

令和 6 年度幼稚園・保育所（園）・認定こども園における 食育の取組に関する調査結果 概要

1 目的

第 4 次群馬県食育推進計画「ぐんま食育こころプラン」（以下、「第 4 次計画」という。）では、幼稚園、保育所（園）（以下、「保育所」という。）、認定こども園において、「幼稚園教育要領」「保育所保育指針」「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、教育、保育等の一環として食育を位置づけ、各施設の創意工夫により子どもの成長、発達に合わせた食育を推進することとしている。

この度、第 4 次計画の最終評価に向け、現状値を把握するとともに、次期計画策定及び食育推進施策の基礎資料とするため、各園における食育の取組状況を調査した。

2 調査の概要

- （１）対 象 県内の公立及び私立の幼稚園・保育所（園）・認定こども園 578 施設
- （２）回 答 437 施設（回収率 75.6%）
- （３）実施時期 令和 7 年 2 月
- （４）調査方法 質問紙調査

3 調査結果の概要

（１）食育に関する計画等の策定状況

・「計画、指針、目標などを策定している」施設の割合は、幼稚園が 69.1%、保育所が 93.7%、認定こども園が 89.9%で、前回調査と比較すると、幼稚園は増加し、保育所は減少、認定こども園では横ばいであった。

（２）食に関する内容の年間指導計画の位置付け

・「食に関する内容を年間指導計画に位置付けている」施設の割合は、幼稚園が 85.5%、保育所が 98.3%、認定こども園が 93.8%で、前回調査と比較すると、幼稚園、保育所は増加し、認定こども園は減少した。

（３）給食の実施状況

・幼稚園では 98.1%、保育所及び認定こども園では全ての施設で給食を実施している。
・「施設内で調理したものを提供」または「施設内での調理と外部搬入を実施」している施設の割合は、幼稚園が 23.6%、保育所が 99.4%、認定こども園が 91.8%であった。

（４）食に関する取組状況

・子どもや保護者に対する食に関する取組として「飼育、栽培体験」を実施している割合は、幼稚園が 96.4%、保育所が 92.5%、認定こども園が 94.7%であり、前回調査と比較すると、幼稚園、認

定こども園は増加した。

- ・「配膳、片付けに関わる体験」「食事のマナー指導等」「保護者への食に関する情報提供」の取組については、7割～9割と実施割合が高かった。

- ・「調理体験」の実施割合は、どの施設区分でも減少したが、特に幼稚園においては、前回調査と比較し約24ポイント下回った。

（５）食育に取り組むうえで必要な支援

- ・食育に取り組むうえで必要な支援は、「情報の提供」が最も多く86.5%、次いで「食育実践事例の提供」が60.4%であった。

（６）身体発育・発達状況の把握及び対応状況

- ・「乳幼児身体発育曲線を作成（35.5%）」「身長・体重から肥満度を算出（70.5%）」している施設は、前回調査よりそれぞれ増加した。

（７）食に関する非常時危機管理対策

- ・食に関する非常時危機管理対策は、「食品の備蓄」が最も多く79.4%、次いで「食中毒発生マニュアルの作成（68.4%）」「災害時栄養・食生活支援マニュアルの作成（27.9%）」「他施設との連携（26.3%）」の順であった。

- ・「施設内で調理したものを提供している施設」及び「施設内での調理と外部搬入を実施している施設」のうち、「食中毒発生マニュアル」を作成しているのは、幼稚園が69.2%、保育所が78.6%、認定こども園が65.4%であり、保育所、認定こども園で前回調査を上回った。

（８）食物アレルギーの対応状況

- ・対応状況で最も多かったのは「職員の情報共有（96.3%）」であり、次いで「食物アレルギー調査（88.4%）」であった。一方、「食物アレルギー対策委員会」の設置は、28.0%であった。

- ・食物アレルギーのある子への対応状況では、「医師の診断書の提出（93.6%）」が最も多く、次いで「アレルギー対応レベルに応じた給食の提供（89.0%）」「個別面談の実施（83.0%）」の順であり、給食の提供方法については、どの取組も減少した。

○対象等一覧

	幼稚園			保育所(園)			認定こども園			合計
	公立	私立	小計	公立	私立	小計	公立	私立	小計	
対象数	42	15	57	86	161	247	20	254	274	578
回収	40	15	55	77	97	174	20	188	208	437
回収率	95.2%	100.0%	96.5%	89.5%	60.2%	70.4%	100.0%	74.0%	75.9%	75.6%

○回答一覧

設 問 項 目		幼稚園				保育所				認定こども園				合計				備 考	
		H26	H30	R6	H30との比較	H26	H30	R6	H30との比較	H26	H30	R6	H30との比較	H26	H30	R6	H30との比較		
計画等の策定状況	計画、指針、目標など策定している	57.7%	59.4%	69.1%	9.7 ↑	93.9%	96.8%	93.7%	▲ 3.1 ↓	—	89.9%	89.9%	▲ 0.0 →	82.0%	88.1%	88.8%	0.7 ↑	※指標項目	
	年間指導計画に位置付けている	78.1%	79.2%	85.5%	6.3 ↑	97.1%	97.8%	98.3%	0.4 ↑	—	98.0%	93.8%	▲ 4.2 ↓	90.9%	94.8%	94.5%	▲ 0.3 ↓		
給食の実施状況	施設内で調理したものを提供	24.4%	16.7%	21.8%	5.2 ↑	97.8%	96.4%	97.7%	1.3 ↑	—	78.9%	84.1%	5.2 ↑	73.7%	77.0%	81.7%	4.7 ↑		
	外部搬入したものを提供	72.1%	74.0%	74.5%	0.6 ↑	0.7%	0.7%	0.6%	▲ 0.1 ↓	—	11.1%	8.2%	▲ 2.9 ↓	24.1%	16.6%	13.5%	▲ 3.1 ↓		
	施設内での調理と外部搬入を実施	—	6.3%	1.8%	▲ 4.4 ↓	—	2.9%	1.7%	▲ 1.2 ↓	—	10.1%	7.7%	▲ 2.4 ↓	—	5.9%	4.6%	▲ 1.3 ↓		
食に関する取組状況	飼育、栽培体験	95.0%	93.8%	96.4%	2.6 ↑	93.7%	93.9%	92.5%	▲ 1.4 ↑	—	95.5%	94.7%	▲ 0.8 ↓	94.1%	94.4%	93.8%	▲ 0.6 ↓	※指標項目	
	配膳、片付けに関わる体験	86.1%	91.7%	78.2%	▲ 13.5 ↓	91.0%	90.6%	83.3%	▲ 7.3 ↓	—	94.0%	85.6%	▲ 8.4 ↓	89.4%	92.0%	83.8%	▲ 8.2 ↓		
	調理体験	61.2%	60.4%	36.4%	▲ 24.1 ↓	77.9%	79.9%	67.2%	▲ 12.6 ↓	—	80.9%	73.6%	▲ 7.3 ↓	72.4%	77.0%	66.4%	▲ 10.6 ↓		
	食事のマナー指導等	94.5%	99.0%	92.7%	▲ 6.2 ↓	94.9%	95.0%	91.4%	▲ 3.6 ↓	—	97.0%	90.4%	▲ 6.6 ↓	94.8%	96.3%	91.1%	▲ 5.2 ↓		
	給食の献立や食材等を活用した食指導	52.2%	66.7%	72.7%	6.1 ↑	66.3%	80.6%	66.1%	▲ 14.5 ↓	—	80.4%	70.7%	▲ 9.7 ↓	61.7%	78.2%	69.1%	▲ 9.1 ↓		
	給食を通した和食の普及・継承	—	54.2%	47.3%	▲ 6.9 ↓	—	85.3%	80.5%	▲ 4.8 ↓	—	78.4%	73.1%	▲ 5.3 ↓	—	77.7%	72.8%	▲ 4.9 ↓		
	地域の伝統的な食に関わる体験	17.4%	39.6%	50.9%	11.3 ↑	33.5%	47.8%	43.7%	▲ 4.2 ↓	—	42.7%	47.1%	4.4 ↑	28.2%	44.7%	46.2%	1.5 ↑		
	保護者に対する食に関する相談や講演会の開催	23.4%	41.7%	38.2%	▲ 3.5 ↓	23.3%	46.8%	32.8%	▲ 14.0 ↓	—	50.8%	31.3%	▲ 19.5 ↓	23.3%	47.3%	32.7%	▲ 14.6 ↓		
	保護者への食に関する情報提供	37.3%	78.1%	70.9%	▲ 7.2 ↓	61.4%	91.4%	77.0%	▲ 14.4 ↓	—	86.9%	77.4%	▲ 9.5 ↓	53.5%	87.6%	76.4%	▲ 11.2 ↓		
	食をテーマにした教材の活用	68.2%	82.3%	78.2%	▲ 4.1 ↓	67.0%	83.8%	73.0%	▲ 10.8 ↓	—	78.9%	71.6%	▲ 7.3 ↓	67.4%	81.8%	73.0%	▲ 8.8 ↓		
	SNSやデジタル教材等のデジタルを活用した食育活動	—	—	12.7%	12.7 ↑	—	—	7.5%	7.5 ↑	—	—	15.9%	15.9 ↑	—	—	3.2%	3.2 ↑	—	
	食育を取り組むうえで必要な支援	情報の提供	86.1%	94.8%	94.5%	▲ 0.2 ↓	86.2%	86.7%	87.4%	0.7 ↑	—	87.9%	83.7%	▲ 4.3 ↓	86.1%	88.5%	86.5%	▲ 2.0 ↓	
職員向け研修会の実施		54.2%	65.6%	52.7%	▲ 12.9 ↓	63.8%	68.0%	62.1%	▲ 5.9 ↓	—	64.8%	58.2%	▲ 6.7 ↓	60.7%	66.5%	59.0%	▲ 7.5 ↓		
保護者向け講演会の実施		59.7%	67.7%	18.2%	▲ 49.5 ↓	40.3%	47.5%	13.2%	▲ 34.3 ↓	—	50.3%	13.0%	▲ 37.3 ↓	46.7%	51.8%	13.7%	▲ 38.1 ↓		
教材の貸出し		26.9%	31.3%	18.2%	▲ 13.1 ↓	25.2%	24.5%	18.4%	▲ 6.1 ↓	—	23.6%	23.6%	▲ 0.1 ↓	25.8%	25.3%	20.8%	▲ 4.5 ↓		
外部講師の紹介		17.9%	32.3%	21.8%	▲ 10.5 ↓	13.1%	16.5%	13.2%	▲ 3.3 ↓	—	25.6%	21.6%	▲ 4.0 ↓	14.7%	22.3%	18.3%	▲ 4.0 ↓		
食育実践事例の提供		36.8%	61.5%	56.4%	▲ 5.1 ↓	54.4%	72.7%	64.9%	▲ 7.8 ↓	—	71.9%	57.7%	▲ 14.2 ↓	48.6%	70.5%	60.4%	▲ 10.1 ↓		
その他		3.0%	1.0%	1.8%	0.8 ↑	4.4%	2.5%	0.6%	▲ 1.9 ↓	—	3.5%	2.4%	▲ 1.1 ↓	3.9%	2.6%	1.1%	▲ 1.5 ↓		
食に関する管理対策	必要ない	0.5%	1.0%	0.0%	▲ 1.0 ↓	0.7%	0.4%	0.6%	0.2 ↑	—	2.0%	1.9%	▲ 0.1 ↓	0.7%	1.0%	1.6%	0.6 ↑		
	乳幼児身体発育曲線の作成	4.5%	9.4%	9.1%	▲ 0.3 ↓	23.3%	33.1%	39.1%	6.0 ↑	—	31.7%	39.4%	7.8 ↑	17.1%	28.6%	35.5%	6.9 ↑		
	身長・体重から肥満度を算出	12.4%	37.5%	41.8%	4.3 ↑	30.6%	86.3%	84.5%	▲ 1.8 ↓	—	60.3%	66.3%	6.0 ↑	24.6%	69.1%	70.5%	1.4 ↑		
	身長・体重の計測	97.5%	99.0%	100.0%	1.0 ↑	98.5%	98.9%	99.4%	0.5 ↑	—	97.0%	95.2%	▲ 1.8 ↓	98.2%	98.3%	97.5%	▲ 0.8 ↓		
	子どもの発育・発達状況に応じた保護者への指導	36.8%	50.0%	49.1%	▲ 0.9 ↓	37.1%	52.5%	51.1%	▲ 1.4 ↓	—	51.3%	45.7%	▲ 5.6 ↓	37.0%	51.7%	48.3%	▲ 3.4 ↓		
	食中毒発生マニュアルの作成	22.4%	46.9%	56.4%	9.5 ↑	39.6%	62.2%	78.2%	15.9 ↑	—	54.3%	63.5%	9.2 ↑	33.9%	56.9%	68.4%	11.5 ↑		
	再掲 (「施設内で調理したものを提供している施設」または「施設内での調理と外部搬入を実施している施設」のうち、作成の割合)	36.7%	72.7%	69.2%	▲ 3.5 ↓	40.2%	62.0%	78.6%	16.6 ↑	—	59.9%	65.4%	5.5 ↑	39.8%	61.7%	71.6%	9.9 ↑		
	災害時栄養・食生活支援マニュアルの作成	0.5%	5.2%	3.6%	▲ 1.6 ↓	2.2%	28.8%	36.8%	8.0 ↑	—	23.1%	26.9%	3.8 ↑	1.6%	22.9%	27.9%	5.0 ↑		
	食品の備蓄	23.4%	41.7%	49.1%	7.4 ↑	50.2%	83.5%	93.1%	9.7 ↑	—	65.3%	76.0%	10.6 ↑	41.4%	70.2%	79.4%	9.2 ↑		
	他施設との連携	18.4%	29.2%	25.5%	▲ 3.7 ↓	18.3%	29.1%	28.7%	▲ 0.4 ↓	—	18.6%	24.5%	5.9 ↑	11.6%	25.5%	26.3%	0.8 ↑		
	非常時用献立の作成	0.0%	2.1%	1.8%	▲ 0.3 ↓	2.7%	19.4%	19.5%	0.1 ↑	—	9.5%	12.0%	2.5 ↑	1.8%	13.1%	13.7%	0.6 ↑		
	特にしていない	46.3%	21.9%	18.2%	▲ 3.7 ↓	23.5%	4.3%	1.7%	▲ 2.6 ↓	—	16.1%	6.7%	▲ 9.3 ↓	31.0%	11.3%	0.5%	▲ 10.8 ↓		
食物アレルギーの対応状況	対応状況	食物アレルギー対策委員会の設置	14.9%	43.8%	50.9%	7.2 ↑	4.6%	19.8%	15.5%	▲ 4.3 ↓	—	36.2%	31.7%	▲ 4.5 ↓	8.0%	29.5%	28.0%	▲ 1.5 ↓	
		食物アレルギー調査	93.0%	89.6%	92.7%	3.1 ↑	92.2%	90.3%	85.6%	▲ 4.7 ↓	—	90.5%	87.5%	▲ 3.0 ↓	92.5%	90.2%	88.4%	▲ 1.8 ↓	
		職員の情報共有	—	96.9%	92.7%	▲ 4.1 ↓	—	97.8%	95.4%	▲ 2.4 ↓	—	98.5%	95.7%	▲ 2.8 ↓	—	97.9%	96.3%	▲ 1.6 ↓	
		その他	15.9%	5.2%	0.0%	▲ 5.2 ↓	9.7%	6.1%	1.7%	▲ 4.4 ↓	—	6.0%	2.4%	▲ 3.6 ↓	11.7%	5.9%	0.0%	▲ 5.9 ↓	
		特にしていない	2.0%	0.0%	0.0%	0.0 →	3.2%	0.0%	0.0%	0.0 →	—	0.5%	0.0%	▲ 0.5 ↓	2.8%	0.2%	5.1%	4.9 ↑	
	子への対応状況	対象者がいない	—	7.3%	10.9%	3.6 ↑	—	0.7%	5.7%	5.0 ↑	—	0.5%	2.9%	2.4 ↑	—	1.7%	1.9%	0.2 ↑	
		医師の診断書の提出	54.2%	65.6%	78.2%	12.6 ↑	95.4%	96.4%	95.4%	▲ 1.0 ↓	—	94.5%	96.2%	1.7 ↑	81.9%	90.6%	93.6%	3.0 ↑	
		個別面談の実施	74.6%	76.0%	80.0%	4.0 ↑	79.9%	85.6%	83.9%	▲ 1.7 ↓	—	84.9%	83.7%	▲ 1.3 ↓	78.1%	83.8%	83.3%	▲ 0.5 ↓	
		個別取組プランの作成	22.9%	43.8%	56.4%	12.6 ↑	26.7%	41.4%	32.8%	▲ 8.6 ↓	—	39.7%	33.2%	▲ 6.5 ↓	25.4%	41.2%	35.9%	▲ 5.3 ↓	
		アレルギー対応レベルに応じた給食の提供※	80.1%	82.3%	72.7%	▲ 9.6 ↓	97.8%	98.2%	87.9%	▲ 10.3 ↓	—	98.5%	94.2%	▲ 4.3 ↓	92.0%	95.6%	89.0%	▲ 6.6 ↓	
	※ある食物アレルギーの提供方法	その他	9.0%	8.3%	0.0%	▲ 8.3 ↓	2.7%	3.2%	0.6%	▲ 2.7 ↓	—	3.5%	1.0%	▲ 2.6 ↓	4.7%	4.2%	0.7%	▲ 3.5 ↓	
		特にしていない	1.0%	0.0%	0.0%	0.0 ↑	0.0%	0.0%	0.0%	0.0 ↑	—	0.5%	0.0%	▲ 0.5 ↓	0.3%	0.2%	0.0%	▲ 0.2 ↓	
		対象者がいない	—	14.6%	12.7%	▲ 1.9 ↓	—	1.1%	4.6%	3.5 ↓	—	1.0%	1.4%	0.4 ↓	—	3.3%	4.1%	0.8 ↑	
		詳細な献立表による情報提供	57.8%	68.4%	52.7%	▲ 15.6 ↓	54.1%	67.0%	59.8%	▲ 7.3 ↓	—	70.9%	72.1%	1.2 ↑	55.1%	68.6%	64.8%	▲ 3.8 ↓	
		除去食の提供	64.0%	55.7%	50.9%	▲ 4.8 ↓	94.5%	99.3%	82.2%	▲ 17.1 ↓	—	92.3%	87.5%	▲ 4.8 ↓	85.8%	90.5%	80.8%	▲ 9.7 ↓	
代替食の提供	61.5%	59.5%	43.6%	▲ 15.9 ↓	84.9%	89.4%	80.5%	▲ 8.9 ↓	—	83.2%	76.9%	▲ 6.2 ↓	78.2%	82.8%	74.1%	▲ 8.7 ↓			
家庭からの弁当持参	51.6%	55.7%	50.9%	▲ 4.8 ↓	10.4%	11.4%	7.5%	▲ 3.9 ↓	—	21.4%	19.2%	▲ 2.2 ↓	22.2%	21.4%	18.5%	▲ 2.9 ↓			
その他	1.9%	2.5%	0.0%	▲ 2.5 ↓	2.0%	3.3%	1.1%	▲ 2.1 ↓	—	4.6%	2.9%	▲ 1.7 ↓	2.0%	3.6%	1.8%	▲ 1.8 ↓			
特にしていない	0.0%	0.0%	—	0.0 →	0.0%	0.0%	—	0.0 →	—	0.0%	—	0.0 →	0.0%	—	0.0%	—	0.0 →		

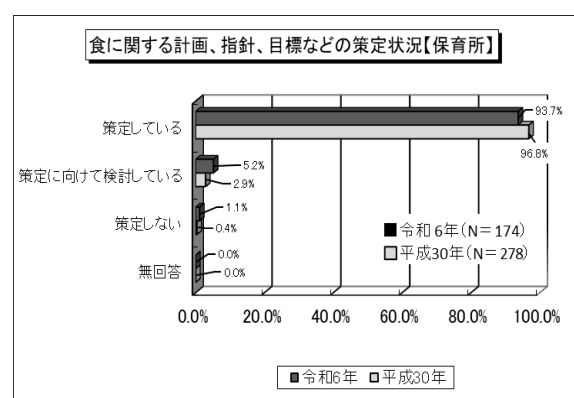
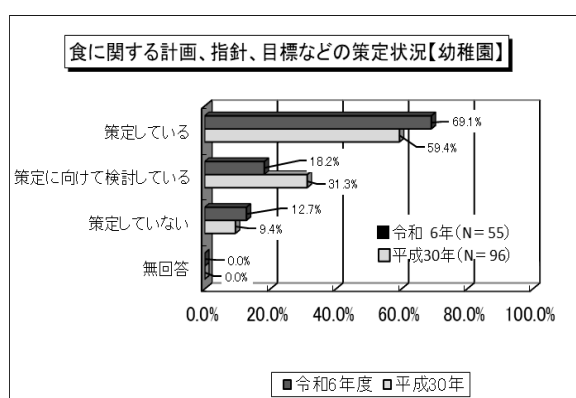
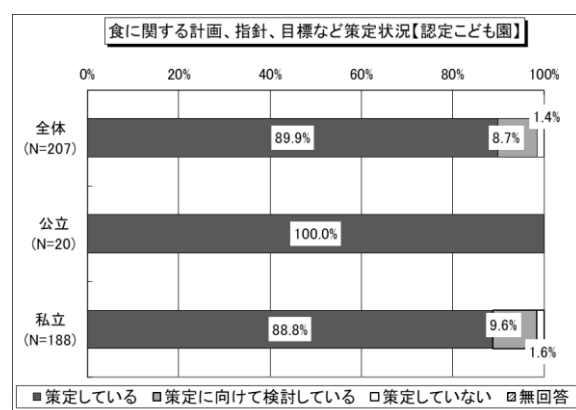
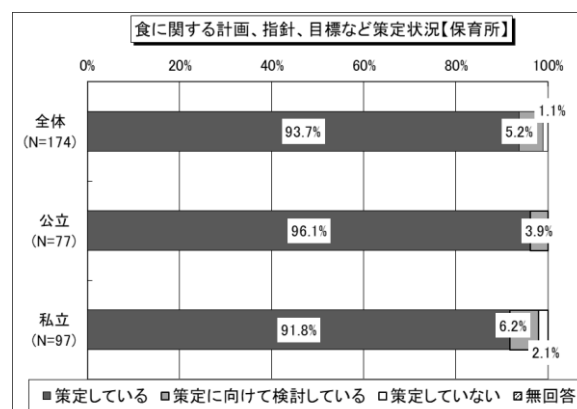
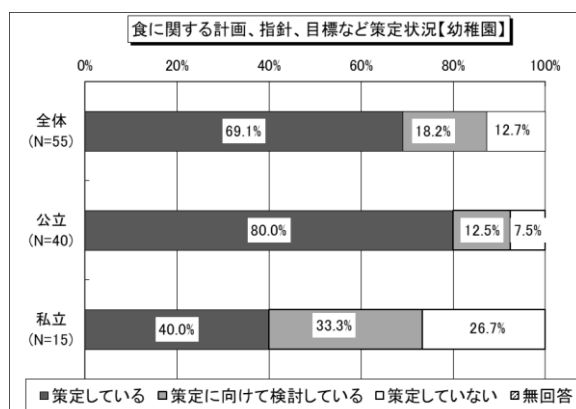
4 調査結果

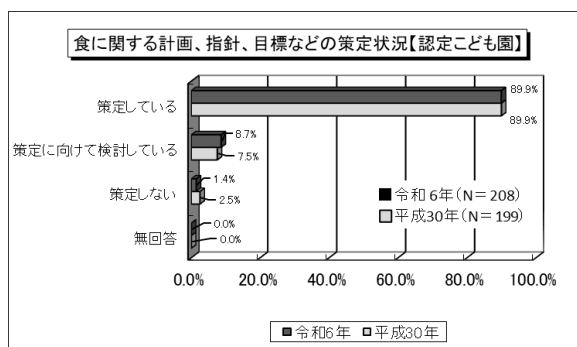
(1) 食に関する計画等の策定状況

①食に関する計画、指針、目標などの策定状況

食に関する計画、指針、目標などを策定している幼稚園は 69.1%、保育所は 93.7%、認定こども園は 89.9%であった。「策定している」及び「策定に向けて検討している」を合わせると、幼稚園で 87.3%、保育所で 98.9%、認定こども園で 98.6%であった。

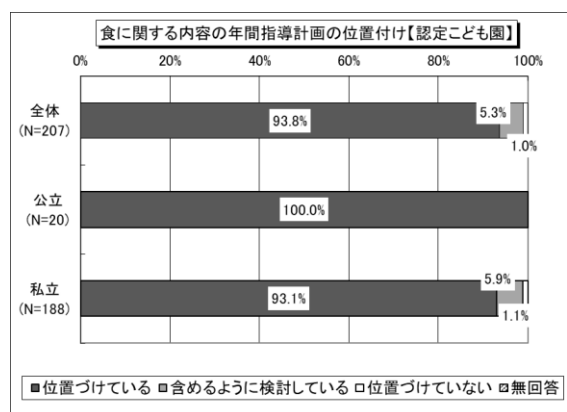
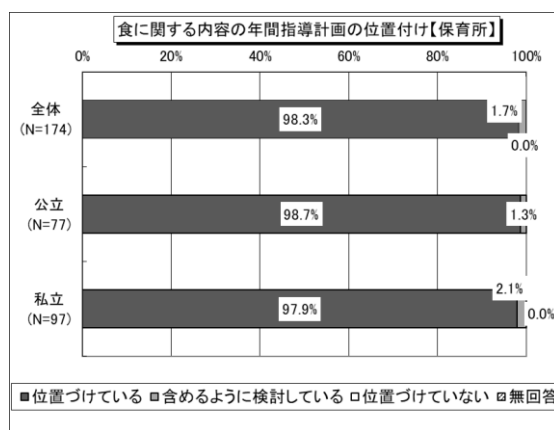
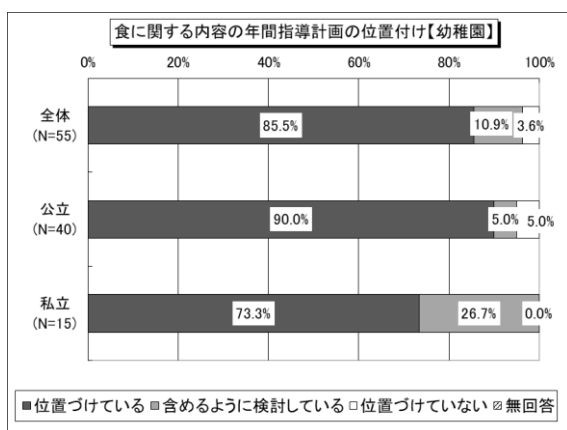
前回調査より、幼稚園では「策定している」割合が約 10 ポイント増加し 69.1%であった。

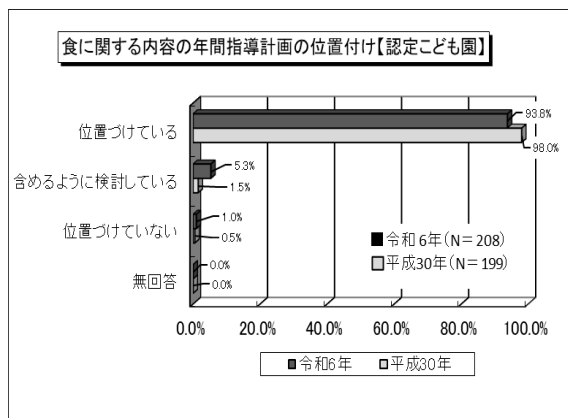
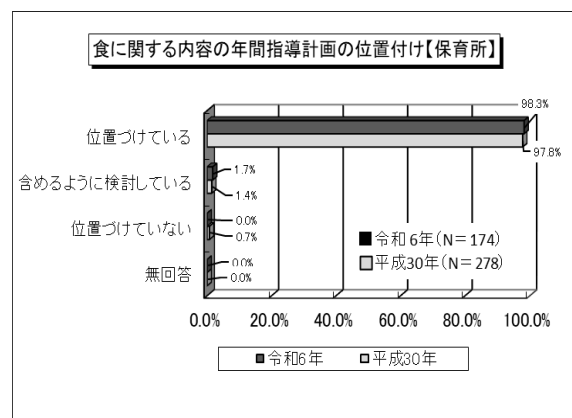
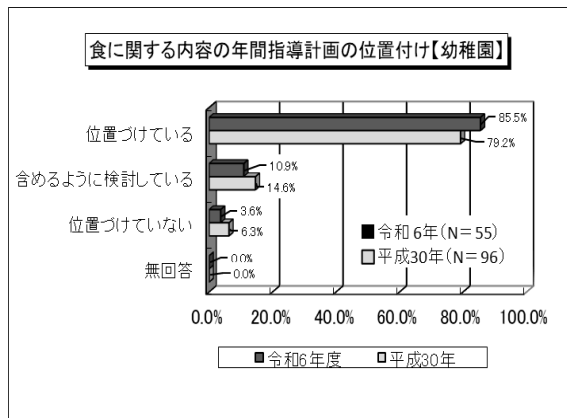




②食に関する内容の年間指導計画の位置付け

食に関する内容を年間指導計画に位置付けている幼稚園は 85.5%、保育所は 98.3%、認定こども園は 93.8%であった。「位置づけている」及び「含めるように検討している」を合わせると、幼稚園で 96.4%、保育所で 100%、認定こども園で 99.1%であった。



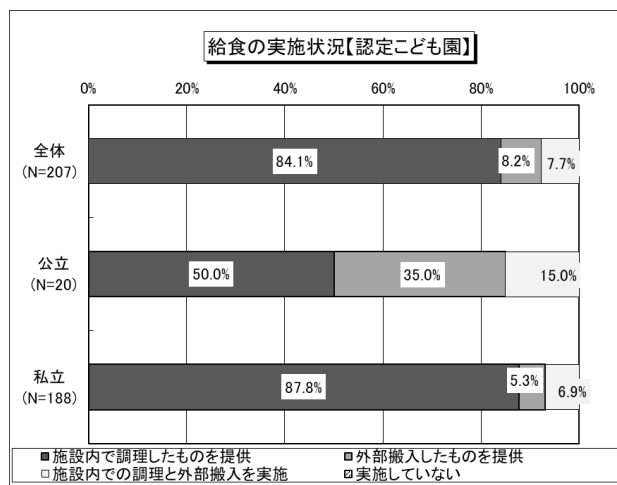
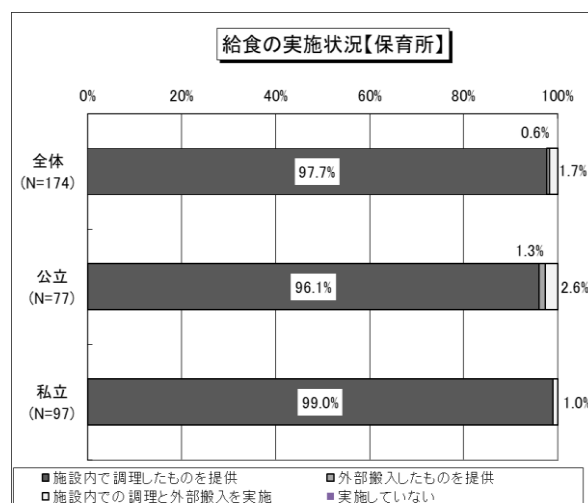
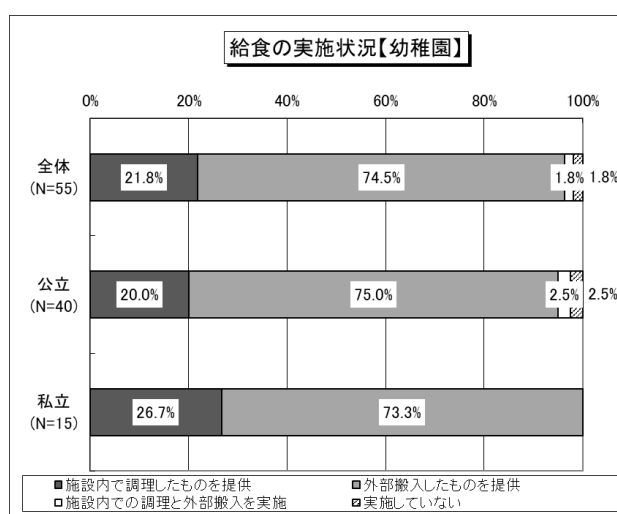


(2) 給食の実施状況

幼稚園では、「施設内で調理したものを提供」が 21.8%、「外部搬入したものを提供」が 74.5%、「施設内での調理と外部搬入を実施」が 1.8%であり、全体の 98.1%が給食を実施している。

保育所では、「施設内で調理したものを提供」が 97.7%、「外部搬入したものを提供」が 0.6%、「施設内での調理と外部搬入を実施」が 1.7%であり、全施設で給食を実施している。

認定こども園では、「施設内で調理したものを提供」が 84.1%、「外部搬入したものを提供」が 8.2%、「施設内での調理と外部搬入を実施」が 7.7%であり、全施設で給食を実施している。

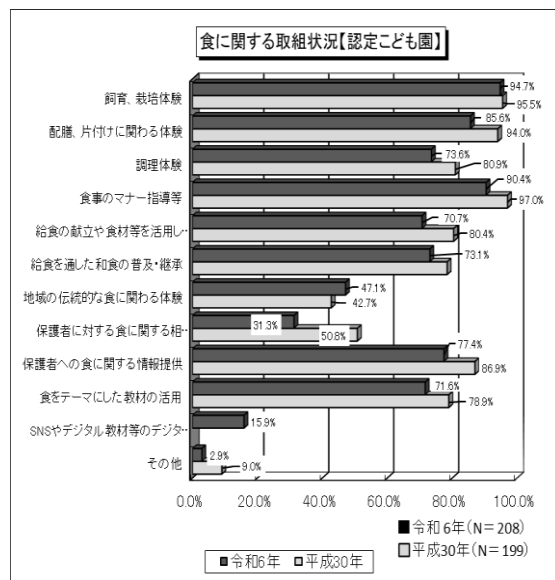
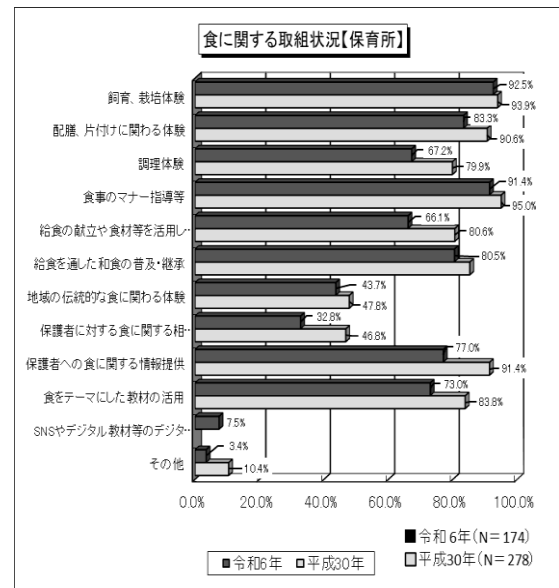
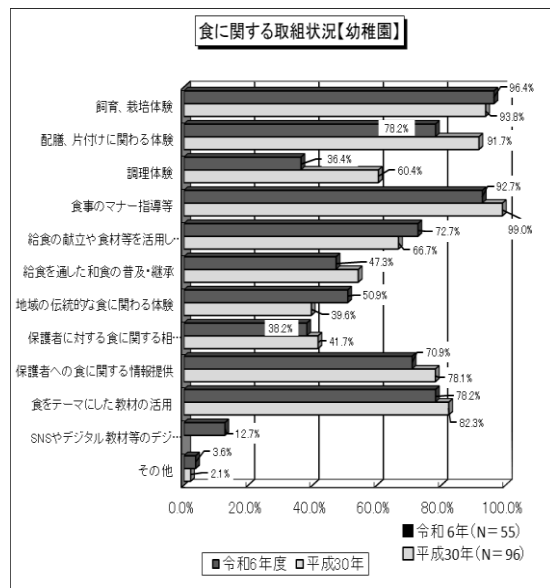


(3) 食に関する取組状況

幼稚園、保育所、認定こども園のいずれも、「飼育、栽培体験」が最も多く、次いで「食事のマナー指導等」「配膳、片付けに関わる体験」の順であった。

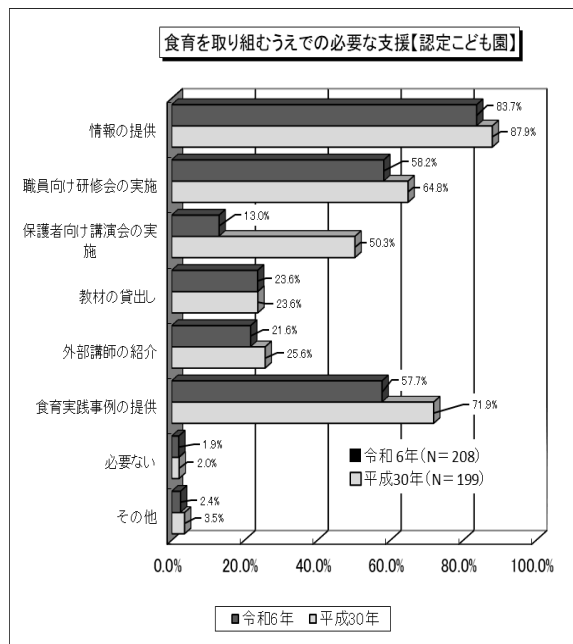
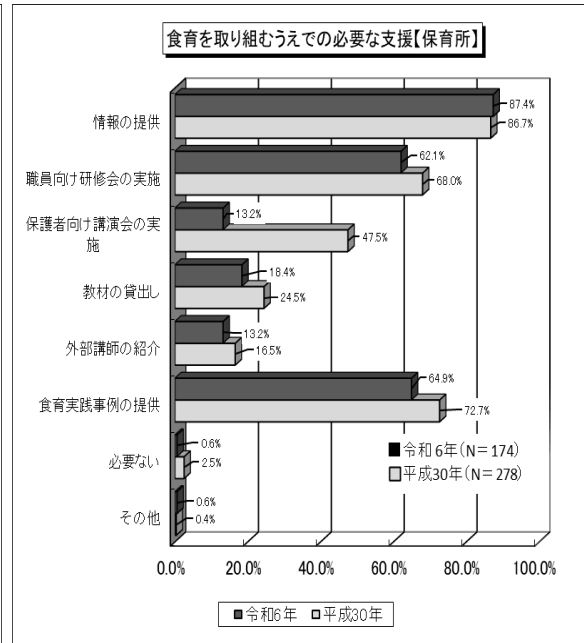
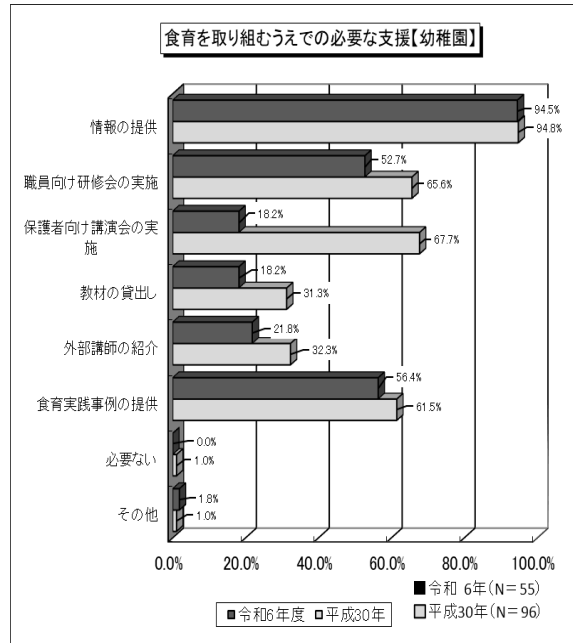
一方、「SNS やデジタル教材等のデジタルを活用した食育活動」は、約 1 割、「保護者に対する食に関する相談や講演会の開催」の取組割合は約 3 割であった。

前回調査に比べ、幼稚園では「飼育、栽培体験」、認定こども園では「地域の伝統的な食に関わる体験」の取組割合が増加した。



（４）食育に取り組むうえでの必要な支援

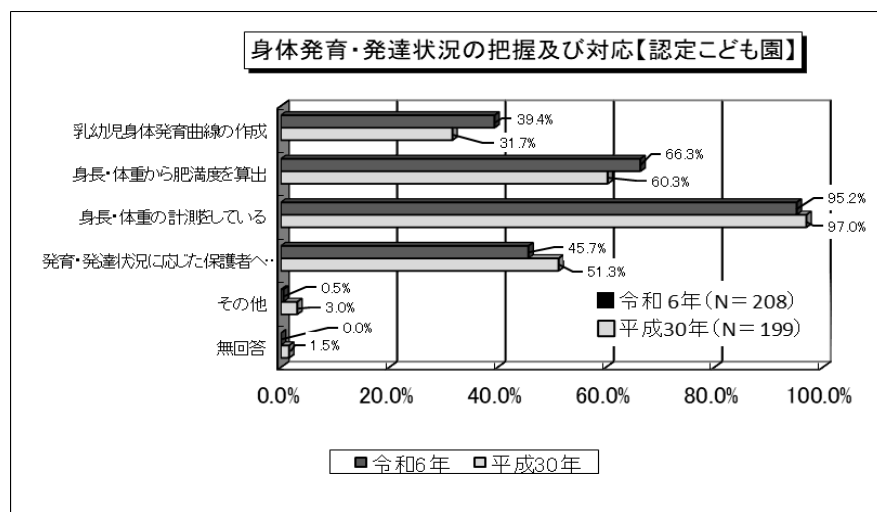
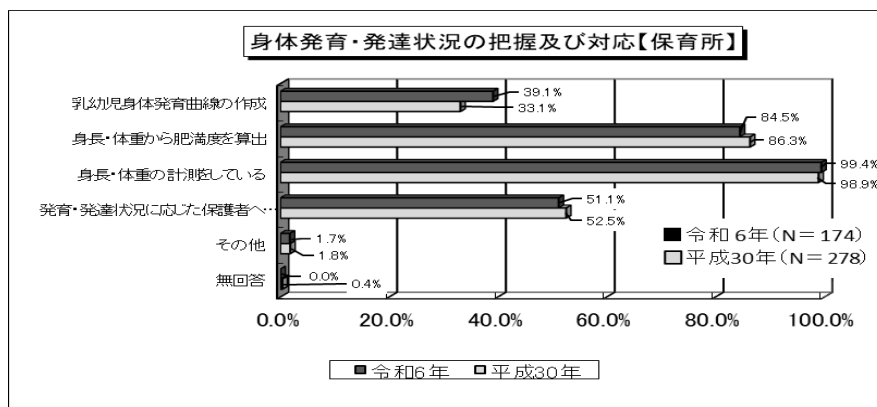
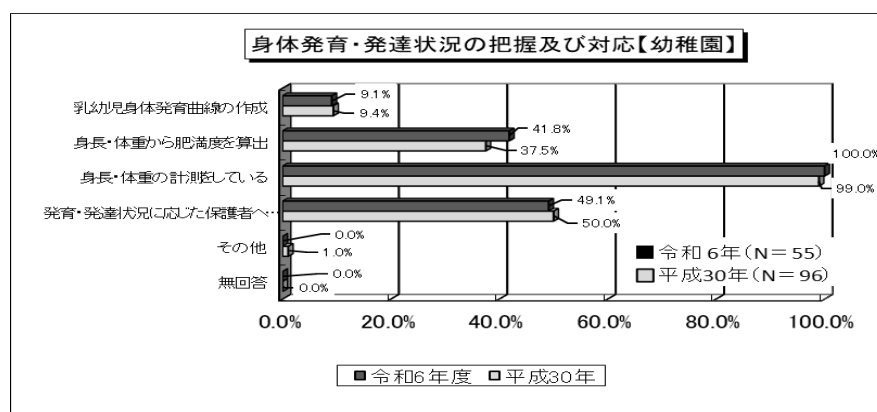
幼稚園、保育所、認定こども園のいずれも「情報の提供」が最も多く、次いで「職員向け研修会の実施」及び「食育実践事例の提供」の割合が高かった。



(5) 身体発育・発達状況の把握及び対応状況

幼稚園、保育所、認定こども園のいずれも「身長・体重の計測をしている」割合が95%以上と高かった。「身長・体重から肥満度を算出」しているの割合は、幼稚園が41.8%、保育所が84.5%、認定こども園が66.3%であり、「身長・体重の計測」は、幼稚園で100%であった。

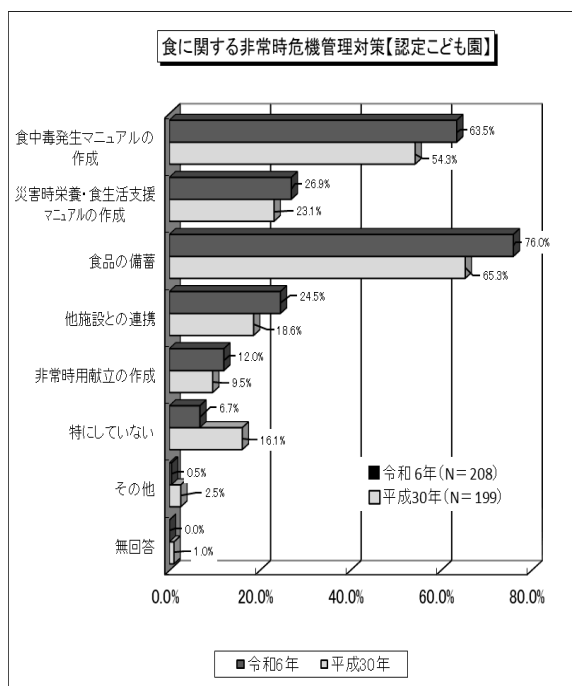
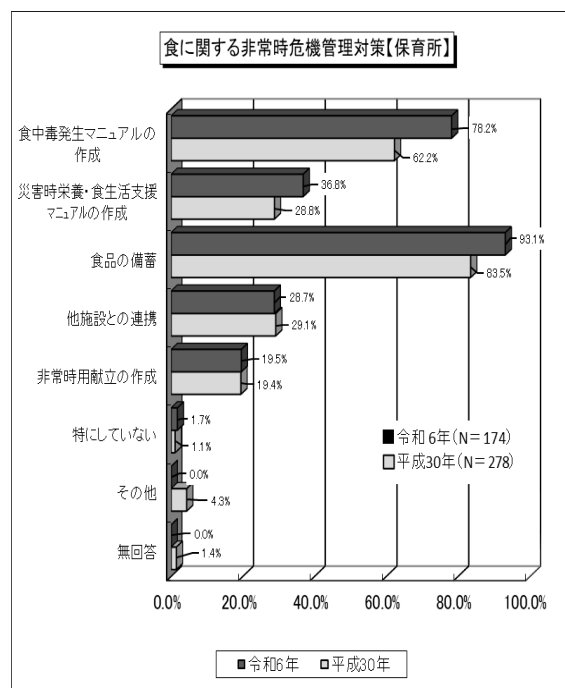
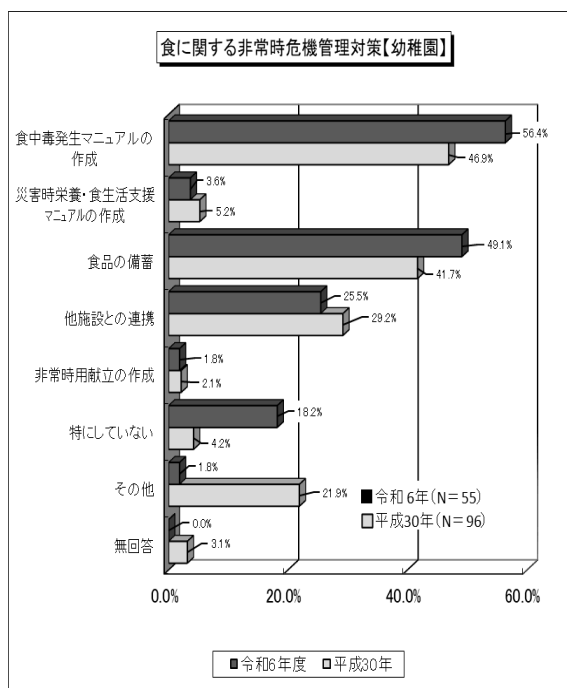
前回調査から、幼稚園では「肥満度の算出」と「身長・体重の計測」、保育所では「乳幼児身体発育曲線の作成」と「身長・体重の計測」、認定こども園では「乳幼児身体発育曲線の作成」と肥満度の算出」の割合が増加した。



(6) 食に関する非常時危機管理対策状況

「施設内で調理したものを提供している施設」及び「施設内での調理と外部搬入を実施している施設」のうち「食中毒発生マニュアル」を作成しているのは、幼稚園が 69.2%、保育所が 78.6%、認定こども園が 65.4%であった。

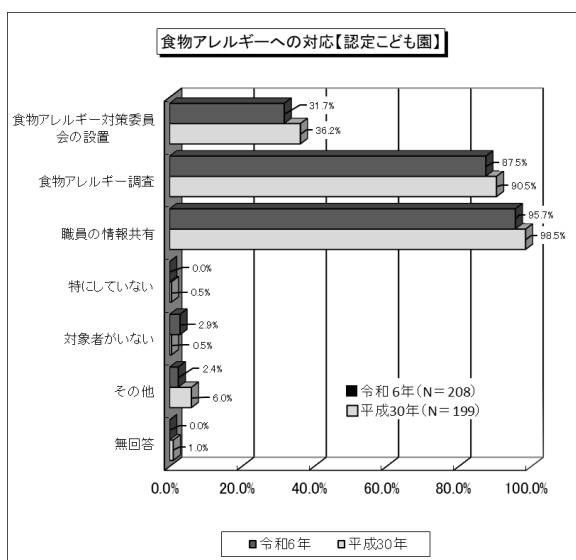
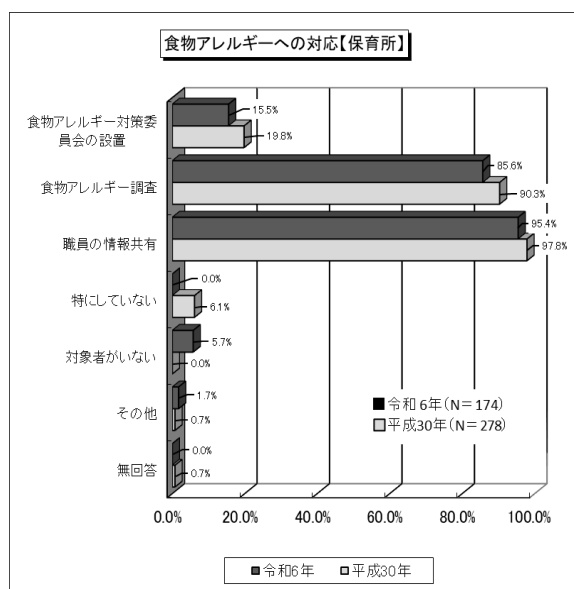
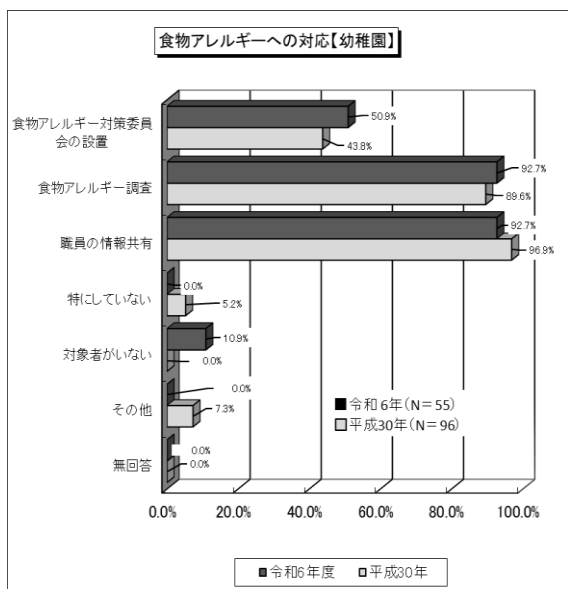
前回調査より、幼稚園、保育所、認定こども園のいずれも、「食中毒発生マニュアルの作成」「食品の備蓄」の回答割合が増加した。



(7) 食物アレルギーへの対応状況

① 食物アレルギーへの対応状況

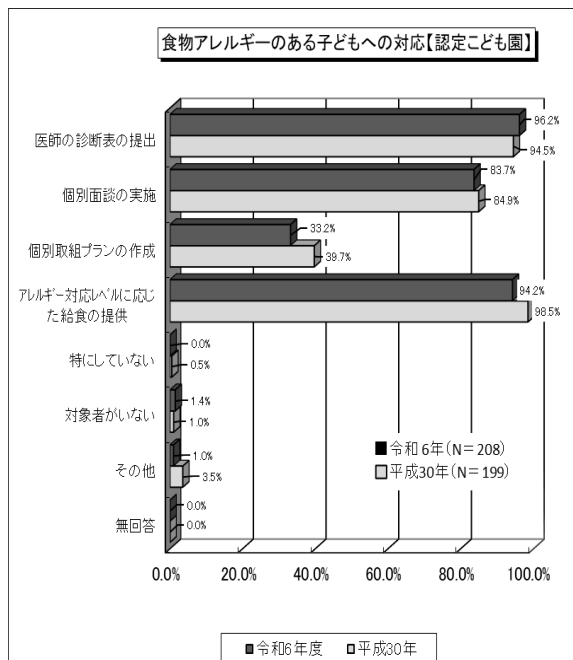
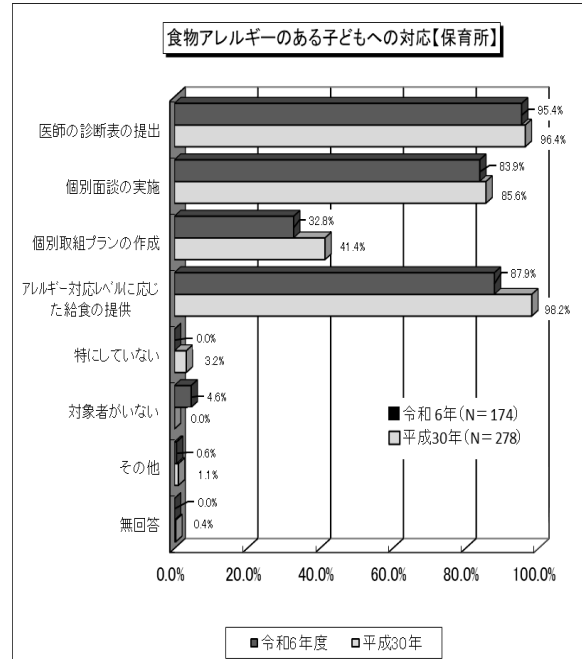
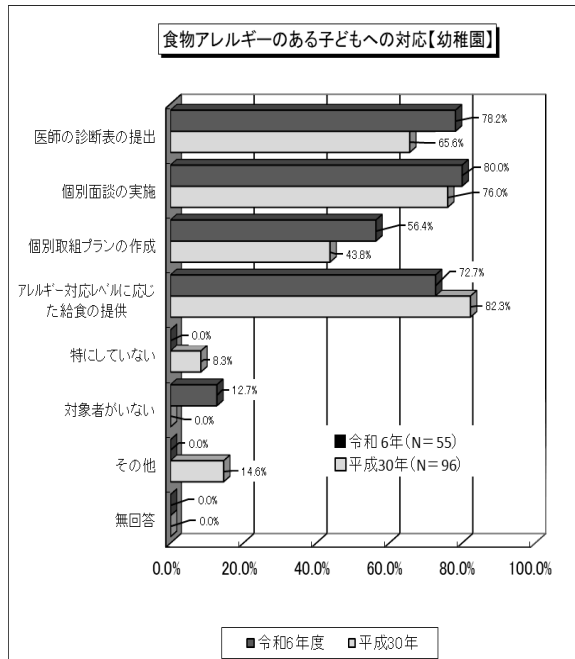
幼稚園、保育所、認定こども園のいずれも、「食物アレルギーに関する情報共有」の実施割合が最も多く、次いで「食物アレルギー調査」であった。また、「食物アレルギー対策委員会を設置」しているのは、幼稚園は 50.9%、保育所は 15.5%、認定こども園は 31.7%であった。



② 食物アレルギーのある子どもへの対応状況

幼稚園、保育所、認定こども園ともに、「医師の診断書の提出」「個別面談の実施」「アレルギー対応レベルに応じた給食の提供」の実施割合が高く7割以上であった。

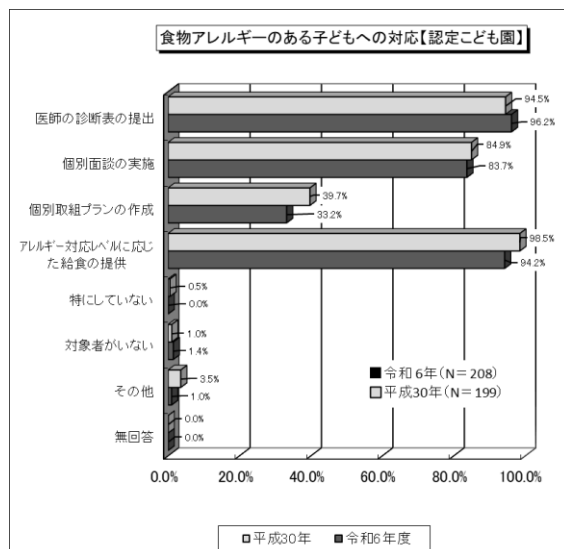
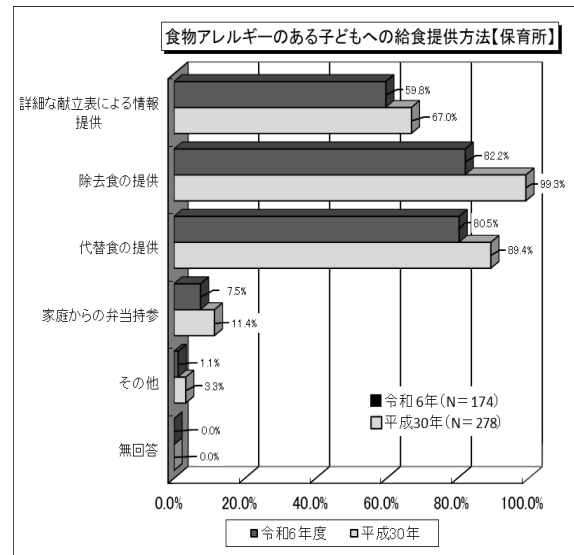
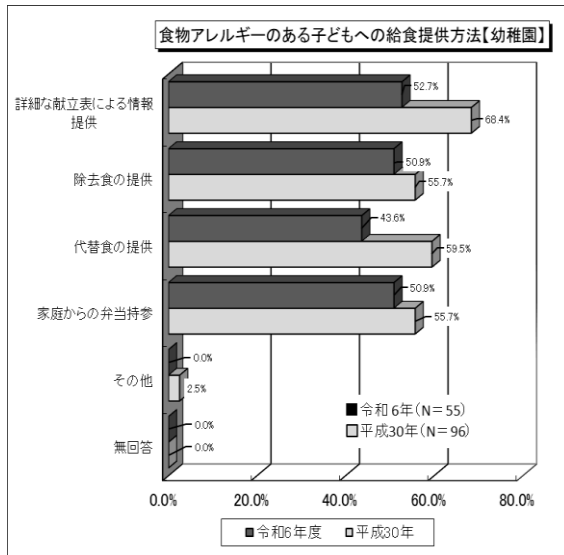
「個別取組プラン」を作成しているのは、幼稚園は56.4%、保育所は32.8%、認定こども園は33.2%であった。



③ 食物アレルギーのある子どもへの給食の提供方法

幼稚園では、「詳細な献立表による情報提供」が最も多く、次いで「除去食の提供」「家庭からの弁当持参」の順であり、いずれも約 5 割であった。

保育所と認定こども園では、「除去食の提供」が最も多く、次いで「代替食の提供」「詳細な献立表による情報提供」の順であった。



5 各設問の「その他」の回答

(1) 食に関する取組状況

「その他」実施している主な取組

幼稚園	保育所	認定こども園
・栽培収穫したものの食べる(焼き芋パーティ) ・毎日の献立をフェルトなどで教材化し、きょうのきゅうしよくなあに コーナーを設置し、幼児が遊べるようにしてある。	◎食育アンケートの実施 ◎保護者の方や未就園児親子を対象とした給食試食会 ・年2回の食育アンケートの実施 ・栄養士講話やお菓子づくりを実施	◎栄養士からの食育指導 ・学生による食育実践(問題、寸劇、実物、ゲーム等) ・味噌づくり(180kg)、給食残飯と米ぬか・微生物を使った有機肥料づくり(毎日、2～5歳児) ・魚の解体ショー、有機野菜、無農薬野菜や米、地元の食材をなるべく提供している。 ・トウモロコシの皮やひげとり、枝豆ご飯に使う枝豆を鞘から出したり(5歳児)十五夜のお団子づくり(4歳児)など体験している。 ・、日本の伝統行事としての体験はしている。餅つき・夏祭りなど。

(2) 食を取り組むうえで必要な支援

「その他」必要な主な支援

幼稚園	保育所	認定こども園
・個の実態に応じた食指導。栄養士と連携した食育指導。		・専門職員の配置ができるだけに加算 ◎地産地消への補助 給食費への補助額アップ ・食物アレルギー児への対応(アレルギーも多様なので、同様の食育が困難)

(3) 身体発育・発達状況の把握及び対応状況

「その他」実施している主な対応

幼稚園	保育所	認定こども園
	・特に乳児に対しては、保護者との連携を持ち、子どもの発達状況を見てミルクの量、離乳食等を進めている ・肥満度の算出後に、対象者については園医への相談、保護者への指導、発達曲線の作成を行っている。 ・発育曲線や内科健診結果に応じて、嘱託医の指導の下、保護者へかかりつけ医での受診、相談を促している。	・スポーツテストを毎年実施

(4) 食に関する非常時危機管理対策状況

「その他」実施している主な対策

幼稚園	保育所	認定こども園
・「食中毒発生マニュアル」は当園で作成していないが、給食調理場で作成していただいたものを使用している。		・委託業者の社内規程等に基づき、適切に管理している。 ・飲料水の備蓄 ・食中毒発生マニュアルを作成中です。災害時の運営規定の見直しと共に食の提供についても検討・作成中です。

(5) 食物アレルギーの対応状況

①食物アレルギーへの対応

「その他」実施している主な対策

幼稚園	保育所	認定こども園
	・市が作成したアレルギー児の情報を保護者より提供してもらうためのシートがあるので、そちらをもとに職員と栄養士で情報共有をしている。また、それを市へ提出している。 ・アレルギーシミュレーション研修 ・保護者との面談	・乳、小麦、卵を使用しないオーガニック給食を実施 ・年度末に職員研修(エビペンの使い方含む)、アレルギー児の変更等があった場合、都度情報の共有、周知を行っている。 ・保護者に配布する献立表に該当するアレルゲンにマーカーで印をつけて配布します ・栄養士、看護師、保護者で面談実施。

②食物アレルギーのある子どもへの対応状況

「その他」実施している主な対策

幼稚園	保育所	認定こども園
		・アレルギー児に提供する給食については、複数回確認を行っている。小麦アレルギー児がいる場合、保育室で食事をする場合(未満児)食後に掃除機をかけている。

③食物アレルギーのある子どもへの給食の提供方法

「その他」実施している主な提供方法

幼稚園	保育所	認定こども園
	・アレルギー物質を含まない献立作成及び実施 ・まず、家庭と献立表の確認をしていた。当日、調理員から担任への受け渡しの際、その日、食べてはいけないものの有無をチェック表にて確認する。配膳時は他の子どものものと混ざらぬようテーブルを分けて、職員がつくようにする。	・誤食を防ぐための、個別配膳(園児名とアレルギー名のプレート付きを個別のお盆に載せて提供) ・アレルギーではない場合体調不良による対応食の提供、アレルギーと断定されるまでの期間も対応食で対応している ・園で提供する食材が食べられない場合は、家庭から持参していただく ・全てのアレルギーがあるお子さんは家庭からのお弁当にて対応している。白米だけは提供している。 ・現時点では家庭からの持参はないが、必要と判断した時には家庭に依頼をすることが考えられる。