

は是非進めることが望ましいと考える。

## 9. 食器及び器具類の管理

食器の材質は、栄養士の有無別では差が見られないが、規模別では小規模施設に陶器の利用率が高かった。消毒、保管に関しては規模別の差異は少ないが、今後の食器利用の方向性とともに、消毒・保管方法は検討することが必要である。

器具類の使い分け、消毒後の保管は、栄養士の有無及び規模別に大きな差は見られないが、設備機器とも合わせ、今後の指導が必要である。

## 10. 手洗いの管理

手洗い器の設置は、大規模施設に十分とはいえないと答えた施設が多く見られた。レイアウト、スペース、作業区分と合わせて、必要数、設置場所などの検討が必要である。

## 11. 生野菜の管理

生野菜の管理は、栄養士の有無別、規模別とも差が見られなかった。しかし、大量になるほど洗浄場所、洗浄後の保管など取り扱いが大変になる。今後、生野菜の季節的な使用制限や、使用する場合の洗浄・消毒のあり方について、設備、方法など、具体的な指導が必要である。

## 12. 衛生管理上の留意点

衛生管理上の留意点については、全体で 679 施設から 1,268 件の回答があった。中でも、栄養士のいる施設、大規模施設が回答率、及び記載件数が高かった。この結果から推察すると、アンケートの記載責任者との関わりもあるが、調理員や他の職種に比較し、栄養士の方が評価や関心度が高いのではないかと考えられる。

今回の調査結果では、調理作業中の衛生管理の重要管理事項が回答数、件数とも多かった。また、設備の衛生、従業員の衛生、保育時の衛生と、広範に亘っていた。調理及び設備、従業員の衛生は、大量調理施設衛生管理マニュアルにもあげられているチェック事項であり、日頃の衛生管理の状態が伺えた。

今後のマニュアル作成時、及び実態調査時のチェック事項として活用出来る。

## E. まとめ

平成 12 年の厚生労働省のデータ（福祉施設の種別別施設数、施設の種別別にみた職種別

従事者数：平成 13 年 10 月 26 日発表）によると、保育園は 22,199 施設、保育園栄養士は 7,025 人、1 施設 1 人と仮定すると 31.6% の配置率となる。従事者の構成比率は調理員 11.2% に対し栄養士 1.7 人と低い。

今回、衛生管理上重要と思われる「衛生管理者」「チェック表の作成」「料理の温度チェック」「保存食の責任者」「検食の担当者」などについて、栄養士の有無別に比較検討を行った。

今回の調査では、栄養士のいる施設で栄養士が重要事項を担当している施設が比較的少なく、総じて栄養士の有効利用が顕著に現れていない施設が多く見受けられた。

専門的知識を学んだ栄養士を、もっと活用する方が良いのではないかと考えられる。

現在、栄養士の配置は義務づけられていないが、配置されている施設では、組織上、或いは、業務分担などについて検討することが必要である。

また、栄養士のいない施設では、これらの重要管理点を調理員が担当している。日常の業務の中で、市町村栄養士の指導の元に、マニュアルを活用し、衛生管理の責任者或いは担当者として、業務を遂行されていることとは思うが、さらにきめ細かな教育訓練が必要となる。

設備機器に関しては、栄養士の有無別には顕著に差は見られなかったが、大規模施設では効率機器の導入も始まっているようである。施設設備は食事を扱う上で重要な場であり、衛生管理だけでなく運営上、設備の良否、適正性は大きく影響する。今後、スペース、レイアウトを始め、効率機器の導入など、設備機器の基準の設定、それによる指導は必要である。

今回、自由回答の分析からも、大変多くの衛生上の留意事項があげられ、給食現場では、食中毒をはじめとする衛生事故の未然防止のために、苦勞されている様子が把握できた。

保育所は、集団給食施設（1 回 100 食以上）または、その他の給食施設（1 回 100 食未満）であり、栄養管理、衛生管理の上からも、栄養士の配置及び専門性を生かした、効果的な活用が期待される。

表1 調理室内の衛生管理者は誰ですか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
所(園)長	552	23.9%	165	19.8%	387	26.1%
主任保育士	48	2.1%	10	1.2%	38	2.6%
栄養士	432	18.7%	407	48.8%	25	1.7%
調理員	1,215	52.5%	228	27.3%	987	66.7%
その他	14	0.6%	10	1.2%	4	0.3%
不明	53	2.3%	14	1.7%	39	2.6%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表2 衛生管理の方法についてお答えください。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
マニュアルにそって行う	1,979	85.5%	706	84.7%	1,273	86.0%
その都度対応する	298	12.9%	119	14.3%	179	12.1%
不明	37	1.6%	9	1.1%	28	1.9%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表3 調理室内の衛生チェックについてお答えください。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
チェック表に基づいて行い記入している	2,000	86.4%	713	85.5%	1,287	87.0%
チェックはするが記入はしていない	243	10.5%	104	12.5%	139	9.4%
チェックは行わない	35	1.5%	10	1.2%	25	1.7%
不明	36	1.6%	7	0.8%	29	2.0%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表3-1.チェック表はどこで作成したのですか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
園独自で作成した	371	18.6%	170	23.8%	201	15.6%
市区町村児童福祉主管課で作成したもの	1,297	64.9%	413	57.9%	884	68.7%
その他	245	12.3%	98	13.7%	147	11.4%
不明	87	4.4%	32	4.5%	55	4.3%
合計	2,000	100.0%	713	100.0%	1,287	100.0%

表3-2 チェックする項目はどれ位ですか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
～10項目	261	13.1%	102	14.3%	159	12.4%
11～20項目	542	27.1%	190	26.6%	352	27.4%
21項目以上	1,016	50.8%	372	52.2%	644	50.0%
不明	181	9.1%	49	6.9%	132	10.3%
合計	2,000	100.0%	713	100.0%	1,287	100.0%

表4 缶詰・瓶詰などの加工食品

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
よく使う	497	21.5%	205	24.6%	292	19.7%
余り使わない	1,482	64.0%	525	62.9%	957	64.7%
ほとんど使わない	295	12.7%	98	11.8%	197	13.3%
不明	40	1.7%	6	0.7%	34	2.3%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表5 冷凍食品や調理済食品

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
よく使う	371	16.0%	162	19.4%	209	14.1%
余り使わない	912	39.4%	315	37.8%	597	40.3%
ほとんど使わない	993	42.9%	349	41.8%	644	43.5%
不明	38	1.6%	8	1.0%	30	2.0%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表6.カutting野菜

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
よく使う	45	1.9%	24	2.9%	21	1.4%
余り使わない	180	7.8%	68	8.2%	112	7.6%
ほとんど使わない	2,039	88.1%	728	87.3%	1,311	88.6%
不明	50	2.2%	14	1.7%	36	2.4%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表7.納品日時について決められていますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
食品ごと、あるいは業者ごとに納品日時を指定している	2,241	96.8%	813	97.5%	1,428	96.5%
特に指定していない	57	2.5%	20	2.4%	37	2.5%
不明	16	0.7%	1	0.1%	15	1.0%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表8.納品時のチェックは誰が行いますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
主として栄養士	338	14.6%	324	38.8%	14	0.9%
主として調理員	1,863	80.5%	435	52.2%	1,428	96.5%
その都度、手の空いている人	87	3.8%	68	8.2%	19	1.3%
不明	26	1.1%	7	0.8%	19	1.3%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表9.納品時の検収マニュアルはありますか

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
全ての食品についてある	985	42.6%	317	38.0%	668	45.1%
特定の食品についてある	530	22.9%	206	24.7%	324	21.9%
特にない	637	27.5%	254	30.5%	383	25.9%
不明	162	7.0%	57	6.8%	105	7.1%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表10.検収時のチェックで重要視しているものはなんですか

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
数量・重量	1,540	66.6%	571	68.5%	969	65.5%
鮮度	2,213	95.6%	805	96.5%	1,408	95.1%
温度	1,047	45.2%	398	47.7%	649	43.9%
包装状態	469	20.3%	181	21.7%	288	19.5%
異物混入	1,259	54.4%	426	51.1%	833	56.3%
その他	19	0.8%	4	0.5%	15	1.0%
不明	43	1.9%	8	1.0%	35	2.4%
MA回答数	6,590	284.8%	2,393	286.9%	4,197	283.6%
MA回答者数	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表11.納入食品について保存食用食材はとってますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
全食品について必ずとるようにしている	2,221	96.0%	807	96.8%	1,414	95.5%
主要な食品のみとる	17	0.7%	6	0.7%	11	0.7%
あまりとらない	49	2.1%	16	1.9%	33	2.2%
不明	27	1.2%	5	0.6%	22	1.5%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表11-1.保存食用食材は誰が担当していますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
主として栄養士	284	12.8%	275	34.1%	9	0.6%
主として調理員	1,788	80.5%	417	51.7%	1,371	97.0%
決めていない	95	4.3%	92	11.4%	3	0.2%
不明	54	2.4%	23	2.9%	31	2.2%
合計	2,221	100.0%	807	100.0%	1,414	100.0%

表12.調理用のレシピは完備していますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
ほとんど全品についてある	757	32.7%	257	30.8%	500	33.8%
主要な料理についてある	293	12.7%	111	13.3%	182	12.3%
新しい料理についてのみある	611	26.4%	220	26.4%	391	26.4%
特にレシピは使用していない	518	22.4%	218	26.1%	300	20.3%
不明	135	5.8%	28	3.4%	107	7.2%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表12-1.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。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
記載してある	574	34.6%	193	32.8%	381	35.5%
加熱調理のみ記載してある	374	22.5%	147	25.0%	227	21.2%
記載してない	574	34.6%	203	34.5%	371	34.6%
不明	139	8.4%	45	7.7%	94	8.8%
合計	1,661	100.0%	588	100.0%	1,073	100.0%

表13.調理する人の作業分担は決まっていますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
ほとんど決まっている	1,546	66.8%	519	62.2%	1,027	69.4%
その日により異なる	648	28.0%	285	34.2%	363	24.5%
手の空いた人がする	54	2.3%	18	2.2%	36	2.4%
不明	66	2.9%	12	1.4%	54	3.6%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	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

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
よくする	821	35.5%	299	35.9%	522	35.3%
時々する	1,224	52.9%	455	54.6%	769	52.0%
ほとんどしない	166	7.2%	58	7.0%	108	7.3%
不明	103	4.5%	22	2.6%	81	5.5%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	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。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
所(園)長	186	8.0%	56	6.7%	130	8.8%
栄養士	375	16.2%	361	43.3%	14	0.9%
調理員	1,665	72.0%	377	45.2%	1,288	87.0%
その他	41	1.8%	26	3.1%	15	1.0%
不明	47	2.0%	14	1.7%	33	2.2%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	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。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
栄養士	395	17.1%	379	45.4%	16	1.1%
調理員	1,787	77.2%	377	45.2%	1,410	95.3%
日によって異なる	64	2.8%	55	6.6%	9	0.6%
その他	27	1.2%	9	1.1%	18	1.2%
不明	41	1.8%	14	1.7%	27	1.8%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表17. 毎食の検査は主として誰がしていますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
所(園)長	1,427	61.7%	497	59.6%	930	62.8%
栄養士	94	4.1%	87	10.4%	7	0.5%
主任保育士	201	8.7%	60	7.2%	141	9.5%
調理員	232	10.0%	53	6.4%	179	12.1%
その他	311	13.4%	121	14.5%	190	12.8%
不明	49	2.1%	16	1.9%	33	2.2%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表18. 盛り付けはどこでしていますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
主として調理室	1,874	81.0%	643	77.1%	1,231	83.2%
主としてランチルーム	41	1.8%	21	2.5%	20	1.4%
主として保育室	383	16.6%	167	20.0%	216	14.6%
不明	16	0.7%	3	0.4%	13	0.9%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表19. 盛り付けは誰がしていますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
主として調理員	1,725	74.5%	495	59.4%	1,230	83.1%
主として栄養士	129	5.6%	121	14.5%	8	0.5%
主として保育士	381	16.5%	169	20.3%	212	14.3%
その他	60	2.6%	45	5.4%	15	1.0%
不明	19	0.8%	4	0.5%	15	1.0%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表20. 調理室と食事をする場所との距離はどうか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
かなり離れている	205	8.9%	72	8.6%	133	9.0%
近い	2,064	89.2%	750	89.9%	1,314	88.8%
不明	45	1.9%	12	1.4%	33	2.2%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	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。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
10分以内	714	30.9%	250	30.0%	464	31.4%
11～30分以内	1,424	61.5%	519	62.2%	905	61.1%
31～60分以内	150	6.5%	59	7.1%	91	6.1%
61分以上	3	0.1%	0	0.0%	3	0.2%
不明	23	1.0%	6	0.7%	17	1.1%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表22.調理室の広さはどれくらいですか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
～10	37	1.6%	10	1.2%	27	1.8%
11～20	218	9.4%	93	11.2%	125	8.4%
21～30	431	18.6%	152	18.2%	279	18.9%
31～40	372	16.1%	147	17.6%	225	15.2%
41～50	171	7.4%	54	6.5%	117	7.9%
51～60	102	4.4%	41	4.9%	61	4.1%
61～70	30	1.3%	8	1.0%	22	1.5%
71～80	21	0.9%	7	0.8%	14	0.9%
81～90	15	0.6%	6	0.7%	9	0.6%
91～100	5	0.2%	1	0.1%	4	0.3%
101～110	4	0.2%	0	0.0%	4	0.3%
111～120	2	0.1%	0	0.0%	2	0.1%
121～130	1	0.0%	1	0.1%	0	0.0%
131～140	1	0.0%	1	0.1%	0	0.0%
141～150	3	0.1%	1	0.1%	2	0.1%
151～	6	0.3%	3	0.4%	3	0.2%
不明	895	38.7%	309	37.1%	586	39.6%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表23.このレイアウトはどうですか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
使いやすい	1,469	63.5%	510	61.2%	959	64.8%
使いにくい	612	26.4%	258	30.9%	354	23.9%
不明	233	10.1%	66	7.9%	167	11.3%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	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。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
全機器類にある	887	38.3%	325	39.0%	562	38.0%
主要な機器類にある	1,042	45.0%	386	46.3%	656	44.3%
ほとんど無い	243	10.5%	88	10.6%	155	10.5%
不明	142	6.1%	35	4.2%	107	7.2%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表25.清・不潔区域の分離について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
完全に分離している	912	39.4%	283	33.9%	629	42.5%
分離することは難しい	1,009	43.6%	422	50.6%	587	39.7%
カラーテープなどで分離している	274	11.8%	102	12.2%	172	11.6%
不明	119	5.1%	27	3.2%	92	6.2%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表26.保存食を保管する冷凍庫はありますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
専用の冷凍庫がある	2,001	86.5%	691	82.9%	1,310	88.5%
他の冷凍庫を兼用している	266	11.5%	127	15.2%	139	9.4%
不明	47	2.0%	16	1.9%	31	2.1%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表27.使用水の点検について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
使用前、使用後も毎日点検している	965	41.7%	343	41.1%	622	42.0%
使用前は毎日点検している	661	28.6%	241	28.9%	420	28.4%
ほとんど点検していない	529	22.9%	211	25.3%	318	21.5%
不明	159	6.9%	39	4.7%	120	8.1%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表28.空調設備について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
冷房のみある	397	17.2%	129	15.5%	268	18.1%
暖房のみある	266	11.5%	88	10.6%	178	12.0%
冷暖房ともにある	1,033	44.6%	415	49.8%	618	41.8%
冷暖房ともない	229	9.9%	69	8.3%	160	10.8%
換気設備はある	296	12.8%	104	12.5%	192	13.0%
不明	93	4.0%	29	3.5%	64	4.3%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表29.床の状態について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
完全なドライである	856	37.0%	320	38.4%	536	36.2%
セミドライである	524	22.6%	181	21.7%	343	23.2%
ウェットである	641	27.7%	260	31.2%	381	25.7%
不明	293	12.7%	73	8.8%	220	14.9%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表30.食器の材質について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
主としてメラミン	629	27.2%	227	27.2%	402	27.2%
主としてアルミ	19	0.8%	3	0.4%	16	1.1%
主として陶器	1,025	44.3%	418	50.1%	607	41.0%
主としてポリプロピレン	353	15.3%	115	13.8%	238	16.1%
その他	199	8.6%	51	6.1%	148	10.0%
不明	89	3.8%	20	2.4%	69	4.7%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表31.食器の洗浄後の消毒について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
煮沸消毒器	98	4.2%	32	3.8%	66	4.5%
食器消毒保管庫	2,093	90.4%	752	90.2%	1,341	90.6%
消毒付き洗浄機	40	1.7%	26	3.1%	14	0.9%
その他	43	1.9%	16	1.9%	27	1.8%
不明	40	1.7%	8	1.0%	32	2.2%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表32.食器の保管について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
食器戸棚	579	25.0%	223	26.7%	356	24.1%
消毒保管庫	1,659	71.7%	589	70.6%	1,070	72.3%
その他	38	1.6%	12	1.4%	26	1.8%
不明	38	1.6%	10	1.2%	28	1.9%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表33.器具類の使い分けについて

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
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	713	30.8%	251	30.1%	462	31.2%
色分けはしていないが、きちんと分けて使用している	1,406	60.8%	498	59.7%	908	61.4%
特に分けてはいない	135	5.8%	58	7.0%	77	5.2%
その他	26	1.1%	18	2.2%	8	0.5%
不明	34	1.5%	9	1.1%	25	1.7%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表34.器具類の消毒について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
消毒は必ずしている	2,245	97.0%	805	96.5%	1,440	97.3%
まな板、包丁のみ消毒している	43	1.9%	19	2.3%	24	1.6%
消毒はしていない	6	0.3%	5	0.6%	1	0.1%
不明	20	0.9%	5	0.6%	15	1.0%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表34-1.消毒方法

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
器具消毒保管庫で消毒保管	1,327	59.1%	471	58.5%	856	59.4%
煮沸消毒をする	218	9.7%	72	8.9%	146	10.1%
消毒剤で消毒する	642	28.6%	245	30.4%	397	27.6%
不明	58	2.6%	17	2.1%	41	2.8%
合計	2,245	100.0%	805	100.0%	1,440	100.0%

表34-2.消毒液の種類

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
次亜塩素酸ナトリウム	356	55.5%	131	53.5%	225	56.7%
アルコール	242	37.7%	101	41.2%	141	35.5%
その他	36	5.6%	13	5.3%	23	5.8%
不明	8	1.2%	0	0.0%	8	2.0%
合計	642	100.0%	245	100.0%	397	100.0%

表35.手洗い器の設置

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
必要箇所に設置されている	2,048	88.5%	738	88.5%	1,310	88.5%
十分とはいえない	183	7.9%	71	8.5%	112	7.6%
不明	83	3.6%	25	3.0%	58	3.9%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表36.洗浄・消毒

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
石けん、消毒剤とも完備している	2,251	97.3%	814	97.6%	1,437	97.1%
十分とはいえない	16	0.7%	5	0.6%	11	0.7%
不明	47	2.0%	15	1.8%	32	2.2%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表37.消毒後の乾燥については

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
ペーパータオル	1,902	82.2%	679	81.4%	1,223	82.6%
ジェットタオル	60	2.6%	25	3.0%	35	2.4%
エアータオル	162	7.0%	67	8.0%	95	6.4%
タオル	119	5.1%	43	5.2%	76	5.1%
不明	71	3.1%	20	2.4%	51	3.4%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表38.生野菜を使う料理についてうかがいます

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
良く使う	1,135	49.0%	410	49.2%	725	49.0%
あまり使わない	263	11.4%	91	10.9%	172	11.6%
ほとんど使わない	899	38.9%	329	39.4%	570	38.5%
不明	17	0.7%	4	0.5%	13	0.9%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表38-1.使用方法について

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
よく洗って使う	714	62.9%	266	64.9%	448	61.8%
洗浄後消毒し使う	403	35.5%	139	33.9%	264	36.4%
不明	18	1.6%	5	1.2%	13	1.8%
合計	1,135	100.0%	410	100.0%	725	100.0%

表38-2.消毒剤は何を使っていますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
アルコール	35	8.7%	13	9.4%	22	8.3%
次亜塩素酸ナトリウム	231	57.3%	77	55.4%	154	58.3%
その他	122	30.3%	45	32.4%	77	29.2%
不明	15	3.7%	4	2.9%	11	4.2%
合計	403	100.0%	139	100.0%	264	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。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
記載有	679	29.3%	260	31.2%	419	28.3%
記載無	1,635	70.7%	574	68.8%	1,061	71.7%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表42.給食の総合的な問題点、課題

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
記載有	625	27.0%	250	30.0%	375	25.3%
記載無	1,689	73.0%	584	70.0%	1,105	74.7%
合計	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表43.調理室内の衛生管理者は誰ですか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
所(園)長	552	23.9%	370	23.3%	144	25.1%	2	6.9%	36	28.6%
主任保育士	48	2.1%	28	1.8%	18	3.1%	0	0.0%	2	1.6%
栄養士	432	18.7%	249	15.7%	146	25.5%	15	51.7%	22	17.4%
調理員	1,215	52.5%	892	56.3%	254	44.3%	11	37.9%	58	46.0%
その他	14	0.6%	10	0.6%	3	0.5%	0	0.0%	1	0.8%
不明	53	2.3%	36	2.3%	9	1.6%	1	3.4%	7	5.6%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表44.衛生管理の方法についてお答えください。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
マニュアルにそって行う	1,979	85.5%	1,344	84.8%	503	87.6%	23	79.3%	109	86.5%
その都度対応する	298	12.9%	213	13.4%	65	11.3%	5	17.2%	15	11.9%
不明	37	1.6%	28	1.8%	6	1.0%	1	3.4%	2	1.6%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表45.調理室内の衛生チェックについてお答えください。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
チェック表に基づいて行い記入している	2,000	86.4%	1,360	85.8%	504	87.8%	22	75.9%	114	90.5%
チェックはするが記入はしていない	243	10.5%	170	10.7%	57	9.9%	6	20.7%	10	7.9%
チェックは行わない	35	1.5%	30	1.9%	4	0.7%	1	3.4%	0	0.0%
不明	36	1.6%	25	1.6%	9	1.6%	0	0.0%	2	1.6%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表45-1.チェック表はどこで作成したのですか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
園独自で作成した	371	18.6%	265	19.5%	84	16.7%	8	36.4%	14	12.3%
市区町村児童福祉主管課で作成したもの	1,297	64.9%	839	61.7%	360	71.4%	13	59.1%	85	74.6%
その他	245	12.3%	192	14.1%	40	7.9%	1	4.5%	12	10.5%
不明	87	4.4%	64	4.7%	20	4.0%	0	0.0%	3	2.6%
合計	2,000	100.0%	1,360	100.0%	504	100.0%	22	100.0%	114	100.0%

表45-2.チェックする項目はどれ位ですか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
～10項目	261	13.1%	175	12.9%	65	12.9%	4	18.2%	17	14.9%
11～20項目	542	27.1%	375	27.6%	129	25.6%	5	22.7%	33	28.9%
21項目以上	1,016	50.8%	678	49.9%	276	54.8%	12	54.5%	50	43.9%
不明	181	9.1%	132	9.7%	34	6.7%	1	4.5%	14	12.3%
合計	2,000	100.0%	1,360	100.0%	504	100.0%	22	100.0%	114	100.0%

表46.缶詰・瓶詰などの加工食品

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
よく使う	497	21.5%	324	20.4%	133	23.2%	10	34.5%	30	23.8%
余り使わない	1,482	64.0%	1,009	63.7%	379	66.0%	16	55.2%	78	61.9%
ほとんど使わない	295	12.7%	224	14.1%	56	9.8%	3	10.3%	12	9.5%
不明	40	1.7%	28	1.8%	6	1.0%	0	0.0%	6	4.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表46.冷凍食品や調理済食品

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
よく使う	371	16.0%	241	15.2%	98	17.1%	11	37.9%	21	16.7%
余り使わない	912	39.4%	599	37.8%	242	42.2%	11	37.9%	60	47.6%
ほとんど使わない	993	42.9%	720	45.4%	227	39.5%	7	24.1%	39	31.0%
不明	38	1.6%	25	1.6%	7	1.2%	0	0.0%	6	4.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表47.カット野菜

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
よく使う	45	1.9%	29	1.8%	13	2.3%	0	0.0%	3	2.4%
余り使わない	180	7.8%	109	6.9%	56	9.8%	2	6.9%	13	10.3%
ほとんど使わない	2,039	88.1%	1,415	89.3%	496	86.4%	27	93.1%	101	80.2%
不明	50	2.2%	32	2.0%	9	1.6%	0	0.0%	9	7.1%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%



表48.納品日時について決められていますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
食品ごと、あるいは業者ごとに納品日時を指定している	2,241	96.8%	1526	96.3%	565	98.4%	29	100.0%	121	96.0%
特に指定していない	57	2.5%	47	3.0%	7	1.2%	0	0.0%	3	2.4%
不明	16	0.7%	12	0.8%	2	0.3%	0	0.0%	2	1.6%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表49.納品時のチェックは誰が行いますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
主として栄養士	338	14.6%	205	12.9%	103	17.9%	10	34.4%	20	15.9%
主として調理員	1,863	80.5%	1316	83.0%	435	75.8%	16	55.2%	96	76.2%
その都度、手の空いている人	87	3.8%	46	2.9%	29	5.1%	3	10.3%	9	7.1%
不明	26	1.1%	18	1.1%	7	1.2%	0	0.0%	1	0.8%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表50.納品時の検収マニュアルはありますか

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
全ての食品についてある	985	42.6%	670	42.3%	251	43.7%	10	34.5%	54	42.9%
特定の食品についてある	530	22.9%	353	22.3%	139	24.2%	6	20.7%	32	25.4%
特になし	637	27.5%	437	27.6%	155	27.0%	13	44.8%	32	25.4%
不明	162	7.0%	125	7.9%	29	5.1%	0	0.0%	8	6.3%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表51.検収時のチェックで重要視しているものはなんですか

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
数量・重量	1,540	66.6%	1048	66.1%	396	69.0%	19	65.5%	77	61.1%
鮮度	2,213	95.6%	1521	96.0%	543	94.6%	28	96.6%	121	96.0%
温度	1,047	45.2%	719	45.4%	258	44.9%	14	48.3%	56	44.4%
包装状態	469	20.3%	306	19.3%	128	22.3%	7	24.1%	28	22.2%
異物混入	1,259	54.4%	869	54.8%	303	52.8%	16	55.2%	71	56.3%
その他	19	0.8%	15	0.9%	2	0.3%	0	0.0%	2	1.6%
不明	43	1.9%	27	1.7%	13	2.3%	0	0.0%	3	2.4%
回答者数合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%
回答数合計	6,590	284.8%	4505	284.2%	1643	286.2%	84	289.7%	358	284.1%

表52.納入食品について保存食用食材はとってますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
全食品について必ずとるようにしている	2,221	96.0%	1519	95.8%	554	96.5%	29	100.0%	119	94.4%
主要な食品のみとる	17	0.7%	11	0.7%	5	0.9%	0	0.0%	1	0.8%
あまりとらない	49	2.1%	39	2.5%	8	1.4%	0	0.0%	2	1.6%
不明	27	1.2%	16	1.0%	7	1.2%	0	0.0%	4	3.2%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表53-1.保存食用食材は誰が担当していますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
栄養士	284	12.8%	180	11.8%	80	14.4%	10	31.0%	15	12.6%
主として調理員	1,788	80.5%	1256	82.7%	424	76.5%	15	51.7%	93	78.2%
決めていない	95	4.3%	44	2.9%	39	7.0%	3	10.3%	9	7.6%
不明	54	2.4%	39	2.6%	11	2.0%	2	6.9%	2	1.7%
合計	2,221	100.0%	1519	100.0%	554	100.0%	29	100.0%	119	100.0%

表54.調理用のレシピは完備していますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
ほとんど全品についてある	757	32.7%	494	31.2%	211	36.8%	6	20.7%	46	36.5%
主要な料理についてある	293	12.7%	209	13.2%	62	10.8%	5	17.2%	17	13.5%
新しい料理についてのみある	611	26.4%	440	27.8%	136	23.7%	9	31.0%	26	20.6%
特にレシピは使用していない	518	22.4%	353	22.3%	133	23.2%	8	27.6%	24	19.0%
不明	135	5.8%	89	5.6%	32	5.6%	1	3.4%	13	10.3%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表54-1.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。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
記載してある	574	34.6%	400	35.0%	131	32.0%	5	25.0%	38	42.7%
加熱調理のみ記載してある	374	22.5%	255	22.3%	98	24.0%	4	20.0%	17	19.1%
記載してない	574	34.6%	396	34.6%	147	35.9%	6	30.0%	25	28.1%
不明	139	8.4%	92	8.0%	33	8.1%	5	25.0%	9	10.1%
合計	1,661	100.0%	1143	100.0%	409	100.0%	20	100.0%	89	100.0%

表55. 調理する人の作業分担は決まっていますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
ほとんど決まっている	1,546	66.8%	1,100	69.4%	346	60.3%	17	58.6%	83	65.9%
その日により異なる	648	28.0%	398	25.1%	205	35.7%	10	34.5%	35	27.8%
手の空いた人がする	54	2.3%	37	2.3%	11	1.9%	1	3.4%	5	4.0%
不明	66	2.9%	50	3.2%	12	2.1%	1	3.4%	3	2.4%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表56. 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

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
よくする	821	35.5%	536	33.8%	228	39.7%	16	55.2%	41	32.5%
時々する	1,224	52.9%	826	52.1%	312	54.4%	12	41.4%	74	58.7%
ほとんどしない	166	7.2%	141	8.9%	17	3.0%	1	3.4%	7	5.6%
不明	103	4.5%	82	5.2%	17	3.0%	0	0.0%	4	3.2%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表57. 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。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
所(園)長	186	8.0%	126	7.9%	47	8.2%	0	0.0%	13	10.3%
栄養士	375	16.2%	218	13.7%	124	21.6%	14	48.2%	19	15.1%
調理員	1,665	72.0%	1,191	75.1%	372	64.8%	15	51.7%	87	69.0%
その他	41	1.8%	22	1.4%	17	3.0%	0	0.0%	2	1.6%
不明	47	2.0%	28	1.8%	14	2.4%	0	0.0%	5	4.0%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表58. 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。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
栄養士	395	17.1%	226	14.3%	138	24.1%	12	41.4%	19	15.1%
調理員	1,787	77.2%	1,284	81.0%	392	68.3%	13	44.8%	98	77.8%
日によって異なる	64	2.8%	36	2.3%	20	3.5%	4	13.8%	4	3.2%
その他	27	1.2%	14	0.9%	12	2.1%	0	0.0%	1	0.8%
不明	41	1.8%	25	1.6%	12	2.1%	0	0.0%	4	3.2%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表59. 毎食の検食は主として誰がしていますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
所(園)長	1,427	61.7%	954	60.2%	384	66.9%	13	44.8%	76	60.3%
栄養士	94	4.1%	52	3.3%	33	5.8%	6	20.6%	3	2.4%
主任保育士	201	8.7%	140	8.8%	44	7.7%	5	17.2%	12	9.5%
調理員	232	10.0%	167	10.5%	45	7.8%	4	13.8%	16	12.7%
その他	311	13.4%	237	15.0%	55	9.6%	1	3.4%	18	14.3%
不明	49	2.1%	35	2.2%	13	2.3%	0	0.0%	1	0.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表60. 盛り付けはどこでしていますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
主として調理室	1,874	81.0%	1,339	84.5%	426	74.2%	14	48.3%	95	75.4%
主としてランチルーム	41	1.8%	25	1.6%	9	1.6%	1	3.4%	6	4.8%
主として保育室	383	16.6%	210	13.2%	135	23.5%	14	48.3%	24	19.0%
不明	16	0.7%	11	0.7%	4	0.7%	0	0.0%	1	0.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表61. 盛り付けは誰がしていますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
主として調理員	1,725	74.5%	1,233	77.8%	390	67.9%	14	48.3%	88	69.8%
栄養士	129	5.6%	94	5.9%	31	5.4%	0	0.0%	4	3.2%
主として保育士	381	16.5%	210	13.2%	128	22.3%	15	51.7%	28	22.2%
その他	60	2.6%	35	2.2%	20	3.5%	0	0.0%	5	4.0%
不明	19	0.8%	13	0.8%	5	0.9%	0	0.0%	1	0.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表62. 調理室と食事をする場所との距離はどうか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
かなり離れている	205	8.9%	106	6.7%	71	12.4%	10	34.5%	18	14.3%
近い	2,064	89.2%	1,450	91.5%	490	85.4%	19	65.5%	105	83.3%
不明	45	1.9%	29	1.8%	13	2.3%	0	0.0%	3	2.4%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表63.盛り付けてから、食べるまでの時間はどれくらいですか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
10分以内	714	30.9%	505	31.9%	155	27.0%	10	34.5%	44	34.9%
11～30分以内	1,424	61.5%	972	61.3%	369	64.3%	17	58.6%	66	52.4%
31～60分以内	150	6.5%	90	5.7%	43	7.5%	2	6.9%	15	11.9%
61分以上	3	0.1%	3	0.2%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
不明	23	1.0%	15	0.9%	7	1.2%	0	0.0%	1	0.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表64.調理室の広さはどれくらいですか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
～10	37	1.6%	34	2.1%	2	0.3%	0	0.0%	1	0.8%
11～20	218	9.4%	187	11.8%	19	3.3%	0	0.0%	12	9.5%
21～30	431	18.6%	324	20.4%	78	13.6%	4	13.8%	25	19.8%
31～40	372	16.1%	250	15.8%	104	18.1%	2	6.9%	16	12.7%
41～50	171	7.4%	98	6.2%	66	11.5%	4	13.8%	3	2.4%
51～60	102	4.4%	47	3.0%	48	8.4%	3	10.3%	4	3.2%
61～70	30	1.3%	14	0.9%	15	2.6%	1	3.4%	0	0.0%
71～80	21	0.9%	7	0.4%	9	1.6%	4	13.8%	1	0.8%
81～90	15	0.6%	3	0.2%	8	1.4%	2	6.9%	2	1.6%
91～100	5	0.2%	2	0.1%	1	0.2%	1	3.4%	1	0.8%
101～110	4	0.2%	4	0.3%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
111～120	2	0.1%	0	0.0%	2	0.3%	0	0.0%	0	0.0%
121～130	1	0.0%	0	0.0%	1	0.2%	0	0.0%	0	0.0%
131～140	1	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	1	0.8%
141～150	3	0.1%	3	0.2%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
151～	6	0.3%	5	0.3%	1	0.2%	0	0.0%	0	0.0%
不明	895	38.7%	607	38.3%	220	38.3%	8	27.6%	60	47.6%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表65.このレイアウトはどうですか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
使いやすい	1,469	63.5%	1,018	64.2%	351	61.1%	17	58.6%	83	65.9%
使いにくい	612	26.4%	396	25.0%	179	31.2%	10	34.5%	27	21.4%
不明	233	10.1%	171	10.8%	44	7.7%	2	6.9%	16	12.7%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表66.機器類の使用マニュアル(使用説明書)はありますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
全機器類にある	887	38.3%	591	37.3%	234	40.8%	9	31.0%	53	42.1%
主要な機器類にある	1,042	45.0%	708	44.7%	264	46.0%	19	65.5%	51	40.5%
ほとんど無い	243	10.5%	186	11.7%	44	7.7%	1	3.4%	12	9.5%
不明	142	6.1%	100	6.3%	32	5.6%	0	0.0%	10	7.9%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表67.清・不潔区域の分離について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
完全に分離している	912	39.4%	596	37.6%	245	42.7%	12	41.4%	59	46.8%
分離することは難しい	1,009	43.6%	713	45.0%	234	40.8%	10	34.5%	52	41.3%
カラーテープなどで分離している	274	11.8%	190	12.0%	70	12.2%	7	24.1%	7	5.6%
不明	119	5.1%	86	5.4%	25	4.4%	0	0.0%	8	6.3%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表68.保存食を保管する冷凍庫はありますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
専用の冷凍庫がある	2,001	86.5%	1,384	87.3%	488	85.0%	22	75.9%	107	84.9%
他の冷凍庫を兼用している	266	11.5%	169	10.7%	76	13.2%	6	20.7%	15	11.9%
不明	47	2.0%	32	2.0%	10	1.7%	1	3.4%	4	3.2%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表69.使用水の点検について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
使用前、使用後とも毎日点検している	965	41.7%	658	41.5%	233	40.6%	14	48.3%	60	47.6%
使用前は毎日点検している	661	28.6%	439	27.7%	187	32.6%	7	24.1%	28	22.2%
ほとんど点検していない	529	22.9%	385	24.3%	110	19.2%	6	20.7%	28	22.2%
不明	159	6.9%	103	6.5%	44	7.7%	2	6.9%	10	7.9%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表70.空調設備について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
冷房のみある	397	17.2%	267	16.8%	107	18.6%	3	10.3%	20	15.9%
暖房のみある	266	11.5%	208	13.1%	50	8.7%	1	3.4%	7	5.6%
冷暖房ともにある	1,033	44.6%	675	42.6%	277	48.3%	17	58.6%	64	50.8%
冷暖房ともない	229	9.9%	156	9.8%	49	8.5%	5	17.2%	19	15.1%
換気設備はある	296	12.8%	212	13.4%	72	12.5%	2	6.9%	10	7.9%
不明	93	4.0%	67	4.2%	19	3.3%	1	3.4%	6	4.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表71.床の状態について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
完全なドライである	856	37.0%	620	39.1%	177	30.8%	9	31.0%	50	39.7%
セミドライである	524	22.6%	347	21.9%	136	23.7%	9	31.0%	32	25.4%
ウェットである	641	27.7%	399	25.2%	206	35.9%	11	37.9%	25	19.8%
不明	293	12.7%	219	13.8%	55	9.6%	0	0.0%	19	15.1%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表72.食器の材質について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
主としてメラミン	629	27.2%	405	25.6%	178	31.0%	10	34.5%	36	28.6%
主としてアルミ	19	0.8%	11	0.7%	5	0.9%	0	0.0%	3	2.4%
主として陶器	1,025	44.3%	739	46.6%	218	38.0%	11	37.9%	57	45.2%
主としてポリプロピレン	353	15.3%	229	14.4%	104	18.1%	4	13.8%	16	12.7%
その他	199	8.6%	138	8.7%	50	8.7%	4	13.8%	7	5.6%
不明	89	3.8%	63	4.0%	19	3.3%	0	0.0%	7	5.6%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表73.食器の洗浄後の消毒について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
煮沸消毒器	98	4.2%	71	4.5%	16	2.8%	1	3.4%	10	7.9%
食器消毒保管庫	2,093	90.4%	1,426	90.0%	531	92.5%	26	89.7%	110	87.3%
消毒付き洗浄機	40	1.7%	27	1.7%	11	1.9%	0	0.0%	2	1.6%
その他	43	1.9%	32	2.0%	8	1.4%	1	3.4%	2	1.6%
不明	40	1.7%	29	1.8%	8	1.4%	1	3.4%	2	1.6%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表74.食器の保管について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
食器戸棚	579	25.0%	410	25.9%	129	22.5%	6	20.7%	34	27.0%
消毒保管庫	1,659	71.7%	1,120	70.7%	429	74.7%	22	75.9%	88	69.8%
その他	38	1.6%	29	1.8%	6	1.0%	1	3.4%	2	1.6%
不明	38	1.6%	26	1.6%	10	1.7%	0	0.0%	2	1.6%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表75.器具類の使い分けについて

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
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	713	30.8%	446	28.1%	210	36.6%	7	24.1%	50	39.7%
色分けはしていないが、きちんと分けて使用している	1,406	60.8%	1,000	63.1%	322	56.1%	19	65.5%	65	51.6%
特に分けてはいない	135	5.8%	101	6.4%	23	4.0%	3	10.3%	8	6.3%
その他	26	1.1%	16	1.0%	8	1.4%	0	0.0%	2	1.6%
不明	34	1.5%	22	1.4%	11	1.9%	0	0.0%	1	0.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表76.器具類の消毒について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
消毒は必ずしている	2,245	97.0%	1,541	97.2%	557	97.0%	27	93.1%	120	95.2%
まな板、包丁のみ消毒している	43	1.9%	26	1.6%	11	1.9%	2	6.9%	4	3.2%
消毒はしていない	6	0.3%	4	0.3%	1	0.2%	0	0.0%	1	0.8%
不明	20	0.9%	14	0.9%	5	0.9%	0	0.0%	1	0.8%
合計	2,314	100.0%	1,585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表76-1.消毒方法

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
器具消毒保管庫で消毒保管	1,327	59.1%	909	59.0%	334	60.0%	13	48.1%	71	59.2%
煮沸消毒をする	218	9.7%	146	9.5%	53	9.5%	2	7.4%	17	14.2%
消毒剤で消毒する	642	28.6%	444	28.8%	157	28.2%	12	44.4%	29	24.2%
不明	58	2.6%	42	2.7%	13	2.3%	0	0.0%	3	2.5%
合計	2,245	100.0%	1,541	100.0%	557	100.0%	27	100.0%	120	100.0%

表76-2.消毒液の種類

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
次亜塩素酸ナトリウム	356	55.5%	245	55.2%	90	57.3%	7	58.3%	14	48.3%
アルコール	242	37.7%	167	37.6%	56	37.5%	5	41.7%	14	48.3%
その他	36	5.6%	26	5.9%	9	5.7%	0	0.0%	1	3.4%
不明	8	1.2%	6	1.4%	2	1.3%	0	0.0%	0	0.0%
合計	642	100.0%	444	100.0%	157	100.0%	12	100.0%	29	100.0%

表77.手洗い器の設置

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
必要箇所に設置されている	2,048	88.5%	1391	87.8%	524	91.3%	21	72.4%	112	88.9%
十分とはいえない	183	7.9%	133	8.4%	32	5.6%	8	27.6%	10	7.9%
不明	83	3.6%	61	3.8%	18	3.1%	0	0.0%	4	3.2%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表78.洗浄・消毒

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
石けん、消毒剤とも完備している	2,251	97.3%	1541	97.2%	564	98.3%	28	96.6%	118	93.7%
十分とはいえない	16	0.7%	12	0.8%	2	0.3%	0	0.0%	2	1.6%
不明	47	2.0%	32	2.0%	8	1.4%	1	3.4%	6	4.8%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表79.消毒後の乾燥については

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
ペーパータオル	1,902	82.2%	1312	82.8%	461	80.3%	23	79.3%	106	84.1%
ジェットタオル	60	2.6%	37	2.3%	19	3.3%	0	0.0%	4	3.2%
エアータオル	162	7.0%	90	5.7%	57	9.9%	4	13.8%	11	8.7%
タオル	119	5.1%	95	6.0%	22	3.8%	1	3.4%	1	0.8%
不明	71	3.1%	51	3.2%	15	2.6%	1	3.4%	4	3.2%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表80.生野菜を使う料理についてうかがいます

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
良く使う	1,135	49.0%	805	50.8%	255	44.4%	10	34.5%	65	51.6%
あまり使わない	263	11.4%	186	11.7%	64	11.1%	2	6.9%	11	8.7%
ほとんど使わない	899	38.9%	580	36.6%	254	44.3%	17	58.6%	48	38.1%
不明	17	0.7%	14	0.9%	1	0.2%	0	0.0%	2	1.6%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表80-1.使用方法について

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
よく洗って使う	714	62.9%	507	63.0%	159	62.4%	6	60.0%	42	64.6%
洗浄後消毒し使う	403	35.5%	284	35.3%	93	36.5%	4	40.0%	22	33.8%
不明	18	1.6%	14	1.7%	3	1.2%	0	0.0%	1	1.5%
合計	1,135	100.0%	805	100.0%	255	100.0%	10	100.0%	65	100.0%

表80-2.消毒剤は何を使っていますか。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
アルコール	35	8.7%	24	8.5%	6	6.5%	1	25.0%	4	18.2%
次亜塩素酸ナトリウム	231	57.3%	158	55.6%	58	62.4%	2	50.0%	13	59.1%
その他	122	30.3%	91	32.0%	26	28.0%	1	25.0%	4	18.2%
不明	15	3.7%	11	3.9%	3	3.2%	0	0.0%	1	4.5%
合計	403	100.0%	284	100.0%	93	100.0%	4	100.0%	22	100.0%

表81.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。

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
記載有	679	29.3%	454	28.6%	176	30.7%	10	34.5%	39	31.0%
記載無	1,635	70.7%	1131	71.4%	398	69.3%	19	65.5%	87	69.0%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

表82.給食の総合的な問題点、課題

カテゴリー	全体	割合	小規模	割合	中規模	割合	大規模	割合	不明	割合
記載有	625	27.0%	421	26.6%	156	27.2%	13	44.8%	35	27.8%
記載無	1,689	73.0%	1164	73.4%	418	72.8%	16	55.2%	91	72.2%
合計	2,314	100.0%	1585	100.0%	574	100.0%	29	100.0%	126	100.0%

## 自所（園）調理方式の保育所における給食の在り方に関する調査研究 報告2. アトピー性皮膚炎等疾患児への食事の対応状況に関する分析

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 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 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、その指示に従って実施している施設はまだ半数であった。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児の対応や、障害児への食事対応も求められており、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の連携の上59%の保育所で対応していた。しかし、栄養士の正規配置は管理栄養士8%、栄養士26%と低く、嘱託医の来所回数も年2回が80%と大半を占めている現状であった。一人一人の子どもに則した適切な栄養・食事の配慮を行うために、さらに解析を深め、現状をふまえた集団の場における方法の検討が必要と思われる。

### A. 研究目的

保育所機能の多様化、母親の育児支援の観点からアトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への食事、体調不良児や病後の回復期にある子どもへの食事、障害児向けの食事等、一人一人の子どもに応じた食事提供へのニーズはますます高まってきている。

平成12年度に実施した「保育所における給食の在り方」の調査結果をさらに掘り下げ、体調不良児への対応と嘱託医との関係、アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への指導と栄養士の関係等を探り、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、障害児への食事状況と関係すると思われる8

項目のクロス集計を行い検討した。

- I 入所児童数の合計
- II 入所最低月齢
- III 嘱託医の配置
- IV 嘱託医の診療科目
- V 看護職の配置
- VI 嘱託医の来所回数
- VII 栄養士の配置
- VIII 調理員の資格の有無

#### 2. 調査方法および対象

調査は平成12年度に実施した「保育所における給食全般に関する調査研究」（主任研究者：水野清子）と「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）の結果を使用した。

調査対象は、保育所に属する給食関係者が自所の給食室で調理を行っている2,351カ所である。

除去食の判断基準・実施期間について差はみられなかった。

## ②体調不良児や障害児の食事

体調不良児や障害児のための特別な食事については、1歳未満施設では65.3%が提供しており、1歳以上施設の36.2%を大きく上回っていた(表14)。

その内訳は、「下痢の時およびその回復期の食事への配慮」が1歳未満施設では93.0%、1歳以上施設では79.5%、「風邪症状(発熱、喉痛など)の時およびその回復期の食事への配慮」が1歳未満施設では53.0%、1歳以上の施設では45.3%と、低月齢であるほど病気による食事の配慮が必要とされていた。逆に、障害児向けの食事配慮は1歳未満の施設では28.2%であるのに対し、1歳以上の施設では42.7%と高くなっており、年齢に応じた摂食能力が未完成なため、離乳食状や刻み食にしたり、盛り付け量を加減したりしている状況がうかがえた(表15)。

食事配慮の必要性の判断は、保育士72.3%、所長40.4%であるが、1歳未満施設で看護職11.4%、管理栄養士・栄養士15.8%であり、1歳以上施設では看護職1.2%、管理栄養士・栄養士5.6%と、1歳未満施設で看護職・栄養士が関わっていた(表16)。

献立内容については、1歳未満施設では管理栄養士・栄養士が27.9%、1歳以上施設では13.9%であり、1歳未満児献立への栄養士の対応が多くみられた(表17)

一人の子どもに、同一症状で特別な献立を提供する平均日数は1～2日が1歳未満施設では61.2%、1歳以上施設では35.6%、3～4日が1歳未満施設では8.8%、1歳以上施設では2.7%であり、月齢の低い方が少し期間の長い傾向がみられた(表18)。

## 3 嘱託医の配置と体調不良児への対応について

### ①アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の食事

### ②体調不良児や障害児の食事

今回の対象施設2,351カ所における嘱託医の配置状況は医学系のみ配置201(8.5%)、歯学系のみ

配置5(0.2%)、医学系・歯学系両方配置1942(82.6%)であった(表19)。

大半の施設が両方配置であり、食事対応について特に差はみられなかった。

## 4 嘱託医の診療科目と体調不良児への対応について

### ①アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の食事

今回の対象施設2,351カ所における嘱託医の診療科目は小児科21.3%、小児科・内科20.4%、内科・小児科22.7%、内科26.4%、その他5.6%であった(表20)。

除去食実施の実施にあたっては「保護者からの申し出により実施」が48.7%と医師(主治医または嘱託医)の判断による47.1%を上回っており、早急に医師の判断による実施が求められている。除去食実施の判断に医師(主治医または嘱託医)の関わる割合と嘱託医の診療科目では小児科53.5%、小児科・内科48.4%、内科・小児科45.0%、内科42.2%、その他48.6%であった(表21)。

除去食の経過(変更・解除)についても同様に小児科52.4%、小児科・内科45.1%、内科・小児科44.1%、内科39.0%、その他44.9%で、嘱託医が小児科の保育所ほど、医師の判断により除去食を実施している傾向がみられた(表22)。

除去食の内容について家庭と連絡をとっているか・対象児の日々の健康把握を行っているかの項目については、嘱託医が小児科の保育所では92.0%と90.8%であり、内科の83.2%と83.8%を上回っていた(表23、24)。

家庭への食事・栄養指導を行っているかについては、嘱託医が小児科の保育所では51.1%、小児科・内科54.4%、内科・小児科47.8%、内科42.0%であった(表25)。

除去食の不明点を医師に相談する割合も嘱託医が小児科の保育所では50.1%、小児科・内科52.1%、内科・小児科44.2%、内科37.4%であり、嘱託医が小児科の保育所ほど丁寧に対応している様子が見られた(表26)。

### ②体調不良児や障害児の食事

体調不良児や障害児のための特別な食事につい

ては、嘱託医が小児科の保育所では 70.5%、小児科・内科 65.5%、内科・小児科 57.3%、内科51.9%で対応していた（表27）。

特別な食事の対応には「医師からの依頼によるもの」が全体では 3.5% であるのに対し嘱託医が小児科の保育所では5.3%、小児科・内科では4.3%であった（表28）。

食事配慮の必要性をだれが判断するか項目では管理栄養士・栄養士との回答が全体では14.8% であるのに対し嘱託医が小児科の保育所では17.9%、小児科・内科では17.2% であり、看護職については全体では10.4% であるのに対し嘱託医が小児科の保育所では14.2%、小児科・内科では13.5% と高い結果であった（表29）。

献立内容を誰が決めるかの項目では、管理栄養士・栄養士との回答が全体では26.6% であるのに対し嘱託医が小児科の保育所では33.1%、小児科・内科では27.4% であり、看護職については全体では5.7%であるのに対し嘱託医が小児科の保育所では8.3%、小児科・内科では7.1%であった（表30）。

## 5 看護職の配置と体調不良児への対応について

### ①アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の食事

今回の対象施設 2,351カ所の内、看護職の配置有り 18.1%、配置無し 72.8%、不明9.1%であった。

現在、除去食の対応を実施している保育所が全体では 54.5%であるのに対し、看護職の配置有りでは 75.6%と高かった（表31）。

除去食実施の判断については医師（主治医・嘱託医）の指示によるものより、保護者の申し出により実施している保育所が多く課題とされているが、看護職の配置保育所では「保護者の申し出により」が全体の 48.9%より低い 31.8%であり、医師の指示を得ている傾向がみられた（表32）。同様に除去食の経過（変更・解除）についても「保護者の申し出により」が全体の 48.2%より低い 33.1%であった（表33）。除去食の実施期間においても「定期的に主治医に受診し相談してもらう」が全体の 35.9%より、看護職配置有りでは 56.1%と高かった（表34）。

除去食献立の作成者については、看護職の配置

有りの保育所では保育所栄養士48.0% 調理員30.1% 配置無しの保育所では保育所栄養士 19.8%、調理員 52.7%であり、看護職と栄養士の配置が重複しており、機能している様子がうかがえた（表35）。

対象児の日々の健康把握については、全体では 87.5% の保育所で行われていたが、看護職の配置有りでは95.7% と高く、看護職が健康診断・身体計測等を指標に行っている結果が得られた。（表36～38）。

家庭への食事・栄養指導については、全体では 48.6% の保育所で行われていたが、看護職の配置有りでは64.1% と高かった（表39）。

### ②体調不良児や障害児の食事

体調不良児や障害児のための特別な食事については、全体では59.3% の保育所で行われていたが、看護職の配置有りでは79.9% と高かった（表40）。

どのような場合に行うかの項目では「医師からの依頼により」が全体では 3.3% に対し看護職配置有りでは 6.2%、「家庭の様子から判断して」が全体では14.5% に対し、看護職配置有りでは22.0% 「子どもの状態により判断して」が全体では 60.8% に対し看護職の配置有りでは73.9%であり、子どもの体調を把握して対応が行われている様子がうかがえた（表41）。

食事配慮の必要性を誰が判断するか項目では、管理栄養士・栄養士が全体の14.2% に対し看護職配置有りでは 29.2%、看護職は全体の10.0% に対し看護職配置有りでは 48.3%と高くなり、子どもに関わっていることがうかがえた（表42）。同様に献立内容の決定にも管理栄養士・栄養士が全体の 25.9%に対し、看護職配置有りでは 46.9%、看護職は全体の 5.5% に対し看護職配置有りでは 26.6%と高くなっていた（表43）。

看護職・管理栄養士・栄養士は、保育所に勤務する医療職として、お互いの専門性を生かし、子どもの発達・成長と、家庭における育児支援を援助している様子が伺え、今後さらに活躍することを期待したい。

## 6 嘱託医の来所回数と体調不良児への対応につ



いて

### ①アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の食事

今回の対象施設の内、嘱託医が定期的健康診断を含め保育所に来所する回数は「年に1回」1.6%、「年に2回」79.5%、「数ヶ月に1回」6.0%、「月1回」3.4%、「その他」7.2%、不明2.3%であった。「その他」には「月1回以上」が含まれる。

児童福祉施設最低基準第1章第12条に「入所時の健康診断、少なくとも1年に2回の定期健康診断及び臨時健康診断を、学校保健法に規定する健康診断に準じて行わなければならない。」とあるように、年2回以上の健康診断の実施が望まれる(表44)。

嘱託医の来所回数と「現在、除去食を実施している・患児が入所している時は実施」には大きな開きはなかった。しかし、除去食実施の判断を誰が行っているかの項目では「保護者からの申し出により」が「年に1回来所」では53.3%「年に2回来所」では53.1%「数ヶ月に1回来所」では40.0%「月1回来所」では24.3%と来所回数が増えるごとに保護者からの申し出によりが減少し、医師(主治医・嘱託医)の指示により実施している件数が増えていた(表45)。同様に除去食の経過(変更・解除)についても「保護者の申し出により」が全体の48.2%に対し「月1回来所」では25.7%と低かった(表46)。また、除去食の実施期間においても「定期的に主治医に受診し相談してもらう」が全体の35.9%に対し「月1回来所」では70.3%と高い値であった(表47)。

「除去食実施にあたり保護者と面接を行う」が、全体の86.6%に対し「月1回来所」では98.6%「除去食内容について家庭と連絡をとっている」が全体の88.0%に対し「月1回来所」では100.0%、「対象児の日々の健康把握を行っている」が全体の87.5%に対し「月1回来所」では100.0%「家庭への食事・栄養指導の実施」については、全体の48.6%に対し「月1回来所」では60.8%であった(表48～51)。

除去食の実施について不明な点はどうしているかの項目では「主治医または嘱託医に相談する」

が全体の44.7%に対し「月1回来所」では60.8%と高く、来所回数が増えることにより嘱託医との連携が密となり、保健指導の徹底がはかられている様子がうかがえた。

対象児の日々の健康把握を誰が行うかの項目で、看護職が全体の13.1%に対し「月1回来所」では45.9%と高く、除去食献立作成を保育所栄養士が担当しているが、全体では26.0%に対し「月1回来所」では48.6%と高くなっていた。「月1回来所」の保育所に看護婦・栄養士の配置率も高いものと推測される(表52、53)。

### ②体調不良児や障害児の食事

体調不良児や障害児のための特別な食事の実施、種類については、来所回数での差はみられなかった(表54、55)。

どのような場合に特別な食事を実施するかの項目では「医師からの依頼により」が全体では3.3%に対し「月1回来所」では12.8%であった(表56)。

食事配慮の必要性を誰が判断するかの項目では、看護職は全体の10.0%に対し「月1回来所」では44.9%と高くなっていた(表57)。

献立内容の決定に管理栄養士・栄養士が担当しているのが、全体の25.9%に対し「月1回来所」では47.5%と高くなっていた(表58)。

## 7 栄養士の配置と体調不良児への対応について

### ①アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の給食

対象施設の内、栄養士配置施設が36.0%、未配置施設が64.0%であった。

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の給食の対応をしている施設と栄養士の配置については、栄養士有りの施設91.1%、栄養士無しの施設85.4%で、現在除去食を実施している施設については栄養士有りでは60.8%、無しでは51.0%と栄養士の配置施設が多く対応していた(表59)。

除去食の実施については保護者からの申し出だけではなく、主治医からの診断書に基づいて実施することが望まれるが、全体では48.9%の施設が「保護者からの申し出」のみで実施していた。栄養士有りでは42.9%、無しでは52.5%であった(

表60)。同様に除去食の経過(変更・解除)についても「保護者からの申し出」のみが、栄養士有りでは43.9%、無しでは50.8%であり、栄養士配置施設に医師の指示を受けている率が高くなっていった(表61)。

除去食の実施期間においても「定期的に主治医に受診し相談してもらう」が、栄養士配置有りでは39.7%、無しで33.5%であった(表62)。

除去食の献立については、栄養士配置施設で保育所栄養士が担当するが61.6%で、保育所調理員が18.4%あり、栄養士がいながら調理員が担当している施設があったことから、栄養士の仕事内容に疑問が残る。また、栄養士未配置施設においては市町村福祉行政栄養士等が17.2%、保育所調理員64.3%が献立を作成していた(表63)。除去食の不明点についてどうしているかの項目では、栄養士配置施設では「医師に相談する」「看護職に相談する」が多いものの、栄養士未配置施設には特に多い項目はなかった。問題が生じていないのか、相談体制が不備なのか、日常的に口にする食事であるからこそ、定期的に相談・確認する体制が必要と思われる(表64)。

## ②体調不良児や障害児の食事

体調不良児や障害児のための特別な食事の実施については、栄養士配置施設では65.0%と高く、未配置施設では56.1%行われていた(表65)。

食事配慮の必要性については、栄養士配置施設では、管理栄養士・栄養士が35.7%、看護職15.8%、調理員15.7%が関わっているのに対し、未配置施設では、管理栄養士・栄養士が2.1%、看護職6.7%、調理員29.9%であった(表66)。献立内容を誰が決めるかは、栄養士配置施設では、管理栄養士・栄養士が58.0%、看護職8.4%、調理員29.7%に対し、未配置施設では管理栄養士・栄養士が7.8%、看護職3.9%、調理員58.7%であった(表67)。

栄養士配置施設では管理栄養士・栄養士・看護職が関わっている様子が見えかけたが、未配置施設では調理員にその対応が課せられていた。未配置施設が全体の三分の二を占めていることから、

献立変更に必要なチェック項目、参考となる指標の必要性を感じた。

## 8 調理員免許の有無と体調不良児への対応について集計表

### ①アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の給食

対象施設の内、調理員免許有りの施設が85.0%、無しの施設が9.8%、不明5.2%であった(表68)。

除去食の献立については、調理員免許有りの施設で保育所栄養士が担当するのが22.0%で、市町村福祉行政栄養士が11.8%で、保育所調理員が50.3%であり、調理員免許無しの施設では保育所栄養士が担当するのが47.2%で、市町村福祉行政栄養士が7.0%で保育所調理員が30.2%であった(表69)。除去食の不明点についてどうしているかの項目では大きな差はみられなかったが、調理員が独自に献立をたてている場合は、「厚生省児童家庭局通知：児童福祉施設における給食業務の指導について、最終改正平成12年1月19日児発第27号」で指導されているように、定期的に保健所や市町村福祉行政栄養士に相談し、指導を受けることが必要である。調理員が免許を有し、自覚を持って仕事を行うことは望ましいことと言える(表70)。

### ②体調不良児や障害児の食事

体調不良児や障害児のための特別な食事の実施については、調理員免許の有無による差はみられなかったが、献立作成にあたっては除去食献立と同様、保健所や市町村福祉行政担当栄養士に相談し指導を受ける体制が必要である。

## D. 結論

アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児への食事は多くの保育所で対応していたが、保護者の申し出によるところが約半数を占めていた。除去食の実施・変更・解除については主治医もしくは嘱託医の指示の徹底が望まれる。

改訂保育所保育指針 第12章 健康・安全に関する注意事項、4 疾病異常等に関する対応 6 アトピー性皮膚炎対策に「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受け

るようにする。」と明記されているが、今回の結果から嘱託医の来所回数が増える（月1回）ことにより、保育所職員との連携がとれ、良い結果が得られていた。また、嘱託医の診療科目が小児科、小児科・内科の方が、より丁寧な指導がされていた。嘱託医の来所回数を増やす事には難しい点も考えられるが、保育所保育指針に従い、各保育所において電話等で気軽に相談できる体制を検討していただきたい。

除去食を申請する児童が0・1歳児と低年齢児に多い傾向がみられた。1歳未満児施設では、栄養士が直接子どもの状況を把握しながら献立を作成している施設も多く、除去食をすべて保育所に対応する施設も多いなど、個別対応が他に比べ可能であることが伺えた。また看護職が健康把握に関わる傾向も多くみられ、1歳未満児施設での栄養士・看護職の占める役割が大きいと言える。今後さらに配置が増え、機能することが望まれる。

看護職の配置は18.1%と未だ少ないが、除去食の医師による診断の徹底、健康把握、家庭指導等に効果がみられた。また、看護職と栄養士の配置が重複している傾向もみられ、保育所に勤務する医療職として、子どもの発達・成長、家庭における育児支援の援助と、お互いの専門性が生かされていた。

栄養士の配置は36.0%と少ないが、除去食の医師による診断の徹底、健康把握、家庭指導、特別食等に効果がみられた。栄養士の未配置施設では調理員が除去食や体調不良児の食事を実施していたが、常に保健所・市町村福祉行政栄養士の指導が受けられるような体制作りを心掛けてほしい。

母親の育児支援の観点から、一人一人の子どもに応じた食事提供のニーズはますます高まっている。きめ細かな個別対応を行う上から、また体調不良児に対しては、連絡を受けたら瞬時に対応す

るためにも柔軟な給食体制（施設内調理）が必要であると考ええる。

除去食や体調不良児の食事対応を行うにあたり、確認が必要と思われる項目をチェックシートとして次に提案するので、参考にして欲しい。

## 参考文献

- 1) 坂井賢太郎：保育所に通うアレルギーを持つ園児に対する保育状況調査報告. 2000
- 2) 都心子育てニーズ研究会：働く母親とその家庭の生活実態と保育ニーズ, アンケート調査結果 2000
- 3) 厚生省児童家庭局母子衛生課編集：平成4年度アトピー性疾患実態調査報告書－育児不安とアトピー性皮膚炎－母子保健事業団 1993
- 4) 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31集, P. 19, 1994
- 5) 全国社会福祉協議会・全国保育士会：ハンディ保育所保育指針. 1999
- 6) 厚生省児童家庭局通知：児童福祉施設における給食業務の指導について. 最終改正平成12年1月19日 児発第27号
- 7) 大阪府環境保健部保健予防課：アトピー性皮膚炎実態調査報告書. 1990
- 8) 西 美和他：厳格食事制限により成長障害を呈したアトピー性皮膚炎の15症例. 小児臨床, 43(6). 1, 207. 1990.
- 9) 飯倉洋治他：食物アレルギー対策検討委員会平成8年度報告書. 1997
- 10) 全国病児保育協議会・帆足英一他：新・病児保育マニュアル. 2001
- 11) 鳥居新平編：小児ぜん息アレルギー疾患食事療法, 医歯薬出版. 2001
- 12) 平山宗宏監修：母子健康・栄養ハンドブック, 医歯薬出版. 2000

表1. 現在、アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児の給食についての対応

カテゴリ	全体	割合	50人未満	割合	50人～	割合	100人～	割合	150人～	割合	200人～	割合	50人以上	不明	割合
現在、除患児が特別な対応不明合計	1,262	54.5%	173	31.7%	568	54.6%	351	72.7%	71	78.0%	16	69.6%	4	79	62.7%
	762	32.9%	264	48.4%	357	34.3%	87	18.0%	12	13.2%	4	17.4%	2	36	28.6%
	201	8.7%	80	7.7%	80	7.7%	29	6.0%	3	3.3%	3	13.0%	0	6	4.8%
	89	3.8%	28	5.1%	35	3.4%	16	3.3%	5	5.5%	0	0.0%	0	5	4.0%
	2,314	100.0%	545	100.0%	1,040	100.0%	483	100.0%	91	100.0%	23	100.0%	6	126	100.0%

表2. 保育所の除去食の献立は誰が作っていますか。

カテゴリ	全体	割合	50人未満	割合	50人～	割合	100人～	割合	150人～	割合	200人～	割合	50人以上	不明	割合
保育所栄市区町村福祉事務所保育所調査保育所保その他不明合計	527	26.0%	72	16.5%	237	25.6%	142	32.4%	28	33.7%	10	50.0%	4	34	29.6%
	169	8.3%	33	7.6%	88	9.5%	32	7.3%	8	9.6%	1	5.0%	0	7	6.1%
	54	2.7%	14	3.2%	27	2.9%	9	2.1%	2	2.4%	0	0.0%	0	2	1.7%
	953	47.1%	221	50.6%	443	47.9%	200	45.7%	28	33.7%	6	30.0%	1	54	47.0%
	6	0.3%	1	0.2%	1	0.1%	3	0.7%	1	1.2%	0	0.0%	0	0	0.0%
	38	1.9%	9	2.1%	18	1.9%	7	1.6%	3	3.6%	0	0.0%	0	1	0.9%
	87	4.3%	16	3.7%	37	4.0%	22	5.0%	3	3.6%	1	5.0%	1	7	6.1%
	190	9.4%	71	16.2%	74	8.0%	23	5.3%	10	12.0%	2	10.0%	0	10	8.7%
	2,024	100.0%	437	100.0%	925	100.0%	438	100.0%	83	100.0%	20	100.0%	6	115	100.0%

表3. 除去食の調理についてうかがいます

カテゴリ	全体	割合	50人未満	割合	50人～	割合	100人～	割合	150人～	割合	200人～	割合	50人以上	不明	割合
すべて保保育所側保育所家庭からその他不明合計	1,104	54.3%	207	47.4%	526	56.9%	246	56.2%	42	56.2%	11	55.0%	2	70	60.9%
	626	30.9%	132	30.2%	272	29.4%	156	35.6%	28	33.7%	5	25.0%	3	30	26.1%
	140	6.9%	39	8.9%	64	6.9%	21	4.8%	8	9.6%	1	5.0%	0	7	6.1%
	6	0.3%	2	0.5%	3	0.3%	1	0.2%	0	0.0%	0	0.0%	0	0	0.0%
	43	2.1%	11	2.5%	21	2.3%	5	1.1%	1	1.2%	3	15.0%	0	2	1.7%
	105	5.2%	46	10.5%	39	4.2%	9	2.1%	4	4.8%	0	0.0%	1	6	5.2%
	2,024	100.0%	437	100.0%	925	100.0%	438	100.0%	83	100.0%	20	100.0%	6	115	100.0%

表4. これまでどのような特別な食事を提供してきましたか。

カテゴリ	全体	割合	50人未満	割合	50人～	割合	100人～	割合	150人～	割合	200人～	割合	50人以上	不明	割合
提供して提供して不明合計	850	36.7%	237	43.5%	392	37.7%	136	28.2%	36	39.6%	10	43.5%	1	38	30.2%
	1,372	59.3%	275	50.5%	607	58.4%	336	69.6%	53	58.2%	13	56.5%	5	83	65.9%
	92	4.0%	33	6.1%	41	3.9%	11	2.3%	2	2.2%	0	0.0%	0	5	4.0%
	2,314	100.0%	545	100.0%	1,040	100.0%	483	100.0%	91	100.0%	23	100.0%	6	126	100.0%

カテゴリ	全体	割合	50人未満	割合	50人～	割合	100人～	割合	150人～	割合	200人～	割合	50人以上	不明	割合
下痢の時風邪症状障害児向病児食不明	1,237	90.2%	238	86.5%	551	90.8%	314	93.5%	44	83.0%	10	76.9%	5	75	90.4%
	719	52.4%	147	53.5%	307	50.6%	180	53.6%	29	54.7%	5	38.5%	2	49	59.0%
	428	31.2%	79	28.7%	188	31.0%	103	30.7%	23	43.4%	5	38.5%	1	29	34.9%
	11	0.8%	0	0.0%	6	1.0%	5	1.5%	0	0.0%	0	0.0%	0	0	0.0%
	18	1.3%	2	0.7%	9	1.5%	6	1.8%	0	0.0%	0	0.0%	0	1	1.2%
MA回答数	2,413	175.9%	466	169.5%	1,061	174.8%	608	181.0%	96	181.1%	20	153.8%	8	154	185.5%
MA回答者	1,372	100.0%	275	100.0%	607	100.0%	336	100.0%	53	100.0%	13	100.0%	5	83	100.0%