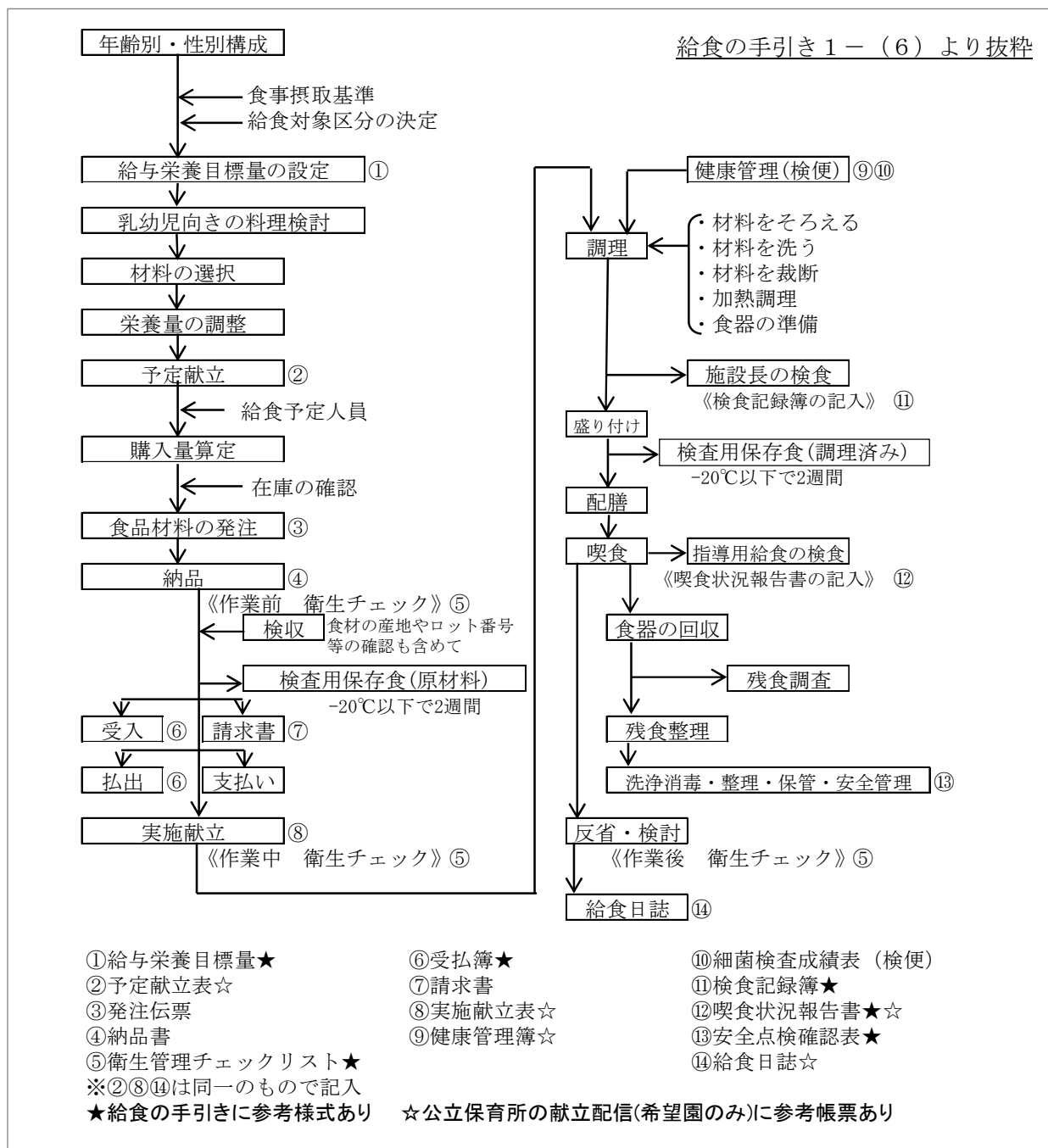


川崎市の保育所における給食業務について

保育所における給食は、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。生涯にわたって健康で豊かに暮らせるための「食を営む力」の基礎を培うためにも、保育所での豊かな食の体験を積み重ねが大切です。

「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。**

給食業務の流れと関係諸帳簿



「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。

主な内容と 手引きの項目番号	解 説
年齢別・性別構成 給与栄養目標量の設定 2-(1)~(4)参照 乳幼児向きの料理検討 材料の選択(主菜・副菜) 栄養量の調整 予定献立 2-(5)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。 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) ＊ 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。 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。 ＊ 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。 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。(毎月25日頃に翌々月分配信)
食品材料の発注・購入 納品 検収・検品 8-(2)参照 検査用保存食(原材料) 8-(4)参照	生鮮食品については当日納品が基本です。 衛生管理について詳しくは手引き8-(1)~(3)参照 HACCPに沿った衛生管理を行い、記録をとります。 万が一、食中毒などの事故が発生した場合の原因追及のため、原材料を50gまたは1食分程度を-20℃以下で2週間保存してください。
調理	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う、時間配分についても考慮しながら調理します。 他都市では、丸のままのプチトマトやぶどうでの窒息事故や離乳食でのりんごの誤嚥窒息事故が起きています。発達に応じた形態での調理をお願いします。 こども家庭庁HP>「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(R28.3)」を参考としてください。
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	清潔な器具や使い捨て手袋を使い、直接手が触れないように盛りつけます。 また、特殊なものを除き、食器や食具、哺乳瓶は保育所で用意しましょう。 アレルギー対応食などの個別対応食の盛り付けは別トレイにするなど、誤食事故防止の対策とります。

検査用保存食(調理済み) 8-(4)参照 喫食 指導用給食の提供 2-(9)(10)参照 洗浄消毒・整理・保管 8-(2)カ、8-(3)参照 反省・検討 給食日誌	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。 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 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。 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。
受入 払出 実施結果 安全点検 8-(3)参照 健康管理(検便) 8-(1)イ参照	米・粉ミルク・缶詰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(帳簿)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。 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。 器具の劣化や設備の不具合がないか、複数の目で定期的に安全点検を実施し、事故を未然に防ぎます。 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。また、トイレを使用する際には、調理着のまま入らないようにするなど、衛生面に注意してください。
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。
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	除去食品の完全除去を基本とします。医師が記載した生活管理指導表の指示に従い、除去食を実施します。 具体的な対応や、健康管理委員会への申請については「川崎市保育施設食物アレルギー対応マニュアル」に従ってください。
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。

保育所の衛生管理 エ その他の衛生上の心得 8-(1)エ参照	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。 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。
---	--

◎(参考)公立保育所献立の参考配信について

毎月 25 日頃に、翌々月分をメールで配信しています。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献立を提供します。

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。

◎給食提供に関する問い合わせ先

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。

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

給食提供に関わるマニュアル・ガイドラインの紹介

<川崎市>

- * 川崎市公立保育所給食の手引き
<https://logoform.jp/form/FUQz/100281>
- * 川崎市保育施設における食物アレルギー対応マニュアル
<https://www.city.kawasaki.jp/450/page/0000167988.html>

< 国 > ※ **すべてインターネットからダウンロード可能です。**

- * 保育所における食事の提供ガイドライン(H24.3/R6 年度中に改訂予定)
- * 保育所における感染症対策ガイドライン(H30.3/R4.10 一部改訂)
- * 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(H31.4)
- * 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(H28.3)
- * 授乳・離乳の支援ガイド(H31.3)
- * 大量調理施設衛生管理マニュアル(H9.3/H29.6 一部改訂)
- * 日本人の食事摂取基準(2025 年版)

予定実施献立表

令和6年12月4日(水)

予定実施献立表			予定人数		幼児主食		午前おやつ		昼食		午後おやつ		延長	
			在園児	幼児	70		70		70		10			
				乳児・完了			50		50		50			
				初～後期			5		5					
			他											
献立名・材料名			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								
午前おやつ	牛乳(午前おやつ)	牛乳		70.00	0.00	3500.00	3500.00	幼児						
幼児主食	ロールパン(幼児後半)	ロールパン	55.00		3850.00	0.00	3850.00							
昼食	ロールパン(後半用)	ロールパン	0.00	40.00	0.00	2000.00	2000.00	乳児・離乳食						
	チキングラタン(マカロニ)	鶏むね肉(皮なし)	25.00	20.00	1750.00	1000.00	2750.00	他						
		マカロニ	5.00	4.00	350.00	200.00	550.00							
		玉ねぎ	26.60	21.28	1862.00	1064.00	2926.00	個別対応食	離乳食(初～完了)食					
		油	1.25	1.00	87.50	50.00	137.50		除去食食					
		塩	0.15	0.12	10.50	6.00	16.50		短期配慮食					
		こしょう	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		宗教食					
		バター	5.00	4.00	350.00	200.00	550.00		障害・病気食					
		小麦粉	7.50	6.00	525.00	300.00	825.00		ケガ等食					
		スキムミルク	3.75	3.00	262.50	150.00	412.50							
		水	44.00	35.00	3080.00	1750.00	4830.00							
		コンソメ	0.13	0.10	9.10	5.00	14.10							
		パン粉	1.00	0.80	70.00	40.00	110.00							
		粉チーズ	1.00	0.80	70.00	40.00	110.00	給食日誌(献立・食材の変更、喫食状況など)						
		パセリ	0.42	0.33	29.40	16.50	45.90							
	三色サラダ(ドレ)	ブロッコリー	40.00	32.00	2800.00	1600.00	4400.00							
		カリフラワー	32.00	24.00	2240.00	1200.00	3440.00							
		人参	11.11	11.11	777.70	555.50	1333.20							
		油	2.00	1.60	140.00	80.00	220.00							
		酢	1.00	0.80	70.00	40.00	110.00							
		しょう油	0.80	0.60	56.00	30.00	86.00							
	牛乳(昼食)	牛乳	160.00	100.00	11200.00	5000.00	16200.00							
	りんご	りんご	35.29	35.29	2470.30	1764.50	4234.80							
午後おやつ	お茶	お茶	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00							
	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				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00			～良				
							0.00							

予定献立栄養価検討表（12月分）

3歳未満児

	実施日	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 μg	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
	2	461	18.8	9.5	74.7	292	6.19	177	0.25	0.37	19	1.6	2.6		247.99
	3	477	19.8	14.2	65.3	243	2.08	225	0.31	0.45	15	2.0	3.3		284.26
	4	506	16.8	19.8	64.9	304	1.25	173	0.26	0.43	42	1.2	3.7		285.92
	5	478	14.2	15.0	72.2	186	2.54	243	0.32	0.31	24	1.1	4.0		281.25
	6	494	19.8	15.6	67.6	242	6.68	5354	0.46	1.77	17	1.6	4.0		239.21
	7	502	17.4	13.1	82.8	238	2.14	86	0.46	0.39	47	1.3	7.1		247.43
	9	514	19.1	20.0	64.6	244	1.72	251	0.62	0.41	21	0.9	3.4		271.51
	10	481	16.0	15.2	72.8	236	1.26	69	0.33	0.37	31	1.3	4.5		319.95
	11	502	18.6	19.5	62.2	303	2.55	211	0.20	0.51	14	1.6	3.6		223.22
	12	446	15.9	15.6	60.5	316	1.59	125	0.43	0.37	38	1.4	2.9		220.85
	13	479	13.3	17.2	69.6	165	1.22	240	0.39	0.27	17	1.4	5.7		265.96
	14	491	16.4	13.2	79.1	279	2.13	207	0.39	0.40	34	1.3	6.3		245.44
	16	461	18.8	9.5	74.7	292	6.19	177	0.25	0.37	19	1.6	2.6		247.99
	17	477	19.8	14.2	65.3	243	2.08	225	0.31	0.45	15	2.0	3.3		284.26
	18	506	16.8	19.8	64.9	304	1.25	173	0.26	0.43	42	1.2	3.7		285.92
	19	478	14.2	15.0	72.2	186	2.54	243	0.32	0.31	24	1.1	4.0		281.25
	20	524	22.1	16.6	71.3	241	2.40	245	0.46	0.50	22	1.6	4.6		361.38
	21	502	17.4	13.1	82.8	238	2.14	86	0.46	0.39	47	1.3	7.1		247.43
	23	514	19.1	20.0	64.6	244	1.72	251	0.62	0.41	21	0.9	3.4		271.51
	24	481	16.0	15.2	72.8	236	1.26	69	0.33	0.37	31	1.3	4.5		319.95
	25	502	18.6	19.5	62.2	303	2.55	211	0.20	0.51	14	1.6	3.6		223.22
	26	446	15.9	15.6	60.5	316	1.59	125	0.43	0.37	38	1.4	2.9		220.85
	27	479	13.3	17.2	69.6	165	1.22	240	0.39	0.27	17	1.4	5.7		265.96
	28	491	16.4	13.2	79.1	279	2.13	207	0.39	0.40	34	1.3	6.3		245.44
	参考	556	18.7	20.6	76.7	247	2.46	175	0.53	0.47	70	1.9	8.3		334.60
合 計		11692	414.5	376.8	1676.3	6095	58.42	9613	8.84	10.83	643	33.4	102.8		6388.15
一人一日当り平均		487	17.3	15.7	69.8	254	2.43	401	0.37	0.45	27	1.4	4.3		266.17
目 標		486	13～20%	20～30%	50～65%	226	2.30	195	0.27	0.30	21	1.6	3.2		

3歳以上児

	実施日	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 μg	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
	2	538	21.9	9.1	92.5	311	9.07	185	0.28	0.37	23	2.0	3.3		292.76
	3	631	24.3	16.9	93.8	255	2.80	266	0.47	0.53	19	2.0	4.0		339.03
	4	607	19.8	23.4	80.0	324	1.59	178	0.28	0.46	53	1.6	4.7		340.78
	5	547	15.3	15.8	86.2	140	3.16	263	0.37	0.26	27	1.3	5.2		319.45
	6	600	23.7	17.9	84.6	261	8.38	6677	0.56	2.16	21	1.9	4.9		287.97
	7	606	20.6	14.7	102.2	254	2.68	93	0.56	0.42	57	1.6	8.7		291.54
	9	618	22.8	23.4	79.0	258	2.17	291	0.76	0.47	26	1.1	4.1		320.94
	10	577	15.7	18.3	88.9	364	1.95	107	0.30	0.42	35	1.7	5.2		278.56
	11	641	23.3	25.6	77.6	349	3.37	247	0.27	0.56	16	2.3	3.7		290.04
	12	536	19.6	17.8	74.1	380	2.02	132	0.53	0.43	43	1.6	3.6		265.14
	13	564	14.2	18.7	86.0	112	1.54	276	0.48	0.23	18	1.8	7.6		312.13
	14	598	19.6	15.0	98.2	304	2.66	237	0.44	0.43	38	1.4	7.7		290.08
	16	538	21.9	9.1	92.5	311	9.07	185	0.28	0.37	23	2.0	3.3		292.76
	17	631	24.3	16.9	93.8	255	2.80	266	0.47	0.53	19	2.0	4.0		339.03
	18	607	19.8	23.4	80.0	324	1.59	178	0.28	0.46	53	1.6	4.7		340.78
	19	547	15.3	15.8	86.2	140	3.16	263	0.37	0.26	27	1.3	5.2		319.45
	20	638	26.5	19.3	88.8	256	3.00	290	0.56	0.57	27	1.9	5.8		439.54
	21	606	20.6	14.7	102.2	254	2.68	93	0.56	0.42	57	1.6	8.7		291.54
	23	618	22.8	23.4	79.0	258	2.17	291	0.76	0.47	26	1.1	4.1		320.94
	24	577	15.7	18.3	88.9	364	1.95	107	0.30	0.42	35	1.7	5.2		278.56
	25	641	23.3	25.6	77.6	349	3.37	247	0.27	0.56	16	2.3	3.7		290.04
	26	536	19.6	17.8	74.1	380	2.02	132	0.53	0.43	43	1.6	3.6		265.14
	27	564	14.2	18.7	86.0	112	1.54	276	0.48	0.23	18	1.8	7.6		312.13
	28	598	19.6	15.0	98.2	304	2.66	237	0.44	0.43	38	1.4	7.7		290.08
	参考	680	22.4	24.7	95.7	264	3.04	197	0.62	0.51	85	2.1	10.3		401.50
合 計		14164	484.4	434.6	2090.4	6619	77.40	11517	10.60	11.89	758	40.6	126.3		7408.41
一人一日当り平均		590	20.2	18.1	87.1	276	3.23	480	0.44	0.50	32	1.7	5.3		308.68
目 標		584	13～20%	20～30%	50～65%	251	2.40	200	0.32	0.36	23	1.7	3.7		

食品群別予定給与量 g	3歳未満児	3歳以上児
米	37	52
パン	6	9
麺類	5	3
その他の穀類及び堅果	9	11
いも類及びでん粉類	17	21
砂糖及び甘味類	5	5
油	5	6
豆類	13	16
魚介類	9	10
鳥獣肉類	18	23
卵類	6	8
乳類	149	135
緑黄色野菜	21	26
その他の野菜	38	48
果実類	31	34
きのこ類	2	2
海藻類	1	1
菓子類	3	4
調味料その他	112	133

	3歳未満児	3歳以上児	目 標
たんぱく質エネルギー比	14.2%	13.7%	13～20%
脂肪エネルギー比	29.1%	27.7%	20～30%
飽和脂肪酸エネルギー比	-	10.6%	10%以下
炭水化物エネルギー比	56.8%	58.7%	50～65%

※3～5歳児の栄養価には、幼児主食を含む。

※参考献立の栄養価は平均には含まない。