保育所運営管理の手引き(第4章 給食) 令和7年4月改訂の要旨

項目			改訂要旨
I 給食管理	2 給食の運営	(3)職員の健康管理	・保育所給食調理業務の衛生管理マニュアルと重複する内容に ついて、文言整理を行った。
	3 栄養管理	(2)対象別の食事の留意点 ⑤食事中の事故防止に向けた対応	・ 教育・保育施設による事故および事故発生時の対応のためのガイドラインを踏まえ、「りんご」を追加した。
	食物アレルギーに関する給食 対応マニュアル	4 除去や代替食を提供する際の留意点	・掲載食品の栄養価について、八訂を用いて算出した数値に変更した。
			・「食品例」「調理上の工夫」の表記を、厚生労働科学研究班による食物アレルギーの栄養食事指導の手引き 2022 に準じ、文言整理を行った。
	4 給食事務管理	(5)帳票類の保存期間	・大量調理施設衛生管理マニュアルや国のガイドライン及び本 市の監査の実施状況を踏まえ、年度終了後2年間に変更した。
Ⅲ 給食に伴う 衛生管理	保健所給食調理業務の衛生管理マニュアル		・大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)、HACCP 入門のための手引書[大量調理施設における食品の調理編](厚生労働省)、調理場における洗浄・食毒マニュアル(文部科学省)等、国の通知やマニュアルとの整合性を図り、文言整理を行った。
			・ お問い合わせの多い「シンクの洗浄・消毒」「エプロンの取扱い」等に係る項目を追加した。
			・旧運営管理の手引き 第4章給食 巻末資料の一部をマニュアル内に差し込み、情報を一本化した。
巻末資料	給食管理関係様式	参考資料(食育年間計画、年齢別食育計画)	・ 0 歳児、評価・反省欄を追加した。
		参考様式(除去食依頼書)	・英語版・やさしい日本語版・多用途対応版を追加した。
		参考様式(クッキング保育実施のチェック表)	・ 令和5年9月8日付指監第339号にて送付の様式を追加した。
関連通知			・ 令和4年5月以降の情報を掲載した。