

令和7年度保育所・認定こども園における食育に関する調査項目

| | 質問項目 | 選択肢 |
|-------|---|--|
| 0 | 施設名／メールアドレス／連絡担当者／市町名／公私／定員数 | |
| 1 | 食育に取り組む体制づくりについて、当てはまるものを全て選択してください。 | |
| (1) | 給食業務の形態(以上児) | 1. 直営 2. 委託 3. 外部搬入 4. 該当なし(未満児のみ) |
| (2) | 職員の配置 | 1. 管理栄養士 2. 栄養士 3. 調理師(員) 4. 看護師 |
| (3)-1 | 食育活動や給食の内容に関する定期的な話し合いの場 | 1. ある 2. ない |
| (3)-2 | (3)-1「1. ある」と回答した場合 参加者 | 1. 園長 2. 主任保育士(主幹保育教諭・主幹教諭含む) 3. 保育士(保育教諭・教諭含む) 4. 管理栄養士 5. 栄養士 6. 調理師(員) 7. 看護師 8. 保護者 9. その他 |
| (3)-3 | (3)-1「1. ある」と回答した場合 頻度 | 1. 月1回未満 2. 月1回程度 3. 月2回以上 |
| (4) | 職種を問わず、食育関係の勉強会や研修会の参加を促している | 1. はい 2. いいえ |
| 2 | 食育計画について、当てはまるものを選択してください。 | |
| (1) | 学年毎に食育計画を作成している | 1. はい 2. いいえ |
| (2)-1 | 食育計画を評価している | 1. はい 2. いいえ |
| (2)-2 | (2)-1「はい」と回答した場合 評価の方法(すべて) | 1. 食育に関する記録を作成し、計画・実践の評価を行っている 2. 食育に関する評価指標等を作成し、計画・実践の評価を行っている 3. その他 |
| (3) | 保護者に、食育の取り組みを伝え、理解・協力を求めている | 1. はい 2. いいえ |
| (4) | 地域に、食育の取り組みを伝え、理解・協力を求めている | 1. はい 2. いいえ |
| (5) | 将来の“食を営む力の基礎を育成すること”を意識している (説明)貴施設での食育の取り組みは、子どもの将来の“食を営む力の基礎を育成すること”を意識して行っていますか | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |

| | 質問項目 | 選択肢 |
|-------|---|--|
| (6) | 担当している職種であてはまるものを全て選択してください。 | |
| (6)-1 | 食育計画の策定・実践・評価 | 1. 保育士・保育教諭・教諭 2. 管理栄養士・栄養士 3. 調理師(員) 4. 看護師 5. その他 |
| (6)-2 | 栄養状態・食生活の状況の観察及び保護者からの相談等 (説明)子どもの栄養状態、食生活の状況の観察及び保護者からの栄養・食生活に関する相談・助言 | 1. 保育士・保育教諭・教諭 2. 管理栄養士・栄養士 3. 調理師(員) 4. 看護師 5. その他 |
| (6)-3 | 食事の提供及び食育の実践における職員への栄養学的助言 | 1. 保育士・保育教諭・教諭 2. 管理栄養士・栄養士 3. 調理師(員) 4. 看護師 5. その他 |
| 3 | 食育の内容について、当てはまるものを選択してください。 | |
| (1) | 園児に対して行っている食教育の内容(すべて) | 1. 好き嫌い 2. 生活習慣(早寝早起き朝ごはん等) 3. 栄養バランスのとれた食事 4. 消化・吸収・排泄、咀嚼など体のしくみ 5. 乳幼児向けの生活習慣病予防(飲み物の糖分等) 6. 手洗いや歯磨きなど 7. 食材の安全な食べ方(誤嚥予防等) 8. 食事のマナー 9. 旬の食材や行事食の紹介 10. 郷土の料理や食文化 11. 食物や食に関わる人への感謝 12. 食の循環や環境への配慮 13. 災害時の非常食(具体的に記載) 14. その他 |
| (2) | 保護者からの食育に関する相談事・関心事の内容(5つまで) (説明)保護者からの家庭での食育に関する相談事・関心事の内容で、多いものから5つまで選択してください。 | 1. 好き嫌い 2. 生活習慣(早寝早起き朝ごはん等) 3. 栄養バランスのとれた食事 4. 消化・吸収・排泄、咀嚼など体のしくみ 5. 乳幼児向けの生活習慣病予防(飲み物の糖分等) 6. 手洗いや歯磨きなど 7. 食材の安全な食べ方(誤嚥予防等) 8. 食事のマナー 9. 旬の食材や行事食の紹介 10. 郷土の料理や食文化 11. 食物や食に関わる人への感謝 12. 食の循環や環境への配慮 13. 災害時の非常食(具体的に記載) 14. その他 |
| (3)-1 | 保護者に対して給食レシピを提供しているか (説明)※掲示物やおたより等への掲載、希望があった場合のみの提供も含まれます。 | 1. 提供している 2. 提供していない |
| (3)-2 | 保護者が関心にあるレシピ (説明)(例)子どもに人気、食材・栄養素、ジャンル(和食・洋食など)、主食・主菜・副菜・汁物・デザート、行事食など | 自由記載(任意) |

| | 質問項目 | 選択肢 |
|-------|--|--|
| (4) | 園児に対して行っている体験型食育(すべて) | 1. 食事量を調整する体験 2. 配膳、片づけに関わる体験 3. 栽培体験 4. 調理体験 5. 園児が栽培した食材の給食での使用 6. 漁業に関する体験(魚に触れる体験等も含む) 7. 飼育体験 8. 地域の人と交流した食育体験 9. その他 |
| (5) | 貴施設が行っている体験型の食育で心がけていること(すべて) | 1. 食を通して、様々な体験の可能性を広げる 2. 子どもが自己達成感を得る 3. 子どもの自尊心を高める 4. 子どもが自分で考えて行動する 5. 食を通して、人と関わり、親しみや感謝の気持ちを育てる 6. 子どもが体験したことを保護者等に喜んで話す 7. 子どもの食の自立(自分にとってよりよい食を選ぶ) 8. その他 |
| (6) | 食育を推進する上で課題に感じていること(すべて) | 1. 人員が不足している 2. 食育教材が不足している 3. 時間がない 4. 衛生管理や感染症が心配である 5. 食育の必要性について職員間で温度差を感じる 6. 食育を単発のイベントで終わらせてしまうことがある 7. 他施設での食育の取組に関する情報が不足している 8. 地域との連携が減っている・できていない 9. 農業・漁業等の協力をしてもらえない人がいない・不足している・分からない 10. 給食に使用する地場産物を納品できる業者等がない・不足している・分からない 11. 食育に関する地域資源を活用できていない 12. 家庭との連携が減っている・できてない 13. その他 14. 特になし |
| 4 | 食物アレルギーの対応について、当てはまるものを選択してください。 | |
| (1) | アレルギー対応委員会等を設置し、組織的に対応しているか | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (2)-1 | 対応マニュアルや手順書を整備しているか (説明)食物アレルギーの対応マニュアル(緊急時を含む)や手順書を整備していますか。 | 1. はい 2. いいえ |
| (2)-2 | (2)-1「はい」と回答した場合 それらに基づき、全職員が対応できる体制になっているか (説明)食物アレルギーの対応マニュアル(緊急時を含む)や手順書に基づき、全職員が対応できる体制になっていますか。 | 1. はい 2. いいえ |

| | 質問項目 | 選択肢 |
|------|--|---|
| (3) | 食物アレルギーの児への個別対応を職員間で情報共有しているか (説明)食物アレルギーの児への個々の対応について、職員間で情報を共有していますか。 | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (4) | 生活管理指導表に基づき、給食の対応等を行っているか (説明)食物アレルギーの児について、保護者に受診を促し、医師が作成した生活管理指導表に基づき、園での生活や給食の対応等を行っていますか。 | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (5) | 生活管理指導表は、年1回以上更新を依頼しているか | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (6) | 除去を解除するときは、書面申請をもって解除しているか (説明)除去を解除するときは、保護者と保育所等の間で「除去解除申請書」等の書面申請をもって解除していますか | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (7) | 食物アレルギーの児を持つ保護者と面談等を実施しているか | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (8) | 定期的アレルギーに関する研修を実施または参加しているか (説明)職員の資質・専門性の向上のため、定期的アレルギーに関する研修を実施または外部研修の積極的な参加を促していますか。 | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (9) | 食材を使うイベントの管理を行っているか (説明)小麦粉粘土、調理体験、豆まきなど食材を使うイベントの管理を行っていますか。 | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (10) | 家庭での代表的な食物の摂取状況を把握しているか (説明)児が保育所等で初めて食べることを避けるため、家庭での代表的な食物(給食で使用する頻度の高い食物、アレルギー表示の義務・推奨がある食物等)の摂取状況を把握していますか。 | 1. はい 2. いいえ 3. わからない |
| (11) | 通常の献立を作成する際の対応(すべて) (説明)食物アレルギーの児以外の献立を作成する際の対応として当てはまるものを全て選択してください。 | 1. 除去を意識した献立にしている 2. 新規に症状を誘発するリスクの高い食物の少ない献立にしている 3. 調理作業を意識した献立にしている 4. その他 |
| (12) | 食物アレルギーの児の給食対応(すべて) | 1. 完全除去食 2. 部分除去食 3. 代替食 4. 弁当対応 5. その他 |
| (13) | 誤食・誤配防止のための対策で実施していること(すべて) (説明)食物アレルギーの児への誤食・誤配防止のための対策として、実施していることについて、当てはまるものを全て選択してください。 | 1. 食物アレルギー食材を使用しない献立作成 2. 専用食器、トレイなどの利用 3. 配膳名札の工夫 4. 食物アレルギー児の名札の工夫 5. 座席固定 6. 個別配送・配膳 7. 受け渡し時の確認 8. その他 |

| | 質問項目 | 選択肢 |
|------|--|--|
| (14) | ヒヤリハットの事例を情報収集し、職員間で共有しているか | 1. 収集して、共有している 2. 収集しているが、共有していない 3. 収集していないが、口頭で共有している 4. 収集・共有していない |
| 5 | ご意見等があればご記入ください。 | |
| | 施設での食育活動についてのご意見など (説明)・報告書には記載しません ・(例)食育活動に関すること、他施設の食育の取組について知りたい情報、県の研修会で希望するテーマなど | 自由記載(任意) |