

八王子市立保育園の給食

1 給食の役割

保育園で過ごす時間が長い子どもにとって、給食は大きな楽しみであり、期待や関心があります。友だちや職員と一緒に楽しい雰囲気の中で、食事をするとともに、食べたいもの、好きなものが増えたり、必要な栄養素を供給し、望ましい食習慣や食事マナーを身につけるなどの意義があります。

2 給食の内容

- ◇主食は、ごはん・パン・麺類と変化をつけています。
- ◇行事や季節感などを考慮し、味は薄味を心がけ、なるべく素材の味をだすようにしています。
- ◇食品添加物の使用をできる限り避けるとともに、衛生管理には、十分に留意しています。
- ◇国産の食材をできる限り使用するように心がけています。

3 楽しいおやつ

- ◇1日の栄養を補うために、時間を決めておやつを食べています。(3歳未満児は午前・午後各1回、3歳以上児は午後1回。)
- ◇おやつは、できる限り手作りのものを提供しています。
- ◇成長に必要なカルシウム・ビタミンなどを補うようにしています。

4 食育

- ◇毎日の給食を通して、食べ物の名前や働きを知ったり、食事のマナーや食べることの大切さなども伝えていきます。
- ◇野菜の皮むきや包丁で切るなどの調理の一部を体験する「調理保育」を行い、素材がどのように姿を変えて給食になるかを知るとともに、自分たちで作る喜びを体験したり、園庭で野菜の収穫などの体験をすることで食に対する興味・関心を高めます。
- ◇小学校就学前に、5歳児が給食の盛り付けの体験を行い、自分で盛り付けます。

5 栄養管理

厚生労働省策定の「日本人の食事摂取基準」と各保育園の子どもたちの体位を基に栄養価を算出しています。

1・2歳児食 <令和2年度 公立保育園目標値> (4月測定体位から算出)
(昼食・おやつ エネルギー 529kcal たんぱく質 19.8g 脂質 15.9g)

区分	家庭	保育園			家庭	備考
		おやつ	昼食	おやつ		
1~2歳児	朝食 20%	10時頃 10%	11~12時 25~30%	15時頃 10~15%	夕食 30%	保育園では 50%を給与

3歳以上児食 <令和2年度 公立保育園目標値> (4月測定体位から算出)
(昼食・おやつ エネルギー 554kcal たんぱく質 20.8g 脂質 16.6g)

区分	家庭	保育園			家庭	備考
		おやつ	昼	おやつ		
3~5歳児	朝食 30%		11~12時 25~30%	15時頃 10~15%	夕食 30%	保育園では 40%を給与

6 衛生管理

厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて衛生管理を行っています。

(1) 給食調理の衛生

- ◇食中毒防止のため、献立内容は充分加熱できる調理法に限られています。ただし、丸ごとよく洗えてカットせずにそのまま提供でき、食べる前に皮をむくもの（みかんなど）に限っては衛生面に十分配慮して提供しています。
- ◇ノロウィルス汚染を防ぐため、料理の中心温度が85℃～90℃で90秒間以上加熱されていることを確認しています。
- ◇給食（以降おやつも含む）における事故を未然に防ぐため、配食前に給食を園長等が食し、安全性を確認しています。（検食簿に記入）

(2) 給食調理従事者の衛生

- ◇腸内細菌検査を毎月行い、特に食中毒が発生しやすい5月から9月までは月2回実施しています。
- ◇手指細菌（黄色ブドウ球菌・大腸菌等）検査を年1回実施しています。
- ◇作業前及び作業区分ごとの手洗いを実施しています。

(3) 給食用食材の衛生

- ◇給食の原材料の産地は、証明を出してもらい、手に入るものは、国産のものを使用しています。
- ◇購入した給食用食材は、調理室の温度や保管時間を考えて、食品倉庫や冷蔵庫・冷凍庫に保管しています。
- ◇給食用食材の品質や容器等が、衛生上問題がないかどうか検収を行っています。（製造年月日・賞味期限の確認・納品時間等）
- ◇調味料や米以外の材料は、原則、使用する当日に納品されます。
- ◇すべての食材を当日に調理して、作り置きはしていません。

(4) 調理器具の衛生

- ◇食器類や調理器具は、食器用洗剤で洗い熱風消毒保管庫で消毒保管しています。

7 食物アレルギー

食物アレルギー等で食事制限を必要とする園児については、^{※1}「保育園給食におけるアレルギー対応マニュアル」に基づき対応しています。

^{※1} 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（厚生労働省策定）を基に作成