

子ども・子育て会議（第 44 回）
全国保育協議会 森田信司 提出

全国保育協議会 意見

1. 公定価格について丁寧な議論をお願いします

公定価格は「積み上げ方式」で算定されています。今後も「積み上げ方式」を堅持していただくとともに、人事院勧告に沿って人件費を引き上げるなど、保育士等の処遇改善をさらに進めるよう、引き続きご配慮ください。

また「土曜日開所の取扱い」について、慎重に議論していただくよう、お願いします。保育所・幼保連携型認定こども園等は、土曜日の開所が原則とされています。これは、地域の社会資源として保育所・認定こども園が児童福祉施設の役割を担い、地域の教育・保育、子育てニーズへ対応してきた経緯によるものです。保護者の勤務体系・労働時間により、土曜日の開所を必要としている子ども・保護者も多くいます。

このような状況をふまえ、「保育所等の運営実態に関する調査結果」の「土曜日の利用児童数及び勤務する職員数」の平均値のみをもって、土曜日開所の取扱いを議論しないでください。

教育・保育の現場で働くすべての人に「働き方改革」が必要です。現在の公定価格に含まれている人件費は十分ではなく、週 40 時間の労働に対応しているとは言えません。月曜日から土曜日までの開所に対応する適切な人員配置ができるよう、公定価格の人件費の積み上げについて検討をお願いします。

2. 「民間保育所等における 0～2 歳児の給食の外部搬入規制緩和」に断固反対します

本会は、全国保育士会とともに、0～2 歳児の給食の外部搬入の規制緩和に反対します。

構造改革特別区域において、公立保育所等に 0～2 歳児の給食の外部搬入が認められていますが、全国展開はなされていません。本会・全国保育士会は、平成 29 年 8 月 8 日に、「構造改革特別区域推進本部 評価・調査委員会」に全国展開への反対意見を提出しており、その考え方は現在も変わりません。

次の意見（平成 29 年 8 月 8 日「構造改革特別区域推進本部 評価・調査委員会」提出）により、本会・全国保育士会は、給食の外部搬入の規制緩和に断固反対します。

3 歳未満児への給食外部搬入容認に、断固反対します。

食が、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関連していることは言うまでもありません。すべての子どもの健やかな育ちを保障する保育の観点から、また、子どもは体調の変動も大きく、個別の対応は必要不可欠です。

とくに、**発達の個人差が大きい 3 歳未満児、体調不良児、対応によっては命にかかわる食物アレルギー児等への食事提供においては、園内多職種連携のもと、臨機応変かつ適切な運用が必須**です。

これを担保する自園調理の優位性は明らかであり、多くの弊害の解決が困難な 3 歳未満児への給食外部搬入は、断じて認めるべきではありません。

まして、子どもへの食事提供の意義をふまえれば、保育所・認定こども園等における食事の提供体制が、効率性や経済的優位性のみ視点だけで検討され、子どもの適切な成長・発達を阻害させることは許されません。

自園調理の優位性

全国保育士会では、平成 27 年度に調査「食事の提供体制と食育に関する調査」（全国 9 市区町村・327 施設回答）を実施し、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が可能

- 3 歳未満児やアレルギー児に対しては、一人ひとりの発達の差や、月次の途中入園、医師の指導も含めたアレルギー指示書の変更等をふまえた、**施設内での迅速な対応が必須**です。**保育に携わるすべての職員による直接的なかわりや連携のなかで、毎日の子どもの体調や生活状況に応じた、献立の作成や個別の食事対応が自園調理では可能です。**
- 一方、外部搬入では、離乳期の細かな調整や体調の急変及び生活リズムの変化への対応の困難さ、搬入元の調理員が子どもの様子を把握しきれていないとする等の実態が明らかとなっています【※】。柔軟な個別対応を基本とする、子どもへの食事提供の意義を鑑みれば、外部搬入の必要性は感じられません。

※ 平成 28 年度 厚生労働省委託事業 保育所等における食事提供体制に係る調査研究事業より

2. 生きる力と豊かな心を育てる食育につながります

- 食材とのふれあいや体験（調理保育、食育）は、たとえば、魚をさばく様子を見て命の大切さに気づくことのほか、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る、教育的な側面も強くもちあわせており、子どもの適切な成長・発達につながります。

3. より家庭的な、五感を刺激する環境をつくり出します

- 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、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、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重要です。食事に至るまでの連続性をもった保育は、自園調理でしか成しえませんが、

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。
- 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、一連の生きた体験を、自園調理では優位に行うことができます。

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

- 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。
- リスクマネジメントの面からみても、施設自らが管理する調理室での調理であり、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。
- 一方、外部搬入においては、搬入元との文書による取り交わしが行われていないことや、3歳未満児に対する個別対応の困難さからアレルギー児や体調不良児へ症状に応じた対応が行えない現状、さらには、業務効率化やコスト削減の効果が得られていないことも明らかとなっています【※】。
- 業務効率化の効果が薄く、子どもの命を守る責任体制や衛生・安全管理が不十分である弊害も解消されないなか、外部搬入の意義は全く感じられません。