

所沢市公立保育園給食実施の基本事項

所沢市こども未来部保育幼稚園課

平成28年3月

はじめに

「食事」は、生命の維持、発育、発達に欠かせないものです。また、乳幼児期の子どもにとって、「食事」をみんなで楽しむ、調理のプロセスを日々感じる、様々な食材にふれるなどの経験を積み重ねることは、子どもの五感を豊かにし、心身を成長させます。

「食事」は空腹を満たすだけでなく、人間的な信頼関係の基礎をつくる喜びでもあります。子どもは身近な大人からの援助を受けながら、他の子どもとの関わりを通して、食べることを楽しみ合い、豊かな食の体験を積み重ねていくことが必要です。

保育園は、入園している子どもにとっては家庭と同様に「生活をする場」であり、保育園での食事の意義は大きい。乳幼児期から日々の食事を通して、発育・発達段階に応じて豊かな食に関わる体験を積み重ね、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本となる「食を営む力」の基礎を培うことが重要であることから、保育園における食育は、次の事項に留意しなければなりません。

- 子どもが生活と遊びの中で、意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであること。
- 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、保育の計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。
- 子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員との関わりや調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。
- 体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人ひとりの子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は、専門性を活かした対応を図ること。

このように、子どもの健やかな育ちを支える保育園において食事を提供するにあたっては、保育者等が子どもの身体発育・発達、食べる機能、食欲、味覚の発達過程を丹念に観察する能力をもつとともに、その発達状況に応じて、食品の種類、量、大きさ、硬さ、食具等を配慮し、食に関わる体験が広がるよう工夫することが重要であり、一人一人の月（年）齢、発育状態、日々の体調等の健康状態、生活リズム（睡眠）、保育時間、食物アレルギー等のきめ細かな対応、障害のある子どもの食べる機能の発達状態等、様々な状況に応じた個別対応が欠かせないという点で、保育園での食事の提供が、学校や事業所とは性質を異にするものであることを十分に認識し、専門的に配慮された食事を提供している特長を十分活かせることができるよう、「所沢市公立保育園給食実施の基本事項」を作成しました。

平成28年3月

所沢市こども未来部保育幼稚園課

所沢市公立保育園の実現したい子どもの姿

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

【基本的事項】

1 献立について

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

2 食材の発注について

- (1) 生鮮食品は当日納品を原則とし、新鮮で安全な食材を購入する。
- (2) 毎月予定人数を担当栄養士に報告し、その人数を元に発注書を作成する。
- (3) 発注書は保育園で確認後、納入業者に渡す。また、人数の変更や行事による献立変更等がある場合は、保育園で発注書の訂正を行う。
- (4) 一部の調味料、菓子、加工食品、パン、デザート等については、保育園から提出された発注数に基づき、所管課で一括発注する。

3 食材の検収、保管について

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

4 調理について

- (1) 献立台帳（レシピ）を基本として衛生的に調理を行い、各料理とも調理終了後2時間以内に喫食できるようにする。
- (2) 材料の大きさや軟らかさなどは、保育士との連携のもと各年齢の発達に合った形態にする。
- (3) 食物アレルギー、離乳食の個別配慮は、担当栄養士が作成した食物アレルギー用チェックリストの除去食対応や離乳食献立台帳を基本に調理する。ただし、児童の状態や納品された食材により変更が生じた場合は、担当栄養士または園長に相談のうえ変更する。
- (4) 毎日の食数は、毎朝報告される出席児童数に基づいて決定する。
- (5) 配膳は、各保育園の状況により、各自の食器に盛り付けるか食缶で配食してクラスで配膳する。
- (6) 温かいものを温かく、冷たいものを冷たく適温で提供する。
- (7) 子どもの成長や保育活動に合わせて、各保育園であらかじめ取り決めた食事時間に給食を提供する。
- (8) 調理室から保育室までは、主に保育士が運ぶ。その際、ほこり等が混入しないようラップをするなど注意する。
- (9) 調理室では、当日の献立の確認、一日の保育の流れの確認、食物アレルギー児や体調不良児の確認、調理工程を含めた作業分担の確認を行う。
- (10) 当日の児童の体調や事情に応じて、調理形態や食事時間の変更を行う。
- (11) 保育活動の状況により、食事時間等を変更する必要がある場合に変更を行う。
- (12) 喫食人数、献立の変更内容、個別配慮の内容等を献立台帳に記録し、園長に報告する。また、調理担当者の衛生管理、料理の中心温度、室温、冷凍冷蔵庫内温度、検食等について、衛生管理日常点検票に記録し、園長に報告する。さらに、毎月、所管課に提出する。
- (13) 検食は、原材料、料理ともに50g以上を2週間以上、マイナス20度以下で冷凍保存する。
- (14) 毎日、3歳児相当の見本を展示する。（気温が高い時期は、衛生面を考慮し、展示を控える）離乳食も同様に展示をする。
- (15) 毎月、担当栄養士と給食担当者、保育士等による献立検討会議を開催し、レシピや調理方法の反省と見直しを行い、その他必要な事項についても話し合う。

5 食器、食具について

料理に合い、食事のマナーを知ることができ、かつ、児童の発達段階にふさわしい食器、食具を使用する。

6 片づけ、清掃について

- (1) 食器、器具は保育園給食衛生マニュアルに基づき、きれいに洗浄し、熱風消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫で消毒して清潔に保管する。
- (2) 調理作業後は残菜等を適切に処理し、調理室内を丁寧に清掃する。
- (3) 冷凍冷蔵庫、食品保管庫等の機器は計画的に清掃する。
- (4) 換気扇やエアコンの清掃も定期的に行う。

7 衛生管理について

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

8 子どもと給食室の関わりについて

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

9 離乳食について

- (1) 必要に応じて、担当栄養士、給食担当者、保育士が面接を行い、乳児の状況を把握する。
- (2) 離乳食献立は担当栄養士が素案を作成し、栄養士会議で決定するが、それぞれの乳児の状態に合わせた形態に調理する。
- (3) 離乳食に必要な食材の発注は各保育園で行う。

10 食物アレルギー等の個別配慮食について

- (1) 必要に応じて、担当栄養士、給食担当者、保育士が面接を行い、児童の状況を把握する。
- (2) 食物アレルギー対応食は、医師の指示により実施するが、「食物アレルギー対応マニュアル」に則り、調理室内での連携や、担当栄養士、給食担当者、保育士の連携を密にして事故が起きないように対応する。
- (3) 担当栄養士が食物アレルギー用チェックリストの除去食対応欄を記入し、保育園ではこれを基に調理を行う。
- (4) 加工食品に含まれるアレルゲンの確認、個別献立に必要な食材の発注は各保育園で行う。
- (5) 1歳児は、離乳が完了していない、歯が生えそろっていないなど個人差が大きく、また、発達段階での配慮が必要となるため、可能な範囲で対応する。
- (6) 登園後、体調が悪くなった場合、けがをした場合、強い偏食がある場合等、配慮が必要なときは、調理室にある食材で可能な範囲で対応する。

11 夕食、補食について

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

12 食育について

食べることは生きることの源であり、心と体の発達に密接に関係している。食育の目標は、乳幼児期から発達段階に応じて、豊かな食の体験を積み重ねていくことにより、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本となる「食を営む力」を培うことである。

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

13 クッキング保育について

- (1) 子どもたちに調理前の食材そのものを見たり、触れたりする機会を作り、興味、関心を高めていく。
- (2) 給食担当者と保育士がクッキングの内容、日時、用意するもの等を確認し合い、当日はその時間までに調理器具や食材等を用意する。また、実施した内容について振り返る。(量や手順、子どもたちの状況)
- (3) クッキングの料理手順、衛生面等についても打ち合わせを行う。
- (4) 給食担当者と保育士が年齢に応じてどの時期に食材とどのように触れ合い、関わりを持たせるかを話し合う。
- (5) 給食担当者から献立のアドバイスをしたり、子どもたちやクラスの希望に添うように考えて意見を出したりする。
- (6) 料理を作って食べることの喜びや作ってくれる人への感謝の気持ちが感じられるようにする。
- (7) 季節の食材に興味を持ち、味わうことで旬の味を体験させる。
- (8) 給食担当者は、子どもたちが収穫した野菜を調理して食べられるよう、できる限り対応する。

14 行事食について

- (1) 季節ごとの行事食を取り入れ、意味を伝え、関心を持つようにする。
- (2) 保育計画の行事について、食に関する部分を担当する。
- (3) クリスマス、お別れ会等、行事の際に子どもたちの意見を取り入れた献立を作る。
- (4) 保護者へ行事のレシピを紹介し、できたものを写真やお便り等で知らせていく。
- (5) 盛り付けに工夫し、行事食を楽しむ。
- (6) 旬のものを味わい、季節を感じる。

15 保護者への対応について

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

16 職員の連携とコミュニケーションについて

- (1) 職員会議や打ち合わせには、必要に応じて給食担当者も参加し、作る側、食べさせる側が情報を共有して意見交換を行い、専門的な立場から児童に関わる。
- (2) 給食室内、保育室や事務室と給食室、担当栄養士と保育園など、普段からコミュニケーションを取り、より良い関係を築く。
- (3) 行事（夏祭り、お泊り保育、もちつき等）を行うときは、必要に応じて保育士と事前に打ち合わせを行い、協力して行う。

17 その他

地域支援として行っている育児教室には、必要に応じて協力する。