

児童養護施設の食事環境に関する調査研究（Ⅱ）

—施設の立地条件の食事環境に及ぼす影響、及び自由記述の分析—

堤ちはる 庄司順一 有村大士 尾木まり 下泉秀夫

研究要旨

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。本研究結果から、その環境に近いのは、本体施設よりも小規模ケアであり、そのなかでも施設敷地外であることが明らかにされた。

様々なライフステージの子どもがいる場合の方が、そうでない場合よりも、食事の手伝いをよくしていたことから、食事の手伝いを通して、異年齢との交流が深められている様子がうかがえた。

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、なかでも施設敷地外においては、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、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える。

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く、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のあることが示唆される。そこで、小規模ケアの職員、中でも施設敷地外の職員は、食生活に関する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。

小規模ケア、なかでも施設敷地外においては、職員と子どもの距離が近いだけに、日常、子どもと生活を共にする職員の、食生活・栄養に関する意識や知識・技術の子どもへの影響は大きい。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が、まずは職員が自らの食生活を省みて、子どもの手本となるように、自己研鑽を積んでいくことが必要ではないかと考える。

A. 研究目的

適切な食事環境は、身体の成長・発達に直接的な影響を与えるだけでなく、複数の人間と囲む食卓を通して、人間関係が構築され、豊かな心の育ちにも影響する。また、子どもの頃に体験し、培われた味覚、食事の嗜好は、その後の食生活にも

影響を及ぼすことが知られている。さらに、子どもの頃の栄養状態は、成人になってからの肥満、2型糖尿病、高血圧や循環器疾患等と関連があることが報告されている^{1) 2)}。これらのことから、子どもの食育を含めた食事環境については、心の育ちと将来のメタボリックシンドロームの発症予防までをも考慮した長期的な配慮が望ましい。

近年、社会的養護を担う児童福祉施設の小規模化の推進が検討され、その現状と課題について、施設職員への調査³⁾、子どもへの調査⁴⁾が実施されている。それらの結果からは、個別的ケアの充実、情緒面でのメリットが明らかにされる一方、小規模化による人的環境から発生するデメリットについても報告されている。

しかしながら、児童福祉施設の小規模化について、食事環境に焦点をあてた全国規模の調査研究は、昨年度の著者ら⁵⁾によるもの以外には、現在までに実施されていない。昨年度の調査研究において、小規模ケアにおいては本体施設に比べ、配慮すべき点はあるものの、快適な食事環境が提供されていることが明らかにされた。そこで、本年度は児童養護施設の入所児童、職員のQOLの向上を目的に、小規模施設の立地条件（施設敷地外、施設敷地内）による影響を検討した。また、本体施設、小規模ケアの職員の各施設の食事環境、食事内容等についての自由記述の分析も行った。

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。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191か所を選び、食事に関する自由記述の分析対象とした。また、191か所のうち、食事環境の調査結果の分析は小規模ケアを採用している施設とした。分析にあたり、小規模ケアは、さらに施設敷地内（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）と、施設敷地外（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）に分類して集計した。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。結果の集計には、統計解析ソフト秀吉Dplus（Ver.2003）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191の児童養護施設に郵送し、本体施設からは119件（回収率62.3%）、小規模ケアからは71件（回収率37.1%）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。施設敷地内は、男性25.0%、女性75.0%、施設敷地外では、男性38.7%、女性61.3%であり、施設敷地内は施設敷地外に比べ、男性が多かった。

回答者の年齢を表1-2に示す。施設敷地内の回答者は多い順に、「20歳代」50.0%、「30歳代」20.0%、「40歳代」17.5%、「50歳代」10.0%、「60歳以上」2.5%であった。施設敷地外では多い順に、「20歳代」51.6%、「30歳代」22.6%、「40歳代」16.1%、「50歳代」6.5%、「60歳以上」3.2%であった。両施設共に「20歳代」の回答者が最も多かった。

回答者の職種を表1-3に示す。施設敷地内は、多い順に「保育士」35.0%、「児童指導員」32.5%

であり、三番目以降は「主任児童指導員」「栄養士・管理栄養士」（以下、栄養士と記す）各 7.5%と少なかった。施設敷地外においても施設敷地内と同様に「保育士」、「児童指導員」各 35.3%と多く、三番目以降は「施設長」、「主任児童指導員」、「主任保育士」「栄養士」各 6.5%と少なかった。

回答者の勤続年数を表 1-4 に示す。施設敷地内は多い順に、「5 年以上 10 年未満」30.0%、「10 年以上 20 年未満」25.0%、「3 年以上 5 年未満」17.5%、「2 年未満」15.0%、「20 年以上」12.5%であった。施設敷地外では多い順に、「10 年以上 20 年未満」25.8%、「2 年未満」22.6%、「3 年以上 5 年未満」、「5 年以上 10 年未満」19.4%、「20 年以上」6.5%であった。施設敷地外は施設敷地内に比べ、勤続年数の少ない回答者の割合が多かった。

小規模ケアの形態を表 2 に示す。施設敷地内は多い順に、「施設敷地内小規模グループケア」42.5%、「施設内小規模グループケア」30.0%、「本体施設内ユニットケア」25.0%であった。施設敷地外は多い順に、「地域小規模児童養護施設」64.5%、「施設敷地外小規模グループケア」32.3%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。施設敷地内は多い順に、「ユニット単位の食堂」65.0%、「入所児童全員が 1 つの食堂」17.5%、「居室」12.5%、「原則は 1 つの食堂だが幼児は別」5.0%であった。施設敷地外は多い順に、「入所児童全員が 1 つの食堂」61.3%、「ユニット単位の食堂」38.7%であった。

食堂の明るさを表 4 に示す。施設敷地内は多い順に、「適切である」97.5%、「やや暗い」2.5%であった。施設敷地外は多い順に、「適切である」90.3%、「やや暗い」9.7%であった。

食堂の広さを表 5 に示す。施設敷地内では多い順に、「適切である」70.0%、「やや狭い」22.5%、「やや広すぎる」5.0%、「狭い」2.5%であった。

施設敷地外は、「適切である」67.7%、「やや狭い」19.4%、「狭い」9.7%、「やや広すぎる」3.2%であった。

夕食時の雰囲気を表 6 に示す。施設敷地内は多い順に、「いつも楽しそう」、「時々騒がしい」各 40.0%、「いつも落ち着いている」32.5%、「時々楽しそう」22.5%、「時々落ち着いている」17.5%、「時々トラブルがある」15.0%、「いつも騒がしい」7.5%、「いつもトラブルがある」2.5%であった。施設敷地外は多い順に、「いつも楽しそう」48.4%、「時々騒がしい」45.2%、「いつも落ち着いている」35.5%、「時々楽しそう」29.0%、「時々落ち着いている」、「時々トラブルがある」19.4%、「いつも騒がしい」6.5%であった。「いつも楽しそう」、「時々騒がしい」、「いつも落ち着いている」の上位 3 つは、施設敷地内、施設敷地外に共通していた。

入所児童が使用可能な冷蔵庫について表 7 に示す。施設敷地内は多い順に、「食材用の冷蔵庫を入所児童も使用」67.5%、「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」30.0%、「入所児童が使える冷蔵庫はない」2.5%であった。施設敷地外は「食材用の冷蔵庫を入所児童も使用」が 96.8%とほとんどであり、「入所児童が使える冷蔵庫はない」は 3.2%と少なかった。入所児童が使用可能な冷蔵庫については、施設敷地内と施設敷地外の間有意差があった ($P < 0.05$)。

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。施設敷地内は多い順に「陶器・磁器」77.5%、「その他」15.0%、「メラミン樹脂」、「プラスチック」各 2.5%であった。施設敷地外は多い順に、「陶器・磁器」93.5%、「プラスチック」3.2%であった。施設敷地内に比べ施設敷地外は、「陶器・磁器」の使用が約 1.2 倍多かった。「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。「個人専用の食器がある」のは、施設敷地内は 92.5%、施設敷地外は 96.8%で、両者共に多かった。

日常、入所児童が利用できる台所について、表 10 に示す。施設敷地内は、「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」が 67.5%、「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」27.5%であった。施設敷地外の施設は全て「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」であった。入所児童が利用できる台所については、施設敷地内と施設敷地外の間有意差があった ($P<0.05$)。

3. 食事時間について

夕食の時間を表 11-1 に示す。施設敷地内は、「決まっている」80.0%、「特に決まっていない」15.0%であった。施設敷地外では、「決まっている」67.7%、「特に決まっていない」22.6%であった。施設敷地外は施設敷地内に比べ、「特に決まっていない」が約 1.5 倍多かった。

夕食の開始時間を表 11-2 に示す。施設敷地内は多い順に、「18 時～18 時半前」71.9%、「17 時半～18 時半前」各 9.4%、「17 時～17 時半前」6.3%であった。施設敷地外では多い順に、「18 時～18 時半前」61.9%、「18 時半～19 時半前」19.0%、「17 時半～18 時半前」各 9.5%であった。施設敷地外は施設敷地内と比べ、18 時半以降が約 3 倍多く、全般的に夕食の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。施設敷地内は多い順に、「18 時半～19 時半前」25.0%、「19 時～19 時半前」21.9%、19 時半以降は 6.2%であった。施設敷地外では、多い順に「18 時半～19 時半前」33.3%、「19 時～19 時半前」23.8%、「19 時半～20 時半前」19.0%であった。施設敷地外は施設敷地内に比べて、夕食の開始時間は遅い傾向を受けて、夕食の終了時間も遅い傾向がみられた。

部活動等で帰園が遅くなった児童の食事について表 12 に示す。施設敷地内、施設敷地外共に「温めて食べる」が最も多く、それぞれ 92.5%、83.9%であった。「職員が新たに作る」は、施設敷地外に 3.2%みられた。

4. 献立について

食事の献立の作成者を表 13 に示す。「施設の栄養士」が施設敷地内においては 90.0%と多く、それ以外の回答はいずれも 5%以下であった。施設敷地外では、「施設の栄養士」は 51.6%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」19.4%、「施設の栄養士、調理師、調理員以外の職員」16.1%があげられていた。食事の献立の作成者については、施設敷地内と施設敷地外の間有意差があった ($P<0.05$)。

献立への入所児童の希望の反映状況を表 14 に示す。施設敷地内、施設敷地外共に「少し反映されている」が最も多く、それぞれ 62.5%、51.6%であった。次に多かったのは「十分に反映されている」で、施設敷地内 30.0%、施設敷地外 41.9%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。施設敷地内、施設敷地外共に「両方を同じくらい配慮」が最も多く、それぞれ 77.5%、58.1%であった。次に多かったのは「第一に栄養バランスを配慮」が施設敷地内 15.0%、施設敷地外 19.4%であった。「献立は作成していない」のは、施設敷地外が施設敷地内に比べて約 2.6 倍多かった。

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。施設敷地内、施設敷地外共に上位 4 つにあげられた項目は、「量」(85.0%、71.0%)、「切り方」(50.0%、45.2%)、「味付け」(47.5%、35.5%)、「かたさ」(10.0%、9.7%)であった。「無回答」は、施設敷地外が施設敷地内に比べて 2.9 倍多かった。「無回答」は何も変えていないこと、あるいは配慮していないことを意味している

とは限らないが、上位4つにあげられた項目の割合をみても、施設敷地内は施設敷地外に比べて、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80.0%、80.6%であった。「ほぼ毎日取り入れている」は、施設敷地内では0%であったが、施設敷地外では9.7%と多かった。「その他」は、施設敷地内17.5%、施設敷地外6.5%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。

手作りおやつの実施状況を表18に示す。施設敷地内、施設敷地外共に「その他」の回答が多く、55.0%、41.9%であった。次いで「週何回か実施している」（35.0%、38.7%）、「実施していない」（10.0%、16.1%）の順であった。「その他」の回答は、「幼児のみ実施」、「行事、誕生会等に実施」、「できるときに実施」、「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。

行事食の実施状況を表19に示す。施設敷地内の上位3つは、「正月」、「クリスマス」、「年越し」であり、いずれも95%以上で実施されていた。施設敷地外の上位3つは、「誕生会」、「クリスマス」、「正月」であった。「誕生会」は、施設敷地外は施設敷地内に比べて実施率が高かった。しかし、「節分」、「桃の節句」、「七夕」、「七五三」は、施設敷地内が施設敷地外より実施率が高かった。

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。施設敷地内、施設敷地外共に、多い順に「食べられるものを選んで対応している」（32.5%、22.6%）、「特別な食事を作って対応している」（27.5%、25.8%）であった。「特別な対応はしていない」は、施設敷地内5.0%、施設敷地外3.2%と両施設共に少なかった。

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に示す。「まったく使用しない」は、施設敷地内97.5%、施設敷地外80.6%と最も多かった。施設敷地外は「週何回か使用する」が6.5%であった。

コロッケ、シュー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に示す。「まったく使用しない」は、施設敷地内35.0%、施設敷地外35.5%と、ほぼ同じであった。「週に何回か使用する」は、施設敷地内が施設敷地外に比べて約1.7倍多かった。一方、「その他」は、施設敷地外が施設敷地内に比べて約1.7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。

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。施設敷地内は、「配膳」75.0%、「食器洗い等の後片付け」67.5%、「盛り付け」47.5%であり「料理作り」20.0%、「食材の買出し」15.0%であった。施設敷地外は、「配膳」83.9%、「盛り付け」80.6%、「食器洗い等の後片付け」74.2%、「料理作り」67.7%、「食材の買出し」61.3%であった。施設敷地外は施設敷地内よりも、全般的に手伝いの頻度が高かった。特に、施設敷地外が施設敷地内よりも「料理作り」は約3.4倍、「食材の買出し」は4.1倍、「盛り付け」は約1.7倍多かった。施設敷地内と施設敷地外で有意差がみられたものは、「食材の買出し」、「料理作り」（各 $P<0.005$ ）、「盛り付け」（ $P<0.05$ ）であった。

入所児童（中学生）がする食事の手伝いを表24に示す。施設敷地内、施設敷地外共に、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」（72.5%、74.5%）、「食器洗い等の後片付け」（77.5%、71.0%）、「盛り付け」（60.0%、77.4%）、「料理作り」（37.5%、64.5%）であった。施設敷地外は施設敷地内よりも、「料理作り」は1.7倍、「食材の買出し」は2.6倍多かった。小学生に比べ中学生になると、施設敷地内は「配膳」

以外の項目では手伝いの割合が増加した。一方、施設敷地外は、全ての項目で手伝いの割合は低下した。施設敷地内と施設敷地外で有意差がみられたものは、「食材の買い出し」、「料理作り」（各 $P<0.05$ ）であった。

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。施設敷地内、施設敷地外共に、「保育担当職員」が最も多く、それぞれ 65.0%、58.1%であった。「施設長」は施設敷地内で、1件（2.5%）みられた。「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。

7. 外食について

入所児童（中学生）の外食の頻度を表 26 に示す。施設敷地内、施設敷地外共に「年何回かある」が最も多く、それぞれ 80.0%、80.6%とほぼ同じ割合であった。「ほとんどない」はそれぞれ 2.5%、6.5%であった。

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。施設敷地内、施設敷地外共に多い順に、「まあまあ満足」（77.5%、80.6%）、「とても満足」（15.0%、19.4%）と満足度は高かった。しかし、施設敷地内においてのみ、「やや不満」が 7.5%あった。

食事の不満な点を表 28 に示す。施設敷地内は、「献立に好みが見られない」66.7%、「量」、「料理の温度」、「食事時間」、「献立の変化が乏しい」各 33.3%であった。施設敷地外では、不満な点はあげられていなかった。

9. 食費について

食費について表 29 に示す。施設敷地内、施設敷地外共に、多い順に「十分である」（35.0%、61.3%）、「まあまあ十分である」（25.0%、29.0%）、「過不足はほとんどない」（15.0%、3.2%）であった。「十分である」と「まあまあ十分である」の合計をみると、施設敷地内は、60.0%であるのに対し、施設敷地外は 90.3%と満足度が高かった。施設敷地内のみ「やや不足している」が 5.0%あった。

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 に示す。施設敷地内、施設敷地外共に「なかった」（80.0%、80.6%）が多く、「年何回かあった」（15.0%、19.4%）のは少なかった。

施設内の食生活に関する研修会の実施（年あたり）を表 31 に示す。施設敷地内、施設敷地外共に「実施されなかった」（55.0%、67.7%）が多く、「年何回か実施された」（35.0%、29.0%）のは、約 1/3 の施設であった。

11. 「食育」について

施設で行っている「食育」を表 32 に示す。施設敷地内と施設敷地外共に、「食事の栄養バランスを理解すること」（55.0%、54.8%）、「食べ物の栄養について学ぶこと」（45.0%、48.4%）、「食材・食品の選び方を学ぶこと」（20.0%、41.9%）は 60%未満であったが、それ以外の項目は、60%以上の取り組みが行われていた。施設敷地内と施設敷地外の差のみられた項目は、「いろいろな食べ物の味を体験すること」（72.5%、83.9%）、「箸の持ち方など食事作法を学ぶこと」（87.5%、96.8%）、「食材・食品の選び方を学ぶこと」（20.0%、41.9%）であり、いずれも施設敷地外において取り組みが積極的に行われていた。

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。施設敷地内に比べて、施設敷地外が多かったのは、「自分の適量がわからない」、「食事のマナー」、「食後の後片付けができない」であり、その他の項目は全て、施設敷地内が多かった。施設敷地内と施設敷地外の差のみられた項目は、「食材の鮮度、品質の判定ができない」（47.5%、35.5%）、「料理ができない」（57.5%、41.9%）、「自分に適した料理の取り合わせがわからない」（37.5%、25.8%）、「栄養のバランスのとれた外食ができない」（62.5%、45.2%）、「外食ばかりになる」（60.0%、45.2%）であった。

13. ライフステージ別の手伝いの状況

施設の設置条件別に、ライフステージ（小学生、中学生、高校生）により、食事に関する手伝いの状況を検討した。先に、表 23、表 24 において示した小学生、中学生の食事に関する手伝いの集計結果は、小学生のいない施設、中学生のいない施設も含まれているために、ここでは施設内の小学生、中学生、高校生の有無別に集計を行った。小学生の食事に関する手伝いのうち、施設敷地内を表 34-1 に、施設敷地外を表 34-2 に示した。中学生の食事に関する手伝いのうち、施設敷地内を表 35-1 に、施設敷地外を表 35-2 に示した。

施設敷地内について、小学生のいる施設の小学生の手伝いと、中学生のいる施設の中学生の手伝いを比較すると、「配膳」を除いた項目で中学生の手伝いが多かった。特に中学生が多かったのは、「料理作り」約 2.2 倍、「盛り付け」1.4 倍であった。

施設敷地外について、小学生のいる施設の小学生の手伝いと、中学生のいる施設の中学生の手伝いを比較すると、「盛り付け」、「食器洗い等の後片付け」を除いた項目で、小学生の手伝いが若干多かった。特に小学生が多かったのは、「献立作成」約 1.6 倍であった。

即ち、施設敷地内では、全般的に小学生よりも中学生の手伝いが多く、施設敷地外では、小学生の手伝いが中学生よりも若干多いことが明らかになった。

施設敷地内の小学生の手伝いは、中学生がいる場合に比べていない場合では、「配膳」は多くなり、「料理作り」、「食器洗い等の後片付け」、「食材の買い出し」、「盛り付け」は少なくなった。高校生がいる場合に比べていない場合には、「配膳」と「食器洗い等の後片付け」が多くなり、反対に「献立作成」「料理作り」は少なくなった。施設敷地外の小学生の手伝いは、中学生がいる場合に比べていない場合では、「献立作成」は多くなったが、それ以外の項目は少なくなった。高校生がいる場合に比べていない場合には、「献立作成」、「食材の買い出し」、「手伝いはしない」は少なくなり、それ以外の項目は多くなった。

施設敷地内の中学生の手伝いは、小学生がいる場合に比べていない場合では、「食材の買い出し」、「料理作り」、「配膳」は多くなり、「献立作成」、「食器洗い等の後片付け」は少なくなった。高校生がいる場合に比べていない場合には、全ての項目で少なくなった。特に「献立作成」、「食材の買い出し」、「料理作り」「盛り付け」はいる場合といない場合の差が大きかった。施設敷地外の中学生の手伝いは、小学生がいる場合はいない場合よりも、「配膳」、「食器洗い等の後片付け」は若干少なかったが、それ以外の項目では、いる場合の方が、いない場合よりも手伝いが多かった。高校生がいる場合よりもいない場合には、「献立作成」が若干多かったが、それ以外の項目はいる場合の方が、いない場合よりも手伝いが多かった。

以上の結果から、全般的な傾向として、小学生は施設敷地内、施設敷地外共に、中学生がいる場合、高校生がいる場合の方がそれぞれがいない場合に比べて、手伝いを多くしている傾向がみられた。また、中学生についても、全般的な傾向として、施設敷地内、施設敷地外共に、小学生、高校生がいる場合の方がそれぞれがいない場合に比べて、手伝いを多くしている傾向がみられた。

14. 自由記述の分析

施設の食事環境、食事内容について、本体施設が51件、小規模ケアは33件（施設敷地内18件、施設敷地外15件）の自由記述があった。そこで、それらを1) 本体施設に関する意見や要望、2) 小規模化に移行後の変化、3) 食事内容、献立について、4) 食育について、5) 退所後の食生活について、と5つに分類した。1) は本体施設、2) は小規模ケアから出された意見を要約した。3) から5) については、施設形態に影響されない意見であると思われたために、本体施設、小規模ケアの両者の意見をまとめて要約した。なお、調査票に記述された文章は、「 」をつけて以下に示した。

(1) 本体施設に関する意見や要望

施設が大きく、入所児童も多いために、「温かいものを温かく提供することが難しい」、「食事時間に融通がきかない」、「食堂が狭く、落ち着いて食べられない」、「2歳から18歳までが同じ場所で食事は無理」、「幼児食への配慮がほしい」との意見が多く出されていた。また、「食事をじている子ども一人ひとりに目が行き届きにくい」、あるいは「対話の機会が少ない」ために、「箸の持ち方、食事の時の挨拶などが身につけていない」、「食」のありがたみがわからない、「食器を乱暴に扱う」、「食べ物を粗末にする」ことを正すための教育の機会が、なかなか得にくいことが書かれていた。「献立を立てる、買い物に行く、調理をする、食べる、片づけをする」の一連の流れが理解されていないことから「体験型の調理実習を増やす」、「自炊の機会を増やす」、「買い物、調理、片付けの機会を増やす」ように努めているとの意見も多かった。

(2) 小規模化移行後の変化

小規模ケアの施設敷地内、施設敷地外共に、「子どもと一緒に買い物や調理をする機会が増えた」、「買い物、調理、食事、片付けが、子どもの目の前でできるので、子どもの“食”に対する関心が

高まった」という意見が寄せられていた。なお、施設敷地内よりも施設敷地外の方が、「子どもと共に買い物や調理をする機会が増えた」とする意見が多く出されていたことから、小規模ケアの施設敷地外は、本体施設や施設敷地内に比べて、子どもたちが“食”に関連したことを見たり、実際に体験する機会に恵まれており、より家庭に近い環境が提供されていることが明らかになった。その他に、「適温、適時に食事ができるようになった」、「子どもが食べ物に執着しなくなった」、「落ち着きがでた」、「食事の手伝いをする事で、“食”のありがたさがわかるようになった」、「一緒に作ることで好き嫌いが減った」、「食事を作っている人と食べる人に分けていないので、連続した関わりがもてるようになった」、「食」が身近になったので、栄養のことが考えられるようになってきた」という意見が出され、「小規模になって“食”に関して子どもたちが一番大きく変わった」との感想が寄せられた。これらの意見は施設敷地内、施設敷地外に共通したものであった。

(3) 食事内容、献立について

「日本型食生活を心がけている」、「旬の食材を使うようにしている」、「魚料理は子どもが苦手なので、食べられるように工夫している」との意見が多く、調理担当者が健康に配慮している様子がうかがわれた。一方、「献立を栄養士にチェックしてもらってはいるが、保育士が献立を作成し、調理しているので、栄養バランスが偏る」や、「弁当の内容は、調理員と工夫しているが、一般家庭と比較してどうなのか」といった食生活・栄養の専門家以外が、「食」の部分を担当せざるおえない状況に不安を訴える意見もみられた。また、そういった状況の下、「外部の“食”に関する研修会に参加して、知識を深めたい」という意見も出されていた。

なお、「食事の嗜好調査を実施している」、「月に1回、食事に関する会議を開催している」、「週に1回、職員と子どもから食事への要望を聞いている」、「食」に関する事で、気づいた事は職員で話し

合う」、「他職種と連携を図りながら“食”の状況の改善に努めている」と、現状把握をした上で、食事環境の改善に努めている様子もうかがえた。

(4) 食育について

「食べることは生活の根幹」であり、食事は「人間関係の構築の機会」、「人間関係の構築に重要」、「子育ての柱」、「愛情を伝える手段」とし、「食事を通じて気持ちの疎通を大切にしている」とする意見が多かった。

また、「家庭と同じ食事環境づくり」、「家庭的な雰囲気の中での食事」を心がけており、「箸の持ち方、食事の挨拶を教えている」中で、「食卓でマナーを学ぶことを通して、社会性も身につけさせている」とした意見も多数寄せられた。さらに、退所後を見据えて、「職員と一緒に買い物、調理などをする機会を増やしたい」、「おやつ作りなどで、食に関して興味をもたせたい」と、体験型の食育の推進を希望する意見も多かった。

一方、「食育の大切さは十分に実感している」ものの、「食育の具体的な計画が立てられない」、「調理に追われて子どもへの対応ができない」とする意見もみられた。しかしながら、「食育については、会話の中で普段から話している」、「感謝の気持ちを“いただきます”、“ご馳走さま”などの挨拶を通して教えている」、「皆でおいしく食べることが、子どもの心の安定に重要」、「食事で満足できると心の安定が得られる」、「作る、食べる、片付けるなどの全ての場面を、子どもとの関係作りの場と捉えている」、「食事の場で、豊かなやりとりができるように心がけている」、「ただ食べるだけでなく、感謝の気持ち、礼儀作法などを、普段の食事を通して身につけさせたい」と、日常の食生活の中に食育を位置づけて実践している様子も多数みられた。

なお、「職員が食育に意欲的に取り組むことが必要」、「若い職員も多いので、まず、職員への食育が重要」であるとして、子どもたちへの食育だけでなく、職員の“食”に対する姿勢を問い、職員への教育の必要性を訴える意見もみられた。

(5) 退所後の食生活について

「将来の自立に“食”はとても大切である」にもかかわらず、児童養護施設では、その施設形態や担当職員の関わりによっては、児童が自分で買い物をしたり、調理する経験がほとんどない、あるいは少ない場合があり、退所後、「外食ばかりになりそうで心配である」との意見が多数みられた。また、「経済的感覚が養われない」とする意見も寄せられた。その対策として、「自炊しても困らないように週に1~2回クッキングを行っている」、「普段から食事マナーや偏食について話している」などの対策をとったり、「自分の適量を理解させたい」、「コンビニエンスストア、インスタント食品の上手な利用法を教えたい」、「安心、安全なものが選べるように、食の選択力の育成に力を注ぎたい」と退所後の生活を視野に入れた指導も多くの施設で計画されている様子がみられた。

D. 考察

1. 施設敷地内、施設敷地外の比較

施設敷地外は施設敷地内に比べて、食事作りの手伝い（食材の買い出し、料理作り、盛り付け）の機会が多かった。また、食事に対する不満も施設敷地外は施設敷地内より、大変少なかった。これらの結果から、施設敷地外は施設敷地内や本体施設に較べて、食事については、日常的に準備の段階から関わるが多いために、“食”を身近に感じることができる家庭的な食事環境にあることが示された。しかしながら、施設敷地外においては、施設敷地内に比べ、献立を作成していなかったり、献立を作成していても、栄養士、調理師以外の職員によるものである所が多いことから、食事バランスの偏りや施設間格差が心配される。そこで、施設敷地外においては、施設敷地内、あるいは本体施設に比べて、食生活、栄養の専門家の指導を受けて、各職員の食への意識を向上させたり、栄養や調理の専門知識・技術を養成したりすることが、より一層重要であることが示唆される。

食事環境の改善に向けて、職員教育のための施設内・外の研修システムの構築は、早急に取り組まなければならない課題の一つであると考えます。

2. 食事の手伝い状況へのライフステージの影響

施設敷地内では、全般的に小学生よりも中学生の手伝いが多く、施設敷地外では、小学生の手伝いが中学生よりも若干多いことが明らかになった。これは、先述のとおり、施設敷地外は施設敷地内に比べて、食事の時間が「特に決まっていない」ところが多く、中学生になると部活動などで帰宅が遅くなることを、比較的容認している環境にあることが推察され、そのために、施設敷地外では、食事の準備をする時間までに帰宅している小学生の手伝いが多い状況にあると思われる。一般家庭においても、中学生になると部活動などで帰宅が遅くなり、小学生の頃に比べて時間的な余裕がなくなり、手伝いの頻度が減少することが多い。そこで、施設敷地外の環境は、施設敷地内、本体施設よりも一般家庭に近いものであると考えられる。

全般的な傾向として、小学生は、施設敷地内、施設敷地外共に、中学生がいる場合、高校生がいる場合の方がそれぞれがいない場合に比べて、手伝いを多くしている傾向がみられた。また、中学生についても、全般的な傾向として、施設敷地内、施設敷地外共に、小学生、高校生がいる場合の方がそれぞれがいない場合に比べて、手伝いを多くしている傾向がみられた。これらのことから、異年齢の子どもがいる方がお互いの交流が進み、年齢の低い子どもたちは年齢の高い子どもを見習って手伝い、また、年齢の高い子どもは、年齢の低い子どもの手本となるように手伝いをしている好ましい状況が推察される。この手伝いを通して、年齢の低い子どもは、年齢の高い子どもをたてる（敬う）ことを学び、また年齢の高い子どもは年齢の低い子どもを思いやる気持ちが芽生えて、心の教育にも好影響を与えるのではないかと考える。しかし、そのためには、双方の子どもへの職員の適切な声かけが必要であると思われる。

3. 自由記述内容からみた児童養護施設の食事環境

施設形態、設置場所にかかわらず、職員は「食」が身体の成長・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、豊かな心が育まれることを認識し、食事の場を適切なものにしようと努めている様子がみられた。また、退所後、適切な食生活が営めるように、日ごろから食育に心を砕いていることも明らかにされた。しかし、子どもと年齢の近い若い職員においては、職員自らの食生活が不適切であることも多く、子どもの手本となったり、子どもに“食”に関する十分な教育を行うことが困難なケースも想定される。この状況を踏まえ、さらに、どのように食育を進めていけばよいかわからないと悩んでいる様子が見られたり、“食”に関する研修の受講を望んでいることから、今後の小規模ケアの推進、および本体施設外施設の設置を推進していくためには、食生活に関する外部の研修などを行い、施設間、また、職員間の格差を縮めていくことが重要であると考えます。なお、今回、“食”に関する外部の研修受講の必要性を訴えなかった人の中には、“食”に関してある程度の知識や技術があり、“食”に関して問題のない人と、“食”に関して問題はあっても、“食”の重要性に気がついていない人が混在している可能性がある。そこで、食生活や栄養に関する研修は、単位制にして年間いくつかの単位の履修を勧める等、数値目標を掲げて、“食”を重要視していない人、“食”に関する知識・技術の必要性を自ら感じていない人に対しても、受講を強力的に勧めていくことが重要であると考えます。これにより、職員の食生活や栄養に関する意識や知識・技術の底上げが図られるものと思われる。

E. 結論

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。本研究結果から、その環境に近いのは、本体施設よりも小規模ケアであり、そのなかでも施設敷地外であることが明らかにされた。

様々なライフステージの子どもがいる場合の方が、そうでない場合よりも、食事の手伝いをよくしていたことから、食事の手伝いを通して、異年齢との交流が深められている様子がうかがえた。

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、なかでも施設敷地外においては、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。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。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り、これは、退所後の自炊を始めるときにも役立つと思われる。

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。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、適切とはいえない食事環境にあっても、それに気づいていない施設のあることが示唆される。そこで、小規模ケアの職員、

なかでも施設敷地外の職員は、特に本体施設の職員以上に食生活に関する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、他施設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思われる。

小規模ケア、なかでも施設敷地外においては、職員と子どもの距離が近いだけに、日常、子どもと生活を共にする職員の、食生活・栄養に関する意識や知識・技術の子どもへの影響は大きい。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が、まずは職員が自らの食生活を省みて、子どもの手本となるように、自己研鑽を積んでいくことが必要ではないかと考える。

<参考文献>

- 1) Waterland RA, Garza C : Potential mechanisms of metabolic imprinting that lead to chronic disease. *Am J Clin Nutr* 69: 179-197, 1999.
- 2) Beynaldo M, et al : Early nutrition and later adiposity. *J Nutr* 131: 874S-880S, 2001.
- 3) 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。
- 4) 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。
- 5) 堤ちはる「児童養護施設の食事環境に関する調査研究」、平成17年度構成労働科学研究費補助金、子ども家庭総合研究事業、子どものライフステージにおける社会的擁護サービスのあり方に関する研究 報告書、(主任研究者 庄司順一)80-107、2006年3月。

A. 回答者、施設について

表1-1 回答者の性別

	総数	男	女
全体	71	22	49
	100.0	31.0	69.0
施設敷地内	40	10	30
	100.0	25.0	75.0
施設敷地外	31	12	19
	100.0	38.7	61.3

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
全体	71	36	15	12	6	2
	100.0	50.7	21.1	16.9	8.5	2.8
施設敷地内	40	20	8	7	4	1
	100.0	50.0	20.0	17.5	10.0	2.5
施設敷地外	31	16	7	5	2	1
	100.0	51.6	22.6	16.1	6.5	3.2

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	71	3	5	24	4	25	5	0	0	3	2
	100.0	4.2	7.0	33.8	5.6	35.2	7.0	0.0	0.0	4.2	2.8
施設敷地内	40	1	3	13	2	14	3	0	0	3	1
	100.0	2.5	7.5	32.5	5.0	35.0	7.5	0.0	0.0	7.5	2.5
施設敷地外	31	2	2	11	2	11	2	0	0	0	1
	100.0	6.5	6.5	35.5	6.5	35.5	6.5	0.0	0.0	0.0	3.2

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	71	13	13	18	18	7	2
	100.0	18.3	18.3	25.4	25.4	9.9	2.8
施設敷地内	40	6	7	12	10	5	0
	100.0	15.0	17.5	30.0	25.0	12.5	0.0
施設敷地外	31	7	6	6	8	2	2
	100.0	22.6	19.4	19.4	25.8	6.5	6.5

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
全体	71	10	12	17	10	20	2
	100.0	14.1	16.9	23.9	14.1	28.2	2.8
施設敷地内	40	10	12	17	0	0	1
	100.0	25.0	30.0	42.5	0.0	0.0	2.5
施設敷地外	31	0	0	0	10	20	1
	100.0	0.0	0.0	0.0	32.3	64.5	3.2

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 全員が一 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
全体	71	26	2	38	5	0
	100.0	36.6	2.8	53.5	7.0	0.0
施設敷地内	40	7	2	26	5	0
	100.0	17.5	5.0	65.0	12.5	0.0
施設敷地外	31	19	0	12	0	0
	100.0	61.3	0.0	38.7	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	その他
全体	71	67	4	0	0
	100.0	94.4	5.6	0.0	0.0
施設敷地内	40	39	1	0	0
	100.0	97.5	2.5	0.0	0.0
施設敷地外	31	28	3	0	0
	100.0	90.3	9.7	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
全体	71	0	3	49	15	4	0
	100.0	0.0	4.2	69.0	21.1	5.6	0.0
施設敷地内	40	0	2	28	9	1	0
	100.0	0.0	5.0	70.0	22.5	2.5	0.0
施設敷地外	31	0	1	21	6	3	0
	100.0	0.0	3.2	67.7	19.4	9.7	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	71	24	13	31	18	5	30	1	12	2	1
	100.0	33.8	18.3	43.7	25.4	7.0	42.3	1.4	16.9	2.8	1.4
施設敷地内	40	13	7	16	9	3	16	1	6	2	0
	100.0	32.5	17.5	40.0	22.5	7.5	40.0	2.5	15.0	5.0	0.0
施設敷地外	31	11	6	15	9	2	14	0	6	0	1
	100.0	35.5	19.4	48.4	29.0	6.5	45.2	0.0	19.4	0.0	3.2

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	食材を入れ ておく冷蔵 庫を入所児 童も一緒に 使用	入所児童 が使える冷 蔵庫はない	その他
全体	71	12	57	2	0
	100.0	16.9	80.3	2.8	0.0
施設敷地内	40	12	27	1	0
	100.0	30.0	67.5	2.5	0.0
施設敷地外	31	0	30	1	0
	100.0	0.0	96.8	3.2	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	71	60	1	2	6	2
	100.0	84.5	1.4	2.8	8.5	2.8
施設敷地内	40	31	1	1	6	1
	100.0	77.5	2.5	2.5	15.0	2.5
施設敷地外	31	29	0	1	0	1
	100.0	93.5	0.0	3.2	0.0	3.2

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	71	67	3	1
	100.0	94.4	4.2	1.4
施設敷地内	40	37	3	0
	100.0	92.5	7.5	0.0
施設敷地外	31	30	0	1
	100.0	96.8	0.0	3.2

表10 入所児童が利用できる台所

	総数	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	他に料理す ることがで きる場所も なし	その他
全体	71	58	11	0	2
	100.0	81.7	15.5	0.0	2.8
施設敷地内	40	27	11	0	2
	100.0	67.5	27.5	0.0	5.0
施設敷地外	31	31	0	0	0
	100.0	100.0	0.0	0.0	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
全体	71	53	13	5
	100.0	74.6	18.3	7.0
施設敷地内	40	32	6	2
	100.0	80.0	15.0	5.0
施設敷地外	31	21	7	3
	100.0	67.7	22.6	9.7

表11-2 夕食の開始時間

	総数	5時～	5時半～	6時～	6時半～	7時～	無回答
全体	53	2	5	36	7	2	1
	100.0	3.8	9.4	67.9	13.2	3.8	1.9
施設敷地内	32	2	3	23	3	0	1
	100.0	6.3	9.4	71.9	9.4	0.0	3.1
施設敷地外	21	0	2	13	4	2	0
	100.0	0.0	9.5	61.9	19.0	9.5	0.0

表11-3 夕食の終了時間

	総数	5時半	6時	6時半	7時	7時半	8時	無回答
全体	53	1	0	15	12	5	1	19
	100.0	1.9	0.0	28.3	22.6	9.4	1.9	35.8
施設敷地内	32	1	0	8	7	1	1	14
	100.0	3.1	0.0	25.0	21.9	3.1	3.1	43.8
施設敷地外	21	0	0	7	5	4	0	5
	100.0	0.0	0.0	33.3	23.8	19.0	0.0	23.8

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	71	0	63	1	4	3
	100.0	0.0	88.7	1.4	5.6	4.2
施設敷地内	40	0	37	0	1	2
	100.0	0.0	92.5	0.0	2.5	5.0
施設敷地外	31	0	26	1	3	1
	100.0	0.0	83.9	3.2	9.7	3.2

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
全体	71	52	0	1	6	0	7	5
	100.0	73.2	0.0	1.4	8.5	0.0	9.9	7.0
施設敷地内	40	36	0	1	1	0	1	1
	100.0	90.0	0.0	2.5	2.5	0.0	2.5	2.5
施設敷地外	31	16	0	0	5	0	6	4
	100.0	51.6	0.0	0.0	16.1	0.0	19.4	12.9

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
全体	71	25	41	0	2	3
	100.0	35.2	57.7	0.0	2.8	4.2
施設敷地内	40	12	25	0	1	2
	100.0	30.0	62.5	0.0	2.5	5.0
施設敷地外	31	13	16	0	1	1
	100.0	41.9	51.6	0.0	3.2	3.2

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	71	49	12	2	0	6	1	1
	100.0	69.0	16.9	2.8	0.0	8.5	1.4	1.4
施設敷地内	40	31	6	1	0	2	0	0
	100.0	77.5	15.0	2.5	0.0	5.0	0.0	0.0
施設敷地外	31	18	6	1	0	4	1	1
	100.0	58.1	19.4	3.2	0.0	12.9	3.2	3.2

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	71	2	30	56	34	7	1	13
	100.0	2.8	42.3	78.9	47.9	9.9	1.4	18.3
施設敷地内	40	1	19	34	20	4	1	4
	100.0	2.5	47.5	85.0	50.0	10.0	2.5	10.0
施設敷地外	31	1	11	22	14	3	0	9
	100.0	3.2	35.5	71.0	45.2	9.7	0.0	29.0

表17 選択メニューの回数

	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
全体	71	3	2	57	9
	100.0	4.2	2.8	80.3	12.7
施設敷地内	40	0	1	32	7
	100.0	0.0	2.5	80.0	17.5
施設敷地外	31	3	1	25	2
	100.0	9.7	3.2	80.6	6.5

表18 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 取り入れ ている	実施して いない	その他
全体	71	1	26	9	35
	100.0	1.4	36.6	12.7	49.3
施設敷地内	40	0	14	4	22
	100.0	0.0	35.0	10.0	55.0
施設敷地外	31	1	12	5	13
	100.0	3.2	38.7	16.1	41.9

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
全体	71	68	54	57	35	22	68	63	59	16	19
	100.0	95.8	76.1	80.3	49.3	31.0	95.8	88.7	83.1	22.5	26.8
施設敷地内	40	40	33	35	23	16	39	38	30	9	12
	100.0	100.0	82.5	87.5	57.5	40.0	97.5	95.0	75.0	22.5	30.0
施設敷地外	31	28	21	22	12	6	29	25	29	7	7
	100.0	90.3	67.7	71.0	38.7	19.4	93.5	80.6	93.5	22.6	22.6

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	71	19	20	3	11	18
	100.0	26.8	28.2	4.2	15.5	25.4
施設敷地内	40	11	13	2	8	6
	100.0	27.5	32.5	5.0	20.0	15.0
施設敷地外	31	8	7	1	3	12
	100.0	25.8	22.6	3.2	9.7	38.7

表21 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	週何回か 使用する	その他
全体	71	64	2	5
	100.0	90.1	2.8	7.0
施設敷地内	40	39	0	1
	100.0	97.5	0.0	2.5
施設敷地外	31	25	2	4
	100.0	80.6	6.5	12.9

表22 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	71	25	22	21	3
	100.0	35.2	31.0	29.6	4.2
施設敷地内	40	14	15	9	2
	100.0	35.0	37.5	22.5	5.0
施設敷地外	31	11	7	12	1
	100.0	35.5	22.6	38.7	3.2

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	71	5	25	29	44	56	50	1	4	7
	100.0	7.0	35.2	40.8	62.0	78.9	70.4	1.4	5.6	9.9
施設敷地内	40	1	6	8	19	30	27	0	3	5
	100.0	2.5	15.0	20.0	47.5	75.0	67.5	0.0	7.5	12.5
施設敷地外	31	4	19	21	25	26	23	1	1	2
	100.0	12.9	61.3	67.7	80.6	83.9	74.2	3.2	3.2	6.5

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	71	7	24	35	48	52	53	0	9	9
	100.0	9.9	33.8	49.3	67.6	73.2	74.6	0.0	12.7	12.7
施設敷地内	40	4	8	15	24	29	31	0	7	4
	100.0	10.0	20.0	37.5	60.0	72.5	77.5	0.0	17.5	10.0
施設敷地外	31	3	16	20	24	23	22	0	2	5
	100.0	9.7	51.6	64.5	77.4	74.2	71.0	0.0	6.5	16.1

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
全体	71	44	0	0	0	0	1	0	26
	100.0	62.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.4	0.0	36.6
施設敷地内	40	26	0	0	0	0	1	0	13
	100.0	65.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.5	0.0	32.5
施設敷地外	31	18	0	0	0	0	0	0	13
	100.0	58.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	41.9

H. 外食について

表26 入所児童の外食の頻度(中学生)

	総数	ほとん どない	年何回 がある	その他	無回答
全体	71	3	57	3	8
	100.0	4.2	80.3	4.2	11.3
施設敷地内	40	1	32	2	5
	100.0	2.5	80.0	5.0	12.5
施設敷地外	31	2	25	1	3
	100.0	6.5	80.6	3.2	9.7

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	その他
全体	71	12	56	3	0	0
	100.0	16.9	78.9	4.2	0.0	0.0
施設敷地内	40	6	31	3	0	0
	100.0	15.0	77.5	7.5	0.0	0.0
施設敷地外	31	6	25	0	0	0
	100.0	19.4	80.6	0.0	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	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
施設敷地内	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
施設敷地外	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	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	71	33	19	7	2	0	7	3
	100.0	46.5	26.8	9.9	2.8	0.0	9.9	4.2
施設敷地内	40	14	10	6	2	0	5	3
	100.0	35.0	25.0	15.0	5.0	0.0	12.5	7.5
施設敷地外	31	19	9	1	0	0	2	0
	100.0	61.3	29.0	3.2	0.0	0.0	6.5	0.0

K. 職員研修について

表30 外部の研修会受講

	総数	年何回かあった	なかった	無回答
全体	71	12	57	2
	100.0	16.9	80.3	2.8
施設敷地内	40	6	32	2
	100.0	15.0	80.0	5.0
施設敷地外	31	6	25	0
	100.0	19.4	80.6	0.0

表31 施設内研修会の実施

	総数	年何回か実施された	実施されなかった	無回答
全体	71	23	43	5
	100.0	32.4	60.6	7.0
施設敷地内	40	14	22	4
	100.0	35.0	55.0	10.0
施設敷地外	31	9	21	1
	100.0	29.0	67.7	3.2

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	皆と一緒に、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	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
全体	71	66	66	67	55	65	57	65	52	47	39	33	21	3
	100.0	93.0	93.0	94.4	77.5	91.5	80.3	91.5	73.2	66.2	54.9	46.5	29.6	4.2
施設敷地内	40	37	36	39	29	37	31	35	28	26	22	18	8	3
	100.0	92.5	90.0	97.5	72.5	92.5	77.5	87.5	70.0	65.0	55.0	45.0	20.0	7.5
施設敷地外	31	29	30	28	26	28	26	30	24	21	17	15	13	0
	100.0	93.5	96.8	90.3	83.9	90.3	83.9	96.8	77.4	67.7	54.8	48.4	41.9	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	71	14	30	36	8	23	39	38	12	10	5	4
	100.0	19.7	42.3	50.7	11.3	32.4	54.9	53.5	16.9	14.1	7.0	5.6
施設敷地内	40	9	19	23	3	15	25	24	7	5	2	1
	100.0	22.5	47.5	57.5	7.5	37.5	62.5	60.0	17.5	12.5	5.0	2.5
施設敷地外	31	5	11	13	5	8	14	14	5	5	3	3
	100.0	16.1	35.5	41.9	16.1	25.8	45.2	45.2	16.1	16.1	9.7	9.7

表34-1 食事に関する手伝い <小学生>
<施設敷地内>

		合計	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
小学生	総数	31	1	4	6	13	21	20	0	2	5
		100.0	3.2	12.9	19.4	41.9	67.7	64.5	0.0	6.5	16.1
	あり	26	1	4	6	13	20	20	0	2	1
		100.0	3.8	15.4	23.1	50.0	76.9	76.9	0.0	7.7	3.8
	なし	5	0	0	0	0	1	0	0	0	4
	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	80.0
中学生	合計	31	1	4	6	13	21	20	0	2	5
		100.0	3.2	12.9	19.4	41.9	67.7	64.5	0.0	6.5	16.1
	あり	20	0	3	5	9	13	14	0	2	3
		100.0	0.0	15.0	25.0	45.0	65.0	70.0	0.0	10.0	15.0
	なし	11	1	1	1	4	8	6	0	0	2
	100.0	9.1	9.1	9.1	36.4	72.7	54.5	0.0	0.0	18.2	
高校生	合計	31	1	4	6	13	21	20	0	2	5
		100.0	3.2	12.9	19.4	41.9	67.7	64.5	0.0	6.5	16.1
	あり	14	1	2	4	6	7	8	0	1	4
		100.0	7.1	14.3	28.6	42.9	50.0	57.1	0.0	7.1	28.6
	なし	17	0	2	2	7	14	12	0	1	1
	100.0	0.0	11.8	11.8	41.2	82.4	70.6	0.0	5.9	5.9	

表34-2 食事に関する手伝い <小学生>
<施設敷地外>

		合計	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
小学生	総数	31	4	19	21	25	26	23	1	1	2
		100.0	12.9	61.3	67.7	80.6	83.9	74.2	3.2	3.2	6.5
	あり	27	4	19	21	24	25	21	1	0	0
		100.0	14.8	70.4	77.8	88.9	92.6	77.8	3.7	0.0	0.0
	なし	4	0	0	0	1	1	2	0	1	2
	100.0	0.0	0.0	0.0	25.0	25.0	50.0	0.0	25.0	50.0	
中学生	合計	31	4	19	21	25	26	23	1	1	2
		100.0	12.9	61.3	67.7	80.6	83.9	74.2	3.2	3.2	6.5
	あり	21	2	14	16	17	18	16	1	1	1
		100.0	9.5	66.7	76.2	81.0	85.7	76.2	4.8	4.8	4.8
	なし	10	2	5	5	8	8	7	0	0	1
	100.0	20.0	50.0	50.0	80.0	80.0	70.0	0.0	0.0	10.0	
高校生	合計	31	4	19	21	25	26	23	1	1	2
		100.0	12.9	61.3	67.7	80.6	83.9	74.2	3.2	3.2	6.5
	あり	21	3	13	14	16	17	15	1	1	1
		100.0	14.3	61.9	66.7	76.2	81.0	71.4	4.8	4.8	4.8
	なし	10	1	6	7	9	9	8	0	0	1
	100.0	10.0	60.0	70.0	90.0	90.0	80.0	0.0	0.0	10.0	