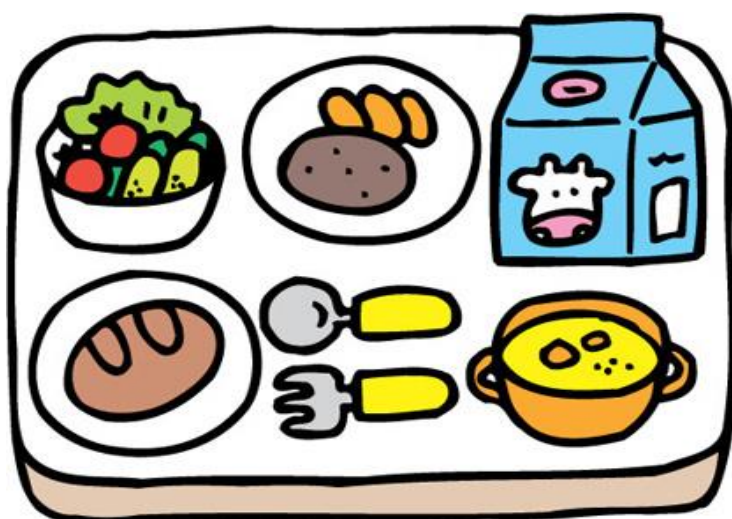


登米市公立保育所・こども園

給食管理マニュアル



令和6年4月
登米市福祉事務所子育て支援課

【 目 次 】

◆ 保育所等給食の役割と目標	1
◆ 給食の実施について	2
◆ 給食の提供について	3
◆ 離乳食について	4
◆ 給食実施と献立作成のながれ	5
◆ 栄養管理について	6
◆ 食育目標	7
◆ 食育年間目標（年齢別）	8
◆ 食育推進年間計画	9
◆ 参考資料	
登米地域の食文化に触れ、郷土に関心を持つ	10

<その他登米市公立保育所、認定こども園給食関係マニュアル>

登米市公立保育所認定こども園	給食衛生管理マニュアル	令和5年4月
登米市公立保育所認定こども園	食物アレルギー除去食対応マニュアル	令和6年4月
登米市公立保育所認定こども園	食物アレルギー除去食対応事務の手引き	令和5年4月
登米市公立保育所認定こども園	職員腸内細菌検査陽性者発生時対応マニュアル	令和4年4月

保育所等給食の役割と目標

1 保育所とは・・・

保育所とは、児童福祉法第39条の規定に基づき、保育を必要とする子どもの保育を行い、その健全な心身の発達を図ることを目的とする施設であり、家庭や地域の様々な社会資源との連携を図りながら、子どもの健全な心身の発達を図ることが必要である。

2 保育所給食の役割と目標

保育所は1日の大半を過ごすところであり、保育所における食事の役割は大きい。食事は空腹を満たすだけでなく、嗜好形成や人間的な信頼関係の基礎をつくる営みでもある。保育所の給食は、年齢や発達の特性に応じて食事を供するとともに、給食を通して望ましい食習慣の形成や食事についての正しい理解、衛生についての知識を得るなど、保育の上でも大切な役割を担っている。

<登米市公立保育所・こども園食育目標>

- ①「はやね・はやおき・あさごはん」を推進し、よい食習慣と健康な体をつくる
- ②栽培、収穫、料理等の体験や給食を通じて「食」への関心を高める
- ③地域の食材や地域に根ざした料理を取り入れ食文化にふれる
- ④「食」に対する感謝の気持ちを育て豊かな心を育む

3 食育の推進

保育所における「食育」は、保育所保育指針を基本とし「食を営む力」の基礎を培うことを目標として実施する。「食育」の実施に当たっては、家庭や地域社会との連携を図り、保護者の協力のもと保育士、調理員、栄養士などの全職員が専門性を活かしながら、ともに進めていくことが重要である。保育所における「食育」は楽しく食べる子どもに成長していくことを期待しつつ、次に掲げる子ども像の実現を目指して行う。

- ①お腹がすくリズムのもてる子ども
- ②食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③一緒に食べたい人がいる子ども
- ④食事づくり、準備にかかわる子ども
- ⑤食べものを話題にする子ども



給食の実施について

1 給食実施における業務分担

給食献立、離乳食献立、アレルギー等除去食献立の作成 他	子育て支援課 栄養士
食材発注、給食費計算、検収、調理 他	保育所調理師（員）

2 給食に関する会議の開催について

会議名	場所	内容
給食担当者会議 (4,6,8,10,12,3月)	南方庁舎	- 調理師（員）、栄養士が出席 - 献立の調理工夫と課題等について、行事等による給食への要望、衛生管理・帳簿記録の確認、効率的な調理の情報交換、災害時の給食に関する事等、給食業務を円滑にするための内容について検討する。各施設1人の出席
食育会議及び巡回 (隔月一奇数月)	各保育所	- 施設長、保育士、調理師（員）、栄養士が出席 - 各クラスの喫食状況、個人の食べ方について共通理解を持つ - 食物アレルギー児や肥満児の把握と対応方法を検討

3 アレルギー等除去食の対応について

食物アレルギーの除去については「**食物アレルギー除去対応マニュアル(登米市福祉事務所子育て支援課)**」に基づき実施する。除去食の実施は、保護者から給食除去食の依頼書、医師の生活管理指導表等により実施。除去食の変更、解除についても書面をもって行うこと。

4 衛生管理について

児童福祉施設等では、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改訂：平成29年6月16日付生食安発0616第1号）に基づいた衛生管理体制を徹底することとされている。公立保育所、認定こども園ではこれをもとに作成された「**給食衛生管理マニュアル(登米市福祉事務所子育て支援課)**」に基づき給食を実施する。

また、毎年給食担当者間で、マニュアルの衛生管理について確認し合うことが必要である。

5 給食の展示(現物・写真)について

食育の一環として給食の展示を行う。主食、主菜、副菜等は置く場所を考慮する。児童の配膳量で展示するのが望ましい。



6 災害時の非常食について

賞味期限を確認しながら期限が迫ってきたら、新たなものを発注し納品になった後に給食やおやつで使用する。※「登米市の公立保育所非常時の給食に関する対応について」参照

7 職員の腸内細菌検査について

調理師（員）、保育士、栄養士等は、毎月1回第1水曜日に腸内細菌検査を実施する。

検査の結果、陽性者が発生した際には「**職員腸内細菌検査陽性者発生時対応マニュアル(登米市福祉事務所子育て支援課)**」に基づき対応する。

10月から3月には月に1回以上または必要に応じてノロウイルス検査に努める（衛生管理マニュアル）

8 油水分離槽の衛生管理について

年2回の業者清掃（新田保育所は1回）が入るが、異臭や害虫など発生しないよう定期的に確認が必要である。

油水分離槽（グリストラップ）のグリスは(油)、トラップは(防臭弁)という意味で、レストラン、ホテルなどの飲食店や給食センターなどの油を大量に使用する厨房から直接下水に油を流さないように環境保護の為の装置です。衛生上の問題から一時的に油を溜めておく場所として、昭和51年に施行された建設省告示第1597号(改訂建設省告示第1674号)により、グリストラップの設置が義務づけられています。

給食の提供について



1 給食の配慮

- ①ごはん食（日本型の食事）を中心として四季折々の野菜・果物を使用し、行事食を取り入れる。
- ②食文化の一つである天然だしを使用し、素材の持ち味を生かした「薄味」とする。
（汁物の味付けは0.4～0.5%塩分）
- ③不足しがちな魚、大豆製品、野菜、海藻などの食品、地元の特産物や昔から伝わる家庭料理を積極的に取り入れる。
- ④給食や食に関する様々な体験を通して、食べることの大切さや楽しさを感じられるよう配慮する。
- ⑤児童の年齢や個人差に応じて計画的・段階的に子どもたちにはたらきかけを行う。

《地域食材・郷土料理・昔ながらの家庭料理・行事食一例》			
・ 登米市産米、米粉	・ きゅうりもみ	・ はっと汁	・ さんこや汁（お盆、彼岸）
・ 油麴	・ なす炒り	・ けんちん汁	・ 煮豆、きんとん（正月）
・ 野菜類	・ 切干大根の煮つけ	・ おくずかけ	
	・ ひじきの煮つけ	・ いもだんご	
	・ おから炒り	・ 炊き込みご飯	
	・ かぼちゃの煮つけ		

2 給食の提供内容

区 分		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ
離乳食	7～8か月	ミルク	離乳食（7倍がゆ）＋ミルク	ミルク
	9～11か月頃	有 果物・赤ちゃんせんべい等	離乳食（5倍がゆ）＋ミルク	有 果物・赤ちゃんせんべい等
	12か月頃		離乳食（軟飯）＋ミルク	
3歳未満児		有	完全給食 （主食・おかず・汁物）	有
3歳以上児				

* 離乳食を7か月から提供する。ただし、家庭で5～6か月から離乳食を始めていることが前提である。

■ 毎月第3木曜日は「誕生会」の行事食となるが、場合によって日程が変更になることもある。

■ 登米市産米粉の普及

毎月「食育の日」にあわせて、登米市産の米粉を使用したメニューを提供する。

■ 給食に関する毎月の発行物

予定献立表、食育だよりは栄養士が作成し、保育所にメールする。

■ 各保育所、こども園で印刷し、家庭に配布する。



離乳食について

【離乳食の流れ(目安)】※授乳・離乳の支援ガイド 2019年3月(厚生労働省)より

	午前のおやつ	昼 食			午後のおやつ
		内 容	形 状	味付け	
7～8か月頃	ミルク	離乳食＋ミルク	舌でつぶせる固さ （豆腐状）	ほんのり	ミルク
9～11か月頃	果物・赤ちゃんせんべい等		歯ぐきでつぶせる固さ （バナナ状）	大人の1／3	果物・赤ちゃんせんべい等
12か月頃			歯ぐきで噛める固さ （肉だんご）	大人の1／3	

【離乳食の留意点】

■ 離乳食の開始

基本的には生後7か月(2回食移行期)から開始し13か月目までを離乳食とする。
例えば4月生まれのお子さんの場合は、5月いっぱい離乳食を提供する。

■ 離乳食の形状

離乳食は、授乳・離乳の支援ガイド 2019年3月(厚生労働省)に基づき提供する。目安をもとに、個人の発育・発達や食べ方を考慮し形状を調整し提供する。離乳食の進み具合がおもわしくないお子さんについては、保育所から随時栄養士に連絡をもらったり、給食会議の場で状況を共有し、個人に応じた調理方法を協議する。

■ 離乳食の味つけ

それぞれの食品のもつ味を生かしながら、うす味で提供します。

■ 天然のだし

煮干し、削り節、こんぶ等でとった出汁を使用する。

■ それぞれの味を感じられるような配慮

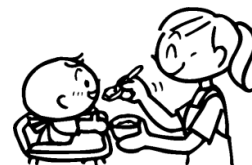
基本的に主食、主菜、副菜、汁物を混ぜないで、それぞれの持ち味を味わえるようにする。

■ 離乳期のおやつ

9か月からおやつを提供。本来1歳くらいまでは、離乳食と授乳で十分な栄養がとれるためおやつは必要ないとされているが、食べる楽しみを味わってもらうため少量を提供する。提供の際は卵未使用とする。

■ 牛乳への移行

フォローアップミルクは母乳の代替品ではなく、牛乳の代替品であるため、1歳までは育児用粉ミルクでの対応、1歳のお誕生日が過ぎたお子さんの場合は、家庭で牛乳を少しずつ練習してもらい異常がなければ、誕生月の翌々月から幼児食への移行とともに牛乳を提供する。



給食実施と献立作成のながれ

例として5月の給食実施に向けたスケジュールについて示す。

時 期	業務内容
3月中旬 ～月末	栄養士は、行事やクッキングを考慮しつつ、給食システムにより、共通献立を作成する。 さらに、施設毎の献立について変更が必要な箇所を修正する。
4月上旬	① 配付用予定献立を栄養士が給食担当者へメールし、献立、行事の変更があれば修正する。 ② 各施設の献立表、給食日誌、除去日誌をエクセル出力し、調理室で見やすいように加工する。
4月中旬 (会議当日)	4月の給食担当者会議(毎月8日前後、休日の場合はその前日)で下記を配付する ■ 配付用5月予定献立 ■ 献立表・日誌 ■ 除去日誌 ■ 新メニューレシピ並びにリスト ■ 登米市産米粉(毎月19日「食育の日」の米粉料理に使用する米粉、とーめん) とーめんは担当者会議の月のみ使用する。 米粉の発注: 栄養士が登米ライスサービスにまとめて発注(1か月位前)
会議後～ 4月25日頃	① 幼児食献立の材料から、月齢毎の離乳食献立表を作成する。 ② アレルギー除去食の個人配付用献立を作成する。 ③ 食育だよりを作成する。 ④ ①～③を施設の副所長・主任保育士、給食担当者にメールする。 ⑤ 施設で、予定献立、離乳食、除去食献立、食育だよりを確認、印刷し保護者に配付する。
5月	5月の予定献立に基づき、給食を実施する

【給食実施における業務分担】

栄養士	給食担当者
● 予定献立表作成(施設毎の行事等に対応) ● 除去食献立表作成(食物アレルギー対応) ● 離乳食献立3区分 (7か月～8か月・9～11か月、12か月頃) ● 食育巡回指導(集団指導、給食時の巡回) ● 腸内細菌検査 月1回実施 ● 食育会議の開催 ● 給食担当者会議の開催	● 材料の発注 ● 材料の検収 ● 給食の調理 (一般食、食物アレルギー除去食、離乳食) ● 給食時の巡回 ● 腸内細菌検査 月1回実施 ● 食育会議の出席 ● 給食担当者会議の出席

栄養管理について

■ 給与栄養目標量について

給与栄養量の目標については、給食の献立作成のもとになるものである。

この給与栄養目標量は、「日本人の食事摂取基準（2020年）」に基づき算定する。

※参考：「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」
（令和2年3月31日 雇児母発0331 第1号 各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部(局)
長宛 厚生労働省こども家庭局母子保健課長通知）

1日のうち特定の食事(例えば昼食)を提供する場合は、対象となる子どもの生活状況や1日全体の食事に占める特定の食事から摂取することが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること。未満児の栄養量は1日食事摂取基準の50%、以上児は45%を目安とする。

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。

- ① エネルギー摂取量の計画にあたっては、健全な発育・発達を促すのに必要なエネルギー量を摂取することが基本となることから、定期的に身長及び体重を計測し、成長曲線に照らし合わせるなど、個々人の成長の程度を観察し、評価すること。
 - ② たんぱく質、脂質、炭水化物の総エネルギーに占める割合については、三大栄養素が適正な割合によって構成されることが求められることから、たんぱく質については13%～20%（16.5%に設定）、脂質については20%～30%（25%に設定）、炭水化物については50%～65%の範囲を目安とすること。
- 食物繊維については幼児の目標量が設定されていないため、成人1000kcalあたり8gの目標量を参考にする。
- ③ 1日のうち特定の食事（例：昼食）を提供する場合は、対象となる子どもの生活状況や栄養摂取状況を把握、評価した上で、1日全体の食事に占める特定の食事から摂取することが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること。
 - ④ 給与栄養量が確保できるように、献立作成を行うこと。
 - ⑤ 献立作成にあたっては、季節感や地域性等を考慮し、品質が良く、幅広い種類の食品を取り入れるように努めること。また、子どもの咀嚼や嚥下機能、食具使用の発達状況等を観察し、その発達を促すことができるよう、食品の種類や調理方法に配慮するとともに、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりがつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせにも配慮すること。

【給与栄養目標量の設定（1日の給与栄養量）】

	単位	1～2歳児		3～5歳児	
		男	女	男	女
エネルギー	kcal	950	900	1300	1250
たんぱく質	g	39.2	37.1	53.6	51.6
脂質	g	26.4	25.0	36.1	34.7
カルシウム	mg	450	400	600	550
鉄	鉄	4.5		5.5	
ビタミンA	μgRE	400	350	450	500
ビタミンB1	mg	0.5		0.7	
ビタミンB2	mg	0.6	0.5	0.8	
ビタミンC	mg	40		50	
食物繊維	g	7.6	7.2	8.0	
食塩相当量	g	3.0		3.5	
カリウム	mg	900		1000	

令和 年度 登米市公立 保育所・認定こども園食育目標

		内 容
目指す子ども像		「食を営む力」の育成にむけ、その基礎を培うために、楽しく食べる子どもに成長していくことを期待し次に掲げる子ども像の実現を目指して食育を行う ①お腹がすくリズムのもてる子ども ②食べたいもの、好きなものが増える子ども ③一緒に食べたい人がいる子ども ④食事づくり、準備にかかわる子ども ⑤食べものを話題にする子ども
食育目標		①「はやね・はやおき・あさごはん」を推進し、よい食習慣と健康な体をつくる ②栽培、収穫、料理等の体験や給食を通じて「食」への関心を高める ③地域の食材や地域に根ざした料理を取り入れ食文化にふれる。 ④「食」に対する感謝の気持ちを育て豊かな心を育てる。
食育のねらい	6か月 ～1歳2か月	①お腹がすき、乳を吸い離乳食を喜んで食べ心地よい生活を味わう ②いろいろな食べものを見る・触る・味わう経験を通して自分から進んで食べようとする
	1歳3か月 ～2歳未満児	①お腹がすき、食事を喜んで食べ心地よい生活を味わう ②いろいろな食べものを見る・触る・味わう経験を通して自分から進んで食べようとする
	2歳児	①いろいろな種類の食べものや料理を味わう ②食生活に必要な基本的な生活習慣や態度に関心を持つ ③保育士を仲立ちとして友達と共に食事をすすめ一緒に食べる楽しさを味わう
	3歳以上児	◆健康的な生活リズムと心身を養う ①できるだけ多くの種類の食べものや料理を味わう ②自分の体に必要な食品の種類や働きに気づき栄養バランスを考慮した食事をとろうとする ③健康・安全な食生活に必要な基本的習慣や態度を身につける ◆人と人との関わりを学ぶ ①自分で食事ができること、身近な人と一緒に食べる楽しさを味わう ②様々な人々との会食を通して愛情や信頼感を持つ ③食事に必要な基本的な習慣や態度を身につける ◆地域の食文化に触れ、郷土に関心を持つ ①いろいろな料理に出会い、発見を楽しんだり考えたりし様々な文化に気づく ②地域で培われた食文化を体験し、郷土への関心を持つ ③食習慣、マナーを身につける ◆すべてのいのちの大切さに気づく ①自然の恵みと働くことの大切さを知り感謝の気持ちを持って食事を味わう ②栽培、食事などを通して身近な存在に親しみをもち、いのちを大切にすることを学ぶ ③身近な自然にかかわり、世話をしたりする中で料理との関係を考え食材に対する感覚を豊かにする ◆自ら選択し食事をつくり、いただく力を養う ①身近な食材を使って調理を楽しむ ②食事の準備から片づけまでの食事づくりに関わり、味や盛りつけなどを考えたり、それを生活に取り入れようとする ③食事にふさわしい環境を考えてゆとりある落ち着いた雰囲気の中で食事をし、食育の楽しさを味わう

※厚生労働省（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）

『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～』に基づき作成しています。また、指針に基づき3歳以上児についてはその発達の特性からみて各項目を明確に区分することが困難な面が多いので、5項目に配慮しながら一括して示しています。

令和 年度登米市公立 保育所・認定こども園食育年間目標(年齢別)

歳児	3～4か月	5～6か月	7～8か月	9～11か月	1歳～1歳6か月未満
0	●授乳のときは、優しく抱っこし、目を合わせ語りかけながら安心感を与える。	●授乳感覚と与える量を見極めながら、スムーズに離乳食が開始できるようにする。 ●家庭で離乳食を始めるよう促す。	●保育所での離乳食が開始する。 ●スプーンから離乳食を一口ではさみとる。 ●舌が上下に動くようになり、半固形食を上あごに舌を押し当て、モグモグし飲み込むことができる。	●舌が左右に動くようになり、奥の歯ぐきですりつぶして食べることができる。 ●食べ物の種類や量が増える。 ●コップで飲む。 ●手づかみで食べようとする。	●形ある物を噛みつぶせるようになる。 ●口に詰め込みすぎたり、食べこぼししながら自分に適した一口量を覚える。 ●手づかみ食べが上手になるとともに、スプーンや、フォークで食べようとする。
歳児	I 期(4月・5月)	II 期(6月・7月・8月)		III (9月・10月・11月・12月)	IV (1月・2月・3月)
1	●楽しい雰囲気の中で食事をし、少しずつ生活に慣れる。 ●こぼしながらも手づかみや、スプーンやフォークで食べようとする。	●自分の食べ物と他児の食べ物との区別がつく。 ●慣れないものも口にしてみる。 ●一緒に食べる人に関心を持つ。		●いろいろな食材に興味関心を持ち楽しく食事をする。 ●食器をおさえて食べようとする。 ●途中で立たないで食べられるようになる。	●こぼしながらも一人で最後まで食べようとする。 ●食べ物の名前に関心を持つ。 ●苦手な物も励まされて食べようとする。
	野菜の苗や種を植える作業を見る。		野菜の収穫風景や収穫物を見たり、給食の野菜を食べたりして、いろいろな食材に触れる。		郷土にちなんだ料理を味わう。
2	●友達や保育者と一緒に食べる楽しさを味わう。 ●食事前の手洗いやあいさつを知る。 ●食器をおさえて食べられる。	●よく噛んで食べようとする。 ●スプーンやフォークを正しく持とうとする。		●苦手な物も少しずつ食べ褒められる喜びを味わう。 ●スプーンを上手に持って食べられる。 ●給食に関心を持ち食材を尋ねたり、給食室で作っている様子を見たりする。	●姿勢に気をつけ、自分で食べる。 ●箸の使い方を学び、正しく持とうとする。 ●食事の手伝いをしたがる。
	野菜の苗や種を植える作業を見る。		野菜の収穫風景や収穫物を見たり、給食の野菜を食べたりして、いろいろな食材に関心を持つ。		郷土にちなんだ料理を味わう。
3	●給食を楽しみに待ち、友達と楽しく食事をする。 ●いすに座って正しい姿勢で食べようとする。 ●箸を使って食事をする。 ●身近な野菜の栽培に関わり、野菜に関心を持つ。	●食後の食器の片付けができる。 ●落ち着いてよく噛んで食べる。 ●箸を正しく持って食事をする。 ●野菜の生長や収穫に触れ、食べ物の味・彩り・香り、また育ちについて関心を持つ。		●苦手な物も少しずつ食べ褒められる喜びを味わう。 ●食事の手伝いを喜んでする。 ●地域食材や郷土にちなんだ料理を味わう。 ●食材の名前を覚え、簡単な作業のクッキングを楽しむ。	●苦手な物を自分から食べようとする。 ●楽しい食事の中でも、正しい姿勢と食事のマナーを守ろうとする。 ●こぼした物は自分で拾おうとする。
4	●食事のマナーを守りながら、友達や保育者と楽しく食べる。 ●手洗いや食事の準備、後片付けを自分でしようとする。 ●身近な野菜の栽培に関わり、野菜に関心を持つ。	●挨拶、姿勢、食器の持ち方に気をつけて食事をしようとする。 ●よく噛んで食材を味わって食べる。 ●食べ物が自分の体を大きくし、元気に活動する力になっていることに関心を持つ。 ●栽培している野菜の生長や収穫に触れ、育てる喜びや、収穫の喜びを味わう。		●苦手な物も少しずつ食べ、褒められることで自信をつける。 ●地域食材や郷土にちなんだ家庭料理に関心を持つ。 ●収穫した野菜を使ったクッキングを体験し、作って食べる喜びを味わう。 ●自分が食べられる量を自分で考える。	●苦手な物も少しずつ食られるようになり、年長となる自覚と喜びを感じる。 ●食事のマナーが身につき、楽しく食事をする。
5	●友達と楽しく食べる喜びを味わう。 ●挨拶、姿勢、食器の持ち方に気をつけて食事ができる。 ●食事の準備、後片付けを自分でする。 ●野菜の栽培を通じて、野菜の育ちに関心を持つ。	●よく噛んで食べることで食材の味や、調理の味付けに関心を持つ。 ●手洗いの大切さを知り、食中毒予防等衛生管理について関心を持つ。 ●野菜の生長や収穫を体験したり、それらを使用した料理を食べ、育てる喜びを感じ、命を大切にす気持ちが育つ。 ●時間を考えて食べようとする。		●さまざまな食材や料理をはじめ、地域食材や郷土にちなんだ家庭料理を知り、自分から食べようとする。 ●食べ物にはいろいろな働きがあり、主食、主菜、副菜をバランスよく食べる大切さに関心を持つ。 ●収穫した野菜を使ったクッキングを体験し、食材や調理方法に関心を持つ。 ●時間内に食べ終わろうとする。	●楽しい食事の中にも、食事のマナーや時間を守り食事ができる。 ●自分に必要な適量が分かる。 ●自然の恵みと食材を作る人、運ぶ人、調理する人等のおかげで、自分が食べられることに感謝する気持ちが育つ。

令和 年度登米市公立 保育所・認定こども園食育推進年間計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食育目標	①「はやね・はやおき・あさごはん」を推進し、よい食習慣と健康な体をつくる ②栽培、収穫、料理等の体験や給食を通じて「食」への関心を高める ③地域の食材や地域に根ざした料理を取り入れ、豊かな心を育む ④「食」への感謝の気持ちを育てる											
給食指導目標	保育所給食に慣れましょう	よく噛んで食べ ましょう	衛生面に気をつけましょう	いろいろな食品に関心を持ちま しょう	嫌いな食べものも少しずつ食べま しょう	食事のマナーを守り感謝してい た だ き ま し ょう	食べ物の働きの 関心を持ちま しょう					
献立の配慮	①四季折々の野菜、果物を使用し、行事食を取り入れる ②素材の持ち味を生かした「薄味」とする ③野菜、魚、大豆製品、海藻などの食品、地元の特産物や料理方法（郷土料理）を取り入れる											
	家庭で食べ慣れたような子どもが 食べやすいメニューを多く取り入 れる	よく噛んで食べ る食材を取り入 れる	のどごしの良いメニューを取り入 れる	食欲が出る時期なので色々な食 材や調理法を献立に取り入れる	風邪予防に青菜、南瓜、人参など 緑黄色野菜を多く取り入れる	体が温まるメニューを取り入れる						
調理上の配慮	・食べやすいように切り方、盛り付 けを工夫する ・月齢・年齢に合わせた量、形態 にする			・衛生面に気を配り食品の取り扱いに充分気を付ける （魚、肉、加工品、生野菜の取り扱いに注意する） ・調理器具の洗浄、消毒を充分に行う			・配膳時間の配慮（美味しい温度の確保に留意） ・風邪などによる体調不良に合わせる等食事に配慮する					
食育だよりテーマ	給食の概要	食育目標	歯の健康づくり	食中毒予防	熱中症予防	間食の与え方	地域の食材 郷土料理	風邪予防 箸の持ち方	ウイルスから身を守る	食事のマナー	食べ物に感謝	朝食の大切さ
行事食等		こどもの日	カエル・あじさい 等テーマに	七夕	ひまわり等を テーマに	お月見	ハロウィン		クリスマス 冬 至	正月料理	節分	ひなまつり お別れ会 （バイキング）
リクエスト給食	随時新メニュー入れる			夏期リクエスト給食実施			随時新メニュー入れる			冬期リクエスト給食実施		
野菜の栽培活動	各施設、野菜等を栽培し収穫→クッキング等に利用											
クッキング	衛生面、食物アレルギー等に配慮し各施設で実施する											
日常の食育	食物や食べることにに関する絵本や紙芝居の読み聞かせ 園庭の野菜の生長を観察をする機会を作る 献立を紹介したり、食材について伝える 調理する人等への感謝の気持ちについて教える											
食育指導				食べ物のはたらき				食事のマナー				
食育会議・巡回	会議 （公立施設）											
給食担当者会議（南 方庁舎）	8日前後	会議 （公立施設）										
栄養・離乳食相談	随時入所児の食事相談、除去食・離乳食の相談、肥満等の食事相談等行う											
3歳以上児肥満度判定	データ入力・判定		身長体重は毎月測定				データ入力・判定		身長体重は毎月測定			
腸内細菌検査提出日	毎月第1水曜日に回収し、園毎に業者へ送付する 報告書は園と子育て支援課に郵送される								給食担当者：ノロウイルス検査（12～2月）			
旬の食材	ごぼう、かぶ	キャベツ、ふき、 筍、アスパラ	カツオ、新じゃ が、さくらんぼ	トマト、なす、きゅうり、かぼちゃ、 ピーマン、とうもろこし、すいか、メ ロン	さんま、ぶどう、 梨	栗、さつまいも	長ねぎ、りんご、 柿、里芋、大根	白菜、みかん、 ブロッコリー	ぶり、せり	ほうれん草	いちご	

登米地域の食文化と現状

登米地域には食品の保存の知恵や食品を無駄にしない食べ方等優れた食文化があり、伝承していききたい生きる知恵がある。しかしながら、昔から農村地帯ということで働き手の塩分摂取が多く、脳血管疾患や心疾患の要因の一つとなっていた。

このことから、地域のすばらしい文化は受け継ぎ、改善が必要な部分は改め、保育所の食育の取り組みに活かしていくことが必要である。また、家庭や地域に根ざした料理を食べたり、クッキングを行うことで地域に対する関心や愛着を育てることにつなげていくものである。

	登米地域の食文化と現状	食育の取り組み
①	迫川、北上川が流れる肥沃な登米耕土で穀倉地帯として発展し、米を使用した酒、味噌、醤油等が作られ、さらに地域の産物を使ったもち料理が人々の生活の中で育まれてきた。	● 献立はごはんを主食とした日本食を中心とする。 ● 「ごはん食」をテーマとした食育指導を実施する。 ● 保護者にも食育指導の内容をお知らせし、家庭での「食」を見直す契機とする。
②	広大で豊かな田畑が広がり、様々な季節の野菜が各家庭で作られ、野菜を主とした料理が育まれてきた。野菜等の食材を塩漬け、乾燥、凍結するなどした保存食の工夫がされていた。現在は、様々な食材が季節感なく流通し、「旬」が感じられなくなっている。	● 旬の野菜や果物を献立に取り入れ、旬の野菜のおいしさを感じ、保育士から旬について知らせる。 ● 切干大根の煮物やおくずかけ、おから炒り、けんちん汁等、昔からの野菜を使った家庭料理を取り入れる。 ● 子どもが苦手とする野菜料理であるが、切り方等を替えたり、材料を見直しから、定期的に提供しよう努める。 ● 野菜づくりを体験し、野菜の旬を知る。
③	多世代家族が多く、食事のマナーや食べ物に対する感謝の気持ち、食べ物を大切にする気持ち等、親から子へ子から孫へ日々の生活の中で伝承されてきた。しかし、親と一緒に食事をする機会が減ったり、親が子に伝えるべきマナーを知らない等の問題も増えている。	● 保護者への食育指導(講話)を行う。 ● 食事マナーや「いただきます、ごちそうさま」の意味等を給食だよりで啓発。
④	古くから米、大豆、野菜づくりが行われ、また、それらを原料として各家庭で味噌や醤油が作られ、さらに梅干しや漬物など保存の工夫を、子どもたちは親の手伝いをしながら肌で感じながら成長してきた。しかし、それらが身近に感じられる機会が減ってきている。	● 保育所の園庭で野菜づくりを実施。野菜の育ちを観察し、さらに野菜をクッキングに利用する。 ● みんなで育てたことに喜びを感じ、食べ物に感謝しながら、楽しくいただく。
⑤	野菜がたくさん採れ過ぎたり、大きくなり過ぎても、無駄にせずおいしくいただく工夫を凝らした料理方法が伝わっている。「もったいない」精神や無駄にしない工夫は現代のエコにつながるものである。	● 近年、若い世代の家庭ではなじみが無くなっている茄子炒りや、きゅうりもみ等の昔ながらの家庭料理を取り入れ、郷土にちなんだ料理に触れる機会をつくる。
⑥	季節を料理から感じる事が風情であるとされ、正月やお盆等の年中行事には行事食を食し、家族で無業息災を祈願していた。	● 正月、節分、ひな祭り、節分、冬至などの行事を行い、行事にまつわる食事を提供する。 ● 行事の由来を食育だよりで保護者に情報提供し、保育士から子どもたちに伝える。
⑦	登米地域では昔、お盆に精進料理を食す風習があり、その精進料理でタンパク源としてグルテンを油で揚げた油麩が誕生した。よって、その昔は夏季限定の季節食品であったが、昨今は登米の特産物として年中出回り、様々な料理に利用されている。	● 油麩を使用した料理を提供し、子どもたちに登米地域の昔からの食材であること知らせる。
⑧	登米地域は古くから米づくりが盛んであったが、米は貴重な物であったため、雑穀や小麦粉を主に食べていた時代があった。その頃米の代用として、はっとが食されていたが、現在まで登米地域の郷土料理として受け継がれている。	● 郷土の料理であるはっとを献立に取り入れ、おいしさや温かさを感じる。 ● クッキングにはっとを実施し、「はっとつみ」を体験し、郷土の食文化に関心を持つ。
	昔はかつお節を削る役目は子どもの役目であり、知らず知らずなしの「うま味」やだしの大切さを学んでいたが、現在は家庭からかつお節や煮干しが姿を消し、味覚を育てる天然だしの「うま味」が消えかかっている。	● 天然だしの「うま味」を感じてもらうため、毎日、煮干しや削り節でだしをとり、素材の持ち味を感じられる味覚を育てる。 ● だしの「うま味」について食育指導を実施する。
⑩	登米地域の食生活も全国的な動きと同様、食生活の欧米化が進み米の消費が減少している中で、米の新しい普及方法として、米粉としての活用を推進する。米のおいしさ、米で培われた遺伝子を持つ我々の消化吸収にふさしい食材であることを啓発していく。	● 毎月19日「食育の日」に米粉を使用した献立を入れる。 ● 米粉のレシピを食育だよりで紹介する。