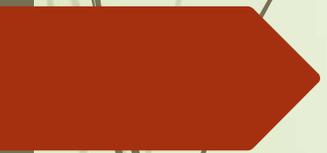


令和6年度民間保育所等新規開設法人運営準備説明会

# 川崎市の保育所における 給食業務について



## 川崎市の保育所における給食業務について

保育所での給食は、単なる栄養補給の目的だけではなく、保育所保育指針にも示されているように、「養護」の「生命の保持」や「教育」の「健康」の領域と深く関連し、子どもの心と身体の発達を促す大変重要な役割があります。

当説明会にてお配りした「川崎市公立保育所給食の手引き」には、現場の給食担当者が手引きに沿って給食提供できるよう給食提供上のポイントが記載されています。全体に目を通していただき、必ず新園の給食担当者の手に渡るようにお願いします。

※ 川崎市公立保育所給食の手引きは、2023年4月に改訂しました。

「川崎市公立保育所給食の手引き」から

特に重要な部分について、まとめましたので確認をお願いします。

手引きの内容	解説
1-(6) 給食業務の流れ	
<u>年齢別・性別構成</u> <u>給与栄養日標量の設定</u> 2-(1)～(4) 参照	保育所給食は「昼食+おやつ」が基本となっています。給与栄養日標量は「1～2歳児」「3～5歳児」の設定を行います。0歳児は個人差が大きいため個別の対応を基本とします。 今年度の目標量は手引きの資料1に記載していますが、各保育所においては、園児の個人別推定エネルギー必要量を算出し、平均推定エネルギー必要量等の内訳を把握した上で、給与栄養日標量の設定、評価、検討を行います。(手引き資料2・資料3)

手引きの内容	解説
<p>1 - (6) 給食業務の流れ</p> <p><u>年齢別・性別構成</u> <u>給与栄養目標量の設定</u></p> <p>2 - (1) ~ (4) 参照</p>	<p>保育所給食は「昼食+おやつ」が基本となっています。給与栄養目標量は「1～2歳児」「3～5歳児」の設定を行います。0歳児は個人差が大きいため個別の対応を基本とします。</p> <p>今年度の目標量は手引きの資料1に記載していますが、各保育所においては、園児の個人別推定エネルギー必要量を算出し、平均推定エネルギー必要量等の内訳を把握した上で、給与栄養目標量の設定、評価、検討を行います。(手引き資料2・資料3)</p> <p>* 成長曲線、算出した数値、子どもの様子を総合して評価します。</p>
<p><u>乳幼児向きの料理検討</u> <u>材料の選択(主菜・副菜)</u> <u>栄養量の調整</u> <u>予定献立</u></p> <p>2 - (5) 参照</p>	<p>給与栄養目標量を考慮し、季節感や地域性、子どもの特性や状況、嗜好、予算などに合わせ、献立を作成します。</p> <p>* 川崎市で作成している統一献立は、希望施設に配信しています。</p> <p>配信希望の場合は各区保育・子育て総合支援センター、各区保育総合支援担当に連絡してください。</p> <p>(本日の参考資料1・2) 毎月25日頃に翌々月分配信</p> <p>* 統一献立の予想価格は、公立保育所の平均価格調査を参考にしています。</p>
<p><u>食品材料の発注</u></p>	<p>生鮮食品については当日納品が基本です。</p>



	B・P	1.25	1.00	87.50	50.00	137.50	
	レーズン	3.00	2.40	210.00	120.00	330.00	
						0.00	調理従事者名(健康状況)
						0.00	氏名
						0.00	健康状況
<p>・川崎市公立保育所の献立表サンプルです。</p> <p>・川崎市公立保育所給食献立の配信を希望される場合は、各区保育・子育て総合支援センター、保育総合支援担当あてに電話でお申し込みください。</p> <p>・幼児教育・保育の無償化に伴い、保護者からの実費徴収額と市の補助を足した金額に見合った内容の給食を提供します。</p>							~
							良
							~
							良
							~
							良
							~
							良
						0.00	
						0.00	
						0.00	

※統一献立の予想価格は、公立保育所の平均価格調査を参考にしています。

手引きの内容	解説
<p>1 - (6) 給食業務の流れ</p> <p><u>年齢別・性別構成</u> <u>給与栄養目標量の設定</u> 2 - (1) ~ (4) 参照</p> <p><u>乳幼児向きの料理検討</u> <u>材料の選択 (主菜・副菜)</u> <u>栄養量の調整</u> <u>予定献立</u> 2 - (5) 参照</p> <p><u>食品材料の発注</u></p>	<p>保育所給食は「昼食+おやつ」が基本となっています。給与栄養目標量は「1～2歳児」「3～5歳児」の設定を行います。0歳児は個人差が大きいため個別の対応を基本とします。</p> <p>今年度の目標量は手引きの資料1に記載していますが、各保育所においては、園児の個人別推定エネルギー必要量を算出し、平均推定エネルギー必要量等の内訳を把握した上で、給与栄養目標量の設定、評価、検討を行います。(手引き資料2・資料3)</p> <p>* 成長曲線、算出した数値、子どもの様子を総合して評価します。</p> <p>給与栄養目標量を考慮し、季節感や地域性、子どもの特性や状況、嗜好、予算などに合わせ、献立を作成します。</p> <p>* 川崎市で作成している統一献立は、希望施設に配信しています。</p> <p>配信希望の場合は各区保育・子育て総合支援センター、各区保育総合支援担当に連絡してください。</p> <p>(本日の参考資料1・2) 毎月25日頃に翌々月分配信</p> <p>* 統一献立の予想価格は、公立保育所の平均価格調査を参考にしています。</p> <p>生鮮食品については当日納品が基本です。</p>

<p><b>施設長の検食</b> 2 - (8) 参照</p>	<p>配膳前に施設長は検食し、子どもに提供する食事が適正で安全かつ安心な内容であるかどうかを検査します。検査内容は検食記録簿に記録します。施設長の許可を受けて各クラスの盛り付け、配膳を行い、調整の必要のある場合は、調整後再度、検食します。</p> <p>検査食の対象：朝おやつ、昼食、延長補食、離乳食、除去食等、給食で提供する全ての献立</p>
<p><b>盛り付け</b> <b>配膳</b> 2 - (7) 参照</p>	<p>個別対応児の食事がある場合は、誤配食のないよう工夫し予防に努めます。 (手引き 5 - (1) ~ (3) 参照)。</p>
<p><b>検食用保存食 (調理済み)</b> 8 - (4) 参照</p>	<p>万一、食中毒等の事故が発生した場合の原因追究のため、調理済み食品を - 20℃以下で2週間以上保存します。</p>
<p><b>喫食</b> <b>指導用給食の提供</b> 2 - (9) (10) 参照</p>	<p>保育士 (担任) は、子どもと同じ内容の食事をしながら食事指導 (例 偏食、小食、マナー等) をします。日々の子どもの様子や喫食状況を確認し、喫食状況報告書に記録します。</p> <p>給食担当者は、喫食状況報告書を読んだり、直に保育室に出向いて子どもの食事の様子や喫食状況を把握し、次なる食事の内容の充実に努めます。</p> <p>* 指導用給食は食育の意味が大きく、施設長検食は計画に基づいて適正かどうかや安全を確認する意味があるので、それぞれ違いを確認</p>

施設長の検食

2- (8) 参照

配膳前に施設長は検食し、子どもに提供する食事が適正で安全かつ安心な内容であるかどうかを検査します。検査内容は検食記録簿に記録します。施設長の許可を受けて各クラスの盛り付け、配膳を行い、調整の必要のある場合は、調整後再度、検食します。

検査食の対象：朝おやつ、昼食、延長補食、離乳食、除去食等、給食で提供する全ての献立

盛り付け

配膳

2- (7) 参照

個別対応児の食事がある場合は、誤配食のないよう工夫し予防に努めます。  
(手引き5- (1) ~ (3) 参照)。

検査用保存食 (調理済み)

8- (4) 参照

万一、食中毒等の事故が発生した場合の原因追究のため、調理済み食品を-20℃以下で2週間以上保存します。

喫食

指導用給食の提供

2- (9) (10) 参照

保育士 (担任) は、子どもと同じ内容の食事をしながら食事指導 (例 偏食、小食、マナー等) をします。日々の子どもの様子や喫食状況を確認し、喫食状況報告書に記録します。

給食担当者は、喫食状況報告書を読んだり、直に保育室に出向いて子どもの食事の様子や喫食状況を把握し、次なる食事の内容の充実に努めます。

\* 指導用給食は食育の意味が大きく、施設長検食は計画に基づいて適正かどうかや安全を確認する意味があるので、それぞれ違いを確認

## 厚生労働省H24.3月「保育所における食事の提供ガイドライン」より

体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人一人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、専門性を生かした対応を図ること。

3 授乳期・離乳期の食事とその対応 3 (1) ~参照	離乳期は個人差が大きく、一人ひとりの子どもの発育・発達状況、栄養状態、喫食状況、家庭での生活状況などを把握したうえで、個々に応じた計画を立て内容や量を決めることが重要です。また、給食室と保育室、家庭が連携して進めることが大切です。経過記録等は個別に整える必要があります。(手引き3 - (3)) 給食は家庭で食べた経験があるものを提供することが基本です。(川崎市公立保育所食物アレルギー対応マニュアルP21)
4 食物アレルギーのある子どもへの対応と除去食の実施について 4 - (1) (2) (3) 参照	食物アレルギー対応については「川崎市公立保育所給食の手引き」及び「健康管理マニュアル」も参考にしてください。
5 特別な配慮を必要とする子どもへの対応 5 - (1) (2) 参照	体調不良児やけが、障害、多様な食文化などへの対応について記載しています。

◎資料に関するお問い合わせは、運営支援・人材育成担当（200-3985）までお願いします。

◎具体的な給食業務については、各区保育・子育て総合支援センター、保育総合支援担当の栄養士が随時相談を受付けます。

◎各区保育・子育て総合支援センター、保育総合支援担当では、民間保育所等の給食担当者を対象とした研修や会議等も行っています。近隣の保育所等との情報交換もできますので、ぜひ御参加ください。

川崎市こども未来局 保育・子育て推進部 運営支援・人材育成担当

担当 菱田 吉島

電話 200-3985