

京都府における新型コロナウイルス感染症対策の概要

1 京都府新型コロナウイルス感染症対策本部会議開催状況

令和2年1月30日 第1回対策本部会議 以後、随時開催

令和3年3月10日 第35回対策本部会議

2 新しいステージにおける感染再拡大防止対策

(1) 特措法第24条第9項に基づく要請（3月15日から3月21日まで）

(2) 感染のリバウンドを防ぐために！

(3) 一人ひとりが、うつらない、うつさない行動を！

3 食に関する京都府の取組状況

(1) 健康福祉部の取組 . . . P. 1

(2) 商工労働観光部の取組 . . . P. 6

(3) 農林水産部の取組 . . . P. 8

(4) 教育庁の取組 . . . P. 14

新型コロナウイルス感染症に関連する情報について

府内での発生状況や様々な対応状況などについては、京都府ホームページにおいて随時お知らせしています。

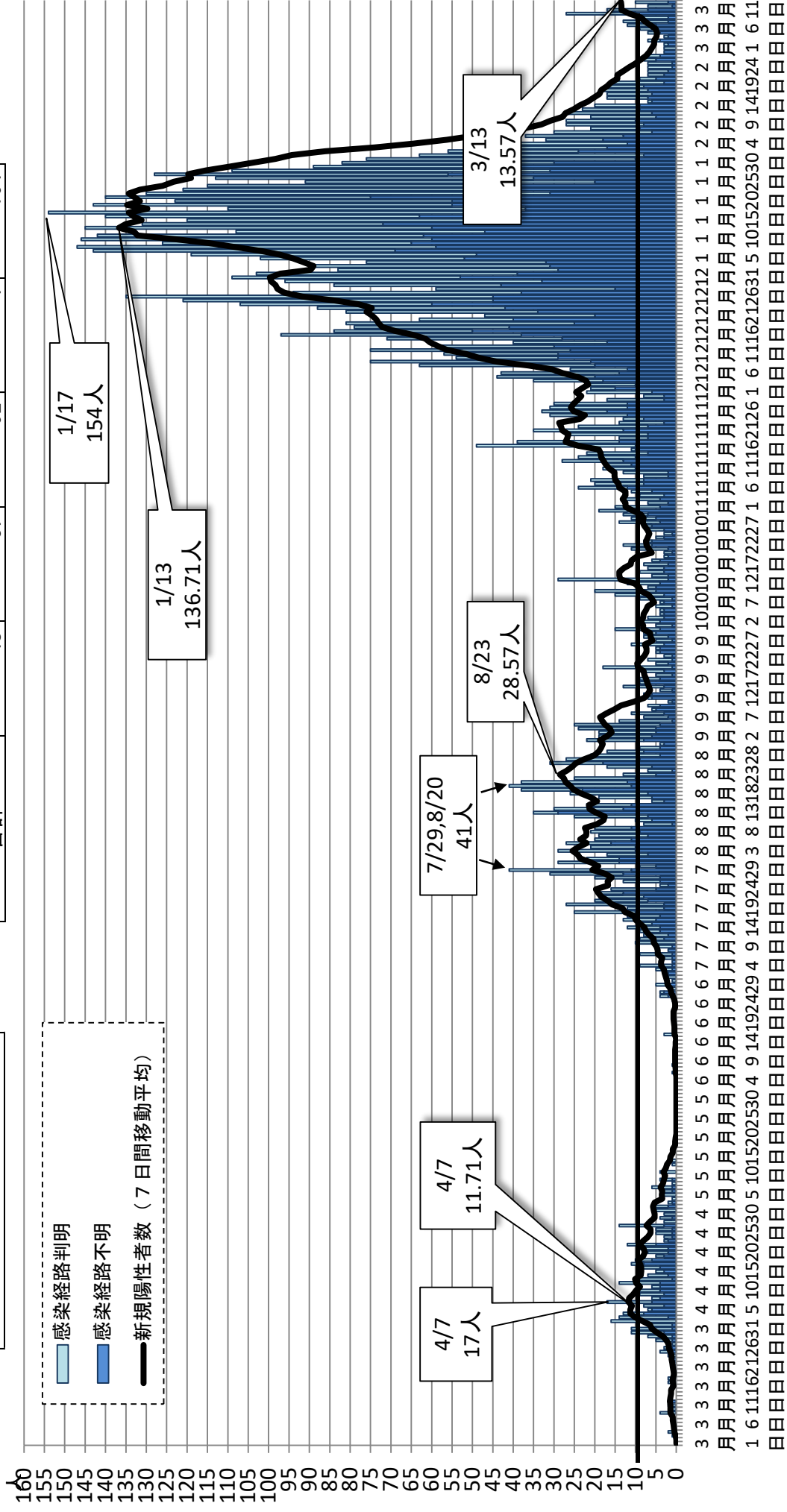
<http://www.pref.kyoto.jp/kentai/news/novelcoronavirus.html>

感染者の状況(1日当たりの患者発生数)

令和3年3月13日現在

累積患者数
9,190
〔うち退院又は勧告解除済み〕
8,860

| | 入院 | 施設療養 | 自宅療養 | 調整中 | 死亡 |
|---------|----|------|------|-----|-----|
| 府内陽性判明者 | 47 | 34 | 81 | 4 | 164 |
| 府外陽性判明者 | 1 | 3 | 11 | 0 | 0 |
| 合計 | 48 | 37 | 92 | 4 | 164 |



1 特措法第24条第9項に基づく要請

1 期間 令和3年3月15日から3月21日まで

(1) 外出の自粛

- ・ 不要不急の外出を自粛すること

(2) 飲食店等への営業時間短縮要請

① 対象地域・期間

京都市域 令和3年3月15日0時から3月21日24時まで

② 実施内容

飲食店、遊興施設のうち食品衛生法上の飲食店営業許可を受けている店舗の21時までの営業時間短縮（酒類の提供は11時から20時30分まで）を要請

| 対象施設 | 要請内容 |
|--|---|
| 【飲食店】 飲食店（居酒屋を含む）、喫茶店等（宅配・テークアウトサービスを除く） 【遊興施設】 バー、カラオケボックス等で、食品衛生法の飲食店営業許可を受けている店舗 | 営業時間短縮（5時～21時）を要請 ただし、酒類の提供は11時～20時30分 |

※ネットカフェ・マンガ喫茶等、宿泊を目的とした利用が相当程度見込まれる施設は要請の対象外

時間短縮要請協力店舗への協力金の支給

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 店舗への支給額 | 1店舗あたり、時短要請に応じた1日あたり4万円 (定休日を除く) |
|---------|-------------------------------------|

(3) 催物（イベント等）の開催

イベント主催者等に対し、以下の要件に沿った開催を要請

- ① 人数上限 5,000人又は収容定員50%※以内（10,000人以内）のいずれか大きい方
※大声での歓声等がない場合：100%
- ② 営業時間 21時まで
- ③ 事前協議 全国的な移動を伴うイベントや参加者が1,000人を超えるようなイベントの開催を予定する場合、事前に京都府相談窓口へ相談すること。

(4) 職場への出勤等

- ・ 「出勤者数の7割削減」をめざし、テレワークをより推進するとともに、出勤が必要となる職場でも、ローテーション勤務、時差出勤、自転車通勤などの取り組みを推進すること。
- ・ 業態により困難な場合は、週休の分散化、休暇取得等により職場での密を回避すること。

2 感染のリバウンドを防ぐために！

(1) 飲食店の皆様へ

- ・アクリル板の設置等、飛沫防止策の徹底
- ・適切な換気、テーブル間隔の確保などガイドラインの徹底
＜利用者の皆様も＞
- ・食事前、退店時の手指消毒
- ・大声を出さず、会話の時はマスクを着用
- ・4人以下（同居家族は除く）とし、2時間を目安

(2) 大学等の皆様へ

- ・卒業式及び入学式は分散開催又はオンライン中継、原則として本人以外の出席禁止
- ・新入生、帰省者が京都に移動する場合は、2週間前からの健康観察を義務付け
- ・感染者が確認された場合は、保健センター等で行動調査を実施
- ・学生寮及び部活動等の課外活動における感染防止対策の点検と定期的な対策の確認
＜学生の皆様も＞
- ・飲食を伴う行事（謝恩会、歓送迎会等）や卒業旅行の自粛

(3) 高齢者施設等の皆様へ

- ・当面、医療機関、高齢者施設等における面会の自粛
＜職員・利用者等、病院・施設に出入りする皆様も＞
- ・新しい生活様式の実践など感染防止策を徹底

3 一人ひとりが、うつらない、うつさない行動を！

感染の多くは飛沫感染です。
ウイルスは主に鼻と口から入ります。

(1) 飛沫感染対策の徹底

- 会話の時は必ずマスクをしましょう！

(2) 飲食機会における感染防止の徹底

- 外食時は、1人で食べる「個食」、黙って食べる「黙食」に御協力ください。
- 宴会、家族以外のホームパーティーは控えてください。

(3) 春からの新しい生活に向けて

- 年度末や暖かくなる春先のシーズンに向け、歓送迎会や花見の宴会等は自粛し、各種イベント等、屋外の活動も慎重に行動してください

テイクアウトや宅配を始めた方へ

これだけはおさえておきたい！

食中毒の予防策



飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、店舗での提供に比べ、調理から食べるまでの時間がかかり、より注意が必要です！

食中毒予防3原則に加えて、次の事項に注意してください。

調理するとき

施設の規模や人員に応じた無理のない提供食数を！

**無理ない
提供数**

食品を保存するとき

調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を！

**すぐ冷やす
温度管理**

販売するとき

販売時、すぐに食べるよう伝えましょう！

**早く食べて
情報提供**



食中毒予防の3原則を徹底！

食中毒予防3原則を守って、暑い時期の食中毒予防に努めましょう。

食中毒菌を つけない

- ・ 手洗いを徹底しましょう。
- ・ 下痢、嘔吐、発熱症状がある方は調理を避けましょう。
- ・ 包丁やまな板は、使用用途により使い分け、洗淨、消毒を徹底しましょう。



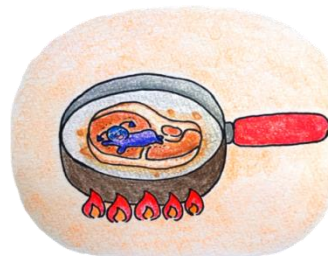
食中毒菌を ふやさない

- ・ 放冷が必要な食品は、すぐに冷却しましょう。
- ・ 調理後の食品は長時間常温で放置せず、適切な温度（10℃以下、65℃以上）で保管、運搬しましょう。
- ・ 提供後、すぐに食べるようにお客様に伝えましょう。



食中毒菌を やっつける

- ・ 生ものの提供をさげ、加熱できるメニューを選定し、加熱する時は中心部までよく加熱しましょう。



弁当やそうざいを調理し、テイクアウトや宅配を行う場合は、飲食店営業の許可が必要です。すでに飲食店営業の許可を取得している店舗は、新たに、許可は必要ありません。

ただし、取り扱う食品や販売方法によっては新たな許可が必要な場合がありますので、保健所にお問い合わせください。

| 保健所名 | 連絡先 | 市町村名 |
|------|--------------|---------------------------------|
| 乙訓 | 075-933-1241 | 向日市、長岡京市、大山崎町 |
| 山城北 | 0774-21-2912 | 宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、久御山町、井手町、宇治田原町 |
| 山城南 | 0774-72-4302 | 木津川市、笠置町、和束町、精華町、南山城村 |
| 南丹 | 0771-62-4754 | 亀岡市、南丹市、京丹波町 |
| 中丹西 | 0773-22-6382 | 福知山市 |
| 中丹東 | 0773-75-1156 | 舞鶴市、綾部市 |
| 丹後 | 0772-62-1361 | 宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町 |

「観光・伝統・食関連」産業連携事業緊急支援補助金



新型コロナウイルス感染症の感染急拡大によって、特に深刻な打撃を受ける観光産業、伝統産業、食産業がコロナ禍での難局を乗り越えるために、複数の企業が連携して行う工夫を凝らした取組を支援します。

旅行代理店 and 土産物店

お菓子の詰合せセットのオンライン販売とオンライン観光を組み合わせ、各店舗を巡るバーチャル食歩きツアーを共同実施

直接人件費 材料費
備品購入費 広告料



伝統産業事業者 and ホテル・テレポート

高級旅館と高級テレポートのハイエンド顧客に対して、工芸品のオーダーメイド事業を共同で実施

材料費 外注費

直接人件費



食品加工会社 and 機械メーカー

食品の品質保持期間を伸ばす装置の試作・開発を行い、食品加工企業等で共同利用を実施

直接人件費 材料費
備品購入費



対象経費の例

材料・消耗品費

新しい商品やサービスの開発・試作、テスト販売等に要する資材や部品（販売商品の仕入れ費用は対象外）

直接人件費（役員除く）

新しい商品等の企画、開発・試作、テスト販売等に係る人件費

外注・委託費

デザインや加工等の外部への発注 など

※グループ又は組合の構成事業者間の取引は対象外

募集期間 令和3年2月15日（月）～3月25日（木）

事業実施期間 令和3年2月15日（月）～8月31日（火）

対象者

観光産業、伝統産業、食産業に関するテーマ（※）で新たな事業を共同で行う2以上の事業者による“企業等グループ又は組合”

企業等：会社、個人事業主等（農林漁業者を含む）
組合：事業協同組合、企業組合、協業組合、有限責任事業組合（LLP）等
・いずれも、京都府内に事業所等を有するものに限る
・大企業の参画も可能（ただし、代表事業者になることは不可）
・グループの構築にあたっては、任意団体等の設立までは不要

（※）本テーマに関する取組を行う幅広い業種の方を対象としています。（詳しくは、本補助金の交付要領等をご覧ください。）

対象事業

観光産業、伝統産業、食産業に関するテーマで新たに行う

①共同事業（必須） ②付随する各事業者の事業

グループ又は組合が連携して取り組む事業のこと
例）飲食店同士が共同でテイクアウト弁当のチラシ作成

各事業者が共同事業に関連してそれぞれ行う単独事業のこと
例）各事業者がテイクアウト弁当の共同チラシに掲載する新メニューの試作やテスト販売等

補助率

補助対象経費の **2 / 3** 以内

補助上限額

20万円

×

事業者数

+

10万円（2-4者の場合）
50万円（5-9者の場合）
100万円（10者以上の場合）

1グループ・組合 最大**500万円**

※グループ全体又は組合全体の補助上限額であり、その構成事業者各社の補助金額はその範囲内で任意の額です。

※同一の事業者が複数のグループ又は組合に参画する場合であっても、1事業者あたりの補助額合計の上限額は500万円とします。

※京都府の予算の都合上、交付申請額より減額した交付決定となることがありますので、予めご了承ください。

申請書の提出先
問い合わせ窓口

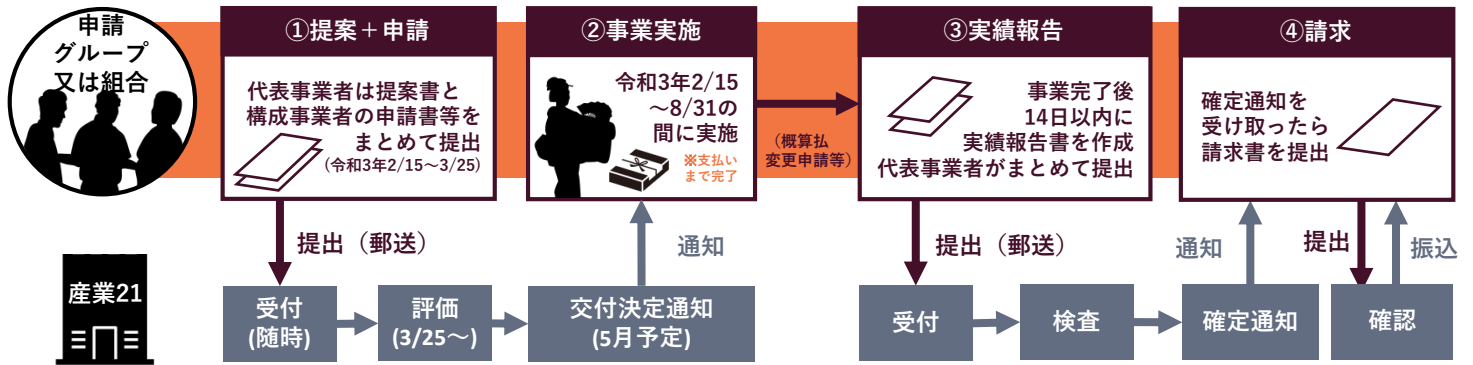
公益財団法人京都産業 2 1
連携事業緊急支援補助金センター
TEL:075-315-9328（平日9:00-17:00）

京都府
Kyoto Prefecture

申請にあたっては、必ず補助金の交付要領、募集案内をご覧ください。申請要件や補助対象経費などをご確認ください。郵送提出にご協力をお願いいたします。
ホームページ：https://www.ki21.jp/okobo/r2/corona_hojoyokin/20210215/



補助金申請の手続



※申請額から減額となる場合や不採択となる場合があります。

補助金申請に必要な書類

<各1部>

1. 提案書(様式第1号)
 2. 事業者・経費一覧(様式第1号別紙)
- <グループ又は組合の構成事業者各社>
3. 補助金交付申請書(様式第1号の2)
 4. 誓約書(各事業者の代表者による自署)
 5. 各事業者の代表者本人確認書類
運転免許証(写)等
 6. 各事業者の事業活動が確認出来る書類
直近の法人税確定申告書別表1(写)等

※1、2はグループ又は組合で1部
3～6は代表事業者を含む構成事業者毎に書類を準備の上、代表事業者がまとめて提出

補助上限額の計算例

| | | | | | |
|------------------------|--|------------------------|-----|------------------|--|
| 事例1 2事業者の場合 | 補助上限額：50万円 (2事業者×20万円+10万円) | | | | |
| | <table border="1"> <tr> <td>補助金50万円 (補助対象経費2/3以内)</td> <td>自費等</td> </tr> <tr> <td colspan="2">← 補助対象経費 75万円 →</td> </tr> </table> | 補助金50万円 (補助対象経費2/3以内) | 自費等 | ← 補助対象経費 75万円 → | |
| 補助金50万円 (補助対象経費2/3以内) | 自費等 | | | | |
| ← 補助対象経費 75万円 → | | | | | |
| 事例2 20事業者の場合 | 補助上限額：500万円 (20事業者×20万円+100万円) | | | | |
| | <table border="1"> <tr> <td>補助金500万円 (補助対象経費2/3以内)</td> <td>自費等</td> </tr> <tr> <td colspan="2">← 補助対象経費 750万円 →</td> </tr> </table> | 補助金500万円 (補助対象経費2/3以内) | 自費等 | ← 補助対象経費 750万円 → | |
| 補助金500万円 (補助対象経費2/3以内) | 自費等 | | | | |
| ← 補助対象経費 750万円 → | | | | | |
| 事例3 組合を含む7事業者の場合 | 補助上限額：170万円 (6事業者×20万円+50万円) | | | | |
| | <table border="1"> <tr> <td>補助金170万円 (補助対象経費2/3以内)</td> <td>自費等</td> </tr> <tr> <td colspan="2">← 補助対象経費 255万円 →</td> </tr> </table> | 補助金170万円 (補助対象経費2/3以内) | 自費等 | ← 補助対象経費 255万円 → | |
| 補助金170万円 (補助対象経費2/3以内) | 自費等 | | | | |
| ← 補助対象経費 255万円 → | | | | | |

※「組合」は代表事業者となることや、交付申請者になることは可能ですが、構成事業者数にはカウントしません。



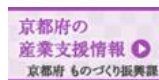
補助金に関するお問い合わせ [平日9:00~17:00] (土日祝は除く)

※お問い合わせの前に、必ず補助金の交付要領や募集案内をお読みください。

| | | | | | |
|-------|---|---|-------|---|-----|
| 相談窓口 | (公財)京都産業21 連携事業緊急支援補助金センター 〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134 京都府産業支援センター2階 TEL:075-315-9328 E-mail: shienhojo@ki21.jp [提出先] | | | | |
| | 観光産業関連等 | 京都府商工労働観光部 観光室 TEL: 075-414-4843 E-mail: kanko@pref.kyoto.lg.jp | | | |
| | 伝統産業関連等 | 京都府商工労働観光部 染織・工芸課 TEL: 075-414-4858 E-mail: senshoku@pref.kyoto.lg.jp | | | |
| | 食産業 | <table border="1"> <tr> <td>農林漁業等</td> <td>京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 TEL: 075-414-4971 E-mail: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>京都府商工労働観光部 ものづくり振興課 TEL: 075-414-4852 E-mail: monozukuri@pref.kyoto.lg.jp</td> </tr> </table> | 農林漁業等 | 京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 TEL: 075-414-4971 E-mail: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp | その他 |
| 農林漁業等 | 京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 TEL: 075-414-4971 E-mail: ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp | | | | |
| その他 | 京都府商工労働観光部 ものづくり振興課 TEL: 075-414-4852 E-mail: monozukuri@pref.kyoto.lg.jp | | | | |

新型コロナウイルス対策企業等緊急応援(企業グループ支援「助け合いの輪」推進) 補助金(令和2年度4月補正予算事業)の取組事例

取組事例等の紹介は京都府ホームページ「京都府の産業支援について」で公開中です。関心のある方は京都府商工労働観光部ものづくり振興課までお問い合わせください。



まるとと京都直売所
京の食、伝統工芸品、“詰め合わせて”楽天市場で販売! お取引のご相談お待ちしております。
[連絡先:(株)マルヒサ]

ふしみ美人
共通ブランドを立ち上げた伏見・洛南エリアの企業が連携し「Good Nature Station」(四条河原町下る)とコラボイベント開催!

KYOTO BAR GUIDE
京都のBar文化の発信とあわせ、POSTコロナを見据え、桂うりのカクテルなど掲載各店で新メニューを開発!

農林水産部における新型コロナウイルス感染症対策関連予算

◇ 令和元年度2月補正予算

(単位：千円)

| 事 項 | 予算額 | 事 業 の 概 要 |
|-----------------------|-------|---|
| 新型コロナウイルス感染症 経済対策費 | 5,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響を受けた府内の農林水産業者等が行う新型コロナウイルス感染症の影響拡大を防ぐための取組を支援する。 |

◇ 令和2年度4月補正予算

(単位：千円)

| 事 項 | 予算額 | 事 業 の 概 要 |
|---------------------------|---------|---|
| 農林水産業者等新型コロナウイルス対策緊急支援事業費 | 135,000 | 新型コロナウイルス感染症の拡大により影響を受けている農林水産業者等を緊急的に支援し、京都府産農林水産物の需要拡大・価格維持を図る。 |
| 宇治茶需要拡大緊急対策事業費 | 35,000 | 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴うインバウンド・観光客需要の減少により、前年産茶の在庫量が増加しているため、緊急的に宇治茶の需要喚起を支援する。 |
| 丹後とり貝需要拡大緊急対策事業費 | 61,000 | 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴うインバウンド・観光客需要の減少により、出荷先が確保できない丹後とり貝について、需要喚起・販路開拓を図る。 |
| 京都産和牛給食提供推進事業費 | 166,000 | 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う外食需要の減少により、消費が落ち込んでいる京都産和牛について、小中学校等の給食に提供することで需要喚起を図る。 |
| 府内産花き需要拡大緊急対策事業費 | 5,000 | 新型コロナウイルス感染症の拡大により行催事の見送りが相次ぎ、経営が悪化している花き生産者等を緊急的に支援するとともに花きの需要拡大を図る。 |
| 京都産和牛肥育経営緊急対策事業費 | 23,000 | 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴うインバウンド・外食需要の減少により、収益が悪化している肥育農家の経営を緊急的に支援し生産基盤の維持を図る。 |
| 養豚経営緊急対策事業費 | 6,000 | 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う外食需要の減少により、収益が悪化している養豚農家の経営を緊急的に支援し生産基盤の維持を図る。 |

◇ 令和2年度6月補正予算

(単位：千円)

| 事 項 | 予算額 | 事 業 の 概 要 |
|---------------------------|-----------|--|
| スマート農業実践教育事業費 | 20,000 | WITHコロナ社会における農業分野での即戦力となる人材を育成するため、府立農業大学校において省力化に資するスマート農業機械を導入する。 |
| 京もの農林水産物生産・流通促進対策事業費 | 1,000,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響により、売り上げが激減している京もの食品を扱う食品関連業界の新たな販路開拓と、価格下落の影響を受けている農林水産物の生産継続支援等、WITHコロナ社会に対応するための取組を支援する。 |
| 「食の京都」地域拠点新型コロナウイルス感染症対策費 | 10,000 | 地域の「食」の拠点となる農林水産物直売所や道の駅等について、新型コロナウイルス感染症を防止するために必要な設備整備を支援する。 |
| 京都産和牛給食提供推進事業費 | 333,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響により、消費が低迷する京都産和牛を小中学校等の給食に提供することで、需要喚起を図る。 |
| 京都産地鶏給食提供推進事業費 | 74,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響により、消費が低迷する京都産地鶏を小中学校等の給食に提供することで、需要喚起を図る。 |
| 京都産和牛肥育経営緊急対策事業費 | 30,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響により、出荷価格が下落し、収益が悪化している京都産和牛の肥育農家の経営を支援することで、生産基盤の維持を図る。 |
| 養豚経営緊急対策事業費 | 8,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響による外食需要の激減により、販売価格が下落し、収益が悪化している養豚農家の経営を支援することで、生産基盤の維持を図る。 |
| 京都産水産物需要拡大対策事業費 | 85,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響により、消費が低迷する京都産高級水産物の需要喚起のため、小中学校の給食に提供するとともに、京都府漁業協同組合が行う販売促進の取組を支援する。 |

◇ 令和2年度9月補正予算

(単位：千円)

| 事 項 | 予算額 | 事業の概要 |
|--------------------|-------------------------|---|
| 「京の酒」海外需要開拓緊急対策事業費 | 20,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響が続く中、今後の酒米の作付に影響しないよう、京都府酒造組合連合会が行う「京の酒」の海外での需要拡大の取組を支援 |
| 京都産和牛肥育経営緊急対策事業費 | 23,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響により、出荷価格が下落し、収益が悪化している京都産和牛の肥育農家の経営を支援することで、生産基盤の維持を図る。 |
| 府内産木材利用拡大緊急対策事業費 | 83,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響により住宅着工戸数の減少等、木材需要が低下しているため、木材加工業者と工務店等のジョイント（連携）を要件に工務店等による府内産木材の購入促進・利用拡大の取組を支援し林業・木材産業の維持を図る。 |
| | 82,000 (営林事業特別会計で計上) | 新型コロナウイルス感染症の影響により、業務量が減少している林業事業体の雇用維持のため、府有林の間伐を前倒しして実施する。 |

◇ 令和2年度2月補正予算

(単位：千円)

| 事 項 | 予算額 | 事業の概要 |
|-----------------|--------|--|
| 府内産農産物継続生産支援事業費 | 40,000 | 新型コロナウイルス感染症の影響により、価格下落の影響を受けている農産物の生産継続に向けた取組を支援することで、産地の維持を図る。 |

◇ 令和3年度当初予算

(単位：千円)

| 事 項 | 予算額 | 事業の概要 |
|-------------------|---------|--|
| 京ものブランド力向上総合戦略事業費 | 160,200 | 新型コロナウイルス感染症の影響等による、外食から内食・中食へのシフトなど、ライフスタイルや消費動向の変化に対応し、府内産農林水産物や加工品のブランド力・販売力を強化するためのビジネスモデルの構築や販路拡大等を支援 |

「with コロナ時代の食トレンドをふまえた 食の多様化への対応セミナー」 開催結果

令和3年2月8日
京都府農政課

京都府食の安全・安心行動計画に基づく「誰もが安心して京都の食を楽しめる環境づくり」の取組の一環として、「食の多様化への対応セミナー」を、新型コロナウイルス対策のため zoom ウェビナーによるオンライン形式で開催し（主催：京都府、京都市）、食品を表す絵文字「ピクトグラム」を用いてハラールやベジタリアン、アレルギーなど、食べられないものがある方に、分かりやすく食の情報を伝える方法を学びました。

- 日 時 令和3年1月27日（水）14:00～15:30
- 内 容
 - 1 情報提供「京都におけるインバウンドの動向について」（京都市観光 MICE 推進室）
 - 2 講演「with コロナ時代の世界の食トレンドをふまえた食の多様化への対応について」（菊池 信孝 氏／株式会社 フードピクト 代表取締役）
- 視聴者数 46名（飲食店、ホテル・宿泊事業者など）
- アンケート 94%が、期待以上に良かった（50%）・期待どおり（44%）と回答
<主な感想>
 - ・食品のピクトグラムについて知ることができた。
 - ・国際化が進む中で多様化する食や文化を理解することができた。
 - ・万国共通の分かりやすい表示が最も大切な事だと再認識できた。
 - ・「制約」への対応は、付加価値を高めるチャンスでもあると感じた。
 - ・オンラインセミナーでクイズが入っているのが面白かった。

オンライン開催に当たり、事前質問の受付に加えて、zoom の Q&A 機能で配信中の質問受付や、投票機能により「クイズ」をライブで投開票し、視聴者参加型となるよう工夫しました。

また、終了後の web フォームによるアンケート回答者へ、セミナー資料の PDF と令和元年度当課発行の「ムスリムおもてなし対応事例集」（web 非公開冊子）を送付するとともに、セミナー中に回答できなかった質問については後日、講師からの回答を参加者に共有しました。

なお、本セミナーの録画は今後「京都府食の府民大学」ホームページにも収容予定です。

（京都府食の府民大学 HP <http://www.pref.kyoto.jp/fumindaigaku/index.html>）

クイズの答え ② リケンのノンオイル青じそ



原材料：しょうゆ、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ、砂糖、ぶどう糖)、たん白加水分解物、梅肉、ほたてエキス、りんご、小麦たん白発酵調味料、レモン果汁、食塩、かつお節エキス、青じそ、オニオンエキス、しそエキス、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



【出典】 機能ビタミン株式会社「リケンのノンオイル青じそ」商品情報 (<http://www.rikenvitamin.jp/products/dressing/honolilsuperdressing/sojiso.html>) 33

日本では、食物アレルギーについての理解は浸透してきているが、宗教やベジタリアンなどによる「食べられないもの」がある人への理解が進んでおらず、「うま味」を高めるために動物性の原材料を使用したり、「日保ち」を良くするためにアルコールを含む原材料を加えたりするケースが多いとのこと。

加工食品に限らず、文化や背景の異なるお客様に対しては、「分かりやすいマーク」を使った表示が世界共通のトレンドとなっており、アピールできるポイントがあれば積極的に「情報開示」していくのが良いそう。

「『京の食』オンラインマルシェ」限定 府内産食材を使用した京料理店特別弁当を販売します

令和3年2月17日
京都府農林水産部
流通・ブランド戦略課

京都府では、新型コロナウイルス感染症の影響により、各種イベントが中止され、京都府産農林水産物の販売及び農業者と消費者との交流の機会が減少していることを踏まえ、京都府産農林水産物やその生産者等の情報を集めたポータルサイト「『京の食』オンラインマルシェ」を開設しています。

この度、本ポータルサイトにおいて、府内有名京料理店のご協力により、府内産農林水産物・加工品を使用した特別弁当の限定販売を行います。この機会にしか楽しめない特別な一品ですので、広く周知いただきますようお願いいたします。

1 ポータルサイト名称及びURL

「京の食」オンラインマルシェ (<https://kyotofes.kyoto/>)

2 協力京料理店及び販売期間

(1) 祇園さゝ木 (京都市東山区八坂通り小松町 566-27)
申込期間 2/18 (木) ~ 2/24 (水)、受渡 2/27 (土)

(2) 京料理とりよね (京都市西京区嵐山朝月町 66)
申込期間 2/25 (木) ~ 3/3 (水)、受渡 3/6 (土)

(3) 嵐山辨慶 (京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町 34)
申込期間 3/4 (木) ~ 3/10 (水)、受渡 3/13 (土)



祇園さゝ木特別弁当

バラちらし寿司、京鱈の西京焼き、
金時にんじん含め煮、水菜のごま
和え、東寺巻き など

3 価格

いずれも 5,400 円 (税込) 【各限定 30 食、送料無料】

4 注文及び受渡方法

ポータルサイト特設ページから申込期間内に注文し、受渡日に MK タク配*にて配送又は店頭にて引渡し

*MK タク配配送エリア：北区、右京区、左京区の一部を除く京都市内

5 その他

各協力京料理店の調理風景等を撮影した短編動画を本ポータルサイト上で公開

<参考>「京の食」オンラインマルシェサイトコンテンツ

- ・ 府内産農林水産物の紹介
- ・ 府内生産者・食品製造加工事業者の紹介、事業者サイトへのリンク含む
- ・ 府内京料理店による府内産農林水産物を使用した特別弁当の限定販売
- ・ 京の食文化に関するオンラインイベント

〈お問合せ先〉

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

課長 蘆田、課長補佐兼ブランド推進係長 山川

TEL: 075-414-4941



新型コロナウイルス感染症対策について

令和3年3月18日
教育庁指導部保健体育課

1 文部科学省「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」 ～「学校の新しい生活様式」～について

(1) 概要

ア マニュアルは、令和2年6月5日文部科学事務次官通知「新型コロナウイルス感染症に対応した持続的な学校運営のためのガイドライン」の考え方を基に作成
なお、令和3年2月19日に改訂されている。

イ 学校における感染症対策、集団感染リスクへの対応、重症化リスクの高い児童生徒への対応、部活動、給食（【参考】にマニュアルの抜粋を記載）、清掃活動、健康診断等、学校生活全般にわたる具体的な事項について記載し、感染防止に努めるよう依頼

(2) 府教委の取扱い

マニュアル及び文科省から通知された基本的対処方針の変更に伴う通知やQ&A等を各市町（組合）教育委員会、府立学校あて通知し、活用いただくよう依頼するとともに、府立学校については、マニュアルを踏まえて、保健体育課が指導助言、照会等の対応を実施

※マニュアル＝5月22日 Ver. 1、6月16日 Ver. 2、8月6日 Ver. 3、9月3日 Ver. 4
現在12月3日の Ver. 5 が最新

○文部科学省「新型コロナウイルス感染症に対応した持続的な学校運営のためのガイドラインの改訂について」令和3年2月19日付け2文科初第1769号文部科学事務次官通知

○文部科学省「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」～「学校の新しい生活様式」～の改訂について 令和2年12月3日付け事務連絡
初等中等教育局健康教育・食育課

https://www.mext.go.jp/a_menu/coronavirus/index.html

○文部科学省「新型コロナウイルス感染症に対応した小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校等における教育活動の実施等に関するQ&Aについて」

令和3年2月19日初等中等教育企画課地方教育行政係

以下4件、新型コロナウイルス感染症対策本部「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」の変更等に伴う通知

○文部科学省「新型インフルエンザ等対策特別措置法に基づく緊急事態宣言を踏まえた小学校、中学校及び高等学校等における新型コロナウイルス感染症への対応に関する留意事項について」令和3年1月8日付け2文科初第1462号初等中等教育局長

○文部科学省「新型インフルエンザ等対策特別措置法に基づく緊急事態宣言の対象区域拡大を踏まえた、小学校、中学校及び高等学校等における新型コロナウイルス感染症対策の徹底について」令和3年1月14日付け2文科初第1493号初等中等教育局長

○文部科学省「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針の変更について（周知）」
令和3年2月3日付け事務連絡 初等中等教育局健康教育・食育課

○文部科学省「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針の変更等について（周知）」
令和3年2月15日付け事務連絡 初等中等教育局健康教育・食育課

【参考】給食等の食事をとる場面（12月3日 Ver.5 から）

学校給食は、児童生徒の健やかな育ちを支える重要な機能である一方、感染のリスクが高い活動でもあります。

学校給食を実施するに当たっては、「学校給食衛生管理基準」に基づいた調理作業や配食等を行うよう改めて徹底してください。給食の配食を行う児童生徒及び教職員は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無、衛生的な服装をしているか、手指は確実に洗浄したか等、給食当番活動が可能であるかを毎日点検し、適切でないと認められる場合は給食当番を代えるなどの対応をとります。

また、児童生徒等全員の食事の前後の手洗いを徹底してください。会食に当たっては、飛沫を飛ばさないよう、例えば、机を向かい合わせにしない、大声での会話を控えるなどの対応が必要です。

同様に、高等学校等で弁当を持参する場合や、教職員の食事の場面においても注意が必要です。生徒同士での昼食や、教職員が同室で昼食をとった場面での感染が疑われる事例も生じていることを踏まえて、飛沫を飛ばさないような席の配置や、距離がとれなければ会話を控えるなどの対応を工夫してください。食事後の歓談時には必ずマスクを着用します。

2 令和2年度の給食・食育に係る研修会等の対応について

(1) 学校給食衛生管理推進研修会

例年、学校給食の衛生管理、近年増加傾向にある食物アレルギー疾患のある児童生徒への対応、学校給食の安全管理について、学校給食関係者を対象に実施。

対象者は、府立学校の調理員、栄養教諭・学校栄養職員等学校給食関係者（臨時職員、委託業者の関係者を含む。）及び学校薬剤師、市町（組合）教育委員会所管の給食実施校の学校給食関係者等。

今年度は新型コロナウイルス感染症対策として中止し、資料配布に変えるとともに、求めに応じて指導、助言を行った。

(2) 京都府食育推進連絡協議会及び交流会（農政課と共催）

ア 趣旨

生涯にわたる健全な食生活の実現をめざし、「自分で作る」「地域の食文化を伝え合う」「朝ごはんを用意して食べる」など児童生徒の高い生活実践力の向上を目的に、学校、家庭、地域等のつながりを生かしながら、子どもたちの積極的・自発的な学びや行動を引き出すための研究推進と、その研究の効果や手法を府内全域に普及させるため、実践市町（組合）教育委員会（実践中心校等）を構成員として、取組の進捗状況や学校におけるきょうと食いく先生を活用した取組等の先進事例の交流を図る。

イ 新型コロナウイルス感染症対策として、テレビ会議システムにより実施

ウ 開催日 令和2年9月28日（月）

エ 栄養教諭等20名が教育局（広域振興局地域総務防災課会議室等）で参加

オ 内容

- ・協議テーマ「学校教育全体で食に関する指導を推進するために」
- ・講師：武庫川女子大学 教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二

カ 栄養教諭等から大変多くの学びがあったと評価する声が寄せられた。