

# 保育所給食の手引き

平成22年8月

愛媛県保健福祉部生きがい推進局子育て支援課

# 目 次

趣 旨	1
<hr/>	
運営管理	
1 特定給食施設の届出	1
2 集団給食施設の報告	1
3 組織	1
4 業務内容	1
5 給食会議	2
6 調理員等の配置	2
7 職員給食	2
<hr/>	
栄養管理	
1 栄養管理の考え方	8
2 一人一人の子どもの発育・発達への対応	8
3 「食事摂取基準」を活用した食事計画	10
4 食事形態及び割合	13
5 エネルギーの給与目標量の設定	13
6 たんぱく質の給与栄養目標量の設定	14
7 エネルギー及び各種栄養素の給与栄養目標量の設定(例示)	14
8 食品構成	18
9 献立作成	23
10 乳汁栄養	23
11 離乳食	23
12 おやつ給食	24
13 給食内容による給食の効果判定	24

14	食品の購入と保管	24
15	調理	25
16	食育	25
17	食物アレルギーへの対応	28

#### 衛生管理

1	給食従業員の衛生管理、健康管理	29
2	給食施設・設備の衛生管理	29
3	食品及び食器の衛生管理	29
4	給水の衛生管理	30
5	検食	30
6	保存食	30
7	調乳の衛生管理	30

#### 事務管理

1	給食関係諸帳簿の保存期間	36
2	整備すべき帳簿の種類	36
3	記入要領	38

参考様式

法令・通達

## 趣 旨

保育所給食は、保育の重要な一部門であり、乳幼児の心身の成長・発達と健康の保持増進に必要な食物を供給するとともに、給食を通して栄養や衛生の知識を与え、望ましい食習慣を確立し、また、家庭や地域社会の食生活改善の役割を果たすなど極めて重要な意義を持つものである。

そこで、より適正かつ円滑な給食の運営を行うために具体的な基準を設け、給食効果を高めようとするものである。

## 運営管理

### 1 特定給食施設の届出（1回100食以上又は1日250食以上）

特定給食施設の設置等の届出については、保健所長に届け出ること。

（健康増進法第20条 健康増進法施行規則第6条 健康増進法施行細則）

(1) 特定給食施設設置届出（様式第2号）…事業の開始日から1月以内

(2) 施設変更届出（様式第3号）…変更の日から1月以内

厚生労働省令で定める事項(名称及び所在地、設置者の氏名及び住所、種類、給食の開始日または開始予定日、1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数、管理栄養士及び栄養士の員数)に変更を生じたとき。

(3) 施設休（廃）止届出（様式第4号）…事業を休止した又は廃止した日から1月以内

(4) 施設再開届出（様式第5号）…再開の日から1月以内

### 2 集団給食施設の報告（1回20食以上又は1日40食以上）

集団給食施設の給食開始等の報告（様式第6号）については、保健所長に報告すること。

（食品衛生法施行条例第5条 食品衛生法施行細則第11条）

・給食の開始…開始の日の10日前まで

・給食の休止又は廃止…その日から10日以内

・給食の再開…開始の日の10日前まで

### 3 組織

給食は保育の中でも最も基礎的分野を成すもので、保育内容の向上に直結する面が大きい。従って、保育所運営の組織が確立され、施設長のもとに給食責任者・調理責任者を定めて業務分担を明確にし全職員が協力しあえる体制が整えられていること。

### 4 業務内容

#### (1) 施設長

給食の重要性を認識し、給食部門の組織づくりを行うとともに、保育部門と協力体制がとれるように指導を行うこと。

#### (2) 給食責任者・調理責任者

施設長の指示のもとに、保育部門と給食部門の連携を密にし、食事指導を行うなど、給食内容の向上を図ること。

なお、給食部門の業務としては表1のような内容が考えられる。

表1 保育所給食業務内容

○給食会議の運営	○給与栄養目標、食品構成基準の決定
○献立の作成及び栄養価の算出	○食品材料の購入計画・検収・保管・受払
○調理の準備と調理	○盛り付け・配膳
○検食の実施・保存食の保管	○食事指導
○給食の効果の検討	○給食関係諸帳簿の整理・保管
○給食部門の衛生管理及び給食従事者の健康管理	○給食施設の整備・作業環境等の改善
○食器の洗浄・消毒・収納	○厨芥・残菜の処理
○調理機械・器具の手入れ	○給食関係施設内外の清掃

## 5 給食会議

給食業務の円滑な運営を図り給食効果を高めるために、施設長を含む関係職員による給食会議を少なくとも月1回は行い、食事計画を立てること。

打合せのメンバーは、施設長を含む保育部門・給食部門により構成することとし、会議録を整備するとともに、給食運営に活用すること。

## 6 調理員等の配置

調理員等の人員は保育所運営費交付基準を満たす適正配置であること。

入所定員	40人以下	41人以上150人まで	151人以上
調理員等	1人	2人	3人

## 7 職員給食

職員給食は児童の給食との区分を明確にし、職員給食費の取扱いを適正にすること。

特定給食施設設置届出書					
					年 月 日
愛媛県知事			様		
届出者			住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地） 氏名（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）		
給食	名	称			
施設	所	在	地		
給食施設の 種類（番号 を○で囲む こと。）	1 学校    2 病院    3 介護老人保健施設    4 老人福祉施設 5 児童福祉施設    6 社会福祉施設    7 矯正施設 8 寄宿舍    9 事業所    10 一般給食センター    11 その他				
給食開始年月日			年 月 日		
予 定	朝	昼	夕	その他	計
給 食 数					
運 営 形 態	1 直 営    2 全部委託    3 一部委託				
（番号を○で 囲むこと。）	受託者名				
管理栄養士数			栄養士数		

<p>特定給食施設変更届出書</p>			
<p>年 月 日</p>			
<p>愛媛県知事 様</p>			
<p>届出者 住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地） 氏名（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）</p>			
給食施設	名称		
	所在地		
給食開始年月日		年 月 日	
変更内容	事項	変更前	変更後
変更年月日		年 月 日	

様式第4号

特定給食施設休（廃）止届出書	
年 月 日	
愛媛県知事 様	
届出者 住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地） 氏名（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）	
給 食 施 設	名 称
	所 在 地
給 食 開 始 年 月 日	年 月 日
給 食 休（廃） 止 年 月 日	年 月 日
休（廃） 止 の 理 由	

注 不要の文字は、抹消すること。



<p>特定給食施設再開届出書</p> <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">年 月 日</p> <p>愛媛県知事 様</p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地）</p> <p style="text-align: center;">届出者</p> <p style="text-align: center;">氏名（法人にあっては、名称及び代表者の氏名）</p>		
給食施設	名称	
	所在地	
給食休止年月日		年 月 日
給食再開年月日		年 月 日
再開の理由		

集 団 給 食 関 係 報 告 書

年 月 日

愛媛県知事 様

管理者氏名

報 告 事 項	開 始 報 告	廃止報告	休止報告	再開報告
記入を要する項目	1. 2. 3. 4. 5. 6 7.	1. 2. 8. 11.	1. 2. 9. 11.	1. 2. 9. 10.

項 目	記 入 欄
1 施設の所在地	
2 施設の名称	
3 開始年月日	年 月 日 給食開始
4 給食対象	
5 給食人員	人(朝食 人、昼食 人、夕食 人)
6 給食従業員数	人(男 人、女 人)
7 栄養士氏名	
8 廃止年月日	年 月 日
9 休止年月日	年 月 日
10 再開年月日	年 月 日
11 廃休止の理由	

注 報告事項の該当のものを○で囲み、該当の記入欄に必要事項を記入すること。

## 栄養管理

### 1 栄養管理の考え方

栄養管理は、子どもの健やかな発育・発達、健康状態・栄養状態の維持・向上及びQOL（Quality of life：生活の質）の向上を目的として、食事提供と栄養教育の手法を用いて子ども及び保護者を支援していくことである。

児童福祉施設における食事は、入所している子どもの健全な発育に必要な栄養量を含むものでなければならない。児童福祉施設における栄養管理は、給食すなわち食事を提供することが軸となる。

児童福祉施設における栄養管理の特徴としては、子どもは、施設で食べる食事によって栄養を補給することができる。提供する食事が、摂取する子ども一人一人の発育・発達段階、健康状態・栄養状態に適したものであることによって、必要なエネルギー及び栄養素の補給につながる。また、1日の食事摂取量に占める施設で食べる食事量の割合が高ければ高いほど、健康状態・栄養状態への影響は大きくなる。

さらに、施設で食べる食事そのものが栄養教育（食育）につながる。発育期にある子どもにとっては1回1回の食事が学習の場である。食物を見る、匂いを感じる、手で触る、口の中で感じる、味わうといった体験を通して、食べる行為そのものを獲得していく。経験の幅を広げることは受容できる食物を増やすことにもつながる。食事中の姿勢、食具の扱い方などの継続的な体験が発達を促し、望ましい食習慣の形成の基礎を作る。また、食事を通じ味覚体験の幅を広げること、季節（旬）を感じることを、行事食を通じて日本の文化にふれることなどから、食べ物の恵みに感謝する気持ちを育むなど、食べることへの意欲や関心を高め、将来につながる望ましい食態度を形成する場でもある。

以上のように食事提供と食育を通じ、子どもと保護者を支援していく過程そのものが栄養管理であるといえる。

### 2 一人一人の子どもの発育・発達への対応

乳幼児は成人と比べると発育・発達が目覚ましい時期であり、個々の発育・発達の差が大きいことから、月齢、年齢で一律の対応や支援を行うのではなく、個々の発育・発達状態、健康状態・栄養状態を踏まえて、個人の状態に合わせた対応や支援を行うことが求められる。乳幼児の食事は、母乳・育児用ミルクから離乳食を経て、食事からおいしく、楽しく栄養補給をできるようになっていくこと、発達に応じて食べ物に興味を持ちながら咀嚼や嚥下、食具の使用の学習をしていくこと、自分で食べることが上手になり、人と食べることを楽しむ気持ちを育むことが大切である。この時期は、生涯にわたる食習慣の基礎が形成される非常に重要な時期であり、発育・発達に応じた食事の提供が重要となる。献立作成及び食事の提供に当たっては、子どもの咀嚼や嚥下機能、手指の運動機能などの発達状況等を観察し、その発達を促すことができるよう、食具使用や、食品の種類、大きさ、固さなどの調理方法に配慮するとともに、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まるよう、多様な食品や味、料理の組合せにも配慮することが求められる。

学童期以降は、栄養バランスや食材から調理、食卓までのプロセスなど食に関する幅広い知識や技術を段階的に習得していくことができるよう支援を行う。

また、思春期には、身長も著しく伸び、生殖機能の発達もみられ、精神的な不安や動揺が起こりやすい時期であること、人との関わりも親しい友人、社会との関わりへと発展していくことに配慮し、自分の身体の成長や体調の変化を知り、自分の身体を大切にできる力を育み、一緒に食べる人を気遣うなど、周りの人との関わりの中で楽しく食べることや食生活を自主的に営む力を育めるよう支援を行う。

#### （1）乳汁の与え方の留意点

乳汁の与え方は、集団においても個別対応が大切である。乳汁については、一人一人の子どもが、お腹のすくりズムが持てるよう、個々の状態に応じた授乳の時刻、回数、量、温度に配慮することが必要である。また、授乳する時は、やさしく声かけを行うなど、環境面についても配慮が望まれる。

なお、授乳の支援についても、「授乳・離乳の支援ガイド」を参考に進めていく。

## (2) 離乳食の進め方の留意点

離乳食を進めるに当たっては、「授乳・離乳の支援ガイド」を参考に進めていく。

「授乳・離乳の支援ガイド」は、乳汁や離乳食といった「もの」にのみ目が向けられるのではなく、一人一人の子どもの発育・発達が尊重される支援を基本としている。月齢や目安量にこだわった画一的な進め方ではなく、一人一人の子どもの発育・発達状況、咀嚼や嚥下機能の発達状況、摂食行動等を考慮し、離乳食の内容（食品の種類や形態）や量を、個々にあわせて無理なく進めていくことが重要である。

## (3) 幼児期の食事の留意点

離乳食が完了する1歳半頃から就学前の6歳頃までの幼児期の食事は、精神面の発達及び食行動にも配慮していく必要がある。幼児期に獲得した咀嚼や嗜好、食習慣などはその後にも影響を及ぼすことから、この時期の食生活は重要である。また、咀嚼機能は、奥歯が生えるにともない乳歯の生え揃う3歳頃までに獲得されるものであり、離乳が完了しても、食品の種類や調理形態にも引き続き配慮が必要である。幼児期の食事に欠かせないのは、自らの食べたい気持ちを引き出し、尊重することである。手づかみ食べからスプーンやフォーク、箸を使うようになるので、食具で扱いやすい具の大きさや、味覚の発達とともに味つけの仕方にも配慮が必要である。

1～2歳児の食事については、咀嚼や摂食行動の発達を促していくことができるよう食品や料理の種類を広げる。また、自分で食べたい気持ちは長続きしないこともあり、食べるのが楽しい、自分で食べたいという意欲を培うことができるような食事内容や、食具・食器の種類などに配慮することが必要である。心身の発達とのバランスを見ながら関わる必要がある。

3歳以上児の食事については、様々な食べ物を食べる楽しさが味わえるように、多様な食品や料理を組み合わせるよう配慮する。また、仲間と一緒に楽しく食事したり、食べ物の話をしたりする機会を増やすことができるよう、食事の環境や食事の内容についても配慮することが重要である。

また、幼児期は、1回に食べることでできる量も限られ、1日3回の食事では必要なエネルギーや栄養素量を満たすことが難しい。したがって、間食は1日の栄養素を補う意味も大きい。そのような観点から、内容は、単なるお菓子ではなく牛乳・乳製品、いも類、ご飯類、果物類など、食事できりきれないものを加えるなど配慮が必要である。幼児期において、1日3回の食事と1～2回の間食は、時間を決めることで生活リズムを整え、空腹と満腹の感覚を覚えることができ、健全な生活習慣の基礎をなすものともいえる。

## (4) 特別な配慮を含めた一人一人の子どもへの対応

児童福祉施設における食事の提供にあたっては、体調不良の子ども、食物アレルギーのある子ども、障害のある子どもなど、特別な配慮を必要とする子どもへの、一人一人の子どもの心身の状態等に応じた対応が重要である。こうした対応にあたっては、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に全職員が連携・協力して適切に行う必要がある。普段の喫食状況、健康状態、発育・発達状況、食生活の状況などを、施設の職員間で情報を共有することで、必要な配慮を適切に行うことができる。特に、管理栄養士・栄養士は、こうした対応のための献立作成・調理作業にとどまることなく、子どもが食べている様子を観察することが大切である。子どもが食べる様子を観察することで、食事の形態や食材料の選択などを献立に反映することができ、食事の提供をより適切に行うことができる。

### 体調不良の子ども

医師の診察を受け適切に対応することが必要である。一人一人の子どもの体調を把握し、それに応じて食材を選択し、調理形態を工夫した食事と水分補給に配慮する。家庭との連絡を密にし、必要に応じて嘱託医やかかりつけ医の指導・指示に基づき食事を提供することが重要である。

### 食物アレルギーのある子ども

食べ物によって種々のアレルギー症状を呈する子どもに対しては、専門医やかかりつけ医の指導・指示に基づき食事を提供することが必要である。また、緊急連絡先や対処法などについて、保護者との確認事項をまとめておく、毎月の献立表から使用食材について説明するなど、保護者との連絡を密にとることが大切である。

除去食を提供する際は、禁止食材の排除、調理時の混入や交差汚染、他の子どもに提供した食事の誤食などの事故を防止するための決まりごとを施設内で決めておくことが重要である。その際には、施設内での多職種の連携が必要である。

### 障害のある子ども

療育機関、医療機関等の専門職の指導・指示に基づき適切な支援を行う。一人一人の子どもの心身の状態、特に咀嚼や嚥下などの摂食機能、手指等の運動機能や障害特性等の状態に応じた配慮を行っていくことが必要である。管理栄養士・栄養士は、個別の対応（食事形態など）をしている子どもの様子を観察し、食事形態、柔らかさ等を献立に反映させていく。その際には、一人一人の子どもの摂食機能や発達状況等に合わせて、調理形態や食品の選択などを行っていくことがより重要となるため、他の職種との連携が必要である。

### 虐待を受けた子ども

虐待を受けた子どもは、年齢にかかわらず心理的ケア等の専門的なケアを必要とする場合が多く、心の傷をいやし「衣食住の安定」といった生活環境の保障が重要となる。また、これまでの養育環境により、発育・発達段階に応じた食習慣など基本的な生活習慣が形成されていない場合も多いので、時間をかけて、その形成にも努めていくことになる。

施設では、入所前の養育環境や、心身の状態の特徴を理解して、愛情深く接しながら安心感や安全感を持つようにすることが大切である。

## 3 「食事摂取基準」を活用した食事計画

保育所における給食は、平成22年3月30日雇児母発0330第1号厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課長通知「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」に基づき、食事計画をたてる。

「食事摂取基準」は、エネルギーについて「推定エネルギー必要量」、栄養素について「推定平均必要量」「推奨量」「目安量」「耐容上限量」「目標量」といった複数の設定指標により構成されていることから、各栄養素及び指標の特徴を十分理解して活用する。（表2、表3参照）

表2 児童福祉施設における給与栄養目標量

年齢(歳)	エネルギー(kcal) <sup>(1)</sup>		たんぱく質(g) <sup>(2)</sup>		総脂質(%) <sup>(3)</sup>		カルシウム(mg) <sup>(5)</sup>		鉄(mg) <sup>(6)</sup>		ビタミンA(μgRE) <sup>(4)</sup>		ビタミンB <sub>1</sub> (mg) <sup>(4)</sup>		ビタミンB <sub>2</sub> (mg) <sup>(4)</sup>		ビタミンC(mg) <sup>(4)</sup>		食塩相当量(g) <sup>(3)</sup>		食物繊維(g) <sup>(7)</sup>		
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女		男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
										月経なし	月経あり												
0~5(月)	550	500	10	10	50	50	200	200	0.5	0.5	-	300	300	0.1	0.1	0.3	0.3	40	40	0.3	0.3	-	-
6~8(月)	650	600	15	15	40	40	250	250	5.0	4.5	-	400	400	0.3	0.3	0.4	0.4	40	40	1.5	1.5	-	-
9~11(月)	700	650	25	25	40	40	250	250	5.0	4.5	-	400	400	0.3	0.3	0.4	0.4	40	40	1.5	1.5	-	-
1~2歳	1,000	900	20	20	20以上 30未満 (%)		400	400	4.0	4.5	-	400	350	0.5	0.5	0.6	0.5	40	40	4未満	4未満	-	-
3~5	1,300	1,250	25	25			600	550	5.5	5.5	-	450	450	0.7	0.7	0.8	0.8	45	45	5未満	5未満	-	-
6~7	1,550	1,450	30	30			600	550	6.5	6.5	-	450	400	0.8	0.8	0.9	0.9	55	55	6未満	6未満	-	-
8~9	1,800	1,700	40	40			650	750	8.5	8.0	-	500	500	1.0	1.0	1.1	1.0	65	65	7未満	7未満	-	-
10~11	2,250	2,000	45	45			700	700	10.0	9.5	9.5	600	550	1.2	1.1	1.4	1.2	80	80	8未満	7.5未満	-	-
12~14	2,500	2,250	60	55			1000	800	11.0	10.0	10.0	750	700	1.4	1.2	1.5	1.4	100	100	9未満	7.5未満	-	-
15~17	2,750	2,250	60	55			800	650	9.5	7.0	8.5	900	650	1.5	1.2	1.7	1.4	100	100	9未満	7.5未満	-	-
18	2,650	2,050	60	50			800	650	7.0	6.0	8.5	850	650	1.4	1.1	1.6	1.2	100	100	9未満	7.5未満	19以上	17以上

(1): 推定エネルギー必要量

(2): 0~11(月)は目安量、1歳~は推奨量

(3): 0~11(月)は目安量、1歳~は目標量

(4): 0~11(月)は目安量、1歳~は推奨量

(5): 0~11(月)は目安量、1歳~は推奨量

(6): 0~5(月)は目安量、6(月)~は推奨量

(7): 目標量

\* : 総脂質の総エネルギーに占める割合(エネルギー比率); %エネルギー

表3 推定エネルギー必要量 (kcal/日)

身体活動レベル	性別	男性			女性		
0～5 (月)	-	550	-	-	500	-	-
6～8 (月)	-	650	-	-	600	-	-
9～11 (月)	-	700	-	-	650	-	-
1～2 (歳)	-	1,000	-	-	900	-	-
3～5 (歳)	-	1,300	-	-	1,250	-	-
6～7 (歳)	1,350	1,550	1,700	1,250	1,450	1,650	
8～9 (歳)	1,600	1,800	2,050	1,500	1,700	1,900	
10～11 (歳)	1,950	2,250	2,500	1,750	2,000	2,250	
12～14 (歳)	2,200	2,500	2,750	2,000	2,250	2,550	
15～17 (歳)	2,450	2,750	3,100	2,000	2,250	2,500	
18～29 (歳)	2,250	2,650	3,000	1,700	1,950	2,250	

#### 4 食事形態及び割合

保育所における給食形態は、3歳未満児については、ごはん、パン、めんを含む完全給食、3歳以上児については、おかずとおやつの給食が行われるものとする。

また、延長保育を実施する保育所は、おやつ（補食）や夕食の提供等、生活状況に配慮すること。

食事の割合については、通知「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」による、「1日のうち特定の食事（例えば昼食）を提供する場合は、対象となる子どもの生活状況や1日全体の食事に占める特定の食事から摂取されることが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること。生活状況等に特段配慮すべき問題がない場合には、昼食については、1日全体の概ね1/3を目安とし、おやつについては、発育・発達状況や生活状況等に応じて1日全体の10～20%程度の量を目安とすること。」を参照し、作成する。

なお、土曜日も一日保育が原則であるので、栄養的に考慮した給食を実施する。

また、乳児においては同月齢でも個人差が大きいので、入所前の生育歴、健康歴、食事歴の把握をし、集団の場である保育所においても個人差を考慮した給食を行う。（表4、表5参照）

#### 5 エネルギーの給与目標量の設定

- (1) 調乳・離乳食：乳児のエネルギー量は、乳児ごとに（表6）を用いて、推定エネルギー必要量を算出し、保育の実態（保育時間や哺乳量、離乳食の進み具合）にあわせて目標量を設定する。

乳児：推定エネルギー必要量 = 総エネルギー消費量 + エネルギー蓄積量

表6 乳児における推定エネルギー必要量の算出に必要な参考データ

		総エネルギー消費量 (kcal/日)	エネルギー蓄積量 (kcal/日)
0～5(月)	母乳栄養児	92.8×体重(kg) - 152.0	120
	人工乳栄養児	82.6×体重(kg) - 29.0	120
6～11(月)	母乳栄養児	92.8×体重(kg) - 152.0	15
	人工乳栄養児	82.6×体重(kg) - 29.0	15

- (2) 1～2歳児：推定エネルギー必要量は男児1,000kcal、女児900kcalであり、このエネルギーを参照のうえ、対象者の構成割合を考慮し、目標量を設定する。
- (3) 3～5歳児：推定エネルギー必要量は男児1,300kcal、女児1,250kcalであり、このエネルギーを参照のうえ、対象者の構成割合を考慮し、目標量を設定する。なお、3～5歳児は主食分を差し引いて算定する。
- (4) 幼児ごとにエネルギーを算出する場合は、（表7）を用いる。

幼児：推定エネルギー必要量 = (基礎代謝量 × 身体活動レベル) + エネルギー蓄積量



表7 幼児における推定エネルギー必要量の算出に必要な参考データ

		基礎代謝量 (kcal/日)	身体活動レベル	エネルギー蓄積量 (kcal/日)
1～2歳	男児	体重(kg) × 61.0	1.35	20
	女児	体重(kg) × 59.7	1.35	15
3～5歳	男児	体重(kg) × 54.8	1.45	10
	女児	体重(kg) × 52.2	1.45	10
6～7歳	男児	体重(kg) × 44.3	1.55	15
	女児	体重(kg) × 41.9	1.55	20

## 6 たんぱく質の給与栄養目標量の設定

(表8)を参照し、推奨量、%エネルギーから、たんぱく質の給与栄養目標量を設定する。

表8 乳幼児におけるたんぱく質の給与栄養目標量を設定するための参考データ

		推定平均必要量 (g/日)	推奨量 (g/日)	エネルギーが10～20%となる量 (g/日)
1～2歳	男児	15	20	25～50
	女児	15	20	23～45
3～5歳	男児	20	25	33～65
	女児	20	25	31～63
6～7歳	男児	25	30	39～78
	女児	25	30	36～73

## 7 エネルギー及び各種栄養素の給与栄養目標量の設定(例示)

(表9)を参照のうえ、各保育所の特性にあったエネルギー及び各種栄養素の給与栄養目標量を設定する。

なお、給与栄養目標量の算出は、年2回(4月、10月)以上行う。

表4 新入児の食事状況調査(0歳児) 例1

名前		男・女	第 子	年 月 日生	年 月 日入園	ヶ月
----	--	-----	-----	--------	---------	----

( )内を記入し、該当する番号を で囲んでください。

<乳汁について>

初乳(産後1週間までの母乳)	1.与えた	2.与えなかった
乳汁の種類	1.母乳のみ	2.母乳とミルク( )ヶ月から
	3.ミルクのみ( )ヶ月から	4.フォローアップミルク( )ヶ月から
ミルク	メーカー( ) 品名( ) 乳首メーカー( )	乳首のサイズ(S・M・L・Y・+・ヌーク) ミルクの温かさ(人肌、少し熱め、ぬるめ)

<離乳食について>

離乳食の準備と開始	野菜スープ( )ヶ月ころ	果汁( )ヶ月ころ	おかゆ( )ヶ月ころ					
いま食べている調理形態	1.ポタージュ状	2.ジャム状(ベタベタ状)	3.粗つぶし					
	4.おとなの一部を細かく切ったり、スプーンでつぶす	5.おとなと同じ						
いま食べている1回の食事量								
1回の食事時間	離乳食+母乳またはミルク( )分くらい							
食欲	1.比較的良好に食べる	2.普通	3.あまり食べない					
	4.むらが多い							
味付け	1.薄味に気をつけている	2.おとなとだいたい同じ						
好き嫌いについて	特に好きなもの( ) 特に嫌いなもの( )							
使っているベビーフード								
いま食べている食品名	穀類	1.米	2.パン	3.うどん	4.スパゲティ	5.日本そば	6.中華そば	
	芋類	1.じゃが芋	2.さつまいも	3.里芋	油脂類	1.バター	2.マーガリン	3.サラダ油
	肉類	1.ささ身	2.ひき肉(鶏、豚、牛)	3.レバー	4.薄切り肉	5.ハム	6.ウィンナー	
	魚介類	1.しらす	2.白身魚	3.赤身魚	4.青魚	5.練り製品(はんぺん、かまぼこ、ちくわ)		
		6.貝類( )	7.缶詰( )	8.その他( )				
	豆類	1.豆腐	2.きな粉	3.納豆	4.煮豆	5.生揚げ	6.油揚げ	7.豆乳
	卵類	1.うずら卵(卵黄、全卵)	2.鶏卵(卵黄、全卵)					
	乳類	1.牛乳	2.ヨーグルト	3.チーズ	4.乳酸菌飲料(ヤクルトなど)			
	野菜類	煮・炒・生	特に使うもの( )					
	果物類	1.りんご	2.みかん類	3.バナナ	4.いちご	5.缶詰め( )	6.その他( )	
	海藻類	1.わかめ	2.のり	3.ひじき	4.昆布			
	調味料							

<その他>

いまの生歯状況	上( )本	下( )本				
いま使用している食器具など	1.哺乳瓶	2.スプーン	3.フォーク	4.ストロー	5.トレーニングカップ	
	6.コップ	7.茶碗	8.汁椀	9.皿	10.その他( )	
アレルギー	有・無	食品名		症状		留意事項

表5 新入児の食事状況調査(1歳児) 例2

名前		男・女	第 子	年 月 日生	年 月 日入園	ヶ月
----	--	-----	-----	--------	---------	----

( )内を記入し、該当する番号を で囲んでください。

<乳汁・乳製品について>

乳汁の種類	1.育児用ミルク 2.フォローアップミルク 3.母乳 4.牛乳					
ミルク	メーカー( ) 品名( ) 乳首メーカー( ) 乳首のサイズ(S・M・L・Y・++ヌーク) ミルクの温かさ(人肌、少し熱め、ぬるめ)					
乳量	1日( )回( ml)	乳製品の量	ヨーグルト1日( )	チーズ1日( )		

<離乳食について>

離乳食を食べ始めた時期	生後( )ヶ月から
離乳の過程	1.順調だった 2.失敗した 理由( )

<食事等について>

現在の食事形態	1.くたくた煮 2.やわらか煮 3.おとなの一部をスプーンで漬す 4.おとなと同じ					
1回の食量						
食欲	1.比較的良好く食べる 2.普通 3.あまり食べない 4.むらが多い					
味付け	1.薄味に気をつけている 2.おとなとだいたい同じ					
食事のリズム	1.決まった時間に食事する 2.その日によって違う					
いま食べている食品名	穀類	1.米 2.パン 3.うどん 4.スパゲティ 5.日本そば 6.中華そば				
	芋類	1.じゃが芋 2.さつまいも 3.里芋	油脂類	1.バター 2.マーガリン 3.サラダ油		
	肉類	1.ささ身 2.ひき肉(鶏、豚、牛) 3.レバー 4.薄切り肉 5.ハム 6.ウインナー				
	魚介類	1.しらす 2.白身魚 3.赤身魚 4.青魚 5.練り製品(はんぺん、かまぼこ、ちくわ)				
		6.貝類( ) 7.缶詰( ) 8.その他( )				
	豆類	1.豆腐 2.きな粉 3.納豆 4.煮豆 5.生揚げ 6.油揚げ 7.豆乳				
	卵類	1.うずら卵(卵黄、全卵) 2.鶏卵(卵黄、全卵)				
	乳類	1.牛乳 2.ヨーグルト 3.チーズ 4.乳酸菌飲料(ヤクルトなど)				
	野菜類	煮・炒・生	特に使うもの( )			
	果物類	1.りんご 2.みかん類 3.バナナ 4.いちご 5.缶詰め( ) 6.その他( )				
海藻類	1.わかめ 2.のり 3.ひじき 4.昆布					
食事の傾向	特に摂り方が少ないと思われる食品( )					

<おやつについて>

量	1.いつも決めている 2.子どもがほしいだけ	
時間	1.決まった時間に(1日 回 時頃) 2.決めていない	
よく食べるおやつ	( )	

<その他>

いまの生歯状況	上( )本 下( )本					
いま使用している食器具など	1.哺乳瓶 2.スプーン 3.フォーク 4.ストロー 5.トレーニングカップ 6.コップ 7.茶碗 8.汁椀 9.皿 10.その他( )					
アレルギー	有・無	食品名		症状		留意事項

表9 保育所における給与栄養目標量（例示）

1～2歳男児の給与栄養目標量

	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A (μgRE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	ビタミンC (mg)	食塩相当量 (g)
食事摂取基準（A） （1日あたり）	1,000	25.0～50.0 1	22.2～ 33.3 <sup>1</sup>	400	4.0	400	0.5	0.6	40	4未満
昼食の給与栄養目標量（ B = A × 1/3） <sup>2</sup>	333	8.3～16.7	7.4～ 11.1	133	1.3	133	0.17	0.2	13	1.33
おやつ <sup>3</sup> の給与栄養目標量 （C = A × 15% <sup>3</sup> ）	150	3.8～7.5	3.3～5	60	0.6	60	0.08	0.1	6	0.6
1日の給与栄養目標量（ D = B + C）	483	12.1～24.2	10.7～ 16.1	193	1.9	193	0.25	0.3	19	1.93
保育所における給与栄養目 標量（Dを丸めた値）	480	18.2	13.4	200	1.9	200	0.25	0.3	20	1.9 未満

3～5歳男児の給与栄養目標量

	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A (μgRE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	ビタミンC (mg)	食塩相当量 (g)
食事摂取基準（A） （1日あたり）	1,300	32.5～ 65 <sup>1</sup>	28.9～ 43.3 <sup>1</sup>	600	5.5	450	0.7	0.8	45	5未満
昼食の給与栄養目標量（ B = A × 1/3） <sup>2</sup>	433	10.8～ 21.7	9.6～ 14.4	200	1.8	150	0.23	0.27	15	1.67
おやつ <sup>3</sup> の給与栄養目標量 （C = A × 10% <sup>3</sup> ）	130	3.3～6.5	2.9～4.3	60	0.6	45	0.10	0.08	5	0.50
1日の給与栄養目標量 （D = B + C）	563	14.1～ 28.2	12.5～ 18.7	260	2.4	195	0.33	0.35	20	2.17
家庭から持参する米飯 110gの栄養量（E <sup>4</sup> ）	185	2.8	0.3	3	0.1	0	0.02	0.01	0	0
F = D - E	378	11.3～ 25.4	12.2～ 18.4	257	2.3	195	0.31	0.34	20	2.17
保育所における給与栄養目 標量（Fを丸めた値）	380	18.4	15.3	260	2.3	200	0.31	0.34	20	2.2 未満

1 たんぱく質（10～20%）及び脂質（20～30%）については、%エネルギーとして幅を考える。

2 昼食で概ね1日の1/3の栄養目標量を給与する。

3 おやつで1日の10～20%程度の栄養目標量を給与する。

4 家庭から持参する主食量を110gとした場合

備考・食事摂取基準についてはエネルギーは推定エネルギー必要量、たんぱく質、脂質はエネルギー%、食塩相当量は目標量、その他の栄養素は推奨量を参考に設定している。

・小児の食物繊維については食事摂取基準に示されていないが1000kcalあたり7～8g程度を目安とする。

## 8 食品構成

「食品構成」とは、栄養成分の類似したものをまとめ、食品群として分類し、食品ごとに加重平均栄養成分値を求めて示し、給与栄養目標に基づいて実際に献立を作成する時、目標を満たすためにどのような食品をどのくらい摂ればよいかを具体的に示したものである。献立作成の「型紙」としての役割を果たすとともに、栄養価計算の省力化及び給食内容の指標としても重要であり、施設給食の円滑な運営に欠かせないものである。

保育所毎に給与栄養目標に沿った食品構成を作成すること。

### (1) 0歳児の食品構成

乳児期は個人の実態に沿った食事を与えることを原則とするので、食品構成を作成するのは困難である。平成19年3月14日付けで示された「授乳・離乳の支援ガイド」を目安に、常に乳児の状態を観察し、基準を参考にしながら一人一人の違いを大切に、発育に応じた離乳の進め方をする。

### (2) 幼児（1～5歳児）の食品構成

表9の給与栄養目標量例示をもとに作成した食品構成例を表10、11に示している。各保育所の実態に沿った食品構成を作成する基礎として用いるため、この例を基礎食品構成とする。

栄養素等量の算出は、(表12-1、表12-2)を用いる。

給与栄養目標は、4月と10月(初日現在)に算出し、この値に沿った食品構成を作成する。

表10 食品構成例(3歳未満児用)

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食塩相当量	
	kcal	g	g	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	
<b>給与栄養目標量</b>	480	18.2	13.4	200	1.9	200	0.25	0.30	20	1.9未満	
穀類	53	179	3.8	1.0	7	0.4	0	0.06	0.01	0	0.2
いも類	16	15	0.2	0	3	0.1	0	0.01	0.00	4	0
砂糖類	4	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豆類	14	19	1.5	1.1	22	0.3	0	0.02	0.01	0	0
種実類	2	12	0.4	1.1	15	0.1	0	0.01	0.01	0	0
緑黄色野菜	30	11	0.4	0.1	10	0.2	107	0.02	0.02	8	0
その他の野菜	40	12	0.5	0.1	11	0.1	4	0.02	0.01	6	0
果実類	37	20	0.3	0	4	0.1	9	0.02	0.01	9	0
きのこ類	1	0	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0
藻類	2	2	0.2	0	16	0.4	10	0.01	0.02	0	0.2
魚介類	19	28	3.9	1.2	17	0.2	6	0.02	0.03	0	0.1
肉類	13	26	2.5	1.7	1	0.1	2	0.04	0.02	1	0.0
卵類	10	15	1.2	1.0	5	0.2	16	0.01	0.04	0	0
乳類	106	82	4.5	4.0	149	0	40	0.05	0.20	1	0.1
油脂類	3	26	0	2.8	0	0	5	0	0	0	0
菓子類	8	26	0.5	0.8	6	0.1	3	0.01	0.01	0	0
調味料類	9	24	0.6	1.8	5	0.2	1	0	0.02	0	1.0
<b>計</b>		510	20.4	16.5	269	2.5	200	0.29	0.41	30	1.8

(注) 給与目標量の食品群の内容は次のとおりとする。

穀類	53g	〔米類 30g	パン類 5g	めん類 5g	その他の穀類 13g〕
いも類	16g	〔いも類(生) 14g	いも加工品 2g〕		
豆類	14g	〔大豆製品 13g	大豆その他の豆類 1g〕		
果実類	37g	〔果実類(生) 35g	果実加工品 2g〕		
魚介類	19g	〔魚介類(生) 16g	干物・缶詰・塩蔵 2g	水産ねり製品 1g〕	
肉類	13g	〔肉類(生) 12g	肉加工品 1g〕		
乳類	106g	〔牛乳 100g	脱脂粉乳 3g	乳製品 3g〕	
油脂類	3g	〔植物性油脂 2g	動物性油脂 1g〕		
調味料類	9g	〔食塩 0.2g	しょうゆ等調味料類 3.8g	ドレッシング類 2g	みそ 3g〕

表11 食品構成例（3歳以上児用）

栄養素	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A μgRE	ビタミンB <sub>1</sub> mg	ビタミンB <sub>2</sub> mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g	
<b>給与栄養目標量</b>	380	18.4	15.3	260	2.3	200	0.31	0.34	20	2.2未満	
穀類	15	45	1.3	0.5	4	0.1	0	0.02	0.01	0	0.1
いも類	20	19	0.3	0	3	0.1	0	0.02	0.01	6	0
砂糖類	8	30	0	0	1	0	0	0	0	0	0
豆類	19	28	2.1	1.6	30	0.4	0	0.02	0.01	0	0
種実類	2	12	0.4	1.1	15	0.1	0	0.01	0.01	0	0
緑黄色野菜	40	14	0.6	0.1	14	0.2	142	0.03	0.03	11	0
その他の野菜	45	14	0.6	0.1	12	0.1	5	0.02	0.01	7	0
果実類	42	23	0.3	0	5	0.1	10	0.02	0.01	10	0
きのこ類	1	0	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0
藻類	2	2	0.2	0	16	0.4	10	0.01	0.02	0	0.2
魚介類	25	38	5.2	1.6	24	0.3	8	0.02	0.03	0	0.2
肉類	21	44	3.9	2.9	1	0.2	3	0.07	0.04	1	0.1
卵類	13	20	1.6	1.4	7	0.2	21	0.01	0.06	0	0.1
乳類	25	52	4.3	0.8	140	0.1	7	0.04	0.20	1	0.2
油脂類	3	26	0	2.8	0	0	5	0	0	0	0
菓子類	8	26	0.5	0.8	6	0.1	3	0.01	0.01	0	0
調味料類	10	26	0.7	1.8	5	0.2	1	0	0.02	0	1.2
<b>計</b>	417	22.0	15.3	282	2.7	215	0.30	0.45	36	2.1	

(注) 給与目標量の食品群の内容は次のとおりとする。

穀類	15g	{パン類 4g      めん類 4g      その他の穀類 7g}
いも類	20g	{いも類(生) 18g      いも加工品 2g}
豆類	19g	{大豆製品 17g      大豆その他の豆類 2g}
果実類	42g	{果実類(生) 40g      果実加工品 2g}
魚介類	25g	{魚介類(生) 20g      干物・缶詰・塩蔵 3g      水産ねり製品 2g}
肉類	21g	{肉類(生) 18g      肉加工品 3g}
乳類	25g	{牛乳 10g      脱脂粉乳 11g      乳製品 4g}
油脂類	3g	{植物性油脂 2g      動物性油脂 1g}
調味料類	10g	{食塩 0.3g      しょうゆ等調味料類 4.7g      ドレッシング類 2g      みそ 3g}

表12-1 加重平均食品群別成分表(保育所)

100g中

食品群別		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A μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g	食物繊維量 g
穀類	米	354	6.1	0.9	5	0.8	0	0.08	0.02	0	0.0	0.5
	パン類	284	9.1	6.2	34	0.7	0	0.08	0.05	0	1.2	2.2
	めん類	207	6.5	1.0	14	0.6	0	0.07	0.02	0	1.3	1.6
	その他の雑穀類	369	9.3	2.6	24	1.1	0	0.19	0.04	0	0.5	2.7
いも類	いも類	90	1.5	0.1	14	0.5	1	0.10	0.03	31	0.0	1.6
	いも類加工品	116	0.1	0.1	38	0.5	0	0.00	0.00	0	0.0	1.6
砂糖類		380	0.0	0.0	8	0.2	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
豆類	大豆製品	118	9.1	8.0	158	1.6	0	0.08	0.03	0	0.1	1.0
	大豆 その他の豆類	372	27.3	10.4	158	7.4	1	0.56	0.21	0	0.0	17.8
種実類		599	21.5	53.4	761	7.0	0	0.39	0.27	0	0.0	10.8
野菜類	緑黄色野菜	35	1.4	0.2	34	0.6	356	0.07	0.08	27	0.0	2.6
	その他の野菜類	30	1.3	0.2	27	0.3	10	0.05	0.03	16	0.0	1.8
果実類	果実類	54	0.7	0.1	11	0.2	24	0.05	0.02	24	0.0	1.1
	果実加工品	67	0.5	0.1	7	0.3	20	0.04	0.02	15	0.0	0.5
きのこ類		45	5.5	0.8	6	1.2	0	0.20	0.47	2	0.0	9.8
藻類		121	11.5	1.4	778	20.6	500	0.33	0.83	24	8.0	34.4
魚介類	魚介類(生)	140	18.8	6.4	24	0.6	22	0.09	0.14	1	0.3	0.0
	干物・缶詰・塩蔵	240	39.8	7.6	619	3.8	130	0.16	0.10	0	2.1	0.0
	水産物加工品	115	12.1	2.4	38	0.8	2	0.04	0.10	0	2.0	0.0
肉類	肉類(生)	196	19.3	12.1	5	1.1	18	0.31	0.18	2	0.1	0.0
	肉加工品	284	14.8	24.0	8	0.7	2	0.45	0.14	31	2.3	0.0
卵類		152	12.3	10.4	51	1.9	158	0.06	0.44	0	0.4	0.0
乳類	牛乳	67	3.3	3.8	110	0.0	38	0.04	0.15	1	0.1	0.0
	脱脂牛乳	369	34.0	1.0	1100	0.5	6	0.30	1.60	5	1.4	0.0
	乳製品	140	7.3	7.3	208	0.1	66	0.04	0.19	0	1.0	0.0
油類	植物油油類	913	0.0	99.1	1	0.0	1	0.00	0.00	0	0.6	0.0
	動物性油類	747	0.6	81.2	15	0.1	505	0.01	0.03	0	1.5	0.0
菓子類		322	6.1	9.9	73	0.8	37	0.07	0.13	1	0.6	1.1
調味料類	食塩	0	0.0	0.0	22	0.0	0	0.00	0.00	0	99.1	0.0
	しょうゆ等調味料	141	4.9	4.5	31	1.4	0	0.04	0.26	1	10.3	0.7
	ドレッシング類	655	2.7	70.4	22	0.9	53	0.04	0.11	0	2.4	0.0
	みそ類	198	12.4	5.9	100	4.0	0	0.03	0.10	0	12.2	4.9



表12-2 食品分類表(保育所)

食品群別		食品名
穀類	米	米、もち、上新粉、ピーマン、白米粉など
	パン類	食パン、コッペパン、ロールパン、フランスパン、クロワッサンなど
	めん類	うどん、そば、中華麺、スパゲティ、マカロニなど
	その他の穀類	小麦粉、パン粉、ふい、とうもろこしなど
いも類	いも類	さつまいも、じゃがいも、さといも、やまいもなど
	いも類加工品	こんにゃく、しらたき、でん粉、はるさめなど
砂糖類		上白糖、三温糖、はちみつ、メープルシロップなど
豆類	大豆製品	豆腐、油揚げ、生揚げ、凍り豆腐、納豆、おから、豆乳、湯葉など
	大豆 其他の豆類	たけのこ、きな粉、あずき、いんげんまめ、えんどう、其他加工品など
種子類		アーモンド、ごま、くるみ、ひまわり、らっきょうなど
野菜類	緑葉野菜類	にんじん、トマト、ほうれんそう、かぼちゃ、ブロッコリー、ピーマンなど
	その他の野菜類	たまねぎ、キャベツ、きゅうり、たけのこ、はくさい、レタスなど
果実類	果実類	いちご、うんしゅうみかん、りんご、かき、すいか、なし、バナナなど
	果実加工品	缶詰、干し果物、果糖飲料、濃縮果汁、ジャム、マーメイドなど
きのこ類		えのきたけ、きくらげ、しめじ、しめじ、なめこ、マッシュルームなど
藻類		のり、こんぶ、ひじき、わかめ、寒天、つくた煮など
魚介類	魚介類(生)	鯉魚、冷凍魚、いかたこ類、えび・かに類、貝類など
	干物・缶詰・塩蔵	乾物、缶詰、くん製、塩辛、つくた煮など
	水産物製品	かまぼこ、ちくわ、さつまいも揚げ、つみれ、魚肉パテ・ソーセージなど
肉類	肉類(生)	牛肉、豚肉、鶏肉など
	肉加工品	ハム、ソーセージ、ベーコン、ウインナー、焼き豚など
卵類		鶏卵、うずら卵、たまご豆腐、厚焼きたまごなど
乳類	牛乳	普通牛乳
	脱脂粉乳	
	乳製品	チーズ、ヨーグルト、乳飲料、乳酸菌飲料など
油類	植物油類	オリーブ油、ごま油、大豆油、調合油、マーガリンなど
	動物性油類	牛脂、ラード、バターなど
調味料類	食塩	食塩、精製塩
	しょうゆ等調味料	こくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、ソース類酢、トマト加工品、ルウ類など
	ドレッシング類	マヨネーズ、ドレッシングなど
	みそ類	みそ、白みそ、赤みそなど
調味加工食品類 *		冷凍食品など

\*原則として分解してそれぞれの分類に入れる。

## 9 献立作成

献立は合理的な給食を行うための基本となるもので、栄養管理の徹底を図るうえから、なくてはならないものである。

献立表は材料発注の根拠となるばかりでなく、各家庭に配布することにより、保護者の給食への関心を促し、各家庭での食生活改善を進める役割も持つものである。

献立作成にあたって、次の点に留意すること。

- (1) 一定期間(2週間~1か月)の献立を作成し、児童の食生活に計画性を持たせるように配慮すること。
- (2) 保育所毎に児童の性別・年齢・身体的状況・地域・季節の特性を考慮に入れ、発達段階に応じたものであること。
- (3) 保育所における給与栄養目標量を確保するために、食品構成に基づき、児童の発達に適応した食品の選定(量的・質的)をすること。
- (4) 家庭で不足しがちな栄養素の補給に努めること。
- (5) 多くの食品をバランスよく組み合わせ、主食と副食の献立を中心に変化に富んだものであること。
- (6) 味はうす味にすること。
- (7) 乳幼児は、消化吸収機能が未発達であり、体力的にも抵抗力が弱いので、内容の吟味確認のできない食品は避けること。

## 10 乳汁栄養

育児用ミルクの授乳量は、食事摂取基準の目安量を参照して、1回の授乳量×回数による1日の授乳量を月齢別に目安を決め、個々の飲み方や発育状況を成長曲線や体格指数等により勘案する。哺乳量は毎回記録し、成長曲線や体格指数等を活用して、乳児の発育状況を把握し、保育担当職員、看護職員、管理栄養士・栄養士などが把握しておく。

アレルギーや乳糖不耐症等の乳児や、一度に少量しか飲めない、嚥下が困難な場合などは、医師の指示に従い、ミルクの提供方法を検討する。

## 11 離乳食

「授乳・離乳の支援ガイド」に沿って、乳児個々の離乳食の計画を作成し、発育・発達状態と実際の食事の状況を見ながら、保育所職員と保護者との連携によりステップアップを図り、次のように進めることができる。

- (1) 現在までの授乳(母乳または育児用ミルク)の回数と時間、離乳開始の時期、離乳食の回数、食べられる食品・形態、食物アレルギーの有無、身体発育状況などを把握する。
- (2) 離乳食の進め方の計画を作成する。
- (3) 離乳食の計画に沿った献立を作成し、食事を提供する。個別対応が必要な場合は、個別献立を作成する。
- (4) 提供した食事の喫食状況を確認する。
- (5) 保育士、管理栄養士・栄養士、調理員、保護者等で連絡調整しながら進める。
- (6) 概ね月に1回、子どもの発育を確認する。必要に応じて家庭での食事を確認し、離乳の進み具合を確認する。

(7) 離乳食の計画を見直し、修正する。

## 12 おやつ給食

- (1) おやつは、幼児にとっては食事の一部分を成すものとして重要であるので、その内容や、与え方に十分配慮すること。
- (2) おやつは、次の食事に支障の少ない消化のよいものとし、食事とおやつの時間は2時間はあるようにすること。また、甘味品や菓子類に偏らないこと。
- (3) 市販品のみに依存することなく、週2回程度は手作りおやつをとり入れ、単なる栄養補給でなく心の栄養補給の配慮がなされていること。
- (4) 延長保育に伴うおやつの給与については、1日の給与栄養目標エネルギー量の10%程度を目安とし、費用については運営費分と明確に区別すること。

## 13 給食内容による給食の効果判定

給食内容の適否を評価するため、給食内容検討表(参考様式12-1、12-2)により次の事項の充足状況を把握する。@

- (1) 毎日の摂取食品を食品群別にまとめ、1か月平均1人1日当たりの食品摂取量を算出し、食品構成と比較して食品バランスの適否を検討する。

$$\text{充足率} = \frac{\text{1か月1人1日当たり平均食品群別摂取量}}{\text{食品構成に示す食品群別摂取基準量}} \times 100(\%)$$

- (2) 1か月平均1人1日当たり給与栄養量を算出し、「給与栄養目標量」と比較して、目標量確保の適否を検討する。
- (3) 栄養比率を計算して給食の内容の良否を判定する。

表13 栄養比率

栄養比率	算出式
炭水化物エネルギー比 50%以上	$\frac{A - (1人1日平均脂質量 \times 9kcal) - (1人1日平均たんぱく質量 \times 4kcal)}{A} \times 100\%$
たんぱく質エネルギー比 10~20%	$\frac{1人1日平均たんぱく質量 \times 4kcal}{A} \times 100\%$
脂肪エネルギー比 20~30%	$\frac{1人1日平均脂質量 \times 9kcal}{A} \times 100\%$

A: 1人1日平均総エネルギー -

この数値は生理的燃焼値 脂質1g当り(9kcal) たんぱく質1g当り(4kcal)である。

## 14 食品の購入と保管

- (1) 食品の購入量

献立表に基づき、食品の使用量と在庫量を調べ、食品の廃棄率を含めて購入量(注文量)を決定する

こと。

(2) 食品の検収

食品の検収に際しては量目はもとより、鮮度不良のもの、粗悪品等のないよう鑑別が厳重になされていること。( 衛生管理の項参照)

(3) 食品の保管

食品を保管する倉庫・戸棚等は、ねずみ・はえの侵入防止、通風換気、清潔保持について十分留意されていること。月末には在庫調べをすること。

15 調理

(1) 調理技術・研修

調理技術の向上について研修を受け、知識の向上に努めること。

(2) 調理の標準化

使用頻度の高い調理については、それに伴う準備・手順・調理の方法等について、標準方式を作成し作業の能率化が図られていることが望ましい。

(3) 盛付け

盛付けは衛生的に、かつ食器の工夫(個々の食器に料理を盛りつけることができるような食器の種類、幼児に使いやすい食器の素材等)・食品の切り方等、食欲を増進させるような色彩や形状に特別の配慮がなされていること。また、性別・年齢も考慮していること。

(4) 喫食状況の把握

配膳・下膳は保育士等の協力を得て行き、給食の残量について、残食人員、残食量、残食理由などの観察を行い、その結果が記録され改善の資料として活用されていること。

また、幼児の嗜好についても家庭との連絡や、嗜好調査等を実施することにより把握すること。

(5) 適時適温給食

喫食率の向上を図るため、適温給食の方法及び食事環境の改善について配慮すること。

土曜日給食の時間帯等についても留意すること。

16 食育

保育所保育指針に基づき、乳幼児期にふさわしい食生活の展開及び、適切な援助が行われるように、食事の提供も含む食育の計画を作成する。また、保育の計画に位置づけるとともに、その評価及び改善に努めること。保育所における食育は、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」の基礎を培うことを目標としている。

(1) 食育の目標

お腹がすくリズムのもてる子ども

食べたいもの、好きなものが増える子ども

一緒に食べたい人がいる子ども

食事づくり、準備にかかわる子ども

食べ物を話題にする子ども

(2) 乳幼児に対する食育

保育士、栄養士、調理員等の全職員が食育に関して共通の認識を持ち連携して進めて行く事が大切で

ある。(表14を参照)

(3) 家庭に対する食育

家庭と連携・協力して食育を進めることが大切である。

給食献立表や給食だより等の家庭への配布、給食を含めた保育参観、給食やおやつを試食会、保護者の参加による調理実習等の行事を通じて、保育所給食に対する正しい理解と家庭の食生活改善が推進されることが望ましい。

(4) 嗜好調査・残菜状況調査

幼児の嗜好について、家庭との連絡により把握し、また、毎日実施した給食の残菜について、残菜量、残菜理由などの観察を行い、その結果が記録され、改善の資料として活用されていること。

表14 保育所保育指針における“食事”

	ねらい	内 容	配慮事項
6か月未満	個人差に応じて授乳を行い、離乳を進めて、健やかな発育・発達を促す	ミルク以外の味やスプーンから飲むことになれる 子どもの状態に応じて離乳を開始	<ul style="list-style-type: none"> <li>授乳や食事は清潔に行えるように配慮</li> <li>個人差や健康状態に十分注意を払う</li> <li>授乳は必ず抱いて子どもの楽な姿勢で行う</li> <li>一人一人の子どもの哺乳量を考慮して授乳</li> <li>哺乳後は必ず排気させる</li> </ul>
6か月から 1歳3か月未満	離乳を進め、様々な食品に慣れさせながら幼児食への移行を図る	楽しい雰囲気の中で喜んで食事ができる 離乳を進めながら次第に幼児食に移行	<ul style="list-style-type: none"> <li>授乳、離乳は一人一人の子どもの健康状態や食欲に応じて行う</li> <li>発育・発達状況に応じて食品や調理形態に変化をもたせる</li> <li>適切な時期に離乳を完了し幼児食に移行</li> <li>咀嚼や嚥下の発達を適切に促せるように食品や調理形態に配慮</li> <li>子どもから自分で食べようとする意欲や行動を大切にしながら援助</li> <li>食事、排泄などへの対応は、一人一人の子どもの発育・発達状態に応じ、急がせることなく無理のないように行う</li> <li>上手にできたときにはほめるなどの配慮をする</li> </ul>
1歳3か月から 2歳未満	様々な食品や調理形態に慣れ、楽しい雰囲気のもとで食べることができるようにする 安心できる保育士との関係のもとで食事、排泄などの活動を通して、自分でしようとする気持ちが芽生える	楽しい雰囲気の中で昼食や間食が食べられるようにする スプーン、フォークを使って一人で食べようとする気持ちを持つようにする	<ul style="list-style-type: none"> <li>食欲や食事の好みに偏りが現れやすい時期なので、日常の心身の状態を把握しておき無理なく個別に対応</li> <li>一人一人の子どもの健康状態に応じ無理なく食べさせない</li> <li>自分でしようとする気持ちを大切に</li> <li>食事のときは一緒に噛むまねをして見せるなどして噛むことの大切さが身につくように配慮</li> </ul>
2歳児	楽しんで食事、間食をとることができるようにする	楽しい雰囲気の中で自分で食事をしようとする気持ちを持たせ嫌いなものでも少しずつ食べられるようにする	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事などの生活に必要な基本的な習慣については、一人一人の子どもの発育・発達状態、健康状態に応じ十分に落ち着いた雰囲気の中で行うことができる</li> <li>基本的な習慣形成にあたっては自分でしようとする気持ちを損なわないように配慮</li> </ul>
3歳児	楽しんで食事や間食をとることができるようにする 生活に必要な基本的な習慣が身につくようにする	楽しい雰囲気の中で様々な食べ物を進んで食べようとする	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事は摂取量に個人差が生じるなど、偏食が出やすいので一人一人の心身の状態を把握し楽しい雰囲気の中でとれるように配慮</li> </ul>
4歳児	友達と一緒に食事をするなど様々な食べ物を食べる楽しさを味わうようにする	食べ慣れないものや嫌いなものでも少しずつ食べようとする	
5歳児	食事をするこのの意味がわかり楽しんで食事や間食をとるようにする	体と食物の関係に関心を持つ	
6歳児	できるだけ多くの種類の食べ物を取り楽しんで食事や間食をとるようにする	体と食物の関係に関心を持つ	

## 17 食物アレルギーへの対応

医師から食物アレルギーの診断を受けて、除去食の支持があった場合は保育所の食事もできる限り対応することが望ましい。

### (1) 保育所における基本的な対応

保護者と面談を行い、医師の診断書、指示書、食物アレルギー調査書、対応方法の記録等を整備する

主治医、囑託医とは常に連携を密にする

調理員、保育士関係職員が献立表をチェックし、保護者の確認を得る

保護者との情報交換を密に行い、児童の健康状態を把握しておくこと

プライバシーの保護に気をつけること

### (2) 給食現場での対応

アレルギー対応の希望がある場合には、保護者に医療機関受診を勧め、具体的に書面によって医師からの指示を受けるよう指導する

本人が除いて食べられるよう指導する

代替食品は効率的な購入を行う

特別に調理をする場合、食器具、鍋など区別する

加工食品を使用する場合は必ず原材料表をチェックする

弁当の持参を認める

アレルゲンが多種類にわたる場合や症状が重い場合は持参した弁当の衛生面、安全面に配慮し、保管する

#### (例) 保育所給食の食材対応

食品	料理名	対応例
卵	丼物	卵を入れる前にとりわけて提供
	かき玉汁	"
	焼き飯	"
	揚げ物の衣(フライ、てんぷら)	卵を用いずに調理
	松風焼、ハンバーグ	"
牛乳	クリームシチュー、グラタン	アレルギー用ルー使用
	クッキー、ケーキ	マーガリンの代わりに植物油を使用
	ヨーグルト、飲むヨーグルト	ゼリー、ジュース
小麦	うどん、中華そば、スパゲティ	小麦粉不使用麺使用

## 衛生管理

乳幼児は、一般的に伝染性疾患や食中毒に対する抵抗力が弱く、衛生上の事故も起こりやすいため、保育所における給食の衛生管理は極めて重要であり、常に安全な給食を行うよう努めなければならない。

施設長は、給食の実施にあたり、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食発第85号、最終改正通知、平成20年6月18日食安発第0618005号）」に基づき、給食施設・設備の整理・清潔の保持、食品の取扱い、給食関係職員の健康管理など十分留意するとともに、保育所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らない。

さらに、保健所より衛生管理上の問題点の指摘や改善の指示を受けた場合は、速やかに改善を図る必要がある。

### 1 給食従業員の衛生管理、健康管理

- (1) 給食従業員は健康診断を年1回以上（児童と同様に毎年6月30日までに行うこと）、検便を月1回以上、流行期（6～9月）にあつては月2回以上実施されていること。  
検便検査は腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。
- (2) 健康保菌者及び化膿性の創傷、下痢、嘔吐、発熱などの症状がある場合や伝染性皮膚疾患を有する者は治癒するまでは給食業務に携わらないよう留意されていること。
- (3) 調理従事者は身体や被服の清潔保持に留意し、つめを短く切り、清潔な作業衣（白衣）を着用するほか三角巾等で髪をおおい、必要に応じてマスクの着用がなされていること。また調理室内においては、専用の履き物を用いること。
- (4) 調理従事者は、その従事時間中手を清潔に保ち、用便後、汚物取扱い後、調理開始前、配膳前等の手洗い・消毒を徹底すること。
- (5) 給食従事者に対しては栄養、衛生管理教育を実施するとともに、職場内外の研修会に参加した場合は、伝達を行い、記録を残しておくこと。

### 2 給食施設・設備の衛生管理

- (1) 給食関係施設は排水、防湿、通風換気、採光照明等に留意されていること。
- (2) はえやねずみ等を十分防ぎ得るような設備が設けられていること。
- (3) 食器類の消毒用設備、食品や食器類の保管設備、調理従事者専用手洗い設備が設けられていること。
- (4) 毎日給食作業終了後、清掃を行うほか、毎月定期的に清掃日を設け調理室内外の環境の改善、清掃の徹底が図られること。

### 3 食品及び食器の衛生管理

- (1) 食品は購入後、保管、調理、加工、配膳の過程を通じて常に衛生的に取扱われていること。
- (2) 食品の購入は、衛生状況が良好で信用がおける業者を選定するとともに、検収を確実に実施すること。
- (3) 生鮮食品は当日仕入れを原則とし、検収にあたっては、鮮度、品質、汚染状態等を特に留意し、検収簿が整備されていること。



また、必要な食材料に関しては品温を測定し、記録すること。

- (4) 調理済食品、半調理食品等の食品の検収は、特に厳重に行い、品質、賞味期限、製造業者名等が明確かどうか留意すること。
- (5) パン、めん、牛乳、冷凍食品等を受け取る際は、保管状態、運搬方法、食品の状態、包装の清潔さ等留意すること。
- (6) 前日調理は行わず、調理したものを翌日に繰り越して供食することがないように留意すること。
- (7) 食器は使用の都度十分洗浄し、衛生的に無害かつ有効な消毒液または熱湯蒸気により消毒して乾燥し、次の使用時まで衛生的に安全な状態に保管されていること。

#### 4 給水の衛生管理

水道水以外の水質検査は、少なくとも年2回実施すること。

貯水槽は専門の業者により、年1回以上清掃すること。

#### 5 検食

料理ができあがったら配膳前に施設長が検食することが望ましい。栄養的観点から質及び量は適当か、食品衛生の観点から衛生的に取扱われているか、また、経済的、嗜好的には適当か、更に、乳幼児が食べるために適当な食器、適度な温度、盛りつけ等乳幼児の立場に立って配慮されているかなど確認し記録する。そして、記載された結果の活用により、給食内容の改善が図られること。

#### 6 保存食

原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20度以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

#### 7 調乳の衛生管理

乳児用調整粉乳（育児用ミルク）を用いる場合は、衛生上の観点から特に以下の点に留意すること。

- ・ 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。
- ・ 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。

（「乳児用調整ミルクの安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン」より抜粋）

【参考資料：大量貯蔵施設管理マニュアル】 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）	室 温
砂 糖	室 温
食 肉 ・ 鯨 肉	10 以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	- 15 以下
食 肉 製 品	10 以下
鯨 肉 製 品	10 以下
冷 凍 食 肉 製 品	- 15 以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	- 15 以下
ゆ で だ こ	10 以下
冷 凍 ゆ で だ こ	- 15 以下
生 食 用 か き	10 以下
生 食 用 冷 凍 か き	- 15 以下
冷 凍 食 品	- 15 以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10 以下
冷 凍 魚 肉 ね り 製 品	- 15 以下
液 状 油 脂	室 温
固 形 油 脂	10 以下
（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	
穀 付 卵	10 以下
液 卵	8 以下
凍 結 卵	- 18 以下
乾 燥 卵	室 温
ナ ッ ツ 類	15 以下
チ ョ コ レ ト	15 以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10 前後
生 鮮 魚 介 類 （生食用鮮魚介類を含む。）	5 以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10 以下
脱 脂 ー 乳 ム	
ク リ ー ム	
パ タ ー ズ 乳	
練 乳	} 15 以下
清 涼 飲 料 水	室 温
（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）	

## 標準作業書

### (手洗いマニュアル)

水で手をぬらし石けんをつける。  
指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)  
石けんをよく洗い流す。(20秒程度)  
使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)  
消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

( から までの手順は2回以上実施する。 )

### (器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

#### 1 調理機械

機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。  
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。  
スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。  
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。  
部品は80 で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。  
よく乾燥させる。  
機械本体・部品を組み立てる。  
作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

#### 2 調理台

調理台周辺の片づけを行う。  
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。  
スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。  
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。  
よく乾燥させる。  
70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。  
作業開始前に と同様の方法で殺菌を行う。

#### 3 まな板、包丁、へら等

飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。  
スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。  
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。  
80 で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。  
よく乾燥させる。  
清潔な保管庫にて保管する。

#### 4 ふきん、タオル等

飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。  
中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。  
飲用適の水(40 程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。  
100 で5分間以上煮沸殺菌を行う。  
清潔な場所で乾燥、保管する。

### (原料等の保管管理マニュアル)

## 1 野菜・果物

衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。

各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)

専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10日前後で保存する(冷蔵野菜は-15℃以下)

流水で3回以上水洗いする。

中性洗剤で洗う。

流水で十分すすぎ洗いする。

必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。

水切りする。

専用のまな板、包丁でカットする。

清潔な容器に入れる。

清潔なシートで覆い(容器がふた付きの場合を除く)、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

注:表面の汚れが除去され、分割・細切されずに付添いで提供されるみかん等の果物にあっては、からまでを省略して差し支えない。

## 2 魚介類 食肉類

衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。

各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)

専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する(冷凍で保存するものは-15℃以下)

専用のまな板、包丁でカットする。

速やかに調理へ移行させる。

(加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)

### 1 揚げ物

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。

調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃(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℃)以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

最終的な加熱処理時間を記録する。

なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、～で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

### 2 焼き物及び蒸し物

調理を開始した時間を記録する。

調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃(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℃)以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

最終的な加熱処理時間を記録する。

なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、～で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

### 3 煮物及び炒め物

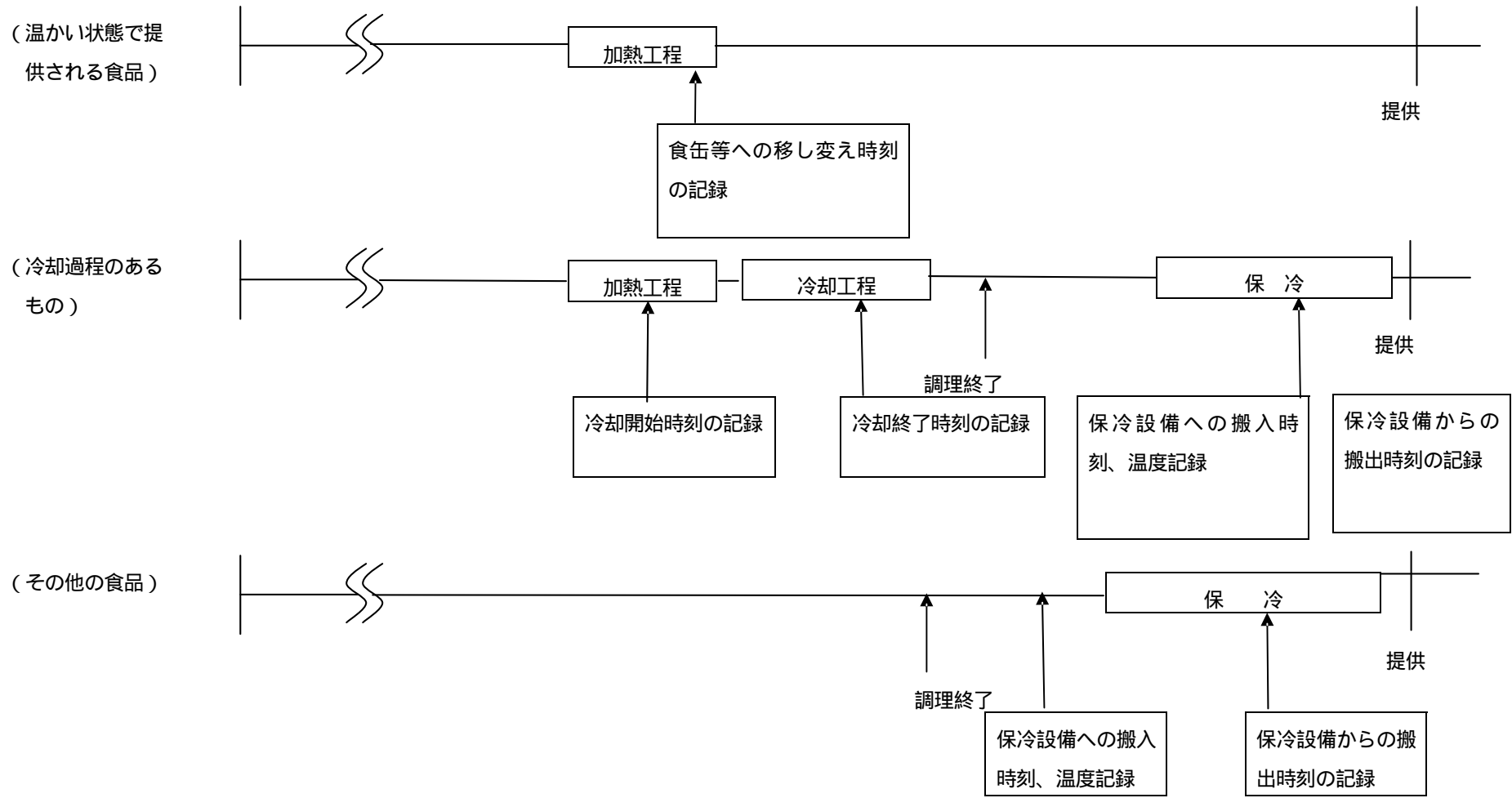
調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75（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）以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

なお、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。

複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について  
 (調理終了後提供まで30分以上を要する場合)



## 事務管理

給食の円滑な管理運営を図るため、事務管理を正しく能率よく行い、給食運営と栄養管理の実態を十分把握できることが大切である。

### 1 給食関係諸帳簿の保存期間

#### (1) 給食に関する帳簿・書類

市町において特に定められる場合を除き3年間保存されていること。

衛生管理に関する書類は、1年間保存されていること。

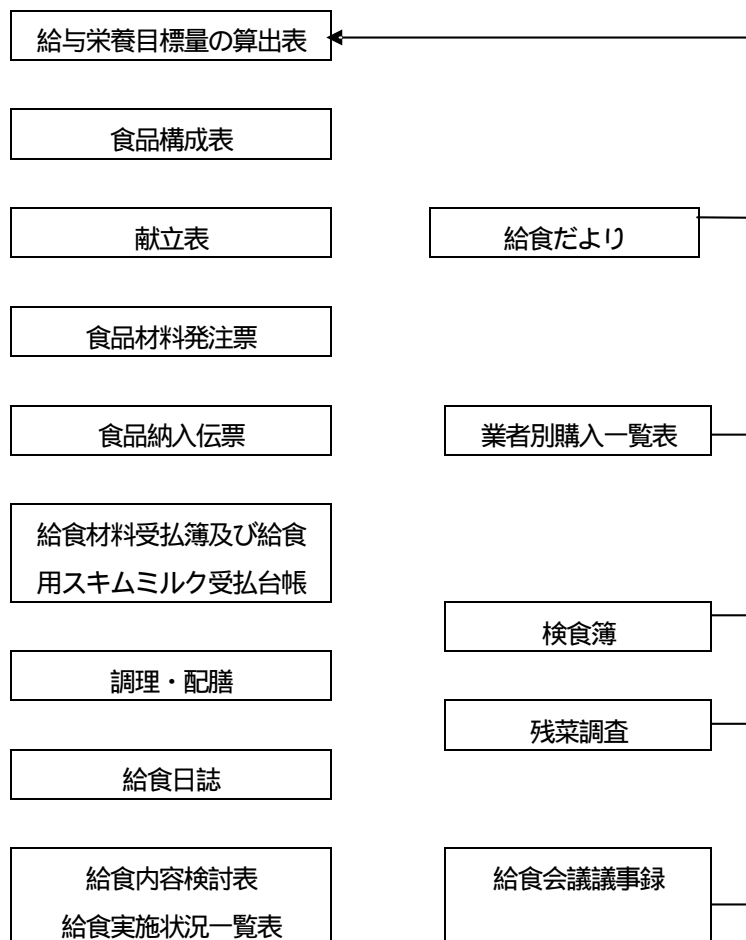
#### (2) 給食用スキムミルク受払台帳

3年間保存すること。

### 2 整備すべき帳簿の種類

給食の運営管理上、必要な帳簿及びその流れは次のとおりである。

#### 必要な帳簿と流れ



(1) 運営管理

特定給食施設設置・変更・休（廃）止・再開届（様式第2号、第3号、第4号、第5号）

健康増進法施行細則に基づき特定給食施設の届出をすること。

集団給食関係報告（開始・廃止・休止・再開）（様式第6号）

食品衛生法施行細則に基づき集団給食施設の報告をすること。

給食会議議事録

給食打ち合わせ会の記録及び整理を正確に行い給食運営に活用すること。

(2) 栄養管理

保育所給食における給与栄養目標量の算出表（幼児用）（参考様式1-1、参考様式1-2）

通知「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」に基づき、各施設の実態に沿った給与栄養目標量を算出すること。

保育所における給与栄養目標量の算出表（乳児用）（参考様式2）

乳児については、個人毎に把握しておくこと。

食品構成表（参考様式3、参考様式4）

給与栄養目標量に基づき、食品の選択、組み合わせを食品群別に示すこと。

予定・実施献立表及び給食日誌（参考様式5-1、参考様式5-2、参考様式5-3）

献立表は予定と実施を兼ねるものとし、給食実施上の基本となるものであり、日々実施した給食状況が記録されていること。

給食だより綴（家庭へ配布する献立等のプリント綴）

家庭へ保育所の給食内容を知らせることにより、毎日の食事の参考になるとともに、食生活改善への一助とすること。

年齢区分毎に、主食・副食・おやつ・牛乳・スキムミルク等具体的に記入しておく必要がある。

栄養出納表（参考様式6）

毎日の実施献立をもとに算出した食品群別摂取量及び栄養摂取状況により、食事の内容の良否を評価する。

給食材料発注票（参考様式7）

予定献立表及び喫食予定人数より注文量を算出し、業者ごとの発注票を整備しておくこと。

食品納入伝票（参考様式8）

業者から納入された食品は食品毎に検収を行い、食品名・数量・単価・金額が記載された納品書がその都度整備され、保存されていること。

給食材料業者別日計表（参考様式9）

毎日の給食材料購入費が把握され、翌月の給食運営資料として活用されていること。

食品材料受払簿（参考様式10）

給食材料貯蔵食品については、食品別に食品材料受払簿により日々の受払が明らかにされ、食品の受払管理の適正化が図られていること。

給食用スキムミルク受払台帳（全国統一様式を配布）

保育所に配分されている給食用スキムミルクは関税暫定措置法（昭和35年法律第36号）による免税品であるので受払台帳を備えて受払管理の適正を図ること。



#### 検食簿（参考様式11）

入所児に給与する食事について、保育指針、栄養的観点からその量及び内容が適当であるかなどを調べるとともに、嗜好的に適当であるかなどを評価するために実施するものであり、原則、施設長が記入する。

#### 嗜好調査・残菜調査等

入所児の嗜好を生かした給食内容に改善することが大切である。

#### 給食内容検討表（参考様式12 - 1、参考様式12 - 2）

毎日の給食実施状況が記録されており、給食運営が把握されていること。

#### 給食実施状況一覧表（参考様式13）

毎月の給食実施状況が記録されており、年間の給食運営が把握されていること。

### (3) 衛生管理

#### 衛生管理チェック表及び自主点検表（参考様式14、参考様式14 - 1、参考様式15）

乳幼児は、食中毒に感染しやすく、また重症化しやすいことから調理従事者は日々の衛生チェック及び月1度の自主点検表を作成し感染の予防に努めることが重要である。

なお、定期的実施する保菌検査の成績を綴っておくこと。

#### 水質検査結果票

自家用水道水（井戸水）を飲用としている保育所では少なくとも年2回は公的衛生検査機関において水質検査を受け結果票を綴っておくこと。

### (4) その他

#### 職員給食実施台帳（参考様式16）

## 3 記入要項

### (1) 保育所給食における給与栄養目標量の算出表（幼児用）（参考様式1-1、参考様式1-2）

給与栄養目標量については、年2回以上算出することが望ましい。

入所児の年齢については入所が決定した時点の年齢区分とし、3歳未満児（1～2歳）3歳以上児に区分する。

### (2) 保育所における給与栄養目標量（乳児用）（参考様式2）

乳児は、月齢による発育状況の個人差が著しいので、一人一人の実態に沿った食事を給与することが必要で、乳児個人毎の給与栄養目標を把握し、記入する。

### (3) 食品構成表（参考様式3、参考様式4）

参考様式1、2で算出された給与栄養目標量に沿った食品構成表を作成する。

食品構成表の栄養素等算出は、（表12-1）「加重平均食品群別成分表（保育所）」の値を用いる。

作成月は年2回とする。

### (4) 予定・実施献立表及び給食日誌（幼児用）（参考様式5-1、参考様式5-2、参考様式6）

給食の実施にあたっては、3歳未満児及び3歳以上児別にそれぞれ献立を作成し、その事務処理（発注票、納入伝票、請求書等）についても別々にすることが望ましいが、同一献立の場合には年齢区分別の給与栄養目標量を参考にその割合（年齢区分別に給食を盛り付ける量の割合）を決めること。

なお、同一献立の場合3歳未満児給食単価は、3歳以上児給食単価の80%としてよい。

また、「予定・実施献立表及び給食日誌」の作成にあたっては、栄養価計算等については、五訂増補

日本食品標準成分表を用いて毎日栄養価計算する方法と食品構成を作成し、栄養出納表により月1回計算する方法があることから、それぞれの参考様式を定めたので、いずれかを選択して使用すること。

参考様式5 - 1について

毎日栄養価計算する場合の様式であるが、五訂増補日本食品標準成分表により計算する。なお、成分表が改訂された時は、改訂版を使用すること。

参考様式5 - 2について

食品構成表を基に献立表を作成し、加重平均食品群別成分表により月1回栄養出納表を計算する場合の様式である。

- ・栄養出納表は、3歳未満児、3歳以上児別に作成すること。
- ・乳児の献立については、改定「離乳の基本」(参考資料1)により献立を作成すること。

栄養価計算について

栄養価計算については、次によること。

- ・エネルギー、カルシウム、ビタミンA、ビタミンCは小数点以下第1位を四捨五入し、整数とする。
- ・たんぱく質、脂質、鉄、食物繊維、食塩相当量は小数点以下第2位を四捨五入し、小数点以下第1位まで算出する。
- ・ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>は小数点以下第3位を四捨五入し、小数点以下第2位まで算出する。

実施献立について

予定献立は、給食が終わると実施献立となるが、予定献立の内容に変動があった場合には、その部分を朱書訂正し、実施献立とする。

(5) 予定・実施献立表及び給食日誌(乳児用)(参考様式5 - 3)

離乳食の進行区分により、区分名・献立名・使用食品・数量を記入する。中期、後期等で離乳食が1日2回になる場合は午前、午後等明記する。

(栄養価計算は大切であるが、省略してもかまわない。進行計画は明確にしておくこと。)

1人当たり使用量に基づき、進行区分毎の使用量を求め、購入量を決定する。

乳児用献立は幼児用献立を変化させるものとする。

乳児5人以上の場合は、乳児用材料購入が可能であるので、参考様式5 - 3を作成する。

(6) 給食材料業者別日計表(参考様式9)

業者別に日々の食品納入伝票の金額を記入し、毎日の購入金額を合計することが望ましい。

(7) 食品材料受払簿(参考様式10)

概ね当日中に消費してしまうものは、毎日の献立表に数量(注文量)を必ず記載し、納品書(数量記載)を整理保管しておけば、受払簿にかえることができる。

在庫を生ずる食品材料については、品目ごとにその受払の状況を食品受払簿に記載する。

(8) 給食内容検討表(参考様式12 - 1、参考様式12 - 2)

毎日の実施献立表から転記して給食内容検討表を作成する。参考様式5 - 1、参考様式5 - 3によりそれぞれ別様式となるので注意すること。

- ・参考様式5 - 1使用の場合、参考様式12 - 1
- ・参考様式5 - 3使用の場合、参考様式12 - 2

(9) 給食実施状況一覧表(参考様式13)

毎月の給食実施状況を転記し、年間分を集計する。

(10) 給食用スキムミルク受払台帳(全国統一様式)

受払の状況は、県から送付する「給食用スキムミルク受払台帳」に必ず記載すること。

## 参 考 様 式 一 覧

参考様式 1	給与栄養目標量の算出表（幼児用）
参考様式 2	給与栄養目標量の算出表（乳児用）
参考様式 3	食品構成表（3歳未満児用）
参考様式 4	食品構成表（3歳以上児用）
参考様式 5	予定・実施献立表及び給食日誌
参考様式 6	栄養出納表
参考様式 7	給食材料発注票
参考様式 8	食品納入伝票
参考様式 9	給食材料業者別日計表
参考様式10	食品材料受払簿
参考様式11	検食簿
参考様式12	給食内容検討表
参考様式13	給食実施状況一覧表
参考様式14	衛生管理チェック表
参考様式15	自主点検表
参考様式16	職員給食実施台帳

保育所における給与栄養目標量算出表(幼児用)

1～3歳児の給与栄養目標量

保育園(所)

年齢 (歳)	性別	人数	I値* - (Kcal)		たんぱく質 (g)				脂質 (g)				加味 (mg)		鉄 (mg)		ビタミンA (μgRE)		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)	
					I値* -比10%		I値* -比20%		I値* -比20%		I値* -比30%		推奨量		推奨量		推奨量		推奨量		推奨量		推奨量		目標量			
1	男		1,000		25.0		50.0		22.2		33.3		400		4.0		400		0.50		0.60		40		4.0			
	女		900		22.5		45.0		20.0		30.0		400		4.5		350		0.50		0.50		40		4.0			
2	男		1,000		25.0		50.0		22.2		33.3		400		4.0		400		0.50		0.60		40		4.0			
	女		900		22.5		45.0		20.0		30.0		400		4.5		350		0.50		0.50		40		4.0			
3	男		1,300		32.5		65.0		28.9		43.3		600		5.5		450		0.70		0.80		45		5.0			
	女		1,250		31.3		62.5		27.8		41.7		550		5.5		450		0.70		0.80		45		5.0			
合計																												
食事摂取基準 (A) 1 (1人1日当たり)																												
昼食の給与栄養目標量 (B = A × 1/3) 2																												
おやつ <sup>1</sup> の給与栄養目標量 (C = A × 15%) 3																												
1日の給与栄養目標量 (D = B + C)																												
保育所における給与栄養目標量 (Dを丸めた値)					推奨量 9.7g 4																							6

- 1 エネルギー及び各栄養素の合計を人数の合計で除した数
- 2 昼食で概ね1日の1/3の栄養目標量を給与する。
- 3 おやつで1日の10～20%程度の栄養目標量を給与する。
- 4 たんぱく質の推奨量1日20gのうち昼食で1/3、おやつで15%給与する場合
- 5 たんぱく質については、推奨量及びエネルギー比率から設定する。
- 6 小児の食物繊維については食事摂取基準に示されていないが、1000kcalあたり7～8g程度を目安とする。

保育所における給与栄養目標量算出表(幼児用)

3～6歳児の給与栄養目標量

保育園(所)

年齢 (歳)	性別	人数	エネルギー (Kcal)		たんぱく質 (g)		脂質 (g)		加減 (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	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)
					エネルギー-比10%	エネルギー-比20%	エネルギー-比20%	エネルギー-比30%								
3	男		1,300		32.5	65.0	28.9	43.3	600	5.5	450	0.70	0.80	45	5.0	
	女		1,250		31.3	62.5	27.8	41.7	550	5.5	450	0.70	0.80	45	5.0	
4	男		1,300		32.5	65.0	28.9	43.3	600	5.5	450	0.70	0.80	45	5.0	
	女		1,250		31.3	62.5	27.8	41.7	550	5.5	450	0.70	0.80	45	5.0	
5	男		1,300		32.5	65.0	28.9	43.3	600	5.5	450	0.70	0.80	45	5.0	
	女		1,250		31.3	62.5	27.8	41.7	550	5.5	450	0.70	0.80	45	5.0	
6	男		1,550		38.8	77.5	34.4	51.7	600	6.5	450	0.80	0.90	55	6.0	
	女		1,450		36.3	72.5	32.2	48.3	550	6.5	400	0.80	0.90	55	6.0	
合計																
食事摂取基準 (A)		1														
(1人1日当たり)																
昼食の給与栄養目標量 (B = A × 1/3)		2														
おやつ給与栄養目標量 (C = A × 10%)		3														
1日の給与栄養目標量 (D = B + C)																
家庭から持参する米飯110gの栄養量(E)			185		2.8	2.8	0.3	0.3	3	0.1	0	0.02	0.01	0	0.0	
F = D - E																
					推奨量	8.0g										
保育所における給与栄養目標量 (Fを丸めた値)					5											6

- 1 エネルギー及び各栄養素の合計を人数の合計で除した数
- 2 昼食で概ね1日の1/3の栄養目標量を給与する。
- 3 おやつで1日の10～20%程度の栄養目標量を給与する。
- 4 たんぱく質の推奨量1日25gのうち昼食で1/3、おやつで10%給与し、米飯110gのたんぱく質量を引いた場合
- 5 たんぱく質については、推奨量及びエネルギー比率から設定する。
- 6 小児の食物繊維については食事摂取基準に示されていないが、1000kcalあたり7～8g程度を目安とする。

参考様式 2

給与栄養目標量の算出表（乳児用）

0 歳児の給与栄養目標量

（ ）月分

月 齢	栄養素等	氏 名						
		体 重						
0～5月	エネルギー	Kcal						
	たんぱく質	g						
	総脂質	g						
	カルシウム	mg						
	鉄	mg						
	ビタミンA	μgRE						
	ビタミンB <sub>1</sub>	mg						
	ビタミンB <sub>2</sub>	mg						
	ビタミンC	mg						
	食塩相当量	g						
6～11月	エネルギー	Kcal						
	たんぱく質	g						
	総脂質	g						
	カルシウム	mg						
	鉄	mg						
	ビタミンA	μgRE						
	ビタミンB <sub>1</sub>	mg						
	ビタミンB <sub>2</sub>	mg						
	ビタミンC	mg						
	食塩相当量	g						

参考様式 3

食品構成表 ( 3 歳未満児用 )

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食塩相当量	食物繊維
	kcal	g	g	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
<b>給与栄養目標量</b>											
穀類											
いも類											
砂糖類											
豆類											
種実類											
緑黄色野菜											
その他の野菜											
果実類											
きのこ類											
藻類											
魚介類											
肉類											
卵類											
乳類											
油脂類											
菓子類											
調味料類											
<b>計</b>											

(注) 給与目標量の食品群の内容は次のとおりとする。

穀類	g	{	米類	g	パン類	g	めん類	g	その他の穀類	g	}
いも類	g	{	いも類(生)	g	いも加工品	g	}				
豆類	g	{	大豆製品	g	大豆その他の豆類	g	}				
果実類	g	{	果実類(生)	g	果実加工品	g	}				
魚介類	g	{	魚介類(生)	g	干物・缶詰・塩蔵	g	水産ねり製品	g	}		
肉類	g	{	肉類(生)	g	肉加工品	g	}				
乳類	g	{	牛乳	g	脱脂粉乳	g	乳製品	g	}		
油脂類	g	{	動物性油脂	g	植物性油脂	g	}				
調味料類	g	{	塩	g	しょうゆ等調味料類	g	ドレッシング類	g	みそ	g	}



参考様式 4

食品構成表 ( 3 歳以上児用 )

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC	食塩相当量	食物繊維
	kcal	g	g	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g
<b>給与栄養目標量</b>											
穀類											
いも類											
砂糖類											
豆類											
種実類											
緑黄色野菜											
その他の野菜											
果実類											
きのこ類											
藻類											
魚介類											
肉類											
卵類											
乳類											
油脂類											
菓子類											
調味料類											
計											

(注) 給与目標量の食品群の内容は次のとおりとする。

穀類	g	{	パン類	g	めん類	g	その他の穀類	g	}		
いも類	g	{	いも類(生)	g	いも加工品	g	}				
豆類	g	{	大豆製品	g	大豆その他の豆類	g	}				
果実類	g	{	果実類(生)	g	果実加工品	g	}				
魚介類	g	{	魚介類(生)	g	干物・缶詰・塩蔵	g	水産ねり製品	g	}		
肉類	g	{	肉類(生)	g	肉加工品	g	}				
乳類	g	{	牛乳	g	脱脂粉乳	g	乳製品	g	}		
油脂類	g	{	動物性油脂	g	植物性油脂	g	}				
調味料類	g	{	塩	g	しょうゆ等調味料類	g	ドレッシング類	g	みそ	g	}

予定・実施献立表及び給食日誌

									施設長	主任保育士	担当者				
平成 年 月 日 ( )									温度	湿度 %					
献立名	食品名	1人当たり摂取量				使用総量			喫食数	以上児		未満児		職員	計
		可食量	エネルギー	たんぱく質	脂質	可食量	総量	価格		予定	( )	( )	( )	( )	
		g	kcal	g	g	g	(注分量)			実施	( )	( )	( )	( )	
3 歳 以 上 児									離乳食記録						
									残留塩素測定値		始業前				
									中心温度測定値		終了後				
									残菜状況		1	多・少・無			
										2	多・少・無				
										3	多・少・無				
										4	多・少・無				
										5	多・少・無				
									感想・反省						
		小計								A					
3 歳 未 満 児									給食価格 ( A + B + F )						
									C						
									3歳以上児給食単価 ( A ÷ 3歳以上児換算人数計 )						
									D						
									3歳未満児給食価格 { ( D × 3歳未満児の以上児換算人数 ) + B + F }						
									E						
									3歳未満児給食単価 ( E ÷ 未満児数 )						
									G						
									3歳以上児給食価格 { D × ( 以上児数 + 職員数 ) }						
	小計								B						
									H						

(注) エネルギー、たんぱく質、脂質は五訂増補日本食品標準成分表により毎日計算のこと。



〔参考様式5 - 1及び5 - 2〕の記載要領

- 1 喫食数欄の3歳未満児欄の( )には3歳以上児換算人数(3歳未満児人数×0.8)を記載すること。
- 2 献立の実施にあたり内容の変動(食品名・数量)があった場合はその部分を朱書訂正し、実施献立表に替えること。
- 3 喫食数欄の「予定」数については、充分検討の上、適切な予定人員(欠席予定人員を除く等)を記載すること。

乳児は3歳未満児に含め、乳児5人以上の場合は乳児用材料購入が可能であるので、乳児用給食日誌(参考様式5-2)もあわせて作成すること。

4 給食単価等の算出方法

- ・給食価格(A + B + F)・・・・・・・・・・・・・C
- ・3歳以上児給食単価(A ÷ 3歳以上児換算人数計)・・・・・・・・D  
3歳以上児換算人数計 = {(3歳未満児×0.8) + 3歳以上児数 + 職員給食数}
- ・3歳未満児給食価格・・・・・・・・・・・・・E  
{(D × 3才未満児の以上児換算人数) + B + F}
- ・3才未満児給食単価(E ÷ 未満児数)・・・・・・・・・・・・・G
- ・3歳以上児給食価格・・・・・・・・・・・・・H  
{D × (以上児数 + 職員数)}

計算に当っては実施人数を用いる。











参考様式 9

給食材料業者別日計表

月分										
店名 日										計
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
計										



検 食 簿

平成 年 月 日 ( )		天 候		時 分			
		検食時間		検食者名			
献立名						所 見	
記載事項	主食の炊き方	硬 い・丁度良い・軟らかい		衛 生 面	異物の混入		
	味 付	薄 い・丁度良い・濃い			有 ・ 無		
	副 食	分量	多 い・丁度良い・少 ない		適切な加熱状況		
	色 彩	特に良い・良 い・悪 い			適 ・ 否		
	盛 付	特に良い・良 い・悪 い			異味異臭		
	お や つ	好ましい・好ましくない・工夫必要			有 ・ 無		
平成 年 月 日 ( )		天 候		時 分			
		検食時間		検食者名			
献立名						所 見	
記載事項	主食の炊き方	硬 い・丁度良い・軟らかい		衛 生 面	異物の混入		
	味 付	薄 い・丁度良い・濃い			有 ・ 無		
	副 食	分量	多 い・丁度良い・少 ない		適切な加熱状況		
	色 彩	特に良い・良 い・悪 い			適 ・ 否		
	盛 付	特に良い・良 い・悪 い			異味異臭		
	お や つ	好ましい・好ましくない・工夫必要			有 ・ 無		
平成 年 月 日 ( )		天 候		時 分			
		検食時間		検食者名			
献立名						所 見	
記載事項	主食の炊き方	硬 い・丁度良い・軟らかい		衛 生 面	異物の混入		
	味 付	薄 い・丁度良い・濃い			有 ・ 無		
	副 食	分量	多 い・丁度良い・少 ない		適切な加熱状況		
	色 彩	特に良い・良 い・悪 い			適 ・ 否		
	盛 付	特に良い・良 い・悪 い			異味異臭		
	お や つ	好ましい・好ましくない・工夫必要			有 ・ 無		





給食実施状況一覧表

月	給食 日数	給食延人員				給食費 支出額 A	職員 徴収額 B	児童給食 総支出額 (A-B) C	給食費 基準額 D	差引過不 足額 C-D
		児 童			職員					
		3歳未満 児	3歳以上 児	計						
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
1										
2										
3										
合計										

衛生管理チェック表(平成 年 月)							施設長	主任保育士	調理担当者
区分	検査項目	日( )	日( )	日( )	日( )	日( )	日( )	特記事項	
調理室の衛生管理	・場内は清潔で衛生的か。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・十分な換気が行われ、高温多湿でないか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・窓、出入り口は開放してないか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・ハエ・ゴキブリ・ネズミは ないか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・手洗いの設備の消毒等は備えられているか。(石鹸・爪ブラシ・アルコール)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・専用の履物を使用しているか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・照明・換気は十分な。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
衛生管理 食品の	・廃棄物は、適宜集積場に搬出し、調理室に放置されていないか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・調理担当者等が立ち会って検収されたか。(品質・鮮度・品温・異物の混入等)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・原材料の保管は適切か。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
衛生管理 調理器具の	・原材料の購入のうち生鮮食品は1回で使い切れる量を調理当日に仕入れたか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・調理器具の洗浄・殺菌は十分にされたか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・使用中も必要に心し消毒殺菌されたか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・まな板・包丁は区分どおりに使用したか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
衛生管理 調理作業の	・調理器具・容器は衛生的に保管されているか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・手洗いは作業ごとに確実に行ったか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・材料の洗浄・殺菌等の処理は適正にしたか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・食品の加熱は十分な。(中心温度計を使用し、75度以上(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度以上)で1分間以上加熱したか)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・盛りつけは素手でなされていないか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・加熱調理後の食品の取り扱い は衛生的に行われたか。(食品の冷却・加熱調理食品の一時保管)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・調理済み食品は二次汚染のないように保管したか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
衛生管理 調理終了後の	・冷凍食品の解凍が適切か。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・調理後の食品は、2時間以内に喫食されたか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・保存食は適正に保存したか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・残菜等廃品の処理が適切であるか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
	・調理器具の故障はないか。	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
・調理室内の清掃は適正か。(清掃・温度管理)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良			

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏 名	体 調	化 膿 創	服 装	帽 子	毛 髪	履 物	爪	指 輪 等	手 洗 い

	点 検 項 目	点 検 結 果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履物の交換（履物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。	
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないようにしていますか。	
12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させましたか。	立ち入った者
		点検結果

改善を行った点
計画的に改善すべき点



自主点検表

		施設長		担当者	
平成 年 月		1カ月に1度点検しましょう			
施設衛生	点検項目			評価	
	1 巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。			はい・いいえ	
	2 ねずみやこん虫の駆除は実施しましたか。その記録は保存されていますか。(1年間以上)			はい・いいえ	
	3 汚染作業区域と非汚染作業区域明確な区分、または食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図りましたか。			はい・いいえ	
	4 各作業区域の入り口手前での手洗い、履物の消毒(履物の交換が困難な場合に限る)をしましたか。			はい・いいえ	
	5 シンクは用途別に相互汚染しないように、その都度洗浄消毒していますか。			はい・いいえ	
	6 シンク等の排水口は排水が飛散しないよう、気をつけましたか。			はい・いいえ	
	7 便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられ、それを使用しましたか。			はい・いいえ	
	8 網戸や施設内の床、壁等に割れ目やすき間ができていませんか。			はい・いいえ	
器具・使用水	1 全ての移動性の器具、容器等は衛生的に保管されていますか。			はい・いいえ	
	2 水道事業により供給される水以外の井戸水等を使用している場合には、水質検査が年2回以上実施されていますか。検査結果は1年間保管されていますか。			はい・いいえ	
	3 貯水槽は、清掃されていますか。(年1回以上) 清掃した証明書は1年間保管されていますか。			はい・いいえ	
その他	保菌検査はいつしましたか。	第1回検便		第2回検便	
		月日	月日	月日	月日
		人数	人	人数	人
特記事項					

