

食事提供に関する留意事項

令和6年度の指導監査におけるご留意いただきたい事項

離乳食にかかる給食提供について

離乳食の進行について、初期・中期・後期・完了期という具体的な時期の献立表を作成し、保護者に分かりやすく説明してください。

(参照 P. 3)

食物アレルギー対応について

本市の「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」を活用し、各施設に沿った食物アレルギー対応のマニュアルを整備し、誤配膳・誤食等の事故防止に努めてください。

(参照 P. 4)

誤嚥事故防止について

誤嚥の危険性のある食材の提供・食事の環境面について工夫し、こどもの嚥下機能や発育に合わせた食事提供を適切に行ってください。

(参照 P. 5)

給食提供日について(2号・3号認定)

原則として、開園日(土曜日を含む)は、給食を提供してください。
(ただし、遠足等の行事の場合は除きます)

(参照 P. 9)

食事提供について

献立表に基づく給食提供について

- 施設等で提供する給食は、給与栄養量が確保できるように、こどもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等について把握し、献立表を作成してください。
- 献立は季節感や地域性等を考慮し、品質が良く、幅広い種類の食品や多様な料理の組み合わせにも配慮してください。
- 献立表に基づいて調理及び提供が行われたか評価を行ってください。

栄養管理について

- 厚生労働省が作成している「日本人の食事摂取基準(2020年版)」に基づき、各施設の実情に合わせた給与栄養目標量の作成、及び給与栄養量表(予定・実施とも)の作成をしてください。
- 給与栄養目標量は少なくとも年度初めには一度見直し、給与栄養量表は、毎月実施後評価を行ってください。
- 大阪市ホームページに、給与栄養目標量算出シート等が掲載されておりますので、ご活用ください。
(P.12~13 参照)

離乳食にかかる給食提供について

- ・ 離乳食の進行について、初期・中期・後期・完了期の具体的な時期の献立表を作成し、乳幼児食への移行も含め、こどもの発育・発達状況に合わせ適切に行ってください。なお、離乳食の支援の方法については、「授乳・離乳の支援ガイド」（2019年3月）を留意してください。
- ・ 保護者には分かりやすく説明し、家庭での状況や進み具合を確認し、情報を共有してください。

調乳について

- ・ 乳児用調製粉乳を用いる場合には、「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」【厚生労働省医薬食品局食品安全部通知】に留意し、調乳に使用する湯は、70℃以上に保たれたものを使用してください。また、調乳後2時間以内に使用しなかったミルクは廃棄してください。
- ・ 育児用ミルクのついた哺乳瓶や乳首には細菌が繁殖しやすい条件が揃っていることから、これらの洗浄・消毒・保管に細心の注意を払い、調乳を実施してください。
- ・ 育児用ミルクは、必要とする乳児の給食の一部であることから、施設等で用意し、提供してください。
- ・ 調乳室は、整理整頓を行い、衛生的な状態としてください。
- ・ 調乳時には、専用のエプロン等を着用してください。

食物アレルギー対応について

- ・ 食物アレルギー対応は、主治医の指示に基づいて実施してください。
- ・ 各施設の状況に即した食物アレルギー対応マニュアルに沿って、誤配膳及び誤食等の発生予防に努めてください。また、職員へのマニュアル周知及び食物アレルギー対応に関する情報共有も行ってください。

【対策例】

- ・ 他からの混入防止策(ラップ等の使用)、配膳ルールの取り決め(色分けした食器・アレルギーの表示・トレイに氏名の記入や名札の設置等)、複数職員での献立表や料理の確認、座席の固定や他児の席と離す など
- ・ 施設等で提供する給食内容が分かるように、食物アレルギー対応献立表を作成してください。
- ・ 該当する保護者へ、食物アレルギー対応献立表を配付し、保護者に確認してもらってください。
- ・ 解除届は、主治医と保護者で十分確認し、保護者が記入したものを提出してもらってください。

誤嚥事故防止について

- ・ どのような食べ物でも、誤嚥の可能性がります。落ち着いた環境の中で、食事の前後もゆったりとした流れが大切であることを意識してください。
- ・ 食事中に「笑う」「泣く」が起きた時は、詰まらないかどうかを観察してください。
- ・ 硬さや大きさ・形状により、危険性が高くなる食材があります。誤嚥の危険性のある食材を提供する際には、硬さ・形状を理解して、年齢に応じた食材を選び、調理方法を工夫し、誤嚥防止策を講じてください。

【例】

□りんごや梨等の果物については、咀嚼により細かくなっても、食塊のかたさ、切り方によってはつまりやすいので、(離乳食)完了期までは加熱して提供してください。

□ぶどうは球形というだけでなく皮も口に残るので危険があるため、使用を避けてください。

- ・ 喉の通りを良くするために食事の前や途中で適度な水分を摂らせてください。
- ・ 発育に合わせて食具・食器の活用及び安定した姿勢を保持するための机・椅子など環境面についても工夫してください。

【例】 足が床についていない → 市販や手作りの足置き台を敷く など

事故報告について

事故が起きた際に、施設でその原因を分析し、今後事故をおこさないよう再発防止策を講じるために、大阪市へ事故報告の提出をお願いしています。

【例】

- ・ 食物アレルギー対応中の児童がアレルギーの原因食品を食べた、あるいは触った。
 - ・ 家庭で食べたことのない食品を施設で初めて食べた
 - ・ 給食に食品以外の異物が混入した
 - ・ 賞味期限や消費期限が切れた食品を食べた など
- その他にも、判断に悩む場合はご相談ください。

なお、食物アレルギーの事故報告については、大阪市の様式があります。その他の事故報告については、任意の様式で構いません。

(報告書の様式は 大阪市ホームページよりダウンロードできます。)

問合せ先：大阪市こども青少年局幼保企画課(指導・監査グループ)

電話：06-6361-0753

厨房内の衛生管理について

- ・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じて衛生管理に努めてください。
- ・ 調理従事者は、衛生的な帽子及び外衣などを着用し、手洗い及び消毒を徹底し、自らの健康と清潔を常に心がけてください。
(※厨房内で調乳を行うことがある場合も、同様)

検便の実施及び検査結果の保管について

- ・ 調理、調乳の従事者は、非常勤職員も含め、直営、委託に関わらず、月1回以上の検便を受けてください。
(検便結果で陰性が確認できない期間は調理業務などに従事できません)
- ・ 特に新規採用時や配置替え時に漏れやすいため、注意してください。
- ・ 検査には、赤痢菌・サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、その他必要な項目を含め検査結果は保管してください。調理業務を委託している場合においても、検査結果については施設等で確認するようにしてください。

保存食について

- ・ 原材料及び調理済み食品を、食品ごとに可食部を50g程度ずつ、清潔な容器(ビニール袋等)に入れ密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存してください。
- ・ 原材料は特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存してください。
- ・ 保存している冷凍庫の温度管理を実施し、記録してください。
- ・ 搬入施設においても、盛付等を行う場合は調理済み食品の保存食が必要です。

検食及び検食簿について

- ・ 検食は、給食における事故を未然に防ぐため、児童に給食を提供する前に、施設長・園長等が食し、食事に異常がないかを、栄養面、衛生面、調理方法などを検査してください。
- ・ 乳幼児食のほか、離乳食・アレルギー食・手作りおやつ・延長食も検食してください。
- ・ 検食を実施し、検査項目以外に気になったこと、感想・意見も検食簿に記録してください。

【検食簿の項目】

- 栄養面(分量、味付け、盛付け 等)
- 衛生面(異物混入、適切な加熱状態、異味・異臭 等)
- 調理方法(大きさ、硬さ、形)
- 食事ごとの検食者氏名、検食時間
- 施設長・園長の確認したことが分かるサイン等
- 感想・意見等

給食会議について

- ・ 給食会議を定期的に行ってください。（頻度は、月1回程度以上）
- ・ 施設長・園長等・栄養士・調理師（員）・保育士など、各職種が参加し、個々の状況（嗜好・アレルギー・離乳食の進行状況）等についても、情報を共有し記録してください。
- ・ 会議に出席していない職員についても、後日、周知を行ってください。

※保護者への聞き取りなど口頭で確認した事項についても、業務日誌などを活用して記録し、情報共有を行ってください。

給食提供日について（2号・3号認定）

原則として、開園日（土曜日を含む）は給食を提供してください。
（ただし、遠足等の行事の場合は除きます。）

『委託契約書』の内容について（給食を業務委託している場合）

下記内容が契約書に記載され、契約内容等が適切に遵守されているか確認してください。

特に下線部分※については、漏れやすい項目なので注意してください。

- 施設等と受託業者の業務分担及び経費負担が明確であること
- 施設等給食の趣旨を認識し、適正な給食材料を使用し所要の栄養量が確保される調理を行うこと
- 調理従事者の大半は、当該業務について、相当の経験を有する者であること※
- 調理従事者に対して、定期的に衛生面・技術面の教育・訓練を実施すること
- 調理従事者に対して定期的に健康診断・検便を実施すること
- 受託業者に対して、施設等側から必要な資料の提供を求めることができること
- 契約を履行しなかった場合に契約が解除できること
- 代行保証に関すること※
- 施設等に損害を与えた場合の損害賠償に関すること
- 業務に関して知り得た個人の秘密の保持に関すること

【「保育所における調理業務の委託について」厚生省児童家庭局通知】

※契約締結後は、調理業務の衛生的な取り扱い・材料の購入など契約内容について適宜、履行確認してください。

【 関連法令等 】

【 児童福祉施設の設備及び運営に関する基準 】（厚生省令）

【 児童福祉施設における食事の提供ガイド 】（厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課公表）

【 幼保連携型認定こども園学級編成、職員、設備及び運営に関する基準 】

（内閣府・文部科学省・厚生労働省令）

【 家庭的保育事業設備及び運営に関する基準 】（厚生労働省令）

【 家庭的保育事業等の設備及び運営に関する基準の運用上の取り扱いについて 】

（厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知）

【 家庭的保育事業所及び小規模保育事業所の認可における自園調理実施に対する留意点について（通知） 】

（大阪市こども青少年局）

【 特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業の運営に関する基準 】（内閣府令）

【 学校保健安全法 】

【 学校給食法 】

【 学校給食衛生管理基準 】（文部科学省告示）

【 大量調理施設衛生管理マニュアル 】（厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知別添）

【 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 】

（厚生労働省児童家庭局企画課長通知）

【 社会福祉施設等における食品の安全確保等について 】

（厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長、厚生労働省社会・援護局福祉基盤課長、厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課長、厚生労働省老健局計画課長通知）

【 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 】

（厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長 監視安全課長通知）

【 授乳・離乳の支援ガイド 】（厚生労働省子ども家庭局母子保健課長通知）

【 保育所における調理業務の委託について 】（厚生省児童家庭局長通知）

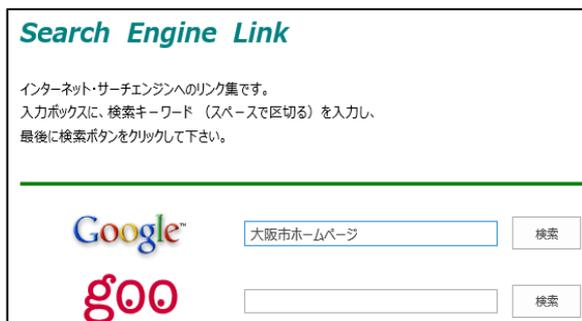
（厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長 厚生労働省社会・援護局福祉基盤課長、厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課長 厚生労働省老健局計画課長通知）

大阪市ホームページのご紹介 (参 考)

～乳幼児の食育・給食管理関係(こども青少年局)～

教育・保育施設において、給食運営が円滑に実施できるよう、マニュアル・様式・帳票を掲載していますので、ご活用ください。

①「大阪市ホームページ」を検索



②「大阪市トップページ」をクリック



③「教育保育施設 食育」を入力し検索



④「教育・保育施設等における給食及び食育について」をクリック（対象ページへ）



— 掲載内容 —

- 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-抜粋-
 - ・教育・保育施設等における食物アレルギー対応の手引き 参考様式
 - ・保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギーアナフィラキシー)
- 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月改訂)
 - ・特定教育・保育施設等における「食」のマニュアル資料集
- 特定教育・保育施設等の栄養管理について役立つ情報
 - ・給与栄養目標量算出シート
 - ・栄養価計算シート
- 食物誤嚥防止啓発用ポスター(令和3年6月作成)
- 特定教育・保育施設等における離乳の進め方(令和3年6月改訂)
 - ・特定教育・保育施設等における離乳の進め方 様式
- 特定教育・保育施設等での食育について
 - ・食育年間計画
 - ・食育紙芝居
 - ・食育リーフレット
 - ・小学校給食の様子
- 通知・通達、お知らせなど
- 関係機関ホームページ

※令和6年1月31日掲載時点の情報です。
時期により掲載している項目が変更になる場合があります。