

令和元年度厚生労働行政推進調査事業費補助金
成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業（健やか次世代育成総合研究事業）
分担研究報告書

児童福祉施設における栄養管理の実施状況

研究分担者 石田 裕美（女子栄養大学 栄養学部）
野末 みほ（常葉大学 健康プロデュース学部）
原 光彦（東京家政大学 人間栄養学部）
阿部 彩（東京都立大学 人文科学研究科）
緒方裕光（女子栄養大学 栄養学部）

研究要旨

目的：栄養管理の質の向上のために、保育所における栄養管理の実態を明らかにする。

方法：札幌市、仙台市、川崎市、浜松市、堺市、松山市、熊本市、那覇市の全ての認可保育所、保育園型認定子ども園、幼保連携型認定子ども保育園を対象とした。調査は郵送法で2019年8月~10月に実施した。調査項目は、給食の給与栄養量の目標、給食の実施状況、運営形態、給食形態、栄養管理の実施状況、給食と食育を活用した栄養管理のPDCA、食物アレルギー対応方法、経済的に厳しい世帯の児童や外国人の児童への対応等とした。

結果：1537施設のうち運営形態に回答のあった962施設（62.6%）を解析対象とした。運営形態は、公立19.8%、私立80.2%であり、認可保育園が72.9%であった。常勤で栄養士等がいる施設は、公立58.4%、私立79.1%であった。給食は、自園調理が公立、私立ともに90%以上であり、ほとんどの施設が開園している日は昼食と午後のおやつを提供していた。給食形態は完全給食の施設が公立54.5%、私立84.2%であった。栄養状態等のアセスメントとして、身長、体重の年に複数回の把握、昼食の摂取状況の把握はほとんどの施設で実施されていたが、給与栄養目標量の設定や見直しに結び付いていなかった。完全給食の場合、おやつを含む給与栄養目標量は、食塩相当量を除き、ミネラル、ビタミンは1日当たりの食事摂取基準の40~50%以上であり、給与量はエネルギー、カルシウム、食塩相当量を除き、給与目標量以上であった。たんぱく質は食事摂取基準の約90%の給与目標量、給与量であった。3歳以上児の給食は、まとめて調理し年齢によって配食量を調整し、個別の提供量は、保育士等が児童の嗜好等や体調によって量の調整をしていた。

考察：食事摂取基準を活用し、児童の習慣的な栄養素等摂取量への給食の寄与を考慮しつつ、発育状況の把握結果に応じた給与栄養目標量の設定や見直しの具体的方法について検討するとともに、それを実践できる人的資源の確保の実現にむけての課題を明確にする必要がある。

A．研究目的

幼児期は心身の発育、発達が著しく、人格の基礎が形成される重要な時期である。それゆえ、この時期の栄養管理は重要である。多様な家庭環境の子どもにとって、保育所をはじめとする児童福祉施設における給食は、必要な栄養素の確保に重要な役割を果たしているものと思われる。

しかし、児童福祉施設における給食に関する基準は、国レベルでの設定がなされておらず、自治体間、施設間差が大きいと予想される。しかし、その実態は明らかではない。特に最も多くの子どもが利用する保育所は、管理栄養士・栄養士の配置に関する法的根拠がないこともあり、栄養管理の実施の水準は高くないと予想される。

本研究は、栄養管理の質の向上のために、保育所における栄養管理の実態を明らかにすることを目的とした。

B．方法

調査は、全国8ブロック(北海道、東北、関東甲信越、近畿、東海、中国・四国、九州、沖縄)から1都道府県を選び、その中の政令市または中核市1市を選定した。選定した市は、札幌市、仙台市、川崎市、浜松市、堺市、松山市、熊本市、那覇市であり、各市の全ての認可保育所、保育園型認定子ども園、幼保連携型認定子ども保育園を対象とした。調査は郵送法とし、1538施設に質問紙を配布した。

質問紙への回答は、可能な限り施設長と栄養士または管理栄養士とした。給食業務を委託している場合は、施設長と委託先の栄養士で相談して回答するよう依頼した。また、回答施設と同敷地内に、夜間保育所や乳児保育所、認定こども園等が併設されている場合は、それらを含めて1つの施

設とみなして回答してもらった。敷地外に分園が存在する場合は、本園と分園を一体とみなして回答を求めた。同法人が運営する他の保育施設は別施設とみなし、調査での回答は求めなかった。

調査項目は、栄養管理の実施状況として、給食の給与栄養量の目標、給食の実施状況、給食の運営形態、給食の形態、栄養管理の実施状況、給食と食育を活用した栄養管理のPDCA、食物アレルギーの対応方法、経済的に厳しい世帯の児童や外国人の児童への対応等とした。施設概要として、運営形態として公立(公設公営および公設民営)と私立(民設民営)、食数規模、管理栄養士・栄養士の配置の有無、母子保健行政との連携状況等とした。

調査は、2019年8月~10月に実施した。

C．結果

1．回収率

表1に地域別の回答数を示す。1537施設のうち979施設から回答を得た(回収率63.7%)。地域によって回収率に違いがあった。

解析対象施設は、運営形態に回答のあった962施設(62.6%)とした。なお、質問ごとに回答率が異なり、質問項目ごとの回答数によって集計を行った。

2．調査施設の概要

施設の運営形態は、公立19.8%、私立80.2%であった(表2)。公立、私立ともに認可保育所が最も多く、全体では、認可保育所72.9%であった。

開園日は、公立、私立ともに月曜日~土曜日が90%以上であったが、月曜日~日曜日と曜日による休園日のない施設が公立6.3%、私立3.4%認められた(表3)

施設の開園時間は、開始は早朝保育を含

め 7 時台がほとんどであり、閉園は延長保育を含め 19 時台であった。夜間保育を行っている施設は少数であるが、22 時台までの施設も 2 施設認められた。

定員数は 0 歳児は 10 人未満であったが 1 歳～5 歳までは年齢が上がるにつれて定員数が増える傾向にあった(表 4)。

3 . 管理栄養士・栄養士の配置状況

管理栄養士および栄養士(栄養士等)が雇用されている施設の結果を表 5 に示す。なお、非常勤は常勤より勤務日数や勤務時間が少ない勤務を意味するとして質問した。

常勤で管理栄養士および栄養士のいずれかがいる施設は、公立 58.4%、私立 79.1%であった。常勤で置いていない施設のうち、非常勤を置いているのは公立 29.2%、私立 21.4%であった。常勤、非常勤を問わず、配置している施設は公立 132 (69.5%)、私立 641(83.0%)であった。表には示していないが、公立の場合には自治体によって施設の配置が異なっていた。

常勤の栄養士等を複数配置している施設は、公立 6.9%、私立 32.1%であった。また、1 名配置のなかで、公立は管理栄養士有資格者の栄養士配置施設が 73.0%、私立は 19.3%であった。

公立と私立とでは配置や雇用の際の資格は異なっていた。また、公立の場合は、一人の栄養士等が複数の施設を兼務している割合が、私立よりも多かった(表 6)。

栄養士等を雇用していない場合に、栄養管理及び給食管理を行う栄養士等の所属については表 7 に示す。公立では自治体の役所等とする施設が 86%であった。私立の場合は、自治体の役所等 28.8%、次いで、調理業務委託先職員 20.2%であった。

4 . 給食の運営状況

給食の調理を行う場所については、施設に調理場が設置されている自園調理が公立、私立ともに 90%以上であった(表 8)。自園調理のうち調理業務を外部委託している施設は、公立、私立ともに約 13%であった。園外の調理場から給食を搬入している施設数は少なかった。園外調理の搬入元としては、民間の専門業者が公立、私立ともに約 50%であった(表 9)。

自園調理の施設における調理従事者の配置は、公立では常勤の調理師を配置している施設が 86.2%、次いで、非常勤の資格のない調理従事者 77.5%、非常勤の調理師 59%であった。私立は非常勤の資格のない調理従事者を配置している施設が 80.7%と最も多く、次いで、常勤の調理師 77.4%、常勤の栄養士 75.9%であった(表 10)。

自園調理の施設において、栄養士等として勤務している職員でも私立は栄養士、管理栄養士ともに調理業務も担当している施設がそれぞれ、79.0%、53.4%と多かった(表 11)。

栄養管理加算の認定については、公立は認定を受けていない施設が 88.8%であったのに対して、私立は認定を受けている施設が 70.5%であった(表 12)。

5 . 給食の実施状況

給食の実施状況として昼食を表 13 に、午後のおやつを表 14 に示す。ほとんどの施設が開園している日は昼食と午後のおやつを提供を実施していた。曜日を限定している場合は、土曜日や日曜日に提供をしていない場合が多かったが、中には平日に実施していない日がある施設も認められた。また、土曜日などは昼食を簡易な給食としている施設もあった。昼食と午後のお

やつ以外についての結果を表 15～19 に示す。帰宅前の補食の提供は 60% 近くの施設で実施されていた。公立は 18 時 30 分が多く、私立は 18 時が多かった(表 20)。数は少ないが、朝食、夕食の提供をしている施設も認められた。

給食の形態は昼食では、公立で完全給食の施設は 54.5%、私立は 84.2% と私立の方が完全給食での実施率が高かった(表 21)。午後のおやつの内容は、牛乳・乳製品の提供が 90% 以上と多く、次いで穀類を中心とした軽食、菓子類が多かった。帰宅前の補食では菓子類が最も多かった(表 22)。

給食の食材料費を表 23 に示す。昼食とおやつで保育所の完全給食の場合、公立 246.3 ± 31.0 円、私立 263.3 ± 57.3 円であった。副食とおやつの場合、公立は 251.7 ± 48.3 円と完全給食と違いがなかった。私立は 239.1 ± 38.6 円であった。また、公立は保育所より子ども園の方が食材料費は高い傾向であった。

6 . 栄養管理の実施状況

1) 児童の栄養状態

3 歳以上児のやせと肥満の割合について表 24 に示す。やせは 2% 程度、肥満は 5% 程度であった。32 人中 31 人(96%) がやせという施設も認められた。

2) 外国人の児童の対応

外国人の児童がいる施設は公立、私立ともに約 50% あった(表 25)。外国人がいる施設のうち、対応に困難を感じている施設は公立 44.7%、私立 23.3% と異なっていた。

3) 保護者への栄養・食生活に関する情報提供

保護者に対し、献立の内容および栄養・

食生活に関する情報提供をほとんどの施設で実施していた(表 26)。献立の栄養量の情報を提供している施設は公立では 80.5% であったが、私立では 57.4% と差があった。給食の試食会は公立で 65.3%、私立で 58.9% と約半数強の施設で実施していた。

4) 自治体からの栄養管理の支援

自治体職員が施設に訪問して、自治体が実施している乳幼児健康診査の結果のフォローなどは、なされていない施設が多かった。保健所による給食施設指導や児童への栄養管理の助言は、半数以上の施設で実施されていた(表 27)。

5) 経済的に厳しい世帯の児童への対応

被保護世帯の児童数および市民町村税非課税世帯の児童数は、施設間の差が大きかった(表 28)。公立・私立あわせて被保護世帯に該当する児童数は 1 施設当たり 3.9 ± 13.4 人であり、最大では 135 人という施設も認められた。また、市民町村税非課税世帯に該当する児童数は、7.2 ± 8.1 人であり、最大 50 人の施設が認められた。

経済的に厳しい世帯の児童の栄養状態が不良と認められる場合の個別対応としては、保護者への支援強化、給食で個別対応をしているが 30% 程度の施設で認められた(表 29)。

6) 給食業務の実施状況

給食業務について給与栄養目標量の設定、献立作成、食材発注、調理、盛り付け配膳、食器洗浄・片付け、給与栄養量の見直しの 7 つに分け、実施状況を調べた。いずれの業務も 100% に近い施設で実施されていた(表 30)。高い実施率のなかにおいて、実施率が低いのは給与栄養目標量の見直しで、私立では 88.0% であった。

これらの業務の担当者の結果を表 31 に

示す。公立では、給与栄養量の設定、見直し、献立作成を自治体の職員と施設の職員で行っている割合が約 60%であった。中でも、給与栄養目標量の設定は、自治体の職員が行う割合が、施設の職員が行う割合より多かった。給食業務の中でも、食材料管理、調理作業管理等の実務は施設の職員で行われていた。私立はいずれも施設の職員が行っている割合が高かった。

7) 児童のアセスメントの実施とその活用状況

児童の嗜好や食べにくいものについての調査は、食事中的観察で把握している施設が 90%以上であった(表 32)。保護者からの聞き取り調査や児童からの聞き取り調査の実施は 30%程度であり、私立の方が若干実施の割合が高かった。

身体の状態の把握についての結果を表 33 に、把握の頻度を表 34 に示す。また、把握した結果の活用状況を表 35 に示す。

身長、体重の把握はすべての児童に対して実施している施設がほとんどであった。また実施頻度は 1 か月に 1 回以上、あるいは 2~3 か月に 1 回程度の施設がほとんどであった。私立では身長、体重共に測定していない施設もわずかであるが認められた。身長と体重の結果は給与栄養量の決定に活用している施設が 40%程度ある一方で、活用していない施設も 30%以上に認められた。

肥満ややせの判定については、80%程度の実施率に下がっていた。これは、栄養教育・指導、盛り付け量の調整に活用されていた。

成長曲線の作成は、全員に実施している施設が約半数であり、実施していない施設も 30%以上あった。しかし、測定後にやせと肥満の判定を行うより、成長曲線の作

成につなげている施設の方が多い傾向にあった。成長曲線も栄養教育・指導に活用されていた。

家庭での食事の把握は、実施していない施設が 30%程度であり、全員ないしは一部の児童で実施されている施設が 70%近く認められた。栄養教育・指導に活用している施設が半数を占めていた。

8) 給食の摂取状況のアセスメントの実施状況

給食(昼食)の摂取状況の把握はほとんどの施設で実施されていた(表 36)。また、その実施頻度は、ほぼ毎日実施されていた(表 37)。把握の方法は、食事の様子を観察して把握している施設が多かったが、児童ごとに記録している施設は少なく、集団としての把握が多かった(表 38)。また、観察だけでなく、全体の食べ残し量を測定している施設も 50%弱あった。これも、児童ごとに測定、記録している施設は 6%程度であった。

給食の摂取量や嗜好の把握の結果は、献立の作成や評価に反映している施設がほとんどであり、次いで、盛り付け量の調節に反映していた。他職種間での情報共有や家庭との情報共有については、公立では 60%強認められたが、私立では 50%程度であった。給与栄養目標量の決定見直しへの反映は、公立で 45.5%、私立では 29.4%と違いが認められた(表 39)。

9) 昼食とおやつの給与栄養目標量の設定状況および給与量

給与栄養目標量の算出・決定については回答のあった施設が公立で 39.5%、私立で 31%であり、回答割合が低かった。その中での結果を見ると、児童のアセスメント結果をもとに、自治体の示す算出方式に従い決定している施設がほとんどであっ

た(表 40)。エネルギー給与目標量の設定方法については、日本人の食事摂取基準 2015 年版(DRIs2015)の 3-5 歳の推定エネルギー必要量を性別の人員構成を考慮して決定している施設が公立 75.4%、私立 69.5%であった。児童一人一人の推定エネルギー必要量を推定して設定している施設も公立 30.2%、私立 24.2%に認められた(表 41)。

保育所給食では、主食の提供の有無が自治体によって異なっている。公立では、提供していない施設が 44.1%であった。私立は提供していない施設は 17.8%と公立に比べて少なかった(表 42)。

実際の昼食とおやつの給与栄養目標量(6月1日現在)の結果および6月の給与量の平均値について、表 43 に主食を含む施設、表 44 に主食を含まない施設を示す。また表にはそれらの値が、食事摂取基準 2015 年版¹⁾及び 2020 年版²⁾の 3-5 歳児の 1 日当たりの推奨量等に対する割合も示した。表はすべての栄養素等(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維、カルシウム、鉄、ビタミン A、ビタミン B₁、ビタミン B₂、ビタミン C、食塩相当量)について回答があった施設をまとめた。いずれも、給与量が給与栄養目標量と同等以上であった。また、食塩相当量を除き、ミネラル、ビタミンは 1 日当たりの食事摂取基準の 40~50%以上の目標であり、給与量はエネルギー、カルシウム、食塩相当量を除き、給与栄養目標量以上であった。たんぱく質は食事摂取基準の推奨量の約 90%の給与栄養目標量、給与量であり、目標量(DG)である%エネルギーの範囲の上限に近かった。食塩相当量は目標値(DG)であるが、2020 年版でみると 1 日の 50%の給与栄養目標量、提供量となる。

また食事摂取基準 2015 年版と 2020 年版での基準値が異なっていたのは、鉄、ビタミン A、ビタミン C であり、いずれも 2020 年版の方が数値が高くなっていた(表 53)。

主食を含まない結果では、エネルギーを除き 1 日の 1/3 以上の給与栄養目標量、提供量であった。

なお、炭水化物を計算していない施設数が多かった。また、示された栄養素以外に計算している栄養素としてはカリウムが最も多かった(表 45)。

主食を提供していない施設において、自宅から持参する主食の目安量として家庭に連絡している量としては、飯で示している施設が多く、3 歳、4 歳、5 歳いずれも 110g としている施設が最も多かった。3 歳は次いで 105g、5 歳は次いで 115g で、4 歳を基準として 5g 程度の差がついていた(表 46)。

昼食とおやつの給与栄養量の計算をしていない施設は私立で 17.6%あった(表 47)。

10) 配食量の調整

調理量と配食量の年齢による調整状況についての結果を表 48 に示す。施設の 3 歳以上児の給食は、まとめて調理し年齢によって配食量を変えている施設が多かった。

また、給与栄養目標量は児童の成長に合わせて 1 年間の中で変更している施設が 50%強であり、1 回ないしは 2 回の変更を行っていた。

児童ごとに、盛り付け量をどのように決めているかの結果を表 49 に示す。あらかじめ決めている量を均等に盛り付けている施設が 50%強であったが、保育士等が児童の嗜好等を考慮して、個人ごとに量の調整を行ったり、体調を見て調整していた。

これらの調整方法は、月齢や体格での調整より、多かった。

11) 摂取量の支援

摂取量に関する支援としては、盛り付けたもののうち、食べられるだけ食べ、残してもよいように支援している施設が公立は47.5%と多かったが、私立は、盛り付けたものは、残さず食べるよう支援している施設が44.5%と支援方針が逆転していた(表50)。

摂取量の把握につながる献立の栄養計算の方法としては、加熱調理の影響を考慮せず計算している施設と考慮した値としていない値が混在した計算方法の場合があった。

食物アレルギーに対する対応としては、全ての食品について個別に対応している施設が80%以上であった(表51)。

7 給食の実施で困っていることや国や自治体への要望

給食の実施で困っていることや国や自治体への要望について自由記述された結果を表52に示す。給食費に関することが7件と最も多く、給食費の無償化を望む意見が多かった。その背景として、貧困の問題や、アレルギー対応、国産の食材等食料費が高くなっている中で、栄養の質的保障をするためには、食料費を国や自治体で負担していくことを求めるものであった。次いで人的資源に係る要望が多かった。専門職の配置や、人手不足等の人的資源の確保や制度上の課題があげられた。アレルギー対応の複雑さもあわせて、人的資源の確保の必要性があがっていた。

D . 考察

本調査では、児童福祉施設のうち、保育

所にしぼり、給食を通じた栄養管理の実施状況の実態の把握を行った。

1 . 保育所給食の運営上の課題

保育所給食の実施に関する法的根拠は、児童福祉法であり、この中で「施設等の最低基準」として定められている。児童福祉施設の設備及び運営に関する基準の第11条において食事に関して定めている。また同第33条では職員に関して定めている。保育士、嘱託医、調理員の配置のみが定められており、栄養管理や給食管理を行う専門職である栄養士の配置は定められていない³⁾。

平成27年3月に出された児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導についての通知では、栄養素の量の目標は食事摂取基準2015年版を参考に、「昼食など1日のうち特定の食事を提供する場合には、1日全体の食事に占める特定の食事から摂取されることが適当とされる給与栄養量の割合を勘案し、その目標を設定するよう努めること」として、具体的な基準を数値では示していない⁴⁾。この点は学校給食と大きく異なる点である。学校給食は学校給食法によって、学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は栄養士の免許を有することが定められており、また学校給食実施基準として学校給食摂取基準として栄養素等の値を定めている⁵⁾。

こうした法的な整備状況もあり、今回の調査においては、給食を利用する子どもの栄養管理を担う栄養士の配置率は常勤・非常勤を併せて公立69.5%、私立83%であった。平成28年度の衛生行政報告例では、特定給食施設である児童福祉施設における栄養士または管理栄養士の配置率は61.9%である⁶⁾。すべてが保育所ではない

が、児童福祉施設の多くは保育所である。高橋らは、平成 15 年の健康増進法施行以降の施設別の栄養士または管理栄養士の配置状況を報告している。これによると、学校と児童福祉施設での配置は増加しており、特に児童福祉施設は平成 15 年度 42.1%から平成 28 年度の 61.9%までに増加している。この背景として、保育所で預ける乳児・幼児の食物アレルギーの頻度が高く、これに対応する必要性がその背景にあるのではないかと考察している⁷⁾。また、平成 27 年より保育所や認定こども園に対し、食事提供に栄養士を活用し、栄養士から献立やアレルギー、アトピーへの助言、食育に関する継続的な指導を受ける施設には、栄養管理加算として施設へ給付金が入るようになった⁸⁾。今回の調査において私立の保育所での配置が高かったこと背景にこの制度があるものと思われる。実際、認定を受けている施設は私立の 70.5%であった。

施設に栄養士が配置されていない場合は公立では自治体の役所に配属されている栄養士が担当していた。また、公立の場合は、栄養士を 1 名配置している施設においては、管理栄養士有資格者が栄養士として雇用されているケースが 73%であった。私立の場合は、栄養士が配置されていない場合には、自治体の栄養士の支援を受けている施設と調理業務を委託している先の職員が担当している施設とがあった。調理従事者については、公立は常勤で調理師を配置している率が高く、栄養士等が配置されていない場合に、調理師が給食管理業務を担っていると思われた。私立は、非常勤の資格のない調理員の配置率が高く、常勤の栄養士が調理業務も担っている状況がうかがわれた。このように、特定の児

童が継続的に利用する保育所給食における栄養管理の実施に関して、必ずしも専門職が配置されていない、あるいは配置されている場合であっても、私立の場合は、調理業務に時間を割いている可能性が示唆された。

給食の栄養基準の目安が示されていない中で、児童の性、年齢、発達状況、栄養状態、生活状況等をアセスメントし、その結果に基づき、提供する食事のエネルギーおよび栄養素の量について食事摂取基準を活用して設定するには、専門職の配置は不可欠と思われる。

実際、アセスメントとしては、身長、体重の定期的な測定、肥満ややせの児童の把握、成長曲線の作成などに取り組みされており、他職種連携で、給食の摂取状況の把握も実施されていた。しかし、これらのアセスメントの結果が、施設の給与栄養目標量の設定や、見直しに反映されていない施設の方が多かった。

また、給与栄養目標量の算出・決定について回答のあった施設が公立で 39.5%、私立で 31%と低かったことも、栄養士の配置が少ないことと関係していると考えられる。

給食は特定多数を対象とするため、個人ごとのアセスメント情報のみならず、集団としての評価を行い、集団代表値としての給与栄養目標量に反映させる。そこから個人対応に展開するためには、盛り付け量を調整して提供、適切な摂取量へとつなげていくことになる。全体での食べ残し量の測定など、施設全体での摂取量の把握はなされているものの、個人ごとの提供量の調整や摂取量の把握は実施されていない施設が多かった。この点からみても、アセスメントの実施結果が給与栄養目標量の評価

や見直しに結びついていないと考えられた。すなわち、PDCA の PDC は実施されているものの、質向上のための Act(改善)につなげてのサイクルは回っていない状況が考えられる。

2. 給与栄養目標量の基準について

施設で設定している給与栄養目標量は、完全給食の実施施設は、主食を含む目標量であり、副食のみ提供の施設は、主食を含まない給与栄養目標量であるため、分けて検討した。

現在、国では具体的な基準を数値で示していないが、これは所要量から食事摂取基準へと変わった時期からのことである。所要量が策定されていた時代、すなわち平成17年3月までは基準の数値が示されていた。平成12年1月に、第六次改定日本人の栄養所要量に基づき、保育所における栄養給与目標算出例として示されている⁹⁾。3~5歳児の栄養給与目標量は、副食とおやつを含むものとしており、エネルギー、たんぱく質、脂質、カルシウム、鉄、ビタミンA(IU)、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンCについて例示されている。昼食とおやつで、日本人に不足しやすい栄養素としてカルシウム、ビタミンA、ビタミンB₂は、所要量の50%を供給するとし、それ以外は所要量の40%として設定されている。この比率で計算した値から、家庭からの米飯110g持参するとして、米飯110gに相当する栄養素等を差し引き、その値から保育所における栄養給与目標を定めている。また、延長保育に伴うおやつの給与については栄養所要量の10%程度、夕食の給与については栄養所要量の25~30%程度を目安としている。今回の調査では、給与栄養目標量の値そのものは平成12年に示された値に近かった。たんぱ

く質は現在の値の方が多く、鉄は少なかった。その一方で食事摂取基準に占める比率は食塩相当量を除き50%以上となっており、1日当たりの給食での比率は高くなっていた。所要量と食事摂取基準の値そのものの違いによって比率が変わってきているが、以前からの数値を参考にし、実際の児童の給食の摂取量などを参考に、結果的に大きく目標量が変わっていない可能性がある。家庭から持参する米飯の量の指示量については変わっていないことから、同様に考えることができる。

食事摂取基準の数値は最新のエビデンスに基づき変更されていくが、実際の子どもの食べ方や身体状況から、結果として給与量を変えなくてもよいという判断がなされている可能性もあるが、判断の根拠として、客観的な評価と結びつかず、主観的な評価で行われている場合も想定される。さらには、保育所の給食が児の習慣的摂取量への寄与率との隔たりの検討は、保育所で実施することは現実的ではないため、次年度に本研究班で検証することは重要である。

今回調査した給与栄養目標量は食事摂取基準2015年版に基づき設定されていると思われるが、すでに2020年版が公表されていることから、2020年版での比較も行った。策定されている値については第六次改定日本人の栄養所要量と合わせて表53に示す¹⁰⁾。鉄、ビタミンA、ビタミンC、食塩相当量の値が異なっているが、その違いは性によっても異なり、その数値設定の根拠を理解しながら、新たな基準に対応した給与栄養目標量の見直しが必要である。特に、食塩相当量の目標量(DG)は1g減少しており、給食で1日の50%を給与していることになっている。成長期

の段階で薄味に慣れることが重要であるが、調理にも相当の工夫が求められる。

家庭での食事の把握は一部あるいは全員に対して実施している施設が 70%であった。今回具体的な把握方法や把握の内容まで確認できていないが、家庭での食事の状況から、1日に占める夕食とおやつとの比率が高くなっているのか、この点については確認できなかった。

また、たんぱく質については、目標量であるエネルギー比率の範囲の中で数値目標を設定することが望ましいと思われた。経済的に厳しい世帯の児童の存在も考慮し、給食で必要なたんぱく質量が確保されている意義は大きいと思われる。

佐々木らが保育所幼児を対象として実施した食事調査の結果では、食事摂取基準 2015 年版の EAR 未満の児童が 30%以上認められた栄養素は男女ともにカルシウム、ビタミン B₁に加えて男児ではビタミン A であった¹¹⁾。カルシウムとビタミン A については平成 12 年の栄養所要量の改定のころから共通する不足しやすい栄養素である。不足しがちな栄養素を保育所の給食において多く給与することは、不足者の割合を減少させることに寄与できる可能性がある。不足しがちなカルシウムの供給源として期待できる食品に牛乳・乳製品があるが、おやつで提供されている施設がほとんどであった。栄養素レベルのみならず、食品構成等についても検討し、費用と食品選択のバランスを踏まえ、栄養素量を確保できる食品構成の検討も必要である。

今後、本研究班で実施する食事調査の結果を含めて、基準の考え方を検討していく必要がある。

また、定期的実施している身体計測の値、成長曲線の作成結果をどのように反映

し基準を見直していくのか、その方法について検討することが課題である。

また、保育所で過ごす時間が長くなりつつある状況も見られており、延長保育時の補食や昼食以外の食事の基準も検討する必要がある。

3. 給食運営に関わる資源について

適切な栄養管理を実施するために児童の身体の状況、栄養状態に即した食事の品質を維持するためには、費用や人的資源の確保は不可欠である。

給食費は地域差も含め、適正な費用について検討していく必要がある。要望等の自由記述に見られたように、給食費の無償化の要望に対して、質的保障ができる適性な食材料費の目安を示していくことも重要な課題である。

また、調理従事者の確保が難しい現状の中で、人手が不足すれば、給食提供を持続できなくなる。自園調理の施設が 80%以上であり、また調理業務の委託化も他の給食施設に比べれば非常に少ない状況である。食育を充実させながら、栄養管理の質を向上させるために、給食経営についてどのように考えるべきか、大きな課題である。他の給食施設では、調理業務のみならず運営の委託化が進み、調理施設と食事をする場が同じ施設にあるコンベンショナルシステムから施設外での複数の施設の調理を共同で行い、施設に搬入する方式であるカミサリーシステムに移行しつつある。給食提供の持続可能性の面から、費用や人的資源の確保、効率性といったメリットが重視されている。発育発達の重要な時期の児童の食事の在り方を含め、食育としての品質、栄養面、嗜好面での品質を維持・向上させるための仕組みについても検討していく必要がある。

E . 結論

保育所給食を活用した栄養管理の実施状況は、対象者の身体状況の定期的な把握や給食の摂取状況の把握といったアセスメントは実施されていたが、その結果は給与栄養目標量の設定や評価、見直しに結びついていないと考えられた。すなわち、栄養管理のPDCAサイクル化に課題が認められた。その背景に、栄養管理及び給食管理を担う専門職である栄養士等の配置や業務に関する課題の存在が考えられた。

参考文献

- 1) 厚生労働省：「日本人の食事摂取基準（2015年版）」策定検討会報告書（2014）
<https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-10901000-Kenkoukyoku-Soumuka/0000114399.pdf>
- 2) 厚生労働省：「日本人の食事摂取基準（2020年版）」策定検討会報告書（2020）
<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000586553.pdf>
- 3) 厚生労働省：児童福祉法
<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/pdf/tuuchi-01.pdf>
- 4) 厚生労働省：児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導についての通知（2015）
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00tc0960&dataType=1&pageNo=1
- 5) 文部科学省：学校給食法
<https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws>

_search/lsg0500/detail?lawId=329A
C0000000160

- 6) 厚生労働省：平成28年度衛生行政報告例
[http://www.e-stat.go.jp/SGL/estat/List.do?lid=000001194504.\(2020-05-05\)](http://www.e-stat.go.jp/SGL/estat/List.do?lid=000001194504.(2020-05-05))
- 7) 高橋孝子、石田裕美：衛生行政報告例からみた事業所給食施設における栄養士、管理栄養士の配置の現状、日本給食経営管理学会誌、14,21-30(2020)
- 8) 内閣府：特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準等の制定に伴う実施上の留意事項について（2015）
<http://www8.cao.go.jp/shpushi/shinseido/low/kodomo3houan/pdf/seisyourei/h270331/k49-honbun.pdf>
- 9) 厚生省児童家庭局：児童福祉施設給食の栄養給与目標の取り扱いについて（2000）
<https://admcom.co.jp/wanpaku/gov/koji444.html>
- 10) 厚生労働省：第六次改訂日本人の栄養所要量（
https://www.mhlw.go.jp/www1/shingi/s9906/s0628-1_11.html
- 11) 佐々木ルリ子、由田克士、石田裕美：食事摂取基準の指標を用いた保育所幼児の栄養素等摂取量の評価と食事摂取状況、日本給食経営管理学会誌9,45-56（2015）

F . 健康危機情報

なし

G . 研究発表

- 1 . 論文発表
なし
- 2 . 学会発表
なし

H. 知的財産権の出願・登録状況 なし

表1. 調査票の回収率

	回答数	配布数	回答率
札幌	208	325	64.0
仙台	164	213	77.0
川崎	207	340	60.9
堺	70	141	49.6
浜松	92	123	74.8
松山	59	76	77.6
熊本	112	183	61.2
那覇	67	136	49.3
全体	979	1537	63.7

表2. 児童福祉施設

n=962

児童福祉施設		
	施設数	%
公立	190	19.8
私立	772	80.2

表3. 施設分類および開園日

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
		n=186		n=756	
施設分類	認可保育所	160	86.0	527	69.7
	保育園型認定子ども園	3	1.6	21	2.8
	幼保連携型認定子ども園	23	12.4	208	27.5
		n=190		n=771	
開園日	月曜日から金曜日	2	1.1	2	0.3
	月曜日から土曜日	176	92.6	742	96.2
	月曜日から日曜日	12	6.3	26	3.4
	日曜日	0	0.0	1	0.1

表4. 施設の開園時間、定員数、職員数

		公立				私立			
		施設数	中央値	パーセンタイル		施設数	中央値	パーセンタイル	
				25	75			25	75
開園時間（時間）	開始	188	7:15	7:00	7:30	769	7:00	7:00	7:00
	終了	188	19:00	18:30	19:11	768	19:00	19:00	20:00
延長保育（時間）	開始	179	18:15	18:00	18:30	745	18:00	18:00	18:01
	終了	179	19:00	19:00	19:15	745	19:00	19:00	20:00
夜間保育（時間）	開始	2	14:15			6	19:05	18:30	19:00
	終了	2	20:50			6	20:00	20:15	20:50
早朝保育（時間）	開始	20	7:00	7:00	7:27	140	7:00	7:00	7:00
	終了	20	8:00	8:00	8:30	137	8:00	7:30	8:00
定員数（人）	0歳	153	8.0	6.0	9.0	713	9.0	6.0	12.0
	1歳	136	12.0	10.3	18.0	719	15.0	10.0	20.0
	2歳	136	18.0	15.0	20.0	718	17.0	12.0	22.0
	3歳	137	20.0	16.0	24.0	703	19.0	12.0	25.0
	4歳	138	22.0	18.0	25.3	702	20.0	12.0	26.0
	5歳	138	22.0	18.0	26.0	695	20.0	12.0	26.0
職員数（人）	施設長	189	1.0	1.0	1.0	770	1.0	1.0	1.0
	保育士・保育教諭	186	19.0	15.8	25.0	743	20.0	15.0	25.0
	看護師・保健師	174	0.5	0.0	1.0	688	1.0	0.0	1.0
	事務職員	175	0.0	0.0	0.0	731	1.0	1.0	1.0

表5. 管理栄養士および栄養士が雇用されている施設

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
		n=190		n=772	
管理栄養士または栄養士（常勤）	いる	111	58.4	611	79.1
	いない	72	37.9	140	18.1
	無回答	7	3.7	21	2.7
		n=72		n=140	
常勤でおいていない施設のうち非常勤で 管理栄養士または栄養士を置いている	置いている	21	29.2	30	21.4
	置いていない	51	70.8	110	78.6
		n=190		n=772	
管理栄養士または栄養士(常勤)の1施設に おける配置人数	0人	72	37.9	140	18.1
	1人	98	51.6	363	47.0
	2人	11	5.8	160	20.7
	3人	2	1.1	60	7.8
	4人	0		21	2.7
	5人	0		3	0.4
	6人	0		4	0.5
	無回答	7	3.7	21	2.7
		n=13		n=248	
複数配置施設の管理栄養士配置割合	いる	7	53.8	111	44.8
	いない*	6	46.2	137	55.2
	*このうち、管理栄養士有資格者がいる施設	2	33.3	57	41.6
		n=74		n=270	
1名配置施設	管理栄養士有資格の栄養士配置施設	54	73.0	52	19.3
	管理栄養士資格なしの栄養士配置施設	20	27.0	218	80.7

複数回答可

表6. 管理栄養士、栄養士の兼務の状況

		公立(n=190)		私立(n=772)	
		施設数	%	施設数	%
管理栄養士	兼務していない	108	81.8	488	93.7
	1人	23	17.4	32	6.1
	2人	0		0	
	3人	1	0.8	0	
	その他(6人)	0		1	0.2
栄養士	兼務していない	108	79.4	478	90.9
	1人	27	19.9	41	7.8
	2人	1	0.7	6	1.1
	3人	0		1	0.2
	その他(6人)	0		0	

表7. 栄養管理・給食管理を行う管理栄養士・栄養士の所属（管理栄養士・栄養士のいずれも雇用していない場合）

	公立(n=50)		私立(n=104)	
	施設数	%	施設数	%
自治体の役所等	43	86.0	30	28.8
施設に配置されている調理業務委託先職員	1	2.0	21	20.2
調理業務委託先本社等の職員	2	4.0	14	13.5
園を経営する企業本社の職員	1	2.0	9	8.7
その他	2	4.0	18	17.3
担当者はいない	1	2.0	10	9.6
分からない	0		2	1.9

表8. 調理の場所と調理業務の委託

		公立(n=183)		私立(n=727)	
		施設数	%	施設数	%
調理の場所と調理業務の委託	施設職員による自園調理	151	82.5	619	85.1
	調理業務の外部委託による自園調理	23	12.6	96	13.2
	園外調理（3歳未満児含む）	3	1.6	3	0.4
	園外調理（3歳以上児のみ）	6	3.3	9	1.2

表9. 園外調理の搬入元

	公立(n=9)		私立(n=12)	
	施設数	%	施設数	%
同一自治体の他施設	3	33.3	0	
同一法人の他施設	1	11.1	6	50.0
民間の専門業者	5	55.6	6	50.0

表10. 自園調理における調理従事者の状況

		公立(n=174)		私立(n=715)	
		施設数	%	施設数	%
管理栄養士	常勤職員	24	24.0	193	51.5
	非常勤職員	4	4.7	41	15.5
栄養士	常勤職員	57	48.7	381	75.9
	非常勤職員	22	23.7	103	33.0
調理師	常勤職員	119	86.2	364	77.4
	非常勤職員	72	59.0	241	61.3
資格なし	常勤職員	49	45.4	166	50.3
	非常勤職員	107	77.5	394	80.7

複数回答可

表11. 自園調理における管理栄養士または栄養士として勤務している職員のうち、調理業務に従事している者

		公立(n=174)		私立(n=715)	
		施設数	%	施設数	%
管理栄養士	常勤職員	31	29.0	214	53.4
	非常勤職員	3	3.4	29	10.8
栄養士	常勤職員	60	48.0	428	79.0
	非常勤職員	10	10.9	73	24.0

複数回答可

表12. 栄養管理加算の認定

	公立(n=170)		私立(n=672)	
	施設数	%	施設数	%
認定を受けている	19	11.2	474	70.5
認定を受けていない	151	88.8	198	29.5

表13. 昼食の実施状況

	公立		私立	
	施設数	%	施設数	%
認可保育所	n=160		n=527	
毎日実施	150	93.8	513	97.3
曜日を限定して実施	8	5.0	3	0.6
不定期で実施	0		0	
実施していない	0		0	
無回答	2	1.3	11	2.1
保育園型認定子ども園	n=3		n=21	
毎日実施	2	66.7	21	100.0
曜日を限定して実施	1	33.3	0	
不定期で実施	0		0	
実施していない	0		0	
無回答	0		0	
幼保連携型認定子ども園	n=23		n=208	
毎日実施	21	91.3	193	92.8
曜日を限定して実施	1	4.3	12	5.8
不定期で実施	0		0	
実施していない	0		1	0.5
無回答	1	4.3	2	1.0

表14. 午後おやつの実施状況

	公立		私立	
	施設数	%	施設数	%
認可保育所	n=160		n=527	
毎日実施	156	97.5	513	97.3
曜日を限定して実施	3	1.9	3	0.6
不定期で実施	0		0	
実施していない	0		0	
無回答	1	0.6	11	2.1
保育園型認定子ども園	n=3		n=21	
毎日実施	2	66.7	21	100.0
曜日を限定して実施	1	33.3	0	
不定期で実施	0		0	
実施していない	0		0	
無回答	0		0	
幼保連携型認定子ども園	n=23		n=208	
毎日実施	22	95.7	199	95.7
曜日を限定して実施	0		7	3.4
不定期で実施	0		0	
実施していない	0		1	0.5
無回答	1	4.3	1	0.5

表15. 朝食の実施状況

	公立		私立	
	施設数	%	施設数	%
認可保育所	n=160		n=527	
毎日実施	0		1	0.2
曜日を限定して実施	0		0	
不定期で実施	0		0	
実施していない	151	94.4	466	88.4
無回答	9	5.6	60	11.4
保育園型認定子ども園	n=3		n=21	
毎日実施	0		0	
曜日を限定して実施	0		0	
不定期で実施	0		0	
実施していない	2	66.7	21	100.0
無回答	1	33.3	0	
幼保連携型認定子ども園	n=23		n=208	
毎日実施	0		0	
曜日を限定して実施	0		0	
不定期で実施	0		1	0.5
実施していない	15	65.2	177	85.1
無回答	8	34.8	30	14.4

表16. 午前補食の実施状況

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
		n=160		n=527	
認可保育所	毎日実施	28	17.5	162	30.7
	曜日を限定して実施	3	1.9	13	2.5
	不定期で実施	0		1	0.2
	実施していない	125	78.1	309	58.6
	無回答	4	2.5	42	8.0
		n=3		n=21	
保育園型認定子ども園	毎日実施	0		4	19.0
	曜日を限定して実施	1	33.3	0	
	不定期で実施	0		0	
	実施していない	1	33.3	17	81.0
	無回答	1	33.3	0	
		n=23		n=208	
幼保連携型認定子ども園	毎日実施	2	8.7	53	25.5
	曜日を限定して実施	0		8	3.8
	不定期で実施	0		0	
	実施していない	14	60.9	128	61.5
	無回答	7	30.4	19	9.1

表17. 帰宅前補食の実施状況

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
		n=160		n=527	
認可保育所	毎日実施	90	56.3	315	59.8
	曜日を限定して実施	51	31.9	64	12.1
	不定期で実施	3	1.9	21	4.0
	実施していない	10	6.3	90	17.1
	無回答	6	3.8	37	7.0
		n=3		n=21	
保育園型認定子ども園	毎日実施	0		8	38.1
	曜日を限定して実施	0		5	23.8
	不定期で実施	0		0	
	実施していない	2	66.7	8	38.1
	無回答	1	33.3	0	
		n=23		n=208	
幼保連携型認定子ども園	毎日実施	6	26.1	77	37.0
	曜日を限定して実施	0		30	14.4
	不定期で実施	0		11	5.3
	実施していない	13	56.5	73	35.1
	無回答	4	17.4	17	8.2

表18. 夕食の実施状況

	公立		私立	
	施設数	%	施設数	%
認可保育所	n=160		n=527	
毎日実施	3	1.9	56	10.6
曜日を限定して実施	0		24	4.6
不定期で実施	2	1.3	13	2.5
実施していない	142	88.8	366	69.4
無回答	13	8.13	68	12.9
保育園型認定子ども園	n=3		n=21	
毎日実施	0		0	
曜日を限定して実施	0		0	
不定期で実施	0		2	9.5
実施していない	2	66.7	19	90.5
無回答	1	33.3	0	
幼保連携型認定子ども園	n=23		n=208	
毎日実施	3	13.0	9	4.3
曜日を限定して実施	0		4	1.9
不定期で実施	0		6	2.9
実施していない	12	52.2	155	74.5
無回答	8	34.8	34	16.3

表19. 夕食後補食の実施状況

	公立		私立	
	施設数	%	施設数	%
認可保育所	n=160		n=527	
毎日実施	0		1	0.2
曜日を限定して実施	0		1	0.2
不定期で実施	0		0	
実施していない	147	91.9	439	83.3
無回答	13	8.1	86	16.3
保育園型認定子ども園	n=3		n=21	
毎日実施	0		0	
曜日を限定して実施	0		0	
不定期で実施	0		0	
実施していない	2	66.7	21	100.0
無回答	1	33.3	0	
幼保連携型認定子ども園	n=23		n=208	
毎日実施	0		1	0.5
曜日を限定して実施	0		0	
不定期で実施	0		1	0.5
実施していない	15	65.2	170	81.7
無回答	8	34.8	36	17.3

表20. 給食時間と1か月間の提供食数

		公立				私立			
		施設数	中央値	パーセンタイル		施設数	中央値	パーセンタイル	
				25	75			25	75
朝食	開始	0				0			
	終了	0				0			
午前補食	開始	28	9:30	9:00	9:30	207	9:10	9:00	9:30
	終了	28	9:45	9:16	10:00	206	9:30	9:20	10:00
昼食	開始	175	11:15	11:00	11:30	732	11:30	11:00	11:30
	終了	175	12:15	12:00	12:30	730	12:30	12:15	12:30
午後おやつ	開始	179	15:00	15:00	15:15	729	15:00	15:00	15:10
	終了	179	15:40	15:30	15:45	725	15:30	15:30	15:45
帰宅前補食	開始	128	18:30	18:05	18:30	491	18:00	18:00	18:15
	終了	127	18:40	18:30	18:45	484	18:20	18:15	18:30
夕食	開始	4	19:00	18:05	19:00	98	18:05	18:00	18:30
	終了	4	19:15	18:59	19:30	97	18:45	18:30	19:00
夕食後補食	開始	0				2	18:58		
	終了	0				2	19:20		
提供食数/月	朝食	0				0			
	午前補食	24	452.0	32.5	668.3	180	493.5	55.8	812.3
	昼食	174	1260.5	878.5	1553.0	686	1173.0	534.0	1891.3
	午後おやつ	174	1193.0	854.0	1534.0	677	1138.0	525.5	1721.5
	帰宅前補食	130	106.0	37.3	168.0	446	113.5	29.8	209.3
	夕食	4	73.5	11.8	130.8	90	23.5	5.8	64.0
	夕食後補食	0				2	96.0		

表21. 給食形態

		公立(n=190)		私立(n=772)	
		施設数	%	施設数	%
朝食	完全給食	0		1	50.0
	主食のみ	0		0	
	副食のみ	0		0	
	その他	0		1	50.0
昼食	完全給食	102	54.5	638	84.2
	主食のみ	0		0	
	副食のみ	79	42.2	115	15.2
	その他	6	3.2	5	0.7
夕食	完全給食	6	85.7	105	96.3
	主食のみ	1	14.3	1	0.9
	副食のみ	0		0	
	その他	0		3	2.8

表22. おやつと補食の内容

		公立(n=190)		私立(n=772)	
		施設数	%	施設数	%
午前補食	穀類を中心とした軽食	5	2.6	13	1.7
	菓子類	20	10.5	124	16.1
	果物	18	9.5	103	13.3
	牛乳・乳製品	29	15.3	197	25.5
	牛乳・乳製品以外の飲料	11	5.8	56	7.3
	その他			16	2.1
午後おやつ	穀類を中心とした軽食	176	92.6	641	83.0
	菓子類	172	90.5	597	77.3
	果物	139	73.2	372	48.2
	牛乳・乳製品	182	95.8	704	91.2
	牛乳・乳製品以外の飲料	118	62.1	290	37.6
	その他	61	32.1	188	24.4
帰宅前補食	穀類を中心とした軽食	43	22.6	205	26.6
	菓子類	140	73.7	414	53.6
	果物	19	10.0	82	10.6
	牛乳・乳製品	87	45.8	176	22.8
	牛乳・乳製品以外の飲料	77	40.5	197	25.5
	その他	13	6.8	33	4.3
夕食後補食	穀類を中心とした軽食	0		1	0.1
	菓子類	0		2	0.3
	果物	0		1	0.1
	牛乳・乳製品	0		0	
	牛乳・乳製品以外の飲料	0		0	
	その他	0		0	

複数回答可

表23. 食材料費

施設分類	給食形態	施設数	公立		私立		
			平均値	標準偏差	施設数	平均値	標準偏差
昼食とおやつ		162	256.2	50.5	523	262.9	62.3
認可保育所	完全給食	62	246.3	31.0	285	263.3	57.3
	副食のみ	72	251.7	48.3	64	239.1	38.6
保育園型認定子ども園	完全給食	3	303.3	18.9	15	266.1	73.0
	副食のみ	0			2	218.5	31.5
幼保連携型認定子ども園	完全給食	13	326.6	85.0	125	279.5	75.1
	副食のみ	2	225.0	25.0	15	224.9	34.7
すべての食事 (昼食、おやつ含む)		132	295.8	64.3	404	296.3	106.1

表24. 3歳以上児の体格

		公立			私立		
		施設数	平均値	標準偏差	施設数	平均値	標準偏差
やせ	人数	170	1.5	4.4	625	1.5	4.3
	割合(%)	167	1.9	5.3	614	2.2	6.6
肥満	人数	176	3.3	3.4	641	2.8	3.4
	割合(%)	175	5.3	6.8	626	4.2	4.8

表25. 外国人の児童の給食対応で困難を感じるか

	公立(n=183)		私立(n=747)	
	施設数	%	施設数	%
ある	38	20.8	88	11.8
ない	47	25.7	289	38.7
外国人の児童はいない	98	53.6	370	49.5

表26. 保護者に対する栄養・食生活に関連する情報提供の有無

	公立(n=190)		私立(n=772)	
	施設数	%	施設数	%
献立の内容の情報提供	188	98.9	756	97.9
献立の栄養量の情報提供	153	80.5	443	57.4
栄養・食生活に関する情報提供	171	90.0	626	81.1
健康や疾病に関する情報提供	131	68.9	424	54.9
給食の試食会	124	65.3	455	58.9
調理講習会	12	6.3	49	6.3
食育をテーマとする講習会	28	14.7	92	11.9
その他	11	5.8	70	9.1

複数回答可

表27. 自治体との取組

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
自治体職員から貴施設への訪問による、自治体乳幼児健康診査結果のフォロー	あり	n=180 21	11.7	n=682 134	19.6
	なし	159	88.3	548	80.4
保健所による給食施設指導や児童の栄養管理への助言	あり	n=183 127	69.4	n=720 436	60.6
	なし	56	30.6	284	39.4

表28. 被保護世帯の児童数および市民町村税非課税世帯の児童数

	公立				私立			
	施設数	中央値	パーセンタイル		施設数	中央値	パーセンタイル	
			25	75			25	75
被保護世帯の児童数	126	1.0	0.0	3.0	500	1.0	0.0	2.0
市民町村税非課税世帯の児童数	114	5.0	2.0	10.0	475	5.0	2.0	10.0

表29. 栄養状態が不良と認められる場合の個別対応

	公立(n=190)		私立(n=772)	
	施設数	%	施設数	%
給食で個別対応している	53	32.1	177	26.2
保護者への支援を強化している	64	38.8	227	33.6
自治体と連携している	26	15.8	47	7.0
NPO等の団体との連携をしている	0		0	
その他の取組をしている	13	7.9	49	7.2
該当者がいないため実施していないが、該当者がいた場合は個別対応を実施する	53	32.1	266	39.3
実施予定なし	14	8.5	87	12.9

複数回答可

表30. 給食業務の実施状況

		公立(n=190)		私立(n=772)	
		施設数	%	施設数	%
給与栄養目標量の設定	有	186	97.9	699	94.3
	無	4	2.1	42	5.7
献立作成	有	186	97.9	709	94.2
	無	4	2.1	44	5.8
食材発注	有	188	98.9	753	99.5
	無	2	1.1	4	0.5
調理	有	189	99.5	755	99.6
	無	1	0.5	3	0.4
盛り付け配膳	有	189	99.5	755	99.5
	無	1	0.5	4	0.5
食器洗浄・片づけ	有	187	98.4	755	99.5
	無	3	1.6	4	0.5
給与栄養目標量の見直し	有	185	97.9	647	88.0
	無	4	2.1	88	12.0

表31. 給食業務の担当者

	給与栄養目標量の 設定		献立作成		食材発注		調理		盛り付け配膳		食器洗浄・片づけ		給与栄養目標量の 見直し	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
公立														
自治体職員	119	64.0	113	60.8	31	16.5	3	1.6	3	1.6	3	1.6	114	61.6
施設の職員	89	47.8	130	69.9	156	83.0	158	83.6	165	87.3	160	85.6	95	51.4
地域内の他施設の職員	4	2.2	11	5.9	0		0		0		0		3	1.6
施設に配置の委託先事業者	4	2.2	4	2.2	23	12.2	25	13.2	25	13.2	25	13.4	4	2.2
委託先事業者の施設配置者以外	4	2.2	5	2.7	3	1.6	3	1.6	1	0.5	4	2.1	4	2.2
園外の調理場の職員	1	0.5	0		0		1	0.5	1	0.5	2	1.1	1	0.5
園外の調理場の委託先事業者	1	0.5	0		1	0.5	2	1.1	0		1	0.5	0	
その他	0		2	1.1	0		0		0		0		0	
私立														
自治体職員	181	26.2	132	18.9	1	0.1	1	0.1	1	0.1	1	0.1	78	12.3
施設の職員	453	65.7	519	74.5	650	88.0	641	86.5	658	88.9	640	86.5	503	79.3
地域内の他施設の職員	4	0.6	17	2.4	0		0		1	0.1	0		4	0.6
施設に配置の委託先事業者	27	3.9	43	6.2	66	8.9	90	12.1	89	12.0	91	12.3	24	3.8
委託先事業者の施設配置者以外	29	4.2	35	5.0	17	2.3	10	1.3	9	1.2	10	1.4	23	3.6
園外の調理場の職員	10	1.4	12	1.7	4	0.5	4	0.5	3	0.4	4	0.5	7	1.1
園外の調理場の委託先事業者	8	1.2	8	1.1	8	1.1	6	0.8	6	0.8	5	0.7	7	1.1
その他	690	100.0	43	6.2	4	0.5	4	0.5	4	0.5	3	0.4	31	4.9

表32. 嗜好や食べにくいものについての調査

	公立(n=190)		私立(n=772)	
	施設数	%	施設数	%
保護者からの聞き取り調査実施	52	27.8	266	35.5
児童からの聞き取り調査実施	40	21.4	267	35.6
食事中の観察で把握	177	94.7	677	90.3
その他	42	22.5	185	24.7
調査していない	4	2.1	25	3.3
複数回答可				

表33. 身体状況等の把握

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
身長の測定		n=183		n=742	
	全員	182	99.5	736	99.2
	一部の児	1	0.5	3	0.4
	実施なし	0		3	0.4
体重の測定		n=183		n=742	
	全員	182	99.5	736	99.2
	一部の児	1	0.5	3	0.4
	実施なし	0		3	0.4
肥満ややせの判定		n=178		n=715	
	全員	153	86.0	589	82.4
	一部の児	6	3.4	57	8.0
	実施なし	19	10.7	69	9.7
成長曲線の作成		n=166		n=700	
	全員	87	52.4	369	52.7
	一部の児	23	13.9	78	11.1
	実施なし	56	33.7	253	36.1
身体活動レベルの把握		n=165		n=684	
	全員	68	41.2	260	38.0
	一部の児	20	12.1	62	9.1
	実施なし	77	46.7	362	52.9
生活習慣の把握		n=166		n=688	
	全員	79	47.6	295	42.9
	一部の児	48	28.9	166	24.1
	実施なし	39	23.5	227	33.0
家庭の食事の把握		n=166		n=696	
	全員	40	24.1	255	36.6
	一部の児	73	44.0	228	32.8
	実施なし	53	31.9	213	30.6

表36. 給食（昼食）の摂取状況の把握

	公立(n=188)		私立(n=752)	
	施設数	%	施設数	%
把握している	188	100.0	749	99.6
把握していない	0		3	0.4

表37. 給食（昼食）の摂取状況を把握している頻度

	公立(n=188)		私立(n=749)	
	施設数	%	施設数	%
ほぼ毎日	172	93.5	674	91.0
週に1回	3	1.6	22	3.0
月に1回	2	1.1	24	3.2
季節ごとに1回	2	1.1	2	0.3
年に1回	3	1.6	3	0.4
不定期	2	1.1	16	2.2

表38. 給食（昼食）の摂取状況の把握の方法

	公立(n=185)		私立(n=739)	
	施設数	%	施設数	%
食事の様子を観察して把握、記録はしていない	78	42.2	379	51.3
食事の様子を観察（目視）、児童ごとに記録している	8	4.3	89	12.0
食事の様子を観察、クラスごとに記録している	68	36.8	201	27.2
児童ごとに測定、記録している	11	5.9	48	6.5
全体の残食量（食べ残し量）を測定、記録している	90	48.6	358	48.4
その他	23	12.4	72	9.7

複数回答可

表39. 食事摂取量や嗜好状況を栄養管理のどの部分に反映しているか

	公立(n=190)		私立(n=772)	
	施設数	%	施設数	%
給与栄養目標量の決定見直し	85	45.5	218	29.4
食品構成の作成見直し	91	48.7	247	33.3
献立の作成や評価	176	94.1	574	77.4
栄養教育指導	101	54.0	292	39.4
食事の品質管理	40	21.4	104	14.0
盛り付け量の調整	129	69.0	538	72.5
多職種間での情報共有	122	65.2	368	49.6
家庭との情報共有	119	63.6	335	45.1
その他	0		11	1.5

複数回答可

表40. 給与栄養目標量の算出・決定

	公立(n=75)		私立(n=239)	
	施設数	%	施設数	%
児童のアセスメント結果をもとに、自治体の示す算出方式に従い決定している	66	88.0	229	95.8
自治体が示す基準に合わせている	9	12.0	10	4.2
施設独自の考え方で決定している	0		0	
算出していない	0		0	
分からない	0		0	

表41. エネルギー給与栄養目標量の設定方法

	公立(n=190)		私立(n=772)	
	施設数	%	施設数	%
DRIs2015の3-5歳の推定エネルギー必要量を性別の人員構成を考慮して決定	135	75.4	495	69.5
児童一人一人の推定エネルギー必要量を推定して、設定	54	30.2	172	24.2
児童の発育状況と給食の摂取量を検討して設定	7	3.9	84	11.8
その他	6	3.4	84	11.8

複数回答可

表42. 食事における主食の提供状況

	公立(n=186)		私立(n=741)	
	施設数	%	施設数	%
提供している	104	55.9	609	82.2
提供していない	82	44.1	132	17.8

表43. 給与栄養目標量と給与量の比較（主食を含む施設）

n=337

	給与栄養目標量*	DRIsの割合 (%)*	給与量*	DRIsの割合 (%)*
エネルギー(kcal) ^a	557 ± 73	43.7 ± 5.7	564 ± 70	44.1 ± 5.9
たんぱく質(g) ^b	22.3 ± 2	89.3 ± 8.1	22.4 ± 2.7	89.5 ± 10.9
たんぱく質(%E)	18.3 ± 12.6		18.6 ± 13.5	
脂質(g)	16.8 ± 1.8		17.4 ± 2.5	
脂質(%E)	28.7 ± 17.4		28.8 ± 13.3	
炭水化物(g)	84.6 ± 48.6		84.7 ± 46.3	
炭水化物(%E)	61.1 ± 43.2		58.2 ± 16.0	
食物繊維(g) ^c	4.2 ± 2.5	52.4 ± 31.4 ²⁾	5.5 ± 23.9	69.0 ± 299.1 ²⁾
カルシウム(mg) ^b	264 ± 42	46.0 ± 7.2	263 ± 44	45.8 ± 7.7
鉄(mg) ^b	2.5 ± 1.2	46.8 ± 22.4 ¹⁾ 44.7 ± 21.4 ²⁾	3.5 ± 106.3	66.1 ± 233.7 ¹⁾ 63.1 ± 223.1 ²⁾
ビタミンA(μgRAE) ^b	216 ± 48	47.9 ± 10.6 ¹⁾ 45.4 ± 10.0 ²⁾	294 ± 127	65.3 ± 28.2 ¹⁾ 61.9 ± 26.7 ²⁾
ビタミンB1(mg) ^b	0.32 ± 0.05	45.1 ± 6.9	0.36 ± 0.07	51.1 ± 10.3
ビタミンB2(mg) ^b	0.37 ± 0.04	45.9 ± 5.1	0.43 ± 0.07	54.1 ± 8.3
ビタミンC(mg) ^b	20 ± 6	50.0 ± 14.3 ¹⁾ 40.0 ± 11.4 ²⁾	31 ± 8	77.2 ± 20.5 ¹⁾ 61.7 ± 16.4 ²⁾
食塩相当量(g) ^c	1.9 ± 0.2	44.0 ± 5.7 ¹⁾ 53.5 ± 6.9 ²⁾	1.9 ± 0.3	43.9 ± 6.5 ¹⁾ 53.4 ± 7.9 ²⁾

*平均±標準偏差

¹⁾食事摂取基準2015年版^a推定エネルギー必要量²⁾食事摂取基準2020年版^b推奨量^c目標量

表44. 給与栄養目標量と給与量の比較（主食を含まない施設） n=39

	給与栄養目標量*	DRIsの割合 (%)*	給与量*	DRIsの割合 (%)*
エネルギー(kcal) ^a	377 ± 69	29.5 ± 5.4	392 ± 53	30.8 ± 4.2
たんぱく質(g) ^b	17.9 ± 2	71.6 ± 9.6	17.6 ± 2.1	70.3 ± 8.3
たんぱく質(%E)	18.8 ± 3.9		20.3 ± 13.1	
脂質(g)	14.6 ± 1.9		15.2 ± 1.4	
脂質(%E)	32.6 ± 6.3		34.9 ± 12.1	
炭水化物(g)	48.7 ± 29.5		51.2 ± 27.6	
炭水化物(%E)	47.6 ± 9.1		48.9 ± 6.9	
食物繊維(g) ^c	3.6 ± 0.7	44.6 ± 8.1 ²⁾	4.8 ± 7.7	59.5 ± 95.9 ²⁾
カルシウム(mg) ^b	245 ± 22	42.6 ± 3.8	245 ± 45	42.6 ± 7.8
鉄(mg) ^b	2.5 ± 2.8	48.4 ± 54.1 ¹⁾	2.6 ± 3.3	50.4 ± 63.3 ¹⁾
		46.2 ± 51.7 ²⁾		48.1 ± 60.4 ²⁾
ビタミンA(μgRAE) ^b	192 ± 35	42.7 ± 7.8 ¹⁾	262 ± 106	58.3 ± 23.6 ¹⁾
		40.4 ± 7.4 ²⁾		55.2 ± 22.4 ²⁾
ビタミンB1(mg) ^b	0.27 ± 0.03	38.2 ± 4.3	0.28 ± 0.05	40.6 ± 6.8
ビタミンB2(mg) ^b	0.34 ± 0.03	42.2 ± 4.3	0.38 ± 0.07	47.0 ± 8.9
ビタミンC(mg) ^b	18 ± 4	45.0 ± 9.7 ¹⁾	29 ± 8	72.8 ± 20.0 ¹⁾
		36.0 ± 7.7 ²⁾		58.3 ± 16.0 ²⁾
食塩相当量(g) ^c	1.8 ± 0.2	42.4 ± 4.2 ¹⁾	1.6 ± 0.2	37.6 ± 4.2 ¹⁾
		51.5 ± 5.1 ²⁾		45.6 ± 5.1 ²⁾

*平均±標準偏差

¹⁾食事摂取基準2015年版

^a推定エネルギー必要量

²⁾食事摂取基準2020年版

^b推奨量

^c目標量

表45.設定している他の栄養素

	施設数
n-3系脂肪酸(g)	4
n-6系脂肪酸(g)	4
ビタミンD(μg)	7
ビタミンE(mg)	3
ビタミンK(μg)	3
ナイアシン (mgNE/日)	1
ビタミンB6(mg)	3
ビタミンB12(μg)	3
葉酸(μg)	3
パントテン酸(mg)	1
ビオチン(μg)	1
ナトリウム	16
カリウム(mg)	122
マグネシウム(mg)	5
リン(mg)	5
亜鉛(mg)	4
銅(mg)	5
マンガン(mg)	4
ヨウ素(μg)	3
セレン(μg)	2
複数回答可	

表46.主食量の基準

		3歳		4歳		5歳		
		施設数	%	施設数	%	施設数	%	
種類		n=209		n=207		n=206		
	ご飯	120	57.4	118	57.0	118	57.3	
	ご飯およびパン	89	42.6	89	43.0	88	42.7	
量	ご飯の量(g)	n=202		n=197		n=196		
		50	2	1.0	2	1.0	2	1.0
		80	1	0.5	0		0	
		90	3	1.5	1	0.5	0	
		100	8	4.0	7	3.6	6	3.1
		105	53	26.2	0		2	1.0
		110	86	42.6	139	70.6	82	41.8
		115	1	0.5	0		41	20.9
		120	1	0.5	1	0.5	16	8.2
		130	1	0.5	1	0.5	2	1.0
	140	0		1	0.5	0		
	150	1	0.5	1	0.5	2	1.0	
	200	1	0.5	0		0		
	100~110	2	1.0	0		1	0.5	
	100~120	1	0.5	2	1.0	0		
	110~120	2	1.0	0		1	0.5	
	120~140	0		1	0.5	1	0.5	
	140~150	0		0		1	0.5	
	その他	39	19.3	41	20.8	39	19.9	

表47. 昼食とおやつとの給与栄養量の計算

	公立(n=178)		私立(n=739)	
	施設数	%	施設数	%
計算している	171	96.1	584	79.0
計算していない	7	3.9	130	17.6
計算しているときとしていないときがある	0		25	3.4

表48. 給食の調理と配食量、給与栄養目標量の変更

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
		n=167		n=606	
給食の調理と配食量	まとめて調理し、年齢にかかわらず同じ量を配食	23	13.8	121	20.0
	まとめて調理し、年齢によって配食量を変えている	142	85.0	439	72.4
	年齢ごとに調理し、配食している	0		2	0.3
	その他	2	1.2	44	7.3
		n=166		n=593	
給与栄養目標量の変更	変更している	110	66.3	347	58.5
	変更していない	56	33.7	246	41.5
		n=102		n=317	
給与栄養目標量の変更の回数	1回未満	0		1	0.3
	1回以上2回未満	46	45.1	104	32.8
	2回以上3回未満	55	53.9	199	62.8
	3回以上	1	1	14	4.4

表49. 給食のもりつけ量

	公立(n=190)		私立(n=772)	
	施設数	%	施設数	%
あらかじめ決めている量を均等に	119	64.3	405	53.6
出来上がり量を計量し、一人分の分量を決めて均等に	44	23.8	189	25.0
レードルや食器の大きさに合わせて均等に	27	14.6	130	17.2
保育士等が児童の月齢を考慮して個人ごとに量を調整	47	25.4	199	26.3
保育士等が児童の体格を考慮して個人ごとに量を調整	40	21.6	174	23.0
保育士等が児童の嗜好等を考慮して個人ごとに量を調整	84	45.4	314	41.5
保育士等が児童の身体の活動状況を考慮して個人ごとに量を調整	18	9.7	143	18.9
保育士等が児童の家庭での食事摂取の状況を考慮して個人ごとに量を調整	32	17.3	145	19.2
保育士等が児童の体調をみて個人ごとに量を調整	86	46.5	334	44.2
計量せず、作ったものを盛りきる	7	3.8	42	5.6
児童が自分で盛り付ける	21	11.4	179	23.7
その他	16	8.6	66	8.7

複数回答可

表50. 児童の摂取量に関する支援、献立の栄養計算と方法

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
		n=183		n=744	
児童の摂取量に関する支援	盛り付けたものは、残さず食べるよう支援	40	21.9	331	44.5
	盛り付けたもののうち、食べられるだけ食べ、残してもよいように支援	87	47.5	221	29.7
	その他	56	30.6	192	25.8
		n=186		n=756	
献立の栄養計算	計算している	150	80.6	635	84.0
	計算していない	24	12.9	101	13.4
	その他	12	6.5	20	2.6
		n=146		n=633	
計算の方法	コンピューターの利用	138	94.5	542	85.6
	電卓等での手計算	4	2.7	60	9.5
	荷重平均成分表の使用	2	1.4	15	2.4
	その他	2	1.4	16	2.5
		n=143		n=609	
加熱料理の影響の扱い	加熱料理の影響を考慮して計算	26	18.2	108	17.7
	加熱料理の影響を考慮せず計算	59	41.3	360	59.1
	加熱料理の影響を考慮したものと、していないものが混在	58	40.6	141	23.2

表51. 食物アレルギーに対する対応

		公立		私立	
		施設数	%	施設数	%
		n=190		n=772	
食物アレルギーに対する対応	全ての食品について個々の児童に対応	164	86.8	672	88.5
	食品を限定して個々の児童に対応	33	17.5	197	26.0
	個々の児童ではなく、給食全体で使わない	21	11.1	114	15.0
		n=33		n=197	
食品を限定して個々の児童に対応する場合の方法	除去食	22	95.7	170	91.4
	代替食	20	87.0	146	78.5
	その他	2	8.7	5	2.7
複数回答可					

表52. 国や自治体への要望

			3歳以上の給食費も、ぜひ無償化していただきたい(理由は、保育料の無償化と同様)。 給食の無償化を要望したい。
給食費	給食費の無償化	私立	幼児教育の無償化により、副食費が自己負担となったが、給食は食育の大きな要素でもあり、園が負担すべきものだと考えています。また、近年はアレルギーも多く、購入価格も上がっています。しかし、特別に徴収することは難しいです。小学校給食も含め、子どもの貧困が多い中、ぜひ副食費(給食費)も、全ての自治体で無償になるよう、国が指導して下さい。または、国が負担して下さい。
	食材費		アレルギー除去食、食材の高騰など。
	給食費の補助	公立	当園は、月4500円の実費徴収に合わなくらい、給食全体にかかっています。補助を増やすか、実費徴収の目安を上げてほしい。食材は、ほぼ国産を使用しています。また、産地も考慮し、購入しています。結果、高い食材になりますが、補助金は10月からの実費徴収は、高額設定はできません。特に果物が高値です。 副食材料(特に野菜)が高くなり、国産を使用しているので、給食費の補助をもう少しアップしてほしい。
人員	栄養士の配置	私立	(調理師)給食の実施にあたって、困っていることはありませんが、熊本市が取り入れていただきたい。そのための川崎市は、栄養士の配置人数が少なく、体調不良時に困っている。そして、話し合える(園内で)環境ではないため、孤立し、若い栄養士が育ちにくいと思う。配置基準を考えてほしいです。
		公立	栄養管理業務・調理作業業務に加え、食育活動など、取り組まなければならないことが多く、1人では限界を感じている。保育所における栄養士の設置は努力目標となっているが、定員数に応じての必置義務としてほしい。専門職として、仕事を充実させるために要望します。
環境	人手不足 衛生管理	私立	乳幼児期の食は、生涯にわたって健やかに生きるためにとても重要です。保育園は、栄養士の配置が増えました(まだ必置ではないのが残念ですが)、給食提供を行う施設全てに栄養士が関わられるように望みます。また、幼稚園、乳児院、一時保護所なども同じく、栄養士の必要性が高いと思います。子どもの未来のために、どうかよろしくお願いします。外部搬入の実態は、とてもひどいです...。食をもっと大切にしてほしいです。
	人手不足	私立	提供食数に応じて、給食の調理設備や調理従事員数が定められれば、現場の人手不足や衛生管理の問題の改善につながると思う。
	保育無償化に伴う仕事量の増加	私立	調理師の数(150名/3名など)、現実とかけ離れている。実際はプラス2名いないとできない。補助の対象として、150名/5名をお願いしたい。
	勤務待遇改善	公立	10月から保育無償化に伴う、給食に関する様々な問題として、食材料費の取り扱いや実費徴収による事務業務の増加の負担など、不安な面が多々ある。保育園での給食は、子どもたちによって、生活、活動を支える大事なものであり、10月からの開始に不安感しかない。
アレルギー対応	アレルギー対応 人手不足	私立	子どもたちの「健康支援」において、「食」は重要である。安心・安全な給食環境、調理に真摯に取り組んでいる調理師さんたちである。人員不足が恒常的にある中、もっと調理師の待遇改善を要望したい。
	アレルギー対応	私立	(園長)3歳クラス以上は白ごはん持参のため、冬季は冷たくなる。できれば、温かいごはんを食べさせたい(設備が必要)。 食物アレルギーの子どもの増加、卵・乳・小麦・大豆アレルギーの子の対応について、家庭では発酵食品の醤油や麦茶は使っているが、園では完全除去の対応をしているので、提供していない。完全除去は誤食の間違いは減るが、線引きが難しく、除去食を作る上で難しいと感じることがある。人手不足。 アレルギー対応の補助で、2・3号の子どもは対象なのに、1号が対象にならないのはなぜか。同じように対応してほしい。 医師の診断書を提出せずに、親の思い込みの食材を申し出てくるケースがあり、現場は混乱することあり。
教育	教育(栄養士養成)	私立	園で初めて食べることを防ぐため、家庭で入園前に食べてもらうよう、お願いしているが、なかなか入園後も食べてもらえない。保護者対応に苦労することが多い。
	教育(母親への)	私立	食物アレルギー児の対応では、川崎市の書類には「その他」の部分があり、完全除去になっている横浜市と対応が異なり(委託業者も完全除去)、大変困っている。 調理室のステンレス製のものを消毒するのにビューラックスを使用するため、化学反応を起こし、しらけてしまっている。薬品の前にきれいに清掃することが大切であると思うのですが、栄養士指導を学生時代からしっかり行ってほしい。 実習や講義を伴う研修を増やしてほしい。栄養士加算のさらなる充実。
その他	レシピ・メニューの提供	私立	給食会議等、職員間で話す中で、保育園と家庭の食のギャップが大きいことが明らかである。共働きや片親世帯では、食事を作る時間がとれないと言う人が増えている現状である。それ以上に、母親が料理が苦手という人が多いと感じている。小学校・高校生等、家庭科の授業に力を入れてほしい。園としても親を育て、もっと意識を高く持つようしていきたい。子どもたちに既製品や外食を与える親が多いが、子どもの体への悪影響(生活習慣病など)が懸念される。
	委託について 監査	私立	レチノール、鉄分は基準値以上にするのが難しいため、よい対策やレシピ、メニューがあれば知らせてほしい。 委託で行なっているが、食育活動と一緒に参加できないので困っている。園で採れた野菜などを使用してもらえない点。 監査内容の明確化(日計表の統一など)。明確にすることで、対応しやすいと思います。

表53.食事摂取基準および第6次改定所要量

参照体位 (基準体位)	食事摂取基準 2015年版 (3-5歳)		食事摂取基準 2020年版 (3-5歳)		第6次改定所要量
	男子	女子	男子	女子	
身長(cm)	103.6	103.2	103.6	103.2	102.3
体重(kg)	16.5	16.1	16.5	16.1	16.4
エネルギー(kcal)	1300 ^a	1250 ^a	1300 ^a	1250 ^a	1400 ^d
たんぱく質(g)	25 ^b	25 ^b	25 ^b	25 ^b	45
たんぱく質(%E)	13-20 ^c	13-20 ^c	13-20 ^c	13-20 ^c	
脂質(g)					39-47
脂質(%E)	20-30 ^c	20-30 ^c	20-30 ^c	20-30 ^c	25-30
炭水化物(g)					
炭水化物(%E)	50-65 ^c	50-65 ^c	50-65 ^c	50-65 ^c	
食物繊維(g)			8以上 ^c	8以上 ^c	
カルシウム(mg)	600 ^b	550 ^b	600 ^b	550 ^b	500
鉄(mg)	5.5 ^b	5.0 ^b	5.5 ^b	5.5 ^b	8
ビタミンA(μgRAE)	500 ^b	400 ^b	450 ^b	500 ^b	300
ビタミンB1(mg)	0.7 ^b	0.7 ^b	0.7 ^b	0.7 ^b	0.6
ビタミンB2(mg)	0.8 ^b	0.8 ^b	0.8 ^b	0.8 ^b	0.8
ビタミンC(mg)	40 ^b	40 ^b	50 ^b	50 ^b	50
食塩相当量(g)	4.0未満 ^c	4.5未満 ^c	3.5未満 ^c	3.5未満 ^c	

a推定エネルギー必要量

b推奨量

c目標量

dやや低い、適度の男女4つの値の平均

(ID 印字箇所)

令和元年度 厚生労働行政推進調査事業

児童福祉施設における栄養管理に関する調査

本調査は、厚生労働省の健やか次世代育成総合研究事業として実施されます。

可能な限り、施設長様と栄養士（管理栄養士）の方でご回答ください。

特に指定のない限り、ご回答時点の状況についてご記入ください。また、給食についての質問は、3歳以上の児童を対象としています。

給食を委託している場合は、施設長様と委託側の栄養士の方でご相談の上ご回答ください。

貴施設と同敷地内に、夜間保育所や乳児保育園、認定こども園等が併設されている場合は、それらも含めて1つの施設とみなしてご回答ください。

敷地外に分園が存在する場合は、本園と分園とを一体とみなしてご回答ください。

同法人が運営する他の保育施設は別施設とみなし、本調査でご回答いただく必要はございません。

問0 貴施設およびご回答者についてお答えください。

施設名	
ご回答者の職種 当てはまるものすべてに	1.施設長 2.管理栄養士 3.栄養士 4.その他（具体的に： ）
ご回答者の連絡先	電話番号（ ） FAX （ ）
運営形態 1つに	1.公設公営（公立） 2.公設民営（公立で民間に運営を委託） 3.民設民営（私立）
施設分類 1つに	1.認可保育所 2.保育園型認定子ども園 3.幼保連携型認定子ども園
開園（開所）日 当てはまるものすべてに	1.月 2.火 3.水 4.木 5.金 6.土 7.日
開園（開所）時間	（ ）時（ ）分 ~ （ ）時（ ）分
延長保育	（ ）時（ ）分 ~ （ ）時（ ）分
夜間保育	（ ）時（ ）分 ~ （ ）時（ ）分
早朝保育	（ ）時（ ）分 ~ （ ）時（ ）分

問1 貴施設の児童の定員数・在籍数（令和元年6月1日現在）を以下にご回答ください。

	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳
定員数	人	人	人	人	人	人
在籍数	男	人	人	人	人	人
	女	人	人	人	人	人

問2 貴施設の職員数（令和元年6月1日現在）についてご回答ください。常勤、非常勤は問いません。

施設長	人	保育士・保育教諭	人
看護師・保健師	人	事務職員	人

問3 貴施設の管理栄養士および栄養士の体制・勤務状況についてご回答ください。

問3 - 1 貴施設には、児童の栄養管理を行う管理栄養士または栄養士として雇用されている職員はいますか。該当する職種および勤務・雇用形態の欄に、人数をご記入ください。

管理栄養士、栄養士を雇用していない場合は、すべての欄に「0」を記入し、問4にお進みください。

なお、非常勤は常勤より勤務日数や勤務時間が少ない勤務を意味します。

現在の職員が産休代替等の場合は、産休取得者の雇用形態および勤務形態でご回答ください。

複数の施設を兼務している場合は、拠点施設を常勤、兼務施設を非常勤としてください。

雇用形態	勤務形態			
	常勤職員		非常勤職員	
	管理栄養士	栄養士	管理栄養士	栄養士
正規雇用		人		人
		うち管理栄養士有資格者		うち管理栄養士有資格者
	人	人	人	人
非正規雇用		人		人
		うち管理栄養士有資格者		うち管理栄養士有資格者
	人	人	人	人

問3 - 2 貴施設の、非常勤の管理栄養士、栄養士の1日の勤務時間および1週間あたりの勤務日数を具体的にご回答ください。複数のパターンがある場合は、主なものを1パターン選んでご回答ください。

非常勤の管理栄養士、栄養士がいない場合は空欄としてください。

	1日の勤務時間	1週間あたりの勤務日数
管理栄養士	時間 / 日	日 / 週
栄養士	時間 / 日	日 / 週

問3 - 3 複数の施設を兼務している管理栄養士、栄養士がいる場合は、その人数をご記入ください。

いない場合は「0」とご記入ください。管理栄養士、栄養士の雇用形態・勤務形態は問いません。

管理栄養士	人
栄養士	人

問4 管理栄養士、栄養士のいずれも雇用していない場合にご回答ください。

貴施設の栄養管理・給食管理を行う管理栄養士・栄養士の所属についてご回答ください。 1つに

1. 自治体の役所等	2. 施設に配置されている調理業務委託先職員
3. 調理業務委託先本社等の職員（巡回）	4. 園を経営する企業本社の職員（巡回）
5. その他	6. 担当者はいない
7. わからない	

問5 貴施設の給食の調理の状況についてご回答ください。

問5-1 調理の場所と調理業務の委託の有無について、当てはまるものをお選びください。 1つに
本園で調理した食事を分園に運搬している場合は、自園調理とみなして1または2をお選びください。

- 1. 施設職員による自園調理（施設に調理場が設置されている） 問5-2に進む
- 2. 調理業務の外部委託による自園調理（施設に調理場が設置されている） 問5-2に進む
- 3. 園外調理（園外の調理場から給食を搬入）（3歳未満児含む） 問5-4に進む
- 4. 園外調理（園外の調理場から給食を搬入）（3歳以上児のみ） 問5-4に進む

問5-2 上記問5-1で「1」または「2」を選択した場合にご回答ください。

自園調理における貴施設に調理従事者（調理員）として勤務されている職員について、調理員が有する資格ごとに人数をご回答ください。委託している場合には委託先職員でご回答ください。

	常勤職員	非常勤職員		常勤職員	非常勤職員
管理栄養士	人	人	調理師	人	人
栄養士	人	人	資格なし	人	人

問5-3 上記問5-1で「1」または「2」を選択した場合にご回答ください。

自園調理における貴施設に管理栄養士または栄養士として勤務している職員のうち、調理業務に従事している人数をご回答ください。委託している場合には委託先職員でご回答ください。

	常勤職員	非常勤職員
管理栄養士	人	人
栄養士	人	人

問5-4 問5-1で「3」または「4」を選択した場合にご回答ください。

園外調理の搬入元として、当てはまるものをお選びください。 1つに

- 1. 同一自治体の他施設 施設種類（1つに ）
- 11. 保育園 12. 子ども園 13. 幼稚園
- 14. 学校 15. 学校給食センター 16. その他
- 2. 同一法人の他施設 施設種類（1つに ）
- 21. 保育園 22. 子ども園 23. 幼稚園 24. その他
- 3. 民間の専門業者
- 4. その他（具体的に： _____）

問6 栄養管理加算の認定を受けていますか。 1つに

- 1. 認定を受けている
- 2. 認定を受けていない

問 7 貴施設の給食（3歳以上児）の実施状況についてご回答ください。

問 7-1 給食の実施状況として、当てはまるものを食事の区分ごとにご記入ください。

区分	実施状況 1つに	「2. 曜日を限定して実施」を選んだ場合、 実施曜日 当てはまるものすべてに
朝食	1. 毎日実施 ¹ 2. <u>曜日を限定して実施</u> 3. 不定期で実施 4. 実施していない	1. 月 2. 火 3. 水 4. 木 5. 金 6. 土 7. 日
午前補食	1. 毎日実施 ¹ 2. <u>曜日を限定して実施</u> 3. 不定期で実施 4. 実施していない	1. 月 2. 火 3. 水 4. 木 5. 金 6. 土 7. 日
昼食	1. 毎日実施 ¹ 2. <u>曜日を限定して実施</u> 3. 不定期で実施 4. 実施していない	1. 月 2. 火 3. 水 4. 木 5. 金 6. 土 7. 日
午後おやつ	1. 毎日実施 ¹ 2. <u>曜日を限定して実施</u> 3. 不定期で実施 4. 実施していない	1. 月 2. 火 3. 水 4. 木 5. 金 6. 土 7. 日
帰宅前補食	1. 毎日実施 ¹ 2. <u>曜日を限定して実施</u> 3. 不定期で実施 4. 実施していない	1. 月 2. 火 3. 水 4. 木 5. 金 6. 土 7. 日
夕食	1. 毎日実施 ¹ 2. <u>曜日を限定して実施</u> 3. 不定期で実施 4. 実施していない	1. 月 2. 火 3. 水 4. 木 5. 金 6. 土 7. 日
夕食後補食	1. 毎日実施 ¹ 2. <u>曜日を限定して実施</u> 3. 不定期で実施 4. 実施していない	1. 月 2. 火 3. 水 4. 木 5. 金 6. 土 7. 日

1 簡易な給食を含む

問 7-2 上記問 7-1 で回答した提供日のうち、昼食を簡易な給食（パンと牛乳など）としている曜日や日がありますか。 1つに

1. ある (具体的な曜日・日にち: _____)
2. ない

問 7-3 給食時間と、令和元年6月1か月間の合計提供食数をご記入ください。

給食時間は、いただきますからごちそうさままでの時間を記入してください。時間が日によって変わる場合は、頻度の多い時間をご記入ください。

	給食時間（開始 終了） （24 時間表記、記入例：11:30～12:30）	提供食数 / 月
朝食	: ~ :	() 食
午前補食	: ~ :	() 食
昼食	: ~ :	() 食
午後おやつ	: ~ :	() 食
帰宅前補食	: ~ :	() 食
夕食	: ~ :	() 食
夕食後補食	: ~ :	() 食

問 7-4 給食形態について、当てはまるものをお選びください。 それぞれ 1 つに

	給食形態	
朝食	1. 完全給食（主食・副食（おかず）） 3. 副食のみ（おかずのみで主食は持参）	2. 主食のみ 4. その他
昼食	1. 完全給食（主食・副食（おかず）） 3. 副食のみ（おかずのみで主食は持参）	2. 主食のみ 4. その他
夕食	1. 完全給食（主食・副食（おかず）） 3. 副食のみ（おかずのみで主食は持参）	2. 主食のみ 4. その他

問 7-5 おやつや補食の内容について、当てはまるものをお選びください。 当てはまるものすべてに

	給食形態		
午前補食	1. 穀類を中心とした軽食 4. 牛乳・乳製品	2. 菓子類 5. 牛乳・乳製品以外の飲料	3. 果物 6. その他
午後おやつ	1. 穀類を中心とした軽食 4. 牛乳・乳製品	2. 菓子類 5. 牛乳・乳製品以外の飲料	3. 果物 6. その他
帰宅前補食	1. 穀類を中心とした軽食 4. 牛乳・乳製品	2. 菓子類 5. 牛乳・乳製品以外の飲料	3. 果物 6. その他
夕食後補食	1. 穀類を中心とした軽食 4. 牛乳・乳製品	2. 菓子類 5. 牛乳・乳製品以外の飲料	3. 果物 6. その他

問 8 3 歳以上児 1 人の 1 日あたりの食材料費（予算）についてご回答ください。

なお保護者負担、補助金は問いません。

昼食とおやつ	円	すべての食事（昼食、おやつ含む）	円
--------	---	------------------	---

問 9 3 歳以上児の体格（直近の状況）として、肥満度で + 15% 以上の肥満と、- 15% 以下のやせの児童の人数と割合をご記入ください。

やせ（やせすぎ、やせ：肥満度 15% 以下）	人	%
肥満（ふとりぎみ、ややふとりすぎ、ふとりすぎ：肥満度 + 15 以上）	人	%

問 10 外国人の児童の給食対応で困難を感じる点がありますか。 1 つに

また、困難を感じる点ある場合には、内容を具体的に記述してください。

1. ある（具体的に： 2. ない 3. 外国人の児童はいない	）
---------------------------------------	---

問 11 保護者に対して以下の栄養・食生活に関連する情報提供等を行っていますか 当てはまるものすべてに

1. 献立の内容の情報提供	2. 献立の栄養量の情報提供	3. 栄養・食生活に関する情報提供
4. 健康や疾病に関する情報提供	5. 給食の試食会	6. 調理講習会
7. 食育をテーマとする講習会	8. その他	

問 12 自治体と以下のような取組をおこなっていますか。 それぞれ 1 つに

自治体職員から貴施設への訪問による、自治体乳幼児健康診査結果のフォロー -	1 . あり	2 . なし
保健所による給食施設指導や児童の栄養管理への助言	1 . あり	2 . なし

問 13 経済的に厳しい世帯の児童への対応について、わかる範囲でご回答ください。

問 13-1 被保護世帯の児童数と市民町村税非課税世帯の児童数

被保護世帯の児童数	人	市民町村税非課税世帯の児童数	人
-----------	---	----------------	---

問 13-2 栄養状態が不良（やせや肥満、発育の遅延など）と認められる場合に、以下のような個別対応をしていますか。 当てはまるものすべてに

1 . 給食で個別対応している	2 . 保護者への支援を強化している
3 . 自治体と連携している	4 . NPO 等の団体との連携をしている
5 . その他の取組をしている（具体的に：	）
6 . 該当者がいないため実施していないが、該当者がいた場合は個別対応を実施する	
7 . 実施予定なし	

問 14 次の表の給食業務の実施状況についてご回答ください。 1 つに

また、実施している場合は担当者として当てはまる欄に丸を付けてください。 当てはまるものすべてに

	給与栄養 目標量の 設定	献立作成	食材発 注	調理	盛り付け 配膳	食器洗浄 ・片づけ	給与栄養 目標量の 見直し
実施状況（1 つに ）	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無	有 ・ 無
実施している場合、担当者（当てはまる欄すべてに ）							
自治体職員 （保育課等）							
施設の職員							
地域内の他施設の職員 との共同							
施設に配置されている 委託先事業者の職員							
委託先事業者の 施設配置者以外の職員							
園外の調理場に 配置されている職員							
園外の調理場に配置 されている委託先事業 者の職員							
その他 （ ）							

問 15 3歳以上児の嗜好や食べにくいものについての調査を行っていますか。 当てはまるものすべてに

1. 保護者からの聞き取り調査を行っている	
2. 児童からの聞き取り調査を行っている	
3. 食事中の観察で把握している	
4. その他（具体的に： _____）	
5. 調査していない	

問 16 3歳以上児の身体状況等の把握について、ご回答ください。

問 16-1 それぞれの項目について、把握している対象児として当てはまるものをお選びください。 1つに

「全員」または「一部の児」を選んだ項目については、問 16-2、16-3 にご回答ください。

いずれの項目も「実施なし」の場合、問 17 にお進みください。

実施項目	全員	一部の児	実施なし
身長測定	1	2	3
体重測定	1	2	3
肥満ややせの判定	1	2	3
成長曲線の作成	1	2	3
身体活動レベルの把握	1	2	3
生活習慣の把握	1	2	3
家庭の食事の把握	1	2	3

問 16-2 上記問 16-1 で「全員」または「一部の児」と回答した場合にご回答ください。

実施している項目について、実施頻度として当てはまるものをお選びください。 1つに

実施項目	1ヵ月に 1回以上	2~3ヶ月に 1回程度	半年に 1回程度	1年に 1回程度	1年に 1回未満
身長測定	1	2	3	4	5
体重測定	1	2	3	4	5
肥満ややせの判定	1	2	3	4	5
成長曲線の作成	1	2	3	4	5
身体活動レベルの把握	1	2	3	4	5
生活習慣の把握	1	2	3	4	5
家庭の食事の把握	1	2	3	4	5

問 16-3 上記問 16-1 で「全員」または「一部の児」と回答した項目についてご回答ください。
実施している項目について、把握した結果の活用方法として当てはまるものをお選びください。

当てはまるものすべてに

	給与栄養量の 決定、見直し	食品構成の 作成・見直し	献立の作 成や評価	栄養教育 ・指導	盛り付け量 の調整	活用してい ない
身長測定	1	2	3	4	5	6
体重測定	1	2	3	4	5	6
肥満ややせの判定	1	2	3	4	5	6
成長曲線の作成	1	2	3	4	5	6
身体活動レベルの把握	1	2	3	4	5	6
生活習慣の把握	1	2	3	4	5	6
家庭の食事の把握	1	2	3	4	5	6

問 17 3歳以上児の給食（昼食）の摂取状況の把握について、ご回答ください。

問 17-1 摂取状況として、当てはまるものをお選びください。 1 つに

1 . 把握している	2 . 把握していない	問 18 に進む
------------	-------------	----------

問 17-2 上記問 17-1 で「1 . 把握している」と回答した場合にご回答ください。

摂取状況を把握している担当者として、当てはまるものをお選びください。 1 つに

1 . 保育士等	2 . 栄養士	3 . 管理栄養士	4 . 調理師	5 . 調理員	6 . その他
----------	---------	-----------	---------	---------	---------

問 17-3 上記問 17-1 で「1 . 把握している」と回答した場合にご回答ください。

摂取状況を把握している頻度として、当てはまるものをお選びください。 1 つに

1 . ほぼ毎日	2 . 週に1回	3 . 月に1回	4 . 季節ごとに1回	5 . 年に1回	6 . 不定期
----------	----------	----------	-------------	----------	---------

問 17-4 上記問 17-1 で「1 . 把握している」と回答した場合にご回答ください。

摂取状況の把握方法として、当てはまるものをお選びください。 当てはまるものすべてに

1 . 食事の様子を観察して把握しているが記録はしていない
2 . 食事の様子を観察（目視）した結果を、児童ごとに記録している。
3 . 食事の様子を観察（目視）した結果を、クラスごとに記録している
4 . 児童ごとに盛り付け量・残食量・おかわりを測定して記録している
5 . 全体の残食量（食べ残し量）を測定して記録している
6 . その他（具体的に： _____ ）

問 18 3歳以上児の食事摂取量や嗜好状況は栄養管理のどの部分に反映していますか 当てはまるものすべてに

1 . 給与栄養目標量の決定・見直し	2 . 食品構成の作成・見直し	3 . 献立の作成や評価
4 . 栄養教育・指導	5 . 食事の品質管理	6 . 盛り付け量の調整
7 . 多職種間での情報共有	8 . 家庭との情報共有	9 . その他

問 19 貴施設の給与栄養目標量はどのように算出・決定していますか。 1 つに

1 . 児童のアセスメント結果（身体状況）をもとに、自治体の示す算出方式に従い決定している 決定方法（1 つに ） [11 . 施設で決定 12 . 地域内の他施設の職員との共同で決定]
2 . 自治体が示す基準（一定の値）に合わせている
3 . 施設独自の考え方で決定している 4 . 算出していない 5 . わからない

問 20 エネルギー給与目標量の設定方法について、ご回答ください。 当てはまるものすべてに

1 . 日本人の食事摂取基準 2015 年版の 3～5 歳の推定エネルギー必要量を性別の人員構成を考慮して設定
2 . 児童一人一人の推定エネルギー必要量を推定して、設定
3 . 児童の発育状況と給食の摂取量を検討して設定
4 . その他（具体的に： _____）

問 21 3 歳以上児の食事における主食の提供状況についてご回答ください。

問 21-1 3 歳以上児の食事について主食の提供はありますか。 1 つに

1 . 提供している 問 22 に進む 2 . 提供していない

問 21-2 上記問 21-1 で「2 . 提供していない」を選択した場合にご回答ください。

児童が自宅から持参する主食の目安量として、家庭に連絡している主食の種類と量についてご回答ください。

3 歳	種類（ _____ ）	量（ _____ ）
4 歳	種類（ _____ ）	量（ _____ ）
5 歳	種類（ _____ ）	量（ _____ ）

問 22 貴施設の 3 歳以上児の給与栄養目標量についてご回答ください。

問 22-1 貴施設の 6 月 1 日現在の昼食とおやつ¹の給与栄養目標量を次の表中にご回答ください。

エネルギー kcal	たんぱく質		脂質		炭水化物		食物繊維 g
	g	%E	g	%E	g	%E	
カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μg RAE	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	

問 22-2 上記問 22-1 で記入した値には、主食由来の給与栄養目標量が含まれていますか。 1 つに

1 . 含まれている 2 . 含まれていない

問 22-3 問 22-1 の表に示された以外に給与栄養目標量を設定している栄養素があれば、自由にご記入ください。

--

問 23 貴施設での給与栄養量（献立の栄養計算値）についてご回答ください。ここでの「献立の栄養計算値」とは、献立作成時の値、予定の給与栄養量を指します。

問 23-1 貴施設では、3 歳以上児の昼食とおやつ¹の給与栄養量を計算していますか。 1 つに

1 . 計算している	2 . 計算していない	問 26 に進む	3 . 計算しているときとしないときがある
------------	-------------	----------	-----------------------

問 23-2 上記問 23-1 で「1 . 計算している」、「3 . 計算しているときとしないときがある」を選択した場合にご回答ください。

「1 . 計算している」の場合は、6 月の 3 歳以上児の昼食とおやつ¹の給与栄養量（1 日当たり平均値）を、「3 . 計算しているときとしないときがある」の場合は、直近の計算日 20 日間の平均値をご記入ください。（例：計算日が 6 月に 15 日、7 月に 15 日あった場合、6 月の末から 5 日分と 7 月の 15 日を合算）

年齢ごとに分けていない場合には「年齢ごとに分けていない」の欄にまとめてご記入ください。

昼食とおやつで分けていない場合には「分けていない」の欄にまとめてご記入ください。

また、主食を提供していない施設は、問 22-1 で記載した給与栄養目標量に対応させてご記入ください。

	単位	3 歳児			4 歳児		
		昼食	おやつ	分けていない	昼食	おやつ	分けていない
エネルギー	kcal						
たんぱく質	g						
	%E						
脂質	g						
	%E						
炭水化物	g						
	%E						
食物繊維	g						
カルシウム	mg						
鉄	mg						
ビタミン A	μg RAE						
ビタミン B ₁	mg						
ビタミン B ₂	mg						
ビタミン C	mg						
食塩相当量	g						

	単位	5 歳児			年齢ごとに分けていない		
		昼食	おやつ	分けていない	昼食	おやつ	分けていない
エネルギー	kcal						
たんぱく質	g						
	%E						
脂質	g						
	%E						
炭水化物	g						
	%E						
食物繊維	g						
カルシウム	mg						
鉄	mg						
ビタミン A	μg RAE						
ビタミン B ₁	mg						
ビタミン B ₂	mg						
ビタミン C	mg						
食塩相当量	g						

問 24 3 歳以上児の給食の調理と配食量についてご回答ください。 1 つに

- 1 . 3 歳以上児をまとめて調理し、年齢にかかわらず同じ量を配食している
- 2 . 3 歳以上児をまとめて調理し、年齢によって配食量を変えている
- 3 . 年齢ごとに調理し、配食している
- 4 . その他（具体的に： _____ ）

問 25 . 給与栄養目標量は 1 年間の中で児童の成長に合わせて変更していますか。個別対応ではなく、集団としてご回答ください。 1 つに

- 1 . 変更している （変更回数： _____ 変更方法： _____ ）
- 2 . 変更していない

問 26 . 児童ごとの給食のもりつけ量は、どのように決めていますか。 当てはまるものすべてに

- 1 . あらかじめ決めている量を均等に盛り付ける
- 2 . その日の出来上がり量を計量し、一人分の分量を決めて均等に盛り付ける
- 3 . レードルや食器の大きさに合わせて均等に盛り付ける
- 4 . 保育士等が児童の月齢を考慮して個人ごとに量を調整して盛り付ける
- 5 . 保育士等が児童の体格を考慮して個人ごとに量を調整して盛り付ける
- 6 . 保育士等が児童の嗜好等を考慮して個人ごとに量を調整して盛り付ける
- 7 . 保育士等が児童の身体の状態を考慮して個人ごとに量を調整して盛り付ける
- 8 . 保育士等が児童の家庭での食事摂取の状況を考慮して個人ごとに量を調整して盛り付ける
- 9 . 保育士等が児童の体調をみて個人ごとに量を調整して盛り付ける
- 10 . 計量せず、作ったものを盛りきっている
- 11 . 児童が自分で盛り付ける
- 12 . その他（具体的に： _____ ）

問 27 貴施設では、児童の摂取量について、どのように支援していますか。 1 つに

- 1 . 盛り付けたものは、残さず食べるよう支援する
- 2 . 盛り付けられたもののうち、食べられるだけ食べ、残してもよいよう支援する
- 3 . その他（具体的に： _____ ）

問 28 . 貴施設での献立の栄養計算についてご回答ください。

問 28-1 計算の実施状況として、当てはまるものをお選びください。 1 つに

- 1 . 計算している
- 2 . 計算していない
- 問 29 に進む
- 3 . その他
- 問 29 に進む

問 28-2 上記問 28 - 1 で「1 . 計算している」を選んだ場合にご回答ください。

計算の方法として、当てはまるものをお選びください。 1 つに

- 1 . コンピューター（栄養計算ソフト）の利用
- 2 . 電卓等での手計算
- 3 . 荷重平均成分表の使用
- 4 . その他（具体的に： _____ ）

問 28-3 上記問 28 - 1 で「1 . 計算している」を選んだ場合にご回答ください。

加熱調理の影響の扱いとして、当てはまるものをお選びください。 1 つに

- 1 . 加熱調理の影響を考慮して計算している（ゆでなどの加熱調理後の成分値を用いて計算している）
- 2 . 加熱調理の影響を考慮せず計算している
- 3 . 加熱調理の影響を考慮したものと、していないものが混在している

問 29 . 食物アレルギーに対する対応を行っていますか 当てはまるものすべてに

- 1 . 児童がアレルギーを持つ全ての食品について、個々の児童に対応している
- 2 . 食品を限定して、個々の児童に対応している
対応している食品（ ）
- 対応方法 当てはまるものすべてに （ 1 . 除去食 2 . 代替食 3 . その他 ）
- 3 . 個々の児童ではなく、給食全体で使わないようにしている
使わない食品（ ）

問 30 給食の実施にあたり困っていることや、国や自治体への要望があれば記述してください。

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

同封の返信用封筒に入れて、令和元年 10 月 15 日（火）までに投函してください。