

児童福祉施設等における 食事の提供ガイドについて

帝塚山大学現代生活学部食物栄養学科
岩橋明子





児童福祉施設等における 食事の提供ガイド





児童福祉施設等における食事の提供ガイドの策定

「児童福祉施設における食事の提供ガイド」(2010年3月)

- 食育基本法の制定等、こどもの「食」を取り巻く環境が大きく変化したことを背景に、こどもの健やかな発育・発達を支援する観点から、児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理の実践にあたっての考え方の例を示すもの
- 食事の提供についての実務を担当する者を対象

「保育所における食事の提供ガイドライン」(2012年3月)

- 保育所における食事の提供の形態が自園調理以外にも、外部委託や外部搬入等多様化している状況を踏まえ、その現状と課題を明らかにすることなどを目的に作成
- 保育所の食事の運営に関わる幅広い者を対象

統合

「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」





児童福祉施設等における食事の提供ガイドの特徴

- ・ 施設における食事提供の業務について、よりわかりやすい内容となるよう、「食事提供の PDCA サイクル」を用いて具体的な内容や留意点を整理
- ・ 各施設において、こどもの身体状況や栄養状態に応じた食事計画の見直しや改善が図られるよう、施設で提供することが適当なエネルギー及び栄養素の量の目標（給与栄養目標量）の暫定値を記載
- ・ こどもの食事の「場」は必ずしも施設内にとどまらず多様であることから、名称を「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」とする
- ・ 施設における食物アレルギー対応や誤嚥・誤飲等の事故防止のための取組について、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」及び「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生のためのガイドライン」に応じた内容を記載



児童福祉施設等における食事の提供ガイドの構成

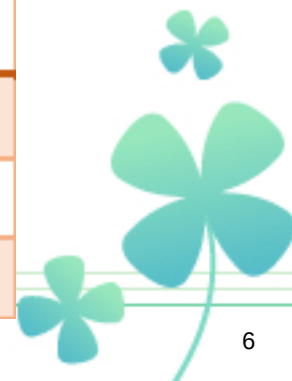
PDCA の 進め方	食事提供における PDCA の進め方の全体像
	こどもの食事・食生活のアセスメントの、具体的な進め方
	食事についての目標を立てる時に注意すべきこと
	食事計画の立て方
	食育計画の立て方
	こどもの食事状況のモニタリング・記録作成の仕方
	施設の食事提供を評価する方法
	評価結果をもとに食事提供を改善する方法
多職種連携	施設長、管理栄養士・栄養士、調理員、保育士、養育者・支援者、看護師、嘱託医などの、食事提供に関する役割
	多職種連携の具体的な進め方
	保護者支援の方法





児童福祉施設等における食事の提供ガイドの構成

こども 一人一人に 合わせた対 応	こどもの発育状態に合わせた対応
	心身に不調のあるこどもへの対応
	食物アレルギーのあるこどもへの対応
	偏食のあるこどもへの対応
	摂食嚥下機能に配慮が必要なこどもへの対応
	食事を通じた自立支援に必要な考え方
調理体制別 の留意事項	自園調理(外部委託含む)で注意すべきこと
	外部搬入を採用している施設で注意すべきこと
災害対策	非常事態(自然災害等への備え)
食育	食育に必要な考え方
	食育の事例
取組み事例	こどもに合わせた食事量や形態の調整
	多職種が連携した取組みから保護者への支援
	職員間の食に対する考え方の共有方法





児童福祉施設における食事の意義・役割

こどもの成長を支え、生活の質の基盤を作る

心身の健全な発育・発達を促す・食を営む力の基礎を育む
様々な発育・発達段階のこども一人一人の状況を考慮する

- こどもの健やかな発育・発達を目指して、様々な職種が一体となり、家庭や地域と連携する
- こどもが身近な大人からの援助を受けながら、他のこどもとの関わりを通して、食べることを楽しみ合える
- 「心と体の健康の確保」、「安全・安心な食事の確保」、「豊かな食体験の確保」、「食生活の自立」を目指してこどもの食事・食生活を支援していく





こどもの身体発育のための食事の重要性

身体の発育とともに、運動機能、手指の微細運動、
脳・神経機能などが急速に発達



食事から摂取するエネルギーや栄養素は、健康の維持・増進や活動に使われるだけでなく、発育・発達のためにも必要

消化・吸収、排泄機能も未熟



これらの機能の発達に合った食事形態でなければ、
エネルギーや栄養素が十分に吸収できず、
身体の発育にもつながらない





食べる機能や味覚の発達に対応した食事の重要性(1)

- ・ 摂食・嚥下機能の発達

- 器官（口唇から食道まで）の発達

- ・ 最も大きな器官の変化は、**歯が生えること**



- ・ 歯が生えることで、口腔や咽頭腔が広がり、「**吸って飲む**」ことから「**噛んで飲み込む**」ことに適した器官になる

- 機能の発達

- ・ 口腔・咽頭機能は、生まれる前から発達（羊水を飲み込む、指をしゃぶる等）
 - ・ 離乳食は生後5～6か月から、なめらかにすりつぶした状態の固形物で始まり、1歳過ぎには大人の咀嚼や嚥下に近いところまで発達



- ・ **様々な食品からエネルギーや栄養素をとることができるようになる**





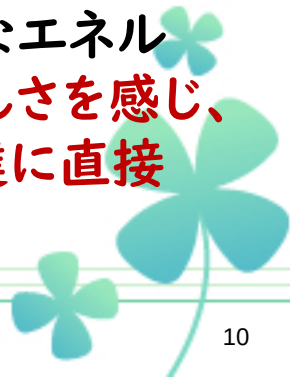
食べる機能や味覚の発達に対応した食事の重要性(2)

・ 食行動の発達

- 食べることは、ものを食べるかどうか判断することや、何を食べるか選ぶことを含めて、自分が意志や意欲を持って行うこと
- 食事の時は、**こどもの食べる意欲を引き出すことが重要で、こどもが食べる楽しさを感じる**ことにもつながる
- 乳幼児は自分で食べ物を選べない。**生きていくために最も重要な食べ物を与えてくれる人への信頼は、より深いものになっていく**
- **食行動は、日常的に繰り返すことで、食習慣として定着**

食育とは、特別なことをするのではなく、
日々の生活を丁寧に行うこと！

- 親しい人たちと一緒に食事をゆっくり食べることは、単に必要なエネルギーや栄養素をとるためだけのものではなく、**食べることの楽しさを感じ、コミュニケーションや社会性を学ぶ場として、こどもの精神発達に直接関わる重要なもの**





食べる機能や味覚の発達に対応した食事の重要性(3)

味覚の発達

- 離乳期の食体験によって味覚が発達し、嗜好が形づくられる
- 乳幼児期から、幅広い食べ物の味を経験することが、幅広い味覚を発達させる

味蕾は、幼児期から学童期に増えるとされている



幼児期(1歳～6歳)



学童期(7歳～10歳)

味覚機能形成期

人は慣れている味をおいしいと感じるようになる

腐敗

たんぱく質

酸味

旨味

ミネラル

毒

塩味

苦味

エネルギー

甘味

辛味・渋味

口の中全体が広く刺激されることで感じられる味

酸味や苦味、辛味や渋味を楽しむようになるには、十分な経験が必要!



-





精神発達のための食事の重要性

- ・ 大人との信頼関係を土台に広がるこどもの世界
 - 大人との信頼関係は、不安を減らすだけでなく、感情や自我を発達させ、集団や社会になじめるよう援助し、自立を助け、こどもが周囲の人やものに主体的に関わるための土台となる
 - こどもが人、もの、自然などに触れ、興味や関心を広げていくことで、様々な心情が生まれ、自ら関わろうとする意欲が育まれる
- ・ 食事への好奇心と、心身の発達
 - 言葉を話すようになると、食べ物への好奇心がさらに強くなる
 - 大人には、食べ物で遊んでいるようにしか見えないこともあるが、**食事はこどもの大切な探索活動の場**でもある
 - 食欲が満たされ、「おいしいね」と声を掛けてもらうことで、食の満足感とともに、人との共感を体験する
 - 自分で食事をすることで、手づかみ食べや、スプーンやフォークなどの道具を使って食べる等の機能も発達させていくことができる
 - **安心できる状況で、自分でできること、したいことを増やし、達成感や満足感を味わいながら、こどもの自信を高めていくことが重要**





家庭と施設が連携した食事の重要性(1)

- ・ 食事の「場」は、児童福祉施設のみならず、家庭も重要
 - － 家庭と連携・協力して「食事」を考えていくことが必要
 - － 家庭の食習慣や地域の食文化などを考慮していくことも重要
 - － こどもが家庭でどのような食事の時間を過ごし、どのような経験をしているかを考える
- ・ 施設でのこどもの食事の様子や、施設がこどもの食に対してどのように取り組んでいるのかを保護者に伝えることにより、家庭における食への関心を高める

- ・ 毎日の送迎時や連絡帳におけるやり取り
- ・ 食事のサンプル展示や、食事、おやつの時間を含めた保育参観や試食会等
- ・ 季節の食材などを使ったレシピや調理方法等の情報提供
- ・ 保護者参加の調理実践行事
- ・ 保護者懇談会などを通した保護者同士の交流





家庭と施設が連携した食事の重要性(2)

- ・ 家庭からの食に関する相談に応じ、助言したり、支援を積極的に行うことも重要
 - － 食事はエネルギーや栄養素をとるためだけのものではなく、こどもの発達や社会性を育む役割もあるという認識を家庭と共有し、生活の中で子どもと保護者が食事を楽しめるように支援することが大切

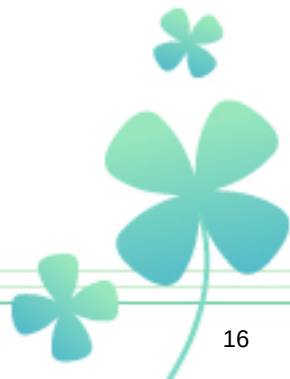
地域の子育て家庭に対し、食の観点から保護者が子どもについて理解を深め、子育ての不安が軽減されることを通して、家庭や地域における養育力の向上につなげていくことができるよう、保育所の調理室等を活用し、食に関する相談や支援を行うことも重要である。

保育所保育指針解説書(平成30年2月・厚生労働省)





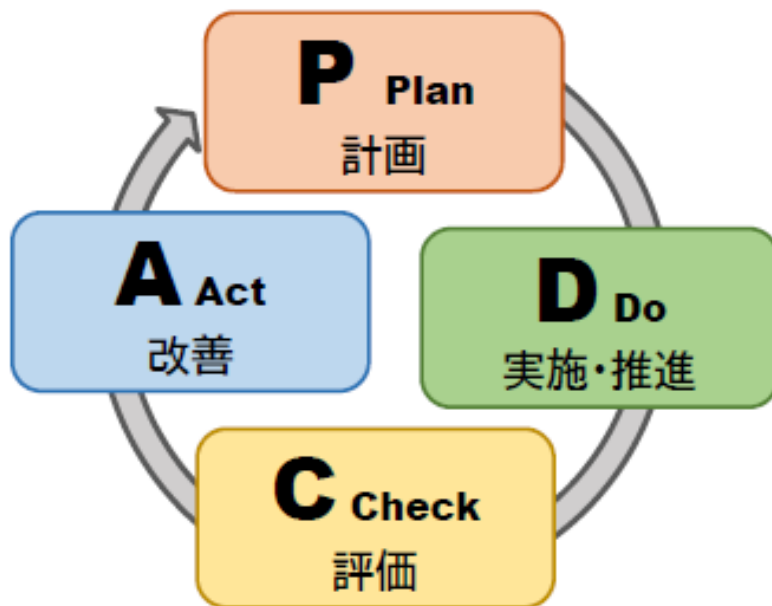
児童福祉施設における 食事提供の考え方



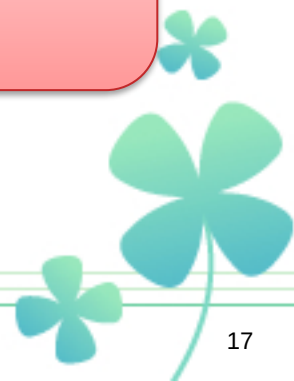


食事提供のPDCA サイクル

- ・ PDCA サイクルを繰り返すことで、こどもたちの適正な栄養素等の量を把握することができ、施設全体と個人それぞれの**栄養管理や食事の支援の改善**につなげることができる
- ・ **食事提供に関わる職員**は、食事計画の作成や評価、栄養管理の手法、衛生管理、食育の観点からの食事の提供等について、具体的な内容や留意点を**共通理解**することが重要



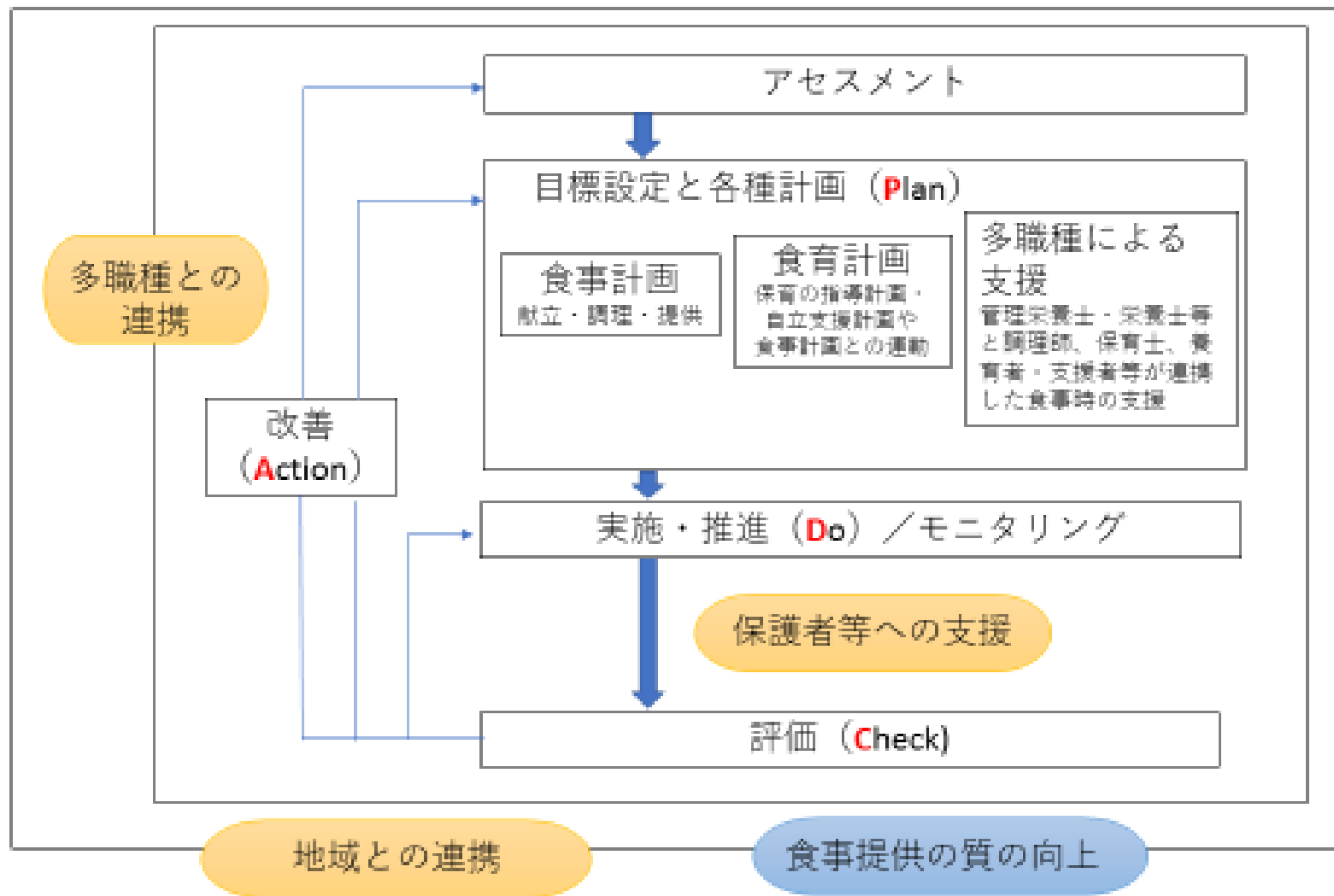
今回のガイド改定
最大のポイント!!





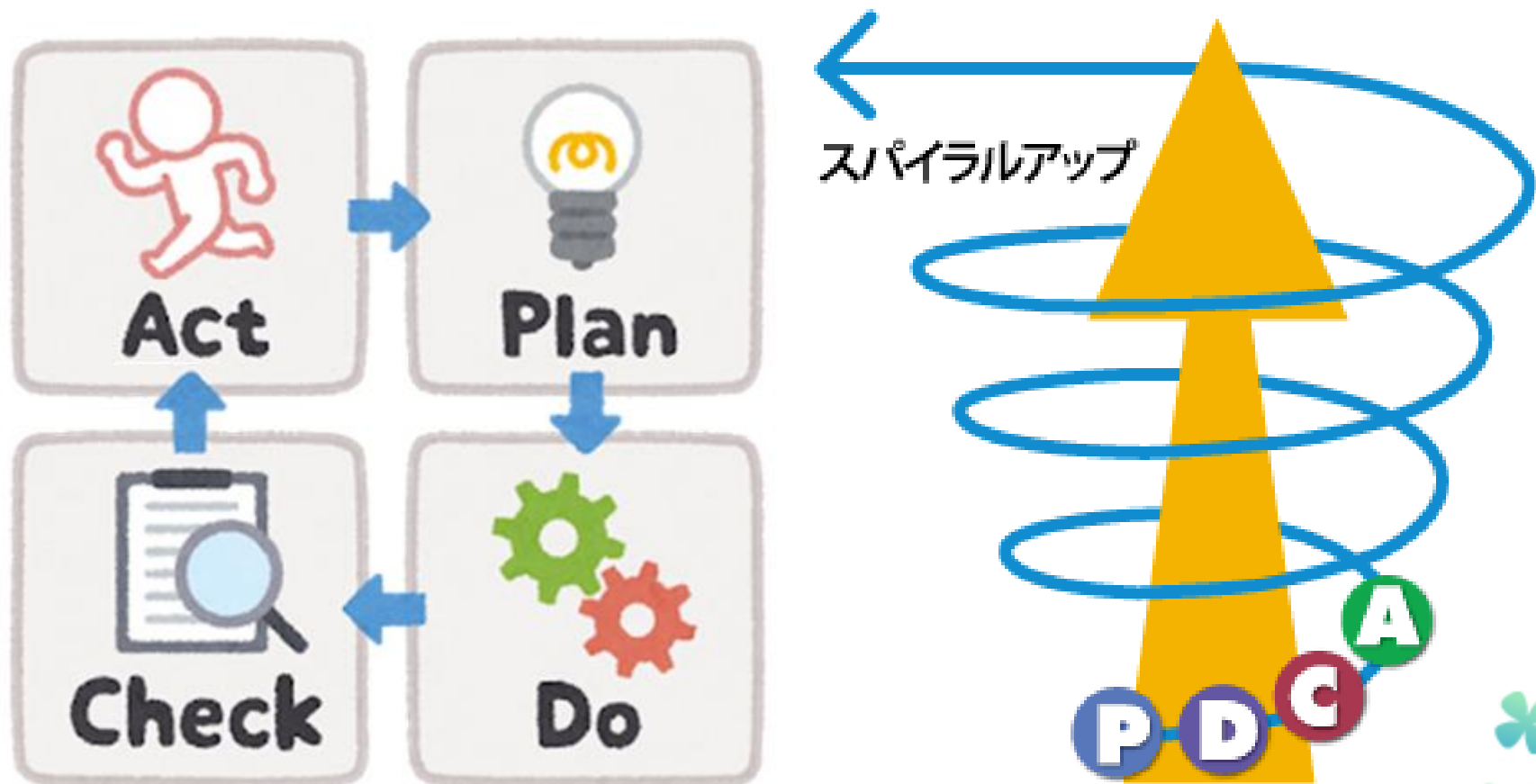
食事提供のPDCA の構造

児童福祉施設における食事提供のPDCAの構造





PDCAサイクルとスパイラルアップ





1.アセスメント

- ・ 施設での受入れの際、一人一人のこどものアセスメントを実施
- ・ アセスメントでは、こどもたちの現在の健康状態、栄養状態、身体状況等を明らかにする（実態把握）
- ・ 現在の状態について調べた結果を評価し、特に注意深く様子を見ていく必要のあるこどもを把握する
- ・ これらの結果を踏まえ、施設の食事の提供に関する目標を明確にする





施設での受入れに際して確認することが望ましい 主な事項

健康状態

基礎疾患

食物アレルギーの
有無

栄養状態

肥満度から把握

身体状況

身長・体重

発育状況
(成長曲線で確認)

食経験

摂取したことがない
食品、料理

外国にルーツを持つ
こどもの禁忌食品

食べる機能

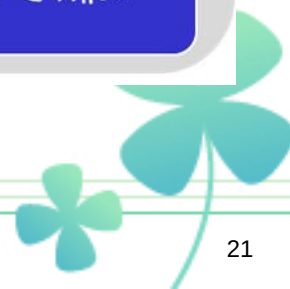
歯の生え方

咀嚼・嚥下

嗜好

好みの硬さ

味・匂いの好き嫌い





アセスメントの展開と留意点

- ・ **入所時の聞き取り**
 - － 食事に関する課題が多いこどもの場合は、管理栄養士・栄養士が同席したり、改めて聞き取りを行うなど、適切な支援につなげるために必要な情報を把握できるようにする
- ・ **こどもの状況、状態の把握に関する職員間の連携**
 - － 必要に応じて関係職員同士でその情報を共有し、活用できるような仕組みを施設内で構築しておく
- ・ **定期的な身長、体重の測定による発育状況・栄養状態**
 - － 成長曲線を活用して判定を行い、判定結果は食事の提供に関わる者で共有
- ・ **施設での食事状況（食事形態の適否と食事量）**
- ・ **家庭での食事の摂取状況（欠食の有無など）**
- ・ **身体活動量（日常生活動作や運動等の状況）**
- ・ **その他（食経験や嗜好など）**





2.目標設定と各種計画(Plan)

- ・ アセスメント結果をもとに目標を明確にし、目標を実現するための具体的な計画を立てる

① 食事計画

食事を食べるこどもに合わせた食事の量と質について、調理・提供も含めて計画

② 食育計画

保育の指導計画・自立支援計画や食事計画と連動させた、食事提供における食育を計画

③ 多職種による支援

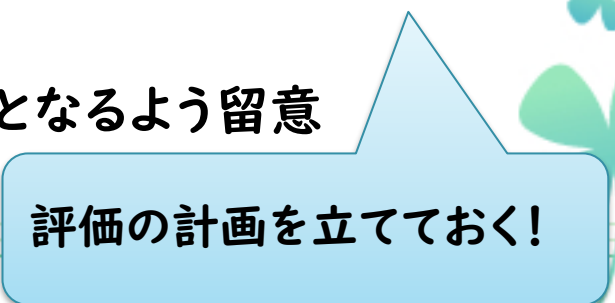
管理栄養士・栄養士等と調理員、保育士、養育者・支援者等が連携した食事時の支援





目標設定の展開と留意点

- ・ 施設の目的・理念、保育・養育の目標などを踏まえて、**どのようなこどもに育つことを目指し、その育ちを支える施設として、どのような食事を提供するかを明確にする**
 - 食事の提供に際しては、各専門職がそれぞれの専門性を発揮しながら連携して業務を行うことが重要
 - そのため、職員同士が目標や取組みの方向性を共有することが必要
- ・ アセスメントで確認したこどもたちの状態について、発育・発達状況と併せて結果を分析し、個別に配慮するこどもを明らかにした上で、目標を設定する
 - 目標を設定する時点で、どのような指標で、いつ、どのように評価するかを整理しておく
 - できるだけ評価しやすく、わかりやすい目標となるよう留意



評価の計画を立てておく！

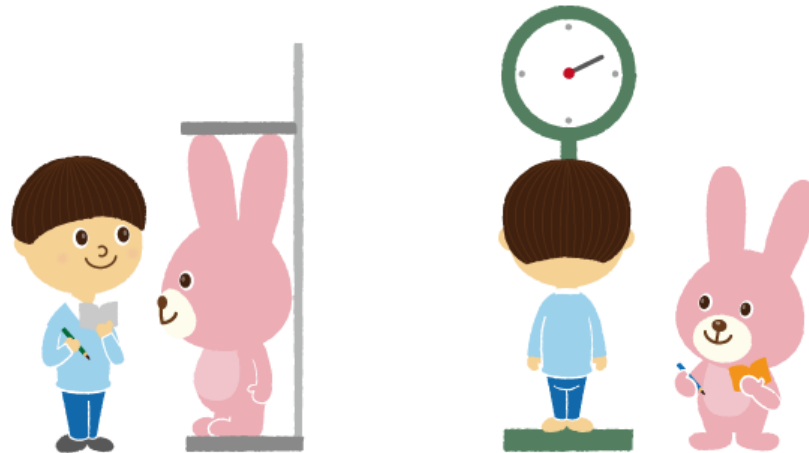
食事提供のアセスメントと評価の例

アセスメントの視点		モニタリング項目 ・方法（例）	集団			個人		
			アセスメント/評価	目標	計画	アセスメ ント/評価	目標 ・計画	
QOL	食べる意欲・ 楽しみ	食事の様子	集団全体としての傾向 や問題の有無の確認	楽しく食べる	施設としての食事支援や食事 提供の方針・目標設定	要観察児 の確認 対応方法 の評価	対応方法 の検討 支援方法 の検討 実施後の 変化の確 認	
身体状況	発育状況	身長・体重	急激な変化がないかの 確認	急激な変化が無い	エネルギー等の給与量の計 画・見直し			
	栄養状態	成長曲線での確認 肥満度による判定	やせや肥満の児の割合 及びその変化の確認 分布の確認（平均値・ 中央値）	やせ、肥満の割合 が少ない	食事量の計画・見直し			
健康状態	食物アレル ギーの有無 疾患の有無 禁忌食品	質問紙もしくは問診	集団全体としての傾向 や問題の有無の確認	施設で対応できて いる	施設全体の食事提供で用いる 食品の計画・見直し （個別対応とするか施設全体 での使用をやめるなど）	個別対応 児の確認 対応方法 の評価		
口腔機能	発育状況	歯の生え方			しっかり噛む、飲 み込める	食事形態の計画・見直し		要観察児 の確認
	食べる機能獲 得状況	咀嚼の状況 嚥下の状況						
食べる力	摂取量	盛り付け量の個人差の 確認			多様な料理や食品 を食べる	食事量の計画・見直し	要観察児 の確認 対応方法 の評価	
	食経験	はじめて経験する料理 や食品の確認	味付けや食事形態（切り方、 柔らかさ等）など品質設計・ 改善 食品構成・献立計画・見直し					
	嗜好	食べ残しの多い料理や 食品の確認						



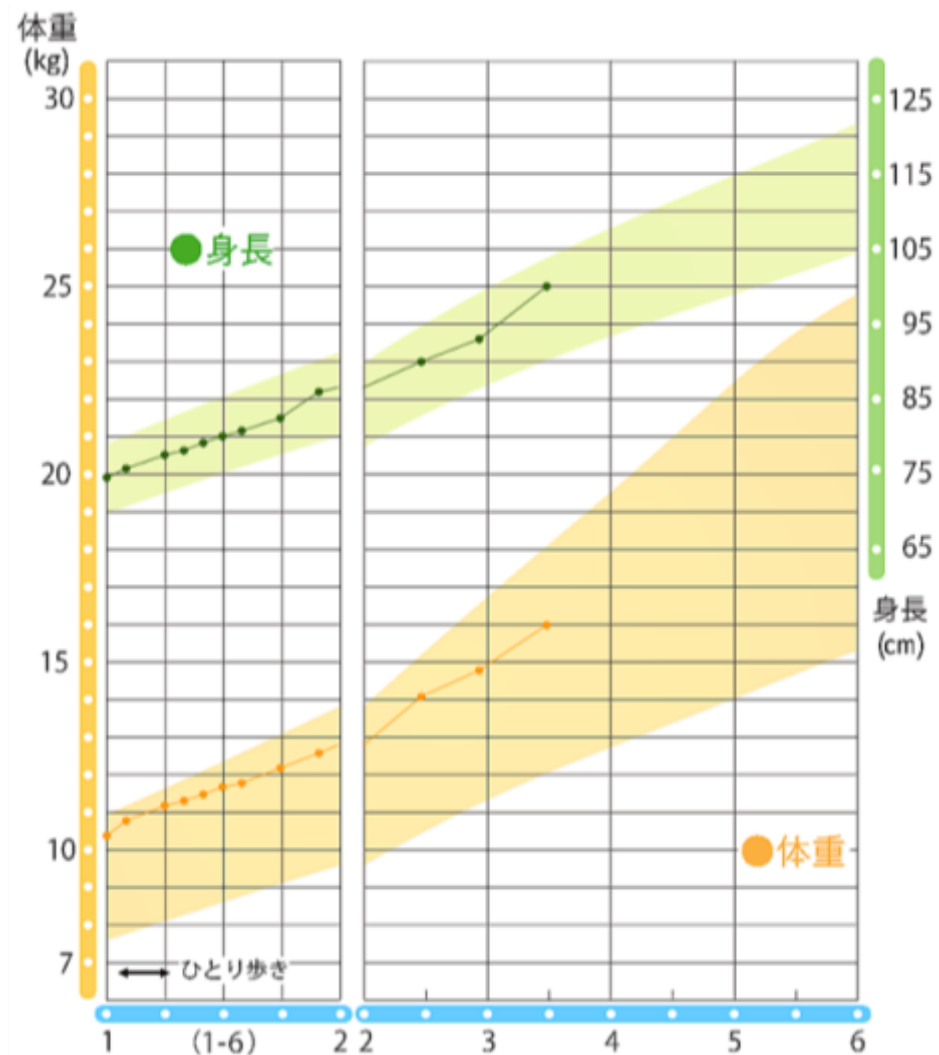
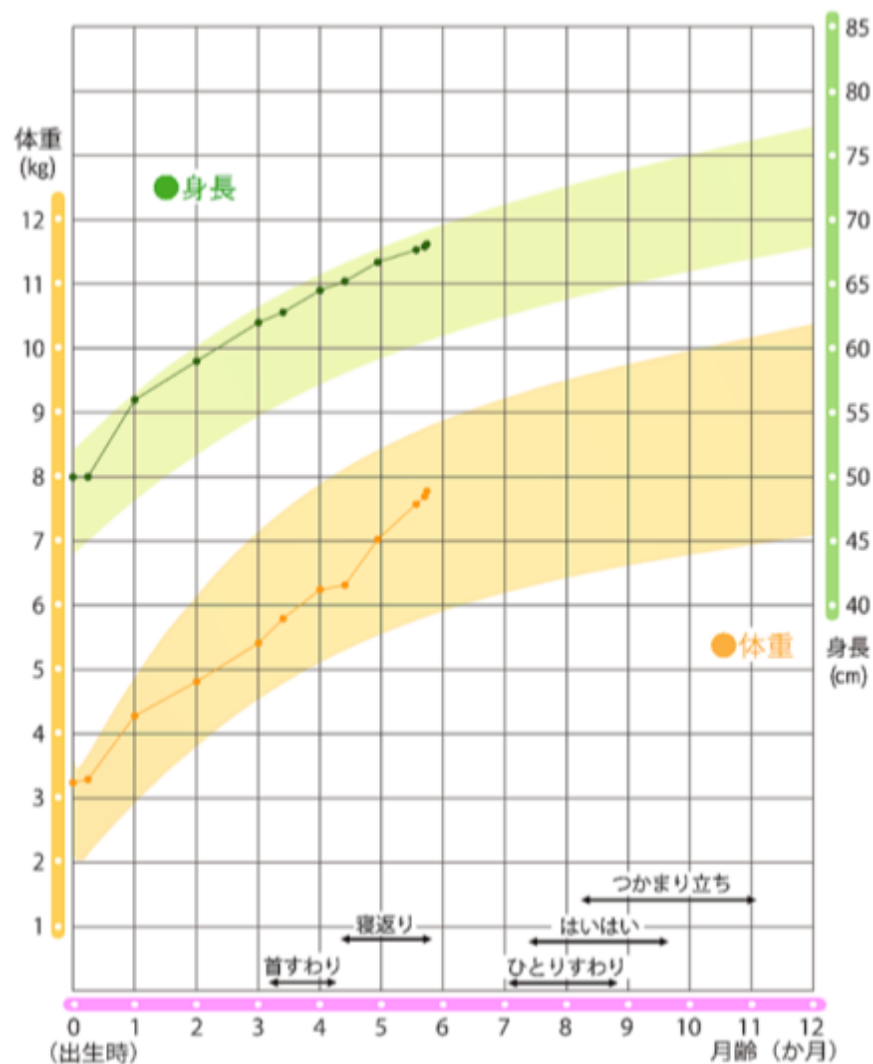
「健全な発育」をどのように評価するか？

成長曲線(身体発育曲線)を
活用しましょう！





発育曲線の記録例





利用者に応じた配慮（乳児・小児への配慮）

実は食事摂取基準にも
こう書いてある

- ・ 乳児・小児においては、成長曲線に照らして成長の程度を確認する。成長曲線は集団の代表値であって、必ずしも健康か否か並びにその程度を考慮したものではない。しかし、現時点では成長曲線を参照し、成長の程度を確認し、判断するのが最も適当と考えられる。
- ・ 成長曲線は、一時点における成長の程度（肥満・やせ）を判別するためよりも、一定期間における成長の方向（成長曲線に並行して成長しているか、どちらかに向かって遠ざかっているか、成長曲線に向かって近づいているか）を確認し、成長の方向を判断するために用いるのに適している。





利用者の把握

児童福祉施設向けの
通知にも

- ・ 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、計画通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な評価を行う観点から、特に幼児について、**定期的に子供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。**

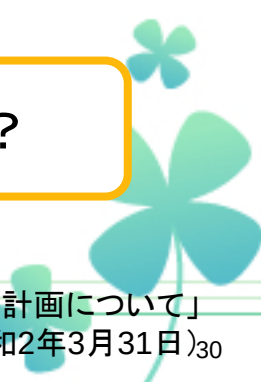




利用者の把握とエネルギー摂取量の計画

- ・ 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給与栄養量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。
- ・ 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、定期的に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。

子どもたちは1年間でどれくらい成長するのか？



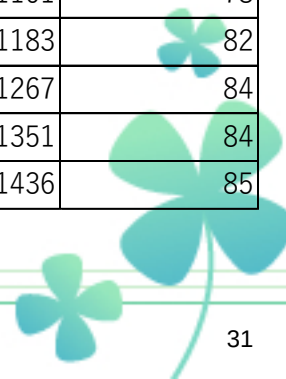


定期的なアセスメント

- ・ 身体測定
 - － 乳幼児：毎月
- ・ 半年間の平均的な身長伸び

* 令和5年度乳幼児身体発育調査による身長の中央値より日本小児内分泌学会が示す性別・身長別標準体重で求めた数値

	男子				女子			
	身長	標準体重	標準体重に対する 推定エネルギー必要量	半年前からの 増加量	身長	標準体重	標準体重に対する 推定エネルギー必要量	半年前からの 増加量
1 歳	76. 5	9.7	816		75. 3	9.2	754	
1 歳半	82. 1	10.8	913	97	81. 0	10.3	847	94
2 歳	86. 3	11.8	991	79	85. 2	11.3	924	77
2 歳半	90. 5	12.8	1078	86	89. 6	12.4	1012	87
3 歳	94. 3	13.8	1034	-44	93. 2	13.4	952	-60
3 歳半	97. 8	14.8	1108	73	96. 7	14.4	1022	71
4 歳	101. 3	15.9	1183	75	100. 4	15.5	1101	78
4 歳半	104. 7	16.9	1260	78	104. 0	16.6	1183	82
5 歳	108. 0	18.0	1340	80	107. 5	17.8	1267	84
5 歳半	111. 3	19.1	1421	81	110. 8	19.0	1351	84
6 歳	114. 5	20.2	1503	82	114. 1	20.2	1436	85





施設ではどれくらい提供すればよいのか？

- ・ 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。

以前は、「昼食で1/3、おやつで10～20%」とされていましたが、現在はアセスメントに基づいて各施設で設定する必要があります
保護者から家庭での様子を聞いていますか？

*「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」では、暫定値として昼食33%、おやつ10%が示されています。



食事計画

【1】食事内容を計画する

- 提供する食事区分（朝食・昼食・夕食・間食・補食など）、食事時間（食べる時刻、配膳・配食の時間など）や食器や食具の種類、配膳・盛り付け方法、食べる場の状況、調理設備を考慮して、おおまかな料理の組み合わせを決定

【2】給与栄養量の目標（給与栄養目標量）を決める

- 対象となるこどもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況などを総合的に判断して、提供することが適当なエネルギーや栄養素量（給与栄養量）の目標を決定
- こどもの健康状態や栄養状態に問題がないと判断される場合でも、エネルギーと以下の栄養素については、常に考慮することが望まれる

・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 ・食物繊維
---------------	--	--



給与栄養目標量の目安

(昼食33%おやつ10%)

エネルギー 及び栄養素	単位	食事摂取 基準の指 標	食事摂取基準※		食事摂取 基準に対 する割合	給与栄養目標量 (計算値)		給与栄養目標量 (暫定)
			男児	女児		男児	女児	男女共通
エネルギー	kcal	推定エネル ギー必要 量	1300	1250	43	559	538	560
たんぱく質	%エネル ギー	目標量	13~20	13~20		13~20	13~20	食事による摂取エネ ルギーの13~20%
脂質	%エネル ギー	目標量	20~30	20~30		20~30	20~30	食事による摂取エネ ルギーの20~30%
ナトリウム(食 塩相当量)	g	目標量	3.5未満	3.5未満	43	1.5	1.5	2未満
カルシウム	mg	推奨量	600	550	50	300	275	300
マグネシウム	mg	推奨量	100	100	43	43	43	40
鉄	mg	推奨量	5.5	5.5	50	2.8	2.8	3
ビタミンA	μgRAE	推奨量	450	500	43	194	215	220
ビタミンB ₁	mg	推奨量	0.7	0.7	43	0.3	0.3	0.3
ビタミンB ₂	mg	推奨量	0.8	0.8	43	0.3	0.3	0.3
ビタミンC	mg	推奨量	50	50	43	22	22	22
食物繊維	g	目標量	8以上	8以上	43	3.4	3.4	4以上
亜鉛(参考)	mg	推奨量	4	3	43	1.7	1.3	2

先行研究*に基づき、
保育所における給与
栄養目標量の暫定
値が定められまし
た！

単に暫定値の通り提
供することは適切で
なく、各施設のこども
の発育状況、栄養状
態状況等に応じて、
数値を設定するとと
もに、過剰又は過少
となりやすい栄養素
について適切な摂取
となるよう留意するこ
とが望ましいとされ
ています！



食育計画

- ・ 食事の提供を含めた食育の計画を、各保育所の保育の計画に位置付けながら作成して、保育の質と同じくらい、食事の質についても評価や改善に努める
 - 食事計画と発達段階に応じた食生活が営めるよう配慮し、こどもの食に関する嗜好や体験が広がり、かつ深まるように、多様な食品や料理を組み合わせにも配慮
 - 季節感や伝統的な食文化なども考慮し、品質が良く、幅広い種類の食材を取り入れるような工夫
 - 地域特性を反映し、食材に地域の産物を取り入れ、郷土料理などの食文化に触れる機会を増やすことができるよう配慮
 - 食べることが楽しい、食べたいという意欲を培うことができるような食事内容や、食具・食器の種類、食事環境などに配慮し、理想的な食習慣の定着を図ることが必要



- ・ 保育所等における食育は、「食を営む力」の育成に向けて、その土台をつくるために、毎日の生活と遊びの中で、こどもが自分から意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、大人や仲間等の人々と楽しみ合うよう成長していくことを期待するもの
 - 食育の取組みは2種類ある
 - ・ イベントとして体験できるもの（調理実習（体験）や芋掘りなど）
 - ・ 日々あるいは定期的に実践を積み重ねていくもの（日常の食事や生活の中で食について考え、食具を上手に使えるようになったり、食事のマナーを身に付けたり、栽培活動を通じて食材となる食物に触れるなど）
 - 提供する食事の内容はもちろんのこと、こどもや保護者等への食に関する情報提供、食事環境や、起床・就寝時間、食事の時間なども含めた生活全般に目を向け、「おいしく、楽しい食事」とは何かを考えて行動する必要がある
 - より広く食育を実践するためには、多くの職種が関わること、食の専門家の協力を得ることも必要



多職種による支援

- ・ 保育・養育と連動させ、様々な職種による食事時の支援を計画
 - 管理栄養士・栄養士が、実際にこどもの喫食状況を見て、把握、判断することが栄養管理を行う上では望ましいが、難しい場合には、こどもと直接関わる保育士などが観察した情報を管理栄養士・栄養士と共有して連携して対応する体制をとる
 - 施設における食育をより豊かに展開するためには、こどもの家庭や、地域住民との連携・協力に加えて、地域の保健所・保健センター、医療機関、学校等の教育機関、地域の商店や食事に関する産業、さらに、地域の栄養・食生活に関する**多職種と連携・協力**することも有効





3.実施・推進（Do）／モニタリング

- ・ 各種計画を実施・推進する
 - － 調理と盛り付け・配膳とそれを受けてのこどもの食べる行動及びその行動への支援
- ・ 日々のこどもたちの様子を確認するとともに、定期的に目標に対する計画の進捗状況を確認
 1. 実施しながら、適切に計画が進行し、目標達成の方向に変化しているかの途中経過を観察（モニタリング）
 2. 計画が適切に進んでいない場合、あるいは目標達成の方向に変化していない場合には、なぜ計画通りに進んでいないかの要因を分析し、計画の修正を検討することも必要

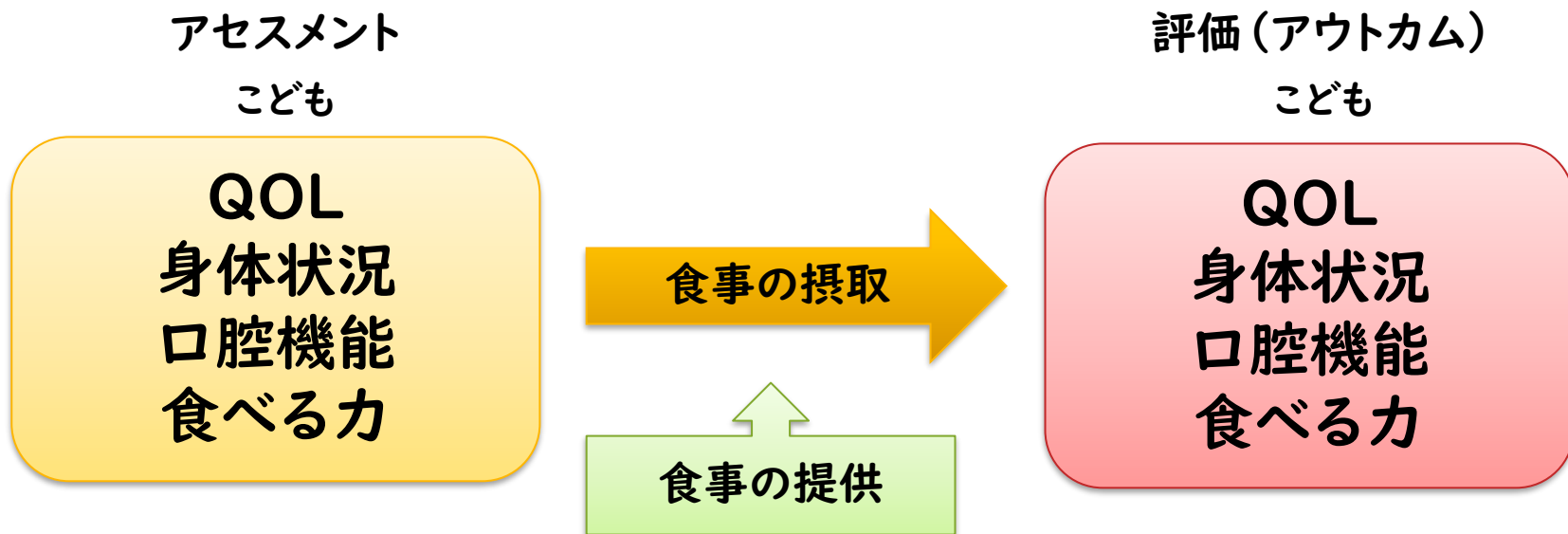
丁寧に観察することで、食事の進み具合の原因を探り、次に活かせる
丁寧な観察のためには、**食事作りに関わる調理員や栄養士と保育士の連携が不可欠!!**





4. 評価 (Check)

- 得られた (変化した) 結果を目標と照らし合わせて、取組みの成果を確認 (評価)



- 食事提供でこどもがどのように成長したか
- こどもが抱える課題がどのように改善できたかが評価の対象
- 課題の重要度、緊急度等優先順位や関連性を踏まえて取り組む





アセスメントを踏まえた評価の流れ(例)

- ・ **食事の摂取状況の把握**

- 栄養士・調理員が喫食状況を観察
- 保育士が食事の摂取量を記録(クラス単位で料理ごと、個人ごと等)
- 栄養士が下膳された内容から残菜量を記録(クラス単位で料理ごと、全体等)

- ・ **身体状況の把握**

- アセスメントで実施している身体計測結果から、発育曲線で発育の確認、肥満ややせを判定

- ・ **把握した結果の評価**

- 月1回等の定期的な検討会議を開催し、園長、保育士、管理栄養士、栄養士、看護師等が把握し、食事の摂取状況、身体状況を踏まえて目標に対する達成状況を評価
- 日常的に管理栄養士・栄養士と保育士が、気になる子供について情報共有





5. 改善 (Action)

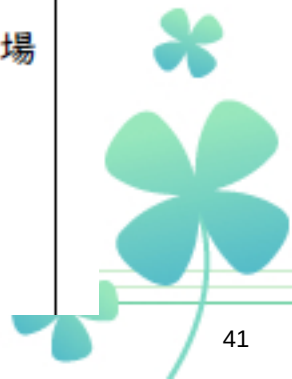
- ・ 評価結果に基づいて、目標に向けた食事の提供の計画が達成できたかを確認し、より質の高い食事の提供ができるよう、各種計画の見直し等を行い、新たな目標を設定する

(改善の内容例)

- 成長曲線から外れているこども、肥満ややせ、食事の摂取量が少ないこども等は個別に、家庭の食生活の状況なども合わせて要因を把握し、総合的に対応を検討する。
- 全体として残菜量が多い献立については、献立の見直しに反映する。

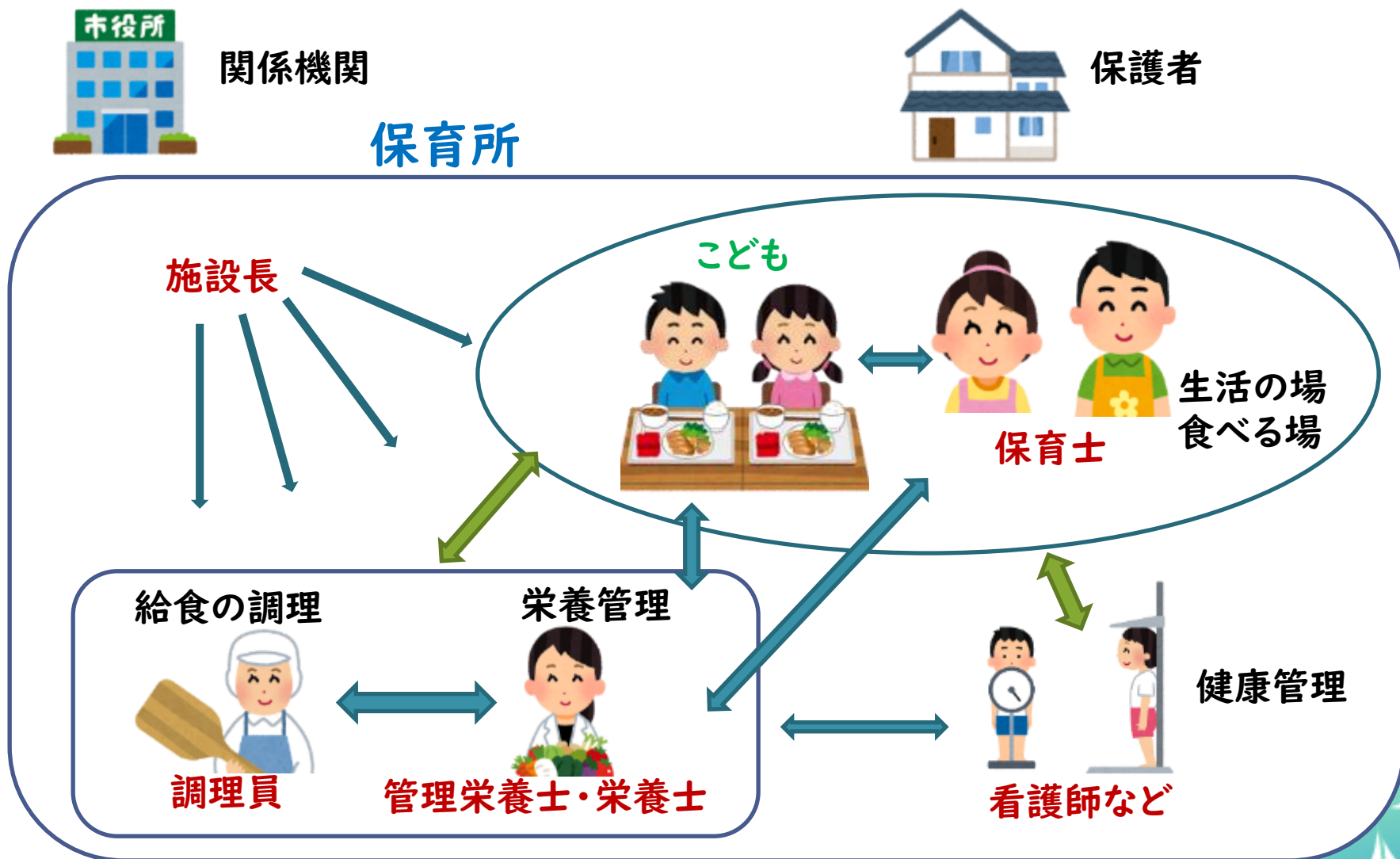
個別の対応方法

- ・ 食事の提供法の検討（調理法、食材の切り方）
- ・ 食べる場面での支援（肥満の場合はよく噛んで食べる、やせや食事量が少ない場合は少量から完食させる喜びの体験を重ねる等）
- ・ 保護者と情報共有して、家庭と連携して対応する
- ・ 園医や医療機関と連携して対応する 等





食事提供の実施体制





児童福祉施設の食事提供における職員の役割

- ・ **施設長**

- こどもの育ちを全職員で支えられるよう、基本方針を作成し、共通理解のもとで質の高い食事が提供できるよう体制整備し、管理・運営

- ・ **栄養士、管理栄養士**

- 専門性を活かし、一人一人のこどもの発育・発達段階に適した食事内容を考え、食事計画・品質管理・食事提供の支援、保護者や職員への助言

- ・ **調理員**

- 衛生面と安全面に十分配慮した調理と食事の提供

- ・ **保育士**

- こどもの生活を通じ、食に関わる体験が豊かに展開されるよう、食育を推進
- こどもの様々な様子を職員に共有





自然災害等の非常時への備え





自然災害等の非常時への備え

- ・ 火災や自然災害が発生した場合など、通常とは異なる環境・体制の下で保育・養育を継続して行うことについても想定しておくことが必要
- ・ 平常時から**食糧等を備蓄**するとともに、自治体の支援を受けて、**地域や関係機関と災害時等の連絡・協力体制を構築**しておくように努める

【備蓄品の確保】

優先業務を**最低 3 日間継続**できるよう備蓄します。可能であればそれ以上を備蓄・保管してあるとさらに安心して業務を継続することが可能です。また、災害時は、限られた職員数で対応することが想定され、個人の状況に合わせた対応が難しいため、備蓄食料はアレルギーフリーにしておき、間違いを防ぐことが重要です。

① 食料品

消費期限があるため、定期的に確認し、買い替える必要があります。特に日常的に使用する食品については、通常の使用量に加えて備蓄日数分を上乗せして購入し、**使用しながら備蓄する日常備蓄の方法**を取り入れるといつも新しいものを備蓄することが可能です。**アレルギーフリーの物などアレルギーをもつ子どもにも対応可能なもので備蓄しておくことが重要**です。

(詳細は「児童福祉施設における業務継続ガイドライン」を参照)



保育所向けの食料品備蓄リスト（例）

■ 食料品

- アレルギーフリーのレトルト食品
- アレルギーフリーのクッキー・ビスケット
- 液体ミルク（乳児用）
- 離乳食（初期・中期・後期）
- 乳児用スプーン・紙皿・紙コップ
- 飲料水（子ども・職員分 × 3日以上）
- 粉ミルク（必要な園のみ）
- 哺乳瓶（使い捨てタイプが便利）

■ ガス・調理

- カセットコンロ
- ガスボンベ（多めに）
- アルミホイル
- 使い捨て食器

● ポイント

- 災害時は個別対応が難しいため、アレルギーフリーが基本
- 日常備蓄（ローリングストック）で常に新しい状態を保つ





マニュアルの要点

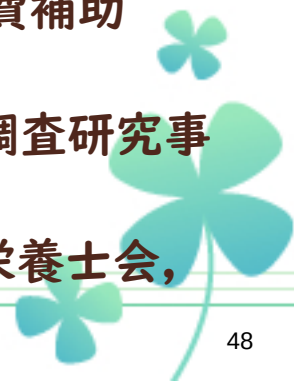
1. 備蓄は5～7日分、子ども＋職員の量を確保することが必須
2. 非常食は実際に食べてみて、子どもが食べられるか確認することが重要
3. アレルギー対応は誤食防止のため“全員同じメニュー”が最も安全
4. 災害時は衛生管理・ごみ処理・排泄対策が大きな課題
5. 平常時の準備（連携・訓練・更新）が、災害時の混乱を大幅に減らす





保育所における食育等に関する参考文献

- ・ 「保育所保育指針」厚生労働省,2018改正
- ・ 「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（楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～）」厚生労働省,2004
- ・ 「第5次食育推進基本計画」農林水産省,2026
- ・ 「保育所における食育の計画づくりガイド」厚生労働省,2007
- ・ 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」厚生労働省,2019改訂
- ・ 「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」こども家庭庁,2025
- ・ 「授乳・離乳の支援ガイド」厚生労働省,2019改訂
- ・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」厚生労働省,2017最終改正
- ・ 「幼児期のすこやかな発育のための栄養・食生活支援ガイド（確定版）」厚生労働科学研究費補助金,2022
- ・ 「乳幼児身体発育曲線の活用・実践ガイド」厚生労働行政推進調査事業費補助金,2021
- ・ 「児童福祉施設における業務継続ガイドライン」子ども・子育て支援推進調査研究事業,2022
- ・ 「保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー」公益社団法人日本栄養士会,2014





テイクホームメッセージ

子どもの育ちの何を尊重したいかを
優先して対応方策を検討する

保育計画も食育計画も**PDCAサイクル**が重要！
特に**評価**（Check）と**改善**（Act）！

計画の推進には多様な関係者との
連携・協力が重要！

みんなで子どもたちの育ちを
支えていきましょう！

