

大府市保育所食育計画 2026

(2022~2026)

令和4年3月

大府市 幼児教育保育課

はじめに

平成 17 年 6 月に「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」（法第 1 条）を目的として、食育基本法が成立し、平成 18 年 3 月には、同法に基づく食育基本計画が策定され、都道府県、市町村の他、関係機関や団体等、多様な主体による食育が推進されてきました。

本市においても乳幼児期を食育における基礎を培う大切な時期と位置付け、心も身体も健やかに成長することができるよう大府市保育所食育計画を平成 19 年 3 月に策定し、平成 23 年 3 月、平成 27 年 3 月、平成 30 年 3 月に改訂を行ってまいりました。

今回、従来からの大目標である「食を営む基礎を培う～楽しく食べる子どもに～」や年齢ごとの目標を継承しつつ、国の第 4 次食育推進基本計画、あいち食育いきいきプラン 2025～第 4 次愛知県食育推進計画～、大府市の「健康都市おおぶ」みんなの健康づくり推進プランと連携し、さらに食をめぐる継続した課題及び新たな課題に対応した計画として、令和 4 年 4 月から令和 8 年 3 月までを計画期間とした「大府市保育所食育計画 2026」を策定しました。

今回の計画では、従来から継続している食をめぐる課題（生活習慣病の予防・高齢化、健康寿命の延伸・肥満、やせ・地域の伝統的な食文化の継承への危惧等）に加え、「SDG s アクションプラン 2019」において、国連サミットで採択された SDG s に係る「持続可能な開発目標

（SDG s）」の観点から食育の推進に係る課題や、農林水産省が令和 3 年 6 月に示した「みどりの食料システム戦略」、新型コロナウイルス感染症による「新たな日常」への対応など新たな課題に対応できるよう検討を行いました。

目次

1 計画期間	1 ページ
2 大府市保育所における食育の大目標	1 ページ
3 年齢ごとの食育計画（目標及びねらい等）	2 ページ
(1) 0 歳児（生後 8 週から 1 歳 3 か月未満児）	3 ページ
(2) 1 歳児（1 歳 3 か月から 2 歳未満児）	5 ページ
(3) 2 歳児	7 ページ
(4) 3 歳児	9 ページ
(5) 4 歳児	11 ページ
(6) 5 歳児	13 ページ
4 保護者及び家庭の姿	15 ページ
5 食物アレルギーなど給食に配慮が必要な児童を含めた食育への取組	16 ページ
6 各保育所における取組	17 ページ
7 幼児教育保育課における取組	18 ページ
8 地産地消への取組	19 ページ
9 再生可能なエネルギーへの取組	20 ページ
10 計画の評価について	21 ページ
11 参考資料	22 ページ
(1) 大府市保育所食育計画 2026 策定の経過	22 ページ
(2) 大府市保育所食育計画策定委員名簿	22 ページ
(3) 用語の解説	23 ページ
(4) 食育事業様式	24 ページ
①園毎の食育年間指導計画（保育士・調理員・看護師）	24 ページ
②園毎の食育の取組（保護者配布用）	26 ページ
③食育日誌	28 ページ
④食育事業実施報告書	29 ページ
⑤調理保育資料一式	30 ページ

1 計画期間

大府市保育所食育計画 2026 は、令和 4 年度から 8 年度についての事業計画として明らかにするものです。

2 大府市保育所における食育の大目標

「食を営む力の基礎を培う ～楽しく食べる子どもに～」

食を営む力とは、現在を最もよく生き、かつ生涯にわたって健康で質の高い生活を送るための力のことであり、乳幼児期はその力の基礎を培う時期です。乳幼児期から、安心できる生活を送り、発達段階に応じた豊かな食の体験を積み重ねていくことが、食を営む力の基礎を培うことになります。厚生労働省が示している「保育所における食事の提供ガイドライン」では、食育の観点から以下のとおり保育目標としての子どもの姿を示しています。

ただし、食の基本は、楽しく食べるということも重要と考え、常に楽しく食べ、食を楽しむことができる子どもとなるよう、「～楽しく食べる子どもに～」としました。

- ① お腹がすくリズムのもてる子ども
- ② 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③ 食事を楽しみ、一緒に食べたい人がいる子ども
- ④ 食事づくりや準備に関わる子ども
- ⑤ 食べ物話題にする子ども

3 年齢ごとの食育計画（目標及びねらい等）

保育所における大目標を設定するとともに、子どもの成長・発達に合わせ、年齢別の目標とねらい等を設定し、本市における食育を実施していくこととします。「ねらい」については、本市における食育の大目標である子どもの姿を意識し、事業との関連性をもたせます。

年齢については、従来からの保育や食育に関する区分を継承し、0歳児（生後8週から1歳3か月未満児）、1歳児（1歳3か月から2歳児未満）、2歳児、3歳児、4歳児、5歳児とします。この目標の子ども像は、年度末までに育ってほしい子どもの姿となっています。

3 年齢ごとの食育計画

食育計画 0歳児（生後8週から1歳3か月未満児）

【目標】「親しい大人との安定した関わりの中で食事をし、心地よい生活を送る子ども」

発達と子どもの姿

- ◆ 0 か月から
 - 生理的欲求がある。
 - ・母乳、ミルクを飲む。・ゲップをする。・お腹が空くと泣く。・水分を欲しがる。
- ◆ 4 か月から
 - 生活のリズムができてくる。
 - ・授乳の間隔が安定してくる。
- ◆ 5 か月から 6 か月頃
 - 離乳食を食べる。
 - ・スープを飲む。・どろどろ状の食事を食べる。
 - ・甘味、塩味、酸味、苦味などに反応する。
 - ・初めての味や素材を口にすると舌で押し出し表情が歪む。
- ◆ 7 か月から 8 か月頃
 - 咀嚼機能が発達する。
 - ・乳歯が生え始める。
 - ・食べ物を舌でつぶし、飲み込む。
- ◆ 9 か月から 1 1 か月頃
 - 咀嚼機能が発達する。
 - ・食べ物を歯茎でつぶし、飲み込む。
 - 自分で食べたがったり、食具に興味をもったりする。
 - ・手づかみ食べをしようとする。・食器やスプーンに興味をもつ。・哺乳瓶やコップに両手をそえようとする。
- ◆ 1 2 か月から 1 8 か月頃
 - 食べることのできる食品数が増える。
 - ・栄養補給の主体がミルクから離乳食へ移行する。
 - 自分で食べたがる。
 - ・手づかみで食べる。・人のものを欲しがる。
 - ・好き嫌いが始まる。・離乳食から幼児食へ移行する。

ねらい 生後8週から6か月未満児 「一人一人の生活のリズムを重視して、食欲・睡眠・排泄などの生理的欲求を満たし、生命の保持と安全を図る。」

「個人差に応じて授乳を行い、離乳食を進めて、健やかな発育・発達を促す。」

6か月から1歳3か月未満児 「離乳を進め、様々な食品に慣れさせながら、幼児食への移行を図る。」

	食育のねらい	食べ方	食事への興味	咀嚼機能の発達の目安	離乳食の目安	保育士の関わり
生後8週から5か月未満	・お腹が空き、ミルクや母乳を飲みたいだけゆったりと飲む。 ・安定した人間関係の中で、ミルクや母乳を飲み心地よい生活を送る。 ・離乳食を飲み込むことや舌ざわり、味に慣れる。		・お腹が空くと泣き約3時間おきにミルクや母乳を飲む（生後8週から3か月児）。 ・遊び飲みし、1回量も不規則になる（3から4か月児）。 ・手を出し哺乳瓶に触れる（3から4か月児）。			・授乳は、抱いて微笑みかけたり、視線を合わせて話しかけたりしながら、ゆったりとした気持ちで行う。 ・一人一人の子どもの哺乳量を考慮して授乳し、哺乳後は必ず排気させ吐乳を防ぐ。
5から6か月ごろ	↓	・保育士に抱かれたり、ラックに座ったりして食べる。 ・発育に応じ離乳食を始める。	・食べ物に興味を示す。（5から6か月児）。	・口に入った食べ物をえん下（飲み込む）反射が出る位置まで送ることを覚える。	・一人一人の状態に応じて家庭と調理員と連携を取りながら離乳食を開始していく。 ・口に入った食べ物が口の前から奥へと少しずつ移動できるなめらかにすりつぶした状態（ポターージュぐらいの状態）。 ・1日1回食。	・一人一人の体調や発育状態に応じて無理なく離乳食を開始する。 ・大人が挨拶してみせる。 ・食べたい、食べようという意欲を刺激するような言葉がけをする。 ・楽しい雰囲気の中で食事ができるように心がける。 ・食べ物によるアレルギー反応に留意する。
7から8か月ごろ	・お腹が空き、ミルクや母乳を飲み離乳食を喜んで食べ、心地よい生活を送る。 ・いろいろな食べ物を見る触る、味わう経験を通して自分で進んで食べようとする。	・舌を使ってつぶしたり、混ぜたりする。 ・自分で食べる楽しみを手づかみ食べから始める。 ・テーブル付き椅子に座って食べる。	・コップやスプーンを持ちたがる。 ・食べ物を見ると喜ぶ。 ・スプーンを自分で握ろうとする。	・口の前の方を使って食べ物を取りこみ、舌と上あごでつぶしていく動きを覚える。	・舌で簡単につぶせる固さ（豆腐ぐらい）。 ・つぶした食べ物をひとまとめにする動きを覚え始めるので、飲み込みやすいようにとろみをつける工夫をする。 ・1日2回食。 ・いろいろな味や舌ざわりを楽しめるように食品の種類を増やしていく。	・平らなスプーンを下唇にのせ、上唇がとじめるのを待つ。 ・手づかみ食べを認め、食べ物の感覚を体感させる。 ・もぐもぐと口を動かして食べられるようになるので言葉がけをしながら咀嚼を促す。 ・持ちたがるときは乳児用のスプーンを持たせる。 ・食事の前後や汚れた時はおしぼりで顔や手をきれいに拭いて、清潔になることの快さを喜ぶようにする。 ・1日2回食で、食事のリズムを付けていく。
9から11か月ごろ	・自分で食べたり、保育士に食べさせてもらったりしながら喜んで食べる。	・手やスプーンで食べようと ・する。 ・親指と人さし指でつまむ。 ・コップから飲むことを覚える。	・遊び食べが始まる。 ・一人で食べようとする。 ・食べたい物を指さしする。 ・「マンマ」と催促する。	・舌と上あごでつぶせないものを歯茎の上でつぶすことを覚える。	・歯茎で押しつぶせる固さ（指でつぶせるバナナぐらい）。 ・1日3回食。	・くぼみのあるスプーンを下唇にのせ、上唇がとじめるのを待つ。やわらかめのものを前歯でかじれるようにする。 ・手づかみ食べを十分にさせ、食べる意欲を育てる。 ・食前食後の挨拶を繰り返し、習慣にしていく。 ・1日3回食で、食事のリズムを付けていく。
12から15か月ごろ	↓	・手づかみ食べが上手になるとともに、食具を使った食べる動きを覚える。	・一人で食べる。 ・遊び食べになることが多い。 ・食べたい物から食べ始める。	・口へ詰め込みすぎたり、食べこぼしたりしながら、一口量を覚える。	・歯茎で噛みつぶせる固さ（肉だんごぐらい）。	・ゆっくり噛んで食べるように言葉がける。 ・手づかみ食べを十分にさせスプーンやフォークを使うことにも慣れさせる。 ・自分で食べようとする意欲や行動を大切にしながら介助する。 ・楽しい雰囲気の中で喜んで食事ができるようにし、次第に幼児食に移行させる。 ・一人一人の発育に応じて、離乳を完了させる。 ・1日3回のリズムを大切に、生活のリズムを整える。

食育計画 1歳児（1歳3か月から2歳未満児）

【目標】「様々な食べ物に関心をもち、自分で食べようとする子ども」

発達と子どもの姿

◆1歳前期

○自分で食べたがる。

- ・手づかみで食べる。
- ・人のものを欲しがる。
- ・好き嫌いが出始める。
- ・離乳食から幼児食へ移行する。

◆1歳後期

○自分で食べたがる。

- ・エプロンをつける。
- ・食事の用意ができるのを待つ。
- ・食前食後の挨拶をする。
- ・指でつまんで食べる。
- ・スプーンを自分で使うが、こぼすことが多い。
- ・食事の量にむらがある。
- ・遊びながら食べる。
- ・おしぼりで口を拭こうとする。

ねらい 「安心できる保育士との関係の下で、食事・排泄などの活動を通して、自分でしようとする気持ちが芽生える。」

		行 事	食育のねらい	基本的な生活習慣を通して身に付けること (健康・味覚の形成・マナー)	遊び・環境・栽培を通して	給食調理員 クッキングを通して
Ⅰ期	4月	・ 入園・進級式	・ いろいろな食べ物を見たり味わったりして園の食事に慣れる。 ・ 保育士に食べさせてもらったり自分で食べたりして心地よく食事をする。 ・ 保育士や友達と一緒に食事をし、一緒に食べる楽しさを味わう。 ・ こぼしながらも自分で食べる。	・ 決まった時間に食事をする。 ・ 食事の前に排泄する。 ・ 保育士と一緒に手を洗う。 ・ エプロンをつける。 ・ 食事中は、座れるようにする。 ・ 保育士と一緒に「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする。 ・ 保育士に話しかけられながら楽しい雰囲気の中で食べる。 ・ スプーンやフォークを持って食べようとする。	・ 子どもの身長に合わせた机、椅子を準備する。 ・ 食事の前に手洗いをし、きれいにする。 ・ 自分の物と友達の物の区別を付けるようにする。 ・ 「カミカミしようね」と声をかけ、保育士が噛む手本を示す。 ・ 絵本や玩具を使用し食べ物に親しむ。 ・ 保育士や友達と一緒にごっこ遊び等のいろいろな遊びを経験する。 ・ 身近な様子を見て季節の野菜を知る。 ・ 散歩に行ったり体を動かしたりして遊ぶ。 ・ 園内や園周辺の畑や田んぼの様子を見る。 ・ 季節の野菜や果物を見る。	・ サンプル献立展示。 ・ 年齢に応じた食事づくり。 ・ 衛生面の管理。 ・ 食事に合った食具の提供をする。 ・ 食物アレルギー対応児に対しての除去食提供を行う。 ・ 旬の食材や地産地消のメニューを提供する。
	5月	・ 内科健診 ・ 歯科健診 ・ 栽培物の苗植え ・ 遠足				
	6月	・ 歯磨き指導 ・ 保育参観・食事参観				
	7月	・ 栽培物収穫 ・ 七夕会				
	8月	・ 世代間交流				
	9月	・ 祖父母お招き会				
Ⅱ期	10月	・ 栽培物収穫 ・ 遠足	・ 身近な食べ物に興味や関心をもち、いろいろな食品を食べる。	・ 「甘いね」「すっぱいね」など、保育士が言葉にすることで、いろいろな味があることに気付いていく。 ・ 「これは〇〇だね」と食材を保育士に知らせてもらい、いろいろな食べ物の名前を知る。 ・ いろいろな食べ物を口にする。 ・ 個々の適量を食べる。 ・ 床に落ちたものは食べない。 ・ 食事の後はお茶を飲む。 ・ 食事の後は口拭きタオルで口の周りを拭こうとする。 ・ 保育士に手を拭いてもらう。		
	11月	・ 内科健診 ・ 歯科健診				
	12月	・ お楽しみ会				
Ⅲ期	1月	・ おめでとう会	・ 自分の物が分かり食べ物をすすんで食べる。	・ 「いただきます」の挨拶をしてから食べる。 ・ よく噛んで食べる。 ・ こぼさないように食べる。		
	2月	・ 豆まき会 ・ おこしものづくり ・ 卒園・修了記念写真撮影				
	3月	・ ひなまつり会 ・ 卒園・修了式				

※行事は各園で修正

食育計画 2歳児

【目標】「大人の援助を受けながら、友達と一緒に食べることを喜ぶ子ども」

発達と子どもの姿

◆ 2歳児

○自分で食べたがる。

- ・食事量が増える。
- ・スプーンやフォークを使う。
- ・好き嫌いが出始める。
- ・食べ終わるまで椅子に座ってられる。

○食べ物への興味をもつ。

- ・様々な食べ物の名前を覚える。
- ・様々な食べ物を口にする。
- ・よく噛んで食べる。

○食前食後の挨拶をする。

- ・「いただきます」「ごちそうさまでした」の挨拶をする。
- ・おしぼりで口の周りをきれいにする。

ねらい 「楽しんで食事・間食を摂ることができるようにする」

		行 事	食育のねらい	基本的な生活習慣を通して身に付けること (健康・味覚の形成・マナー)	遊び・環境・栽培を通して	給食調理員 クッキングを通して
Ⅰ期	4月	・入園・進級式	・安心できる雰囲気の中で園の食事に慣れる。 ・保育士や友達と一緒に食事を楽しむ。 ・身近な食べ物に興味や関心をもち、いろいろな食品を食べようとする。 ・保育士や友達と一緒に食べながら、いろいろな食べ物を知る。	・食事や間食の前に排泄する。 ・手を洗う。 ・エプロンをつける。 ・食事や間食が配られる間は、手を膝に置き、待つようにする。 ・「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする。 ・椅子に座って食事をする。 ・スプーンやフォークの正しい持ち方を知り、正しく持って食べようとする。 ・「甘いね」「すっぱいね」など、保育士が言葉にすることで、いろいろな味があることに気付いていく。 ・「これは〇〇だね」と食材を保育士に知らせてもらい、いろいろな食べ物の名前を覚える。 ・いろいろな食べ物を口にする。 ・よく噛んで食べる。 ・茶碗に手を添え、姿勢よく食べる。 ・保育士に話しかけられながら楽しい雰囲気の中で食べる。 ・食後は口拭きタオルで口の周りをきれいにする。 ・食後はお茶を飲む。	・調理室の見学をする。 ・給食調理員を知る。 ・「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶が言える。 ・保育士に洗い方を教えてもらいながら手を洗う。 ・「カミカミしようね」と促されながら、噛むことの大切さを知らせ保育士が手本を見せながら食べる。	・サンプル献立展示。 ・季節の野菜を知らせる。 ・年齢に応じた食事づくり。 ・衛生面の管理。 ・一緒に食べることで子どもたちの姿を把握すると共に、味を知らせる。 ・食事に合った食具の提供をする。 ・食物アレルギー対応児に対しての除去食提供を行う。 ・季節の食材について知らせたり、使われている調味料を知らせたりする。 ・地域で培われた食文化の伝承を行う。
	5月	・内科健診 ・歯科健診 ・栽培物の苗植え ・遠足				
	6月	・歯磨き指導 ・保育参観 ・食事参観				
	7月	・栽培物収穫 ・七夕会				
	8月	・世代間交流				
Ⅱ期	9月	・祖父母お招き会	・茶碗に手を添えながら食べる。 ・よく噛んで食べようとする。		・食事に関する絵本や紙芝居、パネルシアター、絵カードを見ることで食べ物に興味をもつ。 ・ままごと遊びが楽しめる環境をつくる。 ・保育士や友達と一緒に遊んだり、買い物ごっこ等のごっこ遊びを経験したりする。	
	10月	・栽培物収穫 ・遠足 ・焼き芋会				
	11月	・内科健診 ・歯科健診				
	12月	・生活発表会 ・お楽しみ会				
Ⅲ期	1月	・おめでとう会	・箸の使い方を知る。		・散歩に出かけたときには畑や田んぼの様子を見て季節の野菜を知る。 ・栽培物の成長を見る。 ・栽培物を収穫する様子を見る。 ・季節の実りを知る。 (いちご・柿・ぶどう・みかん等) ・幼児が収穫した季節の野菜を食べる。 ・触れ合い遊び、運動遊びや集団遊びを取り入れ身体を十分に動かすことで、お腹が空く感じをもつ。 ・伝統的な行事の意味や食材の意味を知らせていく。 ・調理保育に関心をもち、見たり、食べたりする。	
	2月	・豆まき会 ・おこしものづくり ・卒園・修了記念写真撮影				
	3月	・ひなまつり会 ・卒園・修了式				

※行事は各園で修正

【目標】 「食事に必要な基本的な習慣を身に付け、大人や友達と一緒に食べる楽しさを味わう子ども」

発達と子どもの姿

◆ 3歳児

○味覚に変化が現れる。

- ・酸味、辛味、塩味、渋味等の味覚の違いが徐々に分かってくる。
- ・食べ慣れていないものへの抵抗がある。
- ・食品による味の違いが分かってくる。しかし、言葉ではうまく表現できない。
- ・好き嫌いがはっきりしてくる。
- ・様々な食材や食べ物があることを知り、興味をもつ。

○嗅覚がはっきりしてくる。

- ・食欲をそそる匂いのかぐと、敏感に反応を示す。
- ・匂いをかいで献立のあてっこをする。

○言葉がけや励ましで苦手な物も少しは口にしようとする。

○好みが出てきて、色彩豊かな献立を喜ぶ。

○初めての献立に出会うと「これはなに？」と繰り返し聞く。

○食事の量が落ち着いてくる。

- ・朝食、昼食、午後のおやつ、夕食で、午前のおやつがなくても一日の栄養を摂取することができる。
- ・おかわりがないことを知らせると、納得できるようになる。
- ・自分の適量が分かるようになり、食事量にむらが少なくなる。

○食事をする姿に差が出てくる。

- ・少食、偏食、咀嚼力、手先の器用さ、食事にかかる時間、食べる意欲など、個人差が出てくる。

○箸や食器の正しい持ち方が分かる。

- ・箸を使ってつまんだり、器の中の食べ物を寄せ集めたりできる。

○「○したら、△する。」という順序が分かり、自分でしようとする。

- ・食事の準備をする。
- ・食器の片付けをする。（同じ種類の容器を重ねるなど）

ねらい 「楽しんで食事や間食を摂ることができるようにする。」 「食事・排泄・睡眠・衣服の着脱などの生活に必要な基本的な習慣が身に付くようにする。」

		行 事	食育のねらい	基本的な生活習慣を通して身に付けること (健康・味覚の形成・マナー)	遊び・環境・栽培を通して	給食調理員 クッキングを通して
Ⅰ期	4月	・ 入園・進級式	・ 保育園の食事に慣れる。 ・ 保育士や友達と食事をする ことを喜ぶ。 ・ 基本的な食事のマナーや態度 を身に付ける。	・ 食事の前に排泄する。 ・ 手を洗う。 ・ 食事が配られる間は、手を膝に置き、待 つようにする。 ・ 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶 をみんなと一緒にする。 ・ スプーンやフォーク、箸の正しい持ち方 を知り、正しく持って食べようとする。 ・ 「甘いね」「すっぱいね」など、保育士が 言葉にすることで、いろいろな味がある ことに気付いていく。 ・ よく噛んで食べる。 ・ 茶碗に手を添え、姿勢よく食べる。 ・ ご飯とおかずを交互に食べようとする。 ・ 食事の後は口の周りをきれいにする。 ・ 食事の後はお茶を飲む。 ・ 食後は静かに過ごすことを知る。 ・ うがいをする。 ・ 歯磨きをする。	・ 調理室の見学をする。 ・ 給食調理員を知る。 ・ 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする。 ・ 献立が分かるように知らせていく。 ・ 保育士と一緒にサンプルを見る。 ・ 手の洗い方の図を手洗い場に貼る。 ・ 保育士と一緒に洗う。 ・ 噛むことの大切さを知り、意識してよく噛んで食 べる。 ・ 食に関する絵本や紙芝居、パネルシアター、絵カ ードを見る。 ・ ままごと遊びが楽しめる環境づくりをする。 ・ 苗植えを保育士と見る。 ・ 散歩に出かけたときには畑や田んぼの様子を見 て変化を感じる。 ・ 季節の食材を知る。 （果物・野菜等） ・ 栽培物の成長を観察する。 ・ 栽培物収穫の様子を見る。 ・ 収穫した野菜を食べる。	・ サンプル献立展示 (幼児・乳児毎日展示) ・ 季節の野菜を知らせる。 ・ 年齢に応じた食事づくり。 ・ 衛生面の管理。 ・ 一緒に食べることで子ど もたちの姿を把握すると ともに楽しく食事する。 ・ 食事に合った食具の提供 をする。 ・ 食物アレルギー対応児に 対しての除去食提供を行 う。 ・ 季節の食材について知ら せたり、使われている調味 料を知らせたりする。 ・ 調理保育の援助。 ・ 保育園給食クッキング。 ・ 地域で培われた食文化の 伝承を行う。 ・ 旬の食材や地産地消のメ ニューを提供する。
	5月	・ 内科健診 ・ 歯科健診 ・ 栽培物の苗植え ・ 遠足				
Ⅱ期	6月	・ 食事参観 ・ 保育参観 ・ 歯磨き指導	・ 保育士や友達と会話をしな がら、楽しく食事をする。 ・ 噛むことの大切さを知る。 ・ 食器に手を添えて食べる。 ・ 食材に旬があることを知 り、季節感を感じる。			
	7月	・ 栽培物収穫 ・ 七夕会				
	8月	・ 世代間交流				
Ⅲ期	9月	・ 祖父母お招き会	・ 身近な食べ物に興味や関心 をもち、いろいろな食品を 食べようとする。	・ いろいろな食べ物があることを知り、食 べ物への興味関心をもつ。 ・ 苦手な食品も少しは口にする。	・ 触れ合い遊び、運動遊びや集団遊びを取り入れ身 体を十分に動かす。 ・ ごっこ遊びの中で食事の疑似体験ができるような 環境を整える。 ・ 献立を楽しみにする。	
	10月	・ 栽培物収穫 ・ 遠足 ・ 焼き芋会				
	11月	・ 内科健診 ・ 歯科健診				
	12月	・ 生活発表会 ・ お楽しみ会				
Ⅳ期	1月	・ おめでとう会	・ 保育士や異年齢の友達と一 緒に食事をし、食べる楽し さを味わう。	・ 手洗いやうがいを行う。	・ 伝統的な行事の意味や食材の意味を知らせていく。 ・ 年長児の調理保育に関心をもち、見たり味わった りする。	
	2月	・ 豆まき会 ・ おこしものづくり ・ 卒園・修了記念写 真撮影				
	3月	・ ひなまつり会 ・ 卒園・修了式				

※行事は各園で修正

【目標】「身体と食べ物への関心をもち、友達と様々な食べ物を食べようとする子ども」

発達と子どもの姿

◆ 4歳児

- 多様な味を覚える。
 - ・ほろ苦い等、多様な味が分かるようになる。
 - ・自分の食べたい物の味を言葉で表現できるようになる。
- 友達への意識が高まり、同じようにしたいと思う。
 - ・皆で一緒に食事をすることを楽しみにし、苦手なものでも友達が食べていると少し食べようとする。
- スプーンや箸の持ち方は子どもによって差があるが、親指・人差し指・中指での三指持ちができるようになる。
 - ・箸がうまく使えないと、握り箸になったり、こぼしたりするが、教えてもらおうと自分から直そうとする。
- 食べ物への関心が高まり、食材の名前や調理することへ関心をもつ。
 - ・食品や食材の名前や働きに関心をもち、自分が知っていることをみんなに知らせたがる。
 - ・働く人への関心が出てくる。
- 生活のルールを守ろうとする。
 - ・食事前の排泄、手洗い、食事の準備などの動作を一連の動きとして行う。
 - ・なぜするのかという理由が分かる。
 - ・マナーへの意識が芽生え、進んで行動しようとしたり、友達に知らせようとしたりする。
- 自分の身体への関心が強くなる。
 - ・大きくなることへの期待が強くなってきて、意識して行動するようになる。
- 手伝いをすることを喜ぶ。
 - ・簡単な手伝いをすることを喜び、当番活動などをする。
 - ・自分が使った食器等を片付ける。

ねらい「友達と一緒に食事をしたり、様々な食べ物を食べる楽しさを味わったりする。」

		行 事	食育のねらい	基本的な生活習慣を通して身に付けること (健康・味覚の形成・マナー)	遊び・環境・栽培を通して	給食調理員 クッキングを通して
Ⅰ期	4月	・ 入園・進級式	・ 保育士や友達と一緒に食事をし、一緒に食べる楽しさを味わう。 ・ 基本的な食事のマナーや態度を身に付ける。 ・ 食事の前後の挨拶の仕方を知り、保育士と一緒に行う。	・ 食事の前に排泄を済ます。 ・ 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする。 ・ 食事の準備、片付けの仕方を覚え自分で行う。 ・ 手洗いの必要性が分かり、丁寧に洗う。 ・ 食器を置く位置を覚える。 ・ 食事が配られる間は、手を膝に置き、待つようにする。 ・ スプーンやフォーク、箸の正しい持ち方を知り、正しく持って、食べる。 ・ お茶碗を持ち、姿勢よく食べる。 ・ ご飯とおかずを交互に食べようとする。 ・ 食事の後は歯磨きを丁寧にを行う。 ・ 食後は静かに過ごす。	・ 献立が分かるように献立表を貼る。 ・ 手の洗い方についての図を手洗い場に貼る。 ・ 食器の並べ方を知らせる。 ・ 噛むことの大切さを知り、意識してよく噛んで食べる。 ・ 食に関する絵本や紙芝居を見る。 ・ ままごと遊びが楽しめる環境づくりをする。 ・ 種まき、苗植え。 ・ 栽培物の成長を観察する。 ・ 水やり当番活動をする。 ・ 散歩に出かけたときには、畑や田んぼの様子を見る。 ・ 調理室の見学をする。 ・ 給食調理員を知り、感謝の気持ちをもつ。 ・ 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶が言える。 ・ 母の日や父の日を知る。 ・ 感謝の気持ちを育てる。 ・ 栽培物の収穫。 ・ 収穫した夏野菜を食べる。 ・ 食事当番に感謝の気持ちをもつ。	・ サンプル献立展示。 ・ 年齢に応じた食事づくり。 ・ クラスで一緒に食事をする。 ・ 衛生面の管理。 ・ 食事に合った食具の提供をする。 ・ 食物アレルギー対応児に対しての除去食提供を行う。 ・ 配膳の援助を行っていくことで、季節の食材について知らせたり、使われている調味料を知らせたりする。 ・ 調理保育の援助。 ・ 保育園給食クッキング。 ・ 地域で培われた食文化の伝承を行う。 ・ 旬の食材や地産地消のメニューを提供する。
	5月	・ 内科健診 ・ 歯科健診 ・ 栽培物の苗植え ・ 遠足				
Ⅱ期	6月	・ 歯磨き指導 ・ 保育参観 ・ 食事参観	・ 嫌いなものでも一口食べてみようとする。 ・ 自分たちで作った栽培物を食べることを喜ぶ。 ・ すっぱい、ほろ苦いなど多様な味を知る。 ・ 配膳の仕方を知り、意欲的に当番活動をする。			
	7月	・ 栽培物収穫 ・ 七夕会				
	8月	・ 世代間交流				
Ⅲ期	9月	・ 祖父母お招き会	・ 身近な食べ物に興味・関心をもち、いろいろな食材を食べる事ができる。 ・ 食材の名前や働きに関心をもつ。 ・ 自分からすすんで様々な食材を食べようとする。 ・ 異年齢児と食の場を共有する中で年長児にあこがれをもったり、年少児に思いやりの気持ちをもったりする。	・ いろいろな食べ物があることを知り、食べ物への興味関心をもつ。 ・ 歯ごたえや音に興味をもつ。		
	10月	・ 栽培物収穫 ・ 園内運動会 ・ 遠足 ・ 焼き芋会		・ 衣服の調節をする。 ・ 食事当番活動をする。	・ 運動遊びや集団遊びを取り入れ身体を十分に動かす。 ・ 食べ物の本や体に関する絵本、図鑑を用意し調べることができるようにする。	
	11月	・ 内科健診 ・ 歯科健診			・ 調理保育（焼き芋）。 ・ 伝統的な行事の意味や食材の意味を知らせていく。	
	12月	・ 生活発表会 ・ お楽しみ会				
	1月	・ おめでとう会		・ 手洗いやうがいを丁寧にを行う。		
Ⅳ期	2月	・ 豆まき会 ・ おこしものづくり ・ 卒園・修了記念写真撮影			・ 調理保育（おこしもの）。 ・ 年長児との食事交流をしていく。	
	3月	・ ひなまつり会 ・ 卒園・修了式				

※行事は各園で修正

【目標】「食事の大切さを理解し、食事に必要なマナーを守って友達と楽しく食事をする子ども」

発達と子どもの姿

◆ 5歳児

○乳歯から永久歯へ生えかわる。

- ・乳歯から永久歯への生えかわり時期のため、歯がぐらぐらしたり、抜けたりして気になる。
- ・「大人の歯が生える」ということを意識して、歯への関心が高まる。
- ・成長への関心が強くなり、身体と食べ物の関係などに興味をもつ。

○グループでの行動が多くなり、それぞれが役割をもって行動する。

- ・皆で一緒に食事をする雰囲気を楽しむ。
- ・グループの中で役割をもち、最後までやり通すことができる。
- ・自分の役割が終わったら、友達の分を手伝おうとする。
- ・自分の得意なことと、友達の得意なことが分かるようになり、役割を分担しようとする。

○箸を使っておおよその食事はできるようになる。

- ・豆など小さいものを箸でつまむ動作も器用になってくるが、個人差が出始める。
- ・マナーへの意識が芽生えてきて、進んでマナーを守ろうとする。

○季節や行事、異文化に関心をもつ。

○食べ物への関心が高まり、食材の名前や調理することへ関心をもつ。

- ・働く人への関心がでてきて、感謝の気持ちが芽生える。

ねらい 「食事をするこのの意味が分かり、楽しんで食事や間食を摂るようにする」「できるだけ多くの種類の食べものを摂り、楽しんで食事や間食を摂るようにする」

		行 事	食育のねらい	基本的な生活習慣を通して身に付けること (健康・味覚の形成・マナー)	遊び・環境・栽培を通して	給食調理員 クッキングを通して
Ⅰ期	4月	・入園・進級式	- 基本的な食事のマナーや態度を身に付ける。 - 楽しい雰囲気の中で友達と一緒に食事をする。 - 意欲的に食事の当番活動を行う。 - 食材にも旬があることを知り、季節感を感じる。	- 食事の前に排泄を済ませる。 - 手洗いの必要性が分かり、自分で丁寧に手を洗う。 - 食事の準備や片付けをする。(ランチョンマット・箸・食器) - 食事の望ましい態度に気付き、食べようとする。(姿勢・食器の持ち方・箸の持ち方) 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする。 - 歯の大切さが分かり歯磨きを丁寧に行う。 - 食事の当番活動を行う。 - 身近な食べ物に興味や関心をもつ。(栽培物の収穫・収穫物を食べる)	- 一日の生活の流れが分かるように絵や文字を使って予定表を表示しておく。 - 献立が分かるように献立表を貼る。 - 手の洗い方についての図を手洗い場に貼る。 - 食器の並べ方の配膳図を貼る。 - 食に関する絵本や紙芝居を用意する。 - ままごと遊びが楽しめる環境づくりをしておく。 - 種まき、苗植え。 - 栽培物の成長を観察する。 - 水やり当番をする。 - 散歩に出かけたときには、畑や田んぼの様子を見る。 - 当番表をつくる。 - 食事をつくってくれる人への感謝の気持ちをもつ。 - 調理室の見学をする。 - 給食調理員を知る。 「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶が言える。 - 感謝の気持ちを込めて食事の挨拶をする。 - 栽培物の収穫。 - 収穫した野菜を食べる。	- サンプル献立展示。 - 年齢に応じた食事づくり。 - クラスで一緒に食事をする。 - 衛生面の管理。 - 食事に合った食具の提供をする。 - 食物アレルギー対応児に対しての除去食提供を行う。 - 配膳の援助を行っていくことで、季節の食材について知らせたり、使われている調味料を知らせたりする。 - 調理保育の援助。 - 保育園給食クッキング。 - 地域で培われた食文化の伝承を行う。 - 旬の食材や地産地消のメニューを提供する。
	5月	・内科健診 ・歯科健診 ・栽培物の苗植え ・遠足				
Ⅱ期	6月	・歯磨き指導 ・保育参観 ・食事参観	- 食べ物と身体の関係に興味・関心をもつ。 - 噛むことの大切さを知り、意識してよく噛んで食べる。 - 栽培や収穫を通してその成長に関心をもつ。			
	7月	・七夕会 ・栽培物収穫				
	8月	・世代間交流				
Ⅲ期	9月	・祖父母お招き会	- いろいろな食品を食べようとする - 自然の恵みに感謝の気持ちをもつ。 - 決められた時間の中で食事をしようとする。	- 食べることへの興味・関心をもつ。 - 意欲的に運動遊びや全身運動をする。 - 食べ物の3つのグループ「熱や力となるもの」「血や肉や骨になるもの」「体の調子をよくするもの」を知る。	- 体を十分に動かせるような運動遊びや集団遊びを取り入れる。 - 調理保育（焼き芋）。 - 行事食を通して食文化に興味をもてるようにする。	
	10月	・栽培物収穫 ・園内運動会 ・遠足 ・焼き芋会				
	11月	・内科健診 ・歯科健診				
	12月	・生活発表会 ・お楽しみ会				
Ⅳ期	1月	・おめでとう会	異年齢児と食の場を共有するなかで関わりを深め思いやりの気持ちをもつ。	- 一定の時間で食事をする。 - 手洗いやうがいや丁寧に行う。 - 伝統行事を通して、保育士や友達と一緒に調理する楽しさを味わう。	- 異年齢児との食事交流をする。 - 調理保育（おこしもの）。	
	2月	・豆まき会 ・おこしものづくり ・卒園・修了記念写真撮影				
	3月	・ひなまつり会 ・卒園・修了式				

※行事は各園で修正

4 保護者及び家庭の姿

大目標である「食を営む基礎を培う」ためには、保育所と家庭の連携・協力は不可欠です。保護者が食育についての重要性を認識することや保育所での子どもの食事、保育所での取り組みに関心をもち、保護者自身も食育に取り組むことにより、子どもの食を営む力を高めることができると考えています。計画では、保育所に関わる子どもの保護者や家庭の姿を以下のとおり示します。

- (1) 食育に関心をもっている保護者
- (2) 乳幼児期における適切な食生活や食習慣を知っている保護者
- (3) 子どもとともに食事を楽しむことのできる保護者
- (4) 朝食において、3色食品群の分類で赤黄緑色の食品を使用している家庭
- (5) 食品ロスを減らすよう心がけている家庭
- (6) 環境に優しい食べ物を選ぼうと心がけている家庭
- (7) 郷土料理や食文化を取り入れている家庭

5 食物アレルギーなど給食に配慮が必要な児童を含めた食育への取組

食物アレルギーなど給食に配慮が必要な児童については、一人一人の子どもの心身の状況に応じ、保護者と連携し、主治医の診断、指示に基づき、適切な対応を行います。

食物アレルギー児の対応は、「大府市食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、代替食及び除去食、一部弁当持参などの対応を行っています。

(1) 食物アレルギー児への対応について

項 目	内 容
面 談	年 2 回実施（前期・後期）
随時面談	弁当持ちの対応がある方 おやつ個別対応が必要な方
診 断 書	年 1 回の前期面談時に必須提出
献 立	【A】通常食 【B】アレルギー専用献立 （卵・乳完全除去対応） ※個々アレルギーの状況を面談し、献立を決定します。
調 理	【A】・【B】を調理 主食（ごはんまたは米粉麺）を調理
弁 当	【A】・【B】の中に除去する食品がある場合は、おかず単位で一部弁当持ち ※主食（ごはん）は提供可
離 乳 食	【A】の中に除去する食品がある場合は、おかず単位でベビーフードを提供

(2) 除去食品別の対応分類

除去食品	献立	随時面談	弁当持ち（昼食のみ）
卵や乳	【B】 ※卵の定量的な除去は集団給食では困難であるため、卵や乳の場合は、量に関わらず【B】を提供します。	なし	なし
卵や乳+その他 (魚や果物 肉類等)	【B】	あり	代替品のおかず デザート
卵	【B】 ※おやつ飲料は牛乳を提供します。	なし	なし
小麦	【B】 ※副材料で使用するつなぎ等の使用頻度が少ない、【B】を提供します。	あり	代替品のおかず ※主食（ごはんまたは米粉麺）は提供可
飲用牛乳	【A】 ※料理に使用する牛乳が摂取可の場合は、昼食は【A】おやつのみ、お茶を提供します。	なし	なし
その他 (魚や果物 肉類等)	【A】	あり	代替品のおかず デザート

また、外国籍の子どもの中には、保育所で初めて日本食を食べるケースもあり、こういった個々のケースへの対応や多様性に対応した食事の提供などについても取り組んでいきます。

6 各保育所における取組

各保育所では、保育の全体的な計画に基づいて、大府市保育所食育計画のそれぞれの目標を達成できるよう食育の計画を積極的に盛り込み、「養護」・「教育」の項目に「食育」を加えた計画とします。また、保健安全管理の中で、「食育年間指導計画」を作成します。

なお、各園の食育計画は保育士だけではなく、看護師・給食調理員兼用務員・栄養士などの多職種が連携して食育事業を行うことができるよう計画を作成します。

保育所の食育の取り組みは、積極的に保護者へ情報提供し、保育所の食育事業の取り組みを保護者へご理解いただけるよう働きかけます。また、サンプルケースについても保護者の動線を考慮した設置やレシピの配布等の付加価値について検討し、より効果的に保育所での食事内容を保護者へ伝えていきます。

食品ロスの減少に心がけた適正な発注、地産地消の食材が増えるよう食材の調達、残食が減少するような献立の工夫など、幼児教育保育課と協力し、取り組んでいきます。

食文化の継承や郷土料理への取り組み、保護者への情報提供などについても幼児教育保育課と協力し、取り組んでいきます。

また、栽培や調理保育、地域の方などと協力した食育事業の実施なども衛生面でのルールを遵守し、積極的に計画に盛り込んでいきます。年度のまとめとして、「食育事業実施報告書」を翌年度の4月15日までに幼児教育保育課へ提出します。

子どもの給食の摂取量や食べ方等について保育所と保護者で情報を共有します。特に身体計測結果も含めて課題が生じた場合は、保育士だけでなく看護師、栄養士等の専門職や関係機関（園医、保健センター等）との連携も検討し、対応します。

7 幼児教育保育課における取組

幼児教育保育課では、大府市保育所食育計画の進行管理や評価を行うと共に、大目標や年齢ごとの目標を達成できるよう各保育所及び関係部署、関係機関と検討・調整をしていきます。

各保育所と連携し、食品ロスの減少に心がけた適正な発注、地産地消の食材が増えるよう食材の調達、残食が減少するような献立の工夫などに取り組んでいます。

また、保護者への情報提供などについても保育所と協力し、取り組んでいます。

保護者へ食育への関心を高めるため、保育所と連携し、郷土料理や食文化の継承を含めた様々な食育事業を展開すると共に、保護者等に向けて積極的に保育所での食育実施状況や食に関する情報の提供を行っていきます。

子どもの給食の摂取量や食べ方等について、特に身体計測結果も含めて課題が生じた場合は、保育所職員と連携し、関係機関（園医、保健センター等）と検討・調整をし、対応します。

適切な食育事業や子どもの健康管理が実施できるよう保育所職員を対象にした研修会の実施、研修会への職員の派遣をします。

8 地産地消への取組

現在、保育所では、積極的に地産地消へ取り組み、可能なかぎり大府市産、知多半島産、愛知県産などの地元農産物等を使用しています。地元農産物等を活用することで、第3次大府市環境基本計画（エコ・フレンドリープラン）に基づいた脱炭素社会づくりに取り組みます。さらに市内業者が製造している豆腐類や麺類、パンなども使用していきます。

また、農林水産省が令和3年6月30日に示した「みどりの食料システム戦略」に示されている2050年までに目指す姿の実現を意識した食材の利用についても検討していきます。

今後も給食における地元農産物の使用量・回数の拡大に努めるとともに、食育だより等を通して保護者へ地産地消の普及を進めるとともに地域の特産物を利用したレシピの開発を積極的に行い、地域の食材を活用した保育所での食事づくりを行い、子どもへ提供していきます。

9 再生可能なエネルギー及び食品ロスへの取組

平成 29 年 4 月より保育所の給食残菜をバイオガス発電施設に搬入し、リサイクルに取り組んでいます。

バイオガス発電施設に搬入された給食残菜は、メタン発酵させることでバイオガスが回収できます。回収したバイオガスを燃料として、発電機で発電することにより、再生可能な自然エネルギーとして生まれ変わります。（平成 29 年 10 月発電開始）

さらに、メタン発酵残渣からたい肥を生産し、希望者などに配布しています。

今後も保育所では、資源の有効活用を進めるとともに、子どもたちへの食育に役立てていきます。

また、昨今 SDG s との関わりとして、持続可能な食を支える食育の推進が新たな課題となっています。

保育所給食においても、食品ロスの削減、環境と調和のとれた消費に配慮した食育を推進していきます。

10 計画の評価について

計画の評価については、下記のとおり年度毎の目標に対する実績及び食に関するアンケート結果の推移を指標とします。

	No.	評価指標	年度	元年	2	3	4	5	6	7	8
子どもの姿	1	朝食を毎日食べる子どもの割合（％）	目標値	96.3	96.5	96.8	95.5	95.7	96.0	96.3	96.5
			実績値	95.5	95.2	95.1	－	－	－	－	－
	2	家族と一緒に朝食を食べる子どもの割合（％） ※ 「家族そろって食べる子ども」と「家族のだれかと一緒に朝食を食べる子ども」の割合	目標値	96.8	97.0	97.3	96.5	96.8	97.0	97.3	97.4
			実績値	96.0	96.2	95.8	－	－	－	－	－
	3	箸を正しく持っている年長児の割合（％）※ 1 ※ 保護者が箸を正しく持っていると判断した子どもの割合	目標値	62.5	63.0	63.5	70.0	70.0	70.0	70.0	70.0
			実績値	62.4	62.6	59.8	－	－	－	－	－
	4	保育所の給食の時間を楽しいと感じている子どもの割合（％）	目標値	83.8	84.0	84.3	86.0	86.2	86.4	86.6	86.8
			実績値	84.4	85.3	82.4	－	－	－	－	－
保護者の姿	5	「食育」に関心がある保護者の割合（％）※ 2	目標値	86.0	87.0	88.0	90.0	91.0	92.0	93.0	94.0
			実績値	88.0	88.4	90.9	－	－	－	－	－
	6	朝食に赤・黄・緑の食べ物がそろっている家庭の割合（％） ※ 緑色の食べ物は食品からとっていること（野菜ジュースは含めない）	目標値	45.5	46.0	46.5	45.0	45.5	46.0	46.5	47.0
			実績値	45.0	47.1	44.3	－	－	－	－	－
	7	サンプルケースを（毎日）見ている保護者の割合（％）	目標値	34.5	35.0	35.5	35	36	37	38	39
			実績値	36.2	30.9	32.3	－	－	－	－	－
保育所の取組	8	園児を対象とした食育事業の延べ実施回数（回）※ 3	目標値	2,300	2,320	2,340	5,600	5,700	5,800	5,900	6,000
			実績値	2,185	523	－	－	－	－	－	－
	9	肥満・やせ傾向児の割合（％）※ 4 ※ 毎年度 5 月 1 日現在の身長・体重で評価	目標値	0.350	0.350	0.350	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
			実績値	1.732	0.687	0.223	－	－	－	－	－
	10	食物アレルギー対応児の食事提供において、誤食の回数	目標値	0	0	0	0	0	0	0	0
			実績値	0	0	－	－	－	－	－	－
幼児教育保育課の取組 ※ 5	11	大府市産の食材を使用した献立または郷土料理の提供回数(回)	目標値	－	－	－	13	14	15	16	17
			実績値	－	－	－	－	－	－	－	－
	12	保護者へ食育に関する情報提供回数（回）	目標値	－	－	－	8	8	8	8	8
			実績値	－	－	－	－	－	－	－	－
	13	保育所給食で使用する青果物類について、使用食品数に占める県内産食品数の割合（％）	目標値	－	－	－	75	75	80	80	80
			実績値	－	－	－	－	－	－	－	－

※ 1：令和 3 年度までは、年少児から年長児の平均割合としていたが、令和 4 年度からは、年長児のみの割合とした。

※ 2：令和 3 年度までは、「食育を知っている保護者の割合」としていたが、令和 4 年度からは、「食育に関心がある保護者の割合」とした。

※ 3：令和 3 年度までは、「保護者対象の食育事業の延べ参加者数（人）」としていたが、「園児を対象とした食育事業の延べ実施回数（回）※ 3」とした。

※ 4：令和 4 年度以降は、肥満とやせの判定基準を厚生労働省などに合わせ、肥満を＋30％から＋15％へ。やせは、－20％から－15％へ修正した。

※ 5：令和 4 年度以降に、新たに幼児教育保育課の取り組みを設けた。

1 1 参考資料

(1) 大府市保育所食育計画 2026 策定の経緯

日 程	内 容
令和3年 7月28日	第1回会議開催
令和3年11月25日	第2回会議開催
令和4年 1月31日	第3回会議開催
令和4年 3月	計画の決定・周知
令和4年 4月 1日	計画の実施

(2) 大府市保育所食育計画 2026 策定委員名簿

	氏 名	職 名	所 属
委 員	久保田 寛 子	栄養教諭	石ヶ瀬小学校
委 員	山 口 良志恵	指導保育士	幼児教育保育課
委 員	二 村 真佐美	園長	桃山保育園
委 員	濱 島 千恵美	園長補佐	柊山保育園
委 員	竹 内 千恵子	給食調理員兼用務員	追分保育園
委 員	中 村 由美子	給食調理員兼用務員	若宮保育園
委 員	松 浦 早 織	看護師	荒池保育園
委 員	眞 野 由香子	主査	健康増進課
委 員	久保田 美穂子	係長	健康都市スポーツ推進課

【事務局】

氏 名	職 名	所 属
阪 野 圭 亮	係 長	幼児教育保育課
稲 垣 七 重	主 査	幼児教育保育課

（３）用語の解説

- ・SDG s（Sustainable Development Goals）：持続可能な開発目標のこと。2001年に策定されたミレニアム開発目標の後継として2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標のこと。
- ・イノベーション：新しいものを創造して社会に対して新しい価値を生み出したり、これまでのものを変えて新しいものとしたりすること。
- ・バイオガス：微生物の力（メタン発酵）を使ってえさ（生ごみ(食べ残しなど)、紙ごみ、家畜ふん尿など）から発生するガスのこと。ガスには、「メタン」という燃えやすい気体が含まれており、発電に利用することができます。
- ・食育：生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの。子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけること。
- ・食品ロス：本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。
- ・脱炭素社会：地球温暖化の原因となる温室効果ガスの排出量「実質ゼロ」を目指す社会のこと。
- ・みどりの食料システム戦略：令和3年5月に農林水産省は我が国の農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築を急務と考え、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料戦略システム」を策定しました。

(4) 食育事業様式

①園毎の食育年間指導計画（保育士・調理員・看護師）

食育年間指導計画

大目標「食を営む力の基礎を培う ～楽しく食べる子どもに～」

園目標「
」

〔 保育園〕

月	行 事	保育士の指導	調理員の指導	看護師の指導	評価・反省
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
1					
2					
3					
通年					

※①園毎の食育年間指導計画は年度当初に指導計画を記入し、園長（起案者）⇒幼児教育保育課栄養士⇒保育係長⇒指導保育士⇒幼児教育保育課長（決裁者）として4月15日までに電子決裁をあげてください。

※年度終了後は①園毎の食育年間指導計画の評価・反省を記入し、④食育事業実施報告書と共に翌年度4月15日までに電子決裁をあげてください。

①園毎の食育年間指導計画（保育士・調理員・看護師）

食育年間指導計画（記入例）

大目標「食を営む力の基礎を培う ～楽しく食べる子どもに～」

園目標「保育園ごとに記入」

〔〇〇保育園〕

月	行 事	保育士の指導	調理員の指導	看護師の指導	評価・反省
4		○生活のリズムを整える	○保育園の食事	○健康作り	
5	芋の苗植え 食事参観	・身体作り ○食事のマナー （年次に応じて） ・食事環境	○食材について ・野菜・肉 ・海草 ・魚・卵・豆 ・調味料	・手洗い ・うがい ・身体の話	
6	食事参観	・楽しく食べる ・手洗い	○食材について ・季節の野菜、果物	○よく噛んで食べる ・歯磨き	
7	行事食(七夕)	・食事の準備 ・座って食べる	○調理保育 ・旬の野菜（栽培物）の調理	・うがい ○生活のリズム ・午睡について	
8		スプーン、フォーク、箸を使用			
9		・食器を持つ ・食器の片付け ・当番活動	○食材について ・季節の野菜、果物 ○調理保育 ・焼き芋作り	○栄養について ○体力作りについて ○薄着について	
10	焼き芋作り	○野菜を育てる			
11	行事食(七五三)	・野菜の名前	○食材について ・季節の野菜、果物 ○調理保育 ・おこしもの作り	○健康作り ・うがい ・身体のおくみ ・生活のリズム	
12	行事食(クリスマス)	・畑作り ・苗植え ・育てる	○献立について		
1		・食する ・保育園周りの畑・田の様子を見る			
2	おこしもの作り 行事食(節分)	○行事に興味をもたせる			
3	行事食 (ひなまつり)				
通年	食育だより 配布（年 6回）		サンプル献立展示 (毎日)		

②園毎の食育の取り組み（保護者配布用）

〇〇保育園 食育の取り組み（記入例 表）

大府市では、令和4年3月に従来の大府市保育所食育計画を見直し、「大府市保育所食育計画（2026）」を策定しました。この計画では、「食を営む基礎を培う～楽しく食べる子どもに～」を大目標として、食育の取組を保育園と家庭の連携・協力をしながら行っていききたいと思います。〇〇保育園では、「食事に関心をもつ。地域の人と一緒に季節の食物の成長過程を体験する。」を目標に、園の特色を生かした食育計画を進めていきます。〇〇保育園では、食育に関して以下のように取り組んでいます。裏面では、年間の食育の取組を紹介します。

【保育士】

- ・地域の方と一緒にいろいろな体験をしながら食育を育んでいます。
- ・生活のリズムを整え、基本的な身体作りを行っています。
- ・年齢にあった食事のマナーを知らせ身に付くようにしています。

【調理員】

- ・保育園の食事が楽しいものになるように、食材について話をしたり一緒に食事をしたりしています。

【看護師】

- ・健康づくりや栄養面、生活習慣などに配慮します。

〇日々の食育の取り組み

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・サンプルケースの展示（毎日）・食育計画に基づく食育（挨拶・お話など）（毎日）・献立表の配布、身体測定（毎月）・食育だより、ほけんだよりの配布（随時） |
|--|

「大府市保育所食育計画（2026）」は、下記に掲載しています。

大府市ウェブサイトアドレス <http://www.city.obu.aichi.jp/>

【確認】赤字部分は、全保育園統一部分です。黒字部分は、各保育園の計画を入力してください。青字部分は、決裁時には削除してください。この②『〇〇保育園の食育の取り組み』は、年度当初に作成し、①の『園毎の食育年間指導計画』とともに4月15日までに幼児教育保育課栄養士⇒幼児教育保育係長⇒指導保育士⇒幼児教育保育課長のルートで電子決裁をとり、年度初めの食事参観時に保護者へ配布し、周知してください。（裏面の食育年間指導計画は評価・反省の列を削除して使用ください。）イラストの挿入やレイアウト等は各園で検討してください。

②園毎の食育の取り組み（保護者配布用）

〇〇保育園 食育の取り組み（記入例 裏）

大目標「食を営む力の基礎を培う ～楽しく食べる子どもに～」

園目標「**保育園ごとに記入**」

月	行 事	保育士の指導	調理員の指導	看護師の指導
4		○生活のリズムを整える	○保育園の食事	○健康作り
5	芋の苗植え 食事参観	・身体作り ○食事のマナー （年次に応じて） ・食事環境 ・楽しく食べる	○食材について ・野菜・肉 ・海草 ・魚・卵・豆 ・調味料	・手洗い ・うがい ・身体の話
6	食事参観	・手洗い ・食事の準備	○食材について ・季節の野菜、果物	○よく噛んで食べる ・歯磨き
7	行事食(七夕)	・座って食べる スプーン、フォーク、箸を使用	○調理保育 ・旬の野菜（栽培物）の調理	・うがい ○生活のリズム ・午睡について
8		・食器を持つ		
9		・食器の片付け ・当番活動	○食材について ・季節の野菜、果物	○栄養について ○体力作りについて
10	焼き芋作り	○野菜を育てる	○調理保育	○薄着について
11	行事食(七五三)	・野菜の名前	・焼き芋作り	
12	行事食(クリスマス)	・畑作り	○食材について ・季節の野菜、果物	○健康作り
1		・苗植え	・季節の野菜、果物	・うがい
2	おこしもの作り 行事食(節分)	・育てる ・食する ・保育園周りの畑・田の様子 子を見る	○調理保育 ・おこしもの作り	・身体のしくみ ・生活のリズム
3	行事食 (ひなまつり)	○行事に興味をもたせる	○献立について	
通年	食育だより 配布（年6回）		サンプル献立展示(毎日)	

園長	園長補佐	調理員

年次	クラス	1日の人数	月末人数

③食育日誌

令和 年度 月分

保育園

大目標：「食を営む力の基礎を培う ～楽しく食べる子どもに～」

子どもの姿

- ①お腹がすくリズムのもてる子ども
- ②食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③食事を楽しみ、一緒に食べたい人がいる子ども
- ④食事づくりや準備に関わる子ども
- ⑤食べ物を話題にする子ども

園目標：「

[illegible]

④食育事業実施報告書(記入例)

(令和4年度)

〇〇〇保育園

大目標：「食を営む力の基礎を培う ～楽しく食べる子どもに～」

子どもの姿

- ①お腹がすくリズムのもてる子ども
- ②食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③食事を楽しみ、一緒に食べたい人がいる子ども
- ④食事づくりや準備に関わる子ども
- ⑤食べ物を話題にする子ども

園目標：「**保育園ごとに記入**」

月	食育事業（※保育士、調理員、看護師または地域の講師等が行う食育のこと。）		
	実施回数（延べ回数）	食育事業に参加した園児数 （延べ人数）	食育事業に参加した保護者数 （延べ人数）
4	24	720	0
5	23	660	50
6	20	600	0
7	24	720	0
8	23	660	0
9	24	720	0
10	25	800	0
11	23	660	0
12	20	600	0
1	24	720	50
2	20	600	0
3	23	660	0
計	273	8,120	100

③食育日誌の月報を
各年次合計した数値
です。

特記事項：

(例)

- ・保育士と調理員が連携し、年長児を対象にバイキング給食を実施した。（平成31年1月）
- ・幼児組の食事参観で生産者（農産物）を講師とした食育を行った。（米の話）（平成30年6月）
- ・サンプルケースに今日のメニュー紹介を添え、保育園の食事の展示方法を工夫した。
- ・幼児組を中心に、箸のトレーニングを実施した。（平成30年8月）

※ ④の食育事業報告書と①の食育年間指導計画（評価・反省を記入したもの）は、翌年度4月15日までに決裁をあげてください。
決裁ルートは、園長（起案者）⇒幼児教育保育課栄養士⇒保育係長⇒指導保育士⇒幼児教育保育課長（決裁者）とします。
（15日が閉庁日の場合は、次の開庁日まで提出してください。）

※ 特記事項は、特に工夫した食育事業を記入してください。その他1年間食育事業に取り組んで感じたことなどを記入してください。

⑤調理保育資料一式

平成17年4月14日

各保育園長 様

児童課長

調理保育について（通知）

平成9年の大規模な食中毒事件を境に、その衛生管理の不安から全国的に調理保育への取り組みが中止されたことを受け、大府市でも平成9年以降、調理保育を中止してきました。しかし、調理保育は、きちんとした配慮や計画に基づいて実施すれば、園児の食品や食事に対する興味や意欲を高めることに効果があるため、本市では、平成13年12月6日付けの文書で、衛生面での十分な配慮を行うこと、最終調理が加熱調理であることを条件に調理保育の実施を再開しました。

近年、食が身体のみならず、心をも育てる重要性が認識され、ますます調理保育への取り組みが盛んに叫ばれるようになってきましたが、あくまで衛生面での対応が充分になされ、安全な食品を園児へ提供することができる配慮が徹底されていることが前提です。

調理保育実施に向けては、下記及び別紙に基づき充分検討してください。

記

- 1 大府市では、別紙のとおり衛生管理に十分な配慮をし、調理保育に取り組んでいきます。
- 2 乳幼児は、大人に比べ細菌に対する抵抗力が弱い状況です。園の行事として、園児や保育士、地域の方が調理を行う場合は、衛生面、安全管理上の注意を十分行います。
- 3 調理保育を行う際は、実施日の1週間前までに児童課栄養士まで計画書を提出します。
- 4 最終調理が、加熱調理以外の調理保育は、実施しません。

提出日： 年 月 日（ ）

保育園長

調 理 保 育 実 施 計 画 書

事業名	
実施目的	
実施日時	年 月 日（ ） 午前・午後 時 分 ～ 午前・午後 時 分
参加者	園児（ 人）・保育士（ 人） その他（ : 人・ : 人）
調理者	園児（ 人）・保育士（ 人） その他（ : 人・ : 人）
実施献立	
時刻	具 体 的 実 施 内 容

衛生面・安全面の確認	※すべて〔は い〕に○がつくように事業を計画してください。 1 調理者の体調や手指の傷の有無を確認する計画となっているか。 〔は い ・ いいえ〕 2 調理者の服装が調理に適したものであることを確認する計画となっているか。（指輪、腕時計、爪、マニキュアなどが適切であるか。） 〔は い ・ いいえ〕 3 調理者の手指の洗浄・消毒、使用する器具類の洗浄・消毒が徹底して行える計画となっているか。 〔は い ・ いいえ〕 4 原材料と出来上がった料理を保存食として残す計画となっているか。 〔は い ・ いいえ〕 5 加熱調理の際、中心温度の測定とその記録ができる計画となっているか。 〔は い ・ いいえ〕 6 最終調理が加熱調理である計画となっているか。 〔は い ・ いいえ〕 7 衛生管理については、給食室内の衛生管理に準ずることを職員が周知しており、調理者全体に周知できる計画となっているか。 〔は い ・ いいえ〕
その他	

※ 実施日の1週間前までに電子決裁で送付してください。

提出日： 年 月 日 ()

保育園長

調 理 保 育 実 施 報 告 書

事 業 名	
実 施 目 的	
実 施 日 時	年 月 日 () 午前・午後 時 分 ~ 午前・午後 時 分
参 加 者	園児 (人) ・ 保育士 (人) その他 (: 人 ・ : 人)
調 理 者	園児 (人) ・ 保育士 (人) その他 (: 人 ・ : 人)
実 施 献 立	
時 刻	具 体 的 実 施 内 容

衛生面・安全面の確認	※〔は い ・ いいえ〕の該当する方に○をつけてください。 1 調理者の体調や手指の傷の有無を確認し、「調理保育従事者健康状態確認表」に記録したか。 〔は い ・ いいえ〕 2 調理者の服装が調理に適したものであることを確認したか。（指輪、腕時計、爪、マニキュアなどが適切であるか。） 〔は い ・ いいえ〕 3 調理者の手指の洗浄・消毒、使用する器具類の洗浄・消毒を適正に行うことができたか。 〔は い ・ いいえ〕 4 原材料と出来上がった料理を保存食として保存したか。 〔は い ・ いいえ〕 5 加熱調理の際、中心温度の測定とその記録をしたか。 〔は い ・ いいえ〕 6 最終調理が加熱調理、もしくは薬剤消毒であったか。 〔は い ・ いいえ〕 7 衛生管理については、給食室内の衛生管理に準じて行うことができたか。 〔は い ・ いいえ〕
その他	加熱調理の場合は、中心温度の記録・確認者などを記入してください。 薬剤消毒の場合は、薬剤濃度・時間・確認者を記入してください。

※ 実施1週間後までに電子決裁で送付してください。

※ 別紙「調理保育従事者健康状態確認表」を合わせて提出してください。（紙提出）

調理保育従事者の健康などの記録簿〔	年	月	日実施分〕
-------------------	---	---	-------

		園 長
氏 名	確 認 項 目	
	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状はない。	はい・いいえ
	手指等に化膿創がない。	対応
	※症状がある場合は必ず園長に申し出ること。	
	※いいえの場合の対応について	
	作業着、マスク、帽子等は清潔である。	はい・いいえ
	爪は短く切っている。	はい・いいえ
	指輪、ネックレス、ピアス等ははずした。	はい・いいえ
	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状はない。	はい・いいえ
	手指等に化膿創がない。	対応
	※症状がある場合は必ず園長に申し出ること。	
	※いいえの場合の対応について	
	作業着、マスク、帽子等は清潔である。	はい・いいえ
	爪は短く切っている。	はい・いいえ
	指輪、ネックレス、ピアス等ははずした。	はい・いいえ
	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状はない。	はい・いいえ
	手指等に化膿創がない。	対応
	※症状がある場合は必ず園長に申し出ること。	
	※いいえの場合の対応について	
	作業着、マスク、帽子等は清潔である。	はい・いいえ
	爪は短く切っている。	はい・いいえ
	指輪、ネックレス、ピアス等ははずした。	はい・いいえ

	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状はない。	はい・いいえ
	手指等に化膿創がない。	対応
	※症状がある場合は必ず園長に申し出ること。	
	※いいえの場合の対応について	
	作業着、マスク、帽子等は清潔である。	はい・いいえ
	爪は短く切っている。	はい・いいえ
	指輪、ネックレス、ピアス等ははずした。	はい・いいえ
	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状はない。	はい・いいえ
	手指等に化膿創がない。	対応
	※症状がある場合は必ず園長に申し出ること。	
	※いいえの場合の対応について	
	作業着、マスク、帽子等は清潔である。	はい・いいえ
	爪は短く切っている。	はい・いいえ
	指輪、ネックレス、ピアス等ははずした。	はい・いいえ
	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状はない。	はい・いいえ
	手指等に化膿創がない。	対応
	※症状がある場合は必ず園長に申し出ること。	
	※いいえの場合の対応について	
	作業着、マスク、帽子等は清潔である。	はい・いいえ
	爪は短く切っている。	はい・いいえ
	指輪、ネックレス、ピアス等ははずした。	はい・いいえ
	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の症状はない。	はい・いいえ
	手指等に化膿創がない。	対応
	※症状がある場合は必ず園長に申し出ること。	
	※いいえの場合の対応について	
	作業着、マスク、帽子等は清潔である。	はい・いいえ
	爪は短く切っている。	はい・いいえ
	指輪、ネックレス、ピアス等ははずした。	はい・いいえ

※調理従事者各自の健康状態などを確認し、記録してください。

調理保育に使用する収穫した食材の保管などについて

1 食育事業の一環として、栽培や収穫をした食材については、原材料と提供前の食材をそれぞれ50gずつ保存食として-20℃以下の冷凍庫にて2週間以上保管すること。(収穫日が異なる場合は、収穫日毎に50gを保存食として保管する。)(提供前の保存食については、収穫日が異なる食材を合わせて調理し、出来上がりとして50gを保存食として保管する。)

2 原材料は基本的には、収穫日を含め、3日間の保管を限度として園児へ提供すること。また、この際は、収穫後、提供前までは、10℃以下の冷蔵庫に保管しておくこと。ただし、さつまいも・じゃがいも・かぼちゃなどについては、冷暗所で保管し、収穫日を含め、14日以内に使用することとする。ただし、じゃがいもについては、食中毒原因となるソラニンが発生することがあるため、未成熟で緑色が気になるじゃがいもや発芽したじゃがいもは食材として提供しないこととする。

3 それぞれの食材の収穫や保管、調理状況については、検収簿に記録をすることとする。

検収簿及び調理記録簿（収穫物）

食材名：

収穫日及び収穫者・搬入者など

収穫日	平成 年 月 日（ ）	平成 年 月 日（ ）	平成 年 月 日（ ）	備 考
収穫者	園児（ 人）・保育士（ 人） 地域の方（ 人） その他（ ）（ 人）	園児（ 人）・保育士（ 人） 地域の方（ 人） その他（ ）（ 人）	園児（ 人）・保育士（ 人） 地域の方（ 人） その他（ ）（ 人）	
搬入者	園児（ 人）・保育士（ 人） 地域の方（ 人） その他（ ）（ 人）	園児（ 人）・保育士（ 人） 地域の方（ 人） その他（ ）（ 人）	園児（ 人）・保育士（ 人） 地域の方（ 人） その他（ ）（ 人）	
栽培場所				
検収	数量（個）			
	異 物			
	鮮度・品質			
原材料の保存食				
	園 長	確認者	園 長	確認者

消毒濃度・消毒時刻・確認者	中心温度・確認時刻・確認者	備 考	園 長

※ この記録は、通常の日誌と一緒に保存しておいてください。

検収簿及び調理記録簿（収穫物） （記入例）

食材名：きゅうり

収穫日及び収穫者・搬入者など

収穫日	平成○年○月○日（▲）	平成 年 月 日（ ）	平成 年 月 日（ ）	備 考			
収穫者	園児（30人）・保育士（2人） 地域の方（ ）人 その他（ ）（ ）人	園児（ ）人・保育士（ ）人 地域の方（ ）人 その他（ ）（ ）人	園児（ ）人・保育士（ ）人 地域の方（ ）人 その他（ ）（ ）人				
搬入者	園児（30人）・保育士（2人） 地域の方（ ）人 その他（ ）（ ）人	園児（ ）人・保育士（ ）人 地域の方（ ）人 その他（ ）（ ）人	園児（ ）人・保育士（ ）人 地域の方（ ）人 その他（ ）（ ）人				
栽培場所							
検収	数量（個）	きゅうり：5本					
	異 物	○					
	鮮度・品質	○					
原材料の保存食	○						
	園 長	確認者	園 長	確認者	園 長	確認者	

消毒濃度・消毒時刻・確認者	中心温度・確認時刻・確認者	備 考	園 長
	きゅうり：93.1℃ 9:05 ○○	○月○○日の献立「ごまだれサラダ」に加えて使用。	

※ この記録は、通常の日誌と一緒に保存しておいてください。