

表12-1. 保有するレシピの種類数はどれくらいですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
2	1～10	90	5.3	57	5.3	33	5.6	0	0.0
3	11～20	43	2.5	26	2.4	17	2.9	0	0.0
4	21～30	32	1.9	15	1.4	17	2.9	0	0.0
5	31～40	14	0.8	10	0.9	4	0.7	0	0.0
6	41～50	40	2.4	23	2.1	16	2.7	1	4.3
7	51～60	8	0.5	4	0.4	4	0.7	0	0.0
8	61～70	9	0.5	8	0.7	1	0.2	0	0.0
9	71～80	13	0.8	7	0.7	6	1.0	0	0.0
10	81～90	8	0.5	7	0.7	1	0.2	0	0.0
11	91～100	1	0.1	0	0.0	1	0.2	0	0.0
	不明	1,432	84.7	919	85.4	491	83.1	22	95.7
	全体	1,690	100.0	1,076	100.0	591	100.0	23	100.0

表12-2. レシピには作り方の他に、温度や時間の記載がありますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	記載してある	580	34.3	379	35.2	192	32.5	9	39.1
2	加熱調理のみ記載してある	379	22.4	219	20.4	155	26.2	5	21.7
3	記載してない	592	35.0	391	36.3	193	32.7	8	34.8
	不明	139	8.2	87	8.1	51	8.6	1	4.3
	全体	1,690	100.0	1,076	100.0	591	100.0	23	100.0

表12-3. レシピは活用していますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	よく活用している	839	49.6	547	50.8	277	46.9	15	65.2
2	ときどき活用している	634	37.5	387	36.0	241	40.8	6	26.1
3	あまり活用していない	85	5.0	53	4.9	31	5.2	1	4.3
	不明	132	7.8	89	8.3	42	7.1	1	4.3
	全体	1,690	100.0	1,076	100.0	591	100.0	23	100.0

表13. 調理する人の作業分担は決まっていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	ほとんど決まっている	1,576	67.0	981	69.5	571	63.2	24	68.6
2	その日により異なる	655	27.9	353	25.0	295	32.6	7	20.0
3	手の空いた人がする	54	2.3	29	2.1	24	2.7	1	2.9
	不明	66	2.8	49	3.5	14	1.5	3	8.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表14. 調理などの作業改善についての話し合いはよくしますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	よくする	839	35.7	511	36.2	321	35.5	7	20.0
2	時々する	1,243	52.9	723	51.2	498	55.1	22	62.9
3	ほとんどしない	166	7.1	104	7.4	61	6.7	1	2.9
	不明	103	4.4	74	5.2	24	2.7	5	14.3
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表15. 出来上がった料理について、温度などのチェックは誰がしていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	所（園）長	189	8.0	108	7.6	78	8.6	3	8.6
2	管理栄養士	48	2.0	19	1.3	29	3.2	0	0.0
3	栄養士	328	14.0	60	4.2	263	29.1	5	14.3
4	調理員	1,698	72.2	1,187	84.1	489	54.1	22	62.9
5	その他	41	1.7	10	0.7	29	3.2	2	5.7
	不明	47	2.0	28	2.0	16	1.8	3	8.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表16. 出来上がった料理について、保存食（検査用の食事）の責任者は誰ですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	管理栄養士	48	2.0	25	1.8	23	2.5	0	0.0
2	栄養士	349	14.8	78	5.5	266	29.4	5	14.3
3	調理員	1,822	77.5	1,252	88.7	544	60.2	26	74.3
4	日によって異なる	64	2.7	16	1.1	47	5.2	1	2.9
5	その他	27	1.1	18	1.3	9	1.0	0	0.0
	不明	41	1.7	23	1.6	15	1.7	3	8.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表17. 毎食の検食は主として誰がしていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	所（園）長	1,459	62.1	996	70.5	441	48.8	22	62.9
2	管理栄養士	16	0.7	4	0.3	12	1.3	0	0.0
3	栄養士	79	3.4	22	1.6	57	6.3	0	0.0
4	主任保育士	202	8.6	90	6.4	108	11.9	4	11.4
5	調理員	234	10.0	144	10.2	86	9.5	4	11.4
6	その他	312	13.3	128	9.1	180	19.9	4	11.4
	不明	49	2.1	28	2.0	20	2.2	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表18. 盛り付けはどこでしていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	主として調理室	1,903	80.9	1,170	82.9	704	77.9	29	82.9
2	主としてランチルーム	42	1.8	14	1.0	27	3.0	1	2.9
3	主として保育室	390	16.6	218	15.4	168	18.6	4	11.4
	不明	16	0.7	10	0.7	5	0.6	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表19. 盛り付けは誰がしていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	主として調理員	1,753	74.6	1,142	80.9	583	64.5	28	80.0
2	主として管理栄養士	13	0.6	4	0.3	9	1.0	0	0.0
3	主として栄養士	116	4.9	19	1.3	95	10.5	2	5.7
4	主として保育士	390	16.6	216	15.3	170	18.8	4	11.4
5	その他	60	2.6	19	1.3	41	4.5	0	0.0
	不明	19	0.8	12	0.8	6	0.7	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表20. 調理室と食事をする場所との距離はどうですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	かなり離れている	208	8.8	133	9.4	69	7.6	6	17.1
2	近い	2,098	89.2	1,253	88.7	817	90.4	28	80.0
	不明	45	1.9	26	1.8	18	2.0	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表21. 盛り付けてから、食べるまでの時間はどれくらいですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	10分以内	724	30.8	415	29.4	296	32.7	13	37.1
2	11～30分以内	1,449	61.6	893	63.2	536	59.3	20	57.1
3	31～60分以内	152	6.5	89	6.3	62	6.9	1	2.9
4	61分以上	3	0.1	1	0.1	2	0.2	0	0.0
	不明	23	1.0	14	1.0	8	0.9	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表22. 調理室の広さはどれくらいですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	～10 (㎡)	37	1.6	20	1.4	17	1.9	0	0.0
2	11～20	221	9.4	114	8.1	102	11.3	5	14.3
3	21～30	435	18.5	226	16.0	204	22.6	5	14.3
4	31～40	381	16.2	235	16.6	144	15.9	2	5.7
5	41～50	177	7.5	122	8.6	53	5.9	2	5.7
6	51～60	103	4.4	77	5.5	25	2.8	1	2.9
7	61～70	30	1.3	26	1.8	3	0.3	1	2.9
8	71～80	21	0.9	13	0.9	7	0.8	1	2.9
9	81～90	15	0.6	11	0.8	4	0.4	0	0.0
10	91～100	5	0.2	5	0.4	0	0.0	0	0.0
11	101～110	4	0.2	4	0.3	0	0.0	0	0.0
12	111～120	2	0.1	2	0.1	0	0.0	0	0.0
13	121～130	2	0.1	1	0.1	1	0.1	0	0.0
14	131～140	1	0.0	0	0.0	1	0.1	0	0.0
15	141～150	3	0.1	1	0.1	2	0.2	0	0.0
16	151～	6	0.3	2	0.1	4	0.4	0	0.0
	不明	908	38.6	553	39.2	337	37.3	18	51.4
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表22-1. この広さはいかがですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	広過ぎる	33	2.3	24	2.8	9	1.6	0	0.0
2	ちょうどよい	821	56.9	496	57.7	316	55.7	9	52.9
3	狭い	508	35.2	293	34.1	210	37.0	5	29.4
	不明	81	5.6	46	5.4	32	5.6	3	17.6
	全体	1,443	100.0	859	100.0	567	100.0	17	100.0

表23. このレイアウトはどうですか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	使いやすい	1,496	63.6	833	59.0	639	70.7	24	68.6
2	使いにくい	621	26.4	442	31.3	175	19.4	4	11.4
	不明	234	10.0	137	9.7	90	10.0	7	20.0
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表23-1. 特に使いにくい所

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	記載有り	462	74.4	328	74.2	131	74.9	3	75.0
2	記載無し	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	159	25.6	114	25.8	44	25.1	1	25.0
	全体	621	100.0	442	100.0	175	100.0	4	100.0

表24. 機器類の使用マニュアル（使用説明書）はありますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	全機器類にある	909	38.7	516	36.5	378	41.8	15	42.9
2	主要な機器類にある	1,056	44.9	618	43.8	428	47.3	10	28.6
3	ほとんど無い	244	10.4	179	12.7	58	6.4	7	20.0
	不明	142	6.0	99	7.0	40	4.4	3	8.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表25. 清・不潔区域の分離について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	完全に分離している	924	39.3	530	37.5	380	42.0	14	40.0
2	分離することは難しい	1,029	43.8	634	44.9	380	42.0	15	42.9
3	カラーテープなどで分離している	278	11.8	176	12.5	99	11.0	3	8.6
	不明	120	5.1	72	5.1	45	5.0	3	8.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表26. 保存食を保管する冷凍庫はありますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	専用の冷凍庫がある	2,035	86.6	1,288	91.2	717	79.3	30	85.7
2	他の冷凍庫を兼用している	269	11.4	97	6.9	169	18.7	3	8.6
	不明	47	2.0	27	1.9	18	2.0	2	5.7
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表27. 使用水の点検について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	使用前、使用後とも毎日点検している	978	41.6	644	45.6	316	35.0	18	51.4
2	使用前は毎日点検している	679	28.9	398	28.2	270	29.9	11	31.4
3	ほとんど点検していない	532	22.6	280	19.8	247	27.3	5	14.3
	不明	162	6.9	90	6.4	71	7.9	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表27-1. 点検は誰がしていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	記載有り	1,305	78.8	828	79.5	455	77.6	22	75.9
2	記載無し	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	352	21.2	214	20.5	131	22.4	7	24.1
	全体	1,657	100.0	1,042	100.0	586	100.0	29	100.0

表27-2. どんな項目について点検していますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	記載有り	1,050	63.4	659	63.2	379	64.7	12	41.4
2	記載無し	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	607	36.6	383	36.8	207	35.3	17	58.6
	全体	1,657	100.0	1,042	100.0	586	100.0	29	100.0

表28. 空調設備について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	冷房のみある	412	17.5	242	17.1	164	18.1	6	17.1
2	暖房のみある	271	11.5	195	13.8	73	8.1	3	8.6
3	冷暖房ともにある	1,043	44.4	504	35.7	523	57.9	16	45.7
4	冷暖房ともない	233	9.9	191	13.5	39	4.3	3	8.6
5	換気設備はある	298	12.7	211	14.9	81	9.0	6	17.1
	不明	94	4.0	69	4.9	24	2.7	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表29. 床の状態について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	完全なドライである	874	37.2	444	31.4	417	46.1	13	37.1
2	セミドライである	531	22.6	313	22.2	212	23.5	6	17.1
3	ウェットである	650	27.6	468	33.1	178	19.7	4	11.4
	不明	296	12.6	187	13.2	97	10.7	12	34.3
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表30. 食器の材質について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	主としてメラミン	637	27.1	357	25.3	272	30.1	8	22.9
2	主としてアルミ	20	0.9	10	0.7	9	1.0	1	2.9
3	主として陶器	1,033	43.9	569	40.3	450	49.8	14	40.0
4	主としてポリプロピレン	362	15.4	275	19.5	82	9.1	5	14.3
5	その他	210	8.9	149	10.6	56	6.2	5	14.3
	不明	89	3.8	52	3.7	35	3.9	2	5.7
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表31. 食器の洗浄後の消毒について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	煮沸消毒器	100	4.3	50	3.5	45	5.0	5	14.3
2	食器消毒保管庫	2,128	90.5	1,311	92.8	789	87.3	28	80.0
3	消毒付き洗浄機	40	1.7	4	0.3	36	4.0	0	0.0
4	その他	43	1.8	21	1.5	21	2.3	1	2.9
	不明	40	1.7	26	1.8	13	1.4	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表32. 食器の保管について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	食器戸棚	592	25.2	364	25.8	220	24.3	8	22.9
2	消毒保管庫	1,683	71.6	995	70.5	662	73.2	26	74.3
3	その他	38	1.6	28	2.0	10	1.1	0	0.0
	不明	38	1.6	25	1.8	12	1.3	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表33. 器具類の使い分けについて

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	下処理用、主調理用、盛り付け用に色分けなどをして使用している	727	30.9	446	31.6	268	29.6	13	37.1
2	色分けはしていないが、きちんと分けて使用している	1,428	60.7	864	61.2	546	60.4	18	51.4
3	特に分けてはいない	136	5.8	70	5.0	64	7.1	2	5.7
4	その他	26	1.1	12	0.8	14	1.5	0	0.0
	不明	34	1.4	20	1.4	12	1.3	2	5.7
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表34. 器具類の消毒について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	消毒は必ずしている	2,282	97.1	1,389	98.4	860	95.1	33	94.3
2	まな板、包丁のみ消毒している	43	1.8	12	0.8	30	3.3	1	2.9
3	消毒はしていない	6	0.3	1	0.1	5	0.6	0	0.0
	不明	20	0.9	10	0.7	9	1.0	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表34-1. 消毒方法

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	器具消毒保管庫で消毒保管	1,337	58.6	842	60.6	477	55.5	18	54.5
2	煮沸消毒をする	221	9.7	102	7.3	114	13.3	5	15.2
3	消毒剤で消毒する	665	29.1	404	29.1	252	29.3	9	27.3
	不明	59	2.6	41	3.0	17	2.0	1	3.0
	全体	2,282	100.0	1,389	100.0	860	100.0	33	100.0

表34-1-1. 消毒液の種類

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	次亜塩素酸ナトリウム	375	56.4	256	63.4	114	45.2	5	55.6
2	アルコール	245	36.8	127	31.4	116	46.0	2	22.2
3	その他	37	5.6	17	4.2	19	7.5	1	11.1
	不明	8	1.2	4	1.0	3	1.2	1	11.1
	全体	665	100.0	404	100.0	252	100.0	9	100.0

表35. 手洗い器の設置

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	必要箇所に設置されている	2,084	88.6	1,220	86.4	833	92.1	31	88.6
2	十分とはいえない	184	7.8	133	9.4	48	5.3	3	8.6
	不明	83	3.5	59	4.2	23	2.5	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表36. 洗浄・消毒

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	石けん、消毒剤とも完備している	2,287	97.3	1,367	96.8	886	98.0	34	97.1
2	十分とはいえない	16	0.7	12	0.8	4	0.4	0	0.0
	不明	48	2.0	33	2.3	14	1.5	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表36-1. 消毒剤は何を使っていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	アルコール	908	39.7	508	37.2	390	44.0	10	29.4
2	逆性石けん	1,018	44.5	650	47.5	349	39.4	19	55.9
3	その他	143	6.3	76	5.6	65	7.3	2	5.9
	不明	218	9.5	133	9.7	82	9.3	3	8.8
	全体	2,287	100.0	1,367	100.0	886	100.0	34	100.0

表37. 消毒後の乾燥

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	ペーパータオル	1,937	82.4	1,243	88.0	665	73.6	29	82.9
2	ジェットタオル	60	2.6	26	1.8	34	3.8	0	0.0
3	エアータオル	164	7.0	50	3.5	113	12.5	1	2.9
4	タオル	119	5.1	56	4.0	61	6.7	2	5.7
	不明	71	3.0	37	2.6	31	3.4	3	8.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表38. 生野菜を使う料理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	良く使う	1,141	48.5	632	44.8	490	54.2	19	54.3
2	あまり使わない	266	11.3	135	9.6	125	13.8	6	17.1
3	ほとんど使わない	927	39.4	633	44.8	285	31.5	9	25.7
	不明	17	0.7	12	0.8	4	0.4	1	2.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表38-1. 使用方法について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	よく洗って使う	716	62.8	366	57.9	339	69.2	11	57.9
2	洗浄後消毒し使う	407	35.7	259	41.0	141	28.8	7	36.8
	不明	18	1.6	7	1.1	10	2.0	1	5.3
	全体	1,141	100.0	632	100.0	490	100.0	19	100.0

表38-1-1. 消毒剤は何を使っていますか。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	アルコール	35	8.6	20	7.7	15	10.6	0	0.0
2	次亜塩素酸ナトリウム	232	57.0	147	56.8	80	56.7	5	71.4
3	その他	125	30.7	81	31.3	42	29.8	2	28.6
	不明	15	3.7	11	4.2	4	2.8	0	0.0
	全体	407	100.0	259	100.0	141	100.0	7	100.0

表39. 厨芥の処理方法

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	決まっている	1,966	83.6	1,184	83.9	756	83.6	26	74.3
2	決まっていない	103	4.4	66	4.7	36	4.0	1	2.9
	不明	282	12.0	162	11.5	112	12.4	8	22.9
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表40. 生ゴミの回収方法について

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	自治体の収集	1,967	83.7	1,260	89.2	679	75.1	28	80.0
2	自家処理	141	6.0	54	3.8	85	9.4	2	5.7
3	養豚業者	14	0.6	9	0.6	5	0.6	0	0.0
4	その他	196	8.3	71	5.0	124	13.7	1	2.9
	不明	33	1.4	18	1.3	11	1.2	4	11.4
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表41. 衛生管理上、その他、気をつけていることがありましたらお書きください。

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	あり	693	29.5	427	30.2	257	28.4	9	25.7
2	なし	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	1,658	70.5	985	69.8	647	71.6	26	74.3
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0

表42. 給食の総合的な問題点、課題

No.	カテゴリー名	全体	%	公立	%	公立以外	%	不明	%
1	記載有り	638	27.1	374	26.5	253	28.0	11	31.4
2	記載無し	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	不明	1,713	72.9	1,038	73.5	651	72.0	24	68.6
	全体	2,351	100.0	1,412	100.0	904	100.0	35	100.0