

## ⑦ 登降園について

### (1) 登園の流れ

お子さんは、毎日の繰り返しの中で生活習慣を身につけていきます。登園されたら一緒に次の手順をお願いします。



①正面の入り口から登園します。



②門扉解除ボタンを押してください。

**\* 帰りも門扉解除ボタンを押してから開けてください。**



③門扉の取手を下げて手前に引いてください。  
**\* 門扉が壊れやすい為、保護者の方が静かに開閉してください。**

**\* 防犯上必ず閉めてください。**



④カードをタッチして自動ドアを開けてお入りください。

**\* 動きを感知しますのでタッチしたらドアの方へお進みください。**

**\* オートロック時間帯（9時00分～16時00分）は、扉は開きませんのでインターホンでお知らせ頂き、お入りください。**



⑤親子で一緒にお入りください。

**\* 帰りは保護者の方が自動ボタンを押して開けてください。**



⑥玄関に入って靴（靴下は入れないでください）を脱ぎ、入れてください。緊急避難時はサンダル・ブーツ・紐靴は危険ですので控えてください。



⑦玄関奥左手の「登降園システム タブレット」で登園の登録(朝の検温・お迎え者・降園時間等)をしてください。(※次ページ参照)



⑧保護者の方が体温を測り、保育者に体温計を手渡します。



⑨保育者に声を掛け、健康状態や家庭での状況を伝えてください。通常の連絡先と変更がある場合や、お休み・在宅の方もお伝えください。お迎え者・お迎え時間などに変更がある場合（タッチパネル横にある「その他・お迎え者変更メモ」に記入し手渡ししてください。）や、同居家族で体調不良の方がいる場合は、担当保育者にお伝えください。



⑩着替えの補充をし、3～5歳児は、手拭きタオルとコップをタオル掛けに掛け、水筒をケースに入れます。1～2歳児は、手拭きタオルをタオル掛けに掛けます。（0歳児は使用する時期になりましたらお知らせします。）



⑪0～2歳児は、コップを所定のトレイに置きます。（0歳児は、コップを使用する時期になりましたらお知らせします。2歳児後半は進級に向けて変更になることもあります。）

※その他・お迎え者変更メモ※  
月 日 ( )  
期  
名前  
お迎え者  
( )  
※職員に手渡ししてください。

**週末**コットシート・毛布（タオルケット）・外靴・カラー帽子を持ち帰りお洗濯をお願いします。その際、記名・サイズの確認をお願いします。

**週明け**コットシート・毛布（タオルケット）・外靴・カラー帽子は、各クラス、所定の場所に置いてください。

## (2) 降園の流れ

- 登園の流れ①から⑦（前ページ参照）までの手順で各保育室にお越しください。
- 各保育室にお迎え後、子どもたちの荷物をお持ち帰りください。
- お迎え時は、各保育室への入室はご遠慮下さい。（荷物は各クラスお持ち帰りできるようになっています。）

### 【登降園システム タブレット操作方法】

\*タッチミスやタブレット不具合の場合は、パネルの横に置いてある用紙に記入の上、職員に伝達してください。



①タッチで打刻する



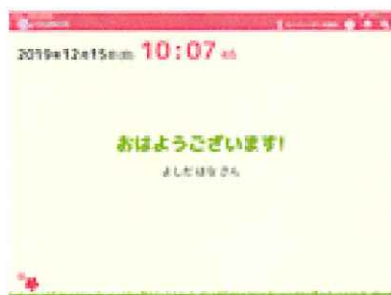
クラスを選択します



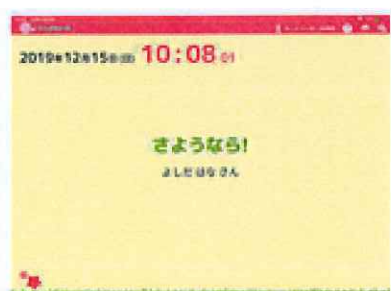
②お子さんの名前を選択します。



打刻する



③こちらの画面になりましたら、登録されています。



### (3) 園に慣れるために

入園当初は、保育園に慣れるための期間を設けています。その目的は、徐々に保育時間を延ばして、乳幼児が新しい生活環境に慣れるよう促すことです。環境になじむまでには、個人差もあり時間のかかる場合があります。保育時間・期間については、お子さんの様子を見ながら行いたいと思っていますので、ゆとりをもった日程を面接時にご相談下さい。

### (4) 登降園の約束事

#### ☆登園…

- ★登園時間は**9時00分**までです。欠席または登園が遅れるときは、**9時00分**までにお知らせ下さい。  
(遅刻は乳児クラスの離乳食・午前おやつ、幼児クラスの主活動に影響がありますので、やむを得ず遅れる場合はご連絡をお願いいたします。)
- ★登園時は、お子さんと一緒に各受け入れ保育室に来て頂き職員にお預けください。職員も、お子さんの様子を確認させていただき責任を持って、お預かりいたします。又、降園時にも担当保育者に一声おかけ下さい。
- ★通常の連絡先と変更がある場合や、お休み・在宅の方、タッチパネルに入力した内容に変更がある場合、同居家族で体調不良の方がいる場合は、担当保育者にお伝えください。
- ★**延長料等現金は職員に直接手渡し**でお願いします。
- ★朝食を食べて、登園して下さい。【早寝・早起き・朝ごはん】  
(朝食は一日の活源力です。規則正しい生活習慣に心掛けてください。)
- ★園内では**家庭からの飲食物、玩具の持ち込みはしないよう**にお願い致します。(食物アレルギー児がいます。)
- ★お子さんの三輪車・自転車による登園は危険ですのでやめましょう。
- ★全クラス・・・毎朝、必ず検温・視診を行ってから登園してください。受け入れ時には、保護者の方が体温を計り、保育者に体温計をお渡しください。

#### ☆降園…

- ★お迎えの時間が遅れる時、またはいつもと違った方が送迎するときは、あらかじめお知らせ下さい。また、時間やお迎え者の急な変更がある場合は、電話にてお知らせください。
- ★お迎え後の玄関ホールにて保護者の方同士のお話は、子育てについて必要な場と理解していますが、お話中であっても、お子様から目を離さないでくださる様をお願いいたします。(廊下で走り回ると危険です。)

#### ☆安全のために…

- ★その日の連絡先がいつもと変わる場合(出張など)や在宅勤務の場合は、受け入れ時にお知らせ下さい。
- ★兄弟等送迎は、学生の方にならないよう社会人の方をお願いいたします。(地域でも不審者情報や交通事故などが身近な場所で起きている中、園では安全に引き渡し、無事帰宅して頂きたいと考えています。)
- ★保育園の往復には、安全な一定のコースを通るように習慣づけましょう。
- ★乳児室への入室を控えるために、**兄弟姉妹がいる場合の登園は上の子から受け入れし、お迎えは下の子からお迎えをお願いいたします。小学生の入室は控えてください。**
- ★交通ルールを守って登・降園しましょう。大人が見本を示し、右側通行・横断歩道は手を挙げて渡りましょう。
- ★送迎時には、**車の出入りが多く混み合います。お子さんと手をつないで歩きましょう。**

★保育時間は平日仕事がお休みの時の保育時間は8時30分～16時30分(原則8時間保育)となります。(産休・育休の時も同様です。)

★園の駐車場は園周辺500メートル以上の方のみの利用となります。駐車場利用できる方には駐車カードをお渡しいたしますので、常にフロントガラス面に掲示してください。路上駐車はせず、うさぎさん公園側からの左折入庫のご協力をお願いいたします。アイドリングストップのご協力をお願いします。(限られた台数の為、**駐車時間目安10分**でお願いします。)**※行事・保育参加・懇談会等は車での来園はできません。**

★近隣の方は自転車や徒歩でのご協力をお願いします。

★駐車場利用時は、貴重品をお持ちの上、ドアロックをしてください。

★車止めがない場所の駐車はご遠慮ください。

★自転車は玄関前の駐輪マークの所に停めてください。(小学校前、歩道には停めないでください。)



駐車カード

## (白フェンス)

### 【裏通路の白フェンス扉】

園児の安全対策から、駐車場からの出入り口の白フェンスの通り抜けはできません。駐車場を利用の方は、道路側を歩いて登降園してください。



### 【玄関門扉】

故障の原因となる為保護者の方が開閉し、防犯上開けたら必ず閉めてください。

門扉解除ボタンを押して10秒以内に扉を開くようにして下さい。

(ベビーカーは、折りたたんで置いてください。)  
(傘は、クラス毎に置いてください。置き傘はご遠慮ください。)

(外正面玄関)



門扉解除ボタン

### 【玄関扉】

オートロックシステム(インターホンによる来園者の確認)  
9時00分~16時00分又は、セキュリティカードがない時はオートロック中の為、インターフォンでの対応となります。  
「〇〇ぐみの△△△の母です」と  
お子さんのクラス・名前と続柄をはっきりとお伝えください。

(インターホン)



### 【城山セキュリティカード自動ドア開閉システム】

園児の安全対策として活用しています。  
オートロック時間以外は城山セキュリティカードで玄関扉の自動開閉を行うことができます。  
玄関扉を利用する際は、必ずお子さんと一緒にお願いします。

(門扉内 自動扉外側設置)



セキュリティカードをかざし、自動扉前に移動すると自動ドアが開きます。

### 【登降園管理システム】

園児の在園を確認するシステムです。  
タッチパネルの操作は保護者の方がおこなってください。  
押し間違いなどの際は所定の用紙に記入をしてください。

(玄関ホール 左手奥の靴箱上設置)



- \*カード枚数は、各世帯2枚です。(不要の方は返却ください)
- \*カードを紛失された場合は、早急に園までお知らせください。  
(登録を中止いたします。再発行・破損には実費(¥2200)がかかりますので、ご了承ください。)
- \*カードには名前を書かないでください。
- \*途中退園、卒園時には返却していただきます。
- \*カードは折り曲げると反応しなくなる場合がありますので大切に取り扱いってください。

タッチしてください

※玄関を出る際は、必ず保護者の方が自動スイッチを軽く押して開けてください。  
※子どもたちの安全確保の為にも上記の件につきまして、ご協力をお願いします。  
園でもお子さんがスムーズに登降園出来るよう、保護者の方と連携して責任をもってお預かりしていきたいと思っております。



## ⑧ 食事と離乳食 ～食育（食を営む力を培う）～

### (1) 食事は保育の柱です

子どもの生活の中の三大要素「遊ぶ」「寝る」そして「食事」です。当園では、月曜日から土曜日までの完全給食です。乳児には午前のおやつとして昼食の妨げにならない程度のもの、午後のおやつは乳幼児ともに軽食を出しています。食事は何よりも楽しいひと時でなくてはなりません。食事を通して身につくいろいろな事柄は、その子の将来にわたり肉体的・精神的にも影響を与えるものです。明るく楽しい食事の場からさまざまな食事マナーを伝えていけるよう工夫していきたいと考えています。

【延長保育時間では】

- ・18時00分以降19時00分まで・・・家族揃っての夕食の妨げにならないような手作りのおにぎりやパンを補食として提供しています。
- ・19時00分以降20時00分まで・・・一汁二菜のバランスの良い夕食を提供しています。

### 給食では



- ★季節の味覚を大切にして薄味の手作りメニュー、添加物をなるべくさけた食品、天然のだし、鶏ガラスープなど安全な食品を使用するよう心がけています。
- ★遅刻で登園される際は、ご家庭で食事を摂っていただくことがあります。
- ★通常の給食メニューの他に、行事食や、誕生会メニューなども行っています。
- ★毎日の給食・離乳食サンプルを玄関外に展示しております。お帰りの際にご覧下さい。量や味付けについてお尋ねになりたい方、作り方を知りたい方は声を掛けて下さい。

### 保育の中で

- ★4・5歳児の昼食は、各クラスで準備から片付けまで生活の一部として子どもたちが行います。
- ★子どもたちが栽培、収穫した野菜そのものの味をいただいたり、クッキング保育を通して素材に触れたり、調理していく上で変化に気付き、出来たという満足感を感じられるようにしています。そして食べ物への関心と感謝の気持ち、食べることの大切さを伝えていきたいと考えています。
- ★園だよりに献立表を載せていますので、ご家庭での献立の参考にして下さい。なお、ピクニック・遠足等で年に数回、お弁当を持って来ていただく日がありますので、ご協力をお願いします。

※子どもの食生活は、園だけでなくご家庭でも同じ配慮が必要です。

朝食は1日の活力源であり生活リズムを整える大きな役割をもっています。必ず朝食を食べてから登園するようにしましょう。

## 保育園で主に使う食品・食材一覧

※下記以外の食品・食材も献立に使用することがあります。

詳しくは、毎月月末に配布する献立表をご確認ください。

	食品名	備考欄
穀類	米、もち米、うどん、そうめん、スパゲティ、マカロニ、パンネ、お麩、中華麺、パン類（食パン、ロールパン、ぶどうパン、パン粉）小麦粉、ホットケーキミックス、冷麦、クロワッサン、蒸しパンミックス	
いも類	じゃがいも、さつまいも、里芋、春雨、片栗粉、こんにゃく、しらたき	
油脂類	サラダ油、ごま油、バター、マーガリン、エッグケア	
種実類 木の实	ごま（煎り、すり）、アーモンドスライス	
肉類	鶏肉、鶏ひき肉、鶏ささ身、豚肉、豚ひき肉	
食肉加工品	ベーコン、ハム、ウィンナー	
魚介類	あじ、カレイ、さけ、さば、さわら、さんま、しらす、たちうお、ちりめんじゃこ、たら、ぶり、えび、かつお、金目鯛	
水産加工品 缶詰	ツナ缶、ズワイガニフレーク、トマト缶、はんぺん、でんぶ、竹輪、かまぼこ	
豆類 大豆加工品	あずき、えだまめ、グリーンピース、大豆（大豆加工品：豆腐油揚げ、厚揚げ、がんもどき、高野豆腐、納豆、豆乳、きな粉）	
卵類	鶏卵（卵黄、全卵）	
牛乳 乳製品	牛乳（飲用、調理）、生クリーム、ヨーグルト、チーズフルーチェ、ホワイトソース、カルピス	
野菜類	あさつき、アスパラガス、いんげん、おくら、かぶ、かぼちゃ、キャベツ、カリフラワー、きゅうり、ごぼう、しょうが、だいこん、たけのこ、たまねぎ、ちんげんさい、トマト、ピーマン、なす、にら、にんじん、にんにく、長ねぎ、はくさい、ブロッコリー、ゴーヤ、ほうれん草、みつば、もやし、レタス、れんこん、こまつな、絹さや、コーン類（とうもろこし、コーン缶、コーンクリーム缶）パセリ、パプリカ、春菊	
きのこ類	えのき、しいたけ、しめじ、なめこ、まいたけ、マッシュルーム	
果実	いちご、かんきつ類、柿、すいか、梨、メロン、白桃缶りんご、レーズン、みかん缶、レモン、梅干し、栗	
海藻	こんぶ、のり、ひじき、わかめ、寒天	
調味料	砂糖、塩、しょうゆ、みそ、ケチャップ、ソース、カレー粉オイスターソース、酢、みりん、調理酒、カレールウ、ゼラチン、ハヤシルウ	
菓子類	ビスケット、クラッカー、ケーキ類 ジャム（いちご・マーマレード・ブルーベリー）	
ベビーフード	粉ミルク	

※初めて食事を試す際は、摂取後に保護者の方がお子さんの様子を観察できる時、病院受診ができる時間帯を選びましょう。

## (2) 離乳食

- 離乳食はご家庭と連携をとり、月齢に応じ個別に準備します。

離乳食を進める時は、保護者の方と話し合いの上、ご家庭でお試しいただいた後、実施しています。

話し合いの際に、ご家庭での食事についての育児相談もお受けいたします。

離乳食を進める時は、必要に応じて前の段階の補食も提供しています。

- 乳児の粉ミルクは園で準備いたします。園では、アイクレオを使用しております。  
哺乳瓶と乳首は消毒したものを準備しております。ピジョン社製を主に使用しております。  
アレルギー等で不安な方はご相談下さい。
- 冷凍母乳をご希望の方はご相談ください。
- 授乳においてになる方は、保育者にお知らせ下さい。
- 月末に、栄養士、0歳児担任、看護師で離乳食会議を実施して個別の対応をしております。



### ★ ミルクについて

- 当園では逆浸透膜浄水「純水」を使用してミルクを調乳しています。

- 離乳食後のミルクは、食事の量が増えれば減っていきます。

たくさん食べてもたくさん飲むお子さんもいるので授乳量に配慮します。

◎離乳とは…母乳または育児用ミルクなどの乳汁栄養から幼児食に移行する過程を言います。この間に乳児の摂食機能は、乳汁を吸うことから食物を噛みつぶして飲み込むことへ発達します。摂取する食品の量や種類が徐々に多くなり、献立や調理形態も変化していきます。また、摂食行動は次第に自立へとつながっていきます。

◎離乳指導の指針…授乳・離乳の支援ガイドを参考にしています。

◎離乳食を進めるにあたって～大切なこと～

#### ●食事内容

- ・ハチミツ、黒砂糖は乳児ボツリヌス症（※1）予防のために、満1歳までは使用しない。
- ・卵白は卵黄よりもアレルギー症状を起こしやすいので、最初は固ゆでの卵黄から始め、様子を見て全卵に進む。
- ・牛乳の飲用は1歳過ぎからにする。（離乳食の材料としては1歳前でも使用可能）
- ・魚は白身魚から赤身魚、青皮魚へと進めていく。
- ・肉は脂肪の少ない鶏肉（ささみ）から進めていく。
- ・初めて与えるものは体調の良いときに1さじから始める。

※乳児ボツリヌス症…生後3週～6か月の乳児に見られる。

主な症状は神経麻痺である。1歳を過ぎると、正常な大腸菌叢が形成され発症しなくなる。

### ★食事の誤嚥・窒息事故防止のために

教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドラインに沿って提供しています。

《ご家庭で気を付けていただくこと》

プチトマト、乾いたナッツや豆、うずらの卵、あめ類、ラムネ、球形の個装チーズ、カップゼリー、ぶどう、サクランボ、イカ、白玉団子、餅等は、誤嚥を防ぐために保育園給食で使用していませんがご家庭でもこれらの食材を使用する際は4分の1にカットして与える等の配慮が必要になります。

## ●調理のポイント

- ・素材の味を活かして薄味でおいしく調理する。
- ・化学調味料などは使用せず、野菜のスープや昆布とかつお節でとった出汁を使用する。  
保育園では離乳食後期までは、昆布だしのみを使用します。
- ・大きく切ってやわらかく煮てから、食べやすい大きさに切る。
- ・食べる前に、固さ（やわらかさ）、味を確かめる。
- ・衛生管理の徹底（手洗い・加熱等）。

## ★★その他★★

- ・離乳の進行（子どもの成長）には個人差がある。
- ・食事のリズムを大切に。
- ・9か月を過ぎたら手づかみ食べやコップ飲みの経験も。
- ・スプーンやフォークを自分で持ちたがる場合は持たせると良い。
- ・月齢、食事の量や食べ方などはあくまでも“目安”です。  
決まりではないのでとらわれすぎないように。
- ・輸入果物はなるべくさける。



★できれば家族で一緒にご飯を食べるなど、赤ちゃんにとって、またご家族にとって食事が楽しい時間となるような食環境づくりができるとういですね。

## \*離乳食・初期\*

離乳食（初期）って？・・・口を閉じて、ゴックンの練習をする食事

### 《食べ方・口の動き》

舌は前後にしか動きません。スプーンを取り込んでいったん口を閉じ、口にためてからゴックンと飲み込みます。

口をしっかり閉じることが上手にできないので、口からこぼれてしまうこともあります。

### 《食べさせ方のポイント》

下唇の上にスプーンをおき、赤ちゃんが上唇で食べ物を口に入れるのを待ちます。

口を閉じたらスプーンを抜くと赤ちゃんはゴックンと飲み込みます。

※無理に口の奥にスプーンを押し込まないようにしましょう。

初めは1さじから量、種類を増やしていきます。

### 《かたさの目安》

ドロドロ（ポタージュ・ヨーグルト状）・マッシュ

### 《食事の内容は？》

つぶし粥と、野菜のマッシュやスープがでます。味付けはせず、野菜の旨みをいかします。





## \* 離乳食・中期 \*

離乳食（中期）って？・・・モグモグ（つぶし食べ）の練習をする食事

### 《食べ方・口の動き》

舌は前後に加え上下にも動きます。唇を閉じ、舌で上あごに食べ物を押しつけてつぶし、モグモグ食べます。だんだんと上手に口を動かせるようになっていきます。

### 《食べさせ方のポイント》

舌でつぶして食べます。手づかみ食べをします。

### 《かたさの目安》

舌でつぶせるかたさ（豆腐・茶碗蒸しのかたさ）・つぶつぶ状

### 《食事の内容は？》

ごく薄味（大人の3分の1程度）前半は、5分粥、野菜などはみじん状の大きさです。後半は全粥、野菜などは0.5cm角程度の大きさ。

## \* 離乳食・後期 \*

離乳食（後期）って？・・・カミカミ（歯ぐきでつぶす）の練習をする食事

### 《食べ方・口の動き》

舌は上下左右に動きます。唇を閉じ、舌と上あごでつぶしたり、舌を左右に動かし歯ぐきの方に移動させて歯ぐきでつぶして食べます。

この頃に上の前歯が生え出して、噛み切ることもできるように・・・

自分で食べようとしてスプーンを持ちたがったり、手づかみでつかんで食べたりします。

野菜やパンをスティック状にすると食べやすいでしょう。



### 《食べさせ方のポイント》

噛む練習をします。

### 《かたさの目安》

歯ぐきでつぶせるかたさ（バナナの薄切りくらい、少し力を入れれば簡単につぶせる）

### 《食事の内容は？》

ごく薄味（大人の2分の1程度・幼児食より薄い）で、全粥～軟飯、野菜などは1cm角程度の大きさ。スティックもよい。

## \* 離乳食・完了期 \*

離乳食（完了期）って？・・・パクパク（歯や歯ぐきでかむ）の練習をする食事

### 《食べ方・口の動き》

舌は自由自在に動かせるようになります。前歯が生えそろい、噛み切る力もだんだん出てきます。

歯ぐきでかんだり、つぶしたりできるようになります。

コップなどで上手に飲めるようになるので、哺乳瓶は卒業しましょう。

### 《食べさせ方のポイント》

スプーンで食べる練習をします。

### 《かたさの目安》

歯や歯ぐきでかめるかたさ（粉ふきいも・ふかしたさつま芋くらいのかたさ）

### 《食事の内容は？》

かつお節や昆布だし、スープなど幼児と味つけは同じ。

軟飯～ご飯、大きさは幼児食と同じです。

# 離乳食プログラム

・『園だより』の献立をみて、初めての食材は試しておいてください。

(月齢は 目安 で)	離乳準備期 5ヶ月～6ヶ月頃	離乳初期 6ヶ月～7ヶ月頃	離乳中期 7～8ヶ月頃		離乳後期 9～11ヶ月頃	離乳完了期 12ヶ月～18ヶ月頃		
			前半	後半		完了食	乳幼児食	
家庭 6 時頃	母乳またはミルク (160～200cc)	母乳またはミルク (160～200cc)	母乳またはミルク (160～200cc)		母乳またはミルク (160～200cc)	朝 朝食		
保育園 10 時～  14 時～	10時～ 母乳またはミルク (200cc)	10時15分～ 離乳食+母乳(ミルク) (200cc)	10時30分～ 離乳食+母乳(ミルク) (160cc)		10時45分～ 離乳食+母乳(ミルク) (100cc)	9時半 おやつ・水分補給 11時 昼食		
	14時～ 母乳またはミルク (200cc)	14時15分～ 母乳またはミルク (200cc)	14時30分～ 離乳食+母乳(ミルク) (160cc)		14時45分～ 離乳食+母乳(ミルク) (100cc)	15時 おやつ (軽食)		
	家庭 18 時頃  22 時頃	母乳またはミルク (160～200cc)	母乳またはミルク (160～200cc)	母乳またはミルク (160～200cc)		離乳食+母乳(ミルク) (160～200cc)	19時頃	
		母乳またはミルク (160～200cc)	母乳またはミルク (160～200cc)	母乳またはミルク (160～200cc)		ミルクまたは牛乳 (160～200cc)	夕食	
始める前 に2回ず つ試して もらう 食材・ 食形態	おもゆ 野菜の煮汁(具なし) スプーンであげる  ※ 家庭で 無理なく進めて みましょう。	つぶしがゆ 野菜(スープ・マッシュ)	5分がゆ パン粥 うどん そうめん 豆腐 トマト しらす 鶏肉(さ さみ・ひ き肉) タラ カレー	全がゆ 食パン 鮭 海藻類 (わかめ・ のり・青の り・ひじき のいずれか 1つ)	軟飯 トースト パスタ 豚肉 鶏レバー ごま バター サラダ油 チーズ ヨーグルト	完了食 ご飯 卵焼き サバ ブリ アジ 牛乳 エビ(エキス) カニ いちご 煮りんご みかん 桃缶 きのご類 (しいたけ・え のき・なめこ のいずれか1 つ)・ カレー	乳幼児食 保育園で 主に扱う 食品・食材 一覧参照  ※ 繊維の あるもの (れんこん・ごぼ う・たけの このいず れか1つ)	
離乳食の 固さ		なめらかに すりつぶした状態	舌でつぶせる固さ		歯茎でつぶせる固さ	歯茎でかめる固さ		
備考	家族が食べている のをじっと眺めて いたり、口をモグモ グ動かしたりすると、離乳食のスタート時期です。	<b>離乳食開始</b> 1日1回、保育園で 進めていく。 離乳食開始から1か月 程度たったら中期へ 移行。	<b>2回食</b> へ 中期から食材の量が 増える。		<b>3回食</b> へ 2回は園で、1回は 家庭で進めていく。		午後の おやつに ついてい た、フル ーツ・ス ープはな くなりま す。	

\*家庭での食事時間は目安です。食事と食事の間を4時間程度空けるとよいでしょう。

# アレルギー原因物質の「完全除去対応」についてのお願い

～安心・安全への取り組み～

給食で提供するアレルギー食は、アレルギー原因物質を「完全除去」したお食事を提供しています。

## なぜ「完全除去対応」が必要なのでしょう？

### ■ 「完全除去対応」は専門医の指導による安全を最優先した対応

乳幼児の体調は、環境に左右されやすく、家庭で食べて発症しない分量でも、その日の体調により症状が出ることもあります。そのため、アレルギー食品の段階的な喫食は、保護者の方がお子様に目が行き届く家庭で実施していただき、園で提供する給食では「完全除去対応」をおこないます。

また、医師の診断はアレルギー食品を特定することを目的に受診していただいております。医師の診断書どおりのアレルギー食対応をおこなうものではありません。

### ■ このような診断内容に対して調理場ではどのように対応したらよいのでしょうか？

#### 診断書記載事例①

「卵製品は**十分に加熱した**場合のみ提供可能」

大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)では、加熱料理は「料理の中心が75℃以上で1分以上」加熱することを基準としています。

この温度の設定は、食中毒菌が加熱によって死滅するものとして定められており、当社でも本マニュアルにもとづき衛生管理基準を定めています。

しかしながら、卵の主要アレルギーである「オボアルブミン」は100℃で加熱した場合にアレルギーが低下するといわれています。(独立後行政法人環境再生保全機構「知っておきたい食物アレルギー基礎知識」)

#### 診断書記載事例②

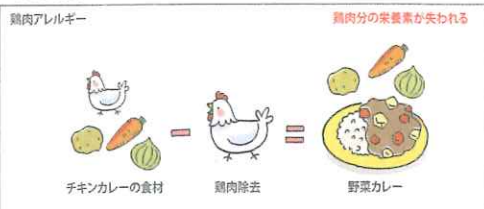
「卵の**卵黄は提供しても可**」

家庭でも卵の殻を利用して卵黄と卵白を分離することがありますが、このような方法で厳密に卵黄のみ分離することはできません。

黄身の周りに付着した卵白によってアレルギー症状を起こす可能性はゼロではありません。

## 「完全除去対応」になると食事はどうなるの？

### 除去食



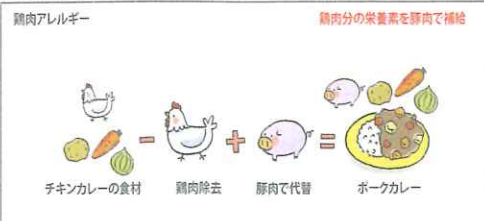
アレルギー原因物質の「完全除去対応」は、献立作成時に、原因となる食品や原材料の確認からはじめます。

食品のアレルギーデータは、毎月更新され常に正しい情報のもと「アレルギー食専用の献立」を作成します。

「完全除去対応」により不足した栄養素は、代替食品を使用し栄養素を補います。

除去食 : アレルギー原因物質を完全に除去した食事  
代替食 : アレルギー原因物質を完全に除去し、代替の食品で栄養価を補給した食事

### 代替食



### 【給食提供例】

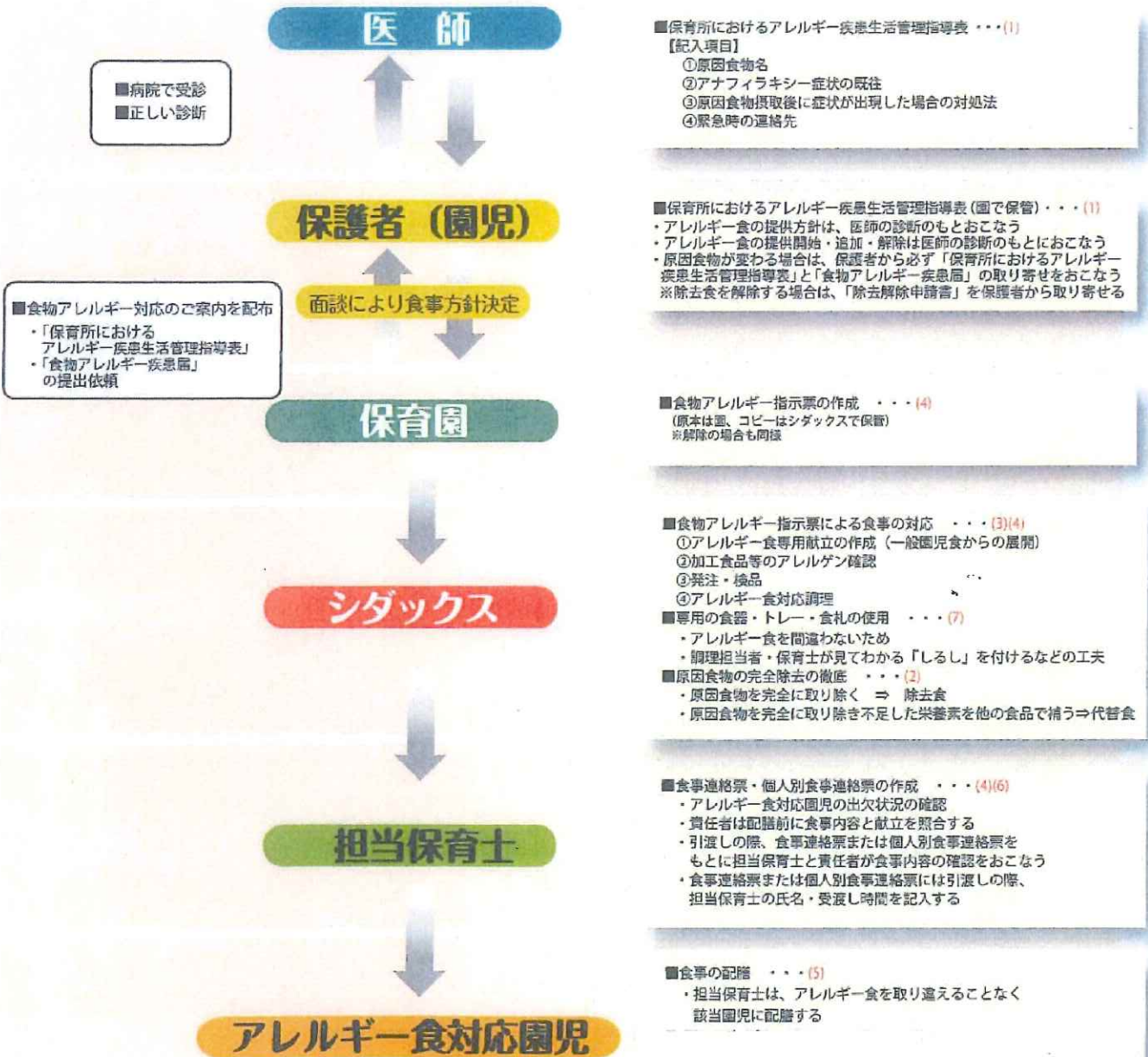


「アレルギー食への取り組み」 保育園・幼稚園におけるアレルギー食提供

# <アレルギー食提供までの流れ>

## 【重点管理必須項目】

- (1) 医師の診断による食事方針の決定
- (2) 原因食物の完全除去
- (3) アレルギー食専用の献立作成
- (4) 園からの食事指示は所定の帳票でおこなう
- (5) 食事は担当保育士と内容の確認をおこなったうえで引渡す
- (6) 食数変更は所定の帳票でおこなう
- (7) アレルギー食専用の食器・トレイ・食札の使用



## (4) 備品の紹介 清潔な環境作りのために

### 生ゴミ処理機「ゴミサー」

生ゴミは、すべてゴミサー（生ゴミ分解消滅機）で水に変えて処理します。

害虫予防、ゴミの軽量化を図っています。



### 手指消毒器

調理の職員や保育者は、手洗いの後に、必ずアルコールで滅菌消毒をします。



### スチームコンベクション

この一台で蒸す、焼く、煮るが可能です。

レパートリーが広がり、手早く美味しい料理ができます。中心温度計がついており 0-157 を毎回、中心温度が75度以上であることを確認しています。



### 下処理室

専用のエプロン、履物を身につけて、専用の洗剤、スポンジ、たわし、包丁、まな板、ボール、ざる、ごみ箱等を用いて、生の肉・魚・卵・野菜の下処理（皮むき、下洗い等）を行っています。



### RO水（純水）

逆浸透膜浄水「純水」は、子ども達の健康、そして未来を育む体にやさしいお水です。

逆浸透膜浄水システムとは、海水を真水に変える装置として米国 NASA が開発。スペースシャトルをはじめ世界各国で最高水準の浄水装置として使用されています。

水の分子だけ通して、不純物を通さない0.0001 ミクロンの特殊膜で従来除去不可能だった重金属、環境ホルモンまでも除去します。この純粋は、抵抗力の少ない子ども達や、お年寄りにより一層の配慮が求められる昨今、保育所・社会福祉施設でクリーンな水として提供されています。園では、子ども達のミルクの水・水分補給の麦茶など給食でも活用しています。



### 食器消毒保管庫

100℃に近い高温で、食器、調理器具を滅菌消毒し、保管しています。大型ですので、全ての食器を収納、保管でき、大変衛生的です。



### 食器洗浄機

全ての調理器具、食器を高温の湯で洗浄します。調理のスピード化を計れるばかりでなく、洗剤は少量でよいため節水できます。



### 包丁保管庫

包丁やまな板などを乾燥し、紫外線による殺菌を行っています。



### FE クリン（水次亜塩素酸ナトリウム）

生成水を使用しています。

FE クリン水とは、低濃度の食塩水を無隔膜で電気分解することによって得られる次亜鉛素酸ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液です。厚生労働省より、食品添加物である「次亜塩素酸ナトリウム」の希釈液と同等であるとの通達も出ており、食品の殺菌・洗浄などに使用できます。アルコールの効かないノロウイルスにも効果があります。

園では、調理室内の消毒、生野菜・果物の消毒、まな板・包丁の消毒、調理用器具の消毒、保育室のテーブルや椅子などに使用しています。



## (5) HACCPについて

～衛生管理の手法を導入しています～

### HACCPとは

1993年に、FAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）が、HACCPの具体的な原則と手順（7原則12手順）を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨。

HA（HazardAnalysis）

危害要因の分析

（微生物、異物など）CCP

（Critical Control Point）

重要管理点

（加熱工程における温度、時間など）

### ○危害要因分析のための準備段階

手順1：HACCPチームの編成

手順2：製品についての記述

手順3：意図する用途の特定

手順4：製造工程一覧図の作成

手順5：製造工程一覧図の現場確認

### ○危害要因分析、HACCPプランの作成

手順6：危害要因分析の実施（原則1）

手順7：重要管理点（CCP）の決定（原則2）

手順8：管理基準の設定（原則3）

手順9：モニタリング方法の設定（原則4）

手順10：改善措置の設定（原則5）

手順11：検証方法の設定（原則6）

手順12：記録の保持（原則7）

### HACCPによる管理の例

原材料

↓ 受入検査・記録

調合

↓ 調合比率の確認・記録

充填

↓ 温度、充填量の確認・記録

密封

↓ 密封性の確認・記録

熱処理

重要管理点(CCP)

↓ 殺菌温度/時間を連続的に監視

冷却

↓ 水質、水温の確認・記録

包装

↓ 衝撃、温度の確認・記録

出荷



## HACCPの7原則12手順

※HACCPは、工程管理のシステムであり、それ自体が必ずしも施設整備を求めている訳ではありません。

※HACCPは、事業者がそれぞれの工場における食品製造工程について、主体的に危害要因を分析し管理システムを設定・運営するもの。（何をどこでどのように管理するかを事業者自らが、考え、設定し、実施し、その証拠を残すという一連の作業システム）