

表12 園からの提示による基準を用いている施設

20	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA ( $\mu$ gRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
献立例①	369	10.9	10.2	41	1.1	304	0.16	0.14	14
②	372	17.3	6.1	55	1.3	377	0.13	0.15	22
③	401	13.5	11.2	45	1.2	156	0.40	0.11	32
平均	381	13.9	9.2	47	1.2	279	0.23	0.13	23

表 13 保育所給食に対応している給食センターの実態…学校給食栄養士による施設

表 13-1 給食センター1・2

対象No		1	2	
給食センターの規模（総給食数）		1845	2260	
配食保育所数（か所）		7	7	
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数		345（36）	425（50）	
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	○ × × × 各保育所に配属されている 調理員（1名*）が対応 × × 不明（各保育所で）
		1～2 歳児	○	
	オヤツ	3～5 歳児	×	
		1～2 歳児 (AM・PM)	×	
	離乳食		×	
	除去食		×	
	病後食		×	
献立・調理	学校給食と殆んど 一緒		○	○
	一部変更			
	別献立			
栄養基準	食事量	6～7 歳の 70%	8～9 歳の 70%	
	厚生労働省の栄養給 与目標に対する配慮	×	不明（オヤツ：保育所で管理）	
給食関係職員（人）	栄養士	1（学校給食担当者）	2（学校給食担当者）	
	調理員	8（学校給食・保育所給食併 任）	10（学校）+7（保育所）で調理 →終了後、7名は保育所に戻り* 保育所で調理業務を行う	
調理工程（調理開始及び完了時刻）		8：00～9：40	8：10～10：00	
配送時刻	出発時刻	10：00	10：15	
	近距離・遠距離までの 配送に要する時間	5～10 分 1 時間半	近距離 1 分、その後各学校を 経由して配送するので、遠距離で 45～50 分	
児童福祉行政担当栄養士の指導状況		×	×	
保育所との連携状況（話し合い）		年 3 回	年 2～3 回 所長会議に出席 各保育所から調理員が来るので 情報交換ができる	
食教育の実施状況		×	×	
問題点		保育所給食の対応は学校給 食では無理がある	子どものいる所で調理すること が大切 児童主管課に栄養士が配置され ていないこと	

注：○…対応有

×…対応無

表 13-2 給食センター3・4

対象No.	3		4
給食センターの規模（総給食数）	940		1700
配食保育所数（か所）	4		1
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数	212（約20）		85（15）
配食する種類	昼	3-5 歳児	○
		1-2 歳児	○
	オヤツ	3-5 歳児	×
		1-2 歳児 (AM・PM)	×
	離乳食		×
	除去食		×
	病後食		×
献立・調理	学校給食と殆んど 一緒		○
	一部変更		○ 大きい材料→小さい材料に 変更（例：にじます→ししゃ も）
	別献立		
栄養基準	食事量	8～9 歳の 80%	3～5 歳児 8～9 歳の 70～80% 1～2 歳児 3～5 歳児 80～90%
	厚生労働省の栄養給 与目標に対する配慮	×	×
給食関係職員（人）	栄養士	1（学校給食担当者）	1（学校給食担当者）
	調理員	不明（学校給食・保育所給食 併任）	14（学校給食・保育所給食併任）
調理工程（調理開始及び完了時刻）	7：30～11：00		8：30～10：30
配送時刻	出発時刻	出来上がり次第	
	近距離・遠距離までの 配送に要する時間	5分 40分	5～10分
児童福祉行政担当栄養士の指導状況	×		×
保育所との連携状況（話し合い）	年に1回		×
食教育の実施状況	×		年に1回、保護者対象の試食会 1か月分の献立配布 学校給食便りを保育所へ（1クラ ス1枚見当）
問題点	基本は学校給食なので、保育 所給食には無理がある		保育所の食事は仕方なく調理し ているが、同一献立では無理、 別にすべきだ

注：○…対応有

×…対応無

表 13-3 給食センター5・6

対象No			5	6
給食センターの規模（総給食数）			5080	6000
配食保育所数（か所）			8	9
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数			1124（112）	1150（約115）
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	○
		1～2 歳児	○	× 保育所にいる市の調理員が対応
	オヤツ	3～5 歳児	×	×
		1～2 歳児 (AM・PM)	×	×
	離乳食		×	×
			～1.5 回食：各園で看護婦・ 用務員が作る 3 回食：各園で給食から取り 分ける	
	除去食		○	×
		除去が可能なものについて のみ対応		
	病後食		×	×
献立・調理	学校給食と殆んど 一緒		○ 但し、材料発注時に考慮 (肉：小・中 60g→保 30g)	○ 3～5 歳児は 6～7 歳児の食事と 同一
	一部変更			
	別献立			
栄養基準	食事量			8～9 歳児の 75% デザートでエネルギーを調節
	厚生労働省の栄養給 与目標に対する配慮		○ オヤツで調整	×
給食関係職員（人）	栄養士		2（学校給食担当者）	1（学校給食担当者）
	調理員		不明	不明
調理工程（調理開始及び完了時刻）			8：30～10：20～30 (その後、小・中の分を作る)	8：30～10：20
配送時刻	出発時刻		出来上がり次第	10：30
	近距離・遠距離までの 配送に要する時間		30 分以内	20 分 30 分
児童福祉行政担当栄養士の指導状況			×	×
			(電話対応者は児童課保育 係の栄養士)	
保育所との連携状況（話し合い）			疑問・問題のあるとき、随時	1 学期に 1 回市の児童課と会合
食教育の実施状況			年に 1～2 回、保育参観日に 親子でエプロンシアター（保 健センターの歯科衛生士と 協力）を実施	×
問題点			現在、保・幼・小・中の給食 保・幼だけなら、3 歳以上児・ 3 歳未満児を分けて調理でき るのだが…	自園調理の方が安全、年齢別の 対応ができる

注：○…対応有、×…対応無

表 13-4 給食センター7・8

対象No.	7		8	
給食センターの規模（総給食数）	3550		2090	
配食保育所数	7		2	
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数（か所）	900（130）		144（32）	
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	○ × 保育所で × × × ×
		1～2 歳児	○	
	オヤツ	3～5 歳児	×	
		1～2 歳児 (AM・PM)	×	
	離乳食		×	
	除去食		○ 調理段階で取り分ける	
	病後食		×	
		但し、調理段階で取り分ける (ごはん+汁物→保育所で雑炊に)	×	
献立・調理	学校給食と殆んど一緒		○	
	一部変更			
	別献立		○ 保育所給食担当栄養士(児童福祉課)が献立作成	
栄養基準	食事量		8～9 歳の 80%	
	厚生労働省の栄養給与目標に対する配慮		○ 但し多め(7PM までの延長保育や主食よりおかずを好む最近の子ども嗜好に考慮して)	
給食関係職員(人)	栄養士	1(学校給食担当者)	1(学校給食担当者)	
	調理員	不明	2	
調理工程(調理開始及び完了時刻)	不明(～10:30-11:00)		8:30～10:30-11:00	
配送時刻	出発時刻		10:30	
	近距離・遠距離までの配送に要する時間		不明	
			出来上がり次第 11:30 までに	
児童福祉行政担当栄養士の指導状況		×	×	
保育所との連携状況(話し合い)		月 1 回 保育所用務員も加わって会議 アレルギーなどの相談	1 学期に 1 回 連絡ノートは毎日	
食教育の実施状況		参観日を利用して保護者に(7 園あるので大変)、就学前に肥満児には本人に指導	年 1 回、紙芝居により	
問題点		給食センターでは調理の下ごしらえをし、各保育所で手を加えるというセンター方式の長所を生かす方式を実践していると自負している	年齢幅が大きく、ふさわしい給食が供給できるのか疑問に思う	

注：○…対応有、×…対応無

表 13-5 給食センター9・10

対象No.		9	10	
給食センターの規模（総給食数）		3400	1489	
配食保育所数（か所）		8	5	
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数		530（60）	349（37）	
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	○
		1～2 歳児	○	○
	オヤツ	3～5 歳児	×	×
		1～2 歳児 (AM・PM)	×	×
	離乳食		×	×
	除去食		×	○ 昨年は卵・牛乳・牛肉除去に対応
	病後食		×	×
献立・調理	学校給食と殆んど一緒		○	○
	一部変更			
	別献立			
栄養基準	食事量	10～11 歳の 65%	8～9 歳の 70%	
	厚生労働省の栄養給 与目標に対する配慮	×	ほぼ○	
給食関係職員（人）	栄養士	1（学校給食担当者）	1（学校給食担当者）	
	調理員	3	5（この内 1 名が保育所給食担当）	
調理工程（調理開始及び完了時刻）		8：00～10：00	8：00～10：00・11：00 地区により3段階に分けている 1 段階：保育所 3、小学校 2 （～10：00） 2 段階：保育所 2、小学校 2 （～11：00） 3 段階：中学校	
配送時刻	出発時刻	10：00 過ぎ	出来上がり次第	
	近距離・遠距離までの 配送に要する時間	10 分 1 時間	10～15 分 但し、1 段階の保育所・学校は 喫食までの時間が2時間近くになる	
児童福祉行政担当栄養士の指導状況		○	市の住民福祉課に献立を提出	
保育所との連携状況（話し合い）		所長会議	年 2 回 運営委員会 連絡ノートによりは毎日状況を報告	
食教育の実施状況		×	年 1 回以上 但し保育所から要請があれば 随時（梅雨時の衛生など）	
問題点		学校給食で保育所給食をまかなうのは絶対無理	1～15 歳が同じ献立である、保育所児に合った献立と調理をすることが望まれると思う	

注：○…対応有、×…対応無

表 13-6 給食センター11・12

対象No			11	12
給食センターの規模（総給食数）			478	1870
配食保育所数（か所）			4	4
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数			177（20）	175（25）
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	○
		1～2 歳児	○ 保育所で調節	○
	オヤツ	3～5 歳児	×	× 規模の大きい保育所には × 調理員がいるので、 保育所対応
		1～2 歳児 (AM・PM)	×	
	離乳食		×	×
	除去食		×	×
	病後食		×	×
保育所で、学校給食の中から乳 児に向くものだけ供与				
献立・調理	学校給食と殆んど 一緒			○
	一部変更		○ さんま→鮭に変える	
	別献立			
栄養基準	食事量	6～7 歳の 80%	8～9 歳の 80%	
	厚生労働省の栄養給 与目標に対する配慮	基準を入力してあり一応参考 にしている		
給食関係職員（人）	栄養士	1（学校給食担当者）	1（学校給食担当者）	
	調理員	7（この内3名は保育所にいた 調理員、保育所担当はローテー ションで1名決めている）	13（学校給食・保育所給食併任）	
調理工程（調理開始及び完了時刻）			8：00～10：40	8：30～11：00-11：30
配送時刻	出発時刻	11：00		出来上がり次第
	近距離・遠距離までの 配送に要する時間	5分 30分	10分 20分	
児童福祉行政担当栄養士の指導状況			○ 町役場からの直接指導は無し 県から年 1 回監査時に指導有 り	
保育所との連携状況（話し合い）			年 1 回	年 2～3 回
食教育の実施状況			×	一応
問題点			保育所の低年齢児には学校給 食は不適切な事がある 保育所給食用の備品の設置（全 て学校給食用で調理）	年齢幅があるので保育所児に は小学生の中学年の基準を取 っている状況

注：○…対応有  
×…対応無

表 13-7 給食センター13・14

対象No.			13	14
給食センターの規模（総給食数）			870	440
配食保育所数（か所）			5	4
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数			203（29）	111（15）
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	○
		1～2 歳児	○	○
	オヤツ	3～5 歳児	×	× 保育所で市販品を 購入・提供
		1～2 歳児 (AM・PM)	×	
	離乳食		×	×
			各保育所に配属されている配膳員が対応	
	除去食		○	×
		現在 3 名（卵・乳・パイナップルアレルギー）に対応		
病後食		×	×	
献立・調理	学校給食と殆んど一緒		○	○ 時に香辛料（ピリ辛）、固いものを変更する
	一部変更		95%は同一献立、5%は調味料・硬さに留意して別釜で調理	
	別献立			
栄養基準	食事量		8～9 歳の 70%	8～9 歳の 80%
	厚生労働省の栄養給与目標に対する配慮		×	×
			主食とオヤツは提供していないので目標に合わせることは困難	栄養給与量は算出していない
給食関係職員（人）	栄養士		1（学校給食担当者）	1（学校給食担当者）
	調理員		7（この内 2 名が保育所担当）	5（学校給食・保育所給食兼任）
調理工程（調理開始及び完了時刻）			8：00～11：00	8：50～10：00
配送時刻	出発時刻		11：15	10：30
	近距離・遠距離までの配送に要する時間		5 15分	5分 15分
児童福祉行政担当栄養士の指導状況			×	○
			（センターに在宅栄養士が配置されてはいるが…）	献立についての指導
保育所との連携状況（話し合い）			月に 1 回 献立会議	年に 1～3 回
食教育の実施状			2 か所の保育所で保護者に食教育を実施	小学生向け給食便りを保育所に渡す程度
問題点			保育所給食は自園調理が基本である	献立を変えることが難しい（ピリ辛、硬すぎるとクレーム）

注：○…対応有  
×…対応無



表 13-8 給食センター15・16

対象No.	15		16		
給食センターの規模（総給食数）	700 強		950		
配食保育所数（か所）	3		5		
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数	180～190（約30）		約235（26）		
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	○	
		1～2 歳児	○	○	
	オヤツ	3～5 歳児	×	保育所が全面管理	○ 菓子・果物を学校給食センターで手配し、果物は消毒して配送
		1～2 歳児 (AM・PM)	×		
	離乳食	×	×		
	除去食	×	×	この献立にこのようなアレルギーが入っているということを知らせるだけ（既製品のつなぎなど）	
	病後食	×	×		
献立・調理	学校給食と殆んど一緒	○ 3～5 歳、1～2 歳同じ 但し、野菜その他は小さく切っている	週5 日間の内3 日		
	一部変更		○ 5 日間の内2 日（学校給食が混ぜご飯や丼物のとき）		
	別献立				
栄養基準	食事量	8～9 歳の80%	8～9 歳の80%		
	厚生労働省の栄養給与目標に対する配慮	×	5 日間の内2 日は目標に合わせるよう努めている		
給食関係職員（人）	栄養士	1（学校給食担当者）	1（学校給食担当者）		
	調理員	6	10（作業の中で分けている）		
調理工程（調理開始及び完了時刻）	8：15～10：00-10		8：00～10：20		
配送時刻	出発時刻	10：30	10：30		
	近距離・遠距離までの配送に要する時間	10分 15分	5分弱 15分弱		
児童福祉行政担当栄養士の指導状況	×	全く無し	×		
保育所との連携状況（話し合い）	1 学期に1 回		2 か月に1 回 所長会に出席（献立・内容の説明）		
食教育の実施状況	学校給食便りが基本で、その空間に収まる程度のメッセージと提供		年1 回 保護者に対して試食会と話 学校用資料を渡す		
問題点	年齢別に対応した食事の提供が困難		統一献立で対応できる限界がある 保育所児に配慮したくてもできない 学校給食と別献立にするか保育所調理が望ましい		

注：○…対応有、×…対応無

表 13-9 給食センター17・18

対象No.			17	18
給食センターの規模（総給食数）			250	520
配食保育所数（か所）			2	4
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数			62（7）	130（22）
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	○
		1～2 歳児	○	○
	オヤツ	3～5 歳児	×	×
		1～2 歳児 (AM・PM)	×	×
	離乳食		×	○
	除去食		×	○
病後食		×	×	
献立・調理	学校給食と殆んど一緒		○	○
	一部変更			(分けることもある)
	別献立			
栄養基準	食事量		8～9 歳の 80%	8～9 歳の 80%
	厚生労働省の栄養給与目標に対する配慮		基準から保育所のオヤツ量を差し引いた値が昼食基準	×
給食関係職員（人）	栄養士		1（学校給食担当者）	1（学校給食担当者）
	調理員		5（この中に保育所係も一応配置）	7（この内 1 名が離乳食・除去食対応をすることがある）
調理工程（調理開始及び完了時刻）			8：00～10：50	8：00～10：10
配送時刻	出発時刻		11：00	11：20～30
	近距離・遠距離までの配送に要する時間		1 か所はセンターの横遠距離で 15 分	5～10 分 30～40 分
児童福祉行政担当栄養士の指導状況			×	×
保育所との連携状況（話し合い）			定期的な会合は無いが、保育所職員と会った時に話し合う	毎日連絡ノートを交換
食教育の実施状況			×	小・中学校用給食だよりを使用
問題点			中学生の給食（献立）に合わせているので子どもが可愛そう	小・中学校と同じものを出すことには無理がある 主食がパンのときの副食は、保育所児にはマッチしないことがある 小・中学校を和食中心にすると保育所からクレームが出る 保育所児に「食」を通して夢を与えたいが困難 子どもに食事を作っている場面が見えないのは問題 給食費の問題

注：○…対応有、×…対応無

表 13-10 給食センター19・20

対象No.	19		20	
給食センターの規模（総給食数）	8752		400（600可能）	
配食保育所数（か所）	7		1	
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数	478（65）		70（8）	
配食する種類	昼	3～5歳児	○	○
		1～2歳児	×	○ 3～5歳児と同じ
	オヤツ	3～5歳児	×	×
		1～2歳児 (AM・PM)	×	×
	離乳食		×	×
	除去食		○	×
	病後食		×	×
献立・調理	学校給食と殆んど一緒			
	一部変更		○ 固い物は変更、辛い物は除去、小さく切る	○ 別釜調理、刻み方等工夫
	別献立			
栄養基準	食事量			
	厚生労働省の栄養給与目標に対する配慮		○ 園から提出される基準に合わせ、年度末に園に渡す	
給食関係職員（人）	栄養士	保育所関係は0（子ども課）	1（学校給食担当者）	
	調理員	保育所関係は0	4（この内保育所給食担当者は1名、作業は一緒、給与体系は別）	
調理工程（調理開始及び完了時刻）	8：30～9：30・10：00		8：30～配送時刻までに	
配送時刻	出発時刻	10：30	10：50～11：00	
	近距離・遠距離までの配送に要する時間	不明（出来上がってから喫食まで2時間以内）	5～10分	
児童福祉行政担当栄養士の指導状況	×		×	
保育所との連携状況（話し合い）	電話対応者：子ども課栄養士 献立作成時と、年に1回反省会（全園と）		指導を希望 1学期に1回	
食教育の実施状況	年に1回（在宅栄養士）		1学期に1回、誕生会に保護者に対して（給食の現状、家庭での食事との比較など）	
問題点			文部科学省と厚生労働省の違い（講習会の有無、対応・伝達の速さ等々）	

注：○…対応有、×…対応無

表 13-11 給食センター21・22

対象No		21	22	
給食センターの規模（総給食数）		2100	（返答拒否）	
配食保育所数（か所）		6	（返答拒否）	
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数		629（84）	（返答拒否）	
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	各保育所に栄養士が配置されているので、保育所の調理室で調理 現在 0 歳児、除去食児が在籍しているか否かは不明
		1～2 歳児	○	
	オヤツ	3～5 歳児	×	
		1～2 歳児 （AM・PM）	×	
	離乳食		×	
	除去食		×	
	病後食		×	
献立・調理	学校給食と殆んど一緒		○	
	一部変更			
	別献立			
栄養基準	食事量	8～9 歳の 75%	8～9 歳の約 80%	
	厚生労働省の栄養給与目標に対する配慮	×		
給食関係職員（人）	栄養士	1（学校給食担当者）		
	調理員	10（学校給食・保育所給食併任）		
調理工程（調理開始及び完了時刻）		8：20～11：20～30		
配送時刻	出発時刻	11：20～30		
	近距離・遠距離までの配送に要する時間	5 分 25 分	45 分以内には届いているはず	
児童福祉行政担当栄養士の指導状況		×		
保育所との連携状況（話し合い）		年に数回 担当者会議		
食教育の実施状況		×		
問題点		色々ある	給食センターができたときに保育所の食事を仕方なく受け入れたが、本来あるべき保育所給食の姿は保育所で作ること（この方式になったのは、保育所調理室のスペースの関係だと思う）	

注：○…対応有  
×…対応無

表 14 保育所給食に対応している給食センターの実態…保育所給食栄養士による施設

表 14-1 給食センター23・24

対象No.	23		24
給食センターの規模（総給食数）	1500		2700
配食保育所数（か所）	4		9
保育所への配食数（人）（ ）内：職員数	190（25）		750（108）
配食する種類	昼	3～5歳児	○
		1～2歳児	○
	オヤツ	3～5歳児	○ 乳製品・市販品が中心
		1～2歳児 (AM・PM)	○ AM-果物、PM-市販品
	離乳食	○（少人数）	○ 11か月～
	除去食	○ 卵アレルギー：調理段階で取り分ける 牛乳アレルギー→果汁にかえる	○ 現在3名（卵アレルギー）に対応
	病後食	×	×
献立・調理	学校給食と殆んど一緒		
	一部変更		
	別献立	保育所給食担当栄養士が献立作成	保育所給食担当栄養士が献立作成
栄養基準	食事量		
	厚生労働省の栄養給与目標に対する配慮	○	○
給食関係職員（人）	栄養士	2（内1名は保育所給食担当者）	3（内1名は保育所給食担当者）
	調理員	4	26（学校給食・保育所給食併任、この内1園1名の割合で計9名がローテーション）
調理工程（調理開始及び完了時刻）	8：30～11：00		8：10～9：40～50
配送時刻	出発時刻	11：10	10：00～
	近距離・遠距離までの配送に要する時間	7～8分 15～20分	5分 30～35分
児童福祉行政担当栄養士の指導状況	○	×	保健福祉課に保健師と共に1名配置、但し指導無し
保育所との連携状況（話し合い）	1学期に1回 その他、状況表（残菜）など		月1回 献立会議
食教育の実施状況	栄養士自身が見回り、その都度声かけをしている		○ 給食だよりのみ
問題点	保育所では保育業務中心で食への関心が薄い 学校給食のような組織がないので、食中毒への対応等不安 3か月児から受け入れるようになったので、今後離乳食の対応が増えてくると思う		手作りオヤツができない

注：○…対応有、×…対応無

表 14-2 給食センター25・26

対象No.	25		26	
給食センターの規模（総給食数）	3500		1528	
配食保育所数（か所）	5		3	
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数	780（80）		315（30）	
配食する種類	昼	3～5 歳児	○	
		1～2 歳児	○ 但し、固い物→代替品、大きい物→小さくする程度で3～5歳児食と同じ	
	オヤツ	3～5 歳児	○	
		1～2 歳児 (AM・PM)	○ 果物・市販品	
	離乳食		○ 6か月～ つぶし加減は園で調整	○ 献立のみセンターで作成、調理は保育所で
	除去食		○ 調理段階での取り分けのみで代替はしない、取り分けられない場合は前もって連絡	○ 調理段階で取り分ける
病後食		×	× 保育所で対応（ごはん→粥に変更するなど）	
献立・調理	学校給食と殆んど一緒			
	一部変更			
	別献立	保育所給食担当栄養士が献立作成	保育所給食担当栄養士が献立作成	
栄養基準	食事量	3～5 歳児＝1～2 歳児		
	厚生労働省の栄養給与目標に対する配慮	○	○	
給食関係職員（人）	栄養士	2（内1名は保育所給食担当者）	2（内1名は保育所給食担当者）	
	調理員	保育所給食担当者は1名+手伝い1名	4（学校給食・保育所給食併任）	
調理工程（調理開始及び完了時刻）	8：00～10：25		8：30～11：00	
配送時刻	出発時刻	10：30	出来上がり次第	
	近距離・遠距離までの配送に要する時間	1時間以内（11：20までに）	30分以内	
児童福祉行政担当栄養士の指導状況	×		×	
保育所との連携状況（話し合い）	月1回 園長と		月に1回 連絡ノートで毎日の状況を伝達	
食教育の実施状況	時々巡回		1学期に1回（手洗い・歯磨き、箸の使い方、栄養素の働きなど）	
問題点	洗浄機を使用するため食器が子どもにとって大きすぎる		保育所用務員に対する衛生教育（予算）、学校給食のような団体が無いので他センター栄養士との交流が無い	

注：○…対応有、×…対応無

表 14-3 給食センター27

対象No	27		
給食センターの規模（総給食数）	820		
配食保育所数（か所）	6		
保育所への配食数（人） （ ）内：職員数	210（30）		
配食する種類	昼	3～5 歳児	○
		1～2 歳児	○
	オヤツ	3～5 歳児	× 保育所側で考える × 多くは市販品 保育所の調理員（1名）による 手作りのことも
		1～2 歳児 （AM・PM）	
	離乳食	×	
	除去食	× 保育所で該当食品を抜く程度（以前 大豆アレルギー児が在籍）	
	病後食	×	
献立・調理	学校給食と殆んど 一緒		
	一部変更		
	別献立	保育所給食担当栄養士が献立作成	
栄養基準	食事量		
	厚生労働省の栄養給 与目標に対する配慮		
給食関係職員（人）	栄養士	2（内1名は保育所給食食担当者）	
	調理員	10（学校給食） 料理ごとに作業を分担	
調理工程（調理開始及び完了時刻）	8：15～9：10		
配送時刻	出発時刻	10：00	
	近距離・遠距離までの 配送に要する時間	7～8分 1時間	
児童福祉行政担当栄養士の指導状況	×		
保育所との連携状況（話し合い）	月1回 保育所会議		
食教育の実施状況	×		
問題点	保育所からのクレームはないが、主 菜、副菜の保冷温ができにくい（ご 飯、汁物は二重宇食缶なので保温は 可能だが） フライ・ハンバーグは学校給食用の 半調理済を使用、人数が多いので手 作りできない		

注：○…対応有、×…対応無

表15.給食を外部から搬入した年代

カテゴリー名	件数	割合
昭和42年～	1	3.2%
昭和43年～	1	3.2%
昭和45年～	1	3.2%
昭和46年～	1	3.2%
昭和47年～	1	3.2%
昭和48年～	2	6.5%
昭和49年～	4	12.9%
昭和52年～	5	16.1%
昭和53年～	1	3.2%
昭和58年～	1	3.2%
昭和62年～	1	3.2%
昭和63年～	1	3.2%
平成12年～	3	9.7%
不明	8	25.8%
全体	31	100.0%

表16.外部搬入になったきっかけ

カテゴリー名	件数	割合
市町村の方針で	31	100.0%
全体	31	100.0%

表17.搬入している給食の種類

カテゴリー名	件数	割合
離乳食	4	12.9%
午前のおやつ	4	12.9%
昼食(1～2歳児食)	23	74.2%
昼食(3～5歳児食・完全給食)	15	48.4%
昼食(3～5歳児食・副食給食)	16	51.6%
午後のおやつ	6	19.4%
除去食(アトピー性皮膚炎)	5	16.1%
回答数合計	73	235.5%
回答者数合計	31	100.0%

表18.保育所と学校給食センターとの連携状況

カテゴリー名	件数	割合
よくとれている	19	61.3%
あまりとれていない	1	3.2%
どちらともいえない	2	6.5%
不明	9	29.0%
全体	31	100.0%

表19.保育所と学校給食センターとの話し合い

カテゴリー名	件数	割合
定期的に行っている	25	80.6%
不定期であるが行っている	3	9.7%
不明	3	9.7%
全体	31	100.0%



表19-1.保育所と学校給食センターとの話し合いの内容

カテゴリー名	件数	割合
保育計画(食事計画)	3	10.7%
行事予定	8	28.6%
献立内容	27	96.4%
喫食状況	16	57.1%
個別対応	3	10.7%
栄養指導・食教育	11	39.3%
食事時刻・配送	11	39.3%
衛生管理	17	60.7%
不明	1	3.6%
回答数合計	97	346.4%
回答者数合計	28	100.0%

表20.食事やおやつを与えるおよその時刻

表20-1.離乳初期

カテゴリー名	件数	割合
9時	2	28.6%
11時	4	57.1%
14時	1	14.3%
15時	1	14.3%
不明	4	57.1%
回答数合計	12	171.4%
回答者数合計	7	100.0%

表20-2.離乳中期

カテゴリー名	件数	割合
9時	1	11.1%
10時	1	11.1%
11時	3	33.3%
12時	1	11.1%
15時	2	22.2%
不明	6	66.7%
回答数合計	14	155.6%
回答者数合計	9	100.0%

表20-3.離乳後期

カテゴリー名	件数	割合
9時	1	5.6%
10時	2	11.1%
11時	4	22.2%
12時	1	5.6%
15時	2	11.1%
不明	14	77.8%
回答数合計	24	133.3%
回答者数合計	18	100.0%

表20-4.1~2歳児午前おやつ

カテゴリー名	件数	割合
9時	6	22.2%
10時	19	70.4%
不明	3	11.1%
回答数合計	28	103.7%
回答者数合計	27	100.0%

表20-5.1～2歳児昼食

カテゴリー名	件数	割合
11時	20	74.1%
12時	6	22.2%
不明	1	3.7%
回答数合計	27	100.0%
回答者数合計	27	100.0%

表20-6.1～2歳児午後おやつ

カテゴリー名	件数	割合
14時	2	7.4%
15時	15	55.6%
不明	2	7.4%
回答数合計	19	70.4%
回答者数合計	27	100.0%

表20-7.3～5歳児昼食

カテゴリー名	件数	割合
11時	15	48.4%
12時	16	51.6%
回答数合計	31	100.0%
回答者数合計	31	100.0%

表20-8.3～5歳児午後おやつ

カテゴリー名	件数	割合
14時	2	6.5%
15時	28	90.3%
不明	1	3.2%
回答数合計	31	100.0%
回答者合計	31	100.0%

表21.盛り付け量

カテゴリー名	件数	割合
子どもの状況により変える	28	90.3%
お代わりを用意する	17	54.8%
一定量盛り付ける	4	12.9%
バイキング方式をとり子どもが主体的に盛り付けることがある	3	9.7%
不明	1	3.2%
回答数合計	53	171.0%
回答者数	31	100.0%

表22.年間保育計画と食事計画

カテゴリー名	件数	割合
保育計画に食事計画を入れている	9	29.0%
保育計画に食事計画を入れていない	18	58.1%
不明	4	12.9%
全体	31	100.0%

表22-1.食事計画と給食の連動

カテゴリー名	件数	割合
連動している	8	88.9%
連動していない	1	11.1%
全体	9	100.0%

表22-2.年齢別食事計画の作成

カテゴリー名	件数	割合
作成している	4	44.4%
作成していない	2	22.2%
不明	3	33.3%
全体	9	100.0%

表23.子どもへの食教育

カテゴリー名	件数	割合
よく行う	13	41.9%
時々行う	15	48.4%
(あまり)行わない	2	6.5%
不明	1	3.2%
全体	31	100.0%

表23-1.食教育の方法

カテゴリー名	件数	割合
食事やおやつの時に話をする	27	96.4%
行事食を通して	12	42.9%
菜園活動	12	42.9%
媒体を使って	7	25.0%
調理保育	7	25.0%
ゲームなどの遊びを通して	5	17.9%
特別なカリキュラムを作って	2	7.1%
野外活動	2	7.1%
回答数合計	74	264.3%
回答者数合計	28	100.0%

表23-2.委託を行っている子どもへの食教育が行いにくいのか

カテゴリー名	件数	割合
はい	3	10.7%
いいえ	10	35.7%
わからない	7	25.0%
不明	8	28.6%
全体	28	100.0%

表24.家庭との連携

カテゴリー名	件数	割合
よくとっている	19	61.3%
時々とっている	10	32.3%
あまりとっていない	1	3.2%
不明	1	3.2%
全体	31	100.0%

表24-1.連携の方法

カテゴリー名	件数	割合
献立表の配布	20	69.0%
個別の話し合い(送迎時)	20	69.0%
連絡帳	16	55.2%
園便り・給食便り	15	51.7%
会合(保護者会・懇談会・給食参観)	14	48.3%
毎日の食事の見本	4	13.8%
回答数合計	89	306.9%
回答者数合計	29	100.0%

表25.アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児への対応

カテゴリー名	件数	割合
現在、除去食を供与している	6	19.4%
患児がいれば対応、現在該当者がいない	8	25.8%
特別な対応はしていない	3	9.7%
不明	14	45.2%
全体	31	100.0%

表25-1.除去食実施の判断

カテゴリー名	件数	割合
保護者の申し出により実施	11	78.6%
保護者の申し出により、主治医より診断書を提供してもらい実施	2	14.3%
不明	1	7.1%
全体	14	100.0%

表25-2.除去食の献立作成

カテゴリー名	件数	割合
市町村の栄養士	5	35.7%
保育所(園)の職員	2	14.3%
委託施設の栄養士	2	14.3%
その他	3	21.4%
不明	2	14.3%
全体	14	100.0%

表25-3.除去食の調理

カテゴリー名	件数	割合
すべて学校給食センターで調理	4	28.6%
学校給食センターでできる範囲で用意し、困難な場合は家庭から持参	2	14.3%
保育所で食べられる献立のみを調理し、その他は家庭から持参	4	28.6%
不明	4	28.6%
全体	14	100.0%

表26.現在の給食方法について

カテゴリー名	件数	割合
問題を感じている	22	71.0%
特に問題はない	9	29.0%
全体	31	100.0%

表26-1.問題内容

カテゴリー名	件数	割合
年齢・個別対応ができない	13	59.1%
調理する過程や調理担当者の働く姿を見ることができない	11	50.0%
子どもの希望を献立に反映できない	11	50.0%
子どもが作る人とのかかわりを持ちにくい	11	50.0%
除去食、病後の対応ができない	9	40.9%
行事食を取り入れにくい	8	36.4%
十分な栄養管理ができていない	6	27.3%
適温給食ができていない	6	27.3%
保育の中の「食」の位置付けが弱くなる	5	22.7%
菜園活動や調理保育を行いたい	5	22.7%
子どもたちの手伝い活動を行えない	5	22.7%
保育計画に食事のテーマを自由に入れることが難しい	4	18.2%
十分な衛生管理ができていない	3	13.6%
保護者の、子どもの栄養・食生活に対する意識低下の可能性	2	9.1%
回答数合計	99	450.0%
回答者数合計	22	100.0%