

参考資料

参考資料① 札幌市子ども・子育て会議条例（平成25年条例第21号）

（設置等）

第1条 子ども・子育て支援法（平成24年法律第65号。以下「支援法」という。）第72条第1項及び第3項の規定に基づき、札幌市子ども・子育て会議（以下「子ども・子育て会議」という。）を置く。

2 子ども・子育て会議は、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25条及び児童福祉法（昭和22年法律第164号）第8条第3項に規定する合議制の機関とする。

（所掌事務）

第2条 子ども・子育て会議は、次に掲げる事務を行う。

- (1) 支援法第72条第1項各号に掲げる事務を処理すること。
- (2) 認定こども園法第3条第1項又は第3項の認定及び認定こども園法第7条第1項の規定による認定の取消しに関する事項並びに認定こども園法第25条に規定する事項を調査審議すること。
- (3) 児童福祉法第8条第1項本文及び第3項に規定する事項を調査審議すること。
- (4) いじめ防止対策推進法（平成25年法律第71号）第30条第2項の規定による調査に関すること。
- (5) 前各号に掲げるもののほか、支援法第7条第1項に規定する子ども・子育て支援（以下「子ども・子育て支援」という。）、子ども・若者育成支援推進法（平成21年法律第71号）第1条に規定する子ども・若者育成支援等に関すること。

（組織）

第3条 子ども・子育て会議は、委員31人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱する。

- (1) 子どもの保護者
- (2) 事業主を代表する者
- (3) 労働者を代表する者
- (4) 子ども・子育て支援に関する事業に従事する者
- (5) 子ども・子育て支援に関し学識経験のある者
- (6) その他市長が適当と認める者

（委員の任期）

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(臨時委員)

第5条 特別の事項等を調査審議するため必要があるときは、子ども・子育て会議に臨時委員を置くことができる。

2 臨時委員は、第3条第2項各号に掲げる者のうちから、市長が委嘱する。

3 臨時委員は、その者の委嘱に係る特別の事項等に関する調査審議が終了したときは、委嘱を解かれたものとみなす。

(会長)

第6条 子ども・子育て会議に会長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 会長は、子ども・子育て会議を代表し、会務を総理する。

3 会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、あらかじめ会長の指名する委員がその職務を代理する。

(会議)

第7条 子ども・子育て会議の会議（以下「会議」という。）は、会長が招集する。

2 会長は、会議の議長となる。

3 会議は、委員及び議事に関係のある臨時委員の過半数が出席しなければ、これを開くことができない。

4 会議の議事は、出席した委員及び議事に関係のある臨時委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(意見の聴取等)

第8条 子ども・子育て会議は、必要があると認めるときは、会議に関係者の出席を求めて意見若しくは説明を聴き、又はこれらの者から資料の提出を求めることができる。

(部会)

第9条 子ども・子育て会議に、必要に応じ、部会を置くことができる。

2 部会は、会長の指名する委員及び臨時委員をもって組織する。

3 部会に部会長を置き、会長がこれを指名する。

4 部会長は、部会を代表し、部会の事務を統括する。

5 部会長に事故があるとき、又は部会長が欠けたときは、あらかじめ部会長の指名する委員がその職務を代理する。

6 子ども・子育て会議は、その定めるところにより、部会の決議をもって子ども・子育て会議の決議とすることができる。

7 前2条の規定は、部会について準用する。

(庶務)

第10条 子ども・子育て会議の庶務は、子ども未来局において行う。

(委任)

第11条 この条例に定めるもののほか、子ども・子育て会議の運営に関し必要な事項は、会長が子ども・子育て会議に諮って定める。

参考資料② 児童福祉法（抄）

第46条 都道府県知事は、第45条第1項及び前条第1項の基準を維持するため、児童福祉施設の設置者、児童福祉施設の長及び里親に対して、必要な報告を求め、児童の福祉に関する事務に従事する職員に、関係者に対して質問させ、若しくはその施設に立ち入り、設備、帳簿書類その他の物件を検査させることができる。

参考資料③ 児童福祉行政指導監査実施要綱（抄）

5 指導監査の方式及び回数

指導監査は、一般指導監査と特別指導監査に分けて次により実施すること。

(2) 特別指導監査は、問題を有する実施機関及び児童福祉施設を対象に必要な応じて特定の事項について実施すること。この他、保育所については、死亡事故等の重大事故（死亡事故、意識不明となる事態等の重大な事故をいう。以下同じ。）が発生した場合又は児童の生命・心身・財産に重大な被害が生じるおそれが認められる場合（こうしたおそれにつき通報・苦情・相談等により把握した場合や重大事故が発生する可能性が高いと判断した場合等も含む。以下同じ。）等には、特別指導監査を実施すること。

参考資料④ 札幌市保育所等給食管理運営指針（抄）

Ⅲ 離乳の進め方編

8 「離乳後期（生後9～11か月頃）」の進め方

(6) 離乳食の調理

ウ 副食

(ア) 揚げ物・幼児食をさっと熱湯に通し、5～8mm角位に切るか5mm程度の

厚さにスライスする。※ソース、ケチャップ等はかけない。

- (イ) 焼き物・・・幼児食を使用。5～8mm角位に切るか、ほぐす。※ソース、ケチャップ等はかけない。
- (ウ) 煮物・・・幼児食を使用。幼児食の調味料を控えて煮て取り分ける（幼児食は、離乳後期の分を取り分けてから規定の調味料量を入れる）か、熱湯に通す。5～8mm角位に切る。
- (エ) 和え物・・・幼児食の調味料を控えた時点で取り分け、刻む。
- (オ) トマト・・・5～8mm角位に切る。
- (カ) 果物・・・手で持ちやすい形に切る。柑橘類は小房に分けて薄皮を剥く。果肉の固いりんご、なし等は煮て軟らかくする。柿は離乳完了期まで使用しない。

9 「離乳完了期（生後12～18か月頃）」の進め方

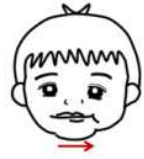
(6) 離乳食の調理

ウ 副食

- (ア) 揚げ物・・・幼児食を使用。1cm角位に切るか、8mm程度の厚さにスライスする。
- (イ) 焼き物・・・幼児食を使用。2～3等分に切る、又はスティック状に切る。
- (ウ) 煮物・・・幼児食を使用。固い食材は1cm位に切る。
- (エ) 和え物・・・幼児食を使用。固い食材は刻む。
- (オ) トマト・・・1cm角位に切る。
- (カ) 果物・・・手で持ちやすい形に切る。果肉の固いりんご、なし等は煮て軟らかくする。柿は離乳完了期まで使用しない。

参考資料⑤ 授乳・離乳の支援ガイド（抄）

（6）離乳の進め方の目安

		離乳の開始  離乳の完了			
		以下に示す事項は、あくまでも目安であり、子どもの食欲や成長・発達の状況に応じて調整する。			
		離乳初期 生後5～6か月頃	離乳中期 生後7～8か月頃	離乳後期 生後9～11か月頃	離乳完了期 生後12～18か月頃
食べ方の目安		○子どもの様子をみながら1日1回1さじずつ始める。 ○母乳や育児用ミルクは飲みたいだけ与える。	○1日2回食で食事のリズムをつけていく。 ○いろいろな味や舌ざわりを楽しめるように食品の種類を増やしていく。	○食事リズムを大切に、1日3回食に進めていく。 ○共食を通じて食の楽しい体験を積み重ねる。	○1日3回の食事リズムを大切に、生活リズムを整える。 ○手づかみ食べにより、自分で食べる楽しさを増やす。
調理形態		なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきで噛める固さ
1回当たりの目安量					
I	穀類（g）	つぶしがゆから始める。 すりつぶした野菜等も試してみる。 慣れてきたら、つぶした豆腐・白身魚・卵黄等を試してみる。	全がゆ 50～80	全がゆ 90～軟飯80	軟飯90～ ご飯80
II	野菜・果物（g）		20～30	30～40	40～50
III	魚（g）		10～15	15	15～20
	又は肉（g）		10～15	15	15～20
	又は豆腐（g）		30～40	45	50～55
	又は卵（個）		卵黄1～ 全卵1／3	全卵1／2	全卵1／2～ 2／3
	又は乳製品（g）		50～70	80	100
歯の萌出の目安			乳歯が生え始める。	1歳前後で前歯が8本生えそう。 離乳完了期の後半頃に奥歯（第一乳臼歯）が生え始める。	
摂食機能の目安		口を閉じて取り込みや飲み込みが出来るようになる。 	舌と上あごで潰していくことが出来るようになる。 	歯ぐきで潰すことが出来るようになる。 	歯を使うようになる。 

※衛生面に十分に配慮して食べやすく調理したものを与える

出典：厚生労働省が設置した「『授乳・離乳の支援ガイド』改定に関する研究会（座長：五十嵐隆 国立成育医療研究センター理事長）」により改定された「授乳・離乳の支援ガイド（2019年改定版）」

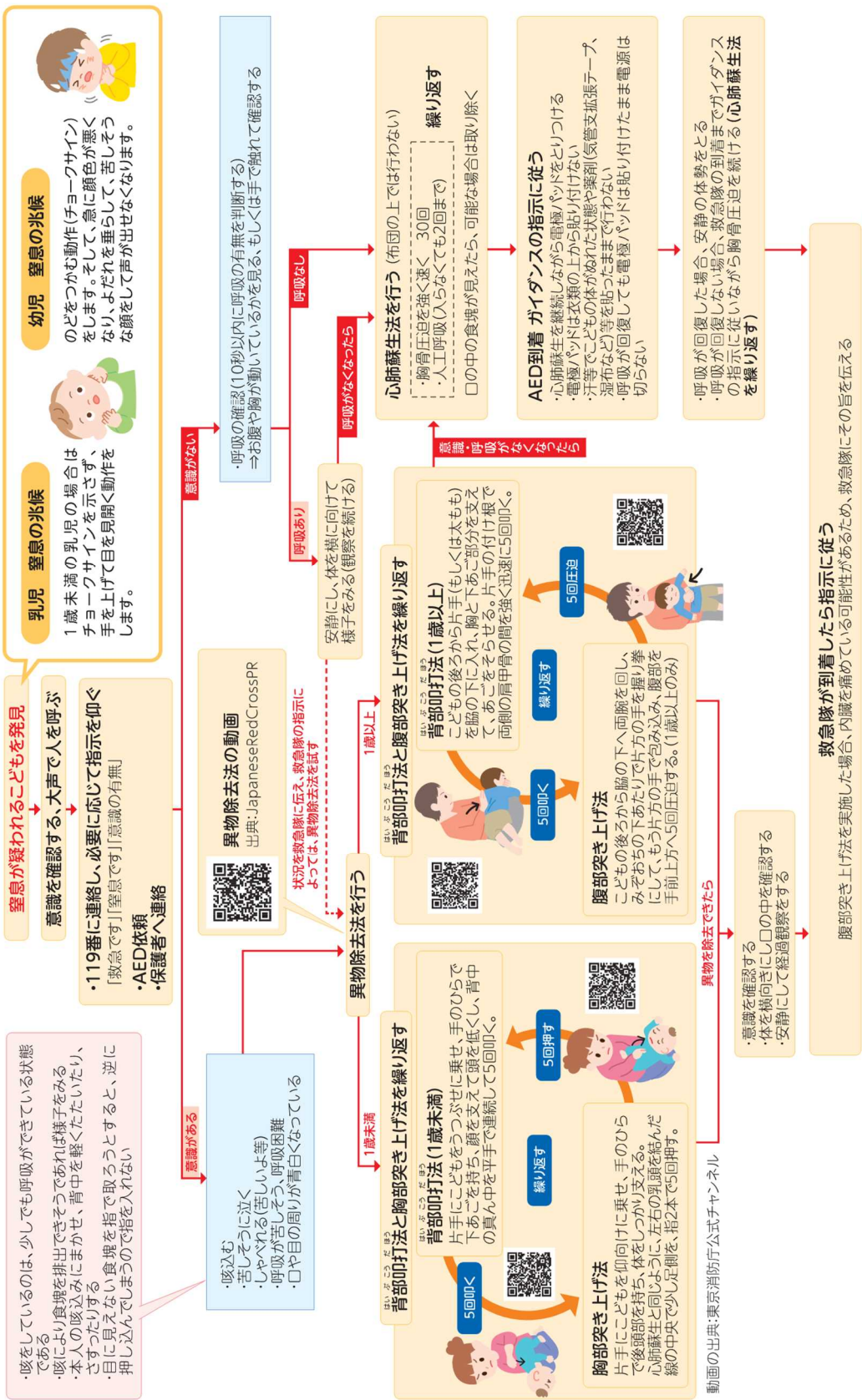
参考資料⑥ 札幌市保育所給食基準献立（抄）

札幌市子ども未来局															
令和 7年 7月		実施日		30日(水)		離乳食予定人数(実施人数)									
				予定人数	(実施人数)	30日(水)									
						初	人()	初	人()						
										中	人()	中	人()		
予定・実施献立表		3～5歳児		人()		人()		後		人()		後		人()	
(平日手作りおやつ献立)		職員		人()		人()		後		人()		後		人()	
献立名及び食品(分量は一人分)		可食量g		使用量g		総使用量		総使用量		作り方・中心温度等/備考					
午前 おやつ	1 2 歳 児	牛乳		72		72				<牛乳>					
		牛乳								※牛乳72gは70mlです。					
		果物													
		果物()		30		30									
主 食	1 2 歳 児	ごはん													
		精白米		38		38									
共通 献立 1 2 歳 児 80 %		味噌汁(南瓜)								<味噌汁(南瓜)>					
		南瓜(廃棄率16%)		40		48				①南瓜は1.5cm程度の角切りにす					
		鉄強化味噌		4.5		4.5				る。					
		煮干(だし用)		2.5		2.5				②だし汁で①を煮、味噌を加える					
		水(煮干しだし)		120		120				。					
										※南瓜は煮崩れないように注意					
										する。					
		すき焼き風煮								<すき焼き風煮>					
		豚ロース肉		20		20				①春雨は熱湯でやわらかくなる					
		焼き豆腐		20		20				まで戻し1.5cm程度の長さに切					
		はるさめ		5		5				る。					
		白菜		20		22				②白菜・玉葱は、長さ2cm、幅1					
		玉葱		16		18				cm程度に切る。					
		人参		9		10				③人参は厚さ5mm、縦横1.5cm程					
		サラダ油		1		1				度のいちよう切りにする。					
		砂糖		0.8		0.8				④焼き豆腐は、厚さ1cm、縦横2					
		みりん		0.7		0.7				cm程度に切る。					
		醤油		2.8		2.8				⑤油で1.5～2cm角のスライス肉を炒					
										め、色が変わったら人参を加え					
										炒める。					
										⑥⑤に玉葱を加え炒め、さらに白					
										菜、焼き豆腐、砂糖、ミソ、醤					
										油を加え、人参がやわらかくな					
										るまで煮込む。					
								⑦春雨を入れて、ひと煮立ちさ							
								せる。							
		胡瓜のおかか和え						<胡瓜のおかか和え>							
		きゅうり		40		41				①胡瓜は1.5cm程度の乱切り又は					
		醤油		1		1				長さ2cm程度の太めの千切りに					
		削りかつお		0.5		0.5				し、茹でて冷水にとり水を切る					
										。					
										②①を醤油と削りかおで和え、時					
										々混ぜて味をなじませる。					
		果物								<果物>					
		果物()		30		30									
午後 おやつ		アイスクリーム								<アイスクリーム>					
		アイスクリーム(1～2歳児80%)		50		50				※ 容量は、gとmlは異なります					
										ので確認して下さい。					
		市販菓子								<市販菓子>					
		市販菓子		15		15				2～3種類を組み合わせてもよい					
										い。					

参考資料⑦ 教育・保育施設等における窒息事故発生時の対応フロー

教育・保育施設等における窒息事故発生時の対応フロー

令和6年度子ども子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における食事中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、窒息事故発生時の対応フローについて、「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」等を基にとりまとめましたので、ご活用ください。



出典：子ども家庭庁が実施した「教育・保育施設等における食事中の誤嚥事故防止対策に関する調査研究事業」により作成された報告書（令和7年3月 MS&AD インターステック総研株式会社）

参考資料⑧ 教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食材整理表

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食材整理表

令和6年度子ども子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における食事の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、使用を避ける食材や調理を工夫する食材について「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」を基に整理しましたので、ご活用ください。なお、本整理表に掲載した食材以外でも、誤嚥事故が発生する可能性があることを念頭に置いて、食事の見守りを行いましょ。

使用を避ける食材

球形状や大きさから、気道に入りやすく、つままりやすい

弾力性があり、噛み切りにくい

粘着性が高く、飲み込みにくい

もち

白玉団子

乾いたナッツ、豆類

ミニトマト

ぶどう

さくらんぼ

個裁チーズ

うずらの卵

アメ類・ラムネ

いか

こんにやく

「糸こんにやく」で代用する

やむを得ず使用する場合は留意点➡

4等分して形や大きさを減らす

4等分して形や大きさを減らす

口内に残る皮も取り除く

加熱して形や大きさを減らす

調理を工夫する食材

- 「年齢等」はあくまで目安です。こどもの口腔機能(咀嚼・嚥下)の発達状況や、当日の体調等に応じて調理を工夫しましょう。
- 離乳期においては、家庭で喫食経験がない食材の提供は避けましょう。

年齢等

食材

弾力性がある又は繊維が残るため、飲み込みにくいもの

葉野菜

きのこ類

わかめ

ソーセージ

薄切り肉

唾液を吸収して、飲み込みにくいもの

ゆでたまご

ひき肉

食塊の固さや切り方によってつままりやすいもの

りんご

なし

固くて噛み切れない又は噛みちぎりにくいもの

えび

貝類

おにぎりのり

1歳6か月～3歳頃

2歳頃

3歳～3歳6か月頃

前歯から4番目の歯まで生えそろう。

乳歯(20本)が生えそろう。

大人よりはやわらかめの固さ

大きさは1cm程度から、口腔機能の発達状況に応じて段階的に調整していく

個別食材のPOINT

●ソーセージ：縦半分に切る(太さや長さも調整する)

●ひき肉：とろみをつける

具体的な加熱方法は？

歯ぐきで噛める固さにする

歯ぐきでつぶせる固さにする

舌でつぶせる固さにする

なめらかにすりつぶした状態にする

やわらかくなるまで加熱する

●生の状態、すりおろしただけの状態では与えない。

離乳期に提供することは避ける

●「おにぎりのり」は、「ぎざみのり」で代用する。

●近年の誤嚥に関する重大事故は、離乳期の子どもが「りんご」、「パン」を食べた時に多く発生していますので、食材の調理や提供方法等に十分注意してください。

出典：こども家庭庁が実施した「教育・保育施設等における食事の誤嚥事故防止対策に関する調査研究事業」により作成された報告書（令和7年3月 MS&ADインターリスク総研株式会社）