

## 献立作成における注意点

給与栄養目標量は4月と10月の身体測定結果を基に年2回算出。クリスマス献立は、毎年夏頃に保育室へメニューのリクエストを募る。また、4月献立は新入園児面談で使用するため、3月中旬までに完成させる。献立作成に気をつけている点は下記のとおり。

### ＜献立作成のルール＞

- ◆原則、米飯給食を中心とし、平日昼のパンは2週に1回とする。
- ◆夕食献立に離乳食は要らない。0歳児の延長保育はなく1歳を超えた0歳クラスの児へはミルクの提供とする。
- ◆野菜は昼&午後おやつで併せて100g以上あるかどうか確認する。  
※幼児のグラムでカウント。昼食で90g以上、おやつで10g以上が目安。但し、種類によっては難しいこともあるため、バランス良く概ね足りていれば良いこととしている。
- ◆野菜は原則国産とし、冷凍食品はミックスベジタブルやグリーンピース程度の使用だったが、一度で使い切らず、冷凍庫保管が常態化していたため、平成29年度からは基本的に使用していない。果物も国産とするため、バナナは提供していない。
- ◆給食には、チョコレートは使用しない。ココアはピュアココア（カカオパウダー）は使用。
- ◆ちりめん・しらす干しは、カルシウム・鉄の栄養面から貴重な食材であるため基本的には使用を認める。ただし、えび・かにが微量に混入している可能性があり、甲殻類除去の児童への提供可否判断が困難であることから、甲殻アレルギーの園児が在園中は使用しない。
- ◆ピーナツは、除去人数が増え、万が一園で発症した場合に重篤化する可能性があることから、ピーナツ和えやピーナツバターサンド等での提供を中止している。
- ◆市販菓子等のコンタミネーションの可能性もあるため、ピーナツアレルギーの児童についても生活管理指導表を依頼する。そのため、食材試し確認表にもピーナツは記載している。
- ◆食物アレルギー事故防止のため、“平日の夕おやつ・夕食”及び“土曜日メニュー”は卵・牛乳・乳製品を除いた献立で対応する。
- ◆誤嚥しやすい食材の提供については【別添1】のルールに従う。  
※業務の都合によりメニュー内容が変更したときは、保育室へ連絡する。
- ◆4月、5月は納豆を提供しない。
- ◆6～9月はポテトサラダ・カボチャサラダは提供しない。
- ◆麺メニューは火・木・金のみ提供可(業者営業日の都合)