

札幌市公立保育所における 休日保育給食実施の手引

札幌市子ども未来局子育て支援部

（令和6年2月）

<目 次>

I	休日保育の給食について	1 ページ
1	年齢区分について	1 ページ
2	給食人数報告について	1 ページ
3	検食について	1 ページ
4	乳汁・離乳食について	1 ページ
5	食物アレルギー、疾病及び服薬等又は宗教上で 食物に制限がある場合について	1 ページ
6	離乳食児の時間外保育の補食について	2 ページ
II	休日保育の献立について	3 ページ
III	休日保育の調理について	5 ページ
1	1日の流れ	5 ページ
2	調乳・離乳食・幼児食調理	6 ページ
3	衛生管理	7 ページ
IV	様式・資料	
	様式 1 休日保育給食人数報告	
	資料 1 使用食品確認表	
	資料 2 食物に制限のあるお子さんの食事について(休日保育保護者用)	

<参考>

休日保育と一時預かり事業の給食について

I 休日保育の給食について

1 年齢区分について

年齢はその年度の4月1日の年齢で区分する。

2 給食人数報告について

給食人数は休日担当保育士又は責任者（以下、「休日担当保育士」という。）が「休日保育給食人数報告」（様式1）に記入し、当日8:30までに調理室へ提出する。その後変更等がある場合は、随時調理室に連絡する。（9:30に一旦、確定人数を報告する）

3 検食について

午前おやつは、9:15頃、調理室に取りに行く。

昼食は、調理室から10:30頃、内線電話で連絡後、検食者が調理室まで取りに行く。

午後おやつは、14:45頃、調理室から運搬される。

4 乳汁・離乳食について

(1) 冷凍母乳は、扱わないこととする。

扱わない理由：冷凍母乳は、解凍・加温を50℃未満で行うため、提供までに30分以上かかる。日常と場所や生活リズムが異なることにより、授乳時間を予想しても眠ってしまう等うまく授乳することができず、冷凍母乳が廃棄になってしまう場合があるため。

(2) 離乳食の形態、ミルクの量、乳首の種類は、通常通っている保育所の状況を登録申請時に休日担当保育士又は当該園の園長が保護者に確認し、通常通っている保育所の状況と基本同じにする。ただし、「使用食品確認表」（資料1）に記載されている、該当する離乳食及び幼児食の食品を食べた経験がない場合は、保護者と相談し、離乳期を一つ下げる（食形態と食品の種類を考慮）などの対応を行う。

また、離乳食の形態が変更になった場合は、休日保育利用日の前々日の13:00までに保護者から申し出るよう伝えておく。乳首は、休日保育を行う保育所で準備する。

※離乳食の形態が変更になった場合は、その都度使用食品の確認を行う。

※利用前日、当日の離乳食の形態の変更申し出は、職員に周知することが困難なため、原則、次回利用時からとする。

(3) ミルクは休日保育を行う保育所で使用しているもので対応する。

(4) 休日保育を行う保育所で使用していないミルクを希望する場合は、スティックタイプのもので持参してもらうことを説明する。（食物アレルギーと同様の取扱いとする。）

5 食物アレルギー、疾病及び服薬等又は宗教上で食物に制限がある場合について

(1) 食物アレルギーを有する場合（アレルゲンが保育所で使用していない食品の場合は除く※下記参照）や疾病や服薬等又は宗教上の理由で食物に制限のある場合は、昼食等（食事・おやつ・粉ミルク・水分補給のお茶）の全てを持参してもらい、給食代は徴収しない。

【保育所で使用していない食品】

生卵・いくら・たらこ・あさり・そば・長芋・ピーナッツ・くるみ等

※ 保育所で使用していない食品とは、公立保育所の給食で使用する食材や加工品、菓子の原材料に含まない食品をいう。

※ 保育所で使用していない食品か判断がつかないときは栄養士に相談する。

- (2) 保護者が持参した食事、離乳食、粉ミルク等は、休日担当保育士が受取り名前の添付を確認し調理員に名前を伝え調理室で常温保管する。
- (3) 持参した食事は、食器に移し替えたり、電子レンジ等で加熱したりせずに、容器のまま専用トレーに載せて提供する。（中途半端な加熱は衛生上好ましくないため）
- (4) 離乳初期食（生後 5～6 か月頃）、離乳中期食（生後 7～8 か月頃）を持参する場合は、そのまま食べられるタイプの市販のベビーフードを持参してもらう。
- (5) 食物アレルギー、疾病及びや服薬等又は宗教上で食物に制限のある場合以外の弁当持参は原則的に認めない。

6 離乳食児の時間外保育の補食について

- ・離乳初期（生後 5～6 か月頃）、離乳中期（生後 7～8 か月頃）の離乳食児はミルク 100mL。
- ・離乳後期（生後 9～11 か月頃）の離乳食児は赤ちゃん用菓子（ビスケット・せんべい）と麦茶。

Ⅱ 休日保育の献立について

1 休日保育の献立作成は子育て支援課が行う。

給与栄養目標量及び食品構成基準は、札幌市保育所給食における給与栄養目標量による。

2 食材の発注は休日保育を実施する保育所が行う。

3 献立は下記の料理のみ使用する。

○幼児食

	主菜	汁物	副菜	
1	ポークカレー	具材が1～2種類の味噌汁・スープとする。	ブロッコリー生姜和え	じゃが芋バター煮
2	チキンカレー		ブロッコリー中華和え	じゃが芋味噌煮
3	ツナカレー		ブロッコリーマヨネーズ	じゃが芋含め煮
4	肉じゃが		ブロッコリー味噌マヨネーズ	キャベツおひたし
5	ツナじゃが	主菜・副菜にじゃが芋が入らない場合は、汁物にじゃが芋を使用する。(離乳食に使用するため)	ブロッコリーカレーマヨネーズ	キャベツごま和え
6	マーボ豆腐		ブロッコリーごまマヨネーズ	キャベツわかめ和え
7	炒め納豆		ブロッコリーおかか和え	キャベツのり和え
8	すき焼き風煮		ブロッコリーごま和え	キャベツ中華和え
9	親子煮		ブロッコリーツナ和え	キャベツのコーン和え
10	ポークビーンズ		ほうれん草おひたし	キャベツとコーンのソテー
11	大豆と鶏肉の煮物		ほうれん草ごま和え	キャベツツナ和え
12	豚肉と春雨の炒め煮		ほうれん草ツナ和え	大根おかか和え
13			ほうれん草コーン和え	大根ナムル
14			ほうれん草のり和え	大根味噌マヨネーズ
15		主菜がカレーの場合は、麦茶とする。	ほうれん草中華和え	大根ごまマヨネーズ
16			ほうれん草とコーンのソテー	大根カレーマヨネーズ
17			小松菜おひたし	大根ツナ和え
18			小松菜ごま和え	大根わかめ和え
19		大豆製品・卵の使用は可。 豆乳味噌汁は使用しない。	小松菜ツナ和え	大根コーン和え
20			小松菜コーン和え	大根とコーンのソテー
21			小松菜のり和え	
22			小松菜中華和え	
23			小松菜とコーンのソテー	
24			白菜おひたし	
25			白菜ごま和え	
26			白菜のり和え	
27			白菜ツナ和え	
28			白菜コーン和え	
29			白菜中華和え	
30				

※上記の献立を、その月の平日の献立と照らし合わせながら組み合わせ、休日献立を作成する。

※カレーは1か月に1回入れることとする。

※午後のおやつは、市販菓子とする。

○離乳初期（生後5～6か月頃）・・・1パターンとする

	主食	汁物	副菜
1	つぶし粥	スープ	じゃが芋煮つぶし

○離乳中期（生後7～8か月頃）・・・2パターンとする

	主食	汁物	副菜	
1	粥	スープ	挽肉じゃが芋煮	人参スティック煮
2	粥	スープ	じゃが芋スティック煮	人参スティック煮

※日曜日・単独の祝日は、パターン1とする。連休の場合は挽肉が使用できないためパターン2とする。

○離乳後期（生後9～11か月頃）

午前食・・・幼児食の食べにくいものを切る、刻む。カレーの場合は、カレー粉を加える前のものを使用する。

午後食・・・昼の幼児食の食材を使用し、下記の献立とする。

	幼児昼献立主菜	午後 離乳後期（生後9～11か月頃）			
1	ポークカレー	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	豚肉・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g
2	チキンカレー	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	鶏肉・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g
3	ツナカレー	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	ツナ・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g
4	肉じゃが			雑炊(豚肉・玉ねぎ・人参) 130g じゃが芋バター煮 30g	果物 20g
5	ツナじゃが			雑炊(ツナ・玉ねぎ・人参) 130g じゃが芋バター煮 30g	果物 20g
6	マーボ豆腐	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	豚挽肉・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g
7	炒め納豆	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	豚挽肉・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g
8	すき焼き風煮	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	豚肉・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g
9	親子煮	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	鶏肉・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g
10	ポークビーンズ	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	豚肉・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g
11	大豆と鶏肉煮物			雑炊(鶏肉・人参) 130g じゃが芋バター煮 30g	果物 20g
12	豚肉と春雨の炒め煮	軟飯 80g	すまし汁(玉ねぎ) 80g	豚肉・じゃが芋・人参煮 40g	果物 20g

※連休で同じ献立が続く場合も、よいこととする。

Ⅲ 休日保育の調理について

1 1 目の流れ

時間	保育	調理員の動き
8:30	予定人数報告	身支度、手洗い 水道水を流す 衛生管理チェックリスト記入 麦茶の準備・ミルク用のお湯を沸かす 調理台・配膳台・カウンター等を消毒液で拭く 食品計量、原材料の保存と確認（各 50 g） 午後の離乳後期食（生後 9～11 か月頃）の食材確保 調理（幼児食・離乳食）
9:30	確定人数報告（様式 1） おやつ検食 おやつ	離乳食の食材を鍋にかける おやつ準備・検食準備 おやつ配膳 予定実施献立表の作り方を確認 幼児食の下処理（切りもの・茹でもの）終了 ミルクの準備 離乳食盛り付け、配膳
10:00	離乳初期（生後 5～6 か月頃） ↓ 離乳中期（生後 7～8 か月頃） ↓ 離乳後期（生後 9～11 か月頃）	離乳食盛り付け、配膳 果物洗い、順次切る。 離乳食盛り付け、配膳
10:30	幼児食検食	検食・配膳（検食者に連絡して検食と実施献立表を取りに来てもらう） 各調理済み料理の保存確認（おやつ・離乳食・幼児食各 50 g 程度） 幼児食盛り付け・配膳 食器保管庫片付け
11:00	幼児食	調理器具・食器の洗浄、消毒（前日の分も洗浄する） 休憩・休息
12:00		身支度、手洗い
13:00		調理台・配膳台・カウンター等を消毒液で拭く ミルクの準備 食品計量、原材料の保存確認（各 50 g） 調理（おやつ・離乳食）
14:30	離乳後期（生後 9～11 か月頃） おやつ検食	離乳食盛り付け、配膳 検食・配膳・運搬 各調理済み料理の保存（おやつ・離乳食各 50 g 程度） おやつ盛り付け・配膳 調理器具・食器の洗浄、消毒 布巾の洗浄、消毒 調理室内清掃
15:00	おやつ	後片付け、ごみ処理（生ゴミ・燃えないゴミ・ビニール袋は、それぞれ 所定の場所へ） 時間外保育利用児童用補食準備（お菓子 1 人当たり 10 g 程度と牛乳カッ プを準備する。離乳食児でミルクの場合は哺乳ビンに粉ミルクを入れて おく） スポンジ洗浄、消毒（衛生管理「器具類の消毒」参照） 乳首消毒 給食日誌の記録（実施献立表の残菜量・作業の反省等を記入） 衛生管理チェックリスト等を記入し、課長職又は係長職へ提出 勤務終了
16:30		

※何か聞きたいこと、伝えたいことがある場合は、休日担当保育士に聞く

2 調乳・離乳食・幼児食調理

(1) 調乳

ア ネームを付けた消毒済みの哺乳ビンに消毒された粉ミルク専用スプーンで正確な分量の粉ミルクを入れる。

※ 粉ミルクの計量は、スプーンをすり切りで行う。

※ 粉ミルク用スプーンは缶に入れておかない。

※ 粉ミルクは湿気を避け、虫やほこりが入らないように密封し、日の当たらない清潔な場所に保管する。冷蔵庫には入れない。

※ 開缶後 1 か月を経過した物は使用しない。

イ アに、一度沸騰させた 70℃以上の湯を分量の 1/2 程度注ぎ、粉ミルクを溶かす。

ウ イの粉ミルクが完全に溶けていることを確認し、指定された分量（泡の下）まで湯を注ぐ。

※ アレルギー用ミルク等で溶けにくいものもあるため、しっかりと確認する。

※ 分量をみるときは、平らな台におき目線を目盛と水平にして見る。

※ スティックタイプの注意事項：一本は 100mL 分のため、提供する量が 100mL 単位でない場合は、100mL 単位で作ってから必要量まで捨てる。この注意事項を忘れないように、ミルクの準備をした調理員は、その旨を使用する哺乳ビン等に表示しておく。

※ キューブタイプの注意事項：一個は 40mL 分のため、提供する量が 40mL 単位でない場合は、40mL 単位で作ってから必要量まで捨てる。この注意事項を忘れないように、ミルクの準備をした調理員は、その旨を使用する哺乳ビン等に表示しておく。

エ ウを流水等で授乳温度まで冷まし授乳する。

※ 調乳後 2 時間以内に授乳しなかったミルクは廃棄する。

※ 哺乳ビンに入れた粉ミルクは、当日使用しなかった場合は廃棄する。

(2) 離乳食

休日保育の離乳食（離乳初期（生後 5～6 か月頃）・離乳中期（生後 7～8 か月頃））は、ここに記載されたもののみにて献立を作成する。味付けはしない。

ア 調理について

○米がゆ（離乳初期（生後 5～6 か月頃）・離乳中期（生後 7～8 か月頃））

パックごはんを電子レンジで温め、ごはんの 1.1～2.0 倍の水を加え煮る。又はかゆ用の炊飯器等で米からかゆを炊く。

離乳初期（生後 5～6 か月頃）はミルサー（離乳食用ミキサー）にかける。

離乳中期（生後 7～8 か月頃）はそのまま提供する。

○軟飯（離乳後期（生後 9～11 か月頃））

幼児食のごはんに、0.9～1.0 倍の水を加えて煮る。

午後はパックごはんを使用し、電子レンジで温めてから 0.9～1.0 倍の水を加え煮る。

○スープ・汁物（離乳初期（生後 5～6 か月頃）・離乳中期（生後 7～8 か月頃）・離乳後期（生後 9～11 か月頃））

離乳初期（生後 5～6 か月頃）・離乳中期（生後 7～8 か月頃）のスープは、離乳初期（生後 5～6 か月頃）の副菜のじゃが芋を煮た汁を取り分けて、スープとして使用する。

離乳後期（生後 9～11 か月頃）の汁物は、幼児食の汁に湯を加え薄味にする。

○挽肉じゃが芋煮（離乳中期（生後 7～8 か月頃））・じゃが芋煮つぶし（離乳初期（生後 5～6 か月頃））

じゃが芋を1cm角に切り、軟らかくなるまで煮る。

離乳初期（生後5～6か月頃）は、じゃが芋をミルサー（離乳食用ミキサー）にかける。

離乳中期（生後7～8か月頃）は、離乳初期（生後5～6か月頃）のじゃが芋をとった後、挽肉を加えて更に煮る。

※ 挽肉の脂が多いときは、一度茹でてからザルでこし脂を抜く。ざらつきが気になるときは茹でてからすり鉢ですりつぶすとよい。

○じゃが芋スティック煮（離乳中期（生後7～8か月頃））・じゃが芋煮つぶし（離乳初期（生後5～6か月頃））

じゃが芋をスティック状（1cm角、長さ6cm程度）に切り、軟らかくなるまで煮る。

離乳中期（生後7～8か月頃）はそのまま、離乳初期（生後5～6か月頃）はミルサー（離乳食用ミキサー）にかける。

○人参スティック煮（離乳中期（生後7～8か月頃））

人参はスティック状（8mm角、長さ6cm程度）に切り、軟らかくなるまで（30分以上）煮る。

○主菜・副菜（離乳後期（生後9～11か月頃））

野菜や肉など食べにくそうなものは小さく切る。ブロッコリーや胡瓜など、固いものは更に軟らかくなるまで煮る。味付けは、幼児食よりも薄味にする。

イ ミルサー（離乳食用ミキサー）の使用について

○離乳初期（生後5～6か月頃）の離乳食でミルサー（離乳食用ミキサー）を使用する場合は、1献立ごとに消毒済みのカッターとパウダー容器（ガラスカップ）を使用し、使い回しはしない。

○ミルサー（離乳食用ミキサー）を使用した場合は、カッターの部分と、カッターの部分についているゴムパッキンはずして洗浄する。

○カッターの部分とパウダー容器（ガラスカップ）は、洗浄後保管庫で消毒する。

○ゴムパッキンと、パウダー容器（ガラスカップ）のカバーは、次亜塩素酸ナトリウムの0.02%希釈液に10分以上浸し、流水で洗い流して自然乾燥させておく。

(3) 幼児食

ア 幼児食の調理

予定実施献立表の作り方をよく読み、指示どおりに調理する。

鍋は使いまわさず、献立ごとに新しいものを使用する。

イ 幼児食の味付け

大人の食事よりも薄味であることを意識する。

調味料は初めから全量を入れず、味をみながら何回かに分けて入れる。

（水分の蒸発等により、味が濃くなる場合がある）

ウ 幼児食の汁物

汁の水分量は、だし汁を計量カップで測定する。芋などのように軟らかくなるまで時間がかかる食材の場合は、蒸発を考慮して100mL程度水分を規定量より増やす。

3 衛生管理

札幌市保育所等給食管理運営指針 IV 衛生管理編 参照

（札幌市子ども未来局 令和6年（2024年）1月改訂）

IV 様式・資料

休日保育給食人数報告

離乳食

年 月 日

	名 前	午 前	午 後	補食	乳首種類	ミルク量	備考
乳汁						午前 午後	
						午前 午後	
	小 計	名	名	名			
(生後5～6か月頃) 離乳初期						午前 午後	
						午前 午後	
	小 計	名	名	名			
(生後7～8か月頃) 離乳中期						午前 午後	
						午前 午後	
	小 計	名	名	名			
(生後9～11か月頃) 離乳後期						午前 午後	
						午前 午後	
						午前 午後	
	小 計	名	名	名			
合 計		名	名	名			

幼児食

幼児食	年齢	午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食	備考
	1～2歳児	名	名	名	名	
	3～5歳児		名	名	名	
合 計		名	名	名	名	

食物アレルギー・疾病及び服薬中・宗教食[食事(水分補給のお茶及びカップを含む)すべて持参]

氏 名	年 齢	補食の有無	氏 名	年 齢	補食の有無

* この報告書は8時30分までに、保育士が調理室に提出し、変更があればその都度知らせること

使用食品確認表

給食で提供する食品について、主な食品名・どの時期から提供しているかを一覧にした表です。お子さんが2回以上食べたことのある食品に○、食物アレルギーと診断され、食べられない食品に×、宗教上食べられない食品に△、疾病及び服薬等で食べられない食品に□をつけてください。

食品群	離乳完了期（生後 12～18 か月頃）・幼児食			
	離乳後期（生後 9～11 か月頃）			
	離乳中期（生後 7～8 か月頃）			
	離乳初期（生後 5～6 か月頃）			
穀 類	米・食パン		バターロール スパゲティ・うどん	ラーメン
芋 類	じゃが芋・さつま芋			えびについて 固く噛み切れない 食材のため、保育 所の基準献立には 入れていません が、ほとんどのし らす干しに小さな えびの混入につい て注意喚起表示が あるため、確認表 に入れています。 試すときは、お子 様に適した形態で 与えてください。
緑黄色 野菜	ほうれん草・人参・トマト 南瓜・ブロッコリー 小松菜・チンゲン菜		ピーマン・にら・水菜	
その他の 野菜	玉ねぎ・白菜・大根 キャベツ		胡瓜・もやし・コーン・長ねぎ 生姜・にんにく	
きのこ類			えのき・しめじ	
豆 類	豆腐	納豆	大豆・豆乳	
魚介類	かれい・たら	ほっけ・さけ	さば・しらす干し・えび ぶり・ツナ	
肉 類		豚肉・鶏肉		
卵 類			全卵	
乳 類	新しい食材を試す ときは、お子様に 適した形態で与え てください。		牛乳（加熱料理に使用する） チーズ（加熱料理に使用する）	牛乳（温めないで飲む） チーズ（加熱しない） ヨーグルト
油脂類			サラダ油・バター・ごま油	
調味料他		しょうゆ	マヨネーズ・味噌・ケチャップ 砂糖・酢・みりん・酒・塩	ソース
種実類			ごま	
果物類		りんご バナナ	キウイフルーツ・オレンジ パイナップル（生）・レーズン	もも（缶）・いちご レモン（果汁）

※「かに」についても、しらす干し等に混入の注意喚起表示がされている場合があります。

食事について、気をつけていることや希望することがあれば記入してください。

食物に制限のあるお子さんの食事について

(休日保育保護者用)

休日保育では、食物アレルギーや疾病及び服薬等又は宗教上のため食事対応が必要なお子さんには、食事・おやつ等の持参をお願いしています。持参する場合は、下記の注意事項をお守りください

<粉ミルク>

- ・粉ミルクは、スティックタイプ、キューブタイプ又は専用の小分け用粉ミルク容器〔ミルカー（ピジョン）、ミルポッケ（チュチュベビー）〕でご持参ください。
- ・粉ミルクには、名前と1回に飲む量を記入してください。
- ・哺乳ビン・乳首等についてもご持参ください。

<離乳食>

離乳初期（生後5～6か月頃）

- ・「午前食」用に未開封のベビーフード（そのまま食べられるタイプ）をご持参ください。
- ・食べさせる量と名前を記入してください（残った分は廃棄します）。

離乳中期（生後7～8か月頃）

- ・「午前食」用に未開封のベビーフード（そのまま食べられるタイプ）をご持参ください。
- ・食べさせる量と名前を記入してください（残った分は廃棄します）。

離乳後期（生後9～11か月頃）

- ・「午前食」「午後食」を分かるように記入し、ご持参ください。
- ・未開封のベビーフード（そのまま食べられるタイプ）又は、当日の朝作った食事をご持参ください。
- ・ベビーフードの場合は、食べさせる量を記入してください（残った分は廃棄します）。
- ・名前を記入してください。

※常温保存が可能なものをご持参ください。
※離乳食のお子さんで粉ミルクを飲まない場合は、水分補給用の飲み物（お茶、水）をご持参ください。

<幼児食>

- 名前を記入してください。
- 昼食・・・当日の朝作ったものを食べやすい容器に入れてお持ちください。
- おやつ・・・1～2歳児は、午前・午後・補食の区別が分かるように入れてください。
- ※常温保存が可能なものをご持参ください。
- ※水分補給用の飲み物（お茶、水）をご持参ください。

<食具等について>

スプーン・フォーク・はし等の食具、水分補給用のカップをご持参ください。また、レトルトパックや小袋菓子など、食べる時に器が必要な場合は食器等もご持参ください。

持参する場合の例

	午前おやつ	昼食	午後おやつ	補食（18:00以降）
1～2歳児	飲み物・果物	主食・副食 飲み物	飲み物・おやつ	飲み物・おやつ
3～5歳児	なし	主食・副食 飲み物	飲み物・おやつ	飲み物・おやつ

保育所給食の参考量

- 午前おやつ（1～2歳児のみ）・・・牛乳 70mL・果物 30g
- 昼食・・・・・・・・・・・・・・主食・汁物・副食・果物 30g（1～2歳児 25g）
- 午後のおやつ・・・・・・・・・・牛乳 180mL（1～2歳児 90mL）・おやつ
- 補食（18:00以降）・・・・・・・・牛乳 90mL・おやつ

※ご不明な点がございましたら、〇〇区保育・子育て支援センターまでお問い合わせください。

休日保育と一時預かり事業の給食について

令和2年2月現在

子育て支援課栄養指導担当

1 休日保育と一時預かり事業の給食での共通内容

項 目	理 由
1 食品でもアレルギー食品(保育所で使用していない食品は除く)がある、疾病や服薬又は宗教上で食物に制限がある場合、全て(水分補給のお茶を含む)を持参してもらい、給食代は徴収しない。	休日・・・栄養士不在であり、現在の調理員体制では対応が不可能であるため。 一時・・・過去に、伝達ミスで事故があったため。
持参した食事等は、常温保管とし、電子レンジ等で加熱せずに、容器のまま提供する。 原則的に保育所の食器は使用しない。	誤食を防ぐためと、中途半端な加熱は、衛生上好ましくないため。
食物アレルギー、疾病や服薬又は宗教上で食物に制限があり食事を持参する場合、離乳初期(生後5～6か月頃)、離乳中期(生後7～8か月頃)は、市販のベビーフードを持参してもらう。	調理済み食品や果物等をつぶす等離乳食の形態に加工されることで、菌の増殖等が懸念されるため。

2 休日保育と一時預かり事業の給食での異なる内容

項 目	休日保育	一時預かり	理 由
持参した食事の保管方法	全て調理室	全て各保育室	休日保育は、該当園以外から休日担当保育士が交代で勤務するため、調理室保管とする。
食具等について (スプーン・フォーク・はし・水分補給用カップ)	全て持参 ※必要があれば食器等も持参	0～2歳児 保育所のものを使用 3～5歳児 全て持参	