

(資料2) 札幌市における調査（特別指導監査）について

1 調査（特別指導監査）の実施について

札幌市として、事故直後から事故発生時の状況確認等を開始しているが、国通知（「児童福祉行政指導監査の実施について」平成12年4月25日児発第471号厚生省児童家庭局長通知）に基づき、死亡事故等の重大事故が発生した場合に行うこととされている特別指導監査を開始することとした。（10月31日（木）開始）

2 実施の方針

保育実施中（給食時）に発生したことから、給食時における保育の実施状況等に焦点を当てることとし、関連する施設運営状況が保育に係る法令や通知等に照らして問題がなかったか確認する。

- (1) 給食時における保育の実施状況
- (2) 給食の実施状況
- (3) 職員の配置状況を含めた保育・給食の実施体制
- (4) (1)、(2)及び(3)のほか、再発防止策の検討を念頭に置いた際に施設の適正運営の観点から確認すべき事項

3 実施記録

回次	日程	対応した札幌市職員
1	10/31(木) 13:45-16:30	谷、鐵川、横山、鴛海
2	11/12(火) 14:00-16:00	谷、横山、鴛海
3	11/19(火) 14:00-15:30	鴛海
4	11/20(水) 9:30-11:30	横山
5	11/22(金) 9:45-11:05	横山
6	11/28(木) 14:00-15:00	谷、横山、鴛海

各回において、(2)に記載の内容について、施設や本部職員から聞き取り等実施。

（第6回は全体のまとめや講評に準ずる内容）

第4回及び第5回はオンライン実施。その他は現地訪問。

12月4日（水）午前9時から、法人に対し監査結果の講評を実施。

4 監査の実施内容（聞き取った事項等）

別紙（次頁）のとおり。

5 監査結果

食事介助中の保育の状況に関して、児童福祉関係法令等に照らして違反となる事実は確認されず、職員は適正に配置されていたほか、救命救急講習を職員全員が受講しているなど、施設運営上特に問題となる点は確認されなかった。

しかし、このような事態が発生したことを踏まえ、施設に対しては、今一度、保育を実施する上の基本的な対応について、マニュアル類や、保護者、保育士、栄養士等で情報共有すべき事項についての記録の整備状況について再確認を行うほか、研修の実施を通じて必要な対応を確実に行えるようにするなど、保育の実施水準をさらに向上させるべく、考えられる対応をとっていくよう助言した。

（別紙）特別指導監査の概要・結果について

事故発生前後の状況（給食の調理等を含む）、職員の配置、日常における情報のやりとり、の観点から以下のとおりまとめた。

1 事故発生前後の状況

事故当日、対象児童の体調に異常等はなく、プラスチックの車、ブロックで遊ぶなどして過ごしており、普段と変わった様子はみられなかった。

当該児童の食事の調理について、離乳食は栄養士が専任で調理を行っているが、献立に応じて幼児食とは別に調理する、幼児食から取り分けて再調理するなどし、食べやすいよう軟らかくおおむね一辺 1～2 cm 以下四方、手づかみすることを想定してスティック（棒）状に加工した。（詳細は別添 2 参照）

11 時 00 分頃から食事開始。食事時においても、普段と変わった様子はなく、機嫌が悪い、眠たいといった様子も見られず、ベビーチェアに座る姿勢も問題なかった。

食事時は、ベビーフェンスで仕切られたスペースで、（普段と同じように）A 保育士が 1 対 1 で、当該児童の咀嚼のペースに合わせて対応しており、その間、A 保育士が席を立つ場面や他の児童と関わることはなかった。

A 保育士が、当該児童の口の近くにスプーンを運ぶと、児童自身が口を開くため、それに応じて食べさせ、飲み込んだことを確認した後、次の食べ物を食べさせていた。

具体的には、ご飯、野菜、肉、お茶、汁物の順に 2 口ずつ口へ運んでおり（食材は混ぜず。）、スプーンは子ども用のスプーンを使用。1 口の量はご飯すり切り 1 杯、野菜は半分以下程度。

（何度か食べさせた後、11 時 08～09 分頃）献立の 1 つである焼肉風炒めのうち、豚肉（2 口目。スプーンにのせた豚肉は一切れ。）を食べさせた際に嘔吐しようとするような苦しそうな様子を見せたため、（ぐったりした様子はなく姿勢は保たれており、椅子に座らせた状態で）背中を叩き、その際、前歯のところに肉が見えたため、指で取り出し（口の手前側）、再度背中を叩くと、小さめの肉片が口から出てきた。

当該児童を椅子から降ろし、救命措置（背部叩打法）を行い、児童の顔色が変わっていく様子がうかがえた。

その後、乳児クラス担当のもう 1 人の B 保育士に交代、救命措置を行いながら職員室に連れていき、施設長に報告、この時点でぐったりとしており、チアノーゼ状態で

あった。

施設長の判断で 119 番通報（11 時 10 分頃）、その後、A 保育士が保護者へ連絡、B 保育士とは別の保育士が（施設長経由で）救急隊の指示を受けながら救命措置（胸骨圧迫及び人工呼吸）を実施すると顔色が白くなり、口を開けてパクっとする瞬間があったが意識は戻らないまま、11 時 18～19 分頃救急隊到着。（A E D は未使用）

なお、対象児童については、持病等があったとの情報はなく、これまで、食事を含め保育の実施に際して特別な配慮を要するということとはなかった。

2 職員体制

令和 6 年 4 月以降（各月の最初の開所日及び事故発生日）における保育士の配置基準の遵守状況を確認したが、どの時間帯においても、登園している児童の年齢・人数において求められる人数以上の保育士が配置され、条例等に違反するような運営実態は見受けられなかったことを確認した。

職員の勤務シフトの組み方に関して、乳児クラス等は、複数の特定の職員が関わっている（担任）ため、全員が不在となることがないように配慮しているほか、特に、乳児クラスは年度途中の入園になることが少なくないことから、シフト上、担任ができるだけ、朝の受入時間又は夕方のお迎え時間のいずれかに勤務するようにし、保護者と直接関わられるように配慮していることを確認した。

3 日常的な対応状況（情報のやりとり）

保護者と保育士のやりとりは、児童の送り迎え時に直接話をするほか、連絡帳でやり取りを行っている。

給食に関しては、入園時に保護者と保育士、栄養士が面談を行うほか、入園後は、保育士から、適宜、家庭における食材の摂取状況を保護者に確認し、保育士と栄養士との間で情報共有を行った上で、提供する給食内容（献立）や給食の摂取状況を保護者に連絡しているほか、食事の種類（離乳食の段階など）の変更に際しても保護者に連絡・相談しながら行っている。

また、保育士は、給食の摂取状況について連絡帳や口頭で、実際に提供された給食は日々写真（タブレット端末による画像）を提示して保護者に伝えていた。

離乳食の形態を変更する際は、保育士から保護者に食材の一覧表を渡して記載してもらうほか、食べていない食材について家庭で試してもらう等していた。形態の変更

等については、保護者から了解を得た後に、保育士と栄養士との間で情報共有・協議し、最終的に決定、会議等を通じて施設長へ報告した。

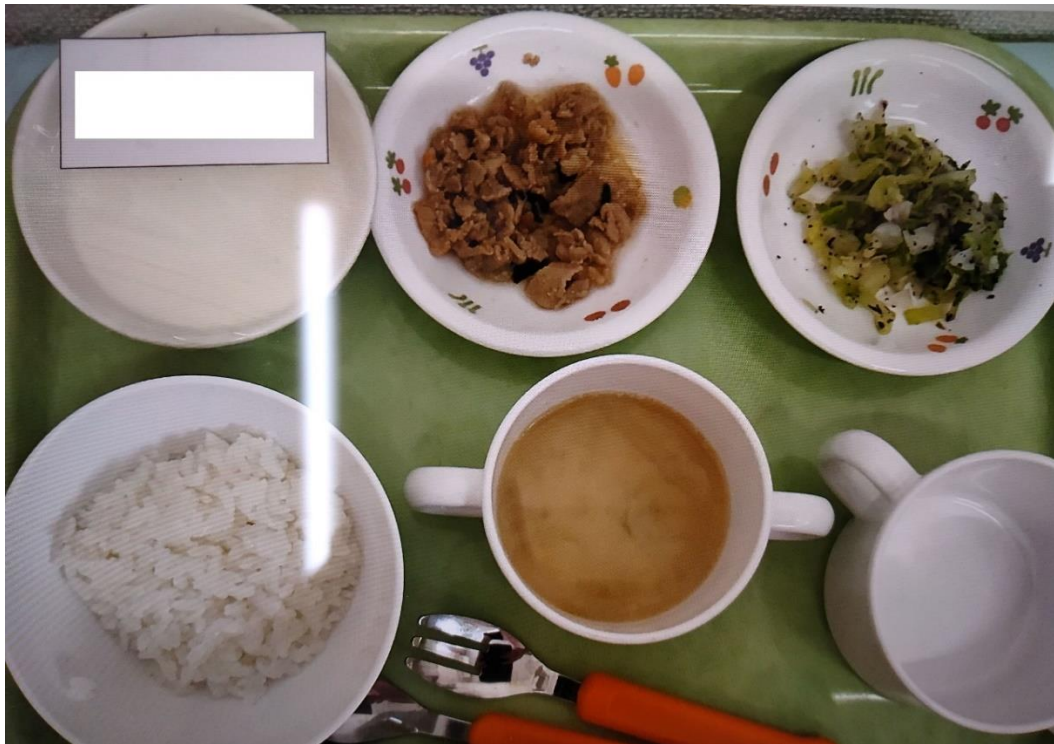
このように、保護者対応は主に保育士が担い、保護者から確認した給食に関する情報については、保育士と栄養士との間で情報共有を行っていた。

このほか、日々の給食の摂取状況については、昼礼（昼の時間帯に行う打合せ）等を通じて口頭や書面により職員間で情報共有していた。

離乳食（対象児童を含む）の調理は、栄養士（2人）が1か月単位で交代して行っているが、調理上の注意点については、栄養士間で主に口頭で情報共有を行っている。

また、食事提供前には内容が適切であるか施設長が検食を行い、その後、保育士が食べ物のかさや固さなどを確認しながら食べさせている。

(別添1) 給食や保育室の写真、食事時の保育士や園児の位置関係



▲当日(10月23日)、対象児童に提供された食事

※ 施設職員が給食提供前に撮影したもの。

※ 上段左から、ヨーグルト、焼肉風炒め、キャベツのお浸し、軟飯、豆乳味噌汁。



▲焼肉風炒め(左)、豚肉片(右)

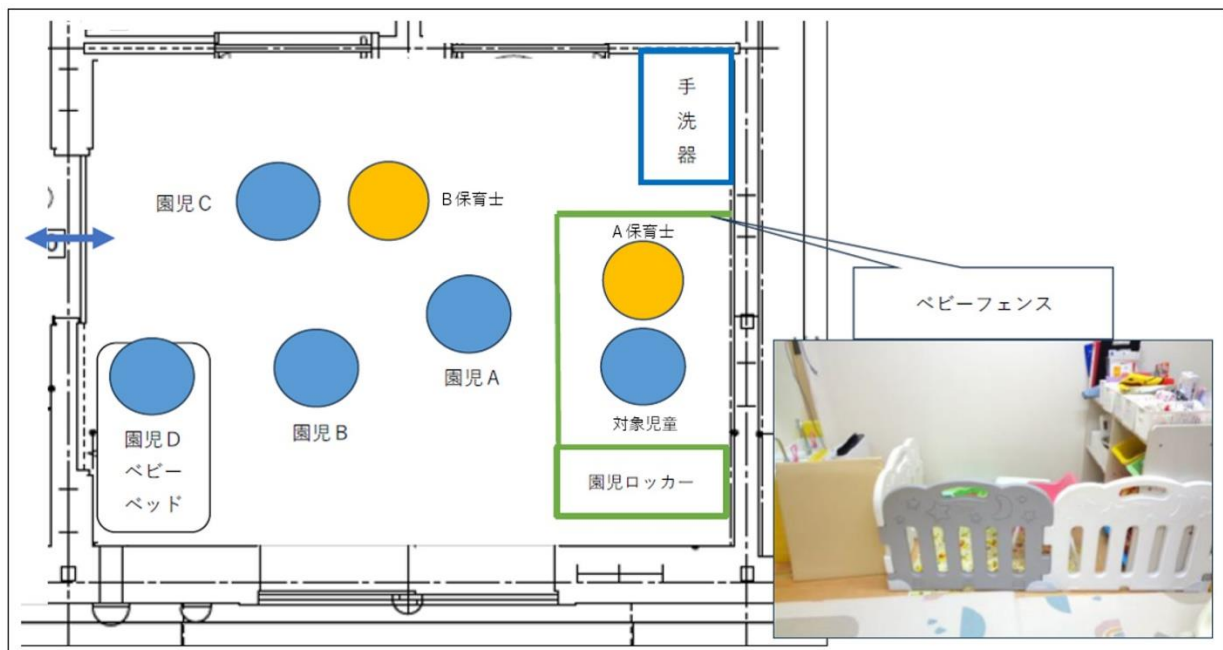
※ 札幌市職員が、10月25日(金)(調理2日後)に警察から返却されたものをそのまま撮影した。

※ 右の写真は、残っていた給食のうちの肉片が広げられた状態のもの。

※ 対象児童がのどに詰まらせたものとは異なる。(警察から返却されていないため。)



▲保育室（食事はピンク色のベビーチェアで実施し、食事時、ゲートは閉じている。）



▲給食時における児童等の位置関係

※ 児童氏名が記載されている部分等を一部加工して（消して）いる。

(別添2) 当日の児童の献立及び調理状況

献立	材料	調理状況
軟飯	米	水を多めにして軟らかく炊いたもの
豆乳味噌汁	えのきだけ	おおよそ2～3mmにカット
	白菜	おおよそ5mm×3cm、手づかみで食べられるサイズ、30分火にかけている。
	人参	短冊切り、おおよそ5mm×1.5cm
	豆乳	
	味噌	
	だし汁	
焼肉風炒め	豚もも肉	1～2cmの大きさ（食べやすい大きさに小さく切る）（購入した肉＝国産豚ももスライス（2mmスライス2cmカット））
	にんにく	フードプロセッサーにかける
	醤油	
	酒	
	三温糖	
	ごま油	
	玉ねぎ	おおよそ5mm×5mm
	人参	千切り、マッチ棒くらいの太さのものをおおよそ1cmの長さにカット
	にら	おおよそ7～8mmの長さにカット
	白いりごま	
	ごま油	
キャベツのお浸し	キャベツ	おおよそ1cmの角切り
	ゆかり	
ヨーグルト	ヨーグルト	