

2. 行っていない (2/35) 【1, 19】

Ⅱ 食事内容の評価

1 年齢に応じた給食の評価

(1) 一人一人の月齢・年齢・発育状態や食事の回数・時機などに応じたきめ細やかな対応が行われていますか。

1. 行われている (28/35)

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

- ・食事量、内容の確認【2】
- ・離乳食の初期、中期では、野菜等の硬さや大きさを、家庭で食べているものに近づけている。【3】
- ・咀嚼状態を把握し、食べ物の量や固さの調節【5】
- ・離乳食期は発育に応じて栄養士や担任、保護者の方と段階について連絡をとっている。また、普通食に関しても年齢に応じて量などについても配慮をしている。【6】
- ・離乳期より食材のチェックを行い家庭で食べたことのあるものから与える【7】
- ・毎日栄養士がクラスを回り子供達の様子を見る。保育士と栄養士の話し合いを多く持ち、子供の成長に対応した献立・調理行う【10】
- ・毎月施設長、保育士、栄養士で打ち合わせ。(離)月齢にかかわらず、個人の体調、発達状況、摂取機能などにより内容変更している【12】
- ・0歳児がおっぱいを離れて離乳食へ移る時期は、ママとの様子や子供の成長に合わせて無理のない様に離乳食を進める【13】
- ・一人一人の離乳食調査票に基づき離乳食会議開催。食事提供児に一人一人に合わせた量を調節して出す【15】
- ・パンの枚数や、副食の量など年齢に応じた量にしてある。【17】
- ・毎月1回給食会議を開催食事内容等検討する【20】
- ・家庭でのすすみ具合に合わせて園でも進める【21】
- ・発達状況に応じて、個々に対応している。【22】
- ・小さく切る, 少なめの盛りつけ, 色よく盛りつけ食欲を出させる【23】
- ・保護者との話し合い、連絡帳により、家庭と連携して取り組む【24】
- ・担当から聞いて対応【25】
- ・離乳食を進める。その時に便に異常がないか、変わったことがないか様子をみながら行う。苦手な食品を少しでも口にできるように配慮する。子供の食べれる食事量に応じて、与える量を調節する。【30】
- ・アレルギー【31】
- ・年齢に合わせて野菜を小さくする【32】

2. 行われていない (4/35) 【1, 16, 19, 35】

- ・ 3～6歳児には全員一律の給食を提供しているため【1】
- ・ よく知らない事が多い。今後、しっかり取り組んでいきたい（市の栄養指導の方から教えてもらう）【16】
- ・ 一人一人について対応が困難なため【19】
- ・ 月例が低い幼児がいないので、基本的に同じメニューにして、量で調整【35】

2 食物アレルギー児に対する給食

(1) 食物アレルギー児に対する給食に関し、きめ細やかな対応が行われていますか。

1. 行われている (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】

- ・ 保護者からの聞き取りを行い、個別対応【1】
- ・ 食材等を常に確認している【2】
- ・ 除去や代替など個別に対応。【3】
- ・ 保護者との定期的な面談・献立表の配布・診断書の提出【4】
- ・ 除去食【5, 10, 33】
- ・ アレルギーを持つ子は、ほかの食品で代用【5, 21】
- ・ アレルギーとなると食品を除き、別に調理しています。【6】
- ・ 診断書を提出してもらい除去食を行う【7】
- ・ アレルギー用の食品の使用【10】
- ・ 医師による診断書を基に最低6ヶ月に1回は定期的面談を行い、最善の対応を決める【12】
- ・ 医師の診断書に添って間違いのないようにしていく【13】
- ・ 保護者のチェックの基で提供, 摂取後も観察し状況により保護者に連絡・確認【14】
- ・ 除去食が必要な場合は医師の診断に基づき除去食依頼書を保護者が記入する。保護者・栄養士・担任・で献立を確認した上で給食を調理、提供【15】
- ・ 該当児童にだけ別に調理を行っている。【17】
- ・ 個別に食べられないものを除去【18】
- ・ アレルギー物質の除去【19, 26(卵・牛乳), 31, 32】
- ・ 医師の診断書を基に除去食・代用食を準備する【20】
- ・ アレルギーの食材の除去【22】
- ・ 卵・チーズ・豆類・牛乳・背の青い魚【23】
- ・ 保護者との話し合い、連絡帳により、家庭と連携して取り組む【24】
- ・ 除去食という形で、一人一人その日の献立に似せたメニューで対応【25】
- ・ 除去食。他の子供の食品を口に入れないなどの目配り。【30】
- ・ 食物アレルギーの原因になる食品は取り除く【34】
- ・ アレルギーを起こす食品を使用しないようにしている【35】

2. 行われていない (0/35)

3 体調不良児に対する給食の評価

(1) 体調不良児がやむなく登園してきた場合の給食に関し、きめ細やかな対応が行われていますか。

1. 行われている (27/35)

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

- ・ 症状やケースに応じて個別に対応【1】
- ・ 量は様子を見ながら適量を盛りつける。無理強いをしない。保護者に食欲についての報告【2】
- ・ 医務室にて、静かに休ませる。水分補給をする。熱のある場合は冷やす。下痢の場合は消化の良いものを与える。【3】
- ・ 体調に合わせて、おかゆや油分抜き、牛乳の温め等準備する【4, 14, 20】
- ・ 熱のある子供への水分補給やご飯やおかずの固さ調節【5】
- ・ 離乳食の段階を考慮したり、量を少なめにするなどするほか、別室にて食べられるように配慮している。【6】
- ・ 下痢や発熱などに応じて軟食や消化の良い物にする【7】
- ・ おかゆなどを作って対応【10】
- ・ 体調不良児の症状を聞き、その子にあわせて給食を作る【12, 34】
- ・ 給食内容によって、無理のない様に対応していく。例えば、前歯が抜けて咀嚼がうまくいかない子には魚を小さく切ったり、揚げ物を炒め物に変えたり等【13】
- ・ 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】
- ・ 体調に合わせて量を調節【18, 32】
- ・ 保護者の話を聞き与えてはいけない物は除く【18】
- ・ 基本的に対応はしにくいのが、登園された場合は柔軟に対応する【19】
- ・ 量を調整したり、油を控えたり、牛乳を止めるなど、その子に合わせて対応【21】
- ・ おかゆにし、油もの、牛乳はひかえるなどしている。【22】
- ・ 柔らかく煮る【23, 26】
- ・ 保護者との話し合い、連絡帳により、家庭と連携して取り組む【24】
- ・ 油分・乳製品の除去食【26】
- ・ 水分を多く取らせる【26】
- ・ 保育士からの連絡でおかゆ等を出す【28】
- ・ 喉ごしのよい物を食べさせたり、消化のよい物を食べるようにしている。【30】
- ・ 下痢の時は油物は避けおかゆ等にする【31】

2. 行われていない (5/35) 【9, 16, 17, 25, 35】

- ・今まで体調不良の登園はなかった【16】
- ・各クラスの担任に任せてある【17】
- ・下痢で登園している子供には牛乳や脂を使ったメニューはさける等【25】
- ・メニューを変えるなどに行っていない。食べられない状況であれば帰宅してもらう【35】