

食事総括準備票をつくるための資料

	計画	→	実践	→	検証 (総括準備票記入) (検討会議)	→	総括
保育所	年度保育事業計画書 (園目標、運営計画、当初予算)	→	運営・行事・補正予算 (実施記録)	→	運営状況報告書 (給食費 他)	→	総括票
調理室	年間食事計画 ①栄養・食材給与目標 ②園目標の食事計画適用	→	献立作成 (献立表) 日計表 調理・配膳 給食日誌	→	栄養・食材給与状況表 行事・目標に対しての分析 喫食状況と分析 その他、個別対応	→	
離乳食	離乳食計画書 (CK式離乳食案)	→	CK式離乳食のすすめ (個別) (個人別記録・個別対応) (発育曲線記入)	→	総括準備票への記入 個別発育状況と分析 CK式点検と見直し	→	
クラス	保育計画 ①CK式すすめ方、計画書 ②食育活動計画	→	CK式の食事のすすめ (ステップ別) 個人別記録・対応 食育活動 (行事別) 実践と記録 (個人)	→	総括準備票への記入 行事のねらいに対しての分析	→	
保健室	健康管理計画 (全園児・職員) 定期健診 アレルギー、その他対応	→	定期健診 (乳児一毎日検温・問診) と測定 記録、他職種との連携 アレルギー、その他対応と処置、記録 ヒヤリ・ハット対応と他職種との連携	→	総括準備票への記入 他職種との連携、交換	→	

1 発達に見合った食事づくり

1-1 給食対象者

対象者 \ 月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
離乳食 (人)													
年少幼児食 (人)													
幼児食 (人)													

1-2 食事摂取基準

	エネルギー(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミン			食塩相当量(g)	食物繊維総量(g)	炭水化物エネルギー比%	脂肪エネルギー比%	たんぱく質エネルギー比%	
						A(RE当量)	B1(mg)	B2(mg)						C(mg)
上期	園目標	幼児食												
		年少幼児食												
実施		幼児食												
		年少幼児食												
下期	園目標	幼児食												
		年少幼児食												
実施		幼児食												
		年少幼児食												

1-3 食材別給与量

国基準		肉	魚	卵	大豆製品				牛乳	海藻	緑黄色野菜	その他の野菜	果物	穀類				菓子	砂糖	油脂	
					(味噌)	(大豆)	(その他の豆)	(大豆製品)						(米)	(パン)	(麺)	(その他)				
園基準	幼児食																				
	年少幼児食																				
園目標	園基準	幼児食																			
		年少幼児食																			
	実施総与量	幼児食																			
		年少幼児食																			
配慮点・考察																					

1-3 食事摂取基準 計画・実践

1	計画		実践
2	計画		実践
3	計画		実践
4	計画		実践
5	計画		実践

1

1-1 クラス構成

クラス（年齢）\月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

1-2 年間計画

月	計画	食事活動	実践記録（食事環境、食事時間、すすめ方、介助、個人の対応）	評価
4月				
5月				
6月				
7月				
8月				
9月				
10月				
11月				
12月				
1月				
2月				
3月				

1. 検診

1-1 定期健康診断

2. 成長と発達

2-1 成長・発達の観察

2-2 アレルギー対応

2-3 障害児対応

2-4 保護者への通知

2-5 職員へ申し送り