

- ⑤9月より食器の全面変更に伴い、夏休みには洗浄機の入れ替え、補修などがなされることになっているということであった。
- ⑥学校給食の無い日(土曜日、長期休暇)は保育園のみの調理となる。
- ⑦学校給食の無い日(土曜日、長期休暇)は、従業員数は調整。

II. 受配保育所(園)

調査項目

概要	設立年月	昭和44年		
	園児数	0歳児0人、1歳児4人、2歳児7人、3歳児31人、4歳児35人、5歳児以上26人、計103人		
	保育年齢	0歳児(11ヶ月)～5歳児		
	保育時間	8:00～18:30		
検収	場所	給食室		
	方法	担当者	業務員	
		時刻の記録	有り	納品時間11:00～11:30
		温度の記録	有り	
保管場所	部屋	給食室		
	鍵の有無	有り		
	温度	冷凍・冷蔵、室温		
	盛り付け	給食室にて各クラスに分け、保育室にて盛り付け		
盛り付け	担当者	給食室では業務員		
		手洗い	有り	
		服装	エプロン・三角巾・マスク使用	
	時刻	11:30頃		
	品温	室温		
	方法	食器具も配送	食器具	
		食器具は保管	おやつ皿	
保存食	担当者	業務員		
	量	適量		
	保存容器	ビニール袋		
	保存場所	冷凍庫		
	記録簿	有り		
配膳状況	場所	各保育室		
	担当者	クラス担当保育士		
		手洗い	有り	
		服装	エプロン・三角巾	
	方法	食器具も配送	ポリカーポネート(9月より強化磁器に変わる) 先割れスプーン	
		食器具は保管	コップ、手拭は家庭より持参	
	作業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・主食調理(炊飯) ・味の調整 ・乳幼児用のきざみ ・食具のチェック ・クラス別配分、ワゴン積み込み 		
給食状況	場所	各保育室		
	品温	汁物は温かった		
	時刻	11:40頃		
	子どもの様子	楽しそうに食べていた		
	残品	メニュー		
		量		
対応	アレルギー児	除去するのみ		
おやつの内容	園独自で調整			

【衛生面における付帯事項】

- ①給食室は服装、下駄の履き替え、手洗い、調理盛り付け用器具の消毒、温度の記録などが徹底し、年1回の業務員者の衛生教育や、児童グループの管理栄養士による指導が行き届いていることが考えられる。
- ②園児に対する手洗いの教育など、食事の場での衛生的な配慮はされている。しかし、3歳未満児のクラスでは食事中のトイレの利用も頻繁で保育士の方々も大変である。
- ③配送ルート: 保育園→小学校→中学校の順番

【栄養管理における付帯事項】

- ①年長組ではおかわりが自由になされている。
- ②肥満傾向の有無など、今後個別の配慮も必要である。マナー教育とあわせ食事の選び方、食べ方指導の必要性を感じた。
- ③献立：児童グループで作成し、定期的な打合せ会で決定。
- ④給食方針：強制的に食べさせることはしない。
- ⑤園児の特徴：いやなものは食べない、主食を食べない。
- ⑥地域により、園児の質や嗜好に差がある（新・旧地区）。
- ⑦食品を知らない親が増えてきた。
- ⑧園児の体格が全国平均よりも小さい。
- ⑨食品の数を多く出すように努力（提供食品数の目標：20品目/1食）。
- ⑩行事食を積極的に取り入れる（24節句、お別れ会、卒園式、バイキング給食）。
- ⑪調理範囲：おかずだけ（主食、おやつは園で作る）。

【その他】

- ①父兄への献立表には、料理名、食材と栄養、おやつなど細かく記載され、栄養士の指導もされていた。
- ②給食室：専用、冷凍冷蔵庫、レンジ、オーブン、回転釜、包丁まな板殺菌庫、湯沸器、シンク、調理台、戸棚、リフトなど設備的には完備。
- ③当日はひな祭りの行事食であった（ちらし寿司、潮汁、みそあえ、いちごのフルール）。

表4 Y町における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状
訪問先 2町合同学校給食センター Y町立保育園

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	2町合同学校給食センター	
	操業年月	平成13年4月
	規模	食数 1,903食(調理能力は2,000食)
	給食関係者	調理員12人(非常勤1人を含む)
	調理対象・人数	4保育園(200~300)、2幼稚園、7小学校、3中学校
床の状態	ドライ	
区分け	汚染と非汚染	
	間仕切り	
	時間で区分け	
	白衣	
	履物	
調理工程	加熱終了時刻	10:43
	メニュー毎の品温	魚のレモン漬け43℃・55℃/キャベツソテー55℃・57℃/クリームシチュー55℃・61℃(2缶別々に測定)
	出発時刻	11:00
	メニュー毎の品温	
	工程中の位置づけ	16校(園)分一括調理
配送	食缶のタイプ	二重の保温・保冷食缶
	配送車のタイプ	
	配送数	

【衛生面における付帯事項】

- ①衛生管理状況は良好。
- ②3台の配送車がそれぞれ1~3ルートを受け持つ。配送時間は、3ルート受け持つ場合は1ルートあたり15~20分、他は1ルートあたり35~45分。

【栄養管理における付帯事項】

- ①献立はセンターの栄養士が作成し、行事食を含め同一メニュー。保育所との話し合いは特に無し。
- ②調理員は、食材の硬さ・大きさの点から、幼児のためには釜を分けた方がよいと考えている。別釜にすることは設備の面からは不可能ではないが、調理員があと2~3人必要と思われる人件費の問題から実現できていない。
- ③離乳食は、町については無し。村については、センターの調理員が1人、給食と一緒に保育所に行き現地で加工。
- ④マヨネーズ除去等の対応はするが、特に除去食を作ることはしていない。
- ⑤パンと牛乳は直送。

【その他】

- ①給食受け入れ日報や給食確認簿等帳簿は、毎週受配校からセンターに提出、その後町長まで上げられる。
- ②食教育への対応として、ペアで配送する配送担当者と調理員は、ルートの最後の学校で児童と一緒に給食を食べるが、長期休暇中は保育所で食べることもある。また、卒業生などと一緒に学校行事に参加したり、児童から手紙が届いたりすることもある。給食センターのデモテープは、小学生には見せるが、園児には特にそのようなことはしていない。
- ③以前(昭和40年代の終わり頃)は、町の学校給食センターで保育園の分は別釜調理、おやつは時々自園で手作り、行事食への対応をし、夏休みは自園調理だった。2町共同の学校給食センターになってからは、センター運営に慣れるために、自園調理はせずおやつは市販のものにしている。

II. 受配保育所(園)

調査項目

概要	設立年月	昭和28年		
	園児数	94人(6クラス)		
	保育年齢	1歳児～5歳児		
検収	場所			
	方法	担当者	調理員	
		時刻の記録	11:30	
		温度の記録	魚のレモン漬け36℃・42℃/キャベツソテー50℃・42℃/クリームシチュー60℃・58℃(2缶別々に測定)	
保管場所	部屋			
	鍵の有無			
	温度			
盛り付け	場所			
	担当者	1～4歳児は調理員、5歳児は教頭先生とクラス担当保育士		
		手洗い		
		服装	白衣と帽子着用(マスクは無し)	
	時刻	12:00		
	品温	魚のレモン漬け30℃/キャベツソテー37℃/クリームシチュー61℃(5歳児)		
	方法	食器具も配送		
食器具は保管		トレーのみ1週間、園で保管		
保存食	担当者	調理員		
	量			
	保存容器			
	保存場所			
	記録簿			
配膳状況	場所			
	担当者	1～4歳児は調理員、5歳児は教頭先生・クラス担当保育士・当番の園児		
		手洗い		
		服装	白衣と帽子着用(マスクは無し)、園児はエプロン着用	
方法	食器具も配送			
	食器具は保管	トレーのみ1週間園で保管		
給食状況	場所			
	品温			
	時刻	12:15		
	子どもの様子	うれしそうによく食べている		
	残品	メニュー		
		量		
対応	離乳食	対象児無し		
	アレルギー児	調理場での対応のみ		
	病児	体調の悪い子どもには、食べられるものだけを食べさせる		
おやつの内容	市販品			

【栄養管理における付帯事項】

- ①幼児に中学生と同じものを食べさせるのは無理なこともある。味付けも、香辛料の香りがきついように感じる。切り方が大きいので、野菜嫌いの子どもへの対応が難しい。
- ②以前のように、親子給食やセレクト給食、行事食などにも対応してほしい。

【その他】

- ①保育園と幼稚園の併設(掃りの時刻だけ違う)。
- ②配送車の集配に合わせて、片づけを早めなければならない。

表5 S村における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状

訪問先 S村学校給食センター T保育所

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	S村学校給食センター	
	操業年月	平成12年
	規模	食数 638食
	給食関係者	調理員7人(正職員3人、嘱託4人) 栄養士1人
	調理対象人数(人)	169(4保育所、この内2カ所は小規模保育所)496(小・中学校)
床の状態	ドライ	
区分け	汚染と非汚染	区別有り
	間仕切り	ドア
	時間で区分け	なし
	白衣	白衣の上のエプロンで区別
	履物	履き替え(色分け)
調理工程	加熱終了時刻	10:40
	メニュー毎の品温	記録有り
	出発時刻	11:00過ぎ
	メニュー毎の品温	測定していない
	工程中の位置づけ	保育所の方は全工程別に作る(調味料・材料・調理等全て)
配送	食缶のタイプ	二重食缶
	配送車のタイプ	常温車
	配送数	2カ所(保育所と小学校2カ所の組み合わせ)

【衛生面における付帯事項】

- ①野菜類は前日納入、計量まで済ませておく。
- ②生野菜は加熱処理、果物は生で提供。サラダ類は加熱して冷却し、和えた段階で温度を測る。
- ③調理された給食は保育所毎に適温配送コンテナに入れられ、地面に触れることなくそのまま配送車で運ばれる。小規模保育所への配食には、適温配送コンテナではなくボックスを使用。
- ④小・中学校の食事は二段コンテナ(上部が冷蔵)、保育所は小・中学生に比べ比較的短時間内に摂取するので常温車を利用している。

【栄養管理における付帯事項】

- ①主食は各自持参。3歳以上児の副食は学童の8割、3歳未満児・離乳期乳児には各保育所で調節して与える。
- ②生野菜は加熱処理、果物は生で提供。サラダ類は加熱して冷却し、和えた段階で温度を測る。

【その他】

食器は、小・中学校と同じ陶器のものを使用。

Ⅱ. 受配保育所(園)

調査項目

概要	設立年月	昭和51年	
	園児数	0歳児1人、1歳児0人、2歳児11人、3歳児20人、4歳児19人、5歳児以上25人、計76人	
	保育年齢	0歳児(10か月)～5歳児	
検収	場所	調理室横の廊下	
	方法	担当者	
		時刻の記録	
		温度の記録	
保管場所	部屋	適温配送コンテナに入れられたまま	
	鍵の有無		
	温度		
盛り付け	場所	食缶等そのまま各保育室へ	
	担当者	手洗い	
		服装	特に着替える様子無し
		時刻	11:30
	品温	測定無し	
	方法	食器具も配送	
	保存食	担当者	無し
量			
保存容器			
保存場所			
記録簿			
配膳状況	場所	各保育室	
	担当者	保育士	
		手洗い	確認できなかった
		服装	特に着替える様子無し
	方法	食器具も配送	
給食状況	場所	各保育室	
	品温	室温	
	時刻	12:00	
	子どもの様子	うれしそう	
	残品	確認できなかった	
	個別対応	離乳食	特に対応はしていない
アレルギー児		特に対応はしていない	
病児		特に対応はしていない	
おやつの内容	市販品と牛乳		
園としての意見	<p>①センター側では、主菜にサンマを利用するときには、保育所児には鮭を使うなど配慮しているものの、保育所側ではさらにそれを小さくしてほしいとの要望があり、幼児向きの献立が少ないという認識が強い。</p> <p>②調理室の包丁等は使えないため、離乳期乳児には付いてくるフォークとスプーンで細かくして与えなければならない。</p> <p>③3歳未満児用の米の扱い、おやつの食器洗い等所長の煩雑な仕事が増えた。</p>		

【衛生面における付帯事項】

調理室は、お茶を沸かすときとおやつのときのみ使用される。

【栄養管理における付帯事項】

センターと保育所の調理室の衛生管理には差があり、3歳未満児や離乳食乳児のために給食に手を加えることは禁じられている。そのため、3歳未満児や離乳期乳児に対応した献立の作成が不可欠と思われる。

表6 T市における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状

訪問先 T市立S保育園（T市立給食センター…園長からの聞き取り調査である。）

I. 給食施設

調査項目

概要	T市立給食センター		
	操業年月		
	規模	食数	
		調理員	学校栄養職員 調理員
床の状態	ウェット		
配送	食缶のタイプ	クラス別食缶（一部二重食缶） 料理別に区分	
	配送車のタイプ	常温車（市の職員）	
	配送ルート	保育園・小学校・中学校を地区別に組み合わせる	

【栄養管理における付帯事項】

- ①献立：学校給食と保育園給食は、統一献立である。
- ②担当：学校給食（学校栄養職員）、保育園（T市栄養士）
- ③調理範囲：副食のみ
- ④米飯は、業者から直接保育園に配送。
- ⑤果物の消毒は、センターで行う。
- ⑥冷凍のデザート、牛乳、ヨーグルトは業者から直接配送。
- ⑦おやつについても業者から直接配送。
- ⑧学校給食のない日：学校給食のない日（土曜日）は調理パン（業者より直送）
- ⑨夏休み：夏休みにボイラーの点検のため、保育園の給食も1週間提供されない。
この期間は、保護者の協力もあり、通園する児童はわずかである。
お弁当の持参

【その他】

- ①情報交換：連絡簿により、保育園と学校給食センターの情報交換を行っている。
- ②給食献立委員会：2ヶ月に1回の開催
- ③献立表：学校給食センターで作成（保護者への配布用）し、おやつの部分だけ、保育園で記入する。

Ⅱ. 受配保育所

調査項目

概要	設立年月	昭和49年	
	園児数	0歳児0人、1歳児0人、2歳児0人、3歳児15人、4歳児19人、5歳児以上14人、計53人	
	保育年齢	3歳児～5歳児	
	保育時間	7:15～18:00	
検収	場所	配膳室	
	方法	担当者	調理員
		時刻の記録	
		温度の記録	
保管場所	部屋	配膳室	
	鍵の有無	有り	
	温度	冷凍・冷蔵、室温	
盛り付け	場所	給食室にて主食は各クラスに分ける。保育室にて配膳	
	担当者	給食室では業務員	
		手洗い	有り
		服装	エプロン・三角巾・マスク使用
	時刻	11:30頃	
	品温	室温	
	方法	食器具も配送	幼児食器
食器具は保管		おやつ皿	
保存食	担当者	業務員	
	量	適量	
	保存容器	ビニール袋	
	保存場所	冷凍庫	
	記録簿	有り	
配膳状況	場所	各保育室	
	担当者	クラス担当保育士	
		手洗い	有り
		服装	エプロン・三角巾
	方法	食器具も配送	
		食器具は保管	箸・コップは家庭から持参
作業内容			
給食状況	場所	各保育室	
	品温		
	時刻	11:40頃	
	子どもの様子	・落ち着いて食べていた ・ごはんには麻婆豆腐をかけて食べる園児が多かった	
	残品	メニュー	
量			
対応	アレルギー児	除去食のみ対応	
おやつの内容	園で予算をもとに、計画し、発注する。		

【衛生面における付帯事項】

- ①本園は小規模であるため、食缶を直接ワゴン車に積み込むかたちで運搬されている。
- ②保存食:学校給食センターから配送されるものについては、園で1週間の冷蔵保存し、園独自で購入したものについては、2週間の冷凍保存。

【栄養管理における付帯事項】

行事食:お別れ会などの行事の時は学校給食センターの給食を断り、園で直接業者に発注する(このとき、調理はしない)。

【その他】

- ①T市の保育園:17園(市内には幼稚園は2園しかなく、3歳になるとほとんどが保育所に通う)。
- ②給食室:1階 2階へは、リフトで運搬。
冷凍冷蔵庫、食器乾燥器(家庭用)、戸棚、ワゴン

- ③保育園には、2名の調理員が配属されていることになっているが、1名は、学校給食センターへ出向となる。
- ④園児数の減少に伴い、空き教室をランチルームとして利用していた。
- ⑤メニューは、麻婆豆腐、肉まき、ごはん、牛乳であった。
- ⑥土曜日などの園児の少ない日に、砂場などを定期的に消毒している(近隣が山で囲まれている)
- ⑦障害児については、5歳児のみ軽度であれば受け入れは可能である。障害児専任の保育士が配属される。

表7 S市における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状

訪問先 S市立保育所給食調理場 S市立F保育所

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	S市立保育所給食調理場		
	操業年月	昭和48年4月	
	規模	食数	調理能力 1,100食
		調理員	12人(非常勤2人を含む)
	調理対象	市立保育所12カ所 1日の食数 食(2~5歳)	
床の状態	ウエット		
区分け	汚染と非汚染		
	間仕切り		
	時間で区分け		
	白衣(エプロン)		
	履物		
調理工程	加熱終了時刻		
	メニュー毎の品温		
	出発時刻	9:55~	
	メニュー毎の品温	白身魚の磯辺揚げ61℃/きんぴらごぼう54℃/みそ汁74℃	
	工程中の位置づけ		
配送	食缶のタイプ	浅い食缶	
	配送車のタイプ	常温車	
	配送数	3園分	

【衛生面における付帯事項】

- ①食缶をのせる台車が低いなど、調理場の衛生管理は十分とは言えない。
- ②配送車の床に1枚のマットを敷いただけで食缶を積み込み、また、食器等は直に外気に触れていた。
- ③配送時間は40~55分。

【栄養管理における付帯事項】

- ①全市共通献立によるメニュー。献立は、調理場の栄養士3人と本庁の栄養士1人の、4人の協議により作成。
- ②離乳食の対象児はいないので対応はない。アレルギー児への対応はある。

【その他】

- ①魚、冷凍食品等を除く食材は、調理場と自園調理保育所とは別個に購入。
- ②衣、ルーなどから手作り。
- ③4カ所(300~400食)ずつ別釜で調理するが、調理員が担当保育所に愛着を持つよう、同一グループを通年で担当する。
- ④配送担当者もいつも同じ。
- ⑤食教育への工夫として、調理の様子をビデオ撮影して、調理員の顔や調理の様子を園児に伝えている。また、調理場の栄養士と調理員のペアで担当保育所を訪問し、園児との交流を図っている。給食日誌にも毎日目を通してしている。
- ⑥町村合併時、民間業者が3~4カ所の給食をまとめて作る釜本方式であったが、市直営調理場で作る方式に転換した(32カ所中31カ所分)。しかし現在、保育所給食は自園でという市の方針から(調理場職員の意識も同様)、順次自園調理への移行を進めている(34カ所中22園は自園調理)。これは、毎年2カ所のペースで進められている保育所の民営化とも関連している(民営化後、自園内での外部委託をしている所もある)。

II. 受配保育所(園)

調査項目

概要	設立年月	昭和36年	
	園児数	123人(5クラス)	
	保育年齢	3歳児～5歳児	
検収	場所	給食室	
	方法	担当者	調理員
		時刻の記録	
		温度の記録	牛乳等測定
保管場所	部屋		
	鍵の有無		
	温度		
盛り付け	場所		
	担当者	調理員	
		手洗い	
		服装	白衣・帽子使用(マスクは無し)
	時刻	10:28	
	品温	白身魚の磯辺揚げ41℃(ラップ上)/きんぴらごぼう51℃/みそ汁72℃	
	方法	食器具も配送	飯碗用と3歳児用汁椀・食器具以外のもの
食器具は保管		飯碗用と3歳児用汁椀・食器具(食器消毒保管庫あり)	
保存食	担当者	調理員	
	量		
	保存容器		
	保存場所		
	記録簿	衛生点検表	
配膳状況	場所		
	担当者	クラス担当保育士	
		手洗い	
		服装	
	方法	食器具も配送	
食器具は保管			
給食状況	場所		
	品温	白身魚の磯辺揚げ19℃/きんぴらごぼう17℃/みそ汁44℃	
	時刻	11:25	
	子どもの様子	落ち着いて食べていた	
	残品	メニュー	
		量	
対応	離乳食	対象児無し	
	アレルギー児	調理場での対応	・保護者(医師の意見書を添えて)と保育所長が保育課に申し出、6カ月毎に更新。 ・卵除去・さばについては代替魚を使用
			・献立を保護者に細かくチェック(食べられるものに印)をしてもらう。
			・足りない分は、家庭から副食を持参。 ・おやつは別に対応(小麦粉の代わりにかぼちゃ粉など)。
病児			
おやつの内容	手作り (調理員と月・火・金の非常勤職員で)		

【衛生面における付帯事項】

ふきんは配膳台にのみ使用し、温熱水(70℃)で消毒。その他は原則として、ペーパータオルを使いアルコール消毒。

【その他】

- ①汁物が好き。パンよりご飯の方が好き。
- ②栄養面は安心して任せられるが、配送時間によっては保育スケジュールを変えなければならないこともあるとのこと。
- ③宿泊保育時に自園調理すると子どもたちは大喜びする。調理の匂いや音を経験させてあげたいとのこと。

表8 I市における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状
訪問先 民間給食会社 市立保育園

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	操業年月	昭和49年4月
	規模	食数 6,000食
	給食関係者	調理員44人(管理栄養士1人、栄養士2人、調理師5人を含む)
	調理対象・人数	近隣3市町の幼稚園・保育園に5,000食 会社や一般家庭、お年寄りの昼食会用に1,000食
床の状態		ウェット
区分け	汚染と非汚染	部屋で区域分け
	間仕切り	
	時間で区分け	
	白衣	
調理工程	履物	
	加熱終了時刻	
	メニュー毎の品温	
	出発時刻	9:35
	メニュー毎の品温	スパゲッティの具13℃/スープ40℃(牛乳・乳製品は保冷剤使用)
配送	工程中の位置づけ	16校(園)分一括調理
	食缶のタイプ	
	配送車のタイプ	通常は常温車、夏期遠くへ配送する場合は保冷車を使用
	配送数	

【衛生面における付帯事項】

- ①手洗い設備は区域毎に設置されているが、床をはじめ全般的な清掃が不備であり、食缶の床への直置きや食器保管庫不足等、全体的な衛生状況は十分とは言い難い。
- ②保育園でその後の調理が間に合うよう、9時半ごろ配送出発。

【栄養管理における付帯事項】

- ①献立は、自園調理に所属する栄養士が当番で作成し、献立作成委員会で検討したもの(自園調理、委託調理共通献立)。
- ②献立や調理内容など市の要望によく応え、かつおやこんぶでだしを取り薄味を心がけているとのこと。
- ③離乳食対象児はいない。
- ④除去食、代替食については、市を通して保育園と連絡を取り合う(幼稚園児については、保護者と直接打ち合わせる)。

【その他】

子ども用弁当箱を多種類用意し、内容によって工夫している。

II. 受配保育所(園)

調査項目

概要	設立年月	昭和29年	
	園児数	60人(3クラス)	
	保育年齢	3歳児～5歳児	
検収	場所	調理室	
	方法	担当者	調務員(園長が味見)
		時刻の記録	
		温度の記録	
保管場所	部屋		
	鍵の有無		
	温度		
盛り付け	場所		
	担当者	手洗い	
		服装	
	時刻	11:15	
	品温	スパゲッティ及び具56℃/スープ65℃	
	方法	食器具も配送	
		食器具は保管	食器・食器具は保育所で保管(食器消毒保管庫あり)
保存食	担当者		
	量		
	保存容器		
	保存場所		
	記録簿		
配膳状況	場所		
	担当者	各クラス担任	
		手洗い	
		服装	
	方法	食器具も配送	
	食器具は保管	食器・食器具は保育所で保管(食器消毒保管庫あり)	
給食状況	場所		
	品温		
	時刻	11:30	
	子どもの様子	落ち着いて、おかわり方式でよく食べている	
	残品	メニュー	
		量	
	対応	離乳食	対象児無し
アレルギー児		保護者とも打ち合わせ園長が確認。現在、卵アレルギー児2人	
病児		下痢の園児におかゆを作ることもある	
おやつの内容	園で手作り		

【衛生面における付帯事項】

- ①配送車が到着する門から調理室までの間は20mほどあるため、雨天時には食缶を抱えるなど苦勞するとのこと。
- ②調理室はウェットであるが、ほとんどドライとして使用している。

【栄養管理における付帯事項】

- ①月・水・金のご飯、木の麺は自園調理、火のパンはパン屋から納入。
- ②副食のみ受配しその後加熱・加工。その際匂いが園内に漂い、子どもたちが覗きに来ることも。
- ③アレルギー児については、卵・牛乳ぬきの全市共通のパンをパン屋に依頼。また、卵の場合は、卵スープの溶き卵を別に配送してもらい、園で加熱するときに、卵なしのスープを取り分ける。全員が食べられるよう献立を変えることもある。
- ④乳児がいると外部調理は委託できない。
- ⑤普通の保育でも、食の中で季節が感じられるよう工夫しているが(園児が摘んだつくしを煮つけにしたり、よもぎで柏餅を作ったり)、外部から1度調理されたものは色合いや音がどうしても劣ってしまう。

【その他】

①給食日誌は園長が担当。

②給食に関する要望は、全て市の児童福祉課を通して給食会社へ。

③以前は自園調理または小学校で一緒に作ってもらっていたが、昭和35年に民間給食センターに委託。現在は、3歳未満児を受け入れる園から自園調理に移行し、現在は19園中13園が自園調理、残り6園が2つの民間給食センターに委託している。

④平成4年より陶器の食器を導入。

表9 K市における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状

訪問先 弁当配送業者 H保育所

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	操業年月		
	規模	食数 7,000食	
		調理員数 栄養士4人 調理員80人	
調理対象	一般(弁当)・保育所・幼稚園(不定期)		
床の状態	ウェット		
区分け	汚染と非汚染	区別有り(非汚染から汚染へは進めない) 汚染(屋外で洗浄)→準汚染(屋内でカット・調理)→非汚染(盛付け・配膳)	
	間仕切り	ドア	
	時間で区分け	一般3:00AM～ 幼児6:00～6:30AM	
	白衣	帽子・マスクも着用(分担作業のため区分け無し)	
	履物	白長靴(分担作業のため区分け無し)	
調理工程	加熱終了時刻		
	メニュー毎の品温		
	出発時刻	8:30	
	メニュー毎の品温	アルミ缶(汁物)は記録無し 青い発泡スチロール箱にクックチル食品・保冷剤・温度計を入れて配送	
工程中の位置づけ	幼児用に全く別に作る		
配送	食缶のタイプ	アルミ缶(汁物) 発泡スチロール箱(青;クックチル、オレンジ;冷凍野菜、黄;揚げ物)	
	配送車のタイプ	常温車(板敷き・後ろと横からの開閉可能)	
	配送数	一般の弁当と一緒に2～3カ所	

【衛生面における付帯事項】

- ①白衣を着用し調理室内用の靴に履き替え、屋外を通過して、靴底の消毒・殺菌シャワーの後、見学開始。
- ②一般弁当用の調理済みのものはバットに入れられ、床から30cm程度の場所に置かれていた。
- ③サラダ類は調理後冷却し、保冷剤入りのボックスに。
- ④汁物に入れる一部の野菜は、前日カット後ビニール袋に入れ、保冷剤入りのボックスに。
- ⑤保育所給食は、アルミ缶に豚汁、発泡スチロール箱にクックチルの肉とポテトが入られていた。アルミ缶は蓋がされていたため温度測定はできなかった。クックチルのものは温度計を入れて搬入、保育所側で記録する。
- ⑥6時から6時半に調理し、仕上がったものはビニール袋に保存食をとり、8時半から搬入を開始する。
- ⑦配送前のアルミ缶と発泡スチロール箱は、車に載せる前は屋外の棚に置かれたままになっており、気温や不審者(侵入者)に対し無防備と感じた。
- ⑧車に載せてからも、ドアは開け放たれたまま、特に監視されているわけでもなく、門は開いたままであり、前述の不安を感じた。また、段ボール配送業者のトラックが横付けされ、荷物の積みおろし作業が続けられていたことも気になった。
- ⑨アルミ缶は、返却されると洗浄消毒後棚に置かれ、後日使用される。

【その他】

- ①食中毒はひとつの保育所のみの問題ではないので、月に一度献立会議を開き、安全性の確認・献立の栄養管理等安全供給を再確認する。
- ②1食170円、当日朝人数変更可能。

Ⅱ. 受配保育所(園)

調査項目

概要	設立年月	昭和25年	
	園児数	0歳児10人、1歳児11人、2歳児16人、3歳児9人、4歳児2人、5歳児以上12人、計90人	
	保育年齢	0歳児(2か月)～5歳児	
検収	場所	調理室付近の軒先に置かれ、3歳未満児と3歳以上児のそれぞれの調理室に運ばれる。	
	方法	担当者	給食が配達されると主任保育士に連絡(防犯カメラで確認できる)、調理員が各調理室へ運ぶ。
		時刻の記録	調理員が記録(冷凍冷蔵庫横に確認)
		温度の記録	"
保管場所	部屋	調理室、但しすぐに加熱	
	鍵の有無	無し	
	温度	室温	
盛り付け	場所	調理室	
	担当者	調理員	
		手洗い	有り
		服装	割烹着・三角巾・マスク
	時刻	11:00過ぎ	
	品温	室温	
方法	食器具は保管		
保存食	担当者	調理員	
	量	5cm角の容器に入る量	
	保存容器	5cm角の密閉容器	
	保存場所	冷凍冷蔵庫のフリーザー	
	記録簿	有り	
配膳状況	場所	保育室	
	担当者	保育士	
		手洗い	
		服装	特に着替えている様子無し
方法	食器具	乳幼児食器(箸セットとコップは家庭から)	
給食状況	場所	保育室	
	品温	室温	
	時刻	11:30	
	子どもの様子	誕生会でバイキング方式だったため好きなものが好きなだけ食べられ、うれしそうだった。	
	残品	メニュー・量	<ul style="list-style-type: none"> ・配達された鶏もも照り焼きよりも、園で用意したウィンナーソーセージの方に人気があった。 ・ジャーマンポテトは食べられていたが、園で作った人参(グラッセ)といんげんは1/3の残量。 ・豚汁はよく食べられていた。
対応	離乳食	3歳未満児(3歳以上児の給食を再調理)の分と一緒に調理員が作る	
	アレルギー児	鶏肉の代わりに魚を提供	
	病児	離乳食の粥を利用	
おやつの内容	ほとんど市販品(献立表参照)、訪問日は誕生会だったのでぜんざい		
園としての意見	<p>①保育の中での給食の占めるウェイトは非常に重いと考えている。</p> <p>②センターのメリットとして、安全な食材を安定した価格で提供してもらえ、煩雑な事務作業を省くことができ、また、生ゴミが減り貯蔵庫も必要なしということがあげられる。</p> <p>③献立の面からは、ひとつの園だけでなく少なくとも8園(22園の代表の会)で献立検討ができるという利点がある。</p> <p>④経済面からは、調理員2名とパート1名を雇っているの、経費節減にはなっていない。</p>		

【衛生面における付帯事項】

- ①配送された給食は、3歳以上児の調理室の軒先に置かれるため、3歳未満児用の分は蓋をあけたまま園庭を横切って運ばれていた。
- ②調理室である程度の盛り付けをするがかなり狭く(60㎡)、3歳以上児の分は1度には不可能。
- ③子どもたちの食前の手洗いは確認できなかった。
- ④配膳する保育士のエプロン・三角巾・マスクの着用は無い。

【栄養管理における付帯事項】

- ①献立表の食品と実際の食材の量が同じか疑問を持った。
- ②栄養士が立てた献立ではあるが、栄養バランスに偏りがみられる。また、保育士が彩りという観点から献立を1～2品(特に簡単な野菜料理)が、それによって却って衛生面におけるマイナス面が出てしまうと懸念される。

【その他】

「調理委託施設との連携はよくとれている」とのことだが、月に1度の話し合いの場がうまく機能しているのか疑問に思った。

表10 N市における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状

訪問先 弁当配送業者 N保育所

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	操業年月	
	規模	食数 2,750食
		調理員数
調理対象	一般(弁当・会社給食) 幼稚園(1~2日/週・15カ所)・保育所(1カ所・250食)合計1500食 その他(高齢者・糖尿病患者・福祉施設・病院)	
床の状態	ウェット	
区分け	汚染と非汚染	区別有り
	間仕切り	無し
	時間で区分け	有り
	白衣	分担作業のため区分け無し
	履物	白長靴(分担作業のため区分け無し)
調理工程	加熱終了時刻	
	メニュー毎の品温	75℃(ぼっ缶)→真空冷却→25℃以下
	出発時刻	9:30~10:00
	メニュー毎の品温	
	工程中の位置づけ	幼児用に全く別に作る
配送	食缶のタイプ	アルミ缶(シチュー・カレー・汁物) プラスチック弁当箱
	配送車のタイプ	常温車
	配送数	保育所250食+一般=300食

【衛生面における付帯事項】

- ①靴底の消毒無しで見学開始。
- ②材料は前日処理され、盛り付け開始は午前6から7時頃。
- ③冷却機はオゾン水で洗浄し、初期時の細菌を10の5乗までにする努力をしている。
- ④一般弁当用の調理済みのものはバットに入れられ、床から30cm程度の場所に置かれていた。
- ⑤保存食はビニール袋かふたつき容器。
- ⑥配送車には後ろから運び込めるようになっているが、間仕切りは厚いビニール程度。
- ⑦安全を重視し到着時刻を配慮しているというが、実際は保育所まで約40分かかる。

【栄養管理における付帯事項】

業者は、栄養士7名の内幼稚園・保育所専門の栄養士1名を置いて献立を立て、月に1度給食会議を行っている。また、保育所の要望を取り入れた献立に変更したり、子どもの年齢によって主食の量を調節したり、当日の朝の人数で配達したりと、細かく対応しているが、保育所側の意向もあり献立と重量を重視する傾向がある。

II. 受配保育所(園)

概要	設立年月	昭和45年		
	園児数	0歳児7人、1歳児32人、2歳児34人、3歳児58人、4歳児57人、5歳児以上55人、計243人(年度末290人)		
	保育年齢	0歳児(7か月)～5歳児		
検収	場所	調理室		
	方法	担当者	配膳係2人ー調理員(パート)栄養士(パート)	
		時刻の記録	11:10	
		温度の記録	無し	
保管場所	部屋	調理室		
	鍵の有無	無し、入室不可		
	温度	室温		
盛り付け	場所	弁当箱に入っているのでもそのまま各保育室へ、		
	担当者	配膳係2人ー調理員(パート)栄養士(パート)		
		手洗い		
		服装	特に着替えている様子無し	
	時刻	11:00過ぎ		
	品温			
方法	食器具(弁当箱・スプーンのカップ・おかわりの皿)も配送、おかわりの皿は時により保育所で対応			
保存食	担当者	調理員		
	量	50g		
	保存容器	シールつきビニール袋		
	保存場所	フリーザー		
	記録簿	有り		
配膳状況	場所	各保育室		
	担当者	保育士		
		手洗い		
		服装	特に無し	
方法	食器具(弁当箱・スプーンのカップ・おかわりの皿)も配送、おかわりの皿は時により保育所で対応			
給食状況	場所	各保育室		
	品温	室温		
	時刻	11:30		
	子どもの様子	非常にうれしそう		
	残品	ほとんど無し		
個別対応	離乳食	主食は、3歳未満児用の白飯を炊くときに合わせて炊く。副食は配達された弁当の一部を加工、又は家庭から持参。スープはベビーフードを利用。		
	アレルギー児	弁当持参		
	病児	特に対応はしていない		
おやつの内容	牛乳と市販品・月に一度手作りおやつ			
園としての意見	献立表の数値と実際の量が違っていたり、ビニール辺が混入したこともあったが、その都度要望を伝えてきたので、2、3年たつてやっと今の状態に落ち着いたとのこと。			

【衛生面における付帯事項】

今後は献立よりも、衛生面での両者の検討が望まれる(調理施設の項参照)。

【栄養管理における付帯事項】

問題ないと思われる献立でも、保育士たちが前月末に検討して変更する場合もあり、栄養価計算された献立を特に根拠なく変更することには疑問を感じた(豆腐のみそ汁→3歳未満児のみ茶碗蒸しに、カレー→3歳未満児のみシチューに)。

【その他】

- ①N短期大学・N産業大学の一機関ということから、保育所の所長よりもむしろ理事会の意見が強く、外部委託になった背景もその辺にあるとのこと。
- ②所長が子どもの立場に立って業者に要望を出し、業者もそれに対応してきたので、現在のシステムが整ってきたと思われる。