

# 令和4年度 厚生労働省母子保健指導者養成研修

研修7

児童福祉施設給食関係者研修

概要資料

# プログラム概要

	研修プログラム	講師	プログラムの内容
①	行政説明 母子保健行政の動向	厚生労働省 子ども家庭局 母子保健課	最近の母子保健・児童福祉行政における 栄養・食生活に関する施策等の動向
②	講義と事例紹介 乳幼児期の栄養・食生活の 支援（1）	新潟県立大学人間生活学部 村山 伸子 氏 （事例紹介） 静岡県浜松市こども家庭部 幼児教育・保育課 神谷 みどり 氏 静岡県浜松市立寺島保育園 齋藤 直美 氏	保育所、乳児院、児童養護施設等児童福祉施設における栄養管理等について
③	講義と事例紹介 乳幼児期の栄養・食生活の 支援（2）	女子栄養大学栄養学部 衛藤 久美 氏	自治体や保育所等児童福祉施設における、乳幼児や保護者への栄養・食生活の支援等について
④	事例紹介 保育所における食物アレルギー対応に関する取組について	愛知県大府市役所 幼児教育保育課 稲垣 七重 氏 荒池保育園 田中 あや 氏	自治体による保育所等における食物アレルギー対応の支援と、自治体の支援を踏まえた管内の保育所等での食物アレルギー対応について取組事例を紹介

## ②-1 乳幼児期の栄養・食生活の支援（1）給食を通して“食べる力を育てる”支援

### 【研修講師】

新潟県立大学人間生活学部 村山 伸子 氏

### 研修のポイント

#### 【幼児の栄養・食生活の中での保育所給食の重要性】

○保育所に通う幼児の平日・休日の栄養素等摂取量を比較した結果、栄養素等摂取量の過不足のリスクをもつ児の割合は、休日に多く見られ、保育所給食が栄養素等摂取量に大きく寄与している

#### 【保育所での栄養管理のPDCAの実態と課題】

○身長・体重は測定するが肥満・やせの判定や成長曲線の作成までは行われていなかったり、肥満・やせの判定の活用が不十分

○給食の摂取状況把握は行われているが、集団の食べ残し測定に留まったり、観察のみで記録が無いことも多い。また、結果は献立作成や評価に活用されているものの児童の栄養管理への活用度は低い

#### 【乳児院・児童養護施設での栄養管理のPDCAの実態と課題】

○身長・体重は測定するが肥満・やせの判定や成長曲線の作成までは行っていない施設もある

○食事摂取量の確認方法が主に目視であり記録されていることが少ない

○食事摂取量の結果は献立作成や評価に活用されているが、給与栄養目標量の見直しへの活用度は低い

#### 【個別支援における成長曲線の活用】

○子供の発育パターンは様々であり一時点では傾向が見えない。経時的な観察・記録により受診勧奨等のアドバイスが可能になる

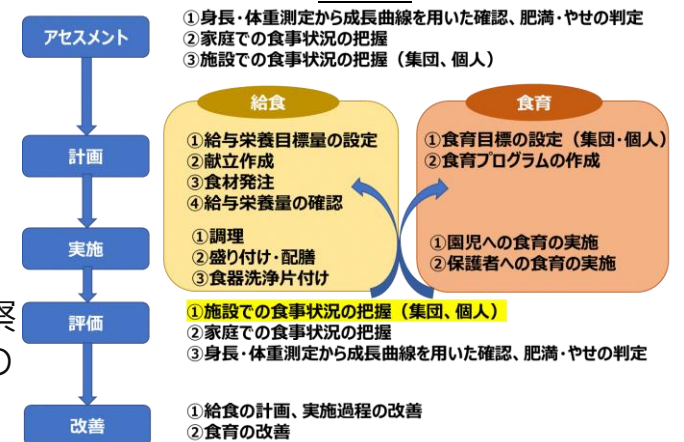
○定期的な測定を基に身長・体重増加不良や肥満の判定を行い、必要な場合医療との連携を行ったり、園での個別支援を行う

#### 【給食を通して「食べる力を育てる」支援】

○多職種が身体発育や給食の評価や子供の課題に関する情報を共有し、施設単位の栄養管理のPDCAを実施することが重要

図表：保育所等施設単位の栄養管理の

### PDCA



## ②-2 乳幼児期の栄養・食生活の支援（1）給食を通して“食べる力を育てる”支援

### 【研修講師】

静岡県浜松市こども家庭部 幼児教育・保育課 神谷 みどり 氏 / 静岡県浜松市立寺島保育園 齋藤 直美 氏

### 研修のポイント

#### 【浜松市立保育所における栄養管理】

- 市内保育施設（201施設）のうち市立保育所は20園。幼児教育・保育課に3名、保育所に7名の管理栄養士・栄養士を配置。
- 第3次浜松市食育推進計画に基づき、毎月19日（食育の日）前後に浜松産の農林水産物（しらす、大根、みかんなど）を活用した「地産地消ふさと給食」を実施。食を営む力を育てるための年齢に応じた食育年間計画を作成し、保育園での取組、家庭との連携、地域支援連携の観点から各種食育活動に取り組んでいる。
- 毎年4月と10月に保育園給食の給与栄養目標量の設定、見直しを行い、市立保育園統一の共通献立を作成。

#### 【浜松市立寺島保育園における食事の実践事例】

##### 栄養管理の実際

- アセスメント**：①身体状況の把握、②食事摂取状況の把握（家庭・保育園）
- Plan**：給与栄養目標量の設定・見直し（4月と10月）、献立計画（共通献立案をもとに園内会議で確定、旬の食材や特産品の取り入れ）、給食の提供方法
- Do**：①園児が給食を食べる、②盛り付け量の調整・おかわり（園児と相談する）、③食べる場での職員の関わり、④食べる力をはぐくむための食育（食材の展示、栄養素を学ぶ、喫食時間の表示等）
- Check**：①給食の摂取状況把握（喫食調査票・給食日誌）、②検証結果検討（喫食状況調査）、③身体状況把握
- Act**：喫食調査や喫食状況調査の結果を反映し給食を改善、全職員で子どもの食事について共通理解をもつ

##### 食育活動

食材に親しむ（野菜の栽培・収穫、クッキング、地産地消ふさと給食）、保護者への情報提供、JAと連携した地域との交流 等

##### 課題等への対応

肥満ややせの園児、食に興味を持たない園児、離乳食の進み具合の情報共有 等

#### 図表：浜松市立寺島保育園の概要

浜松市立寺島保育園
開設 昭和54年4月1日
定員 130名
園児 0歳児：8名 1歳児：18名 2歳児：19名 3歳児：25名 4歳児：22名 5歳児：24名
職員 園長：1名 保育士：26名 栄養士：1名（兼務） 調理員：5名 園務員：1名

※R4.9.1現在

## ③ 乳幼児期の栄養・食生活の支援（2）

### 【研修講師】

女子栄養大学栄養学部 衛藤 久美 氏

### 研修のポイント

#### 【「幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援ガイド」の概要】

○幼児期の子どもが5つの食べる力を育むことをめざし、保健医療従事者や児童福祉関係者等が、幼児期の栄養・食生活支援を効果的に展開していく上で共有すべき基本的事項及び支援の方向性等を提示することをねらいとする。

○幼児・保護者の栄養・食生活の課題改善のための支援の考え方と方向性について、以下の6つの項目が取りまとめられている。

- 1) 保護者に、子どもの身体的・精神的健康・口腔機能の発達特性を確認してもらい、正しく理解してもらおう。
- 2) 子どもは、周りの大人から食事や食事の食べ方を学ぶ。保護者に、子どもの食事・間食・飲料への関心を持ってもらい、子どもの食事量、食べ方の特徴を理解してもらおう。
- 3) 子どもへの食事への関心・行動変容を促す。そのために、保護者・子どもの食事づくり力、食事を食べる力を向上させる。
- 4) 子どもの生活習慣を見直し、保護者と子どもの生活習慣の関係を理解してもらおう。子どもは（幼児期に）食事のリズムを中心に好ましい生活リズムを獲得する。保護者は、自身の生活習慣との関係を理解する。
- 5) 子ども、保護者の栄養・食生活支援のために組織内の他職種と連携し、地域の様々な組織・団体と連携する。
- 6) 地域の様々な組織・団体と連携協力した取組モデルをつくる。

#### 【「幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援ガイド」活用状況（事例含む）】

○支援ガイド案活用の試行的運用の実施と評価（令和3年度実施）によれば、子どもや保護者に対する支援の場で活用した施設は7割以上、施設内の支援者間での情報共有等の場で活用した施設は約6割であった。（有効回答：58施設）

#### 図表：支援ガイド概要

##### 幼児期の健やかな発育のための 栄養・食生活支援ガイド（確定版）

###### 目次

1. はじめに
  2. 幼児期の栄養・食生活等をめぐる状況
  3. 幼児期の栄養・食生活の課題及び把握すべき基本的事項
  4. 幼児・保護者の栄養・食生活の課題改善のための支援の考え方と方向性
  5. 幼児期の栄養・食生活支援の取組事例の紹介
- 資料1 乳幼児期における口腔機能の発達に対応した食の進め方  
資料2 幼児期の子ども・保護者の栄養・食生活支援に関するQ&A

###### 文献



## ④ 保育所における食物アレルギー対応に関する取組について

### 【研修講師】

愛知県大府市役所 幼児教育保育課 稲垣 七重 氏 / 荒池保育園 田中 あや 氏

### 研修のポイント

#### 【大府市保育所の食物アレルギー対応の取組】

○大府市では、保育園給食における食物アレルギー対応の基本方針として、「大府市保育所食物アレルギー対応マニュアル」を作成している。このマニュアルは、「保育所における食物アレルギー対応ガイドライン」（平成31年4月25日厚生労働省子ども家庭局）に準じた対応を定めている。

○保育園給食で食物アレルギー対応の対象となる園児は、医師の診断指示に基づき、「保育所におけるアレルギー疾患生活管理指導表（食物アレルギー）」と食物アレルギー対応に必要な書類（食事調査票①、食事内容確認票②-1、非常食提供時の対応について②-2、誤食発生時の対応について②-3）を提出し、5つの要件すべてに該当する園児としている。

○平成27年8月4日から平成28年2月23日までの間に7回、アレルギー科の医師、園長、園長補佐、保育士、給食調理員、看護師、管理栄養士（教育委員会・保健センター）をメンバーとする食物アレルギー実務者検討会議を開催。

○会議のなかでは、1.アレルギー専用献立の導入、2.献立作成のパターン化、3.アレルギー情報プレートの色分け、4.チェック表の統一化、5.食物アレルギーに関するマニュアルの改訂が検討された。

○「大府市保育所食育計画2026」では、計画の評価指標とし、保育所の取組目標のひとつとして食物アレルギー対応児の食事提供において、誤食の回数：【ゼロ】を掲げている。平成30年度以降は誤食の回数は0件を達成・維持している。

#### 図表：食物アレルギー児の給食提供への対応の経緯

平成20年度	食物アレルギー対応給食調理員の加配 1食以上・・・3時間 5食以上・・・5時間
平成21年5月	除去食対応マニュアル作成
平成21年6月	除去食対応マニュアルの運用開始
平成22年2月	マニュアルの改訂
平成27年8月から28年2月	食物アレルギー実務者検討会議
平成28年4月	マニュアルの大幅改訂、運用開始
平成29年1月	マニュアルの改訂
平成30年3月	マニュアルの改訂（名称も変更：大府市除去食対応マニュアルから大府市食物アレルギー対応マニュアルへ）
令和元年11月	マニュアルの改訂（平成31年4月に「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（厚生労働省子ども家庭局）」の改訂が示されたことを受けて、再度検討）

#### 図表：食物アレルギー児の誤食を防ぐためのアレルギー情報プレートの色分け

	【A】幼児食（青）	【A】離乳食（青）	【B】アレルギー用（赤）
給食実線	【×えび×あじ】	【×えび×あじ】	【×卵×小麦×えび】
おやつ点線	【×飲用牛乳】	【×飲用牛乳】	【×乳×小麦×こまめ】
延長おやつ二重点線	【×飲用牛乳】	【×飲用牛乳】	【×卵】

配置のイメージ図 ※プレートは、トレーの左上に配置します。

