

表37. アトピー性皮膚炎、食物アレルギー児への除去食実施の判断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。	19	73.1%
2	〃、主治医より診断書を提供してもらう。	4	15.4%
3	〃、嘱託医の了解の上で実施する。	0	0.0%
4	〃、主治医より診断書の提出、嘱託医の了解を得て実施。	2	7.7%
	不明	1	3.8%
	全体	26	100.0%

表38. 除去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	12	46.2%
2	保育所（園）の職員	7	26.9%
3	調理委託施設の栄養士	1	3.8%
4	調理委託施設の調理師・調理員	0	0.0%
5	その他	4	15.4%
	不明	2	7.7%
	全体	26	100.0%

表38-1. 毎日の除去食の確認は誰が行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所（園）長	2	7.7%
2	主任保育士	2	7.7%
3	保育士（担任）	18	69.2%
4	看護婦	1	3.8%
5	その他	2	7.7%
6	時の行っていない	0	0.0%
	不明	1	3.8%
	全体	26	100.0%

表39. 除去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	12	46.2%
2	あまりとれていない	6	23.1%
3	どちらともいえない	5	19.2%
	不明	3	11.5%
	全体	26	100.0%

表40. 除去食についてうかがいます。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	すべて調理委託施設で調理している。	4	15.4%
2	できる範囲で用意し、困難な場合には家庭から持参。	7	26.9%
3	保育所で食べられる献立のみで、その他は家庭から持参。	13	50.0%
4	家庭から殆ど持参してもらう。	1	3.8%
	不明	1	3.8%
	全体	26	100.0%

表40-1. 除去食は適正に調理されていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	8	72.7%
2	いいえ	0	0.0%
3	どちらともいえない	2	18.2%
4	わからない	0	0.0%
	不明	1	9.1%
	全体	11	100.0%

表41 下痢など病気回復期で食事への配慮が必要な場合、どのように対応していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	登園後直ちに連絡すれば、その日の食事の変更はできる	2	3.5%
2	いつもの食事から適切なものだけを与える（変更は無理）	41	71.9%
3	保育所で調理している	3	5.3%
4	家庭から弁当を持参してもらう	1	1.8%
5	その他	4	7.0%
	不明	6	10.5%
	全体	57	100.0%

表42. 現在の給食の方法に問題がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	特に問題はない	26	45.6%
2	問題を感じている	29	50.9%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表42-1. どのような点に問題を感じますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	十分な栄養管理ができていない。	1	3.4%
2	十分な衛生管理ができていない。	2	6.9%
3	適温給食ができていない。	3	10.3%
4	年齢や個別に対応した食事の提供が行えない。	18	62.1%
5	除去食、病後の対応などがきめ細かく、迅速にできない。	11	37.9%
6	調理する過程や担当者の働く姿を見せることが出来ない。	17	58.6%
7	状況に応じて調理法や盛り付けの工夫を自由に行えない。	6	20.7%
8	子どもの希望を献立に反映できない。	12	41.4%
9	保育中の「食」の位置付けが弱くなっている。	9	31.0%
10	保育計画に食事のテーマを自由にいれることが難しい。	4	13.8%
11	保育所で食教育を行っていく。	0	0.0%
12	行事食を取り入れにくい。	7	24.1%
13	菜園活動や調理保育と結びつけにくい。	10	34.5%
14	子ども達の手伝い活動を行えない。	5	17.2%
15	子どもが作る人との関わりが持てず、気にかかる。	13	44.8%
16	保護者の給食参観、試食会の開催を行っていく。	3	10.3%
17	保護者の子どもの栄養・食生活に対する認識が低下する。	2	6.9%
18	保護者の給食参観、試食会の開催などを行っていく。	2	6.9%
19	地域に向けての情報の発信地になりにくい。	3	10.3%
20	その他	4	13.8%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	132	455.2%
	回答者数合計	29	100.0%

表43. 子どもにとって望ましい保育所給食の在り方をお答えください。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所の給食担当職員が、保育所で給食を調理する形式	48	84.2%
2	外部の給食関係者が所内の給食室を使って調理する形式	2	3.5%
3	給食センター等、給食を作る施設外調理委託形式	5	8.8%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表44. 施設外調理施設における給食についての総合的な問題点や今後の課題

番号	都道府県名	保育所名	保育所名	公立・私立	今後の給食の在り方(注)	保育所給食についての総合的な問題点や今後の課題
1	千葉	A保育所	公立	公立	3	給食の在り方は一長一短で迷う。どうすることが子どもにとって一番よい方法なのか、また考えてみたいが、公立のため市の方針が強いので...
2	石川	A保育園	公立	公立	1	学校給食と同じなで幼児向きでない献立のこともあるが、皿数(3皿)は十分である。また、栄養・衛生面での十分な配慮や、適温で食べられるという長所もある。しかし、アレルギーなど食事制限(除去食)がある場合の個人的な対応は難しい。
3	福井	A保育所	公立	公立	1	衛生面・安全性などの連携や、ある程度の献立改善はできている。しかし、給食施設が子どもたちの生活の場にならないことは、食育に影響すると思う。
4		B保育所	公立	公立	1	0~1歳児の食事や除去食への対応が困難。自園給食が理想だが、財政的に無理(人件費がかかりすぎる)。
5		C保育所	公立	公立	1	インスタント食品や外食産業が氾濫している時代だからこそ、本物の食事・心のこもった食事を与える意義は大きい。家庭から本来の食事が失われつつあるので、保育所で幼児期からそのような食事を与えることは、人間性を養う上でも大切。食に合理性をあてはめるのはおかし。
6	山梨	A保育所	公立	公立	3	町内4つの保育所とも給食センターに委託。
7	岐阜	A保育園	公立	公立	1	学校給食センターとの連絡体制はできており、栄養バランスもよく、適温給食もなされている。しかし、除去食や行事食、手作りおやつへの対応が課題となっている。
8		B保育園	公立	公立	1	経費・安全管理での問題あり。
9		C保育所	公立	公立	1	アレルギー体質の子どもへの対応が難しくなっている。
10	愛知	A保育園	公立	公立	1	経費削減のためセンター給食になったが、子どもの真の福祉を考えると、園内で作るほうが望ましい。
11		B保育園	公立	公立	1	正職員の人員削減。園児数の増加に伴い、食器の取り扱いがうまくできず(消毒・洗浄)、使用する食器の数が減少している(デザートが減る)。
12		C保育園	公立	公立	1	除去食への対応ができず、アレルギーのある子どもは家庭から弁当持参。親の考えも受け入れていけるよう努力していきたい。
13	三重	A保育所	公立	公立	1	学校給食と同じ給食センターであるため、献立や調理法が子ども向きでないことがある(切り方が大きかったり、揚げ物が硬かったりする)。
14	大阪	A保育園	公立	公立	1	食べることに大切さや楽しさを、食育と保育の連携の中で教えていきたい。また、地域の人たちにも食べることに大切さをわかってもらいたい。
15	兵庫	A保育所	公立	公立	1	給食については問題なし。田舎であるにもかかわらず野菜嫌いの子どもが多いのは、家庭の食事が、外食や市販の惣菜になりがちだからか。

16	広島	A保育所	公立	1	子どもたちの生活の場に給食設備があり、調理のにおいをかぎながら給食を楽しみに待って食すのが理想だが、それができない。
17		B保育所	公立	1	現在給食センターは新築中で、機械・衛生設備等も取り入れられるとのこと、村の期待も大きい。学校が休みのときは、保育所内の調理室(下処理室もある)で調理しているが、匂いがして子どもたちも楽しみに行っている。どちらも全員が細菌検査を受け、保健所から何か指摘があれば改善し、衛生には細心の注意を払っている。
18	徳島	A保育園	公立	1	食育等いろいろな点で自園給食を希望するが、設備が不十分。町に働きかけるも町財政も困窮、合併等町の変革を待つのみ。

(注)

- 1 保育所の給食担当職員が、保育所で給食を調理する形式
- 2 外部の給食関係者が保育所の給食室を使って調理する形式
- 3 給食センター等、給食を作る施設外調理委託形式

## 施設外調理委託施設方式（センター方式）による保育所給食の実態

### 【実態調査】

#### 報告2. 調理委託先施設の衛生管理の実態

分担研究者	太田 和枝	女子栄養大学給食管理研究室教授
研究協力者	水野 清子	日本子ども家庭総合研究所栄養担当部長
	春日 文子	国立感染症研究所主任研究員
	堀端 薫	女子栄養大学給食管理研究室専任講師

#### 研究要旨

保育所における、望ましい給食のあり方を検討することを目的に、施設外調理業務委託施設を対象にアンケートによる実態調査を試みた。本報告は、分担部分である調理委託施設の衛生管理について、調査結果を分析した。有効回答数は57施設、記入者は所（園）長が81%、主任保育士が14%であった。

施設外委託施設について「チェックをしている」が53%、そのうちチェックを「所長」がする施設が53%、施設の業務内容、規模、従業員数などに関しては、ほぼ把握していた。委託施設の衛生状態に関しては、100%の施設が「衛生管理体制がしっかりしていて安心して委託できる」と答えていた。委託施設から衛生検査結果の報告は「受けている」が30%、委託契約書に衛生に関する内容が盛り込まれているかに関しては「不明」が53%「わからない」が33%であった。委託施設からの配送に関しては、「ルートを知っている」が74%、配送所要時間は「1～30分」が65%、配送車は「常温車」が65%であった。配送時の温度計測をしていると答えた施設は28%であった。

#### A. 研究目的

業務の効率化、合理化を目的にアウトソーシングが進められている現在、集団給食においても、調理業務の委託化、集中化は避けられない状況である。保育所においても、平成10年から、当該施設における調理業務の委託化が認められ、業務に関する指導内容が示された。しかし、施設外調理委託に関しては認められず、現在検討中である。施設外における調理業務は、食材の管理、調理工程の管理、配送時の品質管理など、施設内調理に比較し管理が徹底されにくい。問題発生時の対応、責任の所在なども困難である。ことに、衛生安全面の管理は重要である。

本研究は、施設外調理業務委託を行なっている保育所を対象に、委託施設の衛生状況や配送過程での管理の実態について調査し、施設外調理業務委託の問題点や管理のあり方について衛生管理の視点から検討する。

#### B. 研究方法

調査対象施設は57施設、調査時期、調査方法は前報と同様である。

分担部分である委託施設の衛生管理に関する調査内容は、次のとおりである。

1. 調理業務委託施設の把握
2. 委託施設の衛生管理状況
3. 委託施設の管理の実態
4. 配送過程における衛生管理

#### C. 研究結果

##### 1. 調理業務委託施設の把握

- ① 委託施設のチェック：「している」が30施設（52.6%）、「していない」が19施設（33.3%）、「不明」が8施設（14.0%）であった（表1）。チェックしていると答えた30施設のチェック担当者をみると「所（園）長」16施設（53.3%）、「主任保育士または

保育士」が4施設(13.3%)、「その他」10施設(33.3%)であった(表1-1)。

- ② **委託施設の受託状況**：調査保育園以外の受託については「している」が28施設(93.3%)、「していない」「不明」が各々1施設(3.3%)であった(表1-2)。委託施設が受託している施設の種別は、「保育園専門」が7施設(25.0%)で、残り50施設は「学校給食」22施設(78.6%)、「幼稚園給食」12施設(42.9%)、「一般の弁当」5施設(17.9%)、「福祉施設給食」「病院給食」「社員食堂」が各々1施設(3.6%)であった(表1-2-1)。
- ③ **委託施設の一日の調理食数**：「1~500食」が7施設(23.3%)、「3001食以上」が6施設(20.0%)、「1001~2000食」が4施設(13.3%)、「2001~3000食」が2施設(6.7%)であった。調理食数が「わからない」9施設(30.0%)、「不明」が1施設(3.3%)で、1/3の施設は委託施設の規模を把握していなかった(表1-3-1)。
- ④ **委託施設で働く従業員数**：委託施設の従業員数は23施設(76.7%)が回答し、「わからない」が5施設(16.7%)、「不明」が2施設(6.7%)であった(表1-4)。回答した施設では、「10人以下」が9施設(30.0%)、「11~30人」が11施設(36.6%)、「31人以上」が3施設(10.0%)であった(表1-4-1)。

## 2. 委託施設の衛生状況について

- ① **調理作業の衛生**：「衛生的だと思う」と回答したところが、29施設(96.7%)であり、「衛生的ではない」あるいは「わからない」と答えた施設はなかった(表1-5)。
- ② **調理室の床**：「ウエットシステム」が16施設(33.3%)、「ドライシステム」2施設(6.7%)、「わからない」9施設(30.0%)、「不明」施設(10.0%)であった(表1-6)。
- ③ **清潔区域と不潔区域の区分**：「区分されている」25施設(83.3%)、「区分されていない」1施設(3.3%)、「わからない」4施設(13.3%)であった(表1-7)。
- ④ **配送容器などの洗浄、消毒、保管の衛生的取り扱い**：「衛生的」30施設(100.0%)であった(表1-8)。
- ⑤ **衛生管理体制について**：30施設(100.0%)

の施設が「しっかりしていて安心して委託できる」と答えていた(表1-9)。

## 3. 委託施設の管理の実態

- ① **衛生検査結果の報告**：衛生検査結果について「受けていない」20施設(35.1%)、「報告を受けている」17施設(29.8%)、「わからない」「不明」が各10施設(17.5%)であった(表2)。報告を受けていると回答した施設の報告元は、「委託施設から直接」9施設(52.9%)、「市町村の担当主幹課を通して」4施設(23.5%)であった(表2-1)。また、報告が「定期的である」8施設(47.1%)、「定期的ではない」5施設(29.4%)であった(表2-2)。定期的に受けている施設の報告頻度は、「月1回」3施設(37.5%)、「年2~3回」1施設(12.5%)、「不明」4施設(50.0%)であった(表2-2-1)。報告内容は、「保健所の衛生検査結果」、「問題点の発生状況」、「人の配置」、「給食室の環境」、「冷蔵庫の温度」などであった(表2-3)。
  - ② **委託契約書における衛生管理**：委託契約書に衛生に関する内容が十分盛り込まれているかについて、「十分である」8施設(14.0%)、「わからない」19施設(33.3%)、「不明」30施設(52.6%)であった(表3)。また、契約書に不備な点、気になる点に関しての記載は見られなかった(表3-1)。
  - ③ **衛生上の問題発生状況**：いままでに衛生上の問題発生の有無については、「ある」5施設(8.8%)、「無し」46施設(80.7%)、「不明」6施設(10.5%)であった(表4-1)。発生した場合の内容としては、「ビニール袋片」、「ナイロンの切れ端」、「異物の混入」であった(表4-1)。
  - ④ **食品衛生上で懸念することの有無**：「無し」45施設(78.9%)、「ある」2施設(3.5%)、「不明」10施設(17.5%)であった(表5)。「ある」の内容は「配達後、短時間で食事ができるようにする」であった(表5-1)。
- ## 4. 配送時における衛生管理
- ① **配送ルート**：製造してからの保育所までの配送ルートについて「知っている」42施設(73.7%)、「知らない」11施設(19.3%)、「不明」4施設(7.0%)であった(表6-1)。
  - ② **配送所要時間**：加熱終了後、保育所到着ま

での時間について「把握している」40施設(70.2%)、「わからない」8施設(14.0%)、「不明」9施設(15.8%)であった(表6-2-1)。配送所要時間については、「1~30分」26施設(65.0%)、「31~60分」12施設(30.0%)、「91~180分」2施設(5.0%)であった(表6-2-1)。

- ③ **配送車、配送者**：いつも一定であるかについては「一定」48施設(84.2%)、「不定」1施設(1.8%)、「わからない」2施設(3.5%)「不明」6施設(10.5%)であった(表6-3)。
- ④ **配送車の種別**：「常温車」37施設(64.9%)、「保冷車」8施設(14.0%)、「冷蔵車」3施設(5.3%)であり、「わからない」「不明」が15.8%であった(表6-4)。保冷車または、冷蔵車でない場合は、冷蔵の必要な食品は保冷ボックスに入れられているかについては、「はい」29施設(50.9%)、「いいえ」16施設(28.1%)、「不明」12施設(21.1%)であった(表6-11)。
- ⑤ **配送車の清掃**：配送車の清掃は「毎日なされている」35施設(61.4%)、「わからない」13施設(22.8%)、「不明」8施設(14.0%)であった(表6-5)。
- ⑥ **配送車の構造**：配送車に土足でのぼらなくても荷物の積み卸しができる構造かについては、「はい」23施設(40.4%)、「いいえ」22施設(38.6%)、「わからない」2施設(3.5%)、「不明」10施設(17.5%)であった(表6-6)。
- ⑦ **配送容器の構造と洗浄**：配送容器は容易に洗浄できる構造かについては、「はい」48施設(84.2%)、「不明」9施設(15.8%)であった。容器の洗浄は毎日しているかについては「はい」45施設(78.9%)、「いいえ」2施設(3.5%)、「わからない・不明」10施設(17.6%)であった(表6-8)。
- ⑧ **配送時の食品の温度計測**：配送時に食品ごとの温度を計測しているかについては、「いいえ」29施設(50.9%)、「はい」16施設(28.1%)、「不明」12施設(21.1%)であった(表6-10)。
- ⑨ **配送車の混載の有無**：配送車に食材や食器の他に載せているものがあるかについて

は、「いいえ」44施設(77.1%)、「はい」1施設(1.8%)、「わからない・不明」12施設(21.0%)であった(表6-7)。また、未調理食品と調理品と一緒に配送されているかについては、「はい」29施設(50.9%)、「いいえ」20施設(35.1%)であった(表6-12)。未調理品と調理品とが相互汚染しないような対策がとられているかについては、「はい」45施設(78.9%)、「不明」11施設(19.3%)であった(表6-13)。

- ⑩ **昼食以外のおやつ類やデザート**の配送：「配送されている」20施設(35.1%)、「いいえ」29施設(50.9%)、「不明」8施設(14.0%)であった(表6-14)。

## D. 考察

### 1. 調理業務委託施設の管理

各保育所が直接委託施設をチェックしている施設は約50%と低く、その内78.9%が同じ市町村で運営する学校給食センターに調理業務を委託しているため、チェックの必要性を感じていないように見受けられた。

前報で、81%の施設が調理委託施設との連携はよくとれている、また、月に1回程度の定期的な話し合いの場が持たれている、話し合いに参加しているとしながらも、調理数や従業員数など、保育所側の委託施設の運営状況に対する関心度は低いものと考えられる。

### 2. 委託施設の衛生管理状況

調理業務委託施設について、作業の衛生状態が良好なこと、清潔不潔区分が分離されていること、食器の洗浄、消毒保管の衛生的な取り扱いなど、100%の施設で衛生管理体制がしっかりしていて、安心して委託できると答えている。

共同調理場などの大規模給食施設は、市町村の主管課の指導に加え、学校給食の衛生管理マニュアル、大量調理施設の衛生管理マニュアル、保健所の検査や指導などにより衛生管理体制が徹底していることが推察できる。

### 3. 委託施設の管理の実態

保育園が委託施設に対して適切な管理を実施しているかは、衛生管理の面からも大切である。今回の調査では、衛生検査結果の報告はできているか、委託契約書に衛生管理事項が十分盛り込まれているか、今までに衛生上の問題発生はなかった

かなど、衛生管理上の重要事項について設問した。衛生検査の報告に関しては、報告を受けている施設は30%と低く、70%の施設がうけていない、分からない、不明であった。を受けている施設においても定期的に受けている施設、委託施設から直接を受けている施設は半数と少ない。定期的な報告は必要であり、報告書を確認して初めて管理をしていることになる。

委託契約書に関しては、衛生に関する内容が十分で有る施設が14%と低く、半数以上が、分からない、不明と答えている。委託時に契約書を交わすことは市町村の主管課がされているとは思いますが、内容に関しては保育所側も把握する必要がある。一般には、契約は1年で更新される。同じ市町村内での契約で安心していることもあるが、契約内容に関しては、定期的な更新、検討が必要である。特に衛生に関する記載は、明確にしておくことが必要である。

衛生上の問題発生に関しては、少数例ではあるが、異物混入などの事故が発生している。保育園児では、異物混入に関しても見分けることが難しいであろうし、目に見えない病原菌の汚染物質が混入する恐れもある。委託施設の衛生管理に関するチェックは元より、納品時の検収も綿密にする必要がある。検収に関するマニュアルや、チェックシステムの活用、担当者の教育なども徹底することが必要である。

食品衛生上の懸念に関しては、あると答えた施設が3.5%あった。その内容は配達後の喫食までの時間を短時間にするものがあげられていた。調理後、配達までの時間、納品後の取り扱い時間或いは取り扱い方法に関しても、2時間以内とされているが、確認が必要と思われる。

#### 4. 配送時における衛生管理

施設外調理業務委託においては、調理過程での衛生管理に加え、調理終了後から配送、納品に至る間の時間、温度管理が衛生管理上最も重要である。そのためには保育所までのルートと所要時間、他施設との混載の有無、配送車、配送者、配送容器、委託食事内容、温度管理は十分把握しておく必要がある。

今回の調査では、いずれの事項に関してもわからない、不明と答えた施設が多く見られた。中でも、配送所要時間は、「わからない」、「不明」が約30%あり、配送車の種別や構造については認識し

ている施設が少ない。加熱終了後から到着までの時間が1時間以上の施設があるが、ルートの見直しや配送方法の見直しが必要である。配送車は常温車が多く、さらに保冷ボックスを使用していない施設は、冷菜やフルーツ、デザートなどについての温度管理が必要になる。納品時に温度測定をしている施設も少ないので、食品別、温度帯別に検収時のマニュアルや記録についての検討が必要である。

#### E. まとめ

施設外調理業務委託施設を対象に、衛生管理の実態について調査し、考察した。

調査施設の大部分が公立であり、市町村の方針で委託が決められ、給食全般の管理を市町村栄養士が行っている。したがって、施設外委託に関して問題意識も持たず安心して任せていることが考えられる。施設内調理と異なり、委託する場合の重要要件である委託施設の業務内容や衛生管理状況などの定期的なチェック、衛生検査結果の報告、契約書の記載事項などに関しては、保育所側でも把握しておく必要がある。また、配送時の衛生管理に関しても、T-T-T (time-temperature tolerances 時間-温度・許容限度)を取り入れたマニュアル化やチェックシステムの研究が課題となる。

施設外委託においては、病院の院外調理システムに見られるように、クックチルシステムの導入も視野に入れて、調理の効率化とともに、調理後の料理の品質保持を如何にするかの検討が必要となる。病院の院外調理の導入に際しては、HACCPシステムの遵守など衛生管理面ではハード、ソフトの両面から厳しい条件が課せられている。

児童の発育段階や健康状態に応じた栄養管理を必要とする保育園給食は、質、量、形態とも多岐に亘り、ことに免疫機能の未成熟な乳幼児に対しては、調理段階での衛生的配慮は不可欠である。保育所は、栄養・衛生に関する専門家である栄養士・管理栄養士の配置が義務づけられていないため、市町村の栄養士・管理栄養士が数カ所の施設を管理しているが、日々の管理は所長または主任保育士が行っている状態である。

今回の調査では、施設外委託を30数年行われている施設が多いにも関わらず、設問に対し、わからない、不明の回答が多く見られた。委託施設



の調理段階での衛生状況の把握や、調理後、配送、盛りつけを経て園児の口に入るまでの食事の衛生管理に関して、管理の必要性を理解し実践するためのマニュアルや、教育に関する研究の必要性を

感じた。

今後、訪問調査などを通し実態を把握するとともに、衛生的にも安全な保育園給食のあり方について検討を進めたい。

表1. 施設外調理委託施設についてチェックをしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	30	52.6%
2	いいえ	19	33.3%
	不明	8	14.0%
	全体	57	100.0%

表SQ1-1. チェックは主に誰がしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所（園）長	16	53.3%
2	主任保育士	3	10.0%
3	保育士	1	3.3%
4	看護婦	0	0.0%
5	その他	10	33.3%
	不明	0	0.0%
	全体	30	100.0%

表SQ1-2. その施設は貴所（園）の他にも給食の受託をしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	している	28	93.3%
2	していない	1	3.3%
3	わからない	0	0.0%
	不明	1	3.3%
	全体	30	100.0%

表SQ1-2-1. 受託している他の施設はどれですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所専門	7	25.0%
2	学校給食	22	78.6%
3	福祉施設給食	1	3.6%
4	病院給食	1	3.6%
5	幼稚園給食	12	42.9%
6	社員食堂	1	3.6%
7	一般の弁当業者	5	17.9%
8	惣菜店	0	0.0%
9	その他	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	回答数合計	49	175.0%
	回答者数合計	28	100.0%

表SQ1-3. 施設全体の調理食数は1日どれくらいですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	回答あり	20	66.7%
2	わからない	9	30.0%
	不明	1	3.3%
	全体	30	100.0%

表SQ1-3-1. 一日の調理食数(回数)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～500食	7	23.3%
2	501～1000食	1	3.3%
3	1001～2000食	4	13.3%
4	2001～3000食	2	6.7%
5	3001食以上	6	20.0%
	わからない	9	30.0%
	不明	1	3.3%
	全体	30	100.0%

表SQ1-4. 何人が働いていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	回答あり	23	76.7%
2	わからない	5	16.7%
	不明	2	6.7%
	全体	30	100.0%

表SQ1-4-1. 何人が働いてるか(人数)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	5人以下	3	10.0%
2	6～10人	6	20.0%
3	11～20人	4	13.3%
4	21～30人	7	23.3%
5	31人以上	3	10.0%
	わからない	5	16.7%
	不明	2	6.7%
	全体	30	100.0%

表SQ1-5. 調理作業は衛生的に行われていましたか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	衛生的だと思う	29	96.7%
2	あまり衛生的ではない	0	0.0%
3	わからない	0	0.0%
	不明	1	3.3%
	全体	30	100.0%

表SQ1-6. 調理室の床の状態は

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ドライシステム	2	6.7%
2	ウェットシステム	16	53.3%
3	わからない	9	30.0%
	不明	3	10.0%
	全体	30	100.0%

表SQ1-7. 清潔区域と非清潔区域は区分されていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	25	83.3%
2	いいえ	1	3.3%
3	わからない	4	13.3%
	不明	0	0.0%
	全体	30	100.0%

表SQ1-8. 配送容器などの洗浄、消毒、保管は衛生的でしたか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	30	100.0%
2	いいえ	0	0.0%
3	わからない	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	30	100.0%

表SQ1-9. 衛生管理体制はしっかりしていて、安心して委託できますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	30	100.0%
2	いいえ	0	0.0%
3	わからない	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	30	100.0%

表2. 調理委託施設から衛生検査の結果を受けていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	受けている	17	29.8%
2	受けていない	20	35.1%
3	わからない	10	17.5%
	不明	10	17.5%
	全体	57	100.0%

表SQ2-1. 受けている場合はどこからですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	調理施設から直接	9	52.9%
2	市町村の担当主管課を通して	4	23.5%
3	その他	1	5.9%
	不明	3	17.6%
	全体	17	100.0%

表SQ2-2. 報告は定期的にされていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	定期的である	8	47.1%
2	定期的ではない	5	29.4%
	不明	4	23.5%
	全体	17	100.0%

表SQ2-2-1.

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	月1回	3	37.5%
2	年1回	0	0.0%
3	年2～3回	1	12.5%
	不明	4	50.0%
	全体	8	100.0%

表SQ2-3. 報告内容はどんなことですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有	9	52.9%
2	記入無	8	47.1%
	全体	17	100.0%

表SQ2-3. (別表) 報告内容はどんなことですか。わかる範囲でお書きください。

・冷蔵庫の温度・給食室の環境・衛生面等
・抜き打ちでの食品の品質検査
・衛生検査施設の立ち入り検査報告など
・衛生面・人の配置
・保育所給食の衛生面には最善の気遣いをしておられ、不利(トラブル)があるとすぐに連絡が入り、その他は調理員を通して聞く。すべて記録されている。
・保健所の立ち入り検査等
・保健所検査結果
・検査結果 保育所施設・職員で気をつけなければならないこと
・保健所からの立ち入り検査の結果を報告・衛生管理状態など

表3. 委託契約書に衛生に関する内容は十分盛り込まれていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	十分である	8	14.0%
2	十分とはいえない	0	0.0%
3	わからない	19	33.3%
	不明	30	52.6%
	全体	57	100.0%

表SQ3-1. 契約書に不備な点、気になる点がありましたらお書きください。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有	0	0.0%
2	記入無	19	100.0%
	全体	19	100.0%

表4. いままでに衛生上、問題が発生したことがありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	5	8.8%
2	いいえ	46	80.7%
	不明	6	10.5%
	全体	57	100.0%

表SQ4-1. 発生した場合、どんなことでしたか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ビニール袋片 (2mm×3cm)	1	20.0%
	ナイロンの切れ端	1	20.0%
	異物の混入	1	20.0%
2	記入無	2	40.0%
	全体	5	100.0%

表5. 食品衛生上で懸念されていることがありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	2	3.5%
2	いいえ	45	78.9%
	不明	10	17.5%
	全体	57	100.0%

表SQ5-1. どんなことを懸念していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	配達後、短時間で食事ができるようにする	1	50.0%
2	記入無	1	50.0%
	全体	2	100.0%

表6-1. 製造してからの配送ルートを知っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	42	73.7%
2	いいえ	11	19.3%
	不明	4	7.0%
	全体	57	100.0%

表6-2. 加熱終了後、到着までの時間はわかりますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	回答あり	40	70.2%
2	わからない	8	14.0%
	不明	9	15.8%
	全体	57	100.0%

表SQ6-2-1. 加熱終了後、到着までの時間はどれくらいですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～30分	26	65.0%
	31～60分	12	30.0%
	61～90分	0	0.0%
	91～180分	2	5.0%
	全体	40	100.0%

表6-3. 配送車や配送者はいつも一定ですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	一定	48	84.2%
2	不定	1	1.8%
3	わからない	2	3.5%
	不明	6	10.5%
	全体	57	100.0%

表6-4. 配送車の種類はどれですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	冷蔵車	3	5.3%
2	保冷車	8	14.0%
3	常温車	37	64.9%
4	わからない	3	5.3%
	不明	6	10.5%
	全体	57	100.0%

表6-5. 配送する車内の清掃は毎日なされていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	35	61.4%
2	いいえ	1	1.8%
3	わからない	13	22.8%
	不明	8	14.0%
	全体	57	100.0%

表6-6. 配送車に土足でのぼらなくても荷物が留み留めできる構造ですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	23	40.4%
2	いいえ	22	38.6%
3	わからない	2	3.5%
	不明	10	17.5%
	全体	57	100.0%

表6-7. 配送車に食材や食器類のほかに載せているものがありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	1	1.8%
2	いいえ	44	77.2%
3	わからない	4	7.0%
	不明	8	14.0%
	全体	57	100.0%

表SQ6-7-1. ある場合

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	コンテナ	1	100.0%
2	記入無	0	0.0%
	全体	1	100.0%

表6-8. 食材の配送容器は容易に洗浄できる構造ですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	48	84.2%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	9	15.8%
	全体	57	100.0%

表6-9. 配送容器は毎日洗浄していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	45	78.9%
2	いいえ	2	3.5%
3	わからない	1	1.8%
	不明	9	15.8%
	全体	57	100.0%

表6-10. 配送時にそれぞれの食品の温度を計測していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	16	28.1%
2	いいえ	29	50.9%
	不明	12	21.1%
	全体	57	100.0%

表6-11. 保冷車または冷蔵車でない場合、冷蔵の必要な食品は保冷ボックスに入れられていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	29	50.9%
2	いいえ	16	28.1%
	不明	12	21.1%
	全体	57	100.0%

表6-12. 未調理の食品（果物など）が調理品と一緒に配送されていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	29	50.9%
2	いいえ	20	35.1%
	不明	8	14.0%
	全体	57	100.0%

表6-13. 未調理品と調理品とが相互汚染しないような対策がとられていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	45	78.9%
2	いいえ	1	1.8%
	不明	11	19.3%
	全体	57	100.0%

表6-14. 昼食以外のおやつ類やデザートも配送されていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	20	35.1%
2	いいえ	29	50.9%
	不明	8	14.0%
	全体	57	100.0%



## 施設外調理委託施設方式（センター方式）による保育所給食の実態【実態調査】

### 報告3. 保育所（園）内の給食に関する衛生管理の実態

研究協力者	春日 文子	国立感染症主任研究官
	水野 清子	日本子ども家庭総合研究所栄養担当部長
	太田 和枝	女子栄養大学給食管理室教授
	田中 眞智子	川崎市末長保育園園長

#### 研究要旨

現在、保育所給食において施設外に調理業務を委託し、それを保育所に搬入する方式（センター方式）は認められていないが、平成12年度の調査から、既にこの方式を導入している保育所のあることが明らかにされた。そこで、今回はそのような施設57か所を対象に、保育所側における食事に関する衛生管理の実態を把握した。

保育所全体の衛生管理、保存食等の衛生管理者は主に所（園）長であり、職員は研修会等への比較的積極的に参加していたが、食事取り扱いに関する衛生マニュアルや点検表の整備率は低い、給食の検収仕方や一時保管場所に問題がある、盛り付け時における衛生的な配慮が欠如している、再加熱後に温度測定を行っていない施設が有るなど、子どもに安全な給食を提供する上での問題点が指摘された。また、いずれの項目において、不明という回答が各所にみられ、記入者の衛生管理に対する意識に問題があるのではないかと推察された。

現在、保育所給食にセンター方式を導入している施設の給食に関する衛生管理状況は、決して良好であるとは言い難く、今後、子どもにとって安全な食環境を守るためには、その改善が急務である。

#### A. 研究目的

保育所給食において、給食を外で調理し、それを保育所に搬入するシステム（センター方式）を導入する場合、子どもに安全な給食を提供するためには、調理委託先の衛生管理と共に保育所に給食が搬入された後の食事の保管、食事を扱う者の衛生管理、盛り付けの仕方、食器や布巾等の管理も重要である。

そこで、本研究では、保育所給食にセンター方式を導入している施設を対象に、これらの状況を調査し、保育所給食のセンター方式における問題点や管理のあり方を検討したいと考えた。

#### B. 調査方法および調査内容

調査対象および調査方法は報告1と同様である。

主な調査内容は以下の如くである。

- ・ 保育所における衛生管理
- ・ 検収

- ・ 食事の一時保管の仕方
- ・ 盛り付けの仕方
- ・ 簡単な調理や再加熱の実施
- ・ 食器の保管
- ・ 布巾類の用途、消毒など
- ・ 食事に関わる者の衛生管理
- ・ 使用水について

#### C. 結果および考察

##### 1. 保育所側の衛生管理体制

保育所としての衛生管理者は、57か所中、86%で所（園）長であり（表1）、検便、検収、保存食等給食の衛生に関する実務も、半数の所で所（園）長が、26.3%の所で主任保育士が担っていた（表2）。

研修への参加や所内での勉強会は8割近くで行われていた（表3、4）。しかし、保育所内に食事の衛生取り扱いマニュアルは約30%、給食の衛生に関わる点検表は約25%の所で整備さ

れていなかった(表5、6)。これは安全な給食を提供する上で問題であると思われる。

## 2. 給食の検収と保存食の保管

検収時の担当者または責任者が決まっている所は82.5%であったが(表7)、57か所中、4か所において雨が当たる場所で、また、1か所においては配送容器が床に直置き形で検収されており(表8、9)、これらは問題である。

保存食は83%の所で保管されており(表10)、その取り分けは検収時と盛り付け時に2分されていた(表11)。

子どもが喫食する前に味見を行っていない所が15.8%みられたが(表12)、食事が子どもにとって適正に調理されているか否かを判定する上で、味見は必ず行いたい。

## 3. 一時保管

約8割の所では食事の一時保管のために専用の場所が用意されているが、8か所(14%)では専用の場所がなかった(表13)。専用の場所が用意されている所でも、その場所が他の部屋と独立していない所が5か所(11.1%)みられた(表14)。また、その場所に換気設備や手洗い設備が完備している所は85%弱、完備していない所や不明をあわせるとその割合は15~17%に及んでおり気にかかる(表15、16)。

冷蔵庫は9割の所で設置されており(表17)、乾物や間食などを保管する場所は9割の施設で決まっていた(表18)。

## 4. 盛り付け

9割近くの所で盛り付けは保育所内で行われていた(表19)。しかし、盛り付けに専用の部屋を使用している所は半数にとどまり(表20)、その他では主に保育室で盛り付けが行われていた(表21)。

盛り付けや配膳の担当者は保育士が中心であり(表22)、盛り付けに使用される食具は35%が保育所で管理されていた(表23)。9割の所では盛り付け時に清潔な衣服を着用していたが(表24)、盛り付けの担当者がマスクをしていない所が3分の1あり(表25)改善が必要である。盛り付け場所には88%に手洗い設備が配置され(表26)、盛り付け担当者が手袋を使用している所も6割程あった(表27)。盛り付けの際、直接手が料理や食品に触れるのであれば、必ずしも手袋の着用は必要ではないが、マスク

の着用は行うべきである。

## 5. 簡単な調理や再加熱

簡単な調理を行うのに十分な調理室を備えている所は84%に上るが(表28)、再加熱に十分な加熱器具は6割弱の所でしか配備されていない(表29)。

簡単な調理や再加熱の主な担当者は保育士や看護職以外の職員が半数強を占め(表30)、再加熱時に温度の測定記録を行っているのは、加熱調理を行っている33か所の4分の1に満たない(8か所のみ)ことは、衛生上問題である(表31)。また、加熱調理を行っている所の76%からのみ手洗い設備が設置されているとの回答があり、不明という回答が7か所から寄せられたということは、記入者の意識に問題があるのではないかと推察される(表32)。簡単な調理用の包丁やまな板についても、専用の消毒保管庫を備えているところは半数であり、やはり消毒保管状況が不明である所も9か所あった(表33)。

簡単な調理を行う場所に約半数の施設では2~3個のシンクが設置されていたが(表34)、その場所に換気設備があると回答した所は約75%であった(表35)。

簡単な調理内容について回答のあった31か所について、複数回答を含め内容をまとめたところ、果物のカットを行っている所が25か所のほか、間食を手作りしている所が9か所みられ、間食については自園調理を行う方針の所もあると考えられる。その他、離乳食を調理する所も2か所だけあった(表36)。

## 6. 食器類の洗浄・保管

3割の所では食器を保育所で管理していた(表37)。それらの所の全てにおいて、手洗い設備、換気扇、給湯栓を供えた独立した部屋で、手で洗われていた(表38~42)。シンクを使用して洗浄している場合、1槽シンクの施設が23%みられたが、2槽シンクの所が62%を占めており(表43)、シンク数は1~3個に分散していた(表44)。

食器や食器具を入れる戸棚は全ての所で完備していた(表45)。食器を保育所で管理している殆どの所に食器消毒保管庫が配置されており(表46)、また、82%の所では専任の作業員が決まった時間に食器洗浄を行っていた(表47

～48)。

## 7. 布巾の使用

全体の8割で布巾は用途別に分けて使用されていた(表49)。しかし、不明も17.5%ほどあった。使用枚数は食事用、食器用、調理器具用、調理台用それぞれ1～5枚が多かった(表50～53)用途によるが、約1～3割の所では、それぞれ使用枚数と同程度しか保有していない場合もあり、一方ではかなり余分に保有している所もあった(表54～57)。

布巾専用の洗濯機を設置してある所は21%に過ぎなかった(表58)。

布巾の消毒法について複数回答で調査したところ、57か所中、4か所では乾燥のみ、9か所では不明という回答であったが、その他44か所では何らかの方法で消毒を行っていた。方法については、次亜鉛酸ナトリウムが最も多かったが、日光消毒、熱湯消毒、塩化ベンザルコニウムによる消毒などに回答が分かれた(表59)。

布巾の保管場所について調べた結果、決まっていない、不明を合わせるとその割合は全体の約5分の1を占めていた(表60)。

## 8. 手洗い

手洗いを励行しているという回答は95%近くあり(表61)、使用している消毒剤は逆性石鹼が最も多く、アルコールがこれに続いている。両方を使用している所も12か所以上にみられた(表62)。

## 9. 残食の処理

保育所で残食を捨てている所が15か所(26.3%)、その他はほとんどそのまま調理委託先に返却していた(表63)。

## 10. その他

7割近くの所で、果物のカットを含む簡単な調理がされていたが、95%の所では水道水が使用されていたが(表64)、毎日使用する水の残留塩素濃度を測定しているのは3割に過ぎなかった(表65)。給食調理(の一部)を行うのであれば、残留塩素濃度の測定・記録は必要である。また、受水槽を使用していると回答した10

施設中、3か所では受水槽の清掃点検を行っていなかった(表66)。

ねずみ、ゴキブリなどの害虫の駆除を定期的に行っていない、不明を合わせると、その割合は約18%見られたのは問題であろう(表67)。

また、全体に単純な質問に対して「不明」という回答が各所に見られ、回答者の衛生に関する意識のレベルに疑問が持たれた。

## D. 結論

既に保育所給食に施設外調理委託方式(センター方式)を導入している57か所の保育所を対象に、保育所内での食事に関する衛生状態を調査した。

1. 保育所全体の衛生管理、保存食等給食の衛生に関する実務は所(園)長が担っている所が多かった。研修会等には比較的積極的に参加していたが、食事の取り扱いに関するマニュアルや点検表の整備率は低かった。
2. 少数例であったが、雨に当たる場所や床に直置き状態で給食の検収が行われていた。
3. 9割近くの保育所では盛り付けは所内で行っているが、マスクを着用しない所が1/3を占め、また、再加熱を行う場合、温度記録を行っていない所が多かった。
4. 保育所での食器や食器具の管理体制は比較的良好であった。
5. 布巾類は用途別に分類されており、8割弱の所では何らかの方法で消毒をおこなっていた。

今回の調査において、全体に各項目に不明という回答が目についた。これは衛生管理に関する記入者の意識に問題があるのではないかと推察された。

現在、保育所給食にセンター方式を導入している所では、保育所側の衛生管理状態に様々な問題が指摘された。

表1. 全体の衛生管理者は誰ですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所（園）長	49	86.0%
2	主任保育士	3	5.3%
3	保育士	0	0.0%
4	看護婦	0	0.0%
5	その他	2	3.5%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表2. 検便、健康診断、検収、保存食、衛生記録などは主に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	29	50.9%
2	主任保育士	15	26.3%
3	保育士	0	0.0%
4	看護婦	0	0.0%
5	その他	7	12.3%
	不明	6	10.5%
	全体	57	100.0%

表3. 衛生に関する研修会などへ参加していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	44	77.2%
2	いいえ	8	14.0%
	不明	5	8.8%
	全体	57	100.0%

表4. 所（園）内で衛生管理に関する勉強会や話し合いの場をもっていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	45	78.9%
2	いいえ	8	14.0%
	不明	4	7.0%
	全体	57	100.0%

表5. 所（園）内に食事の衛生取り扱いマニュアルはありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	33	57.9%
2	いいえ	17	29.8%
	不明	7	12.3%
	全体	57	100.0%

表6. 保育所（園）として給食の衛生にかかわる点検表は

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	40	70.2%
2	いいえ	14	24.6%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表7. 検収の担当者、責任者は決まっていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	47	82.5%
2	いいえ	5	8.8%
3	わからない	0	0.0%
	不明	5	8.8%
	全体	57	100.0%