

こども家庭科学研究費補助金
成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業

児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究

(25DA0201)

令和7年度 総括・分担研究報告書

研究代表者 多田 由紀
(東京農業大学応用生物科学部栄養科学科)

令和8(2026)年 5月

目 次

I. 総括研究報告書	1
児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究.....	2
多田 由紀	
II. 分担研究報告書	8
1. 保育所および幼保連携型認定こども園における 食事提供・栄養管理および食育の実施状況に関する実態調査.....	9
多田 由紀 他	
資料（施設調査票）	59
2. 保育所および幼保連携型認定こども園を利用する幼児と保護者の 食生活・食育経験および支援ニーズの実態.....	71
多田 由紀 他	
資料（個別調査票）	104
3. 児童福祉施設を利用する幼児を対象とした食事調査方法の検討・・・	114
小林 知未	
資料1（研究におけるLINE利用および情報管理に関する整理（覚書）） ..	128
資料2（食事調査マニュアル）	129
資料3（食事調査用紙）	141
III. 研究成果の刊行に関する一覧表	148

I . 総括研究報告書

児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究

研究代表者 多田 由紀（東京農業大学 応用生物科学部）

研究要旨

【目的】本研究は、児童福祉施設における栄養管理および食育の充実に資する根拠を整備することを目的とする。

【方法】初年度は、施設調査、個別調査（保護者調査）、および食事調査方法の検討の3課題を統合的に実施した。施設調査は、全国の保育所および幼保連携型認定こども園（以下、保育所等）を対象に、地域区分別に層化した無作為抽出により選定した施設に対して質問紙調査を実施した。個別調査は、施設調査協力施設を通じて保護者に質問紙を配付し、幼児の生活習慣、食生活、保護者の認識および支援ニーズを把握した。食事調査方法の検討では、半秤量式食事記録法を基盤に、写真撮影およびICTを活用した調査モデルを構築し、パイロット調査により実施可能性を評価した。

【結果】施設調査の結果、保育所等において食事提供および食育は広く実施されていたが、栄養管理体制、食育の実施頻度や評価方法、食事摂取基準および日本食品標準成分表の活用状況には施設間差が認められた。また、ICTは一部で導入されているものの、栄養管理や評価、保護者との双方向的な連携に十分に活用されていない状況がみられた。個別調査では、生活習慣は概ね良好であった一方、食事内容や間食、生活行動には家庭間差がみられ、保護者の認識と実践の間に乖離があった。さらに、施設での食育はこどもの食行動に一定の影響を及ぼしていたが、家庭への波及は限定的であった。食事調査方法の検討では、秤量や記録に伴う保護者負担、写真取得率のばらつき、欠測データへの対応などが課題として示されたものの、調査モデルの実施可能性は確認された。

【結論】以上より、保育所等における栄養管理および食育は広く実施されているものの、評価の未整備や実施の断続性、施設間差、保護者支援の一方方向性といった課題が示された。今後は、栄養管理および食育に関する評価指標の整備とPDCAサイクルの確立、食事摂取基準等の実務への適用を促進する具体的運用指針の提示、施設特性（設置主体・調理方式・人員配置）に応じた運営体制および多職種連携体制の整備、ICTを活用した記録・評価の可視化および情報共有の推進、ならびに保護者への個別的支援の強化を通じて、質保証を志向した取り組みへの転換が必要である。

研究分担者

石塚一枝（国立研究開発法人国立成育医療研究センター／女性の健康総合センター）

清野富久江（国立保健医療科学院）

野原健吾（帝京平成大学）

小林知未（武庫川女子大学
・短期大学部）

研究協力者

堤ちはる（相模女子大学）

田中和美（神奈川県立保健福祉大学）

横山徹爾（国立保健医療科学院）

長岡純子（仁愛大学）

遠藤純子（昭和女子大学）

志田真珠美（アートチャイルドケア株式会社）

A. 研究目的

乳幼児期は、生涯にわたる健康および生活習慣の基盤が形成される重要な時期である。近年、共働き世帯の増加等を背景として、保育所および幼保連携型認定こども園（以下、保育所等）の社会的役割は拡大しており、施設における食事提供および食育の重要性は一層高まっている。

一方、保育所等においては、管理栄養士の配置が必須ではないこと、給与栄養目標量の設定や評価方法が施設ごとに異なることなど、栄養管理の質の確保および均てん化に関する課題が指摘されている。また、家庭と施設の双方にまたがる幼児の食生活の実態把握および支援の在り方についても十分な知見が蓄積されて

いない。さらに、今後の大規模調査や政策立案に資するためには、実施可能性と精度を両立した食事調査方法の確立が必要である。

以上を踏まえ、令和7年度は以下を目的とした研究を実施した。

- ① 保育所等における食事提供、栄養管理体制および食育の実施状況を把握し、課題を整理する（施設調査）。
- ② 幼児および保護者の食生活、食育経験および支援ニーズを明らかにする（個別調査）。
- ③ 幼児の食事摂取状況を把握するための調査方法を検討し、全国調査への展開可能性を検証する（食事調査方法の検討）

B. 方法

令和7年度は、以下の3つの分担研究により構成した。

1. 施設調査

全国の保育所および幼保連携型認定こども園29,355施設を対象に、地域区分別に層化したうえで抽出率約10%となるよう市区町村単位で無作為抽出を行い、175市区町村に属する2,825施設を対象とした。調査は郵送法により実施し、紙媒体またはWebフォームのいずれかで回答を回収した。562施設から有効回答を得た（回収率19.9%）。

調査項目は、施設属性（設置主体、定員、調理方式等）、給食の実施状況、栄養管理体制（管理栄養士・栄養士の配置等）、食事摂取基準および日本食品標準成分表の活用状況、給与栄養目標量の設

定および見直し状況、食育の実施内容・頻度・評価方法、保護者支援の内容、ICTの活用状況等とし、施設における栄養管理および食育の実態を多面的に把握した。集計は、施設の設置主体（公立・私立）および調理方式（自園調理、委託・外部搬入）による違いを考慮して行った。

2. 個別調査（保護者調査）

施設調査対象施設のうち、保護者調査への協力に同意が得られた206施設を対象とし、そのうち130施設から回答を得た（施設回収率63.1%）。各施設を通じて保護者に調査票を配付し、紙媒体またはWebフォームにより回答を回収した。調査票は合計1,948人に配付し、1,224人から回答を得た（回収率62.8%）。

調査項目は、こどもの基本属性（年齢、性別、健康状態等）、生活習慣（食事、生活リズム、身体活動等）、食生活（主食・主菜・副菜の摂取状況、間食の与え方等）、家庭の食環境（食事準備体制、共食状況等）、保護者の認識および行動（食に関する知識・態度・情報収集行動等）、施設との関わり、食育経験、ならびに支援ニーズ等とし、家庭環境を含めた幼児の食生活の実態を把握した。

3. 食事調査方法の検討

幼児の食事摂取状況を把握するための調査方法として、保護者による半秤量式食事記録法を基盤とし、食事前後の写真撮影、ICTを活用したデータ送信、ならびに施設職員による喫食量記録を組み合わせた調査モデルを構築した。パイロット

研究として、保育所に通園する幼児11名を対象に、平日2日および休日1日の計3日間の食事調査を実施した。

調査の実施状況、記録の精度、写真取得状況、保護者の負担感等を評価するとともに、欠測データの発生状況およびその要因について検討し、大規模調査への適用可能性および運用上の課題を整理した。

C. 研究結果

1. 施設調査

栄養管理体制については、管理栄養士・栄養士の配置状況や役割分担に施設間差が認められたほか、給与栄養目標量の設定および見直しの実施状況にもばらつきがみられた。また、食事摂取基準や日本食品標準成分表の活用状況についても一様ではなく、実務への適用の程度には差が存在していた。

食育は多くの施設で実施されており、クッキング保育や栽培活動、食材に触れる体験など、多様な取り組みが一定程度普及していた。一方で、これらの活動の実施頻度は必ずしも高くなく、「年数回」や「2～3か月に1回」といった断続的な実施が多く、日常的に展開されているとは言い難い状況がみられた。

さらに、食育に関する評価については、目標設定に対する評価の実施割合が低く、評価指標や方法も統一されていなかったことから、体系的な評価の枠組みは十分に確立されていない状況が示された。

保護者支援については、献立表の配付や食育だよりなどの情報提供は広く実施されていたが、個別相談や面談などの双方向的

な関わりは限定的であった。

ICTの活用状況については、連絡帳アプリや園内システム等を用いた情報共有や記録管理が一部の施設で導入されていたものの、その活用範囲や内容にはばらつきがみられ、食育や栄養管理の評価・記録への体系的な活用は十分とはいえなかった。

加えて、食育の実施にあたっては、時間的制約や人員不足、衛生・安全面への配慮などが課題として挙げられており、これらの構造的制約に加えてICT活用の未整備が、活動の頻度や質、評価の実施に影響している可能性が示唆された。

2. 個別調査

こどもの生活習慣は、朝食摂取や共食の頻度、起床・就寝時刻などの点で概ね規則的であり、基本的な生活リズムは維持されている状況が示された。一方で、食事内容に関しては、主食・主菜・副菜の組み合わせ頻度や間食の与え方、スクリーンタイムなどに家庭間差がみられた。

家庭の食環境としては、食事準備の多くを母親が担っており、時間的制約や負担感を抱えている者が一定割合存在した。保護者は栄養バランスの重要性について高い認識を有している一方で、実際の食事準備や行動にはばらつきがみられ、認識と実践の間に差がある状況が示された。

また、こどもの食行動に関する困りごととして、好き嫌いやむら食いなどがみられ、食事に関する対応に課題を感じている保護者の割合が示された。情報収集の手段としてはSNSやインターネットの利用が多く、施設からの情報提供も一定の役割を果たしていた。

施設での食育経験については、栽培活動やクッキング保育などを通じて、こどもの食行動や関心に変化がみられたとする回答が一定割合認められた。さらに、こどもの変化に伴い、家庭内での食行動や保護者の意識にも一定の変化がみられるなど、家庭への波及が示唆された。一方で、その効果の現れ方には個人差があり、変化がみられないとする回答も一定割合示された。

施設との関わりは、献立表や資料配付などの情報提供が中心であり、個別相談や面談の実施は限定的であった。保護者の支援ニーズは全体として顕在化していないものの、レシピ提供や参加型の食育活動、個別対応などに関する具体的な要望が一部で認められた。

3. 食事調査方法の検討

構築した調査モデルにより、幼児を対象とした食事調査は全対象者で実施可能であることが確認された。半秤量式食事記録法に加え、食事前後の写真撮影およびICTを活用したデータ送信を組み合わせることで、記録の補完および確認が可能であった。

一方で、秤量や記録作業には一定の時間と労力を要し、保護者にとって負担となる可能性が示された。また、食後写真の取得率にはばらつきがみられ、記録の完全性に影響を及ぼす要因となっていた。さらに、記録漏れや入力不備などによる欠測データが一定程度発生しており、その対応方法の検討が必要であることが示された。

D. 考察

本研究により、保育所等における栄養管

理および食育は一定程度実施されているものの、その質の確保および均てん化の観点からは課題が残されていることが明らかとなった。すなわち、実施の普及は進んでいる一方で、実施の質および評価の体系化という側面においては十分とはいえない状況にあることが示された。

1. 施設調査

施設調査の結果からは、栄養管理体制や食育の計画・評価方法の標準化が不十分であり、施設間差が存在することが示された。特に、食事摂取基準や日本食品標準成分表の活用、給与栄養目標量の設定・見直しの実施状況にはばらつきがみられ、科学的根拠に基づく栄養管理の実践が施設ごとに異なっている可能性が示唆された。また、食育に関しても、実施内容自体は多様であるものの、頻度は必ずしも高くなく、評価の実施割合も低いことから、計画・実施・評価のサイクルが十分に機能していないと考えられる。これらの結果は、栄養管理および食育の質を担保するための共通指標や運用指針、すなわち、食育の目標設定や評価方法、食事摂取基準を活用した栄養管理の実施方法等が十分に整備されていないことを示唆しており、今後は、食育の計画、実施内容、評価項目および改善につなげる振り返りを施設間で共有可能とする、標準化された評価枠組みの構築が求められる。

また、ICTの活用については一部の施設で導入が進んでいるものの、その活用は情報共有や記録の一部にとどまり、栄養管理や評価、保護者との双方向的な連携に十分に活用されているとはいえない状況であっ

た。ICTは、記録の効率化や評価の蓄積、保護者との双方向的な情報共有を可能とする手段であり、今後は質の向上を支える基盤としての活用が期待される。

2. 個別調査

個別調査の結果からは、保護者の認識と実践の乖離および家庭の時間的制約が、保護者及び幼児の食行動に影響を及ぼしている可能性が示された。多くの保護者は食の重要性を理解しているものの、実際の食事内容や生活行動にはばらつきがあり、理想と現実の間に差がみられた。また、食事準備の負担や時間的制約は、食事の質に影響する要因として考えられる。

さらに、施設における食育はこどもの食行動や関心に一定の影響を及ぼしていたが、その効果の家庭への波及は一様ではなく、情報提供中心の支援では十分な行動変容に結びついていない可能性がある。これらの結果から、今後は個別のかつ継続的な支援、ならびに家庭の状況に応じた実践的な支援内容の充実が必要であると考えられる。

3. 食事調査方法の検討

食事調査方法の検討からは、本調査モデルは幼児を対象とした食事調査として実施可能性を有することが確認されたものの、秤量や記録作業に伴う保護者負担、写真取得のばらつき、欠測データの発生など、運用上の課題が示された。これらは、大規模調査においてデータの質および回収率に影響を及ぼす要因となる可能性があることから、記録方法の簡便化や支援体制の整備、データ補完手法の検討が必要である。

以上の結果から、保育所等における栄養管理および食育は広く実施されているものの、質保証の観点から課題が存在することが示された。また、ICT活用や食事調査方法については、今後の実践および研究基盤の整備に向けた改善の余地があると考えられた。

E. 結論

本研究により、保育所等における栄養管理および食育は広く実施されている一方で、栄養管理体制のばらつき、食育の実施頻度、評価の未整備、保護者支援の一方方向性など、質の確保および均てん化の観点からの課題が示された。また、ICTは一部で導入されているものの、栄養管理や評価、保護者との双方向的な連携に十分に活用されておらず、質向上を支える基盤としての活用余地が大きいことが示された。さらに、家庭側では保護者の認識と実践の乖離や食事準備の負担感、時間的制約がみられ、施設での食育の効果の家庭への波及にも影響している可能性が示唆された。

以上を踏まえ、今後は量的実施にとどまらず、質保証を志向した体制整備への転換が求められる。具体的には、①栄養管理および食育に関する評価指標の整備とPDCAサイクルの確立、②食事摂取基準等の実務への適用を促進する具体的運用指針の提示、③施設特性（設置主体・調理方式・人員配置）に応じた運営体制および多職種連携体制の整備、④ICTを活用した記録・評価の可視化および情報共有の推進、⑤保護者の状況に応じた個別的・継続的支援を通じた家庭と施設の連携強化、⑥大規模調査に活

用可能な食事調査方法の改善と標準化によるエビデンス基盤の整備が重要である。これらの取り組みにより、児童福祉施設における栄養管理および食育の質の向上と、その効果の持続的な発現が期待される。

F. 健康危機情報

該当事項なし

G. 研究発表

該当事項なし

H. 知的財産権の出願・登録状況

該当事項なし

Ⅱ． 分担研究報告書

令和7年度こども家庭科学研究費補助金（成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業）
分担研究報告書

**保育所および幼保連携型認定こども園における食事提供・栄養管理および
食育の実施状況に関する実態調査**

研究代表者 多田 由紀（東京農業大学 応用生物科学部）
研究分担者 石塚 一枝（国立成育医療研究センター・女性の健康総合センター
女性のライフコース疫学研究室）
清野 富久江（国立保健医療科学院 生涯健康研究部）
野原 健吾（帝京平成大学 健康メディカル学部）
小林 知未（武庫川女子大学 短期大学部）
研究協力者 堤 ちはる（相模女子大学 栄養科学部）
田中 和美（神奈川県立保健福祉大学 保健福祉学部）
横山 徹爾（国立保健医療科学院 生涯健康研究部）
長岡 純子（仁愛大学 人間生活学部）
遠藤 純子（昭和女子大学 人間社会学部）
藤田 大介（東京農業大学大学院 応用生物科学研究科）
志田 真珠美（アートチャイルドケア株式会社 教育研修ユニット）

研究要旨

目的：本研究は、保育所および幼保連携型認定こども園における食事提供、栄養管理体制、食育の実施状況を明らかにし、その課題を整理するとともに、栄養管理の充実および食育推進に向けた方策を検討することを目的とした。

方法：全国の保育所および幼保連携型認定こども園（以下、保育所等）を対象に質問紙調査を実施した。調査項目は、食事提供の内容、栄養管理体制（管理栄養士等の配置）、食事摂取基準および日本食品標準成分表の活用状況、食育の実施内容と評価、保護者との連携、ICTの活用状況等とした。集計は、施設の設置主体（公立・私立）および調理方式（自園調理、委託・外部搬入）による違いを考慮して行った。

結果：食事提供は多くの施設で実施されていたが、栄養管理体制や給与栄養目標量の設定状況には施設間でばらつきが認められた。食事摂取基準や日本食品標準成分表の活用も一様ではなく、見直しや評価の実施状況に差がみられた。食育活動は多くの施設で実施されていたが、その内容や評価方法は施設ごとに異なっていた。保護者への情報提供は広く行われている一方で、個別的な支援やICTの活用は限定的であった。

考察：保育所等における栄養管理および食育の充実に向けては、栄養管理および食育に関する評価指標の整備とPDCAサイクルの確立、食事摂取基準等の実務への適用を促進する具体的運用指針の提示、施設特性（設置主体・調理方式・人員配置）に応じた運営体

制および多職種連携体制の整備、ICTを活用した記録・評価の可視化および情報共有の推進、ならびに保護者への支援の在り方に関する検討が必要であると考えられる。

A. 研究目的

乳幼児期における健康的な食事は、成長・発達を支える基盤であり、望ましい食習慣を形成する上でも重要である。近年、共働き世帯の増加等を背景として、保育所および幼保連携型認定こども園（以下、保育所等）の社会的役割は拡大しており、施設における食事提供および食育の重要性は一層高まっている。

一方で、保育所等では管理栄養士・栄養士の配置が必須ではなく、栄養管理の質の向上や施設間差への対応、施設特性に応じた給食運営体制の整備が課題となっている。さらに日本人の食事摂取基準（2025年版）や日本食品標準成分表（八訂）増補2023年を踏まえた食事提供計画や評価方法の検討が求められる。

本研究の目的は、保育所等における食事提供、栄養管理体制、食育活動、保護者への支援体制、ならびに管理栄養士・栄養士の役割の実態を明らかにし、栄養管理の充実と食育の推進に向けた具体的な提言を作成するための基礎資料を提示することである。

B. 方法

全国の保育所等29,355施設を対象に、地域区分別に層化したうえで、抽出率10%により無作為抽出を行った。地域区分は、「特定教育・保育、特別利用保育、特別利用教育、特定地域型保育、特別利用地域型保育、特定利用地域型保育及び特例保育に要する費用の額の算定に関する基準等」

（平成27年内閣府告示第49号）別表第一¹⁾を参照した。抽出された175市区町村に所在する2,825施設に調査票（資料）を配付した。

調査は、郵送法による質問紙調査として実施した。対象となる保育所等に調査票を送付し、記入・返送またはWeb上の回答フォームへの入力を通じて回答を得た。Web回答は、調査依頼状に記載した回答フォームから受け付けた。調査票は、可能な限り施設長と管理栄養士・栄養士が相談の上で回答するよう依頼した。調査期間は、2025年11月～12月とした。

調査項目は、施設の基本属性、給食・栄養管理体制、給食・食育の運営および情報通信技術（Information and Communication Technology、以下ICT）の活用状況、食育および栄養管理の実施状況とした。

施設の基本属性に関する項目には、運営形態、調理方式、施設規模、こどもの定員数・在籍数、職員数、管理栄養士・栄養士の配置の有無、栄養管理加算の認定状況等を設定した。給食の実施体制に関する項目には、給食の実施状況や食数等を設定した。栄養管理体制に関しては、栄養管理の業務内容ごとの主な担当者について回答を求めた。設問や選択肢の作成にあたっては、児童福祉施設を対象として実施された先行研究^{2, 3)}ならびに、保育や乳幼児の栄養・食生活に関する各種指針・ガイドライン⁴⁻⁶⁾を参考にした。

給食・食育の運営およびICT活用の状況

に関する項目には、給食・栄養管理に関する会議の実施状況、医療的ケア児等への対応体制、ICTの導入状況、食事摂取基準の活用状況、日本食品標準成分表の活用状況等を設定した。設問や選択肢の作成にあたっては、栄養ケア・マネジメントの業務調査に関わる先行研究⁷⁾、ICT・医療的ケア児への対応に関する各種ガイドライン^{8, 9)}、食事摂取基準や日本食品標準成分表の活用に関する先行研究^{10, 11)}等を参考にした。

食育および栄養管理の実施状況に関する項目には、管理栄養士・栄養士がこどもと直接関わる機会および他職種との連携状況、食育の計画および評価、保護者支援の実施状況等を設定した。設問や選択肢の作成にあたっては、保護者への子育て支援に関する先行研究^{2, 12)}ならびに、保育や乳幼児の栄養・食生活に関する各種指針・ガイドライン¹³⁻¹⁵⁾等を参考にした。

集計値は、施設の運営形態（公立、私立）および調理方式（自園調理、委託・外部搬入）により4群に分類して示した。公設公営を公立に、民設民営および公設民営を私立に分類した。

C. 研究結果

1. 施設の基本属性および給食・栄養管理体制

1-1. 施設の基本属性

調査票は2,825施設に配付し、562施設から回答を得た（回収率19.9%）（表1）。回答施設の運営形態は私立が65.1%、公立が34.2%であった（表2）。調理方式は施設職員による自園調理が79.0%と大半を占め、外部委託・外部搬入は限定的であった（表3）。私立・自園調理の割合が最も高

く、全体の約半数を占めた（表4）。

回答者の職種は施設長が最も多く、特に公立施設において割合が高かった。管理栄養士・栄養士の回答割合は私立・自園調理で相対的に高かった（表5）。

施設分類は、公立施設では認可保育所が大半を占めた（表6）。開園・開所日は、多くの施設で月曜日から土曜日までが基本であった（表7）。平日の通常保育開始時刻は7時台が中心であり、終了時刻は18時台が多かった。延長保育は多くの施設で実施されており、19時頃まで対応していた（表8）。

定員数・在籍児数の中央値は、ともに委託施設において各年齢層で多い傾向が認められた（表9・10）。

3～5歳児の肥満・やせを把握している施設において、肥満児数の中央値は各群で概ね2人程度であった。やせ児は中央値0人と少数であった（表11）。

職員数は、保育士・保育教諭が大半を占めた。看護職や事務職は少人数配置であった（表12）。

給食担当職員数について、自園調理施設では管理栄養士・栄養士および調理師が一定数配置されていた。委託施設では委託側の職員配置が中心であった。公立施設では管理栄養士・栄養士の配置が少ない傾向がみられた。複数の施設を兼務する職員数は少なく、専従体制が基本であった（表13・14）。

管理栄養士・栄養士の勤務時間について、常勤では概ね月160時間前後であった。非常勤では勤務時間のばらつきが大きかった（表15）。

施設職員として管理栄養士または栄養士

が配置されている施設は、私立・自園調理で90.6%であった。一方、公立・自園調理では45.1%であった（表16）。管理栄養士または栄養士が配置されている施設のうち、管理栄養士が配置されている施設は43.6～58.8%であった（表17）。また、管理栄養士または栄養士を配置している施設のうち、常勤の管理栄養士が配置されている施設は76.5～96.1%であった（表18）。

栄養管理加算の認定については、私立施設では認定を受けている割合が高かったが、公立施設では認定を受けていない施設が大半を占めた（表19）。栄養管理加算の区分については、私立・自園調理では「配置」が中心であり、委託施設では「嘱託」や「委託」が多かった。公立施設では加算対象となる体制自体が限定的であった（表20）。

1-2. 給食の実施体制

朝食を提供している施設はごく少数であった（表21）。午前補食を実施していない施設は約65～82%を占めた（表22）。昼食および午後おやつは、ほとんどの施設で毎日提供されていた（表23・24）。夕食、夕食後補食を提供している施設はごく少数であり、帰宅前補食も延長保育対応として一部施設で提供がみられたが、全体としては限定的であった（表25～28）。1日当たりの提供食数は、公立・私立いずれも委託施設で多い傾向がみられた（表29）。給食の形態について、昼食の完全給食は私立・自園調理で83.9%であったのに対し、公立・自園調理では49.0%であった（表30～32）。

食物アレルギー対応を実施している施設

は大多数であり、除去・代替食による対応が最も一般的であった。多くの施設で医師の診断書または指示書を基に対応していた。保護者との面談の機会を設けている施設は5～6割であった（表33）。食物アレルギー児が在籍している施設は81.3～98.1%であり、人数の中央値は3～5人であった（表34・35）。

新入園児への確認事項のうち、実施率が高かったのは基礎疾患、食物アレルギー、摂取したことがない食品であった。成長曲線や共食状況、運動習慣などは実施率が低かった（表36）。

1-3. 栄養管理体制（役割分担・未実施割合）

こども一人一人の把握の担当者は、多くの項目で保育士が中心であったが、私立・自園調理では管理栄養士・栄養士が関わる項目が多い傾向がみられた（表37）。給食業務およびこどもの状態に応じた食事の提供・対応の担当については、管理栄養士・栄養士の関与状況は施設や項目によりばらつきが大きかった。私立・自園調理では施設の管理栄養士・栄養士、私立・委託では委託先、公立は自治体の関与割合が高く、公立・私立・調理方式による役割構造の違いがみられた（表38・39）。

食育の取り組みのうち、クッキング保育は特に私立・自園調理で管理栄養士・栄養士が関与している割合が高く、未実施の割合も低かった（表40）。食育の計画と評価についても私立・自園調理で管理栄養士・栄養士が関わる割合が高かった。一方、公立では自治体が関与する割合も15～21%程度にとどまり、施設長・保育士の関与割合

が高かった（表41）。

医療的ケア児への対応は、私立で施設の管理栄養士・栄養士が関与する割合が高かったものの、「実施なし」が61.8～71.4%であった（表42）。

こどもの状態に応じた食事の提供・対応に関する課題は、「特になし」の割合がいずれの施設分類でも高かった。その他に、私立・自園調理および私立・委託では「個別対応の調理が難しい」の割合が高く、公立・自園調理では「こどもの状態に応じた献立作成が難しい」、公立・委託では「情報を多職種間で共有・連携するのが難しい」の割合が高かった（表43）。

食育の取り組みに関する課題は、私立・自園調理では「食育に十分な時間を確保できない」、私立・委託および公立・自園調理では「衛生面への不安がある」がそれぞれ最も多く、公立・委託では「食育の取り組みの内容を考えるのが難しい」「衛生面への不安がある」が多かった。「特になし」とする施設も21.3～32.1%存在し、施設間で課題認識に差がみられた（表44）。

2. 給食・食育の運営および ICT 活用状況

2-1. 給食・栄養管理に関する会議の実施状況

給食・栄養管理に関する会議はほぼすべての施設で実施されていた（91.6～100%）。会議の開催頻度は年間12回が中央値であり、月1回程度の実施が一般的であった（表45）。

会議では「献立や給食に関する意見共有」「喫食状況の共有」が多く扱われていた。一方、「栄養状態（肥満・やせ）の共

有」は約10～30%にとどまり、健康指標の活用は限定的であった。公立施設では全体的に実施項目の割合が低い傾向がみられた（表46）。

2-2. 医療的ケア児等への対応体制

医療的ケア児が在籍する施設は3.8～12.9%であり、在籍人数の中央値は1人であった（表47）。医療的ケア児への対応では、主治医との連携がいずれの施設でも最も多く（約80%）、次いで自治体部門との連携が多かった。公立施設では医療機関や相談支援機関との連携割合が高いものの、私立施設では相対的に低い傾向がみられ、限定的な受け入れ体制であることが示唆された（表48）。

2-3. ICT の導入状況（献立作成・栄養計算等）

献立作成におけるICT導入は、私立施設では55.8～66.4%が活用していた。一方、公立・自園調理では導入率が低く、未導入が58.1%を占めた（表49）。ICT未導入理由は、公立施設では「自治体や本部が対応しているため」が主な理由であった。私立施設では一般的な表計算ソフトで対応している施設が多く、専用ソフトやシステムの導入は限定的であった（表50）。

栄養計算では私立施設でのICT活用割合が高かった一方、公立・自園調理では未導入が58.7%を占めた（表51）。ICT未導入理由は、公立施設では「自治体や本部が対応しているため」が主な理由であり、施設単位での導入は進んでいなかった。私立施設では表計算ソフトによる対応が中心であった（表52）。

発注管理におけるICT導入率は低く、特に公立施設で未導入が多かった（表53）。ICT未導入理由は、多くの施設で手書き・手計算による対応が行われていた（表54）。

在庫管理のICT導入は極めて低く、過半数の施設で未導入であった（表55）。ICT未導入理由は、手書き管理が主流であり、システム化は進んでいなかった（表56）。

こどもの記録に関するICT活用は私立・自園調理で半数程度、公立・自園調理では3割未満であった（表57）。ICT未導入理由は、手書きによる運用が中心であり、ICT導入の優先度が低い状況がみられた（表58）。

食数管理のICT導入は私立および公立・委託施設で約半数であった（表59）。ICT未導入理由は、手書き・表計算ソフトによる対応が主であった（表60）。

アレルギー対応および離乳食対応におけるICT導入は全体として低く、特に公立施設で未導入が多かった（表61・63）。ICT未導入理由は手書き管理が主流であり、ICT化は進んでいなかった（表62・64）。

ICTは、登園・降園管理や保護者連絡など、保育運営に関わる業務では高い導入率を示した（表65）。活用している業務内容では、保護者への日常的なお知らせや緊急時連絡のデジタル化が最も多かった（表66）。

2-4. 食事摂取基準の活用状況

日本人の食事摂取基準の使い方として、「施設における栄養素等基準値の作成（給食など向け）」は私立で比較的高く、「献立の作成や評価、給食管理（各種指標値そ

のものをを使う）」は公立が比較的多かった。私立・委託および公立・自園調理では「使用していない」が25%程度に及んだ（表67）。使用している版は2025年版が最も多かったものの、公立・自園調理では47.5%にとどまった（表68）。

食事摂取基準の活用時に困る点として、私立・自園調理、私立・委託、公立・委託では「特になし」が半数程度であったが、公立・自園調理では「内容が難解で理解しづらい」が25.2%で最も多かった（表69）。

給与栄養目標量の算出方法は、私立・自園調理、私立・委託および公立・委託では「こどもの身体状況や栄養状態などの把握した情報をもとに」が最も多かったが、公立・自園調理では「自治体や法人、グループ等の本部が示す基準」が最も多かった（表70）。

給与エネルギー目標量の算出方法は、全施設区分において「日本人の食事摂取基準に掲載される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」が最も多かった（表71）。使用している食事摂取基準の版は、私立では2025年版が6割程度であったが、公立・自園調理では2020年版が6割程度であった（表72）。

給与栄養目標量および給与エネルギー目標量の算出頻度は、年に1回がいずれの施設区分においても最も多かった。一方で、公立施設では2～3年に1回未満と回答した施設が約20%を占めた（表73・74）。

2-5. 日本食品標準成分表の活用状況

日本食品標準成分表の使い方は、「献立の作成や評価、給食管理」が最も多かった（表75）。使用している版は八訂が最も多

かったものの、「わからない」と回答した施設が9.5～27.0%であった（表76）。

3. 食育および栄養管理の実施状況

3-1. 管理栄養士・栄養士がこどもと直接関わる機会および他職種との連携状況

こどもと直接関わる機会では食育の取り組み時が最も多く（表77）、関わる頻度は週に4～5日以上が最も多かった。しかし、その割合には施設間でばらつきがあり、委託施設で相対的に低い傾向がみられた（表78）。

管理栄養士・栄養士・調理員と保育士等との連携について、私立・自園調理施設では「職員会議への出席により連携が取れている」が83.2%と高い割合を示した一方で、私立・委託施設では42.3%と相対的に低かった。また、「保育計画等を検討する会議への参加」は全体で約2～3割にとどまり、計画段階からの関与は限定的であった（表79）。

管理栄養士・栄養士の保育への参画状況については、「管理栄養士・栄養士としての業務のみを行っている」が約5～6割を占めた。一方、「施設全体の業務状況に応じて他業務にも従事する」は私立・自園調理で42.3%と比較的高かった（表80）。また、「保育計画の作成に参画している」はいずれの施設区分でも1割未満にとどまった。

3-2. 食育の計画および評価

食育計画の作成方法については、「保育計画とは別様式で作成しつつ内容を関連させている」が最も多く、55.8～75.0%を占めた。一方、「関連させていない」施設も

一定数存在した（表81）。また、「食育計画を作成していない」とする施設も少数ながら認められた。

食育計画における設定項目としては、「食育の目標」「ねらい」「内容」が高い割合で設定されていた。一方、「多職種連携」は2～3割程度、「家庭との連携」は4～6割程度にとどまった（表82）。

食育のねらい・内容（表83～88）について、「食事を楽しむ」「食べ物に関心をもつ」を計画に設定している割合は全施設区分で高かった（表83）。一方、「食べ物の働き」や「3色食品群」に関する内容は、低年齢では低く、年齢とともに増加する傾向がみられた。また、「関心をもつ」項目に比べ、「話題にあげる」項目を設定している施設は全体的に少ない傾向がみられた（表84）。

「友達と一緒に食べる経験」は高い割合で設定されていたが、「それを話題にあげる」は相対的に低かった。また、「調理者への関心」や「感謝」は年齢とともに増加し、5歳では7～9割に達した（表85）。

食と文化では、「旬の食材」や「伝統的な食事」に関する内容は年齢とともに増加した一方、それぞれ「話題にあげる」を計画に設定している割合は「関心をもつ」項目に比べて低かった。「食具の使用」や「食前・食後の挨拶」は全体的に高い割合で設定されていた（表86）。

いのちの育ちと食（表87）では、「植物を育てる」は3歳以降で増加し、4～5歳では90～100%に達した。

料理と食（表88）では、「調理の経験」については年齢とともに増加したが、公立・自園調理施設では設定割合が低い傾向

がみられた。「調理を楽しむ」についても同様に施設間差が認められた。

食育の評価項目（表89）としては、「こどもの様子や反応」（64.5～81.9%）が最も多く、「喫食量」「残菜量」がこれに続いた。一方、「身体状況」や「栄養状態」に関する評価は1～2割程度にとどまり、栄養学的な評価は限定的であった。

食育の評価視点（表90）としては、「企画評価」（約50～65%）、「経過評価」（約40～60%）、「結果評価」（約30～60%）が一定程度実施されていた。一方、「影響評価」は約25～45%、「経済評価」は1割未満と低く、特に経済評価はほとんど実施されていなかった。また、「特になし」とする回答も一定数認められた。

3-3. 保護者支援の実施状況

保護者支援の主な担当者について、予定献立の作成、レシピの作成、食育だよりの作成は、私立・自園調理で管理栄養士・栄養士による関与割合が高く、公立では自治体の関与割合が高かった。一方、「実施なし」の割合をみると、アンケートとフィードバック、保護者との個人面談は実施していない施設が多かった（表91）。

食に関するイベントについても、私立・自園調理で管理栄養士・栄養士による関与割合が高かったものの、各イベントで「実施なし」と回答した施設が多かった（表92）。

保護者面談の実施状況については、「施設からの働きかけによる面談」は約6割の施設で実施されており、「保護者からの依頼による面談」（約5割）よりも高い割合であった（表93）。1年間の面談実施回数

の中央値はいずれも「2回」であり、四分位範囲は概ね1～4回程度であった。

保護者との関わりや支援に関する課題（表94）としては、「保育所と家庭で食習慣の差が大きい」が最も高く、私立・自園調理で48.6%、公立・自園調理で57.4%であった。次いで、「保育に関心が薄い保護者への支援が難しい」（約24～39%）、「保護者からこどもの食事の様子を聞く機会が少ない」（約18～24%）が挙げられた。また、「外国籍の保護者との意思疎通」や「根拠不明な情報への対応」など、多様化する保護者対応に関する課題も一定程度認められた。

食育の具体的活動の頻度（表95）については、「栽培活動」は比較的高頻度で実施されており、週1回以上の実施が一定割合認められた。一方、「クッキング保育」や「食材に触れる体験」は月1回程度またはそれ以下が多く、私立・自園調理に比べて他の施設では「実施なし」が多い傾向がみられた。「絵本の読み聞かせ」や「教材を用いた食育」は多くの施設で実施されていたが、頻度にはばらつきがみられた。

情報提供に関する業務（表96）では、「予定献立表の作成」はほぼすべての施設で月1回程度実施されていた。「食育だよりの等」も月1回程度が中心であり、継続的な情報発信が行われていた。一方、「レシピの作成」や「相談・助言」は実施頻度が施設により異なり、「年1回」や「実施なし」も一定数認められた。また、「アンケートとフィードバック」は「実施なし」の施設が多く、保護者との双方向的な情報提供は十分とはいえない状況であった。

食に関するイベント（表97）について

は、「給食試食会」は年1回程度の実施が多かったが、実施なしの割合が44.9～71.6%であった。一方、「クッキングイベント」「調理実演」「講習会」等は実施なしが多数を占め、実施している場合でも年1回程度にとどまっていた。

保護者の反応を把握する機会（表98）としては、「送迎時のやり取り」および「連絡帳」が最も多く、いずれも約8割以上の施設で活用されていた。「個別面談」も約5割程度で実施されていたが、「SNSの活用」は私立施設の一部に限られ、公立施設ではほとんど認められなかった。また、「アンケート調査」は3～4割程度にとどまり、体系的な意見収集は限定的であった。

保護者からの相談内容のうち、発育・発達・健康に関する困りごと（表99）としては、「食物アレルギー」が最も多く、約5～6割であった。一方、「特になし」とする回答も約3割存在した。

食事・間食・飲料に関する困りごと（表100）としては、「むら食い」（約50～60%）、「小食」（約55～60%）が高い割合で挙げられた。「特になし」は約1～2割にとどまった。

食事への関心・行動に関する困りごと（表101）としては、「好き嫌い」（約60～90%）および「偏食」（約70%前後）が最も多く、主要な相談内容であった。さらに、「よく噛まない」「遊び食べ」「食べるのに時間がかかる」など、食行動に関する課題も広く認められた。また、保育所等と家庭での食事の差も約4～5割で報告された。

こどもの発育・発達・健康に関する保護者の課題（表102）としては、「特にな

し」が約6割を占めた。一方、「食物アレルギーへの理解不足」や「体格認識のずれ」は約1～2割で認められた。

こどもの食事・間食・飲料に関する保護者の課題（表103）としては、「ファストフードや加工食品の利用が多い」（約30～50%）、「こどもに適した食材や食事の内容がわからない」（約25～50%）が主な課題として挙げられた。また、「食事量の管理ができていない」や「適量がわからない」といった基本的な食事管理に関する課題も一定数認められた。

保護者の調理・食事づくりに関する課題（表104）としては、「多様な食べ物を経験させていない」が最も多く、約40～80%であった。次いで、「食事づくりが負担」「食材の調整が難しい」が挙げられた。また、「家族と一緒に食べる機会が少ない」も一定割合認められた。

生活習慣に関する課題（表105）としては、「朝食をゆっくり食べる時間がない」が最も多く、約50～70%であった。また、「食事準備の時間がとれない」（約30～60%）、「食事時間の不規則化」など、生活時間に関連する課題も認められた。

離乳食・ミルクに関する課題（表106）としては、「離乳食の進め方がわからない」が最も高く、約50～65%であった。また、「離乳食の適量」や「内容」に関する課題や、「園で使用している食材を家庭で再現しにくい」も約20～40%で認められた。

D. 考察

1. 施設の基本属性および給食・栄養管理体制

本調査の結果、施設の運営形態（公立・私立）および調理方式（自園調理・委託・外部搬入）により、栄養管理体制および給食運営の実施状況に差が認められた。特に、私立・自園調理施設においては、施設の管理栄養士・栄養士による献立作成や栄養管理の実施割合が高かった。一方、公立施設および委託・外部搬入施設では、栄養管理の実施状況や専門職の関与が限定的であった。これらの差は、施設の裁量や人員配置、予算配分の違いに起因する構造的課題であると考えられる。すなわち、栄養管理体制や評価の実施状況に施設間差が認められたことから、栄養管理の質は各施設の体制や人員配置等に依存する側面が大きいことが示唆された。こうした現状を踏まえると、質の確保および均てん化の観点からは、制度的な支援や共通指標の整備が十分でない可能性があり、今後の検討課題と考えられる。

また、栄養管理に関する業務が特定の職種（特に保育士）に集中する傾向も認められ、多職種で役割を分担する体制には施設間差が存在する可能性が示された。これらの結果は、栄養管理体制の標準化および専門職の役割分担や配置のあり方について検討が必要であることを示唆している。

2. 給食運営および ICT 活用の状況

給食運営に関する会議や情報共有の体制は一定程度整備されているものの、その実施頻度や内容には施設間でばらつきがみられた。特に医療的ケア児や食物アレルギー児への対応においては、関係職種間での情報共有や連携体制の構築状況に差が認められた。

また、ICTの活用状況については、献立作成や栄養計算において一定の導入が進んでいる一方で、未導入の施設も多く、その理由として手書き・手計算で対応していることが挙げられた。ICTは業務効率化のみならず、データの蓄積や評価の高度化にも寄与するものであるが、ICTの導入促進には単なる機器整備にとどまらず、運用支援や人材育成を含めた包括的な支援が必要である。また、給食運営においては、多職種間で情報共有や役割分担を行う体制整備の重要性が示唆された。

3. 食育および栄養管理の実施状況

食育は多くの施設で実施されており、保護者への情報提供も広く行われていた。しかし、その多くは一方的な情報提供にとどまり、栄養相談や双方向的な支援は限定的であった。また、栄養専門職の関与は施設間で差が大きく、特に公立施設では関与が十分でない可能性が示された。

さらに、食事摂取基準や食品標準成分表の活用状況についても施設間差が認められ、科学的根拠に基づく栄養管理の実施が十分とはいえない状況が示された。栄養評価についても、喫食量や身体状況を把握している施設はあるものの、体系的な評価として実施されている割合は低かった。

以上の結果から、食育および栄養管理が実施されている一方で、その質の担保や科学的根拠に基づく実践が十分でないことが示唆された。今後は、栄養専門職の関与を強化するとともに、食育の目標達成度や行動変容等を評価する指標の標準化、および食事摂取基準を活用した栄養管理や食育の計画・評価方法に関するガイドラインの普

及が重要と考えられる。

4. 食育の具体的内容および評価・保護者支援

食育の計画については、「食事を楽しむ」「自然や食材への関心」など、体験を重視した内容が広く設定されていた。一方で、「食べ物の働き」や「文化的背景」などの知識的側面は相対的に少なかった。また、各項目について、こどもが「関心をもつ」とことと比べて「話題にあげる」ことに関する内容は少ない傾向がみられた。これらの結果から、食育は体験を中心とした実践としてある程度定着している一方で、知識の形成や、体験を言葉にして共有する過程を含む教育的な展開として、体系化されているとは言い難い状況が示された。

また、食育の評価については、各項目の目標設定の割合に対して実施割合が低かった。評価方法としては「こどもの様子」などの観察的評価が中心であり、栄養状態や行動変容、さらには影響評価や経済評価といった多面的な評価はほとんど実施されていないことが示唆された。

保護者支援については、食事の様子の伝達など日常的な情報共有は広く実施されているものの、相談支援や試食会、面談といった双方向的な関わりは限定的であった。特に、栄養専門職が保護者支援に関与している割合は低く、専門性を活かした支援のあり方について検討が必要であると考えられた。

以上より、食育は「実施されているが評価されていない」「体験はあるが体系化さ

れていない」という構造的課題を有していることが示された。今後は、食育の目標設定から評価までを一体的に設計し、保護者支援を含めた包括的な食育の推進が求められる。

E. 結論

本研究により、保育所および幼保連携型認定こども園における食事提供および食育は広く実施されているものの、その実施状況は施設の運営主体や調理方式に大きく依存しており、均質性に欠けることが示された。また、食育は体験的活動として定着している一方で、評価や科学的根拠に基づく実践、専門職の関与は十分ではなく、質の担保という観点から課題が残されていた。

これらの結果から、今後の政策および実践において、栄養管理および食育に関する評価指標の整備とPDCAサイクルの確立、食事摂取基準等の実務への適用を促進する具体的運用指針の提示、施設特性（設置主体・調理方式・人員配置）に応じた運営体制および多職種連携体制の整備、ICTを活用した記録・評価の可視化および情報共有の推進、ならびに保護者への支援の在り方に関する検討が必要であると考えられる。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

参考文献

- 1) 内閣府：「特定教育・保育、特別利用保育、特別利用教育、特定地域型保育、特別利用地域型保育、特定利用地域型保育及び特例保育に要する費用の額の算定に関する基準等」（平成27年内閣府告示第49号）別表第一，
https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/53ec92db-e390-44ea-bdb8-9c86b3d33fcf/a3ef99e8/20230929_policies_kokoseido_law_law_273.pdf（2026年4月17日アクセス）
- 2) 村山 伸子：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）児童福祉施設における栄養管理のための研究，https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/download_pdf/2019/201907022A.pdf（2026年4月17日アクセス）
- 3) 野末 みほ，石田 裕美，由田 克士，他：保育所等における栄養管理加算の認定の有無別による栄養管理の状況，栄養学雑誌，81，30-39（2023）
- 4) こども家庭庁：児童福祉施設等における食事の提供ガイド，
https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/5f30b36e-6d64-49c2-812f-71fdef462c98/9e082688/20250924-policies-boshihoken-jidoufukukshieiyou-01.pdf（2026年4月16日アクセス）
- 5) 厚生労働省：保育所保育指針解説，
https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccc-b0d5-cc15d7b5018c/36b55701/20231016_policies_hoiku_66.pdf（2026年4月17日アクセス）
- 6) 日本保育園保健協議会：保育所における食事の提供に関する全国調査，
<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yhvg-att/2r9852000001yi0h.pdf>（2026年4月17日）
- 7) 杉山 みち子，天野 由紀，星野 和子，他：病棟における栄養ケア マネジメント業務に関する研究 I-栄養ケア マネジメント業務調査の開発，日本健康栄養システム学会誌，3，16-26（2003）
- 8) 三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社：令和4年度子ども・子育て支援推進調査研究事業 保育分野におけるICT の導入効果及び普及促進方策に関する調査研究 報告書，
https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/aa0e4fcc-4e05-48cf-a2a0-ff9a5f702230/635c4927/20231023_policies_kosodateshien_chousa_suishinchosar04-02_h02.pdf（2026年4月16日アクセス）
- 9) 保育所等における医療的ケア児への支援に関する研究会：保育所等での医療的ケア児の支援に関するガイドライン改訂版，
<https://www.mizuhobank.co.jp/corporate/mhri/consulting/articles->

- 2024-c0018/pdf/c0018-PDF05. pdf
(2026年4月16日アクセス)
- 10) 杉本南, 朝倉敬子, 片桐諒子, 他:
食・栄養関連業務に従事する者における「日本人の食事摂取基準」の使用
実態: 勤務施設種別比較, 日本公衆衛生雑誌, 71, 357-365 (2024)
- 11) 渡邊 智子: 日本食品標準成分表 2020
年版(八訂)の特徴と活用, 栄養学雑誌, 79, 253-264 (2021)
- 12) 厚生労働省: 保育所等における子育て
支援の在り方に関する研究会報告書,
https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/4a8f683e-909b-4575-961f-d7f188a9814b/325f6a1b/20231013_policiies_hoiku_kosodate-shien-chousa_000941443.pdf (2026年4月17日アクセス)
- 13) 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「幼児期の健やかな発育のための
栄養・食生活支援に向けた効果的な展開のための研究」(20DA2002) 研究
班: 幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援ガイド【確定版】,
<https://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/youjishokuguide/YoujiShokuGuideKakutei.pdf> (2026年4月17日アクセス)
- 14) 保育所における食育のあり方に関する
研究班: 楽しく食べる子どもに～保育
所における食育に関する指針～,
<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001j4t2-att/2r9852000001j4za.pdf> (2026年4月17日アクセス)
- 15) 厚生労働省: 授乳・離乳の支援ガイド,
<https://www.mhlw.go.jp/content/11908000/000496257.pdf> (2026年4月17日アクセス)

表1 調査票の回収率

配付数	2825 施設
回答数	562 施設
回収率	19.9 %

表2 運営形態 (n=562)

	施設数	%
私立(民設民営・公設民営)	366	65.1
公立(公設公営)	192	34.2
無回答	4	0.7

表3 調理方式 (n=562)

	施設数	%
施設職員による自園調理	444	79.0
調理業務の外部委託による自園調理	72	12.8
3歳未満児含む園外調理(外部搬入)	5	0.9
3歳以上児のみ園外調理(外部搬入)	3	0.5
その他	1	0.2
無回答	37	6.6

表4 運営形態×調理方式 (n=562)

	施設数	%
私立・自園調理	286	50.9
私立・委託(外部搬入を含む)	52	9.3
公立・自園調理	155	27.6
公立・委託(外部搬入を含む)	28	5.0
欠損	41	7.3

表5 回答者の職種および勤務年数(年)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75
施設長	151 (52.8)	11 (5 - 26)		36 (69.2)	7 (3 - 16)		123 (79.4)	4 (2 - 10)		25 (89.3)	7 (1 - 33)	
管理栄養士	64 (22.4)	7 (3 - 12)		10 (19.2)	7 (4 - 21)		8 (5.2)	5 (2 - 28)		5 (17.9)	16 (7 - 28)	
栄養士	137 (47.9)	9 (4 - 15)		8 (15.4)	7 (2 - 14)		14 (9.0)	4 (2 - 5)		1 (3.6)	2 (-)	
その他	37 (12.9)	16 (8 - 24)		9 (17.3)	11 (7 - 27)		33 (21.3)	3 (1 - 7)		2 (7.1)	3 (-)	

*: 各項目の選択施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 回答ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表6 施設分類

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
認可保育所	180 (62.9)	18 (34.6)	141 (91.0)	22 (78.6)
幼保連携型認定こども園	106 (37.1)	34 (65.4)	12 (7.7)	6 (21.4)
無回答	0 (-)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)

表7 開園・開所日

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
週あたりの開園・開所日				
月曜日から金曜日まで	1 (0.3)	0 (-)	11 (7.1)	3 (10.7)
月曜日から土曜日まで	280 (97.9)	51 (98.1)	139 (89.7)	25 (89.3)
月曜日から日曜日まで	4 (1.4)	1 (1.9)	5 (3.2)	0 (-)
日曜日のみ	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
曜日ごとの開園・開所日				
月曜日	285 (99.7)	52 (100.0)	155 (100.0)	28 (100.0)
火曜日	285 (99.7)	52 (100.0)	155 (100.0)	28 (100.0)
水曜日	285 (99.7)	52 (100.0)	155 (100.0)	28 (100.0)
木曜日	285 (99.7)	52 (100.0)	155 (100.0)	28 (100.0)
金曜日	285 (99.7)	52 (100.0)	155 (100.0)	28 (100.0)
土曜日	284 (99.3)	52 (100.0)	144 (92.9)	25 (89.3)
日曜日	5 (1.7)	1 (1.9)	5 (3.2)	0 (-)

表8 保育時間

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75
開園・開所時間												
平日の開園・開所時刻	282 (98.6)	7:00 (7:00 - 7:30)		51 (98.1)	7:30 (7:00 - 7:30)		155 (100.0)	7:30 (7:15 - 7:30)		28 (100.0)	7:30 (7:30 - 7:30)	
開園・開所時刻	282 (98.6)	19:00 (19:00 - 19:15)		51 (98.1)	19:00 (19:00 - 19:00)		155 (100.0)	18:30 (18:30 - 19:00)		28 (100.0)	19:00 (18:30 - 19:15)	
平日以外の開園・開所時刻	159 (55.6)	7:00 (7:00 - 7:30)		31 (59.6)	7:30 (7:00 - 7:30)		70 (45.2)	7:30 (7:00 - 7:30)		17 (60.7)	7:30 (7:30 - 7:30)	
開園・開所時刻	159 (55.6)	18:30 (18:00 - 19:00)		31 (59.6)	18:30 (18:00 - 19:00)		70 (45.2)	18:00 (13:00 - 19:00)		17 (60.7)	13:30 (13:30 - 18:15)	
通常保育												
平日の開始時刻	282 (98.6)	7:15 (7:00 - 7:30)		51 (98.1)	7:30 (7:15 - 8:00)		155 (100.0)	7:30 (7:30 - 8:00)		28 (100.0)	7:30 (7:30 - 8:00)	
終了時刻	282 (98.6)	18:15 (18:00 - 18:30)		51 (98.1)	18:30 (18:00 - 18:30)		155 (100.0)	18:30 (17:30 - 18:30)		28 (100.0)	18:30 (18:00 - 18:30)	
平日以外の開始時刻	159 (55.6)	7:15 (7:00 - 7:30)		30 (57.7)	7:30 (7:26 - 8:30)		70 (45.2)	7:30 (7:30 - 7:30)		17 (60.7)	7:30 (7:30 - 7:30)	
終了時刻	159 (55.6)	18:00 (17:59 - 18:30)		30 (57.7)	18:22 (17:00 - 18:30)		70 (45.2)	17:45 (13:00 - 18:30)		17 (60.7)	13:30 (13:00 - 16:45)	
早期延長												
平日の開始時刻	110 (38.5)	7:00 (7:00 - 7:15)		28 (53.8)	7:30 (7:00 - 7:30)		57 (36.8)	7:30 (7:15 - 7:30)		9 (32.1)	7:30 (7:00 - 7:30)	
終了時刻	110 (38.5)	8:00 (7:51 - 8:30)		28 (53.8)	8:29 (7:30 - 8:30)		57 (36.8)	8:30 (8:00 - 8:30)		9 (32.1)	8:30 (8:00 - 8:30)	
平日以外の開始時刻	59 (20.6)	7:00 (7:00 - 7:15)		17 (32.7)	7:30 (7:00 - 7:30)		16 (10.3)	7:00 (7:00 - 7:30)		4 (14.3)	7:15 (7:00 - 7:30)	
終了時刻	59 (20.6)	8:15 (7:59 - 8:30)		17 (32.7)	8:30 (7:30 - 8:30)		16 (10.3)	8:15 (7:30 - 8:30)		4 (14.3)	8:00 (7:30 - 8:30)	
夕方・夜間延長												
平日の開始時刻	222 (77.6)	18:00 (18:00 - 18:30)		43 (82.7)	18:15 (18:00 - 18:30)		78 (50.3)	17:15 (16:30 - 18:15)		19 (67.9)	18:15 (16:30 - 18:30)	
終了時刻	222 (77.6)	19:00 (19:00 - 19:30)		43 (82.7)	19:00 (19:00 - 19:15)		78 (50.3)	19:00 (18:30 - 19:00)		19 (67.9)	19:00 (19:00 - 19:15)	
平日以外の開始時刻	92 (32.2)	18:00 (18:00 - 18:30)		19 (36.5)	18:15 (17:00 - 18:30)		24 (15.5)	18:00 (17:03 - 18:30)		6 (21.4)	16:30 (12:00 - 18:07)	
終了時刻	92 (32.2)	19:00 (19:00 - 19:15)		19 (36.5)	19:00 (18:30 - 19:00)		24 (15.5)	19:00 (19:00 - 19:00)		6 (21.4)	18:45 (16:37 - 19:15)	

*: 各項目の開始・終了時刻を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 回答ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表9 定員数(人)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	受入れあり*	中央値	%ile 25-75	受入れあり*	中央値	%ile 25-75	受入れあり*	中央値	%ile 25-75	受入れあり*	中央値	%ile 25-75
3歳以上または3歳未満												
0~2歳児	270 (94.4)	30 (15 - 45)		47 (90.4)	36 (13 - 57)		137 (88.4)	25 (7 - 46)		28 (100.0)	35 (15 - 48)	
3~5歳児	267 (93.4)	42 (15 - 66)		46 (88.5)	66 (19 - 97)		137 (88.4)	47 (18 - 70)		28 (100.0)	56 (18 - 96)	
年齢ごと												
0歳児	259 (90.6)	6 (5 - 11)		44 (84.6)	8 (4 - 12)		116 (74.8)	6 (3 - 9)		25 (89.3)	5 (3 - 9)	
1歳児	264 (92.3)	12 (6 - 16)		45 (86.5)	15 (11 - 23)		121 (78.1)	11 (5 - 16)		27 (96.4)	14 (5 - 22)	
2歳児	266 (93.0)	14 (7 - 18)		46 (88.5)	18 (11 - 24)		123 (79.4)	13 (7 - 19)		27 (96.4)	16 (5 - 24)	
3歳児	263 (92.0)	15 (6 - 23)		46 (88.5)	23 (6 - 36)		123 (79.4)	15 (5 - 21)		27 (96.4)	18 (5 - 29)	
4歳児	260 (90.9)	15 (7 - 24)		46 (88.5)	23 (7 - 39)		121 (78.1)	14 (3 - 22)		26 (92.9)	21 (8 - 37)	
5歳児	260 (90.9)	15 (6 - 24)		46 (88.5)	22 (6 - 35)		121 (78.1)	15 (5 - 24)		26 (92.9)	17 (5 - 25)	

*: 定員数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 受入れありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表10 男女の在籍数(人)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	在籍あり*	中央値	%ile 25-75	在籍あり*	中央値	%ile 25-75	在籍あり*	中央値	%ile 25-75	在籍あり*	中央値	%ile 25-75
3歳以上または3歳未満												
0～2歳児	284 (99.3)	35 (21 - 46)		49 (94.2)	38 (23 - 58)		147 (94.8)	19 (7 - 38)		26 (92.9)	33 (13 - 43)	
3～5歳児	280 (97.9)	48 (27 - 71)		49 (94.2)	69 (50 - 116)		150 (96.8)	42 (19 - 62)		26 (92.9)	64 (44 - 88)	
年齢ごと												
0歳児	272 (95.1)	7 (5 - 9)		45 (86.5)	6 (6 - 12)		119 (76.8)	5 (3 - 8)		23 (82.1)	5 (3 - 6)	
1歳児	278 (97.2)	12 (6 - 16)		47 (90.4)	15 (11 - 22)		138 (89.0)	8 (5 - 16)		26 (92.9)	12 (3 - 19)	
2歳児	282 (98.6)	14 (7 - 18)		48 (92.3)	18 (12 - 24)		143 (92.3)	12 (5 - 18)		26 (92.9)	15 (6 - 19)	
3歳児	280 (97.9)	15 (7 - 23)		49 (94.2)	24 (17 - 36)		147 (94.8)	13 (6 - 19)		26 (92.9)	18 (7 - 23)	
4歳児	275 (96.2)	16 (9 - 23)		49 (94.2)	22 (6 - 33)		146 (94.2)	14 (6 - 21)		26 (92.9)	22 (13 - 31)	
5歳児	274 (95.8)	15 (8 - 25)		49 (94.2)	27 (17 - 42)		148 (95.5)	15 (6 - 21)		26 (92.9)	18 (8 - 26)	

*: 在籍数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 在籍ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表11 3から5歳児の肥満・やせの人数(人)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	肥満・やせを 把握*	中央値	%ile 25-75	肥満・やせを 把握*	中央値	%ile 25-75	肥満・やせを 把握*	中央値	%ile 25-75	肥満・やせを 把握*	中央値	%ile 25-75
肥満のこどもの人数	219 (76.6)	2 (0 - 4)		39 (75.0)	2 (0 - 5)		131 (84.5)	2 (1 - 4)		25 (89.3)	3 (1 - 5)	
やせのこどもの人数	210 (73.4)	0 (0 - 1)		39 (75.0)	0 (0 - 1)		130 (83.9)	0 (0 - 1)		25 (89.3)	1 (0 - 2)	

*: 肥満・やせの人数を把握している施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 肥満・やせの人数を把握している施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表12 職員数(人)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	配置あり*	中央値	%ile 25-75	配置あり*	中央値	%ile 25-75	配置あり*	中央値	%ile 25-75	配置あり*	中央値	%ile 25-75
施設長	286 (100.0)	1 (1 - 1)		51 (98.1)	1 (1 - 1)		155 (100.0)	1 (1 - 1)		28 (100.0)	1 (1 - 1)	
保育士・保育教諭	279 (97.6)	18 (13 - 25)		50 (96.2)	23 (14 - 31)		153 (98.7)	15 (8 - 24)		27 (96.4)	24 (16 - 37)	
看護師・保健師	147 (51.4)	1 (1 - 1)		29 (55.8)	1 (1 - 1)		52 (33.5)	1 (1 - 1)		13 (46.4)	1 (1 - 2)	
事務職員	209 (73.1)	1 (1 - 2)		43 (82.7)	1 (1 - 2)		32 (20.6)	1 (1 - 1)		9 (32.1)	1 (1 - 2)	
保育補助者	178 (62.2)	2 (1 - 3)		40 (76.9)	2 (1 - 5)		60 (38.7)	2 (1 - 4)		18 (64.3)	2 (1 - 6)	

*: 職員数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 配置ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表13 管理栄養士・栄養士・調理員の数(人)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	配置あり*	中央値	%ile 25-75	配置あり*	中央値	%ile 25-75	配置あり*	中央値	%ile 25-75	配置あり*	中央値	%ile 25-75
施設栄養士雇用												
管理栄養士												
常勤	81 (28.3)	1 (1 - 1)		8 (15.4)	1 (1 - 1)		10 (6.5)	1 (1 - 1)		5 (17.9)	1 (1 - 1)	
非常勤	9 (3.1)	1 (1 - 1)		2 (3.8)	6 (-)		1 (0.6)	1 (1 - 1)		0 (-)		
栄養士												
常勤	164 (57.3)	1 (1 - 2)		5 (9.6)	1 (1 - 1)		10 (6.5)	1 (1 - 1)		3 (10.7)	1 (1 - 1)	
非常勤	15 (5.2)	1 (1 - 1)		1 (1.9)	1 (1 - 1)		4 (2.6)	1 (1 - 1)		1 (3.6)	1 (1 - 1)	
施設調理員雇用												
管理栄養士												
常勤	19 (6.6)	1 (1 - 1)		0 (-)			19 (12.3)	1 (1 - 1)		0 (-)		
非常勤	14 (4.9)	1 (1 - 1)		1 (1.9)	9 (9 - 9)		1 (0.6)	1 (1 - 1)		0 (-)		
栄養士												
常勤	55 (19.2)	1 (1 - 1)		0 (-)			29 (18.7)	1 (1 - 2)		2 (7.1)	1 (1 - 1)	
非常勤	42 (14.7)	1 (1 - 2)		1 (1.9)	1 (1 - 1)		3 (1.9)	2 (-)		1 (3.6)	1 (1 - 1)	
調理師												
常勤	163 (57.0)	1 (1 - 2)		1 (1.9)	1 (1 - 1)		131 (84.5)	2 (1 - 2)		1 (3.6)	1 (1 - 1)	
非常勤	97 (33.9)	1 (1 - 2)		2 (3.8)	2 (-)		56 (36.1)	1 (1 - 2)		1 (3.6)	1 (1 - 1)	
調理員												
常勤	49 (17.1)	1 (1 - 2)		0 (-)			34 (21.9)	1 (1 - 2)		2 (7.1)	1 (1 - 1)	
非常勤	115 (40.2)	1 (1 - 2)		2 (3.8)	1 (1 - 1)		38 (24.5)	1 (1 - 3)		0 (-)		
委託												
管理栄養士												
常勤	1 (0.3)	1 (1 - 1)		15 (28.8)	1 (1 - 1)		0 (-)			6 (21.4)	2 (1 - 2)	
非常勤	1 (0.3)	1 (1 - 1)		15 (28.8)	1 (1 - 1)		0 (-)			1 (3.6)	1 (1 - 1)	
栄養士												
常勤	2 (0.7)	1 (1 - 1)		23 (44.2)	1 (1 - 1)		1 (0.6)	1 (1 - 1)		9 (32.1)	1 (1 - 2)	
非常勤	3 (1.0)	1 (-)		9 (17.3)	1 (1 - 2)		1 (0.6)	1 (1 - 1)		4 (14.3)	2 (1 - 8)	
調理師												
常勤	2 (0.7)	1 (1 - 1)		34 (65.4)	1 (1 - 2)		1 (0.6)	2 (2 - 2)		21 (75.0)	2 (1 - 4)	
非常勤	1 (0.3)	2 (2 - 2)		12 (23.1)	1 (1 - 3)		0 (-)			12 (42.9)	2 (1 - 2)	
調理員												
常勤	0 (-)			16 (30.8)	2 (1 - 3)		0 (-)			11 (39.3)	4 (2 - 6)	
非常勤	3 (1.0)	2 (-)		23 (44.2)	3 (1 - 4)		0 (-)			14 (50.0)	3 (1 - 5)	

*: 職員数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 配置ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表14 複数の施設を兼務する管理栄養士・栄養士の数(人)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	兼務あり*	中央値	%ile 25-75	兼務あり*	中央値	%ile 25-75	兼務あり*	中央値	%ile 25-75	兼務あり*	中央値	%ile 25-75
施設栄養士雇用												
管理栄養士												
常勤	6 (2.1)	1 (1 - 1)		4 (7.7)	1 (1 - 1)		5 (3.2)	1 (1 - 1)		2 (7.1)	1 (1 - 1)	
非常勤	0 (-)			0 (-)			1 (0.6)	1 (1 - 1)		0 (-)		
栄養士												
常勤	8 (2.8)	1 (1 - 1)		1 (1.9)	1 (1 - 1)		1 (0.6)	1 (1 - 1)		2 (7.1)	1 (1 - 1)	
非常勤	0 (-)			0 (-)			3 (1.9)	1 (1 - 1)		1 (3.6)	1 (1 - 1)	
施設調理員雇用												
管理栄養士												
常勤	1 (0.3)	1 (1 - 1)		0 (-)			15 (9.7)	1 (1 - 1)		0 (-)		
非常勤	1 (0.3)	1 (1 - 1)		1 (1.9)	9 (9 - 9)		0 (-)			0 (-)		
栄養士												
常勤	6 (2.1)	1 (1 - 1)		0 (-)			1 (0.6)	1 (1 - 1)		0 (-)		
非常勤	4 (1.4)	2 (1 - 2)		1 (1.9)	1 (1 - 1)		0 (-)			1 (3.6)	1 (1 - 1)	
委託												
管理栄養士												
常勤	0 (-)			5 (9.6)	1 (1 - 1)		0 (-)			0 (-)		
非常勤	1 (0.3)	1 (1 - 1)		6 (11.5)	1 (1 - 3)		0 (-)			0 (-)		
栄養士												
常勤	1 (0.3)	1 (1 - 1)		0 (-)			1 (0.6)	1 (1 - 1)		1 (3.6)	1 (1 - 1)	
非常勤	2 (0.7)	4 (-)		1 (1.9)	1 (1 - 1)		1 (0.6)	1 (1 - 1)		1 (3.6)	10 (10 - 10)	

*: 兼務する職員数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 兼務ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表15 施設栄養士として雇用される管理栄養士・栄養士の1か月の勤務時間(時間)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75
管理栄養士												
常勤	79 (27.6)	160 (160 - 168)		8 (15.4)	165 (130 - 176)		10 (6.5)	134 (4 - 155)		5 (17.9)	155 (37 - 165)	
非常勤	8 (2.8)	145 (97 - 166)		1 (1.9)	0 (-)		1 (0.6)	155 (155 - 155)		0 (-)		
栄養士												
常勤	148 (51.7)	160 (160 - 176)		5 (9.6)	160 (140 - 432)		7 (4.5)	162 (149 - 170)		3 (10.7)	160 (-)	
非常勤	13 (4.5)	62 (20 - 140)		1 (1.9)	126 (126 - 126)		4 (2.6)	102 (42 - 171)		0 (-)		

*: 各項目の勤務時間を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 回答ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表16 管理栄養士・栄養士の配置状況

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
施設に管理栄養士または栄養士を配置	259 (90.6)	17 (33.3)	69 (45.1)	10 (35.7)
委託のみ管理栄養士または栄養士を配置	5 (1.7)	32 (62.7)	1 (0.7)	12 (42.9)
管理栄養士・栄養士はいない	22 (7.7)	2 (3.9)	83 (54.2)	6 (21.4)

表17 管理栄養士・栄養士の配置状況の内訳(職種別)

	私立・自園調理 (n=259)	私立・委託 (n=17)	公立・自園調理 (n=69)	公立・委託 (n=10)
施設に管理栄養士または栄養士を配置				
管理栄養士を配置	113 (43.6)	10 (58.8)	31 (44.9)	5 (50.0)
栄養士のみ配置	146 (56.4)	7 (41.2)	38 (55.1)	5 (50.0)
委託のみ管理栄養士または栄養士を配置				
管理栄養士を配置	2 (40.0)	22 (68.8)	0 (0.0)	5 (41.7)
栄養士のみ配置	3 (60.0)	10 (31.3)	1 (100.0)	7 (58.3)

「表16 管理栄養士・栄養士の配置状況」において、「施設に管理栄養士または栄養士を配置」または「委託のみ管理栄養士または栄養士を配置」に分類された施設を対象とした。

表18 管理栄養士・栄養士の配置状況の内訳(勤務形態別)

	私立・自園調理 (n=259)	私立・委託 (n=17)	公立・自園調理 (n=69)	公立・委託 (n=10)
施設に管理栄養士または栄養士を配置				
常勤を配置	249 (96.1)	13 (76.5)	62 (89.9)	9 (90.0)
非常勤のみ配置	10 (3.9)	4 (23.5)	7 (10.1)	1 (10.0)
委託のみ管理栄養士または栄養士を配置	(n=5)	(n=32)	(n=1)	(n=12)
常勤を配置	3 (60.0)	21 (65.6)	1 (100.0)	11 (91.7)
非常勤のみ配置	2 (40.0)	11 (34.4)	0 (0.0)	1 (8.3)

「表16 管理栄養士・栄養士の配置状況」において、「施設に管理栄養士または栄養士を配置」または「委託のみ管理栄養士または栄養士を配置」に分類された施設を対象とした。

表19 栄養管理加算の認定状況

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
認定を受けている	193 (67.5)	39 (75.0)	13 (8.4)	2 (7.1)
認定を受けていない	76 (26.6)	6 (11.5)	126 (81.3)	21 (75.0)
無回答	17 (5.9)	7 (13.5)	16 (10.3)	5 (17.9)

表20 栄養管理加算の区分

	私立・自園調理 (n=193)	私立・委託 (n=39)	公立・自園調理 (n=13)	公立・委託 (n=2)
配置	159 (82.4)	12 (30.8)	8 (61.5)	1 (50.0)
兼務	28 (14.5)	2 (5.1)	3 (23.1)	0 (-)
嘱託	4 (2.1)	25 (64.1)	0 (-)	1 (50.0)
無回答	2 (1.0)	0 (-)	2 (15.4)	0 (-)

「栄養管理加算の認定状況」において「認定を受けている」を選択した施設を対象とした。

表21 給食の実施状況(朝食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
毎日	2 (0.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
曜日を限定	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
不定期	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
実施なし	265 (92.7)	48 (92.3)	138 (89.0)	26 (92.9)
無回答	18 (6.3)	4 (7.7)	17 (11.0)	2 (7.1)

表22 給食の実施状況(午前補食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
毎日	68 (23.8)	7 (13.5)	34 (21.9)	3 (10.7)
曜日を限定	8 (2.8)	1 (1.9)	3 (1.9)	0 (-)
不定期	2 (0.7)	1 (1.9)	0 (-)	0 (-)
実施なし	186 (65.0)	39 (75.0)	103 (66.5)	23 (82.1)
無回答	22 (7.7)	4 (7.7)	15 (9.7)	2 (7.1)

表23 給食の実施状況(昼食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
毎日	269 (94.1)	50 (96.2)	143 (92.3)	25 (89.3)
曜日を限定	15 (5.2)	1 (1.9)	10 (6.5)	3 (10.7)
不定期	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
実施なし	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	1 (0.3)	1 (1.9)	2 (1.3)	0 (-)

表24 給食の実施状況(午後おやつ)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
毎日	272 (95.1)	48 (92.3)	141 (91.0)	24 (85.7)
曜日を限定	12 (4.2)	3 (5.8)	11 (7.1)	4 (14.3)
不定期	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
実施なし	1 (0.3)	0 (-)	1 (0.6)	0 (-)
無回答	1 (0.3)	1 (1.9)	2 (1.3)	0 (-)

表25 給食の実施状況(帰宅前補食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
毎日	69 (24.1)	12 (23.1)	22 (14.2)	4 (14.3)
曜日を限定	10 (3.5)	2 (3.8)	2 (1.3)	0 (-)
不定期	33 (11.5)	3 (5.8)	10 (6.5)	1 (3.6)
実施なし	148 (51.7)	31 (59.6)	102 (65.8)	20 (71.4)
無回答	26 (9.1)	4 (7.7)	19 (12.3)	3 (10.7)

表26 給食の実施状況(夕食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
毎日	3 (1.0)	1 (1.9)	0 (-)	1 (3.6)
曜日を限定	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
不定期	11 (3.8)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
実施なし	246 (86.0)	46 (88.5)	136 (87.7)	25 (89.3)
無回答	25 (8.7)	5 (9.6)	19 (12.3)	2 (7.1)

表27 給食の実施状況(夕食後補食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
毎日	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
曜日を限定	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
不定期	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
実施なし	257 (89.9)	47 (90.4)	136 (87.7)	26 (92.9)
無回答	27 (9.4)	5 (9.6)	19 (12.3)	2 (7.1)

表28 給食の1週間あたりの提供日数(日)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75
朝食												
平日	3 (1.0)	5 (5 - 5)		0 (-)			0 (-)			0 (-)		
平日以外	0 (-)			0 (-)			0 (-)			0 (-)		
午前補食												
平日	66 (23.1)	5 (5 - 5)		9 (17.3)	5 (5 - 5)		33 (21.3)	5 (5 - 5)		3 (10.7)	5 (-)	
平日以外	57 (19.9)	1 (1 - 1)		7 (13.5)	1 (1 - 1)		28 (18.1)	1 (1 - 1)		1 (3.6)	1 (-)	
昼食												
平日	265 (92.7)	5 (5 - 5)		48 (92.3)	5 (5 - 5)		132 (85.2)	5 (5 - 5)		26 (92.9)	5 (5 - 5)	
平日以外	209 (73.1)	1 (1 - 1)		40 (76.9)	1 (1 - 1)		98 (63.2)	1 (1 - 1)		16 (57.1)	1 (1 - 1)	
午後おやつ												
平日	258 (90.2)	5 (5 - 5)		49 (94.2)	5 (5 - 5)		128 (82.6)	5 (5 - 5)		26 (92.9)	5 (5 - 5)	
平日以外	203 (71.0)	1 (1 - 1)		41 (78.8)	1 (1 - 1)		76 (49.0)	1 (1 - 1)		7 (25.0)	1 (1 - 1)	
帰宅前補食												
平日	85 (29.7)	5 (5 - 5)		16 (30.8)	5 (5 - 5)		28 (18.1)	5 (5 - 5)		4 (14.3)	5 (5 - 5)	
平日以外	42 (14.7)	1 (1 - 1)		7 (13.5)	1 (1 - 1)		13 (8.4)	1 (1 - 1)		3 (10.7)	1 (1 - 1)	
夕食												
平日	10 (3.5)	4 (2 - 5)		1 (1.9)	5 (-)		0 (-)			1 (3.6)	4 (-)	
平日以外	3 (1.0)	1 (-)		0 (-)			0 (-)			0 (-)		
夕食後補食												
平日	2 (0.7)	3 (-)		0 (-)			0 (-)			0 (-)		
平日以外	1 (0.3)	1 (-)		0 (-)			0 (-)			0 (-)		

*: 各項目の提供日数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 回答ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表29 給食の1日あたりの平均食数(食)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75	回答あり*	中央値	%ile 25-75
朝食												
平日	2 (0.7)	11 (-)		0 (-)			0 (-)			0 (-)		
平日以外	0 (-)			0 (-)			0 (-)			0 (-)		
午前補食												
平日	64 (22.4)	36 (18 - 50)		9 (17.3)	31 (15 - 54)		29 (18.7)	30 (11 - 54)		2 (7.1)	29 (-)	
平日以外	47 (16.4)	5 (3 - 10)		5 (9.6)	13 (3 - 18)		20 (12.9)	5 (2 - 7)		1 (3.6)	7 (-)	
昼食												
平日	254 (88.8)	50 (30 - 70)		48 (92.3)	65 (33 - 108)		127 (81.9)	39 (15 - 62)		24 (85.7)	59 (34 - 85)	
平日以外	175 (61.2)	10 (5 - 20)		34 (65.4)	10 (4 - 15)		82 (52.9)	5 (2 - 13)		14 (50.0)	10 (5 - 19)	
午後おやつ												
平日	246 (86.0)	46 (29 - 70)		49 (94.2)	61 (29 - 89)		123 (79.4)	38 (15 - 62)		24 (85.7)	59 (34 - 80)	
平日以外	166 (58.0)	10 (5 - 19)		36 (69.2)	10 (4 - 15)		65 (41.9)	5 (2 - 14)		5 (17.9)	30 (10 - 36)	
帰宅前補食												
平日	81 (28.3)	3 (2 - 6)		13 (25.0)	6 (4 - 15)		25 (16.1)	3 (1 - 10)		4 (14.3)	3 (2 - 27)	
平日以外	27 (9.4)	1 (1 - 2)		6 (11.5)	5 (2 - 6)		10 (6.5)	2 (1 - 4)		3 (10.7)	1 (-)	
夕食												
平日	8 (2.8)	2 (2 - 4)		0 (-)			0 (-)			1 (3.6)	10 (-)	
平日以外	2 (0.7)	2 (-)		0 (-)			0 (-)			0 (-)		
夕食後補食												
平日	1 (0.3)	10 (-)		0 (-)			0 (-)			0 (-)		
平日以外	1 (0.3)	3 (-)		0 (-)			0 (-)			0 (-)		

*: 各項目の平均食数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 回答ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表30 給食の形態(朝食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
完全給食(主食・副食(おかず))	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
主食のみ	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
副食のみ(主食は持参)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
その他	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
実施なし	266 (93.0)	46 (88.5)	146 (94.2)	27 (96.4)
無回答	19 (6.6)	6 (11.5)	9 (5.8)	1 (3.6)

表31 給食の形態(昼食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
完全給食(主食・副食(おかず))	240 (83.9)	49 (94.2)	76 (49.0)	24 (85.7)
主食のみ	0 (-)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)
副食のみ(主食は持参)	44 (15.4)	2 (3.8)	76 (49.0)	3 (10.7)
その他	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)
実施なし	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	0 (-)	1 (1.9)	1 (0.6)	0 (-)

表32 給食の形態(夕食)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
完全給食(主食・副食(おかず))	13 (4.5)	1 (1.9)	0 (-)	1 (3.6)
主食のみ	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
副食のみ(主食は持参)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
その他	1 (0.3)	0 (-)	1 (0.6)	0 (-)
実施なし	252 (88.1)	44 (84.6)	130 (83.9)	26 (92.9)
無回答	19 (6.6)	7 (13.5)	24 (15.5)	1 (3.6)

表33 食物アレルギー対応の方針

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
アレルギーがあるこどもには、除去食を提供している(代替食は提供していない)	76 (26.6)	10 (19.2)	27 (17.4)	5 (17.9)
アレルギーがあるこどもには、除去食・代替食を提供している	233 (81.5)	46 (88.5)	131 (84.5)	24 (85.7)
除去食や代替食は提供せず、アレルギーがある食品は給食全体で使用しないようにしている	24 (8.4)	5 (9.6)	4 (2.6)	0 (-)
除去食や代替食は提供せず、家庭より持参してもらう	13 (4.5)	3 (5.8)	1 (0.6)	1 (3.6)
家庭より持参してもらった調味料・食材を使用した給食を提供している	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
アレルギーのあるこどもの保護者には、医師の指導に基づいた生活管理指導表の提出を求めている	214 (74.8)	39 (75.0)	134 (86.5)	22 (78.6)
アレルギーのあるこどもの保護者と面談の機会を設け、対応について保護者の要望をきいている	168 (58.7)	33 (63.5)	84 (54.2)	17 (60.7)
自治体で統一した取り決め、指針等に基づいた対応をしている	60 (21.0)	12 (23.1)	90 (58.1)	19 (67.9)
その他	5 (1.7)	1 (1.9)	5 (3.2)	1 (3.6)
無回答	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)

表34 食物アレルギー児の在籍状況

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
食物アレルギーがあるこどもがいる	254 (88.8)	51 (98.1)	126 (81.3)	26 (92.9)
食物アレルギーがあるこどもはいない	31 (10.8)	1 (1.9)	27 (17.4)	2 (7.1)
無回答	1 (0.3)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)

表35 食物アレルギー児の人数(人)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	在籍あり*	中央値	%ile 25-75	在籍あり*	中央値	%ile 25-75	在籍あり*	中央値	%ile 25-75	在籍あり*	中央値	%ile 25-75
食物アレルギー児の人数	254 (88.8)	3 (2 - 6)		51 (98.1)	4 (2 - 8)		125 (80.6)	4 (2 - 6)		26 (92.9)	5 (2 - 7)	

*: アレルギー児の人数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 在籍ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表36 新入園児を受け入れる際の確認事項

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
身体状況／身長・体重	186 (65.0)	33 (63.5)	77 (49.7)	11 (39.3)
身体状況／成長曲線	82 (28.7)	11 (21.2)	9 (5.8)	2 (7.1)
栄養状態／肥満・やせの程度	107 (37.4)	19 (36.5)	22 (14.2)	3 (10.7)
健康状態／基礎疾患	273 (95.5)	50 (96.2)	144 (92.9)	26 (92.9)
健康状態／食物アレルギー	278 (97.2)	48 (92.3)	151 (97.4)	28 (100.0)
食べる機能／歯の生え方	135 (47.2)	19 (36.5)	48 (31.0)	5 (17.9)
食べる機能／咀嚼・嚥下(食事形態)	219 (76.6)	34 (65.4)	106 (68.4)	21 (75.0)
生活習慣／平日の起床時刻・就寝時刻	223 (78.0)	38 (73.1)	112 (72.3)	23 (82.1)
生活習慣／朝食欠食	129 (45.1)	23 (44.2)	33 (21.3)	4 (14.3)
生活習慣／共食状況	87 (30.4)	15 (28.8)	40 (25.8)	1 (3.6)
生活習慣／運動習慣	66 (23.1)	13 (25.0)	11 (7.1)	0 (-)
嗜好／好みの固さ	167 (58.4)	29 (55.8)	91 (58.7)	17 (60.7)
嗜好／味・匂いの好き嫌い	171 (59.8)	29 (55.8)	95 (61.3)	18 (64.3)
食経験／摂取したことがない食品	253 (88.5)	40 (76.9)	141 (91.0)	25 (89.3)
食経験／宗教上の理由による禁忌食品	126 (44.1)	28 (53.8)	84 (54.2)	16 (57.1)
その他	23 (8.0)	3 (5.8)	19 (12.3)	2 (7.1)
無回答	1 (0.3)	1 (1.9)	0 (-)	0 (-)

表37 業務の主な担当者(こども一人一人の把握)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医務系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
身長・体重													
私立・自園調理	8 (2.8)	19 (6.7)	7 (2.5)	7 (2.5)	3 (1.1)	27 (9.6)	234 (83.0)	83 (29.4)	1 (0.4)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (1.4)
私立・委託	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (6.0)	41 (82.0)	16 (32.0)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)	2 (4.0)	2 (4.0)
公立・自園調理	1 (0.6)	1 (0.6)	1 (0.6)	2 (1.3)	0 (-)	25 (16.2)	143 (92.9)	49 (31.8)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)	0 (-)	1 (0.6)
公立・委託	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	21 (75.0)	11 (39.3)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
成長曲線													
私立・自園調理	31 (11.3)	50 (18.2)	9 (3.3)	10 (3.6)	1 (0.4)	37 (13.5)	151 (55.1)	80 (29.2)	1 (0.4)	1 (0.4)	1 (0.4)	35 (12.8)	12 (4.4)
私立・委託	3 (6.0)	1 (2.0)	2 (4.0)	0 (-)	0 (-)	5 (10.0)	27 (54.0)	20 (40.0)	1 (2.0)	0 (-)	0 (-)	10 (20.0)	2 (4.0)
公立・自園調理	8 (5.2)	6 (3.9)	0 (-)	7 (4.5)	0 (-)	21 (13.6)	56 (36.4)	47 (30.5)	0 (-)	47 (30.5)	1 (0.6)	22 (14.3)	1 (0.6)
公立・委託	1 (3.7)	1 (3.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.8)	9 (33.3)	8 (29.6)	0 (-)	2 (7.4)	0 (-)	9 (33.3)	1 (3.7)
肥満・やせ													
私立・自園調理	50 (17.9)	101 (36.2)	15 (5.4)	17 (6.1)	2 (0.7)	36 (12.9)	90 (32.3)	91 (32.6)	0 (-)	2 (0.7)	3 (1.1)	21 (7.5)	7 (2.5)
私立・委託	7 (13.7)	3 (5.9)	2 (3.9)	0 (-)	0 (-)	9 (17.6)	21 (41.2)	25 (49.0)	3 (5.9)	0 (-)	1 (2.0)	4 (7.8)	1 (2.0)
公立・自園調理	10 (6.5)	6 (3.9)	5 (3.2)	19 (12.3)	2 (1.3)	29 (18.8)	44 (28.6)	45 (29.2)	0 (-)	64 (41.6)	3 (1.9)	2 (1.3)	1 (0.6)
公立・委託	2 (7.1)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	7 (25.0)	5 (17.9)	10 (35.7)	0 (-)	4 (14.3)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)
身体活動レベル													
私立・自園調理	22 (8.1)	36 (13.2)	7 (2.6)	8 (2.9)	2 (0.7)	39 (14.3)	169 (62.1)	44 (16.2)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	47 (17.3)	14 (5.1)
私立・委託	3 (6.0)	1 (2.0)	2 (4.0)	0 (-)	0 (-)	3 (6.0)	36 (72.0)	8 (16.0)	0 (-)	0 (-)	2 (4.0)	11 (22.0)	2 (4.0)
公立・自園調理	1 (0.7)	3 (2.0)	0 (-)	2 (1.3)	1 (0.7)	25 (16.6)	117 (77.5)	27 (17.9)	0 (-)	2 (1.3)	1 (0.7)	25 (16.6)	4 (2.6)
公立・委託	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.3)	20 (71.4)	2 (7.1)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	5 (17.9)	0 (-)
食経験													
私立・自園調理	55 (19.9)	106 (38.3)	27 (9.7)	52 (18.8)	9 (3.2)	54 (19.5)	230 (83.0)	28 (10.1)	0 (-)	0 (-)	1 (0.4)	5 (1.8)	9 (3.2)
私立・委託	6 (12.0)	4 (8.0)	2 (4.0)	1 (2.0)	0 (-)	4 (8.0)	41 (82.0)	8 (16.0)	2 (4.0)	0 (-)	2 (4.0)	5 (10.0)	2 (4.0)
公立・自園調理	5 (3.3)	8 (5.2)	8 (5.2)	60 (39.2)	8 (5.2)	42 (27.5)	146 (95.4)	11 (7.2)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)	3 (2.0)	2 (1.3)
公立・委託	2 (7.1)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	4 (14.3)	26 (92.9)	2 (7.1)	1 (3.6)	2 (7.1)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)
食べる機能													
私立・自園調理	51 (18.2)	98 (35.0)	28 (10.0)	49 (17.5)	11 (3.9)	57 (20.4)	244 (87.1)	38 (13.6)	1 (0.4)	0 (-)	1 (0.4)	5 (1.8)	6 (2.1)
私立・委託	6 (12.2)	5 (10.2)	2 (4.1)	1 (2.0)	0 (-)	6 (12.2)	39 (79.6)	13 (26.5)	4 (8.2)	0 (-)	2 (4.1)	7 (14.3)	3 (6.1)
公立・自園調理	5 (3.2)	8 (5.2)	12 (7.8)	58 (37.7)	7 (4.5)	39 (25.3)	145 (94.2)	13 (8.4)	0 (-)	1 (0.6)	0 (-)	5 (3.2)	1 (0.6)
公立・委託	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	4 (14.3)	26 (92.9)	5 (17.9)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)
嗜好													
私立・自園調理	51 (18.2)	101 (36.1)	24 (8.6)	52 (18.6)	12 (4.3)	46 (16.4)	242 (86.4)	22 (7.9)	0 (-)	0 (-)	2 (0.7)	3 (1.1)	6 (2.1)
私立・委託	6 (12.0)	5 (10.0)	2 (4.0)	1 (2.0)	0 (-)	5 (10.0)	44 (88.0)	4 (8.0)	2 (4.0)	0 (-)	2 (4.0)	1 (2.0)	2 (4.0)
公立・自園調理	4 (2.6)	8 (5.2)	8 (5.2)	49 (31.8)	2 (1.3)	27 (17.5)	146 (94.8)	10 (6.5)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)	2 (1.3)	1 (0.6)
公立・委託	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (7.1)	26 (92.9)	0 (-)	1 (3.6)	4 (14.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
生活習慣													
私立・自園調理	19 (6.8)	42 (15.1)	12 (4.3)	16 (5.7)	4 (1.4)	65 (23.3)	285 (95.0)	28 (10.0)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (1.1)	7 (2.5)
私立・委託	1 (2.0)	2 (4.0)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	5 (10.0)	45 (90.0)	8 (16.0)	0 (-)	1 (2.0)	2 (4.0)	2 (4.0)	2 (4.0)
公立・自園調理	1 (0.6)	4 (2.6)	3 (1.9)	11 (7.1)	1 (0.6)	64 (41.6)	145 (94.2)	10 (6.5)	0 (-)	1 (0.6)	0 (-)	5 (3.2)	1 (0.6)
公立・委託	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	7 (25.0)	27 (96.4)	3 (10.7)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)

		管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医療系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
家庭の様子														
私立・自園調理	(n=286)	23 (8.2)	43 (15.4)	9 (3.2)	21 (7.5)	5 (1.8)	82 (29.3)	268 (95.7)	26 (9.3)	1 (0.4)	0 (-)	1 (0.4)	2 (0.7)	6 (2.1)
私立・委託	(n=52)	2 (4.0)	2 (4.0)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	14 (28.0)	46 (92.0)	4 (8.0)	0 (-)	1 (2.0)	2 (4.0)	0 (-)	2 (4.0)
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.6)	3 (1.9)	2 (1.3)	11 (7.1)	1 (0.6)	78 (50.6)	150 (97.4)	11 (7.1)	0 (-)	1 (0.6)	0 (-)	1 (0.6)	1 (0.6)
公立・委託	(n=28)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	10 (35.7)	27 (96.4)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
喫食量														
私立・自園調理	(n=286)	58 (20.8)	102 (36.6)	32 (11.5)	71 (25.4)	17 (6.1)	43 (15.4)	230 (82.4)	21 (7.5)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	8 (2.8)	7 (2.5)
私立・委託	(n=52)	7 (14.0)	5 (10.0)	2 (4.0)	1 (2.0)	0 (-)	6 (12.0)	44 (88.0)	3 (6.0)	7 (14.0)	0 (-)	2 (4.0)	3 (5.8)	2 (4.0)
公立・自園調理	(n=155)	4 (2.6)	11 (7.2)	10 (6.5)	76 (49.7)	17 (11.1)	40 (26.1)	138 (90.2)	3 (2.0)	0 (-)	10 (6.5)	0 (-)	1 (0.6)	2 (1.3)
公立・委託	(n=28)	4 (14.3)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	7 (25.0)	23 (82.1)	0 (-)	6 (21.4)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)

表38 業務の主な担当者(給食業務)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医務系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
給与栄養目標量の設定													
私立・自園調理 (n=286)	74 (26.2)	151 (53.5)	33 (11.7)	24 (8.5)	3 (1.1)	10 (3.5)	3 (1.1)	0 (-)	3 (1.1)	15 (5.3)	7 (2.5)	3 (1.1)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	12 (23.1)	5 (9.6)	5 (9.6)	0 (-)	0 (-)	3 (5.8)	0 (-)	0 (-)	30 (57.7)	1 (1.9)	0 (-)	2 (3.8)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	16 (10.7)	17 (11.3)	4 (2.7)	19 (12.7)	1 (0.7)	0 (-)	1 (0.7)	0 (-)	1 (0.7)	91 (60.7)	6 (4.0)	2 (1.3)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (10.7)	18 (64.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
給与栄養量の計算													
私立・自園調理 (n=286)	76 (26.8)	152 (53.5)	36 (12.7)	23 (8.1)	3 (1.1)	6 (2.1)	2 (0.7)	0 (-)	3 (1.1)	16 (5.6)	8 (2.8)	3 (1.1)	2 (0.7)
私立・委託 (n=52)	11 (21.6)	5 (9.8)	4 (7.8)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	30 (58.8)	1 (2.0)	0 (-)	3 (5.9)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	16 (10.7)	17 (11.3)	5 (3.3)	22 (14.7)	1 (0.7)	0 (-)	1 (0.7)	0 (-)	1 (0.7)	91 (60.7)	6 (4.0)	1 (0.7)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (10.7)	18 (64.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
献立作成													
私立・自園調理 (n=286)	77 (27.2)	154 (54.4)	38 (13.4)	31 (11.0)	4 (1.4)	13 (4.6)	6 (2.1)	0 (-)	3 (1.1)	18 (6.4)	8 (2.8)	3 (1.1)	3 (1.1)
私立・委託 (n=52)	14 (26.9)	5 (9.6)	4 (7.7)	0 (-)	0 (-)	2 (3.8)	2 (3.8)	0 (-)	33 (63.5)	2 (3.8)	0 (-)	2 (3.8)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	18 (11.8)	18 (11.8)	6 (3.9)	21 (13.8)	0 (-)	1 (0.7)	3 (2.0)	0 (-)	1 (0.7)	94 (61.8)	6 (3.9)	2 (1.3)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	5 (17.9)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	4 (14.3)	18 (64.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
調理													
私立・自園調理 (n=286)	69 (24.3)	150 (52.8)	71 (25.0)	176 (62.0)	97 (34.2)	3 (1.1)	3 (1.1)	0 (-)	3 (1.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (0.7)
私立・委託 (n=52)	4 (7.7)	3 (5.8)	5 (9.6)	13 (25.0)	9 (17.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	35 (67.3)	0 (-)	0 (-)	2 (3.8)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	1 (0.7)	10 (6.5)	23 (15.0)	136 (88.9)	42 (27.5)	0 (-)	1 (0.7)	0 (-)	0 (-)	1 (0.7)	0 (-)	0 (-)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	6 (21.4)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	21 (75.0)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
盛り付け配膳													
私立・自園調理 (n=286)	67 (23.6)	135 (47.5)	64 (22.5)	163 (57.4)	104 (36.6)	9 (3.2)	57 (20.1)	2 (0.7)	2 (0.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (0.7)
私立・委託 (n=52)	2 (3.8)	4 (7.7)	5 (9.6)	9 (17.3)	8 (15.4)	0 (-)	14 (26.9)	0 (-)	30 (57.7)	0 (-)	0 (-)	1 (1.9)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	1 (0.7)	9 (5.9)	13 (8.5)	109 (71.2)	35 (22.9)	2 (1.3)	45 (29.4)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.3)	2 (7.1)	1 (3.6)	14 (50.0)	0 (-)	15 (53.6)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
喫食量の記録													
私立・自園調理 (n=286)	56 (19.9)	123 (43.8)	46 (16.4)	105 (37.4)	37 (13.2)	10 (3.6)	61 (21.7)	0 (-)	2 (0.7)	0 (-)	1 (0.4)	16 (5.7)	5 (1.8)
私立・委託 (n=52)	2 (3.9)	4 (7.8)	1 (2.0)	7 (13.7)	2 (3.9)	1 (2.0)	10 (19.6)	0 (-)	28 (54.9)	0 (-)	0 (-)	2 (3.9)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	0 (-)	10 (6.6)	21 (13.8)	100 (65.8)	24 (15.8)	6 (3.9)	30 (19.7)	0 (-)	0 (-)	3 (2.0)	0 (-)	21 (13.8)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	3 (10.7)	1 (3.6)	1 (3.6)	5 (17.9)	0 (-)	14 (50.0)	1 (3.6)	0 (-)	3 (10.7)	0 (-)
残菜量の記録													
私立・自園調理 (n=286)	64 (22.5)	135 (47.5)	51 (18.0)	125 (44.0)	49 (17.3)	3 (1.1)	34 (12.0)	0 (-)	3 (1.1)	1 (0.4)	0 (-)	9 (3.2)	2 (0.7)
私立・委託 (n=52)	3 (5.9)	2 (3.9)	2 (3.9)	7 (13.7)	3 (5.9)	2 (3.9)	5 (9.8)	1 (2.0)	34 (66.7)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	1 (0.7)	8 (5.2)	21 (13.7)	124 (81.0)	28 (18.3)	2 (1.3)	14 (9.2)	0 (-)	0 (-)	4 (2.6)	0 (-)	4 (2.6)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	5 (17.9)	1 (3.6)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	19 (67.9)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
こどもが食べた量の評価													
私立・自園調理 (n=286)	65 (23.0)	129 (45.6)	40 (14.1)	80 (28.3)	19 (6.7)	17 (6.0)	83 (29.3)	3 (1.1)	1 (0.4)	1 (0.4)	0 (-)	30 (10.6)	3 (1.1)
私立・委託 (n=52)	6 (11.5)	7 (13.5)	4 (7.7)	5 (9.6)	0 (-)	6 (11.5)	18 (34.6)	2 (3.8)	27 (51.9)	1 (1.9)	0 (-)	2 (3.8)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	7 (4.7)	11 (7.3)	20 (13.3)	88 (58.7)	21 (14.0)	11 (7.3)	54 (36.0)	1 (0.7)	0 (-)	10 (6.7)	0 (-)	22 (14.7)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	5 (18.5)	3 (11.1)	0 (-)	1 (3.7)	0 (-)	7 (25.9)	7 (25.9)	0 (-)	6 (22.2)	5 (18.5)	0 (-)	2 (7.4)	1 (3.7)
給与栄養目標量の見直し(喫食量の評価による)													
私立・自園調理 (n=286)	65 (23.0)	131 (46.5)	34 (12.1)	37 (13.1)	5 (1.8)	10 (3.5)	8 (2.8)	0 (-)	2 (0.7)	9 (3.2)	4 (1.4)	41 (14.5)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	10 (19.6)	6 (11.8)	5 (9.8)	0 (-)	0 (-)	3 (5.9)	3 (5.9)	1 (2.0)	25 (49.0)	2 (3.9)	0 (-)	6 (11.8)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	11 (7.3)	15 (10.0)	8 (5.3)	26 (17.3)	6 (4.0)	4 (2.7)	6 (4.0)	0 (-)	0 (-)	67 (44.7)	8 (5.3)	28 (18.7)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.3)	16 (57.1)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医療系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
献立の見直し(喫食量の評価による)													
私立・自園調理 (n=286)	77 (27.1)	156 (54.9)	42 (14.8)	54 (19.0)	10 (3.5)	23 (8.1)	28 (9.9)	3 (1.1)	2 (0.7)	14 (4.9)	4 (1.4)	7 (2.5)	2 (0.7)
私立・委託 (n=52)	10 (19.6)	8 (15.7)	4 (7.8)	2 (3.9)	0 (-)	5 (9.8)	8 (15.7)	1 (2.0)	28 (54.9)	1 (2.0)	1 (2.0)	3 (5.9)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	17 (11.4)	17 (11.4)	6 (4.0)	32 (21.5)	2 (1.3)	3 (2.0)	7 (4.7)	0 (-)	0 (-)	70 (47.0)	21 (14.1)	3 (2.0)	6 (4.0)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	4 (14.3)	17 (60.7)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)
盛り付け量の調整(喫食量の評価による)													
私立・自園調理 (n=286)	66 (23.3)	137 (48.4)	48 (17.0)	111 (39.2)	38 (13.4)	13 (4.6)	79 (27.9)	2 (0.7)	2 (0.7)	2 (0.7)	0 (-)	9 (3.2)	3 (1.1)
私立・委託 (n=52)	6 (12.0)	4 (8.0)	2 (4.0)	3 (6.0)	1 (2.0)	4 (8.0)	14 (28.0)	0 (-)	27 (54.0)	0 (-)	1 (2.0)	2 (4.0)	2 (4.0)
公立・自園調理 (n=155)	2 (1.4)	9 (6.1)	12 (8.1)	91 (61.5)	17 (11.5)	20 (13.5)	63 (42.6)	0 (-)	0 (-)	37 (25.0)	1 (0.7)	3 (2.0)	7 (4.7)
公立・委託 (n=28)	4 (14.8)	1 (3.7)	0 (-)	2 (7.4)	2 (7.4)	3 (11.1)	9 (33.3)	0 (-)	9 (33.3)	4 (14.8)	0 (-)	1 (3.7)	1 (3.7)
給食への要望の記録													
私立・自園調理 (n=286)	71 (25.3)	124 (44.1)	34 (12.1)	74 (26.3)	16 (5.7)	50 (17.8)	113 (40.2)	4 (1.4)	2 (0.7)	4 (1.4)	1 (0.4)	7 (2.5)	5 (1.8)
私立・委託 (n=52)	8 (15.4)	6 (11.5)	1 (1.9)	4 (7.7)	0 (-)	11 (21.2)	29 (55.8)	2 (3.8)	22 (42.3)	0 (-)	1 (1.9)	0 (-)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	6 (3.9)	10 (6.6)	17 (11.2)	95 (62.5)	19 (12.5)	66 (43.4)	97 (63.8)	5 (3.3)	0 (-)	24 (15.8)	2 (1.3)	0 (-)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	2 (7.1)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	5 (17.9)	20 (71.4)	0 (-)	5 (17.9)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
給食への要望の評価													
私立・自園調理 (n=286)	76 (27.0)	141 (50.0)	38 (13.5)	88 (31.2)	24 (8.5)	72 (25.5)	89 (31.6)	6 (2.1)	2 (0.7)	8 (2.8)	3 (1.1)	11 (3.9)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	10 (19.6)	7 (13.7)	1 (2.0)	4 (7.8)	0 (-)	17 (33.3)	21 (41.2)	2 (3.9)	27 (52.9)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	13 (8.7)	11 (7.3)	11 (7.3)	74 (49.3)	13 (8.7)	77 (51.3)	62 (41.3)	2 (1.3)	0 (-)	52 (34.7)	2 (1.3)	1 (0.7)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.3)	6 (21.4)	0 (-)	4 (14.3)	14 (50.0)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
献立の見直し(給食への要望の評価による)													
私立・自園調理 (n=286)	79 (28.0)	152 (53.9)	41 (14.5)	66 (23.4)	12 (4.3)	31 (11.0)	27 (9.6)	2 (0.7)	3 (1.1)	14 (5.0)	4 (1.4)	7 (2.5)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	11 (21.2)	8 (15.4)	4 (7.7)	2 (3.8)	0 (-)	8 (15.4)	8 (15.4)	1 (1.9)	30 (57.7)	0 (-)	1 (1.9)	1 (1.9)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	20 (13.3)	16 (10.7)	8 (5.3)	37 (24.7)	3 (2.0)	10 (6.7)	10 (6.7)	1 (0.7)	0 (-)	90 (60.0)	6 (4.0)	1 (0.7)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	4 (14.3)	17 (60.7)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)
給与栄養目標量の見直し(こどもの肥満、やせ評価による)													
私立・自園調理 (n=286)	63 (22.3)	118 (41.7)	26 (9.2)	24 (8.5)	3 (1.1)	18 (6.4)	17 (6.0)	8 (2.8)	3 (1.1)	12 (4.2)	5 (1.8)	60 (21.2)	3 (1.1)
私立・委託 (n=52)	12 (23.5)	6 (11.8)	4 (7.8)	1 (2.0)	0 (-)	4 (7.8)	7 (13.7)	4 (7.8)	17 (33.3)	0 (-)	0 (-)	13 (25.5)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	17 (11.3)	9 (6.0)	5 (3.3)	12 (8.0)	0 (-)	1 (0.7)	3 (2.0)	2 (1.3)	0 (-)	85 (56.7)	8 (5.3)	20 (13.3)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	3 (10.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (10.7)	7 (25.0)	2 (7.1)	9 (32.1)	0 (-)
盛り付け量の調整(こどもの肥満、やせ評価による)													
私立・自園調理 (n=286)	53 (18.8)	99 (35.1)	33 (11.7)	71 (25.2)	18 (6.4)	16 (5.7)	87 (30.9)	5 (1.8)	3 (1.1)	3 (1.1)	0 (-)	58 (20.3)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	10 (20.0)	6 (12.0)	1 (2.0)	3 (6.0)	0 (-)	1 (2.0)	14 (28.0)	2 (4.0)	17 (34.0)	0 (-)	1 (2.0)	15 (28.8)	2 (4.0)
公立・自園調理 (n=155)	5 (3.3)	7 (4.7)	7 (4.7)	41 (27.3)	5 (3.3)	3 (2.0)	55 (36.7)	3 (2.0)	0 (-)	19 (12.7)	3 (2.0)	44 (28.4)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	1 (3.6)	0 (-)	2 (7.1)	2 (7.1)	0 (-)	11 (39.3)	0 (-)	5 (17.9)	4 (14.3)	0 (-)	7 (25.0)	0 (-)

表39 業務の主な担当者(こどもの状態に応じた食事の提供・対応)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医療系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
肥満・やせなどの発育状況を踏まえた対応													
私立・自園調理 (n=286)	43 (15.5)	79 (28.4)	26 (9.4)	38 (13.7)	5 (1.8)	41 (14.7)	155 (55.8)	53 (19.1)	0 (-)	2 (0.7)	1 (0.4)	61 (21.9)	8 (2.9)
私立・委託 (n=52)	7 (13.5)	4 (7.7)	2 (3.8)	0 (-)	0 (-)	6 (11.5)	34 (65.4)	11 (21.2)	2 (3.8)	0 (-)	0 (-)	12 (23.1)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	8 (5.3)	9 (6.0)	2 (1.3)	16 (10.7)	1 (0.7)	31 (20.7)	100 (66.7)	30 (20.0)	0 (-)	6 (4.0)	1 (0.7)	32 (21.3)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	8 (28.6)	21 (75.0)	7 (25.0)	1 (3.6)	5 (17.9)	0 (-)	3 (10.7)	0 (-)
心身の不調のあるこどもへの対応													
私立・自園調理 (n=286)	24 (8.6)	48 (17.3)	23 (8.3)	40 (14.4)	8 (2.9)	57 (20.5)	222 (79.9)	66 (23.7)	1 (0.4)	0 (-)	2 (0.7)	20 (7.2)	8 (2.9)
私立・委託 (n=52)	5 (9.8)	3 (5.9)	1 (2.0)	2 (3.9)	0 (-)	11 (21.6)	44 (86.3)	15 (29.4)	3 (5.9)	0 (-)	2 (3.9)	1 (2.0)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	1 (0.7)	4 (2.6)	2 (1.3)	22 (14.5)	6 (3.9)	49 (32.2)	137 (90.1)	43 (28.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	9 (5.9)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	11 (39.3)	25 (89.3)	8 (28.6)	1 (3.6)	2 (7.1)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)
食物アレルギーのあるこどもへの対応													
私立・自園調理 (n=286)	77 (27.1)	145 (51.1)	58 (20.4)	130 (45.8)	37 (13.0)	69 (24.3)	218 (76.8)	63 (22.2)	3 (1.1)	1 (0.4)	1 (0.4)	1 (0.4)	2 (0.7)
私立・委託 (n=52)	11 (21.2)	8 (15.4)	6 (11.5)	6 (11.5)	1 (1.9)	13 (25.0)	41 (78.8)	14 (26.9)	26 (50.0)	0 (-)	1 (1.9)	1 (1.9)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	8 (5.2)	13 (8.5)	14 (9.2)	108 (70.6)	31 (20.3)	75 (49.0)	136 (88.9)	39 (25.5)	0 (-)	37 (24.2)	1 (0.7)	0 (-)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	4 (14.3)	3 (10.7)	0 (-)	4 (14.3)	3 (10.7)	12 (42.9)	26 (92.9)	7 (25.0)	12 (42.9)	6 (21.4)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
偏食のあるこどもへの対応													
私立・自園調理 (n=286)	49 (17.6)	99 (35.5)	30 (10.8)	68 (24.4)	17 (6.1)	38 (13.6)	240 (86.0)	27 (9.7)	1 (0.4)	0 (-)	0 (-)	12 (4.3)	7 (2.5)
私立・委託 (n=52)	7 (13.7)	5 (9.8)	0 (-)	3 (5.9)	1 (2.0)	6 (11.8)	48 (94.1)	7 (13.7)	6 (11.8)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	4 (2.6)	5 (3.3)	3 (2.0)	35 (22.9)	7 (4.6)	25 (16.3)	148 (96.7)	8 (5.2)	0 (-)	1 (0.7)	0 (-)	1 (0.7)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	1 (3.7)	0 (-)	0 (-)	1 (3.7)	1 (3.7)	4 (14.8)	26 (96.3)	1 (3.7)	5 (18.5)	5 (18.5)	0 (-)	0 (-)	1 (3.7)
摂食嚥下機能に関する配慮が必要なこどもへの対応													
私立・自園調理 (n=286)	45 (16.2)	93 (33.5)	40 (14.4)	75 (27.0)	23 (8.3)	40 (14.4)	210 (75.5)	45 (16.2)	1 (0.4)	0 (-)	0 (-)	39 (13.6)	8 (2.9)
私立・委託 (n=52)	8 (15.4)	4 (7.7)	4 (7.7)	1 (1.9)	1 (1.9)	9 (17.3)	37 (71.2)	13 (25.0)	11 (21.2)	0 (-)	2 (3.8)	10 (19.2)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	4 (2.6)	9 (5.9)	6 (3.9)	42 (27.6)	11 (7.2)	25 (16.4)	108 (71.1)	29 (19.1)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)	39 (25.2)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	7 (25.0)	20 (71.4)	8 (28.6)	5 (17.9)	5 (17.9)	0 (-)	6 (21.4)	0 (-)

表40 業務の主な担当者(食育の取り組み)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医療系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
クッキング保育													
私立・自園調理 (n=286)	65 (23.0)	134 (47.5)	45 (16.0)	82 (29.1)	17 (6.0)	31 (11.0)	219 (77.7)	8 (2.8)	2 (0.7)	1 (0.4)	1 (0.4)	19 (6.7)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	7 (1.3)	5 (9.8)	4 (7.8)	3 (5.9)	0 (-)	4 (7.8)	42 (82.4)	1 (2.0)	10 (19.6)	0 (-)	1 (2.0)	6 (11.8)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	2 (1.3)	11 (7.2)	9 (5.9)	70 (46.1)	8 (5.3)	42 (27.6)	103 (67.8)	2 (1.3)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)	44 (28.9)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	2 (7.1)	2 (7.1)	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	9 (32.1)	24 (85.7)	0 (-)	8 (28.6)	6 (21.4)	0 (-)	4 (14.3)	0 (-)
食べ物を食べる活動													
私立・自園調理 (n=286)	49 (17.8)	100 (36.2)	38 (13.8)	64 (23.2)	15 (5.4)	35 (12.7)	191 (69.2)	5 (1.8)	0 (-)	0 (-)	1 (0.4)	42 (15.2)	10 (3.6)
私立・委託 (n=52)	6 (11.8)	6 (11.8)	1 (2.0)	2 (3.9)	0 (-)	5 (9.8)	37 (72.5)	2 (3.9)	9 (17.6)	0 (-)	2 (3.9)	8 (15.7)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	0 (-)	8 (5.3)	7 (4.7)	38 (25.3)	7 (4.7)	19 (12.7)	111 (74.0)	2 (1.3)	0 (-)	0 (-)	1 (0.7)	34 (22.7)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	1 (3.7)	1 (3.7)	0 (-)	1 (3.7)	0 (-)	4 (14.8)	18 (66.7)	0 (-)	6 (22.2)	4 (14.8)	0 (-)	8 (29.6)	1 (3.7)
調理前の食材に触れる体験													
私立・自園調理 (n=286)	58 (20.6)	100 (35.5)	38 (13.5)	72 (25.5)	14 (5.0)	24 (8.5)	198 (70.2)	5 (1.8)	1 (0.4)	0 (-)	0 (-)	42 (14.9)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	6 (11.8)	3 (5.9)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	30 (58.8)	0 (-)	11 (21.6)	0 (-)	0 (-)	15 (29.4)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	3 (2.0)	5 (3.3)	10 (6.6)	63 (41.4)	6 (3.9)	9 (5.9)	116 (76.3)	1 (0.7)	0 (-)	0 (-)	1 (0.7)	31 (20.4)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	18 (64.3)	0 (-)	5 (17.9)	6 (21.4)	0 (-)	8 (28.6)	0 (-)
栽培活動													
私立・自園調理 (n=286)	23 (8.2)	45 (16.1)	21 (7.5)	30 (10.7)	7 (2.5)	61 (21.8)	259 (92.5)	6 (2.1)	0 (-)	0 (-)	3 (1.1)	7 (2.5)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	3 (5.8)	1 (1.9)	1 (1.9)	0 (-)	0 (-)	9 (17.3)	44 (84.6)	0 (-)	2 (3.8)	0 (-)	2 (3.8)	4 (7.7)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	1 (0.7)	1 (0.7)	1 (0.7)	27 (17.6)	3 (2.0)	52 (34.0)	151 (98.7)	1 (0.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	5 (17.9)	28 (##)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)
食材の買い物に出かける活動													
私立・自園調理 (n=286)	8 (2.9)	12 (4.3)	7 (2.5)	5 (1.8)	1 (0.4)	26 (9.4)	131 (47.3)	2 (0.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	143 (51.6)	9 (3.2)
私立・委託 (n=52)	2 (3.9)	1 (2.0)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (5.9)	23 (45.1)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	26 (51.0)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (2.0)	0 (-)	3 (2.0)	17 (11.3)	0 (-)	0 (-)	1 (0.7)	0 (-)	131 (87.3)	5 (3.3)
公立・委託 (n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.8)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	23 (85.2)	1 (3.7)
食に関する絵本の読み聞かせ													
私立・自園調理 (n=286)	21 (7.5)	33 (11.7)	11 (3.9)	10 (3.6)	1 (0.4)	16 (5.7)	262 (93.2)	4 (1.4)	1 (0.4)	0 (-)	1 (0.4)	8 (2.8)	5 (1.8)
私立・委託 (n=52)	2 (3.8)	2 (3.8)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (3.8)	50 (96.2)	0 (-)	5 (9.6)	0 (-)	1 (1.9)	0 (-)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	0 (-)	2 (1.3)	2 (1.3)	6 (3.9)	2 (1.3)	8 (5.2)	151 (98.7)	4 (2.6)	0 (-)	8 (5.2)	0 (-)	1 (0.7)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	27 (96.4)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)
教材を使用した食育													
私立・自園調理 (n=286)	47 (16.8)	80 (28.6)	24 (8.6)	37 (13.2)	3 (1.1)	19 (6.8)	207 (73.9)	3 (1.1)	0 (-)	6 (2.1)	1 (0.4)	28 (9.8)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	4 (7.8)	3 (5.9)	1 (2.0)	1 (2.0)	0 (-)	3 (5.9)	40 (78.4)	0 (-)	7 (13.7)	0 (-)	0 (-)	6 (11.5)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	5 (3.3)	3 (2.0)	11 (7.2)	31 (20.4)	4 (2.6)	10 (6.6)	128 (84.2)	7 (4.6)	0 (-)	12 (7.9)	1 (0.7)	8 (5.2)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	2 (7.1)	2 (7.1)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	21 (75.0)	2 (7.1)	2 (7.1)	2 (7.1)	2 (7.1)	2 (7.1)	0 (-)

表41 業務の主な担当者(食育の計画および評価)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医療系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
食育年間計画の作成													
私立・自園調理 (n=286)	66 (23.3)	134 (47.3)	35 (12.4)	37 (13.1)	3 (1.1)	54 (19.1)	118 (41.7)	4 (1.4)	1 (0.4)	0 (-)	3 (1.1)	5 (1.8)	3 (1.1)
私立・委託 (n=52)	9 (17.6)	5 (9.8)	1 (2.0)	0 (-)	0 (-)	12 (23.5)	36 (70.6)	0 (-)	8 (15.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	7 (4.6)	11 (7.2)	7 (4.6)	42 (27.6)	2 (1.3)	59 (38.8)	120 (78.9)	2 (1.3)	0 (-)	22 (14.5)	2 (1.3)	2 (1.3)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	14 (50.0)	20 (71.4)	0 (-)	1 (3.6)	6 (21.4)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)
食育年間計画の評価													
私立・自園調理 (n=286)	64 (22.7)	126 (44.7)	33 (11.7)	39 (13.8)	4 (1.4)	90 (31.9)	146 (51.8)	4 (1.4)	1 (0.4)	0 (-)	2 (0.7)	17 (6.0)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	9 (17.6)	5 (9.8)	1 (2.0)	0 (-)	0 (-)	21 (41.2)	38 (74.5)	1 (2.0)	7 (13.7)	0 (-)	0 (-)	2 (3.9)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	3 (2.0)	9 (5.9)	7 (4.6)	40 (26.3)	0 (-)	68 (44.7)	122 (80.3)	2 (1.3)	0 (-)	23 (15.1)	2 (1.3)	9 (5.9)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	2 (7.1)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	16 (57.1)	17 (60.7)	0 (-)	1 (3.6)	5 (17.9)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)
食育年間計画の見直し													
私立・自園調理 (n=286)	65 (23.0)	130 (46.1)	33 (11.7)	38 (13.5)	2 (0.7)	69 (24.5)	138 (48.9)	2 (0.7)	0 (-)	0 (-)	2 (0.7)	12 (4.3)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	9 (17.6)	5 (9.8)	1 (2.0)	0 (-)	0 (-)	19 (37.3)	40 (78.4)	1 (2.0)	8 (15.7)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	4 (2.6)	10 (6.6)	8 (5.3)	23 (15.1)	0 (-)	74 (48.7)	119 (78.3)	2 (1.3)	0 (-)	23 (15.1)	2 (1.3)	7 (4.6)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	16 (57.1)	19 (67.9)	0 (-)	0 (-)	6 (21.4)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)
食育の取り組み内容の見直し													
私立・自園調理 (n=286)	66 (23.4)	131 (46.5)	33 (11.7)	40 (14.2)	2 (0.7)	77 (27.3)	148 (52.5)	3 (1.1)	1 (0.4)	2 (0.7)	3 (1.1)	14 (4.9)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	10 (19.6)	5 (9.8)	1 (2.0)	1 (2.0)	0 (-)	21 (41.2)	40 (78.4)	1 (2.0)	9 (17.6)	0 (-)	0 (-)	1 (1.9)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	4 (2.6)	8 (5.3)	9 (6.0)	31 (20.5)	1 (0.7)	69 (45.7)	121 (80.1)	2 (1.3)	0 (-)	23 (15.2)	1 (0.7)	8 (5.2)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	2 (7.1)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	16 (57.1)	17 (60.7)	0 (-)	0 (-)	6 (21.4)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)

表42 業務の主な担当者(その他の業務)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医療系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
給食・栄養管理等の会議													
私立・自園調理 (n=286)	72 (25.5)	156 (55.3)	48 (17.0)	99 (35.1)	22 (7.8)	154 (54.6)	183 (64.9)	25 (8.9)	3 (1.1)	5 (1.8)	2 (0.7)	10 (3.5)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	14 (26.9)	8 (15.4)	6 (11.5)	5 (9.6)	0 (-)	25 (48.1)	43 (82.7)	5 (9.6)	28 (53.8)	1 (1.9)	1 (1.9)	1 (1.9)	0 (-)
公立・自園調理 (n=155)	17 (11.3)	16 (10.6)	20 (13.2)	112 (74.2)	9 (6.0)	76 (50.3)	94 (62.3)	11 (7.3)	0 (-)	46 (30.5)	3 (2.0)	3 (2.0)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	3 (10.7)	3 (10.7)	1 (3.6)	4 (14.3)	3 (10.7)	15 (53.6)	15 (53.6)	2 (7.1)	10 (35.7)	15 (53.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
医療的ケア児への対応													
私立・自園調理 (n=286)	19 (7.1)	18 (6.7)	7 (2.6)	16 (5.9)	4 (1.5)	27 (10.0)	64 (23.8)	47 (17.5)	0 (-)	1 (0.4)	1 (0.4)	180 (66.9)	17 (6.3)
私立・委託 (n=52)	5 (9.8)	1 (2.0)	2 (3.9)	2 (3.9)	0 (-)	7 (13.7)	12 (23.5)	11 (21.6)	2 (3.9)	0 (-)	2 (3.9)	36 (70.6)	1 (2.0)
公立・自園調理 (n=155)	1 (0.7)	1 (0.7)	3 (2.0)	8 (5.3)	3 (2.0)	27 (17.8)	37 (24.3)	36 (23.7)	0 (-)	4 (2.6)	1 (0.7)	94 (61.8)	3 (2.0)
公立・委託 (n=28)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	4 (14.3)	4 (14.3)	7 (25.0)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	20 (71.4)	0 (-)

表43「こどもの状態に応じた食事の提供・対応」に関する課題

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
こどもの情報を把握するのが難しい	45 (15.7)	2 (3.8)	14 (9.0)	2 (7.1)
情報を多職種間で共有・連携するのが難しい	52 (18.2)	4 (7.7)	33 (21.3)	5 (17.9)
こどもに応じた食事介助の方法がわからない	12 (4.2)	1 (1.9)	1 (0.6)	4 (14.3)
個別対応を行うことで、こどもを特別扱いされているように見え、心理的な負担を感じる	9 (3.1)	4 (7.7)	4 (2.6)	1 (3.6)
対応の効果が見えにくい・評価が難しい	54 (18.9)	4 (7.7)	40 (25.8)	1 (3.6)
食事介助を行う職員体制にゆとりがない	55 (19.2)	14 (26.9)	24 (15.5)	2 (7.1)
こどもの状態に応じた献立作成が難しい	60 (21.0)	9 (17.3)	44 (28.4)	3 (10.7)
個別対応の調理が難しい	67 (23.4)	14 (26.9)	27 (17.4)	4 (14.3)
個別対応の調理を行う職員体制にゆとりがない	62 (21.7)	3 (5.8)	40 (25.8)	1 (3.6)
個別対応の方法を制度化するのが難しい	40 (14.0)	4 (7.7)	26 (16.8)	1 (3.6)
特になし	82 (28.7)	21 (40.4)	39 (25.2)	14 (50.0)
その他	12 (4.2)	2 (3.8)	9 (5.8)	3 (10.7)
無回答	14 (4.9)	1 (1.9)	5 (3.2)	0 (-)

表44「食育の取り組み」に関する課題

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
食育の取り組みの内容を考えるのが難しい	49 (17.1)	7 (13.5)	9 (5.8)	6 (21.4)
食育に十分な時間を確保できない	88 (30.8)	11 (21.2)	28 (18.1)	2 (7.1)
安全面への不安がある	48 (16.8)	5 (9.6)	34 (21.9)	0 (-)
衛生面への不安がある	76 (26.6)	14 (26.9)	66 (42.6)	6 (21.4)
金銭的な制約がある	24 (8.4)	7 (13.5)	17 (11.0)	5 (17.9)
食育に取り組む職員体制にゆとりがない	67 (23.4)	11 (21.2)	38 (24.5)	3 (10.7)
多職種の協力を得るのが難しい	25 (8.7)	2 (3.8)	7 (4.5)	3 (10.7)
委託先職員との連携が取りづらい	1 (0.3)	7 (13.5)	0 (-)	0 (-)
実施のためのスペースが不足している	19 (6.6)	7 (13.5)	7 (4.5)	0 (-)
地域とのつながりが持てない	37 (12.9)	9 (17.3)	9 (5.8)	0 (-)
特になし	79 (27.6)	12 (23.1)	33 (21.3)	9 (32.1)
その他	6 (2.1)	2 (3.8)	6 (3.9)	4 (14.3)
無回答	14 (4.9)	2 (3.8)	7 (4.5)	2 (7.1)

表45 給食・栄養管理等について検討する会議の年間実施回数(回)

	私立・自園調理 (n=286)		私立・委託 (n=52)		公立・自園調理 (n=155)		公立・委託 (n=28)	
	実施あり*	中央値 %ile 25-75	実施あり*	中央値 %ile 25-75	実施あり*	中央値 %ile 25-75	実施あり*	中央値 %ile 25-75
会議の年間実施回数	274 (95.8)	12 (12 - 12)	51 (98.1)	12 (12 - 12)	142 (91.6)	12 (12 - 12)	28 (100.0)	12 (12 - 12)

*: 会議の実施回数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 実施ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表46 給食・栄養管理等について検討する会議の内容・実施目的

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
給食および栄養管理に関する課題や問題の検討	179 (62.6)	32 (61.5)	67 (43.2)	10 (35.7)
施設長や他職種との情報共有や連携の調整	192 (67.1)	26 (50.0)	81 (52.3)	14 (50.0)
献立や給食に関する要望や意見の共有	254 (88.8)	49 (94.2)	124 (80.0)	26 (92.9)
こどもの喫食量や残菜の状況の共有	212 (74.1)	40 (76.9)	94 (60.6)	24 (85.7)
食事において配慮が必要なこどもの状況の共有	209 (73.1)	31 (59.6)	85 (54.8)	15 (53.6)
肥満・やせなど、こどもの栄養状態の情報共有	92 (32.2)	14 (26.9)	29 (18.7)	3 (10.7)
食育の取り組み内容や計画の検討	194 (67.8)	30 (57.7)	66 (42.6)	10 (35.7)
保育士等の食事援助に関する悩みの共有	155 (54.2)	19 (36.5)	65 (41.9)	8 (28.6)
保護者などからの苦情や意見への対応	89 (31.1)	11 (21.2)	15 (9.7)	0 (-)
その他	8 (2.8)	2 (3.8)	4 (2.6)	2 (7.1)
無回答	9 (3.1)	1 (1.9)	11 (7.1)	0 (-)

表47 医療的ケア児の人数(人)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	在籍あり*	中央値		在籍あり*	中央値		在籍あり*	中央値		在籍あり*	中央値	
		%ile	25-75		%ile	25-75		%ile	25-75		%ile	25-75
医療的ケア児の人数	20 (7.0)	1 (1 - 2)		2 (3.8)	1 (-)		20 (12.9)	1 (1 - 1)		2 (7.1)	1 (-)	

*: 医療的ケア児の人数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 在籍ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表48 医療的ケア児の受け入れ時の連携先

	私立・自園調理 (n=106)	私立・委託 (n=16)	公立・自園調理 (n=61)	公立・委託 (n=8)
医療的ケア児の主治医	39 (36.8)	6 (37.5)	44 (72.1)	7 (87.5)
近隣の医療機関	13 (12.3)	1 (6.3)	28 (45.9)	2 (25.0)
医療的ケア児への支援に関連する自治体の部門	20 (18.9)	5 (31.3)	39 (63.9)	6 (75.0)
医療的ケア児支援センター	13 (12.3)	0 (-)	18 (29.5)	1 (12.5)
障害福祉サービス事業所	4 (3.8)	2 (12.5)	16 (26.2)	3 (37.5)
相談支援事業所	7 (6.6)	0 (-)	21 (34.4)	1 (12.5)
特になし	3 (2.8)	0 (-)	1 (1.6)	0 (-)
その他	2 (1.9)	2 (12.5)	8 (13.1)	1 (12.5)

「業務の主な担当者(その他の業務)」の「医療的ケア児への対応」において、「実施なし」以外を選択した施設を対象とした。

表49 ICTの導入状況(献立作成)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
導入されており、通常業務で活用している	190 (66.4)	29 (55.8)	50 (32.3)	19 (67.9)
導入されているが活用していない	8 (2.8)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)
導入されていない	70 (24.5)	11 (21.2)	90 (58.1)	8 (28.6)
業務を実施していない	9 (3.1)	7 (13.5)	7 (4.5)	1 (3.6)
無回答	9 (3.1)	5 (9.6)	6 (3.9)	0 (-)

表50 導入されていない理由(献立作成)

	私立・自園調理 (n=70)	私立・委託 (n=11)	公立・自園調理 (n=90)	公立・委託 (n=8)
手書き・手計算で対応しているため	16 (22.9)	2 (18.2)	7 (7.8)	1 (12.5)
一般的な表計算ソフト等を使用しているため	32 (45.7)	6 (54.5)	13 (14.4)	3 (37.5)
自治体や法人、グループ等の本部が対応しているため	16 (22.9)	2 (18.2)	71 (78.9)	4 (50.0)
その他の理由	5 (7.1)	2 (18.2)	1 (1.1)	0 (-)

「ICTの導入状況」において「導入されていない」を選択した施設を対象とした。

表51 ICTの導入状況(栄養計算)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
導入されており、通常業務で活用している	212 (74.1)	31 (59.6)	50 (32.3)	21 (75.0)
導入されているが活用していない	2 (0.7)	0 (-)	1 (0.6)	0 (-)
導入されていない	54 (18.9)	9 (17.3)	91 (58.7)	6 (21.4)
業務を実施していない	10 (3.5)	7 (13.5)	7 (4.5)	1 (3.6)
無回答	8 (2.8)	5 (9.6)	6 (3.9)	0 (-)

表52 導入されていない理由(栄養計算)

	私立・自園調理 (n=54)	私立・委託 (n=9)	公立・自園調理 (n=91)	公立・委託 (n=6)
手書き・手計算で対応しているため	8 (14.8)	2 (22.2)	9 (9.9)	0 (-)
一般的な表計算ソフト等を使用しているため	28 (51.9)	3 (33.3)	14 (15.4)	4 (66.7)
自治体や法人、グループ等の本部が対応しているため	17 (31.5)	2 (22.2)	71 (78.0)	2 (33.3)
その他の理由	1 (1.9)	2 (22.2)	0 (-)	0 (-)

「ICTの導入状況」において「導入されていない」を選択した施設を対象とした。

表53 ICTの導入状況(発注管理)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
導入されており、通常業務で活用している	87 (30.4)	27 (51.9)	23 (14.8)	17 (60.7)
導入されているが活用していない	80 (28.0)	4 (7.7)	9 (5.8)	3 (10.7)
導入されていない	103 (36.0)	8 (15.4)	114 (73.5)	7 (25.0)
業務を実施していない	5 (1.7)	9 (17.3)	4 (2.6)	1 (3.6)
無回答	11 (3.8)	4 (7.7)	5 (3.2)	0 (-)

表54 導入されていない理由(発注管理)

	私立・自園調理 (n=103)	私立・委託 (n=8)	公立・自園調理 (n=114)	公立・委託 (n=7)
手書き・手計算で対応しているため	71 (68.9)	4 (50.0)	77 (67.5)	6 (85.7)
一般的な表計算ソフト等を使用しているため	29 (28.2)	2 (25.0)	29 (25.4)	1 (14.3)
自治体や法人、グループ等の本部が対応しているため	2 (1.9)	1 (12.5)	31 (27.2)	0 (-)
その他の理由	4 (3.9)	1 (12.5)	0 (-)	0 (-)

「ICTの導入状況」において「導入されていない」を選択した施設を対象とした。

表55 ICTの導入状況(在庫管理)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
導入されており、通常業務で活用している	28 (9.8)	17 (32.7)	6 (3.9)	2 (7.1)
導入されているが活用していない	83 (29.0)	4 (7.7)	10 (6.5)	3 (10.7)
導入されていない	154 (53.8)	17 (32.7)	128 (82.6)	20 (71.4)
業務を実施していない	8 (2.8)	9 (17.3)	5 (3.2)	2 (7.1)
無回答	13 (4.5)	5 (9.6)	6 (3.9)	1 (3.6)

表56 導入されていない理由(在庫管理)

	私立・自園調理 (n=154)	私立・委託 (n=17)	公立・自園調理 (n=128)	公立・委託 (n=20)
手書き・手計算で対応しているため	119 (77.3)	10 (58.8)	102 (79.7)	19 (95.0)
一般的な表計算ソフト等を使用しているため	25 (16.2)	3 (17.6)	14 (10.9)	0 (-)
自治体や法人、グループ等の本部が対応しているため	1 (0.6)	1 (5.9)	13 (10.2)	0 (-)
その他の理由	9 (5.8)	1 (5.9)	3 (2.3)	1 (5.0)

「ICTの導入状況」において「導入されていない」を選択した施設を対象とした。

表57 ICTの導入状況(こどもの記録)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
導入されており、通常業務で活用している	140 (49.0)	21 (40.4)	41 (26.5)	14 (50.0)
導入されているが活用していない	38 (13.3)	3 (5.8)	6 (3.9)	1 (3.6)
導入されていない	85 (29.7)	13 (25.0)	66 (42.6)	9 (32.1)
業務を実施していない	13 (4.5)	10 (19.2)	35 (22.6)	2 (7.1)
無回答	10 (3.5)	5 (9.6)	7 (4.5)	2 (7.1)

表58 導入されていない理由(こどもの記録)

	私立・自園調理 (n=85)	私立・委託 (n=13)	公立・自園調理 (n=66)	公立・委託 (n=9)
手書き・手計算で対応しているため	51 (60.0)	5 (38.5)	44 (66.7)	7 (77.8)
一般的な表計算ソフト等を使用しているため	22 (25.9)	3 (23.1)	7 (10.6)	0 (-)
自治体や法人、グループ等の本部が対応しているため	3 (3.5)	2 (15.4)	10 (15.2)	0 (-)
その他の理由	7 (8.2)	1 (7.7)	4 (6.1)	1 (11.1)

「ICTの導入状況」において「導入されていない」を選択した施設を対象とした。

表59 ICTの導入状況(食数管理)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
導入されており、通常業務で活用している	156 (54.5)	23 (44.2)	32 (20.6)	14 (50.0)
導入されているが活用していない	21 (7.3)	3 (5.8)	8 (5.2)	3 (10.7)
導入されていない	93 (32.5)	17 (32.7)	105 (67.7)	10 (35.7)
業務を実施していない	6 (2.1)	5 (9.6)	5 (3.2)	1 (3.6)
無回答	10 (3.5)	4 (7.7)	5 (3.2)	0 (-)

表60 導入されていない理由(食数管理)

	私立・自園調理 (n=93)	私立・委託 (n=17)	公立・自園調理 (n=105)	公立・委託 (n=10)
手書き・手計算で対応しているため	65 (69.9)	9 (52.9)	64 (61.0)	8 (80.0)
一般的な表計算ソフト等を使用しているため	25 (26.9)	7 (41.2)	29 (27.6)	1 (10.0)
自治体や法人、グループ等の本部が対応しているため	1 (1.1)	2 (11.8)	33 (31.4)	0 (-)
その他の理由	2 (2.2)	1 (5.9)	1 (1.0)	0 (-)

「ICTの導入状況」において「導入されていない」を選択した施設を対象とした。

表61 ICTの導入状況(アレルギー対応)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
導入されており、通常業務で活用している	60 (21.0)	17 (32.7)	14 (9.0)	6 (21.4)
導入されているが活用していない	60 (21.0)	1 (1.9)	12 (7.7)	3 (10.7)
導入されていない	145 (50.7)	24 (46.2)	119 (76.8)	17 (60.7)
業務を実施していない	10 (3.5)	5 (9.6)	5 (3.2)	1 (3.6)
無回答	11 (3.8)	5 (9.6)	5 (3.2)	1 (3.6)

表62 導入されていない理由(アレルギー対応)

	私立・自園調理 (n=145)	私立・委託 (n=24)	公立・自園調理 (n=119)	公立・委託 (n=17)
手書き・手計算で対応しているため	99 (68.3)	15 (62.5)	94 (79.0)	16 (94.1)
一般的な表計算ソフト等を使用しているため	29 (20.0)	6 (25.0)	9 (7.6)	0 (-)
自治体や法人、グループ等の本部が対応しているため	3 (2.1)	2 (8.3)	38 (31.9)	1 (5.9)
その他の理由	9 (6.2)	2 (8.3)	2 (1.7)	0 (-)

「ICTの導入状況」において「導入されていない」を選択した施設を対象とした。

表63 ICTの導入状況(離乳食対応)

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
導入されており、通常業務で活用している	69 (24.1)	15 (28.8)	10 (6.5)	4 (14.3)
導入されているが活用していない	54 (18.9)	2 (3.8)	12 (7.7)	2 (7.1)
導入されていない	138 (48.3)	21 (40.4)	115 (74.2)	19 (67.9)
業務を実施していない	14 (4.9)	9 (17.3)	12 (7.7)	2 (7.1)
無回答	11 (3.8)	5 (9.6)	6 (3.9)	1 (3.6)

表64 導入されていない理由(離乳食対応)

	私立・自園調理 (n=138)	私立・委託 (n=21)	公立・自園調理 (n=115)	公立・委託 (n=19)
手書き・手計算で対応しているため	93 (67.4)	13 (61.9)	89 (77.4)	6 (31.6)
一般的な表計算ソフト等を使用しているため	30 (21.7)	5 (23.8)	8 (7.0)	2 (10.5)
自治体や法人、グループ等の本部が対応しているため	4 (2.9)	2 (9.5)	36 (31.3)	1 (5.3)
その他の理由	4 (2.9)	1 (4.8)	5 (4.3)	8 (42.1)

「ICTの導入状況」において「導入されていない」を選択した施設を対象とした。

表65 ICTが導入されている業務内容

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
児童票の作成	109 (38.1)	22 (42.3)	47 (30.3)	7 (25.0)
成長経過記録	137 (47.9)	29 (55.8)	57 (36.8)	14 (50.0)
登園・降園管理	222 (77.6)	41 (78.8)	74 (47.7)	19 (67.9)
保育計画・指導計画の作成	155 (54.2)	27 (51.9)	57 (36.8)	17 (60.7)
保育日誌の作成	140 (49.0)	22 (42.3)	52 (33.5)	7 (25.0)
連絡帳のデジタル化	123 (43.0)	25 (48.1)	51 (32.9)	14 (50.0)
保護者への日常のお知らせや緊急時連絡のデジタル化	224 (78.3)	42 (80.8)	102 (65.8)	18 (64.3)
タブレット型端末等によるこどもの写真撮影と共有	141 (49.3)	21 (40.4)	42 (27.1)	11 (39.3)
導入されていない	21 (7.3)	3 (5.8)	38 (24.5)	8 (28.6)
無回答	12 (4.2)	2 (3.8)	7 (4.5)	1 (3.6)

表66 ICTを活用している業務内容

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
児童票の作成	31 (10.8)	8 (15.4)	6 (3.9)	0 (-)
成長経過記録	77 (26.9)	10 (19.2)	15 (9.7)	2 (7.1)
登園・降園管理	58 (20.3)	14 (26.9)	10 (6.5)	2 (7.1)
保育計画・指導計画の作成	50 (17.5)	18 (34.6)	22 (14.2)	4 (14.3)
保育日誌の作成	37 (12.9)	12 (23.1)	9 (5.8)	3 (10.7)
連絡帳のデジタル化	60 (21.0)	14 (26.9)	13 (8.4)	3 (10.7)
保護者への日常のお知らせや緊急時連絡のデジタル化	121 (42.3)	28 (53.8)	46 (29.7)	6 (21.4)
タブレット型端末等によるこどもの写真撮影と共有	90 (31.5)	14 (26.9)	23 (14.8)	7 (25.0)
導入されていない	66 (23.1)	14 (26.9)	91 (58.7)	12 (42.9)
無回答	25 (8.7)	0 (-)	8 (5.2)	3 (10.7)

表67 日本人の食事摂取基準の使い方

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
施設における栄養素等基準値の作成(給食など向け)	210 (73.4)	31 (59.6)	84 (54.2)	12 (42.9)
献立の作成や評価、給食管理(各種指標値そのものを使う)	162 (56.6)	23 (44.2)	88 (56.8)	23 (82.1)
個人に対する栄養管理・指導・助言	42 (14.7)	2 (3.8)	31 (20.0)	6 (21.4)
業務上必要な提出書類などの作成	144 (50.3)	19 (36.5)	42 (27.1)	12 (42.9)
施設内での講習、教材を作るときの根拠(食育を含む)	43 (15.0)	3 (5.8)	31 (20.0)	5 (17.9)
使用していない	47 (16.4)	14 (26.9)	40 (25.8)	4 (14.3)
無回答	7 (2.4)	2 (3.8)	9 (5.8)	0 (-)

表68 使用している食事摂取基準の版

	私立・自園調理 (n=227)	私立・委託 (n=33)	公立・自園調理 (n=99)	公立・委託 (n=23)
2010年版以前	1 (0.4)	0 (-)	1 (1.0)	0 (-)
2015年版	2 (0.9)	0 (-)	1 (1.0)	1 (4.3)
2020年版	49 (21.6)	6 (18.2)	40 (40.4)	8 (34.8)
2025年版	143 (63.0)	21 (63.6)	47 (47.5)	13 (56.5)
わからない	32 (14.1)	6 (18.2)	10 (10.1)	1 (4.3)

「日本人の食事摂取基準の使い方」において「使用していない」以外を選択した施設を対象とした。

表69 食事摂取基準の活用時に困る点

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
どのようなものかわからない	9 (3.1)	5 (9.6)	19 (12.3)	0 (-)
具体的な活用方法がわからない	30 (10.5)	3 (5.8)	8 (5.2)	2 (7.1)
内容が難解で理解しづらい	37 (12.9)	5 (9.6)	39 (25.2)	1 (3.6)
小児の記述が充実していない	46 (16.1)	3 (5.8)	29 (18.7)	2 (7.1)
業務が多忙で基準を活用する余裕がない	30 (10.5)	1 (1.9)	17 (11.0)	1 (3.6)
基準を反映した給食管理ソフトや業務マニュアルが整備されていない	18 (6.3)	4 (7.7)	6 (3.9)	1 (3.6)
自治体からの指導や研修を受ける機会がない	39 (13.6)	1 (1.9)	11 (7.1)	8 (28.6)
使用する機会や必要性がない	9 (3.1)	6 (11.5)	12 (7.7)	1 (3.6)
特になし	129 (45.1)	24 (46.2)	37 (23.9)	13 (46.4)
その他	4 (1.4)	2 (3.8)	2 (1.3)	0 (-)
無回答	14 (4.9)	3 (5.8)	9 (5.8)	1 (3.6)

表70 給与栄養目標量の算出方法

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
こどもの身体状況や栄養状態などの把握した情報をもとに、自治体の示す算出方法に従い決定している	180 (62.9)	24 (46.2)	30 (19.4)	13 (46.4)
自治体や法人、グループ等の本部が示す基準	57 (19.9)	13 (25.0)	77 (49.7)	11 (39.3)
施設独自の考え方で決定している	33 (11.5)	7 (13.5)	21 (13.5)	2 (7.1)
算出していない	0 (-)	1 (1.9)	7 (4.5)	0 (-)
わからない	11 (3.8)	5 (9.6)	13 (8.4)	2 (7.1)
無回答	5 (1.7)	2 (3.8)	7 (4.5)	0 (-)

表71 給与エネルギー目標量の算出方法

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
日本人の食事摂取基準に掲載される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	162 (56.6)	27 (51.9)	67 (43.2)	23 (82.1)
こども一人一人の推定エネルギー必要量を推定して、設定	74 (25.9)	10 (19.2)	17 (11.0)	0 (-)
こどもの発育状況と給食の摂取量を検討して設定	49 (17.1)	9 (17.3)	23 (14.8)	4 (14.3)
その他	15 (5.2)	7 (13.5)	36 (23.2)	1 (3.6)
無回答	17 (5.9)	4 (7.7)	24 (15.5)	1 (3.6)

表72 使用している食事摂取基準の版(給与エネルギー目標量算出時)

	私立・自園調理 (n=166)	私立・委託 (n=27)	公立・自園調理 (n=66)	公立・委託 (n=23)
2010年版以前	1 (0.6)	0 (-)	1 (1.5)	1 (4.3)
2015年版	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
2020年版	34 (20.5)	3 (11.1)	39 (59.1)	8 (34.8)
2025年版	99 (59.6)	17 (63.0)	16 (24.2)	12 (52.2)
わからない	30 (18.1)	6 (22.2)	9 (13.6)	2 (8.7)

「給与エネルギー目標量の算出方法」において「日本人の食事摂取基準に掲載される…」を選択した施設を対象とした。

表73 給与栄養目標量の算出頻度

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
年に2回以上	110 (38.5)	12 (23.1)	46 (29.7)	6 (21.4)
年に1回	133 (46.5)	32 (61.5)	56 (36.1)	12 (42.9)
2～3年に1回	15 (5.2)	3 (5.8)	4 (2.6)	0 (-)
それ未満	22 (7.7)	3 (5.8)	33 (21.3)	8 (28.6)
無回答	6 (2.1)	2 (3.8)	16 (10.3)	2 (7.1)

表74 給与エネルギー目標量の算出頻度

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
年に2回以上	110 (38.5)	12 (23.1)	42 (27.1)	6 (21.4)
年に1回	130 (45.5)	32 (61.5)	62 (40.0)	12 (42.9)
2～3年に1回	13 (4.5)	3 (5.8)	3 (1.9)	0 (-)
それ未満	24 (8.4)	3 (5.8)	32 (20.6)	8 (28.6)
無回答	9 (3.1)	2 (3.8)	16 (10.3)	2 (7.1)

表75 日本食品標準成分表の使い方

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
施設における栄養素等基準値の作成	145 (50.7)	26 (50.0)	57 (36.8)	9 (32.1)
献立の作成や評価、給食管理(各種指標値そのものを使う)	146 (51.0)	25 (48.1)	66 (42.6)	19 (67.9)
個人に対する栄養管理・指導・助言	27 (9.4)	5 (9.6)	29 (18.7)	1 (3.6)
業務上必要な提出書類などの作成	113 (39.5)	26 (50.0)	60 (38.7)	8 (28.6)
施設内での講習、教材を作るときの根拠(食育を含む)	34 (11.9)	6 (11.5)	24 (15.5)	6 (21.4)
使用していない	59 (20.6)	10 (19.2)	28 (18.1)	5 (17.9)
無回答	12 (4.2)	5 (9.6)	19 (12.3)	2 (7.1)

表76 使用している日本食品標準成分表の版

	私立・自園調理 (n=212)	私立・委託 (n=37)	公立・自園調理 (n=105)	公立・委託 (n=21)
六訂以前	6 (2.8)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
七訂	20 (9.4)	3 (8.1)	4 (3.8)	1 (4.8)
八訂	137 (64.6)	24 (64.9)	86 (81.9)	18 (85.7)
わからない	48 (22.6)	10 (27.0)	15 (14.3)	2 (9.5)

「日本食品標準成分表の使い方」において「使用していない」以外を選択した施設を対象とした。

表77 管理栄養士・栄養士・調理員がこどもと直接関わる機会

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
出勤時	172 (60.1)	15 (28.8)	60 (38.7)	7 (25.0)
調理中(オープンキッチン等)	91 (31.8)	12 (23.1)	31 (20.0)	2 (7.1)
給食の盛り付け時	70 (24.5)	9 (17.3)	10 (6.5)	5 (17.9)
ミールラウンドの実施時	98 (34.3)	13 (25.0)	43 (27.7)	6 (21.4)
一緒に給食を食べる時	85 (29.7)	5 (9.6)	23 (14.8)	5 (17.9)
食育の取り組み時	239 (83.6)	28 (53.8)	116 (74.8)	15 (53.6)
事務作業中	57 (19.9)	8 (15.4)	24 (15.5)	1 (3.6)
退勤時	141 (49.3)	9 (17.3)	45 (29.0)	7 (25.0)
施設のイベントの参加時	209 (73.1)	19 (36.5)	76 (49.0)	8 (28.6)
特にない	1 (0.3)	5 (9.6)	5 (3.2)	4 (14.3)
その他	21 (7.3)	6 (11.5)	20 (12.9)	3 (10.7)
無回答	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)

表78 管理栄養士・栄養士・調理員がこどもと直接関わる頻度

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
週に4～5日以上	189 (66.1)	18 (34.6)	73 (47.1)	11 (39.3)
週に2～3回程度	45 (15.7)	11 (21.2)	35 (22.6)	1 (3.6)
週に1回程度	23 (8.0)	5 (9.6)	15 (9.7)	2 (7.1)
1か月に1回程度	11 (3.8)	8 (15.4)	7 (4.5)	2 (7.1)
2～3か月に1回程度	5 (1.7)	2 (3.8)	6 (3.9)	1 (3.6)
半年に1回程度	7 (2.4)	2 (3.8)	7 (4.5)	5 (17.9)
1年に1回程度	0 (-)	1 (1.9)	7 (4.5)	1 (3.6)
1年に1回未満	1 (0.3)	2 (3.8)	2 (1.3)	4 (14.3)
無回答	5 (1.7)	3 (5.8)	3 (1.9)	1 (3.6)

表79 管理栄養士・栄養士・調理員と保育士等との連携状況

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
保育計画等を検討する会議に出席することで、連携が取れている	80 (28.0)	12 (23.1)	34 (21.9)	2 (7.1)
職員会議に出席することで、連携が取れている	238 (83.2)	22 (42.3)	102 (65.8)	9 (32.1)
会議以外の日常の会話により、お互いの専門性を尊重した連携が取れている	234 (81.8)	39 (75.0)	106 (68.4)	12 (42.9)
書類により、お互いの専門性を尊重した連携が取れている	95 (33.2)	15 (28.8)	49 (31.6)	11 (39.3)
同じ施設内にいないため、連携が取りにくい	3 (1.0)	2 (3.8)	2 (1.3)	3 (10.7)
同じ施設内にいるが、連携が取れていない	2 (0.7)	0 (-)	15 (9.7)	0 (-)
該当する選択肢はない	2 (0.7)	4 (7.7)	1 (0.6)	6 (21.4)
無回答	2 (0.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)

表80 管理栄養士・栄養士・調理員の保育や保育計画への参画状況

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
管理栄養士・栄養士・調理員としての業務のみを行っている	155 (54.2)	30 (57.7)	89 (57.4)	14 (50.0)
週に数日、保育に入っている	22 (7.7)	2 (3.8)	2 (1.3)	0 (-)
施設全体の業務の状況等により、管理栄養士・栄養士・調理員としての業務以外にも行う場合がある	121 (42.3)	12 (23.1)	36 (23.2)	5 (17.9)
管理栄養士・栄養士・調理員が保育計画の作成に参画している	20 (7.0)	4 (7.7)	10 (6.5)	2 (7.1)
該当する選択肢はない	18 (6.3)	9 (17.3)	22 (14.2)	8 (28.6)
無回答	2 (0.7)	0 (-)	3 (1.9)	1 (3.6)

表81 食育計画の作成方法

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
保育計画・指導計画と同じ様式内に作成している	60 (21.0)	10 (19.2)	34 (21.9)	5 (17.9)
保育計画・指導計画と別の様式で作成しているが、内容は関連させている	172 (60.1)	29 (55.8)	102 (65.8)	21 (75.0)
保育計画・指導計画と別の様式で作成しており、内容は関連させていない	37 (12.9)	6 (11.5)	7 (4.5)	1 (3.6)
自治体や法人、グループ等の本部が作成したものを活用	5 (1.7)	2 (3.8)	7 (4.5)	0 (-)
作成していない	7 (2.4)	5 (9.6)	3 (1.9)	1 (3.6)
無回答	5 (1.7)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)

表82 食育計画の設定項目

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
食育の目標	251 (87.8)	43 (82.7)	131 (84.5)	25 (89.3)
目標をより具体化した「ねらい」	232 (81.1)	37 (71.2)	127 (81.9)	24 (85.7)
ねらいを達成するために援助する「内容」	208 (72.7)	37 (71.2)	109 (70.3)	22 (78.6)
食育の実施に関わる「配慮事項」	189 (66.1)	30 (57.7)	98 (63.2)	20 (71.4)
保育士等による「環境構成」	137 (47.9)	23 (44.2)	83 (53.5)	14 (50.0)
多職種の連携	83 (29.0)	8 (15.4)	51 (32.9)	8 (28.6)
家庭との連携	115 (40.2)	21 (40.4)	88 (56.8)	19 (67.9)
その他	5 (1.7)	2 (3.8)	9 (5.8)	0 (-)
無回答	15 (5.2)	6 (11.5)	5 (3.2)	1 (3.6)

表83 食育のねらい・内容

	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	なし	評価	計画と評価を 両方実施	無回答
食事を楽しむ									
私立・自園調理 (n=286)	254 (90.4)	257 (91.5)	261 (92.9)	255 (90.7)	252 (89.7)	6 (2.1)	61 (21.7)	58 (20.6)	5 (1.7)
私立・委託 (n=52)	42 (84.0)	44 (88.0)	46 (92.0)	45 (90.0)	45 (90.0)	1 (2.0)	18 (36.0)	18 (36.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	134 (88.2)	141 (92.8)	141 (92.8)	140 (92.1)	140 (92.1)	1 (0.7)	41 (27.0)	41 (27.0)	3 (1.9)
公立・委託 (n=28)	23 (85.2)	26 (96.3)	24 (88.9)	25 (92.6)	24 (88.9)	0 (-)	6 (22.2)	6 (22.2)	1 (3.6)
食べものに関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	231 (83.1)	244 (87.8)	239 (86.0)	230 (82.7)	229 (82.4)	4 (1.4)	58 (20.9)	56 (20.1)	8 (2.8)
私立・委託 (n=52)	39 (78.0)	44 (88.0)	44 (88.0)	43 (86.0)	42 (84.0)	0 (-)	17 (34.0)	17 (34.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	106 (69.7)	121 (79.6)	139 (91.4)	135 (88.8)	136 (89.5)	1 (0.7)	39 (25.7)	39 (25.7)	3 (1.9)
公立・委託 (n=28)	22 (81.5)	22 (81.5)	24 (88.9)	23 (85.2)	23 (85.2)	0 (-)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)
一緒に食べる人に関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	184 (65.7)	215 (76.8)	224 (80.0)	219 (78.2)	218 (77.9)	20 (7.1)	57 (20.4)	52 (18.6)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	38 (76.0)	39 (78.0)	41 (82.0)	38 (76.0)	37 (74.0)	1 (2.0)	17 (34.0)	17 (34.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	103 (68.7)	121 (80.7)	134 (89.3)	127 (84.7)	127 (84.7)	7 (4.7)	37 (24.7)	36 (24.0)	5 (3.2)
公立・委託 (n=28)	14 (51.9)	19 (70.4)	25 (92.6)	23 (85.2)	23 (85.2)	0 (-)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)
よく噛んで食べる									
私立・自園調理 (n=286)	228 (81.7)	232 (83.2)	231 (82.8)	222 (79.6)	219 (78.5)	13 (4.7)	53 (19.0)	51 (18.3)	7 (2.4)
私立・委託 (n=52)	33 (67.3)	35 (71.4)	41 (83.7)	39 (79.6)	39 (79.6)	3 (6.1)	15 (30.6)	14 (28.6)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	114 (76.5)	123 (82.6)	126 (84.6)	122 (81.9)	120 (80.5)	11 (7.4)	40 (26.8)	39 (26.2)	6 (3.9)
公立・委託 (n=28)	17 (63.0)	20 (74.1)	21 (77.8)	22 (81.5)	23 (85.2)	1 (3.7)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)

表84 食育のねらい・内容(食と健康)

	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	なし	評価	計画と評価を 両方実施	無回答
慣れない食べ物に挑戦する									
私立・自園調理 (n=286)	141 (50.7)	183 (65.8)	227 (81.7)	225 (80.9)	215 (77.3)	20 (7.2)	54 (19.4)	52 (18.7)	8 (2.8)
私立・委託 (n=52)	15 (30.6)	23 (46.9)	36 (73.5)	38 (77.6)	38 (77.6)	5 (10.2)	15 (30.6)	12 (24.5)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	49 (32.5)	81 (53.6)	126 (83.4)	124 (82.1)	126 (83.4)	12 (7.9)	38 (25.2)	36 (23.8)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	7 (25.9)	11 (40.7)	21 (77.8)	25 (92.6)	23 (85.2)	0 (-)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)
食べ物の動きに関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	21 (7.5)	40 (14.3)	139 (49.6)	209 (74.6)	238 (85.0)	28 (10.0)	57 (20.4)	53 (18.9)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	4 (8.2)	5 (10.2)	24 (49.0)	36 (73.5)	42 (85.7)	4 (8.2)	16 (32.7)	15 (30.6)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	9 (6.0)	12 (7.9)	73 (48.3)	118 (78.1)	142 (94.0)	6 (4.0)	35 (23.2)	35 (23.2)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	2 (7.4)	11 (40.7)	21 (77.8)	23 (85.2)	2 (7.4)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)
食べ物の動きを話題にあげる									
私立・自園調理 (n=286)	18 (6.5)	33 (11.8)	117 (41.9)	181 (64.9)	223 (79.9)	45 (16.1)	54 (19.4)	48 (17.2)	7 (2.4)
私立・委託 (n=52)	4 (8.2)	6 (12.2)	17 (34.7)	32 (65.3)	38 (77.6)	9 (18.4)	13 (26.5)	11 (22.4)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	5 (3.3)	9 (6.0)	46 (30.5)	109 (72.2)	130 (86.1)	17 (11.3)	31 (20.5)	31 (20.5)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	2 (7.4)	6 (22.2)	16 (59.3)	23 (85.2)	3 (11.1)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)
体に必要な食品を食べる									
私立・自園調理 (n=286)	25 (9.0)	38 (13.7)	133 (47.8)	183 (65.8)	232 (83.5)	37 (13.3)	52 (18.7)	47 (16.9)	8 (2.8)
私立・委託 (n=52)	3 (6.1)	5 (10.2)	18 (36.7)	31 (63.3)	40 (81.6)	7 (14.3)	16 (32.7)	13 (26.5)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	5 (3.3)	11 (7.3)	44 (29.3)	88 (58.7)	130 (86.7)	16 (10.7)	31 (20.7)	30 (20.0)	5 (3.2)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	2 (7.4)	7 (25.9)	12 (44.4)	24 (88.9)	3 (11.1)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)
3色食品群等について関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	11 (3.9)	17 (6.1)	106 (38.0)	174 (62.4)	227 (81.4)	45 (16.1)	58 (20.8)	51 (18.3)	7 (2.4)
私立・委託 (n=52)	1 (2.0)	1 (2.0)	14 (28.0)	25 (50.0)	37 (74.0)	13 (26.0)	13 (26.0)	11 (22.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	3 (2.0)	5 (3.3)	41 (27.2)	82 (54.3)	127 (84.1)	20 (13.2)	34 (22.5)	33 (21.9)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	2 (7.4)	7 (25.9)	13 (48.1)	24 (88.9)	3 (11.1)	4 (14.8)	4 (14.8)	1 (3.6)
3色食品群等について話題にあげる									
私立・自園調理 (n=286)	13 (4.7)	20 (7.2)	94 (33.8)	150 (54.0)	207 (74.5)	62 (22.3)	55 (19.8)	46 (16.5)	8 (2.8)
私立・委託 (n=52)	1 (2.0)	2 (4.0)	10 (20.0)	21 (42.0)	36 (72.0)	14 (28.0)	12 (24.0)	10 (20.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	3 (2.0)	5 (3.3)	37 (24.7)	74 (49.3)	124 (82.7)	23 (15.3)	32 (21.3)	31 (20.7)	5 (3.2)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	2 (7.4)	5 (18.5)	10 (37.0)	23 (85.2)	4 (14.8)	4 (14.8)	4 (14.8)	1 (3.6)

表85 食育のねらい・内容(食と人間関係)

	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	なし	評価	計画と評価を 両方実施	無回答
調理をしている人に関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	75 (27.1)	115 (41.5)	189 (68.2)	221 (79.8)	230 (83.0)	26 (9.4)	49 (17.7)	46 (16.6)	9 (3.1)
私立・委託 (n=52)	13 (26.5)	17 (34.7)	28 (57.1)	33 (67.3)	38 (77.6)	9 (18.4)	11 (22.4)	11 (22.4)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	26 (17.0)	52 (34.0)	113 (73.9)	128 (83.7)	134 (87.6)	12 (7.8)	35 (22.9)	33 (21.6)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	3 (11.1)	6 (22.2)	15 (55.6)	19 (70.4)	19 (70.4)	5 (18.5)	4 (14.8)	3 (11.1)	1 (3.6)
調理をしている人に感謝する									
私立・自園調理 (n=286)	67 (24.0)	107 (38.4)	186 (66.7)	217 (77.8)	242 (86.7)	24 (8.6)	51 (18.3)	47 (16.8)	7 (2.4)
私立・委託 (n=52)	12 (24.0)	15 (30.0)	35 (70.0)	43 (86.0)	46 (92.0)	3 (6.0)	12 (24.0)	12 (24.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	23 (15.0)	37 (24.2)	104 (68.0)	125 (81.7)	140 (91.5)	8 (5.2)	34 (22.2)	33 (21.6)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	3 (11.1)	14 (51.9)	21 (77.8)	24 (88.9)	1 (3.7)	5 (18.5)	4 (14.8)	1 (3.6)
友達と一緒に食べる経験が増える									
私立・自園調理 (n=286)	180 (64.3)	219 (78.2)	249 (88.9)	243 (86.8)	244 (87.1)	5 (1.8)	54 (19.3)	51 (18.2)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	29 (58.0)	37 (74.0)	45 (90.0)	46 (92.0)	46 (92.0)	0 (-)	15 (30.0)	15 (30.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	101 (66.4)	130 (85.5)	145 (95.4)	139 (91.4)	136 (89.5)	2 (1.3)	34 (22.4)	34 (22.4)	3 (1.9)
公立・委託 (n=28)	8 (29.6)	20 (74.1)	24 (88.9)	25 (92.6)	24 (88.9)	0 (-)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)
友達と一緒に食べたことを話題にあげる									
私立・自園調理 (n=286)	48 (17.5)	90 (32.8)	163 (59.5)	182 (66.4)	190 (69.3)	68 (24.8)	45 (16.4)	41 (15.0)	12 (4.2)
私立・委託 (n=52)	11 (23.4)	17 (36.2)	33 (70.2)	36 (76.6)	38 (80.9)	7 (14.9)	11 (23.4)	10 (21.3)	5 (9.6)
公立・自園調理 (n=155)	21 (14.0)	35 (23.3)	95 (63.3)	108 (72.0)	116 (77.3)	29 (19.3)	26 (17.3)	25 (16.7)	5 (3.2)
公立・委託 (n=28)	2 (7.7)	5 (19.2)	12 (46.2)	15 (57.7)	18 (69.2)	8 (30.8)	4 (15.4)	3 (11.5)	2 (7.1)

表86 食育のねらい・内容(食と文化)

	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	なし	評価	計画と評価を 両方実施	無回答
旬の食材について関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	82 (29.4)	113 (40.5)	218 (78.1)	237 (84.9)	253 (90.7)	14 (5.0)	61 (21.9)	57 (20.4)	7 (2.4)
私立・委託 (n=52)	13 (26.0)	24 (48.0)	35 (70.0)	43 (86.0)	46 (92.0)	1 (2.0)	15 (30.0)	15 (30.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	23 (15.2)	38 (25.2)	110 (72.8)	131 (86.8)	139 (92.1)	5 (3.3)	38 (25.2)	38 (25.2)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	5 (18.5)	18 (66.7)	23 (85.2)	25 (92.6)	1 (3.7)	7 (25.9)	6 (22.2)	1 (3.6)
旬の食材について話題にあげる									
私立・自園調理 (n=286)	58 (20.9)	89 (32.1)	174 (62.8)	206 (74.4)	227 (81.9)	41 (14.8)	55 (19.9)	46 (16.6)	9 (3.1)
私立・委託 (n=52)	8 (16.0)	16 (32.0)	32 (64.0)	41 (82.0)	44 (88.0)	4 (8.0)	12 (24.0)	12 (24.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	20 (13.2)	33 (21.7)	76 (50.0)	123 (80.9)	132 (86.8)	14 (9.2)	32 (21.1)	32 (21.1)	3 (1.9)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	3 (11.1)	16 (59.3)	18 (66.7)	22 (81.5)	5 (18.5)	6 (22.2)	5 (18.5)	1 (3.6)
伝統的な日本の食事に関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	36 (12.9)	56 (20.1)	156 (56.1)	198 (71.2)	235 (84.5)	33 (11.9)	54 (19.4)	48 (17.3)	8 (2.8)
私立・委託 (n=52)	14 (28.6)	19 (38.8)	29 (59.2)	36 (73.5)	41 (83.7)	6 (12.2)	14 (28.6)	13 (26.5)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	11 (7.2)	22 (14.5)	72 (47.4)	116 (76.3)	132 (86.8)	17 (11.2)	33 (21.7)	33 (21.7)	3 (1.9)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	2 (7.4)	11 (40.7)	16 (59.3)	22 (81.5)	4 (14.8)	6 (22.2)	5 (18.5)	1 (3.6)
伝統的な日本の食事を話題にあげる									
私立・自園調理 (n=286)	32 (11.7)	44 (16.1)	133 (48.5)	175 (63.9)	206 (75.2)	59 (21.5)	56 (20.4)	46 (16.8)	12 (4.2)
私立・委託 (n=52)	12 (24.5)	18 (36.7)	26 (53.1)	32 (65.3)	39 (79.6)	8 (16.3)	12 (24.5)	11 (22.4)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	11 (7.2)	21 (13.8)	62 (40.8)	92 (60.5)	124 (81.6)	24 (15.8)	29 (19.1)	29 (19.1)	3 (1.9)
公立・委託 (n=28)	2 (7.4)	2 (7.4)	9 (33.3)	12 (44.4)	20 (74.1)	7 (25.9)	5 (18.5)	4 (14.8)	1 (3.6)
食事にあった食具を使う									
私立・自園調理 (n=286)	212 (75.7)	235 (83.9)	242 (86.4)	218 (77.9)	215 (76.8)	7 (2.5)	59 (21.1)	55 (19.6)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	31 (63.3)	41 (83.7)	44 (89.8)	35 (71.4)	35 (71.4)	1 (2.0)	15 (30.6)	15 (30.6)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	91 (60.3)	108 (71.5)	130 (86.1)	117 (77.5)	117 (77.5)	3 (2.0)	38 (25.2)	38 (25.2)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	17 (63.0)	23 (85.2)	25 (92.6)	25 (92.6)	24 (88.9)	0 (-)	4 (14.8)	4 (14.8)	1 (3.6)
食前にあった食具を身に着ける									
私立・自園調理 (n=286)	154 (55.4)	211 (75.9)	244 (87.8)	233 (83.8)	228 (82.0)	12 (4.3)	65 (23.4)	60 (21.6)	8 (2.8)
私立・委託 (n=52)	20 (40.8)	34 (69.4)	44 (89.8)	40 (81.6)	37 (75.5)	1 (2.0)	13 (26.5)	13 (26.5)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	55 (36.4)	88 (58.3)	134 (88.7)	130 (86.1)	129 (85.4)	4 (2.6)	37 (24.5)	37 (24.5)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	15 (55.6)	20 (74.1)	22 (81.5)	26 (96.3)	25 (92.6)	0 (-)	6 (22.2)	6 (22.2)	1 (3.6)
食前食後の挨拶をする									
私立・自園調理 (n=286)	236 (84.6)	243 (87.1)	249 (89.2)	245 (87.8)	243 (87.1)	10 (3.6)	54 (19.4)	52 (18.6)	7 (2.4)
私立・委託 (n=52)	40 (80.0)	42 (84.0)	46 (92.0)	47 (94.0)	45 (90.0)	0 (-)	14 (28.0)	14 (28.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	118 (79.2)	132 (88.6)	132 (88.6)	129 (86.6)	130 (87.2)	6 (4.0)	34 (22.8)	34 (22.8)	6 (3.9)
公立・委託 (n=28)	21 (77.8)	23 (85.2)	21 (77.8)	23 (85.2)	23 (85.2)	2 (7.4)	4 (14.8)	3 (11.1)	1 (3.6)

表87 食育のねらい・内容(いのちの育ちと食)

	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	なし	評価	計画と評価を 両方実施	無回答
植物を育てることに関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	57 (20.3)	115 (40.9)	217 (77.2)	252 (89.7)	261 (92.9)	6 (2.1)	61 (21.7)	59 (21.0)	5 (1.7)
私立・委託 (n=52)	11 (22.0)	27 (54.0)	36 (72.0)	43 (86.0)	45 (90.0)	2 (4.0)	12 (24.0)	12 (24.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	25 (16.3)	73 (47.7)	129 (84.3)	143 (93.5)	146 (95.4)	2 (1.3)	40 (26.1)	40 (26.1)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	2 (7.7)	3 (11.5)	20 (76.9)	24 (92.3)	26 (100.0)	0 (-)	5 (19.2)	5 (19.2)	2 (7.1)
植物を育てることを話題にあげる									
私立・自園調理 (n=286)	38 (13.6)	89 (31.8)	192 (68.6)	228 (81.4)	238 (85.0)	31 (11.1)	60 (21.4)	54 (19.3)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	8 (16.0)	25 (50.0)	35 (70.0)	41 (82.0)	43 (86.0)	4 (8.0)	10 (20.0)	10 (20.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	22 (14.4)	47 (30.7)	99 (64.7)	124 (81.0)	131 (85.6)	16 (10.5)	34 (22.2)	33 (21.6)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	2 (7.7)	3 (11.5)	18 (69.2)	21 (80.8)	25 (96.2)	1 (3.8)	5 (19.2)	5 (19.2)	2 (7.1)

表88 食育のねらい・内容(料理と食)

	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	なし	評価	計画と評価を 両方実施	無回答
調理を経験する									
私立・自園調理 (n=286)	27 (9.6)	60 (21.4)	159 (56.6)	204 (72.6)	255 (90.7)	18 (6.4)	64 (22.8)	62 (22.1)	5 (1.7)
私立・委託 (n=52)	4 (8.0)	9 (18.0)	24 (48.0)	30 (60.0)	39 (78.0)	9 (18.0)	11 (22.0)	11 (22.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	4 (2.6)	9 (5.9)	58 (38.2)	73 (48.0)	97 (63.8)	50 (32.9)	32 (21.1)	28 (18.4)	3 (1.9)
公立・委託 (n=28)	1 (3.7)	1 (3.7)	10 (37.0)	15 (55.6)	24 (88.9)	4 (14.8)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.6)
調理を話題にあげる									
私立・自園調理 (n=286)	29 (10.4)	55 (19.7)	148 (53.0)	190 (68.1)	227 (81.4)	42 (15.1)	59 (21.1)	51 (18.3)	7 (2.4)
私立・委託 (n=52)	2 (4.0)	10 (20.0)	22 (44.0)	33 (66.0)	37 (74.0)	8 (16.0)	11 (22.0)	11 (22.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	6 (4.0)	12 (7.9)	74 (49.0)	95 (62.9)	120 (79.5)	27 (17.9)	31 (20.5)	31 (20.5)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	1 (3.7)	1 (3.7)	12 (44.4)	15 (55.6)	22 (81.5)	5 (18.5)	4 (14.8)	4 (14.8)	1 (3.6)
調理を楽しむ									
私立・自園調理 (n=286)	24 (8.6)	52 (18.6)	148 (52.9)	191 (68.2)	245 (87.5)	24 (8.6)	55 (19.6)	54 (19.3)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	2 (4.0)	9 (18.0)	22 (44.0)	29 (58.0)	38 (76.0)	8 (16.0)	12 (24.0)	12 (24.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	3 (2.0)	9 (6.0)	49 (32.7)	69 (46.0)	92 (61.3)	53 (35.3)	28 (18.7)	25 (16.7)	5 (3.2)
公立・委託 (n=28)	1 (3.7)	1 (3.7)	11 (40.7)	13 (48.1)	23 (85.2)	4 (14.8)	4 (14.8)	4 (14.8)	1 (3.6)
食材の色、形、香りに関心をもつ									
私立・自園調理 (n=286)	117 (41.6)	156 (55.5)	214 (76.2)	234 (83.3)	236 (84.0)	21 (7.5)	57 (20.3)	53 (18.9)	5 (1.7)
私立・委託 (n=52)	18 (36.0)	28 (56.0)	34 (68.0)	38 (76.0)	38 (76.0)	4 (8.0)	10 (20.0)	10 (20.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	33 (22.0)	65 (43.3)	110 (73.3)	123 (82.0)	127 (84.7)	14 (9.3)	35 (23.3)	35 (23.3)	5 (3.2)
公立・委託 (n=28)	5 (18.5)	7 (25.9)	15 (55.6)	19 (70.4)	21 (77.8)	3 (11.1)	4 (14.8)	4 (14.8)	1 (3.6)
食材の色、形、香りを話題にあげる									
私立・自園調理 (n=286)	88 (31.4)	121 (43.2)	186 (66.4)	210 (75.0)	220 (78.6)	41 (14.6)	54 (19.3)	49 (17.5)	6 (2.1)
私立・委託 (n=52)	10 (20.0)	22 (44.0)	33 (66.0)	38 (76.0)	39 (78.0)	7 (14.0)	12 (24.0)	12 (24.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	23 (15.2)	61 (40.4)	102 (67.5)	114 (75.5)	122 (80.8)	24 (15.9)	32 (21.2)	32 (21.2)	4 (2.6)
公立・委託 (n=28)	4 (14.8)	6 (22.2)	11 (40.7)	16 (59.3)	19 (70.4)	6 (22.2)	3 (11.1)	3 (11.1)	1 (3.6)

表89 食育計画や取り組みの評価項目

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
身長・体重などの身体状況	72 (25.2)	8 (15.4)	15 (9.7)	2 (7.1)
肥満・やせなどの栄養状態	64 (22.4)	8 (15.4)	14 (9.0)	2 (7.1)
こどもの喫食量	171 (59.8)	22 (42.3)	68 (43.9)	10 (35.7)
残菜量	147 (51.4)	19 (36.5)	63 (40.6)	8 (28.6)
目標の達成状況	102 (35.7)	19 (36.5)	64 (41.3)	6 (21.4)
こどもの様子や反応など、質的な評価項目	230 (80.4)	38 (73.1)	127 (81.9)	18 (64.3)
特になし	6 (2.1)	2 (3.8)	7 (4.5)	8 (28.6)
その他	230 (80.4)	38 (73.1)	127 (81.9)	18 (64.3)
無回答	10 (3.5)	5 (9.6)	5 (3.2)	0 (-)

表90 食育の取り組みの評価視点

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
企画評価:計画内容(目標や方法など)が適切だったか	186 (65.0)	25 (48.1)	95 (61.3)	13 (46.4)
経過評価:計画通りに実施できたか	167 (58.4)	23 (44.2)	85 (54.8)	11 (39.3)
影響評価:実施によって、こどもの行動や意識に短期間で変化が見られたか	121 (42.3)	22 (42.3)	71 (45.8)	7 (25.0)
結果評価:年間を通して目標を達成できたか	162 (56.6)	25 (48.1)	79 (51.0)	9 (32.1)
経済評価:実施費用に対して、効果があったか	21 (7.3)	2 (3.8)	1 (0.6)	2 (7.1)
総合的評価:複数の評価結果を組み合わせた全体としての取り組みの評価	126 (44.1)	21 (40.4)	70 (45.2)	9 (32.1)
特になし	11 (3.8)	3 (5.8)	14 (9.0)	9 (32.1)
その他	1 (0.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	14 (4.9)	6 (11.5)	7 (4.5)	0 (-)

表91 保護者への支援の主な担当者(情報提供)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設栄養員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医療系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
予定献立表の作成													
私立・自園調理	79 (27.8)	157 (55.3)	38 (13.4)	34 (12.0)	2 (0.7)	10 (3.5)	9 (3.2)	0 (-)	2 (0.7)	17 (6.0)	4 (1.4)	3 (1.1)	2 (0.7)
私立・委託	11 (22.0)	9 (18.0)	6 (12.0)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	3 (6.0)	0 (-)	26 (52.0)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	26 (17.0)	16 (10.5)	7 (4.6)	22 (14.4)	1 (0.7)	2 (1.3)	6 (3.9)	0 (-)	0 (-)	93 (60.8)	3 (2.0)	3 (2.0)	2 (1.3)
公立・委託	4 (14.3)	3 (10.7)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.3)	18 (64.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
レンドビの作成													
私立・自園調理	72 (25.3)	136 (47.7)	38 (13.3)	45 (15.8)	6 (2.1)	5 (1.8)	7 (2.5)	0 (-)	0 (-)	9 (3.2)	2 (0.7)	32 (11.2)	1 (0.3)
私立・委託	9 (18.0)	9 (18.0)	5 (10.0)	4 (8.0)	0 (-)	1 (2.0)	3 (6.0)	0 (-)	20 (40.0)	0 (-)	1 (2.0)	8 (16.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	17 (11.0)	12 (7.8)	21 (13.6)	44 (28.6)	3 (1.9)	5 (3.2)	15 (9.7)	0 (-)	0 (-)	45 (29.2)	0 (-)	19 (12.3)	1 (0.6)
公立・委託	4 (14.3)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (7.1)	0 (-)	1 (3.6)	10 (35.7)	0 (-)	9 (32.1)	0 (-)
食育だより等の作成													
私立・自園調理	77 (27.2)	144 (50.9)	39 (13.8)	47 (16.6)	4 (1.4)	13 (4.6)	18 (6.4)	0 (-)	1 (0.4)	10 (3.5)	2 (0.7)	15 (5.3)	3 (1.0)
私立・委託	9 (18.0)	8 (16.0)	5 (10.0)	2 (4.0)	0 (-)	2 (4.0)	9 (18.0)	0 (-)	20 (40.0)	3 (6.0)	1 (2.0)	5 (10.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	16 (10.4)	13 (8.4)	8 (5.2)	24 (15.6)	2 (1.3)	3 (1.9)	22 (14.3)	0 (-)	0 (-)	83 (53.9)	3 (1.9)	8 (5.2)	1 (0.6)
公立・委託	4 (14.3)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	19 (67.9)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)
食事のサンプリング													
私立・自園調理	50 (17.6)	117 (41.2)	52 (18.3)	120 (42.3)	29 (10.2)	4 (1.4)	12 (4.2)	0 (-)	1 (0.4)	0 (-)	0 (-)	47 (16.5)	2 (0.7)
私立・委託	4 (8.0)	3 (6.0)	5 (10.0)	6 (12.0)	3 (6.0)	0 (-)	9 (18.0)	0 (-)	17 (34.0)	0 (-)	0 (-)	12 (24.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	3 (1.9)	10 (6.5)	17 (11.0)	112 (72.3)	25 (16.1)	7 (4.5)	19 (12.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	14 (9.0)	0 (-)
公立・委託	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	3 (10.7)	1 (3.6)	3 (10.7)	3 (10.7)	0 (-)	11 (39.3)	0 (-)	0 (-)	10 (35.7)	0 (-)
こどもの食事の様子の伝達													
私立・自園調理	33 (11.7)	66 (23.4)	22 (7.8)	45 (16.0)	7 (2.5)	32 (11.3)	243 (86.2)	8 (2.8)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (1.1)	4 (1.4)
私立・委託	4 (8.2)	2 (4.1)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	4 (8.2)	47 (95.9)	3 (6.1)	4 (8.2)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)	3 (5.8)
公立・自園調理	1 (0.6)	4 (2.6)	6 (3.9)	28 (18.1)	7 (4.5)	22 (14.2)	149 (96.1)	3 (1.9)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
公立・委託	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	9 (32.1)	25 (89.3)	2 (7.1)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)
栄養・食生活の相談・助言													
私立・自園調理	63 (22.4)	128 (45.6)	31 (11.0)	40 (14.2)	3 (1.1)	45 (16.0)	177 (63.0)	20 (7.1)	0 (-)	1 (0.4)	0 (-)	14 (5.0)	5 (1.7)
私立・委託	8 (16.7)	6 (12.5)	3 (6.2)	0 (-)	0 (-)	5 (10.4)	39 (81.2)	7 (14.6)	9 (18.8)	0 (-)	1 (2.1)	3 (6.2)	4 (7.7)
公立・自園調理	12 (7.7)	11 (7.1)	4 (2.6)	52 (33.5)	2 (1.3)	34 (21.9)	116 (74.8)	13 (8.4)	0 (-)	20 (12.9)	0 (-)	5 (3.2)	0 (-)
公立・委託	2 (7.1)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	10 (35.7)	18 (64.3)	3 (10.7)	1 (3.6)	4 (14.3)	0 (-)	3 (10.7)	0 (-)
アンケートとフィードバック													
私立・自園調理	37 (13.2)	86 (30.7)	23 (8.2)	24 (8.6)	5 (1.8)	36 (12.9)	59 (21.1)	3 (1.1)	1 (0.4)	4 (1.4)	1 (0.4)	111 (39.6)	6 (2.1)
私立・委託	5 (10.2)	5 (10.2)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (8.2)	19 (38.8)	2 (4.1)	4 (8.2)	1 (2.0)	1 (2.0)	23 (46.9)	3 (5.8)
公立・自園調理	10 (6.5)	8 (5.2)	2 (1.3)	11 (7.2)	0 (-)	40 (26.1)	16 (10.5)	3 (2.0)	1 (0.7)	15 (9.8)	0 (-)	72 (47.1)	2 (1.3)
公立・委託	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.3)	2 (7.1)	0 (-)	0 (-)	6 (21.4)	0 (-)	17 (60.7)	0 (-)
保護者との個人面談													
私立・自園調理	50 (17.8)	92 (32.7)	26 (9.3)	23 (8.2)	1 (0.4)	42 (14.9)	175 (62.3)	16 (5.7)	1 (0.4)	2 (0.7)	0 (-)	52 (18.5)	5 (1.7)
私立・委託	7 (14.0)	5 (10.0)	3 (6.0)	1 (2.0)	0 (-)	4 (8.0)	32 (64.0)	5 (10.0)	4 (8.0)	0 (-)	0 (-)	15 (30.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	7 (4.6)	6 (3.9)	3 (2.0)	29 (19.1)	3 (2.0)	41 (27.0)	103 (67.8)	6 (3.9)	0 (-)	20 (13.2)	0 (-)	30 (19.7)	3 (1.9)
公立・委託	3 (10.7)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	5 (17.9)	15 (53.6)	0 (-)	1 (3.6)	4 (14.3)	0 (-)	11 (39.3)	0 (-)

表92 保護者への支援の主な担当者(食に関するイベント)

	管理栄養士 (施設栄養士)	栄養士 (施設栄養士)	管理栄養士・ 栄養士 (施設調理員)	調理師 (施設調理員)	調理員 (施設調理員)	施設長	保育士	医療系	委託先	自治体	その他 施設外	実施なし	無回答
給食・食育													
私立・自園調理 (n=286)	42 (14.8)	86 (30.4)	27 (9.5)	49 (17.3)	13 (4.6)	31 (11.0)	101 (35.7)	4 (1.4)	0 (-)	1 (0.4)	1 (0.4)	131 (46.3)	3 (1.0)
私立・委託 (n=52)	6 (12.2)	3 (6.1)	3 (6.1)	3 (6.1)	1 (2.0)	7 (14.3)	22 (44.9)	3 (6.1)	11 (22.4)	0 (-)	1 (2.0)	22 (44.9)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	5 (3.2)	6 (3.9)	3 (1.9)	33 (21.4)	7 (4.5)	18 (11.7)	25 (16.2)	0 (-)	0 (-)	3 (1.9)	1 (0.6)	107 (69.5)	1 (0.6)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	4 (14.3)	6 (21.4)	0 (-)	0 (-)	9 (32.1)	0 (-)	14 (50.0)	0 (-)
クッキングイベント													
私立・自園調理 (n=286)	17 (6.0)	30 (10.6)	10 (3.5)	15 (5.3)	4 (1.4)	18 (6.4)	45 (15.9)	2 (0.7)	0 (-)	2 (0.7)	1 (0.4)	218 (77.0)	3 (1.0)
私立・委託 (n=52)	2 (4.0)	1 (2.0)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (6.0)	5 (10.0)	0 (-)	2 (4.0)	0 (-)	0 (-)	44 (88.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	1 (0.6)	1 (0.6)	2 (1.3)	5 (3.2)	1 (0.6)	4 (2.6)	10 (6.5)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	143 (92.9)	1 (0.6)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (7.1)	3 (10.7)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	25 (89.3)	0 (-)
食べ物の提供・販売イベント													
私立・自園調理 (n=286)	16 (5.7)	34 (12.0)	15 (5.3)	32 (11.3)	9 (3.2)	19 (6.7)	37 (13.1)	6 (2.1)	0 (-)	1 (0.4)	2 (0.7)	217 (76.7)	3 (1.0)
私立・委託 (n=52)	1 (2.0)	2 (4.1)	1 (2.0)	2 (4.1)	1 (2.0)	5 (10.2)	11 (22.4)	2 (4.1)	4 (8.2)	0 (-)	0 (-)	37 (75.5)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	0 (-)	3 (1.9)	1 (0.6)	3 (1.9)	1 (0.6)	1 (0.6)	3 (1.9)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	148 (96.1)	1 (0.6)
公立・委託 (n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	27 (96.4)	0 (-)
調理を実施するイベント													
私立・自園調理 (n=286)	12 (4.2)	17 (6.0)	10 (3.5)	16 (5.7)	2 (0.7)	10 (3.5)	19 (6.7)	2 (0.7)	0 (-)	1 (0.4)	2 (0.7)	241 (85.2)	3 (1.0)
私立・委託 (n=52)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	4 (8.0)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	43 (86.0)	2 (3.8)
公立・自園調理 (n=155)	0 (-)	2 (1.3)	0 (-)	4 (2.6)	1 (0.7)	3 (2.0)	7 (4.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	144 (94.1)	2 (1.3)
公立・委託 (n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	27 (96.4)	0 (-)
食に関する講習会													
私立・自園調理 (n=286)	17 (6.0)	32 (11.3)	8 (2.8)	9 (3.2)	3 (1.1)	11 (3.9)	16 (5.7)	3 (1.1)	0 (-)	4 (1.4)	4 (1.4)	221 (78.4)	4 (1.4)
私立・委託 (n=52)	3 (6.1)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	5 (10.2)	0 (-)	3 (6.1)	0 (-)	1 (2.0)	39 (79.6)	3 (5.8)
公立・自園調理 (n=155)	4 (2.6)	2 (1.3)	1 (0.6)	4 (2.6)	0 (-)	4 (2.6)	6 (3.9)	0 (-)	0 (-)	2 (1.3)	4 (2.6)	136 (88.3)	1 (0.6)
公立・委託 (n=28)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (7.1)	1 (3.6)	23 (82.1)	0 (-)

表93 保護者面談の回数(回)

	私立・自園調理 (n=286)			私立・委託 (n=52)			公立・自園調理 (n=155)			公立・委託 (n=28)		
	実施あり*	中央値	%ile 25-75	実施あり*	中央値	%ile 25-75	実施あり*	中央値	%ile 25-75	実施あり*	中央値	%ile 25-75
保護者からの依頼による面談の回数	154 (53.8)	2 (1 - 4)		27 (51.9)	2 (1 - 4)		46 (29.7)	2 (1 - 4)		13 (46.4)	2 (1 - 3)	
施設からの働きかけによる面談の回数	183 (64.0)	2 (1 - 5)		29 (55.8)	2 (2 - 6)		98 (63.2)	2 (1 - 3)		16 (57.1)	2 (1 - 7)	

*: 保護者面談の実施回数を回答した施設数および各群の全施設数に対する割合(%)を示した。

**: 実施ありの施設を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表94 「保護者との関わりや支援」に関する課題

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
食に関する正確な情報がわからず、助言が難しい	35 (12.2)	3 (5.8)	13 (8.4)	2 (7.1)
保護者からこどもの食事の様子を聞く機会が少ない	68 (23.8)	10 (19.2)	29 (18.7)	6 (21.4)
関係悪化を気にして、伝えたいことが伝えにくい	17 (5.9)	4 (7.7)	7 (4.5)	2 (7.1)
保育に関心が薄い保護者への支援が難しい	69 (24.1)	13 (25.0)	60 (38.7)	10 (35.7)
保育所と家庭で食習慣の差が大きい	139 (48.6)	24 (46.2)	89 (57.4)	15 (53.6)
外国籍の保護者との意思疎通が難しい	52 (18.2)	11 (21.2)	37 (23.9)	3 (10.7)
保護者の食に対するこだわりが強く過大な要求をする	12 (4.2)	6 (11.5)	3 (1.9)	0 (-)
保護者が、根拠が不明瞭な情報を信じる	20 (7.0)	3 (5.8)	26 (16.8)	1 (3.6)
特になし	67 (23.4)	14 (26.9)	30 (19.4)	4 (14.3)
無回答	17 (5.9)	3 (5.8)	5 (3.2)	2 (7.1)

表95 業務の頻度(食育の取り組み)

		週に 4～5回以上	週に 2～3回程度	週に 1回程度	1か月に 1回程度	2～3か月に 1回程度	半年に 1回程度	1年に1回程度	実施なし	無回答
クッキング保育										
私立・自園調理	(n=286)	2 (0.7)	2 (0.7)	5 (1.8)	73 (25.7)	76 (26.8)	64 (22.5)	30 (10.6)	32 (11.3)	2 (0.7)
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	2 (3.9)	5 (9.8)	12 (23.5)	10 (19.6)	7 (13.7)	15 (29.4)	1 (1.9)
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.6)	0 (-)	1 (0.6)	21 (13.5)	22 (14.2)	19 (12.3)	30 (19.4)	61 (39.4)	0 (-)
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	7 (25.0)	12 (42.9)	2 (7.1)	7 (25.0)	0 (-)
食べ物を食べる活動										
私立・自園調理	(n=286)	7 (2.5)	2 (0.7)	5 (1.8)	27 (9.7)	50 (17.9)	52 (18.6)	35 (12.5)	101 (36.2)	7 (2.4)
私立・委託	(n=52)	1 (2.0)	0 (-)	0 (-)	2 (3.9)	9 (17.6)	7 (13.7)	6 (11.8)	26 (51.0)	1 (1.9)
公立・自園調理	(n=155)	2 (1.3)	1 (0.7)	3 (2.0)	7 (4.6)	12 (7.8)	9 (5.9)	22 (14.4)	97 (63.4)	2 (1.3)
公立・委託	(n=28)	1 (3.7)	0 (-)	1 (3.7)	0 (-)	4 (14.8)	4 (14.8)	2 (7.4)	15 (55.6)	1 (3.6)
調理前の食材に触れる体験										
私立・自園調理	(n=286)	7 (2.5)	5 (1.8)	8 (2.8)	43 (15.2)	59 (20.9)	56 (19.9)	37 (13.1)	67 (23.8)	4 (1.4)
私立・委託	(n=52)	1 (2.0)	0 (-)	2 (3.9)	3 (5.9)	5 (9.8)	10 (19.6)	3 (5.9)	27 (52.9)	1 (1.9)
公立・自園調理	(n=155)	3 (2.0)	2 (1.3)	11 (7.2)	16 (10.5)	23 (15.0)	25 (16.3)	24 (15.7)	49 (32.0)	2 (1.3)
公立・委託	(n=28)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	1 (3.6)	2 (7.1)	4 (14.3)	8 (28.6)	12 (42.9)	0 (-)
栽培活動										
私立・自園調理	(n=286)	26 (9.3)	26 (9.3)	30 (10.7)	36 (12.9)	50 (17.9)	57 (20.4)	32 (11.4)	23 (8.2)	6 (2.1)
私立・委託	(n=52)	2 (4.0)	1 (2.0)	5 (10.0)	4 (8.0)	11 (22.0)	11 (22.0)	8 (16.0)	8 (16.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	(n=155)	42 (27.3)	24 (15.6)	14 (9.1)	17 (11.0)	25 (16.2)	10 (6.5)	13 (8.4)	9 (5.8)	1 (0.6)
公立・委託	(n=28)	3 (10.7)	3 (10.7)	6 (21.4)	3 (10.7)	3 (10.7)	5 (17.9)	2 (7.1)	3 (10.7)	0 (-)
食材の買い物に出かける活動										
私立・自園調理	(n=286)	2 (0.7)	3 (1.1)	3 (1.1)	6 (2.1)	10 (3.5)	21 (7.4)	68 (24.1)	169 (59.9)	4 (1.4)
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	2 (4.0)	3 (6.0)	13 (26.0)	31 (62.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	(n=155)	0 (-)	1 (0.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (1.9)	7 (4.5)	144 (92.9)	0 (-)
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	2 (7.1)	25 (89.3)	0 (-)
食に関する絵本の読み聞かせ										
私立・自園調理	(n=286)	10 (3.7)	22 (8.2)	47 (17.5)	75 (27.9)	52 (19.3)	20 (7.4)	12 (4.5)	31 (11.5)	17 (5.9)
私立・委託	(n=52)	1 (2.0)	8 (16.0)	4 (8.0)	12 (24.0)	11 (22.0)	5 (10.0)	1 (2.0)	8 (16.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	(n=155)	2 (1.3)	15 (9.9)	26 (17.1)	74 (48.7)	16 (10.5)	5 (3.3)	1 (0.7)	13 (8.6)	3 (1.9)
公立・委託	(n=28)	1 (3.6)	2 (7.1)	3 (10.7)	13 (46.4)	4 (14.3)	1 (3.6)	1 (3.6)	3 (10.7)	0 (-)
教材を使用した食育										
私立・自園調理	(n=286)	11 (4.0)	13 (4.7)	9 (3.3)	51 (18.5)	53 (19.3)	52 (18.9)	21 (7.6)	65 (22.7)	11 (3.8)
私立・委託	(n=52)	1 (2.0)	2 (4.0)	4 (8.0)	5 (10.0)	5 (10.0)	8 (16.0)	9 (18.0)	16 (30.8)	2 (3.8)
公立・自園調理	(n=155)	4 (2.6)	1 (0.6)	8 (5.2)	32 (20.8)	28 (18.2)	22 (14.3)	19 (12.3)	40 (25.8)	1 (0.6)
公立・委託	(n=28)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	5 (17.9)	8 (28.6)	4 (14.3)	4 (14.3)	6 (21.4)	0 (-)

表96 業務の頻度(情報提供)

		週に 4～5回以上	週に 2～3回程度	週に 1回程度	2～3か月に 1回程度	半年に 1回程度	1年に1回程度	実施なし	無回答
予定献立表の作成									
私立・自園調理	(n=286)	6 (2.1)	1 (0.4)	2 (0.7)	273 (95.8)	0 (-)	2 (0.7)	1 (0.4)	1 (0.3)
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	50 (100.0)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (3.8)
公立・自園調理	(n=155)	3 (1.9)	0 (-)	0 (-)	150 (97.4)	0 (-)	0 (-)	1 (0.6)	1 (0.6)
公立・委託	(n=28)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	27 (96.4)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)
レシピの作成									
私立・自園調理	(n=286)	5 (1.8)	2 (0.7)	7 (2.5)	124 (43.8)	46 (16.3)	35 (12.4)	50 (17.7)	3 (1.0)
私立・委託	(n=52)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	20 (40.0)	3 (6.0)	5 (10.0)	18 (36.0)	2 (3.8)
公立・自園調理	(n=155)	2 (1.3)	0 (-)	2 (1.3)	51 (33.6)	21 (13.8)	20 (13.2)	48 (31.6)	3 (1.9)
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	8 (29.6)	0 (-)	5 (18.5)	11 (40.7)	1 (3.6)
食育日より等の作成									
私立・自園調理	(n=286)	4 (1.4)	0 (-)	4 (1.4)	205 (72.7)	32 (11.3)	8 (2.8)	22 (7.8)	4 (1.4)
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	39 (76.5)	4 (7.8)	2 (3.9)	6 (11.8)	1 (1.9)
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.7)	0 (-)	0 (-)	97 (63.4)	10 (6.5)	9 (5.9)	31 (20.3)	2 (1.3)
公立・委託	(n=28)	1 (3.7)	0 (-)	0 (-)	25 (92.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)
食事のサンプル展示									
私立・自園調理	(n=286)	212 (74.4)	2 (0.7)	6 (2.1)	5 (1.8)	2 (0.7)	0 (-)	56 (19.6)	1 (0.3)
私立・委託	(n=52)	34 (66.7)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)	0 (-)	1 (2.0)	15 (29.4)	1 (1.9)
公立・自園調理	(n=155)	125 (81.7)	1 (0.7)	0 (-)	11 (7.2)	0 (-)	0 (-)	16 (10.5)	2 (1.3)
公立・委託	(n=28)	17 (60.7)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	10 (35.7)	0 (-)
こどもの食事の様子の伝達(3歳未満)									
私立・自園調理	(n=286)	124 (45.6)	44 (16.2)	18 (6.6)	38 (14.0)	15 (5.5)	7 (2.6)	23 (8.5)	14 (4.9)
私立・委託	(n=52)	22 (44.9)	4 (8.2)	5 (10.2)	7 (14.3)	5 (10.2)	0 (-)	3 (6.1)	3 (5.8)
公立・自園調理	(n=155)	69 (45.4)	26 (17.1)	26 (17.1)	5 (3.3)	9 (5.9)	6 (3.9)	10 (6.6)	3 (1.9)
公立・委託	(n=28)	12 (42.9)	3 (10.7)	2 (7.1)	2 (7.1)	4 (14.3)	5 (17.9)	0 (-)	0 (-)
こどもの食事の様子の伝達(3歳以上)									
私立・自園調理	(n=286)	75 (27.7)	44 (16.2)	34 (12.5)	51 (18.8)	24 (8.9)	11 (4.1)	27 (10.0)	15 (5.2)
私立・委託	(n=52)	9 (18.8)	4 (8.3)	5 (10.4)	12 (25.0)	9 (18.8)	1 (2.1)	4 (8.3)	4 (7.7)
公立・自園調理	(n=155)	22 (14.6)	25 (16.6)	33 (21.9)	25 (16.6)	30 (19.9)	8 (5.3)	7 (4.6)	4 (2.6)
公立・委託	(n=28)	5 (18.5)	5 (18.5)	4 (14.8)	2 (7.4)	5 (18.5)	5 (18.5)	1 (3.7)	1 (3.6)
栄養・食生活の相談・助言									
私立・自園調理	(n=286)	6 (2.2)	7 (2.5)	7 (2.5)	70 (25.5)	47 (17.1)	44 (16.0)	55 (20.0)	11 (3.8)
私立・委託	(n=52)	2 (4.2)	0 (-)	3 (6.3)	5 (10.4)	3 (6.3)	9 (18.8)	18 (37.5)	4 (7.7)
公立・自園調理	(n=155)	4 (2.6)	5 (3.3)	9 (6.0)	37 (24.5)	18 (11.9)	21 (13.9)	34 (22.5)	4 (2.6)
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	1 (3.7)	5 (18.5)	4 (14.8)	3 (11.1)	8 (29.6)	1 (3.6)
アンケートとフィードバック									
私立・自園調理	(n=286)	1 (0.4)	1 (0.4)	1 (0.4)	9 (3.2)	10 (3.6)	12 (4.3)	148 (51.7)	7 (2.4)
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (4.1)	2 (4.1)	1 (2.0)	34 (65.4)	3 (5.8)
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.7)	1 (0.7)	0 (-)	1 (0.7)	0 (-)	15 (9.8)	78 (50.3)	2 (1.3)
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (7.1)	21 (75.0)	0 (-)

表97 業務の頻度（食に関するイベント）

		週に		週に 2～3回程度	週に1回程度	1か月に 1回程度	2～3か月に 1回程度	半年に 1回程度	1年に1回程度	実施なし	無回答
		4～5回以上	週に								
給食試食会											
私立・自園調理	(n=286)	1 (0.4)	2 (0.7)	1 (0.4)	21 (7.4)	14 (4.9)	20 (7.0)	98 (34.4)	128 (44.9)	1 (0.3)	
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	5 (9.8)	1 (2.0)	3 (5.9)	15 (29.4)	27 (52.9)	1 (1.9)	
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.6)	0 (-)	0 (-)	1 (0.6)	1 (0.6)	5 (3.2)	36 (23.2)	111 (71.6)	0 (-)	
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	12 (42.9)	14 (50.0)	0 (-)	
クッキングイベント											
私立・自園調理	(n=286)	1 (0.4)	1 (0.4)	0 (-)	1 (0.4)	4 (1.4)	6 (2.1)	40 (14.0)	232 (81.4)	1 (0.3)	
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)	1 (2.0)	0 (-)	3 (5.9)	46 (90.2)	1 (1.9)	
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (0.6)	7 (4.5)	146 (94.2)	0 (-)	
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	2 (7.1)	25 (89.3)	0 (-)	
食べ物の提供・販売イベント											
私立・自園調理	(n=286)	2 (0.7)	0 (-)	2 (0.7)	2 (0.7)	5 (1.8)	13 (4.6)	40 (14.0)	221 (77.5)	1 (0.3)	
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	5 (9.8)	5 (9.8)	41 (80.4)	1 (1.9)	
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (1.9)	2 (1.3)	149 (96.1)	0 (-)	
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	27 (96.4)	0 (-)	
調理を実演するイベント											
私立・自園調理	(n=286)	1 (0.4)	1 (0.4)	0 (-)	3 (1.1)	2 (0.7)	5 (1.8)	17 (6.0)	256 (89.8)	1 (0.3)	
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	3 (5.9)	48 (94.1)	1 (1.9)	
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.6)	0 (-)	0 (-)	1 (0.6)	0 (-)	3 (1.9)	2 (1.3)	148 (95.5)	0 (-)	
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	27 (96.4)	0 (-)	
食に関する講習会											
私立・自園調理	(n=286)	3 (1.1)	0 (-)	0 (-)	2 (0.7)	2 (0.7)	6 (2.1)	40 (14.1)	231 (81.3)	2 (0.7)	
私立・委託	(n=52)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (2.0)	4 (7.8)	46 (90.2)	1 (1.9)	
公立・自園調理	(n=155)	1 (0.6)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	2 (1.3)	11 (7.1)	141 (91.0)	0 (-)	
公立・委託	(n=28)	0 (-)	0 (-)	0 (-)	1 (3.6)	0 (-)	0 (-)	3 (10.7)	24 (85.7)	0 (-)	

表98 保護者の反応を知る機会

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
送迎時のやり取り	239 (83.6)	44 (84.6)	136 (87.7)	23 (82.1)
連絡帳(手書き、保育ICTシステム等)	239 (83.6)	44 (84.6)	124 (80.0)	25 (89.3)
イベント時の会話を通して	132 (46.2)	26 (50.0)	64 (41.3)	11 (39.3)
SNS(Facebook、Instagram、X(旧Twitter)等)	26 (9.1)	9 (17.3)	1 (0.6)	0 (-)
食に関するアンケート調査	98 (34.3)	10 (19.2)	43 (27.7)	8 (28.6)
保護者との個人面談	137 (47.9)	30 (57.7)	92 (59.4)	15 (53.6)
施設にメール等で寄せられる意見	24 (8.4)	6 (11.5)	18 (11.6)	1 (3.6)
特になし	5 (1.7)	1 (1.9)	5 (3.2)	0 (-)
その他	3 (1.0)	3 (5.8)	2 (1.3)	0 (-)
無回答	14 (4.9)	1 (1.9)	5 (3.2)	1 (3.6)

表99 保護者から相談を受ける「こどもの発育・発達・健康に関する困りごと」

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
やせ・やせぎみ	30 (10.5)	3 (5.8)	12 (7.7)	2 (7.1)
肥満	60 (21.0)	6 (11.5)	22 (14.2)	4 (14.3)
食物アレルギーがある	154 (53.8)	31 (59.6)	80 (51.6)	17 (60.7)
特になし	84 (29.4)	14 (26.9)	46 (29.7)	8 (28.6)
その他	2 (0.7)	1 (1.9)	2 (1.3)	0 (-)
無回答	25 (8.7)	6 (11.5)	13 (8.4)	1 (3.6)

表100 保護者から相談を受ける「こどもの食事・間食・飲料に関する困りごと」

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
小食・食べる量が少ない	158 (55.2)	30 (57.7)	88 (56.8)	17 (60.7)
食べすぎる・食べる量が多い	60 (21.0)	12 (23.1)	34 (21.9)	4 (14.3)
むら食い	168 (58.7)	27 (51.9)	87 (56.1)	14 (50.0)
特になし	57 (19.9)	12 (23.1)	21 (13.5)	4 (14.3)
無回答	10 (3.5)	1 (1.9)	6 (3.9)	2 (7.1)

表101 保護者から相談を受ける「こどもの食事への関心・行動に関する困りごと」

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
食べること(食べ物)に関心がない	101 (35.3)	12 (23.1)	61 (39.4)	10 (35.7)
早く食べる	62 (21.7)	8 (15.4)	17 (11.0)	1 (3.6)
よく噛まない	155 (54.2)	24 (46.2)	75 (48.4)	11 (39.3)
好き嫌いする	210 (73.4)	31 (59.6)	109 (70.3)	26 (92.9)
偏食する	200 (69.9)	37 (71.2)	118 (76.1)	20 (71.4)
食べ物を口の中にためる	85 (29.7)	18 (34.6)	29 (18.7)	4 (14.3)
食べ物を口から出す	51 (17.8)	9 (17.3)	16 (10.3)	4 (14.3)
食べるのに時間がかかる	161 (56.3)	26 (50.0)	91 (58.7)	15 (53.6)
遊び食べをする	146 (51.0)	28 (53.8)	95 (61.3)	15 (53.6)
食事よりも甘い飲み物やお菓子を欲しがる	69 (24.1)	12 (23.1)	63 (40.6)	8 (28.6)
濃い味付けを好む	50 (17.5)	5 (9.6)	16 (10.3)	0 (-)
保育所等と家庭での食事の様子に差がある	155 (54.2)	27 (51.9)	69 (44.5)	13 (46.4)
年上のきょうだいの食事が影響する	26 (9.1)	2 (3.8)	11 (7.1)	0 (-)
特になし	12 (4.2)	4 (7.7)	3 (1.9)	0 (-)
その他	7 (2.4)	2 (3.8)	3 (1.9)	0 (-)
無回答	2 (0.7)	1 (1.9)	1 (0.6)	0 (-)

表102 こどもの発育・発達・健康に関する保護者の課題

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
こどもの体格を正しく認識できていない	50 (17.5)	11 (21.2)	22 (14.2)	3 (10.7)
食物アレルギーへの理解が十分ではない	55 (19.2)	6 (11.5)	30 (19.4)	3 (10.7)
特になし	174 (60.8)	31 (59.6)	93 (60.0)	19 (67.9)
その他	4 (1.4)	2 (3.8)	5 (3.2)	0 (-)
無回答	16 (5.6)	2 (3.8)	9 (5.8)	3 (10.7)

表103 こどもの食事・間食・飲料に関する保護者の課題

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
こどもの食事の適量がわからない	81 (28.3)	7 (13.5)	35 (22.6)	5 (17.9)
こどもの食事の量を管理できていない	58 (20.3)	8 (15.4)	34 (21.9)	7 (25.0)
こどもに適した食材や食事の内容がわからない	105 (36.7)	13 (25.0)	67 (43.2)	15 (53.6)
ファストフード・即席めん・加工食品の利用が多い	119 (41.6)	14 (26.9)	79 (51.0)	10 (35.7)
特になし	83 (29.0)	24 (46.2)	28 (18.1)	4 (14.3)
その他	6 (2.1)	1 (1.9)	2 (1.3)	0 (-)
無回答	8 (2.8)	1 (1.9)	5 (3.2)	2 (7.1)

表104 食事づくり力に関する保護者の課題

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
食事を作ることが苦手・負担に感じている	127 (44.4)	13 (25.0)	54 (34.8)	11 (39.3)
こどもに合う料理の味付けに自信がない	47 (16.4)	6 (11.5)	12 (7.7)	2 (7.1)
こどもにとって適切な食材の大きさや固さの調整が難しい	78 (27.3)	6 (11.5)	30 (19.4)	11 (39.3)
こどもに様々な食べ物を経験させていない	180 (62.9)	21 (40.4)	112 (72.3)	23 (82.1)
こどもが家族や保護者と一緒に食べる機会が少ない	66 (23.1)	8 (15.4)	22 (14.2)	10 (35.7)
特になし	46 (16.1)	19 (36.5)	19 (12.3)	2 (7.1)
その他	10 (3.5)	2 (3.8)	7 (4.5)	0 (-)
無回答	4 (1.4)	2 (3.8)	1 (0.6)	1 (3.6)

表105 こどもと保護者の生活に関する課題

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
食事の準備にかかる時間がとれない	116 (40.6)	17 (32.7)	68 (43.9)	16 (57.1)
朝食をゆっくり食べる時間がない	195 (68.2)	27 (51.9)	96 (61.9)	16 (57.1)
夕食をゆっくり食べる時間がない	46 (16.1)	8 (15.4)	12 (7.7)	6 (21.4)
食事の時間が不規則になっている	64 (22.4)	10 (19.2)	43 (27.7)	6 (21.4)
間食の時間が不規則になっている	47 (16.4)	9 (17.3)	34 (21.9)	5 (17.9)
特になし	50 (17.5)	15 (28.8)	29 (18.7)	4 (14.3)
その他	3 (1.0)	0 (-)	4 (2.6)	0 (-)
無回答	8 (2.8)	1 (1.9)	0 (-)	2 (7.1)

表106 ミルク・離乳食の進め方に関する保護者の課題

	私立・自園調理 (n=286)	私立・委託 (n=52)	公立・自園調理 (n=155)	公立・委託 (n=28)
ミルクの適量がわからない	52 (18.2)	8 (15.4)	9 (5.8)	7 (25.0)
離乳食の進め方がわからない	177 (61.9)	28 (53.8)	87 (56.1)	18 (64.3)
離乳食の適量がわからない	124 (43.4)	11 (21.2)	34 (21.9)	10 (35.7)
離乳食の作り方・内容がわからない	92 (32.2)	13 (25.0)	29 (18.7)	5 (17.9)
園で使用している食材を家庭で食べさせにくい	66 (23.1)	10 (19.2)	37 (23.9)	9 (32.1)
特になし	59 (20.6)	18 (34.6)	44 (28.4)	2 (7.1)
その他	5 (1.7)	0 (-)	7 (4.5)	0 (-)
無回答	8 (2.8)	1 (1.9)	6 (3.9)	2 (7.1)

令和 7 年度 こども家庭科学研究費補助金（成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業）

児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究

- 本調査は、こども家庭庁の成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業として実施されます。
- 可能な限り、施設長様と管理栄養士・栄養士の方でご相談のうえ、ご回答ください。
- 給食を委託している場合は、施設長様と委託先職員の方でご相談のうえ、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。
- 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ありません。
- 回答に要する時間はおよそ 30～45 分ですが、ぜひご協力をお願いいたします。

問 1：貴施設およびご回答者についてお答えください。

① 施設名			
② ご回答者の職種 ※当てはまるものすべてに○ ※（ 年）には勤務年数を記入	1. 施設長（ 年） 2. 管理栄養士（ 年） 3. 栄養士（ 年） 4. その他（具体的に： （ 年））		
③ 貴施設の連絡先	電話番号（ ） FAX（ ）		
④ 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） 4. その他（具体的に： ）		
⑤ 施設分類 ※1 つに○	1. 認可保育所 2. 幼保連携型認定こども園 3. その他（具体的に： ）		
⑥ 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		
⑦ 通常保育時間 ※実施なしの場合は□にチェック（√）	平日（ 時）（ 分）～（ 時）（ 分）	実施なし	
	それ以外（ 時）（ 分）～（ 時）（ 分）		□
⑧ 早朝延長保育時間 ※実施なしの場合は□にチェック（√）	平日（ 時）（ 分）～（ 時）（ 分）		□
	それ以外（ 時）（ 分）～（ 時）（ 分）		□
⑨ 夜間延長保育時間 ※実施なしの場合は□にチェック（√）	平日（ 時）（ 分）～（ 時）（ 分）		□
	それ以外（ 時）（ 分）～（ 時）（ 分）		□

問 2：こどもの定員数・在籍数・体格について、直近の状況を以下にご回答ください。

		0 歳児	1 歳児	2 歳児	3 歳児	4 歳児	5 歳児	
定員数		人	人	人	人	人	人	
在籍数	男	人	人	人	人	人	人	
	女	人	人	人	人	人	人	不明
体格 *	肥満の人数					人		□
	やせの人数					人		□

*：肥満の人数には、肥満度＋15%以上（ふとりぎみ・ややふとりすぎ・ふとりすぎ）の人数、やせの人数には、肥満度－15%以下（やせ・やせすぎ）の人数をご記入ください。判定していない場合は「不明」の□にチェック（√）を入れてください。

問 3：職員数（令和 7 年 9 月 1 日現在）を以下にご回答ください。常勤、非常勤は問いません。

施設長	人	保育士・保育教諭	人	保育補助者 （資格を有していない者）	
看護師・保健師	人	事務職員	人		人

問 4：管理栄養士・栄養士・調理員の勤務状況について、以下の表に該当する雇用形態・保有資格・勤務形態ごとに、令和 7 年 9 月（1 か月）の職員の人数（および管理栄養士・栄養士は兼務状況・延べ勤務時間）をご回答ください。

雇用形態		保有資格	勤務形態	全体数	全体数のうち 複数の施設を 兼務する人数	1 か月の 延べ勤務時間
施設職員	管理栄養士・ 栄養士雇用	管理栄養士	常勤	人	人	時間
			非常勤	人	人	時間
		栄養士 (管理栄養士を持たない)	常勤	人	人	時間
			非常勤	人	人	時間
	調理員雇用	管理栄養士	常勤	人	人	↓ <計算例> 非常勤の栄養士が 3 名おり、 うち 2 名が以下の (a)、 残り 1 名が (b) の場合。 (a) 週 2 日 5 時間勤務 (b) 週 5 日 3 時間勤務
			非常勤	人	人	
		栄養士 (管理栄養士を持たない)	常勤	人	人	
			非常勤	人	人	
		調理師 (管理栄養士・栄養士を持たない)	常勤	人		
			非常勤	人		
		資格なしの調理員	常勤	人		
			非常勤	人		
委託先職員		管理栄養士	常勤	人	人	月 9 日勤務×5 時間×2 名 → 90 時間 (a)
			非常勤	人	人	
		栄養士 (管理栄養士を持たない)	常勤	人	人	月 22 日勤務×3 時間×1 名 → 66 時間 (b)
			非常勤	人	人	
		調理師 (管理栄養士・栄養士を持たない)	常勤	人		よって、非常勤の栄養士の 延べ勤務時間数は… (a) + (b) = 156 時間
			非常勤	人		
		資格なしの調理員	常勤	人		
			非常勤	人		

- ※「常勤」とは、原則として施設で定められた所定の勤務時間すべてを勤務している方を指します。派遣職員は非常勤に含めてください。
- ※ 分園がある場合は、本園と分園をあわせた人数を記入してください。
- ※「入所児童処遇特別加算」により雇用された職員は、含めないでください。
- ※ 産休・育休等の代替職員がいる場合は、休職中の職員の本来の雇用形態と勤務形態で記入してください。
- ※ 延べ勤務時間には、当該施設で勤務した時間のみをご記入ください。他施設での勤務時間は含めないでください。兼務職員がいる場合は、該当者に確認のうえ、本施設での勤務時間を正確にご記入ください。

問 5：給食の調理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。
※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 つに○

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）
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）
3. 3 歳未満児含む園外調理（園外の調理場から給食を搬入） 4. 3 歳以上児のみ園外調理（園外の調理場から給食を搬入）
5. その他

問 6：栄養管理加算の認定状況についてご回答ください。

問 6-1：認定状況 ※1 つに○
1. 認定を受けている 2. 認定を受けていない ⇒ 1 を選択された方は【問 6-2】へ
問 6-2：加算の区分（認定を受けている場合）※1 つに○
1. 配置 2. 兼務 3. 嘱託

問 7：給食（3 歳以上児）の実施状況について、食事の区分ごとに当てはまるものをお選びください。また、令和 7 年 9 月（1 か月）の平日とそれ以外のそれぞれにおける、1 週間当たりの提供日数および 1 日当たりの平均食数をご回答ください。

区分	給食（3 歳以上児）の実施状況* ※1 つに○	提供日数・平均食数	
		平日	それ以外
朝食	1. 毎日 2. 曜日を限定 3. 不定期 4. 実施なし	(日) (食)	(日) (食)
午前補食	1. 毎日 2. 曜日を限定 3. 不定期 4. 実施なし	(日) (食)	(日) (食)
昼食	1. 毎日 2. 曜日を限定 3. 不定期 4. 実施なし	(日) (食)	(日) (食)
午後おやつ	1. 毎日 2. 曜日を限定 3. 不定期 4. 実施なし	(日) (食)	(日) (食)
帰宅前補食	1. 毎日 2. 曜日を限定 3. 不定期 4. 実施なし	(日) (食)	(日) (食)
夕食	1. 毎日 2. 曜日を限定 3. 不定期 4. 実施なし	(日) (食)	(日) (食)
夕食後補食	1. 毎日 2. 曜日を限定 3. 不定期 4. 実施なし	(日) (食)	(日) (食)

*簡易な給食も含む

問 8：朝食・昼食・夕食の給食（3 歳以上児）の形態について、それぞれ 1 つに○を付けてご回答ください。

朝食	1. 完全給食（主食・副食（おかず）） 2. 主食のみ 3. 副食のみ（主食は持参） 4. その他 5. 実施なし
昼食	1. 完全給食（主食・副食（おかず）） 2. 主食のみ 3. 副食のみ（主食は持参） 4. その他 5. 実施なし
夕食	1. 完全給食（主食・副食（おかず）） 2. 主食のみ 3. 副食のみ（主食は持参） 4. その他 5. 実施なし

問 9：食物アレルギーの対応状況についてご回答ください。

問 9-1：対応の方針（現在、該当者がいない場合もご回答ください） ※当てはまるものすべてに○
1. アレルギーがあるこどもには、除去食を提供している（代替食は提供していない） 2. アレルギーがあるこどもには、除去食・代替食を提供している 3. 除去食や代替食は提供せず、アレルギーがある食品は給食全体で使用しないようにしている 4. 除去食や代替食は提供せず、家庭より持参してもらう 5. 家庭より持参してもらった調味料・食材を使用した給食を提供している 6. アレルギーのあるこどもの保護者には、医師の指導に基づいた生活管理指導表の提出を求めている 7. アレルギーのあるこどもの保護者と面談の機会を設け、対応について保護者の要望をきいている 8. 自治体で統一した取り決め、指針等に基づいた対応をしている 9. その他（具体的に：
問 9-2：食物アレルギーがあるこどもの在籍状況 ※1 つに○
1. 食物アレルギーがあるこどもがいる ⇒ () 人 2. 食物アレルギーがあるこどもはいない

問 10：新入園児を施設で受け入れる際に、家族や関係機関等から確認・把握していることについてご回答ください。※当てはまるものすべてに○

身体状況	1. 身長・体重 2. 成長曲線	栄養状態	3. 肥満・やせの程度
健康状態	4. 基礎疾患 5. 食物アレルギー	食べる機能	6. 歯の生え方 7. 咀嚼・嚥下（食事形態）
生活習慣	8. 平日の起床時刻・就寝時刻 9. 朝食欠食 10. 共食状況 11. 運動習慣	嗜好	12. 好みの固さ 13. 味・匂いの好き嫌い
食経験	14. 摂取したことがない食品 15. 宗教上の理由による禁忌食品		
16.その他（具体的に：			

問 11：次の表に記載した業務内容について、主に担当している職種（1～11）に該当するすべての番号に○を付けてご回答ください。実施していない項目には、「実施なし」の□にチェック（√）を入れてください。

※緊急時など特別な場合のみ担当する方は除き、**主な担当者**についてご回答ください。

※表頭の担当者の分類は、問 3・問 4 でご回答いただいた内容と対応させてご回答ください。

	施設職員								給食委託先の職員	自治体職員	その他施設外の職員	実施なし				
	管理栄養士・栄養士雇用		調理員雇用			施設長	保育士・保育教諭	嘱託医・看護師・保健師								
	管理栄養士	栄養士	管理栄養士・栄養士	調理師	資格なしの調理員											
① こども一人一人の様子の把握状況について（3歳以上児）*																
1. 身長・体重の測定	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
2. 成長曲線の作成・把握	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
3. 肥満・やせの判定	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
4. 身体活動レベルの把握	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
5. 食経験の把握	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
6. 食べる機能の把握	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
7. 嗜好の把握	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
8. 生活習慣の把握	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
9. 家庭の様子の把握	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
10. 喫食量の把握	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
② 給食業務について																
1. 給与栄養目標量の設定	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
2. 給与栄養量の計算（献立の栄養価計算）	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
3. 献立作成	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
4. 調理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
5. 盛り付け配膳	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
6. 喫食量の記録	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
7. 残菜量の記録	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
8. 喫食量や残菜量に基づいた こどもが食べた量の評価	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
9. 喫食量や残菜量の評価に基づいた 給与栄養目標量の見直し	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
10. 喫食量や残菜量の評価に基づいた 献立の見直し	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
11. 喫食量や残菜量の評価に基づいた 盛り付け量の調整	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
12. 献立や給食に対する要望や感想の記録	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
13. 献立や給食に対する要望や感想の確認・評価	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
14. 献立や給食に対する要望や感想に基づいた 献立の見直し	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
15. こどもの肥満・やせなど栄養状態の評価に基づいた 給与栄養目標量の見直し	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				
16. こどもの肥満・やせなど栄養状態の評価に基づいた 盛り付け量の調整	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐				

問 13：問 11-④でご回答いただいた「食育の取り組み」について、貴施設において実施する際の課題をお聞かせください。※当てはまるものすべてに○

1. 食育の取り組みの内容を考えるのが難しい	2. 食育に十分な時間を確保できない	3. 安全面への不安がある
4. 衛生面への不安がある	5. 金銭的な制約がある	6. 食育に取り組む職員体制にゆとりがない
7. 多職種の協力を得るのが難しい	8. 委託先職員との連携が取りづらい	9. 実施のためのスペースが不足している
10. 地域とのつながりが持てない	11. 特になし	12. その他（具体的に：_____）

問 14：問 11-⑥でご回答いただいた「給食・栄養管理等について検討する会議」について、詳細をお答えください。

問 14-1：会議を実施している場合、年間の実施回数	回／年
問 14-2：会議の内容や実施目的（問 14-1 で 1 回以上実施している場合）※当てはまるものすべてに○	
1. 給食および栄養管理に関する課題や問題の検討	6. 肥満・やせなど、こどもの栄養状態の情報共有
2. 施設長や他職種との情報共有や連携の調整	7. 食育の取り組み内容や計画の検討
3. 献立や給食に関する要望や意見の共有	8. 保育士等の食事援助に関する悩みの共有
4. こどもの喫食量や残菜の状況の共有	9. 保護者などからの苦情や意見への対応
5. 食事において配慮が必要なこどもの状況の共有	10. その他（具体的に：_____）

問 15：問 11-⑥でご回答いただいた「医療的ケア児への対応」について、詳細をお答えください。

問 15-1：医療的ケア児の受け入れ状況 ※1 つに○			
1. 医療的ケア児を受け入れている ⇒（_____人）	2. 医療的ケア児を受け入れていない		
問 15-2：医療的ケア児の受け入れ時の連携先 ※当てはまるものすべてに○			
1. 医療的ケア児の主治医		2. 近隣の医療機関	3. 医療的ケア児への支援に関連する自治体の部門
4. 医療的ケア児支援センター		5. 障害福祉サービス事業所	6. 相談支援事業所
7. 特になし		8. その他の関係機関（具体的に：_____）	

問 16：貴施設における給食管理業務での ICT（情報通信技術）の導入・活用状況についてお聞きます。以下の表に記載した各業務について、「ICT の導入状況（1～3）」のうち該当するもの 1 つに○を付けてください。この時、「導入されていない（3）」を選んだ場合は、「導入されていない理由（1～4）」の中から当てはまるものすべてに○を付けてください。業務を実施していない場合は、「実施なし」の□にチェック（✓）を入れてください。なお、本設問での「ICT の導入」とは、外部の給食管理ソフトや情報共有システムなどの契約・購入による利用を指し、Excel など一般的な表計算ソフトの使用は含みません。

	ICT の導入状況 ※1 つに○			「導入されていない」を選択された項目は、右欄の理由にもご回答ください。	導入されていない理由 ※当てはまるものすべてに○				実施なし
	活用している	導入されており、活用していない	導入されていない		対応しているため	手書き・手計算で対応しているため	表計算ソフト等を使用しているため	一般的なグループ等の本部が対応しているため	
1. 献立作成	1	2	3		1	2	3	4	☐
2. 栄養計算	1	2	3		1	2	3	4	☐
3. 発注管理	1	2	3		1	2	3	4	☐
4. 在庫管理	1	2	3		1	2	3	4	☐
5. こどもの成長記録・個別登録	1	2	3		1	2	3	4	☐
6. 食数管理	1	2	3		1	2	3	4	☐
7. アレルギー対応	1	2	3		1	2	3	4	☐
8. 離乳食対応	1	2	3		1	2	3	4	☐

問 17：貴施設における保育業務での ICT（情報通信技術）の導入・活用状況をご回答ください。

※この設問は、給食管理ではなく保育業務の ICT 状況をおたずねしています（問 16 と対象が異なります）。

問 17-1：ICT が導入されている業務内容 ※当てはまるものすべてに○		
1. 児童票の作成	4. 保育計画・指導計画の作成	7. 保護者への日常のお知らせや緊急時連絡のデジタル化
2. 成長経過記録	5. 保育日誌の作成	8. タブレット型端末等によるこどもの写真撮影と共有
3. 登園・降園管理	6. 連絡帳のデジタル化	9. 導入されていない
問 17-2：給食業務や食育の取り組みおよびその周知に活用している機能 ※当てはまるものすべてに○		
1. 児童票の作成	4. 保育計画・指導計画の作成	7. 保護者への日常のお知らせや緊急時連絡のデジタル化
2. 成長経過記録	5. 保育日誌の作成	8. タブレット型端末等によるこどもの写真撮影と共有
3. 登園・降園管理	6. 連絡帳のデジタル化	9. 導入されていない

問 18：「日本人の食事摂取基準」の使用状況についてご回答ください。

問 18-1：使い方 ※当てはまるものすべてに○	
1. 施設における栄養素等基準値の作成（給食など向け） 2. 献立の作成や評価、給食管理（各種指標値そのものを使う） 3. 個人に対する栄養管理・指導・助言 4. 業務上必要な提出書類などの作成 5. 施設内での講習、教材を作るときの根拠（食育を含む） 6. 使用していない	} 1～5 を選択された方は 【問 18-2】へ
問 18-2：使用している版（問 18-1 で 1～5 を選択した場合）※1 つに○	
1. 2010 年版以前 2. 2015 年版 3. 2020 年版 4. 2025 年版 5. わからない	

問 19：「日本人の食事摂取基準」を活用する際に困る点についてご回答ください。※当てはまるものすべてに○

1. どのようなものかわからない	6. 基準を反映した給食管理ソフトや業務マニュアルが整備されていない
2. 具体的な活用方法がわからない	7. 自治体からの指導や研修を受ける機会がない
3. 内容が難解で理解しづらい	8. 使用する機会や必要性がない
4. 小児の記述が充実していない	9. 特になし
5. 業務が多忙で基準を活用する余裕がない	10. その他（具体的に：_____）

問 20：給与エネルギー目標量および給与栄養目標量の設定方法についてご回答ください。

問 20-1：給与栄養目標量（エネルギー以外の栄養素）の算出・設定方法 ※1 つに○	
1. こどもの身体状況や栄養状態などの把握した情報をもとに、自治体の示す算出方式に従い決定している	
2. 自治体や法人、グループ等の本部が示す基準（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 20-2：給与エネルギー目標量の算出・設定方法 ※当てはまるものすべてに○	
1. 日本人の食事摂取基準に掲載される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. こども一人一人の推定エネルギー必要量を推定して、設定 ➡ 1 を選択された方は【問 20-3】へ	
3. こども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 20-3：使用している版（問 20-2 で 1 を選択した場合）※1 つに○	
1. 2010 年版以前 2. 2015 年版 3. 2020 年版 4. 2025 年版 5. わからない	

問 21：給与エネルギー目標量および給与栄養目標量を設定・見直しする頻度についてご回答ください。

問 21-1：給与栄養目標量（エネルギー以外の栄養素）	1. 年に 2 回以上 2. 年に 1 回 3. 2～3 年に 1 回 4. それ未満
問 21-2：給与エネルギー目標量	1. 年に 2 回以上 2. 年に 1 回 3. 2～3 年に 1 回 4. それ未満

問 22 : 「日本食品標準成分表」の使用状況についてご回答ください。

問 22-1 : 使い方 ※当てはまるものすべてに○	
1. 施設における栄養素等基準値の作成（食品構成および荷重平均成分表の作成等） 2. 献立の作成や評価、給食管理（各種指標値そのものを使う） 3. 個人に対する栄養管理・指導・助言 4. 業務上必要な提出書類などの作成 5. 施設内での講習、教材を作るときの根拠（食育を含む） 6. 使用していない	1～5 を選択された方は 【問 22-2】へ
問 22-2 : 使用している版（問 22-1 で 1～5 を選択した場合） ※1 つに○	
1. 六訂以前 2. 七訂 3. 八訂 4. わからない	

問 23 : 貴施設の管理栄養士・栄養士・調理員が、こどもと直接関わる機会についてご回答ください。

問 23-1 : こどもと直接関わる機会・タイミング ※当てはまるものすべてに○			
1. 出勤時 2. 調理中（オープンキッチン等） 3. 給食の盛り付け時 4. ミールラウンドの実施時	5. 一緒に給食を食べる時 6. 食育の取り組み時 7. 事務作業中 8. 退勤時	9. 施設のイベントの参加時 10. 特にない 11. その他（具体的に： ）	
問 23-2 : こどもと直接関わる頻度 ※1 つに○			
1. 週に 4～5 日以上	2. 週に 2～3 回程度	3. 週に 1 回程度	4. 1 か月に 1 回程度
5. 2～3 か月に 1 回程度	6. 半年に 1 回程度	7. 1 年に 1 回程度	8. 1 年に 1 回未満

問 24 : 貴施設の管理栄養士・栄養士・調理員と、保育士等その他に食育に関わる職員との連携状況についてご回答ください。※当てはまるものすべてに○

1. 保育計画等を検討する会議に出席することで、連携が取れている 2. 職員会議に出席することで、連携が取れている 3. 会議以外の日常の会話により、お互いの専門性を尊重した連携が取れている	4. 書類により、お互いの専門性を尊重した連携が取れている 5. 同じ施設内にいないため、連携が取りにくい 6. 同じ施設内にいるが、連携が取れていない 7. 該当する選択肢はない
---	---

問 25 : 貴施設における管理栄養士・栄養士・調理員の保育や保育計画への参画状況についてご回答ください。

※当てはまるものすべてに○

1. 管理栄養士・栄養士・調理員としての業務のみを行っている 3. 施設全体の業務の状況等により、管理栄養士・栄養士・調理員としての業務以外も行う場合がある 4. 管理栄養士・栄養士・調理員が保育計画の作成に参画している	2. 週に数日、保育に入っている 5. 該当する選択肢はない
--	-----------------------------------

問 26 : 食育計画の作成方法についてご回答ください。

問 26-1 : 保育計画・指導計画との関連 ※1 つに○	
1. 保育計画・指導計画に組み込んで、同じ様式内に作成している 2. 保育計画・指導計画とは別の様式で作成しているが、内容は関連させている 3. 保育計画・指導計画とは別の様式で作成しており、内容は関連させていない 4. 施設では作成しておらず、自治体や法人、グループ等の本部が作成したものを活用している 5. 作成していない	⇒ 1～4 を選択された方は 【問 26-2】へ
問 26-2 : 設定している項目（問 26-1 で 1～4 を選択した場合）※当てはまるものすべてに○	
1. 食育の目標 2. 目標をより具体化した「ねらい」 3. ねらいを達成するために援助する「内容」 4. 食育の実施に関わる「配慮事項」 5. 保育士等による「環境構成」 6. 多職種の連携 7. 家庭との連携 8. その他（具体的に： ）	

問 27：以下の表に示した「食育のねらいおよび内容」について、食育計画に取り入れている場合は、こどもの年齢（1～5 歳児）のうち当てはまるものすべてに○を付けてください。計画に取り入れていない場合は、「取り入れていない」の□にチェック（√）を入れてください。また、食育の取り組みを評価・見直しする際に振り返る項目があれば、「評価・見直し」の□にチェック（√）を入れてください。

	食育計画に取り入れている年齢（歳児）					取り入れていない	評価・見直し
	1	2	3	4	5		
1. 食事を楽しむ	1	2	3	4	5	☐	☐
2. 食べものに関心を持ち、自分で進んで食べようとする	1	2	3	4	5	☐	☐
3. 一緒に食べる人に関心を持つ	1	2	3	4	5	☐	☐
4. よく噛んで食べる	1	2	3	4	5	☐	☐
「食と健康」							
1. 慣れない食べ物や嫌いな食べ物に挑戦する	1	2	3	4	5	☐	☐
2. 食べ物の働きや自分の体に必要な食品について関心を持つ	1	2	3	4	5	☐	☐
3. 食べ物の働きや自分の体に必要な食品について話題にあげる	1	2	3	4	5	☐	☐
4. 自分の体に必要な食品を食べようとする	1	2	3	4	5	☐	☐
5. 栄養バランスや 3 色食品群等について関心を持つ	1	2	3	4	5	☐	☐
6. 栄養バランスや 3 色食品群等について話題にあげる	1	2	3	4	5	☐	☐
「食と人間関係」							
1. 調理をしている人に関心を持つ	1	2	3	4	5	☐	☐
2. 調理をしている人に感謝する	1	2	3	4	5	☐	☐
3. 友達と一緒に食べる経験をする	1	2	3	4	5	☐	☐
4. 友達と一緒に食べた経験について話題にあげる	1	2	3	4	5	☐	☐
「食と文化」							
1. 旬の食材について関心を持つ	1	2	3	4	5	☐	☐
2. 旬の食材について話題にあげる	1	2	3	4	5	☐	☐
3. 郷土料理や伝統的な日本の食事について関心を持つ	1	2	3	4	5	☐	☐
4. 郷土料理や伝統的な日本の食事について話題にあげる	1	2	3	4	5	☐	☐
5. 食事にあった食具（スプーンや箸など）を使おうとする	1	2	3	4	5	☐	☐
6. 食事にあった食具（スプーンや箸など）の使い方を身につける	1	2	3	4	5	☐	☐
7. 食前食後の挨拶をする	1	2	3	4	5	☐	☐
「いのちの育ちと食」							
1. 野菜などの植物を育てることについて関心を持つ	1	2	3	4	5	☐	☐
2. 野菜などの植物を育てることについて話題にあげる	1	2	3	4	5	☐	☐
「料理と食」							
1. 調理や食事作りを経験する	1	2	3	4	5	☐	☐
2. 調理や食事作りについて話題にあげる	1	2	3	4	5	☐	☐
3. 調理や食事作りを楽しむ	1	2	3	4	5	☐	☐
4. 食材の色、形、香りに関心を持つ	1	2	3	4	5	☐	☐
5. 食材の色、形、香りについて話題にあげる	1	2	3	4	5	☐	☐

問 28：食育計画や取り組みの評価・見直しに活用している項目をご回答ください。※当てはまるものすべてに○

- | | | | |
|-----------------|---|------------|--------|
| 1. 身長・体重などの身体状況 | 2. 肥満・やせなどの栄養状態 | 3. こどもの喫食量 | 4. 残菜量 |
| 5. 目標の達成状況 | 6. こどもの様子や反応など、質的な評価項目（例：食への興味・行動の変化など） | | |
| 7. 特になし | 8. その他（具体的に： | | |

問 29：食育の取り組みの評価にあたり、どのような視点で評価を行っていますか。※当てはまるものすべてに○

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1. 企画評価：計画内容（目標や方法など）が適切だったか | 2. 経過評価：計画通りに実施できたか |
| 3. 影響評価：実施によって、こどもの行動や意識に短期間で変化が見られたか | |
| 4. 結果評価：年間を通して目標を達成できたか | 5. 経済評価：実施費用に対して、効果があったか |
| 6. 総合評価：複数の評価結果を組み合わせた全体としての取り組みの評価 | |
| 7. 特になし | 8. その他（具体的に： |

問 30：次の表に記載した食を通した保護者への支援の取り組みについて、主に担当している職種（1～11）に該当するすべての番号に○を付けてください。実施していない項目は「実施なし」の□にチェック（✓）を入れてください。※表頭の担当者の分類は、問 3・問 4 でご回答いただいた内容と対応させてご回答ください。

	施設職員								給食委託先の職員	自治体職員	その他施設外の職員	実施なし
	管理栄養士・栄養士雇用		調理員雇用			施設長	保育士・保育教諭	嘱託医・看護師・保健師				
	管理栄養士	栄養士	管理栄養士・栄養士	調理師	資格なしの調理員							
① 保護者への情報提供について												
1. 予定献立表の作成	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
2. 保護者向けに掲示・配布するレシピの作成	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
3. 食育だより等の食に関する資料の作成	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
4. 実際に出された食事のサンプル展示	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
5. こどもの食事の様子の伝達	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
6. 栄養・食生活に関する相談・助言	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
7. 食に関するアンケートとフィードバック	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
8. 保護者との個人面談（食に関する内容）＊	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
② 保護者が参加できる食に関するイベントについて												
1. 給食試食会	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
2. 親子で参加するクッキングイベント	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
3. 食べ物の提供・販売イベント	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
4. 調理を実演するイベント	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐
5. 食に関する講習会（講話・講座など）	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	☐

*「保護者との個人面談」には、定期面談やアレルギー面談は含めず、保護者の依頼や施設からの働きかけによって行った、食に関する個別相談を含めてご回答ください。

問 31：問 30 でお答えいただいた「保護者との個人面談」について、貴施設での年間実施回数をお答えください。

問 31-1：保護者からの依頼により面談を実施した場合、年間のおおよその回数	回／年
問 31-2：施設から保護者に働きかけて面談を実施した場合、年間のおおよその回数	回／年

問 32：貴施設において、保護者との関わりや食に関する支援における課題をご回答ください。※当てはまるものすべてに○

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. 食に関する正確な情報がわからず、助言が難しい | 6. 外国籍の保護者との意思疎通が難しい |
| 2. 保護者からこどもの食事の様子を聞く機会が少ない | 7. 保護者の食に対するこだわりが強く過大な要求をする |
| 3. 関係悪化を気にして、伝えたいことが伝えにくい | 8. 保護者が、根拠が不明瞭な情報を信じる |
| 4. 保育に関心が薄い保護者への支援が難しい | 9. 特になし |
| 5. 保育所と家庭で食習慣の差が大きい | |

問 33：次の表に記載した食育の取り組みおよび食を通じた保護者への支援の内容について、「実施頻度（1～7）」のうち1つに○を付けてください。実施していない項目は「実施なし」の□にチェック（√）を入れてください。

	実施頻度								実施なし
	4週に5回以上	2週に3回程度	1週に1回程度	1か月に1回程度	2か月に1回程度	半年に1回程度	1年に1回程度		
① 食育の取り組みについて ※保護者参加型のイベントを除き、施設全体における日常の保育での実施頻度をご回答ください									
1. クッキング保育（調理体験など）	1	2	3	4	5	6	7	☐	
2. 食べ物を食べる活動（日常の給食やおやつを除く）	1	2	3	4	5	6	7	☐	
3. 給食の下準備を手伝うなど調理前の食材に触れる体験	1	2	3	4	5	6	7	☐	
4. 野菜などの栽培活動（こどもが関わる頻度）	1	2	3	4	5	6	7	☐	
5. こどもと一緒に食材の買い物に出かける活動	1	2	3	4	5	6	7	☐	
6. 食に関する絵本の読み聞かせ	1	2	3	4	5	6	7	☐	
7. 食材以外の教材を使用した食育	1	2	3	4	5	6	7	☐	
② 保護者への情報提供について									
1. 予定献立表の配付・配信	1	2	3	4	5	6	7	☐	
2. レシピの配付・配信	1	2	3	4	5	6	7	☐	
3. 食育だより等の食に関する資料の配付・配信	1	2	3	4	5	6	7	☐	
4. 実際に出された食事のサンプル展示	1	2	3	4	5	6	7	☐	
5. こどもの食事の様子の伝達（3歳未満児）	1	2	3	4	5	6	7	☐	
6. こどもの食事の様子の伝達（3歳以上児）	1	2	3	4	5	6	7	☐	
7. 栄養・食生活に関する相談・助言	1	2	3	4	5	6	7	☐	
8. 食に関するアンケート調査とフィードバック	1	2	3	4	5	6	7	☐	
③ 保護者が参加できる食に関するイベントについて									
1. 給食試食会	1	2	3	4	5	6	7	☐	
2. 親子で参加するクッキングイベント	1	2	3	4	5	6	7	☐	
3. 食べ物を提供・販売するイベント	1	2	3	4	5	6	7	☐	
4. 調理を実演するイベント	1	2	3	4	5	6	7	☐	
5. 食に関する講習会（講話・講座など）	1	2	3	4	5	6	7	☐	

問 34：保護者への情報提供やイベントの実施について、貴施設において保護者の反応を知る機会をご回答ください。※当てはまるものすべてに○

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------|
| 1. 送迎時のやり取り | 2. 連絡帳（手書き、保育 ICT システム等） | 3. イベント時の会話を通して |
| 4. SNS（Facebook、Instagram、X（旧 Twitter）等） | 5. 食に関するアンケート調査 | 6. 保護者との個人面談 |
| 7. 施設にメール等で寄せられる意見 | 8. 特になし | 9. その他（具体的に：_____） |

問 35：貴施設において、こどもの食事に関する困りごととして保護者から話を聞いたり相談を受ける頻度が高いと感じる項目をご回答ください。

問 35-1：こどもの発育・発達・健康について ※当てはまるものすべてに○	
1. やせ・やせぎみ 2. 肥満 3. 食物アレルギーがある 4. 特になし 5. その他（具体的に： _____）	
問 35-2：こどもの食事・間食・飲料について ※当てはまるものすべてに○	
1. 小食・食べる量が少ない 2. 食べすぎる・食べる量が多い 3. むら食い（日によって食べる量の差が大きいこと） 4. 特になし 5. その他（具体的に： _____）	
問 35-3：こどもの食事への関心・行動について ※当てはまるものすべてに○	
1. 食べること（食べ物）に関心がない 2. 早く食べる 3. よく噛まない 4. 好き嫌いする 5. 偏食する（ある特定の食品に関する好き嫌いがはっきりしていて、その程度がひどい場合） 6. 食べ物を口の中につめる 7. 食べ物を口から出す 8. 食べるのに時間がかかる 9. 遊び食べをする 10. 食事よりも甘い飲み物やお菓子を欲しがる 11. 濃い味付けを好む 12. 保育所等と家庭での食事の様子に差がある 13. 年上のきょうだいの食事が影響する 14. 特になし 15. その他（具体的に： _____）	

問 36：貴施設において、保護者にとって課題になっていると感じる項目をご回答ください。

問 36-1：こどもの発育・発達・健康について ※当てはまるものすべてに○	
1. こどもの体格を正しく認識できていない 2. 食物アレルギーへの理解が十分ではない 3. 特になし 4. その他（具体的に： _____）	
問 36-2：こどもの食事・間食・飲料について ※当てはまるものすべてに○	
1. こどもの食事の適量がわからない 2. こどもの食事の量を管理できていない 3. こどもに適した食材や食事の内容がわからない 4. ファストフード・即席めん・加工食品の利用が多い 5. 特になし 6. その他（具体的に： _____）	
問 36-3：保護者の食事づくり力・こどもの食べる経験について ※当てはまるものすべてに○	
1. 食事を作ることが苦手・負担に感じている 2. こどもに合う料理の味付けに自身がない 3. こどもにとって適切な食材の大きさや固さの調整が難しい 4. こどもに様々な食べ物を経験させていない 5. こどもが家族や保護者と一緒に食べる機会が少ない 6. 特になし 7. その他（具体的に： _____）	
問 36-4：こどもと保護者自身の生活について ※当てはまるものすべてに○	
1. 食事の準備にかかる時間がとれない 2. 朝食をゆっくり食べる時間がない 3. 夕食をゆっくり食べる時間がない 4. 食事の時間が不規則になっている 5. 間食の時間が不規則になっている 6. 特になし 7. その他（具体的に： _____）	
問 36-5：ミルク・離乳食の進め方について ※当てはまるものすべてに○	
1. ミルクの適量がわからない 2. 離乳食の進め方がわからない 3. 離乳食の適量がわからない 4. 離乳食の作り方・内容がわからない 5. 園で使用している食材を家庭で食べさせにくい 6. 特になし 7. その他（具体的に： _____）	

問 37：給食や食育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。

--

保護者アンケートへの協力可否についてご回答ください。
※ 詳細は同封の依頼状をご確認ください。

アンケートのみ可	アンケート・食事調査共に可
☐	☐

令和7年度こども家庭科学研究費補助金（成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業）
分担研究報告書

**保育所および幼保連携型認定こども園を利用する幼児と保護者の
食生活・食育経験および支援ニーズの実態**

研究代表者 多田 由紀（東京農業大学 応用生物科学部）
研究分担者 石塚 一枝（国立成育医療研究センター・女性の健康総合センター
女性のライフコース疫学研究室）
清野 富久江（国立保健医療科学院 生涯健康研究部）
野原 健吾（帝京平成大学 健康メディカル学部）
小林 知未（武庫川女子大学 短期大学部）
研究協力者 堤 ちはる（相模女子大学 栄養科学部）
田中 和美（神奈川県立保健福祉大学 保健福祉学部）
横山 徹爾（国立保健医療科学院 生涯健康研究部）
長岡 純子（仁愛大学 人間生活学部）
遠藤 純子（昭和女子大学 人間社会学部）
藤田 大介（東京農業大学大学院 応用生物科学研究科）
志田 真珠美（アートチャイルドケア株式会社 教育研修ユニット）

研究要旨

目的：本研究は、保育所および幼保連携型認定こども園を利用する幼児とその保護者の食生活および食育に関連する実態を明らかにし、施設における食育および家庭支援の在り方を検討することを目的とした。

方法：全国の保育所および幼保連携型認定こども園（以下、保育所等）に通う幼児の保護者を対象に質問紙調査を実施した。調査項目は、こどもの生活習慣（食事、生活リズム、身体活動等）、家庭の食事準備体制、保護者の食に関する知識・態度・行動、困りごと、情報収集行動、施設との関わり、食育経験、保育所等利用後のこどもおよび家庭の変化、ならびに支援ニーズとした。

結果：こどもの生活習慣は概ね規則的であり、朝食摂取や共食の頻度は高かった。一方で、食事構成や間食の与え方、スクリーンタイムは家庭によって状況が異なっていた。食事準備は主に母親が担い、時間的制約や負担感が一定程度存在していた。保護者は食の重要性を高く認識している一方で、実践には差がみられた。施設との関わりは情報提供が中心であり、個別的な支援は限定的であった。保育所等での食育経験などを通じて、こどもの食行動や関心に変化が認められ、その一部は家庭内にも波及していた。

考察：本調査により、保護者の認識と実践の間に差があること、ならびに家庭における

時間的制約が食行動に影響している可能性が示された。また、保育所等における食育は、保護者の認識としてこどもおよび家庭に一定の影響を及ぼしている可能性が示された一方で、保育所等から家庭への支援は情報提供に偏り、個別性や双方向性が十分ではない可能性が示された。保育所等における食育および家庭支援の充実に向けては、保護者の実践を支える具体的かつ個別的な支援の強化と、家庭との連携の在り方について検討する必要性が示された。

A. 研究目的

乳幼児期における健康的な食事は、成長・発達を支える基盤であり、望ましい食習慣を形成する上でも重要である。しかし、国民健康・栄養調査によると、1～6歳児では野菜や果物の摂取量不足や、砂糖由来エネルギー摂取量の過剰傾向がみられる。また、幼児期の食習慣や保護者のおよその与え方は学童期の肥満と関連することが示されている。乳幼児期の食生活は家庭のみならず、日常生活の多くの時間を過ごす保育所および幼保連携型認定こども園（以下、保育所等）における食事提供や食育の影響を受けると考えられ、これらの施設における支援の実態と役割を把握することは重要である。そこで本研究は、保育所等を利用する幼児をもつ保護者を対象として、こどもの栄養状態や食習慣、家庭の食環境、ならびに保護者が抱える食に関する課題や支援ニーズの実態を明らかにすることを目的とした。

B. 方法

本調査は、全国の保育所等を対象に実施した施設調査のうち、保護者に対する質問紙調査への協力に同意が得られた施設を対象として実施した。施設調査では、全国29,355施設を地域区分別¹⁾に層化し、抽出率10%で無作為抽出を行った。抽出された

175市区町村に所在する2,825施設に調査票（資料）を配付し、562施設から回答を得た（回収率19.9%）。このうち、保護者への調査協力に同意が得られた206施設を本研究における調査の対象施設とした。

保護者への調査票は上記施設を通じて配付し、紙媒体またはWeb上の回答フォームにより回答を得た。各施設には12部の調査票を送付し、可能な限り1～5歳児クラス・学級の男女に均等に配付するように依頼した。対象は、当該施設に通う1～6歳のこどもの保護者とし、こどもが2人以上通っている場合は、一番上のこどもについて回答を求めた。調査期間は、2026年1月～2月までとした。

調査項目は、参加者の属性と家庭背景、こどもの生活習慣、家庭の食環境、保護者の認識と実践、施設との関わり、施設での食育経験、保護者の認識によるこどもの変化、保護者の変化・支援ニーズとした。

参加者の属性と家庭背景に関する項目には、こどもおよび回答者の基本属性、施設利用状況、保護者の就労状況および世帯構成、家庭の社会経済的背景などを設定した。こどもの生活習慣に関する項目には、食事摂取および共食の状況、起床・就寝・生活リズム、スクリーンタイム・食事中の環境、健康状態および身体活動の状況等を設定した。家庭の食環境に関する項目に

は、家庭における食事準備の体制等を設定した。保護者の認識と実践に関する項目には、食事・栄養に対する知識・態度・行動、こどもの健康・食事に関する困りごとの状況、情報収集行動・情報源、保護者の課題・負担感等を設定した。施設との関わりに関する項目には、食に関する個別面談・相談の実施状況、こどもの状態に応じた個別対応、施設からの情報提供の内容・入手手段等を設定した。施設での食育経験に関する項目には、こどもへの食育、保護者参加型の取り組み等を設定した。保護者の認識によるこどもの変化に関する項目には、食と健康に関する変化、食と人間関係に関する変化（共食・会話）、食と文化に関する変化、いのちの育ちと食に関する変化、料理と食に関する変化等を設定した。保護者の変化・支援ニーズに関する項目には、保護者自身の行動・意識の変化、施設への要望等を設定した。設問や選択肢の作成にあたっては、幼児期のこどもを持つ保護者や保育所等を対象として実施された先行研究ならびに、保育や乳幼児の栄養・食生活に関する各種指針・ガイドラインを参考にした²⁻¹²⁾。

C. 研究結果

1. 参加者の属性と家庭背景

1-1. こどもおよび回答者の基本属性

調査対象とした206施設のうち、130施設から保護者調査への回答を得た（回収率63.1%）。これらの施設を通じて保護者調査票を1,948人に配付し、1,224人から回答を得た（回収率62.8%）（表1・2）。

対象児の年齢は、4歳（21.1%）、5歳（24.2%）、6歳（22.1%）が多く、3歳以

上が82.7%を占めた（表3・4）。

こどもの性別は、男児50.5%、女児49.1%であった（表5）。出生順位の中央値は第1子であった（表6）。

離乳を完了している者は98.5%であり、ほとんどの対象児が離乳を完了していた（表7）。

出生時から現在までの身長・体重は、概ね標準的な範囲に位置していた。現在の身長の中央値は、3歳未満群で86.3cm、3歳以上群で106.2cmであり、現在の体重の中央値は、3歳未満群で12.4kg、3歳以上群で17.5kgであった（表8）。

回答者は母親が91.4%と大多数を占めた（表9）。回答者の年齢の中央値は、3歳未満群で35歳、3歳以上群で37歳であった（表10）。

こどもの食事を主に準備する者は母親が96.4%と最も多く、父親は24.0%、祖母は11.0%であった（複数回答）（表11）。

1-2. 施設利用状況

施設利用期間の中央値は、3歳未満群で1年2か月、3歳以上群で3年6か月であった（表12）。施設利用状況は、平日（月～金）は各曜日で98～99%が利用していた。一方、土曜日の利用は17.1%であり、日曜日の利用はみられなかった（表13）。

平日の登園時間の中央値は8時30分であり、降園時間は16時50分～17時00分であった（表14）。土日祝日に利用する場合の登園時間は8時20分～8時25分であり、降園時間は16時30分～16時40分であった（表15）。

1-3. 保護者の就労状況および世帯構成

母親の就労状況は、「働いている」が79.5%、「育児休暇中」が15.8%であり、就労している母親が大多数を占めた（表16）。母親の就労形態は、「正規職員・従業員」が55.7%と最も多く、次いで「パート・アルバイト」が30.8%であった（表17）。

父親の就労状況は、「働いている」が94.5%であり、就労形態は「正規職員・従業員」が86.0%と大多数を占めた（表18・19）。

子どもと家計を共にしている者としては、「母親」が96.2%、「父親」が91.6%であった。また、「兄姉」は43.3%、「弟妹」は34.3%、「祖父母」は15.7%であった。祖父母・兄姉・弟妹・その他の同居が「あり」とした者における同居人数の中央値は、祖父母2人、兄姉1人、弟妹1人であり、核家族を基本としつつ、祖父母を含む拡大家族も一部含まれていた（表20）。

1-4. 家庭の社会経済的背景

母親の最終学歴は、「大学・大学院」が35.4%と最も多く、次いで「高等学校」（21.6%）、「専門学校」（21.4%）であった（表21）。父親の最終学歴は、「大学・大学院」が45.7%と最も多く、次いで「高等学校」は28.1%であった（表22）。

過去1年間の世帯収入は、「500万円以上」の層が多数を占め、「800万円以上」も約25%認められた。一方で、「答えたくない」が19.5%であり、所得情報の非回答も一定割合みられた（表23）。

2. こどもの生活習慣

2-1. 食事摂取および共食の状況

朝食摂取状況は、平日は96.2%が毎日朝食を摂取しており（表24）、休日も95.1%が毎日朝食を摂取していた（表25）。

朝食で主食・主菜・副菜を組み合わせて食べる頻度は、「ほぼ毎日」が28.1%であった一方、「ほとんどない」も33.1%認められた（表26）。夕食で主食・主菜・副菜を組み合わせて食べる頻度は「ほぼ毎日」が66.9%であり、朝食より高い傾向がみられた（表27）。

朝食を家族とともに食べる頻度は、「ほぼ毎日」が69.0%であったが、「ほとんどない」も8.3%認められた（表28）。一方、夕食を家族とともに食べる頻度は「ほぼ毎日」が89.7%であり、朝食よりも共食の割合が高かった（表29）。

平日の朝食時刻は「午前7時台」が64.2%と最も多かった（表30）。休日は「午前8時台」が44.9%と最も多く、平日より遅い傾向がみられた（表31）。

平日の夕食時刻は「午後6時台」が51.9%、「午後7時台」が35.4%であった（表32）。休日も同様に「午後6時台」が54.7%と最も多かった（表33）。

2-2. 起床・就寝・生活リズム

平日の起床時刻は「午前6時台」が49.3%、「午前7時台」が43.2%であった（表34）。休日は「午前7時台」が51.8%と最も多く、平日より遅い傾向がみられた（表35）。

平日の就寝時刻は「午後9時台」が60.1%と最も多かった（表36）。休日も「午後9時台」が55.5%と最多であったが、「午後10時台」の割合が平日より高い傾向がみられた（表37）。

保育所等で提供されるおやつを除いた1日の間食回数は「1回」が58.4%と最も多く、「2回」が25.2%であった（表38）。間食の与え方としては、「時間を決めてあげることが多い」が48.1%であり、年齢による差は小さかった。一方、「欲しがるときにあげることが多い」は、3歳以上群の31.2%に対し、3歳未満群では44.0%であった。また、「甘い食べ物・飲み物は控える」「食塩や油の多い菓子は控える」などの配慮をしている者は相対的に少なかったが、これらの割合は3歳以上群より3歳未満群で高い傾向がみられた（表39）。

2-3. スクリーンタイム・食事中的環境

平日のスクリーンタイムは、「1時間以上2時間未満」が44.1%と最も多かった（表40）。休日では「2時間以上4時間未満」が36.8%と最も多く、平日より長い傾向がみられた（表41）。

食事に保護者がモバイル端末を使用する頻度は、「ほとんど使用しない」が77.2%と多数を占めた（表42）。

2-4. 健康状態および身体活動の状況

食物アレルギーを有するこどもは6.9%であった（表43）。排便頻度は「ほぼ毎日」が68.7%であり、「2～3日に1回」が26.0%であった（表44）。

平日の家庭での身体活動時間は、「30分未満」が28.0%で最も多く、「30分以上1時間未満」「1時間以上2時間未満」はそれぞれ約20%であった（表45）。休日は「1時間以上2時間未満」が34.5%と最も多かった（表46）。

3. 家庭の食環境

3-1. 家庭における食事準備の体制

こどもの食事準備および片付けの担当は、「自分を中心で、他の家族も協力する」が40.3%と最も多く、「自分を中心」が37.9%であった。一方、「配偶者や他の家族が中心」は少数であり、家庭内では主に回答者が食事準備および片付けを担っている状況が示された（表47）。

平日の夕食準備時間は「30分以上1時間未満」が62.2%と最も多かった（表48）。休日も同様に「30分以上1時間未満」が59.0%と最も多かったが、「1時間以上2時間未満」の割合が平日よりやや高い傾向がみられた（表49）。

こどもが家庭で食事づくりに関わる頻度は、「月に数回」が38.4%と最も多かった。「ほとんど関わらない」は全体で30.9%であった（表50）。食事づくりに関与している場合の内容としては、「混ぜる・和える」（66.6%）、「料理を運ぶ」（65.7%）、「皿やスプーンを並べる」（65.2%）が多かった。一方、「包丁を使う」「火を使う」などの調理行為は全体では比較的少なかったものの、3歳以上群では約20～30%を占めた（表51）。

4. 保護者の認識と実践

4-1. 食事・栄養に対する知識・態度・行動

5つ以上の生の食材を用いた食事の調理が難しいと感じる者は約6割であった（表52）。また、栄養バランスのとれた食事を作ることが難しいと感じる者も約6割であり、一定の負担感がみられた（表53）。主食・主菜・副菜がそろった食事を用意する

ことが難しいと感じる者は約3割であったが、難しいとは思わない者も約5割を占めた（表54）。

こどもの成長のために、栄養バランスのとれた食事は重要であると回答した者は、「そう思う」「ややそう思う」を合わせて約98%であった（表55）。一方で、栄養バランスのとれた食事の内容について、「だいたいわかる」「よくわかる」と回答した者は合わせて約58%であった（表56）。また、主食・主菜・副菜については、それぞれどのような料理か「だいたいわかる」「よくわかる」と回答した者は合わせて約70%であった（表57）。

価格を理由に野菜・果物の購入量を減らすことについては、「全くない」と回答した者が19.2%にとどまり、経済的要因の影響がみられた（表58）。

こどもの食事について、主食・主菜・副菜をそろえて食べさせようと思うことは、「たいてい」「いつも」を合わせて約62%であった（表59）。また、前後の食事でも何を食べたかも考慮して食事の準備をする者は、「たいてい」「いつも」を合わせて約48%であった（表60）。

4-2. こどもの健康・食事に関する困りごとの状況

こどもの発育・発達・健康に関する困りごとは、「特になし」が78.8%と多かったが、「やせ」「肥満」など体格に関する課題も一定程度認められた（表61）。食事・間食・飲料に関する困りごとは、「むら食い」が35.4%と最も多く、「特になし」は44.1%であった（表62）。

こどもの食行動・嗜好に関する困りごと

は、「好き嫌い」（44.7%）、「食べるのに時間がかかる」（36.3%）、「遊び食べ」（27.2%）が多かった。また、「保育所と家庭での食事の差」も23.2%認められた（表63）。

発育・発達・健康の課題に関しては、「特になし」とする者が87.0%であり、理解不足を自覚している者は少数であった（表64）。

4-3. 情報収集行動・情報源

食や健康に関する情報源としては、「SNS」が66.8%と最も多く、次いで「インターネット」（47.3%）、「保育所・こども園」（39.1%）であった（表65）。

4-4. 保護者の課題・負担感

保護者自身の生活における時間的なゆとりについては、「あまりない」「全くない」が50.6%と半数を占めた（表66）。

保護者自身の生活に関する課題としては、「朝食をゆっくり食べる時間がない」が41.1%と最も多く、次いで「食事の準備にかかる時間がとれない」（28.9%）が挙げられた。一方で、「特になし」も37.8%を占め、課題認識には個人差がみられた（表67）。

こどもの食事・間食・飲料に関する課題としては、「特になし」とする者が62.3%と多かったものの、「食事の適量がわからない」（17.1%）、「加工食品の利用が多い」（13.5%）も一定割合認められた（表68）。また、食事づくり・食べる経験に関する課題としては、「食事づくりが負担」（26.8%）、「様々な食経験を与えていない」（24.3%）が一定割合みられた

(表69)。

ミルクや離乳食の進め方に関する課題は、「特になし」が98.4%と大多数を占めた(表70)。

5. 施設との関わり(支援の受け手として)

5-1. 食に関する個別面談・相談の実施状況

過去1年間に施設で食に関する個人面談を受けた者は、「施設側から提案されて実施」が12.8%、「希望して実施」が3.2%であり、面談実施は限定的であった(表71)。

5-2. こどもの状態に応じた個別対応

施設における食事に関する個別対応としては、「偏食への対応」(10.1%)、「体調不良や心の不調への配慮」(10.0%)などがみられたが、「特になし」が73.3%と多数を占めた(表72)。

5-3. 施設からの情報提供の内容・入手手段(媒体・接点)

施設からの情報提供は、「献立表の配付・配信」(84.2%)が最も多く、次いで「給食サンプル展示」(56.6%)、「食に関する資料提供」(55.4%)であった。一方、「相談・助言」は10.5%と比較的少なかった(表73)。

食育の取り組みを知る方法としては、「予定献立表」(73.3%)、「施設配付資料」(63.5%)、「送迎時の会話」(60.5%)が多かった(表74)。

6. 施設での食育経験

6-1. こどもへの食育

こどもが施設で経験した食育活動として

は、「栽培活動」(56.9%)、「クッキング保育」(42.9%)、「食に関する絵本の読み聞かせ」(40.1%)が多かった。一方、「特になし」は19.3%であった(表75)。

6-2. 保護者参加型の取り組み

保護者が参加できる食関連イベントは、「給食試食会」(31.0%)が最も多かった。一方、「特になし」も55.5%と半数以上を占め、参加機会は限定的であった(表76)。

7. 保護者の認識によるこどもの変化

7-1. 食と健康に関する変化

食と健康に関する施設利用後の変化として、「食べ物に挑戦するようになった」(58.2%)、「苦手な食べ物が減った」(34.8%)が挙げられた。一方、「特になし」は23.4%であった(表77)。

7-2. 食と人間関係に関する変化(共食・会話)

食と人間関係に関する施設利用後の変化として、「友達と一緒に食べる経験」(59.4%)、「その経験を話題にする」(39.3%)などがみられ、共食を通じた社会性の変化がうかがわれた(表78)。

7-3. 食と文化に関する変化

食と文化に関する施設利用後の変化として、「食具の使い方の習得」(61.0%)、「食前食後の挨拶」(61.0%)などがみられた。一方、伝統食への関心の変化は比較的少なかった(表79)。

7-4. いのちの育ちと食に関する変化

いのちの育ちと食に関する施設利用後の変化として、「植物を育てることへの関心」(41.3%)がみられた。一方、「特になし」も42.5%であり、変化の有無にばらつきがあった(表80)。

7-5. 料理と食に関する変化

料理と食に関する施設利用後の変化として、「食事づくりへの関心」(54.5%)、「家庭での調理参加」(34.0%)などがみられた(表81)。

食事への関心や行動・体格に関する施設利用後の変化として、「知らなかった食べ物の名前を言えるようになった」

(47.8%)、「食事のお手伝いの増加」(39.5%)がみられた。また、「食べ残しの減少」(27.1%)もみられた(表82)。

8. 保護者の変化・支援ニーズ

8-1. 保護者自身の行動・意識の変化

保護者自身の変化としては、「様々な食べ物を経験させるようになった」

(62.4%)が最も多かった。また、「適した食材や食事内容がわかるようになった」

「食事の適量がわかるようになった」「適切な食材の大きさ・固さがわかるようになった」などがそれぞれ約20%であった。一方、「特になし」も23.4%であった(表83)。

8-2. 施設への要望

施設で提供される食事の量・内容に関する要望として、「要望はない」が86.0%と多数を占めたが、「おやつ量の増加」

(4.2%)などの要望も一部みられた(表

84)。

施設で提供される食事の個別対応に関する要望としては、「要望はない」が83.2%であった。一方、「好き嫌いの改善」(10.6%)、「偏食の改善」(6.2%)など、こどもの食行動への対応に関する要望が一定割合認められた(表85)。

食育活動への要望としては、「クッキング保育」(36.8%)、「栽培活動」(27.2%)が挙げられた。一方、「要望はない」は49.1%であった(表86)。

保護者が参加できる食関連イベントへの要望としては、「給食試食会」(27.7%)、「親子クッキング」(24.7%)などがみられた。一方、「要望はない」は54.1%であった(表87)。

情報提供に関する要望として、「人気メニューのレシピ」(43.4%)、「簡単なレシピ提供」(39.0%)への要望が多かった。

また、「こどもが食事をする様子が面白い」(28.1%)など、具体的な情報ニーズもみられた(表88)。

給食担当者に対する要望としては、「要望はない」が82.0%と大多数を占めた。一方で、「こどもに対して直接食育を行ってほしい」(5.8%)、「食事の様子を把握してほしい」(4.9%)、「保護者との会話機会を増やしてほしい」(4.1%)など、一定のニーズも認められた(表89)。

D. 考察

本調査では、保育所等を利用するこどもと保護者の生活習慣、家庭の食環境、保護者の認識と実践、施設との関わり、食育経験、およびそれに伴うこどもと家庭の変

化、支援ニーズを把握した。こどもの生活習慣は概ね規則的であり、朝食摂取や共食の頻度は高かった。一方で、食事構成や間食の与え方、スクリーンタイムは家庭によって状況が異なっていた。食事準備は主に母親が担い、時間的制約や負担感が一定程度存在していた。保護者は食の重要性を高く認識している一方で、実践には差がみられた。施設との関わりは情報提供が中心であり、個別的な支援は限定的であった。保育所等での食育経験などを通じて、こどもの食行動や関心に変化が認められ、その一部は家庭内にも波及していた。

1. 参加者の属性と家庭背景

本調査では、回答者の大多数は母親であった。対象児は3歳以上が約8割を占め、発育状況は概ね標準的であった。世帯構成は母親および父親を中心とする核家族が基本であり、きょうだいと同居する世帯も多くみられた。保護者の就労状況は、母親の約8割、父親の9割以上が就労しており、特に父親は正規雇用が大多数を占めた。学歴は父母ともに大学・大学院卒の割合が最も高かった。世帯収入は500万円以上の層が大多数を占め、800万円以上も一定割合認められた一方、収入に関する非回答も約2割存在した。これらの結果から、本調査の対象は、共働き世帯を中心とし、比較的安定した就労および所得状況を有する集団を含むと考えられる。

2. こどもの生活習慣

本調査において、こどもの生活習慣は、起床・就寝時刻や食事時刻に一定の規則性がみられ、朝食摂取率も高い水準であった

ことから、基本的な生活リズムは概ね維持されていると考えられる。一方で、朝食における主食・主菜・副菜の組み合わせ頻度は低く、夕食との間に差が認められた。

また、スクリーンタイムは休日に長くなる傾向がみられ、生活リズムや行動には平日と休日で差異が存在していた。身体活動についても、平日と休日で分布が異なっており、家庭での過ごし方によって活動時間に差が生じている可能性がある。

健康状態については、食物アレルギーを有する者が一定割合存在するものの、多くのこどもで日常的な健康状態は維持されている様子が示された。

3. 家庭の食環境

家庭における食事準備は、調査票の主な回答者であった母親が担っており、「自分が中心」または「自分が中心で他の家族も協力」が大多数を占めた。調理時間は平日・休日ともに30分以上1時間未満が中心であり、一定の時間制約の中で食事が準備されている実態が示された。

こどもの食事づくりへの関与は「月に数回」が最多であり、「ほとんど関わらない」も一定割合存在した。関与の内容は、配膳や簡単な作業が中心であり、包丁や火を使う調理工程への関与は限定的であった。

これらの結果から、家庭における食環境は、保護者主導で形成されつつ、こどもの関与は段階的に導入されている状況が示された。

4. 保護者の認識と実践

保護者は、栄養バランスの重要性につい

て高い認識を有しており、「重要である」とする回答が大多数を占めた。また、主食・主菜・副菜に関する理解も一定程度認められた。一方で、実際の行動としては、「主食・主菜・副菜をそろえて食べさせようと思う」とする者は約6割にとどまり、前後の食事を考慮した食事準備を行う者も半数程度であった。

これらの結果から、保護者の認識と実践の間には一定の差が存在することが示された。

また、保護者の困りごとと負担として、保護者の半数以上が「時間的なゆとりがない」と回答しており、生活全体における時間的制約が存在していた。また、「朝食をゆっくり食べる時間がない」「食事の準備に時間をかけられない」といった課題が多く挙げられた。

食事に関する困りごととしては、「むら食い」「好き嫌い」「食べるのに時間がかかる」など、こどもの食行動に関する内容が中心であった。一方で、「特になし」とする回答も一定割合存在しており、困りごとの有無にはばらつきがみられた。

また、「栄養バランスのとれた食事を作ることが難しい」と感じる者が約6割存在し、食事づくりに対する負担感が認められた。

5. 施設との関わり（支援の受け手として）

施設における食に関する個別面談は実施割合が低く、個別的な関わりは限定的であった。こどもの状態に応じた個別対応についても、「特になし」が多数を占めた。

一方で、情報提供は広く行われており、献立表の配付や給食展示、資料提供などが

多くの施設で実施されていた。ただし、「相談・助言」といった双方向的な関わりは比較的少なかった。

これらの結果から、施設との関わりは主に情報提供を中心とした形で構成されている実態が示された。

6. 施設での食育経験

施設における食育活動としては、栽培活動やクッキング保育、絵本の読み聞かせなど、多様な取り組みが一定割合で実施されていた。一方で、「特になし」とする回答も一定数存在しており、経験機会には差が認められた。

また、こどもを対象とした食育活動は一定程度行われている一方で、保護者が参加できる機会は限定的であったと考えられる。

7. こどもの変化

保護者が認識している施設利用後のこどもの変化として、「食べ物に挑戦する」

「苦手な食べ物の減少」など、食行動の変化が一定割合で認められた。また、「友達と一緒に食べる経験」や「食具の使い方」「食前食後の挨拶」など、社会性や生活習慣に関する変化も確認された。さらに、

「食事づくりへの関心」や「植物への関心」など、食に関連する関心の変化も認められた。一方で、「特に変化はない」とする回答も一定割合存在しており、変化の現れ方には個人差があることが示された。

こども自身の変化に加え、家庭内においても「家庭での調理への参加」や「食事づくりへの関心の増加」など、こどもの行動の変化も保護者が認識していることが示さ

れた。また、保護者自身においても、「様々な食べ物を経験させるようになった」などの変化がみられ、家庭への波及効果が示唆された。一方で、「特に変化はない」とする回答も一定割合存在していた。

こどもの変化については年齢による成長の影響と切り離すことはできないが、施設での食経験が家庭内の行動にも影響している可能性が示された。

8. 保護者の変化・支援ニーズ

支援ニーズについては、「要望はない」とする回答が多くを占めた。一方で、具体的には「人気メニュー・簡単なレシピの提供」「食事の様子の子の可視化」など、情報提供に関する要望が一定割合認められた。

また、「クッキング保育」「給食試食会」などの体験型・参加型の取り組みや、「好き嫌い」「偏食」への対応といった個別的支援への要望も一部で確認された。

これらの結果から、全体として明確な要望は多くないものの、具体的な内容に関しては一定のニーズが存在していることが示された。

E. 結論

本調査により、保育所等を利用する家庭では、こどもの生活習慣は概ね規則的に維持されている一方で、食事内容や間食、生活行動には家庭による状況の違いが認められた。家庭における食事準備は主に母親が担い、時間的制約や負担感が一定程度存在していた。また、保護者は食の重要性を認識しているものの、実践には課題がみられた。

施設との関わりは情報提供が中心であ

り、個別的な支援や双方向的な関わりは限定的であったが、食育活動を通じて、こどもの食行動や関心の変化、および家庭への一定の波及効果が示唆された。一方で、変化がみられない層も存在した。

支援ニーズは全体として顕在化していないものの、レシピ提供や参加型の食育活動、個別対応などに対する具体的な要望が一定程度確認された。

以上より、保育所等における食育の効果が、保護者からみたこどもの変化として現れた可能性が示された一方で、家庭の状況に応じた実践的かつ個別的な支援の必要性が示唆された。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

参考文献

- 1) 内閣府：「特定教育・保育、特別利用保育、特別利用教育、特定地域型保育、特別利用地域型保育、特定利用地域型保育及び特例保育に要する費用の額の算定に関する基準等」（平成 27 年内閣府告示第 49 号）別表第一，
https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/53ec92db-e390-44ea-bdb8-9c86b3d33fcf/a3ef99e8/20230929_pol

- icies_kokoseido_law_law_273.pdf
(2026 年 4 月 17 日アクセス)
- 2) 村山 伸子: 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) 児童福祉施設における栄養管理のための研究, https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/download_pdf/2019/201907022A.pdf
(2026 年 4 月 17 日アクセス)
 - 3) 瀧本 秀美: こども家庭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) 乳幼児の栄養方法等の実態把握等に関する研究, https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/download_pdf/2024/202427026A.pdf
(2026 年 4 月 17 日アクセス)
 - 4) 衛藤 久美: 幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援に向けた効果的な展開のための研究(20DA2002) 令和2年度総括・分担研究報告書(2021)
 - 5) 日本保育園保健協議会: 保育所における食事の提供に関する全国調査, <https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yhvg-att/2r9852000001yi0h.pdf> (2026 年 4 月 17 日)
 - 6) 厚生労働省: 授乳・離乳の支援ガイド, <https://www.mhlw.go.jp/content/11908000/000496257.pdf> (2026 年 4 月 17 日アクセス)
 - 7) Horikawa C., Murayama N., Sampei M., 他: Japanese school children's intake of selected food groups and meal quality due to differences in guardian's literacy of meal preparation for children during the COVID-19 pandemic, *Appetite*, 180, 106186 (2023)
 - 8) 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「幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援に向けた効果的な展開のための研究」(20DA2002) 研究班: 幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援ガイド【確定版】, <https://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/youjishokuguide/YoujiShokuGuideKakutei.pdf> (2026 年 4 月 17 日アクセス)
 - 9) 厚生労働省: 保育所保育指針解説, https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccc-b0d5-ce15d7b5018c/36b55701/20231016_policies_hoiku_66.pdf (2026 年 4 月 17 日アクセス)
 - 10) 厚生労働省: 保育所等における子育て支援の在り方に関する研究会報告書, https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/4a8f683e-909b-4575-961f-d7f188a9814b/325f6a1b/20231013_policies_hoiku_kosodate-shien-chousa_000941443.pdf (2026 年 4 月 17 日アクセス)
 - 11) 厚生労働省: 保育所等における在園児の保護者への子育て支援—相談等を通じた個別対応を中心に, https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_reso

urces/4a8f683e-909b-4575-961f-
d7f188a9814b/8ce7972e/20231013_pol
icies_hoiku_kosodate-shien-
chousa_001079964.pdf (2026 年 4 月 17
日アクセス)
12) 保育所における食育のあり方に関する

研究班：楽しく食べる子どもに～保育
所における食育に関する指針～,
[https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/
2r9852000001j4t2-
att/2r9852000001j4za.pdf](https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001j4t2-att/2r9852000001j4za.pdf) (2026 年 4
月 17 日アクセス)

表1 調査票の回収率(施設)

配付数	206 施設
回答数	130 施設
回収率	63.1 %

表2 調査票の回収率(保護者)

配付数	1948 人
回答数	1224 人
回収率	62.8 %

表3 こどもの年齢 (n=1224)

	人数	%
1歳	56	4.6
2歳	145	11.8
3歳	174	14.2
4歳	258	21.1
5歳	296	24.2
6歳	271	22.1
無回答	24	2.0

表4 年齢区分 (n=1224)

	人数	%
3歳未満	207	16.9
3歳以上	1012	82.7
不明	5	0.4

「こどもの年齢」が無回答の者は、「こどもの身長・体重」において、3歳の回答がなかった場合は3歳未満、回答があった場合は3歳以上に区分した。

表5 こどもの性別

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
男	107 (51.7)	509 (50.3)	616 (50.5)
女	100 (48.3)	499 (49.3)	599 (49.1)
無回答	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)

表6 こどもの出生順位

	3歳未満 (n=207)			3歳以上 (n=1012)		
	中央値	%ile		中央値	%ile	
		25	- 75		25	- 75
出生順位	1 (	1	- 2)	1 (	1	- 2)

3歳以上群では4人が無回答。

表7 離乳完了の状況

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
離乳を完了した	203 (98.1)	998 (98.6)	1201 (98.5)
離乳を完了していない	2 (1.0)	7 (0.7)	9 (0.7)
無回答	2 (1.0)	7 (0.7)	9 (0.7)

表8 こどもの身長・体重

	3歳未満				3歳以上			
	男児 (n=107)		女児 (n=100)		男児 (n=509)		女児 (n=499)	
	回答あり* 中央値	%ile** 25 - 75	回答あり* 中央値	%ile** 25 - 75	回答あり* 中央値	%ile** 25 - 75	回答あり* 中央値	%ile** 25 - 75
身長 (cm)								
出生時	105	49.5 (48.0 - 50.5)	96	49.0 (47.5 - 50.0)	492	49.5 (48.0 - 50.5)	479	49.0 (47.5 - 50.0)
1か月時点	100	53.5 (52.1 - 55.0)	92	52.6 (51.5 - 54.0)	477	53.6 (52.0 - 55.0)	468	53.0 (51.5 - 54.0)
3か月時点	100	63.0 (61.6 - 64.5)	91	61.3 (59.7 - 62.7)	468	63.0 (61.0 - 64.6)	467	61.5 (60.0 - 63.2)
6か月時点	90	67.8 (66.3 - 69.0)	85	66.2 (64.2 - 68.2)	422	68.0 (66.5 - 69.6)	409	66.2 (64.8 - 68.0)
1歳時点	86	73.6 (71.7 - 75.5)	88	72.6 (70.5 - 74.5)	405	74.0 (72.0 - 75.6)	399	73.0 (71.0 - 75.0)
1歳6か月時点	91	80.2 (78.5 - 82.1)	84	78.8 (76.9 - 79.9)	477	80.6 (79.0 - 82.7)	474	79.5 (77.5 - 81.1)
3歳時点	0	- (-)	0	- (-)	456	95.1 (92.5 - 97.8)	462	94.0 (91.5 - 96.5)
現在	98	88.5 (83.7 - 90.5)	85	85.5 (81.8 - 89.0)	478	107.0 (99.4 - 113.3)	468	105.6 (98.6 - 112.0)
体重								
出生時 (g)	105	3043 (2814 - 3290)	97	2950 (2753 - 3211)	496	3091 (2820 - 3330)	485	3000 (2745 - 3210)
1か月時点 (g)	101	4222 (3952 - 4513)	93	3974 (3713 - 4283)	478	4220 (3887 - 4571)	471	4068 (3726 - 4370)
3か月時点 (g)	101	6700 (6345 - 7415)	92	6397 (5752 - 6815)	473	6795 (6225 - 7383)	468	6403 (5834 - 6933)
6か月時点 (g)	92	7765 (7363 - 8394)	88	7500 (7001 - 8090)	429	7990 (7432 - 8577)	424	7513 (6969 - 8054)
1歳時点 (g)	86	9070 (8563 - 9820)	90	8704 (8200 - 9100)	410	9100 (8500 - 9685)	405	8650 (8000 - 9400)
1歳6か月時点 (kg)	91	11.0 (10.4 - 11.6)	85	10.2 (9.6 - 11.1)	478	10.8 (10.1 - 11.6)	474	10.4 (9.6 - 11.2)
3歳時点 (kg)	0	- (-)	0	- (-)	465	14.3 (13.4 - 15.6)	463	14.0 (13.0 - 15.1)
現在 (kg)	97	12.5 (11.6 - 13.6)	87	12.0 (11.1 - 13.1)	483	17.6 (15.4 - 20.0)	472	17.3 (15.0 - 19.8)

*: 各項目に回答した人数を示した。

**: 回答ありの者を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表9 回答者のこどもとの続き柄

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
母親	187 (90.3)	927 (91.6)	1114 (91.4)
父親	20 (9.7)	79 (7.8)	99 (8.1)
祖母	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)
祖父	0 (-)	0 (-)	0 (-)
その他	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表10 回答者の年齢

	3歳未満 (n=207)			3歳以上 (n=1012)		
	中央値	%ile 25 - 75		中央値	%ile 25 - 75	
回答者の年齢(歳)	35 (	31 -	38)	37 (	34 -	41)

3歳未満群では2人、3歳以上群では13人が無回答。

表11 こどもの食事を主に準備する者

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
母親	199 (96.1)	976 (96.4)	1175 (96.4)
父親	55 (26.6)	238 (23.5)	293 (24.0)
祖母	19 (9.2)	115 (11.4)	134 (11.0)
祖父	1 (0.5)	12 (1.2)	13 (1.1)
その他	1 (0.5)	8 (0.8)	9 (0.7)
無回答	1 (0.5)	5 (0.5)	6 (0.5)

表12 保育所等の利用期間

	3歳未満 (n=207)			3歳以上 (n=1012)		
	中央値	%ile		中央値	%ile	
		25	75		25	75
保育所等の利用期間	1年2か月	(9か月 - 1年9か月)		3年6か月	(2年8か月 - 4年9か月)	

3歳未満群では2人、3歳以上群では8人が無回答。

表13 保育所等の主な利用日

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
月	204 (98.6)	1008 (99.6)	1212 (99.4)
火	204 (98.6)	1004 (99.2)	1208 (99.1)
水	204 (98.6)	1005 (99.3)	1209 (99.2)
木	205 (99.0)	1004 (99.2)	1209 (99.2)
金	203 (98.1)	1005 (99.3)	1208 (99.1)
土	29 (14.0)	179 (17.7)	208 (17.1)
日	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	2 (1.0)	2 (0.2)	4 (0.3)

表14 普段の登園時間・降園時間(平日)

	3歳未満 (n=207)			3歳以上 (n=1012)		
	中央値	%ile		中央値	%ile	
		25	75		25	75
平日						
登園時間	8:30	(8:00 - 8:45)		8:30	(8:00 - 8:45)	
降園時間	16:50	(16:25 - 17:30)		17:00	(16:15 - 17:30)	

3歳以上群では1人が無回答。

表15 普段の登園時間・降園時間(土日祝日)

	3歳未満 (n=207)			3歳以上 (n=1012)		
	利用あり*	中央値	%ile**	利用あり*	中央値	%ile**
			25 75			25 75
土日祝日	34 (16.4)			189 (18.7)		
登園時間		8:25	(8:00 - 9:00)		8:20	(8:00 - 8:45)
降園時間		16:30	(16:00 - 17:30)		16:40	(16:00 - 17:05)

*: 土日祝日の登園・降園時間を回答した人数および各群の割合(%)を示した。

** : 利用ありの者を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表16 母親の就労状況

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
働いている	169 (81.6)	800 (79.1)	969 (79.5)
育児休暇中	36 (17.4)	157 (15.5)	193 (15.8)
働いていない(育児休暇を除く)	2 (1.0)	54 (5.3)	56 (4.6)
母親はいない・わからない・答えたくない	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)

表17 母親の就労形態

	3歳未満 (n=205)	3歳以上 (n=957)	合計 (n=1162)
正規職員・従業員	124 (60.5)	523 (54.6)	647 (55.7)
パート・アルバイト	59 (28.8)	299 (31.2)	358 (30.8)
契約社員・嘱託	7 (3.4)	37 (3.9)	44 (3.8)
派遣社員	2 (1.0)	14 (1.5)	16 (1.4)
自営業主	5 (2.4)	42 (4.4)	47 (4.0)
会社・団体等の役員	2 (1.0)	4 (0.4)	6 (0.5)
家族従業者	6 (2.9)	31 (3.2)	37 (3.2)
家庭内での内職など	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)
その他	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)
わからない	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)

「母親の就労状況」において「働いている」または「育児休暇中」を選択した者を対象とした。

表18 父親の就労状況

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
働いている	198 (95.7)	954 (94.3)	1152 (94.5)
育児休暇中	2 (1.0)	6 (0.6)	8 (0.7)
働いていない(育児休暇を除く)	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)
父親はいない・わからない・答えたくない	7 (3.4)	47 (4.6)	54 (4.4)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表19 父親の就労形態

	3歳未満 (n=200)	3歳以上 (n=960)	合計 (n=1160)
正規職員・従業員	169 (84.5)	829 (86.4)	998 (86.0)
パート・アルバイト	2 (1.0)	7 (0.7)	9 (0.8)
契約社員・嘱託	1 (0.5)	5 (0.5)	6 (0.5)
派遣社員	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)
自営業主	20 (10.0)	87 (9.1)	108 (9.3)
会社・団体等の役員	7 (3.5)	22 (2.3)	29 (2.5)
家族従業者	1 (0.5)	5 (0.5)	6 (0.5)
家庭内での内職など	0 (-)	0 (-)	0 (-)
その他	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
わからない	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

「父親の就労状況」において「働いている」または「育児休暇中」を選択した者を対象とした。

表20 こどもと家計を共にする者とその人数(人)

	3歳未満 (n=207)			3歳以上 (n=1012)		
	同居あり*	中央値	%ile ** 25 - 75	同居あり*	中央値	%ile ** 25 - 75
母親	198 (95.7)			975 (96.3)		
父親	190 (91.8)			927 (91.6)		
祖父母	28 (13.5)	2 (2 - 2)		163 (16.1)	2 (1 - 2)	
兄弟	66 (31.9)	1 (1 - 2)		462 (45.7)	1 (1 - 2)	
弟妹	42 (20.3)	1 (1 - 1)		376 (37.2)	1 (1 - 1)	
親戚・その他	6 (2.9)	2 (1 - 2)		33 (3.3)	1 (1 - 2)	

*: 各項目について同居ありと回答した人数および各群の割合(%)を示した。

** : 同居ありの者を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

3歳未満群では1人、3歳以上群では5人が無回答。

表21 母親の最終学歴

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
中学校	2 (1.0)	11 (1.1)	13 (1.1)
高等学校	37 (17.9)	226 (22.3)	263 (21.6)
専門学校	50 (24.2)	211 (20.8)	261 (21.4)
短期大学	29 (14.0)	214 (21.1)	243 (19.9)
大学・大学院	87 (42.0)	344 (34.0)	431 (35.4)
母親はいない・わからない・答えたくない	2 (1.0)	5 (0.5)	7 (0.6)
無回答	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)

表22 父親の最終学歴

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
中学校	8 (3.9)	40 (4.0)	48 (3.9)
高等学校	58 (28.0)	284 (28.1)	342 (28.1)
専門学校	28 (13.5)	151 (14.9)	179 (14.7)
短期大学	6 (2.9)	28 (2.8)	34 (2.8)
大学・大学院	98 (47.3)	459 (45.4)	557 (45.7)
父親はいない・わからない・答えたくない	9 (4.3)	48 (4.7)	57 (4.7)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表23 過去1年間の収入

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
100万円未満	2 (1.0)	15 (1.5)	17 (1.4)
100万円～200万円未満	3 (1.4)	11 (1.1)	14 (1.1)
200万円～300万円未満	5 (2.4)	18 (1.8)	23 (1.9)
300万円～400万円未満	11 (5.3)	68 (6.7)	79 (6.5)
400万円～500万円未満	16 (7.7)	74 (7.3)	90 (7.4)
500万円～600万円未満	28 (13.5)	129 (12.7)	157 (12.9)
600万円～700万円未満	25 (12.1)	118 (11.7)	143 (11.7)
700万円～800万円未満	22 (10.6)	126 (12.5)	148 (12.1)
800万円～1000万円未満	32 (15.5)	144 (14.2)	176 (14.4)
1000万円以上	21 (10.1)	106 (10.5)	127 (10.4)
答えたくない	41 (19.8)	197 (19.5)	238 (19.5)
無回答	1 (0.5)	6 (0.6)	7 (0.6)

表24 こどもが平日に朝食を食べる頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
必ず食べる	200 (96.6)	973 (96.1)	1173 (96.2)
週に1～3日食べないことがある	7 (3.4)	30 (3.0)	37 (3.0)
週に4～5日食べないことがある	0 (-)	7 (0.7)	7 (0.6)
ほとんど食べない	0 (-)	0 (-)	0 (-)
全く食べない	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表25 こどもが休日に朝食を食べる頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
必ず食べる	202 (97.6)	957 (94.6)	1159 (95.1)
週に1～3日食べないことがある	3 (1.4)	40 (4.0)	43 (3.5)
週に4～5日食べないことがある	2 (1.0)	12 (1.2)	14 (1.1)
ほとんど食べない	0 (-)	0 (-)	0 (-)
全く食べない	0 (-)	0 (-)	0 (-)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表26 こどもが朝食に主食・主菜・副菜を組み合わせる頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ほぼ毎日	59 (28.5)	284 (28.1)	343 (28.1)
週に4～5日	36 (17.4)	125 (12.4)	161 (13.2)
週に1～3日	56 (27.1)	254 (25.1)	310 (25.4)
ほとんどない	56 (27.1)	347 (34.3)	403 (33.1)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表27 こどもが夕食に主食・主菜・副菜を組み合わせる頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ほぼ毎日	134 (64.7)	682 (67.4)	816 (66.9)
週に4～5日	43 (20.8)	195 (19.3)	238 (19.5)
週に1～3日	20 (9.7)	105 (10.4)	125 (10.3)
ほとんどない	9 (4.3)	28 (2.8)	37 (3.0)
無回答	1 (0.5)	2 (0.2)	3 (0.2)

表28 朝食の共食頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ほぼ毎日	142 (68.6)	699 (69.1)	841 (69.0)
週に4～5日	14 (6.8)	90 (8.9)	104 (8.5)
週に1～3日	26 (12.6)	145 (14.3)	171 (14.0)
ほとんどない	25 (12.1)	76 (7.5)	101 (8.3)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表29 夕食の共食頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ほぼ毎日	171 (82.6)	923 (91.2)	1094 (89.7)
週に4～5日	15 (7.2)	43 (4.2)	58 (4.8)
週に1～3日	9 (4.3)	32 (3.2)	41 (3.4)
ほとんどない	11 (5.3)	10 (1.0)	21 (1.7)
無回答	1 (0.5)	4 (0.4)	5 (0.4)

表30 こどもの平日の朝食時刻

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
午前6時前	1 (0.5)	6 (0.6)	7 (0.6)
午前6時台	60 (29.0)	236 (23.3)	296 (24.3)
午前7時台	129 (62.3)	653 (64.5)	782 (64.2)
午前8時台	17 (8.2)	110 (10.9)	127 (10.4)
午前9時台	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
午前10時以降	0 (-)	0 (-)	0 (-)
朝食時刻は決まっていない	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表31 こどもの休日の朝食時刻

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
午前6時前	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
午前6時台	14 (6.8)	27 (2.7)	41 (3.4)
午前7時台	91 (44.0)	397 (39.2)	488 (40.0)
午前8時台	81 (39.1)	466 (46.0)	547 (44.9)
午前9時台	21 (10.1)	88 (8.7)	109 (8.9)
午前10時以降	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)
朝食時刻は決まっていない	0 (-)	26 (2.6)	26 (2.1)
無回答	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)

表32 こどもの平日の夕食時刻

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
午後6時前	19 (9.2)	85 (8.4)	104 (8.5)
午後6時台	127 (61.4)	506 (50.0)	633 (51.9)
午後7時台	51 (24.6)	380 (37.5)	431 (35.4)
午後8時台	10 (4.8)	33 (3.3)	43 (3.5)
午後9時台	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
午後10時以降	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
夕食時刻は決まっていない	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表33 こどもの休日の夕食時刻

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
午後6時前	22 (10.6)	84 (8.3)	106 (8.7)
午後6時台	116 (56.0)	551 (54.4)	667 (54.7)
午後7時台	66 (31.9)	342 (33.8)	408 (33.5)
午後8時台	3 (1.4)	18 (1.8)	21 (1.7)
午後9時台	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)
午後10時以降	0 (-)	0 (-)	0 (-)
夕食時刻は決まっていない	0 (-)	12 (1.2)	12 (1.0)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表34 こどもの平日の起床時刻

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
午前6時前	9 (4.3)	32 (3.2)	41 (3.4)
午前6時台	98 (47.3)	503 (49.7)	601 (49.3)
午前7時台	92 (44.4)	434 (42.9)	526 (43.2)
午前8時台	7 (3.4)	34 (3.4)	41 (3.4)
午前9時台	1 (0.5)	2 (0.2)	3 (0.2)
午前10時以降	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)
起床時刻は決まっていない	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表35 こどもの休日の起床時刻

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
午前6時前	5 (2.4)	10 (1.0)	15 (1.2)
午前6時台	44 (21.3)	157 (15.5)	201 (16.5)
午前7時台	99 (47.8)	532 (52.6)	631 (51.8)
午前8時台	51 (24.6)	256 (25.3)	307 (25.2)
午前9時台	6 (2.9)	35 (3.5)	41 (3.4)
午前10時以降	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)
起床時刻は決まっていない	2 (1.0)	17 (1.7)	19 (1.6)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表36 こどもの平日の就寝時刻

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
午後8時前	4 (1.9)	23 (2.3)	27 (2.2)
午後8時台	70 (33.8)	174 (17.2)	244 (20.0)
午後9時台	114 (55.1)	619 (61.2)	733 (60.1)
午後10時台	17 (8.2)	168 (16.6)	185 (15.2)
午後11時台	1 (0.5)	17 (1.7)	18 (1.5)
深夜12時以降	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)
就寝時刻は決まっていない	0 (-)	5 (0.5)	5 (0.4)
無回答	1 (0.5)	3 (0.3)	4 (0.3)

表37 こどもの休日の就寝時刻

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
午後8時前	5 (2.4)	18 (1.8)	23 (1.9)
午後8時台	56 (27.1)	142 (14.0)	198 (16.2)
午後9時台	110 (53.1)	567 (56.0)	677 (55.5)
午後10時台	31 (15.0)	234 (23.1)	265 (21.7)
午後11時台	2 (1.0)	30 (3.0)	32 (2.6)
深夜12時以降	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)
就寝時刻は決まっていない	2 (1.0)	13 (1.3)	15 (1.2)
無回答	1 (0.5)	4 (0.4)	5 (0.4)

表38 こどもの1日の間食回数

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
0回	28 (13.5)	74 (7.3)	102 (8.4)
1回	117 (56.5)	595 (58.8)	712 (58.4)
2回	51 (24.6)	256 (25.3)	307 (25.2)
3回	10 (4.8)	48 (4.7)	58 (4.8)
4回以上	1 (0.5)	37 (3.7)	38 (3.1)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表39 間食の与え方

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
時間を決めてあげることが多い	97 (46.9)	489 (48.3)	586 (48.1)
欲しがるときにあげることが多い	91 (44.0)	316 (31.2)	407 (33.4)
間食でも栄養に注意している	36 (17.4)	100 (9.9)	136 (11.2)
甘い食べ物・飲み物は控える	58 (28.0)	168 (16.6)	226 (18.5)
砂糖の多い菓子は控える	82 (39.6)	159 (15.7)	241 (19.8)
食塩や油の多い菓子は控える	73 (35.3)	117 (11.6)	190 (15.6)
果物を取り入れる	92 (44.4)	268 (26.5)	360 (29.5)
特に気をつけていない	13 (6.3)	116 (11.5)	129 (10.6)
その他	4 (1.9)	44 (4.3)	48 (3.9)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表40 こどもの平日のスクリーンタイム

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
見ない・しない	21 (10.1)	43 (4.2)	64 (5.3)
1時間未満	93 (44.9)	337 (33.3)	430 (35.3)
1時間以上2時間未満	67 (32.4)	471 (46.5)	538 (44.1)
2時間以上4時間未満	24 (11.6)	145 (14.3)	169 (13.9)
4時間以上	2 (1.0)	14 (1.4)	16 (1.3)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表41 こどもの休日のスクリーンタイム

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
見ない・しない	14 (6.8)	16 (1.6)	30 (2.5)
1時間未満	47 (22.7)	135 (13.3)	182 (14.9)
1時間以上2時間未満	78 (37.7)	365 (36.1)	443 (36.3)
2時間以上4時間未満	55 (26.6)	393 (38.8)	448 (36.8)
4時間以上	13 (6.3)	100 (9.9)	113 (9.3)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表42 食事中に保護者がモバイル端末を使用する頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ほぼ毎日	12 (5.8)	78 (7.7)	90 (7.4)
週4～5日	10 (4.8)	43 (4.2)	53 (4.3)
週1～3日	13 (6.3)	100 (9.9)	113 (9.3)
ほとんど使用しない	162 (78.3)	779 (77.0)	941 (77.2)
一緒に食事をしない	9 (4.3)	9 (0.9)	18 (1.5)
無回答	1 (0.5)	3 (0.3)	4 (0.3)

表43 こどもの食物アレルギーの有無

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
なし	194 (93.7)	938 (92.7)	1132 (92.9)
あり	13 (6.3)	71 (7.0)	84 (6.9)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表44 こどもの排便の頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ほぼ毎日排便がある	155 (74.9)	682 (67.4)	837 (68.7)
2～3日に1回排便がある	43 (20.8)	274 (27.1)	317 (26.0)
4～5日に1回排便がある	0 (-)	13 (1.3)	13 (1.1)
週に1回排便がある	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
不規則である	0 (-)	10 (1.0)	10 (0.8)
便秘の治療を行っている	8 (3.9)	29 (2.9)	37 (3.0)
無回答	1 (0.5)	3 (0.3)	4 (0.3)

表45 こどもが平日に体を動かしている時間

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
3時間以上	13 (6.3)	92 (9.1)	105 (8.6)
2時間以上3時間未満	23 (11.1)	87 (8.6)	110 (9.0)
1時間以上2時間未満	47 (22.7)	195 (19.3)	242 (19.9)
30分以上1時間未満	50 (24.2)	216 (21.3)	266 (21.8)
30分未満	56 (27.1)	285 (28.2)	341 (28.0)
全くしていない	18 (8.7)	134 (13.2)	152 (12.5)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表46 こどもが休日に体を動かしている時間

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
3時間以上	33 (15.9)	154 (15.2)	187 (15.3)
2時間以上3時間未満	52 (25.1)	240 (23.7)	292 (24.0)
1時間以上2時間未満	74 (35.7)	346 (34.2)	420 (34.5)
30分以上1時間未満	33 (15.9)	175 (17.3)	208 (17.1)
30分未満	11 (5.3)	72 (7.1)	83 (6.8)
全くしていない	2 (1.0)	13 (1.3)	15 (1.2)
無回答	2 (1.0)	12 (1.2)	14 (1.1)

表47 こどもの食事準備と片付けの担当者

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
自分が中心	75 (36.2)	387 (38.2)	462 (37.9)
自分が中心で配偶者や他の家族も協力する	88 (42.5)	403 (39.8)	491 (40.3)
自分と配偶者や他の家族が平等に行う	35 (16.9)	146 (14.4)	181 (14.8)
配偶者や他の家族が中心	4 (1.9)	26 (2.6)	30 (2.5)
配偶者や他の家族が中心で自分も協力する	5 (2.4)	44 (4.3)	49 (4.0)
その他	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表48 平日の夕食準備にかかる時間

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
30分未満	43 (20.8)	143 (14.1)	186 (15.3)
30分以上1時間未満	125 (60.4)	633 (62.5)	758 (62.2)
1時間以上2時間未満	36 (17.4)	224 (22.1)	260 (21.3)
2時間以上	2 (1.0)	8 (0.8)	10 (0.8)
全くしない(家庭外で食べる)	1 (0.5)	1 (0.1)	2 (0.2)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表49 休日の夕食準備にかかる時間

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
30分未満	14 (6.8)	64 (6.3)	78 (6.4)
30分以上1時間未満	128 (61.8)	591 (58.4)	719 (59.0)
1時間以上2時間未満	57 (27.5)	316 (31.2)	373 (30.6)
2時間以上	3 (1.4)	24 (2.4)	27 (2.2)
全くしない(家庭外で食べる)	2 (1.0)	4 (0.4)	6 (0.5)
無回答	3 (1.4)	13 (1.3)	16 (1.3)

表50 こどもが家庭で食事づくりに関わる頻度

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ほぼ毎日	8 (3.9)	75 (7.4)	83 (6.8)
週4～5日	4 (1.9)	48 (4.7)	52 (4.3)
週1～3日	31 (15.0)	205 (20.3)	236 (19.4)
月に数日	33 (15.9)	435 (43.0)	468 (38.4)
ほとんど関わらない	130 (62.8)	247 (24.4)	377 (30.9)
無回答	1 (0.5)	2 (0.2)	3 (0.2)

表51 食事づくりの手伝いの内容

	3歳未満 (n=76)	3歳以上 (n=763)	合計 (n=839)
食品や調味料を混ぜる・和える	44 (57.9)	515 (67.5)	559 (66.6)
調味料などを塗る	13 (17.1)	161 (21.1)	174 (20.7)
食品の皮むきをする	9 (11.8)	171 (22.4)	180 (21.5)
食品を包丁やスライサーで切る	15 (19.7)	243 (31.8)	258 (30.8)
型抜きをする	10 (13.2)	156 (20.4)	166 (19.8)
食品の形をつくる	7 (9.2)	157 (20.6)	164 (19.5)
食品を包む	9 (11.8)	204 (26.7)	213 (25.4)
食品などを挟む	2 (2.6)	81 (10.6)	83 (9.9)
食品をこねる	13 (17.1)	177 (23.2)	190 (22.6)
食品などを絞る	1 (1.3)	45 (5.9)	46 (5.5)
火を使って食品などを焼く	3 (3.9)	145 (19.0)	148 (17.6)
食品にお湯をそそぐ	2 (2.6)	35 (4.6)	37 (4.4)
食品などを洗う	9 (11.8)	188 (24.6)	197 (23.5)
料理を盛り付ける	12 (15.8)	165 (21.6)	177 (21.1)
皿やスプーンを並べる	35 (46.1)	512 (67.1)	547 (65.2)
出来上がった料理を運ぶ	40 (52.6)	511 (67.0)	551 (65.7)
味見する	32 (42.1)	393 (51.5)	425 (50.7)
その他	3 (3.9)	24 (3.1)	27 (3.2)
無回答	2 (2.6)	1 (0.1)	3 (0.4)

「こどもが家庭で食事づくりに関わる頻度」において「ほとんど関わらない」以外を選択した者を対象とした。

表52 5つ以上の生の食材を用いて、こどもの食事を一食分作ることは、難しい

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
そう思う	78 (37.7)	301 (29.7)	379 (31.1)
ややそう思う	54 (26.1)	283 (28.0)	337 (27.6)
どちらとも言えない	31 (15.0)	126 (12.5)	157 (12.9)
あまりそう思わない	32 (15.5)	218 (21.5)	250 (20.5)
全くそう思わない	12 (5.8)	82 (8.1)	94 (7.7)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表53 こどものために、栄養バランスがとれた食事を作ることは、難しい

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
そう思う	63 (30.4)	271 (26.8)	334 (27.4)
ややそう思う	82 (39.6)	369 (36.5)	451 (37.0)
どちらとも言えない	24 (11.6)	125 (12.4)	149 (12.2)
あまりそう思わない	23 (11.1)	184 (18.2)	207 (17.0)
全くそう思わない	15 (7.2)	61 (6.0)	76 (6.2)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表54 こどものために、主食・主菜・副菜がそろった食事を用意することは、惣菜を利用しても難しい

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
そう思う	23 (11.1)	113 (11.2)	136 (11.2)
ややそう思う	36 (17.4)	200 (19.8)	236 (19.4)
どちらとも言えない	38 (18.4)	195 (19.3)	233 (19.1)
あまりそう思わない	77 (37.2)	345 (34.1)	422 (34.6)
全くそう思わない	33 (15.9)	157 (15.5)	190 (15.6)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表55 こどもの成長のために、栄養バランスがとれた食事は重要だ

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
そう思う	179 (86.5)	885 (87.5)	1064 (87.3)
ややそう思う	27 (13.0)	104 (10.3)	131 (10.7)
どちらとも言えない	0 (-)	10 (1.0)	10 (0.8)
あまりそう思わない	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
全くそう思わない	1 (0.5)	10 (1.0)	11 (0.9)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表56 栄養バランスがとれた食事とはどのような食事か、わかる

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
全くわからない	9 (4.3)	36 (3.6)	45 (3.7)
少しわかる	61 (29.5)	293 (29.0)	354 (29.0)
どちらとも言えない	11 (5.3)	98 (9.7)	109 (8.9)
だいたいわかる	97 (46.9)	419 (41.4)	516 (42.3)
よくわかる	29 (14.0)	164 (16.2)	193 (15.8)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表57 主食、主菜、副菜とは、それぞれどのような料理か、わかる

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
全くわからない	8 (3.9)	35 (3.5)	43 (3.5)
少しわかる	44 (21.3)	226 (22.3)	270 (22.1)
どちらとも言えない	5 (2.4)	49 (4.8)	54 (4.4)
だいたいわかる	100 (48.3)	461 (45.6)	561 (46.0)
よくわかる	50 (24.2)	239 (23.6)	289 (23.7)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表58 値段が高いことを理由に、野菜・果物などを買う量を減らすことがある

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
全くない	52 (25.1)	182 (18.0)	234 (19.2)
たまにそうしている	72 (34.8)	366 (36.2)	438 (35.9)
ときどきそうしている	64 (30.9)	298 (29.4)	362 (29.7)
たいていそうしている	14 (6.8)	116 (11.5)	130 (10.7)
いつもそうしている	5 (2.4)	48 (4.7)	53 (4.3)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表59 こどもの食事について、主食・主菜・副菜をそろえて食べさせようと思う

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
全くない	5 (2.4)	31 (3.1)	36 (3.0)
たまにそうしている	26 (12.6)	149 (14.7)	175 (14.4)
ときどきそうしている	38 (18.4)	209 (20.7)	247 (20.3)
たいていそうしている	101 (48.8)	463 (45.8)	564 (46.3)
いつもそうしている	37 (17.9)	158 (15.6)	195 (16.0)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表60 こどもの食事の準備をする際は、その前後の食事で何を食べたか、あるいは食べる予定かを考慮している

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
全くない	12 (5.8)	97 (9.6)	109 (8.9)
たまにそうしている	36 (17.4)	195 (19.3)	231 (18.9)
ときどきそうしている	55 (26.6)	234 (23.1)	289 (23.7)
たいていそうしている	73 (35.3)	342 (33.8)	415 (34.0)
いつもそうしている	31 (15.0)	141 (13.9)	172 (14.1)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表61 こどもの発育・発達・健康に関する困りごと

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
やせ・やせぎみ	11 (5.3)	93 (9.2)	104 (8.5)
肥満	12 (5.8)	38 (3.8)	50 (4.1)
食物アレルギーがある	10 (4.8)	33 (3.3)	43 (3.5)
特になし	166 (80.2)	795 (78.6)	961 (78.8)
その他	5 (2.4)	38 (3.8)	43 (3.5)
無回答	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)

表62 こどもの食事・間食・飲料に関する困りごと

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
食べる量が少ない	13 (6.3)	126 (12.5)	139 (11.4)
食べる量が多い	27 (13.0)	99 (9.8)	126 (10.3)
むら食い	89 (43.0)	343 (33.9)	432 (35.4)
特になし	82 (39.6)	455 (45.0)	537 (44.1)
その他	3 (1.4)	12 (1.2)	15 (1.2)
無回答	2 (1.0)	3 (0.3)	5 (0.4)

表63 こどもの食事への関心・行動に関する困りごと

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
好き嫌いする	92 (44.4)	453 (44.8)	545 (44.7)
偏食する	34 (16.4)	185 (18.3)	219 (18.0)
食べるのに時間がかかる	37 (17.9)	405 (40.0)	442 (36.3)
遊び食べをする	89 (43.0)	242 (23.9)	331 (27.2)
甘い飲み物やお菓子を欲しがる	41 (19.8)	228 (22.5)	269 (22.1)
食べ物を口の中にためる	17 (8.2)	72 (7.1)	89 (7.3)
食べ物を口から出す	38 (18.4)	31 (3.1)	69 (5.7)
よく噛まない	63 (30.4)	94 (9.3)	157 (12.9)
早く食べる	29 (14.0)	50 (4.9)	79 (6.5)
食べることに関心がない	9 (4.3)	50 (4.9)	59 (4.8)
濃い味付けを好む	22 (10.6)	109 (10.8)	131 (10.7)
保育所等と家庭での食事の様子に差がある	59 (28.5)	224 (22.1)	283 (23.2)
年上のきょうだいの食事が影響する	17 (8.2)	93 (9.2)	110 (9.0)
特になし	24 (11.6)	132 (13.0)	156 (12.8)
その他	6 (2.9)	61 (6.0)	67 (5.5)
無回答	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)

表64 こどもの発育・発達・健康に関してわからないこと・自身の課題

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
こどもの適切な体格がわからない	26 (12.6)	81 (8.0)	107 (8.8)
食物アレルギーへの理解が十分ではない	6 (2.9)	26 (2.6)	32 (2.6)
特になし	174 (84.1)	886 (87.5)	1060 (87.0)
その他	1 (0.5)	0 (-)	1 (0.1)
無回答	1 (0.5)	4 (0.4)	5 (0.4)

表65 食や健康に関する情報元

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
保健センターなどの自治体	23 (11.1)	67 (6.6)	90 (7.4)
病院・診療所	12 (5.8)	52 (5.1)	64 (5.3)
保育所・こども園	92 (44.4)	385 (38.0)	477 (39.1)
地域子育て支援センター	9 (4.3)	28 (2.8)	37 (3.0)
家族	68 (32.9)	269 (26.6)	337 (27.6)
友人・仲間	51 (24.6)	274 (27.1)	325 (26.7)
テレビ	64 (30.9)	356 (35.2)	420 (34.5)
インターネット	93 (44.9)	484 (47.8)	577 (47.3)
SNS	152 (73.4)	662 (65.4)	814 (66.8)
動画共有サイト	52 (25.1)	234 (23.1)	286 (23.5)
育児雑誌	11 (5.3)	45 (4.4)	56 (4.6)
育児アプリ	25 (12.1)	65 (6.4)	90 (7.4)
特になし	7 (3.4)	54 (5.3)	61 (5.0)
その他	7 (3.4)	28 (2.8)	35 (2.9)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表66 保護者自身の生活における時間的なゆとり

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ゆとりがある	5 (2.4)	63 (6.2)	68 (5.6)
ややゆとりがある	49 (23.7)	217 (21.4)	266 (21.8)
どちらともいえない	39 (18.8)	227 (22.4)	266 (21.8)
あまりゆとりはない	95 (45.9)	391 (38.6)	486 (39.9)
全くゆとりはない	19 (9.2)	112 (11.1)	131 (10.7)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表67 保護者自身の生活に関してわからないこと・自身の課題

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
食事の準備にける時間がとれない	65 (31.4)	287 (28.4)	352 (28.9)
朝食をゆっくり食べる時間がない	77 (37.2)	424 (41.9)	501 (41.1)
夕食をゆっくり食べる時間がない	30 (14.5)	93 (9.2)	123 (10.1)
食事の時間が不規則	7 (3.4)	34 (3.4)	41 (3.4)
間食の時間が不規則	30 (14.5)	139 (13.7)	169 (13.9)
特になし	78 (37.7)	383 (37.8)	461 (37.8)
その他	2 (1.0)	6 (0.6)	8 (0.7)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表68 こどもの食事・間食・飲料に関してわからないこと・自身の課題

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
食事の適量がわからない	58 (28.0)	150 (14.8)	208 (17.1)
食事の量を管理できていない	16 (7.7)	51 (5.0)	67 (5.5)
食材や食事の内容がわからない	23 (11.1)	79 (7.8)	102 (8.4)
ファストフード・即席めん・加工食品の利用が多い	18 (8.7)	146 (14.4)	164 (13.5)
特になし	113 (54.6)	646 (63.8)	759 (62.3)
その他	2 (1.0)	13 (1.3)	15 (1.2)
無回答	0 (-)	6 (0.6)	6 (0.5)

表69 食事づくり力・こどもの食べる経験に関してわからないこと・自身の課題

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
食事を作りが苦手・負担	53 (25.6)	274 (27.1)	327 (26.8)
料理の味付けに自信がない	51 (24.6)	200 (19.8)	251 (20.6)
適切な食材の大きさ・固さの調整が難しい	28 (13.5)	62 (6.1)	90 (7.4)
様々な食べ物を経験させていない	48 (23.2)	248 (24.5)	296 (24.3)
家族や保護者と一緒に食べる機会が少ない	18 (8.7)	22 (2.2)	40 (3.3)
特になし	86 (41.5)	456 (45.1)	542 (44.5)
その他	2 (1.0)	15 (1.5)	17 (1.4)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表70 ミルク・離乳食の進め方に関してわからないこと・自身の課題

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
ミルクの適量がわからない	1 (0.5)	1 (0.1)	2 (0.2)
離乳食の進め方がわからない	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
離乳食の適量がわからない	0 (-)	0 (-)	0 (-)
離乳食の作り方・内容がわからない	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)
保育所等の使用食材を家庭で食べさせにくい	1 (0.5)	4 (0.4)	5 (0.4)
特になし	205 (99.0)	994 (98.2)	1199 (98.4)
その他	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)
無回答	0 (-)	8 (0.8)	8 (0.7)

表71 過去1年間に保育所等で「こどもの栄養や食生活」に関する個人面談を受けた回数

	3歳未満 (n=207)			3歳以上 (n=1012)		
	面談を受けた*	中央値	%ile** 25 - 75	面談を受けた*	中央値	%ile** 25 - 75
希望して面談した	10 (4.8)	1 (1 - 1)		32 (3.2)	1 (1 - 1)	
施設側から提案されて面談した	35 (16.9)	1 (1 - 1)		130 (12.8)	1 (1 - 2)	

*: 個人面談を受けた回数を回答した人数および各群の割合(%)を示した。

**: 面談を受けた者を対象として、中央値および25-75%ileを示した。

表72 保育所等で経験した食に関する取り組み(こどもの状態に応じた食事の対応)

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
偏食への対応	22 (10.6)	101 (10.0)	123 (10.1)
肥満・やせ等の身体的な発育状況への対応	0 (-)	21 (2.1)	21 (1.7)
食物アレルギーへの対応	15 (7.2)	44 (4.3)	59 (4.8)
咀嚼・嚥下への配慮	29 (14.0)	55 (5.4)	84 (6.9)
体調不良や心の不調などへの配慮	31 (15.0)	91 (9.0)	122 (10.0)
特になし	138 (66.7)	755 (74.6)	893 (73.3)
その他	2 (1.0)	7 (0.7)	9 (0.7)
無回答	2 (1.0)	8 (0.8)	10 (0.8)

表73 保育所等で経験した食に関する取り組み(保護者に対する食に関する情報提供)

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
献立表の配付・配信	173 (83.6)	854 (84.4)	1027 (84.2)
レシピの配付・配信	68 (32.9)	408 (40.3)	476 (39.0)
食に関する資料の配付・配信	113 (54.6)	562 (55.5)	675 (55.4)
給食のサンプル展示	117 (56.5)	573 (56.6)	690 (56.6)
こどもの食事の様子の伝達	111 (53.6)	477 (47.1)	588 (48.2)
栄養・食生活に関する相談・助言	28 (13.5)	100 (9.9)	128 (10.5)
食に関するアンケートとその結果の共有	12 (5.8)	88 (8.7)	100 (8.2)
特になし	22 (10.6)	94 (9.3)	116 (9.5)
その他	1 (0.5)	4 (0.4)	5 (0.4)
無回答	1 (0.5)	4 (0.4)	5 (0.4)

表74 食育の取り組みを知る方法

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
送迎時の職員との会話	138 (66.7)	599 (59.2)	737 (60.5)
連絡帳	157 (75.8)	517 (51.1)	674 (55.3)
SNS	20 (9.7)	85 (8.4)	105 (8.6)
個人面談	32 (15.5)	171 (16.9)	203 (16.7)
保護者が参加できるイベントへの参加時	15 (7.2)	116 (11.5)	131 (10.7)
保育参観や保育参加時	53 (25.6)	317 (31.3)	370 (30.4)
施設が発行する資料	121 (58.5)	653 (64.5)	774 (63.5)
予定献立表	164 (79.2)	730 (72.1)	894 (73.3)
食に関する資料	94 (45.4)	427 (42.2)	521 (42.7)
保育所等の施設内の掲示物	62 (30.0)	318 (31.4)	380 (31.2)
保育所等のホームページ	6 (2.9)	62 (6.1)	68 (5.6)
特になし	3 (1.4)	24 (2.4)	27 (2.2)
その他	0 (-)	8 (0.8)	8 (0.7)
無回答	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)

表75 保育所等で経験した食に関する取り組み(食育の取り組み)

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
クッキング保育	25 (12.1)	498 (49.2)	523 (42.9)
食べ物を食べる活動	30 (14.5)	254 (25.1)	284 (23.3)
調理前の食材に触れる体験	30 (14.5)	295 (29.2)	325 (26.7)
野菜などの栽培活動	50 (24.2)	644 (63.6)	694 (56.9)
食材の買い物に出かける活動	17 (8.2)	115 (11.4)	132 (10.8)
食に関する絵本の読み聞かせ	65 (31.4)	424 (41.9)	489 (40.1)
食材以外の教材を使用した食育	6 (2.9)	133 (13.1)	139 (11.4)
特になし	81 (39.1)	154 (15.2)	235 (19.3)
その他	4 (1.9)	21 (2.1)	25 (2.1)
無回答	1 (0.5)	11 (1.1)	12 (1.0)

表76 保育所等で経験した食に関する取り組み(保護者が参加できる食に関するイベント)

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
給食試食会	46 (22.2)	332 (32.8)	378 (31.0)
親子で参加するクッキングイベント	21 (10.1)	123 (12.2)	144 (11.8)
食べ物の提供・販売イベント	12 (5.8)	61 (6.0)	73 (6.0)
調理を実演するイベント	2 (1.0)	17 (1.7)	19 (1.6)
食に関する講習会	5 (2.4)	36 (3.6)	41 (3.4)
特になし	137 (66.2)	539 (53.3)	676 (55.5)
その他	7 (3.4)	41 (4.1)	48 (3.9)
無回答	4 (1.9)	11 (1.1)	15 (1.2)

表77 こどもが保育所等に通うようになって見られた「食と健康」に関する変化

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
慣れない食べ物に挑戦するようになった	100 (48.3)	610 (60.3)	710 (58.2)
苦手な食べ物が減った	55 (26.6)	369 (36.5)	424 (34.8)
食べ物の働きについて関心を持つようになった	2 (1.0)	153 (15.1)	155 (12.7)
食べ物の働きについて話題にあげるようになった	2 (1.0)	156 (15.4)	158 (13.0)
体に必要な食品を食べようとするようになった	4 (1.9)	93 (9.2)	97 (8.0)
バランス・3色食品群等について関心を持つようになった	6 (2.9)	72 (7.1)	78 (6.4)
バランス・3色食品群等について話題にあげるようになった	2 (1.0)	58 (5.7)	60 (4.9)
特になし	80 (38.6)	205 (20.3)	285 (23.4)
無回答	1 (0.5)	3 (0.3)	4 (0.3)

表78 こどもが保育所等に通うようになって見られた「食と人間関係」に関する変化

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
調理者に関心を持つようになった	63 (30.4)	390 (38.5)	453 (37.2)
調理者に感謝するようになった	17 (8.2)	253 (25.0)	270 (22.1)
友達と一緒に食べる経験をするようになった	114 (55.1)	610 (60.3)	724 (59.4)
友達と一緒に食べた経験について話題にあげるようになった	19 (9.2)	460 (45.5)	479 (39.3)
特になし	60 (29.0)	128 (12.6)	188 (15.4)
無回答	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)

表79 こどもが保育所等に通うようになって見られた「食と文化」に関する変化

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
旬の食材について関心を持つようになった	14 (6.8)	257 (25.4)	271 (22.2)
旬の食材について話題にあげるようになった	10 (4.8)	172 (17.0)	182 (14.9)
郷土料理や伝統的な日本の食事について関心を持つようになった	7 (3.4)	95 (9.4)	102 (8.4)
郷土料理や伝統的な日本の食事について話題にあげるようになった	3 (1.4)	69 (6.8)	72 (5.9)
食事にあった食具を使おうとするようになった	134 (64.7)	599 (59.2)	733 (60.1)
食事にあった食具の使い方を身につけた	97 (46.9)	646 (63.8)	743 (61.0)
食前食後の挨拶をするようになった	130 (62.8)	613 (60.6)	743 (61.0)
特になし	29 (14.0)	105 (10.4)	134 (11.0)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表80 こどもが保育所等に通うようになって見られた「いのちの育ちと食」に関する変化

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
植物を育てることについて関心を持つようになった	32 (15.5)	472 (46.6)	504 (41.3)
植物を育てることについて話題にあげるようになった	11 (5.3)	340 (33.6)	351 (28.8)
家庭で野菜などの植物を育てるようになった	21 (10.1)	232 (22.9)	253 (20.8)
特になし	160 (77.3)	358 (35.4)	518 (42.5)
無回答	0 (-)	4 (0.4)	4 (0.3)

表81 こどもが保育所等に通うようになって見られた「料理と食」に関する変化

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
食事作りに関心を持つようになった	58 (28.0)	606 (59.9)	664 (54.5)
食事作りについて話題にあげるようになった	5 (2.4)	196 (19.4)	201 (16.5)
家庭で食事作りをするようになった	28 (13.5)	387 (38.2)	415 (34.0)
食材の色、形、香りに関心を持つようになった	60 (29.0)	286 (28.3)	346 (28.4)
食材の色、形、香りについて話題にあげるようになった	19 (9.2)	200 (19.8)	219 (18.0)
特になし	102 (49.3)	232 (22.9)	334 (27.4)
無回答	0 (-)	3 (0.3)	3 (0.2)

表82 こどもが保育所等に通うようになって見られた「食事への関心や行動・体格」に関する変化

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
食事を楽しく食べるようになった	75 (36.2)	348 (34.4)	423 (34.7)
食べ物や料理への興味が広がった	49 (23.7)	340 (33.6)	389 (31.9)
食べ残しの量が減った	41 (19.8)	289 (28.6)	330 (27.1)
よく噛んで食べるようになった	27 (13.0)	115 (11.4)	142 (11.6)
食事のお手伝いをする回数が増えた	41 (19.8)	441 (43.6)	482 (39.5)
やせや肥満が是正された	1 (0.5)	12 (1.2)	13 (1.1)
親子で食材を選ぶようになった	11 (5.3)	141 (13.9)	152 (12.5)
親子で食事について話す時間が増えた	12 (5.8)	170 (16.8)	182 (14.9)
知らなかった食べ物の名前を言えるようになった	80 (38.6)	503 (49.7)	583 (47.8)
特になし	46 (22.2)	115 (11.4)	161 (13.2)
無回答	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)

表83 こどもが保育所等に通うようになって感じる保護者自身の変化

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
様々な食べ物を経験させることが増えた	131 (63.3)	630 (62.3)	761 (62.4)
料理の味付けがわかるようになった	22 (10.6)	130 (12.8)	152 (12.5)
適切な食材の大きさ・固さがわかるようになった	45 (21.7)	176 (17.4)	221 (18.1)
適した食材や食事内容がわかるようになった	40 (19.3)	220 (21.7)	260 (21.3)
食事の適量がわかるようになった	41 (19.8)	182 (18.0)	223 (18.3)
ミルクの適量がわかるようになった	4 (1.9)	15 (1.5)	19 (1.6)
離乳食の進め方がわかるようになった	8 (3.9)	36 (3.6)	44 (3.6)
離乳食の適量がわかるようになった	2 (1.0)	27 (2.7)	29 (2.4)
離乳食の作り方・内容がわかるようになった	2 (1.0)	23 (2.3)	25 (2.1)
こどもの適切な体格がわかるようになった	7 (3.4)	34 (3.4)	41 (3.4)
食物アレルギーへの理解が深まった	10 (4.8)	46 (4.5)	56 (4.6)
特になし	44 (21.3)	241 (23.8)	285 (23.4)
無回答	0 (-)	8 (0.8)	8 (0.7)

表84 保育所等の食事の量・内容に関する要望

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
要望はない	180 (87.0)	868 (85.8)	1048 (86.0)
特に関心はない	2 (1.0)	5 (0.5)	7 (0.6)
昼食の量を増やしてほしい	7 (3.4)	34 (3.4)	41 (3.4)
午後おやつを量を増やしてほしい	13 (6.3)	38 (3.8)	51 (4.2)
昼食をおかわりできるようにしてほしい	8 (3.9)	28 (2.8)	36 (3.0)
こどもに不人気の献立は改善してほしい	2 (1.0)	28 (2.8)	30 (2.5)
延長保育時の補食の内容を充実させてほしい	6 (2.9)	19 (1.9)	25 (2.1)
その他	2 (1.0)	27 (2.7)	29 (2.4)
無回答	1 (0.5)	1 (0.1)	2 (0.2)

表85 保育所等の食事の提供方法・こどもへの個人対応に関する要望

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
要望はない	169 (81.6)	845 (83.5)	1014 (83.2)
特に関心はない	3 (1.4)	9 (0.9)	12 (1.0)
友達と一緒に食べる環境を設定してほしい	4 (1.9)	25 (2.5)	29 (2.4)
落ち着いた環境で食べられるしてほしい	7 (3.4)	24 (2.4)	31 (2.5)
食事を通じてこどものやせを改善してほしい	3 (1.4)	12 (1.2)	15 (1.2)
食事を通じてこどもの肥満を改善してほしい	0 (-)	6 (0.6)	6 (0.5)
食事を通じてこどもの好き嫌いを改善してほしい	21 (10.1)	108 (10.7)	129 (10.6)
食事を通じてこどもの偏食を改善してほしい	17 (8.2)	58 (5.7)	75 (6.2)
その他	1 (0.5)	6 (0.6)	7 (0.6)
無回答	1 (0.5)	1 (0.1)	2 (0.2)

表86 保育所等のこどもに対する食育の取り組みに関する要望

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
要望はない	107 (51.7)	492 (48.6)	599 (49.1)
特に関心はない	2 (1.0)	3 (0.3)	5 (0.4)
クッキング保育	60 (29.0)	388 (38.3)	448 (36.8)
食べ物を食べる活動	19 (9.2)	96 (9.5)	115 (9.4)
調理前の食材に触れる体験	34 (16.4)	209 (20.7)	243 (19.9)
栽培活動	62 (30.0)	270 (26.7)	332 (27.2)
食材の買い物に出かける活動	16 (7.7)	113 (11.2)	129 (10.6)
食に関する絵本の読み聞かせ	45 (21.7)	161 (15.9)	206 (16.9)
食材以外の教材を使用した食育	19 (9.2)	60 (5.9)	79 (6.5)
その他	0 (-)	6 (0.6)	6 (0.5)
無回答	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)

表87 保育所等の保護者が参加できる食に関するイベントに関する要望

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
要望はない	109 (52.7)	551 (54.4)	660 (54.1)
特に関心はない	4 (1.9)	4 (0.4)	8 (0.7)
土日に実施してほしい	23 (11.1)	81 (8.0)	104 (8.5)
給食試食会の実施	58 (28.0)	280 (27.7)	338 (27.7)
親子で参加するクッキングイベントの実施	46 (22.2)	255 (25.2)	301 (24.7)
食べ物の提供・販売イベントの実施	11 (5.3)	47 (4.6)	58 (4.8)
調理を実演するイベントの実施	16 (7.7)	49 (4.8)	65 (5.3)
食に関する講習会の実施	17 (8.2)	43 (4.2)	60 (4.9)
その他	0 (-)	6 (0.6)	6 (0.5)
無回答	0 (-)	1 (0.1)	1 (0.1)

表88 保育所等の食に関する情報提供に関する要望

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
要望はない	66 (31.9)	382 (37.7)	448 (36.8)
特に関心はない	2 (1.0)	8 (0.8)	10 (0.8)
保育ICTを活用して、食に関する情報にアクセスしやすくしてほしい	8 (3.9)	40 (4.0)	48 (3.9)
視覚的にわかりやすい方法で情報提供してほしい	27 (13.0)	107 (10.6)	134 (11.0)
こどもに人気な給食のレシピを教えてほしい	94 (45.4)	435 (43.0)	529 (43.4)
家庭で作りやすい簡単なレシピを教えてほしい	101 (48.8)	375 (37.1)	476 (39.0)
こどもが保育所等で食事をする様子が見たい	82 (39.6)	261 (25.8)	343 (28.1)
こどもがその日に食べた量を知りたい	28 (13.5)	120 (11.9)	148 (12.1)
こどもが給食で食べることができた料理を知りたい	35 (16.9)	136 (13.4)	171 (14.0)
こどもに必要な食事量を具体的に教えてほしい	21 (10.1)	45 (4.4)	66 (5.4)
地域の食に関するイベントを知らせてほしい	5 (2.4)	29 (2.9)	34 (2.8)
その他	3 (1.4)	8 (0.8)	11 (0.9)
無回答	0 (-)	2 (0.2)	2 (0.2)

表89 保育所等の給食担当者に対する要望

	3歳未満 (n=207)	3歳以上 (n=1012)	合計 (n=1219)
要望はない	161 (77.8)	838 (82.8)	999 (82.0)
特に関心はない	2 (1.0)	7 (0.7)	9 (0.7)
こどもに対して直接食育を行ってほしい	12 (5.8)	59 (5.8)	71 (5.8)
こどもの食事の様子を把握してほしい	12 (5.8)	48 (4.7)	60 (4.9)
こどもと一緒に給食を食べてほしい	8 (3.9)	28 (2.8)	36 (3.0)
こどもの食事に関する相談がしたい	10 (4.8)	22 (2.2)	32 (2.6)
保護者と会話する機会を増やしてほしい	9 (4.3)	41 (4.1)	50 (4.1)
保護者が参加できる食に関するイベントに参画してほしい	17 (8.2)	50 (4.9)	67 (5.5)
その他	1 (0.5)	7 (0.7)	8 (0.7)
無回答	2 (1.0)	4 (0.4)	6 (0.5)

令和 7 年度 こども家庭科学研究費補助金（成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業）

児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究

- ◎ このアンケートは、こども家庭庁の成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業として実施されます。
- ◎ 保育所や認定こども園（以下、保育所等）に通うお子さんの保護者の方がご回答ください。
- ◎ お子さんに関する質問は、このアンケートを受け取った保育所等に通う **1～6 歳のお子さん一人を思い浮かべて** お答えください。該当するお子さんが二人以上いる場合（きょうだい共に保育所等に通っているなど）は、**一番上のお子さん**についてご回答ください。
- ◎ アンケートのご回答後は、**配付時の封筒に戻して、保育所等へご提出**ください。
- ◎ このアンケートの回答を保育所等の関係者が見ることや、個人の回答が公表されることはありません。個人情報厳守されますので、安心してありのままについてご回答ください。
- ◎ 回答に要する時間はおよそ 30 分です。お手数をおかけしますが、ぜひご協力をお願いいたします。

このアンケートの記入日	(西暦) 年 月 日
お住まいの市区町村	
お子さんが通う保育所等の施設名 ※このアンケートを受け取った保育所等	
お子さんの生年月日 ※上記の施設に通う一番上のお子さん	(西暦) 年 月 日
保育所等の主な利用日 ※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
普段の登園・降園時間 ※保育所等を平日しか利用していない場合、 「土日祝日」は空欄で構いません	平日 (時) (分) ～ (時) (分) 土日祝日 (時) (分) ～ (時) (分)

1. 母親 2. 父親 3. 祖母 4. 祖父 5. その他（具体的に： ）

(西曆) 年 月 日

1. 母親 2. 父親 3. 祖母 4. 祖父 5. その他（具体的に： ）

性別 ※1つに○	1. 男 2. 女	出生順位	人目
----------	-----------	------	----

(西曆) 年 月

1. はい 2. いいえ

	身長	体重		身長	体重
出生時	cm	g	1 歳	cm	g
1 か月	cm	g	1 歳 6 か月	cm	kg
3 か月	cm	g	3 歳	cm	kg
6 か月	cm	g	現在	cm	kg

平日 ※1つに○ 1. 必ず食べる 2. 週に1~3日食べないことがある 3. 週に4~5日食べないことがある
4. ほとんど食べない 5. 全く食べない

休日 1. 必ず食べる 2. 週に1~3日食べないことがある 3. 週に4~5日食べないことがある
※1つに○ 4. ほとんど食べない 5. 全く食べない

副菜：野菜類、海藻類、きのこ類を主材料にした料理

朝食 ※1つに○ 1. ほぼ毎日 2. 週に4~5日 3. 週に1~3日 4. ほとんどない

夕食 ※1つに○ 1. ほぼ毎日 2. 週に4~5日 3. 週に1~3日 4. ほとんどない

問 10：共食の頻度についてお伺いします。お子さんが大人を含むご家族と一緒に食事をとる頻度について、朝食と夕食それぞれご回答ください（お子さんだけで食べる場合は除きます）。

朝食 ※1つに○	1. ほぼ毎日 2. 週に4～5日 3. 週に1～3日 4. ほとんどない
夕食 ※1つに○	1. ほぼ毎日 2. 週に4～5日 3. 週に1～3日 4. ほとんどない

問 11：お子さんの普段の朝食・夕食時刻について、平日と休日（保育所等を休む日）それぞれ、もっとも近いものを1～7の中から1つずつ○を付けてご回答ください。

朝食時刻	平日	休日	夕食時刻	平日	休日
午前6時前	1	1	午後6時前	1	1
午前6時台	2	2	午後6時台	2	2
午前7時台	3	3	午後7時台	3	3
午前8時台	4	4	午後8時台	4	4
午前9時台	5	5	午後9時台	5	5
午前10時以降	6	6	午後10時以降	6	6
朝食時刻は決まっていない	7	7	夕食時刻は決まっていない	7	7

問 12：お子さんの普段の起床・就寝時刻について、平日と休日（保育所等を休む日）それぞれ、もっとも近いものを1～7の中から1つずつ○を付けてご回答ください。

起床時刻	平日	休日	就寝時刻	平日	休日
午前6時前	1	1	午後8時前	1	1
午前6時台	2	2	午後8時台	2	2
午前7時台	3	3	午後9時台	3	3
午前8時台	4	4	午後10時台	4	4
午前9時台	5	5	午後11時台	5	5
午前10時以降	6	6	深夜12時以降	6	6
起床時刻は決まっていない	7	7	就寝時刻は決まっていない	7	7

問 13：お子さんが間食（朝・昼・夕の3食以外に食べるもの）として、甘い飲み物やお菓子を1日にとる回数についてご回答ください（保育所等で提供されるおやつは除きます）。※1つに○

1. 0回 2. 1回 3. 2回 4. 3回 5. 4回以上

問 14：お子さんへの間食の与え方について、当てはまるものすべてに○を付けてください。

該当するものがない場合は「8. 特に気をつけていない」に○を付けてください。

1. 時間を決めてあげることが多い	4. 甘い食べ物・飲み物は控える	7. 果物を取り入れる
2. 欲しがるときにあげることが多い	5. 砂糖の多い菓子は控える	8. 特に気をつけていない
3. 間食でも栄養に注意している	6. 食塩や油の多い菓子は控える	9. その他（具体的に：_____）

問 15：お子さんに食物アレルギーがあるかどうかについて、該当するものに○を記入してください。ある場合は（ ）に内容もご記入ください（例：卵、牛乳・乳製品 など）。

1. なし 2. あり（具体的に：_____）

問 16：お子さんの排便の頻度についてご回答ください。お子さんが便秘の治療を行っている方は「6. 便秘の治療を行っている」のみ○を付けてください。※1つに○

- | | | |
|----------------|--------------------|--------------------|
| 1. ほぼ毎日排便がある | 2. 2～3 日に 1 回排便がある | 3. 4～5 日に 1 回排便がある |
| 4. 週に 1 回排便がある | 5. 不規則である | 6. 便秘の治療を行っている |

問 17：お子さんが、保育等にいる時間以外に体を動かしている時間について、平日と休日（保育所等を休む日）それぞれの 1 日あたりのおおよその時間をご回答ください。全身を使った遊びや運動（鬼ごっこ、かくれんぼ、ボール遊び、すべり台、砂遊びなど）、通園時の歩行、散歩などを含めてお考えください。

平日 ※1つに○	1. 3 時間以上 4. 30 分以上 1 時間未満	2. 2 時間以上 3 時間未満 5. 30 分未満	3. 1 時間以上 2 時間未満 6. 全くしていない
休日 ※1つに○	1. 3 時間以上 4. 30 分以上 1 時間未満	2. 2 時間以上 3 時間未満 5. 30 分未満	3. 1 時間以上 2 時間未満 6. 全くしていない

問 18：お子さんがモバイル端末（スマートフォン・タブレットなど）やテレビ・DVDなどを視聴・操作する時間について、平日と休日（保育所等を休む日）それぞれ一日あたりのおおよその時間ご回答ください。※1つに○

平日 ※1つに○	1. 見ない・しない 4. 2 時間以上 4 時間未満	2. 1 時間未満 5. 4 時間以上	3. 1 時間以上 2 時間未満
休日 ※1つに○	1. 見ない・しない 4. 2 時間以上 4 時間未満	2. 1 時間未満 5. 4 時間以上	3. 1 時間以上 2 時間未満

問 19：お子さんと一緒に食事をしている際に、あなたがモバイル端末（スマートフォン・タブレットなど）を使用する頻度についてご回答ください。※1つに○

- | | | | | |
|---------|------------|------------|--------------|--------------|
| 1. ほぼ毎日 | 2. 週 4～5 日 | 3. 週 1～3 日 | 4. ほとんど使用しない | 5. 一緒に食事をしない |
|---------|------------|------------|--------------|--------------|

問 20：お子さんが、ご家庭で食事づくり（具体例は問 21 の選択肢をご参照ください）に関わる頻度についてご回答ください。※1つに○

- | | | | | |
|---------|------------|------------|---------|--------------|
| 1. ほぼ毎日 | 2. 週 4～5 日 | 3. 週 1～3 日 | 4. 月に数日 | 5. ほとんど関わらない |
|---------|------------|------------|---------|--------------|

問 21：問 20 で「1～4」と回答された方にお聞きします。お子さんが実際に行っている食事づくりのお手伝いの内容について、当てはまるものすべてに○を付けてください。

- | | | |
|-------------------------|---------------|--------------------------------------|
| 1. 食品や調味料を混ぜる・和える | 8. 食品などを挟む | 14. 料理を盛り付ける |
| 2. 調味料などを塗る | 9. 食品をこねる | 15. 皿やスプーンを並べる |
| 3. 食品の皮むきをする | 10. 食品などを絞る | 16. 出来上がった料理を運ぶ |
| 4. 食品を包丁やスライサーで切る | 11. 火を使って | 17. 味見する |
| 5. 型抜きをする | 食品などを焼く | 18. その他（具体的に： ） |
| 6. 食品の形をつくる（丸める、型をとるなど） | 12. 食品にお湯をそそぐ | |
| 7. 食品を包む（のり巻き、餃子など） | 13. 食品などを洗う | |

問 22：お子さんの食事の準備から後片付けまで、どなたが行っているかについてご回答ください。※1つに○

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| 1. 自分が中心 | 4. 配偶者や他の家族が中心 |
| 2. 自分が中心で配偶者や他の家族も協力する | 5. 配偶者や他の家族が中心で自分も協力する |
| 3. 自分と配偶者や他の家族が平等に行う | 6. その他（具体的に： ） |

問 23：ご家庭での夕食の準備（下ごしらえ、調理、片付けなど）にかかるおおよその時間について、平日と休日それぞれご回答ください。配偶者や他の家族が準備する場合も含みます。

平日 ※1つに○	1. 30 分未満 4. 2 時間以上	2. 30 分以上 1 時間未満 5. 全くしない（家庭外で食べる）	3. 1 時間以上 2 時間未満
休日 ※1つに○	1. 30 分未満 4. 2 時間以上	2. 30 分以上 1 時間未満 5. 全くしない（家庭外で食べる）	3. 1 時間以上 2 時間未満

問 24：以下の項目について、あなたのお考えやお気持ちにもっとも当てはまるものを 1～5 の中からそれぞれ 1 つずつ○を付けてください。

	そう 思う	やや そう 思う	どちら とも 言え ない	あまり そう 思わ ない	全く そう 思わ ない
1. 5 つ以上の生の食材を用いて、こどもの食事を一食分作することは、難しい	1	2	3	4	5
2. こどものために、栄養バランスがとれた食事を作ることは、難しい	1	2	3	4	5
3. こどものために、主食・主菜・副菜がそろった食事を用意することは、惣菜を利用しても難しい	1	2	3	4	5
4. こどもの成長のために、栄養バランスがとれた食事は重要だ	1	2	3	4	5
	全く わから ない	少し わか る	どちら とも 言え ない	だいた い わか る	よく わか る
5. 栄養バランスがとれた食事とはどのような食事か、わかる	1	2	3	4	5
6. 主食、主菜、副菜とは、それぞれどのような料理か、わかる	1	2	3	4	5
	全く ない	たま に そう して いる	とき ど き そう して いる	た い て い る	い つ も そう して いる
7. 値段が高いことを理由に、野菜・果物などを買う量を減らすことがある	1	2	3	4	5
8. こどもの食事について、主食・主菜・副菜をそろえて食べさせようと思う	1	2	3	4	5
9. こどもの食事の準備をする際は、その前後の食事で何を食べたか、あるいは食べる予定かを考慮している	1	2	3	4	5

問 25：あなたご自身の生活における、時間的なゆとりについてご回答ください。※1つに○

1. ゆとりがある	2. ややゆとりがある	3. どちらともいえない
4. あまりゆとりはない	5. 全くゆとりはない	

問 26：普段の生活で、食や健康に関する情報をどこから得ているかご回答ください。※当てはまるものすべてに○

1. 保健センターなどの自治体	5. 家族	9. SNS	11. 育児雑誌
2. 病院・診療所	6. 友人・仲間	(Facebook Instagram X 等)	12. 育児アプリ
3. 保育所・こども園	7. テレビ	10. 動画共有サイト	13. 特になし
4. 地域子育て支援センター	8. インターネット	(YouTube TikTok等)	14. その他

問 27：お子さんの栄養・食生活に関して、現在困っていることについてご回答ください。

問 27-1：こどもの発育・発達・健康について ※当てはまるものすべてに○		
1. やせ・やせぎみ 2. 肥満 3. 食物アレルギーがある 4. 特になし 5. その他（具体的に：)		
問 27-2：こどもの食事・間食・飲料について ※当てはまるものすべてに○		
1. 小食・食べる量が少ない 4. 特になし 2. 食べすぎる・食べる量が多い 5. その他 3. むら食い（日によって食べる量の差が大きいこと） （具体的に：)		
問 27-3：こどもの食事への関心・行動について ※当てはまるものすべてに○		
1. 好き嫌いする 6. 食べ物を口の中にためる 12. 保育所等と家庭での 2. 偏食する 7. 食べ物を口から出す 食事の様子に差がある （ある特定の食品に関する好き嫌いが 8. よく噛まない 13. 年上のきょうだいの はっきりしていて、その程度がひどい場合） 9. 早く食べる 食事が影響する 3. 食べるのに時間がかかる 10. 食べること（食べ物）に 14. 特になし 4. 遊び食べをする 関心がない 15. その他 5. 食事よりも甘い飲み物やお菓子を欲しがると 11. 濃い味付けを好む （具体的に：)		

問 28：お子さんの栄養や食生活に関して、あなたが現在心配していること・よくわからないこと・課題だと感じていることについてご回答ください。

問 28-1：こどもの発育・発達・健康について ※当てはまるものすべてに○	
1. こどもの適切な体格がわからない 2. 食物アレルギーへの理解が十分ではない 3. 特になし 4. その他（具体的に：)	
問 28-2：こどもの食事・間食・飲料について ※当てはまるものすべてに○	
1. こどもの食事の適量がわからない 4. ファストフード・即席めん・加工食品の利用が多い 2. こどもの食事の量を管理できていない 5. 特になし 3. こどもに適した食材や食事の内容がわからない 6. その他（具体的に：)	
問 28-3：あなたの食事づくり力、こどもの食べる経験について ※当てはまるものすべてに○	
1. 食事を作ることが苦手・負担に感じる 4. こどもに様々な食べ物を経験させていない 2. こどもに合う料理の味付けに自信がない 5. こどもが家族や保護者と一緒に食べる機会が少ない 3. こどもにとって適切な 6. 特になし 食材の大きさ・固さの調整が難しい 7. その他（具体的に：)	
問 28-4：こどもとあなた自身の生活について ※当てはまるものすべてに○	
1. 食事の準備にかかる時間がとれない 5. 間食の時間が不規則になっている 2. 朝食をゆっくり食べる時間がない 6. 特になし 3. 夕食をゆっくり食べる時間がない 7. その他 4. 食事の時間が不規則になっている （具体的に：)	
問 28-5：ミルク・離乳食の進め方について（離乳を終えている方は「6.特になし」に○を付けてください） ※当てはまるものすべてに○	
1. ミルクの適量がわからない 5. 保育所等で使用されている食材を家庭で食べさせにくい 2. 離乳食の進め方がわからない 6. 特になし 3. 離乳食の適量がわからない 7. その他 4. 離乳食の作り方・内容がわからない （具体的に：)	

問 29：保育所等で「こどもの栄養や食生活」に関する困りごとや心配ごとについて個人面談を受けた場合、過去 1 年間のおおよその回数を、問 29-1 および問 29-2 にご記入ください。面談を受けていない場合は、「0」回とご記入ください。

問 29-1： ご自身から希望して 、職員に面談を依頼し、実施された回数	回／年
問 29-2： 保育所等の施設側から案内・提案されて 、面談を受けた回数	回／年

問 30：保育所等で実施された「食事の提供」や「食育」に関する取り組みについてお聞きます。
以下の項目のうち、**過去 1 年間に実際に受けた・経験した**ことがあるものすべてに○を付けてください。

問 30-1：お子さんの状態に応じた食事の対応	
1. 偏食への対応	5. 体調不良や心の不調などへの配慮 (食事面でのサポート)
2. 肥満・やせ等の身体的な発育状況への対応	6. 特になし
3. 食物アレルギーへの対応	7. その他 (具体的に：)
4. 噛む力や飲み込む力(咀嚼・嚥下)への配慮	
問 30-2：保育中の日常的な食育の取り組み(親子イベントを除く、こどもに対する取り組み)	
1. クッキング保育(調理体験など)	6. 食に関する絵本の読み聞かせ
2. 食べ物を食べる活動(クッキングを除く)	7. 食材以外の教材を使用した食育
3. 給食の下準備を手伝うなど調理前の食材に触れる体験	8. 特になし
4. 野菜などの栽培活動	9. その他 (具体的に：)
5. 食材の買い物に出かける活動	
問 30-3：保護者に対する食に関する情報提供	
1. 献立表の配付・配信	6. 栄養・食生活に関する相談・助言
2. レシピの配付・配信	7. 食に関するアンケートとその結果の共有
3. 食育だより等の食に関する資料の配付・配信	8. 特になし
4. 実際に出了れた食事のサンプル展示	9. その他 (具体的に：)
5. こどもの食事の様子伝達	
問 30-4：保護者が参加できる食に関するイベント	
1. 給食試食会	5. 食に関する講習会(講話・講座など)
2. 親子で参加するクッキングイベント	6. 特になし
3. 食べ物の提供・販売イベント	7. その他 (具体的に：)
4. 調理を実演するイベント	

問 31：保育所等の食育の取り組みについて、あなたはどのような方法で知ることが多いですか。

※当てはまるものすべてに○

<日ごろのやりとりや連絡を通じて> 1. 送迎時の職員との会話 2. 連絡帳(手書き、保育 ICT システム等) 3. SNS (Facebook、Instagram、X 等) 4. 個人面談 <イベントや保育所等での活動を通じて> 5. 保護者が参加できるイベントへの参加時 6. 保育参観や保育参加時	<配付物や掲示などの情報から> 7. 園だよりなど、施設が発行する資料 8. 予定献立表 9. 食育だよりなど、食に関する資料 10. 保育所等の施設内の掲示物 <その他の手段> 11. 保育所等のホームページ 12. 特になし 13. その他 (具体的に：)
--	--

問 32：お子さんが保育所等に通うようになってから見られた、**入園前と比べた栄養や食生活に関する変化**についてご回答ください。

問 32-1：「食と健康」に関する変化 ※当てはまるものすべてに○	
1. 慣れない食べ物や嫌いな食べ物に挑戦するようになった	6. 栄養バランスや3色食品群等について関心を持つようになった
2. 苦手な食べ物が減った	7. 栄養バランスや3色食品群等について話題にあげるようになった
3. 食べ物の働きについて関心を持つようになった	8. 特になし
4. 食べ物の働きについて話題にあげるようになった	
5. 自分の体に必要な食品を食べようとするようになった	
問 32-2：「食と人間関係」に関する変化 ※当てはまるものすべてに○	
1. 調理をしている人に関心を持つようになった	4. 友達と一緒に食べた経験について話題にあげるようになった
2. 調理をしている人に感謝するようになった	5. 特になし
3. 友達と一緒に食べる経験をするようになった	
問 32-3：「食と文化」に関する変化 ※当てはまるものすべてに○	
1. 旬の食材について関心を持つようになった	5. 食事にあった食具（スプーンや箸など）を使うようになった
2. 旬の食材について話題にあげるようになった	6. 食事にあった食具（スプーンや箸など）の使い方を身につけた
3. 郷土料理や伝統的な日本の食事について関心を持つようになった	7. 食前食後の挨拶をするようになった
4. 郷土料理や伝統的な日本の食事について話題にあげるようになった	8. 特になし
問 32-4：「いのちの育ちと食」に関する変化 ※当てはまるものすべてに○	
1. 野菜などの植物を育てることについて関心を持つようになった	4. 特になし
2. 野菜などの植物を育てることについて話題にあげるようになった	
3. 家庭で野菜などの植物を育てるようになった	
問 32-5：「料理と食」に関する変化 ※当てはまるものすべてに○	
1. 調理や食事作りに関心を持つようになった	4. 食材の色、形、香りに関心を持つようになった
2. 調理や食事作りに関心を持つようになった	5. 食材の色、形、香りについて話題にあげるようになった
3. 家庭で調理や食事作りをするようになった	6. 特になし
問 32-6：その他こどもの食事への関心や行動、体格に関する変化 ※当てはまるものすべてに○	
1. 食事を楽しく食べるようになった	6. やせや肥満が是正された
2. 食べ物や料理への興味が広がった	7. 親子で食材を選ぶようになった
3. 食べ残しの量が減った	8. 親子で食事について話す時間が増えた
4. よく噛んで食べるようになった	9. 入園する前に知らなかった食べ物の名前を言えるようになった
5. 食事のお手伝いをする回数が増えた	10. 特になし

問 33：お子さんが保育所等に通うようになってから、お子さんの栄養や食生活に関して保護者として感じていることの変化についてお聞きします。あなたが心配していること・よくわからないこと・課題だと感じていることに変化があったかどうか、当てはまるものすべてに○を付けてご回答ください。

1. こどもに様々な食べ物を経験させることが増えた	6. ミルクの適量がわかるようになった
2. こどもに合う料理の味付けがわかるようになった	7. 離乳食の進め方がわかるようになった
3. こどもにとって適切な食材の大きさ・固さがわかるようになった	8. 離乳食の適量がわかるようになった
4. こどもに適した食材や食事内容がわかるようになった	9. 離乳食の作り方・内容がわかるようになった
5. こどもの食事の適量がわかるようになった	10. こどもの適切な体格がわかるようになった
	11. 食物アレルギーへの理解が深まった
	12. 特になし

問 34：保育所等の食事の提供や食育の取り組み、保護者が参加できるイベントの実施や食に関する情報提供について、求めていることや要望をご回答ください。

問 34-1：保育所等で提供される食事の量・内容に関する要望 ※当てはまるものすべてに○	
1. 要望はない	5. 昼食をおかわりできるようにしてほしい
2. 特に関心はない	6. こどもに不人気の献立は改善してほしい
3. 昼食の量を増やしてほしい	7. 延長保育時の補食の内容を充実させてほしい
4. 午後おやつを量を増やしてほしい	8. その他（具体的に： _____）
問 34-2：保育所等の食事の提供方法やこどもへの個人対応に関する要望 ※当てはまるものすべてに○	
1. 要望はない	6. 食事を通じてこどもの肥満を改善してほしい
2. 特に関心はない	7. 食事を通じてこどもの好き嫌いを改善してほしい
3. 友達と一緒に食べる環境を設定してほしい	8. 食事を通じてこどもの偏食を改善してほしい
4. 落ち着いた環境で食べられるようにしてほしい	9. その他（具体的に： _____）
5. 食事を通じてこどものやせを改善してほしい	
問 34-3：こどもに対する食育の取り組みとして実施してほしいこと・実施回数を増やしてほしいこと ※当てはまるものすべてに○	
1. 要望はない	6. 野菜などの栽培活動
2. 特に関心はない	7. 食材の買い物に出かける活動
3. クッキング保育（調理体験など）	8. 食に関する絵本の読み聞かせ
4. 食べ物を食べる活動（クッキングを除く）	9. 食材以外の教材を使用した食育
5. 給食の下準備を手伝うなど調理前の食材に触れる体験	10. その他（具体的に： _____）
問 34-4：保護者が参加できる食に関するイベントの実施に関する要望、実施してほしいイベント、実施回数を増やしてほしいイベント ※当てはまるものすべてに○	
1. 要望はない	6. 食べ物の提供・販売イベントの実施
2. 特に関心はない	7. 調理を実演するイベントの実施
3. 土日に実施してほしい	8. 食に関する講習会（講話・講座など）の実施
4. 給食試食会の実施	9. その他（具体的に： _____）
5. 親子で参加するクッキングイベントの実施	
問 34-5：食に関する情報提供に関する要望 ※当てはまるものすべてに○	
1. 要望はない	6. 家庭で作りやすい簡単なレシピを教えてほしい
2. 特に関心はない	7. こどもが保育所等で食事をする様子が見たい
3. 保育 ICT（情報通信技術）を活用して、食に関する情報にアクセスしやすくしてほしい	8. こどもがその日に食べた量を知りたい
4. 視覚的にわかりやすい方法で情報提供してほしい（写真付きのレシピなど）	9. こどもが給食で食べることができた料理を知りたい
5. こどもに人気の給食のレシピを教えてほしい	10. こどもに必要な食事量を具体的に教えてほしい
	11. 地域の食に関するイベントを知らせてほしい
	12. その他（具体的に： _____）
問 34-6：管理栄養士・栄養士・調理員など、保育所等の給食担当者に対する要望 ※当てはまるものすべてに○	
1. 要望はない	6. こどもの食事に関する相談がしたい
2. 特に関心はない	7. 保護者と会話する機会を増やしてほしい
3. こどもに対して直接食育を行ってほしい	8. 保護者が参加できる食に関するイベントに参画してほしい
4. こどもの食事の様子を把握してほしい	9. その他（具体的に： _____）
5. こどもと一緒に給食を食べてほしい	

問 35：お子さんのお母さんの、現在の就労状況・就労形態についてご回答ください。

問 35-1：お母さんの就労状況 ※1 つに○

1. 働いている 2. 育児休暇中 ⇒ 1・2 を選択された方は【問 35-2】へ
3. 働いていない（育児休暇を除く）
4. 母親はいない・わからない・答えたくない

問 35-2：お母さんの現在または育休前の主な就労形態（問 35-1 で 1 か 2 を選んだ場合）※1 つに○

1. 正規職員・従業員 2. パート・アルバイト 3. 契約社員・嘱託 4. 派遣社員 5. 自営業主
6. 会社・団体等の役員 7. 家族従業者 8. 家庭内での内職など 9. その他 10. わからない

問 36：お子さんのお父さんの、現在の就労状況・就労形態についてご回答ください。

問 36-1：お父さんの就労状況 ※1 つに○

1. 働いている 2. 育児休暇中 ⇒ 1・2 を選択された方は【問 36-2】へ
3. 働いていない（育児休暇を除く）
4. 父親はいない・わからない・答えたくない

問 36-2：お父さんの現在または育休前の主な就労形態（問 36-1 で 1 か 2 を選んだ場合）※1 つに○

1. 正規職員・従業員 2. パート・アルバイト 3. 契約社員・嘱託 4. 派遣社員 5. 自営業主
6. 会社・団体等の役員 7. 家族従業者 8. 家庭内での内職など 9. その他 10. わからない

問 37：ご家庭で、お子さんと家計を共にしている方についてご回答ください。

※当てはまるものすべてに○を付け、3～6 を選択された場合はそれぞれの人数もご記入ください。

※単身赴任中など、**現在同居していない方も含めてお答えください。**

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. 母親 | 4. 兄姉 ⇒ () 人 |
| 2. 父親 | 5. 弟妹 ⇒ () 人 |
| 3. 祖父母 ⇒ () 人 | 6. 親戚・その他 ⇒ () 人 |

問 38：お子さんのお母さんが最後に卒業された学校についてご回答ください。 ※1 つに○

1. 中学校 2. 高等学校 3. 専門学校 4. 短期大学 5. 大学・大学院
6. 母親はいない・わからない・答えたくない

問 39：お子さんのお父さんが最後に卒業された学校についてご回答ください。 ※1 つに○

1. 中学校 2. 高等学校 3. 専門学校 4. 短期大学 5. 大学・大学院
6. 父親はいない・わからない・答えたくない

問 40：ご家族の過去 1 年間の収入（勤労収入、自営業などの事業収入、農業収入、不動産収入、利子・配当金、ボーナス、年金などを含む税込みの年間収入）についてご回答ください。 ※1 つに○

※家計を一緒にしている方々、**全員の収入を合算してお答えください。**

- | | | |
|--------------------|--------------------|----------------------|
| 1. 100 万円未満 | 5. 400 万円～500 万円未満 | 9. 800 万円～1,000 万円未満 |
| 2. 100 万円～200 万円未満 | 6. 500 万円～600 万円未満 | 10. 1,000 万円以上 |
| 3. 200 万円～300 万円未満 | 7. 600 万円～700 万円未満 | 11. 答えたくない |
| 4. 300 万円～400 万円未満 | 8. 700 万円～800 万円未満 | |

児童福祉施設を利用する幼児を対象とした食事調査方法の検討

研究分担者 小林 知未（武庫川女子大学 短期大学部 食生活学科）

研究要旨

目的：児童福祉施設を利用する幼児の食事摂取状況を把握するためには、家庭および施設双方の食事を対象とした調査方法が必要である。本研究では、幼児を対象とした食事調査の実施に向け、実施可能性と精度の両立を考慮した調査方法および運用モデルの構築を目的とした。

方法：保護者による半秤量式食事記録法を基本とし、食事写真の併用、施設職員による喫食量記録、FormMailerを用いた食事写真・食事調査票の送信、公式LINEを用いた質疑応答、動画による説明を組み合わせた調査モデルを構築した。さらに、A保育所に通う幼児11名を対象として、平日2日間および休日1日の計3日間の食事調査を実施した。調査後、食事調査実施感想調査を実施し、食事調査の実施可能性および負担感について評価した。

結果：食事記録は全対象者から回収され、3日間の調査は実施可能であることが示された。一方で、記録日当日の欠席により昼食の給食摂取状況データが欠損した者はのべ3名であった。食事写真の撮影実施率は食前では高かったが、食後では特に休日において低値であった。食事調査実施感想調査結果から、回答者全員が秤量および食事記録は負担が大きいと回答した。一方で、写真撮影およびICTを活用したデータ送信は負担が少なく、受容性が高いことが示された。

考察：本研究で構築した調査モデルは、食事記録に写真およびICTを組み合わせることで、記録精度の補完と実施可能性の向上に寄与することが示唆された。一方で、秤量および記録作業に伴う保護者負担や、食後写真の撮影率の低さ、欠測データへの対応などの課題も明らかとなった。今後は、調査手順の簡便化や運用面の改善を図る必要がある。

A. 研究目的

幼児期は食習慣の基礎が形成される重要な時期である。また、保育所等を利用する幼児では、家庭における食事のみならず、施設で提供される食事も日常の栄養素等摂取に大きく関与している¹⁾。そのため、幼

児の食事摂取状況を把握する際には、家庭と施設の双方を視野に入れた方法論の構築が必要である。また、食事調査法には複数の選択肢があり、それぞれ得られる情報の種類、精度、対象者負担、調査実施の実現可能性が異なることから、研究目的および

対象集団の特性に応じて適切な方法を選択する必要がある²⁾。とりわけ、幼児を対象とする場合には、本人による自己申告の限界が大きく、保護者による代理記録や施設職員による観察記録を適切に組み合わせることが求められる³⁾。さらに、今後の全国規模調査では、調査精度の確保に加え、保護者および施設の負担、調査者による確認作業の実行可能性、データ回収および入力効率性なども十分に考慮しなければならない⁴⁾。

以上を踏まえ、本報告では、幼児の食事摂取状況をできる限り具体的かつ定量的に把握しつつ、多人数を対象とした食事調査への展開が可能な食事調査方法を検討し、その実施モデルを整理することを目的とした。さらに、児童福祉施設を利用する幼児を対象とした大規模食事調査の実施に先立ち、パイロット研究を実施し、当該方法の実施可能性および課題を検討することを目的とした。

B. 方法

1. 実施モデルの整理

実施モデルは、先行研究^{5,6)}の各年齢の人数、日数、調査方法等を参考にし、本研究目的等を踏まえて研究班で議論し、決定した。

まず、幼児の食事摂取状況を可能な限り具体的かつ定量的に把握する方法として、保護者による半秤量式食事記録法を基本とする調査方法を検討した。家庭での食事については、保護者が対象児の摂取した食品および料理を記録する方法を採用し、可能な場合にはクッキングスケールを用いた秤量記録を行い、計量が困難な場合には目安

量による記録を併用する方法とした。なお、調査日数は平日2日間および休日1日間の計3日間とした。

記録内容の補完および精度の向上を目的として、各食事の写真撮影を併用する方法を組み込んだ。さらに、保護者と研究班との連絡およびデータ回収を効率的に行うため、公式LINE（以下、LINE）を用いて、食事調査内容の質疑応答を行った。また、写真および記録データはFormMailerで作成したフォームを使用した。このフォームのリンクは公式LINEのメニュー画面に表示した。なお、LINEを活用する場合は、政府機関・地方公共団体等における業務でのLINE利用状況を踏まえた今後のLINEサービスなどの利用の際の考え方⁷⁾を基に、本研究実施に基づいたLINE利用および情報管理に関する整理を行った（資料1）。

2. パイロット研究

児童福祉施設に通う幼児およびその保護者11家族を対象に、2026年2月26日から3月6日にかけて食事調査を実施した。対象児の年齢構成は、2歳が2名、3歳が4名、4歳が2名、5歳が1名、6歳が2名であった。食事調査は対象者の都合のよい平日2日間、休日1日間とし、調査方法は実施モデル通りとした。

食事調査終了後、調査方法の実施可能性および負担感を評価することを目的として、対象者に対しGoogle Formを用いて食事調査実施感想調査を実施した。アンケート項目は、食事調査全体の負担感、各調査手法（秤量、記録、写真撮影、送信等）の負担および実施のしやすさ、調査に要した時間、マニュアルや説明動画の理解度等で

構成した。

C. 研究結果

1. 実施モデルの検討

加えて、保護者が調査手順を適切に理解し、できるだけ統一的に実施できるようにするため、紙媒体の食事調査用マニュアル(資料2)に加えて、食事調査の流れや具体的な実施方法を説明する動画を用いて説明を行うこととした。動画は、計量方法、記入方法、撮影方法および送信方法など、文章のみでは理解しにくい内容を補足することを目的として導入した。このマニュアルおよび動画は公式LINEのメニュー画面にリンクを張り、いつでも保護者が確認することができる環境を整えた。

調査日数については、平日と休日で食事内容が異なる可能性を考慮し、平日2日間および休日1日間の計3日間を基本とする案を設定した。なお、調査期間中は特別な食事とならないよう、通常の生活状況下での食事を記録することを前提とした。

1-2. 役割手順(案)の検討

多人数を対象とした食事調査の実施を見据え、調査者、対象施設、保護者の役割を明確に区分し、それぞれの役割に基づいて調査手順を検討した。

1-2-1. 調査者(研究班)の役割

調査者は、調査全体の設計および運用管理を担う主体として、調査目的に基づいたプロトコルの作成、調査マニュアルおよび関連資料の作成・整備を行う。

調査開始前には、施設に対して調査の趣旨および手順を説明し、調査への協力体制を構築する。また、保護者向けには、マニ

ュアルおよび動画を用いた説明方法を整備し、調査手順の理解促進を図る。さらに、食事調査用紙、マニュアル、クッキングスケール等の調査資材を準備し、協力が得られた施設へ送付する。

調査実施期間中は、LINEを通じて保護者からの質問対応や記録内容の確認を行い、不明点がある場合には追加の確認を行う。調査終了後には、回収された調査票および送信データの確認・修正を行い、栄養計算ソフトを用いた入力および集計、データの整理を行うとともに、結果のフィードバック資料を作成し、結果を保護者へ返却する。

1-2-2. 対象施設の役割

対象施設は、調査の実施において、協力家庭の募集および調査資料の配付・回収を担う。具体的には、研究班から提供された資料を用いて保護者へ調査の周知を行い、協力家庭を募るとともに、協力家庭の把握および管理を行う。

協力家庭が確定した後は、研究班から送付された配付物一式を各家庭へ配付し、封筒に記載されたIDと対象家庭を対応付けて管理する(以下、調査参加に同意した家庭・保護者について、保護者とする)。

調査期間中は、施設内での食事に関して、対象児の喫食量を記録する役割を担う。また、保護者からの問い合わせのうち施設で対応可能な内容については対応し、対応が困難な場合には研究班への連絡方法を案内する。

調査終了後は、保護者から提出された調査用紙を回収し、必要書類とともに研究班へ返送する。

1-2-3. 保護者の役割

保護者は、家庭における食事調査の実施主体として、調査期間中に対象児の食事内容を記録する。具体的には、朝起床後から就寝までの間に摂取したすべての食事および間食について、可能な範囲で計量を行い、食事調査用紙に記入する。また、各食事について、配付されたランチョンマットを用いて食事前後の写真を撮影し、記録内容とともにFormMailerで作成したフォームへ送信する。

1-3. 調査に使用する資料およびツールの整備

調査の標準化および実施の円滑化を目的として、調査に使用する資料およびツールを段階ごとに整理し、体系的に整備した。

まず、施設への依頼段階では、調査の趣旨、調査協力の依頼内容、調査全体の流れを示す依頼状を作成した。施設側には、協力家庭の募集から配付物の管理、調査票の回収、返送まで、複数の作業が求められるため、これらを過不足なく実施できるよう、配付時に使用するチェックリストおよび配付書類一式のサンプルも準備した。これにより、施設ごとの理解の差や作業のばらつきをできる限り小さくし、調査実施の標準化を図ることを意図した。

次に、保護者へ配付する資料については、調査への参加依頼から実際の記録、提出までを一連で支援できるよう、必要な書類および物品を一式として構成した。具体的には、保護者宛の依頼状、食事調査用マニュアル、食事調査用紙(資料3)、1cm×1cmマスの格子柄のランチョンマットシート、クッキングスケール、提出用または返送用の封筒等を整備した。保護者宛の依頼

状には、調査の目的、回答および提出方法、LINEの登録方法等を記載し、参加時に必要となる初期情報が過不足なく伝わるようにした。

食事調査用マニュアルについては、単に説明文を羅列するのではなく、保護者が実際の調査行動に移しやすいよう、調査の流れに沿って構成した。すなわち、食事調査用紙への記入、食事の撮影、写真および記録の送信という一連の流れを段階的に示し、各段階で何をどのように行うかを具体的に説明する内容とした。また、記入例や注意点を加えることで、食品名、使用量、残量、商品名等の記載精度を高めることを目指した。さらに、文章だけでは具体的な調査イメージが伝わりにくいと考える、動画による説明を併用することとした。

食事調査用紙については、平日および休日の食事場面に対応できるよう構成し、食事区分ごとに、料理名、食品名、食品使用量、残量、商品名・メーカー名等を記録できる様式とした。また、施設での食事摂取状況については、別途、施設職員が記録できる様式を用意し、家庭内の記録のみでは把握できない施設内喫食量を補完できるようにした。

調査運用の面では、保護者との連絡、写真データの回収、質疑応答対応を一元的に行うため、公式LINEの活用を前提とした。食事写真、調査票の送信はFormMailerで作成したフォームを活用したが、このフォームのリンクは公式LINEのメニューに記載しているため、公式LINEにアクセスすると保護者は写真送信や連絡を行うことが可能となり、調査者側にとっても回収状況や不備確認を比較的迅速に行える体制を整備し

た。

2. パイロット研究

食事調査は、平日2日間および休日1日の計3日間にわたり実施し、秤量法による食事記録は全対象者から回収することができた。一方で、平日に保育園を欠席したことにより昼食摂取情報が得られなかった者が2名（延べ3日間）認められた。

食事前後の写真撮影実施状況（表1）において、食前の撮影実施率は平日の朝食および夕食で約90%以上であった。一方、食後の撮影実施率は、休日で45.5～54.5%であった。

得られた食事記録から、各年齢群別に栄養素等摂取量を算出した（表2-6）。3日間平均のエネルギー摂取量（平均値±標準偏差、以下同様）は、2歳児で953 ± 274 kcal/日、3歳児で1107 ± 118 kcal/日、4歳児で1054 ± 348 kcal/日、5歳児で1540 ± 337 kcal/日、6歳児で1173 ± 134 kcal/日であった。

食事調査実施感想調査は5名から回答が得られた。食事調査全体の負担感については、全員が「やや負担だった」と回答した。特に、食事の計量について、全員が負担と回答しており、食事内容の記録についても80.0%（4名）が負担と回答した。一方で、食事の写真撮影およびLINEでのやり取りについては全員が「負担ではなかった」と回答した。また、食事写真の送信についても80.0%（4名）が負担ではないと回答した。

調査に要した時間（1日合計）は、「10分未満」が20%（1名）、「10～20分程度」が40%（2名）、「20～30分程度」が

40%（2名）であり、全員が30分以内で実施していた。

食事内容の記録のしやすさについては、「やや難しかった」が80%（4名）、「どちらともいえない」が20%（1名）であった。一方で、食事の写真撮影のしやすさについては、「とても簡単だった」が60%（3名）、「やや簡単だった」が20%（1名）、「やや難しかった」が20%（1名）であった。食事写真の送信のしやすさについては、「とても簡単だった」が40%（2名）、「やや簡単だった」が20%（1名）、「やや難しかった」が40%（2名）であった。また、LINEでのやり取りについては、「とても簡単だった」が60%（3名）、「やや簡単だった」が40%（2名）であった。

写真送信に関する困り事として、「画像のアップロードに時間がかかった」と回答した者が20%（1名）認められた。自由記述では、画像の容量に関する問題が挙げられた。

調査補助資料の利用状況については、「食事調査マニュアルを読んだ」者が20.0%（1名）、「説明動画を視聴した」者が40.0%（2名）、「両方利用した」者が40.0%（2名）であった。マニュアルもしくは説明動画を利用した者は全員「とても分かりやすかった」と回答した。また、両方利用した者（2名）において、全員が説明動画の方が分かりやすいと回答した。

調査期間中の食事内容の変化については、「ほとんど変わらなかった」が60.0%（3名）、「やや変わった」が40.0%（2名）であった。

D. 考察

全国規模の幼児を対象とした食事調査に向けて、保護者による食事記録を基本とし、施設での喫食記録、食事写真、ICTを活用したデータ送信、動画による説明を組み合わせた方法を整理した。

食事調査法には、24時間思い出し法、食物摂取頻度調査法、秤量食事記録法など複数の手法があり、いずれも長所と限界を有することが知られている^{2,4)}。24時間思い出し法は、調査者による聞き取りによって比較的短時間に実施でき、対象者の記録負担を軽減しやすい一方で、回答が記憶に依存するため、料理内容や分量を詳細に把握するには限界がある。特に幼児では、家庭外である施設内の摂取内容を保護者が十分に把握していない場合があり、保護者のみを対象とした聞き取りでは情報が欠落しやすいと考えられる。また、食物摂取頻度調査法は、一定期間の習慣的摂取傾向を把握するのに適しているが、特定の日の具体的な食事内容や食品使用量、残量などを詳細に把握する方法としては適さない。これに対して秤量食事記録法は、摂取した食品や料理をその場で前向きに記録する方法であり、短期間の摂取内容や量を比較的詳細に把握できる。しかし、秤量食事記録法は対象者の負担が大きく、記録行為そのものが日常の食行動に影響しうること、また記入漏れや分量推定の誤差が生じやすいことが指摘されている^{2,3,4)}。さらに、小児を対象とした食事調査では、本人の認知的発達段階により自己申告には限界があり、年少児では保護者や養育者による代理報告が中心にならざるを得ない。Livingstoneらは、子どもの食事調査においては、年齢や発達

段階に応じて報告の精度に制約があり、過少申告も生じうることを指摘している³⁾。したがって、幼児を対象とする本検討において、食事記録法を採用する場合には、保護者による記録を前提としつつ、その精度を補う仕組みを同時に整える必要があった。

本研究で構築した実施モデルは、食事写真の併用、施設職員による喫食量記録、ICTの活用、動画による説明を組み合わせた。画像を用いた食事評価法は、食事写真から料理内容や盛り付け、残量などの視覚情報を補完することができ、記録精度の向上に寄与することが報告されており、また、ICTを活用した手法は、調査の実施可能性の向上に寄与する可能性も示されている⁹⁾。本研究においても、写真撮影およびICTを用いたデータ送信で負担があったと回答した者は少なく、これらの手法が実施可能性の向上に寄与することが示唆された。

パイロット研究の結果、秤量食事記録は全対象者から回収され、平日2日間および休日1日の計3日間の調査は、少人数かつ短期間という条件下において実施可能であることが示された。一方で、保育園欠席に伴う昼食情報の欠測が認められ、家庭と施設の双方を対象とする調査設計においては欠測の発生を前提とした対応が必要であることが明らかとなった。また、食事写真の撮影実施率は食前では高かったものの、食後では特に休日において低値であった。残量評価の精度確保の観点から、手順の簡便化や撮影方法の工夫が求められる。

さらに、アンケート結果からは、秤量および食事記録に対する負担が大きい一方

で、写真撮影やICTを活用したやり取りは高い受容性を示した。この結果は、食事記録法における対象者負担の課題を裏付けるとともに、ICTおよび画像を活用した手法が実施可能性に寄与し得ることを示唆している。一方で、画像送信に関する技術的課題等もあり、デジタルツールの導入のみでは負担軽減が十分ではない可能性も考えられた。

本実施モデルでは食事調査マニュアルに加えて動画による説明も併用した。食事調査は、計量、記録、写真撮影、送信といった複数の手順から構成されるため、文章のみでは具体的な実施イメージを十分に伝えることが難しい場合がある。特に、多施設・多人数を対象とした調査では、説明内容のばらつきを最小限に抑えることが重要である。動画の活用はその有効な手段の一つとなることが期待される。実際に本研究のアンケート結果においても、マニュアルおよび動画はいずれも「分かりやすい」と評価されており、特に両方を利用した対象者全員が、動画の方が理解しやすいと回答した。このことから、動画による説明は、調査手順の理解補助として有効に機能した可能性が示唆される。しかし、本研究では対象者が少人数であると共に、動画の効果を定量的に評価したものではないため、今後は動画の視聴状況と記録精度や調査負担との関連を検討する必要がある。

本実施モデルには、複数の課題が残されている。第一に、保護者負担が大きいことである。計量、記録、撮影、送信を複数日継続することは、日常生活の中で相当の時間を要し、参加率や記録の質に影響する可能性がある。第二に、ICTの活用は利便性

を高める一方で、端末操作や通信環境への依存があるため、すべての家庭で同程度に円滑に運用できるとは限らない。第三に、写真や目安量の情報を含めても、外食、中食、複雑な料理、取り分け場面などでは、食品量や調味料量の把握に限界が残る。加えて、研究班側にとっても、送信された画像と記録内容を照合し、不明点を確認し、入力・集計を行うには相応の人的資源と時間を要する。本研究のパイロット研究は限られた対象者を対象にしたものであるため、本研究の結果が全国規模の調査に適合できるとは限らない。そのため、全国規模の調査へ展開する前に運用負荷を評価しておく必要がある。

今後は、参加率、記録の欠損状況、写真の活用可能性、疑義照会の頻度、入力作業量などを具体的に評価し、必要に応じて調査日数、記録様式、説明方法、確認手順等を見直していくことが重要である。

E. 結論

本研究では、児童福祉施設を利用する幼児を対象とした全国規模の食事調査の実施に向け、調査方法、調査手順、資料およびツール、運用体制の構築を行った。その結果、保護者による半秤量式食事記録法を基本とし、食事写真、施設内喫食量記録、ICTを用いたデータ回収、動画による説明を組み合わせた調査モデルを整理した。

また、研究班、対象施設、保護者の役割を明確化することで、大規模調査における実施体制の具体化が可能となった。さらに、調査の各段階に応じた資料およびツールを体系的に整備することで、調査の標準化および実施可能性の向上が期待される。

今後は、本モデルを基に参加率、記録精度、負担感、運用負荷等を評価した上で、調査手順および資料の改善を行うことにより、より実効性の高い大規模食事調査へと発展させる必要がある。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

参考文献

- 1) こども家庭庁：児童福祉施設等における食事の提供ガイド（令和7年9月），
https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/5f30b36e-6d64-49c2-812f-71fdef462c98/9e082688/20250924-policies-boshihoken-jidoufukukshieiyou-01.pdf（2026年3月20日アクセス）
- 2) Thompson, F.E., Subar, A.F.: Dietary assessment methodology, In: Coulston, A.M., Boushey, C.J., Ferruzzi, M.G., Delahanty, L.M., eds., Nutrition in the Prevention and Treatment of Disease, 4th ed., pp. 5-48 (2017) Academic Press, San Diego
- 3) Livingstone, M.B., Robson, P.J.: Measurement of dietary intake in children, Proc. Nutr. Soc., 59, 279-293 (2000)
- 4) Shim, J.S., Oh, K., Kim, H.C.: Dietary assessment methods in epidemiologic studies, Epidemiol. Health, 36, e2014009 (2014)
- 5) 由田克士：児童福祉施設（保育所等）に通所している幼児の食事調査方法．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）分担研究報告書，URL: https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/report_pdf/202007010A-buntan2_1.pdf（2026年4月16日アクセス）
- 6) 佐々木敏：食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究．厚生労働科学研究費補助金（循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業）総括・分担研究報告書，URL: <https://mhlw-grants.niph.go.jp/project/23927>（2026年4月16日アクセス）
- 7) 金融庁：政府機関・地方公共団体等における業務でのLINE利用状況調査を踏まえた今後のLINEサービス等の利用の際の考え方（ガイドライン），
<https://www.fsa.go.jp/news/r2/sonota/20210430-3/01.pdf>（2026年3月20日アクセス）
- 8) Boushey, C.J., Spoden, M., Delp, E.J., et al.: New mobile methods for dietary assessment: review of image-assisted and image-based dietary assessment methods, Proc.

Nutr. Soc., 76, 283-294 (2017)

表1. 食事写真撮影状況

			撮影人数	撮影実施率
			n	%
休日	朝食	食前	11	100
		食後	6	54.5
	昼食	食前	7	63.6
		食後	5	45.5
	夕食	食前	8	72.7
		食後	6	54.5
平日1日目	朝食	食前	10	90.9
		食後	9	81.8
	夕食	食前	10	90.9
		食後	9	81.8
平日2日目	朝食	食前	10	90.9
		食後	9	81.8
	夕食	食前	11	100
		食後	10	90.9

表2. 2歳児における栄養素等摂取量

栄養素等	単位	3日間平均値(n=6)		平日1日目(n=2)		平日2日目(n=2)		休日(n=2)	
		平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差
エネルギー	kcal/day	953	274	1186	443	889	48	784	391
たんぱく質	g/day	33.7	10.9	47.3	7.0	29.9	2.1	23.9	13.6
脂質	g/day	29.6	11.6	44.2	11.1	27.4	1.6	17.3	9.3
炭水化物	g/day	139.0	39.1	149.9	78.5	130.6	12.3	136.5	62.4
食物繊維総量	g/day	9.3	2.4	10.4	5.5	9.0	1.0	8.6	2.4
カリウム	mg/day	1325	374	1678	635	1314	70	984	280
カルシウム	mg/day	410	290	690	539	357	121	184	49
マグネシウム	mg/day	132	46	171	81	132	22	92	37
鉄	mg/day	3.4	1.1	4.2	2.1	3.3	0.7	2.7	1.3
亜鉛	mg/day	4.0	1.6	6.0	1.9	3.7	0.4	2.3	1.0
レチノール活性当量	μg/day	315	172	435	213	392	116	116	91
ビタミンD	μg/day	1.8	1.1	3.1	0.7	1.9	0.6	0.4	0.2
α-トコフェロール	mg/day	3.7	1.1	4.7	1.7	3.7	1.1	2.5	0.7
ビタミンK	μg/day	79	41	103	45	97	64	37	12
ビタミンB1	mg/day	0.48	0.16	0.65	0.25	0.38	0.03	0.40	0.18
ビタミンB2	mg/day	0.67	0.32	1.02	0.46	0.64	0.03	0.34	0.05
ナイアシン当量	mg/day	15.9	5.2	22.0	1.1	13.4	1.8	12.3	8.1
ビタミンB6	mg/day	0.69	0.19	0.84	0.24	0.73	0.23	0.49	0.06
ビタミンB12	μg/day	2.5	2.0	5.3	1.9	1.4	0.1	0.9	0.6
葉酸	μg/day	134	44	164	73	150	41	88	3
ビタミンC	mg/day	45	28	43	31	66	50	25	11
食塩相当量	g/day	4.0	1.5	4.2	2.4	3.4	0.7	4.5	2.9

たんぱく質はアミノ酸組成によるたんぱく質、脂質は脂肪酸のトリアシルグリセロールを用いて算出した。

3日間の平均の人数は延べ人数を示した。

表3. 3歳児における栄養素等摂取量

栄養素等	単位	3日間平均値(n=9)		平日1日目(n=2)		平日2日目(n=3)		休日(n=4)	
		平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差
エネルギー	kcal/day	1107	118	991	119	1069	41	1169	119
たんぱく質	g/day	36.0	10.0	30.8	12.6	35.7	2.8	36.2	12.9
脂質	g/day	37.5	13.1	33.3	19.9	36.0	18.8	40.4	11.2
炭水化物	g/day	157.4	27.2	142.1	33.5	152.0	37.1	167.3	26.7
食物繊維総量	g/day	10.1	2.7	10.7	3.6	9.6	3.4	9.8	2.9
カリウム	mg/day	1262	305	1119	163	1320	148	1201	405
カルシウム	mg/day	349	140	291	225	394	144	317	144
マグネシウム	mg/day	119	27	96	27	124	17	118	27
鉄	mg/day	3.8	0.6	3.5	0.2	3.7	0.4	4.0	0.9
亜鉛	mg/day	5.1	1.1	5.0	1.0	5.1	0.8	5.0	1.6
レチノール活性当量	μg/day	288	126	178	41	343	20	254	133
ビタミンD	μg/day	2.8	1.8	2.3	1.3	1.8	0.6	3.7	2.7
α-トコフェロール	mg/day	4.6	1.7	2.8	1.2	4.3	0.7	5.5	2.0
ビタミンK	μg/day	101	57	43	6	116	39	106	73
ビタミンB1	mg/day	0.49	0.05	0.53	0.01	0.49	0.05	0.46	0.08
ビタミンB2	mg/day	0.73	0.24	0.59	0.28	0.77	0.15	0.73	0.34
ナイアシン当量	mg/day	15.9	4.2	15.1	3.2	16.4	0.4	14.1	4.5
ビタミンB6	mg/day	0.63	0.22	0.52	0.11	0.71	0.22	0.55	0.25
ビタミンB12	μg/day	3.0	1.4	1.8	1.0	4.2	0.6	2.3	1.6
葉酸	μg/day	158	78	97	2	196	110	153	94
ビタミンC	mg/day	49	29	25	1	49	20	60	45
食塩相当量	g/day	4.2	1.0	3.6	1.4	3.9	0.6	4.6	1.2

たんぱく質はアミノ酸組成によるたんぱく質、脂質は脂肪酸のトリアシルグリセロールを用いて算出した。

3日間の平均の人数は延べ人数を示した。

表4. 4歳児における栄養素等摂取量

栄養素等	単位	3日間平均値(n=6)		平日1日目(n=2)		平日2日目(n=2)		休日(n=2)	
		平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差
エネルギー	kcal/day	1054	348	1034	422	933	187	1263	660
たんぱく質	g/day	41.4	13.6	40.8	23.0	35.3	17.1	51.2	11.7
脂質	g/day	39.1	11.7	40.2	5.7	33.0	1.7	45.9	25.3
炭水化物	g/day	135.5	47.7	123.3	61.5	123.4	23.8	167.3	88.8
食物繊維総量	g/day	16.3	11.5	9.1	6.0	9.6	3.3	28.9	16.7
カリウム	mg/day	1838	691	1576	658	1262	291	2666	711
カルシウム	mg/day	529	131	538	2	401	48	637	221
マグネシウム	mg/day	170	62	142	80	123	15	245	44
鉄	mg/day	6.5	5.3	3.2	2.2	3.5	1.6	12.0	8.3
亜鉛	mg/day	5.5	2.0	4.8	2.5	3.9	1.3	7.9	1.3
レチノール活性当量	μg/day	822	805	529	300	299	69	1555	1454
ビタミンD	μg/day	8.4	9.2	3.3	0.8	11.1	13.3	11.3	15.1
α-トコフェロール	mg/day	9.4	9.1	5.6	1.8	3.8	1.7	17.7	16.7
ビタミンK	μg/day	700	1007	118	107	204	159	1615	1832
ビタミンB1	mg/day	0.62	0.21	0.47	0.13	0.49	0.23	0.89	0.10
ビタミンB2	mg/day	1.10	0.35	0.87	0.14	0.93	0.39	1.45	0.50
ナイアシン当量	mg/day	21.0	9.6	21.0	16.8	18.7	11.7	25.5	11.1
ビタミンB6	mg/day	0.90	0.43	0.79	0.63	0.64	0.48	1.34	0.32
ビタミンB12	μg/day	4.0	2.8	3.9	2.3	3.5	2.7	5.1	5.6
葉酸	μg/day	382	388	140	47	198	78	745	687
ビタミンC	mg/day	54	11	39	7	58	10	64	1
食塩相当量	g/day	3.6	0.9	4.4	1.7	3.5	0.5	3.1	0.8

たんぱく質はアミノ酸組成によるたんぱく質、脂質は脂肪酸のトリアシルグリセロールを用いて算出した。

3日間の平均の人数は延べ人数を示した。

表5. 5歳児における栄養素等摂取量

栄養素等	単位	2日間平均値(n=2)		平日2日目(n=1)		休日(n=1)	
		平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差
エネルギー	kcal/day	1540	337	1323	-	1928	-
たんぱく質	g/day	60.1	16.5	49.1	-	79.0	-
脂質	g/day	56.5	6.8	57.0	-	63.1	-
炭水化物	g/day	191.7	53.2	149.4	-	251.5	-
食物繊維総量	g/day	12.2	3.4	9.1	-	15.9	-
カリウム	mg/day	1545	272	1299	-	1838	-
カルシウム	mg/day	509	122	397	-	639	-
マグネシウム	mg/day	229	74	167	-	311	-
鉄	mg/day	7.0	1.7	5.9	-	8.9	-
亜鉛	mg/day	8.9	1.2	9.2	-	9.9	-
レチノール活性当量	μg/day	385	69	328	-	462	-
ビタミンD	μg/day	3.3	0.8	2.8	-	4.3	-
α-トコフェロール	mg/day	5.5	1.2	4.5	-	6.8	-
ビタミンK	μg/day	211	82	138	-	300	-
ビタミンB1	mg/day	0.62	0.16	0.50	-	0.81	-
ビタミンB2	mg/day	0.92	0.12	0.85	-	1.06	-
ナイアシン当量	mg/day	24.4	7.7	18.7	-	33.2	-
ビタミンB6	mg/day	0.85	0.24	0.65	-	1.11	-
ビタミンB12	μg/day	2.4	0.3	2.8	-	2.4	-
葉酸	μg/day	205	7	203	-	213	-
ビタミンC	mg/day	63	22	78	-	37	-
食塩相当量	g/day	6.5	3.0	4.0	-	9.8	-

たんぱく質はアミノ酸組成によるたんぱく質、脂質は脂肪酸のトリアシルグリセロールを用いて算出し
3日間の平均の人数は延べ人数を示した。

表6. 6歳児における栄養素等摂取量

栄養素等	単位	3日間平均値(n=6)		平日1日目(n=2)		平日2日目(n=2)		休日(n=2)	
		平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差	平均値	標準偏差
エネルギー	kcal/day	1173	134	1198	73	1221	295	1099	18
たんぱく質	g/day	37.2	7.5	40.7	3.5	39.6	14.6	31.4	5.6
脂質	g/day	39.7	9.7	41.6	7.6	44.8	19.0	32.8	6.4
炭水化物	g/day	167.1	19.5	164.1	41.5	164.5	16.9	172.5	20.2
食物繊維総量	g/day	11.8	3.2	11.0	2.3	11.0	4.8	13.5	5.7
カリウム	mg/day	1368	391	1469	221	1482	910	1153	138
カルシウム	mg/day	285	107	284	62	350	226	221	14
マグネシウム	mg/day	135	37	154	16	144	80	108	20
鉄	mg/day	4.4	1.4	5.4	1.6	3.9	2.1	3.9	1.6
亜鉛	mg/day	5.7	1.8	6.5	2.5	6.0	3.3	4.7	1.2
レチノール活性当量	μg/day	774	1034	251	54	330	221	1741	2056
ビタミンD	μg/day	3.2	2.4	3.7	3.5	3.9	4.6	1.9	0.9
α-トコフェロール	mg/day	4.0	0.8	4.2	0.6	4.3	1.7	3.6	0.3
ビタミンK	μg/day	85	30	69	22	106	60	80	21
ビタミンB1	mg/day	0.56	0.12	0.57	0.07	0.60	0.28	0.50	0.03
ビタミンB2	mg/day	0.76	0.21	0.74	0.10	0.81	0.52	0.74	0.13
ナイアシン当量	mg/day	17.5	3.9	19.4	4.4	18.5	6.8	14.7	3.7
ビタミンB6	mg/day	0.75	0.14	0.86	0.12	0.66	0.27	0.75	0.11
ビタミンB12	μg/day	3.7	2.9	3.1	2.8	2.7	2.8	5.4	5.7
葉酸	μg/day	178	110	149	45	117	68	267	220
ビタミンC	mg/day	39	13	43	5	24	11	49	20
食塩相当量	g/day	4.3	0.4	4.8	0.5	4.3	0.5	3.9	0.0

たんぱく質はアミノ酸組成によるたんぱく質、脂質は脂肪酸のトリアシルグリセロールを用いて算出した。

3日間の平均の人数は延べ人数を示した。

研究における LINE 利用および情報管理に関する整理（覚書）

本研究における調査参加者との連絡手段としての LINE の利用について、個人情報保護および情報管理の観点から、以下のとおり整理する。

1. LINE の利用目的

本研究における LINE の利用は、調査参加者への以下の連絡などを目的とする。

- 調査実施に関する通知
- 回答期限等のリマインド
- 調査方法に関する一般的な質問（回答手順、提出期限等、参加者共通の事項など）への対応
- 研究班からの連絡

2. LINE 上で取り扱わない直接識別情報

LINE 上では、以下の直接識別情報は取り扱わない。

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- その他、個人を直接特定できる情報

※研究参加者は、研究上付与された研究用 ID により管理する。

3. LINE 上での情報取扱いの範囲

LINE 上で送受信される情報は、研究遂行上必要な範囲の連絡事項に限定する。

また、以下の情報は LINE 上で送受信しない。

- 個人が特定され得る情報
- 機微な個人情報

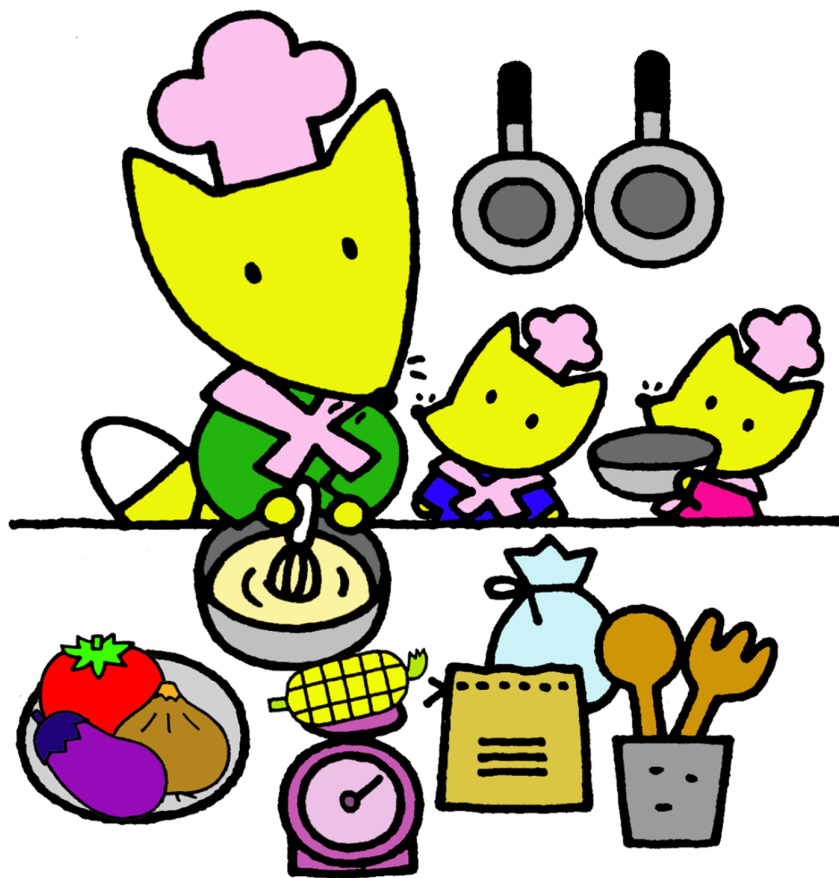
4. LINE アカウントの管理

- ・研究に使用する LINE アカウントについては、研究班内であらかじめ定めた担当者のみがアクセスできるように管理する。
- ・当該アカウントを利用する端末は、パスコード等により保護された研究用端末又は適切に管理された端末に限定し、メッセージ内容の無断転載、スクリーンショットの保存、私的利用は行わない。
- ・LINE 上で送受信されたメッセージおよび画像等については、研究遂行上必要な情報として適切に管理する。

5. 情報の保存および削除

- ・LINE 上のメッセージおよび画像等については、研究遂行に必要な期間のみ保存する。
- ・研究終了後は、研究機関の規程および研究倫理指針等に従い、適切に削除または管理する。

食事調査マニュアル



食事調査の流れを
簡単にまとめた動画です。



調査時には
QRコードを
掲示

はじめに

食事調査では、次の3つの項目を実施していただきます。

- (1) 食事調査用紙を記入・撮影する (P2~3)
- (2) 食事を撮影する (P3~4)
- (3) 食事調査用紙と食事の写真を送信する (P5)

※ P6~11 には、食事調査用紙の記入例などの参考資料を掲載しています。

食事調査全体の流れ

1) 調査日について

食事調査の実施期間のうち、平日2日間（非連続の登園日）と休日1日間（登園していない日）の計3日間、「朝起きてから夜寝るまで」の間にお子様が摂取したすべての食べ物・飲み物を、可能な範囲でクッキングスケールを用いて計量し、食事調査用紙に記録していただきます。

調査期間中、特別な食事（ご馳走や簡素な食事）にせず、いつも通りの食事をしてください。

2) 食事調査用紙について

食事調査用紙は、朝食、昼食、夕食、間食に分かれています。これらの用紙に、食事内容を記録してください。なお、平日の昼食は給食のため、調査用紙はございません。また、間食も忘れずにご記入ください。用紙が不足した場合は、予備の用紙をご使用ください。

→「1) 食事調査用紙を記入・撮影する (P2~3)」および参考資料 (P6~11) をご確認ください。

3) 食事の計量について

皆様の食事内容の記録をもとに栄養素摂取量を計算いたします。可能な限り計量し、正確な重量を記録していただきたく、お願い申し上げます。なお、計量には、配付した TANITA デジタルクッキングスケールをご使用ください。計量できない料理や食品があれば、目安量をご記入ください。

→「1) 食事調査用紙を記入・撮影する (P2~3)」および参考資料 (P6~11) をご確認ください。

4) 記入後の食事調査用紙および食事の写真撮影について

ご記入いただいた食事調査用紙はすべて撮影していただくようお願いいたします。その際、食べていない食事の調査用紙も撮影し、お送りください（例えば、間食を食べていない場合でも、間食のページを撮影してお送りください）。

また、食事自体の写真につきましても、配付のランチョンマットを使用して撮影していただきます。撮影には、ご自身の携帯電話などをご使用ください。

→「2) 食事を撮影する (P3~4)」をご確認ください。

5) 撮影した写真の送信について

撮影していただいた食事調査用紙および食事の写真は、公式 LINE を通じて写真送信フォームにお送りください。

→「3) 食事調査用紙と食事の写真を送信する (P5)」をご確認ください。

▶ ご質問等ございましたら、お手数をおかけいたしますが、公式 LINE までご連絡ください。担当者から折り返し、ご連絡いたします。

調査時には
QRコードを
掲示

公式 LINE 登録用

(1) 食事調査用紙を記入・撮影する

1) 初めに、用紙の冒頭部分にある項目をご記入ください。

- ① 右上に「ID」をご記入ください（「食事調査用紙 配付用の封筒」に記載される7ケタの数字）。
- ② 調査日をご記入ください。
- ③ 摂取状況で当てはまるものに「○」をつけてください。
- ④ 食事開始時刻・終了時刻を 24 時間制 でご記入ください。
- ⑤ 食事の量、食べた場所で当てはまるものにそれぞれ「○」をつけてください。

休日：朝食	ID： 9001001
・調査日： 2 月 4 日	
・摂取状況（ 飲食していない ・ <u>飲食した</u> ）	
・食事開始時刻： 8 時 30 分 ～ 食事終了時刻： 9 時 05 分（24 時間制でご記入ください）	
・本日の食事の量は普段と比べて（ 多い ・ <u>同じくらい</u> ・ 少ない ）	
・食べた場所（ <u>自宅</u> ・ 飲食店 ・ その他（ ） ）	

2) 調査用紙の太枠内に、食事内容をご記入ください。

1. 「①料理名」の記入方法

- ① 料理名は、できるだけ具体的な料理の名前をご記入ください。
（例）「卵を使った料理」ではなく、「卵焼き」「目玉焼き」「オムレツ」など
「食パン」だけでなく、「食パン（そのまま）」「トースト」など
- ② 市販品を食べた場合は、**⑤商品名・メーカー名** に詳細をご記入ください。

2. 「②食品名」の記入方法

- ① 食品名は、料理名ごとに使用した食品を分けてご記入ください。
- ② 食品名と共に、可能な限り計量する食品の状態もご記入ください。
（例）「生」「生干し」「塩干し」「切り身」「皮つき」など
- ③ 食品名が複数ある場合、パッケージに記載されている名称まで詳細にご記入ください。
（例）もやし：「ブラックマッペ」「灰豆もやし」「緑豆もやし」など
ハム：「ロースハム」「ボンレスハム」など
牛乳：「普通牛乳」「低脂肪牛乳」「無脂肪牛乳」など

【注意事項】

- 飲料を薄めて飲んだ場合、原液だけでなく薄めるために使用した水もご記入ください。
- 料理に水を使用した場合、その水もご記入ください。
- 飲み物は、水道水や市販の水を飲んだ場合もご記入ください。
- ヨーグルトは、砂糖の有無もご記入ください。

3. 「③食品使用量（お子様 1 人当たり）」の記入方法

- ① 料理に使用する食品は、可能な限り計量し、食品ごとの重量をご記入ください。
- ② 食品ごとの計量が難しい場合、料理の全体量のみで結構ですので、計量をお願いします。
- ③ 調味料の計量が難しい場合、「しょうゆ → 大さじ 1 杯」など、目安量をご記入ください。

【注意事項】

- 単位も忘れずにご記入ください。
（例）「りんご（生・皮をむいた後）→ 50g」「乾燥わかめ（戻す前）→ 3g」

4. 「④残量」の記入方法

- ① 食事を残した場合、残った量から皿の重さを引いた重量をご記入ください。
- ② 計量できない場合、「スープを半分残した」など、目安量をご記入ください。

【注意事項】

- 「ラーメン・うどんの汁」「刺身のつけしょうゆ」などの残量も忘れずにご記入ください。

3) 記入後の食事調査用紙を撮影してください。

- ① 記入後の食事調査用紙は写真で撮影してください。この時、食べていない食事の調査用紙も撮影してください（例えば、間食を食べていない場合でも、間食のページをご撮影ください）。
- ② 撮影する際は、文字が見えるように用紙全体を撮影していただきますようお願いいたします。
- ③ 食事調査用紙の写真は、食事の写真と一緒に、公式 LINE を通じてお送りいただきます。詳細は、「8) 食事調査用紙と食事の写真を送信する (P5)」をご確認ください。

(2) 食事を撮影する

1) 食事の撮影方法

- ① 朝食、昼食、夕食、間食ごとに食事前・食事後に撮影してください。
- ② 配付したランチョンマットを敷き、その上に料理・飲み物を並べて撮影してください。
- ③ 市販品はラベルやパッケージに加えて、原材料名や栄養成分表が掲載されている場合、そちらも撮影してください。



【注意事項】

- 食事の写真は、食事全体を原則として真上から撮影してください。
- 照明の反射や背景が暗いなど、料理や食品が見えにくい場合、料理の位置をかえて、撮影し直してください。
- 後日、撮影された写真を元に栄養士が質問させていただく場合があります。研究班から公式 LINE を通じて調査終了のご連絡をするまで、写真を保存していただけますと幸いです。

2) 写真の例

～食前～

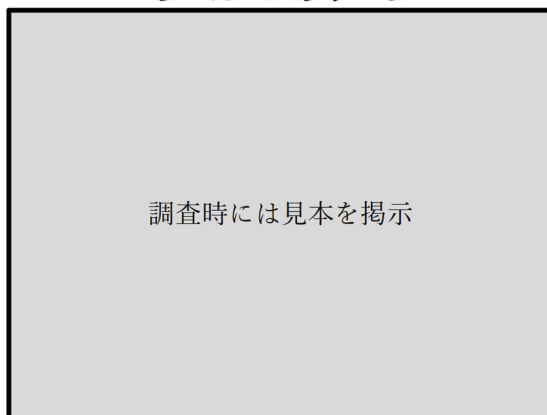


～食後～



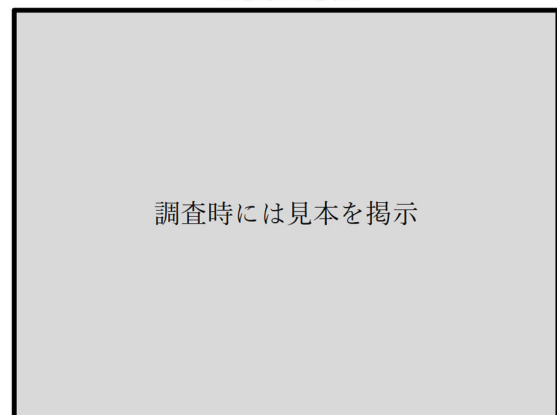
※ 食べ残しがある場合は、
残した分も撮影してください

～ラベル・パッケージ～



調査時には見本を掲示

～栄養成分表～



調査時には見本を掲示

※ 市販品は、可能な限り栄養成分表も
併せて撮影してください

【注意事項】

- ランチョンマットは必ず敷いてください。
- 鍋や大皿の料理を食べる時には、お子様が食べる量を皿に取り分けて撮影してください。
- 写真が遠いために料理の中身が見えないなど、料理が判別できない場合は撮影し直してください。
- 写真がぶれていないか確認し、ぶれている場合は撮影し直してください。

(3) 食事調査用紙と食事の写真を送信する

1) 食事調査用紙および食事写真の送信方法

- ① 公式 LINE にアクセスしてください。
- ② 封筒の左上に記載しておりますアケタのIDをご入力ください。
- ③ 公式 LINE のメニュー画面左下にある「食事調査送信」をタップしてください。

調査時には
QRコードを
掲示

公式 LINE
アクセス用



食事の写真を送信する際は、
ここをタップしてください。

- ④ 食事調査用紙・食事写真送信フォームにアクセスすることができます。
(<https://business.form-mailer.jp/fms/bf197201328740>)

食事調査用紙・食事写真送信フォーム

この調査は、こども家庭庁の成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業として実施されます。
食事調査用紙をお手持ちの携帯電話で撮影してください。
毎食の食事調査用紙・食事写真を送信してください。
食事内容について、質問等がある場合は、公式LINEからご連絡させていただきます。

【ご協力にあって】

- ・回収した情報は匿名化され、個人や施設が特定される形で公表されることはありません。
- ・本調査への参加は任意です。ご協力いただかなくても不利益を被ることはありません。
- ・食事調査内容を送信いただいた時点で、本調査への協力にご同意いただいたものとさせていただきます。
- ・ご提出・送信後でも同意を撤回することが可能です。その際は、下記のお問合せ先までご連絡ください。その際、不利益を被ることはありません。

ID(7ケタの数字)をご記入ください。 **必須**

記入例)0000101 ※IDは「保護者アンケート配布・回収用の封筒」の左上に記載されています。
※封筒の紛失などにより、IDがわからない場合は「9」を7回ご入力ください。※半角数字のみご入力ください。

- ⑤ 写真送信フォームの質問・説明に沿って、調査日ごと（平日1日目、平日2日目、休日）に写真をご送信ください。

【注意事項】

- 写真送信フォームは、1日ごとにお送りいただく仕様になっています。入力中の内容は保存されますので、食事を撮影すること、または1日の終わりなどにご送信いただけますと幸いです。
- 食事調査用紙の写真をアップロードする項目は、すべての食事で「必須」の回答になっています。食べていない食事の用紙も撮影・送信していただくようお願いいたします（例えば、間食を食べていない場合でも、間食のページを撮影してお送りください）。
- 食事の写真をアップロードする項目は、食事区分ごとに食前・食後・その他の合計3枚のみ添付可能です。市販品の栄養成分表示など、写真を複数枚撮影していただいた場合、送信可能な範囲でフォームにてお送りいただき、送りきれなかった写真は公式LINEにてお送りください。
- 質問などございましたら、公式LINEにてご連絡ください。

〔参考資料：食事調査用紙の記入例〕

休日：朝食

ID : _____

- ・調査日： 2 月 4 日
- ・摂取状況（ 飲食していない ・ 飲食した ）
- ・食事開始時刻： 8 時 30 分 ～ 食事終了時刻： 9 時 05 分（24 時間制でご記入ください）
- ・本日の食事の量は普段と比べて（ 多い ・ 同じくらい ・ 少ない ）
- ・食べた場所（ 自宅 ） ・ 飲食店 ・ その他（ ） 本枠内をご記入ください。

太枠内をご記入ください。
「食品番号」「g数」の欄は空欄のままで結構です。

~~特記事項：~~

[illegible]

※太枠のみ記載してください。

ID : _____

- 特記事項：

外食した場合、
店舗名をご記入ください。

サイズや個数（皿数）など、
お子様が食べた量がわかるようにご記入ください。

外食をした場合は、商品名をご記入ください。

※太枠のみ記載してください。

ID : _____

- 特記事項：

※太枠のみ記載してください。

ID : _____

- ・調査日： 2 月 4 日
- ・摂取状況（ 飲食していない ・ 飲食した ）
- ・食事開始時刻： 8 時 30 分 ～ 食事終了時刻： 9 時 05 分（24 時間制でご記入ください）
- ・本日の食事の量は普段と比べて（ 多い ・ 同じくらい ・ 少ない ）
- ・食べた場所（ 自宅 ・ 飲食店 ・ その他（ ） ）

特記事項：

[illegible]

市販のお菓子などを食べた場合、
そのお菓子の商品名とメーカー名を
ご記入ください。

※太枠のみ記載してください。

〔参考資料：具体的な食事の記録の手順（食事の場面ごと）〕

1) 家庭で調理する場合

- ① 食事調査用紙を用意し、冒頭部分を記入する（調査日など）。
- ② 「**①料理名**」と調理前の「**②食品名**」を記入する（適宜、「**⑤商品・メーカー名**」を記入する）。
- ③ 調理前の「**③食品使用量**」について、できるだけ生の状態で計量し、重量を記入する。
- ④ 計量した食材を用いて調理し、料理を皿に盛り付ける。
- ⑤ ランチョンマットを敷いて、食事の写真を撮影する。
- ⑥ 食事をとる。
- ⑦ 食後の写真を撮影する。
- ⑧ 食べ残した分や、貝の殻など調理前に計量したが廃棄するものがあれば、計量して「**④残量**」を記入する。

2) 家庭で調理していないものを自宅で食べる場合（市販品やいただき物など）

- ① 食事調査用紙を用意し、冒頭部分を記入する（調査日など）。
- ② 「**①料理名**」と調理前の「**②食品名**」をわかる範囲で記入する。
- ③ 「**⑤商品・メーカー名**」をわかる範囲で記入する。
- ④ 可能な限り材料別に分けて計量し、「**③食品使用量**」に重量を記入する。難しい場合は、全体量を計量して記入する。
(例) 天ぷらなど材料別に分けられるものは、可能な限り分けて計量してください。
ポテトサラダなど、分けることが難しい場合は、全体量の計量で構いません。
パン、果物、菓子、飲み物などは、全体量の計量で構いません。
- ⑤ 皿に盛り付ける。
- ⑥ ランチョンマットを敷いて、食事の写真を撮影する。
- ⑦ 食事をとる。
- ⑧ 食後の写真を撮影する。
- ⑨ 食べ残した分や、バナナの皮など食べる前に計量したが廃棄するものがあれば、計量して「**④残量**」を記入する。

3) 外食の場合

- ① 食事調査用紙を用意し、冒頭部分を記入する（調査日など）。
- ② 「**①料理名**」と調理前の「**②食品名**」をわかる範囲で記入する。
- ③ 「**⑤商品・メーカー名**」の欄に、店舗名と商品名を記入する。
- ④ 「**③食品使用量**」に目安量を記入する。
- ⑤ 可能な限りランチョンマットを敷いて、食事の写真を撮影する。
- ⑥ 食事をとる。
- ⑦ 食後の写真を撮影する。
- ⑧ 食べ残した分があれば「**④残量**」に目安量を記入する。

4) 栄養素強化食品やサプリメントを食べた場合

- 基本的な記入方法はその他の場面と同様です。
- 特に「**⑤商品・メーカー名**」、「**③食品使用量**」（個数、重量など）を正確に記録してください。

〔参考資料：重量が不明な場合の目安〕

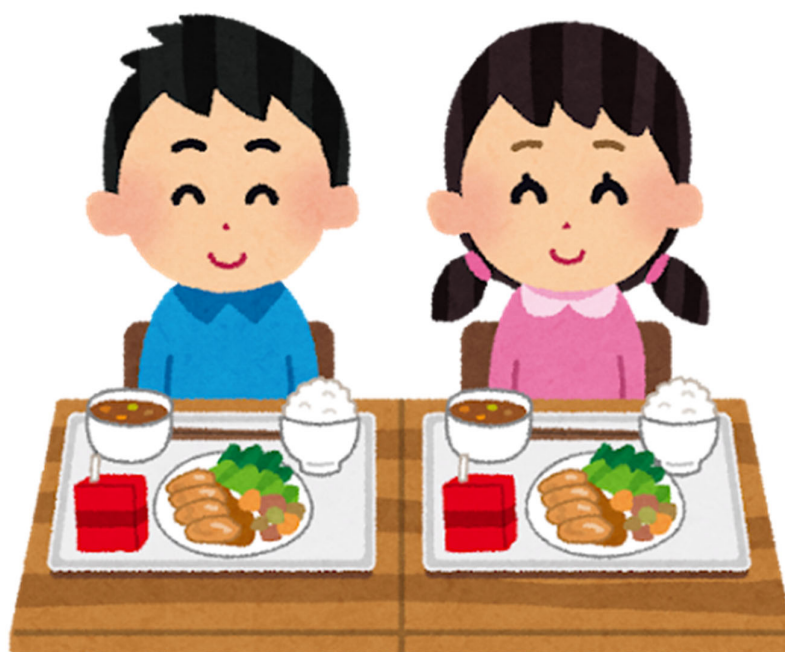
1) 嗜好飲料類

食品名	目安単位	重量(g)
抹茶(粉末)	大さじ1杯	6
	小さじ1杯	2
昆布茶(粉末)	ティースプーン1杯	4
	湯のみ1杯分	2
インスタントコーヒー(粉末)	大さじ1杯	3
	ティースプーン山盛り1杯	2
	小さじ1杯	1
ミルクココア(粉末)	大さじ1杯	6
	ティースプーン山盛り1杯	4
	小さじ1杯	2
	ティースプーン1杯	2
その他の缶飲料	500ml缶	500
	350ml缶	350
	250ml缶	250
	195ml缶	195
	165ml缶	165
ペットボトル飲料	500ml缶	500
	350ml缶	350

2) その他の概量

食品名	目安単位	重量(g)
砂糖	1つまみ	0.2
	スティック1本(太)	6
	スティック1本(細)	3
角砂糖	1個	4
ソース	1かけ	5
しょうゆ	1かけ	3～5
塩	1つまみ	0.5
	1ふり	0.1
ケチャップ	1かけ	6
マヨネーズ	1かけ	5
うまみ調味料(化学調味料)	少々	0.1
固形コンソメ	1個	5

食事調査用紙



平日 1 日目

平日 1 日目：朝食

ID :

- ・調査日： ____月 ____日
- ・摂取状況（ 飲食していない ・ 飲食した ）
- ・食事開始時刻： ____時 ____分 ～ 食事終了時刻： ____時 ____分（24 時間制でご記入ください）
- ・本日の食事の量は普段と比べて（ 多い ・ 同じくらい ・ 少ない ）
- ・食べた場所（ 自宅 ・ 飲食店 ・ その他（ _____ ））

特記事項：

[illegible]

※太枠のみ記載してください。

ID :

- ※保育所等で提供された
飲食物は含みません。

[illegible]

143

平日 1 日目：間食（降園後から夕食前まで）

ID : _____

- ・調査日： ____月 ____日
- ・摂取状況（ 飲食していない ・ 飲食した ）
- ・食事開始時刻： ____時 ____分 ～ 食事終了時刻： ____時 ____分（24 時間制でご記入ください）
- ・本日の食事の量は普段と比べて（ 多い ・ 同じくらい ・ 少ない ）
- ・食べた場所（ 自宅 ・ 飲食店 ・ その他（ _____ ））

※保育所等で提供された
飲食物は含みません。

特記事項：

[illegible]

※太枠のみ記載してください。

平日 1 日目：夕食

ID :

- ・調査日： ____月 ____日
- ・摂取状況（ 飲食していない ・ 飲食した ）
- ・食事開始時刻： ____時 ____分 ～ 食事終了時刻： ____時 ____分（24 時間制でご記入ください）
- ・本日の食事の量は普段と比べて（ 多い ・ 同じくらい ・ 少ない ）
- ・食べた場所（ 自宅 ・ 飲食店 ・ その他（ _____ ））

特記事項：

[illegible]

※太枠のみ記載してください。

平日 1 日目：間食（夕食後）

ID : _____

- ・調査日：____月____日
- ・摂取状況（ 飲食していない ・ 飲食した ）
- ・食事開始時刻：____時____分 ～ 食事終了時刻：____時____分（24 時間制でご記入ください）
- ・本日の食事の量は普段と比べて（ 多い ・ 同じくらい ・ 少ない ）
- ・食べた場所（ 自宅 ・ 飲食店 ・ その他（ ） ）

※保育所等で提供された
飲食物は含みません。

特記事項：

[illegible]

※太枠のみ記載してください。

ID :

- ※保育所等で提供された
飲食物は含みません。

[illegible]

147

Ⅲ. 研究成果の刊行に関する一覧表

Ⅲ. 研究成果の刊行に関する一覧表

書籍

著者氏名	論文タイトル名	書籍全体の 編集者名	書籍名	出版社名	出版地	出版年	ページ
該当なし							

雑誌

発表者氏名	論文タイトル名	発表誌名	巻号	ページ	出版年
該当なし					

学会発表

発表者氏名	論文タイトル名	発表学会名	開催地	開催年月
該当なし				

令和 8 年 4 月 9 日

こども家庭庁長官 殿

機関名 東京農業大学

所属研究機関長 職 名 学 長

氏 名 江口 文陽

次の職員の令和7年度こども家庭科学研究費の調査研究における、倫理審査状況及び利益相反等の管理については以下のとおりです。

1. 研究事業名 成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業

2. 研究課題名 児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究

3. 研究者名 (所属部署・職名) 応用生物科学部栄養科学科・教授

(氏名・フリガナ) 多田由紀・タダユキ

4. 倫理審査の状況

	該当性の有無 有 無	左記で該当がある場合のみ記入 (※1)		
		審査済み	審査した機関	未審査 (※2)
人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針 (※3)	☒ ☐	☒	武庫川女子大学 東京農業大学	☐
遺伝子治療等臨床研究に関する指針	☐ ☒	☐		☐
その他、該当する倫理指針があれば記入すること (指針の名称:)	☐ ☒	☐		☐

(※1) 当該研究者が当該研究を実施するに当たり遵守すべき倫理指針に関する倫理委員会の審査が済んでいる場合は、「審査済み」にチェックし一部若しくは全部の審査が完了していない場合は、「未審査」にチェックすること。

その他 (特記事項)

(※2) 未審査に場合は、その理由を記載すること。

(※3) 廃止前の「疫学研究に関する倫理指針」、「臨床研究に関する倫理指針」、「ヒトゲノム・遺伝子解析研究に関する倫理指針」、「人を対象とする医学系研究に関する倫理指針」に準拠する場合は、当該項目に記入すること。

5. こども家庭分野の研究活動における不正行為への対応について

研究倫理教育の受講状況	受講 ☒ 未受講 ☐
-------------	---

6. 利益相反の管理

当研究機関におけるCOIの管理に関する規定の策定	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由:)
当研究機関におけるCOI委員会設置の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合は委託先機関:)
当研究に係るCOIについての報告・審査の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由:)
当研究に係るCOIについての指導・管理の有無	有 ☐ 無 ☒ (有の場合はその内容:)

(留意事項) ・該当する□にチェックを入れること。
・分担研究者の所属する機関の長も作成すること。

令和8年5月27日

こども家庭庁長官 殿

機関名 国立成育医療研究センター

所属研究機関長 職 名 理事長

氏 名 五十嵐 隆

次の職員の令和7年度こども家庭科学研究費の調査研究における、倫理審査状況及び利益相反等の管理については以下のとおりです。

1. 研究事業名 成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業

2. 研究課題名 児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究

3. 研究者名 (所属部署・職名) 国立成育医療研究センター 女性のライフコース疫学研究室 室長

(氏名・フリガナ) 石塚 一枝・イシツカカズエ

4. 倫理審査の状況

	該当性の有無 有 無	左記で該当がある場合のみ記入 (※1)		
		審査済み	審査した機関	未審査 (※2)
人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針 (※3)	☒ ☐	☒	武庫川女子大学	☐
遺伝子治療等臨床研究に関する指針	☐ ☒	☐		☐
その他、該当する倫理指針があれば記入すること (指針の名称:)	☐ ☒	☐		☐

(※1) 当該研究者が当該研究を実施するに当たり遵守すべき倫理指針に関する倫理委員会の審査が済んでいる場合は、「審査済み」にチェックし一部若しくは全部の審査が完了していない場合は、「未審査」にチェックすること。

その他 (特記事項)

(※2) 未審査に場合は、その理由を記載すること。

(※3) 廃止前の「疫学研究に関する倫理指針」、「臨床研究に関する倫理指針」、「ヒトゲノム・遺伝子解析研究に関する倫理指針」、「人を対象とする医学系研究に関する倫理指針」に準拠する場合は、当該項目に記入すること。

5. こども家庭分野の研究活動における不正行為への対応について

研究倫理教育の受講状況	受講 ☒ 未受講 ☐
-------------	---

6. 利益相反の管理

当研究機関におけるCOIの管理に関する規定の策定	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由:)
当研究機関におけるCOI委員会設置の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合は委託先機関:)
当研究に係るCOIについての報告・審査の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由:)
当研究に係るCOIについての指導・管理の有無	有 ☐ 無 ☒ (有の場合はその内容:)

(留意事項) ・該当する□にチェックを入れること。
・分担研究者の所属する機関の長も作成すること。

令和 8 年 4 月 4 日

こども家庭庁長官 殿

機関名 国立保健医療科学院

所属研究機関長 職 名 院長

氏 名 浅沼 一成

次の職員の令和7年度こども家庭科学研究費の調査研究における、倫理審査状況及び利益相反等の管理については以下のとおりです。

1. 研究事業名 成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業

2. 研究課題名 児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究

3. 研究者名 (所属部署・職名) 生涯健康研究部・部長

(氏名・フリガナ) 清野 富久江・セイノ フクエ

4. 倫理審査の状況

	該当性の有無 有 無	左記で該当がある場合のみ記入 (※1)		
		審査済み	審査した機関	未審査 (※2)
人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針 (※3)	☒ ☐	☒	武庫川女子大学	☐
遺伝子治療等臨床研究に関する指針	☐ ☒	☐		☐
その他、該当する倫理指針があれば記入すること (指針の名称：)	☐ ☒	☐		☐

(※1) 当該研究者が当該研究を実施するに当たり遵守すべき倫理指針に関する倫理委員会の審査が済んでいる場合は、「審査済み」にチェックし一部若しくは全部の審査が完了していない場合は、「未審査」にチェックすること。

その他 (特記事項)

(※2) 未審査に場合は、その理由を記載すること。

(※3) 廃止前の「疫学研究に関する倫理指針」、「臨床研究に関する倫理指針」、「ヒトゲノム・遺伝子解析研究に関する倫理指針」、「人を対象とする医学系研究に関する倫理指針」に準拠する場合は、当該項目に記入すること。

5. こども家庭分野の研究活動における不正行為への対応について

研究倫理教育の受講状況	受講 ☒ 未受講 ☐
-------------	---

6. 利益相反の管理

当研究機関におけるCOIの管理に関する規定の策定	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由：)
当研究機関におけるCOI委員会設置の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合は委託先機関：)
当研究に係るCOIについての報告・審査の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由：)
当研究に係るCOIについての指導・管理の有無	有 ☐ 無 ☒ (有の場合はその内容：)

(留意事項) ・該当する□にチェックを入れること。

・分担研究者の所属する機関の長も作成すること。

こども家庭庁長官 殿

機関名 帝京平成大学

所属研究機関長 職 名 学長

氏 名 沖永 寛子

次の職員の令和 7 年度こども家庭科学研究費の調査研究における、倫理審査状況及び利益相反等の管理については以下のとおりです。

1. 研究事業名 成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業
2. 研究課題名 児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究
3. 研究者名 (所属部署・職名) 健康メディカル学部健康栄養学科・講師
(氏名・フリガナ) 野原健吾・ノハラケンゴ

4. 倫理審査の状況

	該当性の有無 有 無	左記で該当がある場合のみ記入 (※1)		
		審査済み	審査した機関	未審査 (※2)
人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針 (※3)	☒ ☐	☒	武庫川女子大学	☐
遺伝子治療等臨床研究に関する指針	☐ ☒	☐		☐
その他、該当する倫理指針があれば記入すること (指針の名称:)	☐ ☒	☐		☐

(※1) 当該研究者が当該研究を実施するに当たり遵守すべき倫理指針に関する倫理委員会の審査が済んでいる場合は、「審査済み」にチェックし一部若しくは全部の審査が完了していない場合は、「未審査」にチェックすること。

その他 (特記事項)

(※2) 未審査に場合は、その理由を記載すること。
(※3) 廃止前の「疫学研究に関する倫理指針」、「臨床研究に関する倫理指針」、「ヒトゲノム・遺伝子解析研究に関する倫理指針」、「人を対象とする医学系研究に関する倫理指針」に準拠する場合は、当該項目に記入すること。

5. こども家庭分野の研究活動における不正行為への対応について

研究倫理教育の受講状況	受講 ☒ 未受講 ☐
-------------	---

6. 利益相反の管理

当研究機関におけるCOIの管理に関する規定の策定	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由:)
当研究機関におけるCOI委員会設置の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合は委託先機関:)
当研究に係るCOIについての報告・審査の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由:)
当研究に係るCOIについての指導・管理の有無	有 ☐ 無 ☒ (有の場合はその内容:)

(留意事項) ・該当する□にチェックを入れること。
・分担研究者の所属する機関の長も作成すること。

こども家庭庁長官 殿

令和 8 年 4 月 14 日

機関名 武庫川女子大学短期大学部

所属研究機関長 職 名 学長

氏 名 高橋 享子

次の職員の令和7年度こども家庭科学研究費の調査研究における、倫理審査状況及び利益相反等の管理については以下のとおりです。

1. 研究事業名 成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業
2. 研究課題名 児童福祉施設における栄養管理の充実に資する研究
3. 研究者名 (所属部署・職名) 食生活学科・准教授
- (氏名・フリガナ) 小林 知未 (コバヤシ トモミ)

4. 倫理審査の状況

	該当性の有無 有 無	左記で該当がある場合のみ記入 (※1)		
		審査済み	審査した機関	未審査 (※2)
人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針 (※3)	☒ ☐	☒	武庫川女子大学	☐
遺伝子治療等臨床研究に関する指針	☐ ☒	☐		☐
その他、該当する倫理指針があれば記入すること (指針の名称:)	☐ ☒	☐		☐

(※1) 当該研究者が当該研究を実施するに当たり遵守すべき倫理指針に関する倫理委員会の審査が済んでいる場合は、「審査済み」にチェックし一部若しくは全部の審査が完了していない場合は、「未審査」にチェックすること。

その他 (特記事項)

(※2) 未審査に場合は、その理由を記載すること。

(※3) 廃止前の「疫学研究に関する倫理指針」、「臨床研究に関する倫理指針」、「ヒトゲノム・遺伝子解析研究に関する倫理指針」、「人を対象とする医学系研究に関する倫理指針」に準拠する場合は、当該項目に記入すること。

5. こども家庭分野の研究活動における不正行為への対応について

研究倫理教育の受講状況	受講 ☒ 未受講 ☐
-------------	---

6. 利益相反の管理

当研究機関におけるCOIの管理に関する規定の策定	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由:)
当研究機関におけるCOI委員会設置の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合は委託先機関:)
当研究に係るCOIについての報告・審査の有無	有 ☒ 無 ☐ (無の場合はその理由:)
当研究に係るCOIについての指導・管理の有無	有 ☐ 無 ☒ (有の場合はその内容:)

(留意事項) ・該当する□にチェックを入れること。
・分担研究者の所属する機関の長も作成すること。