

# 令和 7 年度 保育園給食 事務マニュアル

塩尻市こども教育部保育課

# 保育園の給食について

乳幼児期は、生涯のうちで最も成長、発育が盛んな時期です。栄養面では特に不足がちな鉄分、ビタミン、カルシウムの補給に留意しながら、バランスのよい栄養を摂取しなければなりません。

保育園における食事は、乳幼児の健全な心身の発育・発達のために欠かすことのできない大切なものです。また、乳幼児期は生涯を通しての健康の基礎づくりとして、正しい生活習慣、食習慣の形成が求められています。

幼い時からの食事の積み重ねは、将来の健康を支配します。保育園と家庭とで手を取り合って、子どもたちの健康な体づくりを考えていきます。

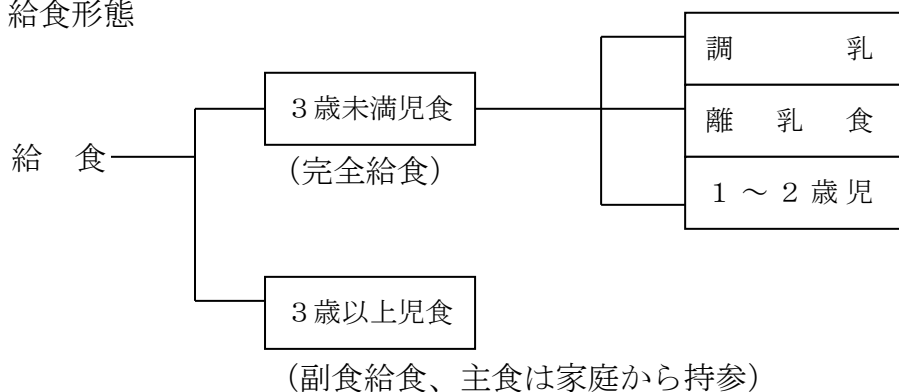
## I 保育園の給食

保育園の給食は、昼食、おやつともに手作りをモットーに安全（添加物を極力控え、衛生に十分注意する）で、おいしい給食作りを心がけ、子どもたちの心身の健やかな成長に、少しでも役立てればと願いながら行います。

### 1 保育園給食のねらい

- (1) 子どもの心身の健全な発育・発達、健康の保持増進を図る。
- (2) 食生活に対する理解と望ましい食習慣を養う。
- (3) 保育園での生活を豊かにし、明るい人間関係を養う。
- (4) 保育園給食を通して、園児の家庭及び地域社会の食生活改善に寄与する。

### 2 給食形態



### 3 実施献立

離乳食・アレルギー除去食・3歳以上児食の3つの献立で実施

### 4 実施内容

- (1) 離乳食 : 月齢、個人差に応じて実施
- (2) アレルギー除去食 : 医師が記入した保育園生活管理指導表をもとに、  
原因食材は全て除く完全除去対応を原則とします。
- (3) 3歳以上児食 : 2週間分の献立を作成し、繰り返し1か月実施

※ はじめは苦手だったものでも、2回目、3回目になると、抵抗なく食べられるようになることも少なくありません。

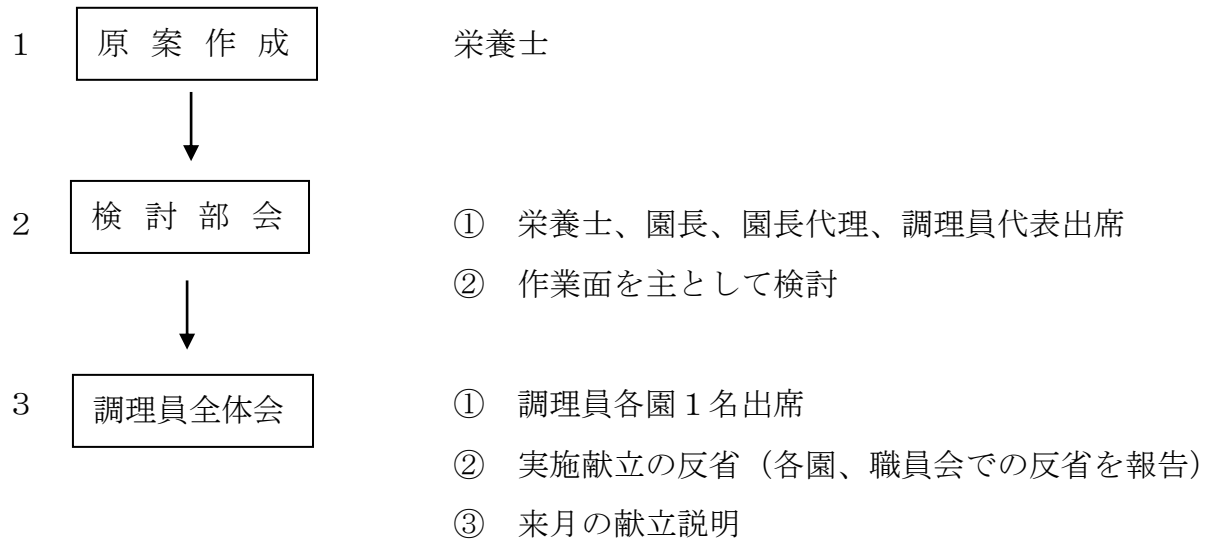
※ 幼児期は、いろいろな種類の食品に触れて、食べ慣れることが大切です。

### 5 家庭から持ってくる主食の目安量

| 年 齢   | 3 歳                 | 4 歳     | 5 歳     | 6 歳     |
|-------|---------------------|---------|---------|---------|
| ご飯の量  | 1 0 5 g             | 1 1 0 g | 1 2 0 g | 1 3 0 g |
| 食パンの量 | 6 枚切り 1 枚 (約 6 0 g) |         |         |         |

※ 上の表は目安量です。はじめは子どもの食べられる量から始め、徐々に増やします。

## Ⅱ 献立作成から実施まで



## Ⅲ 家庭への啓蒙

- |   |             |   |                    |
|---|-------------|---|--------------------|
| 1 | 給食献立表の配信    | : | 毎月の月末に家庭に配信        |
| 2 | サンプルケースへの展示 | : | 毎日の給食展示            |
| 3 | おすすめレシピの配信  | : | 月 1 回レシピを配信        |
| 4 | 栄養指導の実施     | : | 保護者参観の日に計画していただく   |
| 5 | アンケートの依頼    | : | 何か研究をする時などに依頼する    |
| 6 | その他         | : | 給食だより、情報資料などの配布・配信 |

## IV 給食事務について

### 1. 献立

献立通りの内容を原則とする。

### 2. 献立変更

#### (1) 献立変更願の提出について

- ① 都合により内容を変更する場合は、調理業務変更依頼書（様式2）、及び献立変更願を保育課栄養士へ提出する。
- ② 原則、献立実施日の14日前までを提出期限とする。
- ③ 変更するにあたり、1回献立と重複する場合は、1回献立をいつ実施するか献立変更願の変更理由の欄に記入する。
- ④ 献立表の中での変更については提出の必要はないが、その旨を給食日誌に記入し、担当栄養士に連絡する。

#### (2) 献立の内容について

献立の変更については、次の表のとおり実施することを原則とし、一覧にない行事を行う場合は、保育課栄養士と相談する。

月別献立変更一覧（園の状況により他もあり）

| 行事献立<br>月 | 栄養士提案              | 各園提案              |
|-----------|--------------------|-------------------|
| 4月        | 誕生会・歓迎会            | 祖父母参観・収穫祭・クリスマス会等 |
| 5月        | 誕生会<br>遠足予備日・遠足おやつ |                   |
| 6月        | 誕生会                |                   |
| 7月        | 誕生会                |                   |
| 8月        | 誕生会                |                   |
| 9月        | 誕生会                |                   |
| 10月       | 誕生会<br>遠足予備日・遠足おやつ |                   |
| 11月       | 誕生会                |                   |
| 12月       | 誕生会                |                   |
| 1月        | 誕生会                |                   |
| 2月        | 誕生会                |                   |
| 3月        | 誕生会・お別れ会           |                   |

① おやつ

塩尻市の保育園給食は手作りをモットーに行っている。

〈既製品を使用する場合〉

- ・子どもたち向けの味であるか。
- ・予算の面で大丈夫か等を考慮して使用する。

② クリスマス会の献立変更について

クリスマス会の献立変更については、お昼のみとする。

〈注意事項〉

- ・主食（スパゲティ等）・・・1品までとする。（ご飯持参なし。）
- ・主菜（から揚げ、ハンバーグ等）・・・1品までとする。
- ・副菜（サラダ、付け合せのフライドポテト等）・・・2品までとする。
- ・汁物（スープ、味噌汁等）・・・1品までとする。
- ・デザート・・・2種類までとする。（但し、一口ゼリー等を使用する場合は、果物1種類までとする。）

＊ 子どもたちの消化機能を考慮し、クリスマス会献立とクリスマスケーキを同日に重ねないようにする。

③ 土曜参観、祖父母参観日について

- ・土曜参観に給食の提供はしない。保護者会の要望等で食べ物を提供する場合は、保護者会が準備、注文等を行うようにする。
- ・祖父母参観（平日）に、給食を提供する場合は、祖父母が喫食する食材費を実費徴収する。

（３）その他

- ① 園児が喫食するものは、給食室で洗浄・調理し提供する。
- ② 子どもたちが食べきれぬ量か、予算の面で大丈夫か等を考慮する。
- ③ 献立変更の内容を栄養士内で検討し、内容が不十分である場合は保育園で再検討をお願いする場合もある。
- ④ 献立変更願が提出されずに変更した給食については、責任を負いかねる。
- ⑤ 献立変更の内容に既製品等が含まれる場合は、献立変更願に原材料表を添付して提出する。
- ⑥ 園児の箸は、毎日清潔なものを持参するよう、お便り等で家庭へ知らせる。

### 3. 納入業者から購入した食材以外のものについて

- (1) 園で栽培されたものなど、納入業者から購入した食材以外のものを使用する際は、検収を十分に行い、品質等について園長確認のもと使用する。
- (2) 保存食が50g採取できる量で、給食室に持ち込む。
- (3) 必要事項を給食日誌に記録する。

### 4. 給食材料の発注及び在庫管理

- (1) 予定献立に基づいて食品材料の使用量と在庫量を調べ、発注する。
- (2) 発注数は、園児数＋職員数＋検食用とし、子どもの喫食状態、出席状態をみて調整する。(食品の購入量は廃棄量を考慮する。)
- (3) できるだけ在庫は持たないようにする。(ただし、調味料、その他特別に理由のあるものは除く。)
- (4) 在庫等については、随時、確認を行う。

### 5. 給食材料の検収

- (1) 必ず責任者が立ち会い、品質、価格について問題がある場合は、納入業者との交渉にあたる。(良好でない材料は返品し、記録をしておく。)
- (2) 検収場所は常に清潔にし、納品時間、温度管理、品質保持期限等記録しておく。

### 6. 食品受払簿

次の7品目は食品受払簿に記帳し、年度末に園長・園長代理の決裁を受ける。

- |       |       |      |     |
|-------|-------|------|-----|
| ①しょうゆ | ②味噌   | ③米   | ④砂糖 |
| ⑤小麦粉  | ⑥ポリの油 | ⑦缶の油 |     |

### 7. 請求書等伝票処理

計算ミス、印鑑もれ等がないよう確認する。

### 8. 検食

- (1) 原則として、園児の喫食30分前に行う。  
(通常時間の場合は、10時45分までに行う。)
- (2) 安全性、衛生面及び栄養面等から、園児の食事として適切か判断し、給食日誌に記録する。

## 9. その他諸帳簿

### (1) 園長に決裁を受ける帳簿

- ① 給食日誌
- ② 冷蔵庫・業務用冷凍冷蔵庫・牛乳保冷庫等 簡易点検チェックリスト
- ③ 調理業務等完了確認簿

### (2) 園長・園長代理に決裁を受ける帳簿

- ① 健康観察記録票
- ② 食品受払簿

### (3) 決裁を受けない帳簿

- ① 温度管理表
- ② 献立変更願
- ③ 検収簿
- ④ 給食費集計表
- ⑤ 発注表
- ⑥ 喫食表
- ⑦ 衛生管理チェックリスト
- ⑧ 調理器具類安全点検表
- ⑨ 日計表
- ⑩ 従事者の健康診断記録
- ⑪ 計器具類点検記録
- ⑫ 食品衛生責任者等の講習会等受講記録
- ⑬ 営業者・食品衛生責任者等による従事者への衛生教育実施記録



# 保育園の給食

塩尻市  
保育課

給食では、6か月・7～8か月・9～11か月・12～18か月・3歳未満児・3歳以上児、子どもの月齢に合わせて食材、大きさ、硬さを変えて調理しています。給食では下記のような食材を使用します。

ぜひご家庭の献立に取り入れ、様々な食材の経験をし、入園に備えましょう。

6  
か  
月

|                                                                                                   |                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 午前おやつ                                                                                             | 粉ミルク                                                                                   |
| <div> <div>昼食</div> <div> <div>主食</div> <div>主菜</div> <div>副菜</div> <div>デザート</div> </div> </div> | つぶしがゆ（米15g：水120cc）<br>豆腐：10g 野菜：15g<br>野菜：10～15g程度<br>果物（すりつぶす）：15g程度 <div>すりつぶす</div> |
| 午後おやつ                                                                                             | 赤ちゃん用せんべいミルクづけ・じゃがいも・バナナ等                                                              |
| 使用する食材                                                                                            | 豆腐・うどん・じゃがいも・玉ねぎ・人参・きゃべつ・かぼちゃ・かぶ・白菜・ほうれん草・小松菜・大根・バナナ・だし汁等                              |

7  
～  
8  
か  
月

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 午前おやつ                                                                                                           | 粉ミルク                                                                                                                                                 |
| <div> <div>昼食</div> <div> <div>主食</div> <div>主菜</div> <div>副菜</div> <div>汁物</div> <div>デザート</div> </div> </div> | お粥（米20g：水100cc）<br>白身魚または鶏肉：10～15g …ほぐすまたはすりつぶす<br>+野菜：15～20g程度 …みじん切り<br>野菜：30g程度 } みじん切り <div>舌でつぶせる固さ</div><br>果物（小さく切る）：20g程度<br>または幼児用ジュース・ゼリー等 |
| 午後おやつ                                                                                                           | うどんのやわらか煮・パン粥・お粥・フルーツゼリー・蒸しパン・クッキー（さ湯でしっとりさせる）等                                                                                                      |
| 使用する食材                                                                                                          | 鶏肉・豆腐・白身魚・うどん・野菜（煮てやわらかくなる物）・果物・食パン（耳はとる）・だし汁・砂糖・小麦粉・片栗粉・油等                                                                                          |

9  
～  
11  
か  
月

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 午前おやつ                                                                                                           | 粉ミルク                                                                                                                                                          |
| <div> <div>昼食</div> <div> <div>主食</div> <div>主菜</div> <div>副菜</div> <div>汁物</div> <div>デザート</div> </div> </div> | 軟飯（米30g：水100cc）<br>白身魚または肉類：15～18g …5～8mm角<br>+野菜：15～20g程度 …5～8mm角<br>野菜：30g程度 } 5～8mm角 <div>歯ぐきでつぶせる固さ</div><br>果物（小さく切る）・果汁（さ湯を足す）：30g程度<br>または幼児用ジュース・ゼリー等 |
| 午後おやつ                                                                                                           | 煮込みうどん・パン粥・お粥・フルーツゼリー・蒸しパン・クッキー（さ湯でしっとりさせる）等                                                                                                                  |
| 使用する食材                                                                                                          | 鶏肉・豚肉・豆腐・白身魚・うどん・野菜（煮てやわらかくなる物）・しいたけ・果物・パン類（耳・外側はとる）・だし汁・砂糖・しょうゆ・小麦粉・片栗粉・油・バター・牛乳（加熱用）等                                                                       |

※食材の量は目安です。※献立の内容は、都合により変更となる場合があります。

12  
〜  
18  
か月

|                                                                                     |                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 午前おやつ                                                                               | 赤ちゃん用せんべい・幼児用ジュース・一口ゼリー・米粉ケーキ・バナナ・みかん・さつまいも・かぼちゃ煮等                           |
| <div> <div>昼食</div> <div> <div>主食</div> <div>副食</div> <div>デザート</div> </div> </div> | 軟飯<br>3歳以上児とほぼ同じ献立を歯でかめる固さで小さく切る<br>(かみきれないもの等は除く)<br>果物類・幼児用ジュース・ゼリー・チーズ等   |
| 午後おやつ                                                                               | 米類・麺類・パン類・蒸しパン・カップケーキ・クッキー等                                                  |
| 使用する食材                                                                              | 鶏肉・豚肉・白身魚・野菜・きのこ・豆腐・大豆製品・海藻・いも類・果物・全卵・牛乳・乳製品・砂糖・小麦粉・バター・味噌・ジャム・カレー粉(少量)・調味料等 |

3  
歳  
未  
満  
児

|                                                                                     |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 午前おやつ                                                                               | おせんべい・幼児用ジュース・一口ゼリー・米粉ケーキ・バナナ・みかん・さつまいも・かぼちゃ煮等                                                      |
| <div> <div>昼食</div> <div> <div>主食</div> <div>副食</div> <div>デザート</div> </div> </div> | ご飯<br>3歳以上児と同じ<br>果物類・幼児用ジュース・ゼリー・チーズ等                                                              |
| 午後おやつ                                                                               | 米類・麺類・パン類・蒸しパン・カップケーキ・クッキー・揚げ物等                                                                     |
| 使用する食材                                                                              | 鶏肉・豚肉・魚類(鮭・さんま・さば・えび・かに・ししゃも等)・野菜・きのこ・豆腐・大豆製品・海藻・いも類・果物・全卵・牛乳・乳製品・砂糖・小麦粉・バター・味噌・ジャム・香辛料(カレー粉等)・調味料等 |

3  
歳  
以  
上  
児

|                                                                                     |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 午前おやつ                                                                               | 無し                                                                                                  |
| <div> <div>昼食</div> <div> <div>主食</div> <div>副食</div> <div>デザート</div> </div> </div> | 家庭から持参<br>主菜・副菜・汁物<br>果物類・幼児用ジュース・ゼリー・チーズ等                                                          |
| 午後おやつ                                                                               | 米類・麺類・パン類・蒸しパン・カップケーキ・クッキー・揚げ物等                                                                     |
| 使用する食材                                                                              | 鶏肉・豚肉・魚類(鮭・さんま・さば・えび・かに・ししゃも等)・野菜・きのこ・豆腐・大豆製品・海藻・いも類・果物・全卵・牛乳・乳製品・砂糖・小麦粉・バター・味噌・ジャム・香辛料(カレー粉等)・調味料等 |

## 「保育園ではじめて食べる」は避けましょう。

Q どうして??

A 食物アレルギーが心配です。

年齢が低い子どもたちは、まだまだ食材の経験も多くありません。

すべての食材を経験することは難しいですが、入園前にお子さんの体調や発達に合わせて、少しずつ保育園で使用する食材をご家庭でも取り入れてみてください。事前にご家庭で試して、万が一食物アレルギーがあった場合は、給食で除去食をご用意できます。

子どもたちにとって楽しい給食の時間になるよう、ご協力をおねがいします。