

# 法 令 ・ 通 達

給食運営管理に関する法令・通達 .....	1
栄養管理に関する法令・通達 .....	9
衛生管理に関する法令・通達 .....	17
食育に関する法令・通達 .....	29

## 給食運営管理に関する法令・通達

### 児童福祉法

(昭和二十二年十二月十二日) (法律第百六十四号)

#### 第一章 総則

第一条 すべて国民は、児童が心身ともに健やかに生まれ、且つ、育成されるよう努めなければならない。

すべて児童は、ひとしくその生活を保障され、愛護されなければならない。

第十二条の六 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。

- 一 児童の保健について、正しい衛生知識の普及を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。

### 児童福祉施設最低基準

(昭和二十三年十二月二十九日) (厚生省令第六十三号)

#### 第一章 総則

(この省令の趣旨)

第一条 児童福祉法(昭和二十二年法律第百六十四号。以下「法」という。)第四十五条の規定による児童福祉施設の設備及び運営についての最低基準(以下最低基準という。)は、この省令の定めるところによる。

(昭三一厚令三三・一部改正)

(最低基準の目的)

第二条 最低基準は、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、栄養があり、かつ、適切な訓練を受けた職員(児童福祉施設の長を含む。以下同じ。)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。

(昭六二厚令一二・一部改正)

(最低基準と児童福祉施設)

第四条 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。

(昭六二厚令一二・一部改正)

(児童福祉施設の構造設備の一般原則)

第五条 児童福祉施設には、法に定めるそれぞれの施設の目的を達成するために必要な設備を設けなければならない。

- 2 児童福祉施設の構造設備は、採光、換気等入所している者の保健衛生及びこれらの者に対する危害防止に十分な考慮を払って設けられなければならない。

(昭六二厚令一二・旧第六条繰上・一部改正)

(児童福祉施設の職員の知識及び技能の向上等)

第七条の二 児童福祉施設の職員は、法に定めるそれぞれの施設の目的を達成するために必要な知識及び技能の修得、維持及び向上に努めなければならない。

- 2 児童福祉施設は、職員に対し、その資質の向上のための研修の機会を確保しなければならない。

(平一七厚労令二二・追加)

(他の社会福祉施設を併せて設置するときの設備及び職員の基準)

第八条 児童福祉施設は、他の社会福祉施設を併せて設置するときは、必要に応じ当該児童福祉施設の設備及び職員の一部を併せて設置する社会福祉施設の設備及び職員に兼ねることができる。ただし、入所している者の居室及び各施設に特有の設備並びに入所している者の保護に直接従事する職員については、この限りでない。

(昭五四厚令一九・全改、昭六二厚令一二・旧第九条繰上)

(入所した者を平等に取り扱う原則)

第九条 児童福祉施設においては、入所している者の国籍、信条、社会的身分又は入所に要する費用を負担するか否かによって、差別的取扱いをしてはならない。

(昭六二厚令一二・旧第十条線上・一部改正)

(衛生管理等)

第十条 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。

3 児童福祉施設(助産施設、乳児院、保育所、児童厚生施設、肢体不自由児施設及び重症心身障害児施設を除く。)においては、一週間に二回以上、入所している者を入浴させ、又は清拭しなければならない。

4 児童福祉施設には、必要な医薬品その他の医療品を備えるとともに、それらの管理を適正に行わなければならない。

(昭四八厚令二〇・全改、昭五四厚令一九・一部改正、昭六二厚令一二・旧第十一条線上・一部改正、平一〇厚令一五・平一六厚令一・一部改正)

(食事)

第十一条 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(第八条の規定により、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。

(昭四八厚令二〇・全改、昭五四厚令一九・一部改正、昭六二厚令一二・旧第十二条線上・一部改正、平一七厚令二二・一部改正、平成二十厚令八十九日一 三項、一項線下)

(入所した者及び職員の健康診断)

第十二条 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。第五項を除き、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、少なくとも一年に二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(昭和三十三年法律第五十六号)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って、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 児童福祉施設の長は、第一項の健康診断に当たっては、必要に応じ梅毒反応検査を行わなければならない。

4 第一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実施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。

5 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。

(昭四〇厚令五五・昭四四厚令一二・昭五四厚令一九・一部改正、昭六二厚令一二・旧第十三条線上・一部改正、平一〇厚令一五・平一二厚令一二八・一部改正、平成二十一年厚令三十号・一項一部改正)

## 第五章 保育所

(設備の基準)

第三十二条 保育所の設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 乳児又は満二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。

- 二 乳児室の面積は、乳児又は前号の幼児一人につき一・六五平方メートル以上であること。
- 三 ほふく室の面積は、乳児又は第一号の幼児一人につき三・三平方メートル以上であること。
- 四 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。
- 五 満二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。以下同じ。)、調理室及び便所を設けること。
- 六 保育室又は遊戯室の面積は、前号の幼児一人につき一・九八平方メートル以上、屋外遊戯場の面積は、前号の幼児一人につき三・三平方メートル以上であること。
- 七 保育室又は遊戯室には、保育に必要な用具を備えること。
- 八 乳児室、ほふく室、保育室又は遊戯室(以下「保育室等」という。)を二階に設ける建物は、次のイ、ロ及びへの要件に、保育室等を三階以上に設ける建物は、次のロからチまでの要件に該当するものであること。
  - イ 建築基準法(昭和二十五年法律第二百一十号)第二条第九号の二に規定する耐火建築物又は同条第九号の三に規定する準耐火建築物(同号ロに該当するものを除く。)であること。
  - ロ 保育室等が設けられている次の表の上欄に掲げる階に応じ、同表の中欄に掲げる区分ごとに、それぞれ同表の下欄に掲げる施設又は設備が一以上設けられていること。

階	区分	施設又は設備
二階	常用	1 屋内階段 2 屋外階段
	避難用	1 建築基準法施行令(昭和二十五年政令第三百三十八号)第二百二十三条第一項各号又は同条第三項各号に規定する構造の屋内階段(ただし、同条第一項の場合においては、当該階段の構造は、建築物の一階から二階までの部分に限り、屋内と階段室とは、バルコニー又は付室を通じて連絡することとし、かつ、同条第三項第二号、第三号及び第九号を満たすものとする。) 2 待避上有効なバルコニー 3 建築基準法第二条第七号の二に規定する準耐火構造の屋外傾斜路又はこれに準ずる設備 4 屋外階段
三階	常用	1 建築基準法施行令第二百二十三条第一項各号又は同条第三項各号に規定する構造の屋内階段 2 屋外階段
	避難用	1 建築基準法施行令第二百二十三条第一項各号又は同条第三項各号に規定する構造の屋内階段(ただし、同条第一項の場合においては、当該階段の構造は、建築物の一階から三階までの部分に限り、屋内と階段室とは、バルコニー又は付室を通じて連絡することとし、かつ、同条第三項第二号、第三号及び第九号を満たすものとする。) 2 建築基準法第二条第七号に規定する耐火構造の屋外傾斜路又はこれに準ずる設備 3 屋外階段
四階以上	常用	1 建築基準法施行令第二百二十三条第一項各号又は同条第三項各号に規定する構造の屋内階段 2 建築基準法施行令第二百二十三条第二項各号に規定する構造の屋外階段
	避難用	建築基準法施行令第二百二十三条第二項各号に規定する構造の屋外階段

ロに掲げる施設及び設備が避難上有効な位置に設けられ、かつ、保育室等の各部分からその一に至る歩行距離が三十メートル以下となるように設けられていること。

二 保育所の調理室(次に掲げる要件のいずれかに該当するものを除く。二において同じ。)以外の部分と保育所の調理室の部分とが建築基準法第二条第七号に規定する耐火構造の床若しくは壁又は建築基準法施行令第十二条第一項に規定する特定防火設備で区画されていること。この場合において、換気、暖房又は冷房の設備の風道が、当該床若しくは壁を貫通する部分又はこれに近接する部分に防火上有効にダンパーが設けられていること。

(1) スプリンクラー設備その他これに類するもので自動式のもので設けられていること。

(2) 調理用器具の種類に応じて有効な自動消火装置が設けられ、かつ、当該調理室の外部への延焼を防止するために必要な措置が講じられていること。

ホ 保育所の壁及び天井の室内に面する部分の仕上げを不燃材料でしていること。

ヘ 保育室等その他乳児又は幼児が出入し、又は通行する場所に、乳児又は幼児の転落事故を防止する設備が設けられていること。

ト 非常警報器具又は非常警報設備及び消防機関へ火災を通報する設備が設けられていること。

チ 保育所のカーテン、敷物、建具等で可燃性のものについて防災処理が施されていること。

(認定こども園である保育所の設備の基準の特例)

第三十二条の二 次の各号に掲げる要件を満たす保育所は、第十一条第一項の規定にかかわらず、当該保育所の満三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。

一 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。

二 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。

三 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。

四 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。

五 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。

(昭三三厚令五〇・昭四二厚令四六・一部改正、昭六二厚令一二・旧第五十条繰上・一部改正、平一〇厚令一五・平一二厚令九九・平一四厚令一六八・一部改正、平成十八厚令一五五号追加、平成二二厚令省七五号・一部改正)

(職員)

第三十三条 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。

(昭三九厚令二一・昭四〇厚令五五・昭四二厚令四六・昭四四厚令一二・昭四八厚令二〇・一部改正、昭六二厚令一二・旧第五十三条繰上・一部改正、平一〇厚令一五・平一〇厚令五一・平一〇厚令一六・一部改正、平十八厚令一五五号・一部改正)

(保育時間)

第三十四条 保育所における保育時間は、一日につき八時間を原則とし、その地方における乳児又は幼児の保護者の労働時間その他家庭の状況等を考慮して、保育所の長がこれを定める。

(昭六二厚令一二・旧第五十四条繰上)

(保育の内容)

第三十五条 保育所における保育は、養護及び教育を一体的に行うことをその特性とし、その内容については、厚生労働大臣が、これを定める。

(昭六二厚令一二・旧第五十五条繰上・一部改正、平成十八厚令一五五号、平成二十年五七号・一部改正)

(保護者との連絡)

第三十六条 保育所の長は、常に入所している乳児又は幼児の保護者と密接な連絡をとり、保育の内容等につき、その保護者の理解及び協力を得るよう努めなければならない。

(昭六二厚令一二・旧第五十六条繰上・一部改正)

**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・指定都市市長・中核市市長あて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二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、左記の事項に留意の上、調理業務の委託を認めることとし、平成一〇年四月一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願いたい。

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っては、児童福祉施設最低基準等の一部を改正する省令(平成一〇年厚生省令第一五号)第一条により、調理員を置かないことができるものである。

## 記

### 一 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。

### 二 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。

### 三 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。

### 四 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、一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受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。

### 五 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 不当廉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。

## 六 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、前記五のア、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るとき、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。

## 七 その他

(一) 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。

(二) 都道府県知事又は指定都市若しくは中核市市長は、適宜、前記二から六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。

## 保育所の調理室と学校の給食施設の共用化について

(平成 16 年 3 月 31 日) (雇児発第 0331027 号)

(各都道府県知事・各指定都市市長・各中核市市長あて厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知)

保育所における調理業務については、原則、施設内の専用の調理室を使用することとし、例外的に、「幼稚園と保育所の施設の共用化等に関する指針について」(平成 10 年 3 月 10 日文初幼第 476 号・児発第 130 号)に基づく施設においては、保育所の調理室について、幼稚園の給食施設との共用を認めてきたところである。

今般、規制改革推進 3 ヶ年計画(再改定)(平成 15 年 3 月 28 日閣議決定)なども踏まえ、保育所の調理室については、幼稚園に加え、一定の要件を満たす場合、学校教育法(昭和 22 年法律第 26 号)第 1 条に規定されている学校(以下「学校」という。)の給食施設との共用することを認めることとしたので、下記に留意して実施するよう、管内市区町村及び関係者に周知し、当該措置が円滑に実施できるよう御配慮をお願いする。

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 項の規定に基づく技術的な助言に該当するものである。

### 1 内容

待機児童解消等のために、地域において、例えば、学校の余裕教室を活用して保育所の整備を行う必要がある場合など、特段の必要性がある場合、学校の給食施設について、保育所と合築し、併設し、又は同一敷地内にあれば、2 の留意事項を満たす限り、保育所の調理室と学校の給食施設を共用することができることとするものである。

### 2 留意事項

保育所における調理業務については、児童の発達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、保育所が責任をもって行えるよう、施設内の専用の調理室を使用して行うことが望ましいが、待機児童解消等のため、地域において、特段の必要性があることにより、1 の措置を実施するに当たっては、次の点に留意すること。

離乳食、幼児食やアレルギー食等への対応が可能である設備・体制を整えること。

入所児童の食事の内容・回数・時機に適切に応じることができること。

学校給食の円滑な実施に影響を与えないよう教育委員会と密接に連携し実施すること。

### 3 調理室の管理について

学校の給食施設と共用する保育所の調理室については、教育委員会や学校と密接に連携し、適切に管理すること。

## 保育所分園の設置運営について

(平成10年4月9日) (児発第302号)

(各都道府県知事・各指定都市市長・各中核市市長あて厚生省児童家庭局長通知)

保育行政の推進については、かねてより特段のご配慮を煩わしているところであるが、今般、都市部等における待機児童の解消や過疎地域等における入所児童の減少等に対応するため、別紙のとおり「保育所分園設置運営要綱」を定めたので、その適正かつ円滑な運営を図られたく通知する。

なお、分園を設置しようとする場合は、あらかじめ当省に協議し、承認を受けられたい。

別紙

### 保育所分園設置運営要綱

#### 一 目的

保育所分園は、児童福祉法(昭和二十二年法律第一六四号)の規定に基づく保育所に分園を設置することにより、認可保育所の設置が困難な地域における保育の実施を図ることを目的とする。

#### 二 設置経営主体

分園の設置及び経営主体は、本体となる保育所(以下、「中心保育所」という。)を設置経営する地方公共団体、社会福祉法人等とする。

なお、保育所に現に経営していない主体が分園を設置することは認められない。

#### 三 定員規模

一分園の規模は原則として三〇人未満とするが、中心保育所の規模や中心保育所との距離等を勘案して一体的な運営が可能であれば三〇人以上とすることができる。

#### 四 職員

中心保育所と分園のいずれもが、児童福祉最低基準第三条に規定する職員を配置することとするが、嘱託医及び調理員については、中心保育所に配置されていることから分園には置かないことができることとする。分園においても入所児童の安全を確保する観点から常時二名以上の保育士を配置することとする。

#### 五 管理・運営

分園の管理・運営は、中心保育所の所長のもとに中心保育所と一体的に施設運営が行われるものとし、中心保育所と分園との距離については、通常交通手段により、三〇分以内の距離を目安とする。

なお、児童の処遇や保護者との連絡体制等を十分確保して、中心保育所の分園の開所時間に差を設けることが可能であること。さらに、構造、設備及び職員配置の観点から十分な機能を有している、又は他の社会福祉施設等との連携体制が整備されている場合にあっては、分園が夜間保育(夜間保育所の設置認可等について(平成一二年三月三〇日児発第二九八号)一(六)のとおり開所時間を原則として概ね一時間とし、おおよそ午後一〇時までとすることをいう。)を行うことが可能であること。

また、「地方公共団体が設置する保育所に係る委託について(平成一三年三月三〇日雇児保第一〇号)に基づく委託に関する指針に即して公立保育所の分園を他の主体に委託することが可能であること。

#### 六 構造及び設備

##### (一) 最低基準における取扱い

構造及び設備は、中心保育所と分園のいずれもが、児童福祉施設最低基準を満たしていることとするが、調理室及び医務室については中心保育所にあることから設けないことができることとする。

##### (二) 留意すべき事項

調理室及び医務室に関して(一)後段の取扱いとする場合にあっては、中心保育所の調理室の能力を十分勘案して衛生上及び防火上不備が生じることのないよう留意し、また分園において医薬品を備えること。

分園が夜間保育を行う場合は、仮眠のための設備及びその他夜間保育のために必要な設備、備品を備えていること。

これらに対応するため、各分園の運営に対して「特別保育事業の実施について」(平成一二年三月二九日児発第二四七号)の特別保育事業実施要綱中別添五「保育所地域活動事業実施要綱」により、夜間保育推進事業、保育所分園推進事業として補助できるものである。

#### 七 費用の支弁及び費用徴収

分園にかかる費用の支弁及び徴収については、中心保育所と分園を合算した定員区分を適用し、「児童福祉法による保育所措置費国庫負担金について(昭和五一年四月一六日厚生省発児第五九号の二)」の第三及び第四



により行うものとする。

ただし、これにより難しい場合は、「分園を設置した保育所に係る保育単価について」(平成一二年六月八日児発第五八二号の五)によることができることとする。

#### 八 施設整備

分園の施設整備及び設備整備については、「社会福祉施設等施設整備費及び設備整備費の国庫負担(補助)について(平成三年一月二五日厚生省社第四〇九号)」による保育所の基準により行うものとする。

#### 九 土地及び建物の取扱い

分園の土地及び建物については、設置主体が所有権を有しているか、又は国若しくは地方公共団体から貸与若しくは使用許可を受けていることを原則とするが、次の要件を満たす場合には、国又は地方公共団体以外の者から貸与を受けたもので差し支えないものとする。

(一) 継続的かつ安定的に事業が実施できる程度の期間について、その地上権又は賃借権を設定し、かつ、これを登記しなければならないこと。

ただし、事業実施に合わせ、登記を行うことができない特別な事情がある場合において、分園における事業運営が困難となった場合に中心保育所において保育を行うことができることなど適切な対応がとられている場合はこの限りでない。

(二) 賃借料が適正な額であり、その賃借料を支払い得る確実な財源があること。なお、賃借料については、「保育所運営費の経理等について」(平成一二年三月三〇日児発第二九九号)の一(四)により充てることができるものである。

## 栄養管理に関する法令・通達

健康増進法(抄)

(平成14年8月2日法律第103号)  
(最終改正平成17年7月26日法律第87号)

### 第5章 特定給食施設等

#### 第1節 特定給食施設における栄養管理

(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1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1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2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、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、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1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。

#### 児童福祉施設における給食業務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 / 障発第0330第10号 / )

(各都道府県知事・各指定都市市長・各中核市市長あて厚生労働省雇用均等・児童家庭局長、厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部長通知)

児童福祉施設における給食の運営に当たっては、「日本人の食事摂取基準(2005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」策定検討会報告書(2010年版)が策定されたことに伴い、別添の通り「食事による栄養摂取量の基準」(以下、「食事摂取基準」という。)が改正され、平成22年4月1日から適用することとされた(平成22年3月18日厚生労働省告示第86号)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慮願いたい。

本通知の施行に伴い、平成17年3月29日付雇児発第0329006号・障発第0329002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「児童福祉施設における給食業務の指導について」は平成22年3月31日をもって廃止する。

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項の規定に基く技術的助言である。

## 記

### 1 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、必要に応じて保健所の助言を得ながら実施すること。
- (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栄養素の量(以下「給与栄養量」という。)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計画(以下「食事計画」という。)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。
- (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。
- (5) 施設職員特に施設長等に対して、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、給食関係職員に対しては、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。

### 2 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) 入所施設における給与栄養量の目標については、別添のとおり平成22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1日全体の食事に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すること。
- (2) 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、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ため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・評価を行うとともに、計画どおりに調理及び提供が行われたか評価を行い、これらの評価に基づき、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とともに、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提供や、食事づくり等食に関する体験の機会の提供等、「食育」の実践に努めること。
- (5) 食事の提供に係る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。

別添

別表第一 基準体位（第三条関係）

性別 年齢	男 性		女 性	
	基準身長 (cm)	基準体重 (kg)	基準身長 (cm)	基準体重 (kg)
0～5(月)	61.5	6.4	60.0	5.9
6～8(月)	69.7	8.5	68.1	7.8
9～11(月)	73.2	9.1	71.6	8.5
1～2(歳)	85.0	11.6	84.0	11.0
3～5(歳)	103.4	16.2	103.2	16.2
6～7(歳)	120.0	22.0	118.6	22.0
8～9(歳)	130.0	27.5	130.2	27.2
10～11(歳)	142.9	35.5	141.4	34.5
12～14(歳)	159.6	48.0	155.0	46.0
15～17(歳)	170.0	58.4	157.0	50.6
18～29(歳)	171.4	63.0	158.0	53.0
30～49(歳)	170.5	68.5	158.0	53.0
50～69(歳)	165.7	65.0	153.0	53.6
70以上(歳)	161.0	59.7	147.5	49.0

妊婦を除く。

別表第二 熱量の食事摂取基準：推定エネルギー必要量(kcal / 日)

性別 年齢	男性			女性		
	身体活動レベル					
	(低い)	(普通)	(高い)	(低い)	(普通)	(高い)
0～5(月)		550			550	
6～8(月)		650			600	
9～11(月)		700			650	
1～2(歳)		1,000			900	
3～5(歳)		1,300			1,250	
～7(歳)	1,350	1,550	1,700	1,250	1,450	1,650
8～9(歳)	1,600	1,800	2,050	1,500	1,700	1,900
10～11(歳)	1,950	2,250	2,500	1,750	2,000	2,250
12～14(歳)	2,200	2,500	2,750	2,000	2,250	2,550
15～17(歳)	2,450	2,750	3,100	2,000	2,250	2,500
18(～29)(歳)	2,250	2,650	3,000	1,700	1,950	2,250

表2 たんぱく質の食事摂取基準

性別 年齢	男性			女性		
	推定平均必要量 (g/日)	推奨量 (g/日)	目安量 (g/日)	推定平均必要量 (g/日)	推奨量 (g/日)	目安量 (g/日)
0~5(月)			10			10
6~8(月)			15			15
9~11(月)			25			25
1~2(歳)	15	20		15	20	
3~5(歳)	20	25		20	25	
6~7(歳)	25	30		25	30	
8~9(歳)	30	40		30	40	
10~11(歳)	40	45		35	45	
12~14(歳)	45	60		45	55	
15~17(歳)	50	60		45	55	
18(~29)(歳)	50	60		40	50	

別表第四~三十六 (略)

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)

(各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部(局)長あて厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課長通知)

「食事による栄養摂取量の基準」(以下、「食事摂取基準」という)が改正され平成22年4月1日から適用されることに伴い、平成22年3月30日雇児母発第0330第8号・障発第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名通知「児童福祉施設における給食業務に関する援助及び指導について」を通知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慮願いたい。

本通知の施行に伴い、平成17年3月29日雇児母発第0329001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」は平成22年3月31日をもって廃止する。

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「推定エネルギー必要量」、栄養素について「推定平均必要量」「推奨量」「目安量」「目標量」「耐容上限量」「目安量」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、健康な個人または集団を対象とし、性・年齢区分における平均的な身長、体重を基準として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も、障害や疾患を有するため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の特徴に応じて、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B<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンC、カルシウム、鉄、ナトリウム(食塩)、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務めること。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、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。また、子どもの性、年齢、身体活動レベルに応じて、年齢階級等の別に給与栄養量の目標を設定しても差し支えないこと。
- (2) 身体活動レベルについては、年齢階級によってその区分が異なり、5歳までは区分がなく、6歳以降は成人と同じ3区分とされているので、各身体活動レベルの活動内容を参照に判断すること。
- (3) エネルギー摂取量の計画に当たっては、健全な発育・発達を促すの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、定期的な身長及び体重を計測し、成長曲線に照らし合わせるなど、観察・評価を行うこと。
- (4) たんぱく質、脂質、炭水化物の総エネルギーに占める割合については、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10%以上20%未満、炭水化物については50%以上70%未満の範囲内を目安とすること。
- (5) 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。生活状況等に特段配慮すべき問題がない場合には、昼食については、1日全体の概ね1/3を目安とし、おやつについては、発育・発達状況や生活状況等に応じて1日全体の10~20%程度の量を目安とすること。
- (6) 給与栄養量が確保できるように、献立作成を行うこと。
- (7) 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。

## 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、子どもの栄養状態や摂取量、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た「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、食事の提供に係る職員の健康診断及び定期検便、食品の衛生的取扱い、消毒等保健衛生に万全を期し、食中毒や感染症の発生防止に努めること。

## 「五訂日本食品標準成分表」の取扱いについて

(平成13年6月28日健発第682号)

「日本食品標準成分表」(科学技術庁(現文部科学省)資源調査会報告)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、従来昭和57年10月にとりまとめられた「四訂日本食品標準成分表」が使用されてきたところであるが、今般「五訂日本食品標準成分表」が公表されたので、その目的及び性格を十分に理解した上で、積極的に活用を図られたい。

また、取扱いの留意点については、別途通知するので、貴管下関係機関等への周知方ご配慮願いたい。

なお、「「四訂日本食品標準成分表」の取扱いについて」(昭和58年4月15日衛発332号厚生省公衆衛生局

長通知)は廃止する。

「五訂日本食品標準成分表」の取扱いの留意点について

(平成13年6月28日健習発第73号)

「五訂日本食品標準成分表(以下「五訂成分表」という。)」については、平成12年11月22日科学技術庁資源調査会報告第124号をもって公表されたことに伴い、本日付け健発682号をもってその取扱いについて通知したところであるが、その使用に当たっては、下記の取扱い事項にご留意の上、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、貴管下関係機関等への周知方ご配慮願いたい。また、国民栄養調査等栄養調査における活用の際には、本年度の国民栄養調査実施時に配布する資料を参照にされたい。

なお、「「四訂日本食品標準成分表」の取扱いについて」(昭和58年4月15日衛栄発30号厚生省公衆衛生局栄養課長通知)は廃止する。

## 記

### 1. 「五訂成分表」の活用にあたっての基本的留意点

- (1) 収載食品数は四訂成分表では1,621食品であったが、「五訂成分表」では1,882食品に増加していること、成分項目は四訂食品成分表とそのフォローアップに関する調査報告に収載した成分項目に葉酸、パントテン酸が追加され、36項目になっていることから、健康課題等に照らし利用目的に応じた活用を図ること。
- (2) 「五訂成分表」に収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”が原則として収載されており、動植物の種類、生産環境、加工及び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) 新規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) 使用する食品については、食品の原材料、原産地等を確認し、特に肉類については、種類、部位脂身の有無等に留意して活用すること。また、野菜や果実類は食習慣等によって皮の利用や食べ方が異なるので、実態に応じた活用を図ること。
- (5) 「五訂成分表」では調理による食品の重量変化率が示されており、調理による栄養成分表の変化量を算出することができるので、巻末の調理方法の概要に留意して活用すること。
- (6) こんにゃく、きのこ類、藻類等については、四訂成分表ではエネルギー利用率の個人差が大きいこと等からエネルギー値が算出されていなかった。「五訂成分表」では、暫定的に値が算出されて記載されているが、個人差が大きいこと等に留意して活用すること。

### 2. 栄養指導等における留意点

- (1) 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”、あわせてトマト、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。  
「五訂成分表」では「有色野菜」の分類が示されていないが、「緑黄色野菜」の取扱いについては、別表のとおり、従来「緑黄色野菜」としてきたものに、「五訂成分表」中、“可食部100g当たりカロテン含量が600 $\mu\text{g}$ 以上のもの”を追加して取扱うものとする。
- (2) 食物繊維の収載に伴い、「四訂成分表」の項目のうち糖質及び繊維の項目が廃止され、「五訂成分表」では「炭水化物」とされたことから、従来国民栄養調査等においてエネルギーの栄養素別摂取構成比として示されてきた「糖質」は、「炭水化物」として示すものとする。
- (3) ビタミンAについては、「五訂成分表」では、従来のビタミンA効力(国際単位: IU)の表示からレチノール当量( $\mu\text{g}$ )の表示とされ、ビタミンDについてもビタミンD効力(国際単位: IU)の表示から重量( $\mu\text{g}$ )の表示とされたことから、それぞれ重量単位( $\mu\text{g}$ )として用いること。

別表

緑黄色野菜

あさつき	(だいこん類)	のざわな
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	たいさい	青ピーマン
さやえんどう	たかな	赤ピーマン
おおさかしるな	たらめ	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
日本かぼちゃ	とうがらし(葉、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
きょうな	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
ごごみ	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
ししとうがらし	にら	よもぎ
しそ(葉・実)	花にら	リーキ
じゅうろくささげ	(にんじん類)	(レタス類)
しゅんぎく	葉にんじん	サラダな
すぐきな	にんじん	リーフレタス
せり	きんとき	サニーレタス
タアサイ	ミニキャロット	ロケットサラダ
	茎にんにく	わけぎ
	(ねぎ類)	
	葉ねぎ	
	こねぎ	

注) 食品群別順。

従来「緑黄色野菜」として分類されているものに、「五訂成分表」において可食部100g 当たりカロテン含量600µg 以上のものを追加したもの。

なお、食品名は五訂成分表に統一した。



「授乳・離乳の支援ガイド」の策定について

(平成 19 年 3 月 14 日) (児母発第 0314002 号)

(各都道府県・政令市・特別区母子保健主管部(局)長あて厚生省児童家庭局母子保健課長通知)

離乳食の開始・進行については、平成 7 年に出された「改定 離乳の基本」に基づき、保健・栄養指導の場面や育児雑誌等において幅広く情報提供が行われているが、すでに 10 年が経過し、先般公表した「平成 17 年度乳幼児栄養調査結果」等最新の知見を踏まえ、その内容について見直しの必要が生じてきた。一方、授乳については、従来取り組まれてきた母乳育児の推進を図る観点から、近年では出産直後の不安が高くその訴えも多様であることなどを踏まえ、保健医療従事者において、望ましい支援のあり方に関する基本的事項の共有化が図られ、一貫した支援が提供されることが求められている。

このため、厚生労働省では、昨年 10 月より学識経験者等で構成される「授乳・離乳の支援ガイド策定に関する研究会」(座長：柳澤正義 日本子ども家庭総合研究所所長)を開催し、離乳・授乳の(以下「ガイド」という。)の策定に向けて検討を重ね、今般別添の通り取りまとめたところである。

今後、妊産婦や乳児を対象とした健康診査、訪問指導、育児相談及び離乳食教室等関係事業の資料としてご活用いただくとともに、あわせて、貴管内関係方面への周知についても格別の御配慮をお願いしたい。

また、ガイドについては厚生労働省のホームページに掲載するとともに、貴管内保健所及び市町村分については今月末を目途に別途送付するので、念のために申し添える。

なお、「改定 離乳の基本」(平成 7 年 12 月 4 日雇母発第 47 号)は、本通知を持って廃止する。

授乳・離乳の支援ガイド 参照

## 衛生管理に関する法令・通達

### 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)

今般、食品衛生調査会の意見答申を踏まえ、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)略

### 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」という。)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おそれのある食品は、85℃で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、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と2回実施すること
- ・便所の定期的な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・消毒を行うこと
- ・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よ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
- ・ノロウイルスの流行期(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

### 大規模食中毒対策等について(大量調理施設衛生管理マニュアル)

(平成9年3月24日 衛食第85号 生活衛生局長通知)

(最終改正：平成20年6月18日食安発第0618005号)

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、

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。

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（ウイルスを含む。以下、同じ）を死滅させること。

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。

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。

#### 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に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) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立会い、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。
- (4) 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。
- (5) 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（飲用適のもの。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（生食用野菜にあつては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の200mg/lの溶液に5分間（100mg/lの溶液の場合は10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。

##### 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（二枚貝ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）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（食品の盛り付け・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（1回では不十分な可能性があるので2回以上）により手指の洗浄（使い捨てペーパータオル等を使用して手を拭き、タオル等の共用はしないこと）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。

作業開始前及び用便後

汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

食品に直接触れる作業にあたる直前

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

- (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、容器等は用途別及び食品別（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（飲用適のもの。以下同じ。）で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、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、木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。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、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。
- (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) 使用水は飲用適の水を用いること。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。

#### 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、冷蔵・冷凍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) 冷凍庫又は冷蔵庫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病原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）

加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原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。

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。

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。

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

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。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、ねずみやこん虫の侵入を防止すること。

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。

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、ハンドルを直接手で操作しない構造のものが望ましい。

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。

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。

シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。

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。

#### 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。

#### 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

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。)及び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1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。

施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、こん虫の駆除を半年に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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

便所については、始業前、正午及び始業後等定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行うことで衛生的に保つこと。

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、次亜塩素酸ナトリウムを用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、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。

### (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、購入した状態で保存すること。

### (4) 調理従事者等の衛生管理

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。

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。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。

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。

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か感染性疾患による症状と診断された調理従事者は、リアルタイムPCR法等の高感度の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。

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。

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。）

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。

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。

食中毒が発生した時、原因究明を確実にするため、原則として、調理従事者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。（毎日の健康調査及び検便検査等）

### (5) その他

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。

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。

## 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結果の提示を求めること。
- (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把握を組織的・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、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。また、必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましい。
- (9) 責任者は、調理従事者等が嘔吐、下痢、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。
- (10) 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、食品に直接触れ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。
- (11) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスが発症した調理従事者等と一緒に喫食するなど、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検便を実施し、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。
- (12) 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。
- (13) 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、調理従事者と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (14) 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。
- (15) 高齢者や乳幼児が利用する社会福祉施設、保育所等においては、平常時から施設長をトップとする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化しておくこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症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するサーベイランスを行うことが望ましいこと。

#### 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について(抄)

(平成9年6月30日衛食第201号)

食中毒予防対策の推進には日頃から格別のご尽力を頂いているところであるが、食中毒予防の更なる徹底を図るため、中小規模調理施設(同一メニューを300食以上又は1日750食以上提供する調理施設以外の施設)においても「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月31日衛食第85号)の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るよう関係者に対する指導方願する。

この場合、別添の「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)の参考資料を参照し、中小規模施設の人員、施設設備に応じた工夫を行うよう指導すること。

(別添)略

### 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)

社会福祉施設の運営指導については、平素からご尽力いただいているところであるが、全国における本年の食中毒の発生状況を見ると、現時点で病原性大腸菌0-157による食中毒での死者2名及びサルモネラ菌による食中毒での死者2名と合計4名の死者を数えるなど例年になく細菌性食中毒による死者数が多くなっている状況にある。

また、例年の傾向からみると、これから夏期に向けて食中毒による事故が増加することが予想される。

については、現在、当省生活衛生局より食中毒の発生防止に関して別添のとおりのお知らせを出し指導徹底を図っているところであるが、貴職におかれても別添のお知らせを了知の上、管下の社会福祉施設に対して周知徹底させると共に、衛生部局と十分な連携を図り、食中毒の事故防止等に万全を期されたい。

なお、主な留意点は下記のとおりである。

#### 記

##### 1 食中毒事故の発生防止について

###### (1) 調理及び盛り付け児の衛生には特に注意すること。

新鮮な食品の入手、適温保管をはじめ、特に調理、盛り付け時の衛生(なま物はなるべく避け、加熱を十分行う。盛り付けは手で行わない等)には十分留意すること。

また調理後はなるべく速やかに喫食させるようにし、やむを得ない場合は冷蔵保存等に努めること。

なお、食器具等の十分な洗浄消毒、衛生的保管にも十分留意すること。

###### (2) 原料食品の購入に当たっては、品質、鮮度、汚染状態等に留意する等検収を確実に実施し、事故発生防止に努めること。

###### (3) 調理従事者及び入所者等の健康管理・衛生管理に努めること。

調理に従事する者及び入所者等の日常からの健康管理に努め、特に調理、喫食前の手洗いの励行に努めること。

##### 2 食中毒事故が発生した場合の事後対策について

万一、食中毒事故が発生した場合、あるいはその疑いが生じた場合には医師の診察を受けるとともに、速やかに最寄りの保健所に連絡を取り指示を仰ぐなどの措置を取り、事故の拡大を最小限にとどめるように徹底すること。

(別添)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)

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(0-157)による食中毒が多発しているところである。特に乳幼児は、腸管出血性大腸菌(0-157)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、左記の点に留意し、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族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族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)

- 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。) 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・調製場、製品の保管場)に区分される。)を明確に区別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 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、左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十分に注意するとともに、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)  
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。  
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。  
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。  
水分をペーパータオル等で十分拭き取る。  
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。
- 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 5 (1) 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 5 (1) 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、左記の原材料等の保管管理手順に沿って行い、温度の記録については、少なくとも 原材料の保管温度は適切であったか 調理が終了した食品を速やかに提供したか 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

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。

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)

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)

流水で3 回以上水洗いする。

中性洗剤で洗う。

流水で十分すすぎ洗いする。

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。

水切りする。

専用のまな板、包丁でカットする。

清潔な容器に入れる。

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

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。

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)

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)。

専用のまな板、包丁でカットする。

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 )

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O-157 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、買い物最後のし、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。

ゴミは捨ててありますか？タオルやふきん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せんか？もう一度、チェックをしましょう。

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、卵を取り扱った後には、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。

ふきんのよごれがひどい時には、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、台所を見渡してみましょ。

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。

加熱して調理する食品は十分に加熱しましょ。

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。

再び調理をするときは、十分に加熱しましょ。

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。

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。

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。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、0-157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。

残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょ。

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。

時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょ。

残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょ。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。

ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょ。口に入れるのは、やめましょ。

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。

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。

#### 社会福祉施設等における食品の安全確保について

(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・介護老人保健施設等(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「社会福祉施設における衛生管理について」(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暮色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。

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。  
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。

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。

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。

(別添)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について

(平成19年6月5日食安監発第0605001号)

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の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認します。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ます。

**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、冷水又は氷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るようにします。

**Step 9** 哺乳瓶の外側についた水を、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。

※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調製粉乳の調製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。

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食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

## 食育に関する法令・通達

### 食育基本法(抄)

(平成17年6月17日法律第63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。

##### (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、過度の痩せよう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。

### 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)

近年、子どもの食をめぐっては、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日雇児保第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。

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。

- お腹がすくりズムのもてる子ども
- 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- 一緒に食べたい人がいる子ども
- 食事づくり、準備にかかわる子ども
- 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 人とのかかわりの中で、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。

「お腹がすくり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。

「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もち、食べてみようとする試みができる環境が重要である。目標のエ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。

「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、子どもは人との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。

「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はじめ、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かが課題である。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っていることを自覚させたい。

「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」、人との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」、いのちのかかわりに関する項目「いのちの育ちと食」、料理とのかかわりに関する「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に配慮し、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。大人からの暖かい援助のなかで、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、心地よい生活を体験することが、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でもある。親しい大人に積極的にかわりを持と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、いたずらが激しくなった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、他の子どもと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、周囲の大人や他の子どもとの暖かいか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により、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しいと感じ、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

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。

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

よく遊び、よく眠る。

お腹がすいたら、泣く。

保育士にゆったり抱かれて、乳(母乳・ミルク)を飲む。

授乳してくれる人に関心を持つ。

##### (3) 配慮事項

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。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。

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。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。

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

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。

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

よく遊び、よく眠り、満足するまで乳を吸う。

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。

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。

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

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。

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。

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。

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。

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

お腹がすき、食事を喜んで食べ、心地よい生活を味わう。

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

よく遊び、よく眠り、食事を楽しむ。

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。

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。

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

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。

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。

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。

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。

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わること。

子どもと一緒に食べたい人を見つけ、選ば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。

## 4 2 歳児の食育のねらい及び内容

### (1) ねらい

いろいろな種類の食べものや料理を味わう。

食生活に必要な基本的な習慣や態度に関心を持つ。

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

よく遊び、よく眠り、食事を楽しむ。

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。

いろいろな食べものを進んで食べる。

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。

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。

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。

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

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。

食べものに興味を持ち、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。

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。

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。

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。

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。

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

できるだけ多くの種類の食べものや料理を味わう。

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。

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

好きな食べものをおいしく食べる。

様々な食べものを進んで食べる。

慣れない食べものや嫌いな食べものにも挑戦する。

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。

健康と食べものについて関心を持つ。

健康な生活リズムを身につける。

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。

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。

食事の際には、安全に気をつけて行動する。

#### (3) 配慮事項

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。

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。

健康と食べもの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。

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

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。

様々な人々との会食を通して、愛情や信頼感を持つ。

食事に必要な基本的な習慣や態度を身につける。

(2) 内容

身近な大人や友達とともに、食事をする喜びを味わう。

同じ料理を食べたり、分け合って食事することを喜ぶ。

食生活に必要なことを、友達とともに協力して進める。

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。

調理をしている人に関心を持ち、感謝の気持ちを持つ。

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。

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

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。

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。

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付き、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。

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もち、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

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。

地域で培われた食文化を体験し、郷土への関心を持つ。

食習慣、マナーを身につける。

(2) 内容

食材にも旬があることを知り、季節感を感じる。

地域の産物を生かした料理を味わい、郷土への親しみをもち。

様々な伝統的な日本特有の食事を体験する。

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。

伝統的な食品加工に出会い、味わう。

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。

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

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。

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。

様々な文化があることを踏まえ、子どもの人権に十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。

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できる力を養う。

##### (1) ねらい

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。

栽培、飼育、食事などを通して、身近な存在に親しみをもち、すべてのいのちを大切にできる心を持つ。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

身近な動植物に関心を持つ。

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。

自分たちで野菜を育てる。

収穫の時期に気づく。

自分たちで育てた野菜を食べる。

小動物を飼い、世話をする。

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。

食べものを皆で分け、食べる喜びを味わう。

##### (3) 配慮事項

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。

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、いのちを大切にできる気持ちなどが養われるようにすること。

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。

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。

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興味を持つ力を養う。

##### (1) ねらい

身近な食材を使って、調理を楽しむ。

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、味や盛り付けなどを考えたり、それを生活に取り入れようとする。

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でする。

##### (2) 内容

身近な大人の調理を見る。

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。

食べたいものを考える。

食材の色、形、香りなどに興味を持つ。

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。

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。

おいしそうな盛り付けを考える。

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

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。

一人一人の子どもの興味や自発性を大切に、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。

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」とから成る「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、地域の実態、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、この保育計画に基づき、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う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切に構成し、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、一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、家庭での食の喜び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、保育所の食事を一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、食べることが楽しい、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歳以上児の食事については、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るよう配慮する。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

一人一人の子どもの状態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意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に心がける。
- (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、実践の充実を図ることが望ましい。そのため、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、定型的、継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のかを伝えることは、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、食べることへの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。

「食育推進基本計画」に基づく子どもの健康づくりのための食育の推進について

(平成18年5月31日雇児母発第0531001号)

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、「食育推進基本計画の決定について」(健発第0403005号・食安発第0403001号・雇児発第0403024号厚生労働省健康局長、医薬食品局食品安全部長、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、6月が「食育月間」と定められたこと等を踏まえ、下記の事項に特段のご配慮をお願いするとともに、母子保健及び児童福祉分野における食育の更なる推進に努めていただきたい。

記

1 地方公共団体による食育推進計画の策定への参画について

食育基本法第17条及び第18条において、都道府県及び市町村は、食育推進基本計画を基本として、食育推進計画(以下「計画」という。)の策定に努めることとされており、各都道府県における計画の策定に当たっては、「健やか親子21」や次世代育成支援対策推進法に基づく地域行動計画も踏まえ、妊産婦や乳幼児をはじめとした子どもの健全な食生活の重要性の観点から、計画の策定に参画するようお願いする。

また、各都道府県におかれては、管内の市町村における計画策定についても支援をお願いする。

2 市町村保健センター、保育所等関係機関の連携による取組の推進について

子どもの健やかな成長の促進の観点から、食育の推進に関する目標については、子ども・子育て応援プラン(平成16年12月少子化社会対策会議決定)に盛り込まれるとともに、今般、「健やか親子21」の中間評価においても、新たな指標として位置付けられたところである。これらの目標の達成に向けて、地域においては市町村保健センター、保育所、学校、農林漁業者団体、食品関連事業者団体等関係機関の連携による取組の推進をお願いする。

なお、『「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』は、別途平成18年5月31日付け保育課長通知で発出されていることを申し添える。

3 妊産婦及び乳幼児に対する栄養指導の充実について

妊娠期の適切な体重管理や食事バランスの確保の観点から、平成18年2月に公表された「妊産婦のための食生活指針」の活用の推進が図られるとともに、乳幼児期は心身機能や食行動の発達が著しい時期であることから、平成16年2月に公表した「楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～」を参考に、地域や児童福祉施設において発育・発達段階に応じた食育活動の推進が図られるようお願いする。

4 「食育月間」及び「食育の日」の周知について

国民運動として食育を推進していく観点から、食育推進基本計画において毎年6月を「食育月間」とすることが定められたことを踏まえ、今般、内閣府より平成18年度「食育月間」実施要綱が示されたところであり、地域や児童福祉施設においても食育の普及啓発が推進されるよう、その周知をお願いする。

なお、食育推進運動を継続的に展開する観点から、毎月19日の「食育の日」の普及啓発についても、併せて周知をお願いする。

「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18年5月31日雇児保発第0531001号)

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、「食育推進基本計画の決定について」(平成18年4月3日健発第0403005号・食安発第0403001号・雇児発第0403024号厚生労働省健康局長、医薬食品局食品安全部長、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、6月が「食育月間」と定められたこと等を踏まえ、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。

記

1 保育所における「食育の計画」の策定について

子ども・子育て応援プラン(平成16年12月少子化社会対策会議決定)に掲げられた「給食その他保育活動を通

して食育を推進する保育所の割合100%」の目標に向けて、「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号本職通知)により周知した「保育所における食育に関する指針」を参考に、保育所において、所長、保育士、栄養士の協力の下、各地域や施設の特性に応じた食育計画の策定が推進されるよう、支援をお願いする。

なお、計画の策定に当たっては、保育計画の中に位置づく形で作成される必要があるとともに、それに基づいて行われた実践の過程を評価し、その改善に努めることも重要である。

## 2 「食育月間」及び「食育の日」の周知について

国民運動として食育を推進していく観点から、食育推進基本計画において毎年6月を「食育月間」とすることが定められたことを踏まえ、今般、内閣府において平成18年度「食育月間」実施要綱(別添)が示されたところであるので、保育所においても食育の普及啓発が推進されるよう、その周知をお願いする。

なお、食育推進運動を継続的に展開する観点から、毎月19日の「食育の日」の普及啓発についても、あわせて周知をお願いする。

(別添)略