

2026.2.16「令和7年度給食施設情報交換会(児童福祉施設・幼稚園等)」情報交換まとめ

1グループ
<p>テーマ:</p> <p>①食育の取組(どんな取り組みをしているか、クッキング)</p> <p>②行事食</p> <p>③牛乳の提供</p>
<p>内容:</p> <p>①・園で栽培した野菜を使って調理して、提供。味付けはせず素材の味で。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クッキング:幼児は、作りたいものを考えてもらって作っている。はさみだけでできるもの。 ・子どもの意見を取り入れたクッキング ⇒(例)好きな人にクッキーをあげたい→保護者のお迎え時にクッキーを渡す ・乳児は野菜ちぎり。幼児は包丁を使ってクッキング。 ⇒内容:もちつき、みそ、つみれ、梅ジュース ・クッキングの頻度:2か月に1回、月に1回等 ⇒クッキングの運営は保育士に任せて、準備は調理室が行う。 梅ジュースの際は、買出し(瓶・梅・砂糖)は子どもがする。 ・給食での取組:春の食材-春キャベツや新ゴボウ⇒幼児たちに前日に話をし、当日は実物展示。 ・3色食品分け:シールで子どもたちと一緒にする <p>②ひなまつり:海苔巻き(幼児)、ちらしずし(乳児)、いわしかばやき、おにぎり、いちごどらやき、いちごあん</p> <p>ハロウィン:紫きゃべつ、みかん、かぼちゃ</p> <p>③・ストローパックで提供(200ml)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・提供量:乳児は朝と午後で 200ml、幼児は PM に 200ml ・乳児は 100mlとしている園もある。

2グループ
<p>テーマ:</p> <p>①物価高騰対策と食材構成のコツ</p> <p>②離乳食</p>
<p>内容:</p> <p>①・法人園で値段の差ができる時⇒類似食品であれば代替可にしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒保護者へ配布している献立表から内容が変わった時は、変更内容を張り紙で対応 ・職員食がある施設:職員のみ安価な食材に変更 ・使用する魚:ししゃも、サンマ、ワカサギ、アジ等 <p>②離乳食の進め方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士と保護者で面談し、離乳食のステージを決定 ⇒未摂取の食材については、1回でも家でクリアすれば園でも提供をOKとしている ・調味料や食材について、個人対応をどこまでできるか ・使用を避ける食材は、「こんにゃく」→「糸こんにゃく」で使用し、配布資料の「教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食材整理表」に記載の他の 10 種類の食材はそもそも使用していない (これらの食材は園児の咀嚼力が低下したため、提供 NG となった) ・果物は3歳までは出さない園もある。

・年々、離乳が遅くなる→食材を大きく、かためにして噛ませる必要がある(顎の発達に繋げる)。

離乳を終えたら・・・

・自分で食材をスプーン、フォークを使って切るという作業をさせるのが大切

⇒子どもに自分の一口大という認識をさせる

・トロミ剤は噛まなくなるので、使用するかどうか

3グループ

テーマ:

①検便の回収(頻度と対象者)

②ダウン症の乳児の対応

③牛乳摂取量

④離乳食の手づかみ食

⑤ノロウイルスの時の対応

⑥クッキング

内容:

①・ミルクが終わるまでは全員(月1回)、5歳の保育士(クッキングがあるため)

・児童支援だが、検便はなし。クッキングのときのみ(クッキングの日程が決まってから検便)

・保育士は月1回、給食室は月2回。…土曜日勤務の先生も対象

⇒他のグループへ質問:保育士も毎月検便をしている園:参加者施設の9割

②・とろみ剤(とろみ剤)を使用

・離乳食と同じ対応(中期の形態)

③・未満児:90ml、以上児:100ml(おやつの時間に)

・未満児:朝100ml、昼100ml、以上児:200ml

・(児童支援)牛乳のめていない(朝20ml)

・3歳児飲めない子の対応:朝と昼で100mlずつに分けている

④・(保育士と連携しながら)お皿を分けて小皿で提供

⇒コロコロ→ステック状に移行(離乳食後期)

・野菜の切り方が同じ、つまみやすい形に切る(認知してもらうため)

⑤・ノロウイルスのキットを職場においておく。(なった時はそのキットを使用)

⑥・バイキング(月1回)の実施

・保育園で菜園。育てたものでクッキング。三色食品群。

4グループ

テーマ:

①午後のおやつの提供内容

②尼崎らしい食育活動

③物価高騰対策

④鉄分摂取

⑤原価計算方法

⑥果物提供(リンゴを控えたりなど)

⑦食べる量

⑧食事時間の工夫

内容:

- ①・ヨーグルト、小魚せんべい、ハイハイン(プレーン・野菜)、ひじきせんべい
 - ・朝おやつを提供をなくす
- ②尼いも奉納祭り(10月)、富松一寸、小学校から苗をつくっている、田能の里芋を購入し提供
- ③・米をカレーとピラフの日はカルローズ米を使用
 - ⇒パラパラとして食べやすい
 - ・ブレンド米を使用し、費用を抑える
 - ・無洗米は使わなくなった
 - ・業者に低単価な物に変えてもらう
- ④ひじき、小松菜煮、豆乳汁、カレー(大豆キーマ)、鉄強化米
 - ⇒他グループの意見:鶏レバー甘辛煮、レバーペーストをパンに塗っておやつで提供
- ⑤・わんぱくランチ(献立ソフト)だと全て計算ができる
 - ・監査のページからできる
 - ・Excelで計算・・・乳児:幼児:職員=0.7:1:1.7等の比率で計算
- ⑥使用している果物:りんご、オレンジ、バナナ、みかん缶、パイン缶、いちご、なし、キウイ
 - (※キウイアレルギーの際は、除去)
 - ・りんごはすりおろして、サラダで提供
 - ・みかん缶はサラダで提供すると人気
- ⑦完食する喜びを優先。3-5歳児は先生が盛り付け。
- ⑧離乳食は10:45～提供。11:30～提供する園もあり。

5グループ

テーマ:

- ①食材の高騰による対策
- ②アレルギー食
- ③食材の提供方法
- ④クッキング

内容:

- ①・米が高く、献立の変更が生じている
 - ・自治体によっては、「給食費支援金」等がある
 - ・鮭が高く、異なる白身で対応。
- ②除去食、お弁当対応。
- ③・麺を提供した際は、副菜とフルーツを提供
 - ・公立保育所の献立で提供。魚は、週に2回。
 - ・カレーには、果物をつける。
 - ・リンゴの提供方法:0歳→コンポート、1歳→薄く提供
 - ・1日3食提供:フルーツは夕食週に3回、バナナは朝に提供。幼児には個々に合わせて切って提供。
年齢の幅が大きいいため、提供量に迷いがある。おやつは市販。
 - ・牛乳が飲めない場合→スープに使用する
 - ・大きさに関して:0-2歳:キッチンばさみで切る。3歳以上:保育士が切る

・誤嚥・嚥下への配慮:肉団子→半分に切る。こんにゃく→糸こんにゃくを使用。鶏肉→3cm×3cmに切る
④5歳児:うどん、2歳児:炊き込みご飯(米を洗う、野菜洗うなど)

6グループ

テーマ:

- ①塩分について
- ②食事の提供方法
- ③人気メニュー
- ④法人内の情報共有
- ⑤鉄分補給方法

内容:

- ①・塩分度計 0.7%を超えないようにしている
 - ・大人が食べて薄いぐらいを目安
- ②・(小規模保育園 20 人)食品は、自分で買い出しする。野菜は生、国産と無添加にこだわり選定。
 - ⇒国産以外は保護者に報告
 - ・週に1回バイキング形式。楽しく食べる意欲に繋げる
- ③鶏肉ノルマンディ(鶏肉を、リンゴと生クリームを使った濃厚なソースで煮込んだ、甘酸っぱさとコクが特徴のクリーム煮、フランスの郷土料理)、からあげ、カラフル納豆(大豆、青大豆、黒大豆、赤大豆、うずら豆、大福豆、えんどう豆をブレンドした、見た目も食感も鮮やかな納豆)、カレー、ひじき、手作りパン、納豆
- ④・LineWorks でグループを作成し、情報共有を行っている。
 - ・年1回、法人内で訪問している
- ⑤・レバーペースト、レバーひじき煮、かえりちりめん(通常のちりめん(シラス)より成長し、煮干し(いりこ)になる手前の 3.5~4.5cm ほどの片口いわし稚魚を乾燥させたもの)