保育所等における給食の手引き

奈良県文化・教育・くらし創造部 こども・女性局 奈良っ子はぐくみ課

令和6年 3月一部改正

目　次

Ⅰ 趣旨 3
Ⅱ 給食・栄養管理 4
　1 栄養管理の概念 4
　2 栄養管理業務のながれ 5
　　1）給食管理体制の整備 6
　　2）食事評価（食事摂取基準のアセスメント）・計画（栄養計画） 8
　　3）計画（食事計画） 13
　　4）実施 14
　　5）検証（食事評価）・改善 15
　3 乳児期における栄養管理 15
　4 幼児期における栄養管理 17
　5 おやつ 17
　6 食物アレルギー 18
Ⅲ 衛生管理 ・危機管理体制の整備 19
　1 衛生管理 19
　2食中毒（疑いを含む）・緊急事態発生時等への対応 19
　3 災害時等への対応 21
　4窒息・誤嚥等のリスクへの対応 23
Ⅳ 業務委託及び外部搬入 24
　1 調理業務の委託 24
　2 給食の外部搬入 25
Ⅴ 帳票類について 26
Ⅵ 食育 29
Ⅶ 関係法令・通知、参考資料 29

Ⅰ 趣旨

子どもが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために、また、子どもの健康支援のために「食」はたいへん重要です。乳幼児期における望ましい食習慣の定着及び食を通じた人間性の形成・家族関係づくりによる心身の健全育成を図るため、保育所及び幼保連携型認定こども園（以下「保育所等」）では食に関する取り組みを積極的に進めていくことが求められています。

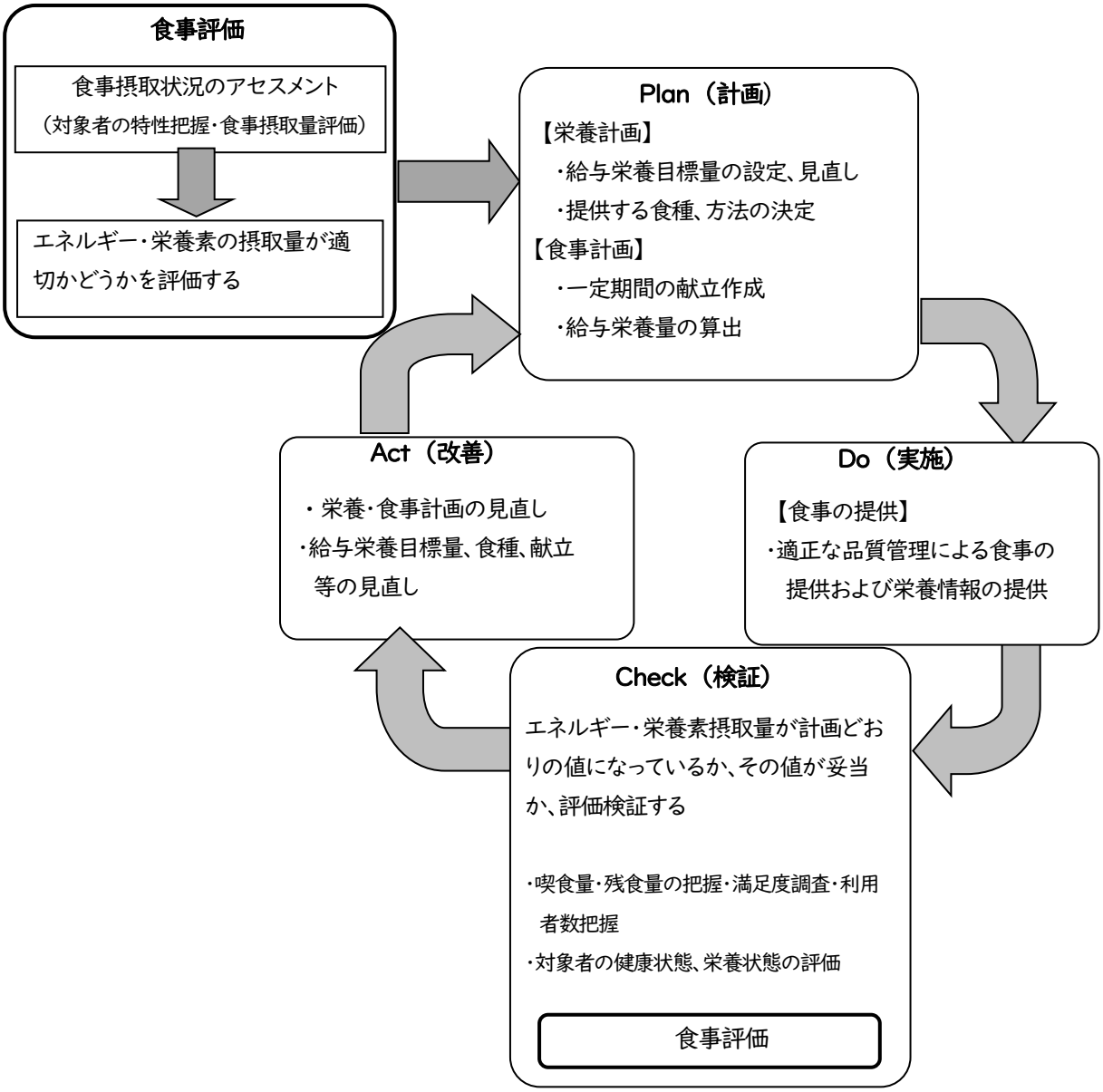
保育所等での給食は、子どもが食欲を中心とした自らの意欲をもって食事及び食環境にかかわる体験の場を構成するものであり、子どもが保育所等での給食を通して、「食を営む力」の基礎を培うことが出来るよう、保育課程に位置づけられた食育計画のもと、保育所等のすべての職員の共通理解を得ながら進める必要があります。

このような給食業務及び給食を通した食育の適正で円滑な運営を図るため必要な内容を記載した「保育所給食の手引き」（奈良県健康福祉部こども・女性局子育て支援課 平成28年3月）を「日本人の食事摂取基準」の改正等に対応し、所要の改正を行いました。

Ⅱ 給食・栄養管理

Ⅰ 栄養管理の概念

保育所等における給食は、特定多数人に対して継続的に栄養管理を行うため、食事摂取基準を運用したPDCAサイクルにより実施することが適しています。まず、食事摂取状況のアセスメントにより、エネルギー・栄養素の摂取量が適切かどうかを評価します。食事評価に基づき、栄養・食事計画を立案（Plan）、食事を提供（Do）します。そして、それらを検証（Check）、食事評価を行い、栄養・食事計画や実施の内容を改善します（Action）。



[引用：厚生労働省：日本人の食事摂取基準（2020 年版）図 6 食事摂取基準の活用と PDCA サイクル を一部改編]
奈良県：給食施設における栄養管理の手引き（令和 2 年 4 月一部改正）P4より抜粋

2 栄養管理業務のながれ

1）給食管理体制の整備

① 給食の運営方針、目標を設定する
② 業務分担を明確にし、連携体制をつくる
③ 評価体制の整備

【関係帳票の例】
□組織図または組織表　□給食関係会議議事録
□委託契約書（委託の場合）

2）食事評価（食事摂取基準のアセスメント）・計画（栄養計画）

④ 利用者の把握（子どもたちをアセスメント）
⑤ 給与栄養目標量の設定
●保育所等での給与栄養目標量を設定
●一人一人に適切な食事の提供
⑥ 献立作成基準（食品構成基準）の作成

【関係帳票の例】
□性・年齢構成表（喫食者の人員構成表）
□給与栄養目標量　□荷重平均成分表
□献立作成基準（食品構成基準）

3）計画（食事計画）

⑦ 予定献立の作成
⑧ 予定給与栄養量の算出と確認
⑨ 利用者への事前提示と栄養情報の提供

【関係帳票の例】
□予定献立表　□給与栄養量算出表

4）実施

⑩ 予定献立どおりの調理、品質管理
⑪ 食事の提供
⑫ 実施献立表

【関係帳票の例】
□発注書　□納品書　□作業工程表　□衛生点検記録
□実施献立法表　□食数管理表　□検食簿

5）検証（食事評価）・改善

⑬ 喫食量、残食量の把握
⑭ 推定栄養摂取量（実給与栄養量）の算出・評価
⑮ 栄養計画・食事計画の見直し
⑯ 肥満およびやせに該当する割合

【関係帳票の例】
□給与栄養量表（栄養月報）□給与食品検討表 □給食日誌
□喫食調査表　□喫食調査結果　□残食調査表

家庭との連携
情報の共有

○家庭との連携
情報の共有

○給食会議等で
情報の共有

1）給食管理体制の整備

給食業務の運営については、栄養管理、衛生管理、危機管理、食育計画等、給食実施にかかる業務を総合的にとらえて管理するため、まず給食管理体制を整備し、組織化を行います。

① 給食運営の方針、目標を設定する

子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況について把握したうえで、「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」（平成 30 年厚生労働省）「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」（平成 30 年内閣府・文部科学省・厚生労働省）等の内容に配慮した目標を設定し、施設長をはじめ給食部門の責任者及び保育部門の関係職員、委託業者等と共有します。

② 業務分担を明確にし、連携体制をつくる

施設長のもと、給食部門の責任者を定め、保育部門との連携体制及び役割分担を明確にします。

(1) 施設長は、給食実施の最高責任者として、給食運営方針を決定するとともに、全職員が協力して給食を運営するため、給食部門と他部門との協力体制整備を行います。
(2) 保育部門は、子どもの身体状況・健康状態や生活状況、給食の摂取状況の観察並びに残食の状況を十分把握し、給食部門との情報共有を図るとともに、連携のもと食育を実施します。
(3) 給食部門は、給食の栄養管理、調理、衛生管理、給食関係事務を行います。さらに、保育部門との密接な連携のもと食育及び栄養指導の強化を図ります。
給食部門の責任者は、給食や栄養管理に関し専門の知識を有する管理栄養士や栄養士等が当たることが望まれます。(※1)
栄養士が配置されていない施設に関しては、施設長、主任保育士または調理員が責任者となって、全職員が協力できるような体制を整えます。
(4) 調理責任者は調理員など（調理師が配置されている場合は調理師）があたり、給食部門の指導のもと業務を行います。 調理業務の委託及び給食を外部搬入している場合であっても、給食部門の責任者は保育所等の施設側にあります。

（※1） 健康増進法及び健康増進法施行規則では、継続的に 1 回 100 食以上または 1 日 250 食以上の食事を供給する施設(「特定給食施設」という。)においては、管理栄養士または栄養士を置くように努めることと定められています。
また、「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」（令和2年3月31日子母発 0331 第1号厚生労働省子ども家庭局母子保健課長通知）では、児童福祉施設において食事摂取基準を活用する場合は、管理栄養士等による適切な活用を図ることとされています。
平成 27 年度からの子ども・子育て支援新制度により、栄養士から献立やアレルギー、アトピー等への助言、食育等に関する継続的な指導を受ける施設においては、施設型給付費や保育所委託費に栄養管理加算が設けられました。

③ 評価体制の整備

給食運営や栄養管理について、施設全体で評価し、改善に取り組める体制を整備します。

(1)給食会議

施設長をはじめ給食部門の責任者及び関係職員の参加による給食会議又はこれに代わる会議を設け、定期的(月に1回程度)に開催し、給食に関する内容について協議し、意見交換や知識・技術の研鑽の場とすることにより、給食運営の向上を図ります。また、会議の記録は議事録として整備し、給食運営の向上に積極的に活用します。

調理業務を委託している場合については、委託側の関係者が出席し、積極的に意見交換を行うことが必要です。

<協議内容例>

① 給食計画(年間、月間等)について
② 献立の内容について
③ 喫食の状況(残食の記録等)について
④ 検食簿指摘事項の改善について
⑤ 子どもの様子や保護者からの要望・意見について
⑥ 施設・設備の改善について
⑦ 給食の衛生的な取扱いについて
⑧ 栄養指導、生活習慣指導、食育の実施について
⑨ その他給食運営に関すること

(2)職員研修

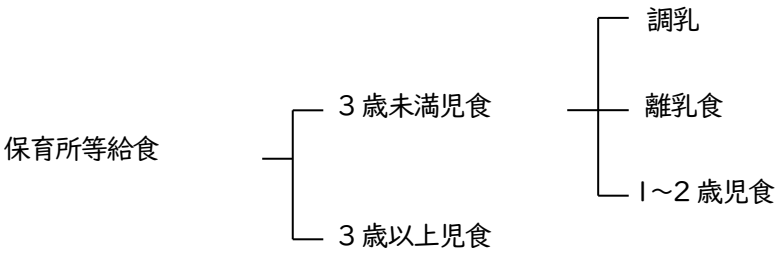
給食業務を円滑に進めるため、給食運営や食育に必要な知識や調理技術、衛生管理等について研修を受ける等、資質の向上に努めます。なお、施設全体で共通認識を図るために、調理担当者のみならず給食責任者の参加や保育部門の研修にも配慮するとともに、研修結果について報告する機会等を設けます。

2) 食事評価（食事摂取基準のアセスメント）・計画（栄養計画）

④ 利用者の把握

保育所等における給食は調乳、離乳食、3 歳未満児食(1～2 歳児食)、3 歳以上児食(3～5 歳児食)等に分類され、それぞれの対象児に適したきめ細かい給食を実施します。

図1 保育所等給食の分類例



基本的な項目	□性別 □年齢 □身長 □体重
施設の特性により把握するもの	□健康状態・疾病状況 □摂食機能 □発育状況（成長曲線の変化 など） □嗜好 □食物アレルギーの状況

参考）

授乳・離乳の支援ガイド 2019 年 3 月

奈良県栄養士会 HP
「乳児期・幼児期の食事」

奈良県栄養士会 HP
「乳幼児食事相談の主訴別支援策チャート」

⑤ 給与栄養量の目標設定

保育所等における給食は、昼食とおやつが基本になりますが、家庭での食事(朝食、夕食)と合わせて 1 日の給与栄養目標量となるため、家庭での食の状況を考慮します。

給与栄養目標量は年度当初に設定するものですが、乳幼児期は月年齢・身体発育状況等の変動が大きいため、年度後半には見直しすることが望ましいです。

目標量の設定については、施設や個人の特性に応じて各種の方法がありますが、ここでは、日本人の食事摂取基準を用いた設定方法を示します。

（1）乳幼児期における食事摂取基準

「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」において、保育所等年齢児の食事摂取基準（一日あたり）の目安は表1のとおりです。

表1 乳児・小児における食事摂取基準（一日あたり）

年齢	性別	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	炭水化物 (%)	カルシウム (mg)	カリウム (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)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
1～2	男児	950	13～20	20～30	50～65	450	-	4.5	400	0.5	0.6	40	3.0 未満	-
	女児	900	13～20	20～30	50～65	400	-	4.5	350	0.5	0.5	40	3.0 未満	-
3～5	男児	1,300	13～20	20～30	50～65	600	1400 以上	5.5	450	0.7	0.8	50	3.5 未満	8 以上
	女児	1,250	13～20	20～30	50～65	550	1400 以上	5.5	500	0.7	0.8	50	3.5 未満	8 以上

※ エネルギー ：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、炭水化物 ：総エネルギーに対する比率（目標量）

※ カルシウム、鉄、ビタミン ：推奨量

※ カリウム、食塩相当量、食物繊維 ：目標量

（2）保育所等における給与栄養目標量（例）

表1を用いた保育所等における給与栄養目標量の例を示します。

保育所等の給食で給与する栄養量の割合を **1日全体の45～50%（昼食を概ね1/3、おやつを10～20%とした場合）**とした場合の量を示していますが、各施設においては、保育時間や家庭での食事等の子どもの生活状況の他、地域性や施設の特性を十分勘案した上で、給食で給与する栄養量の割合を設定することが望ましいといえます。

表2 1～2歳児における給与栄養目標量例

	エネルギー(kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	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)	食塩相当量 (g)
食事摂取基準 (1日あたり)	950	13～20%	20～30%	50～65%	450	4.5	400	0.5	0.6	40	3.0
保育所等における給与栄養目標量 (1日の45%の場合)	430	14～22	10～14	54～70	200	2.0	180	0.2	0.3	18	1.4
保育所等における給与栄養目標量 (1日の50%の場合)	475	15～24	11～16	59～77	225	2.3	200	0.3	0.3	20	1.5

表3 3~5歳児における給与栄養目標量例

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ｶﾙｼｳﾑ (mg)	ｶﾘｳﾑ (mg)	鉄 (mg)	ﾋﾞﾀﾐﾝA (μgRAE)	ﾋﾞﾀﾐﾝB1 (mg)	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 (mg)	ﾋﾞﾀﾐﾝC (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
食事摂取基準 (1日あたり)	1,300	13~20%	20~30%	50~65%	600	1400	5.5	500	0.7	0.8	**50**	**3.5**	**8以上**
保育所等における給与栄養目標量 (1日の45%の場合)	585	19~29	13~20	73~95	270	630	2.5	225	0.3	0.4	**23**	**1.6**	**4以上**
保育所等における給与栄養目標量 (1日の50%の場合)	650	21~33	14~22	81~101	300	700	2.8	250	0.4	0.4	**25**	**1.8**	**4以上**

※ 食事摂取基準に男女差のあるエネルギー、栄養素については、最大値(男子)で設定

(注) 3~5歳児について、主食を家庭から持参している場合は、その主食分を差し引いたうえで、給与栄養目標量を算定してください。下記に主食を米飯(水稲めし・精白米・うるち米)110gとした場合の栄養価を示しますが、施設においては、実際の喫食量を測定し適宜調整します。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ｶﾙｼｳﾑ (mg)	ｶﾘｳﾑ (mg)	鉄 (mg)	ﾋﾞﾀﾐﾝA (μgRAE)	ﾋﾞﾀﾐﾝB1 (mg)	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 (mg)	ﾋﾞﾀﾐﾝC (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
主食(米飯110g)の栄養量	172	2.8	0.3	40.8	3	32	0.1	0	0.02	0.01	**0**	**0**	**1.7**

(3) 一人一人に適切な食事の提供

乳幼児期は個人差が大きいため、個別に必要なエネルギー及び各栄養素を設定することが本来望ましいといえます。乳幼児期のエネルギー摂取量の評価(過不足)には成長曲線を用います。体重、身長を計測し、成長曲線のカーブに沿っているか、体重増加がみられず成長曲線から大きく外れていないか、あるいは大きく外れる体重増加がないかなど、成長の経過を縦断的に観察したうえで給食を提供します。そのためには、子ども一人一人の推定エネルギー必要量を施設の給与栄養目標量と比較し、大幅な差異が生じる場合は、配膳等の際に十分な配慮が必要となります。

⑥ 献立作成基準

(1) 献立作成基準(食品構成基準)の作成

献立作成基準は給与栄養目標量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、バランスのとれた献立作成の目安になるものです。作成にあたっては、施設における食品群別荷重平均成分表を用いますが、給食管理や栄養価計算のコンピュータ等が整備され、日本食品標準成分表を用いた食品ごとの栄養価算定が可能な場合は、献立作成基準(食品構成基準)及び荷重平均成分表を省略することもあります。

【食品構成表の作成手順】

（1）穀類

給与エネルギー目標量及び炭水化物エネルギー比率から穀類の使用量を決める。この際、主食の種類（米、パン等）の内訳も考慮する。

（2）魚介類・肉類・卵類

たんぱく質から動物性食品の使用量を決め、魚介類・肉類・卵類の内訳を利用者の状況（アセスメント結果や嗜好）に配慮して決める。

（3）豆類・大豆製品

総たんぱく質から（2）動物性たんぱく質を差し引いた残りが植物性たんぱく質となるが、そのうちの（1）穀類から摂取するたんぱく質を差し引いた残りの半分以上を豆類で補えるように、豆類・大豆製品の使用量を決める。この際、カルシウムの補給源としての役割も考慮する。

（4）野菜の使用量

1 日 350g（18 歳以上の場合）を概ねの目標とし、利用者の特徴に応じて決める。そのうち、1／3程度を緑黄色野菜とする。

（5）油脂類

脂質エネルギー比率が適正な範囲に収まるよう、2）魚介類・肉類・卵類や牛乳・乳製品の使用量も考慮して決める。

（6）上記以外の食品

総エネルギー量及び使用実績から使用量を決める。

エネルギー源となるいも類、砂糖類、果実類、牛乳・乳製品の使用量は、偏りのないように注意する。

牛乳・乳製品はカルシウム補給源としての役割も考慮する。

食塩摂取量に関連の深い調味料類、加工食品類については、目標の範囲内に収まるよう、過去の使用実績と併せて決める。

(2)　献立作成基準（食品構成基準）の例

表2及び表3で設定した給与栄養目標量を満たすための食品構成の一例を示します。

表4 献立作成基準（食品構成基準）例

		1～2歳児 分量(g)	3～5歳児 分量(g)
1類	肉	15	20
	魚	15	20
	卵	7	10
	大豆製品	15	20
2類	牛乳	100	100
	乳製品	10	15
	海草	1	1.2
3類	緑黄色野菜	30	40
4類	その他の野菜	40	50
	果実	30~40	30~40
5類	穀類	50~60	65~75
	いも類	25	30
	砂糖類	3	5
	菓子類	6~9	10~15
6類	油脂類	4	5

※　穀類は主食を含む

※　食品群は6つの基礎食品の分類による

3) 計画（食事計画）

⑦ 予定献立の作成

(1) 予定献立表の作成

離乳食、1～2 歳児食、3 歳以上児食、アレルギー食等のそれぞれについて作成します。季節の食材や地元食材、伝承料理、行事食等を取り入れ、子どもたちが豊かな食を体験できるように配慮し、下記についても留意します。

・職員の意見等も踏まえ、施設として決定する。
・行事等も考慮しながら一定期間（1 か月単位など）の献立をたてる。
・主食、主菜、副菜の食材や調理方法に重複はないか、全体の彩りや歯ごたえ、バランス等について確認する。
・調理員の人員や能力、調理器具、機材の設備、調理時間等を考慮する。
・2週間または1カ月の平均が給与栄養目標量に達するよう努めるとともに、日々の栄養素等量の日差が少なくするよう努力する

(2) 作業指示書及び作業工程表の作成（献立表と兼ねる場合が多い）

・作業指示書

料理ごとの使用材料とその一人分の使用量、調理人数、調理する人数分の使用量、作り方手順とポイント、出来上がりの量や調味の割合の指示等が記載され、誰が作っても同じ品質に調理できるような作業及び品質の標準化を目指すもの。

・作業工程表

時間軸にあわせて調理工程と作業工程がわかるように示すもので、誰がどの作業を 分担するのかを示すもの。

⑧ 予定給与栄養量の算出と確認

予定献立の予定給与栄養量を算出し、給与栄養目標量に見合っているかを確認します。また、予定献立表は実施前に施設管理者の決裁を得ておきます。

⑨ 利用者への事前提示と栄養情報の提供

献立内容や栄養情報の提供を行うことにより、保護者が子どもの健康管理を行えるように配慮します。栄養成分としては、エネルギー、たんぱく質、脂質、食塩相当量等を表示します。

4) 実施

⑩ 予定献立どおりの調理、品質管理

(1) 食材料の発注および検収

予定献立表に基づき、食品材料の発注書を作成し、廃棄量を含めて購入します。原材料の納入に際しては、調理従事者等が必ず立会い、賞味(消費)期限、数量、包装品質、鮮度、品温、異物混入等について点検を行い、搬入日時及び検収者名についても記録します。貯蔵して使用するものについては、1か月ごとに区切りをつけて現物と帳簿とを照合し、実際の在庫量を確認しておきます。

(2) 調理

予定した献立に従って、提供予定時間内に調理を行います。予定の変更がおきた場合にも対応可能なように、日頃から対応方法を検討しておきます。また、衛生面、栄養面に細心の注意を払います。

(3) 検食

給食における事故を未然に防ぐため、また利用者にとって量・質・経済面・嗜好面・衛生面から適当であるかを評価するため、食事の提供前に検食を実施、結果を記録し、給食改善に活用します。

⑪ 食事の提供

適時、適温で給食を提供します。

⑫ 実施献立表

予定献立から食材や使用量に変更が生じたときは、変更内容を正確に記録し、実施献立表とします。また、変更内容に応じて、実給与栄養量の算出を行います。

5） 検証（食事評価）・改善

⑬ 喫食量、残食量の把握

給食がどの程度摂取されたか等を把握します。
子ども一人一人の摂取量の把握、集団全体の残食量として料理別の把握など、適切に実施します。

⑭ 推定栄養摂取量（実給与栄養量）の算出・評価

実施献立表に基づき、日本食品標準成分表や食品群別荷重平均成分表により推定栄養摂取量（実給与栄養量）を算出します。

給与栄養目標量と比較するとともに、1 人1 日あたりの食品群別給与量についても食品構成と比較し、提供した食事の評価を行います。

⑮ 栄養計画、食事計画の見直し

推定栄養摂取量（実給与栄養量）の評価及び検食、残食量、嗜好調査、満足度調査等により、給食運営や栄養管理についての課題を明確にし、改善方法を検討し対策を講じます。

⑯ 肥満並びにやせに該当する者の割合

一人一人の食べ方および身長、体重を定期的に測定し、成長曲線で体格を把握します。肥満、やせが気になる子どもについては、給食内容の配慮の他、家庭と連携をとり、継続した指導、支援を行います。

なお、「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」(令和２年３月31 日健健発0331 第２号厚生労働省健康局健康課長通知) では、特定給食施設においては利用者の身体状況の変化について評価することとされています。

3 乳児期における栄養管理

乳児期は生涯の中でも最も成長速度が速く、体重1kgあたりに必要とする栄養素等量は大人に比べはるかに多くなります。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素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りません。また、咀しゃく機能、摂食行動が発達していく時期なので、それに適した調理形態の食事を調整することが必要です。個人差も大きいため、月齢、発育・発達状況に合わせた個人対応を原則とします。

離乳及び調乳の提供については「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19 年３月14 日厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課)に基づいて行います。

1）離乳食

離乳とは、母乳又は育児用ミルク等の乳汁栄養から幼児食に移行する過程をいいます。この間に乳児の摂食機能は乳汁を吸うことから、食物をかみつぶして飲み込む事へと発達し、摂取する食品は量や種類が多くなり、献立や調理の形態も変化していきます。摂食行動については次第に自立へと向かいます。

子どもの成長や発達状況、日々の子どもの様子を見ながら離乳食をすすめ、生活リズムを身につけ、食べる楽し

さを体験していくことができるよう支援します。

保育所等における離乳の進め方については、保護者との連携が欠かせません。様々な状況を把握し、担当保育士や保育教諭、管理栄養士・栄養士、調理員、看護師等が確認し合いながら実施します。

＜離乳食提供の手順＞

・保護者の協力を得ながら、現在までの食事状況を把握する。
・離乳食の進め方の計画（使用する食材や形態等）を作成する。
・計画に沿った献立を作成し、食事を提供する。
・提供した食事の喫食状況（形態、量）を確認、記録する。
・担当保育士、保育教諭、管理栄養士・栄養士、調理員、看護師等の間で連絡調整を行う。
・子どもの発達状況を確認し、１ 人 １ 人の「食べる力」を育むための支援を進め、離乳食の進め方を見直し、修正を行う。

参考：「授乳・離乳の支援ガイド」（平成３１ 年３ 月改定 厚生労働省）

2）調乳

① 調乳室と設備

調乳室は、清潔、能率、衛生、安全性に重点をおいて場所を選定し、設計、設備することが望ましいといえます。乳児室の一部分を仕切ったり、職員用の湯沸かし室等を共用せず、各種開口部出入口は閉じ、外部からのほこり、昆虫の侵入を防止します。

② 授乳回数及び時間

家庭の授乳時間との関係を十分調整しながら保育所等での授乳時間を決定します。

③ 調乳時の注意事項

調乳にあたっては「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインについて」(平成 19 年６ 月5日厚生労働省食品安全部監視安全課)を参考に衛生的な取扱いに配慮します。

3）冷凍・冷蔵母乳

冷凍・冷蔵母乳を用いる場合には、搾乳、保存、搬入等に関する留意点について、あらかじめ保護者に指導を行ったうえで実施します。特に、衛生管理には十分配慮します。

4 幼児期における栄養管理

1）栄養特性

幼児期の身体発育は乳児期について盛んですが、発育のスピードは次第に鈍くなり、体重1kgあたりのエネルギー摂取量は次第に低下します。そのため、今まで旺盛な食欲を示した乳児が幼児期に入ると食欲を示さなくなることがあります。環境、運動量等の心理的、身体的な影響も受けやすく、食欲のむらが非常に目立つ時期でもあります。自我に目覚め、生活習慣確立の時期でもあるため、強制や放任、甘やかしは食欲不振、偏食の固定化を招くため十分注意した上でよい食習慣の確立をめざします。

2）調理・盛り付けに対する配慮

離乳が完了し幼児期に入りたての頃は、まだ、食物を十分に咀しゃくすることが難しいため、材料の切り方、柔らかさ等を配慮しつつ、食物の種類、分量、調理方法等、段階的に進めることが必要です。また、味付けは離乳食よりも幾分濃くしても良いですが、薄味を心がけます。

幼児は色彩に敏感であり、それによって食欲も左右されやすいので、色の組み合わせを考えた子どもに魅力的な盛りつけを心がけます。

5 おやつ

1）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します。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ります。3回の食事では必要なエネルギーや各種栄養素を満たすことができないことから、食事の一部としておやつを補給する必要があります。また、おやつは子どもにとって食事とは異なった楽しみであり、休息、気分転換の要素でもあります。

2）おやつの量

おやつの量は、1日の給与栄養量の 10～20%程度が望ましいとされています。食べ過ぎたり、不規則な時間に与えたりすると、食事のときに空腹にならず食事が進まないので注意します。

3）おやつに適した食品と内容

子どもにとって食事の一部としても重要なものです。3回の食事で不足しやすい栄養素を補えるものが望ましいです。おやつの選択にあたっては、市販の菓子類に偏らないようにし、できるだけ週に2～3回は手作りのおやつを提供するようにします。

6 食物アレルギー

1）食物アレルギーとは

特定の食物を摂取した後にアレルギー反応を介して皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じる症状のことをいいます。そのほとんどは食物に含まれるたんぱく質が原因で起こります。食物に含まれる物質そのものによる反応や症状は食物アレルギーには含めません。

2）食物アレルギーの症状

食物アレルギーの症状は多岐にわたります。皮膚・粘膜、消化器、呼吸器さらに全身性に認められることがありますが、最も多い症状は皮膚・粘膜症状です。複数の臓器に症状が出現する状態をアナフィラキシーと呼び、呼吸器症状の出現はさらに「アナフィラキシーショック」へ進展するとリスクが高まり注意が必要です。

3） 食物アレルギーのある子どもへの対応

食物アレルギーのある子どもへの対応は「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）」(2019（平成 31）年 4 月 厚生労働省)を参考にします。除去を実施する場合には、医師の指示のもとに、担任保育士や保育教諭、看護師、栄養士等給食関係者がそれぞれ連携を密にして、患児を援助していくことが大切です。

【保育所におけるアレルギー対応の基本原則】

〇全職員を含めた関係者の共通理解の下で、組織的に対応する

・アレルギー対応委員会等を設け、組織的に対応
・アレルギー疾患対応のマニュアルの作成と、これに基づいた役割分担
・記録に基づく取組の充実や緊急時・災害時等様々な状況を想定した対策

〇医師の診断指示に基づき、保護者と連携し、適切に対応する

・生活管理指導表（※）に基づく対応が必要
（※）「生活管理指導表」は保育所におけるアレルギー対応に関する、子どもを中心に据えた、医師と保護者、保育所の重要なコミュニケーションツール

〇地域の専門的な支援、関係機関との連携の下で対応の充実を図る

・自治体支援の下、地域のアレルギー専門医や医療機関、消防機関等との連携

〇食物アレルギー対応においては安全・安心の確保を優先する

・完全除去対応（提供するか、しないか）
・家庭で食べたことのない食物は、基本的に保育所では提供しない

参考：「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）」
(2019（平成 31）年 4 月 厚生労働省)

Ⅲ 衛生管理 ・危機管理体制の整備

保育所等における給食は、特定多数人を対象に継続的に食事を供給するものであり、提供される食事の対象ニーズに応じ、一定の制約の中で栄養管理がなされたうえ、おいしく喜ばれるものでなければならず、また、衛生的で安全でなければなりません。

子どもは感染性疾患や食中毒に対する抵抗力が弱く、保育所等における衛生管理は極めて重要です。施設長は、給食施設・設備の管理、給食関係職員の健康管理等に十分配慮するとともに、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りません。

1 衛生管理

給食の運営を円滑、かつ安全に行うためには施設の整備と衛生的な管理、食品及び器具の衛生的な取扱い並びに従業員の健康管理と衛生教育が必要です。保育所等における衛生管理については、次の通知等を踏まえ適切に行うとともに、保健所の指導を受け、指導事項については速やかに改善する等、常に安心な食事の提供に努めます。

・食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
・大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 29 年 6 月 厚生労働省通知）
・児童福祉施設等における衛生管理及び食中毒発生の予防の徹底について（平成 18 年 8 月 1 日 厚生労働省通知）
・児童福祉施設等における衛生管理等について（平成 16 年 1 月 20 日 厚生労働省通知）
・社会福祉施設等における衛生管理の徹底について（平成 15 年 12 月 12 日 厚生労働省通知）
・社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について（平成 9 年 8 月 8 日 厚生省通知）
・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 6 月 30 日 厚生省通知）
・社会福祉施設における衛生管理について（平成 9 年 3 月 31 日 厚生省通知）
・社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について（平成 8 年 厚生省通知）

大量調理施設
衛生管理マニュアル

（参考）食品衛生法の改正について（令和 3 年 6 月）

○ “HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理”を制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施を求めます。小規模営業者等は、厚生労働省ホームページで公開している手引き書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができます。（厚生労働省ホームページ「食品衛生法の改正について」より抜粋）

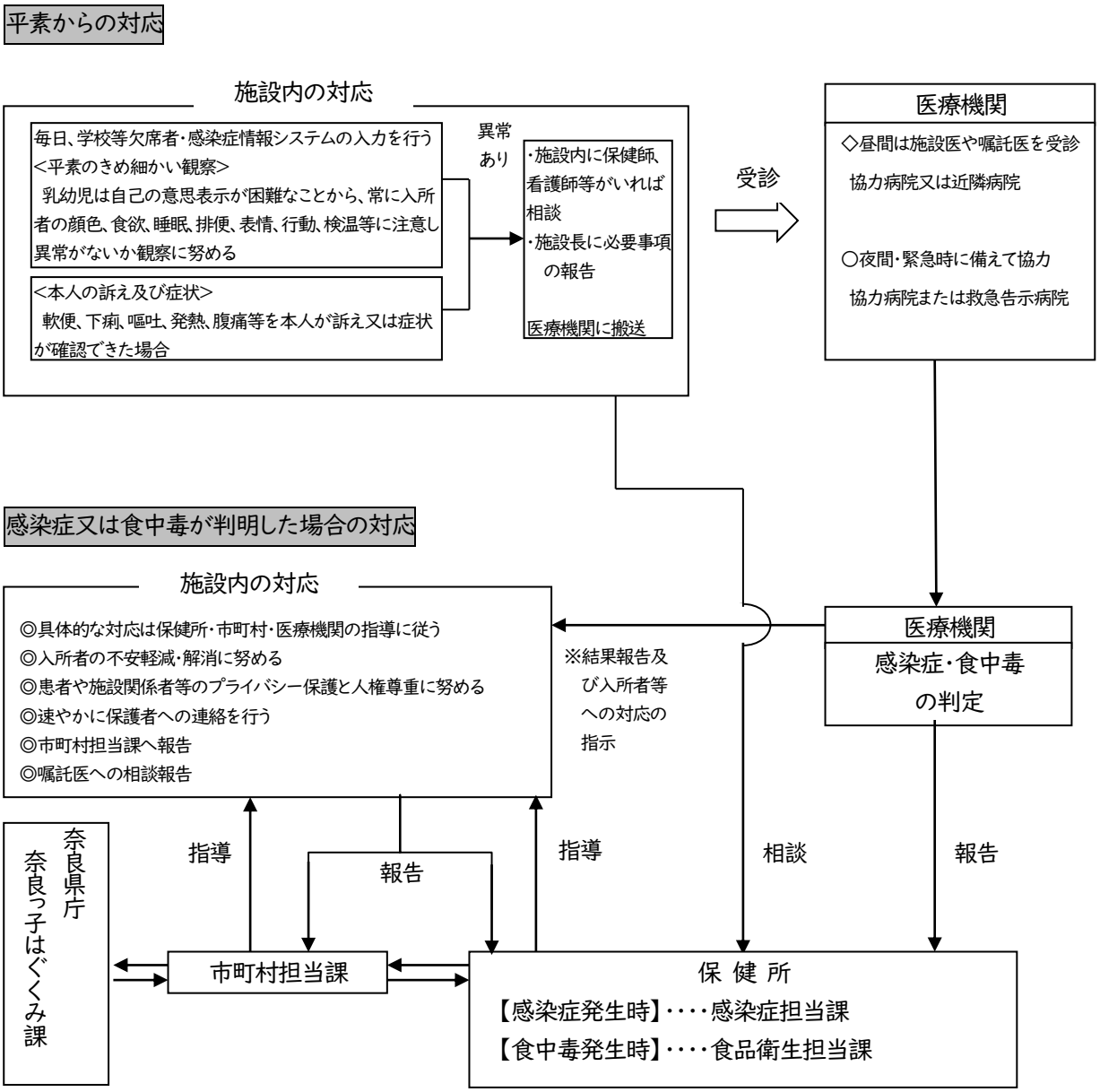
厚生労働省 HP「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」

2 食中毒（疑いを含む）・緊急事態発生時等への対応

食中毒発生時において、事故の拡大と再発防止及び原因究明のための迅速な処理を行うため、施設全体で話し合う機会を設け、事故（食中毒等）時対策マニュアル等の作成が必要です。

万が一、施設において食事に関する事故や緊急事態が発生した場合は、施設長の指示に従い速やかに適切な対応を行います。緊急時に備えた連絡体制及び役割分担については、「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」（平成 17 年 2 月 22 日付厚生労働省健康局長、医薬食品局長、雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局長、老健局長通知）に基づき、平常からの確認を行うことと、施設において感染症や食中毒が発生または疑われる場合は速やかに適切な対応を行います（図2）。

図2 社会福祉施設等における感染症及び食中毒発生時の対応(例)



参考）各保健所における食中毒・感染症発生時の連絡先

保健所名	感染症	食中毒	
奈良市 保健所	保健予防課 感染症係 (TEL: 0742-93-8397)	保健衛生課 食品衛生係（TEL:0742-93-8395）	奈良市
郡山 保健所	健康増進課 感染症係 （TEL:0743-51-0194）	衛生課 食品衛生係（TEL:0743-51-0192）	大和郡山市、天理市、生駒市、 山添村、平群町、三郷町、斑鳩町、 安堵町
中和 保健所	保健予防課 感染症係 （TEL:0744-48-3037）	【旧桜井保健所管轄】 食品衛生課 食品第一係（TEL:0744-48-3031） 【旧葛城保健所管轄】 食品衛生課 食品第二係（TEL:0744-48-3032）	【旧桜井保健所管轄】橿原市、桜井市、 宇陀市、川西町、三宅町、田原本町、 曽爾村、御杖村、高取町、明日香村 【旧葛城保健所】 大和高田市、御所市、香芝市、葛城市、 上牧町、王寺町、広陵町、河合町
吉野 保健所	健康増進課 地域保健第一係 （TEL:0747-64-8132）	衛生課 食品・獣疫生活衛生係（TEL:0747-64-8131） 吉野保健所五條出張所 （TEL:0747-22-3051）	吉野町、大淀町、下市町、黒滝村、天川村、下北山村、上北山村、川上村、東吉野村、五條市、野迫川村、十津川村

※令和５年４月現在。最新の連絡先等は各保健所のホームページをご確認ください。

3 災害時等への対応

保育所等児童福祉施設は、どのような場合でも、まず園児の安全確保と、園児と関わる職員の安全確保が重要です。地震をはじめとする風、雪、水害は建物の被害の他、ライフラインの寸断等を伴う場合が多く、生活に支障をきたします。また、地域別に被害を受けるため、流通等が停滞し、食料等が不足する可能性が高いのも特徴です。

平時より、想定される災害規模に応じた事業継続計画（BCP）※に基づく非常災害時対策マニュアルを作成し、備蓄食品等の整備、代替食事提供施設との協議や災害時（食中毒発生時）の物資調達ルートを含めた連携体制の整備、給食関係職員の連絡調整・人材確保、給食運営及び栄養管理の体制整備、衛生面への配慮等の対策が必要です。

また、施設全体での事業継続計画（BCP）に基づく研修や訓練を実施し、対応を身に付け、災害の発生に備えるとともに、マニュアルの再検討や備蓄食品、体制等の見直しも適宜行います。

大規模災害発生に備え、平常時から相互支援関係にある施設、近隣施設、行政機関等の連絡体制の整備を図る事も重要です。

※事業継続計画（BCP）について

令和５年４月１日より、児童福祉施設の設備運営基準等の一部を改正する省令が施行され、

1．業務継続経過計画を策定し、職員に周知するとともに、必要な研修及び訓練を定期的に実施すること。
　定期的に業務継続計画の見直しを行うこと

2．感染症及び食中毒の予防及びまん延防止のための研修・訓練を実施すること

が努力義務として定められています。

努力義務ではありますが、今後、業務継続計画の策定が義務化されることが考えられます。

<参考>　1．業務継続ガイドライン
　　2．児童福祉施設等における業務継続計画（ひな形）
　　3．感染症対策マニュアル

事業継続ガイドライン

「児童福祉施設等における業務継続計画等について」（令和4年 12 月 23 日 厚生労働省）

＊マニュアルへの記載項目例

項　目	内 容（留意点）
給食提供に関する連絡･指示体制	□責任者の明記 □緊急連絡体制図 □職員配備体制（スタッフの確保） □給食従事者の健康および出勤可能状況の確認 □役割分担
給食施設の被災状況の確認およびその対応	□災害発生時の対応フローチャート □設備等の被災状況を把握するチェックリスト （厨房内の電気･ガス･水･蒸気･器具･エレベーターなど） □ライフラインが止まった場合の対処方法 □在庫確認 （在庫食材、備蓄食品、調味料等の使用可能点検チェックリスト） □食材納入ルートの確認等 □業者営業確認 □物資等支援要請先の作成
給食利用者の状況の確認	□食事摂取にかかる状況の確認
備蓄品 ※「保育所における災害時マニュアル―給食編―（日本栄養士会）参照」	□備蓄食品一覧の作成（品目、数量、保管場所等） □備蓄食品等を使った非常用献立の作成 □備蓄食品の賞味期限までの使用計画の作成 □調理器具、食器類、代替熱源、飲料用水、調理用水
衛生管理	□災害発生を想定した手洗い、調理器具の使用基準、消毒方法 □食器の洗浄ができない場合の対応 □調理施設が使用不可となった場合の代替え調理、配膳場所などのフローチャート　等 （＊）「大量調理施設衛生管理マニュアル」参照
委託業者 （委託している場合）	□災害時の給食提供に関する委託契約、取り決めの確認 □搬入方法の確認（他から食事を運ぶ契約になっている場合）
危機管理の体制	□実施訓練や施設内研修の実施計画 □外部との連絡体制 系列施設、市町村、保健所等連絡先
記録管理	□記録用紙の作成 （いつ、誰が、何について、どのようにしたかを記録する様式）

奈良県：給食施設における栄養管理の手引き（令和２年４月一部改正）P16 より一部編

4　窒息・誤嚥等のリスクへの対応

保育所等に通う児は、奥歯が生えそろわず、かみ砕く力や飲み込む力が十分ではないため、豆やナッツ類などを食べると喉や気管に詰まらせ窒息してしまったり、肺炎を起こすリスクがあります。

窒息・誤嚥事故防止のため、以下のことに注意する必要があります。

（1）　まめやナッツ類など、硬くて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。

咽頭や気管に詰まると窒息しやすく、大変危険。小さく砕いた場合でも、気管に入り込むことで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まるごと食べさせると、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、よく噛んで食べさせること。

（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。

物を口にいれたままで、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・誤嚥のリスクがある。

（4）　節分の豆まきは個包装されたものを使用するなど工夫して行い、子どもが拾って口に入れないように、後片付けを徹底する。

参考：消費者庁「食品によりこどもの窒息・誤嚥事故に注意!―気管支炎や肺炎を起こすおそれも、硬い豆やナッツ類等は５歳以下の子どもには食べさせないでー」（令和３年１月 20 日）

参考：「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応ガイドライン」～施設・事業者向け～（平成 28 年３月）

P2,ウ,誤嚥（食事中）

P13<参考例１>誤嚥・窒息事故防止

Ⅳ 業務委託及び外部搬入

保育所等における食事の提供は、「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」（昭和 23 年厚生省令第 63 号）、「幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営に関する基準」（平成 26 年内閣府・文部科学省・厚生労働省令第1号）において、保育所等に調理室を設け、自園調理を行うことが原則とされています。しかし、以下に記載するように、保育所等においては、調理業務の委託及び満３歳以上児について給食の外部搬入方式が可能となっています。

（参考） 地域型保育事業（小規模保育事業、家庭的保育事業、事業所内保育事業）についても、自園調理が原則ですが、連携施設等からの外部搬入は可能とされています。

1 調理業務の委託

「保育所における調理業務の委託について」（平成 10 年２月 18 日児発第 86 号）、「幼保連携型認定こども園における食事の外部搬入等について」（平成 28 年１月 18 日府子本第 448 号、27 文科初第 1183 号、雇児発 0118 第３号）において、保育所等における給食は、子どもの発育段階や健康状態に応じた離乳食・幼児食やアレルギー・アトピー等への配慮など、安全・衛生面及び栄養面等での質の確保が図られるべきものであり、調理業務について保育所等が責任をもって行えるよう施設の職員により行うことが原則ですが、施設の管理者が業務上必要な注意を果たし得るような体制及び契約内容により、給食の質が確保される場合には委託することは差支えないとされています。ただし、その場合、施設内の調理室を使用することや、保育所や保健所・市町村等の栄養士により献立等について栄養面での指導を受けられる体制にあることが必要です。

調理業務を委託している場合であっても以下の業務については、施設が自ら行うものとされています。

◆施設の行う業務について

- 受託業者に対して、給食の重要性を認識させること
- 入所児童の栄養基準及び献立の作成基準を委託業者に明示し、基準どおりに献立が作成されていることを事前に確認すること
- 献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えていること
- 毎回、検食を行うこと（異常があった場合は、給食を中止すること）
- 委託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況と結果について確認すること
- 調理業務の衛生的な取り扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること
- 嗜好調査等の実施、喫食状況の把握を行うとともに栄養基準を満たしていることを確認していること
- 食育に関する計画に基づき、食事の提供ができるように委託業者と連携すること
- 児童および保護者に栄養指導を積極的に進めること

また、受託業者については次の事項をすべて満たすものとし、給食を調理提供するだけでなく、給食を食べる子どもたちの様子の観察や子どもたちと一緒に食べて会話を楽しむなど、子どもたちとの直接の触れ合いを推奨し、保育士等の職員との連携が図れることが望ましいといえます。

◆受託業者について

- 施設における給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料の使用及び所要の栄養量を確保すること
- 衛生管理体制の確立等により安全性の高い品質管理に努めた食事を提供できる能力を有すること
- 当該受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有すること
- 受託業務に関し、専門的な立場から必要な指導を行う栄養士が確保されていること

・　調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有すること
・　調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施すること
・　調理業務従事者に対して、定期的に健康診断及び検便を実施すること
・　不当廉売行為等健全な商習慣に違反する行為を行わないこと

2 給食の外部搬入

「保育所における食事の提供について」（平成 22 年 6 月 1 日雇児発第 0601 号第 4 号）、「幼保連携型認定こども園における食事の外部搬入等について」（平成 28 年 1 月 18 日府子本第 448 号、27 文科初第 1183 号、雇児発 0118 第 3 号）により、満 3 歳以上児については給食の外部搬入が可能ですが、この場合も業務委託と同様、施設の管理者が業務上必要な注意を果たし得るような体制及び契約内容により、給食の質が確保されることが前提となります。

保育所等における給食の役割は、栄養バランスがとれた食事によって空腹を満たし、成長・発達を保証することだけではありません。食材の入手から、大勢の人の手を経て食事になり、おいしく、楽しくいただくといった体験を保育の中にとりいれ、子どもの心の育ちを支援しています。外部搬入では、このような食育の体験についての配慮が必要です。

また、衛生面についても、調理時における衛生管理はもちろんのこと、配送や搬入の過程で、保温食缶及び保冷食缶、蓄冷材等を使用し、適切な温度管理を行います。運搬途中の塵埃等による汚染を防止すること及び調理場搬出時及び保育所等への搬入時の時間の記録をすることも必要です。

また、地域型保育事業については、3 歳未満児においても連携施設等からの外部搬入が可能ですが、離乳期など、子どもが幼い時期は、成長・発達の個人差が大きいため、一人一人に合わせた食事を用意する必要性が高く、搬入後に、保育士が刻みや、すりつぶしなどを行うこともあり、再度人の手が加わるという点において、衛生管理に特に注意が必要です。

Ⅴ 帳票類について

帳票類は、実施した業務の内容を明確にするとともに、検討資料としても必要なものです。

表5に必要な帳票類の種類を示します。また、給食関係帳票の様式は、必要な項目が備わっていれば形式にはこだわりません。衛生関係書類は１年保存、その他の各帳票類は各市町村または施設の文書保存規則に従って保存をするようにしてください。

表5 帳票類一覧

	帳票名　帳簿の名称	内容	備考（主な項目等）
	喫食者人員構成表	子どもたちの状況を把握する。	性、年齢、身体状況（身長、体重、肥満度、成長曲線）、健康状態、アレルギー等
	給与栄養目標量	子どもの人員構成（離乳食、3 歳児未満、3 歳児以上）等に応じて給与栄養目標量を算出する。 対象の区分があることが望ましい。 算出の根拠を明確にしておくこと、必要に応じて見直すこと	エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA, B1, B2, C、カルシウム、鉄、カリウム、食物繊維、ナトリウム（食塩相当量）、その他、対象集団にとって重要であると判断されるもの
	献立作成基準 （食品構成表）	給与栄養目標量に見合った食品群別の目標摂取量を設定する。	使用する食品に偏りが生じないように作成する
	荷重平均成分表	施設で使用する食品の実績に応じて算出していることが望ましい。	
	食数管理表	食事提供数の実績として、毎食ごとに、食種別、形態別に把握し記録する。	施設として離乳食・3 歳未満児食・3 歳以上児食の食数を把握する
	予定献立表 ※離乳食及びアレルギー対応食についても保存すること	献立表は計画書であり、作業指示書でもある。献立作成基準（食品構成表）に基づき予定献立表は1～2週間分、または、1カ月単位作成し、管理者の承認（決裁）を得ておくこと。	給与栄養目標量に見合っていることを確認する
	実施献立表 ※離乳食及びアレルギー対応食についても保存すること	実施において、食材量等の変更があった場合はこれを訂正して保存すること。 ＊実施献立表は記録整理（変更内容等を記録）し保存しておかなければならない。（保医発第 0306 10 号H18 年 3 月 6 日）	実施年月日、食種別、昼、おやつの献立名、食品名、数量等
	給与栄養量表 （栄養月報） 給与食品検討表	給食内容の適正を期するため、月毎に給与栄養量を算出し、目標量の達成状況を評価する。 ＊対象別に算出、評価されることが望ましい。	食品群別使用量 栄養量（給与栄養目標量と同様）
	食料品消費日計表 発注書・納品書	毎日の食材料の購入量及び金額を明確にし、 1日の食材料の出納を確認できるようにした記録である。納入されたら、食品納入伝票(納品書)について数量、単価、金額を確認する。 なお、発注書、納品書を代用しても可。	発注年月日、納品年月日、業者名、食品名、数量等 確認する区分を明確にする

	帳票名　帳簿の名称	内容	備考（主な項目等）
	検収記録簿	納入された食品について、賞味（消費）期限、数量、包装品質、鮮度、品温、異物混入等について点検を行い、納品時間、検収者名とともに記録する。品温については要冷凍、要冷蔵品のみでも差支えない。	納品年月日、業者名、食品名、数量、異物等確認する区分を明確にする。
	在庫食品受け払い簿	即日に消費されない食材料（保存食品）については、金額出納を明確にするため、在庫食品受け払い簿により管理する。 品目ごとに欄を設け、日々の使用量および残量を記録する。	在庫食品の各日、各月の出庫量、入庫量、差し引き残量等
	栄養管理委員会（給食関係会議）議事録	施設における栄養管理の充実のため、管理者および関係部門の参加を得た会議の資料および議事録を保存し、給食内容の改善に積極的に活用する。	実施年月日、時間、場所、参加者、議題、討議内容、決定事項等 施設長決裁
	喫食（残食）調査	喫食（残食）量を把握し、結果に基づいて給食内容を改善する。 ＊個人の喫食状況の把握が望ましい	毎食ごと、料理ごと
	検食簿	給食における事故を未然に防ぐため、配食前に1人分の給食を食し、園児の食事の評価として、量や質、経済面、嗜好面、衛生面（異物混入、食中毒予防を含む）から適当であるかどうかをみる。	実施年月日、朝、昼、夕食別、検食時間、所見、検食者名、施設長の決裁
	嗜好調査 （喫食者による食事の評価）	献立及び調理の参考とするため、調査結果は栄養管理委員会（給食関係会議）等で検討し、 献立に反映させる	
	食品衛生関係書類 大量調理施設衛生管理マニュアル 別紙参照	給食の衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」を基本とする。食中毒を予防するため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。	点検結果については衛生管理者が確認し、1年間保管する。
	検便結果	労働安全衛生及び食品衛生管理の観点から重要である。（毎月 1 回以上の実施。10 月～3 月は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努める）◎対象：調理従事者等（調乳者含む）	赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス（10月～3 月）等
	給食日誌	毎日の食数や喫食時間、給食内容及び残食状況の他、給食関係職員の出勤状況等を記録する。 単独の帳票として作成する方法もあるが、他の帳票と兼ねても良い。	食数、職員出勤状況、害虫駆除の記録（半年に 1 回以上、記録は 1 年保管）、その他特記事項 等
	従事者名簿	資格や履歴を確認する	
	勤務表	作業の業務分担等を確認する	
	給食従事者の健康管理簿	「労働安全衛生規則」で定められた定期検診および毎月1回以上の検便を行う。	検便については、 同表「検便結果」を参照
	委託契約書 ＊調理業務を委託している場合に必要 右記の内容が明記されてい	・契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費分担 ・適正な給食材料の使用及び所要の栄養量の確保 ・調理従事者の大半が相当の経験を有すること	

	ること	・調理従事者への定期的な衛生面及び技術面の教育又は訓練の実施 ・調理従事者への定期的な健康診断及び検便の実施 ・受託業者からの必要な資料の提出 ・契約不履行時の契約解除 ・業務遂行困難時の業務の代行保証 ・食中毒等による契約不履行時の損害賠償	
	給食用スキムミルク 受払台帳 ※給食用スキムミルクを購入している施設のみ	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」による免税品のため、受払台帳により適正に管理する。 受け入れ及び使用の際にその都度、数量を記入。 記入にあたってはボールペン等を使用の上、記入誤りの場合は２重線を引き訂正印を押す。 また、毎月施設長の決裁を受けその残量を管理する。 ◎受払台帳は３年保存。 （児童育成協会へ保存期間確認済）	
	特定給食施設等栄養管理報告書	管轄保健所から提出を求められるものである。 保育所については、食数が特定給食施設（※）に満たない場合でも、栄養管理が必要と考えられるものとして、提出が求められている。	例年６月１日付の報告を求められる。

参考：奈良県：給食施設における栄養管理の手引き（令和２年４月一部改正）P17

（※）特定給食施等設とは

特定かつ多数の者に対して継続的（おおむね週４日以上かつ１か月以上）に食事を提供する施設のうち、１回100食以上又は、１日250食以上提供する施設。（健康増進法（平成14年法律第103号）第20条第1項に規定する施設）

また、奈良県では特定給食施設等指導実施要領において、上記特定給食施設以外の施設で、１回20食以上又は、１日50食以上の食事を提供する他、保健所長が必要と認めた施設。（その他の給食施設）

	食数	根拠法令等
特定給食施設	１回100食以上 または１日250食以上	健康増進法第20条 健康増進法施行規則第５条
その他の給食施設	１回20食以上 または１日50食以上	奈良県特定給食施設等指導実施要領

参考：奈良県：給食施設における栄養管理の手引き（令和２年４月一部改正）P18

特定給食施設等に該当する施設は、健康増進法施行規則及び奈良県特定給食施設等指導実施要領により、管轄保健所への届出が必要です。詳しくは「給食施設における栄養管理の手引き（奈良県 令和２年４月一部改正）」または、奈良県公式ホームページ「特定給食施設等の関係者の皆さまへ」をご確認ください。

奈良県公式ホームページ「特定給食施設等の関係者の皆様へ」

Ⅵ 食育

1） 食育計画

保育所等における食育は、保育所保育指針及び幼保連携型認定こども園教育・保育要領を基本とし、食を営む力の基礎を培うことを目標に、施設や地域の特性に応じた食育計画を作成します。保育計画の中に位置づけて作成する必要があるとともに、実施にあたっては、家庭や地域社会と連携を図り、保護者の協力のもと、保育士や保育教諭、栄養士、調理員、看護師等の全職員が協力して進めます。また、食育計画が適切にすすめられているかどうかを把握するために、その経過や結果を記録、評価し、改善につなげるように努めます。

2） 子どもに対して

給食という実体験が食育になり、集団生活の中で友達と共通の食事をとることにより、バランスの良い食事、連帯感、食事のマナー等を学びます。さらに各種の教材を使ったり、クッキングや菜園活動を通した食育も行われています。

また、食育は子どもの心身の発達段階に合わせた内容で、子どもの姿をとらえながら行うことが必要です。子どもたちが自分の食生活に興味を持ち、食べる意欲を育てるため、食物がどのように作られ、どのように食べるのかを自ら体験することが大切です。

3） 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かを伝えることは、家庭での食育の関心を高めることにつながります。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ことも必要です。

具体的な取組としては、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・行事等があり、家庭における食育の実践が広がるように努めます。

4） 地域との連携

保育所で食育を進めるにあたっては、他の保育所等の保育関係施設、小学校等の教育機関、保健所や保健センター等の医療、保健関係機関、食糧生産・流通関係機関等と、食育の目標を共有し、密な連携をとりながら、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す。そのために、日頃から施設の全職員が、地域の食育に関する情報の把握に努めることも重要です。

＊＊保育所等での食育の可能性を広げるワークブック＊＊

保育の実践に役立つ保育者向け冊子「奈良っ子はぐくみワークブック『ひとたね』」を製作しました。

「ひとたね」は、「自然保育」、「食育」、「芸術」の３つのテーマを通して、日々の保育を振り返り、保育の可能性を広げることを目的として、様々な知見を盛り込み製作されました。

保育者には、保育士や保育教諭のほか、栄養士や調理従事者等も含まれ、多様な職種が連携して子どもをはぐくむことが大切です。

<ワークブックの特徴>

① ３つのテーマと通して“子どもが自由に考え、表現できる”ための保育者の関わり方を紹介

② 保育者が継続して自らの保育を見つめ直すことができるアウトプット型のワークブック

③ 奈良らしさを反映した、保育者にとって親しみやすいこだわりのデザイン

奈良県公式ホームページ
「奈良っ子はぐくみワークブック『ひとたね』」

Ⅶ 関係法令・通知、参考資料

<関係法令・通知>

- 健康増進法（平成 14 年 8 月 2 日法律第 103 号、令和4年法律第76号による改正）
- 健康増進法施行規則
  （平成 15 年 4 月 30 日厚生労働省令第 86 号、令和 4 年厚生労働省第 48 号による改正）
- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号、令和 3 年 6 月一部改正）
- 保育所保育指針（平成 30 年 4 月） 厚生労働省
- 幼保連携型認定こども園教育・保育要領（平成 30 年 4 月） 内閣府、文部科学省、厚生労働省
- 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（令和 2 年 3 月 31 日）厚生労働省
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 29 年 6 月）厚生労働省
- 児童福祉施設等における衛生管理及び食中毒発生の予防の徹底について（平成 18 年 8 月 1 日） 厚生労働省
- 児童福祉施設等における衛生管理等について（平成 16 年 1 月 20 日） 厚生労働省
- 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（情報提供）
  （令和 2 年 8 月 5 日）厚生労働省
- 社会福祉施設等における衛生管理の徹底について（平成 15 年 12 月 12 日） 厚生労働省
- 社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について（平成 9 年 8 月 8 日） 厚生省
- 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 6 月 30 日） 厚生省
- 社会福祉施設における衛生管理について（平成 9 年 3 月 31 日 ）厚生省
- 社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について（平成 8 年） 厚生省
- 児童福祉施設等における業務継続計画等について（令和4年 12 月 23 日 厚生労働省）
- 食品によりこどもの窒息・誤嚥事故に注意!―気管支炎や肺炎を起こすおそれも、硬い豆類やナッツ類等は 5 歳以下のこどもには食べさせないで－（令和 3 年 1 月 20 日）消費者庁
- 「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」（昭和 23 年厚生省令第 63 号）厚生省
- 「幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営に関する基準」
  （平成 26 年内閣府・文部科学省・厚生労働省令第1号）内閣府、文部科学省、厚生労働省
- 保育所における調理業務の委託について（平成 10 年 2 月 18 日児発第 86 号）厚生省
- 幼保連携型認定こども園における食事の外部搬入等について
  （平成 28 年 1 月 18 日府子本第 448 号、27 文科初第 1183 号、雇児発 0118 第 3 号）内閣府、文部科学省、厚生労働省

<参考資料>

- 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
- 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019 年改訂版）」（2019 年 4 月）厚生労働省
- 児童福祉施設における食事の提供ガイド（平成 22 年 3 月）　厚生労働省
- 授乳・離乳の支援ガイド（2019年 3 月改定）　厚生労働省
- 乳幼児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱に関するガイドラインについて
  （平成 19 年 6 月）厚生労働省
- 日本人の食事摂取基準（2020 年版）
  「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書（令和元年 12 月）　厚生労働省
- 保育所における感染症対策ガイドライン
  （2018 年 3 月改訂、2023 年 5 月一部改訂、2023 年 10 月一部修正）こども家庭庁
- 教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応ガイドライン
  内閣府、文部科学省、厚生労働省（平成 28 年 3 月）
- 児童福祉施設等における栄養管理や食事提供の支援に関する調査研究書
  （P135～ 児童福祉施設等における食事の提供ガイド 素案）令和 5 年 3 月 厚生労働省
- 給食施設における栄養管理の手引き（令和 2 年4月一部改正）　奈良県
- 特定給食施設等研修会実施報告書（平成 28 年 1 月）　奈良市保健所
- 乳幼児食事相談の主訴別支援策チャート 第4版（2018 年 8 月 14 日）（公社）奈良県栄養士会