

IV 給食

主な説明事項

- 1 教育・保育施設の食事
- 2 栄養管理に関すること
- 3 衛生管理に関すること
- 4 事故防止に関すること
- 5 食育に関すること
- 6 指導監査における主な指摘・助言事項

(参考資料) 主な根拠法令・通知等

給食2

【はじめに】

・施設長・園長をはじめとする教育・保育施設全体として、栄養管理、衛生管理、事故防止、食育等の取り組みをお願いします。

・また、調理業務を委託している場合は、委託業者も含め情報を共有し、安心安全な給食提供に万全を期すようお願いします。

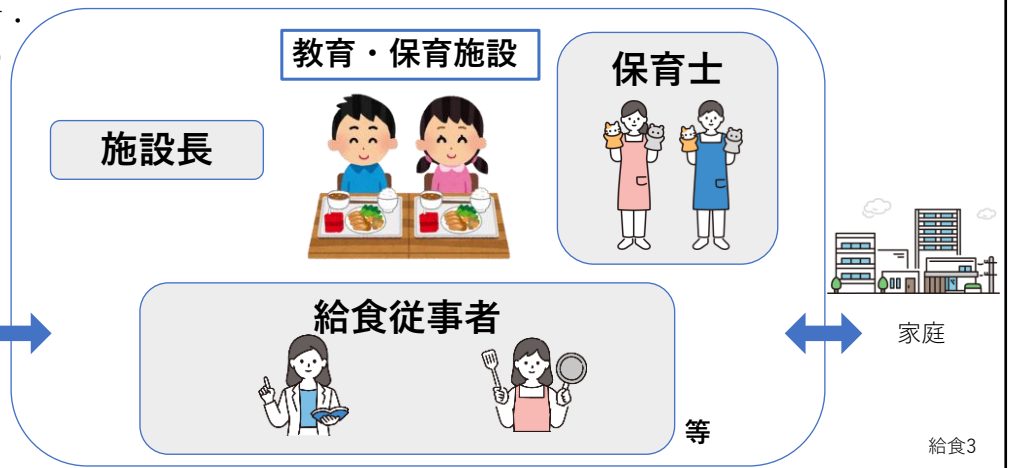
1 教育・保育施設の食事

共通理解のもとで食事が提供できるよう、体制を整備し、管理・運営し、施設全体で多職種連携で取り組みます。

給食はこどもの発育・発達を支え、生活の基盤を作ります



関係機関・地域

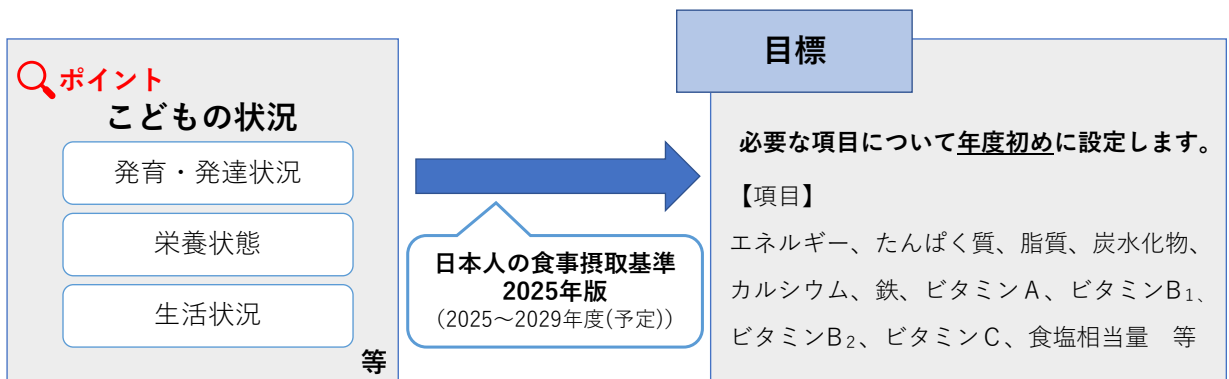


【教育・保育施設の食事について】

- ・原則、開園中は昼食とおやつを含む給食を施設内で調理して提供します。
- ・満3歳以上のこどもに対する食事の提供について、当該教育・保育施設外で調理し搬入する方法により行うこともできます。
- ・こどもに対する食事の提供の責任は、当該教育・保育施設にあり、施設長・園長はこどもの育ちを全職員で支えられるよう基本方針を作成します。
- ・共通理解のもとで食事が提供できるよう体制を整備し、管理・運営し、施設全体、多職種連携で取り組みます。

2 栄養管理に関すること～目標設定～

給与栄養量の目標は、こどもの状況を踏まえて、最新の「日本人の食事摂取基準」を活用して設定をします。



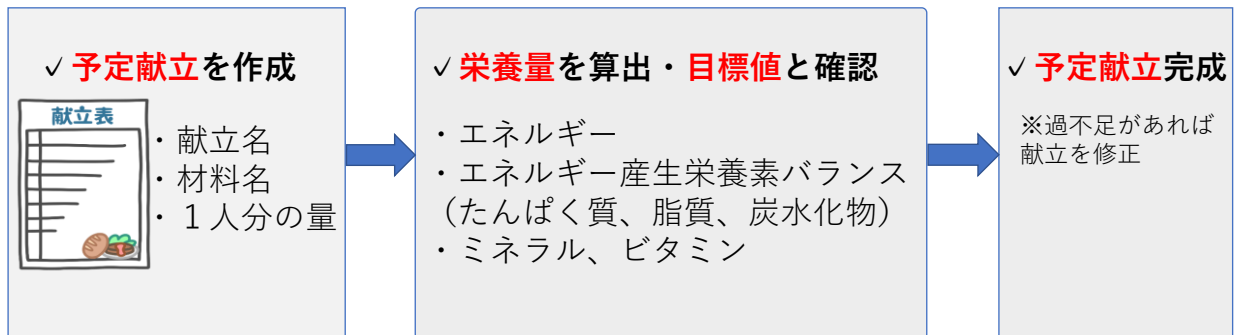
給食4

【目標設定】

- ・毎年、年度の初めに在籍しているこどもを対象に、最新の「日本人の食事摂取基準」を活用して設定します。
- ・設定にあたっては、こどもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等を踏まえ、こどもの健全な発育に必要な栄養量を確保できるようにします。
- ・目標設定の段階で、こどもの発育・発達状況等について、いつ、どのように評価するかも決めておきます。

2 栄養管理に関すること～予定献立～

事前に予定献立を作成し、給与栄養量を算出します。そして、目標と相違がないか確認します。



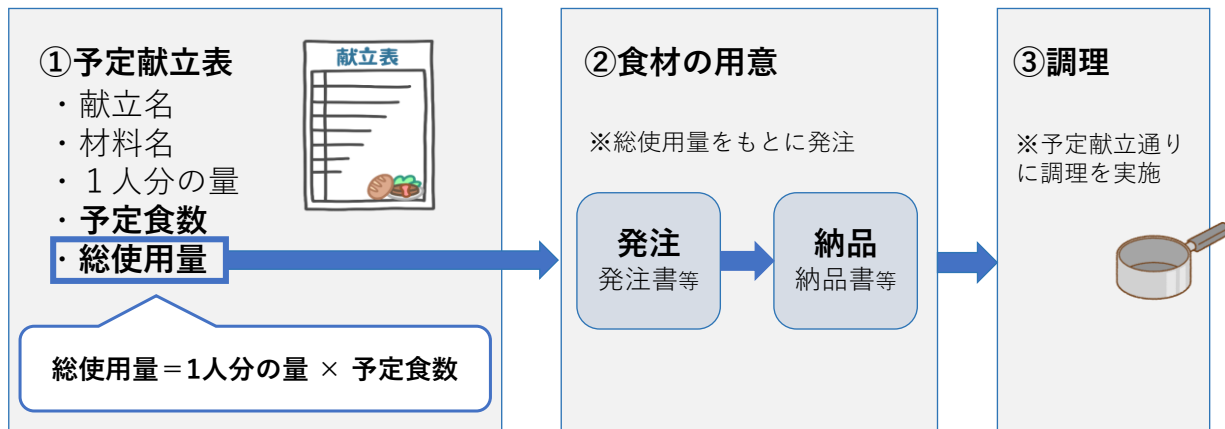
給食5

【予定献立】

- ・ 設定した給与栄養量の目標を満たす予定献立（献立名、材料名、1人分の量）を事前に作成します。
- ・ 提供する食事の内容や時間、調理や配膳等、調理室や給食従事者の状況も踏まえ、安全に調理・提供可能な献立にします。
- ・ 給与栄養量を算出し、給与栄養量の目標と相違がないかを確認します。

2 栄養管理に関すること～発注・調理～

予定献立表の総使用量をもとに食材を用意し、調理します。



給食6

【発注・調理】

・ 予定献立表（献立名、材料名、1人分の量、予定食数、総使用量）の通りに食材の用意と調理を行います。

・ 1人分の量に予定食数を乗じ、野菜等の廃棄分も加えて算出する総使用量をもとに、発注書等を作成し、発注を行います。

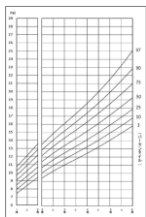
・ また、職員食を提供する場合は、職員食の予定食数を予め設定し、過不足がないようにします。

2 栄養管理に関すること～発育・発達等の評価～

こどもの発育・発達等の状況を評価し、職員全体で共有します。

① 発育状況

身長、体重、発育曲線
肥満、やせ等
モニタリング時期を
決めておく



【多職種連携】
職員全体で共有

② 食事摂取状況

施設の食事



家庭の食事



③ 健康状態

④ 口腔機能
咀嚼・嚥下

⑤ 食べる力
意欲

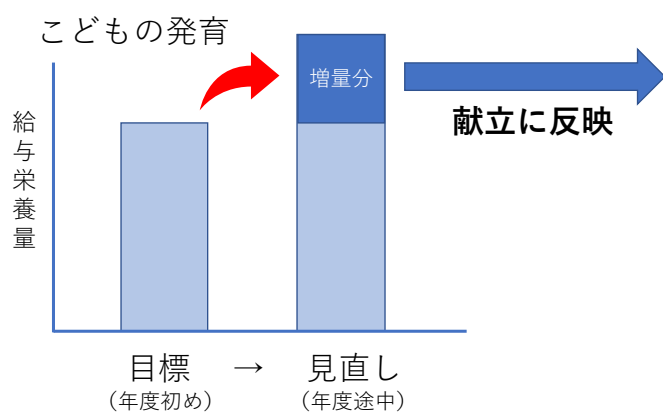
給食7

【発育・発達等の評価】

- ・多職種で連携して、こどもの発育状況や食事摂取状況等を把握し、評価します。
- ・その結果を全職員で共有し、対応します。
- ・評価に基づいて目標や献立内容の改善等、次の計画につなげます。

2 栄養管理に関すること～目標の見直し～

給与栄養量の目標は、年度途中に見直し、献立に反映します。



例えば・・・

1人分の量

昼食やおやつメニュー

食品構成

等

給食8

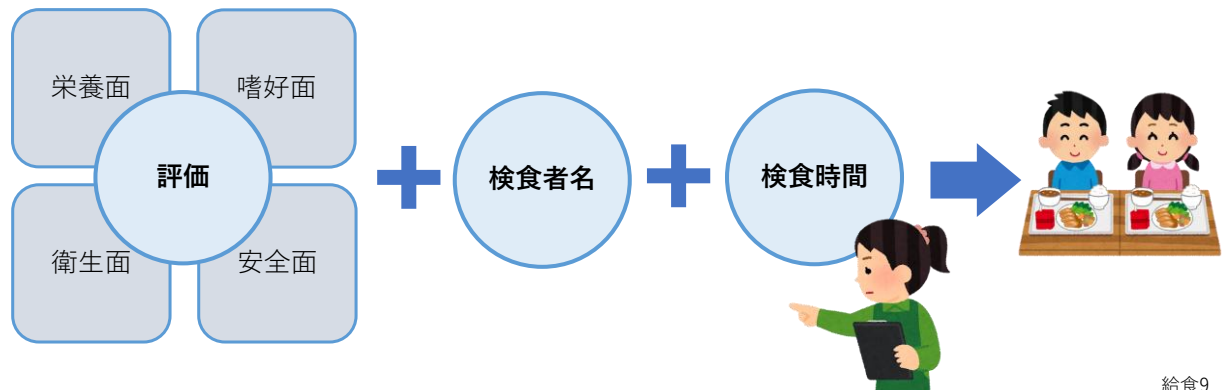
【目標の見直し】

・発育・発達等の評価をもとに、こどもに必要な栄養量を満たすよう年度の途中で目標値の再設定をします。

・目標を見直し、必要な栄養量が充足されるよう予定献立の内容を検討し、1人分の量等に反映します。

3 衛生管理に関すること～検食～

検食は、こどもに提供する前に必ず実施し、栄養面、嗜好面、衛生面、安全面の観点から評価します。

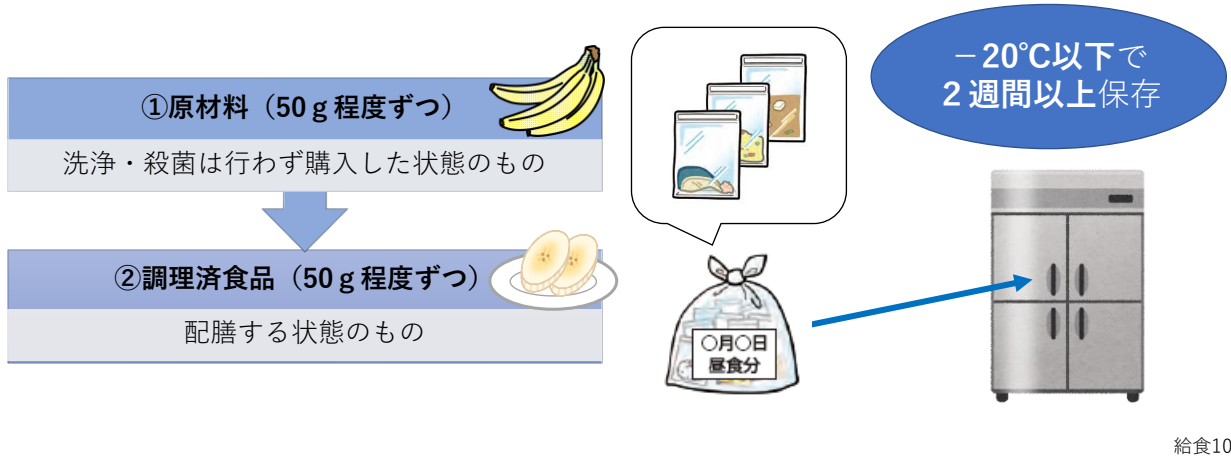


【検食】

- ・ 検食は、こどもへ提供する前に給食全て（市販品を含む）について必ず実施します。
- ・ 栄養面、嗜好面、衛生面、安全面の観点等から評価を行い、こどもに見合った食事かどうか確認します。
- ・ 評価や検食者名、検食時間を記録します。

3 衛生管理に関すること～検査用保存食～

検査用保存食は、食中毒事故があった場合に事故の原因を究明する試料となります。

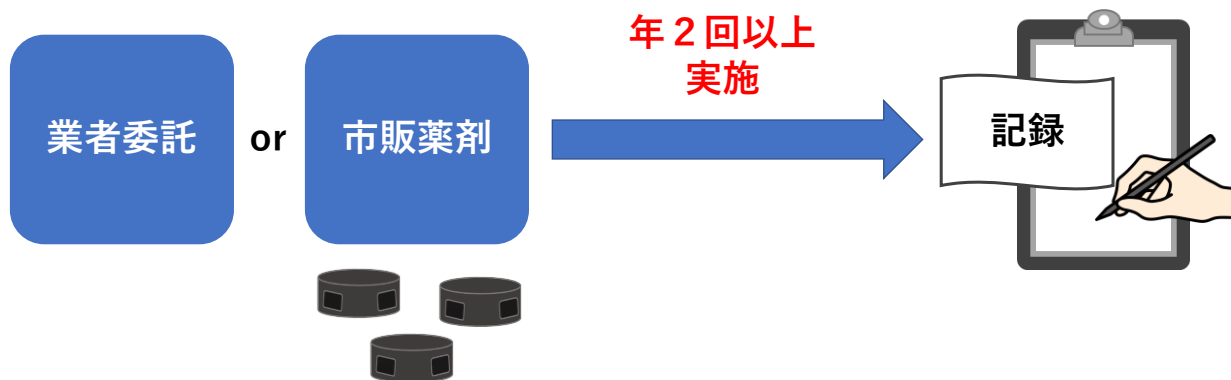


【検査用保存食】

- ・検査用保存食は、食中毒事故があった場合に事故の原因を究明する試料です。
- ・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）に入れ密封し、-20°C以下で2週間以上保存します。
- ・なお、原材料は洗浄・殺菌等を行わず購入した状態のもの、調理済み食品は配膳する状態のものを保存します。

3 衛生管理に関すること～調理室の害虫駆除～

害虫駆除は、年2回以上実施し、記録します。



給食11

【調理室の害虫駆除】

- ・害虫駆除は、年2回以上実施し、記録します。
- ・駆除方法は、業者に委託するか、市販の駆除剤を用いて行います。
- ・市販の駆除剤を用いる場合、実施年月日、薬剤名、設置場所等を記録します。

3 衛生管理に関すること～検便～

食品を扱う給食従事者やこどもの処遇に関わる職員は、毎月検便検査を実施します。



給食12

【検便】

- ・給食従事者は、臨時職員を含め、月に1回以上の検便検査（腸管出血性大腸菌検査を含める）を実施します。
- ・その他の職員についても、臨時職員を含めこどもの処遇に直接関わる職員は、給食従事者と同様に行います。

3 衛生管理に関すること～消毒～

食器・調理器具等は、洗浄後、80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔に保管します。

例えば・・・

煮沸消毒

熱風消毒保管庫

次亜塩素酸ナトリウム 等



給食13

【消毒】

- ・食器や調理器具等は、使用后、洗剤等でよく洗浄します。
- ・さらに、80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で、十分殺菌、乾燥し、清潔な保管庫を用いる等して衛生的に保管します。
- ・同等の効果とは、煮沸消毒や熱風消毒保管庫による消毒、次亜塩素酸ナトリウム等の薬剤で用法通りに行うことです。

3 衛生管理に関すること～使用水の点検～

使用水は、始業前及び調理作業終了後に毎日点検し、記録します。

始業前

作業終了後

Check !

記録



Check !

色、濁り、におい、異物

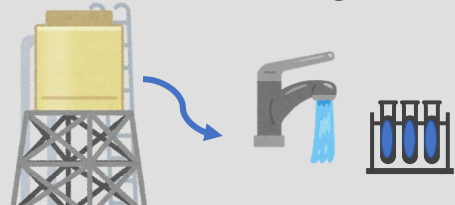


【全施設】



Check !

遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上



【貯水槽設置施設】

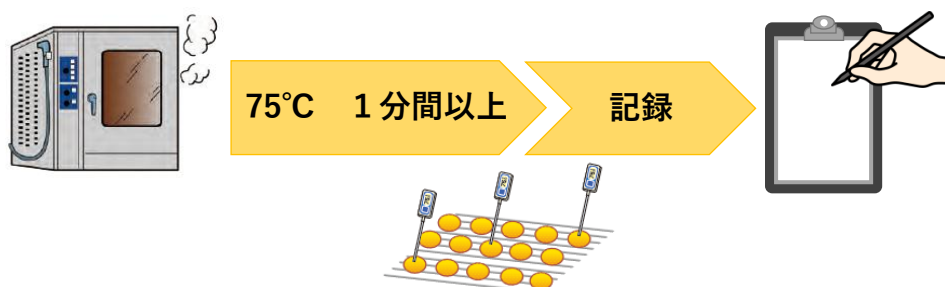
給食14

【使用水の点検】

- ・使用水は、「色、濁り、におい、異物」の点検を行います。
- ・貯水槽を設置している場合や、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることも検査します。
- ・いずれも、始業前及び調理作業終了後に、毎日記録します。

3 衛生管理に関すること～中心温度～

加熱調理食品は、中心部が75°Cで1分間以上を確認し、温度を記録します。



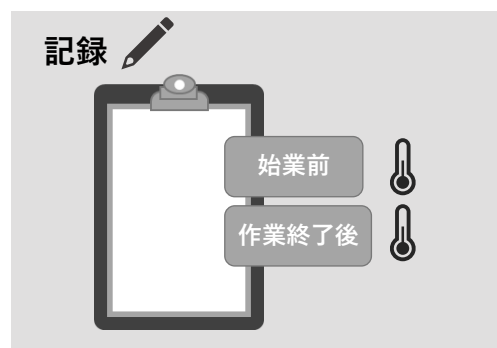
給食15

【中心温度】

・加熱調理食品は、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75°Cで1分間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度を記録します。

3 衛生管理に関すること～冷凍・冷蔵庫～

冷凍・冷蔵庫の温度は始業前及び調理作業終了後に毎日確認し、記録します。



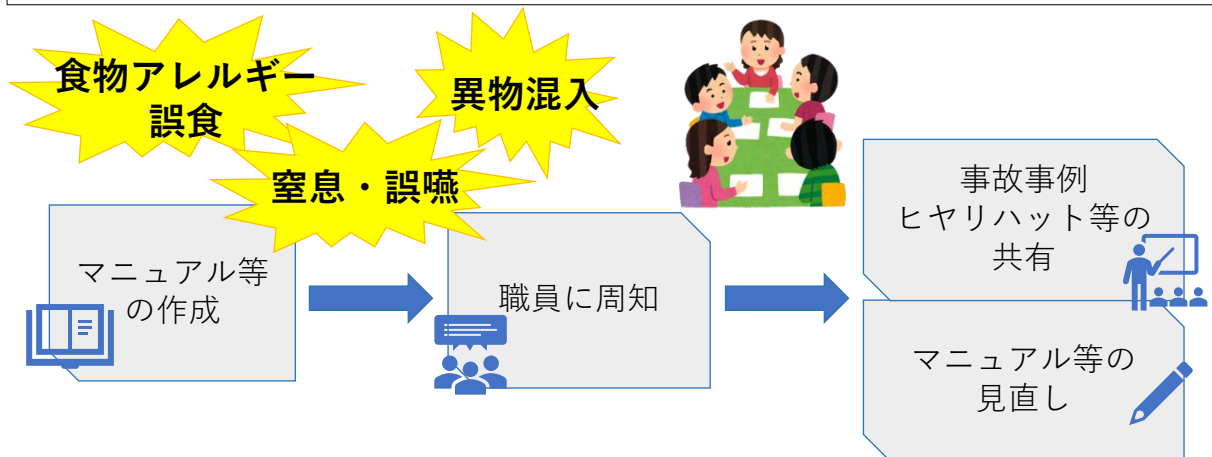
給食16

【冷凍・冷蔵庫】

- ・ 冷凍庫、冷蔵庫の温度は、始業前及び調理作業終了後に、毎日確認し、記録します。

4 事故防止に関すること～取り組み～

施設の実情にあわせた対応ができるよう、マニュアル等を作成し、職員全体で取り組みます。



給食17

【取り組み】

- ・給食に関連する事故は、「食物アレルギー誤食」「窒息・誤嚥」「異物混入」等があります。
- ・事故を防止するために、国のガイドライン等を参考に各施設の実情にあわせたマニュアル等を関係職員で作成し、全職員で共有します。
- ・事故事例やヒヤリハットを参考に定期的な見直しを行い、全職員で共有します。

4 事故防止に関すること～食物アレルギー～

食物アレルギー誤食事故防止を徹底します。

生活管理指導表

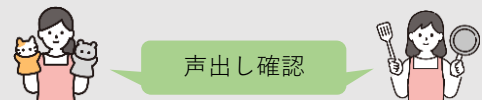
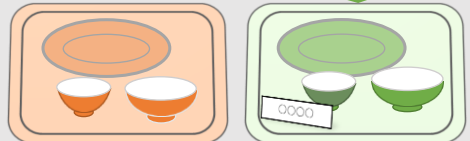


ポイント1
施設全体で共通認識

原材料名	魚肉すり身(魚介類)、調味液、食塩、砂糖、植物油、卵白、魚介エキス/加工でん粉、調味料、(一部に卵・小麦・魚肉すり身(魚介類)を含む)
------	---

ポイント2
原材料表示の確認

専用トレイ 専用食器 配膳用名札



ポイント3
保育室への配膳

給食18

【食物アレルギー】

・施設でのアレルギー対応では、“施設内でのアレルギー発症をなくすこと”が第一の目標であり、同時に、乳幼児の健全な発育発達の観点から、不要な食事制限は避けます。

(ポイント1)

- ・アレルギー対応マニュアルに基づき、医師が記載した生活管理指導表等の内容を確認し、全職員で共有します。
- ・安全な給食対応のためには単純化が望ましく、原則、除去対応とします。
- ・保護者とは面談や献立表を通して除去内容を確認します。

(ポイント2)

- ・給食従事者は、個別対応の献立を作成し、使用する食材や加工品等の原材料を確認します。調理手順も事前に決めておきます。

(ポイント3)

- ・提供時は、色を変えるなど視覚的に区別できるよう専用トレイと専用食器、クラスや氏名、アレルゲンを記載した配膳用名札を使用します。
- ・事前に、食事の受け渡しや確認の方法についても給食従事者と保育士等で連携し、手順を決めておきます。

4 事故防止に関すること～誤嚥・窒息～

食事における誤嚥及び窒息事故防止を徹底します。

こどもの状況の把握

※年齢月齢に関わらず、普段食べている食材も窒息に繋がるリスクがあります

【調理】

気を付けたい食材



調理法

加熱、刻み 等

形態・硬さ

球形・弾力・粘着性



【食事中】

健康状況

発達状況

自発的な
食事

適切な
水分補給

睡眠状況

苦手な
食べ物



給食19

【誤嚥・窒息】

- ・食事の誤嚥による事故が発生しています。
- ・こどもの年齢や月齢によらず、普段食べている食材が窒息に繋がるリスクがあります。
- ・「球形」「弾力がある」「粘着性が高い」「硬い」といった形状や性質の食べ物は提供に配慮します。
- ・併せて、年齢や発達等、個々に見合った適切な調理が必要です。
- ・こどもの発達状況や家庭での食事の状況等を給食従事者と保育士等で共有し適切な形態・硬さで給食を提供します。
- ・また、食事の内容だけの問題ではなく、食事中の配慮も重要です。
- ・こども家庭庁の事故防止の通知等をご確認いただき、多職種連携で事故の防止に取り組んでください。

4 事故防止に関すること～異物混入～

食材の包装や調理器具、調理・配膳時の身だしなみ等、異物混入事故の生じる原因を抽出し、事故防止に努めます。

食材の包装

パックの破片



フィルムシート

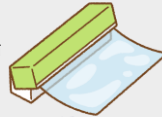


ガラス瓶の破片



調理器具 等

ラップの切れ端



手袋の切れ端



ネジ 等



虫

コバエ、ゴキブリ 等

調理・配膳時の身だしなみ

毛髪、装飾品 等



給食20

【異物混入】

- ・食材の包装や調理器具、調理・配膳時の身だしなみ等、異物混入事故の生じる原因を抽出します。
- ・事例等を参考に異物混入事故の原因となり得るものに対し、防止策を検討し、実行します。

5 食育に関すること

食育は、多職種連携で計画的に行います。



給食21

【食育の推進】

- ・ 食育は、全職員の共通理解のもとに、計画的・総合的に展開します。
- ・ 食事の提供を含む食育計画を、「全体的な計画」に基づいて作成します。
- ・ 食育計画に沿って実施計画を作成し、実践内容を記録します。
- ・ 各活動や年間計画の振り返りを行い、その評価をもとに次の計画に活かします。

6 主な指摘・助言事項



給与栄養量の目標

- 最新版の「日本人の食事摂取基準」不使用
- 年度途中の見直し未実施



給与量の過不足

- エネルギー産生栄養素バランスの不適正
 - ビタミン、ミネラルの過不足
- ※ 主に、脂質過剰、カルシウム・鉄 不足



害虫駆除

- 生息調査のみ実施
- 回数不足



検便検査

- 給食従事者の検査未実施

給食22

【給与栄養量の目標】

- ・最新の「日本人の食事摂取基準」を使用していなかった。
- ・年度途中にこどもの発育を考慮した見直しをせず、年度当初の数値を使用していた。

【給与量の過不足】

- ・エネルギー産生栄養素バランス（たんぱく質、脂質、炭水化物）が不適切で、脂質過剰等があった。
- ・ビタミン、ミネラルの過不足があった。

【害虫駆除】

- ・市販の粘着トラップ等を使用した生息調査のみで、害虫駆除を実施していなかった。
- ・年1回の実施のみだった。

【検便検査】

- ・提出漏れに気づかず従事していた。

参考資料 主な根拠法令・通知等①

1 教育・保育施設の食事

- 横浜市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例第14条、
- 横浜市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例第14条

2 栄養管理に関すること

- 横浜市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例第14条
- 横浜市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例第14条
- 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日付子発0331第1号）
- 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日付子母発0331第1号）

参考資料 主な根拠法令・通知等②

3 衛生管理に関すること

- 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日付生食発0616第1号）
- 保育所における食を通じたこどもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について（平成16年3月29日付雇児保発第0329001号）
- 社会福祉施設等における食品の安全確保等について（平成20年3月7日付雇児総発0307001号）
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省HP参照）

4 事故防止に関すること

- 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（平成31年4月）
- 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のためのガイドライン（平成28年3月）

5 食育に関すること

- 横浜市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例第14条
- 横浜市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例第14条
- 保育所保育指針（平成29年3月31日付厚生労働省告示第117号）