

# 札幌市保育所等給食管理運営指針

札幌市子ども未来局

令和6年（2024年）1月改訂



## 目 次

### I 給食の運営管理編

1	給食の運営管理	1
2	保育所等における給食の役割と意義	1
(1)	発育・発達のための役割	1
(2)	乳幼児期の身体発育のための食事の重要性と給食の配慮事項	1
(3)	子どもの食べる機能の発達、味覚形成を考慮した給食の提供	2
(4)	食事提供に係る乳児への配慮、留意事項（0歳児）	3
(5)	食事提供に係る幼児への配慮、留意事項（1～5歳児）	3
3	家庭や地域との連携と職員間（他職種）の連携	3
4	給食業務と分担	3
5	給食運営会議等	4
6	指導食について	4

### II 栄養管理編

1	食事計画と給与栄養目標量	5
(1)	「食事摂取基準」を活用した食事計画の基本的な考え方	5
(2)	食事計画作成に係る留意点	5
(3)	給食における給与栄養量の配分	6
2	食品構成	6
(1)	食品群別荷重平均成分表の作成	6
(2)	食品構成表の作成	6
3	食事時間の目安	7
4	献立	8
(1)	予定献立作成の留意点	8
(2)	札幌市保育所給食基準献立を使用する場合	8
(3)	施設において独自で献立を作成する場合	10
(4)	予定献立の決定から総使用量及び発注量算出までの流れ	10
(5)	調理作業	11
(6)	実施献立と評価	11
5	給食日誌（検食記録・残菜調査を含む）	11
(1)	検食	11
(2)	子どもの喫食状況の把握（残菜量調査）	11
6	嗜好調査	11
7	食物アレルギーの対応	12

### III 離乳の進め方編

	「授乳・離乳の支援ガイド」について	13
--	-------------------	----

1	離乳の支援に関する基本的考え方	13
2	離乳の支援の方法	14
	(1) 離乳の開始	14
	(2) 離乳の進行	14
	(3) 離乳の完了	15
	(4) 食品の種類と調理	15
	(5) 食物アレルギーの予防について	16
3	保育所等における授乳・離乳の進め方	18
	(1) 保護者との事前面談	18
	(2) 離乳食の移行についての留意事項	19
	(3) 味付け	19
	(4) 食物アレルギーへの配慮	19
	(5) 基準献立を使用する場合の留意事項	20
4	集団保育における離乳食の進め方	20
	(1) 離乳初期（生後5～6か月頃）	21
	(2) 離乳中期（生後7～8か月頃）	21
	(3) 離乳後期（生後9～11か月頃）	21
	(4) 離乳完了期（生後12～18か月頃）	21
5	乳汁期	21
	(1) 授乳回数と授乳量の目安	21
	(2) 咀嚼機能の発達の目安	21
	(3) 授乳の留意点	22
	(4) 調乳	22
	(5) 冷凍母乳の扱い方	23
6	「離乳初期（生後5～6か月頃）」の進め方	24
	(1) 食事回数の目安	24
	(2) 咀嚼機能の発達の目安	24
	(3) 離乳食（1回あたり）の目安量	24
	(4) 離乳食の内容	25
	(5) 離乳食の留意点	25
	(6) 離乳食の調理	25
7	「離乳中期（生後7～8か月頃）」の進め方	26
	(1) 食事回数の目安	26
	(2) 咀嚼機能の発達の目安	26
	(3) 離乳食（1回あたり）の目安量	26
	(4) 離乳食の内容	26
	(5) 離乳食の留意点	27
	(6) 離乳食の調理	27
8	「離乳後期（生後9～11か月頃）」の進め方	29
	(1) 食事回数の目安	29
	(2) 咀嚼機能の発達の目安	29
	(3) 離乳食（1回あたり）の目安量	29
	(4) 離乳食の内容	29

(5) 離乳食の留意点	30
(6) 離乳食の調理	30
9 「離乳完了期（生後12～18か月頃）」の進め方	32
(1) 食事回数を目安	32
(2) 咀嚼機能の発達を目安	32
(3) 離乳食（1回あたり）を目分量	32
(4) 離乳食の内容	32
(5) 離乳食の留意点	33
(6) 離乳食の調理	33

#### IV 衛生管理編

1 衛生管理体制	35
(1) 給食責任者	35
(2) 保育所等の給食における衛生管理体制	35
(3) 食品衛生法に係る手続き「営業の届出」「営業の許可」	35
(4) 健康増進法に係る手続き「特定（多数）給食施設の届出」	35
2 施設及び設備	36
(1) 調理室の衛生管理	36
(2) 調理従事者等用便所	36
(3) 使用する水に係る管理	37
3 給食原材料の購入における衛生管理	38
(1) 給食原材料の選定と購入	38
(2) 業者及び原材料選定の留意点	38
(3) 原材料購入の際の留意点	38
4 調理作業前の確認	38
(1) 調理従事者等による打合せの準備	38
(2) 調理従事者等の健康状態等の確認	38
(3) 身支度・服装の点検	40
(4) 調理器具の点検	41
5 作業区域	41
(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域	41
(2) シンク	41
6 調理器具等の使い分け	41
(1) 包丁、まな板	41
(2) ボール、ザル等の調理器具	41
7 調理作業開始前の準備	42
(1) 調理に使用する水の点検	42
(2) 調理室内の調理台、シンク等の消毒	42
8 手洗い	42
(1) 手洗い設備の条件	42
(2) 消毒液（アルコール・電解水）の使用	43
(3) 正しい手洗いの方法＜手洗いマニュアル＞	43
(4) 適切な手洗いを行うタイミング	43

(5) 調理用手袋の使用上の留意点	43
9 原材料の受領・検収・保管	44
(1) 原材料の検収と受領	44
(2) 原材料の検収方法	44
(3) 原材料の搬入及び保管に係る衛生的な取扱い	44
(4) 異常があった場合の対応	45
10 保存食	45
(1) 保存が必要な食品と必要がない食品	45
(2) 保存方法（保存温度と保存期間）	46
(3) 保存食の採取方法	46
11 調理作業の事前準備	46
(1) 調味料等	46
(2) 原材料の取扱い	47
12 下処理作業	47
(1) 下処理作業の留意点	47
(2) 原材料の下処理・洗浄方法	47
(3) 冷凍魚介類の解凍	48
13 調理作業・調理工程における留意点	48
14 調理済み食品の仕上がりの確認と検食	50
(1) 調理済み食品の仕上がり状態の確認	50
(2) 検食	50
(3) 異常があった場合の対応	50
15 盛付け、配膳作業	50
(1) 盛付けの準備	50
(2) 盛付け作業の留意事項	50
16 給食の運搬作業	51
(1) 食事や食器等の運搬作業の留意事項	51
(2) 小荷物専用昇降機を使用時の留意事項	51
(3) その他、子どもへの食育と配慮等	51
17 下膳作業、残菜等の処理	52
(1) 下膳作業の留意事項	52
(2) 残菜量の確認と廃棄処理	52
18 調理器具・食器等の洗浄、消毒、保管、清掃	52
(1) 洗浄	52
(2) 食器・まな板の漂白	53
(3) 食器・調理器具等の消毒	53
(4) 消毒済み食器・調理器具等の保管	55
(5) 調理設備・調理機器の消毒、調理室内等の清掃について	55
19 終業時の点検	56
(1) 点検事項と留意事項	56
(2) 異常があった場合の対応	57
20 定期的に行う衛生管理に係る検査及び確認、関係書類の整備	57
(1) 衛生管理チェックリスト	57

(2) 定期検便及び検査結果記録	57
(3) 調理従事者等の健康診断及び診断結果の確認・保管	58
21 食中毒について	58
(1) 発生のしくみ	58
(2) 食中毒の予防	58
(3) 食中毒原因菌等と主な症状	59
(4) ノロウイルス食中毒の予防	59
(5) 食中毒防止と食中毒発生時の対応	59

## V 調理編

1 調理の目的	60
2 調理の基本	60
3 調理の実際	60
(1) 計る	60
(2) 洗う	61
(3) 切る	62
(4) 乾物を戻す、あくを抜く	63
(5) だしをとる	63
(6) 茹でる	64
(7) 煮る	64
(8) 蒸す	64
(9) 揚げる	64
(10) 焼く	65
(11) 和える	66

## VI 事務管理編

1 給食関係帳簿	67
2 その他の帳簿	70
(1) 調理従事者等検便検査結果	70
(2) 水質検査書	70
3 給食の運営管理に係る事務業務及び決裁の流れ	70
(1) 毎月の給食業務	70
4 給食関係帳簿の保存期間	71

## VII 食育編

1 子どもを取り巻く環境と背景	72
(1) ライフスタイルと食のあり方の変化	72
(2) 子どもと食育「生きる力」	72
(3) 「食育基本法」「保育所保育指針」「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」と食育	72
2 保育所等における食育の目標	72

3	保育所保育指針等における食育の推進	73
4	食育の5項目	73
5	食育の取組	73
	(1) 「札幌市食育推進計画」と乳幼児の食育推進	73
	(2) 「早寝早起き朝ごはん」	74
	(3) 「たのしい給食」の提供	74
	(4) 地産地消	74
	(5) 体験型食育活動の取組	74
	(6) 給食だよりや園だよりを活用した食育推進	74
	(7) ホームページによる情報発信	75
	(8) 食育講座、栄養相談等	75
	(9) 食育推進に係る強化月間、報告、調査等	75
6	食育計画	75
	(1) 食育計画	75
	(2) 「食育計画」の作成と評価	75
7	給食提供と食育のための環境	76
	(1) 離乳食	76
	(2) 幼児食	76

## VIII 危機管理編

1	食物アレルギーの対応	78
2	体調不良等の子どもへの給食提供	78
3	誤嚥・窒息事故防止	78
	(1) 誤嚥・窒息事故防止に重要なこと	78
	(2) 食事の介助をする際に注意すべきポイント	78
4	給食において事故や異常が発生した時の対応	79
5	緊急時、災害時の対応	79
	(1) 停電、地震、風害、水害等	79
	(2) 給食の提供に係る事項	79

## IX 参考資料

- 資料1 果物出回り期一覧表(参考)
- 資料2 果物使用量一覧表
- 資料3 入園時食事歴調査票
- 資料4-1 離乳の進め方(例) <保護者用>
- 資料4-2 離乳初期(5～6か月頃)(例) <保護者用>
- 資料4-3 離乳中期(7～8か月頃)(例) <保護者用>
- 資料4-4 離乳後期(9～11か月頃)(例) <保護者用>
- 資料4-5 離乳完了期(12～18か月頃)(例) <保護者用>
- 資料5 冷凍母乳の取扱い方について <保護者用>

- 資料6 原材料の保存について
- 資料7 食中毒の種類
- 資料8 ノロウイルス食中毒の予防について
- 資料9 「クッキング」の留意点（例）
- 資料10 食育年間計画と実施・評価の流れ（参考）
- 資料11 遠足のお弁当について

## X 様式

- 様式1-1 予定・実施献立表（昼食）
- 様式1-1 予定・実施献立表（昼食）記入例
- 様式1-2 給食日誌（昼食）
- 様式1-2 給食日誌（昼食）記入例
- 様式2-1 予定・実施献立表（夕食）
- 様式2-2 給食日誌（夕食）
- 様式3 夕方おやつ予定・実施献立表
- 様式3 夕方おやつ予定・実施献立表 記入例
- 様式4 衛生管理チェックリスト 毎日（昼食用）
- 様式5 衛生管理チェックリスト 毎日（昼食・夕食用）  
衛生管理チェックリスト「様式4（裏）」「様式5（裏）」の記入方法について
- 様式6 衛生管理チェックリスト 毎月
- 様式7 衛生管理チェックリスト 毎年
- 様式8 給食材料発注書（兼伺書）
- 様式8 給食材料発注書（兼伺書）記入例
- 様式9 給食業者別購入日計表
- 様式10 貯蔵食品（食品材料）受払簿

### 【主 旨】

本指針は、保育所、認定こども園、地域型保育事業所等（以下「保育所等」という。）における給食管理の適正かつ円滑な運営に資するとともに、それに係る事務の合理化を図ることを目的とする。

また、望ましい食習慣や生活習慣を身に付けることを通じて子どもの健やかな成長を促し、健康増進を図るとともに、食育を通じて「生きる力」を育み、心身の豊かな成長に寄与することを目的とする。

本文中の「\*（アスタリスク）」は各編末に通知名等を掲載しています。