給食提供を前提とした上で、生活管理指導表を活用し、組織的に対応することが重要である。
- 保育所の食物アレルギー対応における原因食品の除去は、完全除去を行うことが基本である。
- 子どもが初めて食べる食品は、家庭で安全に食べられることを確認してから、保育所での提供を行うことが重要である。

保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とし、乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含め、計画的に進めることが重要である。

保育所における食物アレルギーの対応においては、給食提供を前提とした上で、「保育所内でのアレルギー発症を防ぐ」ことが第一目標であるが、成長が著しい子どもの心身の健全な発育・発達の観点から、不必要な食物除去がなされることがないよう、医師の診断及び指示に基づく生活管理指導表を用いた原因食品の完全除去を行うことが基本である。また、食物アレルギーの有症率は、乳幼児期が最も高いが、成長とともに治癒することが多いことから、除去については、定期的な見直しが必要になる。

#### ア 生活管理指導表を活用した組織的対応

- ・職員、保護者、かかりつけ医・緊急対応医療機関が十分に連携する。
- ・食物除去の申請には、医師の診断に基づいた生活管理指導表が必須である。  
(入所時又は診断時及び年1回以上、必要応じての更新)
- ・アナフィラキシー症状が発生したとき、全職員が迅速かつ適切に対応する。

#### イ 安全を最優先した完全除去による対応

- ・食物除去は、安全な給食提供の観点から、原因食品の完全除去を基本とする。
- ・原因食品が調味料や油脂などに極少量含まれているだけの場合、除去の必要がないことが多い。なお、重篤なアレルギーで、少量の調味料等も摂取不可能な厳しい除去が必要な子どもについては、該当する食材を使用した料理について給食対応が困難となる場合があることについても考慮する。
- ・除去していた食物を解除する場合は、医師の指示に基づき、保護者と保育所の間で書面申請をもって対応する。

#### ウ 安全に配慮した食事の提供

- ・給食の提供を前提として、食物アレルギーのない子どもと変わらない、安全・安心な生活を送ることができるよう、調理室の設備、人的環境など、安全に提供できる環境・体制を整備する。
- ・子どもが初めて食べる食品については、家庭で安全に食べられることを確認してから、保育所で提供を開始することを基本とする。
- ・食物アレルギーの診断がされていない子どもであっても、保育所において初めて食物アレルギーを発症することもあるため、その可能性も踏まえて、体制を整備しておく。
- ・アレルギー症状を誘発するリスクの高い食物が、少ない又はそうした食物を使わない共通献立メニューを取り入れるなど、食物アレルギーのリスクを考えた取組を工夫する。
- ・常に、食物アレルギーに関する最新で、正しい知識を職員全員が共有する。

#### (2) 誤食の防止

(参照：保育所におけるアレルギー第Ⅱ部（1）A. 給食・離乳食（38 頁～43 頁））

- 誤食の主な発生要因となる人的エラーを防ぐために、保育所の職員全員で認識を共有し、対策を行うことが必要である。
- 保育所における食育は、子どもが成長していく上で非常に重要である。ただし、誤食は様々な場面で起こりうることを認識し、体制を整えることが必要である。

#### ア 誤食の発生要因と対応

保育所における子どもの誤食は、食事だけでなく、遊びの場面においても発生するので、職員全体で発生要因を認識し、誤食リスクを減らすことが重要である。

##### 誤食の主な発生要因

- ・人的エラー（いわゆる配膳ミス（誤配）原材料の見落とし、伝達漏れなど）
- ・人的エラーを誘発する原因として、煩雑で細分化された食物除去の対応
- ・保育所に在籍する子どもが幼少のために自己管理できないことなど

人的エラーの対策としては、食事内容を記載した配膳カードを作成し、食物アレルギーを有する子どもの調理、配膳、食事の提供までの間に2重、3重のチェック体制をとること、食物アレルギーを有する子どもの食器の色などを変えて注意喚起することなどが挙げられる。

煩雑で細分化されすぎた食物除去の対応は誤食の誘因となる。このため、安全な

保育所生活を送る観点から、できるだけ単純化された対応（完全除去か解除）を行うことを基本とする。

また、食物アレルギーを有する子どもへの食事提供の際には、誤配・誤食が起こらないよう、安全確保に必要な人員を配置し、管理を行うことが必要である。

#### イ 食育活動と誤食との関係

保育所における食育は、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していく上で、非常に重要である。ただし、誤食は食物を扱う様々な場面において起こりうることから、安全性を最優先するとともに、事故が起こらない環境及び体制を整えることが必要である。また、誤食を恐れるあまり、食物アレルギーを有する子どもに対する過剰な対応をすることがないよう、正しい知識を持って行うことも重要である。

### (3) 〈生活管理指導表の活用の流れ〉

#### アレルギー疾患を持つ子どもの把握



- ・入園面接時にアレルギーについて、配慮が必要な場合、申し出てもらう。
- ・健康診断や保護者からの申請により、子どもの状況を把握する。

#### 保護者へ生活管理指導表等の配付



- ・保育所と保護者との協議の上、アレルギー疾患により、保育所で特別な配慮や管理が求められる場合に、配付する。

- ①「生活管理指導表」… 医師が記入
- ②「食物アレルギーに関する調査票①②(様式①②)」… 保護者が記入

#### 医師による生活管理指導表の記入



- ・主治医、アレルギー専門医に「生活管理指導表」を記載してもらう。  
(保護者は、保育所における子どもの状況を医師に説明する)
- ・保護者には「家庭における食物アレルギー調査票①・②」を記入してもらう。
- ・保護者は必要に応じて、その他資料等を保育所に提出する。

#### 保護者との面接



- ・「生活管理指導表」「家庭における食物アレルギー調査票①②」等を基に園での生活や食事の具体的な取り組みについて、施設長や保育士、看護師、栄養士、調理員等と保護者が協議し、個別記録表(様式③)を記入する。
- ・対応内容の確認とともに、情報共有の同意について確認する。

#### 保育所内職員による共通理解



- ・実施計画書等(保護者との面談等での確認内容、保護者との協議を踏まえて作成)を作成し、子どもの状況や園での対応について、個別記録表を基に「緊急時対応マニュアル(様式④)」「アナフィラキシーが起こった時の対応(様式⑤)」「緊急時対応経過記録表(様式⑥)」などを確認し、緊急時に備えて、全職員が共通理解する。

#### 対応の開始



- ・園における食物アレルギー対応を開始する。

#### 生活管理指導表の見直し

- ・保護者との協議を通じて、1年に1回以上又は、子どものアレルギーの状態に応じて、生活管理指導表の再提出等を行い、随時見直しを行う。なお年度の途中において対応が不要とは不要となった場合には、保護者と協議・確認の上で、特別な配慮管理を終了する。

(4) アレルゲンを含む食品に関する表示について

ア 特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、次の7品目の表示を義務付けている。

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

イ 特定原材料に準ずるもの

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを特定原材料に準ずるものとして、次の21品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとする。

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

ウ 特定原材料等の範囲

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）の範囲は、原則として、日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指す。

☆食物の摂取による「アレルギー」とはどのようなものか

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー（Food Allergy）と呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物（抗原）が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体が作られるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方に働けば、免疫反応により病気の発症を抑えることができます。ところが、アレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特に「アレルゲン」といいます。

（出典：食品表示基準 Q&A 別添アレルゲンを含む食品に関する表示 消費者庁）

## 2 食品による子どもの窒息・誤嚥事故について

- (1) 豆やナッツ類など、硬くてかみ砕く必要のある食品は5歳以下の子どもには食べさせないようにする。喉頭や気管に詰まると窒息しやすく、大変危険である。小さく砕いた場合でも、気管に入り込んでしまうと肺炎や気管支炎になるリスクがある。
- (2) ミニトマトやブドウ等の球状の食品を丸ごと食べさせると、窒息するリスクがある。乳幼児には、4等分する、調理して柔らかくするなどして良くかんで食べさせる。
- (3) 食べているときは、姿勢を良くし、食べることに集中させる。  
物を口に入れたままで、走ったり、笑ったり、泣いたり、声を出したりすると誤って吸引し、窒息・誤嚥するリスクがある。

## 第9章 保育所給食の評価

保育所給食は、家庭に代わって食事を作るという役割のみだけでなく、児童の健全育成の基盤であり、処遇の大きな柱である。給食業務を円滑に運営するための給食運営と栄養管理について、常に評価を行い次回に生かしていくことが必要である。

### 1 チェックポイント

- (1) 定期的に（少なくとも月1回）給食運営会議が開催されているか。
  - ア 給食部門と他の部門の連携が十分とれるように配慮する。
  - イ 給食の諸問題、献立内容、喫食状況、施設・設備の改善、栄養指導・生活習慣指導の改善点、課題等を検討する。
- (2) 給与栄養量の目標が適宜年齢階層ごとに設定されているか。
- (3) 食品構成が作成されているか。
- (4) 献立が作成され、計画的に給食が実施されているか。また、献立は児童の身体状況等の特性を考慮して作成されているか。
  - ア 定期的に嗜好調査、残食調査を行い、献立作成にそれらを生かすこと。
  - イ 献立においてアレルギー、疾病のある子どもへの対応がなされ、その内容を記録する。
- (5) 食品構成のバランスはとれているか。
  - ア 一定期間の実施献立から1人1日の平均食品群別摂取量を算出して、保育所が設定している「食品構成基準」と比較検討する。
  - イ 1人1日平均食品群別給与量が食品構成基準と比較して±10～15%以上のものがある場合は、献立内容の改善または食品構成の見直しを図る。

ウ 充足率が50%を下回る食品群が2以上ある場合には、給与栄養量が目標量に対して著しく下回ることが考えられるので、給与栄養量、食材費等について検討を行い、問題点を改善する。

(6) 給与栄養量が確保されているか。

ア 給食内容の適否を評価する最も基本的な指標は、献立のエネルギーや栄養素量である。集団給食を実施する場合の給食計画は、入所児童の給与栄養目標を設定することから始まる。したがって、給食内容を評価する際には、給与栄養目標量の充足状況を把握する。

イ 児童1人1日平均給与栄養量が目標量を下回る場合、特に充足率が90%を下回る栄養素があるときは献立内容の改善に努め、また炭水化物エネルギー比率が50%以下及びエネルギー、たんぱく質、脂質の過剰摂取に注意する。

**給食内容による給食の効果判定**

3歳未満児・3歳以上児各々保育所給食の給与栄養量を満たしている検討するため「保育所給食栄養記録表」の記入を行う。「最新の日本食品成分表」又は「七訂食品荷重平均成分表（徳島県）」を用いて1か月平均1人1日当たりの食品の摂取量に基づき栄養量を計算する。

(1) 毎日の摂取食品を群別にまとめ、1か月平均1人1日当たりの食品摂取量を算出し、「食品構成基準」と比較して食品バランスの適否を検討する。

$$\text{充足率(\%)} = \frac{\text{1か月1人1日当たり平均食品群別摂取量}}{\text{食品構成に示す食品群別摂取基準量}} \times 100$$

(2) 「七訂食品荷重平均成分表（徳島県）」を用いて1か月平均1人1日当たり給与栄養量を算出し、「給与栄養目標量」と比較して、目標量の確保の適否を検討する。

$$\text{充足率(\%)} = \frac{\text{1か月1人1日当たり給与栄養量}}{\text{給与栄養目標量}} \times 100$$

(3) 栄養比率を計算して食物の内容の良否を判定する。

栄養比率	算 出 式	栄養比率目標
脂肪 エネルギー比	$\frac{\text{1人1日平均脂質量} \times 9 \text{ (注1)}}{\text{1人1日平均総エネルギー}} \times 100$	20～30%
たんぱく質 エネルギー比	$\frac{\text{1人1日平均たんぱく質量} \times 4 \text{ (注1)}}{\text{1人1日平均総エネルギー}} \times 100$	10～20%
炭水化物 エネルギー比	100 - (脂肪エネルギー比 + たんぱく質エネルギー比)	50～70%

(注1) 脂質(脂肪) 1gあたり9kcal・たんぱく質 1gあたり4kcalのエネルギー  
(生理的燃焼値)

食品成分表(7訂) (徳島県)

食品別		栄 養 量											食品100g当たり	
		エネルギー	たんぱく質	脂肪	カリウム	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量	
		kcal	g	g	mg	mg	mg	μg RAE	mg	mg	mg	g	g	
穀類	米	100	358	6.1	0.9	89	5	0.8	0	0.08	0.02	0	0.5	0
	パン類	100	296	9.0	4.8	121	28	0.8	1	0.10	0.05	0	1.9	1.1
	生めん類	100	190	5.2	0.8	105	14	0.3	0	0.02	0.01	0	1.4	0.7
	干めん類	100	355	10.1	1.3	172	18	0.8	0	0.07	0.03	0	2.4	3.4
	その他の穀類	100	301	9.1	3.1	137	19	1.8	1	0.16	0.07	0	2.7	0.4
いも類	いも類	100	91	1.4	0.2	480	77	2.8	1	0.06	0.02	10	6	0
	いも加工品	100	265	0.7	0.9	133	16	0.8	0	0.02	0.01	2	1.3	0
	砂糖類	100	336	0.1	0	78	18	0.4	0	0.00	0.01	0	0	0
	油脂類	100	887	0.1	96.1	4	2	0	73	0.00	0.01	0	0	0.2
	種実類	100	493	15.4	40.3	628	201	3.4	3	0.38	0.19	6	7.6	0.1
豆類	味噌	100	199	12.3	4.5	465	100	2.8	0	0.03	0.03	0	5.1	9.2
	大豆	100	158	13.8	8.2	390	89	2.0	1	0.09	0.05	0	6.7	0.2
	大豆製品	100	181	13.6	12.1	351	155	2.6	0	0.05	0.10	0	3.0	0.1
	その他の豆	100	301	15.3	1.6	843	69	4.1	3	0.41	0.13	0	13.3	0
魚介類	生物	100	158	20.5	7.5	382	21	0.6	16	0.12	0.16	1	0	0.2
	干物	100	224	29.0	9.8	431	399	3.3	49	0.07	0.21	0	0	2.9
	缶詰	100	251	19.4	17.8	224	167	1.5	18	0.04	0.18	0	0	1.1
	水産練り製品	100	118	12.2	2.2	88	33	0.7	0	0.05	0.06	0	0	2.1
肉類	肉類	100	184	19.2	10.9	315	5	0.9	12	0.28	0.18	1	0	0.1
	肉加工品	100	216	33.6	13.6	172	11	0.7	1	0.36	0.14	24	0	1.8
	卵類	100	165	12.4	11.7	140	55	2.4	250	0.10	0.57	0	0	0.3
乳類	牛乳	100	67	3.3	3.8	150	110	0	38	0.04	0.15	1	0	0.1
	スキムミルク	100	359	34.0	1.0	1800	1100	0.5	6	0.30	1.60	5	0	1.4
	乳製品	100	157	9.1	9.7	92	264	0.1	97	0.02	0.19	0	0	0
野菜類	緑黄色野菜	100	33	2.0	0.2	378	42	0.9	233	0.08	0.11	45	2.7	0
	その他の野菜	100	34	1.6	0.1	223	26	0.4	15	0.07	0.03	16	2.3	0
果実類	生果実	100	53	0.8	0.1	235	15	0.2	19	0.05	0.02	31	1.2	0
	果実加工品	100	69	0.4	0.1	88	5	0.3	8	0.03	0.01	6	0.8	0
	きのこ類	100	16	2.5	0.3	307	1	0.4	0	0.11	0.20	0	3	0
	海藻類	100	97	8.3	1.0	2137	366	6.3	388	0.15	0.40	16	20.1	4.2
調味料	塩	100	0	0	0	100	22	0	0	0.00	0.00	0	0	99.1
	しょうゆ	100	62	6.7	0	355	26	1.4	0	0.05	0.14	0	0	15.2
	本みりん	100	241	0.3	0	7	2	0	0	0.00	0.00	0	—	0
	固形コンソメ	100	235	7.0	4.3	200	26	0.4	0	0.03	0.08	0	0.3	43.2
	カレールー	100	512	6.5	34.1	320	90	3.5	6	0.09	0.06	0	3.7	10.7
	焼き肉のたれ	100	169	4.3	2.2	220	23	0.9	0	0.03	0.09	1	0.4	8.3
	酢	100	36	0.2	0	10	2	0	0	0.01	0.01	0	0	0
	ソース	100	133	1.1	0.1	220	53	1.45	5	0.02	0.03	1	1	6.2
	ドレッシング	100	292	2.9	25.6	114	89	0.9	6	0.04	0.07	0.8	0.9	4.0
	マヨネーズ	100	670	2.8	72.3	25	23	0.9	55	0.04	0.10	0	0	2.3
菓子類	和菓子	100	294	4.8	3.9	71	10	0.7	0	0.04	0.02	0	1.4	0.7
	ケーキ類	100	331	6.7	17.7	95	53	0.6	109	0.05	0.14	4	0.7	0.4
	クッキービスケット	100	487	6.5	20.6	102	84	0.5	37	0.07	0.09	0	1.5	0.5
	プリンゼリー	100	109	3.3	3.8	109	52	0.2	40	0.03	0.10	7	0.1	0
	乳酸飲料	100	78	2.1	0.1	118	91	0	5	0.02	0.11	1	0.0	0
備考	太字…今回追加した食品													



## 食品分類表

食品群名	食品名	
穀類	米	精白米、もち
	パン類	食パン、ロールパン、クロワッサン
	生めん類	ゆでうどん、蒸し中華めん
	干めん類	マカロニ、スパゲッティ、そうめん、干うどん、
	その他の穀類	小麦粉、パン粉、麩、白玉粉、ビーフン、カレールー1/2、ハヤシルー1/2 クリームシチュールー1/2、コーンフレーク、そば米、上新粉
いも類	いも類	じゃがいも、さつまいも、さといも、やまのいも
	いも加工品	はるさめ、でんぷん（片栗粉、コンスターチ）、こんにゃく、しらたき
砂糖類	上白糖、三温糖、中ざら糖、黒砂糖、グラニュー糖、ジャム類、蜂蜜、メープルシロップ	
油脂類	植物油、バター、マーガリン、マヨネーズ、ドレッシング、カレールー1/2 ハヤシルー1/2、クリームシチュールー1/2	
種実類	ごま、ピーナッツ、くり、ピーナッツバター	
豆類	味噌	みそ、白みそ、赤みそ
	大豆	大豆
	大豆製品	豆腐、油揚げ、高野豆腐、厚揚げ、きなこ、焼豆腐、おから、納豆、豆乳、湯葉など
	その他の豆	あずき、うずら豆、金時豆、ひしお、つぶあん、さらしあん（ドライあん）
魚介類	生 物	あじ、生さけ、さば、さわら、いか、えび、カニ缶、よこ、かれい、はまち、はげ、ぼらぶり、太刀魚、シーチキン、かじきマグロ、うなぎなど
	干 物	ちりめん、かつお節、煮干し（だし用は含まない）、桜えび、ふりかけ
	水産練り製品	かまぼこ、竹輪、さつま揚げ、はんぺん、つみれ、魚肉ソーセージ、なると巻
肉類	肉 類	牛肉、豚肉、鶏肉、など
	肉加工品	ハム、ウインナーソーセージ、ベーコン、フランクフルトソーセージ、焼き豚、ゼラチン
	レバー類	鶏レバー、牛レバー
卵 類	鶏卵、うずらの卵（水煮缶詰）、たまご豆腐、厚焼きたまご	
乳類	牛 乳	牛乳
	スキムミルク	スキムミルク
	乳 製 品	チーズ、ヨーグルト、生クリーム、アイスクリーム
野菜類	緑黄色野菜	にんじん、ほうれん草、ピーマン、パセリ、かぼちゃ、トマト、ブロッコリー、さやいんげん、葱、小松菜、絹さや、ターサイ、モロヘイヤ、菜の花、オクラ、大根葉など
	その他の野菜	大根、キャベツ、白菜、玉ねぎ、ごぼう、たけのこ、れんこん、もやし、なす、レタスキゅうり、セロリ、カリフラワー、ピーズ、えだまめ、そらまめ、とうもろこし(生) 福神漬、など
果実類	生 果 実	りんご、バナナ、みかん、夏みかん、柿、梨、ぶどう、いちご、メロン、すいか、レモン
	果実加工品	みかん缶、パイン缶、チェリー缶、桃缶、果汁100%ジュース、レーズン、干プルーン
きのこ類	椎茸、えのきたけ、しめじ、マッシュルーム、きくらげ	
海藻類	生わかめ、乾わかめ、乾ひじき、昆布、昆布佃煮、寒天、味付けのり、焼のり、青のり	
調理加工食品類 *	冷凍食品など	
菓子類	干 菓 子	
	和 生 菓 子	随時記入（つぶしあん・こしあん含む）
	洋 生 菓 子	随時記入
	乳酸飲料	

\* 原則として分解してそれぞれの分類に入れる。