

6. 児童福祉施設給食関係者研修

【目的】

子どもの「食」を通じた健康づくりは、「健やか親子21（第2次）」においても推進している。その一層の推進を図るためには、各地域や児童福祉施設における栄養管理の改善、食育の推進等が必要となる。本研究は、各都道府県・市町村の施設の栄養管理担当者及び施設の給食や栄養管理などに携わる関係者が、栄養管理や食育に関する最新の知見や動向を理解し活用できるようになること、食事の提供の質を向上すること、保護者等に適切な情報を提供すること等を目的として実施する。

【対象】

児童福祉施設給食関係者で指導的立場にある方

講義Ⅰ 『日本人の食事摂取基準（2020年版）』改定のポイント

「日本人の食事摂取基準（2020年版）改定（令和2年1月に告示）
更なる高齢化の進展を踏まえ、生活習慣病予防に加え、**高齢者のフレイル予防も視野に入れて策定**

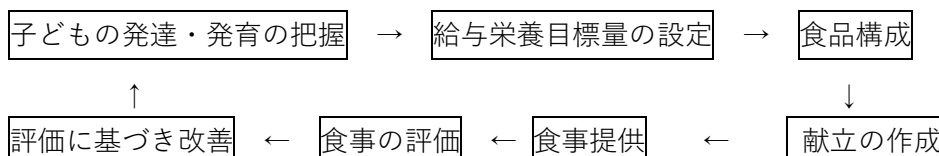
【主な変更ポイント】

- 50歳以上について**より細かな年齢区分による摂取基準を設定**
- 高齢者のフレイル予防の観点から、総エネルギー量に占めるべきたんぱく質由来エネルギー量の割合について**65歳以上の目標量の下限を13%エネルギーから15%エネルギーに引き上げ**
- 若いうちからの生活習慣病予防を推進**
 - ・飽和脂肪酸、ナトリウムについて、小児の目標量を新たに設定。
 - ・ナトリウム（食塩相当量）について、成人の目標量を0.5g/日引き下げるとともに、高血圧及び慢性腎臓病（CKD）の重症化予防を目的とした量として、新たに**6g/日未満**と設定。
 - ・コレステロールについて、脂肪異常症の重症化予防を目的とした量として、新たに**200mg/日未満**に留めることが望ましいことを記載。

自治体・保育所による事例発表～児童福祉施設における栄養管理

〈事例発表Ⅰ〉「希望園」における食事提供のプロセス～食事摂取基準を用いた給食提供

○希望園における食事提供のプロセス



○食事摂取（摂取量・摂取状況など）の評価に基づいた改善

- ・子どもの残食は日によって差がある
→食べ慣れない食材は、子どもが好む食材と組み合わせるなどメニューを工夫
- ・全体として、毎日の残食を見ると概ね5%未満のため、栄養量は足りていると考えられる
- ・1食の献立で全ての食品構成を満たすことは難しいが1か月を通して平均的な栄養摂取を目指す

○栄養管理のプロセスから見た対応

- ・身長・体重を毎月把握、年2回給与栄養目標量を見直して子どもの成長にあった栄養管理を行う。
- ・子どもの発達・栄養量を把握することで、個々の対応が可能となる。



- ・PDCAサイクルを繰り返し行うことで、適正な栄養量を把握することができる
- ・園全体と個人で見た場合のそれぞれの栄養管理の必要性が見えてくる

〈事例発表Ⅱ〉「食事摂取基準を活用した食事提供について」

○食事提供の手順

1. 子どもの実態把握と給食運営年間計画作成
2. 食事計画の策定（給与栄養目標量の設定、献立作成）
3. 食事の提供
4. 食事の評価
5. 改善

※評価に基づいて、必要があれば給与栄養目標量の見直しや食事計画の見直しを行う。

○離乳食・個別配慮食について

体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人一人の子供の心身の状態に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること〈保育所保育指針より〉



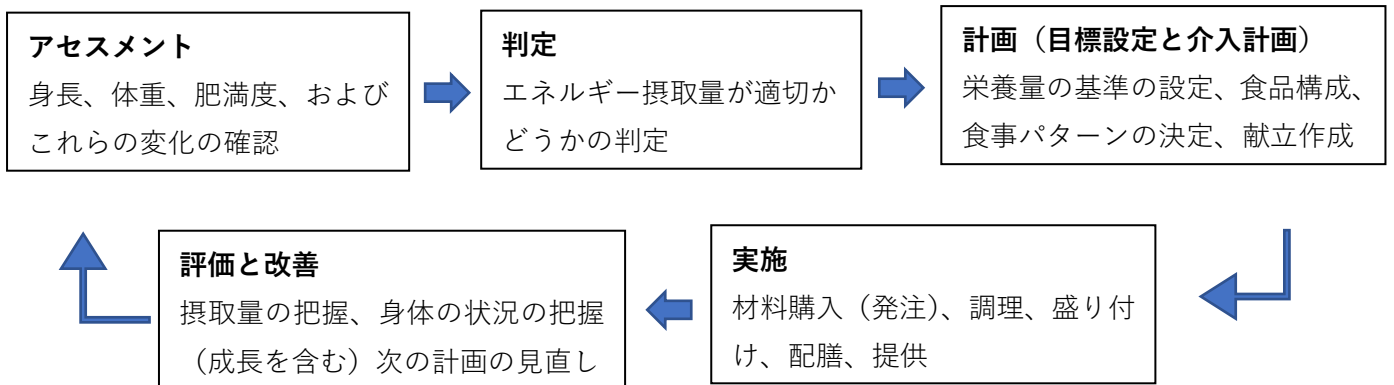
集団として捉えながらも、必要に応じて個別に対応する

○保育所における食事提供および栄養管理に関する考え方

- ・子どもの健やかな発育・発達を目指し、子どもの食事・食生活を支援していく。
- ・食事提供と食育を一体的な取り組みとして行う。
- ・一人一人の子どもの発育・発達への対応を行いながら、適切に進める。
- ・PDCAサイクルに基づいて、より質の高い食事提供を保育全体で連携して行う。

講義Ⅱ 「児童福祉施設等における食事摂取基準の活用」

給食施設における栄養管理のPDCAサイクル



○給食施設

給与栄養目標量

- ・給与栄養目標量は、アセスメント結果から食事摂取基準を活用しても設定
- ・見直しは、人が大きく入れ替わるとき（時期を決めて1年に少なくとも1回）
成長期は4月（5月）、9月、1月など施設の身体計測に合わせて複数回が望ましい
- ・見直すかどうか確認する

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
- ・一定期間の提供料の実際を確認 ・摂取量の確認 ・体格の分布を確認

摂取量を把握する努力

- ・残菜は、思考、その料理の実際の品質、様々な要因が影響しているので、継続的な傾向を把握する必要がある
- ・集団全体でとらえつつ、どのような残し方がされているか、およそ全部を食べる人が何人くらい、残す人が何人くらいを確認する
- ・選択できる食事の場合は、どのような選択行動に特徴があるか、摂取量は把握できなくても選択行動から評価する

自治体・保育所による事例発表～児童福祉施設におけるアレルギー対応

〈事例発表Ⅲ〉「東京都世田谷区における区立保育所でのアレルギー対応の取り組みについて」

○世田谷区区立保育園におけるアレルギー児人数は年間 200～300 人、全園児に占める割合 4～6%

○区立保育園における現場での流れ

- ①アレルギーの人数確認（出欠の記載漏れがないように児の名前を記載）
- ②調理室では…担当者全員揃ったところで献立確認、配膳の留意点周知
アレルギー児それぞれに色分けした専用のトレイを用意、食品を載せたらトレイごとラップ
- ③クラスでの取り組み…調理室に取りに来て担当と確認、クラスで再度担任と確認

○毎月、保護者、担当保育士、園長、栄養士と面談

〈事例発表Ⅳ〉「神奈川県大和市における保育所のアレルギー対応～きちんと知ってみんなで共有」

○給食の工夫と注意点

- ・対応を意識した献立…食経験を広げる
- ・確実に原材料確認…同じ製品でも原材料変更有
- ・食材チェック…保育所で初めて食べるを避ける
- ・毎月保護者面談…日頃から保護者の声に傾聴
- ・原因食品完全除去…完全除去か解除の両極で対応
- ・除去解除申請…医師の指示のもと

○事故防止のための環境整備…①全職員が共通理解 ②ヒヤリ・ハット ③災害への備え

○関係機関との連携…子ども保育課・認可保育所・医療機関・消防本部