

# 事務連絡

1. 保育所等における給食の手引き（令和6年3月一部改訂）
2. 奈良っ子はぐくみワークブック 「ひとたね」
3. 第4期奈良県食育推進計画
4. アンケートへのご協力

# 1. 保育所等における給食の手引き（令和6年3月一部改訂）

保育所等における給食の手引き

奈良県文化・教育・くらし創造部 こども・女性局 奈良っ子はぐくみ課

令和6年 3月一部改正

## <改訂の概要>

### ◆日本人の食事摂取基準2020年版

○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  
(R2年3月\_\_厚生労働省通知)

### ◆保育所等におけるアレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）

### ◆食品衛生法の改正（令和3年6月）

### ◆各種参考通知、ガイドライン等のQRコードを追加

## ◆日本人の食事摂取基準2020年版

表1 乳児・小児における食事摂取基準（一日あたり）

年齢	性別	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	炭水化物 (%)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA ( $\mu$ gRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
1~2	男児	950	13~20	20~30	50~65	450	-	4.5	400	0.5	0.6	40	3.0未満	-
	女児	900	13~20	20~30	50~65	400	-	4.5	350	0.5	0.5	40	3.0未満	-
3~5	男児	1,300	13~20	20~30	50~65	600	1400 以上	5.5	450	0.7	0.8	50	3.5未満	8以上
	女児	1,250	13~20	20~30	50~65	550	1400 以上	5.5	500	0.7	0.8	50	3.5未満	8以上

※ エネルギー：推定エネルギー必要量（身体活動レベルⅡ）

※ たんぱく質、脂質、炭水化物：総エネルギーに対する比率（目標量）

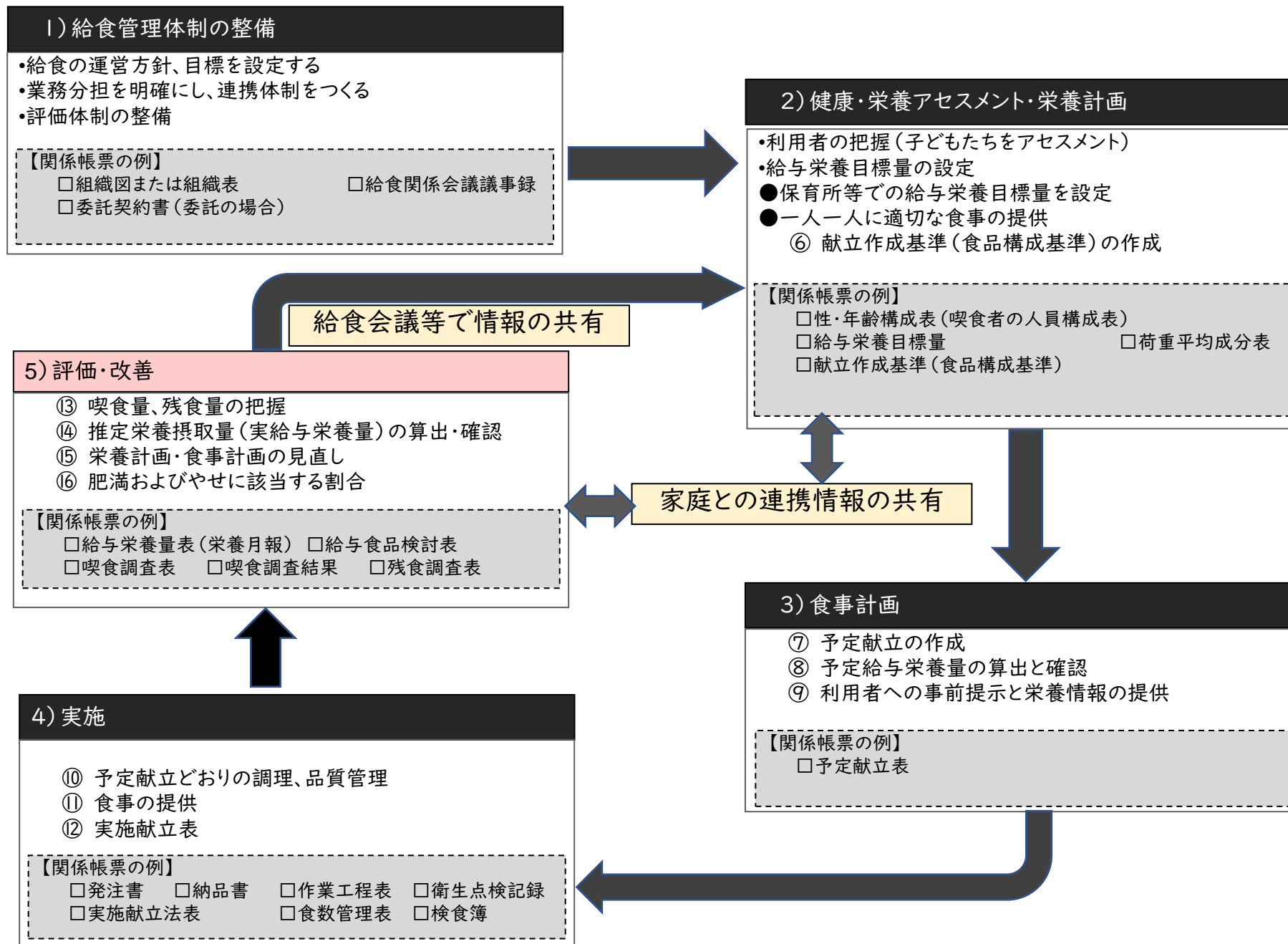
※ カルシウム、鉄、ビタミン：推奨量

※ カリウム、食塩相当量、食物繊維：目標量

○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（R2年3月\_\_厚生労働省通知）

（3）子どもの健康状態及び栄養状態に応じて、必要な栄養素について考慮すること。子どもの健康状態及び栄養状態に特に問題がないと判断される場合であっても、基本的にエネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム（食塩）、カリウム及び食物繊維について考慮するのが望ましい。

# ● 栄養管理業務のながれ(参考)



## ◆保育所等におけるアレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）

### 【保育所におけるアレルギー対応の基本原則】

#### ○全職員を含めた関係者の共通理解の下で、組織的に対応する

- ・アレルギー対応委員会等を設け、組織的に対応
- ・アレルギー疾患対応のマニュアルの作成と、これに基づいた役割分担
- ・記録に基づく取組の充実や緊急時・災害時等様々な状況を想定した対策

#### ○医師の診断指示に基づき、保護者と連携し、適切に対応する

- ・生活管理指導表（※）に基づく対応が必要

（※）「生活管理指導表」は保育所におけるアレルギー対応に関する、子どもを中心に据えた、医師と保護者、保育所の重要なコミュニケーションツール

#### ○地域の専門的な支援、関係機関との連携の下で対応の充実を図る

- ・自治体支援の下、地域のアレルギー専門医や医療機関、消防機関等との連携

#### ○食物アレルギー対応においては安全・安心の確保を優先する

- ・完全除去対応（提供するか、しないか）
- ・家庭で食べたことのない食物は、基本的に保育所では提供しない



参考：「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019年改訂版）」  
（2019（平成31）年4月 厚生労働省）

## ◆食品衛生法の改正（令和3年6月）

（参考）食品衛生法の改正について（令和3年6月）

○“HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理”を制度化

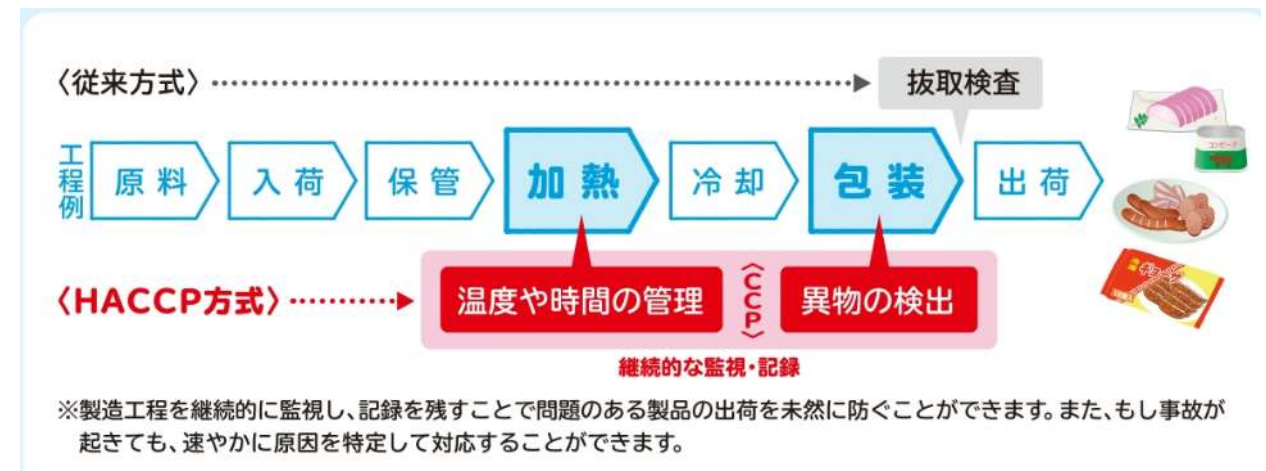
原則として、すべての食品等事業者には、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めます。小規模事業者等は、厚生労働省ホームページで公開している手引き書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができます。（厚生労働省ホームページ「食品衛生法の改正について」より抜粋）



厚生労働省HP「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

## HACCP（ハサップ）とは？

- 食品の作り方に注目した衛生管理の方法
- 安全な食品を作るには、どの工程が重要で、そのように管理すればよいか、あらかじめ考えて**衛生管理計画を立てること**
- 計画は、**科学的根拠によるもの**であること  
例）加熱の目安 中心温度75℃ 1分以上
- 計画通り、実行し、**記録をつけること**



[HACCP\\_shohisha\\_ol\\_20160425 \(mhlw.go.jp\)](https://www.mhlw.go.jp/haccp_shohisha_ol_20160425)

## ◆食品衛生法の改正（令和3年6月）

### 給食施設のHACCP（ハサップ）の取り扱い

既に、「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

**に従って衛生管理を実施している場合は、新たな対応は生じない。**

これまで、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない**中小規模等の集団給食施設**においては、厚生労働省の活用した**小規模な一般飲食店向けや旅館・ホテル向け手引書等を参考にして衛生管理を実施することも可能。**

令和2年8月5日付薬生食監発0805第3号「食品衛生法等の一部改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取り扱いについて」参照



厚生労働省HP  
「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」



「HACCPの考えを取り入れた食品衛生の手引き（飲食店編）」  
厚生労働省



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
～委託給食事業者～



大量調理施設衛生管理  
マニュアル

## ◆各種参考通知、ガイドライン等のQRコードを追加

### 2) 食事評価(食事摂取基準のアセスメント)・計画(栄養計画)

#### ④ 利用者の把握

保育所等における給食は調乳、離乳食、3歳未満児食(1~2歳児食)、3歳以上児食(3~5歳児食)等に分類され、それぞれの対象児に適したきめ細かい給食を実施します。

図1 保育所等給食の分類例



### 「乳幼児食事相談の主訴別支援策 チャート」(奈良県栄養士会)

- 嘔吐
- 食物アレルギーの状況

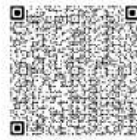
参考)



授乳・離乳の支援ガイド 2019年3月



奈良県栄養士会 HP  
「乳児期・幼児期の食事」



奈良県栄養士会 HP  
「乳幼児食事相談の主訴別支援策チャート」

#### 4 窒息・誤嚥等のリスクへの対応

保育所等に通う児は、奥歯が生えそろわず、かみ砕く力や飲み込む力が十分ではないため、豆やナッツ類などを食べると喉や気管に詰まらせ窒息してしまったり、肺炎を起こすリスクがあります。  
窒息・誤嚥事故防止のため、以下のことに注意する必要があります。

- (1) まめやナッツ類など、硬くて砕く必要のある食品は5歳以下の子どもには食べさせない。

咽頭や気管に詰まると窒息しやすく、大変危険。小さく砕いた場合でも、気管に入り込むことで肺炎や気管支炎になるリスクがある。

- (2) ミニトマトやブドウ等の球状の食品をまるごと食べさせると、窒息するリスクがある。

乳幼児には、4等分する、調理して柔らかくするなどして、よく噛んで食べさせること。

- (3) **「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ガイドライン  
~施設・事業者向~」**

- (4)

誤嚥・窒息につながりやすい食べ物の調理について確認を (P13~)

参考:消費者

参考:「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ガイドライン」~施設・事業者向け~

(平成28年3月)



P2,ウ,誤嚥(食事中)

P13<参考例1>誤嚥・窒息事故防止



## 2. 奈良っ子はぐくみワークブック 「ひとたね」

### 奈良っ子はぐくみワークブック「ひとたね」

- 奈良っ子はぐくみ条例、基本方針等に掲げた目標や考え方をエッセンスとして構成
- 基本方針における奈良っ子はぐくみプロジェクト重点テーマの「自然保育」「食育」に、なら歴史芸術文化村で実践している「アートプログラム（芸術）」を加えた3テーマを取り上げ、「はぐくみのツール」として作成
- 日々の保育の場で「はぐくみ」を実践するヒントとなるワークブック



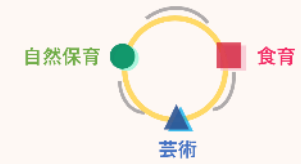
STEP1 固定観念を見つめなおす

STEP2 保育の可能性を探究する

STEP3 新たな視点に出会う

STEP4

さまざまな  
アプローチで  
はぐくみを実践する



就学前の子どものはぐくみを推進するため、「自然保育」「食育」「芸術」をテーマに、保育の実践に役立つ「奈良っ子はぐくみワークブック『ひとたね』」を制作しました。



4つのstepで構成。ぜひ本書で新たな視点に出合ってください。

実践に役立つワークシートも掲載。



各テーマに関連する日々の子どもの姿からの見取りや、個々の子どもの特性についての考え方、子どもたちの様子に合わせた環境や道具の選び方のヒントなどを、具体的な例を示しながら紹介します。



「ひとたね」のデータはこちら



はぐくみの実践に取り組む2園をご紹介します

- ▶ 奈良文化幼稚園 (幼稚園型認定こども園)
- ▶ 森のようちえんウィズ・ナチュラ (認可外保育施設)



「ひとたね」のコンセプト動画もあるよ!



## 私たちが食育を通じて何を指しているんだらう？

日々の食の記憶が、やがて人生の礎に

**食べる力は、「生きる力」になる**

心と体の健康を促し、「いのち」を元気に保つ「食育」は、食生活の改善を通じて、食文化の継承と食育の普及に、食文化の発展に大きく貢献します。食育を通じて、食文化の発展に大きく貢献します。食育を通じて、食文化の発展に大きく貢献します。

食育は食生活の改善を通じて、食文化の発展に大きく貢献します。食育を通じて、食文化の発展に大きく貢献します。食育を通じて、食文化の発展に大きく貢献します。



### 食育の可能性を育める3ステップ その1

## ごはんを食べよう！

- 1** **いただきますーぞー!!**  
今日の給食は何か食べたいものかな?  
給食の準備を促すための準備活動。給食の準備を促すための準備活動。給食の準備を促すための準備活動。
- 2** **いただきますーぞー!!**  
この食卓の周りには、どんな食材がある?  
食卓の周りには、どんな食材がある? 食卓の周りには、どんな食材がある?
- 3** **いただきますーぞー!!**  
今日の給食は何か食べたいものかな?  
今日の給食は何か食べたいものかな? 今日の給食は何か食べたいものかな?

### 食育の悩み事、みんなで考えよう! はぐみ相談室

**お悩み 1**

野菜を食べてくれない、おいしく安全に、子どもと調理して食べるまでを行うプログラムを実施したいです。その際のヒントやおすすめのレシピがあれば教えてください。

**少ない時間で育つ野菜、または大豆などがおすすめ。**

野菜を育て、食べるまでのプロセスは、命のつながりを体感できる絶好のチャンスです。土手に植えた野菜は水遣い・草取り、収穫後、成長に寄り添いながら収穫まで待つ必要があります。収穫後は水遣い・草取り、収穫後、成長に寄り添いながら収穫まで待つ必要があります。

**お悩み 2**

最近、家庭で食育がされていないと感じます。どうすれば家庭と連携して食育を日々進めたいのか、家で食育を続けてもらうためにできる工夫があれば教えてください。

**給食を食べる子どもの様子を家庭に伝えてみましょう。**

食育という和が親御さんと、子どもと食育を促すこと、食育の大切さを伝えること、食育の大切さを伝えること、食育の大切さを伝えること。



※お悩みの解決には個人差があります。ご質問が解決しない場合はお問い合わせください。

### ワークシートⅠ やってみよう! 準備活動編

1ページを準備して!

準備活動の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。準備活動の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。

あなたが買った子どもの食育の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。準備活動の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。

### ワークシートⅡ やってみよう! エピソード編

10ページ(20枚)を準備して!

エピソードの準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。準備活動の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。

**ワークシートの使い方**

1. 食育の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。準備活動の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。

### ワークシートⅢ やってみよう! ひとつの食編

22ページを準備して!

「ひとつの食」の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。準備活動の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。

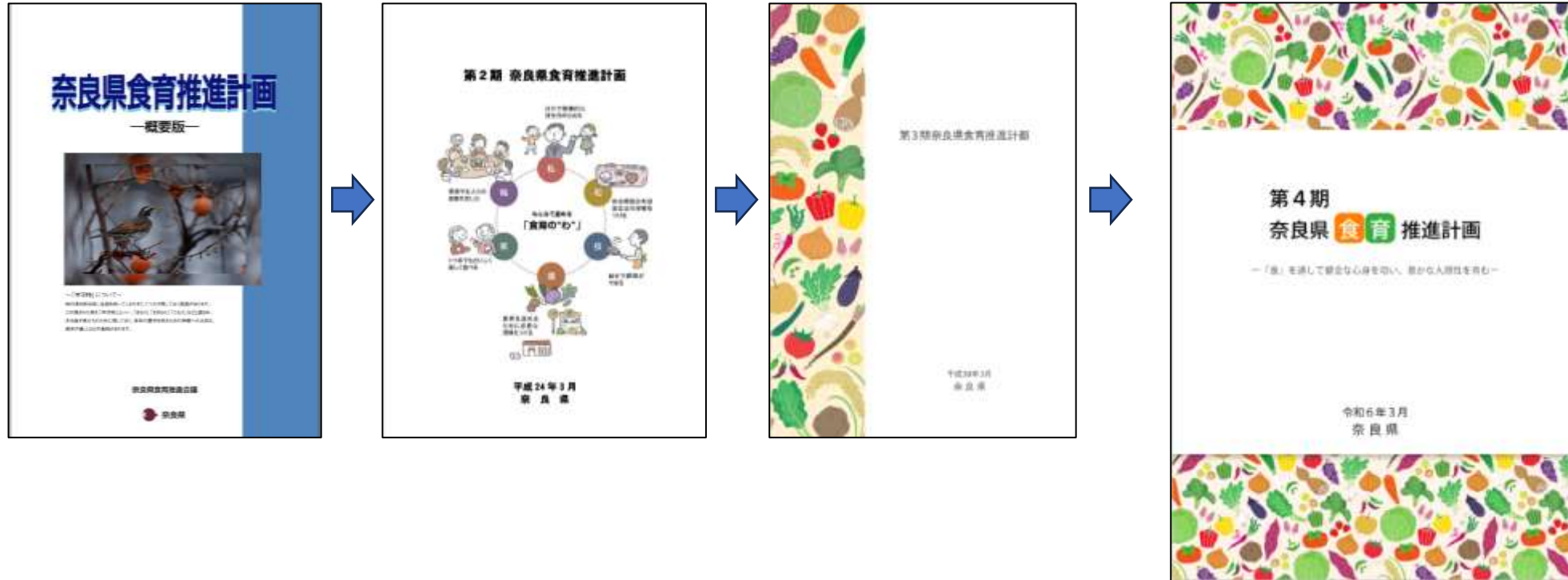
**ワークシートの使い方**

1. 食育の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。準備活動の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。

- 1** **いただきますーぞー!!**  
今日の給食は何か食べたいものかな?  
給食の準備を促すための準備活動。給食の準備を促すための準備活動。給食の準備を促すための準備活動。
- 2** **いただきますーぞー!!**  
この食卓の周りには、どんな食材がある?  
食卓の周りには、どんな食材がある? 食卓の周りには、どんな食材がある?
- 3** **いただきますーぞー!!**  
今日の給食は何か食べたいものかな?  
今日の給食は何か食べたいものかな? 今日の給食は何か食べたいものかな?
- 4** **いただきますーぞー!!**  
今日の給食は何か食べたいものかな?  
今日の給食は何か食べたいものかな? 今日の給食は何か食べたいものかな?
- 5** **いただきますーぞー!!**  
今日の給食は何か食べたいものかな?  
今日の給食は何か食べたいものかな? 今日の給食は何か食べたいものかな?

食育の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。準備活動の準備を事前に行うことで、子どもの食育の準備を促すことができます。

### 3. 第4期奈良県食育推進計画



#### 基本理念

「食」を通して健全な心身を培い、豊かな人間性を育む

県民の食育への関心や認知度が高まり、地域での食育活動に取り組む団体と行政との連携が進み、すべての市町村で食育推進計画が策定されました。  
その一方で、食生活の乱れや偏食による生活習慣病の増加、ライフスタイルの変化に伴う孤食化など、食に関わる様々な課題が指摘されており、さらには食品ロスの削減や地場産物の活用による環境負荷の低減など、時代の要請に応じた取り組みが求められています。

### 3. 第4期奈良県食育推進計画

#### 計画の位置づけ

- 食育基本法第17条第1項に規定する都道府県食育推進計画
- 「なら健康長寿基本計画」を上位計画とし、関連する諸計画と整合性を図り推進

#### 計画期間

令和6年度～11年度(6年間)

#### 基本理念

**「食」を通して健全な心身を培い、豊かな人間性を育む**

すべての県民が、生涯にわたって様々な経験を通じて「食」に関心を持ち「食」の安全性や栄養、食文化などの「食」に関する知識を身につけ、健全な心身を培うための「食」を選択する力を養うとともに、「食」に対する感謝の気持ちや「食」を大切にすることを心を持った豊かな人間性を育む。

#### 目指す姿

- 県民が健康的な食習慣を習得し、実践できる
- 子どもが「食」と「健康」に関心をもち、健康的な食生活を実践できる
- 県民が県産農畜水産物に関心をもち、消費拡大が進む
- 県民が「食」や「食の安全」に関する知識と理解を深め、自らの食生活を適切に判断、選択できる

#### 計画の推進体制

健康・教育・農業・環境・文化など、取り組むべき分野が広く、関係部局、関係機関・団体も多岐にわたるため、計画の趣旨や理念、施策の方針等を多くの方々と共有し、一体となって推進

#### 施策体系

##### 基本方針

##### 施策

##### I 健康寿命の延伸にむけた食育

1. 生活習慣病の発症と重症化予防

2. 高齢者の健康づくり

3. 自然に健康になれる食環境づくり

##### II 次世代の健全な食習慣形成のための食育

4. 健やかな発育、基本的な生活習慣の形成

5. 健康的な食生活の定着と実践

##### III 奈良の食の魅力向上のための食育

6. 奈良の食の理解と実践

##### IV 食を支える環境づくり

7. 食育推進のための体制整備

8. 社会情勢の変化に対応した食育

#### 計画の進捗管理

- 施策に定量的な目標値を設定し、毎年、進捗を評価
- 奈良県食育推進会議において進捗管理を行い、効果的な施策を推進

# 第3期奈良県食育推進計画 基本方針ごとの評価

## 基本方針1

### 健康づくりを推進するための食育

	項目	目標値	策定時	直近値	評価
1-1	減塩を目的とした事業に取り組む市町村数	39市町村	34市町村	39市町村	A
1-2	野菜摂取量増加を目的とした事業に取り組む市町村数	39市町村	29市町村	39市町村	A
1-3	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合	70%以上	47.6%	45.8%	C
1-4	肥満者(BMI25以上)の割合 (20~60歳代・男性/40~60歳代・女性)	男性26.0% 女性14.0%	男性30.1% 女性18.2%	男性34.4% 女性17.0%	D C
1-5	糖尿病有病者の割合(50歳代)	現状維持	男性8.2% 女性3.1%	男性10.2% 女性 3.0%	D A
1-6	血圧要治療者の割合(50歳代)	男性23.2% 女性14.6%	男性25.8% 女性16.2%	男性27.8% 女性15.0%	D B
1-7	生活習慣病のリスクを高める飲酒をしている人の割合	男性9.5% 女性4.9%	男性10.5% 女性 6.8%	男性11.5% 女性 5.5%	D B
1-8	低栄養傾向(BMI 20以下)の高齢者の割合	21.2%	22.0%	21.2%	A
1-9	5歳児の肥満傾向児の割合	減少	男子2.09% 女子1.04%	男子2.95% 女子2.26%	D D
1-10	妊婦に対する歯科口腔保健指導等の実施市町村数	36市町村	32市町村	31市町村	D

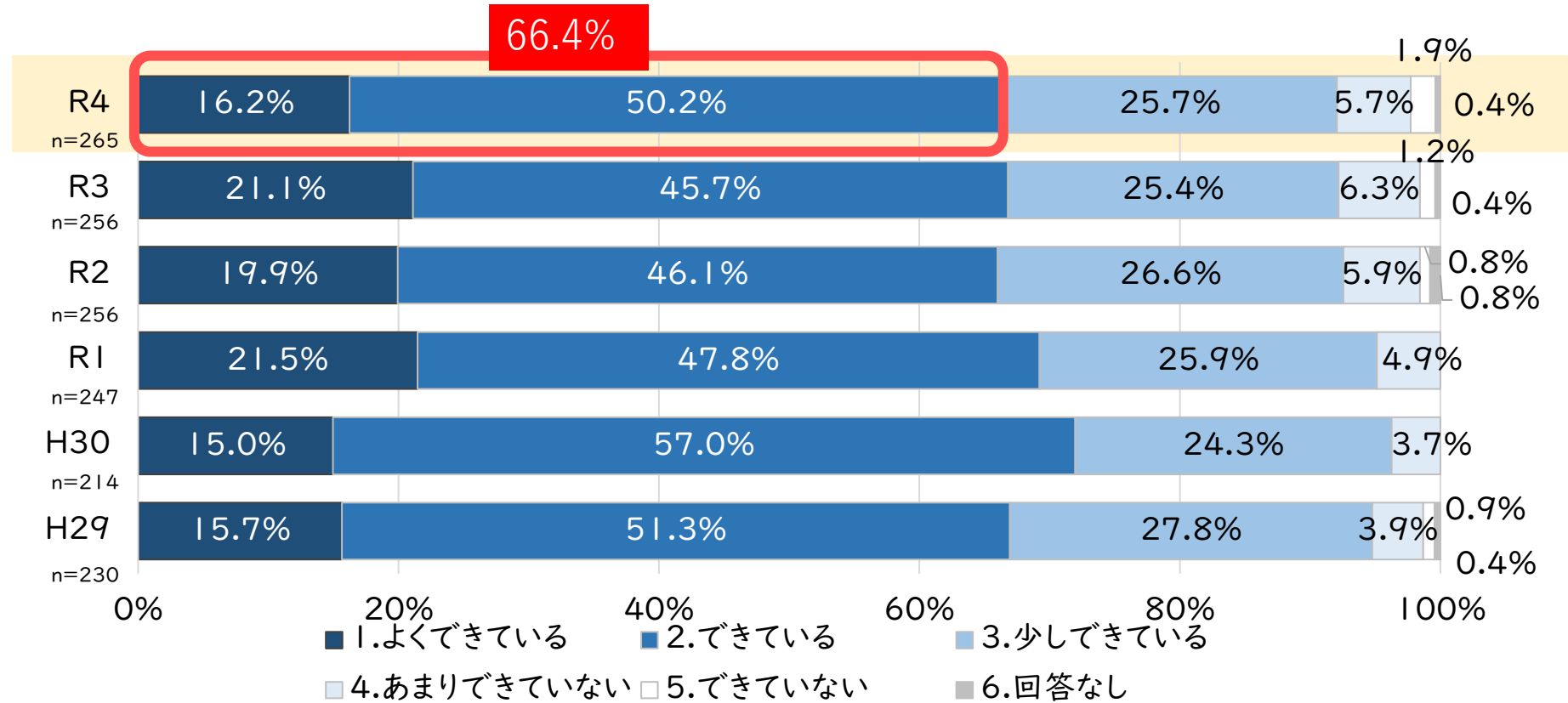
# 第3期奈良県食育推進計画 基本方針ごとの評価

## 基本方針2

### 次世代の健全な食習慣形成のための食育

	項目	目標値	策定時	直近値	評価
2-1	食を通じた保護者への支援ができていると回答する保育所等の割合	増加	67.0%	66.4%	C
2-2	「食育推進委員会」の開催率	増加	小 81.5% 中 88.6% 高 77.1%	小 75.1% 中 71.6% 高 86.8%	D D A
2-3	朝食を毎日食べていないと回答する児童・生徒の割合	減少	小5男子0.9% 小5女子0.6% 中2男子1.7% 中2女子1.4%	小5男子1.5% 小5女子1.1% 中2男子3.0% 中2女子2.4%	D D D D
2-4	学校給食1食あたりの野菜使用量	増加	小 97g 中 118g	小 91.5g 中 113.1g	D C
2-5	学校給食において地場産物及び県内製造品を活用している割合	増加	19.0%	29.5%	A

## ⑧食を通した保護者への支援がされているか



	H29	H30	R1	R2	R3	R4
1.よくできている	36	32	53	51	54	43
2.できている	118	122	118	118	117	133
3.少しできている	64	52	64	68	65	68
4.あまりできていない	9	8	12	15	16	15
5.できていない	2	0	0	2	3	5
6.回答なし	1	0	0	2	1	1
	230	214	247	256	256	265



## (4) 健やかな発育、基本的な生活習慣の形成

## ⑦ 保育所・幼稚園等における食育の推進

乳幼児期から発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、認定こども園、幼稚園等においては、食育の計画を作成し、**園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士、調理員等が協力し、家庭や地域と連携**しながら組織的・計画的・継続的に食育を推進します。

また、保育所、認定こども園等の給食施設においては、子どもたちの身体状況を把握し適切な栄養管理に基づいた食事の提供の他、友だち等と一緒に食べる喜びや楽しさ、食材への理解、社会性やマナーの獲得等の取組や、県産農産物の利用や郷土料理の提供等を推進します。

基本方針2 次世代の健全な食習慣形成のための食育

(4) 健やかな発育、基本的な生活習慣の形成

◆ 主な取組例と実施機関

主な取組	主な実施機関
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 保育所、認定こども園、幼稚園等における発達・発育段階に応じた、組織的・継続的・計画的な食育の推進</li> <li>○ 地元食材を利用した給食の提供</li> <li>○ 保護者にむけた食に関する情報発信</li> </ul>	<p>保育所・認定こども園・幼稚園等</p>
<p>○ ICT 等を活用した食育の実践力と指導力を育成するためのプログラムの作成及び普及推進</p>	<p>県</p>

◆ 評価指標

評価指標	現状値	目標値 (R11)	把握方法	目標値の考え方
<p>食を通じた保護者への支援ができていると回答する保育所等の割合</p>	<p>66.4% (R4)</p>	<p>増加</p>	<p>奈良っ子はぐくみ 課調べ</p>	<p>—</p>

# ●こどもが「食」と「健康」に関心をもち、健康的な食生活を実践

おいしい



たのしい

- ・友達と一緒に食べると楽しい
- ・友達が食べているから、苦手なものも食べてみよう



こどもの発育・発達に応じた食事の提供、食支援

安心・安全に食べることができる環境



ワンチームでこどもの食をはぐくむ



保育士

看護師

栄養士

調理従事者

## アプローチ その5

## チームで振り返りをしてみよう!

ひとりでは解決できないことも、チームで考えれば糸口が見つかるかもしれません。チームでの振り返りの機会を積極的につくことで、仲間になれる人を再認識・発見していきましょう。



はぐくみさん

ごはんを食べたい気持ちをまずは尊重すべきだったのかな。

私も同じような経験があるな。あのときはどうしたかな。



保育士さん



園長さん

長い目で成長を考えたときの声かけを意識してみてもどう?

野菜にほぼ手をつけずに  
ごはんのおかわりをしたので「ダメ」と伝えた



野菜に手をつけなかったことに、何か理由はあるのかな?



栄養士さん



調理師さん

調理方法や食材の組み合わせで工夫できないか、考えてみていいかも。

野菜に興味を持てるような道具やおもちゃがどこかにあったかもしれん。



用務員さん

## Point

チームでの振り返りで心がけたいこと

- ①自分の問いや意見を大切にす。
- ②自分の意見と同じくらい、他人の意見や価値観も尊重する。
- ③「正解」や「間違い」という評価を手放し、傾聴する。

- ④どのような立場・役割の人も同じゴールを目指す仲間として参加する。
- ⑤人の数だけ「手立て」が増えることを前向きに捉えて、自分の考えや価値観の幅を広げてみる。



あなたならどのような関わり方やアイデアが浮かびますか?

悩みはチームで  
相談し、  
いろいろな視点から、  
こどもの育ちに  
あわせた支援を  
探ろう

