

特定教育・保育施設等における 「食」のマニュアル



令和 3 年 6 月

大阪市こども青少年局 保育施策部 保育企画課

はじめに

特定教育・保育施設等における給食は、豊かな人間性を育むとともに、楽しく食べる体験を通して、食への関心を高めるなど、乳幼児期のこどもにとっては極めて重要な役割を担っています。大阪市こども青少年局では、平成24年3月に厚生労働省が作成された「保育所における食事の提供ガイドライン」を参考に、『保育所における「食」のマニュアル』を改訂及び関係施設へ配付を行い、新制度の施行等に伴い改訂を重ねてきました。

また、令和2年2月に本市認可保育施設において、1歳2か月の児童の給食中の誤嚥死亡事故が発生し、「こども・子育て支援会議 教育・保育施設等事故検証部会」において、事故の発生した要因の分析および再発防止策の検証が行われました。再発防止に向けた提言の中に、「施設長、保育士、調理員（栄養士を含む）の役割を明確にし、組織で取組む給食管理体制を確保すること」、「給食について、定期的に関係職員による情報共有を図るとともに、施設全体で評価を行い、食事提供に係る業務の改善に努めること」、「食物誤嚥のリスクを認識して食事の提供・援助を行うこと」が示されました。

これらをふまえ、関係法令等の改正内容や誤嚥防止の留意点を明記するとともに、栄養管理から食事提供、食育の推進、災害時等の危機管理を含め、保育施設の給食運営に必要な資料等を拡充し、内容の大幅な見直しを行いました。特定教育・保育施設等の各施設において、食事の提供、食育の推進にあたりご活用ください。

また、本書作成にあたっては、大阪青山大学 藤原政嘉名誉教授よりご助言いただきました。

目次

1 給食管理 P.1

- 1 給食管理の意義
- 2 給食管理の体制づくり
- 3 PDCA サイクルに基づいた給食管理
- 4 栄養管理の実際
- 5 給食日誌
- 6 誤嚥による窒息を予防するためのポイント

2 衛生管理 P.24

- 1 衛生管理とは
- 2 調理従事者等の衛生管理
- 3 手指衛生（手洗い、手指消毒）
- 4 施設・設備の衛生管理
- 5 日々の衛生管理の流れ（原材料受け入れ～作業終了後まで）
- 6 保存食
- 7 連携施設等への配送
- 8 食中毒
- 9 食品衛生法の改正に伴う変更について

3 食育の推進 P.41

- 1 食育とは
- 2 施設における食育
- 3 地域との連携
- 4 食育用媒体について

4 危機管理 P.47

- 1 災害時の給食管理
- 2 備蓄食品の整備
- 3 災害時の衛生管理
- 【コラム】災害発生に伴う栄養・健康問題

5 資料集 P.53

- 1 様式

2 資料

【本書内の表示について】

ポイントを記載しています

大阪市が作成している手引きや資料を記載しています

通知・ガイドラインを記載しています

1 給食管理

乳幼児期は、「食を営む力」の基礎をつくり、
「生きる力」につなげるための大切な時期

この時期の食事はこどもの心身の成長・発達に影響することに加えて、食の体験を通して後の食習慣にも影響を与えます。発育・発達に個人差が見られるので、一人ひとりの発育・発達状況、栄養状況などを踏まえ、その状態に応じた内容とする配慮も必要です。

また、施設の給食は「おいしい」だけでなく、「栄養バランス」がとれており、適切な衛生管理の実施や誤嚥防止対策を含めた「安全性」が確保されたものが求められます。

1 給食管理の意義

特定教育・保育施設等（以下、施設）は、こどもにとって1日の生活時間の大半を過ごす場所であり、施設における給食は非常に重要です。

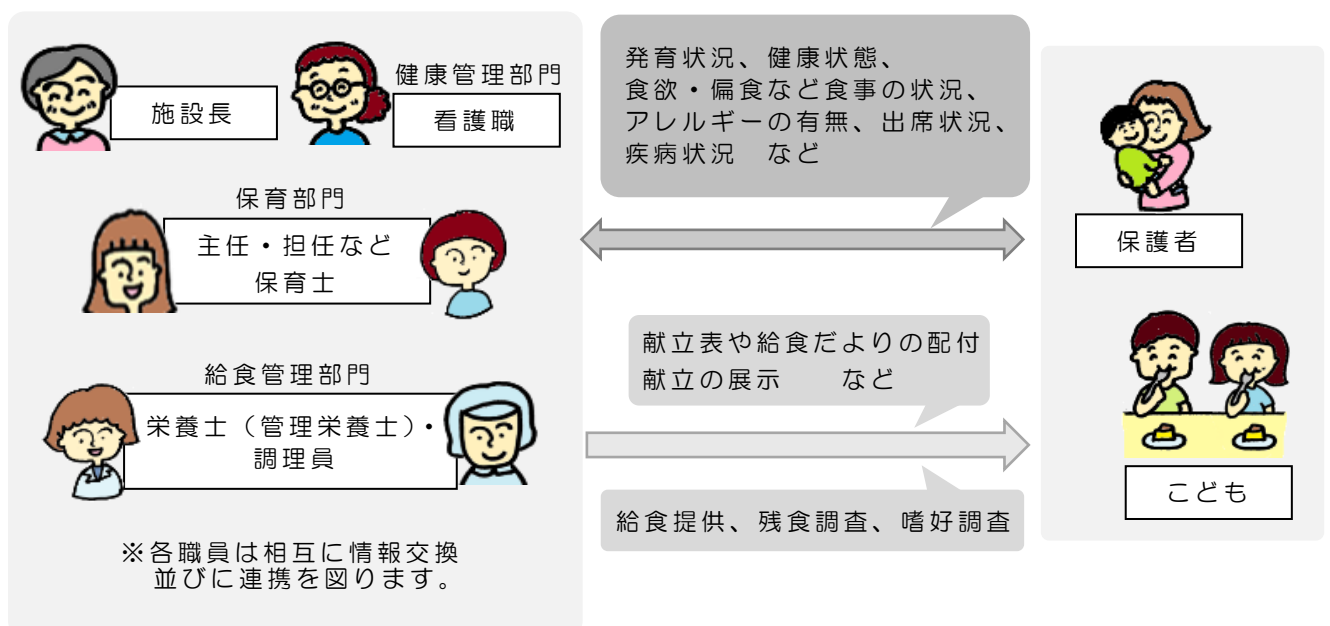
施設で提供される給食は、こどもの発育・発達に応じた適切な栄養量を摂取するための配慮、食事の場が親しみとくつろぎの場となるような環境面への配慮、さらに様々な人と一緒に食事を食べたり、作ったりすることで人と関わる力を育むよう教育的配慮を行うことが大切です。

また施設における食事の提供は、食育の一部として食育計画に含めます。施設として栄養管理及び食育との関連も含めた目標を立て給食管理を行い、食事の質についても評価・改善に努めます。

2 給食管理の体制づくり

給食提供にあたり、給食室だけでなく施設長を中心としたそれぞれの部門及び職員間で連携した体制が必要です。日々の保育の中でこどもを取り巻く状況を十分に把握し、その情報を職員間で共有し、給食内容へ反映させます。

さらに、保護者と未摂取食品の有無やこどもの苦手な食べ物などの情報を共有し、一人ひとりに応じた給食を提供しましょう。



職種	主な役割	
施設長 （管理者） 	・ 総括責任者	給食の運営方法の決定 （運営形態、献立表の決定など） 安全な給食提供の実施 （検食、給食提供の履行確認など） 給食に関する会議の開催
主任・看護職 	・ 施設長補佐 ・ こどもの出席状況や健康面の把握と集約	検食、給食提供の履行確認（施設長不在時には代行） 健康状態や食物アレルギー対応※などの把握
栄養士（管理栄養士）・調理員 	・ 給食提供の実施 ・ こどもの栄養管理 ・ 喫食状況の把握 ・ 給食会議の運営 ・ クラスでの食育活動	献立作成、食品発注、調理、盛付、配膳などの実施 給与栄養目標量の設定、給与栄養量の算出・評価 こどもの喫食・残食状況の把握・評価 給食会議の議題提案など こどもへの食育活動の計画・実施・評価 （クッキング、講話、実演、菜園活動など）
保育士 	・ 給食の配膳、下膳 ・ 食事援助や喫食状況の把握 ・ クラスでの食育活動	給食の配膳や下膳 こどもへの食事援助、喫食状況の把握、未摂取食品の状況など保護者との情報共有 こどもへの食育活動の計画・実施・評価 （クッキング、講話、実演、菜園活動など）

※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等指示書が必須です。
（入所時又は診断時及び年1回以上、必要に応じて更新）

○給食の運営方法について

施設の職員で運営する「直営」か、委託業者へ業務委託する「委託」かを決めます。直営・委託によらず、職員間で協力し給食を提供します。

直営：施設の職員（調理従事者）が、直接、給食業務を運営しこどもへ給食を提供する方法。

委託：施設が委託業者と業務委託契約を結び、委託業者が給食業務を運営しこどもへ給食を提供する方法。施設は栄養量の基準を示すなど、給食提供の状況を確認する。

＜給食業務を委託する場合＞

委託業者の職員が作った給食であっても、施設から提供した給食であることに変わりないため、施設は次の点に注意して、給食の提供状況の履行確認などを行います。

保育所における調理業務の委託について

【厚生労働省 平成10年2月18日 児発第86号】

給食管理

- ・施設は、給食運営の総括をする。委託業者が献立を作成する場合は、内容がこどもに適しているか確認作業を行う。また、給食を提供する前に検食を行い、栄養面・衛生面などの評価を行う。
- ・月1回程度以上、施設職員と委託業者（調理従事者や献立作成を行っている者など）で献立会議を行い、給食に反映させる。

栄養管理

- ・施設は、施設の状況に合った給与栄養目標量の設定を行う。栄養価計算などの業務を委託する場合は、施設で提供する給食が、こどもの発育・発達に必要な栄養量を満たしているか確認・評価を行う。

作業管理・労務管理など

- ・施設は、衛生管理点検や調理作業上の記録表など、安心・安全な給食提供を実施するために必要な資料の確認を行う。
- ・調理従事者の健康診断及び検便検査の実施状況並びに結果の確認を行う。

材料管理

- ・委託業者が食品購入や検収、保管などを行っている場合でも、施設は給食に使用する食品の状態や情報などを知る必要がある。

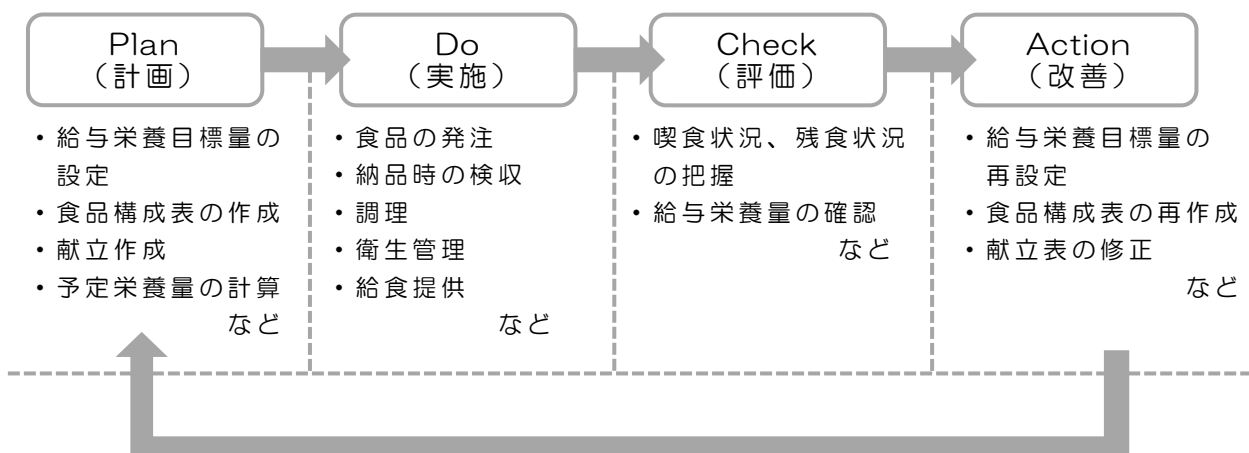
給食の運営を「委託業者任せ」にするのではなく、「施設の責任において、給食を提供している」ことの認識を持ちます。
安心・安全な給食提供となるよう、施設と委託業者で協力しながら進めていきましょう。

3 PDCA サイクルに基づいた給食管理

給食管理は、PDCA サイクルに基づき行います。

まずこどもの情報を集め評価し、施設における給与栄養目標量及び献立作成基準などをもとに献立を作成します。献立は栄養量を満たし、季節感を取り入れ変化に富み、行事食やお楽しみ食を取り入れるなどこどもに合った内容で計画します。実際に給食を提供（実施）した後、給食内容について評価を行い献立の改善や検討を行います。

この Plan（計画）— Do（実施）— Check（評価）— Action（改善）を繰り返す、よりよい給食提供を目指し日々給食管理を行います。



給食を提供して終了ではありません。PDCA サイクルを繰り返しながら、より良い給食提供を目指しましょう。

4 栄養管理の実際

(1) 実態把握＝アセスメントの実施

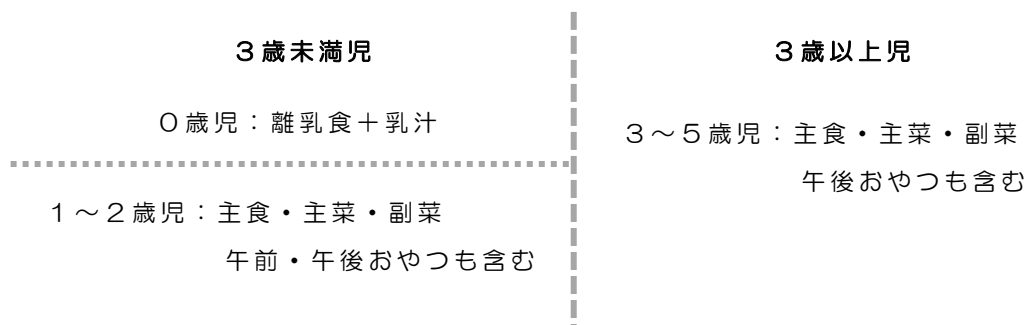
施設における目標を明確にするために、まずはこどもの情報を集め把握します。これらの情報を分析し、施設の特徴を明らかにします。



(2) 給与栄養目標量の設定

給与栄養目標量とは、施設で提供する給食の栄養量の目標値です。アセスメントから明らかになった施設の特徴を踏まえて、給与栄養目標量を設定します。

0歳児、1～2歳児の3歳未満児及び3～5歳児の3歳以上児ではそれぞれ、医学的、栄養学的に特性が異なるため、給食は離乳食、3歳未満児食、3歳以上児食に分けて設定します。



保育所における食事の提供ガイドライン
【厚生労働省 平成24年3月】

給与栄養目標量の設定の前に

日本人の食事摂取基準とは

厚生労働省が、健康な個人並びに集団を対象とし「日本人の食事摂取基準（2020年版）」（以下、食事摂取基準）を策定しました。年齢区分・性別ごとに一日当たりの必要なエネルギー量・栄養量が示されています。

食事摂取基準では一日当たりの栄養量が示されているため、施設で提供する給食としてはどのくらいのエネルギー量・栄養量の割合にするか決める必要があります。

食事摂取基準は、社会状況などを考慮し、5年に1回見直されます。

○一日当たりに必要なエネルギー量・栄養量

年齢		1～2 歳		3～5 歳	
性別		男	女	男	女
エネルギー (kcal)		950	900	1,300	1,250
たんぱく質 (%エネルギー)		13～20%	13～20%	13～20%	13～20%
脂質 (%エネルギー)		20～30%	20～30%	20～30%	20～30%
カルシウム (mg)		450	400	600	550
鉄 (mg)		4.5	4.5	5.5	5.5
ビタミン	A (μgRAE)	400	350	450	500
	B ₁ (mg)	0.50	0.50	0.70	0.70
	B ₂ (mg)	0.60	0.50	0.80	0.80
	C (mg)	40	40	50	50
食物繊維 (g)				8 以上	8 以上
食塩相当量 (g)		3.0 未満	3.0 未満	3.5 未満	3.5 未満

—日本人の食事摂取基準（2020年版）より抜粋—

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
【厚生労働省 令和2年3月31日】



Q：たんぱく質と脂質は％で書いてある！どう計算するの？

A：エネルギーの目標量に対する割合を計算し、重量へ換算します
たんぱく質と脂質はエネルギーが発生する栄養素です。
食事摂取基準では全体のエネルギーの目標量に対する割合が
示されています。それぞれの係数を使い重量へ換算しましょう。



エネルギーが発生するたんぱく質、脂質、炭水化物は便宜上
エネルギー換算係数として以下のように用いられています。

たんぱく質 1g = 4 kcal

脂質 1g = 9 kcal

炭水化物 1g = 4 kcal

施設で提供するエネルギー量の目標量を 520kcal とすると

たんぱく質：13%～20%の範囲内

$$520\text{kcal} \times 0.13 = 67.6\text{kcal}$$

$$520\text{kcal} \times 0.2 = 104\text{kcal}$$

→重量（g）に換算するために、1g 当たりのエネルギー量（=4kcal）で割る

	13%	～	20%
%エネルギー比	67.6kcal	～	104kcal
重量（g）へ換算	$67.6 \div 4 = 16.9$ $\div 17\text{g}$	～	$104 \div 4 = 26\text{g}$
給与栄養目標量の範囲	17 g	～	26 g

脂 質：20%～30%の範囲内

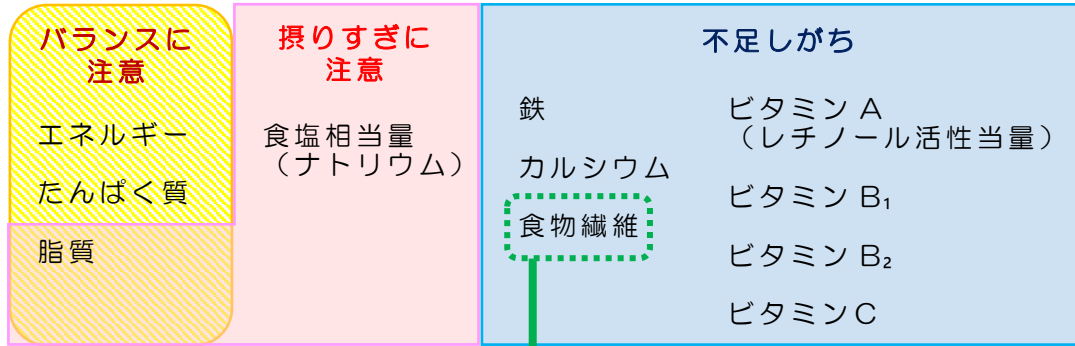
$$520\text{kcal} \times 0.2 = 104\text{kcal}$$

$$520\text{kcal} \times 0.3 = 156\text{kcal}$$

→重量（g）に換算するために、1g 当たりのエネルギー量（=9kcal）で割る

	20%	～	30%
%エネルギー比	104kcal	～	156kcal
重量（g）へ換算	$104 \div 9 = 11.5$ $\div 12\text{g}$	～	$156 \div 9 = 17.3\text{g}$ $\div 18\text{g}$
給与栄養目標量の範囲	12 g	～	18 g

① 給与栄養目標量の設定が必要な栄養素

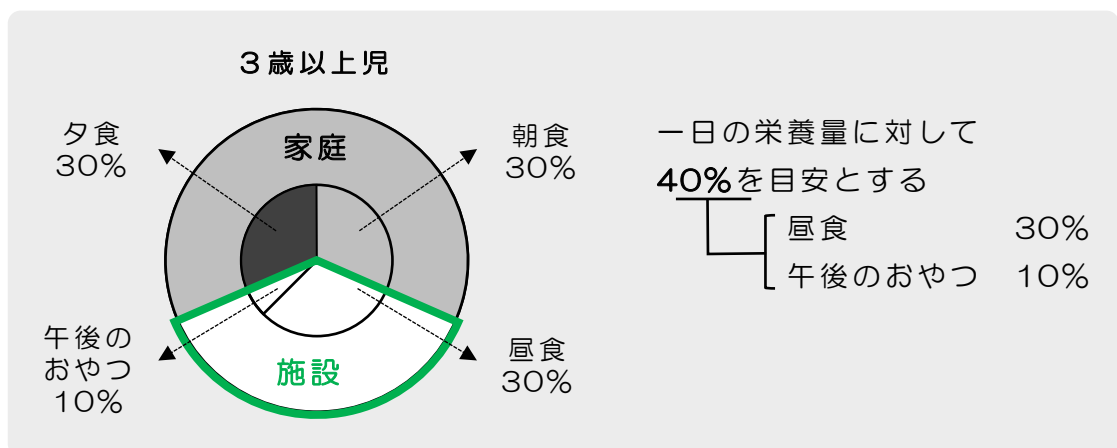
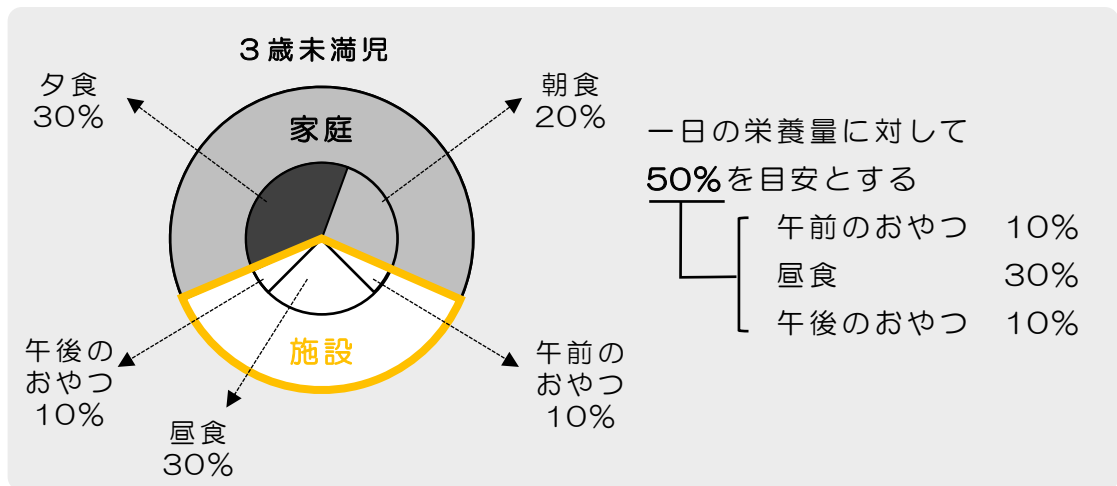


3～5 歳児のみ（2020 年版から）

栄養素によってバランスに注意が必要なもの、摂りすぎに注意が必要なもの、不足しがちなものなど、特徴が異なります。食事摂取基準を理解したうえで、施設では一日に必要な栄養量のうちのどれくらいを提供するのか、給与栄養目標量として設定しましょう。

② 一日の栄養量に対する割合の目安

施設での給食は一日の栄養量に対して、3 歳未満児は 50%、3 歳以上児は 40%を目安に設定します。年度により園児の在籍状況が変わるため、少なくとも年に 1 回は給与栄養目標量を見直しましょう。



③給与栄養目標量の計算

方法① こどもの人員構成から計算（加重平均給与栄養目標量）

食事摂取基準の各数値をもとに、施設のこどもの年齢・性別の人員構成から給与栄養目標量を計算します。

資料集 1・2・3 参照

＜例：3歳以上児＞とある保育園の3～5歳児の在籍状況

	3歳	4歳	5歳	合計	一日の	
男児	8	11	11	A 30	40%	提供とする
女児	7	3	10	B 20		

男女で基準値に違いがある栄養素

▶ $(\text{男児の基準量} \times A) + (\text{女児の基準量} \times B) = \text{①合計}$

	男児		女児		①合計
	基準量	人数 A	基準量	人数 B	
エネルギー (kcal)	1,300	30	1,250	20	64,000
たんぱく質 (g)	42～65		40～62		2,060～3,200
脂質 (g)	28～43		27～41		1,380～2,110
カルシウム (mg)	600		550		29,000
ビタミン A (μgRAE)	450		500		23,500

男女で基準値が同じ栄養素

※1～2歳児についてはビタミン B₂も男女による違いがあります

▶ $\text{基準量} \times (A+B) = \text{②合計}$

	基準量	人数 A	人数 B	人数 A+B	②合計
鉄 (mg)	5.5	30	20	50	275
ビタミン B ₁ (mg)	0.70				35
ビタミン B ₂ * (mg)	0.80				40
ビタミン C (mg)	50				2500
食物繊維 (g)	8以上				400
食塩相当量 (g)	3.5未満				175

①・②合計の数値はこども全員が必要な一日の栄養量となるため、一人当たりかつ施設で提供する量に計算する

<例>	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビ タ ミ ン				食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
						A (μgRAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)		
給与栄養目標量	512	16～25	11～17	232	2.2	188	0.28	0.32	20	3.2以上	1.4未満

▶ $\text{①} \cdot \text{②合計} \div (A+B) \times \text{施設として提供する割合} (\%)$

方法② 個人に必要なエネルギー量から計算

食事摂取基準の他にも、基礎代謝基準値や身体活動レベル、エネルギー蓄積量から、一人ひとりに適したエネルギー量を算出し、その数値から、施設全体の給与栄養目標量を設定する方法もあります。

乳幼児期における年齢別のエネルギーの給与栄養目標量算出に必要なデータ

年齢	性別	基礎代謝基準値	身体活動レベル	エネルギー蓄積量 (kcal/日)
1～2歳	男児	61.0	1.35	20
	女児	59.7		15
3～5歳	男児	54.8	1.45	10
	女児	52.2		10

1：個人に必要なエネルギー量を全こども分計算する

$$\text{個人に必要なエネルギー量 (kcal/日)} = \text{体重 (kg)} \times \text{基礎代謝基準値 (kcal/kg/日)} \times \text{身体活動レベル} + \text{エネルギー蓄積量 (kcal/日)}$$

2：個人に必要なエネルギー量を年齢区分ごとに平均する

3：エネルギー量からたんぱく質、脂質についても算出しその他の栄養素についても設定する

給与栄養目標量は、あくまでも献立作成上の目安です。個々のこどもの提供量に関しては、そのこどもの特性を十分に配慮し、弾力的に用いることが必要です。年度初めや途中入所など、園児の在席状況が変化したときに定期的に見直しましょう。

また、施設として、給与栄養目標量を設定した際の根拠を明確にしておきましょう。

④その他 0歳児について

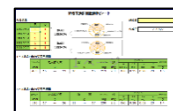
月齢階級別食事摂取基準を用いて、算出します。ただし、この時期は、発育・発達に個人差がみられるため、離乳食の提供については個々の離乳の進行状況に応じ対応しましょう。

<参考>月齢階級別食事摂取基準

月齢（月）	男児	女児
0～5	550 kcal/日	500 kcal/日
6～8	650 kcal/日	600 kcal/日
9～11	700 kcal/日	650 kcal/日

大阪市ホームページ掲載の給与栄養目標量算出シートについて

給与栄養目標量が計算できるシートです。
施設の栄養管理にお役立てください。



(3)食品構成表の作成

食品構成表は献立を作成するときの食品使用量の目安となります。使用する食品に偏りが生じないように、次の項目に注意しながら施設の給食内容に合った食品構成表を作成しましょう。

なお、食品の記載順は健康増進法による特定給食施設栄養管理報告書に準じています。

資料集4参照

食品構成表は、施設の給与栄養目標量を満たすよう、加重平均成分表を作成し、栄養量についても確認しましょう。

加重平均成分表については P.19 参照

日常の献立作成に導入しやすいものとなるよう、栄養量に配慮しつつ、こどもが食べやすい食品を選びましょう。

食品構成表は施設で提供する給食をもとに設定し、不足している食品や、過剰になっている食品がないか、定期的に見直しましょう。

<例：3歳以上児の食品構成表（昼食とおやつ）>

食 品 名		重 量 (g)	食 品 名		重 量 (g)
穀 類		72	藻 類		0.9
い も 類 及 び で ん ぷ ん 類		15	魚 介 類		12
砂 糖 及 び 甘 味 類		4	肉 類		24
豆 類		12	卵 類		4
種 実 類		0.4	乳 類		108
野 菜 類	緑 黄 色 野 菜	32	油 脂 類	植 物 性	1
	そ の 他 の 野 菜	47		動 物 性	3
果 実 類		19	菓 子 類		7
き の こ 類		3			

平成30年～令和2年に大阪市保健所へ提出された保育施設の栄養管理報告書から算出した、食品構成表の例を示しています。大阪市の規定値ではありません。

(4)献立の作成

給食は、あらかじめ作成された献立表をもとに調理します。献立は、こどもの健全な発育・発達に必要な栄養量を満たし、こどもの好みを考慮した給食内容となるよう検討し作成します。メニュー名や組み合わせはもちろん、使用する食品名やこども一人分の食品の使用重量まで決めておきましょう。食品の使用重量は給与栄養量の計算に必要です。

P.17 (9)給与栄養量の計算参照

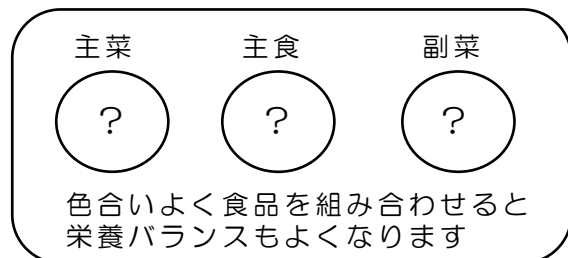
①献立を作成するための参考資料

- ・過去に施設で提供した献立におけるこどもの喫食（残食）状況のデータ
 - ・こどもや保護者を対象とした嗜好調査の結果
 - ・新聞や雑誌などで紹介されたレシピ
 - ・他施設で提供している給食のレシピ
- など

②献立を作成する上でのポイント

栄養・食品面

- ・施設の給与栄養目標量を満たすよう、食品構成表をもとに使用する食品を考える
- ・食品、形状、固さ、味付けなど、対象のこどもにあった内容とする
- ・誤嚥の危険性が高い食品は、使用しないことも検討する
- ・季節感（旬）や行事食などを取り入れ、変化に富んだ内容とする
- ・インスタント食品やレトルト食品、冷凍食品を使いすぎないようにし、食品本来の味を大切にする



調理・衛生面

- ・給食の提供方法を決める（個別配膳、バイキングなどのイベント時の対応）
- ・それぞれの作業（調理、盛付、配膳など）に要する時間を把握する
- ・調理従事者の人員や作業能率を考慮する
- ・調理機器や食器などの設備面の能力を把握する
- ・衛生（食中毒、アレルギー対応など）に対する安全性を考慮する
- ・新メニューは事前に調理（試作）して、最適な時間配分や味付けとなるよう検討し、料理のレパートリーを増やしていく

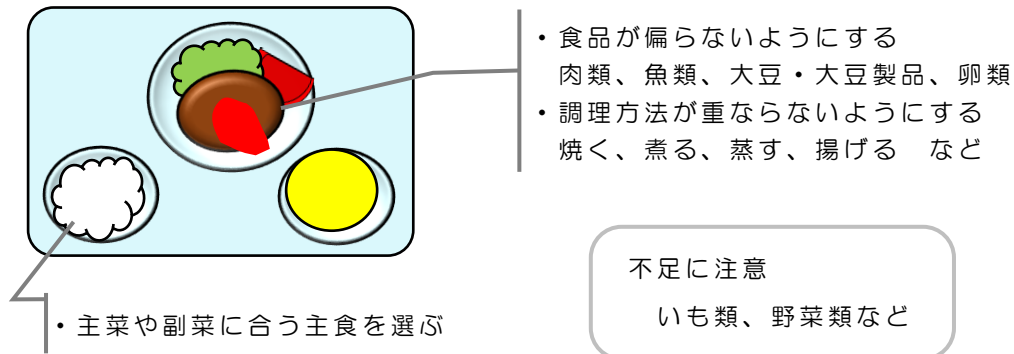
特定教育・保育施設等における食物アレルギー対応の手引き

平成31年3月にこども青少年局が作成し、各施設へ配付しています。食物アレルギーの対応については、この手引きを参考に各施設にてマニュアルを作成のうえご対応ください。



③献立内容の検討

- ・その月の行事などに合わせたメニューを考える。
- ・料理の種類として和風・洋風・中華風料理等のバランスも考える。
- ・作成した日々の献立を見直し、重なりや季節外れの食品がないかなど、再検討する



④おやつ提供時のポイント

おやつは1日3回の食事だけでは不足しがちな栄養を補うものです。できるだけ手作りおやつの提供を心がけましょう。

また、昼食同様にアレルギーのあるこどもなどに対する配慮も必要です。

給与栄養目標量の目安

- ・3歳未満児：1日の20%程度
→約100kcalずつを目安に午前と午後の2回提供
- ・3歳以上児：1日の10%程度→約130kcalを目安に提供
- ・延長保育時のおやつ：1日の5～10%程度を目安に提供
- ・おやつの内容は、家庭での食事に影響がない程度で検討する

～昼食に取り入れづらい食品を、おやつで補いましょう～

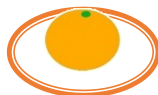
乳製品



いも類



果物



おやつは楽しみの
ひとつであり、
心を豊かにします



昼食・おやつの献立を作成した後、ひと月単位で献立内容を確認し、食品や調理法の偏りがいないか確認しましょう。
また、予定時点の給与栄養量を計算し、栄養バランスなど問題がないか確認しておきましょう。

⑤ 離乳食について

離乳の進み具合には個人差があります。月齢で判断するのではなく、一人ひとりの発育・発達状況に合わせて、施設の職員と保護者で連携しながら対応しましょう。

特定教育・保育施設等における離乳の進め方

2019年に改訂された授乳・離乳の支援ガイドを踏まえ、施設において離乳を進める際の留意点や進め方の目安をまとめました。離乳食の提供に際して、お役立てください。



(5) 保護者へ献立内容の情報提供

作成した献立は、事前に「献立表」や「給食だより」として保護者へお知らせします。献立表には、施設で提供する昼食及びおやつの全メニュー名、使用食品名を記載します。

D

<例：配付献立表>

A		4月の献立		B	施設名	〇〇保育園	3歳未満児	C
日	曜日	行事等	午前おやつ	昼食	午後おやつ	材料（午前おやつ▲昼食▲午後おやつ）		
1	(月)		牛乳	ごはん（※）煮野菜と鶏の 卵とじ（※）ひじ きとじゃが芋のサラダ	牛乳（※）大根もち おやき	牛乳 ▲ごはん（うるち米）煮野菜（※）卵とじ（※）にんじん さやいんげん たまねぎ 塩 上白糖（※） （※）だし汁（かつお・昆布）ひじき（※）さくらんぼ トマト マヨネーズ（※）しょうゆ（※） ▲牛乳 だし汁 さくらんぼしょうゆ（※）上新粉 煮びん 塩		
2	(火)		牛乳	パン（※）鶏肉と豆のスープ （※）煮野菜とすりおろした大根のナムル 季節の果物	牛乳（※）おにぎり （※）	牛乳 ▲パン 鶏肉と豆のスープ（※）にんじん さやいんげん たまねぎ 煮野菜（※）水 煮野菜（※）しょうゆ（※）にんじん（※）にんじん（※）にんじん（※）にんじん（※）にんじん（※） ▲牛乳 鶏肉と豆のスープ ▲牛乳 だし汁 さくらんぼしょうゆ（※）上新粉 煮びん 塩		
3	(水)		牛乳	ごはん（※）豆肉と鶏肉の甘辛 （※）煮野菜（※）豆腐（※） 季節の果物	牛乳（※）大根もち おやき	牛乳 ▲ごはん（うるち米）豆肉（※）鶏肉と豆のスープ（※）にんじん ビーマン だし汁（かつ お・昆布）しょうゆ（※）みりん 上白糖 塩 かつお ほうろく とうもろこし じゃがいも じゃがいも ▲牛乳 だし汁 さくらんぼしょうゆ（※）上新粉 煮びん 塩		
4	(木)		牛乳	ごはん（※）煮野菜と鶏肉の 甘辛（※）煮野菜（※）豆腐（※） 季節の果物	牛乳（※）きな粉 プリン	牛乳 ▲ごはん（うるち米）さくらんぼ 煮野菜（※）ハチマキ マヨネーズ（※）しょうゆ（※）だし汁 （かつお・昆布）しょうゆ（※）みりん 上白糖 塩 かつお ほうろく とうもろこし じゃがいも じゃがいも ▲牛乳 だし汁 さくらんぼしょうゆ（※）上新粉 煮びん 塩		
5	(金)		牛乳	ごはん（※）半熟ラーメン（※） （※）煮野菜（※）豆腐（※） 季節の果物	牛乳（※）半粒と豆肉 のブラウニー	牛乳 ▲ごはん（うるち米）中華めし（※）鶏肉と豆のスープ（※）にんじん さやいんげん たまねぎ 塩 上白糖（※） （※）だし汁（かつお・昆布）ひじき（※）さくらんぼ トマト マヨネーズ（※）しょうゆ（※） ▲牛乳 だし汁 さくらんぼしょうゆ（※）上新粉 煮びん 塩		
6	(土)		牛乳	ごはん（※）煮野菜と鶏肉の 甘辛（※）煮野菜（※）豆腐（※） 季節の果物	牛乳（※）半粒と豆肉 のブラウニー	牛乳 ▲ごはん（うるち米）中華めし（※）鶏肉と豆のスープ（※）にんじん さやいんげん たまねぎ 塩 上白糖（※） （※）だし汁（かつお・昆布）ひじき（※）さくらんぼ トマト マヨネーズ（※）しょうゆ（※） ▲牛乳 だし汁 さくらんぼしょうゆ（※）上新粉 煮びん 塩		

A いつの献立ですか？

年度・月、日付などを記載し、いつの献立かわかるようにしましょう。

B 献立・食品名は書かれていますか？

メニュー名はもちろん、施設で提供する食品を家庭で食べたことがあるか確認するために、具体的な食品名まで必要です。

C 誰の献立ですか？

施設の献立は、対象のこどもに合わせて複数必要です。

3歳未満児（1～2歳）、3歳以上児（3～5歳）、離乳食初期、離乳食中期、離乳食後期、離乳食完了期のように対象児を明記しておきましょう

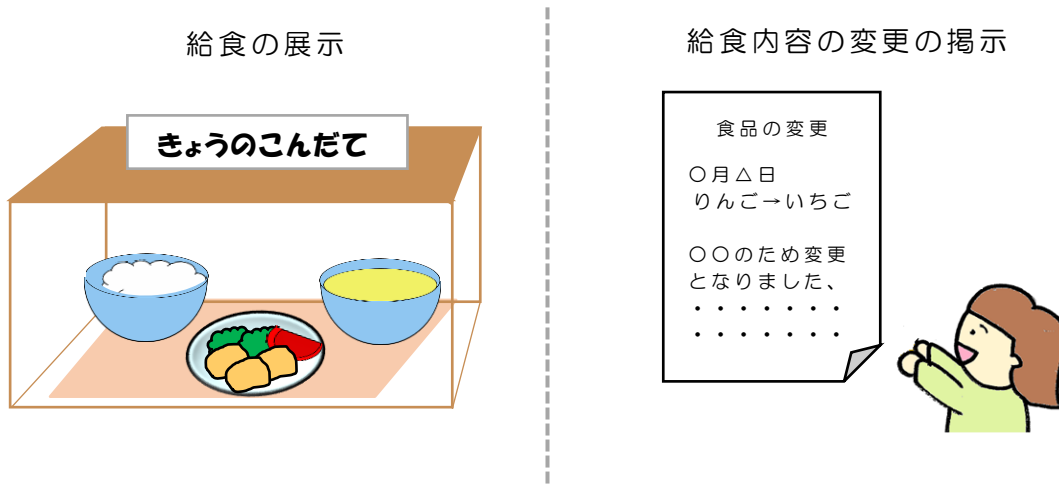
D 事前にお知らせできていますか？

家庭で食べたことがある食品か、保護者が確認する時間が必要です。

該当月が始まる前、期間に余裕をもって配付しましょう

また、当日使用する食品や、提供するメニューがやむを得ず急に変更になった場合も、掲示板などを使い変更内容を保護者へ知らせます。他に給食内容を保護者へ周知する方法として、展示食や給食写真の掲示などがあります。

使用する食品やメニューに変更があった場合は厨房内で使用する献立表も訂正し、給与栄養量の計算に反映させましょう。



事前に献立表を保護者へ配付し、未摂取食品などを確認してもらいましょう。また、やむを得ず変更があった場合は、変更内容を保護者へ必ず伝えます。

(6) 食品の発注・在庫管理

① 食品発注

献立が決まれば、食品を発注します。食品ごとに予定している1人当たりの分量に予定人数を掛けて発注量を計算します。廃棄する部分（皮やヘタなど食べられない部分）を含む食品については、廃棄量を踏まえて発注します。

また、発注書は必ず保管しておきます。

$$\text{発注量} = \frac{\text{可食量 (g)}}{(100 - \text{廃棄率}^*)} \times \frac{100}{100} \times \text{予定人数 (人)}$$

※廃棄率は日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）の数値を活用するか、施設の調理状況から算出します。

購入先については日常的に良質な食品が納品でき、衛生的で信頼のおける業者を選びます。

食品は当日納品が基本ですが、業者の都合などによりどうしても困難な場合には前日納品もやむを得なくなります。ただし、施設での保管時間ができるだけ短くなるように配慮し、保管時の衛生管理が必要です。納品時には必ず調理従事者等が立ち合い、検収を行いその内容を記録に残します。

P.28 2 衛生管理 5 (1) 原材料の受け入れ参照

②在庫食品の管理

米や調味料など保存がきき、まとめて購入するものや、乾物類や缶詰類などケース・箱単位で購入するものが在庫管理の対象となります。期限表示（消費期限・賞味期限）を確認し、『先入れ先出し』を基本に、「在庫食品受払簿」に食品ごとの出納を記録し、在庫管理を行います。

在庫食品は、出し入れの管理を正確に行うことで経理上の管理ができます。

資料集5参照

<手順>

食品ごとに納入日と納入量、払出日と払出量、残量を記録する



1か月に1回は「棚卸し」する（帳簿の残量と実際の倉庫にある残量を比較）



残量が合わない場合は、帳簿と実際の残量を調整する

<例：在庫食品受払簿>

在庫食品受払簿					
食品名 米			単価 2,500 円		
月 日	納入量 (kg)	単 価 (円)	払出量 (kg)	残 量 (kg)	備 考
4月1日				0.5	
4月2日	5	2,500	1.5	4	
4月3日			1.5	2.5	
4月4日			1.5	1	
4月5日	5	2,500	1.5	4.5	
・ ・ ・ ・ ・					

日々の食品の出納を記録し、在庫管理を行いましょう。

(7)調理・検食※の実施

衛生管理に必要な記録を適宜残しながら、調理します。

P.24～ 2 衛生管理参照

給食における事故を未然に防ぐため、こどもに食事を提供する前に、栄養面では質や量が適当か、衛生面に異常はないか検食を実施し、確認します。

検食した時点で異常を認めた場合は、直ちに食事提供を停止します。そのため検食は提供直前ではなく、時間の余裕を持ち実施します。施設長あるいは施設長に代わる職員が行い、万が一の際には適切な指示を行います。検食後は検食簿へ記録し、献立内容の評価や見直しなどに活用します。

資料集6参照

誰が

施設長あるいは
施設長に代わる保育士など

いつ

各食事の提供前

何を確認するのか

- 栄養面
味付け、分量、盛り付けはこどもに適しているか など
- 衛生面
異物混入がないか、適切な加熱がされているか、
異味・異臭がないか
- 調理方法
食品の大きさ、固さ、形などはこどもに合っているか
- 感想・意見など
検査項目以外に気になったこと、感想や意見を記入

あくまで『こどもに適しているか』を確認する

誤食・誤嚥防止の観点から、離乳食や食物アレルギー対応食についても検食することが望ましい

※大量調理施設衛生管理マニュアルでは「保存食」を「検食」と表しています。本書における「検食」と意味が異なるため注意が必要です。

(8) 喫食状況の把握・残食調査

栄養士（管理栄養士）、調理員は、給食提供後はこどもの喫食状況や残食状況などを把握し、給食内容を評価するための情報を集めます。

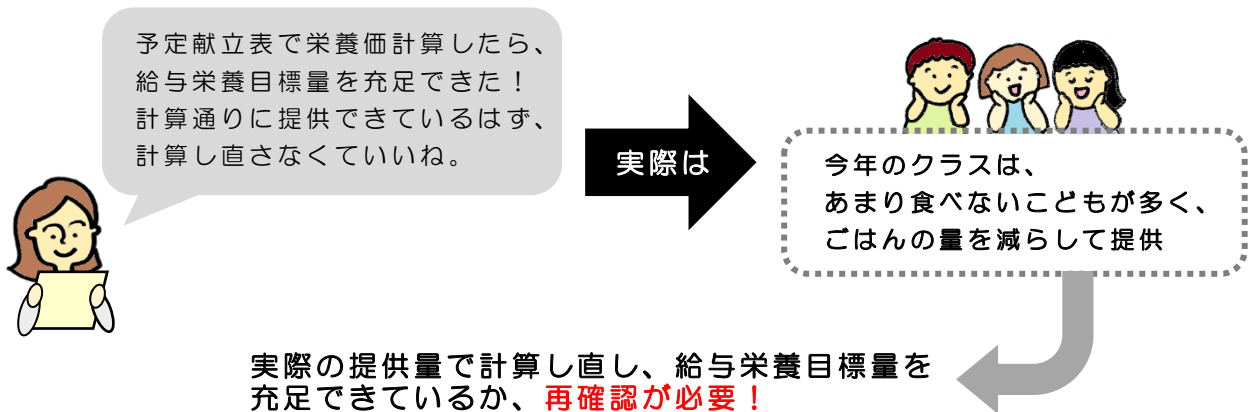
喫食状況の把握	残食状況の把握
- こどもの喫食の様子を見に行く - こどもから給食を食べた感想を聞く - 担任保育士から、こどもの喫食の様子について聞く	- 施設全体、各クラスにおける残食量を把握する 計量・目分量、どのメニューがどのくらい残っているか - 残食の理由を確認する 味が好みでない、噛みにくい、見た目が苦手など

喫食状況・残食状況を記録する

提供して終わりではなく、実際に食べている様子を確認し、残食量などを記録しましょう。

(9) 給与栄養量の計算

給与栄養量とは施設で提供（＝給与）した給食の**栄養量**のことです。予定献立の給与栄養量を計算し、その後実際に提供した給食の使用食品の重量から再度給与栄養量を計算します。



① 栄養価計算ソフトを使用する場合

パソコンなどで栄養価計算ソフトを使用し、日々の献立の栄養量を算出します。食事摂取基準や、食品成分表などが改訂されるごとに、最新版に更新されているか、確認が必要です。

大阪市ホームページ掲載の栄養価計算シートについて

栄養価計算シートと操作手順を掲載しています。メニューごとの栄養量を算出し、ひと月分の給与栄養量及び充足率の算定ができます。この栄養価計算シートは日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）を使用しています。



②食品成分表を使用する場合

食品成分表では、食品 100 g 当たりの栄養量が掲載されています。給食で使用する食品の使用量当たりの栄養量を計算し、合計すると献立ごとの栄養量が計算できます。

食品成分表は市販の本を購入するか、文部科学省がインターネット上で公開している「食品データベース」で閲覧できます。

<手順>

献立に使用している食品名と、使用重量を書き出す



食品成分表で食品を探す



100 g 当たりの栄養量を使用重量あたりにする

$$\text{栄養量} = (\text{使用重量} / 100) \times \text{成分表の値}$$

<例：肉じゃがの栄養量>

食品名	使用重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食塩 相当量 (g)
							A (μ gRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
じゃがいも	20	12	0.4	0	1	0.1	0	0.02	0.01	0	0
にんじん	10	3	0.1	0	3	0	69	0.01	0.01	1	0
たまねぎ	10	3	0.1	0	2	0	0	0	0	1	0
牛もも肉	20	35	4.3	2.1	1	0.6	0	0.02	0.04	0	0
しょうゆ	5	4	0.4	0	1	0.1	0	0	0.01	0	0.7
だし	100	2	0.3	0	3	0	0	0.01	0.01	0	0.1
合計	165	59	5.6	2.1	11	0.8	69	0.06	0.10	2	0.8

日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）を使用

メニューごとに栄養量を算出したら、一日分の組み合わせを足し合わせ、ひと月分の栄養量を確認する

③加重平均成分表を作成し、計算する場合

施設の献立で使用している食品の重量から加重平均成分表を作成し、食品群ごとの栄養量を算出し、献立の栄養価計算を行う方法です。

<手順>

献立から、食品別に1人当たりの使用重量を拾い出し、合計する(…①)

食品群ごとに食品の使用比率を算出する(…②)

(比率が1%以下の食品で全体に影響がない場合には除いても構わない)

食品群ごとの食品の使用比率を数量に置き換える(…③)

<例：ある月の魚介類の使用量>

食品群	食品名	数量(kg) ①	使用比率(%) ②	1%以下を取り除いた比率(%) ③
魚介類(生)	さわら	1.1	73.4	74
	さ け	0.2	13.3	13
	さ ば	0.2	13.3	13
	合計	1.5	100.0	100

それぞれの栄養量を食品成分表で算出し、これを合計して100g当たりの食品群別の加重平均成分値とする(…④)

食品名	比率 ③ (%)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食塩 相当量 (g)
							A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
さわら	74	119	14.9	7.2	10	0.6	9	0.07	0.26	0	0.1
さ け	13	16	2.9	0.5	2	0.1	1	0.02	0.03	0	0.0
さ ば	13	38	2.2	3.5	1	0.1	6	0.02	0.05	0	0.0
合計④	100	174	20	112	12	0.8	16	0.10	0.33	0	0.2

日本食品標準成分表 2020年版(八訂)を使用

便宜上、同じ食品群の食品を
ひとつの食品とみなします

④の加重平均成分値を用いて、献立ごとの栄養量を算出する。

使用する食品ごとの栄養量(…⑤)を算出し献立ごとの栄養量を算出できる。

$$\text{使用する食品の栄養量(…⑤)} = \frac{\text{該当する食品群の加重平均成分値(④)}}{100} \times \text{可食量}$$

(10) 給食内容の評価

① 給与栄養量による評価

計算した給与栄養量が、施設の給与栄養目標量に対して過不足がないか評価をします。乳児・幼児別にそれぞれ確認しましょう。

＜例：3歳以上児＞とある保育園の3～5歳児の給与栄養量の充足率

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビ タ ミ ン				食物 繊維 (g)	食塩 相当量 (g)
						A (μ gRAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)		
給与栄養 目標量	512	16～25	11～17	232	2.2	188	0.28	0.32	20	3.2 以上	1.4 未満
給与 栄養量	500	20	15	198	1.8	150	0.22	0.20	18	3.0	1.6
充足率	98%	%エネルギー比 16%	%エネルギー比 26%	<u>85%</u>	<u>81%</u>	<u>80%</u>	<u>79%</u>	<u>63%</u>	90%	94%	<u>114%</u>

—…不足 —…過剰

② 給与食品検討表による評価

日々の献立から、食品群別に1人当たりの可食量（給与量）を給与食品検討表に拾い出し、1か月の食品群別提供量の平均値を計算します。また、施設で設定した食品構成表の値（目標量）に対する充足率から栄養量が確保されているか、使用する食品に偏りがないか、評価します。



- ・ 差が大きい場合…その食品群の食品との差が小さくなるよう献立を配慮する
- ・ 差があまりにも大きい場合…設定した食品構成そのものを見直す必要がある

(11) 給食会議などによる給食内容の評価・改善

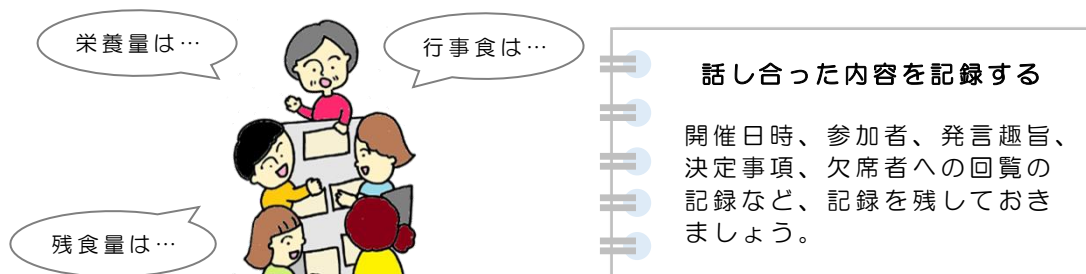
喫食・残食状況の記録

給与栄養量の計算結果

食品検討表の計算結果

記録をもとに給食内容の評価し、給食会議などで改善策を検討する

- ・ 施設長をはじめ、保育士や調理従事者など、できるだけ多くの職員が参加し、提供した給食内容の評価を行う
- ・ 評価を踏まえて、翌月の献立内容について検討を行う



給食会議を通して、各職員の意見から見直すべき点は改善できるよう工夫し、こどもにとっておいしく、栄養量の満たされたよりよい給食にしていきましょう

5 給食日誌

その日の給食提供に関わる状況（実施食数・献立の評価・残食調査など）を記録します。各施設で日々重要と思われる項目を選択し、様式を作成します。

<項目例>

- ・実施食数
- ・献立の評価（献立名、おやつ名、出来具合、反省点など）
- ・残食調査
- ・特記事項（行事、害虫駆除の実施など）

6 誤嚥による窒息を予防するためのポイント

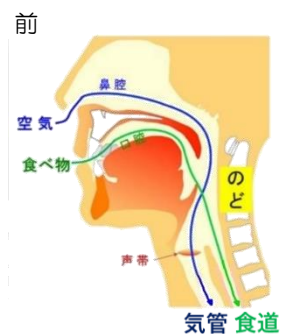
(1) 誤嚥と窒息

口は空気と食品の通り道であり、摂食機能が未発達な子どもにとって、食べるという行為は、常に窒息の危険が伴います。

空気の通り道の気管は体の前側、食品の通り道の食道は体の後ろ側にあり、咽頭（のど）で交差します。

誤嚥とは、食べ物などが食道ではなく、誤って気管に入ってしまうことです。誤嚥により、空気の通り道である気管が塞がれると、窒息へつながります。

食事中にあごが上がると、食道への入り口が狭まり、気管に入りやすくなるため、より誤嚥のリスクが高まり注意が必要です。



(2) 誤嚥につながりやすい食品

こどもは食品を噛み砕く力や、飲み込む力が未発達なため、食品で窒息することがあります。特に、豆やナッツ類など、硬くて噛み砕く必要のある食品は、5歳以下のこどもには食べさせません。咽頭や気管に詰まると窒息の危険が高く、大変危険です。小さく砕いた場合でも、気管に入り込むと肺炎や気管支炎になるリスクがあります。

また、ミニトマトやぶどうなどの球状の食品を、丸ごと食べさせると、窒息するリスクがあります。こどもには、4等分に切る、調理してやわらかくするなどして、よく噛んで食べさせます。

ぶどうは、球形というだけでなく、皮も口に残り危険なため、給食での使用は避けましょう。

りんごや梨等の果物は、生の場合、咀嚼により細かくなったとしても「食塊のかたさ」、「切り方」によってはつまりやすいので、離乳完了期までは加熱して提供します。
〔食品ごとの留意点一覧 参照〕



食品による子どもの窒息・誤嚥事故に注意！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

【消費者庁 令和3年1月20日】

(3)調理における誤嚥防止対策

どの食品でも、誤嚥のリスクはあります。食品の特徴とその誤嚥リスクを認識し、提供しない方がよいのか、あるいは安全に提供できる調理方法があるか、こどもの喫食状況を踏まえ考えます。

＜例：食品の特徴と調理の工夫方法＞

食品の特徴	誤嚥のリスク	調理の工夫方法の例
硬い	噛みにくく、舌でつぶしにくいため、そのまま吸い込んでしまう	・やわらかく煮る ・除いて、別のものを提供する
弾力が強い	噛み切りにくい	・細かく切る
球状	すべりやすく、そのまま飲み込んでしまう	・球にならないよう、何分割かに切る
パサパサ、ぽろぽろ	まとまらないため、飲み込みにくい	・とろみをつける
薄い、ペラペラ	噛み切りにくい、口の中に貼りついてしまう	・細かくする ・混ぜ込む
水分が少ない	唾液を吸ってしまい、飲み込みにくい	・汁物、飲み物等必ず水分と一緒に提供する

施設で提供している食品について、安全な提供方法ができているか、栄養士（管理栄養士）、調理員だけでなく、施設長、保育士、看護師等、職員全員で確認し、検討しましょう。

(4)職員間の情報共有

食事の援助にあたる職員は、こどもの食生活に関する情報（咀嚼・嚥下機能や食事の様子）について、共有することが大切です。また、当日のこどもの健康状態などについても、情報を共有します。

事故防止及び事故発生時対応マニュアル作成の手引き「みまもり」

施設における事故防止及び事故発生時に活用できる対応マニュアルを作成する際の参考となる手引きです。基礎編も活用し、施設におけるマニュアルを作成しましょう。



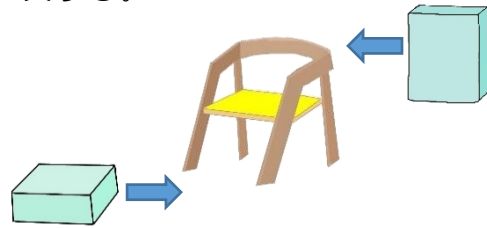
(5)食事の援助ポイント

ア 落ち着いた環境の中で食べ、食事の前後もゆったりとした保育の流れを作る。活動時間に余裕を持つ、慌てて配膳しない、食事中に食べ終わった食器を先に片付け始めないなど、食事中にこどもから目を離さないようにする。

イ こどもの月齢や年齢によらず、普段食べている食品が窒息につながる可能性があることを認識する。
リスクが高い食品だけでなく、その他の食品であっても食べるという行為には誤嚥、窒息につながる可能性があることを普段から認識する。

ウ こどもの発達に合った適切な食器や食具（スプーン、フォーク、箸）を準備する。

- エ 安定した姿勢を保持するよう体形にあった机、椅子を準備する。
あごが上がらないようにする。
また、足裏が着地するよう台を置くなど工夫する。



- オ 喉のとおりをよくするため、食事を始める前や、食事中に水分を適宜摂取させる。
食事中、水分で食べ物を流し込まないように、口の中に食べ物が残っていないか確認する。



- カ 食事中に「笑う」「泣く」が起きたときには中断する。
急に息を吸い込んだときに誤嚥が起こりやすいため、注意する。
あごが上がらないように注意する。
食べている途中であれば出させる。



- キ 大きさ、形状、固さ、温度、量、粘着度などがこどもの発達に合っているか確認する。
食材の切り口が丸いものは窒息のリスクが高いため、切り方に配慮する。
資料集 12 食品ごとの留意点一覧表 参照

- ク こどものペースに合わせて食べさせ、飲みこんだことを確認する。

- ケ ひと口に入れる量や大きさを考慮し、詰め込まない、よく噛むなど安全な食べ方を援助する。
食べるスピードが速すぎないか、ひと口の量が多すぎないか確認する。

- コ 嫌がったり、眠くなったりしているときに無理に食べさせないようにする。



- サ ミルクの授乳は、寝かせたままの状態は避ける。
こどもの様子を確認しながら授乳し、吐き戻しなどの誤嚥のリスクがあるため、特に授乳後のこどもの様子はしっかり把握する。

2 衛生管理

1 衛生管理とは

(1) 衛生管理について

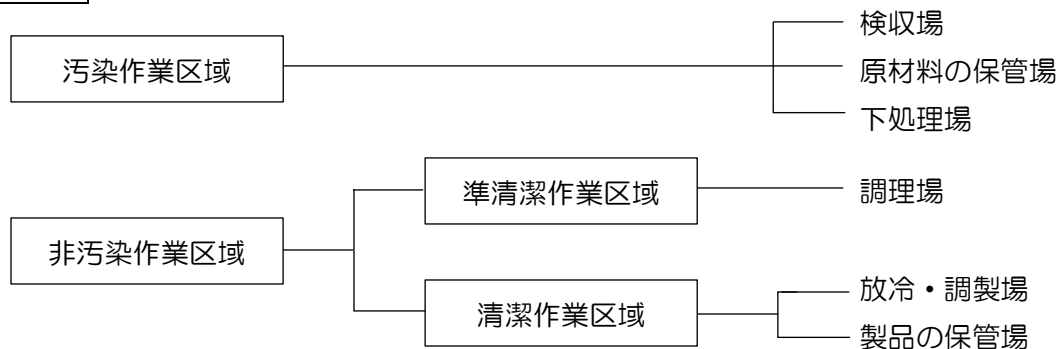
施設における食事は、安全、安心な食事であることが基本です。品質管理に努め、安全性の高い食事を提供するため、食材や調理済み食品の衛生管理及び調理後や保管時の温度管理の徹底、施設設備の衛生面への留意と保守点検及び検査、調理従事者の衛生管理、保存食の管理を行い、衛生管理体制を確立させることが必要です。児童福祉施設等では、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理に努めるとされており、標準作業手順に準じて作業を進め、各調理工程において確認や記録に残すことが重要です。

また、食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」であり、調理が終了した食品を速やかに提供する工夫が必要です。

(2) 施設設備の構造

大量調理施設衛生管理マニュアルにおいて、「食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域、非汚染作業区域を明確に区分すること」とされています。ただし、以下のような作業区分に区分されていない場合、調理作業において、より衛生管理に注意を払うことが必要です。

作業区分



(参考) その他のポイント

以下のポイントについても、できる限り衛生的配慮を行います。

- ・調理室の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸などを設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ・手洗い設備は各作業区域の入り口手前に設置すること。なお、手洗い設備は、感知式の設備等でコック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ・器具や容器などは、作業動線を考慮し、あらかじめ適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ・シンクなどの排水口は、排水が飛散しない構造であること。
- ・移動性の器具、容器などを衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること
- ・便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理室等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

大量調理施設衛生管理マニュアル

【厚生労働省 最終改正平成 29 年 6 月 16 日 生食発第 0616 第 1 号】

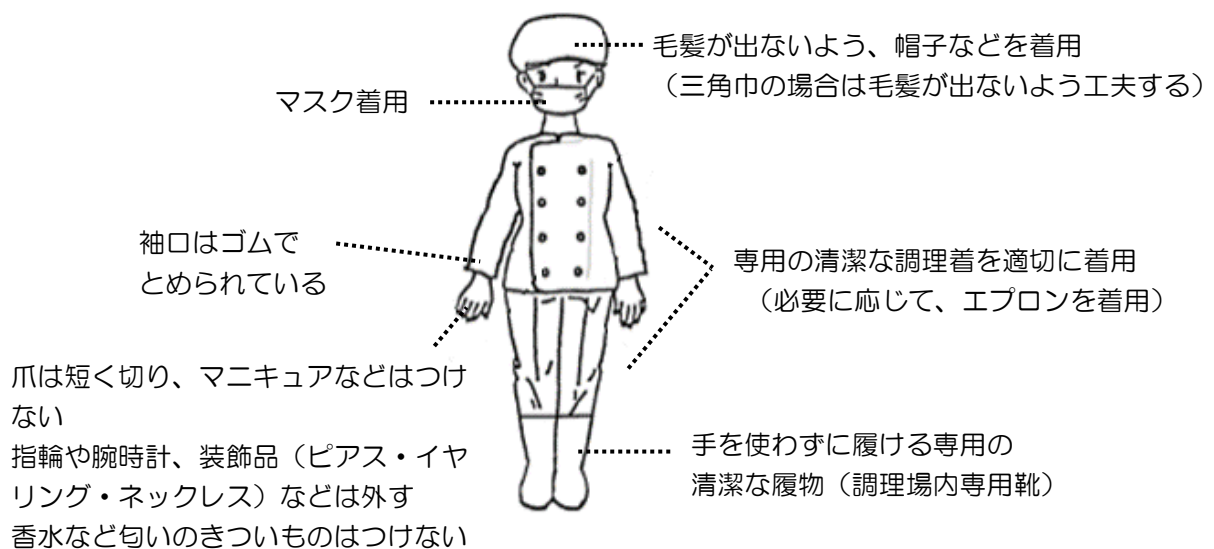
2 調理従事者等の衛生管理

- ア 調理従事者等（応援職員も含む）は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録します。
- イ 調理従事者等は、定期的な健康診断及び月1回以上、検便検査を受け、結果を確認すること
- ・検査項目は赤痢、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌を含めます。
 - （必要に応じ、10月～3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましい。）
 - ・雇い入れ、配置換え時等にも必ず検便検査を行い、結果確認後に従事します。
- ウ 調理従事者等は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があるときは調理作業に従事せず、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認するとともに、体調の回復に努めます。
- また、検便検査においてノロウイルス等を保有していないことが確認できるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとります。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。
- また、手指等に化膿創（または“傷”）があるときは、耐水性絆創膏を付けた上から手袋を着用し、盛付等の作業には従事しない。

エ 服装（一般的な服装）

毎日、専用の清潔な調理着、帽子、マスクを着用します。

①身だしなみのポイント



②注意事項

- ・下処理で汚れた調理着のまま、調理や盛付、配膳は行わない。
- ・清掃作業に従事するときは、調理室用の調理着、帽子、マスク、履物のまま行わない。
- ・トイレには、調理室用の調理着、帽子、マスク、履物のまま入らない。
- ・調理従事者以外の者（保育士など）が調理室内に立ち入る場合は、調理室用の清潔な外衣、帽子、履物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

3 手指衛生（手洗い、手指消毒）

(1) 正しい手の洗い方

手洗いは食中毒予防の基本です。

- ・手洗い設備には、石けん、消毒液（消毒用アルコール、逆性石けん等）、爪ブラシ、ペーパータオルを備えておきましょう。
- ・手洗い設備はひじまで十分洗える大きさで、水以外に湯が出るとより洗いやすくなります。
- ・爪は短く切り、指輪、時計などは着けないようにしましょう。



① 指輪や腕時計をはずす。



② 流水で手をぬらし、石けんをよく泡立てる。



③ 手のひらと甲を洗い、指の間も洗う。



④ 指先と爪の間も洗う。



⑤ 手首も洗う。



⑥ 流水でよく洗い流す。



⑦ もう一度石けんをつけ②～⑤を行う。



⑧ 流水でよく洗い流し、ペーパータオルを用いて手をふく。



⑨ 消毒液を用いて消毒する。

(2) 手指の消毒方法



① 消毒薬を手のひらにポンプ1回分を出します。



② まず両手の指先に消毒薬をすりこみます。



③ 次に手のひらによくすりこみます。



④ 手の甲にすりこみます。



⑤ 指の間にすりこみます。



⑥ 親指にもすりこみます。



⑦ 手首も忘れずすりこみます。乾燥するまでよくすりこんでください。

4 施設・設備の衛生管理

(1) 調理室内の設備における衛生管理

調理を行う日は、設備や器具等の点検を実施し、その結果を記録します。また、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

① 調理室内の衛生管理

- ・ 調理室内は十分な換気を行い、高温多湿を避けます。
(湿度 80%以下、温度 25℃以下に保つことが望ましい。)
- ・ 調理室内にみだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品などを置いたりしないこと。
- ・ 原材料は、配送用包装（ダンボールや新聞紙）のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ・ 手洗い設備には、石けん及び消毒液、爪ブラシ、ペーパータオルなどを定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

② 施設設備の点検・清掃

- ・ 施設設備について必要に応じて補修を行い、床面は破損がなく水はけが良いか、排水溝は詰まりや異臭がなく、ふたが正しく閉まっているか、また、換気を十分行っているかなど、定期的に点検を行い、常に衛生的に使用できるよう維持すること。
- ・ 調理室の床面（排水溝を含む）、内壁のうち床面から 1 m までの部分及び手指の触れる場所は、1 日に 1 回以上清掃すること。
- ・ 調理室の天井及び内壁のうち、床面から 1 m 以上の部分は 1 ヶ月に 1 回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。

③ ねずみ、昆虫などの点検・駆除

- ・ 発生状況を月 1 回以上点検するとともに、駆除を半年に 1 回以上、発生を確認したときにはその都度実施して記録（実施した月日、方法、結果等）を残すこと。（業者に依頼する場合は、報告書を保管しておくこと。）
なお、殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないよう、その取扱いに十分注意すること。

(2) 使用水の点検

- ・ 始業前と調理作業終了後に色・濁り・臭い・異物混入の項目について確認し記録すること。
 - ・ 貯水槽を設置して水を使用する場合には、上記検査に加えて、残留塩素濃度が 0.1mg/ℓ 以上であることを、始業前と調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
- ※貯水槽を使用している場合は、専門の業者へ委託して年 1 回以上清掃すること。なお、清掃証明は 1 年間保管すること。また、簡易専用水道について、厚生労働大臣の登録を受けた者の検査を 1 年以内毎に 1 回受けること。（貯水槽の管理者が施設長ではない場合は、管理者が実施した清掃証明書や検査結果を確認することが望ましい。）

(3) 廃棄物の管理

生ごみや残飯などの廃棄物の管理は、以下のように行います。

- ・ 汚臭、汚液が漏れないようにビニール袋などに入れて密封し、速やかに処理すること。
- ・ 調理室に返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ・ 廃棄物は、適宜集積場に排出し、調理室内に放置しないこと。
- ・ 廃棄物集積場は、定期的に清掃するなど、ねずみやハエ、ゴキブリなどが発生しないよう衛生的に管理すること。

(4) トイレにおける衛生管理

トイレ設備、使用時における衛生管理は、以下のように行います。

- ・トイレには、調理室用の調理着、帽子、マスク、履物のまま入らないこと。
- ・トイレには、専用の手洗い設備、専用の履物を備えること。また、トイレは、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。
- ・定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行い、衛生的に保つこと。

また、再び調理作業に従事するときは、必ず流水・石鹸による手洗いによりしっかりと2回、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

P.26 3手指衛生（手洗い、手指消毒）参照

5日々の衛生管理の流れ（原材料受け入れ～作業終了後まで）

(1) 原材料の受け入れ

① 納入業者の選定

食品の納入業者は、信頼できる業者を選定します。

② 食品の納入

納入に際して、以下の項目について留意し、点検を行います。

- ・必ず、調理従事者等が立ち合い、原材料の取り扱い等点検表や検収の記録簿などへ記録する。
- ・検収の項目として納品時刻、期限表示、数量、品質、鮮度、容器包装などの状況、品温、異物混入の有無などを確認する。
- ・異常品は速やかに、返品・交換または使用禁止とする。

品質・鮮度の見分け方

食品の種類	食品の見分け方
肉類	特有の鮮やかな色で、つやがあり、みずみずしい。 表面が乾燥しておらず、弾力性に富み、傷・異臭がない。
魚介類	特有の鮮やかな色で、つやがあり、みずみずしい。 弾力性に富み、傷・異臭がない。
練り製品	ねばりや異臭がない。
卵類	光に透かすと明るく見え、殻がザラついている。
野菜・果物類	特有の鮮やかな色で、つやがあり、みずみずしい。 傷・異臭がない。
乾物	よく乾燥し、カビや虫がついていない。異臭がない。
缶詰・瓶詰	変形・傷・さびがない。

(参考)

- ・原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管する。
- ・規模が大きい施設等においては、原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理学検査の結果を提出させることが望ましい。また、検査結果については、1年間保管する。

③調理計画（献立）に基づいた納入

生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日に仕入れることを基本とします。業者などにより、どうしても困難な場合には、前日仕入れもやむを得ず、施設での保管時間ができるだけ短くなるように配慮します。

常温保存可能な食品（乾物、缶詰、調味料など）は、できるだけ早く使い切るように納入します。

④保存食（原材料）

納入した原材料の保存食を取り、原材料の取り扱い等点検表に記録します。

(2)原材料の保管

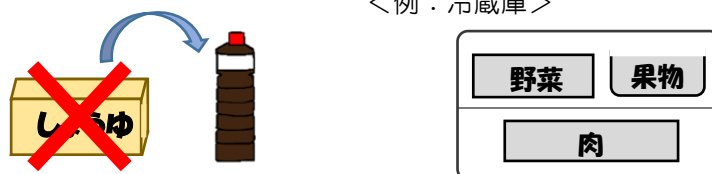
①原材料保管時の注意事項

保管に際して、以下の項目について留意します。

- ・原材料は配送用包装のまま調理室及び食品庫などに持ち込まない。
- ⇒配送時の包装（ダンボール箱、新聞紙など）は地面に置くことで汚染の可能性がある。特にダンボールは吸湿性があり、カビが生えやすく、害虫のすみかとなることがあるため、包装の汚染を保管設備に持ち込まないように注意する。
- ・原材料は相互汚染を防止するため、肉類・魚介類・野菜類・果物類など、食材の分類ごとに区分して保管する。
- ⇒専用の清潔なふた付き容器などに入れ、冷蔵・冷凍の必要なものは、速やかに冷蔵・冷凍庫に保管する。
- ・原材料は戸棚や冷蔵庫、冷凍庫などで、適切な場所・温度で保存する。
- ・乾物、缶詰、油脂類などは換気のよい冷暗所で保管し、異常がないか定期的に点検する。
- ・食品保管庫や冷蔵庫、冷凍庫などは、定期的に清掃及び整理整頓する。
- ⇒長期間保管されたままになっている食品がないように、期限表示（消費期限・賞味期限）を確認した上で、先入れ先出しすること。

P.15 ②在庫食品の管理参照

<例：冷蔵庫>



②冷蔵・冷凍庫の温度管理

食材を保管している冷蔵庫及び冷凍庫は、温度計を設置し、適切な温度で保管できているか確認します。また、庫内温度を記録します。

原材料、製品などの保存温度

食品名	保存温度	食品名	保存温度
食肉・食肉製品	10℃以下	殻付卵	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下	液卵	8℃以下
冷凍食品	-15℃以下	生鮮果実・野菜	10℃前後
液状油脂	室温	生鮮魚介類	5℃以下
固形油脂	10℃以下	バター・チーズ	15℃以下
魚肉ソーセージ 魚肉ハム・かまぼこ	10℃以下	乳・濃縮乳・ 脱脂乳クリーム	10℃以下
冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下	穀類加工品（小麦粉・デンプン）	室温

(参考)

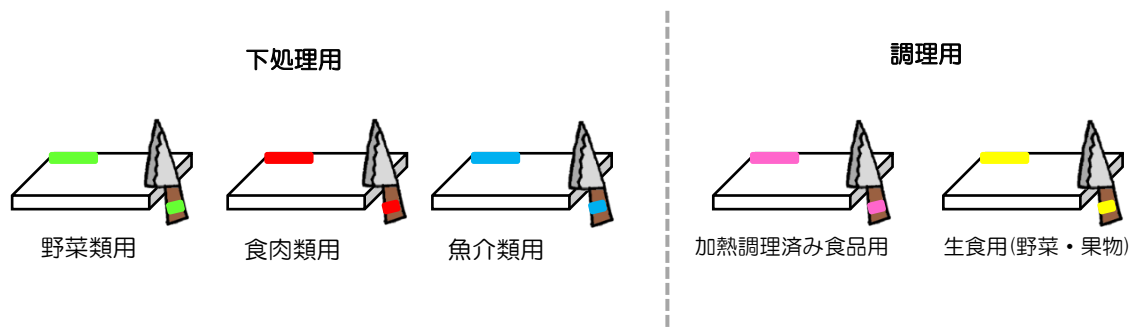
※ 家庭用冷蔵・冷凍庫を使用する場合
冷蔵庫（野菜室を含む）や冷凍庫の引き出しごとに、温度計を設置し、記録する。

(3)下処理

下処理とは食材を洗うなど、調理に向けた作業のことです。

①下処理時の注意事項

- ・ 冷凍庫または冷蔵庫から出した食材は、速やかに下処理、調理を行うこと。また、非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- ・ 消毒した専用の器具、容器などを使用すること。
- ・ 下処理は専用のエプロンなどを着用したうえで、汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。構造上、区域を分けることができない場合は、下処理で使用した器具・シンクなどの洗浄・消毒を行った後、手指の洗浄・消毒を行ってから、調理に移り、食品が汚染されないように十分注意すること。
- ・ 包丁、まな板などの器具、容器などは用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないように使用すること。用途別及び食品別に色分けすると区別しやすい。



- ・ 下処理した食品（非加熱調理食品を含む）の調理場などでの一時保管は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- ・ 異物（包装容器、ゴミ、虫など）が混入しないよう注意すること。
- ・ 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。（特に、乳幼児等の若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せず、表皮を除去しないまま供する場合は殺菌すること）

(参考)

※ 次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合の薬液濃度と浸漬時間の目安
塩素濃度 200mg/L の溶液に 5 分間または、塩素濃度 100mg/L の溶液に 10 分間

(4)調理

加熱調理食品は、中心温度計を用いて、中心部が 75℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）の加熱を確認するとともに温度と時間の記録を行います。

①揚げ物

 : 記録が必要な工程

油温が設定した温度以上になったことを確認する。

 調理を開始した時間を記録する。
油温が下がるため、食品は、一度に大量に入れないようにする。

 中心温度計で食品の中心温度を 3 点以上測定する。
全ての点において 75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃）に達していた場合、それぞれの中心温度を記録する。

さらに 1 分以上、加熱を続ける。
（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 90 秒間以上）

 最終的な加熱処理時間または、加熱終了時間を記録する。

②焼き物・蒸し物

 調理を開始した時間を記録する。

 中心温度計で食品の中心温度を 3 点以上測定する。
全ての点において 75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃）に達していた場合、それぞれの中心温度を記録する。

さらに 1 分以上、加熱を続ける。
（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 90 秒間以上）

 最終的な加熱処理時間または、加熱終了時間を記録する。

③煮物・炒め物

最も熱が通りにくい具材を選び、中心温度計で食品の中心温度を 3 点以上（煮物の場合は 1 点以上）測定する。

 全ての点において 75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃）に達していた場合、それぞれの中心温度を記録する。

※ 中心温度を測定できるような具材がない場合には調理釜などの中心付近の温度を 3 点以上（煮物の場合は 1 点以上）測定する。



さらに 1 分以上、加熱を続ける。
（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 90 秒間以上）

 加熱終了時間を記録する。

加熱調理における注意事項

- ・調理の順序は肉類の加熱を優先すること。
- ・それぞれの加熱調理について、複数回同一の作業をくりかえす場合には、設定した条件に基づき、加熱処理を行い、同様に点検・記録を行うこと。
- ・中心温度計は、取扱説明書に従い、定期的に温度計の校正を実施し、その結果を記録します。また、材料・料理ごとに、洗浄・消毒して使用すること。特に、アレルギー対応食については、専用の中心温度計を使用する方が望ましい。

④和え物

加熱した食品は、30 分以内に中心温度を 20℃付近または、60 分以内に中心温度を 10℃付近まで下げる。



（流水で冷やす場合は清潔な容器の中で行う）

冷却開始時間、冷却終了時間を記録する。

十分に冷ましてから、水気をよく絞る。

材料を和えるときは、手洗い・消毒のうえ使い捨て手袋を使用する等清潔な手指で、消毒した器具（箸やトングなど）を使用する。

（材料を混ぜ合わせるときや、ソース類をかけるときは、盛付の直前に行う）



提供まで 30 分以上を要する場合は、10℃以下で保存する。

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を記録する。

（冷蔵庫などで保管するときは、ラップなどで覆い、二次汚染を防止する）

(5)調理済み食品及び生食用食品の取り扱い

調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。

①調理時の取り扱い

手洗い・消毒のうえ使い捨て手袋を着用する等清潔な手指で、消毒した専用の器具（まな板、包丁、皮むき器、ボウル、箸、トングなど）を使用して、扱います。

②調理済み食品の温度管理

食中毒菌の増殖を抑制するため、10℃以下または 65℃以上で管理することが必要です。

加熱調理後の食品を冷却する場合

- ・食中毒菌の発育至適温度帯（約 20℃～50℃）の時間を可能な限り短くする。
- ・加熱調理後 30 分以内に、中心温度を 20℃付近（または、60 分以内に中心温度を 10℃付近）まで下げるよう工夫する。

調理終了後 30 分以内に提供できる場合

- ・調理終了時間を記録する。

調理終了後提供まで 30 分以上要する場合

- ・温かい状態の食品は調理終了後、速やかに保温食缶などに移し保存する。
食缶などへ移し替えた時間を記録する。
- ・その他の食品は調理終了後、提供まで 10℃以下で保存する。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を記録する。

（参考）

- ・食品の取り扱いは、床面からの跳ね水などによる汚染を防止するため、床面から 60cm 以上の場所で行う。ただし、跳ね水などからの直接汚染が防止できる食缶などで食品を取り扱う場合は、30cm 以上の台に乗せて行う。

③盛付

調理の最終段階として、衛生的に取り扱います。また、見た目にも美しく仕上げます。食器に盛り付けて保管する場合は、ラップなどで覆い、二次汚染を防止します。

(6)配膳・下膳

①配膳

- ・配膳を行う職員（担任保育士など）は、手洗い及び手指の消毒を行い、清潔な専用のエプロン及び三角巾、マスクなどを着用することが望ましい。
- ・離乳食やアレルギー対応食などの配慮食について、誤配膳及び誤食が起こらないよう対策を講じるなど、十分留意すること。
- ・配膳用ワゴンやダムウェーターを使用して配膳する場合、使用前に消毒を行うこと。

（参考）

※ 児童が給食を配膳する場合

- ・手洗いを行い、専用のエプロンや三角巾、マスクなどを着用することが望ましい。
- ・配膳中に事故などが起こらないよう、配膳しない児童は着席する。

②おかわり提供時

- ・おかわり分を、ボウルやバットなどで保管する場合、ラップなどで覆い、二次汚染を防止すること。
- ・アレルギー対応食などの配慮食も含めて、より安全に提供できるよう、動線を考える。

③下膳

- ・返却された残食は、できる限り非汚染作業区域に持ち込まないようにする。構造上困難な場合は、食品と混同しないよう工夫すること。
- ・配膳用ワゴンやダムウェーターを使用して下膳する場合、使用後に消毒を行うこと。特に、配膳用ワゴンは、コマ（車輪）部分も消毒を行うこと。

④展示食

- ・1 食分を見本として展示してもよい。
- ・保存食として兼用しない。展示食は廃棄する。

(7)調理器具・食器などの取り扱い

①調理器具・食器

- ・木製の器具は、汚染が残存する可能性が高いため、できる限り使用を控えることが望ましい。
- ・床面からの跳ね水などによる汚染を防止するため、床面から 60cm 以上の場所で保管する。
- ・日々、破損などがないか点検を行い、安全・衛生管理の徹底を図ること。

②ふきん・スポンジ

- ・用途別にそれぞれ専用のもを用意し、使用後は十分な洗浄を行ったうえで、煮沸殺菌（100℃で5分間以上）を行った後、清潔な場所で乾燥させ、衛生的に保管すること。

③洗浄・消毒

- ・器具、容器などの使用後は、十分洗浄・殺菌を行った後、乾燥させ、衛生的に保管すること。
- ・調理場内における器具、容器などの使用後の洗浄・殺菌は、原則、全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。
- ・使用中も必要に応じ、殺菌を行うなど衛生的に使用すること。ただし、洗浄水などが飛散しないように行うこと。
- ・まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に、十分に殺菌（亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系消毒剤に浸水）をすること。
- ・フードカッター、野菜切り機などの調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- ・調理室や、食品保管庫の扉、冷凍庫及び冷蔵庫のドア、水道栓など手指がよく触れる場所は、消毒液で消毒すること。

調理器具・食器の消毒方法

原則として、消毒保管庫などで消毒し、保管すること。

熱風保管庫：熱風（85～90℃、30～50分程度）で食器の乾燥・消毒を行う。熱のかけ過ぎによる食器の劣化を防ぐため、メーカーの取り扱いに従って、設定を行うこと。

紫外線殺菌保管庫：紫外線照射により、殺菌を行う。

薬液殺菌：次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200mg/Lで5分間または100mg/Lで10分間）に浸漬し消毒を行う。

(8)調理作業終了後

①廃棄物の処理

- ・残食は、給食後回収し、献立ごとに観察計量し、記録する。
- ・生ごみは、水気を切って、ふた付きの生ごみ容器に入れ、所定の場所に置く。
- ・生ごみ容器は、使用後、洗浄し、乾燥させる。
- ・生ごみ以外のごみは、それぞれに区分し、衛生的に処理する。

その他、必要な調理終了後の設備点検を行い、適宜記録に残します。

6 保存食

万一、食中毒が発生した場合の原因調査に備えるため、原材料及び調理済み食品（保存食、という）の保存が必要です。

(1) 保存するもの

昼食及びおやつ（補食を含む）で提供した、原材料及び調理済み食品。

(2) 保存容器、温度、期間

- ・清潔な容器（ビニール袋など）に入れ、できるだけ空気を抜いて密封する。
- ・-20℃以下で、2週間以上保存する。

(3) 原材料の保存方法

- ・洗浄及び消毒等を行わず、納入された状態で保存すること。
- ・材料ごとに可食部を 50g 程度ずつ採取する。
- ・使用後の包丁、まな板、手指などから、二次汚染しないよう配慮すること。

(4) 調理済み食品の保存方法

- ・料理ごとに別々のビニール袋等に入れ 50g 程度ずつ採取すること。
- ・調理に使用したすべての食品が入るよう保存すること。
- ・離乳食やアレルギー対応食などの配慮食についても保存すること。
- ・展示食を保存食とすることは避けること。
- ・ビニール袋に採取した場合、中の空気はしっかり抜くこと。
- ・ラップ包装の保存は、冷凍中に破損する恐れがあるので使用しないこと。
- ・仕切りのある弁当箱形式の容器は、食品どうしが接触する恐れがあるので、使用しないこと。

(5) 保存食の範囲外

- ・調味料（米・麦・塩・砂糖・酢・みりん・醤油・酒・ソース・味噌・こしょう等）
- ・乾物（わかめ・干し椎茸・けずりかつお・鰹節・昆布・春雨・ごま・のり等）、缶詰類
⇒乾物や摂取量が少ない食品について、ロット番号と使用期限、メーカーについて記録に残しておき、可能であれば保存することが望ましい。
- ・常温保存できる市販の菓子など

7 連携施設等への配送

保育施設から、分園や他の連携施設等へ配送を行い、提供する間においても衛生管理が必要です。

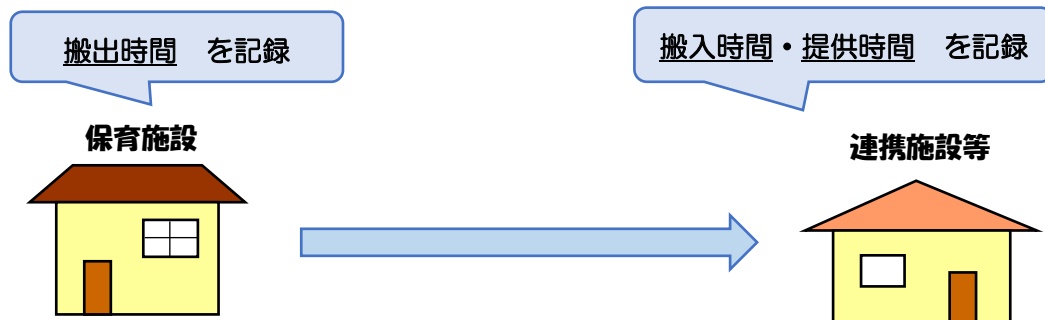
(1) 配送における注意事項

- ・搬出時間、搬入時間、提供時間を記録する。
- ・食品の配送時は、10℃以下又は 65℃以上の適切な温度管理を行うことが望ましい。
- ・65℃以上で提供される食品以外の食品について、搬入施設の保冷設備で保管する場合は、保冷設備への搬入時間及び保冷設備内温度、保冷設備からの搬出時間を記録する。

(2) 配送方法

- ・ふた付き容器や保温食缶などを用いて、他からの二次汚染を防止すること。
- ・配膳車（ワゴン）などで配送する場合、カバーで覆うなど、できるだけ食品が外気に触れないよう工夫すること。

図：配送時の時間記録



8 食中毒

(1) 食中毒とは

食中毒菌や食中毒菌が発生した毒素、ウイルスなどに汚染された食品を食べることにより起こる健康被害です。

主に急性の胃腸炎（腹痛、下痢、嘔吐など）を起こしますが、発熱や倦怠感など症状を伴うこともあります。原因となる食品は、腐敗と異なり、味にも臭いにも変化がなく、食べても異常に気づかないのが特徴です。

食中毒の原因の中でも、腸管出血性大腸菌 O157、赤痢菌、ノロウイルスなどは感染力が強く、人から人へ感染することがあります。もし腹痛、下痢、発熱など体に異常があるときは、医師の診察を受けましょう。

(2) 食中毒の分類と原因

分類		種類
細菌によるもの	感染型	サルモネラ属菌、病原大腸菌、ウエルシュ菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 など
	食品内毒素型	黄色ぶどう球菌、セレウス菌、ボツリヌス菌など
ウイルスによるもの		ノロウイルス、A 型肝炎ウイルス など
自然毒によるもの	動物性	ふぐ毒、貝毒 など
	植物性	毒キノコ、ジャガイモの芽、ハシリドコロ など
化学物質によるもの		ヒスタミン、消毒剤 など
その他（寄生虫）		アニサキス、クドア・セブテンブクタータなど

食中毒の原因はこんなところに潜んでいます。

鶏肉  カンピロバクター サルモネラ属菌	豚肉  カンピロバクター サルモネラ属菌 エルシニア E型肝炎ウイルス	牛肉  腸管出血性大腸菌 カンピロバクター サルモネラ属菌 リステリア菌	人  ノロウイルス 黄色ブドウ球菌
鶏卵  サルモネラ属菌	魚類  腸炎ビブリオ ヒスタミン アニサキス、フグ毒 クドア・セブテンフンクタータ	貝類  腸炎ビブリオ ノロウイルス A型肝炎ウイルス 貝毒	穀類  セレウス菌 ウエルシュ菌

(3)食中毒予防の三原則

①つけない

- ・清潔な材料を使用する。
- ・野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いを行う。
- ・手洗いを十分に行う。 P.26 3手指衛生（手洗い、手指消毒）参照
- ・食器・調理器具類は、使用後殺菌消毒し、衛生的に保管する

②ふやさない

- ・速やかに調理し、早く喫食する。
- ・食品は表示された保存温度のとおり保管する。

③やっつける

加熱する必要があるものは、中心部まで十分に加熱する。目安は中心部 75℃1 分間以上（二枚貝などノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上。）

(4)食中毒注意報の発令

①発令の基準

次のア～エの条件をすべて満たすとき

- ア 基準値が 70 以上
- イ 最高気温が 28℃以上
- ウ 最低気温が 21℃以上
- エ 前日の平均湿度が 70%以上

その他

必要と認めた場合

②発令の方法

7月1日から9月30日までの3ヶ月間、保健所各生活衛生監視事務所、各区役所及び中央・東部市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所において「食中毒注意報発令中」の掲示が行われます。また、テレホンサービスで24時間テープ案内（電話：06-6208-0963）や、大阪市食品安全情報発信ツイッター「大阪市食品安全ニュース」にて、情報提供されます。

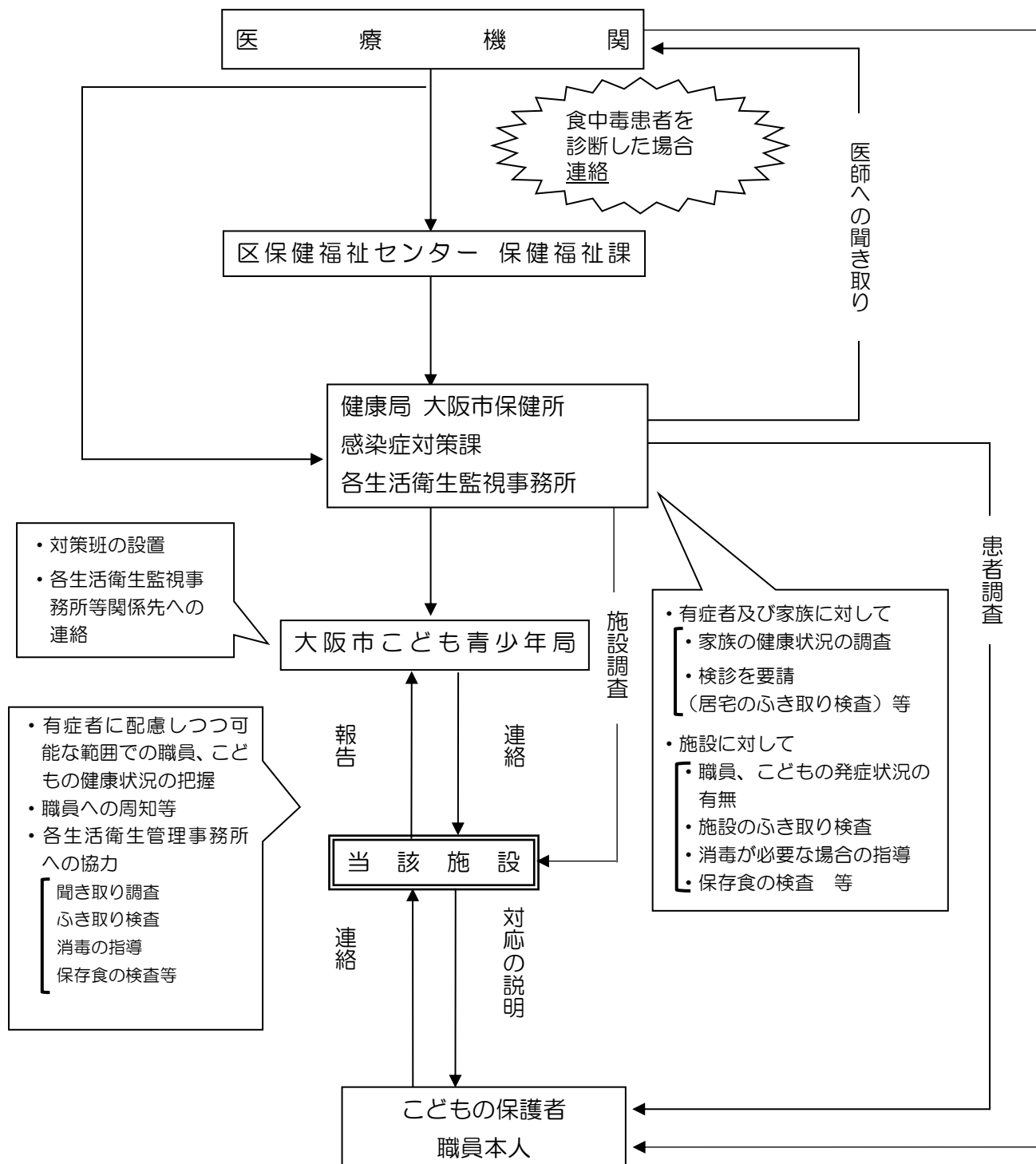
③発令の有効期間

注意報を発令している日の0時から24時までです。

(5)食中毒発生時の対応

①集団食中毒が疑われる場合

【注意】関係機関との連携を密にして、有症者に配慮しつつ、冷静に対応する

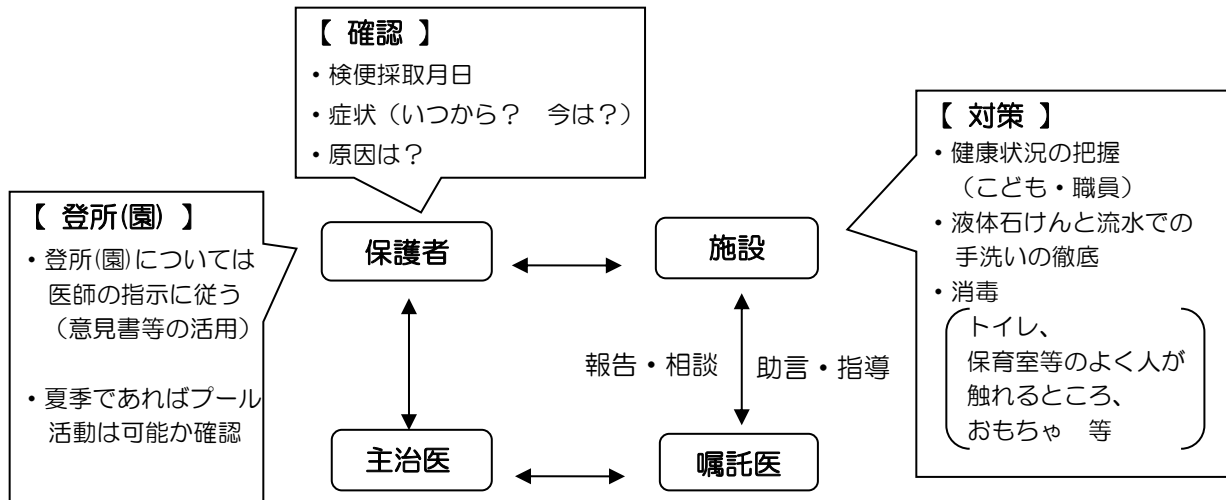


②食中毒と診断された場合

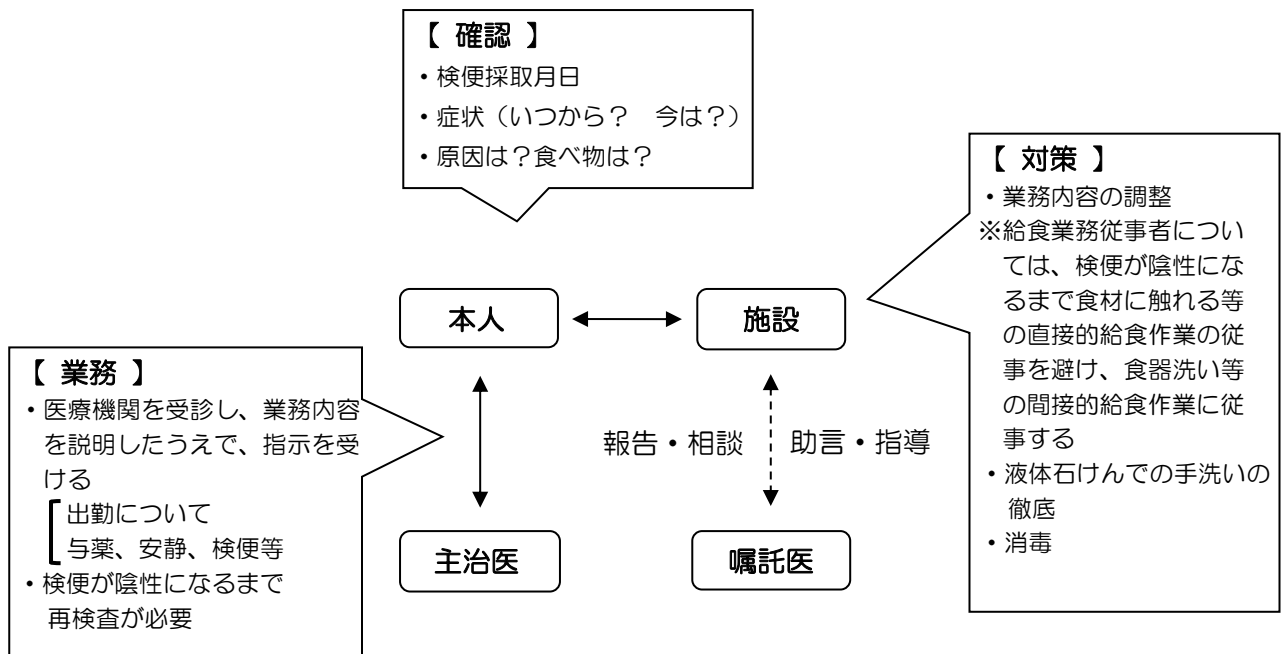
腸管出血性大腸症（O157、O26、O111 等）の場合

こどもの保健（2019 改訂版）参考様式・参考資料集内、大阪市立保育所における感染症マニュアル参照

こどもが上記以外の食中毒と診断された場合



職員が食中毒と診断された場合・職員検便で病原菌が検出された場合



こどもの保健（2019 年改訂版）

大阪市内の保育施設における保育保健のガイドラインとしてこども青少年局が作成し、各施設へ配付しています。
食中毒発生時の対応他、感染症の対応について詳細に記載しています。
ご確認ください。



9 食品衛生法の改正に伴う変更について

(1) HACCP に沿った衛生管理の制度化について

食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品等事業者の皆様に「HACCP に沿った衛生管理」への取り組みが義務付けられました。「HACCP に沿った衛生管理」には「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があり、いずれかの衛生管理を行うことが事業者の義務となります。

保育施設については、学校、病院等の営業以外の給食施設と考えられることから、原則、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行う必要があります。なお、大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCP の概念に基づき作成されています。

(2) 営業届出制度について

原則、全ての食品等事業者には「HACCP に沿った衛生管理」が義務付けられることに伴い、保健所が対象事業者を把握できるよう営業許可の対象となっていない業種を営む事業者（届出不要業種を除く。）は、届出をする必要があります。

これに伴い、営業以外の場合で学校、病院等の継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する給食施設についても届出が必要です。

なお、営業届出は、営業許可とは異なり、届出時に手数料はかからず、有効期限はないため更新の必要もありませんが、届出事項に変更があった場合や廃業した場合はその旨の届出が必要です。

(3) 食品衛生責任者について

これまで各自治体の条例に基づき設置されてきましたが、令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理が、原則すべての食品等事業者に求められることに伴い、営業施設における自主的な衛生管理の担い手として、食品衛生責任者が法令上に位置付けられることとなりました。

これに伴い、原則として、営業許可や届出の対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置することが必要となります。学校・病院等の営業以外で食事を提供する給食施設についても食品衛生責任者の設置が必要となります。

大阪市ホームページ 食の安全に関わるお知らせ

大阪市のホームページでは食品衛生に関する情報提供を行っています。
また、施設の所在地を管轄する生活衛生監視事務所についてもホームページでご確認いただけます。

大阪市トップページ>くらし>食品・衛生>食の安全に関わるお知らせ

- ・ HACCP に沿った衛生管理の制度化について
- ・ 営業届出制度について
- ・ 食品衛生責任者について

各ページをご確認ください。

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

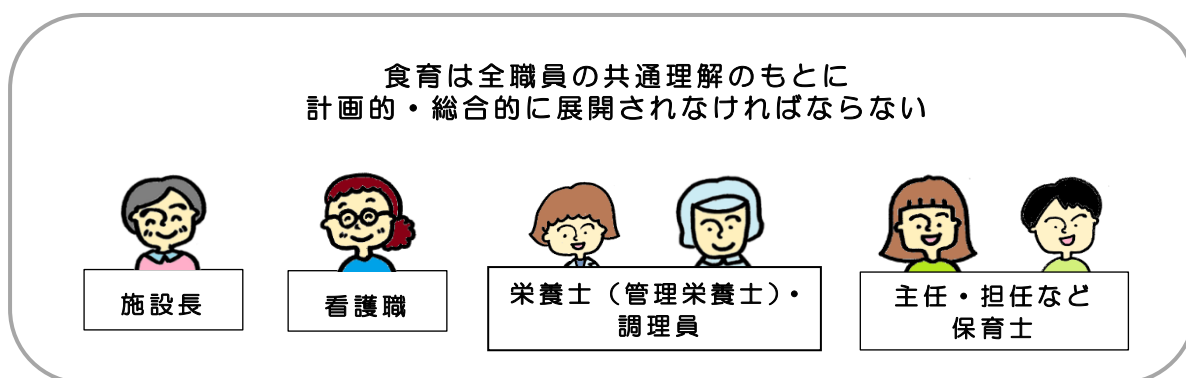
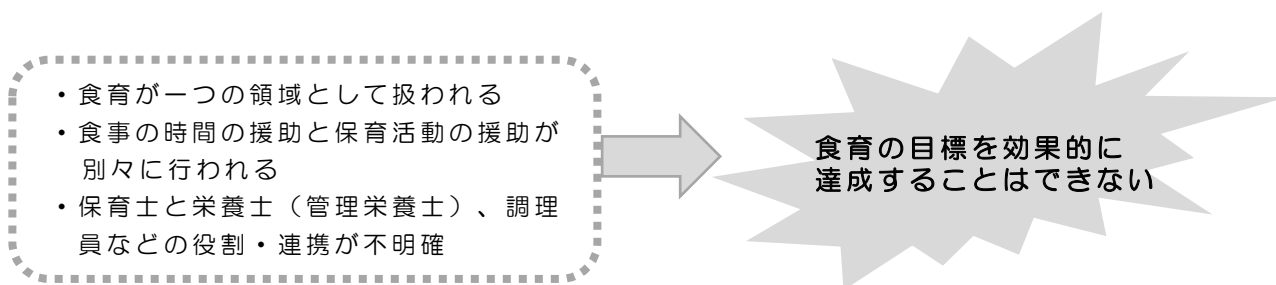
【厚生労働省 令和2年8月5日 薬生食監発0805第3号】

3 食育の推進

1 食育とは

保育所保育指針や幼保連携型認定こども園教育・保育要領において、施設における「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」ことを目標としています。また、保育所保育指針解説書において、「施設は、保育の内容の一環として食育を位置付け、施設長の責任の下、保育士、調理員、栄養士（管理栄養士）、看護師などの、職員が協力し、健康な生活の基本として食を営む力の育成に向け、その基礎を培うために各施設において創意工夫を行いながら食育を推進していくこと」が求められています。

施設における食育の推進については、こどもが生活と遊びの中で、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合うこどもに成長していくことや、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作成し、その評価及び改善に努めることとされています。



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～

【厚生労働省 平成 16 年 3 月 雇児保発第 0329001 号】

2 施設における食育

「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～」より引用・抜粋

(1) 食育の目標

保育所における食育の目標は、『現在を最もよく生き、かつ、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うこと』としています。このため、楽しく食べるこどもに成長していくことを期待しつつ、次のこども像の実現を目指しています。

- 1：お腹がすくリズムのもてるこども
- 2：食べたいもの、好きなものが増えるこども
- 3：一緒に食べたい人がいるこども
- 4：食事づくり、準備にかかわるこども
- 5：食べものを話題にするこども

このこども像は、保育所保育指針で述べられている保育目標を、食育の観点から具体的なこどもの姿として表したものです。

(2) ねらい及び内容

食育の内容は、「ねらい」及び「内容」から構成されます。「ねらい」は食育の目標を具現化したものです。「内容」はねらいを達成するために援助する事項です。これらを、食とこどもの発達の観点から「**食育の5項目**」としてまとめ、示しています。なお、3歳未満児についてはその発達の特性から見て各項目を明確に区分することが困難な面が多いため、項目は一括して示されています。

食育の5項目

① 食と健康

食を通じて、健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力を養う

② 食と人間関係

食を通じて、他の人々と親しみ支え合うために、自立心を育て、人とかかわる力を養う

③ 食と文化

食を通じて、人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し、つくり出す力を養う

④ いのちの育ちと食

食を通じて、自らも含めたすべてのいのちを大切にする力を養う

⑤ 料理と食

食を通じて、素材に目を向け、素材にかかわり、素材を調理することに関心を持つ力を養う

(3)食育の実際

保育施設では、全体的な計画に基づき、指導計画とも関連付けながら、こどもの日々の主体的な生活や遊びの中で食育が展開されていくよう、食育計画を作成します。家庭や地域社会の実態を踏まえ、各施設の特性を考慮し、適切に対応することが必要です。作成した計画をもとに食育を実施し、評価・改善に努めましょう。

①食育年間計画の作成

計画の作成のポイント

- ・「5つのこども像」、「食育の5項目」の年齢ごとの「ねらい」及び「内容」を踏まえて作成する
- ・食事の提供は食育の一部であることから、食事の提供を含む計画とする
- ・作成にあたっては柔軟で発展的なものとなるよう留意し、各年齢を通して一貫性のあるものにする
- ・全職員の共通理解のもとに計画的・総合的に展開させる

②食育の実践

事前に実施当日の段取りを職員間で共有し、取り組みを行います。当日の様子は経過やそこでのこどもの姿を含め記録しておきましょう。また食育の取組を保護者や地域に向けて発信し、評価・改善につなげます。

実施前：実施内容、当日の流れなどを職員間で共有し、準備を行う

当日：取り組みを実施し、その経過や結果を記録する

実施後：当日の記録を踏まえ取り組み内容を評価し、今後の食育の取り組みへ活かす

③食育の評価・改善

「食育年間計画」に沿って実践が適切に進められているかを把握し、評価・改善に努めます。

 ①～③を繰り返し、施設における食育に取り組みます

④家庭との連携

家庭に対し、保育所でのこどもの食事の様子や、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ていく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・支援を積極的に行います。

家庭への情報提供の方法

- ・保育所から家庭へのおたより
 - ・日々の連絡帳
 - ・給食を含めた保育参観
 - ・試食会の実施
- など

3 地域との連携

乳幼児の保育施設で食育を進めるにあたっては、他の保育所などの保育関連施設、小学校などの教育機関、保健所や保健福祉センターなどの医療・保健関係機関、食料生産・流通関連機関などと密接に連携をとりながら、食育の目標を共有し、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。

(1) 第3次大阪市食育推進計画について

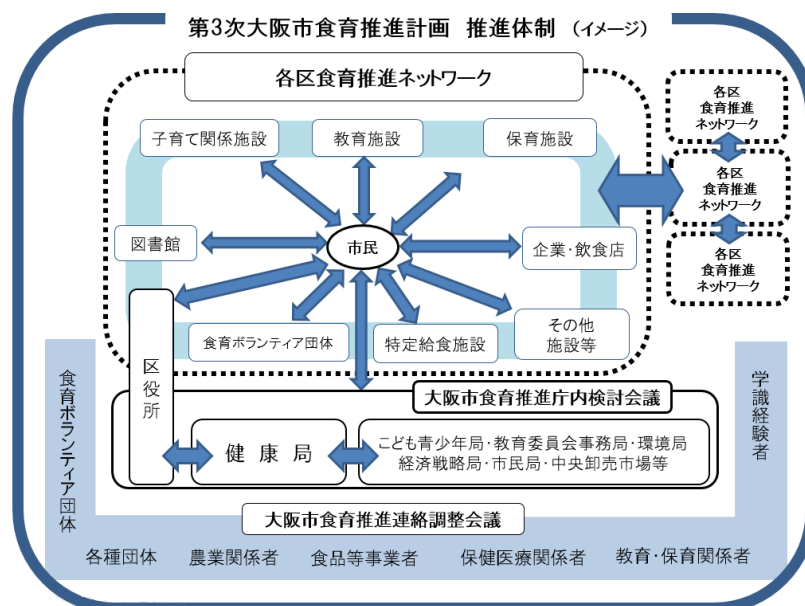
① 策定の経過

大阪市では、平成20年3月に策定した「大阪市食育推進計画」を経て、平成25年3月に「第2次大阪市食育推進計画」を策定し、市民一人ひとりが生涯を通じて健全な食生活を実践できるよう、家庭や地域をはじめ様々な関係者と連携・協働し食育を推進してきましたが、2次計画の最終年である平成29年度に評価を実施した結果、改善すべき課題が多く、引き続き取り組みを進めていくことが必要となりました。

社会情勢がめまぐるしく変化する中で、食育の考え方は「栄養摂取」、「健康増進」のみではなく、食を通じたコミュニケーションや、食とその資源に対する感謝の気持ち、食の安全、食文化の継承など様々な分野に及んでいます。これらのことから様々な関係部局と連携・協働し、食育を総合的に推進するために「第3次大阪市食育推進計画」（平成30年度～令和5年度）を策定しました。

② 第3次大阪市食育推進計画の推進体制

本計画については、食育推進に関わる関係部局で構成する「大阪市食育推進庁内検討会議」を中心に総合的、計画的な推進を図り、その進行状況や達成状況の適切な把握に努めます。また、地域に密着した継続的な食育活動を展開するため、各区において地域の教育・保育・子育て関係施設・団体、食育ボランティア団体、企業、図書館、特定給食施設、飲食店などが参加する食育推進ネットワークを構築し食育を推進しています。



③第3次大阪市食育推進計画の概要図



国の食育推進基本計画では毎年6月を食育月間、毎月19日を食育の日としています。

④ 保育施設に向けた具体的な取り組み

こども青少年局では、各保育施設においてより効果的な取り組みを行うために、各保育施設の実情に応じた食育年間計画を策定し、食育を推進できるよう支援しています。また、子育て家庭への発信拠点として食習慣や食生活の重要性について、保護者への啓発を進めています。

大阪市食育推進キャラクター【たべやん】

食育を進めるにあたって、「大阪市の食育」をより身近に、また印象付けるものにするために、大阪市オリジナルの食育推進キャラクターを作成しています。



食べることを楽しみながら健康増進につなげることができるよう【かしこく食べよう】という言葉为背景に描いています。名前の「たべやん」には大阪弁の『かしこくたべなあかんやん』というメッセージが込められています。

4 食育用媒体について

こども青少年局ではこどもたちへの食育推進のために、大阪市のホームページに各媒体を掲載しています。適宜各施設でダウンロードのうえご活用ください。

① 食育紙芝居

乳幼児期からの適切な食事のとり方、望ましい食習慣、健康な生活の基本としての「食を営む力」を育む内容となっています。

② 食育リーフレット

食育年間計画の基本テーマごとに、乳幼児の保護者向けの食育リーフレットを作成しています。

③ 食育年間計画 計画書様式

教育・保育施設等において食育の推進が円滑に実施できるよう「食育年間計画」の様式例を作成しています。

ホームページ「教育・保育施設等における給食及び食育について」

大阪市のホームページでは、食育媒体や、その他給食関係の各種マニュアルについても掲載しています。

施設での給食管理、食育の推進にお役立てください。

大阪市 教育・保育 食育

検索

4 危機管理

1 災害時の給食管理

災害時には、普段通りの生活を送ることが困難となり、精神面でも不安となります。施設においても、保護者がこどもを迎えに来られないことを想定し、備蓄食品などの備えが必要です。避難生活は長期化することもあり、食事を通して児童や職員の健康を守ることが重要となります。

日頃から“災害時の食の備え”について全職員で情報を共有し、体制を整えておくことが大切です。

(1)食種・食数の把握

非常時には、提供できる食事の種類や食事を提供する対象者が、平常時とは異なる場合があります。また、時間の経過とともに食事を提供する対象者の状況や人数が変動します。

あらかじめ非常時の食事の種類（＝食種）を想定した食数集計表を作成し、人数（＝食数）が変動した場合でも食種を把握できるようにします。特に、離乳食やアレルギー対応食、その他の配慮食についても、可能な範囲で提供できるように備えておく必要があります。

資料集 9 参照



(2)非常時用献立表の作成及び調理

備蓄食品などを使用し、非常時に実際どのような食事を提供するのかを示した非常時用献立表を作成しておきます。災害発生時においても、食事は欠かせないものです。不安や混乱を招かないよう、あらかじめ決めておくことが重要です。

資料集 10 参照

非常時用献立表の作成ポイント

- ・施設で備蓄している食品や長期保存可能な食品を使ったメニューとする。
- ・災害発生時にも対応可能な範囲で、対象者に応じた食種設定をしておく。
（進行別の離乳食、乳幼児食、アレルギー対応食、職員食など）
- ・誰に、どの食事を提供すればよいか分かるよう、対応方法を明記しておき、全職員で共有しておく。
- ・1人あたりの栄養量を事前に確認しておく。

災害発生時には、日頃、調理業務に従事しない職員が食事を提供することも想定されます。そのような職員でも調理や配膳ができるよう、手洗いなどの衛生管理の手順や献立表に沿った調理、配膳方法などをわかりやすく明記しておきます。

2 備蓄食品の整備

非常時において調理室が使用できない場合、調理室外で調理をすることもあります。その場合、どのような設備であれば使用できるかを考え、備蓄食品や調理器具も準備しておきます。

(1) 備蓄食品

施設の特性にもよりますが、備蓄量は、少なくとも食事とおやつ1回程度ずつあることが望ましいです。備蓄食品は、賞味期限を確かめ、普段使いしながら、使った分を買い足していく方法で備蓄しておきます（ローリングストック法）。

粉ミルクや離乳食（ベビーフードやフリーズドライなど）、食物アレルギーのある児童のための食品などは、非常時には手に入りにくい可能性があります。普段から少し多めに備蓄しておきましょう。

資料集 11 参照

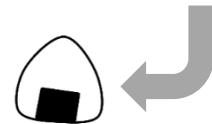
備蓄食品を選ぶときのポイント

- ・加熱等の調理の必要がなく、開封してそのまま食べられるもの
- ・食具を使わずに食べられるもの
- ・個包装のもの
- ・食べ慣れているもの
- ・普段使いの常温保存できる食品
（乾麺や缶詰、調味料、レトルトなど）
- ・長期保存ができる食品
- ・飲用・調理用の水分 など



簡単に調理できるものを想定して、食品をローリングストックしておきましょう。

例えば…缶詰や乾物と、α化米でおにぎり など



保管場所

- ・一カ所に保管すると備蓄倉庫の破損により取り出せなくなる場合があるため、屋外に倉庫を設置する、水害を想定した浸水被害を受けない場所を選ぶなど、分散して備蓄する。
- ・外部から物資の搬入が得やすいか、保管場所の耐荷重についても考慮する。
- ・備蓄されている場所が施設内のどこにあるのかを図で示し、全職員に周知する。

施設の立地条件、想定される被災状況等を考え、望ましい保管場所を検討します。

災害時の調乳の注意点

- ・調乳用水の確保

調乳用の水には飲用水（井戸水は使用不可）が必要です。硬度（ミネラル）が高い場合、腎臓に負担がかかり消化不良を引き起こす恐れがあるため、硬度の低い軟水が望ましいです。水道水が使用できない場合、硬度の低いミネラルウォーターを使用します。また、給水車による汲み置きの水は、できるだけ当日給水のものを使用します。

- ・使い捨て哺乳瓶や乳首の利用

災害時には、哺乳瓶や乳首を洗浄及び消毒することができない状況もあります。その際、使い捨て哺乳瓶や乳首を災害備蓄用に準備しておくことが有効です。ただし、一度使用したものは再利用しないこと。

- ・災害時の備えとして、乳児用液体ミルクを活用することも可能です。

(2) 食物アレルギーのある児童への対応

災害時においても、食物アレルギー対応食を提供することが必要です。個別の対応は困難であるため、全員食べることができる献立内容を事前に考え、備蓄食品を準備しておくなど、緊急時にも対応できるよう備えておきましょう。

食物アレルギーがある場合の注意点

- ・加工食品のアレルギー表示を確認する。
- ・調理（炊き出し）時に、原因食品が使用されていないか確認する。
- ・食べ物をもらった場合、家族などの保護者へ確認する。
- ・当該児童が、食物アレルギーがあることがわかるようにワッペン等を準備し周囲に知らせる。
- ・誤食した場合やアレルギー症状が出た場合の緊急時薬などを持ち出せるように備えておく。

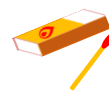
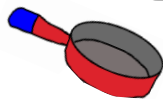
(3) 調理器具・生活用品など

ライフライン（電気やガス）が止まることを想定し、熱源・調理器具・食器などを用意しておく必要があります。

① 熱源・調理器具



カセットコンロ・缶入り燃料

マッチ、ライター、チャッカマン等
火をつける道具

鍋・フライパン

テフロン加工のフライパンなど、拭くだけで汚れが落ちる素材のものがあると便利です。



キッチンバサミ

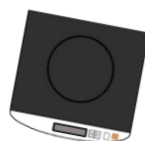
包丁の代わりに

電気が復旧したら

電子レンジ、電磁調理器具、電気鍋などがあれば便利です。



電子レンジ



電磁調理器具



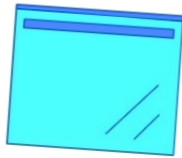
電気鍋、ホットプレート

②生活用品



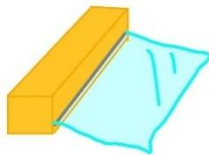
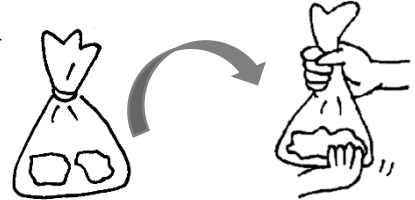
食器や食具

水を確保することが難しいため、使い捨ての食器や食具を用意しておきましょう。



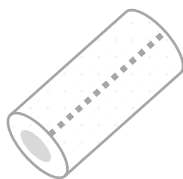
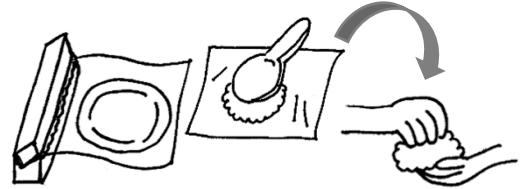
ポリ袋

中に食材を入れて混ぜるなど、ボウルの代わりに使うことができます。また、使い捨て手袋の代わりにもなります。



ラップ・アルミホイル

手を汚さず調理したり、皿や器の代わりに使うことができます。



クッキングペーパー



ウェットティッシュ



除菌スプレー

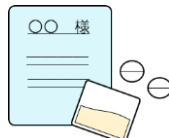
手や食器が洗えないときに役立ちます。

(4)非常時持出品

避難するとき最初に持ち出したいものを、非常持出品としてリュックなどにまとめておきます。非常時持出品は、出入り口近くなどすぐに取り出せる場所に保管し、いつでも持ち出せるように準備しておきましょう。



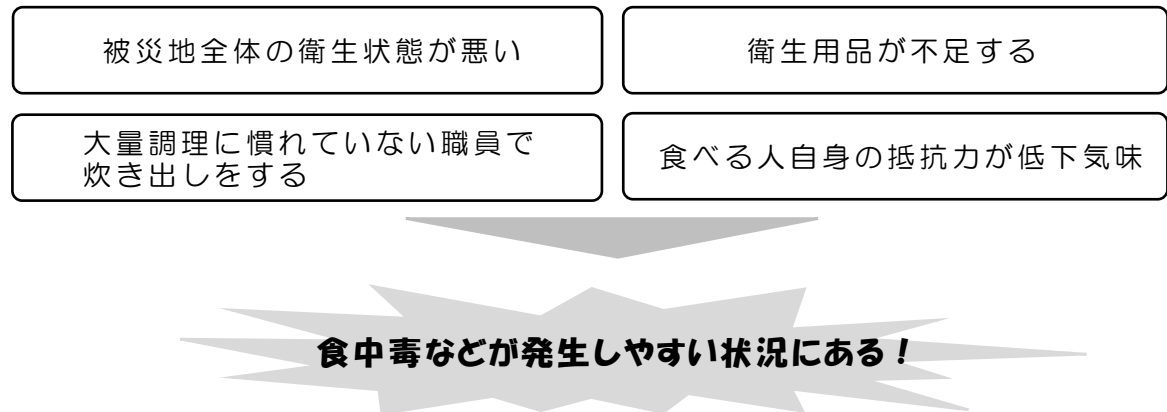
アレルギー対応に関するもの、備蓄食品等、必要なものを確認しておきましょう



3 災害時の衛生管理

災害時は、電気やガス、水道等のライフラインの確保が難しくなるため、食中毒が発生しやすい状況になります。食中毒を予防するために、食品の保管や手洗い、調理手順など、適切な方法を検討し、確認しておきます。

(1) 衛生管理の注意点



① 食べる人の衛生管理

- ・ 食事前に手洗い、消毒をする。
- ・ 食べ物に直接触らずに、袋や包装物を使用して食べる。
- ・ 配給された食べ物は、できるだけ早めに食べる。

② 調理担当者の衛生管理

- ・ 下痢や吐き気のある人、体調が悪い人は担当しない。
- ・ 作業前にしっかり手洗い、消毒をする。

③ 調理をする際の衛生管理

- ・ 食料品は冷暗所など、適切な温度管理のもとで保管する。
- ・ 配給する食品の消費期限を確認し、先に届いたものから使用する（先入れ先出し）
- ・ 食品に直接手で触れない（ラップや使い捨て手袋、ポリ袋などを使用する）
- ・ 調理器具や皿などはラップを敷くなど、できるだけ汚さないように工夫する。
- ・ 加熱が必要な食品は、中心までしっかり熱を通す。
- ・ 使用した調理器具などは洗浄し、できるだけ清潔に保つ。

(2) 手洗い

- ・ 特に、トイレ後・調理前・食事前は徹底して手洗いを行う。
- ・ 流水が使えるときは、こまめに流水と石けんで手を洗う。
- ・ 断水しているときは、ウェットティッシュ・除菌スプレーなどを使う。

【コラム】 災害発生に伴う栄養・健康問題

災害時には、水分や食事が制限され、偏った食生活を強いられます。この状況が長期化すると、様々な栄養・健康問題を生じます。災害発生により食事が制限されることから、水分不足やビタミン・ミネラル・食物繊維不足になりやすいです。水分不足や野菜不足により、便秘のリスクも高くなります。適度な水分と栄養のある食品の補給を可能な範囲で進めましょう。

①飲料水の不足

- ・飲料水の制限
- ・トイレの数が限られるため、水分の摂取量を控える

↓

水分の摂取不足になる

- ・脱水症
- ・エコノミークラス症候群
- ・低体温症（夏季は熱中症）
- ・慢性疾患の悪化 などのリスクが高くなります。

自覚している以上に水分摂取量が減少します。積極的に水分をとること、水分の摂取を控えないことが大切です。

②炭水化物が主となる

支援物資は、

- ・おにぎりやパンなどの炭水化物が多い
- ・野菜や肉、魚などの生鮮食品が少ない

↓

ビタミン、ミネラル、食物繊維が不足しやすくなる

野菜や果物の摂取が難しい場合は、以下の食品からもビタミンなどを摂取できます。

- ・果実や野菜のジュース
- ・麦や強化米、雑穀があれば白米と一緒に炊く。分つき米の利用。
- ・ビタミンやミネラルの強化食品
- ・栄養素を調整した食品
- ・栄養ドリンクや栄養機能食品など

赤ちゃん防災プロジェクト 災害時における乳幼児の栄養支援の手引き
【公益社団法人日本栄養士会 日本栄養士会災害チーム】 より引用

5 資料集

様式は、あくまで参考のものです。必ず使わなければならないものではありません。給食を運営するにあたり、必要に応じてご活用ください。

また、この様式を使っていれば監査で指摘を受けないというものでもありません。給食提供や食育に関する記録は施設運営において必要です。正確に記録を残し、必要書類を保管しましょう。

1 様式

(1)給食管理

あなたの施設の給与栄養目標量 設定シート

人員構成から算出計算シート

食品構成表

在庫食品受払簿

検食簿

給与食品検討表

給食日誌

(2)危機管理

災害時の食数集計表

災害時の献立表

備蓄食品一覧

衛生関係の様式については、大量調理施設衛生管理マニュアルをご参照ください。

2 資料

食品ごとの留意点一覧

あなたの施設の給与栄養目標量 設定シート

給与栄養目標量を設定する根拠資料として、必要な数値も併せて記録しておきましょう

施設で提供する給与栄養目標量は一日の % とする

☆ 年度 月の在籍状況

年齢	男児	女児
3 歳		
4 歳		
5 歳		
合計		

たんぱく質は、%エネルギー比で %

脂質は、%エネルギー比で %

3歳以上児 給与栄養目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビ タ ミ ン				食物 繊維 総量 (g)	食塩 相当量 (g)
						A (μ gRAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)		
施設の 給与栄養 目標量											

施設で提供する給与栄養目標量は一日の % とする

☆ 年度 月の在籍状況

年齢	男児	女児
1 歳		
2 歳		
合計		

たんぱく質は、%エネルギー比で %

脂質は、%エネルギー比で %

3歳未満児 給与栄養目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビ タ ミ ン				食塩 相当量 (g)
						A (μ gRAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
施設の給与 栄養目標量										

人員構成から算出計算シート

< 3 歳以上児 >

3～5 歳児の在籍状況

	3 歳	4 歳	5 歳	合計
男児				A
女児				B

男児女児で基準値に違いがある栄養素

▶ (男児の基準量×A) + (女児の基準量×B) = ①合計

	男児		女児		①合計
	基準量	人数 A	基準量	人数 B	
エネルギー (kcal)					
たんぱく質 (g)					
脂質 (g)					
カルシウム (mg)					
ビタミン A (μgRAE)					

男児女児で基準値が同じ栄養素

▶ 基準量×(A+B) = ②合計

	基準量	人数 A	人数 B	A+B	②合計
鉄 (mg)					
ビタミン B ₁ (mg)					
ビタミン B ₂ (mg)					
ビタミン C (mg)					
食物繊維 (g)					
食塩相当量 (g)					

①・②合計の数値は児童全員が必要な一日の栄養量になるので、
一人当たりかつ施設で提供する量に平均する

▶ ①・②合計÷(A+B)×施設として提供する割合(%)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビ タ ミ ン				食物 繊維 (g)	食塩 相当量 (g)
						A (μgRAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)		
給与 栄養 目標量											

< 3 歳未満児 >

1～2 歳児の在籍状況

	1 歳	2 歳	合計
男児			A
女児			B

男児女児で基準値に違いがある栄養素

▶ (男児の基準量×A) + (女児の基準量×B) = ①合計

	男児		女児		①合計
	基準量	人数 A	基準量	人数 B	
エネルギー (kcal)					
たんぱく質 (g)					
脂質 (g)					
カルシウム (mg)					
ビタミン A (μgRAE)					
ビタミン B ₂ (mg)					

男児女児で基準値が同じ栄養素

▶ 基準量 × (A+B) = ②合計

	基準量	人数 A	人数 B	A+B	②合計
鉄 (mg)					
ビタミン B ₁ (mg)					
ビタミン C (mg)					
食塩相当量 (g)					

①・②合計の数値は児童全員が必要な一日の栄養量の総計になるので、
一人当たりかつ施設で提供する量に平均する

▶ ①・②合計 ÷ (A+B) × 施設として提供する割合 (%)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビ タ ミ ン				食塩 相当量 (g)
						A (μgRAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
給与 栄養 目標量										

食品構成表

食 品 名		3 歳未満児 重量 (g)	3 歳以上児 重量 (g)
穀 類	米		
	パ ン 類		
	め ん 類		
	そ の 他 の 穀 類		
いも類及び でんぷん類	い も		
	いも加工品		
砂 糖 及 び 甘 味 類			
豆 類	大豆製品		
	そ の 他 の 豆 類		
種 実 類			
野 菜 類	緑黄色野菜		
	そ の 他 の 野 菜		
果 実 類	果 実		
	果実加工品		
き の こ 類			
藻 類			
魚 介 類	魚介類(生)		
	干物・塩蔵・缶詰		
	練 製 品		
肉 類	肉 類 (生)		
	肉 加 工 品		
卵 類			
乳 類	牛 乳		
	乳 製 品		
油 脂 類	植 物 性		
	動 物 性		
調 味 料	食 塩		
	し ょ う ゆ		
	み そ		
	その他調味料		
菓 子 類			

在庫食品受払簿

在 庫 食 品 受 払 簿

食品名

単価

[illegible]

検食簿

検 食 簿

確認欄	施 設 長	給食担当者

年 月 日 ()

時間帯		午前おやつ	昼食	午後おやつ	延長保育時のおやつ・軽食
検食者氏名					
検食時間		時 分	時 分	時 分	時 分
3歳以上児・3歳未満児献立	献立				
	栄養面				
	分量	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない
	味付	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い
	盛付	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない
	調理方法				
	大きさ	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	固さ	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	形	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	衛生面				
アレルギー食1	献立				
	栄養面				
	分量	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない
	味付	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い
	盛付	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない
	調理方法				
	大きさ	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	固さ	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	形	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	衛生面				
アレルギー食2	献立				
	栄養面				
	分量	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない	多い・適量・少ない
	味付	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い	濃い・丁度良い・薄い
	盛付	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない	特によい・良い・良くない
	調理方法				
	大きさ	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	固さ	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	形	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要	変更なし・変更必要
	衛生面				

給与食品検討表

[illegible]

給食日誌

年 月 日 ()		記入者			
食 種		実施食数			
		午前おやつ	昼食	午後おやつ	延長保育時のおやつ・軽食
3歳以上児食					
3歳未満児食					
離乳食	完了期食				
	後期食				
	中期食				
	初期食				
アレルギー食					
そ の 他					
職 員 食					
検食・保存食					
合 計					

献立の評価					
残食調査	(量)				
	(内容)				
特記事項					

災害時の食数集計表

月 日 ()

		離乳食 初期 育児用 ミルク	離乳食 中期 育児用 ミルク	離乳食 後期	離乳食 完了期	1歳児 クラス	2歳児 クラス	3歳児 クラス	4歳児 クラス	5歳児 クラス
昼 食	普通食数									
	配慮食数									
	その他 ()									
	合計食数									
お や つ	普通食数									
	配慮食数									
	その他 ()									
	合計食数									

<記入例>

離乳食中期（育児用ミルク）2人、後期1人、完了期3人、
1歳児5人、うち配慮食1人、
2～5歳児各8人、その他、職員用に食事を提供した場合

		離乳食 初期 育児用 ミルク	離乳食 中期 育児用 ミルク	離乳食 後期	離乳食 完了期	1歳児 クラス	2歳児 クラス	3歳児 クラス	4歳児 クラス	5歳児 クラス
昼 食	普通食数	-	2	1	3	4	8	8	8	8
	配慮食数					1				
	その他 (職員用)		1	1	2	2	2	2	2	2
	合計食数	0	3	2	5	7	10	10	10	10

災害時の献立表

食 目	食 品 名	全 体 量	1 人 分 提 供 量	栄 養 量（1 人 分）		
				熱 量 (kcal)	たんぱく質 (g)	食塩相当量 (g)
例	おかゆ	1 パック 200 g	半分	80	1.3	0
	水	500ml	5 人で 1 本を目安	0	0	0

< 作り方 >

- 例
- ・おかゆのパウチを湯煎で温める
 - ・紙皿に半量ずつ盛り付ける
 - ・紙コップに水を注ぎ、おかゆと一緒に提供する

備蓄食品一覧

食品	規格	数量	1 箱 当たりの 使用水 (ml)	賞味期限	保管場所	使用計画
<例> おかゆ	1 パック 200g	50 パック	湯煎用 1L	20XX/ 〇/〇〇	食品保管庫	
水	1 L	10 本	—	20XX/ 〇/〇〇	食品保管庫	
粉ミルク	1 缶 800g	2 缶	1 人分 約 200ml	20XX/ 〇/〇〇	調乳室	期限が近い順で ものを使用していく
紙コップ	1 パック 100 個入り	1 パック	—	—	職員室	

食品ごとの留意点一覧

喫食時に気をつけること

- ◎ 姿勢を正しくし、あごを少し引く
- ◎ 水分をとって、喉を潤す
- ◎ 詰め込みすぎない…適した一口量
- ◎ 急がず、よく噛む
- ◎ 児童が食べる様子を見守る
- ◎ 食べ終わる（飲み込む）までは席を立たない

分類	食品	誤嚥や窒息の原因となる食品の特徴	気をつけるポイント (咀嚼・嚥下以外の注意点を含む)
穀類	ごはん	—	〔調理時〕 硬くなりすぎないように炊飯する
	玄米	硬い表皮におおわれていて、噛みつぶせない	〔調理時〕 軟らかく炊く
	パン類	水分含有量が少なく、だ液を吸収し、粘りのある塊になる	—
	めん類	すべりやすく、よく噛みつぶせない	〔調理時〕 食べやすい長さに切る
	もち 生麩	べたべたしていて口腔内に貼りつき、噛みつぶせない	給食では提供しない
いも 加工品	こんにやく 糸こんにやく	弾力性が強く、噛みつぶせない	〔購入時〕 唐辛子入りがあるので、注意する 〔調理時〕 ・小さく切る ・短く切る
いも類	いも類	水分含有量が少なく、だ液を吸収する	—
豆類	乾いた豆類 ※ 1	・球形のため口腔内ですべりやすい ・吸い込みやすい ・噛みつぶせない、舌でつぶせない	給食では提供しない
	水煮の豆類 煮豆	・球形のため口腔内ですべりやすい ・吸い込みやすい	〔調理時〕 ・やわらかく煮る ・つぶす ・細かく切る ・必要に応じ、皮を取り除く
大豆 製品	高野豆腐 厚揚げ 薄揚げ	弾力性が強く、噛みつぶしにくい	〔調理時〕 ・やわらかく煮る ・小さく切る
	おから	水分を含んでいても、吸い込みやすい	〔調理時〕 だし汁を多くし、パサつかないようにする
	きな粉	口の中でまとまりにくく、気管に入りむせやすい	〔調理時〕 まぶすのではなく、和える・練り込むなどして、具材と一緒に食べられるように工夫する
種実類	乾いたナッツ ※ 1	・球形のため口腔内ですべりやすい ・吸い込みやすい ・噛みつぶせない、舌でつぶせない	給食では提供しない
	ごま	口の中でまとまりにくく、気管に入りむせやすい	〔購入時〕 すりごまを購入する 〔調理時〕 まぶすのではなく、和える・練り込むなどして、具材と一緒に食べられるように工夫する
野菜類	ミニトマト	・球形のため口腔内ですべりやすい ・吸い込みやすい	〔購入時〕 トマトを購入する 【その他】 〔調理時〕 1/4 以下に切る 菜園活動時にも注意する
	枝豆	・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない	〔調理時〕 枝豆はさやから出して、つぶす・細かく切る

5・2 資料

分類	食品	誤嚥や窒息の原因となる食品の特徴	気をつけるポイント (咀嚼・嚥下以外の注意点を含む)
野菜類	えんどう豆 グリーンピース	・球形のため口腔内ですべりやすい ・吸い込みやすい ・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない	〔調理時〕 細かく切る
	アスパラガス ごぼう れんこん たけのこ ブロッコリー	・繊維が多く、噛みつぶしにくい ・咀嚼により細かくなったとしても、まとまらない	〔調理時〕 ・繊維を断ち、小さく・短く切る ・やわらかく調理する ・とろみをつける
	もやし	繊維が多く噛みつぶしにくい	〔調理時〕 繊維を断ち、小さく・短く切る
	レタス 青菜（葉部）	・ペラペラしていて口腔内にはりつきやすい ・噛みつぶしにくい	〔調理時〕 ・細かく切る ・加熱する
果物類	ぶどう ※ 2	・球形のため口腔内ですべりやすい ・吸い込みやすい ・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない	給食では提供しない
	さくらんぼ	・皮が口に残る ・種を飲み込みやすい	
	熟れた果物 缶詰の果物	すべりやすく、吸い込みやすい	〔調理時〕 ・小さく切る ・ペースト状にして使用する
	バナナ	・大きいまま口に入れてしまいやすい ・ベタベタしていて口腔内にはりつき、噛みつぶせない	〔調理時〕 = 離乳期 = (咀嚼力に応じた形態) ・ペースト状にする ・噛みつぶしができる大きさ・厚さにする
	りんご 梨 ※ 2	硬く、咀嚼により細かくなったとしてもまとまらない	〔調理時〕 = 離乳期 = ・時期に適した大きさに切り、加熱する ・すりおろした場合でも加熱し、必要に応じてとろみをつける = 離乳期以降 = 噛みつぶしやすい厚さにする
	柿	<硬い柿> 硬く、咀嚼により細かくなったとしてもまとまらない <軟らかい柿> ・すべりやすく、吸い込みやすい ・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない	〔調理時〕 ペースト状にして使用する
	かんきつ類	・酸味がありむせやすい ・薄皮が噛みつぶしにくい	〔購入時〕 酸味が強くないものを選ぶ 〔調理時〕 薄皮が大きく残らないように横に切る 〔その他〕 薄皮が口に残るようであれば、吐き出させる
	すいか	・種を喉につめやすい ・繊維が多く噛みつぶしにくい	〔調理時〕 = 3 歳未満児 = 小さく切り、種を取る 〔その他〕 種を飲み込んでいないかを注意する
きのこ類	えのきたけ しめじ	繊維が多く噛みつぶせない	〔調理時〕 繊維を断ち、小さく・短く切る
海藻類	のり	・ペラペラしていて口腔内にはりつきやすい ・噛みつぶしにくい	〔購入時〕 きざみのりを購入する 〔調理時〕 細かく切る
	わかめ		〔調理時〕 ・カットわかめも細かく切る ・加熱する
	昆布	<そのまま食べる場合> 3 歳未満児までは、噛みつぶせない	3 歳未満児の給食では提供しない

5・2 資料

分類	食品	誤嚥や窒息の原因となる食品の特徴	気をつけるポイント (咀嚼・嚥下以外の注意点を含む)
魚介類	魚類	水分含有量が少なく、だ液を吸収する	〔購入時〕 骨抜きものを選ぶ 〔調理時〕 ・煮魚は汁が残るように煮て、盛付けは煮汁も一緒に入れる ・小骨が残っていないかを確認する 〔喫食時〕 骨にも注意する
	えび いか	弾力性が強く、噛みつぶしにくい	〔調理時〕 ・細かく切る ・すり身にする
	貝類		〔調理時〕 細かく切る
	かまぼこ ちくわ さつま揚げ 魚肉ソーセージ		
	煮干し いりこ するめ	<そのまま食べる場合> 3歳未満児までは、噛みつぶすことができない	3歳未満児の給食では提供しない
肉類	肉 (ひき肉を除く)	噛みつぶしにくい	〔調理時〕 噛みつぶしやすい大きさに切る
	ひき肉	硬く、まとまらない	〔調理時〕 ・ミートボール、ハンバーグにする ・とろみをつける
	ソーセージ	・弾力性が強く、噛みつぶしにくい ・噛み取った切り口が「円」になり、のどにつまりやすい	〔調理時〕 ・大きさを工夫する ・縦に切る
卵類	うずら卵 (ゆで卵)	・球形のため口腔内ですべりやすい ・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない ・吸い込みやすい	〔購入時〕 鶏卵への代替を検討する 〔調理時〕 ・細かく切る ・ゆでずに焼く
	鶏卵 (ゆで卵)	水分含有量が少なく、だ液を吸収する	〔調理時〕 ・細かく切り、他の食材と混ぜる ・1/4以下に切る
乳製品	キャンディーズ	・球形のため口腔内ですべりやすい ・噛みつぶせない、舌でつぶせない ・吸い込みやすい	〔購入時〕 他の形状への代替を検討する 〔調理時〕 1/4以下に切る
菓子類	団子 もち ちまき 等	ベタベタしていて口腔内にはりつき、噛みつぶせない	給食では提供しない
	おはぎ	ベタベタしていて口腔内にはりつき、噛みつぶせない	〔喫食時〕 = 3歳未満児 = 給食では提供しない = 3歳以上児 = 食具で小さく切って食べる
	ホットケーキ ケーキ 等	水分含有量が少なく、だ液を吸収する	—
	せんべい ポーロ 等		〔購入時〕 大きさに留意する
	クッキー ビスケット クラッカー サブレ パイ ウエハース 等		〔購入時〕 大きさに留意する 〔調理時〕 手作りの場合は、大きさに留意する
	プリン ゼリー ババロア 等	口腔内ですべりやすい	〔購入時〕 こんにやく入りは購入しない 〔調理時〕 凝固剤を使用する場合は、硬さに留意する

5・2 資料

分類	食品	誤嚥や窒息の原因となる食品の特徴	気をつけるポイント (咀嚼・嚥下以外の注意点を含む)
菓子類	あめ	・球形のため口腔内ですべりやすい ・吸い込みやすい	〔購入時〕 大きさや形状に留意する
	キャラメル マシュマロ	・口腔内にはりつく ・吸い込みやすい	
	ラムネ	・水分含有量が少なく、だ液を吸収する ・球形のため口腔内ですべりやすい	〔購入時〕 大きさや硬さに留意する
	グミ	弾力性が強く、噛みつぶしにくい	
	ポップコーン	・水分含有量が少なく、だ液を吸収する ・吸い込みやすい	※ 3 ・ポップコーンは窒息リスクの高い食品であることを知っておく。 ・食べる行為は、常に窒息の危険があるため、窒息につながる要因をできるだけ減らす必要がある。 ・ポップコーンを食べる際には、未破裂コーンが混在することがあることを知っておく。 ・4 歳児未満の子どもにはポップコーンを与えない。 ・ポップコーンを食べるときには、未破裂コーンを取り除いて 1 個ずつ食べるようにする。
調味料	酢	酸味が強く、むせやすい	〔調理時〕 酸味を抑えた調味をする

離乳食期については、誤嚥事故防止のために 2「口腔内の発達に応じた離乳食の適した形態・調理方法」を合わせてご参照ください。

※ 1 令和 3 年 1 月 20 日付 消費者庁 注意喚起資料公表

「食品による子どもの窒息・誤嚥事故に注意！」

－気管支炎や肺炎を起こすおそれ、硬い豆やナッツ類等は 5 歳以下の子どもには食べさせないで－

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_047/

〔関連リンク〕

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/child/project_001/mail/20240122/

※ 2 令和 5 年 4 月 27 日付 こども家庭庁等 事務連絡

「教育・保育施設等における睡眠中及び食事時の事故防止に向けた取組の徹底について」

※ 3 日本小児科学会雑誌 第127巻 第 9 号

日本小児科学会こどもの生活環境改善委員会 Injury Alert（傷害速報）No.129 未破裂コーンの誤嚥による窒息

＝参考文献等＝

・「安全な学校給食の提供のために」平成 27 年 3 月 北海道教育委員会

・「保育所におけるリスク・マネジメント」平成 26 年 3 月 兵庫県・公益社団法人兵庫県保育協会発行

・原著「小児の食物誤嚥による窒息事故死の現状と予防策について 公共施設などにおける事故事例からの検討」

・「そしゃくと嚥下の発達がわかる本」平成 27 年 7 月 山崎祥子著

・日本小児科学会 こどもの生活環境改善委員会 ～食品による窒息 子どもを守るためにできること～

ベビー用のおやつにも注意が必要です。

参考：東京くらし WEB 「ベビー用おやつ」の安全対策について （内容に一部古い資料があります。）

https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/anzen/kyougikai/documents/8th_houkokusho_all.pdf

https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/anzen/kyougikai/h20/documents/oyatsu_leaf.pdf

【参考資料】

1 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【施設・事業者向け】（平成28年 3 月）

本件関連：2～3 ページ、19～25 ページ

<https://www.cfa.go.jp/policies/child-safety/effort/guideline/>

2 ポスター（令和 3 年度子ども・子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における重大事故防止対策に係る調査研究」）

本件関連：保護者とのコミュニケーションツール（ツール B）

<https://www.jeri.co.jp/parenting-r3/>

■参考文献等

- 保育所保育指針、保育所保育指針解説
厚生労働省 平成 30 年 4 月
- 保育所における食事の提供ガイドライン
厚生労働省 平成 24 年 3 月
- 日本人の食事摂取基準（2020 年版）
厚生労働省 令和 2 年 4 月
- 事故予防及び事故発生時対応マニュアル作成の手引き（みまもり）
大阪市こども青少年局保育施策部 平成 30 年 4 月
- こどもの保健（2019 年改訂版）
大阪市こども青少年局保育施策部 平成 31 年 3 月改訂
- 大量調理施設衛生管理マニュアル
厚生労働省 最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号
- 楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～
厚生労働省 平成 16 年 3 月
- 給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き
大阪市保健所 令和 3 年 2 月
- 赤ちゃん防災プロジェクト「災害時における乳幼児の栄養支援の手引き」
公益財団法人 日本栄養士会

特定教育・保育施設等における「食」のマニュアル
令和 3 年 6 月発行

（発行）
大阪市こども青少年局 保育施策部保育企画課