

施設外調理委託施設方式（センター方式）における保育所給食の実態【実態調査】

報告 1. 栄養管理・食教育・個別対応の実態

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
協力研究者	太田 和枝	女子栄養大学給食管理研究室教授
	田中 眞智子	川崎市末長保育園園長
	春日 文子	国立感染症研究所主任研究官
	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、保育所給食では認められていないが、既に施設外調理委託方式（センター方式）を導入している 57 か所（公立 93%、私立 7%）の保育所を対象に、給食の実態調査を行った。

65%は昭和 40～50 年代にセンター方式（8割りは学校給食センター、5%は共同調理場を利用、）を導入し、9割は市町村の方針で経費節減が主たる理由であった。搬入される食事は 3 歳以上児食が全所に、3 歳未満児食は 65%、離乳食や特別食は各 14%、配送回数は大方 1 日 1 回、主にアルミ缶、二重食缶を使用していた。双方の連絡をとりながら、栄養士の作成した献立の基に食事が提供されていた。盛り付けは子どもに合わせて行い、7割は残食調査を実施。しかし、嗜好調査、保育と食事計画の連動、年齢別食事計画の策定面に力を注ぐ必要がある。食教育も 1/3 は積極的に行っており、半数はセンター方式であっても家庭への食の啓蒙を行いやすいと回答した。しかし、離乳食、除去食、病後児への配慮食、障害児への食の対応には問題が多い。センター方式をとっていても、半数の所は特に問題はないというが、85%の所は子どもにとって望ましい給食の在り方は、従来からの保育所の給食担当者が調理する形式であるという。

A. 研究目的

従来から保育所給食は自園の給食関係者が自園の調理室で調理して提供する方式（以下、自園方式と呼称）と平成 10 年度から認められた外部から派遣された給食関係者が保育所の調理室で調理して給食を提供する方式（外部委託方式）がとられている。しかし、我々が平成 12 年度に行った調査から、未公認であるが学校給食センター等を利用し、そこで調理した食事を保育所に搬入して提供している施設（センター方式と呼称）が 3.1%認められた。

現在、「待機児ゼロ対策」が叫ばれているなかで、地域によって学校の空き教室等を使用し、の認保育所の開設も行われ始めている。このような場合、その施設に専用の調理室が設置されていなければ、当然、子ども達への食事は外部で調理されたものが搬入されることになる

う。

そこで、現在、保育所でこのようなシステムにより給食を提供している施設の実態を把握し、その問題点を見出したいと考えた。

B. 調査方法および調査内容

1. 調査方法

昨年度の調査において、センター方式をとっていると回答した 77 か所に調査事前に連絡をとり、給食の方法を再確認して調査表を送付した。この中には平成 12 年度の調査の時点ではセンター方式をとっていた所でも、13 年度から自所園の給食方式に移行しているところが数箇所みられた。個人的に見出したセンター方式を導入している施設を含めて、77 か所に調査表を送付した。

調査期間は平成 13 年 11 月、57 か所から回

答を得た（回収率：74.0%）。

2. 調査内容

(1)給食全体に関する項目

- ・ センター方式に移行した時期
- ・ 調理委託施設の種類
- ・ センター方式に移行したきっかけと理由
- ・ 配送されてくる食事の種類
- ・ 配送回数、配送状況
- ・ 保育所で食事を扱う場所
- ・ 保育所と調理委託施設との連携、話し合い状況
- ・ 献立に関する管理
- ・ 食事、間食時刻、時間外に給食を提供する場合の対応状況
- ・ 盛り付けの仕方
- ・ 喫食の把握状況
- ・ 給食日誌の管理
- ・ 嗜好調査

(2)保育と給食の連動、食教育に関する項目

- ・ 年間保育計画と食事計画との関連
- ・ 保育と給食の連動
- ・ 食教育の実施状況
- ・ 家庭との連携状況

(3)個別の対応状況

① 離乳食

- ・ 献立作成と盛付
- ・ 調理された離乳食に対する評価
- ・ 入眠した時の離乳食の対応状況
- ・ 保育所と調理委託施設の連携状況

② 除去食

- ・ 除去食の対応状況
- ・ 除去食実施の判断

(4)今後の給食の在り方について

C. 結果および考察

1. 調査客体

調査表への記入者は所長 80.7%、主任保育士 14.0%、保育士 1.8%（表 1）、保育所の所在地は 16 県に及び、このうち愛知県が最も多く 28.1%、次いで岐阜県、三重県、広島県がそれぞれ 8.8%ずつであった（表 2）。

運営主体は公立が 93%で大部分を占めており、私立のうち社会福祉法人、宗教法人はそれぞれ 5.3%、1.8%（表 3）、保育所の設立年は昭和 20 年代 29.8%、30 年代 24.6%、40 年代

28.1%、50 年代は 14.0%であった（表 4）。

入所児童年齢および総人数を表 5-1 から 5-7 に示したが、いずれの年齢層においても入所児童数にはかなりの幅が見られ、全体でみると 10 人以下から 101 人以上に及んでいた。対象の半数以上（54.4%）の保育所では 1 歳未満から預かっており、1 歳以上、3 歳以上での入所はそれぞれ 17.5%、19.3%と低率であった（表 6）。自園方式に比べ、0 歳児の入所率が低かった。

保育所の開所時刻は午前 7 時代が 72%を占めており、8 時代は 28%程度、閉所時刻は午後 5 時までの通常保育を行っている施設は約 44%であり、午後 6 時、7 時までの延長保育を行っている所はそれぞれ 42.1%、14.0%であった（表 7-2）。

全体の 73.7%の施設では障害児保育を行っており、延長保育、一時保育の実施率はそれぞれ 45.6%、一時保育は 22.8%であった（表 8）。

2. センター方式を導入している保育所の概要

給食にセンター方式を導入した時期をみると、昭和 40 年代が一番多く 40.4%、次いで 50 年代 24.6%で、昭和 30 年代、60 年代、平成元年以降は数%であった。しかし、不明と回答した割合が 22.8%みられた（表 9）。

委託先は学校給食センターが全体の 78.9%を占めており、共同調理場は 5.3%、その他の施設は 14.0%であった（表 10）。

センター方式になったきっかけは 89.5%の施設は市町村の方針によるものであり、保育所の方針は 7%と低かった。その理由として人件費の削減が 56.4%、給食関係者の補充が困難であると回答した施設が 9.1%、園児の減少などによるものが 5.5%、その他 27.3%であった（表 11、11-1）。

2. 保育所に配送される食事

(1)種類

離乳食と午後のおやつとの配送割合はそれぞれ 14.0%、24.6%であり、午後のおやつはそれぞれの保育所で調整している所が多いことになる。

3～5 歳児の昼食は全施設に配送されており、副食給食の形式で配送される施設は 42.1%、主食を含む完全給食は 59.6%であった。1～2 歳児の昼食は 64.9%、午前、午後のおやつ配

送割合はそれぞれ 14.0%、24.6%、離乳食や除去食の配送割合はそれぞれ 14%と低率であった(表 12)。

(2) 配送回数と配送状態

配送回数は 86%の保育所では 1 日 1 回であったが、1 日 2 回配送される所が 10.5%、3 回と回答した施設も数%であるが認められた(表 13)。

配送状況は保育所の全児分をまとめて配送される所、クラス分毎に配送される所が約半数ずつを占めていた(表 14-1)。配送時に二重食缶が用いられている施設は 70.2%、アルミ缶は 63.2%であり、プラスチック容器を用いている施設が 12.3%認められた。(表 14-2)。いずれの種類の容器を用いても、大部分は料理別に区分されて配送されていた(表 14-3)。

(3) 保育所で食事を扱うための場所

87.7%の施設では配送された食事を調理室で扱っていたが、食事を一時保管場所で扱うと回答した所が 22.8%、または、検収場所をそれに当てている所が 1.8%認められた(表 15)。

3. 保育所とセンターとの連携と話し合い

対象の 82.5%は保育所と調理委託先施設との連携はよく取れていると回答しており、また、77.2%の施設では定期的に話し合いを行っていた(表 16、17)。話し合いの頻度は月 1 回が 43.6%、2～3 月に 1 回は 21.8%であったが、年に 1 回の所が 12.7%認められた(表 17-1)。

話し合いに参加する者は市町村の担当者および栄養士、保育所では所(園)長および主任保育士、委託施設側では責任者および栄養士であった(表 17-2-1～17-2-3)。

話し合いの内容の上位 3 位には献立内容(92.7%)、衛生管理(69.1%)、喫食内容(61.8%)があげられており、栄養教育・栄養指導、食事時刻・配送、行事予定、保育計画(食事計画)がこれらに続いていた(表 17-3)。

4. 献立について

献立作成を調理委託先で行っている割合は 12.3%で、多くの施設では市町村の栄養士が作成していた。対象の 72.9%の施設では前もって献立に目を通しているものの、目を通していない所が 1/5 みられたものは問題であろう(表 18、18-1)。献立に満足していないと回答した施設は 42.9%、その理由に献立の組み合わせ、栄養

量や食事量、食品の使い方、年齢の対応が行われていないであった(表 18-2、18-2-1)。

5. 食事時刻

離乳期乳児に食事時刻は、離乳初期、中期、後期共に午前 11 時が中心であり(表 19-1、19-2、19-3)、1～2 歳児への午前のおやつは 9 時(24.6%)または 10 時(43.9%)であった(表 19-4)。昼食は 1～2 歳児では 11 時(54.4%)に与える施設が多く、3～5 歳児には 11 時と 12 時とに 2 分されていた(表 19-5、19-7)。午後のおやつは 3 時が中心であった(表 19-6、19-8)。自園方式の所に比べ、センター方式の所では離乳期乳児、3 歳以上児の昼食時刻が若干遅くなっているが、これは食事の配送のためであり、特に問題にすることもない。対象の約半数の施設では、子どもが食事中に入眠した時、食べようとしないうち、遅れて登園した時など、決まった時刻に給食を与えることが出来ないと回答していた(表 20、20-1)。このように、子どもは一定の時刻にタイミングよく食事を摂取できないことがある。センター方式をとった場合、このような事態にどのように対処するかも課題であろう。

6. 盛り付け

給食を一定量盛り付けている施設は約 20%、殆どの所(91.2%)では子どもの状況により盛付量を変えており、また、65%の所では食事のお代わりを用意していた(表 21)。自園方式に比べ、画一的に盛り付け盛りつける傾向はかなり少なかった。

7. 喫食状況および嗜好調査

残食調査を行っていない施設が 28.1%認められたが、7 割の所ではそれを行っていた。残食する理由の第一位には味付け、二位、三位には年齢に不適合、おいしくないがあげられていた。また、献立や使用食品に変化がないという回答も 7%認められた(表 22-3)。

子どもの嗜好調査を定期的に行っている施設は約 1/4、不定期ではあるが行っている所は 40.4%であったが、殆ど行っていないと回答した所が約 1/3 認められた。定期的、または、不定期でも嗜好調査を行っている所のうち、1 施設はその結果を調理委託施設に殆ど知らせることはないと回答していた(表 24、24-1)。自園方式に比べ、センター方式では定期的に嗜好調査

を実施する割合が低かった。大量調理では、個々の保育所に対応することは殆ど不可能に近く、そのために保育所側でも嗜好調査をする頻度が減少するのであるのかもしれない。これは大量に調理するセンター方式の弱点になるように思われる。

8. 給食日誌（検食簿）管理

94.7%の施設では給食日誌を整備しており、その主な担当者は所長（50.0%）、主任保育士（33.3%）、保育士（29.6%）であった。その内容は味付けの適否（83.3%）、献立名（72.2%）、食事量の適否（68.5%）、喫食状況（59.3%）、喫食時間（50.0%）、献立の組み合わせの適否（48.1%）であった（表 23、23-1、23-2）。

9. 保育と給食の連動状況

年間保育計画に食事計画を入れている施設は47%、自園方式に比べ、この割合は約9%低かった。このうち食事計画を年齢別に作成しているところは約半数であった。しかし、7割の施設では食事計画を給食に連動させており、この割合は自園方式と大差はみられない。しかし、センター方式で給食を提供していると、約20%の施設では保育と給食とを連動させにくいと回答していた（表 25、25-1、25-2、26）。

10. 食教育、家庭との連携現状

殆どの保育所では子どもへの食教育を行っており、その手法は食事時間に話をする（89.3%）、菜園活動や行事食を通して教育をする（各53.6%、42.9%）であったが、調理保育を導入している施設が35.7%認められた。しかし、常時、調理を行っていない、また、調理設備の不完全な場所での調理保育は、衛生上、気にかかる。

栄養教育の効果がかなり見られると回答した施設は全体の約半数、どちらとも言えない、あまり見られない割合を合わせると、この数値を凌駕していた（表 27、27-1、27-2）。また、センター方式を行っていても、半数の保育所では子どもへの食教育を行いにくいと回答していたが、約半数はそれに対して消極的な回答を示していた（表 28）。

食事に関する家庭との連携状況をみると、66.7%の所ではよくとっていた。連携をとる手段は献立表の配布（91.2%）、送迎時における個別の対応（73.7%）、園便り・給食便り（71.9%）

であった（表 29、29-1）。センター方式をとっていても56.1%の保育所では保護者への「食」の啓蒙を行い難くないと回答しており、行い難いという回答は1/10程度であった。（表 30）。

11. 個別対応

離乳食とアトピー性皮膚炎、下痢等病気回復期における対応に焦点を当てて調査した。

(1) 離乳食

現在0歳児を扱っている26施設についてみると、約半数のところでは離乳食献立は市町村栄養士により作成されていたが、保育所の職員が作成する、または、不明と回答したところがそれぞれ5施設認められた（表 32）。離乳食は保育所で盛り付けている割合が高く、離乳食が適切に調理されていないと回答した施設が19.2%、その理由に月齢対応がされていない、個別対応ができず画一的である、調理形態や調味の不適切さがあげられていた（表 33、33-1）。

年少な時ほど、それぞれの月齢にあった食事の対応が必要であり、本対象の現状では、離乳期乳児が入所している保育所では、センター方式の利用は難しいと思われる。市販のベビーフードを利用するなどして発育上、栄養管理は適正に行うことが重要である。

乳児が入眠した際の食事の対応状況をみると、約半数は冷蔵庫に保管し、起きた時に再加熱して対応しており、その時間は60分未満が多かった（表 34、34-1）。

調理委託施設を連携が良く取れているところは27%に過ぎない（表 35）。

(2) 除去食

57保育所中、除去食の対応を行っている施設は26か所（45.6%）であり、この割合は自園方式の所に比べ低値であった。26か所中、現在、除去食を提供している割合は53.8%、現在、該当者はいないが、患児が入所した場合には対応する所が38.5%であった（表 36）。

主治医や嘱託医の判断で除去食を実施している割合は約1/4、全体の73%の施設では保護者の申し出によっていた（表 37）。この割合は自園方式に比べ1.5倍高かった。除去食の献立作成は市町村の栄養士が行っていると回答した施設は全体の46%、約1/4は保育所の職員によっていた（表 38）。毎日の除去食の確認状況を見ると、約70%のところでは担任の保育士が行っ

ていた（表 38-1）。除去食について保育所と調理委託施設との間の連携は必ずしもよく取れているとはいえない（表 39）。

除去食を実施する場合、保育所で摂取可能な献立のみを供与し、その他は家庭から持参させている保育所が半数を占めており、全て調理委託施設で調理している所は 15.4%、他はできる範囲で用意し、困難な場合には家庭から持参させていた（表 40）。除去食調理を調理委託施設に委託している 11 か所のうち、8 か所では適切に調理されていると回答していた（表 40-1）。

自園方式のところでは、除去食を保育所ですべて調理している所が 54%認められたが、これに比べると、センター方式の所では、家庭における調理負担が高いことになる。

(3) 下痢など病気回復期における食事の配慮

病気回復期にある状態で登所（園）する子どもに対する食事の対応をみると、71.9%の施設では食事の変更は不可能であるために、通常の食事から摂取可能な食事を供与しており、保育所で調理する、または、登所後、直ちに調理委託施設に連絡をすれば食事の変更が可能と回答した施設は数%に過ぎなかった（表 41）。

12. センター方式による給食の問題点および保育所給食の今後のあり方

センター方式について特に問題はないと回答している保育所は 45.6%、問題を感じている施設はこの比率を若干凌駕していた（50.9%）（表 42）。

問題点を複数回答により調査した結果を表 42-1 に示す。主なものは年齢や個別対応を行うことができない（62.1%）、調理する過程や担当者の働く姿が見えない（58.6%）、子どもと調理する人との関わりが持てない（44.8%）、子どもの希望を献立に反映できない（41.4%）、除去食や病後の食事の対応がきめ細かく、迅速にできない（37.9%）、菜園活動や調理保育と結びつけにくい（34.5%）、保育の中の「食」の位置付けが弱くなる（31.0%）、行事食を取り入れにくい（24.1%）であった。

子どもにとって保育所給食の望ましい在り方をみると、84.2%の所では保育所の給食担当職員が保育所で調理する従来の在り方をあげており、平成 10 年度から認められた保育所における調理室業務の外部委託方式およびセンター方

式をあげた所はそれぞれ 5%前後であった（表 43）。

保育所給食について総合的な問題点や今後の課題について自由記載で回答を求めた。18 施設が回答を寄せている。今後の給食の在り方とあわせてまとめた結果を表 44 に示す（表 44）。

今回の調査では、センター方式が子どもに自園方式がよいと回答していても、特別な食事への対応を除いて、自園方式に比べ、子どもにとって顕著に不適切な面が見えなかったように思われる。それは、調理の委託先が学校給食センターや共同調理場など、同じ市町村で運営している所が 85%を占めていた。そのために運営全体の管理は市町村の児童福祉主管課や教育委員会が行っているために、保育所における給食の施設外調理委託に関する意識も低いのではないかと考えられる。実際に食事が搬入される保育所の実態を詳細に調査する必要がある。

D. 結論

保育所給食にセンター方式を導入している 57 か所（公立 93%、私立 7%）を対象に、給食全体に対する調査、家庭と保育との連動、食教育の実態、離乳食や除去食を中心とした個別対応について調査した。

1. センター方式を導入したのは、昭和 40 年代が最も多く 40%、それに続いて 50 年代が 25%であり、その他の年代は少なかった。
2. 調理の委託先は学校給食センターが約 8 割、センター方式になったきっかけは市町村の方針が 9 割を占め、半数は人件費の節減をあげていた。
3. 保育所には 3 歳以上食はほぼ全所に、3 歳未満児食は 65%の所、午後の間食は 42%、離乳食や除去食はそれぞれ 14%であった。配送回数は 1 回が多く、配送容器は二重食缶、アルミ缶がそれぞれ約 50%ずつであった。
4. 献立は市町村の栄養士が策定していたが（84%）、献立への満足度は 57%、残食調査は 77%の所で行っており、残食理由は味付けや年齢に不適切であることであった。77%の所では保育とセンター側と定期的話し合いをもっていた。
5. 7 割は保育に給食を連動させていたが、セ

ンター方式の場合には 20%の所では両者を連動させにくいという。

6. 1/3 の施設では、食教育に積極的に取り組んでいた。
7. 離乳食、除去食、病気後の回復期における個別対応には、かなりの問題点が見出され

た。

8. センター方式に対して半数は何らかの問題を感じており、84%は子どもにとって望ましい保育所給食の在り方は、従来の自園調理であると回答していた。

表1. 記入者

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長（園長）	46	80.7%
2	主任保育士	8	14.0%
3	保育士	1	1.8%
4	その他	1	1.8%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表2. 保育所所在地（県）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	千葉県	1	1.8%
2	石川県	1	1.8%
3	福井県	3	5.3%
4	山梨県	4	7.0%
5	岐阜県	5	8.8%
6	静岡県	1	1.8%
7	愛知県	16	28.1%
8	三重県	5	8.8%
9	滋賀県	3	5.3%
10	京都府	3	5.3%
11	大阪府	2	3.5%
12	兵庫県	2	3.5%
13	奈良県	1	1.8%
14	広島県	5	8.8%
15	山口県	1	1.8%
16	徳島県	4	7.0%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表3. 運営主体

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	公立	53	93.0%
2	社会福祉法人	3	5.3%
3	宗教法人	1	1.8%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表4. 保育所の設立年（年）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	昭和20年代	17	29.8%
2	昭和30年代	14	24.6%
3	昭和40年代	16	28.1%
4	昭和50年代	8	14.0%
	不明	2	3.5%
	全体	57	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	23	40.4%
2	6人～10人	3	5.3%
	不明	31	54.4%
	全体	57	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	19	33.3%
2	6人～10人	15	26.3%
3	11人～15人	2	3.5%
4	16人～20人	2	3.5%
5	21人～25人	0	0.0%
6	26人以上	1	1.8%
	不明	18	31.6%
	全体	57	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	17	29.8%
2	6人～10人	13	22.8%
3	11人～15人	5	8.8%
4	16人～20人	6	10.5%
5	21人～25人	1	1.8%
6	26人以上	3	5.3%
	不明	12	21.1%
	全体	57	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	4	7.0%
2	6人～10人	8	14.0%
3	11人～15人	9	15.8%
4	16人～20人	15	26.3%
5	21人～25人	4	7.0%
6	26人以上	17	29.8%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表5-5. 入所児童数 (4歳)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	5人以下	4	7.0%
2	6人～10人	5	8.8%
3	11人～15人	6	10.5%
4	16人～20人	15	26.3%
5	21人～25人	7	12.3%
6	26人以上	19	33.3%
	不明	1	1.8%
	全体	57	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	5人以下	3	5.3%
2	6人～10人	6	10.5%
3	11人～15人	8	14.0%
4	16人～20人	4	7.0%
5	21人～25人	12	21.1%
6	26人以上	19	33.3%
	不明	5	8.8%
	全体	57	100.0%

表5-7. 入所児童数総合計

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	6人～10人	2	3.5%
2	11人～20人	3	5.3%
3	21人～30人	2	3.5%
4	31人～40人	6	10.5%
5	41人～50人	5	8.8%
6	51人～60人	7	12.3%
7	61人～70人	3	5.3%
8	71人～80人	8	14.0%
9	81人～90人	3	5.3%
10	91人～100人	3	5.3%
11	101人以上	15	26.3%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表6. 入所可能最低年月齢（歳）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1歳未満	31	54.4%
2	1歳	10	17.5%
3	2歳	4	7.0%
4	3歳	11	19.3%
5	4歳	1	1.8%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表7-1. 保育所開所時間

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	午前7時	41	71.9%
2	午前8時	16	28.1%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表7-2. 保育所閉所時間

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	午後4時	7	12.3%
2	午後5時	18	31.6%
3	午後6時	24	42.1%
4	午後7時	8	14.0%
	不明	0	0.0%
	全体	57	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	13	22.8%
2	障害児保育	42	73.7%
3	延長保育	26	45.6%
4	休日保育	0	0.0%
5	その他	4	7.0%
	不明	3	5.3%
	回答数合計	88	154.4%
	回答者数合計	57	100.0%

表9. 給食の施設外調理（年）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	昭和30年～	2	3.5%
2	昭和40年～	23	40.4%
3	昭和50年～	14	24.6%
4	昭和60年～	2	3.5%
5	平成元年～	2	3.5%
6	平成10年～	1	1.8%
	不明	13	22.8%
	全体	57	100.0%

表10. 調理委託施設はどこですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	学校給食センター	45	78.9%
2	共同調理場	3	5.3%
3	社会または児童福祉施設	0	0.0%
4	病院	0	0.0%
5	その他	8	14.0%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表11. 給食が施設外調理委託になったきっかけは何ですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市町村の方針で	51	89.5%
2	保育所（園）の方針で	4	7.0%
3	その他	0	0.0%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表11-1. 理由

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	園（所）児数が少ない（または減った）ため	3	5.5%
2	給食関係者の補充が困難なため	5	9.1%
3	人件費の節減により	31	56.4%
4	その他	15	27.3%
	不明	9	16.4%
	回答数合計	63	114.5%
	回答者数合計	55	100.0%

表12. 現在、保育所に配送されてくる食事はどれですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	調乳	0	0.0%
2	離乳食	8	14.0%
3	午前のおやつ	6	10.5%
4	昼食（1～2歳児食）	37	64.9%
5	昼食（3～5歳児食・完全給食）	34	59.6%
6	昼食（3～5歳児食・副食給食）	24	42.1%
7	午後のおやつ	14	24.6%
8	延長保育時のおやつまたは食事	1	1.8%
9	障害児への配慮食	0	0.0%
10	除去食（アトピー性皮膚炎・食物アレルギー児）	8	14.0%
11	下痢など病後の配慮食	0	0.0%
	不明	1	1.8%
	回答数合計	133	233.3%
	回答者数合計	57	100.0%

表13. 配送回数

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1回	49	86.0%
2	2回	6	10.5%
3	3回	1	1.8%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表14-1. どんな状態で配送されてきますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	一人分の弁当箱	1	1.8%
2	クラス分まとめて	27	47.4%
3	全体の分をまとめて	28	49.1%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表14-2. どんな容器が使われていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	プラスチック容器	7	12.3%
2	アルミ缶	36	63.2%
3	二重食缶	40	70.2%
4	その他	6	10.5%
	不明	1	1.8%
	回答数合計	90	157.9%
	回答者数合計	57	100.0%

表14-3. 料理別に区分されて配送されていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	区分してある	53	93.0%
2	区分していない	1	1.8%
3	時により区分していない	1	1.8%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表15. 貴保育所で食事を扱うためにどのような場所がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	検収場所	1	1.8%
2	食事の一時保管場所	13	22.8%
3	調理室	50	87.7%
4	その他	1	1.8%
	不明	2	3.5%
	回答数合計	67	117.5%
	回答者数合計	57	100.0%

表16. 保育所と調理委託施設の連携はどうですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よくとれている	47	82.5%
2	あまりとれていない	3	5.3%
3	どちらともいえない	6	10.5%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表17. 給食について保育所と調理委託施設と話し合いますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	定期的に行っている	44	77.2%
2	不定期であるが行っている	11	19.3%
3	あまり行っていない	1	1.8%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表17-1. 頻度について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	2週間に1回	0	0.0%
2	月に1回	24	43.6%
3	2～3月に1回	12	21.8%
4	年に1回	8	14.5%
5	その他	7	12.7%
	不明	4	7.3%
	全体	55	100.0%

表17-2-1. 話し合いに誰が参加しますか。(市町村)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	担当者	21	38.2%
2	栄養士	27	49.1%
3	その他	2	3.6%
	不明	14	25.5%
	回答数合計	64	116.4%
	回答者数合計	55	100.0%

表17-2-2. 話し合いに誰が参加しますか。(保育所)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所(園)長	29	52.7%
2	主任保育士	24	43.6%
3	保育士	9	16.4%
4	看護婦	0	0.0%
5	その他	2	3.6%
	不明	5	9.1%
	回答数合計	69	125.5%
	回答者数合計	55	100.0%

表17-2-3. 話し合いに誰が参加しますか。(委託施設)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	責任者	30	54.5%
2	栄養士	34	61.8%
3	調理員	14	25.5%
4	その他	0	0.0%
	不明	14	25.5%
		92	167.3%
	全体	55	100.0%

表17-3. どんな内容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）	16	29.1%
2	行事予定	17	30.9%
3	献立内容	51	92.7%
4	喫食状況	34	61.8%
5	個別対応	8	14.5%
6	栄養指導・食教育	23	41.8%
7	食事時間・配送	20	36.4%
8	衛生管理	38	69.1%
9	その他	0	0.0%
	不明	2	3.6%
	回答数合計	209	380.0%
	回答者数合計	55	100.0%

表18. 献立についてうかがいます。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市町村の栄養士が作成した献立により給食を行っている。	48	84.2%
2	保育所（園）で作った献立を調理委託先に渡している。	0	0.0%
3	調理委託先で作成している。	7	12.3%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表18-1. 保育所（園）では前もって献立に目を通していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	35	72.9%
2	いいえ	10	20.8%
	不明	3	6.3%
	全体	48	100.0%

表18-2. 献立は満足していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	4	57.1%
2	いいえ	3	42.9%
	不明	0	0.0%
	全体	7	100.0%

表18-2-1. 満足していないと答えた方はどんな点ですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	栄養量や食事量	2	66.7%
2	食品の使い方	2	66.7%
3	年齢対応ができていない	2	66.7%
4	献立の組み合わせ	3	100.0%
5	変化に乏しい	0	0.0%
6	味付け	0	0.0%
7	その他	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	9	300.0%
	回答者数合計	3	100.0%

表19-1. 離乳初期 (生後5～6月)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	9時	3	5.3%
2	10時	3	5.3%
3	11時	11	19.3%
4	12時	0	0.0%
5	13時	0	0.0%
6	14時	2	3.5%
7	15時	3	5.3%
8	16時	0	0.0%
9	17時	0	0.0%
10	18時	1	1.8%
11	給食を行っていない 不明	0 44	0.0% 77.2%
	回答数合計	#REF!	#REF!
	回答者数合計	57	100.0%

表19-2. 離乳中期 (生後7～8月)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	9時	4	7.0%
2	10時	4	7.0%
3	11時	11	19.3%
4	12時	1	1.8%
5	13時	0	0.0%
6	14時	2	3.5%
7	15時	3	5.3%
8	16時	1	1.8%
9	17時	0	0.0%
10	18時	1	1.8%
11	19時	0	0.0%
12	給食を行っていない 不明	0 42	0.0% 73.7%
	回答数合計	69	121.1
	回答者数合計	57	100.0%

表19-3. 離乳後期 (生後9～11月)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	9時	3	5.3%
2	10時	5	8.8%
3	11時	12	21.1%
4	12時	1	1.8%
5	13時	0	0.0%
6	14時	2	3.5%
7	15時	4	7.0%
8	16時	1	1.8%
9	17時	0	0.0%
10	18時	1	1.8%
11	19時	0	0.0%
12	給食を行っていない 不明	0 41	0.0% 71.9%
	回答数合計	70	122.8%
	回答者数合計	57	100.0%

表19-4. 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	14	24.6%
2	10時	25	43.9%
3	11時	1	1.8%
4	給食を行っていない	1	1.8%
	不明	16	28.1%
	全体	57	100.0%

表19-5. 1～2歳児の昼食

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	10時	3	5.3%
2	11時	31	54.4%
3	12時	8	14.0%
4	13時	0	0.0%
5	14時	1	1.8%
6	給食を行っていない	0	0.0%
	不明	14	24.6%
	全体	57	100.0%

表19-6. 1～2歳児の午後のおやつ

No.	カテゴリー名	件数	割合
6	14時	9	15.8%
7	15時	32	56.1%
12	給食を行っていない	0	0.0%
	不明	16	28.2%
	全体	57	100.0%

表19-7. 3～5歳児の昼食

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	11時	26	45.6%
2	12時	30	52.6%
3	13時	0	0.0%
4	14時	1	1.8%
5	給食を行っていない	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表19-8. 3～5歳児の午後のおやつ

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	13時	1	1.8%
2	14時	11	19.3%
3	15時	43	75.4%
4	給食を行っていない	0	0.0%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表20. 決まった時間以外に給食を提供することはありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ある	25	43.9%
2	ない	32	56.1%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表20-1. どんなどきですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	眠ってしまった時	25	100.0%
2	食べようとしない時	7	28.0%
3	遅れてきた時	12	48.0%
4	その他	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	44	176.0%
	回答者数合計	25	100.0%

表21. 盛り付けの仕方はどのようにしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	一定量盛り付ける	11	19.3%
2	子どもの状況により盛り付け量を変える	52	91.2%
3	子どもが主体的に盛り付けることも (バイキング方式)	6	10.5%
4	お代わりを用意する	37	64.9%
5	その他	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	106	186.0%
	回答者数合計	57	100.0%

表22-1. 残食調査をしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	40	70.2%
2	いいえ	16	28.1%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表22-2. 主にどんな料理 (食品) を残しますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有	44	77.2%
2	記入無	13	22.8%
	全体	57	100.0%

表22-3. もし、残した場合、どんな理由が考えられますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	おいしくない	10	17.5%
2	味付け	21	36.8%
3	年齢にあっていない	16	28.1%
4	適温でない	0	0.0%
5	献立・使用食品に変化がない	4	7.0%
6	その他	23	40.4%
	不明	6	10.5%
	回答数合計	80	140.4%
	回答者数合計	57	100.0%

表23. 給食日誌 (検食簿) を整備していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	54	94.7%
2	いいえ	3	5.3%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表23-1. 誰が担当していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所（園）長	27	50.0%
2	主任保育士	18	33.3%
3	保育士	16	29.6%
4	看護婦	0	0.0%
5	その他	9	16.7%
	不明	1	1.9%
	回答数合計	71	131.5%
	回答者数合計	54	100.0%

表23-2. 内容は

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	献立名	39	72.2%
2	喫食数	20	37.0%
3	喫食時間	27	50.0%
4	食事量の適否	37	68.5%
5	献立の組み合わせの適否	26	48.1%
6	味付けの適否	45	83.3%
7	喫食状況	32	59.3%
8	特別な対応食	3	5.6%
9	その他	11	20.4%
	不明	1	1.9%
	回答数合計	241	446.3%
	回答者数合計	54	100.0%

表24. 子どもの嗜好傾向を把握（嗜好調査など）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	14	24.6%
2	不定期であるが行っている	23	40.4%
3	殆ど行っていない	19	33.3%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表24-1

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	調理委託施設に結果を知らせている	34	91.9%
2	殆ど知らせることはない	1	2.7%
	不明	2	5.4%
	全体	37	100.0%

表25. 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	27	47.4%
2	いいえ	26	45.6%
	不明	4	7.0%
	全体	57	100.0%

表25-1. 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	13	48.1%
2	いいえ	9	33.3%
	不明	5	18.5%
	全体	27	100.0%

表SQ25-2. 食事計画と給食を連動させていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	19	70.4%
2	いいえ	3	11.1%
	不明	5	18.5%
	全体	27	100.0%

表26. 施設外調理委託を行っている、保育と給食を連動させにくいですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	11	19.3%
2	いいえ	24	42.1%
3	どちらともいえない	18	31.6%
	不明	4	7.0%
	全体	57	100.0%

表27. 子どもへの食教育を行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よく行う	20	35.1%
2	時々行う	36	63.2%
3	行わない	0	0.0%
	不明	1	1.8%
	全体	57	100.0%

表27-1. 方法

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	食事やおやつの時に話をする	50	89.3%
2	行事食を通して	24	42.9%
3	職員が媒体を作って	11	19.6%
4	ゲームなどの遊びを通して	15	26.8%
5	菜園活動を通して	30	53.6%
6	特別なカリキュラムを作って	4	7.1%
7	野外活動	7	12.5%
8	調理保育	20	35.7%
9	その他	3	5.4%
	不明	1	1.8%
	回答数合計	165	294.6%
	回答者数合計	56	100.0%

表27-2. 効果

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	効果はかなり見られる	26	46.4%
2	あまり見られない	1	1.8%
3	どちらともいえない	26	46.4%
4	その他	1	1.8%
	不明	2	3.6%
	回答数合計	56	100.0%
	回答者数合計	56	100.0%

表28. 施設外調理委託を行っている、子どもへの食教育を行いにくいですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	8	14.0%
2	いいえ	28	49.1%
3	どちらともいえない	19	33.3%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表29. 食事について、家庭と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	38	66.7%
2	時々とっている	19	33.3%
3	あまりとっていない	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	57	100.0%

表29-1. 方法

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	連絡帳	27	47.4%
2	個別の話し合い（送迎時など）	42	73.7%
3	園便り・給食便り	41	71.9%
4	献立表の配布	52	91.2%
5	毎日の食事の見本	12	21.1%
6	会合（保護者会・懇談会・給食参観など）	32	56.1%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	206	361.4%
	回答者数合計	57	100.0%

表30. 施設外調理委託を行っている場合、保護者への「食」の啓蒙を行いにくいですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	6	10.5%
2	いいえ	32	56.1%
3	どちらともいえない	16	28.1%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表31. 離乳食の献立はどこで作っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市町村の栄養士	14	53.9%
2	保育所の（園）の職員	5	19.2%
3	調理委託先の栄養士	0	0.0%
4	調理委託先の調理師・調理員	0	0.0%
5	その他	2	7.7%
	不明	5	19.2%
	全体	26	100.0%

表32. 離乳食の盛り付けについてうかがいます。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	盛り付けられて配送されてくる	0	0.0%
2	保育所（園）で盛り付ける	19	73.1%
3	その他	0	0.0%
	不明	7	26.9%
	全体	26	100.0%

表33. 離乳食は適切に調理されていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	13	50.0%
2	いいえ	5	19.2%
	不明	8	30.8%
	全体	26	100.0%

表33-1.

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	月齢対応が難しい	3	60.0%
2	個別対応が出来ず、画一的である	1	20.0%
3	栄養量・栄養バランスが心配	0	0.0%
4	調理形態が適切でない	1	20.0%
5	食品の使い方が気になる	0	0.0%
6	味が乳児に不向きなことがある	1	20.0%
7	ベビーフードが多い	0	0.0%
8	適温の対応が難しい	0	0.0%
9	衛生的に気にかかる	0	0.0%
10	その他	2	40.0%
	不明	0	0.0%
	回答者数合計	8	160.0%
	回答数合計	5	100.0%

表34. 食事の時に子どもが眠ってしまった場合の食事の対応についてうかがいます。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	冷蔵庫に保管し、起きた時に再加熱して与える。	15	57.7%
2	時間の長短に関わらず処分し起きた時にベビーフードを。	1	3.8%
3	起きた時にミルクや牛乳、お菓子で対応する。	2	7.7%
4	次の授乳、離乳食、おやつまで待たせることが多い。	0	0.0%
	不明	8	30.8%
	全体	26	100.0%

表34-1. どれくらいの時間内まで対応しますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	30分未満	3	20.0%
2	30～60分未満	7	46.7%
3	1～2時間未満	4	26.7%
4	その他	0	0.0%
	不明	1	6.7%
	全体	15	100.0%

表35. 離乳食について保育所と調理委託施設と連携はとれていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よくとれている	7	26.9%
2	あまりとれていない	5	19.2%
3	どちらともいえない	3	11.5%
	不明	11	42.4%
	全体	26	100.0%

表36. アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児への給食の対応を行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	現在、除去食を供与している	14	53.8%
2	患児が入所している時は対応するが、現在は該当者なし	10	38.5%
3	特別な対応は行っていない	2	7.7%
	全体	26	100.0%