

表66. 食事配慮の必要性を誰が判断しますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
嘱託医	34	1.5%	11	1.3%	23	1.6%
所(園)長	934	40.4%	321	38.5%	613	41.4%
管理栄養士	48	2.1%	42	5.0%	6	0.4%
栄養士	281	12.1%	256	30.7%	25	1.7%
看護職	231	10.0%	132	15.8%	99	6.7%
保育士	1,672	72.3%	605	72.5%	1,067	72.1%
調理員	574	24.8%	131	15.7%	443	29.9%
その他	43	1.9%	13	1.6%	30	2.0%
不明	470	20.3%	145	17.4%	325	22.0%
MA回答数	4,287	185.3%	1,656	198.6%	2,631	177.8%
MA回答者数	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表67. 献立内容は誰が決めますか。

カテゴリー	全体	割合	栄養士有	割合	栄養士無	割合
嘱託医	13	0.6%	3	0.4%	10	0.7%
所(園)長	588	25.4%	165	19.8%	423	28.6%
管理栄養士	111	4.8%	76	9.1%	35	2.4%
栄養士	488	21.1%	408	48.9%	80	5.4%
看護職	127	5.5%	70	8.4%	57	3.9%
保育士	838	36.2%	246	29.5%	592	40.0%
調理員	1,117	48.3%	248	29.7%	869	58.7%
その他	46	2.0%	15	1.8%	31	2.1%
不明	546	23.6%	173	20.7%	373	25.2%
MA回答数	3,874	167.4%	1,404	168.3%	2,470	166.9%
MA回答者数	2,314	100.0%	834	100.0%	1,480	100.0%

表68. 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

カテゴリー	全体	割合	免許有	割合	免許無	割合	不明	割合
現在、除去食を調理し、供与している 患児が入所している時は対応するが、現在は該当者 特別な対応はしていない(または、できない)	1,262	100.0%	1,075	85.2%	116	9.2%	71	5.6%
不明	89	100.0%	76	85.4%	8	9.0%	5	5.6%
合計	2,314	100.0%	1,966	85.0%	227	9.8%	121	5.2%

表69. 保育所の除去食の献立は誰が作っていますか。

カテゴリー	全体	割合	免許有	割合	免許無	割合	不明	割合
保育所栄養士	527	26.0%	378	22.0%	94	47.2%	55	50.5%
市区町村福祉行政担当栄養士	169	8.3%	152	8.9%	13	6.5%	4	3.7%
福祉事務所栄養士	54	2.7%	50	2.9%	1	0.5%	3	2.8%
保育所調理員	953	47.1%	864	50.3%	60	30.2%	29	26.6%
保育所看護職	6	0.3%	6	0.3%	0	0.0%	0	0.0%
保育所保育士	38	1.9%	33	1.9%	4	2.0%	1	0.9%
その他	87	4.3%	71	4.1%	10	5.0%	6	5.5%
不明	190	9.4%	162	9.4%	17	8.5%	11	10.1%
合計	2,024	100.0%	1,716	100.0%	199	100.0%	109	100.0%

表70. 除去食の実施について不明な点はどのようにしていますか。

カテゴリー	全体	割合	免許有	割合	免許無	割合	不明	割合
医師(主治医、嘱託医)に相談する	905	44.7%	770	44.9%	85	42.7%	50	45.9%
管理栄養士・栄養士(保育所・市区町村福祉行政担当 看護職に相談する)	757	37.4%	655	38.2%	66	33.2%	36	33.0%
保育士に相談する	180	8.9%	157	9.1%	12	6.0%	11	10.1%
その他	589	29.1%	490	28.6%	63	31.7%	36	33.0%
不明	203	10.0%	169	9.8%	21	10.6%	13	11.9%
MA回答数	2,857	141.2%	192	11.2%	20	10.1%	11	10.1%
MA回答者数	2,024	100.0%	1,716	100.0%	199	100.0%	109	100.0%

自所（園）調理法式の保育所における給食の在り方に関する研究

報告3. 保育所給食の規制緩和をやむを得ないとする保育所の給食の実態

分担研究者	水野 清子	日本子ども家庭総合研究所 母子保健研究部栄養担当部長
研究協力者	竹内 恵子	日本子ども家庭総合研究所 嘱託研究員

研究要旨

現在、保育所給食にセンター方式を導入することは認められていないが、平成12年度の研究において、認可保育所の中、3.1%の所でこの方式を導入していた。そこで、この調査の中で、今後、保育所給食規制緩和が行われてもやむを得ないと回答した保育所（緩和群…212か所）とこれを実現させることは好ましくないとする保育所（対照群…1680か所）の給食の実態を比較した。

対照群に比較し、緩和群において献立作成、保育計画と食事計画との連動、子どもの嗜好調査、菜園活動・調理保育、家庭との連携に対してネガティブな姿勢がみられた。また、アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への除去食の対応・変更（または解除）・継続期間の決定は、医師の診断によって行うよりも保護者の要望が明らかに優先していた。また、病後児、障害児への食事の対応率も低かった。

今回の検討結果から、これまで自所（園）給食を実施している緩和群においては、比較的容易に改善の糸口をつかめる点もあるように見受けられた。改善し得る点を見出してその改善策を打ち出し、社会・経済等の情勢でセンター方式を導入することは、子どもの健全育成の上で避けなければならない。

A. 研究目的

平成12年度に保育所の給食関係者が給食を調理している施設（自園方式）を対象に行った調査の中で、「保育所給食の規制緩和（調理室必置規制の撤廃）」に対する意見を求めたところ、9.7%の保育所は今後の社会・経済・保育所状況により、そのような方向に進んでもやむを得ないという回答を寄せていた。このことはその時の状況により、保育所給食のセンター化を全く否定しているわけではないと捉えてもよいであろう。

現在、保育所給食のセンター化は認められていないが、平成12年度に行った筆者らの調査から、既に公立の保育所においてもこの方式を導入している所が認められた。そこで、規制緩和もやむを得ないとしている保育所の給食の実態を把握し、その結果を従来通りの自園方式の給食システムをとっている保育所において、安易に給食のセンター化が進まないよう、その対策の樹立に少しでも役立てたいと考えた。

B. 研究方法

平成12年度の客体のうち、保育所給食の規制緩和をやむを得ないと回答した212か所（公立111か所、私立101か所）と対照群として規制緩和を実現させることは好ましくないと回答した1680か所（公立1055か所、私立625か所）について、以下の面において比較を行った。

- ・ 保育所の規模、栄養士の有無別
- ・ 調理している給食の種類別
- ・ 献立作成状況…離乳食、3歳未満児食、3歳以上児食
- ・ 給食に関する話し合い状況
- ・ 保育計画と食事計画との連動状況
- ・ 盛り付け、給食の喫食状況
- ・ 嗜好調査の実施状況
- ・ 食育の実態
- ・ 保育所と家庭との連携状況
- ・ 個別対応状況…アレルギー、疾病児、病後児等への対応

各表に示した全体数は規制緩和について「分からない」「不明」を含んだ数である。

以下、本報告の中で、保育所給食の規制和をやむを得ないとする群を「緩和群」と呼称する。

C. 結果および考察

1. 保育所の規模、栄養士の有無別検討

両群共に 50～100 人未満の所が半数近くを占めており、50 人未満、100～150 人未満の所はそれぞれ 20%前後で差は認められない(表 1)。また、栄養士の有無別にみても差はなかった(表 2)。

2. 調理している給食の種類

全体でみると、殆どの保育所では 3 歳未満児および以上児への給食を調理しており、離乳食調理は 62%、特別食の調理は 52%、延長時の食事は 38%であった。

両群の給食の対応状況をみると、緩和群は対照群に比べ特別食の対応率が約 7%低く、延長時の食事の対応が約 5%高かった(表 3)。

現代では確かに保護者からのアトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への除去食の要望があるが、それにも増して保育の現場では就労する母親からの延長保育に対するニーズも高く、この結果はそれに対応するための姿として現れたように思われる。

3. 献立作成状況

(1) 作成元

①離乳食

両群共に離乳食献立をどこで作成しているかを把握していない所が約 30%みられたが、発育が速やかな時期であるがゆえに、給食管理の面から気にかかる。回答のあった所では全所が離乳食献立を自分の所で作成していた(表 4)。

②3 歳未満児および以上児食

3 歳未満児および以上児の献立についての作成先を不明とする割合は、離乳食に比べかなり低値であった。

3 歳未満児、以上児共に同様な動きを示しており、両群共に約 60%は自分の所で献立を作成し、約 1/4 は市区町村で作成したものをそのまま使用、10%近くは市区町村で作成したものを一部修正して使用していた(表 5,6)。献立を自分の所で作る比率が高いのは、児童福祉行政主管課における栄養士の配置率が低いと推測される。

(2) 献立作成者

①離乳食

全体でみると管理栄養士・栄養士が献立を作成している所が 40%、調理員 32%であり、所(園)長、保育士が関わっている所は約 20%であった。対照群に比べ、緩和群では献立作成に関わる管理栄養士・栄養士の比率が 6%程度低く、その分、所(園)長、保育士にその業務が移っていた(表 7)。

②3 歳未満児および以上児

3 歳未満児および以上児については対照群、緩和群間に同様な傾向が認められた(表 8,9)。対照群に比べ、緩和群では調理員が献立作成を行っている所が約 7%、所(園)長、保育士が関わり所も 6～7%高く、それに対し管理栄養士・栄養士の割合は低下していた。

(3) 栄養管理状況

3 歳未満児および以上児共に 6 割以上は厚生労働省の「栄養給与目標算出例」を基準にしていたが、緩和群では対照群に比べこの算出例を基に修正を行っている割合が 6%程度高かった(表 10,11)。先に述べたように、緩和群に献立作成に調理員や所(園)長・保育士の関わる割合が多かったことを考え合わせると、どの程度的確に修正されているのか疑問が残る。

(4) 献立作成上、気になる点

3 歳未満児および以上児について比較した結果を表 12,13 に示す。対照群に比べ、緩和群では献立に変化をつけにくい、市販のおやつが多い点を懸念している様子が伺えた。

4. 給食に関する話し合い、保育と食事計画の連動

給食の運営会議等の形での保育所における給食に関する話し合いの状況をみると、対照群よりも緩和群では、月に 1 回以上行う割合は 4%程度低く、必要に応じて行う割合は 5%程度高かった(表 14)。

年間保育計画の中に食事計画を含めているか否かを比較したところ、含めていないと回答した割合は、緩和群に約 10%高かった(表 15)。保育所において食事の位置付けを明確にし、それを認識することは重要なことであり、年間保育計画の中に食事計画がきちんと位置付けられてこそ、望ましい保育につながり、それが今日叫ばれている「食育」へと発展するものと考えられる。

5. 食事の盛りつけに対する捉え方

食事の盛りつけについて、複数回答で調査した。全体の約 2/3 の所では、子どもの状況により盛りつけを変える、または、お代わりを用意しており、これらの割合は一定量盛りつけると回答した値をかなり凌駕しており、食事の供与に関して弾力のある対応を行っていた。また、バイキング方式をとっている保育所も 12%みられた。

両群共に一定量盛りつける割合に差異はみられなかったが、緩和群では対照群に比べ、子どもの状況により変える、お代わりを用意する、バイキング方式をとっている割合は低かった(表 16)。

6. 給食の喫食状況の把握

全体の 90%以上の保育所では、職員も子どもと一緒に給食または弁当をとっており、子どもだけで給食を摂らせている所は 5%に満たなかった。しかし、緩和群では 4%程度ではあるが、前者の割合が低く、後者の割合が高かった(表 17)。食卓を介しての子どもへの話しかけは、1つの食育として捉えることができるであろう。このような視点からも、子どもが職員と一緒に食事を摂る経験は大切な要素であると思われる。また、家庭の食生活において子ども達だけ、または、子どもだけで食事を摂る「孤食」が問題視されて久しいが、保育所での食事体験は、家庭におけるこのような問題を補完できるものと思われる。

7. 嗜好傾向の把握状況

全体について子どもの嗜好傾向の把握状況を見ると、把握をよく行くと回答した所は 22%、時々行う 61%、あまり行わないと回答した所が 12%であった。対照群にくらべ、緩和群では子どもの嗜好傾向の把握は幾分消極的であった(表 19)。

給食の改善や食育の実施に向けて、子どもの嗜好傾向を把握することは大切である。

8. 食育の実態と家庭との連携状況

子ども達への食育をあまり行っていない所は全体の 12%、時々行う 61%、よく行う 22%であった。両群を比較すると、嗜好傾向の把握状況と同様に、緩和群では食育についても幾分消極的であった(表 19)。

食育の方法としてあげられた上位 3 位をみる

と、食事やおやつの時に話をする(87%)、行事食を通して行う(55%)、菜園活動を行う(55%)であり、調理保育も 42%の保育所で行われていた。対照群に比べ、緩和群では菜園活動を教育媒体としている割合が 10%、調理保育は約 7%低くかった。教育方法に媒体を使う割合は対照群の 30%に対し、緩和群では 5%程低く、ゲームや遊びを通して食育を行う割合が若干高かった(表 20)。

現代では家庭の食生活に数多くの問題のあることが指摘されている。そのような状況下で、保育所において食育を積極的に取り組む姿勢が望まれる。また、家庭において調理済み食品の使用や外食の増加がみられる中で、母親の調理する姿や子どもが食材をみる経験が乏しくなっている今日、保育所での菜園活動や調理保育は、子どもにとって興味ある教育媒体であると推察される。その効果に期待を寄せたい。

家庭と保育所の連携状況を全体についてみると、よくとっている、時々とるはそれぞれ 49%、45%であった。緩和群ではよくとっている比率が 7%低く、時々とる、あまりとっていない比率が高かった(表 21)。

連携をとる方法を表 22 に示したが、園便り、給食便りを利用する比率は対照群よりも緩和群に高かった。しかし、献立表の配布、毎日の食事の提示、会合(保護者会・懇談会・給食参観など)の利用は 7~10%低値であった。

9. アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への食事の対応

(1) 対応状況

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児に対して、特別な対応を行っていない(または、できない)と回答した割合は、緩和群に若干高かった程度で、大差ないと言えよう(表 23)。

(2) 除去食実施、変更・解除、実施期間

これらの結果を表 24~26 に示す。

全体で見ると、主治医や嘱託医の診断に基づいて実施する所と保護者の申し出による所に 2 分され、それぞれ 47%、49%であった。このような状況に対し、緩和群は対照群に比べ、保護者の申し出により対応する所が 14%多く、6 割を占めていた。

除去食の変更・解除の仕方を見ると、緩和群では保護者の申し出が優先し(対照群 45%、緩

和群 63%)、また、除去食実施機関の判断についても同様であり、保護者の申し出があるまで続けると回答した割合が高かった(対照群 54%、緩和群 68%)。

食物アレルギー児への除去食の実施は、治療の一環として行うものであり、保護者の申し出が医師の診断よりも優先することは望ましくないことは言うまでもない。

(3) 除去食の献立作成、調理、家庭への指導

全体の半数近くの保育所では、調理員が除去食の献立を作成しており、治療の一環に関わる栄養士の割合は低かった。2群間を比較すると、保育所栄養士、市区町村栄養士、福祉事務所栄養士が献立作成を行う割合は対照群 39%、緩和群 32%で、調理員が行う所が後者に若干高かった(表 27)。

除去食をすべて保育所で調理している割合は、両群間に差はみられず、55%前後であった(表 28)。

除去食を実施している場合、家庭への指導状況を表 29 に示したが、家庭への栄養教育を行っていないと回答した割合は、対照群に比べ緩和群では 12%高かった。

このように除去食調理に対する取り組み方には両群間に差はみられないのに、緩和群では除去食実施の判断、変更・解除、継続期間のすべてに関して、医師の診断よりも保護者の申し出により対応する割合が高いことは、調理担当者の作業への負担が大きくなっていることも予測される。保護者の申し出を受ける状況下で、給食にセンター方式を導入した場合に、現状のセンター方式でどこまできめ細かい対応ができるのか、疑問が残る。

10. 特別な食事の配慮

下痢、風邪症状、または、これらの回復期、障害児への食事の対応状況をみると、体調不良児へ食事を提供していないと回答した割合は、緩和群に 12%高かった(対照群 33%、緩和群 45%)。保護者の申し出により除去食を行うよりも、就労する母親では病後における食事の対応は願うところであり、また、年齢相応の調理形態の食物を摂取できない障害児には、これに対応することがより重みのある作業であると思われる。

以上の結果から、対照群に比べ、緩和群では

給食全体に対する取り組み方が消極的であり、曖昧な部分が垣間見られたように思われる。しかし、この差が何に由来するものかを把握することは出来なかった。

D. 結論

保育の形態が多様化し、保育の規制が緩和された中で、給食の規制緩和に関する話題も浮上ることが予測される。

昨年度行った保育所給食の規制緩和についての調査から、今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ないと回答した保育所における給食の実態を調べた。規制緩和を望ましくないと回答した保育所を対照群として用い、その比較を行った。対象数はこれに対して認める姿勢を示した群(緩和群と呼称) 212 か所、対照群 1680 か所である。対照群に比べ、緩和群に目についた項目を示す。

1. 提供している給食の種類は特別食の対応率は低く、延長保育時の食事の対応率が高かった。
2. 離乳食、3歳未満児食および以上児食の献立作成に関わる者として、管理栄養士・栄養士に比べ、所(園)長や保育士の比率が高かった。
3. 3歳未満児および以上児の献立の栄養管理は厚生労働省の示す栄養給与目標算出例を基に修正している割合が高かった。また、作成上、気になる事として、献立に変化がつきにくい、市販の間食が多い点を上げていた。
4. 保育所内で給食に関する話し合いの機会は少なく、年間保育計画の中に食事計画を入れる比率も低かった。
5. 子どもの嗜好調査、食育を行う比率が低く、菜園活動や調理保育の導入率も低かった。
6. 家庭と保育所の連携状況も劣っていた。
7. アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への除去食実施の判断、変更・解除、継続期間の決定に保護者の申し出が医師の診断よりも優先していた。
8. 特別な食事への対応率も低かった。

対照群に比べ、緩和群では給食に対する消極的な姿勢が随所に現れていたが、それが何に由来するかを明らかにすることはできなかった。

表1. 入所児童数合計

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
50人未満	545	23.6%	371	22.3%	47	21.6%
50人～	1,040	44.9%	752	45.2%	106	48.6%
100人～	483	20.9%	364	21.9%	40	18.3%
150人～	91	3.9%	65	3.9%	10	4.6%
200人～	23	1.0%	21	1.3%	1	0.5%
250人以上	6	0.3%	4	0.2%	1	0.5%
不明	126	5.4%	88	5.3%	13	6.0%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表2. 栄養士有無

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
栄養士有	834	36.0%	632	38.0%	80	36.7%
栄養士無	1,480	64.0%	1,033	62.0%	138	63.3%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表3. 現在調理している給食の種類はどれですか

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
離乳食（調乳を含む）	1,440	62.2%	1,067	64.1%	138	63.3%
3歳未満児食（1～2歳児食）	2,225	96.2%	1,605	96.4%	208	95.4%
3歳以上児食（3～5歳児食）	2,267	98.0%	1,634	98.1%	214	98.2%
特別献立の対応	1,209	52.2%	920	55.3%	106	48.6%
延長保育時の対応	886	38.3%	648	38.9%	95	43.6%
不明	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
MA回答数	8,027	346.9%	5,874	352.8%	761	349.1%
MA回答者数	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表4. 献立はどこで作成したのですか（離乳食）

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
市区町村で作成したものをそ	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
市区町村で作成したものを一	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
自分の所で作る	987	68.5%	741	69.4%	92	66.7%
他の施設、機関で作成したも	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
その他	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
不明	453	31.5%	326	30.6%	46	33.3%
合計	1,440	100.0%	1,067	100.0%	138	100.0%

表5. 献立はどこで作成したものですか（3歳未満児）

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
市区町村で作成したものをそ	557	25.0%	410	25.5%	53	25.5%
市区町村で作成したもの一部	206	9.3%	146	9.1%	17	8.2%
自分の所で作る	1,304	58.6%	944	58.8%	123	59.1%
他の施設、機関で作成したも	13	0.6%	7	0.4%	3	1.4%
その他	42	1.9%	28	1.7%	4	1.9%
不明	103	4.6%	70	4.4%	8	3.8%
合計	2,225	100.0%	1,605	100.0%	208	100.0%

表6. 献立はどこで作成したものですか。（3歳以上児）

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
市区町村で作成したものをそ	588	25.9%	434	26.6%	55	25.7%
市区町村で作成したもの一部	207	9.1%	146	8.9%	17	7.9%
自分の所で作る	1,356	59.8%	978	59.9%	130	60.7%
他の施設、機関で作成したも	13	0.6%	7	0.4%	3	1.4%
その他	44	1.9%	29	1.8%	5	2.3%
不明	59	2.6%	40	2.4%	4	1.9%
合計	2,267	100.0%	1,634	100.0%	214	100.0%

表7. 作成者

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
所（園）長	92	6.4%	69	6.5%	11	8.0%
主任保育士	93	6.5%	71	6.7%	10	7.2%
保育士	106	7.4%	79	7.4%	10	7.2%
管理栄養士	120	8.3%	95	8.9%	9	6.5%
栄養士	459	31.9%	350	32.8%	41	29.7%
調理員	454	31.5%	330	30.9%	45	32.6%
看護職	16	1.1%	10	0.9%	3	2.2%
その他	21	1.5%	15	1.4%	2	1.4%
不明	515	35.8%	372	34.9%	52	37.7%
MA回答数	1,876	130.3%	1,391	130.4%	183	132.6%
MA回答者数	1,440	100.0%	1,067	100.0%	138	100.0%

表8. 作成者（3歳未満児）

	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
カテゴリー						
所（園）長	156	7.0%	112	7.0%	20	9.6%
主任保育士	141	6.3%	101	6.3%	17	8.2%
保育士	85	3.8%	59	3.7%	12	5.8%
管理栄養士	180	8.1%	139	8.7%	19	9.1%
栄養士	628	28.2%	472	29.4%	51	24.5%
調理員	581	26.1%	399	24.9%	67	32.2%
看護職	5	0.2%	3	0.2%	0	0.0%
その他	32	1.4%	18	1.1%	4	1.9%
不明	1,012	45.5%	723	45.0%	93	44.7%
MA回答数	2,820	126.7%	2,026	126.2%	283	136.1%
MA回答者数	2,225	100.0%	1,605	100.0%	208	100.0%

表9. 作成者（3歳以上児）

	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
カテゴリー						
所（園）長	161	7.1%	115	7.0%	20	9.3%
主任保育士	142	6.3%	101	6.2%	17	7.9%
保育士	85	3.7%	59	3.6%	12	5.6%
管理栄養士	191	8.4%	147	9.0%	21	9.8%
栄養士	654	28.8%	489	29.9%	53	24.8%
調理員	596	26.3%	408	25.0%	70	32.7%
看護職	5	0.2%	3	0.2%	0	0.0%
その他	34	1.5%	19	1.2%	5	2.3%
不明	1,006	44.4%	719	44.0%	93	43.5%
MA回答数	2,874	126.8%	2,060	126.1%	291	136.0%
MA回答者数	2,267	100.0%	1,634	100.0%	214	100.0%

表10. 献立の栄養管理についてお答えください（3歳未満児）

	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
カテゴリー						
厚労省「栄養給与目標算出例」	1,400	62.9%	1,044	65.0%	129	62.0%
厚労省「栄養給与目標算出例」	344	15.5%	249	15.5%	42	20.2%
その他	71	3.2%	55	3.4%	4	1.9%
不明	410	18.4%	257	16.0%	33	15.9%
合計	2,225	100.0%	1,605	100.0%	208	100.0%

表11. 献立の栄養管理についてお答えください（3歳以上児）

	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
カテゴリー						
厚労省「栄養給与目標算出例」	1,452	64.0%	1,083	66.3%	132	61.7%
厚労省「栄養給与目標算出例」	357	15.7%	256	15.7%	46	21.5%
その他	74	3.3%	57	3.5%	4	1.9%
不明	384	16.9%	238	14.6%	32	15.0%
合計	2,267	100.0%	1,634	100.0%	214	100.0%

表12. 気になる点（3歳未満児）

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
給食の栄養基準になかなか適	446	46.0%	329	46.4%	42	47.2%
献立に変化をつけにくい	546	56.3%	391	55.1%	53	59.6%
衛生的に心配なことがある	89	9.2%	73	10.3%	7	7.9%
市販のおやつが多い	172	17.7%	123	17.3%	19	21.3%
その他	100	10.3%	78	11.0%	8	9.0%
不明	16	1.6%	9	1.3%	1	1.1%
MA回答数	1,369	141.1%	1,003	141.5%	130	146.1%
MA回答者数	970	100.0%	709	100.0%	89	100.0%

表13. 気になる点（3歳以上児）

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
給食の栄養基準になかなか適	454	45.4%	335	46.0%	43	45.7%
献立に変化をつけにくい	565	56.4%	404	55.4%	56	59.6%
衛生的に心配なことがある	94	9.4%	75	10.3%	10	10.6%
市販のおやつが多い	180	18.0%	129	17.7%	19	20.2%
その他	103	10.3%	78	10.7%	9	9.6%
不明	16	1.6%	9	1.2%	1	1.1%
MA回答数	1,412	141.1%	1,030	141.3%	138	146.8%
MA回答者数	1,001	100.0%	729	100.0%	94	100.0%

表14. 貴所では給食に関する話合い（給食運営会議など）を行っておりますか

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
月に1回以上行う	1,558	67.3%	1,148	68.9%	141	64.7%
必要に応じて行う	663	28.7%	449	27.0%	69	31.7%
ほとんど行わない	65	2.8%	48	2.9%	5	2.3%
不明	28	1.2%	20	1.2%	3	1.4%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表15. 年間保育計画の中に食事計画を含めていますか

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
はい	1,297	56.1%	995	59.8%	115	52.8%
いいえ	728	31.5%	494	29.7%	86	39.4%
わからない	159	6.9%	92	5.5%	12	5.5%
不明	130	5.6%	84	5.0%	5	2.3%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表16. 幼児の毎日の盛りつけ量についてうかがいます

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
一定量盛りつける	1,102	47.6%	800	48.0%	104	47.7%
子どもの状況により盛りつけ	1,532	66.2%	1,114	66.9%	137	62.8%
バイキング方式をとり、子どもお代わりを用意する	265	11.5%	205	12.3%	16	7.3%
その他	1,435	62.0%	1,062	63.8%	124	56.9%
その他	38	1.6%	34	2.0%	3	1.4%
不明	19	0.8%	11	0.7%	3	1.4%
MA回答数	4,391	189.8%	3,226	193.8%	387	177.5%
MA回答者数	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表17. 給食の喫食者についてうかがいます

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
給食は子どもだけで食べる	104	4.5%	64	3.8%	17	7.8%
職員も一緒に給食または弁当	2,167	93.6%	1,577	94.7%	198	90.8%
その他	28	1.2%	17	1.0%	3	1.4%
不明	15	0.6%	7	0.4%	0	0.0%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表18. 子どもの嗜好傾向を把握（嗜好調査など）していますか

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
定期的に行っている	714	30.9%	538	32.3%	60	27.5%
不定期であるが行っている	901	38.9%	651	39.1%	92	42.2%
ほとんど行っていない	622	26.9%	421	25.3%	62	28.4%
不明	77	3.3%	55	3.3%	4	1.8%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表19. 子ども達への食教育の実施状況についてうかがいます

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
よく行う	514	22.2%	399	24.0%	46	21.1%
時々行う	1,419	61.3%	1,043	62.6%	134	61.5%
あまり行わない	269	11.6%	157	9.4%	27	12.4%
不明	112	4.8%	66	4.0%	11	5.0%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表20. どんな方法を用いていますか

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
食事やおやつの時に話をする	1,682	87.0%	1,263	87.6%	154	85.6%
行事食を通して	1,070	55.4%	821	56.9%	103	57.2%
職員がいろいろな媒体を使って	553	28.6%	433	30.0%	46	25.6%
ゲームなどの遊びを通して	148	7.7%	109	7.6%	18	10.0%
菜園活動を通して	1,055	54.6%	842	58.4%	69	38.3%
調理保育を行って	820	42.4%	657	45.6%	70	38.9%
特別なカリキュラムを作って	71	3.7%	60	4.2%	4	2.2%
野外活動	146	7.6%	119	8.3%	8	4.4%
その他	71	3.7%	59	4.1%	5	2.8%
不明	16	0.8%	5	0.3%	4	2.2%
MA回答数	5,632	291.4%	4,368	302.9%	481	267.2%
MA回答者数	1,933	100.0%	1,442	100.0%	180	100.0%

表21. 食事について、家庭との連携をとっていますか

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
よくとってる	1,140	49.3%	857	51.5%	97	44.5%
時々とってる	1,029	44.5%	725	43.5%	105	48.2%
あまりとってない	81	3.5%	42	2.5%	12	5.5%
その他	4	0.2%	2	0.1%	0	0.0%
不明	60	2.6%	39	2.3%	4	1.8%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表22. 方法は

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
連絡帳	1,410	65.0%	1,031	65.2%	129	63.9%
個別の話し合い(送迎時など)	1,250	57.6%	940	59.4%	119	58.9%
園便り	783	36.1%	575	36.3%	85	42.1%
給食便り	1,212	55.9%	927	58.6%	109	54.0%
献立表の配布	1,947	89.8%	1,443	91.2%	170	84.2%
毎日の食事の見本	790	36.4%	626	39.6%	59	29.2%
会合(保護者会・懇談会・給)	1,033	47.6%	809	51.1%	86	42.6%
その他	85	3.9%	67	4.2%	6	3.0%
不明	11	0.5%	3	0.2%	2	1.0%
MA回答数	8,521	392.9%	6,421	405.9%	765	378.7%
MA回答者数	2,169	100.0%	1,582	100.0%	202	100.0%

表23. アレルギーの対応

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
現在、除去食を調理し、供与 患児が入所している時は対応	1,262	54.5%	914	54.9%	117	53.7%
特別な対応はしていない(ま 不明	762	32.9%	570	34.2%	71	32.6%
不明	201	8.7%	131	7.9%	23	10.6%
不明	89	3.8%	50	3.0%	7	3.2%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

表24. 判断者

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
保護者の申し出により実施	989	48.9%	683	46.0%	113	60.1%
保護者の申し出により、主治 保護者の申し出により、嘱託	890	44.0%	691	46.6%	65	34.6%
保護者の申し出により、主治	28	1.4%	20	1.3%	2	1.1%
保護者の申し出により、主治	36	1.8%	30	2.0%	3	1.6%
その他	39	1.9%	32	2.2%	2	1.1%
不明	42	2.1%	28	1.9%	3	1.6%
合計	2,024	100.0%	1,484	100.0%	188	100.0%

表25. 除去食の変更・解除

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
保護者の申し出により変更・ 保護者の申し出により、主治	976	48.2%	669	45.1%	118	62.8%
保護者の申し出により、主治	854	42.2%	676	45.6%	59	31.4%
保護者の申し出により、嘱託	16	0.8%	9	0.6%	3	1.6%
保護者の申し出により、主治	25	1.2%	18	1.2%	4	2.1%
その他	19	0.9%	15	1.0%	0	0.0%
不明	134	6.6%	97	6.5%	4	2.1%
合計	2,024	100.0%	1,484	100.0%	188	100.0%

表26. 除去食の実施期間

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
保護者の申し出があるまで続 定期的に主治医に受診し、相 保育所側の判断による	1,143	56.5%	804	54.2%	128	68.1%
定期的に主治医に受診し、相 保育所側の判断による	726	35.9%	568	38.3%	54	28.7%
保育所側の判断による	8	0.4%	4	0.3%	1	0.5%
その他	22	1.1%	17	1.1%	1	0.5%
不明	125	6.2%	91	6.1%	4	2.1%
合計	2,024	100.0%	1,484	100.0%	188	100.0%

表27. 献立作成者

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
保育所栄養士	527	26.0%	407	27.4%	44	23.4%
市区町村福祉行政担当栄養士	169	8.3%	128	8.6%	10	5.3%
福祉事務所栄養士	54	2.7%	44	3.0%	7	3.7%
保育所調理員	953	47.1%	688	46.4%	94	50.0%
保育所看護職	6	0.3%	3	0.2%	1	0.5%
保育所保育士	38	1.9%	25	1.7%	6	3.2%
その他	87	4.3%	64	4.3%	10	5.3%
不明	190	9.4%	125	8.4%	16	8.5%
合計	2,024	100.0%	1,484	100.0%	188	100.0%

表28. 除去食の調理

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
すべて保育所で作っている	1,104	54.5%	799	53.8%	105	55.9%
保育所側でできる範囲で調理	626	30.9%	469	31.6%	64	34.0%
保育所で食べられる献立のみ	140	6.9%	109	7.3%	10	5.3%
家庭からほとんど持参しても	6	0.3%	3	0.2%	1	0.5%
その他	43	2.1%	34	2.3%	1	0.5%
不明	105	5.2%	70	4.7%	7	3.7%
合計	2,024	100.0%	1,484	100.0%	188	100.0%

表29. 家庭への栄養指導

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
はい	984	48.6%	781	52.6%	82	43.6%
いいえ	888	43.9%	596	40.2%	99	52.7%
不明	152	7.5%	107	7.2%	7	3.7%
合計	2,024	100.0%	1,484	100.0%	188	100.0%

表30. 特別な食事の提供

カテゴリー	全体		実現させることは望ましくない		今後の社会・経済・保育の状況によりやむを得ない	
	実数	%	実数	%	実数	%
提供していない	850	36.7%	556	33.4%	97	44.5%
提供してきた	1,372	59.3%	1,048	62.9%	116	53.2%
不明	92	4.0%	61	3.7%	5	2.3%
合計	2,314	100.0%	1,665	100.0%	218	100.0%

平成13年度厚生科学研究費補助金（子ども家庭総合研究事業）

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研究
報告4. 衛生管理上の留意点、給食の総合的問題点と今後の課題に関する意見

分担研究者	水野 清子	日本子ども家庭総合研究所 母子保健研究部栄養担当部長
研究協力者	太田 和枝	女子栄養大学給食管理室教授
	竹内 恵子	日本子ども家庭総合研究所嘱託研究員
	堀端 薫	女子栄養大学給食管理室専任講師

研究要旨

筆者らは、平成12年度に自園調理方式をとっている保育所を対象に、栄養管理、食教育、アトピー性皮膚炎等個別対応、衛生管理等に関する実態調査を行った。その中で衛生管理上の留意点、子どもにとって望ましい給食を行うために、給食の総合的な問題点と課題などについて、調査項目では把握できない部分を自由記載の形で回答を依頼した。それらの記載は衛生に関しては5領域（調理作業中の衛生、調理従事者の衛生、保育全体の衛生、調理施設の衛生、その他の衛生）に、望ましい保育所給食を行うための問題点と課題に関しては8領域（子ども・家庭の食の状況、行政への希望、献立・衛生・残菜、食環境・食教育・職員の連携、人的環境、労働環境、給食方式）にわたっていた。これらは現場の生の声として、今後、保育所給食の在り方を検討する上で、参考になると思われる。

A. 研究目的

今後、保育所給食の改善に向けて、衛生管理、給食の総合的な問題点と今後の課題などを自由記載で回答をもとめ、保育所給食の在り方を検討する上で参考にしたいと考えた。

B. 研究方法

衛生上の留意点、給食の総合的な問題と課題に関する意見を自由記載により調査した。それぞれの記述からキーワードを拾い、それらを領域ごとに分類した。

その結果、給食の総合的な問題点と課題に関しては8領域に分類することができた。さらにそれぞれの領域を分類し、回答数に対する比率を算出した。

C. 結果

1. 衛生管理上の留意点

679件から回答を得た。

衛生上の留意点は5領域に分類された。それぞれの領域をさらに区分して整理し、その結果を表1に示す。

(1) 調理作業中の衛生管理…42.1%

- ① 調理室・器具の衛生管理…35.4%
- ② 調理中の衛生管理…15.9%
- ③ 調理後から喫食までの管理…11.4%
- ④ 温度確認…10.9%
- ⑤ 検収…7.7%
- ⑥ すべて加熱…7.1%
- ⑦ マニュアル・チェック表の活用…5.1%
- ⑧ 保健所指導…3.2%
- ⑨ 二次汚染防止…1.5%
- ⑩ 適温給食…0.9%
- ⑪ 保存食の採取…0.9%

(2) 調理従事者の衛生…22.7%

- ① 調理従事者の衛生管理…65.3%
- ② 調理従事者の健康管理…30.9%
- ③ 衛生知識の向上…3.8%

(3) 調理施設の衛生…9.3%

- ① 害虫防衛…32.2%
- ② 害虫駆除…30.5%
- ③ 調理室内の空調…16.1%
- ④ 調理室内専用履物…14.4%
- ⑤ 作業区域の分類…6.8%

(4) 保育全体の衛生…17.4%

- ① 調理関係者以外の調理室内への立ち入り禁

止…28.2%

- ② 園児の衛生…20.2%
- ③ 検便の実施…18.6%
- ④ 保育士の衛生…17.3%
- ⑤ 保育室の衛生…6.8%
- ⑥ 園児の健康状態の把握…4.5%
- ⑦ 保育士などの健康管理…4.5%

2. 給食の総合的な問題点と課題

638件から回答を得た。

8領域に区分し、その詳細を表2に示す。

(1) 子ども・家庭の食の状況…29.9%

- ① 保育所給食が家庭の食事の補完…7.8%
- ② 朝食抜き…2.8%
- ③ 食欲不振…0.3%
- ④ 偏食・味の好み…6.1%
- ⑤ 食にたいする興味…1.9%
- ⑥ マナー…1.1%
- ⑦ アレルギー・アトピー性皮膚炎…3.8%
- ⑧ 咀嚼不良…2.8%
- ⑨ 肥満…0.8%
- ⑩ その他…2.5%

(2) 行政への希望…8.5%

- ① 予算…0.8%
- ② 保健所のアドバイス…0.5%
- ③ 外部委託…0.8%
- ④ 栄養士・調理師の配置基準…2.4%
- ⑤ 講習会・研修会…0.3%
- ⑥ 職員の移動…0.6%
- ⑦ 食中毒…0.3%
- ⑧ その他…2.8%

(3) 献立・衛生・残食…51.0%

- ① 給与目標…2.0%
- ② 鉄・ビタミンA…0.8%
- ③ 栄養士による献立作成…0.8%
- ④ 実際の即した献立作成…0.5%
- ⑤ 子どもが喜ぶ献立…3.3%
- ⑥ バラエティーに富んだ献立…3.0%
- ⑦ 和食重視…3.1%
- ⑧ 行事食・バイキング・選択メニュー…2.0%
- ⑨ 生野菜・果物の制限…3.6%
- ⑩ 離乳食献立…1.3%
- ⑪ 手作りおやつ…2.0%
- ⑫ 個々に対応・病後食…6.1%
- ⑬ 食材…8.8%
- ⑭ 参考メニュー…0.5%
- ⑮ 調理が大変…0.5%

- ⑯ 家庭的な献立…0.8%
- ⑰ 季節のものを自然な形で…2.2%
- ⑱ 栄養バランス…1.1%
- ⑲ 衛生に注意…4.9%
- ⑳ その他…3.9%

(4) 食環境・食教育…30.1%

- ① ランチルーム…3.9%
- ② 磁器食器…0.8%
- ③ 楽しい雰囲気…2.4%
- ④ 子どもへの食教育…7.2%
- ⑤ 家庭への食教育…9.9%
- ⑥ 地域への食教育…0.9%
- ⑦ クッキング保育…1.4%
- ⑧ 食中毒とクッキング保育…1.7%
- ⑨ 自園菜園…1.1%
- ⑩ その他…0.8%

(5) 連携…7.2%

- ① 職員間の連携…1.1%
- ② 職員間の人間関係…3.6%
- ③ 家庭との連携…2.5%

(6) 人的環境…17.0%

- ① 栄養士配置…4.5%
- ② 栄養士の現状把握…0.6%
- ③ 栄養士の知識向上…0.8%
- ④ 調理員の技術向上…0.8%
- ⑤ 調理員への食教育…2.0%
- ⑥ 調理員の人数…6.7%
- ⑦ 調理員の位置付け…0.2%
- ⑧ 保育士の人数…0.5%
- ⑨ 保育士への食教育…0.9%

(7) 労働環境…19.4%

- ① 機械化…0.3%
- ② 室内環境(冷房・換気扇など)…2.0%
- ③ 乳児対応(調乳など)…0.5%
- ④ 離乳期乳児対応…1.9%
- ⑤ アレルギー児対応…3.6%
- ⑥ 体調不良児・病後児対応…0.5%
- ⑦ 子どもの定員増・延長ほいくによる労働過多…0.5%
- ⑧ 過度の衛生管理による労働過多…2.4%
- ⑨ 調理室の老朽化・設備の充実…5.5%
- ⑩ 時間に追われる…2.2%

(8) 給食方式…17.4%

- ① 自園調理を…15.2%
- ② 外部委託を…0.8%
- ③ 意見・要望…1.4%

表1. 衛生管理上気をつけていること

分野	全件	割合	対回答施設
調理作業中の衛生	534	42.1%	(78.6)
調理従事者の衛生	288	22.7%	(42.4)
保育全体の衛生	220	17.4%	(32.4)
調理施設の衛生	118	9.3%	(17.4)
その他の衛生	108	8.5%	(15.9)
合計	1268	100.0%	679(100.0)

表1-1. 調理作業中の衛生

カテゴリー名	全件	割合	対 象 番 号									
調理室・器具の衛生管理	189	35.4%	40	42	47	61	71	74	152	161	207	222
			227	278	294	314	317	339	396	407	410	417
			476	490	521	561	600	604	615	626	670	681
			682	704	705	706	731	736	737	757	826	841
			849	902	924	942	957	1057	1073	1074	1104	1125
			1150	1189	1248	1249	1281	1288	1348	1388	1425	1437
			1489	1521	1539	1543	1544	1560	1584	1589	1591	1609
			1657	1659	1709	1730	1742	1751	1780	1913	1936	1953
			1974	1979	2006	2052	2106	2161	2197	2211	2238	2318
			2320	2322	2345	2357	2359	2402	2416	2435	2440	2473
			2476	2478	2546	2572	2668	2673	2681	2687	2854	2865
			2928	2928	2939	2992	3008	3019	3048	3111	3135	3151
			3189	3190	3204	3220	3254	3255	3272	3274	3300	3311
			3361	3443	3446	3452	3497	3533	3542	3563	3567	3598
			3623	3673	3677	3784	3788	3795	3886	3893	3904	3911
			3929	3932	3957	3964	3974	3983	3995	4001	4011	4017
4029	4044	4052	4102	4122	4123	4140	4190	4192	4232			
4233	4280	4290	4304	4320	4322	4328	4329	4368	4408			
4426	4453	4458	4462	4471	4474	4478	4483	4771				
調理中の衛生管理	85	15.9%	74	104	174	181	207	222	227	236	250	294
			339	376	410	417	617	670	682	683	948	964
			1039	1056	1074	1125	1148	1150	1177	1250	1315	1348
			1356	1451	1479	1511	1519	1544	1554	1589	1609	1657
			1751	1917	1961	1999	2049	2090	2156	2197	2271	2343
			2357	2359	2442	2451	2505	2576	2616	2653	2928	3014
			3188	3208	3216	3274	3287	3531	3542	3569	3573	3668
			3692	3964	3985	4026	4044	4123	4200	4207	4219	4257
			4323	4427	4462	4471	4491					
調理後から喫食までの管理	61	11.4%	17	20	64	70	204	375	417	421	422	481
			581	608	681	703	713	924	947	952	962	971
			1073	1074	1141	1152	1195	1195	1267	1280	1287	1502
			1504	1536	1539	1633	1659	1659	1679	1693	1717	1740
			1743	1982	2320	2391	2405	2473	2492	2646	2658	2784
			2928	3047	3221	3542	3659	3812	4034	4154	4219	4298
			4318									
温度確認	58	10.9%	22	74	104	352	353	481	541	569	622	708
			721	736	841	938	964	1039	1073	1074	1150	1152
			1195	1249	1267	1287	1356	1511	1922	2167	2218	2320
			2359	2362	2549	2646	2729	2768	2786	2788	2939	3048
			3189	3300	3306	3335	3452	3468	3531	3772	4029	4030
			4200	4257	4298	4323	4416	4427	4471	4493		
検収	41	7.7%	250	439	708	804	841	924	938	955	1194	1267
			1301	1353	1410	1449	1466	1494	1543	1661	1730	1740
			1761	1961	2049	2272	2320	2708	2717	3088	3139	3151
			3208	3311	3468	3563	3659	3714	4123	4289	4298	4341
			4458									
すべて加熱する	38	7.1%	163	165	173	376	608	703	860	952	971	1056
			1148	1177	1250	1251	1315	1451	1519	1917	2266	2271
			2369	2391	2451	2505	2653	2928	3014	3188	3452	3573
			3592	3886	4192	4219	4237	4330	4462	4466		

マニュアル・チェック表の活用	27	5.1%	150	511	581	743	882	886	1014	1261	1808	2218
			2584	2723	2730	2928	3034	3098	3232	3309	3644	3717
			3860	3963	4092	4208	4274	4319	4438			
保健所指導	17	3.2%	196	259	310	623	1593	1603	1615	1648	1954	2785
			3226	3449	3477	3997	4015	4294	4401			
二次汚染防止	8	1.5%	897	898	900	901	2815	3048	4030	4154		
適温給食	5	0.9%	152	1494	1609	1676	3812					
保存食の採取	5	0.9%	1150	2167	2218	2238	3904					

表1-2. 調理従事者の衛生

カテゴリー名	全件	割合	対象番号									
調理従事者の衛生管理	188	65.3%	11	22	42	47	64	74	100	152	161	179
			181	190	204	207	216	278	317	339	376	407
			417	422	436	439	441	453	459	476	490	513
			581	604	608	609	631	638	658	670	681	683
			697	717	721	731	736	742	747	816	825	882
			894	899	942	946	948	952	954	964	974	1032
			1043	1101	1125	1150	1172	1195	1231	1248	1259	1261
			1287	1353	1356	1369	1378	1391	1406	1437	1447	1466
			1504	1511	1544	1577	1586	1633	1639	1657	1659	1684
			1709	1717	1730	1751	1757	1780	1808	1925	1953	1982
			1994	2052	2148	2167	2167	2197	2217	2229	2272	2318
			2320	2322	2355	2369	2391	2397	2440	2473	2479	2572
			2646	2658	2680	2681	2687	2928	2928	2928	3046	3097
			3111	3135	3139	3189	3190	3259	3272	3274	3287	3335
			3446	3497	3518	3563	3605	3608	3622	3628	3642	3673
			3696	3741	3784	3811	3812	3824	3887	3893	3904	3930
3930	3974	3984	3985	4026	4052	4084	4102	4109	4192			
4219	4255	4280	4290	4301	4304	4320	4322	4335	4341			
4370	4427	4438	4438	4441	4459	4470	n.n					
調理従事者の健康管理	89	30.9%	17	27	47	111	170	190	207	276	407	410
			416	418	421	422	426	459	570	612	668	669
			683	691	705	717	736	787	817	841	870	915
			946	1102	1150	1187	1248	1307	1381	1511	1576	1577
			1623	1657	1679	1708	1709	1740	1787	1789	1795	1828
			1986	1994	2229	2473	2730	2773	2928	2928	2972	3008
			3048	3062	3087	3097	3159	3190	3220	3592	3623	3630
			3644	3664	3684	3809	3900	3930	3982	4052	4149	4196
			4197	4265	4341	4374	4393	4438	4470	4494	n.n	
			4166									
衛生知識の向上	11	3.8%	841	938	955	1296	1539	1598	2403	2465	3784	3850
			4166									

表1-3. 調理施設の衛生

カテゴリー名	全件	割合	対象番号									
害虫防御	38	32.2%	201	236	612	642	645	668	707	810	962	1025
			1057	1084	1252	1369	1425	1447	1463	1591	1795	1831
			2049	2139	2417	2442	2494	2735	3045	3062	3220	3255
			3308	3490	3735	3929	4064	4265	4347	4466		
害虫駆除	36	30.5%	116	463	781	923	1057	1194	1543	1676	1923	1969
			1974	1983	2211	2238	2324	2437	2716	2735	2899	3111
			3204	3316	3335	3399	3533	3586	3676	3773	3792	3887
			3893	3957	4011	4353	4408	4423				
調理室内の空調	19	16.1%	22	186	294	416	561	923	1598	1633	1740	1974
			2729	3167	3300	3626	3673	3951	4001	4330	4478	
調理室内専用履き物	17	14.4%	47	64	293	513	962	1057	1085	1391	2345	2392
			2440	2854	3203	3622	3984	4493	n.n			
作業区域の分割	8	6.8%	521	615	622	1104	1717	2572	4233	4426		

表1-4. 保育全体の衛生

カテゴリー名	全件	割合	対 象 番 号									
調理関係者以外の 調理室内への立ち入り禁止	62	28.2%	22	84	161	293	513	638	668	707	742	947
			962	1056	1077	1085	1117	1178	1251	1378	1447	1491
			1543	1591	1598	1648	1661	1936	1981	1986	2156	2271
			2341	2369	2687	2801	2912	3008	3045	3139	3218	3220
			3308	3468	3529	3622	3714	3744	3787	3800	3820	3863
			3929	4011	4165	4294	4296	4328	4329	4347	4348	4478
園児の衛生	44	20.0%	40	152	206	706	815	919	1000	1013	1043	1125
			1172	1248	1378	1445	1568	1633	1656	1679	1908	2052
			2708	2719	2946	3007	3046	3263	3446	3517	3518	3784
			3790	3824	4044	4062	4084	4151	4335	4436	4458	4470
			4474	4483	4494	4498						
検便の実施	41	18.6%	392	416	422	436	668	815	824	910	1056	1085
			1194	1438	1521	1840	1986	1994	2060	2148	2238	2345
			2369	2482	2494	2668	2687	2823	3059	3093	3347	3443
			3490	3696	3904	3917	3930	4003	4126	4165	4196	4319
			4453									
保育士の衛生	38	17.3%	27	40	392	418	706	708	717	916	946	1043
			1125	1187	1248	1438	1633	1656	1679	1787	2150	2167
			2275	2478	2719	3283	3283	3446	3628	3784	3809	3820
			3932	3982	4084	4335	4436	4458	4459	4483		
保育室の衛生	15	6.8%	919	2238	3283	2897	3263	3772	3059	70	826	3628
			4491	4436	705	1708	4084					
園児の健康状態の把握	10	4.5%	1248	1445	1449	1576	1679	1787	3283	4196	4393	4498
保育士などの健康管理	10	4.5%	17	421	717	946	1248	1679	1708	2052	4196	4470

表1-5. 衛生管理上気をつけていることの詳細

1	新築移転を2月の中旬に予定していますので良い方向に改善されていると思います。
11	“手洗い”をこまめにして、二次汚染を起こさないように注意している。
17	調理員、および食事を介助する保育士の健康管理。給食室から運ばれた給食が子ども達の口に入るまでの安全、衛生管理。
20	出来上がったものを、30分～40分以内に食べていただけるように気をつけています。早く出来上がったもので冷蔵庫に入れられるものは、配膳するまで入れておきます。離乳食は、段階をふまえ、保育士と話し合いを持ちながら、個々にあわせるように心がけていま
22	作業別従事者の着衣が全員きちんとしているかチェックをし記入している 調理室内の室温湿度(作業前後、検以作業中、仕上がり)残留塩素(作業前、後)中心温度(時間、温度)、調理室内に関係者以外の出入り、など毎日チェックをし記入している。
27	食中毒防止のため、衛生面と職員の健康管理に気をつけている。
32	食中毒を出さないように、日々衛生に配慮しています。
40	給食室の中だけでなく運ぶ人、配膳する人、食べる本人、の衛生管理を気をつけておりま
42	調理の前にスポンジ、タワシ等の熱湯消毒を行う。排水溝にも熱湯を流す。調理室内にアルコールをふきつける。トイレ後はトイレと調理室とで2回手指の消毒を行っている。
47	調理室・調理員トイレなどの清掃と消毒の徹底 調理員の健康状態を常にチェックする 調理室内と室外のはき物などの区別
51	給食、おやつもできるだけ手づくりを心がけている。子どもたちに安全で暖かな食を提供し
61	生ゴミは、出たらすぐ、ビニール等の袋に入れ、外気にふれさせないようにしている。
64	盛り付けなどは素手で走らないようにしている。調理従事者の服装(毛髪、爪、指輪などしない) 専用の履物を使用。
70	保育室での盛り付け時の注意、テーブル等の衛生面。
71	清掃チェック表を作成し、定期的にチェック、清掃を行なっている。
74	食中毒防止の第1歩として調理従事者の衛生点検も毎日実施しています。食品の加熱加工の記録も行い管理しています。衛生管理を徹底しながら素材の味を味わえる料理を提供する事にも気をつけています。
84	厨房への出入りは検便検査者のみとする。食材はその日に購入しその日に使いきること。
100	手洗いを重視
104	食中毒を出さないよう食材、食品の管理、温度管理等十分に気をつけている。
111	食中毒予防と自分自身の健康管理には十分気をつけ事故のないようにしたいと思いながらの毎日の作業です
116	調理場の外回り(虫)。
136	安全な食品を子供に提供するように常に心がけている。
150	調理業務の作業マニュアルに基づき、～つもり…の手抜きをせず、忠実に作業していま
152	調理従事者の清潔 調理室内と給食時間における保育士と園児の衛生。適温給食
161	古い施設なので工夫して、器具や消毒などを行う。調理員の他必要な人員のみの立入を規制する。管理チェックは忘れず行う。
163	食中毒予防のため生ものはさけ、熱を通すことに徹する。
165	野菜については、全て熱処理している。
170	調理員の体調の悪い日は調理に従事させない。
173	食品はほとんど熱を通して使用している
174	建物が古いので、調理室もせまく、特に夏は調理終了後すぐ食べるようにし洗浄、消毒には気を付ける。
179	白衣の着用
181	子どもたちがうす味で食べれて育っていくよう、味付けは気をつけています。食品には火が十分通るように気をつけています。
186	作業終了後、除菌スプレーを使っている。
190	過剰なくらい衛生管理に気を使っています。夏には薬剤の散布や設置に気をつけています。又、調理員の健康管理や衣類(白衣等)毎日洗濯されている物を着用しています。
196	年2回程保健所の保員がめき打つ検査に訪れて指導されて居ります
201	給食室の戸、窓の開閉時、外部からの雑菌が(ハエ、ゴミ)入ったりしないよう早めに、開閉するよう気をつけています。
204	1. 手洗いはこまめに行っている 2. 盛り付けは忘れず手袋を用いる。
206	弁当箱、弁当つつみハンカチ等の清潔について。
207	衛生管理のマニュアルにそって行い、特に食品の安全性・調理室内の衛生・調理者の健康チェックなどに特に気を付けて行っている。
216	手洗いをそのつど、かならず行う事を実行している