５－３
川崎市の保育所における給食業務について

令和７年度民間保育所等新規開設法人運営準備説明会

説明内容

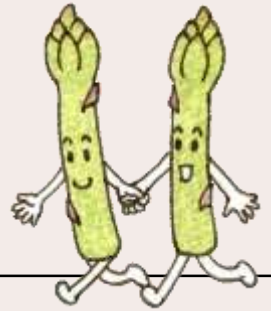
1 給食の目的

2 給食業務の流れ

3 個別配慮が必要な食事

4 公立保育所献立の参考配信

5 困ったときは・・



給食の目的

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る

豊かな食の体験を積み重ねていくことで、生涯にわたって健康で豊かに暮らせる**「食を営む力」の基礎を培う**

川崎市公立保育所給食の手引きダウンロードはこちら
https://logoform.jp/form/FUQz/100281

給食業務の流れ①

施設の給与栄養目標量の設定

施設ごとに1～2歳児・3～5歳児を設定する（市参考値あり）

予定献立の作成

目標量・季節・地域・こどもの状況・嗜好・予算を考慮して作成する

食材の購入・検収（検品）

生鮮食品（肉・魚・青果等）については当日納品が基本　検査用保存食として50gまたは1食分の原材料を－20℃以下で2週間保管する

調理

発達に応じた調理形態・衛生面（適切な温度管理・器具や食器の消毒）に配慮する

施設長の検食

施設長は配膳前にすべての料理を検食し、適正で安全かつ安心な内容であるか確認して記録する　検食での許可を受けてから配膳をはじめる

給食業務の流れ②

盛り付け・配膳

消毒された器具や使い捨て手袋を使い、盛りつける。個別対応児の食事がある場合は先に盛りつけるなど工夫し誤配膳を防ぐ。

調理済み食品の保存

盛り付けの最後に調理済み食品を50gずつ取り、－20℃以下で2週間保存する

喫食　（指導用給食の提供）

保育者も同じ食事を食べて食育指導を行う。こどもの様子を喫食状況報告書に記録する。給食担当者もこどもの様子や喫食状況を把握し次回の調理に生かす

洗浄消毒・清掃

使用した器具・食器はその日のうちに全て洗浄消毒する。日・月・年単位で清掃計画を立て、清潔を保持する。実施した内容は記録する

反省・検討、翌日の予定を確認

その日の作業内容の反省や喫食状況、当日の変更箇所や喫食人数を給食日誌に記録　翌日の献立の内容や手順・食材の確認をする

給食提供に係るその他の業務

受入れと払出し

★米や粉ミルク・缶詰等の一度にまとめ買いをする食品については、受払い簿に日付や数量を記録し、在庫管理を行う

★消費期限が短いものから使用する

★受払い簿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おく。（例）計量誤差のため、床に落としたため廃棄、等

月ごとの実施結果

★月ごとに、喫食率・食材料費・在庫食品等を集計し、給食提供の内容が適正であったか、確認する

安全管理（点検）

★設備の不具合・器具の劣化がないか複数の目で定期的に安全点検を実施し、事故を未然に防ぐ

職員の健康管理

★調理従事者（調乳する者も含む）の日々の健康チェックの記録を残しておく

★調理従事者から児童に感染症が広がることのないよう、定期的な健康診断及び月に１回以上の検便検査を実施する
- ・検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含める
- ・10～3月の間にはノロウイルスの検査実施に努める

個別配慮が必要な食事について

授乳・離乳期

・個人差が大きいため一人一人の発達に合わせた食事となる

・家庭で食べた経験のあるものを提供する

食物アレルギー

・除去食品は完全除去を基本とする

・生活管理指導表(医師の指示)に従う

体調不良・ケガ

・病気の回復期やケガで医師から食事の指示を受けている場合は、可能な範囲で対応する

障がい

・療育機関や医療機関の専門職の指導・指示に基づき、可能な範囲で適切な支援をする

多様な食文化

・食習慣や文化の違いを尊重し可能な範囲で対応する

・医師の診断書等は不要

令和 6年 12月　　予定献立表(一般)　　こども未来局保育・子育て推進部

日	曜	昼食献立名 乳児 完全給食 幼児 副食給食	午後おやつ献立名	主な材料の体内での働き 血や肉となる	働く力や熱となる	体の調子を整える	調味料・その他	栄養価	乳児	幼児
2・16	月	ごはん 鶏肉のコーンフレーク焼き れんこんのきんぴら キャベツスープ	のむヨーグルト がんづき	鶏もも肉(皮なし) 卵 ジョアマスカット 牛乳(乳児のみ) 豆乳	はいが精米,小麦粉 コーンフレーク,油 胡麻油,砂糖 黒砂糖 黒胡麻	れんこん 人参 さやえんどう キャベツ 小松菜	塩こしょう だし汁,しょうゆ 水 コンソメ ベーキングパウダー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	491kcal 18.8g 9.5g 1.6g	380kcal 18.5g 8.1g 2g
3・17	火	味噌けんちんうどん(汁) 煮魚 ほうれん草のおひたし	牛乳 ごまじゃこおにぎり	味噌 鰈 花かつお 牛乳 ちりめんじゃこ	乾麺,油 砂糖 はいが精米 胡麻油 白胡麻	人参,ごぼう 大根 長ねぎ ほうれん草 もやし	だし汁 しょうゆ みりん	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	477kcal 19.8g 14.2g 2g	453kcal 20.9g 15.9g 2g
4・18	水	ロールパン チキングラタン 三色サラダ 牛乳 りんご	お茶 米粉のおからスコーン	鶏むね肉(皮なし) スキムミルク 粉チーズ 牛乳 豆乳	ロールパン,マカロニ 油,バター 小麦粉,パン粉 さつま芋,砂糖 上新粉	玉ねぎ,パセリ ブロッコリー,カリフラワー 人参 りんご レーズン	塩こしょう 水,コンソメ 酢,しょうゆ 食塩 ベーキングパウダー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	500kcal 16.8g 19.8g 1.2g	437kcal 15.1g 18.7g 0.9g
5・19	木	ごはん 千草焼き カミカミサラダ 味噌汁(生揚げ・もやし) みかん	りんご果汁 干いも [illegible]	卵 豚挽肉 味噌 生揚げ 牛乳(乳児のみ)	はいが精米,油 砂糖,マヨネーズ 白胡麻,干し芋 麩 バター	人参,玉ねぎ さやいんげん,ピーマン ごぼう,きゅうり もやし,みかんジュース みかん,青のり	塩 酢 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	478kcal 14.2g 15g 1.1g	389kcal 11.9g 14.8g 1.3g
6	金	ごはん レバーの玄米揚げ 切干し大根の和え物 清汁(生わかめ・長ねぎ・えのきたけ)	牛乳 あんかけスパゲティ	豚レバー 牛乳 豚挽肉	はいが精米,胡麻油 かたくり粉,油 砂糖 白胡麻 スパゲティ	にんにく,生姜汁 切干し大根,人参 きゅうり,もやし 生わかめ,長ねぎ [illegible]	塩しょうゆ だし汁,酢 塩,水 鶏がらスープの素 ケチャップ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	494kcal 19.8g 15.6g 1.6g	422kcal 20.3g 16.5g 1.8g
7・21	土	ごはん チリコンカン ブロッコリーの中華和え 味噌汁(じゃが芋・玉ねぎ) りんご	牛乳 昆布ごはん	大豆水煮 豚挽肉 味噌 牛乳	はいが精米,油 砂糖 胡麻油 じゃが芋 白胡麻	玉ねぎ,にんにく 生姜汁,トマト缶 ブロッコリー りんご 塩昆布	水,中濃ソース ケチャップ,しょうゆ カレー粉,塩 酢 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	500kcal 17.4g 13.1g 1.3g	428kcal 17.2g 13.7g 1.6g
9・23	月	ごはん 豚肉の韓国風焼き ナムル ひじきの五目煮 みかん	牛乳 ちんすこう(黄名粉)	豚もも肉 凍り豆腐 油揚げ 牛乳 黄名粉	はいが精米,胡麻油 砂糖 白胡麻 油 小麦粉	にんにく,もやし ほうれん草,人参 干ひじき さやいんげん みかん	酒 しょうゆ 酢 だし汁 塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	514kcal 19.1g 20g 0.9g	440kcal 19.4g 22.4g 1.1g
10・24	火	ごはん 魚のフライ わかめとコーンのサラダ 味噌汁(大根・なめこ) りんご	牛乳 焼き芋	にぎがれい ししゃも 味噌 牛乳	はいが精米,小麦粉 パン粉 油 砂糖 さつま芋	生わかめ,キャベツ コーン 大根 なめこ りんご	塩こしょう 水 酢 しょうゆ だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	491kcal 16g 15.2g 1.3g	389kcal 12.3g 17.3g 1.7g
11・25	水	ジャムサンド 青菜とチーズのオムレツ マカロニサラダ 白菜スープ	牛乳 米粉のココア蒸しパン	卵,粉チーズ 鶏挽肉,まぐろ油漬缶 ベーコン,絹豆腐 牛乳 豆乳	食パン,いちごジャム 油,マカロニ 米粉 コーンスターチ 黒砂糖	玉ねぎ,ほうれん草 人参 きゅうり 白菜 レーズン	塩こしょう 酢 鶏がらスープ ベーキングパウダー 純ココア	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	503kcal 18.6g 19.5g 1.6g	411kcal 18.6g 20.9g 1.6g
12・26	木	ごはん シューマイ 野菜ソテー 味噌汁(油揚げ・かぶ・かぶの葉) みかん	牛乳 キャラメルポップコーン いりこ	豚挽肉 油揚げ 味噌 牛乳 いりこ	はいが精米,油 かたくり粉 とうもろこし(乾) バター 砂糖	玉ねぎ,生姜汁 [illegible] もやし,パセリ かぶ,かぶ(葉) みかん	塩 こしょう しょうゆ 水 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	486kcal 15.9g 15.6g 1.4g	356kcal 16.2g 16.8g 1.6g
13・27	金	カレー(ライス) ひじきのサラダ	お茶 チーズケーキ	豚もも肉,スキムミルク クリームチーズ 生クリーム,ゼラチン プレーンヨーグルト 牛乳(乳児のみ)	はいが精米,じゃが芋 油,バター 小麦粉 砂糖 いちごジャム	人参,玉ねぎ 干ひじき きゅうり コーン レモン	カレー粉,水 コンソメ,ケチャップ 中濃ソース,塩 しょうゆ,酢 寒天	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	478kcal 13.3g 17.2g 1.4g	382kcal 10.4g 17.6g 1.8g
14・28	土	ごはん 生揚げの味噌炒め じゃが芋の磯和え 味噌汁(麩・玉ねぎ) みかん	牛乳 カステラ	生揚げ 豚もも肉 味噌 牛乳	はいが精米,油 砂糖 じゃが芋 麩 カステラ	人参,玉ねぎ ピーマン 干ししいたけ 青のり みかん	しょうゆ 塩 だし汁	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	491kcal 16.4g 13.2g 1.3g	429kcal 16.2g 14g 1.4g
20	金	ごはん 魚の柚子味噌焼き かぼちゃの含め煮 煮豆 清汁(絹豆腐・長ねぎ)	牛乳 あんかけスパゲティ	ぶり,味噌 大正金時豆 牛乳 絹豆腐 豚挽肉	はいが精米 砂糖 油 スパゲティ かたくり粉	ゆず,かぼちゃ 長ねぎ 人参 玉ねぎ 小松菜	しょうゆ,みりん だし汁,塩 水 鶏がらスープの素 ケチャップ	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	524kcal 22.1g 16.8g 1.8g	460kcal 23.1g 18.3g 1.9g
参考献立		ジャムサンド ケーキ風ミートローフ 茹で野菜 豆乳コーンスープ みかん	牛乳 米粉ココアクッキー	豚挽肉 豆乳 牛乳	食パン,いちごジャム 油,パン粉 じゃが芋,かたくり粉 さつま芋,砂糖 上新粉	玉ねぎ,人参 ブロッコリー,カリフラワー クリームコーン パセリ みかん	水,塩 こしょう,酒 コンソメ 純ココア ベーキングパウダー	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	536kcal 18.7g 20.6g 1.9g	680kcal 22.4g 24.7g 2.1g

※乳児には、朝おやつとして牛乳が毎日つきます。
※幼児は副食給食のため、主食分の栄養価が含まれていません。 ※参考献立の幼児栄養価表示には主食が含まれています。
※幼児の主食は、ごはん(胚芽米)120gまたはロールパン55gを目安量としています。

アレルギー等に配慮し、使用食材を明記しています。各家庭で御確認ください。

公立保育所献立の参考配信について

★ 主な配信内容
- 献立表－保護者向け・こども向け・離乳食等
- 予定実施献立表（給食日誌）
- 　┗購入量を自動計算するシート付き
- 今月のレシピ（作業指示書）
- 喫食状況報告書
- 保護者向けきゅうしょくだより

★ 毎月25日頃に翌々月分をメールで配信

★ 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、申込みを行う

給食提供に関わるマニュアル・ガイドライン

＜川崎市＞　＊川崎市公立保育所給食の手引き　※紹介したリンクからのみダウンロード可能

＊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　※インターネットからダウンロード可能

＜　国　＞　＊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）　※　すべてインターネットからダウンロード可能

困ったときには、以下の連絡先にて栄養士が相談を承ります

<日々の給食運営に関する問い合わせ先>

- 川崎区保育・子育て総合支援センター（044-201-3330）
- 幸区保育総合支援担当（044-556-6732）
- 中原区保育・子育て総合支援センター　（044-774-4417）
- 高津区保育総合支援担当　（044-861-3373）
- 宮前区保育・子育て総合支援センター　（044-856-3285）
- 多摩区保育・子育て総合支援センター（044-935-3177）
- 麻生区保育総合支援担当（044-965-5236）

<市の取組に対する問い合わせ先>

- 保育・子育て推進部運営支援・人材育成担当
  （健康管理委員会事務局）（044-200-3985）