

VI 保育所

(給食)

VI 社会福祉施設（給食関係）

事項	内容	解説	根拠法令等	書類等
1 給食管理	<p>1 献立が適正に実施されていること。</p> <p>2 給食実施の状況が適切であること。</p> <p>3 検食が適正に行われていること。</p> <p>4 給食会議が定期的開催されていること。</p>	<p>(1) 献立は、原則として所管課から送付されたもの（北九州市統一献立）を使用すること。</p> <p>(2) 献立を変更する場合は、事前に所管課へ変更届を提出すること。</p> <p>(3) 児童の喫食状況や残食量等の献立反省の意見を給食献立検討委員会や給食献立伝達研修に出し、献立内容に反映させること。</p> <p>(1) 予定献立どおり給食を実施し、正当な理由がなく給食を中止（休止）、または長期間簡易化しないこと。</p> <p>(2) 給食の実施については、次の点に留意すること。 ア 給食（主食、副食）を毎日実施すること。 イ おやつを毎日給与すること。 ウ 土曜日を簡易給食としないこと。</p> <p>(3) 給食時間は、対象児に応じ適切に設定すること。</p> <p>(4) 給食を、調乳、離乳食、3歳未満児食、3歳以上児食に分類し、対象児に適した調理により行うこと。</p> <p>(5) 給食形態については、3歳未満児はごはん・パン・めんを含む完全給食、3歳以上児は副食とおやつを給食を行い、いずれも給与栄養目標量を確保すること。</p> <p>(1) 検食は原則として施設長が行うこと。また、施設長不在時の検食者を定めておくこと。 なお、午前・延長おやつ、休日保育の場合は、担当者（調理員を除く。）でも良いこと。</p> <p>(2) 栄養（量・質）、衛生、嗜好、温度、盛り付け等が配慮されているかをみること。</p> <p>(3) 検食時間は、園児の食事時間前に行うこと。</p> <p>(4) 検食の記録が整備され、施設長の決裁を得ていること。</p> <p>給食会議等を定期的に開催して、関係職員による情報の共有を図り、その記録の内容を給食運営に活かすこと。</p>	<p>◎北九州市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例 第15条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4 入所者に提供する食事の調理は、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。</p> <p>◎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）</p> <p>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</p> <p>(5) 給与栄養量が確保できるように、献立作成を行うこと。</p> <p>(6) 献立作成に当たっては、季節感や地域性等を考慮し、品質がよく、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。</p> <p>3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点</p> <p>(1) 子どもの健全な育成・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。</p> <p>◎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）</p> <p>3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点</p> <p>(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。</p> <p>◎社会福祉施設等における食品の安全確保等について（平成20年3月7日雇児総発0307001号）</p> <p>② 検食を食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止するなどの措置を講ずること。</p> <p>◎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）</p> <p>3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点</p> <p>(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。</p>	<p>献立表 給食変更届</p> <p>給食業務日誌</p> <p>検食簿</p> <p>会議録</p>

事 項	内 容	解 説	根 拠 法 令 等	書 類 等
	<p>5 適温の食事提供に配慮していること。</p> <p>6 家庭的な食事環境に配慮していること。</p> <p>7 アレルギー疾患を有する子どもの食事対応が適切であること。</p>	<p>盛り付けや配膳にあたっては、料理に適した保温、保冷に配慮していること。</p> <p>(1) ゆとりある時間の設定をし、食事の場を暖かい雰囲気になるように配慮すること。</p> <p>(2) テーブルや椅子、食器、食具の材質や形なども子どもの発達に応じて選択すること。</p> <p>(1) アレルギー疾患を有する子どもの保育は、保護者と連携し、医師の診断及び指示に基づいて行うこと。</p> <p>(2) 適切に対応するために、医師の作成する「生活管理指導表(※1)」、「生活管理指導表付表(※2)」及び保護者の作成する「申込書(※3)」の提出を求めること。</p> <p>(3) 生活管理指導表、生活管理指導表付表の内容は、1年に1回以上の提出を求め、再評価を行うこと。</p> <p>(4) 生活管理指導表等をもとに保護者、施設長、担当保育士、調理担当者の四者で協議した食事方針記録を整備すること。また、家庭との連絡を密にして、その対応に相違がないように心がけること。</p> <p>(5) 対応内容は全職員に周知し、共通理解の下で、組織的に対応すること。</p> <p>(6) 除去または代替食品使用の予定を、毎月の給食献立一覧表で四者が確認すること。</p> <p>(7) 除去または代替食品実施の状況を、給食日誌等に記録すること。</p> <p>(8) 完全解除は、保護者が作成する「除去解除申請書」の提出により行うこと。</p> <p>(9) 誤配及び誤食の発生予防に努めること。</p> <p>(10) 自園のアレルギー疾患対応マニュアルを作成すること。</p>	<p>◎保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について（平成16年3月29日雇児保発第0329001号） 第5章 食育における給食の運営 6 盛り付け・配膳 (3) 温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たい状態で整えることができるように配慮する。</p> <p>◎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） 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 (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。</p> <p>◎保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について（平成16年3月29日雇児保発第0329001号） 第5章 食育における給食の運営 7 食事 (2) ゆとりある時間と、採光や安全性の高い食事の空間を確保し、暖かい雰囲気になるように配慮する。 (3) テーブルや、椅子、食器、食具の材質や形などは子どもの発達に応じて選択し、食べる場に暖かみを感じることができるよう配慮する。</p> <p>◎保育所保育指針（平成29年3月31日厚生労働省告示第117号） 第3章 健康及び安全 1 子どもの健康支援 (3) 疾病等への対応 ウ アレルギー疾患を有する子どもの保育については、保護者と連携し、医師の診断及び指示に基づき、適切な対応を行うこと。また、食物アレルギーに関して、関係機関と連携して、当該保育所の体制構築など、安全な環境の整備を行うこと。看護師や栄養士等が配置されている場合には、その専門性を生かした対応を図ること。</p> <p>◎保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について（平成16年3月29日雇児保発第0329001号） 第6章 多様な保育ニーズへの対応 2 食物アレルギーのある子どもへの対応 (1) 食物アレルギーが疑われるときには、嘱託医やその子どものかかりつけの医師に診断を受け、その指示に従う。また、家庭との連絡を密にし、その対応に相違がないように十分に心がける。 (2) 安易な食事制限やみだりに除去食に提供せず、嘱託医などの指示を受けるようにする。 (3) 医師の指示があり、食品の除去、代替食などを必要とする場合には、可能な限り対応する。ショック症状や喘息など、強い症状が出現する場合には厳格に除去する。食品の除去や代替の対応が困難な場合には、家庭からの協力を得る。</p>	<p>診断書 食事方針記録 献立表 給食業務日誌 完全解除申請書</p>

事 項	内 容	解 説	根 拠 法 令 等	書 類 等
2 事務管理	<p>1 給食業務日誌が整備されていること。</p> <p>2 給食食材の発注が適切に行われていること。</p>	<p>※1 「生活管理指導表」とは「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表」</p> <p>※2 「生活管理指導表付表」とは「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表付表」</p> <p>※3 「申込書」とは「食物アレルギー対応給食実施申込書」</p> <p>記入漏れがなく、施設長が確認していること。</p> <p>予定されている給与栄養量を確保するため、予定献立表にできる限り沿った食材の使用量が必要であること。このため、次の点に留意すること。</p> <p>ア 予定献立表に基づいて行うこと。</p> <p>イ 発注人員は、出席率を考慮したうえで、入所児数（職員食を行っている場合は、その食数を加える）に、検食（1食）、保存食（2食）、サンプル（1食）を加え、実食数より不足しないよう注意すること。</p> <p>ウ 季節感や地域性を考慮し、品質が良く、幅広い種類の食品を取り入れ、既製品の利用が多くなならないよう努めること。</p> <p>エ 予算を十分把握した上で発注すること。</p> <p>オ 給食保育単価に沿うよう購入努力をすること。</p> <p>カ 発注に当たっては、施設長の決裁を受けること。</p>	<p>(4) 卵、牛乳・乳製品、大豆などのたんぱく質性食品や、小麦粉、米などの炭水化物を除去する場合には、身体発育に必要な栄養素が不足しないように、栄養のバランスのとれた食事になるように調整する。</p> <p>(5) 食品の除去、代替などを必要とする場合にも、皆と同じものを食べたい子どもの気持ちを大切し、同じような献立になるように配慮する。</p> <p>(6) 献立作成に当たっては、保護者に使用食材を説明し、食品の除去や代替の対応をする。</p> <p>(7) 安易に長期間制限を続けるのではなく、家庭との連携のもと、定期的に主治医を受診し、指示を受けるなど、適切に対応する。</p> <p>◎「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」に基づく食物アレルギーの取扱い【改訂版】（令和2年8月26日 北九州市子ども家庭局保育指導担当課長）</p> <p>◎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）</p> <p>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</p> <p>(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。</p> <p>◎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）</p> <p>3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点</p> <p>(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。</p>	<p>給食業務日誌</p> <p>予定献立表（前期・中期・後期） 発注書</p>

事 項	内 容	解 説	根 拠 法 令 等	書 類 等
3 衛生管理	<p>3 食材の納品に当たっては、適正に検収されていること。</p> <p>1 毎月1回以上検便を実施していること。</p>	<p>キ 発注を変更する場合は、変更内容及び業者への連絡方法を明確にすること。</p> <p>(1) 納品した食材は、発注書をもとに計量等より確認を行うこと。</p> <p>(2) 数量だけでなく、品質、容器、包装の衛生状態についても確認し、賞味期限等も記録すること。</p> <p>(3) アレルギーを有する子どもの誤食防止のため、加工食品（生鮮品以外）は原材料表示を納品のたび確認すること。</p> <p>(4) 検収記録簿（納品書等）に、納入時間、検収者名（又は押印）を記録すること。</p> <p>(5) 乾物類など必要以上の在庫を置かず、保管庫等の衛生状態に十分に配慮すること。</p> <p>(1) 調理従事者等は、毎月1回以上検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌（腸チフス菌、パラチフス菌含む）、腸管出血性大腸菌（O-157、O-26、O-111））を行うこと。</p> <p>調理従事者等とは、調理に従事するすべて者で、臨時、パート、代替、離乳食担当保育士等の職員及び実習生を含むこと。</p> <p>(2) 検査結果が陰性であることを必ず確認の上、調理業務に従事させること。</p> <p>(3) 新規調理従事者等の場合は、従事開始日前1ヶ月間で検査を受け、結果が陰性であることを確認の上、調理に従事させること。</p>	<p>◎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）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル II 重要管理事項</p> <p>1 原材料の受入れ・下処理段階における管理</p> <p>(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。</p> <p>◎北九州市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例 第16条</p> <p>4 児童福祉施設の職員の健康診断に当たっては、特に入所者の食事を調理する者については、綿密な注意を払わなければならない。</p> <p>◎労働安全衛生規則 第6章 健康の保持増進のための措置（給食従業員の検便）</p> <p>第47条 事業者は、事業に附属する食堂又は炊事場における給食の業務に従事する労働者に対し、その雇入れの際又は当該業務への配置換えの際、検便による健康診断を行わなければならない。</p> <p>◎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）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル II 重要管理事項</p> <p>5 その他</p> <p>(4) 調理従事者等の衛生管理</p> <p>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ノロウイルスの検便検査に努めること。</p> <p>◎児童福祉施設等における衛生管理の強化について（昭和39年8月1日児発第669号）（別添）衛生管理における留意事項</p> <p>5 施設職員特に給食関係従事者の健康管理</p> <p>施設職員特に給食関係従事者が調理や配食にあたる際は手洗いの習慣を徹底させること。また、定期的健康診断、検便の実施を怠ることがないように、必要に応じてはその実施状況について報告を求め、指導の参考とすること。（後略）</p> <p>◎児童福祉施設等における衛生管理等について（平成16年1月20日雇児発第012001号）</p> <p>(5) 定期的に、調理に従事する者の検便等を行うこと。</p> <p>◎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）</p> <p>3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点</p> <p>(4) 食事の提供に係る業務の衛生的かつ安全に行われるよう、食事の提供に係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。</p>	<p>納品書</p> <p>細菌検査結果報告書</p>

事 項	内 容	解 説	根 拠 法 令 等	書 類 等
	<p>2 保存食を適切に採取し、保管されていること。</p> <p>3 調理に関する衛生管理を適正に行っていること。</p>	<p>保存食は、食中毒等の事故が発生した時の原因究明を確実にするためのものであり、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつを容器（ビニール等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。</p> <p>なお、原材料は特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済食品は配膳後の状態で保存すること。</p> <p>(1) 手洗い設備には、石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒用アルコールを備え、適切な時期に、適切な方法で手洗いを行うこと。</p> <p>(2) 調理従事者等の身体、頭髮、手指、爪の清潔に常に配慮して、調理室内専用の帽子、外衣、履物を着用すること。</p> <p>(3) 調理室は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。（湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。）</p> <p>(4) 原材料は、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。</p> <p>(5) 食品の洗浄を十分に行うほか、調理、加工、配膳の過程を通じ常に衛生的に取り扱うこと。</p> <p>(6) 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより中心部が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こと。</p> <p>(7) 食器・調理器具等の使用後は、洗浄後、殺菌を行い、衛生的に保管すること。</p> <p>(8) 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こと。</p> <p>(9) 調理室は、毎日作業終了後、清掃を行う等清潔に保ち、害虫駆除を半年に1回以上（発生をした時にはその都度）実施し、その記録を1年間保管すること。</p>	<p>◎社会福祉施設における保存食の保存期間等について（平成8年7月25日社援第117号）</p> <p>1 保存食の保存期間等について 社会福祉施設における保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに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・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。</p> <p>◎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日社援第65号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル II 重要管理事項</p> <p>5 その他 (3) 検食の保存 検食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに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、調理済食品は配膳後の状態で保存すること。</p> <p>◎児童福祉施設等における衛生管理の強化について（昭和39年8月1日児発第669号）（別添）衛生管理における留意事項</p> <p>3 給食施設、設備の衛生管理 調理室の出入口、窓、排水口にはそ族、昆虫の防除設備を設けること。調理室の入口には流水式の手洗い設備（衛生水栓が好ましい。）或いは消毒液（逆性石鹼液）を必ず備えること。調理室には関係者以外の立入りを禁止するほか、調理室専用の履物を備え室外のものと区別すること。 また、毎月特別清掃日を設けて定期的に特に調理室内外の清掃につとめること。</p> <p>◎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日社援第65号）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル II 重要管理事項</p> <p>1 原材料の受入れ・下処理段階における管理 (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した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。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。</p> <p>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。</p> <p>4 原材料及び調理済食品の温度管理 (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。</p> <p>5 その他 (2) 施設設備の管理 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、</p>	<p>衛生管理チェックリスト 給食業務日誌</p>

事 項	内 容	解 説	根 拠 法 令 等	書 類 等
4 調理業務の委託	4 調理に貯水槽からの水を使用する場合、使用水の遊離残留塩素の検査が行われていること。	調理に貯水槽からの水や井戸水を殺菌、濾過して使用する場合は、調理使用水の消毒効果を確保するため、始業前及び調理作業終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを毎日検査し、記録すること。	<p>ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時はその都度）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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>◎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）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル II 重要管理事項</p> <p>3 二次汚染の防止</p> <p>(12) 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。</p>	衛生自主点検表
	5 衛生管理に関する自主点検が行われていること。	<p>(1) 施設長等の責任者は、事故等の発生を防ぐため、衛生管理体制を確立すること。</p> <p>(2) 施設長等の責任者は、次の内容の衛生管理状況について確認を行うとともに、必要な改善措置を講ずること。</p> <p>ア 調理従事者に、健康状況、調理作業時の衛生管理及び調理施設設備の衛生管理について自主点検を行わせること。</p> <p>イ 点検結果を報告させ、点検が行われたことを確認すること。</p> <p>ウ 点検の結果、改善を要するものは必要な措置を講じていること。</p> <p>エ 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会に参加させるなど、必要な知識・技術の周知徹底を図ること。</p>	<p>◎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）（別添）大量調理施設衛生管理マニュアル III 衛生管理体制</p> <p>1 衛生管理体制の確立</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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ずるとともに、計画的に改善を行うこと。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>◎保育所における調理業務の委託について（平成10年2月18日児発第86号）</p> <p>1 調理業務の委託についての基本的な考え方</p> <p>（前略）調理業務について保育所が責任をもって行えるよう施設の職員により行われることが原則であり望ましい。しかしながら、施設の管理者が業務上必要な注意を果たし得るような体制及び契約内容により、施設職員による調理と同様な給食の質が確保される場合、入所児童の処遇の確保につながるよう十分配慮しつつ、給食業務を第三者に委託することは差し支えないこと。</p> <p>(2) 施設内の調理室を使用して調理させること。したがって、施設外で調理し搬入する方法は認められないものであること。</p> <p>2 調理室について</p> <p>施設内の調理室を利用して調理させること。したがって、施設外で調理し搬入する方法は認められないものであること。</p>	

事 項	内 容	解 説	根 拠 法 令 等	書 類 等
		<p>(3) 業務委託を行う場合であっても、保育所は次に掲げる業務を自ら実施すること。</p> <p>ア 受託事業者に対して、保育所給食の重要性を認識させること。</p> <p>イ 入所児童の栄養基準及び献立の作成基準を受託業者に明示するとともに、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認すること。</p> <p>ウ 献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えること。</p> <p>エ 毎回、検食を行うこと。</p> <p>オ 受託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況並びに結果を確認すること。</p> <p>カ 調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること。</p> <p>キ 随時児童の嗜好調査の実施及び喫食状況の把握を行うとともに、栄養基準を満たしていることを確認すること。</p> <p>ク 適正な発育や健康の保持増進の観点から、入所児童及び保護者に対する栄養指導を積極的に進めるよう努めること。</p> <p>(4) 業者に委託する場合には、その契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交わすこと。</p>	<p>4 施設の行う業務について 施設は次に掲げる業務を自ら実施すること。</p> <p>ア 受託事業者に対して、一の基本的な考え方の趣旨を踏まえ、保育所における給食の重要性を認識させること。</p> <p>イ 入所児童の栄養基準及び献立の作成基準を受託業者に明示するとともに、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認すること。</p> <p>ウ 献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えること。</p> <p>エ 毎回、検食を行うこと。</p> <p>オ 受託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況並びに結果を確認すること。</p> <p>カ 調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること。</p> <p>キ 随時児童の嗜好調査の実施及び喫食状況の把握を行うとともに、栄養基準を満たしていることを確認すること。</p> <p>ク 適正な発育や健康の保持増進の観点から、入所児童及び保護者に対する栄養指導を積極的に進めるよう努めること。</p> <p>5 受託業者について 受託業者は次に掲げる事項のすべてを満たすものであること。</p> <p>ア 保育所における食事の趣旨を十分認識し、適正な食材を使用するとともに、所要の栄養量が確保される調理を行うものであること。</p> <p>イ 調理業務の運営実績や組織形態からみて、当該受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有すると認められるものであること。</p> <p>ウ 受託業務に関し、専門的な立場から必要な指導を行う栄養士が確保されているものであること。</p> <p>エ 調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有するものであること。</p> <p>オ 調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること。</p> <p>カ 調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び検便を実施するものであること。</p> <p>キ 不当販売行為等健全な商習慣に違反する行為を行わないものであること。</p> <p>6 業務の委託契約について 施設が調理業務を業者に委託する場合には、その契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交わすこと。</p> <p>なお、その契約書には、前記5のア、エ、オ及びカに係る事項並びに次に掲げる事項を明確にすること。</p> <p>ア 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること。</p> <p>イ 受託業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと保育所が認めるとき、その他受託業者が適正な給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは契約期間中であっても保育所側において契約を解除できること。</p> <p>ウ 受託業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の業務の代行保証に関すること。</p>	<p>業務委託契約書</p>

事 項	内 容	解 説	根 拠 法 令 等	書 類 等
5 食事の外部搬入	1 食事の外部搬入を行う場合は適正に行うこと。	施設外で調理し搬入する場合は、市条例の要件を満たさなければ認められないものであること。	<p>エ 受託業者の責任で法定伝染病又は食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため保育所に損害を与えた場合は、受託業者は保育所に対し損害賠償を行うこと。</p> <p>◎北九州市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例 第47条 次の各号に掲げる要件を満たす保育所は、第15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設けるものとする。</p> <p>(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。</p> <p>(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を受ける等、必要な配慮が行われること。</p> <p>(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、栄養面等に配慮した調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。</p> <p>(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、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対応することができること。</p> <p>(5) 当該保育所が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。</p>	
6 食育の推進	<p>1 食事の提供を含む食育計画を作成していること。</p> <p>2 計画に基づいた食事の提供・食育の実践を行い、評価改善を行うこと。</p> <p>3 園児に対して「食育」の実践に努めていること。</p>	<p>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全体的な計画に基づいて作成していること。</p> <p>食育の計画に基づいた食事の提供・食育の実践を行い、実践の記録や、「食の提供における質の向上のためのチェックリスト」を用いてその評価改善を行うこと。</p> <p>園児に対する「食育」の実践は次のことが考えられること。 ア 日常の食事の大切さがわかり、健康に育つための良い食習慣を身につけさせる。 イ 食事は楽しいものであり、会食を通して、相手を思いやる豊かな人間関係を育てる。 ウ 年齢に応じて、身支度や手洗い、また、食事の準備や後片付けの手伝いができるようにする。 エ 園庭栽培などを通して、自然の恵みと勤労の大切さを知り、感謝の気持ちを持って食事ができるようにする。</p>	<p>◎北九州市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例 第15条 5 児童福祉施設は、児童の健康な生活の基本となる食育の推進に努めなければならない。</p> <p>◎保育所保育指針（平成29年3月31日厚生労働省告示第117号） 第3章 健康及び安全 2 食育の推進 (1) 保育所の特性を生かした食育 ウ 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全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めること。 栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。</p> <p>◎「第4次食育推進基本計画」に基づく保育所における食育の推進について（令和3年4月1日子保発0401第2号） ◎「保育所における食事の提供ガイドラインについて」（平成24年4月26日北九州市子ども家庭局保育課長） ◎保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について（平成16年3月29日雇児保発第0329001号）</p>	

事 項	内 容	解 説	根 拠 法 令 等	書 類 等
	<p>4 保護者や地域の子育て家庭に対して「食育」の実践に努めていること。</p>	<p>保護者等に対する食育の「実践」は次のことが考えられること。</p> <p>ア 献立表を配布し、保育所給食に対する正しい理解と家庭での食生活の向上に役立つように配慮すること。</p> <p>イ サンプル（献立）の展示を行うこと。</p> <p>献立表と当日の献立を昼食、おやつに区分して展示する。分量は3歳以上児とし、未満児については約8割の量であることを文字表示する。</p> <p>ウ 保護者会や地域交流行事などを通し、食生活に役立てられる講習会や、相談・支援する機会等を企画すること。</p>	<p>◎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）</p> <p>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</p> <p>(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。</p> <p>◎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）</p> <p>3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点</p> <p>(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。</p>	