

大阪府内の

施設における
食事提供の
参考資料

- 最新版 -

*この動画はVOICEVOXを使用して作成しています。
音声:「VOICEVOX:四国めたん」

食事プロセス
PDCA
Plan-Do-Check-Act
2025 年版

令和 8 年 3 月

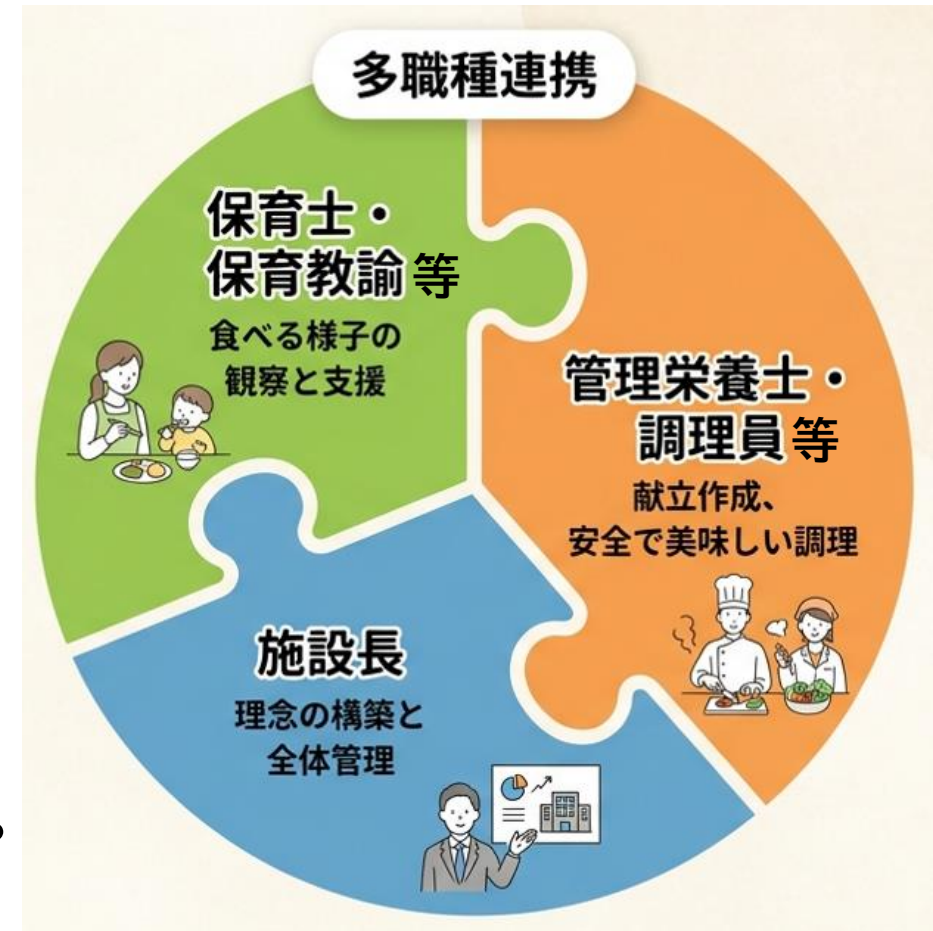
(PDCA 改訂検討委員会)

施設(保育所・認定こども園)の関係者の皆様に -はじめに-

施設における 食事提供の重要ポイント

- ・ 献立作成から配膳、喫食まで、
関係する職員が多岐にわたるため、
施設全体で取り組むことが不可欠です。
- ・ こども、保護者に対して、
各職種が専門性を生かしながら連携し、
それぞれの役割を果たしていくことが必要です。

* 児童福祉施設等における食事の提供ガイド(p16-、31-、46-)



施設(保育所・認定こども園)の関係者の皆様に

施設における栄養管理をはじめ、衛生的かつ安全な食事提供を円滑に実践していただくために、この参考資料を作成しました。施設で実践されている事例や様式例等を掲載しています。

▶ 改訂検討委員について (P.96)

本冊子は、大阪府、政令市、中核市、大阪府市町村児童福祉担当栄養士連絡会議の代表市及び学識経験者をメンバーとする「PDCA改訂検討委員会」において内容を検討し改訂しました。

▶ 改訂の概要

(1) 改正された関係通知やガイドラインの反映

- ・ 「日本人の食事摂取基準(2025年版)」策定検討会報告書(R6.10)
- ・ 「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」(R7.9) [以下、「食事の提供ガイド」と記載](#)

(2) 冊子の構成・掲載項目の見直し

- ・ 「日本食品標準成分表七訂と八訂について」に関する記載を追加
- ・ 「誤嚥事故防止」に関する項目の新設
- ・ 「非常時の食事について」に「平時からの準備」に関する記載を追加

冊子の構成（全96頁）

章	項目	主な内容
1	本書の活用にあたって	本書の構成
2	食事提供について	食事の運営体制、食事計画・提供・評価・改善のプロセス、離乳食の進め方、食物アレルギー対応、調理業務の委託等、誤嚥事故防止、等
3	衛生管理について	衛生的に安心・安全な食事を提供するための手法
4	食育について	食育の目標、食育計画の立て方や評価及び改善、食育の取組における家庭や地域との連携、食育の方法、等
5	非常時の食事について	BCP策定の努力義務化、平時からの準備、備蓄食品例、調理器具等、衛生の確保、献立例、液体ミルクについて、アレルギー児・病児等への対応

その他掲載事項：「参考資料」「参考様式」「主な参考法令・通知」「参考文献等」

2 食事提供について

(1) 食事の運営 (P1-)

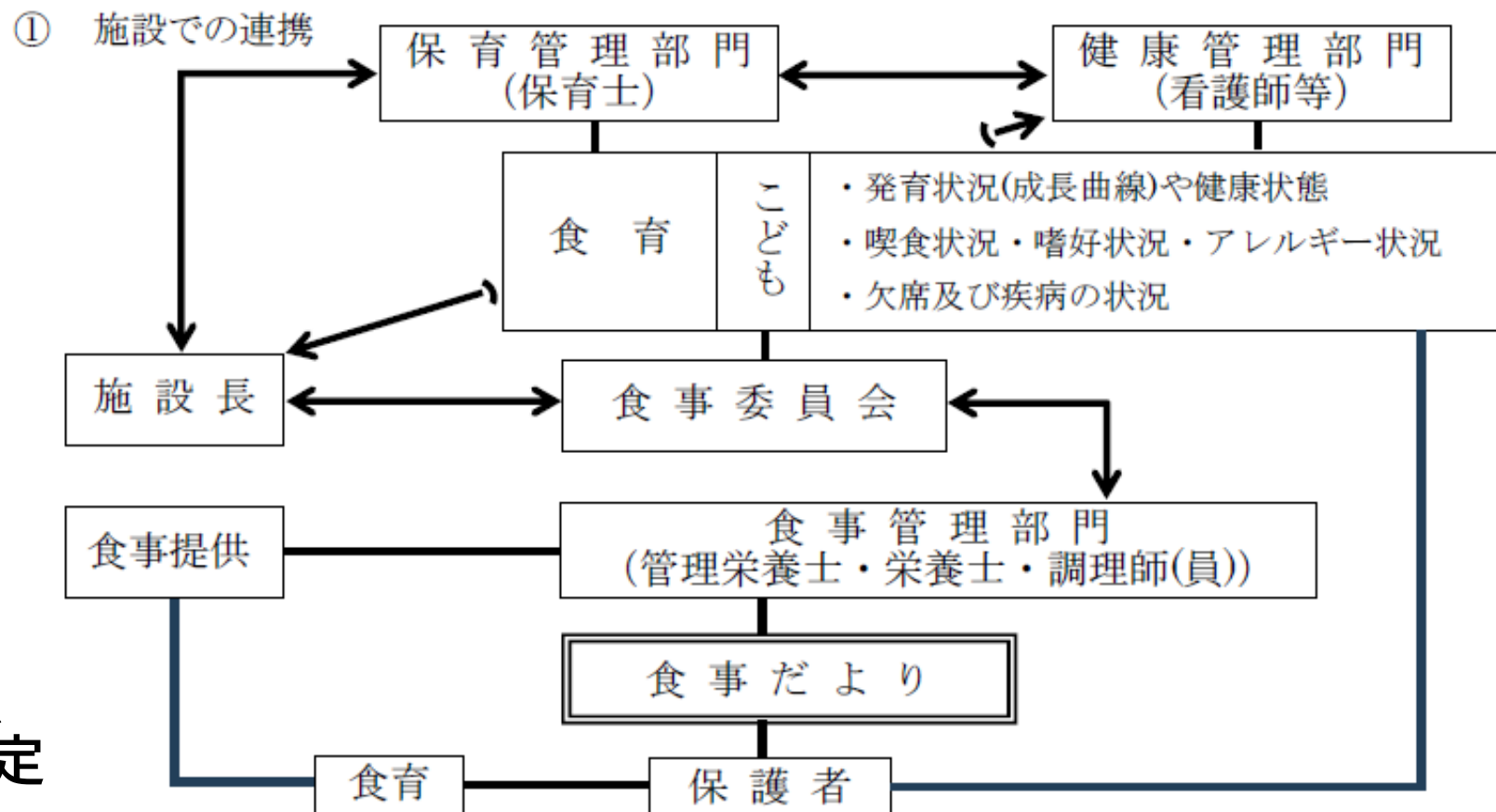
円滑な食事の運営 の重要ポイント

【STEP1】

施設長を中心に
施設内の各部門が
連携し情報交換する
体制を整備

【STEP2】

こどもを取り巻く
状況を十分把握して、
食事の提供方針を決定



*食事の提供ガイド(P16-、31-、46-)

2 食事提供について

(1) 給与栄養量の検討 (P3-)

「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

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 通知

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。**



調理業務の直営・委託に関わらず、

「**給与栄養目標量を適正に設定すること**」は、施設の行う業務です。

2 食事提供について

(2) 給与栄養量の検討 (P3-)

(2) 給与栄養量の検討

令和7年度から11年度までの5年間は、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」「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」「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」を活用して設定します。

① 給与栄養目標量(どのくらいの栄養をとればよいか)

昼食については、1日全体の概ね1/3を目安とし、おやつについては、発育・発達状況や生活状況等に応じて1日全体の10～20%程度の量を目安とし、子どもの特性に応じた活用を図ります。

1日全体 3～5歳の食事摂取基準

	男 子	女 子
推定エネルギー必要量(kcal/日)	1,300	1,250

	男 子				女 子			
	推奨量	目安量	耐容上限量	目標量	推奨量	目安量	耐容上限量	目標量
たんぱく質 (g/日)	25	—	—	—	25	—	—	—
				13～20				13～20

日本人の食事摂取基準(2025年版)を参照し、
給与栄養目標量を設定する手順を紹介しています。

(%エネルギー)				(25)				(25)
ビタミンA (μ gRAE/日)	400	—	600	—	350	—	600	—
ビタミンB1 (mg/日)	0.4	—	—	—	0.4	—	—	—
ビタミンB2 (mg/日)	0.6	—	—	—	0.5	—	—	—
ビタミンC (mg/日)	35	—	—	—	35	—	—	—
カルシウム (mg/日)	450	—	—	—	400	—	—	—
鉄 (mg/日)	4.0	—	—	—	4.0	—	—	—
ナトリウム (食塩相当量 g/日)	—	—	—	(3.0 未満)	—	—	—	(2.5 未満)
カリウム (mg/日)	—	900	—	—	—	800	—	—
食物繊維 (g/日)	—	—	—	—	—	—	—	—

カルシウム (mg/日)	600	—	—	—	550	—	—	—
鉄 (mg/日)	5.0	—	—	—	5.0	—	—	—
ナトリウム (食塩相当量 g/日)	—	—	—	(3.5 未満)	—	—	—	(3.5 未満)
カリウム (mg/日)	—	1,100	—	1,600 以上	—	1,000	—	1,400 以上
食物繊維 (g/日)	—	—	—	8 以上	—	—	—	8 以上

※ 推 奨 量…ある対象集団において測定された必要量の分布に基づき、母集団に属するほとんどの者(97～98%)が充足している量。

※ 目 安 量…特定の集団における、ある一定の栄養状態を維持するのに十分な量。

※ 耐容上限量…健康障害をもたらすリスクがないとみなされる習慣的な摂取量の上限。

※ 目 標 量…生活習慣病の発症予防を目的として、現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量。

「日本人の食事摂取基準(2025年版)」参照

2 食事提供について

(3) 食事内容の検討 ① 給与栄養量の確認 (P8-)

<日本食品標準成分表七訂と八訂について>

食品成分表が八訂に改訂された結果、最新の分析方法に基づいて食品の成分値がより正確に反映されるようになりました。その結果、多くの食品におけるエネルギー値やたんぱく質量が以前の測定よりも低くなっていることがあります。これは、成分値の測定精度が向上したためであり、実際の食品の栄養価をより現実に近づけたものです。したがって、従来の献立に基づく栄養価が改訂後に見かけ上低下したとしても、それは、同じ食事を異

日本食品標準成分表七訂と八訂について、
使用の注意点と参考となるリンク先を紹介しています。

<リンク>

「【ご拡散のお願い】成分表 2020 年版（八訂）を根拠に食事のエネルギー量を増やすことは間違いです(成分表連載 29：特別編)」

https://eiyo21.com/blog/fd_vol29/

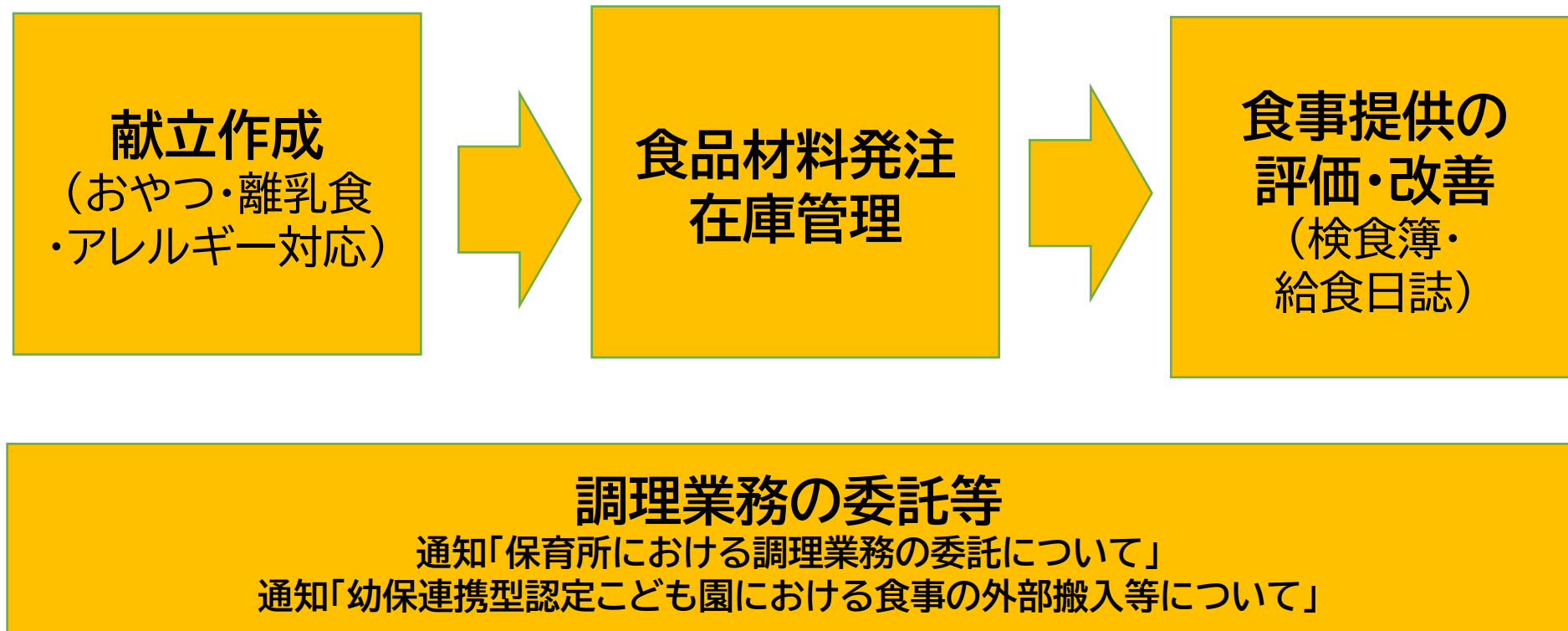
「小平市の事例が素晴らしいです～成分表 2020 年版（八訂）で計算した献立のエネルギー量が低くなることの伝え方（成分表連載 29：特別編を受けて）」

https://eiyo21.com/blog/fb_29after/

※ リンクの掲載は著者の承諾を得ています。

2 食事提供について

(5) 献立作成 ～ (12) 保育所及び幼保連携型認定こども園の調理業務の委託等 (P12-32)



*食事の提供ガイド(p29-)

2 食事提供について

(13) 誤嚥事故防止 (P33-)



教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン等

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食材整理表

令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における食事中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、使用を避ける食材や調理を工夫する食材について「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」を基に整理しましたので、ご活用ください。なお、本整理表に掲載した食材以外でも、誤嚥事故が発生する可能性があることを念頭に置いて、食事の見守りを行いましょ。

こども家庭庁作成の啓発資料や、
消費者庁公表資料を紹介しています。

平成 28 年 3 月



●近年の誤嚥に関する重大事故は、離乳期の子どもが「りんご」、「パン」を食べた時に多く発生していますので、食材の調理や提供方法等に十分注意してください。

MS&AD MS&ADインテリクス研究

*食事の提供ガイド(p8-、29-、39-)

3 衛生管理について

(1)原材料の受入れ・下処理段階における管理～(8)服装 (P40-46)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」で示されるHACCPの概念に基づく、「重要管理事項」の徹底について、様式例を示し、日々の衛生管理の方法を紹介しています。

重要管理事項

- ・原材料の受入れ及び下処理段階における管理を徹底する。
- ・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(ウイルスを含む)を死滅させる。
- ・加熱調理後の食品及び非加熱調理食品への二次汚染防止を徹底する。
- ・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。
- ・施設設備の管理・調理従事者等の衛生管理を徹底する。

様式例等は一例です。管轄保健所等の指導を参考に、施設独自で作成してください。
自施設における衛生管理については、管轄保健所にご相談ください。

3 衛生管理について

(11) 乳汁栄養に関する衛生管理 (P47-)

調乳について、「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン」(平成19年6月)を引用し、衛生上の観点から留意する点を紹介しています。

特に留意すること

- ・乳児用調製粉乳の調乳に当たっては、使用する湯は70℃以上を保つこと。
(注)高温の湯を取り扱うので、やけどに注意すること。
- ・調乳後2時間以内に使用しなかったミルクは破棄すること。

その他、「冷凍母乳の取扱い」について、【例示】を示しています。

調乳担当者は清潔なエプロン・ネットキャップ・マスクを着用し、作業直前に手指の洗浄・消毒を行う等衛生管理を行うことや、調乳室を衛生的に保つことも重要です。

3 衛生管理について

日頃より
確認が大切

(14)食中毒発生時(疑いを含む)の対応と報告について(P50-)
発生時の施設の対応や報告について、一連の流れの例を示しています。
P87-89に、報告書の様式例も掲載しています。



報告先や様式例等は一例です。自施設における具体的な対応と報告については、管轄保健所及び所轄庁にご確認ください。

4 食育について

(1)施設における食育(P54-)

【紹介】

- ・施設における食育の根拠となる法律やガイドライン等
- ・食育の方法として、菜園活動やお手伝い活動、食育指導の事例
- ・園の食育計画書

【解説】

- ・施設職員が予め理解しておく食育の考え方や、施設内の体制づくり
- ・こどもだけでなく保護者も対象とし、目標を設定して、家庭や地域と連携しながら取組を進め、実施後には評価を行い改善につなげていくプロセス

すぐに活用できる、具体的な事例や解説を掲載しています。

5 非常時の食事について

(1) 平時からの準備(P65-)

2023年4月1日から

児童福祉施設における**BCP(業務継続計画)の策定**が努力義務化



食事提供の備え、考えておられますか？

5 非常時の食事について

(1) 平時からの準備 ～ (7) アレルギー児・病児等への対応について (P65-73)

新設

(1) 平時からの準備

- ① 備蓄品の保管方法
- ② 備蓄品の提供方法
- ③ 食事提供訓練
- ④ 非常用トイレ
(食事と排泄はセット)
- ⑤ 委託給食の場合

(2) 食品例

水／主食／主菜
／副菜／その他

(3) 調理器具等

電気もガスも使えない場合／電気が使える場合／水が出ない時の工夫／その他の調理器具等

(4) 衛生の確保

- ① 手洗いの励行
- ② 食品の調理・提供にあたっての注意点

(5) 献立例

- ・カセットコンロや電気炊飯器を使用した献立
- ・パッククッキング

(6) 液体ミルク

- ① 液体ミルクの備蓄量の目安
- ② 液体ミルクの取扱い方

(7) アレルギー児・病児等への対応

参考資料、参考様式、主な参考法令・通知、参考文献等(P74-)

【参考資料】

- ・食物アレルギー症状への対応の手順等

【参考様式】

- ・食物アレルギー緊急時対応票
- ・衛生管理記録様式例 「大量調理施設衛生管理マニュアル」より引用
- ・感染症及び食中毒の発生(疑いを含む)について(報告)

【主な参考法令・通知】

- ・施設の食事提供を行ううえで関係する法令・通知、ガイドライン等を掲載

【参考文献等】

- ・本冊子作成にあたり参考とした文献等を掲載

資料・様式は一例です。各施設に応じて作成してください。

「食事プロセスPDCA2025年版」は、
各施設の所轄庁のホームページに掲載しています。

堺市

https://www.city.sakai.lg.jp/kosodate/hughug/kosodatekankyo/yoji_kyoiku/shokuiku.html#cmsCC9CD ※大阪府ホームページへ遷移

高槻市

<https://www.city.takatsuki.osaka.jp/uploaded/attachment/62504.pdf>

東大阪市

<https://www.city.higashiosaka.lg.jp/kosodate/0000030543.html>

豊中市

https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kosodate/kosodatetorikumi/jourei_keikaku/kosodate_shinseido/hoikusyo_jigyosha/syokujiপুরosesupdca.html

「食事プロセスPDCA2025年版」は、
各施設の所轄庁のホームページに掲載しています。

吹田市

<https://www.city.suita.osaka.jp/kosodate/1018230/1018231/1043765.html>

大阪府(政令市・中核市以外の市町村に所在地のある施設)

※大阪市内の施設は、『特定教育・保育施設等における「食」のマニュアル』を主な参考資料とし、
「食事プロセスPDCA2025年版」も適宜参考にご活用ください。

<https://www.pref.osaka.lg.jp/o090120/kosodateshien/shokujipdca/index.html>

枚方市、八尾市、寝屋川市に所在する施設は、各市の保育主管課にお問い合わせください。

「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」と合わせて、ぜひご活用ください！