

【参考①】小規模保育事業の主な認可基準の概要

	A型	B型	C型
定員	6人以上19人以下		6人以上10人以下
職員 （保育従事者の資格）	すべて保育士※1	2分の1以上が 保育士※1	家庭的保育者 （必要な研修を修了した 保育士又は保育士と同等 以上の知識等を有する市 町村長が認める者）※2
（配置基準数）	0歳児 おおむね3人につき1人 1・2歳児 おおむね6人につき1人 に1を加えた数以上 【例】定員13名（0歳児3名，1・2歳児10名）の場合の保育従事者必要数 ① 0歳 児童 $3 \div \text{基準} 3 = 1$ ② 1，2歳 児童 $10 \div \text{基準} 6 = 1.66 \approx 1.6$ (小数点2位切捨) ③ ①+②+1 = $3.6 \approx 4$ (小数点1位四捨五入) → 保育従事者必要数は4名以上		家庭的保育者1人につ き3人 （補助者とともに保育 する場合は5人） 【例】定員10名の場合の 保育従事者必要数 →家庭的保育者：2名 補助者：2名
職員（その他）	嘱託医及び調理員		
設備	0・1歳児 乳児室又はほふく室 ※乳児室とは、ほふく（ハイハイ）しない乳児を保育する部屋を指し、ほふく室とは、ほふくする乳児を保育する部屋を指しますが、共用とすることもできます。 2歳児 保育室又は遊戯室 調理設備（調乳設備を含む。）及び便所 屋外遊戯場（事業所の付近にある代わるべき施設含む。※公園，寺社境内等）		
面積	0・1歳児 乳児室又はほふく室 児童1人当たり 3.3m^2 2歳児 保育室又は遊戯室 児童1人当たり 1.98m^2 【例】定員13名（0歳児3名，1・2歳児各5名）の場合の必要面積 { (0歳児3名 + 1歳児5名) × 3.3m^2 } + (2歳児5名 × 1.98m^2) = 36.3m^2 → 保育室等の必要面積は 36.3m^2以上		乳児室／ほふく室／ 保育室／遊戯室 児童1人当たり 3.3m^2 【例】定員10名場合の 必要面積 $10\text{名} \times 3.3\text{m}^2$ = 33.3m^2 → 保育室等の必要面積は 33.3m^2以上
	屋外遊戯場 2歳児の児童1人当たり 3.3m^2 ※事業所の付近にある代わるべき施設（公園，寺社境内等）含む。		

開所時間	1日につき8時間を原則とし、保護者の労働時間その他家庭の状況等を考慮して事業者が定める。 (ただし、保育標準時間の利用定員を設定する事業所については、11時間開所が必要となる。)
調理	・事業所等内で調理する方法により行わなければならない。 (食事の提供の特例あり※3) ・あらかじめ作成された献立に従って行わなければならない。
耐火	保育室等を2階以上に設ける場合は、建築基準法上の耐火建築物又は準耐火建築物でなければならない。
避難用設備等	保育室等を2階に設ける場合は、常用・避難用それぞれについて、以下のいずれかの設備を設けること。 ○常用：屋内階段又は屋外階段 ○避難用：特別避難階段に準じた屋内避難階段又は特別避難階段・待避上有効なバルコニー・準耐火構造の屋外傾斜路又はこれに準ずる設備・屋外階段・保育室等その他乳幼児が出入りし、又は通行する場所に、乳幼児の転落事故を防止する設備が設けられていること。 (※3階以上については別途規定あり)
連携施設	連携協力を行う保育所、幼稚園又は認定こども園を設定する必要があります。 (連携施設の役割：①集団保育体験及び相談・助言等、②代替保育の提供、③卒園後の児童の受入れ)
休日	日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日並びに1月2日、同月3日及び12月29日から同月31日まで
その他	・記録や書類等の整備 ・小規模保育事業の用に供する建物については、新耐震基準を満たし耐震上問題がないこと(昭和56年5月31日以前に着工した建物の場合、耐震診断を実施し問題のないもの、又は耐震補強済みのもの)。

※1 1人に限り、保健師、看護師又は准看護師を保育士とみなすことができる。

※2 京都市では、家庭的保育者には保育士資格を求めている。

※3 以下の要件を満たす場合は、連携施設等において調理し、当該事業所に搬入する方法により行うことができる。なお、この方法による場合であっても、当該事業所において行うことが必要な調理のための加熱、保存等の調理機能を有する設備を備えなければならない。

①利用乳幼児に対する食事の提供の責任が当該事業者にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。

②当該施設又はその他の施設、保健所、市町村等の栄養士により、献立等について栄養の観点からの指導が受けられる体制にある等、栄養士による必要な配慮が行われること。

③調理業務の委託者を、給食の趣旨を十分認識し、衛生面、栄養面等、調理業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。

④利用乳幼児の年齢及び発達段階並びに健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養量の給与等、食事の内容、回数及び時機に適切に応じることができること。

⑤食事に関する計画に基づき食事を提供するよう努めること。