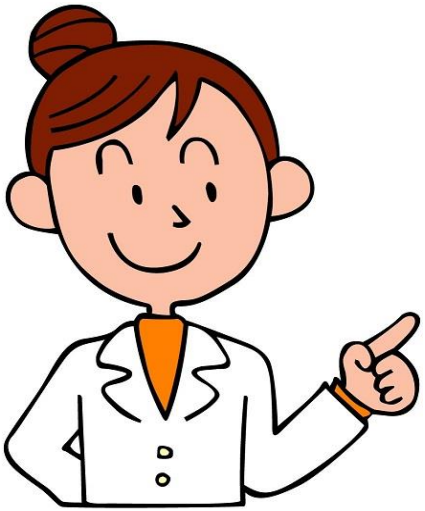
栄養関係の書類について

保育所・認定こども園における
「食事の提供に係る業務」
実施要領（改訂3版）
～栄養管理の書類作成～



令和3年度調理従事者等研修会

佐世保市健康づくり課

実施要領が改訂されました

令和2年12月に
「保育所・認定こども園における
『食事の提供に係る業務』実施要領」
が、2版から3版に改訂されました
冊子の色は🟡黄色🟡です！

ひまわり本と呼びます

主な変更点

- 日本人の食事摂取基準（2020年版）に対応
- 算出、評価する栄養素にカリウム、食物繊維が追加
- 「第9章　参考資料」には、最新の内容が掲載

目　次

- 第1章　趣旨
- 第2章　運営管理
- 第3章　栄養管理
- 第4章　食育
- 第5章　衛生管理
- 第6章　事務管理
- 第7章　様式集
- 第8章　関係法規
- 第9章　参考資料

児童福祉施設最低基準第11条

【食事】　※一部抜粋

P94

① 献立はできる限り変化に富む

② 園児の健全な発育に必要な栄養量を含有する

③ 食品の種類、調理方法は、栄養や園児の身体状況、嗜好を考慮する

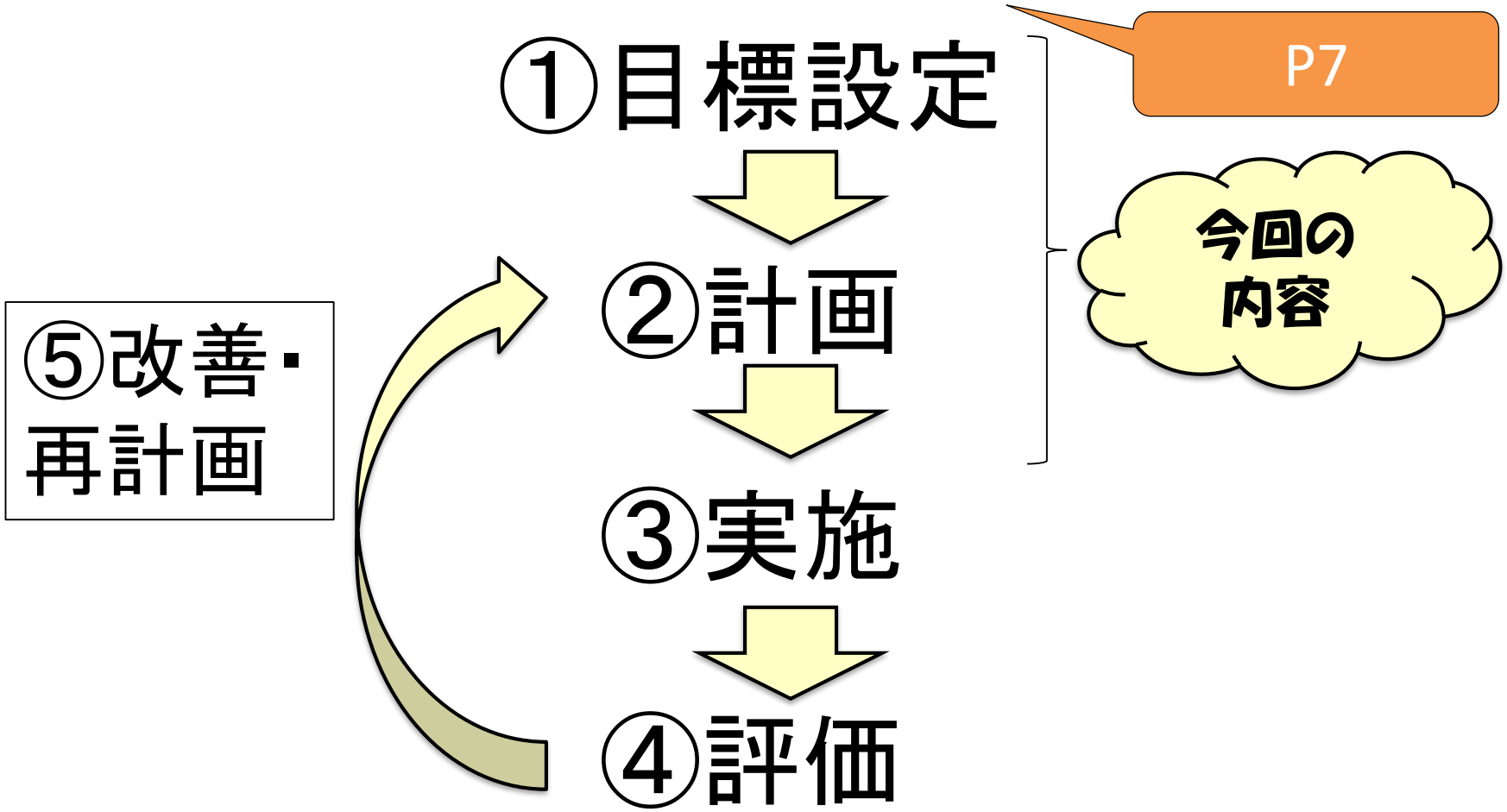
④ 調理はあらかじめ作成された献立に従って行う

⑤ 園児の食を営む力の育成に努める

目　次

- 第1章　趣旨
- 第2章　運営管理
- 第3章　栄養管理
- 第4章　食育の計画
- 第5章　衛生管理
- 第6章　事務管理
- 第7章　様式集
- 第8章　関係法規
- 第9章　参考資料

保育所における
食事の提供に係る業務の流れ



①目標設定【運営管理】

　子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等について把握した上で、食を営む力の育成に向けた「５つの子ども像」などの実現を視野に入れつつ、子どもの特性に配慮した目標を設定する。

（P４　3-（２）-1）より）

①目標設定【運営管理】

５つの子ども像

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. 一緒に食べたい人がいる子ども
4. 食事づくり、準備にかかわる子ども
5. 食べ物を話題にする子ども

②計画【栄養管理】

1. 対象者の実態を把握
2. 給与栄養目標量の算出
3. 食品構成の設定
4. 献立の作成

②計画【栄養管理】

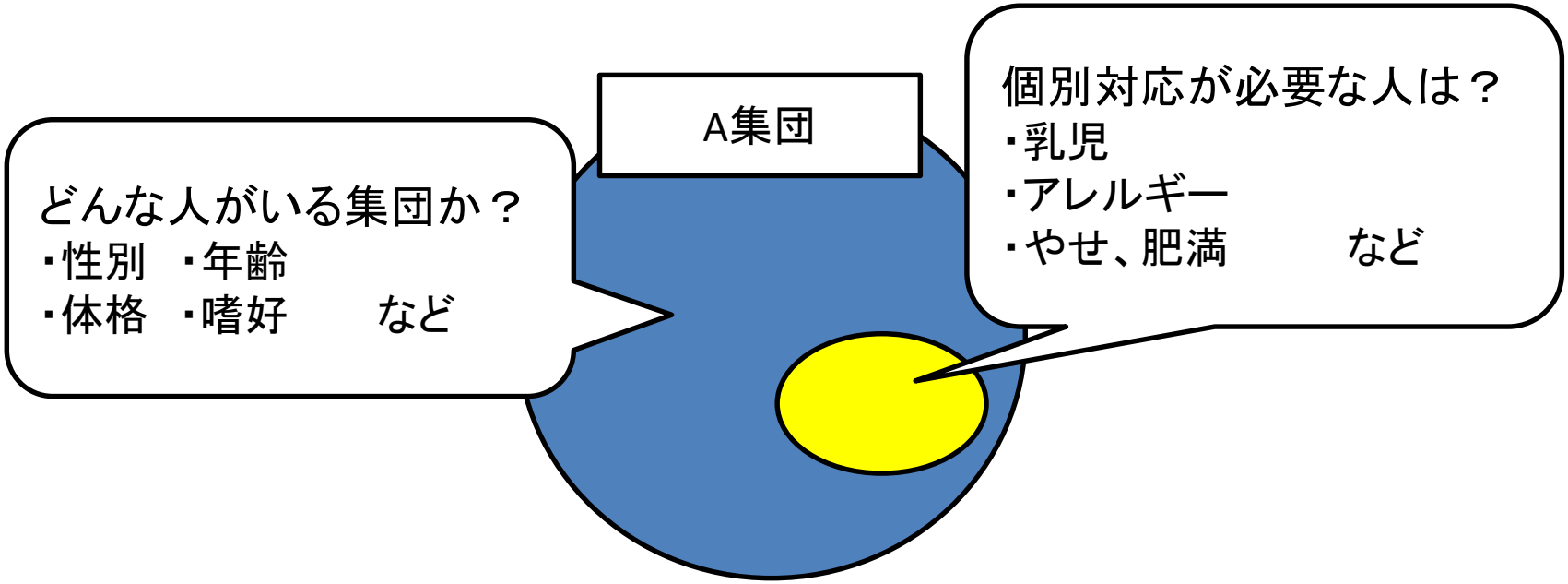
1. 対象者の実態を把握
2. 給与栄養目標量の算出
3. 食品構成の設定
4. 献立の作成

P11～12

②計画【栄養管理】

1．対象者の実態を把握

➡ その集団にどのような食事を提供するのかを決めるための材料集め



②計画【栄養管理】

1. 対象者の実態を把握
2. 給与栄養目標量の算出
3. 食品構成の設定
4. 献立の作成

P14～17

2. 給与栄養目標量の設定

【使用書類について】

- 様式Ⅰ－1（P63）
- 様式Ⅰ－2（P64）
- 様式Ⅰ－3（P65）

どれか1つの様式を提出

※なるべく、Ⅰ－2、Ⅰ－3を使用すること

※**4月1日時点**の園児数で算出したものを
5月末日までに提出

②計画【栄養管理】

2. 給与栄養目標量の設定

【様式の違い】

- 様式Ⅰ－1（県算出例値を使用）

令和　　年　　月　　日現在　　施設名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

Ⅰ 1～2歳児の給与栄養目標量

年齢（歳）	人数（人） 性別内訳		計	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	カリウム（mg）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（μgRE）＊	ビタミンB1（mg）	ビタミンB2（mg）	ビタミンC（mg）	食塩相当量（g）
1	男														
	女														
2	男														
	女														

Ⅱ 3～5歳児の給与栄養目標量

年齢（歳）	人数（人） 性別内訳		計	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	カリウム（mg）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（μgRE）＊	ビタミン（mg）	（g）		
3	男														
	女														
4	男														
	女														
5	男														
	女														

＊（μgRE）＝レチノール当量

P17の県算出例（表3、表4）を参考にする

3～5歳児は、主食の栄養量を入れるか省くかは園の状況で決定する。

②計画【栄養管理】

2. 給与栄養目標量の設定

【様式の違い】

- 様式Ⅰ－2　Ⅰ－3（園独自の算出）

どちらを使用
しても可

年齢（歳）	性別	人数（人）		エネルギー（kcal）
1～2	男	a	c	950
			d=(a×c)	
	女	B	e	900
			f=(b×e)	
人数計		(a＋b)	(d＋f)	
			合　計	
1人平均栄養量 (A)=(d＋f)／(a＋b)				
昼食とおやつ		比率（B）		48%
		栄養量（C＝A×B）		
当園の目標量				

・園児数で、書式に合わせて算出。

・様式Ⅰ－2とⅠ－3は、「昼食とおやつ」の栄養価をまとめて出すか別々に出すかの違い。

・以上児について、主食を提供しているところは、主食の栄養価も含めて当園の目標量を出す。

※希望者のみ主食を提供している園は、主食を含めるか、副食のみにするかは園で決定を。

②計画【栄養管理】

給与栄養目標量の決定

年齢（歳）	性別	人数（人）	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	カリウム（mg）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（μgRE）＊	ビタミンB1（mg）	ビタミンB2（mg）	ビタミンC（mg）	食物繊維（g）	食塩相当量（g）
昼食とおやつ		比率（B）	43%	43%	43%	43%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	—
		栄養量（C＝A×B）	549	17.9 ~ 27.3	12.3 ~ 18.3	68.7 ~ 89.1	700以上	288.1	2.63	266	0.350	0.400	20.0	4.0以上	—
当園の目標量			550	18 ~ 27	12 ~ 18	69 ~89	700以上	288	2.6	266	0.35	0.40	20	4.0以上	1.4未満

【四捨五入の仕方（丸め方）】

・鉄、食物繊維・・・小数点第2位を四捨五入（小数点第1位まで表示する）

・ビタミンB1、B2・・・小数点第3位を四捨五入（小数点第2位まで表示する）

・それ以外の栄養素・・・小数点第1位を四捨五入（整数で表示する）

②計画【栄養管理】

給与栄養目標量の決定

年齢（歳）	性別	人数（人）	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂　質（g）	炭水化物（g）	カリウム（mg）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（μgRE）＊	ビタミンB1（mg）	ビタミンB2（mg）	ビタミンC（mg）	食物繊維（g）	食塩相当量（g）
昼食とおやつ		比率（B）	43%	43%	43%	43%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	—
		栄養量（C＝A×B）	549	7.9 ~ 27.3	12.3 ~ 18.3	68.7 ~ 89.1	700以上	288.1	2.63	266	0.350	0.400	20.0	4.0以上	—
当園の目標量			550	18 ~ 27	12 ~ 18	69 ~89	700以上	288	2.6	266	0.35	0.40	20	4.0以上	1.4未満

【たんぱく質・脂質・炭水化物】

幅があるので、目標量は、範囲内のどの数値にするかは園の方針で決めてよい。

例）たんぱく質　a.幅を持たせる・・・14g～27g
b.中央値をとる・・・23g
c.上限値をとる・・・27g
d.下限値をとる・・・18g

おすすめは「a.幅を持たせる」です。
幅がある方が、過不足になりにくいので、使用しやすいです。

給与栄養目標量について（まとめ）

- ４月１日時点の園児数で作成。
- ３種類の様式のうちのどれか１つを５月末に提出。**（できればⅠ-2、Ⅰ-3がよい）**
- ３～５歳児の分の給与栄養目標量で、主食を含むかどうかは園の状況に合わせる。
- 当園の目標量は、算出した数値を丸めて、決定する。（栄養素によっては、小数点以下の数値で表示するものもある）

【P30に記入要領あり】

②計画【栄養管理】

1. 対象者の実態を把握
2. 給与栄養目標量の算出
3. 食品構成の設定
4. 献立の作成

P19～20

3.食品構成の設定

食品構成の作成手順

1）食品群別荷重平均栄養成分表を作成する

※理想は、園独自のものを作成して使用すること!!

（園で作成が難しければ、P36．37の県例を使用）

〈食品群別荷重平均栄養成分表とは？〉
それぞれの食品群に属する食品の構成割合に基づいてもとめた栄養成分の平均値。

2）食品構成量を決め、1）を使って栄養価を算出する

3）食品構成基準の栄養量が、給与栄養目標量を満たしているか確認する

食品群別荷重平均栄養成分表

長崎県の保育所における食品群別荷重平均栄養成分表（3歳未満児用）

（3歳未満児）

食品がどの食品群に当てはまるかは、P38の「食品群別食品分類表」で分類する

食品群		エネルギー g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	μg	mg	g	g
魚介類	生・冷凍魚	141	19.8	6	0.2	36	0.7	31	0.11	0.15	1	6	85	0	0.4
	練り製品・その他	149	17.9	4.5	8.8	162	1.6	10	0.06	0.11	0	5	68	0	2.1
肉類		232	17.8	16.7	0.4	6	1	414	0.36	0.23	7	0	83	0	0.4
卵類		152	12.3	10.4	0.3	51	1.8	158	0.06	0.43	0	2	424	0	0.4
乳類	牛乳	67	3.3	3.8	4.8	110	0	38	0.04	0.15	1	0	12	0	0.1
	スキムミルク	359	34	1	53.3	1100	0.5	6	0.3	1.6	5	0	25	0	1.4
	乳製品	124	6	5.9	11.4	172	0.1	50	0.03	0.15	0	0	19	0	0.5
豆類		128	9.8	7.1	6.3	131	1.9	0	0.1	0.05	0	0	0	2.3	0
野菜類	緑黄色野菜	35	1.3	0.2	7.9	32	0.6	360	0.06	0.07	25	0	0	2.4	0.1
	その他の野菜	34	1.5	0.3	7.7	27	0.4	6	0.05	0.05	15	1	0	1	0
果実類		59	0.6	0.1	15.3	9	0.2	17	0.04	0.02	20	0	0	20.9	0
海草類		78	7.5	1	29.2	520	11.3	230	0.19	0.42	12	0	1	0.6	0.1
穀類	米	350	6.1	1	75.8	5	0.8	0	0.09	0.02	0	0	0	2.1	0
	パン類	290	9.4	6.4	48.6	37	0.7	0	0.09	0.06	0	0	0	2.1	1.2
	その他の穀類	314	8	2	63	27	0.7	1	0.09	0.04	0	0	3	2.2	0.7
芋類		100	1.4	0.3	23.7	19	0.5	1	0.08	0.03	27	0	0	0	0
油脂類		879	0.1	95.4	0.1	3	0	90	0	0.01	0	0	35	11.3	0.3
種実類		586	20.2	52	19.6	892	7.9	1	0.49	0.27	0	0	0	0	0
砂糖類		381	0.1	0	98.3	11	0.2	0	0	0.01	0	0	0	1	0
菓子類		342	6	10.2	56.4	46	0.6	37	0.06	0.09	1	0	50	1	0.7
調味料類		215	5.5	12.2	19.4	47	1.6	11	0.04	0.09	1	0	10	1.9	11.8

3.食品構成の設定

【使用書類について】

- 様式Ⅰ－4（P66）
- 様式Ⅰ－5（P67）

<u>3歳未満児用・3歳以上児用</u>
それぞれの様式を提出

※I－4　カリウムの算出ができない場合
※I－5　カリウムの算出ができる場合

※<u>4月分で作成したもの</u>を5月末日に提出

食　品　構　成　表

様式　P67

（3歳未満児）

保育所（園

食品群		食品構成例 g	当園の食品構成基準 g	エネルギー g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g
魚介類	生・冷凍魚	13														
魚介類	練り製品・その他	3														
肉　類		10														
卵　類		7														
乳類	牛乳	100														
乳類	ｽｷﾑﾐﾙｸ	5														
乳類	乳製品	4														
豆　類		15														
野菜類	緑黄色野菜	35														
野菜類	その他の野菜	35														
果実類		50														
海草類		1.2														
穀類	米	50														
穀類	パン類	5														
穀類	その他の穀類															
芋　類		20														
油脂類		4														
種実類		1														
砂糖類		3														
菓子類		6														
調味料類		6														
合計																
当保育園の給与栄養目標																

各園の基準値をいれていく。
使用がない食品は0として良いが、目標の栄養量を確保するよう他の食品で補うよう考慮する。

以上児で、栄養給与目標量の設定に主食を含んでいる場合は、米の基準値を入れる。含まない場合（副食のみの場合）でも、おやつなどで米の使用があれば、基準値を入れておく。

様式　P67

食　品　構　成　表

（3歳未満児）

保育所（園）名

食品群		食品構成例 g	当園の食品構成基準 g	エネルギー g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g
魚介類	生・冷凍魚	13	13	18	2.6	0.8	0		5	0.1	4	0.01	0.02	0	0.8	0.1
魚介類	練り製品・その他	3	3	4	0.5	0.1										
肉　類		10														
卵　類		7														
乳類	牛乳	100														
乳類	ｽｷﾑﾐﾙｸ	5														
乳類	乳製品	4														
豆　類		15														
野菜類	緑黄色野菜	35														
野菜類	その他の野菜	35														
果実類		50														
海草類		1.2														
穀類	米	50														
穀類	パン類	5														
穀類	その他の穀類	3														
芋　類		20														
油脂類		4														
種実類		1														
砂糖類		3														
菓子類		6														
調味料類		6														
合計																
当保育園の給与栄養目標																

それぞれの基準値の栄養価を「加重平均栄養成分」を使って計算していく

給与栄養目標量の様式に記入している当園の給与栄養目標量と同じ数値が入っているかを確認する。

②計画【栄養管理】

3.食品構成の設定

3）食品構成基準の栄養量が、
給与栄養目標量を満たしているか確認する

あなたの園の栄養量（3歳未満児）

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂　質（g）	炭水化物（g）	カリウム（mg）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（μgRE）＊	ビタミンB1（mg）	ビタミンB2（mg）	ビタミンC（mg）	食物繊維（g）	食塩相当量（g）
食品構成表の栄養量												－	
当園の目標量												－	
充足率（%）												－	

充足率（%）　＝食品構成の栄養量　÷　当園の目標量　×100

充足率が**80%未満**の栄養素には↓を、**120%以上**の栄養素には↑をつけましょう。

★ 充足率が**80～120%**になるように目指しましょう。

②計画【栄養管理】

3.食品構成の設定

3）食品構成基準の栄養量が、
給与栄養目標量を満たしているか確認する

あなたの園の栄養量（3歳以上児）

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂　質（g）	炭水化物（g）	カリウム（mg）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（μgRE）＊	ビタミンB1（mg）	ビタミンB2（mg）	ビタミンC（mg）	食物繊維（g）	食塩相当量（g）
食品構成表の栄養量													
当園の目標量													
充足率（%）													

充足率（%）　＝食品構成の栄養量　÷　当園の目標量　×100

充足率が**80%未満**の栄養素には↓を、**120%以上**の栄養素には↑をつけましょう。

★ 充足率が**80～120%**になるように目指しましょう。

②計画【栄養管理】

3.食品構成の設定

3）食品構成基準の栄養量が、給与栄養目標量を満たしているか確認する

3歳未満児

	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂　質（g）	炭水化物（g）	カリウム（mg）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（μgRE）＊	ビタミンB1（mg）	ビタミンB2（mg）	ビタミンC（mg）	食物繊維（g）	食塩相当量（g）
食品構成表の栄養量	470	18.3	14.3	66.9	435	262	1.7	242	0.25	0.4	30	－	1.3
当園の目標量	450	18	13	72	450	220	2.3	190	0.25	0.28	20	－	1.3
充足率（%）	104	102	110	93	97	119	74	127	100	143	167	－	100

充足率（%）　＝食品構成の栄養量　÷　当園の目標量　×100

鉄分が不足

★ 充足率が**80～120%**になるように目指しましょう。

3.食品構成の設定

120%以上の充足率でも問題ない栄養素

・ビタミンA、カルシウム、鉄

➡ 家庭で不足しがちなので多くてもOK

・ビタミンB1、B2、C

➡ 水溶性なので、とり過ぎた場合でも尿などから体外に排出されるので問題なし

・カリウム、食物繊維

➡「○g以上」で設定しているため、問題なし

3.食品構成の設定

充足率が80%未満、あるいは120%以上の
項目があった場合の対処法

① 食品構成基準を見直す

② 1か月の平均栄養量で評価してみる

※栄養計算ソフトを使用している場合、
1か月の平均栄養量が算出されている場合がある

3.食品構成の設定

充足率が80%未満、あるいは120%以上の
項目があった場合の対処法

① 食品構成基準を見直す

◎鉄
〈多く含む食品群〉
・魚介類
・肉類
・豆類
・卵類
・緑黄色野菜
・海草類
・種実類

◎ビタミンB１
〈多く含む食品群〉
・魚介類
・肉類
・豆類
・海草類
・種実類

食品構成表について（まとめ）

- 各園の給与栄養目標量を満たすように食品群の組み合わせを設定する。
- 食品構成基準は、園としての特徴を盛り込んでよい。

（使用がない場合は0gでも可。
ただし、ほかの食品で栄養量を確保することを考慮する。）

- 3～5歳児の給与栄養目標量で主食を含む場合は、米の基準値も。
  おやつなどで少量使用する場合は、平均使用量に合わせて基準値を決めておく。
- 食品群別加重平均栄養成分表を用いて計算する。

（理想は園独自のものを使用。
作成できなければひまわり本P32、33を用いてよい。）

- 食品構成表から算出した栄養価と給与栄養目標量を比較し、充足率が80～120%になるように検討する。

⭐カルシウムや鉄、ビタミン類は120%以上でも可能とする。

P30に記入要領あり

②計画【栄養管理】

1. 対象者の実態を把握
2. 給与栄養目標量の算出
3. 食品構成の設定
4. 献立の作成

4.献立作成

★10日間または1か月間の平均使用量が、食品構成基準を満たすように作成する。

★常に過剰傾向・不足傾向の食品があれば、使用方法や基準を見直す。

給食内容検討表を作成し、食品構成基準に準じた献立になっているかを検討する。

②計画【栄養管理】

4.献立作成

【使用書類について】

- 様式Ⅰ－6（P68）
- 様式Ⅰ－7（P68）
- 様式Ⅰ－8（P69）
- 様式Ⅰ－9（P70）

<u>3歳未満児用・3歳以上児用</u>
それぞれ10日分、<u>または</u>
1か月分の様式を提出

※<u>**5月分で作成したもの**</u>を5月末日
<u>**10月分で作成したもの**</u>を10月末日に提出

②計画【栄養管理】

4.献立作成

過不足率

【給食内容検討表】

食品群		日											計A	10日間の一人平均摂取量 A/10=B	当園の食品構成基準 C	過不足率 B/C×100（%）
		曜日														
魚介類	生・冷凍魚															
	練り製品・その他															
肉　類																
卵　類																
乳類	牛　乳															
	スキムミルク															
	乳製品															
豆　類																
野菜類	緑黄色野菜															
	その他の野菜															
果実類																
海藻類																
穀類	米															
	パン類															
	その他の穀類															
いも類																
油脂類																
種実類																
砂糖類																
菓子類																
調味料類																

【給食内容検討表】
提供する食事内容の検討は1か月単位で行うのが望ましいが、少なくとも連続した10日間（土曜日を含む）の予定献立について使用食品量により作成する。

3歳未満児と3歳以上児別に、一人あたりの食品群別摂取量を記入し、1か月間（または10日間）の平均を出す

お弁当の日などでおやつのみを提供した場合は記入しない

②計画【栄養管理】

4.献立作成

過不足率

給食内容検討表

食品群		日											計A	10日間の一人平均摂取量A/10=B	当園の食品構成基準C	過不足率B/C×100（%）
		曜日														
魚介類	生・冷凍魚															
	練り製品・その他															
肉　類																
卵　類																
乳類	牛　乳															
	スキムミルク															
	乳製品															
豆　類																
野菜類	緑黄色野菜															
	その他の野菜															
果実類																
海藻類																
穀類	米															
	パン類															
	その他の穀類															
いも類																
油脂類																
種実類																
砂糖類																
菓子類																
調味料類																

あなたの園の過不足率をチェックしてみましょう！

充足率が80%未満の食品群には↓を、120%以上の食品群には↑をつけましょう。

矢印がついた食品群は、いつも過不足になっていますか？たまたまこの期間だけですか？

いつも過不足が出てしまう食品群については、使用量や頻度を見直すか、食品構成基準を見直す必要があります。

②計画【栄養管理】

4.献立作成　　（　　）園

給食内容検討表

あなたの園の過不足率をチェックしてみましょう！

充足率８０％未満の食品群

〈3歳未満〉

5月	10月

〈3歳以上〉

5月	10月

充足率１２０％以上の食品群

〈3歳未満〉

5月	10月

〈3歳以上〉

5月	10月

【今後の対策】

②計画【栄養管理】

4.献立作成

献立作成時の留意点

・毎日給与すべき食品群

食品群	品数
穀類	毎食1品以上
魚類、肉類、豆類、卵類	いずれか1～2品
緑黄色野菜 その他の野菜 果物類	いずれか1～2品
乳類	毎日1品以上

②計画【栄養管理】

4.献立作成

献立作成時の留意点

- 土曜日の献立について

土曜日の献立において、**主菜や副菜が不足**している園が見られます！

主菜、副菜は毎日給与すべき食品群です！

土曜日も、栄養的に充実した給食を実施しましょう。

②計画【栄養管理】

4.献立作成

献立作成時の留意点

・一定期間の1日の平均値が
充足していたらよい食品群

食品群
魚介類のうち 練り製品・その他
海草類
いも類
種実類

海草類や種実類の不足について

これらの食品群は、一度にたくさんの量を食べられないため、使用頻度を上げて、少しずつ使うようにしてみましょう。

②計画【栄養管理】

4.献立作成

献立作成時の留意点

不足しやすい栄養素を多く含む食品を使用する。

鉄

食品群	多く含む食品
豆類	納豆、豆腐、いんげん豆
肉類	レバー、牛肉
緑黄色野菜	ほうれん草、小松菜
その他の野菜	干し大根、枝豆
魚介類	煮干し、あさり

詳細：P21「表6　鉄を補給するための食品」

4.献立作成

献立作成時の留意点

不足しやすい栄養素を多く含む食品を使用する

ビタミンB1

食品群	多く含む食品
肉類	レバー、牛肉
豆類	大豆
その他の野菜	スイートコーン、枝豆
果物	柑橘系、パイン

給食内容検討表について（まとめ）

- お弁当の日などでおやつのみを提供した場合は記入しない。
- 内容検討表の「当園の食品構成基準」の欄と食品構成表の「当園の食品構成基準」が同じ数値になっているか確認する。
- 栄養給与目標量で主食の栄養価を入れているところは、内容検討表でも米飯分の米の量を必ず入れる。
- 「１人平均摂取量」が「当園の食品構成基準値」と比較して過不足が無いかを確認する。

（80～120%を目標に!!）

【P30に記入要領あり】

5. 離乳食の進め方

① 離乳食は、P25の「表10　離乳食の進め方の目安」を参考に進める

② 家庭との連携を密にし、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて食事量や食形態を調整する

※離乳食の開始について

開始時のおかゆの形態は「つぶしがゆ」です。
「おもゆ」を飲ませても、離乳食を開始したことにはなりません。

【P23～25参照】

まとめ

- 施設における食事提供の流れを
  再度確認しましょう
- 現在作成している書類を活用して
  よりよい給食の提供に努めましょう
- 献立作成などに行き詰ったときには
  他の園の給食スタッフにも相談してみましょう