

表5 回復期のための食事対応チェックシート

幼 児 期

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	日	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]	BC		
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	昨日夕食内容	時 分頃 [内容]		
	食欲/水分	有・普通・無 / 水分摂取 充分・少量		
	今日朝食内容	時 分頃 [内容]		
	食欲/水分	有・普通・無 / 水分摂取 充分・少量		
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

表6 体調不良児の食事

※医師の指示に添う。(家庭の食事を参考に)

★医師への受診を保護者に依頼する。

★嘱託医へ状況を報告し、対応について相談する。

A 水分の補給をする。

① 湯冷まし、番茶等で水分補給を	<留意点> ・吐き気がある時は、治まってから①を少量ずつ与え様子をみる。 ・刺激を少なくするため、果汁類は薄める。 ・1種の場合は甘い飲み物、みかん果汁は避ける。
② りんご果汁、野菜スープ、	
③ 薄めの果汁、レモン湯	

B・C 軟食

		B 軟食 (1)	C 軟食 (2)	<避けたい食品・調理法>
味源	穀類	お粥・くず湯	かゆ・軟飯・トースト・パン 煮込みうどん	赤飯・ラーメン・そば
	芋類		マッシュポテト・柔らか煮	こんにゃく・しらたき
	油脂		少量のバター、サラダ油、マヨネーズ	揚げ物
	菓子	赤ちゃんせんべい 卵ボーロ	ビスケット・クラッカー・ウエハス せんべい・カステラ	スナック菓子・豆菓子 揚げせんべい・かりんとう
たん白源	乳類	牛乳・ホタージュ	ヨーグルト・ホワイトソース・チーズ	
	卵類	茶碗蒸し・卵豆腐	オムレツ・卵とじ・プディング・かきたま汁	目玉焼き
	豆類	味噌汁・豆腐のくず煮	炒り豆腐・高野豆腐・きな粉	油揚げ・大豆・おから
	魚類		煮魚・蒸し煮・ムニエル・はんぺん	ちくわ・貝類・いわ
	肉類		さき身のくず煮・そぼろあん・肉団子	脂身・ハム・ソーセージ
食・ミ源	野菜	野菜スープ 野菜ポタージュ	お浸し・柔らか煮 刻みトマト	ごぼう・竹の子・れんこん 海藻類・きのこ類
	果実	果汁	おろし果実・煮りんご・果物の缶詰 バナナ・トマト・りんご	パイナップル ドライフルーツ
<留意点> ・主治医、嘱託医からの指示にしたがう。 ・十分に加熱する。 ・量や様子を見ながら増やしていく。(急に食べすぎると胃腸の負担になる。) ・無理強いはいしない。 ・長期間渡る場合は栄養不足となる心配があるので注意する。				

D 喉越しの良い食事

<留意点> ・C軟食 (2) を参考とする。 ・熱い物、冷たい物を避け、人肌程度の温度にする。 ・酸味、甘味、塩味は刺激するので、薄味に注意する。 ・舌ざわりが良く滑らかで、喉越しの良い柔らかい食品、料理とする。(とろ味をつけると食べやすい)
--

保育所における調理業務委託方式による給食の実態

報告1. 栄養管理・食教育等の現状と課題

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	田中 眞智子 太田 和枝 竹内 恵子	川崎市末長保育園園長 女子栄養大学給食管理室教授 日本子ども家庭総合研究所 嘱託研究員

研究要旨

調理室の業務委託を行っている135か所の保育所を対象に、業務委託の実態、給食全般、今後の給食の在り方等に関する実態調査を行った。

市区町村の方針で対象の約半数は平成10年から委託を行っていたが、1/4は昭和40,50年代から移行させていた。委託先は専門の給食会社35%、給食センター14%、その他32%で、1年契約が多かった。給食業務を100%委託している保育所はみられなかった。業者との話し合いの機会を持っているが、業務評価を行っていた所は約半数、業者から給食全般に関する報告を受けていた所も約半数に過ぎない。

保育所職員が調理する自園方式に比べ、再考を要する事項は以下の点である。食事計画と給食の連動、食事の供与方式、給食関係者の子どもとの供食、給食関係者と保育士の連携、食事を楽しむ工夫、食教育への給食関係者の関わり、調理保育の導入、地域交流活動など。しかし、業務委託方式では自園方式に比べ、献立管理は良好であると思われた。

対象の17%は業務委託に何らかも問題を感じており、13%は今後、委託内容を見直したい、給食方法を変更したいと回答していた。

43%の保育所は、保育所給食の規制緩和の実現を望ましくないと回答していた。

A. 研究目的

これまで保育所の調理業務は、保育所の職員が行うこととされてきたが、平成10年度から、認められた施設職員による調理と同等な給食の質の確保が図られる等の条件を満たす場合には、第三者への委託が可能になった。筆者らが行った平成12年度の調査においては、この方式を導入している保育所は0.7%と少なかった。しかし、現在の社会・経済状況等を考慮すると、今後、保育所給食にこのようなシステムを導入していく市区町村や保育所が増えていくものと予測される。

そこで、調理室の業務委託を行っている保育所の給食の実態を把握し、これまで子どもにとって最善の方法と考えられてきた保育所職員が調理する給食システム（以下、自園方式と呼称）との比較を行い、業務委託方式における給食の

一層の改善を目指す資料に役立てたい。

B. 研究方法

1. 調査方法

平成11年に行われた地域児童福祉事業等調査報告書（厚生省大臣官房統計情報部編）から、調理室の業務委託を認めている市町村に調査協力を依頼し、協力の得られた所に調査表を送付した。135か所の保育所から回答を得ることができた。

調査は平成13年11月である。

2. 調査内容

- (1) 調査客体…所在地、運営主体、入所児、入所可能最低月齢、保育所の開所と閉所時刻、実施している保育の種類
- (2) 調理室の業務委託…委託開始年、委託にしたきっかけ、業者の選定、業者の規模、

契約期間等

- (3) 業務の分担…献立作成、材料の発注、調理の分担と給食の種類、盛り付け・配膳・洗浄・清掃業務・帳簿管理
- (4) 保育所に派遣される人員
- (5) 託業者との話し合い
- (6) 託業務に対する評価
- (7) 現在、調理している給食の種類
- (8) 時刻、土曜日の給食
- (9) 献立作成…行政の指導状況、栄養管理状況、献立作成上のきがり・重視点
- (10) 保育と食事計画
- (11) 食事場所、盛り付け、食事対応
- (12) 給食の喫食者、保育士と給食関係者と連携、食事を楽しむ工夫
- (13) 嗜好傾向の把握
- (14) 食教育
- (15) 家庭との連携、地域交流
- (16) 業務委託方式の問題点
- (17) 今後の保育所給食（業務委託）
- (18) 「保育所給食の規制緩和」に対する意見

C. 結果および考察

1. 調査客体

(1) 対象の所在地・調査表への記入者

表1に示すように、対象の所在地は北海道から沖縄におよぶ27都道府県である。調査表への記入者を保育側と業者側に分けて調査した。78%は所(園)長であり、業者側の管理栄養士・栄養士、調理師・調理員の記入は7~8%であった(表2)。

(2) 設置主体・創立年

135か所のうち、公立79%、私立22%、保育所の設立年は昭和40~50年代が半数以上を占めていた(表3,4)。

(3) 入所児童数・入所可能最低月齢

年齢別入所児童数の分布を表5-1~5-6に示したが、入所児の総合計でみると、1人~101人以上の開きがあり、保育所の規模にかなりの差があった(表5-7)。60人以下が32%、61~90人21%、90人以上が半数近くを占めていた。

入所可能最低月齢は1歳未満65%、1歳代21%(表6)、保育所の開所時間は午前7時が多く、閉所時間は午後6~7時代に集中していた(表7-1~7-2)。

(4) 実施している保育の種類

障害児保育66%、延長保育54%、一時保育39%が主なものであった(表8)。

2. 給食の業務委託

(1) 給食の業務委託への移行・きっかけ

給食の業務委託への移行は平成10年代が43%を占めていたが、早い所では昭和30年代から委託していた(表9)。委託へのきっかけは市区町村の意向76%、所長の方針10%であった(表10)。

(2) 業者の選定

75%は市区町村が委託業者を選定し(表11)、全体の85%は業者を変えていない(表12)。変更した2例は市区町村の指示で(表12-1)、この中、1例は定期的な見直し、1例は予算を理由にあげていた。

(3) 業者の主業務・会社の規模

給食の専門会社は全体の1/3、給食センター14%、料理屋・惣菜屋等の主業務のある所が4%、その他32%であった(表13-1)。

70%以上の保育所では会社の規模を認識していないが(表13-2)、分かっていると回答した37か所についてみると、業者の規模にはかなりの開きがみられた(表13-3)。

1/4の保育所は業務を請け負っている総施設数を把握していた(表13-4)。1~10か所未満、101~500か所未満がそれぞれ32%、21%で、この両者で約半数を占めていた(表13-5)。この中、保育所給食施設を請け負っている数は1~5か所62%、次いで6~10か所(25%)であった(表13-6)。

(4) 委託契約

契約は食単価契約、管理費契約が主で、それぞれ29%、23%(表14)、委託契約書がないと回答した所が15%みられた(表15)。市区町村が契約書を管理していることもありうるが、作業を適正に評価する上から、委託内容についてはきちんと把握しておかなければならない。委託内容の主なものを表15-1に示す。

契約期間は1年が多く85%、不明と答えた所が12%あった(表15-2)。

3. 業務の分担

(1) 献立作成

3歳未満児および以上児の献立作成者は市区町村栄養士53%、業者側の栄養士、派遣栄養士、

その他を合わせて約36%であった(表16-1)。

離乳食献立は市区町村栄養士が作成している比率が高く、業者側の割合は低かった(表16-2)。

(2) 材料の発注

材料の発注を業者が行っている所は32%、保育所37%、市区町村16%であった(表17)。

献立に示された分量を正確に発注することにより、献立通りの食事が出来上がり、それによって子どもの栄養管理が行われる。業者に発注を委託する場合には、定期的に発注業務のチェックをすることが望まれる。

(3) 調理の分担と給食の種類

調理業務の全面委託を行っている所は73%、部分委託は14%であった(表18)。委託している給食の種類は全所で3歳以上児の昼食(完全給食56%、副食給食47%)を、次いで3歳未満児の昼食(77%)、午後の間食(59%)、午前中の間食(55%)であり、離乳食や除去食はそれぞれ35%前後と少なかった(表19)。3歳以上児食は業者に委託していても、間食や離乳食、除去食の調理業務は保育所で行っていることになる。

(4) 盛り付け・配膳・洗浄・清掃

盛り付け、配膳業務を委託会社に全面委託している割合は52%、48%、洗浄、清掃は73%、67%であり、特に盛り付け業務は2園に1園では保育所側で行っていることになる(表20~23)。

(5) 帳簿等

帳簿管理を全面委託している所が39%、部分委託が33%であり、帳票としては日報が多かった(表24,25)。

以上、各種業務の分担状況について触れたが、いずれの調査項目の回答に「不明」が25%前後みられた。調査表の記入者の殆どは所長や主任保育士が多かったが、業務を委託する場合には、責任ある立場で現状を把握をすることが極めて重要であると思われる。

4. 保育所に派遣される人員

それぞれの派遣される職種と派遣人員を表26に示したが、管理栄養士に比べ栄養士の派遣率が高かった。また、管理栄養士・栄養士よりも調理師を派遣している業者が多く、調理師と同じくらい調理員の派遣率も高かった。

派遣人数は管理栄養士・栄養士は1名、調理師・調理員では1、2名であった。パート職員を1~2名派遣している所もある。

5. 委託業者との話し合い

79%の所では委託業者との話し合いを定期的に行っていた(表27)。話し合いの頻度は月に1回59%、年に2~数回の所は21%、1回と回答した所がそれぞれ10%であった(表27-1)。

会合への主な出席者は、市町村から担当者と管理栄養士、保育所側では所長、主任保育士、保育士、委託業者からは責任者、栄養士であった(表27-2)。

話し合いの主なものは献立内容(91%)、喫食状況、衛生安全管理(各71%)、行事予定(48%)で、栄養指導・食教育や保育計画(食事計画)は約30%前後であった(表27-3)。

6. 委託業務に対する評価

(1) 評価

委託した業務を評価していると回答した所は47%、殆ど行っていない所が39%、不明を含め、約半分の保育所では委託業務業務の評価を行っていないことになる(表28)。

評価の頻度は月に1回行う所が68%、年2~3回19%、年に1回が約10%であった(表28-1)。評価の回数は然ることながら、2園に1園は業務評価を行っていないことは問題である。委託に移行したきっかけが76%の所が市区町村の方針であったために、保育所の責任者が責任ある立場で評価するという意識が低下しているように思われる。約80%の所では委託業者側との定期的な話し合いを持っていたので、その機会を上手に使うことで業務評価を行いたい。

(2) 委託業者からの報告状況

委託業者からの給食全般に関する報告状況を表29,29-1,29-2示す。報告を受けていると回答した所は56%、この中、定期的に受けている所は47%、不明が3割を超えていた。定期的に受ける場合、その頻度は月1回が多かった(81%)。

表29から、保育所では報告を受けていない、分からない、不明の回答は約半数に達していた。本対象の場合、市区町村で報告を受けている可能性も考えられるが、例えそうであっても保育所側においても報告を受けるシステムとその姿勢を望む。

7. 現在、調理している給食の種類

3歳未満児食 77%、3歳以上児食 69%（この中、完全給食 50%、副食給食 38%）、離乳食 47%、特別食 42%、延長食 21%であった（表 30）。

延長食の平均食数は 51 食以上の所もみられたが（14%）、5 食未満、11～20 食が多かった（それぞれ 21%、25%）（表 30-1）。延長食の内容は 75%は補食であり、夕食を提供している所は 14%であった（表 30-2）。

8. 食事時刻・土曜日の給食

（1）離乳期

離乳期の食事時刻を表 31-1 から 31-3 に示す。離乳初期では 10 時、11 時代が中心であり、離乳中期では 11 時代が多いが、9 時代、10 時代の所もあった。また、離乳初期、中期共に 14 時、15 時代にも食事が供与されていたが、これは恐らく、保育所で離乳食が 2 回与えられているのかもしれない。離乳後期は中期と同様な傾向を示していた。

（2）3歳未満児

午前の間食は 9 時、10 時代に 2 分されており、昼食は 11 時代が 85%を占めていた。午後の間食は 3 時代が 7 割であった（表 31-4～31-6）。

（3）3歳以上児

昼食は 7 割の所は 11 時であったが、12 時に供与している所が 27%みられた。間食は 15 時代が多かった（表 31-7,31-8）。

（4）土曜日の給食

土曜日に給食を行っている所は 8 割、このうち通常通りと回答した所が 46%、昼食は通常通りだが、午後の間食のはなしは 19%であった（表 32-1）。土曜日の給食の実施率は、自園方式に比べ低かった。

9. 献立作成

（1）行政の指導状況

回答のあった保育所について検討した。離乳食については、7 割近くが行政栄養士の指導を受ける機会があり、3歳未満児食および以上児食でも同様の傾向がみられた。自園方式に比べ、この比率は高かったが、これは業務委託が市区町村の方針であった所が多かったためであろう。

（2）栄養管理状況

離乳食に関しては、乳児の月齢・体重等を重視して指標を作り、それに合わせるという理想

的な回答が一番多く、次いで「離乳の基本」の付表にあわせているであった（表 34-1）。

3歳未満児および以上児の献立に関しては半数以上が厚生労働省の基準に準拠していた（表 34-2）。

（3）献立作成上の気がり・重視する点

半数以上の所では献立作成上、気がりはないと回答していた（表 34-3）。気がりな点としてあげられたものは市販の間食が多いこと（59%）、献立に変化がつかない（44%）であった（表 34-3-1）。

給食方針で重視していることとして栄養バランス、望ましい食習慣づくりをあげていた（表 35-1,35-2）。

自園方式に比べ、業務委託方式では献立作成上、気になる点があると回答した割合は約半分に低下しており、気になる点として給食の栄養基準に適合しにくいという回答も 1/6 程度低い。これは業務委託方式では、行政栄養士の指導を受ける機会が多いためと思われる。市販の間食が多いという気ごりは、業務委託方式に約 3 倍多かった。

10. 保育と食事計画

年間の保育計画の中に食事計画を含めているか否かを尋ねたところ、半数の所では年間計画に入れていたが、1/3 の所は入れていなかった（表 36）。

71%の所では食事計画を年齢別に作成しており（表 36-1）、67%は両者を連動させていた（表 36-2）。

このような傾向は自園方式においても同様に認められた。しかし、食事は保育の一環として位置付けられるものであり、当然、年間保育計画に食事計画を入れて立案することが重要であり、これが後述する食教育に関連していく。給食の方式を問わず、この点は再考することを望む。

11. 食事場所・盛り付け・食事の対応

食事を保育室で摂っている所が 88%、ランチルームの使用は 8%程度であった（表 37）。自園方式の所では、ランチルームの使用率が幾分高かった。

8割以上の保育所では食事を子どもの状況により盛り付けており、また、6割はお代わりをさせていた。一定量盛りつけるという画一的な

方法をとっている所は、半数に満たなかった(表 38)。自園方式ではバイキング方式をとり、子どもに主体性を持たせている比率が 2 倍以上高かった。

食事時刻に子どもが眠ってしまった場合の対応状況をみると、64%は調理室の冷蔵庫に保管し、起きた時に再加熱して与えており、その対応時間は 60 分未満の所が多かった(78%) (表 39, 39-1)。対応状況は自園方式と大差はみられなかったが、自園方式では対応時間の長い所があり、これは衛生上、気にかかり、また、食事や授乳リズムの乱れにもなりかねない。

1.2. 給食の喫食者・保育士と給食関係者との連携・食事を楽しくする工夫

(1) 喫食者

給食の喫食状況を表 40, 40-1 に示す。9 割以上の保育所では職員が子ども達と食事を一緒に摂っていた。保育士は全所で子どもと食事を共にしていたが、業者側の調理担当者の参加は非常に低かった。

自園方式をとっている保育所では、栄養士や調理員の食事参加率が高く、栄養士は 17%、調理員は 48%であった。平成 12 年度の調査においても、食事中に食教育を行っていた状況を考えると、食事を作る側の者の参加も大切であろう。

(2) 職員の連携

保育士と業者側の給食関係者との連携状況をみると、よくとれている所は 1/3、とれていない、または、どちらとも言えない 16%であった(表 41)。

自園方式の保育所では、業務委託方式に比べよくとれている比率が 14%高く、とれていない、または、どちらとも言えないは 12%低かった。保育と給食は両車輪のように連動してこそ、その効果が発揮されるので、これに関わる職員の連携は重要であることは言うまでもない。

(3) 食事を楽しくする工夫

異年齢で食事をさせる手段が第一位(57%)であった。2 位、3 位には食卓の工夫(45%)、テラスや園庭の利用(42%)があげられた(表 42)。

自園方式に比べ、業務委託方式では特に工夫をしていないという回答率が 2 倍以上高かった。用いている手法の 1 位は両者同様であったが、

自園方式ではバイキング方式(41%)、弁当給食の試み(39%)、ランチルームでの食事(14.1%)等を積極的に導入していた。

1.3. 嗜好傾向の把握

定期的に行っている所が 40%であったが、逆にほとんど行っていない所が 32%あった。しかし、不定期であっても 2/3 の保育所では子どもの嗜好状況を把握していた(表 43)。自園方式に比べ、この差はみられない。

嗜好調査は 87%の所では保育所の職員が行っており、委託業者側の関わりは 2%と低かった(表 43-1)。

把握の方法は保育士の意見を聞く・記録をしてもらう(80%)、残食把握(62%)が主なものであり(表 43-2)、自園方式に比べ、保護者にアンケートをとる手法は半分以下であった。

現代では子どもの朝食の欠食など、家庭における食生活の問題が指摘されている。子どもや家庭の食生活の改善に向けて、保護者を介した家庭での子どもの食生活状況、保護者の食意識の把握を行うことは重要であると考えられる。業務委託を行っている場合、子ども、家庭とどのように関わるかが今後の課題であろう。

1.4. 食教育

(1) 食教育の実施状況とその担当者

食教育をあまり行っていない所は 13%、多くの保育所ではそれを実践していた。この中、よく行っている所は 28%、時々行っていた 56%であった(表 44)。この結果を自園方式の保育所と比べると、よく行っている割合は委託方式の方に 6%高かった。

指導者はクラス担当保育士が中心であり(94%)、委託業者側の管理栄養士・栄養士の関わりは 12%、調理師・調理員は 7%であった(表 44-1)。自園方式に比べ、クラス担当保育士の割合が高く、管理栄養士・栄養士、調理員の関わりは低かった。委託業者から管理栄養士・栄養士が派遣されている場合には、食に関する立場から食教育への参加業務を積極的に取り入れたいものである。

(2) 食教育の方法・効果

大部分の保育所では食事・間食時に行っており(94%)、行事食や菜園活動の利用は 50%前後、調理保育は 21%、種々の媒体の利用は 19%であった(表 44-2)。

8割以上の保育所では、食教育を行うことにより、食べる意欲がでたと回答しており、偏食の改善効果をあげた所が6割以上、また5割の所は残食の減少がみられたという(表44-3)。

委託方式では自園方式に比べ、教育媒体として行事食、媒体、菜園活動、調理保育の利用度が低く、食事・間食時の利用が多かった。特に調理保育の実施率は半分であった。このように給食の方式により、教育媒体に違いがみられたが、子どもにとってどのような指導媒体が教育効果をあげるのかを検討し、それぞれの給食システムにあった方法を見出したい。

(3) 業務委託と食教育

委託方式で給食を行っている場合、食教育を行いやすいかどうかを尋ねたところ、6割りの保育所ではどちらともいえないと回答しており、行きやすいという所は1/5に過ぎなかった(表44-4)。これに対して自園方式では86%が自園で給食を作っていると、食教育を行いやすいと回答していた。

15. 家庭との連携・給食を通じた地域交流

95%の保育所では家庭との連携をとっており(表45)、その方法として献立表の配布、連絡帳が用いられており、送迎時の個別対応も積極的に行っていた(表45-1)。自園方式に比べ、給食便り、献立表の配布など給食関係者が担当する部分が幾分低値であった。

給食を通しての地域交流活動の実施状況を見ると、行っている所は1/5(表46)、地域交流活動の効果があると回答した所は約半数、効果がない15%であった(表46-1)。

給食を通じた地域交流活動の状況を自園方式と比べると、自園方式の方が活発に行っており、また、その効果を評価している割合が高かった。

16. 現在の給食についての問題点

135か所中、62%は問題がないと回答し、気になることがあると回答した所は17%、不明21%であった(表47)。

問題点としてあげられた内容は給食関係者と子ども達の関わり(44%)、適時・適温給食が難しい、食事に関する職員間での連携がとりにくい(各30%ずつ)、個別対応が行い難い、子どもの手伝い活動を自由に行えない、子どもの希望を献立に入れ難い(各22%ずつ)、保育計

画と食事計画の連動(17%)などであった(表47-1)。

17. 今後の保育所給食(業務委託方式)について

135か所中、73%の所はこのまま調理室の業務委託を続けていくと回答し、10%は委託の内容の見直しをあげていた。しかし、5か所(4%)は可能であれば、給食方法を変更したいと回答しており、この中、3か所は従来の自園給食に戻したい、1か所は業者の変更を希望していた(表48,48-1)。

18. 「保育所給食の規制緩和」に対する意見

実現させることは好ましくない43%、今後の社会情勢等の状況でやむを得ない29%、わからない24%であった(表49)。

反対する理由は表49-1に示したが、保育所の60%以上が挙げた理由は、適温給食が困難、調理する過程での子どもの体験不足、特別食の対応が困難、個別対応が困難、衛生管理への気がかり、50%以上は保育の中の「食」の位置付けが弱くなる、保育所での食教育が行い難くなるであった。

平成12年度に行った自園方式の調査結果と比べ、保育所給食の規制緩和を反対する理由には大きな差はみられなかったが、自園方式をとっている保育所では、規制緩和を実現させることは好ましくないと回答した割合は72%に及んでおり、今回の調査結果とかなりの開きがみられた。このような差は、業務委託が行政の指示で行われた所が多いことが原因なのか、または、委託による給食方法が順調に進んでいるかの判断はできなかった。

19. 保育所給食における問題点、今後の課題に関する自由記載

回答を寄せた29か所の内容を表50に示す。

D. 結論

調理室の業務を委託している135か所の保育所を対象に、業務委託の実態、給食全般、今後の給食の在り方等に関する実態調査を行った。

1. 調理室の業務委託は平成10年から行っている所が半数弱、既に委託は昭和30年代から行われており、対象の1/4は昭和40年、50年代に移行させていた。移行のきっかけは75%が行政の指示であった。

2. 委託業者は専門の給食会社 35%、給食センター14%、その他 32%であった。契約は食単価契約、管理費契約がそれぞれ 25%前後、契約期間は 1 年が 85%であった。
3. 献立作成には行政栄養士が関わっていた。
4. 材料の発注は保育所、委託業者がそれぞれ 1/3 ずつ、行政は 16%であった。
5. 業務の全面委託の割合は調理 7 割、盛り付け・配膳は各 5 割、洗浄・清掃は各 7 割であった。委託している給食は 3 歳以上児および未満児の昼食が多く、離乳食、除去食は 3 割程度であった。
6. 業者との話し合いの機会を持っているものの、業務評価を行っている所は約半数、また、業者から給食全般に関する報告を受けている所も半数であった。
7. 以下、自園方式の保育所と比較して、業務委託の保育所で目立った点を記す。

《気になる点》

- ① 食事計画と給食との連動を行い難い。
- ② 子どもが主体的に盛りつけるバイキング方式が少ない。
- ③ 調理する立場の者の供食率が低い。
- ④ 給食関係者と保育士との連携状態が劣る。

る。

- ⑤ 食事を楽しくする工夫に一工夫が望まれる。
- ⑥ 食教育は比較的よく行われているが、給食関係者の関わりが少ない。
- ⑦ 教育の媒体の使い方に相違がみられた。特に調理保育を行う比率が低い。
- ⑧ 給食を通しての地域交流活動の実施率が低い。例え、行っても効果があると回答した割合は低い。

《良い点》

- ① 献立作成に行政栄養士の関わる割合が高いので、気になる点は市販の間食が多いこと、他は自園方式に比べ献立作成面で気にかかることは少なかった。
 - ② 子どもの状況により食事を盛り付けている保育所が多かった。
8. 対象の 17%の所では業務委託に何らかの問題を感じており、13%は今後、委託内容を見直したい、給食方法を変えたいと回答していた。
 9. 43%の所は、保育所給食の規制緩和の実現を望ましくないと回答していた。

表1. 保育園所在地（都道府県）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	北海道	14	10.4%
2	青森県	4	3.0%
3	秋田県	6	4.4%
4	山形県	1	0.7%
5	栃木県	6	4.4%
6	埼玉県	21	15.6%
7	千葉県	2	1.5%
8	東京都	11	8.1%
9	神奈川県	6	4.4%
10	石川県	1	0.7%
11	福井県	3	2.2%
12	岐阜県	3	2.2%
13	静岡県	1	0.7%
14	愛知県	15	11.1%
15	滋賀県	2	1.5%
16	京都府	1	0.7%
17	大阪府	11	8.1%
18	兵庫県	3	2.2%
19	奈良県	2	1.5%
20	和歌山県	1	0.7%
21	広島県	12	8.9%
22	山口県	1	0.7%
23	福岡県	2	1.5%
24	長崎県	1	0.7%
25	宮崎県	1	0.7%
26	鹿児島県	1	0.7%
27	沖縄県	3	2.2%
	不明	0	0.0%
	全体	135	100.0%

表2. 調査票への記入者

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所（園）長	105	77.8%
2	主任保育士	37	27.4%
3	保育士	4	3.0%
4	その他	26	19.3%
5	管理栄養士・栄養士	11	8.1%
6	調理師・調理員	10	7.4%
7	その他	3	2.2%
	不明	2	1.5%
	回答数合計	198	146.7%
	回答者数合計	135	100.0%

表3. 運営主体

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	公立	106	78.5%
2	社会福祉法人	26	19.3%
3	宗教法人	0	0.0%
4	その他	3	2.2%
	不明	0	0.0%
	全体	135	100.0%

表4. 保育所の設立年

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	昭和元年～9年代	3	2.2%
2	昭和10年代	1	0.7%
3	昭和20年代	25	18.5%
4	昭和30年代	14	10.4%
5	昭和40年代	40	29.6%
6	昭和50年代	34	25.2%
7	昭和60年代	2	1.5%
8	平成元年～9年代	5	3.7%
9	平成10年代	4	3.0%
	不明	7	5.2%
	全体	135	100.0%

表5-1. 入所児童数（0歳）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	5人以下	36	26.7%
2	6人～10人	26	19.3%
3	11人～15人	6	4.4%
	不明	67	49.6%
	全体	135	100.0%

表5-2. 入所児童数（1歳）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	5人以下	33	24.4%
2	6人～10人	28	20.7%
3	11人～15人	30	22.2%
4	16人～20人	14	10.4%
5	21人～25人	1	0.7%
6	26人以上	2	1.5%
	不明	27	20.0%
	全体	135	100.0%

表5-3. 入所児童数（2歳）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	5人以下	27	20.0%
2	6人～10人	24	17.8%
3	11人～15人	30	22.2%
4	16人～20人	23	17.0%
5	21人～25人	14	10.4%
6	26人以上	5	3.7%
	不明	12	8.9%
	全体	135	100.0%

表5-4. 入所児童数（3歳）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	5人以下	9	6.7%
2	6人～10人	14	10.4%
3	11人～15人	16	11.9%
4	16人～20人	28	20.7%
5	21人～25人	24	17.8%
6	26人以上	36	26.7%
	不明	8	5.9%
	全体	135	100.0%

表5-5. 入所児童数（4歳）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～5人	11	8.1%
2	6人～10人	13	9.6%
3	11人～15人	14	10.4%
4	16人～20人	20	14.8%
5	21人～25人	26	19.3%
6	26人以上	43	31.9%
	不明	8	5.9%
	全体	135	100.0%

表5-6. 入所児童数（5歳以上）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～5人	11	8.1%
2	6人～10人	10	7.4%
3	11人～15人	13	9.6%
4	16人～20人	22	16.3%
5	21人～25人	21	15.6%
6	26人以上	43	31.9%
	不明	15	11.1%
	全体	135	100.0%

表5-7. 入所児童総合計

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1人～5人	6	4.4%
2	6人～10人	2	1.5%
3	11人～20人	6	4.4%
4	21人～30人	9	6.7%
5	31人～40人	7	5.2%
6	41人～50人	6	4.4%
7	51人～60人	7	5.2%
8	61人～70人	9	6.7%
9	71人～80人	10	7.4%
10	81人～90人	9	6.7%
11	91人～100人	14	10.4%
12	101人以上	50	37.0%
	不明	0	0.0%
	全体	135	100.0%

表6. 入所可能最低月齢（歳）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1歳未満	88	65.2%
2	1歳～	28	20.7%
3	2歳～	12	8.9%
4	3歳～	5	3.7%
	不明	2	1.5%
	全体	135	100.0%

表7-1. 保育所開所時間（午前）時

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	午前7時	120	88.9%
2	午前8時	13	9.6%
	不明	2	1.5%
	全体	135	100.0%

表7-2. 保育所閉所時間（午後）時

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	午後4時	2	1.5%
2	午後5時	25	18.5%
3	午後6時	60	44.4%
4	午後7時	40	29.6%
5	午後8時	5	3.7%
6	午後9時	0	0.0%
7	午後10時	1	0.7%
	不明	2	1.5%
	全体	135	100.0%

表8. 実施している保育の種類

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	一時保育	52	38.5%
2	障害児保育	89	65.9%
3	延長保育	73	54.1%
4	休日保育	6	4.4%
5	その他	21	15.6%
	不明	19	14.1%
	回答数合計	260	192.6%
	回答者数合計	135	100.0%

表9. いつから委託したのか（年）

No.	カテゴリー名	件数	割合
4	昭和30年代	1	0.7%
5	昭和40年代	20	14.8%
6	昭和50年代	15	11.1%
7	昭和60年代	7	5.2%
8	平成元年～平成9年代	13	9.6%
9	平成10年代	58	43.0%
	不明	21	15.6%
	全体	135	100.0%

表10. 委託にしたきっかけは何ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市区町村の方針で	103	76.3%
2	所（園）長の方針で	14	10.4%
3	その他	2	1.5%
	不明	16	11.9%
	全体	135	100.0%

表11. 委託業者の選定はどこが行いましたか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市区町村で指定した	101	74.8%
2	保育所（園）が指定した	15	11.1%
3	その他	5	3.7%
	不明	14	10.4%
	全体	135	100.0%

表12. 今までに、委託業者を変えたことがありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ない	115	85.2%
2	ある	2	1.5%
	不明	18	13.3%
	全体	135	100.0%

表12-1. 変更は

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市区町村の指示で	2	100.0%
2	園独自の判断で	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	2	100.0%

表13-1. 委託業者の主業務

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	専門の給食会社	47	34.8%
2	主業務がある(料理屋・総菜屋・魚屋・肉屋・その他)	6	4.4%
3	給食センター	19	14.1%
4	その他	43	31.9%
	不明	20	14.8%
	全体	135	100.0%

表13-2. 会社の規模

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	人数	37	27.4%
2	わからない	59	43.7%
	不明	39	28.9%
	全体	135	100.0%

表13-3. 会社の規模(人数)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～5人	1	2.7%
2	6～10人	2	5.4%
3	11～50人	5	13.5%
4	51～100人	1	2.7%
5	101～500人	6	16.2%
6	501～1000人	4	10.8%
7	1001人以上	17	45.9%
	不明	1	2.7%
	全体	37	100.0%

表13-4. 委託を請け負っている施設数

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	わかる	34	25.2%
2	わからない	62	45.9%
	不明	39	28.9%
	全体	135	100.0%

表13-5. 施設数(個所)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～10未満	11	32.4%
2	10～100	4	11.8%
3	101～500	7	20.6%
4	501～1000	1	2.9%
5	1001～1500	3	8.8%
6	1501～2000	0	0.0%
7	2001～2500	6	17.6%
8	2501以上	1	2.9%
	不明	1	2.9%
	全体	34	100.0%

表13-6. 保育所給食施設数（個所）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～5	45	61.6%
2	6～10	18	24.7%
3	11～15	3	4.1%
4	16～20	0	0.0%
5	21～25	6	8.2%
6	26～30	0	0.0%
7	31以上	0	0.0%
	不明	1	1.4%
	全体	73	100.0%

表14. 委託契約についてうかがいます

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	食単価契約	39	28.9%
2	管理費契約	31	23.0%
3	補助金契約	1	0.7%
4	その他	16	11.9%
	不明	48	35.6%
	全体	135	100.0%

表15. 委託契約書についてうかがいます

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	契約書はない	20	14.8%
2	ある	85	63.0%
	不明	30	22.2%
	全体	135	100.0%

表15-1.

回答数	回答内容
8	調理員派遣. 給食調理業務全般. 園舎一部清掃
12	給食業務委託
1	給食調理全搬（事務も含める）
1	給食業務（調理及び配送）
1	一部委託で調理員派遣のみ
1	労務委託
1	区の施設及び備品を使用して、区の献立により調理する
1	委託料 食材の指示権等
1	調理と洗浄
1	主食・副食の単価と納入方法等
1	栄養・衛生に留意し、食数・配膳時間・下膳時間を厳守すること
6	単価契約
1	契約金額. 契約期間. 委託業務の内容. 実施方法など
1	単価. 契約期間 その他
1	食材料の購入、支払い、献立・調理及び加工ほか。
1	管理費. 材料費契約
1	業務内容. 食品取扱. 衛生管理. 施設管理
1	委託料. 委託業務内容. 給食業務仕様作業書. 業務区分 機械器具（貸与品）
2	公立のため主幹課が把握

表15-2. 契約期間

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1年	72	84.7%
2	2～5年	0	0.0%
3	その他	3	3.5%
	不明	10	11.8%
	全体	85	100.0%

表16-1. 3歳未満児・以上児食の献立作成者は誰ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市区町村栄養士	72	53.3%
2	所(園)長	5	3.7%
3	保育士	0	0.0%
4	看護婦	0	0.0%
5	委託業者の栄養士	21	15.6%
6	派遣された委託業者の栄養士	9	6.7%
7	その他	19	14.1%
	不明	9	6.7%
	全体	135	100.0%

表16-2. 離乳食の献立作成者は誰ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	対応していない	32	23.7%
2	市区町村栄養士	50	37.0%
3	所(園)長	4	3.0%
4	保育士	5	3.7%
5	看護職	3	2.2%
6	委託業者の栄養士	8	5.9%
7	派遣された委託業者の栄養士	3	2.2%
8	その他	11	8.1%
	不明	19	14.1%
	全体	135	100.0%

表17. 材料の発注について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所が行う	50	37.0%
2	市区町村で行う	21	15.6%
3	委託業者が行う	43	31.9%
4	その他	11	8.1%
	不明	10	7.4%
	全体	135	100.0%

表18. 調理について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	全面委託	99	73.3%
2	部分委託	19	14.1%
	不明	17	12.6%
	全体	135	100.0%

表19. 委託している給食の種類はどれですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	調乳	7	5.9%
2	離乳食	43	36.4%
3	午前中のおやつ	65	55.1%
4	昼食（1～2歳児食）	91	77.1%
5	昼食（3～5歳児食・完全給食）	66	55.9%
6	昼食（3～5歳児食・副食給食）	55	46.6%
7	午後のおやつ	69	58.5%
8	延長保育時のおやつまたは夕食	22	18.6%
9	障害児への配慮食	7	5.9%
10	除去食（アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児）	38	32.2%
11	下痢など病後の配慮食	18	15.3%
	不明	9	7.6%
	回答数合計	490	415.3%
	回答者数合計	118	100.0%

表20. 盛り付けについて

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	全面委託	70	51.9%
2	部分委託	27	20.0%
	不明	38	28.1%
	全体	135	100.0%

表21. 配膳について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	全面委託	65	48.1%
2	部分委託	31	23.0%
	不明	39	28.9%
	全体	135	100.0%

表22. 洗浄について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	全面委託	98	72.6%
2	部分委託	9	6.7%
	不明	28	20.7%
	全体	135	100.0%

表23. 清掃について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	全面委託	90	66.7%
2	部分委託	18	13.3%
	不明	27	20.0%
	全体	135	100.0%

表24. 帳簿等について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	全面委託	53	39.3%
2	部分委託	45	33.3%
	不明	37	27.4%
	全体	135	100.0%

表25. どんな帳票が提出されているか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	日報	63	46.7%
2	週報	1	0.7%
3	月報	20	14.8%
	不明	51	37.8%
	全体	135	100.0%

表26. 保育所に派遣される人数についてうかがいます。

栄養士

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1名	24	17.8%
2	2名	1	0.7%
	不明	110	81.5%
	全体	135	100.0%

管理栄養士

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1名	9	6.7%
2	2名以上	0	0.0%
	不明	126	93.3%
	全体	135	100.0%

調理師

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1名	25	18.5%
2	2名	15	11.1%
3	3名	7	5.2%
4	4名	0	0.0%
5	5名	1	0.7%
	不明	87	64.4%
	全体	135	100.0%

調理員

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1名	19	14.1%
2	2名	20	14.8%
3	3名	7	5.2%
4	4名	2	1.5%
5	5名	3	2.2%
	不明	84	62.2%
	全体	135	100.0%

パート

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1名	8	5.9%
2	2名	15	11.1%
3	3名	7	5.2%
4	4名	1	0.7%
5	5名	0	0.0%
6	6～10名	3	2.2%
7	11名以上	5	3.7%
	不明	96	71.1%
	全体	135	100.0%

その他

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1名	1	0.7%
	不明	134	99.3%
	全体	135	100.0%

表27. 委託業者との話し合いは定期的に行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	106	78.5%
2	いいえ	12	8.9%
	不明	17	12.6%
	全体	135	100.0%

表27-1. 話し合いの頻度はどれくらいですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	月1回	63	59.4%
2	2ヶ月に1回	4	3.8%
3	年に数回	19	17.9%
4	年に1回	11	10.4%
5	その他	9	8.5%
	不明	0	0.0%
	全体	106	100.0%

表27-2. 話し合いに誰が出席しますか。

市区町村

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	担当者	45	42.5%
2	管理栄養士	35	33.0%
3	その他	4	3.8%
	不明	39	36.8%
	回答数合計	123	116.0%
	回答者数合計	106	100.0%

保育所側

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	78	73.6%
2	主任保育士	48	45.3%
3	保育士	33	31.1%
4	看護婦	4	3.8%
5	その他	11	10.4%
	不明	6	5.7%
	回答数合計	180	169.8%
	回答者数合計	106	100.0%

委託業者側

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	責任者	54	50.9%
2	管理栄養士	15	14.2%
3	栄養士	44	41.5%
4	調理師	29	27.4%
5	調理員	20	18.9%
	不明	5	4.7%
	回答数合計	167	157.5%
	回答者数合計	106	100.0%

表27-3. 何について話し合いますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育計画（食事計画）	31	29.2%
2	行事予定	51	48.1%
3	献立内容	96	90.6%
4	喫食状況	75	70.8%
5	個別対応	23	21.7%
6	栄養指導・食教育	36	34.0%
7	食事時間	30	28.3%
8	衛生安全管理	75	70.8%
9	その他	7	6.6%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	424	400.0%
	回答者数合計	106	100.0%

表28. 委託した業務について評価を行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	行っている	63	46.7%
2	ほとんど行っていない	52	38.5%
	不明	20	14.8%
	全体	135	100.0%

表28-1. 評価の頻度は

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	月1回	43	68.3%
2	年2～3回	12	19.0%
3	年1回	6	9.5%
	不明	2	3.2%
	全体	63	100.0%

表29. 委託業者から給食全般についての報告を受けていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	受けている	76	56.3%
2	受けていない	30	22.2%
3	わからない	11	8.1%
	不明	18	13.3%
	全体	135	100.0%

表29-1. 報告は定期的に行われていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	定期的である	36	47.4%
2	不定期である	15	19.7%
	不明	25	32.9%
	全体	76	100.0%

表29-2.

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	月1回	29	80.6%
2	年2～3回	2	5.6%
3	年1回	0	0.0%
	不明	5	13.9%
	全体	36	100.0%