

給食に関する調査
(自園調理の場合)

I 給食の実施状況

1 入所児童の年齢ごとに給食の実施状況をお答え下さい。 → 調査結果は別紙P19、20

	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児
入所児童数						
0～5人						
6～10人						
11～15人						
16人～20人						
20人以上						
1日の給食回数 及び給食時刻						

※ 0～2歳児について、乳汁期（4月齢以内）、離乳初期（5、6月齢）、離乳中期（7、8月齢）、離乳後期（9～11月齢）、離乳完了期（12～15月齢）等ごとに対応が異なる場合には、各発育状況に応じ、別紙に個別の対応を事項ごとに記入して下さい。

2 調理業務従事者に対し、定期的に健康診断を実施していますか。

1. 実施している（28/35）

【1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 32, 33, 34】

その内容及び頻度

- ・年1回【1, 6, 7, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 32, 33】
- ・年2回【5, 9, 13】
- ・月1回、内科検診・胸部レントゲン【22】
- ・年1回職場検診・年2回血圧測定【34】

内容

- ・血圧・問診、人間ドック【9】
- ・身長・体重・血圧・尿・視力・聴力・肺レントゲン【13】
- ・人間ドック【18】
- ・胸部レントゲン他【23】
- ・顎けい腕検診・生活習慣病検診【24】
- ・血圧・視力・聴力・X線・尿検査・問診・診察【26】
- ・尿・血液・視力検査・心電図・肺レントゲン・身体測定等【7, 30】

2. 実施していない（3/35）【2, 31, 35】

3 調理業務従事者に対し、定期的に検便を実施していますか。

1. 実施している (19/35)

【1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34】

その頻度

・月1回【1, 4, 5, 7, 13, 16, 20, 21, 22, 23, 26, 28, 30, 31, 32, 33, 34】

・月2回【2, 6, 9, 14, 18, 25】

・月1回、6~9月は月2回【15(保育士全員), 17, 19, 24, 29】

2. 実施していない (1/35)【35】

4 調理機能 → 調査結果は別紙P20

(1) どのような加熱器具を備えていますか。

ガスコンロ	有り		無し	
	0~5口			
	6~10口			
	11口以上			
電気コンロ	有り		無し	
	0~5口			
	6~10口			
	11口以上			
オーブン	有り		無し	
	大型			
	小型			
電子レンジ	有り		無し	
その他				

(2) どのような冷蔵庫、冷凍庫を備えていますか。 → 調査結果は別紙P20、21

※冷蔵庫の規格(消費電力 容量)について記載

消費電力	件数	容量	件数

※冷凍庫の規格(消費電力 容量)について記載

消費電力	件数	容量	件数

(3) その他、調理機能として使用している設備等がありますか。 → 調査結果は別紙P21

※その他の調理設備等について記載

(4) 配膳設備としてどのようなものを備えていますか。 → 調査結果は別紙P21

(5) 調理室の面積はどれくらいですか。 → 調査結果は別紙P21

面積	件数
～	
～	
～	
～	

※ 調理室の簡易な構造(図面)を添付して下さい。

5 子どもの発達状況に応じた適切な食事の提供

(1) 食事内容（献立、食品の種類及び量、栄養量、きざみ方、味付け、提供回数等）は、入所児童の月齢・年齢に応じてどのようになっていますか。

（実際の対応を記入。適宜、別紙等の添付を行ってもよい。また、乳汁期、離乳食期の乳幼児については、①離乳食の回数、②育児用ミルクの回数、③調理形態、④食事一回当たりの穀類の量、⑤食事一回当たりの卵、豆腐、乳製品、魚又は肉の量、⑥食事一回当たりの野菜・果物の量、⑦食事一回当たりの調理用油脂類・砂糖の量について明示している内容があれば可能な限り記載のこと。）

- ・素材によって食べさせ始める時期が違うので調理しやすいもの、消化吸収能力の良いものタンパク質源食糧品、魚介類や肉、卵は注意して、まずは黄身から使用し、味が濃く添加物のある加工食品は使わないようにしている。【34】

○乳汁期（4月齢以内）について

- ・②5回【4】
- ・育児用ミルクの回数、3回。調理形態、みそ汁（希釈）、野菜の煮汁の上ずみ。食事一回当たりの野菜・果物の量、15cc～50cc【6】
- ・②4～5回【9】
- ・離乳食については食事調査票に保護者より家庭での状況を記入してもらい月例に見合った離乳の段階を目安にしつつ一人一人の状況に合わせて進めている、授乳又は冷凍母乳、ミルク等の回数は食事調査票を基本に子どもの状況に合わせて3～4時間おきに与える。【15】
- ・果汁5倍うすめを乳児用スプーンでひとさじから増やしていく。【22】
- ・①0回、②3回【26】
- ・離乳食の準備時期なので当日のメニューに応じて配慮【33】
- ・味慣らし、スプーン慣らしという意味で、おもゆ、野菜スープ、果汁、味噌汁のうわずみなどを与え、食材が持つ味で調味はしない。無理に与えたりせず、量も20ml～30ml位なので少し提供している【34】

○離乳初期（5、6月齢）の乳児について

- ・離乳食一回。調理形態、どろどろ。食事一回当たりの穀類の量、20グラム。食事一回当たりの、豆腐、魚の量、20グラム。食事一回当たりの野菜、果物の量、40グラム。【3】
- ・ドロドロ状、つぶし粥【4,14】
- ・1回、ペースト状【5】
- ・離乳食の回数、1回。育児用ミルクの回数、2回。調理形態、つぶし粥。食事一回当たりの穀物の量、30グラム。食事一回当たりの豆腐、白身魚、25グラム。食事一回当たりの野菜・果物の量、12グラム【6】
- ・②3回。※1回食の場合は家庭で食べる。【7】
- ・①離乳食1回、②ミルク3～4回、③ドロドロ、④30～40g、⑤豆腐・ささみ等20gくら

い、卵・砂糖は使用しない【9】

- ・1回食の間は家庭で進めてもらい6ヶ月になり2回食が進んだら昼食時に離乳食を用意、午前のおやつはなし、午後のおやつで果汁+白湯【15】
- ・離乳食1日1回【17】
- ・①1回、②3回、③ミキサーにかけドロドロ状【18】
- ・ペースト状・マッシュ状【21】
- ・5ヶ月 穀物、野菜、白身魚など、乳児に合わせる。【22】
- ・1回、ドロドロ状【24】
- ・1回、すりつぶし状【25】
- ・①1回、②2~3回、③ペースト、④粥60g, おかず70g【26】
- ・離乳食、昼食1回、10・3時おやつ【28】
- ・ドロドロ状つぶして与える。離乳食期に入ったばかりなので、まずは一種類ずつを一口ずつ与え、体調・様子を見ながら少量ずつ増やすよう配慮【33】
- ・唇を閉じて飲み込む練習をする時期でもあります。おかゆはなめらかにすりつぶしてあげる。かぼちゃは黄色い部分を柔らかく煮てすりつぶし、トロトロ状態にしてあげます。バナナ、白身、さつまいも、ブロッコリーなど【34】

○離乳中期（7、8月齢）の乳児について

- ・離乳食一回。調理形態、舌でつぶせる固さ。食事一回当たりの穀類の量、30グラム。食事一回当たりの、豆腐、魚の量、20グラム。肉15グラム。【3】
- ・舌で潰せる固さ、全がゆ【4,14】
- ・1回、細かいきざみ・すりつぶし状【5】
- ・離乳食の回数、1回。育児用ミルクの回数、2回。調理形態、全粥。食事一回当たりの穀物の量、50~80グラム。食事一回当たりの豆腐、白身魚、20グラム。食事一回当たりの野菜・果物の量、10~15グラム【6】
- ・①1回②3回③舌で潰せるみじん切り④20~30g⑤20g⑥30g【7】
- ・①離乳食1回・おやつ1回、②3~4回、③ベタベタ状、④50~80g【9】
- ・7ヶ月以降、午前おやつ・昼・午後おやつ【15】
- ・離乳食1日1回【17】
- ・①1回、②2回、③ミキサーにかけツブツブ状【18】
- ・きざみ食【21】
- ・穀物50グラムぐらい、蛋白質20グラム、ビタミン30~40グラム、その他15~20グラム。【22】
- ・2回、舌でつぶせる固さ【24】
- ・1回、3~5mm豆腐の固さ【25】
- ・①1回、②1~2回、③ドロドロ、④粥70g, おかず80g【26】
- ・離乳食、昼食1回、10・3時おやつ【28】
- ・七分がゆ、みじん切り、薄味【29】
- ・①離乳食 一回。②ミルク一回。③柔らかく煮たもの、薄味。【30】
- ・舌でつぶせる程度の固さの状態にする。離乳食に慣れる時期なので、味付けも薄く、素

材の味を感じさせるように配慮【33】

- ・舌でつぶす練習をする為、柔らかく湯でツブツブが少し残るくらいにつぶしてあげる。食べにくいなら湯やスープでのばしたり、もっとつぶしたり調節する。味がついたかどうかと思うほどごく薄味にする【34】

○離乳後期（9～11月齢）の乳児について

- ・離乳食一回。調理形態、歯ぐきでつぶせる固さ。食事一回当たりの穀類の量、40グラム。食事一回当たりの、豆腐20グラム、魚20グラム、肉20グラム、卵20グラム。食事一回当たりの野菜、果物の量、40グラム。【3】
- ・歯茎で潰せる固さ、全がゆ～軟飯【4, 14】
- ・1回、少し大きめのきざみ【5】
- ・離乳食の回数、1回。育児用ミルクの回数、2回。調理形態、全粥。食事一回当たりの穀物の量、90～100グラム。食事一回当たりの豆腐、白身魚、20グラム。食事一回当たりの野菜・果物の量、15グラム【6】
- ・①1回②3回③歯茎で潰せる粗みじん切り④30～40g⑤30g⑥40g【7】
- ・①離乳食1回・おやつ1回、②2～3回、③歯茎で潰せる程度、④おかゆ90～100g【9】
- ・離乳食1日2回【17】
- ・①1回、②1回、③カミカミできる状態【18】
- ・きざみ食又は常食【21】
- ・穀物60グラムぐらい、蛋白質20グラム、ビタミン40～50グラム、その他20～30グラム。【22】
- ・2回、歯茎でつぶせる固さ【24】
- ・1回、5～7mmバナナの固さ【25】
- ・①離乳食1回・おやつ1回、②1～2回、③スティック一口大、④粥80g, おかず90g【26】
- ・離乳食、昼食1回、10・3時おやつ【28】
- ・軟飯【29】
- ・①離乳食一回。②ミルク一回。③柔らかく煮たもの、薄味。【30】
- ・歯茎で噛める程度の固さの状態にして提供。中期よりも味付け、調理はしっかりした物を与えているが、卵は未使用。乳製品も粉ミルクのみ使用【33】
- ・歯茎でつぶす練習で5mm大の固まりが残るようにザクザクつぶして大きさを徐々に増やして7mm大の固まりに調節してあげます。うどん麺とか、みじん切りに刻んだりする。鉄分、緑黄色野菜など積極的に利用して与える【34】

○離乳完了期（12～15月齢）の乳幼児について

- ・離乳食一回。調理形態、歯ぐきでかめる固さ。食事一回当たりの穀類の量、40グラム。食事一回当たりの、豆腐20グラム、魚20グラム、肉20グラム、卵20グラム。食事一回当たりの野菜、果物の量、50グラム。【3】
- ・歯茎でかめる固さ、軟飯～ご飯【4, 14】
- ・1回、1cm角くらい【5】
- ・離乳食の回数、1回。調理形態、小さく切ってやわらかめ。食事一回当たりの穀物の量、

ご飯90グラム。食事一回当たりの卵、15グラム、豆腐10グラム、乳製品80グラム、魚、10グラム、肉15グラム。食事一回当たりの野菜70グラム、果物の50グラム。食事一回当たりの調理用、砂糖10グラム、油脂類3グラム。【6】

- ・①1回②2~3回③歯茎で噛める角切り④30~40g⑤30g⑥50g【7】
- ・1歳児のメニューを基に柔らかく煮て薄味二丁利子毎日汁物を付ける【9】
- ・一般給食を柔らかくして給食を与える。【17】
- ・普通食1日1回、かみ切ることのできるような大きさに切る、薄味、パンは個々に応じて半分にする場合あり、ご飯・おかずも個々に応じた量【18】
- ・常食【21】
- ・穀物80グラムぐらい、蛋白質30グラム、ビタミン50~60グラム、その他20~30グラム。【22】
- ・小刻み【23】
- ・2回、歯茎で噛める固さ【24】
- ・1回、やわらかめ【25】
- ・①離乳食1回・おやつ2回、②ステップ0~1回、④普通食【26】
- ・離乳食、昼食1回、10・3時おやつ【28】
- ・普通食【29】
- ・きざみ食一回。おやつ2回。【30】
- ・小さく刻む、皮をむく、薄味【32】
- ・完了期なので、主に普通食を刻んで与えている。その日の体調により後期食を与えるように配慮【33】
- ・歯茎で噛む練習で、1cm大を目安に大きめにくずし粗刻みにする。食品の範囲を少しずつ広げて慣らし、よく噛む練習を身につけてもらうため、濃い味のもの、刺激のあるもの、消化の悪いものや加工品は避けませんが、幼児食と変わらない献立メニュー【34】
- ・大きくて硬いものについては、みじん切りしたり、食べやすくする【35】

○2歳未満児について

- ・離乳食一回。食事一回当たりの穀類の量、58グラム。食事一回当たりの、豆腐20グラム、魚20グラム、肉20グラム、卵20グラム。食事一回当たりの野菜、果物の量、60グラム。【3】
- ・1回【5】
- ・調理形態、小さく切る。食事一回当たりの穀物の量、米40グラム。食事一回当たりの卵、15グラム、豆腐10グラム、乳製品80cc、魚10グラム、肉15グラム。食事一回当たりの野菜70グラム、果物50グラム。食事一回当たりの調理用、砂糖10グラム、油脂類3グラム。【6】
- ・主食+副食(2~3品)+汁物、柔らかくするが細かくしない。薄味。1回【7】
- ・1歳児のメニューを基に柔らかく煮て薄味二丁利子毎日汁物を付ける【9】
- ・嚥下がまだ弱いので、おかずにはトロ身をつけてあげたりする。薄味(素材の味)重視【13】
- ・一般給食をすこし柔らかくして給食を与える。【17】

- ・普通食 1 日 1 回、かみ切ることのできるような大きさに切る、薄味、パンは個々に応じて半分にする場合あり、ご飯・おかずも個々に応じた量【18】
- ・粗みじん切り【23】
- ・前歯でかみ切れる、奥歯でつぶせる程度の物【24】
- ・小さく刻む、薄味【26】
- ・幼児食、週に魚 2 回・肉 3 回・豆腐 1 回程度、1 日野菜 100g、果物約 50g【28】
- ・小さく切る【29】
- ・普通食一回。おやつ 2 回。【30】
- ・野菜を多めにとり米は無農薬を使用、野菜肉は小さめに切る、薄味【31】
- ・スプーンからフォークへ移行する時期であり、スプーン、フォークで食べやすい大きさに切って与える。体調不良の園児は、牛乳を控えたり温めたりして提供。完了期なので、主に普通食を刻んで与えている。その日の体調により後期食を与えるように配慮【33】
- ・朝におやつに牛乳とバナナ 1 / 2 とか、プレーンヨーグルト 80 g とビスケットなど摂取【34】
- ・おやつを与えている【35】

○ 2 歳児について

- ・離乳食一回。食事一回当たりの穀類の量、58 グラム。食事一回当たりの、豆腐 20 グラム、魚 20 グラム、肉 20 グラム、卵 20 グラム。食事一回当たりの野菜、果物の量、60 グラム。【3】
- ・1 回【5】
- ・調理形態、大人食より小さく切る。食事一回当たりの穀物の量、米 40 グラム。食事一回当たりの卵、15 グラム、豆腐 10 グラム、乳製品 85 cc、魚 12 グラム、肉 18 グラム。食事一回当たりの野菜 80 グラム、果物 60 グラム。食事一回当たりの調理用、砂糖 2 グラム、油脂類 4 グラム。【6】
- ・主食＋副食（2～3 品）＋汁物、柔らかくするが細かくしない。薄味。1 回【7】
- ・咀嚼力アップさせるために、野菜類をあえて大きめに刻んでおく【13】
- ・一般給食。【17】
- ・普通食 1 日 1 回、かみ切ることのできるような大きさに切る、薄味、パンは個々に応じて半分にする場合あり、ご飯・おかずも個々に応じた量【18】
- ・奥歯ですりつぶせる程度のもの【24】
- ・「保育所における栄養給与目標」に基づいた献立を提供【25】
- ・小さく刻む、薄味【26】
- ・幼児食、週に魚 2 回・肉 3 回・豆腐 1 回程度、1 日野菜 100g、果物約 50g【28】
- ・規定通り【29】
- ・普通食一回。おやつ 2 回。【30】
- ・野菜肉等 2 歳未満児より多め、薄味【31】
- ・フォークから箸に移行する時期で、ほとんどの 3 歳児以上と同じメニュー。ブドウやオレンジなど誤って種を飲み込んでしまう物は様子を見てメニューを変更【33】
- ・おやつが占める割合は 1～2 歳で 15%、3 歳で 20%、未満児と配分が異なりように

している。給食の量も違うようにしている【34】

- ・おやつを与えている【35】

○3歳児について

- ・離乳食一回。食事一回当たりの穀類の量、60グラム。食事一回当たりの、豆腐40グラム、魚30グラム、肉30グラム、卵30グラム。食事一回当たりの野菜、果物の量、70グラム。【3】
- ・1回【5】
- ・調理形態、大人食より小さく切る。食事一回当たりの穀物の量、米50グラム。食事一回当たりの卵、15グラム、豆腐10グラム、乳製品85cc、魚12グラム、肉18グラム。食事一回当たりの野菜80グラム、果物60グラム。食事一回当たりの調理用、砂糖2グラム、油脂類4グラム。【6】
- ・主食+副食(2~3品)+汁物、柔らかくするが細かくしない。薄味。1回【7】
- ・好き嫌いが多くなるので、魚料理の時は食べやすい竜田揚げ・マヨネーズ焼き・マリネ風等、バリエーションを多く変えていく【13】
- ・一般給食。【17】
- ・給食センター【19】
- ・小盛り【23】
- ・大人より柔らかめ【24】
- ・「保育所における栄養給与目標」に基づいた献立を提供【25】
- ・子どもの食べやすさに応じて切る、薄味【26】
- ・幼児食、週に魚2回・肉3回・豆腐1回程度、1日野菜100g、果物約50g【28】
- ・規定通り【29】
- ・普通食一回。おやつ2回。【30】
- ・主食は家庭から持参。牛乳は過怠からの持参。牛乳は100ml~200mlとなり摂取量も増えるため、野菜など食べやすいように、味付け、調理法、盛りつけなど工夫している【33】
- ・資料を基にして、米の量、おかずの量など3歳児と4歳児は少し異なっている。なるべく旬の物を使用し、魚や肉など食感の違うメニューを組み合わせる【34】

○4歳児について

- ・1回【5】
- ・調理形態、大人食より小さく切る。食事一回当たりの穀物の量、米50グラム。食事一回当たりの卵、15グラム、豆腐10グラム、乳製品85cc、魚12グラム、肉18グラム。食事一回当たりの野菜80グラム、果物60グラム。食事一回当たりの調理用、砂糖2グラム、油脂類4グラム。【6】
- ・主食+副食(2~3品)+汁物、柔らかくするが細かくしない。薄味。1回【7】
- ・自分が食べられる量を覚えていく、残さず食べてから好きなおかずをお替わりする【13】
- ・一般給食。【17】
- ・給食センター【19】

- ・小盛り【23】
- ・大人より柔らかめ【24】
- ・「保育所における栄養給与目標」に基づいた献立を提供【25】
- ・子どもの食べやすさに応じて切る,薄味【26】
- ・幼児食、週に魚2回・肉3回・豆腐1回程度、1日野菜100g、果物約50g【28】
- ・規定通り【29】
- ・おかわりが十分にできる量を与えている。噛む力もつけるようにするため、ある程度の固さのあるものを与えている【33】
- ・3歳児同様【34】

○5歳児について

- ・1回【5】
- ・調理形態、大人食より小さく切る。食事一回当たりの穀物の量、米60グラム。食事一回当たりの卵、15グラム、豆腐10グラム、乳製品85cc、魚15グラム、肉18グラム。食事一回当たりの野菜85グラム、果物60グラム。食事一回当たりの調理用、砂糖2グラム、油脂類5グラム。【6】
- ・主食+副食(2~3品)+汁物、柔らかくするが細かくしない。薄味。1回【7】
- ・自分の量を自分で配膳することによって、食べ物を残さないという責任感が生まれてくる。魚・肉も偏りなく食べるように先生が確認する【13】
- ・一般給食。【17】
- ・給食センター【19】
- ・大人より柔らかめ【24】
- ・「保育所における栄養給与目標」に基づいた献立を提供【25】
- ・子どもの食べやすさに応じて切る,薄味【26】
- ・幼児食、週に魚2回・肉3回・豆腐1回程度、1日野菜100g、果物約50g【28】
- ・小学校入学前ということで、好き嫌いなく何でも食べられるように、また、時間内に食べ終わることができるように指導している【33】
- ・何でも食べられるようになるが、嗜好が固まって料理に個人差がでてくる。食べたいものを料理名で表現して、その食品や作り方、食べ物と役割に興味を持たせる。素材をみたり、ふれたり、料理ごっこなどを通して食べることに興味を持たせ、食べ物と体の関係についてよく知ってもらう。マナーを身につけ食習慣の基礎を確立して卒園に向ける【34】

6 食物アレルギー児への対応

(1) 食物アレルギー児の給食はどのように実施していますか。

○食物アレルギー児の把握方法

1. 入所申込書の記載又は入所申込み時の質問により把握していた(13/35)

【1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 26, 30, 31, 32, 33】

2. 入所後の保護者との面談の際に申告させていた (15/35)

【2, 3, 4, 9, 13, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 29, 33, 34】

3. 保護者の自己申告に委ねていた (3/35) 【17, 28, 35】

4. 特段把握していなかった (0/35)

5. その他 (3/35) 【15, 25, 26】

- ・入園前に保護者と面談, 子どもの様子調査票, 離乳食調査票などの用紙を基に把握。除去食が必要な場合は医師の診断に基づき除去食依頼書を保護者が記入。保護者・栄養士・担任で献立を確認後, 調理・提供する 【15】
- ・主治医に意見書を記入していただき把握 【25】
- ・入所時のアレルギー診断書の提出により把握 【26】

○食事方法

1. その日の献立内容に応じて、当該児童分だけ別に調理を行う。(29/35)

【1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35】

2. その日の献立内容に応じて、当該児童にだけ自宅から弁当を持参させる。(4/35)

【4, 15, 24, 32】

3. 原則当該児童にだけ自宅から弁当を持参させる。(1/35) 【2】

4. 特に対応を異ならせていない。(0/35)

5. その他 (3/35) 【2, 18, 19】

- ・保護者からの連絡があった場合、個々に対応する。【2】
- ・アレルギー物質の除去【18, 19】

(2) 食物アレルギー児へ対応するためにその他配慮していることがあれば具体的に記入してください。

- ・できるだけ、ほかの園児と栄養量に差がでないように、見た目にも同じように見えるように配慮する【1, 25】
- ・食物アレルギーの原因になる食品を取り除く【1, 34】
- ・食材使用の考慮(卵、そば、鯖など)【2】
- ・調理器具等を共用せずに調理, 保護者に献立表を配布し電話連絡を行う【4】