

2653	保育所と保護者との連携がとれているにも拘わらず、保護者側の理解不足でくい違いが生じてしまっている(偏食について)。
2658	食教育の充実。旬のものが提供できるよう、栄養士の献立を考え直していく必要がある。
2664	0、1、2才の入所児の中に、アトピー性皮膚炎や食物アレルギー児(激状況)があったときなど、医師、保護者、園職員、保健センター保健婦とのチームワークづくりや、医師からのアドバイスが必要となります。
2681	最近のニュースで、旬のものと時期外れのものとは、カロリーが違うように聞きました。本当なら、食材も考慮して献立作成に努めなくてはならないと思います。
2687	新鮮な旬の野菜を使い、献立に変化をつけ、楽しくおいしい給食を提供したい。
2690	給食室の設備、冷暖房の完備、手洗い(消毒器)の設備等、義務化してほしい。各町村により差がありすぎる。
2693	子どもたちの状態など大体のことは把握しているつもりですが、もっと密に保育士との連携を持つことが大切ではないかと思えます。日々時間に追われていますがもう少しゆとりが持てれば、子どもたちに対してもっと何か出来るのではないかと思っています。
2695	入所人数149名に2人の調理員という定数でなく、乳児食を含むときは、+1増の定数化を望む。
2698	「保育所給食の規制緩和」は、あらゆる面で、好ましくないと思います。
2701	給食調理室が狭いのもっと広いスペースが取れ、又、食堂で食べられるようになったら良いと思う。
2702	真夏は調理室内の室温が40℃近くになる事があります。盛付け、喫食時間など十分配慮して行っていますが、冷房できればと思っています。
2708	子どもや保護者に食教育をする上で、正規職員の人数や専門職員配置の基準が必要である。と同時に、職員の知識もかなり必要になってきている。食育をするには、衛生管理マニュアル全て完璧にというのは難しい。
2717	保育所給食のバイキング、クッキングを通して、子どもたちに「食」への関心を深めたい。食の情報発信を積極的に行いたい。保護者ばかりでなく、在宅のお子さんなど地域へも拡げていきたい。地域活動等で在宅の親子にも給食を提供しながら、バランスの良い食事、偏食などについても啓発していきたい。
2730	どんな保育所でも給食室(調理室)と調理師は必要です(家庭に代わるものとして)。乳児保育、障害児保育等多様な保育を行う場合、対応できる調理師の人数を条例化してほしい。又、食数に応じてや給食内容に応じての人数対応も同じである。
2735	給食に使う野菜も無農薬が望ましいが、予算上無理がある。
2768	食に対する関心を深めてもらうため、子どもや保護者へ働きかけをしていくべきだと思う。
2773	食中毒を出さない。
2801	材料(添加物に対する配慮)・調理(簡単にできる)のレシピ(カラー写真付)の配布。調理員への賃金位地付等の改善。
2815	ドライ厨房への切りかえ。厨房設備、人員、調理行程の改善。考慮した献立立案。子どもたちの食への関心を高めるための食育の実施。
2816	設備の問題は保健所の指導通りにはならない。将来、乾式床で衛生上安心できるようになればと願っている。
2852	食材は国産のものを使用したい。出来れば地産産でいけたら。
2854	保護者からよく「朝と晩は食べないので、保育所でしっかり食べさせてください」という声を聞き、忙しいのはわかるが、おいしく楽しい食事のあり方とはなんなのだろうかと思しくなってくる。はしの持ち方や食方等マナーの問題も付随してくる。親の手抜きが多く、すべてを他人まかせでいいものかと思う。
2865	栄養士による献立作成。国際化社会にむけて、各国の食事を給食に反映する。食教育の充実(保護者といかに連携をとっていくか)。
2887	子どもの食生活は、周りの大人による影響が大きい。子どもに一番近い保護者への栄養指導の必要性を感じるが、充分には出来ない。
2891	給食用の設備を整える。調理員がパートタイマーの為、時間的にむづかしい問題がある。市販のおやつが多いので、子どもの健康のためにも全部手づくりおやつになるようにしていきたい。
2899	委託業者に変わりつつあるようだが、給食センター方式には衛生面から賛成できない。やはり自園で給食を作り、提供することが望ましいと思う。
2912	給食は給食室で作って、子どもたちに食べさせたいと思う。給食が時代と共に規制緩和されていくのは残念である。

2916	レトルト食品になじみが強くなっている現代社会ゆえ、できるだけ素材を生かした、心豊かになれる給食を目指していきたいと思っています。
2926	ひとりひとりが楽しく食事が出来るよう工夫し、調理する側と食べさせる側との意見交換も度々しています。家庭への食事指導も行っていますが、食事を子どもの意のままに与えたえいたり、まめに調理して与えてはいない様子が多く見られます。入所時すでに偏食が多いというケースが年々増えており、編食の多い子の対応に苦労しています。
2928	献立を作る者(栄養士)、給食を作る者(調理員)、食べさせる者(保育士)、三者が一体となって、子どもたちと保護者の栄養教育をすすめていきたい。
2928	温かいものは温かく、冷たいものは冷たくして出せる自園方式の給食が望ましいと思いますので、我が園では現状のままでよいと思います。
2928	家庭に於ける食生活のあり方と給食について(朝食をとって来ない子、栄養のバランスは給食にたよっているなど)。
2930	たとえばピーマンは食べられなくても人参やほうれん草が食べられれば、ビタミン類やミネラルといった栄養は補給できるので、無理に食べなくてもよい、といった栄養指導はどうかと思う。食育という大きな観点から考えると、食べ物は残さない、嫌いなものを無くしていこう等、たくさんの方が考えられると思うので、その方向で指導していきたい。
2946	子どもに対して、正しい食生活や日本の食文化を知らせるには、自所給食で五感を働かせることが必要。生野菜の消毒剤の使用はどうか、本当の味を知らず、抵抗力も弱るのでは？
2972	新鮮で無農薬の野菜を食べさせたいが、コストが高くなるのではないかと心配。保育園給食を、保護者も園もメインと考えているので、業務委託にはしてもらいたくない。
2977	業務委託も考えられている様ですが、それよりも、各園できちんとした給食をする方が望ましいのでは…。学校では1ヶ所に集中して作る給食になっていますが、型くずれしている、食器が楽しくない、のびている、温かいものでも冷めている…という声を聞きますので、温かいものは温かく、色々と盛り合わせられている給食が良いと思います。
2979	家庭での食生活が乱れているので、手づくりの食事を子どもたちに提供していきたい。みんなで楽しく食事をする場所や食材について、園全体で取り組んでいきたいし、その為にも業務委託は望ましくないと思う。
2992	献立に応じた食器が使い、温蔵庫や保冷庫により適温で提供できるようになれば良い。
2995	〇ー157の事件以来、消毒には十分気をつけています。生野菜等はほとんど使わず、キュウリ、レタス等もすべて熱湯に通すなどしています。このように無菌状態の食品ばかり子どもに与えていて、今後この子どもたちに抵抗力などつくのでしょうか？軟弱な子どもになっていくのでは？と、危惧の念をいただいています。
3007	日々の保育の中で、何が安全な食物で、健康で成長していくためにはどのような食品を摂取しなくてはいけないか等、子どもに理解させ実践していく「食育」を行っていくことが必要である。
3008	1)調理委託は種々の問題があり、実施すべきではない。2)調理員数の最低基準の見直し。献立内容・除去食・病後児食・離乳食等、現状では対応困難。又、食中毒予防から考察しても無理。3)管理栄養士・栄養士の資格設定を。上記の2)から考えても必要。
3019	スチームコンベクション導入のおかげで、今まで出来なかった焼魚や焼菓子などが出来る様になり、レパートリーも増えたので特に問題点はありません。今後の課題は、栄養面、衛生面に気をつけながら給食に変化をつけ、子どもたちが楽しみにしてくれる愛情の込めったおやつも作って行きたいと思っています。
3034	「給食」を保育の重要な位置に位置付け、職員会では常に真剣に「楽しい給食」をめざして話し合いが行われています。皆で囲む保育所の食卓は、その子にとって人生の大きな体験、価値となるからです。与えられる給食でなく自ら選択する給食を、と、バイキングを実施しています。
3045	保育所は人が育ち合う生活の場所。人が生きるためには“食べる”ことが一番大切。だから給食室は、共に育ち合う場所としてとても大切だと思います。
3046	〇ー157などで、生野菜などが取りにくくなっている。収穫を喜び、すぐに食することが不可能になってきている。
3047	適切な食事を供給し食育を行うには、栄養士必置としなければ難しい。子どもたちの「食」に関するQOLは確実に下がってきている。調理員がわりでなく、食育を行うための栄養士を置いてほしい。
3048	平成10年度から調理室内の業務委託が認められたが、子どもの成長発達のためにはすべきでないとする。子どもの将来を見据え、豊かでバランスのとれた食生活作りを目指していくことが大切だと思う。

3059	食中毒(〇-157)発生時から、生野菜の使用はできるだけ控えている 保健所等からは、次亜塩酸で消毒し流水で洗えば良いとのことだが、使用に踏みきれない。雪印のチーズから他の会社のチーズにしたが、子どもたちに好まれていない。
3062	衛生設備器具の充実。
3065	給食関係者と保育現場の保育士との連携がとりにくく、栄養士か主任保育士が中心となってコミュニケーションをとるように努力している。しかし、給食を保育所生活の一部分と考えること、保育士が給食現場の大変さを知ること、また逆のことなど、頭ではわかっているが、実際のところは難しい。
3067	園児が楽しみにしている給食を衛生的に管理するのは当然だが、調理員はそれを書類に残すために調理前・中・後と大変忙しい。保健所の巡回指導時に指摘される項目は、現在の給食室ではどうにもならないものがたくさんある。財政的に豊かでない我が町では、給食室の改築など殆ど不可能な状態にあるので。
3070	食物をよくかまなかつたり、両親が忙しいためか落ち着きがなく、また、味の濃いものを好み、野菜嫌いの子どもの多くなっている。
3088	野菜類等も切り方、盛りつけに気をつけて、みんなで楽しい雰囲気の中で食べられるよう指導していきたいと思う。
3098	給食の意義を考え、子どもの発育に即した保育所給食をしていきたい。
3101	できるだけ自然に近いもの、健康上安全なものをと心がけてはいるが、調味料、米、豆、海藻などは選べるものの、野菜はほとんど業者が市場で仕入れるため、そのへんは不明である。最近、家庭では油分の多い洋風料理をとる傾向がみられ、味も濃いものに慣れている様なので、園では幼児の内に薄味に慣れ野菜好きになるようにと和食を多くしている。又わずかではあるが、野菜を育てたりクッキングをしたりしている。
3111	子どもの肥満対策(食生活や運動など)を給食にどう取り入れていけばいいのか。厚生省の基準に合わせると(栄養価を充たすには)洋食になってしまい、和食を取り入れのは難しい。離乳食は食べる量が少なくてもかなりの量を出すので矛盾がある。
3112	4月から今日までの栄養記録簿を見てみると、鉄が不足しており、今後その解消に、豆類・海藻類等の摂取の必要性を強く感じている。
3116	食品そのものの安全性が問題。
3129	環境ホルモン対策及び温かみのある食器の全面的買い換えを行う予定。
3135	給食のあり方をもう一度見つめ直して、原点にもどる必要性を感じるこの頃です。家庭料理の良さをとり入れながら、食べる事の大切さを保護者に伝えることのむつかしさを感じています。無農薬・無消毒の食材を利用したいが、不可能である。できるだけ減農薬の物を購入しようと努力するが、表示がなく困難。季節の食材を利用しながら、心の育つ給食をめざしているが、旬の物がわかりにくくなっている。
3139	献立について苦労しているので、県からの参考献立の配布をお願いしたい。
3151	調理員の配置を考えてほしい。
3176	子どもは、よく寝よく食べよく遊ぶのが望ましい。人間が生きていくためには、食は最も大切なものの1つである。子どもたちの希望を献立に反映し、食べる意欲を持たせ偏食をなくして食教育を行うためには、調理の業務委託などはすべきでないと思っている。
3179	近年幅広い保育需要に供い、多岐にわたる給食の対応が求められています。人数は少なくても身近に対応できる自園の給食を続ける制度を、存続させてほしいと思います。
3184	広大な園庭で子どもたちと共に菜園作りをして、育てた野菜を給食にとり入れるなどの工夫も大切ではないかと思えます。
3186	食生活は親の都合や嗜好が中心で、子どもの成長への配慮が薄らいできている。市販の惣菜、インスタント食品、電子レンジで温めるだけのもので済ませる家庭が多く、保育園の給食が唯一子どもの食生活(栄養バランス)を考慮したものになっている。
3190	給食作りに追われあまり余裕がなく、子どもとも保護者とも関わりを持つことがなかなかできません。もっと一人一人に対応した給食(量・食べる時間など)を考えていきたいと思っています。
3196	アトピー性皮膚炎や食物アレルギーの子どもが多くなるし、病児や病後児の問題も出てくるので、一斉の給食は難しくなってくると思います。
3202	大切な命を預かっている以上、気を抜いてはいけなと思う。調理員さんの姿勢と同時に、全職員の意識統一も大切。食中毒に万全を期して野菜(きゅうり、キャベツ、トマト等)を加熱しているが、旬の物をとり入れることや彩りも大切だと思う。※近くに養鶏場があり、春先(4月中旬～6月初旬)にハエが多く、退治するのが大変で衛生面で気を使う。
3203	地域への、食に関する情報提供の方法について。

3204	いつでも温かいものが子どもたちに出せる広いランチルーム。食環境を意識改革し、乳幼児期に楽しい食事を体験し、自然にマナーを身につけられる様な環境づくり。
3216	ここ八幡浜市の給食担当者は、ほとんどが臨時職員(5年間だけした働けない)なので、離乳食や衛生面その他勉強させてもらった事が、次の人に伝わりにくく、給食の向上に生かされにくい。
3218	現在本市では、市役所在籍の栄養士による統一献立(行事以外)となっておりますが、各園に栄養士と調理員がいた方が、園の実状に合った献立(一部分ではあります)を作成する事が可能になると思います。現在の調理員だけの給食担当は、献立内容の変更や応用となると、随分負担になります。従って各園にも栄養士の配属が望まれます。
3220	保育所給食は、生活と結びついたものでなければならない。窓ごしに見える汗して働く調理員の姿や焼ける匂い、炊ける匂い、包丁のリズミカルな音等々によって、食生活、食マナー、食文化への意識が芽生える。今家庭では、手づくりの食事がむつかしくなっている。保育所給食は、そのむつかしい部分を背負っている。毎月の献立表で子どもの好む手づくり料理の紹介もしているが、母親の反応は今ひとつ盛りあがらない。
3232	専属の栄養士がいない為、町内の調理員が集まり共同献立を作成している。しかし調理員の高齢化により、子供向きというよりも高令者好みの献立に偏りぎみになったり、手作りおやつが少ない等問題がある。献立は栄養士が年令に応じて作成し、塩分や糖分を考慮した手作りおやつを与えられるようにしたい願望している。
3249	栄養士の配置を義務づけてほしい。調理員だけでは、あまりに負担と責任が大きすぎる。(O-157発生以来、特に仕事の守備範囲が広がってきたので。)
3254	栄養バランスを取るために、献立に毎日沢山の食材が入り変化がつきにくい。ランチルームの設置は可能だが、子どもの安全確保のための人員にゆとりが無い。
3259	三時のおやつも五時の延長保育の補食も菓子でも、統一献立のためメニューが変えられない。延長保育の補食が夕食になった場合は、家族の絆が危惧される。
3272	・朝食を食べてこない子どもの増加。・家庭で菓子を食べている子どもの、家庭との連携強化。
3274	一人一人に合った食事を作っていきたいが(特に低年齢児)、集団調理のため、また時間も限られているので、十分な対応が出来ているのか…と思うときがある。
3281	園内の公務員も委託の民間業者も「子どもにとって望ましい給食を行うこと」を目指しているが、職員組合運動で反対の立場になることがあります。お互いの連携が大切なのだが、委託が実施されてまだ日が浅いので、会議のあり方などに課題があります。
3283	保護者との懇談会や入園式などで、また給食日よりなども随時発行して、食の大切さを理解して頂くと共に、朝食を食べてこない子や好き嫌いの多い子、よく噛んで食べない子などへの指導も園内で話し合いながら改善に努めていきたい。
3287	最近委託給食になる園が多いが、個々の健康状態を見ながらの調理工夫や適温給食の提供が出来なくなり、子どもにとって味けない給食になってしまうと思います。また、給食を通しての食育も保育の重要な一部門であり、委託になればそれが難しくなります。今後私達調理員は、子どもにとって安全で楽しい給食作りを目標に努力しなければならぬと思っています。
3300	地域に対し、保育園が子どもの栄養や食生活に関する情報の発信地になるように、衛生管理を十分行いながら楽しい集団給食を進めて行く事が、今後の課題であると思う。
3306	アレルギー児への対応。子供たちから喜ばれるような献立の作成。
3308	体に良い和食献立を多く取り入れる。かむことに問題のある子が増えつつあるので、そしゃく力のつく給食とおやつ作り。食物への感謝の気持ち、食の大切さを子どもたちにもっと伝えたい。
3309	安全な食べ物の追求、納入業者、生産者の顔がわかる品物の納品が望ましいと思う。
3326	O157対策やアトピー児への対応、離乳食作り等、現在の人員配置では手がまわらない状態です。パート調理員の増員をお願い致します。
3335	食材の流通ルートや産地など、使用している食品の安全性の問題。衛生及び安全性の高い食材を使用することにより、集団食中毒の発生を予防することができる。又、食物アレルギー児の指導などこまで手をかければよいかなどが、課題として上げられる。
3338	ただ口の中に入れてる子、ひじをつけて食べる子、左手をダラリとたらししている子、口いっぱいに入れる子、はしが上手に使えない子など…楽しく食べられない子どもが多い。保育士や保護者と話し合いながら、これらの問題を少しずつ解決していきたい。

3346	設問の中にもありましたが、調理の業務委託については国の認可がおりていますが、業務委託による簡素化された食事で本当に良いのでしょうか。食は、子どもの情緒の発達に大きな影響を与えます。四季の移り変わりも表現します。委託で情緒の発達などに影響が出ないのでしょうか。とても心配です。
3347	一部の不心得な発生事件のたびに、子どもに与える食材を制限しないでほしい(例:生野菜・果物)。調理師資格の取得を厳しくして意識の高場をはかることが、日本の食文化にとっても保育所にとっても大切なことだと思う。
3360	心身の発育・発達過程にある子どもたちの毎日の食べ物は、栄養補給だけでなく、精神・情操面からも大変意義あることのため責任を痛感している。今後も栄養士の指導を受けながら、バランスのとれた献立や手作りおやつなどで、子どもたちにとって楽しい給食になるよう努力して行く。
3361	バランスのとれたメニュー。色彩・盛り付けなどを工夫した行事食など。
3399	今、2～3名のアトピー性皮膚炎と食物アレルギー児がいますが、増加すれば給食の対応は大変になると思います。
3432	核家族が多い中、孤食をする子どもたちが増えてきています。保育園で、暖かい雰囲気の中で楽しく食事ができるように、子どもたちの身体と心の健康を願いながら作っていききたいと思います。
3434	ありません
3437	衛生的にすることはもちろん必要だが、あまりにも消毒、消毒というのはどうかと思うときがある。人が手で作ったものを受け入れられない子や、人と共有することができない子(親であつても)が増えるのではないかと思う。
3443	食事とは生活習慣の出発点であり、その食事にはカラー(独自性)があると思います。心のふれあいを大切にした給食指導や、食教育の大切さを課題としていけたらと思っています。当園の子どもたちは、食べる量が年々少なくなってきたる為、給与目標量の量を摂取させるのが困難になってきています。
3446	食品添加物なしの食材を購入している。
3449	栄養価も大事だが、残菜が少なく、子どもたちが喜んで食べてくれるようなものを、保育園で調理して出したい。
3468	インスタント食品が多く出回っているので、園では自然の食品の味をおいしいと感じてもらう様、給食作りに頑張りたいと思います。
3481	栄養士の配置をぜひ義務化してほしい。
3483	調理室に空調設備を。給食日誌は調理員が記入していますが、給与表の別表(2)を(1)に出来たらと思います。命を大切に、給食業務を行ってゆきます。
3485	苦手な食べ物は無理矢理与えるのではなく、自分で「食いたい」「食べてみようかな」という気持ちを持つように、盛りつけ、味つけ等努力していきたいと思っている。
3490	調理担当者1名で離乳食から乳・幼児食を作るのは大変です。調理担当のパート職員が、常時居ることが必要です。どうかして、補助金が付かないものかと思っています。
3507	子どもの健康と安全を重視し、効率化のための犠牲にはしないこと。
3512	スキムミルクを使用すると、食品構成基準を合わせるために、エネルギーと脂肪の多い油脂類を多く使用しなければならないので頭をいためる。スキムミルクでも牛乳で記載できるとよいのですが。
3524	給食の食材は、有機栽培、無添加食品をつかうようにしています。
3529	子どもたちの食生活が変化している今日、当地域は米・野菜・果物等の生産地域であることと、祖父母との同居家庭が多いということから、給食メニューには旬の野菜や果物を取り入れ、和食メニューの見直しやバランスの良い食生活ができるようにしています。又、給食日より、給食状況やその他の情報を伝えています。
3539	食品添加物等の問題は社会的に大きな問題だと思うが、子どもを守る対策の一環として、保育園だけでも極力避けるために勉強会に参加している。(例えば、芽がでない様に放射線をあてられたジャガイモを使ったポテトチップや冷凍コロッケ、発光剤の入ったハム等使用しない様努力している。遺伝子組み替食品は、生産性を増やす作業で人間の生態系に影響があると思うので、保育園の給食でも極力避けている。)
3551	調理員の仕事は多すぎるので大変だと思います。
3563	栄養面も大事だが見た目も大切にしたい。除去食の子供の献立が難しいので、マンネリ化しないように努めなくてはならない。

3564	子どもにとって給食は、最も必要不可欠の領域です。食事のマナーから栄養の面まで幅広く、又人間形成の大切な部分までも含れていると考えます。業務委託の話もありますが、お金の問題ではありません。これからも給食の大切さを主張しながら、保育所給食を守りたいと思います。
3567	現在子どもたちは良く食べています。献立や調理の工夫で、残菜もあまりありません。食材については、旬のものを取り入れて目新しい料理を作り、常に子どもの喫食状態を見ながらすゝめることだと思います。現在定員60名について、常に2名でやっています。非常勤で40時間を守っています。マンネリ化しない様に気をつけながら。
3569	3才未満児(一方的に与えられるだけの食事をする時代)は、与える側がよく考えて食事をつくらなければならないと思います。繰り返し食べることで食べ慣れた味として身につく乳幼児期の食習慣は、一生影響するだろうから、この時期には心と体に良い食事を与えたい。日本人の体に合った和食の献立を見直し、手作りで時間をかけていろんな味を楽しませ、自分の健康に関心を持つ様に育てたいと思います。
3586	業務委託の話が出ておりますが、果たして子どもたちにとってその方が本当に望ましいのか、働く現場の声を十分に生かしてほしいと思います。
3598	家庭の食事状態(朝食の在り方)等々。
3605	家庭の食習慣が乱れている。保護者への働きかけ、及び、保護者からの給食への要望など積極的に取り入れて行きたいと思っている。
3608	給食室は、中がよく見えるように大きな窓があります。そこで働いている人の顔・給食の匂い・手渡しする温かさ・声かけなど、どれをとっても子どもの成長や情緒の安定には必要なものだと思います。除去食に対応するためにも給食室は必要だと思います。
3622	設備の充実を図り、もっとゆとりを持って調理に従事できればと考えている。公立は予算にしばられ高価な調理器具などは設置不可能なため、その分人が動かなければならず時間のロスになっている。また、アレルギー食や離乳食の子の入所が増え、それらの献立が今後の課題である。
3623	毎日、給食・おやつを楽しみに登園する子どもたちを見たり話しかけたりしながら、食べることや美味しい物に興味をもってもらいたいので、今後も単独調理でやっていきたい。
3642	全体的に偏食が多く、特に野菜嫌いの子が増えています。野菜のおいしさを教えるために、ゆでた里芋や焼いたじゃが芋など、そのものの味を食べさせています。又、噛む事ができない子も多く、給食にカミカミメニューを取り入れたりしています。家庭での食事に問題があるので、お母さんに、食べ物の大切さを知ってほしいと思っています。※現場の今の実態を考えて色々な事を決定して下さい。あくまでも子供の為に。
3644	園の給食があるので栄養バランスも良く摂れていると思います。ごはん持参(3才以上)になっていますが、これがないと朝からごはんを炊いたり、朝食を摂ったりしなくなるのではないかと心配しています。食事はやはり家庭の自覚によるところが大きいと思います。また、労働時間の週40時間制のせいで、献立が少し寂しくなっているのではないかと心配です。今はどうにか努力していますが、調理員を増やして欲しいです。
3657	これからますます乳児の入園が多くなると思うので、離乳食のことが気になります。完全な離乳食作りが大切なので、この町にも乳児園が必要だと思います。
3658	子どもたちが心も体も元気で丈夫になるよう、職員はなお一層努力していかなければいけないと思う。どんな子どもたちにも対応していけるよう、離乳食等や食教育についても学んでいかなければいけないと思う。
3659	園児、保護者に対する食育の充実が求められている。
3673	給食の充実や衛生管理のために、各園正規職員と調理員を増やしてもらいたい。軽視されている給食を見直すべきだ。営利目的でなく、子どもを中心に考えた給食内容を大切にしてもらいたい。
3676	0~2才の保育所なので、ひとりひとりの健康状態や発達に合わせた食事づくり。毎日の給食は、心と身体を育てる源なのでこれからもひとりひとりの顔を思いながら愛情こめた給食づくりが望ましい。
3677	給食の業務委託は反対、家庭的な給食こそが保育と考えている。人件費がかかっても、将来にわたり自園の給食をしたい。
3684	“食”は生きていくために欠くことのできないもので、「保育所&保育」の柱として考えている。調理室必置規制の撤廃で合理化が図られるかもしれないが、子どもにとっては大きなマイナスである。調理員の最低基準の見直しを。
3696	家庭との連携や食事の重要性を保護者へ伝え、健康な体づくりに力を入れたい。家庭での野菜の摂取量が少ないので、保育園でなるべく多くの野菜を摂取できるようにしている。自家菜園の野菜を使用したり、無農薬野菜の購入に努めている。

3699	各園に栄養士を入れてほしい。
3714	保育士と調理員との話し合いが大切(一人一人の子どもに合わせる)。
3717	食べることや食べ物に興味を持ち、食べることが心から好きになり、食べたい気持を持たせる。味覚を育てる。
3727	保護者に対し、食生活についての啓蒙運動を活発にし、まず家庭から意識改革を行うことが大切。
3741	年長児がほとんど毎日おかわりに来るが、朝食が足りてないのか、お弁当のごはんが少ないのか、保育士と話し合いを持ち検討中である。
3744	今年度からの3才以上児も受け入れ(今までは3才未満児の乳児保育所)にあたり、保育計画や食事計画を見直してゆきたい。お腹をすかしたときの食事は本当においしいと感じることが、今の子どもたちには必要だと思う。家庭とも協力していくことも大事だと思う。
3769	集団給食なのでやむを得ないが、あまりにも衛生管理が強調され、給食を作る側は神経をすり減らしているのが現状です。衛生管理は徹底すべきですが、作る側はそのような場を与えられていることを感謝し、相手を喜ばせることを我が喜びとし、提供される者は自然の恵みと作って下さる方に感謝の心を持って食べることができるよう、相調和してゆく給食が一番望ましいと思います。
3772	子どもたちが心も体も豊かに発育できるような給食を望んでいます。忙しい社会の中で、食事が栄養をとるためだけでなく、とても大切なことであることを、子どもたちはもちろん保護者にも伝わってほしいと思います。そのためには、保育園から情報を出したり、食事についての相談・アドバイスができるようにしていかなければいけないと思います。
3784	生活習慣(夜型)・食習慣(朝食抜きや外食、インスタント・レトルト食品、個食、孤食)など、食に関する問題が数多く指摘されています。食事は毎日3回必ず摂らなければならないだけに、その積み重ねがその子の一生を左右するほどの大切なことだと思います。食の重要性を、保育園から家庭へアピールしていきたいと思うのですが、その指導や問題提起をどのようにしたら良いかが今後の課題だと思います。
3787	食材を吟味し、安心して安全な給食を提供する(無農薬・無添加物)。旬の食材を多く取り入れる。昔ながらの献立(和食)を多く取り入れる。親にも、伝えていく。
3788	保育園では嫌いな食材も食べるが、家庭ではなかなか食べようとしないという声を聞く。どうすれば、同じように食べることができるのか、何かいいアドバイスがあればと思う。
3790	民間委託は絶対反対していくべき。単独でやると細かい配慮(除去食、病児食等)や園児とのふれあいが出来、望ましい給食を行う事ができる。
3792	保育室での食事ではなく、食堂の設置を望む。おかずについて(栄養や食材について)、給食前に子どもたちと楽しく話してみたい。お母さん方にも、給食にもっと関心を持ってもらえるよう工夫したい。
3795	当保育所では、できるだけ減農薬、無添加のものを使用するようしており、3才未満児の主食についても7分づき米、週2回は玄米にしています。
3803	ランチルールがあると良い。現在は保育室で生活と食事が一緒のため、衛生面や食べなくなる様な工夫や雰囲気が必要だが、スペースがない。
3809	栄養的には考えられた献立であるが、子供の嗜好に合わないことがある。
3811	アレルギー体質の子ども増加によりその対応や、離乳食から普通食への移行が個人によって違うのでその対応がむづかしくなった(子どもの人数と調理員の人数による)。
3812	家庭では、和食よりも洋食が多くなってきているようなので、保育園では、和食中心の献立にしています。これからも、家庭では食べなくなった昔ながらの料理を取り入れていこうと思います。
3820	残菜(好き嫌い)がより少なくなるように、園だけでなく、家庭との連携を密にして取り組んでいきたい。
3824	「食育」を保護者、保育士、園児、地域の方々にとどのような方法で進めていけるかが、これからの課題です。
3850	栄養士を配置したいが、定員30名の小規模保育所である為、今のところ難しい。
3856	子どもの人数・年齢に応じての、給食関係者(栄養士・調理師)の明確な配置改正を望みます。
3860	これから増々働く親が増える中、保育所の役割として、乳幼児が喜んで来園するよう、家庭にまさるおいしい給食・子どもたち楽しみにする給食をやって行きたい。当園は給食室が狭い為、十分な設備が整えられないが、給食室の設備整備に出来る限り取り組んで行くつもりである。
3863	施設整備

3874	おいしくて楽しい給食を目標に、食材の食教育をしながら(野菜嫌いの子どもに対して、調理の工夫による喫食を促すのでなく)、子どもたちに伝えていきたいと思います。
3878	健康を考えて食教育を充分に行い、偏食を直していけたらと思う(0才から入園した子は偏食がない)。食材にどれだけの農薬がついているか、明確に出来る規格を設けてほしい。
3885	保育所は自然環境に恵まれ、園庭から海岸を見下ろす風景は何ともいえない感じがします。そのためか園児も健康なのですが、漁業と京セラ関係の会社で働く若い両親は、毎日の仕事に追われ食に対する関心は薄いようです。子育てや幼児の給食に目を向けてくれるとよいのですが。
3886	自然の食材(化学肥料と農薬無使用)で給食を供与したい。
3887	温度を計ったりと事務的な雑用が多いため、時間が足りなくなることがある。色々な献立を取り入れていきたいと思っても、時間的にできない場合がある。事務などもう少し簡潔にして欲しい。
3889	以前に比べ、好き嫌いのある子が増えている。学校給食では、食べただけでよしとしている所が多いので、保育所給食ではどのようにしたらよいのか？
3893	献立に変化をつけるように工夫している。なるべく和食をとり入れたい。毎日の栄養バランスを考えている。
3900	昔は、嫌いなものでも“頑張って食べてみようね”と保育士が口に入れてあげ、食べられたらほめてあげたりして序々に偏食をなおしていた。しかし最近は、保護者から「先生が口に押し込んだので、保育所に行きたがらない」という苦情があり、何の指導もできずむずかしくなった。
3903	家庭で調理をしなくなりつつある中、保育所給食を通して、家庭的な料理を味わってほしいと思っています。
3904	家庭に対する栄養指導を行うことで、家庭の食生活改善の推進をはかることができれば、保育所給食に対する正しい理解が得られると思います。
3911	少子化対策・保育所入所待機児童対策で定員よりも受け入れる子どもの数が増え、保育士も増えているが、調理員は増えない。増えないどころか、業務委託が認められる等、子ども達の食の重要性を国は考えていない。親が安心して子どもを園に預けて働けるよう、子どもにとってよい食事を与えていけるよう、国はもっと考えてほしい。
3915	栄養士は委託なので、各園に栄養士をおけるように予算を組んでもらい、自分の園にも栄養士を置きたい。
3917	望ましい給食を作る為の、調理現場に対する安全指導等の講習会・研修等が少ない。情報が乏しく、現場ではこれで良いのかと思う所が多々あります。今後、できれば基本的な事から学べる機会が必要だと思います。
3923	調理室必置の規制緩和は、何としてでも避けたいです。子どもの命を守る“食”を大事にしたいし、食事は人間らしく生きるための食文化だからです。
3924	病後食・離乳食等、細かい配慮が必要なので、保育園で調理するのが一番望ましいと思う。味覚の発達を促すためには、献立は非常に大事だと痛感している。また、野菜嫌い、噛めない、偏食等の対応に苦慮している。
3929	調理室の冷房設置。アトピー児の食事・離乳食対応を今後の研究課題としていきたい。
3932	栄養士が役所にいるため、保護者とアトピーなどについて日々の話し合いがしにくいので、できたら保育所にいてほしい。
3950	子どもの飲み水としてはさゆを使用しているが、さゆでなければいけないのか。氷はどんなものを使うのか(さゆを氷にするのか、水道水の水を使うのか、製氷器の氷を使うのか)を知りたい。
3951	栄養のバランスはもちろん、献立も郷土料理や行事食を考慮し、飽きのこない幅のあるものを作りたい。
3957	給食の外部委託は、子どもたちの発達上好ましくないと。朝登園して来ると給食の美味しいにおいがするという家庭的雰囲気の中で、子どもの心にも楽しみが湧きます。そして、調理員とのやり取りを通して心のふれ合いも密になり、暖かい人間関係が望めます。また、病気のときはおかゆにしてもらったり、寒い日は温かく暑い夏は涼しげにと盛り付けにも工夫することにより、より一層子どもの食生活が豊かになると思います。
3963	病後児保育児や離乳食等、その時々でその子に合った食事の提供を保障するためにも給食業務の委託はしたくありません。今後もバランスのとれたおいしい食事、心をこめて食べやすく調理した あた温かい給食を保障していきたいと思っています。
3964	園児のアトピーや偏食で困っている保護者に対し、これらの問題が解決できる給食を実施していくには、食事についての勉強・研修が不可欠になります。栄養士や医師の指導を受けながら望ましい給食を行いたい。

3974	子どもたちの心身の健やかな成長のために、調理者が心をこめて、また食べる側の気持ちになって日々調理に当ることが重要だと思う。そのためにも衛生面に十分留意した
3979	食育が、知育と同じくらい大切であることを痛感していますが、“食べること”が個人的な問題という側面もあるため、実際にはかなり難しいのが残念です。
3980	設備不足がみられ、食数のわりに回転釜は1つしかなく、オープンも設置されていません。メニューに幅をもたすために、オープンの設置を望みます。
3981	給食＝食事は、マナー・習慣づけ・身体づくり・食物への感謝など、人間として生きていく中で欠かせないものです。人と人との交流の中で、ゆったりと食べられる給食が大切であると思う(匂い、作る人とのかかわり合いなど)。
3982	当園には現在、アレルギー除去食を必要とする子がおりませんので、その対応はしていません。保育園の給食を通して好き嫌いをなくし、いろいろな食品に触れさせてあげたいと思います。(給食室より)
3983	小中学校の様に給食センターを作って配達していただくのも一理かと思えます。材料費や人件費が浮いてくるのではないのでしょうか。
3984	衛生面と環境について。食材を大事にすることと衛生について。(例、水使用、野菜くず、調理済み食品の残り物など)
3994	離乳食や除去食で複雑になっていく中、保育所の定数に対する調理員の数に、幅がありすぎると思う。朝食をとらない子、偏食の子が増える傾向にあり、保護者との連携をどのようにとっていくかが課題である。
3995	食生活が欧米化する中、日本食(和食)を充分とり入れた給食を心がけていきたいと思っています。
3997	子どもたちと話し合いながら「楽しい食事」を考えていく。保護者の意見を聞いて改善する。なるべく自然のものを選び、着色料や人工甘味料は控えている。
4003	食材の選び方→遺伝子組替え食品が出回っているため、食品を選ぶ際、子どもにとって安全な食品になっているか。/食事について子どものときから知らせ、作ることの楽しさも味あわせる(朝食抜きの子や家庭での食事等の問題)→野菜作りやクッキングなど。野菜の旬を知らせるのも必要。
4011	子どもが食べやすいように工夫しながら、いろいろな食材を調理する。家庭の食事がインスタント化しているため、日本食を十分に味あわせたい。除去食を必要とする子どもが年々増加し、また産休・育休明け受入れによる離乳食などで人手を必要とするため、調理員の増員を望む。
4015	次年度から業務委託が始まります。市行政の方は保護者に対し、今まで以上に安全安心であることと、他園と全ての面において差がないということ、公約し文書を配布しました。現場としては、それが守られているか点検する重要性を感じています。作り手と受ける側が心を開き、子どもの身心の成長を共に念じられるよう、人間関係を大切にしていきたいと思っています。
4017	地元でとれた野菜を使って和食の献立(ご飯、みそ汁、漬け物)を、と思っても、外国産の野菜、果物が納品されています。環境ホルモンの影響を受けやすい乳幼児期の食事を大切にしたいと思っています。給食の業務委託が認められ、当市でも2ヶ園実施していますが、反対です。小さな命の元となる食事を、簡単に考えてもらっては困ります。「楽あれば苦あり」になると思います。
4026	子どもたちの大好きな揚げ物や肉類よりも、季節の野菜をふんだんに使用する煮物や郷土料理を重視したい。アレルギー食などは子供のプライバシーに関する事なので、言動には気をつけたい。
4034	夜型で朝食を食べて来ない子たちが増えています。昼食の給食で、少しでも多くの栄養をとらせてやりたいと思います。食事の積み重ねは大切で、心身に影響することを伝えていきたいです。
4044	衛生管理がうるさくなってきているが、もう少しいろんな食材をつかって彩りのよいおかずを子どもたちに食べさせてあげたい。アレルギー問題では、どこまで受け入れてよいかわからないが、栄養が偏らないよう色々な食材をつかって変わりのないようにしている。(アレルギーの子どもたちでない子とほぼ同じように出している)
4052	業務委託についてはまだまだ問題点があるが、保育所側の要望を取り入れる適切な業者が見つければ、実施の方向で進めたい。
4062	この時期の食事は、一生の食生活の基礎が培われ、環境により心も育て個々のアイデンティティーの確立にも関与すると思われる。材料調達、調理、盛りつけ課程で、何らかの形で子どもが関わられるようにしていきたい。子どもを媒体として、健全な食生活の確立が家庭や地域社会へつなげばと願っている。

4064	子どもたち自身にも個性が重んじられて来ている今日この頃、保育園給食は、内容充実や栄養バランスも大切な要素だが、各保育園で特色のある給食に取り組んで行くことも良いのではと思う。
4076	子どもの人数に対する調理員の人数を、もっと明確にしてほしい。現在厚生省は、150人以上の職員の数しか示していませんが、子ども250人以上・職員40人位の場合の調理員の数を示してほしい。もっと大きい規模の所もあることをわかってほしい。
4079	健康面より、現代の食形態への危機感がある(ハンバーグ等カタカナの食物は軟食が多く、子ども達の咀嚼能力を育てにくい。噛むことで脳の働きを活発にし、消化吸収を助け、視力にも関係する)。だしは、化学調味料でなく、いりこやかとお節からとる。
4084	魚肉類はよく食べるが、野菜も好き嫌いなく食べる様指導している(毎日三色栄養素カードを使用しているので、関心を持つようになってきた)。
4092	子どもたちにも調理の一部や配善等に関わってもらい幅広い経験をさせたいと思うが、衛生面を考えると現状では実現できない。
4099	食事に関心のある子どもに育てるためには、お母さんにもより一層関心をもってもらう為の食育が必要だと思う。
4102	行事などで忙しいとき、調理員が保育士の手伝いをする 경우가あり、そのため離乳食やおやつ作りが十分できないことがある。逆に、調理員2人の内1人が休みのときは、保育士に手伝ってもらえることがある。調理室に関係者以外の人は立ち入り禁止とされているが、やむをえないこともある。調理の仕事に集中できるよう、保育士の人数増加を。
4122	栄養を重視するのも大事かもしれないが、子どもが喜んで食べる給食を行いたい。
4123	子どもが楽しく喜んで食べられる様、献立の組み合わせを工夫するべきである。
4140	時間に追われないように。いつも明るく健康第一。
4154	子ども達に「おいしいね」と声をかけて食べるためには、給食までも機械化してはいけない。心、愛が大切だ。
4155	限られたスペース内で、的確にスピーディーに仕上げるための工夫。高齢化に伴う、時間的な問題(時間内で仕上げるのに、大変である)。
4158	子どもの状況に合った給食を、園内で提供するのが一番望ましいと思います。乳児食、アレルギー食への対応が年々多くなり、調理員の仕事も多様化してきています。
4161	乳幼児の給食の業務委託は、デメリットが大きすぎるので避けてほしい。食生活は子どものしあわせの基礎である。
4166	食中毒問題で、衛生管理の徹底を重視するあまり、保育所給食本来の目的が薄れつつあるように思います。衛生的で安全であることを最優先するため、作業内容が以前と大幅に変化してきています。私達と保育者が連携をとり合い、子供が食事に対して興味を持てるよう、ひとりひとりに合った食事指導を心がけていきたいと思っています。又、給食担当者の労働力確保と、ゆとりの持てる労働環境整備を切望します。
4190	アレルギーの子について、園での対応がせまられています。調理師に責任を持ってもらっているが、栄養面の配慮等、子どもの成長に対して大きな役割りをになっている。
4196	安全で真心のこもった給食を作つくるためには、業務委託には絶対反対です。年齢が低いほど、個々に対応した食事作りをしなければなりません。ただ食べればよいのではなく、食事は保育の一部であり、それを切り離してしまうと大きな弊害がでてきます。愛情いっぱい給食を食べて、心身共に大きく育ててほしいと思っています。
4197	夏の1か月間、調理室は最高温度が37℃位になり、冷房もなく風通しも悪い。設備をきちんと整える事も大切だと思います。
4200	今後、給食の形態が変わっても、いつでも「衛生には厳しく、しかし、子どもたちに与える給食には愛情を込めて温かく」をモットーに進めていけたらと思います。
4204	食事は子どもの発育・発達に大きく関与し、健康面でも非常に重要な位置を占めているということを、保育所側だけでなく保護者にも、給食だより等で伝えていくことが大切だと
4207	食べる楽しさという事が、あまりにも希薄になっていると思います。お腹をすかせて食べて満腹感が得られる当り前の事なのですが、そうあってほしいと思います。多種多様の生鮮食品が一年を通して出回っているの、いつが本当の旬かが分からない、季節の食材を自然な形で供しておいしさを分かってほしいと思います。
4219	子どもたちの為、毎日愛情を込めて作成しています。
4223	乳児が増えたので発達段階に合わせた離乳食、食物アレルギー食、偏食・食欲不振・小食・早食いの子に対する栄養指導等、保育所給食も複雑化してきている。子どもの嗜好を大切にしつつ、健康づくりを考えていかなければならない
4224	※O157発生以降、献立の中から生野菜が消えてしまいました。以前の様な緑溢れる彩りのある給食に会いたいです(現在、生野菜は茹でている)。

4232	自園で、子どもの状態を見ながらビタミン愛を入れて手作りするのが一番だと思う。そうできるよ、調理員の声を聞きながら施設・器具等整えたいと思う。包丁を使わない時代に育った保護者への食教育が、これからの課題だと思う。
4235	〇157以来衛生面にとっても気を使うようになり、献立にも使う食材にも制限が出ています。そのため、献立もあまり変化がないように思います。また、食事を楽しめるようなゆとりのある環境作り(ランチルーム)や、時にはバイキング方式などもとり入れられたらよいと思いますが、今は画一的な方法しかとれていません。保護者には、家庭での食事にもっと関心を持ってもらいたい。
4237	〇157による消毒加熱(〇157で給食は変わった)。給食への保護者の参加(月1回位)。調理場の施設の改善。給食についての打合せなどは限られている。
4253	専任の栄養士がいないので、調理員は献立に四苦八苦している。
4255	市の献立が大人っぽい和食のときは残食が多かったが(4月)、今は(11月)とてもよく食べてくれるようになりました。慣れてきたのかな?食べ物の種類がわかってきてくれたのかな?課題としては、白飯(ふりかけ、味つけごはん)を持って来てもらっているのですが、家庭で白飯のまま食べる事が少ないため、ごはんのみが残ってしまうことです。そのための工夫や家庭教育が必要と思われます。
4262	市では、〇157以来、給食に使える果物(生)の規制があり、柑橘類・キーウイフルーツ・すいかのみ使用可となっています。旬のおいしい果物が、給食に出せるようにしていただきたいものです。
4265	子どもたちの健康面、精神面から考えると、保育園内での給食作りは単独であるべきだと思います。
4270	肥満・野菜嫌いなど、保育所だけでなく家庭での食生活のあり方が問題になっている。その中で、保育所から発信する食教育や栄養・食生活に関する情報は大切なものとなる。今後、保育所での「食」の位置づけを強化する為にも、最低基準における「調理員等」を「調理員」と明確化し、栄養士の設置を進めていくことが必要である。
4271	食生活全般に見られる意識の低下や、日本型食生活が失われつつあることから、将来の心身の健康について危機感を持っています。その為、集団生活としての保育所給食の役割は重要なものがあると思います。また、無農薬などの自然食材を極力使用できるように努め、家庭の味として子どもたちに提供できるよう心がけていきたいと思っています。
4280	給食のほかに、離乳食・除去食等調理形態も多種多様になってきて、手順を考えて調理していかないと時間に間に合わない事がある。
4283	家庭で正しい食生活を知ったりいろいろな食品に出会うことが少なくなっているのので、保育園では望ましい献立を子どもたちに食べさせる必要がある。保育園で味覚ができてくるといふ子も少なくないと思う。
4290	新穂村の給食は理想的なものだと思っています。
4296	人員にゆとりができれば、手づくりおやつももっと取り入れられると思います。家庭の中にもコンビニ弁当や冷凍食品が普及し、心のこもった料理が提供されにくい時代です。せめて保育園だけでも委託はやめて、園内に調理場を設置することを守り、作っている様子を身近に見せたり手づくりの料理を子ども達に食べさせたりしながら、愛情のこもった心の教育をしていけたらよいと思います。
4298	好き嫌いなく給食が食べられるように努力工夫する。
4301	外食産業の進出、コンビニなどの影響で、家庭での食事の形態が変わってきている。季節のもの、郷土料理、行事のごちそうなどは、子どもの生活に安らぎを与え、心の栄養ともつながる。毎日の食事をもっと大切に考えていくべきだと思う。保育所の中で給食の占める割合は大きい。子どもたちは毎日の給食を楽しみにしている。給食を通じて保護者へも食事の大切さをもっともって伝えていきたい。
4302	社会情勢が変わり豊かになった反面、生活が不規則になり食生活が乱れている昨今、現在実施している保育所給食は、大変重要な意義があると思います。保育所給食が民間委託されないようお願いしたいと思います。
4304	1 食事時間が楽しく過ごせるような環境づくり(変化等) 2 食中毒等衛生管理について 3 保護者への啓蒙(朝食・手づくり食事・ハシの持ち方)
4319	〇157以来生野菜や果物等制限があり、献立に変化をつけにくくなっている。母親の社会進出に伴う時間的制限やコンビニ・スーパー・マック等により、旬の食材の使用や郷土食・手作り食から、時間や手間をかけない食事や不規則な食事時刻へと、子どもの食環境は一変している。食の基本を子どもと親に保育所がPRする必要がある。
4320	子どもたちが、肉や油より魚や豆・野菜をしっかりと食べられるように、色合いや味付を考えた楽しい給食にしていきたい。

4323	四季を通して、季節感のある献立や、郷土料理のおいしさを子どもたちに知ってもらえる献立がほしい(全国的なもの)。
4324	給食ができるときの匂いや温かい食事は、子供たちにとっては何よりの心の栄養です。長時間保育園で生活する園児にとっては、唯一の家庭の温もりでもあります。衛生管理に十分留意し、これからも委託給食でなく自園での手作り給食を！！
4328	私共の自治体では、野菜の生食の許可がありませんので、すべてのボイルして使用しております。このまゝの状態を続けたら、子どもたちの食味感覚はどうなるのでしょうか。熱による栄養素の損失などを考慮すると、栄養基準量を満たしているのかも疑問です。
4330	入園前に子どもの食事調査を行うと、多忙のためか家庭では「単品食」が多く、調理にも工夫が見られません。野菜嫌いの子供も多く見受けられますが、集団で食べる良さでしょうか、園では食べられるようになってきています。今後おやつも手作りにしたいのですが、午後からは調理士が1名になってしまうのでできずいます。家庭でバランスのとれた食事がとれないのであれば、保育園で充実した給食を考えて行かなければならないと思っています。明日を担う子どもたちのために。
4335	専任栄養士の配置…様々な特別保育事業が求められている今日、多様な事業を実施しながら子どもたちの心身の健全な発達を望むには、専門職としての栄養士の配置が必要です。子育て支援の緊急性は十分わかりますが、将来を担う子どもたちの食生活が、規制緩和の名のもとに、質を低下させられることには納得がいきません。人の温もりを感じさせるあたたかい環境での保育が大切だと思います。
4341	栄養バランスを考えた上で、子どもに喜ばれる献立作成に力を入れたい。かむ力や飲み込む力などにも配慮した献立作りやみんなと一緒にすることで偏食をなくすような働きかけ、「家庭の味」を取り入れた給食のあり方についても考えたい。
4348	自園で献立、調理、温かい給食をモットーに、離乳食をもっと徹底させたい。
4367	野菜も輸入品が多くなってきているので、農薬の問題など安全面が心配である。米だけは地域でとれた無農薬にしているが、地場産の安全な物がもっと取り入れられればよい
4368	離乳食もある保育所給食を業者に委託せず、きめ細かに自分の保育所の調理室で作っていく方向で施策を進めていただきたい。給食室の冷暖房設備を充実させてほしい(適温の中での業務が望まれる)。
4370	人員不足。施設が古い。冷暖房がない。換気扇の吸い込みが悪く、湿気が多くなる。機器の不足。
4371	最近の家庭ではほとんど既製品に頼っているようなので、出来るだけ手作り食品や添加物の少ない物を出すようにしている。
4377	乳児受け入れにより離乳食を作っているが、献立によっては大変忙しい(現在2名)。アトピーや食物アレルギー食の除去には非常に気をつかい大変さはあるが、保護者や主治医との連絡を密にしながら、その子に合わせて実施して行くことが大事であり必要なことであると痛感している。
4386	経費節減のために給食従事者を減らす自治体が増加傾向にありますが、給食内容の充実、向上と言われても、人手がないことには難しいと思います。家庭で補っていけるのであれば問題はないのですが、今のお母さん方には料理や栄養、子供の成長に関心を持ち、そのために自ら努力してこうという人は少なくなっているような気がします。
4391	外食産業やレトルト食品に依存してしまう現代の親御さんに対して、食生活の指導をするためと、子どもたちと心通う温かな食事づくり体づくりをするためには、自園給食は重要だと思います。
4393	外食産業が普及しているので、栄養バランスのとれた給食が望ましいと思います。
4400	栄養士の配置。
4401	保育所だけで努力をしても、家庭との協力なしでは難しいところがあります。
4416	築24年の施設のため、検収室と下処理室がなく、衛生面での配慮が特に必要。調理室が狭く、特に夏期は室温が高くなり、衛生管理上望ましいとはいえない。職員の作業及び健康にも影響がかなりでているので、エアコン設置を毎年希望している。現在、正職調理員1名の他調理補助としてパート調理員2名の体制で行っているが、1年毎に職員に変化があるのは、アレルギー児対応や衛生管理等を継続する上で難しい。
4418	各保育所に栄養士1名設置を希望。幼児期から正しい食習慣を身につけさせるためには、指導する栄養士が不在では実施できない。調理作業に従事しながら煩雑な書類記入等を行っている、栄養士本来の栄養指導業務ができない。超高齢化社会を迎えている今日、未来を託す幼児の食事、食生活を確立しなければ、生活習慣病人口の増加に拍車がかかるばかりである。

4423	離乳食・アレルギー食・体調不良児食・定員増の食事を行っているが、調理員が増えないのはおかしい。また、子育て支援など地域交流も多くなっているのに、能力オーバーで衛生面等不安がでてきている。調理員の数の見直しをしていただきたい。子どもたちひとりひとりに対応できるような給食が、望ましい給食ではないか。
4433	子どもたちに望ましい食習慣が身につくよう、保育士、調理員、栄養士が連携して、子どもたちや保護者を指導しているが、なかなか身に付きにくく改善されにくい。しかし、職員は力を合わせて取り組んでいる。
4436	保育所給食の位置付けが非常に曖昧である。食数に対する職員の配置などは特にそうで、自治体によっては人件費削減の目玉となりやすい。当所は現時点で、0才児を含む150食をこなすための配置は、正職員(調理師)1名と4時間～6時間のパート2名の計3名で対応しているが、非常に苦慮している(しかも、除去食、離乳食にも対応している)。幼児期の食の捉え方が希薄で、いかに保育所給食が軽く受け止められていることか…。
4437	原則として、給食に関わるには栄養士が必要だと思うが、財政難でなかなか難しい。保育士だけが食事指導を行うのではなく、調理の後もう少し時間に余裕を持たせ、一緒に食べるだけでなく、専門性を持って子どもに指導・配慮していけるようにしていきたい。
4438	家庭で食べ慣れていない新しいメニューのときは、残食がいつもよりも多く感じられるので、次回は子どもたちに好まれる味つけに変えたりして出すこともある。献立は、子どもにあったものにしてほしい。
4439	業務委託が増えてきている中、食材を身近や調理過程での匂いを感じて喫食することは、子どもの心の育ちの上で非常に大切です。給食は、保育所の調理室で調理できる環境を堅持して頂きたいと思います。
4444	衛生面を重視しながら、子どもたちにとって、食べ物は身近にあることを教えていきたい。クッキング保育や行事食など、子どもが食に触れる機会を増やし興味を持たせる様にしたいと思っています。
4447	〇-157の食中毒後、生野菜を使わなくなりました。衛生面から考えれば当たり前ののですが、給食の面から「子どもたちの心を育てる」ことができなくなってしまいました。
4453	各分野において要求が大きくなる割に、人的問題が充分考慮されにくい。
4458	鉄とVAと関係に苦慮して試行錯誤した結果が、子どもにとってのおいしい食事と結びつかなかったり、給与量(一日50%)が多すぎると感じたことがある。また、子どもが保育所にいる時間が長くなっているが、職員の勤務時間には限度があるので、食事やおやつ時刻はなかなか変えられない。
4459	給食室が狭く、汚染区と非汚染区の区別ができない。保育所の老朽化に伴い新築移転計画が立ちあがっている。保育所給食の重要性を訴え、マニュアルにそった給食室作りのために、保健所のアドバイス等聞き入れるよう要望している。
4466	嫌いな物や苦手な物でも、自分から進んで食べようとする気持ちになるにはどうしたらよいのでしょうか。楽しい食事時間であるようにするには…
4470	各年齢に応じて試食会や話し合いの場を設け、父兄を巻き込んでの食育の必要性。個々に応じた量や咀嚼能力を把握して、成長に合わせて進めていく。飽食の時代だからこそ、旬や郷土料理、和食の大切さを残していく。
4471	地元の野菜だけでは規格がそろわず間に合わない。給食の委託はコストは安いですが、大量生産のため食品添加物や化学調味料の多用や、子どもの心がどう育つか不安。
4474	朝食抜きの子どもの多いので、昼食までおなががすいて集中出来ないことも多々ある。
4477	規則正しく3回食事をとる様にしなければと思う。
4478	食育への取り組みを、職員全体で更にきめ細かく行っていきたい。
4479	「保育所における栄養給与目標算出例」について、5訂食品成分表出版後、「将来に食物繊維の目標量を入れる方向で検討中」という成川専門官のお話を聞きました。子どもの生活習慣病予防の観点からも是非お願いしたいと思います。
4480	まな板や包丁などの専用消毒保管庫が欲しい。牛乳専用の冷蔵庫が欲しい。
4483	作る側と食べさせる側との連携が重要なので、調理室は園にあるべきだと思う。音やにおいが家庭から消えつつあるので、せめて保育園では大切にしたいと思う。
4489	朝食抜きや安易な朝食(菓子パンと飲み物など)が見られる中、朝食の大切さや子どもにとっての食の重要性を、園児を通して家庭へ啓蒙できる食教育の実践。それを日々の保育の中でできるよう、保育士と連携を密にしながら進めていきたいと思う。
4489	未来を担う子どもたちの心と身体を健全に育てるためには、自園の給食室で、子どもたちと心と心のキャッチボールをしながら給食を提供する事が、今の世の中だからこそ大切だと思います。

4491	・子どもたちが喜んで食べる食事作りに励んでいきたいです。・子どもたちに「今日給食おいしかったよ、又作ってネ」と言われるように頑張りたいです。
4493	1. 施設は家庭に代る所であるため、施設内調理を主とし温かな物は温かいうちに、そして給食の匂いなども体で感じてほしい。2. アレルギー体質の子に対しては、かかりつけの医師や市の保健婦の助言を得ながら、実施出来る様にしていきたい。給食の規制緩和は好ましくないと感じます。
4494	1. 当保育所では、月一回愛情弁当(おかず入り弁当)持参の日をもうけております。子ども達に母の愛情をたっぷりと味わってほしいのです。同じ食物を同じ場所で一緒に食べるのも良い事だと思いますが、行政まかせの給食だけでは、子供達の心は育たないと思います。愛情のない食事では子供の心は育たないと思っています。2. 献立も、家庭の食事に近いものにするよう工夫しています。
4498	8か月たっても残食が多いので、給食についても、家庭と保育士で話し合ってほしい。
4771	米飯給食の拡大。食中毒が起こりにくいように配慮された、調理場の整備(HACCEP導入)。
4805	調理室の最低基準を上げてほしい。栄養士を基準にしてほしい(嘱託でも可)。

保育所給食における体調不良児への対応に関する研究

特別な食事対応のための問診表作成の試み

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 石川 文子 宮城県大和町保育所所長

研究要旨

平成12年度の実態調査から、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88.7%を占めており、病後の回復期にある子どもや障害児への食事対応も59.2%の保育所で実施されていることが明らかにされた。これらの疾患を持つ子どもや障害児への食事に対する要望は、保護者の育児支援の観点から今後一層、求められてくるものと思われる。

現在、保育所ではこれらの子どもへの食事の対応は、子どもの症状や保護者からの申し出により、保育士と給食担当者の連携により進めている現状である。また、保育所では栄養士、看護職の配置率が低く、嘱託医の来所回数も少ないことから、一人一人の子どもに即した適切な栄養・食事対応を行うためには、その手助けとなる問診表の作成が必要であると考え、それらの作成を試みた。

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の提供に関するニーズはますます高まってきている。

そこで一人一人の子どもに即した栄養・食事の対応を適切に行うためには、その手助けとなる問診表が必要であると思われる。そこで本研究においてその作成を試みた。

B. 調査内容および研究方法

まず、各保育所において行われているアトピー性皮膚炎・食物アレルギー児、病後児への配慮食等への対応についての実情を聞き取り、チェックシートの素案を作成した。

次に保育所関係職員（所長・保育士・看護職・栄養士・調理員）から素案についての意見を聞き、再度、検討を加えて完成させた。

チェックシートの内容は以下の通りである。

- ・ 除去食確認シート

- ・ 除去食・食事内容
- ・ 体調不良児のための食事対応
離乳期・幼児期（受託時間内）
- ・ 回復期のための食事対応（離乳期）
- ・ 回復期のための食事対応（幼児期）
- ・ 体調不良時の食事

C. 研究結果および考察

1. 確認事項

問診表を策定するに当たり、次のことを確認した。保育所は、集団保育が可能な健康な子どもの保育が基本であるが、現在、様々な対応が行われているが、その中で本研究では以下の対応を中心に作業を進めていく。

（1）アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児への対応のように、食事を少し配慮することにより集団保育が可能な場合。

（2）保育中に体調をくずし保護者が迎えに来るまでの間、食事対応が必要となる場合。

（3）病気回復期でありほぼ体調は戻っているものの、数日間食事を配慮することが望まれる場合等。

子どもにとって最善の対応を行うためにも、職員間の意思統一は不可欠である。また、日頃からの子どもの健康把握を適切に行い、保護者に対しても我が子の様子をきちんと把握できるような援助を心掛けることが大切である。これらは保育所職員と保護者の良い連携の上に、良い保育は成り立っている。

特別な食事対応を行うにあたり、必要事項はきちんと聞き取り、不明な点や疑問点についてはそのままにすることなく、必要に応じ主治医や嘱託医、または保健所や市町村福祉行政栄養士に相談できるような体制作りが必要である。独断で行うことのないよう、最終判断は施設長の了解を得ることとする。

2. 除去食確認シート・食事内容

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児における除去食の実施にあたっては、主治医からの診断書を基本とする。

保護者からの申し出により保育士（栄養士、看護職、その他）が、医師からの指導内容を聞き取り、表1および2に示すシートにその内容を記録する。記録内容の写しは保護者に渡し、互いに内容を確認すると良い。除去食の実施については、とかく保育所にのみ要望する傾向がみられるため、家庭でも同様に対応することを確認する。

除去食品の内容、除去の程度、保育所の設備や人的要件などから、集団保育の中での対応が無理なことはその旨を伝え、対応策を相互で検討する。

緊急時（誤食等）の対応やアナフラキシーショックの有無についても確認する。

必要以上に除去食を継続することを避けるために、食事制限期間・医療期間への受診日程について確認し、定期的を受診し、医師の指示を受けることを確認する。

食事内容シートは三大アレルギーを中心に作成してあるが、該当保育所の献立に使用する食材・献立を考慮し、具体的に細かく聞き取ることが重要である。

3. 体調不良児のための食事対応（受託時間内）

ここでは保育中に体調不良となつてから、保護者が迎えに来るまでの食事の対応を基本とする。

保育士（看護職、その他）が子どもの様子と必要項目をチェックし、それを表（表3）に記入する。表中の項目のうち、「連絡帳」により転記し、その上で給食担当者と食事の変更事項を相談する。給食担当者は可能な範囲で対応する。

緊急を要する場合は嘱託医や主治医に状況を報告して、その対応について指示を受ける。機嫌、全身状態、食欲に変化がなければ、安静にして様子を見ることもある。

4. 回復期における食事対応（離乳期・幼児期）

ここでは病気治癒後で、子どもの状態がほぼ回復はしているが、もう暫く食事の配慮が必要な場合の対応を離乳期乳児と幼児に分けて考えた。

医師からの指示に従い、家庭での食事内容を参考に献立の配慮を行う。

保育受入れ時に保育士（看護職、その他）が保護者から子どもの様子を聞き取り、必要項目を表3および4に示したチェック表に記録し、給食担当者と食事の変更内容を相談する。給食室では可能な範囲で対応する。

病後の子どもへの配慮食はあくまでも回復期の食事の配慮であるので、それを長期間にわたり供与して回復を妨げないように注意しなければならない。体調に変化が現れた場合や長期間に及ぶ場合には保護者・主治医・嘱託医に相談する。

表6に保育所における体調不良時、回復期における食事の対応例を参考までに例示した。

なお、ここに1つの試みとしてチェックシートを提示したが、各保育所の組織や人員配置状況に合わせ、チェックシートの内容は見直ししてから活用することが望まれる。

最後に、ご指導いただいた東京都立母子保健院 帆足英一院長、問診表の作成にご意見ご助言いただいた中野区立仲町保育園看護婦 遠藤幸子先生はじめ、ご協力いただいた多くの保育園関係者の皆様に感謝申し上げます。

表 1 除去食確認シート (1)

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児における除去食

確認月日 年 月 日 (歳 ヶ月)

保護者 () 記入者 ()

担任		給食		所長	
----	--	----	--	----	--

児童名	(男・女)	生年月日	H . .	クラス名
① 診断名 ＜診断書 有・無＞	診断名 ()			
	医療機関名 ()			
	主治医師名 ()			
	診断日	H . .	発症	歳 ヶ月頃
	診断経緯			
② 症状	吐き気・嘔吐・下痢・腹痛・アトピー性皮膚炎・蕁麻疹 喘息発作・アレルギー性鼻炎・アレルギー性結膜炎 []			
	アナフラキシーショックの既往歴 無・有 [緊急時の対応]			
③ 薬の使用	内服薬：無・有 (薬品名)			
	外用薬：無・有 (薬品名)			
④ 原因食品	食品名 []			
⑤ 食事内容	原因食品 () 及びその加工品について厳格に除去			
	原因食品 () は完全除去，加工品は食べても良い			
	原因食品 () 少しは食べても良い，1日 ___ gまで			
	その他 ()			
⑥ 食物アレルギー用 代替食品の使用	無・有 []			
⑦ 食事制限期間	今後6ヶ月位・1年位・2年位・その他 ()			
⑧ 医療機関への受診	1ヶ月後・3ヶ月後・その他 ()			
⑨ 備考				

表2 除去食確認シート(2)
除去食・食事内容

※ 年 月 日 ~ 年 月 日 記入者 ()

児童名 <small>児童名</small>	(男・女)	生年 月 日	クラス名
除去するもの (除去を必要とする項目, 食品名)			代替食品
牛乳を除去	育児用ミルク・フォローアップミルク・牛乳・スキムミルク		
	牛乳を含む飲料 (乳飲料・乳酸菌飲料・乳糖飲料・ヨーグルト)		
	酪農製品 (バター・チーズ・マーガリン・生クリーム)		
	牛乳を使った料理・加工品 (グラタン・クリームシチュー・インスタントカレー・パン粉・ビーフエキス)		
	牛乳を使った菓子類 〔プリン・カステラ・ケーキ・ビスケット・クッキー・ウエハース・瓦せんべい〕 〔アイスクリーム・シャーベット・チョコレート・キャラメル・食パン・パン類〕		
牛肉			
卵を除去	鶏卵・うずめ卵		
	卵を使った料理・加工品 〔卵焼き・オムレツ・炒り卵・茶碗蒸し・かきたま汁・はんぺん・かまぼこ〕 〔ハンバーグ・肉団子のツなぎ・揚げ物の衣・天ぷら粉・チキンエキス〕 〔マヨネーズ〕		
	卵を使った菓子類 〔プリン・カステラ・ケーキ・ビスケット・クッキー・ウエハース・卵ボーロ〕 〔アイスクリーム・パン類・ホットケーキ・和菓子のせんべい〕		
	鶏肉・魚卵		
大豆を除去	大豆・枝豆		
	大豆油 (市販のほとんどの油・マーガリン)		
	大豆油を使った料理・加工品 (揚げ物・油揚げ・油漬漬物・揚げ餅・油揚げ)		
	大豆の加工品 (豆腐・豆乳・納豆・おから・きな粉・味噌・しょうゆ・佃煮)		
	その他の豆類 (小豆・いんげん豆・あずき類・グリーンピース)		
その他	米		
	小麦		
	そば		
	落花生		

表3 体調不良児のための食事対応・チェックシート (受託時間内)

年 月 日 () (歳 ヶ月)

AM/PM : 記入者 ()

担任		給食		所長	
----	--	----	--	----	--

児名	(男・女)	生年月日	クラス名
① 下痢の状態はどうか	血液や粘膜が混ざっている。白色便、異臭が強い。		★△
	頻繁である(回数)		★△
	食べた物がそのまま出てくる不消化便		BC
	腹痛有り		
② 嘔吐・吐き気は	頻繁である [回数 間隔 量 性状]		★△
	溢乳・ゲップによるもの・咳によるもの		DE
③ 家庭での様子は	排便：無し・有り(普通・軟便・下痢便 回) 薬の服用：無し・有り() 生活時間、環境の変化等 []		
	変化なし		
④ 家庭での食事内容は	食事量・哺乳状況・食事内容・新しい食品の使用等 []		
	変化なし		
⑤ 発熱は	平熱	有り(°C) 時 分	
	熱性痙攣の既往歴 無 ・ 有		
⑥ 咳は	咳こんでいる		D
⑦ 咽頭は	喉が赤い		D
⑧ 口腔内は	ただれている・水泡(アフタ)有り		D
⑨ 機嫌・全身状態は	悪い。ぐったりしている。顔色が悪い		★△
	変化なし		
⑩ 食欲は	普通	無し	
⑪ 保育所での対応とその後の経過			

【食事対応】

★ 医師への受診、嚥食医への相談を
 △ 水分の補給・B 軟食(1)・C 軟食(2)・D 喉越しの良い食事・E 普通食

表 4 回復期のための食事対応チェックシート

離乳期

年 月 日 () (歳 ヶ月)

保護者 () 記入者 ()

担任		給食		所長	
----	--	----	--	----	--

ふいかな 児童名	(男・女)	生年 月 日	H . .	クラス名
① 医師からの指示は < 有 ・ 無 >	診断名 () ・ 指示日 月 日 [食事指導内容]			
	普通食で良い			
② 薬の服用は	無し	有り ()		
③ 便の状態は < 普通 ・ 無 >	軟便・下痢便 [/ 回]			B C
④ 嘔吐、吐き気は	無し	有り ()		
⑤ 発熱は < 有 ・ 無 >	有り (°C) 時 分			△
	熱性痙攣の既往歴 無・有			
⑥ 鼻汁	無し	多い・少ない		
⑦ 咳は	無し	多い・少ない	D	
⑧ 喘鳴	無し	多い・少ない	D △	
⑨ 咽頭は	普通	喉が赤い	D	
⑩ 口腔内は	普通	ただれている・水泡(アフタ)有り	D	
⑪ 機嫌は	普通	悪い		
⑫ 家庭の食事 食欲 水分量	哺乳時間	時 分・ 時 分・ 時 分・ 時 分 (cc) (cc) (cc) (cc)		
	水分摂取	充分・少量		
	前日夕食内容 食欲	時 分頃・ 有・普通・無	[内容]	
今日朝食内容 食欲	時 分頃・ 有・普通・無	[内容]		
⑬ 保育所での対応とその後の経過	< 食事対応 月 日～ 月 日 >			

【食事対応】

※ 医師からの指示に添う。(家庭の食事を参考に)

△ 水分の補給・B 軟食(1)・C 軟食(2)・D 喉越しの良い食事・E 普通食