

保育所等における食事提供の手引き

奈良県地域創造部 こども・女性局 こども保育課

令和8年 6月

目 次

I 趣旨	3
II 給食・栄養管理	4
1 児童福祉施設における食事提供の概念	4
2 栄養管理業務のながれ	4
(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）・Plan_計画（栄養計画）	8
(3) Plan_計画（食事計画）	14
(4) Do_実施.....	15
(5) Check_検証（食事評価）・Act_改善	15
3 乳児期における栄養管理	18
4 幼児期における栄養管理	20
5 おやつ.....	20
6 食物アレルギー	21
III 衛生管理・危機管理体制の整備	22
1 衛生管理	22
2 食中毒（疑いを含む）・緊急事態発生時等への対応	23
3 災害時等への対応	24
4 窒息・誤嚥等のリスクへの対応.....	31
IV 業務委託及び外部搬入	33
1 調理業務の委託	33
2 給食の外部搬入	34
V 帳票類について	35
VI 食育	39
VII 関係法令・通知、参考資料	41

I 趣旨

こ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、こ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、こ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、こ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、全体的な計画に位置づけられた食育の計画のもと、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じ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月一部改訂）を「日本人の食事摂取基準」、「児童福祉施設等における食事の提供ガイド（令和7年9月こども家庭庁）」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

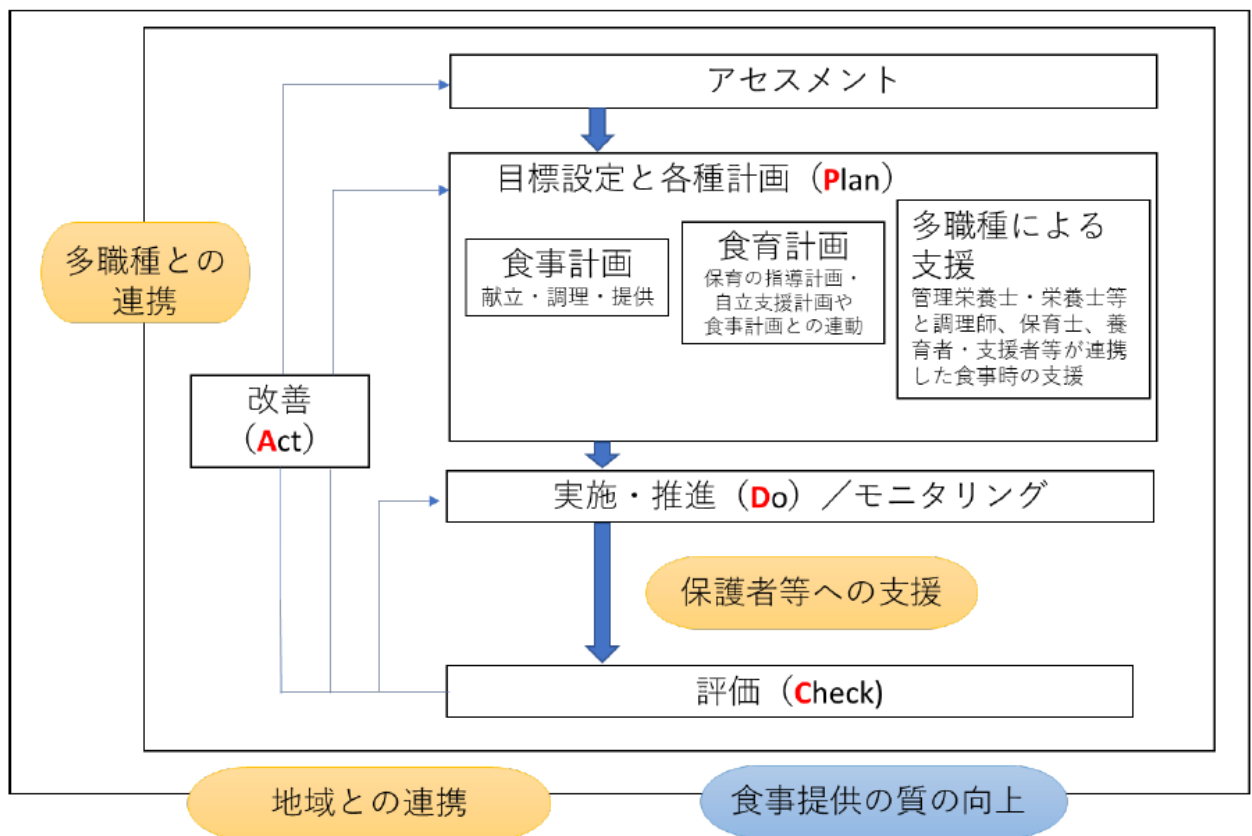
1 児童福祉施設における食事提供の概念

児童福祉施設等における食事提供ガイド(こども家庭庁:令和7年9月)において示された、児童福祉施設での食事提供のPDCAの流れのイメージ図です。アセスメントでは一人一人のこどもの状態を確認するところから始まり、それをもとに、目標設定と計画を策定します。計画に沿って食事提供を行います。こどもだけでなく、保護者等の支援も考えることが求められています。

こどもたちの様子を継続的に確認(モニタリング)して、こどもに合った食事提供ができているか、評価します。その結果をもとに、アセスメントの仕方や、目標・計画を改善すると行った一連のサイクルを繰り返すことになります。

また、施設内の他職種との連携、施設外(地域)と連携しながら保育施設としてPDCAサイクルを回し、施設内での食事提供の質の向上を担保していくことも求められています。

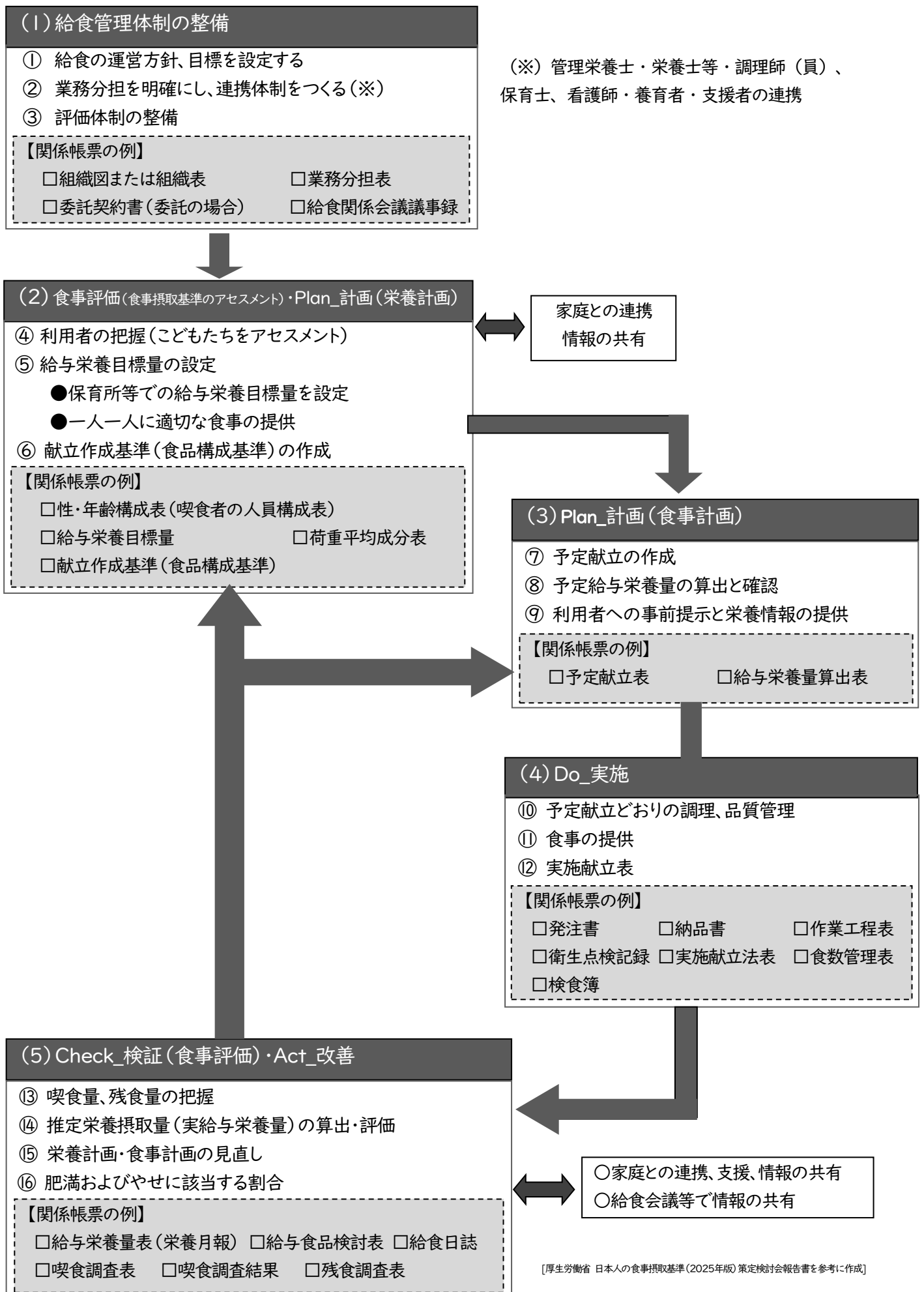
児童福祉施設における食事提供のPDCAの構造



[抜粋: 児童福祉施設等における食事の提供ガイド(令和7年9月こども家庭庁)PI4]

2 栄養管理業務のながれ

保育所等において給食を提供する際には、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。それらを食事評価、検証(Check)、栄養・食事計画や実施の内容を改善します(Action)。



(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

こどもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況について把握したうえで、「児童福祉施設等における食事の提供ガイド(令和7年9月こども家庭庁)」、「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。

- ア 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。
- イ 保育部門は、こどもの身体状況・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。
- ウ 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)
管理栄養士、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おり、全職員が協力できるような体制を整えます。
- エ 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号厚生労働省こ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年度からのこども・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。

ア 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>

- (ア) 食育計画・給食計画(年間、月間等)について(評価含む)
- (イ) 献立の内容について
- (ウ) 喫食の状況(残食の記録等)について
- (エ) 検食簿指摘事項の改善について
- (オ) こどもの様子や保護者からの要望・意見について
- (カ) 離乳食や食物アレルギー除去食など特別な配慮について
- (キ) 所属する園児の体格等の評価
- (ク) 施設・設備の改善について
- (ケ) 給食の衛生的な取扱いについて
- (コ) 栄養指導、生活習慣指導、食育の実施について
- (サ) 給食提供に関するインシデント・アクシデント報告・要因分析・改善策
- (シ) その他給食運営に関すること

イ 職員研修

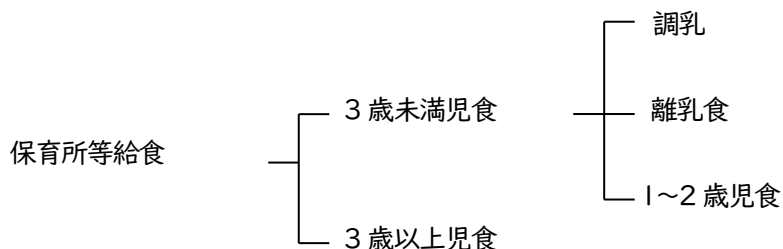
給食業務を円滑に進めるため、給食運営や食育に必要な知識や調理技術、衛生管理等について研修を受ける等、資質の向上に努めます。なお、施設全体で共通認識を図るために、調理担当者のみならず給食責任者の参加や保育部門の研修にも配慮するとともに、研修結果について報告する機会等を設けます。

(2) 食事評価(食事摂取基準のアセスメント)・Plan_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
施設特性により把握するもの	☐ 健康状態・疾病状況 ☐ 肥満度 ☐ 食物アレルギーの状況 ☐ 口腔・摂食機能(歯の生え方、咀嚼・嚥下) ☐ 発育状況(成長曲線の変化 など) ☐ 嗜好(好みの硬さ、味・匂いの好き嫌い) ☐ 摂取したことがない食品 ☐ 外国にルーツを持つことものの禁忌食品

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」

参考) アセスメントを踏まえ適切に目標設定や評価を行うために

表: 食事提供のアセスメントと評価の例

アセスメントの視点		モニタリング項目・方法(例)	集団			個人	
			アセスメント/評価	目標	計画	アセスメント/評価	目標・計画
QOL	食べる意欲・楽しみ	食事の様子	集団全体としての傾向や問題の有無の確認	楽しく食べる	施設としての食事支援や食事提供の方針・目標設定		
身体状況	発育状況 栄養状態	身長・体重 ・発育曲線での確認 ・肥満度による判定	急激な変化がないかの確認 やせや肥満の児の割合及びその変化の確認 分布の確認(平均値・中央値)	急激な変化が無い やせ、肥満の割合が少ない	エネルギー等の給与量の計画・見直し 食事量の計画・見直し	要観察児の確認 対応方法の評価	対応方法の検討 支援方法の検討 実施後の変化の確認
健康状態	食物アレルギーの有無 疾患の有無 禁忌食品	質問紙または聞き取り	集団全体としての傾向や問題の有無の確認	施設で対応できている しっかり噛む、飲み込める	施設全体の食事提供で用いる食品の計画・見直し(個別対応とするか施設全体での使用をやるなど)	個別対応児の確認 対応方法の評価	
口腔機能	発育状況 食べる機能 獲得状況	歯の生え方 咀嚼の状況 嚥下の状況		多様な料理や食品を食べる	食事形態の計画・見直し	要観察児の確認	
摂取量等	摂取量 食経験 嗜好	盛り付け量の個人差の確認 はじめて経験する料理や食品の確認 食べ残しの多い料理や食品の確認		食べ残しが少ない	エネルギー等の給与量の計画・見直し 食事量の計画・見直し 味付けや食事形態(切り方・柔らかさ等)など品質設計・改善 食品構成・献立計画・見直し	要観察児の確認 対応方法の評価	

[出典: 児童福祉施設等における食事の提供ガイド(令和7年9月こども家庭庁)]

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ので、年度後半には見直しすることが望ましいです。

給与栄養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の目安を用いた設定方法を示します。

ア 乳幼児期における食事摂取基準

「日本人の食事摂取基準(2025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(一日あたりの目安)

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 (μ gRAE)	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	-	4.0	400	0.4	0.6	35	3.0 未満	-
	女児	900	13~20	20~30	50~65	400	-	4.0	350	0.4	0.5	35	2.5 未満	-
3~5	男児	1,300	13~20	20~30	50~65	600	1600 以上	5.0	500	0.5	0.8	40	3.5 未満	8 以上
	女児	1,250	13~20	20~30	50~65	550	1400 以上	5.0	500	0.5	0.8	40	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

イ 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こ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 (μ gRAE)	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	4.0	400	0.4	0.6	35	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	16	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	0.2	0.3	18	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)	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)
食事摂取基準 (1日あたり)	1,300	13～20 %	20～30 %	50～65 %	600	1600	5.0	500	0.5	0.8	40	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	720	2.3	225	0.2	0.4	18	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	800	2.5	250	0.3	0.4	20	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)	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)
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

ウ 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ので、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、こ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。

【参 考】

・村山信子、石田裕美他「児童福祉施設における栄養管理のための研究(令和4年5月)」において検討された、給与栄養目標量(3～5歳)の一例。
・3～5歳の保育所における給与栄養目標量については、1日で示される食事摂取基準の43%程度(昼食33%、おやつ10%)が妥当であるとされました。
不足者が多いビタミンA、カルシウム、鉄については、食事摂取基準の約50%を目標として設定することが提案され、また、家庭における食事において、ナトリウムと飽和脂肪酸が過剰な摂取とならないよう、保護者等への支援が行う事が必要であるともされています。

表: 先行研究による児童福祉施設(保育所等)の給与栄養目標量(3～5歳児)の一例

エネルギー 及び栄養素	単位	食事摂取 基準の指 標	食事摂取基準※		食事摂取基準に 対する割合 (%)	給与栄養目標量 (計算値)		本研究で提案された 給与栄養目標量
			男児	女児		男児	女児	男女共通
エネルギー	kcal	推定エネルギー必要量	1300	1250	43	559	538	560
たんぱく質	%エネルギー	目標量	13～20	13～20		13～20	13～20	食事による摂取エネルギーの13～20%
脂質	%エネルギー	目標量	20～30	20～30		20～30	20～30	食事による摂取エネルギーの20～30%
ナトリウム(食塩相当量)	g	目標量	3.5未満	3.5未満	43	1.5	1.5	2未満
カルシウム	mg	推奨量	600	550	50	300	275	300
マグネシウム	mg	推奨量	100	100	43	43	43	40
鉄	mg	推奨量	5.5	5.5	50	2.8	2.8	3
ビタミンA	μgRAE	推奨量	450	500	43	194	215	220
ビタミンB1	mg	推奨量	0.7	0.7	43	0.3	0.3	0.3
ビタミンB2	mg	推奨量	0.8	0.8	43	0.3	0.3	0.3
ビタミンC	mg	推奨量	50	50	43	22	22	22
食物繊維	g	目標量	8以上	8以上	43	3.4	3.4	4以上
亜鉛(参考)	mg	推奨量	4	3	43	1.7	1.3	2

※本研究では、日本人の食事摂取基準(2020年版)を用いている。

[出典: 児童福祉施設等における食事の提供ガイド(令和7年9月こども家庭庁)]

⑥ 献立作成基準

ア 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】

（ア）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定める。この際、主食の種類（米、パン等）の内訳も考慮する。

（イ）魚介類・肉類・卵類

たんぱく質量から動物性食品の使用量を定め、動物性たんぱく質量（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。

（ウ）豆類・大豆製品

総たんぱく質量から（イ）動物性たんぱく質量を差し引いた残りが植物性たんぱく質量となるが、そのうちの（１）穀類から摂取するたんぱく質量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定める。この際、カルシウムの補給源としての役割も考慮する。

（エ）野菜の使用量

成人の目標値である 350g を基準とするのではなく、乳幼児期の栄養素目標量（特に食物繊維とビタミン A・C）を充足するために必要な量（3-5 歳児で 200-250g 程度）を施設の実情に合わせて設定する

（オ）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。

（カ）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定める。

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。

α 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	肉類	15	20
	魚類	15	20
	卵類	7	10
	豆類・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
	果実類	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) Plan_計画(食事計画)

⑦ 予定献立の作成

ア 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、郷土料理、行事食等を取り入れ、こ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等のバランスについて確認する。
- ・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 か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なるよう考慮する

イ 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、保護者がこ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) Do_実施

⑩ 予定献立どおりの調理、品質管理

ア 食材料の発注および検収

予定献立表に基づき、食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。

イ 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。

調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要です。(大量調理施設衛生管理マニュアル P5 4(3)、別添3参照)

ウ 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(異味・異臭・その他の異常など)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。施設より提供される食事(昼食、おやつ、延長保育時の補食など)については提供前に検食を行うことが必要です。

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) Check_検証(食事評価)・Act_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。

こ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。

⑩ 肥満並びにやせに該当する者の割合

こどもの発育には個人差があるため、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、やせが気になるこどもについては、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。

施設におけるアセスメントの際、身体測定値を評価し、医療機関への受診が必要かどうかを優先して確認するなど、必要な対応をします。

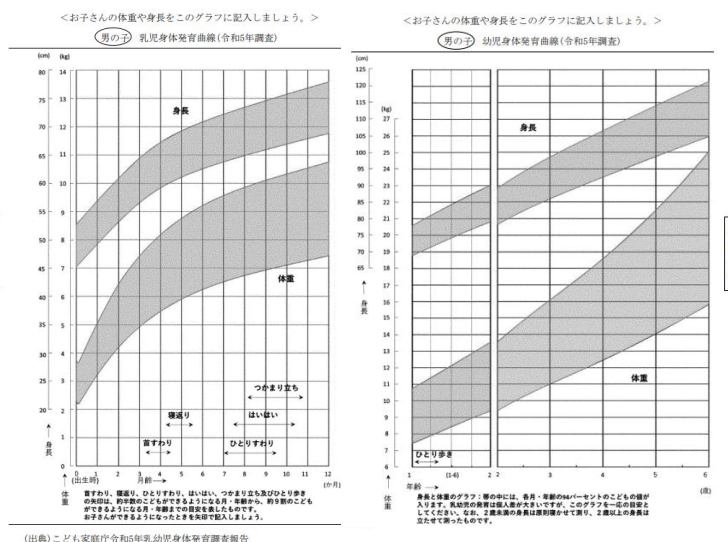
【参考】パーセンタイルによる発育曲線基準図

母子手帳に掲載されている、成長曲線の基準線の下は「3パーセンタイル値」、上は「97パーセンタイル値」を表しています。50パーセンタイル値は、ちょうど真ん中を指します。

こどもの発育パターンは様々です。経時的に観察・記録をすることにより、経過観察や医療機関受診勧奨などのより客観的なアドバイスが可能となります。

[参考：児童福祉施設等における食事の提供ガイド

(令和7年9月こども家庭庁)]



[母子健康手帳の様式 府例様式(令和8年4月1日施行)]

【参考】カウプ指数(BMI)

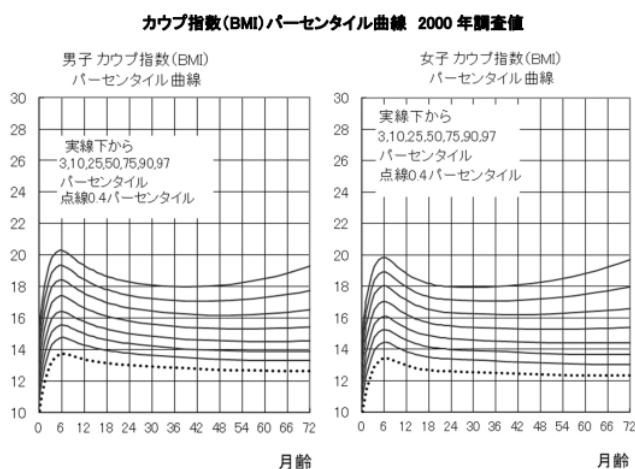
○カウプ指数=体重(kg)/身長(m)²

○実践は小さい方から 3,10,25,50,75,90,97 の各パーセンタイルを示します。

○一番下の点線は、体重不良が懸念されるカウプ指数(BMI) 0.4 パーセンタイルの値を示します。

[参考：児童福祉施設等における食事の提供ガイド

(令和7年9月こども家庭庁)]



【参考】3歳以上の場合の評価・対応

評価	対応
(1) 発育曲線に測定値をプロットし、身長・体重増加不良の判定①又は、肥満判定①のいずれかの基準に該当する場合 【身長・体重増加不良の判定①】 ○身長あるいは体重が3パーセンタイル未満 ○身長あるいは体重が経時的に基準線を横切って低下 ○カウプ指数 (BMI) が 0.4 パーセンタイル未満 【肥満の判定①】 ○過激な体重増加に関わらず、身長の増加が停滞している ○カウプ指数 (BMI) が 97 パーセンタイル以上又は、肥満度 30%以上	○囑託医等と相談し、保護者（養育者）に医療機関への受診、市町村保健センターへの相談を進める ○園での対応が必要な場合は、個別支援を計画・実施する
(2) 発育曲線に測定値をプロットし、(1)には該当しないが、体重増加不良の判定②又は肥満判定②には該当する場合 【身長・体重増加不良の判定②】 ○カウプ指数 (BMI) が基準線を横切って低下 【肥満の判定②】 ○カウプ指数 (BMI) が 90 パーセンタイル以上、又は、肥満度 15%以上	個別支援を計画・実施していく
(3) (1) 及び (2) のいずれにも該当しない場合	個別支援計画は実施せず、経過を確認していく

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、咀嚼機能、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。

こどもの成長や発達状況、日々のこ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。
- ・こ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。

④ 検便の実施

調乳従事者は、調理員と同様に食品衛生管理の観点から、毎月1回以上実施します。(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)

【重要】乳汁栄養に関する衛生管理

育児用ミルクは、製造工程で無菌にすることは困難であり、開封後も病原微生物に汚染されることがないよう、衛生上の観点から以下の点に留意することが重要です。

○乳児用調整粉乳の調乳に当たっては、使用する湯は、70℃以上を保つこと。

(注) 高温のお湯を取り扱うので、やけどに注意すること

○調乳後2時間以内に使用しなかったミルクは破棄すること。



乳児用調整粉乳の安全な調乳、保存及び
取扱いに関するガイドラインについて

[出典: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]

[出典:児童福祉施設等における食事の提供ガイド(令和7年9月こども家庭庁)]

(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。

【トピック】 冷凍母乳の取り扱い

- 母乳育児をしている家庭のこどもが保育所等に入所した後も、母親の希望により母乳育児を継続するため、施設では家庭から持参された冷凍母乳を取り扱うことがあります。
- 施設で冷凍母乳を用いる場合は、搾乳する時、家庭での保存(温度管理の仕方)、家庭からの運搬の仕方等に関する留意点について、あらかじめ保護者と十分に打ち合わせをして、衛生管理を十分徹底することが重要です。
家庭から持ち込む際は、滅菌済みの冷凍母乳保存袋を使い、各施設で作成された取扱いマニュアル等示された手順通りに、乳首の消毒、搾乳をすること等、家庭と施設が連携して衛生管理を行うことの重要性を共有することがポイントです。
- 施設内では、冷凍母乳を受け取った後の取り扱い、保存方法、解凍の仕方等についての手順を定め、関連する職員の間で認識を共有し、衛生的な取り扱いについての体制を整えることが求められます。また、母乳を介して感染する感染症もあるため、保存容器には名前を明記して、他のこどもに誤って飲ませることがないように、十分に注意する必要があります。

[出典:児童福祉施設等における食事の提供ガイド(令和7年9月こども家庭庁)]

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、食物を十分に咀嚼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、段階的に進める必要があります。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こどもに魅力的な盛り付けを心がけます。

5 おやつ

(1) おやつの必要性

発育期にあるこどもは、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、おやつはこ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に注意します。

(3) おやつに適した食品と内容

こどもにとって食事の一部としても重要なものです。3回の食事では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こどもへの対応

食物アレルギーのあるこどもへの対応は「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、施設長や担任保育士、保育教諭、看護師、管理栄養士・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】

○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

○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、こ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

○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

○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。

こ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。

Ⅰ 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)
- ・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日雇児総発第307001号社援基発第307001号障企発第307001号老計発第307001号)



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は、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」

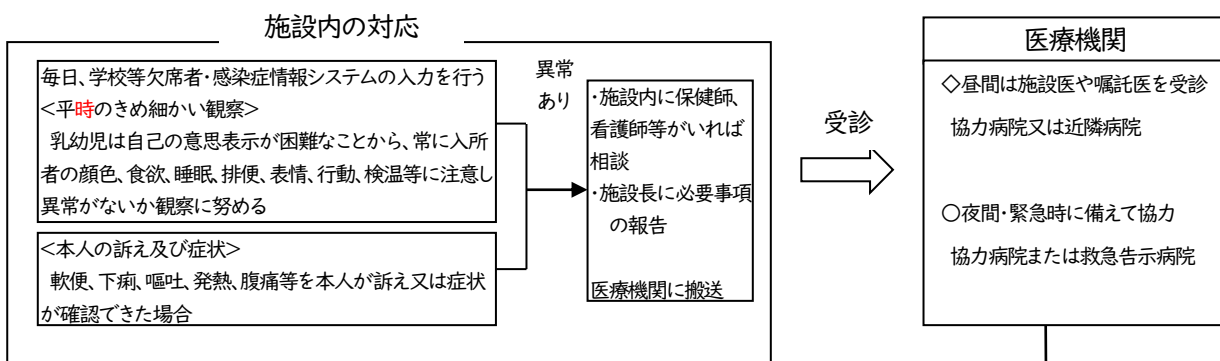
2 食中毒（疑いを含む）・緊急事態発生時等への対応

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。

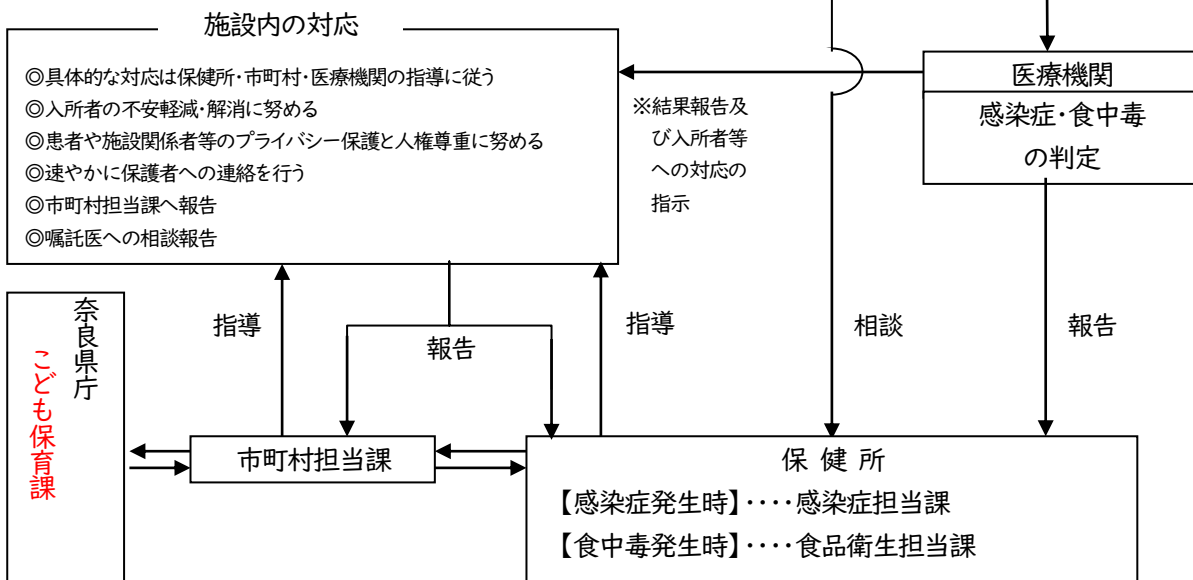
万が一、施設において食事に関する事故や緊急事態が発生した場合は、施設長の指示に従い速やかに適切な対応を行います。緊急時に備えた連絡体制及び役割分担については、「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」（平成17年2月22日付厚生労働省健康局長、医薬食品局長、雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局長、老健局長通知）に基づき、平時からの確認を行うことと、施設において感染症や食中毒が発生または疑われる場合は速やかに適切な対応を行います（図2）。

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)

平時からの対応



感染症又は食中毒が判明した場合の対応



参考) 各保健所における感染症・食中毒発生時の連絡先

保健所名	感染症	食中毒	管轄市町村
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】 衛生課 食品衛生第一係 (TEL:0744-48-3031) 【旧葛城保健所管轄】 衛生課 食品衛生第二係 (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、 曾爾村、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8年3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、水害等の自然災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。そのため、地域特性や施設の立地条件、利用者の特性に十分に合わせた対策を業務継続計画(BCP)*として施設全体で検討し、その中に「給食部門」が明記されているか確認したうえで実働できる体制を整えておく必要があります。

平時より、想定される災害規模に応じた業務継続計画(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、施設全体での業務継続計画(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

「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)



【参考】災害時に想定される状況および栄養管理部門の対応例

	フェーズ0 (発生～24 時間)	フェーズⅠ (24～72 時間)	フェーズ2 (4 日目～1 か月)
想定	ライフラインの寸断 厨房・調理機器の破損 食材納入ルートの遮断 移送・他施設利用者受入等による食数の増減		
される状況	非常事態時における食事提供 職員の出勤困難 外部との連絡の遮断	物資の不足 衛生状態の悪化 備蓄食品の減少	健康問題の発生 栄養バランスの偏り (特にビタミン・ミネラル不足)
状況把握	施設の被災状況等の把握 ・給食の実施可否 ・ライフラインの状況 (電気・ガス・水道) ・食材・備蓄食品や物品の在庫状況 ・施設や厨房の破損状況 ・食材の配達ルート (エレベーター・階段・廊下) ・通信手段 (電話・パソコン・FAX 等) 給食提供に必要な人員の確認 施設内の対策本部の確認 関係機関への連絡、相談 要配慮者(アレルギー等)の把握	ライフラインの復旧状況の把握 破損機器の点検、修理 給食の早期平常化に向け、調理器具 破損修理、ガス管、水道管を含め 点検を行い、今後の修繕計画を検討 随時、必要に応じて関係機関へ 連絡・相談 マニュアルに基づく対応状況の検証	状況に応じた献立作成と食材等の発注 ・復旧状況に応じて、徐々に通常の食事に移行 ・適温給食となるよう配慮 給食利用者の健康状態の把握と対応
食事提供	準備しておいた災害用献立に移行 ・備蓄食品等を活用した食事の提供 ・必要な食材業者へ納入の可否を含めて連絡をとり、状況を把握 ・使い捨て食器等を使用 ・冷蔵庫、冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば優先的に活用 ・非常用熱源の設置	災害用献立を基に随時献立を作成し、備蓄食品を活用した食事提供 ・栄養バランスや適温給食に関する配慮 備蓄食品、使い捨ての食器の使用	
支援要請	要請の準備 ・被災状況の確認後、支援要請のための準備	物的な支援要請 ・不足物質を早急に調達 人的な派遣要請 ・調理業務に携わる人員の健康状態の確認	

[参考：「災害時等の給食提供に関するガイドライン」(京都府)一部改変]

＊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	☐ 被災状況及び支援に関する状況報告書（様式例1） （厨房内の電気・ガス・水・蒸気・器具・エレベーターなど） ☐ 災害発生時の対応フローチャート（様式例2） ☐ ライフラインが止まった場合の対処方法（非常用電源の確保） ☐ 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（各業者連絡先一覧の作成） ☐ 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（様式例3） ☐ 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 ☐ 調理上生じるゴミ、残飯等の廃棄物の処理方法 ☐ 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7年4月改正）P22より一部編

様式例 1) 被災状況及び支援に関する状況報告書

施設名	種別(病院・老人施設・児童施設・その他)		規模(人数) 人
記入者 (所属・氏名)	所属	氏名	直営・委託 一部委託

項 目		災害発生初日			
日 時		災害発生時 年 月 日 () 時 分			
		使用の可否	対応内容	支援要請の有無	支援要請の内容
通 信 手 段	電話	可・否		有・無	
	携帯電話	可・否		有・無	
	FAX	可・否		有・無	
	eメール	可・否		有・無	
	パソコン	可・否		有・無	
主 厨 房 等 に お け る ラ イ フ ラ イ ン の 確 認	電気	可・否	自家発電により対応 その他 ()	有・無	
	水道	可・否	給水車支援要請 備蓄飲料水対応 貯蔵タンク対応 その他 ()	有・無	
	ガス	可・否	カセットコンロ プロパンガス 都市ガス その他 ()	有・無	
ライフラインの状況による 調理の可否		可・否		有・無	
人 員	通常人員	充足・不足	栄養士 人	有・無	
	栄養士 人		管理栄養士 人		
	管理栄養士 人		調理師 人		
	調理師 人		その他補助 人		
	その他補助 人				
当該施設全体の被害状況		全壊・半壊・ 一部損壊・無し		有・無	
給食関連被害状況		全壊・半壊・ 一部損壊・無し		有・無	
給食の実施の有無		可・否	給食中止	有・無	

		自施設対応 他施設支援対応 その他（ ）		
献立の作成	可・否	非常時用献立対応 通常献立対応 献立一部変更対応 その他（ ）	有・無	
非常用備蓄食品の有無 (有の場合は非常食一覧表を添付)	可・否 (日分備蓄)	備蓄食品の払い出し	有・無	
通常在庫食品の使用の有無	可・否		有・無	
調理器具等の使用の可否	可・一部可・否	修理業者手配	有・無	
食器の使用	可・否	ディスプレイ容器対応 通常食器対応 その他（ ）	有・無	
その他の項目				
	可・否		有・無	
	可・否		有・無	

1日(24時間)の食事回数		回	おやつ等提供回数	回	その他（ ）	回
食数	離乳食		内容・分量			食
	3歳未満児食					食
	3歳以上児食					食
その他 食事提 供数	アレルギー除去食					食
	その他(職員食等)					食
	支援者					食
施設利用者等の 健康状態・栄養状態の把握		有・無	具体的内容			有・無
自施設での給食提供以外の食事 (炊き出しの有無)		有・無		有・無		有・無

[参考：「給食に関する災害対策マニュアル」作成の手引き《給食施設向け》（尼崎市保健所）一部改変]

災害発生

1. 初期対応

- ・火を消す、火災があれば消火活動
- ・施設利用者、職員の安全確保
- ・ガス・元栓を閉める
- ・出勤前であれば、必要に応じて職員参集

2. 被災状況の把握

- ・ライフライン、施設、厨房、通信手段、人員等の被災状況を確認する→(様式1)

3. 被災状況に応じた食事提供方法の決定

調理室が使用可能・一部使用可		調理室が使用不可	
〈厨房で調理が可能な場合〉	〈調理室が一部使用可能な場合〉	〈備蓄食品を使用する場合〉 (通常調理は不可能)	〈自力での食事提供が不可能な場合〉
・通常通りの調理が可能 ・調理再開	・調理室内の緊急修繕・復旧 ・献立変更、備蓄食品の利用 →(様式3) ・調理再開	・非常用の備蓄食品を準備→ (様式3)	・外部からの食事購入や 支援を要請

4. 提供食数の把握

- ・非常時に提供可能な食種ごとの対象者数を集計する

5. 食事の運搬、配膳

- ・エレベーターが動かない場合の運搬要員を確保

6. 食事の下膳、残食の回収、ごみの収集

(様式例3) 非常用献立

非常時用献立例								賞味期限	保管場所
食目	食品名	全体量	1人分 提供量	栄養量(1人分)			アレルギー 特定原材料		
				熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)			
1 食目	お粥	150 缶	1 缶	199	3.1	0			
	いわし缶詰	7 缶	60g	147	11.3	1.0			
	ポタージュ缶詰	150 缶	1 缶	84	1.5	1.3	小麦、乳		
	高カロリー飲料	150 本	1 本	200	8	0.5	乳		
	小計			630	23.9	2.8			
2 食目	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●			
	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●		
	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●		
	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●		
	小計			●●●	●●●	●●●			
3 食目	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●			
	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●			
	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●			
	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●		
	小計			●●●	●●●	●●●			
	小計								

[参考：給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き 様式集 非常用献立（大阪市）]

4 窒息・誤嚥等のリスクへの対応

保育所等に通うこどもは、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歳以下のこ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。

物を口にいられたままで、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、こ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歳以下のこどもには食べさせないで—」（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Ⅰ>誤嚥・窒息事故防止

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食材整理表

令和6年度子ども・子育て支援調査事業「教育・保育施設等における食事中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、使用を避ける食材や調理を工夫する食材について「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」を基に整理しましたので、ご活用ください。なお、本整理表に掲載した食材以外でも、誤嚥事故が発生する可能性があることを念頭に置いて、食事の見守りを行います。

使用を避ける食材

粘着性が高く、飲み込みにくい



球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい



弾力性があり、噛み切りにくい



やむを得ず使用する場合は、以下の留意点に注意してください。

加熱して形や大きさを保てる



●「年齢等」はあくまで目安です。こどもの口腔機能(咀嚼・嚥下)の発達状況や、当日の体調等に依りて調理を工夫しましょう。
●離乳期においては、家庭で誤嚥経験がない食材の提供は避けましょう。

調理を工夫する食材

年齢等

食材

弾力性がある又は繊維が残るため、飲み込みにくいもの
葉野菜、きのこ類、わかめ、ソーセージ、薄切り肉

唾液を吸収して、飲み込みにくいもの
ゆでたまご、ひき肉

食塊の固さや切り方によってつまりやすいもの
りんご、なし

固くて噛み切れない又は噛みちぎりにくいもの
えび、貝類、おにぎりのり

離乳期

<離乳初期> (5～6か月頃)
歯はまだ生えていない子が多い。

<離乳中期> (7～8か月頃)
前歯が生え始める。

<離乳後期> (9～11か月頃)
徐々に前歯が生えそろうていく。

<離乳完了期> (12～18か月頃)
前歯8本が生えそろうと、奥歯が生え始める。

なめらかにすりつぶした状態にする

舌でつぶせる固さにする

歯ぐきでつぶせる固さにする

歯ぐきで噛める固さにする



具体的な加熱方法は？

やわらかくなるまで加熱する
●生の状態、すりおろしただけの状態では与えない。

離乳期に提供することは避ける

●「おにぎりのり」は、「きざみのり」で代用する。

1歳6か月～3歳頃

2歳頃
3歳～3歳6か月頃
乳歯(20本)が生えそろう。

●大人よりはやわらかめの固さ
●大きさは1cm程度から、口腔機能の発達状況に応じて段階的に調整していく

個別食材のPOINT

●ソーセージ：縦半分に切る(太さや長さも調整する)
●ひき肉：とろみをつける

●近年の誤嚥に関する重大事故は、離乳期のこどもが「りんご」、「パン」を食べた時に多く発生していますので、食材の調理や提供方法等に十分注意してください。

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。

なお、調理業務を委託する場合や食に外部搬入を行う場合においても、こどもに対する食事提供の責任は、当該保育所等にあり。

（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。

Ⅰ 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、こ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、給食を食べるこどもたちの様子の観察やこどもたちと一緒に食べて会話を楽しむなど、こ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
- ・ 不当販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 118 3 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。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・発達を保證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、こ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。離乳期など、こどもが幼い時期は、成長・発達の個人差が大きいので、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られません。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	こ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	こどもの人員構成(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	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か月単位作成し、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 ※離乳食及びアレルギー対応食についても保存すること
実施献立表	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。	実施年月日、食種別、昼、おやつ、献立名、食品名、数量等 ※離乳食及びアレルギー対応食についても保存すること
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、目標量の達成状況进行评估する。 *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。 【例】調理施設の点検表 原材料の取扱等点検表 調理器具等及び使用水の点検表 調理等における点検表 など ・食品衛生管理及び食中毒防止のための温度管理等の記録を行う。特に、調理終了後提供までに30分以上要する場合や配送工程がある場合はその記録を整備する。 【例】調理工程における温度管理記録 配送先記録簿 など	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。 中心温度と時間、冷却工程(冷却開始時刻、冷却終了時刻)、調理終了時間、食缶へ移し替えた時間、保冷設備への搬入時間・保冷設備内温度、保冷設備からの搬出時間等
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

帳票名 帳簿の名称	内容	備考(主な項目等)
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
災害時/食中毒マニュアル	災害時および食中毒発生時の対応方法について、マニュアルを定め、施設管理者、関連職種で共有する。	
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ること	・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 ・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<u>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。</u> 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。。	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7年4月一部改正)P27、28

(※)特定給食施設等とは

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7年4月改正)P29

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7年4月改正)」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さまへ」

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・保育要領ほか、「楽しく食べるこどもに～保育所における食育に関する指針～（平成16年3月29日雇児保発第0329001号厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知別添）」等の資料を参照とし、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。全体的な計画の中に位置づけ、指導計画と関連付けながらこどもの日々の生活や遊びの中で食育が展開するように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、給食会議等を活用して、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) こどもに対して

日々の食事や保育の中で、生活と遊びを通して、こども自らが意欲を持って食に関わる体験を積み重ねていくことを重視します。集団生活の中では、友達と共通の食事をする機会を通し、食べることの楽しさや食事を共有する喜びを感じられるように、様々な体験が相互に関連を持ちながら展開していきます。さらに、日々の食事を通してバランスの良い食事の大切さや食事のマナー、連帯感などを学ぶ機会とします。加えて、絵本の読み聞かせ、菜園活動、クッキング活動などの多様な体験を取り入れて、食べものがどのように生産され、調理され、食べることができるのかについて理解を深める機会を設けます。これらの体験を通して、こどもが自らの食生活に関心をもち、食べる意欲をはぐくむことを目指します。

また、食育はこどもの心身の発達段階に合わせた内容で、こどもの姿をとらえながら行うことが必要です。

(3) 家庭との連携

家庭に対し、保育所等でのこ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こ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つのテーマを通して“こどもが自由に考え、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
- ・ 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日雇児総発第307001号社援基発第307001号障企発第307001号老計発第307001号)
- ・ 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、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>

- ・ 「楽しく食べるこどもに～保育所における食育に関する指針～
(平成 16 年 3 月 29 日雇児保発第 0329001 号厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知別添)」
- ・ 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
- ・ 児童福祉施設等における食事の提供ガイド(令和 7 年 9 月こども家庭庁)
- ・ 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(2025 年版)
「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書(令和 6 年 10 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
(PI35～ 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 7 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