

# **山形県保育所給食の手引き**

**令和4年3月**

**山形県しあわせ子育て応援部子ども保育支援課**

# 目次

<b>第1章 趣旨</b> . . . . .	<b>1</b>
<b>第2章 運営管理</b> . . . . .	<b>2</b>
1 届出について . . . . .	2
(1) 健康増進法に基づく特定給食施設等の届出 . . . . .	2
(2) 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 . . . . .	2
(1) 保育所長 . . . . .	2
(2) 給食責任者 . . . . .	2
(3) 調理責任者 . . . . .	3
4 給食打合せ会議 . . . . .	3
5 調理員等の配置基準 . . . . .	4
<b>第3章 栄養管理</b> . . . . .	<b>5</b>
1 保育所給食の区分 . . . . .	5
2 食育の計画 . . . . .	5
3 給与栄養目標量 . . . . .	6
(1) 乳児の給与栄養目標量 . . . . .	6
(2) 幼児の給与栄養目標量 . . . . .	7
4 食品構成 . . . . .	8
(1) 乳児の食品構成 . . . . .	9
(2) 幼児の食品構成 . . . . .	11
5 献立作成 . . . . .	14
(1) 献立作成上の留意事項 . . . . .	14
(2) 献立表 . . . . .	15
(3) 栄養価計算 . . . . .	15
(4) おやつ の 位置 付け . . . . .	15
<b>第4章 作業管理</b> . . . . .	<b>16</b>
1 作業管理の意義 . . . . .	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
3 調理、盛り付け	16
(1) 調理	16
(2) 盛り付け、配膳	16
(3) 適温給食	16
4 作業上の安全管理	16
(1) 安全点検	16
(2) ヒヤリ・ハット報告	17
(3) 危険予知活動	17
(4) 指差呼称	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 食品の衛生的な取扱い	20
(1) 調理工程の管理と記録 (HACCP)	20
(2) 保存食 (検食)	20
(3) 使用薬剤とその衛生管理	20
3 衛生・安全管理のチェックシステム	20
(1) 点検記録表の必要性	21
(2) 点検記録表の取扱い	21
4 食中毒対策	21
(1) 食中毒事故発生時の対応	21
(2) 地域社会との連携強化	22
5 その他	23

## 第6章 事務管理 24

1 給食関係諸帳簿の保存期間	24
(1) 給食に関する帳簿、書類	24
(2) 児童福祉施設給食用スキムミルク受払台帳	24
2 整理すべき帳簿の種類	24
(1) 栄養管理	25
(2) 衛生管理	26

**第7章 食育の推進** . . . . . **27**

**第8章 食物による事故発生防止** . . . . . **28**

1 食物アレルギーへの対応について . . . . . 28  
    (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） . . . 28  
    (2) 誤食の防止 . . . . . 29  
    (3) アレルゲンを含む食品に関する表示について . . . . . 30  
2 食品による子どもの窒息・誤嚥事故について . . . . . 31  
3 災害時における給食提供について . . . . . 31

## 第1章 趣旨

保育所（保育所及び認定ども園含む。以下同じ）における給食は、乳幼児の健全な発育、健康の維持・増進の基盤であるとともに、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

### 1 届出について

#### (1) 健康増進法に基づく特定給食施設等の届出

特定給食施設及び準特定給食施設の設置者は給食開始から1月以内に管轄する保健所に届け出ること。

届出の内容に変更が生じたとき及び給食施設を廃止又は休止したときは、同様に管轄する保健所に届け出ること。

特定給食施設：特定かつ多数の者に対して、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

準特定給食施設：特定かつ多数の者に対して、継続的に1回20食以上又は1日40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

ア 一回の提供食数が20食程度以上の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、管轄する保健所に届け出ること。

イ 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、受託事業者は給食を開始する前までに飲食店営業の許可を受ける必要があるため、管轄する保健所に申請すること。

### 2 給食の組織

給食業務の円滑な実施を図り、責任の所在を明確にするため、施設の規模・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、給食打合せ会議を通じて、関係他部門との協力体制が十分に取れるような組織が確立されていること。

給食責任者は、管理栄養士、栄養士等給食に関して専門の知識を持つ者があたるべきであるが、管理栄養士、栄養士が配置されていない場合は、それに代わる者（保育所長、主任保育士、調理師及び調理員等）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こと。調理業務を委託している場合であっても、保育所の職員が給食責任者となること。

調理責任者は調理師等（調理師が配置されていない場合は調理員等）があたり、給食責任者の指導監督のもとに適正な業務を行うための体制づくりをする。

### 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 給食打合せ会議の開催運営

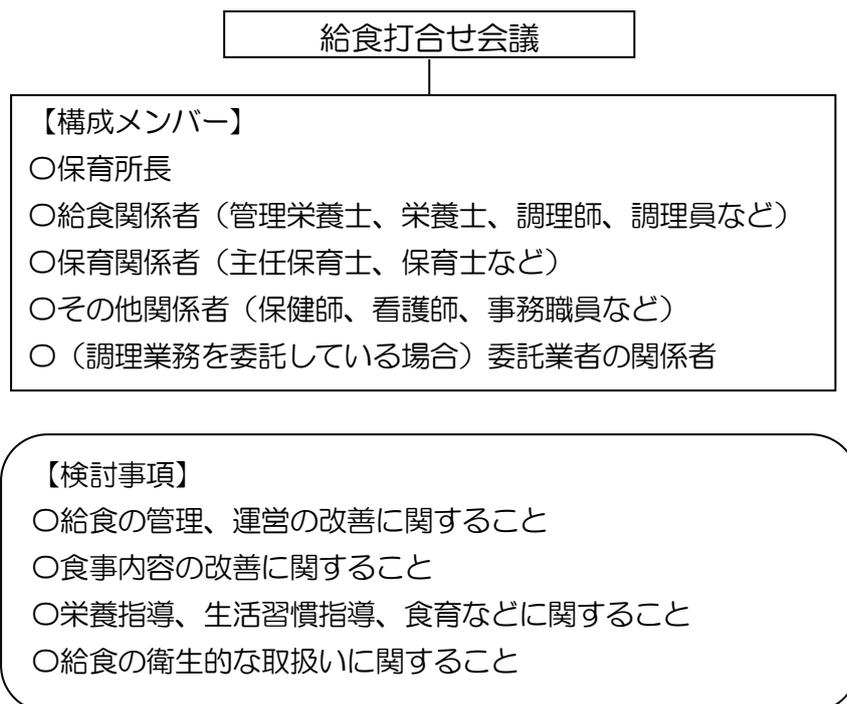
イ 栄養管理目標、食育計画、給与栄養目標量、食品構成などの設定

- 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、食育
  - キ 給食の効果の検討
  - ク 給食関係帳簿の整備、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 給食打合せ会議

- (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打合せ会議又はこれに代わる会議を設け、定例的に開催し、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) 給食打合せ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こと。
- (3) 給食打合せ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てもよい。
- (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。

図1 保育所における給食打合せ会議の一例



## 5 調理員等の配置基準

調理員等の人員は、特定教育・保育、特別利用保育、特別利用教育、特定地域型保育、特別利用地域型保育、特定利用地域型保育及び特例保育に要する費用の額の算定に関する基準等を充足し、適正な給食運営が可能な配置であること。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

※「特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準等の実施上の留意事項について」(平成28年8月23日付け府子本第571号・28文科初発727号・雇児発0823号第1号)

### 第3章 栄養管理

#### 1 保育所給食の区分

保育所における給食は、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）に分類され、それぞれの対象児に適した調理により給食を行うこと。（図2、表2）

図2 保育所給食の区分

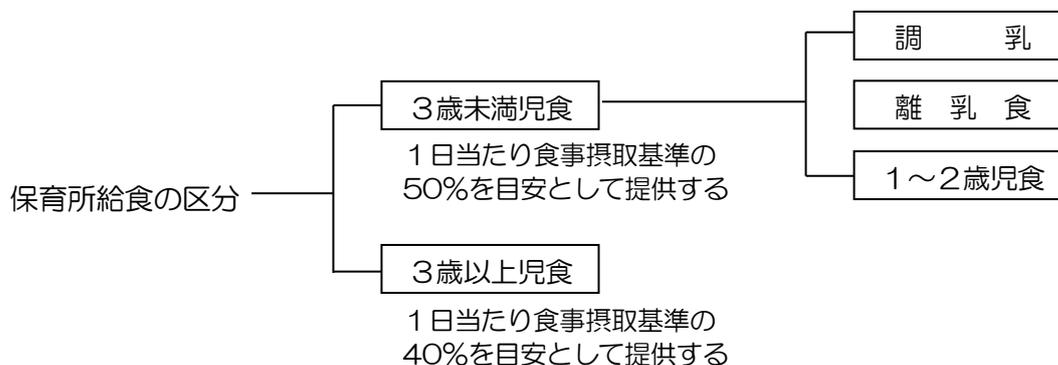


表2 保育所における食事時間と栄養量（例）

		区分	家庭	保育所	家庭
乳	離乳期以前 (調乳)	3時間おきの場合	6時	9時 12時 15時	18時 21時
		4時間おきの場合	6時	10時 14時	18時 22時
児	離乳期	離乳期のはじめ	6時	10時 14時	18時 22時
		離乳期のおわり	朝	10時 昼 15時	夕
幼 児	1～2歳児	保育所にて1日の給 与栄養量の50%を 給与する場合	朝 (25%)	10時 昼 15時 (10%) (30%) (10%)	夕 (25%)
	3～5歳児	保育所にて1日の給 与栄養量の40%を 給与する場合	朝 (30%)	昼 15時 (30%) (10%)	夕 (30%)

#### 2 食育の計画

幼児期から目立ってくる朝食の欠食等の生活習慣病の誘因要素を取り除くほか、食の営みを通して生きる力を育むためにも保育所における食育は大変重要である。

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する。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、食事の提供を含む食育計画を保育の全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善し、次の計画や実践へとつなげていくことも重要である。

### 3 給与栄養目標量

「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」（令和2年3月31 日 子発 0331 第1号、障発 0331 第8号）に基づく給与栄養目標量の設定にあたっては、以下のとおり算出例を示すため、参考とすること。

#### (1) 乳児の給与栄養目標量

乳児期は発育の個人差が非常に大きいので、表3、4、5を参考に月齢や発育状態、健康状態、家庭での状況、保育時間等を考慮しながら、乳児の実態に沿って個人ごとに定める。

なお、保育士と給食担当者が常に連携を取りながら、毎日の喫食状況を把握するとともに、身長や体重変化を成長曲線等に当てはめ、継続的に観察・評価していくことが大切である。

(注) ここでいう乳児とは、生後12か月までと1歳以降も離乳食を与えている乳幼児のことである。

表3 個人別に推定エネルギー必要量を算出するのに必要な基礎データ

	総エネルギー消費量	エネルギー蓄積量
	kcal/日	kcal/日
0～5か月	[母乳栄養児] 92.8 × 体重(kg) - 152.0	115
6～8か月		男 15、女 20
9～11 か月	[人工栄養児] 82.6 × 体重(kg) - 29.0	男 20、女 15

[エネルギー量の算出式]

$$\text{推定エネルギー必要量 (kcal/日)} = \text{総エネルギー消費量 (kcal/日)} + \text{エネルギー蓄積量 (kcal/日)}$$

表4 乳児の食事摂取基準（1日当たり）

月齢		エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	カルシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B <sub>1</sub>	ビタミン B <sub>2</sub>	ビタミン C	食物繊維	食塩相当量
		kcal	g	%エネルギー	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
0～5 (月)	男児	550	10	50	400	200	0.5	300	0.1	0.3	40	-	0.3 未満
	女児	500											
6～8 (月)	男児	650	15	40	700	250	5.0	400	0.2	0.4	40	-	1.5 未満
	女児	600					4.5						
9～ 11 (月)	男児	700	25	40	700	250	5.0	400	0.2	0.4	40	-	1.5 未満
	女児	650					4.5						

(備考) ○食事摂取基準に関して、エネルギーは推定エネルギー必要量、たんぱく質・脂質・カルシウム・カルシウム・鉄（0～5月）・ビタミン（A・B<sub>1</sub>・B<sub>2</sub>・C）食物繊維及び食塩相当量は目安量、鉄（6～8月・9～11月）は推奨量で設定した。

表5 保育所における給与栄養目標量算出例（A君 男8ヶ月 体重 8.5kg 人工栄養児の場合）

	エネルギー	たんぱく質	脂質	加ゆ	加ゆ	鉄	ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
A君の1日当たり食事摂取基準	688※	15	30.6※※	700	250	5.0	400	0.2	0.4	40	-	1.5未満
A君の保育所での給与目標量	344	7.5	15.3	350	125	2.5	200	0.1	0.2	20	-	0.8未満

※ 1日に必要なエネルギー量 =  $82.6 \times 8.5 (\text{kg}) - 29.0 + 15 = 688.1 (\text{kcal})$   
 ※※脂肪エネルギー比率 40%とすると、脂質 1g 当たりエネルギー  $\div 9 \text{kcal}$  なので、  
 脂質 =  $688 \text{kcal} \times 0.4 \div 9 = 30.6 \text{g}$   
 (備考) たんぱく質・ミネラル・ビタミンについては、表4の「8ヶ月」の数値を用いた。

(2) 幼児の給与栄養目標量

幼児の保育所における給与栄養目標量については、保育所における給与栄養目標量算出例（幼児）を示すが、これはあくまでも献立作成上の目安であるので、地域性や各施設の特性について十分配慮し、弾力的に運用する。（表6参照）

表6 保育所における給与栄養目標量算出例（幼児）

ア 1～2歳児の給与栄養目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	加ゆ (mg)	加ゆ (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
1～2歳児の1日当たり食事摂取基準(1)	950	31～48	21～32	900	450	4.5	400	0.5	0.6	40	-	3.0未満
昼食+おやつ(2)の比率	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	-	50%
昼食+おやつ(1)×(2)の給与栄養目標量	475	16～24	11～16	450	225	2.3	200	0.25	0.3	20	-	1.5

(備考) ○食事摂取基準に関して、エネルギーは推定エネルギー必要量の最大値、ビタミン・ミネラルは推奨量の最大値で設定した。

○たんぱく質はエネルギーの13～20%、脂質はエネルギーの20～30%に相当する量とした。

○昼食及び午前・午後のおやつで、1日の給与栄養量の50%を給与することにした。

### イ 3～5歳児の給与栄養目標量

	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 ( $\mu$ gRAE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
3～5歳児の1日当たり 食事摂取基準(1)	1,300	42～ 65	29～ 43	1,400 以上	600	5.5	500	0.7	0.8	50	8 以上	3.5 未満
昼食+おやつ の比率(2)	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
昼食+おやつ の給与栄養 目標量 [(1)×(2)](3)	520	17～ 26	12～ 17	560 以上	240	2.2	200	0.28	0.32	20	3.2 以上	1.4 未満
米飯 110gの栄養 量(4)	172	3	0 (0.3)	32	3	0.1	0	0.02	0.01	0	1.7	0
副食+おやつ の給与栄養 目標量 [(3)-(4)](5)	348	14～ 23	12～ 17	528 以上	237	2.1	200	0.26	0.31	20	1.5 以上	1.4 未満
副食+おやつ の給与栄養 目標量 (5)を丸めた値	350	14～ 23	12～ 17	530 以上	240	2.1	200	0.26	0.31	20	1.5 以上	1.4 未満

(備考) ○食事摂取基準に関して、エネルギーは推定エネルギー必要量の最大値、ビタミン・ミネラルは推奨量の最大値で設定した。

○たんぱく質はエネルギーの13～20%、脂質はエネルギーの20～30%に相当する量とした。

○昼食及び午後のおやつで、1日の給与栄養量の40%を給与することにした。

○主食の量は一例を示したものであり、施設の食品構成に応じて検討し、その量を決定すること。

さらに個々の児童への適用にあつては、その特性について十分配慮し柔軟に行うこと。

○3歳以上児の主食を家庭から持参させる場合は、保護者の協力の下、衛生面に十分注意する。

乳児・幼児の栄養及び健康状態を把握して、給食の提供が適切かどうかを評価し、目標量を設定していくことが大切である。栄養及び健康状態に特に問題がないと判断される場合であっても、基本的にエネルギー、たんぱく質、脂質、カリウム、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンC、食物繊維、及び食塩相当量について考慮するのが望ましい。(「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))

特に3歳以上児は、幼児身長、体重曲線等による肥満度に基づき、肥満とやせの状況を把握し、栄養管理状況を評価する。

なお、肥満ややせの傾向がある児童については、定期的な体重測定などにより健康状態を把握し、場合によっては、児童及び保護者に対し、保育部門と協力して働きかけをするのが望ましい。

## 4 食品構成

「食品構成」とは、食事摂取基準から求めた保育所の給与栄養目標量に基づいて実際に献立を

作成する時、目標を満たすためにどのような食品をどのくらい摂取したらよいかを具体的に示したもので、栄養計算の省力化、給食内容の検討指標として重要なものである。そのため、各保育所毎に栄養比率を考慮し、地域性・嗜好・食費・食材の購入価格などの条件に配慮して給与栄養目標量に沿ったものを作成する。

(1) 乳児の食品構成

乳児期はそれぞれの乳児の実態に沿った食事を与えることが望ましいので、食品構成を作成するのは困難である。そこで、離乳食の献立を作成する際の参考として「離乳食の進め方の目安」を示す。(表7)

なお、これらはいくまでも目安であるので、対象となる児童の食欲や成長・発達に応じて、食品の種類、量及び大きさ、固さ等の調理形態にも配慮すること。

表7 離乳食の進め方の目安（「授乳・離乳の支援ガイド」 厚生労働省 2019年3月を一部改変）

		離乳の開始 <span style="float:right">→</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	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
		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
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。	○食事のリズムを大切に、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回の食事のリズムを大切に、生活リズムを整える。 ○手づかみ食により、自分で食べる楽しさを増やす。
食事の目安 (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
一回当たりの目安量	I 穀類(g)	○つぶしがゆから始める。	全がゆ 50～80	全がゆ 90 ～軟飯 80	軟飯 90～ ご飯 80
	II 野菜・果物(g)	○すりつぶした野菜等も試してみる。	20～30	30～40	40～50
	III 魚(g) 又は肉(g) 又は豆腐(g) 又は卵(個) 又は乳製品(g)	○慣れてきたら、つぶした豆腐・白身魚・卵黄等を試してみる。	10～15 10～15 30～40 卵黄1～全卵1/3 50～70	15 15 45 全卵1/2 80	15～20 15～20 50～55 全黄1/2～2/3 100
		○新しい食品を始める時には離乳食用のスプーンで1さじずつ与え、子どもの様子をみながら量を増やしていく。 ○離乳の開始時期は調味料は必要ない。 ○母乳育児の場合、生後6か月時点で鉄欠乏を生じやすいとの報告や、ビタミンD欠乏の指摘もあるため、母乳育児を行っている場合は、適切な時期に離乳を開始し、進行を踏まえてそれらの食品を意識的に取り入れる。 ＊蜂蜜は乳児ボツリヌス症を引き起こすリスクがあるため、1歳を過ぎるまでは与えない。	○魚は白身魚から赤身魚へと進めていく。 ○卵は卵黄から全卵へと進めていく。 ○食べやすく調理した脂肪の少ない肉類、豆類、各種野菜、海藻と種類を増やしていく。 ○脂肪の多い肉類は少し遅らせる。 ○緑黄色野菜も用いる。 ○ヨーグルト、塩分や脂肪の少ないチーズも用いてよい。 ○離乳食に慣れ1日2回食に進む頃には、穀類(主食)、野菜(副菜)・果物、たんぱく質性食品(主菜)を組み合わせた食事とする。	○赤身魚の他、様子を見ながら青皮魚へと進めていく。 ○離乳の進行に応じて、食塩、砂糖など調味料を使用する場合は、それぞれの食品のもつ味を生かしながら、薄味でおいしく調理する。  ＊フォローアップミルクは母乳代替食品ではなく、離乳が順調に進んでいる場合は、摂取する必要はない。離乳が順調に進まず鉄欠乏のリスクが高い場合や、適当な体重増加が見られない場合には、医師に相談した上で、必要に応じて活用すること等を検討する。	

(2) 幼児の食品構成

ア 表6の保育所における給与栄養目標量算出例（幼児）をもとに作成した食品構成例を表8に示す。（食品群別の食品分類については表9参照）

この例を基礎食品構成とし、これを参考に各保育所の実態に沿った食品構成を作成する。

イ 給与栄養目標量に沿った食品構成を作成し、翌月以降の献立に反映させる。

（例：4月に食品構成を作成し、5月以降の献立に反映させる）

ウ 献立に使用する食品の構成と量的配分は、一定期間の給与量の1日平均量が食品構成に見合うようにする。しかし、食品群によっては毎日欠かさず給与する必要があるものと、一定期間の合計の平均量が食品構成を充足しておけばよいものがある。

毎日欠かさず給与することが望ましい食品群	一定期間の給与量の1日平均量が充足していればよい食品群
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	いも類、豆類、魚介類、肉類、卵類

エ 毎日欠かさず給与すべき食品群については、食品構成の配分量を毎日の献立に使用するべきであるが、一定期間の給与量の1日平均量が充足していればよい食品群については〔例1〕〔例2〕のように配分すればよい。

〔例1〕 魚類 食品構成の配分量＝15g

- 一定期間＝6日とすると →  $15g \times 6日 = 90g$
- 6日の間に魚類を90g使用すればよいので、次のように配分する。
 

魚料理	40～50g（1切れ）
いか、ちりめんじゃこ、かまぼこ等を使用した料理（和え物など）	} 40～50g

\* 魚類を使用しない日又は使用量の少ない日には肉類・卵類を使用するようにする。

〔例2〕 いも類 食品構成の配分量＝15g

- 一定期間＝6日とすると →  $15g \times 6日 = 90g$
- 6日の間いも類を90g使用すればよいので、次のように配分する。
 

シチューの日に	じゃがいも	30g
粉ふきいもの日に	じゃがいも	30g
みそ汁の日に	さつまいも	30g

表8

## 1～2歳児の食品構成 (例)

	数	エ ネ ル ギ ー	たん ば く 質	脂 質	カ リ ウ ム	カ ル シ ウ ム	鉄	ビ タ ミ ン	ビ タ ミ ン	ビ タ ミ ン	ビ タ ミ ン	食 物 繊 維	食 塩 相 当 量	
								A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C			
	量	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	( $\mu$ gRAE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
穀類	米	40	143	2.4	0.4	36	2	0.3	0	0.03	0.01	0	0.2	0
	パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の穀類	4	9	0.2	0.1	3	1	0	0	0	0	0	0.1	0
いも類	10	10	0.1	0	37	2	0.1	0	0.01	0	3	0.2	0	
砂糖類	4	14	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
油脂類	6	45	0.2	4.7	5	6	0.1	2	0	0	0	0.1	0.1	
豆類	20	28	2.0	1.5	51	24	0.4	0	0.01	0.01	0	0.5	0.2	
果実類	50	29	0.3	0	203	5	0.1	6	0.02	0.01	12	0.5	0	
緑黄色野菜	35	12	0.4	0	116	14	0.2	122	0.02	0.02	10	0.8	0	
その他の野菜	50	15	0.6	0	111	12	0.2	3	0.02	0.01	7	1.0	0	
魚介類	16	25	3.3	1.1	54	10	0.1	6	0.01	0.02	0	0	0.1	
肉類	14	26	2.6	1.7	43	0	0.2	59	0.05	0.04	1	0	0	
卵類	9	14	1.1	0.9	11	5	0.2	15	0.01	0.04	0	0	0	
乳類	牛乳	80	54	2.6	3.0	120	88	0	30	0.03	0.12	1	0	0.1
	スキムミルク	13	47	4.4	0.1	234	143	0.1	1	0.04	0.21	1	0	0.2
	その他乳製品	3	4	0.2	0.2	4	7	0	2	0	0.01	0	0	0
海藻類	1	1	0.1	0	30	6	0.2	3	0	0	0	0.3	0.1	
菓子類	10	32	0.6	0.9	14	6	0.1	3	0	0.01	1	0.1	0	
嗜好飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		508	21.1	14.6	1073	331	2.3	252	0.25	0.51	36	3.8	0.8	

## 3～5歳児の食品構成 (例)

穀類	米	50	179	3.1	0.5	45	3	0.4	0	0.04	0.01	0	0.3	0
	パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の穀類	5	11	0.3	0.1	4	1	0	0	0	0	0	0.1	0
いも類	12	12	0.1	0	45	2	0.1	0	0.01	0	3	0.2	0	
砂糖類	4	14	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
油脂類	7	53	0.2	5.5	5	7	0.1	3	0	0	0	0.1	0.2	
豆類	25	35	2.5	1.9	64	30	0.5	0	0.01	0.01	0	0.6	0.3	
果実類	50	29	0.3	0	203	5	0.1	6	0.02	0.01	12	0.5	0	
緑黄色野菜	40	14	0.5	0	133	16	0.3	139	0.02	0.03	12	0.9	0	
その他の野菜	60	18	0.7	0	133	14	0.2	3	0.02	0.01	8	1.2	0	
魚介類	20	31	4.1	1.4	67	13	0.2	7	0.02	0.03	0	0	0.1	
肉類	18	34	3.4	2.1	55	1	0.2	76	0.07	0.05	1	0	0	
卵類	11	17	1.3	1.2	14	6	0.2	19	0.01	0.05	0	0	0.1	
乳類	牛乳	15	10	0.5	0.6	23	17	0	6	0.01	0.02	0	0	0
	スキムミルク	15	54	5.1	0.2	270	165	0.1	1	0.05	0.24	1	0	0.2
	その他乳製品	4	5	0.3	0.3	5	9	0	3	0	0.01	0	0	0
海藻類	1	1	0.1	0	30	6	0.2	3	0	0	0	0.3	0.1	
菓子類	10	32	0.6	0.9	14	6	0.1	3	0	0.01	1	0.1	0	
嗜好飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計		549	23.1	14.7	1111	301	2.7	269	0.28	0.48	38	4.3	1.0	

表9 食品分類表

食品群別		食品名
穀類	米	米（うるち米・もち米）
	パン	食パン・フランスパン・コッペパン・ミルクパン・ブドウパン・バターロール クロワッサン・スティックパン
	その他の穀類	小麦粉・パン粉・麩・うどん・そば・中華麺・マカロニ・スパゲッティ・そうめん 団子の粉・上新粉・白玉粉・ビーフン・ポップコーン・コーンフレーク・餅
いも類	さつまいも	さつまいも
	じゃがいも	じゃがいも
	その他のいも	さといも・やまのいも・マッシュポテト・フライドポテト・はるさめ マロニー・片栗粉・こんにゃく・しらたき・栗
砂糖類	砂糖類	さとう類・ジャム・はちみつ・みずあめ・マーマレード・あんこ（既製品）
油脂類	油脂類	バター・マーガリン・植物油類・ラード・マヨネーズ・ドレッシング・カレールウ・コンソメ
	堅果類	アーモンド・ぎんなん・くるみ・ごま・落花生
豆類	大豆	大豆
	大豆製品	豆腐類・油揚げ・がんもどき・高野豆腐・ゆば・おから・きなこ・納豆
	みそ	味噌類
	その他の豆類	あずき・いんげん豆・うずら豆・えんどう・煮豆・しょうゆ豆
果実類	柑橘類	いよかん・グレープフルーツ・ネーブル・はっさく・ぶんだん・みかん・レモン・オレンジ
	その他の果実類	リンゴ・バナナ・いちご・すいか・いちじく・柿・さくらんぼ・なし・ぶどう 桃・キウイフルーツ・すもも・メロン・パイナップル
緑黄色野菜	緑黄色野菜類	にんじん・ほうれん草・ピーマン・ブロッコリー・こまつな・春菊・レタス・グリーンアスパラ サニーレタス・チンゲン菜・かぼちゃ・ニラ・パセリ・みつば・トマト・さやいんげん・さやえんどう オクラ・細ねぎ・菜の花・トマトピューレ・トマトジュース・貝割れ大根
その他の野菜類	その他の野菜類	もやし・れんこん・わらび・なす・根深ねぎ・大根・たまねぎ・キャベツ・きゅうり・はくさい・かぶ グリーンピース・ごぼう・筍・スイートコーン（缶）・カリフラワー・セロリ・新豆・枝豆・レタス きのこ類・とうもろこし・そらまめ
	乾燥野菜類	かんぴょう・切干大根・干しいたけ
	野菜漬物	たくわん・なら漬・福神漬
魚介類	魚介類（生）	さけ・ます・まぐろ・たい・かれい・あじ・いわし・その他生魚・いか・たこかに・えび・貝類 シーチキン・しらす干し
	〃（干）	生干・乾物
	練製品	かまぼこ・ちくわ・天ぷら（さつまあげ）・はんぺん・魚肉ハム（ソーセージ）
肉類	獣鳥鯨肉類	牛肉・豚肉・鶏肉・ハム・ソーセージ
卵類	卵類	鶏卵・うずら卵
乳類	牛乳	牛乳
	スキムミルク	スキムミルク
	その他の乳製品	チーズ・練乳・ヨーグルト・飲むヨーグルト・アイスクリーム（乳脂肪8%以上）・ジョア・生クリーム
海藻類	海藻類	あおのり・あさくさのり・あらめ・寒天・昆布・とろろこんぶ・ところてん・のり佃煮・ひじき 干わかめ
菓子類	菓子類	あめ類・せんべい・かりんとう・菓子パン・カステラ・ケーキ・ビスケット まんじゅう・ドーナツ・パイ・あられ・クッキー・クラッカー・スナック・ゼリー
嗜好飲料	嗜好飲料	乳酸菌飲料

## 5 献立作成

### (1) 献立作成上の留意事項

#### 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、どの食品をど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こと。

#### 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、概ね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、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、添加物を多く含む食品、消化の悪いもの等は極力避けること。

#### 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。

#### ケ 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されること。

#### 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
☆期待感がもてる	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、10日間又は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その部分を明記し、実施献立として結果を検討の上、保育所長の決裁を得た上で、保管すること。

### ウ 特別な対応等の指示

食物アレルギー等の特別な対応の指示を明記し、提供内容を記録すること。

## (3) 栄養価計算

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）について少なくともエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量について栄養価を計算する。

イ 栄養価計算には、最新の「日本食品標準成分表」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、又は追加して数量を訂正し、その値を調整する。

## (4) おやつ の位置付け

### ア おやつ の必要性

おやつは、子どもにとって食事の一部をなすものとして重要であるので、その内容や与え方について十分配慮されていること。

### 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こと。

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こと。

### 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の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、盛り付け、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保育所の施設、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、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)を参考とし、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

購入に当たっては、納入業者の衛生管理に十分配慮する。予定献立表に基づき、食品の使用料と在庫量を調べ、食品の廃棄量も含めて購入量を決定すること。

#### (2) 食品検収

検収にあたっては、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こと。

#### (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。また、冷蔵庫・冷凍庫も同様に、適正な庫内温度の維持、容積に見合った保存量、清潔保持に十分留意されていること。

### 3 調理、盛り付け

#### (1) 調理

ア 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。

イ 調理は予定献立にもとづき、衛生的にかつ調理の際の廃棄量及び栄養素の損耗を少なくするよう工夫して行われていること。

ウ 使用頻度の多い調理については、これに伴う準備、手順、調理の方法等について標準方式を作成するなど、調理作業の効率化に努めること。

#### (2) 盛り付け、配膳

盛り付けは、衛生的かつ食器の変化、食品の切り方など食欲を増進させるよう色彩や形状に特別の配慮がなされていること。

#### (3) 適温給食

子どもの喫食率の向上をはかるため、適温給食の方法及び食事環境の改善等について配慮されていること。

### 4 作業上の安全管理

#### (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ことが望ましい。

(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」といった状況を全職員の共通問題として検討することが望ましい。

(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ことが望ましい。

(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ことが望ましい。

## 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。

食品衛生法では、委託給食事業者や1回の提供食数が20食程度以上の給食施設には、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を義務付けている。保育所長は、給食の実施にあたり、業界団体が作成したHACCPに関する手引書や「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)、「学校給食衛生管理基準」(平成21年3月31日付け号外文部科学省告示第64号)を参考に、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し、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。

保健所から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、直ちに改善をすることが求められる。

### 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

ア 健康診断：採用時の医師による健康診断、検便による健康診断、採用後の年1回以上の定期的な健康診断が義務付けられている(労働安全衛生規則)。

また、食中毒菌を保菌していないことを確認するため、定期的な検便検査を実施する。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、夏期(6月～9月)は月2回の検便、さらに冬期(10月～3月)は月1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を行うことが望ましい。病原体保有者であることが判明した場合(家族や近隣も含む。)、就業の停止や直接食品を扱わない部署への変更などの措置をとる。

イ 健康状況：下痢、嘔吐、発熱の症状、あるいは手指に化膿傷のある場合は、調理作業に従事させないよう留意するなど、適切な対策を講じ、食中毒の防止に努めること。

#### ウ 調理作業者の心得

- ・身体の清潔保持(頭髮、手指、爪、化粧)
- ・服装は毎日清潔なものを着用する。(帽子又は三角巾、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。
- ・調理作業中は喫煙しない。

## 工 手指の清潔保持

- 手指を介しての細菌の付着により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、卵や食肉、魚介類の下処理の後などは必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行う。
- 布タオルの使用は避け、ペーパータオル等を用いる。
- 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、食品衛生に関する情報の収集、日常の点検、問題点への対応などに努めること。

#### 衛生管理責任者の業務内容例

- 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）、キャンペーン等の実施、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。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、お互いに認識を共有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に努める。

#### 留意事項

- 必要に応じて定期的な検便実施、証明書の提出を求める。
- 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など適切な対策を講じる。
- 必要に応じて納入業者が定期的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。

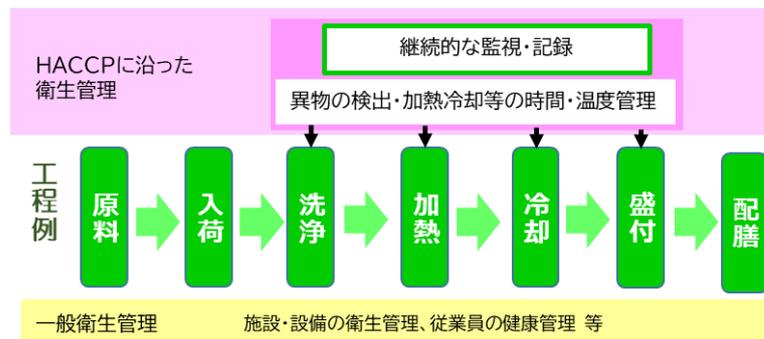
- ・ 食材料の納入及び検収は検収場で行い、調理室内の出入りは禁止する。
- ・ 配送人は健康であり、身体、服装とも清潔である。
- ・ 容器、包装の入れ替え及び段ボールなど不要な包装材料は持ち帰る。
- ・ 異物混入、腐敗、その他衛生的問題が発生した場合は取引を停止するなど適切な対策を講じる。

## 2 食品の衛生的な取扱い

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、業界団体が作成したHACCPに関する手引書、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「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。

### (1) 調理工程の管理と記録（HACCP）

HACCPとは、食品の調理工程の中で細菌汚染や異物混入が起きやすい部分を分析し、継続的に監視・記録するものである。例えば、ハンバーグ等加熱調理する食品では、中心までしっかり加熱されているかが重要であり、サラダ等冷たいまま提供するものであれば、食材の洗浄・殺菌工程が重要となる。このように、提供する食品に応じて重要点を洗い出し、管理方法を決めて記録し定期的に評価することで、よりよい衛生管理手法を構築していくことができる。



(参考)「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～」  
(厚生労働省ホームページ)



### (2) 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。

### (3) 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、間違っても使用することがないように管理する。

## 3 衛生・安全管理のチェックシステム

#### (1) 点検記録表の必要性

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) 点検記録表の取扱い

点検表は「大量調理施設衛生管理マニュアル」や HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書、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て作成する。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。

記録を行う際は、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。

### 4 食中毒対策

#### (1) 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の対処方法について、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するなど適切な対策を講じることが望ましい。

##### 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63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、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 使用水の水质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ことが望ましい。

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。

### (2) 地域社会との連携強化

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携強化も欠かせない。

### 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、定期的に保健所等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望ましい。

## 5 その他

保育所給食用食材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、重大事案については、市町村児童福祉主管課から県へ速やかに連絡すること。

## 第6章 事務管理

給食の管理運営の適正を期するため、次の諸帳簿を備えるとともに、記載内容の活用がはかられていること。

### 1 給食関係諸帳簿の保存期間

#### (1) 給食に関する帳簿、書類

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。

#### (2) 児童福祉施設給食用スキムミルク受払台帳

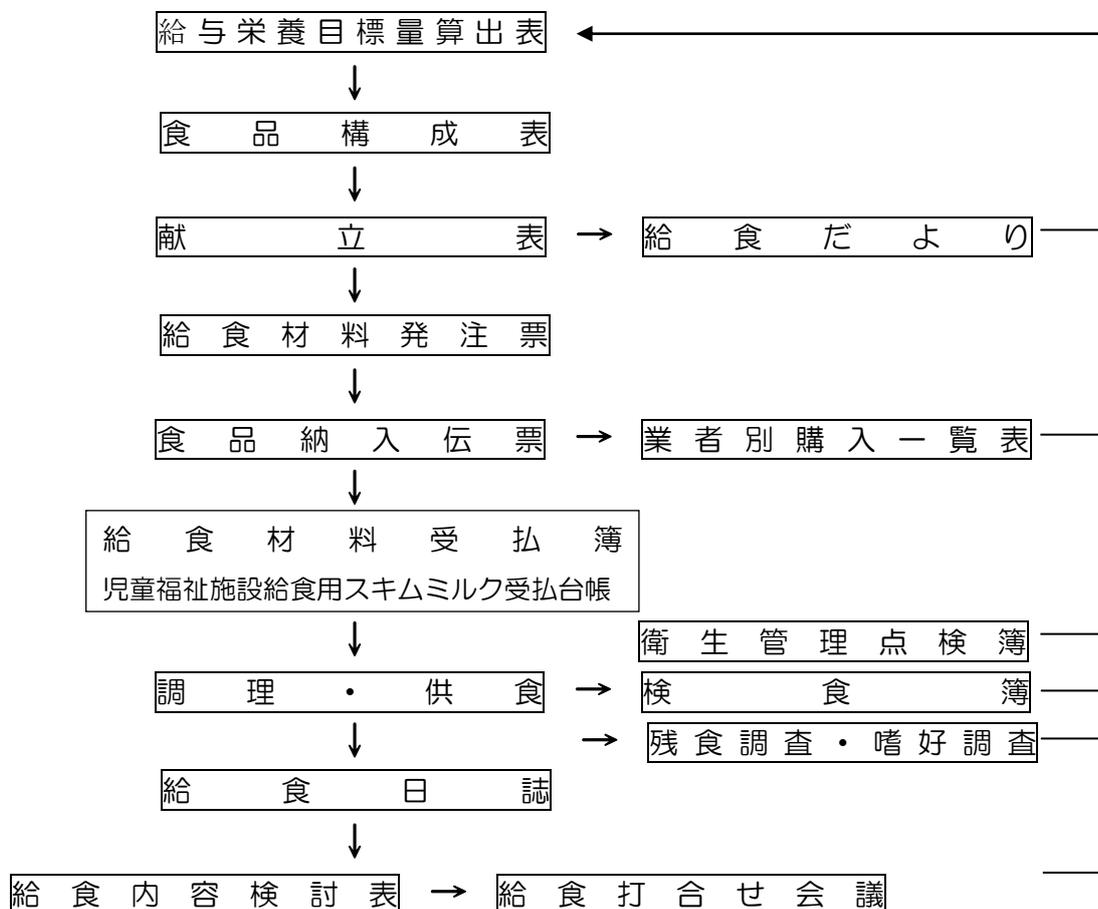
3年間保存すること。

### 2 整備すべき帳簿の種類

給食の管理運営上、必要な帳簿及びその流れは図3のとおりである。なお、帳簿の様式は、必要な項目が備わっていれば形式にはこだわらない。また、各種帳簿類は、作成年月を明記し、保育所長等の検印を受けること。

給食業務を委託している場合は、委託契約書等を備え、履行状況について施設側の管理・指示を継続して行うこと。また、給与栄養目標量等の帳簿は施設が把握し、施設の書類として保管すること。

図3 給食上必要な帳簿と流れ



## (1) 栄養管理

### ア 保育所における給与栄養目標量

乳児については、個人ごとに把握しておくこと。

幼児については表6を用いるが、これはあくまで献立作成の目安であり、対象児の食事の給与に際しては、その特性について十分配慮し、各施設の実態に沿った給与栄養目標量を算出すること。

### イ 食品構成表

給与栄養目標量に基づき、食品群別にその種類と分量を示すこと。

### ウ 献立表および給食日誌

献立表は給食実施上の基本となるものである。予定と実施を兼ねてもよいが、その都度保育所長の決裁を受けること。

給食日誌は日々実施した給食状況、感想、反省、給食関係者の出勤状況、残食状況、検食状況などを記録すること。また、献立表と給食日誌は兼ねてもよい。

### エ 業者別購入一覧表

毎日の給食材料購入費を把握し、翌月の給食運営資料として活用すること。ただし、保育所の経理部門で把握されている場合は省いてもよい。

### オ 給食内容検討表

毎日の実施献立をもとに残食状況や食品群別給与量・給与栄養比率を確認し、給食内容の評価、検討を行うこと。

### カ 給食材料発注票

献立表に基づいて算出された食品量の業者への発注は、給食材料発注票により処理すること。

### キ 食品納入伝票

業者から納入された食品は1品毎に検収を行い、食品名・数量・単価・金額が記入された納品書をその都度確認し、保存すること。

### ク 給食材料受払簿

在庫品については、食品別に食品材料受払簿により日々の受払を明らかにし、適正に管理すること。また、これを実施献立の裏付けとし、在庫品の計画的な使用、材料発注の際の参考に出来るようにする。

### ケ 児童福祉施設給食用スキムミルク受払台帳

保育所に配分されている児童福祉施設給食用スキムミルクは関税暫定措置法による免税品であるので受払台帳を備えて受払管理の適正をはかること。

年度途中で年度当初の購入希望量から変更がある場合は、市町村児童福祉主管課に連絡すること。

また、スキムミルクを廃棄したり、保育所の統廃合等で配置換えをする場合も、連絡すること。(所管する税関長あてに届出書を提出する必要があるため)

### コ 検食簿

調理した食事について、配膳前に、栄養的な量と質、盛り付け、食材料の組合せ、衛生的、嗜好的、調理的視点から点検し、検討した結果を記録すること。給食日誌に検食記録欄を設けている場合は、給食日誌と検食簿を兼ねてもよい。

## サ 給食だより（家庭へ配布する献立等のプリント）

保育所の給食内容や子どもたちの給食の様子、健康に関する情報などを家庭に向けて周知することにより、家庭での食育や家族の健康づくりへの関心を高める。配布用献立は、年齢区分毎に、主食・副食・おやつ・牛乳・スキムミルク等について、具体的に、わかりやすく記載したものとすること。

配布用献立表にはエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量の栄養成分（月平均の値でもよい）を記載すること。

## シ 嗜好調査・残食調査綴

献立内容の検討につなげられるよう、嗜好調査、残食調査を随時行うこと。また、その結果は帳簿として綴り、整理しておくこと。給食日誌に残食状況記録欄を設けている場合は、給食日誌と残食調査票を兼ねてもよい。

## (2) 衛生管理

### ア 検便結果票

給食に関する衛生管理の万全を期すため、給食業務従事者（調乳担当者、臨時職員を含む）は毎月1回（6～9月は2回、10月～3月はノロウイルスの検査を行うことが望ましい）の検便を行い、その結果を綴っておくこと。

また、給食業務従事者については、雇入れ時の健康診断において検便を行い、結果が陰性であることを確認してから業務に従事すること。

### イ 自家用水道水（井戸水）の水質検査結果票・貯水槽清掃記録票

自家用水道水（井戸水）を飲用として使用している保育所では、少なくとも年2回は水道法で規定する登録検査機関の行う水質検査を受け、結果票を綴っておくこと。貯水槽を使用している保育所では、少なくとも年1回は、専門業者により清掃を行い、その証明書を綴っておくこと。

### ウ 保育所給食日常点検票

「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合わせて作成した点検票を用いて、毎日、あるいは定期的に衛生面について点検をし、その記録を綴っておくこと。

## 第7章 食育の推進

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、食べる意欲の基礎をつくり、食の体験を広げる基礎を培うことを目標として、次の事項に留意して実施されていること。（「保育所保育指針」（平成29年3月31日厚生労働省告示第117号））

- 1 子どもが生活と遊びの中で、意欲を持って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ことを期待するものであること。
- 2 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、食事の提供を含む食育の計画を全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めること。管理栄養士、栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。
- 3 子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員等との関わりや、調理室など食に関わる保育環境に配慮されていること。
- 4 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。
- 5 体調不良、食物アレルギー、障がいのある子どもなど、一人一人の子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。管理栄養士、栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応がはかられていること。

## 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

食物アレルギー対応にあたっては「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）」（平成31年4月厚生労働省）を参考とすること。

(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あたっては、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。
- 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。

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、 unnecessary 食物除去がなされることがないように、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。組織的に対応するため、施設における食物アレルギー対応マニュアルを作成することが望ましい。

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、必要に応じての更新）
- ・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。

- ・献立表には、食物アレルギーを有する子どもに提供する献立を明記し、どの子どもに何の食材を使用したのか分かるようにすること。
- ・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。
- ・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

- 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。

子どもによってはアレルギー物質に「触れる」「吸い込む」ことも発症の原因となる場合があるため、食育活動においても十分な検討が必要である。

### (3) アレルゲンを含む食品に関する表示について

アレルゲンを含む食品に関する表示については「食品表示基準について別添アレルゲンを含む食品に関する表示」（平成27年3月30日付け消食表第139号）などを参考とすること。

#### 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 別添アレルギー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

対応にあたっては「節分の豆等の食品による子どもの窒息事故の予防に向けた注意喚起について」（令和3年1月20日付け内閣府子ども・子育て本部参事官付、消費者庁消費者安全課、文部科学省初等中等教育局幼児教育課、厚生労働省子ども家庭局総務課少子化総合対策室及び厚生労働省子ども家庭局保育課事務連絡）を参考とすること。

- (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。

## 3 災害時における給食提供について

子どもが帰宅できない場合を想定し、子どもと職員分の食料を備蓄に努めること。なお、備蓄食品はアレルギーを有する子どもを配慮した内容とすること。また、災害時における食事提供マニュアルを作成し、全職員に周知することが望ましい。（「平成25年度保育科学研究 保育所における災害時対応マニュアルー給食編一」（平成26年1月公益社団法人日本栄養士会））