

厚生科学研究
(子ども家庭総合研究事業)

保育所における給食の在り方に関する調査研究

水野清子

平成12年度研究報告書

平成13年 3 月

主任研究者 水 野 清 子

別添 3.

目 次

I. 総括研究報告書(平成 12 年度)

保育所における給食の在り方に関する調査研究	主任研究者	水野 清子…	6 5 5
-----------------------	-------	--------	-------

II. 分担研究報告書(平成 12 年度)

1. 保育所における給食全般に関する調査研究	分担研究者	水野 清子…	6 5 9
2. 保育所給食における体調不良児への対応に関する調査研究	分担研究者	田中 眞智子…	6 9 0
3. 保育所の調理室内の衛生管理に関する調査	分担研究者	太田 和枝…	7 0 1

保育所における給食の在り方に関する調査研究

主任研究者 水野 清子（日本子ども家庭総合研究所栄養担当部長）

研究要旨

保育所給食のシステムが多様化しつつある今日、保育所に通所する子どもにとって、望ましい給食の在り方を検討するため、自所（園）で給食を作っている保育所 2,351 か所を中心に、以下の三領域から調査を行い、給食の実態と問題点を把握した。①保育所における給食全般に関する調査（調理業務の委託、保育所給食の規制緩和…施設外調理…に関する意見の収集を含む）、②保育所における体調不良児への対応に関する調査（アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児、かぜ・下痢等の病後児、障害児を含む）、③保育所の調理室内の衛生管理に関する調査。これらの調査結果を踏まえて、保育所給食の調理業務の外部委託を行う場合、施設外調理の実施を想定してその問題点について考察を行った。

分担研究者

田中 眞智子（川崎市末長保育園園長）

太田 和枝（女子栄養大学教授）

A. 研究目的

就労する保護者にとって、また、発育・発達の著しい乳幼児にとって、保育所給食の重要性は論を待たない。しかし、従来から行われてきた、保育所に勤務する給食関係者が調理する給食システムに加え、平成 10 年度から保育所における調理業務の委託が認められた。また、地域児童福祉事業等調査報告（平成 11 年 厚生省統計情報部）によると、保育所の調理業務の委託を認めている市町村の 18%は、施設外調理を希望していた。そのような折、子どもにとって望ましい保育所給食の在り方を検討する。

B. 研究方法および調査内容

全国の政令市、中核市、それ以外の市、区（東京 23 区）、町、村の公立と私立保育所 4,505 か所を対象に、保育所給食および調理室内の衛生管理に関する調査表を送付した。それぞれの領域における主な調査内容は以下の如くである。

1. 保育所における給食全般に関する調査（水野清子主任研究者、田中眞智子・太田和枝分担研究者）

給食関係者の配置、研修、給食の方法、給食の種類、献立・栄養管理、保育と給食の連動、食事を楽しむ工夫、食教育、調理業務の委託・施設外調理に対する意見の収集など。

2. 保育所給食における体調不良児への対応に関する調査研究（田中眞智子分担研究者、水野清子主任研究者）

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への対応、除去食実施の判断、除去食の献立作成・調理、家庭への連絡・指導、除去食の変更・解除、病後児・障害児への食事の対応など。

3. 保育所の調理室内の衛生管理に関する調査研究（太田和枝分担研究者）

調理室内の衛生管理者、衛生管理の方法、食材の利用・購入方法、調理用レシピ、調理作業、食事の盛り付け、調理室内の設備、調理環境、食器・器具の取り扱い、手洗い、生野菜の取り扱い、厨芥処理など。

今回は、主に設置主体別に検討を行った。

C. 研究結果および考察

調査表を送付した 4,505 か所のうち、2,459 か所から回答を得た（回収率:54.6%）。

1. 保育所における給食全般に関する調査研究

正規の栄養士の配置率は 26%であったが、管理栄養士は 8%に過ぎなかった。管理栄養士は公立に、栄養士は私立に多かった。調理師を採用している施設は 83%、調理員（免許無し）のみで給食業務を行っているところが 10%で、この割合は私立に高かった。給食関係者の約半数は年に 3 回以上の研修を受け、また、全体の 70%は定期的に衛生や調理に関する指導を受けていた。しかし、給食作業開始時に職員間で連絡をとっていない施設が約 1/4 みられた。子どもを保育する上で、登

園時の子どもの健康状態を把握することは極めて重要なことであり、それぞれの子どもの体調に適した食事を供与するためには、給食開始時の連絡は必須条件となる。

2,459 か所中、自所（園）で調理している施設は 2,351 か所（95.6%）、調理業務の委託 0.7%、施設外調理（給食センターや共同調理場の利用）3.1%であった。今回は自所で調理を行っている 2,351 か所を対象に詳細な調査を行った。

殆どの施設では 3 歳未満児および以上児の給食を実施しており、離乳食は 62.2%、特別献立 52.5%、延長保育時の対応 38.5%であった。延長保育時に夕食を提供している施設は 2.3%に過ぎず、8 割以上はおやつ程度であった。今後、延長保育を望む保護者の増加が予測される。次年度においては保育所の規模、保育時間、職員の配置状況と給食内容との関係を検討する。

約 60～80%の施設では、いずれの年齢児の献立も自所で作成しており、この中 80%前後の施設では所（園）長、保育士、調理員、看護婦がそれにかかわっており、約 1/3 のところでは献立作成に関する行政栄養士の指導を受けていなかった。約 2/3 の施設では 3 歳未満児および以上児食は厚生省の栄養給与目標を用いているものの、約半数は基準になかなか適合させにくいと回答していた。現代では、母親の食意識が多様化し、また、家庭の食生活に様々な問題が認められており、保育所に通所する子どもの栄養管理は、保育所給食に委ねられているところが少なくない。栄養士不在の施設での給食の栄養管理に問題が残る。児童福祉行政等栄養士、公立・私立保育所の連携のもとに、栄養士が作成した献立による栄養管理が望まれる。

95%の施設では保育士と給食関係者の連携をとっており、また、全体の 2/3 は給食に関する話し合いを月に 1 回以上開催し、年間保育計画のなかに年齢別に作成した食事計画を入れるなど、保育と食事の連動に積極的に向き合っていた。

65%の施設では食欲に合わせて食事を盛り付けており、食事時に子どもが入眠した場合には、約 7 割の施設では食事を調理室内の冷蔵庫に保管し（保管時間は 60 分未満が 68%を占めていた）、起きた時に再加熱して供与していたが、1/10 か所では入眠時間の長短にかかわらず処分し、起きた時にそれに代わるものを用意していた。

保育士の 94%、管理栄養士・栄養士の 34%、調理員の 49%は子どもと一緒に食事を摂っており、食事を楽しくする様々な工夫を行っていた。給食そのものが中心となるバイキング方式、弁当給食にした園外での食事は 40%前後の施設で行っていた。食教育をよく行っている施設は 22%、時々行う 62%で、この中、85%はクラス担当保育士が実施していた。食事やおやつの時に話をする手法が最も多かったが（87%）、42～55%の施設では行事食の利用、菜園活動、調理保育を取り入れており、それぞれに食教育の効果を上げていた。さらに自所で調理していると、食教育も実施しやすいと回答していた。未就学児に対する食教育は、健康づくり、小児期における生活習慣病の予防の視点から重要視されている。今回の調査でみられた保育士と給食関係者の密接な連携、個々に適した盛り付けの実施、食事を楽しくする工夫、効果ある食教育を実践するためには、調理業務を委託する施設では、保育所職員が調理する以上に保育所と委託業者との連携が必要であり、また、施設外調理での給食では、ほとんど不可能であると思われる。

調理業務の委託、施設外調理については、それぞれ 11%、9%の施設では、現在の社会・経済の状況下ではその方向に進んでも仕方がないと回答していたものの、約 73%は子どものために望ましくないと回答していた。業務委託のデメリットとして半数以上の施設が挙げた内容は、子どもは調理員とのかかわりを持ってない、個々に対応した食事の提供が困難、調理法や盛り付けの工夫が自由に行い難い、職員間で食事の連携がとり難い、行事食を導入し難いであった。これらの問題は委託業者との契約如何によって解決される部分もあり得るが、給食の質の低下を招かないようにするためには、契約書に基づいて定期的に給食全般を評価することが必要であると思われる。一方、施設外調理を反対する理由は、調理する過程や調理している者の姿を見せることが大切、除去食や病後の対応が適切かつ迅速に行い難い、適温給食を行い難い、十分な衛生・栄養管理が不可能、保育所で食教育を行い難いであった。子どもにとって望ましい保育所給食を行うためには、このような意見はいずれも妥当なものであり、これらを視野に入れて今後の給食の在り方を考えることが重要であろう。

2. 保育所給食における体調不良児への対応に関する調査研究

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への食事の対応を行っている（または、行っていた）保育所は全体の88%と多く、対応数は1～5人が最も多かった。除去食の判断は保護者の申し出により主治医・嘱託医の診断による場合は48%、保護者の申し出による場合が幾分高値であった。一方、除去食を変更または解除する場合の判断状況をみると、主治医・嘱託医によるが44.2%、保護者の申し出による場合は48.3%で前者を凌駕していた。食事は子どもの成長発育や精神面に与える影響が大きいので、アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児に安易に食事制限を続けることは問題であろう。「保育所保育指針」には、必ず嘱託医などの診断を受け、その指示に従うこととあるように、除去食の実施に当たっては、医師の指示の徹底が急がれる。今後、「保育所における保健・衛生面の対応に関する研究（主任研究員 高野陽）」における嘱託医に関する調査項目との関連付けを行い、除去食を実施する場合の問題点を見出したい。

87%の施設では、入所時に保護者との面接を行っており、栄養士が関与していたところは33%、調理員41%、60～77%のところでは保育士や所長が関わっていた。除去食の実施に当たり、家庭・保育士・給食担当者との連絡はとれていた。

除去食をすべて保育所で調理している施設は54.2%、保育所で対応が困難な場合には、家庭から持参する31.4%であった。除去食の献立作成を調理員が担当している施設が約半数弱、栄養士は約1/4であったが、この割合は私立に高かった。これは、栄養士の配置率が私立に高かったためである。また、除去食を実施する場合、不明な点に関して栄養士が対応している割合は37%と低かった。除去食は継続的に提供するものであるから、単にアレルギーとなる食品を除去するだけではなく、栄養的に管理された食事の供与が望まれる。そのためには代替食品の対応、家庭との連携、児の健康状態の把握などが大切であり、児童福祉施設の所管部局、所轄する保健所との連絡を密にし、その助言および指導が受けられる体制作りが必要である。

体調不良児・障害児の給食については59%の施設で行っていた。体調不良児への食事の配慮は下

痢およびその回復期が90%、風邪症状が52%であった。食事の対応は保護者の申し出、子どもの状態により主に保育士が判断し、献立は調理員が決める流れが多かった。同一症状での対応は1～2日が多かった。障害児の給食は約1/3の施設で対応しており、盛り付け量の加減、刻み食、盛り付けの配慮、離乳食状にするなど、きめ細かい配慮を行っていた。

以上の結果から、体調不良児、障害児などを含めた調理業務を委託する場合には、家庭と保育所、保育所と業務委託者との連携が重要である。この部分に関しては、今後、一層の検討が必要であろう。また、子どもは登園時の健康状態に応じてその日の授乳や食事が決まり、保育室から調理室への迅速な対応が求められる。それゆえ、施設外調理の場合には、体調不良児や障害児へのきめ細かい対応は不可能に近いものと思われる。

3. 保育所の調理室内の衛生管理に関する調査

衛生管理担当者は、規模や従業員構成により異なるが、大部分の施設では調理員が主に行っており、私立では栄養士が比較的多かった。業務全体に精通している常勤者が衛生管理の担当に当たることが望まれる。衛生管理の方法は、マニュアル、チェック表とも、市区町村児童福祉主管課で作成したものを活用し、それに基づいて実施し、記録していた。私立では園独自で作成したものもみられた。現場に即したマニュアルや報告制度、調理員の教育、巡回指導の在り方が今後の課題となろう。

缶詰、瓶詰めなど加工品の利用率は21%、冷凍食品や調理済み食品16%と低かった。また、カット野菜は殆ど使われていなかった。食材の購入方法は、食品ごと、業者ごとに納入日時を決めていた。納入時の検収は主として調理員が行っていた。食材納入時の衛生管理は食材の質量、納入時間、納入時の検収があげられていた。今回の調査では、納入チェック時の重点として、鮮度、数量・重量、異物混入、包装などが挙げられていたが、検収マニュアルが無い施設が28%もあった。納入食品、加工食品、冷凍食品、カット野菜など、食材の流通システムが変化しつつある現在、これらを含めた検収マニュアルが必要である。調理用レシピは全品、新しい料理のみまたは主要な料理のみあると回答した施設が72%を占めていたが、特にレシピを使用していないと答えたと

ころが 22%であった。レシピに温度や時間を全品または加熱料理のみに記載している割合は 56%、記載無しが 35%であった。レシピは全献立について必要である。パート化が進み、熟練者が減少しつつある現在、調理の標準化が必要であり、特に温度、時間の記載は温菜だけでなく、冷菜に関しても不可欠である。

調理者の作業分担が殆ど決まっている施設は 67%、89%の施設で作業改善などについての話し合いがもたれていた。

保存食の責任は調理員が 77%と高く、次いで管理栄養士・栄養士であった。毎日の検食は所長が 62%を占めており、この割合は公立に比べ私立に低かった。検食や保存食に関しては品質管理だけでなく、事故発生時の原因究明のための資料として衛生管理上必要であり、法的に決められている。保存食の意義を理解し、決められた方法で保存するような教育が必要である。

食事の盛り付け場所は調理室が 81%を占めていたが、保育室やランチルームの施設もあった。調理室と食事場所がかなり離れていると答えた施設が 9%、盛り付けてから食べるまでの時間が 30 分以上の施設も多かった。盛り付けは主に調理員であったが、保育士が行う施設も 17%みられた。盛り付けや食事場所の衛生管理、園児への衛生教育など、保育士との連携のもとに進めることが必要である。食物の常温放置は細菌の繁殖に最適条件である。冷蔵、温蔵などにより衛生事故を事前に防止することが大切である。

設備に関しては、今回の調査結果からはほぼ充足されているように見受けられるが、床のドライ化や清・不潔区域の分離などの不備な施設が見られた。これらは HACCP 導入上の重要な管理事項になっているので、設備改善とともに今後の指導が必要である。冷暖房、換気設備など働く環境作りや、厨芥処理に関する問題も見られた。委託化が進展するなかで、食材流通やオペレーションのシステム化の影響を考慮した上で、調理室のスペースやレイアウトも検討することが必要である。

食器の材質は陶器が 44%を占め、メラミン、ポリプロピレンの順に高い。洗浄後の消毒保管は食器消毒保管庫が 91%と高く、保管庫での保管も 72%と高かった。器具類は 92%の施設で使い分けが出来ており、消毒は煮沸、または、消毒保管庫、消毒剤により行われていた。消毒剤は次亜塩素酸

ナトリウムが 55%、次いでアルコールが 37%であった。大部分の施設では、手洗い器は必要箇所に設置していたが、十分とはいえないところも 9%あった。また、洗剤・消毒剤とも完備していたが、消毒後の乾燥に関しては、ペーパータオル、タオルが 90%を占めていた。

生野菜を使用している施設は 50%あり、洗浄後、消毒している施設は 36%と低かった。

今後、これらの問題を検討し、食中毒発生予防や衛生的に安全な食事を提供できるシステム作りが大切である。従って、食中毒、異物混入などの衛生事故の広範化や、HACCP など新しい管理システムの導入により、食材納品から食べる場までの管理が複雑化してきている現在、マニュアルの充実や教育の徹底、報告制度などの見直しが必要となる。教育は従業員だけでなく、食材業者や委託業者についても行う。また、業務区分、責任分担などとあわせ、衛生に関する管理の方法を検討する必要がある。

D. 結論

今年度は全国的な規模において、保育所で供与している給食の種類、栄養管理、食事の供与法、食教育など総体的な視点からの調査、体調不良児・障害児への給食の対応に関する調査、調理室の衛生管理の方法、食材の利用・購入法、調理用指示書、設備、食事の盛り付け場所などに関する調査を行い、実態と問題点を把握することができた。今後、さらにこれらの結果を地域・保育所規模、栄養士の配置状況、嘱託医の専門性などとの関連付けを行う。また、今回、調理業務の委託、施設外調理に対する意見収集を行ったが、次年度は調理業務の委託を行っている保育所、施設外調理による給食を行っている施設を対象に実態と問題点を把握し、子どもに望ましい保育所給食の在り方を提言する。

E. 研究発表

論文、学会発表はなし。

調査にご協力頂いた全国の公立・私立保育所の所（園）長はじめ、保育および給食関係者の各位に深く感謝申し上げます。

保育所における給食全般に関する調査研究

分担研究者	水野 清子	日本子ども家庭総合研究所 母子保健研究部栄養担当部長
研究協力者	高野 陽	日本子ども家庭総合研究所 母子保健研究部部長
	斎藤 幸子	日本子ども家庭総合研究所 母子保健研究部主任研究員
	田中 眞智子	川崎市末長保育園園長
	太田 和枝	女子栄養大学教授

研究要旨

保育所入所児にとって、望ましい給食の在り方を検討するため、公立および私立の認可保育所を対象に、質問紙による実態調査を行った。

対象保育所 2,459 か所のうち、保育所に勤務する給食関係者が給食を調理しているところは 2,351 か所（95.6%）、調理室内の業務委託を行っているところ 17 か所（0.7%）、給食センターや共同調理場を利用しているところ 77 か所（3.1%）であった。今年度はこのうち、自所（園）で調理を行っている施設について詳細な調査を行った。

殆どの保育所では3歳未満児および以上児の給食を行っていたが、離乳食給食の実施率は 62.2%に達しており、また、特別献立、延長保育児への対応はそれぞれ 52.5%、38.5%であった。延長保育時に夕食を供与しているところは 2.3%に過ぎず、約 8 割はおやつ程度であった。

自所（園）で献立を作成しているところが半数以上を占め、特にこの割合は離乳食に高率であった。管理栄養士・栄養士が不在の施設では、調理員（調理師を含む）、保育士が献立作成に携っており、約 1/3 のところは市区町村の栄養士の指導を受けておらず、半数近くは厚生労働省が示す栄養基準になかなか適合させにくいと答えていた。

給食は栄養バランス、望ましい食習慣や衛生安全性の習慣づくりを重視し、全体の 67.2%の施設では給食運営会議などを月 1 回以上開催し、また、年間保育計画のなかに年齢別に作成した食事計画を入れるなど、両者を上手に連動させていた。約 2/3 の保育所では、それぞれの子どもの食欲に合わせた盛り付けを行っており、様々な食事環境への配慮を行うと同時に食教育も積極的に行い、それなりの効果を示していた。

調理室内の業務委託、調理室必置規制の緩和に関しては栄養管理、一人一人への対応、行事食や食教育の導入、衛生・適温給食の実施、職員間の連携などを視野に入れ、7 割以上の保育所は子どものために望ましくないと回答していた。

A. 研究目的

発育・発達の著しい乳幼児にとって栄養・食生活の重要性は論をまたない。しかし、近年においては核家族世帯の増加、少子化現象の進行、就労する母親の増加など、子どもを取り巻く社会・家庭環境の変化は著しい。このような中で、外食産業の市場拡大、食に関する情報の氾濫、母親の食意識の変化などに伴い、食物へのアク

セスや個々の食行動も多様化し、外食・加工食品を利用する者や朝食の欠食者が増え、食卓を囲んだ家族の団欒の喪失が懸念されている。

このような状況下で、栄養的に配慮された、手作りの料理を中心とした保育所給食、保育士や友達と一緒に囲む食卓は、子どもの発育や健康づくりに及ぼす影響はもとより、精神面に与える影響も否めない。

しかし、平成 10 年度から保育所における調理業務の外部委託が認められ、また、児童福祉法の改正により、平成 12 年度から保育制度の規制が緩和されたのを機に、調理室必置規制の見直しの問題を耳にするようになった。そこで、これらの状況を踏まえ、21 世紀の高齢化社会を担う子どもにとって、望ましい保育所給食の在り方を検討する。

B. 調査内容および研究方法

1. 調査内容

本研究では、「給食関係者の配置状況および給食業務等に関する調査」、「給食全般にわたる調査」の 2 面からなるアンケート調査を行った。それぞれの調査内容の主なものは以下の通りで、合計設問数は 33 問である。

「給食関係者の配置状況および給食業務等に関する調査」:

- ・管理栄養士および栄養士の配置状況、配置人数
 - ・調理師および調理員の配置状況、配置人数
 - ・調理師および調理員の調理以外の仕事
 - ・給食関係者の研修状況
 - ・給食作業開始および終了時刻
- 「給食全般に関する調査」:
- ・現在の給食の方法
 - ・調理している給食の種類、土曜日の給食状況
 - ・食事の供与時刻
 - ・献立作成および栄養管理
 - ・食事をとる場所と供与の仕方
 - ・子どもの嗜好傾向の把握状況
 - ・食事を楽しくする工夫および実施状況
 - ・食教育の実態
 - ・調理室内の業務委託に対する意見
 - ・保育所給食の規制緩和（調理室必置規制の緩和）に対する意見

2. 調査方法および対象

全国の政令市、中核市、それ以外の市、区（東京 23 区）、町、村の公立および私立の認可保育所の中から 1/5(4,505 か所)を抽出し、上記の内容の調査表を「保育所における保健・衛生面の対応に関する調査研究」（主任研究者：高野 陽）と一緒に送付した。

調査期間は平成 12 年 10～11 月、2,459 か所から回答を得た（回収率：54.6%）。このう

ち、公立保育所 1,509 か所、公立以外保育所（以下、私立と呼称）913 か所、不明 37 か所であった。

調査表への記入者は所（園）長（以下、所長と呼称）54.3%、調理員 34.9%、管理栄養士・栄養士 17.3%、主任保育士 13.1%であり、保育士は数パーセントであった。公立では所長と調理員が、私立では主任保育士と栄養士の比率が高かった（表 1）。

C. 研究結果

I. 給食関係者の配置状況および給食業務等に関する調査（全対象に対する調査）

1. 管理栄養士および栄養士の配置状況

保育所に管理栄養士および栄養士の必置義務はないが、今回の調査では保育所給食の向上、疾患等を含むそれぞれの児への対応を考慮し、管理栄養士、栄養士の雇用状況および雇用人数を調査した。

正規の栄養士の配置率は 26.2%であったが、管理栄養士は 7.8%に過ぎなかった。設置主体別にみると、正規の管理栄養士は公立 9.9%、私立 4.3%、栄養士は逆に私立に 39.8%と高率であった（公立：17.9%）（表 2,3）。

正規の管理栄養士の雇用人数は、1～14 名に及んでいたが、1 名のところが 94.8%を占めており、2 名は 3.7%であった。また、パートの管理栄養士も 90%の保育所では 1 名であり、パートを含め、管理栄養士の複数配置は私立に多かった（表 2-1,2-2）。

一方、正規の栄養士の雇用人数は 1～11 名、1 名のところが 84.0%、2 名 13.2%、パートはそれぞれ 93.8%、5.4%であり、管理栄養士と同様に私立に複数配置の割合が高かった（表 3-1,3-2）。

2. 調理員の配置状況

調理員について調理師免許の有無、雇用状況、雇用人数を調査した。

調理師免許を持つ者（以下調理師と呼称）のみを採用している施設は全体の半数(50.8%)、調理師と調理員（免許無し）の双方のところが 32.9%、調理員のみは 10.2%であった。設置主体別では公立では調理師、私立では調理員の配置率が高かった（表 4）。

調理師と調理員の雇用状況をみると、前者で

は正規 92.9%、パート 34.8%であるのに対し、後者では正規 47.2、パート 66.6%であった（表 4-1,4-2）。調理師の正規およびパートの人数は、いずれも 1～6 名に及んでいるが、正規の調理師 1 名のところが約 62.3%を占め、2 名 31.8%、パートの調理師 1 名 83.1%、2 名 14.5%であった（表 4-1-1、4-1-2）。正規の調理員の人数は 1～6 名、パート 1～8 名に及んでいたものの、ほとんどの施設ではいずれも 1 名であった（正規 84.0%、パート 73.6%）（表 4-2-1、4-2-2）。

3. 調理師・調理員が行っている調理以外の業務

調理師および調理員が、給食業務以外の仕事を行っている施設は 40.0%、行っていないところは 40.9%で、ほぼ同率であった（表 5）。調理以外の仕事をしている施設は、私立に比べ公立に約 11 ポイント高かった。給食以外の仕事に従事している者の約 90%は仕事の内容を記載していたので、今後、給食従事者の衛生管理の視点から、その内容が適切であるか否かを検討する。

4. 給食関係者の研修状況

給食関係者の半数以上(56.3%)は年間に 3 回以上の研修を受けており、年 2 回の者 21.3%、1 回程度 11.5%であった。設置主体別にみると、年間の研修回数が 1 回程度の者の比率は両者間に差は認められないが、3 回以上と回答した者は公立に比べ、私立に 60.4%と高かった（表 6）。

衛生や調理に関する指導を定期的に受けている者 69.5%、必要な都度受けている者 25.1%であった。ほとんど受けていない者は 1.2%と低率であったが、抵抗力の弱い子どもの食事管理上、問題であろう。公立に比べ、私立では定期的に指導を受ける割合が低く、必要な都度受ける者、ほとんど受けない割合が高かった（表 7）。指導を受ける頻度は月に 1 度 11.2%、年に 2～3 回 49.9%、年に 1 回は 28.9%であり、公・私立間に差は見られなかった（表 7-1）。

指導の開催者は保健所が 2/3 を占め、市区町村の主催は 16.9%であった。公立では市区町村の指導を、私立では保健所の指導を受ける比率が高かった（表 7-2）。

5. 給食業務開始時のミーティングおよび給

食業務の開始・終了時刻

給食業務開始時に、36.3%の保育所では毎日ミーティングを行っていたが、時々と回答した施設が 21.5%、あまり行わないが 26.7%であった。ミーティングの実施状況は公立に比べ、私立の方が若干劣っていた（表 8）。

給食作業の開始時刻は 6～11 時台に及んでいたが、8 時台が最多で 77.8%を占め、9 時台 14.2%、7 時台は数%であり、私立に給食作業の開始が幾分早かった（表 9）。

一方、作業終了時刻は 11 時から 23 時に及んでいたが、約 80%は 16,17 時台に終了していた。18～23 時台と回答した割合は私立に高かった（表 10）。これらは保育開始時刻や延長保育の実施などと関連するものと思われる。

II. 給食全般に関する調査

1. 保育所給食の形態

現在の給食形態を以下のように区分して調査した。①自所（園）で全部調理している（以下自園給食と呼称）、②自所（園）で調理室内の業務委託を行っている（業務委託と呼称）、③給食センターや共同調理場を利用している（施設外調理と呼称）。

全体の 95.6%は自園給食であったが、業務委託を行っているところ 0.7%、施設外調理を行っているところ 3.1%であった。私立の 99%は自園給食であるのに対し、公立では業務委託や施設外調理を行っているところが多く、特に施設外調理は私立 0.2%であるのに対して公立では 5.0%と高かった（表 1）。

今年度の研究は、上述の対象の中から自園給食を行っている 2,351 か所に焦点を当て、以下に記す実態調査を行った。

2. 給食体制

自所（園）（以下、自園と呼称）において単独で調理しているか、または老人施設・養護学校・病院・事業所などと共同で調理しているかを調査した。

不明が全体の約 1/3 を占めていたが、老人施設など他所と共同で調理しているところが 7 か所（このうち、公立 1 か所、私立 6 か所）に過ぎず、ほとんどが自園単独で調理を行っていた（表 1-1）。

3. 現在、調理している給食の種類

全体でみると、3歳以上児への給食の実施率は98.0%で、このうち、厚生省の示す副食とおやつの給食を提供している施設は半数、主食を含む完全給食を提供しているところは27.7%であった。3歳未満児への給食もほとんどの施設で実施しており(96.2%)、離乳食(調乳を含む)の実施率は62.2%、特別食52.5%、延長保育時の食事の対応38.5%であった(表2-1)。設置主体別にみると、3歳以上児食の完全給食の実施率は公立に比べ私立に若干高く、離乳食、特別食、延長保育時の食事の対応も、私立の方が積極的に取り組んでいた。特に離乳食調理は公立では46.5%であったが、私立87.1%と高く、特別食も前者47.5%、後者61.0%、延長保育時の対応もそれぞれ25.0%、59.0%で、両者間に差が認められた。

延長保育時の1日の平均食数は1～50食以上に及んでおり、平均31食以上提供しているところが8.2%みられたが、半数近くの保育所では1日に1～10食であり(1～5食24.7%、6～10食19.7%)、公立に比べ、私立の方が平均食数は多い傾向がみられた(表2-2)。

延長保育時の給食内容をみると、8割以上がおやつ(補食)のみの供与で、夕食の提供は2.3%、日によりおやつ、または、夕食を出す施設は4.4%に過ぎなかった。夕食を提供しているところは、私立に20か所(3.8%)みられたが、公立では1か所(0.3%)であった(表2-3)。

4. 保育所における食事時刻

(1)離乳食

離乳食の供与回数は離乳の進行段階により異なるので、食事時刻を離乳初期(生後5～6か月児を対象)、中期(生後7～8か月児を対象)、後期(生後9～11か月児を対象)に分けて調査した。この三期を通して食事時刻は9時から19時に及んでいた。いずれの時期においても、離乳食を10時、11時台に供与しているところが多く、離乳初期では67.4%、離乳中期74.7%、離乳後期83.1%であった。また、14時、15時台に供与している保育所もあり、その割合は離乳の進行と共に13.0%、20.8%、23.5%と増加した(表3,4,5)。これは月齢と共に離乳食の供与回数が増加するので、保育所においてもそれに対応している結果であると思われる。

(2)3歳未満児食

厚生労働省では、3歳未満児には1日2回のおやつ(午前および午後)と昼食を供与するよう指導している。離乳食に比べ、無回答の割合が高かったが、回答した施設についてみると、午前のおやつは8時30分から11時未満の時間帯に及んでいたが、ほとんどの施設では9時台であった。昼食は11時～11時30分未満31.6%、11時30分～12時未満30.0%、午後のおやつは14時30分～16時未満に及んでいた(表6、7、8)。

(3)3歳以上児食

3歳以上児には昼食と午後のおやつを供与する。昼食時刻は3歳未満児よりも若干遅くしている施設が多く、11時30分～12時未満が67.4%を占めていた(表10)。

午後のおやつは3歳未満児と同様な時間帯であったが、3歳未満児に比べ以上児では、15時以前よりも15時30分以降に与えている割合が幾分高かった(表11)。

(4)延長保育時の食事

延長保育を行っている保育所の食事時刻(おやつも含む)を3歳未満児、以上児について調査した。回答のあった保育所についてみると、3歳未満児では16時～17時台であったが、大部分の保育所では17時30分～18時未満の時間帯に供与していた。3歳以上児では1か所の例外がみられたものの、16時～18時台に分布しており、このうち17時30分～18時未満に供与しているところが25.4%、18時～18時30分未満、18時30分から19時未満はそれぞれ36.6%、26.9%であり、3歳未満児と以上児の間に食事の時間差をとっていた。しかし、不明がかなりの割合を占めており、延長保育の場合には、おやつ等を与える時刻が不定期になっていることが予測される(表9、12)。

5. 土曜日の給食の実施状況

対象保育所のうち、土曜日の給食を行っていないところは1/10、8割以上のところは給食を行っていたが、弁当を持参させる保育所も数パーセント(2.6%)認められた(表13)。しかし、給食を行っている保育所のうち、通常通りに給食を実施しているところは約半数、昼食は通常通りだが、午後のおやつは提供しないところが19.2%、また、昼食は提供せず、おやつ程度のものを用意するところが15.2%であ

った。

通常通りに給食を実施しているところは私立に多く（私立：59.8%、公立：35.3%）、おやつ程度と回答したところは公立に多かった（公立：20.9%、私立：7.6%）（表 13-1）。

6. 献立作成と栄養管理

(1) 献立作成

離乳食、3 歳未満児食および以上児食について、どこで作成した献立を使用しているかを、次の五通りに分けて調査した。①市区町村で作成したものを使用する、②市区町村で作成したものを一部修正している、③自分のところで作る、④他の施設・機関で作成したもの、⑤その他。

離乳食についてみると無回答が全体の約 1/3 を占めていたが、回答した全保育所は自分のところで作成していた（表 14）。3 歳未満児および以上児食は市区町村で作成した献立をそのまま使用している施設は全体の 1/4、一部修正して使用しているところは両者共に 9%、約 60% の保育所は自分のところで作成していた。他の施設・機関で作成したものを使用するところは 2%前後であった。公立に比べ、私立では自分のところで作る、市区町村で作成した献立を一部修正して使用している割合が高かった（表 16、表 19）。

献立を自分のところで作成している施設を対象に、献立作成者を複数回答で調査した。離乳食献立を管理栄養士または栄養士が作成しているところは 57.8%、調理員の担当は 45.8%、主任保育士または保育士 20.6%、所長 9.1%であった（表 14-1）。離乳食献立に比べ 3 歳未満児および以上児食では、管理栄養士または栄養士が担当しているところが若干多かったが、離乳食の場合と同様に、主任保育士および保育士、所長が担当しているところが合わせて約 28%認められた。いずれの献立も、公立では管理栄養士または栄養士が担当する割合が高く、私立では調理員や保育関係者または所長が多かった（表 16-1、19-1）。

(2) 献立作成に関する指導状況

自分のところで献立を作成している施設について、市区町村栄養士の指導状況を調査した。いつも指導を受けると回答したところは、離乳食 15.5%、3 歳未満児および以上児食ではそれ

ぞれ約 20%、時々受ける割合は、離乳食 35.2%、3 歳未満児、3 歳以上児食では 36%であった。しかし、離乳食では 38.2%の施設は指導を受けることはないと回答し、3 歳未満児および以上児食においても 30%のところは指導を受けていなかった。また、いずれの年齢においても、指導を受けることはないと回答した施設は私立に多かった（表 14-2、16-2、19-2）。

(3) 献立の栄養管理

離乳食、3 歳未満児および以上児食の栄養管理についてみると、離乳食献立では無回答の割合が全体の 34.7%を占めており、特にこの割合は公立に高かった（43.1%）。栄養管理は、それぞれの乳児の月齢・体重等を考慮して栄養の指標を作り、それに献立の栄養素量を合わせている施設が 27.7%、私立の 30.4%のところではこの方法に準拠していた。また、特に栄養素量は算出していないが、「離乳の基本」²⁾に示されている食品構成に準じているところは 20.9%、特に指標はないが、一応、栄養素量を算出している 12.8%であった。しかし、経験に基づいて献立を作成しているところが 4%みられたが、これは乳児の栄養管理上、問題であろう（表 15）。

3 歳未満児食および以上児食の栄養管理法は同様な傾向を示しており、63~64%のところでは厚生労働省が示す「栄養給与目標算出例」³⁾を基準にしており、これを修正しているところは約 15%であった（表 17、20）。

また、献立を作成する場合、約 43%の保育所では気になる点があると言い（表 18、21）、その内容は献立に変化をつけにくい 56%、次いで厚生労働省が示す給食の栄養基準になかなか適合しにくい約 45%であり、18%の保育所ではおやつに市販品の多いことをあげていた。衛生面での気がかりをあげたところは 9%程度であった（表 18-1、21-1）。

7. 給食に関する話し合いおよび給食の方針

給食運営会議等の形で給食に関する話し合いをほとんど行っていない施設は僅か 2.8%であった。必要に応じて行うところは 28.8%、全対象の約 2/3 は月 1 回以上話し合いを行っていた。話し合いの頻度は私立に比べ、公立に若干少ない傾向がみられた（表 22）。

重視している給食方針の第一位には栄養のバ

ランスをとること、二位に望ましい食習慣づくりをあげており、その割合はそれぞれ 77.2%、74.1%であった。衛生安全性の習慣づくりは三位にあげていたが、その割合は 27.4%と低かった。私立では栄養のバランスを、公立では衛生安全性の習慣づくりをあげた比率が幾分高かった(表 23)。

8. 保育計画における給食の位置づけ

年間の保育計画に食事計画を含めているか否かを調査した。保育計画に食事計画を入れていない施設は約 1/3 を占めていたが、半数以上(56.5%)の施設では保育計画に食事を明確に位置づけていた。特に公立は私立に比べ、この割合が 7 ポイント高かった(表 24)。

食事計画の作成状況をみると、年齢別に作っている施設が 70%、年齢を考慮していないところは 1/5 程度であった。公立と私立とはほぼ同様な傾向を示していた(表 24-1)。

さらに保育計画の中に食事計画を含めている保育所について、食事計画と給食の連動状況を調査した。不明と回答したところは約 1/5 を占めていたが、この両者を連動させていないところは 5.6%に過ぎず、70%のところは連動させていた(表 24-2)。

9. 食事をとる場所

食事をとる場所を保育室、ランチルーム、保育室やランチルーム、その他に分けて調査した。

大部分の施設(83.5%)では保育室で食事をとっており、ランチルームと回答したところは 4%、保育室やランチルームを使う 8%であった。私立にランチルームの利用が幾分多い傾向がみられた(ランチルーム、保育室やランチルームを合わせた割合:公立 9.6%、私立 15.8%)(表 25)。

10. 食事の配膳、入眠時の食事の対応

食事の盛り付け状況を複数回答で調査した。全体でみると、毎日食事を一定量盛り付けている施設は半数(47.8%)、60%以上の保育所では子どもの状況によって盛り付け量を変えるまたはお代わりを用意していた。毎日バイキング方式を取り入れ、子どもに主体的に盛り付けさせているところは 11.4%であった。特に、バイキング方式をとる、お代わりを用意するなど、子どもの気持ちや食欲を重視した盛り付けの仕方は、私立に多かった(バイキング方式とお代

わりを用意する割合:公立 69.0%、私立 80.4%)(表 26)。

食事時に子どもが入眠した場合の対応の仕方をみると、次の授乳、離乳食、おやつ時まで待たせる場合が多いと回答した施設は 3.7%、入眠の長短にかかわらず配膳した食事は処分し、起きたときにそれに替わるものを用意するところは 10.3%であった。しかし、7 割以上のところでは調理室で冷蔵庫に保管し、起床時に再加熱して与える方法をとっていた(表 27)。設置主体別にみると、対応法が不明の割合は私立に比べ公立に高かったが、不明を除いて両者を比較すると、差は全く見られなかった。

配膳したものを冷蔵庫に保管し、起床時に再加熱して与える場合の対応時間を見ると、30~60 分未満が約半数、次いで 1~2 時間未満 25.4%、30 分未満 18.8%であり、公・私立間に対応法の差は見られなかった(表 27-1)。

11. 給食の喫食者

食事の時に子ども達は誰と一緒に食事をとるか、喫食者について調査した。

93.3%の保育所では職員も子ども達と一緒に給食や弁当を食べており、子ども達だけで食事をしているところは 5%に満たなかった。しかし、設置主体別にみると、子ども達だけで食べている割合は公立に比べ、私立に若干高かった(公立 3.8%、私立 6.2%)(表 28)。

喫食者の内訳をみると、当然のことながら保育士が一番多く 98.2%、次いで調理員 48.1%で、管理栄養士または栄養士は 16.8%であった。公立に比べ、私立では管理栄養士や栄養士と一緒に食べる比率が 12 ポイント高く、調理員は 7 ポイント低かった。これは正規の栄養士の雇用率が私立に高かったためである(表 28-1)。

喫食頻度をみると、保育士がいつも子どもと一緒に食事を摂っている施設は 93.9%、管理栄養士や栄養士では 1/3 で、この割合は私立に高かった(公立 22.4%、私立 43%)。また、調理員が子どもといつも一緒に食べている施設は約半数で、公立に多かった(表 28-1-1、28-1-2、28-1-3)。

12. 給食に関する職員間の連携状態

給食に関して保育士と給食関係者の連携状態をみると、あまりとれていないとは言えないと回

答した施設はごく僅かで(2.1%)、よくとれている 48.7%、比較的とれていると思う 46.7%であった。私立に比べ、公立によくとれている割合が 7 ポイント高かったものの、概ね両者の連携状態は良好であると言えよう(表 29)。

1 3. 食事環境に対する配慮

(1)楽しくする工夫

特に食事を楽しくする工夫をしていないと回答した保育所は 7.5%、この割合は私立に若干高かった。しかし、ほとんどの施設では何らかの工夫を試みていた。その手段を複数回答で調査した。

半数以上の保育所で用いている手段は、異年齢で食事をする(67.9%)、テラスや園庭の利用(56.4%)、食卓の工夫(テーブルクロス、ランチョンマットの使用、花を飾るなど)

(54.6%)で、食事が中心となるバイキング方式をとっている、弁当給食にして園外で食事をする手段は、それぞれ 40.8%、38.9%であった。

設置主体別では、公立では異年齢児との食事や食卓の工夫の試みが多く、私立ではテラスや園庭の利用、バイキング方式をとる、弁当給食にして園外で食事をする手段をとっている割合が高かった(表 30)。

(2)工夫の実施状況

食事を楽しくする工夫のうち、食卓の工夫、異年齢児との食事、バイキング方式、ランチルームの利用をいつも行う、時々行うの二段階に分けて調査した。

いつも行うと回答した割合の高いものはランチルームの利用で、全体の 49.4%を占めていた。食卓の工夫、異年齢児との食事は両者ともに全体の約 1/4、バイキング方式は 7.9%、テラスや園庭などの利用、弁当給食は 1%前後に過ぎなかった。いずれの工夫をいつも行っている比率は、私立に高かった(表 30-1、30-2、30-3、30-4、30-5、30-6)。

1 4. 子どもの嗜好状況の把握

子どもの食嗜好は、その時代の社会状況や家庭の食習慣などによって影響を受けるが、嗜好を把握することは、献立を作成する際に、また嗜好に問題が見られた場合には食教育を行う上で必要となる。

今回の調査対象で、園児の嗜好傾向を殆ど把握していない施設は全体の 27.1%を占めてお

り、予想のほか多かった。しかし、定期的にまたは不定期であるが現状把握を行っている施設が、それぞれ 30.8%、38.9%であり、設置主体別では大差はみられなかった(表 31)。

嗜好傾向を把握する手段を複数回答で調査したところ、保育士の意見を聞くまたは記録をしてもらう方法が一番多く 68.8%、次いで残食状態の記録をとり、それをまとめる 54.0%、三位は保護者にアンケートを取るであった(30.1%)。また、子どもに直接聞いて、それらをまとめる方法も約 1/4 か所の施設で試みていた。これらの手段にうち、保護者にアンケートをとる手段は公立に比べ、私立に 6 ポイント高かった(表 31-1)。

1 5. 子ども達への食教育

(1)食教育の実施状況および担当者

食教育の実施状況をよく行う、時々行う、あまり行わないの三段階に分けて調査した。あまり行わないという消極的な姿勢を示している施設は 11.5%で、8 割以上のところでは何らかの形で積極的に食教育に向き合っていた。このうち、よく行うと回答した施設は 22.1%、時々行うところは 6 割以上を占めていた。私立に比べ、公立に幾分、積極的に食教育に向かっている様子が伺えた(表 32)。

食教育の担当者は、クラス担当保育士が 85.2%を占め、これに調理員、所長、主任保育士が続くが、それぞれの比率は 35.0%、32.7%、28.9%であった。管理栄養士や栄養士は配置率が低かったために、食教育の担当者としての割合は低かった(合わせて 24.6%)。しかし、前述したように、私立では公立に比べ、給食担当者として栄養士の配置立が高かったために、食教育にかかわる比率が高かった(表 32-1)。

(2)食教育の方法およびその効果

食教育の方法を複数回答で調査した結果をみると、食事やおやつの時に話をする手法が一番多く(87.1%)、次に行事食を通して行う(55.4%)、以下菜園活動を通して行う(54.7%)、調理保育を行う(42.2%)、媒体の利用(28.6%)の順であった。その他、野外活動を行う、ゲームや遊びを利用する、特別なカリキュラムを組むなどの手段もあげられていたが、これらはいずれも 5%前後であった。設置主体別に食教育の手法をみると、公・私立共に

第一位には食事やおやつの時に話しをする方法をあげていたが、二位には公立は菜園活動、私立は行児食の導入を、三位には前者、行児食の導入、後者、調理保育であった。特に菜園活動は私立に比べ公立に高く（約 10 ポイント）、調理保育は私立に 12 ポイント高かった（表 32-2）。

食教育の効果を調べた結果、不明と回答したところは全体の 3%に過ぎず、ほとんどの保育所ではその効果を認めていた。効果の内容は子どもに食べる意欲が出た（76.4%）、偏食が減った（56.8%）、残食が減った（47.7%）、食事に関する会話が増えた（37.8%）、食事時の表情が生き生きしてきた（33.1%）などであり、保護者の食意識が変わってきたと回答したところも 18.4%みられた。食教育の効果に関する評価は、公・私立間に差は認められなかった（表 32-3）。

さらに、自園で給食を作っている場合、食教育を行いやすいか否かを調査した。この間に不明またはどちらとも言えないと回答した施設が合わせて 13.7%みられたものの、86.2%のところでは自園で調理すると食教育を行いやすいと回答していた（表 32-4）。

1 6. 食事に関する家庭と保育園の連携状況

保育所と家庭との連携状況をみると、両者間の連携をよくとっている施設は 49.2%、時々とっている 44.5%であったが、あまり連携をとっていないところが 3.5%認められた。連携状況は公・私立間に差は認められず、両者とも概ね連携がとれていると言えよう（表 33）。

連携をとる手段を複数回答で調査したところ、最もよく用いられるものは献立表の配布で、全体の 9 割を占めていた。次いで連絡帳（64.6%）、送迎時などに個別に話す（57.7%）、給食便り（55.8%）をあげていた。また、保護者会・懇談会・給食参観などの会合は 47.6%であった。私立に比べ、公立では個別の話し合いや保護者会などの会合をあげた割合が高く、印刷物等の配布による一方的な連携ではなく、それぞれの保護者の状況を把握しながら連携を密にしている様子が伺えた（表 33-1）。

1 7. 給食を通じた地域交流事業の展開状況

昨今では保育所が核となって、地域の交流を図っているところがある。地域交流活動の柱

には様々なテーマが立てられるが、今回はそのなかで「食」に焦点を当てた地域交流活動の実施状況を調査した。この活動を行っていないところが全体の 2/3 を占めており、行っているところは 27.6%であった。設置主体別に差は認められなかった（表 34）。

地域交流活動を行っている 648 か所のうち、70.4%の保育所では、その活動が子どもの食生活上に効果があると回答していた（表 34-2）。

1 8. 調理室内の業務委託

(1) 業務委託に対する意向

平成 10 年度から、保育所について当該施設内における調理業務の委託が認められた。前述したように、今回の調査では調理室内の業務委託をしていた保育所は 2,459 か所のうち 17 か所（0.7%）に過ぎず、95.6%は自園の職員が調理に当たっていた。このうち、調理室内の業務委託についての情報を知らないと回答したところは 3.4%、また、不明を含めてこのシステムに移行するかどうか分からないと回答した施設が 11.3%であった。一方、このシステムを望むが、適切な業者がない、現在の社会・経済状況下では、今後、その方向に進んでも仕方がないと回答していた施設はそれぞれ 0.8%、11.4%みられたものの、73.1%は子どものために業務委託はすべきでないと回答していた。公立は私立に比べ、委託を望ましくないとする意見が 8 ポイント高く、私立では逆にこのシステムを望むが適切な業者がない、委託に関する情報を知らないまたは分からないと回答した割合が幾分高かった（表 35）。

(2) 子どもにとって業務委託のデメリット

あらかじめ外部委託によるデメリット 18 項目を設定し、複数回答で調査した。

調理室業務の外部委託は子どもにとって望ましくないという理由のうち、50～70%以上を占めたものは、委託することにより子ども達は食事を作る人とかかわりを持つことが難しくなる（73.3%）、病後の場合も含めて、一人一人の子どもに対応した食事の提供が難しい（68.9%）、そのときの状況に応じて、調理法や盛り付けの工夫を自由に行うことが難しい（66.0%）、適温給食が難しい（59.7%）、職員間で食事に関する連携がとりにくくなる（52.6%）、日常の給食に行事食を取り入れにくい（50.7%）

であった。

衛生的に心配という意見は 45.5%、子どもへの食教育に関するものとして、菜園活動、調理保育と結び付けにくい(45.2%)、保育計画に食事のテーマを自由に入れにくい(44.4%)、子どもの希望を献立に反映することが難しい(42.0%)、食教育と結び付けにくい、子ども達が調理に関する手伝いを自由に行うことが難しい(それぞれ 38.0%) であった。一方、保護者や地域への食教育の面からあげられたデメリットは、保護者の給食参観、試食会の開催、調理実習などを行い難い(40.2%)、保護者も子どもの食事を身近に考えにくくなる(38.8%)、給食便りなどを作りにくい(29.9%)、保育所が地域への栄養・食生活に関する情報の発信地になり難い(27.4%)であった。一時保育等の食事にも対応し難いという意見は 1/4 程度であった。

公・私立間の意見に差がみられたものとして、公立では菜園活動・調理保育の視点からの反対が多く、私立では個別対応や一時保育等に対応し難い、保護者も子どもの食事を身近に考え難いという声が幾分多かった(表 35-1)。

1.9. 保育所給食の規制緩和(調理室必置規制の緩和)

(1)規制緩和に対する見解

児童福祉法の改正に伴う認可保育所(園)の規制緩和により、公立と社会福祉法人が中心の認可保育所(園)の経営に、企業が参入できるようになった。このような保育制度の変革のなかで、調理室必置規制の緩和の問題も聞かれるようになった。そこで、子どもにとって望ましい給食システムの在り方を考える時、このような給食の規制緩和を保育士および給食関係者はどのように受け止めているか、意見の収集を行った。

この問題に対して分からないと回答した保育所は全体の 13.8%、また、今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ないと考えるところは 9.3%であったが、72.3%の保育所は子どもにとって実現させることは望ましくないと回答していた。公立に比べ、私立に調理室必置規制の緩和の問題は分からない、やむを得ないという回答が数パーセント高かった(表 36)。

(2)子どもにとって、調理室必置規制の緩和が望ましくないと考える理由

あらかじめ調査表に望ましくない理由を提示し、複数回答で調査した。

70%以上の保育所があげた反対の理由は、調理する過程(食材を切る音、揚げる音、匂いの体験)や調理担当者の働く姿を見せることが必要(72.8%)、除去食、病後の対応などがきめ細かく、かつ、迅速にできない(71.6%)、適温給食を行いにくい(71.0%)であった。さらに、年齢・個別対応が出来ない(64.8%)、十分な衛生管理ができるとは思えない、保育計画における「食」の位置づけが弱くなる(それぞれ 60.4%)、保育所で食教育が行い難くなる(52.9%)、十分な栄養管理ができるとは思えない(52.4%)などをあげていた。

設置主体別に意見をみると、両者間に同様な動きがみられたが、私立に比べ、公立では適温給食、衛生管理、栄養管理をあげる割合が7~9ポイント高く、私立では除去食等病後の対応、食教育に関する理由をあげている割合が若干高かった(表 36-1)。

D. 考察

以上の調査結果を踏まえ、保育所における調理室内の業務委託、さらに保育所の調理室必置規制の緩和を視野に入れて考察を行う。

管理栄養士・栄養士の配置

現在、保育所に栄養士(管理栄養士を含む)の必置義務はないが、零歳児保育を行っている施設では、正規の栄養士を配置するところが増えている。今回の調査では管理栄養士および栄養士の配置率は 34.0%であった。平成 10 年度における児童福祉施設の栄養士の配置率は 34.3%であるので⁴⁾、今回の結果はほぼこれに一致していた。しかし、現在、保育所ではアトピー性皮膚炎や食物アレルギー児、病後の回復期にある子どもの栄養・食事管理も委ねられているのが実態である。また、給食の衛生管理・指導の面においても、専門的な知識を持つ栄養士の配置が望まれる。

今回の調査結果において、離乳食、3歳未満児および以上児の献立は公・私立共に自園で作成しているところが多く、しかもその栄養管理に調理員、保育士、所長が携っているところが多かった。また、約 1/3 の保育所では市区町村栄養士の指導を受けていなかった。今回の調査

対象においても、すでに調理業務の委託を行っている保育所があったが、調理業務の委託を行う基本的な考え方の一つに、調理業務の委託を行う施設にあっては、保育所や保健所・市町村等栄養士により献立等について栄養面での指導を受けられる体制にあるなど、栄養士による必要な配慮がなされることがあげられている¹⁾。今後、調理業務の委託の進捗が予測されるなかで、子どもの健康づくりにとって基本である栄養管理は、栄養士の手に委ねることができるよう、市区町村福祉行政担当栄養士、保育所栄養士、保育所間栄養士の連携を望む。

地域児童福祉事業等調査報告²⁾によると、保育所のある市町村の中で、調理業務の委託を認めている805か所の市町村のうち、施設外調理についても認めてほしいという意見を提示している。しかし、このようなシステムで病児を含め、現行の自園給食以上の栄養管理を行うことは望めないものと思われる。

保育と給食の連携、給食作業開始時のミーティングの実施

ほとんどの保育所では、保育士と給食関係者とは連携をとっており、全体の約2/3の保育所では月に1回以上、給食に関する話し合いを行っていた。また、保育計画の中に年齢別に作成した食事計画を入れるなど、給食を保育に反映させた実践を行っていた。しかし、現代の社会・経済の状況下においては、今後、調理業務の委託は徐々に進むことが予測される。そのような中、受託業者側では給食が単に子どもの所要栄養量の提供にのみとどまるのではなく、保育の一環としての給食の在り方を理解し、その役割を発揮できるような努力が必要であろう。そのためには保育所と受託業者との連携、市区町村児童福祉担当栄養士のきめ細かい指導が必要である。一方、施設外調理では、それぞれの保育所の保育活動にあわせた行事食の導入、年齢を配慮した食事計画の実施などは不可能に近いものと思われる。

また、子どもを保育する上で、登園時の子どもの健康状態を把握することは極めて重要なことであり、それに応じてその日の授乳や食事内容が決まる。このような点から保育室と調理室の密な連携が大切であり、給食始業時に子どもの健康状態に関する情報を調理関係者に伝達す

る必要がある。今回の調査において給食始業時に毎日ミーティングを行っていたところは約36%、一方、あまり行っていないところが27%みられた。今後、それぞれの子どもの状態に適した食事を供与するためには、自園調理の場合においても、また、業務委託を行う場合においても、給食始業時のミーティングは必須条件であると考ええる。しかし、給食のシステムが施設外調理になった場合には、このような連携をとることは難しい。

延長保育時の食事の対応

今回の調査では延長保育時の食事の対応を行っている施設が全体の約40%であり、特に私立においてこの割合が約60%に及んでいた。民秋らの研究報告³⁾においても、おやつや軽食、補食を出しているところは、公立に比べ私立に多かった。しかし、今回の調査において夕食を提供しているところは2.3%で、8割以上はおやつ（補食）の供与であった。このような傾向は1998年に神奈川県内、横浜市、川崎市の認可保育園を対象に行った調査⁴⁾においても認められている。夕食を供与するか、おやつ（補食）でとどめておくかは、保育時間が大きくかわってくる。1997年に日本保育協会が行った調査⁵⁾によると、全国平均の延長保育の希望時間は18～19時までの1時間延長の利用が一番多く、76%となっており、19～20時までの希望は8.4%、21時以降は2.9%に減少していた。しかし、その後、1999年に男女共同参画社会基本法が公布、施行されたので、今後、より長時間保育を希望する保護者も多くなることが予測される。都心に新型保育施設をつくる場合に望む機能を調査した報告書によると⁶⁾、7割以上の者が挙げたものは給食サービス、午後7時までの延長保育、給食のアレルギー対応であった。今後、延長保育における給食の在り方の検討も重要であろう。また、「保育所における保健・衛生面の対応に関する研究」（主任研究者：高野 陽）で調査した保育時間を筆者らの研究結果に重ね合わせ、延長保育時間とおやつ、夕食の関係を検討したい。

前述の民秋らの報告³⁾によると、保育所での生活空間に慣れる、または母親の就労のことが理解出来るような年齢になると、延長保育の影響は少なくなるが、年齢が小さい程、延長保育

時間においてはそれまでの保育時間と異なった様子を見せるという。そのような中で、子どもの心情を癒す食事の供与も考慮する必要がある。このような視点から、特に、施設外調理の給食システムには疑義が残る。

食事時刻

乳幼児にとって、授乳や食事時刻は生活リズムを形成する上で重要な柱となる。授乳や食事時刻は、保育開始および終了時刻が大きくかわるので、今後、さらにこれらと重ね合わせて検討する必要があるが、今回の結果はこれまでの調査結果^{10,11)}と概ね一致した。今後、望ましい給食をすすめていく上で、今回の結果は一つの指標となるものと思われる。しかし、離乳期乳児は3歳未満児および以上児に比べ、特殊な食事リズムを作っている時期であり、また、今回の調査やこれまでの調査においても、3歳未満児と以上児とでは、昼食や午後のおやつの時刻が微妙に異なっている。これは保育計画に基づくものと思われるが、施設外調理の場合に、それぞれの保育所の保育計画に適応させることは困難であると思われる。

献立作成と栄養管理

保育所に通う1～6歳児を対象にした栄養素等摂取状況に関する調査¹²⁾によると、保育所に行く日と自宅で過ごす日とでは栄養素等摂取状況が異なり、特に、自宅日ではカルシウム、鉄、ビタミンB₁（調理による損失を考慮して）の摂取量は栄養所要量を下回っていた。食品摂取の面からみると、自宅日では乳類、野菜類（緑色野菜を含む）、豆類、魚介類の摂取が減少し、逆に、菓子類、嗜好飲料の摂取量が増加するなどの問題が指摘されている。現代において、保育所に通所する子どもの栄養管理は、最早、保育所給食に委ねられているところが少なくないといっても過言ではない。

望ましい保育所給食を展開するためには、まず、厚生労働省が示す保育所給食の栄養給与目標³⁾を充足する献立を作成しなければならない。献立は食品の種類およびそれらの調理法を含めた質的・量的組み合わせを示したもので、食物をより美味に、より楽しく、より健康的に摂取するための食生活の具体的な計画である。それゆえ、献立作成は専門的な知識と手法を駆使して行われる。しかし、今回の調査において、献

立は公・私立共に市区町村で作成したものをそのまま利用する、または一部修正して利用している施設よりも、自園で作成しているところが多く、しかもその作成に調理員や保育関係者がかわっているところが多かった。そして、厚生労働省が示す栄養基準³⁾になかなか適合しにくく、また、献立に変化をつけにくいと回答していた。さらに、全体の1/3の保育所では市区町村栄養士の指導を受けることがなかった。今後、子どもにとってより望ましい献立を立案するためには、それぞれの地域における公・私立保育所の連携のもとに、市区町村における管理栄養士が策定した献立の利用を望みたい。全国社会福祉協議会・全国保母会の調査¹³⁾に比べ、今回の調査では公・私立共に共通献立表を使用している割合が低く、園単位の献立を使っている施設が多かった。これは私立保育所に栄養士の配置率が増加した結果によるものか、今後、検討を行いたい。それによって今後の給食の在り方が変わるとと思われる。

食事の盛り付け、食事の対応、嗜好の把握

65%前後の保育所では、子どもの状況により食事の盛り付けを変えたり、お代わりを用意しており、それぞれの子どもの食欲を重視した配膳を行っていた。また、乳児は幼児に比べ、摂食時刻が不規則になることが多い。食事時に人眠した場合の食事の対応を見たところ、配膳した食事を調理室で冷蔵庫に保管し、起きた時に再加熱して与えているところが7割を占めていたが、10%のところでは入眠時間の長短にかかわらず調理した食事は処分し、起きた時にそれに代わるものを用意していた。また、冷蔵庫内で保管した場合、30分未満で対応しているところが約1/5、約7割は30～60分未満であった。保育所給食に施設外調理を取り入れた場合には、新たなものを用意することは不可能である。児童福祉施設以外の社会福祉施設では、平成12年3月から施設外委託が認められた¹⁴⁾。これについては病院における院外委託と同様に保存運搬に当たっての原則は冷蔵・冷凍、調理から喫食まで2時間以内、製造についてはHACCP（危害分析重要管理点）などの要件が求められている。特に細菌に対する抵抗力の弱い乳児が摂取する離乳食については、約70%の保育所では、1時間以内で対応していること

を考え合わせると、施設外調理を認めることに不安が残る。自園で調理した食事を直ちに冷蔵保存した場合と、外部で調理して搬入した食事を冷蔵保存した場合の衛生面における検討も必要であろう。

今回、約 70%の保育所では、定期的、または、不定期であっても子どもの嗜好状況を把握していた。日常の食事を楽しいものにするためにも、また、将来に向け、望ましい食嗜好を身につけさせて生活習慣病を予防するためにも、子どもの嗜好を把握し、それを献立に反映させる、または、嗜好に問題が認められれば、給食を通してその改善を図りたい。このような子どもの嗜好状況と給食のスムーズな連動は施設外調理では不可能ではないだろうか。

食事を楽しくする工夫および供食者

食事を楽しくする様々な工夫が行われていたが、食事そのものが中心となるバイキング方式や弁当給食を取り入れているところが 40%前後みられた。社会福祉協議会・全国保母会の調査¹³⁾においても、給食担当者は食事を楽しむために、盛り付け方を配慮したり(81.9%)、バイキング方式を取り入れていた(32.4%)。

また、私立の約 40%の施設では栄養士や調理員が、公立の約 50%のところでは調理員が子どもといつも一緒に食事をとっていた。子どもにとって保育士のみならず、食事を調理する者との会食体験も大変貴重であり、それが生きた食教育となる。調理業務の委託を行う場合にも、このような食事環境の工夫を行うことが求められる。一方、施設外調理においては、子どもと食事を作る者との接点を作ることには限界があると考ええる。

食教育と給食の在り方

昨今においては少子化現象がすすむ中、少ない子どもをいかに健全に育成するかが大きな課題である。しかし、生活や食生活の変化に伴う慢性的な遊びの不足、エネルギーの過剰摂取などによって、小学生の中には肥満、高血圧、コレステロール値の異常などを有する者の増加傾向が指摘されており、これらに関する報告は枚挙にいとまがない。そのような中、未就学児を対象とした食教育を、計画的に推進することの必要性が強調されている。

昨今では、保育所においても子どもを主体に

した食教育に目をむけている。今回の調査では、8割以上の施設では子ども達に食教育を行っていた。食教育の手法は食事やおやつの時に話をする割合が 87%と高率であったが、その他、行事食や菜園活動、調理保育なども行っていた。平成 6 年に実施した全国社会福祉協議会・全国保母会の調査¹³⁾によると、調理担当者も保育士も食事の時に話しかける手段を用いている施設が大半(90%前後)を占めていたが、菜園活動、調理保育も行っていた。筆者らが平成 7 年に行った調査¹⁴⁾によると、今回の調査結果と同様に、8割の保育所では食事の時に話を通していたが、調理保育や菜園活動を用いての食教育はそれぞれ 76.5%、73.7%と高かった。今回の調査で菜園活動や調理保育が減少した背景に、病原性大腸菌 0-157 による食中毒の発生が大きくかかわっているものと思われる。公立では私立に比べ、菜園活動が多く、調理保育が少なかったが、これは各市区町村福祉主管課の指導によるところが大きいものと思われる。しかし、食材の成長過程を観察し、収穫した食材を調理へと結び付ける教育は、家庭での調理体験が希薄になった今日においては、子どもにとって貴重なものであり、教育効果も大きいものと思われる。このような視点から保育所給食の在り方を考えると、調理業務の委託の場合には、保育所と受託業者との密な連携が求められ、また、施設外調理方式では実体験を基盤にした食教育の実現は不可能であると思われる。

地域交流事業と保育所給食

保育所給食の役割の一つに、保育所が地域と連携をとることにより、地域の食生活の改善を図ることが挙げられる。さらに、昨今においては、地域社会における人間関係の希薄化や核家族化が進む中で、子育てをしている家族が社会から孤立し、母親に育児不安を募らせていることが少なくない。様々な子育て支援が展開されている中で、保育所は保育の専門家が揃っていることから、質のよいサービスが提供できる。一方、少子化が進む中で、保育所の生き残りにつながるものとして、近年、地域交流活動を積極的に取り組みはじめている。地域交流活動の主なものとして、子どもの健全育成を第一に据え、その中に食べること、遊ぶこと、精神的な安定を図るなど、生活の基本を柱にした保育の

展開が考えられる。

今回の調査では、給食を通しての地域交流事業を行っている施設は 648 か所 (27.6%) と少なかったが、このうち、456 か所は子どもの食生活に及ぼす効果があったという。今後、自由記載をもとにその内容を検討し、自園で給食を行っているがゆえに出来得る活動内容を検討し、子どもの食生活上、効果があがる地域交流事業を見出したい。

調理室の業務委託、保育所給食の規制緩和（調理室必置規制の緩和）とこれらに関する見解

これまで保育所の調理業務は、保育所の職員が行うこととされてきたが、平成 10 年度から施設職員による調理と同等な給食の質の確保が図られる等の条件を満たす場合には、第三者への委託が可能となった⁵⁾。地域児童福祉事業等調査報告⁵⁾によると、業務委託を認めている市町村数は、保育所のある市町村(3,085)の 26.1% であった。このうち、公営・私営の保育所とも認めている市町村は 18.2%、私営は認めているが公営は認めていない 7.9% であった。この調査によると、現在、業務委託をしている保育所数は 611 か所であり、全国の保育所総数の 2.7% であった。この調査に比べ、今回の調査では業務委託の実施率は全対象の 0.7% と低率であった。調理業務の委託についての情報を知らない、業務委託を望が、適切な業者がないと回答した割合が合わせて 4.2%（私立では 5.8%）認められた。上述の厚生省の調査⁵⁾によると、業務委託を認めていない 2,280 市町村について、今後の予定を調べた結果、83.4% は今後も業務委託を認める予定はないと回答し、現在、検討中、今年度・次年度以降に認める予定はそれぞれ 15.7%、0.9% であった。現在、委託を認めていない理由として給食の質の低下を心配する意見が 67.4% を占めており、また、保育所側の理解が得られない 14.0% であった。今回に調査においても、保育所側では業務委託について 73% が望ましくないと回答しており、その理由に給食の栄養管理、個への対応、行事食等を含めた保育との連動、食教育、衛生・適温給食の実施、職員間の連携等、子どもの側にたった広い視野からの意見があげられていたが、これらの問題は委託契約の如何によってカバーできるものもあろう。しかし、厚生省の調査結

果⁵⁾に見られたように、給食の質の低下を招くことがないようにするためには、契約書に基づいて定期的に給食の実態を評価する必要がある。

次年度には、調理業務の委託を行っている保育所の給食の実態を把握し、施設職員が調理している場合との比較を試み、望ましい業務委託を実施する際の具体的なポイントを提示したい。

一方、今回の調査において、施設外調理により給食を行っている保育所が 77 か所(3.1%)みられたが、栄養・衛生管理、個への対応、食事環境づくり、食教育、保育との連携、保育ニーズに対する対応等の視点から、この方式の「給食の質」を検討し、子どもにとって望ましい給食の在り方を提言したい。

E. 結論

全国保育所の中から 4,505 か所 (1/5 抽出) に保育所給食に関する調査表を送付し、2,459 か所から回答を得た。このうち、調理室業務の委託、施設外調理を行っているところは、それぞれ 0.7%、3.1% で、ほとんどの施設では保育所に勤務する給食関係者が調理を行っていた。今回は、主に自園調理を行っている 2,351 か所を対象に行った調査結果を述べる。

ほとんどの保育所では 3 歳未満児および以上児の給食を実施しており、離乳食の実施率は 62%、特別献立、延長保育時の対応を行っているところは 53%、39% であった。献立は自園で作成するところが半数以上を占め、調理員はもとより保育士もそれにかかなり関わっており、行政栄養士の指導を受けていない保育所が約 1/3 を占めていた。しかし、保育所全体で保育計画のなかに、年齢別に作成した食事計画をいれるなど、保育と食事の取り組みや給食運営会議の開催などを積極的に行い、保育士と給食関係者の連携を密にとっていった。

子どもにとって配慮された様々な食事環境のもとで、子どもの食欲に合わせた食事の供与が行われ、菜園活動、調理保育などの実践を取り入れた食教育も積極的に行い、その効果を上げていた。また、自園で調理すると、食教育も行いやすいと回答していた。この様に、今回の調査から、子どもにとって自園で調理を行うことによる様々なメリットが認められた。

一方、調理室業務の委託、施設外調理に関し

ては、子どもと給食関係者との人間的な関わり、栄養管理、個への対応、行事食の導入、食教育、衛生管理、適温給食、職員間の連携などの視点から、7割以上が子どもにとって望ましくないと回答していた。

今後、今回の調査結果を人口、保育所の規模、保育時間、栄養士の配置状況などとの関連づけを行い、自園給食の質の向上に役立てたい。

さらに、現在、調理室業務の委託を行っている保育所の現状調査を行う共に、今回の調査で施設外調理を導入している保育所 77 か所の詳細な調査も行いたい。それらの結果を踏まえ、保育の中で子どもにとって望ましい「食」の位置づけを明確化し、さらに、保護者にとって保育の選択肢が広がった今日、子どもにとって何が大切で、また、必要かを知らせる資料づくりを行うことも必要であると思われる。

参考文献

- 1) 厚生省児童家庭局長通知：保育所における調理業務の委託について。平成 10 年 2 月 18 日、児発第 86 号。
- 2) 厚生省児童家庭局母子保健課長通知：改定「離乳の基本」。平成 7 年 12 月 4 日、児母第 47 号。
- 3) 厚生省児童家庭局母子保健課長通知：児童福祉施設給食の栄養給与目標の取り扱いについて。平成 12 年 1 月 19 日、児母第 1 号
- 4) 厚生省報告例：平成 10 年度における児童福祉施設の栄養士の配置率。
- 5) 厚生省大臣官房統計情報部編：平成 11 年地域児童福祉事業等調査報告 厚生統計協会，2000。
- 6) 民秋 言他：長時間保育における乳幼児の心身に及ぼす影響及び保育所処遇のあり方に関する研究。平成 10 年度厚生科学研究・子ども家庭総合研究報告書。1999。
- 7) 冨田英雄他：長時間保育についての調査 (Part 2. 園長編)。第一調査専門部会報告書，白峰学園保育センター，1999。
- 8) 日本保育協会：保育所利用者のニーズに関する調査研究報告書。1997。
- 9) 都心子育てニーズ研究会：都心に新型保育園・学童館を！…働く母親とその家族の生活実態と保育ニーズ…。2000 年 6 月。
- 10) 日本児童福祉給食会：保育所給食に関する調査研究報告書。昭和 60 年度研究，p.83,1987。
- 11) 水野清子他：保育所給食に関する研究。日本総合愛育研究所紀要，第 32 集，p.17,1995。
- 12) 坂本元子他：幼児のライフスタイルに対応し、食物摂取および発育・発達を踏まえた食教育枠組みに関する研究。平成 10 年度厚生科学研究・子ども家庭総合研究報告書，p.294. 1999。
- 13) 全国社会福祉協議会・全国保母会：時代的な課題への対応のために…保育所保母・給食担当者の実践状況および意識調査…。1995。
- 14) 厚生省大臣官房障害保健福祉部長、社会・援護局長、老人保健福祉局長：「保護施設等におけるにおける調理業務の委託について」の一部改正について。社援第 647 号，平成 12 年 3 月 22 日。