

給食外部搬入にかかるこれまでの経緯(国の動き)と、全国保育士会、全国保育協議会の動き

	国の動き	全国保育士会、全国保育協議会の動き
平成10年4月	すべての保育所における調理業務の委託が可能となった。	
平成16年	構造改革特別区域法(平成14年法律第189号)の特例により、 <u>公立保育所で一定の条件を満たす場合に給食の外部搬入方式が可能となった。</u>	
平成22年1月27日		構造改革特別区域推進本部評価・調査委員長あてに、全国保育士会・全国保育協議会連名の意見書を提出。
平成22年6月1日	児童家庭局長通知により、保育所における満3歳以上の児童に対する食事提供に係る外部搬入が、 <u>公私立を問わず実施可能</u> となった。 <u>公立保育所における3歳未満児への給食外部搬入は、特区として継続</u> された。	
平成22年12月	上記公立保育所における特区継続(認定計画数：73自治体)をふまえ、私立保育所における3歳未満児への給食の外部搬入を可能とする要望が申請された(構造改革特区第21次案件、代表提案者：兵庫県)が、特区として継続されている公立保育所における3歳未満児への給食外部搬入の評価の結果を待って検討することとされた。	
平成24年10月11日	「構造改革特区評価・調査委員会 医療・福祉・労働部会(第38回)」にて、特区として継続された公立保育所における3歳未満児への給食外部搬入の評価に関する検討が始まった。	
平成24年12月13日		構造改革特別区域推進本部評価・調査委員長あてに、全国保育士会・全国保育協議会連名の意見書を提出。
平成25年3月12日		「全国保育士会食育推進ビジョン」を策定。
平成25年3月6日	「構造改革特区評価・調査委員会(第22回)」にて、3歳未満児の給食外部搬入は、保育所の状況及び子ども・子育て関連3法の施行状況等を踏まえ、平成28年度に改めて評価を行うこととした。	
平成26年4月30日	認定こども園における給食外部搬入については、運営に関する基準を定めた、1府2省合同通知の基準省令により、現行の保育所と同様、3歳以上児への給食外部搬入が認められた。	
平成27年度		「食事の提供体制と食育に関する調査」を実施、同年度食育推進研修会にて報告し、自園調理のエビデンスを確立。
平成28年度	特区として継続された、公立保育所における3歳未満児への給食外部搬入に関する評価・調査委員会が開催予定。	

全国保育士会食育推進ビジョン

平成25年3月12日

【前文】

「食育」は、身近な大人や他の子どもたちとの関わりの中で食事をおいしく楽しく食べることを通じて、子どもたちが生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送る基礎となる「食を営む力」を育むことを目的としています。

全国保育士会では、全国保育士会倫理綱領と保育所保育指針にのっとり、会員が中心となり保育所保育に携わる全ての職員が「食育」に関する共通理解のもと一体的に推進するための指標として、ここに「全国保育士会 食育推進ビジョン」を策定し、さらなる「食育」をすすめます。

1. 保育実践と一体となった食育の推進に取り組みます。

食育は子どもたちの成長・発達を育むなかで必要不可欠なものであり、保育所における日々の生活の中で保育と一体的に取り組みます。

2. 子どもの育ちを保障する食事の提供体制・環境を堅持した食育を推進していきます。

子どもたちにとって身近な存在である職員が、一人ひとりの状態に合わせた食事を提供し、子どもたちが作り手の顔を思い浮かべながら、おいしく楽しく食べることができる環境を守ります。また、子どもたちの食への関心が高まるよう、五感を通じて食とふれ合える機会をもてるよう努めます。

3. 食育の推進は家庭との協働によりすすめます。

子どもたちの生活や食事に関する情報を家庭と共有し、相談に応じるなど望ましい食生活について共に考え、家庭における食育を支援します。

4. 保育所全体で連携し、食育の推進に取り組みます。

保育所保育に携わる全ての職員が、保育所で行う食育について共通の理解をもち、年齢に合わせた計画の目標を共有し、互いの専門性を活かしながら連携・協力して取り組みます。

5. 地域の子育て家庭への理解をすすめ、関係機関と連携・協力をして食育の推進に取り組みます。

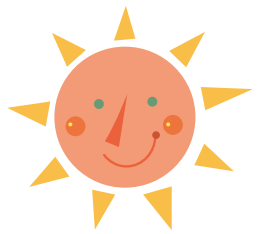
在宅の子育て家庭の乳幼児の食に関する相談に応じるなど、専門性を活かした助言や支援を行います。また、地域の保健医療機関等と必要な情報を共有し、地域全体で連携して食育に取り組みます。

お問い合わせ

全国保育士会事務局
〒100-8980 東京都千代田区霞が関3-3-2 新霞が関ビル
社会福祉法人全国社会福祉協議会 児童福祉部内

TEL. 03-3581-6503 / FAX. 03-3581-6509
E-mail hoikushikai@shakyo.or.jp
全国保育士会ホームページ <http://www.z-hoikushikai.com>

食べることは 生きること



食事の提供は、子どもたちの健やかな
心と身体の成長を支える「自園調理」で

食は、子どもの生命の維持、発育には欠かせないものであり、心身の成長に大きくつながっています。子どもへの食事提供の意義をふまえれば、保育所、認定こども園の調理業務が、利便性や効率性、経済的優位性などと引き換えに、子どもたちの適切な成長・発達を妨げるような制度に改定されることは想定できません。

全国保育士会では、「子ども一人ひとりの発達や健康状態等に合った食事を提供できる」、「食育活動を促進できる」といった点から、外部搬入に断固反対の姿勢を示し、子どもの育ちを守るために、自園調理の優位性を主張し続けています。

そして、平成27年度には、「食事の提供体制と食育に関する調査」を全国9市区町村(327園回答)で実施し、その調査結果から、5つの自園調理の優位性を導きました。

- ① 顔の見える関係のなかで、よりきめ細やかな個別対応を可能にします
- ② 生きる力と豊かな心を育てる食育につながります
- ③ より家庭的な、五感を刺激する環境をつくり出します
- ④ 生きた体験を通して、子どもの食をはじめとしたさまざまな興味や関心を引き出します
- ⑤ 安心・安全な食の提供のための責任体制や、リスクマネジメントが明確になります

一方、保育所や認定こども園における給食の搬入方式をめぐる制度の変遷をみると、平成10年4月に、すべての保育所における調理業務の委託が可能となって以降、構造改革特別区域法の適用等により、段階的に規制が緩和されてきました。現在では、3歳以上児に限り、全国の公私立保育所・認定こども園すべてで外部搬入が容認されています(公立保育所・公立認定こども園における3歳未満児への外部搬入は構造改革特別区域のみ可能)。

全国保育士会は、生きる力の基礎を育む食育の重要性和、子どもの心身ともに豊かな育ちを可能にする自園調理の優位性を、全国へ発信してまいります。

みなさんも、保育所・認定こども園での食事の提供体制について考えてみませんか。子どもの心身ともに健やかな成長を願って。

社会福祉法人全国社会福祉協議会
全国保育士会



自園調理の優位性

(平成27年度実施の「食事の提供体制と食育に関する調査」調査結果を踏まえて)



1 顔の見える関係のなかで、よりきめ細やかな個別対応を可能にします

- 自園調理は、調理員や栄養士、保育士等、保育に携わる全ての職員が子どもへ直接的にかかわるなかで、毎日の子どもの体調や生活状況をみて、献立の作成や個別の食事対応が可能です。
- とくに乳児やアレルギー児に対しては、一人ひとりの発達の違いや、途中入園、医師の指導も含めたアレルギー指示書の変更時に迅速な対応が施設内で可能です。



2 生きる力と豊かな心を育てる食育につながります

- 「保育所における食事の提供ガイドライン(平成24年3月 厚生労働省)」の第2章において、「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。」と明記されています。食事は社会性やコミュニケーションを学ぶ機会としても、とらえることができます。
- 食材とのふれあいや体験は、教育的側面も強くもちあわせています(ことば・数・量・重さ・科学的な発見等さまざまな学びの機会につながっていること、例えば魚をさばく様子を見て命の大切さに気づくこと、子ども自身が調理体験を通して、食材が実際に口に入る形への変化に興味や関心をもつこと、調理をしている方への感謝の気持ちを感じること)。



3 より家庭的な、五感を刺激する環境をつくり出します

- 家庭での食体験の減少や、子ども本人の偏食・好き嫌いが顕著となっている近年において、「食事」にいたるまでの一連の流れとともに、子どもの五感を育むように環境を工夫し、食への関心を高めていくことが重要です。
- 調理をする過程や雰囲気がかかること、調理中の音が聞こえ、料理のにおいがすること、食卓に届くまでの期待感や適切な温度で出来たての料理が提供されること等、より家庭に近い環境のなかで、子どもの五感を刺激することが可能です。



4 生きた体験を通して、子どもの食をはじめとしたさまざまな興味や関心を引き出します



- 食材にふれる機会を積極的に増やしていくことは、食をはじめとし、生き物、季節、土地、文化などに対する、さまざまな興味や関心を引き出すことにつながります。また、日本古来の伝統行事や郷土食の継承を、地域と一体となってすすめることができます。
- 食事に関する、連続的な体験ができます。日常口にする食べ物が、どのように栽培・収穫され、どのような形や色で、さらにその食材が誰によって、どのように調理され、どのように盛り付けられるか等、一連の生きた体験につなげることができます。



5 安心・安全な食の提供のための責任体制や、リスクマネジメントが明確になります



- 自園調理の場合、栄養士や調理師が献立の作成にかかわっていることから、子どもの発達状況に基づいた栄養管理のもと、調理員が適切に調理した食事の提供が可能です。
- リスクマネジメントの面からみても、専任の調理員が、食材を直接目で見て確認するとともに、食材の産地や搬入ルートを把握しており、施設自らが管理する調理室での調理であるため、安全・安心な食の提供を行うことができます。また、調理から食事が終わるまで、一貫して責任を担う体制で管理することができます。
- 食物アレルギーは、原因食物が多様化しており、複数回、複数人での管理が必要です。調理前から食事提供まで、一貫した点検と管理を行うことができます。

