

〈令和3年度〉

## 給食についての養育方針

### 〈目的〉

児童の発達に応じた食事と家庭の雰囲気を提供し、心身の健やかな成長を促すとともに、望ましい食習慣の形成を目指す。また、年齢に応じた食育を実施し、児童の食への興味関心を引き出し、自立後の豊かな食生活に繋がる支援を行う。

### 〈重点目標〉

- ・おいしく食べる
- ・「安心」「美味しい」「温かい」「楽しい」給食作りに努める
- ・子どもの年齢や発育に合わせた食事を提供する

### 〈指導計画〉

#### 【給食業務】

#### 1. 献立

- ・手作り、旬の味を大事にする。
- ・バラエティに富んだ献立の工夫
- ・行事食を実施する
- ・児童の身体的成長を把握し、年齢区分ごとに適切な栄養給与量を設定する
- ・月ごとに基準を満たす献立を作成する
- ・学期に1回又は、年に2回嗜好調査を行い献立に反映させる

#### 2. 衛生

- ・手洗い、消毒、清潔な身支度の励行
- ・調理師、栄養士、職員（調理をする可能性のある職員）の検便を月1回実施  
中学生、高年齢児は2ヵ月に1回実施  
※調理関係の行事がある場合は、月に1回実施  
(検査日は、別紙参照)
- ・大掃除、器具の点検と手入れ
- ・検食の保管

#### 3. 活動

- ・1日3食の食事提供  
朝食…おかずは前日に調理・提供し、汁物は当日たんぼぼで宿直職員が調理する  
昼食・夕食…食事時間に合わせて炊事場で調理し各ユニットに運ぶ  
毎食の白米は各ユニットで炊く
- ・お弁当の調理について

卵焼き以外のおかずは前日に調理し真空加工した後、冷蔵保存する前日に真空したおかずと生卵を提供し、当日に温めて宿直職員に詰めてもらう

事前に調理しておく場合は、真空加工した後冷凍保存する

卵焼きは、各ユニットで宿直職員に焼いてもらう

・食事時間について

	起床時間	朝食	昼食	夕食
平日	6 : 3 0	7 : 0 0	1 2 : 0 0	1 7 : 3 0
休日	8 : 0 0	8 : 3 0	1 2 : 0 0	1 7 : 3 0
長期休暇	7 : 0 0	7 : 3 0	1 2 : 0 0	1 7 : 3 0

※上記食事時間を基本とし、各ユニットの生活時間に合わせて変動させる

※長期休暇は休日も起床時間は同じとし、登校約2日前から平日時間に戻す

- ・調理実習を最低月に1回実施
- ・在庫点検及び在庫管理
- ・炊事場会議（月1回）

4. おやつ

- ・発育に応じた適切な摂取量を提示し、望ましいおやつの摂取の仕方ができるように働きかける

5. 食器・器具の扱い方

- ・陶器の食器や器具を大切に扱う
- ・陶器の管理と使い方を考える

◎子どもとの関わりを大切に、各ユニット職員との連携を大切にする

【子どもへの取り組み】

1. 衛生

- ・手洗い、消毒の励行
- ・身支度を整える（爪切り、エプロンなど）
- ・食事の場所は整理整頓、掃除をまめにする
- ・台ふきは清潔に取り扱う
- ・食品の取り扱い方（加熱、保存など）
- ・中学生、高年齢児は2ヵ月に1回実施（日にちは、別紙参照）

※調理関係の行事がある場合は、月に1回実施

◎中学生、高年齢児の衛生面は、特に気をつける

2. 食事指導（各ユニットに願います）

- ・気持ちをこめて食事のあいさつができる
- ・食事のマナーを身につける（食べ方、姿勢、はしの持ち方、ひじなど）
- ・好き嫌いをしない

- ・薄味になれる
- ・ゆっくりよくかんで食べる
- ・おかずに合わせて食器を選び、配膳に気を付ける
- ・安全に運び、配膳、片付けのお手伝いをする
- ・食器、器具を丁寧に扱う
- ・食事を楽しく食べられる雰囲気をはげめる

### 3. 栄養指導

- ・各ユニットの衛生面や食事のマナーの改善に取り組む
- ・子どもたちに必要な食事に関する情報を提供（給食だよりの作成、自立に向けた食事の話）
- ・行事食などを通して、季節の旬、伝統的なことを伝える（ポスターなど）

### 4. 活動

- ・幼児…簡単なおやつ作り
- ・小学生…食事の配膳と片付けのお手伝い  
おやつと調理を通して作る楽しさを知る  
調理実習
- ・中学生…毎朝食と夕食の準備（職員と炊飯、配膳や片付け）  
おやつ作り  
調理実習
- ・高齢児…毎朝食と夕食に簡単な調理をする（炊飯、オープンなど）  
おやつ作り  
調理実習  
自立に向けた調理の実施

◎各ユニットの食育の取り組みを広めてその記録を残す

### 5. 行事食・誕生会

- ・行事食の実施（季節の食材を使用 食事に変化をつける）
- ・誕生日にはリクエストを聞く

### 【非常食について】

- ・2～3日分（50食）の非常食と非常用飲料水（1人1.2リットル）を非常時に備えて備蓄する
- ・職員の防災意識の向上に向けて情報の共有や非常時の対応策を検討する（災害食）
- ・非常食に関するマニュアルを作成し、周知する