

# 公立保育所・公立幼保連携型認定こども園における 3 歳未満児への給食外部搬入の全国展開に関する 要 望 書

社会福祉法人 全国社会福祉協議会  
全国保育協議会 会長 奥村尚三  
全国保育士会 会長 北野久美

令和 8 年 2 月 6 日の構造改革特別区域推進本部 評価・調査委員会（第 64 回）において方針決定された、特区で行われていた公立保育所・公立幼保連携型認定こども園における 3 歳未満児に対する給食の外部搬入方式の令和 9 年度からの全国展開について、令和 8 年 3 月 31 日に閣議決定され、翌 4 月 1 日には事務連絡が発出されました。

食は、子どもの生命の維持・発育に欠かせないものであり、心身の成長に大きく関連することは言うまでもありません。また、0・1・2 歳児への食事では「その日・その時」の健康状態や生活状況に応じて、個別の対応をしていくことが必要です。

今回の方針検討にあたり、こども家庭庁が調査した一部の施設において、「離乳食の提供、食物アレルギー疾患を有するこども・体調不良児・障害児への個別の対応、食育への対応について、課題が生じている」ことも明らかになっています。

子どもへの食の提供意義やこども家庭庁による調査結果もふまえ、わが国の未来を担う子どもの健やかな成長・発達を保障するため、全国展開にあたっては次ページについて、厳格な要件を定めていただくよう要望します。

# 1. 一人ひとりの子どもの発達過程や

## その日の状況に応じた食事提供を保障することが必要です

- ✓ 3歳未満の子どもたちには、一人ひとりの育ちや発達にあわせた内容や提供タイミングでの離乳食や食事の提供が欠かせません。
- ✓ およそ5か月～1歳6か月までの離乳期は、「初期」「中期」「後期」「完了期」に分かれ、個別の対応が必要です。さらに、この時期は同じ月齢だとしても個人差が大きいことから、自園調理を行う保育所等では、成長・発達状況、摂食行動、口腔機能等を踏まえ、保護者との相談をもとに、保育者・調理員・栄養士等が連携して、食事時間、調理方法、量など、日々の状況に応じて食事を提供しています。
- ✓ さらに、乳児は決まった時間に寝て、決まった時間に食事をするわけではありません。自園調理を行う保育所等では、子どもの日々の生活の流れに沿って食事の提供を行っているため、睡眠の状況で食事の時間を変えることもあります。
- ✓ 加えて、園で食事を提供する対象は在園児だけではありません。「一時預かり事業」や「こども誰でも通園制度」を利用する子どもに対しても、同様にきめ細やかな対応が求められます。



子どもの発達や状況に応じた食事の提供は、子どもの健やかな育ちにとって必要不可欠です。3歳未満児への給食外部搬入を全国展開するにあたっては、子ども一人ひとりの「その日・その時」の状況や成長・発達段階に応じたきめ細かな対応が可能となるような要件の設定をお願いします。

## 2. アレルギーのある子や、体調不良児、

### 障害のある子どもにとっては命にかかわるものです

- ✓ 近年、食物アレルギーがある子どもや障害のある子ども、外国にルーツがあり宗教食が必要な子どもは増加しており、それは3歳未満児でも同様です。
- ✓ 自園調理を行う保育所等では、保育者・調理員・栄養士などの保育に携わるすべての職員が子どもと直接関わるなかで、毎日の子どもの体調と生活状況に応じた献立の作成や個別の食事対応が可能です。
- ✓ 途中入園児への対応や、アレルギー指示書の変更があった場合の迅速な対応も可能です。
- ✓ 障害のある子どもについては、誤嚥などの事故防止に十分配慮した食事を提供する必要があるだけでなく、その日の体調や状態に応じて食事形態や提供方法を工夫することが求められます。さらに、体調不良の子どもに対しても、その時々の様子に応じて食事形態や提供方法を柔軟に調整する必要があります。自園調理ではそれが可能です。



上記のような対応ができない場合、アレルギーのある子どもや障害のある子ども、体調不良児を命の危険にさらすことと同義です。3歳未満児への給食外部搬入を全国展開するにあたっては、子ども一人ひとりのその日の体調や生活状況等に応じて、柔軟に対応できるよう要件の設定をお願いします。

## 3. 食事の搬入時間に合わせて

### 子どもの生活リズムを変えることはできません

- ✓ 保育所等では、一度の食事でたくさんの食物を摂取することが難しい乳幼児に対して、乳児は登園後と15時頃に、幼児は15時頃におやつを提供

しています。保育所のおやつは「補食」であり、子どもの育ちのため、「食事摂取基準」に基づいて計算したうえで提供しています。

- ✓ また、保育所等に通う子どもたちは、家庭の生活状況によって生活リズムがさまざまです。朝食の時間が早い子どもや、延長保育の利用により遅い時間まで保育所等で過ごす子どもなど、それぞれの家庭環境に違いがあります。
- ✓ そのため園によっては、子ども一人ひとりの家庭の生活リズムを踏まえ、必要に応じて軽食を用意し提供するなど、個々の状況に応じた食事の支援を行っています。



乳幼児にとって生活リズムは重要な発達の要件であるため、それぞれの生活状況に応じた対応が求められます。3歳未満児の給食外部搬入を全国展開したことで、交通渋滞などによって食事の時間を変更せざるを得なくなったり、子どもの生活リズムにあわせた柔軟な対応ができなくなるものがないような要件の設定をお願いします。

## 4. 災害時にも食事提供が維持できる体制の構築が必要です

- ✓ これまでの災害において、公立保育所等が地域の避難所となった事例があります。
- ✓ 普段子どもたちが過ごす保育所等だからこそ、災害時に乳幼児や子育て家庭、妊婦などが安心して避難することができます。
- ✓ 交通状況が悪化するなどの災害時、外部搬入であるために、子どもたちや避難して来た人に食事の提供はできないということはあってはなりません。また、緊急時に届けられる食事は離乳期の子どもは食べることができません。



自園調理であれば、調理が可能な環境が整っており、非常食の備蓄もあることから、離乳期の子どもたちにも食事提供できるだけなく、災害時に、避難所として機能したり、地域を支える重要な役割を果たすこともできます。外部搬入を全国展開した場合でも、その役割が果たせるような要件の設定をお願いします。

## 5. 保護者や地域の子育て家庭に対する

### 子育て支援活動を保障することが必要です

- ✓ 子どもの食に関する営みを豊かにするためには、家庭と連携して食育を進めていくことが重要となります。
- ✓ 保育所等では、日々の送迎時や連絡帳でのやり取り、献立表の掲示や食事だよりの発行などを通して、家庭との連携や情報共有を日常的に行っています。また、在園児の保護者だけでなく、地域の子育て家庭を対象に、離乳食講座や給食の試食体験などを実施し、保護者の食に対する悩みに寄り添っています。
- ✓ 保護者が抱える子育ての大きな悩みの1つは食に関することであり、特に大きいのは離乳食に関する悩みです。園内に調理室があることで、栄養士や調理員といった食や健康の専門職が保護者の悩みに直接耳を傾けることができ、具体的な助言や支援を行うことも可能となります。
- ✓ さらに、園内で調理を行っていることにより、食材が調理され、子どもたちに食事として提供されるまでの一連の過程を、保護者が身近に感じる点も大きな特徴です。



「園で調理をする」という営みそのものが、保護者支援や子育て支援にもつながっています。こうした日常的な関わりは、家庭と園がともに子どもの食を支えていくうえで重要であり、自園調理だからこそ可能な取り組みです。

3歳未満児の給食外部搬入を全国展開したことで、保護者が抱える離乳期の悩み等を支援できなくなることはないよう、要件の設定をお願いします。

## 6. 食を通した地域とのつながりをなくしてはなりません

- ✓ 保育所等は、地域に密着した児童福祉施設として、これまで地産地消や地域の商店街からの食材の購入なども含め、地域の文化、地域の食文化の伝承を展開してきました。
- ✓ 地産地消は、単にその地域で作られた食材を消費すればよいというものではありません。農林漁業者や関係団体との連携、さらには地域の人々とのつながりの中で取り組まれることに、大きな意義があります。
- ✓ 例えば、地域の農家で大根掘りやじゃがいも掘りを体験することで、子どもたちは自然に触れながら食材に直接関わり、五感を通して食への興味や関心を高めていきます。また、自分たちが収穫した野菜を調理して食べる経験を通して、食材の生産から食事に至るまでの一連の流れを学び、食への感謝の気持ちを育むことにもつながるのです。
- ✓ さらに、このような食育活動は、子どもと地域とのつながりを深めるとともに、地域の食文化を次世代へと伝えていく役割を果たしています。子どもたちは、さまざまな食に関わる大人たちに見守られながら、安心して楽しく食事をとることができ、子どもたちの健やかな成長にもつながっています。



食を通した体験や地域とのつながりが、経済的効果を理由とした給食外部搬入の全国展開によって、失われてしまわないような要件の設定をお願いします。

## 7. 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るようにしてください

- ✓ 自園調理の場合、各園における子どもの発達状況に基づいた栄養管理のもと、栄養士等が献立の作成にかかわり、調理員が適切に調理した食事の提供が可能です。
- ✓ また、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、食材の仕入れから調理・配膳まで、一貫して過程を現認できる体制が保障できます。



3歳未満児の給食外部搬入の全国展開にあたっても上記のような体制を確保し、子どもの育ちに欠かせない安心・安全な食の提供のための責任体制が明確になるような要件の設定をお願いします。

## 8. 国が政策として進めている「食育」と

### 矛盾しないようにしてください

- ✓ 保育所保育指針や幼保連携型認定こども園教育・保育要領では「食育の推進」が位置づけられ、保育の計画の一つに「食育の計画」が規定されています。
- ✓ 保育所等の食育はクッキング保育や食物を育てるといった活動だけではありません。保育士と調理員をはじめ、保育に携わるすべての職員が日常的に連携しながら、子どもたちが多様な体験ができるように、保育の一環として取り組んでいます。
- ✓ 例えば、毎日運ばれてくる食材を日常の生活の中で見たり触れたりすることは、食の循環や環境への関心を育むきっかけとなります。また、食事を

作る際の香りや音を身近に感じることは、お腹がすくリズムを育てることにもつながります。さらに、調理員が調理する姿を見ること、食事を作った人の顔を直接みることによって、食材を扱う人への感謝の気持ちや生命を大切にすることを育むことができます。

- ✓ このように、子どもたちの日常生活のあらゆる場面が食育の営みにつながっています。



国が食育推進法のもとにすすめてきた食育を、国が否定することにならないよう、要件を設定するにあたっては、保育所等、現場の意見を十分に確認してください。