

【添付資料（１）】 令和３年度アレルギーに関する児童・生徒の実態調査集計

令和３年５月１日現在

(単位：人)

校種		中学校（自校式含む）	特別支援学校（センター方式）
在籍児童生徒数		37,685	1,360
食物アレルギーを有する児童生徒の総数と割合		1,210	37
		3.21%	2.72%
食物アレルギーの 原因食品の内訳 （延べ児童生徒 数と割合のうち）	牛乳	310	6
		25.6%	16.2%
	卵	356	14
		29.4%	37.8%
	そば	79	4
		6.5%	10.8%
	えび	182	8
		15.0%	21.6%
	小麦粉	69	5
		5.7%	13.5%
	かに	128	6
		10.6%	16.2%
	落花生	131	6
		10.8%	16.2%
	大豆	16	0
		1.3%	0%
	キウイ フルーツ	97	0
		8.0%	0%
ごま	15	3	
	1.2%	8.1%	
詳細献立表配布		994	36
一部弁当対応		61	3
除去食のみ※1		1	
アレルギー対応食のみ		147	20
対応 内訳※2	乳	29	3
	卵	66	7
	8種※3	57	11
完全弁当		11	1

【備考】

※１ 除去食…自校式中学校において卵・マヨネーズ・ごま・ごま油を対象に実施

※２ 一部弁当対応も含む

※３ ８種…卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・ごまを対象に実施

【添付資料（２）】 家庭配布用献立表、詳細献立表の記載内容

家庭配布用
献立表

● 献立ごとに主な食材料を記載

献立名	主 な 材 料					
	おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる	
	魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油 脂
麦ご飯 豚肉のしょうが煮 かき玉汁 揚げ大豆のきな粉かけ	豚肉 鶏肉 鶏卵 豆腐 大豆 きな粉	牛乳 わかめ	人参	玉ねぎ しょうが えのきたけ	米 白麦 砂糖 でん粉 小麦粉 黒砂糖	菜種油

詳細献立表

① 献立ごとにすべての食材料、調味料を列記

おかず	おもな材料	調味料
豚肉のしょうが煮	豚肉, 人参, 玉ねぎ, しょうが, 菜種油	◎7清酒, 三温糖, ◎40濃口しょうゆ
かき玉汁	鶏肉, <u>鶏卵</u> , ◎61角切り豆腐, ◎39わかめ, えのきたけ, ◎2でん粉	昆布(出し用), さば節(出し用), ◎7清酒, 塩, ◎40濃口しょうゆ, ◎41淡口しょうゆ
揚げ大豆のきな粉かけ	※27煮大豆, ◎1小麦粉, 菜種油(揚げ油), ★4きな粉	★1黒砂糖, 塩

② さらに、使用している加工品について、別表に、当該加工品ごとに原材料やアレルゲンの含有情報を記載（併せて、同一工場内でのアレルゲン取り扱い情報等も記載）。

番号	品名	食材料名
◎1	小麦粉	<u>小麦</u> ◆(同一工場)鶏卵, 牛乳, 大豆
◎2	でん粉	でん粉(じゃがいも) ◆(同一工場)大豆
◎39	わかめ	わかめ ※えび, かにが混ざる漁法で採取
◎40	濃口しょうゆ	塩, 大豆, <u>小麦</u> , アルコール(さとうきび)

【添付資料（３）】 令和２年度 市内産加工品使用実績

加工品目名	市内産原材料	中学校
(冷) 福岡野菜のコロッケ	小松菜	－
(冷) 福岡野菜のメンチカツ	春菊	－
(冷) 福岡野菜のメンチカツ	キャベツ	２月
(冷) 福岡のあまおうタルト	いちご	１月
(冷) 福岡のあまおうクレープ	いちご	３月
(冷) 能古島の甘夏ゼリー	甘夏（能古島）	８・９月
能古島のマーマレード	甘夏（能古島）	６月
姪浜味付けのり	海苔（博多湾）	８・９、１２月
姪浜のりのふりかけ	海苔（博多湾）	－
姪浜のりの梅ふりかけ	海苔（博多湾）	１０、１１、１月
姪浜焼きのり	海苔（博多湾）	１月
(冷) 小呂島産ぶりフレーク	ぶり（小呂島）	１２月
(冷) ぶり切身	ぶり	１月
(冷) ぶりフライ	ぶり	２月
(冷) このしろつみれ	このしろ	－
たいの切り身	たい	２月
塩蔵わかめ	わかめ（弘、玄界島）	７、３月
(冷) 錦糸卵	鶏卵	６月
(冷) 五目卵焼き	鶏卵	６、１０月

【添付資料（４）】令和３年度 年間献立及び給食時間における食育指導計画

● ４月～８・９月

月	4	5	6	7	8・9
献立実施回数	16	18	22	13	22
給食指導目標	給食の決まりについて考えよう	準備や後片付けをきちんとしよう	清潔にして食べよう	暑さに負けない食事をしよう	正しいマナーで食べよう
地産地消	市内産米 味付けのり	市内産米 弘わかめ	市内産米 能古島産甘夏マーマレード	市内産米 姪浜のりふりかけ	市内産米 姪浜味付けのり 能古島産甘夏ゼリー
季節の野菜・果物	新じゃがいも 新ごぼう 新玉ねぎ 早生キャベツ たけのこ グリーンアスパラガス 清見みかん あまおうジャム 菜の花ふりかけ	新じゃがいも 新玉ねぎ グリーンアスパラガス ごぼう にら わかめ たけのこ アセロラゼリー ゴールドデンキウイフルーツ	ミニトマト ごぼう なす ゴーヤ ピーマン グリーンアスパラガス ハスカップゼリー パインアップル	なす とうがん ピーマン かぼちゃ とうもろこし ピーチゼリー 枝豆	巨峰 いちじくジャム なす ピーマン 枝豆 かぼちゃ とうもろこし
季節の海産物	さわら	かつお きびなご	あじ いわし きびなご	あじ	さんま あじ さけ
季節の献立	ポテトサラダ ごぼうソテー 春キャベツのスープ 春キャベツサラダ アスパラソテー さわらのみそだれ焼き	若竹汁 かつおフライ ご飯が進む！にら玉炒め ポテトドレッシングサラダ きんぴらごぼう チキンチキンごぼう ごぼうサラダ 新じゃがのうま煮 ジャーマンポテト お茶の葉かき揚げ	あじフライ キーマカレー 豚肉とごぼうの炒り煮 ゴーヤチャンプルー ごぼうソテー アスパラサラダ スバゲッティミートソース いわしの梅煮	なすのミートソース煮 ラタトゥイユ 夏野菜のカレー あじの南蛮漬 とうがんのスープ とうもろこし 枝豆	さんまのかば焼き さけの塩焼き 枝豆 あじの香味ソースかけ 夏野菜と大豆のミートソース煮 かぼちゃスープ とうもろこし
行事食等【行事】	赤飯 がめ煮 紅白なます 【入学・進級祝】	柏もち【端午の節句】 お茶の葉かき揚げ 【八十八夜】	一食するめ 【歯と口の健康週間】	七夕ゼリー【七夕】 すまし汁（星型焼きふ） 【七夕】	月見団子【中秋の名月】
郷土料理【都道府県】	がめ煮【福岡】	鶏飯【鹿児島】	チキン南蛮【宮崎】 長崎皿うどん【長崎】 ゴーヤチャンプルー もずくの天ぷら【沖縄】 鳴門煮【徳島】	けいちゃん【岐阜】 土佐煮【高知】 がめ煮【福岡】	太平燕【熊本】
世界の料理	四川豆腐【中国】 ミネストローネ【イタリア】	チャブチェ【韓国】 タンダー風チキン【インド】 ジャーマンポテト【ドイツ】 ミネストラスープ【イタリア】 八宝菜【中国】	鶏肉のフォー【ベトナム】 ブルコギ【韓国】 ミネストローネ【イタリア】	ジャージャー麺【中国】 ラタトゥイユ【フランス】 チリコンカーン【メキシコ】 ポークビーンス【アメリカ】	四川豆腐【中国】 シャン・カウスエ【ミャンマー】 ミネストローネ【イタリア】
姉妹都市・友好都市		ゴールドデンキウイフルーツ【NZオークランド】			シャン・カウスエ【ヤンゴン】
学校給食コンテスト作品		チキンチキンごぼう ご飯が進む！にら玉炒め 浦上そば	もずくの天ぷら トマトクリーム煮	アスリートのための具だくさんハンバーグ	夏野菜と大豆のミートソース煮 パクパクうま煮 麺じゃない！！ナポリタン
教科等との関連	1年社：世界の姿 1年社：日本の姿 1年道：カラカラ 1年美：じっくり見ると見えてくる 1年学：給食の意義を考える 2年社：日本の地域的特色 2年理：物質の成り立ち 2年技：生物育成の技術による問題解決 3年英：School Life Around the World	1年国：クジラの飲み水 1年社：人々の生活と環境 1年理：植物の仲間動物の仲間 1年保：健康な生活と病気の予防① 2年社：九州地方 2年保：健康な生活と病気の予防② 2年技：これからの生物育成の技術 3年学：健康・安全な生活	1年社：アジア州 2年社：中国・四国地方 近畿地方 2年英：Plans for the Summer 3年保：健康な生活と病気の予防③ 3年道：「リクエスト食」を支える	1年社：ヨーロッパ州 2年社：中部地方関東地方 2年理：植物の体のつくりとはたらき 2年美：季節を楽しむ心 3年社：私たちの生活と文化	1年社：アフリカ州北アメリカ州 2年国：一〇〇年後の水を守る 2年社：東北地方北海道地方 2年理：動物の体のつくりとはたらき 2年学：望ましい食習慣 3年理：生物どうしのつながり
今日の献立にあに「食育の日」	食育の日	準備や後片付けをきちんとしよう	衛生的な食生活	給食コンテスト	朝食を食べよう

● 10月～3月

月	10	11	12	1	2	3
献立実施回数	22	20	15	16	18	14+1
給食指導目標	季節の食べ物を知ろう	丈夫な体をつくろう	楽しい給食時間にしよう	感謝して食べよう	献立に関心をもとう	一年間の給食をふり返ろう
地産地消	市内産米 姪浜のり梅ふりかけ	市内産米 姪浜のりふりかけ	市内産米 小呂島産ぶりフレーク	市内産米 ぶり切身 あまおうタルト 姪浜のり梅ふりかけ	市内産米 福岡産ぶりフライ 福岡野菜のメンチカツ	市内産米 姪浜のりふりかけ あまおうクレープ
季節の野菜・果物	みかん さつまいも エリンギ しめじ さといも 洋なしタルト	みかん さつまいも 白菜 れんこん 春菊 大根 しめじ エリンギ 根菜ねぎ ほうれんそう プチ洋なしゼリー	みかん 春菊 れんこん 白菜 大根 根菜ねぎ ほうれんそう かぶ ブロッコリー プチりんごゼリー	ほんかん 白菜 春菊 さといも れんこん 大根 ほうれんそう かぶ 根菜ねぎ あまおうタルト りんごジャム	いよかん いちご 大根 春菊 白菜 ほうれんそう かぶ れんこん さといも ブロッコリー	あまおうクレープ デコボン 新じゃがいも グリーンアスパラガス いちごジャム
季節の海産物	さんま さば いわし ししゃも さけ	さんま さけ さば	さんま さば ぶり	ぶり たら	わかさぎ ぶり	さわら あさり
季節の献立	きのこスパゲッティ 大学芋 きのこのかき揚げ さんまのかぼすじょうゆ かけ ししゃもフライ いわしの辛みそ煮 さけごまふりかけ さつまいものクリームシ チュー	鶏すき きのこのシチュー レバーとれんこんのから 揚げ 焼きいも 白菜サラダ ほうれんそうサラダ もやしとほうれんそうの あえもの れんこんのきんぴら きのこソースのハン バーグ 具だくさん食べる豆乳 スープ けんちん汁	鶏肉と大根の煮物 冬野菜のうどん 水炊き さばの柚子みそ焼き れんこんサラダ かぶのポトフ まぐろとれんこんの揚 げ煮 白菜のクリーム煮 ほうれんそうサラダ ブロッコリーサラダ	かぶのシチュー 冬野菜のポトフ たら米粉フライ ほうれんそうサラダ 白菜の甘酢漬 大根の梅おかかあえ レバーとれんこんの から揚げ	ほうとう 白菜の塩昆布あえ かぶのポトフ もやしとほうれんそうの あえもの れんこんと茎わかめの きんぴら さんまのみぞれかけ みそおでん 大根サラダ ブロッコリーソテー 野菜たっぷり明太子の クリーム煮	さわらの甘酢あんかけ ひじきとチーズのポテト サラダ あさりのシチュー ポテトスープ アスパラソテー
行事食等【行事】		一食昆布【「いいな、い い歯。」週間】 ちゃんこ【九州場所】	ローストチキン ケー キ【クリスマス】 かぼちゃのシチュー 【冬至】	ぶりの煮付 白玉雑 煮 紅白なます【正 月】 さけの塩焼き たかな の油炒め【学校給食 週間】	儀助煮【節分】	ひなあられ 【ひなまつり】 あまおうクレープ 【卒業祝い】
郷土料理【都道府県】	のっぺい汁【新潟】 鳴門煮【徳島】	とり天【大分】 団子汁【大分】 けんちん汁【神奈川県】	水炊き【福岡】	がめ煮【福岡】	だぶ【福岡】 儀助煮【福岡】 ほうとう【山梨】	土佐煮【高知】
世界の料理	油淋鶏【中国】 チリコンカン【メキシコ】 チャプチェ【韓国】 ビビンバ【韓国】 八宝菜【中国】	ボルシチ【ロシア・ウクラ イナ】 麻婆豆腐【中国】 ミネストラスープ【イタリ ア】	ミネストローネ【イタリ ア】 ボークビーンズ【アメリ カ】	豆腐チゲ【韓国】 ミネストラスープ【イタ リア】	ボークビーンズ【アメリ カ】 四川豆腐【中国】	麻婆豆腐【中国】 ミネストラスープ【イタリ ア】
姉妹都市・友好都市						タウゲ、えびと鶏肉の フォーファン 【イポー市】
学校給食 コンテスト作品	きのこのかき揚げ ごまみそがめ煮	野菜いっぱいドライカ レー 具だくさん食べる豆乳 スープ	ひじきと野菜の卵とじ	スタミナたっぷり！甘 辛豚丼	野菜たっぷり明太子の クリーム煮 れんこんと茎わかめの きんぴら	ひじきとチーズのポテト サラダ 呉汁
教科等との 関連	1年社：南アメリカ州オ セアニア州 1年保：心身の発達と心 の健康 1年家：食事の役割と食 習慣 1年英：This is Our School 2年社：地域の在り方 2年保：傷害の防止 2年家：生活の課題と実 践 3年保：健康と環境 3年学：望ましい食習慣	1年家：中学生に必要な 栄養を満たす食事 1年家：さまざまな食品 とその選択 1年道：日本のお米 1年道：異文化の人々と 共に生きる 3年道：海とストロー	1年社：日本列島の誕 生と大陸との交流 1年家：日常食の調理 3年社：消費生活と市 場経済 3年理：月と惑星の運 動 3年英：Tina's Speech	1年家：日常食の調理 1年英：New Year Holidays in Japan 3年社：これからの経 済と社会 3年理：自然環境と人 間	1年家：地域の食文化 1年技：生活や社会と生 物育成の技術 1年技：さまざまな生物 育成の技術 2年英：Staging a Musical 3年社：さまざまな国際 問題これからの地球社 会と日本 3年理：科学技術と人間	1年社：身近な地域の 調査 1年家：献立づくり 1年家：持続可能な食 生活 1年道：道徳の学びを 振り返ろう 3年理：これからの私た ちのくらし 3年家：持続可能な社 会
今日の献立にあに 「食育の日」	地産地消	噛むことを意識しよう	食べ物の命に感謝し よう	受験期の食生活	献立に関心を持とう	日本の行事食を知ろう

○福岡市立学校給食センター条例

昭和47年12月28日

条例第81号

改正 昭和48年12月24日条例第79号

昭和50年2月24日条例第31号

昭和57年4月1日条例第34号

昭和58年3月7日条例第36号

昭和59年3月29日条例第42号

昭和63年3月31日条例第34号

平成26年3月27日条例第43号

平成28年3月28日条例第43号

令和2年3月26日条例第30号

(設置)

第1条 福岡市立の中学校及び特別支援学校（教育委員会規則で定める中学校及び特別支援学校を除く。以下同じ。）の学校給食の調理等を効果的かつ能率的に行うため、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、学校給食センター（以下「センター」という。）を次のとおり設置する。

名称	位置
福岡市立学校給食センター	福岡市博多区東平尾一丁目
福岡市立第1給食センター	
福岡市立第2給食センター	福岡市東区香椎ふ頭二丁目
福岡市立第3給食センター	福岡市西区今宿青木

(昭和48条例79・平成26条例43・平成28条例43・令和2条例30・一部改正)

(業務)

第2条 センターは、次に掲げる業務を行う。

- (1) 中学校及び特別支援学校の学校給食の調理及び配送に関すること。
- (2) 食器、食缶等の洗浄、消毒及び保管に関すること。
- (3) 前2号に掲げる業務に係る衛生管理に関すること。
- (4) 前3号に掲げるもののほか、中学校及び特別支援学校の学校給食に関し教育委員会が必要と認めること。

(平成26条例43・一部改正)

(職員)

第3条 センターに所長又はセンター長その他必要な職員を置く。

(平成26条例43・一部改正)

(運営委員会)

第4条 教育委員会に福岡市立学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）を置く。

- 2 運営委員会は、センターの運営に関し必要な事項を調査審議する。
- 3 運営委員会の組織及び運営に関し必要な事項は、教育委員会規則で定める。

(委任)

第5条 この条例に定めるもののほか、センターの管理に関し必要な事項は、教育委員会規則で定める。

附 則

この条例は、昭和48年3月1日から施行する。

附 則（昭和48年12月24日条例第79号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（昭和50年2月24日条例第31号）

この条例は、昭和50年3月1日から施行する。

附 則（昭和57年4月1日条例第34号）抄

この条例は、昭和57年5月10日から施行する。

附 則（昭和58年 3 月 7 日条例第36号）

この条例は、昭和58年 4 月 1 日から施行する。

附 則（昭和59年 3 月 29日条例第42号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（昭和63年 3 月 31日条例第34号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成26年 3 月 27日条例第43号）

この条例は、平成26年 8 月 1 日から施行する。ただし、第 1 条第 1 項の改正規定（「福岡市立中学校」を「福岡市立の中学校及び特別支援学校（教育委員会規則で定める中学校及び特別支援学校を除く。以下同じ。）」に、「行なう」を「行う」に改める部分に限る。）及び第 2 条の改正規定は、公布の日から施行する。

附 則（平成28年 3 月 28日条例第43号）

この条例は、平成28年 8 月 1 日から施行する。

附 則（令和 2 年 3 月 26日条例第30号）

この条例は、令和 2 年 8 月 1 日から施行する。

○福岡市立学校給食センター条例施行規則

昭和48年3月1日

教育委員会規則第2号

改正 昭和48年12月24日教規則第21号

昭和61年3月31日教規則第2号

平成5年3月29日教規則第1号

平成10年3月30日教規則第1号

平成19年3月29日教規則第8号

平成19年6月28日教規則第10号

平成21年3月30日教規則第2号

平成26年3月31日教規則第4号

平成27年3月30日教規則第3号

平成28年3月31日教規則第5号

令和2年3月30日教規則第12号

(趣旨)

第1条 この規則は、福岡市立学校給食センター条例（昭和47年福岡市条例第81号。以下「条例」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

（学校給食の調理等を行わない中学校等）

第2条 条例第1条第1項の規則で定める中学校及び特別支援学校は、次のとおりとする。

区分	名称
中学校	福岡市立舞鶴中学校
	福岡市立能古中学校
	福岡市立住吉中学校
	福岡市立玄界中学校
	福岡市立小呂中学校

	福岡市立照葉中学校
特別支援学校	福岡市立南福岡特別支援学校
	福岡市立今津特別支援学校
	福岡市立特別支援学校「博多高等学園」

(平成26教規則 4・全改, 平成27教規則 3・一部改正)

(職員)

第3条 学校給食センター（福岡市立第1給食センター，福岡市立第2給食センター及び福岡市立第3給食センターを除く。）に所長及び副所長を，学校給食センター（福岡市立第1給食センター，福岡市立第2給食センター及び福岡市立第3給食センターに限る。）にセンター長その他の職員を置く。

2 所長，副所長及びセンター長は，職員のうちから命ずる。

3 所長は，上司の命を受けて学校給食センターの事務を統理し，所属職員を指揮監督する。

4 副所長及びセンター長は，上司の命を受けてその所属する学校給食センターの事務を掌理し，所属職員を指揮監督する。

5 その他の職員は，上司の命を受けて分担する事務を処理する。

(昭和48教規則21・昭和61教規則 2・平成 5 教規則 1・平成19教規則 8・平成19教規則10・平成26教規則 4・平成28教規則 5・令和 2 教規則 12・一部改正)

(職務権限の代行)

第4条 所長に事故がある場合又は所長が欠けた場合において，特に事務取扱者を命じないときは，副所長又はセンター長がその掌理する事務について所長の職務権限を代理して行う。ただし，重要又は異例な事務については，教育支援部長の指揮を受けなければならない。

2 前項の規定により所長の職務権限を代理して行う者がいないときは，教育支援部長が行う。

(昭和48教規則21・平成 5 教規則 1・平成10教規則 1・平成21教規則

2・平成26教規則4・令和2教規則12・一部改正)

(運営委員会)

第5条 福岡市立学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）

の委員は、20人以内とし、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 福岡市立の中学校及び特別支援学校の校長及び教職員
- (2) 福岡市立の中学校及び特別支援学校の父母教師会の代表者
- (3) 学識経験者
- (4) 教育委員会事務局職員
- (5) 前各号に掲げる者のほか、教育委員会が必要と認める者

2 前項の委員の任期は、1年とする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 委員は再任されることができる。

(平成26教規則4・令和2教規則12・一部改正)

(会長及び副会長)

第6条 運営委員会に会長及び副会長を置く。

- 2 会長及び副会長は委員の互選とする。
- 3 会長は、運営委員会を代表し、会務を総理する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第7条 運営委員会の会議は、会長が召集する。

(委任)

第8条 この規則の施行に関し必要な事項は、教育長が定める。

附 則 抄

(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

附 則 (昭和48年12月24日教規則第21号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（昭和61年 3 月31日教規則第 2 号）

この規則は、昭和61年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成 5 年 3 月29日教規則第 1 号）

この規則は、平成 5 年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成10年 3 月30日教規則第 1 号）

この規則は、平成10年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成19年 3 月29日教規則第 8 号）

この規則は、平成19年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成19年 6 月28日教規則第10号）

この規則は、平成19年 7 月 1 日から施行する。

附 則（平成21年 3 月30日教規則第 2 号）

この規則は、平成21年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成26年 3 月31日教規則第 4 号）

この規則は、平成26年 8 月 1 日から施行する。ただし、第 2 条の改正規定（福岡市立舞鶴中学校に係る部分を除く。）及び第 5 条第 1 項の改正規定は公布の日から、第 2 条の改正規定（福岡市立舞鶴中学校に係る部分に限る。）は平成 26 年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成27年 3 月30日教規則第 3 号）

この規則は、平成27年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成28年 3 月31日教規則第 5 号）

この規則は、平成28年 8 月 1 日から施行する。

附 則（令和 2 年 3 月30日教規則第12号）

この規則は、令和 2 年 8 月 1 日から施行する。ただし、第 5 条第 1 項の改正規定は、公布の日から施行する。