

保育所給食の手引き

平成 17 年 4 月

(最終改正 令和 2 年 4 月)

香川県健康福祉部子ども政策推進局子ども家庭課

目 次

I	趣 旨	1
II	運営管理	2
1	特定給食施設等の届出	2
2	特定給食施設等栄養管理報告	2
3	組 織	2
4	業務内容	2
5	給食打合せ会	3
6	調理員等の配置	3
7	給食材料費について	3
8	職員給食	3
III	栄養管理	4
1	保育所給食の区分	4
2	食育の計画	4
3	給与栄養目標量	5
(1)	乳児の給与栄養目標量	5
(2)	幼児の給与栄養目標量	6
4	食品構成	7
(1)	乳児の食品構成	7
(2)	幼児の食品構成	9
5	献立作成	12
6	おやつについて	13
7	栄養価の計算	14
8	給食内容の評価、検討	14
9	食品の購入と保管	15
10	調理	15
11	食育	15
(1)	児童に対する食育	15
(2)	家庭に対する食育	15
(3)	嗜好調査・残食調査	16

12	食物アレルギーのある子どもへの対応について	16
IV	衛生管理	17
1	給食従事者の衛生管理、健康管理	17
2	給食施設設備の衛生管理	17
3	食品及び食器の衛生的取扱い	18
4	検食	18
5	保存食	18
6	食中毒警報	18
7	水質検査	19
8	衛生点検	19
9	その他	19
V	事務管理	20
1	給食関係諸帳簿の保存期間	20
(1)	給食に関する帳簿、書類	20
(2)	児童福祉施設給食用スキムミルク受払台帳	20
2	整備すべき帳簿の種類	20
(1)	運営管理	21
(2)	栄養管理	21
(3)	衛生管理	22
3	記入事項	23
(1)	保育所における給与栄養目標量（様式例 2-1、2-2）	23
(2)	食品構成表（様式例 3）	23
(3)	献立表及び給食日誌（様式例 4-1、4-2）	23
(4)	業者別購入一覧表（様式例 5）	24
(5)	給食内容検討表（様式例 6-1、6-2・3）	25
(6)	給食材料発注票（様式例 7）	25
(7)	給食材料受払簿（様式例 8）	25
(8)	検食簿（様式例 9）	25

様式例

(1)	特定給食施設等届出書（様式 1-1～1-8）	26
(2)	保育所における給与栄養目標量（乳児用）（様式例 2-1）	34
(3)	保育所における給与栄養目標量（幼児用）（様式例 2-2）	35

(4) 食品構成表 (様式例 3)	36
(5) 献立表及び給食日誌 (乳児用) (様式例 4-1)	37
(6) 献立表及び給食日誌 (幼児用) (様式例 4-2)	38
(7) 業者別購入一覧表 (様式例 5)	39
(8) 給食内容検討表その 1 (様式例 6-1)	40
(9) 給食内容検討表その 2 (様式例 6-2・3)	41
(10) 給食材料発注票 (様式例 7)	42
(11) 給食材料受払簿 (様式例 8)	43
(12) 検食簿 (様式例 9)	44
(13) 保育施設におけるアレルギー疾患生活管理指導表 (様式例 10)	45
(14) 除去食確認シート (様式例 11-1、11-2)	47
除去食品表 (様式例 11-3)	49
(15) 保育所給食日常点検票 (様式例 12)	50
(16) 特定給食施設等栄養管理報告書 (様式 13) 及び記入要領	52

法令・通達

I 運営・栄養関係	56
《1》 児童福祉法 (抄)	56
《2》 児童福祉施設の設備及び運営に関する基準 (抄)	56
《3》 児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について	59
《4》 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について	61
(参考) 日本人の食事摂取基準 (2020 年版) の総論 (抜粋)	63
(参考) 乳幼児身体発育曲線	67
《5》 健康増進法 (抄)	69
《6》 健康増進法施行規則 (抄)	71
《7》 健康増進法施行細則 (抄)	72
II 衛生関係	73
《1》 社会福祉施設における衛生管理について	73
大量調理施設衛生管理マニュアル (別添)	74
《2》 児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び 食中毒発生の予防について	99
《3》 乳児ボツリヌス症の予防対策について	103

《4》 社会福祉施設等の入所施設における	
感染症発生時の標準的な対応基準等について	104
《5》 保育所等における食中毒等発生時の初動対応マニュアル	106
《6》 特定教育・保育施設等における事故の報告等について	109
《7》 食中毒警報発令要領	112
Ⅲ 児童福祉施設給食用スキムミルク関係	114
《1》 関税暫定措置法（抄）	117
《2》 関税暫定措置法施行令（抄）	117

参考資料

1 食品分類	118
2 食中毒	120
(1) 種類	120
(2) 食品取扱いの原則	122
(3) 保育所における消毒の種類と方法	125
(4) 従事者に係る衛生管理	127
(5) 手洗い手順と消毒	128
3 食品表示制度	129
4 食物アレルギーに関わる表示について	130
(1) アレルゲンを含む食品に関する表示について	130
(2) 食物アレルギーの原因除去食品と代替食品	131
5 離乳の支援	133
6 保育所における乳児の栄養給与目標早見表	136
7 食品群別使用実績	138
8 廃棄率	139
9 非常時の備えについて	140
10 参考ホームページ一覧	142

I 趣 旨

保育所の給食は、保育の重要な一部門であり、児童の健全な発育・発達、健康の維持増進の基盤であるとともに、職員や他の入所児童と一緒に楽しい食事を通して心を育て、望ましい食生活習慣を形成し、さらには児童の給食を通して、家庭及び地域社会の健康、栄養、衛生に対する関心をも高め、食生活改善を推進するなど、その果たす役割は極めて大きい。

そこで、より適正かつ円滑な給食の運営を行うため、具体的な基準を設け、給食効果を高めようとするものである。

II 運営管理

1 特定給食施設等の届出

特定給食施設の設置（給食の開始）等にあたっては1月以内に保健所を経由し、知事に届けること。（健康増進法第20条）

ただし、特定給食施設以外の施設（以下その他の給食施設）については、保健所長に届け出ること。（香川県特定給食施設等指導要綱第3条、第5条）

2 特定給食施設等栄養管理報告

特定給食施設及びその他の給食施設は、毎年6月中に実施した給食について、翌月20日までに、保健所長に特定給食施設等栄養管理報告書を提出すること。（香川県特定給食施設等指導要綱第9条）

3 組織

給食業務の円滑な実施と責任の所在を明らかにするため、施設長のもと、給食責任者及び調理責任者を定め、給食業務についての責任体制を明らかにするとともに、全職員が協力しあえる体制が整えられていなければならない。（図1）

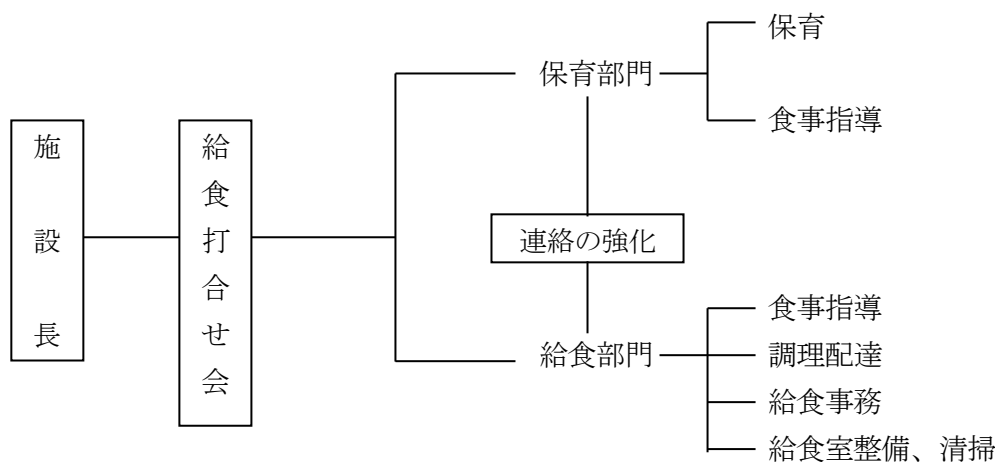


図1 給食組織図一例

4 業務内容

(1) 施設長

給食の重要性を認識し、保育部門の給食に対する正しい理解と保育計画の中でのとりあげ方、給食部門の組織作りと給食改善等、両部門の協力体制がとれるように指導を行うこと。

(2) 給食責任者・調理責任者

給食責任者は、給食に関して専門の知識を持つ栄養士・管理栄養士があたるべきである。しかし、栄養士・管理栄養士が配置されていない場合は、それに代わる者が責任者となって、全職員が協力できるような体制を整える必要がある。

調理責任者は、調理師（調理師が配置されていない場合は調理員など）があたり、給食責任者の指導監督のもとに適正な業務を行うための体制づくりをする。

表 1

給食責任者の業務内容（例）	調理責任者の業務内容（例）
① 給食運営会議の開催運営 ② 栄養管理目標、食品構成などの算定 ③ 献立の作成および栄養価の算出 ④ 食品材料の購入計画、発注、検収、保管、受払 ⑤ 検食、保存食に関すること ⑥ 栄養指導、食事教育 ⑦ 給食の効果の検討 ⑧ 給食関係帳簿の処理、保管 ⑨ 給食部門の衛生管理および給食従事者の健康管理 ⑩ 給食施設設備、作業環境などの改善 ⑪ 管轄保健所などとの連絡、連携 ⑫ その他の給食改善業務	① 調理の準備 ② 調理（一般調理、特別調理） ③ 盛りつけ、配膳 ④ 食器の洗浄、消毒、収納 ⑤ 厨芥、残菜の処理 ⑥ 調理器具、機材の手入れ ⑦ 給食関係施設内外の環境整備 ⑧ 衛生管理に関する記録

5 給食打合せ会

給食業務の円滑な運営を図り給食の目的を達成するために、施設長・保育部門・給食部門の三者による給食打合せ会を定期的に（少なくとも月1回）開催し、意見の交換、知識や技術の研鑽を行い、給食運営の向上を図ることが大切である。また、会議の記録および整理を正確に行い、積極的にこれを活用しなければならない。

なお、給食打合せ会のみでの時間を取ることが困難な場合には、保育打合せ会議などと兼ねても構わないが、給食に関する記録は別にすることが望ましい。

6 調理員等の配置

調理員等の人員は特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準を満たし、適正な給食運営が可能な配置であること。また、施設設置者は職員給食の有無、アレルギー食対応の有無、乳児保育の有無等各保育所の実態に沿って職員配置を考慮し、円滑な業務に努めること。

利 用 定 員	150 人以下	151 人以上
調 理 員 等	2 人以上	3 人以上

※定員 40 人以下の場合は 1 人

「特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準等の実施上の留意事項について」
 <基本分単価に含まれる職員構成より>

7 給食材料費について

給食材料費は、児童の健全な発育に必要な栄養量を確保できるよう、適正に執行すること。

8 職員給食

職員給食を実施する場合は児童の給食との区別を明確にし、職員給食費の取扱を適正にすること。（例：発注は職員分と児童分を一括して行い、費用は職員分と児童分を食数などにより案分するなど）

Ⅲ 栄養管理

1 保育所給食の区分

保育所における給食は、調乳、離乳食、3歳未満児食（1～2歳児食）、3歳以上児食（3～5歳児食）に分類され、それぞれの対象児に適した調理により給食を行うこと。
（図2、表2）

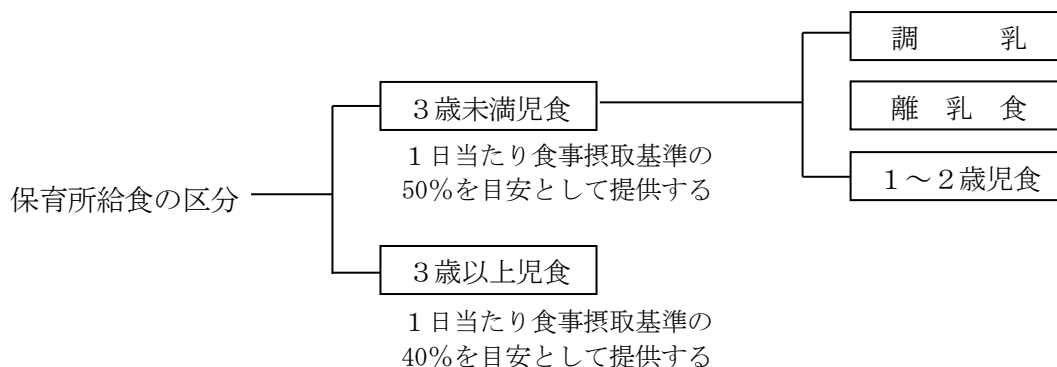


図2 保育所給食の区分

表2 保育所における食事時間と栄養量（例）

		家庭	保育所	家庭	備考
乳 児	離乳期以前 (調乳)	6時 6時	9時 12時 15時 10時 14時	18時 21時 18時 22時	3時間おきの場合 4時間おきの場合
	離乳期	6時 朝	10時 14時 10時 昼 15時	18時 22時 夕	離乳期のはじめ 離乳期のおわり
幼 児	1～2歳児	朝 (25%)	10時 昼 15時 (10%) (30%) (10%)	夕 (25%)	保育所にて1日の給 与栄養量の50%を給 与する。
	3～5歳児	朝 (30%)	昼 15時 (30%) (10%)	夕 (30%)	保育所にて1日の給 与栄養量の40%を給 与する。

2 食育の計画

幼児期から目立ってくる朝食の欠食等の生活習慣病の誘因要素を取り除くほか、食の営みを通して生きる力を育むためにも保育所における食育は大変重要である。

保育所における食育は、健康な生活の基本としての食を営む力の育成に向け、その基礎を培うことを目標とする。乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育計画を保育の全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善し、次の計画や実践へとつなげていくことも重要である。

3 給与栄養目標量

(1) 乳児の給与栄養目標量

乳児期は発育の個人差が非常に大きいので、表3、4、5を参考に月齢や発育状態、健康状態、家庭での状況、保育時間等を考慮しながら、乳児の実態に沿って個人ごとに定める。

なお、保育士と給食担当者が常に連携を取りながら、毎日の喫食状況を把握するとともに、身長や体重変化を成長曲線等に当てはめ、継続的に観察・評価していくことが大切である。

(注) ここでいう乳児とは、生後12か月までと1歳以降も離乳食を与えている乳幼児のことである。

表3 個人別に推定エネルギー必要量を算出するのに必要な基礎データ

	総エネルギー消費量	エネルギー蓄積量
	kcal/日	kcal/日
0～5か月	[母乳栄養児] $92.8 \times \text{体重(kg)} - 152.0$	115
6～8か月		男15、女20
9～11か月	[人工栄養児] $82.6 \times \text{体重(kg)} - 29.0$	男20、女15

[エネルギー量の算出式]

$$\text{推定エネルギー必要量 (kcal/日)} = \text{総エネルギー消費量 (kcal/日)} + \text{エネルギー蓄積量 (kcal/日)}$$

表4 乳児の食事摂取基準（1日当たり）

月齢	エネルギー・栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC
	性別	kcal	g	%エネルギー	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg
0～5 (月)	男児	550	10	50	200	0.5	300	0.1	0.3	40
	女児	500								
6～8 (月)	男児	650	15	40	250	5.0	400	0.2	0.4	40
	女児	600								
9～11 (月)	男児	700	25	40	250	5.0	400	0.2	0.4	40
	女児	650								

(備考) ○食事摂取基準に関して、エネルギーは推定エネルギー必要量、たんぱく質・脂質・カルシウム・鉄（0～5月）・ビタミン（A・B₁・B₂・C）は目安量、鉄（6～8月・9～11月）は推奨量で設定した。

○食塩相当量の目安量は0～5月は0.3g/日、6～11月は1.5g/日、カリウムの目安量は0～5月は400mg/日、6～11月は700mg/日である。

表5 保育所における給与栄養目標量算出例（A君 男8ヶ月 体重8.5kg 人工栄養児の場合）

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC
	kcal	g	g	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg
A君の1日当たり食事摂取基準	688*	15	30.6**	250	5.0	400	0.2	0.4	40
A君の保育所での給与目標量	344	7.5	15.3	125	2.5	200	0.1	0.2	20

※ 1日に必要なエネルギー量 = $82.6 \times 8.5(\text{kg}) - 29.0 + 15 = 688.1(\text{kcal})$

※※脂肪エネルギー比率40%とすると、脂質1g当たりエネルギー≒9kcalなので、
脂質 = $688\text{kcal} \times 0.4 \div 9 = 30.6\text{g}$

(備考) たんぱく質・ミネラル・ビタミンについては、表4の「8ヶ月」の数値を用いた。

(2) 幼児の給与栄養目標量

幼児の保育所における給与栄養目標量については、保育所における給与栄養目標量算出例（幼児）を示すが、これはあくまでも献立作成上の目安であるので、地域性や各施設の特性について十分配慮し、弾力的に運用する。（表6参照）

なお、栄養士・管理栄養士が配置されている施設においては、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を参考に、対象となる子どもの生活状況や健康状態及び栄養状態、1日全体の食事に占める特定の食事から摂取されることが適当とされる給与栄養量の割合等を勘案しながら、各施設独自の給与栄養目標量を設定すること。

表6 保育所における給与栄養目標量算出例（幼児）

① 1～2歳児の給与栄養目標量

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC(mg)
1～2歳児の1日当たり食事摂取基準(1)	950	31～48	21～32	450	4.5	400	0.5	0.6	40
昼食+おやつ(2)の比率	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%
保育所における給与栄養目標量 [(1)×(2)]	475	16～24	11～16	225	2.3	200	0.25	0.3	20

(備考) ○食事摂取基準に関して、エネルギーは推定エネルギー必要量の最大値、ビタミン・ミネラルは推奨量の最大値で設定した。

○たんぱく質はエネルギーの13～20%、脂質はエネルギーの20～30%に相当する量とした。

○食塩相当量の目標量は3.0g未満/日、カルシウムの目安量は900mg/日である。

○昼食及び午前・午後のおやつで、1日の給与栄養量の50%を給与することにした。

② 3～5歳児の給与栄養目標量

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC(mg)
3～5歳児の1日当たり食事摂取基準(1)	1,300	42～65	29～43	600	5.5	500	0.7	0.8	50
昼食+おやつ(2)の比率	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
給与栄養目標量 [(1)×(2)] (3)	520	17～26	12～17	240	2.2	200	0.28	0.32	20
米飯110g摂取する時の栄養量(4)	185	3	0 (0.3)	3	0.1	0	0.02	0.01	0
副食とおやつ(3)の給与栄養目標量 [(3)-(4)]	335	14～23	12～17	237	2.1	200	0.26	0.31	20
保育所における給与栄養目標量	335	14～23	12～17	237	2.1	200	0.26	0.31	20

(備考) ○食事摂取基準に関して、エネルギーは推定エネルギー必要量の最大値、ビタミン・ミネラルは推奨量の最大値で設定した。

- たんぱく質はエネルギーの13～20%、脂質はエネルギーの20～30%に相当する量とした。
- 食塩相当量の目標量は3.5g未満/日、カリウムの目安量は1,000mg/日、食物繊維の目標量は8g以上/日である。
- 昼食及び午後のおやつで、1日の給与栄養量の40%を給与することにした。
- 主食の量は一例を示したものであり、施設の食品構成に応じて検討し、その量を決定すること。さらに個々の児童への適用にあっては、その特性について十分配慮し柔軟に行うこと。
- 3歳以上児の主食を家庭から持参させる場合は、保護者の協力の下、衛生面に十分注意する。

乳児・幼児の栄養及び健康状態を把握して、給食の提供が適切かどうかを評価し、目標量を設定していくことが大切である。栄養及び健康状態に特に問題がないと判断される場合であっても、基本的にエネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩）、カリウム及び食物繊維について考慮するのが望ましい。

特に3歳以上児は肥満とやせの状況を把握し、栄養管理状況を評価するとともに、特定給食施設等栄養管理報告書（年1回、保健所へ提出）にも記載する。

なお、肥満ややせの傾向がある児童については、定期的な体重測定などにより健康状態を把握し、場合によっては、児童及び保護者に対し、保育部門と協力して働きかけをするのが望ましい。

4 食品構成

「食品構成」とは、食事摂取基準から求めた保育所の給与栄養目標量に基づいて実際に献立を作成する時、目標を満たすためにどのような食品をどのくらい摂取したらよいかを具体的に示したもので、栄養計算の省力化、給食内容の検討指標として重要なものである。そのため、各保育所毎に栄養比率を考慮し、地域性・嗜好・食費・食材の購入価格などの条件に配慮して給与栄養目標量に沿ったものを作成する。

（1）乳児の食品構成

乳児期はそれぞれの乳児の実態に沿った食事を与えることが望ましいので、食品構成を作成するのは困難である。そこで、離乳食の献立を作成する際の参考として「離乳食の進め方の目安」を示す。（表7）

なお、これらはあくまでも目安であるので、対象となる児童の食欲や成長・発達に応じて、食品の種類、量及び大きさ、固さ等の調理形態にも配慮すること。

表7 離乳食の進め方の目安

		離乳の開始 → 離乳の完了 以下に示す事項は、あくまでも目安であり、子どもの 食欲や成長・発達の状況に応じて調整する。			
		離乳初期 生後5～6か月頃	離乳中期 生後7～8か月頃	離乳後期 生後9～11か月頃	離乳完了期 生後12～18か月頃
食べ方の目安		○子どもの様子をみながら、1日1回1さじずつ始める。 ○母乳や育児用ミルクは飲みただけ与える。	○1日2回食で、食事のリズムをつけていく。 ○いろいろな味や舌ざわりを楽しめるように食品の種類を増やしていく。	○食事のリズムを大切に、1日3回食に進めていく。 ○共食を通じて食の楽しい体験を積み重ねる。	○1日3回の食事のリズムを大切に、生活リズムを整える。 ○手づかみ食へにより、自分で食べる楽しみを増やす。
食事の目安 (調理形態)		なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ
一回当たりの目安量	I	穀類(g)	全がゆ 50～80	全がゆ90～軟飯80	軟飯90～ ご飯80
	II	野菜・果物(g)	20～30	30～40	40～50
	III	魚(g) 又は肉(g) 又は豆腐(g) 又は卵(個) 又は乳製品(g)	10～15 10～15 30～40 卵黄1～全卵1/3 50～70	15 15 45 全卵1/2 80	15～20 15～20 50～55 全黄1/2～2/3 100
		○新しい食品を始める時には離乳食用のスプーンで1さじずつ与え、子どもの様子をみながら量を増やしていく。 ○離乳の開始時期は調味料は必要ない。 ○母乳育児の場合、生後6か月時点で鉄欠乏を生じやすいとの報告や、ビタミンD欠乏の指摘もあるため、母乳育児を行っている場合は、適切な時期に離乳を開始し、進行を踏まえてこれらの食品を意識的に取り入れる。 * 蜂蜜は乳児ボツリヌス症を引き起こすリスクがあるため、1歳を過ぎるまでは与えない。	○魚は白身魚から赤身魚へと進めていく。 ○卵は卵黄から全卵へと進めていく。 ○食べやすく調理した脂肪の少ない肉類、豆類、各種野菜、海藻と種類を増やしていく。 ○脂肪の多い肉類は少し遅らせる。 ○緑黄色野菜も用いる。 ○ヨーグルト、塩分や脂肪の少ないチーズも用いてよい。 ○離乳食に慣れ1日2回食に進む頃には、穀類(主食)、野菜(副菜)・果物、たんぱく質性食品(主菜)を組み合わせた食事とする。	○赤身魚の他、様子を見ながら青皮魚へと進めていく。 ○離乳の進行に応じて、食塩、砂糖など調味料を使用する場合は、それぞれの食品のもつ味を生かしながら、薄味でおいしく調理する。 * フォローアップミルクは母乳代替食品ではなく、離乳が順調に進んでいる場合は、摂取する必要はない。離乳が順調に進まず鉄欠乏のリスクが高い場合や、適当な体重増加が見られない場合には、医師に相談した上で、必要に応じて活用すること等を検討する。	

(「授乳・離乳の支援ガイド」 厚生労働省 2019年3月を一部改変)

(2) 幼児の食品構成

- ① 表6の保育所における給与栄養目標量(幼児)[算出例]をもとに作成した食品構成例を表8に示す。(食品群別の食品分類については表9参照)

この例を基礎食品構成とし、これを参考に各保育所の実態に沿った食品構成を作成する。なお、栄養価の計算は表10の食品群別荷重平均成分表の値を用いる。

- ② 給与栄養目標量に沿った食品構成を作成し、翌月以降の献立に反映させる。

(例：4月に食品構成を作成し、5月以降の献立に反映させる)

- ③ 献立に使用する食品の構成と量的配分は、一定期間の給与量の1日平均量が食品構成に見合うようにする。しかし、食品群によっては毎日欠かさず給与する必要があるものと、一定期間の合計の平均量が食品構成を充足しておけばよいものがある。

毎日欠かさず給与することが望ましい食品群	一定期間の給与量の1日平均量が充足していればよい食品群
緑黄色野菜、その他の野菜、果実類、乳類、魚・肉・卵類のうち1～2	いも類、豆類、魚介類、肉類、卵類

- ④ 毎日欠かさず給与すべき食品群については、食品構成の配分量を毎日の献立に使用するべきであるが、一定期間の給与量の1日平均量が充足していればよい食品群については〔例1〕〔例2〕のように配分すればよい。

〔例1〕魚類 食品構成の配分量=15g

- 一定期間=6日とすると → $15g \times 6日 = 90g$
- 6日の間に魚類を90g使用すればよいので、次のように配分する。

魚料理	40～50g (1切れ)
いか、ちりめんじゃこ、かまぼこ等を使用した料理 (和え物など)	} 40～50g

*魚類を使用しない日又は使用量の少ない日には肉類・卵類を使用するようにする。

〔例2〕いも類 食品構成の配分量=15g

- 一定期間=6日とすると → $15g \times 6日 = 90g$
- 6日の間いも類を90g使用すればよいので、次のように配分する。

シチューの日に	じゃがいも	30g
粉ふきいもの日に	じゃがいも	30g
みそ汁の日に	さつまいも	30g

表 8

1～2歳児の食品構成 (例)

食品群		栄養素	数 量 (g)	エ ネ ル ギ ー (kcal)	たん ぱ く 質 (g)	脂 質 (g)	カ リ ウ ム (mg)	カ ル シ ウ ム (mg)	鉄 (mg)	ビ タ ミ ン A (μ g RAE)	ビ タ ミ ン B ₁ (mg)	ビ タ ミ ン B ₂ (mg)	ビ タ ミ ン C (mg)	食 物 繊 維 (g)	食 塩 相 当 量 (g)
穀類	米		40	143	2.4	0.4	36	2	0.3	0	0.03	0.01	0	0.2	0
	パン		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他の穀類		4	9	0.2	0.1	3	1	0	0	0	0	0	0.1	0
いも類		10	10	0.1	0	37	2	0.1	0	0.01	0	3	0.2	0	
砂糖類		4	14	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
油脂類		6	45	0.2	4.7	5	6	0.1	2	0	0	0	0.1	0.1	
豆類		20	28	2.0	1.5	51	24	0.4	0	0.01	0.01	0	0.5	0.2	
果実類		50	29	0.3	0	203	5	0.1	6	0.02	0.01	12	0.5	0	
緑黄色野菜		35	12	0.4	0	116	14	0.2	122	0.02	0.02	10	0.8	0	
その他の野菜		50	15	0.6	0	111	12	0.2	3	0.02	0.01	7	1.0	0	
魚介類		16	25	3.3	1.1	54	10	0.1	6	0.01	0.02	0	0	0.1	
肉類		14	26	2.6	1.7	43	0	0.2	59	0.05	0.04	1	0	0	
卵類		9	14	1.1	0.9	11	5	0.2	15	0.01	0.04	0	0	0	
乳類	牛乳		80	54	2.6	3.0	120	88	0	30	0.03	0.12	1	0	0.1
	スキムミルク		13	47	4.4	0.1	234	143	0.1	1	0.04	0.21	1	0	0.2
	その他乳製品		3	4	0.2	0.2	4	7	0	2	0	0.01	0	0	0
海藻類		1	1	0.1	0	30	6	0.2	3	0	0	0	0.3	0.1	
菓子類		10	32	0.6	0.9	14	6	0.1	3	0	0.01	1	0.1	0	
嗜好飲料		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計				508	21.1	14.6	1073	331	2.3	252	0.25	0.51	36	3.8	0.8

3～5歳児の食品構成 (例)

穀類	米	50	179	3.1	0.5	45	3	0.4	0	0.04	0.01	0	0.3	0	
	パン	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	その他の穀類	5	11	0.3	0.1	4	1	0	0	0	0	0	0.1	0	
いも類		12	12	0.1	0	45	2	0.1	0	0.01	0	3	0.2	0	
砂糖類		4	14	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
油脂類		7	53	0.2	5.5	5	7	0.1	3	0	0	0	0.1	0.2	
豆類		25	35	2.5	1.9	64	30	0.5	0	0.01	0.01	0	0.6	0.3	
果実類		50	29	0.3	0	203	5	0.1	6	0.02	0.01	12	0.5	0	
緑黄色野菜		40	14	0.5	0	133	16	0.3	139	0.02	0.03	12	0.9	0	
その他の野菜		60	18	0.7	0	133	14	0.2	3	0.02	0.01	8	1.2	0	
魚介類		20	31	4.1	1.4	67	13	0.2	7	0.02	0.03	0	0	0.1	
肉類		18	34	3.4	2.1	55	1	0.2	76	0.07	0.05	1	0	0	
卵類		11	17	1.3	1.2	14	6	0.2	19	0.01	0.05	0	0	0.1	
乳類	牛乳	15	10	0.5	0.6	23	17	0	6	0.01	0.02	0	0	0	
	スキムミルク	15	54	5.1	0.2	270	165	0.1	1	0.05	0.24	1	0	0.2	
	その他乳製品	4	5	0.3	0.3	5	9	0	3	0	0.01	0	0	0	
海藻類		1	1	0.1	0	30	6	0.2	3	0	0	0	0.3	0.1	
菓子類		10	32	0.6	0.9	14	6	0.1	3	0	0.01	1	0.1	0	
嗜好飲料		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計				549	23.1	14.7	1111	301	2.7	269	0.28	0.48	38	4.3	1.0

表9

食品分類表

食品群別	食品名	
穀類	米	米（うるち米・もち米）
	パン	食パン・フランスパン・コッペパン・ミルクパン・ブドウパン・バターロール クロワッサン・スティックパン
	その他の穀類	小麦粉・パン粉・麩・うどん・そば・中華麺・マカロニ・スパゲッティ・そうめん 団子の粉・上新粉・白玉粉・ビーフン・ポップコーン・コーンフレーク・餅
いも類	さつまいも	さつまいも
	じゃがいも	じゃがいも
	その他のいも	さといも・やまのいも・マッシュポテト・フライドポテト・はるさめ マロニー・片栗粉・こんにゃく・しらたき・栗※
砂糖類	砂糖類	さとう類・ジャム・はちみつ・みずあめ・マーマレード・あんこ（既製品）
油脂類	油脂類	バター・マーガリン・植物油類・ラード・マヨネーズ・ドレッシング・カレールウ・ コンソメ
	堅果類	アーモンド・ぎんなん・くるみ・ごま・落花生
豆類	大豆	大豆
	大豆製品	豆腐類・油揚げ・がんもどき・高野豆腐・ゆば・おから・きなこ・納豆
	みそ	味噌類
	その他の豆類	あずき・いんげん豆・うずら豆・えんどう・煮豆・しょうゆ豆
果実類	柑橘類	いよかん・グレープフルーツ・ネーブル・はっさく・ぶんたん・みかん・レモン・オ レンジ
	その他の果実類	リンゴ・バナナ・いちご・すいか・いちじく・柿・さくらんぼ・なし・ぶどう 桃・キウイフルーツ・すもも・メロン・パイナップル
緑黄色野菜	緑黄色野菜類	にんじん・ほうれん草・ピーマン・ブロッコリー・こまつな・春菊・ちしゃ グリーンアスパラ・わけぎ・サニーレタス・チンゲン菜・かぼちゃ・ニラ パセリ・みつば・トマト・さやいんげん・さやえんどう・オクラ・細ねぎ 菜の花・トマトピューレ・トマトジュース・貝割れ大根
その他の野菜類	その他の野菜類	もやし・れんこん・わらび・なす・根深ねぎ・大根・たまねぎ・キャベツ きゅうり・はくさい・かぶ・グリーンピース・ごぼう・筍・スイートコーン（缶） カリフラワー・セロリ・新豆・枝豆・レタス・きのこ類・とうもろこし・そらまめ
	乾燥野菜類	かんぴょう・切干大根・干しいたけ
	野菜漬物	たくわん・なら漬・福神漬
魚介類	魚介類（生）	さけ・ます・まぐろ・たい・かれい・あじ・いわし・その他生魚・いか・たこ かに・えび・貝類・シーチキン・しらす干し
	〃（干）	生干・乾物
	練製品	かまぼこ・ちくわ・天ぷら（さつまあげ）・はんぺん・魚肉ハム（ソーセージ）
肉類	獣鳥鯨肉類	牛肉・豚肉・鶏肉・ハム・ソーセージ
卵類	卵類	鶏卵・うずら卵
乳類	牛乳	牛乳
	スキムミルク	スキムミルク
	その他の乳製品	チーズ・練乳・ヨーグルト・アイスクリーム（乳脂肪8%以上）・ジョア・生クリー ム
海藻類	海藻類	あおのり・あさくさのり・あらめ・寒天・昆布・とろろこんぶ・ところてん のり佃煮・ひじき・干わかめ※※
菓子類	菓子類	あめ類・せんべい・かりんとう・菓子パン・カステラ・ケーキ・ビスケット まんじゅう・ドーナツ・パイ・あられ・クッキー・クラッカー・スナック・ゼリー
嗜好飲料	嗜好飲料	ヤクルト・乳酸菌飲料・カルピス・ミルミル

※栗は堅果類であるが、便宜上その他のいも類に含める。

※※生わかめを使用する場合は、干わかめに換算する（生わかめ8g=干わかめ1g）

表 10

食品群別荷重平均成分表

栄養素 食品群		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ gRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
穀類	米	358	6.1	0.9	89	5	0.8	0	0.08	0.02	0	0.5	0
	パン	299	9.1	7.3	107	34	0.8	0	0.07	0.05	0	2.1	1.0
	その他の穀類	223	5.5	1.3	75	18	0.5	0	0.04	0.01	0	1.9	0.2
いも類	101	1.2	0.4	372	15	0.5	0	0.07	0.03	26	1.7	0	
砂糖類	361	0.4	0	30	5	0.2	0	0	0	0	0.4	0	
油脂類	754	2.8	78.4	76	100	1.1	41	0.04	0.07	0	1.3	2.3	
豆類	138	10.0	7.7	256	118	1.9	0	0.05	0.04	0	2.3	1.2	
果実類	57	0.5	0	405	9	0.2	12	0.03	0.01	23	1.0	0	
緑黄色野菜	34	1.2	0	332	39	0.7	348	0.05	0.07	29	2.2	0	
その他の野菜	30	1.2	0	222	24	0.3	5	0.04	0.02	13	2.0	0	
魚介類	157	20.4	7.0	336	65	0.9	37	0.09	0.15	0	0	0.4	
肉類	189	18.9	11.8	306	3	1.2	420	0.38	0.27	6	0	0	
卵類	152	12.2	10.5	124	51	1.9	170	0.06	0.42	0	0	0.4	
乳類	牛乳	67	3.3	3.8	150	110	0	38	0.04	0.15	1	0	0.1
	スキムミルク	359	34.0	1.0	1800	1100	0.5	6	0.30	1.60	5	0	1.4
	その他乳製品	132	7.8	6.7	127	229	0.1	66	0.02	0.19	0	0	0.6
海藻類	125	11.3	2.2	3013	601	17.0	277	0.11	0.33	12	33.4	10.0	
菓子類	318	5.7	9.2	144	64	0.7	34	0.02	0.07	6	0.6	0.4	
嗜好飲料	103	1.8	1.5	135	213	2.8	1	0.01	0.29	0	1.0	0	

(備考) この荷重平均成分表は、県内 10 ブロック・12 保育所で実施された平成 25 年 4 月～平成 26 年 3 月までの実施献立表の食品別使用量を参照し、その使用率をもとに各食品群 100 g あたりの成分値を「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」の数値を用いて算出したものである。
 なお、使用率の詳細は（「参考資料 7 食品群別使用実績」）に掲載している。

*栄養計算ソフトや食品成分表を使用し、それぞれの保育所で使用している食品の分量から栄養価を算出し、独自の荷重平均成分表を作成できる場合はそれを活用するとよい。

5 献立作成

献立は合理的な給食を行うための基本となるもので、児童の適正な食事を供給するうえでなくてはならないものである。

また、献立表は材料発注の根拠となるばかりでなく、食教育の教材として各家庭に配布することにより、保護者の給食への関心を促し、各家庭での食生活の改善や食育にもつながるものである。

献立作成にあたっては、次の点に留意する。

- ① 一定期間（2週間～1か月程度）の献立を作成し、豊かでバランスがとれた、計画性のあるものにする。
- ② 各保育所ごとに児童の性・年齢・身体状況・地域・季節の特性を考慮に入れ、発達段階に応じた食品の選定（量的・質的）を行った献立とする。
- ③ 給与栄養量の日差を10%内外にとどめるのが望ましい。（事前に栄養量の検討を行う）
- ④ 栄養素については、基本的にエネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩）、カリウム及び食物繊維について考慮することが望ましい（「児童福祉施設における『食事摂取基準』を活用した食事計画について」（令和2年3月31日子母発0331第1号）参考）。
- ⑤ 多くの食品をバランスよく組み合わせ、主食+副食の献立を中心に変化に富んだものにする。
- ⑥ 食材の切り方・加熱時間などについて配慮するとともに、味は薄味にし、特に甘味・塩味の強い食品は避ける。
- ⑦ 乳幼児は、消化吸收機能が未発達であり、体力的にも抵抗力が弱いので、使用する食品は十分に吟味すること。
- ⑧ 給食材料費は1日当たり平均価格を参考として、日によって、多少の差はあっても1か月平均では予算内におさめる。日差の上限は150%以内、下限は75%程度にとどめることが望ましい。
- ⑨ 調理は限られた時間内に仕上げなければならないので、献立作成にあたっては、調理員等の人員や能力、調理器具、機材の設備、調理時間などを考慮する。
- ⑩ 土曜日の給食についても、可能な限り平日に準じて栄養的に考慮され、また画一的な献立にならないよう努めること。

6 おやつについて

- ① 発育期にある幼児にとって、おやつは3回の食事では摂りきれない部分を補うという観点から、その内容や与え方に十分配慮する。
- ② 子どもに不足しがちな、ビタミン、ミネラルと必要な水分を補えるものが望ましい。
- ③ 甘味の強い菓子類、脂肪や塩分の多いスナック菓子類等の市販品のみに依存することなく、手作りおやつをとり入れるなど、内容や組み合わせも考慮する。
- ④ 単なる栄養補給でなく、心の栄養補給になるように工夫する。
- ④ おやつは決まった時間に、次の食事に支障のない程度の消化のよいものを与える。

7 栄養価の計算

栄養給与目標を満たした給食であるかを検討するために、栄養価の計算は必須であり、最新版の日本食品標準成分表を用いて行うことが望ましい。

ただし、給与栄養目標量に沿った食品構成が適正に作成されている保育所にあつては、献立作成事務の軽減を図るため、献立表では栄養価の算出は省いてもよい。

8 給食内容の評価、検討

給食内容の適否を評価するため、給食内容検討表（様式例 6-1、6-2・3）により次の事項の充足状況等を確認する。

なお、給食内容検討表による評価は、少なくとも年3回（例：5、9、1月）は実施することが望ましい。

- (1) 毎日の給与食品量を群別にまとめ、1ヶ月平均1人1日当たりの食品群別給与量を算出し、食品構成量と比較して、給与量の適否を評価、検討する。

$$\text{充足率 (\%)} = \frac{\text{1ヶ月平均1人1日当たり平均食品群別給与量}}{\text{食品群別食品構成量}} \times 100$$

- (2) 荷重平均栄養成分表の数値などを用いて、1ヶ月平均1人1日当たり給与栄養量を算出し、給与栄養目標量と比較して、給与栄養量の適否を評価、検討する。

$$\text{充足率 (\%)} = \frac{\text{1ヶ月平均1人1日当たり給与栄養量}}{\text{給与栄養目標値}} \times 100$$

- (3) 表 11 の計算式を用いて給与栄養比率を算出し、献立内容の評価を行う。

表 11 栄養比率

栄養比率	算出式	栄養比率目標
脂肪エネルギー比	$\frac{\text{1人1日平均脂質量} \times 9}{A} \times 100$	20 ~ 30%
たんぱく質エネルギー比	$\frac{\text{1人1日平均たんぱく質量} \times 4}{A} \times 100$	13 ~ 20%
炭水化物エネルギー比	脂肪エネルギー比 + たんぱく質エネルギー比	35 ~ 50%

※ この算出式は、脂質及びたんぱく質 1 g あたりの生理的燃焼値を用いており、その値はそれぞれ 9 kcal、4 kcal である。

※ A は 1 人 1 日平均総エネルギーである。

※ 炭水化物エネルギー比は、本来「100 - (脂肪エネルギー比 + たんぱく質エネルギー比)」で算出するものであるが、計算を簡素化するため、「脂肪エネルギー比 + たんぱく質エネルギー比」の値で確認することとした。

9 食品の購入と保管

(1) 食品の購入量

献立表に基づき、食品の使用量と在庫量を調べ、食品の廃棄量も含めて購入量（注文量）を決定する。また、在庫品は月末に在庫調べを行い、受払を確認する。

(2) 食品の検収

食品の検収に際しては、量のチェックのみになることなく、品質のチェック（鮮度・異物混入など）を十分に行う。

(3) 食品の保管

食品を保管する倉庫・戸棚等は、ねずみや昆虫の侵入防止、通風換気、清潔保持に十分留意されていること。また、冷蔵庫・冷凍庫も同様に、適正な庫内温度の維持、容積に見合った保存量、清潔保持に十分留意されていること。

10 調理

(1) 調理技術

随時、必要な研修を受けるなど、知識と技術を習得し、調理技術の向上に努めること。

(2) 調理の標準化

頻度の多い調理方法については、その作業を正確に、速く、安全に行うために、準備・手順・調理の方法等についてマニュアルを作成し、作業の能率化が図られていることが望ましい。

(3) 盛付

盛付は衛生的に行うとともに、食欲を増進させるような食器の工夫、食品の切り方等、色彩や形状にも配慮する。また、年齢、発育の個人差などにも配慮する。

(4) 喫食状況の把握

配膳・下膳は保育士等の協力を得て行うとともに、食事摂取時の支援や観察を行う。

(5) 適温給食

喫食率の向上を図るため、適温給食の方法及び食事環境の改善について配慮する。

11 食育

(1) 児童に対する食育

給食の場は望ましい食習慣や食行動を身に付けるよい機会である。食育を保育の一環として位置づけ、施設長の責任のもと、全職員が協力し、子どもの心身の発達段階に合わせた内容で、子どもの姿をとらえながら行うことが重要である。

(2) 家庭に対する食育

子どもの食卓は保護者による食の選択が大きく影響するため、保護者への食育は不可欠である。食育の具体的な取組としては、毎日の送迎時での助言、給食献立表や給食だよりの配布、日々の連絡帳、講演会や料理講習会及び給食試食会などがある。また、家庭での食育の関心を高めていくことにつながるよう、保育所での子どもの食事の様子や、保育所が食育に関して取組んでいる内容を伝えたり、家庭からの食生活に関する相談に応じるなどの支援を行う。

(3) 嗜好調査・残食調査

児童の嗜好については家庭との連絡等により把握し、偏食に陥るのを防止する方策が必要である。また、給食の残量については、残食人員、残食量、残食理由などの観察、結果の記録を毎日行い、献立作成等の資料として活用する。

12 食物アレルギーのある子どもへの対応について

保育所で除去食を実施する場合は、医師の診断及び指示に基づく「保育施設におけるアレルギー疾患生活管理指導表」（様式例 10）を基に原因食品の除去等を行う。状況に合わせて「除去食確認シート」（様式例 11-1、11-2）及び「除去食品表」（様式例 11-3）を活用する。また、除去していた食物を解除する場合は、医師の指示に基づき、保護者と保育所の間で書面申請をもって対応する。

保育所における食物アレルギー対応においては安全・安心の確保を優先するため、原因食品の除去は完全除去を行うことが基本で、家庭で食べたことのない食物は、基本的に保育所では提供しない。成長が著しい子どもの心身の健全な発育・発達の観点から、不必要な食物除去がなされることがないよう留意する。また、食物アレルギーの有症率は、乳幼児期が最も高いが、成長とともに治癒することが多いことから、除去については、定期的な見直しが必要になる。

なお、対応するにあたっては、保護者とアレルギー対応について、毎月の献立を確認するなど、保護者との連携を密にし、相互理解を図る。職員間でも連携を図り、誤食防止にも努める。

また、保育所内のアレルギー疾患対応マニュアルの緊急時対応（「エピペン®」の使用に関することを含む）も確認しておく。

（参考：「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）」（厚生労働省 平成31年4月）

IV 衛生管理

乳幼児は、一般的に感染症や食中毒に対する抵抗力が弱く、症状も重くなりやすいという傾向があるため、保育所における給食の衛生管理は極めて重要である。

そのため、施設長は給食の実施にあたっては、出来るだけ「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、給食施設設備の管理・清潔の保持、食品の取扱、給食関係職員の健康管理などに十分留意するとともに、保育所給食が円滑に運営できるよう必要な措置を講じなければならない。

また、食品衛生監視員から衛生管理上の問題点を指摘されたり、改善の指示を受けた場合は、速やかに改善をしなければならない。

1 給食従事者の衛生管理、健康管理

- (1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者、調乳担当者及び臨時職員を含む。以下同じ。）に対し、定期的な健康診断及び月に1回以上（6～9月にあつては月2回以上）の検便を実施すること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましい。
- (2) 健康保菌者及び下痢、嘔吐、発熱などの症状のある者、手指等に化膿創を有する者は、調理作業に従事しないようすること。
- (3) 調理従事者等は身体や被服の清潔保持に留意すること。（爪は短く切る、マニキュアは付けない、指輪や時計等不要な装身具はつけないなど）
- (4) 清潔な作業衣（白衣）を着用するほか、使い捨てキャップ等で髪の毛が落ちないようにするとともに、盛付け時や配膳時などは、必要に応じて使い捨て手袋やマスクを着用すること。
- (5) 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- (6) 調理従事者等は、手を清潔に保つため、特に作業開始前、用便後、作業の変更時、配膳の前などは必ず流水・石けんによる手洗い及び消毒を行うこと。

2 給食施設設備の衛生管理

- (1) 給食関係施設は排水、防湿、通風換気、採光照明等に留意されていること。
- (2) ねずみ、昆虫等の侵入を十分防ぎ得るような設備が設けられていること。
- (3) 食器類の消毒用設備、食品や食器類の保管設備、調理従事者専用手洗い設備が設けられていること。
- (4) 毎日給食作業終了後、清掃を行うほか、毎月定期的に清掃日を設けるなどして、調理室内外の衛生管理を徹底すること。

3 食品及び食器の衛生的取扱い

- (1) 食品は購入後、保管、調理、加工、配膳の過程を通じて常に衛生的に取扱うこと。
- (2) 前日調理は行わず、調理後の食品は速やかに喫食し、翌日に繰り返して供食することのないよう留意すること。
- (3) 食品の購入は、衛生状況が良好で信用がおける業者を選定するとともに、検収を確実に実施すること。
- (4) 生鮮食品は当日仕入れを原則とし、検収にあたっては、鮮度、品質、汚染状態等に特に留意すること。
- (5) 調理済み食品、半調理済み食品等の食品の検収は、特に厳重に行い、品質、期限表示、製造業者名等が明確かどうか留意すること。
- (6) パン、麺、牛乳、冷凍食品等を受け取る際は、保管状態、運搬方法、食品の状態、包装の清潔さ等に留意すること。
- (7) 食器は使用の都度十分洗浄したのち、衛生的に無害かつ有効な消毒液または熱湯蒸気により消毒して乾燥し、次の使用時まで衛生的に安全な状態に保管すること。

4 検食

検食の目的は給食における事故を未然に防ぐためであるので、調理が完了してから配膳までの間に、1人分の給食（食数などの関係で一人前の給食が確保出来ない場合は、その一部でも可）を食し、栄養的、衛生的、嗜好的観点から食事を点検すること。また、内容の評価、検食時間、検食者、点検事項等について検食簿に記録し、給食内容の充実向上等にも活用すること。

5 保存食

万一、食中毒事故が発生した場合の原因調査に備え、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。

なお、原材料は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

6 食中毒警報

香川県健康福祉部長より、食中毒の発生しやすい気象条件等が成立し、食中毒の多発が予想される場合に食中毒警報が発令になる。

食中毒警報が発令になった場合は、特に食品衛生について注意すること。

7 水質検査

- (1) 水道水以外の水を用いる場合は、少なくとも年2回は水道法で規定する登録検査機関の行う水質検査を受け、その検査結果を保存すること。
- (2) 貯水槽を使用する場合は、清潔を保持するために、少なくとも年1回は専門業者により清掃を行い、その証明書を保存すること。

8 衛生点検

衛生管理の実施状況を把握し、結果を評価するために、チェックシステムが必要である。その効果は、毎日、あるいは定期的な点検によって明らかになる。点検の担当者を決め、点検表によって点検、記録し、施設の責任者に報告を行い、異常のあった場合は直ちに、改善措置を講ずる。

点検表は「大量調理施設衛生管理マニュアル」やその他の資料を参考にして、それぞれの施設の実情に合わせて作成する。

チェックリスト、記録表などは、施設により、また点検事項により異なるが、いずれも、点検の必要事項が網羅され、簡潔で記入しやすいことが条件である。

9 その他

保育所給食用の納入に当たっては、納入業者の選定から食品の選定、納品時の検収、保管について、また、調理や配膳に当たっては機械器具の点検等について細心の注意を払い、事前検食で、異物混入、異味・異臭の確認など、異物混入等の事故を防止するために努める。

なお、報道事故を含む重大事案については、市町児童福祉（保育所）主管から香川県子ども家庭課へ速やかに連絡すること。

（参考:保育所における食品の安全確保について 平成24年4月27日 24子支第8372号）

V 事務管理

給食の円滑な管理運営をはかるため、最小の事務で最大の効果をあげられるよう事務管理を正しく能率よく行い、給食運営と栄養管理の実態を十分把握することが大切である。

1 給食関係諸帳簿の保存期間

(1) 給食に関する帳簿、書類

市町において特に定められる場合を除き、すべての帳簿類は2年間保存されていること。但し、飲食物の調理等の業務に従事する職員に係る検便の記録は5年間保存されていること。(香川県社会福祉施設等の人員、設備、運営等の基準等に関する条例)

(2) 児童福祉施設給食用スキムミルク受払台帳

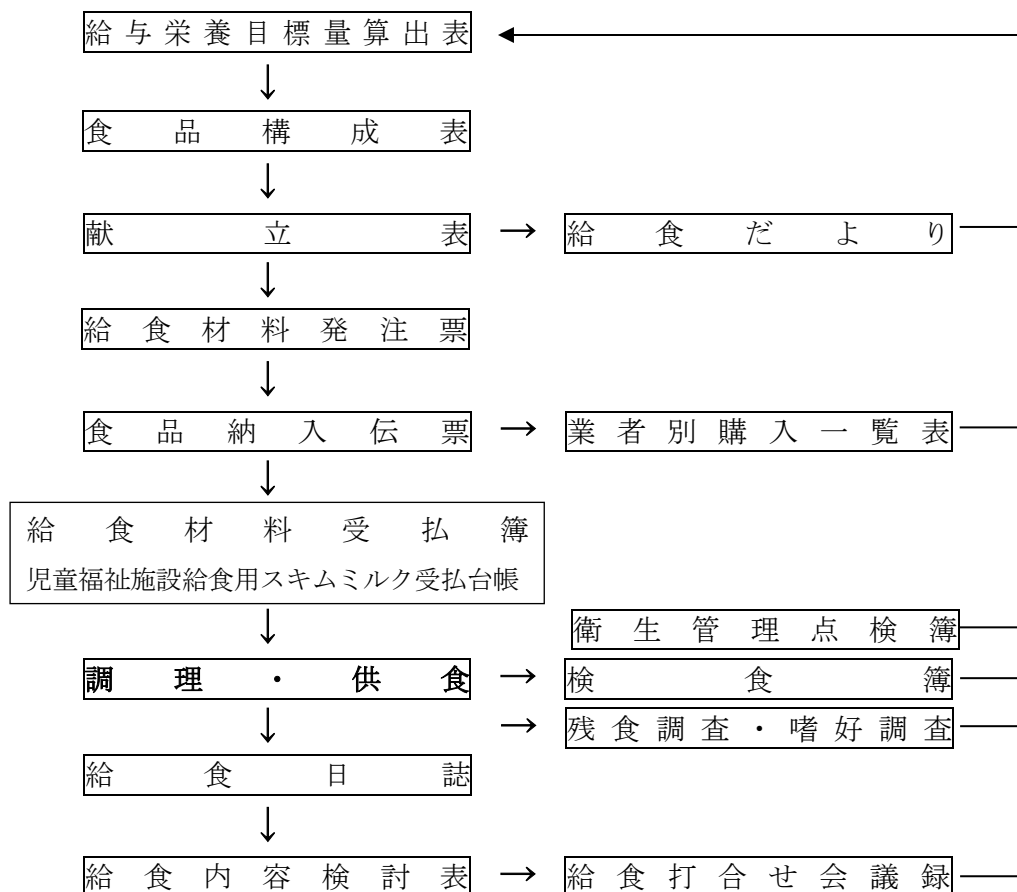
3年間保存すること。

2 整備すべき帳簿の種類

給食の管理運営上、必要な帳簿およびその流れは図3のとおりである。なお、帳簿の様式は、必要な項目が備わっていれば形式にはこだわらない。

また、各種帳簿類は作成後、施設長の検印を受けること。

図3 給食上必要な帳簿と流れ



(1) 運営管理

- ① 特定給食施設設置・届出事項変更・事業休止（廃止）・事業再開届
(様式 1-1、1-2、1-3、1-4)

健康増進法施行細則に基づき特定給食施設の届出を行うこと。

なお、特定給食施設以外の施設においても、香川県特定給食施設等指導要綱に基づき給食施設の届出をすること(様式 1-5、1-6、1-7、1-8)。

- ② 特定給食施設等栄養管理報告書(様式 13)

特定給食施設及びその他の給食施設は、香川県特定給食施設等指導要綱、健康増進法に基づき、毎年「特定給食施設等栄養管理報告書」(6月のある一日(平日)の状況について、記入要領を参考に作成する)を7月20日までに保健所長に提出すること。

- ③ 給食打合せ会議録

給食打合せ会の記録および整理を正確に行い、給食運営に活用すること。

(2) 栄養管理

- ① 保育所における給与栄養目標量(乳児用)(様式例 2-1)

乳児については、個人ごとに把握しておく。

- ② 保育所における給与栄養目標量(幼児用)(様式例 2-2)

幼児については表6を用いるが、これはあくまで献立作成の目安であり、対象児の食事の給与に際しては、その特性について十分配慮し、各施設の実態に沿った給与栄養目標量を算出すること。

- ③ 食品構成表(様式例 3)

給与栄養目標量に基づき、食品群別にその種類と分量を示すこと。

- ④ 献立表および給食日誌(様式例 4-1、4-2)

献立表は予定と実施を兼ねるものとし、給食実施上の基本となるものである。

給食日誌に日々実施した給食状況、感想、反省、給食関係者の出勤状況、残食状況、検食状況などを記録すること。また、献立表と給食日誌は兼ねてもよい。

- ⑤ 業者別購入一覧表(様式例 5)

毎日の給食材料購入費を把握し、翌月の給食運営資料として活用すること。ただし、保育所の経理部門で把握されている場合は省いても良い。

- ⑥ 給食内容検討表(様式例 6-1、6-2・3)

毎日の実施献立をもとに食品群別給与量・給与栄養比率を確認し、給食内容の評価、検討を行う。

- ⑦ 給食材料発注票(様式例 7)

献立表に基づいて算出された食品量の業者への発注は、食品材料発注票により処理すること。

- ⑧ 食品納入伝票

業者から納入された食品は1品毎に検収を行い、食品名・数量・単価・金額が記入された納品書をその都度確認し、保存すること。

- ⑨ 食品材料受払簿(様式例 8)

在庫品については、食品別に食品材料受払簿により日々の受払を明らかにし、適正に管理すること。

また、これを実施献立の裏付けとし、在庫品の計画的使用、材料発注の際の参考に出来るようにする。

⑩ 児童福祉施設給食用スキムミルク受払台帳

保育所に配分されている児童福祉施設給食用スキムミルクは関税暫定措置法による免税品であるので受払台帳を備えて受払管理の適正をはかること。(様式省略)

年度途中で年度当初の購入希望量から変更がある場合は、必ず連絡すること。

また、スキムミルクを廃棄したり、保育所の統廃合等で配置換えをする場合も、必ず連絡すること。(所管する税関長あてに届出書を提出する必要があるため)

⑪ 検食簿(様式例9)

調理した食事について、栄養的な量と質、盛付け、食材料の組合せ、衛生的、嗜好的、調理的視点から点検、検討した結果を記録すること。給食日誌(献立表)に検食記録欄を設けている場合は、給食日誌(献立表)と検食簿を兼ねてもよい。

⑫ 給食だより(家庭へ配布する献立等のプリント)

保育所の給食内容や子どもたちの給食の様子、健康に関する情報などを家庭に向けて周知することにより、家庭での食育や家族の健康づくりへの関心を高める。

配布用献立は、年齢区分毎に、主食・副食・おやつ・牛乳・スキムミルク等について、具体的に、わかりやすく記載したものとすること。

⑬ 嗜好調査・残食調査綴

献立内容の検討につなげられるよう、嗜好調査、残食調査を随時行うこと。また、その結果は帳簿として綴り、整理しておくこと。

給食日誌(献立表)に残食状況記録欄を設けている場合は、給食日誌(献立表)と残食調査票を兼ねてもよい。

(3) 衛生管理

① 検便結果票

給食に関する衛生管理の万全を期すため、給食業務従事者(調乳担当者、臨時職員を含む)は毎月1回(6~9月は2回)の検便を行い、その結果を綴っておくこと。

また、給食業務従事者については、雇入れ時の健康診断において検便を行い、結果が陰性であることを確認してから業務に従事すること。

② 自家用水道水(井戸水)の水質検査結果票・貯水槽清掃記録票

自家用水道水(井戸水)を飲用として使用している保育所では、少なくとも年2回は水道法で規定する登録検査機関の行う水質検査を受け、結果票を綴っておくこと。

貯水槽を使用している保育所では、少なくとも年1回は、専門業者により清掃を行い、その証明書を綴っておくこと。

③ 保育所給食日常点検票(様式例12)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」やその他の資料を参考にして、それぞれの施設の実情に合わせて作成した点検票を用いて、毎日、あるいは定期的に衛生面について点検をし、その記録を綴っておくこと。

3 記入事項

(1) 保育所における給与栄養目標量

乳児用について（様式例 2-1）

乳児個人ごとの給与栄養目標量を表 3、4、5 によって把握し、栄養量を記入する。毎月作成する。作成日は体重測定の関係から特に指定しない。

幼児用について（様式例 2-2）

- ① 表 6 や「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」を参考に、各施設の実態に合った給与栄養目標量を算出すること。
- ② 作成月は 4 月とするが、子どもの栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すことが望ましい。

注) 栄養士・管理栄養士が配置されている施設においては、「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」を参考に、対象となる子どもの生活状況や健康状態及び栄養状態、1 日全体の食事に占める特定の食事から摂取されることが適当とされる給与栄養量の割合等を勘案しながら、各施設独自の給与栄養量の目標を設定し、定期的に見直すこと。

(2) 食品構成表（様式例 3）

- ① 食品構成は各保育所ごとに給与栄養目標量に沿ったものとする（例として表 6 に沿ったものを表 8 に示す）。
- ② 基礎食品構成例は様式例中に記入しているが、基礎量に対して増減する数量・栄養量の増分は＋（プラス）、減分は－（マイナス）の符号をつけて記入し、基礎食品構成例を参考に数量・栄養量を増減し、各保育所の実情に沿った食品構成を作成すること。
- ③ 食品構成における栄養量の検討は、表 10 の食品群別荷重平均成分表の値を参考に行う。ただし、栄養計算ソフトを使用し、それぞれの保育所で使用している食品の分量から独自の荷重平均成分表を作成できる場合や、食品成分表から栄養価が算出できる場合は、それを活用するとよい。
- ④ 基礎食品構成の栄養量合計に増・減分合計を合わせると食品構成の栄養量が出るので、保育所における給与栄養目標量と比較検討する。
- ⑤ 作成は原則 4 月とするが、各保育所の実情に合わせて随時作成することが望ましい。

(3) 献立表及び給食日誌（様式例 4-1、4-2）

（記入方法）

* 予定人員：給食を喫食する予定の人員

在籍児童数 — 平均欠席児童数等（＝ 注文数）

実施人員：給食を喫食した人員（出席人数等）

小計 = 3 歳以上児 + 3 歳未満児

合計 = 小計 + 職員

注) 予定人員と実施人員の差はできるだけ小さくすること。

予定人員と実施人員との差が 10% を越える場合は、1 人当たりの可食量を朱で書き換え、実際に子どもが食べた量を把握すること。

* 献立に変更があった場合は朱で訂正し、実施献立とする。

* アレルギー対応について、対応内容や給食以外で食べたものなども記載しておく。なお、アレルギー対応食は、あらかじめ作成された献立に従って提供する。

乳児用について（様式例 4-1）

- ① 乳児の離乳食は表 7 等を参考に、計画的に進める。（進行計画は明確にしておくこと）
- ② 離乳食の進行区分により、献立名・使用食品・数量を記入する。離乳食を 1 日 2 回、提供する場合は午前・午後等明記する。
- ③ 1 人当たり使用量に基づき進行区分ごとの食品使用量を求め、発注量を決定する。
- ④ 乳児用献立は幼児用献立を展開させて作成する。
- ⑤ 乳児が 1 人以上いる場合は作成する。

幼児用について（様式例 4-2）

- ① 1 人当たり使用量・可食量
廃棄のある食品の使用量 = 可食量 + 廃棄量
廃棄のない食品の使用量 = 可食量
- ② 全使用量：日々購入する食品については発注量（納品量が発注量と大幅に異なる場合は納品量）を記入し、在庫品については実使用量を記入する。
- ③ スキムミルクの使用量はその日の出席児童数によるため、当日の出席人数が確定してから記入する。
- ④ 食品群別の給与量日計は毎日記載することが望ましいが、給食検討表を作成する月以外は省略しても構わない。
- ⑤ 感想反省：調理側の感想反省を記入し、給食運営向上のために活用すること。
- ⑥ 残食状況：該当の項目に○印を記入し、特記事項があれば記入する。
- ⑦ 作成は毎日とする。

（4）業者別購入一覧表（様式例 5）

- ① 業者名：給食材料納入業者名を記入する。
- ② 曜日：（ ）内に曜日を記入する。
- ③ 業者別に、日々の納品伝票の金額をそのまま記入する。
- ④ 給食材料購入金額（日計）を合計し、毎月の購入金額合計を算出する。
- ⑤ 消費税：納品伝票の金額が消費税額を含めた総額表示（内税）である場合は、「給食材料購入金額」の欄に消費税込みの金額を記入すれば、「消費税」の欄には記入しなくてよい。

(5) 給食内容検討表（様式例6-1、6-2・3）

様式例6-1について

- ① 3歳以上児、3歳未満児（乳児は除く）に区分し記入する。
- ② 日々の献立表から使用食品を食品群に分類し、その1人当たり可食量を転記する。
（表9参照）
- ③ 食品群ごとに合計、1人1日当たり平均給与量⑦を算出し、さきに策定している食品構成と比較検討（充足率の確認）をする。
- ④ 土曜日、遠足日、行事等、平日の給食と著しく異なる場合は末尾にまとめて記入し、合計・平均には算入しない。ただし、土曜日も平日と同様の給食内容の場合は、合計・平均に算入する。

様式例6-2について

- ① 様式例6-1の1人1日当たり平均給与量⑦を⑦欄に転記する。
- ② 表10（食品群別荷重平均成分表）を用いて、食品群ごとにエネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミン（A、B₁、B₂、C）、ミネラル（カルシウム、鉄）の量を算出する。
- ③ 年齢区分ごとに栄養量の合計（1人1日平均栄養給与量）を算出する。
なお、ビタミンの調理による損耗率は考慮しない。
- ④ 1人1日栄養給与量と栄養給与目標値から充足率を算出し、内容の評価、検討を行う。

様式例6-3について

- ① 様式例中に算出式を記入しているので、様式例6-2の値をあてはめる。

*様式例6-1、6-2・3ともに、少なくとも年3回（例：5、9、1月）作成することが望ましい。

(6) 給食材料発注票（様式例7）

- ① 2部複写とし、1部は保育所控え用とし、1部を業者に渡すこと。
- ② 果物・魚等個数で注文する時は、1個当りの重量も併せて記載すること。

(7) 給食材料受払簿（様式例8）

給食材料のうち、日々消費する食品以外の保管量の多い在庫食品については、食品別に給食材料受払簿を作成し、その受払を明らかにしておくこと。ただし、在庫管理する食品は、事務量軽減のためにも必要最小限とする。（主には米が対象）

受入欄は納品伝票から記入し、払出欄は実使用量に基づいて記入する。なお、受払は各食品の単位（例えば、しょうゆ1本、砂糖1kgなど）で記入してもよい。

(8) 検食簿（様式例9）

検食は異味、異臭、その他の異常が感じられた時に、食事の提供を中止するなどの適切な対応がとれるように、毎食、子どもに食事を提供する前に行うこと。

なお、検食を担当した者は献立名、実施年月日、検食時間、検食者名、所見等必要事項を記入すること。

様 式 例

様式 1 - 1

第 1 号様式 (第 2 条関係)

(日本産業規格 A 列 4 番)

特定給食施設設置届出書

年 月 日

香川県知事 殿

届出者 住 所

氏 名

(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)

特定給食施設を設置したので、健康増進法第20条第1項の規定により届け出ます。

給食施設	所在地	〒 ー			
		電話番号 ()			
	名称				
設置者	住所又は主たる事務所の所在地	〒 ー			
		電話番号 ()			
	氏名又は名称及び代表者の氏名				
給食の開始年月日		年 月 日			
施設の種類					
1日の予定給食数	朝食	昼食	夕食	その他 ()	計
管理栄養士	人		栄養士	人	

備考 給食の開始の日から1月以内に届け出てください。

様式 1 - 2

第 2 号様式 (第 2 条関係)

(日本産業規格 A 列 4 番)

特定給食施設届出事項変更届出書

年 月 日

香川県知事 殿

届出者 住 所

氏 名

(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)

特定給食施設の届出事項に変更を生じたので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

給食施設	所在地	〒 ー 電話番号 ()
	名称	
設置者	住所又は主たる事務所の所在地	〒 ー 電話番号 ()
	氏名又は名称及び代表者の氏名	
変更事項		
変更前		
変更後		
変更年月日		年 月 日

備考 変更の日から1月以内に届け出てください。

様式 1 - 3

第 3 号様式 (第 2 条関係)

(日本産業規格 A 列 4 番)

特定給食施設事業休止 (廃止) 届出書

年 月 日

香川県知事 殿

届出者 住 所

氏 名

(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)

給食を休止 (廃止) したので、健康増進法第 20 条第 2 項の規定により届け出ます。

給食施設	所在地	〒 ー 電話番号 ()
	名称	
設置者	住所又は主たる事務所の所在地	〒 ー 電話番号 ()
	氏名又は名称及び代表者の氏名	
休止 (廃止) 年月日		年 月 日
休止 (廃止) した理由		
休止の場合は、再開予定年月日		年 月 日

備考 休止又は廃止の日から 1 月以内に届け出てください。

様式 1 - 4

第 4 号様式 (第 2 条関係)

(日本産業規格 A 列 4 番)

特定給食施設事業再開届出書

年 月 日

香川県知事 殿

届出者 住 所

氏 名

(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)

給食を再開したので、健康増進法施行細則第 2 条第 3 項の規定により届け出ます。

給食施設	所在地	〒 ー 電話番号 ()
	名称	
設置者	住所又は主たる事務所の所在地	〒 ー 電話番号 ()
	氏名又は名称及び代表者の氏名	
再開年月日	年 月 日	

備考 再開の日から 1 月以内に届け出てください。

様式 1 - 5

第 1 号様式

(日本産業規格 A 列 4 番)

給食施設設置届出書

香川県 保健所長 殿

年 月 日

届出者 住 所

氏 名

(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)

給食施設を設置したので、香川県特定給食施設等指導要綱第 4 条第 2 項の規定により届け出ます。

給 食 施 設	所 在 地	〒 ー			
	名 称	電話番号 ()			
設 置 者	住所又は主たる事務所の所在地	〒 ー			
	氏名又は名称及び代表者の氏名	電話番号 ()			
給 食 の 開 始 年 月 日		年 月 日			
施 設 の 種 類					
1 日 の 予 定 給 食 数	朝 食	昼 食	夕 食	その他 ()	計
管 理 栄 養 士	人		栄 養 士	人	

備考 給食の開始の日から 1 月以内に届け出てください。

様式 1 - 6

第 2 号様式

(日本産業規格 A 列 4 番)

給食施設届出事項変更届出書

香川県 保健所長 殿

年 月 日

届出者 住 所

氏 名

(法人にあっては、その名称及び代表者の氏名)

給食施設の届出事項に変更を生じたので、香川県特定給食施設等指導要綱第 4 条第 2 項の規定により届け出ます。

給 食 施 設	所 在 地	〒 ー 電話番号 ()
	名 称	
設 置 者	住所又は主たる 事務所の所在地	〒 ー 電話番号 ()
	氏名又は名称及 び代表者の氏名	
変 更 事 項		
変 更 前		
変 更 後		
変 更 年 月 日	年 月 日	

備考 変更の日から 1 月以内に届け出てください。

様式 1-7

第 3 号様式

(日本産業規格 A 列 4 番)

給食施設事業休止（廃止）届出書

香川県 保健所長 殿

年 月 日

届出者 住 所

氏 名

(法人にあっては、その名称及び代表者の氏名)

給食を休止（廃止）したので、香川県特定給食施設等指導要綱第 4 条第 2 項の規定により届け出ます。

給 食 施 設	所 在 地	〒 ー 電話番号 ()
	名 称	
設 置 者	住所又は主たる 事務所の所在地	〒 ー 電話番号 ()
	氏名又は名称及 び代表者の氏名	
休 止 (廃 止) 年 月 日		年 月 日
休 止 (廃 止) し た 理 由		
休止の場合は、再開予定年月 日		年 月 日

備考 休止又は廃止の日から 1 月以内に届け出てください。

様式 1 - 8

第 4 号様式

(日本産業規格 A 列 4 番)

給食施設事業再開届出書

香川県 保健所長 殿

年 月 日

届出者 住 所

氏 名

(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)

給食を再開したので、香川県特定給食施設等指導要綱第 4 条第 2 項の規定により届け出ます。

給 食 施 設	所 在 地	〒 ー 電話番号 ()
	名 称	
設 置 者	住所又は主たる 事務所の所在地	〒 ー 電話番号 ()
	氏名又は名称及 び代表者の氏名	
再 開 年 月 日	年 月 日	

備考 再開の日から 1 月以内に届け出てください。

様式例 2 - 2

保育所における給与栄養目標量 (幼児用)

検印	担当者印

(1) 1～2 歳児の給与栄養目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ gRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
1～2 歳児の 1 日 当たり 食事摂取基準 (1)									
昼食 + おやつ の 比率 (2)									
保育所における給与栄養目標量 [(1) × (2)]									

(2) 3～5 歳児の給与栄養目標量

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ gRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
3～5 歳児の 1 日 当たり 食事摂取基準 (1)									
昼食 + おやつ の 比率 (2)									
給与栄養目標量 [(1) × (2)] (3)									
米飯 g 摂取する時の 栄養量 (4)									
副食とおやつ の 給与栄養目標量 [(3) - (4)]									
保育所における給与栄養目標量									

- 注) 1 たんぱく質は、エネルギーの 13～20% を目安とする。
 2 脂質は、エネルギーの 20～30% を目安とする。

様式例 3

食 品 構 成 表
3 ～ 5 歳 児

年 月 分

検印	担当者印
----	------

数 量 (g)	エ ネ ル ギ ー (kcal)	たんばく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタ ミ ン A (μg RAE)	ビタ ミ ン B ₁ (mg)	ビタ ミ ン B ₂ (mg)	ビタ ミ ン C (mg)
50	179	3.1	0.5	3	0.4	0	0.04	0.01	0
5	11	0.3	0.1	1	0	0	0	0	0
12	12	0.1	0	2	0.1	0	0.01	0	0
4	14	0	0	0	0	0	0	0	0
7	53	0.2	5.5	7	0.1	3	0	0	0
25	35	2.5	1.9	30	0.5	0	0.01	0.01	0
50	29	0.3	0	5	0.1	6	0.02	0.01	12
40	14	0.5	0	16	0.3	139	0.02	0.03	12
60	18	0.7	0	14	0.2	3	0.02	0.01	8
20	31	4.1	1.4	13	0.2	7	0.02	0.03	0
18	34	3.4	2.1	1	0.2	76	0.07	0.05	1
11	17	1.3	1.2	6	0.2	19	0.01	0.05	0
15	10	0.5	0.6	17	0	6	0.01	0.02	0
15	54	5.1	0.2	165	0.1	1	0.05	0.24	1
4	5	0.3	0.3	9	0	3	0	0.01	0
1	1	0.1	0	6	0.2	3	0	0	0
10	32	0.6	0.9	6	0.1	3	0	0.01	1
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
①	549	23.1	14.7	301	2.7	269	0.28	0.48	38
②									
①+②									
目 標 量									
充 足 率									

数 量 (g)	エ ネ ル ギ ー (kcal)	たんばく質 (g)	脂 質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタ ミ ン A (μg RAE)	ビタ ミ ン B ₁ (mg)	ビタ ミ ン B ₂ (mg)	ビタ ミ ン C (mg)
40	143	2.4	0.4	2	0.3	0	0.03	0.01	0
4	9	0.2	0.1	1	0	0	0	0	0
10	10	0.1	0	2	0.1	0	0.01	0	3
4	14	0	0	0	0	0	0	0	0
6	45	0.2	4.7	6	0.1	2	0	0	0
20	28	2.0	1.5	24	0.4	0	0.01	0.01	0
50	29	0.3	0	5	0.1	6	0.02	0.01	12
35	12	0.4	0	14	0.2	122	0.02	0.02	10
50	15	0.6	0	12	0.2	3	0.02	0.01	7
16	25	3.3	1.1	10	0.1	6	0.01	0.02	0
14	26	2.6	1.7	0	0.2	59	0.05	0.04	1
9	14	1.1	0.9	5	0.2	15	0.01	0.04	0
80	54	2.6	3.0	88	0	30	0.03	0.12	1
13	47	4.4	0.1	143	0.1	1	0.04	0.21	1
3	4	0.2	0.2	7	0	2	0	0.01	0
1	1	0.1	0	6	0.2	3	0	0	0
10	32	0.6	0.9	6	0.1	3	0	0.01	1
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計①	508	21.1	14.6	331	2.3	252	0.25	0.51	36
計②									
①+②									
保 育 所 に お け る 給 与 栄 養 目 標 量									
充 足 率									

献立表及び給食日誌(幼児用)

検印	担当者印
----	------

月 日 曜	給食人員	予 定 人 員	3 歳 以 上 児 イ	3 歳 未 満 児 ロ	小 計 ハ	職 員 ニ	合 計 A	実 施 人 員	3 歳 以 上 児 ホ	3 歳 未 満 児 ヘ	小 計 ト	職 員 チ	合 計 B
	乳児 予 定 人 員	乳児 実 施 人 員											

献立名	1 ~ 5 歳 児		3 歳 未 満 児		献立名	3 歳 未 満 児		食品名	食品群別		給 与 量	日 計
	食 品 名	1 人 当 た り 使 用 量	全 使 用 食 品 全 使 用 量	食 品 名		1 人 当 た り 使 用 量	全 使 用 食 品 全 使 用 量		食 品 群	3 歳 以 上		
		g	g					穀類				
								パン				
								その他の穀類				
								いも				
								砂糖				
								油脂				
								豆				
								果実				
								緑黄色野菜				
								その他の野菜				
								魚介				
								肉				
								卵				
								牛乳				
								スキムミルク				
								その他の乳製品				
								海藻				
								菓子				
								嗜好飲料				
								多い	やや多い	少ない	なし	
								残食状況				
								感想・反省				

様式例 6-2

給食内容検討表 (その2)

区分	食品群	栄養素	①1人1日 当たり 平均給与量 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪(脂質) g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg													
													穀類	パン	米	その他の穀類	いも	砂糖	油脂	豆	果実	黄色野菜	その他の野菜	魚	肉
3歳未満児	穀類																								
	パン																								
	米																								
	その他の穀類																								
	いも																								
	砂糖																								
	油脂																								
	豆																								
	果実																								
	黄色野菜																								
	その他の野菜																								
	魚																								
	肉																								
卵																									
牛乳類																									
スキムミルク																									
その他の乳製品																									
海藻類																									
菓子類																									
嗜好飲料																									
1人1日栄養給与量				A	B	C																			
栄養給与目標値				～	～	～																			
充足率(%)																									
3歳以上児	穀類																								
	パン																								
	米																								
	その他の穀類																								
	いも																								
	砂糖																								
	油脂																								
	豆																								
	果実																								
	黄色野菜																								
	その他の野菜																								
	魚																								
	肉																								
卵																									
牛乳類																									
スキムミルク																									
その他の乳製品																									
海藻類																									
菓子類																									
嗜好飲料																									
1人1日栄養給与量				A'	B'	C'																			
栄養給与目標値				～	～	～																			
充足率(%)																									

検印	担当者印

様式例 6-3 () 月分

区分	年齢区分	算出式	栄養比率(目標値)
脂肪エネルギー比	3歳未満児	$\frac{C \times 9}{A} \times 100$	(20~30%)
	3歳以上児	$\frac{(C' + \text{持参する主食の脂肪(脂質)}) \times 9}{A' + \text{持参する主食のエネルギー}} \times 100$	(20~30%)
たんぱく質エネルギー比	3歳未満児	$\frac{B \times 4}{A} \times 100$	(13~20%)
	3歳以上児	$\frac{(B' + \text{持参する主食のたんぱく質}) \times 4}{A' + \text{持参する主食のエネルギー}} \times 100$	(13~20%)
※炭水化物エネルギー比	3歳未満児	$\frac{\text{①} + \text{②}}{\text{(脂肪エネルギー比+たんぱく質エネルギー比)}} \times 100$	(35~50%)
	3歳以上児	$\frac{\text{①}' + \text{②}'}{\text{(脂肪エネルギー比+たんぱく質エネルギー比)}} \times 100$	(35~50%)

※ 炭水化物エネルギー比は、本来「100-(脂肪エネルギー比+たんぱく質エネルギー比)」で算出するものであるが、計算を簡素化するため、「脂肪エネルギー比+たんぱく質エネルギー比」の値で確認することとした。

様式例 9

検印	担当者

検 食 簿

献立				年 月 日 曜日	
記入事項	主食の炊き方	丁度よい	硬い	軟らかい	検食時間 時 分
	味付けの具合	丁度よい	甘い	からい	
	分量は	良い	多い	少ない	
	色彩は	特によい	良い	悪い	検食者 印
	盛り付け	特によい	良い	悪い	
所見					
献立				年 月 日 曜日	
記入事項	主食の炊き方	丁度よい	硬い	軟らかい	検食時間 時 分
	味付けの具合	丁度よい	甘い	からい	
	分量は	良い	多い	少ない	
	色彩は	特によい	良い	悪い	検食者 印
	盛り付け	特によい	良い	悪い	
所見					
献立				年 月 日 曜日	
記入事項	主食の炊き方	丁度よい	硬い	軟らかい	検食時間 時 分
	味付けの具合	丁度よい	甘い	からい	
	分量は	良い	多い	少ない	
	色彩は	特によい	良い	悪い	検食者 印
	盛り付け	特によい	良い	悪い	
所見					

保育施設におけるアレルギー疾患生活管理指導表(気管支喘息・アトピー性皮膚炎・アレルギー性鼻炎・アレルギー性結膜炎)

提出日 年 月 日

施設長	保育担当	給食担当

名前 男・女 年 月 日生 (歳 ヶ月) 組

この生活管理指導表は保育施設の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に限り作成するものです。

() あり ・ なし () 気管支喘息	病型・治療 C. 急性発作治療薬 1. ベータ2刺激薬吸入 2. ベータ2刺激薬内服 3. その他 D. 急性発作時の対応(自由記載)	保育施設での生活上の留意点 A. 寝具に関する留意点 1. とくにない(通常管理のみ) 2. 防ダニシート等の使用 3. 保護者との相談 B. 食物に関する留意点 1. とくになし 2. 食物アレルギー管理指導表参照 C. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物への反応が強いため不可 動物名() D. 外遊び、運動に対する配慮 1. とくになし 2. 保護者と相談し決定	★保護者 電話: ★連絡医療機関 医療機関名: 電話: 記載日 年 月 日 医師名 医療機関名
	病型・治療 A. 重症度のめやす(厚生労働科学研究班) 1. 軽症: 面積に関わらず、軽度の皮疹のみみられる。 2. 中等症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満にみられる。 3. 重症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満にみられる。 4. 最重症: 強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。 ※軽度の皮疹・軽度の紅斑、乾燥、落屑主体の病変 ※強い炎症を伴う皮疹・紅斑、丘疹、びらん、浸潤、苔癬化などを伴う病変 B-1. 常用する外用薬 1. ステロイド軟膏 2. タクロリムス軟膏 3. 保湿剤 4. その他() B-2. 常用する内服薬 1. 抗ヒスタミン薬 2. その他() C. 食物アレルギーの合併 1. あり 2. なし	保育施設での生活上の留意点 A. プール・水遊び及び長時間の業外線下での活動 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 夏・シーズンオフ(施設で可能な場合) B. 動物との接触 1. 配慮不要 2. 保護者と相談し決定 3. 動物へのアレルギーが強いため不可 動物名()	記載日 年 月 日 医師名 医療機関名
() あり ・ なし () アレルギー性鼻炎	病型・治療 B. 治療 1. 抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬(内服) 2. 鼻噴霧用ステロイド薬 3. その他 A. 病型 1. 通年性アレルギー性鼻炎 2. 季節性アレルギー性鼻炎 主な症状の時期: 春、夏、秋、冬	保育施設での生活上の留意点 A. 園外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定	記載日 年 月 日 医師名 医療機関名
() あり ・ なし () アレルギー性結膜炎	病型・治療 B. 治療 1. 抗アレルギー点眼薬 2. ステロイド点眼薬 3. 免疫抑制点眼薬 4. その他() A. 病型 1. 通年性アレルギー性結膜炎 2. 季節性アレルギー性結膜炎(花粉症) 3. 春季カタル 4. アトピー性結膜炎 5. その他()	保育施設での生活上の留意点 B. 園外活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 3. プールへの入水不可 C. その他の配慮・管理事項(自由記載)	記載日 年 月 日 医師名 医療機関名

【保護者様へ】

①施設における日常の取組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を職員全員で共有することに同意されますか。 同意する ・ 同意しない
 ②アドレナリン自己注射薬「エピペン®0.15mg」が処方されている場合、その所持について、消防署へ情報提供することに同意されますか。 同意する ・ 同意しない

保護者署名

保育施設におけるアレルギー疾患生活管理指導表(食物アレルギー・アナフィラキシー)

名前 _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生 (_____ 歳 _____ 月 _____ 日) _____ 組

この生活管理指導表は保育施設の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に限り作成するものです。

食物アレルギー () アレルギー () アレルギー () アレルギー ()	病型・治療 A. 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載) 1. 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 2. 即時型 3. その他 (新生児消化器症状・口腔アレルギー症候群・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・その他: _____) B. アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載) 1. 食物 (原因: _____) 2. その他 (医薬品・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・ラテックスアレルギー・その他: _____) C. 原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 ⇒「保育施設での生活上の留意点」にも記載 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 大豆 《 》 7. コマ 《 》 8. ナッツ類 《 》 9. 甲殻類 《 》 10. 軟体類・貝類 《 》 11. 魚卵 《 》 12. 魚類 《 》 13. 肉類 《 》 14. 果物類 《 》 15. その他 《 》 D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬) 2. アドレナリン自己注射薬「エピペン®0.15mg」 3. その他(_____)	保育施設での生活上の留意点 A. 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 B. 牛乳アレルギーの場合:アレルギー用調製粉乳 1. 不要 2. 必要 (具体的に _____) C. 食物・食材を扱う活動 1. 管理不要 2. 保護者と相談し決定 D. 除去食品で摂取不可能なもの 病型・治療のCで除去の際に摂取不可能なものに○ 1. 鶏卵 ⇒卵殻カルシウム 2. 牛乳・乳製品 ⇒乳糖 3. 小麦 ⇒醤油・酢・麦茶 6. 大豆 ⇒大豆油・醤油・味噌 7. コマ ⇒ゴマ油 12. 魚類 ⇒かつおだし・いりこだし 13. 肉類 ⇒エキス E. その他の配慮・管理事項	緊急時連絡先 ★保護者 電話: _____ ★連絡医療機関 医療機関名: _____ 電話: _____ 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 医師名 _____ 印 医療機関名 _____ 見直し時期 (食物アレルギーに関して、次回受診する時期に○) ・ 3か月後 ・ 6か月後 ・ 1年後 ・ 不調時 ・ その他(_____)
--	---	--	---

【施設のご担当者様へ】緊急時に備えた薬が処方されている場合は、香川県小児科医会作成の「アレルギー緊急時対応マニュアル」の「個別対応シート」、「症状対応シート」、「症状チェックシート」に薬名を記入しておき、有症時にはそれらに沿って対応してください。
 【保護者様へ】御不明な点は保護者、主治医に確認してください。
 エピペン®が処方されている場合は、表面【保護者様へ】②の消防署への情報提供について、○印をお願いします。

様式例 11-1

除去食確認シート（初回）

主治医様

保育施設での給食において、食物アレルギー、アトピー性皮膚炎などのため「除去食」が必要であれば、その対応について 内にご記入ください。※ 内は保護者が記入した上で主治医にご提出ください。

児童名 生年月日	(男・女) (歳)	施設名	
保護者名		緊急連絡先	

主治医記入（あてはまる項目に○印及び☑してください。必要に応じて、別紙（様式自由）を添付してください。）

傷病名	食物アレルギー *薬との食べ合わせによる除去が必要な場合は備考欄に記入				
摂食時の症状	発赤・蕁麻疹、湿疹、咳・喘鳴、腹痛・嘔吐、その他（ ）				
原因食物	除去の程度			診断の根拠	
<input type="checkbox"/> 鶏卵	完全除去	加熱卵 少量含む可 (練り物・ハム・パン・中華麺等)	多く含む可 (ケーキ・フライの衣等)	卵料理可 (卵焼き・プリン・茶碗蒸し含む)	既往・負荷試験 血液検査・未摂取
			生の加工品可 (卵黄型マヨネーズ・カスタードクリーム等)	生卵・生の卵白が含まれる食品 (全卵型マヨネーズ等) 以外可	
<input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品	完全除去	少量含む可 (食パン・調理にバターを使用した食品等)	多く含む可 (プリン、クリームシュー、菓子パン等)	そのもの以外可 (牛乳飲・脱脂粉乳飲・チーズ塊・ヨーグルト等)	既往・負荷試験 血液検査・未摂取
	<input type="checkbox"/>	完全除去、_____で_____まで可 他()			既往・負荷試験 血液検査・未摂取
<input type="checkbox"/>	完全除去、_____で_____まで可 他()			既往・負荷試験 血液検査・未摂取	
アナフィラキシー	既往： <input type="checkbox"/> 無 ・ <input type="checkbox"/> 有 (原因食物 / 症状) 現在おこす可能性： <input type="checkbox"/> ほとんどない ・ <input type="checkbox"/> 低い ・ <input type="checkbox"/> 高い				
緊急時の対応・ 処方薬	<input type="checkbox"/> 緊急の対応が必要となる可能性は少ない <input type="checkbox"/> 緊急の場合には以下の投薬が必要 (薬名 / 飲ませるタイミング)				
*緊急時は医療 機関に連絡し、 受診して下さい	<input type="checkbox"/> 内服薬：抗ヒスタミン薬 (/) <input type="checkbox"/> 経口ステロイド薬 (/) <input type="checkbox"/> エピペン ⇒※使用時には救急車を要請してください				
保育施設での 生活上の留意点	<input type="checkbox"/> 給食・離乳食： <input type="checkbox"/> 管理不要 <input type="checkbox"/> 保護者と相談し決定 <input type="checkbox"/> 食物・食材を扱う活動 (クッキングなど)： <input type="checkbox"/> 管理不要 <input type="checkbox"/> 保護者と相談し決定 <input type="checkbox"/> その他 ()				
備考 (必要時別紙添付)	<input type="checkbox"/> 薬との食べ合わせによる除去が必要 病名： _____ 除去食品名： _____				
次回見直し時期	<input type="checkbox"/> 3か月後 <input type="checkbox"/> 6か月後 <input type="checkbox"/> 1年後 <input type="checkbox"/> 不調時 <input type="checkbox"/> その他 ()				

記載日

年 月 日

医療機関名

電話番号

主治医氏名

印

除去食確認シート (回目)

主治医様

保育施設での給食において、次のとおり「除去食」を実施していますが、除去対応の必要性の有無及び変更内容について、お手数ですが□内にご記入ください。 ※ □内は保護者が記入した上で主治医にご提出ください。

児童名 生年月日	(男・女) (歳)	施設名
保護者名	緊急連絡先	

前回の指示事項 ※保育施設記入	原因食物	除去の程度				
	□鶏卵	完全除去	加熱卵		生の加工品	生卵・生の卵白が含まれる食品以外可
			少量含む可	多く含む可	卵料理可	可
	□牛乳・乳製品	完全除去	少量含む可	多く含む可	そのもの以外可	
	□	完全除去、_____で_____まで可 他(_____)				
	□	完全除去、_____で_____まで可 他(_____)				
	アナフィラキシー	既往： □ 無 ・ □ 有 (原因食物 _____ / 症状 _____) 現在おこす可能性： □ ほとんどない ・ □ 低い ・ □ 高い				
	緊急時の対応・処方薬	□ 内服薬 (薬名 _____) □ エピペン				
保育所での生活上の留意点	<input type="checkbox"/> 給食 (離乳食含む) : <input type="checkbox"/> 管理不要 <input type="checkbox"/> 保護者と相談し決定 <input type="checkbox"/> 食物・食材を扱う活動 (クッキングなど) : <input type="checkbox"/> 管理不要 <input type="checkbox"/> 保護者と相談し決定 <input type="checkbox"/> その他 (_____)					
備考	<input type="checkbox"/> 薬との食べ合わせによる除去が必要 病名： _____ 除去食品名： _____					
前回の記載日	平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日					

前回からの変更 □有 ※変更のある項目に☑ □無

今回の指示事項 (変更「有」の場合) ※主治医記入	□除去食の解除	原因物質 (_____) を解除します					
	□除去の程度の変更	※必要に応じて、別紙 (様式自由) を添付してください					
	原因食物	除去の程度				診断の根拠	
	□鶏卵	完全除去	加熱卵		生の加工品可 (卵黄型マヨネーズ・カスタードクリーム等)	生卵・生の卵白が含まれる食品 (全卵型マヨネーズ等) 以外可	既往・負荷試験 血液検査・未摂取
			少量含む可 (練り物・ハム・パン・中華麺等)	多く含む可 (ケーキ・フライの衣等)	卵料理可 (卵焼き・プリン・茶碗蒸し含む)		
	□牛乳・乳製品	完全除去	少量含む可 (食パン・調理にバターを使用した食品等)	多く含む可 (プリン、クリームシチュー、菓子パン等)	そのもの以外可 (牛乳飲・チーズ塊・ヨーグルト・脱脂粉乳飲等)		既往・負荷試験 血液検査・未摂取
			完全除去、_____で_____まで可 他(_____)				
	□	完全除去、_____で_____まで可 他(_____)					
□	完全除去、_____で_____まで可 他(_____)						
□アナフィラキシー	既往： □ 無 ・ □ 有 (原因食物 _____ / 症状 _____) 現在おこす可能性： □ ほとんどない ・ □ 低い ・ □ 高い						
□緊急時の対応・処方薬 *緊急時は医療機関を受診	<input type="checkbox"/> 内服薬 (薬名 _____) <input type="checkbox"/> エピペン ⇒使用時には救急車を要請してください						
□保育所での生活上の留意点	<input type="checkbox"/> 給食・離乳食 : <input type="checkbox"/> 管理不要 <input type="checkbox"/> 保護者と相談し決定 <input type="checkbox"/> 食材を扱う活動 (クッキングなど) : <input type="checkbox"/> 管理不要 <input type="checkbox"/> 保護者と相談し決定 <input type="checkbox"/> その他 (_____)						
備考	<input type="checkbox"/> 薬との食べ合わせによる除去が必要 病名： _____ 除去食品名： _____						
次回見直し時期	<input type="checkbox"/> 3か月後 <input type="checkbox"/> 6か月後 <input type="checkbox"/> 1年後 <input type="checkbox"/> 不調時 <input type="checkbox"/> その他 (_____)						

記載日
年 月 日

医療機関名
電話番号

主治医氏名

印

除去食品表 必要に応じて主治医記入 (要除去⇒×・摂取可⇒○、該当する項目に☑)

児童名 _____ 記載日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

<input type="checkbox"/> 鶏卵	食品リスト
<input type="checkbox"/> ×	
生卵	
生の卵白が含まれる食品 (一部のシヤナーペット、一部のホイップクリーム、全卵型マヨネーズなど)	
生卵の加工品 (卵黄型マヨネーズ、アイスクリーム、カスタードクリームなど)	
卵料理 (ゆで卵、卵焼き、オムレツ、目玉焼きなど)	
加熱の不十分な卵が含まれる食品 (プリン、茶碗蒸し、卵とじ、玉子スープなど)	
加熱した卵を多く含む食品 (ケーキ、カステラ、クッキー、菓子パン、ドーナツ、天ぷらやフライの衣、ハンバーグのつなぎなど)	
加熱した卵を少量含む食品 (かまぼこ、ちくわ、中華麺、一部の食パン、市販の天ぷら粉など)	
添加物に「(卵由来)」の表示がある食品 【例：乳化糊 (卵由来)】	

その他対応が必要な項目に☑
 卵殻カルシウム不可 同じ製造ライン不可 調理室での調理器具 (鍋・ボール等) の共用不可

<input type="checkbox"/> 牛乳・乳製品	食品リスト
<input type="checkbox"/> ×	
生の牛乳、牛乳を主原料とした食品 (牛乳や脱脂粉乳そのものを飲む場合、チーズやヨーグルトそのものを食べる場合など)	
生の牛乳を用いた食品 (生クリーム、アイスクリームなど)	
牛乳が相当量含まれる食品 (プリン、クリームシュー、ホワイトソースなど)	
チーズ、ヨーグルトを主要な原材料として用いた食品 (ピザ、ヨーグルトサラダなど)	
牛乳や乳製品が多く含まれる食品 (ケーキ、菓子パン、チョコレート、カステラなど)	
牛乳や乳製品が少量含まれる食品 (食パン、ビスケット、クッキー、調理にバターを使用した食品など)	
添加物に「(乳由来)」の表示がある食品 【例：カゼイン Na (乳由来)】	

その他対応が必要な項目に☑
 乳糖不可 同じ製造ライン不可 調理室での調理器具 (鍋・ボール等) の共用不可

<input type="checkbox"/> 小麦製品	食品リスト
<input type="checkbox"/> ×	
小麦を主成分とした食品 (パン、うどん、 pasta、中華麺、麺、ケーキなど)	
小麦を少量使用した食品 (肉・練り製品のつなぎ、カレーなどのルー、天ぷらやフライの衣、まごはんなど)	
添加物に「(小麦由来)」の表示がある食品 【例：グルテン (小麦由来)】	

その他対応が必要な項目に☑
 醤油不可 味噌 (麦味噌) 不可 酢不可 麦茶不可
 同じ製造ライン不可 調理室での調理器具 (鍋・ボール等) の共用不可

<input type="checkbox"/> 大豆・大豆加工食品	食品リスト
<input type="checkbox"/> ×	
大豆、枝豆、大豆もやし	
豆乳、豆腐、厚揚げ、油揚げ、かんもどきなど	
納豆、きな粉、おから、またその加工品	
添加物に「(大豆由来)」の表示がある食品 【例：植物レシチン (大豆由来)】	

その他対応が必要な項目に☑
 醤油不可 味噌不可
 植物油 (大豆油) 植物油 (大豆油) を含むマーガリン、ルー、マヨネーズ、ショートニング
 同じ製造ライン不可 調理室での調理器具 (鍋・ボール等) の共用不可

<input type="checkbox"/> 魚介類・甲殻類	食品リスト
<input type="checkbox"/> ×	
食品リスト ※除去が必要な食品に○または食品名を記入してください	
そのもの 【食品名： _____】	
だし (煮汁含む) 【食品名： かつお・いりこ・ _____】	
魚卵 【食品名： 子持ちししゃも・たらこ・ _____】	

その他対応が必要な項目に☑
 同じ製造ライン不可 調理室での調理器具 (鍋・ボール等) の共用不可

<input type="checkbox"/> 肉類：除去が必要な肉の種類：☐牛肉 ☐鶏肉 ☐豚肉 ☐その他 (_____)	食品リスト
<input type="checkbox"/> ×	
そのもの	
スープ (煮汁含む)	

その他対応が必要な項目に☑
 エキス (コンソメなどに含まれる) 不可
 同じ製造ライン不可 調理室での調理器具 (鍋・ボール等) の共用不可

<input type="checkbox"/> その他：除去が必要な食品に☑し、必要に応じて具体的な食品名を記入してください	食品リスト
<input type="checkbox"/> ×	
☐ソバ ☐ビーナッツ ☐ゴマ ☐ナッツ類 ☐果物類 ☐その他	

医療機関名 _____
 電話番号 _____
 主治医氏名 _____ 印

〔参考〕 併用所におけるアレルギー対応ガイドライン、食物アレルギーの栄養食事指導の手引き 2017

様式例12

保育所給食日常点検票

* 毎日点検し、記録を2年間保存してください。

年 月 日 ()
 天気：晴れ・くもり・雨・その他 ()

調理室の温度	調理前	調理中	調理後	検印	担当者印
調理室の湿度	℃	℃	℃		
	%	%	%		

衛生管理チェックリスト (作業前)		名前
健康状態	<ul style="list-style-type: none"> 下痢をしている者はいない。 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 本人もしくは同居人に法定伝染病またはその疑いのある者はいない。 手指、顔面に傷のある者はいない。 手指、顔面にできもののある者はいない。 作業衣、マスク、三角布は清潔である。 長靴等の履き物は清潔である。 爪は短く切っている。 指輪、マニキュア、腕時計、イヤリング (ピアス) は外している。 三角布から髪が出ていない。 石鹸および消毒液で、爪ブラシを使用して手洗いを行った。 	
服装等	<ul style="list-style-type: none"> 調理室内の清拭、清潔状態はよい。 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 調理機器・器具の洗浄消毒をした。 異物混入の原因となるような調理器具・機器・施設の異常はない。 機器・器具の保守・点検を行った。 	
手洗	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵庫 (5℃以下) および冷凍庫 (-18℃以下) 保管のための専用冷凍庫については-20℃(以下)の温度は適切である。 冷蔵庫 ℃、冷凍庫 ℃、保存食用冷凍庫 ℃ 冷蔵庫および冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。 床および排水溝は清潔である。 手洗設備の石鹸・消毒液・ペーパータオル等は十分にあり、爪ブラシも完備している。 食器・調理器具類の保管場所は清潔である。 履き物の消毒設備を各作業区域の入口手前に設けている。 ネズミ・ゴキブリ・ハエ等の衛生害虫はいない。 作業前に流水 (5分間程度) を行った。 遊離残留塩素を確認した。(mg/l) 使用水の外観 (色・濁り) 、におい、異物を確認した。(異常なし・異常あり) 	

検収	<ul style="list-style-type: none"> 調理場外の検収場において検収を行った。 食品ごとに、品質・鮮度・品温・消費期限または賞味期限・異物の混入等を確認した。 * 不良品を検出した場合は、適切な措置を講じ、記録する。 納入業者は、検収時に調理室内に立ち入りしていない。 検収した食品は、蓋付きの専用容器に入れ、適温で保管した。 保管していた食品は、安全を確認してから使用した。
----	--

衛生管理チェックリスト (作業中)	
下処理	<ul style="list-style-type: none"> 下処理時には、専用の前掛け等を使用した。 外部包装の開封は、異物混入の原因にならないよう適切に行った。 野菜類は流水で十分に洗浄した。 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。 食品を入れた容器を直接、床に置いていない。 下処理終了後、容器・器具の洗浄消毒を確実に行った。 下処理終了後、シンクを洗浄消毒した。 下処理終了後、非汚染作業区域に移る際、履き物の消毒をした。(専用履き物除く) 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄消毒した。 作業中に頻繁に手指を洗浄消毒した。 調理機器・器具は食品別、用途別に専用のもを使用した。 蛇口・水栓・調理機器・器具は適正に洗浄消毒し使用した。 まな板・包丁は専用の物を使用し、適正に洗浄消毒し使用した。 汚染作業から非汚染作業に移る度に、シンクの洗浄消毒をした。 洗浄水等がシンク以外に飛散しないようにした。食品や器具類は、床からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所を取り扱った。 加熱調理食品 (揚げ物、焼き物、煮し物、煮物、炒め物等) は中心まで十分に加熱されていることを確認した。 * 75℃で1分間以上、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上加熱 * 中心温度を測定できるような素材がない場合は、調理釜の中心付近を3点 (煮物は1点以上) 測定
調理時	<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理後、食品を冷却する場合には、衛生的に30分以内に中心温度を20℃付近まで下げるようにした。 生食する食品は適正に消毒し、特に衛生的に取り扱った。 盛り付けは清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないようにした。 保存食採取器具 (専用のまな板・包丁等) は清潔である。 保存食容器 (ビニール袋等) は清潔である。 原材料 (購入した状態のもの) を食品ごとに50g程度採取した。 調理済み食品 (配膳後の状態のもの) を食品ごとに50g程度採取した。 完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。 保存食について記録した。(採取年月日等)
保存食	

記録簿

納品時刻	納品業者	数量・鮮度・包装・品温・賞味期限・異物等の検取状況結果	保管場所	確認者
：	(肉)	消費期限(. . .)	℃	℃
：	(魚)	消費期限(. . .)	℃	℃
：	(豆腐)	賞味期限(. . .)	℃	℃
：	(牛乳)	賞味期限(. . .)	℃	℃
：	(卵)	賞味期限(. . .)	℃	℃
：	()	賞味期限(. . .)	℃	℃
：	()	賞味期限(. . .)	℃	℃

75℃で1分間以上加熱 *ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上加熱	焼き物・蒸し物 (焼魚)	確認時刻 (:)	℃	℃	確認後90秒間以上加熱
	揚げ物	確認時刻 (:)	℃	℃	確認後90秒間以上加熱
	煮物(汁物)	確認時刻 (:)	℃	℃	90秒間以上加熱確認
	煮物(汁物)	確認時刻 (:)	℃	℃	90秒間以上加熱確認
	炒め物	確認時刻 (:)	℃	℃	確認後90秒間以上加熱
	()	確認時刻 (:)	℃	℃	確認後90秒間以上加熱
	食材 ()	中心温度 ()	℃	℃	確認後90秒間以上加熱
	食材 ()	中心温度 ()	℃	℃	確認後90秒間以上加熱
	食材 ()	中心温度 ()	℃	℃	確認後90秒間以上加熱
	食材 ()	中心温度 ()	℃	℃	確認後90秒間以上加熱

調理終了時刻 30分をこえて提供される場合の保存温度	午前のおやつ	昼食 (品名)		午後のおやつ
		：	：	
：	：	℃	℃	℃
食事時刻	：	：	：	：

※この様式は参考例です。現在活用している様式でもかまいません。
(検取記録は納品書、中心温度は献立表及び給食日誌など別のものに記載する場合は省略可)

衛生管理チェックリスト (作業後)	
配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は、二次汚染を防止するため適切に保管した。
膳使用水	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう適切な時間に配膳を行った。(:) <input type="checkbox"/> 使用水の外觀(色・濁り)、におい、異物を確認した。(異常なし・異常あり) <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素を確認した。(mg/l) * 0.1 mg/l以下の場合は保存
検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物は十分洗浄されている。 <input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。
給食介助・当番	<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。 <input type="checkbox"/> 食器・調理器具の下洗いは適切に行った。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度および使用量は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器・調理器具の洗浄消毒は適切に行った。(分解→洗浄消毒→乾燥) <input type="checkbox"/> 調理機器の洗浄消毒は確実に行った。(分解→洗浄消毒→乾燥) <input type="checkbox"/> 異物混入の原因となる調理器具・機器・施設の異常はない。 <input type="checkbox"/> 調理器具等の洗浄に、破損しやすい材質の器具は使用していない。 <input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている。 <input type="checkbox"/> あき缶・あきビン等は清潔に処理されている。 <input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 厨房置場は清潔である。 <input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ・ゴキブリ等の衛生害虫はいない。 <input type="checkbox"/> 通風・温度・湿度の状態はよい。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外の物は入っていない。 <input type="checkbox"/> 床面および内壁のうち、床面から1mまでの部分を洗浄消毒した。 <input type="checkbox"/> 便所の手洗用消毒液は十分にある。 <input type="checkbox"/> 作業衣・履き物等は交換した。 <input type="checkbox"/> 使用後の手指は確実に洗浄消毒した。 <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入りなかつた。または、作業等のため止むを得ず、部外者が立ち入ったが、衛生的な服装で立ち入らせた。

様式例 13

特定給食施設等栄養管理報告書

分類	保育所	(年 月 日 現在) コード	—						
		記入者	職名	氏名					
ふりがな施設名			施設長名	氏名(ふりがな)					
所在地	〒		設置者名	氏名(ふりがな)					
連絡先	電話番号			栄養管理部門の責任者	所属				
	FAX番号				氏名(ふりがな)				
	メールアドレス								
調理業務の形態	離乳食		1～2歳児食			3～5歳児食			
	1 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 2 <input type="checkbox"/> 自施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <施設外調理に別した場合、ご記載ください> 配送元施設() 調理方法 <input type="checkbox"/> クックチル <input type="checkbox"/> クックフリーズ <input type="checkbox"/> クックサーブ <input type="checkbox"/> 真空調理 <input type="checkbox"/> 弁当 特記事項 〔 〕 3 その他()		1 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 2 <input type="checkbox"/> 自施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <施設外調理に別した場合、ご記載ください> 配送元施設() 調理方法 <input type="checkbox"/> クックチル <input type="checkbox"/> クックフリーズ <input type="checkbox"/> クックサーブ <input type="checkbox"/> 真空調理 <input type="checkbox"/> 弁当 特記事項 〔 〕 3 その他()			1 <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託 2 <input type="checkbox"/> 自施設内調理 <input type="checkbox"/> 施設外調理 <施設外調理に別した場合、ご記載ください> 配送元施設() 調理方法 <input type="checkbox"/> クックチル <input type="checkbox"/> クックフリーズ <input type="checkbox"/> クックサーブ <input type="checkbox"/> 真空調理 <input type="checkbox"/> 弁当 特記事項 〔 〕 3 その他()			
	委託業者名 本社住所								
給食従事者数(人)						施設 定員数	人	職員数	人
職種	施設側			委託側			栄養教育 (前年度分)	個別	
	常勤	パート	兼務	常勤	パート	兼務		1 有 <input type="checkbox"/> 子ども <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> その他() 2 無	
管理栄養士						集団			
栄養士						1 有 <input type="checkbox"/> 子ども <input type="checkbox"/> 保護者 <input type="checkbox"/> その他() 2 無			
調理師									
調理員(無資格) 給食事務員等									
管理栄養士・ 栄養士代表者	職名			氏名(ふりがな)			勤務 時間	時間/週	管理栄養士 免許
									1 有 ・ 2 無
給食数 (6月 日分)	離乳食	1～2 歳児食	3～5 歳児食	職員食	夕食	1日 合計	午前 おやつ	午後 おやつ	アレルギー 対応
									1 有 <input type="checkbox"/> 別献立 <input type="checkbox"/> 代替無し除去 <input type="checkbox"/> 家庭から持参 <input type="checkbox"/> その他() 2 無
情報提供	1 有 <input type="checkbox"/> 献立表 <input type="checkbox"/> 栄養成分表示 <input type="checkbox"/> ポスター等の掲示 <input type="checkbox"/> 卓上メモ <input type="checkbox"/> 給食だより <input type="checkbox"/> 放送 <input type="checkbox"/> 展示(実物献立・フードモデル等) <input type="checkbox"/> 喫食時の訪問 <input type="checkbox"/> その他() 2 無								
非常時 危機管理 対策	備蓄品	1 有 <input type="checkbox"/> 【食数】 ()人分×()食分 【品名】 <input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> その他の飲料 <input type="checkbox"/> アルファ化米 <input type="checkbox"/> 缶詰類(パン・おかず・果物) <input type="checkbox"/> 菓子類 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応食 <input type="checkbox"/> 乳児用ミルク <input type="checkbox"/> 離乳食 <input type="checkbox"/> 食器 <input type="checkbox"/> 熱源 <input type="checkbox"/> その他() 【保管場所】 <input type="checkbox"/> 厨房内 <input type="checkbox"/> 防災倉庫 <input type="checkbox"/> その他() 2 無 → 備蓄予定 有 (年 月頃) ・ 無							
	対応マニュアル	食中毒発生時 : 1 有 2 無 → 作成予定 有 (年 月頃) ・ 無 災害発生時 : 1 有 2 無 → 作成予定 有 (年 月頃) ・ 無							
	献立表	食中毒発生時 : 1 有 2 無 → 作成予定 有 (年 月頃) ・ 無 災害発生時 : 1 有 2 無 → 作成予定 有 (年 月頃) ・ 無							

施設名(再掲)

肥満とやせの状況	性別	肥満度判定区分	3歳児		4歳児		5歳児	
			人数(人)	割合(%)	人数(人)	割合(%)	人数(人)	割合(%)
	男	総数			100.0		100.0	
やせ (肥満度 -15%以下)								
肥満 (肥満度 +15%以上)								
女	総数			100.0		100.0		100.0
	やせ (肥満度 -15%以下)							
	肥満 (肥満度 +15%以上)							

給与食品量(1人1日当たり)							給与栄養量(1人1日当たり)							
食品群別		3歳未満児			3歳以上児			栄養素等	3歳未満児			3歳以上児		
		平均給与量(g)	食品構成量(g)	充足率(%)	平均給与量(g)	食品構成量(g)	充足率(%)		給与量	目標値	充足率(%)	給与量	目標値	充足率(%)
穀類	米							エネルギー(kcal)						
	パン							たんぱく質(g)						
	その他の穀類							脂質(g)						
いも類								カルシウム(mg)						
砂糖類								鉄(mg)						
油脂類								ビタミンA(μgRAE)						
豆類								ビタミンB ₁ (mg)						
果実類								ビタミンB ₂ (mg)						
緑黄色野菜								ビタミンC(mg)						
その他の野菜								脂肪エネルギー比(%)						
魚介類								たんぱく質エネルギー比(%)						
肉類														
卵類														
乳類	牛乳													
	スキムミルク													
	その他の乳製品													
海藻類														
菓子類														
嗜好飲料														

特定給食施設等栄養管理報告書 記入要領

(保育所用)

この報告書は、給食施設における給食運営及び栄養管理等の状況を把握するために、健康増進法第18条第1項第2号の規定により報告を求めるものです。

報告者は当該施設長とします。したがって、給食を委託している場合も委託元である当該施設長が、管轄保健所長あてに7月20日までに報告してください。

	項 目	記入要領
1	報告年月日	毎年、6月のある一日（平日）の状況について記入してください。 なお、裏面給与食品量・給与栄養量は、5月分で報告してください。
2	コード	記入しないでください。
3	記入者	職名及び氏名を記入してください。 [記入例] 職名 管理栄養士 氏名 香川東子
4	施設名（ふりがな）	施設の正式名称を記入し、ふりがなも合わせて記入してください。
5	施設長名（ふりがな）	職名と氏名（ふりがな）を記入してください。
6	設置者名（ふりがな）	職名と氏名（ふりがな）を記入してください。
7	連絡先	メールアドレスがある場合は、必ず記入してください。
8	栄養管理部門の責任者	施設側の栄養管理部門の所属・職名・氏名（ふりがな）を記入してください。
9	調理業務の形態	離乳食、1～2歳児食、3～5歳児食別に記入してください。 まず、直営か委託にチェックをし、次に調理する場所が自施設内か施設外かをまず選んでください。施設外調理にチェックをした場合は、設問に記入してください。 直営・委託、自施設・施設外のどちらにも当てはまる場合は両方を選んでください。選択が難しい場合はその他を選び具体的に記入してください。 特別な例) 自施設の職員が自施設ではない調理施設に出向き調理し、そこから配送されてくる場合は、直営及び施設外調理にチェックし、配送元施設の欄には調理施設を持つ施設名を記入する。 [調理方法の概要説明] ・クックチル・調理後、冷蔵(3℃以下)で運搬、保管し、再加熱後提供 ・クックフリーズ・運搬、保管が冷凍(-18℃以下) ・クックサーブ・冷蔵又は冷凍せずに運搬し、速やかに提供 ・真空調理・真空包装による調理で、運搬、保管が冷蔵又は冷凍 委託有の場合は、委託業者名・本社住所を記入してください。
10	給食従事者数	施設側、委託側それぞれの管理栄養士及び栄養士等の従事者について、常勤・パート・兼務の別に人数を記入してください。 「常勤」とは、当該施設において他の正規職員と同様な勤務形態にある場合をいいます。 管理栄養士・栄養士・調理師は有資格者とします。
11	施設定員数	施設定員数を記入してください。

1 2	職員数	職員数を記入してください。
1 3	栄養教育	前年度の栄養教育（指導者と対象者が対面して行なうもの。）の実施の有無を個別と集団に分けて○で囲んでください。有の場合は対象者をチェックしてください。その他の場合は対象者を記入してください。
1 4	管理栄養士・栄養士代表者	管理栄養士・栄養士として採用され、貴施設で栄養管理業務を行っている代表者の氏名、勤務時間、管理栄養士免許の有無を記入してください。例) 週5日の1日8時間勤務の場合、40時間/週と記入
1 5	給食数	6月の通常の給食数を記入してください。
1 6	アレルギー対応	アレルギー対応の有無を○で囲んでください。有の場合は該当する項目にチェックしてください。その他にある場合は内容を記入してください。
1 7	情報提供	現在の情報提供の有無を○で囲んでください。有の場合は該当する項目にチェックしてください。その他の場合は内容を記入してください。
1 8	非常時危機管理対策	備蓄品の有無を○で囲んでください。 有の場合は何人分を何食分用意しているか記入してください。 例) 3日間の朝食、昼食、夕食分であれば、9食分と数える また、備蓄内容や保管場所についても記入してください。 非常時の対応マニュアルや献立表について、食中毒発生時と災害発生時それぞれについて有無を○で囲み、無の場合は作成予定についても記入してください。
1 9	肥満とやせの状況	栄養管理の評価として、肥満とやせの状況を把握する必要があるため、記入してください。 ・3～5歳の肥満度判定区分は、簡易ソフト（別添 使用法についてを参照）を使用し算出してください。
2 0	給与食品量	1人1日当たりの給与食品量を『保育所給食の手引き』の給食内容検討表を参考にして記入してください。 すべて整数で記入してください。ただし、海藻類の平均給与量及び食品構成量は小数点第1位まで記入してください。
2 1	給与栄養量	1人1日当たりの給与栄養量を『保育所給食の手引き』の給食内容検討表を参考にして記入してください。 なお、単位や小数点以下の桁数の取り扱いについては、最新版の日本食品標準成分表に準じてください。充足率(%)は整数で記入してください。 [参考]・整数で記入する項目 エネルギー、カルシウム、ビタミンA、ビタミンC ・小数点第1位まで記入する項目 たんぱく質、脂質、鉄、食物繊維、食塩相当量 ・小数点第2位まで記入する項目 ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂

法令・通達

I 運営・栄養関係（保育所における食事提供に関わる部分を中心に抜粋）

《1》児童福祉法（抄）

昭和 22 年 12 月 12 日法律第 164 号
改正 令和元年 6 月 14 日法律第 37 号

（児童の福祉を保障するための原理）

第 1 条 全て児童は、児童の権利に関する条約の精神にのっとり、適切に養育されること、その生活を保障されること、愛され、保護されること、その心身の健やかな成長及び発達並びにその自立が図られることその他の福祉を等しく保障される権利を有する。

（保健所の業務）

第 12 条の 6 保健所は、この法律の施行に関し、主として次の業務を行うものとする。

- 一 児童の保健について、正しい衛生知識の普及を図ること。
- 二 児童の健康相談に応じ、又は健康診査を行い、必要に応じ、保健指導を行うこと。
- 三 身体に障害のある児童及び疾病により長期にわたり療養を必要とする児童の療育について、指導を行うこと。
- 四 児童福祉施設に対し、栄養の改善その他衛生に関し、必要な助言を与えること。

《2》児童福祉施設の設備及び運営に関する基準（抄）

昭和 23 年 12 月 29 日厚生省令第 63 号
改正 平成 31 年 2 月 15 日厚生労働省令第 15 号

（最低基準と児童福祉施設）

第 4 条 児童福祉施設は、最低基準を超えて、常に、その設備及び運営を向上させなければならない。

- 2 最低基準を超えて、設備を有し、又は運営をしている児童福祉施設においては、最低基準を理由として、その設備又は運営を低下させてはならない。

（児童福祉施設の一般原則）

第 5 条 児童福祉施設は、入所している者の人権に十分配慮するとともに、1 人 1 人の人格を尊重して、その運営を行わなければならない。

- 5 児童福祉施設の構造設備は、採光、換気等入所している者の保健衛生及びこれらの者に対する危害防止に十分な考慮を払って設けられなければならない。

（衛生管理等）

第 10 条 児童福祉施設に入所している者の使用する設備、食器等又は飲用に供する水については、衛生的な管理に努め、又は衛生上必要な措置を講じなければならない。

- 2 児童福祉施設は、当該児童福祉施設において感染症又は食中毒が発生し、又はまん延しないように必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

（食事）

第 11 条 児童福祉施設（助産施設を除く。以下この項において同じ。）において、入所して

いる者に食事を提供するときは、当該児童福祉施設内で調理する方法（第8条の規定により、当該児童福祉施設の調理室を兼ねている他の社会福祉施設の調理室において調理する方法を含む。）により行わなければならない。

- 2 児童福祉施設において、入所している者に食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、入所している者の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならない。
- 3 食事は、前項の規定によるほか、食品の種類及び調理方法について栄養並びに入所している者の身体的状況及び嗜好を考慮したものでなければならない。
- 4 調理は、あらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。ただし、少数の児童を対象として家庭的な環境の下で調理するときは、この限りでない。
- 5 児童福祉施設は、児童の健康な生活の基本としての食を営む力の育成に努めなければならない。

（入所した者及び職員の健康診断）

第12条 児童福祉施設（児童厚生施設及び児童家庭支援センターを除く。第4項を除き、以下この条において同じ。）の長は、入所した者に対し、入所時の健康診断、少なくとも1年に2回の定期健康診断及び臨時の健康診断を、学校保健安全法（昭和33年法律第56号）に規定する健康診断に準じて行わなければならない。

- 2 児童福祉施設の長は、前項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる健康診断が行われた場合であつて、当該健康診断がそれぞれ同表の下欄に掲げる健康診断の全部又は一部に相当すると認められるときは、同欄に掲げる健康診断の全部又は一部を行わないことができる。この場合において、児童福祉施設の長は、それぞれ同表の上欄に掲げる健康診断の結果を把握しなければならない。

児童相談所等における児童の入所前の健康診断	入所した児童に対する入所時の健康診断
児童が通学する学校における健康診断	定期の健康診断又は臨時の健康診断

- 3 第1項の健康診断をした医師は、その結果必要な事項を母子健康手帳又は入所した者の健康を記録する表に記入するとともに、必要に応じ入所の措置又は助産の実施、母子保護の実施若しくは保育の提供若しくは法第24条第5項若しくは第6項の規定による措置を解除又は停止する等必要な手続をとることを、児童福祉施設の長に勧告しなければならない。
- 4 児童福祉施設の職員の健康診断に当たっては、特に入所している者の食事を調理する者につき、綿密な注意を払わなければならない。

（設備の基準）

第32条 保育所の設備の基準は、次のとおりとする。

- 1 乳児又は満2歳に満たない幼児を入所させる保育所には、乳児室又はほふく室、医務室、調理室及び便所を設けること。
 - 5 満2歳以上の幼児を入所させる保育所には、保育室又は遊戯室、屋外遊戯場（保育所の付近にある屋外遊戯場に代わるべき場所を含む。次号において同じ。）、調理室及び便所を設けること。
- ニ 保育所の調理室（次に掲げる要件のいずれかに該当するものを除く。ニにおいて同じ。）以外の部分と保育所の調理室の部分が建築基準法第2条第7号に規定する耐火構造の床若

しくは壁又は建築基準法施行令第 112 条第 1 項に規定する特定防火設備で区画されていること。この場合において、換気、暖房又は冷房の設備の風道が、当該床若しくは壁を貫通する部分又はこれに近接する部分に防火上有効にダンパーが設けられていること。

- (1) スプリンクラー設備その他これに類するもので自動式のものが設けられていること。
- (2) 調理用器具の種類に応じて有効な自動消火装置が設けられ、かつ、当該調理室の外部への延焼を防止するために必要な措置が講じられていること。

(保育所の設備の基準の特例)

第 32 条の 2 次の各号に掲げる要件を満たす保育所は、第 11 条第 1 項の規定にかかわらず、当該保育所の満 3 歳以上の幼児に対する食事の提供について、当該保育所外で調理し搬入する方法により行うことができる。この場合において、当該保育所は、当該食事の提供について当該方法によることとしてもなお当該保育所において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えるものとする。

- 1 幼児に対する食事の提供の責任が当該保育所にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。
- 2 当該保育所又は他の施設、保健所、市町村等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。
- 3 調理業務の受託者を、当該保育所における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする事。
- 4 幼児の年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、幼児の食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができること。
- 5 食を通じた乳幼児の健全育成を図る観点から、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供するよう努めること。

(職員)

第 33 条 保育所には、保育士（特区法第 12 条の 5 第 5 項に規定する事業実施区域内にある保育所にあつては、保育士又は当該事業実施区域に係る国家戦略特別区域限定保育士。次項において同じ。）、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する施設にあつては、調理員を置かないことができる。

- 2 保育士の数は、乳児おおむね 3 人につき 1 人以上、満 1 歳以上満 3 歳に満たない幼児おおむね 6 人につき 1 人以上、満 3 歳以上満 4 歳に満たない幼児おおむね 20 人につき 1 人以上、満 4 歳以上の幼児おおむね 30 人につき 1 人以上とする。ただし、保育所 1 につき 2 人を下ることはできない。

《3》児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について

令和2年3月31日子発0331第1号、障発0331第8号
都道府県知事・指定都市市長・中核市市長宛
厚生労働省子ども家庭局長、厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部長通知

児童福祉施設における食事の提供に当たっては、日本人の食事摂取基準（2015年版）を参考に実施されているところである。

今般、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」策定検討会報告書が策定されたことに伴い、別紙のとおり「食事による栄養摂取量の基準」（令和2年1月21日厚生労働省告示第10号。以下「食事摂取基準」という。）が改正され、令和2年4月1日から適用することとされたので、児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導については、同年4月1日以降、下記の事項に留意の上、貴管内児童福祉施設への対応方よろしく御配慮願いたい。

また、児童発達支援（児童発達支援センターにおいて行う場合を除く）、放課後等デイサービス、放課後児童健全育成事業、家庭的保育事業、小規模保育事業、居宅訪問型保育事業及び事業所内保育事業においても、児童福祉施設と同様に取り扱うことが望ましいため、よろしくお取り計らい願いたい。

なお、本通知の施行に伴い、「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について」（平成27年3月31日付け雇児発0331第1号・障発0331第16号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長・社会・援護局障害保健福祉部長連名通知）は令和2年3月31日をもって廃止する。

また、本通知は、地方自治法（昭和22年法律第67号）第245条の4第1項の規定に基づく技術的助言である。

記

1 児童福祉施設における食事の提供に係る留意事項について

- (1) 入所施設における栄養素の量（以下「給与栄養量」という。）の目標については、別紙のとおり令和2年度から適用される「食事摂取基準」によることとするので参考とされたいこと。なお、通所施設において昼食など1日のうち特定の食事を提供する場合には、対象となる子どもの生活状況や栄養摂取状況を把握、評価した上で、1日全体の食事に占める特定の食事から摂取されることが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること。
- (2) 提供する食事の量と質についての計画（以下「食事計画」という。）について、「食事摂取基準」を活用する場合には、施設や子どもの特性に応じた適切な活用を図ること。障害や疾患を有するなど身体状況や生活状況等が個人によって著しく異なる場合には、一律に適用することが困難であることから、個々人の発育・発達状況、栄養状態、生活状況等に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事計画を立てること。
- (3) 食事計画の実施に当たっては、子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等について把握・評価するとともに、計画どおりに調理及び提供が行われたか評価を行うこと。この際、施設における集団の長期的評価を行う観点から、特に幼児について、定期的に子どもの身長及び体重を測定するとともに、幼児身長体重曲線（性別・身長別標準体重）等による肥満度に基づき、幼児の肥満及びやせに該当する者の割合が増加していないかどうか評価し、食事計画の改善を図ること。
- (4) 日々提供される食事について、食事内容や食事環境に十分配慮すること。また、子どもや保護者等に対する献立の提示等食に関する情報の提供や、食事づくり等食に関する体験の機会の提供を行うとともに、将来を見据えた食を通じた自立支援につながる「食育」の実践に努めること。
- (5) 食事の提供に係る業務が衛生的かつ安全に行われるよう、食中毒や感染症の発生防止に努めること。
- (6) 子どもの健康と安全の向上に資する観点から、子どもの食物アレルギー等に配慮した食事の提供を行うとともに、児童福祉施設における食物アレルギー対策に取り組み、食物アレルギーを有する子どもの生活がより一層、安心・安全なものとなるよう誤配及び誤食等の発生予防に努

めること。なお、児童福祉施設では、食物アレルギーなどへの対応を行っている。また、子ども自身が自分の食物アレルギーの状況を自覚し、食物アレルギーを有していることを自身の言葉で伝えることが困難であることなども踏まえ、施設内の職員は、生活管理指導票等を活用（※）して、状況を把握するよう留意するとともに、子どもの異変時の対応等に備え、平素より危機管理体制を構築しておくこと。

※具体的な活用方法については「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）」を参照 <https://www.mhlw.go.jp/content/000511242.pdf>

- (7) 災害等の発生に備えて、平常時から食料等を備蓄するとともに、災害時等の連絡・協力体制を事前に確認するなど体制を構築しておくよう努めること。

2 食事の提供に関する援助及び指導に係る留意事項について

- (1) 児童福祉施設の食事の提供に関する援助及び指導に当たっては、児童福祉施設の所管部（局）が主体となり、栄養改善及び衛生管理等に関し、衛生主管部（局）と連携を図り、必要に応じて助言を得ながら実施すること。なお、認定こども園について、教育委員会が所管している場合には、教育委員会とも連携を図ること。
- (2) 子どもの特性に応じて提供することが適当なエネルギー及び給与栄養量が確保できる食事の提供について、必要な援助及び指導を行うこと。
- (3) 食事の提供に当たっては、子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等について把握し、提供する食事の量と質についての食事計画を立てるとともに、摂食機能や食行動の発達を促すよう食品や調理方法に配慮した献立作成を行い、それに基づき食事の提供が行われるよう援助及び指導を行うこと。特に、小規模グループケア、グループホーム化を実施している児童養護施設や乳児院においては留意すること。
- (4) 食事を適正に提供するため、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図るとともに、常に施設全体で、食事計画・評価を通して食事の提供に係る業務の改善に努めるよう、援助及び指導を行うこと。また、家庭的養護の観点から、小規模グループケアやグループホーム化を推進する施設においては、調理をすることにより食を通じた関わりが豊かに持てることの意義を踏まえ、施設の栄養士などが施設内での調理に積極的に関わることができるよう支援を行うこと。
- (5) 施設職員、特に施設長に対して、食事の提供に係る業務の重要性についての認識の向上を図るとともに、食事の提供に関係する職員に対しては、適時、講習会、研究会等により知識及び技能の向上を図るよう、援助及び指導を行うこと。
- (6) 適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成等、心身の健全育成を図る観点から、食事の提供やその他の活動を通して「食育」の実践に努めるよう、援助及び指導を行うこと。
- (7) 食物アレルギー対策の観点から、児童福祉施設に適切な情報を提供するとともに、施設が適確に対応できるよう、施設や関係機関等と調整を行い、必要な支援体制を構築するよう努めること。
- (8) 災害等の発生に備えて、地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけるよう、関係部局と調整を行うこと。

※「食事による栄養摂取量の基準」については添付省略

《4》児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について

令和2年3月31日子母発0331第1号
都道府県・指定都市・中核市民生主管部（局）長宛
厚生労働省子ども家庭局母子保健課長通知

「食事による栄養摂取量の基準」（令和2年1月21日厚生労働省告示第10号。以下「食事摂取基準」という。）が改正され令和2年4月1日から適用されることに伴い、「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導 について」（令和2年3月31日子母発0331第1号・障発0331第8号厚生労働省子ども家庭局長・社会・援護局障害保健福祉部長連名通知）を发出したところであるが、児童福祉施設における食事の提供の基本となる食事計画について、下記の事項に留意の上、効果的に実施されるよう、貴管内児童福祉施設への周知方よろしく御配意願いたい。

なお、本通知の施行に伴い、平成27年3月31日雇児母発0331第1号本職通知「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」は令和2年3月31日をもって廃止する。

また、本通知は、地方自治法（昭和22年法律第67号）第245条の4第1項の規定に基づく技術的助言である。

記

1 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の基本的考え方

- (1) 「食事摂取基準」は、エネルギーについて、成人においては「ボディ・マス・インデックス（BMI）」、参考として「推定エネルギー必要量」、栄養素については「推定平均必要量」「推奨量」「目安量」「耐容上限量」「目標量」といった複数の設定指標により構成されていることから、各栄養素及び指標の特徴を十分理解して活用すること。
- (2) 「食事摂取基準」は、健康な個人及び集団を対象とし、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防を目的とし、エネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を示すものである。よって、児童福祉施設において、障害や疾患を有するなど身体状況や生活状況等が個人によって著しく異なる場合には、一律の適用が困難であることから、個々人の発育・発達状況、栄養状態、生活状況等に基づいた食事計画を立てること。
- (3) 子どもの健康状態及び栄養状態に応じて、必要な栄養素について考慮すること。子どもの健康状態及び栄養状態に特に問題がないと判断される場合であっても、基本的にエネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩）、カリウム及び食物繊維について考慮するのが望ましい。
- (4) 食事計画を目的として「食事摂取基準」を活用する場合には、集団特性を把握し、それに見合った食事計画を決定した上で、献立の作成及び品質管理を行った食事の提供を行い、一定期間ごとに摂取量調査や対象者特性の再調査を行い、得られた情報等を活かして食事計画の見直しに努めること。その際、管理栄養士等による適切な活用を図ること。

2 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の策定に当たっての留意点

- (1) 子どもの性、年齢、発育・発達状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し、提供することが適当なエネルギー及び栄養素の量（以下「給与栄養量」という。）の目標を設定するよう努めること。なお、給与栄養量の目標は、子どもの発育・発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努めること。
- (2) エネルギー摂取量の計画に当たっては、参考として示される推定エネルギー必要量を用いても差し支えないが、健全な発育・発達を促すために必要なエネルギー量を摂取することが基本となることから、定期的な身長及び体重を計測し、成長曲線に照らし合わせるなど、個々人の成長の程度を観察し、評価すること。
- (3) たんぱく質、脂質、炭水化物の総エネルギーに占める割合（エネルギー産生栄養素バランス）については、三大栄養素が適正な割合によって構成されることが求められることから、たん

ぱく質については13%~20%、脂質については20%~30%、炭水化物については50%~65%の範囲を目安とすること。

- (4) 1日のうち特定の食事(例えば昼食)を提供する場合は、対象となる子どもの生活状況や栄養摂取状況を把握、評価した上で、1日全体の食事に占める特定の食事から摂取することが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること。
- (5) 給与栄養量が確保できるように、献立作成を行うこと。
- (6) 献立作成に当たっては、季節感や地域性等を考慮し、品質が良く、幅広い種類の食品を取り入れるように努めること。また、子どもの咀嚼や嚥下機能、食具使用の発達状況等を観察し、その発達を促すことができるよう、食品の種類や調理方法に配慮するとともに、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせにも配慮すること。また、特に、小規模グループケアやグループホーム化を実施している児童養護施設や乳児院においては留意すること。

3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点

- (1) 子どもの健全な発育・発達を目指し、子どもの身体活動等を含めた生活状況や、子どもの栄養状態、摂食量、残食量等の把握により、給与栄養量の目標の達成度を評価し、その後の食事計画の改善に努めること。
- (2) 献立作成、調理、盛りつけ・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐にわたることから、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図り、食事の計画・評価を行うこと。
- (3) 日々提供される食事が子どもの心身の健全育成にとって重要であることに鑑み、施設や子どもの特性に応じて、将来を見据えた食を通じた自立支援にもつながる「食育」の実践に努めること。
- (4) 食事の提供に係る業務が衛生的かつ安全に行われるよう、食事の提供に関する職員の健康診断及び定期検便、食品の衛生的取扱い並びに消毒等保健衛生に万全に期し、食中毒や感染症の発生防止に努めること。

参考 日本人の食事摂取基準（2020年版）の総論（抜粋）

1 策定方針

日本人の食事摂取基準は、健康な個人及び集団を対象として、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防のために参照するエネルギー及び栄養素の摂取量の基準を示すものである。

日本人の食事摂取基準（2020年版）策定の方向性を図1に示した。平成25年度に開始した健康日本21（第二次）では、高齢化の進展や糖尿病等有病者数の増加等を踏まえ、主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底を図るとともに、社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上を図ること等が基本的方向として掲げられている。こうしたことから、2020年版については、栄養に関連した身体・代謝機能の低下の回避の観点から、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防及び重症化予防に加え、高齢者の低栄養予防やフレイル予防も視野に入れて策定を行うこととした。このため、関連する各種疾患ガイドラインとも調和を図っていくこととした。なお、フレイル（Frailty）の用語については、2015年版では「フレイルティ」を用いたが、平成26年5月の日本老年医学会の提唱を踏まえ、2020年版においては「フレイル」を用いることとした¹⁾。

また、科学的根拠に基づく策定を行うことを基本とし、現時点で根拠は十分ではないが重要な課題については、今後、実践や研究を推進していくことで根拠の集積を図る必要があることから、研究課題の整理も行うこととした。

さらに、本文読後の理解を助けるものとして、総論及び各論（エネルギー・栄養素）については、分野ごとに概要を示した。

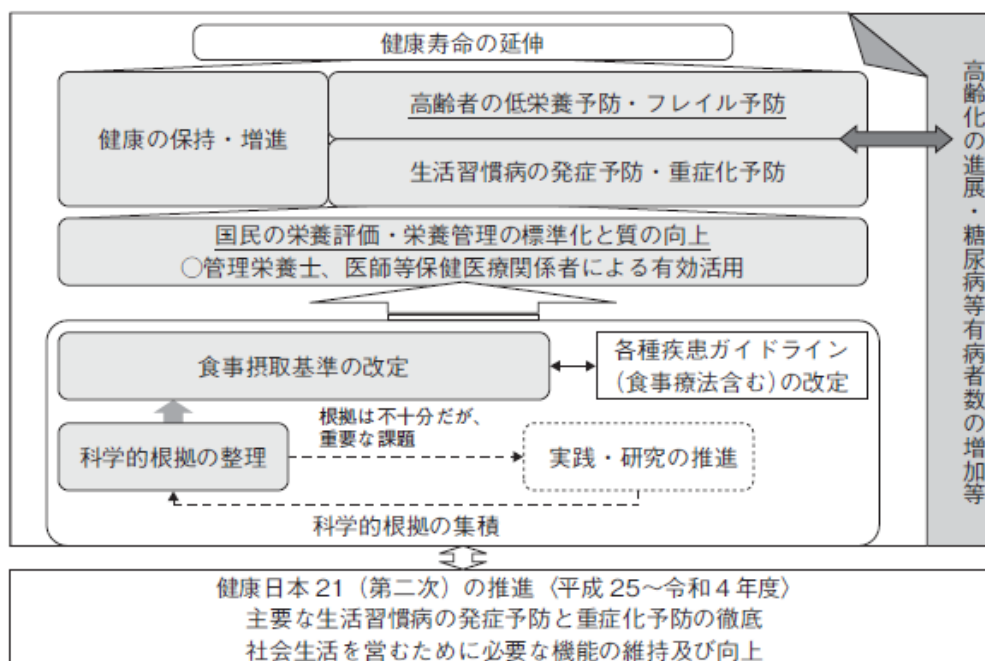


図1 日本人の食事摂取基準（2020年版）策定の方向性

2 指標の目的と種類

●エネルギーの指標

エネルギーについては、エネルギー摂取の過不足の回避を目的とする指標を設定する。

●栄養素の指標

栄養素の指標は、三つの目的からなる五つの指標で構成する。具体的には、摂取不足の回避を目的とする3種類の指標、過剰摂取による健康障害の回避を目的とする指標及び生活習慣病の発症予防を目的とする指標から構成する(図3)。なお、食事摂取基準で扱う生活習慣病は、高血圧、脂質異常症、糖尿病及び慢性腎臓病(chronic kidney disease:CKD)を基本とするが、我が国において大きな健康課題であり、栄養素との関連が明らかであるとともに栄養疫学的に十分な科学的根拠が存在する場合には、その他の疾患も適宜含める。また、脳血管疾患及び虚血性心疾患は、生活習慣病の重症化に伴って生じると考え、重症化予防の観点から扱うこととする。

摂取不足の回避を目的として、「推定平均必要量」(estimated average requirement:EAR)を設定する。推定平均必要量は、半数の者が必要量を満たす量である。推定平均必要量を補助する目的で「推奨量」(recommended dietary allowance:RDA)を設定する。推奨量は、ほとんどの者が充足している量である。

十分な科学的根拠が得られず、推定平均必要量と推奨量が設定できない場合は、「目安量」(adequate intake:AI)を設定する。一定の栄養状態を維持するのに十分な量であり、目安量以上を摂取している場合は不足のリスクはほとんどない。

過剰摂取による健康障害の回避を目的として、「耐容上限量」(tolerable upper intake level:UL)を設定する。十分な科学的根拠が得られない栄養素については設定しない。

一方、生活習慣病の発症予防を目的として食事摂取基準を設定する必要がある栄養素が存在する。しかしながら、そのための研究の数及び質はまだ十分ではない²⁾。そこで、これらの栄養素に関して、「生活習慣病の発症予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量」として「目標量」(tentative dietary goal for preventing life-style related diseases:DG)を設定する。なお、生活習慣病の重症化予防及びフレイル予防を目的として摂取量の基準を設定できる栄養素については、発症予防を目的とした量(目標量)とは区別して示す。

〈目的〉	〈指標〉
摂取不足の回避	推定平均必要量、推奨量 *これらを推定できない場合の 代替指標:目安量
過剰摂取による健康障害の回避	耐容上限量
生活習慣病の発症予防	目標量

図3 栄養素の指標の目的と種類

※十分な科学的根拠がある栄養素については、上記の指標とは別に、生活習慣病の重症化予防及びフレイル予防を目的とした量を設定

3 策定した食事摂取基準

1歳以上について基準を策定した栄養素と指標を表4に示す。

なお、健康増進法に基づき厚生労働大臣が定めるものとされている栄養素の摂取量の基準について参考情報がある場合は、原則として、該当栄養素の摂取量の基準に係る表の脚注に記載する。

表4 基準を策定した栄養素と指標¹ (1歳以上)

栄養素		推定平均必要量(EAR)	推奨量(RDA)	目安量(AI)	耐容上限量(UL)	目標量(DG)	
たんぱく質 ²		○ _b	○ _b	—	—	○ ³	
脂質	脂質	—	—	—	—	○ ³	
	飽和脂肪酸 ⁴	—	—	—	—	○ ³	
	n-6系脂肪酸	—	—	○	—	—	
	n-3系脂肪酸	—	—	○	—	—	
	コレステロール ⁵	—	—	—	—	—	
炭水化物	炭水化物	—	—	—	—	○ ³	
	食物繊維	—	—	—	—	○	
	糖類	—	—	—	—	—	
主要栄養素バランス ²		—	—	—	—	○ ³	
ビタミン	脂溶性	ビタミンA	○ _a	○ _a	—	○	—
		ビタミンD ²	—	—	○	○	—
		ビタミンE	—	—	○	○	—
		ビタミンK	—	—	○	—	—
	水溶性	ビタミンB ₁	○ _c	○ _c	—	—	—
		ビタミンB ₂	○ _c	○ _c	—	—	—
		ナイアシン	○ _a	○ _a	—	○	—
		ビタミンB ₆	○ _b	○ _b	—	○	—
		ビタミンB ₁₂	○ _a	○ _a	—	—	—
		葉酸	○ _a	○ _a	—	○ ⁷	—
		パントテン酸	—	—	○	—	—
		ビオチン	—	—	○	—	—
		ビタミンC	○ _x	○ _x	—	—	—
ミネラル	多量	ナトリウム ⁶	○ _a	—	—	—	○
		カリウム	—	—	○	—	○
		カルシウム	○ _b	○ _b	—	○	—
		マグネシウム	○ _b	○ _b	—	○ ⁷	—
		リン	—	—	○	○	—
	微量	鉄	○ _x	○ _x	—	○	—
		亜鉛	○ _b	○ _b	—	○	—
		銅	○ _b	○ _b	—	○	—
		マンガン	—	—	○	○	—
		ヨウ素	○ _a	○ _a	—	○	—
		セレン	○ _a	○ _a	—	○	—
		クロム	—	—	○	○	—
		モリブデン	○ _b	○ _b	—	○	—

¹ 一部の年齢区分についてだけ設定した場合も含む。

² フレイル予防を図る上での留意事項を表の脚注として記載。

³ 総エネルギー摂取量に占めるべき割合(%エネルギー)。

⁴ 脂質異常症の重症化予防を目的としたコレステロールの量と、トランス脂肪酸の摂取に関する参考情報を表の脚注として記載。

⁵ 脂質異常症の重症化予防を目的とした量を飽和脂肪酸の表の脚注に記載。

⁶ 高血圧及び慢性腎臓病(CKD)の重症化予防を目的とした量を表の脚注として記載。

⁷ 通常の食品以外の食品からの摂取について定めた。

^a 集団内の半数の者に不足又は欠乏の症状が現れ得る摂取量をもって推定平均必要量とした栄養素。

^b 集団内の半数の者で体内量が維持される摂取量をもって推定平均必要量とした栄養素。

^c 集団内の半数の者で体内量が飽和している摂取量をもって推定平均必要量とした栄養素。

^x 上記以外の方法で推定平均必要量が定められた栄養素。

4 活用の基本的考え方

健康な個人又は集団を対象として、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防及び重症化予防のための食事改善に、食事摂取基準を活用する場合は、PDCAサイクルに基づく活用を基本とする。その概要を図6に示す。まず、食事摂取状況のアセスメントにより、エネルギー・栄養素の摂取量が適切かどうかを評価する。食事評価に基づき、食事改善計画の立案、食事改善を実施し、それらの検証を行う。検証を行う際には、食事評価を行う。検証結果を踏まえ、計画や実施の内容を改善する。

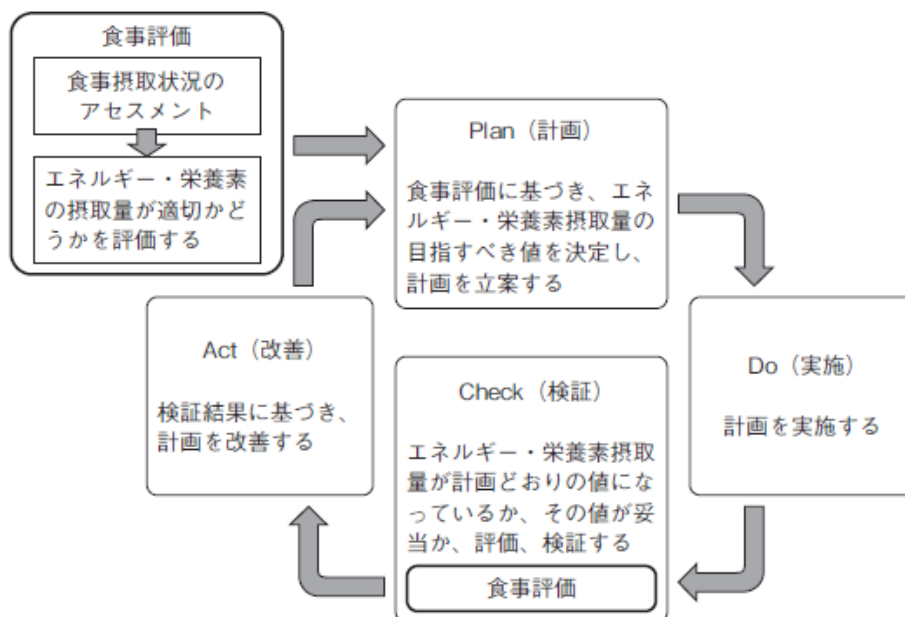


図6 食事摂取基準の活用とPDCAサイクル

参考 乳幼児身体発育曲線（厚生労働省 平成 22 年乳幼児身体発育調査の概況より）

図 1 乳幼児（男子）身体発育曲線（体重）

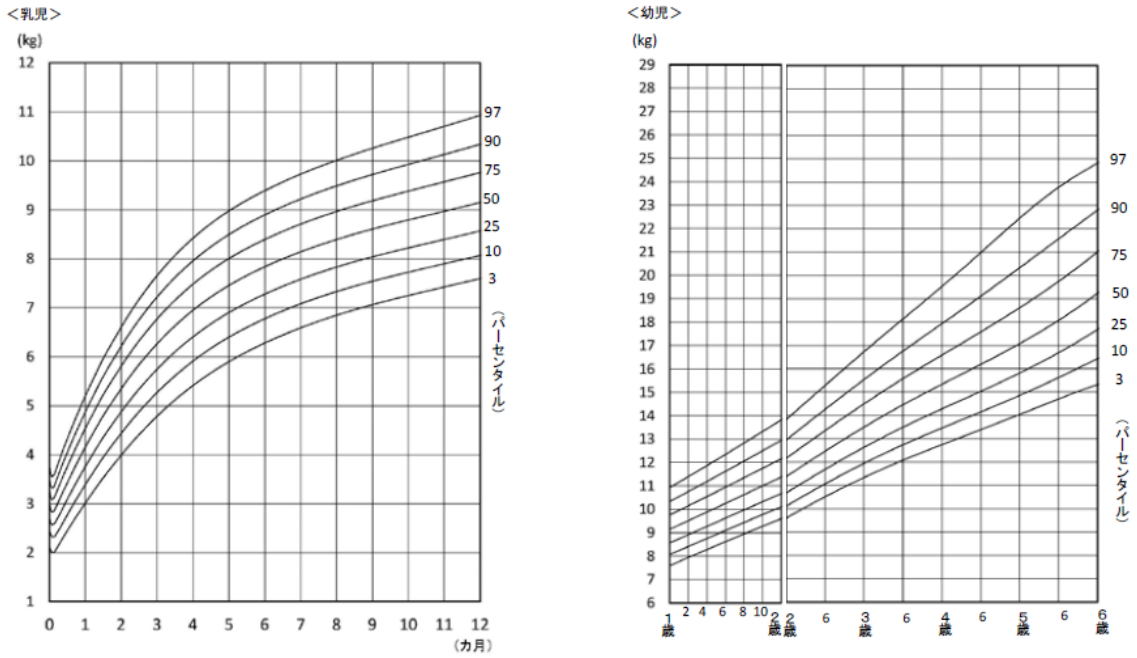


図 2 乳幼児（女子）身体発育曲線（体重）

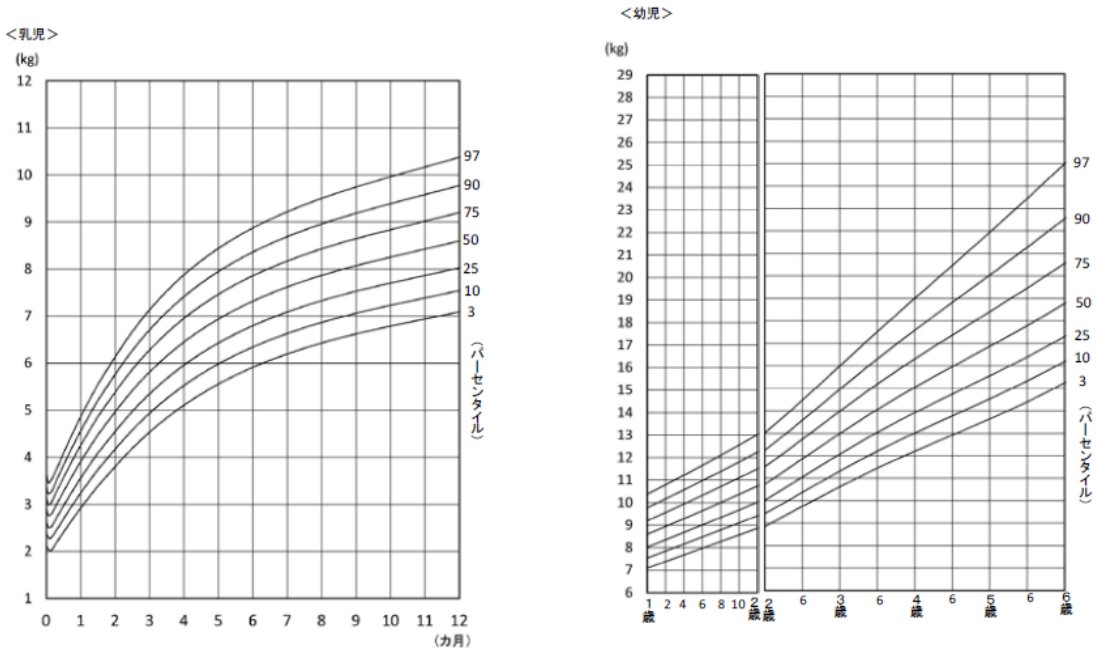


図3 乳幼児（男子）身体発育曲線（身長）

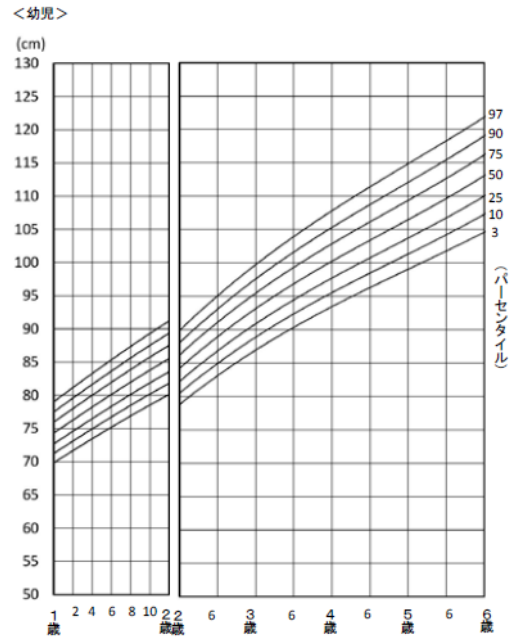
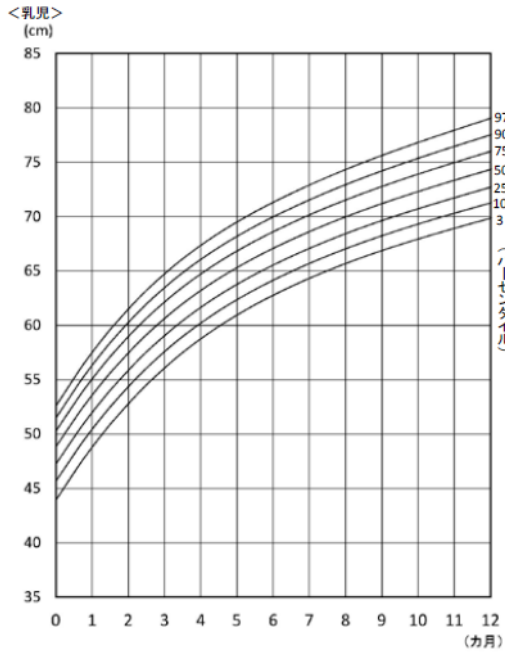
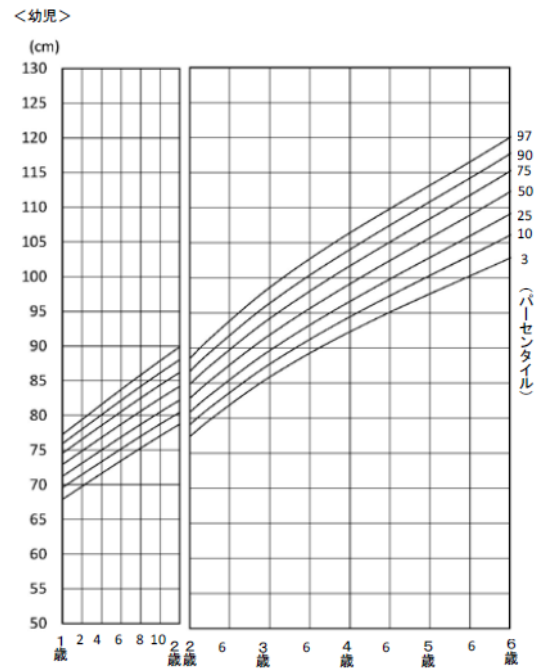
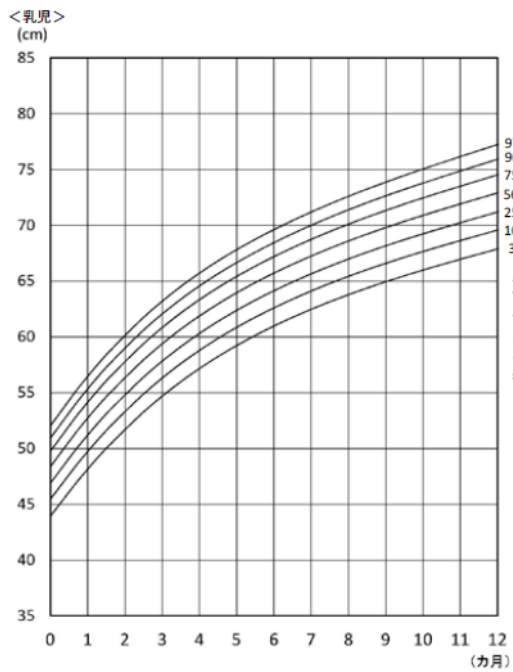


図4 乳幼児（女子）身体発育曲線（身長）



《5》健康増進法（抄）

平成 14 年 8 月 2 日法律第 103 号
改正 平成 30 年 7 月 25 日法律第 78 号

（目的）

第 1 条 この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。

（食事摂取基準）

第 16 条の 2 厚生労働大臣は、生涯にわたる国民の栄養摂取の改善に向けた自主的な努力を促進するため、国民健康・栄養調査その他の健康の保持増進に関する調査及び研究の成果を分析し、その分析の結果を踏まえ、食事による栄養摂取量の基準（以下この条において「食事摂取基準」という。）を定めるものとする。

2 食事摂取基準においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

- 一 国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい熱量に関する事項
- 二 国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい次に掲げる栄養素の量に関する事項
 - イ 国民の栄養摂取の状況からみてその欠乏が国民の健康の保持増進を妨げているものとして厚生労働省令で定める栄養素
 - ロ 国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進を妨げているものとして厚生労働省令で定める栄養素

3 厚生労働大臣は、食事摂取基準を定め、又は変更したときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

（都道府県による専門的な栄養指導その他の保健指導の実施）

第 18 条 都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、次に掲げる業務を行うものとする。

- 一 住民の健康の増進を図るために必要な栄養指導その他の保健指導のうち、特に専門的な知識及び技術を必要とするものを行うこと。
- 二 特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設に対し、栄養管理の実施について必要な指導及び助言を行うこと。
- 三 前二号の業務に付随する業務を行うこと。

（栄養指導員）

第 19 条 都道府県知事は、前条第 1 項に規定する業務（同項第一号及び第三号に掲げる業務については、栄養指導に係るものに限る。）を行う者として、医師又は管理栄養士の資格を有する都道府県、保健所を設置する市又は特別区の職員のうちから、栄養指導員を命ずるものとする。

（特定給食施設の届出）

第 20 条 特定給食施設（特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。）を設置した者は、その事業の開始の日から 1 月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。

- 2 前項の規定による届出をした者は、同項の厚生労働省令で定める事項に変更を生じたときは、変更の日から1月以内に、その旨を当該都道府県知事に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

(特定給食施設における栄養管理)

第21条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければならない。

- 2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない。

- 3 特定給食施設の設置者は、前2項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

(指導及び助言)

第22条 都道府県知事は、特定給食施設の設置者に対し、前条第1項又は第3項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、当該栄養管理の実施に関し必要な指導及び助言をすることができる。

(勧告及び命令)

第23条 都道府県知事は、第21条第1項の規定に違反して管理栄養士を置かず、若しくは同条第3項の規定に違反して適切な栄養管理を行わず、又は正当な理由がなく前条の栄養管理をしない特定給食施設の設置者があるときは、当該特定給食施設の設置者に対し、管理栄養士を置き、又は適切な栄養管理を行うよう勧告をすることができる。

- 2 都道府県知事は、前項に規定する勧告を受けた特定給食施設の設置者が、正当な理由がなくその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(立入検査等)

第24条 都道府県知事は、第21条第1項又は第3項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、特定給食施設の設置者若しくは管理者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は栄養指導員に、当該施設に立ち入り、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

- 2 前項の規定により立入検査又は質問をする栄養指導員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

- 3 第1項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

《6》健康増進法施行規則（抄）

平成 15 年 4 月 30 日厚生労働省令第 86 号
改正 平成 31 年 2 月 22 日厚生労働省令第 17 号

（特定給食施設）

第 5 条 法第 20 条第 1 項の厚生労働省令で定める施設は、継続的に 1 回 100 食以上又は 1 日 250 食以上の食事を供給する施設とする。

（特定給食施設の届出事項）

第 6 条 法第 20 条第 1 項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

- 一 給食施設の名称及び所在地
- 二 給食施設の設置者の氏名及び住所（法人にあっては、給食施設の設置者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
- 三 給食施設の種類
- 四 給食の開始日又は開始予定日
- 五 一日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
- 六 管理栄養士及び栄養士の員数

（特別の栄養管理が必要な給食施設の指定）

第 7 条 法第 21 条第 1 項の規定により都道府県知事が指定する施設は、次のとおりとする。

- 一 医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であって、継続的に 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の食事を供給するもの
- 二 前号に掲げる特定給食施設以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に 1 回 500 食以上又は 1 日 1500 食以上の食事を供給するもの（特定給食施設における栄養士等）

第 8 条 法第 21 条第 2 項の規定により栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない特定給食施設のうち、1 回 300 食又は 1 日 750 食以上の食事を供給するものの設置者は、当該施設に置かれる栄養士のうち少なくとも 1 人は管理栄養士であるように努めなければならない。

（栄養管理の基準）

第 9 条 法第 21 条第 3 項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（以下「利用者」という。）の身体の状態、栄養状態、生活習慣等（以下「身体の状態等」という。）を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- 二 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 三 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 四 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 五 衛生の管理については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 223 号）その他関係法令の定めるところによること。

《7》健康増進法施行細則（抄）

平成15年4月30日規則第67号
改正 令和2年3月27日規則第17号

（特定給食施設の届出）

- 第2条** 法第20条第1項の規定による届出は、特定給食施設設置届出書（第1号様式）により行わなければならない。
- 2 法第20条第2項の規定による届出は、届出事項の変更に係るものにあつては特定給食施設届出事項変更届出書（第2号様式）により、事業の休止又は廃止に係るものにあつては特定給食施設事業休止（廃止）届出書（第3号様式）により行わなければならない。
- 3 法第20条第2項の規定により事業の休止に係る届出をした者は、その事業を再開したときは、再開の日から1月以内に、特定給食施設事業再開届出書（第4号様式）により知事に届け出なければならない。

※ 条文中の第1号様式、第2号様式、第3号様式、第4号様式は、本手引きの中では、それぞれ様式1-1～4として記載している。

なお、健康増進法第20条第1項に基づき規則第5条に定める施設（以下「特定給食施設」という。）以外の施設であつて、特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設のうち、1回50食以上又は1日100食以上の食事を供給する施設（以下「その他の給食施設」という。）についても、香川県特定給食施設等指導要綱（令和2年4月1日施行）に基づき、特定給食施設と同様の届出（様式1-5～8）が必要である。

II 衛生関係

《1》社会福祉施設における衛生管理について

平成9年3月31日 社援施第65号
各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部（局）長宛
厚生省大臣官房障害保健福祉部企画・社会・援護局施設人材・
老人保健福祉局老人福祉計画・児童家庭局企画課長連名通知

今般、食品衛生調査会の意見具申を踏まえ、当省生活衛生局において「大量調理施設衛生管理マニュアル」ほかを作成したこと等について、別紙のとおり当省生活衛生局長から通知されたところである。

この「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用するものであるが、社会福祉施設における食中毒を予防するため、適用されない社会福祉施設についても、可能な限り本マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう管下の社会福祉施設に対して周知願いたい。

なお、「社会福祉施設における衛生管理について」（平成8年9月24日社援施第143号本職通知）は廃止する。

大規模食中毒対策等について

平成9年3月24日 衛食第85号
各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区长宛
厚生省生活衛生局長通知

改正 平成29年6月16日 生食発0616第1号

食中毒予防対策については、日頃より格別の御尽力を頂いているところであるが、近年の食中毒事件の大規模化傾向、昨年の腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件の続発等に対応し、大規模食中毒の発生を未然に防止するとともに、食中毒事件発生時の食中毒処理の一層の迅速化・効率化を図るため、今般、食品衛生調査会の意見具申を踏まえ、別添のとおり、大量調理施設衛生管理マニュアル及び食中毒調査マニュアルを作成するとともに、下記のとおり、食中毒処理要領の一部を改正したので通知する。

貴職におかれては、大規模食中毒の発生を未然に防止するため、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、貴管下の集団給食施設、弁当屋・仕出し屋等営業施設等の監視指導の徹底を図るとともに、食中毒処理要領及び食中毒調査マニュアルに基づき、食中毒発生時の原因究明に万全を期するようお願いする。

なお、「学校給食施設における衛生管理について」（平成8年8月16日衛食第219号生活衛生局長通知）は廃止する。また、今後、「病原性大腸菌O-157」は「腸管出血性大腸菌O157」と統一して表記することとしたので御了知願いたい。（以下省略）

（別添）食中毒調査マニュアル（添付省略）

(別添)

大量調理施設衛生管理マニュアル
(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)
(最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重 要 管 理 事 項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票

等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水^{注1}として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌^{注2}した後、流水で十分すすぎ洗いをを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

注1：従前の「飲用適の水」に同じ。（「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。）

注2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前

- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前
- (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。
この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にいき、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は、別添 2 に従い、全面を流水で洗浄し、さらに 80℃、5 分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注3}で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。
なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。
また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。
- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌^{注4}に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低 1 日 1 回以上、分解して洗浄・殺菌^{注5}した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌^{注5}し、清潔に保つこと。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60cm 以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm 以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

- (1 1) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (1 2) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

注3：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」
(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000125854.pdf>)

注4：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注5：80℃で5分以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（注3参照）。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。（別添3参照）
 - ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。
この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
 - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。
調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。
ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

(1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。
なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ⑨ 便所等

ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のもので設けられていることが望ましい。

⑩ その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(2) 施設設備の管理

① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。

⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。

なお、清掃した証明書は1年間保管すること。

- ⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと^{注6}。
- ⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと^{注6}により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注6：「ノロウイルスに関するQ&A」（厚生労働省）を参照のこと。

（3） 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

（4） 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査^{注7}には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて^{注8}ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- ⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- ⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑧ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）

- ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑩ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑪ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（試食担当者を限定すること等）

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。
 - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ 衛 生 管 理 体 制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。

なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。

- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査

の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

- (14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
 - ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
 - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
 - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。
また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。
- (17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
砂 糖	室温
食 肉 ・ 鯨 肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食 肉 製 品	10℃以下
鯨 肉 製 品	10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	-15℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	-15℃以下
ゆ で だ こ	10℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	-15℃以下
生 食 用 か き	10℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	-15℃以下
冷 凍 食 品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂	室温
固 形 油 脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
殻 付 卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	-18℃以下
乾 燥 卵	室温
ナ ッ ツ 類	15℃以下
チ ョ コ レ ト	15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10℃前後
生 鮮 魚 介 類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10℃以下
脱 脂 乳	
ク リ ム	} 15℃以下
パ ー ム	
チ ーズ	
練 乳	
清 涼 飲 料 水	室温
(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	

(別添2) 標準作業書

(手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
(本文のⅡ3(1)で定める場合には、1から3までの手順を2回実施する。)

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注1}で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法^{注1}で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

- ① 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注2}で殺菌を行う。

- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

- ① 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

注1：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあつては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisaku_jouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000125854.pdf)

注2：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

（原材料等の保管管理マニュアル）

1. 野菜・果物^{注3}

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等^{注4}で殺菌^{注5}した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

注3：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあつては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注4：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

注5：高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する（冷凍で保存するものは -15°C 以下）。
- ④ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等^{注6}で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをしする。
- ⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑥ 速やかに調理へ移行させる。

注6：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液（魚介類を除く。）、過酢酸製剤（魚介類を除く。）、次亜塩素酸水、次亜臭素酸水（魚介類を除く。）並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）

1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中

心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。

- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

3. 煮物及び炒め物

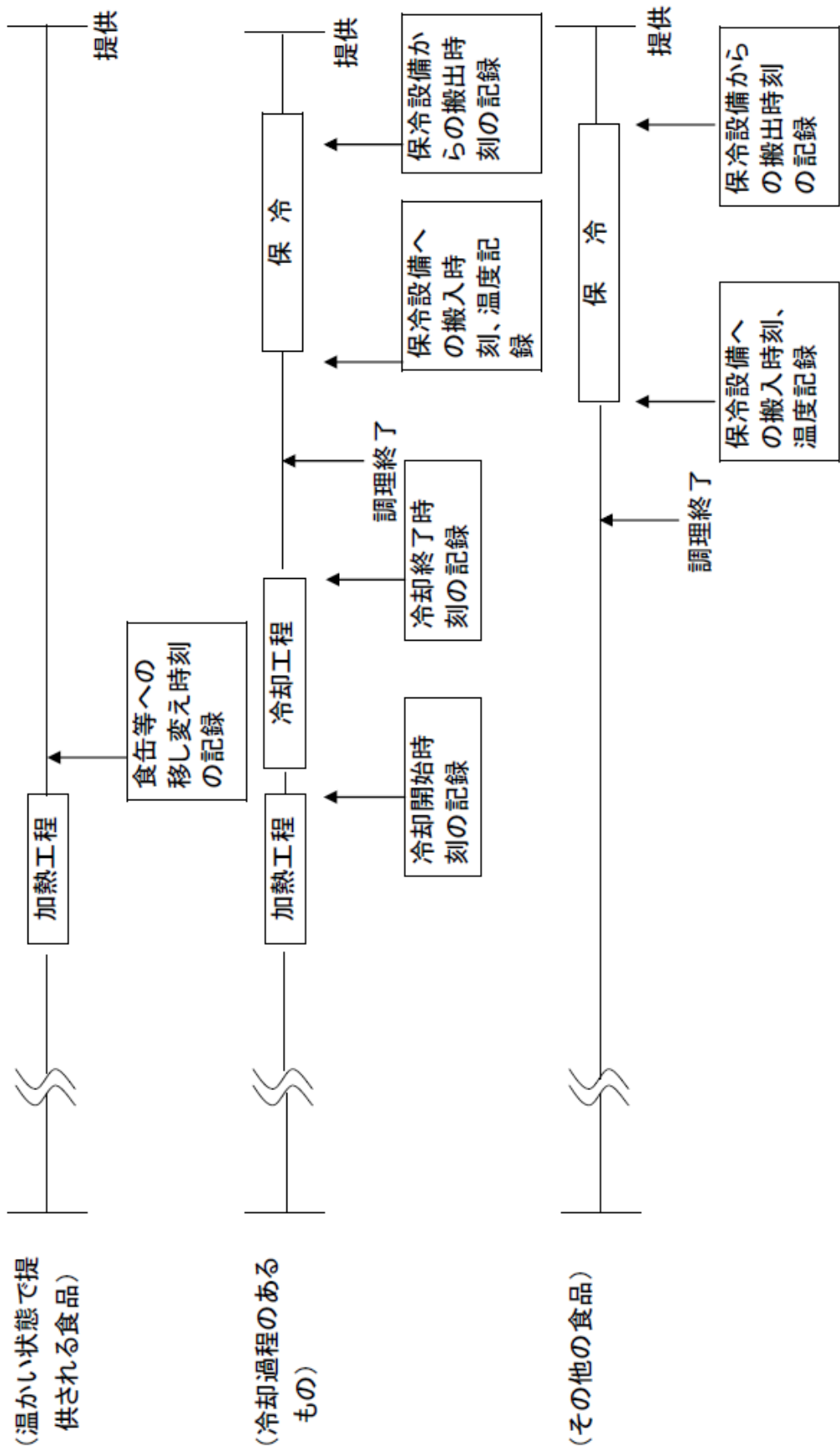
調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
(調理終了後提供まで30分以上を要する場合)



(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

	点検項目	点検結果
1	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1カ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)	

3. 3ヵ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏名	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

	点検項目	点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。	
12	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか。	立ち入った者 点検結果

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い(毎日点検)

	点検項目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い(月1回点検)

	点検項目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。 検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存

	点検項目	点検結果
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

検収の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

納品の 時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限 表示	数 量	鮮 度	包 装	品 温	異 物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

〈進言事項〉

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

	点検項目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

③ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

	点検項目	点検結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 下処理・調理中の取扱い

	点検項目	点検結果
1	非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)等)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点検項目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点検項目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名	No.1			No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)			
(揚げ物)	①油温		°C	油温		°C	
	②調理開始時刻	:			No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	③確認時の中心温度	サンプル A		°C	油温		°C
		B		°C	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
		C		°C	油温		°C
	④③確認後の加熱時間				No.5 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
⑤全加熱処理時間				油温		°C	

品目名	No.1			No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)			
(焼き物、蒸し物)	①調理開始時刻	:			確認時の中心温度		°C
	②確認時の中心温度	サンプル A		°C	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
		B		°C	確認時の中心温度		°C
		C		°C	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	③②確認後の加熱時間				確認時の中心温度		°C
④全加熱処理時間							

品目名	No.1			No.2		
(煮物)	①確認時の中心温度	サンプル	°C	①確認時の中心温度	サンプル	°C
	②①確認後の加熱時間				②①確認後の加熱時間	
(炒め物)	①確認時の中心温度	サンプル A	°C	①確認時の中心温度	サンプル A	°C
		B	°C		B	°C
		C	°C		C	°C
	②①確認後の加熱時間				②①確認後の加熱時間	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

配送先記録簿

平成 年 月 日

責任者	記録者



保冷設備への搬入時刻(:)

保冷設備内温度 ()

配送先	配送先所在地	品目名	数量	配送時刻
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:

<p>〈進言事項〉</p>

《2》児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について

平成9年6月30日 児企第16号
各都道府県・各指定都市・各中核市児童福祉主管部(局)
長宛 厚生省児童家庭局企画課長通知

児童福祉施設等(認可外保育施設を含む。)における衛生管理については、かねてから適正な指導をお願いしているところである。

しかしながら、本年の食中毒の発生をみると、昨年と同様に腸管出血性大腸菌(O157)による食中毒が多発しているところである。特に乳幼児は、腸管出血性大腸菌(O157)等に感染しやすく、また、重症化しやすいことから、児童福祉施設等においては、調理従事者だけでなくすべての職員が連携を図りつつ、下記の点に留意し、感染の予防に努めることが重要である。

また、社会福祉施設における衛生管理については、平成9年3月31日社援施第65号により同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設以外の施設においても可能な限り大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう周知したところであるが、児童福祉施設等については、感染予防の実効を期するため、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にするとともに、当面別添**参考資料Ⅰ**を参照するなどにより、管下の児童福祉施設等に対し衛生管理を徹底するよう指導されたい。

記

1. 感染症予防のためには、手洗いの励行が重要かつ有効であり、児童、職員ともに手洗いの徹底を図ること。食事の直前及び排便又は排便の世話をした直後には、石鹼を使って流水で十分に手指を洗うこと。
2. 特に、下痢便の排泄後又は下痢便の排泄の世話をした後は、直ちに石鹼を使って流水で十分に手指を洗った上で、消毒液で手指を消毒すること。
3. 使用するタオルは、他人と共用しないこと。なお、タオルの個人専用化が難しい場合には、使い捨てペーパータオル等の利用も有効であること。
4. ビニールプール等を使用して水遊びをする際には、水に入る前に腰等を中心に体をよく洗うとともに、こまめに水の入れ替えを行うなど水の汚染防止に努めること。特に、下痢気味の児童等については、水に入れないよう十分注意すること。また、風呂で入浴する場合も、同様の扱いとすること。
5. 保育所等においては、児童の健康状態等について日頃から家庭と緊密な情報交換を行い、入所施設においても帰宅訓練時等に家庭との情報交換に努めるとともに、嘱託医・保健所等との連携を図り、児童の健康管理に努めること。

また、一人ひとりの児童の健康を守るためには、家庭における健康管理が重要であることから、別添**参考資料Ⅱ**を参照して保護者に対する食中毒予防等の注意喚起を行うこと。

参考資料 I

1 調理室等の汚染防止について

大量調理施設衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）Ⅱ―3―(3)のとおり汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）と非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区分することがどうしても難しい場合には、下処理済のもの（例えば野菜に付いている土を洗い落としたもの）を購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図り、調理室等の非汚染作業区域の汚染を防止するよう工夫すること。

2 シンクの清潔確保について

マニュアルⅡ―3―(8)のとおりシンクを用途別に各々設けることがどうしても難しい場合には、調理工程を汚染作業（食材の検収・保管・下処理）と非汚染作業（調理・盛り付け等）とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときは、下記の作業手順によりシンクを洗浄消毒すること。また、加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業へ移るときも、同様の方法でシンクを必ず洗浄消毒し、シンクを通じて食材が汚染されないように十分注意するとともに、洗浄水等がシンク以外に飛散しないように留意すること。

（シンクの洗浄消毒作業手順）

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 水分をペーパータオル等で十分拭き取る。
- ⑤ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

3 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別等について

マニュアルⅡ―5―(1)―③④によれば調理室内において汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別し、手洗い施設、履き物の消毒施設を各区域の入口手前に設けることとあるが、これがどうしても難しい場合には、調理工程の見直しを図り、汚染作業と非汚染作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止すること。なお、洗浄消毒作業を行う際には、洗浄水等が飛散しないように留意すること。

また、調理済食品が汚染されないように清潔作業区域を確保し、盛り付け・配膳後の食品等にハエ等が触れることのないよう十分注意すること。

4 調理器具・食品等の衛生的な保管について

マニュアルⅡ―5―(1)―⑧のとおり外部から汚染されない構造の保管設備を設けることにより清潔な環境の保持及び作業の軽減が図られるところであるが、食器消毒保管庫等を直ちに設置することがどうしても難しい場合には、調理器具・食器等の消毒を行い、乾燥させた上で清潔な場所に保管すること。なお、ネズミ・ゴキブリ・ハエ等が調理器具・食器等に触れることのないよう十分注意すること。

5 原材料等の保管管理の徹底について

原材料等の保管管理については、下記の原材料等の保管管理手順に沿って行い、温度の記録については、少なくとも①原材料の保管温度は適切であったか②調理が終了した食品を速やかに提供したか③調理終了後 30 分を超えて提供される食品の保存温度が適切であったかを実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

(原材料等の保管管理手順)

(1) 野菜・果物

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②各材料ごとに、50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で 2 週間以上保存する。（検食用）
- ③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、 10°C 前後で保存する。（冷凍野菜は -15°C 以下）
- ④流水で 3 回以上水洗いする。
- ⑤中性洗剤で洗う。
- ⑥流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧水切りする。
- ⑨専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩清潔な容器に入れる。
- ⑪清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで 30 分以上を要する場合には、 10°C 以下で冷蔵保存する。

(2) 魚介類、食肉類

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②各材料ごとに、50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で 2 週間以上保存する。（検食用）
- ③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する（冷凍で保存するものは -15°C 以下）。
- ④専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤速やかに調理へ移行させる。

6 加熱調理食品の加熱加工の徹底について

加熱調理食品の加熱加工については、中心部温度計を用いるなどして、中心部が 75°C 以上の温度で 1 分以上又はこれと同等以上まで加熱したかを確認し、実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

— 家庭で行うHACCP（宇宙食から生まれた衛生管理） —

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

消費期限などの
表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

できれば
保冷剤(氷)
などと一緒

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

停電中に庫内温度に
影響を与える扉の
開閉は控えましょう

point 3

下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
清潔なものに交換

ゴミはこまめに
捨てる

こまめに
手を洗う

肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら
水質に注意

肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分以上)

台所は
清潔に

作業前に
手を洗う

電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする

調理を途中で
止めたら
食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に
手を洗う

盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う

長時間室温に
放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる

作業前に
手を洗う

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

早く冷えるように
小分けする

食中毒予防の3原則 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

《3》乳児ボツリヌス症の予防対策について

(昭和62年10月20日 健医感第71号 衛食第170号 衛乳第53号 児母衛第29号)

ボツリヌス菌を原因とする乳児の特殊な疾患である乳児ボツリヌス症の発生を防止するため、その対策の在り方について乳児ボツリヌス症予防対策検討会(座長:木村三生夫東海大学医学部教授)を設け検討を進めてきたところであるが、今般、報告書の提出があった。

厚生省としては、この報告書をもとに予防対策を講ずることにしており、貴職におかれても下記に留意され、その発生の未然防止に特段の御配慮をお願いする。

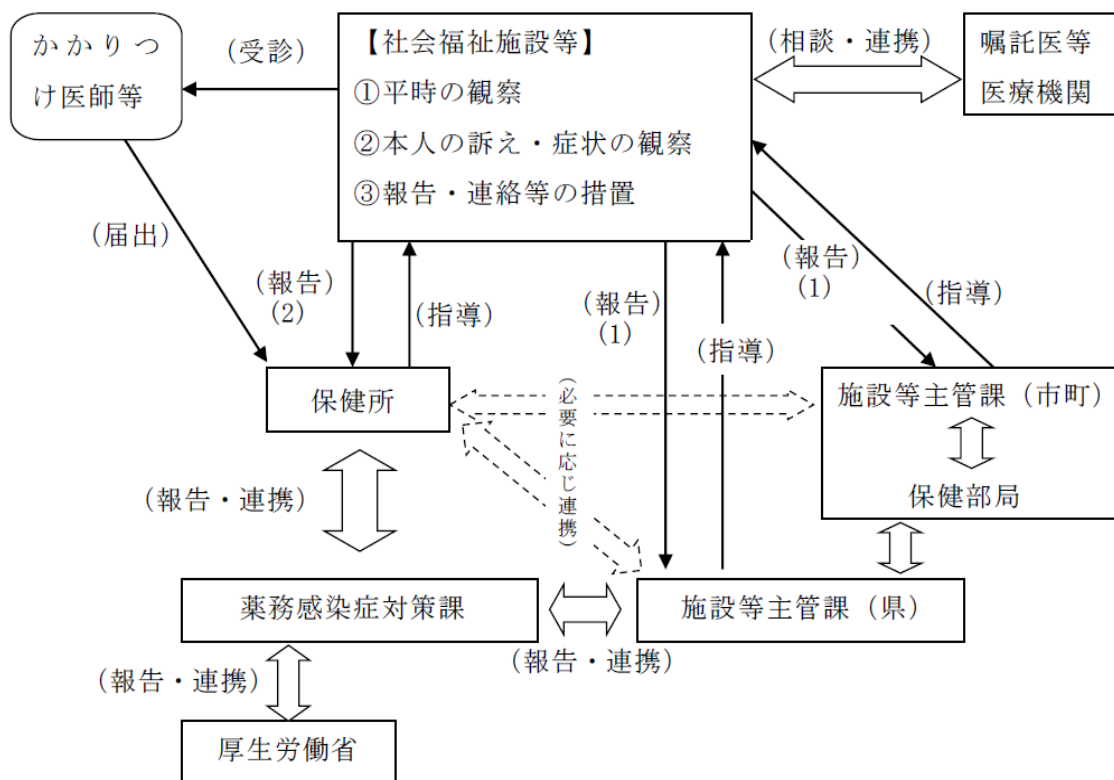
記

1. 保健関係者及び医療関係者に対し、本症に関する知識の普及に努めること。
2. 乳児の保育に当たる保護者、乳児を対象とする児童福祉施設等に対し、1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないように指導すること。この場合、本症が乳児特有の疾病であり、1歳以上の者に蜂蜜を与えても本症の発生は無いことを十分認識させることとし、いたずらに混乱を招くことのないよう保健関係者及び医療関係者を通じ、適切な指導を行うこと。
3. 医療関係から乳児ボツリヌス症が疑われる患者の血清、便等のボツリヌス菌及び毒素の検査依頼があった場合は、できる限り協力を行うこと。

《4》社会福祉施設等の入所施設における感染症発生時の標準的な対応基準等について

社会福祉施設等における感染症発生時の対応フロー図

H27. 1. 21修正



	保健所	施設等の主管課
法的根拠	感染症法による対応	介護保険法、障害者自立支援法、児童福祉法、生活保護法等
役割分担	感染症の予防 まん延防止 積極的疫学調査 等	施設の運営、サービスの指導 等

☆社会福祉施設等からの報告基準（平成17年2月22日付け厚生労働省局長通知）

社会福祉施設等の施設長は、次のア、イ又はウの場合は、**市町村等の社会福祉施設等主管部局に迅速に**、感染症又は食中毒が疑われる者等の人数、症状、対応状況等を報告するとともに、**併せて保健所に**報告し、指示を求めるなどの措置を講じること。

ア 同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤患者が1週間以内に2名以上発生した場合

イ 同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる者が10名以上又は全利用者の半数以上発生した場合

ウ ア及びイに該当しない場合であっても、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合

《5》保育所等における食中毒等発生時の初動対応マニュアル（平成22年4月改正一部抜粋）

(1) 保健所への通報

医師が食中毒（疑いを含む。）や腸管出血性大腸菌（O157等）感染症等の一定の感染症を診断した場合は、管轄保健所長に届出が義務づけられているが、保育所等においても、医師の診断が確定した場合はもちろんのこと、食中毒等が疑われる入所児童がいることが判明した場合には、その概要について保健所に通報し、その指導や助言、指示に従うこと。

通報内容

保育所等名・発生年月日・患者数・症状の概要・受診病院名・診断医師名等

通報先（令和2年4月現在）

*食中毒や感染症が疑われる場合

東讃保健福祉事務所	感染症	保健対策課	TEL 0879(29)8261 FAX 0879(42)5881
	食中毒	衛生課	TEL 0879(29)8271 FAX 0879(42)5881
小豆総合事務所	感染症	保健福祉課	TEL 0879(62)1373 FAX 0879(62)1384
	食中毒	衛生課	TEL 0879(62)1374 FAX 0879(62)1384
中讃保健福祉事務所	感染症	保健対策 第一課	TEL 0877(24)9962 FAX 0877(24)8341
	食中毒	衛生課	TEL 0877(24)9964 FAX 0877(24)8343
西讃保健福祉事務所	感染症	保健対策課	TEL 0875(25)2052 FAX 0875(25)6320
	食中毒	衛生課	TEL 0875(25)4383 FAX 0875(25)6432

*原因不明の場合

東讃保健福祉事務所	安全・安心対策班	TEL 0879(29)8252
小豆総合事務所	安全・安心対策班	TEL 0879(62)1373
中讃保健福祉事務所	安全・安心対策班	TEL 0877(24)9962
西讃保健福祉事務所	安全・安心対策班	TEL 0875(25)4066

(2) 市町・嘱託医への報告

市町保育所所管課（認可外保育施設の場合は香川県子ども家庭課）及び嘱託医にも保健所への通報と同様の状況報告を行い、指導や助言、指示を受けること。

(3) 保護者への協力依頼

感染拡大防止のため、普段から以下のことについて協力を依頼しておくこと。

* 子どもに食中毒等や胃腸症状（下痢、嘔吐、発熱、腹痛、嘔気等）が見られた場合は 速やかに医療機関を受診すること。

* 診察の結果、食中毒等の疑いがあると診断された場合は、利用している保育所等に 速やかに診断名、治療方針等を連絡すること。

(4) 患者発生時の初動処置

詳細については、保健所の指示に従うべきであるが、保健所が調査に入るまでに、速やかに、所長及び給食責任者が中心となって次のことを行うこと。

- ① 保存食をすぐ出せるように準備する。
- ② 患者の下痢便、嘔吐物などがあれば保管する。
- ③ 他のグループの患者の有無を確認する。
- ④ 調理従事者や保育士等職員の体調不良者の有無を確認する。
- ⑤ 直近2週間の献立表を準備する。
- ⑥ 原材料の仕入れ先や入手経路、保管状況を確認する。
- ⑦ 使用水の水質検査結果・塩素濃度測定記録を準備する。
- ⑧ 患者名簿(氏名・年齢・性別・症状・発症日時・受診有無・受診先・家族の状況)を作成する。
- ⑨ 調理室や施設の見取り図、調理従事者の健康管理に関する記録(健康チェック記録・検便記録)等各種衛生に関する点検表を準備する。
- ⑩ 保健所による調査が終了するまで施設は消毒せず現状を維持しておく。

(5) 保護者等への対応

保健所等の指導や助言、指示等から、以下の対応が必要となった場合、速やかに対応が取れるよう、プライバシーの保護に留意しながら、所長が中心となって準備を行うこと。

- ① 保護者への検便（保育所等による自主検便、保健所による行政検便）提出依頼
- ② 保護者説明会案内及び報告
- ③ 保育対応についての周知

- ④ 給食中止時の代替給食の確保
 - 短期間→簡易給食
 - 長期間→栄養的・衛生的にも信用できる業者から購入
 - *食物アレルギーや児童に合わせた食形態（離乳食など）にも配慮すること。
- ⑤ 個人別身体状況調査票記入依頼
- ⑥ 食材納入業者への協力依頼

(6) 保健所立入調査後の動き

保健所、市町所管課（認可外保育施設の場合は香川県子ども家庭課）が行う原因究明に関する調査や検査に対して全面的に協力するとともに、保健所及び市町所管課に対し、随時以下の情報を提供すること。

患者数、欠席者数、症状等、保育所の運営状況、給食の運営状況、市町所管課や保健所からの指示内容等

また、保育所については、「一定期間の給食の中止（自粛）」、「臨時休園」等その運営に関わる措置が必要になった場合は、保育の実施主体である市町所管課と協議の上、時機を失することなく対応すること。（保健所や県子ども家庭課は市町所管課に指導、助言を行う）

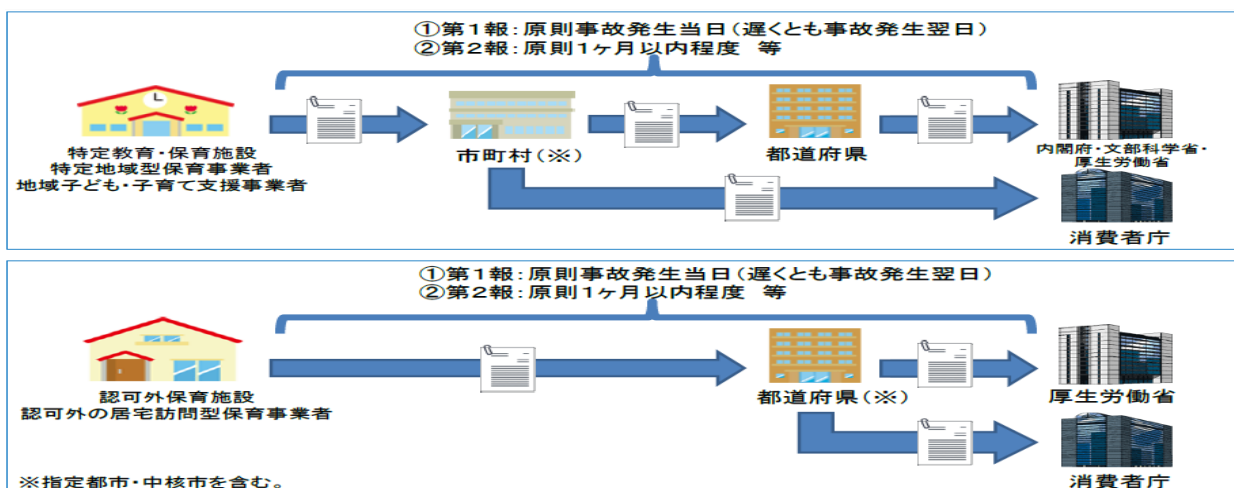
《6》特定教育・保育施設等における事故の報告等について

(平成 29 年 11 月 10 日 府子本第 912 号 29 初幼教第 11 号
子保発 1110 第 1 号 子子発 1110 号第 1 号 子家発 1110 第 1 号)

(要約)

1. 重大事故としての報告の対象となる施設・事業の範囲
 - ・ 特定教育・保育施設
 - ・ 幼稚園（特定教育・保育施設でないもの。）
 - ・ 特定地域型保育事業
 - ・ 延長保育事業、放課後児童クラブ、子育て短期支援事業、一時預かり事業、病児保育事業及びファミリー・サポート・センター事業
 - ・ 認可外保育施設
2. 報告の対象となる重大事故の範囲
 - ・ 死亡事故
 - ・ 治療に要する期間が 30 日以上を負傷や疾病を伴う重篤な事故等（意識不明（人工呼吸器を付ける、ICUに入る等）の事故を含み、意識不明の事故についてはその後の経過にかかわらず、事案が生じた時点で報告すること。）
3. 報告様式
 - ・ 放課後児童クラブ 別紙 1 のとおり。
 - ・ 子育て短期支援事業 別紙 2 のとおり。
 - ・ ファミリー・サポート・センター事業 別紙 3 のとおり。
 - ・ 上記以外 別紙 4 のとおり。
4. 報告期限

国への第 1 報は原則事故発生当日（遅くとも事故発生翌日）、第 2 報は原則 1 か月以内程度とし、状況の変化や必要に応じて、追加の報告を行うこと。また、事故発生の要因分析や検証等の結果については、作成され次第報告すること。
5. 報告ルート



教育・保育施設等 事故報告様式 (Ver.2) *水色枠内はプルダウンメニューから選択してください【別紙4】

事故報告日				報告回数					
認可・認可外				施設・事業種別					
自治体名				施設名					
所在地				開設(認可)年月日					
設置者 (社名・法人名・自治体名等)				代表者名					
在籍子ども数	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳以上	学童	合計	
教育・保育従事者数	名			うち保育教諭・幼稚園教諭・保育士			名		
うち常勤教育・保育従事者	名			うち常勤保育教諭・幼稚園教諭・保育士			名		
保育室等の面積	乳児室	m ²	ほふく室	m ²	保育室	m ²	遊戯室	m ²	
		m ²		m ²		m ²		m ²	
発生時の体制		名	教育・保育従事者		名	うち保育教諭・幼稚園教諭・保育士		名	
	異年齢構成の場合の内訳	0歳	名	1歳	名	2歳	名	3歳	名
		4歳	名	5歳以上	名	学童	名		
事故発生日				事故発生時間帯					
子どもの年齢 (月齢)	所属クラス			入園・入所年月日					
子どもの性別				事故誘因					
事故の転帰				(負傷の場合) 負傷状況					
(死亡の場合) 死因				(負傷の場合) 受傷部位					
病状・死因等 (既往歴)	[診断名]								
	[病状]								
	[既往症]				病院名				
特記事項 (事故と因子関係がある場合に、身長・体重・既往歴・持病・アレルギー、発育・発達状況、発生時の天候等を記載)									
発生場所									
発生時状況									
発生状況 (当日登園時からの健康状況、発生後の処置を含め、可能な限り詳細に記入。第1報においては可能な範囲で記入し、2報以降で修正すること)									
当該事故に特徴的な事項									
発生後の対応 (報道発表を行う(行った)場合にはその予定(実績)を含む)									

※ 第1報は赤枠内について報告してください。第1報は原則事故発生日(遅くとも事故発生翌日)、第2報は原則1か月以内程度に行うとともに、状況の変化や必要に応じて追加報告してください。また、事故発生の要因分析や検証等の結果については、でき次第報告してください。
 ※ 第2報報告に当たっては、記載内容について保護者の了解を得た後に、各自治体へ報告してください。
 ※ 記載欄は適宜広げて記載してください。
 ※ 直近の指導監査の状況報告を添付してください。
 ※ 発生時の状況図(写真等を含む。)を添付してください。なお、遊具等の器具により発生した場合には、当該器具のメーカー名、製品名、型式、構造等についても記載してください。

教育・保育施設等 事故報告様式【事故再発防止に資する要因分析】

要因	分析項目		記載欄【選択肢の具体的内容を記載】		
ソフト面 (マニュアル、研修、職員配置等)	事故予防マニュアルの有無		(具体的内容記載欄)		
	事故予防に関する研修		実施頻度()回/年	(具体的内容記載欄)	
	職員配置		(具体的内容記載欄)		
	その他考えられる要因・分析、特記事項				
	改善策【必須】				
ハード面 (施設、設備等)	施設の安全点検		実施頻度()回/年	(具体的内容記載欄)	
	遊具の安全点検		実施頻度()回/年	(具体的内容記載欄)	
	玩具の安全点検		実施頻度()回/年	(具体的内容記載欄)	
	その他考えられる要因・分析、特記事項				
	改善策【必須】				
環境面 (教育・保育の状況等)	教育・保育の状況				
	その他考えられる要因・分析、特記事項				
	改善策【必須】				
人的面 (担当保育教諭、幼稚園教諭・保育士、保育従事者、職員の状況)	対象児の動き		(具体的内容記載欄)		
	担当職員の動き		(具体的内容記載欄)		
	他の職員の動き		(具体的内容記載欄)		
	その他考えられる要因・分析、特記事項				
	改善策【必須】				
その他	その他考えられる要因・分析、特記事項				
	改善策【必須】				
【所管自治体必須記載欄】 事故発生の要因分析に係る自治体コメント ※事業所(者)は記載しないでください。					

(事故報告様式送付先)

- 幼保連携型認定こども園及び企業主導型保育事業について
・内閣府 子ども・子育て本部 (FAX:03-3581-2808)
- 幼稚園及び幼稚園型認定こども園の教育活動中の事故について
・文部科学省 初等中等教育局 幼児教育課 (FAX:03-6734-3736)
- 幼稚園及び幼稚園型認定こども園への通園中や園における製品に関する事故、園の安全管理に関する事故について
・文部科学省 初等中等教育局 健康教育・食育課 (FAX:03-6734-3794)
- 認可保育所、保育所型認定こども園、地方裁量型認定こども園、地域型保育事業、一時預かり事業(認定こども園(幼保連携型、幼稚園型)、幼稚園で実施する場合以外のもの)、病児保育事業(認定こども園(幼保連携型、幼稚園型)、幼稚園で実施する場合以外のもの)、地方単独保育施設、その他の認可外保育施設、認可外の居宅訪問型保育事業について
・厚生労働省 子ども家庭局 保育課 (FAX:03-3595-2674)
- こちらへも報告してください
・消費者庁 消費者安全課 (FAX:03-3507-9290)

《7》香川県食中毒警報発令要領

第1 目 的

食中毒の発生が予想される場合に食中毒警報（以下「警報」という。）を発令し、県民及び食品取扱者に食品衛生に関する注意を喚起することによって、食中毒の発生を未然に防止するとともに、併せて食品衛生の知識の高揚を図る。

第2 警報発令者

香川県健康福祉部長

第3 警報の発令基準

生活衛生課において、高松地方気象台の気象情報及び香川県感染症発生動向調査により発令に必要な情報を収集し、原則として、次のいずれかに該当するときに警報を発令する。

ただし、細菌性食中毒警報の発令基準（1）については、別表1の判定表に基づいて、発令基準（2）については、別表2の判定表に基づいて発令する。

1 細菌性食中毒警報

- (1) 気温 30℃以上が相当時間継続すると予想される場合
- (2) 日平均気温が 27℃以上で、かつ、日平均相対湿度が 75%以上の日が連続して2日間続いた場合又はそれが予想される場合
- (3) 警報発令者が特に発令することが必要であると認めた場合

2 ノロウイルス食中毒警報

- (1) 感染性胃腸炎（ウイルス）の定点当たりの報告患者数が 15人以上で、かつ、前週比が2週間連続して1.1以上の増加となった場合
- (2) 警報発令者が特に発令することが必要であると認めた場合

第4 警報の有効期間

警報は、発令日から7日間有効とし、その後は自動的に解除される。

なお、さらに期間を延長する必要がある場合は再度発令する。

第5 警報発令時の業務

- 1 生活衛生課は、警報が発令されたときは、直ちにその旨を県の関係部署、市町、食品関連業者、社会福祉施設及び報道機関等に通報する。
- 2 各保健所は、警報発令の通報を受けたときは、直ちに次の業務を行う。
 - (1) 食品取扱者に対する広報及び指導
必要に応じて旅館や仕出し屋等の飲食店及び集団給食施設等に対する監視指導を行い、食品取扱上の注意等の周知徹底を図る。
 - (2) 地区住民に対する広報
警報発令中は、市町の広報媒体を利用するなどして食中毒防止に関する広報活動を行い、事故防止の徹底を図る。

別表 1：細菌性食中毒警報発令基準（1）の判定表

適合する判定項目の合計点数が 8 点以上の場合、警報を発令する。

判定項目				点数
1	(1)	当日の午前 8 時時点の気温	30℃以上	5
		当日の予想最高気温	35℃以上	
	※	当日の午前 8 時時点の気温	29℃以上	3
		当日の予想最高気温	34℃以上	
2	当日を含む今後 1 週間の予想最高気温	35℃以上	3	
3※	土曜日、日曜日又は祝日のいずれかの日の 予想最高気温		36℃以上	4
	予想最低気温		27℃以上	
4※	土曜日、日曜日又は祝日（三連休以上を除く）の前日			1
	土曜日、日曜日又は祝日（三連休以上）の前日			2

※判定項目 1（2）、3 及び 4 は、土曜日、日曜日又は祝日の前日に限り適用する。

別表 2：細菌性食中毒警報発令基準（2）の判定表

適合する判定項目の合計点数が 5 点以上の場合、警報を発令する。

判定項目				点数
1	(1)	前 2 日間のそれぞれの日平均気温	27℃以上	5
		前 2 日間のそれぞれの日平均相対湿度	75%以上	
	※	前日の日平均気温	27℃以上	1
		前日の日平均相対湿度	75%以上	
2※	当日の予想最高気温		32℃以上	3
	当日の予想最低気温		25℃以上	
	当日の天気予報		曇又は雨	
3※	土曜日、日曜日又は祝日のいずれかの日の 予想最高気温		32℃以上	3
	予想最低気温		25℃以上	
	天気予報		曇又は雨	
4※	土曜日、日曜日又は祝日（三連休以上を除く）の前日			1
	土曜日、日曜日又は祝日（三連休以上）の前日			2

※判定項目 1（2）、2、3 及び 4 は、土曜日、日曜日又は祝日の前日に限り適用する。

附則

この要領は、平成 14 年 4 月 1 日から適用する。

附則

この要領は、平成 18 年 5 月 1 日から適用する。

附則

この要領は、平成 23 年 4 月 1 日から適用する。

附則

この要領は、平成 31 年 4 月 1 日から適用する。

Ⅲ 児童福祉施設給食用スキムミルク関係

公益財団法人児童育成協会児童給食事業部が取り扱っている「児童福祉施設給食用として関税暫定措置法により無税で輸入、低価格で各児童福祉施設へ配分されているスキムミルク（児童福祉施設給食用スキムミルク）」を利用する場合は、関税暫定措置法等に基づいた取扱が必要である。

① 利用対象施設

児童福祉施設給食用として、関税率法施行令第 65 条のなかで、次の児童福祉施設が指定されている。

保育所、認定こども園、児童養護施設、児童自立支援施設、乳児院、障害児入所施設、児童発達支援センター、児童相談所に設置する一時保護所、母子生活支援施設（保育施設を有するもの）、児童館（保育施設を有するもの）、児童心理治療施設、家庭的保育を行う事業所、小規模保育を行う事業所、事業所内保育を行う事業所、特例保育を行う施設、企業主導型保育施設（子ども・子育て支援法 59 条の 2 第 1 項の規定による助成を受けている施設）

※幼稚園は児童育成協会からのスキムミルクは利用対象外

② 受払台帳の整備について

関税暫定措置法施行令第 33 条第 5 項により、受払台帳を整備し、受入年月日、受入数量、使用年月日、使用数量、残量を記入しなければならない。

③ スキムミルクの使用状況報告

関税暫定措置法施行令第 33 条第 6 項に基づいて、所在地を所轄する税関から使用状況の報告書の提出を求められる場合がある。

④ 用途外使用等の制限について

関税暫定措置法第 10 条により、輸入の許可の日から 2 年以内は、児童福祉施設給食用以外の使用は禁止されているので注意する。やむを得ない理由がある場合は、税関長の承認が必要となるので、必ず事前に児童給食事業部まで連絡すること。

⑤ 亡失及び減却処分について

輸入の許可の日から 2 年以内のものについては、関税暫定措置法施行令第 36 条により、「減免税物品減却届」を所轄の税関長へ提出し、確認を受けたうえで廃棄処分を行うことになるため、必ず事前に児童給食事業部まで連絡すること。

なお、輸入許可の日から 2 年以上経過したものについては、税関長への届出をする必要がないため、施設において自由に廃棄等の処分をすることはできるが、処分年月日、数量等を必ず受払台帳に記入すること。

⑥ スキムミルクの委託加工について

児童福祉施設給食用スキムミルクをパン、ケーキ、加工乳等に加工するため、加工食品を製造する者（加工業者）に委託する場合には、受払い等の取扱いについて十分注意を払うとともに、加工業者との間に次の条項等を付した「スキムミルクの委託加工に関する契約」の締結が必要である。

- (1) 用途外使用の禁止について
- (2) 横流、転売、他の物資との交換、無断処分等の禁止
- (3) スキムミルク受払台帳の整備（関税暫定措置法施行令第 33 条第 5 項）について
- (4) 納入条件について
- (5) 定期報告、又は随時報告について
- (6) 立入調査について
- (7) その他必要事項

⑦ スキムミルクの保護者等の試飲用等について

児童の給食用に供する以外は、用途外使用として所轄の税関長の承認が必要となるが、児童福祉施設給食で次の用途に使用される場合は、用途外使用には該当しないものとして取り扱うことができる。

〈参考〉 関税暫定措置法基本通達（改正：平成 28 年 12 月 27 日蔵関第 1150 号）

- | | |
|------|---|
| 10-1 | (用途外使用に該当しない場合(抄)) |
| (5) | 法第9条第1項に規定する軽減税率の適用を受けた令第32条第1項第1号に掲げる物品が、次に掲げる用途に使用される場合であっても、その数量が当該用途につき合理的に必要とされる量の範囲内であれば、法第10条に規定する用途外使用には該当しないものとして取り扱う。 |
| イ | 学校給食用小麦粉(パン)の品質批判会及び抜取検査のための試料用 |
| ロ | 学校給食用パンの試験焼用 |
| ハ | 学校給食用乾燥脱脂ミルクの衛生検査のための試料用 |
| ニ | 学校給食のための講習会用(栄養管理講習会、調理講習会等) |
| ホ | 学校給食普及のための試食会用 |
| ヘ | 学校給食実施校における調理従事員用 |

(参考:給食事業部だより 公益財団法人 児童育成協会児童給食事業部 平成31年はる号No.222)

スキムミルクの使用について

●料理に使うときのポイント

- * スキムミルクには、ほのかな甘みがあります。そのため和食などの甘みを出したくない料理に使用するときには、量を少なめにしたほうがよいでしょう。また、火の通りがよく、焦げやすいので火を使う料理に使用するときには、火加減を少し弱めにするのがポイントです。
- * カレーやシチューなどにスキムミルクを入れるときは、仕上げの段階、火を止める直前に加えるくらいでちょうどよいでしょう。
- * オープン料理の場合は、設定温度を通常よりも 10℃くらい低くしておくとう綺麗に仕上がります。
- * スキムミルクの量は、料理に応じて濃さを調整してください。例えばスキムミルク 100 g を 900cc の水で溶いたとき（濃度 10%）、牛乳とほぼ同じ濃度になります。しかし、スキムミルクの美味しさを活かすなら料理に合わせて濃度を高めて使うとよいでしょう。また、そのまま飲んだりデザート作りでは、スキムミルク 100 g : 水 700cc（濃度 12%）の割合、シチューなどの仕上げに入れるならスキムミルクを同量～倍量の水で溶いて調味料的に、挽肉料理などの下ごしらえなら水で溶かさず粉のまま少量を練り込めば旨みが増します。

●溶かし方について

保育所給食のように一度に多くの量を溶く場合は、スキムミルクいきなり水全量を加えてしまうとダマになってしまいます。まず、スキムミルクを少量の水でペースト状に練ってから、そのあと残りの水を加えるようにすると失敗しません。最後にこし器を使ってこす作業をすれば溶け残ったダマも処理できます。

水の温度は、基本的に水でも 50～60℃の微温湯でもスキムミルクの溶け方にほとんど差はありません。温度は調理内容や使用目的に応じて調整してください。ただし、スキムミルクはたんぱく質なので、熱湯で溶くと風味が変わってしまいますのでご注意ください。

（参考：給食事業部だより 公益財団法人児童育成協会 児童給食事業部 平成 31 年はる号 No. 222）

●保管上の注意点

- * 開封後はなるべく早めに使い切ってください。保存する時の湿度が高かったりした場合には、たんぱく質が変性して色が褐色がかり、風味が落ちて溶けにくくなります。また、空気に触れた状態で保存すると、わずかに含まれている脂肪分の酸化で味や風味が悪くなることもあります。
- * 一度開封したものを密封して冷蔵庫で保管すると、袋に閉じ込められた空気に含まれている水蒸気が結露します。スキムミルクに限らず粉末状のものは、水を吸って固まり品質が悪くなりますので、開封したら冷蔵庫で保管しないようにしてください。
- * 湿気にあうと固まり、色や香りが悪くなり、変質して溶けにくくなりますから、常に乾燥した風通しの良いところに保管してください。
- * ねずみの好物であり、また、虫がつきやすいので、防そ・防虫に十分注意してください。

（参考：児童福祉施設給食用スキムミルクのご案内 公益財団法人児童育成協会 児童給食事業部 平成 31 年 3 月）

《1》 関税暫定措置法（抄）

昭和 35 年 3 月 31 日法律第 36 号
改正 平成 31 年 3 月 30 日法律第 11 号

（趣旨）

第 1 条 この法律は、国民経済の健全な発展に資するため、必要な物品の関税率の調整に関し、関税定率法（明治 43 年法律第 54 号）及び関税法（昭和 29 年法律第 61 号）の暫定的特例を定めるものとする。

（用途外使用等の制限）

第 10 条 第 4 条の規定により関税の免除を受け、又は 9 条第 1 項の軽減税率若しくは同条第 2 項の譲許の便益の適用を受けた物品は、その輸入の許可の日から 2 年以内に、その免除を受け、若しくは軽減税率若しくは譲許の便益の適用を受けた用途以外の用途に供し、又はこれらの用途以外の用途に供するため譲渡してはならない。（以下省略）

（罰則）

第 16 条 次の各号のいずれかに該当する者は、1 年以下の懲役又は 200 万円以下の罰金に処する。

二 第 10 条の規定に違反して同条の物品を同条に規定する用途以外の用途に供し、又はこれに供するため譲渡した者

《2》 関税暫定措置法施行令（抄）

昭和 35 年 3 月 31 日政令第 69 号
改正 平成 31 年 3 月 30 日政令第 133 号

（軽減税率等の適用についての手続等）

第 33 条

5 法第 9 条第 1 項の軽減税率の適用を受けた前条第 1 項第 1 号に掲げる物品の輸入者その他の配分を行う者（以下この項及び次項において「配分機関」という。）及び当該物品の給食を実施する法の別表第 1 第 0402・10 号の 2 の（1）に規定する幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、夜間において授業を行う課程を置く高等学校若しくは特別支援学校、関税定率法施行令第 65 条第 1 項（児童福祉施設等の指定）に規定する児童福祉施設若しくは同条第 2 項に規定する施設又は児童福祉法第 6 条の 3 第 9 項、第 10 項若しくは第 12 項に規定する事業による保育を行う者（以下この項及び次項において「学校等」という。）並びにこれらの者の委託を受けて当該物品を使用して給食用の加工食品を製造する者は、当該物品及びこれを使用して製造した給食用の加工食品（以下この項において「給食用加工食品」という。）に関する帳簿を備え、これに次に掲げる事項を記載しなければならない。ただし、給食を実施する学校等にあつては、配分先の記載は、することを要しない。

一 受け入れた当該物品又は給食用加工食品の受入年月日及び受入先（当該物品の輸入者にあつては、輸入の許可の年月日及び許可書の番号）、種類、数量、価格並びに蔵置場

二 当該配分機関及び学校等にあつては、配分した当該物品又は給食用加工食品の種類、数量、価格、配分年月日、配分先及び蔵置されていた場所

三 給食用加工食品を製造する者にあつては、使用した当該物品の種類、数量及び価格並びにこれを使用して製造した給食用加工食品及び納入した当該給食用加工食品の品名、数量及びその年月日

6 税関長は、必要があると認めるときは、法第 9 条第 1 項の軽減税率の適用を受けた前条第 1 項第 1 号に掲げる物品の輸入者その他の配分機関及び当該物品の給食を実施する学校等並びにこれらの者の委託を受けて当該物品を使用して給食用の加工食品を製造する者に対し、当該物品についての業務に関する報告書の提出を求めることができる。

参 考 资 料

参考資料

1 食品分類

① 三色食品群

栄養素の働きから、3つの食品グループに分けたもの。

赤 体をつくるもとになる	肉、魚、卵、牛乳・乳製品、豆など
黄 エネルギーのもとになる	米、パン、めん類、いも類、油、砂糖など
緑 体の調子を整えるもとになる	野菜、果物、きのこ類など

(栄養素と食事バランスガイドとの関係 農林水産省)

② 6つの基礎食品

第一類「魚、肉、卵、大豆」

これらは良質たん白質の給源となるものであり、毎日の食事で主菜となるものである。副次的にとれる栄養素としては、脂肪、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂があり、これらの給源としても、大きな役割を果たす。

第二類「牛乳、乳製品、骨ごと食べられる魚」

牛乳、乳製品は、比較的多種の栄養成分を含むが、とくにカルシウムの給源として重要である。

そのほか、良質たん白質、ビタミンB₂の給源としての役割も大きい。

小魚類は、たん白質、カルシウムを多く含み、また、鉄、ビタミンB₂の給源ともなる。

第三類「緑黄色野菜」

この類は主としてカロチンの給源となる野菜であるが、ビタミンC及びカルシウム、鉄、ビタミンB₂の給源としても大きな役割を占める。

なお、この類に分類される野菜は原則として、その100グラム中にカロチンとして600 μ g以上含有されるものとする。

第四類「その他の野菜、果物」

この類は、主としてビタミンCの給源として重要である。

そのほか、カルシウム、ビタミンB₁、ビタミンB₂の給源としての役割も大きく、第三類以外の野菜及び果実類が含まれる。

第五類「米、パン、めん、いも」

この類は、糖質性エネルギー源となる食品である。

この類に分類されるものとしては、大麦や小麦などの穀類とその加工品及び砂糖類、菓子類などがある。

なお、いも類は、糖質のほかに、ビタミンB₁、ビタミンCなども比較的多く含まれる。

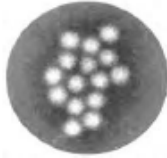

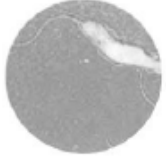












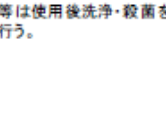
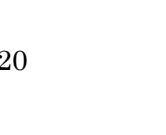


第六類「油脂」




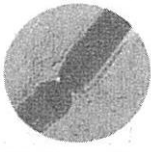


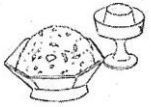
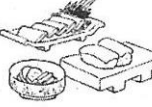













この類は、脂肪性エネルギー源となる食品で、大豆油、米油などの植物油及びマーガリン並びにバター、ラードなどの動物脂及びマヨネーズ、ドレッシングなどの多脂性食品が含まれる。

食品の類別		食品の例示
1	魚、肉、卵 大豆	魚、貝、いか、たこ、かに、かまぼこ、ちくわなど 牛肉、豚肉、鳥肉、ハム・ソーセージなど 鶏卵、うずら卵など 大豆、とうふ、なっとう、生揚げ、がんもどきなど
2	牛乳・乳製品 骨ごと食べられる魚	牛乳、スキムミルク、チーズ、ヨーグルトなど めざし、わかさぎ、しらす干しなど 注) わかめ、こんぶ、のりなど海草を含む
3	緑黄色野菜	にんじん、ほうれん草、こまつな、かぼちゃなど
4	その他の野菜 果物	だいこん、はくさい、キャベツ、きゅうり、トマトなど みかん、りんご、なし、ぶどう、いちごなど
5	米、パン、めん いも	飯、パン、うどん、そば、スパゲティなど さつまいも、じゃがいも、さといもなど 注) 砂糖、菓子など糖質含量の多い食品を含む
6	油脂	てんぷら油、サラダ油、ラード、バター、マーガリンなど 注) マヨネーズ、ドレッシングなど多脂性食品を含む

(栄養教育としての「六つの基礎食品」の普及について 昭和 56 年 3 月 2 日衛発第 157 号抜粋)

2 食中毒 (1) 種類 〈病原微生物による食中毒早見表〉

名称	ノロウイルス	カンピロバクター	黄色ぶどう球菌	サルモネラ属菌	病原大腸菌 (腸管出血性大腸菌O157など)
原因食品	<p>カキなどの二枚貝が最もよく知られた原因食品だが、現在のノロウイルス食中毒は調理従事者から二次汚染を受けた食品を原因とするものが多数を占めている。二枚貝だけでなく、ありとあらゆる食品が原因になり得るため注意が必要である。</p>  	<p>鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタキキなどの半生または加熱不足の鶏肉料理、調理中の取扱い不備による二次汚染</p>  	<p>穀類とその加工品(握り飯、弁当)、乳・乳製品(牛乳、クリームなど)、卵製品、食肉製品(肉、ハム等)、魚肉ねり製品(かまぼこ等)、和洋生菓子等</p>  	<p>卵またはその加工品、食肉(牛レバー刺し、鶏肉)、うなぎ、すっぽん、二次的にサルモネラに汚染された食品</p>  	<p>ヒトや家畜が保菌している場合があり、これらの糞便に汚染された食品や手指からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となる。過去には、牛肉及びその加工品、サラダ、白菜漬け、井戸水等による食中毒事例がある。</p>  
特徴	<p>感染や発症のしやすさに違いがあり、感染しても症状がでない不顕性感染を起こすことがある。症状は数日でおさまるが、回復した後も2週間から1か月程度ふん便中にウイルスが排出される。宿主であるヒトの小腸の上皮細胞の中だけでのみ増殖できる。感染力が強く、10個から100個程度の少量で感染する。</p>	<p>ニワトリ、ウシ等の家禽や家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌している。百個程度と比較的少ない菌量でヒトへの感染が成立する。</p>	<p>ヒトや動物の化膿巣や鼻咽喉等に広く分布する。汚染された食品中で増殖するときは、熱や乾燥に強い毒素(エンテロトキシン)を産生する。毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。</p> 	<p>鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布している。また、ネズミ、ハエ、ゴキブリや犬、ネコなどを介して食品を汚染する可能性がある。</p> 	<p>大腸菌は、ほとんどのものは無害だが、このうちいくつかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれる。病原大腸菌は、下記の5種類に分類される。 (1) 腸管毒素原性大腸菌 (ETEC) (2) 腸管侵入性大腸菌 (EIEC) (3) 腸管病原性大腸菌 (EPEC) (4) 腸管出血性大腸菌 (EHEC) (5) 腸管凝集接着性大腸菌 (EAaggEC)</p>
症状 (潜伏期間)	<p>吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽度の発熱(37～38℃)の症状が1～2日続いた後治癒し、後遺症は残らない。 潜伏期間は24～48時間</p>	<p>下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感など また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こすギランバレー症候群を発症する可能性がある。 潜伏期間は1～7日</p> 	<p>吐き気、嘔吐、腹痛、下痢 潜伏期間は30分～6時間(平均3時間)</p> 	<p>激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐 潜伏期間は6～72時間</p>	<p>腹痛、下痢、発熱、嘔吐、頭痛 潜伏期間はEPEC及びEIECは12～72時間、EPEC及びEAaggECは1～5日、EHECは4～8日</p> 
予防のポイント	<ul style="list-style-type: none"> 健康状態に注意して、嘔吐、下痢等の症状がある場合には調理作業に従事しないこと。 手洗いの励行 食品の十分な加熱(中心温度85～90℃、90秒以上) 調理器具等を介した二次汚染の予防 嘔吐物、排泄物などの衛生的な処理 	<ul style="list-style-type: none"> 未加熱または加熱不十分な鶏肉料理は食べない。 食肉は十分に加熱(中心部を75℃で1分以上) 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理、保管する。 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う。 食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> 手指などに切り傷や化膿巣のある者は、食品に直接触れない。 手指の洗浄消毒の励行 食品は10℃以下で保存し、菌が増えるのを防ぐ。 	<ul style="list-style-type: none"> 肉、卵は十分に加熱(75℃以上1分以上) 肉、卵の低温保存管理 卵を生食する場合は期限内に使用する 剥卵後は直ちに調理する(割り置きはしない) 肉や卵などを取り扱った手指や調理器具はそのつど必ず洗浄消毒する 換便の励行 ネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除 	<ul style="list-style-type: none"> 食肉は中心部まで十分に加熱(75℃以上1分以上) 生野菜は十分に洗浄、殺菌を行う。 食肉類は、他の食品類と接触しないように、保存容器や調理器具を分ける。 定期的な水質検査の実施 

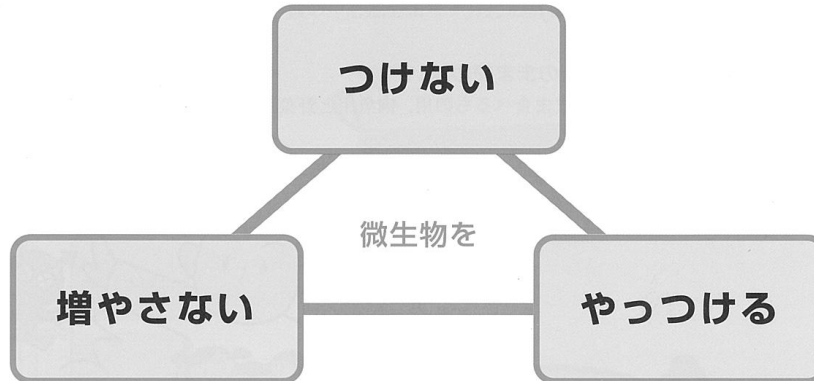
<p>セレウス菌</p> 	<p>腸炎ビブリオ</p> 	<p>ボツリヌス菌</p> 	<p>ウェルシュ菌</p> 	<p>クドア</p> 	<p>アニサキス</p> 
<p>(嘔吐型) 焼飯、ピラフ、スパゲティ、焼きそばなど (下痢型) 食肉、野菜、スープ、プリン、弁当など</p> 	<p>海産性鮮魚介類(刺身、寿司、魚介加工品)。二次汚染による各種食品(漬物、塩辛など) (おもに塩分のあるもの)</p> 	<p>缶詰、瓶詰、真空パック食品(からしれんこん)、レトルト類似食品(レトルトに類似しているが、120°C4分の加熱処理がなされていないもの)、いずし(乳児ボツリヌス症: 蜂蜜、コーンシロップ)</p> 	<p>多種多様の煮込み料理(カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け)など。食べる日の前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた事例が多く見られる。</p> 	<p>生食用生鮮ヒラメ(ヒラメの刺身等)</p>	<p>サバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生する。</p>
<p>土壌、空気及び河川水等の自然環境をはじめ、農産物、水産物及び畜産物などの食料、飼料等に広く分布している。症状から嘔吐型と下痢型に分類される。日本では嘔吐型が多く見られる。耐熱性(90°C60分の加熱に抵抗性)の芽胞を形成する。嘔吐を起す毒素も熱に強く、126°C90分の加熱処理でも失活しない。</p> 	<p>海に生息する細菌で塩分(3%前後)を含む食品中でよく増殖する。水温が15°C以上になると活発に活動する。海水温度が高く、海水中に腸炎ビブリオが多い時期に採れた魚介類には、腸炎ビブリオが付着しており、漁獲後や流通過程、調理中などの不適切な取扱いにより増殖し、食中毒の原因となる。真水や酸に弱い。</p> 	<p>土壌中や河川、動物の腸管など自然界に広く生息する。酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作る。この毒素は、現在知られている自然界の毒素の中で最強の毒力があるといわれ、A~G型に分類される。ボツリヌス毒素を食品とともに摂取したことにより発生するボツリヌス食中毒と、乳児がボツリヌス菌の芽胞を摂取することで発生する乳児ボツリヌス症がある。</p> 	<p>人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。酸素のないところで増殖し、芽胞(100°C、1~6時間の加熱に抵抗性)を作る。一度に大量の食事を調理することから、患者数の多い大規模食中毒事件を起こす。</p> 	<p>魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫。その生態は、よく判っていないが、多毛類(ゴカイ)と魚類の間を行き来して、各々に寄生しているといわれている。ヒトなどの哺乳類には寄生しない。クドアの一種 Kudoa septempunctata は、ヒラメに寄生することが知られており、クドアが寄生したヒラメを食べて一過性の嘔吐や下痢が起きた事例が報告されている。</p>	<p>アニサキスが寄生している魚介類を生でまたは加熱不十分な状態で食べると食中毒(アニサキス症)が起こる。 魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られている。</p>
<p>(嘔吐型) 吐き気、嘔吐 潜伏期間は30分~6時間 (下痢型) 腹痛、下痢 潜伏期間は8~16時間</p> 	<p>激しい腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐 潜伏期間は8~24時間</p> 	<p>吐き気、嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘、神経症状(複視などの視力障害や発音困難、呼吸困難など) 潜伏期間は8~36時間</p> 	<p>下痢、腹痛 潜伏期間は6~18時間(平均10時間)</p> 	<p>一過性の嘔吐や下痢(軽症で終わる症状が特徴) 潜伏期間は数時間程度(約2時間~20時間)</p>	<p>2~8時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐を生じる(胃アニサキス症)。 10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じる(腸アニサキス症)。</p>
<p>●一度に大量調理せずに必要最小量の食品を調理し、調理後はすぐに喫食する(作り置きしない)。 ●調理後に食品を保存する場合は、速やかに55°C以上あるいは8°C以下で保存し、保存期間は可能な限り短くする。</p> 	<p>●魚介類は真水でよく洗う。 ●魚介類に使った調理器具類はよく洗浄・消毒して二次汚染を防ぐ。 ●夏季の魚介類の生食は十分注意し、短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。 ●加熱処理(60°C10分以上)</p> 	<p>●喫食前加熱(80°C30分間)で毒素を無毒化する。 ●缶詰や真空パックが膨張していたり、食品に異臭があるときには食べない。 ●(乳児ボツリヌス症:1歳未満の乳児には、ボツリヌス菌の芽胞に汚染されている可能性のある食品(蜂蜜等)を与えない)。</p>	<p>●前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早めに食べる。 ●加熱調理食品の冷却は速やかに行う。 ●食品を保存する場合は、10°C以下かつ5°C以上を保つ。</p> 	<p>●冷凍(-15°C~-20°Cで4時間以上) ●加熱(75°C5分以上)</p>	<p>●加熱(60°C数秒、70°Cでは瞬時に死滅する) ●冷凍(-20°Cで24時間以上冷凍する) ●魚の内臓を生で食べない。 ●目視で確認して、アニサキスを除去する。</p>

(目で見える食中毒発生状況 香川県健康福祉部生活衛生課 平成31年3月1日)

(2) 食品取扱いの原則

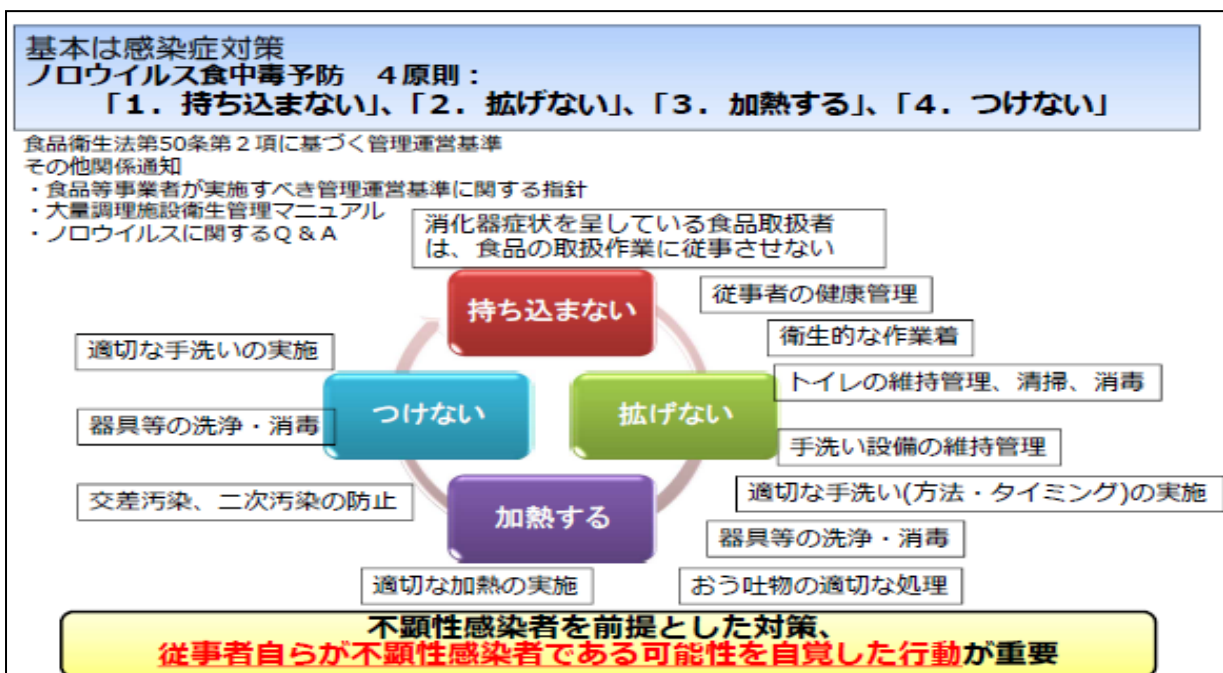
① 微生物による食中毒予防の三原則

微生物による食中毒を防ぐためには、微生物を「つけない」「増やさない」「やっつける」の三原則を守ることが大切です。



(食品衛生責任者 実務講習会テキスト 公益社団法人 香川県食品衛生協会 平成 30 年 4 月 1 日)

② ノロウイルス食中毒予防の 4 原則



(ノロウイルスによる食中毒の発生予防について 平成 26 年 2 月 24 日食安監発 224 第 2 号)

③ ノロウイルスによる食中毒予防の心得

ノロウイルスによる食中毒予防の心得

ノロウイルスによる食中毒は、人の手を介して発生することが多いことから「石鹸による手洗いの励行」など、次の注意事項を心がけましょう。

- 1 加熱調理する食品は中心部まで十分（85～90℃で90秒間以上）に加熱すること。
- 2 カキなどの二枚貝は生食せず、加熱して食べること。
- 3 調理前、トイレの後は必ず、石鹸で十分に手を洗うこと。
- 4 まな板、ざるなどの調理器具類は十分に洗い、熱湯、塩素系漂白剤で消毒すること。
- 5 カキなどの二枚貝を扱った後は、必ず十分に手を洗い、その際の調理器具も洗浄を徹底すること。
- 6 感染者の便、おう吐物には直接ふれないように、次の点に注意する。
おう吐物などは、使い捨てのガウン、手袋、マスクをして、新聞紙、ペーパータオルなどでふき取る。
汚れた床は、塩素系漂白剤を染み込ませたタオルなどで数分間覆い、消毒する。
汚れた衣類、雑巾などは塩素系漂白剤に浸して消毒する。
汚物を片づけたら、石鹸で十分手を洗うとともに、うがいをする。
- 7 調理従事者は、感染性胃腸炎の流行時期には「自分も感染している」という意識を持って食品を取り扱うこと。特に家族内で胃腸炎症状のある方がいる場合は特に注意する。
- 8 下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱などの症状がある時は、調理行為に関わらない。

調理器具

洗浄したあと、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で浸すようにペーパータオル等で拭く。
まな板、包丁、食器、ふきん、タオル等、加熱できるものは熱湯（85℃以上）で1分以上加熱。

ノロウイルスの消毒方法



ドアノブ・カーテン・リネン類・日用品

次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200～500ppm）で浸すようにペーパータオル等で拭く。次亜塩素酸ナトリウムは金属を腐食させるため、金属部分に使用した場合は10分程度たったら水拭きする。

トイレ

次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度300ppm以上）で浸すようにペーパータオル等で拭く。

おう吐物、ふん便による汚染場所

おう吐物等は、ウイルスが飛び散らないようにペーパータオル等で静かに拭き取る。
拭取ったペーパータオル等は、ビニール袋にあらかじめ入れておいた次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度1000ppm）に浸し密閉して廃棄する。
床等の汚染場所は次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）で浸すようにペーパータオル等で覆うか拭き取り、その後、水拭きする。

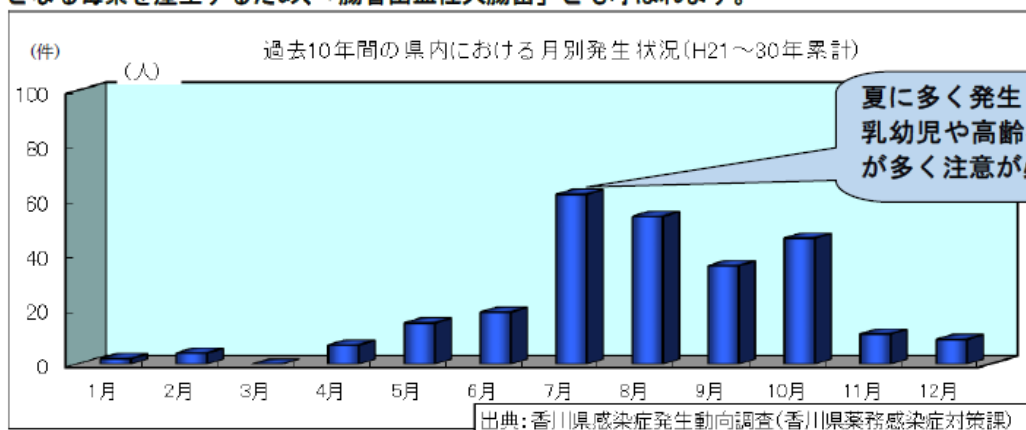
※次亜塩素酸ナトリウムは**高温で分解**しますので、熱湯では用いないください。

（目で見える食中毒発生状況 香川県健康福祉部生活衛生課 平成31年3月1日）

④ 腸管出血性大腸菌感染症

腸管出血性大腸菌感染症に注意しましょう！

大腸菌は健康な人の大腸などにおいて、通常は下痢等の症状をおこすことはありません。しかし、なかには下痢や腹痛などをおこすものがあり、特に強い病原性を示すものが病原性大腸菌です。病原性大腸菌のうち、O157、O26、O111などは、腸管内でペロ毒素という出血性下痢の原因となる毒素を産生するため、「腸管出血性大腸菌」とも呼ばれます。



夏に多く発生！
乳幼児や高齢者の発症
が多く注意が必要！！



○腸管出血性大腸菌の特徴

①**感染力が非常に強い** ②長い潜伏期間(3～8日) ③**強力なペロ毒素**を産生し、腸の粘膜を破壊したり、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などを引き起こし、**死に至ることがあります。**

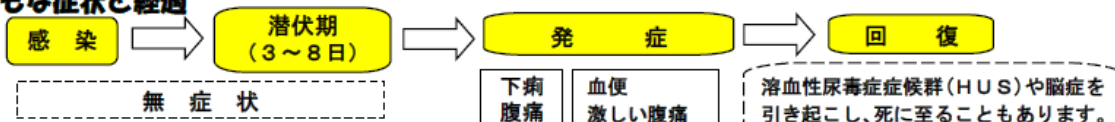
下痢や腹痛などの症状があれば早めに医療機関を受診しましょう。

腸管の運動を抑える働きの下痢止めや痛み止めの薬の中には、ペロ毒素を体外に排出されにくくするものがありますので、自分の判断で薬を服用せずに、医師の診察を受けましょう。

○おもな感染源と感染経路

・国内で原因食品と特定あるいは推定されたものには、生肉、井戸水、生野菜などがあり、これらを介して、口から感染します。

○おもな症状と経過

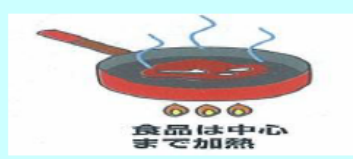


感染を防ぐには

★**食中毒予防の3原則**： **菌をつけない！増やさない！やっつける！**

- ・食品は新鮮なものを購入し、冷蔵や冷凍が必要なものはすぐに保冷しましょう。
- ・腸管出血性大腸菌は熱に弱いので、食品(主に肉等)は中心部まで十分に加熱(75℃以上で1分以上)して、しっかり火を通しましょう！
- ・生野菜については、流水で十分に洗ってから食べましょう。
- ・せっけんでよく手を洗い、まな板・包丁などは熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう！

★患者の便を介しても感染するので、オムツ交換後の手洗い等、介護者はせっけんで十分手を洗い、汚染した衣類などは塩素系漂白剤に浸してから洗濯しましょう。



(3) 保育所における消毒の種類と方法

①消毒薬の種類と用途

薬品名	塩素系消毒薬 (次亜塩素酸ナトリウム等)	第4級アンモニウム塩 (塩化ベンザルコニウム等) ※逆性石けん又は陽イオン界面 活性剤ともいう。	アルコール類 (消毒用エタノール等)
消毒を する 場所・ もの	<ul style="list-style-type: none"> 調理及び食事に関する用具(調理器具、歯ブラシ、哺乳瓶等) 室内環境(トイレの便座、ドアノブ等) 衣類、シーツ類、遊具等 	<ul style="list-style-type: none"> 手指 室内環境、家具等(浴槽、沐浴槽、トイレのドアノブ等) 用具類(足浴バケツ等) 	<ul style="list-style-type: none"> 手指 遊具 室内環境、家具等(便座、トイレのドアノブ等)
消毒の 濃度	0.02% (200ppm) ~ 0.1% (1,000ppm)液での拭き取りや 浸け置き	<ul style="list-style-type: none"> 0.1% (1,000ppm)液での拭き取り 食器の浸け置き:0.02%(200ppm)液 	原液(製品濃度70~80%の場合)
留意点	<ul style="list-style-type: none"> 酸性物質(トイレ用洗剤等)と混合すると有害な塩素ガスが発生するので注意する。 金属腐食性が強く、錆びが発生しやすいので、金属には使えない。 汚れ(有機物)で消毒効果が低下する。このため、嘔吐物等を十分拭き取った後に消毒する。また、哺乳瓶は十分な洗浄後に消毒を行う。 脱色(漂白)作用がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 経口毒性が強いため誤飲に注意する。 一般の石けんと同時に使うと効果がなくなる。 	<ul style="list-style-type: none"> 刺激性があるので、傷や手荒れがある手指には用いない。 引火性に注意する。 ゴム製品、合成樹脂等は、変質するので長時間浸さない。 手洗い後、アルコールを含ませた脱脂綿やウエットティッシュで拭き自然乾燥させる。
有効な 病原体	全ての微生物 (ノロウイルス、ロタウイルス等)	一般細菌(MRSA等)、真菌	一般細菌(MRSA等)、結核菌、真菌、ウイルス(HIVを含む)等
消毒薬 が効き にくい 病原体		結核菌、大部分のウイルス等	ノロウイルス、ロタウイルス等
その他	直射日光の当たらない涼しいところに保管する。	希釈液は毎日作りかえる。	

※通常の衛生管理における消毒については、消毒をする場所等に応じ、医薬品・医薬部外品として販売されている製品を用法・用量に従って使い分ける。ただし、糞便や嘔吐物、血液を拭き取る場合等については、消毒用エタノール等を用いて消毒を行うことは適当でなく、次亜塩素酸ナトリウムを用いる。

②次亜塩素酸ナトリウムの希釈方法

○次亜塩素酸ナトリウムは、全ての微生物に有効である。次亜塩素酸ナトリウムの希釈方法（製品濃度が約6%の場合）は以下のとおりである。なお、使用する製品の濃度を確認の上、用法・用量に従って使用することが重要である。

消毒対象	調整する濃度 (希釈倍率)	希釈方法
<ul style="list-style-type: none"> 糞便や嘔吐物が付着した床 衣類等の浸け置き 	0.1% (1000ppm)	水1Lに対して約20mL (めやすとしては、500ml ペットボトルにキャップ2杯弱)
<ul style="list-style-type: none"> 食器等の浸け置き トイレの便座、ドアノブ、手すり、床等 	0.02% (200ppm)	水1Lに対して約4mL (めやすとしては、500ml ペットボトルにキャップ0.5杯弱)

○次亜塩素酸ナトリウム消毒薬の希釈液は、時間が経つにつれ有効濃度が減少することに留意する。
○製品によっては、冷暗所に保管するよう指示があるものがあり、指示に従い適切に保管することが必要となる。

③手指の衛生管理

通常	<ul style="list-style-type: none"> 石けんを用いて流水でしっかりと手洗いを。
下痢・感染症発生時	<ul style="list-style-type: none"> 石けんを用いて流水でしっかりと手洗いした後に、消毒用エタノール等を用いて消毒する。 手指に次亜塩素酸ナトリウムは適さない。 糞便や嘔吐物の処理時には、使い捨て手袋を使用する。
備考	<ul style="list-style-type: none"> 毎日、清潔な個別タオル又はペーパータオルを使う。 食事用のタオルとトイレ用のタオルを区別する。 利便性の観点から、速乾性手指消毒液使用も考えられる。 血液は使い捨て手袋を着用して処理をする。

④消毒薬の管理、使用上の注意点

- 消毒薬は、感染症予防に効果があるが、使用方法を誤ると有害になることもある。
- 消毒薬の種類に合わせて、用途、希釈法等の正しい使用方法を守ることが重要である。
 - ・消毒薬は使用時に希釈し、毎日交換する。
 - ・希釈するものについては、濃度、消毒時間を守り使用する。
 - ・ペットボトルを利用して希釈するときは、特に誤飲に気を付ける。
 - ・消毒の実施時は子どもを別室に移動させ、消毒を行う者はマスク及び手袋を付ける。
 - ・使用時には換気を十分に行う。
 - ・血液、嘔吐物、下痢便等を十分に取り除いてから、消毒を行う。
- 消毒薬を間違えて使用しないように、容器の色分け等の工夫が重要である。

(保育所における感染症対策ガイドライン (2018年改訂版) 厚生労働省 平成30年3月)

(4) 従事者に係る衛生管理

さあ身のまわりのチェックです。
—あなた自身が危険因子にならないように—

作業中は次のことに注意しましょう。

髪の毛を作業中に触らない

帽子は髪の毛が
隠れるように着用

鼻や喉にも食中毒病因微生物は
潜んでいます

髪の毛には
食中毒病因微生物もいます

つめは短く切り、
マニキュアなどはつけない

腕時計、指輪は必ずはずす

マスクを着用

調理場内で、喫煙、
食事、更衣をしてはいけません

手荒れ、キズのある人は、
直接調理に従事しない

汚れがすぐわかるよう、清潔な
白衣前掛けをきちんと着用

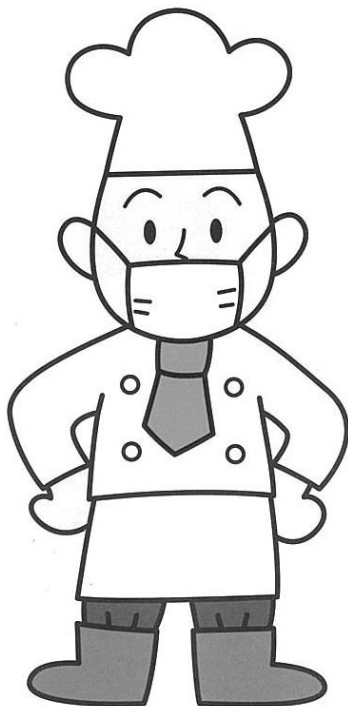
手は調理前に
必ず洗浄消毒液で洗う

調理場から出る時は、
白衣、帽子、前掛けは脱いで、
履物は履きかえる

年1回は健康診断を
受けるなど健康に留意

下痢等症状がある人は
調理に従事しない

定期的に検便を受け
保菌者でないことを確認

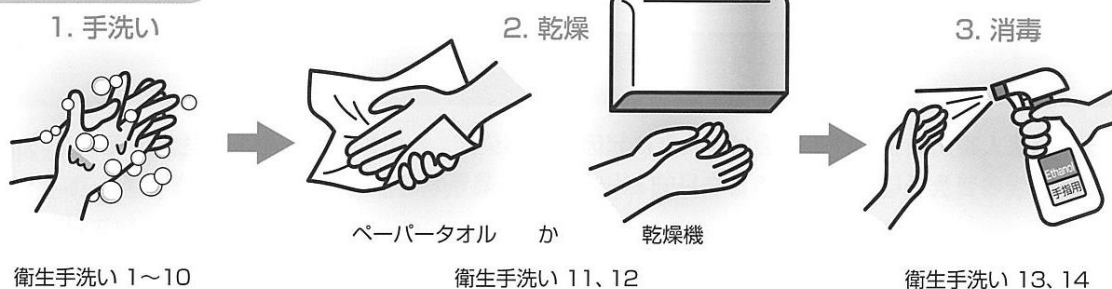


清潔な習慣を身につけましょう。

(食品衛生責任者 実務講習会テキスト 公益社団法人 香川県食品衛生協会 平成30年4月1日)

(5) 手洗い手順と消毒

手洗いの基本



衛生的手洗い ※4~9で30秒はかかるハズ! 親指・指先には、特に注意して!



(食品衛生責任者 実務講習会テキスト 公益社団法人 香川県食品衛生協会 平成 30 年 4 月 1 日)

3 食品表示制度

食品表示法（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）、日本農林規格等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）による措置とあいまって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としています。

栄養成分表示は、健康で栄養バランスのとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されています。

●表示が必要な栄養成分

*一般用加工食品と一般用の添加物は、栄養成分表示が義務付けられています。

*栄養成分表示が任意である生鮮食品や業務用加工食品においても、表示する場合は食品表示基準に従う必要があります。

*食品表示基準第 3 条で規定される栄養成分及び熱量（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したものを表示。））は、栄養成分表示をする場合には必ず表示しなければなりません。

（食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第 2 版 消費者庁食品表示企画課 平成 30 年 5 月）

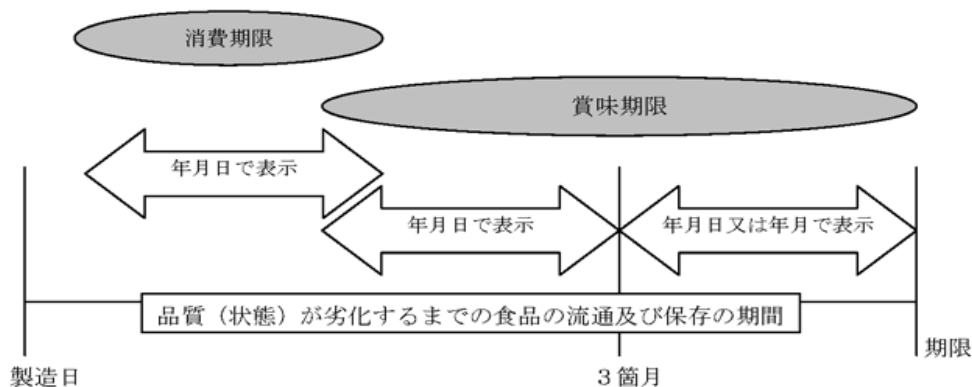
●期限表示について

期限表示には、消費期限と賞味期限の 2 つがあります。すべての加工食品には、商品の特性に応じて、消費期限又は賞味期限のどちらかを表示しなければなりません。期限表示は、開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限として表示されていますので、開封後の商品の日持ちについては、消費者が個別に判断する必要がありますが、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べることが望ましいと考えられます。

消費期限・・・定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

賞味期限・・・定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあります。このため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありませんので、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者が個別に判断する必要があります。

（イメージ図）



（加工食品の表示に関する共通 Q&A 消費者庁食品表示企画課 一部改正平成 23 年 4 月）

4 食物アレルギーに関わる表示について

(1) アレルゲンを含む食品に関する表示について

食物アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行なわれていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」(平成27年内閣府令第10号)で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けています。

表示が義務付けられている7品目 (特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
表示が推奨されている21品目 (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

○食物の摂取による「アレルギー」とは

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー (Food Allergy) と呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物 (抗原) が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体が作られるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方に働けば、免疫反応により病気の発症を抑えることができます。ところが、アレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特に「アレルゲン」といいます。

(食品表示基準Q&Aについて別添アレルギーを含む食品に関する表示 消費者庁)

(2) 食物アレルギーの原因除去食品と代替食品

鶏卵アレルギー			牛乳アレルギー		
1. 食べられないもの					
○鶏卵 ○その他の鳥の卵(うずらの卵など) ○鶏卵を含む加工食品 (例) マヨネーズ 練り製品(かまぼこ、はんぺんなど) 肉類加工品(ハム、ウインナーなど) 調理パン、菓子パン、鶏卵を使用している天ぷらやフライ 鶏卵をつなぎに使用しているハンバーグや肉団子 洋菓子類(クッキー、ケーキ、アイスクリームなど)など			○牛乳 ○牛乳を含む加工食品 (例) ヨーグルト、チーズ、バター、生クリーム、全粉乳、脱脂粉乳、一般の調整粉乳、れん乳、乳酸菌飲料、はっ酵乳、アイスクリーム、パン、カレーやシチューのルー、肉類加工品(ハム、ウインナーなど)、洋菓子類(チョコレートなど)調味料の一部など		
2. 基本的に除去する必要のないもの					
鶏肉、魚卵			牛肉		
3. 紛らわしい表示 (特定原材料名を含み誤認しやすいが、除去対象としない)					
除去が不要な原材料・食品添加物 卵殻カルシウム			除去が不要な原材料・食品添加物 乳酸菌、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、乳化剤(一部を除く)、カカオバター、ココナッツミルクなど		
4. 調理の工夫					
【肉料理のつなぎ】 ・片栗粉などのでんぷん、すりおろしたいもやれんこんをつなぎとして使う。 【揚げものの衣】 ・水と小麦粉や片栗粉などのでんぷんをといいて衣として使う。 【洋菓子の材料】 ・プリンなどはゼラチンや寒天で固める。 ・ケーキなどは重曹やベーキングパウダーで膨らませる。 【料理の彩り】 カボチャやトウモロコシ、パプリカなどの黄色の食材を使う。			【ホワイトソースなどのクリーム系の料理】 ・じゃがいもをすりおろしたり、コーンクリーム缶を利用する。 ・植物油や乳不使用マーガリン、小麦粉や米粉、豆乳でルーを作る。 ・市販のアレルギー用ルーを利用する。 【洋菓子の材料】 ・豆乳やココナッツミルク、アレルギー用ミルクを利用する。 ・豆乳から作られたホイップクリームを利用する。		
5. 代替食品の栄養素の目安量					
たんぱく質 6gの目安			カルシウム 100mgの目安		
鶏卵	M玉1個	50g	普通牛乳	コップ1/2杯	90ml
肉(赤身)	薄切り2枚	30~40g	アレルギー用ミルク	コップ1杯	180ml
魚	1/2切	30~40g	調整豆乳	コップ2杯弱	320ml
豆腐(ソフト)	1/3丁弱	120g	しらす干し	2/3カップ	50g
牛乳	コップ1杯	180ml	さくらえび(素干し)	大きさ1~2杯	5g
			小松菜(ゆで)	2株	70g

小麦アレルギー

1. 食べられないもの

○小麦粉

薄力粉、中力粉、強力粉、デュラムセモリナ小麦

○小麦を含む加工食品

(例) パン、うどん、マカロニ、スパゲティ、中華麺、麩、餃子や春巻の皮、
お好み焼き、たこ焼き、天ぷら、とんかつなどの揚げもの、フライ
シチューやカレーのルー、洋菓子類(ケーキなど)、和菓子(饅頭など)

※大麦の摂取可否は主治医の指示に従う。

2. 基本的に除去する必要のないもの

醤油、穀物酢

3. 紛らわしい表示 (特定原材料名を含み誤認しやすいが、除去対象としない)

除去が不要な原材料・食品添加物

麦芽糖、麦芽(一部を除く)

4. 調理の工夫

【ルウ】

・米粉や片栗粉などのでんぷん、すりおろしたいもなどで代用する。

【揚げものの衣】

・コーンフレーク、米粉パンのパン粉や砕いた春雨で代用する。

【パンやケーキの生地】

・米粉や雑穀粉、大豆粉、いも、おからなどを生地として代用する。
・市販の米パンを利用することもできる。グルテンフリーのものを選ぶ。

【麺】

・市販の米麺や雑穀麺を利用する。

5. 代替食品の栄養素の目安量

エネルギー 160kcalの目安

食パン	6枚切1枚	60g
ごはん	おにぎり中1個	100g
米粉パン	約1枚	65g
さつまいも(蒸し)	小1本	120g
じゃがいも(蒸し)	中2個	120g

(厚生労働科学研究班による食物アレルギーの栄養食事指導の手引き 2017 を一部改変)

5 離乳の支援

1 離乳の開始

離乳の開始とは、なめらかにすりつぶした状態の食物を初めて与えた時をいう。開始時期の子どもの発達状況の目安としては、首のすわりがしっかりして寝返りができ、5秒以上座れる、スプーンなどを口に入れても舌で押し出すことが少なくなる（哺乳反射の減弱）、食べ物に興味を示すなどがあげられる。その時期は生後5～6か月頃が適当である。ただし、子どもの発育及び発達には個人差があるので、月齢はあくまでも目安であり、子どもの様子をよく観察しながら、親が子どもの「食べたがっているサイン」に気がつくように進められる支援が重要である。

なお、離乳の開始前の子どもにとって、最適な栄養源は乳汁（母乳又は育児用ミルク）であり、離乳の開始前に果汁やイオン飲料を与えることの栄養学的な意義は認められていない。また、蜂蜜は、乳児ボツリヌス症を引き起こすリスクがあるため、1歳を過ぎるまでは与えない。

2 離乳の進行

離乳の進行は、子どもの発育及び発達の状況に応じて食品の量や種類及び形態を調整しながら、食べる経験を通じて摂食機能を獲得し、成長していく過程である。食事を規則的に摂ることで生活リズムを整え、食べる意欲を育み、食べる楽しさを体験していくことを目標とする。食べる楽しみの経験としては、いろいろな食品の味や舌ざわりを楽しむ、手づかみにより自分で食べることを楽しむといったことだけでなく、家族等が食卓を囲み、共食を通じて食の楽しさやコミュニケーションを図る、思いやりの心を育むといった食育の観点も含めて進めていくことが重要である。

《離乳初期（生後5か月～6か月頃）》

離乳食を飲み込むこと、その舌ざわりや味に慣れることが主目的である。離乳食は1日1回与える。母乳又は育児用ミルクは、授乳のリズムに沿って子どもの欲するままに与える。

食べ方は、口唇を閉じて、捕食や嚥下ができるようになり、口に入ったものを舌で前から後ろへ送り込むことができる。

《離乳中期（生後7か月～8か月頃）》

生後7～8か月頃からは舌でつぶせる固さのものを与える。離乳食は1日2回にして生活リズムを確立していく。母乳又は育児用ミルクは離乳食の後に与え、このほかに授乳のリズムに沿って母乳は子どもの欲するままに、ミルクは1日に3回程度与える。

食べ方は、舌、顎の動きは前後から上下運動へ移行し、それに伴って口唇は左右対称に引かれるようになる。食べさせ方は、平らな離乳食用のスプーンを下唇にのせ、上唇が閉じるのを待つ。

《離乳後期（生後9か月～11か月頃）》

歯ぐきでつぶせる固さのものを与える。離乳食は1日3回にし、食欲に応じて、離乳食の量を増やす。離乳食の後に母乳又は育児用ミルクを与える。このほかに、授乳のリズムに沿って母乳は子どもの欲するままに、育児用ミルクは1日2回程度与える。

食べ方は、舌で食べ物を歯ぐきの上に乗せられるようになるため、歯や歯ぐきで潰すことが出来るようになる。口唇は左右非対称の動きとなり、嚙んでいる方向に依って動く動きがみられる。食べさせ方は、丸み（くぼみ）のある離乳食用のスプーンを下唇にのせ、上唇が閉じるのを待つ。

手づかみ食べは、生後9か月頃から始まり、1歳過ぎの子どもの発育及び発達にとって、積極的にさせたい行動である。食べ物を触ったり、握ったりすることで、その固さや触感を体験し、食べ物への関心につながり、自らの意志で食べようとする行動につながる。子どもが手づかみ食べをすると、周りが汚れて片付けが大変、食事に時間がかかる等の理由から、手づかみ食べをさせたくないとする親もいる。そのような場合、手づかみ食べが子どもの発育及び発達に必要である理由について情報提供することで、親が納得して子どもに手づかみ食べを働きかけることが大切である。

3 離乳の完了

離乳の完了とは、形のある食物をかみつぶことができるようになり、エネルギーや栄養素の大部分が母乳又は育児用ミルク以外の食物から摂取できるようになった状態をいう。その時期は生後12か月から18か月頃である。食事は1日3回となり、その他に1日1～2回の補食を必要に応じて与える。母乳又は育児用ミルクは、子どもの離乳の進行及び完了の状況に応じて与える。なお、離乳の完了は、母乳又は育児用ミルクを飲んでいない状態を意味するものではない。

食べ方は、手づかみ食いで前歯で噛み取る練習をして、一口量を覚え、やがて食具を使うようになって、自分で食べる準備をしていく。

4 食品の種類と調理

(1) 食品の種類と組合せ

与える食品は、離乳の進行に応じて、食品の種類及び量を増やしていく。

離乳の開始は、おかゆ（米）から始める。新しい食品を始める時には離乳食用のスプーンで1さじずつ与え、子どもの様子をみながら量を増やしていく。慣れてきたらじゃがいもや人参等の野菜、果物、さらに慣れたら豆腐や白身魚、固ゆでした卵黄など、種類を増やしていく。

離乳が進むにつれ、魚は白身魚から赤身魚、青皮魚へ、卵は卵黄から全卵へと進めていく。食べやすく調理した脂肪の少ない肉類、豆類、各種野菜、海藻と種類を増やしていく。脂肪の多い肉類は少し遅らせる。野菜類には緑黄色野菜も用いる。ヨーグルト、塩分や脂肪の少ないチーズも用いてよい。牛乳を飲用として与える場合は、鉄欠乏性貧血の予防の観点から、1歳を過ぎてからが望ましい。

離乳食に慣れ、1日2回食に進む頃には、穀類（主食）、野菜（副菜）・果物、たんぱく質性食品（主菜）を組み合わせた食事とする。また、家族の食事から調味する前のものを取り分けたり、薄味のを適宜取り入れたりして、食品の種類や調理方法が多様となるような食事内容とする。

母乳育児の場合、生後6か月の時点で、ヘモグロビン濃度が低く、鉄欠乏を生じやすいとの報告がある。また、ビタミンD欠乏の指摘もあることから、母乳育児を行っている場合は、適切な時期に離乳を開始し、鉄やビタミンDの供給源となる食品を積極的に摂取するなど、進行を踏まえてそれらの食品を意識的に取り入れることが重要である。

フォローアップミルクは母乳代替食品ではなく、離乳が順調に進んでいる場合は、摂取する必要はない。離乳が順調に進まず鉄欠乏のリスクが高い場合や、適当な体重増加が見られない場合には、医師に相談した上で、必要に応じてフォローアップミルクを活用すること等を検討する。

(2) 調理形態・調理方法

離乳の進行に応じて、食べやすく調理したものを与える。子どもは細菌への抵抗力が弱いので、調理を行う際には衛生面に十分に配慮する。

食品は、子どもが口の中で押しつぶせるように十分な固さになるよう加熱調理をする。初めは「つぶしがゆ」とし、慣れてきたら粗つぶし、つぶさないままへと進め、軟飯へと移行する。野菜類やたんぱく質性食品などは、始めはなめらかに調理し、次第に粗くしていく。離乳中期頃になると、つぶした食べ物をひとまとめにする動きを覚え始めるので、飲み込み易いようにとろみをつける工夫も必要になる。

調味料について、離乳の開始時期は、調味料は必要ない。離乳の進行に応じて、食塩、砂糖など調味料を使用する場合は、それぞれの食品のもつ味を生かしながら、薄味でおいしく調理する。油脂類も少量の使用とする。

離乳食の作り方の提案に当たっては、その家庭の状況や調理する者の調理技術等に応じて、手軽に美味しく安価でできる具体的な提案が必要である。

5 食物アレルギーの予防について

(1) 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、特定の食物を摂取した後にアレルギー反応を介して皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じる症状のことをいう。有病者は乳児期が最も多く、加齢とともに漸減する。食物アレルギーの発症リスクに影響する因子として、遺伝的素因、皮膚バリア機能の低下、秋冬生まれ、特定の食物の摂取開始時期の遅れが指摘されている。乳児から幼児早期の主要原因食物は、鶏卵、牛乳、小麦の割合が高く、そのほとんどが小学校入学前までに治ることが多い。

食物アレルギーによるアナフィラキシーが起こった場合、アレルギー反応により、じん麻疹などの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、息苦しさなどの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現する。特にアナフィラキシーショックが起こった場合、血圧が低下し意識レベルの低下等がみられ、生命にかかわることがある。

(2) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーの発症を心配して、離乳の開始や特定の食物の摂取開始を遅らせても、食物アレルギーの予防効果があるという科学的根拠はないことから、生後5～6か月頃から離乳を始めるように情報提供を行う。

離乳を進めるに当たり、食物アレルギーが疑われる症状がみられた場合、自己判断で対応せずに、必ず医師の診断に基づいて進めることが必要である。なお、食物アレルギーの診断がされている子どもについては、必要な栄養素等を過不足なく摂取できるよう、具体的な離乳食の提案が必要である。

子どもに湿疹がある場合や既に食物アレルギーの診断がされている場合、または離乳開始後に発症した場合は、基本的には原因食物以外の摂取を遅らせる必要はないが、自己判断で対応することで状態が悪化する可能性も想定されるため、必ず医師の指示に基づいて行うよう情報提供を行うこと。

(「授乳・離乳の支援ガイド」 厚生労働省 2019年3月)

6 保育所における乳児の栄養給与目標早見表（参考：日本人の食事摂取基準 2020 年版）

（1）母乳

月齢 区分	0～5ヶ月			6～8ヶ月						9～11ヶ月					
	保育所での目標値50%			保育所での目標値50%						保育所での目標値50%					
	男・女			男			女			男			女		
栄養素 体重kg	エネルギー	たんぱく質	脂肪(脂質)	エネルギー	たんぱく質	脂肪(脂質)	エネルギー	たんぱく質	脂肪(脂質)	エネルギー	たんぱく質	脂肪(脂質)	エネルギー	たんぱく質	脂肪(脂質)
	kcal	g	g	kcal	g	g	kcal	g	g	kcal	g	g	kcal	g	g
4.0	167	5.0	9.3	117	7.5	5.2	120	7.5	5.3	120	12.5	5.3	117	12.5	5.2
4.1	172	5.0	9.6	122	7.5	5.4	124	7.5	5.5	124	12.5	5.5	122	12.5	5.4
4.2	176	5.0	9.8	126	7.5	5.6	129	7.5	5.7	129	12.5	5.7	126	12.5	5.6
4.3	181	5.0	10.1	131	7.5	5.8	134	7.5	6.0	134	12.5	6.0	131	12.5	5.8
4.4	186	5.0	10.3	136	7.5	6.0	138	7.5	6.1	138	12.5	6.1	136	12.5	6.0
4.5	190	5.0	10.6	140	7.5	6.2	143	7.5	6.4	143	12.5	6.4	140	12.5	6.2
4.6	195	5.0	10.8	145	7.5	6.4	147	7.5	6.5	147	12.5	6.5	145	12.5	6.4
4.7	200	5.0	11.1	150	7.5	6.7	152	7.5	6.8	152	12.5	6.8	150	12.5	6.7
4.8	204	5.0	11.3	154	7.5	6.8	157	7.5	7.0	157	12.5	7.0	154	12.5	6.8
4.9	209	5.0	11.6	159	7.5	7.1	161	7.5	7.2	161	12.5	7.2	159	12.5	7.1
5.0	214	5.0	11.9	164	7.5	7.3	166	7.5	7.4	166	12.5	7.4	164	12.5	7.3
5.1	218	5.0	12.1	168	7.5	7.5	171	7.5	7.6	171	12.5	7.6	168	12.5	7.5
5.2	223	5.0	12.4	173	7.5	7.7	175	7.5	7.8	175	12.5	7.8	173	12.5	7.7
5.3	227	5.0	12.6	177	7.5	7.9	180	7.5	8.0	180	12.5	8.0	177	12.5	7.9
5.4	232	5.0	12.9	182	7.5	8.1	185	7.5	8.2	185	12.5	8.2	182	12.5	8.1
5.5	237	5.0	13.2	187	7.5	8.3	189	7.5	8.4	189	12.5	8.4	187	12.5	8.3
5.6	241	5.0	13.4	191	7.5	8.5	194	7.5	8.6	194	12.5	8.6	191	12.5	8.5
5.7	246	5.0	13.7	196	7.5	8.7	198	7.5	8.8	198	12.5	8.8	196	12.5	8.7
5.8	251	5.0	13.9	201	7.5	8.9	203	7.5	9.0	203	12.5	9.0	201	12.5	8.9
5.9	255	5.0	14.2	205	7.5	9.1	208	7.5	9.2	208	12.5	9.2	205	12.5	9.1
6.0	260	5.0	14.4	210	7.5	9.3	212	7.5	9.4	212	12.5	9.4	210	12.5	9.3
6.1	265	5.0	14.7	215	7.5	9.6	217	7.5	9.6	217	12.5	9.6	215	12.5	9.6
6.2	269	5.0	14.9	219	7.5	9.7	222	7.5	9.9	222	12.5	9.9	219	12.5	9.7
6.3	274	5.0	15.2	224	7.5	10.0	226	7.5	10.0	226	12.5	10.0	224	12.5	10.0
6.4	278	5.0	15.4	228	7.5	10.1	231	7.5	10.3	231	12.5	10.3	228	12.5	10.1
6.5	283	5.0	15.7	233	7.5	10.4	236	7.5	10.5	236	12.5	10.5	233	12.5	10.4
6.6	288	5.0	16.0	238	7.5	10.6	240	7.5	10.7	240	12.5	10.7	238	12.5	10.6
6.7	292	5.0	16.2	242	7.5	10.8	245	7.5	10.9	245	12.5	10.9	242	12.5	10.8
6.8	297	5.0	16.5	247	7.5	11.0	250	7.5	11.1	250	12.5	11.1	247	12.5	11.0
6.9	302	5.0	16.8	252	7.5	11.2	254	7.5	11.3	254	12.5	11.3	252	12.5	11.2
7.0	306	5.0	17.0	256	7.5	11.4	259	7.5	11.5	259	12.5	11.5	256	12.5	11.4
7.1	311	5.0	17.3	261	7.5	11.6	263	7.5	11.7	263	12.5	11.7	261	12.5	11.6
7.2	316	5.0	17.6	266	7.5	11.8	268	7.5	11.9	268	12.5	11.9	266	12.5	11.8
7.3	320	5.0	17.8	270	7.5	12.0	273	7.5	12.1	273	12.5	12.1	270	12.5	12.0
7.4	325	5.0	18.1	275	7.5	12.2	277	7.5	12.3	277	12.5	12.3	275	12.5	12.2
7.5	330	5.0	18.3	280	7.5	12.4	282	7.5	12.5	282	12.5	12.5	280	12.5	12.4
7.6	334	5.0	18.6	284	7.5	12.6	287	7.5	12.8	287	12.5	12.8	284	12.5	12.6
7.7	339	5.0	18.8	289	7.5	12.8	291	7.5	12.9	291	12.5	12.9	289	12.5	12.8
7.8	343	5.0	19.1	293	7.5	13.0	296	7.5	13.2	296	12.5	13.2	293	12.5	13.0
7.9	348	5.0	19.3	298	7.5	13.2	301	7.5	13.4	301	12.5	13.4	298	12.5	13.2
8.0	353	5.0	19.6	303	7.5	13.5	305	7.5	13.6	305	12.5	13.6	303	12.5	13.5
8.1	357	5.0	19.8	307	7.5	13.6	310	7.5	13.8	310	12.5	13.8	307	12.5	13.6
8.2	362	5.0	20.1	312	7.5	13.9	314	7.5	14.0	314	12.5	14.0	312	12.5	13.9
8.3	367	5.0	20.4	317	7.5	14.1	319	7.5	14.2	319	12.5	14.2	317	12.5	14.1
8.4	371	5.0	20.6	321	7.5	14.3	324	7.5	14.4	324	12.5	14.4	321	12.5	14.3
8.5	376	5.0	20.9	326	7.5	14.5	328	7.5	14.6	328	12.5	14.6	326	12.5	14.5
8.6	381	5.0	21.2	331	7.5	14.7	333	7.5	14.8	333	12.5	14.8	331	12.5	14.7
8.7	385	5.0	21.4	335	7.5	14.9	338	7.5	15.0	338	12.5	15.0	335	12.5	14.9
8.8	390	5.0	21.7	340	7.5	15.1	342	7.5	15.2	342	12.5	15.2	340	12.5	15.1
8.9	394	5.0	21.9	344	7.5	15.3	347	7.5	15.4	347	12.5	15.4	344	12.5	15.3
9.0	399	5.0	22.2	349	7.5	15.5	352	7.5	15.6	352	12.5	15.6	349	12.5	15.5
9.1	404	5.0	22.4	354	7.5	15.7	356	7.5	15.8	356	12.5	15.8	354	12.5	15.7
9.2	408	5.0	22.7	358	7.5	15.9	361	7.5	16.0	361	12.5	16.0	358	12.5	15.9
9.3	413	5.0	22.9	363	7.5	16.1	366	7.5	16.3	366	12.5	16.3	363	12.5	16.1
9.4	418	5.0	23.2	368	7.5	16.4	370	7.5	16.4	370	12.5	16.4	368	12.5	16.4
9.5	422	5.0	23.4	372	7.5	16.5	375	7.5	16.7	375	12.5	16.7	372	12.5	16.5
9.6	427	5.0	23.7	377	7.5	16.8	379	7.5	16.8	379	12.5	16.8	377	12.5	16.8
9.7	432	5.0	24.0	382	7.5	17.0	384	7.5	17.1	384	12.5	17.1	382	12.5	17.0
9.8	436	5.0	24.2	386	7.5	17.2	389	7.5	17.3	389	12.5	17.3	386	12.5	17.2
9.9	441	5.0	24.5	391	7.5	17.4	393	7.5	17.5	393	12.5	17.5	391	12.5	17.4
10.0	446	5.0	24.8	396	7.5	17.6	398	7.5	17.7	398	12.5	17.7	396	12.5	17.6
10.1	450	5.0	25.0	400	7.5	17.8	403	7.5	17.9	403	12.5	17.9	400	12.5	17.8
10.2	455	5.0	25.3	405	7.5	18.0	407	7.5	18.1	407	12.5	18.1	405	12.5	18.0
10.3	459	5.0	25.5	409	7.5	18.2	412	7.5	18.3	412	12.5	18.3	409	12.5	18.2
10.4	464	5.0	25.8	414	7.5	18.4	417	7.5	18.5	417	12.5	18.5	414	12.5	18.4
10.5	469	5.0	26.1	419	7.5	18.6	421	7.5	18.7	421	12.5	18.7	419	12.5	18.6
10.6	473	5.0	26.3	423	7.5	18.8	426	7.5	18.9	426	12.5	18.9	423	12.5	18.8
10.7	478	5.0	26.6	428	7.5	19.0	430	7.5	19.1	430	12.5	19.1	428	12.5	19.0
10.8	483	5.0	26.8	433	7.5	19.2	435	7.5	19.3	435	12.5	19.3	433	12.5	19.2
10.9	487	5.0	27.1	437	7.5	19.4	440	7.5	19.6	440	12.5	19.6	437	12.5	19.4
11.0	492	5.0	27.3	442	7.5	19.6	444	7.5	19.7	444	12.5	19.7	442	12.5	19.6

(2) 人工乳

月齢 区分 性別	0～5ヶ月			6～8ヶ月						9～11ヶ月					
	保育所での目標値50%			保育所での目標値50%						保育所での目標値50%					
	男・女			男			女			男			女		
栄養素 体重kg	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪(脂質) g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪(脂質) g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪(脂質) g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪(脂質) g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪(脂質) g
4.0	208	5.0	11.6	158	7.5	7.0	161	7.5	7.2	161	12.5	7.2	158	12.5	7.0
4.1	212	5.0	11.8	162	7.5	7.2	165	7.5	7.3	165	12.5	7.3	162	12.5	7.2
4.2	216	5.0	12.0	166	7.5	7.4	169	7.5	7.5	169	12.5	7.5	166	12.5	7.4
4.3	221	5.0	12.3	171	7.5	7.6	173	7.5	7.7	173	12.5	7.7	171	12.5	7.6
4.4	225	5.0	12.5	175	7.5	7.8	177	7.5	7.9	177	12.5	7.9	175	12.5	7.8
4.5	229	5.0	12.7	179	7.5	8.0	181	7.5	8.0	181	12.5	8.0	179	12.5	8.0
4.6	233	5.0	12.9	183	7.5	8.1	185	7.5	8.2	185	12.5	8.2	183	12.5	8.1
4.7	237	5.0	13.2	187	7.5	8.3	190	7.5	8.4	190	12.5	8.4	187	12.5	8.3
4.8	241	5.0	13.4	191	7.5	8.5	194	7.5	8.6	194	12.5	8.6	191	12.5	8.5
4.9	245	5.0	13.6	195	7.5	8.7	198	7.5	8.8	198	12.5	8.8	195	12.5	8.7
5.0	250	5.0	13.9	200	7.5	8.9	202	7.5	9.0	202	12.5	9.0	200	12.5	8.9
5.1	254	5.0	14.1	204	7.5	9.1	206	7.5	9.2	206	12.5	9.2	204	12.5	9.1
5.2	258	5.0	14.3	208	7.5	9.2	210	7.5	9.3	210	12.5	9.3	208	12.5	9.2
5.3	262	5.0	14.6	212	7.5	9.4	214	7.5	9.5	214	12.5	9.5	212	12.5	9.4
5.4	266	5.0	14.8	216	7.5	9.6	219	7.5	9.7	219	12.5	9.7	216	12.5	9.6
5.5	270	5.0	15.0	220	7.5	9.8	223	7.5	9.9	223	12.5	9.9	220	12.5	9.8
5.6	274	5.0	15.2	224	7.5	10.0	227	7.5	10.1	227	12.5	10.1	224	12.5	10.0
5.7	278	5.0	15.4	228	7.5	10.1	231	7.5	10.3	231	12.5	10.3	228	12.5	10.1
5.8	283	5.0	15.7	233	7.5	10.4	235	7.5	10.4	235	12.5	10.4	233	12.5	10.4
5.9	287	5.0	15.9	237	7.5	10.5	239	7.5	10.6	239	12.5	10.6	237	12.5	10.5
6.0	291	5.0	16.2	241	7.5	10.7	243	7.5	10.8	243	12.5	10.8	241	12.5	10.7
6.1	295	5.0	16.4	245	7.5	10.9	247	7.5	11.0	247	12.5	11.0	245	12.5	10.9
6.2	299	5.0	16.6	249	7.5	11.1	252	7.5	11.2	252	12.5	11.2	249	12.5	11.1
6.3	303	5.0	16.8	253	7.5	11.2	256	7.5	11.4	256	12.5	11.4	253	12.5	11.2
6.4	307	5.0	17.1	257	7.5	11.4	260	7.5	11.6	260	12.5	11.6	257	12.5	11.4
6.5	311	5.0	17.3	261	7.5	11.6	264	7.5	11.7	264	12.5	11.7	261	12.5	11.6
6.6	316	5.0	17.6	266	7.5	11.8	268	7.5	11.9	268	12.5	11.9	266	12.5	11.8
6.7	320	5.0	17.8	270	7.5	12.0	272	7.5	12.1	272	12.5	12.1	270	12.5	12.0
6.8	324	5.0	18.0	274	7.5	12.2	276	7.5	12.3	276	12.5	12.3	274	12.5	12.2
6.9	328	5.0	18.2	278	7.5	12.4	280	7.5	12.4	280	12.5	12.4	278	12.5	12.4
7.0	332	5.0	18.4	282	7.5	12.5	285	7.5	12.7	285	12.5	12.7	282	12.5	12.5
7.1	336	5.0	18.7	286	7.5	12.7	289	7.5	12.8	289	12.5	12.8	286	12.5	12.7
7.2	340	5.0	18.9	290	7.5	12.9	293	7.5	13.0	293	12.5	13.0	290	12.5	12.9
7.3	344	5.0	19.1	294	7.5	13.1	297	7.5	13.2	297	12.5	13.2	294	12.5	13.1
7.4	349	5.0	19.4	299	7.5	13.3	301	7.5	13.4	301	12.5	13.4	299	12.5	13.3
7.5	353	5.0	19.6	303	7.5	13.5	305	7.5	13.6	305	12.5	13.6	303	12.5	13.5
7.6	357	5.0	19.8	307	7.5	13.6	309	7.5	13.7	309	12.5	13.7	307	12.5	13.6
7.7	361	5.0	20.1	311	7.5	13.8	314	7.5	14.0	314	12.5	14.0	311	12.5	13.8
7.8	365	5.0	20.3	315	7.5	14.0	318	7.5	14.1	318	12.5	14.1	315	12.5	14.0
7.9	369	5.0	20.5	319	7.5	14.2	322	7.5	14.3	322	12.5	14.3	319	12.5	14.2
8.0	373	5.0	20.7	323	7.5	14.4	326	7.5	14.5	326	12.5	14.5	323	12.5	14.4
8.1	378	5.0	21.0	328	7.5	14.6	330	7.5	14.7	330	12.5	14.7	328	12.5	14.6
8.2	382	5.0	21.2	332	7.5	14.8	334	7.5	14.8	334	12.5	14.8	332	12.5	14.8
8.3	386	5.0	21.4	336	7.5	14.9	338	7.5	15.0	338	12.5	15.0	336	12.5	14.9
8.4	390	5.0	21.7	340	7.5	15.1	342	7.5	15.2	342	12.5	15.2	340	12.5	15.1
8.5	394	5.0	21.9	344	7.5	15.3	347	7.5	15.4	347	12.5	15.4	344	12.5	15.3
8.6	398	5.0	22.1	348	7.5	15.5	351	7.5	15.6	351	12.5	15.6	348	12.5	15.5
8.7	402	5.0	22.3	352	7.5	15.6	355	7.5	15.8	355	12.5	15.8	352	12.5	15.6
8.8	406	5.0	22.6	356	7.5	15.8	359	7.5	16.0	359	12.5	16.0	356	12.5	15.8
8.9	411	5.0	22.8	361	7.5	16.0	363	7.5	16.1	363	12.5	16.1	361	12.5	16.0
9.0	415	5.0	23.1	365	7.5	16.2	367	7.5	16.3	367	12.5	16.3	365	12.5	16.2
9.1	419	5.0	23.3	369	7.5	16.4	371	7.5	16.5	371	12.5	16.5	369	12.5	16.4
9.2	423	5.0	23.5	373	7.5	16.6	375	7.5	16.7	375	12.5	16.7	373	12.5	16.6
9.3	427	5.0	23.7	377	7.5	16.8	380	7.5	16.9	380	12.5	16.9	377	12.5	16.8
9.4	431	5.0	23.9	381	7.5	16.9	384	7.5	17.1	384	12.5	17.1	381	12.5	16.9
9.5	435	5.0	24.2	385	7.5	17.1	388	7.5	17.2	388	12.5	17.2	385	12.5	17.1
9.6	439	5.0	24.4	389	7.5	17.3	392	7.5	17.4	392	12.5	17.4	389	12.5	17.3
9.7	444	5.0	24.7	394	7.5	17.5	396	7.5	17.6	396	12.5	17.6	394	12.5	17.5
9.8	448	5.0	24.9	398	7.5	17.7	400	7.5	17.8	400	12.5	17.8	398	12.5	17.7
9.9	452	5.0	25.1	402	7.5	17.9	404	7.5	18.0	404	12.5	18.0	402	12.5	17.9
10.0	456	5.0	25.3	406	7.5	18.0	409	7.5	18.2	409	12.5	18.2	406	12.5	18.0
10.1	460	5.0	25.6	410	7.5	18.2	413	7.5	18.4	413	12.5	18.4	410	12.5	18.2
10.2	464	5.0	25.8	414	7.5	18.4	417	7.5	18.5	417	12.5	18.5	414	12.5	18.4
10.3	468	5.0	26.0	418	7.5	18.6	421	7.5	18.7	421	12.5	18.7	418	12.5	18.6
10.4	473	5.0	26.3	423	7.5	18.8	425	7.5	18.9	425	12.5	18.9	423	12.5	18.8
10.5	477	5.0	26.5	427	7.5	19.0	429	7.5	19.1	429	12.5	19.1	427	12.5	19.0
10.6	481	5.0	26.7	431	7.5	19.2	433	7.5	19.2	433	12.5	19.2	431	12.5	19.2
10.7	485	5.0	26.9	435	7.5	19.3	437	7.5	19.4	437	12.5	19.4	435	12.5	19.3
10.8	489	5.0	27.2	439	7.5	19.5	442	7.5	19.6	442	12.5	19.6	439	12.5	19.5
10.9	493	5.0	27.4	443	7.5	19.7	446	7.5	19.8	446	12.5	19.8	443	12.5	19.7
11.0	497	5.0	27.6	447	7.5	19.9	450	7.5	20.0	450	12.5	20.0	447	12.5	19.9

7 食品群別使用実績（荷重平均成分表食品構成比率）（平成25年度香川県下12保育所実績）

パン類		豆類		緑黄色野菜		果実類	
ロールパン	22.6	豆腐	50.4	にんじん	34.8	バナナ	21.0
食パン	20.1	味噌	8.3	かぼちゃ	10.5	りんご	14.3
コッパン	16.9	油揚げ	7.2	トマト	8.6	オレンジ	13.5
ミルクパン	11.7	調整豆乳	6.8	ほうれん草	6.5	みかん	7.6
玄米パン	7.7	厚揚げ	5.4	ピーマン(青・赤)	5.3	キウイフルーツ	7.1
フトウパン	4.8	大豆水煮	4.2	フロッキー	5.3	いちご	3.7
スイートルール	4.4	焼き豆腐	3.3	小松菜	4.4	すいか	3.5
黒糖パン	2.3	生あけ	2.1	野菜ジュース	3.8	なし	3.1
クロワッサン	2.0	甘味噌	1.8	細ねぎ	3.7	バナナッブル	3.0
ステックパン	1.3	大豆(乾)	1.6	チンゲン菜	3.4	メロン	2.4
米粉パン	1.9	きな粉	1.5	さやいんげん	3.0	果物ジュース	2.4
ライ麦パン	1.4	納豆	1.1	ミニトマト	2.7	みかん(缶)	2.3
フランパン	0.9	高野豆腐	0.9	青菜	2.4	ぶどう	2.1
乾パン	0.7	おから	0.9	まんば(百花)	1.1	桃(缶)	2.0
胚芽パン	0.3	小豆(乾)	0.8	グリーンアスパラガス	0.9	りんごジュース	1.7
その他の穀類		辛味噌	0.8	オクラ	0.8	オレンジジュース	1.6
うどん(ゆで)	46.2	金時豆(うずら豆)乾	0.7	ニラ	0.5	バナナッブル(缶)	1.5
薄力粉	10.5	しょうゆ豆	0.5	トマトピューレ	0.4	柿	1.4
中華めん(ゆで)	8.8	いんげん豆	0.4	葉の花	0.4	ドライフルーニン	1.0
マカロニ・スパゲティ(乾)	8.4	がんもどき	0.4	トマト(缶)	0.3	みかんジュース	0.9
押麦	5.1	黒豆(乾)	0.4	さやえんどう	0.2	桃	0.6
ホットケーキのもと	4.2	ミックスビーンズ	0.2	春菊	0.1	ほんかん	0.6
白玉粉	3.2	小豆(水煮)	0.1	パセリ	0.1	グレープフルーツ	0.4
そうめん(乾)	2.8	豆乳ホイップクリーム	0.1	みつば	0.1	手ぶどう	0.3
パン粉(乾)	2.6	ひよこ豆(ゆで)	0.1	トマトジュース	0.1	ひわ	0.3
生うどん	1.6	魚介類		かぶの葉	0.1	レモン	0.2
餅	1.2	さけ	17.1	わけぎ	0.1	ミックスフルーツ缶	0.2
蒸しパンミックスのもと	1.1	さわら・さごし	9.4	ミックスベジタブル	0.1	文旦	0.2
コーンフレーク	0.8	さば	7.9	スナックえんどう	0.1	はっさく	0.1
麦こがし(ほったい粉)	0.6	むきえび(冷)	4.7	高菜	0.1	すもも	0.1
ビーフン	0.5	たい	4.1	貝割れ大根	0.1	さくらんぼ(生)	0.1
団子の粉	0.5	あじ	4.0	その他の野菜		すだち	0.1
焼きそば	0.3	すずき	4.0	たまねぎ	30.1	菓子類	
上新粉	0.3	シーチキン	3.9	キャベツ	15.0	ゼリー	14.0
ポップコーン	0.3	ぶり	3.8	きゅうり	13.5	せんべい	12.0
お好み焼き粉	0.3	メルルーサ	3.7	白菜	6.0	プリン	7.8
白玉団子(冷凍)	0.2	えび	2.8	大根	5.5	ビスケット	7.6
ピザクラフト	0.2	いか(生・冷凍)	2.6	もやし	5.2	ショートケーキ	4.8
春巻きの皮	0.2	ちくわ	2.6	えのき茸	3.2	ウエハニース	4.4
ぎょうさの皮	0.1	かれい	2.6	しめじ	3.2	クラッカー	4.1
いも類		かまぼこ	2.4	ごぼう	2.7	クッキー	4.0
じゃがいも	53.0	しらす干し	2.5	れんこん	1.7	たこやき	3.5
さつまいも	20.2	さんま	2.2	スイートコーン(生)	1.6	おかき	3.2
こんにやく	7.9	すり身(つみれ)	2.1	生しいたけ	1.6	スナック菓子	2.9
里芋	4.4	はまち	1.7	レタス	1.5	カステラ	2.6
かたくりに	4.4	煮干し(食べる)	1.4	太ねぎ	1.2	ポーロ	2.5
しらたき	4.0	天ぷら	1.4	なす	1.2	ドーナツ	2.2
フライドポテト	3.2	かにかまぼこ	1.4	ホールコーン缶	1.1	サブレ	2.0
はるさめ	1.3	赤魚	1.3	クリンピース	1.0	シュークリーム	1.9
粟	0.7	いわし	1.2	たけのこ(ゆで)	0.8	あらね	1.9
わらび粉	0.6	ししゃも	1.0	かぶ	0.5	お好み焼き	1.9
山芋	0.2	あなご	1.0	クリームコーン缶	0.5	かりんどう	1.5
コーンスターチ	0.1	かつお	0.9	枝豆	0.4	芋かりんどう	1.5
砂糖類		かに(缶)	0.6	切干大根	0.3	パイ	1.5
三温糖	45.9	なるとまき	0.6	しょうが	0.3	菓子パン	1.5
上白糖	27.7	ます	0.6	干しいたけ	0.3	柏餅	1.3
あんこ	7.4	かつお(缶・味付け)	0.5	カリフラワー	0.2	スイートポテト	1.3
さらめ	6.6	花かつお・粉	0.4	マッシュルーム	0.2	中華まん	1.1
みずあめ	4.3	あゆ	0.4	エリンギ	0.2	カップケーキ	0.9
いちごジャム(高糖度)	3.0	うなぎ	0.4	たくあん	0.1	ワッフル	0.7
ヨーグルトソース	2.2	まぐろ	0.4	そら豆	0.1	たいやき	0.7
マーメイド(高糖度)	1.1	さつまあげ	0.4	マッシュルーム缶	0.1	シューアイス	0.6
いちごジャム(低糖度)	0.9	たら	0.3	にんにく	0.1	ホットケーキ	0.6
黒砂糖	0.6	魚肉ソーセージ	0.3	なめこ	0.1	クレープ	0.5
メープルシロップ	0.2	わかさぎ	0.2	セロリ	0.1	蒸しまんじゅう	0.4
グラニュー糖	0.1	するめ	0.2	まいたけ	0.1	コーンフレーク	0.4
油脂類		さきいか	0.2	とうがん	0.1	チーズケーキ	0.4
植物油(調合油)	23.8	たこ	0.2	海藻類		チョコレート	0.3
なたね油	20.4	あさり 生	0.2	乾燥ワカメ	24.3	パウンドケーキ	0.3
マヨネーズ	17.1	はんぺん	0.2	ひじき(乾)	21.1	小魚アーモンド	0.2
ドレッシング	7.1	ぎす	0.1	もずく	17.2	冷凍パイシート	0.2
ごま	6.9	貝柱	0.1	長昆布	15.7	ムース	0.2
バター	5.9	肉類		刻み昆布	5.3	ポテトチップス	0.2
ゴマ油	5.2	鶏肉(もも)	23.3	味付けのり	3.8	甘納豆	0.2
カレールウ	5.1	豚肉(もも)	13.2	あらめ(乾)	3.1	ラスク	0.2
コンソメ	2.1	豚ひき肉	8.9	めのり(ひとえぐさ佃煮)	1.9	その他の乳製品	
アーモンド	1.6	牛肉(もも)	8.3	海藻ミックス	1.9	ヨーグルト(加糖)	34.8
ハヤシライスのもと	1.4	鶏肉(むね)	6.2	菅のり	1.7	飲むヨーグルト	29.9
シチューのもと	1.3	鶏ひき肉	5.1	粉寒天	1.6	プロセスチーズ	18.2
マヨネーズ	0.8	豚肉(かたロース)	5.0	塩昆布	1.0	ヨーグルト(無糖)	7.6
マヨドレ	0.6	牛肉ひき肉	4.9	薬ワカメ(生)	0.6	フルーツヨーグルト	3.5
ショートニング	0.4	ベーコン	4.3	とろろ昆布	0.2	ナチュラルチーズ	1.8
オリブ油	0.2	ロースハム	3.6	刻みのり	0.2	生クリーム	1.6
くるみ	0.1	ウインナー	2.9	焼き海苔	0.2	アイスクリーム(善)	1.1
卵類		鶏ささみ	2.6	※生ワカメ8g=乾燥ワカメ1g		粉チーズ	0.7
鶏卵	93.5	豚レバー	2.5	※海藻類→海藻類と変更		スライスチーズ	0.5
うすら卵(水煮在詰)	6.2	豚肉(バラ)	1.6	(特定給食施設等		クリームチーズ	0.1
卵豆腐	0.1	豚ヒレ肉	1.6	栄養管理報告書に合わせた)		サワークリーム	0.1
錦糸卵(冷凍)	0.2	牛肉(バラ)	1.1	現行の海藻を使用しても可		エバミルク	0.1
		牛肉(かたロース)	1.0			嗜好飲料	
		豚肉(もも)脂身つき	0.8			ヤクルト	42.0
		ソーセージ	0.8			カルピス(5倍希釈換算)	33.8
		プレスハム	0.6			ミロ	12.8
		焼き豚	0.6			スタミン	6.1
		鶏レバー	0.6			サイダー	4.8
		生すじ肉	0.2			ココア	0.5
		生レバー	0.2				
		粉ゼラチン	0.1				

8 廃棄率 (%)

(使用頻度の高かったもののみ掲載)

芋 類		その他の野菜		緑黄色野菜	
じゃがいも	10	たまねぎ	6	にんじん	3
さつまいも	10	きゅうり	2	ほうれん草	10
里芋	15	キャベツ	15	トマト	3
栗	30	大根	10	かぼちゃ	10
山芋	10	白菜	6	小松菜	15
果 物		もやし(ブラックマップ)	1	ブロッコリー	50
バナナ	40	ごぼう	10	ピーマン	15
りんご	15	えのきたけ(生)	15	細ねぎ	6
みかん	25	スイートコーン(生)	50	ミニトマト	2
オレンジ	40	なす	10	さやいんげん	3
メロン	45	れんこん(生)	20	チンゲン菜	15
いちご	2	たけのこ(生)	50	まんば(百花)たかな	8
すいか	40	しめじ	10	グリーンアスパラガス	20
ぶどう	15	レタス	2	オクラ	15
キウイフルーツ	15	マッシュルーム	5	ニラ	5
なし	15	生しいたけ	5	菜の花	0
柿	9	かぶ	9	魚 介 類	
いよかん	40	太ねぎ	40	えび(ブラックタイガー)	15
ネーブル	35	枝豆	60	あじ	55
ぼんかん	35	卵 類		いわし	50
すもも(にほんすもも)	7	鶏卵	15	さんま	30
桃	15	うずら卵	15	あさり	60
なつ・あまなつみかん	45			はまぐり	60
チェリー(缶)	15			かき	75

■ 廃棄率のある食品の購入量の出し方

食品を購入するにあたっては、実際に食べたい量(可食部)に廃棄量を
上乗せした量を購入する必要があります。

ただし、食品成分表で示されている廃棄率はあくまでも標準値ですから、
切り身で買ったり 3枚におろしたものを購入する場合の廃棄率については
その時々で判断する必要があります。

$$\text{購入量} = \frac{\text{可食量}}{100 - \text{廃棄率}} \times 100$$

例えば、魚の「さんま」は廃棄率が30%で、可食率は70%です。したがって
さんま60g(可食部)を使用して献立を立てようとするときは、廃棄率の分も
上乗せして購入する必要があります。

<計算例>

$$\begin{aligned} \text{購入量} &= \frac{60(\text{g})}{100 - 30(\%)} \times 100 \\ &= \text{約}86(\text{g}) \end{aligned}$$

9 非常時の備えについて

平常時から、災害等の非常時における食事提供がスムーズに行えるように、体制整備を行っておくことが大切である。

(4) 給食施設 平常時のセルフチェック表			様式4	
セルフチェック項目		チェック	チェックがつかない場合に取る組むこと	
1 危機管理体制の整備 (施設内)	(1) 災害時の位置付け確認	① 災害時における給食提供に関するマニュアルがある (マニュアル名: _____) (作成・更新年月日: _____)	・マニュアルの必要性を理解した上で、施設内で検討する ・施設全体の災害対応マニュアルが作成されている場合は、そのマニュアルに給食に関するものが掲載されるよう提案するとともに、関係者と協議する	
		② マニュアルには下記内容が網羅されている ・連絡・指示体制 ・給食提供を続ける上で必要な食料、水、食器、熱源、及び人員の確保（備蓄食品等含む）に関する事 ・外部との連絡体制に関する事 ・初期対応に関する事(発災直後の行動、状況確認項目、連絡体制等) ・衛生管理に関する事	・内容の妥当性、実現性についてシミュレーションを加えながら再度検討する	
		③ マニュアルについて検討する場がある (マニュアル内容を検討する会議等名 _____ 年 回 開催) (会議の構成者 _____)	・施設全体の対応を検討する場や給食運営委員会等を活用し、マニュアルの内容が施設全体で共有できるよう、また、内容の妥当性について検討できるようにする	
		④ マニュアルの内容について、栄養科を始め、施設全体で共有している		
	(2) 体制強化	① まずは、栄養科内において訓練や研修を行なっている	・まずは担当部分について科内の職員で把握する	
		② 施設全体において、日ごろから計画的に訓練や研修を行なっている	・施設全体の訓練等を活用し、使えるマニュアルとなるよう検証する	
		③ マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行なっている		
	2 備蓄等災害時食糧の確保	(1) 備蓄の整備	① 災害時においても給食を提供するために必要な食料、水、食器、熱源等が施設内に備蓄されている 備蓄の必要量(人数、日数等)や種類について検討している	・災害時に実際に利用することを想定し、必要な備蓄品の種類、量、保管方法等を検討するとともに、整備する(実際の場面で想定できない場合は、保健所等と相談する)
			② (人数: _____ 人分、 日数: _____ 日分) 【備蓄品: 食料・水・食器・熱源(ガスコンロ等)・その他(_____)】	
			③ 適切な場所に保管している ※適切な場所とは・・・施設の立地条件にもよるが、取り出しやすく、また分散保管	
④ 施設外備蓄を行なっている場合は、災害時の納入方法、ルートを確保している (保管場所: _____) (納入方法: _____) (納入ルート: _____)			・施設の備蓄だけでは対応できない場合もあることから、施設外の備蓄品も確保しておくこと ・災害時には道路の遮断、車両不通の場合もあることから、保管場所、納入方法やルートを綿密に取り決めておく	
(2) 備蓄の運用		① 備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成している	・火や水が使えない場合も想定した献立を作成しておく	
		② 平常時用の備蓄利用計画を作成している(普段の給食への利用、ランニングコスト)	・廃棄することがないよう、あらかじめ利用計画を立ておくこととともに、受払い簿等を作成し、常に管理しておくこと	
		③ 備蓄品の受払い簿を整備している		
		④ 備蓄品の利用について施設内で共有している	・栄養士や調理師が出勤できない場合もあるため、誰もが使えるようにしておく	
3 外部との連携体制の明確化		(1) 地域の災害対策体制の把握	① 市町の災害対策本部の設置状況を把握している(食料、物資、水等の支援要請先) (担当部署名: _____)	・災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談先を明確にしておく
			② 行政の主管課を把握している(災害対応の相談先) (担当部署名: _____ TEL _____)	
	③ 保健所の担当課(者)を把握している(災害対応の相談先) (担当部署名: _____ TEL _____)			
	④ ライフライン(電気、ガス、水道等)遮断時の連絡先を把握している (電気供給先: _____) (ガス供給先: _____) (水供給先: _____)		・状況把握や復旧の見通し等を把握するため、連絡先や相手方の災害時の体制を把握しておく	
	(2) 相互給食支援施設等との連携	① 外部業者、系列施設及び所属団体等と災害支援に関する取り決めがある (取り決め先: _____)	・災害の発生状況にもよるが、自力では対応困難な事象も発生することから、支援体制を強化しておく	
		② ①の取り決め先と支援内容(食材、人員等)が明確になっている (支援内容: _____)		

(香川県災害時保健活動マニュアル～栄養・食生活支援編～香川県健康福祉部健康福祉総務課 平成24年3月)

<発災時に給食施設から保健所へ連絡する様式>

様式13

給食施設⇒()保健所

被災状況報告書

施設名			
記入者	氏名	職種(管理栄養士・栄養士・調理師・調理員・事務・その他())	
報告月日・時刻	年 月 日 ()	午前・午後	時 分

項目	使用の可否	備考
通信手段	電話	可・否 可の場合 TEL:
	FAX	可・否 可の場合 FAX:
	パソコン	可・否 可の場合 E-mail:
ライフライン	電気	通常電源・自家発電・発電機(ポータブル)・[]
	ガス	都市ガス・プロパン・ガスボンベ・卓上コンロ・[]
	水道	直結水道・貯水槽・[]
食材・備蓄食品	可・否	可の場合 月 日頃まで
施設被災状況	全壊・半壊()・一部損壊()・なし	
給食関係施設状況	全壊・半壊()・一部損壊()・なし	
給食実施状況	非常時対応()・休止・通常給食	

	食 数		
	朝	昼	夕
平 時			
現 在	※ 一般被災住民への対応 受入れ(有・無) 炊き出しの状況(実施・実施予定・予定無)		

連絡事項
例) 物的支援要請・人的支援要請 等

(香川県災害時保健活動マニュアル～栄養・食生活支援編～香川県健康福祉部健康福祉総務課 平成24年3月)

10 参考ホームページ一覧

○厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/>

- 保育所における食事の提供ガイドライン（平成 24 年 3 月）
- 保育所保育指針（平成 29 年 3 月）
- 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（平成 31 年 4 月）
- 参考様式 保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導票【ダウンロード可】
- 日本人の食事摂取基準（2020 年版）
- 健康日本 21
- 国民健康・栄養調査報告
- 授乳・離乳の支援ガイド（2019 年 3 月）
- 乳幼児身体発育調査の概況について → 乳幼児身体発育曲線
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正平成 29 年 6 月 16 日）
- ノロウイルスに関する Q & A

○文部科学省 http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm

- 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月）
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1（平成 21 年 3 月）
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2（平成 22 年 3 月）

○内閣府 <http://www.cao.go.jp/>

- 子ども・子育て支援新制度

○農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>

- 食育基本法（平成 17 年 6 月）
- 食育に関する情報（食育白書、食育ガイド、食事バランスガイド、日本型食生活のススメ等）
- 食品安全に関する情報（農畜水産物の安全、農薬、食品トレーサビリティ等）
- 統計データ、食料自給率 等

○消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

- 食品表示法（平成 25 年）
- 食品表示に関する情報（期限表示、栄養成分表示、アレルギー表示等）

○香川県（保育所） <https://kagawa-colorful.com/hoikusyo-info/>

- アレルギー緊急時対応マニュアル（H29. 3 月 香川県小児科医会版）
- 参考様式 保育施設におけるアレルギー疾患生活管理指導表等【ダウンロード可】

○香川県（健康づくり） http://www.pref.kagawa.lg.jp/content/dir1/dir1_2/index.shtml

- 香川県災害時保健活動マニュアル～栄養・食生活編～

○香川県（食の安心・安全） <https://www.pref.kagawa.lg.jp/content/etc/subsite/syokuanzen/index.shtml>

- 食中毒に関する情報（香川県内の食中毒発生状況、食中毒警報発令状況、目で見える食中毒発生状況（講習会資料）等）
- 食中毒予防に関する情報（ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌他）
- 放射性物質（食品関連）情報

○香川県（申請様式ダウンロード） <http://www.pref.kagawa.lg.jp/content/etc/sinseisyo/list.php>

- 給食施設の届出【ダウンロード可】
- 特定給食施設等栄養管理報告書【ダウンロード可】

編集・発行

昭和 55 年 7 月初版

平成 17 年 7 月改正

(最終改正 令和 2 年 4 月)

香川県健康福祉部子ども政策推進局

子ども家庭課 保育所グループ 保育所給食担当

〒 7 6 0 - 8 5 7 0

高松市番町 4 - 1 - 1 0

TEL (087) 832-3288 (直通)

FAX (087) 806-0207