

# 所沢市立保育園給食調理業務委託に関する質問と回答について

公開日: 令和4年6月20日(月)

No.	資料名等	質問内容	回答
1	《別紙2-1,2-3》 仕様書P.2	各園でアレルギー対応をしている園児の人数、また品目をご教示ください。	現在各園でアレルギーを持っている園児は1名～7名程度です。 品目については以下の通りです。 【現在対応している品目】 卵、ピーナッツ、くるみ、かに、いくら、メロン、すいか
2	《別紙2-1,2-3》 仕様書P.5	現在勤務されている調理従事者の保育園経験年数、資格の有無をご教示ください。 また、新規園について、現段階で転籍希望の方はいらっしゃいますでしょうか。	会計年度任用職員の転籍希望は把握しておりません。また、個別職員の経験年数、資格の有無についてはお答えできません。
3	《別紙2-1,2-3》 仕様書P.5	各園の現在の調理従事者の総人数と1日の出勤人数をご教示ください。 また、新規園について、月給や時間給をお教えいただくことは可能でしょうか。	現在調理業務に従事している職員の人数は以下の通りです。 なお、一日の出勤人数は状況等により変わります。 ※短時間勤務の職員を含む 【西所沢保育園】8人 【西新井保育園】6人 【富岡保育園】5人 【中新井保育園】3人  ※参考: 会計年度任用職員(調理員)の採用時の時給は990円です。
4	《別紙2-1,2-3》 仕様書P.5	各園の現在の勤務シフトをご教示ください。 難しいようであれば、勤務始業時間と終業時間をお教えいただきたいです。	各園の勤務シフトについては公開できませんのでご了承ください。 始業時間は基本的に8時30分からです。食材の納品時間により変動します。終業時間については閉園時間の20時となりますが、夕食の有無等により変わる場合もあります。
5	《別紙2-1,2-3》 仕様書P.3	各園の下膳時間と下膳方法をご教示ください。	下膳の時間は、仕様書P3「8食事開始時間等(目安)」に記載の時間から1時間後を目安にしてください。なお、補食・夕食の下膳時間は、概ね19時前後になります。 下膳方法は、園の職員が配膳室(給食室前)まで戻しております。
6	《別紙2-1,2-3》 仕様書P.3	各園の配膳は、食器盛付配膳か食缶配膳かどちらでしょうか。	現在は新型コロナウイルス感染症対策として、原則全て個別盛り付けとしています。提供方法は、個別の盛り付けと食缶での配食どちらもありません。
7	《別紙2-1,2-3》 仕様書	通勤に関して、各園駐車場をお借りすることは可能でしょうか。 可能な場合、何台までお借りできますでしょうか。 また、バイク通勤、自転車通勤は可能でしょうか。	各園の駐車場は保護者様の送迎用のため、通勤に伴う受託者の従業員用駐車場につきましては、受託者で確保することになります。 バイク、自転車通勤自体は可能ですが、各園に停められるかどうかについては状況により異なりますので、各園で調整となります。

No.	資料名等	質問内容	回答
8	《別紙2》 仕様書P.2	実際の食数をご教示お願いいたします。各園の除去対応食数とアレルギーの種類を教えてください。 他、個別対応している状況があれば教えてください。	現在各園の食数は仕様書P2「7給食対象者及び基本の食数」とおりです。 アレルギーにつきましては、No.1の回答を参照してください。
9	提案書	現在実施しております「行事例」をご教示お願いいたします。	園行事としてはお泊り保育、夏祭り、芋煮会、もちつき等があります。その他にも豚汁つくりやお店屋さんごっこ等、各園で行っているものもあります。当市HP上に「保育施設等の紹介」を掲載しており、その中に各園での主な行事を記載していますので、参照してください。
10	提案書	(3)勤務時間と勤務形態と有りますが、「(3)」で間違えないでしょうか。(1)ではないでしょうか。	前シート「人員配置1-3」からの続きになりますので、(4)勤務時間と勤務形態に訂正いたします。それに伴い、以降の番号も訂正いたします。ご指摘ありがとうございました。
11	《別紙2》 仕様書P.5	現状の雇用人数及び配置人数をご教示できますでしょうか。	現在調理業務に従事している職員の人数は以下の通りです。 ※短時間勤務の職員を含む 【山口保育園】6人 【吾妻保育園】6人 その他の園につきましては、No.3の回答を参照してください。
12	《別紙2》 仕様書P.5	勤務開始時間と終了時間を可能な限りご教示願います。	No.4の回答を参照してください。
13	見積書	参考値は2園の1か月あたりの金額でしょうか。1園の1か月あたりの金額でしょうか。	2園の1か月あたりの金額を記載してください。
14	その他	担当栄養士は保育園に常駐されておりますか？	現在関係課と協議中です。
15	その他	提供方法は盛り付け提供でよろしいでしょうか。もしくは配缶提供でしょうか。	No.6の回答を参照してください。
16	所沢市立公立保育園給食実施の基本事項	保育園に野菜などを栽培する園内菜園は全施設でございますでしょうか。	全施設、園内菜園はあります。
17	所沢市立公立保育園給食実施の基本事項	配膳は各保育園の状況によるとありますが、各園の現在の配膳方法(個別盛付、食缶盛付)を教えてください。	No.6の回答を参照してください。
18	《別紙1》 委託実施園概要	各園の厨房図面と個数が載った厨房機器リストを開示していただけますでしょうか。離乳食を調理するためのミキサーやブレンダーは何台ございますでしょうか。 また、園内洗濯機はございますでしょうか。使用用途として厨房従業員の白衣等を洗濯することは可能でしょうか。	詳細な図面については、防犯上の観点から公開を控えさせていただきます。また、機器リストは作成していないため提供できません。 ミキサー、ブレンダーはありません。 園内に白衣専用の洗濯機の設置はありません。

No.	資料名等	質問内容	回答
19	《別紙1》 委託実施園概要	園様の駐車場及び駐輪場は受託者も利用できますでしょうか。使用する際の費用を教えてください。 また、2階建ての園が5園ありますが、提供にあたりダムウェーダーやエレベーターの使用はできますでしょうか。それぞれの園の状況を教えてくださいいただけますと幸いです。	駐車場につきましては、No.7の回答を参照してください。 5園はダムウェーダーについて給食提供時に使用しています。エレベーターについては使用していません。
20	《別紙2》 仕様書P.1	食材の納品頻度及び納品時間を教えてください。	食材の納品頻度につきましては、基本的には毎日納品があります。 肉、豆腐、魚、野菜に関しては当日7時から9時の間に納品があります。 その他については概ね15時までの間に納品があります。
21	《別紙2》 仕様書P.2	受託者の業務従事者の喫食費は別途請求される形でしょうか。その場合おいくらでしょうか。	従事者の方には現在月額5,500円(1日270円)をいただいております。
22	《別紙2》 仕様書P.2-3	各園の職員様の土曜日の食数も平日の20%ほどでしょうか。 また、職員様の昼食及びおやつとの配膳時間・下膳時間を教えてください。	土曜日の職員の食数も概ね20%ほどです。子どもの登園状況等により変動することもあります。 職員の配膳の時間は、仕様書P3[8食事開始時間等(目安)]を参考にしてください。なお、補食・夕食につきましては職員は喫食しておりません。 下膳につきましては、No.5の回答を参照してください。
23	《別紙2》 仕様書P.3	各園の検食の時間及び場所を教えてくださいいただけますでしょうか。 また、食事とは別の時間に麦茶等の提供はありますか。あれば時間及び量を教えてください。	検食の時間につきましては、仕様書P3[8食事開始時間等(目安)]より前の時間に場所もあわせて各園調整しております。 時季により水分補給で麦茶の提供もあります。量・時間につきましては給食会議で打ち合わせを行っています。
24	《別紙2》 仕様書P.3	補食、夕食の食事開始時間はどの園も18時を過ぎていますが、その時間帯まで業者側の従業員が誰がいる必要はありますか。補食、夕食の提供方法を教えてください。事前に園の職員様にお渡しする場合は、お渡し時間も教えてください。 また、補食、夕食の食器は当日洗浄でしょうか。翌日洗浄でしょうか。	補食・夕食開始時間に合わせて調理しているため、原則提供時間までに対応して頂いております。 夕食の提供方法につきましては、No.6の回答を参照してください。 補食の提供方法は各園で調整しています。 また、基本的に事前に園の職員に渡すことはありません。 洗浄につきましては、原則当日洗浄まで対応をいただいております。
25	《別紙2》 仕様書P.4	一般、離乳食の献立表を開示していただけますでしょうか。開示できないようでしたら、手作りの料理を基本とすると記載がありますが、市販と手作りの割合を教えてください。 また、おやつ、補食、夕食はそれぞれ手作りでしょうか、市販でしょうか。 いずれかの献立で果物の提供がありましたら、その場合の消毒方法も教えてください。	献立表の掲載ページで確認してください。 おやつ・夕食につきましては基本的に手作りで、6月の市販おやつのは数は5回でした。夕食の献立は添付資料をご覧ください。補食については主におにぎりに対応しています。 果物の消毒方法につきましては、加熱せずに提供するものは表皮を除去する場合を除き、次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行っています。

No.	資料名等	質問内容	回答
26	《別紙2》 仕様書P.4	現在のアレルギー対応食、医療的ケア児、宗教対応食それぞれの園児様の受け入れ人数及び対応方法を教えてください。	現在医療的ケア児の受け入れは1名です。 アレルギー児につきましてはNo.1の回答を参照してください。 宗教食につきましては、園の状況に応じて、可能な範囲での対応としています。
27	《別紙2》 仕様書P.4～	現在の人員配置、シフトは教えていただけますでしょうか。	No.3、4の回答を参照してください。
28	《別紙2》 仕様書P.12～	朝礼への参加とありますが、園様の朝礼へ参加するという認識でよろしいでしょうか。その場合の実施頻度及び時間を教えてください。 また、給食会議の実施頻度及び会議時間、クッキング保育の実施頻度も教えていただけますでしょうか。 調乳は市の業務区分でしょうか。	朝礼は基本的に毎日、栄養士と給食室内で行っています。時間につきましては各園で調整しております。 給食会議につきましては、月に1回開催しており、各園の給食について話合います。開催場所は各園になり、昼食後に行う園が多いです。 クッキング保育は各園食育計画を作成していますが、新型コロナウイルス感染症により子どものクッキングは控えています。保育士や受託者がクラスで空豆をゆでたり、育てたきゅうりをあえ物にしたり、おにぎりを握っています。 調乳については市の業務になります。
29	《別紙2》 仕様書P.2	土曜日の食数は平日の20%程度とのことですが、補食、夕食については、現在、土曜日は各園何食提供しているのでしょうか。 中新井保育園については、平日で補食2食となっておりますが、土曜日は提供があるのでしょうか。	土曜日の各園の補食・夕食については以下の通りです。(4月現在) 【西所沢保育園】補食2人、夕食1人【西新井保育園】補食0人、夕食0人 【吾妻保育園】補食0人、夕食0人【山口保育園】補食2人、夕食0人 【富岡保育園】補食3人、夕食1人【中新井保育園】補食0人、夕食0人
30	《別紙2》 仕様書P.4	現在の各園の調理従事者の、1日の出勤人数(正職員、パート職員)について平日、土曜日それぞれについて教えてください。	平日はNo.3、No.11の回答を参照してください。 土曜日の調理業務に従事している職員の人数は以下の通りです。 なお、一日の出勤人数は状況等により変わります。 ※短時間勤務の職員を含む 【西所沢保育園】2～3人                      【西新井保育園】1人 【吾妻保育園】2～3人                      【山口保育園】1人 【富岡保育園】2～3人                      【中新井保育園】1人
31	《別紙2》 仕様書	通勤で、各園の駐車場を使用することは可能でしょうか、使用できる場合、可能な台数と料金を教えてください。	No.7の回答を参照してください。
32	《別紙2-3》 仕様書P.1	現在の調理業務従事者の勤務時間をご教授ください。また、土曜日の調理業務従事者の従事人数をご教授ください。 食材納入業者の納品時間をご教授ください。	No.3、No.11、No.20、No.30の回答を参照してください。
33	《別紙2-3》 仕様書P.3	献立を開示していただくことは可能でしょうか。	No.25の回答を参照してください。

No.	資料名等	質問内容	回答
34	《別紙2-3》 仕様書P.4	市の指定の次亜塩素酸ナトリウムとありますがメーカーと商品名をご教授ください。 ゴミ袋は市指定のゴミ袋になりますでしょうか。	現在使用している薬品については以下の通りです。 (株)オーヤラックス:ピューラックスS  ゴミ袋は市指定のものはありませんが、市販の無職透明、または白色半透明ゴミ袋を使用しています。
35	《別紙2-3》 仕様書P.4	現在勤務している職員の方で、業務委託後に継続して勤務希望の方はいらっしゃいますか。	No.2の回答を参照してください。
36	その他	1人あたりの給食費をご教授ください。 調理員の駐車場はありますか。 白衣用の洗濯機はありますか。	No.7、No.18、No.21の回答を参照してください。
37	プロポーザル 募集要領 P.4	提出部数として原本と副本と記載がありますが、副本はあくまで原本の写しということによろしいでしょうか。	そのとおりです。
38	会社概要	学校給食の合計数の算出方法は自治体数を含めた合計数の計算式が入っておりますが、自治体数、センター方式、自校方式、民間の合計数でよろしいのでしょうか。	学校給食の合計はセンター方式、自校方式、民間の合計数としてください。ホームページに添付の様式は修正いたしました。ご指摘ありがとうございます。
39	《別紙2》 仕様書P.1	園ごとの食材(野菜、肉、魚、乾物、豆腐、パン屋、米屋等)の納品時間をご教示ください。	No.20の回答を参照してください。
40	《別紙2》 仕様書P.2	現在夕食の提供状況について、月曜から土曜まで曜日ごとの人数をご教示ください。また、仕様書の基本食数については平均人数でしょうか。利用時の上限人数なんでしょうか。	曜日ごとの人数は状況によって異なります。仕様書P2「7給食対象者及び基本の食数」を参照してください。 また、基本食数につきましては上限人数となります。
41	《別紙2》 仕様書P.2	補食及び夕食の提供の有無についてはどの段階で決定するのでしょうか。 (当日何時頃等)	前日お迎え時～当日の登園時としていますが、状況により変わります。
42	《別紙2》 仕様書P.3	① アレルギー対応食の対応人数及びアレルギー内容(エピペンの有無等)をご教示ください。 ② 医療的ケア児の程度、人数をご教示ください。また、実際の対応方法も併せてご教示ください。現在行われていない場合にはどのような対応を想定されているかご教示ください。 ③ 宗教食対応の有無(有の場合には人数、禁止食材)をご教示ください。	①はNo.1の回答を参照してください。 エピペンの有無についてはお答えできません。 ②はNo.26の回答を参照してください。実際の対応方法につきましては、お答えできません。③の現在対応している品目は以下の通りです。 【現在対応している品目(宗教食)】 豚
43	《別紙2》 仕様書P.12	各園の盛付方法についてご教示ください。 (0～2歳個別盛付、3～5歳主食及び汁のみ食缶 その他は個別盛付等)	No.6の回答を参照してください。

No.	資料名等	質問内容	回答
44	《別紙2》 仕様書P.12	受託者が行う配膳、下膳の範囲について詳しくご教示ください。 (給食室の指定場所、2階の配膳室まで等)	配膳、下膳につきましては、基本的には、配膳は配膳室(給食室前)まで準備していただき、各クラスでの配膳は園の職員が行います。 園での調整で各クラスまでワゴン等で運んでいただく場合もあります。 下膳方法はNo.5の回答を参照してください。
45	図面	配布頂いた図面において休憩室及び更衣室についての記載が無かった為、ご教示ください。(昼食喫食場所についても併せてご教示ください。) また、調理員の専用トイレはありますか。	園によって規模はことなりますが、休憩室兼更衣室、調理員用トイレを設置しております。昼食喫食の場所も園によって異なり、休憩室兼更衣室または調理室となります。
46	図面	西所沢保育園、西新井保育園、中新井保育園のダムウォーターの位置及び外寸、内寸をご教示ください。また、2階建ての施設については2階に配膳室があるのでしょうか。ある場合には清掃の範囲内と認識してよろしいのでしょうか。	ダムウォーターの位置については、図面を用いる必要がありますが、図面につきましては防犯の観点から公開を控えさせていただきます。なお、内寸は下記のとおりです。 また、2階の配膳室の有無は園によって異なり、ある場合は清掃の範囲としてください。  【西所沢保育園】幅600mm、奥行600mm、高さ750mm 【西新井保育園】幅700mm、奥行850mm、高さ650mm 【吾妻保育園】幅600mm、奥行600mm、高さ750mm
47	その他	各園における現在の調理従事者数をご教示ください。	No.3、No.11の回答を参照してください。
48	その他	調理従事者の給食費をご教示ください	No.21の回答を参照してください。
49	その他	各園の延長補食及び夕食の献立表1ヶ月分をご教示ください。	No.25の回答を参照してください。
50	プロポーザル 募集要領 P.4	応募者名を表紙、背表紙と記載がありますが、タイトル名を付与してもよろしいのでしょうか。また、10(4)応募に関する提出書類に記載の番号ごとにインデックスラベルを付け、提出となっておりますが、インデックスの他に仕切り紙(色付き)を入れてもよいのでしょうか。	表紙、背表紙へのタイトル、及びインデックスの他に仕切り紙についてどちらも入れていただいて結構です。
51	プロポーザル 応募申請書	納税証明書(国税・県税・市税)について、本社所在地の国税及び地方税納税証明に加え、所沢市税務署にて法人税(国税)、法人県民税・法人事業税(県税)を取得し添付する認識でよろしいのでしょうか。	本社所在地の国税及び地方税の納税証明書の外に、所沢市内に事業所がある場合は、それに係る地方税の納税証明書を添付してください。
52	提案書	・各6園の年間行事計画(予定)表を開示ください。また、その中で給食委託業者が関わる行事を具体的にご教示ください。 ・各6園の食育計画表を開示ください。	No.9、No.28の回答を参照してください。
53	《別紙2》 仕様書P.3	献立表(離乳食、午前おやつ、昼食、午後おやつ、補食、夕食を含む)を開示ください。	No.25の回答を参照してください。

No.	資料名等	質問内容	回答
54	プロポーザル 募集要領 P.1	夫々のグループに記載の金額は「3年間総額」の認識で間違いありませんか？	3年間の総額になります。
55	プロポーザル 募集要領 P.1	・現在の各6園の委託業者はどちらですか？・現在の各6園(3グループ)の委託金額をご教示ください。・現在の各6園の配置スタッフ数(在籍数と調理に当たる一日の人数夫々)は何人ですか？・また調理に当たる一日のスタッフ全員の一人当たりの時間を教えてください。	現在、委託している園はグループ1とグループ2になります。グループ1は株式会社東京天竜で、委託金額は117,374,400円です。グループ2は一富士フードサービス株式会社で、委託金額は114,760,800円です。No.3、No.4、No.11の回答を参照してください。
56	《別紙2》 仕様書P.3	・引継ぎは一か月丸々引継ぎ機会をもらえますか？それとも、一か月の内、例えば1週間等、一か月の中で時間機会は限られていますか？・委託実施園保護者向け試食会の費用も受託者負担でしょうか？	引き継ぎ期間につきましては、現受託者と新規受託者で調整して決めていただくこととなります。試食会の食材料費は市が負担します。
57	プロポーザル 募集要項	委託実施園保護者向け試食会は各園で実施予定でしょうか。また保護者向け試食会の予定は何日でしょうか？	試食会は各園で実施し、3月下旬の1日で予定します。
58	その他	各6園に厨房スタッフが借りられる駐車場、駐輪場はありますか？またある場合、それは有償ですか？駐車場、駐輪場夫々についてご教示ください。	No.7の回答を参照してください。
59	所沢市立公立保育園給食実施の基本事項	各6園のアレルギー対応食、午前おやつ、離乳食、昼食、午後おやつ、補食、夕食夫々の提供(盛付と配膳)方法詳細をお教え下さい。(例)盛付は全て厨房で行うか？それとも0～2歳児は厨房で盛付け、3～5歳児は食缶等で運び保育室で盛付か？保育室まで園スタッフが行う等。(盛付、配膳業務の甲乙の区分と方法)また、食事用エレベーターの使用はありますか？	No.1、No.6、No.19、No.44の回答を参照してください。
60	《別紙2》 仕様書P.2	各6園の年齢ごとの内訳人数を教えてください。	各保育園の4月時点の人数は以下の通りです。 【西所沢保育園】 0歳:5人、1歳:13人、2歳:15人、3歳:19人、4歳:20人、5歳:18人 【西新井保育園】 0歳:4人、1歳:13人、2歳:14人、3歳:20人、4歳:24人、5歳:24人 【吾妻保育園】 0歳:5人、1歳:13人、2歳:16人、3歳:20人、4歳:26人、5歳:25人 【山口保育園】 0歳:5人、1歳:13人、2歳:16人、3歳:21人、4歳:26人、5歳:24人 【富岡保育園】 1歳:9人、2歳:11人、3歳:12人、4歳:16人、5歳:18人 【中新井保育園】 1歳:9人、2歳:11人、3歳:14人、4歳:16人、5歳:18人

No.	資料名等	質問内容	回答
61	《別紙2》 仕様書P.3	各6園の現在対応しているアレルギーの種類を教えてくださいませんか。また宗教食等についてもございましたらお教えてください。またアレルギー食は除去食以外に代替え食を調理し提供するの、または保護者が代替え食を持参するの、現在の対応の詳細をお教えてください。	No.1、No.26、No.42の回答を参照してください。 アレルギー食は基本的に除去食・代替食で対応しています。
62	《別紙2》 仕様書P.8	各6園の食材が納品される目安の時間を教えてください。	No.20の回答を参照してください。
63	《別紙2》 仕様書P.2	各6園において、土曜日の食数は平日の20%とのことですが、補食、夕食についても同様の考え方でよろしいでしょうか。また職員食についても同様の考え方でよろしいでしょうか。	No.22、No.29の回答を参照してください。
64	《別紙2》 仕様書P.9	献立会議と給食会議への参加との記載がございますが、それぞれの実施内容、頻度をお教えてください。また各園の保育園内の朝礼は何時からどのくらいの時間行いますでしょうか。	献立会議は月に1回開催しており、年3、4回各園から出席していただきます。内容は献立について話し合います。会議の場所は市役所となります。 その他につきましては、No.28の回答を参照してください。
65	《別紙2》 仕様書P.8	業務分担では発注業務は市の業務の様ですが、受託業者の提出書類に発注書があるのは何故ですか？【提出資料】受託者は、次により報告書を作成し、その都度、各提出先に1部を提出することとありますが、【業務分担】本業務委託において、市と受託者の業務分担は次のとおりとし、業務分担の一覧を下表に示す。1 市が行う業務に(3) 給食食材の調達 発注書を作成し、出納事務を行う。とあります。確認となりますが、発注業務は委託者の業務でしょうか？それとも受託者の業務でしょうか？	発注書と検収簿も兼ねているため、検収の記録を確認するために提出していただいております。 発注業務は市の業務となります。
66	プロポーザル 募集要項	履行保証人の確保とはどういうことでしょうか？	何らかの理由により契約事業者が業務を行えなくなった場合に、給食の提供が滞らないように他の事業者が業務代行保証人になってもらうことや、業務の代行保証制度に加入してもらうことを想定しています。
67	《別紙2》 仕様書P.2	2) 食数の発注 毎朝その日の食数を保育園より発注する。とありますが具体的に何時になりますでしょうか。各園それぞれの時間を教えてください。	毎朝各保育園に届くように、前月のうちに市の栄養士が発注します。 園に届く時間につきましては、No.20の回答を参照してください。
68	《別紙2》 仕様書P.8	イ 市が作成した発注書を確認して、グラムを個数に直すなど、修正が必要な場合は園長等と相談のうえ修正し、納入業者に手渡すこと。とありますが発注書はいつももらえますでしょうか？また現在、実際にどのくらいの業務時間なのか教えてくださいませんか。	発注書は前月の25日前後に完成し、その後お渡ししております。 なお、修正が必要になることはほとんど発生しておりません。
69	《別紙2》 仕様書P.8	(3) 給食食材の調達食材納入業者への支払いは市が直接行っていたのでしょうか？それとも受託者が食材納入業者へ支払い、受託者より同額を市へ請求するのでしょうか？	納入業者への支払いは市が行っています。

No.	資料名等	質問内容	回答
70	《別紙2》 仕様書P.8	提出資料の業務開始前、毎日の業務終了時、毎月の業務終了時、その他に記載の様式1～13までを開示いただけますでしょうか。	添付資料を参照してください。
71	《別紙1》	各6園の厨房図面、機器リストを開示いただけますでしょうか。	No.18の回答を参照してください。
72	《別紙2》 仕様書P.3	宗教対応の栄養士との打合せは定期的実施でしょうか。ありましたら、頻度を教えてください。	No.26の回答を参照してください。 打ち合わせはその都度、担当栄養士と行っています。
73	《別紙2》 仕様書P.13	連絡調整にあたり、各保育園に市側栄養士が常駐しているとの認識でよろしいでしょうか。	No.14の回答を参照してください。
74	《別紙2》 仕様書P.9	献立会議への参加は責任者との認識でよろしいでしょうか。	責任者だけでなく正規職員のなかから園内で調整をし、出席をしていただいています。
75	《別紙2》 仕様書P.9	食育の実施について具体的な取組内容と頻度を教えてください。	No.28の回答を参照してください。
76	《別紙2》 仕様書P.2	対応している離乳食・アレルギー食の個別対応の食数や対応内容の詳細を教えてください。	離乳食の食数は以下のとおりです。また、内容につきましては子どもの成長により日々変わっております。 【西所沢保育園】5人      【西新井保育園】4人 【吾妻保育園】5人      【山口保育園】5人 ※富岡保育園、中新井保育園に0歳児はいませんが、1歳児の低月齢の園児への対応は行っています。  アレルギーにつきましては、No.1の回答を参照してください。
77	《別紙2》 仕様書P.9	市の定める「食物アレルギー対応マニュアル」「所沢市立保育園給食衛生マニュアル」の応募申請書提出期限前の閲覧・提供など可能でしょうか。	衛生マニュアルにつきましては、国の大量調理施設管理マニュアルに沿って対応しています。 食物アレルギーマニュアルにつきましては、添付資料を参照してください。
78	プロポーザル 募集要項	定款・財務状況を証明する書類(決算書)は両面にて製本しておりますが、正本は片面での提出でしょうか。	両面で製本されている場合は、そのまま綴っていただいても構いません。
79	プロポーザル 募集要項	提出する納税証明書は原本でしょうか。国税の納税証明書は「その3の3」でよろしいでしょうか。県税・市税の納税証明書は「埼玉県・所沢市」でしょうか。又は、事業者の所在地基準の納税証明書でしょうか。	納税証明書は原本の提出をお願いします。 証明内容は、未納の税額がないことの証明としてください。 その他はNo.51の回答を参照してください。

2022年

## 6月 夕食献立表



所沢市立保育園

日 (曜)	献立名 夕 食	おもな材料とからだの中でののはたらき		
		(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子をととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品
1 (水)	ごはん タンドリーチキン ブロッコリーのナムル ほうれん草と油揚げみそ汁	みそ、油揚げ、鶏もも肉、プレーンヨーグルト	生姜、玉葱、人参、にんにく、ブロッコリー、ほうれん草	精白米、砂糖、ごま油
2 (木)	ごはん 魚の西京焼き 粉ふきいも キャベツのドレッシングあえ すまし汁	みそ、生さけ	キャベツ、玉葱、人参、青のり、塩蔵わかめ	精白米、じゃが芋、砂糖、油
3 (金)	ごはん 厚揚げの煮物 チンゲン菜のしらすあえ もやしと玉ねぎのみそ汁	みそ、厚揚げ、しらす干し、鶏もも肉	水煮筍、玉葱、チンゲン菜、人参、もやし	精白米、砂糖
4 (土)	ごはん 中華風チキン ほうれん草のおかかあえ 豆腐のみそ汁	豆腐、みそ、かつお節、鶏肉	生姜、玉葱、人参、にんにく、ほうれん草、塩蔵わかめ	精白米、白いりごま、ごま油
6 (月)	ごはん 大根とツナの煮物 温野菜サラダ 長ねぎと麩のみそ汁 型抜きレアチーズ	みそ、ツナ、型抜きレアチーズ	大根、人参、いんげん、スイートコーン、長葱	精白米、焼麩、砂糖、油、マヨネーズドレッシング
7 (火)	ごはん からあげ もやしときゅうりの酢の物 じゃがいもとわかめのみそ汁	みそ、鶏もも肉	にんじん、きゅうり、生姜、にんにく、もやし、塩蔵わかめ	精白米、じゃが芋、でん粉、砂糖、油
8 (水)	ごはん 鶏肉のオニオンソースがけ 小松菜のしらすあえ えのきのスープ バナナ	しらす干し、鶏もも肉	小松菜、玉葱、人参、バナナ、えのき	精白米、でん粉、砂糖、油
9 (木)	ごはん かじきのてりやき マカロニサラダ ほうれん草のみそ汁	みそ、めかじき	キャベツ、人参、ほうれん草	マロ、精白米、マヨネーズドレッシング
10 (金)	ごはん 生揚げと野菜の炒め煮 さつまいもの甘煮 玉ねぎと油揚げのみそ汁	みそ、油揚げ、生揚げ、豚肉	キャベツ、生姜、水煮筍、玉葱、人参	精白米、さつまいも、でん粉、砂糖、油
11 (土)	ごはん かぼちゃのそぼろあんかけ ブロッコリーのごまあえ 小松菜と麩のみそ汁 型抜きレアチーズ	みそ、鶏ひき肉、型抜きレアチーズ	小松菜、生姜、人参、ブロッコリー、南瓜	精白米、焼麩、でん粉、砂糖、白いりごま
13 (月)	カレーライス ツナサラダ	ツナ、豚肉	きゅうり、玉葱、人参、にんにく、スイートコーン	精白米、じゃが芋、砂糖、油
14 (火)	ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き 切り干し大根の煮つけ かぼちゃのみそ汁	みそ、油揚げ、鶏もも肉	切り干し大根、人参、南瓜、いんげん、長葱	精白米、砂糖、油
15 (水)	ごはん かじきのみそ煮 ほうれん草のごまあえ かぶのみそ汁 バナナ	みそ、かじき	かぶ・葉、かぶ、生姜、人参、ほうれん草、バナナ	精白米、砂糖、白すりごま

日 (曜)	献立表	おもな材料とからだの中でののはたらき		
	夕食	(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子をととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品
16 (木)	ごはん ひじき入りつくね焼き スパゲティサラダ チンゲン菜のみそ汁	豆腐, みそ, 鶏ひき肉	キャベツ, 生姜, 玉葱, チンゲン菜, 人参, 長葱, ひじき	精白米, スパゲティ, でん粉, 砂糖, 油, マヨネーズドレッシング
17 (金)	ごはん 豚肉のしょうがやき オクラのおかか和え キャベツのみそ汁	みそ, かつお節, 豚肉	わか, キャベツ, 生姜, 玉葱, 人参	精白米, 砂糖, 油
18 (土)	ごはん 肉じゃが ほうれん草のごまあえ もやしのみそ汁 ヨーグルト	みそ, 豚肉, ヨーグルト	白たき, 玉葱, 人参, ほうれん草, もやし, 塩蔵わかめ	精白米, じゃが芋, 砂糖, 白すりごま, 油
20 (月)	ごはん あじフライ いんげんとコーンのあえもの さつまいものみそ汁	みそ, あじ	いんげん, スイトコン, 長葱	小麦粉, パン粉, 精白米, さつまいも, 砂糖, 油
21 (火)	ごはん ホイコーロー ブロッコリーの塩昆布和え 豆腐スープ	豆腐, みそ, 赤みそ, 豚肉	キャベツ, 人参, ピーマン, ブロッコリー, 長葱, 塩昆布	精白米, 砂糖, ごま油, 油
22 (水)	ごはん 鶏肉と人参のさっぱり煮 サイコロサラダ なすのみそ汁	みそ, 油揚げ, 鶏もも肉, ブロッコリー	きゅうり, 生姜, なす, 人参	精白米, じゃが芋, 砂糖, マヨネーズドレッシング
23 (木)	肉うどん キャベツの和風サラダ pipipiチーズ	油揚げ, ツナ, 豚肉, ピピピチーズ	キャベツ, 玉葱, 人参, ほうれん草, スイトコン	ゆでうどん, 砂糖, 油
24 (金)	ごはん 高野豆腐のそぼろ煮 ほうれん草のドレッシングあえ もやしと油揚げのみそ汁	凍り豆腐, みそ, 油揚げ, 鶏ひき肉	水煮筍, 玉葱, 人参, ほうれん草, もやし	精白米, でん粉, 砂糖, 油
25 (土)	ごはん さけのてりやき 華風サラダ ほうれん草のみそ汁	みそ, 生さけ	きゅうり, 人参, ほうれん草, もやし	精白米, はるさめ, 砂糖, ごま油, 油
27 (月)	ごはん ハンバーグ(卵抜き) いんげんとコーンのバター炒め 大根のみそ汁	豆乳, みそ, 豚ひき肉	大根, 玉葱, 人参, いんげん, スイトコン, 長葱	パン粉, 精白米, 砂糖, バター, 油
28 (火)	ごはん 豚肉とじゃが芋の細切りいため しゅうまい わかめスープ 型抜きレアチーズ	豚肉, 型抜きレアチーズ, しゅうまい	生姜, 玉葱, ピーマン, 赤ピーマン, いんげん, 塩蔵わかめ	精白米, じゃが芋, でん粉, 砂糖, ごま油
29 (水)	ごはん 豚肉とごぼうのすきやき風煮 きゅうりのしらすあえ 豆腐のみそ汁	豆腐, みそ, しらす干し, 豚ロース	ごぼう, 絹さや, きゅうり, 長葱	精白米, はるさめ, 砂糖, ごま油
30 (木)	ごはん 鶏肉のごま照り焼き キャベツのおひたし じゃが芋と玉葱のみそ汁	みそ, かつお節, 鶏もも肉	キャベツ, 玉葱, 人参	精白米, じゃが芋, 黒いりごま, 油

材料の都合により、献立・調理方法を  
変更することがありますので御了承ください。



# 食物アレルギー対応マニュアル



所沢市 保育幼稚園課

平成28年4月改訂

## 改訂のポイント

### 1 「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」(様式1)の導入

所沢市立保育園独自の書式であった「アレルギー除去食指示書・依頼書」から、学校でも使われている書式に合わせて厚生労働省「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」推奨の書式に準じたものへ変更しました(厚生労働省の生活管理指導表一枚目より、アレルギー性鼻炎の項目を除いたものを使用)。

### 2 除去対応の二極化 <P1>

調理法や分量による食べられる範囲の多様性を廃し、除去を要する場合は完全除去のみの対応にしました。

加工の条件、食べる量、切り取る部分によってアレルゲンの摂取量が変わります。健康状態や活動などで症状が誘発されることもあり、より安全に保育園等で生活するため原因食物の部分解除の対応は行いません。

### 3 「食物アレルギー調査票(聞き取り用)」(様式2)の改訂

裏表の両面に記入欄があります。

表面は入園にあたっての面接時や食物アレルギーが疑われた場合に、これまでの症状や受診歴、今後の予定などを記録してください。枠を大まかにしました。体質や子どもの様子が読み取れるように、多くの情報を記載してください。

裏面は保育園等で除去対応をするにあたり、必要な書類となります。「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」が提出され除去内容が確定してから、保護者と確認し合って両者がサインをしてください。

### 4 献立に対応した、月ごとの「食物アレルギー用チェック表」を作成 <P5>

除去対応となる献立名に印をつけて、対応内容を記し、前月のうちに保護者に知らせます。保護者と保育士が確認印を押したものを原本として、当月のチェックに用います(保護者にコピーを渡してください)。

給食提供時には給食室、給食室から保育士への引き渡し時、保育室での配食時、の三回確認のサインをします。

### 5 「食物除去依頼書」(様式3)の改訂

食物アレルギーではない除去対応が必要な場合(宗教理由、投薬・疾患への影響のためなど)は、保護者記入の「食物除去依頼書」を用いてください。

### 6 「エピペン®保管依頼書(長期・短期)」(様式4)の導入

エピペン®を保育園等で預かる場合、必要事項を記入し、定期的に確認します。

長期保管の場合、月に一度は薬液の変色等ないかを確認してください。

**7 「食物アレルギー除去食解除届書」(様式5) の改訂 <P 4>**

「医師の指導のもと家庭において十分な量を複数回摂取し、安全性が確認できたので、」  
の言葉を入れました。

**8 「食物アレルギー事故・ヒヤリハット報告書(発生から検証までの記録)」を作成  
<様式6>**

食物アレルギー専用の事故報告書をつくりました。

ヒヤリ・ハットを検証・共有することは、大きな事故を防ぐために必要です。悪いのは誰かではなく、改善点はどこかを皆で考えます。

**9 食物アレルギー対応食を提供するまでの流れを写真付きで詳細に記載 <P 6~8>**

確認のタイミングや内容、除去のある場合の食物アレルギー児への配食の仕方などを写真付きで載せました。

他の人が見ても分かりやすいようにすること、大丈夫という思い込みを持たず言葉で確認しあうことが事故を防ぐ上で重要です。

# 目次

I	食物アレルギーの対応にあたって	
1	保育園等における食物アレルギー対応の基本的な考え方	1
2	保育園等の生活において食物アレルギーの対応が必要な場合	2
3	給食やおやつ提供におけるアレルギー対応について	2
4	除去食対応手順	3
5	除去食解除手順	4
II	調理・提供にあたって	
1	食物アレルギー対応食を提供するまでの流れ	5
2	原材料等の確認の仕方	9
III	緊急時の対応について	
1	緊急時対応の流れ	11
2	経過観察時の注意	11
3	役割分担と具体的な内容	12
4	エピペン®について	12
5	AED（自動体外式除細動器）を使用した心肺蘇生	13
IV	参考文献	14
V	各種様式	
1	様式1 保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表	
2	様式2 食物アレルギー調査票（聞き取り用）	
3	様式3 食物除去依頼書	
4	様式4 エピペン®保管依頼書	
5	様式5 食物アレルギー除去食解除届書	
6	様式6 食物アレルギー事故・ヒヤリハット報告書	
7	様式7 記録用紙	
VI	資料	
1	食物アレルギー緊急時対応マニュアル	
2	保護者への配布文書	
3	各種アレルギーの食事	
4	Q & A	

## I 食物アレルギーの対応にあたって

食物アレルギーは、原因となる食物の摂取が生命に危険を及ぼす症状に進展することがあるため保育園等ではアレルギーの反応を起こさないこと、誤食等による重大な事故を予防することを最優先に考え、十分に注意することが必要です。

そのため保育園等における食物アレルギー対応は、医師の記載した「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」に基づいて行い、給食は完全除去を基本とします。それによって不足する栄養素等は代替食の提供や家庭において補っていくよう保護者へ協力を求めます。

### 1 保育園等における食物アレルギー対応の基本的な考え方

保育園等では職員間の連携、共通理解を十分に図るとともに、保護者との連絡を密にすることが大切です。また、実情に合わない無理な対応を行うことは、かえって事故を招く危険性をはらむだけでなく、過度に除去品目数が多いと、成長発達の著しい時期に栄養のバランスが偏ることにもなります。よって対応に際しては次のことを基本的な考え方とします。

- (1) 医師により「食物アレルギー」と診断され、「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」により、特定の食物に対しての指示がある。
- (2) 年に1～2回は受診し、医師からの診断を受けている。
- (3) 家庭でも、原因食物の除去を行うなどの食事対応を行っている。
- (4) アレルギー対応食は調理段階での原因食物の除去を基本とする。

ただし、献立数に影響する場合には代替食で対応する。

例) 型抜きチーズやするめ等→除去ではなく、代替食を用意する

- (5) 原因食物の除去内容に変更があった場合、保護者は保育園等に医師からの「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を提出する。
- (6) 事前に対象児の保護者に家庭配布用の献立表・食物アレルギー用チェック表を渡し、家庭と保育園等で除去の確認をする。
- (7) 除去を解除する場合は医師の診断のもと保護者が家庭において十分な回数を摂取し、安全性を確認したうえで「食物アレルギー除去食解除届書」を保育園等に提出する。

解除の場合は「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」や医師の診断書は必要ない。

## 2 保育園等の生活において食物アレルギーの対応が必要な場合

保育園等での生活において食物アレルギーに配慮が必要な場合が多くあります。まれに、ごく少量の原因食物でもアレルギー反応が出る子どもがいますが、このような子どもは原因食物を“食べる”だけでなく“吸い込む”ことや“触れる”ことも発症の原因となります。また、原因食物の摂取により、アナフィラキシーなどの重篤な症状にいたった既往がある園児がいる場合は、細心の注意が必要です。

- (1) 給食、おやつの時間（喫食中だけでなく配膳や下膳の際も配慮が必要）
- (2) 食物を扱う活動（小麦粉粘土・牛乳パックを用いての工作・豆まき等）
- (3) 調理活動（手打ちうどん・カレー作り・ピザ作り等）
- (4) 食物を扱うイベント（夏祭り・もちつき・園外保育・保護者会行事等）
- (5) 運動をする場合（食物依存性運動誘発アナフィラキシーと診断されている園児がいる場合）

## 3 給食やおやつ提供におけるアレルギー対応について

保育園等では誤食・誤飲等による重大な事故を防ぐため、作業をできるだけ単純化し、調理中の混入や配膳ミス等、リスクが少ない対応をしましょう。

### (1) 保育園等での完全除去とは

原因食物とそれを含むすべての食品を除去します。食器、調理器具は他の園児と共通のものを使用しますが、十分に洗浄・消毒したものを使用します。また、アレルギー対応食も通常の給食と同一施設で調理したものを提供します。

### (2) 代替食の提供

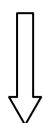
保育園等の食物アレルギー対応の基本は完全除去ですが、対象児の人数や内容、日々の献立、調理作業員の配置、給食調理室の設備等を配慮し、可能な範囲の代替食を提供します。

### (3) 弁当持参について

弁当持参は推奨していませんが、非常に重篤なアレルギーの場合、自宅から弁当を持参していただく可能性があります。

#### 4 除去食対応手順（一時保育利用者に関しても同様とする）

##### アレルギー疾患を持つ子どもの把握



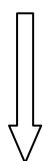
- ・入園面接時に、アレルギーについて保育園等での配慮が必要な場合、申し出てもらう
- ・健康診断や保護者からの申請により、子どもの状況を把握する

##### 保護者との個別面談



- ・「食物アレルギー調査票（聞き取り用）」に沿って聞き取りを行う
- ・「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を配布する

##### 医師による「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の記入



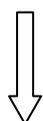
- ・主治医、アレルギー専門医に「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を記入してもらう
- ・保護者は、必要であれば、その他資料を保育園等に提出する

##### 「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の提出、面談



- ・「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」と「食物アレルギー調査票（聞き取り用）」を照らし合わせて面談を行う

##### 保育園等の職員による共通理解



- ・子どもの状況、保育園等での対応（緊急時含む）について職員（施設長、給食担当者、保育士、保健師等）が共通理解する

##### 除去食の開始



##### 「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の見直し

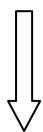
- ・半年または1年に1回、「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の提出を求める（除去食の内容に変更が生じた場合はその都度）
- ・必要に応じ保護者との面談を行い、「記録用紙」に記録する（面談以外でも得られた情報は記録しておく）

※保育園等で使用しない、そば・落花生・くるみ・アーモンド・生卵などについても、食物アレルギーがある場合は、年1回「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の提出を求める。

※食物アレルギー以外（宗教上や投薬・病気等）で食物の除去が必要な場合には「食物除去依頼書」を保護者に記入・提出してもらう（1年に1回）。投薬や病気の場合にはそのことを証明できる説明書のコピーを添付する。

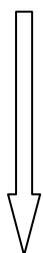
## 5 除去食解除手順

### 保護者からの解除の申し出



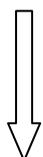
- ・ 医師の指示に基づく完全解除であるか確認する  
「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」の提出は必要ない

### 家庭での解除



- ・ 医師の指導に基づき、家庭で、保育園等で提供する原因食物の最大量を複数回食べて症状がないことを確認し、「食物アレルギー除去食解除届書」を渡す  
原因食物の最大量は、台帳を参考に配食やおかわりの加減で増えることも考慮して伝える  
また、健康状態や活動によっては症状が誘発される可能性があることも伝える

### 「食物アレルギー除去食解除届書」の提出



- ・ 面談を行い、家庭での解除の状態を確認する
- ・ 保育園等での解除が可能と判断された場合「食物アレルギー除去食解除届書」に施設長、給食担当者、保育士が押印する

### 保育園での解除開始

- ・ 体調によってアレルギー症状がでることもあり得るので、園児の様子をよく観察する

### ※鶏卵に関して

鶏卵は他の食材と異なる特性があるため、下記2点を保護者へ伝え、医師と保護者が保育園等での喫食が可能であると判断した場合のみ解除を行います。

- ①「焼く（卵焼き等）」「煮る（親子煮等）」「汁物（かきたま汁等）」の調理方法と、「非加熱卵として扱う食材（マヨネーズやカスタードクリーム）」を試してもらうこと（鶏卵は加熱・調理方法・食品の形状等によってアレルギーの起こりやすさが異なります）。
- ②保育園等での調理は中心温度 85 度 1 分の加熱だが、その程度の加熱でアナフィラキシーを起こした症例があること。また、保育園等では大量調理の特性上、中心温度 85 度 1 分を超えて加熱の程度が均一であるとは限らないこと。

「生卵のみの除去」についても「保育園等におけるアレルギー疾患生活管理指導表」を提出してもらいます（この場合の生卵とは、加工していないそのままの卵を指します）。保護者に「食物アレルギー除去食解除届書」に「食品名：保育園等で提供されるすべての卵料理」と記載をして提出してもらい、保育園等での卵の提供を行います。

## II 調理・提供にあたって

### 1 食物アレルギー対応食を提供するまでの流れ（朝おやつ・昼食・午後おやつ・夕食）

#### (1) 「食物アレルギー用チェック表」の作成

- ①基本となる献立表をチェックする。
- ②献立ごとの除去する食品を確認し、献立名に印をつける。
- ③除去食対応欄に献立ごとの対応を記入する。
- ④保護者と保育士に「食物アレルギー用チェック表」を渡し、確認してもらう。

4月 食物アレルギー用チェック表

つぼみ組 名前 ところざわ 太郎 原因食物 **鶏卵 牛乳 小麦**

日	1・2才児 午前のおやつ	除去食対応	給食室 サイン	保育士 サイン	献立名	除去食対応	給食室 サイン	保育士 サイン	午後のおやつ	除去食対応	給食室 サイン	保育士 サイン
8 (月)	全粒粉クラッカー 牛乳	→ 星っこ			ごはん チーズはんぺんフライ トマトサラダ もやしのみそ汁	→ かわいい竜田揚げ			じゃがバター バナナチップ 牛乳	→ バター→A1 マーガリン		
9 (火)	かぼちゃポーロ 牛乳				ごはん さばのみそ煮 チンゲン菜のナムル フトト ブチトマトずまし汁	→ 除去なし			甘納豆パン プチももゼリー 牛乳	→ 米粉の カップケーキ		
10 (水)	豆花クッキー 牛乳	→ あげまる			ごはん 豚肉とじゃが芋の細切り炒め きゅうりのごまからめ なめこのみそ汁	→ 除去なし			塩昆布おにぎり ミニボン小魚 麦茶	→ 除去なし		
11 (木)	ミレービスケット 牛乳	→ 星っこ			ごはん 高野豆腐の卵とじ ピーマンとじゃこの炒め物 もやしのみそ汁	→ 卵抜き			りんごジュレパッド オレンジ 牛乳	→ 食パン→米パン		

※牛乳はすべて麦茶に代わります

牛乳はまとめてよい

4月 食物アレルギー用チェック表

すみれ組 名前 ところざわ 花子 原因食物 **鶏卵 牛乳 小麦**

日	1・2才児 午前のおやつ	除去食対応	給食室 サイン	保育士 サイン	献立名	除去食対応	給食室 サイン	保育士 サイン	午後のおやつ	除去食対応	給食室 サイン	保育士 サイン
8 (月)	<del>全粒粉クラッカー 牛乳</del>				ごはん チーズはんぺんフライ トマトサラダ もやしのみそ汁	→ かわいい竜田揚げ			じゃがバター バナナチップ 牛乳	→ バター→A1 マーガリン 麦茶		
9 (火)	<del>かぼちゃポーロ 牛乳</del>				ごはん さばのみそ煮 チンゲン菜のナムル フトト ブチトマトずまし汁	→ 除去なし			甘納豆パン プチももゼリー 牛乳	→ 麦茶		
10 (水)	<del>豆花クッキー 牛乳</del>				ごはん 豚肉とじゃが芋の細切り炒め きゅうりのごまからめ なめこのみそ汁	→ 除去なし			塩昆布おにぎり ミニボン小魚 麦茶	→ 除去なし		
11 (木)	<del>ミレービスケット 牛乳</del>				ごはん 高野豆腐の卵とじ ピーマンとじゃこの炒め物 もやしのみそ汁	→ 卵抜き			りんごジュレパッド オレンジ 牛乳	→ 食パン→米パン 麦茶		

除去など対応を記入する

受け取り時と配食時にサインをする

※このチェック表は給食室に置いておき、食事のたびに部屋に持っていきます。

## (2) 作業開始前

朝のミーティング時に、除去食の対応方法についてアレルギーの対応を記入してある献立台帳等を見ながら給食担当者が読み上げ、作業工程と調理の流れも合わせて確認する。

(例)

調理員 A 「今日の献立は午前のおやつはクラッカーと牛乳、お昼はチーズはんぺんフライとトマトサラダともやしのみそ汁、午後のおやつはじゃがバターとバナナチップと牛乳です。

午前のおやつは つぼみ組 ところざわ太郎君はクラッカーを星っこに、牛乳を麦茶にしてください。

お昼は チーズはんぺんフライを つぼみ組 ところざわ太郎君はかれのいの竜田揚げに、すみれ組とところざわ花子ちゃんのかれのいフライにしてください。揚げものはかれのいの竜田揚げ、フライ、チーズはんぺんフライの順番で揚げてください。

午後のおやつは つぼみ組 ところざわ太郎君、すみれ組 ところざわ花子ちゃんはじゃがバターのバターをA-1 マーガリンに、牛乳を麦茶にしてください。」

## (3) 食数の報告

アレルギー児の出欠席を、保育士がホワイトボードに記入することや、出欠チェック表を渡すことで確認する。その際、口頭でも伝える。アレルギー児が夕食の場合も同様にする。

## (4) 調理作業中

- ・アレルギー除去食を調理する際は、なるべく原因食物を取り扱う前に行い、食器・調理器具は他の料理に使用しない。
- ・食材を取り分けたり加えたりする際はとくに注意をして確認をする。
- ・揚げ物をする際は、アレルギー児用を先に揚げるか新しい油・調理器具に取り替えてから揚げる。
- ・除去のある時、アレルギー児用の食事は先に盛り付けをする。除去のある料理が主菜・副菜どちらかだけでも、両方ともおかわりまで配食する。



- ・料理全品にラップまたは蓋をし、原因食物などを記入した食札を置く。  
アレルギー児の名前や、原因食物を記入した専用のおぼんでもよい。  
(専用のおぼんや食器は、除去対応がある時のみ使用する)

(例) 食札

つぼみ組  
ところざわ 太郎くん  
鶏卵・牛乳・小麦  
除去

- ・調理員は除去の内容と料理が合っているか献立台帳等を見ながら  
2人以上で確認をし、「食物アレルギー用チェック表」にサインをする。

(例)

調理員 A 「つぼみ組ところざわ太郎君、卵・牛乳・小麦抜きのご飯です。チーズはんぺんフライをきれいの竜田揚げにしました。」  
調理員 B 「チーズはんぺんフライから、きれいの竜田揚げへの変更を確認しました。他の料理はみんなと同じもので間違いありませんね。」  
調理員 A 「間違いありません。」

#### (5) 受け渡し時

- ・調理員は保育士に除去の内容を伝え、料理と一緒に「食物アレルギー用チェック表」を渡し、確認後サインをもらう。
- ・除去がない時やアレルギー児が欠席の時も、「食物アレルギー用チェック表」を渡し、確認後サインをもらう。



(例)

調理員 「つぼみ組ところざわ太郎君、卵・牛乳・小麦抜きのご飯です。チーズはんぺんフライをきれいの竜田揚げにしました。」  
保育士 「チーズはんぺんフライから、きれいの竜田揚げへの変更を確認しました。他の料理はみんなと同じもので間違いありませんね。」  
調理員 「間違いありません。」

(6) 保育室へ運ぶ時

保育士は除去の内容と料理が合っているか、「食物アレルギー用チェック表」を見ながら確認し、運ぶ。

保育室でも複数の担任で確認し、アレルギー児の前に置き、「食物アレルギー用チェック表」にサインをする。



(例)

保育士 A 「昼食はチーズはんぺんフライとトマトサラダともやしのみそ汁です。ところざわ太郎君、卵・牛乳・小麦抜きのご飯です。チーズはんぺんフライからかかれいの竜田揚げへの変更を確認しました。」

保育士 B 「かかれいの竜田揚げは卵・牛乳・小麦が入っていないんですね。他の料理はみんなと同じものですか。」

保育士 A 「同じものです。」

(7) 食事中

- ・アレルギー児が座る席を決めて、どの園児がどのアレルギーを持っているのか分かるようにする。
- ・担任が隣に寄り添い、誤食・誤飲がないように見守る。
- ・食事中の不用意な誤食・誤飲がないように、アレルギー児以外の園児にも、年齢に応じて食物アレルギーについての理解や協力を求める。
- ・おかわりの時は誤食・誤飲が起きやすいので、必ず担任が付き添う。
- ・下膳時にも十分に注意を払う。



(8) 食後

- ・床に落ちたものを拾う可能性もあるので、床の拭き掃除を徹底する。
- ・食べ残し、飲み残しの食器やコップの取り扱いには十分に注意する。
- ・食後の体調を見守る。

※夕食もチェックリストを作成し、同様に行う。

補食については、全ての園児が食べられるものを用意する。

## 2 原材料等の確認の仕方

### (1) 加工食品のアレルギー表示について

#### ①加工食品のアレルギー表示の確認方法

加工食品のアレルギー表示は、食品衛生法で定められています。アレルギー表示の中でも、表示義務があるもの(特定原材料といいます)と、ないものがあります。なお、アレルギー表示の対象になるのは、容器包装された加工食品及び添加物です。

表示義務のあるもの (7品目)	卵、乳・乳製品、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示が推奨されているが表示義務がないもの (20品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ

#### ②注意喚起の表示について

加工食品を製造する際に、原材料として使用されていない原因物質がごく微量に混入する可能性が否定できない場合、原材料表示の欄外に注意喚起の表示がされます。

(例)「本製品の製造ラインでは落花生を使用した製品も製造しています。」

★給食に使用するかどうかは、医師の指示に従うようにしましょう。

#### ③代替表記・特定加工食品について

代替表記とは・・・原材料表示で、「卵→エッグ」「落花生→ピーナッツ」のように、表記方法や言葉が異なる表記を代替表記といいます。別の表記になっているので、原材料表示から原因食物を探す際は、注意が必要です。

特定加工食品 (注1) とは・・・

原因物質が含まれていることが明らかなきには、表示義務のある7品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)においても原因食物名を明記しなくてよいことが認められています。

(例) マヨネーズ

卵が使われているのは一般的に知られていることなので、原材料表示に「鶏卵」等の表示はしなくてよい食品です。

(注1) 平成27年4月より、「特定加工食品」の取り扱いを廃止し、原則すべての原材料について、アレルギーが含まれる場合は記載することになりましたが、猶予期間(5年間)が終わるまでの間は旧基準と新基準のラベルが混在していることがあるので確認の際には注意が必要です。

④アレルギー物質(原因食物)を含む原材料表示について

アレルギー物質(原因食物)を含む原材料表示には、いろいろな場合があります。

**【アレルギー物質(原因食物)を含む食品の原材料表示の表示例】**

＜個別で表示される場合＞

個々の原材料ごとに、アレルギー物質を書く方法です。「(～を含む)」等と表示されます。どの原材料に何のアレルギー物質が含まれているのかがわかります。

名称：洋菓子  
原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆油を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、ソルビトール、膨張剤、香料(乳成分・卵含む)、乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

＜一括で表示される場合＞

加工食品に使われているアレルギー物質を、原材料名の最後にまとめて書く方法です。どの原材料にどのアレルギー物質が使われているかわかりませんので、詳しく知りたいときは、製造者・販売者などに問い合わせてください。

名称：春巻  
原材料名：野菜(キャベツ、たけのこ、にんじん、しょうが)、皮(小麦粉、植物油脂、でん粉、食塩)、豚肉、しょうゆ、つなぎ(でん粉、ゼラチン)、植物油脂、糖類、がらスープ、しいたけ、オイスターソース、香辛料、酵母エキス、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、(原材料の一部に大豆、牛、えび、乳、鶏を含む)

＜省略されている場合＞

同じアレルギー物質名が何度も出てくる場合は、二度目以降は省略されることもあります。

◆省略しない表示例

名称：肉だんご  
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、香辛料(小麦を含む)、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

◆省略している表示例

名称：肉だんご  
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、香辛料、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

香辛料にも小麦が含まれていますが、しょうゆに「小麦」と表示しているので、香辛料の小麦は省略されています。

### Ⅲ 緊急時の対応について

緊急時の対応は「緊急時対応マニュアル」を基に行い、経過記録票に状況及び経過を記録します。

#### 1 緊急時対応の流れ

##### 第1段階：初期対応

誤食の発見やいつもと違う様子の園児を発見した職員は、まずは園児の意識状態・呼吸・心拍を確認します。もし、それぞれの状況が悪いのであれば速やかに症状レベルによる対応を実施します。

猶予のある状況であれば、誤食してから間もない場合には、口に入れたものを吐き出させる初期対応をすぐに実施します。また、原因食物に触れて皮膚や粘膜症状が現れているときには、速やかに大量の流水で原因食物を洗い流します。眼症状がある場合は、洗眼し処方薬があれば点眼します。

##### 第2段階：応援体制の確保

安静にし、助けを呼び、人を集めます。

##### 第3段階：症状レベルによる対応の実施

経過記録票で症状を確認し、「緊急時対応マニュアル」の【軽症】から【重症】までの症状に沿った対応を実施し、記録します。万が一、心肺停止状態に陥った時は救命処置(AEDを使用した心肺蘇生)を行います。

#### 2 経過観察時の注意

【軽 症】 各症状はいずれも部分的に軽い症状で、慌てる必要はありません。症状の進行に注意を払いつつ、安静にして経過を見ます。誤食時内服薬がある場合は服用させます。しかし、症状が進行する可能性があるため、最低1時間は経過観察を行い、5分おきに記録(症状が変化した時は随時)します。理想的には4時間の経過観察が必要です。

ただし、ショックの既往があったり、特に主治医から指示があった場合には緊急搬送したり、時に「エピペン®」を注射することもあります。いずれにしても、事前の面談で打ち合わせが行われている場合に対応します。

【中 等 症】 全身性の皮膚および強い粘膜症状に加え、呼吸器症状や消化器症状が増悪します。園児を横にしてショック体位(仰向けで足側を15~30cm高くした体位)をとらせ、嘔吐に備え顔を横向きにします。誤食時内服薬があれば服用させ、医療機関を受診する必要があります。皮膚・粘膜症状は現れやすく、【中等症】まで進行すると見た目が派手なので、これらの症状に注意が奪われやすくなります。しかし、重要なのはむしろ他の臓器の進行です。特に呼吸器・気道粘膜や全身症状の増悪(明らかに元気がない、立ってられない、横になりたがる)に注意しましょう。ショック症状の予兆とも言えます。

「エピペン®」はショックの補助治療薬ですが、ショック状態で注射するよりも、ショックになりかけているプレショック状態で注射した方が効果的です。これは、【中等症】と【重症】の中間辺りに該当します。

【重症】 強いアナフィラキシー症状もしくはショック状態です。救急の現場に園児に処方された「エピペン®」があれば速やかに注射して、緊急に医療機関を受診する必要があります。

【心肺停止状態】 速やかにAEDを使用した心肺蘇生を行います。

### 3 役割分担と具体的な内容

緊急時の対応は、施設長を含め5人体制で関わり、分担をして速やかに対応をします。

※ 詳細は緊急時対応マニュアルを参照

### 4 エピペン®について

#### (1) エピペン®とは

##### ① 保管上の留意点

「エピペン®0.15 mg」の成分は、光により分解されやすいため、携帯用ケースに収められた状態で保管し、使用するまで取り出さない。また 15℃～30℃で保存することが望ましいので、冷所(例：冷蔵庫の中)または直射日光のあたる高温下等に放置するべきでない。

##### ② 保育園等における「エピペン®0.15 mg」の使用について

「エピペン®0.15 mg」も本人もしくは保護者が自己注射する目的で作られたもので、自己注射の方法や投与のタイミングは医師から処方される際に指導を受けている。「エピペン®0.15 mg」はおおよそ体重 15 kg以上の子どもを対象として処方されている。

保育園等においてはアナフィラキシー等の重篤な反応が起きた場合に速やかに医療機関に救急搬送することが基本である。しかし重篤な症状が出現し、時間的猶予がない場合には緊急避難として保育園等の職員が「エピペン®0.15 mg」を注射することも想定されている。投与のタイミングは、ショック症状に陥ってからではなく、その前段階(プレショック症状)で投与できた方が効果的である。具体的には、呼吸症状として頻発する咳、喘息(ゼーゼー)や呼吸困難(呼吸がしにくいような状態)などが該当する。

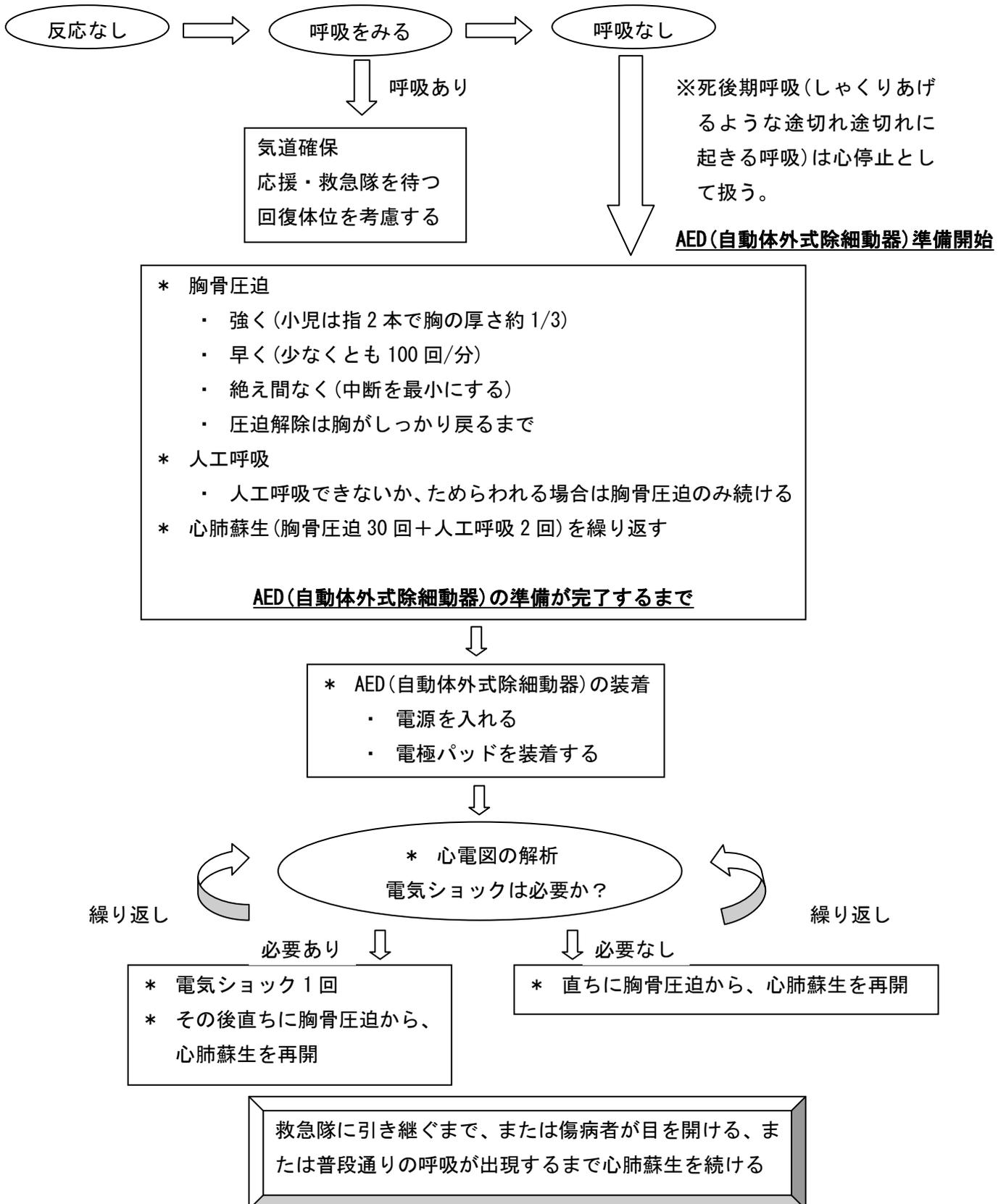
エピペン®預かり時に、「エピペン®保管依頼書」を保護者に記入してもらう。月に一度はエピペンの状態を確認し記録する。

#### (2) 注射の実際

園児が自ら注射することは不可能なため、必要時は施設長等で実施しますが、注射の際園児が痛みで逃げないように、職員が身体(大腿部)を抑える等介助をします。

## 5 AED (自動体外式除細動器) を使用した心肺蘇生

救命処置の流れ(心肺蘇生とAED (自動体外式除細動器) の使用  
緊急時対応マニュアルに沿って対応した後の流れです。



## IV 参考文献

- 1 「保育所等におけるアレルギー対応ガイドライン」(厚生労働省 2011年3月)
- 2 「食物アレルギーの栄養指導の手引き 2011」(厚生労働省科学研究班 2011年)
- 3 「よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック 2014年」((独)環境再生保全機構)
- 4 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル エピペン®の使い方」  
(東京都 2013年7月)
- 5 「保育所等における食物アレルギー対応マニュアル【改訂版】」  
(さいたま市子ども未来局 保育部 保育課 2015年2月)
- 6 「相模原市保育園 食物アレルギー対応マニュアル」  
(相模原市保育課 2013年4月)
- 7 「相模原市保育園 食物アレルギー対応マニュアル 調理・提供編」  
(相模原市保育課 2013年4月)

所沢市長 あて

受託者

印

### 調理業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 調理業務従事者

( 保育園)

氏名	性別	年齢	正・パ の区分	免許の 有・無	住所	電話

※「正・パの区分」は、正社員(準社員・契約社員を含む)かパート調理員の区分を記入すること。

※「免許の有・無」は、栄養士・調理師の種類を記入すること。

2 業務責任者氏名

\_\_\_\_\_

3 副責任者氏名

\_\_\_\_\_

4 食品衛生責任者氏名

\_\_\_\_\_

5 火元責任者氏名

\_\_\_\_\_

※添付書類

①栄養士免許または調理師免許の写し

②調理従事者経歴書《様式3》

③健康診断結果の写し(従事前1ヶ月以内)

④細菌検査結果の写し(従事前15日以内)

所沢市長 あて

受託者

㊞

## 調理業務代替従事者報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1調理業務代替従事者 ( 保育園)

氏名	性別	年齢	正・パ の区分	免許の 有・無	住所	電話

※「正・パの区分」は、正社員(準社員・契約社員を含む)かパート調理員の区分を記入すること。

※「免許の有・無」は、栄養士・調理師の種類を記入すること。

- ※添付書類 ①栄養士免許または調理師免許の写し  
②調理従事者経歴書<様式3>  
③健康診断結果の写し(従事前1ヶ月以内)  
④細菌検査結果の写し(従事前15日以内)

### 調理業務従事者経歴書

保育園名 \_\_\_\_\_ 保育園 \_\_\_\_\_ 受託者 \_\_\_\_\_

ふりがな	生年月日	現住所(〒 - )	電話
氏名	年 月 日生		( )

年 月	職 歴
.	
.	
.	
年 月	保育園給食調理業務(または同等の集団給食調理業務)の経歴
.	
.	
.	
年 月	免 許 ・ 資 格
.	
.	
.	

- ※ 記入上の注意
- ①鉛筆以外の黒または青の筆記用具で記入。
  - ②数字は、アラビア数字、文字は楷書(くずさずに正確に書く)とすること。

様式4

令和 年 月 日

所沢市長 あて

受託者

印

## 業務代行者指名書

契約名「所沢市立 保育園外1園給食調理業務委託」業務代行者に下記の者を指名したことを報告  
します。

### 記

当社は、上記契約の上の調理業務代行者指名を受託するとともに、業務代行にあたっては、上記契約の  
規定をすべて遵守することを証します。

令和 年 月 日

社 名  
代表者名  
所在地

印

所沢市長 あて

受託者

印

## 調理業務従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

### 記

1 調理業務従事者

( 保育園)

氏名	性別	年齢	正・パ の区分	免許の 有・無	住所	電話

※「正・パの区分」は、正社員(準社員・契約社員を含む)かパート調理員の区分を記入すること。

※「免許の有・無」は、栄養士・調理師の種類を記入すること。

※「変更内容」は退職、新規採用等を記入すること。

- ※添付書類 ①栄養士免許または調理師免許の写し  
 ②調理従事者経歴書  
 ③健康診断結果の写し(従事前1ヶ月以内)  
 ④細菌検査結果の写し(従事前2週間以内)

変更月日 令和 年 月 日

2 業務責任者

変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_

3 副責任者氏名

変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_

4 食品衛生責任者

変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_

5 火元責任者氏名

変更前 \_\_\_\_\_ 変更後 \_\_\_\_\_

所沢市長 あて

受託者

㊞

## 調理業務完了報告書

下記の受託業務を完了したので報告します。

件名	所沢市立 保育園外1園給食調理業務委託
受託場所	所沢市立 保育園
契約年月日	令和 年 月 日
履行内容	令和 年 月分 調理業務 給食実施日数 日

調理業務完了確認者

所沢市立 保育園 園長 \_\_\_\_\_ 印









## 研修実施計画書

受託者 \_\_\_\_\_

月日	研修名	目的 (具体的に)	対象者氏名	予定講師	予定時間

※正確に実施日が決まっていない場合は、上中下旬に区分し記入してください。(例:○月上旬)  
足りない場合はコピーしてください。

受託者 \_\_\_\_\_

## 研修実施報告書

業務従事者の研修を以下のとおり実施しましたので報告します。

1 実施年月日 \_\_\_\_\_ 令和 年 月 日

2 研修時間 \_\_\_\_\_ 時 分 から 時 分

3 研修名 \_\_\_\_\_

4 研修目的 \_\_\_\_\_

5 講師 \_\_\_\_\_

6 対象者氏名 \_\_\_\_\_

7 研修の概要

8 得られた成果・効果

9 今後の取り組み等

10 添付書類  
研修資料等

様式12

保育園使用欄	
園長等	栄養士

令和 年 月 日

所沢市長 様

会社名

代表者名 \_\_\_\_\_ 印

細菌検査成績報告書（〇〇月分）

（園名 \_\_\_\_\_）

調理従事者の細菌検査結果について、別添「検査機関の報告書の写し」により報告します。

※添付書類 検査機関の報告書の写し

様式13

保育園使用欄	
園長等	栄養士

令和 年 月 日

所沢市長 様

会社名

代表者名 \_\_\_\_\_ 印

健康診断結果報告書

(園名 \_\_\_\_\_ )

調理従事者の健康診断結果について、別添のとおり報告します。

※添付書類 医療機関の報告書の写し