

Q62	温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たい状態で提供することができるように配慮している。	3		
Q63	園児が自ら配膳する機会を設ける場合には、園児が食事の目安量を確認しつつ、自分の適量を把握し、盛りつけることができるように工夫している。	3		
● 食事（9項目）				
Q64	園児が「お腹のすくりズムをもてる」ように、保育内容を確認し、食事の内容や開始時間の調整を行っている。	3		
Q65	園児にその日その日の献立を知らせよう配慮している。	3		
Q66	ゆとりある時間と、採光や安全性の高い食事の空間を確保し、温かい雰囲気になるように配慮している。	3		
Q67	テーブルや椅子、食器、食具の材質や形などは園児の発達に応じて選択し、食べる場に温かみを感じることができるよう配慮している。	3		
Q68	時には戸外で食べるなど、様々な食事のスタイルを工夫している。	3		
Q69	保育教諭は園児が食べることを援助するとともに、一緒に食べている。	3		
Q70	栄養士・調理員などの食事を作ることに関わる人も園児と一緒に食事をし、「食べ物を話題にする」ことができるよう配慮する。この場面を通して、園児の喫食状況を把握し、食事の内容の改善に努めている。	3		
Q71	「一緒に食べたい人がいる」という気持ちを培うために、異年齢の子どもや、地域の様々な人と食事を共にする機会を作るように配慮している。	3		
Q72	園児の年齢及び発達段階に応じて、家庭や地域等と連携・協力しながら、食に関する知識の普及、啓発、指導を行っている。	3		
● 食物アレルギー児、障害のある園児に対する個別対応の計画（5項目）				
Q73	園児ごとに、食事の摂取量を定期的に把握している。	3		
Q74	食物アレルギー児で特別な配慮や管理が必要となった場合には、保護者に「生活管理指導表」を提出してもらっている。	3		
Q75	食物アレルギー児への対応として、調理室内で原因食材の混入が起こらないよう十分に配慮している。	3		
Q76	食物アレルギー児への対応として、保育室内で誤食が起こらないように、保育教諭とその対応について話し合い、点検事項を作成している。	3		
Q77	アトピー・アレルギー等、特定の食品群を食せない園児に代替食を提供、やむを得ない場合は除去している。	3		
● 食事の評価・改善（栄養計画の見直し）（7項目）				
Q78	実施献立表から算出した給与栄養量と、給与栄養目標量を比較し、献立内容の改善を図っている。	3		
Q79	食事がどの程度摂取されたかを等々、保育教諭と連携して確認し、園児一人一人の摂取量・集団全体の残食量を料理別に把握し、残食の原因を検討し、給食日誌等に記録している。	3		
Q80	園児の喫食状況・残食の原因について給食会議等を定期的に行っている。	3		
Q81	1日全体の栄養管理の観点から、家庭に日々の献立を示すとともに、園児の喫食状況を保護者に知らせている。	3		
Q82	乳汁や食事を与えた際、嘔吐、下痢、発疹などの体の状態の変化を常に把握し、異常が見られたときには、安易な食事制限などは行わず、保護者や学校医などと相談し、食事について必要な対応を行っている。	3		
Q83	園児の成長発達に合わせて、どのような食事を提供すべきか品質設計を行い、計画通りに調理及び提供が行われたか（適合品質）を評価することで食事の品質の改善に努めている。	3		
Q84	定期的に成長曲線で体格を把握し、肥満ならびにやせに該当する園児の割合が増加していないかどうかを評価し、食事計画の改善を図っている。	3		
● 衛生管理（13項目）				
Q85	大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省、衛食第85号別添、平成9年3月24日）（最終改正：生食発1006第1号、平成28年10月6日）を参考に、自園で衛生管理マニュアルを作成し、毎日活用している。	3		
Q86	食事の提供従事者は、食中毒の原因となりやすい食品の喫食に留意し、日頃から健康管理に十分に気を付けている。	3		
Q87	食事が衛生的に用意されたものであることを、園児も認識できるよう配慮している。	3		
Q88	調理場に異物混入になるようなもの（輪ゴム等）を持ち込んでいない。	3		
Q89	調理中は食器等の洗浄をしていない。	2	1	
Q90	細菌の繁殖を防ぐため、使用後のシンクは水分を残さないように拭き取っている。	3		
Q91	調理中は空中浮遊菌を防ぐため、窓を開けてはいけないことを理解し、高温多湿にならないよう、空調で温度25℃以下、湿度80%以下に調節している。	3		
Q92	返却された残飯を非汚染区域に持ち込んでいない。	3		
Q93	ゴミは作業場に放置せず、集積場へ持って行っている。	3		
Q94	食器保管庫や出入り口の取っ手等は毎日殺菌している。	3		
Q95	害虫防除（ねずみ・昆虫等）を行っている。	3		
Q96	着用する外衣、帽子は専用で、毎日清潔なものに交換している。	3		
Q97	入念に手を洗う、毛髪が帽子から出していない、爪は短く切る、指輪やマニキュアをしない、アクセサリ等を身につけない等、衛生上の配慮をしている。	3		

IV その他(3項目)