

- ・入所時より変化が見られた（アレルギー解除）場合は速急に対応【5】
- ・他の園児と別の食品を食べますので、そのときは担任などから十分配慮してもらうようにしています。【6】
- ・その他の児童の食べこぼし等を口に入れないようにする。【7】
- ・毎月1回アレルギー児のお母さんと直接話し合い、献立を決める【10】
- ・打ち合わせ（保育士・調理・栄養士）、献立確認（月1回）、トイレの色を変える、食前に確認する（調理・保育士）【12】
- ・別に調理した際に、ほかの子の給食と間違えることがないように、別のお皿に分けて名前を記入する。保育士と調理者が常に確認し合う。アレルギー数値の高い子には個別に特別ノートを作成し、お家での食事内容・園での給食内容を記入し、親とのコミュニケーションを取りながら、子供の状態等を把握していく【13】
- ・事前に配布した献立表の食材を保護者がチェックし、保育者が確認して調理員に連絡、それに基づき調理し他児の食品と区別し食事中も見守る、日常の健康状態も把握【14】
- ・別紙参照【15】
- ・乳飲料の飲めない園児には、スポーツドリンク等を出す等の配慮をしている。【17】
- ・全職員に共通理解できるよう話し合う場を設ける【18】
- ・アレルギー物質の除去【19, 31】
- ・保護者の希望により家庭での食事指導の相談に応じる【20】
- ・被アレルギー児とは、別のトレイ、別の机で食事をさせ、他の子供の食事を口にしないよう配慮している。【22】
- ・1ヶ月毎の献立表を保護者に事前に検討してもらう機会を持つ、子どもの様子を見ながら対応策を考える【23】
- ・外遊びの時は、直射日光に当たらないように気をつける。保育室を清潔に保つ【24】
- ・調理器具を別に使用する【28】
- ・除去食を作る。市販の食品を購入する時は、成分表に目を通す。【30】
- ・除去食を提供【33】

7 体調不良児への対応

(1) 体調不良児がやむなく登園してきた場合の給食はどのように実施していますか。

○体調不良児の把握方法

1. 登所時に保護者から聞き取り（ 28/35 ）

【1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 30, 31, 32, 33, 35】

2. 登所時又は保育中の観察（ 23/35 ）

【2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 31, 32, 35】

3. その他 (4/35) 【14, 28, 33, 34】
- ・必要に応じて検温【14】
 - ・保育士から連絡を受ける【28】
 - ・毎日、家庭と園との連絡ノートに記載してもらっている【33】
 - ・登園時に保護者から聞き取り、保育士から説明を受ける【34】

○食事方法

1. 原則帰宅させている。(6/35) 【2, 16, 19, 23, 32, 35】
2. その日の献立内容に応じて、当該児童分だけ別に調理を行う。(19/35)
【4, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14, 15, 20, 22, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 33, 34】
3. 特に対応を異ならせていない。(2/35) 【3, 17】
4. その他 (8/35) 【1, 4, 9, 13, 18, 21, 24, 35】
- ・子供の様子や保護者の就労状況を勘案して個別対応【1】
 - ・白飯をおかゆ, 揚げ物を煮物, 水分の補給, 果物の配慮【4】
 - ・担任の判断・園児の具合により帰宅【9】
 - ・ご飯をおかゆにする程度【13】
 - ・個々の状況による。発熱があつたりぐったりしていれば帰宅、食欲があれば食べさせる【18】
 - ・除去を行う【21】
 - ・給食で消化の良いものを与える。離乳食のおかゆ等を与える【24】
 - ・発熱などの場合は食べられるなる様なら食べさせて様子を見る【35】
- (2) 他に体調不良児に対応するために配慮していることがあれば具体的に記入してください。
- ・流行性の感染の恐れがある場合は、職員室等で個別に対応し食事や保育時間も含めて対応【1】
 - ・保護者への連絡【2】
 - ・お腹をこわしている子や、熱のある子には、水分補給のために、お茶を提供している。朝食を食べずに来て、空腹のための体調不良と思われる場合には、おにぎり、バナナ、ヨーグルト等を提供している。【3】
 - ・お腹の調子の悪い子は、普通食を離乳食に、離乳食の後期の場合は、離乳食中期にと一段

階ずつ戻したり、その子の体調に合わせて配膳するようにしています。風邪や体調不良、食欲不振の子は無理に食べさせず、水分補給をこまめにするなどしている。【6】

- ・数日間は様子を見て、無理のないよう普通食に戻していく【7】
- ・下痢・嘔吐などその日の園児の体調により、通常の給食を提供しない方が適切と思われる場合、その日の献立の食材または乾麺を利用して調理方法を変更している【12】
- ・お腹の調子が悪い場合は、ご飯をおかゆにする等しているが、発熱で38度を超えた場合は、保育士が親に連絡して迎えにきてもらっている【13】
- ・保護者・保育者・調理者の情報交換、連絡【14】
- ・下痢気味に時は乳製品・繊維の多い物・油分の多い物等を控え主食を柔らかめに調理、水分補給をこまめにする。発熱の時は水分補給をこまめにする。嘔吐の時は柑橘系を控える【15】
- ・お腹の調子の悪い子どもには、おかゆにし、牛乳・油もの・肉類をひかえるようにしている。【22】
- ・下痢の時は牛乳を与えない。発熱時は水分を飲ませる。【30】
- ・下痢の時は油物は避けおかゆ等にする【31】
- ・下痢などについては基本的に消化によい物に変更【33】
- ・下痢をしている児童は、油脂類など消化の悪い物を控え、脱水症にならない様に水分をしっかり補給してもらい、りんごのすりおろしなどを与えるようにしている。熱が出る児童は水分補給たっぷり取り、果汁、フルーツ、野菜スープなど体にずっと抵抗なく入る物を与える【34】

8 食育への取組み

(1) 野菜作りを行うなど食材に目を向け、食材と給食との関係に関心を持つための取組みを実施していますか。

1. 実施している (27/35)

【2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35】

- ・じゃがいも、大根など野菜作りを行っている。りんごの収穫体験。【2】
- ・園の畑にじゃがいも、大根、さつまいもを植え、収穫。【3】
- ・野菜作り、クッキング【4, 26】
- ・プランターによるパセリ、ミニトマト、ほうれん草の栽培と収穫【5】
- ・園児と一緒に畑作りをしています。収穫したものを給食の食材として使用しています。【6】
- ・園庭で野菜等の栽培を行い、収穫し調理室にて調理する【7, 12, 33】
- ・園庭等で野菜の栽培【10, 24, 25】
- ・田植え・稲刈りを体験する。芋掘りやブドウ狩り等を取引先農園へ出向き、体験【13】
- ・プランター等での野菜栽培【14, 32】
- ・別紙参照【15】
- ・園の花壇で野菜、果物を栽培している。ジャガイモ、さつまいも、なす、トマト、きゅうり、

大根, りんご, いちご等収穫し, 給食やお預かり保育の時にいただく。園庭に実のなる木を植えたり, みょうが, ふき, しそ等, 食べられる物を植栽し気づくようにしている【16】

- ・落花生の収穫【17】
- ・畑など（園）で収穫した野菜を取り入れた給食【19, 20】
- ・3～5歳児は夏の野菜作り、給食時に食べる。5歳児は米作り【21】
- ・幼稚園では野菜の栽培をしているので、保育園に見せている。【22】
- ・根菜を中心に栽培・収穫・草引き・虫取り等【23】
- ・クッキング保育を実施【24】
- ・プチトマト、ゴーヤー、ジャガイモ【28】
- ・自分たちで育て、レタス等の生野菜は新鮮さを味わい、ジャガイモ等は自分たちで調理して食べる【29】
- ・じゅがいも、さつまいも掘りに参加する。【30】
- ・野菜・米作り【31】
- ・芋掘りで掘った芋を使う、ミカン狩り、掘った筍を見せる等【35】

2. 実施していない（4/35）【1, 9, 18, 34】

(2) 調理場面を見せる等調理者や食材の生産者に対し関心を持ち、これらの者に関心（例えば感謝の気持ち等）を持つための取組みを実施していますか。

1. 実施している（21/35）

【1, 2, 4, 5, 6, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 20, 22, 24, 25, 29, 30, 31, 32, 33, 34】

- ・当日の給食を玄関に展示し保護者が常に見て子供達とはなせる環境をもうける【1】
- ・配膳の手伝いやあと片付けなど。【2】
- ・業者(店)へ子供の作ったカレンダーを届ける【4】
- ・給食室へのお手伝い、給食調理中に窓越しより見学【5】
- ・毎日の当番の仕事としては以前などの手伝いをしています。【6】
- ・調理場面を見られる【10, 14, 15, 33, 34】
- ・調理員がクッキングに参加（預かり保育活動）（4・5歳）【12】
- ・子供たちが芋掘り・ブドウ狩り体験の様子を絵に描いて生産者の方へ送っている【13】
- ・栄養士・調理師と一緒に昼食を食べる【15】
- ・食前、食後の言葉を通して、いろんな命を頂いて自分の命があることに気づかせ感謝の気持ちを持つ【16】
- ・調理者にカウンターを挟んでお礼を言う【20, 32】
- ・食事前のペープサートや絵本を通して感謝の気持ち等。【22】
- ・その日に使う食材を展示する【25】
- ・保護者の農園でイチゴ狩り、芋掘り等【24】
- ・自分たちで作って大変さを知ることによって感謝につながる【29】
- ・配膳時にお礼をする。食材を見たり、触ったりしながら感謝の気持ちを持つ。【30】
- ・子供達も調理する【33】

- ・栄養士や調理師が保育室に入って話しかける【34】

2. 実施していない (9/35)【9, 17, 18, 19, 21, 23, 26, 28, 35】

(3) 調理保育(皮むき、洗う、切る、煮る、蒸すなど)の機会等を設けていますか。

1. 設けている (22/35)

【2, 3, 4, 5, 7, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 24, 25, 29, 30, 31, 33, 34, 35】

- ・収穫した野菜などの皮むきなど。【2】
- ・ゼリー作り、団子作り、ケーキのトッピング、大根サラダ等、洗う、切る、味付け。【3】
- ・お泊まり保育時に食事作り【4】
- ・タマネギの皮むき、インゲンのへたとり【5】
- ・おやつ作り【7, 25】
- ・餃子作り【10】
- ・クッキー作り(預かり保育活動)(4・5歳)【10, 12】
- ・お泊まり保育・親子クッキング時に、野菜を洗ったり、ジャガイモの皮をピーラーで剥いたり、人参を包丁で切ったりする【13】
- ・ジャガイモやタマネギの皮むき、洗うなど実施【14, 20】
- ・保護者、祖父母、お泊まり保育等を通し、郷土料理等を一緒に作り、体験させる【16】
- ・年長児のみ年2回チャイルドクッキングがありクッキー・フルーツポンチなどを作る【17】
- ・園児がカレーを作る【21】
- ・とうもろこし、筍の皮を剥く、エンドウを剥く【21, 24】
- ・穂、苗から育てて食するまでを教材としている【29】
- ・野菜を洗う【30】
- ・月1回のお手伝い【31】
- ・収穫行事の中で野菜を切る等簡単な調理機会を設けている。お誕生会、クリスマス会などでお菓子作りの機会を設けている【33】
- ・年長児のお泊まり保育の際にカレーの食材を切らせる【35】

2. 設けていない (10/35)【1, 6, 9, 18, 19, 22, 23, 26, 28, 32】

- ・これから取り組む予定【23】

(4) お誕生日会、季節に応じた行事食やバイキング等、いつもと違った食事スタイルの給食を実施していますか。

1. 実施している (29/35)

【2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35】

- ・誕生会は完全給食としたり、母親手作りの弁当の日など。【2】
- ・行事食【4, 19, 31】
- ・リクエスト給食【4】
- ・こいのぼり、七夕、クリスマス、ひな祭りの特別行事、誕生会のデザートバイキング【5】
- ・季節に応じた旬の食材を使用し調理【5】
- ・常に自分たちで食器を運び、配膳し、配食し、自主自立の食事スタイルを作り出している【3】
- ・毎月のお誕生日、七夕、夏祭り、芋煮会、ハロウィン、クリスマス、ひなまつり、お別れ会等【6】
- ・誕生会、七夕、クリスマス会、お別れ会【7】
- ・行事食、バイキング実施（保育園）【10, 12】
- ・お誕生会は、誕生日の子はみんなより特別に盛りつけたり、行事会は、節分・七夕等年8～9回、特別メニューを用意してある【13】
- ・ランチルーム方式、家族的雰囲気を取り入れる【14】
- ・毎週水・土曜はデイサービスセンターを訪問し給食。誕生会は月1回実施、保護者の給食試食の機会になる。季節に合わせた行事食を工夫、給食便り等で保護者の興味関心を引き出すよう働きかける。年度末にお別れパーティーとしてデザートフルーツバイキング実施【15】
- ・特別メニューにケーキ付き【16】
- ・月見団子や、おもちつきでついたお餅など。【17】
- ・献立を増やす、手作りケーキ【20】
- ・月1回は誕生会はプレート皿を使用。じゃがいも掘り後にカレーパーティー、七夕、お月見、もちつき、おせち料理、パン作り、クリスマス、節分、ひな祭り等【21】
- ・天気の良い日はベランダで食事をするなど、工夫している。【22】
- ・誕生会は完全給食、普段はご飯のみ弁当【23】
- ・サマーカーニバル、クリスマス会、お別れ会【24】
- ・季節に応じた行事食、レストランごっこ【25】
- ・誕生会【26, 31】
- ・お誕生日会の日のおやつ配慮。食事会。【30】
- ・正月・ちらし寿司・おはぎ【32】
- ・季節に応じた行事【33】
- ・誕生会【33, 34】
- ・クリスマス、お正月、ひなまつり、仕切り皿に盛りつける【34】
- ・お誕生会では全員同じ部屋で給食を食べる。餅つき大会等の実施【35】

2. 実施していない (2/35)【9, 18】

(5) 他に食育を図る観点から配慮していることがあれば具体的に記入してください。

※ 具体的な配慮事項を記載（例：日本の伝統を伝えるための七草がゆ、冬至煮かぼちゃなどの行事食を実施している等）

- ・ 行事にふさわしいデザート等の工夫。季節の汁物。【2】
- ・ 旬の食材を使用している。【3】
- ・ 七草汁、冬至煮カボチャ、節分、正月、柏餅等の行事食【4, 23】
- ・ 毎月の献立に季節の食材や、栄養について、箸の使い方や、マナーなどについて書いております。【6】
- ・ 郷土料理を献立に取り入れる【10】
- ・ 日本人の基本「和食」を大事に献立を多く取り入れてます。魚料理・伝統ある行事食・七草がゆ【13】
- ・ 食器は主に陶磁器を使用、季節感のある物も取り入れる【14】
- ・ おせち、七草粥、鏡割りのあられ、節分豆料理、ひな祭りのちらし寿司、お別れ会のお楽しみおやつ、こどもの日のちまき又は柏餅、七夕デザート、お盆の棒だら煮付けやぜんまい煮物、初秋の栗ご飯やおはぎ、体育の日及び文化の日の赤飯、クリスマスメニュー、冬至かぼちゃ【15】
- ・ 朝食をしっかり取るよう、歌を作ったり、親にも伝えるようにしている【16】
- ・ 鏡開き、七草粥【18】
- ・ 七夕ゼリー、月見ゼリーなど、5月開園のためこれから配慮【20】
- ・ 土用の丑（どようもち）、十五夜（月見団子）、お彼岸（おはぎ）、冬至（かぼちゃ）、お正月（七草がゆ、ごまめ、ころまめ、雑煮、きんとん）、節分（まめ）【21】
- ・ 行事食の工夫や好き嫌いなく給食ができるよう、その日の食材などについて、話しかけるようにしている。【22】
- ・ お月見の月見団子をクッキング保育で作る。節分の豆まきの由来、土用の丑の日のうなぎ料理【24】
- ・ 例えば、1月はおせち料理に含まれるものをメニューに入れ、その理由等を教える（エビ・・・腰が曲がるまで長寿、煮しめ・・・家族が仲良く一緒に結ばれるように等）【25】
- ・ 七草粥【26, 31】
- ・ 七草粥、節分、ひな祭りの寿司、七夕（そうめん）、クリスマスケーキ【28】
- ・ 月見、節分などには自分で作ったものでお祝い【29】
- ・ 季節に応じた旬の食材を取り入れる工夫をする。【30】
- ・ 季節に合わせて旬の食材を使用する様にしている【35】

9 その他

(1) 毎回、検食を行っていますか。

1. 行っている。 (32/35)

【1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35】

2. 行っていない。 (0/35)

(2) 随時児童の嗜好調査の実施及び喫食状況の把握を行っていますか。

○嗜好調査について

1. 実施している (28/35)

【1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35】

a. アンケート調査 (10/35) 【5, 7, 14, 16, 20, 22, 26, 28, 29, 32】

b. 児童からの聞き取り調査 (8/35) 【1, 4, 6, 13, 24, 29, 33, 34】

c. 日々の観察 (20/35) 【2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 19, 22, 23, 24, 26, 30, 31, 33, 35】

d. その他 (2/35) 【4, 25】

・残食調査【4】

・毎日の会議で担当から聞く【25】

2. 実施していない【18】

○喫食状況の把握について

1. 実施している (29/35)

【1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29,
30, 31, 32, 33, 34】

a. 毎食後、各児童ごとに残食状況を記録 (10/35) 【5, 7, 12, 14, 15, 18, 20, 22, 30, 33】

b. 毎食後、全体的な残食状況を記録 (16/35)

【2, 5, 6, 9, 12, 13, 14, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 29, 31, 33】

c. 定期的に、各児童ごとの残食状況を記録 (1/35) 【33】

d. 定期的に、全体的な残食状況を記録 (2/35) 【14, 33】

e. 不定期に気になったときだけ残食状況を記録 (3/35) 【1, 10, 28】

f. その他 (7/35) 【3, 15, 16, 25, 26, 32, 34】

・残食が多いときにミーティングを行う【3】

・未満児・以上児ごとに残食状況を記録【4】

・記録はしていないが毎食後、全体的な残食状況を把握している【10, 16, 34】

・月1回の給食運営会議、週一回の職員会議にて把握【15】

・毎日の会議で担当から聞く【25】

・毎食後、クラス事に残食状況を記録【26】

・担任からの聞き取り【32】

2. 実施していない (1/35) 【35】

(3) 調理業務の衛生的取扱いについて留意していますか。

1. はい (32/35)

【1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35】

- ・衛生帽子・エプロンの着用・上履きの区分使用の徹底【1】
- ・作業用手袋使用、アルコール消毒、加熱温度の確認記録、包丁、まな板など専用の物の用意、使用水の点検【2】
- ・中心温度での加熱の確認、十分な手洗い、調理用手袋の使用、まな板用殺菌庫、食器乾燥機【4】
- ・調理器具のアルコール消毒、盛りつけ時の手袋の着用【5】
- ・白衣の防止の着用、つめ、手洗いの消毒、検便など。【6】
- ・汚染区域と非汚染区域での作業を分ける。調理後2時間以内に喫食【7】
- ・毎日、調理し始める前に、衛生チェック表で不衛生面がないことを確認している【10, 13】
- ・石けん・薬剤使用の手洗い徹底、食品は素手で扱わない、機材消毒、分別使用【14】
- ・緊急対応マニュアル、新人研修で説明、調理器具の取り扱いについて説明書を作成掲示【15】
- ・衣服、履き物等区別、食品の温度、寄生虫駆除【16】
- ・手洗い及び消毒の徹底。食材によって調理器具を変える。【17】
- ・手の消毒、包丁まな板を肉・野菜で分ける、調理器具などアルコール消毒、白衣着用【18】
- ・調理室の清掃消毒【19】
- ・毎日消毒、手はアルコール、器具は熱湯・アルコール消毒【20, 32】
- ・毎日、調理台、器具、食器、床の消毒を行っている。【22】
- ・使い捨て手袋、三角巾・エプロン・外中スリッパ履き替え、紙箱類は調理室に入れない【23】
- ・大量調理マニュアルにそった料理【24】
- ・全ての食材に火を通し、手袋を着用【25】
- ・手洗い後のアルコール、靴の履き替え、下処理用のエプロン【28】
- ・消毒、洗浄。【30】
- ・手洗い、スリッパを履き替える【31】
- ・保健所の指導を受け徹底している【33】
- ・手洗い・野菜類の正しい洗浄、原材料の取り扱いや食器類の殺菌や保管、調理後の食品の取り扱いなど施設の掃除をしている【34】

2. いいえ (0/35)

(4) 給食食材の購入に際して特段の配慮を行っていますか。

1. はい (29/35)

【1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35】

- ・コスト意識【1】

- ・ 検収時の確認（品質、鮮度）【2】
- ・ 野菜や肉の産地を調べている。【3】
- ・ 当日納品, 当日使用を基本とする, 食材の検収, 中心温度計での確認【4】
- ・ 地元指定業者を使用し、鮮魚をいれる容器は、園のものを使用。納品時の検温記録【5】
- ・ 食品の納品はすみやかに検収室にて研修しています。【6】
- ・ 地産地消、有機米、有機野菜の導入【10】
- ・ 新鮮な食材を使用するため近隣業者を指定【12】
- ・ 生の魚・肉は納品の際に温度チェック。野菜は生産者と常にコミュニケーションを取り、常に生産者の顔が見えるので安心【13】
- ・ 産地・賞味期限の確認, 肥料の過度使用の有無, 遺伝子組替に留意【14】
- ・ 季節の食材の発注, 検収記録簿に沿って品質を確認して納品, 豆腐・牛乳・肉加工品等は品質検査結果を取り寄せて確認【15】
- ・ 搬入時、温度確認、外部から来た物を直接調理室へ入れない【16】
- ・ 新鮮・傷の少ないもの【18, 32】
- ・ 産地・新鮮で旬の食材が重点【20, 31】
- ・ 生協で一週間分を購入、冷凍・冷蔵保存を行っている。【22】
- ・ 食材発注, 点検記録, 検収票【23】
- ・ 品質管理、購入価格【24】
- ・ 国産を購入し、産地等を検収でチェックする【25】
- ・ 国産食材の使用【26】
- ・ できるだけ地産品を購入【29, 33】
- ・ 新鮮なもの。鮮度のよいものを購入。【30】
- ・ 無農薬【31】
- ・ 牛脂を使った加工品は避ける【35】

2. いいえ (2/35)【19, 28】

(5) 保護者等を対象にした試食会等の定期的な実施など、保護者の要望を反映させる取組みや保護者への情報提供を行っていますか。

1. 行っている (24/35)

【1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 25, 26, 28, 29, 30, 33, 35】

- ・ 毎日の給食を玄関に展示し周知【1】
- ・ 献立表の配布【2】
- ・ 子供たちの給食状況を親達が見学する機会を2週間程度設けている。【3】
- ・ 給食試食会【4, 14, 28】
- ・ 参観日に子供と一緒に給食を試食してもらう【5】
- ・ 給食参観の実施、保護者からの質問には、施設長と管理栄養士、栄養士が迅速に協議して返答しています。ホームページに毎月の献立などの掲載を行っております。【6】

- ・当日の給食の写真を玄関に掲示【7】
- ・年1回試食会（幼稚園）【12】
- ・子育て支援の一環で、親子でクッキングを行い、日頃の給食を理解してもらえよう、食材の説明・味アンケートを実施により、保護者の感想を聞くようにしている【13】
- ・食事の展示【14, 15, 18, 31】
- ・給食便りで毎日の献立と栄養価表示、旬の食材を使用したレシピ・ワンポイントアドバイス、お誕生会で給食試食、年4回行事に合わせておやつ試食【15】
- ・誕生会（毎月）該当者来園試食会【16】
- ・年に1回、年少児の保護者を対象に試食会を実施。【17】
- ・年1回の試食会【18】
- ・1ヶ月のメニューを配布【20, 31】
- ・給食参観、給食のレシピの掲示、毎日給食サンプルの展示【21】
- ・食品サンプルを展示・試食。【22】
- ・給食献立表配布、レシピの配布、食事たよりの配布【24】
- ・試食会・おたより【25】
- ・各種講習会の実施【26】
- ・食育を大切にするため、食事の状況参観をしている【29】
- ・給食だよりを毎月発行【33】
- ・1ヶ月のメニュー表を事前にお便りに掲載。お誕生会時に誕生月の子供の保護者に給食と一緒に食べてもらう【35】

2. 行っていない（ 6/35 ）【9, 10, 19, 30, 32, 34】

- ・支援センターでは給食体験ができる【10】
- ・開園後間もないため試食会は今後実施予定【20】

（6）給食を食べた児童の反応等につき、保育所において記録を残す等の措置を講じていますか。

1. 講じている（ 24/35 ）

【2, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34】

- ・給食日誌【2】
- ・給食関係でコメント等を記録【4, 14, 19, 23, 26, 31, 32】
- ・献立日誌【5】
- ・担任から毎食後に状況を書類に記入してもらっています。【6】
- ・連絡帳に記入し保存【7】
- ・連絡帳、保育日誌、給食日誌【12】
- ・一日献立表内に記録箇所を表示、その日のその時の給食の様子を記入して保存【13】
- ・喫食状況を調理員に伝える【14】
- ・園児個人記録、月1回の給食運営会議、週1回の職員会議にて把握【15】

- ・給食日誌を各クラスの担任が毎日記入している。【17】
- ・保護者との連絡ノートに毎日記録【18】
- ・連絡【22】
- ・給食日誌、給食会議での会議録【24】
- ・検食帳、給食日誌に記録【25】
- ・検食簿【28】
- ・ノートに記録として残す。【30】
- ・残菜の記録を行い、嗜好、食事量等を把握【33】

2. 講じていない（8/35）【1, 3, 9, 10, 16, 20, 21, 35】

(7) 給食を食べた児童の反応等が、作り手に伝わるように何らかの配慮を行っていますか。

1. 行っている（28/35）

【2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35】

- ・保護者と連絡を取る【2】
- ・栄養士、調理員が子供たちと共に食事をして、その反応を観察する。【3】
- ・調理員が給食時にクラスに出向く【5, 24】
- ・担任からの検食情報を聞いております。【6】
- ・調理室前の保育室におかわり分を用意しておくのでその姿が見える【7】
- ・朝礼で話し合ったり、給食会議で毎日栄養士が周り、調理員に伝えている【10】
- ・月1回給食打合わせを行っている（調理員が参加し、給食反省会を実施）【12】
- ・教室で観察したり、子供達に直接聞いたり、保育士から子供達の感想を教えてもらう【13】
- ・給食会議の開催、記録の提供、直接の連絡【14】
- ・食事を一緒に取る【15, 23, 26】
- ・食器を返しに行く時、子供が感想をいう【16】
- ・給食日誌により、伝わってくる。【17】
- ・調理担当と常に話し合いをする【18】
- ・食事終了後ありがとうの言葉を挨拶で言う【20】
- ・給食時に、各クラスの様子を見回る、保育士から情報を聞く【21】
- ・保育士からの伝達、食事時の給食状況の見回り。【22】
- ・担任から職員会議等で報告を聞く【23, 32】
- ・栄養士（調理師）がランチルーム等を見て回り、子供達の様子をみる。担当からも話を聞き、それを作り手に伝える。調理室におかわりに来るので、子供達の様子がわかる【25】
- ・検食簿、保育士の伝達【28】
- ・食事をしている様子を見る。普段の子供の様子を保護者から聞き、把握している。【30】
- ・先生が毎日子どもの反応を伝える、調理している隣の教室からの声【31】
- ・毎週、給食会議を行って情報を共有【33】
- ・先生から口頭で調理員に伝える【35】