

IV 令和5年度の指導監査の実施状況及び 令和6年度の指導監査について

(給食関係)

主な説明事項

1 令和5年度の指導監査の実施状況について

(1) 献立

(2) 給与栄養量

2 令和6年度の指導監査について

(1) 教育・保育施設の食事

(2) 栄養管理に関すること

(3) 衛生管理に関すること

(4) 事故防止に関すること

(5) 食育に関すること

1 令和5年度の指導監査の実施状況について

指摘・助言事項（抜粋）

- ① 予定献立表を作成していなかった。
- ② 給与栄養量の目標の設定や目標の見直しが不適切だった。
- ③ 実施給与栄養量が不足していた（過剰だった）。

令和5年度 指摘・助言事項①

◆予定献立表について

調理は、あらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。

※ 参考:横浜市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例第14条
横浜市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例第14条

○ 予定献立表は、事前に献立名、材料名、1人分の分量、食数、総使用量を設定し作成します。

※ 監査結果では、「予定献立表が献立名のみで、実際に提供された内容とは異なっていた。また、材料名の記録もなかった」などがありました。

◆ 給与栄養量の目標の設定について

最新の「日本人の食事摂取基準」を活用し給与栄養量の目標を設定します。

※ 参考: 児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について(令和2年3月31日付子発0331第1号)
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(令和2年3月31日付子母発0331第1号)

- エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、食塩相当量等、必要な項目について年度初めに設定します。
- 子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況を踏まえて設定します。

※ 監査結果では、「給与栄養量の目標の設定根拠が不明確だった」、「日本人の食事摂取基準2020年版を基に設定していなかった」などがありました。

◆給与栄養量の目標の見直しについて

給与栄養量の目標は、子どもの発育・発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努めます。

※ 参考: 児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について(令和2年3月31日付子発0331第1号)
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(令和2年3月31日付子母発0331第1号)

- 定期的に身長及び体重を計測し、発育曲線に照らし合わせるなど、子どもの成長の程度を観察し評価します。子どもの発育状況を評価し、それをもとに年度途中にも目標の見直しを行います。
- 目標を見直した結果は、献立に反映(1人当たりの分量の検討等)させます。

【参考】

- ・ 乳幼児身体発育評価マニュアル(令和3年3月)
- ・ 乳幼児身体発育曲線の活用・実践ガイド(令和3年3月)
- ・ 推定エネルギー必要量 = (基礎代謝量(kcal/日) × 身体活動レベル) + エネルギー蓄積量(kcal/日)

※ 監査結果では、「年度当初に設定した給与栄養量の目標を1年間を通して使用し、見直しを行っていない」などがありました。

令和5年度 指摘・助言事項③

◆実施給与栄養量について

献立は、子どもの健全な発育に必要な栄養量を含むものでなければなりません。

※ 参考:横浜市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例第14条

横浜市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例第14条

○ エネルギー産生栄養素バランス

たんぱく質、脂質、炭水化物の総エネルギーに占める割合のことです。

〈範囲の目安〉 たんぱく質:13%~20%、 脂質:20%~30%、 炭水化物:50%~65%

○ ミネラル(カルシウム、鉄)・ビタミン類

設定した目標に対し、過不足のないようにします。

※ 監査結果では、「たんぱく質や脂質のエネルギー産生栄養素バランスが適正な範囲から外れている」、「エネルギー、ミネラル(カルシウム、鉄)、ビタミン類の不足がある」などがありました。

2 令和6年度の指導監査について

主な確認内容

(1) 教育・保育施設の食事

横浜市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例第14条、
横浜市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例第14条

(2) 栄養管理に関すること

横浜市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例第14条
横浜市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例第14条
児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（令和2年3月31日付子発0331第1号）
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（令和2年3月31日付子母発0331第1号）

(3) 衛生管理に関すること

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日付生食発0616第1号）
保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について（平成16年3月29日付雇児保発第0329001号）
社会福祉施設等における食品の安全確保等について（平成20年3月7日付雇児総発0307001号）

(4) 事故防止に関すること

保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（平成31年4月）
教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン（平成28年3月）

(5) 食育に関すること

横浜市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例第14条
横浜市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例第14条
保育所保育指針（平成29年3月31日付厚生労働省告示第117号）

令和6年度 確認内容（1）教育・保育施設の食事

- ・ 教育・保育施設に入所している子どもに食事を提供するときは、当該教育・保育施設内で調理する方法により行います。
- ・ 満3歳以上の子どもに対する食事の提供について、当該教育・保育施設外で調理し、搬入する方法により行うこともできます。
- ・ 子どもに対する食事の提供の責任は当該教育・保育施設にあり、その管理者が衛生面、栄養面等の業務上必要な体制を確保します。

令和6年度 確認内容（2）栄養管理に関すること

○ 献立

- ・ 献立の内容は変化に富み、子どもに必要な栄養や嗜好を考慮します。
- ・ 調理はあらかじめ作成された献立に従って行います。

○ 給与栄養量

- ・ 目標の設定や見直し、エネルギー産生栄養素バランスや各栄養素の給与量を考慮します。

○ 献立とその材料の用意（発注）

- ・ 1人分量、総使用量、食数等を設定し、予定献立に沿って購入します。

【参考】 総使用量（野菜等は廃棄も含める）＝1人の分量×食数

令和6年度 確認内容（3）衛生管理に関すること①

○ 検便

- ・ 食品を扱う調理従事者や子どもの処遇に関わる職員は、毎月実施します。
- ・ 検査項目は、サルモネラ菌属、赤痢菌、腸管出血性大腸菌です。

○ 検食

- ・ 子どもに提供する前に必ず実施し、栄養面、嗜好面、衛生面の観点から評価します。
- ・ 評価や検食者名、検食時間を記録します。

○ 害虫駆除

- ・ 年2回以上の駆除を実施し、記録します。
駆除方法は、業者に委託するか、市販の駆除剤を用いて行います。
- ・ 実施年月日、実施場所、駆除方法、使用した薬剤名を記録します。

令和6年度 確認内容（3）衛生管理に関すること②

○ 検査用保存食

- ・ 食中毒事故があった場合に事故の原因を究明する試料となります。
- ・ 原材料及び調理済み食品を食品ごとに50 g程度ずつ、 -20°C 以下で2週間以上保存します。
- ・ 原材料は、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存します。

○ 食器・調理器具等の消毒

- ・ 食器や調理器具等は、洗浄後、 80°C 、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔に保管します。
- ・ 同等の効果とは、煮沸消毒や次亜塩素酸ナトリウム等による消毒です。

令和6年度 確認内容（3）衛生管理に関すること③

○ 使用水

- ・ 色、濁り、におい、異物を点検します。
- ・ 貯水槽を設置している場合には、遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上であることを検査します。

※いずれも始業前及び、調理作業終了後に毎日確認し、記録します。

○ 温度管理等

- ・ 加熱調理食品は、中心部が75℃で 1 分間以上を確認し、温度を記録します。
- ・ 給食食材は、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で管理します。
- ・ 冷凍・冷蔵庫の温度は始業前及び、調理作業終了後に毎日確認し、記録します。

令和6年度 確認内容（4）事故防止に関すること

○ 食物アレルギー

- ・ 国のガイドラインや横浜市のマニュアルをもとに事故防止に努めます。
- ・ 横浜市からの食物アレルギー誤食事故の情報提供をもとに、園内研修等を実施します。
- ・ エピペンの処方の有無に関係なく、危機管理の一環として、組織によるシミュレーションを実施します。

○ 異物混入、窒息

- ・ 異物に関しては、給食材料の包装や、調理器具、調理担当者の身だしなみ等の原因を抽出し、防止策を検討して、実行します。
- ・ 窒息に関しては、国（消費者庁等）の情報をもとに、調理方法や食べさせ方体制等を検討し、実行します。

令和6年度 確認内容 (5) 食育に関すること

- 全職員の共通理解のもとに計画的・総合的に展開します。
- 食事の提供を含む食育計画を「全体的な計画」に基づいて作成します。
- 食育の実践が適切に進められているかを把握し、次の実践の資料とするため、経過や結果を記録し、その評価を行い、改善します。

「給食関係」の最後に

- ・ 給食についても、施設長をはじめとする施設全体として、栄養管理、衛生管理、食育などの取り組みを行います。
- ・ 調理業務を委託している場合は、委託業者も含め情報を共有し、事故防止の対応に万全を期するようにします。