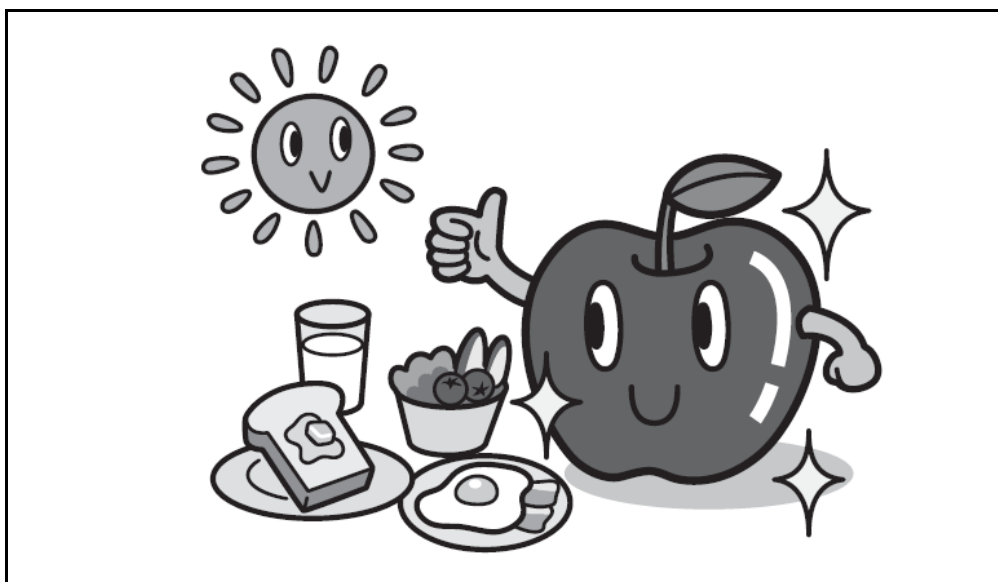


第2章 运营管理



第2章 運営管理

ここがポイント！！

- ① 食事提供に関する運営会議（給食委員会等）が重要です！！
- ② PDCAサイクルによる運営が大切です！！

保育所等の食事は、園児の健全な発育および健康の維持、増進の基盤であるとともに、「おいしい、楽しい」という情緒的機能や食事を大切にする考え方を伝えるなどの教育的機能（食育）があり、その役割はきわめて大きく、施設運営上重要である。

食事は、児童福祉施設最低基準（児童福祉法第45条の規定に定められている児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第11条）^{*1)}をもとに、関係法令や通知等に沿いながら、対象者の特性に応じた科学的な根拠のある栄養管理をはじめ、各施設の状況に応じた施設管理に基づいて実施され、常に高いレベルを目指して努力することが求められる。

*1) P94 参照

1. 運営方針の明確化

計画的な食事提供を行うため、運営方針として下記事項等を明確にし、職員間の共有を図る。

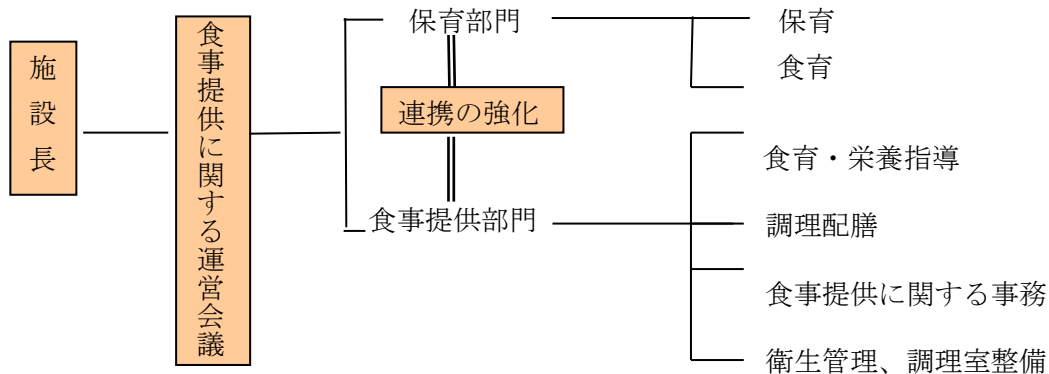
- (1) 食事提供の目的
- (2) 食事提供の組織
- (3) 食事提供責任者
- (4) 食事提供に関する運営会議
- (5) 食事提供時間
- (6) 園児の把握（嗜好調査・残食調査等）
- (7) その他食事の提供に必要な項目等

2. 組織体制

(1) 組織

食事の提供を行うための組織は保育所等の規模等によって異なるが、施設長のもとに保育部門と食事の提供部門の役割を明確にし、全職員が協力しあって運営できる体制を整える。

<図1 給食組織図一例>



(2) 役割

- 1) 施設長……食事提供上の最高責任者として、運営方針の決定、予算の適正な執行、出納の管理ならびに保育部門との協力体制がとれるよう指導を行う。
- 2) 食事提供に関する運営会議
 - ①役割…食事提供に係る業務の改善に関する事、食事内容の改善に関する事、栄養指導・生活習慣指導・食育に関する事等について協議し、意見の交換や知識・技術の研鑽の場とする。
 - ②構成…施設長をはじめ、保育部門、食事提供部門の三者により構成し、定例的（月1回以上が望ましい）に開催する。
 - ③記録と活用…会議の記録を正確に行い、食事の提供に係る業務の向上に活用する。
- 3) 保育部門…施設長の指示のもとに児童の配膳、下膳を行うとともに、自ら摂取できない園児に対して介助等行う。さらに、園児の身体状況・健康状態や、全体の摂取状況の観察並びに残食の状況を十分把握して食事提供部門との情報共有を図る。

また、食育の実施について、食事提供部門との連携を密にする。
- 4) 食事提供部門……施設長の指示のもとに、調理、盛り付け、食器の洗浄、消毒、食品の発注、検収、保存食品の受払い等のほか関係帳簿の整備並びに施設の衛生保持に努める。さらに、保育部門との連携を密にし、食育及び栄養指導の強化を図る。

3. 食事の提供に係る業務の流れ

- (1) 食事提供に係る業務の運営については、栄養管理、食育計画、衛生管理等食事提供に係る業務を総合的にとらえ管理する。
- (2) 保育所等における食事の提供に係る業務の全体像～P D C Aサイクル（図2参照）

（令和7年9月こども家庭庁「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」参照）

 - 1) アセスメント
こどもたちの現在の健康状態、栄養状態、身体状況等を明らかにする（実態把握）。現在の状態について調べた結果を評価し、その中で特に注意深く様子を見ていく必要のあるこどもも把握する。
 - 2) 目標設定と計画（P l a n）
アセスメント結果をもとに、食を営む力の育成にむけて『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～』で示された「5つの子ども像」等の実現を視野に入れつつ、こどもの特性に配慮した目標を設定する。
 - ① 提供する食事の量と質、食品や調理方法、食事環境等に配慮した献立を作成する。
 - ② 適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着等をねらいとし、こどもや保護者に対する食に関する情報提供や食事づくりに関する体験の機会の提供等の実践を計画する。
 - ③ 食事の提供が衛生的かつ安全に行われるよう衛生管理体制を整える。
 - 3) 実 施（D o）／モニタリング
計画に基づき調理および提供、ならびに食育の実践を行う。日々のこどもたちの様子を確

認するとともに、各種計画が適切に進行し、目標達成の方向に変化しているか、定期的に目標に対する計画の進捗状況を確認する（モニタリング）。

4) 評価 (Check)

計画に基づき調理および提供、ならびに食育実践が行われたか、また目標が達成できたかを確認し評価を行う。(残菜調査結果や嗜好調査・個人の喫食状況調査の結果、食事内容検討表、栄養管理報告書等の活用)

5) 改善 (Action)

評価に基づき食事計画の改善を図る(食事提供に関する運営会議等の活用)。

4. 調理員等の配置

調理員等の人員は、公定価格に定める基準を満たす適正配置にする。

定員 40 人以下	定員 41～150 人	定員 151 人以上
1 人	2 人	3 人以上

根拠：令和 7 年 12 月 24 日「特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準等の実施上の留意事項について」

児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第 35 条に規定に基づき定められた「保育所保育指針」では、児童福祉法第 39 条の規定に基づき、『入所する子どもの最善の利益を考慮し、その福祉を積極的に増進することに最もふさわしい生活の場でなければならない』と規定し、その目的を達成するために、保育所の特性として、保育に関する専門性を有する職員が、家庭との緊密な連携の下に、こどもの状況や発達過程を踏まえ、保育所における環境を通して、養護及び保育を一体的に行なうこととしている。

なお、調理員は、栄養・衛生管理に関する専門的な知識を習得した者が望ましい。

健康増進法では、継続的に 1 回 100 食以上の食事を供給する施設(特定給食施設という。)では、栄養士又は管理栄養士を置くよう努めねばならないと定め^{*2)}、一方、厚生労働省通知、「児童福祉施設における『食事摂取基準』活用した食事計画について」^{*3)}では、児童福祉施設において食事摂取基準を活用する場合は、管理栄養士等による適切な活用を図ることとされている。

「食育」や「日本人の食事摂取基準」に基づく栄養管理を実施するためには保育所においても栄養士の配置が望まれる。

また、平成 27 年度から公定価格の特定加算分として、新たに栄養管理加算が定められ、食事の提供にあたり、栄養士を活用して、栄養士から献立やアレルギー、アトピー等への助言、食育に関する継続的な指導を受ける施設に加算されることになった。

5. 職員研修

食事の提供に関する業務を円滑に進めるため、食事提供に係る業務の運営に必要な知識や調理技術について研修を受けるなど、資質の向上に努める。

なお、施設全体で共通認識を図るために、調理担当者のみならず必要に応じて責任者や保育部門の研修にも配慮する。

6. 食事の材料費

(1) 自家生産物

自家生産物等の給食材料（米、野菜、魚等）については、給食費に計上せず、食事単価にも反映させない。

(2) 職員の食事

職員の食事を実施する場合は、園児との区分を明確にし、おおむね3歳以上児の給食費相当額徴収する。（徴収した金額は、毎月、私的契約利用料収入^{*4}に計上する。）

(3) 3歳以上児の主食費

3歳以上児にも主食を提供し主食代を徴収する場合には、その他の事業収益^{*5}に計上する。

7. 健康危機管理体制^{*3)}の整備

日ごろから食中毒や感染症の発生、検便結果による菌の検出、食品・電気・ガス・使用水の供給トラブル、災害等の健康危機の発生を想定し、発生時には適正かつ迅速に対応できるようマニュアルを策定し、食事確保体制等を整えておく。

注*2) 健康増進法第21条 (P170参照)

*3) 令和2年3月31日 子家発0331第1号 厚生労働省子ども家庭局母子保健課長通知 (P119参照)

*4) 「利用者等外給食収益」とは、新会計基準の勘定項目変更によるもので、職員の食費は、サービス活動外増減による収益に含まれ、大分類の「その他のサービス活動外収益」、中分類の「利用者等外給食収益」となる。

*5) 「健康危機管理」とは、食中毒、感染症、災害等天災、人災を問わず人々の生命や健康の安全等を脅かす事態に対し、事前管理や監視等による危機発生防止策と、万一危機が発生した場合の被害を最小限に食い止めるための対応策を整えることである。

(図2) 保育所における食事の提供に係る業務の全体像 (PDCAサイクル)

