

鶴ヶ島市立保育所給食実施の基本事項

食べることは、生きることの源であり、心と体の発達に密接に関係している。乳幼児期から、発達段階に応じて豊かな食の体験を積み重ねていくことにより、生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送る基礎となる「食を営む力」を培うことが重要である。

保育所は 1 日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。食事は空腹を満たすだけでなく、人間的な信頼関係の基礎をつくる営みでもある。子どもが身近な大人からの援助を受けながら、他の子どもとのかかわりを通して、豊かな食の体験を積み重ね、楽しく食べる体験を通して、食への関心を育み、食を営む力の基礎を培う「食育」を実践していくことが重要である。

また、保育所における給食は、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ことが重要である。

国の保育所保育指針（平成 29 年厚生労働省告示第 117 号）では、保育所の特性を生かした食育の推進や食育の環境の整備等について、次のとおり示している。

- ◎ 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こと。
- ◎ 子どもが生活と遊びの中で、意欲をも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こと。
- ◎ 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すること。
- ◎ 体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人一人の子どもの心身の状態等に応じ、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。

このように、保育所で、専門的に配慮された食事を提供している特長を十分生ずることができるよう、給食実施の基本事項を作成し、保育所の食育を通して、次のような子どもの姿を実現したい。

- ・遊ぶことを通し、おなかがすくリズムの持てる子ども
- ・人との関わりを通し、一緒に食べたい人がいる子ども
- ・自然との関わりを通し、命の大切さに気づく子ども
- ・料理づくりへの関わりを通して、作ることへの感謝を持ち、準備に関わる子ども
- ・食文化との出会いを通し、心地よい食生活の仕方を作り出す子ども

【基本的事項】

1 献立について 【栄養士】

- (1) 献立は公立保育所統一の給食とし、午前のおやつ、昼食、午後のおやつ、夕方の補食、夕食を提供する。
- (2) 献立は「主食（0歳から2歳児クラス）、汁物、主菜、副菜」の組合せを基本とし、健康な料理の組合せのイメージが持てるように配慮する。
- (3) 献立は、和食を基本に季節の食材や料理を積極的に取り入れ、日本の食文化を継承できるものとする。
- (4) 主食（ご飯、パン、麺）、主菜（魚、大豆、肉、卵）、副菜（野菜、芋、海藻、きのこ）の材料や調理法（焼く、煮る、炒める、揚げるなど）をバランスよく組み入れる。
- (5) できる限り加工品食品を使わず、手作りの料理を基本とする。
- (6) 味付けは、薄味を心がけ、食材の味が味わえるように配慮する。
- (7) 献立は、栄養士が素案を作成し、献立検討会議で決定する。
- (8) 給与栄養量は、目標値を定め、これに沿った栄養のバランスの良い献立内容とする。
- (9) 保育所の行事献立や必要に応じての献立変更は、保育所内でよく打合せを行い実施する。

2 食材の発注について 【栄養士】

- (1) 生鮮食品は当日納品を原則とし、新鮮で安全な食材を購入する。
- (2) 所長は、毎月予定人数を栄養士に報告し、その人数を元に栄養士は発注書を作成する。
- (3) 発注書は、所長の確認を経て納入業者に渡す。

3 食材の検収、保管について 【調理員】

- (1) 検収場所は保育所とし、調理員は、各食材の品温、産地、分量、製造年月日、消費期限、鮮度、包装状態、異物混入等を確認し、記録する。
- (2) 各食材にふさわしい温度、場所で保存し、乾物、調味料、菓子等について在庫管理を適切に行う。

4 調理について 【調理員】

- (1) 献立台帳（レシピ）を基本として衛生的に調理を行い、各料理とも調理終了後2時間以内に喫食できるようにする。
- (2) 材料の大きさや軟らかさなどは、保育士との連携のもと各年齢の発達に合った形態にする。
- (3) 食物アレルギー、離乳食の個別配慮は、栄養士が作成した食物アレルギー用チェックリストの除去食対応や離乳食献立台帳を基本に調理する。ただし、子どもの状態や納品された食材により変更が生じた場合は、栄養士または所長に相談のうえ変更する。
- (4) 毎日の食数は、毎朝報告される出席者数に基づいて決定する。
- (5) 配膳は、保育所の状況により、各自の食器に盛り付けるか食缶で配食してクラスで配膳する。
- (6) 温かいものを温かく、冷たいものを冷たく適温で提供する。

- (7) 子どもの成長や保育活動に合わせて、保育所であらかじめ取り決めた食事時間に給食を提供する。
- (8) 調理室から保育室までは、主に保育士が運ぶ。その際、ほこり等が混入しないようラップをするなど注意する。乾燥しやすい物等には、ラップをするなど注意する。
- (9) 調理室では、当日の献立の確認、一日の保育の流れの確認、食物アレルギー児や体調不良児の確認、調理工程を含めた作業分担の確認を行う。
- (10) 当日の子どもの体調や事情に応じて、調理形態や食事時間の変更を行う。
- (11) 保育活動の状況により、食事時間等を変更する必要がある場合に変更を行う。
- (12) 喫食人数、献立の変更内容、個別配慮の内容等を献立台帳に記録し、所長に報告する。また、調理員の衛生管理、料理の中心温度、室温、冷凍冷蔵庫内温度、検食等について、衛生管理日常点検票に記録し、所長に報告する。さらに、毎月、こども支援課に提出する。
- (13) 検食は、原材料、料理ともに50グラム以上を2週間以上、マイナス20度以下で冷凍保存する。
- (14) 毎日、見本を展示する。（気温が高い時期は、展示方法を検討する。）離乳食も同様に展示をする。（子育てセンター対象の離乳食は、月に1度）
- (15) 毎月、所長と栄養士による献立検討会議を開催し、必要に応じて調理員も参加してレシピや調理方法の反省と見直しを行い、その他必要な事項についても話し合う。
- (16) 保育士の意見や検食簿の感想を反映させ、調理を行う。

5 食器、食具について 【調理員】

料理に合い、食事のマナーを知ることができ、かつ、子どもの発達段階にふさわしく、人体に害のない食器、食具を使用する。

6 片づけ、清掃について 【調理員】

- (1) 食器、器具等は「保育所給食衛生管理マニュアル」に基づき、きれいに洗浄し、熱風消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫で消毒して清潔に保管する。
- (2) 調理作業後は残菜等を適切に処理し、調理室内を丁寧に清掃する。
- (3) 冷凍冷蔵庫、食品保管庫等の機器は計画的に清掃する。
- (4) 換気扇やエアコンの清掃も定期的に行う。
- (5) 配膳に使用する棚は使用前後に清掃を行う。

7 衛生管理について 【調理員】

国が示す「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた「保育所給食衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理を徹底する。

8 子どもとの関わりについて 【調理員】

- (1) 調理員は、子どもたちの食事の様子を見たり一緒に食べたりして、子どもの状況を知り、調理に生かし、また、必要な声かけや助言を行う。
- (2) 調理員は、子どもたちの問いかけなどにやさしく対応し、食への興味関心を促し、子どもとの温かい関係をつくる。

9 離乳食について 【調理員】

- (1) 毎月もしくは必要に応じて、栄養士、調理員、保育士が保護者との面接を行い、乳児の状況を把握する。
- (2) 離乳食献立は栄養士が素案を作成し、栄養士会議で決定するが、それぞれの乳児の状態に合わせた形態に調理する。
- (3) 離乳食に必要な食材の発注は、栄養士が行う。
- (4) 慣らし保育中の初めての食事には、栄養士、調理員も同席し、食の進み具合や、味・形態等を確認する。

10 食物アレルギー等の個別配慮食について 【調理員】

- (1) 毎月もしくは必要に応じて、所長、栄養士、調理員、保育士が保護者と子どもの面接を行い、実施献立の確認と子どもの状況を把握する。
- (2) 食物アレルギー対応食は、医師の指示により実施するが、「食物アレルギー児対応マニュアル」に則り、調理室内での連携や、栄養士、調理員、保育士の連携を密にして事故が起きないように対応する。
- (3) 栄養士が個別配慮食用の実施献立表の中の除去食対応欄に必要事項を記入し、これを基に調理を行う。
- (4) 加工食品に含まれるアレルギーの確認、個別献立に必要な食材の発注は、各保育所で行う。
- (5) 1歳児は、離乳が完了していない、歯が生えそろっていないなど個人差が大きく、また、発達段階での配慮が必要となるため、可能な範囲で対応する。
- (6) 登所後、体調が悪くなった場合、けがをした場合、強い偏食がある場合等、配慮が必要なときは、調理室にある食材で可能な範囲で対応する。
- (7) 嚥下機能等の未成熟な子どもに対し、発達段階に応じた形態（刻み食、ミキサー食等）で対応する。

11 夕食、補食について 【調理員】

- (1) 夕食、補食の人数やアレルギー児、体調等について、確認する。
- (2) 各年齢や発達に応じて、食材の柔らかさ等を確認し、準備する。
- (3) 当日の発注に則り、食材を納品業者ごと検収（食品の状態の確認、品温のチェック、納入量の確認、産地の確認等）し、1食品50グラム検食を採り、検収簿に記入する。
- (4) 検食に問題がある場合は速やかに所長に報告し、業者に連絡を取る。
- (5) 夕食を担当した保育士を通して、家庭の食卓への意識を啓発する。
- (6) 急な夕食希望者にもできるだけ対応する。

1 2 食育について 【保育士・栄養士・調理員】

- (1) 保育士と連携のもと、野菜の栽培、収穫した野菜を使用したクッキングを行う。
その際は、クッキングの内容や使用する用具などについて計画表を作成し、調理員と打合せを行う。クッキング終了後、内容や手順、子どもたちの状況等について振り返りを行う。
- (2) 栄養士や調理員は、直接クラスへ行き、それぞれの専門性を生かし、子どもと関わるようにする。
- (3) 栄養士は、お便りや懇談会等で保護者への食育も行う。

1 3 クッキング保育について 【保育士・栄養士・調理員】

- (1) 子どもたちに調理前の食材そのものを見たり、触れたりする機会を作り、興味、関心を高めていく。
- (2) 季節の食材に興味を持ち、味わうことで旬の味を体験させる。
- (3) 栄養士と保育士が年齢に応じてどの時期に食材とどのように触れ合い、関わりを持たせるかを話し合う。
- (4) 料理を作って食べることの喜びや作ってくれる人への感謝の気持ちを感じられるようにする。
- (5) クッキングの料理手順、衛生面等についても打合せを行う。
- (6) 栄養士と保育士がクッキングの内容、日時、用意するもの等を確認し合い、当日はその時間までに調理器具や食材等を用意する。また、実施した内容について振り返る。(量や手順、子どもたちの状況)
- (7) 栄養士と調理員は、子どもたちが収穫した野菜を調理して食べられるよう、できる限り対応する。

1 4 行事食について 【栄養士・調理員】

- (1) 栄養士は、季節ごとの行事食を取り入れ、意味を伝え、関心を持つようにする。
- (2) 栄養士・調理員は、保育計画の行事について、食に関する部分を担当する。

- (3) 栄養士は、クリスマス、お別れ会等、行事の際に子どもたちの意見を取り入れた献立を作る。
- (4) 栄養士は、保護者へ行事のレシピ等を紹介し、できたものをお便り等で知らせる。
- (5) 行事食を楽しむよう、盛り付けに工夫する。
- (6) 旬のものを味わい、季節を感じるように工夫する。

1 5 保護者への対応について 【保育士・栄養士・調理員】

保育士等との連携のもと、必要に応じて栄養士や調理員も保護者の相談に応じるなど、専門的立場から関わる。

1 6 職員の連携とコミュニケーションについて 【調理員】

- (1) 職員会議や打合せには、必要に応じて調理員も参加し、作る側、食べさせる側が情報を共有して意見交換を行い、専門的な立場から子どもに関わる。
- (2) 調理室内、保育室や事務室と調理室、栄養士と保育士など、普段からコミュニケーションを取り、より良い関係を築く。
- (3) 行事（夏祭り、もちつき等）を行うときは、必要に応じて保育士と事前に打合せを行い、協力して行う。

1 7 その他 【保育士・栄養士・調理員】

地域支援として行っている子育てセンター事業に、必要に応じて協力する。