

給食に関する調査  
(外部搬入の場合)

**I 外部搬入の実施理由**

- 1 給食を外部搬入により実施している理由は何ですか。
1. 業務の効率化 ( 3/8 ) 【9, 11, 18】
  2. 給食メニューの多様化を図るため ( 2/8 ) 【18, 31】
  3. 専用の調理室を設けることが物理的・経済的に困難であるため ( 6/8 ) 【7, 8, 11, 18, 19, 27】
  4. その他 ( 2/8 ) 【9, 11】
    - ・地元食材で子ども達を育てる【9】
    - ・衛生管理業務の省力化【11】

**II 外部搬入の実施方法**

- 1 外部搬入の実施状況 → 調査結果は別紙P 22, 23

(1) 入所児童の年齢ごとに外部搬入の実施状況をお答え下さい。

	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						
外部搬入 適						
外部搬入不適						
1日の給食回数 及び給食時刻						
1日当たりの搬 入回数及び搬入 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 施設に給食を搬入する事業者（搬入元）について

(1) 搬入元はどのような事業者ですか。 → 調査結果は別紙P23

1. 学校給食センター (     /     )

2. ケータリング業者 (     /     )

3. その他 (     /     )

(具体的に記入のこと

)

(2) 搬入元には、専門的な立場から必要な指導を行う栄養士が配置されていますか。

→ 調査結果は別紙P23

1. 配置されている (     /     )

モデル事業実施施設用の給食に携わる栄養士の数 \_\_\_\_\_ 人

(事業者全体の栄養士数 \_\_\_\_\_ 人)

モデル事業施設栄養士数	施設数	事業所全体の栄養士数	施設数
1		1	
2以上		2以上	

2. 配置していない (     /     )

(3) 搬入元を選定する際にどのようなことを重視しましたか。

1. 学校給食での実績 ( 4/8 ) 【7, 9, 11, 19】

2. 病院給食等での実績 ( 0/8 )

3. 仕出し弁当、社員食堂等での実績 ( 0/8 ) 【31】

4. 企業規模又は事業者の経営状況 ( 0/8 )

5. 保育所との距離の近接状況 ( 3/8 ) 【8, 18, 27】

6. 契約料金 ( 0/8 )

7. 調理設備 ( 0/8 )

8. 外部搬入の実施体制の充実度 ( 1/8 ) 【11】

9. 栄養士の有無 ( 0/8 )

10. 食材の購入に係る契約締結内容 ( 0/8 )

11. アレルギー食、乳児食等多様なメニューに対する対応力又は契約締結内容 ( 1/8 ) 【11】

12. その他 ( 1/8 ) 【8】

・地元の食品産業社である事の信頼感。【8】

(4) 搬入元は、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 ( 8/8 ) 【7, 8, 9, 11, 18, 19, 27, 31】

その内容及び頻度

・年1回【7, 11, 18, 19, 31】

・問診による健康診断を4、1月実施。

・赤痢・サルモネラ・O157・チフス・パラチフス、月1回。【27】

2. 実施していない ( 0/8 )

(5) 搬入元は、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 ( 8/8 ) 【7, 8, 9, 11, 18, 19, 27, 31】

その頻度

・月1回。【7, 8, 19】

・月2回【9, 18】

・6～10月は月2回、その他の月は月1回。【11】

・年2回【31】

2. 実施していない ( 0/8 )

(6) モデル事業実施施設は、搬入元に対し、定期的に健康診断及び検便の実施状況及び結果を確認していますか。

1. 確認した ( 0/8 )

2. 確認していない ( 8/8 ) 【7, 8, 9, 11, 18, 19, 27, 31】

(7) 搬入元とは契約書を取り交わしていますか。

1. 取り交わした ( 3/8 ) 【7, 8, 11】

2. 取り交わしていない ( 5/8 ) 【9, 18, 19, 27, 31】

(8) (7)において1. と答えた場合、契約書にはどのような条件を付していますか。

1. アレルギー児への対応の義務づけ a. あり ( 3/8 ) 【7, 8, 19】

b. なし ( 1/6 ) 【11】

2. 体調不良児に対する対応の義務づけ a. あり(0/8) b. なし(4/8)【7, 8, 11, 19】

3. 食材に関する契約内容

- a. 食材の指定に係る内容等を含む ( 0/8 )
- b. なし ( 4/8 )【7, 8, 11, 19】

4. その他 ( 0/8 )

(9)(7)において1. と答えた場合、契約書でモデル事業実施施設と搬入元の業務分担や経費負担を明確にしていますか。

- 1. 明確にしている ( 2/8 )【8, 11】
- 2. 明確にしていない ( 2/8 )【7, 19】

(10)(7)において1. と答えた場合、契約書において契約不履行の場合に実施施設側が契約を解除できることになっていますか。

- 1. 解除できる ( 3/8 )【7, 8, 11】

※どのような場合に解除できることになっていますか。具体的な契約事項等があれば記入して下さい。

- ・搬入元が①食品衛生関係法規に違反したとき。②この契約業務を履行しないとき。実施施設が給食供給を受ける必要がなくなったとき。【11】

- 2. 解除の可否については特段定めていない ( 0/8 )

- 3. 解除できない契約内容となっている ( 0/8 )

### 3 調理実施の場所

(1) 搬入元からモデル事業実施施設までの距離及び所要時間を教えてください。

20 KM 45分 (交通手段 自動車 ) 【7】

5 KM 15分 (交通手段 自動車 ) 【8, 19】

3 KM 15分 (交通手段 2tトラック) 【9】

27 KM 40分 (交通手段 自動車 ) 【11】

5 KM 15分 (交通手段 配送車 ) 【18】

0.3 KM 3分 (交通手段 徒歩 ) 【27】

6 KM 20分 (交通手段 自動車 ) 【31】

※ 距離に関しては、実際の搬入に要する片道距離（所要距離）を記入してください。

距離	件数	時間	件数
1 km未満		10分以内	
1 km以上 3 km未満		10分以上 20分以内	
3 km以上 5 km未満		20分以上 30分未満	
5 km以上		30分以上	

### 4 給食の内容

(1) 給食材料、献立等の決定は誰がどのように行っていますか。

1. 給食材料の決定について a. モデル事業実施施設 ( 0/8 )

b. 事業者 ( 8/8 ) 【7, 8, 9, 11, 18, 19, 27, 31】

c. その他 ( 1/8 ) 【18】

・その他保育課栄養士 【18】

2. 献立の決定について a. モデル事業実施施設 ( 0/8 )

b. 事業者 ( 8/8 ) 【7, 8, 9, 11, 18, 19, 27, 31】

c. その他 ( 1/8 ) 【18】

・その他保育課栄養士 【18】

(2) 入所児童の栄養基準や献立の作成基準を事前に搬入元に対し明示していますか。

1. 明示している ( 2/8 ) 【8, 19】

・誰が明示していますか

a. モデル事業実施施設の長 ( 0/8 )

b. その他 ( 2/8 ) 【8, 19】

・管理栄養士 【8】

・学校給食センター 【19】

- ・何を明示していますか（複数回答可）
  - a. 栄養基準 （ 1/8 ）【19】
  - b. 献立の作成基準 （ 0/8 ）
  - c. 食材の購入基準 （ 0/8 ）
  - d. 年齢に応じた調理加工基準
  - e. その他 （ 1/8 ）【8】
    - ・アレルギー対応。【8】

2. 明示していない（ 6/8 ） 【7, 9, 11, 18, 27, 31】

(3) 明示している場合、どのような内容（年齢・発育状況・アレルギー等に応じた対応、給食材料及び使用量、栄養素量及びエネルギー量、きざみ方、味付け等）を示していますか。

（年齢・発育状況・アレルギー等に応じた対応として指示内容を記載。とりわけ、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。なお、明示している事項を別紙として添付してもよい。）

- ・乳汁期（4月齢以内）について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・離乳初期（5，6月齢）の乳児について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・離乳中期（7，8月齢）の乳児について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・離乳後期（9～11月齢）の乳児について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・離乳完了期（12～15月齢）の乳幼児について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・2歳未満児について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・2歳児について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・3歳児について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・4歳児について
  - ④⑤⑥⑦【19】
- ・5歳児について

④⑤⑥⑦【19】

- ・アレルギー児について
  - ・卵アレルギー児について、卵の含む献立は、代替の食品を用いた献立にしてもらっている。【8】
  - ・アレルギー物質が含まれている食材の除去【19】
  - ・体調不良児について

(4) 明示している場合には、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認していますか。

1. 確認している ( 1/8 )【19】
  - ・課内決裁【19】
2. 確認していない ( 1/8 )【8】

## 5 給食の運搬方法

(1) 搬入元からモデル事業実施施設までの運搬方法（運搬機材等）を記入願います。

- ・ 運搬機材等は
  - a 冷蔵機能+保温機能を有する車及び運搬機材 ( 0/8 )
  - b 冷蔵機能のみを有する車及び運搬機材 ( 1/8 )【7】
  - c 保温機能のみを有する車及び運搬機材 ( 1/8 )【18】
  - d 通常のミニバン又はトラック ( 5/8 )【8, 9, 11, 19, 31】
  - e オートバイ ( 0/8 )
  - f その他 ( 1/8 )【27】

(2) 給食の運搬にあたって配慮していること（衛生面等）を記入してください。

- ・ 給食の運搬方法について（あれば具体的に記載してください）
  - ・ 専用コンテナ使用【7】
  - ・ 車内の温度に注意。車内の4S【8】
  - ・ コンテナ内に給食を収納して運搬時間15分以内【9】
  - ・ 配送車【18】
- ・ 運搬中における給食の保管方法について（あれば具体的に記載してください）
  - ・ 保冷車で一定の温度で配達【7】
  - ・ 専門の容器（開放）を用いて保管【8】
  - ・ コンテナ内に二重保温食管にて保管【9】
  - ・ 定期的消毒【11】
  - ・ 食管に入れそれをコンテナに収納し、配送車に積む。調理から2時間以内に食事できるよう配慮【18】

・保温も兼ねて虫の進入防止に密閉容器に弁当箱を入れて運搬【31】

(3) これまで外部搬入による給食について食中毒等の事故は起こりませんでしたか。

1. 何らかの事故が発生した ( 0/8 )
2. 特になし ( 8/8 ) 【7, 8, 9, 11, 18, 19, 27, 31】

6 外部搬入を実施しているモデル事業実施施設における調理機能

→ 調査結果は別紙P23

(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P24

※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P25  
 ※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P25

(5) 調理室の面積はどれくらいですか。 → 調査結果は別紙P25

                   m<sup>2</sup>  
 ※ 調理室の簡易な構造（図面）を記入して下さい。別紙を添付してもよい。

面積	件数
～	
～	
～	
～	

## 7 モデル事業実施施設における給食の保管方法等

(1) 1(1)の回答において、1日の給食回数と1日の搬入回数が異なっている場合のみお答え下さい。搬入された食事を、実際にどのように配膳していますか（複数回答可能）。

1. 延長保育、夜間保育等を実施する場合において、夕飯を配膳する場合のみ自園調理を行っている。（ 0/8 ）
2. 搬入後、保管された給食を施設において温め直している。（ 0/8 ）
3. 搬入後、保管された給食をそのまま配膳している。（ 0/8 ）
4. 離乳食期の乳幼児のみ、簡単な調理のうえ配食している。（ 0/8 ）
5. その他（ 0/8 ）

(2) 搬入された給食の保管方法はどのようにしていますか。

- ・ 特定の場所に保管【7】

- ・事務の机の上【8】
- ・コンテナ内保管【9】
- ・風通しの良い場所か冷房のある部屋。【11】
- ・センター方式であるため搬入時間と給食開始時間に大差がないため配膳室で一時的にストック【19】
- ・保管ケースに入れて涼しい場所で保管【31】

(3) 搬入された給食の配膳方法はどのようにしていますか。

- (ア) 搬入後速やかに配膳 ( 5/8 ) 【7, 8, 9, 11, 19】
- (イ) 搬入後、保温室等を活用の上、しばらくの時間の後配膳 ( 0/8 )
- (ウ) 搬入後、再加熱、再調理等をしてから配膳 ( 0/8 )
- (エ) その他 ( 2/8 ) 【11, 31】
  - ・給食時間に合わせて配膳。【11】
  - ・搬入後、涼しい場所で保管し昼食時間に各教室へ移動【31】

(4) その他衛生の観点等から配慮していることを記入してください。

- ・手洗い、専用の着衣【7】
- ・子供のいたずら、搬入後の二次汚染。【8】
- ・配膳室等は外部からの侵入を防ぐため配膳室の施錠をする【19】

## 8 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。）

- ・乳汁期（4月齢以内）について
  - ②3～4回【9】
- ・離乳初期（5，6月齢）の乳児について
  - ①1回②2～3回③ドロドロ状④つぶし粥30～40g⑤卵は1歳まで与えない、豆腐・白身魚・鶏ささみ等6ヶ月から20g程度【9】
- ・離乳中期（7，8月齢）の乳児について
  - ①2回②2～3回③ベタベタ状か舌で潰せる固さ④50g～80g【9】
- ・離乳後期（9～11月齢）の乳児について
  - 9ヶ月からは1歳児の献立をアレンジして柔らかく薄味に調理【9】

- ・ 離乳完了期（12～15月齢）の乳幼児について  
搬入後、必要な乳幼児に対して、食事を柔らかく再調理したり、個人にあった大きさに切って与えている。【8】  
1・2歳の献立で堅い物は柔らかくし大きい物は小さく切る【9】
- ・ 2歳未満児について  
3歳以上児の献立を1・2歳児に向くようにする、味はシンプルで薄味、だしは削り節だけ【9】
- ・ 2歳児について  
刻み方を細かくしている。月1回実施。【27】  
3歳以上児の献立を1・2歳児に向くようにする、味はシンプルで薄味、だしは削り節だけ【9】
- ・ 3歳児について  
エネルギー400kcal、タンパク質16g、薄味【9】  
事業者のメニューによる。【11】  
ベースは小学生の献立なので園児が食べやすいよう大きさ、分量、味付け、食材をアレンジする。【18】  
月1回実施。【27】
- ・ 4歳児について  
エネルギー400kcal、タンパク質16g、薄味【9】  
事業者のメニューによる。【11】  
ベースは小学生の献立なので園児が食べやすいよう大きさ、分量、味付け、食材をアレンジする。【18】  
週1回実施。【27】
- ・ 5歳児について  
エネルギー400kcal、タンパク質16g、薄味【9】  
事業者のメニューによる。【11】  
ベースは小学生の献立なので園児が食べやすいよう大きさ、分量、味付け、食材をアレンジする。【18】  
週2回実施。【27】

(2) 搬入元は、モデル事業実施施設のほか、どのような施設に給食等を提供していますか。

1. 保育所（ 5/8 ）【7, 8, 11, 18, 27】
2. 学校
  - a. 幼稚園（ 7/8 ）【7, 8, 9, 11, 18, 19, 31】
  - b. 小学校（ 5/8 ）【7, 8, 9, 18, 19】
  - c. 中学校（ 5/8 ）【7, 8, 9, 18, 19】
  - d. 高校（ 0/8 ）
3. 他の社会福祉施設（ 0/8 ）  
（具体的に \_\_\_\_\_ ）
4. 病院（ 2/8 ）【7, 31】
5. その他（ 2/8 ）【8, 31】

- ・株式会社日立製作所関連会社を中心とした各事業所。【8】
- ・官公庁・事業所・工場（社員食堂）【31】

- (3) 搬入元が、就学前児童以外に小学生や老人など他の年齢層の食事を同時に提供している場合、これらの者と同じ構成の食事内容ですか。若しくは、何らか食事内容を変更して提供していますか。
1. 変更している ( 2/8 ) 【8, 31】
    - ・その内容
      - ・低カロリー、減塩食煮物、和物、焼物中心。【8】
      - ・分量・カットサイズ・骨なし・揚げ物を少なく・塩分・野菜に気を配った別メニュー【31】
  2. 変更していない ( 4/8 ) 【7, 9, 19, 27】
- (4) 低年齢児（0～2歳児）の全部又は一部に対して給食の外部搬入を行っている場合のみお答えください。当該低年齢児の給食の外部搬入を行うに当たり留意している事項はありますか。
- ・0～2歳児は消化機能が未熟なため、調理法や切り方が、子供たちに合う様に留意している。【8】
- (5) 低年齢児（0～2歳児）の全部又は一部に対して給食の外部搬入を行わなかった場合のみお答え下さい。低年齢児への給食につき外部搬入を行わなかった理由は何ですか。
1. 日々成長する乳幼児の離乳食等へのきめ細やかな対応（離乳食等は、回数が多く、また給食時刻も不定期であることが多い）が困難であり、外部搬入に馴染みにくい  
ため ( 2/8 ) 【7, 11】
  2. 低年齢児は、体調を崩しやすく、そのための対応が困難であるため ( 2/8 ) 【7, 31】
  3. 3～5歳児に対しては、学校給食センターを用いて、小学生メニューと同様の調理を行っているが、低年齢児の給食については、これらと全く別の調理を行う必要があるため（低年齢時の給食は、学校給食センターにおける対応が困難であるため） ( 3/8 ) 【7, 9, 19】
  4. その他 ( 1/8 ) 【11】
    - ・家庭の対応で不足なため。【11】
- (6) 給食の外部搬入を実施するにあたり、子どもの発達段階に応じた対応を行うために上記に掲げられた事項以外に配慮していることがあれば記入してください。
- ・食材のきざみ型などで配慮【19】
  - ・小学生よりもアレルギーの割合が多いので献立の食材の明細を作成し配布【18】

## 9 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る ( 3/8 ) 【8, 11, 18】
2. 入所後の保護者との面談の際に申告させている ( 3/8 ) 【9, 11, 18, 19】
3. 保護者の自己申告に委ねている ( 4/8 ) 【7, 18, 27, 31】
4. 特段把握していない ( 0/8 )
5. その他 ( 0/8 )

・ 食事方法

1. その日の献立内容に応じて、当該児童分だけモデル事業実施施設内の調理機能を活用し、別に調理を行っている。( 2/8 ) 【9, 27】
2. その日の献立内容に応じて、当該児童分だけ外搬事業者が別に調理を行っている。( 2/8 ) 【8, 11】
3. 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ている。( 1/8 ) 【18】
4. 原則当該児童だけ自宅からの弁当を持参させている。( 1/8 ) 【11】
5. 特に対応を異ならせていない。( 0/8 )
6. その他 ( 4/8 ) 【7, 18, 19, 31】
  - ・ 可能な場合は搬入後除去 【7, 18, 19】
  - ・ 基本的に除去のみで場合によっては自宅から弁当を持参 【31】

(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。

- ・ アレルギーでない子供との食事なので、誤ってアレルゲンを摂取しない様に心がけている。アレルギーのない子供たちへ、アレルギーのもっている子供への理解。【8】
- ・ 献立・使用食材や調味料の事前チェックをして、給食で対応できるか、弁当を持参してもらうか決定。【27】

## 10 体調不良児への対応

(1) 体調不良児がやむなく登園してきた場合の給食はどのように実施していますか。

・ 体調不良児の把握方法

1. 登所時に保護者から聞き取り ( 5/8 ) 【8, 9, 11, 18, 31】
2. 登所時又は保育中の観察 ( 6/8 ) 【7, 9, 11, 19, 27, 31】
3. その他 ( 0/8 )

・ 食事方法

1. その日の献立内容に応じて、当該児童分だけモデル事業実施施設内の調理機能を活用し、別に調理を行っている。( 0/8 )
2. その日の献立内容に応じて、当該児童分だけ外搬事業者が別に調理を行っている。( 0/8 )
3. 特に対応を異ならせていない。( 0/8 )
4. 原則帰宅させている。( 3/8 )【7, 11, 27】
5. その他 ( 6/8 )【8, 9, 11, 18, 19, 31】
  - ・ 施設内にある物を用いて調理する。もしくは、外搬事業者の搬入されたものを再調理して出している。【8】
  - ・ 職員の判断により食事に配慮しながら与える【9】
  - ・ 家庭からの持参。【11】
  - ・ 保護者からの聞き取りにより、食べられるもののみ【18】
  - ・ 体調不良時の様子を見て対応【19】
  - ・ その児童本人に選択させる【31】

(2) (1) の食事方法について2. と答えた場合、搬入元に対しては、体調不良児の連絡を施設からいつまでにしなければならないことになっていますか。

1. いつでも受け付けることとしている。( 1/8 )【27】
2. 1時間前まで ( 0/8 )
3. 3時間前まで ( 0/8 )
4. 6時間前まで ( 0/8 )
5. 前日まで(慢性疾患等) ( 0/8 )
6. 体調不良児に対しては給食を搬入させないことになっている。( 0/8 )
7. その他 ( 1/8 )【11】
  - ・ 搬入は通常通り。食事は施設判断。【11】

(3) 他に体調不良児に対応するために配慮していることがあれば具体的に記入してください。

- ・ 体調不良児の状態の変化等を良く把握し、その時々合った食事を与える様に心掛けている【8】
- ・ 水分補給を心がけている【27】

## 11 食育への取組み

- (1) 野菜作りを行うなど食材に目を向け、食材と給食との関係に関心を持つための取組みを実施していますか。
1. 実施している ( 6/8 ) 【7, 8, 11, 18, 27, 31】
    - ・畑で作物を栽培。【7, 8, 18, 27, 31】
    - ・園内で野菜作りをし、それを食すことがある。【11】
  2. 実施していない ( 2/8 ) 【9, 19】
- (2) 調理場面を見せる等調理者や食材の生産者に対し関心を持ち、これらの者に関心（例えば感謝の気持ち等）を持つための取組みを実施していますか。
1. 実施している ( 6/8 ) 【7, 8, 9, 18, 27, 31】
    - ・大根抜き、さつま芋掘り【7】
    - ・施設内の調理室を自由に見る事ができる。食事前に感謝のお祈りをしている。【8】
    - ・給食センター施設の見学を実施【9】
    - ・収穫の時に職員の指導の物、調理する機会を年2回設ける【18】
    - ・調理員に感謝の手紙を書く。【27】
  2. 実施していない ( 2/8 ) 【11, 19】
- (3) 調理保育(皮むき、洗う、切る、煮る、蒸すなど)の機会等を設けていますか。
1. 設けている ( 5/8 ) 【7, 8, 18, 27, 31】
    - ・皮むき、洗う、着る、煮る【7】
    - ・子供たちに収穫した野菜を切らせ、カレー等に調理する事がある。【8】
    - ・年齢に応じてクッキングを導入【27】
    - ・月1回おやつを一緒に作る事がある【31】
  2. 設けていない ( 3/8 ) 【9, 11, 19】
- (4) お誕生日会、季節に応じた行事食やバイキング等、いつもと違った食事スタイルの給食を実施していますか。
1. 実施している ( 6/8 ) 【7, 8, 9, 11, 18, 27】
    - ・弁当容器を変えたりする【7】
    - ・季節に合った食事を施設内で調理することがある。【8】
    - ・誕生会終了後、全員で食事【9】
    - ・好天に恵まれた日、園中庭で食事をする。【11】
    - ・七夕会、お楽しみ会などにバイキングスタイルで食事。年2,3回。【18】

- ・誕生会に合同クッキングを実施。【27】

2. 実施していない ( 2/8 ) 【19, 31】

(5) 他に食育を図る観点から配慮していることがあれば具体的に記入してください。

- ・行事食（節分、ひな祭り等）【7】
- ・おやつは手作りをされていて、行事や季節が感じられるおやつであるように心がけている。【8】
- ・5歳児に、さつまいも掘りを実施。落ち葉によって、焼きいもを実施。園庭に実をつける樹木等を収穫して食べる。【11】
- ・鏡開き、七草粥【18】
- ・偏食児へのメニュー工夫【27】

## 12 事後確認と改善に向けた取組み

(1) 定期的に搬入元から献立表を提出させていますか。

1. 提出させている ( 6/8 ) 【7, 11, 18, 19, 27, 31】

※ どれぐらいの期間ごとに提出させていますか。

1週間毎 ( 0/8 ) 2週間毎 ( 1/8 ) 【31】 1月毎 ( 6/8 ) 【7, 8, 11, 18, 19, 27】

その他 ( 0/8 )

2. 提出させていない ( 0/8 )

(2) 献立表を提出させている場合、モデル事業実施施設や保健所・市町村等の栄養士により、献立等に関し必要な事項を搬入元に指導・助言等を行っていますか。

1. 行っている ( 4/8 ) 【7, 8, 18, 19】

- ・アレルギー児に対する指導、助言。【8】
- ・年2回の反省会で意見する。気づいたときにその都度連絡することもある【18】
- ・町営の給食センターが搬入もとであるため量や味付けについてなど園で気づいたことを随時連絡している【19】

2. 行っていない ( 3/8 ) 【11, 27, 31】

(3) 毎回、検食を行っていますか。

1. 行っている ( 4/8 ) 【8, 18, 19, 31】

2. 行っていない ( 4/8 ) 【7, 9, 11, 27】



(4) 随時児童の嗜好調査の実施及び喫食状況の把握を行っていますか。

・ 嗜好調査について

1. 実施している ( 5/8 ) 【7, 8, 19, 27, 31】

a. アンケート調査 ( 0/8 ) b. 児童からの聞き取り調査 ( 0/8 )

c. 日々の観察 ( 4/8 ) 【7, 8, 19, 31】

d. その他 ( 0/8 )

2. 実施していない 【9, 11, 18】

・ 喫食状況の把握について

1. 実施している ( 0/8 )

a. 毎食後、各児童ごとに残食状況を記録 ( 3/8 ) 【8, 27, 31】

b. 毎食後、全体的な残食状況を記録 ( 0/8 )

c. 定期的に、各児童ごとの残食状況を記録 ( 0/8 )

d. 定期的に、全体的な残食状況を記録 ( 0/8 )

e. 不定期に気になったときだけ残食状況を記録 ( 0/8 )

f. その他 ( 1/8 ) 【27】

・ 給食・弁当ともに、毎回連絡帳に記入。【27】

2. 実施していない ( 5/8 ) 【7, 9, 11, 18, 19】

(4) 給食が実際に栄養基準を満たしているかを確認していますか(例えば、「献立の内容検討表」(献立により摂取されることが予想される栄養素量及びエネルギー量並びに食品使用量の一覧表)と「月次報告書」(献立を一ヶ月実施した後、実際に栄養素量及びエネルギー量並びに食品使用量が目標どおり提供できたかどうかの一覧表)の提出を事業者に対し求めるなど)。

1. 行っている ( 1/8 )【19】

2. 行っていない ( 6/8 )【7, 8, 11, 18, 27, 31】

(5) 調理業務の衛生的取扱いについて確認等を行っていますか。

1. はい ( 2/8 )【18, 19】

- ・ 手の消毒、白衣の着用、包丁まな板の使い分け、土の付いた物は給食室には持ち込まない【18】

2. いいえ ( 5/8 )【7, 8, 11, 27, 31】

(6) 給食食材の購入状況等について確認等を行っていますか。

1. 確認を行っている ( 1/8 )【19】

- ・ 食材の購入をどのように確認していますか。(複数回答可能)

a. 食材の購入先を指定する。( 1/8 )【19】

b. 購入できる食材を指定する。( 0/8 )

c. その他 ( 0/8 )

(具体的に )

- ・ 確認事項について(複数回答可能)

a. 安全性に懸念のある食材、成長段階にそぐわない食材、品質に不備がある等の粗悪な食材を購入していないか。( 1/8 )【19】

b. 事業者が購入する食材費 ( 0/8 )

c. その他 ( 0/8 )

- ・ 具体的な確認方法(複数回答可能)

a. 食材購入に際し、事前にリスト等を提出させている(事前確認)( 0/8 )

b. レシート、領収証の確認(事後確認)( 1/8 )【19】

c. その他 ( 0/8 )

2. 確認を行っていない。( 6/8 )【7, 8, 11, 18, 27, 31】

(7) 他に給食の実施状況について事後的に確認等を行っていることはありますか。

- (8) 保護者等を対象にした試食会等の定期的な実施など、保護者の要望を反映させる取組みや保護者への情報提供を行っていますか。
1. 行っている ( 5/8 ) 【7, 11, 18, 19, 31】
    - ・試食会を実施。【7, 11, 18, 31】
    - ・PTAの部会の活動で実施【19】
  2. 行っていない ( 2/8 ) 【8, 27】
- (9) 給食を食べた児童の反応等につき、保育所において記録を残す等の措置を講じていますか。
1. 講じている ( 2/8 ) 【8, 27】
    - ・毎日ではないが、個人の変化を日誌に記録している。【8】
    - ・連絡ノート【27】
  2. 講じていない ( 5/8 ) 【7, 11, 18, 19, 31】
- (10) 外部搬入された給食を食べた児童の反応等が、作り手(事業者)に伝わるように何らかの配慮を行っていますか。
1. 行っている ( 3/8 ) 【18, 19, 27】
    - ・調理員への手紙。【18, 27】
    - ・給食センターへの連絡【19】
  2. 行っていない ( 4/8 ) 【7, 8, 11, 31】

### Ⅲ 食事内容の評価

#### 1 年齢に応じた給食の評価

- (1) 一人一人の月齢・年齢・発育状態や食事の回数・時機などに応じたきめ細やかな対応が行われていますか。
1. 行われている ( 2/8 ) 【11, 27】
    - ・3～5歳児に関しては、専門業者なので、対応できている。野菜は茹でるか煮ているものが使われている。【11】
    - ・3歳未満児と3歳以上児で献立や刻み方を変えている。【27】
  2. 行われていない ( 5/8 ) 【8, 9, 18, 19, 31】
    - a. 小学校の給食の量を減らしただけのような食事である。(年齢ごとに対応した食

事ではなく、年齢を通じて量を変化させただけの画一的な食事である。）

( 4/8 ) 【8, 9, 18, 31】

- b. 乳幼児には不向きな調理(きざみ方, 大きさ, 辛さ, 甘さ, 塩分等)である( 2/8 )  
【8, 18】
- c. 低年齢児への対応がなおざりである。( 1/8 ) 【8】
- d. 延長保育、夜間保育等を行う場合の対応が困難である。( 0/8 )
- e. その他 ( 0/8 )

## 2 食物アレルギー児に対する給食

(1) 食物アレルギー児に対する給食に関し、きめ細やかな対応が行われていますか。

- 1. 行われている ( 5/8 ) 【7, 8, 11, 18, 19】
  - ・事前に連絡をし、特定食品の有無を確認する【7】
  - ・代替のものを入れてもらっている。【8】
  - ・「玉子」については、除去食が用意されている。【11】
  - ・アレルギー物質の除去【18, 19】

2. 行われていない ( 2/8 ) 【27, 31】

## 3 体調不良児に対する給食の評価

(1) 体調不良児がやむなく登園してきた場合の給食に関し、きめ細やかな対応が行われていますか。

- 1. 行われている ( 2/8 ) 【8, 18】
  - ・施設内で対応している。【8】
  - ・保護者とよく相談し、食べてはいけない物は除き食べられるもののみ与える【18】

2. 行われていない ( 4/8 ) 【7, 19, 27, 31】

## 4 搬入元の評価

(1) 保護者や保育士等から、搬入元に関し、改善を求める要望等は出ていますか。

1. はい ( 2/8 ) 【8, 31】

・誰から(複数回答可能)

a. 保護者から ( 0/8 )    b. 保育士等から ( 2/8 ) 【8, 31】

c. 入所児童から ( 0/8 )

・要望の内容(複数回答可能)

a. アレルギー児、体調不良児等への対応のため、メニューを多様化して欲しい  
( 1/8 ) 【8】

- b. 子どもの成長段階に即した食事内容に見直して欲しい ( 1/8 ) 【8】
- c. 食材の購入を見直して欲しい ( 1/8 ) 【8】
- d. その他 ( 2/8 ) 【8, 31】
  - ・献立や調理内容を多様化し、手作りで、人の温かさが伝わる様な献立にしてほしい。【8】
  - ・色合いや一切れの大きさ等 【31】

2. いいえ (特になし) ( 4/8 ) 【11, 18, 19, 27】