

記録を行う。

配送：容器、運搬車の衛生、温度管理に務める。

検収：検収は責任者の立会いの下に、雨風のかからない場所で行う。食品を業者から直接保育所に納入する場合には、検収簿に基づき、定められた項目について点検、記録し、保存する。

配膳室：衛生管理の重視。飲食物の運搬に際しては容器にふたをする。

配食担当職員：健康状態の確認、検便を実施し、その記録を保存する。専用の衣服、帽子、マスクを着用する。

検食：受配保育所でも責任者を定めて行う。

保存食：受配保育所に業者から直接納入した食品も学校給食センターで保存する。

【平成 15 年度】

食品ならびに施設環境から、大腸菌群や黄色ブドウ球菌は検出されず、調理から配食までの時間と温度も良好に管理され、保育所での離乳食調理における温度測定ならびに記録もきちんとされていた。しかし、2回の調査に共通して、配送車内の棚の一般生菌数が多かった。

策定したマニュアル案に関しては、現場からマニュアル案にある一部の帳簿類への記入は、日常業務の中で大変な労力が必要であること、また、「共同調理場からの受配保育所に対しても、保健所等による定期的な衛生検査と指導を実施すること。」という項目の追加希望が出された。

報告 3：施設外調理業務委託方式による給食の工程分析と料理の品質管理に関する研究

【平成 14 年度】

2か所の保育所における実施献立を分析した結果、献立に用いられる料理は煮物、焼き物、揚げ物の順に多かった。主菜は温菜が大部分を占め、副菜は常温菜または冷菜が多かった。配送には1施設では二重食缶が、一方の施設では一重食缶が用いられていた。配送開始時刻から喫食開始までの所要平均時間は2時間以内であった。二重食缶を用いた場合の配送開始から受配保育所での盛り付け時の温料理の平均温度降下は35℃であった。

【平成 15 年度】

モデル学校給食センターにおける調理作業は、衛生管理マニュアル通りに実施されていた。

1か月間に供与された料理の中で温菜は46.8%、常温菜18.2%、冷菜35.1%であり、これらを適温で喫食するためには、配送時にフードパンを利用する保温システムは有効であり、さらに多機能加熱調理器（スチームコンベクション）の導入も料理の品質管理、給食システムの合理化に有用であった。

学校と保育所とでは給食日数が異なるために、センター内の衛生管理等を重視して、学校給食センター内に保育所給食専用のコーナーを設置すること、配送後、喫食までの時間短縮のために、ランチルームと調理室の望ましいレイアウトを提示した。

報告 4：健康・栄養教育に関する研究

【平成 14 年度】

学校給食センターの栄養士を中心とした保育所児およびその保護者への効果があがる食教育の方法を提案した。そのためには栄養士養成のための教育プログラムの構築を行い、その上で栄養士の園児、保育士、保護者に対する働きかけの具体的な手法を提言した。

報告 5：高層化に伴う保育施設の避難上の配慮等について

【平成 14 年度】

建物の構造については、駅型保育施設の殆どが耐火建築物に入居しており、適合性が高いことが明らかにされた。避難施設については、屋外階段などの屋外避難施設を有する施設は適合となるが、屋内階段しか有していない建物に入居している施設は不合格となる。これらの不適合施設を適合させるためには、部分的な改装が必要となるが、改装にはオーナーや他のテナントの理解と協力が必要である。調理室については、調査対象施設の殆どが2階に入居しており、類型化することは難しいが、適合させるための改装や新たな設備の導入には、保育施設運営者の努力のみならず、周囲の理解も必要となろう。

D. 考察

1. 保育所の給食システムに関する研究について

乳幼児の発育・発達を促すためには、それらに適した栄養管理の行き届いた食事を提供する

ことが重要であり、また、免疫力の弱い彼らには、衛生的に安全な食事を提供することが重要であることは言うまでもない。

さらに供与されるそれぞれの料理の特性を生かし、品質管理の行き届いた食事を提供することも重要なことであり、そのための作業の効率化、食事の温度降下（料理によっては上昇）の防止策も求められる。

モデル施設においてそれぞれの領域で提示された項目を実践、検証して得られた結果は、今後、保育形態の多様化が予測される中で、本研究で構築したシステム案は、新たな保育所給食のシステムを検討する上で役立つものと思われる。

2. 高層化に伴う保育所施設の避難上の配慮等について

児童福祉施設最低基準は、建築基準法令および消防諸法令を満たしていることが大原則であるから、エレベーター扉の遮断性など、駅型児童福祉施設の基準とは関係ない部分に対しても法遡及がかかることも考えられる。したがって、駅型保育施設は最初から新基準に適合しているか、簡易な改修や消火設備の設置等で基準に適合できるものである必要がある。今回の検討作業では、各基準項目を性能的に記述することができた。したがって、今後は「性能」を観点としてより弾力的な基準運用を図ることが期待される。

E. 結論

既に特区においては、保育所給食の外部搬入が公的に認められたところであるが、学校給食センターを利用して保育所に給食を搬入する場合を想定して、衛生的に安全で、適切に栄養・個別管理がなされ、かつ、それぞれの料理を適温で喫食する方法を、1か所の学校給食センターならびに公立保育所の協力を得て、パイロット的にモデル構築を試みた。

このようなシステムにおいては、学校給食センターに保育所給食担当栄養士を配置し、学校給食コーナーとは別に保育所給食調理専用コーナーを設けること、低年齢児や病児等へのきめ細かい対応を行うためには、保育所内に調理室を設置することが必要である。本研究において提示した栄養管理、個別対応、料理の品質管理、調理行程のシステム化のモデル例は、現にこのような給食システムを導入している自治体における今後の給食の改善、向上のために非常に役立つものと思われる。

さらに、的確な衛生管理を行うためには、本研究で提示したマニュアル案を基に、保育所給食用の衛生管理マニュアルの作成の必要性が示唆された。

駅型保育施設におけるハード面での防火対策の実態を把握し、事例研究的にそれぞれの問題点や課題を明らかにした。今回得られた研究成果の活用により、個々の施設における防火設備のあり方を見直す上での具体的ヒントが得られるとともに、新施設の認証を行う際の基本的な指標が得られるものと期待される。