

軽井沢町保育園給食の基本事項



軽井沢町 こども教育課 児童係

令和7年

保育園は入所する子どもにとって1日の生活時間の大半を過ごすところであり、保育園における食事の意義は大きい。乳幼児期から日々の食事を通して、発育・発達段階に応じて豊かな食に関わる体験を積み重ね、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」の基礎を培うことが重要である。

そのため、保育所で提供される食事は、生命の保持及び情緒の安定を図るために、子どもの発育・発達に応じて適切な栄養摂取に配慮し、子どもにとって美味しく魅力的なものであるよう配慮しなければならない。食事の提供にあたっては、食事の場が人間的な信頼関係の基礎をつくる場であることを重視し、子どもが身近な大人からの援助を受けながら、他の子どもとのかかわりを通して、豊かな食の体験を積み重ね、楽しく食べる体験を通して、食への関心を育み、食を営む力の基礎を培う「食育」を実践していくことが重要である。

また、保育園における給食は子どもの発達段階や健康状態に応じた離乳食や幼児食、食物アレルギー対応食等への配慮など、安全管理、衛生管理の行き渡った質の確保が図られることが重要である。

このような保育園給食の重要性と役割について、園長、調理員、栄養士、保育士、保護者、地域の方々など保育園給食に関わるすべての人々が共通の認識を持ち、軽井沢町の給食の特徴を生かせるよう、給食実施の基本事項を作成する。そして、保育園給食や食育を通して、次のような子どもの姿を実現したい。

- ① お腹がすくリズムのもてる子ども
 - ② 食べたいもの、好きなものが増える子ども
 - ③ 一緒に食べたい人がいる子ども
 - ④ 食事づくり、準備にかかわる子ども
 - ⑤ 食べものを話題にする子ども
- (保育所における食育に関する指針より)

【基本的事項】

1 献立について

- (1) 献立は公立保育園統一の給食とし、午前のおやつ、昼食、午後のおやつを提供する。
- (2) 基本献立は、栄養士が素案を作成し、献立検討会で調整する。
- (3) 献立は「主食、汁物、主菜、副菜」の組合せを基本とし、健康な料理の組合せのイメージが持てるように配慮する。
- (4) 献立は、和食を基本に季節の食材や料理を積極的に取り入れ、日本の食文化を継承できるものとする。
- (5) 主食（ご飯、パン、麺）、主菜（魚、大豆、肉、卵）、副菜（野菜、芋、海藻、きのこ）の材料や調理法（焼く、煮る、炒める、揚げるなど）をバランスよく組み入れる。
- (6) できる限り加工食品を使わず、手作りの料理を基本とする。
- (7) 味付けは、薄味を心がけ、食材の味が味わえるように配慮する。
- (8) 味噌汁の出汁は「煮干し出汁」、煮物の出汁は「かつお出汁」を使用する。
- (9) 午前のおやつは昼食調理と並行して行うことから、煮た野菜やヨーグルトなど簡単に用意できる内容とし、午後のおやつは手作りを基本として、市販のお菓子は月3回程度とする。
- (10) おやつのお菓子の提供は1歳を過ぎてから行う。それまでは麦茶を提供する。
- (11) 誤嚥・窒息防止のため、もち、白玉団子、乾いたナッツ、豆類、うずらの卵、枝豆、さくらんぼ、いか、個装チーズ、あめ類、ラムネは献立に使用しない。
- (12) 給与栄養量は、目標値を定め、これに沿った栄養のバランスの良い献立内容とする。給与栄養目標量は定期的に見直しを行う。
- (13) 保育園の行事献立や必要に応じての献立変更は、保育園内でよく打合せを行い実施する。

2 食材の発注について

- (1) 生鮮食品は当日納品を原則とし、新鮮で安全な食材を購入する。
- (2) 発注書は、園長の確認を経て納入業者に渡す。
- (3) 旬の食材や地元の食材をできるだけ使用する。（地産地消）
- (4) 中国製品（中国産食材並びに中国産加工食品）はできるだけ使用しない。
- (5) 低アレルギー食品を使用する。マヨネーズ、ハム、ベーコン、ウインナー、ちくわ、かまぼこ、ホットケーキミックスは卵・乳不使用製品、カレールウはアレルギー不使用品を使用する。

3 食材の検収、保管について

- (1) 検収場所は保育園とし、調理員は、各食材の品温、産地、分量、製造年月日、消費期限、鮮度、包装状態、異物混入等を確認し、記録する。
- (2) 各食材にふさわしい温度、場所で保存し、乾物、調味料、菓子等について在庫管理を適切に行う。

4 調理について

- (1) 給食日誌を基本として衛生的に調理を行い、各料理とも調理終了後2時間以内に喫食できるように調理する。
- (2) 材料の大きさや軟らかさなどは、保育士との連携のもと各年齢の発達に合った形態にする。
- (3) 誤嚥・窒息防止のため、ミニトマトやぶどうなどの球形の食材は四等分切る。
- (4) こんにゃくは弾力性があり、噛み切りにくいため、糸こんにゃくで代用する。
- (5) りんご、梨、柿は離乳食完了期までは加熱して提供する。
- (6) 固くて噛み切れない又は噛みちぎりにくいものは離乳食完了期までは提供しない。
- (7) 弾力性や繊維が固い食材は、調理や切り方を工夫する。
- (8) 唾液を吸収して飲み込みづらい食材は、とろみをつけるなど工夫する。
- (9) 食物アレルギーなどの個別対応食の調理については、食物アレルギーチェック表の除去食・代替対応をもとに調理する。ただし、子どもの状態や納品された食材により変更が生じた場合は、栄養士または園長に相談のうえ変更する。
- (10) 離乳食の調理については、離乳食調査票に記載の食材を使用し、中期・後期・完了期を目安に形態や食材の大きさを調整する。
- (11) 毎日の食数は、毎朝報告される出席者数に基づいて決定する。
- (12) 配膳は、保育園の状況により、各自の食器に盛り付けるか食缶で配食してクラスで配膳する。
- (13) 温かいものを温かく、冷たいものを冷たく適温で提供する。
- (14) 子どもの成長や保育活動に合わせて、保育園であらかじめ取り決めた食事時間に給食を提供する。
- (15) 給食室から保育室までは、主に保育士が運ぶ。その際、ほこり等が混入しないよう注意する。乾燥しやすい物等には、ラップをするなど注意する。
- (16) 給食室では、当日の献立の確認、一日の保育の流れの確認、食物アレルギー児や体調不良児の確認、調理工程を含めた作業分担の確認を行う。
- (17) 当日の子どもの体調や事情に応じて、調理形態や食事時間の変更を行う。
- (18) 保育活動の状況により、食事時間等を変更する必要がある場合に変更を行う。

(19) 喫食人数、献立の変更内容、個別配慮の内容等を給食日誌に記録し、園長に報告する。また、調理員の衛生管理、料理の中心温度、室温、冷凍冷蔵庫内温度、検食等について、衛生管理日常点検票に記録し、毎月、こども教育課に提出する。

(20) 検食は、原材料、料理ともに50グラム以上を2週間以上、マイナス20度以下で冷凍保存する。

(21) 毎日、見本を展示する。（気温が高い時期は、展示方法を検討する。）

(22) 毎月、園長、栄養士、調理責任者による献立検討会を開催し、献立内容や調理方法の反省や見直しを行い、その他必要な事項についても話し合う。

(23) 保育士の意見や検食簿の感想を反映させ、調理を行う。

5 食器、食具について

料理に合い、食事のマナーを知ることができ、かつ、子どもの発達段階にふさわしく、人体に害のない食器、食具を使用する。

6 片付け、清掃について

(1) 食器、器具等は「軽井沢町保育園給食衛生管理マニュアル」に基づき、きれいに洗浄し、熱風消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫で消毒して清潔に保管する。

(2) 調理作業後は残菜等を適切に処理し、調理室内を丁寧に清掃する。

(3) 冷凍冷蔵庫、食品保管庫等の機器は計画的に清掃する。

(4) 換気扇やエアコンの清掃も定期的に行う。

(5) 配膳に使用する棚は使用前後に清掃を行う。

7 衛生管理について

(1) 国が示す「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた「軽井沢町保育園給食衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理を徹底する。

(2) 給食への異物混入については、軽井沢町が作成した「保育園給食異物混入対応マニュアル」令和3年3月に基づき、対策を講じる。

8 子どもとの関わりについて

(1) 栄養士や調理員は、子どもたちの食事の様子を見たり一緒に食べたりして、子どもの状況を知り、調理に生かし、また、必要な声かけや助言を行う。

(2) 栄養士や調理員は、子どもたちの問いかけなどにやさしく対応し、食への興味関心を促し、子どもとの温かい関係をつくる。

9 離乳食について

- (1) 月に1度、保護者から離乳食調査票を提出してもらう。必要に応じて面談を行い、乳児の状況を把握する。
- (2) 離乳食献立は、基本献立で使用する食材の中から離乳食に適した食材を使用し、中期、後期、完了期ごとに適した形態の献立を作成する。
- (3) 慣らし保育中の初めての食事には、栄養士や調理責任者もできるだけ同席し、食の進み具合や、味・形態等を確認する。

10 食物アレルギー等の個別配慮食

- (1) 食物アレルギー対応食は、「軽井沢町立保育園食物アレルギー対応マニュアル」に則り、医師の指示に基づき実施する。
- (2) 給食室内での連携や、栄養士、調理員、保育士、保護者の連携を密にして事故が起きないように対応する。
- (3) 調理責任者はアレルギー食品除去食チェック表を作成し、担任保育士、園長、栄養士が確認を行う。作成したチェック表をもとに、調理、提供を行う。
- (4) 加工食品に含まれるアレルゲンの確認、個別献立に必要な食材の発注は、各保育園給食室で行う。
- (5) 登園後、体調が悪くなった場合、けがをした場合、強い偏食がある場合等、配慮が必要なときは、調理室にある食材で可能な範囲で対応する。
- (6) 嚥下機能等の未成熟な子どもに対し、発達段階に応じた形態（刻み食、ミキサー食等）で対応する。

11 食育について

- (1) 軽井沢保育園年間食育計画の内容について、食育目標が達成できるように、園児、保護者への働きかけや調理員と連携を行う。
- (2) クラスで野菜の栽培を計画し、収穫する。収穫した野菜は給食で使用したり、保育活動で使用する。
- (3) 栄養士や調理員は、直接クラスへ行き、それぞれの専門性を生かし、子どもと関わるようにする。
- (4) 栄養士は、給食だよりや、コドモン、軽井沢町ホームページ等で保護者への食育や支援を行う。

12 行事食について

- (1) 栄養士は、季節ごとの行事食を取り入れ、意味を伝え、関心を持つようにする。

- (2) 栄養士・調理員は、保育計画の行事について、食に関する部分を担当する。
- (3) 栄養士は、誕生日会、希望献立等、行事の際に子どもたちの意見を取り入れた献立を作る。
- (4) 栄養士は、保護者へ行事のレシピ等を紹介し、できたものをコドモン等で知らせる。
- (5) 行事食を楽しむよう、盛り付けに工夫する。
- (6) 旬のものを味わい、季節を感じるように工夫する。

14 保護者への対応について

保育士等との連携のもと、必要に応じて栄養士や調理員も保護者の相談に応じるなど、専門的立場から関わる。

15 職員の連携とコミュニケーションについて

- (1) 職員会議や打合せには、必要に応じて調理員も参加し、作る側、食べさせる側が情報を共有して意見交換を行い、専門的な立場から子どもに関わる。
- (2) 給食室内、保育室や事務室と給食室、栄養士と保育士など、普段からコミュニケーションを取り、より良い関係を築く。
- (3) 行事（まゆだま作り等）を行うときは、必要に応じて保育士と事前に打合せを行い、協力して行う。