

# 5 保育所における食事の提供ガイドライン

(厚生労働省 平成24年3月)

## 目次(抜粋)

### 第3章 保育所における食事の提供の具体的なあり方

#### 1 食事の提供の具体的なあり方

(1) 発育・発達のための役割

(2) 教育的役割

(3) 保護者支援の役割

#### 2 食事の提供の留意事項

(1) 栄養面について

(2) 衛生面について

(3) 一人一人に応じた対応について

(4) 保育との連携について

## 第3章 保育所における食事の提供の具体的なあり方

### 1 食事の提供の具体的なあり方

保育所は入所する子どもにとって1日の生活時間の大半を過ごすところであり、保育所における食事の意義は大きい。乳幼児期から日々の食事を通して、発育・発達段階に応じて豊かな食に関わる体験を積み重ね、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本となる「食を営む力」の基礎を培うことが重要である。

そのため、保育所で提供される食事は、第2章に示したとおり、生命の保持及び情緒の安定を図るために、子ども発育・発達に応じて適切な栄養摂取に配慮し、子どもにとって美味しく魅力的なものであるよう配慮しなければならない。保育時間が長時間化する中で、子どもにとって食事の場が親しみとくつろぎの場となるよう、温かくゆとりのある食事の時間を確保し、様々な食事の場の物的な環境にも配慮することが必要である。食事の提供にあたっては、食事の場が人間的な信頼関係の基礎をつくる場であることを重視し、子ども同士、保育士や調理員、栄養士等、また保護者や地域の人々などを含めて、様々な人と一緒に食事を作ったり、食べたりする中で、子どもの人と関わる力が育まれるよう、食事の場としての教育的配慮をすることも重要である。

こうした趣旨で、保育所の食事の提供を行うためには、各保育所の保育内容と切り離して実施されることがないよう、食事の提供を含めた食育の計画を、各保育所の保育の計画に位置づけながら作成し、保育の質と同様、食事の質、すなわち、食事の内容や食事の場の構成についても評価及び改善に努めることが必要である。また保育所は、入所する子どもの保護者に対する支援及び地域の子育て家庭への支援の役割をも担っていることから、専門的な配慮のされた食事を提供している特徴を十分に活かして、家庭からの食生活に関する相談に応じ、助言・支援にあたるよう努める。

#### (1) 発育・発達のための役割

—子どもが「食を営む力」の基礎を培うための食事提供のあり方—

保育所での食事の提供は、「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」(平成16年3月29日雇児保発第0329001号 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知別添)に示されているように、「食育の目標」を達成するために、子どもが食欲を中心とした自らの意欲をもって食にかかわる体験の場を構成するものである。子どもが「食を営む力」の基礎を培うことができるよう、保育所での食事の提供は、系統的で一貫性のあることが求められる。

私たちの「食」は、食事を作ったり準備をしたり、味わって食べたり、食事の後は後片付けや保存をしたり、そのなかで人と関わったり、食に関する情報を得て利用したりと、様々な行動の組み合わせによって営まれている。行動の対象物である食事も、生産・流通・調理の様々な過程を経て、食卓にのぼるのであり、地域や季節によっても異なるといったように、実に多様な広がりをもつ。そして、そこには先人が築いてきた食文化、価値観が存在する。そうしたものをすべてを、毎日の生活の中で、私たち大人が子どもに継承している。「食を営む力」を育むとは、生活文化を創造していく力を育むことである。

しかしながら、発達過程にある子どもが完全なカタチで「食を営む力」を身につけることは不可能である。食事の準備一つとっても、大人の関わりが必要な時期であることを考慮し、乳幼児期の発達特性に即した取組を重視する必要がある。知識や技能の習得に終始するのではなく、保育の一環として食育を位置づけ、無理のない食育実践を展開し、小学校へつなげるようにする。こうした学童期との連続性も視野に入れながらも、「食を営む力」の基礎..を培うという乳幼児の特徴を十分認識しておきたい。

「食を営む力」は生涯にわたって育成されるものであり、その基礎として小学校就学前までに育成が期待される姿が「保育所における食育に関する指針」で掲げた次の子ども像である。従って、子どもの食育のための食事提供は、これらの子ども像が実現できるように十分に配慮すべきである。

#### ① 「お腹がすくリズムのもてる子ども」を育む食事のあり方

「お腹がすくリズムのもてる子ども」になるには、子ども自身が「お腹がすいた」という感覚がもてる生活を送ることが必要である。そのためには、子どもが十分に遊び、充実した生活が保障されているかどうか重要である。保育所において、一日の生活リズムの基本的な流れを確立し、その流れを子ども自身が体感し、自らそれを押し進める実感を体験する中で、空腹感や食欲を感じ、それを満たす心地よさのリズムを子どもに獲得させたい。そのためには、保育所において、お腹が空くという生理的なリズムを実感できるように、昼食、午前・午後のおやつ、補食、夕食等、食事時間の配置を含めて、一日全体の保育内容を見直すことが重要である。その際、子どもによって保育時間が異なるため、家庭との十分な連携の中で、食事の提供のあり方も個別計画が必要である。また、食事の量についても、保育所で用意された食事の中から、自分で食べる量を確認し調節していくことで、空腹感を満たす量やその心地よさを体感していくことができるようにする。

#### ② 「食べたいもの、好きなものが増える子ども」を育む食事のあり方

「食べたいもの、好きなものが増える子ども」となるには、子どもが意欲的に新しい食べものに興味や関心をもち、食べてみようとする試みができる環境が重要である。様々な体験を通して、いろいろな食べものに親しみ、食べものへの興味や関心を育てることが必要である。子ども自身が、自分が成長しているという自覚と結びつけながら、必要な食べ物を食べるという行為を引き出したい。

そのためには、保育所の食事が、音、におい、感触、味などへの感覚を豊かにしていくための環境を十分に構成するものでなければならない。五感を豊かにする経験を積み重ね、自ら環境に関わる中で、豊かな感覚や感情が培われ、季節(旬)を感じる、行事食を通じて日本の文化にふれることなどから、自然の恵みに感謝する気持ちを育むなど望ましい食態度が生成されていく。調理室、食事の場といった物的環境を整えるとともに、人的環境の一つでもある保育士、調理員、栄養士等が自らの感受性も豊かにしていくことが求められる。

#### ③ 「一緒に食べたい人がいる子ども」を育む食事のあり方

「一緒に食べたい人がいる子ども」となるには、子どもが一人で食べるのではなく、一緒に食べたいと思う親しい人がいる子どもに育つような環境が必要である。子どもは人のかかわりの中で人に対する愛情や信頼感が育つことで、食べる時にも「誰かと一緒に食べたい」と思う子どもに育っていく。食事の場面を皆で準備し、皆で一緒に食べ、食事を皆で楽しむという集いの場を日々の生活の中で設定していくことが望まれる。

そのためには、保育所が集団保育の場である特徴を活かし、同年齢の他の子どもと、また、異年齢の子どもと、保育士や調理員、栄養士等と一緒に食べる機会、さらには、保育所の食べ物を作る、運ぶ等の食に関わる人々と一緒に食べる機会、また、地域の様々な人と一緒に食べる機会を設けていく。

#### ④ 「食事づくり、準備にかかわる子ども」を育む食事のあり方

「食事づくり、準備にかかわる子ども」となるには、子ども自身が食事をはじめ、食べる行為を本当に楽しく、待ち望むものであるような体験を積むことが必要である。子どもにとって、食に関する魅力的な活動をどのように環境として用意するのが課題である。食べるという行為を実感するためには、自分自身が生き続けられるように、食事をつくることと食事の場を準備することを結びつけることで、食べることは生きる喜びにつながっていることを自覚させたい。

特に、食物を栽培したり、収穫したりする活動が食べること、また、他の様々な保育活動とつながり、子どもにとって連続した学びとなるよう構成していく。そのためには、食事の提供が食育の計画に位置づき、保育課程や指導計画の一部を構成するものでなければならない。

## ⑤ 「食べものを話題にする子ども」を育む食事のあり方

「食べものを話題にする子ども」となるためには、食べものを媒介として人と話すことができるような環境が多くあることが望ましい。食べるという行為は、食べものを人間の 中に取り入れて、生きる喜びを感じるものである。また、食べる行為が食材の栽培などのちを育む営みとつながっているという事実を子どもたちに体験させ、自分でつくったものを味わい、生きる喜びにつなげたい。

そのためには、たとえ、保育所という集団の場であっても、家庭での食の営みとかけ離れないように、食事をつくる場と食べる場をつなげ、子どもに生産者や食事をつくる人の顔が見えるように工夫することが大切である。調理員や栄養士等の食事をつくる人が身近であること、また、子どもが食事の単なる受け手ではなく、少しでも主体的に関わる機会を設けることで、言葉のやり取りを促していく。特に、子どもが話す相手となる保育士等は、食を通して子どもが発見する気づき、感情等を受け止めると同時に、保育士等の自らがもっている文化的な価値や食事観が大きく、子どもに影響をすることを自覚することも大切である。

子どもは食事のすべてを自ら準備したり、整えたりすることはできない。従って、食事の提供のあり方によっては、単に、食事を提供される受身になってしまうことさえある。子どもが自立した食の担い手、食べる主体として育つためには、食物を育ててくれる人、食事を作ってくれる人、食事を配膳し整えてくれる人、一緒に食べてくれる人の存在に気づき、こうした人々の思いに気づく体験が積み重ねられることが望まれる。

このように、子どもの健やかな育ちを支える保育所において食事を提供するにあたっては、保育者等が子どもの身体発育・発達、食べる機能、食欲、味覚の発達過程を丹念に観察する能力をもつとともに、その発達状況に応じて、食品の種類、量、大きさ、固さ、食具等を配慮し、食に関わる体験が広がるよう工夫することが重要である。また、一人一人の月(年)齢、発育状態、日々の体調等の健康状態、生活リズム(睡眠)、保育時間、食物アレルギー等のきめ細かな対応、障害のある子どもの食べる機能の発達状態等、様々な状況に応じた個別対応が欠かせないという点で、保育所での食事の提供が、学校や事業所とは性質を異にするものであることを十分に認識して、食事の提供にあたらなければならない。

## (2) 教育的役割

現代社会のなかで、保育所での保育の教育的役割と養護的役割は極めて重要な意味をもっている。入所している子どもと保護者だけではなく、地域の子育て支援の拠点としてもますます重要になってきている。保育は子どものよりよい育ちを援助することであり、保育を通じて、子どもの遊びや生活の質を向上させる役割は今後もますます重要になっていく。そのなかでも食は保育の重要な柱であり、食を通じた子どもの経験のあり方、つまり教育機能の質については、保育の質を向上させていく大切な視点として、多方面にわたって丁寧に検討され、実施されなければならない。この項目では、前項の「発育・発達」の内容と並んで大切な意義をもつ、教育的な意義や役割について具体的な事例を通して説明する。

### <文化としての食の危機>

人間は動物と違って文化的な営みの中で育つ。目に見えない文化環境と文化的営みが人間の育ちに大きな影響を与えてきた。食文化は、その生活文化の一つである。人間だけが、採集・狩猟生活と並行して作物など栽培したり、牛豚などを飼育するようになり、また、火などを使って料理したり、加工・保存することも発明した。食事も分け合って食べるという「共食」が家族形成に果たした役割は大きいといわれており、このような食文化を生み出した人間は、その文化を時代を超えて継承、発展させてきた。

しかし、その文化的継承が危機に瀕し始めている。食を巡る政治や経済などの各政策課題に目を向けてみるだけでも、様々な危機に直面していることが分かる。例えば、生物多様性や食物連鎖を含む生態系の維持、遺伝子作物や放射能など食糧の安全性の確保といった国レベルの課題が山積している。どの課題にとっても、国民の価値選択に資するための「教育の役割」が、これほど重要な時代はないといえる。

### <自治体の役割>

自治体の役割としては、とりわけ、子どもの最善の利益の観点から、子どもに悪い影響が及ばないようにしなければならない。乳幼児期に何をどのように食べたかという食の経験が、その後の成長に与える影響は計り知れない。たとえばマクロな視点からみると、安全な食材の提供のための産地から消費者までの流通過程の監視強化は今後ますます必要となり、自治体単位でも地産地消や食育プログラムなどの施策推進も始まっている。どのような食生活が乳幼児期には大切なのか、またそのために保育所などが地域の中でどのような役割を果たすべきなのか、自

治体の果敢な取り組みが問われている。

#### <保育所の役割>

保育所の役割の中では、乳幼児期の食のあり方や、その後の発達に与える影響などを広く地域に伝えていく取り組みも不可欠である。その中で保育所に期待されている役割は大きい。

保育所保育指針によると保育所には、次のような食育の推進が求められている。

### 第5章 健康及び安全

#### 3 食育の推進

保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標として、次の事項に留意して実施しなければならない。

- (1) 子どもが生活の遊びの中で、意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであること。
- (2) 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、保育の計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。
- (3) 子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員との関わりや調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。
- (4) 体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人一人の子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。

ここには、健康な生活の基本としての「食を営む力」を育成するために、4つの留意事項がある。順番に、その教育的な役割に応じたありかたについて考察する。

#### ① 食事環境の重要性

保育所保育は、養護と教育が一体となって行われるものだが、教育の役割を述べる前に、養護について確認しておく。「保育所保育指針 第1章 総則」にある保育の原理から「養護の目標」は、以下の通りとなっている。

### 3 保育の原理

#### (1) 保育の目標

- (ア) 十分に養護の行き届いた環境の下に、くつろいだ雰囲気の中で、子どもの様々な欲求を満たし、生命の保持及び情緒の安定を図ること。

日本の保育所の面積基準には、食事をするスペースや昼寝をするスペースが独立して計算されていない。遊ぶ場所で食事や午睡も兼ねているという保育空間は、先進諸国にあまり例がない。次の養護と教育の観点から、保育所を設計する際には、食事と午睡の専用スペースを用意することが望ましい。

#### ア. 情緒の安定のために

保育所は発達と生活の連続性を大切にす。生活の連続性とは一人一人の生活リズムを大切にすることだが、例えば食事についても、「いただきます」をして食べ始めてから、「ごちそうさま」と食べ終わるまでに要する時間には個人差がある。食べるのに比較的時間が長くかかる子どもは、午睡の準備に追われてしまい、食べる場所を移動させられてしまう、ということがよく見受けられる。その原因は、食事をするスペースが十分とれないからである。子どもの情緒は一人一人の欲求が十分に満たされて初めて安定する。食事を急がされたり、眠くなっているのに待たされたりするような生活リズムでは、情緒は安定しない。集団生活の場である保育所生活で個々の生活リズムを保障するには、遊びや食事、午睡の時間に個人差を許容する時間的幅を持たせる必要があり、そのためには、食事をしている子、食事がすんですでに寝ている子、食事がすんで少し遊んでいる子が共存できるように、遊食寝が独立できる保育室の広さが本来必要である。

#### イ. 衛生的な食事のために

保育室で食事をするためには、遊んでいた場所で食事の準備をしなければならないため、遊びが終わるタイミングが問題になる。遊んでいた内容によっては、保育室内は埃が舞っており、そこで食事の準備をするために一旦

換気をして配膳までに時間をあけなければならないとの報告もある。また食事のあとの午睡の準備で布団を敷くとさらに埃が舞ってしまう。衛生的な食事をするためにも、遊ぶ場所と寝る場所は食事する場所と離れている、もしくは分かれていることが望ましい。

## ② 食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う

(1) 子どもが生活の遊びの中で、意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであること。

### ア. 先生や仲間と食べる楽しみ

保育所保育指針では、まず最初に子どもの成長の姿として「食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子ども」像が掲げられている。乳幼児の食事で大切な事は、一人で食べないことである。食事内容も大切だが、どのように食べるかも大切なのである。友達や先生と「一緒に食べる方がより美味しい」と感じるような体験を十分に積み重ねたいものである。また食事は黙々と食べるものではなく「これおいしいね」などと言って、その気持ちを共感しあったり、食べ物の話をしたりしながら、楽しく食べる習慣を育てることが望ましい。

これは乳児も同じである。壁に向かって乳児を座らせ、そばにいる保育士が食べさせてあげるといった食事方法は、日本の伝統的な食事のもつ文化に逆行するものである。複数の子ども達と保育者が、共に食卓を囲み、同じ料理と一緒に食べるということが大切である。一人一人個別にに食事を提供するのでは、情緒の安定が図れないであろう。

栄養バランスのとれた食事内容や、温かい料理は温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べるといった提供の仕方は確かに大切だが、それらを優先するあまり、先生や仲間と一緒に食事を楽しみ合う、ということも忘れないようにしたい。孤食が増えているといわれる現代の食生活を考えると、「一人で食べるよりも一緒の方がいい」という感覚を幼少期に身につけておくことは、とても大切なことである。

また、料理を作った人と一緒に食べる機会をもつといったことも、食を営む文化形成として配慮したい。食事を作る人と食べる人が分離しないように意識することが大切な時代になった。そもそも人間は、子育てを共にする仲間が絆を結んで家族という社会を形成し、環境に適応して進化してきたのである。特に子どもを育てるために親は子どもに食事を提供するが、その際手に入れた食べ物を分け合い、一緒に食べる仲間が家族としての共同体をつくってきた。家族として、一緒に食事をするという営みは、好ましい「食を営む」上で大切な観点である。

また、人は仲良くなるために食事をする。コミュニケーションの手段としての食事というものがあり、他人であっても「同じ釜の飯を食う」体験が人と人の関係を形成する。あらゆる国や地域で、食事は社交のための大切な要素である。誰とどのように食べているかという食卓風景は、人間関係の距離を表しているのである。

誤解されているのは、親が作った弁当と知らない人が作った弁当は全く意味が違うということである。幼稚園で親が子どものために愛情を込めて作った弁当は、親子の絆を確かめ合うために極めて教育的に大切なものだが、「食べる人に思いを寄せて作っているのか」が明確でない弁当では、良好な人間関係の構築は困難である。この関係の質の違いが、子どもが体験している保育の質、文化環境の質であることに細心の留意を払いたい。

## ③-1 乳幼児期にふさわしい食生活

(2) 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、保育の計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。

### ア. 自分で適量が判断できる食事

保育とは子どもが自立できるように援助することである。乳幼児期にふさわしい食生活とは「よく身体を動かして空腹感を覚え、食事は自分にちょうどよい量を、よくかんで食べて満腹感を覚える楽しい食事」の体験である。この日々の積み重ねが乳幼児期には必要である。このような習慣を保育所生活の中で身に付けたい。小食や過食にならないように、料理ごとに「今日はこれぐらいでちょうどいい」という判断は、3歳頃から徐々にできるようになる。そのためには、自分の適量を知る経験を積み重ねていくことが必要であり、その積み重ねにより、自分がどのくらい食べたいか、また食べられそうかという見通しを言葉で言えるようになる。そのため、この頃の食事は、主食、主菜、副菜、お吸い物などの量を言葉で伝え、よそってもらうようにするとよい。

### イ. 食事への意欲を育てる

自分の適量が分かるようになっていくような食事の提供の仕方はとても大切な事である。どんな食材でも自分で「どんな味がするのだろう」「食べてみようかな」「食べてみたい」「食べられそう」といった心もちを抱いて、食事に向かうという心の構え、心の姿勢を形成することが保育であり、適量なら「食べることができそう」「食べきってみよう」と心が前向きに動くような食事のあり方が大切である。自ら食べようとする意欲というのは、大人が期待する姿になるようにさせることではない。苦手な食材でも自分で選んだ量は、自分に合った量として前向きな気持ちで受け止めることができ「この量なら」と、無理なく食べてしまう。その積み重ねが小さな自信を積み重ねることになり、食べるのが楽しく思え、偏食予防にもなっていく。子どもが「残さず全部食べた」という達成感をもてる食事は、食に対する前向きな気持ちを育み、毎日の食事が楽しくなる。

それに引き替え年齢ごとに一律の量を大人が用意してしまうのでは、一人一人の適量に応じた食事ができず、好き嫌いを増やしかねない。無理して食べきったとしても食べ過ぎたり、食べることが楽しくなくなったりする。反対に好きな量だけで残してしまうと、それは子どもにとってどこか気がかりな気持ちが残る、心理的な抵抗感を感じる食事になる。また残飯の課題としても問題である。したがって給食が外部搬入される場合は、子どもが適量を選択して食べることができるような配膳台や食器を揃えるなどの、配膳スペースと方法を工夫する必要がある。最初から一人ずつ弁当を配食するような食事では、個々に合わせた適量の選択ができないので考えものである。

### ③-2 食事内容と方法の評価・改善

(2) 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、保育の計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。

ここでは食育の計画についてのPDCAサイクルについて述べている。一方、毎日の食事の提供の中でもPDC Aサイクルがある。その「評価と改善」についてのポイントを以下に示す。

#### ア. 栄養士による食の把握

子どもの食事に立ち合う栄養士と、立ち合わない栄養士が作る献立には差がある。献立を作成する栄養士が、子どもが料理を主食、主菜、副菜ごとに量を加減できるような配膳の場面に立ち合ったり、子どもと一緒に食事をしたりすることには次のような大きな教育的メリットがある。

##### i) 食の進み具合の本当の理由が分かるようになる

子どもの食事に立ち合わない栄養士は献立を立てる判断材料として残菜量を手掛かりにする。「つくった料理の量に対して子どもが食べた量」である。つまり残菜が少ないのが人気のあるメニュー、という判断である。

しかし、子どもの食欲は、献立以外の要素が大きく影響している。①その日の体調、②午前中の運動量など食事までのお腹のすき具合、③調理過程への関わりの有無、④料理の見た目(色や形やにおいなど)、⑤食べた経験があるかどうかによる「おいしさ」への見通し、⑥仲間と一緒に食べることの影響、⑦その日の蒸し暑さなどの気候の影響。こうした要素を見極めながら、また食べている子ども達の食事の意欲や話の内容などを踏まえて立てられる献立は、その時期の子どもの実態に応じたものになる。

##### ii) 子どもの食への関心度がわかる

食事中の会話には、食育計画のヒントの宝が詰まっている。家庭での食事の様子を把握しながら、あるいはどんな食べ物に関心をもっているのか、どんな野菜や果物を園庭で育てたらいいか、献立づくりや行事食、子どもクッキングの計画を子ども達と話し合いながらつくっていくことができる。

##### iii) 食事の形成的評価ができる

食事の進み具合、料理の食べ具合を把握し、献立の改善を図る時、同じ献立でありながら、味付けや色合い、盛り付け方法などを少し変えてみることで、結果が変わることがある。そのことにより、食事の進み具合の原因を探ることができる。こうした献立改善は、保育所に栄養士が配置されていればより一層の充実が可能である。

### ④ 食に関する保育環境

(3) 子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員との関わりや調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。

保育所保育指針では上記のように、食に関わる保育環境に留意するように述べている。留意事項の(1)では、食べることを楽しむ、食事を楽しみ合うような子ども像が述べられていたが、さらにこの留意

事項(3)では子どもが「自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ち」が育つように期待されていることが分かる。そのためには、子ども自らの感覚を通して食材に触れる体験や、調理する人との関わりが必要であると明確に述べられている。

#### ア. 食材に触れる体験

食育の計画のなかで、子どもが食材に触れることを盛り込んでいる保育所が増えてきた。多くの保育所で、子ども達が菜園での野菜などの栽培、収穫を通して、食べ物「土や雨、太陽の光で育つ」といったことを体験する保育、自然の恵みであると気づくような保育が行われている。田植えや稲刈りをしたり、芋を育てて掘ったり、また毎日、その日の朝運ばれてくる野菜や果物、肉や魚など、給食食材に触れる機会を計画的に保育に取り入れている保育所もある。子ども達が、たけのこやとうもろこしの皮をむいたり、魚をさばく様子を観察したり、あるいは調理過程の一部を手伝うこともある。また、調理室が子ども達に見えるようにして、調理の過程に興味をもつようにしているところもある。

#### イ. 栄養の基礎知識に触れる体験

当番活動を取り入れている保育所は多いだろう。食事の準備を子ども達が行っているある保育所では、まず食卓を拭き、テーブルクロスをかけ、小さな花瓶の花を飾り、配膳のお手伝いをしている。そして、今日の料理について、絵カードになった食材カードから選び出し、三大栄養素の円マップにはりつけていく。こうして子どもたちは栄養の基礎知識を自然と身につけていく。血や肉になるもの、力を出すもの、身体の調子を整えるものといった食材の特徴を、調理されている前の姿を毎日見ることができるからこそ、具体的で分かりやすく、楽しくできる。栄養士が立てる献立も、素材の味を生かしつつ、子どもが見て味わって分かるように、素材の原型をとどめていたりするとよい。何が入っているのか分からないようなメニューは、それなりの表示の工夫をする。

#### ウ. 自然の恵みとしての生態系

食育は、食物連鎖や生態系の学びに格好の教材となる。例えば、調理の過程で出る野菜の端切れなどは、コンポストに入れてたい肥にして、菜園で使うことで、畑での野菜づくりと食事が、循環している生態系を保育所での生活の中で体験できる。保育士は「土って何だろう」というテーマで、枯葉、ミズ、たい肥、砂場といった関係を保育マップに描き、子ども達の気づきをわくわくしながら待つ。また田植え、稲刈り、脱穀、モミガラとり、精米、糠づけ作りといった過程を、一年かけて子どもたちと一緒に体験してみると、毎日食べている主食のお米への関心が高まり、また、お米の一粒一粒の大事さが分かってくる。

食の提供は、産地と消費地の流通だけではなく、食べ物が「いろいろなものにつながっている」ことを子ども達は発見していく。初夏に散歩先の公園から見つけてきたかたつむりについて「何を食べるの？」と栄養士に教えてもらった子どもが、人参を与えたところ「かたつむりのうんちが赤くなった」と大声で叫んでいる。その様子を見た栄養士が「今度は、人間のうんちの話をしてあげようかな」と計画する。栄養士は決して食事を作るだけではない。子ども達の食育の広がりや専門的立場から支えていく。このように、保育所の職員がそれぞれの専門性を発揮しながら「保育」に関わるのが重要である。そのためには、保育所の理念から共有し、連携・協働できる人間関係(コミュニケーション)の充実が求められる。

#### エ. 調理をする人・産地の人への関心

食材に触れる機会を積極的に増やすことで、食べているときの料理そのものから、その前の食材の姿、食材の産地、産地の人々へと、興味や関心を広げ育む経験が行いやすくなる。給食の展示食のそばに毎日届く食材の産地を展示をしたり、産地の方々の顔写真や名前を掲示したり、さらに産地の人が保育所を訪問したり、産地へ見学へ出かけたりすることもできるだろう。毎日自分たちが食べている食事が、地域の人たちのおかげで成り立っていることを実感できるような食育が、子ども達には必要である。留意事項にある「自らの感覚や体験を通して」という意味は、「あ、この野菜は、あの見に行った畑で、あのおじさんがつくってくれているんだ」という子どもの内面から沸き起こってくる気づき、発見、感動のことである。子ども自身が、野菜などの食材に十分に触り、感触をもち、食べたりすることを通して初めて「生きた体験」になるといえるだろう。

また、調理の過程を子ども達が体験することも大切である。子ども達がクッキングを行うことも近年増えているが、料理をする楽しさと同時に、普段食べている食事を作っている人への感謝の気持ちが自然と育つようにするためには、作っている人が子ども達のそばにいない人ではなければならない。幼児期の子どもたちに、抽象的に「作っている人がいる」と話しても、何にも心に響かない。具体的に「この料理はあの〇〇先生が作っている」という事実で伝えていくことが「自らの感覚や体験を通して」ということである。実際に調理室があり、そこで作っている「調理員との関わり」を、保育所保育指針では留意するようにと述べている。

#### オ. 保育士と栄養士、看護師ほかの協働(チーム保育)

保育所保育は、本来、保育士、調理員、栄養士、看護師、用務員等による「チーム保育」である。保育の一部である「食育」も専門性の異なる職種が協働することで、質を高めることができる。食に関する保育環境を検討する場合にも、保育士をはじめ、調理員、栄養士や看護師など、お互い相手の立場を体験してみることで連携を深めることができる。たとえば、ある保育所では保育士や看護師も実際に調理室にはいって給食を作っており、全職員が調理業務を経験する。反対に調理員、栄養士も必ず保育室で子どもを関わる時間をもち、保育を経験する。そうすることで、「食を営む」という保育所の生活が全職員に染みわたる。保育は人である、ともいわれるが、大人の意識や信条、生活態度が、自ずと子ども達へ伝わっていくものである。

#### ⑤ 乳児から幼児まで一人一人の子どもに臨機応変な食事の提供

(4) 体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人一人の子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。

この留意事項は、福祉施設である保育所のもっともきめ細かな福祉的対応の専門性が高い分野の一つであるといえるだろう。保育所保育指針の解説書では「特別な配慮を含めた一人一人への子どもへの対応」と位置付けている。

栄養士が配置され、自園調理で食事を提供しているというメリットは大きく、乳児から幼児まで個々の子どもに臨機応変な食事の提供ができる。

そして、食育を保育から切り離して考えるのではなく、「食は保育である」と明確に位置付ける必要がある。保育所に調理室があり、栄養士が配置されていれば、園児にとっては乳児の冷凍母乳に始まり、離乳食から幼児食、アレルギー対応食、間食、夕食、水分補給、災害時の非常食と飲料水保存、そして保護者支援のための相談や栄養指導、試食やレシピ提供のほか、地域の子育て支援のために各種の講座開催、おやつ提供や調理実習など、食を営む対象者やテーマに応じて、臨機応変な対応が可能になる。

##### ア. 子どもの実態把握に基づく食事(個に応じた保育からの食事提供)

保育所の保育は、家庭環境も発達状況も個々に異なることを十分配慮しながら行うことが基本である。そのため、家庭での食事の状況を踏まえながら、個別の対応をする。母乳栄養を継続する場合もあるので、家庭から冷凍母乳を持参する際には保管や衛生的な管理、提供をするために調乳室が必要である。また検乳保管用には、検食保管と同様に冷凍温度を低く保つことができる調理室の業務用冷凍庫を用いて低温保管する機会が多いようである。

保育所では、その日の個々の子どもの状態に応じて、食事内容を変更したり調整することが頻繁に起きる。体調不良の子どもの場合、ご飯を少し柔らかいものに変更したり、病気の回復期の場合、病気の種類に応じて、担任保育士と看護師、栄養士が相談して対応を決める。歯をぶつけて怪我をした後などは、食材を細かく刻んだものに変えたり、障害のある子どもには、咀嚼や嚥下の機能に合わせて、とろみを加えたりといった個別の配慮をする。

##### イ. 家庭と保育所の食事の連続性(生活の連続性)

24時間の生活の連続性を大切にしている保育所は、昨日降園してから翌日登園してくるまで、家庭でどのように過ごしたのかを踏まえて、今日の朝からの生活を見通す。特に乳児の場合、ほとんどの保育所では家庭での昨日の夕食、今朝の朝食の内容を登園直後に個別に把握する。何を食べたのか、食欲はあったのか、便通はどうか、体調はどうかなどを把握したうえで、午前中のおやつや水分補給や、昼食のときに個別の対応を行っていく。毎日の献立予定表を事前に配布するなどして、保育所での食事内容を前もって把握してもらい、家庭での食事とのバランスをとってもらおうような工夫も必要である。

### (3) 保護者支援の役割

改定された「保育所保育指針 第6章 保護者に対する支援」では、保育所における保護者への支援について基本的な事項を規定している。保育所において、保育士等(調理員、栄養士を含む)は保護者への支援も業務であり、保育士の専門性や保育所の特性を生かした保護者への支援が求められている。

具体的には、保護者とともに子どもの成長の喜びを共有することや、保護者の養育力の向上に資するよう適切に支援すること、さらには保護者一人一人の自己決定を尊重することなどが、支援の基本として示されている。

食育についてもこの基本は同じである。全国の保育所においても、食育の重要性が認知されるようになり、様々な形で食育の実践が盛んに実践されるようになってきた。子どもに対して、より質の高い食事の提供や食育を推進

していくことは重要なことであるが、その一方で、保護者に対する食の支援については、保護者が子どもの食に対して第一義的な責任を負っていながら、そのことを直接保護者に求めることができない難しい面もある。

食育を大事にしているある保育所の施設長は「自園の保育所の食事をよりよいものにし、その情報も丁寧に保護者に伝え、保護者からは大変感謝されている。しかしその一方で、保育所で子どもにきちんとした食事が提供されているから、家の食事は簡単なもので済ましている」と話す。

また別の施設長からは、「迎えの時間が午後8時を過ぎると夕飯が出るために、午後8時前に保育所に着いても、子どもに保育所で夕食を食べさせるために、8時過ぎまで保育所の外で待っている保護者がいる」という話も聞く。子どもの生活リズムが乱れ、就寝時間が遅くなり、朝が起きられず朝食が食べられない乳幼児が増えている。また家族で食事をするという食を中心とした家族のコミュニケーションの場も失われつつある。

このような状況があるとすれば、保育所だけが子どもの食育を推進しても限界があることは確かである。保護者の中には、家庭で手間暇かけて子どもに食事を作ることよりも、保育所の食事を頼りに、家庭での食について関心が薄くなっている人も多くいる。本来は、家庭で子どもと食事をすることが基本であり、保育所はそれを補完するための食事提供や、保護者に対する栄養指導という役割を担っていたはずなのだが、実際には、すでにそれだけでは済まない事態が起こりつつあるともいえる。

このような状況を踏まえた上で、保育所は家庭や地域と連携・協力して、さらに子どもの食育を進めていかなければならない。ファーストフードに代表されるように、画一的な食事や手軽に短時間で済ませるような食事ばかりが提供されるようでは、子どもの体ばかりか心も育たない。心のこもった食事を親子で味わうことの意味をどのように保護者に理解してもらうのか、そのことは食育というよりは、むしろ将来の親子関係をも左右しかねない子育て支援そのものといえる。

しかしながら、保育所が簡単に家庭の食事に踏み込めるものではない。保護者とともに食を考えていくとは、どのようなことか、食事という原点に立ち返って考えてみたい。

#### ① 心のこもった食事を提供することの意味を知らせる

保育所の食事は、乳児も食べることから基本的に薄味である。食材の豊富さ、色彩、盛り付け、適温での食事の提供など、心を込めて作られた食事は乳幼児にも伝わり、食が進む。保育所によっては、調理する前の食材を子どもたちにも分かるように展示したり、調理している姿が見られるように、調理室を子どもたちに見えるよう工夫している保育所もある。

例えば、冷凍野菜を使った料理と、生の野菜から調理した料理とでは、乳幼児の食べる勢いや量がまったく違うということがよくある。保育所の食事は、家庭の食事と比較すれば、大量調理という形にはなるが、個々の子ども達の食べる姿や喜ぶ姿を思い浮かべて食事を作るという保育所側の姿勢は、必ず子どもに伝わり、そのことが保護者の食の関心を高めることにもつながる。調理の野菜の切り方ひとつにも工夫や配慮が必要で、食の大切さが保護者にも伝わるように、盛り付けられた食事を展示する理由もここにある。

保育所で自分の子どもが「何度もおかわりをしたよ」や、保護者から「保育所の給食ならいっぱい食べるのですか・・・」といったような声は、保護者が家庭の食事を見直すきっかけになる。保護者が子どもに食事を作ろうとするときに、栄養や子どもの好き嫌い等を心配しがちだが、まずは子どもに対して、“心をこめた食事を作ろうとする姿勢”にこそ価値があることを、保育所の食事を通して知らせていくことが大事である。

#### ② 家庭での食事の様子を知る

子どもの連絡帳に家庭での食事の欄を設けることは、家庭での食事の実態を知る上で有効である。何時頃にどのような食事をどれだけ食べたかという記録が連絡帳を通してわかると、保護者とも食事について話しやすい。

特に、毎日同じような食事の繰り返しや、夜遅い食事時間などが続く場合などは、保護者に何らかの形で声をかける必要が出てくる。子どもの好き嫌いが激しいため、家庭で毎日同じようなメニューが続く場合は、保育所の食事でも同じような兆候が見られるので、保護者と一緒に悩みを共有し、考えていくことが大切である。すぐに解決できるかどうかは子どもにもよるが、保育所の専門性を生かして、保護者とも連携をとることが可能になる。

ところが、保護者の都合が優先された結果、子どもの食事が乱れているような場合には、保護者自身の生活や食事への意識を変えなければならぬこともあって、より慎重に保護者と関わっていく必要がある。子どもの食事が乱れていることを一方的に保育者が責める形にならないように、保護者の抱えている大変さに共感しつつ、子どもの食事への配慮を求めるといったような関わりが求められる。

#### ③ 食事を作ることの楽しさ、食べることの楽しさを保護者に伝えるために

#### ア. お弁当の日を設ける

保育所は給食が原則であるが、幼児の場合、行事や園外保育などの機会を設けてお弁当の日を設けることも、食事を見直すきっかけになる。自分の大好きなものが入っているお弁当は、子どもにとって特別なものである。そこには、作ってくれた人との関係を感じることができるからである。「心のこもった」という食事の原点を保護者に伝えるには、一見大変だと思われるお弁当作りを、保護者に作る楽しさとして上手に伝えることから始めるともいえる。保護者にとって、自分が作ったお弁当を子どもが喜んで、すべて食べたという経験は、食事を作る楽しさを再確認する機会になる。

ただ、このようなお弁当の機会は、幼児すべてに求めることが難しい場合もある。お弁当を作るのを忘れたり、市販のおにぎりなどを持たせる保護者がいる場合は、給食室からお弁当に近い形で何らかの食事を提供するなど、子どもが疎外感をもたないような配慮が求められる。

#### イ. 行事などの機会を生かした保護者同士の交流

食育を進めていく上で、常に保育所が中心になる必要はない。行事などの機会を通して、保護者同士が食に対しての情報交換ができる場を設けることも、子どもの食について学び合う機会になる。子どもの食事に悩んだり、大変だと思っている保護者同士であれば、そのような話ができる機会こそ有意義な場といえる。

特にバザーやおやじの会(父親の保護者会)というような、保護者同士が一緒になって、模擬店を担当したり、集まったメンバーで子どものために直接調理に関わるような機会があると、一緒に活動したことで保護者同士の連携は一気に深くなり、お互いの子どものことなどを話し合う姿もでてくる。

保育士や調理員、栄養士もそこに一緒に参加することで、保護者へ直接のアドバイスもできる。またできれば異年齢の子どもをもつ保護者同士が話せる機会を設けると、子育ての先輩の話聞くことで、自分の子育てを見直すきっかけになることも多くある。食も含め、子育てについての成功例や困ったことをお互いに素直に話せるような保護者同士のネットワーク作りにも、食という場が提供する役割は大きい。

#### ウ. 親子関係を見直すきっかけを生かす

食を通して、親子関係が大きく変わることもある。以下は、手作りおやつを保育所で作ったことから、母親と子どもとの関係が大きく変わった事例である。保育所でのちょっとした子どもの様子を丁寧に保護者にも伝えていくことで、結果的には食を通して、親子関係を見直すことができる場合もある。食は子どもの生活に密接に関係しているので、小さなきっかけで、保護者が変わることもあるということを、この事例から学ぶことができる。

### < 事例 >

A君は好き嫌いが多く、保育所の給食も苦手なものが多い。そのため、いつも給食を食べ終わるのが最後の方で、そのことが影響してか、遊びにもなかなか参加しないことが多かった。母親もA君の好き嫌いには手を焼いており、食べることになると、親子双方でイライラすることが多かった。その一方で、母親は毎日の帰宅時間が遅いことを理由に、A君には甘く、A君の好きなファーストフードや外食をしてしまうこともしばしばあった。

ある時、園庭の山桃の木に実がたくさん実ったときに、子ども達はその山桃を収穫し、午後のおやつで山桃のゼリーを作った。A君はめずらしくそのゼリーが気に入り、何度かおかわりをしようとしたが、すでにゼリーはなくなって十分に食べることはできなかった。

そのことを保育士がA君の母親に丁寧に話し、A君の気持ちも考えて、「できれば家庭でも作ってあげてほしい」と伝えた。母親も「それほどAが食べたいなら、家庭で作ってみる」と言い、山桃のゼリーの作り方を教え、冷蔵庫に残っていた山桃を渡すと、夜遅くはなったが、早速母親はA君のために山桃のゼリーを作った。

A君は母親がすぐに山桃のゼリーを作ってくれたことがとてもうれしくて、翌日、いろいろな保育士に、母が山桃のゼリーを作ってくれて一緒に食べたことを話していた。

#### エ. 地域との連携の必要性

地域との連携を密にすることで、食への関心や文化を高める機会が増えることは多い。季節を感じつつ、旬の食材を食べられるとすれば、そのこと自体が食育となる。

プランターや小さな菜園を利用した野菜作りは、収穫した野菜を食べる機会をつくり、子ども達の野菜の好き嫌い

の克服に有意義な活動となる。また、地域と連携し、竹の子掘りやじゃがいも掘りやさつまいも掘りなどを行い、また可能であれば保育所や家庭でその食材を調理して食べることができれば、これらの経験が子どもの声を通して保護者に伝わる意味は大きいといえる。

おやじの会の活動が活発な保育所では、知り合いの農家に協力してもらい、親子で田植えから稲刈りを行ったという事例もある。この経験により、お米がどのようにしてできるのかを知ったり、自分達で大事に育てたお米を食べたおいしさを親子で感じる事ができた。

子どもはもちろんのこと、保護者も一緒に何らかの形で地域と連携していく中で、子どもと一緒に食に関わる楽しさを感じられるような機会をつくることも保護者支援に大切である。

## 2 食事の提供の留意事項

### (1) 栄養面について

保育所では、一人一人の子どもの発育・発達状況、栄養状況、家庭での生活状況などを把握した上で、一日の生活の中で保育所の食事を捉え、各保育所における食事計画を立て、それに基づいて作成された献立どおりに食事を提供することにより、子どもの栄養管理を行っている。食事の提供が適切に行なわれたか、喫食状況、子どもの発育・発達状況等を総合的に観察し、食事の計画・評価を行うことが必要である。食事の提供に関する援助及び指導については「児童福祉施設における食事の提供ガイド」(平成22年4月 厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課)及び以下の通知を参照されたい。

保育所における食事の提供は、一人一人への対応や家庭との連携など、施設全体で取り組むことが必要であり、施設に管理栄養士・栄養士が配置されている場合は管理栄養士・栄養士が中心となり定期的に栄養状態の評価を行い食事計画の確認、見直しが必要である。栄養士が未配置の場合は、自治体の児童福祉施設所管課、または市町村保健福祉センター管理栄養士・栄養士等との連携により、定期的な食事計画の見直しが必要である。

(参考資料)

- 「児童福祉施設における食事の提供ガイド」(平成22年3月 厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課)
- 「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」(平成22年3月30日 雇児母発0330第1号 厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課長通知)
- 「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」(平成22年3月30日 雇児発0330第8号・障発0330第10号 厚生労働省雇用均等・児童家庭局長・社会・援護局障害保健福祉部長連名通知)
- 「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年3月 厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課)
- 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(平成23年3月 厚生労働省)

### (2) 衛生面について

保育所における食事は安全、安心な食事であることが基本である。

安全性の高い品質管理に努めた食事を提供するため、食材、調理食品の衛生管理、保管時や調理後の温度管理の徹底、施設・設備の衛生面への留意と保守点検、検査、保存食の管理を行い、衛生管理体制を確立させることが必要である。児童福祉施設等では、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日 衛食第85号 厚生省生活衛生局長通知別添)に基づいた衛生管理体制を徹底することとされており、各調理工程の標準作業手順に基づき作業を進め、原材料・温度・時間等を確認し記録することが重要である。食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」であり、調理が終了した食品は速やかに提供できるような工夫が必要である。調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましく、調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理する。

保育所においては、適時・適温での食事の提供を目指し、職員会議(給食会議)等で保育者との連絡調整をほかり、調理工程の確認・見直し・工夫などが必要である。

また、保育所は低年齢である乳幼児を対象としていることから、衛生的に配慮された食事の提供には、食事介助にあたる保育者についても調理従事者に順じた衛生管理・健康管理への配慮が求められる。

さらに、子ども自身が衛生的に配慮された食事であることを認識し、食事の場面でも衛生的に注意が必要であること、自分でも気を付けられるようになることを目指した指導計画が求められる。特に、子どもが調理をする場合は、衛生面、安全面に十分に留意する。

保育所における調理業務委託・外部搬入の導入にあたっては「保育所における食事の提供について」(平成22年6月1日雇児発第0601第4号 厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知)の内容を遵守することが重要である。契約にあたり、提供される食事の安全面・衛生面・栄養面及び食育の観点から保育の質の確保が前提である。施設管理者と業務の受託者との業務分担及び経費負担の分担を明確にした契約を取り交わし、契約内容が確保さ

れているかを確認できる体制整備が必須である。

特に、外部搬入の場合は、「保育所における食事の提供について」の「Ⅱ 外部搬入実施に当たっての留意事項」を遵守する。

また、第1章で述べたとおり、特区認定を受け、外部搬入を実施している保育所(323園)への調査で、離乳食を提供している保育所は182園(56.3%)であった。その内、外部搬入により提供している園が63園(34.6%)、自園調理と外部搬入により提供している園が20園(11.0%)であった。その際に外部搬入で離乳食を提供している園では、「搬入したものを刻み、再調理する」「その子どもに合わせて、保育士が調整する」「刻み、すりつぶし、ミキサーにかける」「搬入食が無理なときは、ベビーフードを利用」「除去、ベビーフードで対応」等、保育所で再調理をしている状況が多くみられた。加えて、それを保育室等において、子どもの前で行っている状況もある。

外部搬入では、搬入された給食を保管する調理室の衛生管理、及び再調理する場合の衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理を行う。搬入された物をそのまま食べることが基本であるが、やむなく搬入されたものを再調理を行うには、食中毒の予防から、調理施設・器具等の設備、人的衛生管理(調理担当者の健康管理、身支度、手洗い等)の徹底が必要である。また、標準作業手順書や実施記録(担当者、時間)、保存食等の整備も求められる。

さらに、業者も含めて、保育所職員全員が衛生管理への意識を高め、自身の健康管理、衛生管理の徹底に努めることも大切である。

いずれも、食を通じた子どもの健全育成(食育)の観点から、十分な配慮が必要である。

### < 参考 ① >

#### ○再調理する場合の主な調理手順

適温でおいしく食べるために温め直しや、軟らかくするために煮直す場合、煮詰まると、味が濃くなる場合があるので注意が必要である。熱すぎてやけどをすることのないよう適温にも留意する。大きさを調整するため刻む場合は、刻んだ食品がそのまま口に入るため、衛生面には細心の注意をする。また、食品、料理、摂食機能に応じた大きさに注意する。刻むことによりパラパラして食べにくくなる場合もある。食べようとする意欲、手づかみ食べやかじり通りの体験も重要であり、適切な形態になるよう配慮する。再度手を加えた食品については保存食の保管が求められ、そのためには予備の食材が必要である。

- ・ 温め、煮直し      鍋に移す ⇒加熱 ⇒盛り付け
- ・ 温め                器に移す ⇒電子レンジで加熱 ⇒盛り付け
- ・ 刻み                器具(包丁、まな板等)の消毒 ⇒刻み ⇒盛り付け

### < 参考 ② >

保育所における食事は基本的に手作りが望ましいが、搬入の際の事故防止や非常時の備蓄としてベビーフードを利用する際は、「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年3月厚生労働省)を参照して取り扱う。

#### ○ベビーフードを利用する場合の留意点

- ・ 子どもの月齢や咀嚼・嚥下機能の発達にあった食品を選ぶ  
(ベビーフードには軟らかい食品が多いが、手づかみ食べやかじり通りの体験も重要なので配慮が必要である)
- ・ 子どもが食べた経験があり、問題のなかった食材のみを使用する
- ・ 表示内容(注意事項)等を確認する
- ・ 原材料や味付けが偏らないようにする
- ・ 開封後の保存には注意して、食べ残しや作り置きは与えない

(参考資料)

- 「社会福祉施設における衛生管理について」(平成9年3月24日 社援施第85号 厚生省生活衛生局長通知)
- 「保育所における食事の提供について」(平成22年6月1日 雇児発第0601第4号 厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知)

### (3) 一人一人に応じた対応について

一般社団法人日本保育園保健協議会は平成 23 年秋に、全国の保育所に対して、「保育所における食事の提供に関する全国調査」を行った(回答施設数 11,415 園、内訳は公設公営 50.56%、公設民営 7.57%、民設民営 39.21%、認可外 0.67%、無回答 2%)。そのアンケート項目の“給食の提供に関してあてはまるもの”の結果を<表2>に示す。順位の1、9、10 が“個別対応”であった。また、回答施設の 91.7%(10,467 園)は給食の個別対応を行っているとは回答していた。すなわち、ほとんどの保育所では給食の個別対応を行っている。その内訳を<表3>に示す。食物アレルギーが際立って多く、体調不良児、咀嚼・嚥下がうまく出来ない、偏食、早食いと続く。以下に個々の個別対応に関する基本的事項を述べる。しかし、これらは保育所だけで対応しても効果が少なく、家庭での食事の与え方と共有されなければならない。したがって、保育所での個別対応と同時に保護者支援が必要である。

(表 省略)

#### ① 食物アレルギー

保育所は入所している子どもの年齢や保育時間により、食事の種類(乳汁、離乳食、幼児食)や食事の回数(午前のおやつ、昼食、午後のおやつ、補食など)が多い。そのため、食物アレルギーの子どもへの対応については、事故予防と栄養管理の両面から完全除去又は解除を基本とする。

近年、インターネット情報や様々な情報が氾濫しており、そのような情報で保護者の判断により勝手に食物を除去している場合がある。また、地域によってはアレルギーの専門医が少ない場合もあるので、その診断や対応について、確認が必要である。

そのためには、生活管理指導表(表4)の活用により、保育所、保護者、主治医や嘱託医が子どもの状況を共通理解して対応することが求められる。また、乳幼児期は新規に発症したり、年齢が経つにつれ食べることが可能な食品も増えることから、主治医の定期的な診断をもとに対応の変更をする必要がある(図26)。(表4・図26 省略)詳しくは、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(平成 23 年3月 厚生労働省)

#### ② 体調不良児

“体調不良児”とは、「事業実施保育所に通園しており、保育中に微熱を出すなどの体調不良となった児童であって、保護者が迎えに来るまでの間、緊急的な対応を必要とする児童(平成20年6月9日雇児発第0609001号 厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知「保育対策等促進事業の実施について」別添3病児・病後児保育事業実施要綱より)」と定義されている。症状としては、発熱、嘔吐、咳、食欲がない、元気がない、ぐずる、泣きやすい、ぐったりしているなどである(平成11年度 体調不良児の保育に関する調査研究報告書 社会福祉法人日本保育協会)。多くの保育所では、保育の継続に関する一律の基準を設定しており、その基準としては「発熱(37.5～38.0℃以上)」が最も多く、その他「下痢」、「嘔吐」となっている。

看護師が配属されている保育所では、対応は看護師が行っているが、日本保育園保健協議会が実施した「保育所における食事の提供に関する全国調査」では、看護師が配属されている保育所は11,415園中3,406園(29.84%)で、配属されていない保育所も多い。本来は、乳幼児の体調は急に变化する場合があるので、体調不良児への食事に関しても看護師、嘱託医の指示を受け、対応するのが望ましいが、そうではない場合は、保護者と相談の上、症状の悪化防止のために、食材の選択や調理形態を工夫した食事の提供、脱水予防のための水分補給を基本として対応することが望ましい。

#### ③ 咀嚼・嚥下がうまくできない

咀嚼機能の発達については、第2章でも述べたとおりであるが、咀嚼機能は出生後、学習によって獲得される機能であり、離乳の大きな目的は食べる機能の獲得である。したがって、離乳の進行に伴う調理形態や食べさせ方が、咀嚼機能の獲得には重要である。離乳完了から3歳頃までには、乳歯の奥歯が生え揃うに従って固い食べ物や食物繊維の多い食物を噛み潰すことが出来るようになるが、咀嚼力の発達は個人差があるので、一人一人の子どもに合った形態の食べ物を与えるようにすることが大切である。

また、離乳の進め方が早すぎる、必要以上に遅すぎるなど離乳の不適切な進め方が、幼児期の咀嚼・嚥下に問題が発生する原因となることが多い。3～4歳になっても、咀嚼がうまく出来ない場合は、離乳期につまずいている

点を見つけて、やり直すのが良いとされている(表5参照)。(表5省略)

#### ④ 偏食

食事で困っていることとして、偏食は1歳半頃から徐々に多くなり、3歳後半では、39.7%になっている(厚生労働省 平成17年度乳幼児栄養調査)。幼児で嫌いな食べ物の1位は野菜で、肉類、牛乳・乳製品、魚と続く。野菜を嫌う理由として、食べにくい、噛めない、固いがあげられており、苦い、色が嫌い、まずい、嫌なにおいなども理由になる。

嫌いなものを食べなくても、栄養学的には他の食物でも対応できるかもしれない。しかし、対応としては色々なことを許容する人格やチャレンジ精神を育てるためにも、少しずつ食べられるようにすることが望ましい。ある食材を食べない場合、その理由を分析し対応する。例えば①調理を工夫して、小さく切ったり柔らかくする、②好きな食材に少し混ぜる、③ピーマンなどのおおいが強い食材は、調理によりおいを弱めるなどの工夫をする。また、④無理強いをしないで、チャレンジしようとする好奇心を育てるように言葉かけなどを行う、⑤子どもと一緒に、野菜栽培や料理を行う、⑥皆と一緒に楽しく食事する、などの配慮も、好き嫌いを直すのに有効である。

嫌いなものを食べることにより、苦手なことを克服する自信や達成感が得られたり、チャレンジ精神が培われるような働きかけが大切である。

#### ⑤ 肥満

幼児の肥満の65%は学童肥満になり、思春期肥満の約70%は成人肥満になると言われている。したがって幼児期の肥満の予防や対応も必要である。母子健康手帳の“身長別標準体重曲線”上にプロットして、肥満度が20%以上にならないように注意する。

肥満の幼児の食生活の特徴としては、1回の食事の品数が少ない割には摂取エネルギーが多く、高脂肪食であったり、また、肉を中心としたたんぱく質摂取が多く、ご飯などの炭水化物や食物繊維摂取が少ない、おやつ(甘い物)を好み、ジュースや牛乳等を水がわりに飲む、孤食や外食の回数が多いなどがあげられる。

肥満の予防は、上記のような食生活の特徴を改善することであり、保護者と連携して家庭でも同様の対応ができるようにしていく。

#### ⑥ 早食い

早食いはよく噛まないで飲み込むことが多く、満腹感を感じる前に食べ過ぎてしまうので、肥満の原因になることがある。そこで、よく噛んで食べる習慣を離乳期から練習させることが大切である。また、空腹感が強いと早食いになるので、そのような場合は食事時間を少し早めに設定するなどの工夫をするといよい。

離乳食においては、スプーンで与えるとき、食べ物を飲み込んだことを確認してから次のスプーンを近づける(次から次へと急いで与えないようにする)、ビスケットや果物などを利用して前歯で量を加減しながら噛みとらせる(これにより奥歯に載せて噛める量(一口量)を覚えられる)、食事中に牛乳や麦茶、汁物などの水分を頻回に与えると流し込む習慣が付きやすいので食べ物が口の中にある間は与えないようにする。

また、嫌いな食べ物や固すぎるものの無理強いや急がせ過ぎは丸のみの習慣が付きやすく、一方柔らかか過ぎるものは噛む習慣がつかないので、十分に咀嚼して満腹感を得るような食材を献立に取り入れるといよい。

#### ⑦ 発育不全

体重の増加のみならず、身長が適切に伸びているかどうかを確認することは、非常に大切であり、低身長は様々な疾患や虐待等を早期発見するのにしばしば有効である。

食物アレルギーでの過度な食事制限、虐待、染色体異常、内分泌疾患(甲状腺機能低下、成長ホルモン分泌不全、擬性副甲状腺ホルモン低下症)、脳腫瘍などで、身長の伸びが障害されることもある。

身長が3パーセントイル以下の場合、医療機関を受診するように進めることが望ましい。母子健康手帳および厚生労働省の「平成22年乳幼児身体発育調査の概要」で各年齢の3パーセントイルが示されている([www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001t3so.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001t3so.html))。

#### ⑧ 障害児

障害児には、運動障害(脳性まひ)、知的障害、発達障害など様々な障害の種類があり、その程度も子どもによって異なる。一般に、障害児は摂食・嚥下機能や消化機能の障害が存在することが多いために、食品の量や内容(大きさ・固さ・温度など)に特別な配慮が必要である。誤嚥しやすい子どもも多く、誤嚥予防対策としては、姿勢をコントロールすることが重要で、頸部の位置と上半身の角度に配慮する。

また、障害の程度によるが、少しでも自分の力で食べる楽しみを経験させることができるよう環境の工夫も大切である。そのためには、食物の調理形態を対象児の摂食機能に合わせることも極めて重要である

#### ⑨ 延長保育・一時保育

延長保育については、おやつでは食事摂取基準の10%程度、夕食であれば25~30%程度を目安とするが、一

人一人の子どもの年齢や健康状況、生活の環境に応じて対応できるようにする。担任以外が関わることもあるので、個別に配慮が必要な子どもの状況の把握には細心の注意が必要である。また、ゆったりとくつろげる環境で、共食できるように心がける。

一時保育については、継続的な保育ではないので、事前の面接などにより子どもの状況の把握や受け入れ当日の健康状態などの把握を十分に言い対応する。

#### (4) 保育との連携について

##### ① 保育と連動した食事の提供

保育の一環として食育を推進する上で、その軸となる食事の提供も、保育と連動して取り組むことが必要となる。そのため「保育所保育指針」は、その解説書において、食育を推進する上で、保育士、調理員、栄養士、看護師等の全職員が協力することが必要であることを強調している。したがって、食事の提供を担う調理員や栄養士は、常に子どもの保育に関わる全ての職員と連携し、その業務を遂行することが必要となる。

##### ② 施設長の責務

「保育所保育指針」は、その解説書において、食育の推進にあたり、全職員の協力体制及び各保育所による創意工夫を、施設長の責任のもとで取り組むことを求めている。また、施設長の責務を明記している「第7章 職員の資質向上 2 施設長の責務」において、保育の質及び職員の資質の向上のため、必要な環境の確保に努めることも求めている。

したがって、施設長は、食育及び食事の提供に関する法令等の理解、また食に関する社会情勢や調査研究の成果などを把握し、職員に対し、食事の提供をする上での基本方針を示す必要がある。また、その基本方針に基づき、質の高い食事が提供できるよう、全職員による協力体制も組織しなければならない。特に、献立作成など提供する食事内容について、保育所として創意工夫をこらすため、調理員や栄養士と子どもの保育を担当する職員が対等に協議し合う場として献立作成会議や食育会議などを設け、検討していくことが大切となる。良質な食材の調達、及び地産地消の向上を図るため、保育所全体として地域との連携を積極的に推進していくことも求められる。

さらに、調理員や栄養士など食事の提供を担う職員の資質の向上を図るため、職員による自己評価を促すと共に、保育所内外において研修の場を提供し、質の高い食事の提供に関する知識や技術の修得や維持・向上を図ることも必要となる。

##### ③ 保育と連動した調理員の役割

調理員は「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」(昭和23年厚生省令第63号)第33条に規定されているように、調理業務の全部を委託する施設を除き、保育士及び嘱託医と共に必ず置かなければならない職種である。

しかし、調理の専門職という性格上、これまで調理業務のみを担うことが役割とされ、業務の範囲も調理室内に限られる傾向が強かった。そのため、食事をする子どもにとって、その存在は十分に認識するまでには至らないケースも見られた。

しかし、保育の一環として食育を推進するにあたり、「保育所保育指針」は、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちが育つよう、子どもと調理員との関わりを重視することを求めている。したがって、調理員は自らを食育のための人的環境であると自覚し、保育士と協議の上、保育の場にも積極的に赴き、子どもと関わる必要がある。特に、自らが調理した食事を子どもと一緒に食べ、食事の楽しさや美味しさを共感し合うこと、また、子どもが愛情のこもった食事であると実感できるよう、調理に込めた思いを伝えることなどを通して、感謝の気持ちを育てる役割を担うことも大切となる。さらに、食事中、子どもから料理や食材に関する質問が出れば、専門的な立場から、わかりやすく答えるとともに、子どもの食べる様子を直接把握し、調理法の改善を図ることも求められる。このことは、自園の調理員だけではなく、外部委託、外部搬入の場合でも同様であり、連携がとれるようにする必要がある。

##### ④ 保育と連動した栄養士の役割

栄養士は、調理員とは異なり、保育所においては必置義務のない職種である。そのため、栄養士が配置されていない保育所、また、配置されていたとしても調理員との役割分担が不明確である保育所も見られる。

しかし、食育の推進にあたり、各保育所が創意工夫をこらし、質の高い食事を提供するためには、栄養士の存在が必要となる。また、保育の一環として食育を推進する上でも、保育士と調理員だけでは十分とは言えず、専門職としての栄養士の存在が求められる。そのため、「保育所保育指針」は、その解説書において、健康及び安全にかかわる専門的な技能を有する職員として栄養士をあげ、その役割を以下のように整理している。

#### 【栄養士】

- 食育の計画・実践・評価
- 授乳、離乳食を含めた食事・間食の提供と栄養管理
- 子どもの栄養状態、食生活の状況の観察及び保護者からの栄養・食生活に関する相談・助言
- 地域の子育て家庭からの栄養・食生活に関する相談・助言
- 病児・病後児保育、障害のある子ども、食物アレルギーの子どもの保育における食事の提供及び食生活に関する指導・相談
- 食事の提供及び食育の実践における職員への栄養学的助言 等

このように、保育所に配置される栄養士は、子どもに対する栄養管理、食事の提供、栄養指導という一般的な役割に加え、食育の計画・実践・評価や保護者支援、地域連携、職員連携など、食育の推進役としての役割が期待されている。栄養士はこうした多様な役割を的確に担いつつ、その存在感を高めていく必要がある。また、施設長をはじめ、他の職員も栄養士の役割を明確にし、食育推進のための協力体制を構築する必要がある。

#### ⑤ 食育の計画の作成と位置づけ

保育所全体として充実した食育実践を展開するためには、計画的に取り組む必要がある。この点について、「保育所保育指針」は「保育所における食育の計画づくりガイド～子どもが「食を営む力」の基礎を培うために～」(平成18年度児童関連サービス調査研究等事業 平成19年11月 財団法人こども未来財団)を参考にしつつ、食事の提供を含む食育の計画を、保育の計画に位置付け、作成することを求めている。すなわち、食事の提供を含む食育の計画を、保育の計画とは別に作成することを求めている。食育が保育の一環であることを踏まえれば、当然の位置づけである。

したがって、食事の提供を含む食育の計画のうち、食育の目標や方針等は、保育所における基本的な計画である保育課程に含めて編成する。また、各年齢やクラス別に食育を実践する際のねらいや内容などは、具体的な計画である指導計画に含めて作成することが基本となる。加えて、保育の計画として食育の計画を編成・作成する作業は、食事の提供を担う調理員や栄養士のみで行うのではなく、保育士等、保育所の全職員が参画し、進めていくことが大切である。

しかし、食事の提供に関する計画は献立作成も含まれるため、保育の計画とは別に作成することも想定される。献立作成にあたっては、保育士や調理員等の意見も踏まえつつ、栄養管理の専門職である栄養士を中心に立案することが求められる。その上で、子どもの発育、発達状態、健康状態、栄養状態、生活状況などを把握し、それぞれの状況に応じた必要なエネルギーや栄養素が確保できるよう留意することが必要となる。「日本人の食事摂取基準(2010年版)」(平成21年5月 厚生労働省)を活用することも大切である。一方、食事は子どもが食べることを楽しむものであることが重要である点にも配慮し、献立作成を進める必要がある。また、子どもの食事状況も変化する。保育の場において変化を丁寧に把握し、それに応じて摂取方法や摂取量などを考慮することも大切である。

授乳・離乳期については、「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年3月 厚生労働省)を参考に、食べる意欲の基礎をつくることを目標とし、家庭生活及び保育での様子を踏まえて、一人一人の子どもの発育・発達の状況に応じた食事内容を設定していくことが必要となる。

## 6 教育・保育施設等における事故防止及び

### 事故発生時対応のためのガイドライン

#### 【事故防止のための取組み】

「平成27年度教育・保育施設等の事故防止のためのガイドライン等に関する調査研究事業検討委員会」  
平成28年3月

〇はじめに

教育・保育施設や認可外保育施設等における子どもの死亡事故などの重大事故は、残念ながら毎年発生しています。

日々の教育・保育においては、乳幼児の主体的な活動を尊重し、支援する必要があり、子どもが成長していく過程で怪我が一切発生しないことは現実的には考えにくいものです。そうした中で、施設・事業所における事故(以下「事故」といいます。)、特に、死亡や重篤な事故とならないよう予防と事故後の適切な対応を行うことが重要です。

今回お示しする「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(以下「ガイドライン」といいます。)」は、死亡や重篤な事故への対応を念頭に置いています。

平成27年4月に施行された子ども・子育て支援新制度においては、「特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業の運営に関する基準」(平成26年内閣府令第39号)第32条第1項第1号及び第50条の規定において、特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業者は、事故が発生した場合の対応等が記載された事故発生防止のための指針を整備することとされています。

これを踏まえ、特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業、さらには認可外保育施設・事業も含め、施設・事業者、地方自治体が、それぞれの実情に応じて体制整備や教育・保育等を実施していくに当たって参考としていくものとして、このガイドラインを作成しました。ガイドラインに書かれている内容は、技術的な助言に相当するものです。

各施設・事業者、地方自治体においては、このガイドラインを参考として、それぞれの実情に応じて、具体的な指針等を策定し、教育・保育等を実施することが必要です。

このガイドラインは、事故の発生防止等のための取組みの第1歩となるものです。今後、実際に施設・事業者、地方自治体が運用していく状況を踏まえ、引き続き見直しを行うべきものと考えています。

(注1)このガイドラインが念頭に置いている対象施設・事業は、特定教育・保育施設(確認を受けた認定こども園、幼稚園、保育所)、特定地域型保育事業(小規模保育、家庭的保育、居宅訪問型保育、事業所内保育)、地域子ども・子育て支援事業(子どもを預かる事業に限る。一時預かり事業、延長保育事業、病児保育事業)、認可外保育施設及び認可外の居宅訪問型保育事業です。

(注2)このガイドラインにおける「死亡事故等の重大事故」とは、死亡事故(SIDS(Sudden Infant Death Syndrome:乳幼児突然死症候群)や死因不明とされた事例も含む。)に加え、都道府県又は市町村において検証が必要と判断した事例(例えば、意識不明等)のことをいいます。

※本ガイドラインは、「平成27年度教育・保育施設等の事故防止のためのガイドライン等に関する調査研究事業検討委員会」により作成されたものです

## 1 事故の発生防止(予防)のための取組み

### (1)安全な教育・保育環境を確保するための配慮点等

安全な教育・保育環境を確保するため、子どもの年齢(発達とそれに伴う危険等)、場所(保育室、園庭、トイレ、廊下などにおける危険等)、活動内容(遊具遊びや活動に伴う危険等)に留意し、事故の発生防止に取り組む。特に、以下の①で示すア～オの場面(睡眠中、プール活動・水遊び中、食事中等の場面)については、重大事故が発生しやすいため注意事項を踏まえて対応する。

#### ウ 誤嚥(食事中)

- 職員は、子どもの食事に関する情報(咀嚼・嚥下機能や食行動の発達状況、喫食状況)について共有する。また、食事の前には、保護者から聞き取った内容も含めた当日の子どもの健康状態等について情報を共有する。
- 子どもの年齢月齢によらず、普段食べている食材が窒息につながる可能性があることを認識して、食事の介助及び観察をする。
- 食事の介助をする際の注意としては、以下のことなどが挙げられる。

#### Point 食事の介助をする際に注意すべきポイント

- ・ ゆっくり落ち着いて食べることができるよう子どもの意志に合ったタイミングで与える。
- ・ 子どもの口に合った量で与える(一回で多くの量を詰めすぎない)。
- ・ 食べ物を飲み込んだことを確認する(口の中に残っていないか注意する)。
- ・ 汁物などの水分を適切に与える。
- ・ 食事の提供中に驚かせない。
- ・ 食事中に眠くなっていないか注意する。
- ・ 正しく座っているか注意する。

- 食事中に誤嚥が発生した場合、迅速な気付きと観察、救急対応が不可欠であることに留意し、施設・事業者の状況に応じた方法で、子ども(特に乳児)の食事の様子を観察する。特に食べている時には継続的に観察する。
- 過去に、誤嚥、窒息などの事故が起きた食材(例:白玉風のだんご、丸のままのミニトマト等)は、誤嚥を引き起こす可能性について保護者に説明し、使用しないことが望ましい。

【参考例1参照】

## オ 食物アレルギー

- アレルギーについて施設・事業所での配慮が必要な場合、保護者から申し出てもらい、幼稚園等の学校においては学校生活管理指導表を、保育所においてはアレルギー疾患生活管理指導表を配付し、提出してもらおう。食物の除去については、医師の診断に基づいた同表を基に対応を行い、完全除去を基本とする。
- 主要原因食物である鶏卵、牛乳、小麦は安価で重要な栄養源であるため、食事の献立に組み込まれる傾向にあることから、主要原因食物に対する食物アレルギーの子どもが施設・事業所にいる場合、除去食又は代替食による対応が必要。
- 施設・事業所では、家庭で摂ったことのない食物は基本的に与えないことが望ましい。また、家で摂ったことがある食物を与えたときであっても、新規に症状を誘発する可能性があることから、食事後に子どもがぐったりしている等の場合、アナフィラキシーショックの可能性を疑い、必要に応じて救急搬送を行うことが望ましい。
- 除去食、代替食の提供の際には、食事提供のプロセスである献立、調理、配膳①(調理室から食事を出すときの配膳)、配膳②(保育室等での食事を準備するときの配膳)、食事の提供という一連の行動において、どこで人的エラーが起きても誤食につながることに注意する。
- 自らの施設・事業所において、人的エラーが発生する可能性がある場面を明らかにし、人的エラーを減らす方法や気づく方法のマニュアル化を図ることが望ましい。  
(ア) 食事提供の全過程の中で人的エラーが発生しそうな事例、人的エラーが発生したがチェック体制により防ぐことができた事例を報告し、自らの施設・事業所で人的エラーが発生する可能性がある場面を明らかにする仕組みを作る。  

【参考例2参照】

(イ) 上記(ア)で明らかになった「人的エラーが発生する可能性がある場面」の情報をもとに、それぞれの場面における人的エラーを減らす方法を共有する。

### Point 人的エラーを減らす方法の例

- ・ 材料等の置き場所、調理する場所が紛らわしくないようにする。
- ・ 食物アレルギーの子どもの食事を調理する担当者を明確にする。
- ・ 材料を入れる容器、食物アレルギーの子どもの食事を提供する食器、トレイの色や形を明確に変える。
- ・ 除去食、代替食は普通食と形や見た目が明らかに違うものにする。
- ・ 食事内容を記載した配膳カードを作成し、食物アレルギーの子どもの調理、配膳、食事の提供までの間に2重、3重のチェック体制をとる。

- (ウ) 上記(ア)で明らかになった場面のうち、特に重要な場面(例:調理室で代替食を調理する時、取り分けする時、ワゴンで調理室から他の職員に受け渡す時、保育室等で配膳する時)を決め、アレルギー表と現物等との突き合わせによる確認を行う。

- 施設・事業者における食物アレルギーへの対応については、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(平成23年3月 厚生労働省)及び「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成27年3月 文部科学省)を参考に取り組む。

- ・ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン

URL : <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/pdf/hoiku03.pdf>

- ・ 学校給食における食物アレルギー対応指針

URL : [http://www.mext.go.jp/component/a\\_menu/education/detail/\\_icsFiles/afieldfile/2015/03/26/1355518\\_1.pdf](http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2015/03/26/1355518_1.pdf)

※食物アレルギーの子どもの食事提供の際の確認行動時、プール活動の際の監視時、子どもの移動等の際の人数確認時、睡眠の際の点検時などには、効果的な事故防止のために、声に出して指差し確認するなど確実な確認を实践する。

## <参考例1>

### 誤嚥・窒息事故の防止

「誤嚥・窒息事故防止マニュアル～安全に食べるためには～（浦安市作成）」

#### はじめに

消費者庁の調べでは、日本人の不慮の事故による死因をみますと、2010年は「窒息」が9,727人で、「交通事故」の7,144人を超えています。

また、窒息事故による死亡者の大半は、65歳以上の高齢者が占めていますが、0歳から4歳の乳幼児の死亡も年間20～30人発生しています。

平成24年度には、栃木市や東京都あきる野市等の保育園でも窒息事故が起きています。

食べ物による窒息事故のリスクを低減させるために、保育園職員が事故の実態やその要因を正しく理解し、万が一事故が発生した時には迅速に対応できるよう緊急時の対応を整え、応急処置の方法を知っておくことも大切です。

また、安全な食べ方を園児が身につけるためには、保育園職員の摂食指導はもちろん、家庭への働きかけや関係機関との連携も不可欠です。

幸い、浦安市では、重篤な事故は起きていませんが、今後も「重篤な事故は起きない」という保証はどこにもありません。

このマニュアルが、自分たちの保育や子どもたちの食習慣を今一度見直すきっかけとなり、また組織編成の点検、事故防止や緊急時の対応等の参考として、保育園職員一人一人の危機管理意識を高める一助となれば幸いです。

### 1. 食品による窒息事故の実態について

食品による窒息事故の背景には、誤嚥又は嚥下困難となる事例が日常的に発生しており、厚生労働省の統計によれば、食べ物による窒息の死亡者数は毎年4千名を超え年々増加の傾向にある。年代的に乳幼児、高齢者に窒息が起こりやすい。

\*誤嚥・・・飲食物が食道ではなく気管に入ってしまうこと

\*嚥下・・・飲み込むこと

### 2. 窒息事故の多い食品

原因食品として餅、米飯及びパン等の穀物類の頻度が高い。食品安全委員会によるリスク評価によると、一口当たり窒息事故頻度（注1）は餅が最も高く、次いでミニカップゼリー、あめ類、パン、肉類、魚介類、果実類、米飯類となっている。

注1

【一口あたり窒息事故死亡症例数】

【平均一日摂取量】÷【一口量】×【人口】

一口あたり窒息事故頻度の数値は、仮に日本全国で一億人の人がその食品を一口、口に入れるとして、その一億口あたりで窒息事故がおこる頻度を意味する。

### 3. 窒息事故の要因について

#### （1）食品以外の要因について

高齢者では、加齢による咀嚼力の低下、歯の欠損、脳血管障害等の疾患、嚥下機能障害等が、窒息事故につながる。

小児では、歯の発育、摂食機能の発達の程度、あわてて食べるなどの行動が関連する。乳幼児では、臼歯（奥歯）がなく食べ物を噛んですりつぶすことができないため窒息が起こりやすいが、食べる時に遊んだり泣いたりすることも窒息の要因と指摘されている。また、保護者や職員の窒息危険性の認識、応急処置の知識の有無、食事の介助方法なども事故に関わる要因と推測される。

#### （2）食品側の要因について

食品表面の滑らかさ、弾力性、固さ、噛み切りにくさといった食感や、大きさ、形状などが窒息事故に関連すると推測される。窒息事例で最も多かった餅の物性は口に入る時の50～60℃では軟らかく、付着性が小さい（伸びやすい）が、餅の温度が体温に近い40℃程度に低下すると固くなり、付着性も増加する特性が窒息原因になりやすい。

こんにやく入りミニカップゼリーは、上を向いたり吸い込んで食べたりすると気道に吸い込まれやすくなる。また、冷やすとさらに固さを増すため、十分に噛み切れないまま飲み込もうとして気道を塞ぐことがある。水分の少ない部分に張り付くと、はがれにくく壊れにくいことなどから、いったん気道につまるとなかなか吐き出しにくいものとなる。

#### 4. 安全に食べるための嚥下のしくみ

食事をおいしく安全に食べるには、歯・嚥下のしくみを理解し、健康な食生活を支援することが大切である。

##### (1) 気管と食道のしくみ

気管は鼻と口から吸った空気の通り道であり、食道は食べ物・飲み物の通り道である。両者はのど部分で交差している。



##### (2) 嚥下のしくみ

嚥下とは、食べ物を口から胃へ送るための一連の運動をいう。食べ物を飲み込む際は、喉頭蓋が下向きになり気管の門が閉じて食道が開き、食べ物が食道から胃へと入っていく。



##### (3) 誤嚥とは

誤嚥とは、食べ物が食道へ送り込まれず、誤って気管から肺に入ること。乳幼児の気管の径は1 cm未満、大人は2 cm程度のため、これより大きいと気管の入り口を塞ぎ、窒息の原因となる。

(参考) 誤飲：食物以外の物を誤って口から摂取することを誤飲といい、誤嚥と区別する。

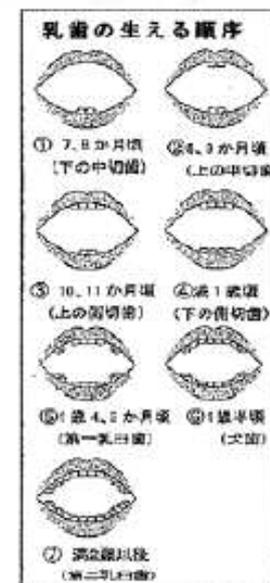
##### (4) 歯の生え方

新生児の口は哺乳に適した形になっている。7、8か月ごろ乳歯が生え始める。9～11か月頃、乳前歯が上下4本ずつ8本の歯が生えそろう。

1歳前後に前歯が8本生えそろうようになる。1歳～1歳6か月頃、第一乳臼歯（一番初めに生える乳歯の奥歯）が生え始める。3歳6か月頃までには乳歯（20本）が生えそろう。

5～6歳頃からは乳歯より大きな永久歯が生えてくるのに備え、顎が成長する。歯並びが良くなるようにすき間ができる。

6歳前後になると乳歯の一番奥に第一大臼歯（一番初めに生える永久歯の奥歯）が生えてくる。



## 5. 窒息事故を防ぐための安全な食べさせ方

### (1) 0歳児

#### チェックポイント

- 子どもの正面に座り、「あーん」「おいしいね」「もぐもぐ」など声をかけ、口の動きを促す。
- 目を離さず、一人一人の膝下の様子をしっかり見ていく。
- 食事の途中で、眠くなってしまったら無理に食べさせない。
- 腰がしっかり安定するように、椅子の工夫をしていく。

離乳期の区分	形態	特徴	子どもの姿	配慮
離乳開始前	液状の物	母乳やミルク以外の物に慣れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大人の食べる様子を見て欲しがる。</li> <li>・手にした物をなめたり、指しやぶりをしたりする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・初めての食材は、家庭で試してもらおう。</li> <li>・家庭での様子を把握していく。</li> <li>・栄養士、担任、保護者と連携をとりながら進めていく。</li> </ul>
5～6か月頃	なめらかにすりつぶした状態	<ul style="list-style-type: none"> <li>・唇を閉じてごっくんと飲み込める。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーンから食べ物を唇で取り込む。</li> <li>・「お口あーん」と声をかけられると自分で口を開ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーンは浅く、口角の1/2～2/3の大きさとする。</li> <li>・口に入る量は、スプーン半分を目安とする。</li> <li>・開いた口の舌先にスプーンを置き、口が閉じるのを待ちスプーンを抜く。</li> </ul>
7～8か月頃	舌でつぶせる固さ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌と上あごで食べ物をすりつぶして食べられるようになる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌の使い方が上手になり、唇を閉じて口の中に食べ物を送ろうとする。</li> <li>・肉や魚など、舌ですりつぶしにくい物は口の中に残ったり出したりする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・唇を閉じたら水平にスプーンを抜く。</li> <li>・飲み込まず口の中に残っている時は口から出す。</li> <li>・次の食べ物を口に入れる時には量を加減する。</li> </ul>
9～11か月頃	歯茎でつぶせる固さ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌で食べ物を片側に寄せ、奥の歯茎で噛む動作ができるようになる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・形ある食べ物を歯茎の方に送り、上下の歯茎でつぶす。</li> <li>・手づかみで食べる。</li> <li>・手のひらで押し込む。</li> <li>・コップを使って飲もうとする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「もぐもぐ、ごっくん」など声かけをしながらつめすぎや、まる飲みしないようにする。</li> <li>・のどを潤しながら食事をする。</li> <li>・別皿を使うなどして、手づかみ食べをしやすくする。</li> <li>・コップの使い始めは量を加減し、そばで見守る。</li> </ul>
12～18か月頃	歯茎で噛める固さ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前歯を使って食べ物を噛み切ったり奥歯で噛んだりするようになる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前歯でかじり、舌を上下左右に動かして移動させる。</li> <li>・歯の生えていない奥の方の歯茎でつぶして食べる。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べようとする。</li> <li>・食べる量や好き嫌いなど、個人差が出てくる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・固い食材はしっかり噛んでいるか確認する。</li> <li>・スプーンやフォークで食べられる物を取り入れていく。 (子ども用と介助用スプーンを用意する。)</li> <li>・大きさや量を調節したり、「おいしいね」などの声かけをしたりすることで楽しい雰囲気をつくる。</li> </ul>

(2) 1・2歳児

チェックポイント

- 食の自立とともに、窒息事故が起こりやすくなることを把握しておく。
- 保育者は、子どもが食べ方や様子が見えるようそばにつき、できるだけ立ち上がらず、落ち着いて安全に食べられるよう見守る。

特徴	子どもの姿	配慮
<ul style="list-style-type: none"> <li>・歯の生え方や咀嚼力には個人差がある。</li> <li>・一口で食べられる量がわかるようになり、食べ物の大きさや固さに適した食べ方が身に付いてくる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「いただきます」の挨拶をする。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>・手の機能が未発達のため、上手くくえず、かき込んで食べてしまう。</li> <li>・頼まずに飲み込もうとする。</li> <li>・苦手な物や食べにくい食材を口の中にため込む。</li> <li>・おしやべりや遊び食べをする。</li> <li>・食事中眠くなる。</li> <li>・「ごちそうさま」の挨拶をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・挨拶をすることで、食べ始めと食べ終わりの区切りをつけ、落ち着いて食事ができる環境をつくる。</li> <li>・一口の適量を知らせていく。</li> <li>・のどを潤しながら食事をする。</li> <li>・口の中の食べ物がなくなることを確認してから、次の食べ物を口に入れる。</li> <li>・スプーンにのせる量や口の奥まで入れすぎないように、注意していく。</li> <li>・器の中が少なくなるとスプーンですくいづらくなり、かき込みやすくなるので保育者がスプーンにのせる時、配慮をする。</li> <li>・食べやすい大きさにして、「もぐもぐ」「かみかみ」などと声かけをし、よく噛んで食べることを知らせる。</li> <li>・飲み込みにくい様子が見られた時には、一度口の中から取り出す。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・唇を閉じたまま咀嚼するようになる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ごちそうさま」の挨拶をする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・口の中に食べ物がある時は誤嚥の危険性が高くなるので、おしやべりなどしないよう声かけをする。</li> <li>・食事を終わりにする時は、口の中に物が入っていないか確認する。</li> <li>・麦茶を飲んだりタオルで口を拭いたりした後、口の中に物が入っていないことを確認する。</li> <li>・年齢、発達によりブクブクうがいをして口の中を綺麗にすることを促す。</li> </ul>

(3) 3・4・5歳児

チェックポイント

- 保育者は子どもの状況が把握できる位置につき、安全な食べ方をしているか確認する。(姿勢、口に入れる量、水分など)
- 食事に集中できる環境をつくる。  
(テーブルに座る人数、食事後の過ごし方など)
- ゆとりある時間を確保する。

特徴	子どもの姿	配慮
<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳歯が生えそろい固さ、大きさ、粘り等に合わせしつかり噛んで食べることできる。</li> <li>・安全な食べ方の基礎が身に付いてくる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物をかき込んだり、急いで食べたりする。</li> <li>・前歯や奥歯を使い分け、固い食材も食べられるようになる。</li> <li>・食べ物を口に入れた状態で話をしたり、立ちがいたりする。</li> <li>・一品食べをする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆとりある時間を確保する。</li> <li>・早食いにならないように、集中してよく噛む時間をつくる。</li> <li>・前歯が抜けている時は、小さくちぎり奥歯でしつかり噛むように声をかけていく。</li> <li>・食べ物が急に気管に入ってしまうことがあるので、その都度危険につながることを伝えていく。</li> <li>・のどにつまみやすいので、食べ物と水分(汁物)がバランスよくとれるように声かけしていく。</li> </ul>

(4) 時間外おやつ

保護者の出入りの多い時間ではあるが、安全に食べているかしっかりと見守る。

☆緊急事故を防ぐための安全な食べさせ方(1)～(3)各年齢参照

※水分をとっているか？

※つめ込みすぎでないか？

※職員は子どもの表情が見える位置にいるか？

(5) 職員間の連携

※子どものそばを離れる時は、近くの職員に声をかけてから離れる。

※担任以外の職員が食べさせる時は、子どもの食べ方の特徴を伝える。  
(つめ込みすぎ、早食い、噛まずに飲み込むなど)

## (6) 食事提供などのポイント

本マニュアルの4ページ～6ページでは、乳児期、幼児期の発達段階に合わせ安全な食べ方を明記したが、ここでは、食事中的見守りや安全に食べるための環境づくりについてのポイントを紹介する。

### ① 姿勢のポイント

\* 5、6か月(嚥下を促す姿勢)

- ・介助しながら摂食・嚥下機能を上手に獲得させていく。
- ・子どもの発育・発達には個人差があるので、子どもの様子をよく見ながら離乳食を進めていき、食べる姿勢に配慮していく。



(嚥下を促す摂食指導)

開口時に、舌が床に平行程度の傾度の角度にする。

\* 7、8か月～幼児期(顎や舌に力が入る姿勢)

- ・椅子の場合は、足の裏が床につく高さにして深く座る。
- ・テーブルに向かってまっすぐに座り、肘がつく高さにする。



・背もたれは、お風呂マットに、カバーを掛けるなどの工夫をする。  
・足元はお風呂マットを切ったりくりぬいたりして工夫する。

### ② 見守りポイント

- ・子どもの食べ方の特徴を理解し、年齢発達や個人差に合った食事指導をしているか？
- ・安全に食べているか、子どもの表情が見える位置にいるか？
- ・常に食事中的見守りを怠らないようにする。
- ・食べ方に注意が必要な食材は、食べる前に説明をする。

### ③ 安全な「食べ方」のポイント

- \*安全な「食べ方」を身に付けて、窒息事故を予防する。
- ・食べることに集中する。
- ・姿勢を整える。
- ・水分を取ってのどを潤してから食べる。
- ・遊びながら食べない。
- ・食べやすい大きさにする。
- ・つめ込みすぎない。
- ・口の中に食べ物がある時は、話をしない。
- ・よく噛んで食べる。(※参照)

#### ※「よく噛んで食べる」

乳幼児期から学童期は、食べ方を育てる時期となる。口腔機能が発達し歯の生え変わる時期でもある。また、五感を育て咀嚼習慣を育成する大切な時期となる。

#### 「よく噛むことのメリット」

- ・食べ物が栄養分として消化吸収されやすくなる。
- ・素材の味や歯ごたえ、噛む音等五感を使って楽しむことができる。
- ・唾液がたくさん出て、口の中がきれいになる。
- ・満腹感を得ることができる。

## 6. 食材&調理の仕方について

### (1) 歯と咀嚼について

咀嚼機能の発達には、子どもの歯の生える時期が深くかかわっている。

1歳頃には奥歯が生える前段階として歯茎の膨隆がでてくるため、奥の歯茎で食べ物をつぶすことができるようになる。歯茎で食べ物をつぶすためには舌と顎の連動が必要となり、咀嚼の基本的な動きが獲得されてくる。歯茎でつぶせるようになると、やや固さのあるものも食べられるようになり、乳前歯が上下4本ずつ生えそろうと噛み切ることが可能になる。

1歳8か月頃には、上下の第一乳臼歯が生えそろう、噛み合わせができあがって、噛みつぶしも上達するが、まだうまくはできない。その後、第二乳臼歯が生え始め、2歳半過ぎには上下が噛み合って、食べ物のすりつぶしが可能になるとともに、咀嚼力も増大する。

そこで、第二乳臼歯が生えそろう前の0、1歳児クラスと2～5歳児クラスとを区別して、食材の提供をすることとした。

### (2) 誤嚥・窒息につながりやすい食べ物の形状や性質

どんな食べ物でも誤嚥、窒息の可能性はあるが、特に誤嚥、窒息につながりやすい食材は以下のようなものである。

- ① 弾力があるもの → こんにゃく、きのこ、練り製品 など
- ② なめらかなもの → 熟れた柿やメロン、豆類 など
- ③ 球形のもの → ブチトマト、乾いた豆類 など
- ④ 粘着性が高いもの → 餅、白玉団子、ごはん など
- ⑤ 固いもの → かたまり肉、えび、いか など
- ⑥ 唾液を吸うもの → パン、ゆで卵、さつま芋 など
- ⑦ 口の中でばらばらになりやすいもの → ブロッコリー、ひき肉 など

また、大きさとしては、球形の場合は直径4.5cm以下、球形でない場合は直径3.8cm以下の食物が危険とされている。しかし大きさが1cm程度のものであっても、臼歯の状態によって、十分に食品をすりつぶすことができない年齢においては危険が大きく、注意が必要である。

(3) 誤嚥・窒息につながりやすい食べ物の調理について

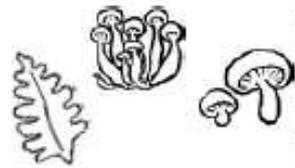
① 給食での使用を避ける食材

食品の形態、特性	食材	備考
球形という形状が危険な食材 (吸い込みにより気道をふさぐことがあるので危険)	ブチトマト 	四等分すれば提供可であるが、保育園では他のものに代替え
	乾いたナッツ、豆類(節分の鬼打ち豆)	
	うずらの卵	
	あめ類、ラムネ	
	球形の個装チーズ 	加熱すれば使用可
	ぶどう、さくらんぼ	球形というだけでなく皮も口に残るので危険
粘着性が高い食材 (含まれるでんぷん質が唾液と混ざることによって粘着性が高まるので危険)	餅	
	白玉団子	つるつるしているため、噛む前に誤嚥してしまう危険が高い
固すぎる食材 (噛み切れずそのまま気道に入ることがあるので危険)	いか	小さく切って加熱すると固くなってしまう

② 0、1歳児クラスは提供を避ける食材（咀嚼機能が未熟なため）

食品の形態、特性	食材	備考
固く噛み切れない食材	えび、貝類 	除いて別に調理する。 例：クラムチャウダーの時は、 0、1歳児クラスはツナ シチューにする
噛みちぎりにくい食材	おにぎりの焼き 海苔	きざみのりをつける 

③ 調理や切り方を工夫する食材

食品の形態、特性	食材	備考
弾力性や繊維が固い食 材  	糸こんにゃく、 白滝	1 cmに切る (こんにゃくはすべて糸こんにゃ くにする)
	ソーセージ	縦半分に切って使用
	えのき、しめじ、 まいたけ	1 cmに切る
	エリンギ	繊維に逆らい、1 cmに切る
	水菜	1 cmから1.5 cmに切る
	わかめ	細かく切る
	唾液を吸収して飲み込 みづらい食材	鶏ひき肉のそぼ ろ煮
ゆで卵		細かくし、なにかと混ぜて使用する
煮魚 		味をしみ込ませ、やわらかくしっか り煮込む
のりごはん (きざみのり)		きざみのりを、かける前にもみほぐ し細かくする

④ 食べさせる時に特に配慮が必要な食材

食品の形態、特性	食材	備考
特に配慮が必要な食材 (粘着性が高く、唾液を吸収して飲み込みづらい食材)	ごはん 	水分を取ってのどを潤してから食べること
	パン類	つめ込みすぎないこと
	ふかし芋、焼き芋	よく噛むことなど (5 (6) 食事提供などのポイント ②と③参照)
	カステラ	

⑤ 果物について

食品の形態、特性	食材	備考
咀嚼により細かくなつたとしても食塊の固さ、切り方によってはつまりやすい食材	りんご 	完了期までは加熱して提供する
	梨	完了期までは加熱して提供する
	柿	完了期まではりんごで代用する

《家庭へのよびかけ》

プチトマト、カップゼリー、ぶどう等は、誤嚥を防ぐために保育園給食で使用していないことを家庭へも伝えていく。配慮が必要であることは家庭でも同じであるので、危険性について情報提供をしていく必要がある。

遠足時のお弁当持参の時に配慮してほしいことを、クラスだよりや給食だよりで伝えていくことが、重要である。

## は じ め に

数年前、新潟地方で大きな地震災害があり、ニュースや報道で小さな子ども達が保育士にしがみついて余震に怯えている保育園の様子が流れたことがあります。その様子を見つめながら同じ保育に関わるものとして本当に胸が痛む思いでした。そして、本県も水害による甚大な被害を経験しています。

事故や災害は一瞬间にして穏やかな日常を壊してしまいます。きつとそれまでそこにはいつもと変わりのない子どもたちや大人たちの笑顔があったらろうに、一転して大切な命にかかわるような危機に陥ってしまう・・・。

事故や災害は紙一重のところ、私達の普段の生活の中に待ち構えているかのようです。

だからこそ、子ども達の大切な命を預かる保育の現場として、危機管理体制を整えておかなければ、子ども達への安心・安全への姿勢を問われる事になるのではないのでしょうか。

この基本マニュアルを作成するにあたっては、県内各地区の要望や疑問などをとりまとめ、給食研究小委員会の委員の中で、管理者、給食担当者、保育士、栄養士など、それぞれの立場からの意見を出し合いながらの会議を重ねました。異なる立場での意見を出し合う中で、検討する内容の細やかな点に気づく事も沢山あり、その“気づき”を内容に生かしながらの作業を進めていきました。

各園で対応マニュアルを作成される折には、是非、職員間で意見や知恵を出し合う場を設け、その過程を生かすことで子どもたちの安心・安全の環境づくりにつなげて頂きたいと思えます。

沢山のご協力とご理解を頂きながら出来上がったこの資料を活用していただきたいと願いつつも、できれば活用の本番が来ないことも祈りながら・・・。

最後になりましたが、このマニュアルを作成するにあたり、ご協力くださったすべての皆様に深く感謝申しあげます。ありがとうございます。

## 保育所における食事の提供に係る 災害・事故時 対策マニュアル

平成22年8月

社団法人長崎県保育協会

(社)長崎県保育協会 保育士部会  
部長 三木 和枝

## 目次

はじめに		
第1章 趣旨	1	
第2章 非常災害時の食事提供の対策について	2	
1. 対応について	2	
(1) 情報の伝達		
(2) 平常時の対応		
(3) その他		
2. 備蓄について	3	
(1) 飲料水の確保		
(2) 非常用食器等の備蓄		
(3) 備蓄食料品の更新		
3. 食事の提供について	4	
(1) 非常食の条件		
(2) 非常食等の確保・保存		
(3) 離乳食・食物アレルギー等の食事		
4. 災害時の献立の作成		
(1) 備蓄食料品を用いた献立の必要性	5	
(2) 備蓄食料品を用いた非常食献立例〈献立の基本例〉	5	
(3) 離乳食・食物アレルギー児の献立等	6	
5. 備蓄等のチェックリスト		
(1) 備蓄食料品〈チェックリスト例〉	7	
(2) 備品及び消耗品〈チェックリスト例〉	8	
6. 様式集		
備蓄食品を用いた非常食献立表	【様式①】	9
備蓄食品のチェックリスト	【様式②】	10
備蓄用備品及び消耗品のチェックリスト	【様式③】	11
第3章 事故（食中毒）時の対応について	12～15	
1. 対応について		
(1) 対応の基本		
(2) 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応		
(3) 園内で発生した時の対応（例）		
(4) 園外で発生した時の対応について		
(5) 原因究明の調査協力について		
(6) 緊急時の対応（組織図）（例）		

「保育所給食危機管理対応マニュアル」の作成にともなうアンケート結果

おわりに

参  
考  
資  
料

## 第1章 趣旨

人間形成の基礎を培う時期の乳幼児を預かる保育所（園）にとって、子ども達の健やかな育ちを支えることは、大切な使命です。しかも、急激な心身の発達が育まれる子ども達にとつて、保育所（園）での食事は、成長発達に重要な役割を果たします。

この重責を担う食事の提供に係る職員は、食事内容や環境に十分に配慮した献立作成や調理を行い、子ども達にとって安心安全な食事を安定的に提供しなければなりません。

その責務を全うすべく、日ごろから食中毒や感染症の発生、検便結果による菌の検出、食品・電気・水道・ガス等の供給トラブル、災害時の健康危機の発生を想定し、発生時には適正かつ迅速に対応できるように食事確保体制等を整えておくことが必要です。平成19年度に改訂された「保育所保育指針」及び、平成20年度に改訂された「保育所給食実施要領（長崎県作成）」にも健康危機管理体制を整えておくよう記載され、保健所からもそろそろえたい書類の一つとして危機管理マニュアルの作成について指導されるようになりました。

非常災害の種類には、風水害、雪害、火災、地震、濁水等いろいろありますが、安心・安全で安定した食事の提供を前提とする保育所（園）において、電気、水道、ガス等、非常災害の種類に応じて保育所（園）全体の防災訓練や非常時に備えた対応、方法の取り決め、マニュアルの作成などにより、その対応を周知徹底しておくことは、非常時の被害を軽減する上で大切なこととは言ってもありません。

そこで本マニュアルは、電気、水道、ガス等の供給が突然に停止するトラブルや台風、水害等を想定して、これらの非常災害発生時に全職員が共通した認識と行動により、施設として適正かつ迅速に対応することができるよう、また家庭や関係機関との連携が速やかに適切にできるといふねらいをもって作成しました。

有事に備えて各保育所（園）で全職員共通認識のもと、「保育所における食事の提供に係る災害・事故時 対策マニュアル」を作成するための資料といたします。

## 第2章 非常災害時の食事提供の対策について

非常災害時は広範囲においてライフラインの破壊や施設の崩壊が予測されるので応援体制が整うまで、保育所（園）内で迅速な対応ができるよう体制を整えることが必要である。

本マニュアルは電気・水道・ガス等のライフラインが、一部もしくは全部寸断されることを想定し、非常時には園児が保護者のもとへ帰宅することを前提として、非常食は昼食とおやつの日分を想定して記載した。

備蓄食料品及び備蓄消耗品等は、運営費の中の事業費とし、具体的には備蓄食料品は給食費、備蓄消耗品は消耗品費とする。

### 1 対応について

#### (1) 情報の伝達

- ①電気・水道・ガス等のライフライン情報の把握を早くする。
- ②電気・電話が使えないことが多いことを想定し、ラジオ・携帯電話などを用意する。

#### (2) 平常時の対応

- ①平常時から保護者や市町及び関係機関との連絡を図る。特に、休園連絡早めのお迎え等の指示などを協議し、各園のマニュアルに記載しておく。
- ②災害時の出勤体制を予め定めておく。従事者は連絡を待たず自発的に出勤するように努める。
- ③緊急時に対応できるように、衛生管理が行き届いている弁当製造業者、食品販売業者（自主検査成績表等で判断）から、弁当、パン等の搬入について提携しておくことよい。（提携の内容は書面にすることが望ましい）
- ④備蓄食料品等の保管場所は全職員が把握しておく。
- ⑤保管場所は災害が起こっても破損や被害が少ないような場所を確保する。レトルト食品の袋等は地震により落下して破損する恐れがあるので留意する。
- ⑥平常時から非常時を想定した訓練を行う。  
訓練は、ガス元栓を止める、備蓄食料品の持ち出し、備蓄食料品を使った食事の提供等（以上、食事提供担当者）、安全確認、子どもの避難誘導、人員の確認等（以上、保育士）など役割分担を明確に行なう。

#### (3) その他

停電の場合は、冷蔵庫の扉を開き、温度が上がらないよう工夫し、適正な温度条件で保存できなかった食品は、廃棄する。復旧後は冷蔵・冷凍庫はアルコール消毒を行ってから使用する。

## 2 備蓄について

### (1) 飲料水の確保

水は、飲料水として1人500mlを目安に保管する。市販のミネラルウォーターは未開封で通常1～2年保管できる。お茶やウーロン茶の缶等を含め最低必要量を確保する。

保育所（園）の人数に応じて下記例のとおり算出する。  
<例>

#### ①飲料水としての必要量

1人分（昼食300ml+おやつ200ml）

$$500\text{ml} \times \boxed{\phantom{00}} \text{人} = \boxed{\phantom{0000}} \text{ℓ} < \text{常備} (2\frac{1}{2}\text{ポトル} \boxed{\phantom{00}} \text{本})$$

#### ②調乳用水としての必要量

1人分（1日に3回として）

$$200\text{ml} \times 3 \text{回} \times \boxed{\phantom{00}} \text{人} = \boxed{\phantom{0000}} \text{ℓ} < \text{常備} (2\frac{1}{2}\text{ポトル} \boxed{\phantom{00}} \text{本})$$

#### ③その他

施設の必要に応じて、調理用・消毒用の水を用意する。

### (2) 非常用食器等の備蓄

#### ①備蓄する食器等の種類

水や火が使えないことを想定し、衛生面から使い捨て食器等を準備しておく。  
〔使い捨て食器等〕

紙皿 紙コップ スプーン フォーク 割り箸 ラップ アルミホイル 等

#### ②備蓄する備品等

保温ポット やかん 缶切り はさみ ナイフ ガスコンロ ボンベ  
ライター 使い捨て手袋 使い捨て哺乳びん ウエットティッシュ  
ポリ袋 ビニール小袋 輪ゴム 等

### (3) 備蓄食料品の更新

備蓄食料品の品質を確保し無駄なく活用するために、賞味期限切れとならないように、防災の日等に点検し更新するように努める。

特に、水や食料は一覧表を作り、見える場所に掲示して賞味期限切れとならないように、訓練の一環として活用することも一方法である。

### 3 食事の提供について

#### (1) 非常食の条件

- ① 長期保存に耐えられるもの  
(1年以上品質保持期限又は賞味期限のあるものが望ましい)
- ② 調理にあまり手がかからないもの  
(水や火がなくても食べられるものを主体する)
- ③ 持ち運びに便利なもの (かさばらず、重くないもの)
- ④ 必要最低限のエネルギーや栄養素が確保できるもの

#### (2) 非常食等の確保・保存

- ① そのまま食べられる食品を準備する  
・乾パン クラッカー ビスケット など
- ② 加熱して食べられる食品を準備する  
・レトルト食品 アルファ米 飲料缶 など
- ③ 長期保存のできる食品を準備する  
・缶詰 びん詰 など
- ④ 使い捨て食器・スプーン等を可能な限り使用する
- ⑤ 作り方や配膳方法については、明記しておく
- ⑥ 給食材料の一部として使用する等、賞味期限内に使い切る
- ⑦ 備蓄食料品等の確認は年に2回程度が望ましい

#### (3) 離乳食・食物アレルギー等の食事

離乳食や食物アレルギー児の対応は個別の対応を行なう

- ① ベビーフードやミルクを準備する
- ② 食物アレルギー児のリストを作成し、必要に応じた備蓄をしておく

### 4 災害時の献立の作成

#### (1) 備蓄食料品を用いた献立の必要性

非常災害の発生直後は、交通の渋滞や寸断がおこることが予想され、物質の流通がストップしたり、食事の提供に係る職員の確保が困難になったりする。職員の通勤方法や時間等を考慮し、備蓄食料品を使って最小限の人員で対処できるメニューを1～2日分作成しておくことが必要である。また、備蓄食料品を準備する前に、備蓄食料品を用いた献立を作成し、それに基づいて購入すると無駄がない。

#### (2) 備蓄食料品を用いた非常食献立例

備蓄食料品を用いた非常食献立の基本例を表1に示す。ライフラインの切断の状況により異なるので様式①を用いて各園に応じた献立を作成しておく。

表1：非常食献立の基本例

ライフライン	昼 食	おやつ	準備品
水がないとき	・乾パン ・缶詰 (魚又は肉) ・缶詰 (果物) ・水	・ビスケット 又はせんべい ・缶詰 (果物) ・水	紙皿 紙コップ スプーン アルミカップ フオーク
電気がないとき	通常時の献立を利用 電気オーブンは電子レンジ、ミキサー等は使えないが水遣、ガスが使用できる場合は調理ができる		割りばし ビニール手袋 ごみ袋
ガスがないとき	・アルファ米又は乾パン ・缶詰 (魚又は肉) ・缶詰 (果物) ・水	・ビスケット 又はせんべい ・缶詰 (果物) ・水	はさみ 缶切り
水・電気・ガスすべてが使用停止時	・乾パン ・缶詰 (魚又は肉) ・缶詰 (果物) ・水	同上	同上
食事提供の設備や建物が使えないとき	同上	同上	同上
食事の提供に係る職員全員が出動できないとき	① 備蓄食料品でまかなう。 ② パン・牛乳・弁当などを外注する。 ③ 毎月検便を実施している職員 (保育士等) が作る。		

(3) 離乳食・食物アレルギー児の献立等  
離乳食や食物アレルギー児等の献立は、月齢やアレルギー等により異なるので、様式①により園独自の献立を作成しておく。

- ① 離乳食はミルク、使い捨て哺乳びん、ベビーフード等を準備する。ベビーフードは、どの月齢のものを準備するのかが検討する。
- ② 食物アレルギー児の食事は、個人別のアレルギー食材を表にし、使用する代替備蓄食品名を献立表に明記しておく。

(例えば) 小麦アレルギーの〇〇くんは備蓄食品のビスケットが食べられないので、アルファ米を準備する。誰が見てもわかるように下表のようにし、献立表と並べて表示する方法もある。

例：食物アレルギー個人別アレルギー一覧表

アレルギー	該当園児名	アレルギーを含む 備蓄食品	代替 備蓄食品
小麦	〇〇 〇〇	ビスケット	アルファ米

## 5 備蓄等のチェックリスト

### (1) 備蓄食品

- ① 各園の園児数に応じた備蓄食品を購入し、表2 例のとおり分量・賞味期限等について記入する。
- ② 年2回程度チェックし、チェックリストに記入する。安心安全に努める。
- ③ 「チェック月日」には、備蓄量を確認し、印と確認日を記入する。「分量」を満たしていない場合は早急に補充する。

表2：備蓄食品のチェックリスト 例

購入年月	食品名 (記入例) 乾パン	1人分必要量				保育所(園)の必要備蓄 分量	賞味期限	チェック 月日	備考欄
		0,1,2 歳児	3,4,5 歳児	3,4,5 歳児					
H21/4					30g×100人=3kg	3kg	2013/5/5	✓ H21 10/1	(記入例)
H22/4	〃				0.5kg不良にて破棄 0.5kg補充	2.5kg 0.5kg	2013/6/5 2014/5/1	✓ H22 4/20	4/20 不良の為 0.5kg破棄 4/25 0.5kg補充
	缶詰め(魚)								
	缶詰め(肉)								
	缶詰め(果物)								
	アルファ米								
	ビスケット								
	せんべい								
	飲料水								

【様式①】

平成 年度 備蓄食料品を用いた非常食献立表

ライフレイン	保育所(園)名			
	昼食	1人分	おやつ	1人分
水がないとき				
電気がないとき				
ガスがないとき				
水・電気・ガス すべてが使用 停止時				
食事提供の設備や 建物が使えないとき				
食事提供に係る 職員全員が出勤 できないとき				
他に				

- (1) 記入例を参考にし、各園の実状に応じた献立を作成する。  
1人分の分量×人数で各園の必要量を算出し、それに基づいて購入する。
- (2) 献立表には作り方や配膳方法も明記しておく。
- (3) ベビーフード・ミルクや食物アレルギー対応食についても、  
もれがないように準備する。
- (4) 献立表は、チェックリストと共に提示しておき全職員に周知する。

(2) 備品及び消耗品

- ① 各園の園児数に応じた備品及び消耗品を購入し、表3 例のとおり品名や  
数量をチェックリストに記入する。
- ② 年2回程度チェックし、チェックリストに記入する。安心安全に努める。
- ③ 「保管量」を満たしていない場合は早急に補充する。
- ④ 「保管状況」欄は、衛生的に保管されているかについて記入する。
- ⑤ 「チェック欄」には、保管量を確認し、☑する。

表3：備蓄用備品及び消耗品のチェックリスト 例

品名	数量	保管量	保管状況	チェック欄	保管量	保管状況	チェック欄
(例) 紙皿	2枚×100人 200枚	150 不足分 50枚 補充済み4/15	良	☑	200 不良品等なし	良	☑
紙コップ							
スプーン							
フォーク							
割り箸							
缶切り							
はさみ							
使い捨て哺乳びん							

【様式③】

平成 年度 備蓄用備品及び消耗品のチェックリスト

保育所(園)名

※「保管量」を満たしていない場合は早急に補充する。  
 ※「保管状況」欄は、衛生的に保管されているかについて記入する。  
 ※「チェック欄」には、保管量を確認し、する。

		確認年月日(1回目)			確認年月日(2回目)		
		年	月	日	年	月	日
		確認者氏名			確認者氏名		
		園長			園長		
		主任			主任		
		確認者			確認者		
品名	数量	保管量	保管状況	チェック欄	保管量	保管状況	チェック欄

【様式②】

平成 年度 備蓄食料品のチェックリスト

保育所(園)名

購入年月	食料品名	1人分		保育所(園)の備蓄量 分量	賞味期限 年/月/日	チェック 月/日	チェック 月/日	備考欄
		0、1、2 歳児	3、4、5 歳児					

※ 備蓄食料品は食品庫等に保管し、きちんとチェックリストに記入する。  
 ※「分量」を満たしていない場合は早急に補充する。  
 ※「チェック月日」欄は、分量を確認し、印と確認日を記入する。

確認年月日(1回目)		
年	月	日
確認者氏名		
園長		
主任		
確認者		

確認年月日(2回目)		
年	月	日
確認者氏名		
園長		
主任		
確認者		

### 第3章 事故(食中毒)時の対応について

食中毒が発生した場合、二次感染予防のためにも迅速な対応が求められるため、全職員がその対応について把握しておく必要がある。

対応については、「保育所保育指針解説書（平成21年4月6日現在）」に記載されており、本マニュアルでは、園内で発生した場合に加えて、園外で発生した場合も想定して記載した。

#### 1 対応について

##### (1) 対応の基本

- ① 園児の欠席状況などの異常を感知する。
- ② 園長を中心に、全職員で対応する。
- ③ 迅速に行動し、その行動を記録しておく。
- ④ 発症者への指導助言を、人権を配慮する。
- ⑤ 嘱託医へ指導致言を求めめる。
- ⑥ 受信電話を確保し、長電話は厳禁する。

##### (2) 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応

最初は食中毒なのか、感染症なのか、判断しにくい場合もあるため、初期は両方を念頭において対処する。

- （把握すべき基本的状況）
- ① 発生者の特定と人数
  - ② 症状の内容
  - ③ 発症した日時と場所
  - ④ 医師の診断の有無と所見
  - ⑤ 園内における対応状況
  - ⑥ 市町及び保健所への報告の必要性（「平成17年2月22日厚生労働省通知 社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」参照）

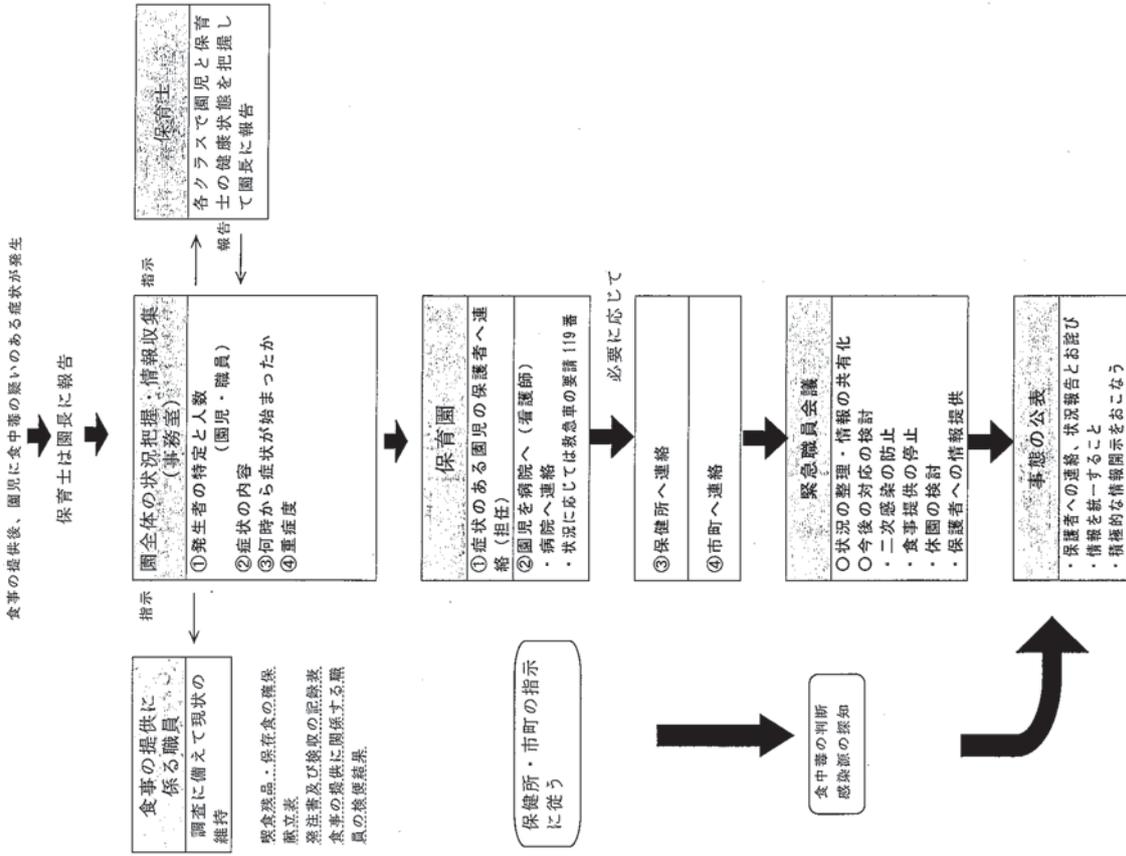


<報告が必要な場合>

- ① 同一の感染症もしくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤患者が1週間以内に2名以上発生した場合
- ② 同一の感染症もしくは食中毒の患者又はそれらが疑われる者が10名以上又は全利用者の半数以上発生した場合
- ③ ①及び②に該当しない場合であっても、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合

（医療機関を受診し、食中毒と断定された場合は医師が届けることでもある。食品衛生法第58条・感染症法第12条による。）

### (3) 園内で発生した時の対応（例）



(4) 園外で発生した時の対応について

- ① 帰宅後、園児に食中毒の疑いがある症状が発生した場合、保護者から連絡を受けたらすぐに園長に報告する。
- ② 保護者から、症状や病院の診断結果等について状況を詳しく聴取する。
- ③ その他の園児（出席園児、欠席園児の両方）、職員の健康状況を調査する。
- ④ 保健所、市町への連絡以下は園内で発生した場合と同じ。
- ⑤ 保育園が感染源でなくとも、二次感染の恐れがあるので十分に注意すること。

(5) 原因究明の調査協力について

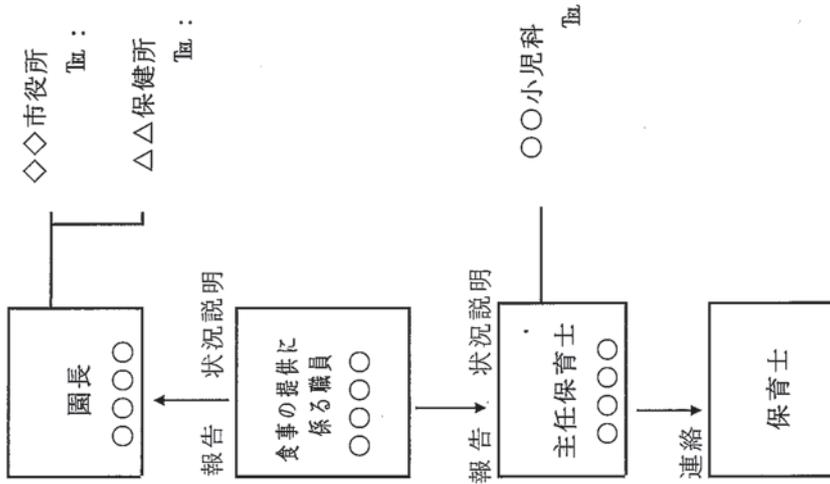
保育所（園）は保健所による原因究明調査に協力すること。

<調査に必要な資料>

- ・園児・職員等関係者名簿（住所・電話番号・有症者にマーク）
- ・欠席状況記録簿
- ・喫食残品・保存食の確保
- ・献立表
- ・発注書及び検収の記録表
- ・長崎県発行：「保育所給食実施要領」P.71参照
- ・給食担当者の検便結果

(6) 緊急時の対応（組織図）（例）

<〇〇〇〇保育園>



食材の取引先業者

〇〇商店

電話：

緊急連絡先一覧（例）

業名（担当者）	電話番号
電気	
水道	
ガス	

## おわりに

2009年県内では新型インフルエンザの発生を始め、平戸の貨物船による送電線切断で3万世帯が停電、佐世保では土砂崩れによる水道管破裂で1万7800世帯が断水するなどのニュースが流れました。これらの災害に実際に遭遇した保育園の体験談、また、平成20年度に改訂された「保育所給食実施要領（P.5）」にも「健康危機管理」体制の整備があげられている事より「保育所における食事の提供に係る災害・事故時対策マニュアル」の必要性を強く感じました。こうした中、給食研究小委員会では、各地区給食代表者会議でマニュアル作成に関する情報交換を実施しましたが、基本となるマニュアルの骨格がないため具体的に作成しづらい等の声がありました。

そこで、給食研究小委員会（園）へ危機管理マニュアル作成の有無や非常食の備蓄の有無についてアンケートを行ったところ、いずれも70%近くが「ない」との回答でした。

このようなアンケートの結果を踏まえ、園独自のマニュアル作りのためのマニュアルを作成しました。

本マニュアルは、災害事故時を想定し、発生時には全職員が共通した認識と行動により適正かつ迅速に対応することができるよう、さらに家庭や関係機関との連携が速やかに適切にできるようなねらいも込めました。

今後はこのマニュアルを基に、各保育所（園）の実状に応じたマニュアル作りのために活用されることを願っています。

(社) 長崎県保育協会 保育士部会  
給食研究小委員会 委員長 上橋 俊子

## 検討委員

保育士部会 給食研究小委員会（平成20～21年度）  
西川 義文（大村市 新城保育園）  
三木 和枝（松浦市 上志佐保育所）  
上橋 俊子（佐世保市 新田保育園）  
島山 桂子（西海内海 時津野田保育園）  
小川 千春（長崎市 かき道ビノキオ保育園）

## 協力・助言

長崎県（国保・健康増進課、こども未来課、県立保健所）

## 保育所における食事の提供に係る 災害・事故時 対策マニュアル

発行日 平成22年8月  
発行者 社団法人長崎県保育協会 保育士部会 給食研究小委員会  
所在地 〒852-8104  
長崎県長崎市茂里町3-24  
電話 095-846-8871  
FAX 095-845-7932

(抜粋)

目次

はじめに	・・・ 1
1. 平常時の備え	
1) 食料等の備蓄（備蓄リスト作成含む）	・・・ 2
2) 5日分の備蓄量の算出方法	・・・ 4
3) 食事提供に関する訓練（人員計画作成を含む）	・・・ 12
2. 災害時の対応	
1) 連絡・協力体制	・・・ 14
2) 保育士との連携	・・・ 16
3) 職員体制	・・・ 16
4) 給食対応	・・・ 17
5) 衛生管理	・・・ 18
6) その他	・・・ 19
参考資料	・・・ 23
研究班名簿	・・・ 27

平成25年度保育科学研究  
 保育所における  
 災害時対応マニュアル—給食編—

平成26年1月

公益社団法人 日本栄養士会

## 保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー

はじめに

2011年3月11日午後2時46分に発生した東日本大震災により岩手、宮城、福島3県で被災した保育所は722か所、うち全・半壊した保育所は78か所にのぼりました。保育中の児の死亡は3名で、毎月行われる避難訓練と保育者の冷静な判断、行動が多くの児の命を救ったと、高く評価されている一方で、保護者に引き渡した後の津波遭遇や、休みで自宅にいた児の死亡、行方不明は111名を数え、地震・津波災害発生時に保護者へ引き渡すべきか否かが課題となっています。

被災3県以外では特に首都圏及びその近郊で大量の帰宅困難者が発生し、そのため被災地はもろろんのこと、被災地以外でも多くの保育所において閉所時間後も保育を実施したとのことでした。

日本栄養士会では、日本保育協会の研究補助を受けて、2か年にわたり「保育所における災害時の栄養・給食対応に関する研究」を行い、その成果に基づき、今般、「保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー」を作成しました。本マニュアルは、災害発生に備えた備蓄や、それらを用いた訓練のあり方、災害発生後の対応等、具体的にまとめたものです。

マニュアルの作成に当たっては、保育所の状況を直接書き込んでいただくことにより、独自のマニュアルとして完成できるように工夫いたしました。

「災害は忘れたころに…」と言われますが、近年の状況では「忘れないうちにやっておく！」と言ったほうがいいかもしれません。是非、このマニュアルを活用していただき、一日も早く次の災害に備えていただくようお願いしております。

本研究を進めるにあたりご協力をいただいた皆様に深く感謝申し上げます。

平成25年12月

(公社)日本栄養士会専務理事 迫和子

## 1. 平常時の備え

### 1) 食料等の備蓄

災害に備えて備蓄をおこななければいけないとは思っているものの、何をどれだけ備蓄すればよいか分からないという悩みをもっている保育所も多いと思います。そこで、表1の非常食食品組み合わせ例及び表2の非常時献立算出例を参考に備蓄の品目と量が分かる算出表を作成しました(表3)。表3の空欄に書きこんでいくことによって、発災から5日分の給食メニューと、そのために購入しておくべき食品とその量が分かるようになっていきます。

#### どうして5日分の備蓄が必要なの？

東日本大震災のとき、被災地に救援物資が届くまでに5日かかったと言われています。つまり、発災から5日間は外部から食料を調達することが困難なため、備蓄食料を利用するなご、自助でまかなう必要があるのです。食料調達に3日、輸送路及び輸送車両の確保等に2日を要したというのが5日間の根拠ですが、今後、どこで災害が起こるかによって、その日数は変わってきます。

南海トラフ巨大地震対策では7日間の備蓄が推奨されています。その地域の実情に合わせて、何日分の備蓄を用意するか検討してみてください。

#### 職員の分も備蓄しましょう！

保育所の備蓄は誰のためのものでしょうか？第一には入所児のためのものですが、災害時の対応を迫られる職員もきちんと食事をしなければ、入所児を守る仕事はできません。そこで、表3の「人数」(F列)は以下の算出式によって計算されます。

$$\text{人数} = \text{①} + (\text{②} \times 2)$$

①1歳以上の入所児数(定員もしくは在籍数のいずれが多い方。乳児は表4を参考にして対応)

②職員数(パートも含めた日常的に保育所にいる実際の人数)

入所児の食事を基準にし、大人は子どもの2倍と考えて、(②×2)としています。

#### 保育所は避難所と違うけれど、1日何食分必要なの？

東日本大震災のときは、保護者が迎えに来られなかったり、自宅が損壊したりした入所児が保育所に宿泊した事例が見受けられました。しかし、基本的に保育所は宿泊施設ではないため、**昼食(1食) + おやつ(0.5食) = 1.5食分**を1日の食数として計算しています。

但し、発災の時間帯によっては1日でそれ以上を消費することもあります。

保護者の分も備蓄する？

東日本大震災のとき、首都圏では大量の帰宅困難者が発生しました。まだ寒い3月の夜、飲まず食わずで何時間も職場から歩いてお迎えに来て保護者に温かいシーフードカレーを提供した保育所があり、とても感激されたそうです。震災直後は大きな余震が続きます。被災地では保護者に引き渡した後、津波で亡くなるケースもありました。安全が確認されるまで保育所にとどまっていた方がよい場合もあります。しかし、はじめから保護者の分まで備蓄しておくのは負担が大きいです。そこで、余剰分を保護者や宿泊分にまわらせるよう、人数の算出式では「定員もしくは在籍数のいずれか多い方」を計算に用いています。

どういった食品を選べいいいの？

震災後2日目までは加熱調理はもちろんのこと、水を使わないで提供できる食品を選びましょう。食器や食具が不要で、そのまま分配できる個別包装のもの、直接かじれる(食具が無くても食べられるもの)ものが便利です。

なぜ？

- ・直接さわらなくてすむ(手が洗えなくても)
- ・食具が不要
- ・調理が不要
- ・配布が楽
- ・保存が楽

主食・副食・おやつを含む1.5食で食事摂取基準(参考資料p.23 参照)の45%を供給できるようにして下さい。まずはエネルギーとたんぱく質の確保が必須です。次に優先される栄養素はビタミンB1, B2, Cです。カルシウムとビタミンAも重要ですが、それぞれ体内に貯蔵・蓄積量があるため、5日間の備蓄では考慮に入れていません。

アレルギー児への対応

表3の中からアレルギー児でも食べられるメニューを考慮することをお勧めします。非常時に普通食とアレルギー食とに分けて対応するのは大変です。アレルギー児が食べられる給食を全員に提供することが誤食事故を防ぐ最も確実な方法ですし、給食担当者が出勤できない時でも対応できます。とはいうものの、アレルギー対応食品は価格が高い、賞味期限が短いなどの問題があるため、アレルギー児の人数を別に把握して個別対応することも可能です。

アレルギー児用のミルクをお預かりしている場合には、平常時から数日分余分に預かり、使っていくようにします。

2) 5日分の備蓄量の算出方法

表1の組み合わせ例を参考にして、表3のA列の主食と副食を組み合わせさせて5回分の昼食メニューを考えましょう。主食と副食はそれぞれB列の食品の中から選びます。例えば、毎食主食はアルファ米(白米)にするのであれば、その行のE列には「5」が入ります。パンの缶詰(オレンジ)を2回入れるのであれば、E列の1行目は「3」、8行目は「2」となります。いずれにせよE列の主食の合計が5になるようにします。副食についても同様に、E列の副食の合計が5になるように、どの食品を使用するか考えます。おやつも同様です。メニューが決まったら、**調理に必要な水の量や、熱源及び調理器具、喫食に必要な食器や食具の種類や量**も分かるので、備蓄に加えておきます。

食品選びのポイント

- ・長期保存に耐えるもの
- ・調理に手間がかからないもの
- ・持ち運びに便利なもの
- ・必要最低限のエネルギーや栄養素が確保できるもの
- ・それぞれの入所児の特徴に見合ったもの
- ・ごみが少ないもの(レトルトのようなもの)のごみ
- の減量に役立つ。
- ・食べ慣れたもの

表1、表2、表3、表4、表5 省略

2)-1 備蓄食品の更新

賞味期限の到来による備蓄食品の入れ替えを面倒に思う人も多いためです。江戸川区子ども家庭部保育課給食指導担当係が作成した「非常食入替計画」のように一つ一つの備蓄食品の入替購入期間を矢印によって図示し、「見える化」するとよいでしょう(表5)。備蓄場所の扉や備蓄食品の段ボールにも食品名と賞味期限を書いておき、誰でも取り出して、どれから消費すればよいか分かるようにしておきます。また、定期的に賞味期限をチェックするとともに破損等がないか確認し、常に整理しておくことが必要です。

江戸川区の保育所では、備蓄食品は1回分ずつ(調理具・食具・衛生用品なども含む)段ボールにまとめて、分散備蓄しています。

### 3) 食事提供に関する訓練(人員計画作成含む)

訓練では、災害時に想定している方法で、備蓄品の取り出しから、提供準備、喫食、片づけまでをおこないます。

更新にともない消費する備蓄食品は入所児に配付して持ち帰らせるのではなく、災害時に備蓄食品を食べることになる保育所で実際に食べさせてみるのが大切です。そのときに通常の給食の中に取り入れて消費するのではなく、災害時に提供する予定のメニューで食べさせます。

#### ① 備蓄品の取り出し

備蓄品の収納場所やその鍵の保管場所を周知するとともに、職員は誰でも、どこから、何を、いくつ取り出せばよいか分かるようにしておきます。段ボールを取り出すのに何人必要か、停電で照明がつかなくても段ボールの印字が読めるか、などを確認しておきます。備蓄水の運搬は重く、人力だけでは難しいので、台車などにも必要になるでしょう。

#### ② 提供準備

アルファ米もライフラインが使えない状況下での提供を予定しているのであれば、お湯ではなく、備蓄しているペットボトルの水で戻したものを食べさせてみます。美味しくなくて食べられないようなら、災害時にも食べないことが予想されます。子どもは大人と違って「災害時だから仕方ない。ぜいたくは言えないから我慢しよう」とは思いません。災害時であっても食べたくないものは食べたくれません。喫食状況を確認することは、災害時の給食メニューを見直す良い機会となります。

#### ③ 喫食

停電を想定して、室内灯をつけずに食べさせてみて下さい。子どもを安心させるうえで照明はとでも重要です。懐中電灯やろうそくではなく、安定して置いておけるランタンが便利です。灯りがあれば食欲もでるでしょう。

断水を想定して、食事前の手の清拭にはウエットティッシュを使用し、洗い物を出さないために使い捨ての食器が、通常の食器にラップを被せて使用します。被災した老人福祉施設の報告によると、一番よく使用した使い捨て食器はコップだったそうです。食事だけでなくお茶やうがいにも使用したからです。コップや汁碗のような液体をいれる食器はラップを被せて使用するわけにはいきません。深さのあるどんぶりや皿の代わりに使うことはできますが、その逆はできません。使い捨て食器を購入する際は、コップやお碗を優先的に選びましょう。

#### ④ 片づけ

片づけは、ごみ収集が行われなくなると想定して、片づけた後のごみ袋をどこに保管しておくかまでをシミュレーションしてみても下さい。悪臭や害虫の発生も考慮します。一連の作業に何名の人員を要したかを所要時間とともに記録し、災害時の人員計画を立てます。

#### ⑤ 排泄

食事と排泄はセットで考えます。東日本大震災のとき、被災地の保育所で一番足りなくて困ったものはおむつでした。おむつを替えることができないと身体が冷えるし、おむつが重くなって股関節を痛めてしまいます。おむつも十分備蓄しておきます。

下水道が壊れた場合は、水を汲んでトイレを流すこともできなくなります。非常用トイレを備蓄している施設もありますが、平常時に使ってみて、使い勝手を確認しておくことが必要です。

以上のような訓練を通じて、食料品以外の衛生用品(ウエットティッシュ、消毒用アルコール、使い捨て手袋、消臭剤など)やごみ袋などの備蓄品についても品目と量を検討しておきます。

### 2. 災害時の対応

#### 1) 連絡・協力的体制

- ・給食関連の連絡先一覧表(表6)を作成し、危機管理に係る報告フロー(図1)等を保育所内のよく目につくところに常時掲示しておきましょう。
- ・リストアップの例)行政、業者、近隣施設等
- ・ライフラインや通信手段が遮断された場合の連絡方法を確認しておきましょう。
- ・取引業者と非常時の食品確保や納入方法を検討しましょう(契約更新時に記載)。

平常時のおつきあいが重要です！  
近隣の施設の特徴を把握し、補い合う  
関係づくりをしておきましょう。

図1 省略

#### 2) 保育士との連携

- ・保護者の迎えの可否を把握し、食数を算出しましょう(宿泊に伴う夕食・朝食含む)。
- ・アレルギー児、病児等は、食べられる食品、食べられない食品を一覧にして再確認しましょう。

帰宅困難保護者が相当数であることを  
想定しておく心安いです。

アレルギー児、病児等は災害時用ラップ  
ペン等で対応しましょう。  
普段関わっていない人が、誰でも対応  
でき、誤食を防止することが重要です。

### 3) 職員体制

#### 給食運営スタッフの人員計画は？

- ・給食要員は保育所の規模にもよりますが、最低2人は確保しましょう。入所児童数によって給食要員の増員が必要になります。訓練時に必要人数を算出しましょう。保育士の協力も得られるようにしておきましょう。
- ・表7を参考に、震度による人員の一次配備、二次配備、三次配備を作成しておきましょう(閉所時も含む)。
- ・災害により、給食施設をしばらく使われない場合はガスの元栓、水道の蛇口をしっかり締め、使わない電化製品の電源を切っておきます※。また、給食を再開する場合には、栄養士・調理師、主任保育士等が給食提供日の朝までに調理機器や衛生状況等を把握し、給食施設使用の可否を判断しましょう。

※参考:山梨県甲州市 災害時給食運営に関するマニュアル

表7 省略

#### 出勤できない給食スタッフがた場合の要員確保は？

- ・職員の状況確認表を作り、対応しましょう(表8)。
- ・電話連絡不通の場合であっても、状況によって自発的に出勤するよう努めることを事前に周知しておきます。

### 4) 給食対応

#### 災害発生直後にすることは？

- ・災害時の給食メニューに基づき備蓄食品による給食を提供します。
  - ・使用可能な場合は、給食室にある食品(冷凍・冷蔵品)を早めに使いきりましょう。
- #### 食材の取引先が被災した場合？
- ・代替業者を平常時から確認しておきましょう(表6 参照)。
  - ・代替業者に早急に連絡をとって対応を相談しましょう。
  - ・取引業者・代替業者とは平常時からの関係づくりが大切です。

#### 頼りになった地元密着の個人商店

東日本大震災後、仙台市内のコンビニは店内の在庫を売り切り切った後、閉店したり、開店時間を短縮したりするなどの状態が続きました。そんな中で活躍したのが個人経営のスーパーバーでした。個人商店は自らトラックを運転して問屋や農家を回って商品を調達し、営業を継続しました。小さい店舗なので、建物の安全確認が容易で、社長が経営の全体を直接把握できるため、意思決定が早く、家族経営のため、労働時間の伸縮など、働き方についても柔軟な対応が可能でした。地域で営業し、信頼を勝ち得てきたため、品不足によって仕入れ価格が上昇したからといって高い小売価格で売るわけにはいかないとい地域への責任感を口にする経営者もおられました。

参考:日本フードシステム学会編 東日本大震災とフードシステム

#### ごみ収集が滞った場合の対応は？(生ごみ、包装容器、排泄物等)

- ・災害時はごみを出さない工夫が必要です。
- 例)使い捨ての食器ではなく、ラップをかぶせる(慣れた食器は入所児がごぼさない)。
- ・ごみ分別を徹底しましょう(虫、猫、カラス対策も大切です)。
- ・ダストボックス、スペース等、いざというときのために確保しておきましょう。
- ・生ごみは、腐敗が起らないように十分水気をきります。

備蓄した食料分の“排泄物”が  
でることを覚えておきましょう！

### 5) 衛生管理

災害時の衛生管理は特に重要です。図2を参考に、より安全・安心な給食を提供しましょう。

図2 省略

### 6) その他

#### ライフライン不通状況(停電等)への対応は？

- ・表9のライフライン、調理機器・器具等破損状況チェック表を参考に行います。
- ・ライフライン不通時は、図3のフローチャートに沿って作業しましょう。  
(パターン別に訓練しましょう)
- ・プロパンガスの復旧方法、カセットコンロの対応力等を事前把握しましょう。
- ・電気の復旧は比較的早いので、電子レンジ、電気ポット、IHコンロを上手に活用しましょう。

#### 安全な食品提供(原子力発電所事故等の不測の事態等)への対応は？

- ・保護者からの問い合わせには複数名で対応しましょう。
- ・保護者の声に耳を傾け、丁寧に対応しましょう。

#### 原発事故への対応例

- ・使用食品の産地の掲示は、保護者の安心につながりました。
- ・ホームページ等を利用して、食の安全性について、情報発信をしましょう

平成24・25 年度保育科学研究  
 保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー研究班名簿

平成24 年度 (研究代表者) (共同研究者)	迫 和子 笠岡(坪山)宣代	(公益社団法人 日本栄養士会 専務理事) (独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学研究部食事摂取基準研究室室長)
	須藤 紀子	(お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学 研究科 公衆栄養学研究室 准教授)
	石川 文子	(社団法人 宮城県栄養士会 会長)
	網谷 有希子 藤澤 良知	(お茶の水女子大学生活科学部 食物栄養学科4年) (保育科学研究所運営委員 実践女子大学名誉教授)
平成25 年度 (研究代表者) (共同研究者)	迫 和子 笠岡(坪山)宣代	(公益社団法人 日本栄養士会 専務理事) (独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学研究部食事摂取基準研究室室長)
	須藤 紀子	(お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学 研究科 公衆栄養学研究室 准教授)
	網谷 有希子	(お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 博士前期課程1 年)
	石川 文子	(公益社団法人 宮城県栄養士会 会長)
	塩田 敦子	(仙台市子供未来局保育部保育課 主査)
	下浦 佳之 藤澤 良知	(公益社団法人 日本栄養士会 常任理事) (保育科学研究所運営委員 実践女子大学名誉教授)

平成24・25 年度保育科学研究  
 保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー

平成26年1月

公益社団法人 日本栄養士会  
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-39  
 TEL 03-3295-5151 FAX 03-3295-5165  
 URL <http://www.dietitian.or.jp>

## 9 手洗いの方法

# 正しい手洗いの仕方

正しい手洗いで、感染症を防ぎましょう！



(出典:長崎県医療政策課発行感染症予防リーフレットより)

## 10 保育所等における食育推進状況等に関する調査結果 (平成28年度から令和2年度までの5年間のまとめ)

### I 調査の概要

#### 1. 調査の目的

長崎県下の保育園・幼保連携型認定こども園の食育計画の策定、食事提供の状況及び食物アレルギーの対応、肥満等の実態を把握し、保育園・幼保連携型認定こども園の食事提供等に関する課題の抽出を目的とする。

#### 2. 調査対象

長崎県下の保育所・幼保連携型認定こども園

#### 3. 調査時期

平成28年から令和2年の6月～7月

#### 4. 調査項目

「食の提供における質の向上のためのチェックリスト」を活用した食育活動の自己評価、食育関係の研修会への参加、食事提供の形態、緊急マニュアルの策定状況、非常食の備蓄状況、食物アレルギー対応、肥満について等

#### 5. 調査の方法

各市町経由でアンケートを対象園に送付し、記載後、各市町経由もしくは直接、当課へメールもしくはFAXにて返信してもらう形で実施した。

#### 6. 結果の集計

結果の集計は、こども未来課幼児教育・子育て支援班で行なった。

5年間の調査で協力が得られた施設、認可保育所 1979 園、幼保連携型認定こども園 400 園の合計 2379 園を集計対象とした。

5年間の平均回収率は96.5%だった。

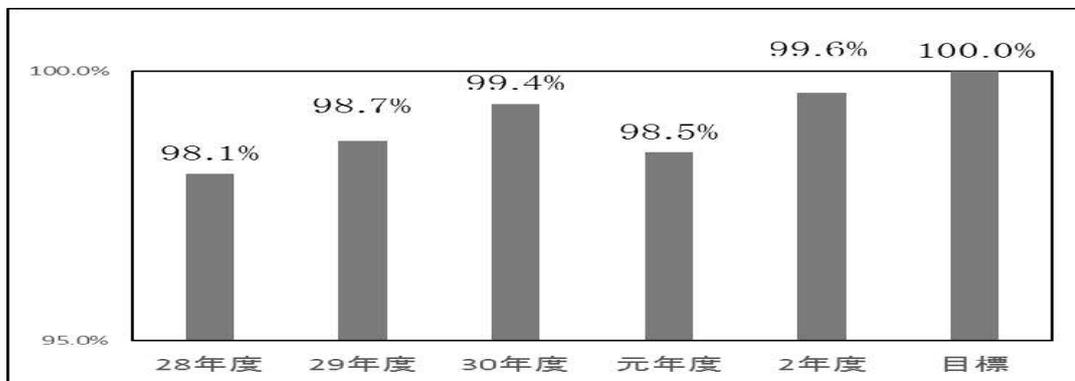
施設区分	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	計
保育所	432	434	403	398	395	2,062
幼保認定こども園	68	71	81	90	94	404
対象施設計	500	505	484	488	489	2,466
回答保育所	414	402	390	390	383	1,979
回答幼保認定こども園	68	69	80	89	94	400
回答施設計	482	471	470	479	477	2,379
回収率	96.4%	93.3%	97.1%	98.2%	97.5%	96.5%

## II 結果の概要

### 1. 第三次長崎県食育推進計画数値目標の進捗状況について

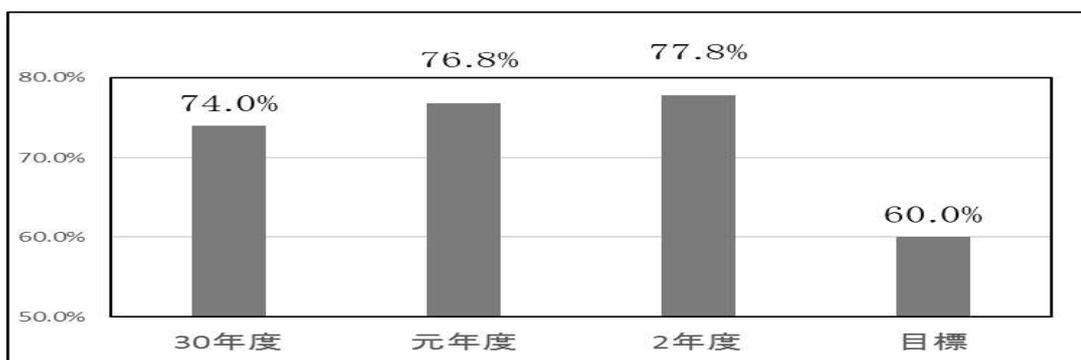
#### ①食育計画に基づいた推進体制がある保育所・幼保連携型認定こども園の割合

保育所・幼保連携型認定こども園を合わせた食育計画の策定は各年度において98%以上の策定率で、増加傾向にあるが目標の100%には達していなかった。



#### ②栄養士により、食育の取組を専門的に実施している保育所・幼保連携型認定こども園の割合

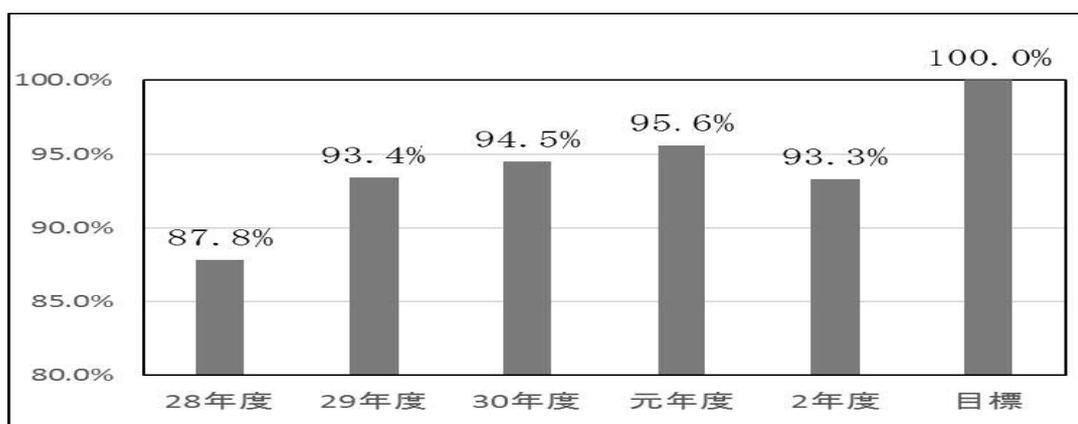
保育所・幼保連携型認定こども園を合わせた栄養士による食育の専門的な取組の実施率は調査項目とした平成30年度から目標の60%に達していて、年度を追うごとの増加している。



#### ③食育研修会への参加保育所・幼保連携型認定こども園の割合

研修会の参加率は元年度までは、徐々に増加していたが、令和2年度は93.3%と前年度を下回っていた。いずれの年度においても、目標の100%には達していなかった。

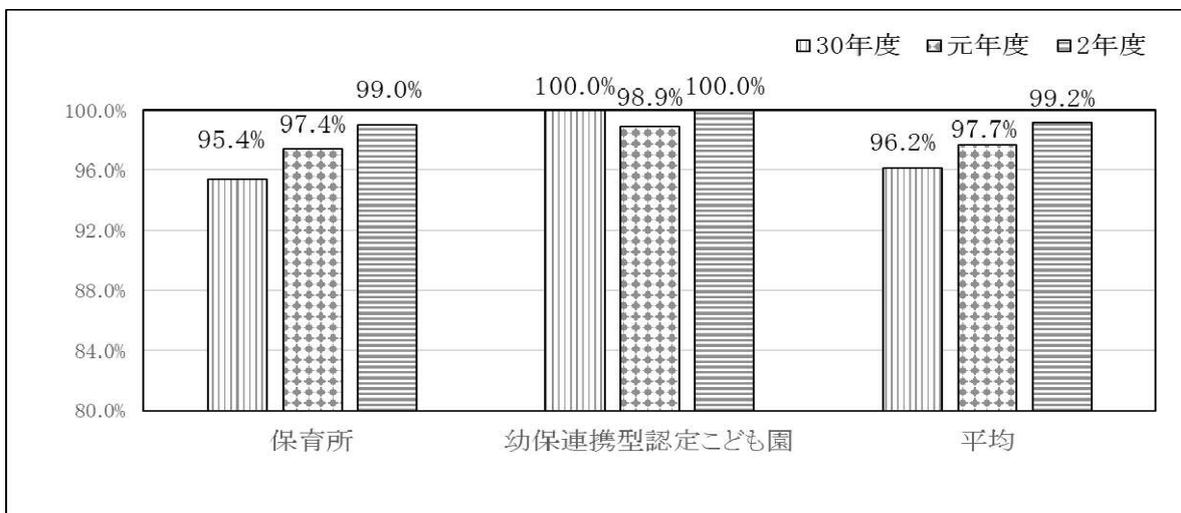
今後は新型コロナ対策を踏まえた研修会の企画・立案が望まれる。



## 2. 食育担当者について

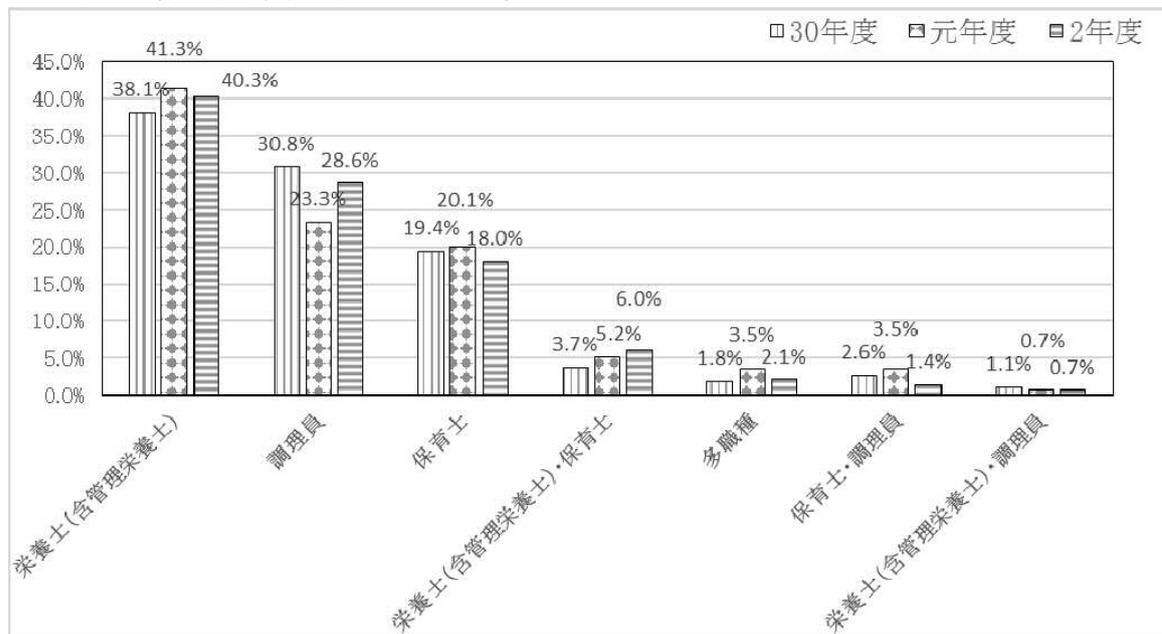
### ①食育担当者の有無

保育所における食育担当者の配置率は調査項目とした平成 30 年度から保育所、幼保連携型認定こども園も園いずれにおいても増加していて、令和2年度の全施設の平均配置率は 99.2%だった。



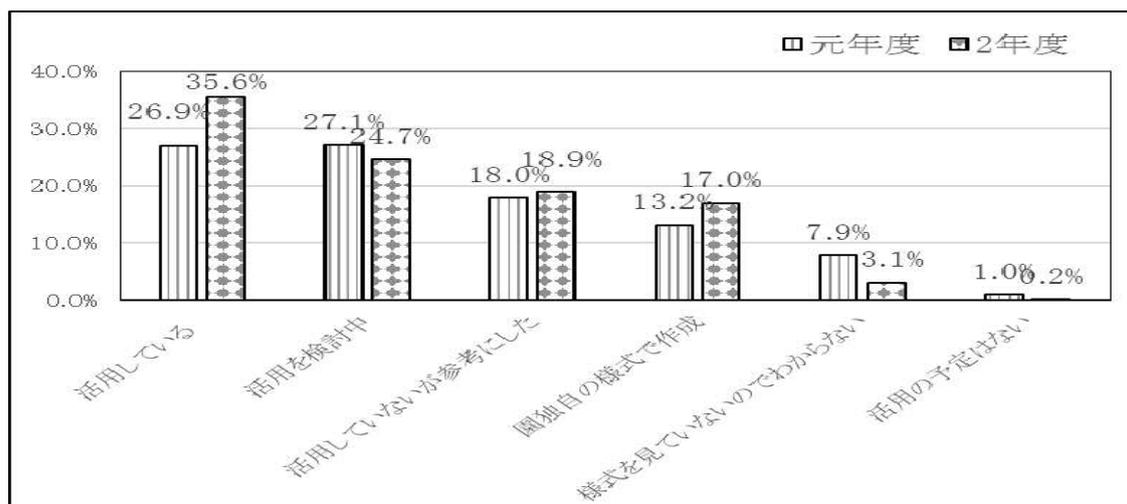
### ②食育担当者の職種

食育担当者の職種は調査項目とした平成 30 年度から栄養士(含管理栄養士)が一番多くいずれの年度も 35%以上で、次に調理員、保育士の順だった。



## 3. 改訂された食育様式の活用について

改訂された保育所保育指針等に準拠した食育様式の改訂を平成 30 年 12 月に実施したが、この改訂された様式の活用は、令和元年度は「活用している」が 26.9%、「活用を検討中」27.1%「活用していないが参考にした」18.0%で、これらを合わせると 72.0%だったのが、令和 2 年度は「活用している」が 35.6%、「活用を検討中」24.7%「活用していないが参考にした」18.9%で、これらを合わせると 79.2%と増加していて、改訂された様式の活用は促進されていた。



#### 4. 食育や食事提供の自己評価について

食育や食事提供の自己評価については5段階評価で実施しているが、いずれの年度においても、「乳幼児期の発育・発達に応じた食事の提供」についての評価が一番高く、「地域の保護者に対して食育に関する支援が出来ている」が一番低い評価であった。(点数が低い方が、自己評価が高い)

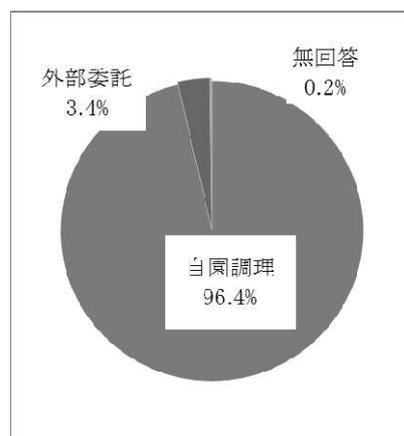
評価項目	1保育所の理念、目指す子どもの姿に基づいた「食育の計画」を作成しているか	2調理員や栄養士の役割が明確になっているか	3乳幼児期の発育・発達に応じた食事の提供になっているか	4子どもの生活や心身の状況に合わせて食事が提供されているか	5子どもの食事環境や食事の提供方法が適切か	6保育所の日常生活において、「食」を感じる環境が整っているか	7食育の活動や行事について、配慮されているか	8食を通じた保護者への支援がされているか	9地域の保護者に対して、食育に関する支援ができていないか	10保育所と関係機関との連携がとれているか	11食育について専門性を高めるため研修会に参加しているか
28年度	1.89	1.74	1.63	1.75	1.76	1.90	1.82	2.34	3.19	2.45	1.92
29年度	1.85	1.70	1.55	1.66	1.68	1.86	1.77	2.28	3.17	2.40	1.86
30年度	1.87	1.73	1.56	1.65	1.73	1.80	1.84	2.29	3.21	2.39	1.79
元年度	1.77	1.68	1.57	1.68	1.70	1.82	1.75	2.23	3.11	2.29	1.77
2年度	1.74	1.63	1.55	1.59	1.64	1.82	1.73	2.20	3.16	2.27	1.88

#### 5. 食事の提供形態について

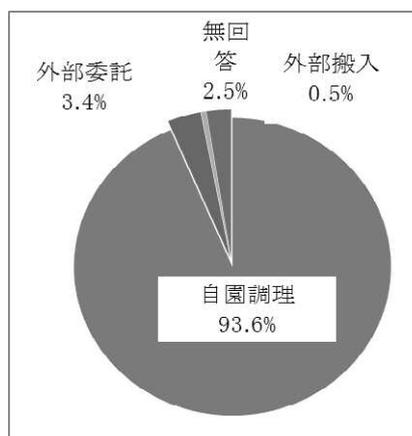
食事の提供形態は、いずれの年度でも未満児、以上児ともに自園調理が全体の9割以上を占めていた。

5年間の平均では3歳未満児では自園調理96.4%、外部委託3.4%、外部委託3.4%、外部搬入0.5%という結果だった。

3歳未満児の食事の提供形態 (5年間の平均)



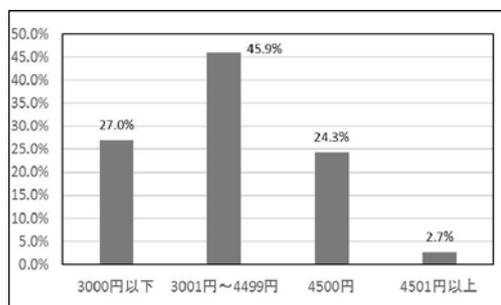
3歳以上児の食事の提供形態 (5年間の平均)



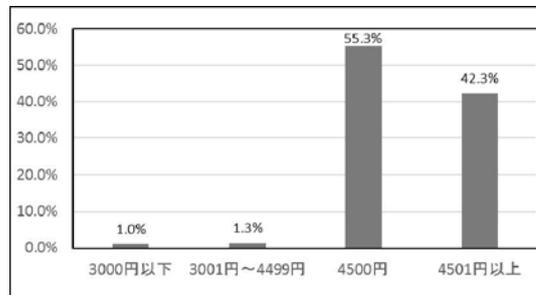
### 6. 3歳以上児の副食費の徴収について

令和元年10月の3歳以上児の保育料無償化に伴う副食費の徴収については、21市町のうち9市町が市町負担で、残りの13市町が保護者負担だった。保護者からの徴収金額は、1号認定では3001円～4499円が45.9%で一番多く、2号認定では4500円が55.3%で一番多かった。

#### 1号認定児の副食費



#### 2号認定副食費

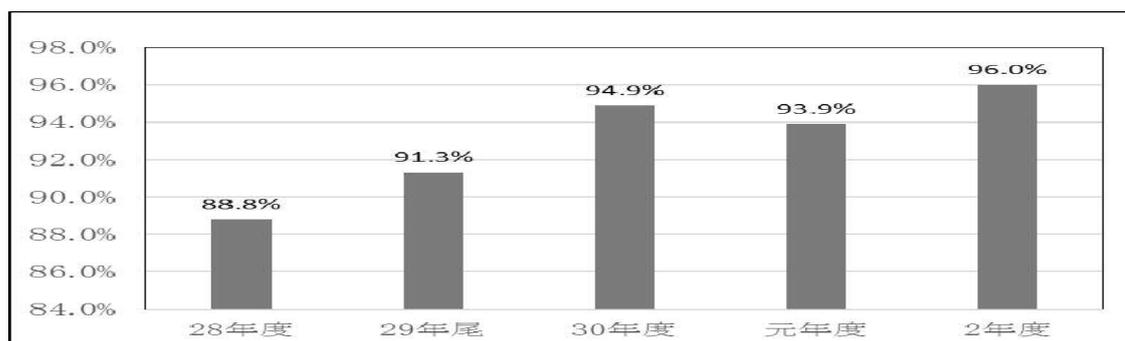


### 7. 食事提供・食育に関する委員会の開催

食事提供・食育に関する委員会の開催状況を見ると、定期的な開催が年度を追うごとに増加していた。また、定期的に開催している園のほぼ90%以上が月1回の開催だった。

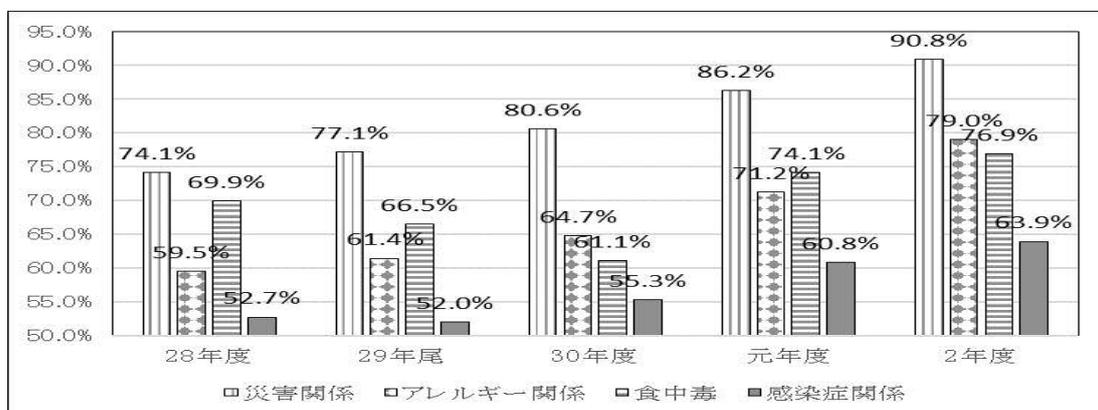
参加職種では、施設長、主任クラス、保育士・保育教諭、栄養士・管理栄養士の参加率が増加していて、令和2年度には施設長と主任の参加が各々94.9%、94.1%で食事提供や食育に関する検討が施設全体で実施されていることが伺われた。今後は内容の充実が図られるように働きかけていきたい。

#### 食事提供・食育に関する委員会の定期的な開催の年次推移



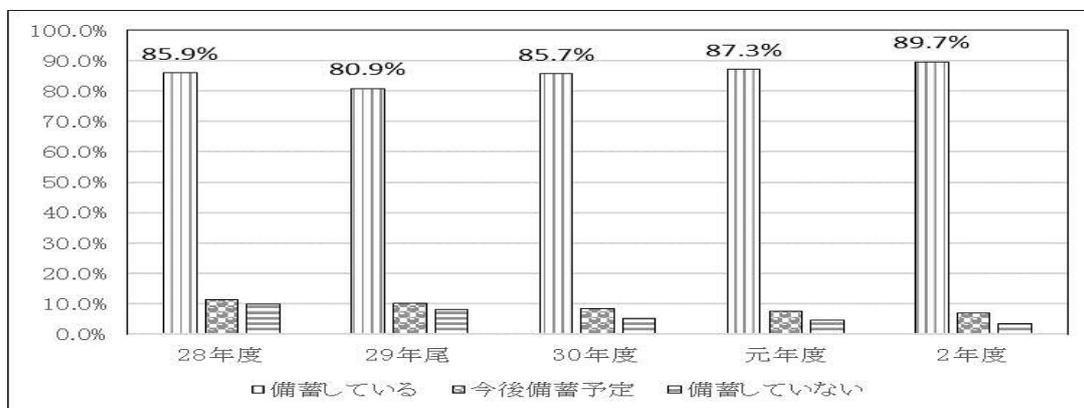
### 8. 作成している緊急マニュアルについて

緊急マニュアル作成では、5年間を通じて災害関係の作成率が一番高かった。令和2年度の作成率は災害関係が90.2%、アレルギー関係が79.0%、食中毒が76.9%、感染症関係が63.9%で、いずれの項目も年々作成率は増加している。



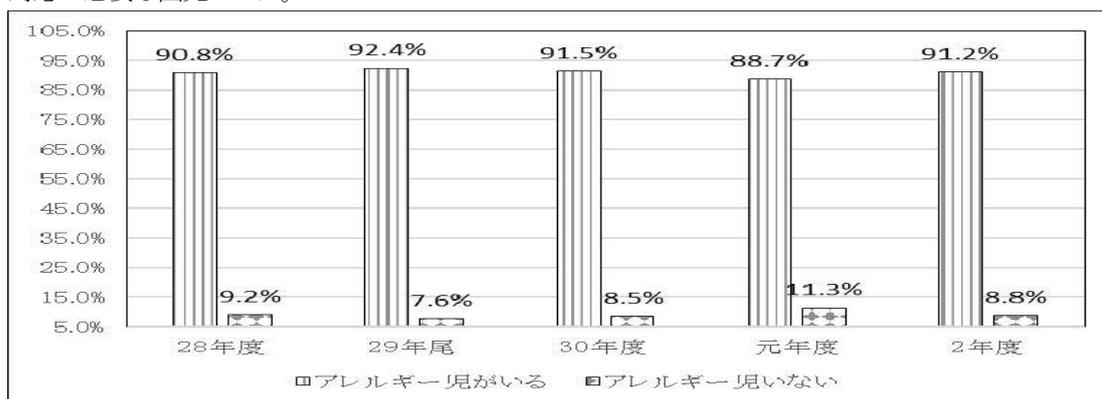
### 9. 非常食の備蓄について

非常食の備蓄については、備蓄している施設が徐々に増加していて、令和2年度には89.7%の施設が備蓄をしており、今後、備蓄予定の施設も含めると96.6%という結果だった。備蓄食数はいずれの年度も1食分の備蓄が40%以上という結果だった。

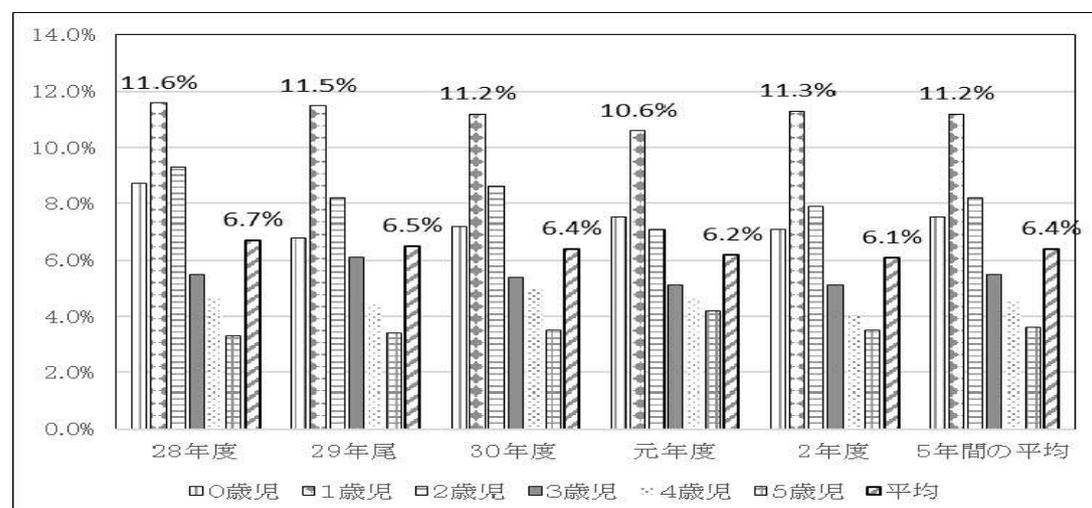


### 10. 食物アレルギー対応について

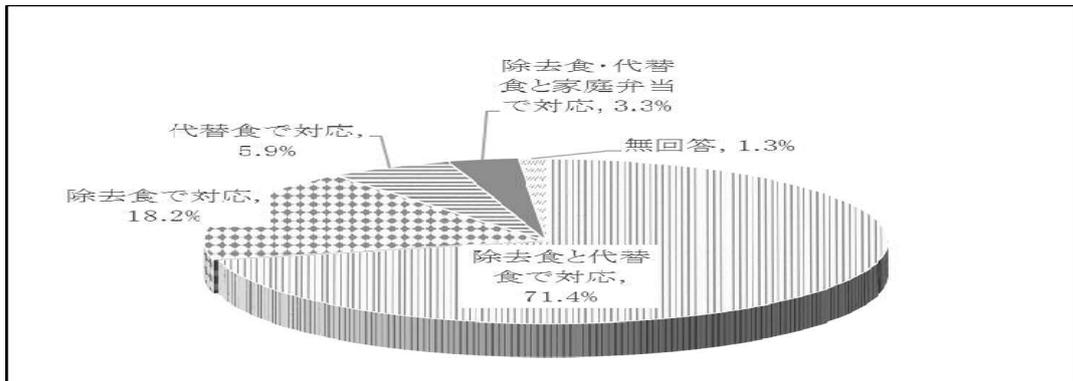
食物アレルギー対応については、5年間で多少の推移はあるものの全施設の90%前後の施設にアレルギー対応が必要な園児がいた。



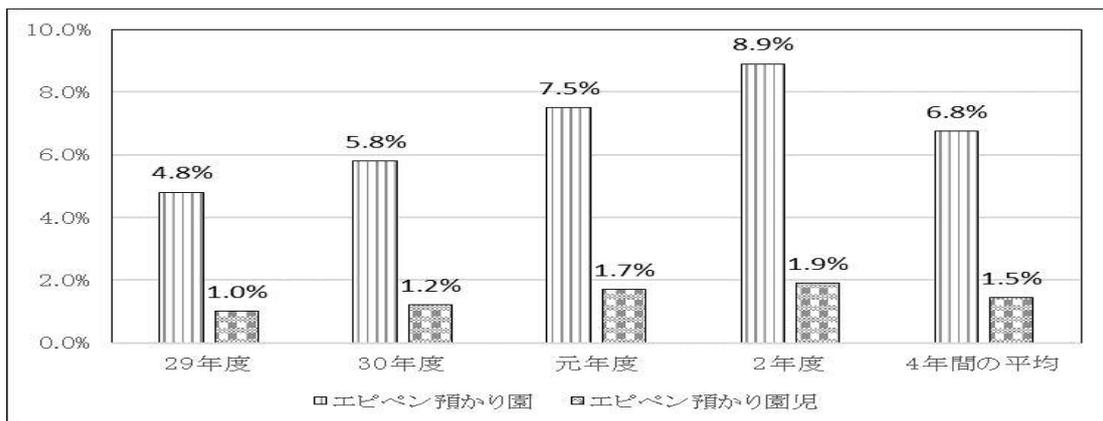
年齢別では、1歳児の割合がいずれの年度においても一番多く、5年間の平均発生率は、1歳児、2歳児、0歳児、3歳児、4歳児、5歳児の順だった。アレルギー対応園児の割合は、5年間の平均でアレルギー園児のいる施設の中の6.4%だった。



アレルギー児に対する食事の対応としては、5年間の平均で除去食+代替食で対応している施設が最も多く71.4%、除去食で対応が18.2%、代替食で対応が5.9%で、家庭からの食事のみで対応している施設はなく、ほとんどの施設で食事の対応がなされていた。

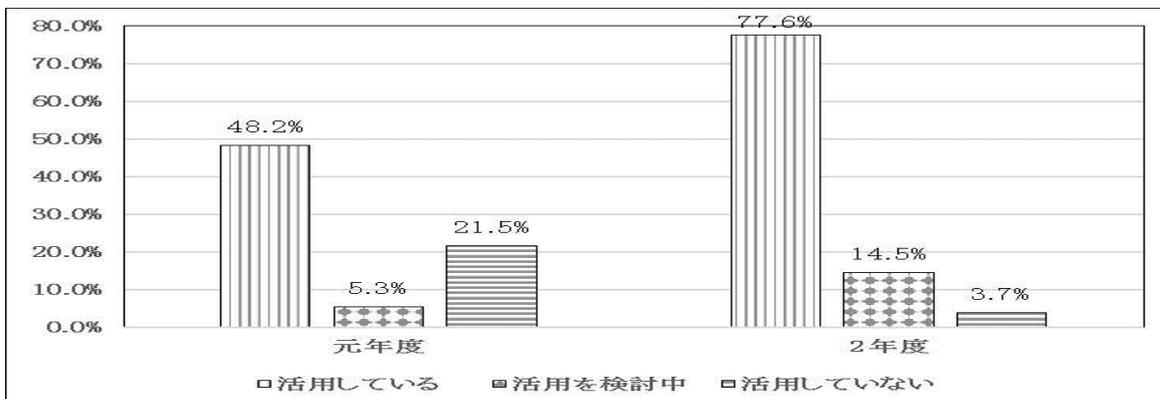


アレルギー対象児のいる園でアナフィラキシーに対応するためのエピペンについては、調査項目とした平成29年度から保護者から預かっている園、アレルギー対応園児に占める割合は共に増加していて、令和2年度はエピペンを預かっている園はアレルギー対象者のいる園の8.9%、アレルギー対応児全体の1.9%だった。



食物アレルギーの事故防止のために提示している「食物アレルギー対応チェック表」(様式Ⅳ-1~3)の活用は32.2%(昨年度34.1%)だったが、「チェック表を参考にした」、「活用を検討中」を合わせると75.0%(昨年度72.2%)でチェック表は有効に活用されていた。

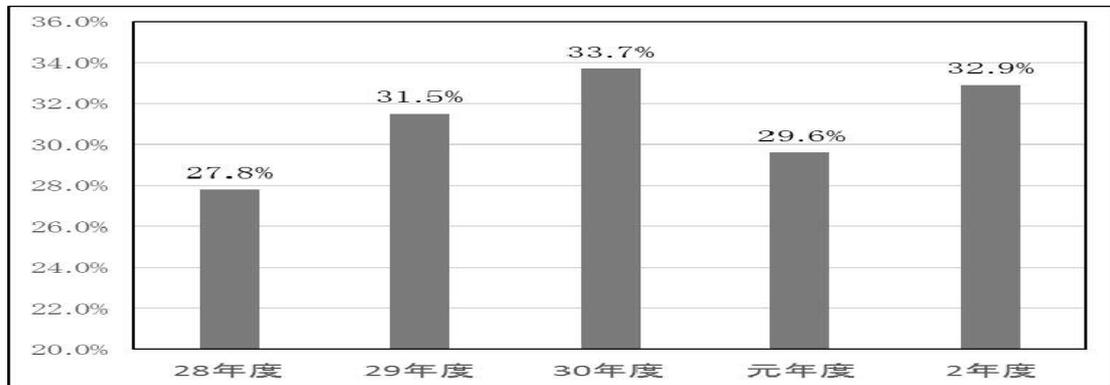
また、平成31年4月に改訂された「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」の活用については、令和元年度に48.2%だったのが令和2年度には77.6%と増加していた。



この1年間でヒヤリハットが発生した施設は、アレルギー対応を行っている施設の32.9%で昨年度の29.6%に比べて増加していた。また、過去5年間の発生は平成28年度27.8%、29年度31.5%、平成30年度33.7%、令和元年度29.6%と概ね3割の施設にヒヤリハット事例が見られている。

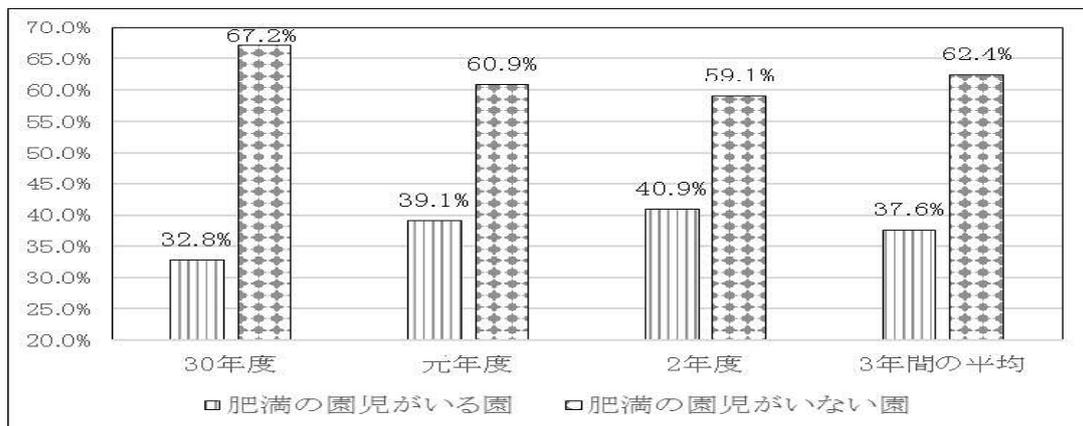
また、ヒヤリハットが発生した園のその後の対応としては、質問項目とした令和元年度と2年度の平均で、複数回答で、「話し合い」が一番多く82.2%、追加対応40.4%、報告書の作成39.8%で、特に対応がなかったのは2.2%だった。

ヒヤリハットの発生率の推移

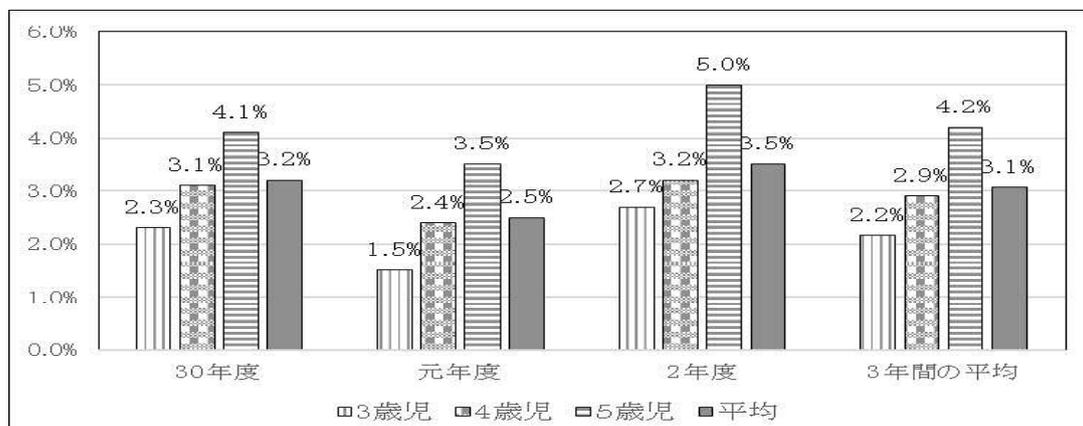


## 12. 肥満について

3歳以上の園児で肥満度が20%以上の園児がいる施設は、調査項目とした平成30年度から徐々に増加していて、調査期間3年間の平均は37.6%だった。



また、年齢別の園児の割合は、いずれの年度においても5歳児の割合が高く、3年間の肥満園児の割合の平均は肥満度20%以上の園児のいる施設全園児の3.1%だった。



## 【参考文献】

- 日本人の食事摂取基準（2020年版）：厚生労働省 令和2年1月
- 平成22年厚生労働省乳幼児身体発育調査報告書：厚生省 2011.10
- 成長曲線
- 授乳・離乳の支援ガイド：厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課 2019.3
- 楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～：厚生労働省 平成16年3月
- 児童福祉施設における食事の提供ガイド～児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理に関する研究会報告書～：厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課 平成22年3月
- 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 2019年4月
- 保育所における食事の提供ガイドライン：厚生労働省 平成24年3月
- 保育所における食事の提供にかかる災害・事故時対策マニュアル  
社団法人長崎県保育協会 平成22年8月
- 平成25年度保育科学研究 保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー  
公益社団法人 日本栄養士会 平成26年1月
- 第三次長崎県食育推進計画：長崎県 長崎県食育推進県民会議 平成28年3月
- 保育所給食実施要領（改訂2版）；長崎県 平成28年1月