

調理業務管理基準

I 調理従事者

1 健康診断、細菌検査

- (1) 受注者は、当初受注開始前にあらかじめ調理従事者（食品の盛り付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）の健康診断と腸内細菌検査を行っておくこと。また、その結果を報告すること。
- ① 腸内細菌検査は当初受注開始前 15 日以内に検査しておく。
- ② 期間中の中途採用者、他の事業所から異動して来た者も、同様の取扱いとする。
- (2) 受注者は、定期的に調理従事者の健康診断と腸内細菌検査を行うこと。また、その結果を園に報告すること。
- ① 労働安全衛生法に基づく一般健康診断を年 1 回行う。
- ② 腸内細菌検査（赤痢、チフス菌・パラチフス A 菌及びその他のサルモネラ、腸管出血性大腸菌群 0-157）は最低年 12 回（月 1 回）行う。また、10 月から 3 月にはノロウィルスの検査を行うこと。
- ③ 腸内細菌検査で陽性の者や、健康診断で健康面・安全衛生面などで問題がある者は、調理等の作業に従事させないこと。また、その場合すみやかに園と市に検査結果を報告すること。
- (3) 受注者は、調理従事者に、下痢または嘔吐等感染症もしくは食中毒症の罹患または病原体保有の疑いが生じた場合、速やかに状況を市に報告するとともに、直ちに医療機関を受診させ感染症疾患の有無を確認すること。当該調理従事者の病原体陰性が確認されるまで、特にノロウィルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された調理従事者は、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査においてノロウィルスを保有していないことが確認されるまで、当該調理従事者を調理業務に従事させないこと。
- ① 受注者は、当該調理従事者の病原体検査を行うこと。また、その結果を園に報告すること。
- ② 業務責任者は、調理従事者等について、ノロウィルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにリアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウィルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましい。
- ③ 受注者は、当該調理従事者の代替要員への交代及び当該調理従事者の調理業務への復帰については、市との協議・了解の上で行うこと。
- ④ 受注者は、当該事故経緯を詳述した顛末書を市に提出すること。
- (4) 保育園は同一メニューを 1 回 300 食以上提供する施設ではないが、受注者は、平成 9 年 3 月 31 日社援社第 65 号「社会福祉施設における衛生管理について」の別添により策定された「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 29 年 6 月 16 日付生食発 0616 第 1 号により改正）に準拠して衛生管理に努めること。

2 健康、安全、衛生の管理

- (1) 受注者は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生責任者」という。）を指名すること。また、業務責任者は園と協力し 調理様式 2「衛生管理点検表及び調理業務終了確認表」に基づき点検作業を行わせ、その都度、点検が適切に行われたことを確認すること。
- (2) 受注者は、労働基準法並びに労働安全衛生法を遵守し、調理作業における業務責任者以下調理従事者等の健康、安全、衛生に配慮し職場環境の向上に努めること。さらに、衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (3) 業務責任者は、調理従事者等の健康及び、安全、衛生を常に管理、指導すること。また、健康状態の把握を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者からの施設汚染の防止に努めること。また、衛生管理上不適切な者が調理業務に従事することを禁止すること。

(4)調理従事者の自己衛生管理

調理従事者等はトイレ及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設・設備や食品の汚染の原因とならないよう措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。また、不適切な場合は業務に従事しないこと。

(5)調理従事者の衛生管理

調理別紙5「給食衛生マニュアル」に沿って行う。

(6)手洗いの手順

調理別紙5「給食衛生マニュアル」に沿って行う。

II 調理作業

1 食材料の管理

- (1)納入された食材料は、分類し適切な場所に整理して保管すること。
- (2)牛乳、肉類、魚介類、卵、豆腐、冷凍食品等は直ちに所定の場所に入れる。
- (3)始業時に冷凍庫・冷蔵庫の庫内温度に異常がないか確認し、調理様式2「衛生管理点検表及び調理業務終了確認表」に記入する。
- (4)食材検収を行う。
 - ①発注表で数量を確認する。
 - ②品質、鮮度、品温、異物の混入等必要事項を、調理様式2「衛生管理点検表及び調理業務終了確認表」に記入する。
 - ③賞味・消費期限・アレルギー等、栄養士の指示にしたがい表示を確認する。
- (5)段ボール等で包装された食材料は、衛生的な容器に入れ替える。また、空の段ボール、空容器、包装紙等はすぐに片付けること。
- (6)開封した調味料、乾物、米などは、その都度きちんと口を閉める（または密閉容器に入れる。）。
- (7)使用した揚げ油は、容器に密閉して冷暗所で保管する。
- (8)下処理を行った場合は、調理別紙5「給食衛生マニュアル」に従い消毒を行うこと。
- (9)使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物を始業前及び調理作業終了後に毎日点検し、記録すること。
- (10)牛乳は登園数に合わせて必要本数を納品にきた業者に伝え、受け取る（園によっては栄養士が発注する。）。また、感染症流行時など登園人数が予定より減った場合の食材料は、栄養士と確認しながら他の日に使用する。朝のおやつ・補食のおやつは栄養士が発注したものを、人数に合わせて提供する。補食のおやつは急な対応に応じるため多めに用意しておくこと。

2 調理室の環境

調理別紙5「給食衛生マニュアル」に沿って整える。

3 調理器具、調理機器の衛生管理及び安全管理

調理別紙5「給食衛生マニュアル」に沿って行う。

4 配慮が必要な食事について

(1)アレルギー児対応食

アレルギー児に対するアレルギー原因食材の除去もしくは代替食材を使用した給食の調理については、誤食を防ぐため栄養士の指示に従い細心の注意を払うこと。また、家庭より持ち込まれるお弁当においても、栄養士の指示に従い提供すること。

アレルギー児対応の詳細に関しては、調理別紙11「西東京市立保育園食物アレルギー対応ガイドライン」及び調理別紙11-(2)「西東京市立保育園食物アレルギー対応ガイドライン対応マニュアル」に沿って行うこと。

また、誤食を防ぐためにお弁当の持参を依頼するケースがある。調理別紙11-(2)「西東京市立保育園食物アレルギー対応ガイドライン対応マニュアル」に沿ってお弁当を受け取り、提供す

ること。その際には、調理様式6「お弁当チェック表」に記入すること。受け取ったお弁当は冷蔵庫で保管し、提供する場合は電子レンジであたためること。

(2) 緊急一時保育と一時保育

緊急一時保育と一時保育の子どもは、通常保育と異なり保育園や食事に慣れていないことを配慮し適切な対応をする。緊急一時保育においては、アレルギーがある場合はアレルギー対応ガイドラインに準じた対応とすること。

また、一時保育においては、不定期に子どもが登園し当日朝に登園児が決定するので、アレルギーがある場合はお弁当の持参を依頼することもある。対応の詳細については栄養士の指示に従うこと。

(3) 障がい児への対応

対象児の摂食・身体機能に応じた食事形態や食器具への配慮が必要な場合は、保護者や関係職員と連携を取り栄養士の指示に従うこと。

(4) 宗教による食材への対応

豚肉、魚やアルコール等禁忌の食材を使用した場合はその食材を除去し、除去対応が出来ない場合はお弁当の持参をお願いする。お弁当の取り扱いについては栄養士の指示に従うこと。

(5) 移行食について

子どもの成長度合により、離乳食を継続しなければならない場合や、刻みや量を調整しなければならない場合は、栄養士の指示に従うこと。

また1才半を迎えるまでは野菜を補うため、汁物を中心に午後のおやつ時に野菜料理の1品を別に提供すること。

(6) その他

特別な配慮が必要だと園長が認めた場合、園長、栄養士の指示に従うこと。

5 職員の指導食について

子どもへの食事指導の一環として、各クラスに大人用の試食分を提供すること。提供する量については栄養士の指示に従うこと。

6 地域子育て支援事業及び保護者向けの試食について

(1) 子育て支援事業で供する「体験給食」については、その日の献立を使用し、盛り付け量及び食数については、栄養士がこれを指示する。

(2) 子育て支援事業で行う「離乳食講習会」については、調理別紙 10-(8)「離乳食講習会実施マニュアル」等に沿って、栄養士の指示のもと調理をすること。

(3) その他、園独自で行う子育て支援事業で供する食事（試食）に関しては栄養士がこれを指示する。

(4) 保護者向けの試食会及び保育参観時における試食については、盛り付け量及び食数については栄養士がこれを指示する。

7 食育

(1) 保育園が実施する行事食（誕生会、バイキングなど）の調理、盛り付け、配膳内容及び食数については栄養士と事前に打ち合わせを行なうことと併せ調理室手配表に沿って調理すること。

(2) 保育園行事における料理保育（クッキー作り、カレー作り、さつまいも汁作りなど）については、調理別紙7-(2)「料理保育計画表」に基づく事前準備、調理指導、事後調理及び後片付けに協力すること。調理別紙5「給食衛生マニュアル」、調理別紙7-(3)「料理保育作業工程凡例」参照。

(3) 保育園で子どもたちが栽培し、収穫した野菜類を調理し提供すること。

調理は栄養士の指示に従って行うこと。

8 調理作業

(1) 調理作業の基本手順

調理は調理様式1「調理室手配表」、調理様式1-(2)「離乳食献立表」及び調理様式1-(3)「夕食調理室手配表」に沿って行う。調乳については栄養士の指示に沿って行う。

- ①調味料、食材料の計量（粉ミルクの計量、調乳含む）。
- ②食材料の洗浄については、調理別紙4「調理の手引き」に沿って行うこと。
- ③食材料の切裁
 - ア それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切る。熱のまわりやすさ、味のしみこみやすさなども考慮して切ること。
 - イ 大きさや形にバラつきがある材料は特に注意して切ること。
 - ウ 年齢、月齢を考慮し、丁寧に行なうこと。
 - エ アレルギー食の調理においては、食材の混入、交差を防ぐため、切る順番や使用する器具、調理する場所などには細心の注意を払うこと。

④加熱調理

- ア 加熱調理食品は、調理別紙5「給食衛生マニュアル」に従い、中心温度計を用いて中心温度75℃以上で1分間以上加熱されていることを確認する。特に肉、魚介、卵等は十分に加熱し、火が通っているかを確認し温度と時間を記録する（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒以上加熱する。）。
- イ それぞれの料理に合わせ、色、風味、舌触りなどを考えて調理する。

- ⑤味付けは調味料を控えめに入れて味を見て、調整する。（中間検査）

⑥出来上がり（確認食後）

- (2)食材料ごとの詳しい下処理方法は、調理別紙4「調理の手引き」による。
- (3)野菜屑や汁、ゴミ、水などが散乱しないように注意し、丁寧に作業する。
- (4)出来上がりが早過ぎたり遅れたりしないよう、適切な時間配分、適切な手順で調理する。
- (5)中間検査後、栄養士の指示により調整する。栄養士不在の場合は、園長（又は園長が指名した職員）及び園長が指名した職員の2人体制で中間検査を実施し、その場合は確認食を兼ねる。
- (6)中間検査にて、調整が不可能な場合（園児が食するに不適ないと認められる場合で再調理が不可能な際は）、栄養士または園長（又は園長が指名した職員）の指示に従い、再調理または代替食を提供する。なお、再調理または代替食にかかる食材の調達については、受注者の負担とする。
- (7)園長（又は園長が指名した職員）の確認食終了後、盛り付けに移行する。栄養士不在の場合は、園長（又は園長が指名した職員）及び園長が指名した職員の2人体制での確認食終了後、盛り付けに移行する。
- (8)土曜日は、園長（又は園長が指名した職員）及び園長が指名した職員の2人体制で確認食を行う。
- (9)夕食は、園長（又は園長が指名した職員）及び園長が指名した職員の2人体制で確認食を行う。
- (10)前日調理は原則行わない。
- (11)調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましいため、時間を考慮して調理業務を行うこと。

9 食品の衛生管理

- (1)食材料や食品は適切に取り扱い、以下の区分による食品の交差汚染を防止すること。調理別紙8「作業名・作業区分—実例集」参照

- | | | |
|---|---|---------|
| <ol style="list-style-type: none"> ① ア 肉・魚介・卵 イ 肉・魚介・卵を取り扱ったボール・袋・手袋 ウ 肉・魚介のドリップ | } | などからの汚染 |
| <ol style="list-style-type: none"> ② ア 生食用の果物・野菜 イ 加熱後の食品 ウ 出来あがり食品 | } | などへの汚染 |

- (2)肉・魚介、卵、生食用食品、出来あがり食品は使い捨て手袋などで扱う（素手で扱わない）。
- (3)加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (4)冷蔵庫または冷凍庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (5)加熱後に冷ます場合は、衛生的な方法で、素早くムラなく冷ます。

- (6)加熱後に混ぜ合わせる料理（混ぜご飯など）の場合は、調理の手順を工夫し、すべての具が熱い状態で混ぜ合わせる。熱いものと冷たいものを混ぜ合わせない。
- (7)熱いものと冷たいものを隣り合せて置かない。
- (8)野菜、果物等の取り扱いは、調理別紙5「給食衛生マニュアル」及び、調理別紙4「調理の手引き」を参照する。
- (9)調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

10 食器、食器具の準備

- (1)食器や食器具は、丁寧に扱う。
- (2)食器や食器具は、種類、数、汚れや破損がないことなどを確認し、必要な種類の食器や器具の数を揃える。

11 盛り付け

- (1)調理別紙5「給食衛生マニュアル」を参照し、使い捨て手袋、器具を使用して行う（素手で行わない）。
- (2)各クラス（各期）の人数を確認し、年齢、月齢に即した盛り付け量で行う。
- (3)材料のバランスを考え、見栄え良く盛り付ける。
- (4)盛り付けたらラップなどで蓋をする。
- (5)アレルギー児対応食など配慮が必要な食事については、原因食材が混入しないよう先に盛り付け、普通食と区別がつくように名前入りのクリップを使用する。

12 引き渡し

- (1)給食の引き渡しは適切な時間配分、適切な手順で行い、給食時間に遅れたり早すぎないようにする。
- (2)リフトの上げ下ろしやワゴンの運搬時は園児に危険がないよう十分に注意する。
- (3)アレルギーの給食の配膳と引き渡しは、その対象児の名前と配慮の内容を互いに確認してから引き渡すこと。

13 検食（原材料 調理済み食品）、展示食

- (1)検食（原材料 調理済み食品）
調理別紙5「給食衛生マニュアル」に沿って行う。
- (2)展示食
 - ①1食分の給食を盛り付けて展示ケースに入れる。
 - ②展示ケースは汚れがないように、毎日清掃を怠らないようにし、破損などがないか確認し、発見した場合は、園長に報告すること。

14 喫食状況の確認等

- (1)園児の食べている様子を見るなどして、喫食状況を把握すること。
- (2)可能な限り園児に対する給食指導に協力すること。

Ⅲ 洗浄作業

1 洗剤の使い方

食器、器具の洗浄には洗剤または石けんを使用すること。調理別紙5「給食衛生マニュアル」参照。

2 食器、器具洗浄等

- (1)食器、器具の洗浄は、調理別紙5「給食衛生マニュアル」に沿って行う。
- (2)熱風消毒保管庫から出したら、所定の場所に収納する。
- (3)食器の入った食器籠は積み重ねない。
- (4)破損しているものは補充しておく（食器破損の場合、園に報告の上、衛生管理点検表及び調理

業務終了確認表に記載する。) 。

3 白衣等

白衣・前掛け・三角巾・帽子等専用の洗濯機で毎日洗い常に清潔を保つこと。調理別紙5「給食衛生マニュアル」参照

また、調理に従事しない栄養士・園長等が調理室に立ち入る時に使用した白衣も一緒に洗濯をすること。

4 設備、機器の清掃

調理別紙9「清掃マニュアル」に沿って行う。

IV ゴミ処理と室内の清掃

1 残食の確認

回収した残食の量を確認する。

また、市が定期的に行う残菜量確認を実施する。

2 ゴミ処理

(1) ゴミの分別については、共通別紙1-(2)「西東京市環境マネジメントシステムハンドブック」に準じて行うこと。

(2) 牛乳パック、空缶、空ビン、ペットボトル等の容器は、中を洗い、分別する。

(3) 段ボール、牛乳パック、空ビン等は可能な限り納入業者に持ち帰らせること。

(4) 揚げ油の交換及び廃油の処理方法については、栄養士の指示に基づくこと。

(5) 生ゴミについては、十分に水切りを行い、汚液・汚臭の発生がないようにするとともに、漏れないように十分注意すること。また、作業終了後は清掃し、周囲の環境に悪影響を及ぼすことなく衛生上支障がないように保持すること。

(6) ゴミ置場は整理整頓し、ゴミ容器(袋)は蓋をして衛生的に保管すること。ゴミ置き場は定期的に清掃すること。

(7) ゴミ収集後、ゴミ容器を十分に洗い、乾燥させる。

3 室内の清掃 調理別紙9「清掃マニュアル」参照

(1) 業務を行う場所は、毎日十分に清掃し、清潔を保つこと。

毎日：調理台、カウンター、他、手のふれる場所

定期的：食品庫、食器戸棚、冷蔵庫(フィルター清掃含む)、エアコン(フィルター清掃含む)、換気扇、熱風消毒保管庫、戸、網戸、窓ガラス、壁、天井等

① 清掃は調理、洗浄が終わった後(終了時)に行う。

② 食品庫、食材料置場などは整理整頓する。

③ 掃除用具は用途別に区別する。使用後は十分に洗浄し、専用の場所に保管する。

(2) ネズミ、虫等の発生・侵入を防ぐため、野菜屑やゴミを放置したり、食品の容器の破れや開け放しがないように注意する。ネズミや虫等が発生した場合は、園に報告し、迅速、適切に駆除すること。

(3) 施設におけるネズミ、虫等の発生状況を年1回以上巡回点検するとともに、ネズミ、虫等の発生を確認したときには、園に報告すること。その報告記録を調理様式2「衛生管理点検表及び調理業務終了確認表」に記入し、1年以上保存すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ネズミや虫等の繁殖場所の排除に努めること。

V 定期点検、定期清掃

(1) 調理機器や器具、給食室の設備などを定期的に点検する。故障などがある場合は、速やかに園に報告すること。

- (2)調理機器や器具の軽微な故障において、修復可能なものは簡易な修理、補修をする。
- (3)毎月1回在庫品を点検、整理し、在庫管理簿に記録し食品庫の清掃を行うこと。
- (4)定期清掃は調理別紙9「清掃マニュアル」を参照し、行うこと。
- (5)必要に応じて害虫駆除作業を行うこと。
- (6)調理器具、在庫品はすべて点検・整理し、使用不可能なものは園の指示に基づいて処分すること。
- (7)施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

VI 保育園との協議等

- (1)調理責任者は、毎日、調理作業前に当日の乳・幼児調理食数、アレルギー児対応食など配慮が必要な食事の内容並び、配食スケジュール及び変更点等の指示を、栄養士または園長（又は園長が指名した職員）から受けること。
- (2)園児の活動内容等に応じて給食時間の変更や健康状態による食事内容の変更等については、栄養士または園長（又は園長が指名した職員）と協議すること。
- (3)夕食園においては、調理責任者は、毎日、調理作業前に当日の夕食の内容、配食スケジュール及び変更点等の指示を栄養士または園長（又は園長が指名した職員）から受けること。
- (4)調理責任者は、昼食用食器洗浄後の時間帯（概ね15時）に、当日の調理内容についての講評を受けるとともに、残食量及び献立内容に対する概括を栄養士に報告し（当日が難しい時は後日）、翌日以降の調理内容について栄養士と協議を行うこと。
- (5)調理責任者は、献立内容及び食材発注・検収状況、保育園児の喫食状況等について、必要に応じて、栄養士または園長（又は園長が指名した職員）と協議を行うこと。
- (6)日常業務の内容変更等については、栄養士または園長（又は園長が指名した職員）と協議を行うこと。
- (7)アレルギー対応食等配慮が必要な食事については園と適宜確認すること。

VII 緊急時対応

- (1)保育園の主催する防火・防災訓練に参加・協力すること。
- (2)災害発生時の対応については、園長の指示に従うこと。
- (3)災害発生時においては、ガスの元栓の閉鎖等、調理室内の火災発生防止に努めるとともに、調理室内の被災状況等を園長に報告すること。
- (4)調理室内の安全確認の後園長の指示の下、保育園児の避難誘導・保護者への引き渡しに全面的に協力すること。
- (5)調理従事者の事故等により給食の提供が困難にならないよう、緊急時対応マニュアルを作成し対応する。

<調理業務手順>

当該手順及び時間は標準的な例示である。

調理別紙2

<幼児食>		【参 照】	【記 入】	<離乳食>	【参 照】	【記 入】	<夕食>	【参 照】	【記 入】
7:00 始業	・開園7:00～閉園19:15(夕食対応園は20:15) ・手洗い(入室時及び作業区分毎に随時行う)。 ・調理室入室時に衛生チェックを行う。 ・ゴミ出し。 ・白衣を着用する(調理室入室時は随時行う)。 ・すべての蛇口の水を流す。 ・水道水を透明なカップなどに取り、混濁等異常がないかを確認する。 ・調理台、カウンター、ワゴン、リフト等を消毒する。 ・湯を沸かし、シンク、蛇口、スポンジ等を消毒する。 ・麦茶を沸かし、各クラス毎にやかんに分けて冷ます。 ・乳児の朝おやつ準備をする。 ・前日の補食の食器等を洗浄する。 ・納入物品の検収を行う。 品質、鮮度、異物の混入が無いかなを確認し、納品書と照らし合わせて計量をする。品温、室温納品時間を記録する。 ・原材料を食品ごとに50g採取、その後適切な温度で保管する。 ・野菜の洗浄、刻みを行う。 ・だし汁を取る。 ・米を研ぐ、茹で物をする。 ・調理室内のホワイトボードに出席人数を記入し、アレルギー児、0歳児の確認をする。 ・調理作業台周辺の片づけをする。 ・シンクの洗浄消毒をする。	調理別紙5Ⅰの3	調理様式2						
		調理別紙5Ⅱの4 調理別紙5Ⅲの1 調理別紙5Ⅲの1	調理様式2						
		調理別紙4 ↓ ↓	調理様式2	8:50	・おかゆの準備をする。 ・食材の確認 ・刻み、調理をする。 ・哺乳瓶の用意と調乳の準備する。				
		調理別紙5Ⅱの4(汚染の場合) 調理別紙5Ⅲの3			・離乳食の中心温度測定し確認する。	調理様式1-(2)			
					中間検査(栄養士)				
			調理様式1	10:10	・中間検査後、味や形態の調整をする。				
					調理済み食品を50g検査採取				
					・配膳、調乳を行う。				
10:30	・中間検査後、味等の調整をする			10:30	・喫食				
	幼児食の確認食をする(園長(又は園長が指名した職員))								
	・盛り付け台を清潔にする。 ・調理終了時刻を記入する。 ・確認食終了後、調理済み食品を50g検査採取、配膳をする。 ・後片付けをする。 ・調理器具等洗浄し、熱風消毒保管庫内に片付ける。 ・3時のおやつ準備をする(ゼリーなどは作り始める)。 ・サンプルを展示する。 ・ガス台周り清拭。		調理様式2		・器具類を洗浄する。				
11:00～ 12:00	・喫食開始(時間差でクラスごとに) ・台布巾を洗濯、消毒する。								

使用物品指定品目一覧

洗浄・消毒及び日常点検に必要な洗剤・薬品等

品 種	品 名・(製造会社名)・用 途
容器・食器等洗浄用洗剤	動植物油脂を原料とした石けん（個体または液体）を使用すること 可能な限り無添加石けんとする
食器洗浄機用洗剤	プロデュシャイン（シーバイエス株式会社） プロバンジー（シーバイエス株式会社） プロセンテ（シーバイエス株式会社）
手指洗い用石鹸	動植物油脂を原料とした石けん（個体または液体）を使用すること 可能な限り無添加石けんとする
手指消毒用逆性石鹸	オスバンウォッシュ（日本製薬）
手指用アルコール消毒液	エタノール 70%以上のものとする
調理器具等用アルコール消毒液	エタノール 70%以上のものとする
まな板・包丁等調理器具消毒等 ・漂白剤等	次亜塩素酸ナトリウム 6%のものとする
スチームコンベクション専用洗 剤	スチコンタフナーA(ライオンハイジーン) ホシザキ スチームコンベクションオープン専用洗剤 CES- 2DHS（シーバイエス）
フキン用洗剤	動植物油脂を原料とした石けん（個体または液体）を使用すること 可能な限り無添加石けんとする
白衣・帽子(三角巾)用洗剤	動植物油脂を原料とした石けん（個体または液体）を使用すること 可能な限り無添加石けんとする
研磨材	指定無し
調理室内掃除用	指定無し
防錆・潤滑剤	指定無し
ゴミ袋	指定無し

調理の手引き

＜改訂履歴＞

作成	年月日	文書記号番号	内容
第 1 版	令和 3 年 1 月 13 日	2 西子保第 2731 号 課長決裁	作成
第 2 版	令和 5 年 3 月 16 日	4 西子幼第 3823 号 課長決裁	改訂
第 3 版	令和 6 年 1 月 31 日	5 西子幼第 4757 号 課長決裁	改訂

1. 野菜の取り扱い

あさつき	根を切り、流水で洗う。
アスパラガス	茎を数cm落とし、下1/3程度皮を剥き、流水で洗う。
うど	皮をむき、流水で洗い、酢水につける。
枝豆	枝付きの場合は枝からはずし、さやのまま塩でもんで流水で洗う。
えのき	下2～3cm位切り、ほぐしながら流水で洗う。
エリンギ	いしづきを1cm位切り、流水で洗う。
おかひじき	端を1cm位落とし、流水で洗う。
オクラ	流水で洗う。
かぶ	頭をおとして葉の根元を切り、流水で洗う。
かぼちゃ	2つ割又は4つ割にして、種、ヘタ、わたを取り、流水で洗う。
カリフラワー ブロッコリー	葉と硬い茎を取り除き、食べやすい房に分け、流水で洗う。
きくの花	花をほぐして花びらの状態にし、流水でよく洗い酢水で茹でる。
絹さや スナップえんどう	両側のすじを取り、流水で洗う。
キャベツ、白菜 レタス	外側の青い葉を取り、2等分又は4等分に切り(場合によって芯を取る)、流水で洗う。
きゅうり	ヘタを落とし、流水で洗う。
グリーンピース そら豆	さやから豆を取り出し、流水で洗う。
ごぼう	ブラシでよく泥を落とし、流水で洗う。(又はピーラーで皮を剥き洗う)
小松菜、春菊 ほうれん草、水菜	根を切り、ため水に水を流しながらよく洗い、ゴミ、砂を取り除く。
さつまいも	上下1cm位落とし、必要に応じて皮を剥き、流水で洗う。切った後、水につける。
さといも	ブラシを使い泥を洗い流す。 皮を剥き、切った後塩でもみ、流水で洗う。(下茹でして水洗いしてぬめりを取る。)
さやいんげん	上1cm位切り、流水で洗う。
しいたけ	いしづきの端を1cm程度切り、流水で洗う。
しそ、パセリ	茎を切って、流水で洗う。
しめじ	いしづきの端を1cm位切り、ほぐしながら流水で洗う。
じゃがいも	ブラシを使い泥を洗い流す。 皮を剥き、芽を取り、流水でよく洗う。切った後水につける。
ズッキーニ	ヘタを切り、苦味が無いかを確認した後、流水で洗う。
セロリ	葉の部分と下の方を切り、必要に応じてすじを取り、流水で洗う。
だいこん	頭を落として皮を剥き、流水で洗う。
たけのこ(水煮)	縦に2等分して、流水で洗う。
玉ねぎ	上下の端を落とし、半分に切って皮をむいて流水で洗う。
チンゲン菜	半分に切って芯を取り、ため水に水を流しながらよく洗い、ゴミ・砂を取り除く。
とうがん	半分に切って、種とワタを取り、よく洗った後皮を剥く。又は皮を剥いて洗う。
とうみょう	根元を切って、流水で洗う。
とうもろこし	皮を剥き、流水で洗う。

トマト	ヘタを取り、流水で洗った後、熱湯にくぐらせ皮がめくれたら水にとり、皮を剥く。
なす	ヘタを取り、必要に応じて皮を剥き、流水で洗う。切った後、水につける。
長ねぎ	根と葉先の端を切り、汚れていたら上皮を剥き、流水で洗う。
にら	根元を、流水で水洗いする。
にんじん	頭を落として、皮を剥き、流水で洗う。
ピーマン	半分に切って、ヘタとたねを取り、流水で洗う。
ふき	適当な大きさに切り、塩でよくもんだ後、流水で洗い、下茹でした後、すじを取る。
まいたけ	必要に応じて根元を1cm位切り、流水で洗う。
マッシュルーム	必要に応じていしづきを少し切り、流水で洗う。
三つ葉	根を切り、流水で洗う。
もやし	流水で洗う。
モロヘイヤ	茎から葉を1枚ずつ取り、流水で洗う。
れんこん	両端を切り、皮を剥き、流水で水洗い後、水又は酢水につける。

2. 野菜の茹で方

湯はたっぷり使い、十分に沸騰させる。
必要に応じて塩を加える。茹でる時に野菜を多く入れ過ぎない。
茹で過ぎに注意し、色よく仕上げる。

3. 野菜を茹でた後の処理

青菜、いんげん、さやえんどう、 にんじん、もやし、ブロッコリー等	素早く水気を切り、冷ます。
-------------------------------------	---------------

4. 果物の洗い方と処理

いちご	① 手でヘタを取り、消毒済みの容器に入れて流水でよく洗う。 ② 次のどちらかの作業を行う。 ・熱湯に5秒浸漬させるか食品添加物指定の次亜塩素酸ナトリウムで浸漬攪拌し、その後流水ですすぎ、消毒済みの清潔な容器に移す。 ・次亜塩素酸水で浸漬攪拌し、容器ごと引き上げる。
びわ・プラム	① 消毒済みの容器に入れて流水でよく洗う。 ② 次のどちらかの作業を行う。 ・熱湯に5秒浸漬させるか食品添加物指定の次亜塩素酸ナトリウムで浸漬攪拌し、その後流水ですすぎ、消毒済みの清潔な容器に移す。 ・次亜塩素酸水で浸漬攪拌し、容器ごと引き上げる。 ③ 消毒済の包丁で半分に切り、種を除く。
すいか メロン かんきつ類	消毒済みの容器に入れ、専用のスポンジ、タワシまたは軍手等を使用し流水で洗い、熱湯に5秒浸漬させるか、次亜塩素酸水又は、食品添加物指定の次亜塩素酸ナトリウムで浸漬攪拌し、その後流水ですすぎ、消毒済みの容器に移す。 消毒済みのまな板、包丁を使用しカットする。 *皮を全て剥く場合は、流水での洗浄のみで可とする。 *皮の部分で原材料用の検食に、可食部を調理済み用の検食として取る。

なし りんご 柿	消毒済みの容器に入れ、専用のスポンジ、タワシまたは軍手等を使用し流水で洗い、消毒済みの容器に移す。 消毒済みのまな板、包丁を使用し皮を剥き、カットする。 *皮の部分を原材料用の検食に、可食部を調理済み用の検食として取る。
----------------	--

5. 乾物類の取り扱い

干しいたけ	軽く洗い、水又はぬるま湯に浸す。いしづきを切る。
かんぴょう	たっぷりの水で洗い、塩でよくもんで洗い流す。柔らかくなるまで、水から十分に茹でる。
きくらげ	軽く洗いぬるま湯につけて戻す。必要に応じていしづきを取る。
切干大根	よく洗い、水につけてもどし、2cm位に切る。
昆布	水から煮る。
切昆布	さっと洗い、水でもどし、2cm位に切る。
ひじき	ぬるま湯で戻し、ゴミや砂を洗い流す。
はるさめ	たっぷりの湯で茹で、流水で洗い、2cm位に切る。
ビーフン	水またはたっぷりの湯で戻し、流水で洗い、適当な長さに切る。
高野豆腐	ぬるま湯で戻し、押しながら水気を切り、適当な大きさに切る。
麩	水につけて戻し、水気を切る。
ワカメ（塩蔵）	水洗いして塩気を抜き、水につける。熱湯にくぐらせて水洗いして切る。（または切ってから熱湯にくぐらせて水洗いする。）
レーズン・プルーン	調理に合わせて湯につけ、必要に応じて切る。

6. 麺類の取り扱い

蒸し中華麺	食べやすい長さに切り、中心まで加熱されるよう十分に炒めて使用する。 またはスチームコンベクションオーブンを使用して加熱する。
生中華麺	食べやすい長さに切り、たっぷりの湯で茹でて、ザルにあげ、流水で洗う。
茹でうどん	食べやすい長さに切り、中心まで加熱されるようたっぷりの湯で茹でて、ザルにあげ、流水で洗う。
干うどん	食べやすい長さに折り、たっぷりの湯で茹でて、ザルにあげ、流水で洗う。
スパゲッティ	食べやすい長さに折り、たっぷりの湯に塩を加えて茹で、必要に応じて流水で洗う。
マカロニ	たっぷりの湯に塩を加えて茹で、必要に応じて水で洗う。
そうめん ひやむぎ	食べやすい長さに折り、たっぷりの湯で茹でて、ザルにあげ、流水で洗う。

7. 豆の煮方

大豆、金時豆、 花豆、ひたし豆、 ひよこ豆など	前日からたっぷりの水につけ、十分に戻す。戻した豆の4～5倍の水を加えて、火にかけ沸騰したら弱火でアクを取りながら、ゆっくり加熱して柔らかくなるまで煮る。味をつける場合は、柔らかくなってから味をつける。
小豆、ささげ	当日洗ってたっぷりの水を入れて強火で煮る。沸騰したら茹でこぼし、たっぷりの水を加え、再び煮立ったら弱火にして、差し水をしながらゆっくり煮る。 味をつける場合は、柔らかくなってから味をつける。

8. だしの取り方

かつおだし	昆布を水から入れ、煮立ってきたらだし袋に入れた厚けずりを入れ 1 時間以上入れてだしを取る。
煮干しだし	昆布とだし袋に入れた煮干しを水から入れ加熱し、1 時間以上たったらだし袋を取り出す。
鶏スープ	鍋に鶏（手羽元又は鶏手羽先など）、にんにく、しょうが、昆布、厚削り、その日に使用する野菜から玉ねぎやにんじん、ねぎなどがあればそれも加えて加熱する。 沸騰したら弱火にし、1 時間～1 時間半程度アクをとりながら煮る。 鶏や野菜を取り出し、キッチンペーパーを使用して濾す。

9. 鶏卵の取り扱い

1 個ずつ小さい容器に割りいれて腐敗・血液等がないかを確認し、調理する容器に入れていく。
--

10. 缶詰の取り扱い

缶を開ける前に水洗いする。加熱処理をせずに食べるものは洗った後熱湯をかけてから、消毒済みの缶切りを使用して開ける。

11. 麦茶の沸かし方

麦茶パックを水から入れ、沸騰してからフタをあけて 3 分ほど煮出す。

12. 揚げ物の基本

・材料に適した油の温度を守る。 ・油がはねないように、材料の水気はなるべく切る。 ・材料を一度にたくさん入れない。 ・いったん全部を引き上げてから次を入れる。 ・揚げかすはこまめに取る。 ・中心温度だけでなく、あわせて竹串をさす、切り口を見るなど目視確認も行う。 目安の温度を見る方法（衣を落とした時） 150～160℃（低温）いったん底まで沈み、浮いてくる。 160～170℃（中温）途中まで沈み、浮いてくる。ドーナツなど。 170～180℃（高温）ほんの少しだけ沈み、浮いてくる。フライ、からあげなど。 180℃以上 沈まず、表面でちってしまう。

13. 煮物の基本

・材料がかぶる程度の水分を加えて、手配表に記載してある分量で味が染み込むように煮る。
--

14. 炒め物の基本

・火の通りを均一にするため、材料の切り方や大きさをそろえておき、材料によっては下茹でしておく。 ・炒め始めたら一気に仕上げるため、材料や調味料を準備しておく。 ・余熱で火が通り、色が変わることも考慮し、状況によってはバットなど別容器に移し替える。 ・肉類は時間をかけて全体に火が通るように炒める。 ・火の通りにくい根菜（人参、玉ねぎなど）から炒め、火の通りやすい葉野菜（キャベツ、もやしなど）は後から炒める。
--

15. 焼き物の基本

- ・ 温度を設定し、庫内が温まってから天板を入れ、中心温度が上がるように加熱する。
- ・ フライパンで調理する場合は、火加減をこまめに調整し、焦がさず中心温度が上がるようにする。
- ・ 下味をつけたものは焦げやすいので、火加減に気を付ける。
- ・ スチームコンベクションを使用して調理する場合、柔らかく、しっとりと仕上げたい場合は「コンビ」も適宜使用する。
- ・ 中心温度だけでなく、あわせて竹串をさす、切り口を見るなど目視確認も行う。
- ・ おおよその焼き時間の目安
 - * 肉・魚等の切り身 : 170～180℃で 20 分前後
 - * 挽肉料理 : 170～180℃で 30 分前後
 - * クッキー : 170～180℃で 12～13 分
 - * ラスク : 120～140℃で 60 分前後
 - * トースト類 : 200℃で 3～5 分
 - * ケーキ類 : 170～180℃で 30～35 分 (パウンド等高さのあるものは別)

16. 蒸し物の基本

- ・ スチームコンベクションで蒸す際は庫内温度がしっかり上がってから、せいろで蒸す際は湯がしっかり沸いて、蒸気が十分に立ってから蒸し始める。
- ・ 蒸すものを並べる時は、食材と食材の間を適度にあける。
- ・ 竹串をさす、切り口を見るなど目視確認や中心温度計で火が通っているか確認を行う。

17. 和え物の基本

- ・ 調味料、ドレッシングは配膳直前に和える。
- ・ ある程度の水分は切ってから和えるが、絞り過ぎないようにする。
- ・ 調味料やドレッシングは、分量の半分～2/3程度を入れて味見をしてから調整する。

18. ゼリーの基本

ゼラチン 液体の全体量に対して2～2.5%程度を、50～60℃程度にさました湯で煮溶かす。
沸騰させると固まらない。

寒天 液体の全体量に対して1～1.5%程度。水に寒天と砂糖を入れ煮溶かし2～3分沸騰させる。

アガー 液体の全体量に対して1～2%程度を熱湯で溶かす。
ダマになりやすいので注意する。

19. カレールウの基本

中華なべに、なたね油（豆乳マーガリン）と小麦粉、カレー粉を入れ、弱火で混ぜ合わせる。始めは粉っぽく、ダマがあるが、じっくり混ぜ合わせるうちにトロトロになる。
煮込んだ野菜と合わせるときは、ダマにならないように少しずつ加える。

20. 前日準備の基本

* 衛生面を考え、当日調理を基本とする。

調理の工程で当日調理では支障のきたすものや安全面の点から以下のもののみ前日準備を行う。

- ・ 豆を前日に浸す。その際はできるだけ食材に触れずに浸水させる。
(当日だと豆が固くなりやすく、味が入りにくいため。)
- ・ 翌日午前中に行う料理保育の材料の計量。
(料理保育開始時間が早い設定の場合、間に合わないこともあるため。)
- ・ 里芋を洗う。
(当日洗浄の場合、里芋が濡れていることにより滑りやすくなり、ケガに繋がる危険性が大きい。ため。)
- ・ いも堀りで掘ってきたじゃがいもやさつまいもを洗っておく。
(当日処理を基本とするが、収穫した芋の大きさや形状により、相当量の数処理せざるを得ない時があり、朝の時間では間に合わない場合もあるため。)
- ・ 午前中使用のもち米の浸水
(当日浸水の場合、米に十分な水分が入らず、やわらかく仕上がらないため。)

21. 献立上の配慮

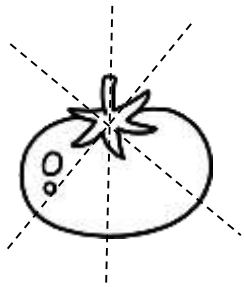
- ・ ひたし豆は乳児クラスには提供せず、除去か代替りのものを提供する。
ただし、ひたし豆はすり潰して提供することは可とし、金時豆や煮た大豆等は提供可とする。
- ・ 枝豆はペースト状での提供のみ可とする。
- ・ 生卵、マヨネーズ、エビ、カニ、バナナ、キウイ、そば、ピーナッツ、ナッツ類、やまいもは年齢的に未食であることが多く、アレルギー発症のリスクがあるため献立に使用しない。
- ・ ミニトマト、ぶどう、さくらんぼ、団子、もち、球状のチーズ、いか、豆類（節分の鬼打ち豆）、うずらの卵、飴、ラムネ類は、詰まらせると窒息を起こすリスクがあるため使用しない。
- ・ ブルーベリーなど調理後に球状が維持されている場合は刻む、つぶすなどして使用する。
- ・ 0.1 歳児のおにぎりの焼きのりは、きざみのりで提供する。
- ・ 骨付きの肉を提供する際は、乳児は骨から身を外して提供するか、切身を使用する。
- ・ こんにゃくの使用はせず、糸こんにゃく、しらたきを使用する際は 1 cm に切って使用する。
- ・ ソーセージは縦半分に切る、輪切りにするなど切って使用する。
- ・ えのき、まいたけ、しめじは 1 cm に切って使用する。
- ・ エリンギは繊維に逆らい、1 cm に切って使用する。
- ・ 水菜は 1 cm に切って使用する。
- ・ わかめは細かく切って使用する。
- ・ 鶏のそぼろ煮は豚ひき肉と合いびきにするか、片栗粉でとめて提供する。
- ・ 茹で卵は細かくし、何かと混ぜて提供する。
- ・ 煮魚は味をしみ込ませ、やわらかくししっかり煮込む。
- ・ 「食材確認のお願い」に記載されてある食材に関しては、家庭で試してもらってから取り入れる。
- ・ 魚の使用に関しては、「食材確認のお願い」に記載されている食材のみを使用する。
- ・ 魚卵は塩分やアレルギーの観点から使用しない。
- ・ りんご、梨は 1 歳半までは加熱して提供もしくは他の食材で代用する。
- ・ 柿は 1 歳半までは加熱したりんごで代用、もしくは他の食材で代用する。

22. 語句一覧

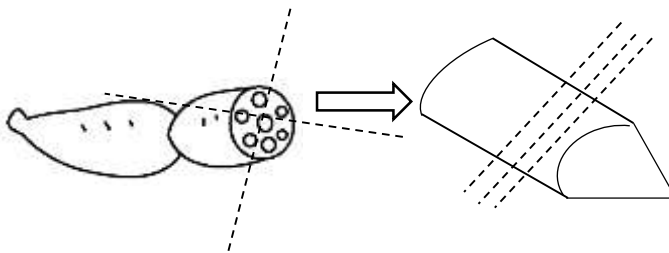
煮込む	長時間弱火で煮ること。(カレーなど)
煮詰める	加熱して水分を飛ばすこと。また、水分をとばし、味を濃くしながらとろみを出す。
煮含める	弱火で時間をかけて煮て、じっくり味を染みこませること。また仕上げに火を止め、煮汁につけたまましばらくおいてじっくり味を染み込ませること。
煮切る	みりんや酒を煮立てて、アルコール分を飛ばすこと。
煮出す	かつお節や煮干しを煮て、だしを取ることに。
湯どおし	熱湯をかけたり、熱湯に通したりすること。
下茹で	調理の前に材料を先に茹でておくこと。 (炒める前のほうれん草、いんげん、煮る前の大根など)
茹でこぼし	さっと茹でて、茹で汁を捨てること。(あずき、ささげなど)
湯せん	湯に容器ごと入れて、間接的に温めること。
油抜き	熱湯をかけて、余分な油を取る。(油揚げ、生揚げ、がんもどきなど)
あく抜き	・数分間茹で、茹でこぼす。(里芋、糸こんにゃくなど) ・切ったらすぐ水につける。何回か水を変える。(さつまいも、じゃがいもなど) ・酢水にさらす。(ごぼう、れんこん、うどんなど) ・米のとぎ汁で茹でる。(たけのこ)
蒸し焼き	焼き目を付けた後、水分を加え、ふたをして蒸しながら焼き上げること。
乾煎り	水や油を使用せず、鍋に食材を入れて煎ること。

<切り方一覧>

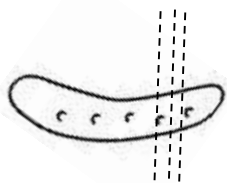
くし型切り



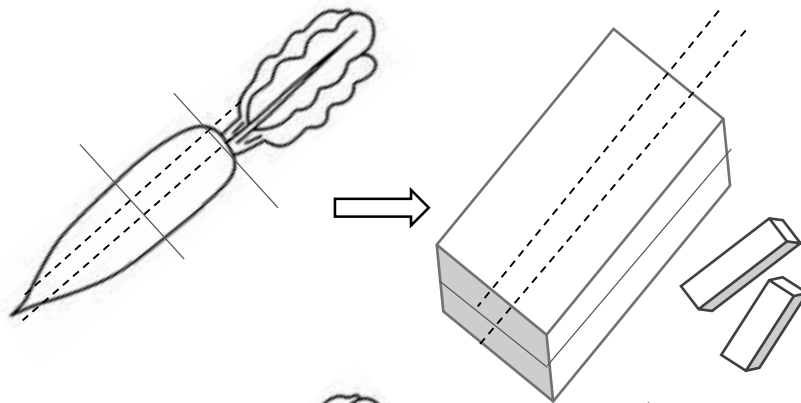
いちょう切り



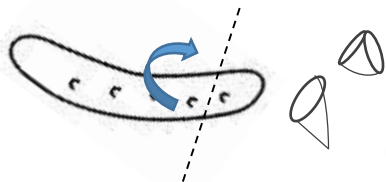
輪切り



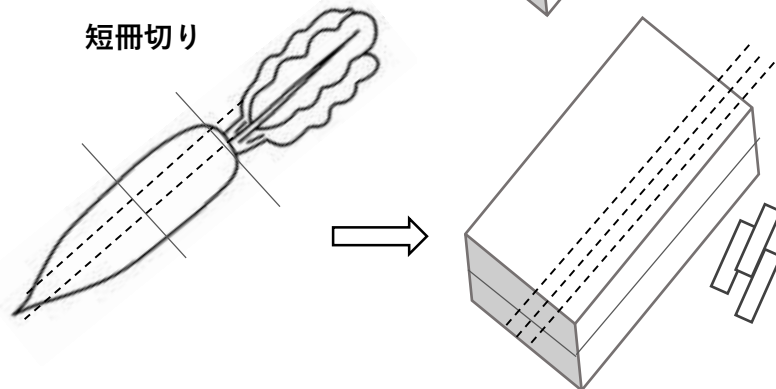
拍子切り



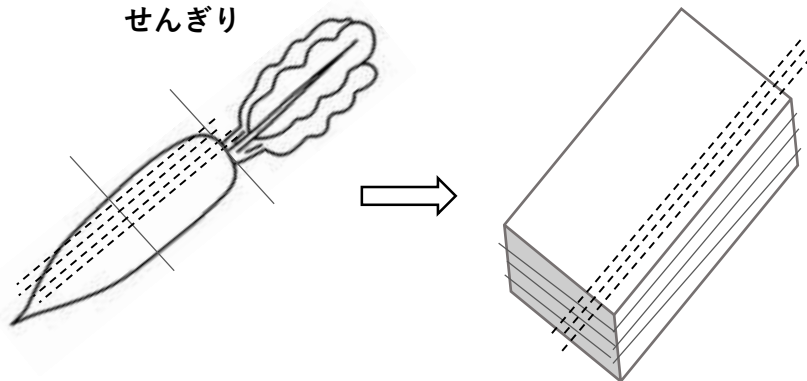
乱切り



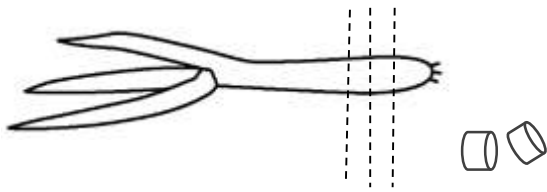
短冊切り



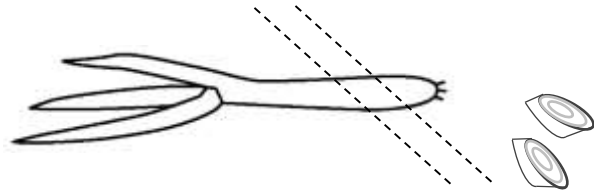
せんぎり



小口切り



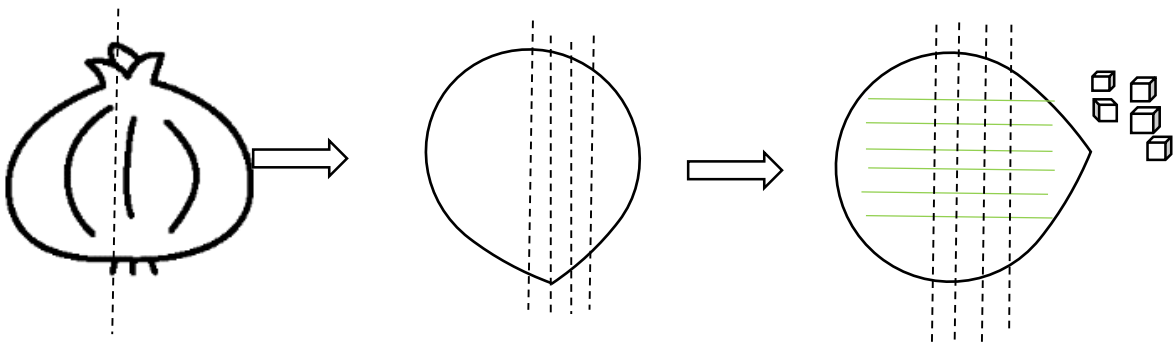
斜め切り



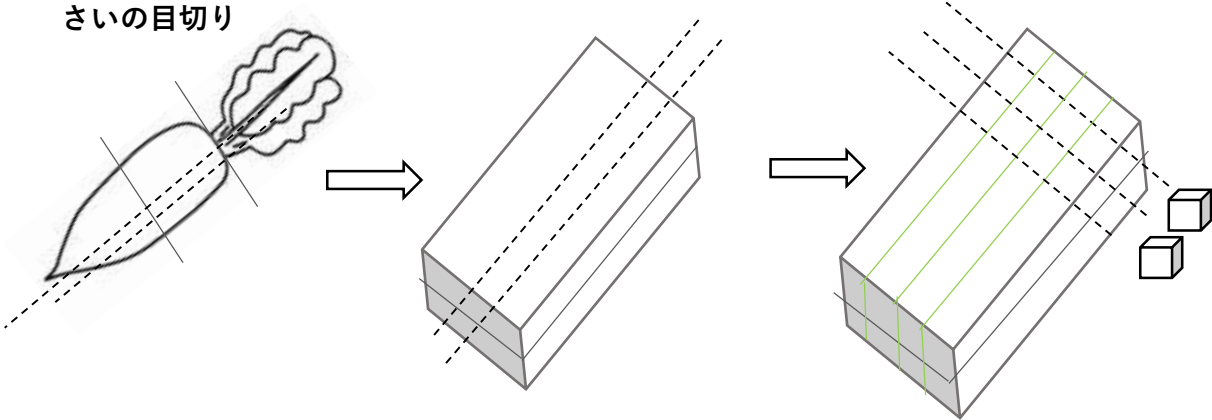
ささがき



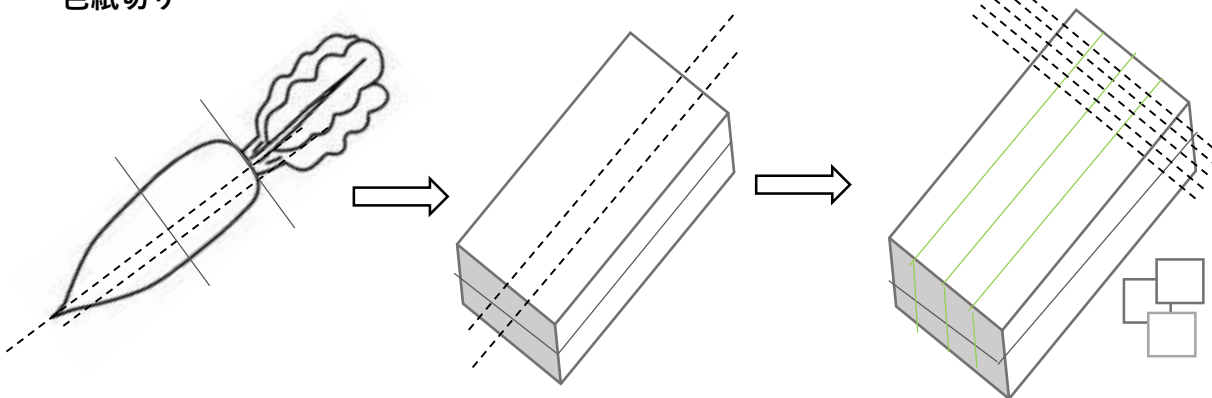
みじん切り



さいの目切り



色紙切り



給食衛生マニュアル

<改訂履歴>

作成	年月日	文書記号番号	内容
第1版	平成 17 年 4 月		作成
第2版	平成 31 年 2 月		改訂
第3版	令和 2 年 2 月 6 日	31 西子保第 2493 号 保育課長決裁	改訂
第4版	令和 3 年 1 月 13 日	2 西子保第 2728 号 保育課長決裁	改訂
第5版	令和 4 年 1 月 25 日	3 西子保第 2959 号 保育課長決裁	改訂
第6版	令和 4 年 6 月 24 日 (令和 4 年 7 月 1 日施行)	4 西子保第 1161 号 保育課長決裁	改訂
第7版	令和 6 年 12 月 2 日	6 西子幼第 3498 号 幼児教育・保育課長決裁	改訂

西東京市公設公営保育園栄養士連絡会

目 次

I	目的	1
II	調理従事者の衛生管理	1
III	調理器具、調理機器の 衛生管理及び安全管理	2
IV	器具の洗浄と消毒	3
V	作業上の衛生管理	5
VI	食中毒発生時の対応	8

I 目的

給食衛生マニュアルは、保育園の調理における食中毒発生の防止に向けた対応をするとともに、食中毒が発生した場合においては、速やかに適切な対応を行うことで安心、安全な給食の提供を行うことを目的とする。

保育園は同一メニューを1回 300食以上提供する施設ではないが、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）に準拠しながら、保育園の施設により適したマニュアルにすることを目的に作成した。

II 調理従事者の衛生管理

1 細菌検査、健康状態

- (1) 腸内細菌検査は、最低年12回(月1回以上)、腸管系病原菌検査(赤痢、チフス菌、パラチフスA菌及びその他のサルモネラ、腸管出血性大腸菌群0157)を行う。また10月から3月の期間にはノロウイルス検査も行う。
- (2) 検査で陽性の反応が出たものは給食業務には従事させない。その場合速やかに検査結果を園長に報告する。また、新規に従事する者はあらかじめ検査を行い陰性の確認を行っておく。
- (3) 下痢又は嘔吐等感染症若しくは食中毒症の罹患又は病原体保有の疑いが生じた場合、速やかに状況を園長に報告するとともに、直ちに医療機関を受診し感染症の有無を確認する。病原体陰性が確認されるまで、特にノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された場合、リアルタイムPCR法等の高感度検便検査において、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまで、調理業務に従事しない。
- (4) 健康診断は、年1回以上受ける。
- (5) 手指に化膿性疾患がある時、発熱や咳がある時は、医師の診断を受けその指示に従う。
- (6) 咳が出る時等は、必要に応じてマスクを着用する。
- (7) 調理中、体調が悪くなった場合や怪我をした場合は、園長(委託の場合は業務責任者)に報告する。
- (8) 衛生管理点検表及び調理業務終了確認表に基づき、健康管理点検を行う。

2 安全管理

- (1) 知識の習得や技術の向上のため研修に年1回以上は参加する。
- (2) 調理従事者としての自覚を持ち、体調に留意し日常的な健康管理に努め、不適切な場合は業務に従事しない。

3 調理する際の身体・服装

- (1) 爪は短く切りマニキュアはしない。指輪、ピアス、ネックレス、時計等を作業中は取り外す。
- (2) ひざ丈までの白衣を着用する。また、白衣、前掛け、帽子、三角巾等は専用洗濯機で毎日洗い、常に清潔を保つ。
- (3) 調理室内から外部に移動する際は、調理室専用の白衣と帽子(三角巾)を脱衣するとともに履物を替える。
- (4) 調理中及び食器洗いの際は、帽子(三角巾)をかぶり、髪がはみ出さないようにする。
- (5) 調理室内での放痰等は調理室の汚染のもとになるのでしない。
- (6) 調理に直接関係のない私物(衣類、本、印刷物、カバン等)は、調理室に持ち込まない。
- (7) 唾がとばないように気をつける。必要に応じてマスクを着用する。
- (8) 顔、毛髪などはむやみにさわらない。

4 手洗い

(1) 手洗いマニュアル

- ① 水で手をぬらし石けんをつける。
- ② 指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う。(30 秒程度)
- ③ 石けんをよく洗い流す。(20 秒程度)
- ④ 使い捨てペーパータオルでふく。(タオル等の共用はしないこと)
- ⑤ 消毒用の 70% アルコールをかけて手指によくすりこむ。

(2) 以下の場合、手指の清潔を保つために、手洗いマニュアルにそって手洗いを実施する。

- ・ 調理室入室時
- ・ 作業開始前
- ・ 野菜の下処理後
- ・ 肉、魚、卵を扱った後
- ・ 加熱しないで食するもの（サラダ、フルーツ）を扱う前
- ・ 食器の準備前
- ・ 盛り付け前
- ・ ゴミ、残食処理後
- ・ 用便後
- ・ 持ち込みの水分補給をした後など作業区分ごとにこまめな手洗いを心がける。

Ⅲ 作業上の衛生管理

1 調理室の環境

- (1) 調理室は十分な換気を行い、湯気がこもらないように配慮し、高温多湿は避ける。
- (2) 整理整頓を常に心掛け、安全衛生に気をつける。器具や機器は丁寧に取り扱う。
- (3) 手洗い設備は常に清潔にしておく。石けん、爪ブラシ、アルコール、ペーパータオル等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく。
- (4) 使い捨て手袋等は、衛生的に使用、保管する。
- (5) 出入り口の戸は開け放しにしない。換気のために窓や扉を開放する時は網戸をする。誤って害虫が侵入した場合は、速やかに駆除する。
- (6) 調理室は衛生的な管理に努め、みだりに納品業者や業務に関係のない外部者を調理室内に立ち入らせない。設備点検等で調理室に立ち入る場合には、履物を替えさせ、手洗い及び手指消毒を行わせる。必要に応じて、帽子をかぶらせる。
- (7) 調理作業に不必要な物品等を置かない。

2 始業時

- (1) 衛生管理点検表及び調理業務確認表の各項目の記入をする。
- (2) 調理台、カウンター、ワゴン、その他手のふれるところなどを拭く。
- (3) シンク、スポンジ等を沸騰した湯で 2 回消毒する。
次亜塩素酸水使用の場合はかける。

3 納入

- (1) 段ボールを使用しての納品は出来るだけ避け、空の段ボール、空容器、包装紙等はすぐに片付ける。
- (2) 食材料や食品は適切に取り扱い、食品の交差汚染を防止する。
- (3) 納品されたものについては、検収を行う。
 - ・ 肉、魚、豆腐については納入時間と温度を、卵、野菜、牛乳、パンについては納入時間を、衛生点検表及び調理業務終了確認表に記入し、適切な場所に管理する。
 - ・ 賞味期限、消費期限、アレルゲン等の表示、品質、鮮度、異物の確認を行う。
- (4) 外から持ち込まれたもの(牛乳のケース、パンのケース、豆腐のケース、魚の箱など)は、調理台や棚の上に直接置かない。

4 下処理後

＜熱湯消毒の場合＞

①根菜類、葉物を処理した後のシンクは、十分に洗浄し、熱湯で消毒する。

＜次亜塩素酸水使用の場合＞

①根菜類、葉物を処理した後のシンクは、十分に洗浄し、次亜塩素酸水をかける。

＜次亜塩素酸ナトリウムの場合＞

①根菜類、葉物を処理した後のシンクは、十分に洗浄し、原液濃度が6%の塩素系消毒液を300倍に希釈した塩素系消毒液をシンクにはり、浸漬をする。

5 調理

- (1) 前日調理は原則行わない。
- (2) 冷凍で納品されたもの以外は冷凍しない。(施設独自で冷凍食品を作らない。)
- (3) 下処理と、サラダ、和え物等の調理、盛り付けを同時に行わない。
- (4) 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行う。
- (5) 野菜、果物の取り扱いは、「調理の手引き」を参照する。
- (6) 野菜屑や汁、ゴミ、水などが散乱しないように注意し、丁寧に作業する。
- (7) まな板、包丁は、加熱用、生食用(野菜、果物)に分けて使用する。尚、生で食べる野菜については熱湯か次亜塩素酸水で消毒し、ラップをして冷蔵庫で保冷する。
- (8) 加熱後に冷ます場合は、衛生的な方法で、素早くムラ無く冷ます。
- (9) 冷蔵庫は可能な限り、肉、魚、卵と、サラダや果物、牛乳などの生食用の物を同じ冷蔵庫に入れないよう区別する。設備的に無理な場合は、肉や魚より下の段に果物や野菜を置かないなど、工夫して汚染防止に努める。
- (10) 以下の食品の中心温度を3点測定し、75℃以上になってから1分以上又はこれと同等以上まで加熱し、調理室手配表に記録する。
 - ・肉(薄切りのハム・ウインナー・ベーコン・焼き豚除く。ただし厚みのある場合は測定する。)
 - ・魚(しらす、じゃこ除く)
 - ・ちくわ(薄切りの場合は除く。ただし磯辺揚げは測定する。)
 - ・卵
 - ・小麦粉(ケーキ類、ドーナツ、蒸しパン、おやき等)
 - ・豆腐(汁ものは除く。ただし白和え、サラダ、田楽、豆腐ステーキ、揚げだし豆腐は測定する。)
- (11) 以下の食品を扱う時は、使い捨て手袋を使用する。
 - ・肉、魚、卵
 - ・直接口に入れる物(生で食べる野菜、フルーツ、サラダ、和え物、おにぎり、パン等)
- (12) 茹で麺は加熱して用いる。
- (13) サラダ、和え物は直前に和える。
- (14) 味見は必ず皿、スプーンなどを使用し、手指などで、直接口に運ばない。
- (15) 熱い物と冷たい物はできるだけ離しておくようにする。
- (16) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内が望ましいため、時間を考慮して調理作業を行う。
- (17) 麦茶は、各クラスへのやかんの継ぎ足しは可能とする。保育室にやかんを置く場合は、注ぎ口をおおう。クラスに出した麦茶を合わせる場合は再度加熱する。
- (18) 使い捨て手袋は作業区分ごと、食品、料理ごと等必要に応じて交換する。

6 食品管理

- (1) 開封した調味料、乾物、米、菓子などはその都度きちんと口を閉める。または密閉容器に入れる。
- (2) 使用した揚げ油は、容器に密閉して冷暗所で保管する。

7 確認食

異味、異臭の有無、異物の混入の有無、衛生的に調理されているかを確認するために行う。

確認食後、確認者は調理室手配表に時間等を記入する。園長(又は園長が指名した職員)の確認食終了後、盛り付けに移行する。

- (1) 栄養士が不在の場合は、園長(又は園長が指名した職員)及び園長が指名した職員の2人体制で確認食を行う。
- (2) 土曜日は、園長(又は園長が指名した職員)及び園長が指名した職員の2人体制で確認食を行う。
- (3) 夕食は、園長(又は園長が指名した職員)及び園長が指名した職員の2人体制で確認食を行う。
- (4) 栄養士が不在の場合の離乳食は、園長(又は園長が指名した職員)及び園長が指名した職員の2人体制で確認食を行う。

8 盛り付け

- (1) 同時に、同じ調理台で下処理及び調理は行わない。
- (2) 使い捨て手袋、器具を使用する。
- (3) 配膳後はラップでおおう。
- (4) 調理終了時間(昼食、おやつ、夕食、離乳食午前、離乳食午後、夕食、移行食)を衛生管理点検表及び調理業務終了確認表に記入する。

9 検食

- (1) 原材料は、調理開始前にそれぞれ個別に1品50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存する。具体的な取り方は、検食一覧(原材料)を参照する。
- (2) 調理済み食品は、出来上がり食品及び盛り付けた物すべてを1品50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存する。具体的な取り方は、検食一覧(調理済み)を参照する。
- (3) 検食入れ容器(ビニール袋等)には日付を明記する。
- (4) 検食は2週間を経過したら冷凍庫から取り出し、廃棄する。
- (5) 冷凍庫は丁寧に清掃して衛生的に保ち、庫内温度は -20°C 以下にする。

10 調理終了時の清掃

- (1) 調理台、カウンター、リフト、ワゴン、カウンター窓枠は拭く。
- (2) 床は掃き拭き掃除をする。
- (3) 食器洗浄機の部品を外し、部品及び庫内は洗剤を使って洗浄し、外側は拭く。

11 終了時

- (1) 衛生管理点検表及び調理業務終了確認表に必要項目を記入する。

※使い捨て手袋は、基本、色付きのものを使用する。

社会情勢により入荷が困難な場合に限り、色なし使い捨て手袋の使用も可とする。

IV 調理器具、調理機器の衛生管理及び安全管理

- (1) 肉・魚・卵用のボール等の器具類、容器等は専用のものを用意する。
- (2) 包丁、まな板、ザル、ボール等の器具類は、加熱前用と生食・加熱後用が調理中や洗浄消毒中に交差しないよう気を付ける。
- (3) 器具や機器は使う前に破損、故障などが無いことを確認し、十分に洗浄して使用する。かつ、必要に応じて消毒し常に衛生を保ち給食以外の目的に使用しない。
- (4) 器具や機器の使用中に破損(刃、ザルの欠けなど)や故障などがあった時には、直ちに作業を中止し、食品に異物等が混入していないか確認する。園長又は栄養士に報告する。
- (5) 包丁、はさみなどは適切な場所におく。
- (6) 使用済みのザルやボールなどはシンクに入れる。(床に置かない)
- (7) 器具や機器は使用した後に破損(刃の欠けなど)、故障などが無いか確認し、十分に洗浄する。
- (8) 器具や機器の洗浄は、調理、盛り付け、配膳が終わった後に行う。やむを得ず調理時に行う時は、水はねなどで交差汚染しないよう、調理している場所から十分離れた所で洗浄する。(釜横の蛇口でへら等を洗わない等)
- (9) 蛇口、コック、冷蔵庫、熱風消毒保管庫等の取手は、常に清潔にしておく。
- (10) まな板、ザル、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な洗浄、殺菌に留意する。
- (11) フードプロセッサー、ミキサー、ブレンダー等の調理機械を使用した時には、分解して洗浄し、次亜塩素酸水をかける又は原液濃度が6%の塩素系消毒液を300倍に希釈した塩素系消毒液に浸漬し、乾燥させる。
- (12) 器具及び容器の取り扱い、床面からの水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行う。

V 器具の洗浄と消毒

1 肉、魚、卵を扱った鍋、ボール、スポンジ、へら、納品を受けたバッドなど

<熱湯消毒の場合>

- ① 有機物が残らないように洗剤を使って洗浄する。
 - ② 洗剤を洗い流す。
 - ③ 80℃で5分以上加熱する。
- ※加熱の難しいものは、沸騰した湯で2回消毒する。

<次亜塩素酸水使用の場合>

- ① 有機物が残らないように洗剤を使って洗浄する。
- ② 洗剤を洗い流す。
- ③ 次亜塩素酸水をかける。

<次亜塩素酸ナトリウムの場合>

- ① 有機物が残らないように洗剤を使って洗浄する。
- ② 洗剤を洗い流す。
- ③ 原液濃度が6%の塩素系消毒液を300倍に希釈した塩素系消毒液に浸漬する。

※肉、魚、卵を鍋で扱った場合

- ① 鍋に水を入れ、ブラシやスポンジ等で、有機物をそぎ落とす。
- ② 使用したブラシやスポンジと一緒に、80℃で5分以上加熱する。
- ③ 有機物が残らないように、洗剤を使って洗浄する。
- ④ 水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗剤を洗い流す。
- ⑤ 熱風消毒保管庫に入れ、乾燥させ、所定の場所に収納する。

2 肉、魚、卵を扱ったシンク

＜熱湯消毒の場合＞

- ①有機物が残らないように洗剤を使って洗浄する。
- ②水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗剤を洗い流す。
- ③沸騰した湯で2回消毒する。

＜次亜塩素酸水の場合＞

- ①有機物が残らないように洗剤を使って洗浄する。
- ②洗剤を洗い流す。
- ③次亜塩素酸水をかける。

＜次亜塩素酸ナトリウムの場合＞

- ①有機物が残らないように洗剤を使って洗浄する
- ②洗剤を洗い流す。
- ③原液濃度が6%の塩素系消毒液を300倍に希釈した塩素系消毒液をシンクにはり、浸漬する。

3 肉、魚、卵を扱っていない食器、ボール、ザル、まな板、フードプロセッサーなど

＜手洗いの場合＞

- ①水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗う。
- ②スポンジに洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗剤を洗い流す。
- ④熱風消毒保管庫に入れ、所定の場所に保管する。

＜食器洗浄機の場合＞

- ①水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗う。
- ②食器洗浄機にて洗浄する。
- ③熱風消毒保管庫に入れ乾燥させ、所定の場所に収納する。

4-1 調理台、ワゴン、カウンター、手のふれる場所など(始業時)

＜アルコールの場合＞

- ①水ぶきをする。
- ②よく乾燥させる。
- ③70%アルコールを噴霧する。

＜次亜塩素酸ナトリウム使用の場合＞

- ①原液濃度が6%の塩素系消毒液 10ml に水 3L を入れ 300 倍に希釈した塩素系消毒液を、台フキン等に浸み込ませて拭く。

＜次亜塩素酸水使用の場合＞

- ①次亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭く。

＜亜塩素酸水使用の場合＞

- ①規定濃度に希釈した亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭く。

4-2 調理台、ワゴン、カウンター、手のふれる場所など(肉・魚・卵などで汚染された時)

＜アルコール使用の場合＞

- ①汚染箇所をペーパータオル等で拭き取る。
- ②70%アルコールを噴霧する。
- ③再度、ペーパータオル等で拭き取る。

＜次亜塩素酸水・亜塩素酸水使用の場合＞

- ①汚染箇所をペーパータオル等で拭き取る。
- ②次亜塩素酸水又は亜塩素酸水を噴霧する。
- ③再度、ペーパータオル等で拭き取る。

5 フキン・タオルなど

- ①洗剤をつけて洗浄する。

- ②水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗剤を洗い流す。
- ③100℃で5分以上煮沸殺菌を行う。又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ④清潔な場所で乾燥、保管する。又は熱風消毒保管庫に入れる。

6 ブラシ・スポンジ

＜熱湯消毒の場合＞

- ①沸騰した湯で2回消毒する。

＜次亜塩素酸水使用の場合＞

- ①次亜塩素酸水に浸漬させる。

＜次亜塩素酸ナトリウム使用の場合＞

- ①原液濃度が6%の塩素系消毒液を300倍に希釈した塩素系消毒液に浸漬する。

7 哺乳ビン・乳首

乳首は透明度で劣化を確認し、年度ごとに新しいものに交換する。

哺乳ビン・乳首は、手洗いのみとする。

- ①水(40℃程度の微温水が望ましい)で水洗いする。
- ②哺乳ビン専用スポンジ、乳首専用スポンジに洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗剤を洗い流す。
- ④熱風消毒保管庫に入れる。

8 哺乳ビンキャップ・名前札

＜手洗いの場合＞

- ①水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗う。
- ②洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗う。
- ④熱風消毒保管庫に入れる。

＜食器洗浄機の場合＞

- ①水(40℃程度の微温水が望ましい)で洗う。
- ②食器洗浄機にて洗浄する。
- ③熱風消毒保管庫に入れる。

9 感染症が園内で流行している時

＜次亜塩素酸ナトリウム使用の場合＞

- ①原液濃度が6%の塩素系消毒液10mlに水3Lを入れ300倍に希釈した塩素系消毒液で、ワゴンのキャスター及びワゴン本体を、専用布、フキン等に浸み込ませて拭く。
- ②食器を希釈した塩素系消毒液に浸漬させ、消毒する。

＜次亜塩素酸水使用の場合＞

- ①ワゴンのキャスター及びワゴン本体に、次亜塩素酸水をスプレーする。
- ②食器を次亜塩素酸水に浸漬させ、消毒する。

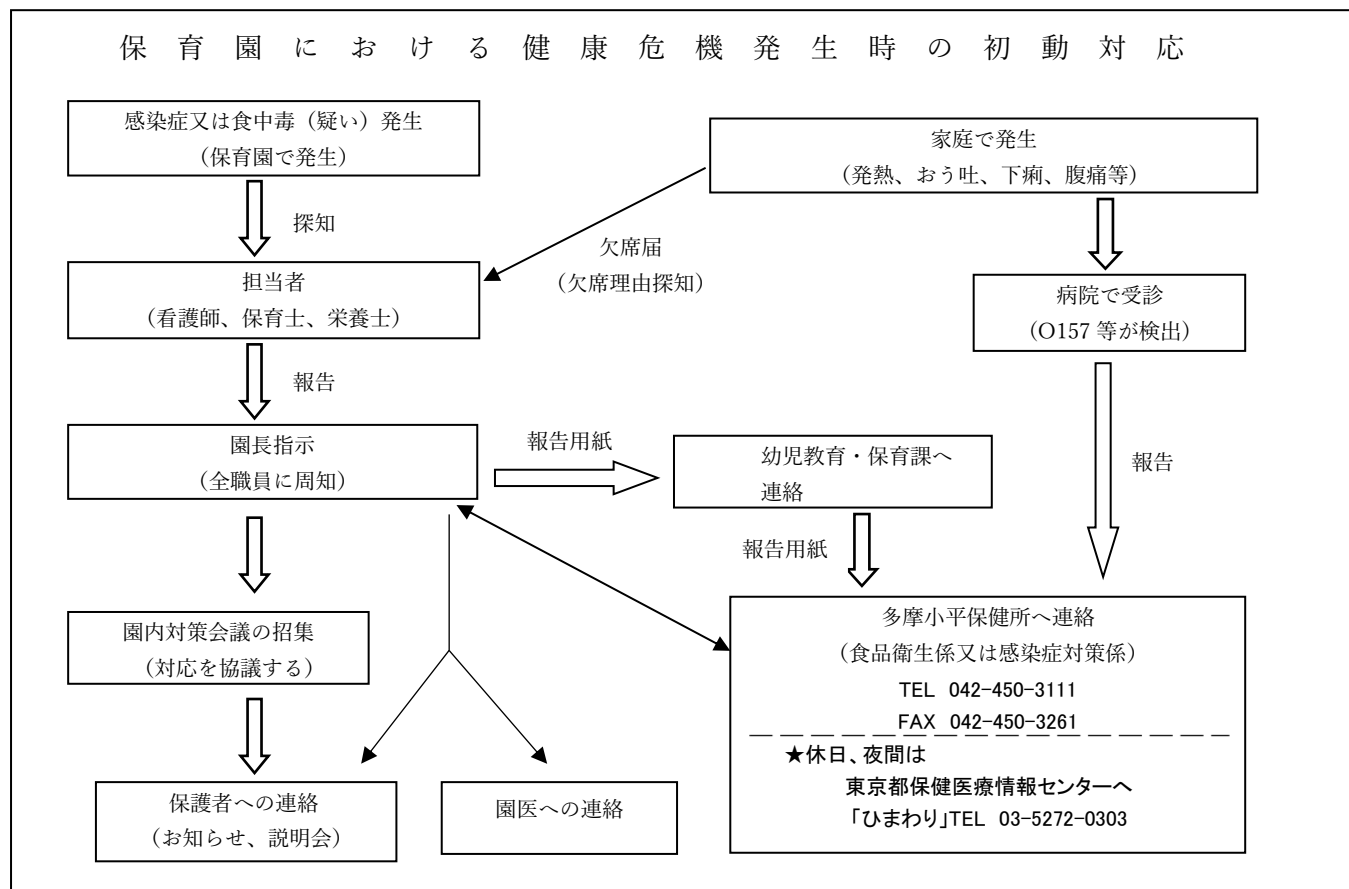
＜亜塩素酸水使用の場合＞

- ①規定濃度に希釈した亜塩素酸水で、ワゴンのキャスター及び本体を、専用布、台フキン等に浸み込ませて拭く。
- ②食器を亜塩素酸水に浸漬させ、消毒する。

VI 食中毒発生時の対応

1 発生時の初動対応

指示に基づき対応する。



2 栄養士が準備しておく必要書類等

食中毒発生時及び疑いのある場合は、発生原因の調査に協力するため、以下の書類を準備しておく。

- ・ 検食の確認（原材料、調理済み食品）
発生時以降は、指示があるまですべて保存したままにする。
- ・ 予定献立表、調理室手配表、食数記録簿及び補食内容
- ・ 衛生管理点検表及び調理業務終了確認表
- ・ 発注表、納品書
- ・ 納品業者リスト

3 調理室の対応

＜指示により業務停止となった場合＞

食中毒原因の疑いが給食にある場合は、給食施設及び調理器具等を使用できない。また、調理従事者も食品の取り扱いができないため、代替食等の対応とする。

＜給食は提供できる場合＞

調理室及び調理従事者の衛生管理の徹底

検食一覧（原材料）

	5 0 g	2 0 g 程度	できる範囲
穀 類	中華麺・餃子の皮 茹でうどん		
豆 類	豆腐・油揚げ 納豆		
魚介類	切り身 ^{注1} ・じゃこ しらす・練り製品		
鳥獣肉類	生肉・ウインナー ハム・ベーコン		
卵 類	割卵攪拌後採取		
野菜類	右記記載以外の 物すべて	しょうが にんにく	収穫物・大葉 パセリ・三つ葉 そら豆・ とうもろこし
果物類	みかん、いちごなど洗浄前に採取できるものは洗浄前。スイカ、りんごなど洗浄前の採取が難しいものは洗浄後。		
海藻類	もずく	生わかめ	

*注1：パッケージされた冷凍魚については、使い切り時に原材料の検食を取る

*乾物、調味料、缶詰、瓶詰、レトルト、冷凍野菜、油脂類は除く。

*芋ほりで掘ってきたいもは、使用する度に原材料の検食を取る

検食一覧（調理済み）

		50g	ロット・ 賞味期限	備考
穀 類	冷凍パン	○		使用時 余った場合、賞味期限内なら再度検食を取らず に使用可 賞味期限の確認・管理をする 保存状態に気をつける
果実類	ジュース（飲用）	○		使い切り時に取りる
乳 類	1L（飲用） 450ml（飲用）		○	納品時、納品書にロット番号を記入する
	ビン牛乳 ミニ牛乳 チーズ（1個物） ヨーグルト 飲むヨーグルト	○		使用時 余った場合、賞味期限内なら再度検食を取らず に使用可 なるべく2週間以内に使い切る
菓子類	お菓子		○	納品時、納品書に賞味期限を記入する
	冷凍マフィン 冷凍ゼリー	○		使用時 余った場合、賞味期限内なら再度検食を取らず に使用可 賞味期限の確認・管理をする 保存状態に気をつける
	冷蔵ゼリー	○		使用時 余った場合、賞味期限内なら再度検食を取らず に使用可 なるべく2週間以内に使い切る

* 豆乳、豆乳クリーム、生クリーム、ピザチーズ、バター、豆乳マーガリンは出来上がりの料理
を、調理済み食品として検食を取る。

西東京市立保育園

異物混入対応マニュアル

<改訂履歴>

作成	年月日	文書記号番号	内容
第1版	平成30年6月26日		作成
第2版	令和2年12月4日	2 西子保第2383号 保育課長決裁	改訂
第3版	令和3年11月25日	3 西子保第2306号 保育課長決裁	改訂
第4版	令和4年6月24日 (令和4年7月1日施行)	4 西子保第1160号 保育課長決裁	改訂

はじめに

保育園給食で提供される食事は、栄養的にまた食育のうえからも配慮されることはもとより、安心して食べられる安全な食事であることが大切である。

保育園給食に異物が混入してしまうことにより、子ども達に不快感・不安感を与え、怪我や場合によっては生命の危険にまで及んでしまう。したがって、異物混入が発生した場合、すみやかに異物の識別及び混入原因の特定を行ったうえで再発防止策を講じ、給食の安全性を確保する必要がある。

また、異物混入は予期せぬことで発生していることから、あらゆる原因を想定し対策を講じることが必要であり、食材管理をはじめ、調理室内の環境管理や作業管理等、さらには保育室内における食事環境についても配慮していくことが必要となる。

目 次

第1 異物とは	1
第2 異物混入防止対策	1
第3 異物混入があった時の対応	2
掲示文の参考例	7
作業別確認表	10
発見時別 異物混入対応一覧表	12
事後の対応早見表	13
異物混入報告書	15
異物混入対策報告書	16
資料	17

第1 異物とは

(1) 異物の定義

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や扱いに伴って、食品中に侵入又は混入したあらゆる有形外来物をいう。ただし、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。【厚生労働省監修「食品衛生検査指針理化学編」より】

(2) 異物の分類

本マニュアルでは、異物混入時の対応をするにあたって異物を次のように分類する。

異物の分類			具体的な物質
危険異物	分類Ⅰ	喫食することにより生命に深刻な影響を与える異物	くぎ、針、ガラスの破片、鋭利なプラスチック片、薬物、毒物等
	分類Ⅱ	喫食することにより健康への影響が大きいと思われる異物	衛生害虫（ゴキブリ・ハエ）等
非危険異物	分類Ⅲ	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	毛髪、袋の切れ端、スポンジ、救急絆創膏、糸くず、羽虫、幼虫等の衛生害虫以外の虫等
原料由来物	分類Ⅳ	原料に由来する物質であるが怪我のおそれがあると思われる異物	食肉の鋭利な骨

パンや脱脂粉乳等の焦げ、魚の骨（煮魚や焼き魚等、身に付随してる骨）、果物の皮や種は異物には含まない。

保育園において判断に迷う場合は保健所に確認する。

第2 異物混入防止対策

(1) 調理従事者の身支度

- ①調理従事者は清潔な白衣、エプロンを着用し、頭髮は帽子の中に全て入れる。複数人で互いの身支度をチェックし合う。ピアス・ネックレス等異物につながるものは身につけない。
- ②調理に必要なものの以外は調理室内に持ち込まない。
- ③使い捨て手袋を着用する場合は、使用前後や使用中に破損がないか各自で確認する。

（２）調理室内の点検

- ①調理室内は関係者以外の立ち入りを禁止する。
- ②調理室内は常に整理整頓を行う。
- ③包丁・裁断機の刃を確認し、調理器具のネジの緩み、ザル等の破損がないか確認する。

（３）物資納入

食材納入業者には、食品加工施設、設備の衛生管理、車両の清潔保持を徹底し、納入物資に異物が混入しないように文書で依頼する。また、必要に応じて食材納入業者の衛生管理の状況を確認する。

（４）食品の検収

- ①検収は毎日行い、「衛生管理点検表及び調理業務終了確認表」に基づき記録する。
- ②検収時に異常を発見した場合は、園長及び栄養士に報告する。報告を受けた栄養士は速やかに食材納入業者に連絡をし、交換等の措置をとる。「衛生管理点検表及び調理業務終了確認表（特記事項欄）」に対応内容を記録する。

（５）調理過程

下処理時、調理時、配膳時、洗浄時の全ての工程において、異物の混入がないかを確認しながら作業する。詳細は「作業別確認表」に沿って行う。

（６）確認食

園長（又は園長が指名した職員）は園児が食べる前に確認食を行い、有害物・異物の混入、異味・異臭の有無等を確認する。

（７）保育室内での配慮

- ①クラス担任等は、保育室内で手を洗い、清潔なエプロン・三角巾（髪の毛がはみ出ないようにする）を着用し、自身の身なりをチェックしてから再度手洗いする。
- ②配膳の過程で異物が混入しないように十分注意する。
- ③鉛筆の芯・消しゴムのかす・ホッチキスの針・セロテープ片・プラスチック片や、虫が混入しないよう保育室内の環境整備に努める。行事等で保育室以外を使用して喫食する場合も同様である。

第３ 異物混入があった時の対応

1 調理工程で異物が発見された時の対応

(1) 危険異物が混入していた場合 (異物の分類表：Ⅰ、Ⅱ)

検収時、調理前

<調理従事者の対応>

園長及び栄養士に報告する。

<園長の対応>

異物の種類や混入状況を確認後、取り除いて使用の指示をする。

ただし危険異物が多数混入し取り除くことが出来ない場合、もしくは薬物、毒物が混入している場合は他の食材と交換又は使用中止の判断をする。

調理中、盛り付け・配膳中

<調理従事者の対応>

速やかに園長及び栄養士に報告する。

<園長の対応>

当該献立の提供中止を指示する。

<園内での情報共有>

園内で情報共有する。

<幼児教育・保育課への報告>

混入していた異物をできるだけ“入っていた状態のまま”で保存し、幼児教育・保育課に報告する。

<事後の対応>

異物混入の状況を把握し原因究明と再発防止策を検討する。その際は必要に応じて園長、栄養士、調理作業員（調理業務委託園の場合は委託業者責任者・調理業務責任者）、クラス担任等、食材納入業者とともに協議する。

(2) 非危険異物、原料由来物が混入していた場合 (異物の分類表：Ⅲ、Ⅳ)

検収時、調理前

<調理従事者の対応>

異物を取り除いて使用する。青果物（野菜、加工されていない果物）は再度水洗いしてから使用する。ただし、異物が多数混入し取り除くことができない場合は、園長及び栄養士に報告する。

<園長の対応>

非危険異物、原料由来物が多数混入し取り除くことができない場合は、食材の交換又は使用の中止を判断する。

調理中、盛り付け・配膳中

<調理従事者の対応>

園長及び栄養士に報告し、異物をその周辺ごとに取り除き、十分目視で確認した後、調理を再開する。

<園長の対応>

非危険異物、原料由来物が多数混入し取り除くことができない場合は、当該献立の提供の中止を判断する。

<園内での情報共有>

給食の提供の中止となる場合は、園内で情報共有する。

<幼児教育・保育課の報告>

給食の提供が中止となる場合は、混入していた異物は、できるだけ“入っていた状態のまま”で保存し、幼児教育・保育課に報告する。

<事後の対応>

給食の提供が中止となる場合は、異物混入の状況を把握し原因究明と再発防止策を検討する。その際は必要に応じて園長、栄養士、調理作業員（調理業務委託園の場合は委託業者責任者・調理業務責任者）、クラス担任等、食材納入業者とともに協議する。

2 保育室内で配膳前・配膳中・喫食中に異物が混入していた場合の対応

(1) 危険異物、取り除けない非危険異物が混入していた場合（異物の分類表：Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ）

<クラス担任等の対応>

- ・園児又は、職員から異常の報告を受けた時は直ちに配膳や喫食を中断し、安全確認を行う。
- ・異物の種類や数量、混入の状況、喫食の状況を調べて園長に報告する。保育室内での混入の可能性も確認する。
- ・可能な限り現状保存をする。

<園長の対応>

- ・異物の種類や混入状況を各クラス担任等に伝え、当該献立の中止を判断する。
- ・園児が異物を口にした場合は、当該園児の健康状態を確認し、必要に応じて病院へ搬送する。
- ・薬物・毒物等が疑われる場合は警察に通報する。

<園内での情報共有>

給食の提供が中止となる場合は園内で情報共有する。

＜幼児教育・保育課の報告＞

給食の提供が中止となる場合は、混入していた異物を、できるだけ“入っていた状態のまま”で保存し、幼児教育・保育課に報告する。

＜事後の対応＞

異物混入の状況を把握し原因究明と再発防止策を検討する。その際は必要に応じて園長、栄養士、調理作業員（調理業務委託園の場合は委託業者責任者・調理業務責任者）、クラス担任等、食材納入業者とともに協議する。

（２）非危険異物、原料由来物が混入した場合（異物の分類表：Ⅲ、Ⅳ）

＜クラス担任等の対応＞

- ・給食を一時中断し、園児の安全確認をするとともに園長及び栄養士に報告する。
- ・子どもの毛髪など因果関係がはっきりしている場合や、安全・衛生上問題がなければ、皿ごと新しいものと取り換えて、配膳する。

＜園長の対応＞

- ・異物の種類や混入状況を各クラス担任等に伝え、同様のものが混入していないか確認させた上で、概ね 10 分間の確認作業で発見されなかった場合は給食の継続を判断する。
- ・確認作業中に異物が複数発見された場合には当該献立の中止を判断する。
- ・子どもが口にした場合は、健康状態に注意し、場合によっては受診が必要かどうかを判断する。

＜園内での情報共有＞

給食の提供が中止となる場合は園内で情報共有する。取り除いて使用した場合も情報共有する。

＜幼児教育・保育課の報告＞

給食の提供が中止となる場合、又は人為的なミスが考えられる場合（保育室内で自然に混入した羽虫、毛髪、糸くずの混入以外）は、混入していた異物を、できるだけ“入っていた状態のまま”で保存し、幼児教育・保育課に報告する。

＜事後の対応＞

給食の提供が中止となる場合、又は人為的なミスが考えられる場合（保育室内で自然に混入した羽虫、毛髪、糸くずの混入以外）は、異物混入の状況を把握し原因究明と再発防止策を検討する。その際は必要に応じて園長、栄養士、調理作業員（調理業務委託園の場合は委託業者責任者・調理業務責任者）、クラス担任等、食材納入業者とともに協議する。

（３）１個もの(※)に異物混入があった場合

(※) １個ものとは、個包装された状態で購入し、そのまま配膳されるもの。

例：ヨーグルト、ゼリー、菓子、シャーベット等

＊パンはそのまま提供する場合でも、切る、パンを一つの材料として調理するなど調理の工程を踏むので、食材と同様の扱いとする。

＜調理従事者の対応＞

検収時に包装の異常や汚れの付着等が発見された場合は、園長及び栄養士に報告する。

＜クラス担任等の対応＞

異物の種類や数量、混入の状況、喫食の状況を調べて園長及び栄養士に報告する。保育室内での混入の可能性も確認する。

＜園長の対応＞

異物の種類や混入状況から、提供の中止又は継続を判断する。

＜園内での情報共有＞

給食の提供が中止となる場合は園内で情報共有する。取り除いて使用した場合も情報共有する。

＜幼児教育・保育課の報告＞

給食の提供が中止となる場合は、混入していた異物は、できるだけ“入っていた状態のまま”で保存し、幼児教育・保育課に報告する。

＜事後の対応＞

異物混入の状況を把握し原因究明と再発防止策を検討する。その際は必要に応じて園長、栄養士、調理作業員（調理業務委託園の場合は委託業者責任者・調理業務責任者）、クラス担任等、食材納入業者とともに協議する。

3 保護者への対応

- (1) 給食献立の提供を中止及び変更した場合、又は保育室内で異物を除去した上で給食献立の提供を継続した場合（子どもの毛髪など因果関係がはっきりしている場合や、安全・衛生上問題がない場合を除く）

保護者への報告は文書で、異物混入の概要、喫食中止に伴う献立変更等について報告する。

- (2) 当該児の保護者への対応

配膳、喫食を進める中で、園児又はクラス担任等が異物を発見した場合や、園児が異物を口にした場合は、その保護者に対しては異物混入の事実について、迅速かつ誠意を持って状況の説明と謝罪を行う。

- (3) 危険異物の分類Ⅰを園児が口にした場合

(2) による対応を行うとともに、事後保護者説明会を行う。

掲示文の参考例①

給食を中止した場合の参考例

		令和 年 月 日
保護者の皆さまへ	西東京市立 園 長	保育園
保育園給食献立の一部変更について（お詫び）		
平素は、保育園給食にご理解をいただきありがとうございます。 本日の保育園給食におきまして、〇〇〇〇を仕上げる途中、××××の一部が破損し、その破片が〇〇〇〇に混入するという事態が発生いたしました。 そこで、安全を期するため、下記のとおり、別の献立に変更させていただきました。子どもたちや保護者の皆さまにご迷惑とご心配をおかけすることとなりましたことを心からお詫び申し上げます。 今後は、このようなことが起こらないよう、細心の注意を払っておいしい給食の提供に努めて参りますので、ご理解くださいますようお願いいたします。		
記		
◎本日の給食の献立で変更したもの		
〇〇〇〇	→	□□□□

掲示文の参考例②

給食を継続した場合の参考例

令和 年 月 日

保護者の皆さまへ

西東京市立 保育園
園 長

保育園給食献立の異物混入について（お詫び）

平素は、保育園給食にご理解をいただきありがとうございます。

本日の保育園給食におきまして、喫食中の■歳クラスの子どものスープの中に
1 cm×1 cmほどの××××が混入する事態が発生いたしました。

そこで、喫食中のクラスは喫食を一時停止し、同様の異物の混入がないかを確認しましたが、他には異物の混入は見られなかったため、給食の継続を判断いたしました。▲歳クラスにおいては、すでに喫食を終えていましたが、職員が子どもたちの食事の介助をしながら喫食を進めた中ではそのような異物の混入は見られませんでした。

しかしながら、今後体調に変化が見られた場合や、同様の異物が便で排出されるようなことがありましたら、保育園にお知らせください。

子どもたちや保護者の皆さまにおかれましては、ご心配、ご迷惑をおかけしたことを心よりお詫び申し上げます、

今後は、このようなことが起こらないよう、原因究明に努めると共に細心の注意を払って安全でおいしい給食の提供に努めて参りますので、ご理解くださいますようよろしくお願いいたします。

掲示文の参考例③

保護者説明会を行う場合の参考例

		令和 年 月 日
保護者の皆さまへ	西東京市立 園 長	保育園
保育園給食献立の異物混入に関する保護者説明会のお知らせ		
平素は、保育園給食にご理解をいただきありがとうございます。 ○月○日の保育園給食におきまして、おやつのお○○○○の中に破損した××××の瓶の一部が混入し、喫食した■歳児のお子さんが口を切って怪我をするという事態が発生いたしました。 怪我をされたお子さんとその保護者の方には、心より深くお詫び申し上げます。 また皆さまにおかれましても、多大なご心配とご迷惑をおかけして申し訳ございませんでした。 今回の事態を受けて、保育園では事故の経緯の説明と今後の事故防止対策についてのご報告させていただくため、保護者説明会を開催させていただくことになりましたのでお知らせいたします。 お忙しい時間かとは思いますが、ご出席のほどよろしく願いいたします。 日時：○月○日 ○時～○時 場所：○○保育園 ホール * 出欠席は取りませんので、ご都合のつく方は当日ホールにお越しください。		

作業別確認表

検 収 時 発 注 時 ・	・納品時の包装は、可能な限り大袋や色付きの袋をお願いする。 ・パン、豆腐、めん類、その他加工品にも、異物が混入又は付着している場合があるので目視確認を行う。
下 処 理 時	・野菜は包装材の上から包丁で切らない。 ・袋を開封する際は、手で結び目をほどいて開封する又は、はさみで切って開封する。 ・肉、魚は仕切りのビニール袋や経木に気をつけて開封し、異物がないか目視確認を行う。 ・原材料を入れるビニール袋はビニール片が出ないものを使用する。 ・海藻類、ちりめんじゃこなどの海産物は海のゴミが混入していることが多いので、目視確認を行う。 ・切干大根などの天日干しの乾物は、乾燥工程で自然のゴミが混入していることが多いので、目視確認を行う。 ・野菜、果物類は丁寧に洗浄する。 ・葉物野菜には、季節により虫や虫の卵、雑草、ゴミが付着したり混入している可能性があるので丁寧に洗浄する。 ・米や麦は金属探知機や色彩選別機等、複数の段階で選別されているが、異物混入の可能性がゼロではないという認識で目視確認を行う。 ・容器包装を開封する際には、切れ端や乾燥剤の数を確認し、速やかに廃棄する。また、切れ端が出ないように丁寧に切る。

調理中、盛り付け・配膳中	・作業台は常に整理してから次の作業に入る。 ・開封作業は、食材や調理済み食品又は容器の上で行わない。 ・チューブ類の容器は切らない。 ・空になった包装材や包装材の一部は、数を確認し速やかに廃棄する。 ・台ふきんや器具類は食品上を行き来しないようにする。 ・卵を割る際は、茶碗等で1つずつ割り、殻の混入がないか確認する。 ・フルーツやサラダなどを切る際は、色付き使い捨て手袋を使用して作業する。(トマトの湯むきも含む) ・冷やすものはラップ、ふたをして冷蔵庫に入れる。 ・調理、配膳の際は、異物がないかどうか確認しながら行う。 ・配膳後ラップをする。 ・砂糖や小麦粉など、開封済みのものを使用する場合は、カビ等の発生が無いか確認してから使用する。 ・午前中の乳児のおやつ及び補食に使用する菓子を大袋（外袋を開けた中が個包装になっていないもの）で使用する場合は、カビ等の発生を防ぐため、必要量をビニール袋や食器等に移し替えるようにし、調理室とクラスの間で大袋ごと行き来しないようにする。また、クラスから戻ってきた菓子は未開封のまま戻ってきたもの以外は再利用せずに処分する。
洗浄時	・洗浄後、食器具に異物がないか確認する。
清掃時	・肉、魚、野菜の納品袋や使用済みオープンシート、プラスチックごみ等はおやつ又は夕食の下膳以降に処分する。

その他	・アメリカンドックは、串をつけたまま子どもに提供しない。 ・蒸しパンやカップケーキには、アルミカップを使用しない。 ・楊枝の使用は不可とする。(料理保育も含む) ・鍋などは可能な限り、くぎ式やプラスチック製の持ち手を避ける。 ・セロハンテープを使用する際は、色付きのものにする。 ・鉛筆やシャープペンシルは芯が折れて飛び、食材に混入する恐れがあるので使用は不可とする。 ・調理室内で扇風機を使用する場合は以下の 2 点を行った上で使用する。 1. 冷ますものはふたやラップをし、直接食品に風が当たらないようにする。 2. 扇風機は毎日清掃し、ほこりが付着しないようにする。 ・ステンレスたわし、亀の子たわしの使用は不可とする。
-----	--

※各作業の詳細な工程は、「衛生マニュアル」及び「調理の手引き」に沿って行うが、異物混入の防止に関しては、作業別確認表に沿って行う。

発見時点別 異物混入対応一覧表

1. 危険異物（分類Ⅰ、分類Ⅱ）

	取り除ける	取り除けない
検収時 調理前	取り除いて使用する (園長判断)	交換または使用中止 (園長判断)
調理中 盛り付け・配膳中	当該献立の提供中止 (園長判断)	当該献立の提供中止 (園長判断)
保育室内での 配膳前・配膳中 喫食中	当該献立の提供中止 (園長判断)	当該献立の提供中止 (園長判断)

2. 非危険異物（分類Ⅲ、分類Ⅳ）

	取り除ける	量・数が多く取り除けない
検収時 調理前	取り除いて使用する	交換または使用中止 (園長判断)
調理中 盛り付け・配膳中	作業を一時停止する 異物をその周辺ごと取り除いて、他に異物 がない事を確認できれば提供を再開 確認作業で複数発見された場合は提供及び 喫食の中止 (園長判断)	当該献立の提供及び喫食中止 (園長判断)
保育室内での 配膳前・配膳中 喫食中	給食を一時停止し、園児の安全を確認する 異物をその周辺ごと取り除いて、他に異物 がない事を確認できれば提供を再開 確認作業で複数発見された場合は提供及び 喫食の中止 (園長判断)	当該献立の提供及び喫食の中止 (園長判断)

*園長不在で連絡が取れない場合は、園長が指名した職員が園長に代わり対応にあたる。

事後の対応早見表

						当該児の 保護者	掲示	配布	保護者 説明会	課への 連絡
危険異物	分類 Ⅰ	くぎ、針、 ガラス破 片、鋭利な プラスチック片、薬 物、毒物等	調理室	調理中、盛り付 け・配膳中	代替食提供 提供しない		○			○
			保育室内	配膳前	代替食提供 提供しない		○			○
				配膳中	代替食提供 提供しない	○	○			○
				喫食中	代替食提供 提供しない	○	○	○	(○)	○
	分類 Ⅱ	衛生害虫 (ゴキブリ ・ハエ等)	調理室	調理中、盛り付 け・配膳中	代替食提供 提供しない		○			○
			保育室内	配膳前	代替食提供 提供しない		○			○
				配膳中	代替食提供 提供しない	○	○			○
				喫食中	代替食提供 提供しない	○	○	○		○
非危険異物	分類 Ⅲ	毛髪、 袋切れ端、 スポンジ、 救急絆創膏 糸くず、 羽虫、幼虫 等衛生害虫 以外の虫等	調理室 調理中、 盛り付け ・配膳中	取り除けた						
				取り除けない			○			○
			保育室内	配膳前	取り除けた					(○)
					取り除けな い		○			○
				配膳中	取り除けた		(○)			(○)
					取り除けな い	○	○			○
				喫食中	取り除けた	○	(○)			(○)
					取り除けな い	○	○			○
	分類 Ⅳ	食肉の鋭利 な骨	調理室 調理中、 盛り付け ・配膳中	取り除けた						
				取り除けない			○			○
			保育室内	配膳前	取り除けた					○
					取り除けな い		○			○
				配膳中	取り除けた	○	○			○
					取り除けな い	○	○			○
				喫食中	取り除けた	○	○			○
					取り除けな い	○	○			○
納品業者責任と考 えられる物	・乳製品 ・菓子等 ・ゼリー類		調理室 検収時	交換						
				交換できない			○			○
			保育室内	喫食中	交換	○	(○)			(○)
					交換できな い	○	○			○

※分類Ⅰ：下処理時に異物を発見した場合は、現場で使えるかできないかの判断をするため保護者等への報告はしない。課への報告は行う。

※分類Ⅲ：明らかに本児のものと思われる毛髪は上記の分類には含めず保護者や課への報告はしない。

※パンはそのまま提供する場合でも切って提供する、パンを一つの材料として調理するなど調理の工程を踏むので食材と同様の扱いとする。

※パンや脱脂粉乳の焦げ、魚の骨(焼き魚や煮魚など身に付随している骨)、果物の種や皮は異物には含まない。

※ () の扱い(それぞれの対応が必要無いと判断される場合)

- ・ 掲示の()：混入した異物が保育室内で自然に混入した羽虫、毛髪、糸くずの場合
- ・ 保護者説明会の()：子どもが口にしていない場合
- ・ 課への連絡の()：混入した異物が保育室内で自然に混入した羽虫、毛髪、糸くずの場合

※配膳前とは、汁物の盛り付け中等、ワゴン内に食事がある状態で、子どもの前には置かれていない状態を指す。

※配膳中とは、子どもの前に食事が並び始めた状態を指す。この時点で目の前に置かれた食事がその児のものとなるため、そこで異物が発見された場合は、その児が当該児となる。

※納品業者責任と考えられる物に関しては、喫食時に開封して初めて中身を確認できる物のためクラスでの配膳前及び配膳中の記載は省略した。

異物混入報告書

() 保育園
記入者 ()

事故・月・日 年 月 日 ()

発見時の状況 ・検収時 ・調理前 ・下処理時 ・調理中 ・盛り付け・配膳中
・保育室内での配膳前 ・保育室での配膳中 ・喫食中
(時 分頃)

異物の種類 ・混入異物 () ・異味 ・異臭 ・腐敗変敗

喫食者 ・なし ・あり () 名

	時間	発生時及び事後の対応
経過		

異物混入対策報告書

() 保育園

対策会議実施日 年 月 日

対策会議参加者 ()

対策報告書記入者 ()

原因	
対策	

たまこだいら 食品衛生情報

平成30年1月発行号
東京都多摩小平保健所 生活環境安全課
食品衛生担当 TEL042-450-3111(代)
〒187-0002 東京都小平市花小金井1-31-24

～食品への異物混入について～

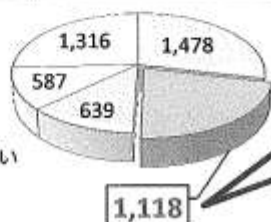
異物とは、本来食品にあるはずのないものを指しますが、健康被害が出てしまうものや強い不快感を与えるものもあり、企業やお店への不信感につながります。「異物が混入していない」ことは食の安全・安心につながる重要な要素といえます。

どんな苦情があるの？

平成27年度、都内の保健所等に届けられた苦情・相談は5,138件ありました。内訳は有症苦情(食中毒疑い)が最も多く、異物混入の苦情・相談は2番目に多く届けられています。

<都内保健所の苦情処理件数(平成27年度)>

- ☐ 有症苦情
- ☒ 異物混入
- ☐ 施設・設備
- ☐ 食品・器具の取扱い
- ☐ その他



(異物混入事例の内訳)

1位	虫	ゴキブリ、ハエなど。
2位	合成樹脂類	ビニール類が多く、その他ゴムなど。
3位	動物性異物	人毛が最も多い。その他獣毛や爪など。
4位	鉱物性異物	金属、ガラスなど。

<多摩小平保健所に寄せられた苦情事例>

- 事例① タンメンにプラスチック片
- 飲食店でタンメンを食べていたところ、硬くどがったプラスチック片が入っていて、口の中を切ってしまった。
- 混入していた異物→
- 形状が一致
- 異物はカット野菜を保管していた合成樹脂製容器の破片でした。この店舗では容器が破損した後も交換せずに使い続けていました。
- 事例② フライドポテトにゴキブリ
- 購入したフライドポテトを自宅で食べようとしたところ、ゴキブリを発見した。非常に気分が悪かった。
- フライドポテトに混入していた虫→
- 異物は油で揚げられたゴキブリの幼虫で、混入に気付かず揚げしてしまったものと推測されました。この店舗は害虫駆除を実施していませんでした。

調査の結果、次のような事例もありました！

- (例)・異物だと思ったが、喫食者の歯の詰め物だった
・虫だと思ったが、原材料由来のもの(魚の血合いなど)であった

食品に異常を感じたら...

その食品は食べず、食品が入っていたパッケージや購入レシートとともに保管し、購入した店舗や製造メーカー等にお問い合わせいただくことをお勧めします。また、お近くの保健所でも食品に関するご相談や苦情を受け付けています。

多摩小平保健所
オリジナルキャラクター
「あらうさぎ」



異物混入を防ぐために

1 異物を持ち込まない

- ・調理場内にホチキスの芯、画鋸、クリップ、シャープペンシルなどの事務用品や不要なものを置かない、持ち込まない。
- ・毛髪の混入を防ぐため、調理場に入る前に粘着ローラーをかける。
- ・原材料の納入は信頼できる業者から行う。
⇒衛生管理記録、製造工程等を事前に確認する。



2 異物を侵入させない

- ・人の出入りや食材搬入の際、虫が侵入しないようにする。
⇒網戸や排水溝、換気扇フィルターにすき間や破損がないか確認する。
- ・調理場内にハエ等が誘引されないようにする。
⇒生ゴミ等は放置せずその都度片付け、臭いがもれないようフタつきのゴミ箱に捨てる。



3 異物を発生させない

- ・毎日の5S活動(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ(習慣化))により、調理場内を清潔に保つ。
⇒調理場内のものが紛失した場合はすぐにわかるようにする。
⇒排水溝や床などに虫の発生源となる水溜りを作らない。
- ・食材の包装資材を開封した際、切れ端はすぐに廃棄する。
- ・機械器具の保守点検は定期的に行い、部品の損失がないか確認する。
- ・劣化した調理器具、掃除道具などは早目に取り替える。
- ・定期的に業者による害虫駆除を実施する。



4 異物を取り除く

- ・目視確認を徹底する。
⇒原材料、調理品、容器に異物の付着がないか？
調理器具に破損はないか？

最後に頼りになるのは人の目です！
目視により確認する習慣を！

～将来的なHACCP義務化を見据えて～

厚生労働省は、全ての食品事業者を対象としてHACCPの制度化を検討しています。
HACCPは、原材料の受入から最終製品までの工程のうち、食中毒菌や異物といった衛生上の危害要因を管理するために特に重要な工程を継続的にチェックし、記録することで製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

例えば、こんな導入メリットがあります！

- ・工程ごとに確認すべきことが明確になり、衛生水準が維持され安全性が保たれる
- ・従業員の衛生意識が向上する
- ・製品に問題があった際、記録を確認することで原因究明に役立てられる
- ・事業者や製品への信頼度が向上する



詳しくは、東京都福祉保健局ホームページをご覧ください。

食品衛生の窓

料理保育の基本について

西東京市立保育園

料理保育は日常の給食と異なり、子どもたち自身の活動で作った食事なので食べる意欲が出る良さがある。しかし目的や目標、活動等、子どもの年齢、発育や衛生的なことをおさえたうえで、保育士と栄養士、調理従事者とで協議し、十分な計画のもとに実現することが大切である。

1. 計画

ア 計画は目的、目標、子どもの活動内容を明確にし、年齢、発達に応じた内容で安全、衛生的であること。

イ 年間計画の段階で、時期、内容を計画する。

ウ 内容の検討は次のようにする。

- (1) 全員が扱え、食べられる食材を使う献立で行う。
- (2) 卵、生肉は使用しない。
- (3) 一食で食べられる量と内容にする。
- (4) 食品は安全なものを選択し、できるだけ旬のものを使用する。
- (5) 子どもがかかわる料理は、必ず加熱する。
- (6) 一定の時間内で十分活動できる内容にする。
- (7) 料理保育は、一日の給与量とバランスを考えた献立にする。

エ 事前準備は次のようにする。

- (1) 事前に栄養士と担任で打合せをし、留意点を確認した上で料理保育計画表を作成する。
- (2) 前日までに子どもたちに流れを説明する。
- (3) 道具の正しい使い方を指導する。
- (4) 手、爪を清潔にし、長い髪は結ぶように指導する。
- (5) 前日までに清潔な衣類と、スモック、三角巾（帽子）を準備する。

2. 実施

ア 衛生的で安全にできるように次のことに注意する。

- (1) 子どもの健康チェックを必ず行う。（下痢、鼻水、せき、手指のけが等の症状が重い場合は、関わり方に配慮する）
- (2) スモック、帽子（三角巾）、必要に応じてマスクは清潔なものを着用する。
（職員はさらにマニキュアを落とす、指輪、腕時計は外しておく）
- (3) 石けんでよく手を洗い、ペーパータオルで拭く。
- (4) 調理台（テーブル）は清潔にする。
- (5) 始める前に安全にできるよう子どもに説明する。
- (6) 危険を伴うこともあるので、人員配置を十分にする。
- (7) 感染症などの流行時は、実施を延期する。

イ 使用した器具は、子ども、職員とともに後片付けをする。

ウ 保育士及び栄養士、調理従事者がクラスで野菜を切って炒める、果物の皮を剥いて切るなどの調理を行う場合は、給食衛生マニュアル及び調理の手引きに沿って行う。

3. 反省

終了後反省をし、次の計画にいかすように努めること。

- (1) 子どもの活動と内容
- (2) 時間配分
- (3) 安全、衛生面
- (4) 大人の動き
- (5) 器具、材料等の検討

< 料理保育実施例 >

	2 才	3 才	4 才	5 才
関わり方	子ども達の目の前で大人が料理し、出来たてのものを食べさせる	簡単な器具と手を使った作業(こねる・丸める・ちぎる・野菜を洗う等)を中心に、主として大人が調理を進行する中、こども達が料理に関わる	3才児での経験をふまえ、器具(皮むき・包丁等)を使用して、大人の助けをかりながら調理全般に関わり料理を完成させる	3～4才での経験をふまえ、器具を使用して調理の流れを理解し直接携わり、料理を完成させる
料理	・ホットケーキを部屋で大人が焼く	・野菜ちぎり(汁の具など) ・クッキー ・ラップおにぎり	・野菜ちぎり(汁の具など) ・クッキー ・ラップおにぎり ・アップルパイ等の包み物 ・野菜の皮むき、野菜を切る ・収穫物を炒める	・野菜ちぎり(汁の具など) ・クッキー ・ラップおにぎり ・アップルパイ等の包み物 ・野菜の皮むき、野菜を切る ・収穫物を炒める ・うどん、ピザ、ナン作り
お手伝い	・野菜洗い	・野菜洗い ・とうもろこし、玉ねぎ等の皮むき ・さやえんどう、スナックえんどうなどの筋とり	・野菜洗い ・とうもろこし、玉ねぎ等の皮むき ・さやえんどう、スナックえんどうなどの筋とり	・野菜洗い ・とうもろこし、玉ねぎ等の皮むき ・さやえんどう、スナックえんどうなどの筋とり

料理保育計画表

調理別紙7-(2)

〈実施日〉						年	月	日 ()	:	~	:
〈料理名〉				〈クラス名〉		予定人数		〈担当〉			
						人					
〈ねらい〉											
〈前日準備・その他〉											
〈使用する器具・食材等〉											
器具名		個数	器具名		個数	食材・調味料等			分量(栄養士記入)		
ボール											
ザル											
包丁											
まな板											
皮むき											
〈時間帯・手順〉											
時間	子どもの動き					大人の動き、見取り図など					
〈反省〉											
〈確認食状況〉											
確認者										園長・副園長 その他 ()	
確認時間										時 分	
中心温度										℃ ℃ ℃	

料理保育作業工程凡例

調理別紙 7-(3)

関わる人	活動内容及び作業工程
	とうもろこし皮むき
子ども (保育室)	とうもろこしの皮をむく ↓
調理室	とうもろこしを洗う ↓
調理室	とうもろこしを茹でて切る ↓
調理室	配膳する

関わる人	活動内容及び作業工程
	汁物の具材のちぎり
調理室	野菜を洗淨する ↓
子ども (保育室)	野菜をちぎる ↓
調理室	野菜を洗淨する ↓
調理室	煮る ↓
調理室	味付けする

関わる人	活動内容及び作業工程
	うどん作り
調理室	材料の計量 器具準備 ↓
園職員 (保育室)	生地作り ↓
子ども 園職員 (保育室)	踏む・伸ばす ↓
子ども (保育室)	切る ↓
調理室	茹でる ↓
調理室	配膳する
調理室	*使用後の器具の洗淨

関わる人	活動内容及び作業工程
	クッキー作り
調理室	材料の計量 器具準備 ↓
園職員 (保育室)	生地作り ↓
子ども (保育室)	丸める、型を抜くなど ↓
調理室	焼く ↓
調理室	配膳する
調理室	* 使用後の器具の洗淨

*上記はあくまで凡例であり、園によって諸々の活動があります。

*調理保育は園職員及び調理室が連携して実施するものであり、事前調整は栄養士に加え、保育室の意向も含めて行うものである。調整の際は作業工程が交差することも踏まえて、十分に調整を行うものとする。

<作業名・作業区分一実例集> ～汚染・清潔作業～

調理別紙 8

(作 業 名)	(例)	
	汚 染 作 業	清 潔 作 業
受け入れ	検 収	
冷蔵保存	原材料(生肉・生魚・野菜)の冷蔵保管	調理済食品の冷蔵
解 凍	生肉の解凍 生魚の解凍 野菜の解凍	冷凍洋生菓子の解凍
開 封	パック詰め冷凍・冷蔵品(生肉・生魚・野菜)を開封する	パック詰め(業務用)調理済み食品(漬物)
検食採取 (保存食)	原材料(生肉・生魚・野菜)の検食	調理済み食品の検食
泥落とし	野菜に付いている泥を洗い落とす	
皮むき (殻むき)	(原料)野菜の皮むき・根落とし 生卵の割卵	生食用果物(りんご等)の皮むき ゆで卵の殻むき トマトの湯むき・ゆでジャガイモの皮むき
洗 浄	レバーの洗浄 野菜の下洗い	生食用野菜・果物の洗浄(消毒工程のないもの)
すすぎ		生食用野菜・果物(消毒後)のすすぎ
カット	生肉・生魚類のカット ハム・ソーセージ類のカット	生食用野菜の消毒後カット(せん切り等) 生食用果物のカット 加熱調理済品(煮物・炒め物・焼き物・揚げ物・蒸し物)のカット 漬物のカット パン(サンドイッチを含む)・ケーキ類のカット チーズのカット 奴豆腐のカット
(下ゆで後)水切り		ゆでた野菜の水をしぼる(以降加熱工程がない場合)
水さらし・水もどし		ゆでた野菜類の水さらし(以降加熱工程がない場合) ゆでた麺類(そば・うどん・そうめん)の水さらし 白玉団子の水さらし

(作 業 名)	汚 染 作 業	清 潔 作 業
下味つけ	生肉・生魚に下味(調味液等)を付ける	
衣付け	生肉・生魚・野菜類に粉(生卵)を付ける	
塗る(はさむ)		バター・クリーム・ジャム・あん類を塗る サンドイッチの具をはさむ 焼いたお好み焼きにソースを塗る
かき混ぜる(練る)	生卵をかき混ぜる 白身を泡立てる	2つ以上の調味料でドレッシング等をつくるために混ぜる 2つ以上のクリーム類(生クリームとカスタードクリーム等)をかき混ぜる
包む、詰める	ギョーザを包む ロールキャベツを包む ピーマンに挽き肉を詰める	いなり寿司を詰める クレープで包む
にぎる、丸める		団子、餅を丸める(以降加熱工程がない場合) おにぎりを握る
漬ける		加熱済み品や生野菜を漬ける 南蛮漬けやピクルスを漬ける
和える		マヨネーズ・ドレッシング等をサラダに和える マリネに和える ゆでた野菜にゴマ・豆腐(加熱して)・調味料(液)等を和える
冷却(放冷する)		加熱済み食品(肉・魚・野菜)を放冷する シャーベットを作る ゼリー・ムース類を固めるため冷却する ゆでたジャガイモ・ほうれん草を冷ます
(ジュースに)しぼる		果物・野菜をミキサー・ジューサーでしぼる

(作 業 名)	汚 染 作 業	清 潔 作 業
加 熱		ゆでる・焼く・揚げる・煮る・炒める・蒸す・炊く
保 管	生肉・生魚～保管 生魚介類・生肉のカット	生食用魚介類・冷凍用生菓子の解凍～保管 生食用野菜・果物の洗浄 生食用果物のカット～保管 生食用野菜・果物(消毒後)のすすぎ～保管 生食用野菜消毒後カット(せんぎり等)の一時保管 加熱調理済完成品～保管
つぶす	生肉・生魚をミンチにする	ゆでたポテトをつぶす(マッシュポテト)
消 毒		野菜・果物を熱湯消毒する
すりおろす・裏ごしする		果物(りんご等)をおろす 煮野菜を裏ごしする ゴマをする
かける トッピング		蜜やドレッシング・たれをかける 餅・団子にきな粉をかける
盛り付け		パンを食缶や袋に入れる

器具・容器類の洗浄・殺菌	下膳食器の下洗い(残飯処理) 器具・容器類の洗浄	よく洗ったフードプロセッサー・ミキサー等に熱湯をかけて殺菌する(以降加熱工程がないものを調理するため)
--------------	-----------------------------	---

【清掃マニュアルについて】

◆「清掃マニュアル」は、『清掃確認簿』の各項目について具体的な内容が示されているので、その内容に沿って清掃確認を行い記録する。

又、清掃箇所については各園で協議する。

【清掃確認簿について】

- ① 「清掃確認簿」は、1 ヶ月で1 枚使用する。
- ② 月、日付を記入して、使用する。
- ③ 業務終了後、すみやかに提出し、月最終日は園長に提出する。

記入の仕方

- ① 《毎日清掃》は、日々チェックする。
- ② 《週一回清掃》は項目について清掃を行った日付を記入する。
※週内で月をまたぐ場合は、同一週内で一回実施していればよい。
- ③ 《月一回清掃》は、その月の中で項目について清掃を行った日付を記入する。

清掃マニュアル《毎日清掃》

1. 始業時に拭き掃除を行った。

場所

調理台、カウンター、ワゴン、他、手の触れる場所

例：カウンター窓枠、食器戸棚の引き手、熱風消毒保管庫の取手、
冷蔵庫の取手、網戸の取手、扉の取手、など。

- ① 湯（水）拭きする。（砂ぼこり等で汚染されている場合）
- ② 原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭き取る。

2. ガス台、シンク下(むき出しの場合)の清掃を行った。

- ① 洗剤、またはクレンザーでこすり洗いをする。（汚れがひどい場合）
- ② 拭き取る。

3. 搬入口の清掃を行った。

- ① 床は掃き掃除をする。
- ② 納品台は、拭き掃除をする。
（汚れている場合には、必要に応じて洗剤を使用し掃除をする。）

4. 終業時の清掃を行った。

- ① 調理台、カウンター、リフト、ワゴン、カウンター窓枠は拭き掃除をする。
- ② 床は掃き拭きそうじをする。
- ③ 食器洗浄機の部品を外し、部品及び庫内は洗剤を使って洗浄し、外側は拭き掃除をする。

※随時

- ① 朝おやつ、昼食、午後おやつ下膳後のワゴン及びカウンターは拭き掃除をする。
- ② 食器洗浄で使用したシンクは、洗剤を使って洗浄する。
- ③ 調理台、カウンター、ワゴン、冷蔵庫の取手など、手の触れる場所を中心に汚れが付着した時はその都度拭き取り、必要に応じて消毒する。

※感染症が園内で流行している時

- ① 原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませてワゴン本体及びワゴンのキャスターを拭く。

清掃マニュアル《週一回清掃》

1. カウンター、ワゴン（キャスター含む）の清掃を行った。

- ① 汚れをふき取る。
- ② 原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭き取る。

2. 設備器具の清掃を行った。

場所

熱風消毒保管庫の内側・外側、食器戸棚(調理台下の戸棚・ガス台下の戸棚)の外側
--

- ① 汚れをふき取る。
- ② 原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭き取る。

3. 冷蔵庫内及び冷凍庫内の清掃及び整理を行った。

- ① 冷蔵庫及び冷凍庫の食品はすべて出す。
 - ② 棚やポケットなどをはずして洗う。
 - ③ 冷蔵庫内及び冷凍庫内も原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭き取る。
 - ④ 在庫品の確認をし、整理する。
- ※冷蔵庫内に不必要な物は入れておかない。

4. 網戸の清掃を行った。

- ① 網戸は雑巾で拭く。汚れている場合には、必要に応じて洗剤等を使用して水洗いをする。

清掃マニュアル《月一回清掃》

1. エアコン、換気扇等の清掃を行った。

- ① エアコンは、各園の機械に合わせて清掃を行う。換気扇も同様に行う。
- ② 外側等、拭き掃除をする。

2. 保存食用冷凍庫の清掃を行った。

- ① 庫内の物はすべて出す。
- ② 霜を取り、汚れを落とす。
- ③ 原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭き取る。

3. 食品庫の清掃及び整理を行った。

- ① 食品保管ケース、棚などは洗浄または拭き掃除をする。
- ② 原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭き取る。
- ③ 在庫品の確認をし、整理する。

※食品庫内に不必要な物は入れておかない。

4. 食器戸棚(又は調理台下・ガス台下の戸棚)の中の清掃を行った。

- ① 戸棚の中の物はすべて出す。
- ② 汚れを拭き取る。
- ③ 原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を台フキン等に浸み込ませて拭き取る。

5. 窓の清掃を行った。

- ① 汚れを拭き取る
- ② 原液濃度が6%の塩素系消毒剤を300倍に希釈した塩素系消毒液又は亜塩素酸水を雑巾等に浸み込ませて拭き取る。

その他

- ・年3回(9, 12, 3月)、冷蔵庫の庫内温度実測・電気関係・機器本体・フロンガス関係を点検して指定された書式に記入すること。
- ・年4回、換気扇のグリスフィルターを掃除すること。

離乳食の手引き

< 改訂履歴 >

作成	年月日	文書記号番号	内容
第1版	平成 29 年 5月	保育課長決裁	作成
第2版	令和2年 6月	2 西子保第 946 号 保育課長決裁	改訂
第3版	令和6年 11 月	6 西子幼第 3286 号 幼児教育・保育課長決裁	改訂
第4版			
第5版			
第6版			

西東京市立保育園栄養士会

<目的>

「離乳食の手引き」は、保育園で離乳食を提供していくにあたり、献立作成および調理指示を行う栄養士と調理を行う調理スタッフが、共通認識を持って業務を行うことを目的に作成された。別紙「離乳食のしおり」は離乳食のあり方、月齢別の進め方など、離乳食全般の理解が得られる内容になっているのに対し、「離乳食の手引き」は、保育園での離乳食の調理に特化し、調理方法などを記載した内容にすることで、実務でより具体性を持って取り組めるよう作成された。「離乳食のしおり」と「離乳食の手引き」を併せ読むことで、離乳食の理解と実務への活用ができるものとなっている。

おかゆの作り方

<炊飯器で軟飯を炊く場合>

	米：水	重量変化率(概算)
軟飯	米の量の 2.5～2.75 倍	3.3 倍
5 倍粥	軟飯：水＝1：1	1.8 倍
7 倍粥	軟飯：水＝1：3	3.7 倍
10 倍粥	軟飯：水＝1：6	6.3 倍

<例：米 1 合(150g)で軟飯を炊いておかゆを作る場合>

	米の量	水の量	炊き上がり量
軟飯	米150g(1 カップ)	415g(2と1/3カップ)	495g
5 倍粥	軟飯 100g	100cc	180g
7 倍粥	軟飯 50g	150cc	185g
10 倍粥	軟飯 30g	180cc	189g

<具体的なお粥の量の指示例：5名で2名軟飯・1名5倍・1名7倍・1名 10 倍の場合>

	必要数	出来上がりの必要量	ご飯(軟飯)の量	出来上がり量
軟飯	2人分＋検食分＋ 確認食＋指導食	180g＋50g＋ 20g＋10g(260g)	炊飯器よりその まま	
5 倍粥	1 人分＋検食分	90g＋50g(140g)	90g	162g(90×1.8)
7 倍粥	1 人分＋検食分	80g＋50g(130g)	40g	148g(40×3.7)
10 倍粥	1 人分＋検食分	50g＋50g(100g)	20g	126g(20×6.3)

おかゆの作り方

＜炊飯器で5倍粥を炊く場合＞

	米：水	重量変化率(概算)
5倍粥	米：水＝1：5	5.2倍
7倍粥	5倍粥：水＝1：2	1.6倍
10倍粥	5倍粥：水＝1：4	4倍

＜例：米 100gで5倍粥を炊いておかゆを作る場合＞

	米の量	水の量	炊き上がり量
5倍粥	100g	500cc	520g
7倍粥	5倍粥 100g	200cc	160g
10倍粥	5倍粥 30g	120cc	120g

＜具体的なお粥の量の指示例：5名で2名5倍・2名7倍・1名10倍の場合＞

	必要数	出来上がりの必要量	ご飯(5倍粥)の量	出来上がり量
5倍粥	2人分＋検食分	180g＋50g＋ 20g＋10g(260g)	炊飯器よりそのまま	
7倍粥	2人分＋検食分	160g＋50g(210g)	150g	240g(150×1.6)
10倍粥	2人分＋検食分	100g＋50g(150g)	40g	160g(40×4)

だしのとり方

昆布だし：鍋に水と昆布を入れて沸かす。

昆布の量	水の量
1.5g(3cm 程度)	1.0ℓ
2g(5cm 程度)	1.5ℓ

かつお昆布だし：鍋に水と昆布を入れて沸かし、沸いたら厚削りを入れて煮出す。

昆布の量	厚削りの量	水の量
1.5g(3cm 程度)	15g	1.0ℓ
2g(5cm 程度)	20g	1.5ℓ

(だしの分配例1)

※園児1人分+(展示食・確認食+指導食・保存食)の場合：1ℓ用意

主菜 200ml **副菜1** 200ml **副菜2** 200ml **汁物** 340ml 使用

(だしの分配例2)

※園児3人分+(展示食・確認食+指導食・保存食)の場合：1.5ℓ用意

主菜 300ml **副菜1** 300ml **副菜2** 300ml **汁物** 510ml 使用

- ・人数と品数によってだしの全体量を変更する。
 - ・食材によってだしの量を調整する。
- (トマトなど野菜から水分が多く出る食材は、水またはだしを被る程度入れて煮込むため)

<手配表における1人あたりのだしの分量>

	後期食	中期食	初期食
主菜	50ml	50ml	30ml
副菜	50ml	50ml	30ml
汁物	85ml	65ml	45ml

※汁物に関しては調理工程での蒸発等を考え(提供量+15ml)とし、分配例と手配表の計算が合うように設定した。

パンがゆの作り方

食パンを 1～1.5 cm角に切り、粉ミルクと湯を入れ、しっかりとふやかす。

混ぜながら煮て、沸騰したら火を止める。

※パン 20gに対して湯は 75mlとする。

食パンの量	粉ミルクの量	湯の量	出来上がり量
8 枚切り 1 枚 (40g)	ミルクさじ 2 杯 (5.2g)	150ml	190g
8 枚切り 2 枚 (80g)	ミルクさじ 4 杯 (10.4g)	300ml	380g

(後期1名パンがゆの分配例)

※園児1人分+展示食+(確認食・指導食・保存食)の場合: 270g 使用

<後期:トーストとパンがゆの組み合わせ提供例>

トーストの量	パンがゆの量
なし	90g
食パン 8 枚切り 1/6 本×1 本(7g)	60g
食パン 8 枚切り 1/6 本×2 本(14g)	30g
食パン 8 枚切り 1/6 本×3 本(20g)	なし

(中期 1 名パン粥 70g、後期1名(トースト1本とパン粥 60g)の分配例)

※中期 70g1人分+後期 60g1人分+展示食 70g+(確認食・指導食・保存食 70g)の場合: 270g 使用

味付けの仕方

<塩 0.1gに相当する各調味料の量>

醤油 0.7g	味噌 1g	ケチャップ 3g
---------	-------	----------

<午前食・献立例>

・お粥	
・煮魚	醤油 1g
・ほうれん草煮浸し	醤油 1g
・かぼちゃ煮	だしのみ
・味噌汁	味噌 2g
計	塩分 0.5g

・お粥	
・豆腐くず煮	醤油 1g
・人参きゅうりスティック煮	塩 0.1g
・キャベツおかか煮	醤油 1g
・スープ	塩 0.2g
計	塩分 0.6g

<午後食・献立例>

・チキンリゾット	塩 0.2g
・かぶミルク煮	塩 0.1g
・さつまいもマッシュ	
・スープ	塩 0.05g + 醤油 1g
計	塩分 0.5g

・トースト	
・肉団子ケチャップ煮	ケチャップ 3g
・いんげん・人参スティック煮	醤油 1g
・スープ	塩 0.2g
計	塩分 0.4g (パンの塩分量含めず)

調理の仕方

＜野菜の切り方＞

切り方	大きさ	野菜の種類
スティック	8mm四方×長さ7cm程度	人参・大根・さつま芋・じゃが芋・きゅうり・いんげん アスパラ・ごぼう・など
コロコロ	7～8mm角	
色紙	7～8mm	キャベツ・白菜・玉葱
荒みじん		ほうれん草・小松菜・青梗菜・かぶ葉

・上記以外の切り方の場合、離乳食献立表に記載する。※P10 離乳食献立表参照。

＜野菜煮または野菜スティックの作り方＞

①だしから煮込む場合

鍋に野菜とだし、調味料を入れて塩分濃度が 0.5～0.6%になるまで煮て野菜を柔らかく煮詰める。

②水で煮てからだしを加えて煮込む場合

鍋に野菜と水をいれて 30 分ほど煮る。煮汁を捨てだしと調味料を加えて野菜を柔らかく煮詰める。

＜炒め物の作り方＞

①炒めてから煮込む場合

鍋に野菜と油をいれて炒めてから、水と調味料を加えて野菜を柔らかく煮詰める。

②水で煮てから炒める場合

鍋に野菜と水を入れて煮る。煮汁を捨て調味料と油を加えて軽く炒める。

- * 塩分濃度計を使用し、汁物 0.4%、煮物 0.5～0.6%程度の濃度にする。(煮物の煮汁は煮切らない)
- * 煮物は汁ごと摂取する訳ではないので、実際の塩分摂取は上記より少ないと思われる。

令和〇年〇月〇日〇曜日

〔 離乳食献立表 〕

〇〇保育園

9 ~ 11 ヶ月					7 ~ 8 ヶ月				
予 定 人 員			実 人 員		予 定 人 員			実 人 員	
3人			人		0人			人	
献 立 名	材 料 名	可食量 g	使用量 g		献 立 名	材 料 名	可食量 g	使用量 g	
1	【味噌煮込みうどん】								
	茹でうどん*〇〇米マカロニ	40.00	120.00						
	だいこん	5.00	16.68						
	にんじん	5.00	15.45						
	はくさい	5.00	15.00						
	ねぎ *みじん切り	2.00	6.00						
	かつお昆布だし	85.00	255.00						
	米みそ(淡色辛みそ)	2.00	6.00						
1	【じゃがいものそぼろ煮】								
	じゃがいも	15.00	50.01						
	鶏若鶏肉ひき肉	8.00	24.00						
	こいくちしょうゆ	1.00	3.00						
	かたくり粉	0.50	1.50						
1	【トマト煮】								
	トマト	20.00	61.86						
1	【野菜炒め煮】								
	キャベツ *短冊切り	15.00	30.60						
	人参 *短冊切り	5.00	30.00						
	なたね油	1.00	3.00						
	塩	0.10	0.30						
2	【魚と野菜のやわらか炒飯】								
	水稻穀粒(精白米)	20.00	60.00						
	ムキガレイ	10.00	30.00						
	にんじん *みじん切り	5.00	15.45						
	玉葱 *みじん切り	5.00	15.96						
	なたね油	0.80	2.40						
	食塩	0.05	0.15						
	こいくちしょうゆ	0.50	1.50						
2	【人参・胡瓜スティック煮】				2	【味噌汁】			
	にんじん	10.00	30.93			じゃがいも	10.00	30.00	
	きゅうり	10.00	30.60			はくさい	8.00	24.00	
	かつお昆布だし	50.00	150.00			こまつな	8.00	24.00	
	並塩	0.10	0.30			かつお昆布だし	85.00	255.00	
						米みそ(淡色辛みそ)	2.00	6.00	

離乳食の進め方の目安

※下記の量はあくまで目安であり、子どもの食欲や成長、発達の状況に応じて食事の量を調整します

＜成長の目安＞ 成長曲線のグラフに、体重・身長を記入して、成長曲線のカーブに沿っているかどうかを確認します

令和5年2月改訂 調理別紙10-（2）

月齢の目安			離乳の開始 → 離乳の完了				
			生後5～6か月頃		7～8か月頃	9～11か月頃	12～18か月頃
離乳食の回数			1日1回～2回		1日2回	1日3回	1日3回＋おやつ
授乳の回数 食後も母乳又はミルクを 飲みたいだけ与える			1日4回　　＋　食後 （※180～200ml）（※120～180ml） （※ミルクの場合の目安量）		1日3回　　＋　食後 （180～200ml）　（100～150ml）	1日2回　　＋　食後 （180～200ml）　（50～100ml）	牛乳をコップで 1日に300ml程度
離乳食の形態			そのまま飲み込めるように、すりつぶしてなめらかな状態に 前半はポタージュスープのように水分を多めにし、後半はマヨネーズのようなポツリとした状態に		舌で楽につぶせるように、豆腐位のふんわりとしたやわらかさに 前半はなめらかな中にやわらかい粒が少し混ざった状態で、後半はやわらか煮を粗つぶしにする	歯茎で楽につぶせるように、指でつぶせるバナナ位のかたさに 粗つぶし～さいの目切り（煮大豆位の大きさ）が基本 細かく刻まず、やわらかく形のあるものをつぶす練習をする	歯茎でよくかめるように、大人の指でつぶせる位のかたさに煮る 角切りやスティック状に切る
一回に食べる量の目安（単品で用いた時の量）	力や体温と なる食品	穀類	10倍つぶしがゆ　ひとさじ（5g） →　7倍つぶしがゆ 30～40g		7倍がゆ 50g　→　全がゆ 80g パンがゆ（フワフワ状）50～80g （食パン　1/4～1/3枚分） 茹でうどん 20～30g	全がゆ 80～100g　　軟飯 80g トースト（スティック）又は焼かずに（カットして） （食パン 20g（1/2枚）　ロールパン1/2個） 茹でうどん 30～50g　茹でマカロニ40g	軟飯 90g → ご飯 80g　（子ども茶碗2/3位） パン 20～40g（食パン8枚切り1/2～1枚） （ロールパン1/2～1個） 茹でうどん、茹でマカロニ 60g
		油脂類			1～2g（脂肪分は内臓に負担をかけるので控えめに） 植物油、バター（小さじ1/2まで）	3g 植物油、バター（小さじ1弱まで）	4g（小さじ1）まで
	からだを つくる 食品	大豆製品	（米、野菜に慣れたら 試してみる⇒）	豆腐煮つぶし 5～25g	豆腐 30～40g、豆乳 30～40ml きな粉、納豆大さじ1	豆腐 45g、豆乳 45ml きな粉、納豆大さじ2	豆腐 50～55g、豆乳50～55ml きな粉、納豆大さじ2
		魚類		白身魚煮つぶし 5～10g （タイ、カレイ、ヒラメ 等）	白身魚（サケ） 赤身魚（マグロ、カツオ） 15g シラス干し（塩抜きして）	白身魚、赤身魚、青魚（アジ、イワシ、サンマ、ブリ、サバ） 15g	15～18g
		肉類	加熱して 使用		15g（脂肪の少ないもの）鶏ささ身→鶏胸肉（挽肉） →牛赤身（挽肉）、豚赤身（挽肉）、鶏・豚レバー	15g	18～20g
		卵		卵黄少量～卵黄 1個 ※保育園では1歳頃から使用	卵黄 1個～全卵 1/3個	全卵 1/2個	全卵 1/2～2/3個
		乳製品			プレーンヨーグルト50～70g ※保育園では9か月から使用	プレーンヨーグルト80g 牛乳（加熱調理用）	プレーンヨーグルト100g（加糖ヨーグルト：控えめに） 牛乳（飲用として、コップで100ml程度）
	からだの 調子 を 食品	野菜類	ひとさじ（5g）～20g （やわらかく茹でてすりつぶす） 注）ほとんどの野菜が使えるが、苦みや辛み、あ くの強い物は赤ちゃんも 苦手なので、無理に使う 必要はない	にんじん、大根、かぶ、南瓜、小松菜、玉ねぎ、 キャベツ、ブロッコリー（茎）、ほうれん草、トマト 等 じゃが芋、さつま芋	1回に計20～30g （やわらかく煮て粗つぶしにする） 注）赤ちゃんの咀嚼や消化の力に合わせて、 やわらかく煮てつぶせる野菜を使用する にんじん、南瓜などの緑黄色野菜も用いるとよい	1回に計30～40g （煮大豆位の大きさに切って煮る）	1回に計40～50g （スティック状に切って煮たり、素揚げにする）
		果物	※果汁は必要ない （ミルク、母乳と離乳食をバランスよく進める）		加熱して少量	デザートとして （果物は糖分が多いので食べすぎに注意）	
	調味料・その他		味付けはしない		少量の調味料を使用できる （味付けの目安は、大人の1/3程度） みそ、塩、しょうゆ 海藻類（わかめ、のり）よく煮て刻む	（味付けの目安は、大人の1/2程度） 酢、砂糖（少量） 海藻類（ひじき）やわらかく煮て刻む	・ゼラチン（アレルギーの原因になる可能性あり、慎重に） ・ケチャップ、マヨネーズ ・ソース、ドレッシング、カレー粉（ごく少量） ・ごま ・黒糖、はちみつはボツリヌス症予防のため1歳以降 に与える
		だし	昆布または野菜スープ（野菜の煮汁）		かつお節	煮干し	

< 離乳食移行表 >

調理別紙10-(3)
H29.5改訂

氏 名	乳首	誕生日	性別	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月
〇〇 〇〇	ビジョン S	10/26	男	180 180 5ヶ月	4/26 160 180 6ヶ月	5/26 150 180 7ヶ月	6/26 120 180 8ヶ月	7/26 100 100 9ヶ月	8/26 70 70 10ヶ月	9/26 50 50 11ヶ月	10/26より移行食
▲▲ ▲▲	ビジョン S	10/15	男	180 180 5ヶ月	4/15 160 180 6ヶ月	5/15 150 180 7ヶ月	6/15 120 180 8ヶ月	7/15 100 100 9ヶ月	8/15 70 70 10ヶ月	9/15 50 50 11ヶ月	10/15より移行食
□□ □□	ビジョン M	9/31	男	160 180 6ヶ月	5/1 150 180 7ヶ月	5/31 120 180 8ヶ月	7/1 100 100 9ヶ月	7/31 70 70 10ヶ月	8/31 50 50 11ヶ月	10/1より移行食	
●● ●●	ビジョン M	9/14	女	160 180 6ヶ月	4/14 150 180 7ヶ月	5/14 120 180 8ヶ月	6/14 100 100 9ヶ月	7/14 70 70 10ヶ月	8/14 50 50 11ヶ月	9/14より移行食	
▲▲ ▲▲	ビジョン M	8/15	男	150 180 7ヶ月	4/15 120 180 8ヶ月	5/15 100 100 9ヶ月	6/15 70 70 10ヶ月	7/15 50 50 11ヶ月	8/15より移行食		
□□ □□	ビジョン M	7/31	男	120 180 8ヶ月	5/1 100 100 9ヶ月	5/31 70 70 10ヶ月	7/1 50 50 11ヶ月	7/31より移行食			
●● ●●	ビジョン M	7/14	女	120 180 8ヶ月	4/14 100 100 9ヶ月	5/14 70 70 10ヶ月	6/14 50 50 11ヶ月	7/14より移行食			
△△ △△	ビジョン M	5/2	男	4/2 50 50 11ヶ月	5/2より移行食						
■ ■ ■ ■	ビジョン M	4/7	男	4/7より移行食				前 期 (5ヵ月)	前 期 (6ヶ月)	中 期	後 期

＜ 個 別 対 応 表 ＞

調理別紙10-(4)

名前	誕生日	期	哺乳瓶 乳首	ミルク午前	麦茶	スプーン	おかゆ ※	トースト・パン粥		麺 ※	汁物	野菜	豆腐	魚	肉	スティック
				ミルク午後				本数	パン粥							
		後	コップ	50	コップ	太柄 先細	軟飯	3	無	45	具有	コロコロ☆			挽肉	○
				50							60	40	45	15		
		後	コップ	50	コップ	太柄 先細	軟飯	3	無	45	具有	コロコロ			挽肉	○
				50							60	40	45	15		
		後	哺乳瓶 M	70	コップ スプーン	太柄 先細	軟飯	2	30	45	具有	コロコロ			挽肉	○
				70							80	50	45	15		
		後	哺乳瓶 M	100	哺乳瓶 M	太柄 先細	5倍がゆ	1	60	35	具有	粗つぶし～コロコロ			挽肉	○
				100							50	40	45	15		
		中	哺乳瓶 M	120	哺乳瓶 M	太柄 先細	7倍がゆ	無	80	30	具有	粗つぶし			挽肉	
				200							50	30	40	15		
		中	哺乳瓶 M	120	哺乳瓶 M	太柄 先細	7倍がゆ	無	50	20	具有	マッシュ～細つぶし				
				180							40	20	30	10		
		初	母乳実感 M	150	哺乳瓶 M	太柄 先細	10倍がゆ				具無	マッシュ				
				180							30	15	10	10		
		初	哺乳瓶 M	180	哺乳瓶 M	先細 介助	10倍がゆ				具無	ペースト				
				180							30	10				

※主食と主菜または副菜など複数の食材が合わさる料理(例: ぞうすい、野菜うどん、チャーハンやミルクシチューなど)は、おかゆまたは麺+汁物や主菜と副菜など、合算した総量を盛り付けの目安とする。
 ☆コロコロとは7～8mm角または色紙切、スティックとは7～8mm角の7cm長さとする。

< 離乳食の目安量 >

調理別紙10- (5)

				初期		中期		後期		
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
おかゆ				10倍 つぶし 5～30	10～7倍 つぶし 30～50	7倍 50～60	7～5倍 60～80	5倍 80～100	5～4倍 80～100 (軟飯) (60～70)	軟飯 80
パンがゆ						フワフワ 50～80	フワフワ 50～80 8枚切り トースト 1/4～1/3枚	しっとり 80～100 トースト 1/2枚	しっとり 80～100 トースト 1/2枚	しっとり 80～100 トースト 1/2枚
うどん (ゆで)						20	30	45	45	45
パスタ・うどん (乾麺)						8	12	20	20	20
大豆製品	豆腐				つぶし 5～25	30～40	30～40	45	45	45
	豆類 (ゆで)					10	10	15	15	15
魚 類					つぶし 5～10	15	ほぐし 15	粗ほぐし 15	15	15
肉 類						ペースト・そぼろ 10～15	そぼろ 15	15	15	15
卵 保育園では1歳頃から使用					卵黄 少量～1個	卵黄 1個	卵黄1個～ 全卵1/3個	全卵 ～1/2個	全卵 ～1/2個	全卵 ～1/2個
乳 製 品 保育園では9か月から使用						プレーンヨーグルト 50～70ml	プレーンヨーグルト 50～70ml	プレーンヨーグルト ～80 牛乳(調理用) ～100ml	プレーンヨーグルト ～80 牛乳(調理用) ～100ml	プレーンヨーグルト ～80 牛乳(調理用) ～100ml
野 菜				すりのばし 5～15	すりつぶし 15～20	粗つぶし 20～30	粗つぶし～角切(小) 20～30	角切 / 柔らか煮 30～40	30～40	30～40
油 脂						サラダ油 1～2	1～2	ごま油・バター・マーガリン 3	3	3
だ し				昆布		かつお		煮干		
ミルク	午前	140～160	160～180 (180)	140～180 (180)	120～160 (160)	100～150 (150)	100～150 (120)	50～100 (100)	50～100 (70)	50～100 (50)
	午後	140～160	160～180 (180)	180～200 (200)	180～200 (200)	180～200 (200)	180～200 (200)	50～100 (100)	50～100 (70)	50～100 (50)

調 乳 に つ い て

乳汁は細菌が繁殖しやすく、とりわけ抵抗力の少ない乳児が飲用するため、特に衛生的な取り扱いをするよう心掛ける。

1. 調乳の方法

以下の手順に従い、給食室または調乳室でその都度調乳する。尚、冷凍母乳の管理・取り扱いについては、衛生面から給食室にて給食関係職員が行う。

調乳前準備

- ① 身支度を整え、手洗い等を充分に行う。乳首をセットするときは衛生手袋を使用する。
- ② 消毒した器具を用意する。

(1) 調製粉乳の場合

- ① 哺乳ビンに、必要とする量を専用のスプーンで計量し入れる。
- ② 一度沸騰し 70℃まで冷ました湯を用意する。(必ず 70℃以上のお湯で調乳する。)
(75℃で調乳したてで 97%のビタミン C が残る。)
- ③ 哺乳ビンに、必要とする量の約半分の湯を入れ、粉乳をよく振り溶かす。
- ④ 均等に溶けたら、お湯を定量まで加え乳首をしっかりつけ、体温程度に冷まして授乳する。

【注意】

1. 開缶後のミルクの保管

開缶後のミルクは、室内で光のあたらない涼しい場所で保管する。

(冷蔵庫から出し入れするとミルクが湿気てしまうので、冷蔵庫保管はしない。)

2. 計量用の専用スプーンは毎回 消毒済のものを使用する。

(スプーンを缶の中に入れたまま保管しない。)

(2) 冷凍母乳の場合

- ① 母乳パックを水又は室温、湯煎(40～45℃)にて解凍する。
(成分が分解してしまうので、熱湯や電子レンジでの解凍は絶対にしない。)
- ② 専用の器具等を用いて哺乳ビンに移し、蓋をして約 40℃に保ちながら保温し、授乳する。

【注意】

1. 解凍・温めから哺乳時間までをできるだけ短くする。又、一個人分ずつ別容器で温めるようにする。
(一度に複数人分を一緒に温めると哺乳時間までの時間が長くなるのと、搾乳パックに付いている乳汁が他児の乳汁に混じり感染の危険性があるため。)
2. 一度解凍したものは再度冷凍せず、必ず処分する。
3. 使用は搾乳時から1週間以内のものとする。(過ぎた物については処分する。)
4. 受け取った母乳はすぐに専用の容器に入れ、給食室にて冷凍・冷蔵保存する。

2. 土曜の取り扱い(一日勤務園については、平日と同様の対応とする)

①午前 ⇒ 平日同様、冷凍母乳の対応をする。

②午後 ⇒ 給食関係職員不在のため、衛生面から調製粉乳での対応とする。

冷凍母乳は、滅菌状態で搾乳しているわけではないため、冷凍保存をしているからといって無菌状態ではない。また、抵抗力の低い乳児のため取り扱いには特に注意する必要がある。そのため給食関係職員が不在の土曜の午後については衛生管理の面から、リスクの低い調製粉乳での対応とする。

冷凍母乳対応の子どもについては、受け入れ当初保護者に、衛生面から対応できないため土曜の午後に限り調製粉乳対応になる旨説明する。また、母乳対応児については調製粉乳に慣れておらず、調製粉乳を受け付けないケースもあるため、家庭で味慣らしをしてもらうようお願いする。

母乳の受け入れについて

調理別紙 10-(7)

西東京市立保育園

H29 年 5 月改正

母乳は乳児の栄養、感染予防、情緒面共に優れ、乳児の成長、発育に最も適した栄養源です。園では保護者の希望があれば冷凍又は冷蔵母乳を受け入れます。

期間は満 1 歳を限度とし、子供の成長、発育を考慮しながら、家庭と話し合い協力して行います。

方法

搾乳時

- ・搾乳、冷凍（冷蔵）時は、器具、手指、乳房を消毒し、清潔にしてください。
- ・母乳は専用の母乳パックに入れ、液漏れしないようにきちんと閉じパックのまわりに乳汁が付いている場合はきれいにふき取り、すぐに冷凍してください。
（当日搾乳した母乳を持参できる場合は冷蔵でも構いません。）
- ・母乳バッグには、名前、月日、搾乳した時間を明記して下さい。

運搬、保管

- ・冷凍、冷蔵のまま、清潔に持参して下さい。（保冷バッグやアイスボックスを使用して下さい）
- ・園に持ちこまれた母乳はすぐに冷凍、冷蔵します。

使用にあたって

- ・解凍は室温、水、湯煎（40～45℃）にし、直接沸騰することはありません。
- ・使用する器具は専用の物を使い、清潔に注意します。
- ・搾乳時から 1 週間以内のものにします。
- ・一度解凍したものは再度冷凍しないで、必ず処分します。

実施するに当たっての留意点

乳汁は細菌が繁殖しやすく、とりわけ抵抗力の少ない乳児が飲用するので、取り扱いには清潔に行います。

その他

- ・次のような場合には母乳は不向きなため飲ませられません。
 - ・お母さんが肝炎に罹っていたり、発熱や下痢、過度の疲労等のある場合。
 - ・お母さんが抗生物質、ホルモン剤、鎮痛剤などを服用している場合。
 - ・乳腺炎等、乳房に異常がある場合。
- ・母乳の量が足りない場合は、ミルクを使用します。

＜離乳食講習会実施マニュアル＞

回数：園の定める時期に年４回行う。（翌年度の講習会時期は前年度の１２月に決定）

時間：１０時４５分～１２時

定員：６～８名

内容：デモンストレーション及び試食

献立：お粥（７倍粥）、煮魚、人参煮、野菜スープ、肉団子煮
＊別途手配表を参照

準備するもの：当日の離乳食の見本

：＜試食用＞

試食用のお皿（おやつ皿）６～８枚、小皿　６～８枚
スプーン６～８本　　介助スプーン６～８本

：＜デモンストレーション用＞

すり鉢３　すりこぎ３　ミニマッシャー１　大スプーン５本
お箸２膳
おやつ皿５枚　鍋２　ミニおたま１　トング１

通常業務とは別に依頼する業務

- ・講習会で使用する食器具の準備
- ・講習会で試食してもらうメニューの調理
- ・使用した食器具の洗浄及び後片付け

離乳食講習会用献立表

献立名/材料名	一人分量	使用量	備考
【7 倍粥】			
米	10.00	60.00	*6 人分
水	70.00	420.00	
【煮魚】			*デモンストレーション用
カレイ	10.00	1 切れ	*魚のみ煮ておいてトロミをつけるのを保護者の前で実演する
片栗粉	1.00	小さじ 1 程度	
【人参煮】			
人参	20.00	200.00	*10 人分
かつお昆布だし	10.00	100.00	
しょうゆ	1.00	10.00	
【肉団子煮】			
鶏若鶏肉ひき肉	20.00	100.00	*5 人分
片栗粉	0.80	4.00	
水	8.00	40.00	
こいくちしょうゆ	1.00	5.00	
片栗粉	1.00	5.00	
【野菜スープ】	20.00	100.00	*5 人分
玉ねぎ	20.00	100.00	
キャベツ	5.00	25.00	
人参			
（昆布）			

西東京市立保育園 食物アレルギー対応ガイドライン



いこいな
©シンエイ／西東京市

令和5年2月

西東京市子育て支援部幼児教育・保育課

策定にあたって

西東京市立保育園食物アレルギー対応ガイドライン（以下「ガイドライン」という。）は、西東京市立公営保育園（以下「保育園」という。）に入所等をしている子どもたちの給食対応の指針となるものです。保育園を利用する子どもたちの安全を第一に考え、関係者が協力して実施することで効果を発揮するものとなっています。なお、民営保育園については、ガイドラインを目安とし、各々の状況に合わせた対応を行うものとします。

〔 背景と課題 〕

近年、アレルギー疾患のある子どもが増加傾向にあり、中でも食物アレルギーは乳幼児に多い状況です。そのために保育園での給食対応は、食物除去の対応が細分化傾向にあり、そうした背景により、誤食の誘因、誤食事故が発生しやすい状況となっています。

保育園の課題としては、大きく以下の3点が挙げられます。

- ①アレルギー児の増加に伴う給食対応の複雑化・煩雑化
- ②子ども自身が自分の食事に対する判断力が未熟又は判断できない。
- ③エピペン®が処方される最低体重 15 kgに満たないため、アナフィラキシーの危険を伴いながらもエピペン®が処方されないケースがある。

平成 27 年度の調査（保育園 10 園の食物アレルギーがある園児を対象）によると全体の 7.7%の子どもに食物アレルギーがあり、食物アレルギー全体の中でも、特に卵アレルギーが約 43%、乳アレルギーが約 23%でした。そして、一人の子どもにアレルゲンが複数あるケースが珍しくありません。

以上のことから、アレルギーに対応しやすい基本献立の工夫をしながら誤食のリスクを少しでも減らし、より安全で安心な食の提供をするため、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（平成 23 年 3 月「厚生労働省」）を参考にしながら、食物アレルギーのある園児が、安全・安心な保育園での生活を送ることができるように、関係者が共通認識を持って対応するために、このガイドラインを作成いたしました。

令和 5 年 2 月

西東京市子育て支援部幼児教育・保育課
西東京市立保育園

目 次

策定にあたって

I 食物アレルギーとは	1
-------------	---

II 基本方針	1
---------	---

1 基本的な考え方	1
-----------	---

2 それぞれの役割	2
-----------	---

3 対応の方針	3
---------	---

III 保育園での基本的手順	5
----------------	---

1 食物アレルギー個別対応の実施までの流れ	5
-----------------------	---

2 誤食の予防	7
---------	---

3 解除の場合	7
---------	---

IV 誤食、緊急時の対応	9
--------------	---

I 食物アレルギーとは

私たちの体には、細菌やウイルスなどの病原体の侵入から体を守る「免疫」という働きがあります。ところが、この免疫が有害な病原体ではなく、本来無害なはずの食べ物や花粉などに過敏に反応して、私たち自身を傷つけることがあり、これを「アレルギー反応」と呼んでいます。食物アレルギーは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりした時に起きる体に有害な反応のうち、免疫のシステムが働いているものと定義されています。

最も多い症状は皮膚症状ですが、ショック症状など重い症状（アナフィラキシーショック）を起こす場合もあります。

鶏卵、乳製品、小麦はアレルギーを起こしやすい食物ですが、他にも様々な食物がアレルギーを起こします。

※出典：独立行政法人 環境再生保全機構「よくわかる食物アレルギーの基礎知識」

II 基本方針

1 基本的な考え方

基本方針

①

保育園、保護者、医療機関は、各々連携して対応します。

基本方針

②

保育園は、安全で安心な給食提供に努めます。

基本方針

③

保育園は、誤食の予防に努め、緊急時には速やかに適切な対応を図ります。

基本方針

④

ガイドラインは定期的に検証を行い、必要に応じて見直します。

2 それぞれの役割

<保護者の役割>

- ・子どもの健康について、医師の診断を得て正しく把握し、保育園と共有します。
- ・食物アレルギー対応を保育園に求める場合は、医師の診断に基づく「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・アナフィラキシー）」（以下「生活管理指導表」という。）を保育園に提出します。
- ・家庭においても、保育園と同様に、生活管理指導表に添って対応します。

<保育園の役割>

- ・ガイドラインを職員に周知します。
- ・園長をリーダーとした保育園食物アレルギー対応委員会※1を、園内に設けます。
- ・保護者と連携し、共通認識をもって対応します。
- ・アレルギー対応が必要な子どもの情報を、職員間で漏れなく正確に共有します。
- ・常に、アレルギーに関する新しい知識を習得します。

<幼児教育・保育課（行政）の役割>

- ・定期的な研修、教育の機会を設けます。
- ・地域の医療等関係機関との連携により、子どもへのアレルギー対応が速やかに行われるよう調整します。
- ・アレルギーに関する最新情報の収集に努め、ガイドラインを、保育園、保護者、医師（地域）とともに共通認識を持ちます。
- ・ガイドラインについて、適宜見直しを行います。

<医療機関に期待されること>

- ・子どもを診断の上、生活管理指導表を作成すること。
- ・緊急時の医療対応
- ・アレルギーに関する助言・相談・情報提供等を行うこと。

～保育園食物アレルギー対応委員会※1とは～

各保育園において、保護者から子どもの食物アレルギーの申し出を受けた後、生活管理指導表を基に、園長を中心とした保育園の職員が、保育園での対応の内容（個別取組プラン）を決定するために設置しています。



3 対応の方針

食物アレルギーのある園児の食事対応については、過剰な食物除去をすることがないよう、制限する食品、期間、与薬の有無等、園生活上での注意事項の記された医師の診断に基づく生活管理指導表の有効期間を最長1年とします。有効期間内に除去内容の変更がある場合は、必ず生活管理指導表の再提出を求めます。

保育園では、保護者から生活管理指導表の提出を受ける際に面談等を実施し、その上で、生活管理指導表に沿って、個々の食物アレルギー対応の確認を行います。

(1) 生活管理指導表に基づいた対応

食物アレルギーを慢性疾患ととらえます。

子どもの食事対応については、医師の診断に基づいた、生活管理指導表により対応します。

(2) 献立の見直し

ア) 昼食については、除去を基本とした食事の対応を行います。

また、乳・卵を使用しない献立を作成します。このことにより、除去対応の必要数を減らし、より安全な調理、配膳を行います。

これらのことにより、主食、主菜となるメニューに関して、除去すると提供する食事がなくなる場合は、お弁当等代替のものの持参を保護者にお願いします。

イ) おやつについては、代替を基本とした対応を行います。

具体的な対応としては、代替のおやつを作るか、市販の物を購入して提供します。ただし、アレルギーに対応したおやつは誤食を防ぐため、1種類とします。

ウ) 夕食については、除去の対応も代替の対応も行いません。

利用を希望する日にアレルゲンとなる食材を使用した献立がある場合のみ、補食での対応となります。

エ) 特定原材料等28品目の中で、「そば・落花生（ピーナッツ）・えび・かに・キウイフルーツ・バナナ・アーモンド・あわび・いくら・いか・くるみ・カシューナッツ・やまいも」については、保育園において食材として使用しません。

また、この他保育園で使用する食材についても、アレルギーを起こす可能性のあるものに関しては、ご家庭で試していただきます。

(3) お弁当の持参及び除去対応について

	食材名	食品名	具体的な料理例
除去対応となるもの	野菜	トマト、ほうれん草、ごぼうなど野菜全般	
	果物	りんご、メロン、すいか、ももなど果物全般	
一部お弁当持参となるもの	小麦	パン・麺・麦茶	ロールパン、レーズンパン、きつねうどん、味噌ラーメン、スパゲティミートソースなど
	肉	鶏肉・豚肉	鶏照り焼き、豚肉しょうが焼き、ハンバーグなど
	魚	鮭・サバ・アジ・かれいなど	鮭の照り焼き、サバの竜田揚げ、さんまの塩焼き、白身のムニエルなど
	調味料	ケチャップ・ソース・味噌・ノンエッグマヨネーズ	スパゲティミートソース・ソース焼きそば、マーボー豆腐、鶏マヨネーズ焼きなど
	豆	豆腐	豆腐の味噌田楽など
	野菜	じゃがいも	コロッケなど
全てお弁当持参となるもの	コンタミネーションも対応の範囲となる場合※2		

(4) 食物アレルギー対応ガイドライン～対応マニュアル～の活用

ガイドラインの基本方針、保育園での基本的手順に沿った食物アレルギー対応マニュアルにより、具体的に対応します。

これにより、受け入れ時、献立作成時、調理時、配膳時、受け渡し時などにおいて全園が共通認識を持って臨み、より安全、安心な給食を提供します。



～「コンタミネーションも対応の範囲となる場合」※2とは～

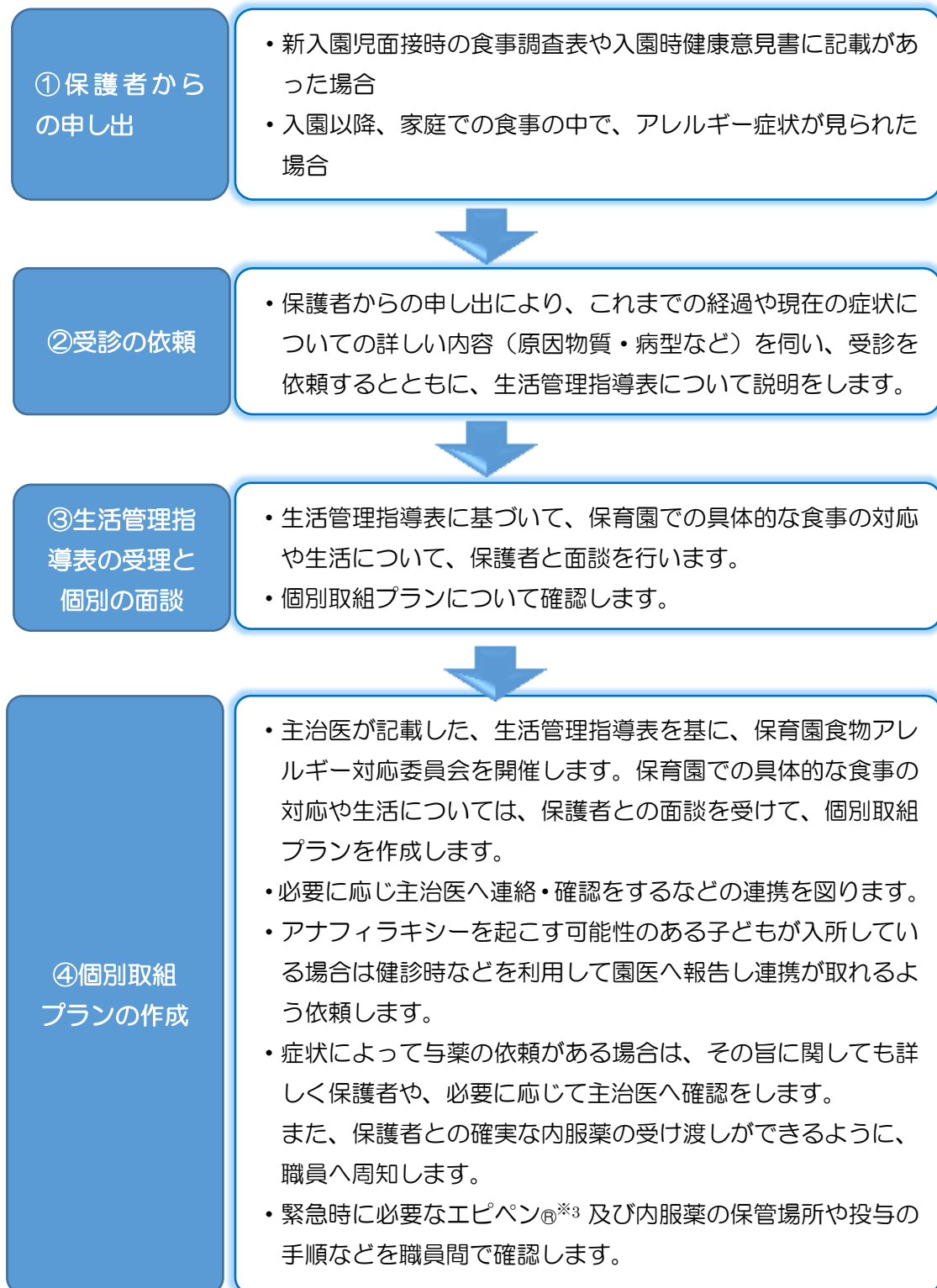
コンタミネーションとは、食品を製造する際に原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量に混入してしまうことです。このように原材料としては使用していないアレルギー物質がごく微量に混入する可能性が否定できない場合があるため、食品の原材料表示の欄外には注意喚起の表示がされていることがあります。

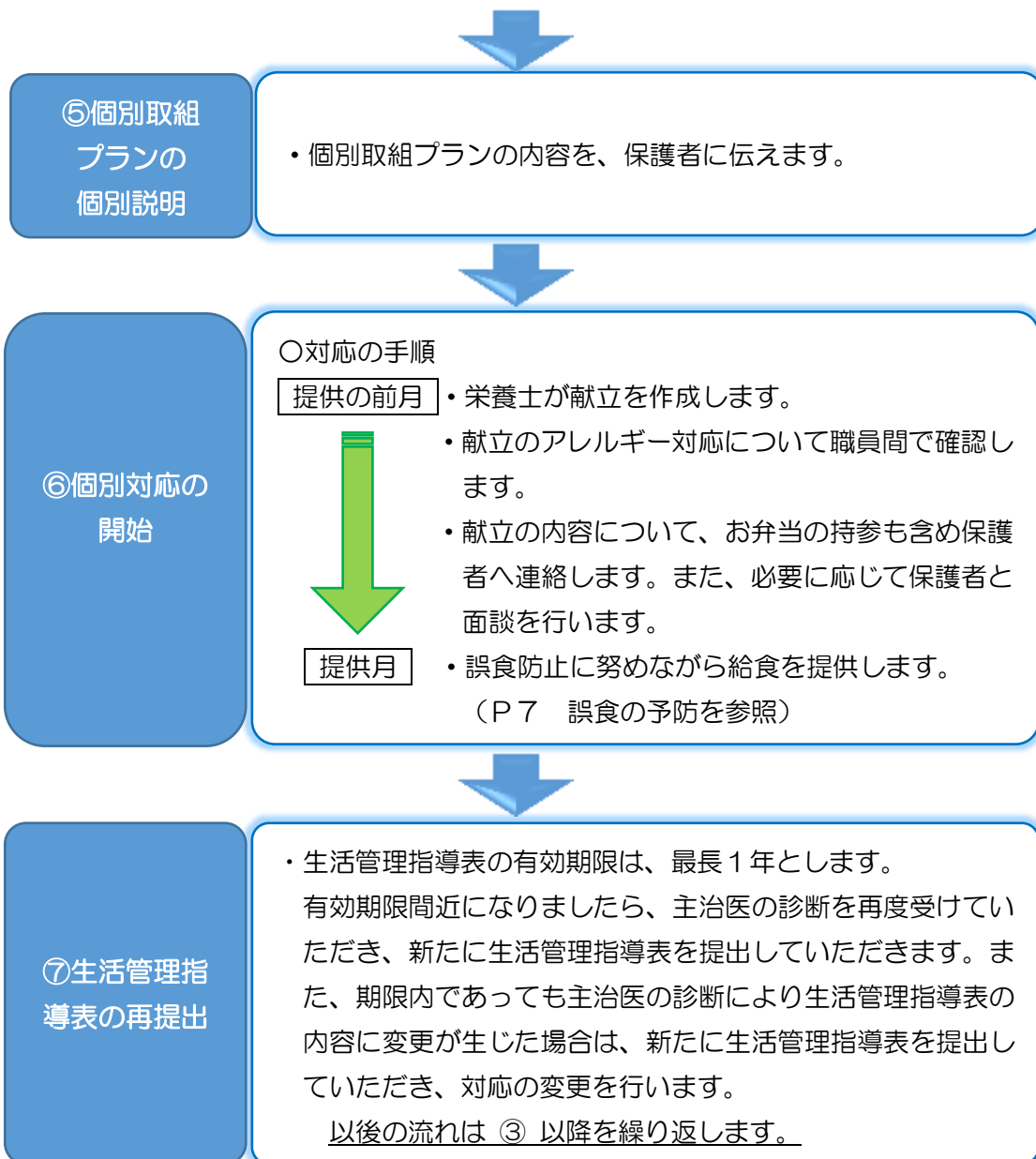
しかし、コンタミネーションに関しては表示義務がなく任意表示のため、全ての食品に表示されている訳ではありませんので、保育園で使用する食品全てにおいてコンタミネーションの確認を行うことは困難であり、また、保育園での調理においても微量に混入してしまう可能性は否定できません。

以上のことを踏まえ、保育園では子どもの安全を第一に考え、コンタミネーションを対応の範囲とする子どもについては、全ての食事においてお弁当の持参をお願いしています。

Ⅲ 保育園での基本的手順

1 食物アレルギー個別対応の実施まで





～エピペン®^{※3}とその使用について～

病院外でアドレナリンを自己注射するための薬剤です。

エピペン®は、体重 15～30 kg未満用のエピペン®0.15 mg製剤、体重 30 kg以上用のエピペン®0.3 mg製剤の2種類があり、アナフィラキシーの全ての症状を和らげ、重症化を予防します。

また、一度アドレナリンを投与しても再び血圧低下など重篤な状態に陥ることがあるため、保育園では、必ず救急搬送し、医療機関を受診します。

2 誤食の予防

(1) 子どもの毎日の健康状態の把握をします。

(2) 保育園食物アレルギー対応委員会で検討した内容を、職員へ周知徹底します。

- ・栄養士による献立の作成後、アレルギー対応について、職員間で確認します。
- ・随時、職員が保護者との面談を行います。

(3) 安心・安全な給食の提供を行います。

- ・前日の調理打ち合わせ、当日朝のミーティング、調理前に再度献立の確認を行います。
- ・アレルギー児の出欠席の確認については、出欠ボードへの記入と合わせて、担任等と調理担当等により、口頭でも確認します。
- ・担任等が、給食を受け取る際には、双方がアレルギー食の確認を行います。
- ・献立に配慮がある場合は、食事中に担任等が子どものそばにつきます。

3 解除の場合

子どものアレルギー対応を解除する場合は、「除去食解除申請書」の提出を保護者にお願ひします。



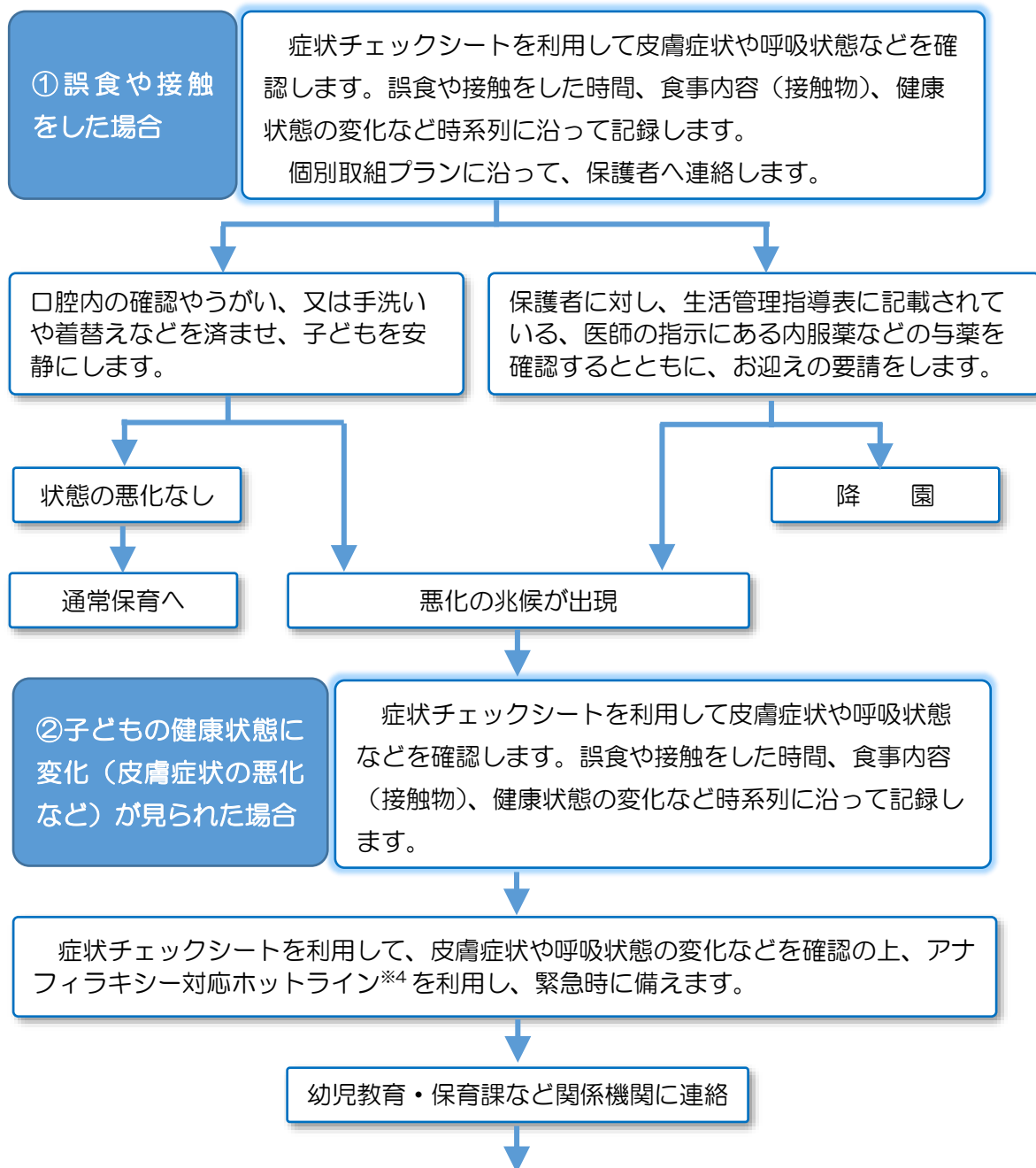
～メモ～

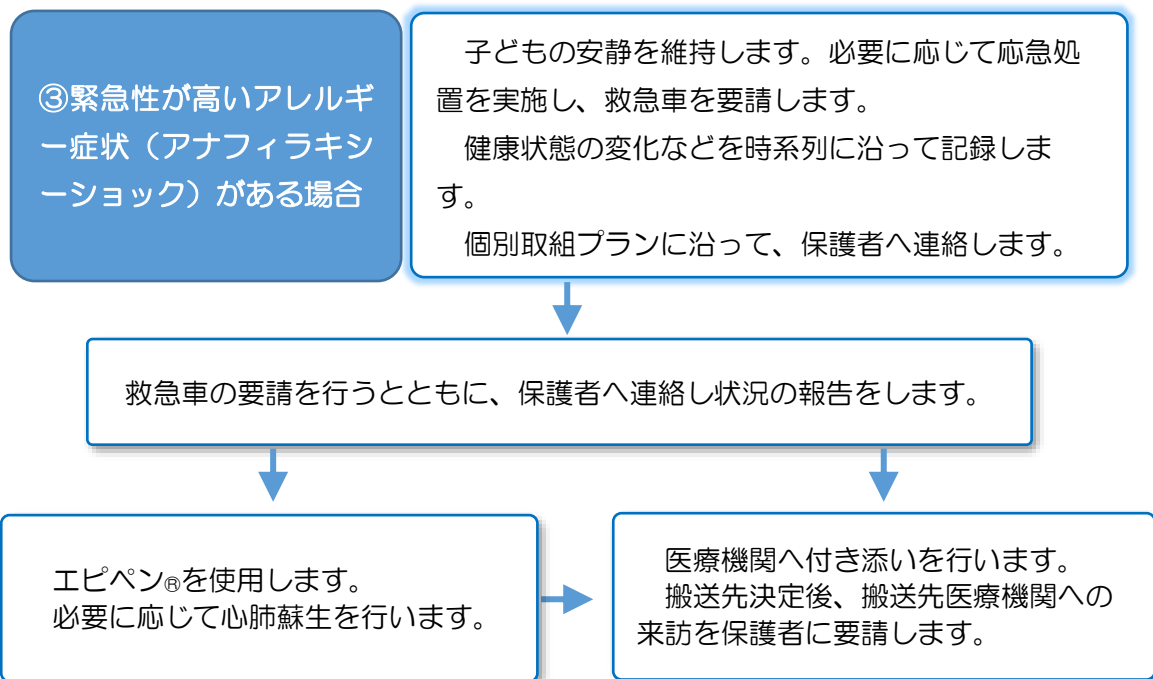


Ⅳ 誤食、緊急時の対応

除去している食物等を、その子どもが誤って食べたり触ったりした場合は、速やかに職員間で情報を共有し役割分担の下、子どもの健康状態の把握や、保護者、場合によっては医療機関への連絡など、緊急時対応フローチャートに基づき、必要な対応を行います。

また、誤食や緊急時対応の必要が生じた場合は、原因や改善すべき点など、検証を行います。





～アナフィラキシー対応ホットライン※4とは～

保育園の子どものアレルギー症状発症時に、アレルギー症状の判断及び救急搬送の受け入れなどに係る相談を行うことを目的とした専用電話です。

西東京市は、公立昭和病院と、アナフィラキシー対応ホットラインに関する覚書を平成27年8月11日に締結いたしました。

西東京市立保育園
食物アレルギー対応ガイドライン

令和5年2月発行

西東京市子育て支援部幼児教育・保育課

〒188-8666 東京都西東京市南町五丁目6番13号

電話 042-452-6777（直通）

西東京市立保育園

食物アレルギー対応ガイドライン ～対応マニュアル～

<改訂履歴>

作成	年月日	文書起案番号	内容
第1版	平成28年3月		作成
第2版	平成29年2月		改訂
第3版	平成30年2月		改訂
第4版	令和4年8月	4西子幼第556号 課長決裁	改訂
第5版	令和5年3月	4西子幼第3776号 課長決裁	改訂

目 次

1. 保育園食物アレルギー対応委員会	1
1) 保育園食物アレルギー対応委員会とは	1
2) 保育園食物アレルギー対応委員会の開催について	1
2. 食物アレルギー個別取組プラン	1
1) 個別取組プランとは	1
2) 個別取組プラン作成までの流れ	1
3) 個別取組プラン開始後	1
3. 食物アレルギー対応受け入れまで	2
4. 事前準備	3
5. 誤食防止のための確認と注意	3
1) 前日の確認	3
2) 当日の確認	3
3) 調理時の注意	3
4) 調理室内での配膳の注意	3
5) クラスへの引き渡し時の注意	3
6) クラスでの配膳時の注意	4
7) おかわり時の確認と注意	4
8) その他	4
6. 給食での対応	4
1) 午前のおやつ	4
2) 昼食	4
3) 午後のおやつ	5
4) 補食	5
5) 夕食	5
6) 離乳食	5
7) 未食	5

7. 弁当の対応について	6
8. コンタミネーションに関して	6
9. 緊急一時保育および一時保育について	6
1) 緊急一時保育	6
2) 一時保育	6
10. その他	6
1) 会食	6
2) 料理保育	6
11. リスクマネジメント	7
1) 基本的な考え方	7
2) インシデント・アクシデントの判断基準	7
3) 食べる前に間違いに気付いた場合	7
4) 誤食した場合	7

1. 保育園食物アレルギー対応委員会

1) 保育園食物アレルギー対応委員会とは

保護者から食物アレルギーの申し出を受けた後、「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・アナフィラキシー）」（以下、「生活管理指導表」）を基に保育園での「食物アレルギー個別取組プラン」（以下、「個別取組プラン」）を決定する会として設置するものとし、園長が必要に応じて職員を招集する。

2) 保育園食物アレルギー対応委員会の開催について

- ・園内に対応が必要なアレルギー児がいる場合は、保育園食物アレルギー対応委員会（以下、「委員会」）を設置する。詳細は個別取組プランに記録する。
- ・委員会の開催は、生活管理指導表を受理した後に、保護者との面談を経て行う。
- ・緊急時の対応を行った場合は、その後に委員会を開催し検討する。
- ・この会は、個別取組プランが変更になる度に開催する。経過などは「食物アレルギー個別取組プラン経過表」に記録する。
- ・インシデント・アクシデントに関しては、リスク園内会議が招集されるが、必要に応じて委員会を開催する。
- ・委員会の対象となる職員は、栄養士、看護師、保育士、調理作業員である。

2. 食物アレルギー個別取組プラン

1) 個別取組プランとは

保育園における活動において、食物アレルギー児に対し配慮・管理すべきことを明らかにし実施していくためのものである。保護者との面談に基づき、委員会で作成・決定し、全職員が共有する。

2) 個別取組プラン作成までの流れ

①食物アレルギーを持つ園児の把握

入園申込、入園児面接などの際に、食事調査表、入園時健康意見書、または保護者からの申し出により確認する。

入園後、新たにアレルギー症状の発症が見られた場合、保護者に確認する。

医師に生活管理指導表を記載してもらうよう保護者に依頼する。

②保護者と面談

生活管理指導表を受理する。

食事、生活、誤食時、緊急時の対応などについて聞き取る。

必要時主治医への連絡や確認を行うことを保護者に説明する。

③個別取組プラン作成

委員会を開き、個別取組プランを作成する。

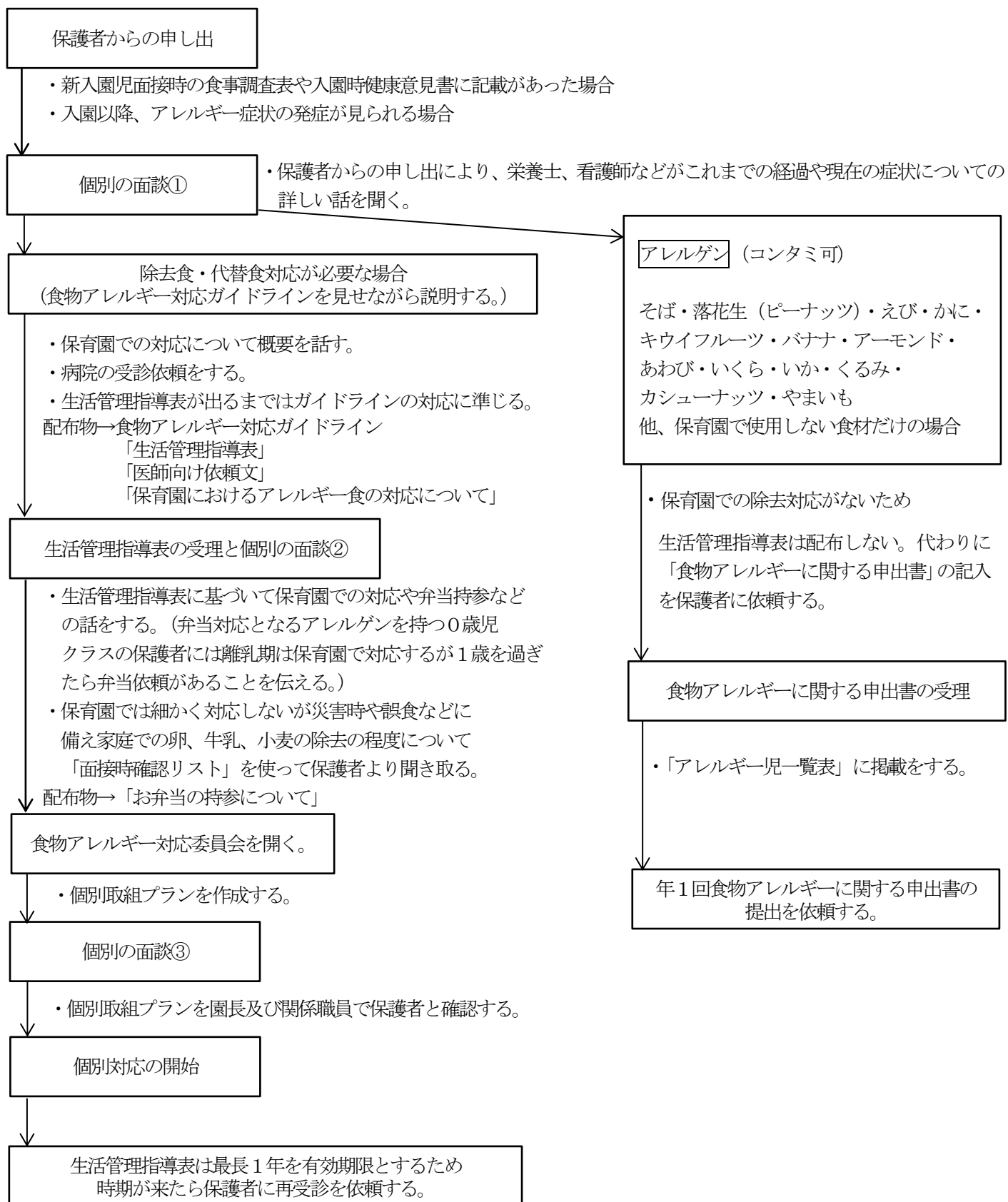
④園長及び関係職員で保護者と面談し、個別取組プランを保護者と確認する。

⑤全職員へ周知し、個別取組プランを開始する。

3) 個別取組プラン開始後

- ・生活管理指導表は有効期間を最長1年とし、継続時は医師の診断に基づき新たに提出してもらう。
- ・有効期間内に変更などがある場合は、新たに提出してもらう。
- ・生活管理指導表が新たに提出された場合は、内容に変更が無い場合も新たに個別取組プランを作成する。
- ・誤食時の対応を行った際は、委員会を開催し、個別取組プランの再検討をする。必要に応じて個別取組プランを修正する。
- ・個別テーブルから他児と同じテーブルで食べるなど、保育の対応に変更を行う場合は、変更前の記載は残したまま変更後の対応を追記した上で、再度面談を実施し、園長のサイン及び保護者に日づけの記入とサインをもらう。

3. 食物アレルギー対応受け入れまで



※継続の場合 (変更も含まれる)

新たに生活管理指導書の提出依頼をする。

※解除の場合

全解除は「除去食解除申請書」の提出依頼をする。

4. 事前準備

- ・「アレルギー児一覧表」を作成し調理室でアレルギーの確認及び対応の確認を行い、職員会議で全員が確認する。
アレルギー児一覧表は、調理室、事務室、各クラスに貼る。
- ・「調理室手配表の記入例」を参照して調理室手配表に対応を記載する。
- ・保護者向けの献立表には除去食および代替食のメニューと持参するメニューのチェックをし、持参するメニューには細かく指示を記入する。
- ・保護者向けの献立表は「アレルギー児用献立受け渡し確認表」を使って配布する職員、受け取る保護者にサインを毎月もらう。
- ・クラスに掲示する献立表は担任と打ち合わせをして確認する。除去食及び代替食のメニューと持参するメニューのチェックをし、担任が色づけをする。アレルギー児が複数いる場合は複数色を用いて1枚の献立表に色分けをする。
- ・代替食を作る午後のおやつ時は、あらたに必要な食材を追加で発注する。

5. 誤食防止のための確認と注意

1) 前日の確認

- ・前日に調理室でアレルギーの対応について打ち合わせを行い、除去食及び代替食、弁当の確認をする。
- ・調理室手配表通りに調理することを基本とするが、食材や調味料を変更、追加する場合は、個人で判断せず、栄養士と調理従事者全員で確認する。ただし、自園のアレルギー児のアレルゲンとなる食材や調味料の変更は行わない。(あらかじめ欠席を把握している状況でも同様の対応とする。)

2) 当日の確認

- ・出席人数が確定した時点で、各クラスの担任等と口頭でその日の出席状況の確認を行う。
- ・アレルギー児の出欠を基に、クラス及び調理室で除去および代替食、弁当の確認をする。
- ・調理室手配表通りに調理することを基本とするが、食材や調味料を変更、追加する場合は、個人で判断せず、栄養士と調理従事者全員で確認をする。ただし、自園のアレルギー児のアレルゲンとなる食材や調味料の変更は行わない。(あらかじめ欠席を把握している状況でも同様の対応とする。)

3) 調理時の注意

- ・原因食材が混入しないよう、切る順番、使う器具や調理の手順（揚げ油など）に細心の注意を払う。

4) 調理室内での配膳の注意

- ・原因食材が混入しないよう、先に盛り付ける。
- ・基本の献立と区別がつくように名前入りクリップを使用し、ラップをかけ、別盆に乗せる。
- ・弁当は容器ごとお盆に乗せる。
- ・クリップや別盆を使用するのは、除去食、代替食、弁当の持参がある時のみとする。

5) クラスへの引き渡し時の注意

- ・調理室に取りにくる前に、クラスで献立表を声に出して全員で確認してから取りに行く。
- ・調理室職員と何が除去食、代替食、弁当なのか、または全員同じなのかを確認しながら受け取る。
*リフトを使用するクラスは、クラスと調理室がお互いの名前とアレルギー児の名前を言ってから上記と同様の確認をする。
- ・時々除去になるケース、献立変更があった場合は特に注意する。

6) クラスでの配膳時の注意

- ・クラスで再度確認し、その子が座ってから大人が配る。(別献立となる日は子どもが取りに行かない。)
- ・子どもが座る位置を配慮する。
- ・食事中は、基本的に保育士がそばにつく。

7) おかわり時の確認と注意

おかわりに、クリップや別盆を使用するのは、除去食、代替食、弁当の持参がある時のみとする。

～おかわりに関しては以下の2点の対応とする～

- ・おかわりは調理室に取りに行く。
- ・クラスに出す場合は、その子が食べられるものを全て一皿に盛り付けてラップをし、必要に応じてアレルギー専用の箸をつけ、アレルギー対応の食事と共に別盆に乗せる。
(別盆に乗せたアレルギー児のおかわり分は余りが出ても他児に回らないように注意する。)
- ・クラス内で他児がおかわりをし始めたら、配膳台に保育士がつき、間違えて持っていかないよう注意する。

8) その他

- ・遠足、行事等のおやつは、対象クラスにアレルギー児がいなくても、自園のアレルギー児のアレルゲンとなる原材料を含むものは選ばない。
- ・マニュアルに記載されている内容以外に、年齢や症状により台ふきんを別にする、別テーブルで食べるなどの対応は各園で検討して行う。なお、その際マニュアルで決まった内容に関しては変えないように注意する。

6. 給食での対応

1) 午前のおやつ

- ・園児全員が食べられるものを出す。
ただし、アレルゲンが多岐に渡り提供する種類が限定されてしまう場合のみ、そのアレルギー児が食べられるお菓子を、全員が食べられるおやつとは別に用意する。
- ・牛乳アレルギー児は麦茶での対応とし、他児とは別のコップを出す。

2) 昼食

- ・基本の献立を1本目とし、2本目を除去食対応メニュー又は弁当対応とする。
- ・午前中の献立に乳・卵は使用しない。また、アレルギー児がいなくても乳・卵は使用しない。
- ・昼食は除去を基本とした除去食とし、除去の際、別食材の発注、新たに調味料を足すことはしない。
- ・主食、主菜に関しては弁当持参とし、副菜、汁物に関しては除去または弁当持参とする。
(副菜、汁物に関しては基本除去対応とする方向で保護者と調整を図る。)
- ・アレルギー児が欠席した場合でも、2本目となるアレルギー対応食の献立の変更はしない。
- ・全園でマヨネーズの代わりにベジタブルネーズを使用する。
- ・アレルゲンとなる調味料(味噌・ケチャップ・ベジタブルネーズ・ソースなど)を使用した主食、主菜の献立の時は弁当持参とし、副菜、汁物に関しては除去または弁当持参とする。(副菜、汁物に関しては基本除去対応とする方向で保護者と調整を図る)ただし、園のアレルギー児の状況によっては、全園児が米しょうゆ・大豆不使用の油・小麦不使用の酢を使用する。
- ・野菜がアレルギーとしてある場合は、除去または弁当持参とする。
- ・除去食を作る場合、間違いのないことを第一に考えて途中から取り分けることはせず最初から別鍋で使用可能な食材を入れて調理する。

3) 午後のおやつ

- ・基本のおやつを1本目とし、2本目に、除去食、代替食を作るか、市販のもので対応する。
- ・2本目の献立は自園のアレルギー児のアレルゲンを含めて除いた1種類のみを提供する。
- ・アレルギー児が欠席した場合でも、献立の変更はしない。
- ・全園でマヨネーズの代わりにベジタブルネーズを使用する。
- ・調味料（味噌・ケチャップ・ベジタブルネーズ・ソースなど）の対応はしない。
ただし、園のアレルギー児の状況によっては、全園児が米しょうゆ・大豆不使用の油・小麦不使用の酢を使用する。
- ・牛乳アレルギー児は麦茶での対応とし、他児とは別のコップを出す。
- ・ヨーグルト、飲むヨーグルトは市販の代替品を提供する。

4) 補食

- ・園児全員が食べられるものを出す。
ただし、アレルゲンが多岐に渡り提供する種類が限定されてしまう場合のみ、そのアレルギー児が食べられるお菓子を、全員が食べられるおやつとは別に用意する。

5) 夕食

- ・午前中のように乳・卵抜きなどの献立などにはせず、通常の献立を基本として考える。
- ・2本目の献立は作らない。
- ・アレルギー児が夕食を希望する場合、アレルゲンとなる食材を使用した献立の日は夕食の提供は行わず、補食対応とする。
- ・全園でマヨネーズの代わりにベジタブルネーズを使用する。
- ・調味料（味噌・ケチャップ・ベジタブルネーズ・ソースなど）の対応はしない。

6) 離乳食

<ミルク>

- ・飲用の対応はする。
- ・アレルギー児がいる時は乳料理を献立に入れない。

<午前食>

- ・主食は対応する。
- ・主菜 大豆製品・魚アレルギー児→除去とする。
鶏肉のアレルギー児→全員豚肉使用
豚肉のアレルギー児→全員鶏肉使用
牛乳・乳製品のアレルギー児→全員乳製品を使用しない。
- ・副菜は除去とする。

<午後食>

- ・午前食と同様の対応とする。

7) 未食

- ・「食材確認のお願い」を使って未食の確認をする。
- ・魚介類に関しては、食材確認のお願いに記載の食材のみを給食で使用する。
- ・昼食、おやつでは、食べたことが確認できない場合は、当該児に対してその食材を使用した料理の提供はしない。
- ・夕食では、食べたことが確認できるまでは夕食の提供はせず、補食での対応とする。

7. 弁当の対応について

<受け取りの確認方法>

- ・「お弁当チェック表」を作成し、チェック表を見ながら受け入れ時に確認して受け取った職員がサインする。
- ・弁当の受け取りについては、調理従事者の勤務時間外は保育室、調理従事者の勤務時間内は調理室とする。

<弁当の保管場所>

- ・調理室又は調理室外の冷蔵庫とする。

<提供方法>

- ・提供する直前に持参された容器ごと必要に応じて電子レンジで温め、お盆に乗せてそのまま提供する。
- ・園で調理したスープやソースを弁当にかけることはしない。
- ・預かりの数が多く、対応が困難な場合は事務室等に応援を求める。

<喫食時>

- ・保育士がそばにつき、食事を交換しないよう本児にも他児にも話す。

<その他>

- ・兄弟児が下痢・嘔吐に感染している場合は持参した弁当は調理室内では預からず、ビニール袋に入れ事務室や休憩室の冷蔵庫で保管する。温めは行わない。
- ・作る保護者に下痢・嘔吐の症状がある場合は、市販のものを持参してもらい、事務室や休憩室の冷蔵庫で保管する。温めは行わない。
- ・コンタミネーション対応で弁当を持参してもらう場合は、基本温められるものを持参してもらう。

*麦茶の代わりの飲み物を預かる場合は以下の通りとする。

- ・一日分の水分補給できるものを水筒に入れて持参してもらう。(代替は出さない。)
- ・ガイドラインの弁当と同じ扱いという観点から、持参した水筒を保護者から直接預かり調理室に置く。
- ・朝、水筒を調理室から受け取ったあとは、調理室に戻さず保育室で保管する。
- ・衛生上、水筒に直接口をつけて飲むのではなく、マイコップに入れて飲む。
- ・該当児の降園時まで水筒の中身を廃棄しない。
- ・別盆に水筒、マイコップを乗せ、印(クリップ等)をつける。

8. コンタミネーションに関して

- ・コンタミネーションの対応が必要な場合は保育園での対応はしない。弁当などを持参してもらう。

9. 緊急一時保育及び一時保育について

1) 緊急一時保育

在園児に準ずる。

2) 一時保育

基本お弁当の持参をお願いする。

※お弁当持参にならない場合：飲用牛乳や保育園で使用しない食材がアレルギーの場合

10. その他

1) 会食

バイキングなどの時は、出来るだけアレルギー児が食べられる献立を考え、必ず保育士がついて取りに行くなどの配慮をとる。

2) 料理保育

全員が扱え、食べられる食材を使う献立で行う。

11. リスクマネジメント

1) 基本的な考え方

- ・園児の安全を最優先とする。
- ・調理作業や配膳時に間違いに気付いた時は、調理室の職員や関係部署に速やかに報告する。
- ・配膳後に調理室、保育室で間違いに気付いた時点で迅速に対応する。

2) インシデント・アクシデントの判断基準

インシデント	調理室	調理中、配膳中に気づいた
	保育室	食べさせる前に気づいた
アクシデント	調理室	作り忘れた 配膳し忘れて調理室から出してしまった
	保育室	食べさせてしまった

3) 食べる前に間違いに気付いた場合

- ・調理作業中に間違いに気付いた場合、どの調理工程で、何を、どのように間違えたかを調理室で共有し、再調理が可能かどうかを判断する。再調理が出来ないときは食べられる物を食べてもらう。
- ・調理室側で受け渡し後に気付いた場合、該当保育室に知らせてアレルギー対応の物と換える。
- ・保育室側で気付いた場合、調理室でアレルギー対応の物と換えてもらう。
- ・園長に報告し、インシデントレポートまたはアクシデントレポートを作成する。その後リスク園内会議を開催し、全職員に周知する。

4) 誤食した場合

- ・誤食後にアレルギー症状が出現した場合、フローチャートに沿って対応、「誤食発生時記録用紙」に記録していく。
必要時ホットラインを活用する。
- ・誤食後、アレルギー症状が出ていない場合でも、その後容体が変わることがあるので、気付いた時点からフローチャートに沿って対応し、観察と誤食発生時記録用紙に記録をしていく。
- ・摂取した量を確認し、現物を取っておく。
- ・調理室内の誤配膳、保育室内での基本の献立とアレルギー食との取り違えなどにより食べてしまった場合は、該当部署が園長に報告し再発防止に取り組む。
- ・リスク園内会議、職員会議で報告し全職員で確認する。

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・アナフィラキシー）

名前 _____ 男・女 _____ 年 _____ 月 _____ 日生（ _____ 歳 _____ ヶ月） _____ 組
 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※この生活管理指導表は、保育所の生活において特別な配慮や管理が必要となった子どもに限って、医師が作成するものです。

緊急連絡先

★保護者
電話：★連絡医療機関
医療機関名：
電話：

病型・治療		保育所での生活上の留意点		記載日
食物アレルギー アナフィラキシー (あり・なし)	A. 食物アレルギー病型 1. 食物アレルギーの関与する乳児アトピー性皮膚炎 2. 即時型 3. その他（新生児・乳児消化管アレルギー・口腔アレルギー症候群・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・その他）	A. 給食・離乳食 1. 管理不要 2. 管理必要（管理内容については、病型・治療のC.欄及び下記C. E欄を参照）		年 月 日
	B. アナフィラキシー病型 1. 食物（原因：） 2. その他（医薬品・食物依存性運動誘発アナフィラキシー・ラテックスアレルギー・昆虫・動物のフケや毛）	B. アレルギー用調整粉乳 1. 不要 2. 必要 下記該当ミルクに○、又は（ ）内に記入 ミルフィーHP・ニューMA-1・MA-mi・ベプディエット・エレメンタルフォーミュラ その他（ ）		医師名
	C. 原因食品・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 大豆 《 》 7. ゴマ 《 》 8. ナッツ類＊ 《 》（すべて・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・） 9. 甲殻類＊ 《 》（すべて・エビ・カニ・） 10. 軟体類・貝類＊ 《 》（すべて・イカ・タコ・ホタテ・アサリ・） 11. 魚卵＊ 《 》（すべて・イクラ・タラコ・） 12. 魚類＊ 《 》（すべて・サバ・サケ・） 13. 肉類＊ 《 》（鶏肉・牛肉・豚肉・） 14. 果物類＊ 《 》（キウイ・バナナ・） 15. その他 《 》（ ） 「＊は（ ）内の該当する項目に○をするか具体的に記載すること」	C. 除去食品においてより厳しい除去が必要なもの 病型・治療のC.欄で除去の際に、より厳しい除去が必要となるもののみに○をつける ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。		医療機関名
	[除去根拠] 該当するものを《 》内に番号を記載 ①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE抗体等検査結果陽性 ④未摂取	E. 特記事項 （その他に特別な配慮や管理が必要な事項がある場合には、医師が保護者と相談のうえ記載。対応内容は保育所が保護者と相談のうえ決定）		
D. 緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 2. アドレナリン自己注射薬「エピペン®」 3. その他（ ）	D. 食物・食材を扱う活動 1. 管理不要 2. 原因食材を教材とする活動の制限（ ） 3. 調理活動時の制限（ ） 4. その他（ ）		電話	

●保育所における日常の取り組み及び緊急時の対応に活用するため、本表に記載された内容を保育所の職員及び消防機関・医療機関等と共有することに同意しますか。

- ・同意する
- ・同意しない

保護者氏名 _____

保育園におけるアレルギー食の対応について

西東京市立保育園

保育園での昼食は、通常複数のメニューで構成されており、取り扱う食材の種類も多くなります。さらに0歳児クラスがある保育園では、別に離乳食を作っています。

このような中、アレルギーに対応した食事を安全に提供することを考え、昼食に関しては除去を基本とした除去食で対応します。

献立例：昼食

- ・ロールパン →小麦のアレルギーがある場合、除去すると主食が無くなるので代替りの物を持参
- ・鶏のから揚げ →鶏肉のアレルギーがある場合、除去すると主菜が無くなるので代替りの物を持参
- ・トマト →トマトのアレルギーがある場合、副菜の1品なので除去のままか、代替りの物を持参
- ・フレンチサラダ →アレルゲンとなる食材がある場合は除去して提供
- ・豆腐入りスープ →大豆アレルギーがある場合、豆腐を除去したスープを提供

主食、主菜となるメニューに関しては、代替りのものの持参をお願いします。

副菜となるメニューに関しては除去のみとするか、代替りのものを持参するかは保護者が選択できるようにします。

おやつは、おにぎりやホットケーキ、焼きそば、クッキーなど単品のメニューで構成されることが多いので、アレルギー食の対応も保育園で行います。

献立例：おやつ

- ・牛乳→麦茶を提供
- ・ホットケーキ（小麦粉、卵、牛乳、バター、砂糖使用）
→小麦のアレルギー児、卵のアレルギー児、牛乳・乳製品のアレルギー児がそれぞれいる場合、小麦、卵、牛乳、バター抜きホットケーキ(例：米粉、油、砂糖使用など)を作るか、市販のお菓子やお米のパンなどで対応します。
- ・果物

というように、保育園で代替りのおやつを作るか、市販の物を購入して提供します。

ただし、アレルギーに対応したおやつは複雑さを防ぐため1種類とするので、上記のメニューの場合、卵のみがアレルゲンの場合でも卵、乳、小麦不使用のメニューを提供することとなります。

また、コンタミネーションが対応の範囲となる場合は、安全確保の点からすべての食事において弁当の持参をお願いすることになります。

西東京市立

保育園園長殿

食物アレルギーに関する申出書

[申出日] 年 月 日

[申出者] _____ 印

(自署の場合押印不要)

下記の食材は、保育園の給食で使用するものではありませんが、災害時等緊急時の食事に配慮をお願いしたいので、申し出いたします。

記

1 園児名 _____ (年 月 日生)

2 内 容

1) アレルゲンとなる食物 (○印をつけて下さい)

生卵・マヨネーズ・そば・ピーナッツ・ナッツ類・エビ・カニ・キウイ・バナナ
その他 (_____)

2) 症状について [○○の食材を食べると○○の症状が出ます等]

上の太枠口の中の記入をお願いします。

〈保育園使用欄〉

面接時確認リスト

調理別紙11-(6)

園児名

	家庭での除去の程度（食品名、調理形態など）	除去に×
卵	ケーキ、ドーナツなど	
	つなぎ程度の卵（ハンバーグ、フライ、天ぷら）	
	卵入りのパンやクッキー	
	極微量に入った加工品（ハム、ちくわなど）	
牛乳	ヨーグルト	
	シチュー、グラタン	
	生クリーム	
	チーズ	
	バター	
	乳入りのパンやクッキー	
小麦	つなぎ程度の小麦（ハンバーグ、フライ、天ぷら、シチュー）	
	クッキー、クラッカーなど	

面接時確認リスト

園児名

	家庭での除去の程度（食品名、調理形態など）	除去に×
卵	ケーキ、ドーナツなど	
	つなぎ程度の卵（ハンバーグ、フライ、天ぷら）	
	卵入りのパンやクッキー	
	極微量に入った加工品（ハム、ちくわなど）	
牛乳	ヨーグルト	
	シチュー、グラタン	
	生クリーム	
	チーズ	
	バター	
	乳入りのパンやクッキー	
小麦	つなぎ程度の小麦（ハンバーグ、フライ、天ぷら、シチュー）	
	クッキー、クラッカーなど	

保護者各位

お弁当の持参について

西東京市立保育園

保育園の給食において、アレルギー等で食べられない食材がある場合、食材や料理によってお弁当の持参をお願いすることとなります。

お預かりしたお弁当については、冷蔵庫に保管する等細心の注意を払って提供するようにしますが、食中毒予防の点から、ご家庭においても以下の点に注意して頂けますよう、よろしくお願い致します。

<持参する容器について>

- ・容器とフタの両方にフルネームで名前を書いて下さい。
- ・容器は漏れないものを用意し、容器もフタも電子レンジ可能なものにして下さい。
- ・料理ごとに別の容器に入れて下さい。
- ・容器はよく洗い、しっかり乾燥させたものを使用してください。
- ・容器の中身が確認できるように透明の容器を使用して下さい。

<調理するにあたって>

- ・調理前及び容器に詰める前にはよく手を洗って下さい。
- ・できるだけ当日の朝作るようにして下さい。
(特にサラダ、和え物、フルーツなど加熱しないもの)
- ・やむを得ず当日の朝調理したもの以外のものを持参する場合は、しっかり再加熱して下さい。
- ・持参するものは、出来上がりの状態で持ってきて下さい。
(麺を茹でる、ウインナーを加熱するなど)
- ・肉、魚、卵などたんぱく質食品を調理する際はしっかり加熱して下さい。
- ・加熱したものはしっかり冷ましてから容器に入れて下さい。
- ・おにぎりなどはラップなどを使用し、直接手で握らないで下さい。
- ・保育園では受け取り次第冷蔵庫に保管しますが、持ち運び時に保冷して下さい。
- ・ご家族に下痢、嘔吐の症状がある場合はお知らせ下さい。
- ・作る方に下痢、嘔吐の症状がある場合は、できるだけ市販品を持参して下さい。

*その他、不明な点などがありましたら、いつでも声をおかけ下さい。

アレルギー児一覧表(除去するものに■)

※保育園では卵不使用のノンエッグマヨネーズを使用のため、マヨネーズ料理は全員同じものを出します。

[illegible]

アレルギー児一覧表

※以下、保育園では使用しない食材がアレルギー一覧表

オ	クラス	氏 名	除去期間 (最終提出)	生卵・マヨネーズ・そば・ピーナッツ・ナッツ類・エビ・カニ・キウイ・バナナ	土	タ	備 考

食物アレルギー個別取組プラン

園児氏名

記入者

給食対応（午前・午後・補食・夕食など）

保育対応

アナフィラキシーショック（有・無） 回
最後の発症年月 年 月

医師から注意するように言われている症状

原因食物が皮膚に付いた場合の対応

誤食時の対応

保護者への連絡 状態の報告・内服薬の与薬の確認・エピペン投与の確認・
緊急時は救急搬送をする・保育園または、救急搬送先へ保護者に来ていただく

保育園

内服薬 有・無
内服薬の保管場所

エピペン 有・無
エピペンの保管場所

自宅

アレルギー発症時の内服薬

食物アレルギー個別取組プランは、「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・アナフィラキシー）」に基づき作成し、合わせて使用します。

変更などがあった場合は、随時保護者と面談を持ちご家庭と連携を取りながら進めていきます。

年 月 日

保護者

印

(自署の場合押印不要)

西東京市立

保育園

園長

印

個別取組プラン経過表

調理別紙11-(10)

西東京市立

保育園

年

月

目作成

氏名			男・女	年	月	日生(才)
経過	月／日	個別取組プランとして保育園での給食対応AM,PM、補食、夕食等記入				

月／日

経

過

除去食解除申請書

西東京市立

保育園園長殿

下記のとおり除去食の解除をお願いします。

年 月 日

(申請者)

保護者氏名 _____ 印

(自署の場合押印不要)

園児名 _____ (年 月 日生)

1. 指示をいただいた医師のお名前と日付

_____ 医院・病院 医師
_____ 年 月 日

2. 解除となる食品名

(_____)

〈 保育園コメント欄 〉

誤食発生時記録用紙

令和 年 月 日 ()

氏 名	年 月 日生		
	男 ・ 女 (才児クラス)		
発生時刻	午前 ・ 午後 時 分頃		
食べた物	量 ()		
服 薬 時 間	午前 ・ 午後 時 分 薬品名 ()		
体 重	K g	体 温	℃

誤食発生時記録用紙

調理別紙 11-(12)

令和 年 月 日 ()

氏 名	年 月 日生		
	男 ・ 女 (才児クラス)		
発生時刻	午前 ・ 午後 時 分頃		
食べた物	量 ()		
服 薬 時 間	午前 ・ 午後 時 分 薬品名 ()		
体 重	K g	体 温	℃