

【給食関係者・給食業務等に関する調査】

表1. 調査票への記入者

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	所(園)長	1,335	54.3	939	62.2	382	41.8	14	37.8
2	主任保育士	322	13.1	134	8.9	184	20.2	4	10.8
3	保育士	42	1.7	21	1.4	19	2.1	2	5.4
4	管理栄養士	74	3.0	53	3.5	21	2.3	0	0.0
5	栄養士	352	14.3	125	8.3	222	24.3	5	13.5
6	調理員	859	34.9	564	37.4	287	31.4	8	21.6
7	その他	43	1.7	19	1.3	22	2.4	2	5.4
	不明	352	14.3	186	12.3	153	16.8	13	35.1
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0
	累計	3,379	137.4	2,041	135.3	1,290	141.3	48	129.7

表2. 管理栄養士(雇用状況)

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	正規	191	7.8	150	9.9	39	4.3	2	5.4
2	パート	30	1.2	22	1.5	7	0.8	1	2.7
3	他所との兼務	171	7.0	159	10.5	12	1.3	0	0.0
	不明	2,148	87.4	1,255	83.2	858	94.0	35	94.6
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0
	累計	2,540	103.3	1,586	105.1	916	100.3	38	102.7

表2-1. 管理栄養士(正規人数)

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1名	181	94.8	143	95.3	36	92.3	2	100.0
2	2名	7	3.7	4	2.7	3	7.7	0	0.0
3	3名	1	0.5	1	0.7	0	0.0	0	0.0
4	4名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
5	5名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
6	6名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
7	7名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
8	8名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
9	9名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
10	10名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
11	11名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
12	12名	1	0.5	1	0.7	0	0.0	0	0.0
13	13名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
14	14名	1	0.5	1	0.7	0	0.0	0	0.0
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	191	100.0	150	100.0	39	100.0	2	100.0

表2-2. 管理栄養士(パート人数)

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1名	27	90.0	20	90.9	6	85.7	1	100.0
2	2名	2	6.7	1	4.5	1	14.3	0	0.0
3	3名	1	3.3	1	4.5	0	0.0	0	0.0
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	30	100.0	22	100.0	7	100.0	1	100.0

表3. 栄養士(雇用状況)

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	正規	644	26.2	270	17.9	363	39.8	11	29.7
2	パート	112	4.6	58	3.8	54	5.9	0	0.0
3	他所との兼務	261	10.6	237	15.7	20	2.2	4	10.8
	不明	1,612	65.6	1,076	71.3	511	56.0	25	67.6
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0
	累計	2,629	106.9	1,641	108.7	948	103.8	40	108.1

表3-1. 栄養士（正規人数）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1名	541	84.0	246	91.1	285	78.5	10	90.9
2	2名	85	13.2	19	7.0	65	17.9	1	9.1
3	3名	13	2.0	4	1.5	9	2.5	0	0.0
4	4名	1	0.2	0	0.0	1	0.3	0	0.0
5	5名	1	0.2	0	0.0	1	0.3	0	0.0
6	6名	2	0.3	0	0.0	2	0.6	0	0.0
7	7名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
8	8名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
9	9名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
10	10名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
11	11名	1	0.2	1	0.4	0	0.0	0	0.0
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	644	100.0	270	100.0	363	100.0	11	100.0

表3-2. 栄養士（パート人数）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1名	105	93.8	57	98.3	48	88.9	0	0.0
2	2名	6	5.4	1	1.7	5	9.3	0	0.0
3	3名	1	0.9	0	0.0	1	1.9	0	0.0
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	112	100.0	58	100.0	54	100.0	0	0.0

表4. 調理員（免許の有無）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	免許有り	1248	50.8	833	55.2	396	43.4	19	51.4
2	免許無し	250	10.2	94	6.2	150	16.4	6	16.2
3	両方回答	809	32.9	511	33.9	290	31.8	8	21.6
	不明	152	6.2	71	4.7	77	8.4	4	10.8
	全体	2459	100.0	1509	100.0	913	100.0	37	100.0

表4-1. 調理員（免許有り・雇用状況）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	正規	1910	92.9	1249	92.9	634	92.4	27	100.0
2	パート	716	34.8	497	37.0	211	30.8	8	29.6
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	2057	100.0	1344	100.0	686	100.0	27	100.0
	累計	2626	127.7	1746	129.9	845	123.2	35	129.6

表4-1-1. 調理員（免許有り・正規人数）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1名	1190	62.3	756	60.5	415	65.5	19	70.4
2	2名	608	31.8	403	32.3	199	31.4	6	22.2
3	3名	97	5.1	80	6.4	16	2.5	1	3.7
4	4名	13	0.7	8	0.6	4	0.6	1	3.7
5	5名	1	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0
6	6名	1	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	1910	100.0	1249	100.0	634	100.0	27	100.0

表4-1-2. 調理員（免許有り・パート人数）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1名	595	83.1	411	82.7	176	83.4	8	100.0
2	2名	104	14.5	73	14.7	31	14.7	0	0.0
3	3名	15	2.1	11	2.2	4	1.9	0	0.0
4	4名	1	0.1	1	0.2	0	0.0	0	0.0
5	5名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
6	6名	1	0.1	1	0.2	0	0.0	0	0.0
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	716	100.0	497	100.0	211	100.0	8	100.0

表4-2. 調理員（免許無し・雇用状況）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	正規	500	47.2	260	43.0	231	52.5	9	64.3
2	パート	705	66.6	412	68.1	283	64.3	10	71.4
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	1059	100.0	605	100.0	440	100.0	14	100.0
	累計	1205	113.8	672	111.1	514	116.8	19	135.7

表4-2-1. 調理員（免許無し・正規人数）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1名	420	84.0	222	85.4	190	82.3	8	88.9
2	2名	70	14.0	31	11.9	38	16.5	1	11.1
3	3名	8	1.6	5	1.9	3	1.3	0	0.0
4	4名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
5	5名	1	0.2	1	0.4	0	0.0	0	0.0
6	6名	1	0.2	1	0.4	0	0.0	0	0.0
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	500	100.0	260	100.0	231	100.0	9	100.0

表4-2-2. 調理員（免許無し・パート人数）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1名	519	73.6	300	72.8	212	74.9	7	70.0
2	2名	134	19.0	79	19.2	52	18.4	3	30.0
3	3名	43	6.1	26	6.3	17	6.0	0	0.0
4	4名	6	0.9	4	1.0	2	0.7	0	0.0
5	5名	1	0.1	1	0.2	0	0.0	0	0.0
6	6名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
7	7名	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
8	8名	1	0.1	1	0.2	0	0.0	0	0.0
	不明	1	0.1	1	0.2	0	0.0	0	0.0
	全体	705	100.0	412	100.0	283	100.0	10	100.0

表5. 調理員は「調理業務」以外の仕事をしますか。

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	する	983	40.0	668	44.3	306	33.5	9	24.3
2	しない	1,006	40.9	573	38.0	414	45.3	19	51.4
	不明	470	19.1	268	17.8	193	21.1	9	24.3
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0

表5-1. 仕事の内容

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	記載有り	895	91.0	610	91.3	276	90.2	9	100.0
2	記載無し	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	88	9.0	58	8.7	30	9.8	0	0.0
	全体	983	100.0	668	100.0	306	100.0	9	100.0

表6. 給食関係者の研修回数

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	年1回程度	282	11.5	177	11.7	101	11.1	4	10.8
2	年2回	524	21.3	346	22.9	169	18.5	9	24.3
3	年3回以上	1,384	56.3	815	54.0	551	60.4	18	48.6
4	その他	108	4.4	63	4.2	43	4.7	2	5.4
	不明	161	6.5	108	7.2	49	5.4	4	10.8
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0

表7. 給食関係者は衛生、調理などの指導を受けていますか。

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	定期的に受けている	1,710	69.5	1,122	74.4	566	62.0	22	59.5
2	必要な都度、受けている	616	25.1	310	20.5	294	32.2	12	32.4
3	ほとんど受けていない	29	1.2	14	0.9	15	1.6	0	0.0
	不明	104	4.2	63	4.2	38	4.2	3	8.1
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0

表7-1. 受ける頻度

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	年1回	673	28.9	405	28.3	258	30.0	10	29.4
2	年2～3回	1,161	49.9	712	49.7	433	50.3	16	47.1
3	月1回	263	11.3	184	12.8	76	8.8	3	8.8
	不明	229	9.8	131	9.1	93	10.8	5	14.7
	全体	2,326	100.0	1,432	100.0	860	100.0	34	100.0

表7-2. どこが行いますか。

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	保健所	1,602	68.9	928	64.8	647	75.2	27	79.4
2	市区町村	394	16.9	289	20.2	102	11.9	3	8.8
3	その他	109	4.7	66	4.6	42	4.9	1	2.9
	不明	221	9.5	149	10.4	69	8.0	3	8.8
	全体	2,326	100.0	1,432	100.0	860	100.0	34	100.0

表8. 給食始業時のミーティング

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	毎日行う	892	36.3	564	37.4	317	34.7	11	29.7
2	時々行う	528	21.5	302	20.0	220	24.1	6	16.2
3	あまり行わない	657	26.7	389	25.8	257	28.1	11	29.7
	不明	382	15.5	254	16.8	119	13.0	9	24.3
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0

表9. 給食作業時間（給食室での実働時間・開始）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	6時	1	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0
2	7時	44	1.8	10	0.7	30	3.3	4	10.8
3	8時	1,912	77.8	1,160	76.9	730	80.0	22	59.5
4	9時	348	14.2	231	15.3	109	11.9	8	21.6
5	10時	10	0.4	9	0.6	1	0.1	0	0.0
6	11時	6	0.2	6	0.4	0	0.0	0	0.0
	不明	138	5.6	93	6.2	42	4.6	3	8.1
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0

表10. 給食作業時間（給食室での実働時間・終了）

No.	カテゴリー名	全件	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	11時	11	0.4	9	0.6	2	0.2	0	0.0
2	12時	13	0.5	9	0.6	4	0.4	0	0.0
3	13時	46	1.9	32	2.1	14	1.5	0	0.0
4	14時	77	3.1	52	3.4	22	2.4	3	8.1
5	15時	174	7.1	121	8.0	49	5.4	4	10.8
6	16時	1,102	44.8	673	44.6	413	45.2	16	43.2
7	17時	864	35.1	505	33.5	348	38.1	11	29.7
8	18時	8	0.3	1	0.1	7	0.8	0	0.0
9	19時	3	0.1	1	0.1	2	0.2	0	0.0
10	20時	3	0.1	0	0.0	3	0.3	0	0.0
13	23時	5	0.2	2	0.1	3	0.3	0	0.0
	不明	153	6.2	104	6.9	46	5.0	3	8.1
	全体	2,459	100.0	1,509	100.0	913	100.0	37	100.0

【給食全般に関する調査】

表1. 現在の給食方法

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1. 自分の施設で全部調理している	2351	95.6	1412	93.6	904	99.0	35	89.7
2	2. 自分の施設で調理室内の業務委託をしている	17	0.7	12	0.8	4	0.4	1	2.6
3	3. 給食センターや共同調理場を利用している	77	3.1	75	5.0	2	0.2	0	0.0
4	4. その他	9	0.4	9	0.6	0	0.0	0	0.0
	不明	5	0.2	1	0.1	3	0.3	3	7.7
	全体	2459	100.0	1509	100.0	913	100.0	39	100.0

表1-1. 給食体制

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1 単独（自分の保育所で）調理している	1,469	62.5	898	63.6	550	60.8	21	60.0
2	2 併設（老人施設・養護学校・病院・事業所など）と一緒に調理室で調理している	7	0.3	1	0.1	6	0.7	0	0.0
	不明	875	37.2	513	36.3	348	38.5	14	40.0
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表2. 現在調理している給食の種類はどれですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1 離乳食（調乳を含む）	1,463	62.2	657	46.5	787	87.1	19	54.3
2	2 3歳未満児食（1～2歳児食）	2,261	96.2	1,330	94.2	898	99.3	33	94.3
3	3 3歳以上児食（3～5歳児食）	2,303	98.0	1,392	98.6	877	97.0	34	97.1
4	4 特別献立の対応	1,234	52.5	670	47.5	551	61.0	13	37.1
5	5 延長保育時の対応	904	38.5	353	25.0	533	59.0	18	51.4
	不明	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0
	累計	8,165	347.3	4,402	311.8	3,646	403.3	117	334.3

表2-1. 3歳以上児の給食

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1 完全給食	639	27.7	365	26.2	265	30.2	9	26.5
2	2 副食とおやつ	1,154	50.1	756	54.3	383	43.7	15	44.1
	不明	510	22.1	271	19.5	229	26.1	10	29.4
	全体	2,303	100.0	1,392	100.0	877	100.0	34	100.0

表2-2. 延長保育時の平均食数

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1 1～5	223	24.7	90	25.5	130	24.4	3	16.7
2	2 6～10	178	19.7	57	16.1	121	22.7	0	0.0
3	3 11～15	75	8.3	25	7.1	49	9.2	1	5.6
4	4 16～20	48	5.3	17	4.8	29	5.4	2	11.1
5	5 21～25	27	3.0	10	2.8	17	3.2	0	0.0
6	6 26～30	29	3.2	15	4.2	14	2.6	0	0.0
7	7 31～35	11	1.2	2	0.6	8	1.5	1	5.6
8	8 36～40	14	1.5	2	0.6	11	2.1	1	5.6
9	9 41～45	6	0.7	3	0.8	3	0.6	0	0.0
10	10 46～50	15	1.7	4	1.1	11	2.1	0	0.0
11	11 51～	28	3.1	18	5.1	10	1.9	0	0.0
	不明	250	27.7	110	31.2	130	24.4	10	55.6
	全体	904	100.0	353	100.0	533	100.0	18	100.0

表2-3. 延長保育時の給食内容

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	1 おやつ（補食）のみを供与している	745	82.4	293	83.0	438	82.2	14	77.8
2	2 夕食を供与している	21	2.3	1	0.3	20	3.8	0	0.0
3	3 日によりおやつ、または、夕食を供与している	40	4.4	5	1.4	34	6.4	1	5.6
	不明	98	10.8	54	15.3	41	7.7	3	16.7
	全体	904	100.0	353	100.0	533	100.0	18	100.0

表3. 離乳初期の食事時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
9	9時	73	5.0	38	5.8	35	4.4	0	0.0
10	10時	470	32.1	214	32.6	250	31.8	6	31.6
11	11時	516	35.3	207	31.5	301	38.2	8	42.1
12	12時	55	3.8	20	3.0	34	4.3	1	5.3
13	13時	16	1.1	8	1.2	8	1.0	0	0.0
14	14時	78	5.3	44	6.7	33	4.2	1	5.3
15	15時	112	7.7	48	7.3	64	8.1	0	0.0
16	16時	8	0.5	5	0.8	3	0.4	0	0.0
17	17時	14	1.0	6	0.9	7	0.9	1	5.3
18	18時	5	0.3	1	0.2	4	0.5	0	0.0
19	19時	2	0.1	0	0.0	2	0.3	0	0.0
20	その他	23	1.6	7	1.1	16	2.0	0	0.0
	不明	432	29.5	217	33.0	209	26.6	6	31.6
	全体	1,463	100.0	657	100.0	787	100.0	19	100.0
	累計	1,804	123.3	815	124.0	966	122.7	23	121.1

表4. 離乳中期の食事時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
9	9時	67	4.6	41	6.2	26	3.3	0	0.0
10	10時	431	29.5	211	32.1	215	27.3	5	26.3
11	11時	661	45.2	274	41.7	377	47.9	10	52.6
12	12時	65	4.4	27	4.1	38	4.8	0	0.0
13	13時	9	0.6	4	0.6	5	0.6	0	0.0
14	14時	135	9.2	68	10.4	65	8.3	2	10.5
15	15時	170	11.6	79	12.0	91	11.6	0	0.0
16	16時	5	0.3	2	0.3	3	0.4	0	0.0
17	17時	13	0.9	4	0.6	9	1.1	0	0.0
18	18時	4	0.3	0	0.0	4	0.5	0	0.0
19	19時	3	0.2	1	0.2	2	0.3	0	0.0
20	その他	23	1.6	8	1.2	14	1.8	1	5.3
	不明	338	23.1	160	24.4	172	21.9	6	31.6
	全体	1,463	100.0	657	100.0	787	100.0	19	100.0
	累計	1,924	131.5	879	133.8	1,021	129.7	24	126.3

表5. 離乳後期の食事時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
9	9時	84	5.7	56	8.5	28	3.6	0	0.0
10	10時	304	20.8	150	22.8	151	19.2	3	15.8
11	11時	911	62.3	409	62.3	490	62.3	12	63.2
12	12時	90	6.2	42	6.4	48	6.1	0	0.0
13	13時	7	0.5	3	0.5	4	0.5	0	0.0
14	14時	100	6.8	53	8.1	46	5.8	1	5.3
15	15時	245	16.7	124	18.9	120	15.2	1	5.3
16	16時	4	0.3	1	0.2	3	0.4	0	0.0
17	17時	12	0.8	4	0.6	8	1.0	0	0.0
18	18時	5	0.3	0	0.0	5	0.6	0	0.0
19	19時	3	0.2	1	0.2	2	0.3	0	0.0
20	その他	17	1.2	6	0.9	11	1.4	0	0.0
	不明	204	13.9	76	11.6	123	15.6	5	26.3
	全体	1,463	100.0	657	100.0	787	100.0	19	100.0
	累計	1,986	135.7	925	140.8	1,039	132.0	22	115.8

表6. 1～2歳児の午前おやつ時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	8:30～8:59	17	0.8	6	0.5	11	1.2	0	0.0
2	9:00～9:29	234	10.3	142	10.7	90	10.0	2	6.1
3	9:30～9:59	1,015	44.9	676	50.8	328	36.5	11	33.3
4	10:00～10:29	21	0.9	8	0.6	13	1.4	0	0.0
5	10:30～10:59	15	0.7	8	0.6	6	0.7	1	3.0
	不明	959	42.4	490	36.8	450	50.1	19	57.6
	全体	2,261	100.0	1,330	100.0	898	100.0	33	100.0

表7. 1～2歳児の昼食時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	10:00～10:29	2	0.1	0	0.0	2	0.2	0	0.0
2	10:30～10:59	72	3.2	31	2.3	41	4.6	0	0.0
3	11:00～11:29	715	31.6	431	32.4	271	30.2	13	39.4
4	11:30～11:59	678	30.0	419	31.5	248	27.6	11	33.3
5	12:00～12:29	2	0.1	1	0.1	1	0.1	0	0.0
	不明	792	35.0	448	33.7	335	37.3	9	27.3
	全体	2,261	100.0	1,330	100.0	898	100.0	33	100.0

表8. 1～2歳児の午後おやつ時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	13:00～13:29	1	0.0	1	0.1	0	0.0	0	0.0
2	13:30～13:59	1	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0
3	14:00～14:29	8	0.4	6	0.5	2	0.2	0	0.0
4	14:30～14:59	265	11.7	153	11.5	106	11.8	6	18.2
5	15:00～15:29	344	15.2	234	17.6	107	11.9	3	9.1
6	15:30～15:59	199	8.8	119	8.9	76	8.5	4	12.1
	不明	1,443	63.8	817	61.4	606	67.5	20	60.6
	全体	2,261	100.0	1,330	100.0	898	100.0	33	100.0

表9. 1～2歳児の延長食の時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	16:00～16:29	2	0.1	1	0.1	1	0.1	0	0.0
2	16:30～16:59	23	1.0	12	0.9	11	1.2	0	0.0
3	17:00～17:29	20	0.9	13	1.0	7	0.8	0	0.0
4	17:30～17:59	111	4.9	45	3.4	61	6.8	5	15.2
	不明	2,105	93.1	1,259	94.7	818	91.1	28	84.8
	全体	2,261	100.0	1,330	100.0	898	100.0	33	100.0

表10. 3～5歳児の昼食時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	10:30～10:59	3	0.1	1	0.1	2	0.2	0	0.0
2	11:00～11:29	298	12.9	182	13.1	113	12.9	3	8.8
3	11:30～11:59	1,552	67.4	972	69.8	559	63.7	21	61.8
4	12:00～12:29	5	0.2	3	0.2	1	0.1	1	2.9
5	12:30～12:59	5	0.2	2	0.1	3	0.3	0	0.0
	不明	440	19.1	232	16.7	199	22.7	9	26.5
	全体	2,303	100.0	1,392	100.0	877	100.0	34	100.0

表11. 3～5歳児の午後おやつ時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	11:30～11:59	1	0.0	1	0.1	0	0.0	0	0.0
2	12:00～12:29	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
3	12:30～12:59	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4	13:00～13:29	1	0.0	1	0.1	0	0.0	0	0.0
5	13:30～13:59	2	0.1	0	0.0	2	0.2	0	0.0
6	14:00～14:29	7	0.3	5	0.4	2	0.2	0	0.0
7	14:30～14:59	197	8.6	129	9.3	62	7.1	6	17.6
8	15:00～15:29	378	16.4	262	18.8	115	13.1	1	2.9
9	15:30～15:59	287	12.5	169	12.1	110	12.5	8	23.5
10	16:00～16:29	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
11	16:30～16:59	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	1,430	62.1	825	59.3	586	66.8	19	55.9
	全体	2,303	100.0	1,392	100.0	877	100.0	34	100.0

表12. 3～5歳児の延長食の時刻

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	14:30～14:59	1	0.0	1	0.1	0	0.0	0	0.0
2	15:00～15:29	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
3	15:30～15:59	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4	16:00～16:29	1	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0
5	16:30～16:59	22	1.0	13	0.9	9	1.0	0	0.0
6	17:00～17:29	21	0.9	15	1.1	6	0.7	0	0.0
7	17:30～17:59	102	4.4	38	2.7	60	6.8	4	11.8
8	18:00～18:29	147	6.4	52	3.7	94	10.7	1	2.9
9	18:30～18:59	108	4.7	42	3.0	64	7.3	2	5.9
	不明	1,901	82.5	1,231	88.4	643	73.3	27	79.4
	全体	2,303	100.0	1,392	100.0	877	100.0	34	100.0

表13. 土曜日の給食を行っていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	行っている	1,972	83.9	1,110	78.6	838	92.7	24	68.6
2	行っていない	251	10.7	214	15.2	29	3.2	8	22.9
3	弁当を持参させる	61	2.6	39	2.8	21	2.3	1	2.9
4	その他	54	2.3	42	3.0	11	1.2	1	2.9
	不明	13	0.6	7	0.5	5	0.6	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表13-1. 行ってる場合の給食内容

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	通常通り	903	45.8	392	35.3	501	59.8	10	41.7
2	昼食は通常通り、午後のおやつはなし	379	19.2	207	18.6	165	19.7	7	29.2
3	おやつ程度のもの	299	15.2	232	20.9	64	7.6	3	12.5
4	その他	317	16.1	237	21.4	78	9.3	2	8.3
	不明	74	3.8	42	3.8	30	3.6	2	8.3
	全体	1,972	100.0	1,110	100.0	838	100.0	24	100.0

表14. 離乳食の献立はどこで作成したものですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	市区町村で作成したものをそのまま使用している	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
2	市区町村で作成したものを一部修正して使用している	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
3	自分の所で作る	1,008	68.9	400	60.9	596	75.7	12	63.2
4	他の施設、機関で作成したもの	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
5	その他	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	455	31.1	257	39.1	191	24.3	7	36.8
	全体	1,463	100.0	657	100.0	787	100.0	19	100.0

表14-1. 自所（園）で作る場合の作成者

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	所（園）長	92	9.1	33	8.3	58	9.7	1	8.3
2	主任保育士	93	9.2	19	4.8	72	12.1	2	16.7
3	保育士	115	11.4	31	7.8	81	13.6	3	25.0
4	管理栄養士	120	11.9	84	21.0	36	6.0	0	0.0
5	栄養士	463	45.9	163	40.8	294	49.3	6	50.0
6	調理員	462	45.8	160	40.0	296	49.7	6	50.0
7	看護職	16	1.6	7	1.8	9	1.5	0	0.0
8	その他	22	2.2	11	2.8	11	1.8	0	0.0
	不明	64	6.3	30	7.5	33	5.5	1	8.3
	全体	1,008	100.0	400	100.0	596	100.0	12	100.0
	累計	1,447	143.6	538	134.5	890	149.3	19	158.3

表14-2. 指導状況

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	市区町村栄養士の指導をいつも受ける	156	15.5	105	26.3	49	8.2	2	16.7
2	市区町村栄養士の指導を時々受ける	355	35.2	141	35.3	211	35.4	3	25.0
3	受けることはない	385	38.2	113	28.3	268	45.0	4	33.3
	不明	112	11.1	41	10.3	68	11.4	3	25.0
	全体	1,008	100.0	400	100.0	596	100.0	12	100.0

表15. 離乳食献立の栄養管理はどのようにしていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	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を合わせている	405	27.7	161	24.5	239	30.4	5	26.3
2	特に指標はないが、一応、栄養素は算出している	187	12.8	69	10.5	114	14.5	4	21.1
3	「離乳の基本」の「付表」を参考にし、特に栄養素は算出していない	306	20.9	123	18.7	182	23.1	1	5.3
4	経験に基づいて作る	58	4.0	21	3.2	36	4.6	1	5.3
	不明	507	34.7	283	43.1	216	27.4	8	42.1
	全体	1,463	100.0	657	100.0	787	100.0	19	100.0

表16. 1～2歳児食の献立はどこで作成したのですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	市区町村で作成したものをそのまま使用している	574	25.4	437	32.9	130	14.4	7	21.2
2	市区町村で作成したもの一部修正する	206	9.1	80	6.0	123	13.7	3	9.1
3	自分の所で作る	1320	58.4	713	53.7	587	65.2	20	60.6
4	他の施設、機関で作成したもの	13	0.6	7	0.5	6	0.7	0	0.0
5	その他	44	1.9	36	2.7	8	0.9	0	0.0
	不明	104	4.6	55	4.1	46	5.1	3	9.1
	全体	2261	100.0	1328	100.0	900	100.0	33	100.0

表16-1. 自所（園）で作る場合の作成者

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	所（園）長	157	11.9	78	10.9	77	13.1	2	10.0
2	主任保育士	142	10.8	52	7.3	87	14.8	3	15.0
3	保育士	85	6.4	33	4.6	51	8.7	1	5.0
4	管理栄養士	183	13.9	141	19.8	41	7.0	1	5.0
5	栄養士	634	48.0	317	44.5	309	52.6	8	40.0
6	調理員	588	44.5	289	40.5	286	48.7	13	65.0
7	看護職	5	0.4	3	0.4	2	0.3	0	0.0
8	その他	32	2.4	17	2.4	14	2.4	1	5.0
	不明	91	6.9	59	8.3	30	5.1	2	10.0
	全体	1320	100.0	713	100.0	587	100.0	20	100.0
	累計	1917	145.2	989	138.7	897	152.8	31	155.0

表16-2. 指導状況

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	市区町村栄養士の指導をいつも受ける	269	20.4	212	29.7	54	9.2	3	15.0
2	市区町村栄養士の指導を時々受ける	474	35.9	253	35.5	213	36.3	8	40.0
3	受けることはない	407	30.8	165	23.1	238	40.5	4	20.0
	不明	170	12.9	83	11.6	82	14.0	5	25.0
	全体	1320	100.0	713	100.0	587	100.0	20	100.0

表17. 1～2歳児食の栄養管理

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	厚生省「栄養給与目標算出例」（平成12年度～）を基準にしている	1429	63.2	833	62.7	578	64.2	18	54.5
2	厚生省「栄養給与目標算出例」（平成12年度～）を基に修正している	348	15.4	189	14.2	153	17.0	6	18.2
3	その他	71	3.1	35	2.6	36	4.0	0	0.0
	不明	413	18.3	271	20.4	133	14.8	9	27.3
	全体	2261	100.0	1328	100.0	900	100.0	33	100.0

表18. 1～2歳児食の献立作成で気になる点

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	ない	967	42.8	558	42.0	394	43.8	15	45.5
2	ある	980	43.3	561	42.2	410	45.6	9	27.3
	不明	314	13.9	209	15.7	96	10.7	9	27.3
	全体	2261	100.0	1328	100.0	900	100.0	33	100.0

表18-1. 気になる内容

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	給食の栄養基準になかなか適合しにくい	450	45.9	243	43.3	202	49.3	5	55.6
2	献立に変化をつけにくい	550	56.1	301	53.7	244	59.5	5	55.6
3	衛生的に心配なことがある	90	9.2	60	10.7	29	7.1	1	11.1
4	市販のおやつが多い	173	17.7	107	19.1	64	15.6	2	22.2
5	その他	100	10.2	63	11.2	37	9.0	0	0.0
	不明	17	1.7	12	2.1	5	1.2	0	0.0
	全体	980	100.0	561	100.0	410	100.0	9	100.0
	累計	1380	140.8	786	140.1	581	141.7	13	144.4

表19. 3～5歳児食の献立はどこで作成したのですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	市区町村で作成したものをそのまま使用している	606	26.3	467	33.6	131	14.9	8	23.5
2	市区町村で作成したもの一部修正する	207	9.0	81	5.8	123	14.0	3	8.8
3	自分の所で作る	1,372	59.6	759	54.6	592	67.3	21	61.8
4	他の施設、機関で作成したもの	13	0.6	7	0.5	6	0.7	0	0.0
5	その他	46	2.0	38	2.7	8	0.9	0	0.0
	不明	59	2.6	38	2.7	19	2.2	2	5.9
	全体	2,303	100.0	1,390	100.0	879	100.0	34	100.0

表19-1. 自所（園）で作る場合の作成者

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	所（園）長	162	11.8	83	10.9	77	13.0	2	9.5
2	主任保育士	143	10.4	53	7.0	87	14.7	3	14.3
3	保育士	85	6.2	33	4.3	51	8.6	1	4.8
4	管理栄養士	194	14.1	152	20.0	41	6.9	1	4.8
5	栄養士	660	48.1	338	44.5	313	52.9	9	42.9
6	調理員	603	44.0	303	39.9	287	48.5	13	61.9
7	看護職	5	0.4	3	0.4	2	0.3	0	0.0
8	その他	34	2.5	19	2.5	14	2.4	1	4.8
	不明	95	6.9	63	8.3	30	5.1	2	9.5
	全体	1,372	100.0	759	100.0	592	100.0	21	100.0
	累計	1,981	144.4	1,047	137.9	902	152.4	32	152.4

表19-2. 指導状況

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	市区町村栄養士の指導をいつも受ける	287	20.9	229	30.2	55	9.3	3	14.3
2	市区町村栄養士の指導を時々受ける	492	35.9	268	35.3	215	36.3	9	42.9
3	受けることはない	416	30.3	173	22.8	239	40.4	4	19.0
	不明	177	12.9	89	11.7	83	14.0	5	23.8
	全体	1,372	100.0	759	100.0	592	100.0	21	100.0

表20. 3～5歳児食の栄養管理

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	厚生省「栄養給与目標算出例」（平成12年度～）を基準にしている	1,482	64.4	883	63.5	580	66.0	19	55.9
2	厚生省「栄養給与目標算出例」（平成12年度～）を基に修正している	361	15.7	200	14.4	155	17.6	6	17.6
3	その他	74	3.2	38	2.7	36	4.1	0	0.0
	不明	386	16.8	269	19.4	108	12.3	9	26.5
	全体	2,303	100.0	1,390	100.0	879	100.0	34	100.0

表21. 3～5歳児食の献立作成で気になる点

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	ない	1,016	44.1	603	43.4	397	45.2	16	47.1
2	ある	1,011	43.9	589	42.4	413	47.0	9	26.5
	不明	276	12.0	198	14.2	69	7.8	9	26.5
	全体	2,303	100.0	1,390	100.0	879	100.0	34	100.0

表21-1. 気になる内容

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	給食の栄養基準になかなか適合しにくい	458	45.3	250	42.4	203	49.2	5	55.6
2	献立に変化をつけにくい	569	56.3	318	54.0	246	59.6	5	55.6
3	衛生的に心配なことがある	95	9.4	64	10.9	30	7.3	1	11.1
4	市販のおやつが多い	181	17.9	114	19.4	65	15.7	2	22.2
5	その他	103	10.2	66	11.2	37	9.0	0	0.0
	不明	17	1.7	12	2.0	5	1.2	0	0.0
	非該当	1,340		821		493		26	
	全体	1,011	100.0	589	100.0	413	100.0	9	100.0
	累計	1,423	140.8	824	139.9	586	141.9	13	144.4

表22. 貴所では給食に関する話合い（給食運営会議など）を行っていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	月に1回以上行う	1,580	67.2	936	66.3	620	68.6	24	68.6
2	必要に応じて行う	677	28.8	415	29.4	254	28.1	8	22.9
3	ほとんど行わない	66	2.8	44	3.1	21	2.3	1	2.9
	不明	28	1.2	17	1.2	9	1.0	2	5.7
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表23. 給食方針で現在重視しているもの

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	栄養バランス	1,815	77.2	1,077	76.3	714	79.0	24	68.6
2	望ましい食習慣づくり	1,743	74.1	1,057	74.9	669	74.0	17	48.6
3	社会性の育成	72	3.1	39	2.8	33	3.7	0	0.0
4	情緒の安定	123	5.2	77	5.5	42	4.6	4	11.4
5	体力増進	78	3.3	45	3.2	31	3.4	2	5.7
6	衛生安全性の習慣づくり	643	27.4	398	28.2	232	25.7	13	37.1
7	その他	33	1.4	13	0.9	19	2.1	1	2.9
	不明	70	3.0	44	3.1	23	2.5	3	8.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0
	累計	4,577	194.7	2,750	194.8	1,763	195.0	64	182.9

表24. 年間保育計画の中に食事計画を含めていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	はい	1,329	56.5	837	59.3	475	52.5	17	48.6
2	いいえ	733	31.2	419	29.7	307	34.0	7	20.0
3	わからない	159	6.8	77	5.5	76	8.4	6	17.1
	不明	130	5.5	79	5.6	46	5.1	5	14.3
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表24-1. 食事計画は年齢別に作成していますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	はい	929	69.9	584	69.8	336	70.7	9	52.9
2	いいえ	257	19.3	166	19.8	87	18.3	4	23.5
3	わからない	13	1.0	9	1.1	4	0.8	0	0.0
	不明	130	9.8	78	9.3	48	10.1	4	23.5
	全体	1,329	100.0	837	100.0	475	100.0	17	100.0

表24-2. 食事計画を給食と連動させますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	はい	927	69.8	581	69.4	334	70.3	12	70.6
2	いいえ	74	5.6	48	5.7	25	5.3	1	5.9
3	わからない	36	2.7	21	2.5	15	3.2	0	0.0
	不明	292	22.0	187	22.3	101	21.3	4	23.5
	全体	1,329	100.0	837	100.0	475	100.0	17	100.0

表25. 幼児の給食の場所についてうかがいます。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	それぞれの保育室で食事をする	2,006	85.3	1,240	87.8	739	81.7	27	77.1
2	食堂（ランチルーム）で食事をする	93	4.0	48	3.4	45	5.0	0	0.0
3	保育室やランチルームで食事をする	189	8.0	87	6.2	98	10.8	4	11.4
4	その他	40	1.7	22	1.6	16	1.8	2	5.7
	不明	23	1.0	15	1.1	6	0.7	2	5.7
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表26. 幼児の毎日の盛りつけ量についてうかがいます。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	一定量盛りつける	1,124	47.8	705	49.9	405	44.8	14	40.0
2	子どもの状況により盛りつけを変える	1,555	66.1	932	66.0	598	66.2	25	71.4
3	バイキング方式をとり、子どもが主体的に盛りつける。	267	11.4	129	9.1	133	14.7	5	14.3
4	お代わりを用意する	1,461	62.1	846	59.9	594	65.7	21	60.0
5	その他	39	1.7	27	1.9	11	1.2	1	2.9
	不明	19	0.8	10	0.7	8	0.9	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0
	累計	4,465	189.9	2,649	187.6	1,749	193.5	67	191.4

表27. 食事時刻に子どもが眠ってしまった時の食事の対応

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	調理室で冷蔵庫に保管し、起きた時に再加熱して与える。	1,699	72.3	967	68.5	707	78.2	25	71.4
2	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する	243	10.3	136	9.6	103	11.4	4	11.4
3	次の授乳、離乳食、おやつ時刻まで待たせることが多い。	86	3.7	54	3.8	30	3.3	2	5.7
	不明	323	13.7	255	18.1	64	7.1	4	11.4
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表27-1. どれくらいの時間内まで対応しますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	30分未満	320	18.8	190	19.6	126	17.8	4	16.0
2	30～60分未満	848	49.9	474	49.0	362	51.2	12	48.0
3	1～2時間未満	432	25.4	235	24.3	191	27.0	6	24.0
4	その他	43	2.5	35	3.6	7	1.0	1	4.0
	不明	56	3.3	33	3.4	21	3.0	2	8.0
	全体	1,699	100.0	967	100.0	707	100.0	25	100.0

表28. 給食の喫食者についてうかがいます。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	給食は子どもだけで食べる	111	4.7	54	3.8	56	6.2	1	2.9
2	職員も一緒に給食または弁当を食べる	2,194	93.3	1,331	94.3	829	91.7	34	97.1
3	その他	31	1.3	18	1.3	13	1.4	0	0.0
	不明	15	0.6	9	0.6	6	0.7	0	0.0
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表28-1. 誰と一緒に食べますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	保育士	2,154	98.2	1,303	97.9	820	98.9	31	91.2
2	管理栄養士・栄養士	369	16.8	165	12.4	200	24.1	4	11.8
3	調理員	1,056	48.1	677	50.9	367	44.3	12	35.3
	不明	31	1.4	20	1.5	8	1.0	3	8.8
	全体	2,194	100.0	1,331	100.0	829	100.0	34	100.0
	累計	3,610	164.5	2,165	162.7	1,395	168.3	50	147.1

表28-1-1. 保育士

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも一緒	2,023	93.9	1,232	94.6	762	92.9	29	93.5
2	時々	31	1.4	18	1.4	13	1.6	0	0.0
	不明	100	4.6	53	4.1	45	5.5	2	6.5
	全体	2,154	100.0	1,303	100.0	820	100.0	31	100.0
	累計	2,154	100.0	1,303	100.0	820	100.0	31	100.0

表28-1-2. 管理栄養士・栄養士

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも一緒	124	33.6	37	22.4	86	43.0	1	25.0
2	時々	232	62.9	124	75.2	105	52.5	3	75.0
	不明	13	3.5	4	2.4	9	4.5	0	0.0
	全体	369	100.0	165	100.0	200	100.0	4	100.0
	累計	369	100.0	165	100.0	200	100.0	4	100.0

表28-1-3. 調理員

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも一緒	515	48.8	353	52.1	155	42.2	7	58.3
2	時々	481	45.5	290	42.8	188	51.2	3	25.0
	不明	60	5.7	34	5.0	24	6.5	2	16.7
	全体	1,056	100.0	677	100.0	367	100.0	12	100.0
	累計	1,056	100.0	677	100.0	367	100.0	12	100.0

表29. 給食について、給食関係者と保育士との連携状況はいかがですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	よくとれている	1,145	48.7	724	51.3	400	44.2	21	60.0
2	比較的とれていると思う	1,098	46.7	627	44.4	458	50.7	13	37.1
3	あまりとれているとは言えない	50	2.1	30	2.1	20	2.2	0	0.0
4	どちらとも言えない	30	1.3	14	1.0	16	1.8	0	0.0
	不明	28	1.2	17	1.2	10	1.1	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表30. 食事を楽しむためにどんな工夫をしていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	食卓（テーブルクロス、ランチョンマット、花など）の工夫をしている	1,284	54.6	828	58.6	439	48.6	17	48.6
2	異年齢で食事をしている	1,597	67.9	1,020	72.2	556	61.5	21	60.0
3	バイキング方式をとっている	959	40.8	548	38.8	394	43.6	17	48.6
4	ランチルームで食べている	332	14.1	181	12.8	145	16.0	6	17.1
5	テラスや園庭などを利用している	1,326	56.4	769	54.5	537	59.4	20	57.1
6	弁当給食にして園外で食事をする	915	38.9	519	36.8	383	42.4	13	37.1
7	その他	135	5.7	77	5.5	56	6.2	2	5.7
8	特に工夫をしていない	177	7.5	92	6.5	81	9.0	4	11.4
	不明	40	1.7	29	2.1	11	1.2	0	0.0
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0
	累計	6,765	287.7	4,063	287.7	2,602	287.8	100	285.7

表30-1. 食卓（テーブルクロス、ランチョンマット、花など）の工夫をしている。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも	302	23.5	169	20.4	130	29.6	3	17.6
2	時々	912	71.0	617	74.5	282	64.2	13	76.5
	不明	70	5.5	42	5.1	27	6.2	1	5.9
	全体	1,284	100.0	828	100.0	439	100.0	17	100.0

表30-2. 異年齢で食事をしている。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも	387	24.2	233	22.8	149	26.8	5	23.8
2	時々	1,120	70.1	731	71.7	377	67.8	12	57.1
	不明	90	5.6	56	5.5	30	5.4	4	19.0
	全体	1,597	100.0	1,020	100.0	556	100.0	21	100.0

表30-3. バイキング方式をとっている。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも	76	7.9	29	5.3	46	11.7	1	5.9
2	時々	838	87.4	494	90.1	331	84.0	13	76.5
	不明	45	4.7	25	4.6	17	4.3	3	17.6
	全体	959	100.0	548	100.0	394	100.0	17	100.0

表30-4. ランチルームで食べている。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも	164	49.4	84	46.4	77	53.1	3	50.0
2	時々	145	43.7	85	47.0	57	39.3	3	50.0
	不明	23	6.9	12	6.6	11	7.6	0	0.0
	全体	332	100.0	181	100.0	145	100.0	6	100.0

表30-5. テラスや庭園などを利用している。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも	21	1.6	2	0.3	18	3.4	1	5.0
2	時々	1,193	90.0	707	91.9	470	87.5	16	80.0
	不明	112	8.4	60	7.8	49	9.1	3	15.0
	全体	1,326	100.0	769	100.0	537	100.0	20	100.0

表30-6. 弁当給食にして園外で食事をする。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	いつも	7	0.8	1	0.2	5	1.3	1	7.7
2	時々	838	91.6	478	92.1	352	91.9	8	61.5
	不明	70	7.7	40	7.7	26	6.8	4	30.8
	全体	915	100.0	519	100.0	383	100.0	13	100.0

表31. 子どもの嗜好傾向を把握（嗜好調査など）していますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	定期的に行っている	724	30.8	445	31.5	270	29.9	9	25.7
2	不定期であるが行っている	914	38.9	521	36.9	380	42.0	13	37.1
3	ほとんど行っていない	636	27.1	392	27.8	234	25.9	10	28.6
	不明	77	3.3	54	3.8	20	2.2	3	8.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表31-1. どのような方法を用いていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	保護者にアンケートを取る	493	30.1	267	27.6	220	33.8	6	27.3
2	保育士の意見を聞いたり、記録をしてもらう	1,127	68.8	658	68.1	458	70.5	11	50.0
3	子どもに聞いて、それらを記録してまとめる	379	23.1	221	22.9	151	23.2	7	31.8
4	残食状態の記録をとり、それをまとめる。	884	54.0	524	54.2	349	53.7	11	50.0
5	その他	63	3.8	38	3.9	23	3.5	2	9.1
	不明	26	1.6	15	1.6	9	1.4	2	9.1
	全体	1,638	100.0	966	100.0	650	100.0	22	100.0
	累計	2,972	181.4	1,723	178.4	1,210	186.2	39	177.3

表32. 子ども達への食教育の実施状況についてうかがいます。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	よく行う	520	22.1	336	23.8	176	19.5	8	22.9
2	時々行う	1,447	61.5	872	61.8	554	61.3	21	60.0
3	あまり行わない	271	11.5	139	9.8	130	14.4	2	5.7
	不明	113	4.8	65	4.6	44	4.9	4	11.4
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表32-1. 指導は誰が行いますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	所（園）長	644	32.7	463	38.3	177	24.2	4	13.8
2	主任保育士	569	28.9	355	29.4	210	28.8	4	13.8
3	クラス担当保育士	1,676	85.2	1,047	86.7	609	83.4	20	69.0
4	管理栄養士	120	6.1	95	7.9	25	3.4	0	0.0
5	栄養士	364	18.5	175	14.5	184	25.2	5	17.2
6	調理員	689	35.0	451	37.3	234	32.1	4	13.8
	不明	132	6.7	78	6.5	48	6.6	6	20.7
	全体	1,967	100.0	1,208	100.0	730	100.0	29	100.0
	累計	4,194	213.2	2,664	220.5	1,487	203.7	43	148.3

表32-2. どんな方法を用いていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	食事やおやつの時に話をする	1,714	87.1	1,072	88.7	617	84.5	25	86.2
2	行事食を通して	1,090	55.4	675	55.9	401	54.9	14	48.3
3	職員がいろいろな媒体を使って	562	28.6	352	29.1	204	27.9	6	20.7
4	ゲームなどの遊びを通して	148	7.5	96	7.9	52	7.1	0	0.0
5	菜園活動を通して	1,076	54.7	713	59.0	351	48.1	12	41.4
6	調理保育を行って	830	42.2	452	37.4	363	49.7	15	51.7
7	特別なカリキュラムを作って	71	3.6	46	3.8	25	3.4	0	0.0
8	野外活動	149	7.6	77	6.4	71	9.7	1	3.4
9	その他	76	3.9	51	4.2	24	3.3	1	3.4
	不明	16	0.8	10	0.8	5	0.7	1	3.4
	全体	1,967	100.0	1,208	100.0	730	100.0	29	100.0
	累計	5,732	291.4	3,544	293.4	2,113	289.5	75	258.6

表32-3. 食教育を行ってどんな効果がありますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	子どもに食べる意欲が出た	1,502	76.4	931	77.1	550	75.3	21	72.4
2	食事中の表情が生き生きしてきた	652	33.1	396	32.8	246	33.7	10	34.5
3	残食が減った	939	47.7	582	48.2	343	47.0	14	48.3
4	偏食が減った	1,117	56.8	722	59.8	380	52.1	15	51.7
5	食事に関する会話が増えた	743	37.8	473	39.2	264	36.2	6	20.7
6	保護者の食意識が変わってきた	361	18.4	221	18.3	136	18.6	4	13.8
7	その他	31	1.6	16	1.3	15	2.1	0	0.0
	不明	60	3.1	32	2.6	27	3.7	1	3.4
	全体	1,967	100.0	1,208	100.0	730	100.0	29	100.0
	累計	5,405	274.8	3,373	279.2	1,961	268.6	71	244.8

表32-4. 自所（園）で給食を作っていると食教育を行いやすいですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	はい	1,696	86.2	1,058	87.6	615	84.2	23	79.3
2	いいえ	1	0.1	1	0.1	0	0.0	0	0.0
3	どちらとも言えない	110	5.6	54	4.5	56	7.7	0	0.0
	不明	160	8.1	95	7.9	59	8.1	6	20.7
	全体	1,967	100.0	1,208	100.0	730	100.0	29	100.0

表33. 食事について、家庭との連携をとっていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	よくとってる	1,157	49.2	696	49.3	447	49.4	14	40.0
2	時々とってる	1,047	44.5	621	44.0	407	45.0	19	54.3
3	あまりとってない	83	3.5	56	4.0	26	2.9	1	2.9
4	その他	4	0.2	2	0.1	2	0.2	0	0.0
	不明	60	2.6	37	2.6	22	2.4	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表33-1. 方法

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	連絡帳	1,423	64.6	841	63.9	558	65.3	24	72.7
2	個別の話し合い（送迎時など）	1,271	57.7	797	60.5	457	53.5	17	51.5
3	園便り	795	36.1	503	38.2	281	32.9	11	33.3
4	給食便り	1,230	55.8	746	56.6	465	54.4	19	57.6
5	献立表の配布	1,979	89.8	1,190	90.4	760	89.0	29	87.9
6	毎日の食事の見本	809	36.7	489	37.1	313	36.7	7	21.2
7	会合（保護者会・懇談会・給食参観など）	1,049	47.6	664	50.4	370	43.3	15	45.5
8	その他	88	4.0	52	3.9	35	4.1	1	3.0
	不明	12	0.5	8	0.6	4	0.5	0	0.0
	全体	2,204	100.0	1,317	100.0	854	100.0	33	100.0
	累計	8,656	392.7	5,290	401.7	3,243	379.7	123	372.7

表34. 現在、給食を通して地域交流事業を行っていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	行っている	648	27.6	378	26.8	254	28.1	16	45.7
2	行っていない	1,634	69.5	991	70.2	625	69.1	18	51.4
	不明	69	2.9	43	3.0	25	2.8	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表34-1. 交流の内容

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	記載有り	498	76.9	291	77.0	195	76.8	12	75.0
2	記載無し	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	150	23.1	87	23.0	59	23.2	4	25.0
	全体	648	100.0	378	100.0	254	100.0	16	100.0

表34-2. 地域交流を行うことは子どもの食生活上、効果がありますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	効果がある	456	70.4	269	71.2	177	69.7	10	62.5
2	あまり効果がない	40	6.2	21	5.6	18	7.1	1	6.3
3	わからない	95	14.7	58	15.3	34	13.4	3	18.8
	不明	57	8.8	30	7.9	25	9.8	2	12.5
	全体	648	100.0	378	100.0	254	100.0	16	100.0

表35. 平成10年度から保育所における調理室内の業務委託が認められましたが、このシステムをどう考えますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	子どものために調理室内の業務委託はすべきでない	1,719	73.1	1,084	76.8	617	68.3	18	51.4
2	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	267	11.4	157	11.1	102	11.3	8	22.9
3	調理室内の業務委託を望むが、適切な業者がない	18	0.8	3	0.2	15	1.7	0	0.0
4	わからない	177	7.5	74	5.2	98	10.8	5	14.3
5	調理室内の業務委託についての情報は知らない	80	3.4	41	2.9	37	4.1	2	5.7
	不明	90	3.8	53	3.8	35	3.9	2	5.7
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表35-1. 調理室内の業務委託にどのようなデメリットがあると思われますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	保育計画に食事のテーマを自由にすることが難しい	881	44.4	544	43.8	327	45.5	10	38.5
2	行事食を取り入れにくい	1,006	50.7	625	50.4	371	51.6	10	38.5
3	その時の状況に応じて、調理法や盛りつけの工夫を自由に行うことが困難である	1,311	66.0	821	66.2	474	65.9	16	61.5
4	一人一人の子どもに対応した食事の提供が難しい（病後の場合も含めて）	1,368	68.9	819	66.0	536	74.5	13	50.0
5	適温給食を行うことが難しい	1,186	59.7	756	60.9	417	58.0	13	50.0
6	衛生的に心配	903	45.5	574	46.3	322	44.8	7	26.9
7	子どもの希望を献立に反映することが困難である	835	42.0	512	41.3	310	43.1	13	50.0
8	食教育と結びつけにくい	754	38.0	470	37.9	278	38.7	6	23.1
9	菜園活動、調理保育と結びつけにくい	897	45.2	597	48.1	295	41.0	5	19.2
10	子ども達は作る人とかかわり（調理や食事の話などを通して）を持つことが困難	1,455	73.3	911	73.4	532	74.0	12	46.2
11	子ども達の手伝い活動を自由に行うことが難しい（とうもろこしの皮むき、そら豆をさやから出すなど）	755	38.0	480	38.7	268	37.3	7	26.9
12	職員間で食事に関する連携がとりにくくなる	1,045	52.6	665	53.6	370	51.5	10	38.5
13	一時保育等、どんな保育の食事にも対応することが難しい	487	24.5	265	21.4	218	30.3	4	15.4
14	保護者への「給食便り」なども作りにくい	594	29.9	344	27.7	240	33.4	10	38.5
15	保護者の給食参観、試食会の開催、調理実習などを行いにくい	798	40.2	509	41.0	279	38.8	10	38.5
16	保護者も子どもの食事を身近に考えにくい	771	38.8	451	36.3	313	43.5	7	26.9
17	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にくい	545	27.4	343	27.6	194	27.0	8	30.8
18	その他	80	4.0	46	3.7	33	4.6	1	3.8
	不明	82	4.1	55	4.4	26	3.6	1	3.8
	全体	1,986	100.0	1,241	100.0	719	100.0	26	100.0
	累計	15,753	793.2	9,787	788.6	5,803	807.1	163	626.9

表36. 最近、「保育所給食の規制緩和」（調理室必置規制の撤廃）の話題が聞かれますが、それについてどう思いますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	実現させることは望ましくない	1,699	72.3	1,055	74.7	625	69.1	19	54.3
2	今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	219	9.3	111	7.9	101	11.2	7	20.0
3	わからない	325	13.8	178	12.6	139	15.4	8	22.9
	不明	108	4.6	68	4.8	39	4.3	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表36-1. 望ましくない理由

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	十分な栄養管理ができるとは思えない	891	52.4	591	56.0	292	46.7	8	42.1
2	十分な衛生管理ができるとは思えない	1,026	60.4	667	63.2	349	55.8	10	52.6
3	適温給食を行いにくい	1,206	71.0	786	74.5	410	65.6	10	52.6
4	保育計画の中の「食」の位置付けが弱くなる	1,026	60.4	625	59.2	393	62.9	8	42.1
5	年齢、個別対応ができない	1,101	64.8	682	64.6	410	65.6	9	47.4
6	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	1,216	71.6	746	70.7	459	73.4	11	57.9
7	調理する過程（切る音、揚げる音、匂いの体験）や調理担当者の働く姿をみせることが必要である	1,237	72.8	767	72.7	461	73.8	9	47.4
8	保育所での食教育が行いにいくくなる	899	52.9	549	52.0	342	54.7	8	42.1
9	保護者の子どもの栄養・食生活に対する認識が低下する可能性がある	728	42.8	434	41.1	285	45.6	9	47.4
10	地域間交流などが行いにいくくなる	410	24.1	253	24.0	151	24.2	6	31.6
11	地域に向けての栄養・食生活などに関する情報の発信地になりにいくくなる	400	23.5	257	24.4	139	22.2	4	21.1
12	その他	32	1.9	19	1.8	13	2.1	0	0.0
	不明	14	0.8	8	0.8	6	1.0	0	0.0
	全体	1,699	100.0	1,055	100.0	625	100.0	19	100.0
	累計	10,186	599.5	6,384	605.1	3,710	593.6	92	484.2

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	川崎市末長保育園園長
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
	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
	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
	石川 文子	宮城県大和町保育所所長

研究要旨

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への対応を行っている保育所は全対象の 88%を占めていたが、主治医または嘱託医の診断を受け、その指示に従って行っている施設はまだ半数であった。素人判断で安易な食事制限を続けるのではなく、医師の指示の徹底が急がれる。また、これからの保育所は母親の育児支援の視点から、病後の回復期にある子どもの対応も求められている。今回の調査では、子どもの状態や保護者からの申し出により、給食担当者と連携の上、下痢やその回復期、風邪症状やその回復期にそれぞれ90%、52%の施設で食事の対応を行っていた。また1/3の施設では、障害児への食事の対応も行っており、盛り付け量を加減する、盛り付けを配慮する、食事の調理形態を考慮するなど、きめ細かい対応を行っていた。しかし、一人一人の子どもに則した適切な栄養・食事の配慮について現状を踏まえ、集団の場における栄養・食事管理の方法を検討することが必要である。

A. 研究目的

これまで保育所においても、アトピー性皮膚炎や食物アレルギーの子どもへの食事の対応が求められており、それに対応している保育所も少なくない。坂井らが平成 10 年～11 年にかけて徳島県・岡山県・栃木県・宮城県下の保育所を対象に行った調査²⁾によると、96.6%の施設ではアレルギーを持つ園児を受け入れていた。女性官僚らがホームページ上で都心に新型保育施設を作る場合に望むことを調査したところ、71%の者が給食のアレルギー対応を望んでおり、また病児保育にも関

心が高かった²⁾。そこで、今回、アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への対応状況を調査し、その方法の適否を検討した。

これからの保育所は母親の育児支援も求められており、また保育ニーズの多様化にともない、慢性疾患を有する子どもや病気回復期の子どもが通所しているケースも増え、その対応に苦慮している保育所も少なくない。そのような折、病気回復期にある子どもへの食事の対応策を樹立することも必要である。そして障害児を含めた統合保育を実施している施設が増加しているなか、障害児の食事の

対応も求められている。集団の場における一人一人の子どもに則した栄養・食事の配慮について、よりよい方法を提案し、子どもの健全育成に役立てたいと考えた。

B. 調査内容および研究方法

1. 調査内容

上記の目的を達成するために、アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児、病後の回復期にある子ども、障害児への食事の対応状況を把握するための調査表を作成し、アンケート調査を行った。主な内容は下記のごとくである。合計設問数は19問である。

- ・アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児への食事の対応状況
- ・除去食実施時の判断
- ・除去食についての保護者との面接
- ・除去食の献立作成、調理
- ・除去食について家庭との連絡、指導
- ・対象児の健康状態の把握
- ・除去食の変更、解除の仕方
- ・除去食の実施期間
- ・除去食に関する問題点の対処
- ・特別な食事の提供状況
- ・提供してきた特別食の種類
- ・下痢、風邪症状時の食事の対応
- ・障害児の対応人数および食事の内容
- ・病児(腎炎、ネフローゼ、小児糖尿病など)食の提供状況

2. 調査方法および対象

調査方法は前報の「保育所における給食全般に関する調査研究」と同じである。

調査対象は、保育所に属する給食関係者が自所(園)の調理室で調理を行っている2,351か所である。

C. 研究結果および考察

1. アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の給食について

(1)給食の対応

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の給食(除去食)を現在調理し、供与している保育所は54.8%、患児が入所している時は対応しているが、現在は該当児がいない施設が32.9%で、全体の87.7%の保育所で除去食の

対応を行っていた。特別な対応はしていない(またはできない)と回答したところは8.5%で、私立では5.8%であったのに対し、公立では10.3%と高かった。すなわち、除去食の対応は、私立においてより積極的に行っていた(表1)。

各保育所での除去食の対応人数は、1~5人が84.2%と大半を占めていた(表1-1)。しかし、6~10人のところが8.6%、11人以上と回答したところも1.6%みられた。除去食の調理・供与に関しては、一人一人の子どもに対して十分な配慮が必要である。果たしてこのように多くの子どもが除去食を必要としているのか、また集団の場でこのように多数の除去食の対応が可能なのか、施設定数・職員数・給食施設・給食の実施状況等についての検討が必要である。

(2)除去食実施の判断

除去食を保護者の申し出により実施する48.3%、保護者の申し出により主治医より診断書を提出してもらい実施する44.5%、保護者の申し出により嘱託医の了解により実施する1.4%、保護者の申し出により主治医・嘱託医の了解により実施する1.7%であり、約半数は保護者の申し出のみにより除去食の対応を行っていた(表2)。保護者の申し出のみで実施しているのは、公立43.3%、私立55.1%、主治医・嘱託医の診断書もしくは了解の上で実施している施設は公立50.9%、私立41.9%であり、公立では医師の指示を受けている状況が見受けられた。

厚生省による平成4年度アトピー性疾患実態調査³⁾においても、幼児が食品を除去している場合、保護者が自主的に除去していた割合が約40%を占めていた。また、水野らが1994~1995年に行った保育所におけるアトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への対応に関する調査⁴⁾においても、47%の施設では保護者の要望で対応していた。改定保育所保育指針⁵⁾、健康・安全に関する留意事項のなかで、「安易な食事制限やみだりに除去食を提供せず、必ず、嘱託医などの指示をうけるようにする。」とあるように、主治医もしくは嘱託医の指示を受けて実施することが望まれる。次年度において、「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)において調査した嘱託医の専門性との関連付けを行い、保護者の判断が先行している実態を明らかにしたい。

(3)保護者との面接

除去食の実施にあたり、食事について保護者と面接を行っているところが 86.8%を占めていた(表3)。面接者は保育士 76.7%、所(園)長(以下、所長と呼称) 61.1%、調理員 41.3%、保育所栄養士 27.7%であった(表 3-3)。保育のなかで保育士は患児への配慮が必要であり、食事の場面にも直接関わる立場にあるので、保育士が面接する必要性は大きいと言える。

公立と私立とを比較すると、所長が面接している割合は前者 70.9%、後者 46.5%で、両者間に大きな開きがみられた。これは所長が保育に関わることの多い公立と、施設長として保育所の運営管理に関わることの多い私立の立場の違いによるものと思われる。また、保育所栄養士は公立では 23.7%、私立では 33.1%が面接に関わっていたが、これは栄養士の配置率の相違によるものと思われる。調理員ではそれぞれ 45.4%、35.6%で、公立に高く、公立では保育所栄養士の配置率が低いいため、実際に給食を担当する調理員が面接に関わっていることが伺えた。

公立の場合、市町村の福祉行政主管課に栄養士が配置され、管轄保育所を巡回指導している例が多いため、市町村福祉行政担当栄養士、福祉事務所栄養士、保健所および保健センター栄養士が面接に関わっている割合が私立に比べ公立に高く、8.2%であった。

(4)献立作成・調理

除去食の献立作成者を調べた結果を表5に示す。調理員が約半数(47.5%)を占めており、保育所栄養士が 25.8%、市町村福祉行政担当等栄養士が 11.1%、看護職や保育士が作成している施設も数か所みられた(表4)。公立では保育所栄養士の配置率が低いいため献立作成に関わる割合も低く、市町村福祉行政担当等栄養士が献立を作成している割合が高くなっていた。

保育所給食は大切な成長期に継続的に提供する食事であるので、適切に栄養管理された

献立に基づいて給食が提供されなければならない。坂井らの調査¹⁹⁾によると、アレルギー児には給食の献立から制限されている食物を除去して与えていた施設が約 85%を占めていた。献立から該当食品を除去するだけでなく、献立の変更・代替食品の対応・家庭との協力も必要になってくる。水野らの調査²⁰⁾によると、栄養量を考えて対応している施設は 11.2%に過ぎなかった。専門職である栄養士が献立作成または指導ができるような体制作りが望まれる。厚生省通知「児童福祉施設における給食業務の指導について」²¹⁾のなかの給食業務の指導体制について述べてあるように、児童福祉施設の所管部(局)が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も必要になる。

除去食の調理状況をみると、すべて保育所で作っている 54.2%、保育所側でできる範囲で調理し、困難な場合は家庭から持参してもらう 31.4%であった(表5)。保育所栄養士が献立を作成している割合が高い私立では、すべて保育所で除去食を調理している施設が多かった(公立:49.3%、私立:61.0%)。保育所に栄養士が配置されていることにより、除去食の対応についての面接から献立作成・調理まで行き届いていることが伺えた。除去食の調理は、その除去食品の種類・除去の程度により異なるので一概に言うことは難しいが、食事を楽しみにする子どもの心の問題も踏まえ、他の子どもの食事との違いを最小限にとどめる配慮や、誤って食べてしまうことへの留意が必要となる。

(5)家庭との連携

88.1%の保育所では、何らかの方法を用いて除去食の内容について家庭と連絡をとっていた(表6)。連絡方法は連絡ノートの使用 44.9%、1か月分の献立変更を伝える 41.6%、定期的に保護者と面接する 31.7%であった(表 6-1)。保育現場において、食事の指示に従い可能な限り適切な除去食を調理しているにもかかわらず、家庭で該当食品を摂取している例も見られる。家庭と保育所で正しく食事療法を実施して、はじめてその効果が現れる。それゆえ、家庭に食事療法の基本を理解させ、その対応に相違がないよう、十分心が