

食料品の規格及び品質基準

山梨県子どもこころサポートプラザにおける給食材料は食品衛生法（昭和22年法律第233号）に定められた基準に従ったものであり、食品の納入にあたっては「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（昭和25年法律第175号）（改正JAS法）の品質表示基準によるものの他、鮮度、品質、安全性においても最も良質のものを納入させること。なお、ここに定める基準以外に新規あるいは変更の事項が生じたときは、プラザに報告し承認を得ること。

1. 食品の納入基準

食料品の納入にあたっては規格および品質基準を次のとおりとする。

魚介類

魚類共通事項

- ・切り身は切り方を揃える（うろこ、カマ、尾、大きなヒレは除く）
- ・指定以外の魚肉の混入がないこと
- ・原則として加熱調理とし、生ものは使用しないこと。

食品名	品質基準
魚類	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度良好であること ・大きさが揃い、内臓分解あるいは外傷がなく身くずれのないこと ・特有の鮮魚臭を有していること ・異物等の混入がなく、衛生的であること ・冷凍魚においては、解凍後異臭がないこと
魚卵類	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度良好で粒揃いのもので、消費期限以内のもの
貝類	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度良好で粒揃いのもの、異臭のないもの ・砂・泥、海草等の異物の入らないもの
塩干魚類	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な生魚を使用したもので適度に塩漬、乾燥したもの、油やけ、カビ等変質、腐敗していないもの
練製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ネット、カビがなく弾力のあるもの ・賞味期限以内のもの ・揚げ物については、良質の食用油を使用し、十分に油きりしたものの

乳類

食品名	品質基準
牛乳	<ul style="list-style-type: none"> ・ 容器、包装に破損、汚れのないもの ・ 異物の混入のないもの
ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛乳に準じる

精米

食品名	品質基準
精米	<ul style="list-style-type: none"> ① 産地は国産とする。 ② 銘柄については、一等米コシヒカリまたは一等米コシヒカリと同等なものとする。 ③ 食味については、事前に5kgの試作米を納品してもらい、検査をする。 ④ 検収基準 <ul style="list-style-type: none"> ア. 粒が揃っている。 イ. 粒の割れがない。 ウ. 光沢が良い。 エ. 被害粒がない。（特に黒く着色している粒がない。） オ. 異物がない。（小石、ぬか粒、虫がない。） カ. ぬかの付着がない。 キ. 洗米した時に粒割れしない ク. 水分の含有量が適当である。 ケ. 炊き上がりのつやがある。

パン類・麺類

食品名	品質基準
パン類	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原則として前日に製造、納入されたものを使用する。 ・ 冷凍パンについては再凍結がないものとする。
麺類	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原則として当日に製造、納入されたものを使用する。 ・ 冷凍麺については再凍結や袋の破損がないものとする。

獣鳥肉類

食品名	品質基準
牛肉	<ul style="list-style-type: none"> ・赤褐色をおび、脂肪の色は淡黄色または白色のもの ・光沢を有し適当な湿り気と硬さ、弾力を有し、新鮮な特有の香りを持ち異臭を認めないもの ・他肉の混入のないもの ・挽肉は内臓を含まないもの
豚肉	<ul style="list-style-type: none"> ・淡紅色をおび、脂肪の色は淡黄色または白色のもの ・光沢を有し適当な湿り気と硬さ、弾力を有し、新鮮な特有の香りを持ち異臭を認めないもの ・他肉の混入のないもの ・挽肉は内臓を含まないもの
鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度良好で柔らかく、異臭のないもの ・他肉の混入のないもの ・挽肉は内臓を含まないもの
ハム ソーセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・弾力に富み、肉が密着していること ・特有のくん煙臭があり、異味異臭、粘りのないもの ・J A S表示品 ・賞味期限以内のもの

卵類

食品名	品質基準
鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な色を呈し、殻に付着物のないもの ・割った時、卵黄が高くたち、白身の流れないもの

野菜類・いも類・果実類

共通事項

- ・新鮮で採取後、日時の経過していないものであること。
- ・品質本来の色沢、形状を有し、異種の混入なく、病虫害、枯葉、粘土等不純物を含まず、よく調整されたもの。
- ・品質良好で、ひび割れ、トウ立ち、ス入り、くされ、花咲き、また割れ、凍害等のないこと。

大豆製品

食品名	品質基準
豆腐	・新鮮で異臭なく当日製造のもの
焼き豆腐	・ 〃 〃
絞り豆腐	・ 〃 〃
生揚	・ 〃 〃 十分油切りしたもの
油揚	・ 〃 〃
がんもどき	・ 〃 〃
こんにやく	・ 〃 〃
おから	・新鮮できめ細かく、かたく絞ったもの
納豆	・よく熟成し、粒揃いのもの ・アンモニア臭のないもの、賞味期限以内のもの

佃煮・乾物・漬物

共通事項

- ・品質、形状、色沢良好のもので特有の香味を有するもの。
- ・異臭なく、異物の混入のないもの。
- ・防腐剤、着色料、人工甘味料等の添加物は食品衛生法に規定するものとする。

食品名	品質基準
佃煮	・品質が均一のもの
乾物	・乾燥良好で損傷なく、変色、変質していないもの
漬物	・固有の色沢を有し、色沢不良、濃淡のすぎないもの、異物の混入がなく、漬かりがよく、腐敗、変質のしていないもの

調味料・缶詰・瓶詰・粉類

共通事項

- ・ J A S 規格適合品。
- ・ 賞味期限以内のもの。
- ・ 防腐剤、着色料、人工甘味料等添加物は食品衛生法に規定するもの。
- ・ 異臭なく、カビ等の認められないもの。

食品名	品質基準
塩	・ 純白で光沢があり、結晶細かくサラサラしたもの ・ 異物の混入のないもの
砂糖	・ サラサラした細粒状で固まりのないもの ・ 異物の混入のないもの
粉類	・ サラサラした状態で、異物の混入のないもの
醤油	・ 赤みがかかった色調でにごりなく透明感のあるもの ・ 旨味、風味のあるもの
食酢	・ 独特の香味を有し、固有の色沢が良好なもの ・ 透明で浮遊物および沈殿物の認められないもの
ソース	・ 黒褐色をおび、独特の芳香のあるもの
ケチャップ	・ 色調、酸味がよく調和し、香辛料の芳香が適当なもの
味噌	・ 熟成十分で香味よく、外見上細かく蜜なもの ・ 異臭なく、カビの認められないもの
マーガリン バター	・ 淡黄色でむらがなく、独特の芳香のあるもの ・ 脂肪の分離のないもの
こしょう カレー粉 からし粉 わさび粉	・ 独特の風味、芳香、乾燥が良好なもの ・ 異物の混入のないもの
缶詰	・ 外観及び形状は変形、サビ、膨張、密封不良のないもの ・ その他異常の認められないもの

2. その他

- ・ 個別の食品規格については、センターに提案し、承認を得ること。

別添9

給食材料保管要領

食品検収後、給食材料は使用までの間、それぞれに適した状態で保管し、品質の保持に努めなければならない。

1. 食品は必ず指定の場所に保管するとともに温度、湿度、保存状態を適正に保ち腐敗防止に努めること。
2. 食品は賞味期限内に使用するものとし、先入れ、先出しで行うこと。
3. 腐敗、変質した食品は使用しないこと。
4. 食品庫の管理能力以上に保管しないこと。
5. 食品は、直接床に置かないこと。
6. 食品庫（冷蔵庫、冷凍庫含む）は定期的に清掃し清潔に保つこと。
7. 食品の保管温度は別紙（原材料、製品等の保存温度）のとおりとし、毎日点検するとともに記録すること
8. その他、食品の保管、管理については「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づくものとする。

別添10：配送，食事，下膳時間一覧

区分		朝食	10時おやつ（土日のみ）	昼食	15時おやつ	夕食
一時保護所	配送	7時30分	朝食と一緒に配送	11時30分	14時30分 土日は昼食と一緒に配送	17時30分
	食事	7時30分～8時30分	10時～	11時30分～12時30分	15時～	17時40分～18時10分
	下膳	8時30分～	昼食と一緒に回収	12時30分～	夕食と一緒に回収	18時30分～

区分		朝食	10時おやつ（土日のみ）	昼食	15時おやつ	夕食
心理治療センター うぐいすの杜	配送	7時15分	朝食と一緒に配送	11時15分	14時45分 土日は昼食と一緒に配送	17時45分
	食事	7時30分～8時30分	10時30分～	11時30分～12時30分	15時～	18時～19時
	下膳	8時30分～	昼食と一緒に回収	12時30分～	夕食と一緒に回収	19時～

※夏休み等の長期休業中も時間については変更しない。

区分		朝食	10時おやつ（土日のみ）	昼食	15時おやつ	夕食
特別支援学校 うぐいすの杜学園	配送			11時45分		
	食事			12時15分～13時		
	下膳			13時～		

・別添 11：検食、指導食実施要項

1 検食の実施 (根拠：「社会福祉施設等における食品の安全確保等について」、「学校給食衛生管理基準」)

- 検食は、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。
- また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、速やかに受託業者および中央児童相談所総務に連絡すること。
- 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適当か、及び児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。
- 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を検食簿に記録すること。
- 食物アレルギー対応がある場合には、食物アレルギー対応の検食を追加する。

2 検食簿

- 検食簿は受託業者が作成し、食事提供前に各施設へ配布する。
- 検食者は検食実施後、検食結果を検食簿に記録して提出する。
- なお、提出先は以下のとおりとする。
- 一時保護所、うぐいすの杜学園→受託業者 心理治療センター→プラザ栄養士
- 受託業者とプラザ栄養士は、検食結果を献立作成や調理技術の向上等に反映させるよう努める。

3 検食の搬送

- 受託業者は検食を指定された時間までに特別支援学校うぐいすの杜学園、一時保護所、心理治療センターに届けるものとする。

4 検食実施者

検食実施者	食事区分	1日あたりの検食数	備考
中央児童相談所 一時保護所職員	朝食・昼食・おやつ・夕食	4	毎日
子ども心理治療センター うぐいすの杜生活支援課職員	朝食・昼食・おやつ・夕食	4	登校日の昼食を除く
特別支援学校 校長	昼食	1	土・日・休日を除く
合計		9	

5 指導食の実施 (根拠：基準第11条第5項、児童基準条例第14条第5項「食事の提供に関する援助及び指導について」)

- 適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成等、心身の健全育成を図る観点から、食事を共にすることを通して「食育」の実践に努める。

6 指導食

検食実施者	朝食 (人)	昼食 (人)	おやつ (人)	夕食 (人)	備考	検食を含めた結果
中央児童相談所 一時保護所	3	3	3	3	おやつは平日：1回 土日休日：2回 検食1食分は除く	検食を含め16食 (朝4, 昼4, おやつ4, 夕4)
子ども心理治療センター うぐいすの杜	3	2	1	5	おやつは平日：1回 土日休日：2回 昼食は土日休日のみ 検食1食分は除く	検食を含め15食 (朝4, 昼3, おやつ2, 夕6) (内訳) 朝→1階：2, 2階：2 昼→1階：1, 2階2 おやつ→1階：1, 2階：1 夕→1階：3, 2階：3
特別支援学校 うぐいすの杜学園	—	25	—	—	年間計画に指定された日 検食1食分と講師分は除く (講師は指定曜日のみ)	検食を含め26食 (指定曜日は食数増あり)

- 心理治療センターは入所児童増加に伴い、生活支援に当たる職員も増。またユニット分けの変更により指導食数変更の可能性はある。
- うぐいすの杜学園は年度により職員配置数に変更があるが、食材費は教員負担のため、食数変更による県の支出への影響はない。
- 食物アレルギー対応がある場合には指導食の内1食を食物アレルギー対応の食事とする。

別添 1 2

異物混入発生時の対応

目次

1. 異物混入	P.1
(1)異物の定義	
(2)異物の分類	
2. 異物混入発生時の対応	
(1)危険異物分類Ⅰ・Ⅱの場合	P.2
(2)非危険異物分類Ⅲ・原料由来物分類Ⅳ場合	P.3

別添:異物混入発生時記録票

※本マニュアルにおける所属の呼称は以下のとおりとする。

- ・ 児童相談所 = 中央児童相談所
- ・ 一時保護所 = 中央児童相談所一時保護所
- ・ センター = 子ども心理治療センターうぐいすの杜
- ・ 学校 = うぐいすの杜学園

1.異物混入

(1) 異物の定義

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や扱い方に伴って、食品中に侵入又は混入したあらゆる有形外来物をいう。ただし、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。

厚生労働省監修「食品衛生検査指針」より

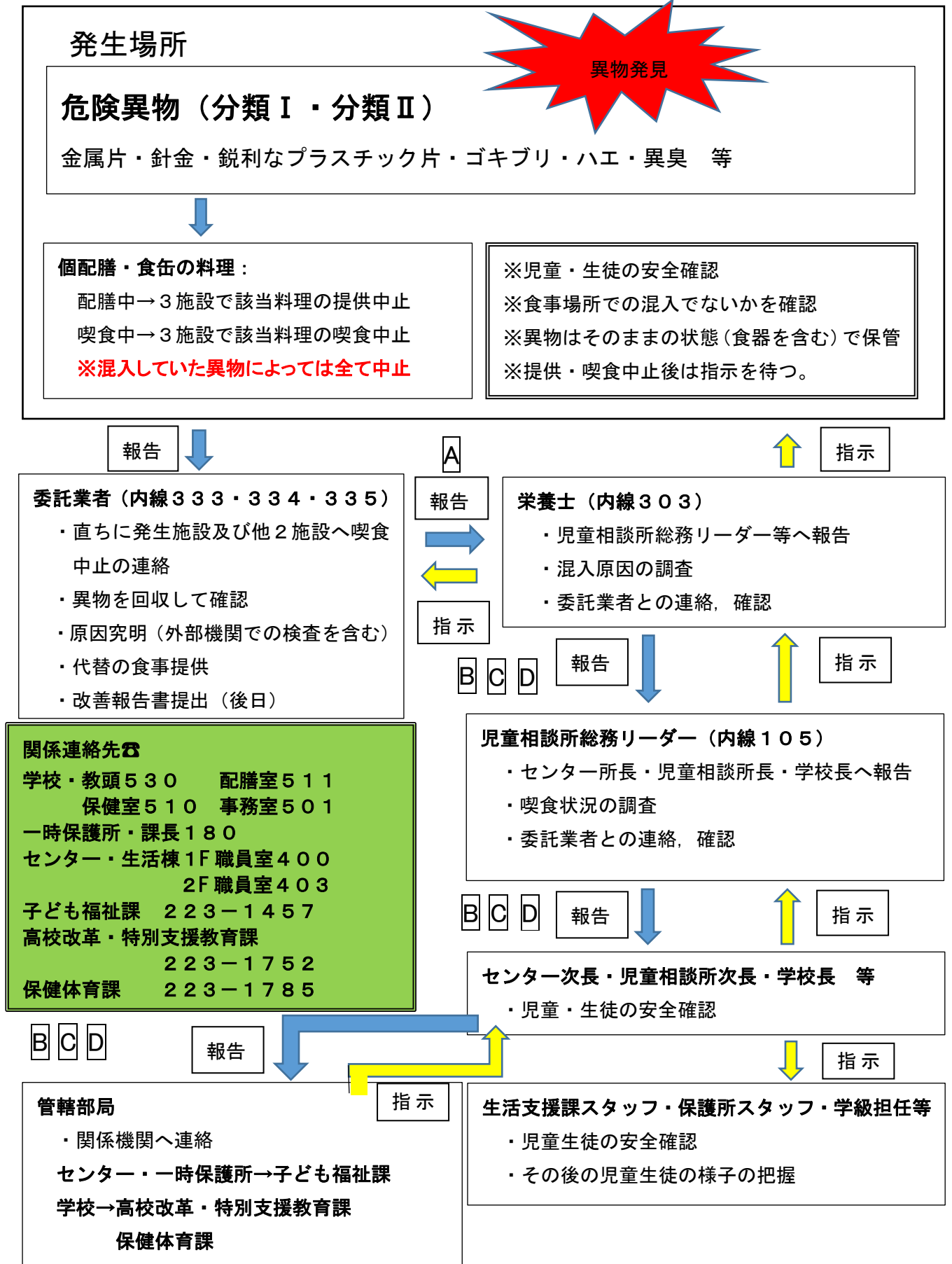
(2) 異物の分類

異物	区分		具体的な物質
危険異物	分類Ⅰ	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品類等
	分類Ⅱ	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ、製造過程上、不適切な取扱いにより生成したもの（変食、異臭、カビ等）
非危険異物	分類Ⅲ	異物自体は不快であり衛生的でないが、健康への影響が少ないと思われる異物	毛髪、ビニール片、分類Ⅰ以外のプラスチック片、繊維、スポンジ片、植物の皮や殻、小石（米粒大）、羽虫等の衛生害虫以外の虫、海産物に付着した貝殻や小エビ
原料由来物	分類Ⅳ	原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われる異物	食肉の鋭利な骨

※ 原則として、原料そのものに由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。ただし、形状や大きさによっては、異物と同様に扱うものとする。

2. 異物混入発生時の対応

(1) 危険異物分類Ⅰ・Ⅱの場合



(2) 非危険異物分類Ⅲ・原料由来物分類Ⅳ場合

発生場所

非危険異物（分類Ⅲ）・原料由来物（分類Ⅳ）

毛髪・ビニール・繊維・プラスチック・羽虫・鋭利な骨 等

異物発見

配膳中・喫食中：

個配膳の料理→該当者の該当料理を交換
食缶の料理→該当施設の該当料理を交換

※児童・生徒の安全確認

※食事場所での混入でないかを確認

※異物はそのままの状態（食器を含む）で保管

※交換対応された食事の受け渡し

報告

指示

委託業者（内線333・334・335）

- ・料理の交換対応
- ・異物を回収して確認
- ・原因究明（外部機関での検査を含む）
- ・代替の食事提供
- ・改善報告書提出（後日）

報告

指示

栄養士（内線303）

- ・児童相談所総務リーダー等へ報告
- ・混入原因の調査
- ・委託業者との連絡、確認

B C

報告

指示

関係連絡先☎

学校・教頭 530 配膳室 511

保健室 510 事務室 501

一時保護所・課長 180

センター・生活棟 1F 職員室 400

2F 職員室 403

子ども福祉課 223-1457

高校改革・特別支援教育課

223-1752

保健体育課 223-1785

児童相談所総務リーダー（内線105）

- ・該当する施設のセンター次長・児童相談所次長・学校事務長へ報告
- ・喫食状況の調査
- ・委託業者との連絡、確認

B C

報告

指示

センター次長・児童相談所次長・学校事務長 等

- ・児童・生徒の安全確認

指示

生活支援課スタッフ・保護所スタッフ・学級担任等

- ・児童生徒の安全確認
- ・その後の児童生徒の様子の把握

異物混入記録票(電話連絡を受けた時の聞き取り票)・A票

関係連絡先	厨房	335 ・ 334 ・ 333
	心理治療センター職員室(栄養士)	303
	児童相談所職員室(課長)	180
	学校職員室(教頭)	530

受信者	施設	受託業者			心理治療センター
	氏名	()			
	受信日時	令和 年 月 日 ()		時	分
報告者 (電話をしてきた人)	施設	一時保護所	センター	学校	
	氏名	()			
異物発見者	氏名	()			
喫食者	氏名	児童・生徒		・	職員
発生日時	令和 年 月 日 ()				
	時 分				
食事区分	朝食	昼食	おやつ	夕食	
混入していた料理					
混入していた異物	異物名				
	サイズ	c m ×		c m	
	異物の保管	※料理含め、食器ごと必ず保管して調理施設へ提出してください。			
発見時の状況	盛り付け時	食べる前	口に入れた	その他	
喫食者の健康状態	変化なし	変化あり			
		状況			
その後の食事対応	予備食提供 (同じ献立)				
	別の献立提供	提供した料理			

厨房側記入欄

記入者：

混入物 (実物または 写真)	
当日の献立	
発生時の 作業状況	
混入原因	
再発防止策	

報告日：令和 年 月 日 () 時 分現在

異物混入発生報告書(第1報)・B票

施設名：山梨県子どものこころサポートプラザ内

一時保護所 ・ 心理治療センター ・ うぐいすの杜学園

報告者()

発見場所	子どもの心 サポートプラザ内	一時保護所	心理治療センター	うぐいすの杜学園
報告者	職名： 氏名：			
発生日時	令和 年 月 日 () 時 分ごろ			
食事区分	朝食	昼食	おやつ	夕食
混入していた料理				
混入していた異物	異物名	<input type="checkbox"/> 危険異物 () <input type="checkbox"/> 非危険異物 () <input type="checkbox"/> 不明		
	サイズ	×		
	異物の保管	<input type="checkbox"/> あり ・ <input type="checkbox"/> なし		
発見時の状況	盛り付け時	食べる前	<input type="checkbox"/> に入れた	その他
喫食者の被害の有無	なし	<input type="checkbox"/> 被害あり ・ <input type="checkbox"/> 怪我あり		
		喫食者：		
		状況：		
発生後の施設の対応				
備考				

報告日：令和 年 月 日 () 時 分現在

異物混入発生報告書(第2報)・C票

施設名：山梨県子どもこころサポートプラザ内

一時保護所 ・ 心理治療センター ・ うぐいすの杜学園

報告者()

発生日時	令和 年 月 日 () 時 分ごろ	
混入していた異物	異物名	<input type="checkbox"/> 危険異物 () <input type="checkbox"/> 非危険異物 () <input type="checkbox"/> 不明
	サイズ	×
	異物の保管	<input type="checkbox"/> あり ・ <input type="checkbox"/> なし
混入物 (実物または写真)		
当日の献立		
発生時の作業状況		
混入原因		
当日の食事対応	<input type="checkbox"/> 予備食提供 (同じ献立)	
	<input type="checkbox"/> 別の料理提供 提供した料理	
再発防止策		

異物混入発生時の喫食状況票・D票

施設名:山梨県子どものこころサポートプラザ内
一時保護所・心理治療センター・うぐいすの杜学園
報告者()

施設名	子どものこころサポートプラザ内 一時保護所 心理治療センター うぐいすの杜学園				
喫食時間	令和	年	月	日()	時 分ごろ

NO	喫食者名 (ふりがな)	年齢 学年	喫食状況			健康状況		受診状況	
			食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
1	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
2	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
3	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
4	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
5	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
6	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
7	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
8	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
9	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
10	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
11	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
12	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
13	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
14	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
15	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
16	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
17	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
18	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
19	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
20	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
21	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
22	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
23	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
24	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
25	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
26	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
27	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
28	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
29	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	
30	()	歳	食べていない	中断	食べた → 変化なし	変化あり →	→ なし	あり →	

山梨県子どもこころサポートプラザにおける食物アレルギー対応マニュアル

I 食物アレルギー対応基本方針

○中央児童相談所総務課は食物アレルギー対応について一定の方針を示し、一時保護所・子ども心理治療センターうぐいすの杜（以下心理治療センター）・特別支援学校うぐいすの杜学園（以下うぐいすの杜学園）・厨房委託業者の取組を支援する。

○心理治療センターは「安全対策委員会」、うぐいすの杜学園は「アレルギー疾患対応委員会」により組織的に食物アレルギー対応を行う。

○食物アレルギーのある入通所の児童生徒にも食事の提供を行うための安全性を最優先とする。

○安全性を確保するため、原因食物の完全除去対応を原則とする。

○調理施設の設備や人員等を鑑み、無理な対応は行わない。

○心理治療センター・うぐいすの杜学園の対応は「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。

2 食物アレルギーの対応方法について

プラザ内において行う食物アレルギー対応は次の4つである。提供を行う3つの施設の状況に応じて対応できない方法もあるため、安全性を最優先に対応方法の検討を行う。

除去食対応

原因食物を使用しない又は調理の過程で原因食物を除去して提供する。

代替食対応

除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供するまたは除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供する。

弁当対応

※以下に示す「弁当対応」は、通所児童生徒のみを対象とし、一時保護所や心理治療センター、うぐいすの杜学園の入所では想定されない対応。

・一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が中心的献立かつその代替提供が困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

・完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当を持参する。

3 食事における食物アレルギーの対応の基本的な流れ

1. 児童生徒の食物アレルギーの有無を確認し、「食数変更届」のアレルギー欄に記入する。
一時保護所は入所開始時、心理治療センター・うぐいすの杜学園は入・通所開始前に中央児童相談所のケースワーカーが確認を行う。

2. 食物アレルギーが有る場合には医師の記入した「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を取り寄せて詳細な情報を把握する。

※小中学校に通学する児童生徒については、学校生活管理指導表が前籍校などに提出されているが、幼児や高校生については提出されていないことが多い。また、一時保護の場合には家庭を通して取り寄せることが難しいケースもあり、ケースワーカーを通じた保護者や本人への聞き取りにより対応を開始する場合もある。

※心理治療センター・うぐいすの杜学園での対応については、保護者から「アレルギーに関する学校における対応について(申請)」の提出を受け、学校生活管理指導表に基づき、保護者(または本人)と面談を行い、「面談記録表」を作成するとともに、それを基にアレルギー疾患対応委員会において個別の「アレルギー取組プラン」を作成して対応にあたる。

3. 取組プランの内容は全職員に周知・共有して対応にあたる。
















4. 献立における原因食品の使用状況を委託業者はパソコンで検索し、「アレルギーチェック表」を作成して事前の献立打合せ時に対処方法について施設側栄養士と確認を行う。

5. アレルギー対応表をもとに原因食品について除去または代替を行い、食事提供する。提供時には対応表に確認者のチェックを行い、個配膳された食事にアレルギーの有無を明記した「食札」と対応方法を記した「アレルギー対応カード」をセットにして誤配や誤食がないようにする。

6. 児童生徒に対して食事の際の注意点など個別の指導を行う。

7. 定期的に対処方法の評価と見直しを行う。

非常食一覧

NO	品名	画像	アレルギー28品目	調理方法	賞味期限	記載賞味期限	1食あたり エネルギー (Kcal) タンパク質 (g)	購入個数
①	パン・ブルーベリー味 (缶)		卵 乳成分 小麦 大豆	/	3 7 ヶ月	2023年 12月	3 3 1 7. 9	72缶 24缶×3ケース
②	フルーツミックス (缶)		りんご	/	1 1 1 0 日	2023年 9月	3 3 0. 2	48缶 24缶×2ケース
③	わかめごはん (レトルト)		無し	水 または 湯	5年	2026年 4月	3 7 8 6. 1	20袋 20袋×1ケース
④	白飯 (レトルト)		無し	水 または 湯	5年	2026年 4月	3 8 8 6. 0	60袋 20袋×3ケース
⑤	ビーフカレー (レトルト)		小麦・乳 牛肉・大豆・豚肉 バナナ・りんご	そのまま可	5年6ヶ月	2026年 4月26日	1 6 8 6. 8	24袋 24袋×1ケース
⑥	牛丼の素 (レトルト)		小麦 牛肉 大豆	そのまま可	3年6ヶ月	2024年 4月28日	3 5 6 1 5. 1	24袋 24袋×1ケース
⑦	ビーフシチュー (レトルト)		小麦 牛肉	そのまま可	3年6ヶ月	2024年 5月13日	2 1 1 1 1. 2	24袋 24袋×1ケース
⑧	五目ごはん (レトルト)		無し	水 または 湯	5年	2026年 4月	3 8 0 6. 7	20袋 20袋×1ケース
⑨	ぶり大根 (缶)		小麦 大豆	そのまま可	3年6ヶ月	2024年 4月19日	1 1 1 1 2. 7	24缶 24缶×1ケース
⑩	みそ汁 (缶)		小麦 大豆	そのまま可	3年6ヶ月	2024年 6月2日	4 2 1. 6	72缶 24缶×3ケース
⑪	和風ハンバーグ (レトルト)		小麦・卵・乳 牛肉・大豆・鶏肉 豚肉	そのまま可	3年6ヶ月	2024年 2月24日	1 6 2 7. 9	24袋 24袋×1ケース
⑫	水 (ペットボトル)		無し	/	5年7ヶ月	2026年 6月	0 0	72本 6本×12ケース
⑮	とじそば (缶)		小麦・ごま・大豆 鶏肉・豚肉	そのまま可	3年6ヶ月	2024年 5月25日	1 2 2 1 0. 4	24缶 24缶×1ケース
⑯	カルボナーラパスタ (レトルト)		小麦・乳 大豆・鶏肉・豚肉 りんご・セラチン	水 または 湯	5年	2026年 5月	2 4 7 9. 7	20袋 20袋×1ケース
⑰	ウィンナーと野菜のスーフ煮 (缶)		牛肉 大豆 豚肉	そのまま可	3年6ヶ月	2024年 4月6日	1 3 7 7. 8	24缶 24缶×1ケース

給食業務実施にかかる経費負担区分一覧

1. 以下の経費については、県が負担する。
 - (1) 給食設備及び主要な物品の購入費、維持管理費及び修繕費
 - (2) 食器の新調及び補充経費
 - (3) 調理器具等の購入経費
 - (4) 給食提供時に必要な消耗品の購入経費（使い捨てアルミカップ、紙容器、ゼリーカップ、弁当箱 等）
 - (5) 残飯、厨芥処理費（廃油処理費を除く）
 - (6) 害虫駆除、厨房内の消毒、グリストラップ清掃等専門的な施設管理に要する経費
 - (7) 光熱水費
 - (8) 非常用食品の調達経費
 - (9) その他、県が認めた経費

2. 1に掲げる以外の経費は、受託業者が委託料における管理費相当分の範囲内で負担すること。

3. 上記のいずれにも該当しない経費については、県及び受託業者の双方で協議の上、定めるものとする。

別添17

給食運営委員会実施要項

子どものこころサポートプラザにおける給食の業務について協議するため、給食運営委員会を以下のとおり開催する。

<運営委員会の目的>

- 入通所する児童生徒に、安全でおいしい給食を提供するために必要な情報共有を行う。
- 食事提供に関して、各施設の課題を共有し、解決にあたる。
- 各施設の行事等の把握を通して、給食業務の円滑な運営を行う。

<運営委員会開催日>

- ・開催日は、毎月第3金曜日14時30分からを基本とするが、構成員の予定等により変更する場合がある。
- ・プラザ各施設が勤務表を作成する関係上、前月13日までには開催日を決定する。

<運営委員会の構成員>

- ・受託業者(栄養士・エリア担当・栄養管理インストラクター等)
- ・一時保護所(給食担当者)
- ・心理治療センター(指導幹・給食担当者(男子ユニットと女子ユニットで交代制))
- ・特別支援学校うぐいすの杜学園(教頭・給食主任)
- ・中央児童相談所総務
- ・プラザ栄養士

<その他>

- ・出席者は各施設にて給食運営が円滑に行われるように、会議内容を施設内で報告、周知する。