

設形態における特徴、ならびに小規模ケアにおいて、配慮すべき点を明らかにした。

B. 研究方法

1. 調査方法および内容

全国児童養護施設協議会の協力を得て、郵送法によるアンケート調査を行った。調査対象施設は、全国の児童養護施設の中から平成 17 年 4 月の時点で、地域小規模児童養護施設および小規模グループケアを採用している児童養護施設、ならびにそれらを採用していない施設がほぼ半数ずつになるように、合計 190 か所を選定した。本調査においては、本体施設は、施設建物内の小規模グループケア・ユニットおよび地域小規模児童養護施設を除いた本体部分とし、小規模ケアは、施設内外に設置された小規模グループケア（ユニット）、地域小規模児童養護施設を含むものと分類して用語を使用した。調査時期は平成 18 年 2 月～3 月である。調査項目は、食事環境（設備、備品等）、食事時間、献立、食事の手伝い、入所者の体調不良時の対応、食事の満足度、食費、職員研修、食育、退所後の問題について等である。結果の集計は、本体施設、小規模ケア別に行った。結果の集計には、統計解析ソフト秀吉 Dplus (Ver.2005) を用いた。

2. 倫理的配慮

調査依頼の文書にて研究の趣旨を提示し、調査への協力は任意であること、統計的に回答を処理し、対象者に不利益を被らないことを説明した。データは研究目的以外に使用しないことを調査依頼文書に示し、質問紙の回答をもって承諾を得たものとした。

C. 研究結果

アンケート調査は 190 の児童養護施設に郵送し、本体施設からは 109 件（回収率 57.4%）、小規模ケアからは 67 件（回収率 35.3%）の回答を得た。

1. 回答者、施設について

回答者の性別を表 1-1 に示す。本体施設は、男性 20.2%、女性 78.0%、小規模ケアでは、男性 32.8%、女性 67.2%であり、本体施設に比べ小規模ケアは、男性が多かった。

回答者の年齢を表 1-2 に示す。本体施設の回答者は多い順に、「20 歳代」31.2%、「30 歳代」、「50 歳代」各 22.0%、「40 歳代」19.3%であった。小規模ケアでは多い順に、「20 歳代」46.3%、「30

歳代」、「40 歳代」各 20.9%、「50 歳代」9.0%であった。「20 歳代」の回答者は、小規模ケアが本体施設より約 1.5 倍多く、「50 歳代」の回答者は、本体施設が小規模ケアより約 2.4 倍多かった。

回答者の職種を表 1-3 に示す。本体施設は、一番多いのは「栄養士・管理栄養士」（以下、栄養士と記す）68.8%であり、二番目以降の「主任児童指導員」9.2%、「施設長」、「児童指導員」各 5.5%と大差があった。一方、小規模ケアでは多い順に、「保育士」34.3%、「児童指導員」32.8%、「主任指導員」9.0%、「栄養士」7.5%であった。本体施設は小規模ケアより「栄養士」が約 9 倍多かった。

回答者の勤続年数を表 1-4 に示す。本体施設は多い順に、「5 年以上 10 年未満」28.4%、「10 年以上 20 年未満」21.1%、「20 年以上」18.3%、「3 年以上 5 年未満」15.6%、「2 年未満」14.7%であった。小規模ケアでは多い順に、「10 年以上 20 年未満」26.9%、「5 年以上 10 年未満」22.4%、「2 年未満」19.4%、「3 年以上 5 年未満」16.4%、「20 年以上」10.5%であった。本体施設は小規模ケアに比べ、「20 年以上」が約 1.8 倍多かった。

小規模ケアの形態を表 2 に示す。形態は多い順に、「地域小規模児童養護施設」29.9%、「施設敷地内小規模グループケア」19.4%、「施設内小規模グループケア」17.9%、「施設敷地外小規模グループケア」14.9%、「本体施設内ユニットケア」11.9%であった。

2. 食事環境（設備、備品等）について

普段、夕食を摂る場所を表 3 に示す。本体施設は多い順に、「入所児童全員が 1 つの食堂」54.1%、「ユニット単位の食堂」27.5%、「原則は 1 つの食堂だが幼児は別」11.9%、「居室」1.8%であった。小規模ケアでは多い順に、「ユニット単位の食堂」53.7%、「入所児童全員が 1 つの食堂」37.3%、「居室」6.0%、「原則は 1 つの食堂だが幼児は別」3.0%であった。小規模ケアは大規模施設に比べ、「ユニット単位の食堂」が約 2 倍多かった。

食堂の明るさを表 4 に示す。本体施設では多い順に、「適切である」86.2%、「やや暗い」11.9%、「暗い」0.9%であった。小規模ユニットケアでは、「適切である」94.0%、「やや暗い」6.0%であり、「暗い」と回答した施設はなかった。

食堂の広さを表 5 に示す。本体施設では多い順に、「適切である」56.0%、「やや狭い」33.9%、「狭い」6.4%であった。小規模ケアでは、「適切である」70.1%、「やや狭い」19.4%、「狭い」6.0%

であった。小規模ケアは本体施設に比べ、「適切である」が約 1.3 倍多かった。

夕食時の雰囲気を表 6 に示す。本体施設は多い順に、「時々騒がしい」56.9%、「いつも楽しそう」49.5%、「時々トラブルがある」30.3%、「時々落ち着いている」27.5%、「時々楽しそう」23.9%、「いつも落ち着いている」18.3%であった。小規模ケアでは多い順に、「いつも楽しそう」44.8%、「時々騒がしい」40.3%、「いつも落ち着いている」32.8%、「時々楽しそう」25.4%、「時々落ち着いている」19.4%、「時々トラブルがある」17.9%、「いつも騒がしい」7.5%であった。「いつも楽しそう」、「時々騒がしい」の上位 2 つは、本体施設、小規模ケアに共通していた。しかし、「時々トラブルがある」と「いつも騒がしい」は本体施設が小規模ケアの約 1.7 倍多く、「いつも落ち着いている」は小規模ケアが本体施設の約 1.8 倍多かった。

入所児童が使用可能な冷蔵庫について表 7 に示す。本体施設は多い順に、「食材を入れておく冷蔵庫とは別に入所児童が使用可能な冷蔵庫がある」58.7%、「食材用の冷蔵庫を入所児童も使用」22.0%、「入所児童が使える冷蔵庫はない」11.0%であった。小規模ケアは多い順に、「食材用の冷蔵庫を入所児童も使用」77.6%、「食材を入れておく冷蔵庫とは別に入所児童が使用可能な冷蔵庫がある」19.4%、「入所児童が使える冷蔵庫はない」3.0%であった。本体施設は小規模ケアに比べ、「食材を入れておく冷蔵庫とは別に入所児童が使用可能な冷蔵庫がある」は約 3 倍多く、小規模ケアは本体施設より「食材用の冷蔵庫を入所児童も使用」が約 3.5 倍多かった。

入所児童（小学生）が使用しているご飯茶碗の種類を表 8 に示す。本体施設は多い順に「陶器・磁器」64.2%、「メラミン樹脂」16.5%、「その他」15.6%であった。小規模ケアでは多い順に、「陶器・磁器」83.6%、「その他」9.0%、「プラスチック」3.0%であった。本体施設に比べ小規模ケアは、「陶器・磁器」の使用が約 1.3 倍多かった。両施設共に、「その他」の回答には、「陶器・磁器」と「メラミン樹脂」、あるいは「プラスチック」等、複数の素材の食器を組み合わせ用いているものがあげられていた。

入所児童（小学生）が使用している食器で、個人専用のもの（例：茶碗、マグカップ等）の有無を表 9 に示す。本体施設は、「個人専用の食器がある」のは 62.4%、「ない」のは 33.0%であった。小規模ケアでは、「ある」のは 94.0%、「ない」の

は 4.5%であった。小規模ケアは本体施設に比べ、「個人専用の食器がある」が約 1.5 倍多かった。

日常、入所児童が利用できる台所について、表 10 に示す。本体施設は多い順に、「入所児童の食事を作る台所は使用できないが、他に料理することができる場所がある」46.8%、「入所児童の食事を作る台所を利用して、料理することができる」36.7%、「料理することができる場所がない」9.2%であった。小規模ケアでは多い順に、「入所児童の食事を作る台所を利用して、料理することができる」80.6%、「入所児童の食事を作る台所は使用できないが、他に料理することができる場所がある」16.4%であり、「料理することができる場所がない」と回答した施設はなかった。

3. 食事時間について

夕食の時間を表 11-1 に示す。本体施設は、「決まっている」95.4%、「特に決まっていない」2.8%であった。小規模ケアでは、「決まっている」76.1%、「特に決まっていない」16.4%であった。小規模ケアは本体施設に比べ、「特に決まっていない」が約 5.9 倍多かった。

夕食の開始時間を表 11-2 に示す。本体施設は多い順に、「18 時～18 時半前」75.0%、「17 時半～18 時前」16.3%、「18 時半～19 時前」4.8%であった。小規模ケアでは多い順に、「18 時～18 時 30 分前」68.6%、「17 時半～18 時前」、「18 時半～19 時前」は各 11.8%、であった。小規模ケアは本体施設と比べ、「18 時半～19 時前」は約 2.5 倍多く、全般的に夕食開始時間は遅い傾向がみられた。

夕食の終了時間を表 11-3 に示す。本体施設は多い順に、「18 時半～19 時前」47.1%、「19 時～19 時半前」27.9%、「18 時～18 時半前」6.7%であった。小規模ケアでは、多い順に「18 時半～19 時前」31.4%、「19 時～19 時半前」19.6%、「19 時半～20 時前」7.8%であった。夕食開始時間と同様に、小規模ケアは本体施設と比べ、全般的に夕食終了時間も遅い傾向がみられた。

夕食の開始時間別終了時間を本体施設は表 11-4 に、小規模ケアは表 11-5 に示す。本体施設は、「開始時間 18 時～18 時半前、終了時間 18 時半～19 時前」が 36.5%で最も多く、次いで「開始時間 18 時～18 時半前、終了時間 19 時～19 時半前」が 25.0%と多かった。小規模ケアも、本体施設と同様に、「開始時間 18 時～18 時半前、終了時間 18 時半～19 時前」が 20.0%で最も多く、次いで「開始時間 18 時～18 時半前、終了時間 19 時

～19時半前」が16.0%と多かった。

部活動等で帰園が遅くなった児童の食事についてを表12に示す。本体施設、小規模ケア共に「温めて食べる」が最も多く、それぞれ99.1%、89.6%であった。小規模ケアの「その他」には、「麺類など、メニューによっては子どもが帰園してから作る」との回答が少数ながら含まれていた。

4. 献立について

食事の献立の作成者を表13に示す。本体施設においては90.8%が「施設の栄養士」であり、それ以外の回答はいずれも5%以下であった。小規模ケアでは、「施設の栄養士」は73.1%であり、それ以外に「献立は食材に合わせてその都度決める」10.4%、「施設の栄養士、調理師、調理員以外の職員」9.0%があげられていた。

献立への入所児童の希望の反映状況を表14に示す。本体施設、小規模ケア共に「少し反映されている」が最も多く、それぞれ60.6%、56.7%であった。次に多かったのは「十分に反映されている」で、本体施設32.1%、小規模ケア37.3%であった。「あまり反映されていない」、「まったく反映されていない」は両施設共に3%以下で少なかった。

献立作成時、栄養バランスと嗜好のどちらを重視しているかについて、表15に示す。本体施設、小規模ケア共に「両方を同じくらい配慮」が最も多く、それぞれ79.8%、68.7%であった。次に多かったのは「第一に栄養バランスを配慮」が本体施設14.7%、小規模ケア16.4%であった。本体施設にはなく、小規模ケアにのみ回答があったものは「献立は作成していない」9.0%であった。

食事内容のうち、幼児に対して変えていることを表16に示す。本体施設、小規模ケア共に上位3つにあげられた項目は、「量」(96.3%、77.6%)、「切り方」(72.5%、49.3%)、「味付け」(59.6%、38.8%)と同じであった。4位以下は、本体施設は「かたさ」21.1%、「献立」10.1%、「その他」6.4%の順であったが、小規模ケアは、「無回答」20.9%、「かたさ」9.0%、「献立」4.5%の順であり、小規模ケアの「無回答」が、本体施設に比べ約23倍多かった。また、それぞれの項目をみると、本体施設は小規模ケアに比べ、「量」は約1.2倍、「切り方」は約1.5倍、「味付け」は約2.6倍、「かたさ」は約2.3倍、「献立」は約2.2倍変えている施設が多く、幼児への配慮が多いことが示された。

日常の食事における選択メニュー（例えば主菜

が肉料理、あるいは魚料理のどちらかを選べる等）の実施状況を表17-1に示す。本体施設、小規模ケア共に「取り入れていない」が最も多く、それぞれ78.9%、79.1%であった。次いで「その他」が14.7%、13.4%と多かった。「その他」には、「年に数回実施」、「月に数回実施」、「行事、祝日に実施」、「朝食で実施」などがあげられていた。「週に何回か取り入れている」、「ほぼ毎日取り入れている」は両施設共に5%以下と少なかった。

選択メニューの実施回数（週あたり）を表17-2に示す。本体施設、小規模ケア共に、実施施設は少なく、本体施設は「1回実施」が2施設、「2回実施」が1施設であり、小規模ケアでは、「1回実施」が1施設、「1.5回実施」が1施設であった。

手作りおやつの実施状況を表18-1に示す。本体施設、小規模ケア共に「その他」の回答が多く、47.7%、50.7%であった。次いで「週何回か実施している」(33.9%、34.3%)、「実施していない」(16.5%、11.9%)の順であった。「その他」の回答には、本体施設では「幼児のみ実施」、「行事、誕生会等を実施」、「各ホーム、ブロックで不定期に実施」、「できるときに実施」等が多かった。小規模ケアの「その他」の回答で多かったのは、「月に数回実施」、「不定期に実施」、「長期休暇中、休日等、子どもと一緒に実施」等であった。

手作りおやつの回数（週あたり）を表18-2に示す。本体施設、小規模ケア共に「1回実施」が多く、それぞれ70.3%、47.8%であった。2番目に多いのは両施設共に、「2回実施」であり、それぞれ18.9%、21.7%であった。「3回実施」は、本体施設では2.7%と少なかったが、小規模ケアでは13.0%実施されていた。

行事食の実施状況を表19に示す。本体施設、小規模ケア共に上位3つは同じで、「正月」、「クリスマス」、「年越し」であり、いずれも85%以上で実施されていた。4位以下は多い順に、本体施設が、「桃の節句」、「節分」、「誕生会」、「七夕」、「施設の創立記念日」であり、小規模ケアは、「誕生会」、「桃の節句」、「節分」、「七夕」であった。「誕生会」と「七五三」以外は、本体施設が小規模ケアより、行事食の実施率が高かった。

食事に特別な配慮が必要な入所児童（食物アレルギー等の児童）への対応を表20に示す。本体施設、小規模ケア共に、多い順に「特別な食事を作って対応している」(41.3%、29.9%)、「食べられるものを選んで対応している」(34.9%、

25.4%)であり、その割合は、本体施設が小規模ケアよりそれぞれ約1.4倍多かった。しかし、「特別な対応はしていない」(2.8%、4.5%)は、小規模ケアが本体施設よりも、約1.6倍多かった。

購入した惣菜(調理済のもの、冷凍食品は含まない)の使用頻度を表21-1に示す。本体施設、小規模ケア共に、「まったく使用しない」がそれぞれ92.7%、89.6%と最も多かった。「週に何回か使用する」は、それぞれ0.9%、1.5%と少なかった。「その他」の回答には、「年に数回使用」、「行事等で調理時間のない時に使用」等がみられた。

購入した惣菜の使用回数(週あたり)を表21-2に示す。本体施設、小規模ケア共に、「週1回」の頻度で使用していた。

コロッケ、シュウマイ等調理済み冷凍食品(野菜等の素材の冷凍食品は含まない)の夕食への使用状況を表22-1に示す。本体施設は多い順に、「週何回か使用する」30.3%、「まったく使用しない」23.9%であった。小規模ケアでは多い順に、「まったく使用しない」37.3%、「週何回か使用する」26.9%と、本体施設より、「まったく使用しない」が約1.6倍多かった。「その他」の回答には、両施設共に「月に数回程度使用」、「年に数回程度使用」、「弁当用に使用」等がみられた。

調理済み冷凍食品の使用頻度(週あたり)を表22-2に示す。「1回」の使用は本体施設78.8%、小規模ケア38.9%と、本体施設が約2倍多かった。

「2回」の使用は、小規模ケアは33.3%であるのに対し、本体施設は3.0%と、小規模ケアが約11倍多かった。

5. 食事の手伝いについて

入所児童(小学生)がする食事の手伝いを表23に示す。本体施設、小規模ケア共に、多くなされていた手伝いの上位5つは同じで、多い順に、「配膳」(79.8%、76.1%)、「食器洗い等の後片付け」(54.1%、68.7%)、「盛り付け」(45.0%、59.7%)、「料理作り」(17.4%、40.3%)、「食材の買い出し」(9.2%、34.3%)であった。本体施設と小規模ケアの手伝いの割合を比較すると、「配膳」は両施設に差はみられなかった。しかし、小規模ケアは本体施設より、「食器洗い等の後片付け」と「盛り付け」は約1.3倍、「料理作り」は約2.3倍、「食材の買い出し」は約3.7倍多かった。「手伝いはしない」は、本体施設8.3%が小規模ケア1.5%より約5.5倍多かった。

入所児童(中学生)がする食事の手伝いを表24に示す。本体施設、小規模ケア共に、多くなされ

ていた手伝いの上位4つは小学生と同じで、多い順に、「配膳」(78.0%、74.6%)、「食器洗い等の後片付け」(63.3%、77.6%)、「盛り付け」(52.3%、68.7%)、「料理作り」(20.2%、49.3%)であった。5位は本体施設では「その他」8.3%、小規模ケアでは「食材の買い出し」32.8%であった。本体施設の「その他」には、「弁当詰め」、「米とぎ」、「食堂の清掃」等があげられていた。本体施設と小規模ケアの手伝いの割合を比較すると、「配膳」は両施設に差はみられなかった。しかし、小規模ケアは本体施設より、「食器洗い等の後片付け」は約1.2倍、「盛り付け」は約1.3倍、「料理作り」は約2.4倍、「食材の買い出し」は約4.5倍多かった。小学生に比べ、中学生になると、両施設の「配膳」と小規模ケアの「食材の買い出し」を除き、手伝いの割合は増加した。「手伝いはしない」の割合は、小学生より両施設とも減少し、本体施設5.5%、小規模ケア0%となった。

6. 入所児童の体調不良時の対応

入所児童の体調不良時に、特別な食事を用意するかどうかの判断を行う職種を表25に示す。本体施設は多い順に、「保育担当職員」89.9%、「栄養士」37.6%、「看護師」9.2%、「調理員」8.3%、「調理師」7.3%であった。小規模ケアでは多い順に、「保育担当職員」89.6%、「栄養士」22.4%、「その他」13.4%、「施設長」6.0%、「看護師」4.5%であった。小規模ケアの「その他」の回答には、「宿直職員」、「勤務職員」、「担当職員と本人の意見」、「嘱託医、医師」等があげられていた。両施設共に複数回答が多いことから、単独の職種による判断は少ないことが示された。

7. 外食について

入所児童(中学生)の外食の頻度を表26-1に示す。本体施設、小規模ケア共に「年何回かある」が最も多く、それぞれ85.3%、82.1%であった。「ほとんどない」はそれぞれ4.6%、4.5%であった。

入所児童(中学生)の外食の回数(年あたり)を表26-2に示す。本体施設は多い順に、「3回」19.4%、「2回」18.3%、「4回」、「5回」各10.8%、「1回」9.7%であった。小規模ケアでは多い順に、「3回」20.0%、「4回」18.2%、「2回」10.9%、「5回」9.1%、「4.5回」7.3%であった。一般的に小規模ケアは本体施設に比べ、外食回数が多い傾向がみられた。

8. 食事の満足度について

入所児童の食事の満足度を表 27 に示す。本体施設は多い順に、「まあまあ満足」78.9%、「やや不満」11.9%、「とても満足」7.3%であった。小規模ケアでは多い順に、「まあまあ満足」79.1%、「とても満足」16.4%、「やや不満」4.5%であった。「とても満足」は、小規模ケアが本体施設に比べ約 2.2 倍多く、「やや不満」は、本体施設が小規模ケアに比べ約 2.6 倍多かった。

食事の不満な点を表 28 に示す。本体施設は多い順に、「献立に好み反映されない」61.5%、「料理の温度」53.8%、「量」、「食事時間」各 30.8%、「献立の変化が乏しい」23.1%であった。小規模ケアでは多い順に、「献立に好み反映されない」66.7%、「料理の温度」、「量」、「食事時間」、「献立の変化が乏しい」各 33.3%であった。本体施設と小規模ケアで、割合が大きく異なったものは、「料理の温度」、「味」、「献立の変化が乏しい」があげられていた。「料理の温度」、「味」についての不満は大規模施設が小規模ケアより多く、「献立の変化が乏しい」は、小規模ケアが大規模施設より多かった。

9. 食費について

食費について表 29 に示す。本体施設、小規模ケア共に、多い順に「十分である」(45.0%、47.8%)、「まあまあ十分である」(33.9%、25.4%)、「過不足はほとんどない」(10.1%、10.4%)、「やや不足している」(9.2%、3.0%)であった。「やや不足している」は、本体施設は小規模ケアより約 3.1 倍多かった。

10. 職員研修について

この1年間、食生活に関する外部の研修会を受講する機会の有無を表 30-1 に示す。本体施設では、「年何回かあった」83.5%、「なかった」13.8%であった。一方、小規模ケアでは本体施設と大きく異なり、「年何回かあった」は 16.4%と少なく、「なかった」は 80.6%と多かった。

外部の研修会の受講回数(年あたり)を表 30-2 に示す。本体施設は多い順に、「1回」28.6%、「2回」27.5%、「3回」17.6%、「4回」9.9%、「5回」8.8%であった。小規模ケアでは多い順に、「1回」45.5%、「2回」、「4回」各 27.3%であった。

この1年間の施設内の食生活に関する研修会の実施の有無を表 31-1 に示す。本体施設、小規模ケア共に、「実施されなかった」(67.9%、67.2%)が多く、「年何回か実施された」(30.3%、26.9%)

は少なかった。

施設内の食生活に関する研修会の実施回数(年あたり)を表 31-2 に示す。本体施設は多い順に、「1回」42.4%、「2回」18.2%、「6回以上」15.2%、「4回」9.1%、「3回」6.1%であった。小規模ケアでは多い順に、「1回」50.0%、「2回」16.7%、「4回」、「6回以上」各 11.1%、「5回」5.6%であった。

11. 「食育」について

施設で行っている「食育」を表 32 に示す。本体施設は多い順に、「食事は1日3回規則正しく食べること」89.9%、「食べ物を無駄にしないこと」、「食事の前後に挨拶をすること」各 88.1%、「皆で一緒に、楽しく食事をする事」85.3%、「好き嫌いをなくすこと」80.7%、「箸の持ち方など食事作法を学ぶこと」73.4%、「いろいろな食べ物の味を体験すること」68.8%、「食事の手伝いをする事」56.0%、「食を通じて健康について学ぶこと」43.1%、「食事の栄養バランスを理解すること」41.3%、「食べ物の栄養について学ぶこと」39.4%、「食材・食品の選び方を学ぶこと」15.6%であった。小規模ケアでは、「食事は1日3回規則正しく食べること」95.5%、「皆で一緒に、楽しく食事をする事」92.5%、「食べ物を無駄にしないこと」、「食事の前後に挨拶をすること」各 91.0%「箸の持ち方など食事作法を学ぶこと」89.6%、「好き嫌いをなくすこと」79.1%、「いろいろな食べ物の味を体験すること」77.6%、「食事の手伝いをする事」71.6%、「食を通じて健康について学ぶこと」67.2%、「食事の栄養バランスを理解すること」55.2%、「食べ物の栄養について学ぶこと」46.3%、「食材・食品の選び方を学ぶこと」32.8%であった。本体施設と小規模ケアを比較すると、「好き嫌いをなくすこと」を除いた項目では、小規模ケアは本体ケアよりそれぞれの実施割合が高く、特に差が大きかった項目は、「食を通じて健康について学ぶこと」が約 1.6 倍、「食材・食品の選び方を学ぶこと」は約 2.1 倍であった。

12. 退所後について

退所して自立した場合、食生活で問題となることを表 33 に示す。本体施設は多い順に、「外食ばかりになる」67.9%、「栄養のバランスのとれた外食ができない」62.4%、「料理ができない」61.5%、「食材の鮮度、品質の判定ができない」45.0%、「野菜、魚などの名前がわからない」33.0%、「自

分に適した料理の取り合わせがわからない」30.3%、「食事のマナー」22.9%、「自分の適量がわからない」15.6%、「食後の後片付けができない」11.0%であった。小規模ケアでは多い順に、「栄養のバランスのとれた外食ができない」53.7%、「外食ばかりになる」52.2%、「料理ができない」50.7%、「食材の鮮度、品質の判定ができない」43.3%、「自分に適した料理の取り合わせがわからない」31.3%、「野菜、魚等の名前がわからない」22.4%、「食事のマナー」、「食後の後片付けができない」各14.9%、「自分の適量がわからない」10.4%であった。本体施設は小規模ケアに比べて、「自分に適した料理の取り合わせがわからない」と「食後の後片付けができない」を除いた項目において、割合が高かった。特に「野菜、魚等の名前がわからない」、「自分の適量がわからない」、「食事のマナー」については、本体施設は小規模ケアより、それぞれ各約1.5倍多かった。また、「外食ばかりになる」も約1.3倍多かった。

D. 考察

成長期の子どもにとって、適切な食事環境が提供されることは、身体の成長・発達に直接的に影響するだけにとどまらず、複数の人間と囲む食卓を通して、人間関係が構築され、豊かな心も育まれる。本研究においては、児童養護施設の入所児童、職員のQOLの向上を目的に、食事環境調査を本体施設と小規模ケアに分けて実施し、施設形態における特徴、ならびに小規模ケアにおいて、配慮すべき点を明らかにした。

1. 小規模ケアの長所

本体施設と小規模ケアを比較し、小規模ケアの長所を列挙する。

食堂の広さは、本体施設が「やや狭い」とするものが多く、これが食事の雰囲気として、「時々トラブルがある」、「いつも騒がしい」に結びつきやすく、食事中に職員が児童を注意している状況が推察される。食事は楽しい雰囲気の中で摂ることにより、会話も弾み、消化酵素の分泌もよくなることから、一部の本体施設の食事環境は、あまり好ましい状況にないことが明らかにされた。一方、小規模ケアは、「いつも落ち着いている」が多く、食事環境として好ましい状況にあった。

児童の使える台所や冷蔵庫は、本体施設に「ない」ところが多く、飲食、調理の自由度が低いことが示された。一方、小規模ケアでは、児童が自由に使える台所は全ての施設にあり、冷蔵庫もほ

とんどの施設で、児童の使用可能なことが明らかにされた。自由に使える台所、冷蔵庫があれば、普段は職員の作った食事を摂るにしても、時間のある休日等には調理してみようか、という気持ちにもなれる。また、自分で調理することにより、調理の知識・技術が身に付くことはもとより、調理することの大変さが理解でき、普段、食事を作る職員への感謝の気持ちも自然に表すことができるようになる。さらに、自分で作ったものを、人に食べてもらうことで、人の役に立つこと、人に喜ばれることのすばらしさを感じることもできる。これは、児童の成長過程において、豊かな心を育むために欠かせないことである。

個人用の食器が「ある」のは、本体施設は約6割であるのに対し、小規模ケアでは9割以上であり、食事が「自分のために用意された」との感情をもちやすく、自分の存在感を食卓で確認することができる環境にある。自分の存在感が確認できれば、他者の存在も受け入れることができ、様々な性格の人とつきあえるようになる。すなわち、多様性を受容できる寛容な心の育ちにつながる と考える。

夕食時間は、小規模ケアは「特に決まっていない」が多く、融通のきく状況が明らかにされ、食事時間の自由度が高いことが示された。

食事の手伝いは、小規模ケアの方が小学生、中学生共に手伝いの割合が多く、「手伝いをしない」割合は少なかった。なかでも、「材料の買出し」、「料理作り」等、直接、食事作りに関わる手伝いの割合が、本体施設と比べてかなり高いことから、児童が日常的に食事作りに参加している様子が推察される。これは、食事作りの場において会話することで、職員や他の児童と、意志の疎通が円滑になり、コミュニケーション能力を身につけることに役立つ。また、退所後の自立した生活を送る際に必要な食生活、栄養の知識・技術が、普段の生活の中で自然に身につけることができるという利点ももつ。

施設で行っている「食育」については、「食事は1日3回規則正しく食べること」等、選択された項目は、両施設間にあまり差はみられなかった。しかし、小規模ケアは本体施設に比べ、「好き嫌いをなくすこと」を除き、それぞれの項目の実施割合が高いことから、食事を日常生活の基礎をなすものとして捉え、「食育」を積極的に推進している様子が推察される。

退所後の問題点としてあげられた項目は、本体施設、小規模ケアで同じ傾向にあった。しかし、

各項目をみると、本体施設は小規模ケアより、「問題である」とした割合が多かった。特に、本体施設が小規模ケアより問題として多くあげられていた項目には「野菜、魚等の名前がわからない」、「自分の適量がわからない」、「食事のマナー」、「外食ばかりになる」であった。これらの項目は、日々の食卓で職員との何気ない会話や料理作り、料理の手伝いなどを通して、身につけていくものばかりであることから、小規模ケアでは、食事作りの準備や後片付けを、児童と職員が日常生活の一部として自然に行っている様子が見られる。一方、本体施設においては、子どもの人数が多いことから、食事の手伝いは「下膳」等の毎日各自が行うものを除いては当番制になっているものが多く、日常生活の一部に組み込まれていない「当番の仕事」や「特別な役目」として位置づけられていることが推察される。食事は毎日の営みの中で繰り返されるものである。その食事に関わる準備、片付けなどが「当番の仕事」や「特別な役目」として認識されている間は、「食」が自分のものとして身につけていかないと考える。日常生活の中に自然に「食」の営みがあり、その営みのための準備が自然にできる環境こそが、子どもたちの健やかな成長・発達を促し、また、成人期以降の健康の保持・増進に役立つものであると考える。その環境に近いのは、本体施設より小規模ケアであると思われる。

2. 小規模ケアにおいて配慮すべき点

本体施設と小規模ケアを比較し、小規模ケアにおいて配慮すべき点を挙げる。

夕食時間は、小規模ケアは、「特に決まっていない」が多く、融通のきく状況であるが、その反面、食事時間が「特に決まっていない」場合、孤食になる可能性が高い。孤食は、偏食、早食い、食欲不振、ばっかり食い等の原因となる他に、コミュニケーション能力も育たない。そこで、一緒に食事をしないまでも、児童の食事中は職員のどれかが傍にいて、話し相手になることが望ましいと考える。

献立作成は、本体施設の約9割、小規模ケアの約7割で、「施設の栄養士」が作成していた。しかし、小規模ケアでは、「施設の栄養士、調理師、調理員以外が作成」、「食材に合わせて、その都度献立を決める」がそれぞれ約1割ずつみられ、食生活や栄養の専門家の指導なく食事が作られ、提供されていることが明らかになった。食生活や栄養の専門家の関与のないことが多い小規模ケア

では、「幼児食への配慮」、「食物アレルギー等で食事に特別な配慮が必要な児童への対応」が十分でなく、「献立の変化が乏しい」こともあげられていた。すなわち、食生活や栄養の専門的な知識・技術の要求される事項についての対応が本体施設より十分ではない傾向が見られた。また、冷凍食品の使用については、小規模ケアでは、「まったく使用しない」ところが本体施設より約1.6倍多かったが、その一方において、週あたりの使用頻度は小規模ケアが高い。この結果から、小規模ケアにおいては、施設全体の食生活に対する考え方や、担当職員の資質により、食事環境の施設間格差が本体施設より大きいことが推察される。そこで、小規模ケアにおいては、本体施設の栄養士等と、日頃から連携を密にとり、指導を受けることが重要である。献立についても、時により内容を変更することがあるにせよ、基本となる献立は栄養士に作成を依頼することが必要であると考える。専門家の作成した献立は、栄養のバランスがとれた食事が提供されるだけでなく、献立から、料理の取り合わせも学習することが可能となる。これは、退所後、自立した生活を開始した場合に問題となることの多い、「自分に適した料理の取り合わせがわからない」、「栄養のバランスのとれた外食ができない」等を防ぐ一助となる。また、「幼児食への配慮」、「食物アレルギー等で食事に特別な配慮が必要な児童への対応」についても、各施設の特徴を踏まえた対応策を、定期的に栄養士と相談しておくことが重要であると思われる。これは、食事環境の施設間格差の縮小に役立つことが推察される。

食生活に関する外部の研修会を受講する機会は、小規模ケアにおいて少なかった。先述のとおり、小規模ケアにおいては、食生活や栄養について、専門家の指導を受けずに食事を提供しているところもあることから、情報不足のまま、適切とは言いがたい食事環境にあっても、それに気づいていない施設があることが推察される。そこで、小規模ケアの職員は、食生活に関して研修に積極的に参加して、食生活や栄養の最新情報を収集することが望まれる。また、研修会に参加することで、他の小規模ケアの職員と食事環境について、情報交換することも可能になるとと思われる。

E. 結論

小規模ケアにおいては、本体施設に比べ、食堂の雰囲気も落ち着いている施設が多く、快適な食事環境が提供されていた。また、日常的に食事作

りに参加しやすい、あるいは自ら食事作りのできる環境が用意されていることが明らかにされた。さらに、「食育」も積極的に推進している状況が推察される。しかしながら、食生活や栄養の専門家の指導を受けていない小規模ケアの施設もあることから、献立の変化が乏しかったり、食物アレルギー等食事に特別の配慮の必要な児童への対応や幼児食への対応などが十分でないところが本体施設より多かった。また、冷凍食品の使用状況等は施設間で差がみられることから、施設全体の食生活に対する考え方や担当職員の資質により、食事環境の施設間格差は本体施設より大きいことが推察される。これらの結果から、小規模ケアにおいては、食生活や栄養の専門家から指導を受ける重要性が示唆される。また、外部の食生活に関する研修会に積極的に参加することにより、新しい情報を収集したり、他施設との情報交換を密にすることが、小規模ケアの食事環境を向上させることにつながると思われる。

食事環境は成長期の子どもにとって、身体の成長・発達に直接的に影響するだけにとどまらない。適切な食事環境においては、複数の人間と囲む食卓を通して、人間関係が構築され、豊かな心が育まれることから、児童養護施設の食事環境の整備には、さらなる配慮が必要である。

F. 参考文献

- 1) 第59回全国児童養護施設長研究協議会「第2回研究部会 ケア単位の小規模化とケアの個別化 その実際と課題」、2005年11月。
- 2) 青木一郎「児童養護施設におけるユニット化と子どものストレスに関する研究」、「子ども家庭福祉学」第5号、49-58、2006年。
- 3) 奥山真紀子他、「平成17年度厚生労働科学研究費補助金(子ども家庭総合研究事業) 児童虐待等の子どもの被害、及び子どもの問題行動の予防・介入・ケアに関する研究」厚生労働省、2006年3月(近刊)。

A. 回答者、施設について

表1-1 回答者の性別

	総数	男	女	無回答
全体	176	44	130	2
	100.0	25.0	73.9	1.1
本体施設	109	22	85	2
	100.0	20.2	78.0	1.8
小規模ケア	67	22	45	0
	100.0	32.8	67.2	0.0

表1-2 回答者の年齢

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳以上	無回答
全体	176	65	38	35	30	7	1
	100.0	36.9	21.6	19.9	17.0	4.0	0.6
本体施設	109	34	24	21	24	5	1
	100.0	31.2	22.0	19.3	22.0	4.6	0.9
小規模ケア	67	31	14	14	6	2	0
	100.0	46.3	20.9	20.9	9.0	3.0	0.0

表1-3 回答者の職種

	総数	施設長	主任児童指導員	児童指導員	主任保育士	保育士	栄養士 管理 栄養士	調理師	調理員	その他	無回答
全体	176	8	16	28	6	25	80	4	2	4	3
	100.0	4.5	9.1	15.9	3.4	14.2	45.5	2.3	1.1	2.3	1.7
本体施設	109	6	10	6	2	2	75	4	2	1	1
	100.0	5.5	9.2	5.5	1.8	1.8	68.8	3.7	1.8	0.9	0.9
小規模ケア	67	2	6	22	4	23	5	0	0	3	2
	100.0	3.0	9.0	32.8	6.0	34.3	7.5	0.0	0.0	4.5	3.0

表1-4 回答者の勤続年数

	総数	0～2年	3年～	5年～	10年～	20年～	無回答
全体	176	29	28	46	41	27	5
	100.0	16.5	15.9	26.1	23.3	15.3	2.8
本体施設	109	16	17	31	23	20	2
	100.0	14.7	15.6	28.4	21.1	18.3	1.8
小規模ケア	67	13	11	15	18	7	3
	100.0	19.4	16.4	22.4	26.9	10.4	4.5

表2 小規模ケアの形態

総数	本体施設内 ユニットケ ア	施設内小規 模グループ ケア	施設敷地内 小規模グ ループケア	施設敷地外 小規模グ ループケア	地域小規模 児童養護施 設	その他	無回答
67	8	12	13	10	20	1	3
100.0	11.9	17.9	19.4	14.9	29.9	1.5	4.5

B. 食事環境(設備、備品等)について

表3 夕食を摂る場所

	総数	入所児童全員が1つの食堂	原則は一つの食堂だが幼児は別	ユニット単位の食堂	居室	その他	無回答
全体	176	84	15	66	6	4	1
	100.0	47.7	8.5	37.5	3.4	2.3	0.6
本体施設	109	59	13	30	2	4	1
	100.0	54.1	11.9	27.5	1.8	3.7	0.9
小規模ケア	67	25	2	36	4	0	0
	100.0	37.3	3.0	53.7	6.0	0.0	0.0

表4 食堂の明るさ

	総数	適切である	やや暗い	暗い	無回答
全体	176	157	17	1	1
	100.0	89.2	9.7	0.6	0.6
本体施設	109	94	13	1	1
	100.0	86.2	11.9	0.9	0.9
小規模ケア	67	63	4	0	0
	100.0	94.0	6.0	0.0	0.0

表5 食堂の広さ

	総数	広すぎる	やや広すぎる	適切である	やや狭い	狭い	その他	無回答
全体	176	0	4	108	50	11	2	1
	100.0	0.0	2.3	61.4	28.4	6.3	1.1	0.6
本体施設	109	0	1	61	37	7	2	1
	100.0	0.0	0.9	56.0	33.9	6.4	1.8	0.9
小規模ケア	67	0	3	47	13	4	0	0
	100.0	0.0	4.5	70.1	19.4	6.0	0.0	0.0

表6 夕食時の雰囲気

	総数	いつも落ち着いている	時々落ち着いている	いつも楽しそう	時々楽しそう	いつも騒がしい	時々騒がしい	いつもトラブルがある	時々トラブルがある	その他	無回答
全体	176	42	43	84	43	19	89	3	45	5	3
	100.0	23.9	24.4	47.7	24.4	10.8	50.6	1.7	25.6	2.8	1.7
本体施設	109	20	30	54	26	14	62	2	33	3	2
	100.0	18.3	27.5	49.5	23.9	12.8	56.9	1.8	30.3	2.8	1.8
小規模ケア	67	22	13	30	17	5	27	1	12	2	1
	100.0	32.8	19.4	44.8	25.4	7.5	40.3	1.5	17.9	3.0	1.5

表7 入所児童が使用可能な冷蔵庫

	総数	食材を入れておく冷蔵庫とは別に入所児童が使用可能な冷蔵庫がある	食材用の冷蔵庫を入所児童も使用	入所児童が使える冷蔵庫はない	その他	無回答
全体	176	77	76	14	7	2
	100.0	43.8	43.2	8.0	4.0	1.1
本体施設	109	64	24	12	7	2
	100.0	58.7	22.0	11.0	6.4	1.8
小規模ケア	67	13	52	2	0	0
	100.0	19.4	77.6	3.0	0.0	0.0

C. 食器について

表8 ご飯茶碗の材質(小学生)

	総数	陶器、磁器	メラミン樹脂	プラスチック	その他	無回答
全体	176	126	19	4	23	4
	100.0	71.6	10.8	2.3	13.1	2.3
本体施設	109	70	18	2	17	2
	100.0	64.2	16.5	1.8	15.6	1.8
小規模ケア	67	56	1	2	6	2
	100.0	83.6	1.5	3.0	9.0	3.0

表9 個人専用の食器の有無(小学生)

	総数	ある	ない	無回答
全体	176	131	39	6
	100.0	74.4	22.2	3.4
本体施設	109	68	36	5
	100.0	62.4	33.0	4.6
小規模ケア	67	63	3	1
	100.0	94.0	4.5	1.5

表10 入所児童が利用できる台所

	総数	食事を作る台所で、料理することができる	他に料理することができる場所がある	料理することができる場所はない	その他	無回答
全体	176	94	62	10	8	2
	100.0	53.4	35.2	5.7	4.5	1.1
本体施設	109	40	51	10	6	2
	100.0	36.7	46.8	9.2	5.5	1.8
小規模ケア	67	54	11	0	2	0
	100.0	80.6	16.4	0.0	3.0	0.0

D. 夕食の時間について

表11-1 夕食の時間

	総数	決まっている	特に決まっていない	その他	無回答
全体	176	155	14	6	1
	100.0	88.1	8.0	3.4	0.6
本体施設	109	104	3	1	1
	100.0	95.4	2.8	0.9	0.9
小規模ケア	67	51	11	5	0
	100.0	76.1	16.4	7.5	0.0

表11-2 夕食の開始時間

	総数	17時～	17時半～	18時～	18時半～	19時～	無回答
全体	155	5	23	113	11	2	1
	100.0	3.2	14.8	72.9	7.1	1.3	0.6
本体施設	104	4	17	78	5	0	0
	100.0	3.8	16.3	75.0	4.8	0.0	0.0
小規模ケア	51	1	6	35	6	2	1
	100.0	2.0	11.8	68.6	11.8	3.9	2.0

最も早い開始時間: 17:00

最も遅い開始時間: 18:30

最も早い開始時間: 17:00

最も遅い開始時間: 19:00

表11-3 夕食の終了時間

	総数	17時半～	18時～	18時半～	19時～	19時半～	20時～	無回答
全体	155	1	7	65	39	7	3	33
	100.0	0.6	4.5	41.9	25.2	4.5	1.9	21.3
本体施設	104	0	7	49	29	3	2	14
	100.0	0.0	6.7	47.1	27.9	2.9	1.9	13.5
小規模ケア	51	1	0	16	10	4	1	19
	100.0	2.0	0.0	31.4	19.6	7.8	2.0	37.3

最も早い終了時間: 18:00

最も遅い終了時間: 20:00

最も早い終了時間: 17:40

最も遅い終了時間: 20:00

表11-4 夕食の開始時間別終了時間(本体施設)

	総数	17時半～	18時～	18時半～	19時～	19時半～	20時～	無回答
全体	104	0	7	49	29	3	2	14
	100.0	0.0	6.7	47.1	27.9	2.9	1.9	13.5
17時～	4	0	1	2	0	0	0	1
	3.8	0.0	1.0	1.9	0.0	0.0	0.0	1.0
17時半～	17	0	4	9	2	2	0	0
	16.3	0.0	3.8	8.7	1.9	1.9	0.0	0.0
18時～	78	0	2	38	26	0	1	11
	75.0	0.0	1.9	36.5	25.0	0.0	1.0	10.6
18時半～	5	0	0	0	1	1	1	2
	4.8	0.0	0.0	0.0	1.0	1.0	1.0	1.9

表11-5 夕食の開始時間別終了時間(小規模ケア)

	総数	17時半～	18時～	18時半～	19時～	19時半～	20時～	無回答
全体	50	1	0	16	10	4	1	18
	100.0	2.0	0.0	32.0	20.0	8.0	2.0	36.0
17時～	1	1	0	0	0	0	0	0
	2.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
17時半～	6	0	0	5	1	0	0	0
	12.0	0.0	0.0	10.0	2.0	0.0	0.0	0.0
18時～	35	0	0	10	8	0	1	16
	70.0	0.0	0.0	20.0	16.0	0.0	2.0	32.0
18時半～	6	0	0	1	1	2	0	2
	12.0	0.0	0.0	2.0	2.0	4.0	0.0	4.0
19時～	2	0	0	0	0	2	0	0
	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0

表12 帰園が遅くなった児童の食事

	総数	そのまま食べる	温めて食べる	職員が新たに作る	その他	無回答
全体	176	0	168	1	4	3
	100.0	0.0	95.5	0.6	2.3	1.7
本体施設	109	0	108	0	0	1
	100.0	0.0	99.1	0.0	0.0	0.9
小規模ケア	67	0	60	1	4	2
	100.0	0.0	89.6	1.5	6.0	3.0

E. 献立について

表13 食事の献立の作成者

	総数	施設の栄養士・管理栄養士	施設の調理師	施設の調理員	施設の栄養士・管理栄養士、調理師、調理員以外の職員	施設の職員以外	献立は食材に合わせて、その都度献立を決める	その他	無回答
全体	176	148	1	1	8	0	7	10	1
	100.0	84.1	0.6	0.6	4.5	0.0	4.0	5.7	0.6
本体施設	109	99	1	1	2	0	0	5	1
	100.0	90.8	0.9	0.9	1.8	0.0	0.0	4.6	0.9
小規模ケア	67	49	0	0	6	0	7	5	0
	100.0	73.1	0.0	0.0	9.0	0.0	10.4	7.5	0.0

表14 入所児童の献立への希望の反映状況

	総数	十分に反映されている	少し反映されている	あまり反映されていない	まったく反映されていない	その他	無回答
全体	176	60	104	3	2	5	2
	100.0	34.1	59.1	1.7	1.1	2.8	1.1
本体施設	109	35	66	3	0	3	2
	100.0	32.1	60.6	2.8	0.0	2.8	1.8
小規模ケア	67	25	38	0	2	2	0
	100.0	37.3	56.7	0.0	3.0	3.0	0.0

表15 献立作成時、栄養バランスと嗜好のどちらを重視するか

	総数	両方を同じくらい配慮	第一に栄養バランスを配慮	第一に嗜好を重視	ほとんど配慮していない	献立は作成していない	その他	無回答
全体	176	133	27	7	0	6	1	2
	100.0	75.6	15.3	4.0	0.0	3.4	0.6	1.1
本体施設	109	87	16	5	0	0	0	1
	100.0	79.8	14.7	4.6	0.0	0.0	0.0	0.9
小規模ケア	67	46	11	2	0	6	1	1
	100.0	68.7	16.4	3.0	0.0	9.0	1.5	1.5

表16 食事内容のうち、幼児に対して変えていること

	総数	献立	味付け	量	切り方	かたさ	その他	無回答
全体	176	14	91	157	112	29	8	15
	100.0	8.0	51.7	89.2	63.6	16.5	4.5	8.5
本体施設	109	11	65	105	79	23	7	1
	100.0	10.1	59.6	96.3	72.5	21.1	6.4	0.9
小規模ケア	67	3	26	52	33	6	1	14
	100.0	4.5	38.8	77.6	49.3	9.0	1.5	20.9

表17-1 日常の食事の選択メニュー

	総数	ほぼ毎日取り入れている	週何回か取り入れている	取り入れていない	その他	無回答
全体	176	5	6	139	25	1
	100.0	2.8	3.4	79.0	14.2	0.6
本体施設	109	2	4	86	16	1
	100.0	1.8	3.7	78.9	14.7	0.9
小規模ケア	67	3	2	53	9	0
	100.0	4.5	3.0	79.1	13.4	0.0

表17-2 選択メニューの回数(週あたり)

	総数	1回	1.5回	2回	無回答
全体	6	3	1	1	1
	100.0	50.0	16.7	16.7	16.6
本体施設	4	2	0	1	1
	100.0	50.0	0.0	25.0	25.0
小規模ケア	2	1	1	0	0
	100.0	50.0	50.0	0.0	0.0

表18-1 手作りおやつの実施状況

	総数	ほぼ毎日実施している	週何回か実施している	実施していない	その他	無回答
全体	176	2	60	26	86	2
	100.0	1.1	34.1	14.8	48.9	1.1
本体施設	109	1	37	18	52	1
	100.0	0.9	33.9	16.5	47.7	0.9
小規模ケア	67	1	23	8	34	1
	100.0	1.5	34.3	11.9	50.7	1.5

表18-2 手作りおやつ回数(週あたり)

	総数	1回	1.5回	2回	2.5回	3回	4回	5.5回	無回答
全体	60	37	3	12	1	4	1	1	1
	100.0	61.7	5.0	20.0	1.7	6.7	1.7	1.7	1.7
本体施設	37	26	1	7	1	1	0	1	0
	100.0	70.3	2.7	18.9	2.7	2.7	0.0	2.7	0.0
小規模ケア	23	11	2	5	0	3	1	0	1
	100.0	47.8	8.7	21.7	0.0	13.0	4.3	0.0	4.3

表19 行事食

	総数	正月	節分	桃の節句	七夕	七五三	クリスマス	年越し	誕生会	施設の創立記念日	その他	無回答
全体	176	171	132	148	92	43	171	161	133	47	49	1
	100.0	97.2	75.0	84.1	52.3	24.4	97.2	91.5	75.6	26.7	27.8	0.6
本体施設	109	107	83	96	62	26	107	102	77	34	31	1
	100.0	98.2	76.1	88.1	56.9	23.9	98.2	93.6	70.6	31.2	28.4	0.9
小規模ケア	67	64	49	52	30	17	64	59	56	13	18	0
	100.0	95.5	73.1	77.6	44.8	25.4	95.5	88.1	83.6	19.4	26.9	0.0

表20 食事に特別な配慮が必要な入所児童への対応

	総数	特別な食事を作って対応している	食べられるものを選んで対応している	特別な対応はしていない	その他	無回答
全体	176	65	55	6	15	35
	100.0	36.9	31.3	3.4	8.5	19.9
本体施設	109	45	38	3	7	16
	100.0	41.3	34.9	2.8	6.4	14.7
小規模ケア	67	20	17	3	8	19
	100.0	29.9	25.4	4.5	11.9	28.4

表21-1 購入した惣菜の夕食への使用状況

	総数	まったく 使用しない	週何回 位使用 する	その他	無回答
全体	176	161	2	10	3
	100.0	91.5	1.1	5.7	1.7
本体施設	109	101	1	5	2
	100.0	92.7	0.9	4.6	1.8
小規模ケア	67	60	1	5	1
	100.0	89.6	1.5	7.5	1.5

表21-2 購入した惣菜の使用回数(週あたり)

	総数	1回
全体	2	2
	100.0	100.0
本体施設	1	1
	100.0	100.0
小規模ケア	1	1
	100.0	100.0

表22-1 調理済み冷凍食品の夕食への使用状況

	総数	まったく 使用しない	週何回 か使用 する	その他	無回答
全体	176	51	51	69	5
	100.0	29.0	29.0	39.2	2.8
本体施設	109	26	33	48	2
	100.0	23.9	30.3	44.0	1.8
小規模ケア	67	25	18	21	3
	100.0	37.3	26.9	31.3	4.5

表22-2 調理済み冷凍食品の使用回数(週あたり)

	総数	0.5回	1回	1.5回	2回	2.5回	3回	5回	無回答
全体	51	1	33	2	7	3	2	2	1
	100.0	2.0	64.7	3.9	13.7	5.9	3.9	3.9	2.0
本体施設	33	0	26	1	1	3	1	1	0
	100.0	0.0	78.8	3.0	3.0	9.1	3.0	3.0	0.0
小規模ケア	18	1	7	1	6	0	1	1	1
	100.0	5.6	38.9	5.6	33.3	0.0	5.6	5.6	5.6

F. 食事の手伝いについて

表23 食事に関する手伝い(小学生)

	総数	献立作 成	食材の 買い出し	料理作り	盛り付け	配膳	食器洗 い等の 後片付 け	手伝い は しない	その他	無回答
全体	176	8	33	46	89	138	105	10	11	10
	100.0	4.5	18.8	26.1	50.6	78.4	59.7	5.7	6.3	5.7
本体施設	109	4	10	19	49	87	59	9	7	2
	100.0	3.7	9.2	17.4	45.0	79.8	54.1	8.3	6.4	1.8
小規模ケア	67	4	23	27	40	51	46	1	4	8
	100.0	6.0	34.3	40.3	59.7	76.1	68.7	1.5	6.0	11.9

表24 食事に関する手伝い(中学生)

	総数	献立作成	食材の 買い出し	料理作り	盛り付け	配膳	食器洗 い等の 後片付 け	手伝い は しない	その他	無回答
全体	176	9	30	55	103	135	121	6	17	11
	100.0	5.1	17.0	31.3	58.5	76.7	68.8	3.4	9.7	6.3
本体施設	109	4	8	22	57	85	69	6	9	4
	100.0	3.7	7.3	20.2	52.3	78.0	63.3	5.5	8.3	3.7
小規模ケア	67	5	22	33	46	50	52	0	8	7
	100.0	7.5	32.8	49.3	68.7	74.6	77.6	0.0	11.9	10.4

G. 入所児童の体調不良時の対応について

表25 体調不良時に特別な食事を用意するかどうかの判断をする職種

	総数	保育担 当職員	看護師	栄養士・ 管理栄養 士	調理師	調理員	施設長	特別に食 事を用意 すること はない	その他	無回答
全体	176	158	13	56	8	11	11	0	13	1
	100.0	89.8	7.4	31.8	4.5	6.3	6.3	0.0	7.4	0.6
本体施設	109	98	10	41	8	9	7	0	4	1
	100.0	89.9	9.2	37.6	7.3	8.3	6.4	0.0	3.7	0.9
小規模ケア	67	60	3	15	0	2	4	0	9	0
	100.0	89.6	4.5	22.4	0.0	3.0	6.0	0.0	13.4	0.0

H. 外食について

表26-1 入所児童の外食の頻度(中学生)

	総数	ほとん ど ない	年何回 かある	その他	無回答
全体	176	8	148	6	14
	100.0	4.5	84.1	3.4	8.0
本体施設	109	5	93	4	7
	100.0	4.6	85.3	3.7	6.4
小規模ケア	67	3	55	2	7
	100.0	4.5	82.1	3.0	10.4

表26-2 外食の回数(年あたり)

	総数	1回	1.5回	2回	2.5回	3回	3.5回	4回	4.5回	5回	5.5回
全体	148	10	4	23	4	29	6	20	9	15	2
	100.0	6.8	2.7	15.5	2.7	19.6	4.1	13.5	6.1	10.1	1.4
本体施設	93	9	2	17	4	18	3	10	5	10	2
	100.0	9.7	2.2	18.3	4.3	19.4	3.2	10.8	5.4	10.8	2.2
小規模ケア	55	1	2	6	0	11	3	10	4	5	0
	100.0	1.8	3.6	10.9	0.0	20.0	5.5	18.2	7.3	9.1	0.0

	総数	6回	6.5回	7回	8回	10回	12回以上	無回答
全体	148	6	1	2	1	5	8	3
	100.0	4.1	0.7	1.4	0.7	3.4	5.4	2.0
本体施設	93	4	1	0	1	3	2	2
	100.0	4.3	1.1	0.0	1.1	3.2	2.2	2.2
小規模ケア	55	2	0	2	0	2	6	1
	100.0	3.6	0.0	3.6	0.0	3.6	10.9	1.8

最高12回

最高20回

I. 食事の満足度

表27 食事の満足度

	総数	とても満足	まあまあ満足	やや不満	とても不満	無回答
全体	176	19	139	16	0	2
	100.0	10.8	79.0	9.1	0.0	1.1
本体施設	109	8	86	13	0	2
	100.0	7.3	78.9	11.9	0.0	1.8
小規模ケア	67	11	53	3	0	0
	100.0	16.4	79.1	4.5	0.0	0.0

表28 不満な点

	総数	味	量	盛り付け方	料理の温度	食器	食事時間	献立に好み が反映 されない	献立の 変化が 乏しい	その他
全体	16	2	5	0	8	0	5	10	4	0
	100.0	12.5	31.3	0.0	50.0	0.0	31.3	62.5	25.0	0.0
本体施設	13	2	4	0	7	0	4	8	3	0
	100.0	15.4	30.8	0.0	53.8	0.0	30.8	61.5	23.1	0.0
小規模ケア	3	0	1	0	1	0	1	2	1	0
	100.0	0.0	33.3	0.0	33.3	0.0	33.3	66.7	33.3	0.0

J. 食費について

表29 食費

	総数	十分である	まあまあ十分である	過不足はほとんどない	やや不足している	とても不足している	その他	無回答
全体	176	81	54	18	12	0	8	3
	100.0	46.0	30.7	10.2	6.8	0.0	4.5	1.7
本体施設	109	49	37	11	10	0	1	1
	100.0	45.0	33.9	10.1	9.2	0.0	0.9	0.9
小規模ケア	67	32	17	7	2	0	7	2
	100.0	47.8	25.4	10.4	3.0	0.0	10.4	3.0

K. 職員研修について

表30-1 食生活に関する外部の研修会受講の有無

	総数	年何回かあった	なかった	無回答
全体	176	102	69	5
	100.0	58.0	39.2	2.8
本体施設	109	91	15	3
	100.0	83.5	13.8	2.8
小規模ケア	67	11	54	2
	100.0	16.4	80.6	3.0

表30-2 食生活に関する外部の研修会の回数(年あたり)

	総数	1回	2回	2.5回	3回	4回	4.5回	5回	6回	無回答
全体	102	31	28	1	16	12	1	8	4	1
	100.0	30.4	27.5	1.0	15.7	11.8	1.0	7.8	3.9	1.0
本体施設	91	26	25	1	16	9	1	8	4	1
	100.0	28.6	27.5	1.1	17.6	9.9	1.1	8.8	4.4	1.1
小規模ケア	11	5	3	0	0	3	0	0	0	0
	100.0	45.5	27.3	0.0	0.0	27.3	0.0	0.0	0.0	0.0

表31-1 食生活に関する施設内研修会の実施

	総数	年何回実施された	実施されなかった	無回答
全体	176	51	119	6
	100.0	29.0	67.6	3.4
本体施設	109	33	74	2
	100.0	30.3	67.9	1.8
小規模ケア	67	18	45	4
	100.0	26.9	67.2	6.0

表31-2 食生活に関する施設内研修会の実施回数(年あたり)

	総数	1回	2回	3回	4回	5回	6回以上	無回答
全体	51	23	9	2	5	1	7	4
	100.0	45.1	17.6	3.9	9.8	2.0	13.7	7.8
本体施設	33	14	6	2	3	0	5	3
	100.0	42.4	18.2	6.1	9.1	0.0	15.2	9.1
小規模ケア	18	9	3	0	2	1	2	1
	100.0	50.0	16.7	0.0	11.1	5.6	11.1	5.6

最高12回

最高12回

L. 「食育」について

表32 推進している「食育」について

	総数	食べ物を無駄にしないこと	食事は1日3回、規則正しく食べる	皆で一緒に、楽しく食事をする	いろいろな食べ物の味を体験すること	食事の前後に挨拶をすること	好き嫌いをなくすること	箸の持ち方など食事作法を学ぶこと	食事の手伝いをすること	食を通じて健康について学ぶこと	食事の栄養バランスを理解すること	食べ物の栄養について学ぶこと	食材・食品の選び方を学ぶこと	その他	無回答
全体	176	157	162	155	127	157	141	140	109	92	82	74	39	10	1
	100.0	89.2	92.0	88.1	72.2	89.2	80.1	79.5	61.9	52.3	46.6	42.0	22.2	5.7	0.6
本体施設	109	96	98	93	75	96	88	80	61	47	45	43	17	7	1
	100.0	88.1	89.9	85.3	68.8	88.1	80.7	73.4	56.0	43.1	41.3	39.4	15.6	6.4	0.9
小規模ケア	67	61	64	62	52	61	53	60	48	45	37	31	22	3	0
	100.0	91.0	95.5	92.5	77.6	91.0	79.1	89.6	71.6	67.2	55.2	46.3	32.8	4.5	0.0

M. 退所後について

表33 退所後の問題

	総数	野菜、魚など食材の名前がわからない	食材の鮮度、品質の判定ができない	料理ができない	自分の適量がわからない	自分に適した料理の取り合わせがわからない	栄養のバランスの取れた外食ができない	外食ばかりになる	食事のマナー	食後の片付けができない	その他	無回答
全体	176	51	78	101	24	54	104	109	35	22	14	7
	100.0	29.0	44.3	57.4	13.6	30.7	59.1	61.9	19.9	12.5	8.0	4.0
本体施設	109	36	49	67	17	33	68	74	25	12	9	3
	100.0	33.0	45.0	61.5	15.6	30.3	62.4	67.9	22.9	11.0	8.3	2.8
小規模ケア	67	15	29	34	7	21	36	35	10	10	5	4
	100.0	22.4	43.3	50.7	10.4	31.3	53.7	52.2	14.9	14.9	7.5	6.0

