

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	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">年齢別・性別構成</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">給与栄養目標量の設定</div> 2 - (1) ~ (4) 参照	<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ので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>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">乳幼児向きの料理検討</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">材料の選択(主菜・副菜)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">栄養量の調整</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">予定献立</div> 2 - (5) 参照	<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>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食品材料の発注</div>	<p>生鮮食品については当日納品が基本です。</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">納品</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">検収</div> 8 - (2) 参照	<p>衛生管理について詳しくは手引き8 - (1) ~ (3) 参照</p> <p>HACCPに沿った衛生管理を行い、記録をとります。</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">検査用保存食(原材料)</div> 8 - (4) 参照	
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">調理</div>	<p>各クラスの食事開始時間に適正で安全かつ安心な内容の食事を提供できるよ</p>

施設長の検食	2 - (8) 参照	<p>う、時間配分についても考慮しながら調理します。</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>
盛り付け	配膳	<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>
検査用保存食 (調理済み)	8 - (4) 参照	<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>
喫食	指導用給食の提供	<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>
洗浄消毒・整理・保管	8 - (2) カ、8 - (3) 参照	<p>給食室内部とその周辺は、常に清掃を怠らず、清潔を保持する必要があります。食器や調理器具は適切に洗浄消毒し、一日の作業終了後は必ず清掃・点検を行って、給食の衛生上支障のないようにする必要があります。また、週、月等の区分で計画的に機器等の清掃をします。</p>
反省・検討	給食日誌	<p>献立についての反省点や検討課題、また予定献立に対し変更内容や特記事項がある場合は、給食日誌に記録します。</p>
健康管理 (検便)	8 - (1) イ参照	<p>調理従事者から児童に感染症が広がることのないよう、定期的に健康診断と検便を実施してください。</p>
受入	払出	<p>米・粉ミルク・スティックミルクなど一度にまとめ買いする食品について、購入量 (受入)、使用量 (払出)、残量などを受払い簿に記録し、在庫整理を行います。帳簿上の在庫数と実数に差異が生じた場合は、その理由を明記してください。</p>
実施結果		<p>月毎に喫食率、食材費、在庫食材等を集計し、給食提供の内容が適正であったか確認してください。</p>

<p>3 授乳期・離乳期の食事とその対応</p> <p>3（１）～参照</p>	<p>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））</p> <p>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）</p>
<p>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</p> <p>4－（１）（２）（３）参照</p>	<p>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。</p>
<p>5 特別な配慮を必要とする子どもへの対応</p> <p>5－（１）（２）参照</p>	<p>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。</p>
<p>8 保育所の衛生管理</p> <p>エ その他の衛生上の心得</p> <p>8－（１）エ参照</p>	<p>大量調理施設衛生管理マニュアル（本日の参考資料３で紹介）に基づいています。</p> <p>白衣のまま便所に入ったり、給食室を出入りすると、感染症を給食室に持ち込んだり、保育室に広げたりする恐れがありますので、特に気を付けてください。</p>

◎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

予定実施献立表

令和5年12月15日(金)

			1人当り数量		購入量		総使用量	実施人数	昼食	幼児主食	延長			
			幼児	乳児	幼児	乳児								
献立名・材料名														
午前おやつ	牛乳(午前おやつ)	牛乳		70.00	0.00	3500.00	3500.00							
幼児主食	ごはん(幼児後半)	はいが精米	52.00		3640.00	0.00	3640.00	幼児						
昼食	ごはん(後半用)	はいが精米	0.00	40.00	0.00	2000.00	2000.00	乳児・ 離乳食						
		チキンチキンごぼう	40.00	32.00	2800.00	1600.00	4400.00							
		ごぼう	27.78	22.22	1944.60	1111.00	3055.60	個別 対応 食						
		かたくり粉	5.00	4.00	350.00	200.00	550.00		他					
		油	6.00	5.00	420.00	250.00	670.00		離乳食	食				
		だし汁	10.00	8.00	700.00	400.00	1100.00							
		酒	3.00	2.40	210.00	120.00	330.00					除去食	食	
		砂糖	1.35	1.08	94.50	54.00	148.50							
		みりん	1.20	0.96	84.00	48.00	132.00							
	白菜のおひたし	しょう油	1.80	1.44	126.00	72.00	198.00		配慮食	食				
		白菜	53.19	42.55	3723.30	2127.50	5850.80							
		しょう油	0.85	0.70	59.50	35.00	94.50		その他	食				
		花かつお	0.70	0.50	49.00	25.00	74.00							
	吉野汁	人参	11.11	8.89	777.70	444.50	1222.20		給食日誌 (献立・食材の変更、喫食状況など)					
			じゃが芋	27.78	22.22	1944.60	1111.00	3055.60						
			大根	23.53	17.65	1647.10	882.50	2529.60						
			小松菜	5.88	5.88	411.60	294.00	705.60						
			だし汁	130.00	110.00	9100.00	5500.00	14600.00						
			塩	0.50	0.42	35.00	21.00	56.00						
			しょう油	0.63	0.54	44.10	27.00	71.10						
			かたくり粉	1.00	0.80	70.00	40.00	110.00						
			みかん	50.00	50.00	3500.00	2500.00	6000.00						
			牛乳	160.00	90.00	11200.00	4500.00	15700.00						
午後おやつ	米粉のおさつスコーン	さつま芋	20.60	16.48	1442.00	824.00	2266.00							
		砂糖	3.75	3.00	262.50	150.00	412.50							
		油	5.00	4.00	350.00	200.00	550.00							
		豆乳	10.00	8.00	700.00	400.00	1100.00							
		上新粉	13.75	11.00	962.50	550.00	1512.50							
		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	健康状況					
						0.00			~	良				
						0.00			~	良				
						0.00			~	良				
						0.00			~	良				
						0.00			~	良				
						0.00			~	良				
						0.00			~	良				
延長間食	お茶	お茶	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00							
	コーンごはん(延長)	はいが精米	31.00	28.00	310.00	280.00	590.00							
		まぐろ油漬缶	9.00	8.00	90.00	80.00	170.00			幼児	乳児			
		ホールコーン缶	9.00	8.00	90.00	80.00	170.00	エネルギー		622	519			
		人参	6.67	5.56	66.70	55.60	122.30	たんぱく質		18.3	15.3			
		酒	0.70	0.63	7.00	6.30	13.30							
		塩	0.18	0.16	1.80	1.60	3.40	脂質		19.3	16.9			
		胡麻油	0.70	0.64	7.00	6.40	13.40							
						0.00		食塩相当量		1.6	1.4			
						0.00								
						0.00								
						0.00								
						0.00								

・ 川崎市公立保育所の献立表サンプルです。

・ 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。

・ 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。

予定献立栄養価検討表（12月分）

食品群別予定給与量(g)

1~2歳児	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	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	金額 円
1 (金)	519	15.3	16.9	76.7	265	1.6	171	0.32	0.39	39	1.4	5.3	230
2 (土)	500	18.8	17.0	70.5	253	1.9	211	0.26	0.43	17	1.3	5.4	206
4 (月)	496	20.7	14.7	71.8	258	2.3	237	0.30	0.38	30	1.5	6.2	227
5 (火)	458	16.1	12.7	72.0	269	2.4	242	0.43	0.48	39	1.3	5.2	218
6 (水)	468	17.9	16.3	60.5	318	6.4	210	0.20	0.42	13	1.8	4.2	248
7 (木)	462	18.9	11.8	71.1	166	2.8	184	0.34	0.35	63	1.4	7.3	272
8 (金)	497	20.4	11.7	78.3	242	6.9	5349	0.48	1.76	30	1.6	4.2	221
9 (土)	503	18.7	16.2	71.2	283	2.7	281	0.43	0.54	29	1.3	3.7	213
11 (月)	438	15.1	14.6	62.8	207	2.1	122	0.34	0.22	19	1.7	4.5	205
12 (火)	493	17.5	14.9	71.9	273	1.3	75	0.29	0.37	26	1.3	2.9	260
13 (水)	524	18.2	17.4	75.2	251	1.7	163	0.48	0.41	16	1.8	4.7	225
14 (木)	530	12.6	15.8	86.2	152	1.9	255	0.45	0.22	19	1.1	6.9	285
15 (金)	519	15.3	16.9	76.7	265	1.6	171	0.32	0.39	39	1.4	5.3	230
16 (土)	500	18.8	17.0	70.5	253	1.9	211	0.26	0.43	17	1.3	5.4	206
18 (月)	496	20.7	14.7	71.8	258	2.3	237	0.30	0.38	30	1.5	6.2	227
19 (火)	458	16.1	12.7	72.0	269	2.4	242	0.43	0.48	39	1.3	5.2	218
20 (水)	468	17.9	16.3	60.5	318	6.4	210	0.20	0.42	13	1.8	4.2	248
21 (木)	462	18.9	11.8	71.1	166	2.8	184	0.34	0.35	63	1.4	7.3	272
22 (金)	514	20.2	16.2	71.2	214	2.0	320	0.42	0.49	23	1.7	4.4	300
23 (土)	503	18.7	16.2	71.2	283	2.7	281	0.43	0.54	29	1.3	3.7	213
25 (月)	438	15.1	14.6	62.8	207	2.1	122	0.34	0.22	19	1.7	4.5	205
26 (火)	493	17.5	14.9	71.9	273	1.3	75	0.29	0.37	26	1.3	2.9	260
27 (水)	524	18.2	17.4	75.2	251	1.7	163	0.48	0.41	16	1.8	4.7	225
28 (木)	530	12.6	15.8	86.2	152	1.9	255	0.45	0.22	19	1.1	6.9	285
参考	527	18.7	19.1	71.2	251	1.8	195	0.26	0.42	52	1.9	4.3	317
合計	11793	420.2	364.5	1729.3	5846	63.0	9971	8.58	10.67	673	35.1	121.2	5702
一人一日あたり平均	491	17.5	15.2	72.1	244	2.6	415	0.36	0.44	28	1.5	5.1	238
目標 (後期)	484	13~20%	20~30%	50~65%	226	2.3	195	0.27	0.30	21	1.6	3.2	250

食品群	1~2歳児	3~5歳児
1 米	38	53
2 パン	9	12
3 麺類	5	4
4 その他の穀類及び堅果	5	7
5 いも及びでん粉類	24	29
6 砂糖及び甘味類	3	3
7 油脂類	4	5
8 豆類	28	34
9 魚介類	8	10
10 肉類	18	23
11 卵類	8	9
12 乳類	141	118
13 緑黄色野菜	22	27
14 その他の野菜	42	53
15 果実類	43	47
16 きのこと類	2	3
17 海藻類	1	1
18 菓子類	4	5
19 調味料その他	120	142

3~5歳児	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	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	金額 円
1 (金)	622	18.3	19.3	94.1	289	2.0	187	0.36	0.43	44	1.6	6.6	272
2 (土)	604	22.3	19.8	86.6	274	2.4	252	0.31	0.47	19	1.5	6.7	244
4 (月)	586	24.3	16.0	87.5	277	2.8	287	0.35	0.41	35	1.9	7.8	272
5 (火)	547	19.0	14.3	88.3	292	3.0	278	0.50	0.52	46	1.5	6.2	255
6 (水)	602	21.7	17.8	87.3	341	9.6	230	0.33	0.42	16	1.7	4.9	304
7 (木)	535	21.3	12.0	85.6	113	3.5	188	0.39	0.29	74	1.5	9.2	317
8 (金)	601	24.3	13.2	95.9	257	8.6	6670	0.57	2.14	36	2.1	5.1	261
9 (土)	609	22.5	18.9	87.6	310	3.5	326	0.54	0.62	33	1.5	4.6	252
11 (月)	534	17.4	18.1	75.5	172	2.8	116	0.43	0.16	21	2.1	4.5	251
12 (火)	563	15.9	16.6	86.2	357	2.1	89	0.24	0.36	27	1.8	3.5	221
13 (水)	625	21.7	20.1	92.1	266	2.1	188	0.60	0.44	18	2.1	5.8	266
14 (木)	619	13.4	16.9	105.1	98	2.3	295	0.54	0.18	23	1.4	8.7	341
15 (金)	622	18.3	19.3	94.1	289	2.0	187	0.36	0.43	44	1.6	6.6	272
16 (土)	604	22.3	19.8	86.6	274	2.4	252	0.31	0.47	19	1.5	6.7	244
18 (月)	586	24.3	16.0	87.5	277	2.8	287	0.35	0.41	35	1.9	7.8	272
19 (火)	547	19.0	14.3	88.3	292	3.0	278	0.50	0.52	46	1.5	6.2	255
20 (水)	602	21.7	17.8	87.3	341	9.6	230	0.33	0.42	16	1.7	4.9	304
21 (木)	535	21.3	12.0	85.6	113	3.5	188	0.39	0.29	74	1.5	9.2	317
22 (金)	620	24.4	19.1	87.3	225	2.5	363	0.53	0.59	28	2.0	5.4	361
23 (土)	609	22.5	18.9	87.6	310	3.5	326	0.54	0.62	33	1.5	4.6	252
25 (月)	534	17.4	18.1	75.5	172	2.8	116	0.43	0.16	21	2.1	4.5	251
26 (火)	563	15.9	16.6	86.2	357	2.1	89	0.24	0.36	27	1.8	3.5	221
27 (水)	625	21.7	20.1	92.1	266	2.1	188	0.60	0.44	18	2.1	5.8	266
28 (木)	619	13.4	16.9	105.1	98	2.3	295	0.54	0.18	23	1.4	8.7	341
参考	635	22.2	22.1	88.9	271	2.2	205	0.29	0.44	63	2.2	5.3	372
合計	14113	484.3	411.9	2135.0	6060	82.9	11905	10.28	11.33	776	41.3	147.5	6615
一人一日あたり平均	588	20.2	17.2	89.0	253	3.5	496	0.43	0.47	32	1.7	6.1	276
目標 (後期)	588	13~20%	20~30%	50~65%	251	2.4	200	0.32	0.36	23	1.7	3.7	(284~314) 299

	1~2歳児	3~5歳児	目標
たんぱく質エネルギー比	14.3%	13.7%	13~20%
脂肪エネルギー比	27.8%	26.3%	20~30%
飽和脂肪酸エネルギー比	—	9.4%	(3~5歳児) 10%以下
炭水化物エネルギー比	57.9%	60.0%	50~65%

※ 栄養計算には、日本食品標準成分表 2020年版(八訂)を使用する。
たんぱく質は「アミノ酸組成によるたんぱく質」、脂質は「脂肪のトリアシルグリセロール当量」を用いることとする。
炭水化物は単糖当量の収載食品数が少ないため、暫定的に「炭水化物」を用いる。
エネルギー産生栄養素の摂取量の推定に当たっては、八訂成分表のエネルギー計算で用いている成分で計算するが、炭水化物エネルギー比は、100% - たんぱく質エネルギー比 - 脂肪エネルギー比とする。

※ 3~5歳児の栄養価には、幼児主食を含む。

※ 一人一日あたり平均には参考献立の栄養価は含まない。

子どもの健康と食事提供に関するガイド、ガイドラインについてお知らせいたします。

こども家庭庁の保育関係のホームページ (<https://www.cfa.go.jp/policies/hoiku/>) からダウンロードが可能です。

- *平成24年3月 保育所における食事の提供ガイドライン
- *平成30年3月 保育所における感染症対策ガイドライン (2018年改訂版)
(2022(令和4)年10月一部改訂)
- *平成31年3月 授乳・離乳の支援ガイド (2019年改訂版)
- *平成31年4月 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019年改訂版)
- *令和28年3月 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【事故防止のための取組み】～施設・事業者向け～

以下は、厚生労働省のホームページからダウンロードが可能です。

- *平成9年3月 大量調理施設衛生管理マニュアル (H29年6月最終改訂)
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>
- *令和元年12月 日本人の食事摂取基準 (2020年版)
<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000586553.pdf>