

子発 0628 第 4 号  
社援発 0628 第 1 号  
障発 0628 第 2 号  
老発 0628 第 3 号  
平成 30 年 6 月 28 日

都 道 府 県 知 事  
各 指 定 都 市 市 長 殿  
中 核 市 市 長

厚生労働省子ども家庭局長  
厚生労働省社会・援護局長  
厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部長  
厚生労働省老健局長  
( 公 印 省 略 )

子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び  
子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について（通知）

昨今、地域のボランティアが子どもたちに対し、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する取組を行う、いわゆる子ども食堂（子どもに限らず、その他の地域住民を含めて対象とする取組を含みます。以下単に「子ども食堂」といいます。）が、各地で開設されています。

子ども食堂は、子どもの食育や居場所づくりにとどまらず、それを契機として、高齢者や障害者を含む地域住民の交流拠点に発展する可能性があり、地域共生社会の実現に向けて大きな役割を果たすことが期待されます。

一方で、地域住民、福祉関係者の子ども食堂に対する関心が薄く、取組を発展させる機運の醸成が十分に図られていない地域や、学校・教育委員会の協力が得られないといった課題を抱えている地域もあるとの指摘があります。また、食品衛生などの面において、子ども食堂の運営者（以下「運営者」といいます。）の安全管理に関する取組の促進により、利用者や地域住民の子ども食堂に対する理解と安心感を醸成することが課題との指摘もあります。

こうした状況を踏まえ、本通知においては、子ども食堂の意義を確認しつつ、地域住民、福祉関係者及び教育関係者に対し、子ども食堂の活動に関する理解と協力を促すようお願いするとともに、子ども食堂における安全管理について留意すべき点を整理することとしましたので、御了知のうえ、子ども食堂の活動に関して運営者や関係機関との連携・協力を図るとともに、本通知の内容につき、運営者のほか、地域住民及び福祉関係者に周知されますよう、管内市区町村又は関係団体への協力

要請等よろしくお取り計らい願います。併せて、教育関係者に対しても周知されますよう、教育関係部局への協力要請等よろしくお取り計らい願います。

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こと、厚生労働省医薬・生活衛生局に協議済みであること、同局から都道府県等衛生主管部局に情報提供していること、当方から内閣府、農林水産省及び文部科学省に情報提供済みであること、本通知の趣旨に関し文部科学省から都道府県教育委員会等に対して別途通知が行われることを申し添えます。

## 記

### 1. 子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進

#### (1) 子ども食堂の現状

現在、子ども食堂は全国各地で開設されており、その活動の在り方は、困難を抱える子どもたちへの支援を中心に活動するもの、地域の様々な子どもたちを対象とした交流拠点を設けようとするもの、「地域食堂」等の名称により、子どもたちに限らず、その他の地域住民を含めて対象とし、交流拠点を設けようとするものなど、多岐にわたります。

いずれの活動も、困難を抱える子どもたちを含め、様々な子どもたちに対し、食育や貴重な団らん、地域における居場所確保の機会を提供しているという意義を有しているものと認められます。

#### (2) 子ども食堂の活動への協力

厚生労働省においては、子ども、高齢者、障害者など全ての人々が地域、暮らし、生きがいを共に創り、高め合うことができる地域共生社会の実現を目指し、地域における取組への支援を進めています。

こうした観点から、(1) で示したような子ども食堂の意義について、行政のほか、子ども食堂を取り巻く地域の住民、福祉関係者及び教育関係者等が、運営者と認識を共有しながら、その活動について、積極的な連携・協力を図ることが重要です。このため、日頃から運営者等と顔の見える関係を築くよう努めるとともに、(3) や 2. (2) に掲げる事項について具体的な相談等を受けた場合には、運営者と連携を図りつつ、適切に対応いただくようお願いいたします。

この際、学校、公民館等の社会教育施設、PTA及び地域学校協働本部や、教育委員会等が実施する学習・体験活動等の事業関係者を通じて、困難を抱える子どもたちを含む様々な子どもたちに地域の子どもの食堂の情報が行き届くよう、行政において、福祉部局と教育委員会等が連携し、子ども食堂の活動について情報共有を図るなど、ご協力をお願いいたします。

#### (3) 活用可能な政府の施策

厚生労働省において実施している以下のような施策と連携し、又は一体的に実施することで、子ども食堂の活動についてより効果的に展開することが期待されます。

各施策の詳細については、それぞれ別添をご参照ください。なお、こうした施策を一体的に実施した場合の費用の計上に関して、昨年3月に通知を発出しておりますので、併せてご参照ください（別添1参照）。

- ・ 母子家庭等対策総合支援事業における子どもの生活・学習支援事業（別添2参照）
- ・ 生活困窮者自立支援制度における子どもの学習支援事業（別添3参照）
- ・ 介護保険法（平成9年法律第123号）に基づく介護予防・日常生活支援総合事業（別添4参照）
- ・ 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律（平成17年法律第123号）に基づく地域活動支援センター事業（別添5参照）

また、内閣府においては、子どもの貧困対策の観点から、子ども食堂にも資する施策として以下を推進しています。各施策の詳細については、それぞれ別添をご参照ください。

- ・ 地域における総合的な支援体制の確立に向けた地方自治体の取組に活用できる地域子供の未来応援交付金（別添6参照）
- ・ マッチング・ネットワーク推進協議会を通じた企業等との連携の促進（別添7参照）

#### （4）参考資料

子ども食堂を地域に推進するために構成された「広がれ、こども食堂の輪！」全国ツアー実行委員会（事務局：一般社団法人全国食支援活動協力会）において、運営者や関係機関に対し、運営の在り方や支援に関する啓発を行うことを目的として、各種パンフレット（広がれ、こども食堂の輪！活動ガイドブック等）が作成されています（※1）。

また、農林水産省において、子ども食堂が抱える課題の解決や、食育の取組（共食の機会の提供、食文化の継承等）の充実に向けて、子ども食堂の取組に関心を持ち支援を考えている行政・団体関係者や地域の方々に活用いただくことを目的として、事例紹介などのパンフレットが作成されています（※2）。

子ども食堂の活動を理解するに当たり、適宜ご参照ください。

（※1）<http://www.mow.jp/archive.htm>（一般社団法人全国食支援活動協力会ホームページ）

（※2）<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomosyokudo.html>（農林水産省ホームページ）

## 2. 子ども食堂の運営上留意すべき事項

子ども食堂の運営上留意すべき事項として、以下の内容について、運営者等への周知を図っていただくようお願いいたします。

### （1）食品安全管理に関して留意すべき事項

食中毒の発生防止のために、運営者、調理担当者等に向けて、守っていただきたい

い衛生管理のポイントを別添8のとおりまとめましたのでご参照ください。また、万一、食中毒が発生した場合、保健所に連絡を取るようお願いします。

## (2) その他留意すべき事項

### ① 安全管理に関して留意すべき事項

子ども食堂の活動を始め、ボランティア活動中に不幸にして、怪我や食中毒等の事故が起きることがあります。万一の備えとして、個人や団体向けの保険に加入することが考えられます。保険加入については、最寄りの市区町村社会福祉協議会などで相談することが可能です。

### ② 生活困窮者自立支援制度との連携

運営者におかれては、その活動を通じて、生活に困窮する子どもや家庭を把握し、支援が必要と考えられる場合には、最寄りの生活困窮者自立支援制度の自立相談支援窓口にご連絡ください。

### ③ 社会福祉法人との連携

社会福祉法人は、社会福祉法（昭和26年法律第45号）第24条第2項の規定に基づき、地域ニーズ等に応じて、自主性・創意工夫の下、「地域における公益的な取組」に取り組むこととされており、その一環として、地域住民の交流や協働の場の創出等（子ども食堂の運営を含みます。）に取り組んでいる場合があります。（別添9参照）

運営者におかれては、こうした地域の社会福祉法人の取組と連携して活動を展開していくことも効果的と考えられます。

### ④ 養育に支援が必要な家庭や子どもを把握した場合の対応

運営者におかれては、その活動を通じて、保護者の養育を支援することが必要と考えられる家庭や子どもを把握した場合、速やかに、市区町村の子育て支援の相談窓口又は児童相談所にご連絡ください。

なお、市区町村や児童相談所におかれては、相談を受けた場合は、関係機関が連携しながら早期に必要な支援を行うことができるよう、ご協力をお願いいたします。

## 子ども食堂における衛生管理のポイント

子ども食堂（「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について（通知）」（平成30年6月28日付け子発0628第4号、社援発0628第1号、障発0628第2号、老発0628第3号）において示されているもの）における衛生管理のポイントをまとめました。

この衛生管理のポイントを活用いただく子ども食堂は、各保健所において、営業許可、届出などが不要とされた場合を想定しています。

※保健所への届出などが必要になる場合がありますので、保健所に相談しましょう。

中でも特に重要度が高い項目には◎をつけてあります。これらのポイントをしっかりと守って、食中毒などの事故の発生を防ぎ、楽しく安全な子ども食堂の運営を行いましょう。

※これらのポイントについて、別紙1のチェックリストを作成しました。

万一、食中毒が発生したら、保健所に連絡を取りましょう。また、別紙2の緊急時の連絡先リストを作成しました。これらのリストを目立つ場所に貼って、活用しましょう。

### 1) 計画段階

- 子ども食堂を開設する前に、最寄りの保健所に相談し、食品衛生に関する指導・助言などを求めましょう。
- 調理担当者は食品衛生に関する基本的な知識を習得するように努めましょう。各自治体で食品衛生責任者養成講習会なども開催されています。
- 調理施設の規模や設備、調理担当者数・力量等に応じた、無理のない献立や提供食数を決めましょう。

### 2) 調理施設の衛生管理

- ◎ 調理施設は、給湯設備や手洗設備などの調理施設の要件が整っている施設を使用しましょう。調理施設は、清潔に保ち、調理作業に不必要な物品を置かないようにしましょう。

- 手指を洗うための石鹼や消毒液、ペーパータオル（※）、調理器具を洗うための洗浄剤や消毒剤、清潔なふきんなどを備えましょう。  
※共用タオルの使用は、感染拡大の原因になることもあります。
- 洗浄剤などの薬剤は、食品とは別の場所に保管しましょう。また、容器の詰め替え・小分けをする場合には、中身がはっきりと分かるようにラベルを貼るなどして、誤使用を防ぎましょう。
- トイレは、作業開始前、終了後など、定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保ちましょう。食堂の利用者等が嘔吐した場合には、ペーパータオルや消毒剤を用いて速やかに嘔吐物の処理を行いましょう。（詳しくは「ノロウイルスに関する Q&A」を参考にしてください。）

### 3) 運営者側の健康と衛生管理

- ノロウイルスによる食中毒の多くは、調理担当者が食品を汚染したことによるとされています。調理担当者は、自らが汚染の原因とならないよう、普段から手洗いや健康管理に努めましょう。
- ◎ 作業開始前に、調理担当者の健康チェックを行い、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良の方は、調理や配膳に携わらないようにしましょう。
- ◎ 手指に傷がある人は調理行為に参加しないようにしましょう（黄色ブドウ球菌などによる食中毒の原因になることがあります。）。どうしても参加する必要がある場合は、絆創膏・使い捨て手袋などで傷を保護しましょう。（ただし、絆創膏などが食べ物に混入しないように気を付けましょう。）
- 手指の爪は短く切り、指輪・腕時計等の装身具は外しましょう。
- 調理担当者はエプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業衣を身につけましょう。髪を清潔に保ち、必要な場合は結びましょう。また、トイレを利用する際や清掃（特に、トイレ掃除）の際は、調理時の作業衣を取り外すようにしましょう。
- ◎ 石鹼と流水を使ってこまめに手洗いをしましょう。予め手洗いが必要なタイミング（トイレの使用後、調理前、盛り付けの前、作業内容が

変わるタイミング、肉類や魚介類など生の食材を扱った後、お金を触った後、清掃を行った後など）を確認しておくといよいでしょう。

- 使い捨て手袋の着用を過信せず、着用するときも衛生的な手洗いを行いましょう。

#### 4) 原材料の受入れ

◎ 肉類、魚介類、野菜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しましょう。

- 包装が破れているもの、腐敗しているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていないものがないかチェックしましょう。そういったものが見つかった場合は、調理に使用せず、廃棄しましょう。

◎ 冷蔵や冷凍が必要なものについては、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れ、室温に置かれる時間をできるだけ短くしましょう。

- 生肉や鮮魚介類などの食材は蓋付きの容器などに入れ、他の食材を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管しましょう。
- 作業開始前に、冷蔵庫・冷凍庫内の温度を確認し、冷えていないなど異常があったときは、食材の状態に応じて使用を取り止めるか、よく加熱して提供するようにしましょう。

#### 5) 下準備

• 冷蔵庫・冷凍庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行いましょう。冷凍食品は室温で解凍せず、冷蔵庫または流水で解凍しましょう。

• まな板、包丁などの調理器具や容器は、肉類、魚介類、野菜などの用途別に使い分けましょう。それが難しい場合は、使用の都度、洗剤でしっかり洗いましょう。

• 器具、容器等の使用後は、水道水で水洗いした後、洗剤を泡立ててよく洗浄し、再び流水で洗剤を洗い流します。さらに、熱湯や塩素系殺菌剤、70%アルコールなどで殺菌し、よく乾燥させて、清潔な場所で保管しましょう。

• ふきんやタオルなども洗剤でよく洗浄した後、可能であれば、5分間以上、煮沸殺菌するか、塩素系殺菌剤で殺菌します。清潔な場所で乾燥させ、保管しましょう。

## 6) 調理

- ◎ 前日調理は行わないようにしましょう。また、調理完了後、概ね2時間以内に食べ終わるような運営に努めましょう。
- ◎ 魚介類や、野菜・果物は、流水でよく洗いましょう。
- ◎ 特にお年寄りや幼児、妊婦など抵抗力が弱い方には、刺身やサラダ等、生もの（加熱調理していないメニュー）の提供は避けましょう。
- ◎ 生の食材（肉類、魚介類、生野菜など）を扱う調理器具（包丁、まな板、菜箸、トング、保存容器など）と、加熱済みの食品に使用する調理器具は、それぞれ専用のものにするか、それが難しい場合は、使用の都度、洗浄剤でしっかり洗いましょう。
- ◎ 食品（特に肉類）は中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分間以上）しましょう。（目安として、肉類は肉汁が透明になるまで。スープ類は沸騰するまで。）
- ◎ 調理後は、速やかに配膳しましょう。調理済みのものは室温で放置せず、熱いものは熱いまま（60℃以上）、冷たいものは冷たいまま（10℃以下）に保ち、早めに消費するようにしましょう。
- どうしても保存が必要な場合は、鍋を氷水で冷やす、小分け容器に移すなどして速やかに温度を下げ、冷蔵庫に入れるようにしましょう。温めなおすときは、よくかき混ぜながら十分に加熱しましょう。

※特にカレーやシチューなど、大鍋で大量調理したものを室温に放置すると、酸素のない状態を好む食中毒菌（ウェルシュ菌）が増えやすい環境になってしまいます。ウェルシュ菌は熱に強いいため、通常の加熱では死滅しません。

### その他考慮すべき事項

#### 異物について

- 特に金属など硬質性の異物は健康被害を及ぼすこともあります。原材料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止しましょう。

### 食物アレルギーについて

- 「学校給食における食物アレルギー対応について」などの資料を参考に、食物アレルギーを持つ方への対応について、緊急時の対応も含め、計画の段階でよく検討しておきましょう。
- 食物アレルギーについて特別の対応を行わない場合は、事前にその旨を参加者に情報提供するようにしましょう。

### 食事中の誤嚥・窒息について

- 特に小さなお子さんが参加する場合、窒息事故が起きないように、メニューや食事の提供の仕方について配慮しましょう。
- 万一、窒息事故が起きた時に備えて、応急処置の方法を確認するとともに、近隣の医療機関等、緊急時の連絡先を控えておきましょう（別紙2）。

### その他

- 子どもとの共同調理など、運営者以外の者が調理に参加する場合、上記の衛生管理のポイントが守られるよう、運営者側が責任をもって監督・指導しましょう。
- 万一の事故の発生に備えて、個人や団体向けの保険への加入を検討しましょう。保険加入については、最寄りの市区町村社会福祉協議会などで相談することが可能です。
- ◎ 食中毒等の発生時に調査が円滑に行えるよう、献立や食材の購入先・購入時間等の記録（レシートなどで代用可）を最低1ヶ月は保管しておきましょう。
- 可能な限り、メニューごとに約50gをポリ小袋など清潔な容器に採取し、冷凍保存（2週間程度）しておきましょう。

## <参考資料>

### 衛生管理について

- ◆ 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>

- ◆ できていますか？衛生的な手洗い

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000097251.pdf>

- ◆ 冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000182906.pdf>

- ◆ ノロウイルスに関するQ & A

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

- ◆ HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000179542.pdf>

### 食物アレルギーについて

- ◆ 学校給食における食物アレルギー対応について

[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1355536.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm)

- ◆ 外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告（平成27年4月1日一部改定）

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/other/review\\_meeting\\_004/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/review_meeting_004/)

誤嚥・窒息事故について

- ◆ 消費者庁プレスリリース「食品による子供の窒息事故に御注意ください！ - 6歳以下の子供の窒息死事故が多数発生しています -」

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/release/pdf/170315kouhyou\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/release/pdf/170315kouhyou_1.pdf)



## 衛生管理のチェックリスト

(別紙1)

項目	
調理前に行うこと	
1	調理施設は清掃や整理整頓を行いましたか？
2	トイレは清掃、消毒を行いましたか？
3	調理担当者は、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良ではありませんか？また、手指の傷などはありませんか？
4	エプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業着を身につけましたか？
5	手洗い、消毒を行いましたか？また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？
6	原材料は、仕入れ時に鮮度、賞味期限等を確認し、1回で使い切れる量を仕入れましたか？
7	献立や食材の仕入れ先・仕入れ時間の記録（レシートなど）は保管しましたか？
8	仕入れた食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか（冷えていないなどの温度の異常はありませんか）？また、生肉や鮮魚介類などの食品は他の食品を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管しましたか？
9	お年寄り、幼児、妊婦などの抵抗力が弱い方が食べる場合、メニューに生ものは入っていませんか？
調理中に行うこと	
10	魚介類、野菜・果物は流水で良く洗いましたか？
11	別の原材料を調理する場合などは、手洗い、消毒を行いましたか？また、手洗いの際、調理器具についても、洗剤で洗浄してから使いましたか？
12	食品（特に肉類）は、中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分間以上）しましたか？
13	生の食材を扱う調理器具と加熱済みの食品に使用する調理器具は専用のものを使用しましたか？専用のものがない場合は、よく洗剤で洗浄してから、使いましたか？
調理が終わった後に確認すること	
14	調理後は、時間を置かずに提供しましたか？

目立つところに貼って、確認しましょう！！



### 緊急時の連絡先リスト

名称	電話・FAX	所在地	メールアドレス
救急車	119		
医療機関			
地域の保健所			
地域の小学校			



緊急時に備え、  
・事前に関係する連絡先確認し、記載しましょう！  
・また、目立つ場所に貼り、緊急時にすぐに連絡できるようにしましょう！