

## 令和6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
1	食育に取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	参加者を選択してください。	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	頻度を選択してください。	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 その方法について、当てはまるものを全て選択してください。	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、食育の取組みを伝え、理解・協力を求めている	1はい 2いいえ
(5)	貴施設での食育の取組みは、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る	1はい 2いいえ 3わからない
(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	授乳、離乳食を含めた食事(間食を含む)の提供と栄養管理	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	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

	質問項目	選択肢
(6)-4	地域の子育て家庭からの栄養・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)-5	病児、病後児保育、障害児、食物アレルギー児の保育における食事の提供及び食生活に関する指導・相談	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)-6	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について、当てはまるものを全て選択してください。	1好きさらい 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、家庭での食育に関する相談事・関心事の内容について、多いものを選択してください。 ※5つまで	1好きさらい 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)	園児に対して行っている体験型食育について、当てはまるものを全て選択してください。	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 7飼育体験 8地域の人と交流した食育体験 9その他

	質問項目	選択肢
(4)	貴施設が行っている体験型の食育で心がけ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
(5)	食育を推進する上で課題に感じ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地域との連携ができていない 9農業・漁業等の協力をしてもらえない・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家庭との連携ができていない 13その他
4	食物アレルギーの対応について、選択してください。	—
(1)	貴施設においてアレルギー対応委員会等を設置し、組織的に対応していますか。	1はい 2いいえ 3わからない
(2)-1	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 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
(3)	個々の食物アレルギーの児の対応について、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)	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、除去解除時は、保護者からの解除願を基に解除していますか。	1はい 2いいえ 3わからない
(6)	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ますか。	1はい 2いいえ 3わからない
(7)	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していますか。	1はい 2いいえ 3わからない
(8)	食材を使うイベント(小麦粉粘土、おやつ作り、豆まき等)の管理を行っていますか。	1はい 2いいえ 3わからない
(9)	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
(10)	通常(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 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 3調理作業を意識した献立 4その他

	質問項目	選択肢
(11)	食物アレルギーの対応について、当てはまるものを全て選択してください。	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
(12)	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個別配達・配膳 7受け渡し時の確認 8その他
(13)	貴施設のヒヤリハットの事例を情報収集し、その情報を職員間で共有していますか。	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