



□ 年末の歌合戦番組などで、中学生アイドルが出演することもあります。番組が佳境に入ってきたところに彼ら/彼女らの姿が見えないことがあります。また、幼児タレントは親御さんがギャラをもらっているの？など身近なケースでも労働基準法が影響をします。今回は未成年者以下の労働条件についてみていきたいと思います。

児童・年少者・未成年者の労働条件について

□ 未成年者以下については、様々な就労制限があります。どのような年齢にどのような就労制限があるのか整理しました。(詳しくは細かい例外がありますが、一般的な業種に当てはまる内容に絞って解説します。)

	満13歳未満	満13歳以上 中学卒業まで	満18歳未満	満18歳以上 高校卒業まで	20歳未満
呼称と 関係法令	児童(労基法)		年少者 (労基法)	未成年者(民法)	
原則 労基法第56条	雇用は禁止(労基法第56条) 違反の場合:30万円以下の罰金		制限なし		
例外	映画や演劇の事 業(子役など)	非工業的な職業	炭鉱労働、重量 物取扱業務、危 険有害業務はNG	制限なし	
就労条件	1. 健康や福祉に有害ではないこと 2. 労働が軽易なもの 3. 所轄労働基準監督署長の使用許可 を受けること 4. 修学時間外であること		制限なし		
備付帳簿 労基法第57条	1. 年齢を証明する戸籍証明書 2. 修学に差し支えないことを証明す る学校長の証明書 3. 親権者または後見人の同意書		1. 年齢を証明す る戸籍証明書	制限なし	
深夜勤務	不可			制限なし	
深夜勤務の例外	-		• 一部の業種※1 • 満16歳以上の 男性の交替制 勤務	-	
深夜時間帯	午後8時から午前5時 演劇の場合:午後9時から午前6時		午後10時から午前5時		
変形労働時間※2	適用不可		適用不可。ただ し一定の特例有	制限なし	

※1:電話交換の業務、農林水産業、保健衛生業等)

※2:変形労働時間、フレックスタイム、時間外・休日労働、労働時間休憩の特例

「未成年者を雇う場合は親と契約しなければいけないの？」

- 未成年者を雇う場合も雇用契約は本人と結ぶ必要があります。親が子どもの代わりに契約をすることはできません。
- ただし、契約について親権者等が働く未成年者にとって不利であると認める場合においては、親権者が本人の意思に反しても当該雇用契約を解除することができます。(労働基準法第58条)よって、親権者の同意があった方がトラブルの防止にはつながります。なお、賃金は、直接本人に支払う必要があります。



「働き方改革を推進するための関係法律の整備に関する法律」に関する法改正

➤ 時間外労働・休日労働に関する協定届(36協定)とはなにか？

- ❑ 法定の労働時間を超えて労働(法定時間外労働)させる場合、または、法定の休日に労働(法定休日労働)させる場合には、あらかじめ労使で書面による協定を締結し、これを所轄労働基準監督署長に届け出ることが必要です。

➤ 協定届(36協定)の新様式(案)が公表されました

- ❑ 平成31年4月施行の「時間外労働の上限規制」に伴い、「時間外労働・休日労働に関する協定届」の新様式(案)が公表されました。下記、主な変更点です。

https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/0000024580_00003.html

- ① 「1か月について100時間未満でなければならず、かつ2か月から6か月までを平均して80時間をしないこと」とのチェック欄が設けられ、チェックのない場合は有効な協定にはなりません。
- ② 特別条項を設ける場合に「限度時間を超えて労働させる場合における手続」「限度時間を超えて労働させる労働者に対する健康および福祉を確保するための措置」の記入が必要となります。



- ❑ 時間外労働・休日労働に関する協定届は、労働基準法第36条に規定されていることから、通称「36(サブロク)協定」といいます。

～今月のおすすめ～

★夏に余った素麺で♪ 素麺チャンプルー★

【材料(2人分)】

素麺・・・150g
ツナ缶(油漬け)・・・70～80g
塩・・・・・・・・ひとつまみ
サラダ油(a)・・・大さじ2/3
サラダ油(b)・・・大さじ1
ニラ・・・・・・・・3本
(4～5cm幅に切っておく)
鰹出汁・・・・・・・・大さじ2
醤油・・・・・・・・小さじ1
黒胡椒、削り節・・・お好みの量

【作り方】

- ① たっぷりのお湯で素麺を **30秒程度** 茹でてザルに上げ、流水で手で揉みながら洗い、ぬめりをしっかり取る。
- ② 素麺の水気をよく切ってザルごとボウルで受け、そこにツナ(油ごと)、サラダ油(a)、塩を加えて和える。
- ③ フライパンにサラダ油(b)を入れ強火でよく熱し、②を加えて麺が少し温まる程度に軽く炒める。
- ④ 強火のまま鰹出汁、ニラ、胡椒を加えてひと混ぜし、炒めすぎないうちに皿に盛る。⇒削り節を盛り完成！

レシピ監修：玉城久美子(沖縄ライフスタイルアドバイザー)
<https://kumyokinawanalifestyle.ti-da.net/>



ウチナーンチュウが贈る
ちよこっとおきなわ料理

★おすすめ書籍のご紹介★

仕事がサクサクはかどる
コクヨのシンプル整理術
コクヨ株式会社 著



当社も事務専門職として文具のマニアには事欠かない(?)のですが、アラフォーにもなると、自分のまわりは既に自分流の整頓術で決まっています、先輩に何を言われようと、多少見た目が悪かろうと、「これが一番効率がいいんだ!」と思っているものではないでしょうか。

この本は、いろいろな方のいろいろな収納アイデアや仕事を楽しくはかどらせる整理整頓のアイデアがいっぱい写真で紹介されています。製造や物流関係の5S写真は仕事柄見ることもあるのですが、他人のしかも他社の事務デスク回りって、なかなか見る機会がなくて、ついつい自己流だけになってしまっていたかも…! マネしたくなるアイデアもあるかも!

見ているだけで仕事がはかどる気分になります。でも、お仕事が実際にサクサクはかどるかどうかは…それは自分次第!ですね…とほほ…



社会保険労務士法人アイプラス 代表社員 社会保険労務士 今井洋一

TEL: 03-3791-1181 FAX: 03-6674-2508 Mail: info@sr-plus.co.jp

受付時間 9:30～18:00 (土日祝日および弊社休日を除く)

<http://sr-plus.co.jp/>

いかがでしょうか?引き続き、定期的に参考になりそうな情報をお届けさせていただければ幸いです。もし、ご不要な場合は配信停止を致しますので、ご連絡ください。