

平成 25 年度 第 1 回 栄養士会議

日 時 平成 25 年 5 月 16 日 (木) 午後 4 時～
場 所 山田町第一保育所 会議室

出席者 山田町第一保育所 : 阿部 哲雄、福浦 まゆみ
出席者 織笠保育園 : 川端 成子 (リーダー)
出席者 豊間根保育園 : 菅原 恵子、昆 和歌子 (書記)

1. 開会

2. 園長あいさつ

3. 議題

- (1) 試食会について
- (2) 献立表について
- (3) 会議の参加について
- (4) 新メニューについて

4. その他

5. 閉会

2. 所長あいさつ

三園の統一献立も始まり、違ったかたちでの取り組みになってきたと思います。

昨年一年間やってみてどうだったのか、それをふまえながら今年はどうするか皆で前向きに考えていただきたいと思います。三園で話をしながら良い方向へ持っていきたいです。

子ども達を中心に考えていく必要があるので、子ども達の為に何が良いのか食育の立場で考えていただければありがたいと思います。宜しくお願いします。

3. 議題

(1) 一年間の活動計画について

本日は第一回目の会議ですので二回目、三回目と、今後どういう風なかたちでやっていくのかを決めていきたいと思いますので(2)の議題に入ります。

(2) 体験研修について

リーダー(川端栄養士)・・・今年は栄養士が体験研修に行くだけではなく調理員さんも研修に行かせてあげるのではどうでしょうか？

第一保育所所長・・・・・・・・・・昨年、豊間根の栄養士が第一保育所に研修に来たが実際研修に来てみてどうだったか？

豊間根(昆栄養士)・・・・・・・・・・第一保育所と豊間根保育園とでは食数も動線も全く違います。第一保育所の多い食数を経験してとても勉強になりましたので、臨時の調理員さんにも研修に行かせた方が良いと思います。

第一保育所(福浦栄養士)・・・第一保育所は今現在給食の職員数が二人で、動線を熟知している調理員さんと二人で給食を作っている時でさえ配膳時間がギリギリである。
ましてや、動線がわからない織笠や豊間根の調理員さんが第一保育所に研修に来ると配膳に支障が出てしまうので、第一保育所の調理員さんは移動せず、織笠や豊間根の調理員さんが研修に来るかたちにして三人体制の方が良いと思います。

リーダー(川端栄養士)・・・それでは今年第一保育所の調理員さんは移動せず、織笠や豊間根の調理員さんが他の園に研修に行くというかたちでやってみたいと思います。

第一回目研修 研修期間 5月27日(月)～5月31日(金)

織笠保育園 湊 調理員→豊間根保育園へ
豊間根保育園 黒坂調理員→織笠保育園へ

(3) 会議の参加について

年4回ある会議の中、3回目の会議（調理員の今年度の体験研修が終わってから）調理員も栄養士会議に参加する。

4回目は反省会。

(4) 新メニューについて

リーダー（川端栄養士）・・・織笠で作ってみてとても良かったレシピを持ってきました。
是非作ってみてください。

※「サーターアンダーギー」・・・別紙、資料参照

4.その他

・サーブ勉強会・・・6月1日（土）

・豊間根園長・・・見守る保育のチェック表の中から食事の項目の資料を持ってきました。

↳別紙、資料参照の通り

家庭が食事について、どれ位の重みで接しているか（栄養の面やマナー等）

食事の大切さを親に気付かせるという事が課題である。

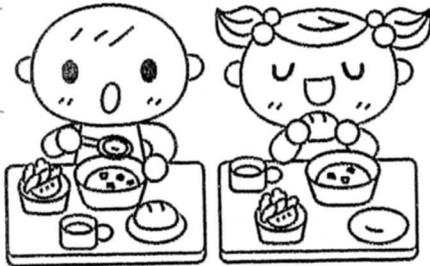
・第2回目、栄養士会議は8月8日（木）16時～

5.閉会

サーターアンダギー

材料

小麦粉	1kg
砂糖	580g
卵	10個
ベーキングパウダー	5g
ホットケーキミックス	45g
バター	100g
バニラエッセンス	少々



作り方

- ① たまご、砂糖、バニラエッセンスをボールに入れ、よく混ぜる。
- ② 小麦粉、ベーキングパウダー、ホットケーキミックスをふるいにかけてから、加える。
- ③ なめらかになってきたら、とかしバターを加え、木べらで切るように生地を混ぜる。
- ④ 150℃でゆっくり揚げる。割れた所がキツネ色になるまで



参考資料：豊岡根保育園 園内研修の内容

(1) 見守る保育について(チェック項目の共通理解)

内容			チェック
食事	1	M0 授乳は、抱いて微笑みかけたり、優しく言葉をかけたりしながら、ゆったりとした気持ちで行う。	<input checked="" type="checkbox"/>
	2	M0 ミルク以外の味やスプーンから飲むことに慣れるようにし、 <u>嚥託医などと相談して一人一人の子どもの状態に応じて離乳を開始する。</u> (栄養士・看護師・保育者)	<input checked="" type="checkbox"/>
	3	M0 楽しい雰囲気の中で、喜んで食事ができるようにし、 <u>嚥託医などと相談して離乳を進めながら、次第に幼児食に移行させる。</u>	<input checked="" type="checkbox"/>
	4	M0 楽しい雰囲気の中で、 <u>昼食や間食が食べられるようにする。</u>	<input checked="" type="checkbox"/>
	5	M0 スプーン、フォークを使って一人で食べようとする気持ちを持つようにする。	<input checked="" type="checkbox"/>
	6	M0 楽しい雰囲気の中で、自分で食事をしようとする気持ちを持たせ、嫌いなものでも少しずつ食べられるようにする。また、食事の後、保育者の手助けによって、うがいなどを行うようにする。	<input checked="" type="checkbox"/>
	7	M1 楽しい雰囲気の中で、様々な食べ物を進んで食べようとする。	<input checked="" type="checkbox"/>
	8	M2 食べ慣れないものや嫌いなものでも少しずつ食べようとする。	<input type="checkbox"/>
	9	M3 体と食物の関係に関心を持つ。	<input type="checkbox"/>
	10	M4 体と食物との関係について関心を持つ。	<input type="checkbox"/>

1 ○理解出来る (保育士がチェックする率にあり、理解出来るという意味)

2,3 ○嚥託医 → 栄養士・保護者・家庭に置き代える。理解出来る。

4,6,7 ○楽しい雰囲気とは何か？

- ・保育士の声掛け・掛け方はとても大きいと思う。
- ・どんぐり組の蓮君・玲太君は給食が苦痛で 楽しいまでいっていないので、負担を軽減する為にも量を少しにしてあげるようにしたい。ゆき木 裕翔君は又別の意味で食へないで済まそうとしたり、食品に慣れていない事もあるので 他児と同量にしている。
- ・楽しく食事する事が家庭でも出来ているだろうか？ 食べたいと思う意欲はどうか？

(きのこ組大皇太くんの例)

- ・自分から食べようとする姿が見られない。1対1で、赤ちゃんに対応するような声掛けにすると笑顔になり何とか食べている。声掛けしないとスプーンで食べ物をかき混ぜたり移動させたり遊んでいる。厳しい声掛けは、逆効果である。
- ・家庭での関わりや、母親の意識を知る必要がある。

5 ○一人で食べようとする気持ちを大切にす。

・さくらんぼ組 → 手づかみでも一人で食べる事を大切にす。頃を見てスプーンを使い事へ

<1~5までの総括> の促しをしていく。

★ 個別面談の中で各クラスが、食事に対する家庭でのかかり方・考え方などにふれ 実態を踏まえてから、個別に家庭と方向性の統一を図りながら進めていく事とする。

★ 栄養士の先生方にも週に数回一緒に子ども達と食事をしもらう。実態の把握。

★ 保育日誌の給食状況の欄をもっと細部まであらゆる視点から記入するようにする。栄養士も努めてそこをみるようにしてもらう

★ 3度の食事の1度が、保育園でしかも栄養面でもバランスのとれている食事を提供している。マナーや意欲など総合的にも、責任も大きいという事を肝に銘じて子どもに接していくかなければならぬ。

○まきまき組 海軍君

- ・虫歯がかなり過ぎる → 登園してからも歯磨きさせる。
- ・「疲れた」の連呼の理由 → どのような生活の仕方をしているかの把握から始める。

平成 25 年度 第 2 回 栄養士会議

日 時 平成 25 年 8 月 8 日 (木) 午後 4 時～
場 所 山田町第一保育所 会議室

出席者 山田町第一保育所 : 福浦 まゆみ
出席者 織 笠 保 育 園 : 川端 成 子 (リーダー)
出席者 豊間根保育園 : 昆 和歌子 (書記)

1. 開会
2. 園長あいさつ
3. 議題
 - (1) 試食会について
 - (2) 献立表について
4. その他
5. 閉会

2.園長あいさつ

不在の為、省きます。

3.議題

(1) 試食会について

織 笠：織笠保育園では年二回保育参観で全保護者に試食会を行っていますが、第一保育所と豊間根保育園の保護者に食べさせる試食会をどうしているのか聞きたいです。

第 一：以前は各クラスの保育参観（2～5歳児）があり、その時に試食会を行っていたが、現在は年に1回の全クラスの保育参観になってしまい、午後は育児講座が入っている為、食べる時間が無いので今は行っていない。

豊間根：年4回、各クラスの保育参観（2～5歳児）を行っているので、その時に保護者の試食会を行っている。

(2) 献立表について

織 笠：他県の園の献立表を見た際にカロリー表示がしてありとても良いと思った。
三園の献立表もカロリー表示してみてもどうか？

まとめ

- ・ カロリー表示は9月から行っていく。
- ・ 未満児、以上児の欄を作り、以上児はご飯のカロリーを抜いたカロリーを表記する。
- ・ 以上児はご飯のカロリーを抜いてあるという事を献立表に一筆書いておく。

4. その他

第 一：職員の午後のおやつ代について・・・おやつ代は別に請求しているか？

豊間根：豊間根保育園は毎日、半日出勤の職員がいる為、おやつ代を抜いて給食費を請求している。

午後から半日で出勤している場合の職員はおやつ代のみ取っている。

午後のおやつを半日出勤の職員に出せるよう間に合えばおやつ代は請求できるが、半日の職員が早く帰ってしまう為、おやつを渡すことができない。

第 一：第一保育所はおやつが早く出来上がるので半日出勤の職員にも渡せる。
ですので、おやつ代を分けて請求するというシステムはない。

織 笠：織笠保育園も特には分けて請求していない。

まとめ

おやつ代を請求するかどうかは各園に委ねる事にする。

次回日程について 日 時 平成25年11月14日（木） 16時～

場 所 第一保育所 会議室

5. 閉会

平成 25 年度 第 3 回 栄養士会議

日 時 平成 25 年 11 月 14 日 (木) 午後 4 時～
場 所 山田町第一保育所 会議室

出席者 山田町第一保育所 : 舟田 昌子 福浦 まゆみ
出席者 織笠保育園 : 湊 希 川端 成子 (リーダー)
出席者 豊間根保育園 : 菅原 恵子 昆 和歌子 (書記)

1. 開会

2. 園長あいさつ

3. 議題

(1) 各園の検収についての反省

4. その他

5. 閉会

2. 所長あいさつ

第一保育所 舟田所長：保護者に選んでいただける園を目指すべく、より良いサービスを提供し、子ども成長の手助けをしてあげられるよう三園で話し合いしながら進めていきましょう。自分だけの園ではなく三園で考えれるようになってもらえれば良いと思います。三園の栄養士会議宜しくお願い致します。

3. 議題

(1) 各園の研修についての反省

織 笠 湊 調理員：豊間根保育園で五日間研修させていただきました。

仕事の内容は同じなのですが、食数の違いというところで、どのように工夫しているのかという事を勉強しようという気持ちで臨みました。

アレルギー児への配慮としてアレルギーがある子一人ひとりにプレート付きのお膳を配膳していました。個々の注意を払わなければならないという事で、プレートを付きのお膳はとても良い事だと思いました。

作業工程として気になったのは包丁の幅が短く、まな板に指が触れ使い辛かったです。

五日間のうちの一日が誕生会で、献立がバイキングだと思っていましたが、その日の誕生会の献立がバイキングではなく一つ一つ盛り付ける献立だったという事が後半になって分かったので、朝の時点でコミュニケーションを取りながらその日の流れを話してもらえればもう少し自分もスムーズに進められたのではないかと思います。

第一 福浦栄養士：昨年、昆栄養士が、第一保育所に研修に来た際、どのように作業しているのか教えて欲しいという事で、一日の流れを説明し、昆栄養士に支持を出しながら色々やっていただきました。半日だけの研修だったので、午後の事務の方の作業は教える事は出来なかったが、仕事の内容についてちゃんとやっているかどうか聞いたところ「やっている」という事でしたので、安心して送り出すことができました。

第一 及川調理員：昨年、昆栄養士が、研修に来た際は、調理室が四人だったので、いつもは三人で行う仕事を四人でやったので仕事の内容が一人ひとり少なくなってしまう、勉強になったかどうか分からないが、色々やっていただき助かりました。

豊間根 黒坂調理員：織笠保育園に五日間研修に行かせていただきました。食数は豊間根に比べれば織笠は少なかったのですが、時間的な余裕もあり、スムーズに進められたと思います。仕事の内容は豊間根と変わらない形だったので特に混乱することもなく出来たと思います。

織笠保育園ではお給食の先生が子ども達と一緒に給食を食べていました。豊間根保育園では給食の先生が子ども達と一緒に食べるという事が難しく、そのような機会が無かったのですが、織笠保育園では一緒に給食を食べ、子ども達と触れ合う事が出来て良かったです。

時間が空いた際に、川端栄養士に自分が疑問に思っている事や、どうしたら早く作業が進められるか質問し、アドバイスをもらえる事ができて良かったです。臨時の先生は他の園の先生と触れ合う事が無かったので、今回の研修で他の園の先生方と触れ合い、色々話を聞く事ができて良かったです。

豊間根 昆栄養士：織笠の湊先生に5日間来ていただきました。

豊間根と織笠とでは食材の切り方の大きさが違い、織笠さんは子ども達に噛む力を付けたいという事で大きく切っていた事がわかり勉強になりました。湊先生には時間の許す限り洗い物や手作りおやつ等色々やっていただき助かりました

4.その他

第一 舟田園長：朝の流れを教えてください。

織笠 川端栄養士：朝の納品が八時三十分～四十分頃に業者さんが来るのでその間、手洗い、消毒をし、テーブルを拭く布巾を用意したり、保管庫に入っている物を出したり、米を研いだりしながら業者さんを待ちます。その後、納品になり、湊調理員が検収をし、作業開始となります。

第一 舟田園長：材料は何に使うかなど互いに確認していますか？

織笠 川端栄養士：下処理が終わって切る時に「調理指示書」という紙を見て二人で確認をします。同じ食材例えば人参が主菜や汁物に入るとするならば、切り方が被らないよう工夫している。おかずの味付けはその調理をした方が担当し、濃い、薄い等が無いようお互い味を確認している。

第一 福浦栄養士：第一は材料を及川調理員が出勤前にびはんまで取りに行く。及川調理員が検収を行っている間、栄養士は保管庫から物を出す。下処理が終わった後、調理指示書を見ながら確認する。ザルの中に主菜の食材、副菜の食材、汁物の食材と分けておく。織笠さんと同じように食材の切り方が被らないよう話し合いながら材料を切っていく。味付けも織笠さんと同様、調理をした方が担当し、濃い、薄い等が無いようお互い味を確認している。及川調理員には汁物を担当してもらい、その後副菜、そして果物に取り掛かってもらっている。その間栄養士は主菜や離乳食を作る。

豊間根 昆栄養士：豊間根は八時には食材が届いている。黒坂調理員が検収している間、栄養士保管庫の物を出したり、朝のおやつ準備をしたり、汁物や茹でる物のお湯を沸かす。調理指示書にあらかじめ、同じ材料を使う場合にどの位使うかを記入してあるので指示書を見ながら作業を進めていく。味付けも織笠さん、第一さん同様調理をした方が担当し、濃い、薄い等が無いようお互い味を確認している。

第一 舟田園長；献立表の検討会をしてはどうか？

12月の献立表検討会は11月19日（火） 16時～ 第一保育所で開催。

1月の献立表検討会は11月28日（木） 16時～ 第一保育所で開催。

次回栄養士会議について

1月に予定（日程は未定）

平成 25 年度 第 1 回 献立表検討会

日 時 平成 25 年 11 月 19 日 (火) 午後 4 時～
場 所 山田町第一保育所 会議室

出席者 山田町第一保育所 : 福浦 まゆみ
出席者 織 笠 保 育 園 : 川端 成 子 (リーダー)
出席者 豊間根保育園 : 昆 和歌子 (書記)

第 一 福浦栄養士 : まずはどうのように献立を考えているか？

織 笠 川端栄養士 : 肉がメインの献立は二日間続くときもあるが、魚がメインの献立は二日間続かないよう気を付けている。

第 一 福浦栄養士 : 昨年度の同じ月の献立表を参考にし、献立表を作っている。
昨年度の献立表にその日の献立の組み合わせがどうだったかなど記入してあるのでそれを参考にしながら献立の組み合わせを考える。
卵アレルギー児の対応として、メインが卵料理の時は副菜はマヨネーズは使用しないようにしている。

豊間根 昆栄養士 : 第一さん同様に昨年度の同じ月の献立表を参考にしている。
織笠さん同様に魚がメインの献立が二日間続かないよう気を付けている。

●まとめ

- ・魚のメニューは二日間以上続かないよう気をつける。
- ・肉のメニューは続いても良いが、鶏肉や豚肉といったように種類を変える。
- ・サーブの献立一覧登録の中をチェックし、同じ食材が主食、主菜、副菜、汁物に入っていないか、又は被っていないかを確認する。
- ・同じ週に付け合せのトマトやブロッコリー等が続かないよう気をつける。
- ・揚げ物が同じ日に重ならないよう気をつける。
- ・季節のものを取り入れる。
- ・前の月に使用した献立はなるべく次の月には使用しないよう気をつける。

平成 25 年度 第 2 回 献立表検討会

日 時 平成 25 年 11 月 28 日 (木) 午後 4 時～
場 所 山田町第一保育所 会議室

出席者 山田町第一保育所 : 福浦 まゆみ
出席者 織 笠 保 育 園 : 川端 成 子 (リーダー)
出席者 豊間根保育園 : 昆 和歌子 (書記)

1 月の献立表は、前回の検討会の事を踏まえ、魚がメインの献立が二日間続く事もなく、同じ日に同じ食材を使うという事も無く良くなった。

他の園の先生に作っていただいた献立表の内容を変更する事があるのでサーブの献立一覧登録打ち直ししなければならない。

次回からはサーブの献立データ配布は検討会が終わってから配布する。

質疑応答

Q.タラのアーモンド揚げの作り方は？ (豊間根・昆栄養士)

A.タラフライの衣がスライスアーモンドになっただけ (第一・福浦栄養士、織笠・川端栄養士)
ただし、低温で揚げなければアーモンドだけが焦げてしまう
時間がかかるかもしれないので、オーブンで焼いた方が良いかもしれない
揚げるか、焼くかは各園に任せる。