

表30. 現在、調理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	離乳食（調乳を含む）	63	46.7%
2	3歳未満児食	104	77.0%
3	3歳以上児食	93	68.9%
4	特別献立の対応	57	42.2%
5	延長保育時の対応	28	20.7%
	不明	7	5.2%
	回答数合計	352	260.7%
	回答者数合計	135	100.0%

3歳以上児食

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	完全給食	46	49.5%
2	副食とおやつ <small>の</small> 給食	35	37.6%
	不明	12	12.9%
	全体	93	100.0%

表30-1. 延長時の平均食数

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	5未満	6	21.4%
2	6～10食	2	7.1%
3	11～20食	7	25.0%
4	21～30食	1	3.6%
5	31～40食	1	3.6%
6	41～50食	0	0.0%
7	51食以上	4	14.3%
	不明	7	25.0%
	全体	28	100.0%

表30-2. 内容

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	おやつ（補食）のみを提供している	21	75.0%
2	夕食を提供している	4	14.3%
3	日によりおやつ、または、夕食を提供している	2	7.1%
	不明	1	3.6%
	全体	28	100.0%

表31-1. 離乳初期の食事の時間

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	9時	7	5.2%
2	10時	22	16.3%
3	11時	24	17.8%
4	12時	1	0.7%
5	13時	3	2.2%
6	14時	6	4.4%
7	15時	9	6.7%
8	16時	3	2.2%
9	17時	1	0.7%
10	18時	2	1.5%
11	給食を行っていない	11	8.1%
	不明	81	60.0%
	回答数合計	170	125.9%
	回答者数合計	135	100.0%

表31-2. 離乳中期の食事の時間

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	9時	16	11.9%
2	10時	21	15.6%
3	11時	33	24.4%
4	12時	1	0.7%
5	13時	3	2.2%
6	14時	12	8.9%
7	15時	16	11.9%
8	16時	1	0.7%
9	17時	4	3.0%
10	18時	2	1.5%
11	給食を行っていない 不明	5 74	3.7% 54.8%
	回答数合計	188	139.3%
	回答者数合計	135	100.0%

表31-3. 離乳後期の食事の時間

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	9時	19	14.1%
2	10時	20	14.8%
3	11時	44	32.6%
4	12時	1	0.7%
5	13時	2	1.5%
6	14時	11	8.1%
7	15時	22	16.3%
8	16時	1	0.7%
9	17時	3	2.2%
10	18時	2	1.5%
11	給食を行っていない 不明	3 67	2.2% 49.6%
	回答数合計	195	144.4%
	回答者数合計	135	100.0%

表31-4. 1～2歳児の午前のおやつ

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	9時	64	47.4%
2	10時	56	41.5%
3	11時	0	0.0%
4	12時	0	0.0%
5	13時	0	0.0%
6	14時	1	0.7%
7	給食を行っていない 不明	2 12	1.5% 8.9%
	全体	135	100.0%

表31-5. 1～2歳児の昼食

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	9時	0	0.0%
2	10時	2	1.5%
3	11時	115	85.2%
4	12時	7	5.2%
5	給食を行っていない 不明	0 11	0.0% 8.1%
	全体	135	100.0%

表31-6. 1～2歳児の午後のおやつ

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	14時	27	20.0%
2	15時	96	71.1%
3	給食を行っていない	0	0.0%
	不明	12	8.8%
	全体	135	100.0%

表31-7. 3歳児の昼食

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	11時	93	68.9%
2	12時	36	26.7%
3	13時	1	0.7%
4	給食を行っていない	0	0.0%
	不明	5	3.7%
	全体	135	100.0%

表31-8. 3歳児の午後のおやつ

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	14時	22	16.3%
2	15時	107	79.3%
3	給食を行っていない	0	0.0%
	不明	6	4.5%
	全体	135	100.0%

表32. 土曜日の給食は行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	行っている	108	80.0%
2	行っていない	23	17.0%
3	弁当を持参させる	2	1.5%
4	その他	0	0.0%
	不明	2	1.5%
	全体	135	100.0%

表32-1.

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	通常通り	50	46.3%
2	昼食は通常通り、午後のおやつはなし	21	19.4%
3	おやつ程度のもの	5	4.6%
4	その他	29	26.9%
	不明	3	2.8%
	全体	108	100.0%

表33-1. 献立作成の指導状況…離乳食について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市区町村栄養士の指導をいつも受ける	23	17.0%
2	市区町村栄養士を時々受ける	26	19.3%
3	受けることはない	25	18.5%
	不明	61	45.2%
	全体	135	100.0%

表33-2. 献立作成の指導状況… 3歳未満児、以上食について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市区町村栄養士の指導をいつも受ける	42	31.1%
2	市区町村栄養士の指導を時々受ける	36	26.7%
3	受けることはない	31	23.0%
	不明	26	19.3%
	全体	135	100.0%

表34-1. 献立の栄養管理… 離乳食について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	月齢、体重等を考慮して栄養の指標を作り、それに献立の栄養素量を合わせる	29	21.5%
2	特に指標はないが、一応、栄養素等量は算出している	13	9.6%
3	「離乳の基本」の「付表」を参考にし、特に栄養素等量は算出していない	20	14.8%
4	経験に基づいている	6	4.4%
	不明	67	49.6%
	全体	135	100.0%

表34-2. 献立の栄養管理… 3歳未満児、以上食について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	厚生労働省「栄養給与目標算出例」を基準にしている	74	54.8%
2	厚生労働省「栄養給与目標算出例」を基に修正している	26	19.3%
3	その他	6	4.4%
	不明	29	21.5%
	全体	135	100.0%

表34-3. 現在、献立作成で気になる点はありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ない	77	57.0%
2	ある	39	28.9%
	不明	19	14.1%
	全体	135	100.0%

表34-3-1.

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	給食の栄養基準になかなか適合していない	3	7.7%
2	献立に変化がついてない	17	43.6%
3	衛生的に心配なことがある	2	5.1%
4	市販のおやつが多い	23	59.0%
5	その他	5	12.8%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	50	128.2%
	回答者数合計	39	100.0%

表35-1. 給食方針で、現在、重視しているもの（1番目）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	栄養バランス	89	65.9%
2	望ましい食習慣づくり	38	28.1%
3	社会性の育成	0	0.0%
4	情緒の安定	0	0.0%
5	体力増進	0	0.0%
6	衛生安全性の習慣づくり	0	0.0%
7	その他	0	0.0%
	不明	8	5.9%
	全体	135	100.0%

表35-2. 給食方針で、現在、重視しているもの（2番目）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	栄養バランス	0	0.0%
2	望ましい食習慣づくり	66	48.9%
3	社会性の育成	11	8.1%
4	情緒の安定	10	7.4%
5	体力増進	4	3.0%
6	衛生安全性の習慣づくり	28	20.7%
7	その他	0	0.0%
	不明	16	11.9%
	全体	135	100.0%

表36. 年間保育計画の中に食事計画を含めていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	70	51.9%
2	いいえ	46	34.1%
3	分からない	8	5.9%
	不明	11	8.1%
	全体	135	100.0%

表36-1. 食事計画は年齢別に作成していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	50	71.4%
2	いいえ	12	17.1%
3	わからない	0	0.0%
	不明	8	11.4%
	全体	70	100.0%

表36-2. 食事計画を給食と連動させていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	47	67.1%
2	いいえ	14	20.0%
3	わからない	2	2.9%
	不明	7	10.0%
	全体	70	100.0%

表37. 幼児の給食場所について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	それぞれの保育室で食事する	119	88.1%
2	食堂（ランチルーム）で食事する	3	2.2%
3	保育室やランチルームで食事をする	8	5.9%
4	その他	3	2.2%
	不明	2	1.5%
	全体	135	100.0%

表38. 幼児の盛り付け量について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	一定量盛りつける	59	43.7%
2	子どもの状況により盛りつける	113	83.7%
3	バイキング方式をとり、子どもが主体的に盛りつける	8	5.9%
4	お代わりを用意する	85	63.0%
5	その他	0	0.0%
	不明	1	0.7%
	回答数合計	266	197.0%
	回答者数合計	135	100.0%

表39. 食事時刻に子どもが眠ってしまった時の食事の対応

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	調理室で冷蔵庫に保管し、起きた時に再加熱して与える	86	63.7%
2	入眠時間の長短にかかわらず処分し、起きた時にそれに代わるものを用意す	20	14.8%
3	次の授乳、離乳食、おやつ時刻まで待たせることが多い	2	1.5%
	不明	27	20.0%
	全体	135	100.0%

表39-1. どのくらいまでの時間まで対応しますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	30分未満	22	25.6%
2	30～60分未満	45	52.3%
3	1～2時間未満	13	15.1%
4	その他	0	0.0%
	不明	6	7.0%
	全体	86	100.0%

表40. 給食の喫食者について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	給食は子どもだけで食べる	7	5.2%
2	職員も一緒に給食または弁当を食べる	126	93.3%
3	その他	0	0.0%
	不明	2	1.5%
	全体	135	100.0%

表40-1. 誰が食べますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育士	126	100.0%
2	委託業者側の管理栄養士・栄養士	1	0.8%
3	委託業者側の調理師・調理員	8	6.3%
	不明	0	0.0%
	回答者合計	135	107.1%
	回答者数合計	126	100.0%

1. 保育士

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	いつも一緒	117	92.9%
2	時々	2	1.6%
	不明	7	5.6%
	非該当	9	
	全体	126	100.0%

2. 委託業者側の管理栄養士・栄養士

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	いつも一緒	1	100.0%
2	時々	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	1	100.0%

3. 委託業者側の調理師・調理員

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	いつも一緒	4	50.0%
2	時々	4	50.0%
	不明	0	0.0%
	全体	8	100.0%

表41. 委託業者側の給食関係者と保育士との連携状態はいかがですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よくとれている	47	34.8%
2	比較的よくとれている	54	40.0%
3	あまりとれているとは言えない	12	8.9%
4	どちらとも言えない	9	6.7%
	不明	13	9.6%
	全体	135	100.0%

表42. 食事を楽しくするために、どんな工夫をしているか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	食卓（テーブルクロス、ランチョンマット、花など）の工夫をしている	61	45.2%
2	異年齢で食事をしている	77	57.0%
3	バイキング方式をとっている	27	20.0%
4	ランチルームで食べている	10	7.4%
5	テラスや園庭などを利用している	57	42.2%
6	弁当給食にして園外で食事をする	20	14.8%
7	その他	14	10.4%
8	特に工夫はしていない	24	17.8%
	不明	4	3.0%
	回答数合計	294	217.8%
	回答者数合計	135	100.0%

表43. 子どもの嗜好傾向を把握していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	定期的に行っている	54	40.0%
2	不定期であるが行っている	35	25.9%
3	ほとんど行っていない	43	31.9%
	不明	3	2.2%
	全体	135	100.0%

表43-1. 嗜好調査はどちらが行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所側の職員	78	87.6%
2	委託業者側	2	2.2%
	不明	9	10.1%
	全体	89	100.0%

表43-2. どのような方法を用いていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保護者にアンケートをとる	12	13.5%
2	保育士の意見を聞いたり、記録をしてもらう	71	79.8%
3	子どもに聞いて、それらを記録している	26	29.2%
4	残食状態の記録をとり、それをまとめる	55	61.8%
5	その他	1	1.1%
	不明	2	2.2%
	回答数合計	167	187.6%
	回答者数合計	89	100.0%

表44. 子ども達への食教育の実施状況について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よく行う	38	28.1%
2	時々行う	76	56.3%
3	あまり行わない	18	13.3%
	不明	3	2.2%
	全体	135	100.0%

表44-1. 指導は誰がおこないますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	40	35.1%
2	主任保育士	41	36.0%
3	クラス担当保育士	107	93.9%
4	その他	17	14.9%
5	栄養管理士・栄養士	14	12.3%
6	調理師・調理員	8	7.0%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	227	199.1%
	回答者数合計	114	100.0%

表44-2. どんな方法を用いていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	食事やおやつ時に話をする	107	93.9%
2	行事食を通して	58	50.9%
3	いろいろな媒体を使って	22	19.3%
4	ゲームなどの遊びを通して	8	7.0%
5	菜園活動を通して	53	46.5%
6	調理保育を行って	24	21.1%
7	特別なカリキュラムを作って	4	3.5%
8	野外活動	9	7.9%
9	その他	5	4.4%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	290	254.4%
	回答者数合計	114	100.0%

表44-3. 食教育を行ってどんな効果がありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	子どもに食べる意欲がでた	93	81.6%
2	食事時の表情が生き生きしてきた	39	34.2%
3	残食が減った	56	49.1%
4	偏食が減った	75	65.8%
5	食事に関する会話が增えた	40	35.1%
6	保護者の食意識が変わってきた	19	16.7%
7	その他	2	1.8%
	不明	2	1.8%
	回答数合計	326	286.0%
	回答者数合計	114	100.0%

表44-4. 調理室業務の外部委託を行っていて、食教育を行いやすいですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	23	20.2%
2	いいえ	6	5.3%
3	どちらとも言えない	68	59.6%
	不明	17	14.9%
	全体	114	100.0%

表45. 食事について家庭との連携をとっていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よくとっている	74	54.8%
2	時々とっている	56	41.5%
3	あまりとっていない	2	1.5%
4	その他	0	0.0%
	不明	3	2.2%
	全体	135	100.0%

表45-1. どんな方法を用いていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	連絡帳	102	78.5%
2	個別の話し合い（送迎時など）	93	71.5%
3	園便り	49	37.7%
4	給食便り	66	50.8%
5	献立の配布	111	85.4%
6	毎日の食事の見本	50	38.5%
7	会合（保護者会・懇談会・給食参観など）	61	46.9%
8	その他	4	3.1%
	不明	2	1.5%
	回答数合計	538	413.8%
	回答者数合計	130	100.0%

表46. 現在、給食を通して、地域交流活動を行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	行っている	26	19.3%
2	行っていない	107	79.3%
	不明	2	1.5%
	全体	135	100.0%

表46-1. 地域交流活動を行うことは、子どもの食生活上、効果がありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	効果がある	15	57.7%
2	あまり効果がない	4	15.4%
3	わからない	3	11.5%
	不明	4	15.4%
	全体	26	100.0%

表47. 現在、調理室業務の外部委託を行っていて、何か問題がありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	特にない	84	62.2%
2	気になることがある	23	17.0%
	不明	28	20.7%
	全体	135	100.0%

表47-1. 問題点

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	個別対応を行いにくい	5	21.7%
2	保育計画に食事テーマを自由に入れることが難しい	4	17.4%
3	行事食を取り入れにくい	0	0.0%
4	給食を食教育と結びつけにくい	3	13.0%
5	菜園活動や調理保育を行いにくい	3	13.0%
6	子ども達の手伝い活動を自由に行うことが難しい	5	21.7%
7	子ども達が作る人とのかかわりをもちにくい	10	43.5%
8	子どもの希望を献立に反映することが難しい	5	21.7%
9	適時、適温の食事ができにくい	7	30.4%
10	衛生的に不安がある	0	0.0%
11	移行当時に比べ、食事やおやつの内容が低下してしまった	3	13.0%
12	職員間で食事に関する連携がとりにくい	7	30.4%
13	保護者に給食便りなどを出しにくくなった	0	0.0%
14	その他	7	30.4%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	59	256.5%
	回答者数合計	23	100.0%

表48. 今後の給食についてお答えください

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	現状のままで続けていく（調理室業務の外部委託）	98	72.6%
2	委託の内容を見直したい	13	9.6%
3	可能であれば、給食方法を変えたいと思う	5	3.7%
	不明	19	14.1%
	全体	135	100.0%

表48-1. 変更方法

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	業者を変更したい	1	20.0%
2	一部、従来の自園（所）調理に戻したい	0	0.0%
3	全部、自園（所）調理に戻したい	3	60.0%
4	その他	1	20.0%
	不明	0	0.0%
	全体	5	100.0%

表49. 最近、「保育所給食の規制緩和」（調理室必置規制の撤廃）の話題が聞かれますが、それについてどう思いますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	実現させることは望ましくない	58	43.0%
2	今後の社会、経済、保育の状況によりやむを得ない	39	28.9%
3	わからない	32	23.7%
	不明	6	4.4%
	全体	135	100.0%

表49-1. 理由はなんですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	十分な栄養管理ができるとは思えない	36	62.1%
2	十分な衛生管理ができるとは思えない	38	65.5%
3	適温給食を行いにくい	42	72.4%
4	保育計画の中の「食」の位置付けが弱くなる	30	51.7%
5	年齢、個別対応ができない	38	65.5%
6	除去食、病後の対応などがきめ細かく、かつ、迅速にできにくい	39	67.2%
7	調理する過程（切る音、揚げる音、匂い）や調理担当者の働く姿をみせる	40	69.0%
8	保育所での食教育が行いにくくなる	29	50.0%
9	保護者の子どもの栄養・食生活に対する認識が低下する可能性がある	19	32.8%
10	地域間交流などが行いにくくなる	9	15.5%
11	地域に向けての栄養・食生活などに関する情報の発信地になりにくくなる	10	17.2%
12	その他	3	5.2%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	333	574.1%
	回答者数合計	58	100.0%

表50. 保育所給食に関する総合的な問題点と今後の課題

1	離乳食期の大切さを感じています。よくかめない、飲み込めない等、離乳期からの問題を持った子がみられます。子どもの成長に合った細やかな食事作りが必要だと思えます。調理の音や匂いをかぎ子どもと話しながらの食事作りは、小さい年令の子だから大事にしてあげたいと思えます。
2	内部では委託でも、保護者から見れば園の職員である。委託側、園側でコミュニケーションをとりながら進めていくのは大変だが、欠かせないことである。ただ作るだけでなく、喫食状況を見てもらったり、残量による反省をしてもらったりしている。愛情のこもった各クラスの年令に対応した給食を提供してもらえよう、指示書の徹底や反省会等をしている。園や子ども達、職員に愛着をもってもらうまでが大変である。
3	保護者の外食指向が多く、煮豆や野菜類の料理を食べさせるのに苦労している。しかし、バランスのよい食材や多様な食品を味わわせる為には、飽食の時代と云われているにもかかわらず、給食の果たす意義が大になっている。
4	委託方式になって2年なので、今は双方の努力でスムーズに行われているが、食材の発注等積み残された問題もあり、奨励的には、食材を含めた委託がいいのか疑問や心配がある。
5	社会状況により食生活が大きく乱れ、親の考え方も多様になっている。それに加え生活のリズムも乱れ、たてなおす必要がある。生活基礎ができ上がる幼児期を預かる保育園であるからこそ、給食指導は欠かせない生活指導の一部だ。現在移託であっても、そこの所はしっかりと押さえお願いをしている。
6	主食は別の業者に頼んでいるので、主食も保育料の中へ入れて、日々保護者から徴収しないようにする。
7	本来ならば、調理する過程や担当者の働く姿を見せることが、乳幼児期における発達の課題等からも必要である。5感の刺激と共に。
8	〇157の事故があつてから、食材の使用について制限があり、メニューが固定化されてしまう。
9	15～20名の園児をかかえている保育園ですが、やはり自分の保育園は自分たちの手で責任をもって管理していきたいと思っています。いつ何時でも食事や弁当が買える時代だからこそ、保育園の間くらいは食に興味を持てるよう園で調理をして、音・匂いなど食に対する気持ち・関心を育てていかなければいけないのではないのでしょうか。他人まかせは、今の時代気をつけなくてはけません。
10	私共の保育所では外部委託の形をとっていますが、主任保育士や所長が検便を行って給食を手伝い、所長が献立を作成して、保育と給食の意志の交換をし、子どもの状況に対応できた給食を実施しています。食は生そのものであり、製品として食を提供するのは大反対です。宜しくお願ひします。
11	人件費や材料費が高くなる
12	地域でとれた野菜を使って給食を行ったところ、意欲的に食べる子が多かったので、地場産の物を積極的に取り入れ、それを利用した食材、メニューにしてもらいたい。生産者の顔が見えるということは、安心して食べられることだと感じ
13	町に栄養士が欲しい。委託業社と積極的に話し合い（人員・設備などについて）、明るく能率よく、子供たちが喜ぶような給食づくりを望みたい。
14	13年度5月から、3歳以上児の担任に指導食として実費負担の給食がでるようになり、14年度4月からは3歳未満児の担任にも給食がでる予定。委託調理ではあるが、職員の声も聞いて仕事をしているので今のところ問題はでない。
15	午後のおやつ時には、業者調理師が勤務終了になり、保育園の栄養士1名対応になる為、手づくりおやつは行事の時間がほとんどで、普段は既製品のおやつである。お願ひはしているがなかなか困難である。
16	食材（給食）については特に問題はない。
17	給食は、保育の中で最も重要な位置にあるものです。できれば委託でなく、こまかく、いろいろと話しあつて内容を作りあげていくことができるよう、職員を配置してほしい。ただし、調理室の業務委託の問題というより衛生に関すること（〇-157が出て以来）で、保育の中にとり入れにくくなっていると思う。
18	保育所で過ごす子どもにとって、給食、おやつなどは一番楽しみにしていることです。バランス良い食生活をするためには、保育所給食の果たす役割はとても大きいと思ひます。委託業者の方達の協力も大きく大切にしていきたくひです。

19	委託の場合、休みによる人員の配置の心配がなく、同じもの（みかんならみかん、りんごならりんごを1箱）を買うとそれがなくなるまで使わなくても、いろいろなものにできるメリットがある。また、委託なら調理士等の資格を持つ人を雇用することもできる。
20	中で働く人とのコミュニケーションをしっかりとっていくこと
21	親のニーズを保育所はどこまで受け入れるのか、その限界をみきわめたい。
22	調理室業務委託を開始するにあたりずい分心配もしたが（衛生面、給食内容面）、案ずるより生むが易しで、今2年目であるが、保育所側と委託業者側が緊張した中にもより良い給食を求めて話しあいがなされ、結果的に良かったとほっとしている。今後は離乳食の充実ということで初期から開始したいし、長時間保育もやっていることから夕食をも考慮していかなければと思っている。委託にな
23	委託業者一括の材料購入でないことが、スムーズにおこなわれている結果だと思う。予算は、行政が持っている方がよいと思う。人にもよると思うが、常に人間関係を大切にすることを心がけていけば、職員、園児、調理員の関係もうまくいき、気軽に話せることで運営がスムーズに行くと思う。
24	調理する側の問題として、保育所給食の特性をとらえた心のこもった給食提供がどこまでできるか、ということがあげられる。そして、子どもたちに調理する過程（切る、揚げるなどの音、匂いの体験）や調理担当者の働く姿を見せ、触れ合うなど、情操教育・心の育ちをどう保障していくか等も課題だと思う。

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2. アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児等への対応

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 竹内 恵子	川崎市末長保育園園長 日本子ども家庭総合研究所 母子保健研究部嘱託研究員

研究要旨

平成10年度から保育所給食に調理業務の委託方式の導入が認められた。そこでこの方式を導入している保育所におけるアトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への除去食の対応、下痢・風邪等回復期および障害児への食事の対応状況を調査し、調理業務の外部委託方式による給食の質の向上を目指す資料に役立てたいと考えた。調査対象は135か所の保育所（公立106か所、私立26か所）である。

全体の75.6%の保育所ではアトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への除去食の対応を行う体制をとっていたが、その割合は自園方式をとっている保育所に比べ低率であった。除去食の対応、変更・解除の仕方は保護者の要望によるところが多く、必ずしも適切に行っているとは言い難い。除去食の献立作成の担当者は保育所側の職員と委託業者側の栄養士、調理師・調理員はそれぞれ約半数ずつで、行政栄養士の係わりは少なかった。保育所ですべて除去食を調理している所は22%に過ぎなかった。

下痢や風邪の回復期における配慮食、障害児向けの食事を提供している保育所は1/4程度であった。

A. 研究目的

発育の旺盛な乳幼児にとって、栄養・食生活の重要性は論をまたない。それゆえ、この時期の子ども達が不適切な栄養・食生活の環境下におかれた場合には、その影響は大人より遥かに強く現れる。

これまで保護者の素人判断でアトピー性皮膚炎児に誤った除去食を供与した結果、発育・発達に遅延のみられた症例が報告されている。

平成12年度に筆者らが保育所職員の給食関係者が調理している施設を対象に行った調査において、アトピー性皮膚炎児への除去食の対応状況は必ずしも適切に行われていなかった。しかし、平成10年度から保育所における調理室の業務委託が認められ、既にこの方式を導入している保育所もある。そこで、調理室の業務委託を行っている保育所において、除去食や下痢等病後児への食事の対応がどのように行われているかを把握し、保育所の給食関係者が調理を行っている所（以下、自園方式と呼称）との比較を試みた。

B. 研究方法および調査内容

保育所における調理室内の業務を外部に委託している保育所を対象に、アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児および病後児への食事の対応状況についてアンケート調査を行った。

本研究に用いた対象は、前述の報告1（栄養管理・栄養教育等に関する実態調査）と同じ135か所の保育所（公立106か所、私立26か所、その他3か所）である。

調査対象の属性は報告1を参照されたい。

平成12年度に行った自園方式の調査結果との比較を試みるために、調査内容の大部分は平成12年度の項目を用いた。

主な項目は以下の如くである。

- ・ アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児への食事の対応状況
- ・ 除去食実施時の判断
- ・ 除去食についての保護者との面接
- ・ 除去食の献立作成と調理
- ・ 除去食についての家庭との連携、指導
- ・ 対象児の健康状態の把握
- ・ 除去食の変更、解除の仕方

- ・ 除去食の実施期間
- ・ 除去食に関する問題の対応
- ・ 特別な食事の提供状況及び提供してきた食事の種類
- ・ 下痢、風邪の症状の時の食事の対応状況
- ・ 障害児への食事の配慮

C. 調査結果および考察

1. アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児の給食について

(1) 給食の対応

現在、アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児に除去食を調理し、供与している保育所は36.3%、患児が入所している時には対応するが、現在は該当者がいない所が39.3%で、全体の75.6%の保育所では除去食の対応を行う体制をとっていた。特別な対応はしていない(または、できない)と回答した所は20.0%であった(表1)。

現在、除去食に対応している人数は1~5人の範囲が一番多く、73.5%、6人以上の所も数%であるが認められた(表1-1)。

昨年度行った自園方式の施設では87.7%の所が除去食の対応を行う体制を作っていたが、それに比べ、調理室業務を委託している保育所(以下、業務委託方式と呼称)での対応率は幾分低かった。

(2) 除去食実施の判断

除去食実施の判断状況をみると、保護者の申し出により実施している所が全体の48.0%、保護者の申し出により主治医より診断書を提出してもらい、主治医より診断書を提出してもらい、嘱託医の了解の上で実施する所がそれぞれ42.2%、1.0%であり、この両者を併せても保護者の申し出により除去食を実施している保育所の割合が高かった(表2)。このように保育所において除去食を実施する際に、医師が関わるよりも保護者の申し出が優先している実態は、自園方式の所でもみられた。今後、除去食実施の判断に向けて適正な指導が必要であると思われる。

(3) 保護者との面接

除去食の実施に当り、保護者との面接を行っている所は全体の83.3%、行っていない所が9.8%であった(表3)。

保護者との面接担当者を保育側(所長、嘱託医、保育士、看護職、その他)、委託業者側(管理栄養士・栄養士、調理師・調理員)、行政(市区町村福祉行政担当栄養士、福祉事務所栄養士)に分けて調査した。

面接担当者は、保育士、所長が中心であり(それぞれ83.5%、76.5%)、看護職は17.6%と低率であったが、これは保育所における看護職の配置率の低さによるものと思われる。委託業者側の栄養士の関わりは10.6%、行政栄養士の関わりは僅か3.5%であった(表3-1)。

自園方式の所においても今回の調査結果と同様に、除去食を実施する場合に面接を行っていない施設が10.6%みられた。また、自園方式の所においても、面接担当者は保育士や所長である所が多かったが(それぞれ76.7%、61.1%)、自園方式の保育所の中、特に私立の保育所では栄養士の配置率が高かったために、除去食を行う際に栄養士が保護者との面接に関わる比率が27.7%と高かった。アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への除去食の供与は、治療の一環として行うものであるから、その専門領域にある医師、栄養士の関わりを望む。

(4) 献立作成・調理

除去食の献立は保育所側の職員が作成している所は42.1%、委託業者側で行っている所は42.2%、行政の担当者14.1%であった。保育所側で作成している場合には、所長、保育士、看護職以外の者が担当する割合が高く、委託業者側の場合には管理栄養士・栄養士よりも調理師・調理員の割合が高かった(表4)。

除去食をすべて保育所で調理している施設は全体の21.6%、半数近く(42.2%)は保育所でできる範囲で対応し、困難な場合に家庭から持参させていた。また、保育所で食べられる献立のみを与え、その他は家庭から持参させる所が13.7%であった(表5)。

自園方式の所では、除去食をすべて保育所で調理している所が54%を占めており、除去食の対応状況に大きな開きがみられた。

また、自園方式の半数の所では調理員が献立を作成していたが、約1/3の保育所では正規の栄養士を配置していたために、保育所の栄養士が献立作成に関わっている割合も25.8%と高率であった。しかし、市区町村福祉行政担当栄

養士、福祉事務所栄養士が関わっていた比率は自園方式、業務委託方式の間では差が見られなかった。今回の調査では自園方式に比べ、所長、保育士、その他の者の関わる割合が高かったが、除去食の適正は実施に向けての研修の強化望まれる。

(5) 家庭との連携

約8割の保育所では、除去食の内容について家庭との連絡をとっていたが、不明と回答した所が17.6%見られた(表6)。業務委託方式に比べ、自園方式では家庭と連絡をとっている割合が約10ポイント高く、逆に不明の割合は約13ポイント低かった。食事療法の効果を高めるためにも、業務委託方式の場合には、今後、家庭と保育所の密接な連携を図る必要がある。

(6) 健康状態の把握

86.3%の所では日々、子どもの健康状態を把握しており、その担当者は保育士が94.3%で、所長や看護職はそれぞれ29.5%、22.7%であった。健康状態を把握する指標は、子どもの状態が最も多く(93.2%)、次いで皮膚の症状(67.0%)、定期健康診断、身長、体重はそれぞれ25%前後であった。

自園方式における子どもの健康の把握状況は、業務委託方式と差異はなかったが、自園方式の所では、皮膚の症状を指標にしている比率が高かった。

(7) 家庭への食事・栄養指導

除去食を行っている子どもの家庭への食事・栄養指導を実施している所は全体の4割程度、行っていないと回答した所はこれを凌駕していた(表8)。指導・相談の担当者は保育士が圧倒的に多く、また、半数の施設では所長がその役割を担っていた。センター側の栄養士の係わりは7.3%に過ぎなかった(表8-1)。

自園方式における家庭への指導状況は業務委託方式の施設と大差なく、両方式における指導状況は決して良好とは言えない。しかし、自園方式では、保育所に栄養士を配置している所があるため、当然のことながら栄養士が関わっている割合が高く、また、栄養士に代わって調理員がそれを担う所も多かった。

(8) 除去食の変更および解除

除去食実施の判断と同様に、除去食を変更・解除する場合においても、保護者の申し出を優

先する所が44.1%を占めており、主治医や嘱託医に係わる所は40.2%と低かった(表9)。

半数の保育所では保護者が申し出があるまで除去食を継続しており、定期的に主治医に受診して判断している者は33.3%と低かった(表10)。除去食を行う際に、不明な点は医師や管理栄養士・栄養士に相談しており(表11)、栄養士は委託業者の栄養士よりも市区町村福祉担当栄養士に相談する割合が71.8%と高かった(表11-1)。

自園給食施設においても、同様に保護者の申し出があるまで除去食を継続する割合が高かった。

除去食実施による子どもへの精神的負担、家庭や給食担当者への時間と労力的な負担を軽減するためにも、除去食実施、変更・解除に際しては医師の関わりを望む。田中らは、本研究報告書の中で、保育所に医師の来所する回数や医師の専門性が除去食実施の判断、変更・解除に関与していることを明らかにしている。さらに、診断書のフォームを例示しているので、それらを参考にして、適切な対応を行いたい。

2. 体調不良児・障害児への食事の対応

(1) 特別な食事の提供

アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児以外の疾病のある児、または、障害児など特別な食事の対応状況を表12に示す。これらの子ども達に食事を提供している保育所は34か所(全体の25.2%)、その主なものは下痢の時およびその回復期の配慮食91.2%、風邪の時および回復期の配慮食38.2%、障害児向けの食事17.6%であった(表12-1)。

業務委託方式の所では自園方式の所に比べ、特別な食事の対応率は低く、また、障害児向けの食事の対応割合も低かった。

(2) 下痢や風邪症状の時の食事の対応

下痢や風邪症状の時に食事を対応する場合、保護者の申し出によると回答した保育所は59.3%、子どもの状態による58.5%で、医師からの依頼は皆無であった(表13-1)。

食事配慮の必要性を誰が判断するかを調べた結果、保育士、所長がそれぞれ61.5%、45.9%で、看護職、嘱託医は少なかった(表13-2)。

献立の内容を決めるのも所長(32.6%)と保育士(31.1%)が中心であり、保育所の看護職、

委託業者側の管理栄養士・栄養士が関与する割合は低かった（表 13-3%）。

自園方式の所においても保育士や所長の判断により対応する割合が高かったが、前年度の結果に比べ、今回の対象では嘱託医、看護職、管理栄養士・栄養士が関わる割合が低かった。疾病時における食事内容（献立内容）の決定は重要であるので、専門職の関わる割合の低い業務委託方式の所では委託業者側の栄養士の有効活用、または、保育士への疾病時の食事療法に関する研修が必要であろう。

（3）障害児向けの食事

前述の様に障害児に食事の対応を行っている保育所は 17.6%と低く、対応人数は全部の施設において1～5人の範囲であった。食事についての対応法をみると「あら刻み食にする」、「盛り付け量を加減する」、「離乳食状にする」、「盛り付けを配慮する」が主なものであり、自園方式の場合と大差はみられなかった。

D. 結論

保育所給食の調理業務を委託している所 135か所を対象に、アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への除去食、下痢や風邪の回復期における配慮食、障害児向けの食事の対応状況を調査し、以下の結果を得た。

1. 全体の 76%の保育所ではアトピー性皮膚炎・食物アレルギー児への除去食の対応を行う体制をとっていた。
2. 除去食を実施する際の判断、変更・解除を行う場合、医師の診断によりも保護者の要望が優先していた。
3. 除去食を実施する場合、8割以上の保育所では保護者と面接を行っていた。面接担当者は主に保育士、所長であり、委託業者側の栄養士の関わりは 10%程度、行政栄養士は 3.5%と低かった。
4. 除去食の献立作成者は保育所の職員（所長、保育士、看護職以外の者）、委託業者の調理師および調理員の割合が高かった。
5. 除去食の実施に関しては、約 8割の所は家庭との連絡をとっており、除去食全てを保育所で調理している所は 22%、半数近くの保育所においては可能な範囲内で対応していた。
6. 下痢や風邪の時およびこれらの回復期の配慮食、障害児への特別な食事を提供している所は全体の 1/4、この中、下痢の時または回復期、風邪の時または回復期、障害児への対応率は、それぞれ 91%、38%、18%であった。特に疾病時においては保護者の申し出は半数を超えていた。

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をうかがいます

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	現在、除去食を調理し、供与している	49	36.3%
2	患児が入所している時には対応するが、現在は該当者がいない	53	39.3%
3	特別な対応はしていない（または、できない）	27	20.0%
	不明	6	4.4%
	全体	135	100.0%

表1-1. 現在の人数

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～5人	36	73.5%
2	6～10人	3	6.1%
3	11～15人	2	4.1%
	不明	8	16.3%
	全体	49	100.0%

表2. アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児の除去食実施の判断は誰が行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保護者の申し出により実施	49	48.0%
2	保護者の申し出により、主治医より診断書を提出してもらい実施する	43	42.2%
3	保護者も申し出により、嘱託医の了解の上で実施する	0	0.0%
4	保護者の申し出により、主治医より診断書を提出してもらい、嘱託医の了解の上で実施する	1	1.0%
5	その他	2	2.0%
	不明	7	6.9%
	全体	102	100.0%

表3. 実施にあたり、食事について保護者との面接を行いますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	行う	85	83.3%
2	行わない	10	9.8%
	不明	7	6.9%
	全体	102	100.0%

表3-1. 誰が行いますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	65	76.5%
2	嘱託医	0	0.0%
3	保育士	71	83.5%
4	看護職	15	17.6%
5	その他	10	11.8%
6	栄養管理士・栄養士	9	10.6%
7	調理士・調理員	11	12.9%
8	その他	0	0.0%
9	市区町村福祉行政担当栄養士	3	3.5%
10	福祉事務所栄養士	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	184	216.5%
	回答者数合計	85	100.0%

表4. 保育所の除去食の献立は主に誰が作っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	13	12.7%
2	保育士	7	6.9%
3	看護職	3	2.9%
4	その他	20	19.6%
5	管理栄養士・栄養士	15	14.7%
6	調理師・調理員	28	27.5%
7	市区町村福祉行政担当栄養士	14	13.7%
8	福祉事務所栄養士	1	1.0%
	不明	23	22.5%
	回答数合計	124	121.6%
	回答者数合計	102	100.0%

表5. 除去食の調理についてうかがいます

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	すべて保育所で作っている	22	21.6%
2	保育所側でできる範囲で調理し、困難な場合には家庭から持参してもらう	43	42.2%
3	保育所で食べられる献立のみを給食し、その他は家庭から持参してもらう	14	13.7%
4	家庭からほとんど持参してもらう	1	1.0%
5	その他	4	3.9%
	不明	18	17.6%
	全体	102	100.0%

表6. 除去食の内容について、家庭と連絡をとっていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	80	78.4%
2	いいえ	2	2.0%
	不明	20	19.6%
	全体	102	100.0%

表6-1. どのように

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1か月分の変更献立を伝える	45	56.3%
2	連絡ノートを使用している	36	45.0%
3	定期的に保護者と面接をする	28	35.0%
4	その他	12	15.0%
	不明	1	1.3%
	回答数合計	122	152.5%
	回答者数合計	80	100.0%

表7. 対象児の日々の健康把握を行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	88	86.3%
2	いいえ	3	2.9%
	不明	11	10.8%
	全体	102	100.0%

表7-1. 誰が行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	嘱託医	2	2.3%
2	所長	26	29.5%
3	看護職	20	22.7%
4	保育士	83	94.3%
5	委託業者側の管理栄養士・栄養士	0	0.0%
6	委託業者側の調理師・調理員	1	1.1%
7	その他	4	4.5%
	不明	1	1.1%
	回答数合計	137	155.7%
	回答者数合計	88	100.0%

表7-2. 何を指標にしています

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	定期健康診断	23	26.1%
2	身長	19	21.6%
3	体重	21	23.9%
4	皮膚の症状	59	67.0%
5	子どもの状態	82	93.2%
6	その他	6	6.8%
	不明	3	3.4%
	回答数合計	213	242.0%
	回答者数合計	88	100.0%

表8. 家庭への食事・栄養指導を行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	41	40.2%
2	いいえ	47	46.1%
	不明	14	13.7%
	全体	102	100.0%

表8-1. 誰が行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	19	46.3%
2	看護職	10	24.4%
3	保育士	34	82.9%
4	その他	12	29.3%
5	管理栄養士・栄養士	3	7.3%
6	調理師・調理員	0	0.0%
7	その他	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	78	190.2%
	回答者数合計	41	100.0%

表9. 除去食の経過（変更・解除）について、どのようにしていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保護者の申し出により変更・解除する	45	44.1%
2	保護者の申し出により、主治医の指示により変更・解除する	40	39.2%
3	保護者の申し出により、嘱託医の指示の上で変更・解除する	0	0.0%
4	保護者の申し出により、主治医の指示により嘱託医の了解の上で変更・解除する	1	1.0%
5	その他	1	1.0%
	不明	15	14.7%
	全体	102	100.0%

表10. 除去食の実施期間についてうかがいます

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保護者の申し出があるまで続ける	51	50.0%
2	定期的に主治医に受診し、相談してもらう	34	33.3%
3	保育所側の判断による	2	2.0%
4	その他	0	0.0%
	不明	15	14.7%
	全体	102	100.0%

表11. 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

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	医師（主治医・嘱託医）に相談する	50	49.0%
2	管理栄養士・栄養士に相談する	39	38.2%
3	看護職に相談する	12	11.8%
4	保育士に相談する	16	15.7%
5	その他	9	8.8%
	不明	22	21.6%
	回答数合計	148	145.1%
	回答者数合計	102	100.0%

表11-1. 主にどこの栄養士ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	委託業者の栄養士	6	15.4%
2	市区町村福祉行政担当栄養士	28	71.8%
3	福祉事務所栄養士	1	2.6%
4	保健所・保健センター栄養士	1	2.6%
5	かかりつけの病院栄養士	2	5.1%
	不明	1	2.6%
	全体	39	100.0%

表12. これまでに特別の食事を提供してきましたか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	提供していない	97	71.9%
2	提供してきた	34	25.2%
	不明	4	3.0%
	全体	135	100.0%

表12-1. どのような食事を提供してきましたか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	下痢の時およびその回復期の配慮食	31	91.2%
2	風邪（発熱、喉痛など）の時および回復期の配慮食	13	38.2%
3	障害児向けの食事	6	17.6%
4	病児食（腎炎、ネフローゼ、小児糖尿病など）	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	50	147.1%
	回答者数合計	34	100.0%

表13-1. どのような場合に行いますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保護者からの申し出により	80	59.3%
2	医師から依頼	0	0.0%
3	家庭の様子から	22	16.3%
4	子どもの状態により	79	58.5%
5	その他	1	0.7%
	不明	40	29.6%
	回答数合計	222	164.4%
	回答者数合計	135	100.0%