

児童福祉施設の給食ガイドライン策定の 枠組みに関する研究

母子保健研究部 堤ちはる・高野 陽

嘱託研究員 三橋扶佐子 (日本歯科大学生命歯学部共同利用研究センター)

要 約

厚生労働省は平成21年度に「児童福祉施設における給食運営ガイド(仮称)」の作成を予定している。そこで、本研究は「給食運営ガイド」作成に寄与する基礎的資料を得ることを目的に、各都道府県、市町で作成された児童福祉施設の給食運営要領・手引き58冊の内容分析を行った。得られた結果は以下のとおりである。

- ①保育所以外の児童福祉施設の給食運営に関する記述があったのは3冊と少なかったが、これは当該地域にそれらの施設が存在しないことが理由と思われる。しかし、近年は被虐待児など問題を抱えた者の保育所利用も増加していることから、特に配慮の必要な者への対応についても新しい「給食運営ガイド」に記載することが望まれる。
- ②栄養管理の内容について、現在殆ど記載されていないが、今後記載が望まれるのは「栄養状態のアセスメント」「食事計画の評価」「夜間保育への対応」であった。現在以上に詳細な記述が望まれるのは「乳幼児期の栄養管理の重要性」「延長保育時の食事、間食」「冷凍母乳の取り扱い」「一人ひとりに合わせた離乳食」「食物アレルギー」であった。一方、「食品構成表」「食品群別荷重平均成分表」については、今後記載を検討する必要があると思われる。
- ③食育の多くが「調理」「収穫」「行事食」など、イベント的なものの体験が重視されていた。しかし、それだけにとどまらず、将来の食習慣の基礎を培う食育の好機として日常の給食の積極的活用を強調することが、新たに作成する「給食運営ガイド」においては必要であると考えられる。
- ④作成と提出の義務付けられた書類、帳簿が多数あることから、新たな「給食運営ガイド」を作成するこの機会に、その必要性の有無を検討することが求められる。なお、書類、帳簿の記載事項の簡略化の検討も合わせて行うことが望ましいと考える。また、書類、帳票の名称や書式の統一化を行うことが、事務作業の円滑化の観点からも重要である。

キーワード：児童福祉施設、保育所、栄養管理、栄養状態のアセスメント、食育

Research on the framework of developing food service guideline in child welfare institutions

Chiharu TSUTSUMI, Akira TAKANO, Fusako MITSUHASHI

Abstract: Since the Ministry of Health, Labor and Welfare is planning to develop “food service administration guideline (tentative name) in child welfare institutions” in 2009, we’ve analyzed food service administration guidelines which were developed by 58 prefectures and cities in order to collect basic information for developing the new guideline.

Our results found:

1. Only three guidelines mentioned food service administration in the child welfare institutions other than nursery centers, probably because there are no such facilities in many regions. However, it is expected that “the new food service administration guideline” should pay attention towards children who need special considerations like ill-treated children, because such cases among nursery center users have been increasing in recent years.
2. Since current “food service administration guidelines” hardly mention nutrition management, they should mention “the assessment of the nutritional state”, “the evaluation of the meal service plan” and “consideration to night nursery care” in future. In addition, more detailed description is desirable about “the importance of infant nutrition management”, “meals and snacks during extended night childcare”, “the treatment of frozen mother’s milk”, “baby food which matches each child” and “food allergies”. On the other hand, we have to examine whether it should contain “dietary composition table” and “food composition table of weight average”.
3. Special experience for children such as “cooking” “harvesting” or “ceremonial foods” was regarded as important in dietary education. However, it is also necessary to emphasize that we should actively make use of the everyday food service as a good opportunity for dietary education to cultivate the basics of future dietary habits when newly developing “the food service administration guideline”.
4. Since there are too many obligatory documents and account books to draw up and submit related to the current food service administration guidelines, we have to examine the necessity of these when we newly develop the guideline. In addition, it is desirable to simplify the documents and the account books. And it is also important to unify their names and formats for facilitating administrative work.

Key words: child welfare institution, nursery center, nutrition management, assessment of the nutritional state, dietary education

I. 研究目的

乳幼児期は心身の成長・発達が急速に進むことから、この時期の栄養状態は、その後の肥満、2型糖尿病、高血圧や循環器疾患などと関連があることが近年報告されている^{1) 2)}。なかでも乳幼児における過体重は、その後の肥満につながりやすいこと^{3) 4)}、乳児期早期の急速な体重増加が、成人期の肥満につながりやすいこと⁵⁾などが示唆されている。また、子宮内発育遅延のある低出生体重児が、乳幼児期に急速な成長を遂げる場合に、将来メタボリック症候群のリスクを有するとする説もある^{6) 7)}。そのうえ、乳幼児期には味覚や食嗜好の基礎も培われ、それらはその後の食習慣にも影響を与えるために、この時期の食生活や栄養については、生涯を通じた健康、特に生活習慣病予防という長期的な視点からも考える必要があり、子どもたちには適切な食事を、好ましい環境のもとに提供することが極めて重要である。

このようなことから多くの子どもが利用する児童福祉施設の給食の役割は大きい。そのため、児童福祉施設の給食の運営には、栄養管理、衛生管理、食育などの基本を示した給食運営要領・手引きなどを活用し、質の担保を図ることが望ましい。しかし、現在、各都道府県や市区町村においてそれらを作成しているところは少ない。これらの状況から、厚生労働省では平成21年度に「児童福祉施設における給食運営ガイド(仮称)」(以下、「給食運営ガイド」)の作成を予定している。

そこで、本研究においては、「給食運営ガイド」作成に寄与する基礎的資料を得ることを目的に、各都道府県、市区町村で作成され、現在活用されている児童福祉施設の給食運営要領・手引きなどの内容分析を行った。

II. 研究方法

1. 研究対象

研究対象は、厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課が、平成20年6月17日付けで都道府県、政令指定都市、中核市における平成20年度児童福祉関係の栄養士配置状況等調査に際して提出を依頼し、送付された保育所等給食運営要綱・手引き(以下、冊子)58冊(都道府県17冊、政令指定都市24冊、中核市13冊、それ以外の市町村4冊)である。

2. 研究方法と内容

送付された58冊の全体の構成(章立て)、内容などについて、栄養管理、食育、衛生管理の観点を中心に分析した。さらに、書類、帳簿の種類と項目を調査した。これらの結果を基に、新たに作成する給食運営ガイドの基本的な枠組み(案)を示した。

III. 研究結果

1. 冊子の対象施設、作成時期

冊子の名称と作成時期を表1に示す。名称は様々であるが、「保育所給食」の単語が入っているものが多くみられた。対象施設は、保育所が55冊と多く、児童福祉施設全般の手引きは3冊(全58冊中の約5%、以下%のみ表示)にとどまっていた。また、内容では衛生管理、給食業務、あるいは調理業務等作業基準のみで、栄養管理や食育についての記載が全くない冊子も8冊(約15%)あった。さらに作成年月日が古く、日本人の食事摂取基準(2005年版)¹⁰⁾(平成16年)、「授乳・離乳の支援ガイド」¹¹⁾(平成19年)などの考え方が反映されていないものもみられた。食育基本法(平成17年7月施行)以降に作成された冊子は40冊(約70%)であった。

2. 各項目のページ数

冊子の主な内容を15項目(はじめに、意義、運営管理、事務管理、栄養管理、衛生管理、作業管理、安全管理、管理、栄養指導・食育、非常時の対応、法令通達、様式、参考資料、その他)に分類した。冊子全体のページ数と各項目の占めるページ数を表2に示す。なお、全体のページ数には、扉ページ、挿絵なども含むために、各項目のページ数の合計と合致しない。項目の中では栄養管理、衛生管理に多くのページ数を占めている冊子が多かった。また、食品群別荷重平均成分表や食品構成表の掲載、法令・通達、提出書類の様式、食育や離乳食などの参考資料については、参考例や様式例の掲載の有無や掲載されている場合にはその量が、各県や市町により異なり、ページ数の差がたいへん大きかった。

3. 栄養管理に関する主な項目

冊子の栄養管理に関する記述の主なものを、大項目、小項目に分類して表3に示す。内容の骨子は、食事摂取基準を活用した食事計画、栄養評価、給与栄養目標量の設定、献立、調理、調乳、離乳食、特別な配慮が必要な子どもへの対応であった。

「4. 子どもの栄養評価の実施」の「栄養状態のアセスメント」については、給与栄養目標量算出のための栄養アセスメントに関する記述はみられたが、提供した食事が子どもに適しているか、定期的なアセスメントについて記述されていたのは1冊にとどまっていた。また、「7. 献立作成」の「食事計画の評価」については、提供した食事の残食量などを調査し、献立の見直しに活用することは記載されていた。しかし、身体計測結果を食事計画の評価に活用については、現在殆ど記載されていなかった。「12. 特別な配慮が必要な子どもへの対応」の「夜間保育への対応」についても、冊子を作成した当時は、夜間保育を実施している所が少数であったためか、記載はみられなかった。しかし、勤務形態の多様化など

により、今後夜間保育ニーズの増加は予想される。そこで、これらの3点については、今後新たに作成される「給食運営ガイド」への記載が望まれる。

次に冊子に現在記載されているが、より詳細な記載が望まれるものとしては、「1. 栄養管理の意義」の「乳幼児期の栄養管理の重要性」、「5. 給与栄養目標量」の「延長保育時の食事」、「9. 間食の給与」の「延長保育時の間食」、「10. 調乳」の「冷凍母乳の取り扱い」、「11. 離乳食」の「一人ひとりに合わせた離乳食」、「12. 特別な配慮が必要な子どもへの対応」の「食物アレルギー」、「延長保育への対応」が挙げられる。

一方、「6. 食品構成」の「食品構成の作成」と「食品群別荷重平均成分表の作成」については、近年、栄養価計算や献立作成にコンピューターソフト等を利用する場合も多いことから、これらを「給食運営ガイド」に記載する必要性は低いと思われる。

また、食育の内容と重複する「13. 栄養指導」の「乳幼児に対する食事指導」、「家庭に対する栄養指導」、「嗜好調査、喫食量の把握」については、食育の項目に統合することで、食育の内容がさらに充実すると考える。

4. 食育に関する主な項目

冊子の食育に関する記述の主なものを、大項目、小項目に分類して表4に示す。食育の目標を立て、計画し、実践後、評価するという一連の流れと、保護者、地域との食育の連携が内容の骨子であった。

食育は、「調理」「栽培・収穫」「行事食」など、イベント的なものの体験に重きがおかれている状況が読み取れた。

冊子に現在記載されているが、新たに作成する「給食運営ガイド」により詳細な記載が望まれるものとしては、「3. 食育の実践」の「食育における児童福祉施設の食事の位置づけ」、「調理実習等を活用した食育活動の衛生面への配慮」、「4. 食育の評価」の「食育の目標達成度の評価」、「5. 保護者への食育」の「食を通じた保護者への子育て支援」、「家庭との連携」、「6. 地域における食育」の「地域の食育推進」、「多機関・組織との連携」が挙げられる。

一方、「4. 食育の評価」の「次の食育計画へ評価の活用」については、計画(Plan)→実行(Do)→評価(Check)→修正(Action)のPDCAのデミングサイクル¹²⁾の意味する評価ではなく、食育実践後の感想や報告を評価と誤って捉えている状況も予想される。そこで、「給食運営ガイド」には、評価する意義と、評価を次の計画につなげていくことを具体的に記述することが望まれる。

5. 衛生管理に関する主な項目

冊子の衛生管理に関する記述の主なものを、大項目、小項目に分類して表4に示す。内容の骨子は、調理従事者、及び調理施設設備の衛生管理、食中毒予防、食材の

取り扱い、調理と衛生管理であった。

現在、「4. 食中毒予防」の「異常発生時の対応」について、行動マニュアルがわかりやすくフローチャートで記載されているところが若干みられた。しかし、異常発生時は混乱しがちであることから、新たに作成する給食運営ガイドには、「異常発生時の対応」についての記載が望まれる。

一方、「8. 後片付け」の「食器洗浄・消毒」、「ごみの処理」、「ふきん類」、「スポンジ・たわし・ブラシなど」の記述については、大量調理だけに特別必要ではなく、一般家庭においてもその多くが日常的に実施されていることから、これらを給食運営ガイドに記述する必要性は低いと思われる。

6. 給食運営会議参加者

給食運営会議参加者を冊子文章中、あるいは給食運営会議録の中から調査した結果を表6に示す。参加者の記述のある22冊のほとんどに施設長、給食責任者、調理責任者は明記されていた。栄養士の配置が少ないためか保育士の参加が明記されているにもかかわらず、栄養士の参加が明記されていない冊子は11冊(50%)、その逆は1冊(約5%)であった。看護師の参加が明記されていたのは5冊(約23%)であった。

7. 給食関係書類、帳簿について

冊子に掲載されていた給食関係書類、帳簿を用途別に19種類に分類した。それらを内容毎に名称、記載事項等について調査した結果を以下に示す。

(1) 給食運営会議録

給食運営会議録が掲載されていたのは8冊(約14%)であった(表7)。主な内容は、日時、場所、出席者氏名、協議事項・議題、議事録であった。

(2) 入所時調査(食事関係)

食事関係の入所時調査の書類が掲載されていたのは6冊(約10%)と少なかった(表8)。主な内容は、食事状況の調査、離乳食、生活リズム、睡眠、排泄などであった。

(3) 給食実施表(金額、人数、費用等)

給食実施表が掲載されていたのは10冊(約17%)であった(表9)。主な内容は、1日一人あたりの金額、給食延人数、個別配慮食の実施数、延長保育時の喫食数などであった。

(4) 栄養計算、食品構成

栄養計算、食品構成の書類、帳簿が掲載されていたのは24冊(約40%)であった(表10)。主な内容は、栄養給与目標量算出表、食品群毎の栄養価計算、食品群毎の

数量である。それぞれ3歳未満児と3歳以上児用があった。

(5) 献立（検食、日誌のあるものを含む）

献立（検食、日誌のあるものを含む）の書類、帳簿が掲載されていたのは21冊（約35%）であった（表11）。予定（実施）献立表には、3歳未満児と3歳以上児用と離乳食献立表、延長おやつ例があった。主な記載項目は、献立名、食品名、正味量、購入（注文）量、人数、金額、栄養量、検食、日誌であった。しかし、この項目全ての記載を求めている帳票は少なかった。

(6) 食物アレルギー、除去食対応

食物アレルギー、除去食対応の書類、帳簿が掲載されていたのは15冊（約25%）であった（表12）。主なものに医師からの指示書、診断書、意見書、保護者からの申請書、除去内容（個別）、経過記録、全対応児の対応一覧があった。これら全ての書類がそろっているのは1冊だけであり、他はこれらのうちの2、3種類が掲載されていた。

(7) 発注、購入等

発注、購入等の書類、帳簿が掲載されていたのは32冊（約55%）であった（表13）。主なものに購入伺、発注/注文書、納品書、請求書、受払簿、検収簿、業者別購入表があった。受払簿と発注/注文書は、他の帳簿よりも多くの冊子に掲載されていた。

(8) スキムミルク、冷凍母乳

給食用スキムミルクは、関税暫定措置法（昭和35年法律第36号）による免税品であり、関税暫定措置法施行令第35条第5項により、受払台帳を整備し、受払管理の適正化を図ることとされている。スキムミルク受払台帳が掲載されていたのは4冊（約7%）であった（表14）。

冷凍母乳についての実施報告書が掲載されていたのは1冊（約2%）とたいへん少なかった（表14）。

(9) 検食

検食だけで独立した用紙になって掲載されたのは20冊（約35%）であった（表15）。記録は一食毎が、献立毎よりも多かった。主なチェック項目としては、異物、異味・異臭、味、いろいろ、適温・加熱状態、切り方、組合せ、量、盛りつけ、鮮度、固さであった。

(10) 給食日誌

給食日誌（献立、検食の項目のあるものも含む）が掲載されていたのは20冊（約35%）であった（表16）。多くの冊子に掲載されていた内容は、人数、献立（料理名）、食品・材料名、量（一人当たり、総量、使用量など）、残食、検食であった。それ以外には金額（単価、総額など）、栄

養量、食品群別給与量、調理開始・出来上り時刻、加熱中心温度、冷凍・冷蔵庫温度が記載されていた。

(11) 栄養管理状況に関する報告書

栄養管理状況に関する報告書が掲載されていたのは12冊（約20%）であった（表17）。子どもの身体状況の把握の項目があったのは3冊（約5%）にとどまっていた。

(12) 行事による給食変更届、バザー実施届

行事による献立、間食の変更届が掲載されていたのは2冊（約3%）であった（表18）。

バザー実施届が掲載されていたのは2冊（約3%）であった（表19）。代表者名、開催日時・場所は両冊子共記載が必要であったが、提供飲食物の内容、調理従事者数、調理総括責任者名の記載は1冊のみ必要とされていた。

(13) 食育関連

食育関連の書類、帳簿が掲載されていたのは12冊（約20%）であった（表20）。クッキング保育の計画から終了までをチェック項目形式で示したものが5冊あった。施設における年間計画表、クッキング保育以外の食関連行事表が掲載されているものもあった。

(14) 衛生管理

衛生管理関連書類、帳簿が掲載されていたのは34冊（約60%）であった（表21）。6県では同一の書式を使用していた。衛生管理関連書類、帳簿は多種類あり、個人・施設全体の健康状態などのチェックリスト、安全管理、調理器具、調理等点検、原材料点検は多くの冊子に掲載され、また記載必要項目数も多かった。これら以外にも、調理物の温度（揚げ物の中心温度等）加熱加工記録、検収表、配送先記録（時刻、温度、数量等）、食品保管記録は多くの冊子に独立した一枚の用紙の形で掲載されていた。

(15) 食中毒・感染症、事故発生報告書

食中毒・感染症、事故発生報告書関連の書類、帳簿が掲載されていたのは9冊（約15%）であった（表22）。そのうちの7冊に食中毒関連の書類が独立して掲載されていた。地震等の災害について掲載されているものは1冊であった。

(16) 職員の給食関連

施設職員の給食関連の書類、帳簿は4冊（約7%）に掲載されていた（表23）。内容は職員給食費（単価、徴収額）に関するものであった。

(17) 給食施設設置、廃止、変更

給食施設設置、廃止、変更に関する書類、帳簿が掲載されていたのは8冊(約15%)であった(表24)。設置届、開始届、再開届、変更届、休止届、廃止届の種類があった。

(18) その他の書類、帳簿

これまでの(1)から(17)の項目に分類が当てはまらない書類、帳簿を表25にまとめた。離乳食の進行状況の記録、年齢・クラス単位の喫食状況記録などの他、調理工程を確認するものもあった。

IV. 考察

1. 問題を抱えた子どもへの対応

厚生労働省では、平成21年度に「児童福祉施設における給食運営ガイド(仮称)」の作成を予定している。本研究においては、現在使用されている児童福祉施設給食関連の58の冊子を分析した。その結果、保育所以外の児童福祉施設(乳児院、児童養護施設、知的障害児施設、肢体不自由児施設、児童自立支援施設等)に関する事項が掲載されていたのは3冊と少なかったが、これは当該地域にそれらの施設が存在しないことが理由と思われる。しかし、近年は被虐待児など問題を抱えた者の保育所利用も増加していることから、特に配慮の必要な者への対応についても新しいガイドに記載することが望まれる。

2. 栄養アセスメント結果の活用

児童福祉施設で行う栄養アセスメントには2種類ある。一つは、個々人の状況にあった給与栄養目標量を算出するために、身長・体重測定を行い、栄養状態をアセスメントするものである。もう一つは、給与栄養目標量に基づいて提供した食事が、対象者に適しているか評価するために定期的にアセスメントするものである。

本研究対象となった冊子の多くは、「日本人の食事摂取基準(2005年版)」¹⁰⁾を活用して、前者の栄養アセスメントを実施することは記述されていた。しかし、後者の栄養状態をモニタリングするための栄養アセスメントについての記述が明確になされていたのは、1冊にとどまった。多くの冊子において栄養管理の評価は、提供した食事について、残菜調査や嗜好調査の結果を献立作成、調理の適否の評価とどまり、食事摂取後の栄養状態の評価に活かされていない傾向がみられた。

「日本人の食事摂取基準(2005年版)」¹⁰⁾が平成17年4月から適応されたことに伴い、児童福祉施設においては、「児童福祉施設の給食業務に関する援助及び指導について」(平成17年3月29日雇児発第0329006号、障発第0319002号、厚生労働省雇用均等・児童家庭局、厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部長連名通知)には、評価に関して、「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・評価を行うとともに、計画通り

に食事計画が行われたか評価を行い、これらの評価に基づき、食事計画の改善を図ること」と記載されている。また、「児童福祉施設における「食事摂取基準」¹⁰⁾を活用した食事計画について」(平成17年3月29日雇児母発第0329001号厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課長通知)には、「給与栄養量の目標は、子どもの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(中略)、定期的な身長及び体重を計測し、成長曲線に照らし合わせるなど、観察・評価を行うこと」と書かれている。

これらの通知の意味するところを新たに作成する給食運営ガイドにおいても再確認することが求められる。また、児童福祉施設の多くは毎月、身体計測を実施していることから、その結果を栄養管理の評価に活用する具体的な方法について、新しい「給食運営ガイド」では示すことが重要である。

3. 日常生活における食育

調査対象となった冊子の食育についての記述は、その大部分が、「調理」「収穫」「行事食」など、イベント的なものの体験が重視されており、詳細なクッキング保育のチェックリストなどが記載されている冊子もみられた。しかし、日常の食事の中でも十分に実践することができると考える。実際に、先述の2つの厚生労働省通知には、「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を鑑み、・・・」、「適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成等・・・」といった毎日の給食を通じた食育の実践を推奨している。そこで、イベント的な食育に加えて、日々提供される日常の給食を、将来の食習慣の基礎を培う食育の好機として積極的に活用することを強調することが、新たに作成する給食運営ガイドにおいては必要であると考えられる。

4. 多職種連携の必要性

児童福祉施設の給食は、施設長などの管理職と共に、栄養士、調理員、保育士、看護師など多くの専門職種により運営されるものである。なかでも栄養管理や食育については、栄養の専門家である栄養士が、対象者の食事場面へ出て行き、保育士らと連携しながら食事の様子を観察したり、介助して得た情報を、栄養管理や食育に活かすことが必要である。しかし、実際に栄養士は児童福祉施設に配置されていても保育士らに比べて人数が少ない。また、職場環境によっては、栄養士が食事場面向くことが叶わないところもある。そこで、今後は栄養士自らが食事の場面に立ち会うことができなくても、対象者の食事の状況や身体発育状況について、保育士ら多職種と情報を共有し、それを対象者の栄養管理に活かすことができるようなシステムの構築について、今後作成する給食運営ガイドに記載することが必要であると考え

る。

なお、近年は給食の外部委託も増加していることから、委託会社社員と児童福祉施設職員の連携についても、冊子の中で言及することが望まれる。

5. 書類、帳簿の見直し

調査対象となった冊子には、多いものでは30種類以上の書類、帳簿が掲載され、それらの作成、および管轄保健所への提出が義務づけられている。また、冊子に掲載されていない地域においても、実際には作成、提出が義務付けられている書類、帳簿は多い。書類や帳簿が多いと、その作成に時間と手間を費やし、対象者一人ひとりの様子を把握した栄養管理が十分に行えなくなることが予想される。永年にわたり作成してきた書類、帳簿について、今回新たな給食運営ガイドを作成するこの機会に、その必要性の有無を検討することが求められる。その際、書類、帳簿の数を減らすことが目的ではなく、その書類、帳簿が児童福祉施設の給食運営に本当に役立つものなのか、との視点で判断することが望まれる。なぜなら書類、帳簿の中には、チェックリスト的な役割をもつものも多く、担当者が交代しても、書類、帳簿に記入することで遺漏なく仕事が行えるという長所をもつからである。

現在、多くの自治体で作成を義務付けている「食品構成表」と「食品群別荷重平均成分表」については、かつては栄養価計算や献立作成を電卓などで時間をかけて行ってきた時代には必要であった。しかし、近年はその計算、作成にはコンピューターソフト等を利用する場合も多いことから、これらを給食運営ガイドに記載する必要性は低いと思われる。

なお、書類、帳簿の必要性の有無の検討と共に、現在の書類、帳簿の中には記載事項の数が50以上と多いものもみられたことから、記載事項の簡略化の検討も合わせて行うことが望ましいと考える。

また、表17の栄養管理状況に関する報告書を例にとると、記載事項はほぼ同じであっても、「保育所給食栄養管理報告書」、「特定給食施設等栄養管理報告書」、「栄養管理報告書」、「保育所給食栄養報告書」、「栄養管理報告記録」と5つの名称がつけられている。今回、新たな給食運営ガイド作成に際しては、同じ内容の書類、帳票であれば、名称や書式の統一化を行うことが、事務作業の円滑化の観点から望まれる。

V. 結論

厚生労働省は平成21年度に「児童福祉施設における給食運営ガイド(仮称)」の作成を予定している。そこで、本研究は「給食運営ガイド」作成に寄与する基礎的資料を得ることを目的に、各都道府県、市町で作成された児童福祉施設の給食運営要領・手引き58冊の内容分析を行

った。得られた結果は以下のとおりである。

- ①保育所以外の児童福祉施設の給食運営に関する記述があったのは3冊と少なかったが、これは当該地域にそれらの施設が存在しないことが理由と思われる。しかし、近年は被虐待児など問題を抱えた者の保育所利用も増加していることから、特に配慮の必要な者への対応についても新しいガイドに記載することが望まれる。
- ②栄養管理の内容について、現在殆ど記載されていないが、今後記載が望まれるのは「栄養状態のアセスメント」「食事計画の評価」「夜間保育への対応」であった。現在以上に詳細な記述が望まれるのは「乳幼児期の栄養管理の重要性」「延長保育時の食事、間食」「冷凍母乳の取り扱い」「一人ひとりに合わせた離乳食」「食物アレルギー」であった。一方、「食品構成表」「食品群別荷重平均成分表」については、今後記載を検討する必要があると思われる。
- ③食育の多くが「調理」「収穫」「行事食」など、イベント的なものの体験が重視されていた。しかし、それだけにとどまらず、将来の食習慣の基礎を培う食育の好機として日常の給食の積極的活用を強調することが、新たに作成する給食運営ガイドにおいては必要であると考えられる。
- ④作成と提出の義務付けられた書類、帳簿が多数あることから、新たな給食運営ガイドを作成するこの機会に、その必要性の有無を検討することが求められる。なお、書類、帳簿の記載事項の簡略化の検討も合わせて行うことが望ましいと考える。また、書類、帳票の名称や書式の統一化を行うことが、事務作業の円滑化の観点からも重要である。

たとえ所属する施設が保育所、乳児院、児童養護施設等と異なっても、また、専門領域が異なる職種でも、安全でおいしく楽しく栄養バランスのとれた食事を提供する給食の運営について、基本的事項を共有化することが重要である。給食を通して子どもの健全な発育・発達の支援を進めていくために、新たに作成される「給食運営ガイド」が活用されることを願ってやまない。

文献:

- 1) Waterland R. A., Garza C. : Potential mechanisms of metabolic imprinting that lead to chronic disease. *Am. J. Clin. Nutr.* 69, 179-197, 1999.
- 2) Martorell R., Stein A. D., Schroeder D. G. : Early nutrition and later adiposity. *J. Nutr.* 131, 874S-880S, 2001.
- 3) Must A., Strauss R. S. : Risks and consequences of childhood and adolescent obesity. *Int. J. Obes. Relat. Metab. Disord.* 23(Supple2), S2-11, 1999.

- 4) Nader P. R., O' Brien, Houts R., Bradley R., Belsky J., Crosnoe R., Friendman S., Mei Z., Susman E. J. : National Institute of Child Health and Human Development Early Child Care Reserch Network. Identifying risk for obesity in early childhood. *Pediatrics*, 118, 594-601, 2006.
- 5) Stettler N., Stalling A., Troxel A. B., Zhao J., Schinnar R., Nelspn S. E., Ziegler E. E., Strom B. L. : Weight gain in the first week of life and overweight in adulthood. : A cohort study of European American Subjects. *Fed. Infant Formula, Circulation*, 111, 1897-1903, 2005.
- 6) デイビッド・バーカー (著)、藤井留美 (訳)、福岡秀興 (監訳) : 胎内で成人病は始まっている。ソニーマガジズ、東京、2005.
- 7) Barker D. J. P., Osmond G. : Infant mortality, childhood nutrition, and ischaemic heart disease in England and Wales. *Lancet* 1, 1077-1081, 1986.
- 8) Peter Gluckman, Mark Hanson : *The Fetal Matrix*. Cambridge University Press, 2005.
- 9) 福岡秀興、瀧本秀美、吉池信男 : 胎児低栄養と成人病 (生活習慣病) の発症、産婦人科の実際、55 巻 7 号、1131-1137、2006.
- 10) 厚生労働省健康局 : 「日本人の食事摂取基準 (2005 年版)」、2004 年 10 月.
- 11) 厚生労働省母子保健課 : 「授乳・離乳の支援ガイド」2007 年 3 月.
- 12) A. ガポール (著)、鈴木主税 (訳) : *デミングで甦ったアメリカ企業*、草思社、東京、1994.

表1 児童福祉施設の給食運営要領・手引きの名称と作成年月日 1/2

区分	No.	給食運営要領・手引きの名称	作成年/月/日、備考
県	1	社会福祉施設給食管理運営指針	平成 9/8/4、保育所以外の児童福祉施設を含む
	6	保育所給食業務実施要綱	平成 17/4/1
	17	保育所給食の手引	平成 5/3
	19	保育所事務の手引 平成 13 年度	平成 14/3
	20	保育所給食の手引き	平成 12/4
	27	わくわく!! すくすく!! 保育所の食事プロセス Plan-Do-See(60.86 とほぼ同じ内容)	平成 17/12
	29(1)	保育所給食の手引き	平成 18/2
	29(2)	児童福祉入所施設給食の手引き	平成 13/3、保育所以外の児童福祉施設を含む
	30	保育の手引き	平成 15/3
	34	保育所給食業務実施要領	平成 19/1、活用例(別冊 10 頁)あり
	36	保育所給食の手引き	平成 19/11
	37	保育所給食の手引き	平成 17/7
	38(1)	保育所給食の手引き	平成 18/6
	38(2)	児童福祉施設給食の手引き	平成 18/7、保育所以外の児童福祉施設を含む
	41	保育所給食栄養管理の手引	平成 16/3
	42	保育所給食実施要領	平成 20/2
	45	保育所給食の手引き	平成 18/10
	48	保育所給食管理運営指針	平成 18/9/25
	49(1)	保育所給食の手引き	平成 19/4
	49(2)	保育所給食、食物アレルギー-対応マニュアル	平成 18/4
	50	保育所給食衛生管理の手引き	平成 20/7
	51	保育所栄養士ハンドブック	平成 17/3
	52(1)	保育所における給食のあり方(市立保育所用)	平成 18/2
	52(2)	楽しく食べる子どもに 保育所における給食に関する指針~(市立保育所用)	平成 16/3
	52(3)	食育計画策定マニュアル(市立保育所用)	平成 17/3
	52(2)	保育所給食の手引き(市立・民間保育所、保育室に配布)	平成 18/2
	53(1)	保育所給食推進が仆「おなかがすいた」!	平成 20/3
	53(2)	保育園給食の手引き	平成 20
	57	市立保育園給食業務の手引	平成 20/3/31
	59(1)	保育所における「食」のマニュアル(公立保育所用)	平成 17/3
	59(2)	保育所における「食」のマニュアル(民間保育所用)	平成 17/3
	59(3)	保育所における離乳の進め方(公立保育所用)	平成 20/5
	59(4)	保育所における離乳の進め方(民間保育所用)	平成 20/5
	59(5)	保育所における食物アレルギーについて(公立保育所用)	平成 20/5
	59(6)	病(後)児の食事について(参考資料)	平成 17/3
	60	わくわく!! すくすく!! 保育所の食事プロセス Plan-Do-See(27.86 とほぼ同じ内容)	平成 18/6
	61(1)	保育所調理士の手引き	平成 19/11

政令指定都市

表1 児童福祉施設の給食運営要領・手引きの名称と作成年月日 2/2

区分	No.	給食運営要領・手引きの名称	作成年/月/日、備考
政令指定都市	61(2)	市立保育所給食室の衛生管理について	平成 19/4
	62	給食事務ハンドブック	平成 20/4
	63	保育所給食の手引き	平成 20/3
	64	保育所運営管理の手引き	平成 15/4
	71	公立保育所給食業務実施要領	平成 17/12/1
	74	給食衛生ハンドブック	平成 18/2
	76	公立保育園用衛生管理マニュアル	平成 19/4
	77	市立保育所調理業務等作業基準	平成 17/6
	78	保育所給食事務要領	平成 17/4
	84	保育所給食の衛生管理運営要領	平成 18/5
中核市	86	わくわく!! すくすく!! 保育所の食事プロセス Plan-Do-See(27, 60 とほぼ同じ内容)	平成 17/12
	87	保育所業務の手引き	平成 20/4/1
	88	保育所給食の手引き 1	平成 19/4
	95	保育所給食の手引き	平成 17/4
	97	保育所給食の実施にあたって	平成 19/12
	98	食育の手引 ~ 保育所・幼稚園における食育のために ~	平成 19/3
	100	保育所給食の手引き	平成 20/5
	16(1)	保育所給食における衛生管理マニュアル	平成 20/3
	16(2)	保育園給食の事務処理マニュアル	平成 20/1
	16(3)	平成 20 年度保育所給食実施要項 + 保育所における伝染病食中毒発生予防対策	平成 20
それ以外の市町	16(4)	保育所の給食	平成 18/3/9

表2 児童福祉施設の給食運営要領・手引きの各項目のページ数 1/2 全体のページ数は扉ページ、挿絵なども含むため、各項目ページ数の合計と合致しない

区分	No.	全体のページ数	各項目のページ数													備考			
			1. はじめに	2. 意義	3. 運営管理	4. 事務管理	5. 栄養管理	6. 衛生管理	7. 作業管理	8. 安全管理	9. 管理	10. 栄養指導	11. 非常時の対応	12. 法令通達	13. 様式		14. 参考資料	15. その他	
県	1	14	0.5*	*	1.5	0	0	8	2.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	*1.に2.を含む
	6	14	0.2	0	1	1	1	1	1	0.5	0	0	0	0	0	0	2	0	
	17	110	1	6	5	19	20	9	9	3	0	0	0	0	0	0	25	0	
	19	249	1	0	4	11	6	3	3	1	0	40	1	0	0	0	0	142	
	20	120	1	0	3	1	16	12	6	2	0	0	7	4	52	0	11	0	
	27	51	1	0	0	0	17	10	0	0	0	0	8	0	0	0	0	14	
	29(1)	214	0.5	0	4	5	17	21	0	1	0	0	7	0	7	52	10	0	
	29(2)	59	0.2	0	3	0.5	0	3	1	0	0	0	0.3	0	23	22	0	1	
	30	182	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	4	
	34	75	0.2	0	3	0	14	5	0	0	0	0	1	0	0	15	31	0	
	36	75	1	3	6	0	13	5*	2	*	0	0	4	0	38	16	20	1	*6.に8.を含む
	37	135	0.2	0	3	6	18	3	0	0	0	0	0	0	32	34	16	0	
	38(1)	67	0	0.2	7	5	17	2	0	0	0	0	0	0	23	28	0	0	
	38(2)	60	0	0.1	7	3	13	2	0	0	0	0	0	0	0	25	14	0	
	41	93	1	1	3	19	8	26*	0	0	0	0	3	*	0	23	5	0	*6.に11.を含む
	42	169	1	2	4	4	21	6	0	0	0	0	9	0	62	23	33	0	
	45	122	1	1	3	3	14	9	0	0	0	0	7	0	48	14	22	0	
	48	36	0	1	1	2	3	7	0	0	0	0	0	0	0	12	7	0	
	49(1)	66	0	1	0	5	22	0	0	0	0	0	2	0	14	20	0	0	
	49(2)	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	8	30	
	50	13	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	51	158	0	2	0	1	37	12	16	0	0	0	1	0	0	12	6	22	
	52(1)	50	1	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	
	52(2)	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27	0	0	0	0	0	
52(3)	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0		
52(2)	137	0	1	0	6	11	24	0	4	0	0	0	0	0	*	63*	5	*14.に13.を含む	
53(1)	103	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	79	0	0	0	18	0		
53(2)	55	0	1	0	0	32	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2		
57	135	1	0	0	0	3	20	0	0	0	0	1	0	*	0	110*	0	*14.に12.を含む	
59(1)	65	1	0.3	0	0	11	28	10	0	0	0	4	0	8	0	2	1		
59(2)	74	1	0.3	0	0	22	25	10	0	0	0	4	0	8	0	2	1		
59(3)	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20		
59(4)	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19		
59(5)	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32		
			政令指定都市																

表2 児童福祉施設の給食運営要領・手引きの各項目のページ数 2/2 全体のページ数は扉ページ、挿絵なども含むため、各項目ページ数の合計と合致しない

区分	No.	全体のページ数	各項目のページ数													備考		
			1. はじめに	2. 意義	3. 運営管理	4. 事務管理	5. 栄養管理	6. 衛生管理	7. 作業管理	8. 安全管理	9. 管理	10. 栄養指導	11. 非常時の対応	12. 法令通達	13. 様式		14. 参考資料	15. その他
政令指定都市	59(6)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	
	60	55	1	0	0	0	0	17	10	0	0	0	0	0	0	0	14	
	61(1)	82	0	0	0	0	13	0	2	0	0	0	0	0	9	51	0	
	61(2)	41	1	0	0	0	0	38	0	0	0	0	0	0	3	0	0	
	62	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	0	12	
	63	108	0.7	0	2	5	3	4	0	0	0	0	0	0	*	46*	0	*12.及び14.に13.を含む
	64	187	0	0.5	0	96	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	
	71	9	0	0.2	1	2.5	2	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	
	74	73	0	0	0	0	0	0	0	47	0	0	0	2	14	10	0	
	76	16	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	15	
	77	12	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12	
	78	35	0	0.3	2	4	0	0	0	5	6	0	0	0	18	0	0	
	84	16	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	2	0	0	
	86	51	0	2	0	1	37	12	16	0	0	1	0	0	12	6	22	
87	28	0	1	4	0	6	10	0	0	0	0	4	0	13	0	0		
88	58	0	1	0	0	5	7	0	0	0	0	0	0	21	13	49		
95	135	0	3	8	19	3	0	0	0	0	0	0	0	26	16	0		
97	60	0.2	0	1	23	4	19	0	0	0	0	0	0	1	5	0		
98	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0	0	0	0		
100	50	1	0	0	2	20	13	0	0	0	0	0	0	*	5*	0	*14.に13.を含む	
16(1)	28	1	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	10	0		
16(2)	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16(3)	7	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2		
16(4)	6	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0		
中核市																		
その他市町																		

表3 栄養管理に関する主な項目 1/2

大項目	小項目	備考
1. 栄養管理の意義	○ ア. 乳幼児期の栄養管理の重要性	現在の成長・発達への影響、及び食習慣の基礎を形成し、将来の健康状態への影響を明記
	ア. 調乳、離乳食、1～2歳児食	
	イ. 3歳未満児、3歳以上児食	
3. 年間食事計画	ア. 「食事摂取基準」を活用した食事計画の考え方	
	◎ ア. 栄養状態のアセスメント	給与栄養目標量算出のための栄養アセスメント 提供した食事が子どもに適しているか定期的なアセスメント
5. 給与栄養目標量	ア. 給与栄養目標量の設定（個人別・集団）	平成17年3月29日 雇児母発第0329001号 厚生労働省雇用均等・児童家庭局掲指保 健康課長通知「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」の 内容を反映
	イ. 年齢別（0歳・1～2歳・3～5歳児）	
	○ ウ. 延長保育時の食事	夕食の目安は1日の給与栄養目標量の25～30%程度
6. 食品構成	△ ア. 食品構成の作成	食品構成（給与栄養目標量を満たすために、どのような食品をどれだけ組み合わせたら よいかを食品群別に示したもの）は各施設の状態に合わせて作成
	△ イ. 食品群別加重平均成分表の作成	食品群別加重平均成分表（可食部100gあたりのエネルギーや栄養素を食品群毎に示し たもの）は各施設の状態に合わせて作成
	ア. 献立作成の基本、手順	
7. 献立作成	イ. 献立作成時の留意点	
	ウ. 予定・実施献立表	
	エ. 残食調査、嗜好調査	
	オ. 献立内容の適否検討（充足率など）	充足の範囲（エネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル）
	◎ カ. 食事計画の評価	身長・体重測定結果を食事計画の評価に活用
8. 調理	ア. 食品の購入と保管	食品衛生の項目に記載されている冊子もある
	イ. 安全性の確保	
	ウ. 食品の質的内容の改善、量的確保	
9. 間食の給与	エ. 盛り付け、配膳	料理間の色彩調和、食器の形、色、盛り付けに配慮、発育・発達に合わせた食具
	ア. 午前と午後の間食	目安は1日の給与栄養目標量の10～20%程度
	○ イ. 延長保育時の間食	目安は1日の給与栄養目標量の5～10%程度
10. 調乳	ア. 調乳時の注意事項	
	○ イ. 冷凍母乳の取り扱い	母乳育児の支援、母親への心理的なケア
11. 離乳食	ア. 離乳食の進め方	「授乳・離乳の支援ガイド」を参照
	○ イ. 一人ひとりに合わせた離乳食	家庭との連携
	ウ. 離乳食から幼児食への移行	咀嚼・嚥下力に合わせた食事形態、食品の選定

○：現在以上に詳細な記載が望まれるもの
 ◎：現在始記載されていないが、記載が望まれるもの
 △：今後の記載を検討する必要あり

表3 栄養管理に関する主な項目 2/2

大項目	小項目	備考
12. 特別な配慮が必要な子どもへの対応	ア. 体調不良のとき	発熱、かぜ、口内炎、下痢、嘔吐、便秘など
	○イ. 食物アレルギー	別に項目を設けて詳細に記載している冊子もある
	ウ. 障害のある子ども	
	○エ. 延長保育への対応	家庭との連携（家庭の食事時間との調整など）
	◎オ. 夜間保育への対応	家庭との連携（家庭の生活リズムの把握など）
13. 栄養指導	△ア. 乳幼児に対する食事指導	食育の項目に統合
	△イ. 家庭に対する栄養指導	食育の項目に統合
	△ウ. 嗜好調査、喫食量の把握	食育の項目に統合

○：現在以上に詳細な記載が望まれるもの
 ◎：現在殆ど記載されていないが、記載が望まれるもの
 △：今後の記載を検討する必要がある

表4 食育に関する主な項目

大項目	小項目	備考
1. 食育の目標	ア. 児童福祉施設における食育の意義	「保育所における食育の計画づくりガイド」参照
2. 食育の計画	ア. 保育の計画に基づく食育の計画	食育の視点を加味した保育の計画
	イ. 指導計画に位置づく食育の計画	長期的、短期的な指導計画、食育の年間計画
3. 食育の実践	○ア. 食育における児童福祉施設の食育の位置づけ	毎日の食事を通じた食育の実践
	イ. 食育の実践と組織的な展開	現状を把握、食育の目標を明確化、目標到達に効果的な方法を多職種で考慮
4. 食育の評価	○ウ. 調理実習等を活用した食育活動の衛生面への配慮	調理実習・体験等は、食材の安全確認、調理室内の衛生管理等に配慮
	○ア. 食育の目標達成度の評価	食中毒予防、チエックリスト作成、衛生管理の項目に記述している冊子もある
5. 保護者への食育	◎イ. 次の食育計画へ評価の活用	食育実践後の記録は感想・報告にとどまらず、評価を記載する
	○ア. 食を通して保護者への子育て支援	計画 Plan → 実行 Do → 評価 Check → 修正 Action の PDCA サイクルを円滑に回す
6. 地域における食育	○イ. 家庭との連携	栄養士・保育士などの専門職による子育て家庭への支援
	○ア. 地域の食育推進	家庭における食育の実践の広がり支援
	○イ. 多機関・組織との連携	地域の現状把握、ネットワークの形成 保健所・保健センター、医療機関、食料生産・流通関係機関との連携

○：現在以上に詳細な記載が望まれるもの
 ◎：現在殆ど記載されていないが、記載が望まれるもの

表5 衛生管理に関する主な項目

大項目	小項目	備考
1. 児童福祉施設における衛生管理	ア.	児童福祉施設における衛生管理の意義
	ア.	調理従事者の健康管理
2. 調理従事者の衛生管理	イ.	清潔な服装
	ア.	正しい手洗い
3. 調理施設設備の衛生管理	イ.	調理室の衛生管理
	イ.	設備の衛生管理
4. 食中毒予防	ア.	使用水の衛生
	イ.	食中毒予防の三原則
5. 検収と食材管理	イ.	食中毒の原因となりやすい食品
	ウ.	異常発生時の対応
6. 下処理	ア.	検収時の確認
	イ.	食材の保管
7. 調理と衛生管理	ウ.	保存食
	ア.	下処理時の調理器具、服装
8. 後片付け	イ.	食材の下処理
	ウ.	生食する果物などの消毒
備考	ア.	調理の手引き
	イ.	二次汚染の防止
備考	ウ.	調理従事者以外の者が栄養的、衛生的、食育の観点から検査
	ウ.	配膳時の注意
備考	△ア.	食器洗浄・消毒
	△イ.	ごみの処理
備考	△ウ.	ふきん類
	△エ.	スポンジ・たわし・ブラシなど

○：現在以上に詳細な記載が望まれるもの
 △：今後の記載を検討する必要あり

表6 給食運営会議参加者 1/2
表中0は該当なし、1は職種を指定、2は○○ら（例：保育士ら）の表現、－は不明

区分	No.	1. 施設長	2. 給食責任者	3. 調理責任者	4. 指導員	5. 栄養士	6. 保育士	7. 看護師	8. その他	備考（会議の名称が違ふものなど）
県	1	1	1	1	1	0	1	1	1	8. 寮母経理担当職員、ボイラー・技師等その審議事項に関係する職員が参加
	6	1	1	1	0	0	1	0	0	給食打ち合わせ会
	17	1	0	1	0	1	1	0	1	8. 食事介助に関する職員
	19	1	1	1	0	0	1	0	0	
	20	1	2	2	0	1	1	0	0	3. は調理師、6. は主任保育士も含む
	27	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	29(1)	1	0	2	0	1	1	1	1	3. は調理員、6. は主任保育士も含むその他保健師、事務職員等
	29(2)	1	2	1	1	1	1	1	1	3. は調理員、その他事務員、医師給食会議
	30	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	34	1	1	1	0	0	2	0	0	6. は主任保育士給食打合せ会議
	36	1	0	2	0	1	1	1	1	3. 調理員、6. 保育士含む他に保健師、事務職員等
	37	1	2	0	0	0	2	0	0	施設長・保育部門・給食部門の三者による給食打合せ会
	38(1)	1	2	0	0	0	2	0	0	施設長を含む保育部門・給食部門による給食会議
	38(2)	1	0	0	0	0	0	0	0	施設長を含む関係職員による給食会議
	41	1	0	2	0	1	1	1	1	3. 調理師、5. 管理栄養士含む。6. 主任保育士含む。他に保健師、事務職員等
	42	1	2	0	0	0	2	0	0	施設長、保育部門、給食部門の三者による給食委員会
	45	1	2	0	0	0	2	0	0	施設長、保育部門、給食部門の三者による給食打合せ会
	48	1	1	0	0	0	0	0	1	8. 職員
	49(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	49(2)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	50	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	51	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	52(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	52(2)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	53(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	53(2)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
	57	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
59(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
59(2)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
59(3)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
59(5)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
59(6)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
政令指定都市										

表6 給食運営会議参加者 2/2 表中0は該当なし、1は職種を指定、2は○○ら（例：保育士ら）の表現、-は不明

区分	No.	1.施設長	2.給食責任者	3.調理責任者	4.指導員	5.栄養士	6.保育士	7.看護師	8.その他	備考(会議の名称が違うものなど)	
政令指定都市	60	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	61(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	61(2)	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	62	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	63	1	0	0	0	0	0	0	1	8.関係職員給食に関する打合せ会	
	64	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	71	1	1	1	0	0	2	0	0	6.保育関係職員	
	76	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	77	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	78	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
中核市	84	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	86	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	87	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
	88	1	0	2	0	2	1	2	0	1	所長(給食担当)、保育主任、統括班長、調理師、子育て支援室(保育室長、栄養士) →保育所給食委員会(市の保育所給食に関する事柄全般)
		0	0	1	0	0	1	0	0	1	統括班長、班長、調理長、調理員、栄養士 →統一献立作成委員会(栄養士の作成した統一献立を検討)
		1	0	2	0	0	0	1	0	0	所長(または主任)、調理員、保育士 →各保育所における給食会議(個々の給食を考える離乳食、除去食など)
		1	2	0	0	0	0	2	0	0	施設長、保育部門、給食部門の三者給食打合せ会
	その他市町	97	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
		98	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
		100	-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し
16(1)		-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
16(2)		-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
16(3)		-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	
16(4)		-	-	-	-	-	-	-	-	参加者明記無し	

表7 給食運営会議録
表中の0は該当無し、1は該当有り

区分	No.	タイトル	1.日時	2.場所	3.出席者氏名	4.協議事項、議題	5.議事録	6.その他	備考
県	17	給食運営会議録	1	1	1	1	1	0	
	19	給食運営会議録	1	1	1	1	1	0	
	29 (1)	給食運営会議録	1	0	1	0	1	1	次回開催予定
	29 (2)	給食会議録	1	0	1	0	1	0	
	34	給食打合せ会議録	1	1	1	1	1	0	
	42	給食委員会会議録	1	1	1	1	1	1	司会、記録者名、処理対応(進捗状況等)、次回の予定
政令指定都市	45	給食打ち合わせ会・会議録	1	1	1	0	1	0	
	64	給食打ち合わせ会議録	1	1	1	1	1	0	

表8 入所時調査(食事関係)

区分	No.	内容
県	29(1)	0歳児用は入所時面接表、食事調査表は1歳以上
	29(2)	全年齢用入所時食事調査表
	30	1歳未満用は食事+生活リズム、睡眠、排泄。1歳以上は食事+生活リズム、睡眠、排泄+着脱、遊び、清潔
	38(1)	新入時の食事状況調査(0歳児用と1歳児用)
	49(1)	子どもの食事について(0歳児用)
政令指定都市	51	離乳食調査表

表9 給食実施表(金額、人数、費用等)

区分	No.	記入/枚	タイトル	内容
県	6	毎日 月	給食実施表	1人あたり金額、給食人員(未満児、以上児、職員)、材料費の日計1か月分
	38(1)	毎月 年	給食実施状況一覧表	給食延人数(未満児、以上児、職員)、給食費支出額、基準額、差引過不足分
	38(2)	毎月 年	給食実施状況一覧表	給食延人数(未満児、以上児、職員)、給食費支出額、基準額、差引過不足分
	42	毎月 年	給食実施状況一覧表	日数、実施延人数、給食費支出額、1人1日あたり平均金額等
	49(1)	毎月 月	給食状況	未満児、以上児、延長、個別配慮の実施総人数、材料費/食事指導(集団、個別)
	49(1)	毎日 月	給食人数および食材料費	未満児、以上児、延長の給食人数とそれぞれの食費の日計1か月分
政令指定都市	49(1)	毎日 月	給食人数および食材料費(2枚目)	個別配慮食の給食人数(食費記入はない)
	49(2)	毎日 日	クラス毎出席人数表及び配慮食児童出席表	年齢別出席人数、アレルギ一児の人数の出席人数の計
	49(2)	毎日 日	配慮食児童出席表	配慮食児童ひとりずつ各食事の確認サイン
	52(2)	毎日 月	給食記録簿	乳児、幼児の発注数と喫食数
	62	毎日 月	給食注文人員報告表	未満児、以上児の昼食、おやつ、延長用おやつの在籍人数と注文人数
	62	毎月 年	給食注文人員と給食注文人員の年間比較表	行事等の記録もあり
	78	毎月 月	給食喫食人員及び金額一覧表	以上児、未満児の給食数、延長補食数、スキムミルクの使用量、受払調査表、材料購入金額、材料合計
	88	毎月 日	給食センター契約食数	幼児、指導児の平日、土曜日の食数
				未満児：3歳未満児 以上児：3歳以上児

注) 表中0は該当無し、1は独立した帳票、2は他帳票に組み込み
備考内の「1」等は項目の1～4をさす
未満児:3歳未満児、以上児:3歳以上児

表10 栄養計算、食品構成

区分	No.	1. 栄養給 与目標量 算出表	2. 食品群 毎の栄養 素計算	3. 食品群 毎の数量	4. その他	備考
県	17	1	0	0	1	1.は前期(未満児用、以上児用)1枚、後期(未満児用、以上児用)1枚乳児は個別に作成 4.は月平均栄養給与量(未満児用、以上児用)を毎月記入、1年で1枚
	19	1	1	0	0	1.は毎月1枚(未満児用、以上児用)乳児は個別に作成 2.は栄養月報3.は食品出納(毎日記入、月1枚)
	20	0	1	1	0	2.は栄養給与量検討表毎月1枚(未満児用、以上児用)3.は給食内容検討表毎日記入毎月1枚(未満児用、以上児用)
	26	2	0	0	0	1.と実施給与栄養量合わせて栄養管理報告記録(未満児用、以上児用)栄養比率も記入
	29	0	2	2	0	2.と3.あわせて給食内容検討表(未満児用、以上児用)毎日記入毎月1枚
	29(2)	1	1	1	0	1.は未満児用、以上児用の他に6～8歳、9～11歳、12～14歳、15～17歳、18歳も記入 2.は食品構成表 2.と3.あわせて給食内容検討表
	34	0	1	1	0	2.は食品構成表(未満児用、以上児用) 3.は給食内容検討表(未満児用、以上児用)
	36	1	1	1	0	1.は未満児用、以上児用 2.は栄養記録集計表(未満児用、以上児用)3.は給食栄養記録表(毎日記入1枚/週)
	37	1	1	1	0	1.は未満児用、以上児用乳児用は個別に作成 2.は食品構成表(未満児用、以上児用) 3.は給食内容検討表その1、その2は2.栄養素計算と脂肪I補正 [*] -比、たんぱく質I補正 [*] -比計算
	38(1)	1	1	0	1	1.は未満児用、以上児用、0歳児用(0～5月と6月～11月は別に計算)2.は食品構成表(未満児用、以上児用) 4.は給食内容検討表(未満児用、以上児用)人数、金額、I補正 [*] -、たんぱく質、脂質、脱脂粉乳等毎日記入1枚/月
38(2)	1	0	0	1	1.は未満児用、以上児用、0歳児用(0～5月と6月～11月は別に計算) 4.は給食内容検討表(未満児用、以上児用)人数、金額、I補正 [*] -、たんぱく質、脂質、脱脂粉乳等毎日記入1枚/月	
41	1	1	1	0	1.は未満児用、以上児用 2.は食品構成表 3.は使用食品日計表(未満児用、以上児用)毎日記入(月/1枚)	
42	1	1	1	0	1.(未満児用、以上児用) 2.は食品構成表(未満児用、以上児用)3.給食内容検討表(未満児用、以上児用)毎日記入1枚/月 2.は給与栄養量検討表と給与食品検討表(全く同じ内容、互いのみ違う)未満児用、以上児用 3.は給与食品一覧表未満児用、以上児用	
45	0	1	1	0		
48	1	0	1	0	1.未満児用、以上児用 3.食品構成表(未満児用、以上児用)毎日記入1枚/月	
49(1)	2	2	2	0	栄養給与量表として計1枚(未満児用、以上児用)給与目標、給与量平均、充足率(食品群別も同様)1枚/月	
51	1	2	2	0	1.未満児用、以上児用 2.3.給食内容検討表としてあわせて1枚(未満児用、以上児用)/月	
59(2)	1	1	1	0	1.未満児用、以上児用 2.食品群別加重平均成分表 3.食品構成表は様式例なし	
60	2	0	0	0	1.と実施給与栄養量合わせて栄養管理報告記録(未満児用、以上児用)栄養比率も記入	
61(1)	0	2	1	0	2.保育所給食研究会作成の食品群別加重平均栄養成分表が示されている。 3.給与食品検討表(毎日記入1枚/月) 保育所給食報告書(毎日記入1枚/週一月分ずつ保健所に提出(未満児用、以上児用))	
64	1	0	1	0	1.未満児用、以上児用 3.未満児用、以上児用給食内容検討表(毎日記入1枚/月)	
86	2	0	0	0	1.と実施給与栄養量合わせて栄養管理報告記録(未満児用、以上児用)栄養比率も記入	
95	1	0	0	0	1.は未満児用、以上児用 2.は食品構成表(未満児用、以上児用) 3.は給食内容検討表その1、その2は2.栄養素計算と脂肪I補正 [*] -比、たんぱく質I補正 [*] -比、炭水化物I補正 [*] -比計算	
100	0	1	1	0	2.栄養報告書(未満児用、以上児用) 3.栄養報告書(未満児用、以上児用)	
政令 指定 都市						
中核 市						

注) 表中0は該当無し、1は該当有り
未満児：3歳未満児、以上児：3歳以上児

表11 献立(項目に検食、日誌があるもの含む) 1/2

区分	No.	帳票名	1. 献立名	2. 食品名	3. 正味量	4. 購入量(注文)	5. 人数	6. 金額	7. 栄養量	8. 検食	9. 日誌	10. その他	備考	
県	6	予定及び実施献立表	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1日1枚	
		週間献立表	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0		
	29(1)	予定(実施)献立表・給食日誌	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	10. 残量は未満児、以上児、離乳食別同じタイトルの表2種類あり	
		離乳食献立表	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	完了期、後期、中期、初期に分ける	
	29(2)	献立計画表	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1週間分	
	30	予定実施献立表	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0		
	34	予定(実施)献立表	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0		
	36	献立及び給食日誌	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	未満児用、以上児用別紙 10. 食材受け取り時刻、喫食・調理状況、残食状況 幼児用、乳児用の2種
	38(1)	予定・実施献立及び給食日誌	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	10. 温度・湿度、残留塩素、中心温度、残食 1枚の中に以上児、未満児、離乳食記入
		予定・実施献立及び給食日誌	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	10. 調味料、残留塩素、中心温度、 幼児、小学生、中高校生 予定・実施献立及び給食日誌と同じ 形式3種
	38(2)													他に通所施設用(検食、残留の項あり)2種類、乳児院用(金額計算の項あり)、児童自立支援施設用あり 計7種類
	政令指定 都市	41	予定・実施献立表	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	10. 食品群別摂取量、残食、温度、湿度
		月間予定献立表	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
42		予定・実施献立表及び給食日誌	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	10. 食品群別摂取量、残食、本日納品合計、今月累計金額	
45		給食予定・実施献立及び給食日誌	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	10. 離乳食、アレルギー食等の記述、残菜	
49(1)		献立表	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	10. 食品群別摂取量1日分	
		3歳以上(又は未満)児実施献立表	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	10. 以上児用は作り方、未満児用は離乳食献立を記入1日分	
51			0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	10. 月分金額、消費税額、合計金額、発注延人数、1人1日あたり単価	
52(2)		予定表献立表	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	
		献立変更報告書	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	10.1年分の変更前、変更後の献立、変更理由記入
59(2)		予定(実施)献立表	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1週間分/枚
61(1)		保育所給食予定並びに実施献立表	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	3日分/枚

注) 表中0は該当無し、1は該当有り
未満児：3歳未満児、以上児：3歳以上児

表11 献立(項目に検査、日誌があるもの含む) 2/2

区分	No.	帳票名	1. 献立名	2. 食品名	3. 正味量	4. 購入量 (注文) 量	5. 人数	6. 金額	7. 栄養量	8. 検査	9. 日誌	10. その他	備考	
政令指定 都市	63	○年度前期後期 予定献立一覧表 (○月分) 離乳食献立例 延長おやつ例	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	10. 材料を6つの基礎食品に分けて記入 一般保育所用	
			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	幼児食と離乳食は前期、中・後期、完了期に分けて記入。 一般保育所用 1枚/月
			1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	以上児・未満児の昼食、おやつ、延長おやつ献立と延長おやつ の栄養価 1枚/月
中核市	64	基準献立表 給食予定実施献立表 保育所給食献立予定 表	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	10. 温度・湿度(昼食時・おやつ時) 離乳食記入 1枚/日 家庭向け 1枚/月	
			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	家庭向け 1枚/月
			1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	家庭向け1枚/月材料をはたきによって3分類
その他 市町	16(2)	給食献立予定表 献立表及び給食日誌 (幼児用) 献立表及び給食日誌 (乳児用) ○月予定献立	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	10. アレルギ一児の調理変更例、注意点など記入 1枚/2日 10. 残食、食品群別給与量日計 1~5歳児/3歳未満児	
			1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	10. 残食、食品群別給与量日計 1~5歳児/3歳未満児
			1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	離乳食準備期、初期、中期、後期・完了期

表中0は該当無し、1は独立した帳票、2は他帳票に組み込み

表12 食物アレルギー、除去食対応

区分	No.	1. 医師から指示、診断、意見書等	2. 保護者から申請書	3. 除去内容(個別)	4. 経過記録	5. 全対応児の対応一覧	6. その他	備考
県	29	1	0	2	0	0	0	指示書に除去内容詳しく記入
	36	0	0	1	0	0	1	除去食、食事内容と別に医療機関名、症状、薬などの個別表
	37	1	0	0	0	0	0	除去食確認シート(初回用、2回目以降用の2種類)
	41	1	0	1	0	0	1	除去内容は医師が記入。他に保護者への聞き取り記録用紙(妊娠中、授乳期の履歴など)
政令指定都市	49(2)	1	0	1	1	0	0	医師からは診断書とアレルギー毎の食事等指示書
	51	1	0	0	0	0	0	保護者からはアレルギー食事状況調査票(食べているものにチェック)
	52(1)	1	0	0	0	0	0	健康状態全てに関する園→医師への相談依頼書と医師からの治療証明書
	53(2)	1	1	2	1	1	1	除去食申請に対する主治医意見書 除去食申請書に対する主治医意見書(中に除去内容あり) 実施状況報告書、園での対応経過表、除去食変更、解除、継続申請書、全対応児の一覧表
	57	0	1	1	1	0	0	2.3.は保護者が記入
	59(5)	0	0	1	0	0	0	全5枚食品名を○×でチェック
	62	0	0	2	0	1	1	アレルギー給食対応個人票(内容、対応の変更、終了、保護者の確認等)アレルギー給食対応台帳(全対応児の一覧表)
	63	0	0	2	2	0	1	アレルギー性疾患個人記録簿診断書の内容に対する保護者、園長、保育士、調理員の協議内容記録
	64	0	0	2	2	1	1	食物アレルギー給食対応個人表(除去内容、対応終了までの経過等) 食物アレルギー給食対応台帳(対応児全員の覧表)
	74	1	1	0	0	0	1	食物アレルギー給食依頼書(新規、継続)に主治医意見書を添付する。 主治医意見書、指示書に除去内容あり。
88	0	0	2	0	0	1	他に家庭、保育園双方が一枚に記入する食事ノート(全食事内容記入) 入所前面談用紙(アレルギー用)除去のチェック表あり	

表中0は該当無し、1は独立した帳票、2は他帳票に組み込み備考内の「1.」等は表項目の1～4をさす

表13 発注、購入等

区分	No.	1. 購入同	2. 発注/ 注文書	3. 納品書	4. 請求書	5. 受払簿	6. 検収簿	7. 業者別 購入表	8. その他	備考	
県	6	1	0	2	2	1	0	0	0	3.4.あわせて1枚	
	19	1	1	0	0	1	0	0	0		
	20	0	1	2	0	1	2	0	0	発注票に納入時刻、検収記録も記入	
	26	0	0	0	0	1	0	0	0		
	29	0	2	0	0	1	2	0	0	発注書・検収の記録 (2.6.あわせて1枚)	
	29(2)	0	1	2	0	1	2	0	0	納品伝票・検収票 (3.6.あわせて1枚)	
	30	0	0	0	0	1	0	0	0		
	34	0	1	1	0	1	0	0	0	発注票とは別に食品発注・在庫量算出表	
	36	0	0	0	0	1	0	0	0	受払簿2種類 (全品目ひと月分1枚で集計と1品目1枚)	
	37	0	1	0	0	0	1	0	1	0	
	38(1)	0	1	1	0	1	0	1	0	0	
	38(2)	0	1	1	0	1	0	1	0	0	
	41	0	0	0	1	0	1	0	1	0	
	42	0	0	0	1	0	1	0	0	0	
	45	0	2	0	0	0	0	2	1	1	2.6.あわせて1枚、他に賄材料費支出一覧表
	48	2	2	0	0	0	1	0	1	0	1.2.あわせて1枚
	49(1)	1	1	1	0	1	1	0	0	1	他に給食予算執行状況、給食業者一覧表牛乳のみの需要申込計画表、発注同書、納品確認書
	51	0	1	1	1	1	1	0	0	1	他に賄材料購入額報告書、賄材料予算整理簿
	52(2)	0	1	0	0	0	0	0	0	1	他に給食材料購入業者変更届、給食内訳報告書 (発注数、予算、単価など) 給食用食器注文票、磁器食器注文票
	59(1)	0	0	0	1	0	1	0	0	0	
59(2)	0	1	0	1	0	1	0	0	0		
60	0	0	0	1	0	1	0	0	0		
61(1)	0	2	0	0	0	0	2	0	0	2.6.あわせて1枚	
62	0	0	0	1	0	0	0	0	1	他に物品購入領収書、見積書、承諾書 (10万円以上) 米検収表、粉ミルク・ベビーフード注文書、調味料発注書	
63	1	0	1	1	1	0	0	0	0		
64	0	1	0	0	1	1	0	1	1	他に月別食品購入額給食費調、延長おやつ (夕食) 購入額調	
78	0	0	0	0	0	0	0	1	1	他に一括購入変更記入用紙	
86	0	0	0	0	1	1	0	0	0		
87	1	0	0	1	0	1	0	0	0	発注書は間食及び牛乳、調味料、お米、洗浄食器枚数、離乳食・アレルギ-用食品材料用受払票は間食用	
88	0	2	0	0	1	1	2	0	1	2.6.あわせて1枚、受払台帳は米用、他に給食台帳 (毎日の1食あたりの購入金額、1人あたりの金額)	
95	0	1	0	0	0	0	0	1	0		
16(2)	0	1	0	0	0	0	1	1	1	他に注文変更書、菓子類専用注文書	
政令指定都市											
中核市											
その他市町											

表 14 スキムミルク、冷凍母乳

種類	区分	No.	内容
スキムミルク	県	30	スキムミルク受払台帳
		36	給食用脱脂粉乳、受領書、借用・譲渡書 用途外使用に該当しない用途の使用届、減免税物品融通・減却・譲渡届、減免税物品減却届
		42	スキムミルク受払台帳
冷凍母乳	政令指定都市	64	スキムミルク受払台帳
	政令指定都市	53(2)	冷凍母乳実施報告書

表 15 検査 (検査だけで独立した用紙)

区分	No.	1. チェック ○. 献立ごと △. 一食ごと	2. 検査 時間	3. チェック項目										備考					
				ア: 異物	イ: 異味・異臭	ウ: 味	エ: いろいろ どり	オ: 適温、 加熱状態	カ: 切り方	キ: 組合せ	ク: 量	ケ: 盛り つけ	コ: 鮮度		サ: 固さ	シ: その他			
県	19	△	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	硬さは主食のみ 複数日/枚		
	20	△	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	硬さは主食のみ 残食量複数日/枚		
	29	△	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	硬さは主食のみ 複数日/枚		
	29(2)	△	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	週/1枚		
	36	△	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	硬さは主食のみ		
	37	△	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	硬さは主食のみ。おやつは好ましい・好ましくない・工夫必要でチェック		
	38(1)	△	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	硬さは主食のみ。おやつは好ましい・好ましくない・工夫必要でチェック		
	38(2)	△	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	硬さは主食のみ。おやつは好ましい・好ましくない・工夫必要でチェック		
	41	△	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	硬さは主食のみ	
	42	△	1	1	1	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	検査用配膳時刻記入、色彩・盛りつけあわせて1項目複数日/枚	
政令指定都市	45	△	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	一日ごとのチェック 週/1枚	
	59(1)	△	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	硬さは主食のみ	
	60	△	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	硬さは主食のみ 複数日/枚	
	61(1)	△	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	様式1
		△	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	様式2 硬さは主食のみ 特に好んで食べた献立名も記入
	63	○	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	項目なしで全体が良、普、悪でチェック、栄養価も記入
	64	○	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	複数日/枚
	86	△	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	硬さは主食のみ 複数日/枚
	87	△	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	人数、天気、反省及び調理状況、残量も記入
	88	○	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1日/枚全年令別、除去食の項目
16(2)	○	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	加熱のチェック、給食時間 延長おやつ用1日1行 備考欄のみ

未満児：3歳未満児、以上児：3歳以上児

表16 給食日誌（献立、検査の項目のあるもの含む）

区分	No.	1. 人数	2. 献立 (料理名)	3. 食品・材料名	4. 量(一人当り、総量、使用量等)	5. 金額 (単価、総額等)	6. 栄養量	7. 食品群別 給与量	8. 調理開始・でき上り 時刻	9. 加熱中心 温度	10. 冷凍、冷蔵庫 温度	11. 残食	12. 検査	13. その他	備考			
県	17	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	13. 喫食時間			
	19	1	1	1	1	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0歳児用 6. エネルギー、たんぱく質のみ		
		1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	未満児、以上児用		
	20	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	13. 給食室温度、湿度		
	26	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	13. 調理従事者勤務状況、保存食採取状況、調理室・配膳室温度		
	29(2)	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	乳児院用と養護施設用あり (内容同じ)	
	30	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	13. 室内の温度、湿度 AM、PM の2回 (10. も2回) 保存食確認	
	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	13. 配膳、検査時間、衛生消毒状況 (記述)	
	36	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	13. 喫食状況及び調理状況 (記述) 1 週間 / 1 枚	
	37	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	乳児用
		1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	幼児用
	38(2)	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	13. 勤務状況
	49(1)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	13. 給食管理 (運営、栄養、衛生、作業等) 記述欄
	51	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	13. 食品の検収、使用時の確認 (賞味期限、鮮度など) 作業前 (10 項目) 作業中 (12 項目) 作業後 (20 項目) の衛生チェックリスト
	52	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	13. 天候、室温、湿度、調理担当者の勤務状況、使用水の点検、原材料の納入状況、清掃状況
	59(2)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	13. 出勤者名複数日 / 枚
60	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	13. 調理従事者勤務状況、保存食採取状況、調理室・配膳室温度	
61(1)	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	13. 衛生管理 (4 項目)、水質管理、室内温度、湿度	
63	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	13. 調理作業状況及び喫食状況、清掃及び衛生器具、一括購入品	
78	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	12. 検査項目ではなく献立関係反省項目 (内容は検査と同じ)
82	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	13. 調理従事者勤務状況、保存食採取状況、調理室・配膳室温度
その他 市町	16(2)	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	13. 調理担当者、食品温度計測者名

表 17 栄養管理状況に関する報告書

区分	No.	帳票名	備考
県	17	集団給食栄養指導票	4項目
	27	栄養管理報告記録	子どもの身体状況の把握あり
	29(1)	保育所給食栄養管理報告書	23項目
	34	特定給食施設栄養管理状況報告書	児童福祉施設等 25項目
	37	特定給食施設等栄養管理報告書	17項目、保育所用
	41	保育所給食栄養報告書	8項目/月
	45	栄養管理報告書(第5条関係)	6項目
	60	栄養管理報告書(第3条関係)	12項目(栄養給与量は6月、2月実施分)
	86	栄養管理報告記録	子どもの身体状況の把握あり
	88	保育所給食報告書	子どもの身体状況の把握あり
中核市	89	保育所給食栄養管理報告書	5項目/月
	95	特定給食施設等栄養管理報告書	23項目
			17項目、保育所用

表 18 行事による給食変更届

区分	No.	タイトル	5.その他					備考
			1.月日	2.行事名	3.献立名	4.献立食品名、1人分使用量、エネルギー、たんぱく質、脂質、栄養価計	5.その他	
政令指定都市	63	給食変更届	1	1	1	1	1	変更理由、指導、感想
中核市	87	給食、間食変更届	1	1	0	0	1	手作り・統一おやつの要・不要

表中0は該当無し、1は該当有り

表 19 バザー実施届け

区分	No.	タイトル	7.その他							備考
			1.団体名、所在地、連絡先、代表者名	2.開催日時	3.開催場所	4.調理従事者数	5.調理従事者名	6.提供飲食物の内容(品名、数、原材料、購入店、調理場所、食器)	7.その他	
政令指定都市	63	食品を取扱うバザーの実施届	1	1	1	1	1	0	0	<ul style="list-style-type: none"> 提供食品名(調理の有無) 原材料名(保管場所) 仕入先 調理場所(下処理、仕上げ、使用水) 調理、製造、販売方法 数量 責任者 保健所からの指導事項
中核市	100	バザー等開催届	1	1	1	0	0	1	1	6.の項目は2枚で詳しく記入

表中0は該当無し、1は該当有り

表20 食育関連

区分	No.	1. 施設の年間計画	2. クッキング保育	3. 2以外の行事	4. その他	備考
県	26	0	1	0	0	クッキング保育計画から終了までのチェック項目
	42	1	1	1	1	保育所食育の実態把握・計画・実施・評価保育所食育の全体目標保育所食育の全体計画(年齢別目的ごとに内容記入) 保育所食育の年間指導計画(各年齢1枚ずつ詳細記入) 保育所食育の実施の流れ(食育実践進行表行事毎) 食育に関する記録(園児ひとり1枚、0歳~卒園までねらいと発達状況記入)計6枚
政令指定都市	49(1)	0	0	1	0	栄養士事業実施報告書
	51	0	0	0	1	食事調査(朝食)内容は食品群毎に詳細な記述、食品群別摂取量(個人用)、朝食に関するアドバイス(1~6群の六角形図+アドバイス)、試食(味見)アンケート計4枚
	57	0	0	0	1	子どもの用調理器具貸出し申込書
	60	0	1	0	0	クッキング保育計画から終了までのチェック項目
	63	0	1	0	1	クッキング保育チェック表食育に関する記録 (園児ひとり1枚、0歳~卒園までねらいと発達状況記入)
	64	1	0	0	0	保育所食育全体目標(年齢別目的ごとに記入) 保育所食育年間計画(毎月の計画)
中核市	86	0	1	0	0	クッキング保育計画から終了までのチェック項目
	87	0	0	0	1	試食会実施報告書
	88	0	1	0	0	クッキング保育チェック項目、クッキング計画表(2枚)計3枚
	98	0	0	1	1	保護者への家庭での食事のセルフチェックと園からのアドバイス、園の食育行事実施計画・評価、内容(計2枚)計3枚

表 21-1 衛生管理 1/2

区分	No.	同一 フオート マット 使用	1. 個人の チェック リスト (各人が 毎日記入)	2. 個人の チェック リスト (責任者が 毎日記入)	3. 全体の チェックリスト (施設全体の チェック) 毎日	4. 部屋、 調理室 の温度・ 湿度	5. 冷凍冷蔵 庫等 保管場所 の温度 の温度	6. 調理物の温度 (揚げ物の 中心温度等) 加熱加工 記録	7. 使用水 点検 (井戸水、 貯水槽 等含む)	8. 検収表	備考
	16(2)	-	8	-	27	△	○	-	-	-	4は3に記入
	17	-	-	-	32	-	-	-	-	-	
	19	-	-	△7	37	△	-	-	-	-	2, 4は3に記入
	20	○	-	12	17	-	○	△	△	○	3の内訳：5項目/日、9項目/月、3項目/3ヶ月、7と10は同じ紙
	26	-	7	△6	△3	-	○	-	-	○	3, 10, 11, 12, 18は同じ紙、まとめて調理作業日誌衛生点検表。他に害虫駆除、清掃記録等
	29(1)	○	9	12	17	-	○	△	△	○	以下以外は全てNo.20と同じ、1.別紙あり、7.さらに別紙あり、各項目をまとめた衛生管理点検表もある(30項目/日、9項目/月、3項目/3ヶ月)
	29(2)	-	9	-	16	-	○	○	○	○	全項目まとめて衛生面のチェックリスト(4ページ分1様式)、他に廃棄物の取り扱い、校食の保存の項目、29(1)より詳しい記録簿、18.調理後食品の温度管理表
	30	○	-	12	-	-	○	○	△	○	No.20と同じ、他に調理施設・使用水の点検表(13項目/月)、調理施設の点検表(3項目・3ヶ月)調理・調理器具等における点検表(22項目/日)
	34	-	-	9	-	-	△	△	△	-	全項目まとめて1枚、項目内容はNo.20と同じ
	36	○	-	12	17	-	○	○	△	○	No.20と同じ、他に衛生管理チェック表(32項目/日)、衛生管理関係記録表(主に温度/日)、調理従事者の衛生管理点検表/日
	37	○	-	12	17	△	-	○	△	○	4以外はNo.20と同じ、他に保育所給食日常点検票/日、88項目+項目4, 6, 8等多岐に渡る項目
	38(1)	-	-	12	△8	-	-	-	△	△1	2のみNo.20と同じ、他に衛生管理チェック表(27項目/日)、自主点検表(12項目/月)(害虫駆除、水等)
	38(2)	-	-	12	△8	-	-	-	△	△1	2のみNo.20と同じ、他に衛生管理チェック表(27項目/日)、自主点検表(12項目/月)(害虫駆除、水等)
	41	○	-	12	17	△	○	○	△	○	No.20と同じ、他に衛生管理日誌/日、4・5・7の項目を含む
	42	-	-	11	-	△	○	○	○	○	4, 5まとめて1枚、他に衛生管理記録簿/日(項目全てを1枚にしたもの)
	45	-	10	-	-	-	-	-	○	-	他に23項目多岐にわたるチェック項目、食品管理自主点検表施設管理者用/半年

県

表中の○は独立した一枚、△は他表と兼用、-は該当無し
数字は該当項目数。数字のみ記載の場合独立した一枚

表 21-1 衛生管理 2/2

区分	No.	同一 フロア マット 使用	1. 個人の チェック リスト (各人が 毎日記入)	2. 個人の チェック リスト (責任者が 毎日記入)	3. 全体の チェックリスト (施設全体の チェック) 毎日	4. 部屋、 調理室 の温度 湿度	5. 冷凍冷蔵 庫等 保管場所 の温度	6. 調理物の温度 (揚げ物の 中心温度等) 加熱加工 記録	7. 使用水 点検 (井戸水、 貯水槽 等含む)	8. 検収表	備考
政令 指定都市	48	-	-	6	2	△	△	△	△	-	衛生管理チェックリスト/日×朝食、夕食用30項目、衛生管理 チェックリスト/月、16項目、衛生管理チェックリスト/年、11 項目
	51	-	-	2	2	-	-	-	△	-	保健所巡回指導項目 2枚 54項目 (他の項目、廃棄物検査)、給 食室衛生点検表 17項目/週、5項目/月・職員腸内細菌検査一覽 表 2回/月、・厨房器具・食器管理簿、衛生管理チェックリスト 23項目/月
	53(2)	-	-	△4	-	△	△	△	△	△	衛生管理チェックリスト/日、55項目 2枚、 他に配膳時間、盛り付け等の項目
	57	-	-	12	17	△	△	○	-	○	他に衛生点検表 12項目/月、 衛生点検表記録簿 37項目/日
	59(1)	-	-	12	17	-	△	○	△	○	他に原材料の購入時刻表
	59(2)	-	-	12	17	-	-	○	-	○	
	60	-	7	△6	△3	-	△	○	-	○	3、10、11、12、18は同じ紙、まとめて調理作業日誌衛生点検表、 他に害虫駆除、清掃記録等
	61(2)	-	8	△	-	-	△	△	△	△	食品衛生自主点検表 26項目/月1以上
	63	-	6	△8	△	-	△	△	△	-	衛生管理チェックリスト 27項目/月、 衛生管理チェックリスト 20項目/日
	64	-	11	-	12	-	△	-	△	-	他にマニュアル通りしているかの確認 29項目/日
74	-	-	12	17	-	-	○	-	○		
76	-	-	△8	△4	-	-	-	△	-		
78	-	-	8	-	-	△	△	△	-		
86	-	7	△6	△3	-	△	△	○	-	○	日常点検表 31項目/日 チェックリスト 30項目/日 28項目/日
87	-	-	△8	-	-	-	△	△	-	-	3、10、11、12、18は同じ紙、まとめて調理作業日誌衛生点検表、 他に害虫駆除、清掃記録等 22項目/日
88	-	-	△6	△8	△	△	△	△	△	△	58項目/日 他に残飯処理、便所等の項目、 調理室清掃チェックリスト 6項目/日 8項目/3~7日 4項目 /月 2項目/3~6ヶ月
95	-	-	-	12	17	△	△	○	△	○	他に日常点検表 91項目/日 2枚
100	-	-	△11	-	-	-	△	△	△	○	点検表 20項目/日、検収記録簿は詳細に記述する必要あり
		中核市									

表 21-2 衛生管理 1/2

区分	No.	9. 安全管理 (項目数)	10. 調理器具	11. 調理等点検	12. 原材料点 検	13. 配送先記録 (時刻、温 度、数量等)	14. 食品保管 記録	15. 害虫(ねずみ、 ゴキブリ、昆虫) 発生、駆除等	16. その他	備考
	16(2)	-	-	-	-	-	-	-	-	
	17	-	-	-	-	-	-	-	-	
	19	-	-	-	-	-	-	-	-	
	20	42	△	○	○	○	○	△	○	
	26	-	△4	△10	△4	-	-	△	△	3、10、11、12、18は同じ紙、まとめて調理作業日誌衛生点検表。他に 害虫駆除、清掃記録等
	29(1)	-	△	○	○	○	○	△	-	以下以外は全てNo.20と同じ、1.別紙あり、7.さらに別紙あり、各項目 をまとめて衛生管理点検表もある(30項目/日、9項目/月、3項目/3ヶ月)
	29(2)	-	△6	△10	△8	-	○	-	○	全項目まとめて衛生面の手チェックリスト(4ページ分1様式)、他に廃 棄物の取り扱い、検査の保存の項目、29(1)より詳しい記録簿、18.調理 後食品の温度管理表
	30	-	△	○	○	○	○	△	○	No.20と同じ、他に調理施設・使用水の点検表(13項目/月)、調理施 設の点検表(3項目・3ヶ月)調理・調理器具等における点検表(22項 目/日)
	34	-	-	-	-	-	-	-	-	全項目まとめて1枚、項目内容はNo.20と同じ
	36	14	△	○	○	○	○	△	○	9.以外No.20と同じ、 他に衛生管理チェック表(32項目/日)、衛生管理関係記録表(主に温 度/日)、調理従事者の衛生管理点検表/日
	37	-	△	○	○	○	○	△	○	No.20と同じ、 他に保育所給食日常点検票/日、88項目+項目4、6、8等多岐に渡る 項目
	38(1)	-	△4	△12	△2	-	-	△	○	他に衛生管理チェック表(27項目/日)、自主点検表(12項目/月)(書 虫駆除、水等)
	38(2)	-	△4	△12	△2	-	-	△	○	他に衛生管理チェック表(27項目/日)、自主点検表(12項目/月)(書 虫駆除、水等)
	41	-	△	○	○	○	○	△	○	No.20と同じ、他に衛生管理日誌/日、2,4,5,7の項目を含む
	42	-	-	-	-	-	-	○	○	4,5まとめて1枚、他に衛生管理記録簿/日(項目全てを1枚にしたもの)
	45	-	-	-	-	-	-	-	○	他に23項目多岐にわたるチェック項目、 食品管理自主点検表施設管理者用/半年

表中の○は独立した一枚、△は他表と兼用、-は該当無し
数字は該当項目数。数字のみ記載の場合独立した一枚

表 21-2 衛生管理 2/2

区分	No.	9. 安全管理 (項目数)	10. 調理器具	11. 調理等点検	12. 原材料点 検	13. 配送先記録 (時刻、温 度、数量等)	14. 食品保管 記録	15. 害虫(ねずみ、 ゴキブリ、昆虫) 発生、駆除等	16. その他	備考	
政令指定都市	48	-	△	△	△	-	-	△	-	衛生管理チェックリスト/日×昼食、夕食用30項目、衛生管理チェックリスト/月、16項目、衛生管理チェックリスト/年、11項目	
	51	-	△	△	△	-	-	△	○	保健所巡回指導項目 2枚 54項目(他の項目、廃棄物検査)。給食室衛生点検表 17項目/週、5項目/月・職員腸内細菌検査一覽表 2回/月、厨房器具・食器管理簿・衛生管理チェックリスト 23項目/月	
	53(2)	-	-	△	△	-	-	△	△	衛生管理チェックリスト/日、55項目 2枚、他に配膳時間、盛り付け等の項目	
	57	-	○	○	○	○	○	△	○	他に衛生点検表 12項目/月、衛生点検表記録簿 37項目/日	
	59(1)	-	○	○	○	○	○	-	○	他に原材料の購入時刻表	
	59(2)	-	○	○	○	○	○	-	-		
	60	-	△4	△10	△4	△4	-	-	△	-	3、10、11、12、18は同じ紙、まとめて調理作業日誌衛生点検表。他に害虫駆除、清掃記録等
	61(2)	-	△	△	-	-	-	-	△	-	食品衛生自主点検表 26項目/月 1以上
	63	-	△	△	△	△	-	-	△	-	衛生管理チェックリスト 27項目/月、衛生管理チェックリスト 20項目/日
	64	-	-	-	11	-	-	-	-	○	他にマニュアル通りしているかの確認 29項目/日
中核市	74	-	○	○	○	○	○	-	-		
	76	-	△	△	△	-	-	-	-		
	78	-	△	-	△	-	△	-	-	日常点検表 31項目/日 チェックリスト 30項目/日 28項目/日	
	86	-	△4	△10	△4	-	-	△	△	3、10、11、12、18は同じ紙、まとめて調理作業日誌衛生点検表、他に害虫駆除、清掃記録等	
	87	-	△	△	-	-	-	△	-	22項目/日	
	88	-	△	△	△	-	-	△	○	58項目/日 他に残債処理、便所等の項目、調理室清掃チェックリスト 6項目/日 8項目/3~7日 4項目/月 2項目/3~6ヶ月	
	95	-	○	○	○	○	○	△	○	他に日常点検表 91項目/日 2枚	
	100	-	△	△	-	-	-	-	-	点検表 20項目/日、検収記録簿は詳細に記述する必要あり	

表 22 食中毒・感染症、事故発生報告書

区分	No.	備考
県	26	感染症 + 食中毒
	37	食中毒 + 事故 + 災害
	51	食中毒他に全児童・職員の状況記録、対応の記録 (保育室用、給食室用)
政令指定都市	60	感染症 + 食中毒
	84	食中毒発生報告 (速報)、事故報告書
中核市	86	感染症 + 食中毒
	87	食中毒
	88	給食事故
	100	感染症調理従事者の病原体検出報告

表 23 職員の給食関連 表中の1は該当有り

区分	No.	備考
県	6	職員給食申込及び給食費徴収簿 (単価、1か月分の金額)
	38(1)	職員給食実施台帳 (日額単価、徴収額)
	38(2)	
中核市	78	職員給食費納入内訳書、日割給食費内訳表

表 24 給食施設設置、廃止、変更

区分	No.	1. 設置、開始、再開届	2. 変更届	3. 休止、廃止届	4. 宛先	備考
県	36	1	1	1	県知事	給食施設用と特定給食施設用は別 設置と再開は別全てに共通の集団給食関係報告書 (11項目1枚) あり 設置と再開は別全てに共通の集団給食関係報告書 (11項目1枚) あり 他に集団給食の登録 (登録の更新) 申請書あり 特定給食施設運営状況変更票 (変更届別紙) あり、廃止は給食事業廃止 (休止) 届と 集団給食施設廃止届の2種
	37	1	1	1	県保健所長	
	38(1)	1	1	1	県知事	
	38(2)	1	1	1	県知事	
	45	1	1	1	県知事	
政令指定都市	63	1	1	1	市長	
中核市	95	1	1	1	市長	
	100	1	1	1	市保健所長	

表25 その他の書類

区分	No.	タイトル	内容	
政令 指定都 市	17	栄養指導票	保健所から各施設へ献立、栄養価算定、調理方法等について指導の内容、月日	
	49(1)	離乳食実施記録	ひとり1枚体位、歯の数、摂取基準、保育所での食事、家庭との連絡など	
	49(2)	離乳食年間計画	ひとり1行各月の計画を1年分記入1年分/1枚	
	51	給食配膳チェック表	各食毎に調理室、搬送者、介助担当者がサインククラス毎1か月/枚	
	52(2)	年間指導計画給食 指定者口座振替登録・変更・取消届	1年を4期に分けて未満児、以上児それぞれのねらい、内容、配慮事項を記入	
	53(2)	離乳食の進行具合 離乳食年間計画表	ひとり1枚一日の流れ、体位、授乳、離乳等詳細、面接用紙	
	59(1)	個人別離乳食経過記録表 業務記録	ひとり1行各月の計画を1年分記入1年分/1枚	
	64	喫食状況観察表	個人の離乳食の計画、経過、指導内容など記入	
	87	喫食状況調査 給食反省表	勤務状況、献立、喫食数、会議、配慮食詳細	
	中核市	88	○月分センター給食連絡表	クラス毎に献立名と喫食状況、残滓量を記入
			作業工程表	年齢毎に献立名と喫食状況(○△×でチェック)1か月1枚
			班長派遣依頼書	献立名、保存食、残量、所見
			班長派遣実施報告書	子どもの喫食状態、納品方法について:1.問題点:2.改善点、調理方法について 調理作業、衛生チェックポイントを8:00～工程に分けて記入