

第8章 関係法規 (又は法令・通知分)

1 運営管理関係

- 児童福祉法（抄）（昭和22年12月12日法律第164号）
- 児童福祉施設の設備及び運営に関する基準（抄）（昭和23年12月29日厚生省令第63号、
最終改正 R2. 3. 31）
- 特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準等の制定に伴う実施上の留意事項について
（平成27年3月31日府政共生第350号、26文科初第1464号、雇児発0331第9号）
- 保育所における調理業務の委託について（平成10年2月18日児発第86号）
- 厚生労働省関係構造改革特別区域法第34条に規定する政令等規制事業に係る省令の特例に関する措置を定める省令（平成15年8月29日厚生労働省令第132号）
- 保育所における食事の提供について（平成22年6月1日雇児発0601第4号）
- 幼保連携型認定こども園の学級の編成、職員、設備及び運営に関する基準
（平成26年4月30日内閣府・文部科学省・厚生労働省令第1号）
- 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律第3条第2項及び第4項の
規定に基づき内閣総理大臣、文部科学大臣及び厚生労働大臣が定める施設の設備及び運営に関する基準
（平成26年7月31日 内閣府・文部科学省・厚生労働省告示第2号）
- 家庭的保育事業等の設備及び運営に関する基準（平成26年4月30日 厚生労働省令第61号）
- 長崎県児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例（平成24年12月28日長崎県条例第76号）
- 長崎県児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例施行規則
（平成24年12月28日長崎県規則第43号）
- 長崎県認定こども園の認定要件に関する条例（平成18年12月26日長崎県条例第64号）
- 長崎県認定こども園の認定等に関する規則（平成18年12月26日長崎県規則第54号）
- 長崎県幼保連携型認定こども園の学級の編成、職員、設備及び運営の基準に関する条例
（平成26年10月10日長崎県条例第63号）
- 長崎県幼保連携型認定こども園の学級の編成、職員、設備及び運営の基準に関する条例施行規則
（平成27年3月31日 長崎県規則第21号の8）

2 スキムミルク関係

- 関税暫定措置法（抄）（昭和35年3月31日法律第36号）
- 関税暫定措置法施行令（抄）（昭和35年3月31日政令第69号）

3 栄養管理関係

- 児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について
（令和2年3月31日 子発0331第1号 障発0331第8号）
- 食事による栄養摂取量の基準の一部改正について（令和2年1月21日 健発0121第7号）
- 厚生労働省告示第10号（令和2年1月21日）
- 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について
（令和2年3月31日 子母発03331第1号）
- 「児童福祉施設における食事の提供ガイド」の策定について（平成22年3月31日）
- 「保育所における食事の提供ガイドライン」の策定について（文書のみ）
- 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」の改訂について（文書のみ）
- 「保育所における感染症対策ガイドライン」の改訂について（文書のみ）
- 乳児用調整粉乳の安全な調乳、保存及び取り扱いに関するガイドラインについて
（平成19年6月5日食安基発第0605001号 食安監発第0605001号）
- 「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」の取扱いについて（平成28年3月30日健健発0330第3号）

4 食育関係

- 食育基本法（抜粋）（平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号）（最終改正：平成 27 年 9 月 11 日法律第 66 号）
- 第 3 次食育推進基本計画（抜粋）
（雇児発0318第2号 平成28年3月18日）
- 「第 3 次食育推進基本計画」に基づく保育所における食育の推進について
（雇児保発第 0401 第 1 号 平成 28 年 4 月 1 日）
- 保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について
（平成 16 年 3 月 29 日雇児保発第 0329001 号）
* 別添 楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～平成 16 年 3 月
（平成 15 年度児童環境づくり等総合調査研究事業報告書 保育所における食育のあり方に関する研究班）
- 保育所保育指針（平成 29 年 3 月 31 日）（抜粋）
- 幼稚園教育要領（平成 29 年 3 月 31 日）（抜粋）
- 幼保連携型認定こども園教育・保育要領（平成 29 年 3 月 31 日）（抜粋）

5 衛生管理関係

- 児童福祉施設等における衛生管理等について
（平成 16 年 1 月 20 日雇児発第 0120001 号・障発第 0120005 号）
- 児童福祉施設等における衛生管理及び食中毒予防の徹底について（抄）
（平成 13 年 8 月 1 日雇児総発第 36 号）
- 社会福祉施設における衛生管理について（平成 9 年 3 月 31 日社援施第 65 号）
- 大規模食中毒対策等について（平成 9 年 3 月 24 日衛食第 85 号）
- 大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について（平成 29 年 6 月 16 日生食発 0616 第 1 号）
- 社会福祉施設における保存食の保存期間等について（平成 8 年 7 月 25 日社援施第 117 号）
- 児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について
（平成 9 年 6 月 30 日児企第 16 号）
- 保育所等における衛生管理の自主点検の実施について（平成 9 年 8 月 8 日児保第 19 号）
- 社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について（平成 9 年 8 月 8 日社援施第 117 号）
- 乳児ポツリヌス症の予防対策について
（昭和 62 年 10 月 20 日健医感第 71 号 衛食第 170 号 衛乳第 53 号 児母衛第 29 号）
- 社会福祉施設等における食品の安全確保等について（平成 20 年 3 月 7 日雇児総発第 0307001 号、社援基発第 0307001 号、障企発第 0307001 号、老計発第 0307001 号）
- 社会福祉施設等における衛生管理の徹底について（平成 20 年 7 月 7 日雇児総発第 0707001 号・社援基発第 0707001 号・障企発第 0707001 号・老計発第 0707001 号）
- 社会福祉施設等における食中毒予防及び衛生管理の徹底について
（平成 24 年 8 月 23 日 雇児総発 0823 第 1 号 社援基発 0823 第 1 号・障企発 0823 第 2 号・老総発 0823 第 1 号）
- 腸管出血性大腸菌感染症・食中毒の予防対策等の啓発の徹底について
（平成 29 年 9 月 13 日 健感発 0913 第 1 号 薬生食監発 0913 第 3 号）
- 「社会福祉施設における衛生管理について（平成9年3月31日付け社援施第65号厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長・社会・援護局施設人材課長・老人保健福祉局老人福祉計画課長・児童家庭局企画課長連名通知）」等に関するQ&Aについて
（令和2年4月27日 事務連絡）
- ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について
（令和元年12月18日 事務連絡）

6 認定こども園関係

- 子ども子育て支援法（平成 24 年法律第 65 号）
- 政令第 22 号 子ども・子育て支援法の施行期日を定める政令
- 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律（平成 18 年法律第 77 号）

7 健康増進関係

- 健康増進法（抄）（公布：平成 14 年 8 月 2 日法律第 103 号）
- 健康増進法施行規則（抄）（平成 15 年 4 月 30 日厚生労働省令第 86 号）
- 長崎県健康増進法施行細則（抄）（平成 16 年 4 月 13 日長崎県規則第 46 号）

1 運営管理関係

○ 児童福祉法（抄）

（昭和22年12月12日法律第164号 最終改正 令和元年6月26日）

（総則）

第1条 全て児童は、児童の権利に関する条約の精神にのっとり、適切に養育されること、その生活を保障されること、愛され、保護されること、その心身の健やかな成長及び発達並びにその自立が図られることその他の福祉を等しく保障される権利を有する。

第2条 全て国民は、児童が良好な環境において生まれ、かつ、社会のあらゆる分野において、児童の年齢及び発達の程度に応じて、その意見が尊重され、その最善の利益が優先して考慮され、心身ともに健やかに育成されるよう努めなければならない。

○3 国及び地方公共団体は、児童の保護者とともに、児童を心身ともに健やかに育成する責任を負う。

第3条 前2条に規定するところは、児童の福祉を保障するための原理であり、この原理は、すべて児童に関する法令の施行にあたって、常に尊重されなければならない。

第7条 この法律で、児童福祉施設とは、助産施設、乳児院、母子生活支援施設、保育所、幼保連携型認定こども園、児童厚生施設、児童養護施設、障害児入所施設、児童発達支援センター、児童心理治療施設、児童自立支援施設及び児童家庭支援センターとする。

第12条の6 保健所は、この法律の施行に関し、主として次の業務を行うものとする。

- 1 児童の保健について、正しい衛生知識の普及を図ること。
- 2 児童の健康相談に応じ、又は健康診査を行い、必要に応じ、保健指導を行うこと。
- 3 身体に障害のある児童及び疾病により長期にわたり療養を必要とする児童の療育について、指導を行うこと。
- 4 児童福祉施設に対し、栄養の改善その他衛生に関し、必要な助言を与えること。

第45条 都道府県は、児童福祉施設の設備及び運営について、条例で基準を定めなければならない。この場合において、その基準は、児童の身体的、精神的及び社会的な発達のために必要な生活水準を確保するものでなければならない。

○ 児童福祉施設の設備及び運営に関する基準（抄）

（昭和23年12月29日厚生省令第63号 最終改正 令和2年3月31日）

児童福祉法(昭和22年法律第164号)第45条の規定に基づき、児童福祉施設最低基準を次のように定める。

第1章 総則

（趣旨）

第1条 児童福祉法(昭和22年法律第164号。以下「法」という。)第45条第2項の厚生労働省令で定める基準(以下「設備運営基準」という。)は、次の各号に掲げる基準に応じ、それぞれ当該各号に定める規定による基準とする。

（最低基準の目的）

第2条 法第45条第1項の規定により都道府県が条例で定める基準(以下「最低基準」という。)は、都道府県知事の監督に属する児童福祉施設に入所している者が、明るくて、衛生的な環境において、素養があり、かつ、適切な訓練を受けた職員の指導により、心身ともに健やかにして、社会に適応するように育成されることを保障するものとする。

（最低基準と児童福祉施設）

第4条 児童福祉施設は、最低基準を超えて、常に、その設備及び運営を向上させなければならない。

2 最低基準を超えて、設備を有し、又は運営をしている児童福祉施設においては、最低基準を理由として、その設備又は運営を低下させてはならない。

（衛生管理等）

第10条 児童福祉施設に入所している者の使用する設備、食器等又は飲用に供する水については、衛生的な管理に努め、又は衛生上必要な措置を講じなければならない。

2 児童福祉施設は、当該児童福祉施設において感染症又は食中毒が発生し、又はまん延しないように必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

(食事)

第11条 児童福祉施設(助産施設を除く。以下この項において同じ。)において、入所している者に食事を提供するときは、当該児童福祉施設内で調理する方法(第8条の規定により、当該児童福祉施設の調理室を兼ねている他の社会福祉施設の調理室において調理する方法を含む。)により行わなければならない。

2 児童福祉施設において、入所している者に食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、入所している者の健全な発育に必要な栄養量を含むものでなければならない。

3 食事は、前項の規定によるほか、食品の種類及び調理方法について栄養並びに入所している者の身体的状況及び嗜好を考慮したものでなければならない。

4 調理は、あらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。ただし、少数の児童を対象として家庭的な環境の下で調理するときは、この限りでない。

5 児童福祉施設は、児童の健康な生活の基本としての食を営む力の育成に努めなければならない。

(入所した者及び職員の健康診断)

第12条 児童福祉施設(児童厚生施設及び児童家庭支援センターを除く。第4項を除き、以下この条において同じ。)の長は、入所した者に対し、入所時の健康診断、少なくとも1年に2回の定期健康診断及び臨時の健康診断を、学校保健安全法(昭和33年法律第56号)に規定する健康診断に準じて行わなければならない。

2 児童福祉施設の長は、前項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる健康診断が行われた場合であつて、当該健康診断がそれぞれ同表の下欄に掲げる健康診断の全部又は一部に相当すると認められるときは、同欄に掲げる健康診断の全部又は一部を行わないことができる。この場合において、児童福祉施設の長は、それぞれ同表の上欄に掲げる健康診断の結果を把握しなければならない。

児童相談所等における児童の入所前の健康診断	入所した児童に対する入所時の健康診断
児童が通学する学校における健康診断	定期の健康診断又は臨時の健康診断

3 第1項の健康診断をした医師は、その結果必要な事項を母子健康手帳又は入所した者の健康を記録する表に記入するとともに、必要に応じ入所の措置又は助産の実施、母子保護の実施若しくは保育の提供若しくは法第24条第5項若しくは第6項の規定による措置を解除又は停止する等必要な手続をとることを、児童福祉施設の長に勧告しなければならない。

4 児童福祉施設の職員の健康診断に当たっては、特に入所している者の食事を調理する者につき、綿密な注意を払わなければならない。

第5章 保育所

(設備の基準)

第32条 保育所の設備の基準は、次のとおりとする。

1 乳児又は満2歳に満たない幼児を入所させる保育所には、乳児室又はほふく室、医務室、調理室及び便所を設けること。

2 乳児室の面積は、乳児又は前号の幼児1人につき1.65平方メートル以上であること。

3 ほふく室の面積は、乳児又は第一号の幼児1人につき3.3平方メートル以上であること。

4 乳児室又はほふく室には、保育に必要な用具を備えること。

5 満2歳以上の幼児を入所させる保育所には、保育室又は遊戯室、屋外遊戯場(保育所の付近にある屋外遊戯場に代わるべき場所を含む。次号において同じ。)、調理室及び便所を設けること。

(保育所の設備の基準の特例)

第32条の2 次の各号に掲げる要件を満たす保育所は、第11条第1項の規定にかかわらず、当該保育所の満3歳以上の幼児に対する食事の提供について、当該保育所外で調理し搬入する方法により行うことができる。この場合において、当該保育所は、当該食事の提供について当該方法によることとしてもなお当該保育所において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えるものとする。

1 幼児に対する食事の提供の責任が当該保育所にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。

2 当該保育所又は他の施設、保健所、市町村等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。

3 調理業務の受託者を、当該保育所における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。

4 幼児の年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、幼児の食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができること。

5 食を通じた乳幼児の健全育成を図る観点から、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供するよう努めること。

(職員)

第33条 保育所には、保育士、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する施設にあつては、調理員を置かないことができる。

○ 特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準等の制定に伴う実施上の留意事項について

(平成27年3月31日 府政共生第350号、26文科初第1464号、雇児発0331第9号)

最終改正 令和元年9月30日 府子本第536号、文科初第791号、子発0930第1号)

特定教育・保育、特別利用保育、特別利用教育、特定地域型保育、特別利用地域型保育、特定利用地域型保育及び特例保育に要する費用の額の算定に関する基準等(平成27年3月内閣府告示第49号)(以下「告示」という。))については、本日公布されたところであるが、この実施に伴う留意事項は下記のとおりであるので、十分御了知の上、各都道府県においては、貴管内の市町村に対して遅滞なく周知を図られたい。

第1 公定価格の具体的な算定方法等

(1)算定方法、加算の要件及び申請手続き等

特定教育・保育等に要する費用の額(以下「公定価格」という。)の算定に関する基準については、告示に定めるところであるが、具体的な算定方法、加算の要件及び申請手続き等については、別紙1から別紙10によること。

別紙1 (幼稚園(教育標準時間認定1号))

III 基本加算部分

8. 給食実施加算(㊸)

(1)加算の要件:給食を実施している施設に加算する。(以下略)

10. 副食費徴収免除加算(㊹)

(1)加算の要件:利用子どもの全てに副食の全てを提供する日(以下「給食実施日」という。)(^{注1})があり、かつ、利用子どもである副食費徴収免除対象子ども(^{注2})に副食の全てを提供する日がある施設に加算する。
(注1)副食の提供状況については保護者への意向聴取等により施設(事業所)が把握している各月初日における副食の提供予定による。また、施設(事業所)の都合によらずに副食の一部又は全部の提供を要しない利用子どもについては副食の全てを提供しているものと見なすものとする。

(注2)以下のいずれかに該当する子どもとして、副食費の徴収が免除されることについて市町村から通知がされた子どもとする。

① 特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業並びに特定子ども・子育て支援施設等の運営に関する基準(平成26年内閣府令第39条。以下「特定教育・保育施設等運営基準」という。)第13条第4項第3号イの(1)又は(2)に規定する年収360万円未満相当世帯に属する子ども

② 特定教育・保育施設等運営基準第13条第4項第3号ロの(1)又は(2)に規定する第3子以降の子ども

③ 保護者及び当該保護者同一の世帯に属する者が子ども・子育て支援法施行令(平成26年政令第213号)第15条の3第2項に規定する市町村民税を課されない者に準ずる者である子ども

(2)加算の認定

(ア)加算の認定は、施設が所在する市町村長が月毎に行うこととし、加算の認定をするにあたっては、その施設の設置者からその旨の申請(施設名、加算の適用年月、副食の提供予定等)を徴して確認すること。

(イ)市町村長は、加算の認定がされている施設について、指導監督等を通じて副食の提供状況を把握し、申請内容と実績に乖離がある場合には、施設の設置者から理由を徴すること。

(3)加算額の算定

加算額は、定められた額に、各月の給食実施日数(注)を乗じて得た額とし、副食費徴収免除対象子どもについて加算する(算定して得た額に10円未満の端数がある場合は切り捨てる。)

(注)20を超える場合には20とする。

VI 特定加算部分

14. 栄養管理加算(㊺)

(1)加算の要件:食事の提供にあたり、栄養士を活用(^{注1})して、栄養士から献立やアレルギー、アトピー等への助言、食育等に関する継続的(^{注2})な指導を受ける施設に加算する。

(注1)栄養士の活用にあたっては、雇用形態を問わず、嘱託する場合や、栄養教諭、学校栄養職員又は調理員として栄養士を雇用している場合も対象となる。

(注2)年間を通じて活用している場合に対象とする。(年度途中で新たに開設した施設については、施設の開設以降、

年間を通じて活用(期間が6ヶ月以上となること。)している場合に対象とする。)

別紙2 (保育所(保育認定2・3号))

II 基本部分

1. 基本分単価(⑥)

(2) 基本分単価に含まれる職員構成

基本分単価に含まれる職員構成は以下のとおりであることから、これを充足すること。

(イ)その他(調理員等) 利用定員40人以下の施設は1人、41人以上150人以下の施設は2人、151人以上の施設は3人(うち1人は非常勤)(以下略)

III 基本加算部分

9. 副食費徴収免除加算(⑮)

(1)加算の要件:全ての施設に加算する。

(2)加算額の算定:加算額は、定められた額とし、副食費徴収免除対象子ども(注)に加算する。

(注)以下のいずれかに該当する子どもとして、副食費の徴収が免除されることについて市町村から通知がされた子どもとする。

① 特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業並びに特定子ども・子育て支援施設等の運営に関する基準(平成26年内閣府令第39条。以下「特定教育・保育施設等運営基準」という。)第13条第4項第3号イの(1)又は(2)に規定する年収360万円未満相当世帯に属する子ども

② 特定教育・保育施設等運営基準第13条第4項第3号ロの(1)又は(2)に規定する第3子以降の子ども

③ 保護者及び当該保護者と同一の世帯に属する者が子ども・子育て支援法施行令(平成26年政令第213号)第15条の3第2項に規定する市町村住民税を課されない者に準ずる者である子

VI 特定加算部分

11. 栄養管理加算(⑳)

(1)加算の要件:食事の提供にあたり、栄養士を活用^(注1)して、栄養士から献立やアレルギー、アトピー等への助言、食育等に関する継続的^(注2)な指導を受ける施設に加算する。

(注1)栄養士の活用に当たっては、雇用形態を問わず、嘱託する場合や、調理員として栄養士を雇用している場合も対象となる。

(注2)年間を通じて活用している場合に対象とする。(年度途中で新たに開設した施設については、施設の開設以降、年間を通じて活用(期間が6ヶ月以上となること。)している場合に対象とする。)

別紙3 (認定こども園(教育標準時間認定1号))

II 基本部分

1. 基本分単価(⑤)

(2) 基本分単価に含まれる職員構成

基本分単価(保育認定子どもに係る基本分単価を含む。)に含まれる職員構成は以下のとおりであることから、これを充足すること。

(イ)その他(調理員等) 保育認定子どもに係る利用定員40人以下の施設は1人、41人以上150人以下の施設は2人、151人以上の施設は3人(うち1人は非常勤)

III 基本加算部分

9. 給食実施加算(⑭)

(1)加算の要件:給食を実施している施設に加算する。(以下略)

11. 副食費徴収免除加算(⑯)

(1)加算の要件:利用子どもの全てに副食の全てを提供する日(以下「給食実施日」という。)^(注1)があり、かつ、利用子どもである副食費徴収免除対象子ども^(注2)に副食の全てを提供する日がある施設に加算する。

(注1)副食の提供状況については保護者への意向聴取等により施設が把握している各月初日における副食の提供予定による。また、施設の都合によらずに副食の一部又は全部の提供を要しない利用子どもについては副食の全てを提供しているものと見なすものとする。

(注2)以下のいずれかに該当する子どもとして、副食費の徴収が免除されることについて市町村から通知がされた子どもとする。

① 特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業並びに特定子ども・子育て支援施設等の運営に関する基準(平成26年内閣府令第39条。以下「特定教育・保育施設等運営基準」という。)第13条第4項第3号イの(1)又は(2)に規定する年収360万円未満相当世帯に属する教育標準時間認定子ども

② 特定教育・保育施設等運営基準第13条第4項第3号ロの(1)又は(2)に規定する第3子以降の教育標準時間認定子ども

③ 保護者及び当該保護者と同一の世帯に属する者が子ども・子育て支援法施行令(平成26年政令第213号)第15条の3第2項に規定する市町村民税を課されない者に準ずる者である教育標準時間認定子ども

(2) 加算の認定

(ア) 加算の認定は、施設が所在する市町村長が月毎に行うこととし、加算の認定をするにあたっては、その施設の設置者からその旨の申請(施設名、加算の適用年月、副食の提供予定等)を徴して確認すること。

(イ) 市町村長は、加算の認定がされている施設について、指導監督等を通じて副食の提供状況を把握し、申請内容と実績に乖離がある場合には、施設の設置者から理由を徴すること。

(3) 加算額の算定

加算額は、定められた額に、各月の給食実施日数(注)を乗じて得た額とし、副食費徴収免除対象子どもについて加算する(算定して得た額に10円未満の端数がある場合は切り捨てる。)

(注) 20 を超える場合には20 とする。

別紙4(認定こども園(保育認定2・3号))

II 基本部分

1. 基本分単価(⑥)

(2) 基本分単価に含まれる職員構成

基本分単価(教育標準時間認定子どもに係る基本分単価を含む。)に含まれる職員構成は別紙3のII1(2)のとおりであることから、これを充足すること。

III 基本加算部分

8. 副食費徴収免除加算(⑭)

(1) 加算の要件 : 全ての施設に加算する。

(2) 加算額の算定: 加算額は、定められた額とし、副食費徴収免除対象子ども(注)に加算する。

(注) 以下のいずれかに該当する子どもとして、副食費の徴収が免除されることについて市町村から通知がされた子どもとする。

① 特定教育・保育施設及び特定地域型保育事業並びに特定子ども・子育て支援施設等の運営に関する基準(平成26年内閣府令第39条。以下「特定教育・保育施設等運営基準」という。)第13条第4項第3号イの(1)又は(2)に規定する年収360万円未満相当世帯に属する保育認定子ども

② 特定教育・保育施設等運営基準第13条第4項第3号ロの(1)又は(2)に規定する第3子以降の保育認定子ども

③ 保護者及び当該保護者と同一の世帯に属する者が子ども・子育て支援法施行令(平成26年政令第213号)第15条の3第2項に規定する市町村民税を課されない者に準ずる者である子ども

VI 特定加算部分

10. 栄養管理加算(⑳)

(1) 加算の要件 : 食事の提供にあたり、栄養士を活用(注1)して、栄養士から献立やアレルギー、アトピー等への助言、食育等に関する継続的(注2)な指導を受ける施設に加算する。

(注1) 栄養士の活用に当たっては、雇用形態を問わず、嘱託する場合や、調理員として栄養士を雇用している場合も対象となる。

(注2) 年間を通じて活用している場合を対象とする。(年度途中で新たに開設した施設については、施設の開設以降、年間を通じて活用(期間が6ヶ月以上となること。)している場合を対象とする。)

(以下略)

○ 保育所における調理業務の委託について

平成10年2月18日 児発第86号
各都道府県知事・各指定都市・各中核市市長宛
厚生省児童家庭局長通知

保育所における調理業務については、これまで施設の職員により行われるものとされていたが、地方分権推進委員会の第2次勧告の指摘等を踏まえ、給食の安全・衛生や栄養等の質の確保が図られていることを前提としつつ、保育所本来の事業の円滑な運営を阻害しない限りにおいて、下記の事項に留意の上、調理業務の委託を認めることとし、平成10年4月1日から適用することとしたので、適切な実施を期するよう、貴管下市区町村及び保育所に対し周知徹底及び指導方よろしくお願ひしたい。なお、本通知に従い調理業務の委託を行う施設のうち、全ての業務を委託する施設にあつては、児童福祉施設最低基準等の一部を改正する省令(平成10年厚生省令第15号)第1条により、調理員を置かないことができるものである。

記

1 調理業務の委託についての基本的な考え方

保育所における給食については、児童の発育段階や健康状態に応じた離乳食・幼児食やアレルギー・アトピー等への配慮など、安全・衛生面及び栄養面等での質の確保が図られるべきものであり、調理業務について保育所が責任をもって行えるよう施設の職員により行われることが原則であり、望ましいこと。しかしながら、施設の管理者が業務上必要な注意を果たし得るような体制及び契約内容により、施設職員による調理と同様な給食の質が確保される場合には、入所児童の処遇の確保につながるよう十分配慮しつつ、当該業務を第三者に委託することは差し支えないものであること。

2 調理室について

施設内の調理室を使用して調理させること。したがって、施設外で調理し搬入する方法は認められないものであること。

3 栄養面での配慮について

調理業務の委託を行う施設にあっては、保育所や保健所・市町村等の栄養士により献立等について栄養面での指導を受けられるような体制にあるなど栄養士による必要な配慮がなされていること。したがって、こうした体制がとられていない施設にあっては、調理業務の委託を行うことはできないものであること。

4 施設の行う業務について

施設は次に掲げる業務を自ら実施すること。

- ア 受託事業者に対して、1の基本的な考え方の趣旨を踏まえ、保育所における給食の重要性を認識させること。
- イ 入所児童の栄養基準及び献立の作成基準を委託業者に明示するとともに、献立表が当該基準どおり作成されているか事前に確認すること。
- ウ 献立表に示された食事内容の調理等について、必要な事項を現場作業責任者に指示を与えること。
- エ 毎回、検食を行うこと。
- オ 受託業者が実施した給食業務従事者の健康診断及び検便の実施状況並びに結果を確認すること。
- カ 調理業務の衛生的取扱い、購入材料その他契約の履行状況を確認すること。
- キ 随時児童の嗜好調査の実施及び喫食状況の把握を行うとともに、栄養基準を満たしていることを確認すること。
- ク 適正な発育や健康の保持増進の観点から、入所児童及び保護者に対する栄養指導を積極的に進めるよう努めること。

5 受託業者について

受託業者は次に掲げる事項のすべてを満たすものであること。

- ア 保育所における給食の趣旨を十分認識し、適正な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行うものであること。
- イ 調理業務の運営実績や組織形態からみて、当該受託業務を継続的かつ安定的に遂行できる能力を有すると認められるものであること。
- ウ 受託業務に関し、専門的な立場から必要な指導を行う栄養士が確保されているものであること。
- エ 調理業務に従事する者の大半は、当該業務について相当の経験を有するものであること。
- オ 調理業務従事者に対して、定期的に、衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するものであること。
- カ 調理業務従事者に対して、定期的に、健康診断及び検便を実施するものであること。
- キ 不当販売行為等健全な商習慣に違反する行為を行わないものであること。

6 業務の委託契約について

施設が調理業務を業者に委託する場合には、その契約内容、施設と受託業者との業務分担及び経費負担を明確にした契約書を取り交すこと。

なお、その契約書には、上記5のア、エ、オ及びカに係る事項並びに次に掲げる事項を明確にすること。

- ア 受託業者に対して、施設側から必要な資料の提出を求めることができること。
- イ 受託業者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと保育所が認めたとき、その他受託業者が適正な給食を確保する上で支障となる行為を行ったときは、契約期間中であっても保育所側において契約を解除できること。
- ウ 受託業者の労働争議その他の事情により、受託業務の遂行が困難となった場合の業務の代行保証に関すること。
- エ 受託業者の責任で法定伝染病又は食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しないため保育所に損害を与えた場合は、受託業者は保育所に対し損害賠償を行うこと。

7 その他

- (1) 保育所全体の調理業務に対する保健衛生面・栄養面については、従来より保健所等による助言・指導をお願いしているところであるが、今後とも保健所や市町村の栄養士の活用等による指導が十分に行われるよう配慮すること。
- (2) 都道府県知事又は指定都市若しくは中核市市長は、適宜、上記2から6までの条件の遵守等につき必要な指導を行うものとする。

○ 厚生労働省関係構造改革特別区域法第34条に規定する政令等規制事業に係る省令の特例に関する措置を定める省令

平成15年8月29日厚生労働省令第132号
最終改正：平成27年1月16日厚生労働省令第5号

構造改革特別区域法(平成14年法律第189号)第2条第3項、第4条第9項及び第10項並びに別表第24号の規定に基づき、厚生労働省関係構造改革特別区域法第2条第3項に規定する省令の特例に関する措置及びその適用を受ける特定事業を定める省令を次のように定める。

(児童福祉施設の設備及び運営に関する基準の特例)

第1条 地方公共団体が、その設定する構造改革特別区域法(平成14年法律第189号。以下「法」という。)第2条第1項に規定する構造改革特別区域内における保育所(児童福祉法(昭和22年法律第164号)第39条第1項に規定する保育所をいい、地方公共団体が設置するものに限る。以下この条において同じ。)について、次の各号に掲げる要件を満たしていることを認めて法第4条第9項の内閣総理大臣の認定(法第6条第1項の規定による変更の認定を含む。以下同じ。)を申請し、その認定を受けたときは、当該認定の日以後は、当該認定に係る保育所は、公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業(保育所外で調理し搬入する方法により当該保育所の乳児(児童福祉法第4条第1項第1号に規定する乳児をいう。)又は満三歳に満たない幼児(同項第2号に規定する幼児をいう。)(以下この条において「乳幼児」と総称する。))に対して食事の提供を行う事業をいう。)を実施することができる。この場合において、当該保育所は、当該食事の提供について当該方法によることとしてもなお当該保育所において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えるものとする。

- 1 乳幼児に対する食事の提供の責任が当該保育所にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。
- 2 当該保育所又は他の施設、保健所、市町村等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。
- 3 調理業務の受託者を、当該保育所における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。
- 4 乳幼児の年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、乳幼児の食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができること。
- 5 食を通じた乳幼児の健全育成を図る観点から、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供するよう努めること。

○ 保育所における食事の提供について

雇児発0601第4号 平成22年6月1日
都道府県知事・各指定都市市長殿・中核市市長
厚生労働省雇用均等・児童家庭局長

保育所における食事の提供に関して、施設外で調理し搬入すること(以下「外部搬入」という。)については、構造改革特別区域法(平成14年法律第189号)第3条に基づく構造改革特別区域基本方針(平成15年1月24日閣議決定)別表2の「920 公立保育所における給食の外部搬入の容認事業」(厚生労働省関係構造改革特別区域法第2条第3項に規定する省令の特例に関する措置及びその適用を受ける特定事業を定める省令(平成15年厚生労働省令第132号。以下「特区省令」という。)第1条により措置)により、特例措置が講じられてきたところであるが、当該特例措置については、「構造改革特別区域において講じられた規制の特例措置の評価に係る評

価・調査委員会の意見に関する今後の政府の対応方針」(平成22年3月25日構造改革特別区域推進本部決定)において、「3歳以上児に対する給食については、特区における規制の特例措置の内容・要件のとおり、全国展開を行うこと。」とされたところである。

今般、この決定を踏まえ、これまで構造改革特別区域(以下「特区」という。)において行われてきた当該特例措置については、下記のとおり、本日公布、即日施行された「児童福祉施設最低基準等の一部を改正する省令」(平成22年厚生労働省令第75号。以下「改正省令」という。)により、満3歳以上の児童に対する食事の提供に限り、公立・私立を問わず全国展開することとし、満3歳に満たない児童に対する食事の提供については、引き続き、特区の認定を申請し、その認定を受けた場合に限り、外部搬入を認めることとした。保育所における食事の提供について外部搬入を行うに当たっては、本通知の事項に御留意のうえ、その適正な実施に特段の御配慮をお願いしたい。また、本通知の発出に伴い、平成20年4月1日雇児発第0401002号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知「構造改革特別区域における「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業」について」(参考1)については、廃止する。

なお、本通知は地方自治法(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項に規定する技術的助言として発出するものであることを申し添える。

記

I 改正省令の概要

1 改正の趣旨

これまで保育所における食事の提供については、特区の認定を申請し、その認定を受けた公立保育所に限り、外部搬入を認めることとしていたが、満3歳以上の児童に対する食事の提供に限り、公立・私立を問わず全国展開することとし、満3歳に満たない児童に対する食事の提供については、引き続き、特区の認定を申請し、その認定を受けた場合に限り、外部搬入を認めることとするものである。また、併せて、所要の改正を行うものである。

2 児童福祉施設最低基準(昭和23年厚生省令第63号。以下「最低基準」という。)の改正内容(改正省令第1条関係)

以下の要件を満たす保育所においては、満3歳以上の児童に対する食事の提供について、外部搬入を実施することができること。(最低基準第32条の2関係)

- (1) 幼児に対する食事の提供の責任が当該保育所にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。
- (2) 当該保育所又は他の施設、保健所、市町村等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。
- (3) 調理業務の受託者を、当該保育所における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。
- (4) 幼児の年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、幼児の食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができること。
- (5) 食を通じた乳幼児の健全育成を図る観点から、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供するよう努めること。

3 特区省令の改正内容(改正省令第3条関係)

特区における公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業の対象を満3歳に満たない児童のみとすること。(特区省令第1条関係)

なお、今般の改正の施行前に、既に満3歳に満たない児童について、特区の認定を受けている地方公共団体については、改めて認定を受ける必要はないものであること。

II 外部搬入実施に当たっての留意事項

外部搬入を実施するに当たっては、最低基準第32条の2又は特区省令第1条に規定する要件を満たす必要があること。また、この場合に、次の1から4までに留意すること。なお、満3歳以上の児童に対する食事の提供について外部搬入を実施するに当たっては(これまで特区で実施していた場合を含む。)、児童福祉法(昭和22年法律第164号)第35条第3項に規定する届出、児童福祉法施行規則(昭和23年厚生省令第11号)第37条第2項に規定する申請又は同条第4項若しくは第6項に規定する変更の届出を行うこと。

- 1 外部搬入を実施する保育所においては、調理室として加熱、保存、配膳等のために必要な調理機能を有する設備を有すること。具体的には、再加熱を行うための設備、冷蔵庫等の保存のための設備、給食を配膳するための適切な用具及びスペース、体調不良児等の対応に支障が生じない設備等を有すること。(最低基準第32条の2本文、特区省令第1条本文関係)
- 2 社会福祉施設において外部搬入を行う場合の衛生基準を遵守すること。また、保健衛生面・栄養面については保健所等による助言・相談に従うとともに、調理業務の委託・受託については、「保護施設等における調理業

務の委託について」(昭和62年3月9日社施第38号)(参考2)及び「保育所における調理業務の委託について」(平成10年2月18日児発第86号)(参考3)の内容に十分留意すること。(最低基準第32条の2第1～3号、特区省令第1条第1～3号関係)

- 3 子どもの年齢、発達の段階や健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等子どもの食事の内容、回数や時機に適切に応じることができること。(最低基準第32条の2第4号、特区省令第1条第4号関係)
- 4 食を通じた子どもの健全育成(食育)を図る観点から、食育プログラムに基づき食事を提供するように努めること。食育プログラムとは、食育を図る観点から、発育・発達過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めたものである。なお、食育に関しては、「食を通じた子どもの健全育成(いわゆる「食育」)に関する取組の推進について(平成16年3月16日雇児発第0316007号)」及び「保育所における食を通じた子どもの健全育成(いわゆる「食育」)に関する取組の推進について(平成16年3月29日雇児保発第0329001号)」を参考にされたい。(最低基準第32条の2第5、特区省令第1条第5号関係)

○ 幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営に関する基準

(平成26年4月30日内閣府・文部科学省・厚生労働省令第1号 最終改正令和元年7月31日)

就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律(平成18年法律第77号)第13条第2項の規定に基づき、幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営に関する基準を次のように定める。

(趣旨)

- 第1条** 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律(以下「法」という。)第13条第2項の主務省令で定める基準は、次の各号に掲げる基準に応じ、それぞれ当該各号に定める規定による基準とする。
- 2 法第13条第2項の主務省令で定める基準は、都道府県知事(指定都市等の区域内に所在する幼保連携型認定こども園(都道府県が設置するものを除く。))については、当該指定都市等の長。次条及び第3条において同じ。)の監督に属する幼保連携型認定こども園の園児(法第14条第6項に規定する園児をいう。以下同じ。)が、明るくて、衛生的な環境において、栄養があり、かつ、適切な養成又は訓練を受けた職員の指導により、心身ともに健やかに育成されることを保障するものとする。
 - 3 内閣総理大臣、文部科学大臣及び厚生労働大臣は、法第13条第2項の主務省令で定める基準を常に向上させるように努めるものとする。

(設備運営基準の目的)

第2条 法第13条第1項の規定により都道府県が条例で定める基準(次条において「設備運営基準」という。)は、都道府県知事の監督に属する幼保連携型認定こども園の園児が、明るくて、衛生的な環境において、栄養があり、かつ、適切な養成又は訓練を受けた職員の指導により、心身ともに健やかに育成されることを保障するものとする。

(設備運営基準の向上)

- 第3条** 都道府県知事は、その管理に属する法第25条に規定する審議会その他の合議制の機関の意見を聴き、その監督に属する幼保連携型認定こども園に対し、設備運営基準を超えて、その設備及び運営を向上させるように勧告することができる。
- 2 都道府県は、設備運営基準を常に向上させるように努めるものとする。

(職員の数等)

- 第5条**
- 4 幼保連携型認定こども園には、調理員を置かなければならない。ただし、第13条第1項において読み替えて準用する児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第32条の2(後段を除く。第7条第3項において同じ。)の規定により、調理業務の全部を委託する幼保連携型認定こども園にあっては、調理員を置かないことができる。

(園舎に備えるべき設備)

- 第7条** 園舎には、次に掲げる設備(第2号に掲げる設備については、満2歳未満の保育を必要とする子どもを入園させる場合に限る。)を備えなければならない。
- 六 調理室

3 満3歳以上の園児に対する食事の提供について、第13条第1項において読み替えて準用する児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第32条の2に規定する方法により行う幼保連携型認定子ども園にあっては、第1項の規定にかかわらず、調理室を備えないことができる。この場合において、当該幼保連携型認定子ども園においては、当該食事の提供について当該方法によることとしてもなお当該幼保連携型認定子ども園において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えなければならない。

4 園児に対する食事の提供について、幼保連携型認定子ども園内で調理する方法により行う園児数が20人に満たない場合においては、当該食事の提供を行う幼保連携型認定子ども園は、第一項の規定にかかわらず、調理室を備えないことができる。この場合において、当該幼保連携型認定子ども園においては、当該食事の提供について当該方法により行うために必要な調理設備を備えなければならない。

(児童福祉施設の設備及び運営に関する基準の準用)

第13条 児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第4条、第5条第1項、第2項及び第4項、第7条の2、第9条から第9条の3まで、第11条(第4項ただし書を除く。)、第14条の2、第4条の3第1項、第3項及び第4項、第32条第8号、第32条の2(後段を除く。)並びに第36条の規定は、幼保連携型認定子ども園について準用する。この場合において、次の表の上欄に掲げる同令の規定中同表の中欄に掲げる字句は、それぞれ同表の下欄に掲げる字句に読み替えるものとする。(略)

(幼稚園設置基準の準用)

第14条 幼稚園設置基準(昭和31年文部省令第32号)第7条の規定は、幼保連携型認定子ども園について準用する。この場合において、同条第1項中「幼児の教育上」とあるのは「その運営上」と、同条第2項中「施設及び設備」とあるのは「設備」と読み替えるものとする。

○ 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律第3条第2項及び第4項の規定に基づき内閣総理大臣、文部科学大臣及び厚生労働大臣が定める施設の設備及び運営に関する基準

(平成26年7月31日 内閣府・文部科学省・厚生労働省告示第2号)

第1 趣旨

就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律(以下「法」という。)は、幼保連携型認定子ども園の設置及び運営に関し必要な事項を定めるとともに、幼稚園及び保育所等のうち、就学前の子どもに対する教育及び保育並びに保護者に対する子育て支援を総合的に提供する機能を備える施設を認定子ども園として認定する仕組みを設けるものである。この幼保連携型認定子ども園以外の認定子ども園(以下「認定子ども園」という)については、地域の実情に応じた選択が可能となるよう、次に掲げる類型を認めるものである。

- 一 幼稚園型認定子ども園
- 二 保育所型認定子ども園
- 三 地方裁量型認定子ども園

第4 施設設備

3 認定子ども園には、保育室又は遊戯室、屋外遊技場及び調理室を設けなければならない。

7 認定子ども園は、当該認定子ども園の子どもに食事を提供するときは、当該認定子ども園内で調理する方法により行わなければならない。ただし満3歳以上の子どもに対する食事の提供については、次に掲げる要件を満たす場合に限り、当該認定子ども園外で調理し搬入する方法により行うことができる。この場合において、当該認定子ども園は、当該食事の提供について当該方法によることとしてもなお当該認定子ども園において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えるものとする。

- 1 子どもに対する食事の提供の責任が当該認定子ども園にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務を受託する者との契約内容が確保されていること。
- 2 当該認定子ども園又は他の施設、保健所、市町村等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。
- 3 受託業者については、認定子ども園における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。
- 4 子どもの年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、子どもの食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができること。
- 5 食を通じた子どもの健全育成を図る観点から、子どもの発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき

事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供するよう努めること。

- 8 幼稚園型認定こども園の子どもに対する食事の提供について、当該幼稚園型認定こども園内で調理する方法により行う子どもの数が20人に満たない場合においては、当該食事の提供を行う幼稚園型認定こども園は、三の規定にかかわらず、調理室を備えないことができる。この場合において、当該幼稚園型認定こども園においては、当該食事の提供について当該方法により行うために必要な調理設備を備えなければならない。

第5 教育及び保育の内容

5 日々の教育及び保育の指導における留意点

認定こども園における日々の教育及び保育の指導に際しては、次に掲げる点に留意しなければならない。

5 乳幼児の食事は、子どもの健やかな発育及び発達に欠かせない重要なものであることから、望ましい食習慣の定着を促すとともに、子ども一人一人の状態に応じた摂取法や摂取量のほか、食物アレルギー等への適切な対応に配慮すること。また、楽しく食べる経験や食に関する様々な体験活動等を通じて、食事をするこゝへの興味や関心を高め、健全な食生活を実践する力の基礎を担う食育の取組を行うこと。さらに利用時間の相違により食事を摂る子どもと摂らない子どもがいることにも配慮すること。

○ 家庭的保育事業等の設備及び運営に関する基準

〔 平成 26 年 4 月 30 日厚生労働省令第 61 号
最終改正：平成 31 年 4 月 1 日厚生労働省令第 49 号 〕

児童福祉法(昭和22年法律第164号)第34条の16第2項の規定に基づき、家庭的保育事業等の設備及び運営に関する基準を次のように定める。

第1章 総則

(最低基準と家庭的保育事業者等)

第4条 家庭的保育事業者等は、最低基準を超えて、常に、その設備及び運営を向上させなければならない。

- 2 最低基準を超えて、設備を有し、又は運営をしている家庭的保育事業者等においては、最低基準を理由として、その設備又は運営を低下させてはならない。

(衛生管理等)

第14条 家庭的保育事業者等は、利用乳幼児の使用する設備、食器等又は飲用に供する水について、衛生的な管理に努め、又は衛生上必要な措置を講じなければならない。

- 2 家庭的保育事業者等は、家庭的保育事業所等において感染症又は食中毒が発生し、又はまん延しないように必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

(食事)

第15条 家庭的保育事業者等は、利用乳幼児に食事を提供するときは、家庭的保育事業所等内で調理する方法(第10条の規定により、当該家庭的保育事業所等の調理設備又は調理室を兼ねている他の社会福祉施設等の調理室において調理する方法を含む。)により行わなければならない。

- 2 家庭的保育事業者等は、利用乳幼児に食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、利用乳幼児の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならない。

- 3 食事は、前項の規定によるほか、食品の種類及び調理方法について栄養並びに利用乳幼児の身体的状況及び嗜好を考慮したものでなければならない。

- 4 調理は、あらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。

- 5 家庭的保育事業者等は、利用乳幼児の健康な生活の基本としての食を営む力の育成に努めなければならない。

(食事の提供の特例)

第16条 次の各号に掲げる要件を満たす家庭的保育事業者等は、前条第一項の規定にかかわらず、当該家庭的保育事業者等の利用乳幼児に対する食事の提供について、次項に規定する施設(以下「搬入施設」という。)において調理し家庭的保育事業所等に搬入する方法により行うことができる。この場合において、当該家庭的保育事業者等は、当該食事の提供について当該方法によることとしてもなお当該家庭的保育事業所等において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えなければならない。

- 1 利用乳幼児に対する食事の提供の責任が当該家庭的保育事業者等にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。

- 2 当該家庭的保育事業所等又はその他の施設、保健所、市町村等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。
 - 3 調理業務の受託者を、当該家庭的保育事業者等による給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。
 - 4 利用乳幼児の年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、利用乳幼児の食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができること。
 - 5 食を通じた利用乳幼児の健全育成を図る観点から、利用乳幼児の発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供するよう努めること。
- 2 搬入施設は、次の各号に掲げるいずれかの施設とする。
- 1 連携施設
 - 2 当該家庭的保育事業者等と同一の法人又は関連法人が運営する小規模保育事業(法第6条の3第10項に規定する小規模保育事業をいう。以下同じ。)若しくは事業所内保育事業を行う事業所、社会福祉施設、医療機関等
 - 3 学校給食法(昭和29年法律第160号)第3条第2項に規定する義務教育諸学校又は同法第六条に規定する共同調理場(家庭的保育事業者等が離島その他の地域であって、第1号及び第2号に掲げる搬入施設の確保が著しく困難であると市町村が認めるものにおいて家庭的保育事業等を行う場合に限り。)(利用乳幼児及び職員の健康診断)
- 4 家庭的保育事業等の職員の健康診断に当たっては、特に利用乳幼児の食事を調理する者につき、綿密な注意を払わなければならない。

第2章 家庭的保育事業

(設備の基準)

第22条 家庭的保育事業は、次条第二項に規定する家庭的保育者の居宅その他の場所(保育を受ける乳幼児の居宅を除く。)であって、次の各号に掲げる要件を満たすものとして、市町村長が適当と認める場所(次条において「家庭的保育事業を行う場所」という。)で実施するものとする。

- 4 衛生的な調理設備及び便所を設けること。

(職員)

第23条 家庭的保育事業を行う場所には、次項に規定する家庭的保育者、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、次の各号のいずれかに該当する場合には、調理員を置かないことができる。

- 1 調理業務の全部を委託する場合
- 2 第16条第1項の規定により搬入施設から食事を搬入する場合

第3章 小規模保育事業

第1節 通則

(小規模保育事業の区分)

第27条 小規模保育事業は、小規模保育事業A型、小規模保育事業B型及び小規模保育事業C型とする。

第2節 小規模保育事業A型

(設備の基準)

第28条 小規模保育事業A型を行う事業所(以下「小規模保育事業所A型」という。)の設備の基準は、次のとおりとする。

- 1 乳児又は満二歳に満たない幼児を利用させる小規模保育事業所A型には、乳児室又はほふく室、調理設備及び便所を設けること。
- 2 満二歳以上の幼児を利用させる小規模保育事業所A型には、保育室又は遊戯室、屋外遊戯場(当該事業所の付近にある屋外遊戯場に代わるべき場所を含む。次号並びに第33条第4号及び第5号において同じ。)、調理設備及び便所を設けること。

(職員)

第29条 小規模保育事業所A型には、保育士、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する小規模保育事業所A型又は第16条第1項の規定により搬入施設から食事を搬入する小規模保育事業所A型にあつては、調理員を置かないことができる。

第3節 小規模保育事業B型

(職員)

第31条 小規模保育事業B型を行う事業所(以下「小規模保育事業所B型」という。)には、保育士その他保育に従事する職員として市町村長が行う研修(市町村長が指定する都道府県知事その他の機関が行う研修を含む。)を修了した者(以下この条において「保育従事者」という。)、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する小規模保育事業所B型又は第16条第1項の規定により搬入施設から食事を搬入する小規模保育事業所B型にあつては、調理員を置かないことができる。

第4節 小規模保育事業C型

(設備の基準)

第33条 小規模保育事業C型を行う事業所(以下「小規模保育事業所C型」という。)の設備の基準は、次のとおりとする。

- 1 乳児又は満二歳に満たない幼児を利用させる小規模保育事業所C型には、乳児室又はほふく室、調理設備及び便所を設けること。
- 4 満二歳以上の幼児を利用させる小規模保育事業所C型には、保育室又は遊戯室、屋外遊戯場、調理設備及び便所を設けること。

(職員)

第34条 小規模保育事業所C型には、家庭的保育者、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する小規模保育事業所C型又は第16条第1項の規定により搬入施設から食事を搬入する小規模保育事業所C型にあつては、調理員を置かないことができる。

第35条 小規模保育事業所C型は、法第6条の3第10項の規定にかかわらず、その利用定員を6人以上10人以下とする。

第5章 事業所内保育事業

(設備の基準)

第43条 事業所内保育事業(利用定員が二十人以上のものに限る。以下この条、第45条及び第46条において「保育所型事業所内保育事業」という。)を行う事業所(以下「保育所型事業所内保育事業所」という。)の設備の基準は、次のとおりとする。

- 1 乳児又は満二歳に満たない幼児を入所させる保育所型事業所内保育事業所には、乳児室又はほふく室、医務室、調理室(当該保育所型事業所内保育事業所を設置及び管理する事業主が事業場に附属して設置する炊事場を含む。第5号において同じ。))及び便所を設けること。
- 5 満二歳以上の幼児(法第6条の3第12項第2号の規定に基づき保育が必要と認められる児童であつて満3歳以上のものを受け入れる場合にあつては、当該児童を含む。以下この章において同じ。)を入所させる保育所型事業所内保育事業所には、保育室又は遊戯室、屋外遊戯場(保育所型事業所内保育事業所の付近にある屋外遊戯場に代わるべき場所を含む。次号において同じ。)、調理室及び便所を設けること。

(職員)

第44条 保育所型事業所内保育事業所には、保育士、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する保育所型事業所内保育事業所又は第16条第1項の規定により搬入施設から食事を搬入する保育所型事業所内保育事業所にあつては、調理員を置かないことができる。

(職員)

第47条 事業所内保育事業(利用定員が19人以下のものに限る。以下この条及び次条において「小規模型事業所内保育事業」という。)を行う事業所(以下この条及び次条において「小規模型事業所内保育事業所」という。)には、保育士その他保育に従事する職員として市町村長が行う研修(市町村長が指定する都道府県知事その他の機関が行う研修を含む。)を修了した者(以下この条において「保育従事者」という。)、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する小規模型事業所内保育事業所又は第16条第1項の規定により搬入施設から食事を搬入する小規模型事業所内保育事業所にあつては、調理員を置かないことができる。

(食事の提供の経過措置)

第2条 この省令の施行の日の前日において現に存する法第39条第1項に規定する業務を目的とする施設若しくは事業を行う者(次項において「施設等」という。)が、施行日後に家庭的保育事業等の認可を得た場合においては、この省令の施行の日から起算して5年を経過する日までの間は、第15条、第22条第4号(調理設備に係る部分に限る。)、第23条第1項本文(調理員に係る部分に限る。)、第28条第1号(調理設備に係る部分に限る。)(第32条及び第48条において準用する場合を含む。))及び第4号(調理設備に係る部分に限る。)(第32条及び第48条において準用する場合を含む。)、第29条第1項本文(調理員に係る部分に限る。)、第31条第1項

本文(調理員に係る部分に限る。)、第33条第1号(調理設備に係る部分に限る。)及び第4号(調理設備に係る部分に限る。)、第34条第1項本文(調理員に係る部分に限る。)、第43条第1号(調理室に係る部分に限る。)及び第5号(調理室に係る部分に限る。)、第44条第1項本文(調理員に係る部分に限る。)並びに第47条第1項本文(調理員に係る業務に限る。)の規定は、適用しないことができる。

2 前項の規定にかかわらず、施行日後に家庭的保育事業の認可を得た施設等については、この省令の施行の日から起算して10年を経過する日までの間は、第15条、第22条第4号(調理設備に係る部分に限る。)及び第23条第1項本文(調理員に係る部分に限る。)の規定は、適用しないことができる。この場合において、当該施設等は、第1条第2項に規定する利用乳幼児への食事の提供を同項に規定する家庭的保育事業所等内で調理する方法(第10条の規定により、当該家庭的保育事業所等の調理設備又は調理室を兼ねている他の社会福祉施設等の調理施設において調理する方法を含む。)により行うために必要な体制を確保するよう努めなければならない。

○ 長崎県児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例

(平成 24 年 12 月 28 日長崎県条例第 76 号 最終改正:令和元年 12 月 27 日)

(食事及び食育)

第 13 条 児童福祉施設(助産施設を除く。以下この項において同じ。)は、入所者等に食事を提供するときは、当該児童福祉施設内で調理する方法(第8条の規定により、当該児童福祉施設の調理室を兼ねている他の社会福祉施設の調理室において調理する方法を含む。)により行わなければならない。

- 2 児童福祉施設において、入所者等に食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、入所者等の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならない。
- 3 食事は、前項の規定によるほか、食品の種類及び調理方法について栄養並びに入所者等の身体的状況及び嗜好を考慮したものでなければならない。
- 4 調理は、あらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。ただし、少数の児童を対象として家庭的な環境の下で調理するときは、この限りでない。
- 5 児童福祉施設は、入所者等に食事を提供するに当たっては、地域で生産された農林水産物及びこれらを地域で加工した食品を積極的に利用するよう努めるとともに、入所者等の健康的な生活の基本としての食を営む力を育成するよう努めなければならない。

(入所者等の健康診断)

第 14 条 児童福祉施設(児童厚生施設及び児童家庭支援センターを除く。以下この条において同じ。)の長は、入所者等に対し、入所時の健康診断、少なくとも1年に2回の定期健康診断及び臨時の健康診断を、学校保健安全法(昭和 33 年法律第 56 号)に規定する健康診断に準じて行わなければならない。

- 2 児童福祉施設の長は、前項の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる健康診断が行われた場合であって、当該健康診断がそれぞれ同表の右欄に掲げる健康診断の全部又は一部に相当すると認められるときは、同欄に掲げる健康診断の全部又は一部を行わないことができる。この場合において、児童福祉施設の長は、それぞれ同表の左欄に掲げる健康診断の結果を把握しなければならない。

児童相談所等における児童の入所前の健康診断	入所した児童に対する入所時の健康診断
児童が通学する学校における健康診断	定期の健康診断又は臨時の健康診断

3 第1項の健康診断をした医師は、その結果必要な事項を母子健康手帳又は入所者等の健康を記録する表に記入するとともに、必要に応じ入所の措置、助産の実施、母子保護の実施、保育の提供、法第24条第5項若しくは第6項の規定による措置の解除又は停止等必要な手続をとることを、児童福祉施設の長に勧告しなければならない。

(職員の健康診断)

第 15 条 児童福祉施設の長は、職員に対し、少なくとも1年に1回の定期健康診断及び臨時の健康診断を行わなければならない。

- 2 児童福祉施設の長は、入所者等の食事を調理する職員に対しては、前項の健康診断に加え、月に1回以上の検便を行わなければならない。

第5章 保育所

(職員配置)

第 49 条 保育所には、保育士、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する施設にあっては、調理員を置かないことができる。

(設備の基準)

第50条 保育所の設備の基準は、次のとおりとする。

- (1) 乳児又は満2歳に満たない幼児を入所させる保育所には、乳児室又はほふく室、医務室、調理室及び便所を設けること。
- (4) 満2歳以上の幼児を入所させる保育所には、保育室又は遊戯室、屋外遊戯場(保育所の付近にある屋外遊戯場に代わるべき場所を含む。次号及び次条第2項において同じ。)、医務室、調理室及び便所を設けること。
(食事の特例)

第51条 規則で定める要件を満たす保育所は、第13条第1項の規定にかかわらず、当該保育所の満3歳以上の幼児に対する食事の提供について、当該保育所外で調理し搬入する方法により行うことができる。この場合において、当該保育所は、当該食事の提供について当該方法によることとしてもなお当該保育所において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えるものとする。
(食育)

第54条 保育所は、規則で定める事項に留意して、食育の推進を図らなければならない。

○ 長崎県児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例施行規則

(平成24年12月28日長崎県規則第43号)

(食事の特例の要件)

第4条 条例第51条に規定する規則で定める要件は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 幼児に対する食事の提供の責任が当該保育所にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。
- (2) 当該保育所又は他の施設、保健所、市町等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。
- (3) 調理業務の受託者を、当該保育所における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。
- (4) 幼児の年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、幼児の食事の内容、回数及び時機に適切に対応できるものであること。
- (5) 食を通じた乳幼児の健全育成を図る観点から、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供すること。

6月

第6条 条例第54条に規定する規則で定める事項は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 知事が別に定める長崎県食育推進計画を踏まえ、保育課程に連動した食育計画を策定するとともに、食育に関する指導を行う食育担当者を配置し、食育を推進する体制を整えること。
- (2) 当該保育所が定めた食育計画に基づき、給食等の実施に当たっては地産地消の推進等を通して、地域に対する関心が深められるよう配慮すること。

○ 長崎県認定こども園の認定要件に関する条例

(平成18年12月26日 長崎県条例第64号)
最終改正：平成28年6月28日条例第41号

(施設設備)

第6条

- 3 認定こども園には、保育室又は遊戯室、屋外遊戯場及び調理室を設けなければならない。
- 7 認定こども園は、当該認定こども園の子どもに食事を提供するときは、当該認定こども園内で調理する方法により行わなければならない。ただし、第3項に規定する調理室の確保が困難である特段の事情がある場合であって、規則で定める要件を満たすときに限り、当該認定こども園の満3歳以上の子どもに対する食事の提供について、当該認定こども園外で調理し、搬入する方法により行うことができる。
- 8 幼稚園型認定こども園の子どもに対する食事の提供について、当該幼稚園型認定こども園内で調理する方法により行う子どもの数が20人に満たない場合においては、当該食事の提供を行う幼稚園型認定こども園は、第3項の規定にかかわらず、調理室を備えないことができる。この場合において、当該幼稚園型認定こども園においては、当該食事の提供について当該方法により行うために必要な調理設備を備えなければならない。
(教育及び保育の内容)

第7条 認定こども園における教育及び保育の内容は、法第6条に基づき、幼保連携型認定こども園教育・保育要領(法第10条第1項の規定に基づき主務大臣が定める幼保連携型認定こども園の教育課程その他の教育及び保育の内容に関する事項をいう。)を踏まえ、幼稚園教育要領及び保育所保育指針(保育所の保育内容に関する指針で規則で定めるものをいう。)に基づくとともに、認定こども園に固有の事情に配慮し、次に掲げる事項について規則で定める内容に即したものとす。

(7) 食育の推進

○ 長崎県認定こども園の認定等に関する規則

〔平成18年12月26日長崎県規則第54号〕
〔最終改正：平成29年2月日規則第1号〕

第2章 認定こども園の認定要件

(施設設備)

3 条例第6条第7項に規定する規則で定める要件は、食事の提供に必要な加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えることのほか、次に掲げるとおりとする。

- (1) 子どもに対する食事の提供の責任が当該認定こども園にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。
- (2) 当該認定こども園又は保健所、市町等に配置されている栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制等が確保されていること。
- (3) 第1号の受託者は、認定こども園における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者であること。
- (4) 子どもの年齢及び発達の段階並びに健康状態に応じた食事の提供、アレルギーやアトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等子どもの食事の内容、回数及び時機に適切に対応できるものであること。
- (5) 食を通じた子どもの健全育成を図る観点から、子どもの発育及び発達の過程に応じて食に関し配慮すべき事項を定めた食育に関する計画に基づき食事を提供すること。

(運営の状況に関する報告書)

第15条 省令第7条に規定する報告書は、運営状況報告書(様式第5号)によるものとする。

3 省令第7条第2号に規定する知事が定める事項は、次に掲げるとおりとする。

(3) 食事の提供の状況に関すること。

別表(第5条関係)

5 日々の教育及び保育の指導における留意点

(5) 乳幼児期の食事は、子どもの健やかな発育及び発達に欠かせない重要なものであることから、望ましい食習慣の定着を促すとともに、子ども一人一人の状態に応じた摂取法や摂取量のほか、食物アレルギー等への適切な対応に配慮すること。また、楽しく食べる経験や食に関する様々な体験活動等を通じて、食事をする事への興味及び関心を高め、健全な食生活を実践する力の基礎を培う食育の取り組みを行うこと。さらに、利用時間の相違により食事を摂る子どもと摂らない子どもがいることにも配慮すること。

7 食育の推進

認定こども園は、次に掲げる事項に留意して、食育の推進を図らなければならない。

- (1) 知事が別に定めた「長崎県食育推進計画」を踏まえ、教育及び保育計画に連動した食育計画を策定するとともに、食育に関する指導を行う食育担当者を配置し、食育を推進する体制を整えること。
- (2) 当該認定こども園が定めた食育計画に基づき、給食等の実施にあたっては地産地消の推進等を通して、地域に対する関心が深められるよう配慮すること。

○ 長崎県幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例

〔平成26年10月10日長崎県条例第63号〕
〔最終改正：令和2年3月27日条例第23号〕

(趣旨)

第1条 この条例は、就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律(平成18年法律第77号。以下「法」という。)第13条第1項の規定に基づき、知事の監督に属する幼保連携型認定こども園(以下「幼保連携型認定こども園」という。)の学級の編制、職員、設備及び運営に関する基準(以下「設備運営基準」という。)を定めるものとする。

(職員の数等)

第6条 4 幼保連携型認定こども園には、調理員を置かなければならない。ただし、第24条第1項において読み替えて準用する長崎県児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例(平成24年長崎県条例第76号。以下「児童福祉施設基準条例」という。)第51条(後段を除く。第8条第3項において同じ。)の規定により、調理業務の全部を委託する幼保連携型認定こども園にあつては、調理員を置かないことができる。

(園舎に備えるべき設備)

第8条 園舎には、次に掲げる設備(第2号に掲げる設備については、満2歳未満の保育を必要とする子どもを入園させる場合に限る。)を備えなければならない。

(6) 調理室

3 満3歳以上の園児に対する食事の提供について、第24条第1項において読み替えて準用する児童福祉施設基準条例第51条に規定する方法により行う幼保連携型認定こども園にあつては、第1項の規定にかかわらず、調理室を備えないことができる。この場合において、当該幼保連携型認定こども園においては、当該食事の提供について当該方法によることとしてもなお当該幼保連携型認定こども園において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えなければならない。

4 園児に対する食事の提供について、幼保連携型認定こども園内で調理する方法により行う園児数が20人に満たない場合においては、当該食事の提供を行う幼保連携型認定こども園は、第1項の規定にかかわらず、調理室を備えないことができる。この場合において、当該幼保連携型認定こども園においては、当該食事の提供について当該方法により行うために必要な調理設備を備えなければならない。

(教育及び保育の内容)

第11条 幼保連携型認定こども園における教育及び保育の内容は、幼保連携型認定こども園教育・保育要領(法第10条第1項の規定に基づき主務大臣が定める幼保連携型認定こども園の教育課程その他の教育及び保育の内容に関する事項をいう。)に基づくとともに、次に掲げる事項について、規則で定める内容に即したものとす

- (1) 特別な配慮を必要とする子どもへの支援
- (2) 小学校における教育との連携
- (3) 食育の推進

○ 長崎県幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例施行規則

〔平成27年3月31日 長崎県規則第21号の8
最終改正：平成29年2月3日規則第3号〕

別表(第3条関係)

3 食育の推進

- (1) 知事が別に定める長崎県食育推進計画を踏まえ、教育及び保育計画に連動した食育計画を策定するとともに、食育に関する指導を行う食育担当者を配置し、食育を推進する体制を整えること。
- (2) 当該認定こども園が定めた食育計画に基づき、給食等の実施に当たっては地産地消の推進等を通して、地域に対する関心が深められるよう配慮すること。

2 スキムミルク関係

○ 関税暫定措置法(抄)

〔昭和35年3月31日法律第36号
最終改正：令和2年4月1日法律第9号〕

(趣旨)

第1条 この法律は、国民経済の健全な発展に資するため、必要な物品の関税率の調整に関し、関税定率法(明治43年法律第54号)及び関税法(昭和29年法律第61号)の暫定的特例を定めるものとする。

(用途外使用等の制限)

第10条 第4条の規定により関税の免除を受け、又は第九条第一項の軽減税率若しくは同条第二項の譲許の便益の適用を受けた物品は、その輸入の許可の日から二年以内に、その免除を受け、若しくは軽減税率若しくは譲許の便益の適用を受けた用途以外の用途に供し、又はこれらの用途以外の用途に供するため譲渡してはならない。ただし、やむを得ない理由がある場合において、政令で定めるところにより税関長の承認を受けたときは、この限りでない。

(罰則)

第16条 次の各号のいずれかに該当する者は、1年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処する。

- 1 第9条の2第6項の規定に違反して同項の製造用原料品を同項に規定する用途以外の用途に供し、又はこれに供するため譲渡した者
- 2 第10条の規定に違反して同条の物品を同条に規定する用途以外の用途に供し、又はこれに供するため譲渡した者

○ 関税暫定措置法施行令（抄）

〔昭和35年3月31日政令第69号
最終改正：令和2年4月1日政令第128号〕

(軽減税率等の適用についての手続等)

第33条5法第9条第1項の軽減税率の適用を受けた前条第1項第1号に掲げる物品の輸入者その他の配分を行う者(以下この項及び次項において「配分機関」という。)及び当該物品の給食を実施する法の別表第1第0402・10号の2の(1)に規定する小学校、中学校、夜間において授業を行う課程を置く高等学校、特別支援学校若しくは幼稚園又は関税定率法施行令第65条(児童福祉施設の指定)に規定する児童福祉施設若しくは児童福祉法第6条の3第9項、第10項若しくは第12項に規定する事業による保育を行う者(以下この項及び次項において「学校等」という。)並びにこれらの者の委託を受けて当該物品を使用して給食用の加工食品を製造する者は、当該物品及びこれを使用して製造した給食用の加工食品(以下この項において「給食用加工食品」という。)に関する帳簿を備え、これに次に掲げる事項を記載しなければならない。ただし、給食を実施する学校等にあつては、配分先の記載は、することを要しない。

- 1 受け入れた当該物品又は給食用加工食品の受入年月日及び受入先(当該物品の輸入者にあつては、輸入の許可の年月日及び許可書の番号)、種類、数量、価格並びに蔵置場
- 2 当該配分機関及び学校等にあつては、配分した当該物品又は給食用加工食品の種類、数量、価格、配分年月日、配分先及び蔵置されていた場所
- 3 給食用加工食品を製造する者にあつては、使用した当該物品の種類、数量及び価格並びにこれを使用して製造した給食用加工食品及び納入した当該給食用加工食品の品名、数量及びその年月日

3 栄養管理関係

○ 児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について

〔令和2年3月31日 子発0331第1号 障発03331第8号
厚生労働省子ども家庭局長、厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部長〕

児童福祉施設における食事の提供に当たっては、日本人の食事摂取基準(2015年版)を参考に実施されているところである。

今般、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」策定検討会報告書が策定されたことに伴い、別紙のとおり「食事による栄養摂取量の基準」(令和2年1月21日厚生労働省告示第10号。以下「食事摂取基準」という。)が改正され、令和2年4月1日から適用することとされたので、児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導については、同年4月1日以降、下記の事項に留意の上、貴管内児童福祉施設への対応方よろしく御配意願いたい。

また、児童発達支援(児童発達支援センターにおいて行う場合を除く)、放課後等デイサービス、放課後児童健全育成事業、家庭的保育事業、小規模保育事業、居宅訪問型保育事業及び事業所内保育事業においても、児童福祉施設と同様に取り扱うことが望ましいため、よろしくお取り計らい願いたい。

なお、本通知の施行に伴い、「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について」(平成27年3月31日付け雇児発0331第1号・障発0331第16号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長・社会・援護局障害保健福祉部長連名通知)は令和2年3月31日をもって廃止する。

また、本通知は、地方自治法(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項の規定に基づく技術的助言である。

記

1 児童福祉施設における食事の提供に係る留意事項について

- (1) 入所施設における栄養素の量(以下「給与栄養量」という。)の目標については、別紙のとおり令和2年度から適用される「食事摂取基準」によることとするので参考とされたいこと。なお、通所施設において昼食など1日のうち特定の食事を提供する場合には、対象となる子どもの生活状況や栄養摂取状況を把握、評価した上で、1日全体の食事占める特定の食事から摂取されることが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること。
- (2) 提供する食事の量と質についての計画(以下「食事計画」という。)について、「食事摂取基準」を活用する場合には、施設や子どもの特性に応じた適切な活用を図ること。障害や疾患を有するなど身体状況や生活状況等が個人によって著しく異なる場合には、一律に適用することが困難であることから、個々人の発育・発達状況、栄養状態、生活状況等に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事計画を立てること。
- (3) 食事計画の実施に当たっては、子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等について把握・評価するとともに、計画どおりに調理及び提供が行われたか評価を行うこと。この際、施設における集団の長期的評価を行う観点から、特に幼児について、定期的に子どもの身長及び体重を測定するとともに、幼児身長体重曲線(性別・身長別標準体重)等による肥満度に基づき、幼児の肥満及びやせに該当する者の割合が増加していないかどうか評価し、食事計画の改善を図ること。
- (4) 日々提供される食事について、食事内容や食事環境に十分配慮すること。また、子どもや保護者等に対する献立の提示等食に関する情報の提供や、食事づくり等食に関する体験の機会の提供を行うとともに、将来を見据えた食を通じた自立支援につながる「食育」の実践に努めること。
- (5) 食事の提供に係る業務が衛生的かつ安全に行われるよう、食中毒や感染症の発生防止に努めること。
- (6) 子どもの健康と安全の向上に資する観点から、子どもの食物アレルギー等に配慮した食事の提供を行うとともに、児童福祉施設における食物アレルギー対策に取り組み、食物アレルギーを有する子どもの生活がより一層、安心・安全なものとなるよう誤配及び誤食等の発生予防に努めること。なお、多くの児童福祉施設では、食物アレルギーなどへの対応を行っている。また、子ども自身が自分の食物アレルギーの状況を自覚し、食物アレルギーを有していることを自身の言葉で伝えることが困難である場合なども踏まえ、施設内の職員は、生活管理指導表等を活用(※)して、状況を把握するよう留意するとともに、子どもの異変時の対応等に備え、平素より危機管理体制を構築しておくこと。

※具体的な活用方法については「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019年改訂版)」を参照

<https://www.mhlw.go.jp/content/000511242.pdf>

- (7) 災害等の発生に備えて、平常時から食料等を備蓄するとともに、災害時等の連絡・協力体制を事前に確認するなど体制を構築しておくよう努めること。

2 食事の提供に関する援助及び指導に係る留意事項について

- (1) 児童福祉施設の食事の提供に関する援助及び指導に当たっては、児童福祉施設の所管部(局)が主体となり、栄養改善及び衛生管理等に関し、衛生主管部(局)と連携を図り、必要に応じて助言を得ながら実施すること。なお、認定こども園について、教育委員会が所管している場合には、教育委員会とも連携を図ること。
- (2) 子どもの特性に応じて提供することが適当なエネルギー及び給与栄養量が確保できる食事の提供について、必要な援助及び指導を行うこと。
- (3) 食事の提供に当たっては、子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況等について把握し、提供する食事の量と質についての食事計画を立てるとともに、摂食機能や食行動の発達を促すよう食品や調理方法に

配慮した献立作成を行い、それに基づき食事の提供が行われるよう援助及び指導を行うこと。特に、小規模グループケア、グループホーム化を実施している児童養護施設や乳児院においては留意すること。

(4) 食事を適正に提供するため、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図るとともに、常に施設全体で、食事計画・評価を通して食事の提供に係る業務の改善に努めるよう、援助及び指導を行うこと。また、家庭的養護の観点から、小規模グループケアやグループホーム化を推進する施設においては、調理をすることにより食を通じた関わりが豊かに持てることの意義を踏まえ、施設の栄養士などが施設内での調理に積極的に関わることができるよう支援を行うこと。

(5) 施設職員、特に施設長に対して、食事の提供に係る業務の重要性についての認識の向上を図るとともに、食事の提供に関係する職員に対しては、適時、講習会、研究会等により知識及び技能の向上を図るよう、援助及び指導を行うこと。

(6) 適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成等、心身の健全育成を図る観点から、食事の提供やその他の活動を通して「食育」の実践に努めるよう、援助及び指導を行うこと。

(7) 食物アレルギー対策の観点から、児童福祉施設に適切な情報を提供するとともに、施設が適確に対応できるよう、施設や関係機関等と調整を行い、必要な支援体制を構築するよう努めること。

(8) 災害等の発生に備えて、地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけるよう、関係部局と調整を行うこと。

○ 食事による栄養摂取量の基準の一部改正について

(令和2年1月21日 健発0121第7号)

食事による栄養摂取量の基準の一部を改正する件(令和2年厚生労働省告示第10号)(別添参照)が、本日告示され、令和2年4月1日から適用することとされたところであるが、その改正の趣旨及び内容は下記のとおりであるので、御了知の上、貴管内関係方面への周知についてよろしく御配慮願いたい。

記

1 改正の趣旨

健康増進法(平成14年法律103号)第16条の2において、厚生労働大臣は、国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい熱量及び栄養素の量の基準を定めるものとされている。

今般、「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書(令和元年12月公表。2において「報告書」という。)において示された指標等を踏まえ、食事による栄養摂取量の基準(平成27年厚生労働省告示第199号)の一部を改正するものである。

2 改正の内容

摂取することが望ましい熱量及び栄養素の量の基準を、報告書において示された指標等に合わせることにする。

○ 厚生労働省告示第10号

(令和2年1月21日)

健康増進法(平成14年法律第103号)第16条の2第1項の規定に基づき、食事による栄養摂取量の基準(平成27年厚生労働省告示第199号)の一部を次のように改正し、令和2年4月1日から適用することにしたので、同条第3項の規定に基づき公表する。

別表第1から別表第34までを次のように改める。

別表第1 熱量の食事摂取基準(目標とするボディ・マス・インデックスの範囲)(第3条関係)

年齢(歳)	目標とするボディ・マス・インデックス(kg/m ²)
18～49	18.5～24.9
50～64	20.0～24.9
65～74	21.5～24.9
75以上	21.5～24.9

(注) 参考値として、十八歳以上の男女共通の値を策定したものである。

(参考1) 推定エネルギー必要量(kcal/日)

性別		男性			女性			
		身体活動レベル※1						
		低い(I)	普通(II)	高い(III)	低い(I)	普通(II)	高い(III)	
年齢等								
0~5(月)	—	550	—	—	500	—		
6~8(月)	—	650	—	—	600	—		
9~11(月)	—	700	—	—	650	—		
1~2(歳)	—	950	—	—	900	—		
3~5(歳)	—	1,300	—	—	1,250	—		
6~7(歳)	1,350	1,550	1,750	1,250	1,450	1,650		
8~9(歳)	1,600	1,850	2,100	1,500	1,700	1,900		
10~11(歳)	1,950	2,250	2,500	1,850	2,100	2,350		
12~14(歳)	2,300	2,600	2,900	2,150	2,400	2,700		
15~17(歳)	2,500	2,800	3,150	2,050	2,300	2,550		
18~29(歳)	2,300	2,650	3,050	1,700	2,000	2,300		
30~49(歳)	2,300	2,700	3,050	1,750	2,050	2,350		
50~64(歳)	2,200	2,600	2,950	1,650	1,950	2,250		
65~74(歳)	2,050	2,400	2,750	1,550	1,850	2,100		
75以上(歳)※2	1,800	2,100	—	1,400	1,650	—		
妊婦 (付加量) ※3	初期				+50	+50	+50	
	中期				+250	+250	+250	
	後期				+450	+450	+450	
授乳婦(付加量)				+350	+350	+350		

※1 身体活動レベルは、1日のエネルギー消費量を1日当たりの基礎代謝量で除した指数であり、低い、普通、高いの三つのレベルとして、それぞれI、II、IIIで示した。

※2 レベルIIは自立している者、レベルIは自宅にいてほとんど外出しない者に相当する。レベルIは高齢者施設で自立に近い状態で過ごしている者にも適用できる値である。

※3 妊婦個々の体格や妊娠中の体重増加量及び胎児の発育状況の評価を行なうことが必要である。

別表第2 たんぱく質の食事摂取基準(第4条関係)

性別		男性				女性			
		推定平均必要量(g/日)	推奨量(g/日)	目安量(g/日)	目標量(%エネルギー)※1	推定平均必要量(g/日)	推奨量(g/日)	目安量(g/日)	目標量(%エネルギー)※1
年齢等									
0~5(月)	—	—	10	—	—	—	10	—	
6~8(月)	—	—	15	—	—	—	15	—	
9~11(月)	—	—	25	—	—	—	25	—	
1~2(歳)	15	20	—	13~20	15	20	—	13~20	
3~5(歳)	20	25	—	13~20	20	25	—	13~20	
6~7(歳)	25	30	—	13~20	25	30	—	13~20	
8~9(歳)	30	40	—	13~20	30	40	—	13~20	
10~11(歳)	40	45	—	13~20	40	50	—	13~20	
12~14(歳)	50	60	—	13~20	45	55	—	13~20	
15~17(歳)	50	65	—	13~20	45	55	—	13~20	
18~29(歳)	50	65	—	13~20	40	50	—	13~20	
30~49(歳)	50	65	—	13~20	40	50	—	13~20	
50~64(歳)	50	65	—	14~20	40	50	—	14~20	
65~74(歳)※2	50	60	—	15~20	40	50	—	15~20	
75以上(歳)※2	50	60	—	15~20	40	50	—	15~20	
妊婦 (付加量)	初期				+0	+0	—	—	※3
	中期				+5	+5	—	—	※3
	後期				+20	+25	—	—	※4
授乳婦(付加量)				+15	+20	—	—	※4	

- ※1 たんぱく質のエネルギー比率(総エネルギーに占める割合をいう。以下同じ。)として策定したものであり、おおむねの値を示したものである。炭水化物及び脂質のエネルギー比率とのバランスを考慮すべきである。
- ※2 フレイル予防を目的とした量を定めることは難しいが、身長・体重が参照体位に比べて小さい者や、特に75歳以上であって加齢に伴い身体活動量が大きく低下した者など、必要エネルギー摂取量が低い者では、下限が推奨量を下回る場合があり得る。この場合でも、下限は推奨量以上とすることが望ましい。
- ※3 妊婦(初期・中期)の目標量は、1日当たり13～20%エネルギーとする。
- ※4 妊婦(後期)及び授乳婦の目標量は、1日当たり15～20%エネルギーとする。

別表第5 炭水化物の食事摂取基準(%エネルギー)(第4条関係)

年齢等	性別	男性	女性
		目標量※1、2	目標量※1、2
0～5(月)		—	—
6～11(月)		—	—
1～2(歳)		50～65	50～65
3～5(歳)		50～65	50～65
6～7(歳)		50～65	50～65
8～9(歳)		50～65	50～65
10～11(歳)		50～65	50～65
12～14(歳)		50～65	50～65
15～17(歳)		50～65	50～65
18～29(歳)		50～65	50～65
30～49(歳)		50～65	50～65
50～64(歳)		50～65	50～65
65～74(歳)		50～65	50～65
75以上(歳)		50～65	50～65
妊婦			50～65
授乳婦			50～65

- ※1 炭水化物のエネルギー比率として策定したものであり、おおむねの値を示したものである。たんぱく質と脂質のエネルギー比率とのバランスを考慮すべきである。
- ※2 アルコールを含む。ただし、アルコールの摂取を勧めるものではない。

別表第6 食物繊維の食事摂取基準(g/日)(第4条関係)

年齢等	性別	男性	女性
		目標量	目標量
0～5(月)		—	—
6～11(月)		—	—
1～2(歳)		—	—
3～5(歳)		8以上	8以上
6～7(歳)		10以上	10以上
8～9(歳)		11以上	11以上
10～11(歳)		13以上	13以上
12～14(歳)		17以上	17以上
15～17(歳)		19以上	18以上
18～29(歳)		21以上	18以上
30～49(歳)		21以上	18以上
50～64(歳)		21以上	18以上
65～74(歳)		20以上	17以上
75以上(歳)		20以上	17以上
妊婦			18以上
授乳婦			18以上

別表第7 ビタミンAの食事摂取基準($\mu\text{gRAE}/\text{日}$)(第4条関係)

年齢等	性別	男性				女性			
		推定平均必要量 ※1	推奨量 ※1	目安量 ※2	耐受上 限量 ※2	推定平均必要量 ※1	推奨量 ※1	目安量 ※2	耐受上 限量 ※2
0~5(月)		—	—	300	600	—	—	300	600
6~11(月)		—	—	400	600	—	—	400	600
1~2(歳)		300	400	—	600	250	350	—	600
3~5(歳)		350	450	—	700	350	500	—	850
6~7(歳)		300	400	—	950	300	400	—	1,200
8~9(歳)		350	500	—	1,200	350	500	—	1,500
10~11(歳)		450	600	—	1,500	400	600	—	1,900
12~14(歳)		550	800	—	2,100	500	700	—	2,500
15~17(歳)		650	900	—	2,500	500	650	—	2,800
18~29(歳)		600	850	—	2,700	450	650	—	2,700
30~49(歳)		650	900	—	2,700	500	700	—	2,700
50~64(歳)		650	900	—	2,700	500	700	—	2,700
65~74(歳)		600	850	—	2,700	500	700	—	2,700
75以上(歳)		550	800	—	2,700	450	650	—	2,700
妊婦(付加量)	初期					+0	+0	—	—
	中期					+0	+0	—	—
	後期					+60	+80	—	—
授乳婦(付加量)						+300	+450	—	—

(注) μgRAE レチノールの量、 β -カロテンを12で除して得た量、 α -カロテンの量を24で除して得た量、 β -クリプトキサンチンの量を24で除して得た量及びこれら以外のプロビタミンAカロテノイドの量を24で除して得た量を合計した量である。

※1 プロビタミンAカロテノイドを含む。

※2 プロビタミンAカロテノイドを含まない。

別表第8 ビタミンDの食事摂取基準($\mu\text{g}/\text{日}$)(第4条関係)

年齢等	性別	男性		女性	
		目安量	耐受上 限量	目安量	耐受上 限量
0~5(月)		5.0	25	5.0	25
6~11(月)		5.0	25	5.0	25
1~2(歳)		3.0	20	3.5	20
3~5(歳)		3.5	30	4.0	30
6~7(歳)		4.5	30	5.0	30
8~9(歳)		5.0	40	6.0	40
10~11(歳)		6.5	60	8.0	60
12~14(歳)		8.0	80	9.5	80
15~17(歳)		9.0	90	8.5	90
18~29(歳)		8.5	100	8.5	100
30~49(歳)		8.5	100	8.5	100
50~64(歳)		8.5	100	8.5	100
65~74(歳)		8.5	100	8.5	100
75以上(歳)		8.5	100	8.5	100
妊婦				8.5	—
授乳婦				8.5	—

注) 日照により皮膚でビタミンDが産生されることも踏まえ、フレイル予防を図る者はもとより、全年齢区分を通じて、日常生活において可能な範囲内の適度な日光浴を心掛けるとともに、ビタミンDの摂取については、日照時間を考慮に入れることが重要である。

別表第11 ビタミン B₁ の食事摂取基準(mg/日)(第4条関係)

年齢等	性別	男性			女性		
		推定平均必要量	推奨量	目安量	推定平均必要量	推奨量	目安量
0～5(月)		—	—	0.1	—	—	0.1
6～11(月)		—	—	0.2	—	—	0.2
1～2(歳)		0.4	0.5	—	0.4	0.5	—
3～5(歳)		0.6	0.7	—	0.6	0.7	—
6～7(歳)		0.7	0.8	—	0.7	0.8	—
8～9(歳)		0.8	1.0	—	0.8	0.9	—
10～11(歳)		1.0	1.2	—	0.9	1.1	—
12～14(歳)		1.2	1.4	—	1.1	1.3	—
15～17(歳)		1.3	1.5	—	1.0	1.2	—
18～29(歳)		1.2	1.4	—	0.9	1.1	—
30～49(歳)		1.2	1.4	—	0.9	1.1	—
50～64(歳)		1.1	1.3	—	0.9	1.1	—
65～74(歳)		1.1	1.3	—	0.9	1.1	—
75以上(歳)		1.0	1.2	—	0.8	0.9	—
妊婦(付加量)					+0.2	+0.2	—
授乳婦(付加量)					+0.2	+0.2	—

- (注) 1 チアミン塩化物塩酸塩(分子量=337.3)の重量として示した。
 2 参考1の身体活動レベルⅡの推定エネルギー必要量を用いて算定したものである。

別表第12 ビタミン B₂ の食事摂取基準(mg/日)(第4条関係)

年齢等	性別	男性			女性		
		推定平均必要量	推奨量	目安量	推定平均必要量	推奨量	目安量
0～5(月)		—	—	0.3	—	—	0.3
6～11(月)		—	—	0.4	—	—	0.4
1～2(歳)		0.5	0.6	—	0.5	0.5	—
3～5(歳)		0.7	0.8	—	0.6	0.8	—
6～7(歳)		0.8	0.9	—	0.7	0.9	—
8～9(歳)		0.9	1.1	—	0.9	1.0	—
10～11(歳)		1.1	1.4	—	1.0	1.3	—
12～14(歳)		1.3	1.6	—	1.2	1.4	—
15～17(歳)		1.4	1.7	—	1.2	1.4	—
18～29(歳)		1.3	1.6	—	1.0	1.2	—
30～49(歳)		1.3	1.6	—	1.0	1.2	—
50～64(歳)		1.2	1.5	—	1.0	1.2	—
65～74(歳)		1.2	1.5	—	1.0	1.2	—
75以上(歳)		1.1	1.3	—	0.9	1.0	—
妊婦(付加量)					+0.2	+0.3	—
授乳婦(付加量)					+0.5	+0.6	—

- (注) 参考1の身体活動レベルⅡの推定エネルギー必要量を用いて算定したものである。

別表第19 ビタミンCの食事摂取基準(mg/日)(第4条関係)

年齢等	性別		男性			女性		
	推定平均 必要量	推奨量	目安量	推定平均 必要量	推奨量	目安量		
0～5(月)	—	—	40	—	—	40		
6～11(月)	—	—	40	—	—	40		
1～2(歳)	35	40	—	35	40	—		
3～5(歳)	40	50	—	40	50	—		
6～7(歳)	50	60	—	50	60	—		
8～9(歳)	60	70	—	60	70	—		
10～11(歳)	70	85	—	70	85	—		
12～14(歳)	85	100	—	85	100	—		
15～17(歳)	85	100	—	85	100	—		
18～29(歳)	85	100	—	85	100	—		
30～49(歳)	85	100	—	85	100	—		
50～64(歳)	85	100	—	85	100	—		
65～74(歳)	80	100	—	80	100	—		
75以上(歳)	80	100	—	80	100	—		
妊婦(付加量)				+10	+10	—		
授乳婦(付加量)				+40	+45	—		

(注) L-アスコルビン酸(分子量=176.12)の重量として示した。

別表第20 カリウムの食事摂取基準(mg/日)(第4条関係)

年齢等	性別		男性		女性	
	目安量	目標量	目安量	目標量		
0～5(月)	400	—	400	—		
6～11(月)	700	—	700	—		
1～2(歳)	900	—	900	—		
3～5(歳)	1,000	1,400以上	1,000	1,400以上		
6～7(歳)	1,300	1,800以上	1,200	1,800以上		
8～9(歳)	1,500	2,000以上	1,500	2,000以上		
10～11(歳)	1,800	2,200以上	1,800	2,000以上		
12～14(歳)	2,300	2,400以上	1,900	2,400以上		
15～17(歳)	2,700	3,000以上	2,000	2,600以上		
18～29(歳)	2,500	3,000以上	2,000	2,600以上		
30～49(歳)	2,500	3,000以上	2,000	2,600以上		
50～64(歳)	2,500	3,000以上	2,000	2,600以上		
65～74(歳)	2,500	3,000以上	2,000	2,600以上		
75以上(歳)	2,500	3,000以上	2,000	2,600以上		
妊婦			2,000	2,600以上		
授乳婦			2,200	2,600以上		

別表第21 カルシウムの食事摂取基準(mg/日)(第4条関係)

年齢等	性別		男性				女性			
	推定平均 必要量	推奨量	目安量	耐受上 限量	推定平均 必要量	推奨量	目安量	耐受上 限量		
0～5(月)	—	—	200	—	—	—	200	—		
6～11(月)	—	—	250	—	—	—	250	—		
1～2(歳)	350	450	—	—	350	400	—	—		
3～5(歳)	500	600	—	—	450	550	—	—		
6～7(歳)	500	600	—	—	450	550	—	—		
8～9(歳)	550	650	—	—	600	750	—	—		
10～11(歳)	600	700	—	—	600	750	—	—		
12～14(歳)	850	1,000	—	—	700	800	—	—		
15～17(歳)	650	800	—	—	550	650	—	—		
18～29(歳)	650	800	—	2,500	550	650	—	2,500		
30～49(歳)	600	750	—	2,500	550	650	—	2,500		
50～64(歳)	600	750	—	2,500	550	650	—	2,500		
65～74(歳)	600	750	—	2,500	550	650	—	2,500		
75以上(歳)	600	700	—	2,500	500	600	—	2,500		
妊婦(付加量)					+0	+0	—	—		
授乳婦(付加量)					+0	+0	—	—		

別表第24 鉄の食事摂取基準(mg/日)(第4条関係)

性別 年齢等		男性				女性					
		推定平均必要量	推奨量	目安量	耐受上 限量	月経なし		月経あり		目安量	耐受上 限量
						推定平均必要量	推奨量	推定平均必要量	推奨量		
0~5(月)	—	—	0.5	—	—	—	—	—	0.5	—	
6~11(月)	3.5	5.0	—	—	3.5	4.5	—	—	—	—	
1~2(歳)	3.0	4.5	—	25	3.0	4.5	—	—	—	20	
3~5(歳)	4.0	5.5	—	25	4.0	5.5	—	—	—	25	
6~7(歳)	5.0	5.5	—	30	4.5	5.5	—	—	—	30	
8~9(歳)	6.0	7.0	—	35	6.0	7.5	—	—	—	35	
10~11(歳)	7.0	8.5	—	35	7.0	8.5	10.0	12.0	—	35	
12~14(歳)	8.0	10.0	—	40	7.0	8.5	10.0	12.0	—	40	
15~17(歳)	8.0	19.0	—	50	5.5	7.0	8.5	10.5	—	40	
18~29(歳)	6.5	7.5	—	50	5.5	6.5	8.5	10.5	—	40	
30~49(歳)	6.5	7.5	—	50	5.5	6.5	9.0	10.5	—	40	
50~64(歳)	6.5	7.5	—	50	5.5	6.5	9.0	11.0	—	40	
65~74(歳)	6.0	7.5	—	50	5.0	6.0	—	—	—	40	
75以上(歳)	6.0	7.0	—	50	5.0	6.0	—	—	—	40	
妊婦 (付加量)	初期					+2.0	+2.5	—	—	—	—
	中期					+8.0	+9.5	—	—	—	—
	後期					+8.0	+9.5	—	—	—	—
授乳婦(付加量)	+2.0					+2.5	—	—	—	—	

別表第32 脂質の食事摂取基準(%エネルギー)(第4条関係)

性別 年齢等		男性		女性	
		目安量	目標量※	目安量	目標量※
0~5(月)	50	—	—	50	—
6~11(月)	40	—	—	40	—
1~2(歳)	—	20~30	—	20~30	—
3~5(歳)	—	20~30	—	20~30	—
6~7(歳)	—	20~30	—	20~30	—
8~9(歳)	—	20~30	—	20~30	—
10~11(歳)	—	20~30	—	20~30	—
12~14(歳)	—	20~30	—	20~30	—
15~17(歳)	—	20~30	—	20~30	—
18~29(歳)	—	20~30	—	20~30	—
30~49(歳)	—	20~30	—	20~30	—
50~64(歳)	—	20~30	—	20~30	—
65~74(歳)	—	20~30	—	20~30	—
75以上(歳)	—	20~30	—	20~30	—
妊婦			—	20~30	—
授乳婦			—	20~30	—

※ 脂質のエネルギー比率として策定したものであり、おおむねの値を示したものである。たんぱく質と炭水化物のエネルギー比率とのバランスを考慮するべきである。

別表第34 ナトリウムの食事摂取基準(mg/日)(第4条関係)

性別 年齢等	男性			女性		
	推定平均 必要量	目安量	目標量	推定平均 必要量	目安量	目標量
0～5(月)	—	100(0.3)	—	—	100(0.3)	—
6～11(月)	—	600(1.5)	—	—	600(1.5)	—
1～2(歳)	—	—	(3.0未満)	—	—	(3.0未満)
3～5(歳)	—	—	(3.5未満)	—	—	(3.5未満)
6～7(歳)	—	—	(4.5未満)	—	—	(4.5未満)
8～9(歳)	—	—	(5.0未満)	—	—	(5.0未満)
10～11(歳)	—	—	(6.0未満)	—	—	(6.0未満)
12～14(歳)	—	—	(7.0未満)	—	—	(6.5未満)
15～17(歳)	—	—	(7.5未満)	—	—	(6.5未満)
18～29(歳)	600(1.5)	—	(7.5未満)	600(1.5)	—	(6.5未満)
30～49(歳)	600(1.5)	—	(7.5未満)	600(1.5)	—	(6.5未満)
50～64(歳)	600(1.5)	—	(7.5未満)	600(1.5)	—	(6.5未満)
65～74(歳)	600(1.5)	—	(7.5未満)	600(1.5)	—	(6.5未満)
75以上(歳)	600(1.5)	—	(7.5未満)	600(1.5)	—	(6.5未満)
妊婦				600(1.5)	—	(6.5未満)
授乳婦				600(1.5)	—	(6.5未満)

注1 括弧内は食塩相当量(g/日)である。

2 高血圧及び慢性腎臓病(CKD)の重症化予防のための食塩相当量は、男女とも一日当たり6.0g未満とした。

○ 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について

令和2年3月31日 子母発03331第1号
厚生労働省子ども家庭局母子保健課長通知

「食事による栄養摂取量の基準」(令和2年1月21日厚生労働省告示第10号。以下「食事摂取基準」という。)が改正され令和2年4月1日から適用されることに伴い、「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について」(令和2年3月31日子母発0331第1号・障発0331第8号厚生労働省子ども家庭局長・社会・援護局障害保健福祉部長連名通知)を発出したところであるが、児童福祉施設における食事の提供の基本となる食事計画について、下記の事項に留意の上、効果的に実施されるよう、貴管内児童福祉施設への周知方よろしく御配意願いたい。

なお、本通知の施行に伴い、平成27年3月31日雇児母発0331第1号本職通知「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」は令和2年3月31日をもって廃止する。

また、本通知は、地方自治法(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項の規定に基づく技術的助言である。

記

1 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の基本的考え方

(1)「食事摂取基準」は、エネルギーについては、成人においては「ボディ・マス・インデックス(BMI)」、参考として「推定エネルギー必要量」、栄養素については「推定平均必要量」「推奨量」「目安量」「耐容上限量」「目標量」といった複数の設定指標により構成されていることから、各栄養素及び指標の特徴を十分理解して活用すること。

(2)「食事摂取基準」は、健康な個人及び集団を対象とし、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防を目的とし、エネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を示すものである。よって、児童福祉施設において、障害や疾患を有するなど身体状況や生活状況等が個人によって著しく異なる場合には、一律の適用が困難であることから、個々人の発育・発達状況、栄養状態、生活状況等に基づいた食事計画を立てること。

(3)子どもの健康状態及び栄養状態に応じて、必要な栄養素について考慮すること。子どもの健康状態及び栄養状態に特に問題がないと判断される場合であっても、基本的にエネルギー、たんぱく質、脂質、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム(食塩)、カリウム及び食物繊維について考慮するの

が望ましい。

(4) 食事計画を目的として「食事摂取基準」を活用する場合には、集団特性を把握し、それに見合った食事計画を決定した上で、献立の作成及び品質管理を行った食事の提供を行い、一定期間ごとに摂取量調査や対象者特性の再調査を行い、得られた情報等を活かして食事計画の見直しに努めること。その際、管理栄養士等による適切な活用を図ること。

2 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画の策定に当たっての留意点

(1) 子どもの性、年齢、発育・発達状況、栄養状態、生活状況等を把握・評価し、提供することが適当なエネルギー及び栄養素の量(以下「給与栄養量」という。)の目標を設定するよう努めること。なお、給与栄養量の目標は、子どもの発育・発達状況、栄養状態等の状況を踏まえ、定期的に見直すように努めること。

(2) エネルギー摂取量の計画に当たっては、参考として示される推定エネルギー必要量を用いても差し支えないが、健全な発育・発達を促すために必要なエネルギー量を摂取することが基本となることから、定期的に身長及び体重を計測し、成長曲線に照らし合わせるなど、個々人の成長の程度を観察し、評価すること。

(3) たんぱく質、脂質、炭水化物の総エネルギーに占める割合(エネルギー産生栄養素バランス)については、三大栄養素が適正な割合によって構成されることが求められることから、たんぱく質については13%~20%、脂質については20%~30%、炭水化物については50%~65%の範囲を目安とすること。

(4) 1日のうち特定の食事(例えば昼食)を提供する場合は、対象となる子どもの生活状況や栄養摂取状況を把握、評価した上で、1日全体の食事に占める特定の食事から摂取することが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること。

(5) 給与栄養量が確保できるように、献立作成を行うこと。

(6) 献立作成に当たっては、季節感や地域性等を考慮し、品質が良く、幅広い種類の食品を取り入れるように努めること。また、子どもの咀嚼や嚥下機能、食具使用の発達状況等を観察し、その発達を促すことができるよう、食品の種類や調理方法に配慮するとともに、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせにも配慮すること。また、特に、小規模グループケアやグループホーム化を実施している児童養護施設や乳児院においては留意すること。

3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点

(1) 子どもの健全な発育・発達を目指し、子どもの身体活動等を含めた生活状況や、子どもの栄養状態、摂食量、残食量等の把握により、給与栄養量の目標の達成度を評価し、その後の食事計画の改善に努めること。

(2) 献立作成、調理、盛りつけ・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐にわたることから、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図り、食事の計画・評価を行うこと。

(3) 日々提供される食事が子どもの心身の健全育成にとって重要であることに鑑み、施設や子どもの特性に応じて、将来を見据えた食を通じた自立支援にもつながる「食育」の実践に努めること。

(4) 食事の提供に係る業務が衛生的かつ安全に行われるよう、食事の提供に関する職員の健康診断及び定期検便、食品の衛生的取扱い並びに消毒等保健衛生に万全に期し、食中毒や感染症の発生防止に努めること。

○ 「児童福祉施設における食事の提供ガイド」の策定について

平成 22 年 3 月 31 日 事務連絡
厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課

児童福祉施設における食事の提供の運営指導につきましては、日頃より格別のご配慮を賜り、厚くお礼申し上げます。

児童福祉施設における食事は、入所する子どもの健やかな発育・発達及び健康の維持・増進の基盤であるとともに、望ましい食習慣及び生活習慣の形成を図るなど、その役割は極めて大きく、また、子どもの「食」を取り巻く環境も大きく変化しています。

そのため、子どもの健やかな発育・発達を支援する観点から、児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理のあり方等について検討を行うため、昨年9月より学識経験者・実務者等で構成される「児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理に関する研究会」(座長:吉池信男 青森県立保健大学健康科学部教授)を開催し、検討を行ってきました。このたび、「児童福祉施設における食事の提供ガイド」(児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理に関する研究会報告書)として、別添のとおりとりまとめられましたので、送付します。

児童福祉施設における食事の提供に関しては、「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導

について」(平成22年3月30日雇児発第0330第8号・障発0330第10号)厚生労働省雇用均等・児童家庭局長・社会・援護局障害保健福祉部長連盟通知)「児童福祉施設における『食事摂取基準』を活用した食事計画について」(平成22年3月30日雇児母発第0330第1号厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課長通知)を通知したところですが、今後、児童福祉施設における食事の提供に関する支援の参考資料として本ガイドをご活用いただくとともに、貴管内市町村及び関係機関への周知・普及啓発が図られるようお願いいたします。なお、報告書全文については、厚生労働省ホームページ（<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/03/s0331-10.html>）に掲載しておりますのでご活用ください。

また、「日本人の食事摂取基準」の活用にあたっては『日本人の食事摂取基準』活用検討会報告書（<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/03/s0331-10.html>）が発表されていますので、あわせてご参照ください。

○ 「保育所における食事の提供ガイドライン」の策定について

〔平成24年3月30日 雇児保発0330第1号
厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知〕

平成21年4月に施行された「保育所保育指針」(平成20年厚生労働省告示第141号)では、第5章「健康及び安全」の中で、「食育の推進」を位置付け、施設長の責任のもと、保育士、調理員、栄養士、看護師、など全職員が協力し、各保育所の創意工夫のもとに食育を推進していくことを求めている。

また、「保育所保育指針」と同時に策定された「保育所における質の向上のためのアクションプログラム」において、「子どもの健康及び安全の確保」が掲げられている。

一方、保育所の食事の提供の形態は、自園調理が中心であるものの、外部委託や外部搬入など、多様化してきている。

こうした現状を踏まえ、厚生労働省においては、子どもの健康と安全の向上に資する観点から、保育所職員、保育所の施設長や行政の担当者など、保育所の食事の運営に関わる幅広い方々が、保育所における食事をより豊かなものにしていくための参考となるよう「保育所における食事の提供ガイドライン」を作成したので別添のとおり送付する。

については本ガイドラインを厚生労働省のホームページ（http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kodomo/kodomo_kosodate/hoiku/index.html）に掲載するので、貴管内の保育所で広く活用されるよう、周知を図りたい。

なお、本通知は、地方自治法(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項に規定する技術的な助言として発出するものであることを申し添える。

○ 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」の改訂について

〔平成31年4月25日 子保発0425第2号
厚生労働省子ども家庭局保健課長通知〕

「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」は、乳幼児の特性を踏まえた保育所におけるアレルギー疾患を有する子どもへの対応の基本を示すものとして、平成23年3月に策定され、各保育所において活用いただいています。

本ガイドラインについて、策定から8年が経過し、その間、保育所保育指針の改訂や関係法令等の制定がなされるとともに、アレルギー疾患対策に関する最新の知見が得られています。こうした状況を踏まえ、有識者による「保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの見直し検討会」における検討を経て、別添のとおり、本ガイドラインの改訂を行いました。(別添1:概要資料、別添2:ガイドライン本体)

貴職におかれましては、本ガイドラインの改訂内容について御了知いただくとともに、本ガイドラインが貴管内の保育所をはじめとする多様な保育の現場において広く活用されるよう、管内市町村、保育関係者等に周知いただくようお願いいたします。

なお、本通知は、地方自治法(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項に規定する技術的な助言として発出することを申し添えます。

○「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019年改訂版)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kodomo/kodomo_kosodate/hoiku/index.html

○ 「保育所における感染症対策ガイドライン」の改訂について

〔平成30年3月30日子保発0330第1号〕
〔厚生労働省子ども家庭局保育課長通知〕

保育所における感染症対策については、「保育所における感染症対策ガイドライン」(平成21年8月公表、平成24年11月改訂。以下「ガイドライン」という。)を活用し、各保育所において実施されているところであるが、今般、「保育所における感染症対策ガイドラインの見直しに関する検討会」における検討を踏まえ、別添のとおりガイドラインを改訂したので、通知する。

貴職におかれては、別添の内容について御了知いただくとともに、ガイドラインが貴管内の保育所をはじめとする多様な保育の現場において広く活用されるよう、管内市区町村、保育関係者等に周知いただくよう、お願いします。

なお、本通知は、地方自治法(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項に規定する技術的な助言として発出するものであることを申し添える。

○ 乳児用調整粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインについて

〔平成19年6月5日 食安基発第0605001号 食安監発第0605001号〕
〔厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長、監視安全課長通知〕

育児用調製粉乳の衛生的な取扱いについては、平成17年6月10日付け食安基発第0610001号及び食安監発第0610001号にて通知したところですが、今般、医療機関及び家庭における乳児用調製粉乳に衛生的な取扱いについて、世界保健機関(WHO)及び国連食糧農業機関(FAO)により「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン」が作成、公表されました。(別添)

については、貴管下の関係者に対し、必要に応じ上記内容について周知されますようよろしくお願いいたします。

なお、本件については、別途、母子保健担当部局に連絡していることを申し添えます。

(別添) 乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン (仮訳)

世界保健機関/国連食糧農業機関共同作成 2007年 (内容略)

乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインの概要 (FAO/WHO共同作成)

哺乳瓶を用いた粉ミルクの調乳方法

Step 1



粉ミルクを調乳する場所を清掃・消毒します。

Step 2



石鹸と水で手を洗い、清潔なふきん、又は使い捨てのふきんで水をふき取ります。

Step 3



飲用水[※]を沸かします。電気ポットを使う場合は、スイッチが切れるまで待ちます。なべを使う場合は、ぐらぐらと沸騰していることを確認しましょう。

Step 4



粉ミルクの容器に書かれている説明文を読み、必要な水の量と粉の量を確かめます。加える粉ミルクの量は説明文より多くても少なくてもいけません。

Step 5



やけどに注意しながら、洗浄・殺菌した哺乳瓶に正確な量の沸かした湯を注ぎます。湯は70℃以上に保ち、沸かしてから30分以上放置しないようにします。

Step 6



正確な量の粉ミルクを哺乳瓶中の湯に加ええます。

※①水道水②水道法に基づく水質基準に適合することが確認されている自家用井戸等の水③調製粉乳の調整用として推奨される、容器包装に充填し、密栓又は密封した水のいずれかを念のため沸騰させたものを使用しましょう。

Step 7



やけどしないよう、清潔なふきんなどを使って哺乳瓶を持ち、中身が完全に混ざるよう、哺乳瓶をゆっくり振るまたは回転させます。

Step 8



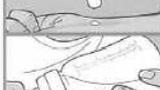
混ざったら、直ちに流水をあてるか、冷水又は水の入った容器に入れて、授乳できる温度まで冷やします。このとき、中身を汚染しないよう、冷却水は哺乳瓶のキャップより下に当てないようにします。

Step 9



哺乳瓶の外側についての水を、清潔なふきん、又は使い捨てのふきんでふき取ります。

Step 10



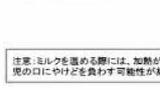
腕の内側に少量のミルクを垂らして、授乳に適した温度になっているか確認します。生暖かく感じ、熱くなければ大丈夫です。熱く感じた場合は、授乳前にもう少し冷まします。

Step 11



ミルクを与えます。

Step 12



調乳後2時間以内に使用しなかったミルクは捨てましょう。

注意: ミルクを温める際には、加熱が不均一になったり、一部が熱くなる「ホットスポット」ができて乳児の口にやけどを負わず可能性があるため、電子レンジは使用しないでください。

出典: How to Prepare Formula for Bottle-Feeding at Home (FAO/WHO) より抜粋

○「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)」の取扱いについて

〔平成 28 年 3 月 30 日 健健発 0330 第 3 号〕
厚生労働省健康局健康課長通知

「日本食品標準成分表」(文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告)については、我が国における食品成分の基礎データを提供するものであり、従来、平成 22 年 11 月に取りまとめられた「日本食品標準成分表(2010)(以下「成分表 2010」という。)」が使用されてきたところであるが、今般「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)(以下「成分表 2015 年版」という。)」が平成 27 年 12 月 25 日文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会にて公表されたので、その目的及び性格を十分に理解した上で、積極的に活用を図りたい。

また、その使用に当たっては、下記の取扱い事項に留意の上、関係事業の推進のための資料として、効果的に活用されるよう、貴管内関係機関等への周知方配慮願いたい。

なお、「「日本食品標準成分表 2010」の取扱いの留意点について」(平成 22 年 12 月 20 日健習発 1220 第 2 号厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室長通知)は廃止する。

記

1 「成分表 2015 年版」の活用にあたっての基本的留意点

- (1) 掲載食品数は、「成分表 2010」から 313 食品増加し、2,191 食品に拡充された。また、別冊として、日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)アミノ酸成分表編、同脂肪酸成分表編及び同炭水化物成分表編が作成されているので、利用目的に応じた活用を図ること。
- (2) 掲載されている成分値は、“年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な平均値”であり、“1 食品 1 標準成分値”が原則として掲載されており、動植物や菌類の品種、成育(生育)環境、加工、調理方法等によりその値に幅や差異が生じることに十分留意するとともに、ほうれんそうやかつおなど旬のある食品については季節による差異が明記されているので、季節変動に留意して活用すること。
- (3) 新たに掲載された食品や聞き慣れない食品については、成分表の資料「食品群別留意点」に各食品の品種や性状等が記載されているので、その内容を確認して活用すること。
- (4) 掲載した食品の調理方法が天ぷら、から揚げ等にまで拡大しており、新たにそう菜 41 食品についても掲載されている。該当する料理や調理加工食品として掲載されている成分値を用いる場合には、調理方法の概要及び成分値の計算例に留意して活用すること。
- (5) こんにゃく、きのこ類、藻類等について、エネルギー利用率の個人差が大きいこと等から、「成分表 2010」と同様にエネルギー値を暫定的に算出して記載されているため、個人差が大きいこと等に留意して活用すること。
- (6) ビタミン A のレチノール活性当量について、日本人の食事摂取基準(2015 年版)の単位変更を踏まえ、「成分表 2015 年版」において単位の名称が変更されたので、留意されたい。

2 栄養指導等における留意点

従来、栄養指導において野菜の取扱いについては「緑黄色野菜」の分類を設けてきたところであり、これは、「四訂成分表」におけるカロテン $600 \mu\text{g}/100\text{g}$ 以上を含有する「有色野菜」の分類に準じ、“原則として可食部 100g 当たりカロテン含量が $600 \mu\text{g}$ 以上のもの”、併せてトマト、ピーマンなど一部の野菜については、“カロテン含量が $600 \mu\text{g}$ 未満であるが摂取量及び頻度等を勘案の上、栄養指導上緑黄色野菜とする”とされてきたところである。

別表「緑黄色野菜」では、従来「緑黄色野菜」としてきたものに、「成分表 2015 年版」において“可食部 100g 当たり β カロテン当量が $600 \mu\text{g}$ 以上のもの”を追加して取り扱うこととする。なお、リーキについては五訂日本食品標準成分表以降、分析対象となる部位が固定されたことから、「緑黄色野菜」としては取り扱わない。

別表 緑黄色野菜

あさつき	(だいこん類)	のぎわな
あしたば	かいわれだいこん	のびる
アスパラガス	葉だいこん	パクチョイ
いんげんまめ(さやいんげん)	だいこん(葉)	バジル
エンダイブ	(たいさい類)	パセリ
(えんどう類)	つまみな	(ピーマン類)
トウモロコシ(茎葉、芽ばえ)	たいさい	青ピーマン
さやえんどう	たかな	赤ピーマン
おおさかしろな	たらのめ	トマピー
おかひじき	チンゲンサイ	ひのな
オクラ	つくし	ひろしまな
かぶ(葉)	つるな	ふだんそう
(かぼちゃ類)	つるむらさき	ブロッコリー(花房、芽ばえ)
日本かぼちゃ	とうがらし(葉、果実)	ほうれんそう
西洋かぼちゃ	(トマト類)	みずかけな
からしな	トマト	(みつば類)
ぎょうじゃにんにく	ミニトマト	切りみつば
みずな	とんぶり	根みつば
キンサイ	ながさきはくさい	糸みつば
クレソン	なずな	めキャベツ
ケール	(なばな類)	めたで
こごみ	和種なばな	モロヘイヤ
こまつな	洋種なばな	ようさい
さんとうさい	(にら類)	よめな
ししとう	にら	よもぎ
しそ(葉・実)	花にら	(レタス類)
じゅうろくささげ	(にんじん類)	サラダな
しゅんぎく	葉にんじん	リーフレタス
すぐきな(葉)	にんじん	サニーレタス
せり	きんとき	レタス(水耕栽培)
タアサイ	ミニキャロット	サンチュ
	茎にんにく	ルッコラ
	(ねぎ類)	わけぎ
	葉ねぎ	(たまねぎ類)
	こねぎ	葉たまねぎ
		みぶな

5 食育関係

○ 食育基本法（抜粋）

平成17年6月17日 法律第63号
最終改正 平成27年9月11日 法律第66号

第1章 総則（目的）

第1条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

第3章 基本的施策（学校、保育所等における食育の推進）

第20条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

○ 第3次食育推進基本計画（抜粋）

平成28年3月18日 医政発0318第15号、健発0318第8号、生食発0318第1号、
雇児発0318第2号
厚生労働省医政局長、厚生労働省健康局長、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・
食品安全部長、厚生労働省雇用均等・児童家庭局長連盟通知

2. 学校、保育所等における食育の推進

(1) 現状と今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子供たちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所等には、子供への食育を進めていく場として大きな役割を担うことが求められている。

例えば、様々な学習や体験を通し、食料の生産から消費に至るまでの食に関する成り立ちを知ることは、食に関する感謝の念や理解を深めることにつながるなど、子供への食育活動になるとともに、家庭へ良き波及効果をもたらすことも期待できる。

このため、給食の時間はもとより、各教科等の時間や総合的な学習、農林漁業体験の機会の提供等を通じて、積極的に食育の推進に努めることが求められている。

また、栄養分野では、肥満等栄養の過剰摂取に加え、近年、やせ傾向にある若い女性が増加しているなど新たな課題も生じている。これらを踏まえ、生活習慣病の予防及び健康寿命の延伸を図るため、適切な栄養バランスの確保に留意するとともに、身体活動の観点も含めた食と健康に関する総合的な対策についても推進していくことがより一層重要となっている。

(2) 取り組むべき施策

国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

(就学前の子供に対する食育の推進)

乳幼児期からの食育の重要性が増していることに鑑み、就学前の子供が、発育・発達段階に応じて健全な食生活を実践し、健康な生活を基本として望ましい食習慣を定着させるとともに、豊かな食体験を積み重ねていくことができるよう、保育所、幼稚園及び認定こども園等において、家庭や地域と連携しつつ、様々な食育を推進する。

その際、保育所にあつては「保育所保育指針」に、幼稚園にあつては「幼稚園教育要領」に、認定こども園にあつては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、食育を教育及び保育の一環として位置付けている。食育の指導に当たっては、施設長や園長、保育士・幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等の協力の下に食育の計画を作成し、各施設において創意工夫を行うものとする。

また、特に保育所及び認定こども園にあつては、その人的・物的資源を生かし、在籍する子供及びその保護者のみならず、地域における子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努める

ほか、地域の関係機関等と連携しつつ、積極的に食育を推進するよう努める。

取組を進めるに当たっては、保育所にあつては、子供の発達段階に応じた食育の狙いや留意事項を整理し、「保育所における食育に関する指針」の普及を図り、その活用を促進するとともに、食を通じて、健康な心と体を育て、人と関わる力を養い、伝承されてきた文化の理解や郷土料理への関心、自然の恵みとしての食材や、調理する人への感謝の気持ちを育むよう努める。

具体的には、子供の発達段階に応じた食事の提供についてまとめた「児童福祉施設における食事の提供ガイド」や「保育所における食事の提供ガイドライン」を踏まえ、乳幼児の発育及び発達の過程に応じて、計画的に食事の提供、食育の実施が行えるよう努めるとともに、食に関わる保育環境について配慮する。

幼稚園においては、「先生や友達と食べることを楽しむ。」ことを指導する。その際、①幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わうこと、②様々な食べ物への興味や関心を持つようにすることなど、進んで食べようとする気持ちが育つよう配慮する。

さらに、幼保連携型認定こども園にあつては、学校と児童福祉施設の両方の位置付けを有し、教育と保育を一体的に行う施設であることから、食育の実施に当たっては、保育所と幼稚園双方の取組を踏まえて推進することとする。

○ 「第3次食育推進基本計画」に基づく保育所における食育の推進について

平成28年4月1日 雇児保発第0401第1号
各都道府県・各政令指定都市・各中核市児童福祉主管部(局)長宛
厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知

食育基本法(平成17年法律第63号)第16条第1項に基づく標記計画の決定に伴い、先般、「第3次食育推進基本計画の決定について」(平成28年3月18日医政発0318第15号・健発第0318第8号・生食発0318第1号・雇児発0318第2号厚生労働省医政局長、健康局長、医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長、雇用均等・児童家庭局長連名通知)が発出されたところであり、下記の事項に特段のご配慮をお願いするとともに、保育所における食育の更なる推進に努めていただきたい。また、都道府県におかれては、管内市町村(政令指定都市及び中核市除く。)に対する周知及び適切な支援をお願いする。なお、地域型保育事業においても、保育所と同様に食育の推進に努めていただきたい。

なお、「第3次食育推進基本計画」に基づく母子保健及び児童福祉分野における食育の推進については、同日付けで、厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課長より各都道府県・保健所設置市・特別区母子保健主管部(局)長あて同趣旨の通知を発出していることを申し添える(「第3次食育推進基本計画」に基づく母子保健及び児童福祉分野における食育の推進について)(平成28年4月1日雇児母発0401第2号厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課長通知)。

記

1 保育所における「食育の計画」の見直し等について

保育所においては、「保育所保育指針」に基づき、乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、保育の計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めることとしている。第3次食育推進基本計画の決定を踏まえ、保育所において、施設長、保育士、栄養士、調理員等の協力の下、各地域や施設の特性に応じた食育の計画の見直しや策定が推進されるよう、支援をお願いする。

2 保育所における食育の取組の推進について

(1) 多様な暮らしに対応した食育の推進について

子どもへの食育は、健全な心身と豊かな人間性を育んでいく基礎をなすものであり、子どもの成長や発達に合わせた切れ目のない取組の推進が重要である。そのため、子どもの発達段階に応じた食育のねらいや留意事項を整理した「保育所における食育に関する指針」の普及を図り、その活用を促進し、家庭や地域とも連携の下、楽しく食に関する体験ができるような取組の推進をお願いする。

また、保育所の人的・物的資源を活かし、在籍する子ども及びその保護者のみならず、地域における子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供等に努めるほか、地域の関係機関等と連携しつつ、保育所を拠点とした積極的な取組の推進をお願いする。その際、社会環境の変化や様々な生活様式等、食をめぐる状況の変化に伴い、健全な食生活を送ることが難しい子どもの存在にも配慮いただきたい。

(2) 食の循環や環境を意識した食育の推進について

食に対する感謝の念や理解を深めていくため、生産から消費までの一連の食の循環を体験を通じて意識できるよう工夫するとともに、食事の提供に当たっては、「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロスの削減等に取り組むなど、環境にも配慮した取組の推進をお願いする。

(3) 食文化の継承に向けた食育の推進について

我が国の豊かで多様な食文化が保護・継承されるよう、保育所や地域の行事に合わせた行事食を提供することなどを通じて、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な食文化に関する関心と理解が深まるような体験や保護者への情報提供も含めた取組の推進をお願いします。

3 多様な関係者の連携・協力の強化による取組の推進について

食育は幅広い分野にわたる取組が求められる上、様々な家庭の状況や生活の多様化といった食育をめぐる状況の変化を踏まえると、より一層きめ細やかな対応や食育を推進しやすい社会環境づくりが重要であることから、保育所においても、地方公共団体、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、ボランティア等、食育に係る様々な関係者と主体的かつ多様に連携・協働した取組の推進をお願いします。

○ 保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について

平成 16 年 3 月 29 日 雇児保発第 0329001 号
各都道府県・各指定都市・各中核市児童福祉主管部(局)長宛
厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知

近年、子どもの食をめぐるのは、発育・発達の重要な時期にありながら、朝食の欠食等の食習慣の乱れや、思春期のやせにみられるような心と体の健康問題が生じている現状にかんがみ、乳幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成など、心身の健全育成を図ることの重要性が増している。

このため、子ども一人ひとりの“食べる力”を豊かに育むための支援づくりを進める必要があることから、平成 16 年 3 月 16 日雇児発第 0316007 号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知「食を通じた子どもの健全育成(いわゆる「食育」)に関する取組の推進について」を発出し、地域の実情に応じた「食育」の取組の推進をお願いしたところである。

保育所は、乳幼児が 1 日の生活時間の大半を過ごすところであり、保育所における食事の意味は大きい。食事は空腹を満たすだけでなく、人間関係の信頼関係の基礎をつくる営みでもあり、豊かな食体験を通じて、食を営む力の基礎を培う「食育」を実践していくことが重要である。

保育所における「食育」については、保育所保育指針を基本として取り組まれているところであるが、平成 15 年度児童環境づくり等総合調査研究事業として『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～』報告書が取りまとめられたところであり、保育所における食育の計画作成の際の参考とされるよう管内市町村に周知を図られたい。

なお、報告書については、(財)こども未来財団の運営によるインターネットを活用した「i - 子育てネット」に掲載するので、保育所等で広く活用されるよう併せて周知を図られたい。

【別 添】

* 楽しく食べる子どもに ～ 保育所における食育に関する指針 ～

平成 16 年 3 月 平成 15 年度 児童環境づくり等総合調査
研究事業保育所における食育のあり方に関する研究班

第 1 章 総則

朝食欠食等の食習慣の乱れや思春期やせに見られるような心と体の健康問題が生じている現状にかんがみ、乳幼児期から正しい食事のとり方や望ましい食習慣の定着及び食を通じた人間性の形成・家族関係づくりによる心身の健全育成を図るため、発達段階に応じた食に関する取組を進めることが必要である。

食べることは生きることの源であり、心と体の発達に密接に関係している。乳幼児期から、発達段階に応じて豊かな食の体験を積み重ねていくことにより、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本となる「食を営む力」を培うことが重要である。

保育所は 1 日の生活時間の大半を過ごすところであり、保育所における食事の意味は大きい。食事は空腹を満たすだけでなく、人間的な信頼関係の基礎をつくる営みでもある。子どもは身近な大人からの援助を受けながら、他の子どもとのかかわりを通して、豊かな食の体験を積み重ねることができる。楽しく食べる体験を通して、子

どもの食への関心を育み、「食を営む力」の基礎を培う「食育」を実践していくことが重要である。

保育所における「食育」は、保育所保育指針を基本とし、「食を営む力」の基礎を培うことを目標として実施される。「食育」の実施に当たっては、家庭や地域社会と連携を図り、保護者の協力のもと、保育士、調理員、栄養士、看護師などの全職員がその有する専門性を活かしながら、共に進めることが重要である。

また、保育所は地域子育て支援の役割をも担っていることから、在宅の子育て家庭からの乳幼児の食に関する相談に応じ、助言を行うよう努める。

1 食育の原理

(1) 食育の目標

現在を最もよく生き、かつ、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことが保育所における食育の目標である。このため、保育所における食育は、楽しく食べる子どもに成長していくことを期待しつつ、次にかかげる子ども像の実現を目指して行う。

- ① お腹がすくリズムのもてる子ども
- ② 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③ 一緒に食べたい人がいる子ども
- ④ 食事づくり、準備にかかわる子ども
- ⑤ 食べものを話題にする子ども

上にかかげた子ども像は、保育所保育指針で述べられている保育の目標を、食育の観点から、具体的な子どもの姿として表したものである。

保育所保育指針では以下の6つの保育の目標がある。

- ア 十分に養護の行き届いた環境の下に、くつろいだ雰囲気の中で子どもの様々な欲求を適切に満たし、生命の保持及び情緒の安定を図ること。
- イ 健康、安全など生活に必要な基本的な習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培うこと。
- ウ 人とかかわりの中で、人に対する愛情と信頼感、そして人権を大切にすることを育るとともに、自主、協調の態度を養い、道徳性の芽生えを培うこと。
- エ 自然や社会の事象についての興味や関心を育て、それらに対する豊かな心情や思考力の基礎を培うこと。
- オ 生活の中で、言葉への興味や関心を育て、喜んで話したり、聞いたりする態度や豊かな言葉を養うこと。
- カ 様々な体験を通して、豊かな感性を育て、創造性の芽生えを培うこと。

これらの一つ一つがそれぞれに影響を及ぼしながら、統合されることで「その子どもが、現在を最もよく生き、望ましい未来をつくり出す力の基礎を培う」目標が達成される。

食育における5つの子ども像はこれらの保育の目標からみた期待する子どもの姿である。

- ① 「お腹がすくリズムのもてる子ども」になるには、子ども自身が「お腹がすいた」という感覚が持てる生活を送ることが必要である。そのためには目標のアとイで述べられているように、子どもが十分に遊び、充実した生活が保障されているかどうか重要である。保育所において、一日の生活リズムの基本的な流れを確立し、その流れを子ども自身が感じ、自らそれを押しすすめる実感を体験する中で、空腹感や食欲を感じ、それを満たす心地よさのリズムを子どもに獲得させたい。
- ② 「食べたいもの、好きなものが増える子ども」となるには、子どもが意欲的に新しい食べものに興味や関心を持ち、食べてみようとする試みができる環境が重要である。目標のウやカに述べられているような様々な体験を通して、いろいろな食べものに親しみ、食べものへの興味や関心を育てることが必要である。子ども自身が、自分が成長しているという自覚と結びつけながら、必要な食べものを食べるという行為を引き出したい。
- ③ 「一緒に食べたい人がいる子ども」となるには、子どもが一人で食べるのではなく、一緒に食べたいと思う親しい人がいる子どもに育つような環境が必要である。
目標のウで述べられているように、子どもは人とかかわりの中で人に対する愛情や信頼感が育つことで、食べる時も「人と一緒に食べたい」と思う子どもに育っていく。食事の場を皆で準備し、皆で一緒に食べ、食事を皆で楽しむという集いを形成させたい。
- ④ 「食事づくり、準備にかかわる子ども」となるには、子ども自身が食事を始め、食べる行為を本当に楽しく、待ち望むものであるような体験を積むことが必要である。子どもにとって、食に関する魅力的な活動をどのように環境として用意するのが課題である。食べるという行為を実感するためには、自分自身が生き続けられるように、食事をつくることと食事の場を準備することと結びつけることで、食べることは、生きる喜びにつなが

ていることを自覚させたい。

- ⑤「食べものを話題にする子ども」となるためには、食べものを媒介として人と話すことができるような環境が多くあることが望ましい。食べるという行為は、食べものを人間の中に取り入れて、生きる喜びを感じるものである。また、食べる行為が食材の栽培などのちを育む営みとつながっているという事実を子どもたちに体験させ、自分でつくったものを味わい、生きる喜びにつなげたい。

これらの食育における5つの子ども像は個々にあるのではなく、それぞれが互いに影響し合いながら、統合されて一人の子どもとして成長していくことを目標としている。

(2) 食育の方法

食育においては、大人の言動が子どもに大きな影響を与える。したがって、常に研修などを通して、自ら、人間性と専門性の向上に努める必要がある。また、倫理観に裏付けられた知性と技術を備え、豊かな感性と愛情を持って、一人一人の子どもにかかわらなければならない。具体的には保育所保育指針の保育の方法を踏襲するものである。

2 食育の内容構成の基本方針

(1) ねらい及び内容

食育の内容は、「ねらい」及び「内容」から構成される。

「ねらい」は食育の目標をより具体化したものである。これは「子どもが身につけることが望まれる心情、意欲、態度などを示した事項」である。

「内容」はねらいを達成するために援助する事項である。これらを、食と子どもの発達の観点から、心身の健康に関する項目「食と健康」、人とかかわりに関する項目「食と人間関係」、食の文化に関する項目「食と文化」、いのちとかかわりに関する項目「いのちの育ちと食」、料理とかかわりに関する「料理と食」としてまとめ、示した。なお、この5項目は、3歳未満児については、その発達の特性からみて各項目を明確に区分することが困難な面が多いので、5項目に配慮しながら、一括して示してある。

また、食育は、保育と同様に、具体的な子どもの活動を通して展開されるものである。そのため、子どもの活動は一つの項目だけに限られるものではなく、項目の間で相互に関連を持ちながら総合的に展開していくものである。

(2) 食育の計画

食育は、食事の時間を中心としつつも、入所している子どもの生活全体を通して進めることにより、第1章の1に示した目標の達成を期待するものである。食育が一つの領域として扱われたり、食事の時間の援助と他の保育活動の援助が全く別々に行われたり、保育士と栄養士、調理員などの役割・連携が不明確であっては、食育の目標を効果的に達成することはできない。したがって食育は、全職員の共通理解のもとに計画的・総合的に展開されなければならない。

そのため、「食育の計画」は、「保育所保育指針」に示された保育所における全体的な計画である「保育計画」と、保育計画に基づいて保育を展開するために具体的な計画として立案される「指導計画」の中にしっかり位置づくかたちで作成される必要がある。作成に当たっては柔軟で発展的なものとなるように留意することが重要である。同時に、各年齢を通して一貫性のあるものとする必要がある。

さらに、現代社会特有の食環境の変化に対し、家庭や地域社会の実態を踏まえ、各保育所の特性を考慮した柔軟な食育の計画を作成し、適切に対応することが必要である。

また、食育の計画を踏まえて実践が適切に進められているかどうかを把握し、次の食育実践の資料とするため、その経過や結果を記録し、自己の食育実践を評価し、改善するように努めることが必要である。

第2章 子どもの発育・発達と食育

乳幼児期は、将来にわたって健康でいきとした生活を送る基本としての「食を営む力」の基礎を培う時期である。

乳幼児期は、発育・発達が旺盛な時期であり、個人差も大きい。そのため、家庭と密接に連携をとりながら、家庭の状況、子どもの食欲、食べられる量、食べものの嗜好など個人差に十分配慮し、一人一人の発育・発達に応じた食育を進めていく必要がある。

1 6か月未満

生後6か月までの時期は、身長や体重の増加が大きく、著しい発育・発達を示す。子どもは最初、原始反射と

しての哺乳行動によってエネルギーや栄養素を確保する。消化器官は未熟であり、感染に対する抵抗力は十分でない。また、個人差が非常に大きいことも、この時期の特徴である。

授乳時における大人からのやさしい言葉かけとそれに応じた子どもの哺乳行動は、人と人とのやりとりの原初的な形態である。子どもは、大人からの言葉かけ、微笑みに対して答えを返すように哺乳する。満腹になると乳首をくわえたまま気持ちよさそうに眠ることもある。

4 か月頃になると、哺乳量、哺乳時間も徐々に規則的になっていく。一人一人の子どもの状態、家庭の状態にあわせて、きめ細やかに乳(母乳・ミルク)を与えられる中で、子どもは、お腹がすいたというリズム、満足感を得る。そして徐々に、睡眠と覚醒の生活リズムが整ってくる。心地よい眠りのあと機嫌のよいときは、じっと見つめたり、周りを見まわしたりする。食事の場面でも、大人が食べているものを見つめ、食べることに興味を示し始める。手指の機能も徐々に発達してくるので、目の前にある食べものや食具に手を伸ばしてつかもうとする行動もみられるようになる。

2 6か月から1歳3か月未満児

6 か月を過ぎると、乳歯が生え始め、吸うばかりでなく、舌や歯茎でつぶす行動がみられるようになる。また、大人が食べている様子を見つめながら、よだれをだすこともある。母乳・ミルクだけでは必要な栄養素が不足するため、栄養補給のためにも離乳食が必要になってくる。

離乳期にはいと、子どもはさまざまな食べものの味、形、色、口当たりを経験するようになる。大人からの温かい援助のなかで、少しずつ摂取できる食品の量や種類を増やしていく。その経験が味覚や視覚、触覚を刺激し、これらの発達を促すと同時に、子どもの好奇心を育てていく。離乳食を喜んで食べ、心地よい生活を経験することが、食べものへの興味、食べようとする意欲を高めていく。

この時期には人見知りが増える。これは、特定の親しい大人とそうでない大人を識別できるようになったことの証しでもある。親しい大人に積極的にかかわりを持つようとする子どもの気持ちを大切に受け入れ、応答することが情緒の安定にとって重要である。親しい大人との安定したかかわりのなかで、子どもは食の満足感と人への共感を体験する。

3 1歳3か月から2歳未満児

この時期になると、子どもは歩き始め、運動機能がめざましく発達し、生活空間が広がってくる。乳歯も徐々に揃い、咀嚼・嚥下機能、消化・吸収機能が発達する。手指の運動機能も発達し、自分で食具を使って食べられるようになる。なめる、かじる、つまむ、にぎる、転がす、スプーンを使う、コップを持つなど運動の種類が確実に豊かになっていく。また、身近な人の興味ある行動を模倣し、自分の活動に取り入れるようになる。新しい行動の獲得によって、自分にもできるという気持ちを持ち、自信を獲得し、自発性を高めていく。大人の言うことがわかるようになり、自分の気持ちも言葉で表現できるようになる。言葉で表現できないことは、指さし、身振りなどで示そうとする。

自分でやりたい、自分で食べたいという気持ちも強くなる。食べさせてもらうことを嫌がるようになり、食べものをつまんだり、つかんだり、手でこねたりしながら、自分で食べようとする行動が顕著になってくる。また、食欲や食事の好みに偏りが現れやすくなる。大人にとっては、いたづらが激しくなると感じられることも多くなる。自分でやりたいという子どもの気持ちを尊重し、大人が適切な声かけをすることで、子どもは進んで食べようとする意欲を高めていく。

4 2歳児

2歳を過ぎると、歩行の機能は一段と進み、走る、跳ぶなどの基本的な運動機能が伸び、体を自分の思うように動かせるようになる。指先の動きも急速に進歩し、発声、構音機能も急速に発達して、発声はより明瞭になり、語彙の増加もめざましい。自分がやりたいこと、してほしいことを言葉で表出できるようになる。

自分でやろうとする意欲がさらに強くなり、大人の手を借りずに自分で食べようという行動がますます顕著になる。現実にはすべてが自分でできるわけではないので、自分でできないことにいらだいたり、大人からの制止に対してかんしゃくを起こしたりする。これは自我が順調に育っていることの証しでもある。

他の子どもに対する関心も高まっていく。他の子どもとの間で物を仲立ちとした触れ合いや物の取り合いも激しくなる。食事の場面でも、他の子どものかかわりを徐々に求めるようになる。他の子どもの近くに座り、食べものを仲立ちとしたやりとりがみられるようになる。こうした経験が、他の人々と一緒に食べることの喜びへとつながっていく。

5 3歳以上児

3歳頃には、運動能力やコミュニケーションの基礎的な部分は完成する。大人との関係を中心として行動していた子どもも、徐々にひとりの独立した存在として行動しようとし、自我がよりはっきりとしてくる。4歳頃には、身体の動きはますます巧みになり、自分と他者の区別がはっきりとしてくる。自分と他者が異なる視点をもつ存在であることに気づくようになり、自意識が芽生えてくる。さらに、5歳頃には、日常生活はほぼ自立して行えるようになり、自分で考えて判断する力も育ってくる。

遊びや食事などの諸活動がバランスよく組み立てられた生活を送る中で、徐々に、お腹がすくリズムが育っていく。また、周囲の大人や子どもとの暖かいかわりを通して経験した「おいしい」という気持ちが、食べたいという気持ち、食べようとする意欲へとつながっていく。家庭での食習慣が確立してくるため、量だけでなく、食べ慣れている食べものの種類についても個人差が一層大きくなっていく。周囲の大人が暖かな励ましの目をもって関わることで、子どもは慣れない食べものや嫌いな食べものにも挑戦しようとする意欲をもち、さまざまな食べものを進んで食べるようになる。親しい人と一緒に食べることの楽しさ、なごやかなコミュニケーション、同じものを分けあって食べる経験を通して、子どもは他の人々への愛情や信頼感をもつようになる。そして、それが、自分自身の安定感や効力感を育てていく。

子どもは徐々に、他の人々の役に立つことをうれいと感じ、手伝いをするを誇らしく思うようになる。運動機能の発達により、食事の片付けや準備などに、実際にかかわることができるようになる。手伝いの経験の中から、食材に興味を持ち、調理のやり方を身につけ、味や盛り付けを考え、主体的に食事に関わる態度が育っていく。また、手伝いの経験を通して、子どもは人と人が助け合うことの大切さ、いつも調理してくれる人々への感謝、そして自分が感謝されることの喜びを実感する。

季節の食材や行事食などを通じて、子どもは、旬の食材や地域の産物、そして食文化のもつさまざまな意味に気づくようになる。食材の栽培や動物の飼育にかかわることは、食べものの由来に触れ、生物一般にとってのいのちの大切さを知る機会となる。さらに、大人からの暖かな援助を得て、子どもは食具を正しく使い、気持ちよく挨拶し、きちんとした姿勢で、楽しい話をしながら食の場に参加できるようになる。そうした経験を積み重ねる中で、徐々に、他の人々とともに豊かな「食を営む力」が作り出されていく。

第3章 食育のねらい及び内容

1 6か月未満児の食育のねらい及び内容

(1) ねらい

- ① お腹がすき、乳(母乳・ミルク)を飲みたい時、飲みたいだけゆったりと飲む。
- ② 安定した人間関係の中で、乳を吸い、心地よい生活を送る。

(2) 内容

- ① よく遊び、よく眠る。
- ② お腹がすいたら、泣く。
- ③ 保育士にゆったり抱かれて、乳(母乳・ミルク)を飲む。
- ④ 授乳してくれる人に関心を持つ。

(3) 配慮事項

- ① 一人一人の子どもの安定した生活のリズムを大切にしながら、心と体の発達を促すよう配慮すること。
- ② お腹がすき、泣くことが生きていくことの欲求の表出につながることを踏まえ、食欲を育むよう配慮すること。
- ③ 一人一人の子どもの発育・発達状態を適切に把握し、家庭と連携をとりながら、個人差に配慮すること。
- ④ 母乳育児を希望する保護者のために冷凍母乳による栄養法などの配慮を行う。冷凍母乳による授乳を行うときには、十分に清潔で衛生的に処置をすること。
- ⑤ 食欲と人間関係が密接な関係にあることを踏まえ、愛情豊かな特定の大人との継続的で応答的な授乳中のかかわりが、子どもの人間への信頼、愛情の基盤となるように配慮すること。

2 6か月から1歳3か月未満児の食育のねらい及び内容

(1) ねらい

- ① お腹がすき、乳を吸い、離乳食を喜んで食べ、心地よい生活を味わう。
- ② いろいろな食べものを見る、触る、味わう経験を通して自分で進んで食べようとする。

(2)内容

- ① よく遊び、よく眠り、満足するまで乳を吸う。
- ② お腹がすいたら、泣く、または、喃語によって、乳や食べものを催促する。
- ③ いろいろな食べものに関心を持ち、自分で進んで食べものを持って食べようとする。
- ④ ゆったりとした雰囲気の中で、食べさせてくれる人に関心を持つ。

(3)配慮事項

- ① 一人一人の子どもの安定した生活のリズムを大切にしながら、心と体の発達を促すよう配慮すること。
- ② お腹がすき、乳や食べものを催促することが生きていくことの欲求の表出につながることを踏まえ、いろいろな食べものに接して楽しむ機会を持ち、食欲を育むよう配慮すること。
- ③ 一人一人の子どもの発育・発達状態を適切に把握し、家庭と連携をとりながら、個人差に配慮すること。
- ④ 子どもの咀嚼や嚥下機能の発達に応じて、食品の種類、量、大きさ、固さなどの調理形態に配慮すること。
- ⑤ 食欲と人間関係が密接な関係にあることを踏まえ、愛情豊かな特定の大人との継続的で応答的な授乳及び食事でのかかわりが、子どもの人間への信頼、愛情の基盤となるように配慮すること。’

3 1歳3か月から2歳未満児の食育のねらい及び内容

(1)ねらい

- ① お腹がすき、食事を喜んで食べ、心地よい生活を味わう。
- ② いろいろな食べものを見る、触る、噛んで味わう経験を通して自分で進んで食べようとする。

(2)内容

- ① よく遊び、よく眠り、食事を楽しむ。
- ② いろいろな食べものに関心を持ち、手づかみ、または、スプーン、フォークなどを使って自分から意欲的に食べようとする。
- ③ 食事の前後や汚れたときは、顔や手を拭き、きれいになった快さを感じる。
- ④ 楽しい雰囲気の中で、一緒に食べる人に関心を持つ。

(3)配慮事項

- ① 一人一人の子どもの安定した生活のリズムを大切にしながら、心と体の発達を促すよう配慮すること。
- ② 子どもが食べものに興味を持って自ら意欲的に食べようとする姿を受けとめ、自立心の芽生えを尊重すること。
- ③ 食事のときには、一緒に噛むまねをして見せたりして、噛むことの大切さが身につくように配慮すること。また、少しずついろいろな食べものに接することができるよう配慮すること。
- ④ 子どもの咀嚼や嚥下機能の発達に応じて、食品の種類、量、大きさ、固さなどの調理形態に配慮すること。
- ⑤ 清潔の習慣については、子どもの食べる意欲を損なわぬよう、一人一人の状態に応じてかかわること。
- ⑥ 子どもと一緒に食べたい人を見つけ、選ぶようとする姿を受けとめ、人への関心の広がりやに配慮すること。

4 2歳児の食育のねらい及び内容

(1)ねらい

- ① いろいろな種類の食べものや料理を味わう。
- ② 食生活に必要な基本的な習慣や態度に関心を持つ。
- ③ 保育士を仲立ちとして、友達とともに食事を進め、一緒に食べる楽しさを味わう。

(2)内容

- ① よく遊び、よく眠り、食事を楽しむ。
- ② 食べものに関心を持ち、自分で進んでスプーン、フォーク、箸などを使って食べようとする。
- ③ いろいろな食べものを進んで食べる。
- ④ 保育士の手助けによって、うがい、手洗いなど、身の回りを清潔にし、食生活に必要な活動を自分でする。
- ⑤ 身近な動植物をはじめ、自然事象をよく見たり、触れたりする。
- ⑥ 保育士を仲立ちとして、友達とともに食事を進めることの喜びを味わう。
- ⑦ 楽しい雰囲気の中で、一緒に食べる人、調理をする人に関心を持つ。

(3) 配慮事項

- ① 一人一人の子どもの安定した生活のリズムを大切にしながら、心と体の発達を促すよう配慮すること。
- ② 食べ物に興味を持ち、自主的に食べようとする姿を尊重すること。また、いろいろな食べものに接することができるよう配慮すること。
- ③ 食事においては個人差に応じて、食品の種類、量、大きさ、固さなどの調理形態に配慮すること。
- ④ 清潔の習慣については、一人一人の状態に応じてかわること。
- ⑤ 自然や身近な事物などへの触れ合いにおいては、安全や衛生面に留意する。また、保育士がまず親しみや愛情を持ってかわるようにして、子どもが自らしてみようと思う気持ちを大切にすること。
- ⑥ 子どもと一緒に食べたい人を見つけ、選ぼうとする姿を受けとめ、人への関心の広がり
に配慮すること。また、子ども同士のいざこざも多くなるので、保育士はお互いの気持ちを受容し、他の子どもとのかかわり方を知らせていく。
- ⑦ 友達や大人とテーブルを囲んで、食事をすすめる雰囲気づくりに配慮すること。
また、楽しい食事のすすめ方を気づかせていく。

5 3歳以上児の食育のねらい及び内容

「食と健康」

食を通じて、健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力を養う。

(1) ねらい

- ① できるだけ多くの種類の食べものや料理を味わう。
- ② 自分の体に必要な食品の種類や働きに気づき、栄養バランスを考慮した食事をとろうとする。
- ③ 健康、安全など食生活に必要な基本的な習慣や態度を身につける。

(2) 内容

- ① 好きな食べものをおいしく食べる。
- ② 様々な食べものを進んで食べる。
- ③ 慣れない食べものや嫌いな食べものにも挑戦する。
- ④ 自分の健康に関心を持ち、必要な食品を進んでとろうとする。
- ⑤ 健康と食べものの関係について関心を持つ。
- ⑥ 健康な生活リズムを身につける。
- ⑦ うがい、手洗いなど、身の回りを清潔にし、食生活に必要な活動を自分でする。
- ⑧ 保育所生活における食事の仕方を知り、自分たちで場を整える。
- ⑨ 食事の際には、安全に気をつけて行動する。

(3) 配慮事項

- ① 食事と心身の健康とが、相互に密接な関連があるものであることを踏まえ、子どもが保育士や他の子どもとの暖かな触れ合いの中で楽しい食事をするのが、しなやかな心と体の発達を促すよう配慮すること。
- ② 食欲が調理法の工夫だけでなく、生活全体の充実によって増進されることを踏まえ、食事はもちろんのこと、子どもが遊びや睡眠、排泄などの諸活動をバランスよく展開し、食欲を育むよう配慮すること。
- ③ 健康と食べものの関係について関心を促すに当たっては、子どもの興味・関心を踏まえ、全職員が連携のもと、子どもの発達に応じた内容に配慮すること。
- ④ 食習慣の形成に当たっては、子どもの自立心を育て、子どもが他の子どもとかわりながら、主体的な活動を展開する中で、食生活に必要な習慣を身につけるように配慮すること。

「食と人間関係」

食を通じて、他の人々と親しみ支え合うために、自立心を育て、人とかわる力を養う。

(1) ねらい

- ① 自分で食事ができること、身近な人と一緒に食べる楽しさを味わう。
- ② 様々な人々との会食を通して、愛情や信頼感を持つ。
- ③ 食事に必要な基本的な習慣や態度を身につける。

(2) 内容

- ① 身近な大人や友達とともに、食事をする喜びを味わう。
- ② 同じ料理を食べたり、分け合って食事することを喜ぶ。

- ③ 食生活に必要なことを、友達とともに協力して進める。
- ④ 食の場を共有する中で、友達とのかかわりを深め、思いやりを持つ。
- ⑤ 調理をしている人に関心を持ち、感謝の気持ちを持つ。
- ⑥ 地域のお年寄りや外国の人など様々な人々と食事を共にする中で、親しみを持つ。
- ⑦ 楽しく食事をするために、必要なきまりに気づき、守ろうとする。

(3) 配慮事項

- ① 大人との信頼関係に支えられて自分自身の生活を確立していくことが人とのかかわる基盤となることを考慮し、子どもと共に食事をする機会を大切にす。また、子どもが他者と食事を共にする中で、多様な感情を体験し、試行錯誤しながら自分の力で行うことの充実感を味わうことができるよう、子どもの行動を見守りながら適切な援助を行うように配慮すること。
- ② 食に関する主体的な活動は、他の子どもとのかかわりの中で深まり、豊かになるものであることを踏まえ、食を通して、一人一人を生かした集団を形成しながら、人とのかかわる力を育てていくように配慮する。また、子どもたちと話し合いながら、自分たちのきまりを考え、それを守ろうとすることが、楽しい食事につながっていくことを大切にすること。
- ③ 思いやりの気持ちを培うに当たっては、子どもが他の子どもとのかかわりの中で他者の存在に気づき、相手を尊重する気持ちを持って行動できるようにする。特に、葛藤やつまずきの体験を重視し、それらを乗り越えることにより、次第に芽生える姿を大切にすること。
- ④ 子どもの食生活と関係の深い人々と触れ合い、自分の感情や意志を表現しながら共に食を楽しみ、共感し合う体験を通して、高齢者をはじめ、地域、外国の人々などと親しみを持ち、人とのかかわることの楽しさや人の役に立つ喜びを味わうことができるようにする。また、生活を通して親の愛情に気づき、親を大切にしようとする気持ちが育つようにすること。

「食と文化」

食を通じて、人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し、つくり出す力を養う。

(1) ねらい

- ① いろいろな料理に出会い、発見を楽しんだり、考えたりし、様々な文化に気づく。
- ② 地域で培われた食文化を体験し、郷土への関心を持つ。
- ③ 食習慣、マナーを身につける。

(2) 内容

- ① 食材にも旬があることを知り、季節感を感じる。
- ② 地域の産物を生かした料理を味わい、郷土への親しみを持つ。
- ③ 様々な伝統的な日本特有の食事を体験する。
- ④ 外国の人々など、自分と異なる食文化に興味や関心を持つ。
- ⑤ 伝統的な食品加工に出会い、味わう。
- ⑥ 食事にあった食具(スプーンや箸など)の使い方を身につける。
- ⑦ 挨拶や姿勢など・気持ちよく食事をするためのマナーを身につける。

(3) 配慮事項

- ① 子どもが、生活の中で様々な食文化とのかかわり、次第に周囲の世界に好奇心を抱き、その文化に関心を持ち、自分なりに受け止めることができるようになる過程を大切にすること。
- ② 地域・郷土の食文化などに関しては、日常と非日常いわゆる「ケとハレ」のバランスを踏まえ、子ども自身が季節の恵み、旬を実感することを通して、文化の伝え手となれるよう配慮すること。
- ③ 様々な文化があることを踏まえ、子どもの人権に充分配慮するとともに、その文化の違いを認め、互いに尊重する心を育てるよう配慮する。また、必要に応じて一人一人に応じた食事内容を工夫するようにすること。
- ④ 文化に見合った習慣やマナーの形成に当たっては、子どもの自立心を育て、子どもが積極的にその文化にかかわろうとする中で身につけるように配慮すること。

「いのちの育ちと食」

食を通じて、自らも含めたすべてのいのちを大切にす力を養う。

(1) ねらい

- ① 自然の恵みと働くことの大切さを知り、感謝の気持ちを持って食事を味わう。
- ② 栽培、飼育、食事などを通して、身近な存在に親しみを持ち、すべてのいのちを大切にす心を持つ。

- ③ 身近な自然にかかわり、世話をしたりする中で、料理との関係を考え、食材に対する感覚を豊かにする。

(2)内容

- ① 身近な動植物に関心を持つ。
- ② 動植物に触れ合うことで、いのちの美しさ、不思議さなどに気づく。
- ③ 自分たちで野菜を育てる。
- ④ 収穫の時期に気づく。
- ⑤ 自分たちで育てた野菜を食べる。
- ⑥ 小動物を飼い、世話をする。
- ⑦ 卵や乳など、身近な動物からの恵みに、感謝の気持ちを持つ。
- ⑧ 食べものを皆で分け、食べる喜びを味わう。

(3)配慮事項

- ① 幼児期において自然のもつ意味は大きく、その美しさ、不思議さ、恵みなどに直接触れる体験を通して、いのちの大切さに気づくことを踏まえ、子どもが自然とのかかわりを深めることができるよう工夫すること。
- ② 身近な動植物に対する感動を伝え合い、共感し合うことなどを通して自らかかわろうとする意欲を育てるとともに、様々なかかわり方を通してそれらに対する親しみ、いのちを育む自然の摂理の偉大さに畏敬の念を持ち、いのちを大切にしたい気持ちなどが養われるようにすること。
- ③ 飼育・栽培に関しては、日常生活の中で子ども自身が生活の一部として捉え、体験できるように環境を整えること。また、大人の仕事の意味が分かり、手伝いなどを通して、子どもが積極的に取り組めるように配慮すること。
- ④ 身近な動植物、また飼育・栽培物の中から保健・安全面に留意しつつ、食材につながるものを選び、積極的に食する体験を通して、自然と食事、いのちと食事のつながりに気づくように配慮すること。
- ⑤ 小動物の飼育に当たってはアレルギー症状などを悪化させないように十分な配慮をすること。

「料理と食」

食を通じて、素材に目を向け、素材にかかわり、素材を調理することに関心を持つ力を養う。

(1)ねらい

- ① 身近な食材を使って、調理を楽しむ。
- ② 食事の準備から後片付けまでの食事づくりに自らかかわり、味や盛りつけなどを考えたり、それを生活に取り入れようとする。
- ③ 食事にふさわしい環境を考えて、ゆとりある落ち着いた雰囲気の中で食事をする。

(2)内容

- ① 身近な大人の調理を見る。
- ② 食事づくりの過程の中で、大人の援助を受けながら、自分でできることを増やす。
- ③ 食べたいものを考える。
- ④ 食材の色、形、香りなどに興味を持つ。
- ⑤ 調理器具の使い方を学び、安全で衛生的な使用法を身につける。
- ⑥ 身近な大人や友達と協力し合って、調理することを楽しむ。
- ⑦ おいしそうな盛りつけを考える。
- ⑧ 食事が楽しくなるような雰囲気を考え、おいしく食べる。

(3) 配慮事項

- ① 自ら調理し、食べる体験を通して、食欲や主体性が育まれることを踏まえ、子どもが食事づくりに取り組むことができるように工夫すること。
- ② 一人一人の子どもの興味や自発性を大切にし、調理しようとする意欲を育てると共に、様々な料理を通して素材に目を向け、素材への関心が養われるようにすること。
- ③ 安全・衛生面に配慮しながら、扱いやすい食材、調理器具などを日常的に用意し、子どもの興味・関心に応じて自分で調理することができるように配慮すること。そのため、保育所の全職員が連携し、栄養士や調理員が食事をつくる場面を見たり、手伝う機会を大切にすること。

第4章 食育の計画作成上の留意事項

保育所における食育実践は、子どもが食欲を中心とした自らの意欲をもって食事及び食環境にかかわる体験

を通して、第1章に示した目標の達成を図るものである。

保育所においてはこのことを踏まえ、乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、次の事項に留意した組織的・発展的な「食育の計画」を作成し、子どもの生活に沿った柔軟な援助が行われなければならない。

1 保育計画と指導計画への位置づけ

保育所では、「保育所保育指針」に示されているとおり、入所している子どもの生活全体を通じて、保育の目標が達成されるように、全体的な「保育計画」と具体的な「指導計画」から成る「保育の計画」を作成する。この「保育の計画」は、すべての子どもが、入所している間、常に適切な養護と教育を受け、安定した生活を送り、充実した活動ができるように柔軟で、発展的なものとし、また、一貫性のあるものとなるように配慮することが重要である。「食育の計画」もこの「保育の計画」にしっかり位置づくかたちで作成される必要がある。

その際、保育計画に位置づく食育の計画は、第3章に示すねらい及び内容を基に、食環境の変化、地域の事態、子どもの発達、家庭状況や保護者の意向、保育時間などを考慮して作成する。作成の内容は、乳幼児期に培うべき「食を営む力」の基礎について、一貫した系統性のあるものとして構成される必要がある。したがって、保育計画に盛り込まれた食育の計画は、各保育所独自の食育に関する基本方針として不変性の高いものとなることが望ましい。

また、指導計画に位置づく食育の計画は、この指導計画に基づき、子どもの食生活状況を考慮して、乳幼児期にふさわしい生活の中で、一人一人の子どもに必要な食体験が得られる実践が展開されるように具体的に作成する。したがって、指導計画に盛り込まれた食育の計画は、保育所の全職員が各組の子どもの実態に即して柔軟に修正されるものとして可変性の高いものとなることが望ましい。

さらに、指導計画の一部には、給食を実施するための計画も含まれる。したがって食育実践上、指導計画の一部として位置づけられる献立作成は、保育所の全職員の連携のもと、おいしく、そして楽しい食事として示されることが望ましい。

2 長期的指導計画と短期的指導計画における食育の計画の作成

- (1) 各保育所では、子どもの食生活や食に関する発達特性を見通した年、期、月など長期的な指導計画と、それと関連しながらより具体的な子どもの生活に即した、週、日などの短期的な指導計画を作成して、保育が適切に展開されるようにすること。
- (2) 指導計画は、子どもの個人差、家庭状況の多様さに即して保育できるように作成すること。
- (3) 食育の内容を指導計画に盛り込むに当たっては、長期的な見通しを持って、子どもの生活にふさわしい具体的なねらいと内容を明確に設定し、適切な環境を構成することなどにより、活動が展開できるようにすること。
 - ア 具体的なねらい及び内容は、保育所での食生活における乳幼児の食に関する発達の過程を見通し、生活の連続性、季節の変化などを考慮して、子どもの実態に応じて設定すること。
 - イ 食環境を構成するに当たっては、子どもの食にかかわる姿や食環境への興味・関心などを考慮して、具体的なねらいを達成するために適正に構成し、子どもが主体的に活動を展開していくことができるようにすること。
 - ウ 子どもの食事は、生活の流れと相互関係にあることに留意し、健康でいきいきとした生活に向けて、子どもが意欲的で充実した生活が展開できるように必要な援助をすること。
- (4) 生活時間の大半を保育所で生活する子どもの食に関する行動は、保育の時間帯によって、多様な形態が展開されるが、いずれの場合も保育所全体の職員による協力体制のもとに、一人一人の子どもの食欲を引き出し、かつ十分満足させるように適切に援助すること。
- (5) 食に関する子どもの主体的な活動を促すためには、保育所のそれぞれの職員が多様なかわりを持つことが重要であることを踏まえ、発育に必要な栄養や子どもの情緒の安定、発達に必要な豊かな体験が得られるように援助を行うこと。
- (6) 長期的な指導計画の作成に当たっては、年齢、保育年数の違いなど組の編成の特質に即して、一人一人の子どもが順調な発達を続けていけるようにするとともに、季節や地域の行事などを考慮し、子どもの生活に変化と潤いを持たせるように配慮すること。

なお、子どもの食と関連する各種の行事については、子どもが楽しく参加でき、食体験が豊かなものになるように、日常の保育との調和のとれた計画を作成して実施すること。

- (7) 短期の指導計画の作成に当たっては、長期的な指導計画の具体化を図るとともに、その時期の子どもの実態や生活に即した実践が柔軟に展開されるようにすること。その際、日課との関連では、1日の生活の流れの中に昼食、及びおやつ、補食など子どもの食事と、食に関する活動が調和的に組み込まれるようにすること。
- (8) 献立作成に当たっては、給食を実施するための様々な条件を検討し、子どもに対しておいしく、そして楽しい食事を提供するためのシステムを構築して食事内容を設定すること。

3 3歳未満児の食育の指導計画

3歳未満児については、その発達特性から見て、項目別に食育に関する活動を区分することが困難な面があることに配慮し、指導計画を作成することが重要である。また、子どもの個人差に即して実践できるよう、第3章に示された事項を基に一人一人の子どもの生育歴、心身の発達及び活動の実態などに即して、個別的な計画を立てるなど必要な配慮をすることも必要である。特に、食の充実が1日24時間の生活との連続性の中で保たれるように、全職員の協力体制の中で、家庭との連携を密にし、配慮されることが重要である。

4 3歳以上児の食育の指導計画

3歳以上児については、第3章に示す事項を基に、食育の具体的なねらいと内容を保育活動全体に組み込むかたちで指導計画を作成する必要がある。また、5項目についても、食育の観点を示してあることに留意し、食育及び各項目を一つの領域として扱うことがないように配慮すること。

さらに、3歳以上児の場合、食育も含めて計画は組など集団生活での作成が中心となるが、食に関する発達特性や食体験の個人差を考慮し、個別的な援助が必要な場合には、その点に留意した計画も作成する必要がある。その上で、一人一人の子どもが自己を発揮し、主体的な活動ができるように配慮すること。

なお、異年齢で編成される組やグループで保育を行う場合の指導計画作成にあたっては、各年齢の発達特性を配慮しつつ、異年齢児のかかわり合いを通じた食の充実に向けた適切な環境構成や援助を十分に配慮すること。

5 計画の評価・改善と職員の協力体制

計画は、それに基づいて行われた実践の過程を、子どもの実態や子どもを取り巻く状況の変化などに即して反省、評価し、その改善に努めることが重要である。

特に、実践に身近で具体性の高い指導計画はその可変性を保つためにも、実践に当たった全職員による見直しが不可欠である。見直しに当たっては、全職員が協力・分担し、実践過程を記録しておくことが必要である。その記録を基に、実践を反省、評価し、次なる指導計画の修正、実践の充実を図ることが望ましい。そのため、日、週、月、期、年単位で計画の見直し、実践の改善に向けた定期的な会議の設置も望まれる。

また、不変性の高い保育計画に関しては、数年単位の実践の積み重ねと時代ごとの食環境の変化に対応し、保育所の全職員で見直すことが望ましい。そのため、日頃から全職員の協力体制を作り、適切な役割分担をして食育の実践に取り組むことが重要である。

さらに、評価・改善を充実させるためには、職員の日常の自己学習、研鑽も不可欠である。全職員がその力量の維持・向上に努め、保育活動での経験、及び研修を通じて深められた知識、技術並びに人間性を活かし、豊かな保育を実践していくことが大切である。

第5章 食育における給食の運営

保育所での食事は、第1章に示した「食育の目標」を達成するために、子どもが食欲を中心とした自らの意欲をもって食事及び食環境にかかわる体験の場を構成するものである。子どもが、保育所での食事を通して、「食を営む力」の基礎を培うことができるよう、一貫した系統性のあるものとして構成する必要がある。

保育所の給食は、このことを踏まえ、第3章のねらい及び内容を基に、子ども主体の食育を実践できるシステムを構築して組織的・発展的に計画し、その上で、一人一人の子どもの食生活に沿って柔軟な実践を行わなければならない。

1 食育における保育所の食事の位置づけ

保育所の食事は、第1章に掲げた子ども像の実現を目指して行う「食育」が達成できるよう環境を構成し、食

育の計画に沿って運営することが重要である。

子どもは、毎日の保育所での食事を通して、食事をつくる人を身近に感じ、つくられた食事をおいしく、楽しく食べ、それが「生きる」ことにつながっていく。それを実感できる環境を構成することが望ましい。たとえ、保育所という集団の場であっても、家庭での食の営みとかけ離れないように、食事をつくる場と食べる場をつなげ、子どもに生産者や食事をつくる人の顔が見えるように工夫することが「食育の目標」を達成するために大切である。

2 保育所での栄養管理と、発達段階に応じた食事内容への配慮

保育所では食事を提供することによって子どもの栄養管理を行っているが、それは「食育の目標」を十分に考慮して展開することが重要である。すなわち、一人一人の子どもの発育・発達状況、栄養状態、喫食状況、家庭での生活状況などを把握し、これらに基づいて食事を提供し、品質管理を行うよう努めることが必要である。ここでいう品質管理とは、提供する食事の量と質について計画を立て、その計画どおりに調理及び提供が行われたか評価を行い、その評価に基づき、食事の品質を改善することである。その際、嘱託医などにも相談し、家庭との連携により、保育所の食事を1日の生活の中で捉えることを十分に配慮することが重要である。

乳幼児期は特に発達の著しい時期であるため、食事の内容は次の点を考慮するよう努めることが重要である。

乳汁については、一人一人の子どものお腹がすくリズムがもてるよう、個々の状態に応じた授乳の時刻、回数、量、温度に配慮することが必要である。また、冷凍母乳の受け入れ体制も整え、母乳育児の継続を支援できるように配慮する。

離乳食については、一人一人の子どもの発育状況、咀嚼や嚥下機能の発達状況に応じて、食品の種類や量を増やし、調理形態や食具に配慮することが大切である。

1～2歳児の食事については、咀嚼や摂食行動の発達を促していくことができるよう食品や料理の種類を広げる。また、食べるのが楽しい、自分で食べたいという意欲を培うことができるような食事内容や、食具・食器の種類などに配慮することが必要である。

3歳児以上の食事については、様々な食べものを食べる楽しさが味わえるように、多様な食品や料理を組み合わせよう配慮する。特に、食材の栽培や食事の準備、簡単な調理のような子どもの主体的な活動によって仲間と一緒に楽しく食事したり、食べものの話題をする機会を増やすことができるよう、食事の内容についても配慮することが重要である。

また、第6章に示したように、子どもの多様なニーズに対応できるよう食事の内容を配慮することが望ましい。

3 食事提供のための実態把握

一人一人の子どもに応じた食事を提供するためには、入所前、現在の発育・発達状況や毎日の健康状態、保育所での生活、喫食状況などを十分に把握することが重要である。特に、1日全体の栄養管理の観点からも、家庭と連携して、家庭での食事時刻、食事の内容、量などの喫食状況を十分に把握するよう努める。

4 献立作成

- (1) 厚生労働省が示す栄養給与目標算出例を基に、個々の保育所での目標を設定する。
- (2) その目標値を目安として、必要な栄養素量を確保するとともに、生活習慣病の予防も考慮し、献立を作成する。
- (3) 献立作成に当たっては、季節感や地域性を考慮し、品質が良く、幅広い種類の食材を取り入れるように努める。
- (4) 「子どもが食べたいもの、好きなものが増える」ように、子どもの要望を取り入れる機会を設けることが望ましい。
- (5) 子ども自身が栽培・収穫した食材を計画的・積極的に取り入れるように工夫する。
- (6) 食と関連する各種の行動については、子どもが楽しく参加でき、食体験が豊かなものになるように、日常の保育との調和をとり、献立に取り入れる。
- (7) 地域への理解を深めるためにも、食材に地域の産物を取り入れ、郷土料理などの食文化に触れる機会を増やすことができるよう配慮する。

5 調理

- (1) 子どもが自分で食べる食欲を培うことができるように、子ども一人一人の咀嚼・嚥下機能や手指機能、食具使用の発達状況を十分に観察し、その発達を促すことができるように、大きさ、切り方、固さなどの調理

形態に配慮する。

- (2) 多様な味の体験ができるように、様々な食材を用い、その持ち味を生かした調味にも工夫する。
- (3) 子どもが「お腹のすくりズムをもてる」ように、調理による音、匂いを身近に感じ、調理をする人と言葉を交わしたりできるよう心がける。
- (4) 子ども自身が「食事づくりや準備にかかわる」ことができるよう配慮する。

6 盛り付け・配膳

- (1) 子ども一人一人の個人差を考慮して盛りつけ量を加減できるように工夫する。また、その日の活動量などに応じて、おかわりもできるように配慮する。
- (2) 子どもの目の前で、食事の出来上がりを見せるよう工夫をする。
- (3) 温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たい状態で整えることができるように配慮する。
- (4) 子ども自ら配膳する機会を設ける場合には、子どもが食事の目安量を確認しつつ、自分の適量を把握し、盛りつけることができるように工夫する。なお、盛りつけるための器具については、子どもが使いやすいように大きさや形状に配慮する。

7 食事

- (1) 子どもにその日その日の献立を知らせるよう配慮する。
- (2) ゆとりある時間と、採光や安全性の高い食事の空間を確保し、暖かい雰囲気になるように配慮する。
- (3) テーブルや、椅子、食器、食具の材質や形などは子どもの発達に応じて選択し、食べる場に暖かみを感じることができるよう配慮する。
- (4) 時には戸外で食べるなど、様々な食事のスタイルを工夫する。
- (5) 保育士は子どもが食べることを援助すると共に、一緒に食べる。
- (6) 栄養士・調理員などの食事をつくることにかかわる人も子どもと一緒に食事をし、「食べものの話題をする」ことができるよう配慮する。この場面を通して、子どもの喫食状況を把握し、次なる食事の内容の充実に努める。
- (7) 「一緒に食べたい人がいる」という気持ちを培うために、異年齢の子どもや、地域の様々な人と食事を共にする機会をつくるように配慮する。

8 衛生管理

安全性の高い食事を提供するために、食材・調理食品の衛生管理、保管時、調理後の温度管理の徹底、施設・設備の衛生面への留意と保守点検、検食、保存食を行い、衛生管理体制を確立させる。同時に、栄養士・調理員は健康管理に十分に気をつけることが重要である。また、食事が衛生的に配慮されたものであることを子どもにも認識できるよう配慮する。

9 家庭への喫食状況の報告

1日全体の栄養管理の観点から、家庭に日々の献立を示すと共に、子どもの喫食状況を保護者に知らせることが大切である。

乳汁や食事を与えた際、嘔吐、下痢、発疹などの体の状態の変化を常に観察し、異常がみられたときには、安易な食事制限などは行わず、保護者や囑託医などと相談し、食事について必要な対応を行う。

10 食事の評価・改善

「食育」の視点を重視して食事をより良いものにするためには、実践の過程と、子どもの喫食状況の実態や子どもを取り巻く状況の変化などについて評価し、食事の品質の改善に努めることが重要である。

食事を見直すに当たっては、実践に当たった全職員が協力・分担し、実践過程を記録しておくことが必要である。その記録を基に、実践を評価し、食事の内容を修正し、実践の充実に努めることが望ましい。そのためにも、日、月、期、年単位で見直し、「食育」の一環として給食の運営の改善に向けた定期的な会議の設置が望まれる。

第6章 多様な保育ニーズへの対応

1 体調不良の子どもへの対応

- (1) 一人一人の子どもの体調を把握し、それに応じて、食材を選択し、調理形態を工夫した食事と、水分補給に配慮する。
- (2) 家庭との連携を密にし、必要に応じて専門機関からの助言を受け、適切に対応する。
- (3) 保育中に体調が悪くなった子どもについては、嘱託医などに相談して、水分や適切な食事が提供できるように配慮する。

2 食物アレルギーのある子どもへの対応

- (1) 食物アレルギーが疑われるときには、嘱託医やその子どものかかりつけの医師に診断を受け、その指示に従う。また、家庭との連絡を密にし、その対応に相違がないように十分に心がける。
- (2) 安易な食事制限やみだりに除去食を提供せず、嘱託医などの指示を受けるようにする。
- (3) 医師の指示があり、食品の除去、代替食などを必要とする場合には、可能な限り対応する。ショック症状や喘息など、強い症状が出現する場合には厳格に除去する。食品の除去や代替の対応が困難な場合には、家庭からの協力を得る。
- (4) 卵、牛乳・乳製品、大豆などのたんぱく質性食品や、小麦粉、米などの炭水化物を除去する場合には、身体発育に必要な栄養素が不足しないように、栄養バランスのとれた食事になるように調整する。
- (5) 食品の除去、代替などを必要とする場合にも、皆と同じものを食べたい子どもの気持ちを大切にし、同じような献立になるように配慮する。
- (6) 献立作成に当たっては、保護者に使用食材を説明し、食品の除去や代替の対応をする。
- (7) 安易に長期間制限を続けるのではなく、家庭との連携のもと、定期的に主治医を受診し、指示を受けるなど、適切に対応する。

3 障がいのある子どもへの対応

- (1) 子どもの障がいの状況を把握し、それに応じた食事を提供する。
- (2) 咀嚼や嚥下機能に障がいが見られる場合、大きさ、固さ、温度、粘性、飲み込みやすさなどの調理形態を配慮する。
- (3) 子どもの障がいの状況に応じて、テーブルや、椅子、食器・食具を工夫し、子どもの食べようとする意欲を大切にしながら、適切な援助を行う。
- (4) 家庭との連携を密にし、必要に応じて専門機関からの助言を受け、適切に対応する。

4 延長保育や夜間保育への対応

- (1) 一人一人の子どもの年齢、健康状態、生活習慣、生活リズムを把握し、それに応じて、子どもに必要な量や調理形態、食事の時間帯に配慮した食事を提供する。
- (2) 延長保育に伴うおやつとの給与については栄養所要量の10%程度、夕食の給与については栄養所要量の25~30%程度を目安とするが、保育時間や家庭での状況を勘案し、柔軟に対応する。
- (3) 延長保育での食事は、昼食やおやつと同様、ゆとりある時間と空間を確保し、暖かい雰囲気になるように配慮する。

5 一時保育への対応

- (1) 一人一人の子どもの年齢、健康状態、生活習慣、生活リズムを把握し、それに応じて、子どもに必要な量や調理形態、食事の時間帯に配慮した食事を提供する。
- (2) 一時保育における子どもの集団構成は、定期的、断続的な通常保育の集団構成と異なることから、食事の雰囲気や食事の内容に慣れないことを十分に配慮して保護者との面談を十分に行い、その適切な対応に努める。

第7章 食育推進のための連携

食育は、家庭や地域社会と連携のもと、実践することが必要である。地域の自然、人材、行事や公共施設な

どを積極的に活用し、子どもが豊かな食の体験ができるように工夫することが重要である。特に、地域と連携した食に関する行事を行う場合は、実施の趣旨を全職員が理解し、日常の保育として子どもの生活に負担がないように、指導計画の中に盛り込んでいくことが必要である。

また、乳幼児期の食育が「食を営む力」の基礎を培うものであることを考慮すれば、小学校との連携も不可欠となる。食に関する子どもの連続的な発達について、小学校と連絡・協議する場を持ち、互いに理解を深めることが大切である。子どもが入学に向かって期待感を持ち、自信と積極性を持って生活できるように配慮することが重要である。

1 保育所職員の研修及び連携

今日、社会、地域から求められている保育所の機能や役割は、保育所の通常業務である保育に加え、延長保育、休日保育などの拡充、また、地域の子育て家庭に対する相談・支援など一層拡大しており、これらの取組に当たっては、保育所の全職員による連携が不可欠である。

食育の取組においても、保育士、調理員、栄養士、看護師などの全職員が食育に関して共通した認識のもと、研修等を通じ、専門性を高めつつ、相互連携を強化して進めていくことが重要である。

2 家庭との連携

子どもの「食を営む力」の育成を目指し、保育所と家庭は、連携・協力して食育を進めていく。家庭に対し、保育所での子どもの食事の様子や、保育所が食に関してどのように取り組んでいるかを伝えることは、家庭での食育の関心を高めていくことにつながる。また、家庭からの食に関する相談に応じ、助言・支援を積極的に行う。

具体的取組としては、保育所から家庭への通信、日々の連絡帳、給食を含めた保育参観、給食やおやつを試食会、保護者の参加による調理実践、行事などが考えられる。

家庭において食育の関心が高まると、家庭での実践が保育所に伝えられるようになるので、懇談会などを通して、保護者同士の情報交流を図ることにより、家庭における食育の実践が広がるように努める。

3 地域と連携した食育活動事業

保育所で食育を進めるに当たっては、他の保育所などの保育関係施設、小学校などの教育機関、保健所や保健センターなどの医療・保健関係機関、食料生産・流通関係機関などと密接な連携をとりながら、食育の目標を共有し、地域における食育のニーズを把握し、それに基づいて食育の実践を展開することが重要である。そのためには、日頃から保育所の全職員が、地域の食育に関する情報の把握に努めることが必要である。

小学校については、子どもの連続的な発達などを考慮し、相互理解を深めるように努める。また、保護者に対して、子どもを対象とした地域の食育活動に積極的に参加することを勧めるなど、地域と連携した食育活動の推進に努める。

第8章 地域の子育て家庭への食に関する相談・支援

子育てにおいて、食に関する不安・心配は決して少なくない。保育所は、在宅の子育て家庭に対しても、保育を通じて蓄積された子育ての知識、経験、技術を活用し、相談・支援することができる機会を積極的につくっていくことが求められている。

保育所における地域活動事業は、保育所が地域に開かれた児童福祉施設として、保育所の有する専門的機能を地域住民のために活用し、子どもの健全育成及び子育て家庭の支援を図るものである。保育所が拠点となり、食育を通して、地域の子育て家庭の不安を軽減するような取組が求められる。このため、通常業務に支障を及ぼさないよう配慮を行いつつ、保育所が拠点となり、積極的に地域での食育活動に取り組み、子育て家庭の食に関する不安、負担軽減に努める。特に、保育所の調理室を活用して、食事を提供できる特徴を十分に活かした食育活動の展開が期待される。

具体的な相談内容としては、子どもの食事内容や食事量、調理方法、好き嫌いが多いなどの食べ方について、また、大人の食べさせ方など食をめぐる問題が考えられる。保育所で実際に提供している食事や、食べることへ援助活動などの参観を通して、専門性が高く、かつ、具体的でわかりやすい助言は効果的であろう。また、食事の工夫だけではなく、十分な運動と睡眠など生活リズムの改善指導など、子どもの生活全般を見通した食育の助言を行うことも重要である。

相談・助言の内容については、必ず記録に残し、必要に応じ保育所内の関係職員間で事例検討を行う。なお、

助言等を行うに当たっては、保育所における相談や対応の限界についても考慮し、医療機関、保健所、保健センター、地域子育て支援センターなどの他機関との連携のもと、必要に応じて機関紹介・斡旋を行う。その場合には、原則として利用者の了解を得るなど、相談者の意向を尊重する。

保育所が橋渡し役となって、子育て家庭が地域とのかかわりを持つことを援助していくことは、子育ての不安を軽減するとともに、家庭や地域の子育て力の向上にもつながっていく。

保育所におけるさまざまな食育の実践が出発点となって、「子どもから家庭、そして地域へ」と、地域における食育活動が広がっていくことが望まれる。保育所が地域の子育て支援センターとしての役割を担っている現在、保育所が地域全体の子育て家庭への食育の発信拠点、食育推進の核(センター)のひとつとなることが期待される。

「保育所における食育のあり方に関する研究班」名簿

大木 師磋生	日本保育園保健協議会副会長	小川 清実	東京学芸大学教育学部講師
倉田 新	埼玉純真女子短期大学講師	○酒井 治子	山梨県立女子短期大学助教授
外山 紀子	津田塾大学学芸学部助教授	林 薫	東京成徳短期大学講師
師岡 章	白梅学園短期大学助教授	(○ 主任研究者)	

○ 保育所保育指針

児童福祉施設の設備及び運営に関する基準(昭和23年厚生省令第63号)第35条の規定に基づき、保育所保育指針(平成20年厚生労働省告示第141号)の全部を次のように改正し、平成30年4月1日から適用する。

(平成29年3月31日)

第1章 総則

この指針は、児童福祉施設の設備及び運営に関する基準(昭和23年厚生省令第63号。以下「設備運営基準」という)第35条の規定に基づき、保育所における保育の内容に関する事項及びこれに関連する運営に関する事項を定めるものである。各保育所は、この指針において規定される保育の内容に係る基本原則に関する事項等を踏まえ、各保育所の実情に応じて創意工夫を図り、保育所の機能及び質の向上に努めなければならない。

第3章 健康及び安全

保育所保育において、子どもの健康及び安全の確保は、子どもの生命の保持と健やかな生活の基本であり、一人一人の子どもの健康の保持及び増進並びに安全の確保とともに、保育所全体における健康及び安全の確保に努めることが重要となる。

また、子どもが、自らの体や健康に関心をもち、心身の機能を高めていくことが大切である。

このため、第1章及び第2章等の関連する事項に留意し、次に示す事項を踏まえ、保育を行うこととする。

2 食育の推進

(1) 保育所の特性を生かした食育

ア 保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とすること。

イ 子どもが生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであること。

ウ 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育計画を全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。

(2) 食育の環境の整備等

ア 子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員等との関わりや、調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。

イ 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。

ウ 体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人一人の子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。

○ 幼稚園教育要領

第2章ねらい及び内容

この章に示すねらいは、幼稚園修了までに育つことが期待される生きる力の基礎となる心情、意欲、態度などであり、内容は、ねらいを達成するために指導する事項である。これらを幼児の発達の側面から、心身の健康に関する領域「健康」、人とかかわりに関する領域「人間関係」、身近な環境とのかかわりに関する領域「環境」、言葉の獲得に関する領域「言葉」及び感性と表現に関する領域「表現」としてまとめ、示したものである。

各領域に示すねらいは、幼稚園における生活の全体を通じ、幼児が様々な体験を積み重ねる中で相互に関連をもちながら次第に達成に向かうものであること、内容は、幼児が環境にかかわって展開する具体的な活動を通して総合的に指導されるものであることに留意しなければならない。

なお、特に必要な場合には、各領域に示すねらいの趣旨に基づいて適切な、具体的な内容を工夫し、それに加えても差し支えないが、その場合には、それが第1章の第1に示す幼稚園教育の基本を逸脱しないよう慎重に配慮する必要がある。

健康〔健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力を養う。〕

1 ねらい

- (1) 明るく伸び伸びと行動し、充実感を味わう。
- (2) 自分の体を十分に動かし、進んで運動しようとする。
- (3) 健康、安全な生活に必要な習慣や態度を身に付ける。

2 内容

- (1) 先生や友達と触れ合い、安定感をもって行動する。
- (2) いろいろな遊びの中で十分に体を動かす。
- (3) 進んで戸外で遊ぶ。
- (4) 様々な活動に親しみ、楽しんで取り組む。
- (5) 先生や友達と食べることを楽しむ。
- (6) 健康な生活のリズムを身に付ける。
- (7) 身の回りを清潔にし、衣服の着脱、食事、排泄などの生活に必要な活動を自分でする。
- (8) 幼稚園における生活の仕方を知り、自分たちで生活の場を整えながら見通しをもって行動する。
- (9) 自分の健康に関心をもち、病気の予防などに必要な活動を進んで行う。
- (10) 危険な場所、危険な遊び方、災害時などの行動の仕方が分かり、安全に気を付けて行動する。

3 内容の取扱い

上記の取扱いに当たっては、次の事項に留意する必要がある。

(4) 健康な心と体を育てるためには食育を通じた望ましい食習慣の形成が大切であることを踏まえ、幼児の食生活の実情に配慮し、和やかな雰囲気の中で教師や他の幼児と食べる喜びや楽しさを味わったり、様々な食べ物への興味や関心をもったりするなどし、進んで食べようとする気持ちが育つようにすること。

○ 幼保連携型認定こども園教育・保育要領

第1章 総則

第1 幼保連携型認定こども園における教育及び保育の基本及び目標等

1 幼保連携型認定こども園における教育及び保育の基本

乳幼児期の教育及び保育は、子どもの健全な心身の発達を図りつつ生涯にわたる人格形成の基礎を培う重要なものであり、幼保連携型認定こども園における教育及び保育は、就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律(平成18年法律第77号。以下「認定こども園法」という。)第2条第7項に規定する目的及び第9条に掲げる目標を達成するため、乳幼児期全体を通して、その特性及

び保護者や地域の実態を踏まえ、環境を通して行うものであることを基本とし、家庭や地域での生活を含めた園児の生活全体が豊かなものとなるように努めなければならない。

第3 幼保連携型認定こども園として特に配慮すべき事項

幼保連携型認定こども園における教育及び保育を行うに当たっては、次の事項について特に配慮しなければならない。

6 園児の健康及び安全は、園児の生命の保持と健やかな生活の基本であり、幼保連携型認定こども園の生活全体を通して健康や安全に関する管理や指導、食育の推進等に十分留意すること。

第3章 健康及び安全

第2 食育の推進

- 1 幼保連携型認定こども園における食育は、健康な生活の基本としての食を営む力の育成に向け、その基礎を培うことを目標とすること。
- 2 園児が生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う園児に成長していくことを期待するものであること。
- 3 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、教育及び保育の内容並びに子育ての支援等に関する全体的な計画に基づき、食事の提供を含む食育の計画を作成し、指導計画に位置付けるとともに、その評価及び改善に努めること。
- 4 園児が自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、園児と調理員等との関わりや、調理室など食に関する環境に配慮すること。
- 5 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。
- 6 体調不良、食物アレルギー、障害のある園児など、園児一人一人の心身の状態等に応じ、学校医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。

5 衛生管理関係

○ 児童福祉施設等における衛生管理等について

〔平成16年1月20日 雇児発第0120001号・障発第0120005号
各都道府県知事・各指定都市市長・各中核市市長宛
厚生労働省雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局障害保健福祉部長連名通知〕

近年、O157等腸管出血性大腸菌感染症による食中毒発生事例や、レジオネラ症の発生事例が相次ぎ、また、重症急性呼吸器症候群(SARS)やインフルエンザ等の流行が懸念されるなど、感染症や食中毒等の発生防止について、社会福祉施設においても適切な対応を行うことが重要となっております。

このため、今般、「児童福祉施設最低基準」(昭和23年厚生省令第63号)、「婦人保護施設の設備及び運営に関する最低基準」(平成14年厚生労働省令第49号)「婦人保護事業実施要綱」(昭和38年3月19日厚生省発社第34号)及び「母子福祉施設設置要綱」(昭和40年6月12日厚生省発児第145号)の一部を改正し、衛生管理等に関する規定の整備を行いました。これを踏まえ、児童福祉施設、婦人保護施設、婦人相談所一時保護所、母子福祉施設(以下「児童福祉施設等」という。)における愚弟的な衛生管理について、下記のとおり定めましたので、貴職におかれましては、御了知の上、貴管内の関係機関・関係団体に対する周知等よろしくお取り計らい願います。

なお、本通知は、地方自治体(昭和22年法律第67号)第245条の4第1項の規定に基づく技術的な助言であることを申し添えます。

記

児童福祉施設等の衛生管理に当たっては、次の点に留意するものとする。

- (1) 水道法(昭和32年法律第177号)の適用されない小規模の水道についても、市営水道、専用水道等の場合と同様、水質検査、塩素消毒法等衛生上必要な措置を講ずること。
- (2) 常に施設内外を清潔に保つとともに、毎年1回以上大掃除を行うこと。
- (3) 食中毒及び感染症の発生を防止するための措置について、必要に応じ保健所の助言、指導を求めるとともに、密接な連携を保つこと。
- (4) 特にインフルエンザ対策、腸管出血性大腸菌感染症対策、レジオネラ症対策等については、その発生及びまん延を防止するための措置について、別途通知等が発出されているので、これに基づき、適切な措置を講ずること。
- (5) 定期的に、調理に従事する者の検便等を行うこと。
- (6) 空気整備等により、施設内の適温の確保に努めること。

○ 児童福祉施設等における衛生管理及び食中毒予防の徹底について（抄）

平成13年8月1日 雇児総発第36号
各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部（局）長宛
厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長通知

児童福祉施設等(認可外保育施設を含む。)における衛生管理及び食中毒予防の徹底については、かねてから適正な指導をお願いしているところです。

しかしながら、昨日、奈良県内の保健所の園児が腸管出血性大腸菌(O157)に感染し死亡するという事態が発生しました。感染経路については、調査がなされているところですが、乳幼児は、腸管出血性大腸菌(O157)等に感染しやすく、また、重症化しやすいことから、児童福祉施設等においては、調理従事者だけでなくすべての職員が連携を図りつつ、感染の予防に努めることが重要です。

ついては、これまで発出されてきた別添通知等に留意し、施設における衛生管理及び食中毒予防について改めて徹底するよう、管内市町村及び児童福祉施設等への周知をお願いします。

(別添)

- 社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について（平成8年6月18日社援施第97号）
- 社会福祉施設における保存食の保存期間等について（平成8年7月25日社援施第117号）
- 腸管出血性大腸菌感染症の指定伝染病への指定等に伴う社会福祉施設における対応について（平成8年8月7日社援施第122号）
- 腸管出血性大腸菌感染症の指定伝染病への指定等に伴う保育所等における対応について（平成8年8月8日雇児総発第26号）
- 社会福祉施設における衛生管理について（平成9年3月31日社援施第65号）
- 児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について（平成9年6月30日雇児総発第16号）
- 保育所等における衛生管理の自主点検の実施について（平成9年8月8日雇保第19号）
- 社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について（平成9年8月8日社援施第117号）

○ 社会福祉施設における衛生管理について

平成9年3月31日社援施第65号
各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部（局）長宛
厚生省大臣官房障害保健福祉部企画・社会・援護局施設人材・老人保健福祉局老人福祉計画・児童家庭局企画課長連名通知

今般、食品衛生調査会の意見具申を踏まえ、当省生活衛生局において、「大量調理施設衛生管理マニュアル」ほかを作成したこと等について、別紙のとおり当省生活衛生局長から通知されたところである。

この「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用するものであるが、社会福祉施設における食中毒を予防するため、適用されない社会福祉施設についても、可能な限り本マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう管下の社会福祉施設に対して周知願いたい。

なお、「社会福祉施設における衛生管理について」(平成8年9月24日社援施第143号本職通知)は廃止する。

(別紙)

○ 大規模食中毒対策等について

平成9年3月24日 衛食第85号

食中毒の予防対策については、日頃より格別の御尽力を頂いているところであるが、近年の食中毒事件の大規模化傾向、昨年の腸管出血性大腸菌0157による食中毒事件の続発等に対応し、大規模食中毒の発生を未然に防止するとともに、食中毒事件発生時の食中毒処理の一層の迅速化・効率化を図るため、今般、食品衛生調査会の意見具申を踏まえ、別添のとおり、大量調理施設衛生管理マニュアル及び食中毒調査マニュアルを作成するとともに、下記のとおり、食中毒処理要領の一部を改正したので通知する。

貴職におかれては、大規模食中毒の発生を未然に防止するため、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、貴管下の集団給食施設、弁当屋・仕出し屋等営業施設等の監視指導の徹底を図るとともに、食中毒処理要領及び食中毒調査マニュアルに基づき、食中毒発生時の原因究明に万全を期するようお願いする。

なお、「学校給食施設における衛生管理について」(平成8年8月16日衛食第219号生活衛生局長通知)は廃止する。また、今後、「病原性大腸菌0-157」は「腸管出血性大腸菌0157」と統一して表記することとしたので御了知願いたい。(以下、略)

○ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

平成29年6月16日 生食発0616第1号
各都道府県知事・保健所設置市長・特別区長宛
厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全長

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」(平成9年3月24日付け衛食第85号(最終改正:平成28年10月6日付け生食発1006第1号))の別添で示しているところです。

本年3月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会(以下「食中毒部会」という。)において、平成28年の食中毒発生状況を報告し、ノロウイルス対策、腸管出血性大腸菌対策等について議論が行われ、食中毒の発生防止対策については、調理従事者等の健康状態確認等の重要性が確認されたところです。

食中毒調査結果によると、食中毒の発生原因の多くは、一般衛生管理の実施の不備によるものとされており、食中毒部会においても同様意見があったことを踏まえ、毎日の調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等について、本マニュアルの一部を別添のとおり改正することとしましたので、関係施設への監視指導及び周知等について対応方よろしく願います。

なお、引き続き、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いいたします

(別添)

大量調理施設衛生管理マニュアル

I 趣旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程に

おける重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者(製造又は加工者を含む。)の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報(年月日表示又はロット番号)並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票(別添)等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温(納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水(食品製造用水注1として用いるもの。以下同じ。)で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌注2した後、流水で十分すすぎ洗いをすること。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く。)には、殺菌を行うこと。

注1:従前の「飲用適の水」に同じ。「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。

注2:次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのこと類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者等(食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。)は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回(その他の時には丁寧に1回)手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

(2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途及び食品別(下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別)にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法注3で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。

- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌注4に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌注5した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌注5し、清潔に保つこと。

(9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。

(10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

注3:塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

(参考文献)「平成27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000125854.pdf>)

注4: 大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注5: 80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法(注3参照)。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

(1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。

(2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。

(3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。(別添3参照)

- ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。
この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
 - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。
調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。
ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
 - ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。
 - ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

(1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域(検収場、原材料の保管場、下処理場)、非汚染作業区域(さらに準清潔作業区域(調理場)と清潔作業区域(放冷・調製場、製品の保管場)に区分される。)を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)は、各作業区域の入り口手前に設置すること。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配(100分の2程度)及び排水溝(100分の2から4程度の勾配を有するもの)を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ⑨ 便所等
ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。
イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。
- ⑩ その他
施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(2) 施設設備の管理

- ① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面(排水溝を含む。)、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- ② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

- ③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。
- ⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は1年間保管すること。
- ⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと注6。
- ⑩ 施設(客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。)において利用者等が嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと^{注6)}により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注6:「ノロウイルスに関するQ&A」(厚生労働省)を参照のこと。

(3) 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

(4) 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。
また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査^{注7)}には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて^{注8)}ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- ⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- ⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑧ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。
(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)
- ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑩ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑪ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。
(試食担当者を限定すること等)

注7:ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有して

いる可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8: ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(5) その他

① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

② 廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。)の管理は、次のように行うこと。

ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。

ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

(1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者(以下「責任者」という。)は、施設の衛生管理に関する責任者(以下「衛生管理者」という。)を指名すること。なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。

(2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。

(3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。

(4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。

(5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。

(6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。

(7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。

(8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。

(9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。

(10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。

(11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。

(12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

(13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

(14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。

(15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。

ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。

イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。

ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。

また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。

(16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。

(17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
砂糖	室温
食 肉 ・ 鯨 肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食 肉 製 品	10℃以下
鯨 肉 製 品	10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	-15℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	-15℃以下
ゆ で だ こ	10℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	-15℃以下
生 食 用 か き	10℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	-15℃以下
冷 凍 食 品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂	室温
固 形 油 脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
殻 付 卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	-18℃以下
乾 燥 卵	室温
ナ ッ ツ 類	15℃以下
チ ョ コ レ ト	15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10℃前後
生 鮮 魚 介 類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10℃以下
脱 脂 乳	
ク リ ム	} 15℃以下
バ タ ー	
チ ーズ	
練 乳	
清 涼 飲 料 水	室温
(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	

(別添2) 標準作業書

(手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
(本文のⅡ3(1)で定める場合には、1から3までの手順を2回実施する。)

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

1. 調理機械
 - ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
 - ② 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
 - ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
 - ④ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
 - ⑤ 部品は80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
 - ⑥ よく乾燥させる。
 - ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
 - ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
2. 調理台
 - ① 調理台周辺の片づけを行う。
 - ② 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
 - ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
 - ④ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
 - ⑤ よく乾燥させる。
 - ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
 - ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。
3. まな板、包丁、へら等
 - ① 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
 - ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
 - ③ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
 - ④ 80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
 - ⑤ よく乾燥させる。
 - ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。
4. ふきん、タオル等
 - ① 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
 - ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
 - ③ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
 - ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
 - ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

(原材料等の保管管理マニュアル)

1. 野菜・果物^{〔注1〕}
 - ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
 - ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
 - ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。(冷凍野菜は-15℃以下)
 - ④ 流水で3回以上水洗いする。
 - ⑤ 中性洗剤で洗う。
 - ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
 - ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等^{〔注2〕}で殺菌^{〔注3〕}した後、流水で十分すすぎ洗いする。
 - ⑧ 水切りする。
 - ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。

- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い(容器がふた付きの場合を除く)、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

注1: 表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあつては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注2: 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間)又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのこ類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

注3: 高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く。)には、殺菌を行うこと。

2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する(冷凍で保存するものは-15℃以下)。
- ④ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをする。
- ⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑥ 速やかに調理へ移行させる。

(加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)

1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

3. 煮物及び炒め物

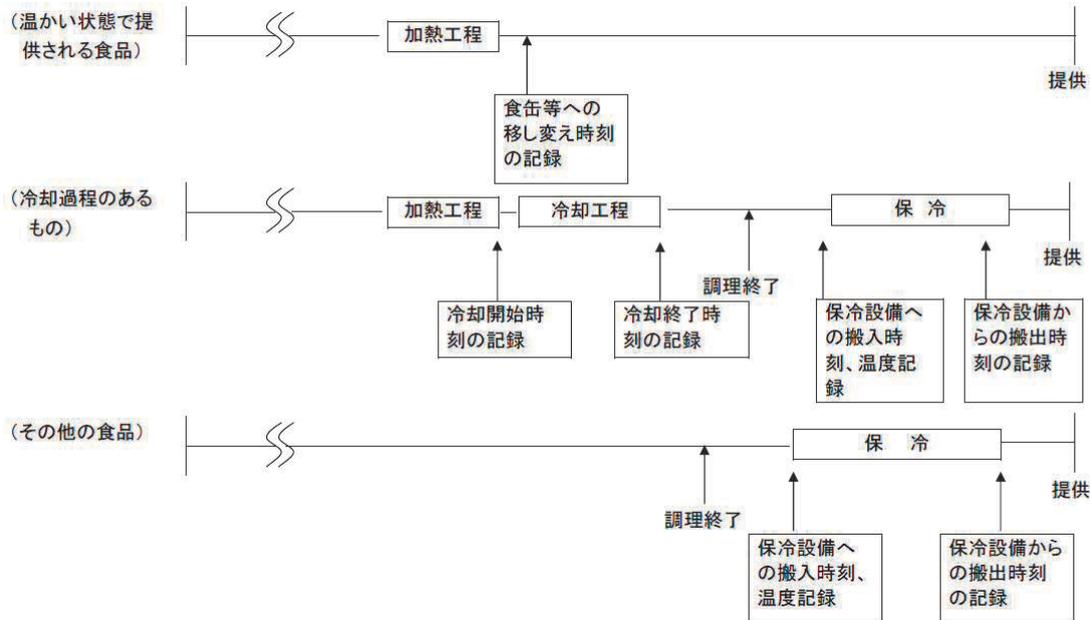
調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上(煮物の場合は1点以上)測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)測定する。

- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
(調理終了後提供まで30分以上を要する場合)



以下 省略

○ 社会福祉施設における保存食の保存期間等について

〔平成8年7月25日社援施第117号
各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部(局)長宛
厚生省大臣官房障害保健福祉部企画・社会・援護局施設人材・
老人保健福祉局老人福祉計画・厚生省児童家庭企画課長通知〕

標記については、平成8年7月18日社施第115号「社会福祉施設における保存食の保存期間について」をもって、暫定的に保存食を1週間以上冷蔵保存すること等通知したところであるが、平成8年7月23日の食品衛生調査会の緊急提言を踏まえ、食中毒事件の原因究明のための徹底事項について当省生活衛生局長より別添1のとおり通知されたところである。また、遊泳用プールの衛生管理の徹底について当省生活衛生局企画課長より別添2のとおり、さらに、腸管出血性大腸菌による食中毒に係る2次感染予防の徹底について当省健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、生活衛生局食品保健課長より別添3のとおりそれぞれ通知されたところである。

については、貴職におかれても別添通知を了知の上、衛生部局と十分な連携を図り、次の事項について管下の社会福祉施設に対して周知徹底されたい。

なお、現在把握している社会福祉施設での食中毒の発生状況は参考のとおりであるが、乳幼児、小児や基礎疾患を有する高齢者が感染した場合、重症に至る場合もあるとのことであり、社会福祉施設における同様の事故の発生を防止することが重要であることから、正確な情報の把握と関係者に対する情報の提供を図るようお願いする。

今後、管下の社会福祉施設において同様の食中毒等が発生した場合には、状況を把握の上速やかに所管課まで連絡いただくようお願いする。

1 保存食の保存期間等について

社会福祉施設における保存食は、原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。(以下略)

○ 児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について

平成9年6月30日児企第16号
各都道府県・各指定都市・各中核市児童福祉主管部（局）長宛
厚生省児童家庭局企画課長通知

児童福祉施設等（認可外保育施設を含む。）における衛生管理については、かねてから適正な指導をお願いしているところである。

しかしながら、本年の食中毒の発生をみると、昨年と同様に腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒が多発しているところである。特に乳幼児には、腸管出血性大腸菌（O157）等に感染しやすく、また、重症化しやすいことから、児童福祉施設等においては、調理従事者だけでなくすべての職員が連携を図りつつ、下記の点に留意し、感染の予防に努めることが重要である。

また、社会福祉施設における衛生管理については、平成9年3月31日社援施第65号により同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設以外の施設においても可能な限り大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう周知したところであるが、児童福祉施設等については、感染予防の実効を期するため、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にするとともに、当面、別添参考資料Ⅰを参照するなどにより、管下の児童福祉施設等に対し衛生管理を徹底するよう指導されたい。

記

1. 感染症予防のためには、手洗いの励行が重要かつ有効であり、児童、職員ともに手洗いの徹底を図ること。食事の直前及び排便又は排便の世話をした直後には、石鹸を使って流水で十分に手指を洗うこと。
2. 特に、下痢便の排泄後又は下痢便の排泄の世話をした後は、直ちに石鹸を使って流水で十分に手指を洗った上で、消毒液で手指を消毒すること。
3. 使用するタオルは、他人と共用しないこと。なお、タオルの個人専用化が難しい場合には、使い捨てペーパータオル等の利用も有効であること。
4. ビニールプール等を使用して水遊びをする際には、水に入る前に腰等を中心に体をよく洗うとともに、こまめに水の入替えを行うなど水の汚染防止に努めること。特に、下痢気味の児童等については、水に入れないよう十分注意すること。また、風呂で入浴する場合も、同様の扱いとすること。
5. 保育所等においては、児童の健康状態等について日頃から家庭と緊密な情報交換を行い、入所施設においても帰宅訓練時等に家庭との情報交換に努めるとともに、嘱託医・保健所等との連携を図り、児童の健康管理に努めること。

また、一人ひとりの児童の健康を守るためには、家庭における健康管理が重要であることから、別添参考資料Ⅱを参照して保護者に対する食中毒予防等の注意喚起を行うこと。

（参考資料Ⅰ）

1. 調理室等の汚染防止について

大量調理施設衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という）Ⅱ-3-（3）のとおり汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）と非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調整場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区分することがどうしても難しい場合には、下処理済のもの（例えば野菜に付いている土を洗い落としたもの）を購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図り、調理室等の非汚染作業区域の汚染を防止するよう工夫すること。

2. シンクの清潔確保について

マニュアルⅡ-3-（8）のとおりシンクを用途別に各々設けることがどうしても難しい場合には、調理工程を汚染作業（食材の検収・保管・下処理）と非汚染作業（調理・盛り付け等）とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときは、下記の作業手順によりシンクを洗浄消毒すること。また、加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業へ移るときも、同様の方法でシンクを必ず洗浄消毒し、シンクを通じて食材が汚染されないように十分注意するとともに、洗浄水等がシンク以外に飛散しないように留意すること。

（シンクの洗浄消毒作業手順）

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。

- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい)でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 水分をペーパータオル等で十分拭き取る。
- ⑤ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果をもつ方法で殺菌を行う。

3. 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別等について

マニュアルⅡ-5-(1)-③④によれば調理室内において汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別し、手洗い施設、履き物の消毒施設を各区域の入口手前に設けることとあるが、これがどうしても難しい場合には、調理工程の見直しを図り、汚染作業と非汚染作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止すること。なお、洗浄消毒作業を行う際には、洗浄水等が飛散しないように留意すること。

また、調理済食品が汚染されないように清潔作業区域を確保し、盛り付け・配膳後の食品等にハエ等が触れることのないよう十分注意すること。

4. 調理器具・食器等の衛生的な保管について

マニュアルⅡ-5-(1)-⑧のとおり外部から汚染されない構造の保管設備を設けることにより清潔な環境の保持及び作業の軽減が図られるところであるが、食器消毒保管庫等を直ちに設置することがどうしても難しい場合には、調理器具・食器等の消毒を行い、乾燥させた上で清潔な場所に保管すること。なお、ネズミ・ゴキブリ・ハエ等が調理器具・食器等に触れることのないよう十分注意すること。

5. 原材料等の保管管理の徹底について

原材料等の保管管理については、下記の原材料等の保管管理手順に沿って行き、温度の記録については、少なくとも①原材料の保管温度は適切であったか、②調理が終了した食品を速やかに提供したか、③調理終了後 30 分を超えて提供される食品の保存温度が適切であったか、を実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

(原材料等の保管管理手順)

(1) 野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。(冷凍野菜は-15℃以下)
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い(容器がふた付きの場合を除く)、調理まで 30 分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

(2) 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗、異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する。(冷凍で保存するものは-15℃以下)。
- ④ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

6. 加熱調理食品の加熱加工の徹底について

加熱調理食品の加熱加工については、中心部温度計を用いるなどして、中心部が 75℃以上の温度で1分以上又はこれと同等以上まで加熱したかを確認し、実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

(参考資料Ⅱ)

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント －家庭で行うHACCP(宇宙食から生まれた衛生管理)－

1996年は、学校給食等が原因となった、過去に例を見ない規模の腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒が多発しました。1997年に入っても、家庭が原因と疑われる散発的な発生が続き、死亡した例も報告されています。食中毒は家庭でも発生します。

食中毒というと、レストランや旅館などの飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生していますし、発生する危険性がたくさん潜んでいます。

ただ、家庭での発生では症状が軽かったり、発症する人が1人や2人のことが多いことから風邪や寝冷えなどと思われがちで、食中毒とは気づかれず重症になったり、死亡する例もあります。

あなたの食事作りをチェックしてみましょう！

★食中毒予防のポイントは6つです。

ポイント 1 食品の購入 ポイント 2 家庭での保存 ポイント 3 下準備
ポイント 4 調理 ポイント 5 食事 ポイント 6 残った食品

ポイント1 食品の購入

- 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- 表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- 特に、生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。

ポイント2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、7割程度です。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は、-15℃以下に維持することがめやすです。温度計を使って温度を計ると、より庫内温度の管理が正確になります。細菌の多くは、10℃では増殖がゆっくりとなり、-15℃では増殖が停止しています。しかし、細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきるようにしましょう。
- 肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。
- 肉、魚、卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手指を洗いましょう。せっけんを使い洗った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。
- 食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意しましょう。また、直接床に置いたりしてはいけません。

ポイント3 下準備

- 台所を見渡してみましょう。もう一度、チェックをしましょう。ゴミは捨ててありますか？ タオルやふきは清潔なものと交換してありますか？ せっけんは用意してありますか？ 調理台の上はかたづけして広く使えるようになっていますか？
- 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 手を洗いましょう。
- 生の肉、魚、卵を取り扱った後は、また、手を洗いましょう。途中で動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。
- 肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしましょう。
- 生の肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切ることはやめましょう。洗ってから熱湯をかけたのち使うことが大切です。包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。
- ラップしてある野菜やカット野菜もよく洗いましょう。
- 冷凍食品など凍結している食品を調理台に放置したまま解凍するのはやめましょう。室温で解凍すると、食中毒菌が増える場合があります。解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。また、水を使って解凍する場合には、気密性の容器に入れ、流水を使います。
- 料理に使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましょう。

解凍した食品をやっぱり使わないからといって、冷凍や解凍を繰り返すのは危険です。冷凍や解凍を繰り返すと食中毒菌が増殖したりする場合があります。

- 包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗いましょう。ふきんのごく汚れがひどい時には、清潔なものと交換しましょう。

漂白剤に1晩つけ込むと消毒効果があります。

包丁、食器、まな板などは、洗った後、熱湯をかけたりすると消毒効果があります。たわしやスポンジは、煮沸すればなお確かです。

ポイント4 調理

- 調理を始める前にもう一度、台所を見渡してみよう。
下準備で台所がよごれていませんか？ タオルやふきんは乾いて清潔なものと交換しましょう。
そして、手を洗いましょう。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。
加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺すことができます。めやすは中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することです。
- 料理を途中でやめてそのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします。途中でやめるような時は、冷蔵庫に入れましょう。再び調理をするときは、十分に加熱しましょう。
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付け、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。

ポイント5 食事

- 食卓に付く前に手を洗いましょう。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- 温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましょう。めやすは、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。
例えば、O157は室温でも15～20分で2倍に増えます。

ポイント6 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。
残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは75℃以上です。
味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのはやめましょう。

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」です。「6つのポイント」はこの三原則から成っています。これらのポイントをきちんと行い、家庭から食中毒をなくしましょう。食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。

それでも、もし、お腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、かかりつけのお医者さんに相談しましょう。

○ 保育所等における衛生管理の自主点検の実施について

平成9年8月8日児保第19号
各都道府県・各指定都市・各中核市児童福祉主管部(局)長宛
厚生省児童家庭局保育課長通知

保育所等(認可外保育施設含む。)の運営指導の実施については、格段のご配慮をいただいているところであり、特に衛生管理については、昨年来適正な指導をお願いしているところである。さて、今般、平成9年8月8日社援施第117号厚生省大臣官房障害保健福祉部障害福祉課長、社会・援護局施設人材課長、老人保健福祉局老人計画課長、児童家庭局企画課長連名通知「社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について」が施行されたところであるが、その取扱いについては、かねてよりお願いしているように認可外保育施設についても同様の取扱いであるので、管下施設に対し自主点検の実施につき指導されるようお願いする。

○ 社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について

平成9年8月8日 社援施第117号
各都道府県・各指定都市・各中核市児童福祉主管部(局)長宛
厚生省大臣官房障害保健福祉部障害福祉課、厚生省社会・援護局施設人材課・
厚生省老人保健福祉局老人福祉計画課・厚生省児童家庭局企画課長連名通知

社会福祉施設の運営指導につきましては、平素からご尽力いただいているところであるが、昨年の腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生により、施設の衛生管理の徹底について、特に指導をお願いしているところである。

しかし、本年も昨年と同様に腸管出血性大腸菌O157等による食中毒が多発し、また、社会福祉施設においても発生している状況にある。食中毒の発生は、昨年の例からも食中毒の多発する夏期を過ぎても急激な減少が見られないため、今後とも、引き続きその予防について徹底を図る必要がある。ついては、管下社会福祉施設の食中毒予防とその意識高揚を一層図るため、衛生管理の自主点検を別紙「社会福祉施設における衛生管理の自主点検実施要領」に基づき、遺漏なく実施されるようお願いする。

(別紙) 社会福祉施設における衛生管理の自主点検実施要領

- 1 目的 社会福祉施設が改めて衛生管理の自主点検を行うことにより、食中毒予防とその意識高揚を一層図ることを目的とする。
- 2 対象施設 社会福祉施設
- 3 実施期間 平成9年8月中の早い時期(実施日数は1日)
- 4 実施方法
 - (1) 調理施設の衛生管理に関する責任者が、上記の実施期間内に別添の「自主点検票」に基づき実施する。
 - (2) 自主点検を実施した施設は、その結果について当該施設を所管する都道府県、指定都市及び中核市(以下「都道府県等」という。)民生主管部(局)担当課に報告する。
 - (3) 都道府県等の民生担当主管部(局)担当課は、各施設からの報告を元に改善指導を行う。また、都道府県等の民生担当主管部(局)担当課は、必要に応じて、都道府県等の衛生部局に情報を提供するなど連携を図る。
 - (4) 都道府県等の民生担当主管部(局)担当課は、改善の状況について確認する。

(別添)自主点検票 略

- 1 施設・設備 2 従事者等 3 原材料の取り扱い等 4 調理器具、容器等
 - 5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表 6 調理等 7 廃棄物の取扱い 8 検食の保存
- の項目について○×で記入

○ 乳児ポツリヌス症の予防対策について

昭和62年10月20日健医感第71号 衛食第170号 衛乳第53号 児母衛第29号
各都道府県・政令市・特別区衛生主管・民生主管部(局)長宛
厚生省保健医療局感染症対策室長・生活衛生局食品保健課長・生活衛生局乳牛衛生課長・
児童家庭局母子衛生課長連名通知

ポツリヌス菌を原因とする乳児の特殊な疾患である乳児ポツリヌス症の発生を防止するため、その対策の在り方について乳児ポツリヌス症予防対策検討会(座長 本村三生夫東海大学医学部教授)を設け検討を進めてきたところであるが、今般、別添のとおり報告書の提出があった。

厚生省としては、この報告書をもとに予防対策を講ずることとしており、貴職におかれても下記に留意され、その発生の未然防止に特段の御配慮をお願いする。

記

1. 保健関係者及び医療関係者に対し、本症に関する知識の普及に努めること。
2. 乳児の保育に当たる保護者、乳児を対象とする児童福祉施設等に対し、1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないよう指導すること。

この場合、本症が乳児特有の疾患であり、1歳以上の者に蜂蜜を与えても本症の発生は無いことを十分認識

させることとし、いたずらに混乱を招くことのないよう保健関係者及び医療関係者を通じ、適切な指導を行うこと。

3. 医療機関から乳児ボツリヌス症が疑われる患者の血清、便等のボツリヌス菌及び毒素の検査依頼があった場合は、できる限り協力を行うこと。

○ 社会福祉施設等における食品の安全確保等について

(平成20年3月7日 雇児総発第0307001号・社援基発第0307001号・障企発第0307001号・老計発第0307001号)

社会福祉施設、介護保険施設(以下「社会福祉施設等」という。)における衛生管理の徹底については、従来より「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」(平成15年12月12日社援基発第1212001号課長連名通知)により、努めていただいているところであるが、先般の中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害の発生を踏まえ、社会福祉施設等における中国天洋食品製造の食品の使用状況及び当該食品に起因したと疑われる健康被害の発生の有無について調査を行ったところ、別添の調査結果のとおり、健康被害の発生はなかったものの、中国天洋食品製造の食品の使用が認められたところである。

については、次の点に留意のうえ、社会福祉施設等における一層の食品の安全性の確保及び衛生管理について、管内社会福祉施設等に対し周知徹底を図っていただきたい。

- ① 食品の選定及び購入に当たっては、細心の注意を払い、安全なものを選択するよう、万全を期すこと
- ② 検食を食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止するなどの措置を講ずること
- ③ 保健所等の関係機関と日頃から連携を図り、平時及び非常時における関係者間の情報共有体制を構築すること
- ④ 特に児童福祉施設については、食育の観点からも、子どもの食に関する嗜好や体験が広がりかつ深まるよう、食品の選定及び購入に当たり、季節感や地域性等を考慮し、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう配慮すること

また、都道府県等は、管内社会福祉施設等で健康被害が発生した場合又は健康被害が生じるおそれがあること認められる事案が発生した場合に、迅速な対応が図れるよう衛生部局、民生部局、市町村との連携体制を構築するとともに、速やかに関係機関への連絡と併せて、厚生労働省所管部局に報告されたい。

○ 社会福祉施設等における衛生管理の徹底について

平成20年7月7日 雇児総発第0707001号
社援基発第0707001号・障企発第0707001号・
老計発第0707001号

社会福祉施設・介護老人保健施設等(以下「社会福祉施設等」)においては、社会福祉施設における衛生管理について(平成9年3月31日社援施第65号)及び「老人保健施設における衛生管理等の徹底について」(平成9年4月3日老健第83号)の別紙「大規模食中毒対策等について」(平成9年3月24日衛食第85号)の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」(以下「マニュアル」という)に基づき、食中毒の発生防止等に努めていただいているところであるが、今般、ノロウイルス食中毒の増加を踏まえ、平成19年10月12日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において取りまとめられた「ノロウイルス食中毒対策(提言)」の内容を基に、

- ・食品の加熱条件について、ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は、85℃1分間以上の加熱を行うこと
- ・手洗い方法について、ノロウイルスを物理的に除去する目的で、作業開始前及び食品に触れる作業の直前等は、流水・石けんによる手洗いをしっかり2回実施すること
- ・便所の定時的に清掃及び消毒を行うこと
- ・施設において利用者等が嘔吐した場合、次亜塩素酸ナトリウム等を用いた適切な処理・消毒を行う。
- ・調理従事者等の健康管理について、ノロウイルスの感染防止に努めるとともに、下痢・嘔吐等を呈しノロウイルス

にる症状と診断された場合は、ウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控える等の処理を執ること

- ・ノロウイルス流行期(10月～3月)には、必要に応じ定期的な検便検査にノロウイルスを含めること
 - ・社会福祉施設等においては、平常時から危機管理体制を整備すること
- 等の追加がなされたところであるので、管内の社会福祉施設等に対して周知願いたい。

なお、マニュアルは、同一食材を使用し1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用されるものであるが、社会福祉施設等における食中毒を予防するため、この要件に該当しない社会福祉施設等についても、可能な限りマニュアルに基づく衛生管理に努められるよう併せて周知願いたい。

○ 社会福祉施設等における食中毒予防及び衛生管理の徹底について

平成24年8月23日 雇児総発0823第1号・社援基発0823第1号・障企発0823第2号
老総発0823第1号
厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長、厚生労働省社会・援護局福祉基盤課長、
厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課長、厚生労働省老健局総務課長

本年8月に入り、患者数が50名を超える細菌性食中毒が4件(8月20日時点)発生しており、一部の高齢者施設等において、腸管出血性大腸菌O157による感染症患者及び死者も発生しております。

これを受けて、当省医薬食品局食品安全部監視安全課より「夏期の食中毒予防のための普及啓発等について」(平成24年8月21日食安監発0821第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)が発出されたところです。

つきましては、衛生主管部(局)と連携の上、貴管内社会福祉施設等における食中毒予防及び衛生管理の徹底について、遺漏のないようお願いいたします。

なお、食中毒予防対策及び衛生管理については、「社会福祉施設における衛生管理について」(平成9年3月31日社援施第65号)、「老人保健施設における衛生管理等の徹底について」(平成9年4月3日老健第83号)、「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」(平成9年6月30日児企第16号)、「社会福祉施設における食中毒予防の徹底について」(平成9年7月9日社援施第104号)及び「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」(平成20年7月7日付4課長連名通知)等の通知を踏まえ、引き続き指導に努められますようお願いいたします。

○ 腸管出血性大腸菌感染症・食中毒の予防対策等の啓発の徹底について

平成29年9月13日 健感発0913第1号 薬生食監発0913第3号
各都道府県・保健所設置市 特別区 衛生主管部(局)長 宛
厚生労働省健康局結核感染症課長・医薬・生活衛生局食品監視安全課長連名通知

腸管出血性大腸菌による食中毒等の調査及び感染予防対策の啓発については、平成29年9月1日付け健感発0901第2号及び薬生食監発0901第3号厚生労働省健康局結核感染症課長及び厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知に基づき対応いただいているところです。

本日、前橋市において、同市が8月30日に公表した、関東地方を中心に発生している同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157の食中毒事案に関連して、新たに確認された2人の患者のうち、1人が死亡した旨の報道発表がありました。

本事案については、引き続き原因等について調査中ですが、腸管出血性大腸菌による感染予防対策及び食中毒予防対策のため、下記のとおり、医療機関に対する情報提供及び食品等事業者に対する注意喚起等について、特段のご対応方よろしく申し上げます。

記

- 1 腸管出血性大腸菌に関し、改めて感染予防策や治療法等について、「溶血性尿毒症症候群の診断・治療ガイドライン」(溶血性尿毒症症候群の診断・治療ガイドライン作成班編集)(<http://minds.jcqh.or.jp/n/med/4/med0182/G0000665/0001>)等も参考の上、確認を行うことを医療機関に対し情報提供すること。
- 2 腸管出血性大腸菌による食中毒は、無症状病原体保菌者が調理中に食品を汚染する場合や汚染された食品の殺菌不足等により発生しており、家庭内の二次感染の報告もあることから、改めて、腸管出血性大腸菌による感染予防対策、食中毒予防対策に関する関係事業者への普及啓発、注意喚起等の指導の徹底を図ること。

○ 「社会福祉施設における衛生管理について(平成9年3月31日付け社援施第65号厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長・社会・援護局施設人材課長・老人保健福祉局老人福祉計画課長・児童家庭局企画課長連名通知)」等に関するQ&Aについて

令和2年4月27日 事務連絡

各都道府県・指定都市・中核市民生主管部宛
 厚生労働省子ども家庭局総務課少子化総合対策室
 子ども家庭局保育課・子ども家庭局家庭福祉課
 子ども家庭局母子保健課・社会・援護局保護課
 社会・援護局福祉基盤課
 社会・援護局障害保健福祉部企画課・
 社会・援護局障害保健福祉部障害福祉課
 老健局総務課認知症施策推進室・老健局高齢者支援課
 老健局振興課・老健局老人保健課

社会福祉施設における調理過程における重要事項については、「社会福祉施設における衛生管理について」(平成9年3月31日付け社援施第65号厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長・社会・援護局施設人材課長・老人保健福祉局老人福祉計画課長・児童家庭局企画課長連名通知。以下「衛生管理通知」という。)において、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(以下「マニュアル」という。)が適用されない社会福祉施設についても可能な限りこのマニュアルに基づく衛生管理に努めるよう周知願う旨お示ししているところです。

今般、新型コロナウイルス感染症への対応として、各自自治体において様々な対応が取られているところですが、それに伴う衛生管理通知及びマニュアルの取扱いについて、別添のとおりQ&Aを作成しましたので、管下の所管施設に対して周知をお願いするとともに、都道府県におかれましては、管内市区町村に対する周知をお願いします。

別添

問1衛生管理通知では、「マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用するものであるが、社会福祉施設における食中毒を予防するため、適用されない社会福祉施設についても、可能な限り本マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう管下の社会福祉施設に対して周知願いたい」とされているが、新型コロナウイルス感染症対策の影響で生鮮食品を当日に仕入れる体制の確保が難しい場合は、どのような対応が考えられるか。

○原材料の納入について

社会福祉施設における給食の原材料の納入に関しては、衛生管理通知で引用するマニュアルⅡ1(5)において、「缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること」とされている。この点について、新型コロナウイルス感染症対策の影響で生鮮食品を当日に仕入れる体制の確保が難しい場合には、保存や調理に関して引き続きマニュアルに基づく衛生管理に努めるよう留意した上で、当日ではなく前日に仕入れるなど柔軟な対応をとることとして差し支えない。

○ ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

令和元年12月18日 事務連絡
各都道府県・各保健所設置市・各特別区衛生主管部（局）宛
厚生労働省 健康局結核感染症課・医薬・生活衛生局食品監視安全課

日頃から感染症及び食中毒対策に御協力賜り厚くお礼申し上げます。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があります。この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものと推測されており(※1)、ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒の発生動向には注意が必要となります。

つきましては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、「ノロウイルスに関するQ&A」(※2)、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」(※3)、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い(動画)」(※4)及び関係通知(※5)等を参考に、手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理、調理従事者の健康確認等の感染症・食中毒予防対策の啓発に努めるようお願いいたします。

「参考」

(※1) ノロウイルス等検出状況 2019/20 シーズン

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

(※2) ノロウイルスに関するQ&A(最終改訂:平成30年5月31日)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryous/hokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

(※3) ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000364608.pdf>

(※4) ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い(動画)

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>

(※5) 大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第85号 別添(最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号))

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>

ノロウイルス食中毒対策について(平成19年10月12日付け食安発第1012001号)

<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>

6 認定こども園関係

○ 子ども・子育て支援法

(平成24年法律第65号)

(目的)

第1条 この法律は、我が国における急速な少子化の進行並びに家庭及び地域を取り巻く環境の変化に鑑み、児童福祉法(昭和22年法律第164号)その他の子どもに関する法律による施策と相まって、子ども・子育て支援給付その他の子ども及び子どもを養育している者に必要な支援を行い、もって一人一人の子どもが健やかに成長することができる社会の実現に寄与することを目的とする。

(基本理念)

第2条 子ども・子育て支援は、父母その他の保護者が子育てについての第一義的責任を有するという基本的認識の下に、家庭、学校、地域、職域その他の社会のあらゆる分野における全ての構成員が、各々の役割を果たすとともに、相互に協力して行われなければならない。

2 子ども・子育て支援給付その他の子ども・子育て支援の内容及び水準は、全ての子どもが健やかに成長するように支援するものであって、良質かつ適切なものであり、かつ、子どもの保護者の経済的負担の軽減について適切に配慮されたものでなければならない。

- 3 子ども・子育て支援給付その他の子ども・子育て支援は、地域の実情に応じて、総合的かつ効率的に提供されるよう配慮して行われなければならない。

第3節 子どものための教育・保育給付

第1款 通則

(子どものための教育・保育給付)

第11条 子どものための教育・保育給付は、施設型給付費、特例施設型給付費、地域型保育給付費及び特例地域型保育給付費の支給とする。

○ 政令第22号 子ども・子育て支援法の施行期日を定める政令

内閣は、子ども・子育て支援法(平成24年法律第65号)附則第1条本文の規定に基づき、この政令を制定する。

子ども・子育て支援法の施行期日は、平成27年4月1日とする。

○ 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律 (平成18年法律第77号)

(目的)

第1条 この法律は、幼児期の教育及び保育が生涯にわたる人格形成の基礎を培う重要なものであること並びに我が国における急速な少子化の進行並びに家庭及び地域を取り巻く環境の変化に伴い小学校就学前の子どもの教育及び保育に対する需要が多様なものとなっていることに鑑み、地域における創意工夫を生かしつつ、小学校就学前の子どもに対する教育及び保育並びに保護者に対する子育て支援の総合的な提供を推進するための措置を講じ、もって地域において子どもが健やかに育成される環境の整備に資することを目的とする。

(定義)

第2条 この法律において「子ども」とは、小学校就学の始期に達するまでの者をいう。

2 この法律において「幼稚園」とは、学校教育法(昭和22年法律第26号)第1条に規定する幼稚園をいう。

3 この法律において「保育所」とは、児童福祉法(昭和22年法律第164号)第39条第1項に規定する保育所をいう。

4 この法律において「保育機能施設」とは、児童福祉法第59条第1項に規定する施設のうち同法第39条第1項に規定する業務を目的とするもの(少数の子どもを対象とするものその他の主務省令で定めるものを除く。)をいう。

5 この法律において「保育所等」とは、保育所又は保育機能施設をいう。

6 この法律において「認定こども園」とは、次条第1項又は第3項の認定を受けた施設、同条第9項の規定による公示がされた施設及び幼保連携型認定こども園をいう。

7 この法律において「幼保連携型認定こども園」とは、義務教育及びその後の教育の基礎を培うものとしての満3歳以上の子どもに対する教育並びに保育を必要とする子どもに対する保育を一体的に行い、これらの子どもの健やかな成長が図られるよう適当な環境を与えて、その心身の発達を助長するとともに、保護者に対する子育ての支援を行うことを目的として、この法律の定めるところにより設置される施設をいう。

8 この法律において「教育」とは、教育基本法(平成18年法律第120号)第6条第1項に規定する法律に定める学校(第九条において単に「学校」という。)において行われる教育をいう。

9 この法律において「保育」とは、児童福祉法第6条の3第7項に規定する保育をいう。

10 この法律において「保育を必要とする子ども」とは、児童福祉法第6条の3第9項第1号に規定する保育を必要とする乳児・幼児をいう。

11 この法律において「保護者」とは、児童福祉法第6条に規定する保護者をいう。

12 この法律において「子育て支援事業」とは、地域の子どもの養育に関する各般の問題につき保護者からの相談に応じ必要な情報の提供及び助言を行う事業、保護者の疾病その他の理由により家庭において養育を受けることが一時的に困難となった地域の子どもに対する保育を行う事業、地域の子どもの養育に関する援助を受けることを希望する保護者と当該援助を行うことを希望する民間の団体若しくは個人との連絡及び調整を

行う事業又は地域の子どもの養育に関する援助を行う民間の団体若しくは個人に対する必要な情報の提供及び助言を行う事業であって主務省令で定めるものをいう。

第2章 幼保連携型認定こども園以外の認定こども園に関する認定手続等

(幼保連携型認定こども園以外の認定こども園の認定等)

第3条 幼稚園又は保育所等の設置者(都道府県及び地方自治法(昭和22年法律第67号)第252条の19第1項の指定都市又は同法第252条の22第1項の中核市(以下「指定都市等」という。)を除く。)は、その設置する幼稚園又は保育所等が都道府県(当該幼稚園又は保育所等が指定都市等所在施設(指定都市等の区域内に所在する施設であって、都道府県が単独で又は他の地方公共団体と共同して設立する公立大学法人(地方独立行政法人法(平成15年法律第118号)第68条第1項に規定する公立大学法人をいう。以下同じ。))が設置する施設以外のものをいう。以下同じ。)である場合にあっては、当該指定都市等)の条例で定める要件に適合している旨の都道府県知事(当該幼稚園又は保育所等が指定都市等所在施設である場合にあっては、当該指定都市等の長)(保育所に係る児童福祉法の規定による認可その他の処分をする権限に係る事務を地方自治法第180条の2の規定に基づく都道府県知事又は指定都市等の長の委任を受けて当該都道府県又は指定都市等の教育委員会。以下この章及び第4章において同じ。)の認定を受けることができる。

2 前項の条例で定める要件は、次に掲げる基準に従い、かつ、主務大臣が定める施設の設備及び運営に関する基準を参酌して定めるものとする。

一 当該施設が幼稚園である場合にあっては、幼稚園教育要領(学校教育法第25条の規定に基づき幼稚園に関して文部科学大臣が定める事項をいう。第10条第2項において同じ。)に従って編成された教育課程に基づく教育を行うほか、当該教育のための時間の終了後、当該幼稚園に在籍している子どものうち保育を必要とする子どもに該当する者に対する教育を行うこと。

二 当該施設が保育所等である場合にあっては、保育を必要とする子どもに対する保育を行うほか、当該保育を必要とする子ども以外の満3歳以上の子ども(当該施設が保育所である場合にあっては、当該保育所が所在する市町村(特別区を含む。以下同じ。))における児童福祉法第24条第4項に規定する保育の利用に対する需要の状況に照らして適当と認められる数の子どもに限る。)を保育し、かつ、満3歳以上の子どもに対し学校教育法第23条各号に掲げる目標が達成されるよう保育を行うこと。

三 子育て支援事業のうち、当該施設の所在する地域における教育及び保育に対する需要に照らし当該地域において実施することが必要と認められるものを、保護者の要請に応じ適切に提供し得る体制の下で行うこと。
(以下 略)

(教育及び保育の内容)

第6条 第3条第1項又は第3項の認定を受けた施設及び同条第九項の規定による公示がされた施設の設置者は、当該施設において教育又は保育を行うに当たっては、第10条第1項の幼保連携型認定こども園の教育課程その他の教育及び保育の内容に関する事項を踏まえて行わなければならない。

第3章 幼保連携型認定こども園

(教育及び保育の目標)

第9条 幼保連携型認定こども園においては、第2条第7項に規定する目的を実現するため、子どもに対する学校としての教育及び児童福祉施設(児童福祉法第7条第1項に規定する児童福祉施設をいう。次条第2項において同じ。)としての保育並びにその実施する保護者に対する子育て支援事業の相互の有機的な連携を図りつつ、次に掲げる目標を達成するよう当該教育及び当該保育を行うものとする。

一 健康、安全で幸福な生活のために必要な基本的な習慣を養い、身体諸機能の調和的発達を図ること。

二 集団生活を通じて、喜んでこれに参加する態度を養うとともに家族や身近な人への信頼感を深め、自律及び協同の精神並びに規範意識の芽生えを養うこと。

三 身近な社会生活、生命及び自然に対する興味を養い、それらに対する正しい理解と態度及び思考力の芽生えを養うこと。

四 日常の会話や、絵本、童話等に親しむことを通じて、言葉の使い方を正しく導くとともに、相手の話を理解しようとする態度を養うこと。

五 音楽、身体による表現、造形等に親しむことを通じて、豊かな感性と表現力の芽生えを養うこと。

六 快適な生活環境の実現及び子どもと保育教諭その他の職員との信頼関係の構築を通じて、心身の健康の確保及び増進を図ること。

(教育及び保育の内容)

第10条 幼保連携型認定こども園の教育課程その他の教育及び保育の内容に関する事項は、第2条第7項に規定する目的及び前条に規定する目標に従い、主務大臣が定める。

- 2 主務大臣が前項の規定により幼保連携型認定こども園の教育課程その他の教育及び保育の内容に関する事項を定めるに当たっては、幼稚園教育要領及び児童福祉法第45条第2項の規定に基づき児童福祉施設に関して厚生労働省令で定める基準(同項第3号に規定する保育所における保育の内容に係る部分に限る。)との整合性の確保並びに小学校(学校教育法第1条に規定する小学校をいう。)及び義務教育学校(学校教育法第1条に規定する義務教育学校をいう。)における教育との円滑な接続に配慮しなければならない。
- 3 幼保連携型認定こども園の設置者は、第1項の教育及び保育の内容に関する事項を遵守しなければならない。

(入園資格)

第11条 幼保連携型認定こども園に入園することのできる者は、満3歳以上の子ども及び満3歳未満の保育を必要とする子どもとする。

(設置者)

第12条 幼保連携型認定こども園は、国、地方公共団体、学校法人及び社会福祉法人のみが設置することができる。

(設備及び運営の基準)

第13条 都道府県、指定都市等所在施設である幼保連携型認定こども園(都道府県が設置するものを除く。)については、当該指定都市等、次項及び第25条において同じ。)は、幼保連携型認定こども園の設備及び運営について、条例で基準を定めなければならない。この場合において、その基準は、子どもの身体的、精神的及び社会的な発達のために必要な教育及び保育の水準を確保するものでなければならない。

2 都道府県が前項の条例を定めるに当たっては、次に掲げる事項については主務省令で定める基準に従い定めるものとし、その他の事項については主務省令で定める基準を参酌するものとする。

- 一 幼保連携型認定こども園における学級の編制並びに幼保連携型認定こども園に配置する園長、保育教諭その他の職員及びその員数
 - 二 幼保連携型認定こども園に係る保育室の床面積その他幼保連携型認定こども園の設備に関する事項であって、子どもの健全な発達に密接に関連するものとして主務省令で定めるもの
 - 三 幼保連携型認定こども園の運営に関する事項であって、子どもの適切な処遇の確保及び秘密の保持並びに子どもの健全な発達に密接に関連するものとして主務省令で定めるもの
- 3 主務大臣は、前項に規定する主務省令で定める基準を定め、又は変更しようとするとき、並びに同項第2号及び第3号の主務省令を定め、又は変更しようとするときは、子ども・子育て支援法第72条に規定する子ども・子育て会議の意見を聴かななければならない。
- 4 幼保連携型認定こども園の設置者は、第一項の基準を遵守しなければならない。
- 5 幼保連携型認定こども園の設置者は、幼保連携型認定こども園の設備及び運営についての水準の向上を図ることに努めるものとする。(以下略)

7 健康増進法関係

○ 健康増進法（抄）

（公布：平成14年8月2日 法律第103号）

第1章 総則

（目的）

第1条 この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。

（国民の責務）

第2条 国民は、健康な生活習慣の重要性に対する関心と理解を深め、生涯にわたって、自らの健康状態を自覚するとともに、健康の増進に努めなければならない。

（国及び地方公共団体の責務）

第3条 国及び地方公共団体は、教育活動及び広報活動を通じた健康の増進に関する正しい知識の普及、健康の増進に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究の推進並びに健康の増進に係る人材の養成及び資質の向上を図るとともに、健康増進事業実施者その他の関係者に対し、必要な技術的援助を与えることに努めなければならない。

（健康増進事業実施者の責務）

第4条 健康増進事業実施者は、健康教育、健康相談その他国民の健康の増進のために必要な事業（以下「健康増進事業」という。）を積極的に推進するよう努めなければならない。

（関係者の協力）

第5条 国、都道府県、市町村（特別区を含む。以下同じ。）、健康増進事業実施者、医療機関その他の関係者は、国民の健康の増進の総合的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

第4章 保健指導等

（中略）

（都道府県による専門的な栄養指導その他の保健指導の実施）

第18条 都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、次に掲げる業務を行うものとする。

- 一 住民の健康の増進を図るために必要な栄養指導その他の保健指導のうち、特に専門的な知識及び技術を必要とするものを行うこと。
- 二 特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設に対し、栄養管理の実施について必要な指導及び助言を行うこと。
- 三 前二号の業務に付随する業務を行うこと。

（栄養指導員）

第19条 都道府県知事は、前条第一項に規定する業務（同項第一号及び第三号に掲げる業務については、栄養指導に係るものに限る。）を行う者として、医師又は管理栄養士の資格を有する都道府県、保健所を設置する市又は特別区の職員のうちから、栄養指導員を命ずるものとする。

第5章 特定給食施設

（特定給食施設の届出）

第20条 特定給食施設（特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。）を設置した者は、その事業の開始の日から一月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。

- 2 前項の規定による届出をした者は、同項の厚生労働省令で定める事項に変更を生じたときは、変更の日から一月以内に、その旨を当該都道府県知事に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

(特定給食施設における栄養管理)

第21条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければならない。

2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない。

3 特定給食施設の設置者は、前二項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

(指導及び助言)

第22条 都道府県知事は、特定給食施設の設置者に対し、前条第一項又は第三項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、当該栄養管理の実施に関し必要な指導及び助言をすることができる。

(勧告及び命令)

第23条 都道府県知事は、第21条第1項の規定に違反して管理栄養士を置かず、若しくは同条第3項の規定に違反して適切な栄養管理を行わず、又は正当な理由がなくて前条の栄養管理をしない特定給食施設の設置者があるときは、当該特定給食施設の設置者に対し、管理栄養士を置き、又は適切な栄養管理を行うよう勧告をすることができる。

2 都道府県知事は、前項に規定する勧告を受けた特定給食施設の設置者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(立入検査等)

第24条 都道府県知事は、第21条第1項又は第3項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、特定給食施設の設置者若しくは管理者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は栄養指導員に、当該施設に立ち入り、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

2 前項の規定により立入検査又は質問をする栄養指導員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

3 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

○ 健康増進法施行規則 (抄)

(平成15年4月30日 厚生労働省令第86号)

(特定給食施設)

第5条 法第20条第1項の厚生労働省令で定める施設は、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設とする。

(特定給食施設の届出事項)

第6条 法第20条第1項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

- 一 給食施設の名称及び所在地
- 二 給食施設の設置者の氏名及び住所(法人にあっては、給食施設の設置者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
- 三 給食施設の種類
- 四 給食の開始日又は開始予定日
- 五 一日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
- 六 管理栄養士及び栄養士の員数

○長崎県健康増進法施行細則（抄）

（平成 16 年 4 月 13 日 長崎県規則第 46 号）

（趣旨）

第1条 健康増進法(平成 14 年法律第 103 号。以下「法」という。)の施行に関しては、健康増進法施行令(平成 14 年政令第 361 号)及び健康増進法施行規則(平成 15 年厚生労働省令第 86 号。以下「省令」という。)に定めるもののほか、この規則に定めるところによる。

（特定給食施設の届出）

第3条 法第 20 条第 1 項の規定による届出は、給食開始(再開)届(様式第 2 号)によるものとする。

2 法第 20 条第 2 項の規定による変更の届出は、給食変更届(様式第 3 号)によるものとし、休止又は廃止の届出は、給食休止(廃止)届(様式第 4 号)によるものとする。

（給食施設状況の報告）

第6条 知事は、法第 24 条の規定に基づき、特定給食施設の設置者又は管理者に対し、毎年 11 月の給食施設状況に関し次に掲げる事項について報告を求めるものとする。

- (1) 給食管理者名
- (2) 給食対象者
- (3) 定員及び 12 月 1 日現在の在籍数
- (4) 給食数
- (5) 栄養管理の状況
- (6) 運営方法
- (7) 給食に関する検討及び調査
- (8) 衛生管理
- (9) 給食従事者の数（平 18 規則 30・一部改正）

（給食施設の援助及び指導）

第7条 知事は、法第 18 条第 1 項第 2 号の規定に基づき、給食施設(特定かつ多数の者に対して継続的に 1 回 20 食以上又は 1 日 50 食以上の食事を供給する施設(特定給食施設であるものを除く。)をいう。)に対し、栄養管理の実施を行うため必要があると認めるときは、当該給食施設の設置者に対し、必要な届出又は報告を求めることができるものとする。

（書類の経由）

第8条 法、省令又はこの規則の定めるところにより厚生労働大臣又は知事に提出する書類は、住所地を管轄する保健所の長(長崎市及び佐世保市の保健所長を除く。)を経由するものとする。

