

# 児童福祉施設等における 食事の提供ガイドの活用と実践

女子栄養大学  
石田裕美



# 講義内容

---

- 「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」とは
- こどもにとっての食事の意義・役割
- 食事提供のPDCAサイクルと実践

# 児童福祉施設等における 食事の提供ガイド

- ・「児童福祉施設における食事の提供ガイド」(2010年3月)
  - ・「保育所における食事の提供ガイドライン」(2012年3月)
- } 統合

## 「児童福祉施設における食事の提供ガイド」

- ・食育基本法(平成17年法律第63号)の制定等、こどもの「食」を取り巻く環境が大きく変化したことを背景に、こどもの健やかな発育・発達を支援する観点から、児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理の実践にあたっての考え方の例を示すもの
- ・食事の提供についての実務を担当する者を対象

## 「保育所における食事の提供ガイドライン」

- ・保育所における食事の提供の形態が自園調理以外にも、外部委託や外部搬入等多様化している状況を踏まえ、その現状と課題を明らかにすることなどを目的に作成
- ・保育所の食事の運営に関わる幅広い者を対象

# 児童福祉施設等における 食事の提供ガイド

---

- 施設における食事提供の業務について、よりわかりやすい内容となるよう、「食事提供のPDCAサイクル」を用いて具体的な内容や留意点を整理
- 各施設において、こどもの身体状況や栄養状態に応じた食事計画の見直しや改善が図られるよう、「施設で提供することが適当なエネルギー及び栄養素の量の目標(給与栄養目標量)の暫定値を記載」
- こどもの食事の「場」は必ずしも施設内にとどまらず多様であることから、名称を「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」とする
- 施設における食物アレルギー対応や誤嚥・誤飲等の事故防止のための取組について、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2019年改定)及び「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生のためのガイドライン」(2016年)に応じた内容を記載

# 児童福祉施設における 食事の役割

こどもの発育・発達を支え、生活の基盤を作る

食べることは生きるための基本 「食を営む力」を育む  
以下を目指し、一人一人の状況を考慮した支援を大切にする

- ・心と体の健康の確保
- ・安全・安心な食事の確保
- ・豊かな食体験の確保
- ・食生活の自立

食事に関する経験が浅い:言葉がけ、食事の内容や食事の場も影響  
五感を使った食体験を増やす:初めての料理や食材を美味しいと感じられる環境・品質  
提供する食事は食育の生きた教材:楽しく食べ、食への好奇心を育む

# 児童福祉施設における 食事の特徴

---

- こどもが食事提供の対象者
- 健やかな発育・発達及び健康の維持・増進に必要な栄養の補給としての食事
- 望ましい食習慣、生活習慣の形成を図る機会としての食事



## こどもの発育・発達段階に応じた食事

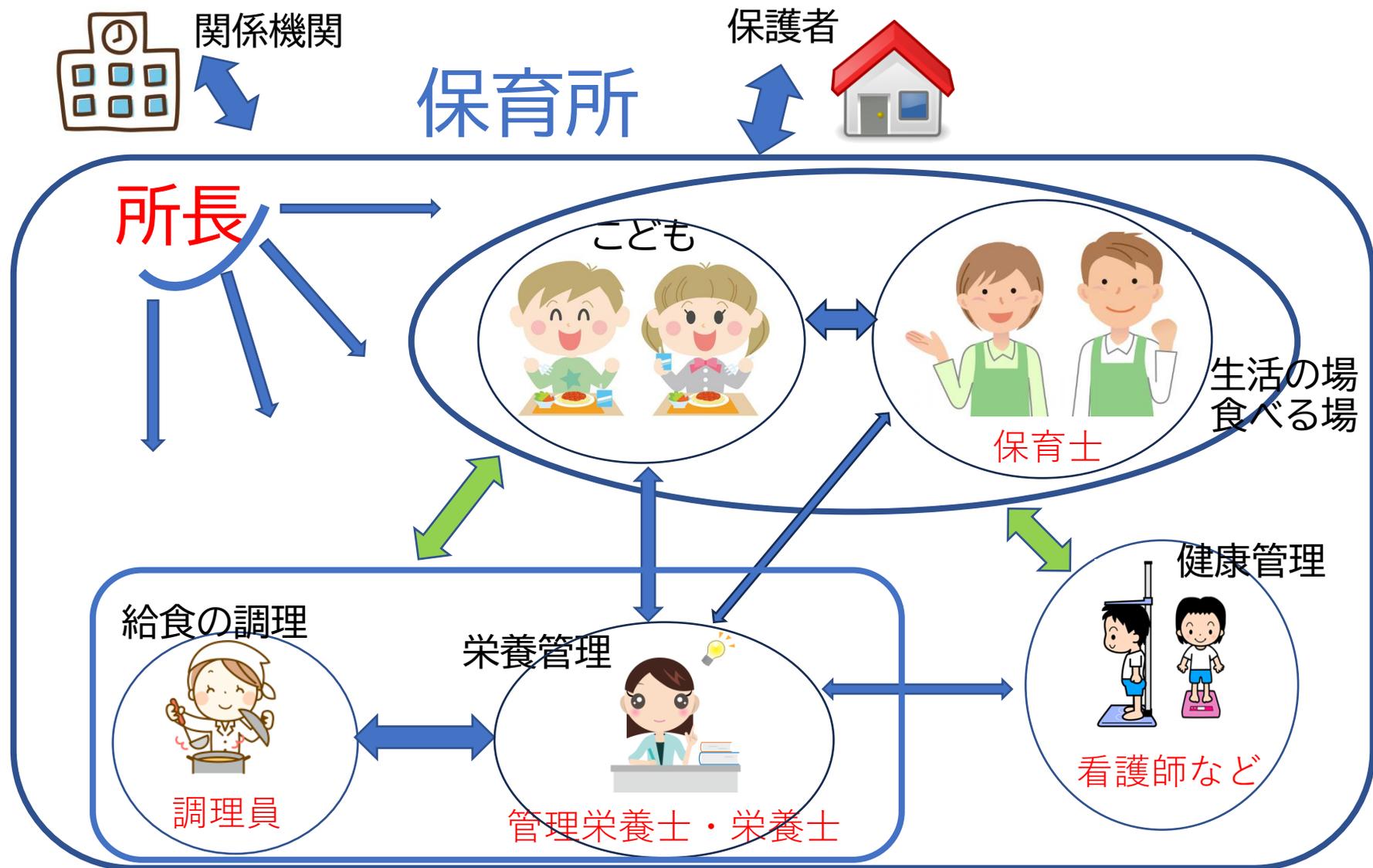
---

- 乳児期⇒離乳期⇒幼児期とそれぞれのステージに応じた栄養補給方法と内容
- 食べる機能(かむ力、飲み込む力、歯の生える状況など)にあった形態の食事
- 食べる行動(手づかみ、食具の扱い、姿勢、食品の選択など)の発達に沿った食事や食事環境
- 味覚の発達に応じた食品や料理の選択、味付け
  - 甘味・塩味の受容(嗜好性)は高く、酸味、苦味の受容(嗜好性)は低い

# 児童福祉施設の食事 提供における職員の役割

- **施設長**: こどもの育ちを全職員で支えられるよう、基本方針を作成し、共通理解のもとで質の高い食事が提供できるよう体制整備し、管理・運営する役割
- **栄養士、管理栄養士**: 専門性を活かし、一人一人のこどもの発育・発達段階に適した食事内容を考え、食事計画・品質管理・食事提供の支援、保護者や職員への助言
- **調理員**: 食事提供の対象者に適した品質の食事を、安全に調理・提供する役割
- **保育士**: こどもの生活を通じ、食に関わる体験が豊かに展開されるよう、食育の推進を担う。こどもの様々な様子を職員に共有していく役割

# 食事提供の実施体制



# 施設全体で取り組む 多職種連携

---

## ①体制づくり

- 施設の食事提供の基本方針・目標を明確にし、職員で共有する
- 管理栄養士・栄養士、調理員とこどもの保育・養育を担当する職員が対等に話し合う場として献立作成会議や食育会議などを開催する
- 管理栄養士・栄養士や調理員がこどもの食事の場面を観察することができる環境を整える

## ②食事提供に関するPDCAサイクルが回るよう評価・改善を意識する

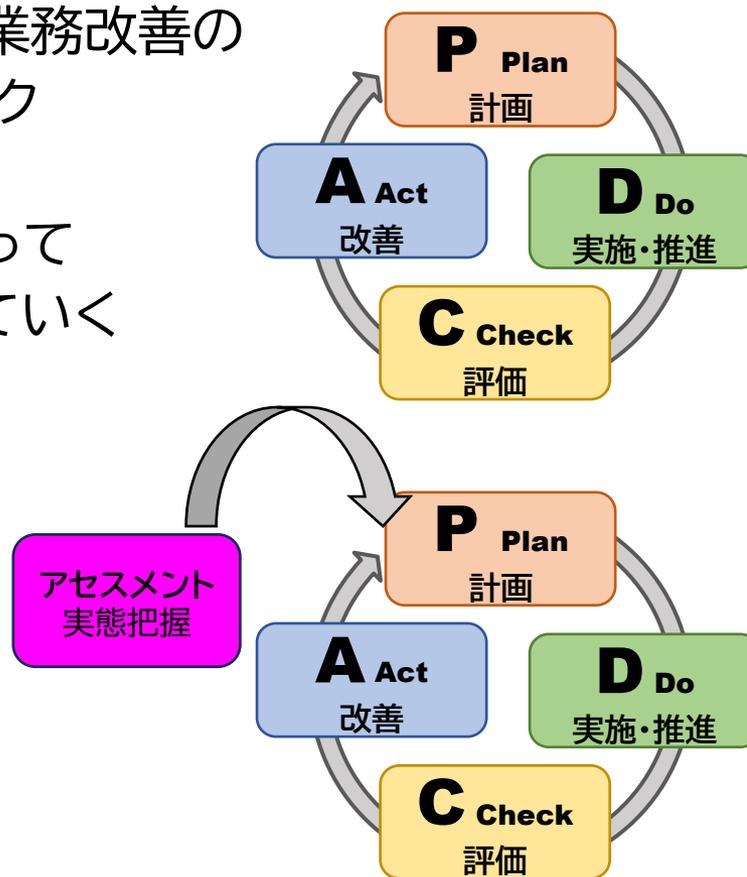
- 定期的に子どもへの対応内容や多職種の連携を確認し、基本方針や目標を評価し、改善が必要な場合は対応策を講じる

## ③地域や関係機関との連携

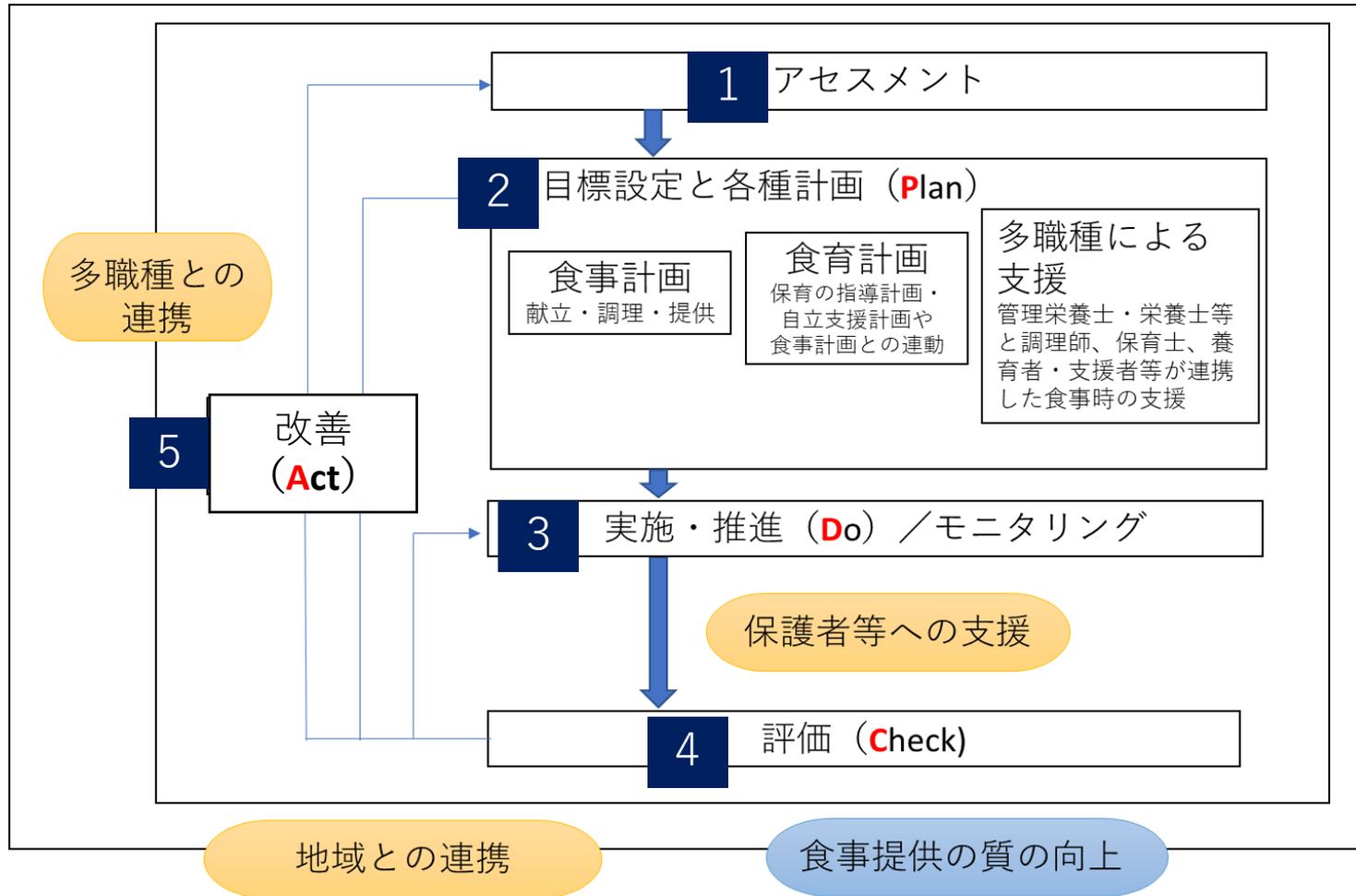
- 保健所や保健センターなどが主催する研修会などに参加し、知識や技術をたかめつつ、行政機関との相談や支援を受けやすい関係を構築する

# PDCAで取り組む 食事提供

- ・組織や職務において、目標達成や業務改善のために取り入れているフレームワーク
- ・PDCAのサイクルを回すことによって段階的に目標なり業務の質を高めていく
- ・アセスメントによって課題を明らかにし、課題解決するようにこどもを支援し、その結果がうまくいったかを評価する。
- ・評価は次のサイクルのアセスメントに位置づく

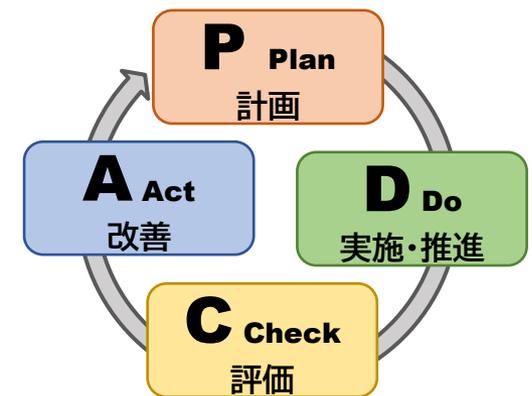


# 児童福祉施設における 食事提供のPDCAの構造



# 児童福祉施設における 栄養管理と食事管理

- こどもの栄養管理(栄養状態の維持、改善のための支援)における食事提供として捉える
- 栄養管理プロセスのうち、栄養補給による介入として食事提供がある。
- こどもに適した食事提供を行うための管理＝食事管理
- もの(料理とその組み合わせである食事)の品質管理は食事管理の重要な要素
- PDCAサイクルによって取り組むことによって  
栄養管理や食事管理の質を段階的に  
高めていく



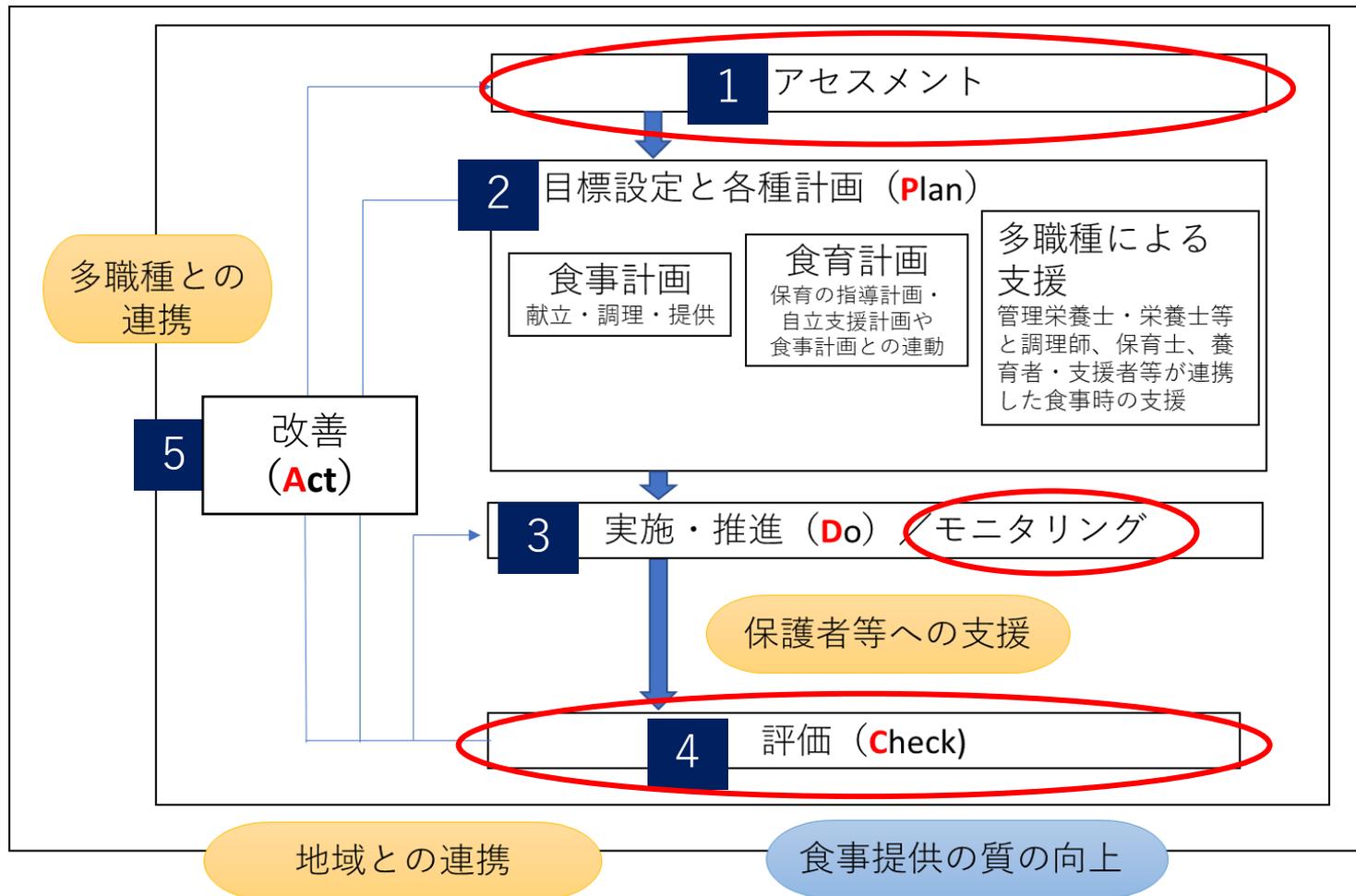
# 食事の質の向上を図る

---

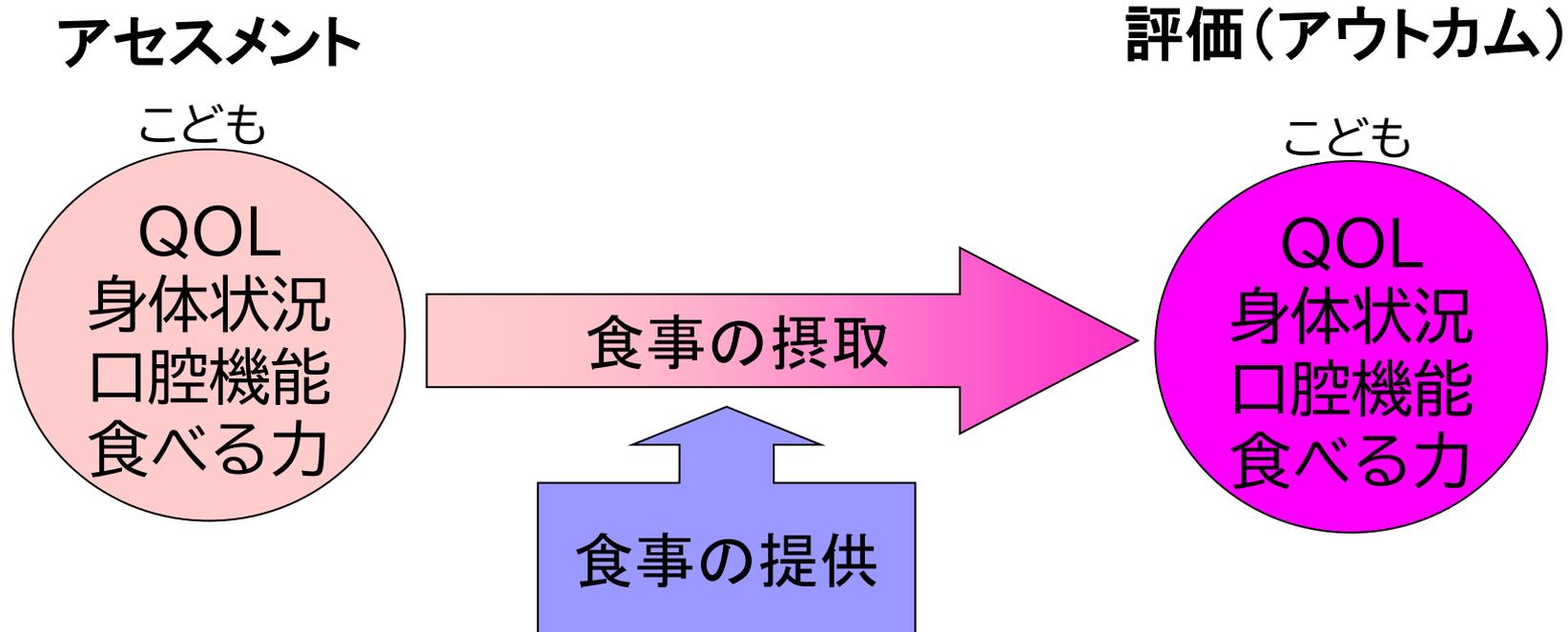
## 食事の質とは

- 必要なエネルギーや栄養素の量の確保といった量や食事量等、量的な事項だけでなく、食べ物の味、見た目で分かる彩や食品の形、硬さや柔らかさ、においや風味、温度などの質や、養育者・支援者の観察によるこどもの変化、こどもの会話の中で出てきた発言内容など、質的な事項も合わせたもの
- こども同士、保護者、保育士、養育者・支援者など食の場面で他者と「おいしさ」を共感できることで食の満足感とともに、安心感や人への信頼感を得ていく

# 児童福祉施設における 食事提供のPDCAの構造



# 食事提供の評価の対象は？



食事提供でこどもがどのように成長したか  
こどもが抱える課題がどのように改善できたか が評価の対象  
課題の重要度、緊急度等優先順位や関連性を踏まえて取り組む

# 食事提供のアセスメントと評価の例

アセスメントの視点		モニタリング項目 ・方法 (例)	集団			個人	
			アセスメント/評価	目標	計画	アセスメント/評価	目標・計画
QOL	食べる意欲・ 楽しみ	食事の様子	集団全体としての傾向 や問題の有無の確認	楽しく食べる	施設としての食事支援や食事 提供の方針・目標設定	要観察児 の確認 対応方法 の評価	対応方法 の検討 支援方法 の検討 実施後の 変化の確認
身体状況	発育状況  栄養状態	身長・体重  成長曲線での確認  肥満度による判定	急激な変化がないかの 確認 やせや肥満の児の割合 及びその変化の確認 分布の確認 (平均値・ 中央値)	急激な変化が無い  やせ、肥満の割合 が少ない	エネルギー等の給与量の計 画・見直し  食事量の計画・見直し		
健康状態	食物アレルギーの有無  疾患の有無  禁忌食品	質問紙もしくは問診	集団全体としての傾向 や問題の有無の確認	施設で対応できて いる  しっかり噛む、飲 み込める	施設全体の食事提供で用いる 食品の計画・見直し  (個別対応とするか施設全体 での使用をやめるなど)	個別対応 児の確認 対応方法 の評価	
口腔機能	発育状況  食べる機能獲 得状況	歯の生え方  咀嚼の状況  嚥下の状況			食事形態の計画・見直し	要観察児 の確認	
食べる力	摂取量  食経験  嗜好	盛り付け量の個人差の 確認  はじめて経験する料理 や食品の確認  食べ残しの多い料理や 食品の確認			多様な料理や食品 を食べる  食べ残しが少ない	エネルギー等の給与量の計 画・見直し  食事量の計画・見直し  味付けや食事形態 (切り方、 柔らかさ等) など品質設計・ 改善  食品構成・献立計画・見直し	

# アセスメントの事例

---

## 身体状況

- 毎月、身長・体重を計測して発育曲線を作成。栄養士と保育士とで情報を共有。肥満度の判定は年に1回。
- 毎月、身長・体重を計測。園の集団としての評価は6月と11月の2回。肥満度は栄養士が計算し、担任保育士と共有。発育曲線は、看護師が作成し、数か月に1回、栄養士と看護師で意見交換。
- 毎月、身長・体重を計測して発育曲線を作成。肥満・やせの判定は行わない。

# アセスメントの事例

---

## 家庭の食事摂取状況

- 毎日、栄養士が降園時に保護者から聞き取り、3歳未満児は食育専用の連絡帳(栄養ノート)を活用し保護者が質問を記入、栄養士が返信。希望があれば年2回程度、個人懇談を行う。
- 3歳未満児は連絡ノートを活用して夕食や朝食の様子、食欲を把握。3歳以上は連絡ノートは希望者のみとし、登園時に声がけし、職員間で情報を共有
- 3歳未満児は連絡ノートで夕食と朝食の様子を把握。3歳以上児は担任の保育士がこどもから聞き取り、把握。保護者から、園長もしくは保育士が降園時に展示食を一緒に見ながら家庭の食事の情報を収集

# アセスメントの事例

---

## 園での食事摂取状況

- 栄養士と保育士が連携し、摂取量を把握。栄養士も保育に携わり、こどもの状態を把握。
- 栄養士、保育士、調理員がこどもの喫食の様子を観察、栄養士が提供量と残菜量を記録。
- 保育士がこどもの喫食時状況を確認、個別の食事摂取量を把握し、栄養士に報告。栄養士は下膳後、残菜用の容器中の残菜量をクラスごとに確認、記録。
- 土曜日に限り、直接栄養士がこどもの喫食状況を観察しながら、家庭の食事や好き嫌いなどの話をして、こどもから直接情報を収集

# 保育所における栄養素等の 摂取の過不足の確認の例

---

- 身長と体重からエネルギーの過不足を確認
- 身長と体重の継続的な測定と発育曲線を活用して、成長に見合った栄養補給ができているかを確認
- 食物アレルギーの有無の確認
- 施設での食事の食べ方の把握（食べる量、摂食機能、嗜好など）
- 家庭での食事状況の情報の入手

# こどもの食事調査結果

---

- ✓ 休日と比較し、平日では望ましい栄養素摂取状況にある
- ✓ カルシウムはEAR未満の幼児の割合が男女ともに平日で約40%以上、休日で70%以上と高い値を示した

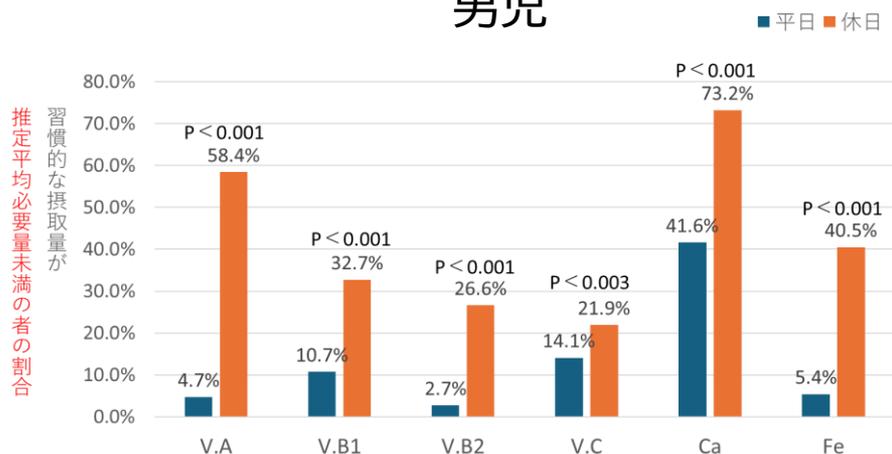
保育所で提供される昼食や間食からカルシウム等の不足しがちな栄養素を 補給できるようにするとともに、家庭での食事状況の改善の必要性が示唆された。

# こどもの食事調査結果

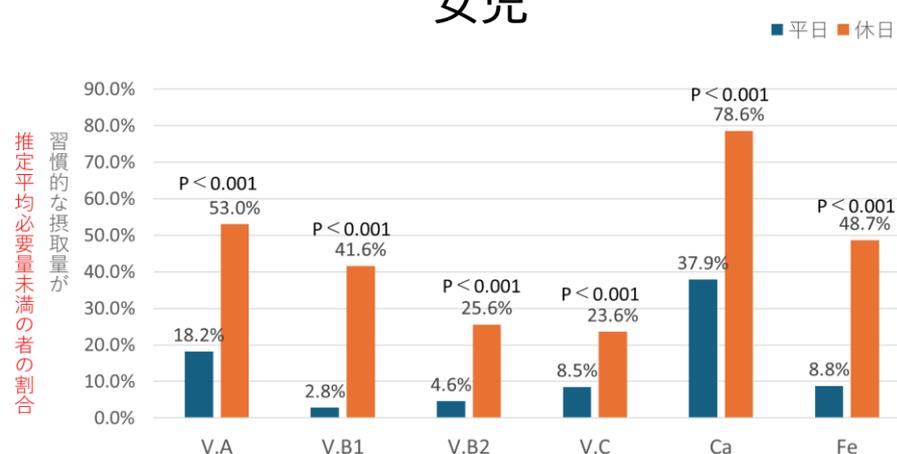
対象: 3-6歳児の幼児798名

連続しない平日2日と休日2日の計4日間, 秤量記録法による食事調査

## 男児



## 女児



保育所の食事のある日およびない日の推定平均必要量未満の割合

保育所の食事がない日(休日)は栄養素摂取量が不足になるこどもの割合が有意に高い

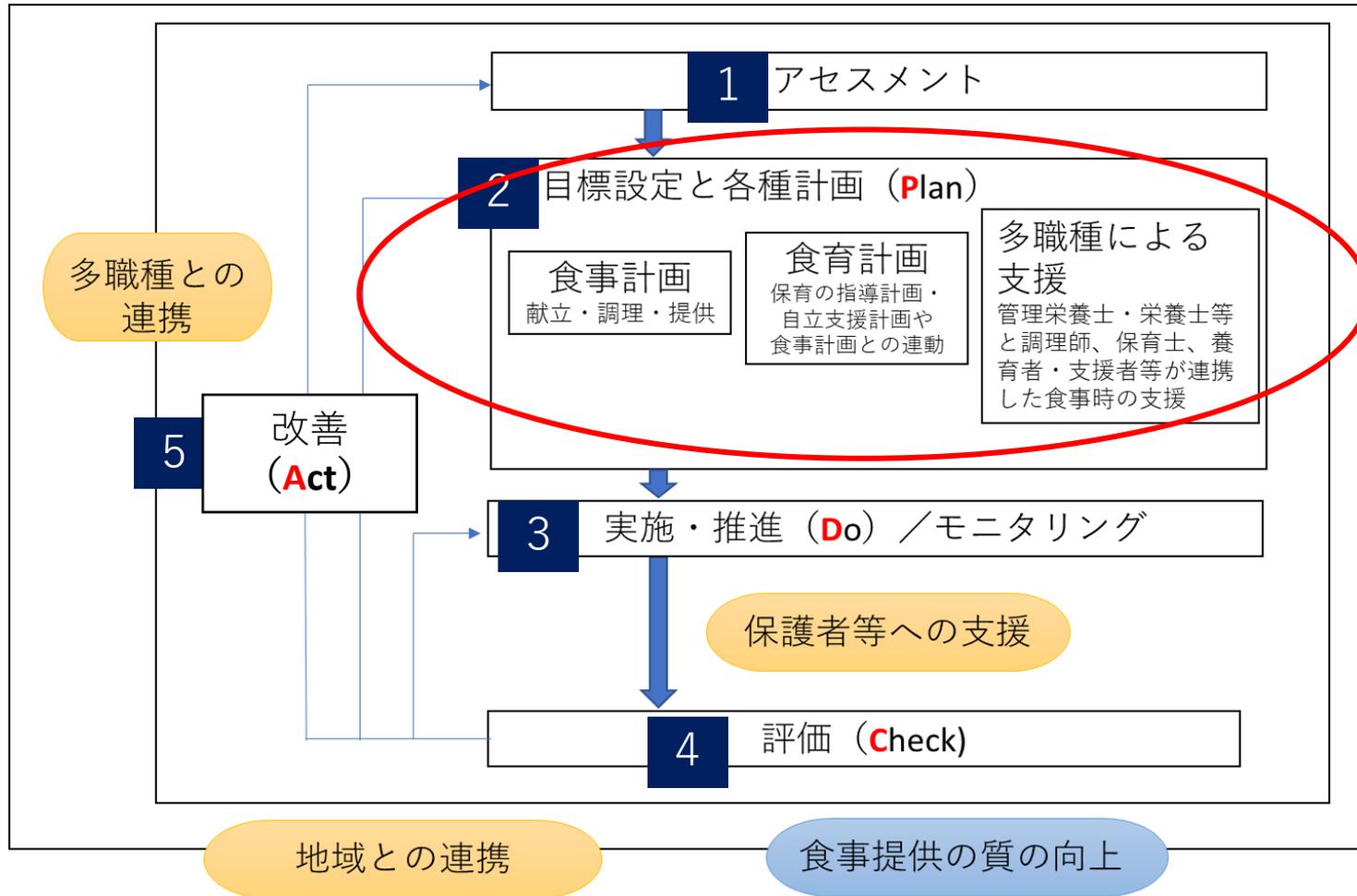
# こどもの食事調査結果

## 等価所得と食品群別摂取量との関係

		Q1:等価所得低群		Q3		Q5:等価所得高群		P
		n=134		n=159		n=189		
		平均値	標準誤差	平均値	標準誤差	平均値	標準誤差	
平日	穀類	g	281.2± 9.9	262.5± 10.0	260.8± 9.9	0.041		
	砂糖・甘味料類	g	4.9± 0.7	4.8± 0.7	5.6± 0.7	0.006		
	緑黄色野菜	g	61.6± 5.0	68.7± 5.1	68.7± 5.0	0.008		
	乳類	g	224.8± 18.3	222.6± 18.6	253.7± 18.3	0.013		
休日	穀類	g	277.7± 10.0	267.3± 10.3	248.8± 10.0	0.009		
	海藻類	g	1.7± 0.4	2.3± 0.4	2.3± 0.4	0.024		
	魚介類	g	25.1± 3.5	26.0± 3.6	30.1± 3.5	0.031		
	乳類	g	146.4± 20.7	174.4± 21.2	192.4± 20.8	0.029		

家庭の経済状況はこどもの食生活に影響している。等価所得が低い群ほど、穀類の摂取量が多く、ビタミンやミネラルの供給源となる緑黄色野菜、乳類などは少ない

# 児童福祉施設における 食事提供のPDCAの構造



# 目標設定と各種計画

---

## 目標設定

- 施設の目的・理念、保育・養育の目標などを踏まえて目指す子ども像を決め、その育ちを支える施設としてのどのような食事提供にするかを明確にする
- アセスメントで確認した評価結果に基づき、改善すべき点の優先順位をつけ、目標と計画をたてる。
- 目標設定の段階で、どのような指標を用いて、いつ、どのように評価するかについても考えておく。

## 計画

- 食事計画: 食事区分、食事時間、食事パターン、食事形態、食器、食具、食事場所など
- 給与栄養目標量の設定: 発育・発達状況、栄養状態を踏まえ、日本人の食事摂取基準を参考に設定する
- 献立・調理・配膳の計画: 調理室や調理従事者の状況、給食費等も踏まえ、安全に調理・提供できる実現可能な献立をたてる。

# 給与栄養目標量

---

- 優先順位を考える
  - ✓ エネルギーの確保
  - ✓ たんぱく質等、エネルギー産生栄養素のバランス
  - ✓ ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンC
  - ✓ カルシウム、鉄、カリウム、食塩相当量
  - ✓ 食物繊維
- 食事摂取状況のアセスメントをし、食事摂取基準との隔たりの大きい栄養素に着目する
- 食事摂取基準における指標の適切な理解が重要

# 給与栄養目標量の目安

エネルギー 及び栄養素	単位	食事摂取 基準の指 標	食事摂取基準※		食事摂取 基準に対 する割合	給与栄養目標量 (計算値)		給与栄養目標量 (暫定)
			男児	女児		男児	女児	男女共通
エネルギー	kcal	推定エネル ギー必要 量	1300	1250	43	559	538	560
たんぱく質	%エネル ギー	目標量	13~20	13~20		13~20	13~20	食事による摂取エネ ルギーの13~20%
脂質	%エネル ギー	目標量	20~30	20~30		20~30	20~30	食事による摂取エネ ルギーの20~30%
ナトリウム(食 塩相当量)	g	目標量	3.5未満	3.5未満	43	1.5	1.5	2未満
カルシウム	mg	推奨量	600	550	50	300	275	300
マグネシウム	mg	推奨量	100	100	43	43	43	40
鉄	mg	推奨量	5.5	5.5	50	2.8	2.8	3
ビタミン A	μgRAE	推奨量	450	500	43	194	215	220
ビタミン B <sub>1</sub>	mg	推奨量	0.7	0.7	43	0.3	0.3	0.3
ビタミン B <sub>2</sub>	mg	推奨量	0.8	0.8	43	0.3	0.3	0.3
ビタミン C	mg	推奨量	50	50	43	22	22	22
食物繊維	g	目標量	8以上	8以上	43	3.4	3.4	4以上
亜鉛(参考)	mg	推奨量	4	3	43	1.7	1.3	2

# 給与栄養目標量の実際

## 保育所の給与栄養目標量と七訂成分表生と 八訂成分表生加熱調理後との計算値の比較

成分	( 単位 )	給与栄養目標量		七訂生 (n=120)	八訂加熱 (n=120)
		男児	女児		
エネルギー	( kcal )	559	538	588 ± 72	543 ± 67
たんぱく質	( g )	18.2~28.0	17.5~26.9	22.2 ± 3.7	18.9 ± 3.3
%エネルギー	( % )	13~20	13~20	15.1	13.9
脂質	( g )	12.4~18.6	12.0~17.9	18.3 ± 4.6	16.2 ± 4.2
%エネルギー	( % )	20~30	20~30	28.0	26.9
食物繊維総量	( g )	3.2	3.2	4.3 [ 3.4 ~ 5.0 ]	5.5 [ 4.7 ~ 6.8 ]
ナトリウム	( mg )	-	-	760 ± 175	734 ± 177
カリウム	( mg )	560	560	941 ± 199	827 ± 175
カルシウム	( mg )	240	220	264 ± 91	262 ± 91
マグネシウム	( mg )	40	40	90 [ 77 ~ 105 ]	77 [ 67 ~ 90 ]
リン	( mg )	280	280	394 ± 83	368 ± 82
鉄	( mg )	2.2	2.2	2.2 [ 1.9 ~ 2.7 ]	1.9 [ 1.6 ~ 2.3 ]
亜鉛	( mg )	1.6	1.6	2.7 [ 2.3 ~ 3.0 ]	2.5 [ 2.2 ~ 2.9 ]
レチノール活性当量	( μgRAE )	180	200	218 [ 156 ~ 296 ]	210 [ 148 ~ 288 ]
ビタミンD	( μg )	1.4	1.6	0.9 [ 0.6 ~ 2.1 ]	0.9 [ 0.6 ~ 2.2 ]
α-トコフェロール	( mg )	1.6	1.6	2.2 [ 1.6 ~ 2.8 ]	2.1 [ 1.5 ~ 2.8 ]
ビタミンK	( μg )	24	28	49 [ 34 ~ 73 ]	48 [ 33 ~ 77 ]
ビタミンB <sub>1</sub>	( mg )	0.28	0.28	0.35 [ 0.3 ~ 0.4 ]	0.30 [ 0.2 ~ 0.4 ]
ビタミンB <sub>2</sub>	( mg )	0.32	0.32	0.44 ± 0.1	0.41 ± 0.1
ビタミンB <sub>6</sub>	( mg )	0.24	0.24	0.47 ± 0.10	0.38 ± 0.1
ビタミンB <sub>12</sub>	( μg )	0.44	0.44	1.1 [ 0.7 ~ 1.9 ]	1.1 [ 0.8 ~ 2.0 ]
葉酸	( μg )	44	44	88 [ 76 ~ 111 ]	73 [ 63 ~ 87 ]
ビタミンC	( mg )	20	20	31 [ 20 ~ 45 ]	22 [ 15 ~ 36 ]
食塩相当量	( g )	1.4	1.4	1.9 ± 0.4	1.9 ± 0.5

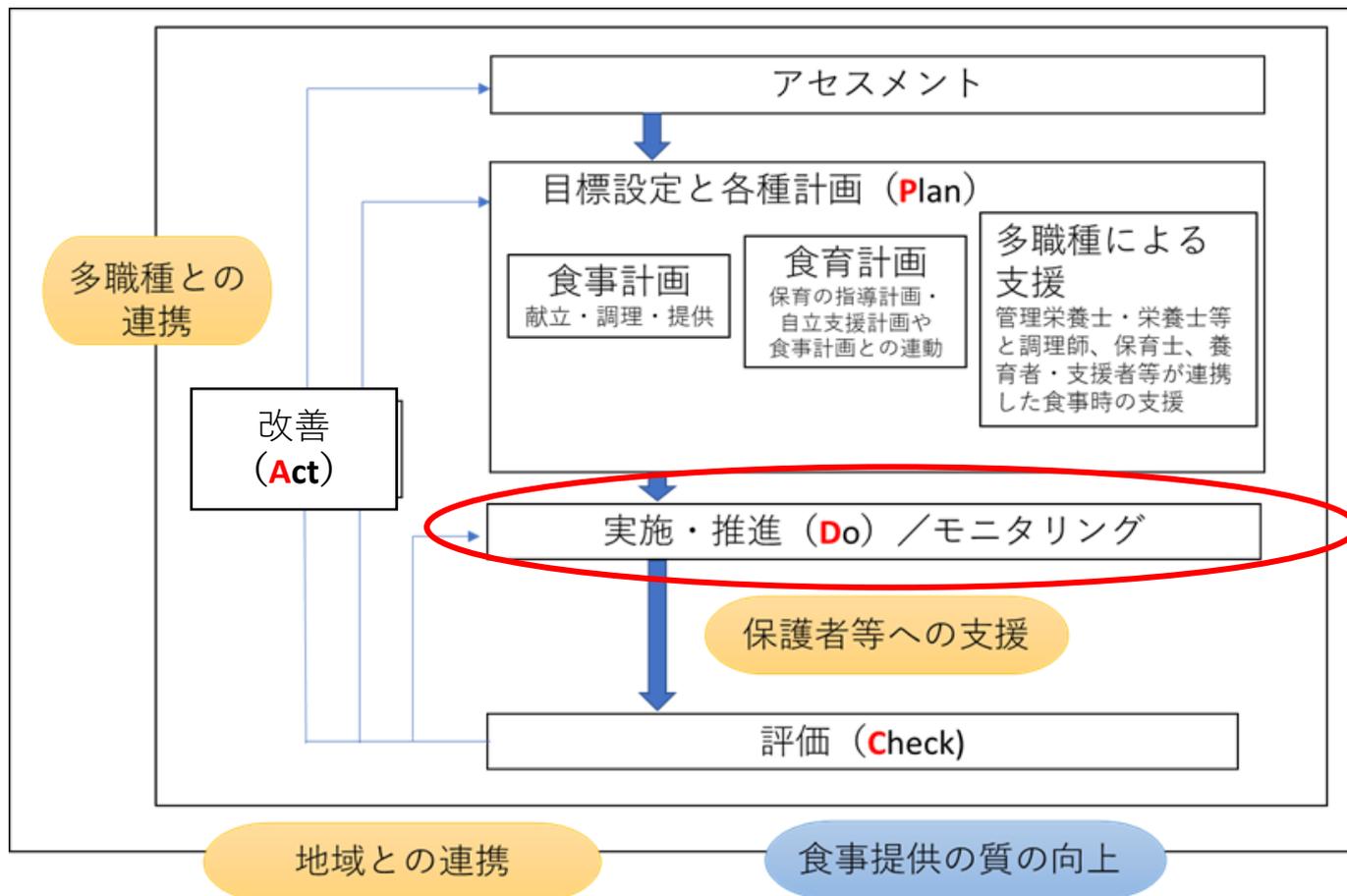
# 献立計画の事例

- 季節感のある和食中心の献立を基本としながら、幅広い食品の使用や、多様な料理の組み合わせを心がける。栄養士が保育を行う場で得られた情報を保育士と共有し、こどもの嗜好や発達状況に配慮。
- 旬の食材を使用し、彩りを考え、こどもが苦手なものばかりの献立にしないこと、調理作業が効率的、衛生的で、喫食時間に間に合うこと、夕食の主食が米の時は、午後のおやつはパンなどに、麺やパンの時には米を使用することにより、毎日手作りおやつを1品以上提供することを大事にしている。
- 1年間の行事に基づき、給食の年間計画に行事食や季節の旬の食材を取り入れる。昼食に汁物と果物を交互に入れる。週1回魚料理、味付けご飯、揚げものを昼食に入れる。月2回、昼食に主食をパンにする。食材の種類や料理の種類を多く取り入れた献立にし、こどもたちの食経験を広げるようにしている。

# 食事の提供方法の事例

- 給食室で栄養士が盛り付ける。調理体験の日は各教室でこども自身が盛り付ける。こどもの体調や嗜好に合わせて盛り付け量を調整する場合には、保育士、栄養士、保護者で相談し盛り付け量を定める。こどもの「食べたい」という意欲を育むため、苦手の物は無理に食べさせない。
- 栄養士と調理師が、調理室で容器に入れ、各クラスで盛り付ける。栄養士は適切な盛り付け量を指導。盛り付け時にはこどもに食べられる量を聞き、量を調整する。おかわりは野菜の副菜中心に提供し、その状況は担任保育士と家庭に報告する。
- 栄養士が給食室で盛り付ける。クラス全員同量に器に盛り付ける。各保育室におかわり用の料理、減らしたいこどものための調整用の器、残菜専用容器を用意している。

# 実施・推進/モニタリング



# 実施・推進/モニタリング

## 給食の運営業務(実施・推進)

- 献立作成、食材料発注・検収、調理、提供
- 栄養管理を目的としたものづくりの管理 ⇒ もの＝食事
- 栄養管理にかなう品質管理と生産管理が中心
- 衛生管理の徹底

HACCPに沿った衛生管理

大量調理施設衛生管理マニュアル(1回300食以上の調理施設に適用)

⇒ マニュアルで定められている理由を理解し、施設の実態に応じた  
標準作業手順を決め、必要な点検や記録(時間や温度)をとる。

子どもにとって適切な食事の品質(出来上がり)を調理員が共有し調理  
作業に携われるようなコミュニケーションが重要  
安全な食事が最優先事項

# 実施・推進/モニタリング

---

## 提供と食べる支援

- ・食事量の個別の調整

食事量、咀嚼力、食具を扱う力など発達に合わせた支援

- ・受容できる食べ物の広がり

食べる体験には個人差があり、新たな体験を増やし、受容できる食べ物を増やしていく

# 提供と食べる支援の事例

---

- 担当保育者がクラスで「つぶす」、「肉を小さめに切る」、「麺が長かったらはさみで切る」など個々のこどもに合わせて形態を調整。また月1回の給食会議で意見を出してもらい、調理室で調整する。
- 個別の偏食状況に合わせて、食べられるものを提供し、家庭の食生活も改善しながら偏食がなくなるよう以下のステップで支援。

- ①こどもが気持ちよく食べられるもの・量を提供、同時に家庭での食形態や食事量を相談。
- ②料理の材料について食材カードを使って保育士がこどもに教え、興味・関心をもってもらう。
- ③食べられなかったものを徐々に食べ始めたら、家庭での食形態や食事量をさらに保護者と相談。
- ④完食できたら、室内に掲示しているこども一人一人の食事メニュー表に花丸シールを貼って褒めこどもに達成感を感じてもらいながら完食を目指す。
- ⑤完食の習慣がついたら、量を増やし、通常量を完食できるようにする。

# 食べる様子および 口腔機能の観察

健康状態、発育・発達状況、嗜好等の個人差に配慮した支援  
食材の形や調理形態に配慮し、口腔機能に応じた食事形態であるかの確認

## ◆窒息や誤嚥予防のポイント

1. 誤嚥や窒息につながりやすい食べ物に注意
2. 危険な食べ方、食べさせ方に注意
3. 普段から危険な食べ方とならないように意識づける

教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドラインについて

【事故防止のための取組み】～施設・事業者向け～

[https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/03f45df9-97e1-4016-b0c3-8496712699a3/39b6fd36/20230607\\_policies\\_child-safety\\_effort\\_guideline\\_02.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/03f45df9-97e1-4016-b0c3-8496712699a3/39b6fd36/20230607_policies_child-safety_effort_guideline_02.pdf)

日本小児科学会 こどもの生活環境改善委員会 食品による窒息 子どもを守るためにできること

<chrome-extension://efaidnbmninnbpcajpcglclefindmkaj/https://www.jpeds.or.jp/uploads/files/20201030chissoku.pdf>

限られた資源を調整して、目標とする品質にかなう食事の生産と提供を行うための方法論や仕組みを構築する

# 実施・推進/モニタリング

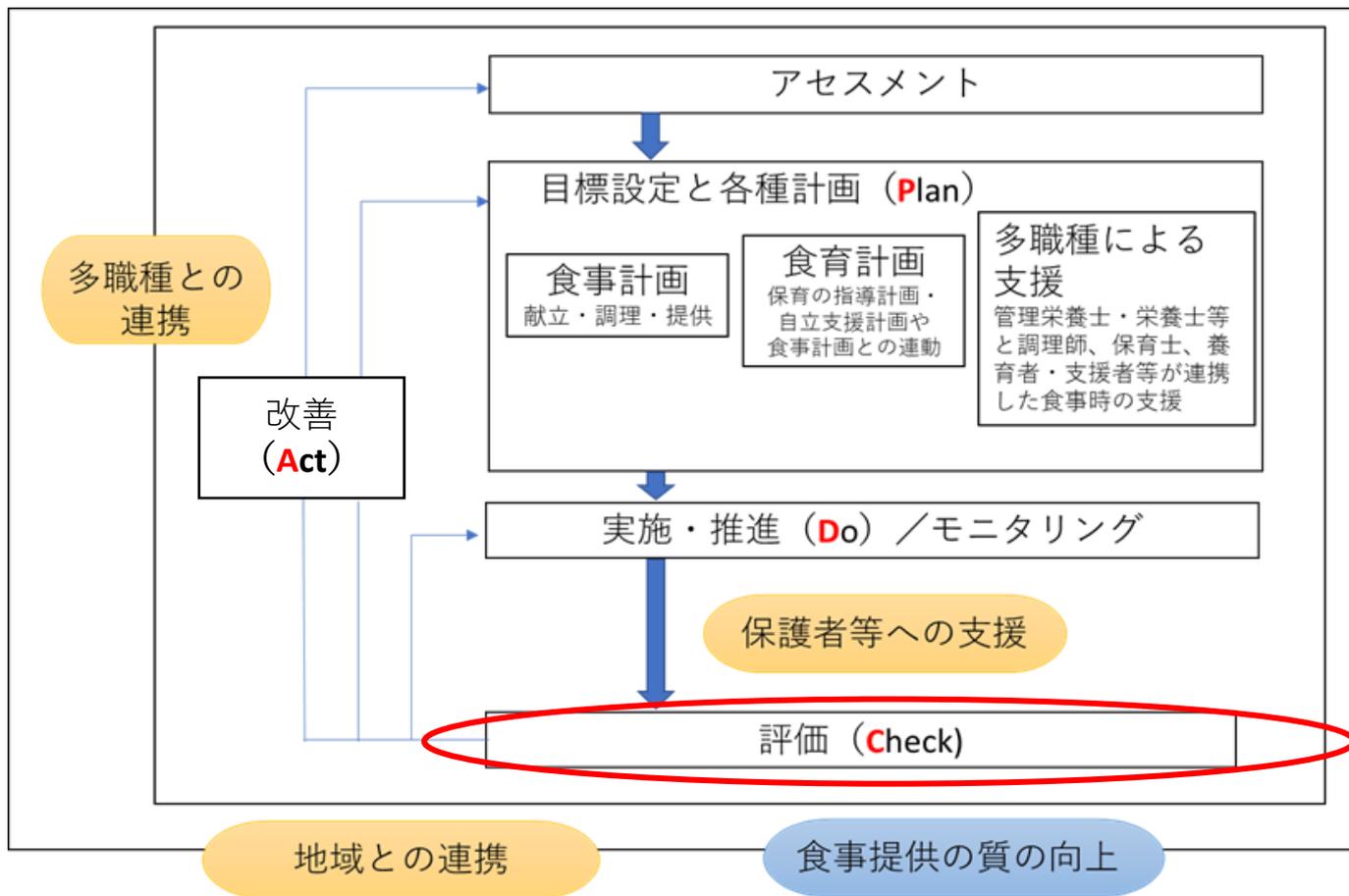
---

## こどものモニタリング

- 4月(5)月、9月、1月など、身長、体重の測定し成長の状況を確認
- 食事の摂取状況の観察から、食べる力の把握

多職種連携で実施し、課題の共有ができる仕組みをつくる

# 評価(検証)



# 評価（検証）

---

## 保育所の事例でよくみられた評価

### ①食事の摂取状況の把握

- 保育士が食事の摂取量を記録(クラス単位で料理ごと、個人ごと等)
- 栄養士が下膳された内容から残菜量を記録(クラス単位で料理ごと、全体等)

### ②身体状況の把握

- アセスメントで実施している身体計測結果から、成長曲線で発育の確認、肥満ややせを判定

### ③把握した結果の評価

- 月1回等の定期的な検討会議を開催し、園長、保育士、栄養士、看護師等が把握し、食事の摂取状況、身体状況等を踏まえて目標に対する達成状況を評価する。
- 日常的に栄養士と保育士が、気になるこどもについて情報共有する。

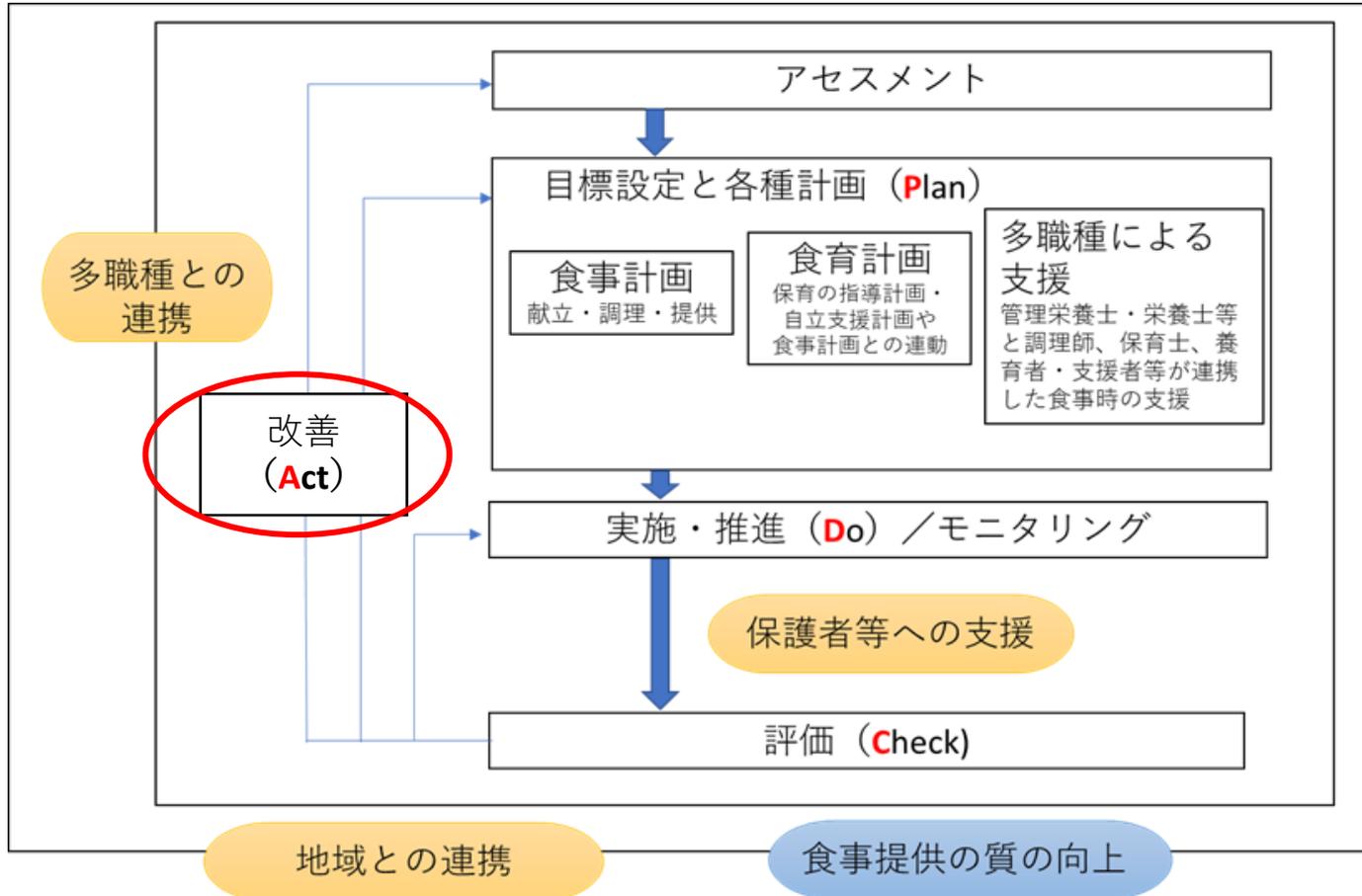
# 検証結果の検討

---

## 保育所の事例

- 職員全体で会議を行い、園での食事の喫食状況、身体状況を職員全員で共有。施設長、栄養士、保育主任で構成する給食書育院会議は1・2か月に1回開催し、食事の摂取状況の確認とともに、献立を検討し、欲付きの献立に反映させる。
- 園長、保育士、栄養士等が日々の昼礼や職員会議でこどもの体調や給食の摂取量、保護者から得た情報を共有。
- 月1回定期的に会議を開催。園長、主任、クラス担任、栄養士が参加。給食の喫食状況や身体発育状況の問題点を話し合い、改善を検討。

# 改善



# 改善

---

## 保育所の事例でよくみられた改善の内容

- 成長曲線から外れているこども、肥満ややせ、食事の摂取量が少ないこども等は個別に、家庭の食生活の状況なども合わせて要因を把握し、総合的に対応を検討する。
- 全体として残菜量が多い献立については、献立の見直しに反映する。

## 個別対応

- 食事の提供法の検討(調理法、食材の切り方)
- 食べる場面での支援(肥満の場合はよく噛んで食べる、やせや食事量が少ない場合は少量から完食させる喜びの体験を重ねる等)
- 保護者と情報共有して、家庭と連携して対応する
- 園医や医療機関と連携して対応する

# 給与栄養目標量の 決定・見直し

---

- 新規の施設でなければ、今現在の給与栄養目標量



- 一定期間の提供量の実際を確認(提供量とは、献立作成上の計算値とするか？発注・検収・食数変更などの結果に応じた本当の実施量とするか？)



両者の隔たりを確認し、その差を検討

- 摂取量の確認(個人ごとの把握ないしは全体量での把握、あるいは選択状況)



今の給与栄養目標量でよいか、修正するか

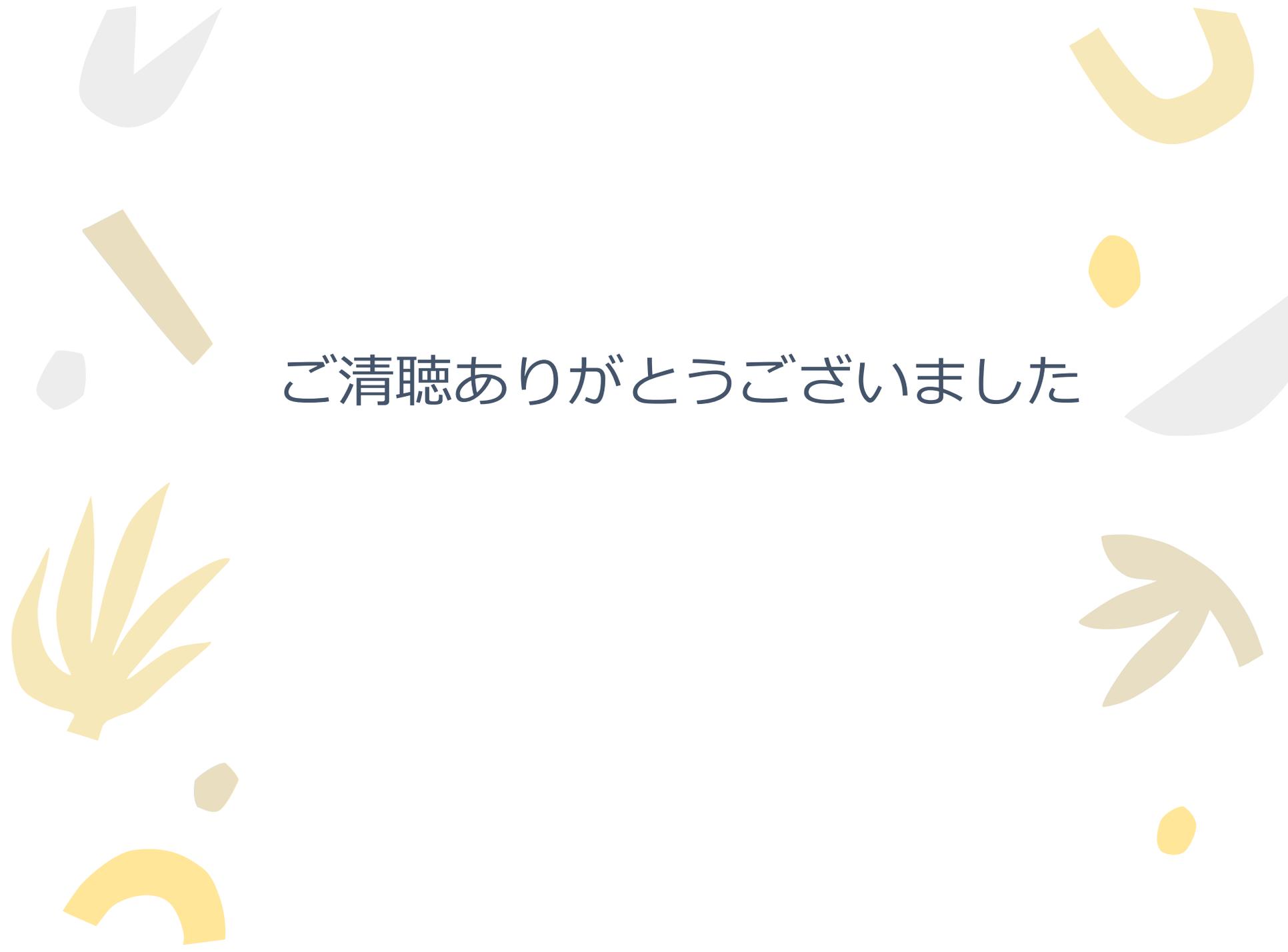
- 体格の分布を確認(やせと肥満の人の割合)

# 終わりに

---

児童福祉施設における食事の提供は、こどもの健やかな発育・発達の根幹

- ✓ 食事の提供の実務を担当する、管理栄養士・栄養士、調理員のみならず、施設長をはじめとする職員で「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」を理解し、活用・実践する
- ✓ こどもの状態を把握し、各職員間で連携・協働しながら、より適切な食事提供に向けて改善を図れるよう、計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルを回していくことが重要

The background is white with several decorative elements. In the top left, there is a grey leaf-like shape. Below it is a yellow diagonal bar. To the right of the bar is a grey oval. In the top right, there is a large yellow U-shaped element. Below it is a yellow oval. In the middle right, there is a grey curved shape. In the bottom left, there is a yellow fan-like shape. Below it is a grey oval. In the bottom right, there is a yellow fan-like shape. Below it is a yellow oval.

ご清聴ありがとうございました