

令和3年度厚生労働行政推進調査事業費補助金
成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業（健やか次世代育成総合研究事業）
分担研究報告書

児童養護施設における栄養管理の実施状況

研究分担者 石田 裕美（女子栄養大学）
研究協力者 吉田 紘子（女子栄養大学）

研究要旨

目的：小規模化が推進されている児童養護施設における給食を通じた栄養管理の実態を明らかにする。

方法：全国のすべての児童養護施設 606 施設を対象とした。調査は郵送法で 2022 年 1 月に実施した。調査項目は、施設概要、食事環境、栄養管理の実施状況、給食の運営状況である。

結果：500 施設（回収率 82.5%）より回答を得、分析は 498 施設（82.2%）を対象とした。施設の運営形態は、大舎 43.1%、中舎 12.1%、小舎 27.8%、本園型グループケア 44.0%、分園型グループケア 47.0%、その他 18.1%で、1 施設で複数の形態の施設が運営されていた。大舎等の施設ではユニットなし 17.1%、ユニットあり 30.8%であった。ユニットやグループケアでは 5~6 人単位で、異なる年齢で構成している施設が 53.8%であった。栄養士等の配置は基準に従って少なくとも管理栄養士ないしは栄養士 1 名は配置されていたが、栄養士の方が多かった。食事提供に関しては、本園型 39%、分園型 19%の施設では施設の調理場 1 か所で調理していた。本園型、分園型では児童指導員・保育士が食事提供に係る業務を担当している割合が高かった。児童が食事提供に係ることも本園型、分園型の方がより様々なことにかかわっていた。食事提供は朝食、昼食、午後の間食、夕食を提供している施設が多く、また学校等のある日の昼食は、弁当を持参できるような対応も行っていった。幅広い年齢に対応し給与栄養目標量の設定や、料理の味付けなどの対応方法に課題があった。栄養管理の実施状況として、身体状況や食事の摂取状況のアセスメントは実施されていたが、それらは盛り付け量の調整に活用されていた。大舎等での栄養管理・給食管理の課題とともに、小規模化した場合の栄養管理・給食管理についても運営方法、人員配置などにも課題があった。児童の自立支援計画書作成に参画している栄養士等は 15.9%でありと少なく、食生活の自立に向けた支援にも課題があった。

結論：児童養護施設において、栄養管理の PDCA は大舎等で場合と小規模グループケアの場合とでは異なる課題があった。複雑化する児童への個別支援およびその自立支援に向けた栄養管理あり方について、運営資源含めた検討する必要がある。

A. 研究目的

児童養護施設は保護者のない児童、虐待されている児童その他環境上養護を必要とする児童を入所させて養護し、併せて退所者に対する相談、その他自立のための援助を行うことを目的とする施設である。児童福祉法では、満1歳から18歳未満の児童を対象としているが、必要な場合は乳児も入所でき、また20歳未満まで延長できる措置が定められている¹⁾。児童養護施設入所児童等調査²⁾の結果では、児童養護施設入所者は27026人、平均年齢は11.5歳である。18歳、19歳の者は7.1%である。

成長期の児童の栄養管理は、エネルギー及び栄養素の適切な摂取量の確保のみならず、発達に応じた食品選択や摂食機能に応じた食形態など、一人一人の発育・発達の状況に合わせた栄養管理が求められる。また、自立して食生活を営む力を備えることは、生涯を通じて健康を保持していくために必要なことであり、そのための支援も重要となる。2016年(平成28年)の改正児童福祉法の理念では「家庭的な環境での養育が重視」され、児童養護施設の小規模化・地域分散化による家庭的養護が推進されている³⁾。こうした制度的な変化の中で、児童養護施設の栄養管理の実施状況は明らかではない。また、児童養護施設における食事提供はこれまで特定集団としての給食としての運営方法が適用されてきていると思われるがその実態は明らかではない。さらには小規模化し家庭的な環境での給食の在り方についてはシステム含めた方法について十分な検討がなされていないと思われる。

本研究は、児童養護施設における給食を通じた栄養管理の実施状況を明らかにす

ることを目的とした。

B. 方法

調査は郵送法とし、全国のすべての養護施設606施設に質問紙を配布した。

質問紙への回答は、可能な限り施設長と栄養士または管理栄養士、調理に携わる職員の代表者として依頼した。

調査項目は、施設概要として、運営形態(公立(公設公営および公設民営)・私立(民設民営))、施設の形態(大舎、中舎、小舎、本園型小規模グループケア、分園型小規模グループケア)、生活の単位であるユニット数やその定員数、職員の配置状況、管理栄養士・栄養士の配置状況とした。給食の運営状況として、運営形態や調理作業環境等をたずねた。食事環境として、児童の専用の食器の保有状況、食事に関する作業への関与、食事の場の共有者とした。給食の実施状況として、提供している食事区分、料理の味付け、盛り付け量の決定方法、食物アレルギーの対応方法とした。栄養管理の実施状況として、アセスメントの項目やその実施状況、給食の給与栄養目標量、栄養管理のPDCAサイクルの状況等である。

また、食事摂取の生活単位として次のA～Dの4つに分類して栄養管理の状況等を把握した。

A:大舎・中舎・小舎のうちユニット型を構成していない(以後、大舎等ユニットなしとする)

B:大舎・中舎・小舎のうち、ユニット型を構成している(以後、大舎等ユニットありとする)

C:本園型小規模グループケア(以後本園型とする)

D:分園型小規模グループケア(以後分園型とする)

複数の形態を併せ持つ場合は、すべての形態に回答してもらった。

調査は、2022年1月に実施した。

C. 結果

1. 回収率

606施設のうち500施設より回答を得た(回収率82.5%)。無回答が多かった2施設を除き解析対象施設は、498施設(有効回答率82.5%)とした。なお、質問ごとに回答率が異なり、質問項目ごとの回答数によって集計を行った。

2. 調査施設の概要

施設の運営形態は、公立(公設民営含む)8.8%、私立90.9%、その他として日本赤十字社が0.2%であった(表1)。複数の形態の施設を運営している施設は67.5%であり、2形態の施設を運営しているところが237施設と最も多く、4形態の施設運営しているところも20施設(4%)であった。

施設の運営形態は、大舎214施設(43.1%)、中舎60施設(12.1%)、小舎138施設(27.8%)、施設の敷地内にあるグループホームとなる本園型グループケア218施設(44.0%)、施設の敷地外にある分園型グループケア233施設(47.0%)、その他90施設(18.1%)であった(表2)。

食事摂取の生活単位別にみた形態としては、大舎等ユニットなしのAは48施設(31.2%)、大舎等ユニットありのBは40施設(26.0%)、本園型のCは59施設(38.3%)、分園型のDは7施設(4.5%)であった(表3)。

施設の形態別にユニット数やユニット当たりの定員は、定員の多い施設の方がユニット数が多く、また1ユニット当たりの定員は施設によって異なるが、約5~6

人程度であった。

大舎等ユニットありの場合やグループケアの場合、児童の構成としては、縦割り(幅広い年齢の児童が、同じユニットで生活)が53.8%、横割り(ある程度同じ年齢の児童が同じユニットで生活)が16.0%、縦割りと横割りのユニットが混在しているが15.3%であり、これは施設の形態による違いはなかった(表4)。

本調査結果全体での年齢カテゴリ別の在籍児童数を男女別に表5に示す。調査施設に在籍する児童数は19015人であり、3歳未満1.2%、措置延長の18歳以上も2.7%在籍していた。小学生が36.6%と最も多く、中学生24.0%、中学卒業~18歳未満23.0%であった。

3. 管理栄養士・栄養士の配置状況

管理栄養士および栄養士(栄養士等)の配置は兼務も含めて88.6%であり、配置のない57施設(11.4%)は定員が40名未満の施設であった(表6)。配置のうち兼務ありが76施設(17.2%)あった。また1名配置が63.3%と最も多かった(表7)。

栄養士等の施設の配置の内訳は、常勤管理栄養士24.4%、非常勤管理栄養士1.7%、常勤栄養士69.6%、非常勤栄養士4.2%であった(表8)。また人数では常勤、非常勤併せて、管理栄養士24%、栄養士76%であった。

4. 給食の運営状況

施設での調理方式を表9に示す。直営で施設内の調理場1か所で行う施設が、大舎等ユニットなしのAで77.6%、ついで大舎等ユニットありのBで61.2%、本園型のCで39.0%、分園型のDで19.0%と施設の形態によって異なっていた。グループケアの場合、ユニットやグループホームごとの調理が本園型45.0%、分園型68.8%

と施設内の調理場 1 か所での調理より多かった。大舎等ユニットありではユニットごとの調理は 24.3%であった。分園型では施設外その他施設の調理場から食事を搬入している施設が 9.7%あった。調理業務を外部委託している施設は全体で 0.8%であった。

ユニットおよびグループケア施設での調理作業場所の使用状況について表 10 に示す。大舎等ユニットありの B において、ユニットごとに調理作業場所がない施設は 1 施設のみであった。それ以外のユニットやグループケアの施設には、使用の有無にかかわらず調理作業場所が設置されていた。その使用状況は施設の形態によって異なっていた。

大舎等ユニットありの B では、一部の料理について食材から調理を行う場所として使用している施設が 41.4%と最も多く、次いですべての料理の調理に使用が 24.7%であった。厨房で調理されたものを温める場所として 19%、誕生日や季節の行事の際に児童と一緒に調理を行う場所としての使用が 10.6%であった。

本園型の C では、すべての料理の調理に使用 36.2%、一部の料理の調理に使用 33.0%であり、厨房で調理されたものを温める場所として 10.1%であった。

分園型の D では、すべての料理の調理に使用 63.3%、一部の料理の調理に使用 8.4%であり、厨房で調理されたものを温める場所として 4.6%であった。

いずれの施設形態であっても、ユニットで一部の料理を食材から調理している場合は、炊飯 98.2%、汁物 58.2%、その他 44.3%であった（表 11）。

給食の 1 日あたりの食材料費は決まっている施設 72.3%、決まっていない施設

27.7%であった。

給食運營業務への施設職員の関わりについて表 12 に示す。

本体施設の管理栄養士・栄養士は、全体でみると献立作成や食材発注・買い出しを担当している施設が多かったが、分園型の D でこれらの担当の割合は低かった。調理、盛り付け、配膳、食器洗浄などを担当の割合も施設の形態によって異なっていた。

調理員の主な関与は大舎等の施設は調理、盛り付け・配膳、片付け、食器洗浄・片付けであった。グループケアの施設ではこれらの担当の割合は大舎等の A および B より少なく、特に分園型の D では担当していない施設の方が多かった。

児童指導員・保育士は施設形態によって関わりが異なっており、分園型の D では調理、盛り付け・配膳、食器洗浄を担当している割合が高く、また食材発注・買い出しも担当している割合は高かった。本園型の C、大舎等ユニットありの B でも、盛り付け・配膳、食器洗浄・片付けに関わっている割合が高かったが、調理や食材発注・買い出しの割合は分園型の D に比べて低かった。

その他の職種の給食運營業務にかかわっている施設は非常に少なかった。

5. 食事環境

児童と一緒に食事をする者についての食事の場に一緒にいる者の頻度について施設の形態別に表 13 に示す。

大舎等ユニットなしの A では、同じ部屋の児童及び別の部屋の児童と「ほぼ毎日」一緒とする施設が多かった。また担当職員及び担当職員以外の職員と「ほぼ毎日」とする施設がそれぞれ 50%弱であった。管理栄養士は「全くない」とする施設が

28.9%であった。

大舎等ユニットがあるの B では、「ほぼ毎日」一緒なのは、同じ部屋の児童が最も多く、次いで担当職員であった。別の部屋の児童や担当職員以外の職員は 25%強であった。管理栄養士等は「全くない」とする施設が 29.7%であった。

グループケアの施設では本園型の C、分園型の D 共に同様の傾向であり、「ほぼ毎日」一緒は同じ部屋の児童と担当職員であった。別の部屋の児童とは「ほぼ毎日」一緒の施設は本園型の C28%、分園型の D37.1%であり、逆に全くない施設が本園型の C22.5%、分園型の D20.3%あった。管理栄養士等は「全くない」が 30%前後であり、「月に 1 回程度」がいずれも 12%程度であった。

管理栄養士・栄養士が食事の場に一緒にいるかは施設の形態によって違いはなく、「全くない」とする施設が約 30%程度あったが、頻度は異なるものの、一緒に食事をする機会は持たれていた。

入所児童の給食運営の関わりについて表 14 に示す。大舎等ユニットありの B やグループケアの C および D では「盛り付け・配膳」、「食器洗浄」への関わりが他の項目より多かった。給食委員会などの施設内組織にかかわっている施設も少ないが認められた。

児童の具体的な手伝いの内容について表 15 に示す。施設の形態によって異なり、60%以上の施設で行っていたのは、大舎等ユニットなしの A と分園型の D では下膳、大舎等ユニットありの B とグループケアの C、D は、配膳、盛り付け、下膳、食器洗い、片付けであった。分園型 D ではこれらに包丁を使用した調理作業であった。グループケアの施設では、加熱を必

要とする調理作業(調理済みの料理を電子レンジ等で温める場合は含まない)は 50%強の施設で行っていた。分園型の D では買い物も 46%であり、他の形態の施設とは異なっていた。

児童が各自専用の食器を持っているかについては、グループケアの方が大舎等に比べいずれの種類も専用の食器を持っている割合が 50%以上であり、箸は約 90%と高かった。ユニットなしの A で最も多いのが箸の 57.9%であった(表 16)。

6. 給食の実施状況

給食の実施状況について学校等がある日とない日別に朝食、昼食、夕食について表 17 に、間食について表 18 に示す。

朝食、夕食、午後の間食は施設の形態や学校等がある日とない日で違いはなかった。昼食は学校給食のある日とない日とで提供の状況は異なった。中学卒業～18 歳未満では、昼食の弁当が約 70%の施設で提供されていた。また 3 歳～就学前での昼食の弁当の提供をしている施設も分園型の D 以外では約 20%あった。

間食の提供は、子どもの楽しみのためを目的としている施設は 90%程度であり、栄養補給のためは、約 50%程度であった。(表 19)。

食事の味付けは、大舎等の施設 (A.B) は「年齢によって変えている」施設と「年齢や個人で味付けを変えていない」施設がほぼ同程度の割合で 40%弱であった。グループケア (C.D) では「年齢によって変えている」は本園型 28.4%、分園型 17.7%であった。「年齢や個人で味付けを変えていない」はいずれも 40%弱であった。「個人の嗜好によって変えている」は全体的には少ないが、大舎等の施設よりグループケアの方が割合は高かった。(表 20)。

盛り付け量の決め方については施設の形態によって異なっていた。「保育士等が年齢や体格などを考慮して個人ごとに量を調整している」が最も多いが、ユニットなしのAでは48.7%であり、それ以外は80%程度であった。次いで割合が高かったのは、ユニットなしのAでは「あらかじめ決められている量を均等に盛り付けるが」30.3%、グループケア(C.D)では「児童が自分で盛り付けている」がいずれも約25%であった。(表21)。

食物アレルギーに対する対応について結果を表22に示す。すべての食品に対応しているのは、全体では64.9%であったが、Dでの対応は他の形態の施設よりは割合が低かった。対応方法としては代替食と除去食がいずれも45%程度であった。

7. 栄養管理の実施状況

1) 児童のアセスメントの実施とその活用

施設での子どもの身体状況の把握項目について施設の形態別に表23に示す。身長、体重はどの施設形態でも約90%の施設で把握されていた。次いでやせや肥満の判定、生活習慣であった。成長曲線の作成、身体活動レベルの把握は約40%程度であった。咀嚼・嚥下機能の発達は約20%施設で把握していた。

把握した項目の活用状況について表24に示す。体重の結果を給与栄養量の決定・見直しに活用している施設が約40%程度であった。体重は盛り付け量の調整に最も多く活用されており、いずれの施設形態でも約50%の施設で活用されていた。肥満ややせの判定も体重と同様に「盛り付け量の調整」に活用されていた。生活習慣ややせと肥満の判定は、栄養教育・指導に活用されていた。成長曲線も盛り付け量の調整に

活用している施設がいずれも45%程度とであった。

栄養状態が不良(やせや肥満、発育遅延等)と認められる場合の対応としては、「ほかの専門職(児童指導員や看護師等)と相談し、個別に対応している」が全体で56.9%であった。「食事提供を通して個別対応している」が次いで多く34.8%であった。該当者がいても特別な対応をしていないとする施設は2.8%あった。自治体との連携は2.0%と少なかった(表25)。

2) 食事の摂取状況のアセスメントの実施とその活用

食事の摂取状況の結果について表26に示す。「把握していない」とする施設は4.0%、肥満ややせ、発達の遅れがみられる児童のみの把握は5.1%であり、ほとんどの施設で把握していた。

把握している者としては、「児童指導員・保育士」92.8%、「管理栄養士・栄養士」72.7%といずれでも管理栄養士等より児童指導員等の方が若干多かった。また特にグループケアの施設ではよりその差が顕著であった。大舎等の施設では調理員も77%と多くが把握していた(表27)。

把握方法としては、「食事の様子を観察(目視)しているが記録はしていない」が訳半数であった。ユニットなしのAでは、「施設全体の残食(食べ残し)量を測定して記録」が41.7%と他の形態と異なっていた。ユニットありのBやグループケアの施設(C.D)では、ユニットや部屋単位での複数名で記録している施設も見られた。(表28)。

児童の食事摂取量の把握が栄養管理にどのように反映しているかについては、全体では「盛り付け量の調整」74.7%、「献立の作成や評価」73.4%、「食事の質の管

理（食事の味付け、柔らかさ、大きさなどの配慮）」67.4%、「食事の状況（食べている時の状況）等を多職種間で情報共有し、改善目標や支援策を検討」54.2%であった。「給与栄養目標量の決定・見直し」、「食品構成の見直し」はいずれも約 25%であった（表 29）。

3) 給与栄養目標量の設定と献立の栄養計算について

施設の給与栄養目標量については、大舎等の施設(A,B)及び本園型のCでは80%以上で設定していたが、設定していない施設も認められた。分園型のDでは設定しているのは61.1%、設定していない25.7%であった（表 30）。

設定方法は「日本人の食事摂取基準2020年版の年齢別推定エネルギー必要量を考慮して算出」が68.1%と多かった。

「一人一人の体重を用いて推定エネルギー必要量を推定」している施設は15.8%であった（表 31）。

設定にあたり考慮している項目を表 32 に示す。年齢、性別、身体活動レベルの順で多かった。

設定する児童のくくりとしては、「施設に滞在する全児童」とする施設が94.6%であり、ユニットごとの施設は3.2%と少なかった（表 33）。

また最終的に給与栄養目標量として取り上げる値は中央値とする施設が82.9%であり（表 34）、基準の設定数は1種類が61%であった。4種類以上の設定数の施設も17.6%あった。最大で16種類であった。

成長にあわせ1年の中で変更しているかについては、「変更している」52.3%、「変更していない」45.9%であった。（表 35）。変更回数は「年1回」が53.8%、「年2回(半年に1回)」が36.2%であった（表

36）。

献立の栄養計算については、大舎等の施設(A,B)は90%以上で計算していたが、本園型のCは84.9%、分園型のDは57.8%であった。分園型のDでは33.8%が献立の栄養計算をしていなかった（表 37）。

4) 食育について

児童への食育の関わりについての結果を表 38 に示す。栄養教育は栄養士の実施が全体で46.9%であったが、分園型のDでは、栄養士が実施と栄養士以外の職員が実施のいずれもが37.1%であった。調理方法の教育はいずれの施設の形態も栄養士より栄養士以外の職員が実施している割合の方が多かった。栄養教育より調理方法の教育の実施の方が多くなされていた。

8. 栄養管理等への取り組み体制

1) 栄養士等と多職種との連携

栄養士等と多職種の連携のための体制として、給食委員会等給食の運営にかかわる施設内の組織への参加についての結果を表 39 に示す。施設長の給食委員会等の施設内組織の担当も30%前後と少なく、分園型のDでは13.5%であった。本体施設の栄養士等は給食委員会等の施設内組織に全体では67.6%が関与していたが、分園型のDでは47.7%とそれ以外が70%を超えていたのに対して低かった。調理員は分園型のDでは少なく、他の形態の施設も50%を下回っていた。児童指導員・保育士はいずれも40%前後であった。その他の職種は非常に少なかった。

児童に直接かかわる職員と栄養士間の連携では、「会議以外の会話により、お互いの専門性を尊重した連携が取れている」とする施設が全体で71.7%であった。さ

らには「専門性を活かして児童のケース検討会議に出席することで、連携をとれている」施設の割合が 29.2%とであった。分園型グループケアでは、「同じ施設にいないため、れんけいがとりにくい」が 19.8%であった（表 39）。

2) 管理栄養士・栄養士の業務及び児童との関わり

現在の管理栄養士・栄養士業務については、「管理栄養士・栄養士としての業務のみを行っている」は全体で 41.0%であり、「ケアワーカーとして定期的にユニットに入っている」5%未満と少なかった（表 41）。

栄養士と児童の関わりについては、「施設が設ける機会はないが、児童と話すことができる」は全体で 68.6%、「児童の食事中の様子を見に行くときに話すことができる」58.1%であった（表 42）。

栄養士と退所後の児童との関わりについては、「施設が設ける機会はないが、児童と関わるができる」44.6%、「児童と関わりを持つ機会はない」36.1%であった（表 43）

3) 自立支援計画書への管理栄養士・栄養士の参画の状況

栄養士等の自立支援計画書作成へ参画は参画していない 71.3%、参画している 15.9%であった（表 44）。

自立支援計画書作成に参画している場合、「すべての児童について、食事を整える力を付けるための支援」52.1%、「特に栄養管理の必要性がある児童に、食事を整える力を付けるための支援」53.6%であった。栄養管理の力より食事を整える力への支援が多かった（表 45）。

4) 他施設や行政との関わり

他の乳児院の管理栄養士・栄養士との関

わりや交流については、「研究会や学会を通じてかかわっている」と回答が 58.7%であった。「関わりはほとんどない」との回答も 18.2%あった（表 46）。

行政とは「都道府県保健所」との連携が 43.5%と最も多く、「連携していない」は 25.3%であった（表 47）。

9. 食事提供にあたり困っていることおよび課題に感じていること（表 48）

食事提供にあたり困っていること、課題に感じていることの自由記述は、347 施設（69.7%）からの回答があった。記述内容は大きく児の課題、栄養管理、給食管理、児童養護施設の課題の 4 つに分けられた。入所児童が有する課題における食生活での対応に関することが最も多く、偏食や好き嫌いや欠食など、多くの課題を抱えている様子がうかがえた。また児童養護施設での栄養管理や給食管理の困難さについて、小規模化にむけての食事に関する対応にも多くの意見があった。

D. 考察

平成 30 年 2 月に実施された児童養護施設入所児童等調査²⁾の結果では、児童養護施設の入所者数は 27026 人であり、その養護問題発生の理由をみると、保護者がいない理由より、虐待を受けていることによるものの方が多くなっている。こうした背景もあり、規模の大きい集団でのケアから、小規模化・地域分散化した家庭的な養育環境が推進され、また家庭的な生活に拒否的になっている子どもに対する専門性の高い施設養育すなわち養育機能の高機能化が求められている³⁾。ケアの単位を最大 6 人の小規模化、さらに高度なケアニーズに対応するには最大 4 人までの少人数でのケア、その単位の集合も大きくならないようにすることを将来像として挙げてい

る³⁾。

本調査の施設の形態としては、大舎 214 施設 (43.1%)、中舎 60 施設 (12.1%)、小舎 138 施設 (27.8%) と小規模グループケアの施設以外が 83%であった。小規模グループケア施設は本園型、分園型を併せると 91%であり、大舎等に小規模グループケアの施設が併設されていた。本調査の入所者数の合計 19009 人のうち、生活単位の形態別の在籍者は大舎等ユニットあり 22.0%、大舎等ユニットあり 42.8%、本園型 21.9%、分園型 13.3%と、大きな集団で生活している児童の方が多い現状であった。

ユニットを構成している施設及びグループケアの施設には調理設備があったが、施設内の 1 か所の調理場で調理されている施設もあった。小規模グループケアでの家庭的な環境での養育の中で、食生活の営みは大舎等での環境と大きく異なるものである。食材の調達のための人数分の買い物、生活の中で日常的に調理を身近に感じる状況等が、後の自立支援に向けても重要であると思われる。また児童養護施設等の小規模化における調査の報告書では、小規模化について生活体験・経験を積む機会の増加として子ども自身が良いと感じていることの 11 の発言のうち、5 件は食生活にかかわるものであった⁴⁾。しかし今回の結果では、場はあっても、ユニットやグループ単位で調理等を行って食事を提供するには至っていない、あるいはユニットで炊飯など一部の料理の調理は行い、施設の 1 か所で調理された料理と合わせて食事を整えている状況が多かった。

一方、大舎等では集団給食として 1 か所で入所者全員の調理や食事提供がなされていた。調理業務を委託化している施設

は少なかった。児童養護施設では入所者の年齢の幅は大きく、これは小規模化しても異なる年齢の児童で構成されていた。この点が、給食を通じた栄養管理を行う上で難しい点の一つであると考えられる。成長に伴い、食べる量に変化する時期であり、また、味覚の形成も年齢によって異なること、施設入所以前の食体験の個人差も大きいことが予想され、1 つの集団として食事管理を行うことの難しさがある。調査結果でも、味を変えている施設も、変えていない施設も 40%程度あり、またグループケアになると年齢での味付けの調整が難しい様子が見られた。実際、自由記述での食事提供で困っていることでも、幅広い年齢への対応方法に困っていると多くの意見が多く見られた。幅広い年齢での栄養計画・食事計画の方法あるいは調理に関しては、学校給食での対応方法や、複数の食種を提供している給食施設の状況を参考に、児童養護施設にとって適切な方法を検討していく必要がある。例えば、複数の給与栄養目標量を設定する必要があるが、それぞれに応じた献立作成(一人分の食品量や料理の出来上がり量の設定)をするのではなく、代表値で計画し、給与栄養目標量に応じて案分する、調理の工程を年齢に応じて途中から展開するなどがある。代表値や中心となる調理工程をどの年齢に合わせるかは、施設の人員構成や実際の摂取状況を見て検討することになるが、集団管理と個別対応を効率的に運営する方法を、施設の運営形態に応じて考える必要がある。

また、中学生は地域によって、さらには高校生以上では学校のある日のお弁当対応も必要であり、子ども一人一人に合わせて栄養面、嗜好面に配慮し、かつ安全なお弁当を準備するには、担当職員の負担は大

きいことが予想される。1か所の調理場でまとめて作っていたとしても、朝食の時間帯での対応が求められ、他の給食施設とは異なる特殊な運営管理が求められているものと思われる。

継続的に1回100食以上、1日250食以上の食事を提供する施設は特定給食施設となり、健康増進法に定める規則に沿った栄養管理の実施が求められる。また、大量調理衛生管理マニュアルは同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する調理施設に適用するとしているが、特定給食施設にあつては食数に限らずこのマニュアルに沿って運営している。本調査において複数の施設の形態を含め、定員が100名を超える施設は15施設、このうち7施設は大舎制で100名以上であった。100名を超えない施設が多く、さらには小規模化し、複数の施設を運営している施設もあった。児童養護施設の給食を通じた栄養管理や給食の衛生管理については、食数を基準とした管理の考え方について他の種類の給食施設と異なる点を考慮した運営管理の在り方を検討し行く必要がある。

また給食の栄養計画、食事計画、献立作成、食材料の購入、調理、盛り付け等の計画・実施、またすべての評価についても、集団として管理する部分と個別対応で管理する部分とをどのように調整しながら行うことが良いのか、今後好事例等を収集しながら、検討していく必要がある。

子どもの発達段階に応じた適切な栄養素等の摂取は、日常の食事によって確保できるものであり、また多様な食品や料理を食べる体験を通じて、基本的な食習慣が形成される。こうした中で、児童養護施設においては、従来の特定集団を対象とした給

食の考え方、あるいは給食を通じた栄養管理の在り方にとらわれず、小規模化に適した新たな仕組みを構築することが必要と思われる。

栄養管理や給食管理に関しては管理栄養士・栄養士が果たす役割が大きいと思われるが、児童福祉施設の設備及び運営に関する基準⁵⁾では、第42条で、栄養士及び調理員を置かなければならないとしている。ただし児童40人以下を入所させる施設にあつては栄養士を、調理業務の全部を委託する施設にあつては調理員を置かないことができるとしている。この基準にそつていずれの施設にも管理栄養士ないしは栄養士は配置されていた。管理栄養士・栄養士の業務としては施設入所者の栄養管理及び適切な栄養管理となるような給食運営の管理が主要業務となる。堤らの児童養護施設の栄養士を対象とした調査では、グループホームの子どもの食生活への栄養士の関わりについて栄養士自身は「不十分である」としたものが55.6%であり、「十分である」と評価した人はいなかったと報告している⁶⁾。これらの結果から小規模化する中で、児童と栄養士等の日常的なかわりが減ることが予想される。しかし、今回の調査結果では、管理栄養士等が児童の食事の場に一緒にいる頻度や栄養士と児童とのかかわり方は、小規模化の影響より、施設の体制によるものと思われた。

入所児童の食生活の支援は、栄養状態のみならず、入所以前の食体験等の影響を受け、食に対する態度やスキルの個人差が大きい中で行われていた。また食物アレルギーへの対応や肥満ややせへの対応と個別対応も求められる。しかしその役割は児童養護施設の小規模化の中で十分に検討されていない。例えば児童養護施設等の小規

模化における現状・取組の調査・検討報告書⁴⁾の中で、施設職員として「調理員」は1つの職種として調査・分析されているが、「栄養士」は質問紙の段階で独立して調査されておらず、「上記以外の職種（ ）」という問になっており、カッコ内に回答しないとわからないようになっていっている。食事提供にかかわる業務は、児童の発育・発達に合わせた食事形態や味付け、量の調整、食物アレルギーへの対応、衛生管理等専門的な知識をもって対応する必要があるが、栄養や食の課題が十分に検討されていない可能性がある。小規模化に向けて児童の栄養管理および退所後にむけて自立して健康的な食生活を営む力を有するための支援について、その体制を含めた検討が必要である。

また食事提供のあり方についても、小規模化していく中で、本体施設の調理場をセントラルキッチンとし、グループケアの施設をサテライトキッチンとして運営するのが適切なのか、あるいはグループケアの施設で独立的に運営することが適切なのかについても、人員配置とともに十分な検討が必要である。心身の発育・発達に適したエネルギーや栄養素の確保のみならず、多様な食体験や、児童自身が食事を整えるためのスキルの獲得できる機会も含め、考えていく必要がある。また、これらの対応をグループケアでは児童指導員・保育士が対応していた。堤らの報告では、これらの職員は食事づくりの業務を「ケアワークの一部」ととらえているが、実際は「調理に不慣れ」であると、児童の多様な食生活上の課題の改善が困難であることを報告している⁶⁾。この論文の中で、栄養士のグループホームへの訪問回数を増やすなどを提案している。しかし本調査結果で

は、栄養士等のグループケアの施設への訪問回数は多くはなかった。管理栄養士・栄養士が困っていることの自由記述の中で、家庭的な養護の中での食の在り方に課題があると考えている意見が多く上がった。栄養士等と児童指導員・保育士等との連携が取れるような体制がないと、児童の食や栄養の問題の解決は困難と思われる。

調理の設備面でも第41条で調理室を設けることが定められているが、この調理室の設備にどのような機能が必要かについても施設の形態に合わせた検討が必要である。

栄養管理の実施状況として、アセスメント、給与栄養目標量の決定、提供量の調整等、PDCAサイクルに基づく実施状況を確認した。身長、体重はほぼ把握されていたが、この結果を給与栄養目標量の決定に活用している施設は少なく、多くは盛り付け量の調整に活用されていた。栄養計画は入所者の体重等を用いて求めるのではなく、食事摂取基準2020年版の年齢別の基準を用いて設定していた。集団での給食を計画するにあたり、食事摂取基準の値を用い、実際の食べる場面で保育士等が個人ごとに量を調整する方法で対応していた。結果としてこの調整が適切であるか否かは、身体計測を行って確認することができる。保育園や小学校では身長や体重は年に複数回測定されており、また測定結果は保護者にも報告されている。そのため、施設で測定できなくても把握できる可能性は高い。しかし、こうした情報を施設で収集し、職員間で共有、活用されていないと思われる。本体施設が入所児童の健康状態、発育状況等を収集し、分析し、活用できるような仕組みとして、給食委員会等がある。給食運営にかかわる委員会には管理栄養士・

栄養士以外の職種の関わりはグループケアになると少なくなる傾向にあった。しかし、他職種間での専門性を尊重した連携がとられており、入所児童が生活している場面、場面で把握している情報が、様々な業務の中で共有されているものと思われた。しかし、組織として給食を通じた栄養管理のPDCAサイクルを動かすための仕組みは明確ではなかった。

自立支援計画書への栄養士等の参画については、「参画していない」施設の割合が高かった。児童養護施設の役割として入所者の養護だけではなく、退所者の相談、自立のための援助がある。食生活が自立して営めるような支援の方策を検討していくには、栄養士等が他の職種とともにチームの一員として自立支援計画書の作成にかかわるような体制の構築も必要であると思われた。

E. 結論

児童養護施設において、栄養管理のPDCAは大舎等の場合と小規模グループケアの場合とでは異なる課題があった。複雑化する児童の抱える問題への個別支援およびその自立支援に向けた栄養管理あり方や給食運営方法について、運営資源含めた検討をする必要がある。また、これらは小規模化に向けての検討のみならず、現行の大舎等の施設あるいは大舎等の施設とグループケアの両者を運営している場合等も含めた検討が必要である。

参考文献

- 1) 児童福祉法 <https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=322AC000000164>
- 2) 児童養護施設入所児童等実態調査の概要、厚生労働省子ども家庭局、厚

生労働省社会援護局障害保健福祉部
(2020)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_09231.html

- 3) 「乳児院・児童養護施設の高機能化及び多機能化・機能転換、小規模かつ地域分散化の進め方」について、厚生労働省子ども家庭局（2018）
chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.zenyokyo.gr.jp/whatsnew/180807_notification
- 4) 児童養護施設等の小規模化における現状・取組の調査・検討報告書、みずほ情報総研株式会社（2017）
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/0000174956.pdf?msclkid=30376766cedd11ec885076fc0f9c9323>
- 5) 厚生労働省：児童福祉施設の設備及び運営に関する基準 <https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=323M400001000633.pdf>
- 6) 堤ちはる、山本恒雄、三橋扶佐子、村木将人、地域小規模児童養護施設の食生活の課題と栄養士の支援について 日本子ども家庭総合研究所紀要 49 29-44 （2014）

F. 健康危機情報

なし

G. 研究発表

1. 論文発表
なし
2. 学会発表
なし

H. 知的財産権の出願・登録状況

なし

表1. 児童養護施設の施設形態

n=496

	施設数	%
公設公営	23	4.6
公設民営	21	4.2
民設民営	451	90.9
その他(日本赤十字社)	1	0.2

表2. 施設の形態

n=498

	施設数	%
大舎（児童定員20名以上）（施設内ユニットケア含む）	214	43.1
中舎（児童定員13～19名）（施設内ユニットケア含む）	60	12.1
小舎（児童定員12名以下）（施設内ユニットケア含む）	138	27.8
本園型小規模グループケア（施設の敷地内にあるグループホーム）	218	44.0
分園型小規模グループケア（施設の敷地内にあるグループホーム）	233	47.0
その他	90	18.1
複数回答		

表3. 食事摂取の生活単位別にみた形態

n=496

		施設数	%
大舎・中舎・小舎	A大舎等 ユニットなし	146	17.5
	B大舎等 ユニットあり	257	30.8
小規模グループケア	C本園型	211	25.3
	D分園型	221	26.5
	合計	835	

表4. ユニット別及びグループケアにおける児童構成

	Bユニットあり		C本園型		D分園型		合計	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
縦割り（幅広い児童が同じユニットで生活）	140	53.2	117	53.7	129	54.4	386	53.8
横割り（ある程度同じ年齢の児童が、同じユニットで生活）	56	21.3	27	12.4	32	13.5	115	16.0
縦割りと横割りのユニットが混在	56	21.3	33	15.1	21	8.9	110	15.3
その他	2	0.8	2	0.9	2	0.8	6	0.8
無回答	9	3.4	39	17.9	53	22.4	101	14.1

表 5. 年齢別在籍児童数 n=19015

	在籍児童数			%
	男	女	合計	
3歳未満	121	114	235	1.2
3歳～就学前	1282	1088	2370	12.5
小学生	3701	3258	6959	36.6
中学生	2462	2100	4562	24.0
中学卒業～18歳未満	2320	2051	4371	23.0
18歳以上	255	263	518	2.7
合計	10141	8874	19015	

表 6. 栄養士・管理栄養士の配置 n=498

栄養士・管理栄養士の配置		施設数	
		施設数	%
配置あり	配置あり	441	88.6
	内訳-兼務あり	76	17.2
	内訳-兼務なし	365	82.8
配置なし	配置なし	57	11.4

表 7. 管理栄養士および栄養士(栄養士等)の配置 n=498

	施設数	%
配置無し	57	11.4
1名	315	63.3
2名	84	16.9
3名	24	4.8
4名	12	2.4
5名	2	0.4
6名	1	0.2
7名	0	0.0
8名	3	0.6

表 8. 管理栄養士・栄養士の雇用形態 n=471

	施設数	%
管理栄養士(常勤)	115	24.4
管理栄養士(非常勤)	8	1.7
栄養士(常勤)	328	69.6
栄養士(非常勤)	20	4.2

表9. 施設での食事(給食)の調理方式

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=718)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
	施設職員による自園調理であり、施設内の調理場1か所ですべて調理を行う	118	77.6	161	61.2	85	39.0	45	19.0	409
施設職員による自園調理であるがユニットやグループホームごとで調理を行う	9	5.9	64	24.3	98	45.0	163	68.8	334	16.0
調理業務の外部委託による自園調理で、施設内の調理場1か所ですべて調理を行う	14	9.2	18	6.8	8	3.7	0	0.0	40	15.3
施設外その他施設の調理場から食事を搬入	0	0.0	0	0.0	1	0.5	6	2.5	7	0.8
無回答	11	7.2	20	7.6	26	11.9	23	9.7	80	14.1

表10. ユニットの調理作業場所・台所の使い方と現状

	B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=718)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
	食材から調理を行う場所として使用 (すべての料理)	65	24.7	79	36.2	150	63.3	294
食材から調理を行う場所として使用 (炊飯等一部)	109	41.4	72	33.0	20	8.4	201	28.0
厨房で下調理した食材の最終加熱をする場所として使用	21	8.0	15	6.9	15	6.3	51	7.1
厨房で調理されたものを温める場所として使用	50	19.0	22	10.1	11	4.6	83	11.6
食後に、食器を洗う場所として使用	8	3.0	3	1.4	0	0.0	11	1.5
食後に、厨房から来た配缶などを洗う場所として使用	0	0.0	1	0.5	0	0.0	1	0.1
日常的には使用しておらず、誕生日や季節の行事などの時に、児童と一緒に調理を行う場所として使用	28	10.6	8	3.7	2	0.8	38	5.3
現在は調理作業場所として使っていないが、食材から調理することができる設備が整っている	14	5.3	4	1.8	1	0.4	19	2.6
現在は調理作業場所として使っていないが、切る作業や料理の温め直しができる設備環境はある	15	5.7	2	0.9	1	0.4	18	2.5
現在、各ユニットに調理作業場所はない	1	0.4	0	0.0	0	0.0	1	0.1
その他	12	4.6	5	2.3	1	0.4	18	2.5
無回答	7	2.7	39	17.9	58	24.5	104	14.5

表11. 一部の食材を食材から調理する場合

	B 大舎等 ユニットあり (n=109)		C 本園型 (n=72)		D 分園型 (n=20)		合計 (n=201)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
	炊飯	107	98.2	71	98.6	19	95.0	197
汁物	61	56.0	40	55.6	15	75.0	116	58.2
その他	43	39.4	34	47.2	12	60.0	89	44.3

表1.2. 食事(給食)の運営状況

		A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
		施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
本体施設の管理栄養士・栄養士	献立作成	127	83.6	237	90.1	173	79.4	124	52.3	661	76.0
	食材発注・買い出し	121	79.6	229	87.1	166	76.1	91	38.4	607	69.8
	調理	71	46.7	130	49.4	96	44.0	47	19.8	344	39.5
	盛り付け・配膳	75	49.3	104	39.5	68	31.2	30	12.7	277	31.8
	食器洗浄	70	46.1	95	36.1	56	25.7	27	11.4	248	28.5
	無回答	20	13.2	19	7.2	35	16.1	92	38.8	166	19.1
委託先の管理栄養士・栄養士	献立作成	8	5.3	13	4.9	7	3.2	4	1.7	32	3.7
	食材発注・買い出し	8	5.3	12	4.6	6	2.8	5	2.1	31	3.6
	調理	3	2	10	3.8	4	1.8	2	0.8	19	2.2
	盛り付け・配膳	3	2	9	3.4	2	0.9	2	0.8	16	1.8
	食器洗浄	2	1.3	5	1.9	0	0.0	2	0.8	9	1.0
	無回答	142	93.4	246	93.5	208	95.4	232	97.9	828	95.2
調理員	献立作成	11	7.2	25	9.5	21	9.6	12	5.1	69	7.9
	食材発注・買い出し	37	24.3	48	18.3	49	22.5	20	8.4	154	17.7
	調理	122	80.3	212	80.6	149	68.3	70	29.5	553	63.6
	盛り付け・配膳	118	77.6	163	62.0	92	42.2	52	21.9	425	48.9
	食器洗浄	119	78.3	152	57.8	81	37.2	42	17.7	394	45.3
	無回答	29	19.1	50	19.0	65	29.8	153	64.6	297	34.1
委託先の調理員	献立作成	0	0	0	0.0	1	0.5	0	0.0	1	0.1
	食材発注・買い出し	4	2.6	6	2.3	2	0.9	2	0.8	14	1.6
	調理	11	7.2	19	7.2	13	6.0	2	0.8	45	5.2
	盛り付け・配膳	11	7.2	16	6.1	6	2.8	1	0.4	34	3.9
	食器洗浄	11	7.2	13	4.9	4	1.8	1	0.4	29	3.3
	無回答	141	92.8	244	92.8	205	94.0	234	98.7	824	94.7
施設長	献立作成	1	0.7	3	1.1	0	0.0	1	0.4	5	0.6
	食材発注・買い出し	1	0.7	1	0.4	0	0.0	2	0.8	4	0.5
	調理	0	0	4	1.5	4	1.8	9	3.8	17	2.0
	盛り付け・配膳	2	1.3	4	1.5	4	1.8	9	3.8	19	2.2
	食器洗浄	1	0.7	4	1.5	5	2.3	9	3.8	19	2.2
	無回答	108	71.1	169	64.3	153	70.2	197	83.1	627	72.1
児童指導員・保育士	献立作成	2	1.3	26	9.9	34	15.6	101	42.6	163	18.7
	食材発注・買い出し	5	3.3	42	16.0	57	26.1	159	67.1	263	30.2
	調理	19	12.5	102	38.8	127	58.3	203	85.7	451	51.8
	盛り付け・配膳	58	38.2	196	74.5	195	89.4	215	90.7	664	76.3
	食器洗浄	47	30.9	188	71.5	191	87.6	215	90.7	641	73.7
	無回答	66	43.4	45	17.1	17	7.8	17	7.2	145	16.7
その他	献立作成	3	2	1	0.4	1	0.5	4	1.7	9	1.0
	食材発注・買い出し	1	0.7	2	0.8	2	0.9	1	0.4	6	0.7
	調理	0	0	2	0.8	5	2.3	9	3.8	16	1.8
	盛り付け・配膳	2	1.3	3	1.1	5	2.3	7	3.0	17	2.0
	食器洗浄	0	0	3	1.1	5	2.3	7	3.0	15	1.7
	無回答	139	91.4	246	93.5	202	92.7	225	94.9	812	93.3

複数回答

表13. 児童と一緒に食事をする頻度

	同じ部屋の児童		別の部屋の児童		管理栄養士・栄養士		担当職員		担当職員以外		
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	
A 大舎等 ユニットなし (n=152)	ほぼ毎日	118	77.6	96	63.2	9	5.9	75	49.3	71	46.7
	1週間に2、3回	1	0.7	4	2.6	15	9.9	34	22.4	18	11.8
	1週間に1回	0	0.0	0	0.0	12	7.9	3	2.0	9	5.9
	2週間に1回	0	0.0	0	0.0	2	1.3	1	0.7	4	2.6
	1か月に1回	0	0.0	1	0.7	10	6.6	2	1.3	3	2.0
	全くない	1	0.7	9	5.9	44	28.9	3	2.0	11	7.2
	無回答	32	21.1	42	27.6	60	39.5	34	22.4	36	23.7
B 大舎等 ユニットあり (n=263)	ほぼ毎日	221	84.0	72	27.4	8	3.0	188	71.5	70	26.6
	1週間に2、3回	0	0.0	6	2.3	15	5.7	27	10.3	51	19.4
	1週間に1回	0	0.0	3	1.1	17	6.5	1	0.4	15	5.7
	2週間に1回	0	0.0	1	0.4	8	3.0	0	0.0	10	3.8
	1か月に1回	0	0.0	13	4.9	27	10.3	1	0.4	14	5.3
	全くない	1	0.4	68	25.9	78	29.7	1	0.4	20	7.6
	無回答	41	15.6	100	38.0	110	41.8	45	17.1	83	31.6
C 本園型 (n=218)	ほぼ毎日	182	83.5	61	28.0	2	0.9	143	65.6	41	18.8
	1週間に2、3回	1	0.5	5	2.3	8	3.7	26	11.9	33	15.1
	1週間に1回	0	0.0	2	0.9	6	2.8	2	0.9	20	9.2
	2週間に1回	0	0.0	1	0.5	6	2.8	0	0.0	10	4.6
	1か月に1回	0	0.0	11	5.0	28	12.8	0	0.0	14	6.4
	全くない	2	0.9	49	22.5	60	27.5	2	0.9	20	9.2
	無回答	33	15.1	89	40.8	108	49.5	45	20.6	80	36.7
D 分園型 (n=237)	ほぼ毎日	190	80.2	88	37.1	2	0.8	167	70.5	48	20.3
	1週間に2、3回	0	0.0	1	0.4	6	2.5	23	9.7	29	12.2
	1週間に1回	1	0.4	0	0.0	5	2.1	2	0.8	10	4.2
	2週間に1回	0	0.0	0	0.0	5	2.1	0	0.0	12	5.1
	1か月に1回	0	0.0	9	3.8	29	12.2	2	0.8	24	10.1
	全くない	2	0.8	48	20.3	78	32.9	0	0.0	33	13.9
	無回答	44	18.6	91	38.4	112	47.3	43	18.1	81	34.2

表14. 入所児童の給食運営の関わり

	A大舎等 ユニットなし (n=152)		B大舎等 ユニットあり (n=263)		C本園型 (n=218)		D分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
給食委員会等の施設内組織	3	2	2	0.8	4	1.8	3	1.3	12	1.4
献立作成	0	0	7	2.7	7	3.2	9	3.8	23	2.6
食材発注・買い出し	1	0.7	10	3.8	15	6.9	20	8.4	46	5.3
調理	2	1.3	21	8.0	35	16.1	45	19.0	103	11.8
盛り付け・配膳	16	10.5	66	25.1	77	35.3	66	27.8	225	25.9
食器洗浄	19	12.5	79	30.0	89	40.8	92	38.8	279	32.1
無回答	125	82.2	175	66.5	125	57.3	142	59.9	567	65.2
複数回答										

表15. 児童の食事等の手伝いの状況

	A大舎等 ユニットなし (n=152)		B大舎等 ユニットあり (n=263)		C本園型 (n=218)		D分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
献立作成	3	2	20	7.6	25	11.5	38	16.0	86	9.9
買い物	12	7.9	61	23.2	63	28.9	109	46.0	245	28.2
包丁を使用した調理作業	15	9.9	103	39.2	116	53.2	143	60.3	377	43.3
加熱を必要とする調理作業	16	10.5	105	39.9	113	51.8	136	57.4	370	42.5
配膳	60	39.5	182	69.2	166	76.1	174	73.4	582	66.9
盛り付け	31	20.4	170	64.6	160	73.4	161	67.9	522	60.0
下膳	106	69.7	218	82.9	185	84.9	188	79.3	697	80.1
食器洗い	51	33.6	177	67.3	170	78.0	171	72.2	569	65.4
片付け	49	32.2	159	60.5	153	70.2	162	68.4	523	60.1
なにもしない	10	6.6	11	4.2	1	0.5	4	1.7	26	3.0
その他	11	7.2	8	3.0	5	2.3	6	2.5	30	3.4
無回答	17	11.2	8	3.0	14	6.4	22	9.3	61	7.0

複数回答

表16. 専用の食器の所持状況

	A大舎等 ユニットなし (n=152)		B大舎等 ユニットあり (n=263)		C本園型 (n=218)		D分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
ごはん茶碗	63	41.4	206	78.3	183	83.9	203	85.7	655	75.3
汁椀	26	17.1	126	47.9	109	50.0	126	53.2	387	44.5
箸	88	57.9	227	86.3	201	92.2	215	90.7	731	84.0
その他	62	40.8	129	49.0	122	56.0	129	54.4	442	50.8
持っていない	36	23.7	19	7.2	4	1.8	2	0.8	61	7.0
無回答	15	9.9	2	0.8	9	4.1	17	7.2	43	4.9

複数回答

表17. 保育所や学校等で食事の提供（給食）がある日とない日の食事提供

n=152

		ある日の朝		ない日の朝		ある日の昼		ない日の昼		ある日の弁当		ない日の弁当		ある日の夕食		ない日夕食	
		施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
A 大舎等 ユニットなし (n=152)	3歳未満	51	33.6	53	34.9	45	29.6	53	34.9	4	2.6	4	2.6	51	33.6	53	34.9
	3歳～就学時前	121	79.6	124	81.6	51	33.6	124	81.6	33	21.7	7	4.6	122	80.3	124	81.6
	小学生	135	88.8	136	89.5	11	7.2	136	89.5	2	1.3	11	7.2	135	88.8	136	89.5
	中学生	133	87.5	135	88.8	11	7.2	135	88.8	13	8.6	19	12.5	134	88.2	135	88.8
	中学生卒業～18歳未満	134	88.2	134	88.2	15	9.9	134	88.2	114	75.0	26	17.1	133	87.5	134	88.2
	18歳以上（措置延長）	51	33.6	53	34.9	17	11.2	54	35.5	29	19.1	5	3.3	53	34.9	54	35.5
	無回答	10	6.6	9	5.9	66	43.4	9	5.9	34	22.4	126	82.9	10	6.6	9	5.9
B 大舎等 ユニットあり (n=263)	3歳未満	77	29.3	80	30.4	66	25.1	80	30.4	10	3.8	1	0.4	78	29.7	81	30.8
	3歳～就学時前	217	82.5	225	85.6	79	30.0	224	85.2	74	28.1	10	3.8	219	83.3	222	84.4
	小学生	246	93.5	254	96.6	16	6.1	254	96.6	13	4.9	16	6.1	249	94.7	252	95.8
	中学生	240	91.3	249	94.7	17	6.5	248	94.3	43	16.3	51	19.4	242	92.0	248	94.3
	中学生卒業～18歳未満	238	90.5	245	93.2	26	9.9	245	93.2	200	76.0	55	20.9	241	91.6	244	92.8
	18歳以上（措置延長）	82	31.2	82	31.2	20	7.6	82	31.2	56	21.3	9	3.4	83	31.6	82	31.2
	無回答	9	3.4	2	0.8	119	45.2	3	1.1	47	17.9	198	75.3	7	2.7	5	1.9
C 本園型 (n=218)	3歳未満	53	24.3	53	24.3	37	17.0	53	24.3	8	3.7	6	2.8	51	23.4	53	24.3
	3歳～就学時前	134	61.5	139	63.8	44	20.2	138	63.3	46	21.1	8	3.7	133	61.0	137	62.8
	小学生	188	86.2	191	87.6	18	8.3	191	87.6	8	3.7	9	4.1	188	86.2	189	86.7
	中学生	190	87.2	194	89.0	18	8.3	193	88.5	23	10.6	26	11.9	192	88.1	191	87.6
	中学生卒業～18歳未満	190	87.2	196	89.9	28	12.8	194	89.0	148	67.9	30	13.8	191	87.6	193	88.5
	18歳以上（措置延長）	52	23.9	52	23.9	16	7.3	49	22.5	29	13.3	3	1.4	53	24.3	52	23.9
	無回答	14	6.4	8	3.7	131	60.1	9	4.1	56	25.7	180	82.6	12	5.5	11	5.0
D 分園型 (n=237)	3歳未満	19	8.0	24	10.1	13	5.5	24	10.1	4	1.7	0	0.0	19	8.0	24	10.1
	3歳～就学時前	75	31.6	83	35.0	21	8.9	82	34.6	30	12.7	3	1.3	75	31.6	81	34.2
	小学生	191	80.6	202	85.2	19	8.0	201	84.8	8	3.4	10	4.2	190	80.2	200	84.4
	中学生	186	78.5	197	83.1	20	8.4	197	83.1	26	11.0	25	10.5	186	78.5	196	82.7
	中学生卒業～18歳未満	195	82.3	204	86.1	23	9.7	202	85.2	164	69.2	36	15.2	196	82.7	203	85.7
	18歳以上（措置延長）	47	19.8	51	21.5	13	5.5	49	20.7	29	12.2	5	2.1	48	20.3	50	21.1
	無回答	21	8.9	12	5.1	178	75.1	13	5.5	63	26.6	199	84.0	21	8.9	14	5.9

表18. 保育所や学校等で食事の提供（給食）がある日とない日の間食提供

		ある日午前間食		ない日午前間食		ある日午後間食		ない日午後間食		ある日夜食		ない日夜食	
		施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
A 大舎等 ユニットなし (n=152)	3歳未満	30	19.7	29	19.1	45	29.6	49	32.2	4	2.6	5	3.3
	3歳～就学時前	33	21.7	54	35.5	108	71.1	119	78.3	6	3.9	9	5.9
	小学生	1	0.7	18	11.8	111	73.0	126	82.9	24	15.8	23	15.1
	中学生	1	0.7	16	10.5	99	65.1	116	76.3	34	22.4	33	21.7
	中学生卒業～18歳未満	1	0.7	14	9.2	89	58.6	105	69.1	35	23.0	34	22.4
	18歳以上（措置延長）	1	0.7	3	2.0	32	21.1	35	23.0	12	7.9	13	8.6
	無回答	102	67.1	91	59.9	21	13.8	14	9.2	114	75.0	114	75.0
B 大舎等 ユニットあり (n=263)	3歳未満	33	12.5	34	12.9	62	23.6	66	25.1	2	0.8	2	0.8
	3歳～就学時前	40	15.2	75	28.5	180	68.4	187	71.1	6	2.3	5	1.9
	小学生	2	0.8	23	8.7	192	73.0	201	76.4	29	11.0	28	10.6
	中学生	2	0.8	21	8.0	173	65.8	189	71.9	51	19.4	53	20.2
	中学生卒業～18歳未満	2	0.8	21	8.0	161	61.2	177	67.3	52	19.8	53	20.2
	18歳以上（措置延長）	0	0.0	3	1.1	51	19.4	52	19.8	23	8.7	22	8.4
	無回答	201	76.4	178	67.7	44	16.7	44	16.7	207	78.7	209	79.5
C 本園型 (n=218)	3歳未満	22	10.1	21	9.6	44	20.2	45	20.6	4	1.8	3	1.4
	3歳～就学時前	21	9.6	43	19.7	107	49.1	114	52.3	11	5.0	8	3.7
	小学生	3	1.4	22	10.1	141	64.7	157	72.0	24	11.0	24	11.0
	中学生	3	1.4	23	10.6	136	62.4	152	69.7	45	20.6	44	20.2
	中学生卒業～18歳未満	3	1.4	21	9.6	118	54.1	140	64.2	47	21.6	48	22.0
	18歳以上（措置延長）	0	0.0	2	0.9	30	13.8	34	15.6	11	5.0	10	4.6
	無回答	183	83.9	162	74.3	54	24.8	46	21.1	167	76.6	169	77.5
D 分園型 (n=237)	3歳未満	8	3.4	8	3.4	17	7.2	18	7.6	2	0.8	1	0.4
	3歳～就学時前	7	3.0	21	8.9	60	25.3	66	27.8	6	2.5	5	2.1
	小学生	3	1.3	21	8.9	148	62.4	169	71.3	29	12.2	24	10.1
	中学生	4	1.7	18	7.6	135	57.0	158	66.7	50	21.1	44	18.6
	中学生卒業～18歳未満	4	1.7	18	7.6	127	53.6	150	63.3	54	22.8	49	20.7
	18歳以上（措置延長）	2	0.8	4	1.7	30	12.7	35	14.8	17	7.2	16	6.8
	無回答	221	93.2	205	86.5	62	26.2	51	21.5	180	75.9	185	78.1

表 1 9. 間食の提供理由

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
子どもの楽しみのために提供している	136	89.5	237	90.1	191	87.6	207	87.3	771	88.6
栄養補給のために提供している	86	56.6	143	54.4	102	46.8	110	46.4	441	50.7
年齢によって目的はちがう	23	15.1	46	17.5	36	16.5	27	11.4	132	15.2
その他	5	3.3	15	5.7	11	5.0	11	4.6	42	4.8
間食は提供していない	1	0.7	7	2.7	5	2.3	1	0.4	14	1.6
無回答	10	6.6	2	0.8	11	5.0	18	7.6	41	4.7

表 2 0. 味付けの変更

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
年齢によって変えている	60	39.5	95	36.1	62	28.4	42	17.7	259	29.8
個人の嗜好によって変えている	4	2.6	18	6.8	24	11.0	39	16.5	85	9.8
薄味で味付けをし、各個人で好みの味に合わせるようにしている	11	7.2	30	11.4	25	11.5	30	12.7	96	11.0
年齢や個人で味付けを変えていない	59	38.8	100	38.0	80	36.7	90	38.0	329	37.8
その他	8	5.3	15	5.7	9	4.1	12	5.1	44	5.1
無回答	10	6.6	5	1.9	18	8.3	24	10.1	57	6.6

表 2 1. 盛り付け量の決め方

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
あらかじめ決められている量を均等に盛り付ける	46	30.3	61	23.2	42	19.3	35	14.8	184	21.1
その日の出来上がり量を計量し、一人分の分量を決めて均等に盛り付ける	12	7.9	21	8.0	22	10.1	19	8.0	74	8.5
保育士等が年齢や体格等を考慮して個人ごとに量を調整して盛り付ける	74	48.7	216	82.1	178	81.7	189	79.7	657	75.5
児童が自分で盛り付ける	16	10.5	50	19.0	55	25.2	61	25.7	182	20.9
その他	34	22.4	23	8.7	11	5.0	13	5.5	81	9.3
無回答	10	6.6	2	0.8	10	4.6	14	5.9	36	4.1

表 2 2. 食物アレルギーに対する対応

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
児童がアレルギーを持つ全ての食品について、個々に対応している	106	69.7	182	69.2	143	65.6	134	56.5	565	64.9
食品を限定して、個々の児童に対応している (除去食)	78	51.3	135	51.3	103	47.2	90	38	406	46.7
食品を限定して、個々の児童に対応している (代替食)	67	44.1	137	52.1	91	41.7	88	37.1	383	44.0
食品を限定して、個々の児童に対応している	6	3.9	10	3.8	11	5	9	3.8	36	4.1
個々の児童ではなく、全員の食事に対して使用しないようにしている	6	3.9	5	1.9	5	2.3	2	0.8	18	2.1
無回答	11	7.2	14	5.3	23	10.6	50	21.1	98	11.3

表2 3. 身体状況等の把握状況

	A ユニットなし (n=152)		B ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
身長	138	90.8	247	93.9	200	91.7	216	91.1	801	92.1
体重	139	91.4	248	94.3	202	92.7	216	91.1	805	92.5
肥満ややせの判定	119	78.3	218	82.9	176	80.7	178	75.1	691	79.4
成長曲線の作成	64	42.1	121	46.0	93	42.7	103	43.5	381	43.8
身体活動レベル	63	41.4	114	43.3	87	39.9	96	40.5	360	41.4
咀嚼・嚥下機能の発達	35	23	59	22.4	45	20.6	49	20.7	188	21.6
生活習慣(朝食欠食や不規則な生活等)	88	57.9	137	52.1	121	55.5	126	53.2	472	54.3
無回答	9	5.9	10	3.8	13	6.0	18	7.6	50	5.7

表2 4. 把握した結果の活用方法

A 大舎等 ユニットなし	身長(n=138)		体重(n=139)		肥満ややせ(n=119)		成長曲線(n=64)		PAL(n=63)		咀嚼(n=35)		生活習慣(n=88)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
給与栄養量の決定・見直し	58	42	61	43.9	50	42.0	24	37.5	38	60.3	7	20.0	10	11.4
食品構成の作成・見直し	31	22.5	34	24.5	28	23.5	12	18.8	17	27.0	7	20.0	10	11.4
献立の作成や評価	31	22.5	38	27.3	31	26.1	14	21.9	18	28.6	14	40.0	21	23.9
盛り付け量の調整	50	36.2	80	57.6	75	63.0	29	45.3	29	46.0	15	42.9	21	23.9
栄養教育・指導	23	16.7	44	31.7	61	51.3	22	34.4	12	19.0	11	31.4	56	63.6
活用していない	32	23.2	19	13.7	11	9.2	6	9.4	5	7.9	2	5.7	7	8.0
無回答	21	15.2	7	5.0	7	5.9	12	18.8	8	12.7	7	20.0	12	13.6

B 大舎等 ユニットあり	身長(n=247)		体重(n=248)		肥満ややせ(n=218)		成長曲線(n=121)		PAL(n=114)		咀嚼(n=59)		生活習慣(n=137)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
給与栄養量の決定・見直し	97	39.3	103	41.5	77	35.3	37	30.6	66	57.9	7	11.9	20	14.6
食品構成の作成・見直し	56	22.7	58	23.4	48	22.0	25	20.7	34	29.8	12	20.3	18	13.1
献立の作成や評価	62	25.1	69	27.8	67	30.7	35	28.9	31	27.2	22	37.3	41	29.9
盛り付け量の調整	82	33.2	133	53.6	149	68.3	53	43.8	43	37.7	26	44.1	39	28.5
栄養教育・指導	55	22.3	85	34.3	121	55.5	46	38.0	29	25.4	28	47.5	95	69.3
活用していない	59	23.9	29	11.7	10	4.6	13	10.7	12	10.5	7	11.9	17	12.4
無回答	32	13	18	7.3	11	5.0	19	15.7	10	8.8	5	8.5	10	7.3

C 本園型	身長(n=200)		体重(n=202)		肥満ややせ(n=176)		成長曲線(n=93)		PAL(n=87)		咀嚼(n=45)		生活習慣(n=121)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
給与栄養量の決定・見直し	78	39	82	40.6	62	35.2	27	29.0	55	63.2	6	13.3	15	12.4
食品構成の作成・見直し	44	22	46	22.8	39	22.2	16	17.2	27	31.0	8	17.8	18	14.9
献立の作成や評価	50	25	62	30.7	55	31.3	25	26.9	29	33.3	15	33.3	43	35.5
盛り付け量の調整	67	33.5	114	56.4	110	62.5	42	45.2	43	49.4	21	46.7	45	37.2
栄養教育・指導	43	21.5	62	30.7	96	54.5	33	35.5	22	25.3	17	37.8	88	72.7
活用していない	49	24.5	31	15.3	14	8.0	16	17.2	9	10.3	7	15.6	8	6.6
無回答	29	14.5	14	6.9	9	5.1	18	19.4	5	5.7	8	17.8	5	4.1

D 分園型	身長(n=216)		体重(n=216)		肥満ややせ(n=178)		成長曲線(n=103)		PAL(n=96)		咀嚼(n=49)		生活習慣(n=126)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
給与栄養量の決定・見直し	73	33.8	74	34.3	57	32.0	26	25.2	45	46.9	7	14.3	16	12.7
食品構成の作成・見直し	48	22.2	49	22.7	34	19.1	17	16.5	24	25.0	9	18.4	18	14.3
献立の作成や評価	57	26.4	65	30.1	56	31.5	29	28.2	33	34.4	18	36.7	38	30.2
盛り付け量の調整	71	32.9	114	52.8	110	61.8	45	43.7	39	40.6	15	30.6	34	27.0
栄養教育・指導	48	22.2	65	30.1	87	48.9	36	35.0	21	21.9	18	36.7	78	61.9
活用していない	38	17.6	28	13.0	13	7.3	8	7.8	13	13.5	5	10.2	9	7.1
無回答	44	20.4	25	11.6	18	10.1	27	26.2	13	13.5	12	24.5	16	12.7

表 2.5. 栄養状態が不良（やせや肥満、発育の遅延など）と認められる場合の対応

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
他の専門職（児童指導員や看護師等）と相談し、個別対応している	84	55.3	156	59.3	135	61.9	120	50.6	495	56.9
食事提供を通して個別対応している	60	39.5	99	37.6	75	34.4	69	29.1	303	34.8
自治体と連携している	3	2	4	1.5	9	4.1	2	0.8	18	2.1
その他の対応をしている	19	12.5	34	12.9	28	12.8	21	8.9	102	11.7
該当者がいないため実施していないが、該当者がいた場合は個別対応を実施する	37	24.3	75	28.5	56	25.7	78	32.9	246	28.3
該当者がいないため実施していないが、該当者がいた場合は自治体と連携する	5	3.3	2	0.8	4	1.8	6	2.5	17	2.0
該当者がいるが（いても）、特別な対応はしない	5	3.3	6	2.3	7	3.2	6	2.5	24	2.8
無回答	11	7.2	9	3.4	12	5.5	28	11.8	135	15.5

表 2.6. 食事の摂取状況の把握

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
把握している	137	90.1	234	89.0	190	87.2	196	82.7	757	87.0
肥満ややせ、発育の遅れがみられる児童のみ把握	2	1.3	16	6.1	10	4.6	16	6.8	44	5.1
把握していない	3	2	11	4.2	9	4.1	12	5.1	35	4.0
無回答	10	6.6	2	0.8	9	4.1	13	5.5	34	3.9

表 2.7. 食事の摂取状況を把握している者

	A 大舎等 ユニットなし (n=139)		B 大舎等 ユニットあり (n=250)		C 本園型 (n=200)		D 分園型 (n=212)		合計 (n=801)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
児童指導員・保育士	120	86.3	225	90.0	191	95.5	207	97.6	743	92.8
管理栄養士・栄養士	119	85.6	201	80.4	142	71.0	120	56.6	582	72.7
調理員	107	77	122	48.8	85	42.5	57	26.9	371	46.3
その他	7	5	17	6.8	8	4.0	9	4.2	41	5.1
無回答	1	0.7	1	0.4	1	0.5	1	0.5	4	0.5

複数回答

表 2.8. 食事摂取量の把握方法

	A 大舎等 ユニットなし (n=139)		B 大舎等 ユニットあり (n=250)		C 本園型 (n=200)		D 分園型 (n=212)		合計 (n=801)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
食事の様子を観察（目視）して把握しているが記録はしていない	66	47.5	127	50.8	103	51.5	132	62.3	428	53.4
食事の様子を観察（目視）した結果を児童ごとに個別に記録	21	15.1	27	10.8	11	5.5	16	7.5	75	9.4
食事の様子を観察（目視）した結果をユニットや部屋単位で複数名まとめて記録	8	5.8	31	12.4	43	21.5	32	15.1	114	14.2
個別に盛り付け量・残食（食べ残し）量・おかわりを測定した結果を児童ごとに記録	4	2.9	3	1.2	3	1.5	6	2.8	16	2.0
複数名まとめて盛り付け量・残食（食べ残し）量・おかわりを測定した結果を、ユニットや部屋単位で複数名まとめて	4	2.9	26	10.4	23	11.5	15	7.1	68	8.5
施設全体の残食（食べ残し）量を測定して記録	58	41.7	61	24.4	34	17.0	17	8.0	170	21.2
その他	4	2.9	22	8.8	17	8.5	12	5.7	55	6.9
無回答	4	2.9	4	1.6	4	2.0	7	3.3	19	2.4

表 2 9. 食事摂取量の栄養管理への反映

	A 大舎等 ユニットなし (n=139)		B 大舎等 ユニットあり (n=250)		C 本園型 (n=200)		D 分園型 (n=212)		合計 (n=801)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
給与栄養目標量の決定・見直し	40	28.8	72	28.8	51	25.5	36	17	199	24.8
食品構成の作成・見直し	34	24.5	71	28.4	56	28	38	17.9	199	24.8
献立の作成や評価	109	78.4	189	75.6	154	77	136	64.2	588	73.4
食事の質の管理（食事の味付け、柔らかさ、大きさ等の配慮）	97	69.8	176	70.4	139	69.5	128	60.4	540	67.4
盛り付け量の調整	111	79.9	182	72.8	151	75.5	154	72.6	598	74.7
食事の状況（食べている時の状況）等を多職種間で情報共有し、改善目標や支援策を検討	81	58.3	136	54.4	109	54.5	108	50.9	434	54.2
栄養教育・指導	53	38.1	99	39.6	78	39.0	73	34.4	303	37.8
反映していない	1	0.7	2	0.8	0	0.0	4	1.9	7	0.9
その他	0	0	1	0.4	1	0.5	2	0.9	4	0.5
無回答	3	2.2	7	2.8	8	4.0	17	8.0	35	4.4
複数回答										

表 3 0. 給与栄養目標量の設定

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
設定している	129	84.9	243	92.4	182	83.5	146	61.6	700	80.5
設定していない	8	5.3	14	5.3	23	10.6	61	25.7	106	12.2
わからない	3	2	3	1.1	4	1.8	7	3.0	17	2.0
無回答	12	7.9	3	1.1	9	4.1	23	9.7	47	5.4

表 3 1. 給与栄養目標量の設定方法

	n=455	
	施設数	%
児童の一人一人の体重を用いて、推定エネルギー必要量を推定	72	15.8
日本人の食事摂取基準2020年版の年齢別の推定エネルギー必要量を考慮して算出	310	68.1
自治体が示す基準（一定値）に合わせている	3	0.7
その他①	62	13.6
その他②	5	1.1
わからない	2	0.4
無回答	1	0.2

表3 2. 考慮している項目 n=444

	施設数	%
年齢	428	96.4
性別	353	79.5
身長	176	39.6
体重	182	41.0
肥満ややせ	118	26.6
身体活動レベル	266	59.9
その他	4	0.9
無回答	2	0.5

複数回答

表3 3. 給与栄養目標量を設定する児童 n=444

	施設数	%
施設に滞在する全児童	420	94.6
居住する場所（ユニット等）ごと	14	3.2
その他	8	1.8
無回答	2	0.5

表3 4. 最終的に給与栄養目標量（エネルギー）として採用する値 n=444

	施設数	%
中央値	368	82.9
最頻値	28	6.3
最小値	3	0.7
最大値	27	6.1
わからない	16	3.6
無回答	6	1.4

複数回答

表3 5. 1年の中での、児童の成長に合わせた変更 n=444

	施設数	%
変更している	232	52.3
変更していない	204	45.9
わからない	5	1.1
無回答	3	0.7

表3 6. 給与栄養目標量の児童の成長に合わせた変更(回/年) n=221

	施設数	%
1回(1年に1回)	119	53.8
1.5回	3	1.4
2回(半年に1回)	80	36.2
2.5回	3	1.4
3回(4か月に1回)	3	1.4
4回(3か月に1回)	2	0.9
6回	3	1.4
7回	1	0.5
12回(1か月に1回)	7	3.2

表3 7. 栄養計算の実施状況

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
計算している	138	90.8	249	94.7	185	84.9	137	57.8	709	81.5
計算していない	4	2.6	11	4.2	21	9.6	80	33.8	116	13.3
わからない	0	0	0	0	2	0.9	4	1.7	6	0.7
無回答	10	6.6	3	1.1	10	4.6	16	6.8	39	4.5

表3 8. 児童への食育のかかわり

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
栄養士が、栄養教育を実施している	74	48.7	147	55.9	99	45.4	88	37.1	408	46.9
栄養士が、調理方法の教育を実施している	61	40.1	126	47.9	90	41.3	77	32.5	354	40.7
栄養士以外の職員が、栄養教育を実施している	41	27	88	33.5	79	36.2	88	37.1	296	34.0
栄養士以外の職員が、調理方法の教育を実施している 特に実施はしていない	66	43.4	158	60.1	141	64.7	141	59.5	506	58.2
無回答	21	13.8	34	12.9	32	14.7	36	15.2	123	14.1
	13	8.6	5	1.9	12	5.5	24	10.1	54	6.2

表3 9. 給食委員会等の施設内組織に関わる者

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
本体施設の管理栄養士・栄養士	113	74.3	209	79.5	153	70.2	113	47.7	588	67.6
委託先の管理栄養士・栄養士	7	4.6	9	3.4	5	2.3	1	0.4	22	2.5
調理員	64	42.1	115	43.7	74	33.9	37	15.6	290	33.3
委託先の調理員	7	4.6	7	2.7	6	2.8	2	0.8	22	2.5
施設長	42	27.6	90	34.2	63	28.9	32	13.5	227	26.1
児童指導員・保育士	54	35.5	122	46.4	93	42.7	92	38.8	361	41.5
その他	8	5.3	12	4.6	10	4.6	4	1.7	34	3.9

表4 0. 児童に関わる職員と管理栄養士、栄養士の連携

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
専門性を活かして児童のケース検討会議に出席することで、連携が取れている	49	32.2	78	29.7	67	30.7	60	25.3	254	29.2
ユニット会議に出席することで、連携が取れている	20	13.2	54	20.5	39	17.9	31	13.1	144	16.6
会議以外の会話により、お互いの専門性を尊重した連携が取れている	107	70.4	207	78.7	164	75.2	146	61.6	624	71.7
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	15	9.9	45	17.1	44	20.2	38	16.0	142	16.3
同じ施設内にいないため、連携が取りにくい	1	0.7	1	0.4	5	2.3	47	19.8	54	6.2
同じ施設内にいるが、連携が取れていない	6	3.9	13	4.9	9	4.1	9	3.8	37	4.3
無回答	22	14.5	21	8.0	25	11.5	43	18.1	111	12.8

表4 1. 管理栄養士・栄養士の業務

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
管理栄養士、栄養士としての業務のみを行っている	71	46.7	116	44.1	87	39.9	83	35.0	357	41.0
週に数日、ケアワーカーとして定期的にユニット(部屋)に入っている	3	2	11	4.2	10	4.6	11	4.6	35	4.0
施設全体の業務の状況等により、栄養士としての業務以外にも行う場合がある	53	34.9	107	40.7	76	34.9	42	17.7	278	32.0
その他	4	2.6	11	4.2	10	4.6	14	5.9	36	4.1
無回答	21	13.8	18	6.8	35	16.1	87	36.7	161	18.5

表4 2. 施設の栄養士と児童とのかわり

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
施設が、児童と直接話す機会を設けている	27	17.8	49	18.6	44	20.2	39	16.5	159	18.3
施設が設ける機会はないが、児童と話することができる	106	69.7	194	73.8	158	72.5	139	58.6	597	68.6
児童の食事の様子を見に行くときに話することができる	100	65.8	183	69.6	134	61.5	89	37.6	506	58.2
児童と関わりを持つ機会はない	1	0.7	3	1.1	2	0.9	19	8.0	25	2.9
無回答	22	14.5	15	5.7	21	9.6	47	19.8	105	12.1

表4 3. 施設の退所後の児童と栄養士の関わり

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
施設が、児童と直接話す機会を設けている	8	5.3	25	9.5	22	10.1	22	9.3	77	8.9
施設が設ける機会はないが、児童と関わる事ができる	69	45.4	122	46.4	102	46.8	95	40.1	388	44.6
児童と関わりを持つ機会はない	57	37.5	104	39.5	75	34.4	78	32.9	314	36.1
無回答	23	15.1	19	7.2	24	11.0	50	21.1	116	13.3

表4 4. 管理栄養士・栄養士の自立支援計画書作成への参画

	A 大舎等 ユニットなし (n=152)		B 大舎等 ユニットあり (n=263)		C 本園型 (n=218)		D 分園型 (n=237)		合計 (n=870)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
参画している	16	10.5	44	16.7	42	19.3	36	15.2	138	15.9
参画していない	115	75.7	200	76.0	149	68.3	156	65.8	620	71.3
無回答	21	13.8	19	7.2	27	12.4	45	19.0	112	12.9

表 4.5. 自立支援計画書作成への管理栄養士・栄養士のかかわり方

	A 大舎等 ユニットなし (n=16)		B 大舎等 ユニットあり (n=44)		C 本園型 (n=42)		D 分園型 (n=36)		合計 (n=138)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
すべての児童について、自己の栄養管理が出来る力をつけるための支援をしている	9	56.3	8	18.2	17	40.5	13	36.1	47	34.1
すべての児童について、食事を整える力を付けるための支援をしている	8	50	20	45.5	23	54.8	21	58.3	72	52.2
特に栄養管理の必要性がある児童に、自己の栄養管理が出来る力をつけるための支援をしている	2	12.5	16	36.4	22	52.4	18	50.0	58	42.0
特に栄養管理の必要性がある児童に、食事を整える力を付けるための支援をしている	4	25	22	50.0	27	64.3	21	58.3	74	53.6
その他	3	18.8	5	11.4	3	7.1	4	11.1	15	10.9
無回答	0	0	0	0.0	0	0.0	1	2.8	1	0.7

表 4.6. 他の児童養護施設の管理栄養士・栄養士とのかかわりや交流 n=499

	施設数	%
研究会や学会を通じて関わっている	293	58.7
個人的に関わっている	107	21.4
同じ地域の職員と関わっている	114	22.8
関わりは、ほとんどない	91	18.2
その他	39	7.8
無回答	33	6.6

表 4.7. 母子保健・福祉行政との連携 n=499

	施設数	%
都道府県保健所	217	43.5
市区町村	111	22.2
栄養士会	106	21.2
社会福祉協議会	101	20.2
その他	19	3.8
連携していない	126	25.3
無回答	44	8.8

表48 食事提供にあたり困っていることや、課題に感じていること等

大項目	中項目	小項目	内容
栄養管理	アセスメント	食事の摂取状況	小規模化により児童個人の食事摂取の様子が把握困難となった (14)
			同じユニットでも、年齢幅が広く量の把握が難しい
		アレルギー	入所前の食事に関する情報、主にアレルギー情報が少ない、得られない (3)
		既往歴	児の既往歴が分からず、食事提供をしなくてはいけないこと
	栄養状態等		入所前の栄養状態が把握できない
			個々の健康状況や心の状態の情報不足
	栄養計画	幅広い年齢への対応	年齢に幅が大きいため給与栄養量の調整が難しい (6)
	献立作成	幅広い年齢への対応	年齢による嗜好や食事への配慮が困難 (1 3)
			個人対応が困難 (8)
			1献立での対応の困難さ
			献立も栄養計算が基本となり、柔軟な対応 (家庭的な食事の提供) が難しい
	栄養指導	栄養指導	年齢によって、栄養指導しにくい (主に中・高校生)
			全員に細かな指導や関わりができない
	小規模化による課題	体制整備への対応	小規模化による職員の業務の多様化 (4)
			ユニットごと、または職員の考え方による対応の違い (4)
			小舎で調理しているため、個々の嗜好に合わせやすいが、苦手なものを克服する機会が減ってしまう場合がある(2)
食事指導に一貫性がなく、スタッフによって異なる(2)			
給食管理を行いながらの栄養ケアの実施が時間的に困難			
ケアワーカーの食事づくりの負担感の増加			
子どもたちの自立支援を踏まえた家庭的養護実践のための支援体制づくりが課題			
個別の栄養ケアマネジメントの必要性			
調理員が食事作成に向くなどをする交流の回数を増やしたい。			
買い物、献立作成、調理までを行うスタッフ教育			

表48 食事提供にあたり困っていることや、課題に感じていること等（続き）

大項目	中項目	小項目	内容	
給食管理	調理	集団給食のための個別対応の難しさ	集団給食のため、個別対応ができない（10）	
			アレルギーのある児童の食事提供における対応（他職種連携及び調理場の設備（4））	
			児童年齢の幅がありすぎるため、ユニット調理をせず、全員分をまとめて作る集中厨房だと個別対応が困難（2）	
			集団での生活なので、個別対応（好き嫌い）がしづらい（2）	
			全ホーム同一献立のため、子どもたちの嗜好反映に限界がある	
			高校生のお弁当対応が難しい	
			アレルギー対応、病人食（おかゆや雑炊、うどん等）、学校から早退してきた場合など、少ない人数での調理は（対応）難しい。	
		集団給食のための家庭的な食事との隔たり	集団給食になると、一般家庭の食事とは品質が異なる（4）	
			子どもたちの「今日」食べたいメニューへの対応が難しい（3）	
			家庭的な食卓の雰囲気とは、ほど遠い（3）	
		小規模化の調理の課題	小規模化の調理の課題	集団給食のため、家庭と比べ子どもたち一人一人の意見（味つけや好みなど）が通りにくい
				献立通りに実施されていない調理の実態が把握できない（2）
				ユニットでの調理になると、子どもでも作りやすいメニュー、決まった時間内で作ることでできるメニューを主に考えるので、似たような調理工程になる
				小規模化でどこまでが個別対応とするかの判断
	小規模化に伴い、配達業者が少なく（過疎化で）、食材の買い出し、調達に苦慮			
	ユニットごとに全食の調理を行う方向性があるが、進め方に苦慮している。			
	ユニット化が進んでいるが、食事面は大量調理のままである			
	本園も分園も同じメニューにし、分園の食材を本園の厨房から配給しているため材料の仕分けの業務が増えた			
	調理員が児童の残食を直接見る機会が少なく、うまく調理に反映できない。			
	適温給食	大舎制（人数が多い）の限界	本体施設（大舎）では人数が多くおかずが冷めてしまう（4）	
			再加熱が必要	
		ユニット制による調理場と食事場所の距離的問題	調理場から食事をする部屋が離れているため、適温管理が困難（3）	
	児童の生活時間の違い	食事時間にバラつきがあり、適温提供が難しい（10）		
	衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアルとの食数規模の違いによる対応の困難さ	ユニット調理での衛生管理マニュアルがなく、対応が難しい（10）	
			ユニットでの調理に大量調理のような厳しい衛生管理（調理後の保管、生ものの提供、保存食など）をどこまで求めるべきか（5）	
		栄養士・調理師以外の職員の衛生管理対応	ケアワーカーの調理時の衛生管理にばらつきがある（3）	
		衛生管理と食育の両立	好き嫌いによる残菜や衛生管理面から処分する食べ物など児童への食育が難しい	
調理従事者の人事・労務管理	能力・技術差	調理師によって、出来上りの品質にばらつきがある（2）		
		調理員の作業能力に差がある		
		調理員それぞれでやり方が違い統一化が必要		

表48 食事提供にあたり困っていることや、課題に感じていること等（続き）

大項目	中項目	小項目	内容
給食管理	職員の栄養知識や調理技術	職員の食事に関する考え	ユニットケアでは職員の食に対する考え方、価値観の違いが食事提供に影響する（10） グループホームは、生活の一部として“食”を捉えているが、本寮では“食”が生活の一部になっていない。
		献立・調理の簡素化	調理専門以外の職員が調理するため、手間がかからずに行えるメニューの導入（6）
		食事内容の偏り・ばらつき	ユニット職員の児童の生活ケアをしながらの食事業務が困難（4）
			ユニットの担当者によるメニューの偏り（3）
			職員の能力に差がある（3）
			職員による食事の盛り付けのばらつき（2）
			職員の栄養や食事に関する知識不足（2）
			各小規模グループケア棟で食事提供（調理）を行っているため、料理技術、盛り付け、味付け等に個人（指導員、保育士）の力量が大きく影響する。
		小規模化による負担増	ユニットごとに指導員、保育士が買い出しから調理まで行っているため、負担が大きい（2）
	ホームごとに食事作りをする職員を確保しなければならない（生産性が低い）		
		調理職員を少人数で回しているため欠員が出た時にきびしい	
	食材費	食費	食材の値上がりが続いている（2）
			限られた予算内で要望に対応した食事を計画・提供すること（3）
			食材の使い方、やりくり、食費予算などの考え方がグループホームと本寮では差がある
	施設設備	施設整備	子どもを上手に食事作りに巻き込むには、ミニキッチンが部屋にあるなど、設計段階で予算と工夫が必要
			ユニットが離れた場所にあるため、食材の運搬が大変
食堂での給食のため、家庭的な雰囲気での食事をするのが難しい。			
作っている人の顔が見えないことや、料理している時の音やにおいを日々の生活の中で感じるのができにくい			

表48 食事提供にあたり困っていることや、課題に感じていること等

大項目	中項目	小項目	内容	
児の課題	栄養状態	栄養状態	肥満児（軽度）、軽度の痩せ等の児童が増えてきた	
			肥満であっても、子どもの特性から、減量への取り組みが困難。	
	アレルギー	アレルギー対応	アレルギー児の増加（3）	
			アレルギー児の増加（3）	
	食事に関する課題	偏食対応	偏食（こだわり）の児が多い（15）	
			好き嫌い対応	好き嫌いに違いがあり、個別対応が難しい（27） 魚が嫌いな児が多い（16） 苦手なものを食べない（8） 濃い味を好む（5） 野菜を残す（4） 牛乳・乳製品（特に牛乳）の摂取量が少ない（4） 味の好みの個人差がある（1）
		食経験が少ない	食経験が少ない（5）	
		マナー	食事マナーが悪い（6） 落ち着いて座れない	
			その他	気分で食べない 弁当をわざと忘れていく 孤食（個食） 子どもたちの持つ課題が年々変化し、難しい子どもが増えている
		生活習慣の乱れ	不規則な生活リズム	成長に伴い生活時間が不規則（3） 入所前に規則正しい食習慣が形成されていない 集団生活で短い食事時間に慣れ、早食いが習慣化している
				欠食
		課題を抱える児の存在	食が細い	食に関心がなく、食が細い（6）
			やせ願望	思春期女子のやせ願望が強い
			量の調整	食べすぎる子どもの食欲のコントロール
	障がい児への支援		障害のある児への食の支援の困難さ（7）	
	児の課題への対応	自立支援	自立に向けての食の支援の内容（9） 自立支援の不足（5）	
			自立支援の不足（5）	

表48 食事提供にあたり困っていることや、課題に感じていること等（続き）

大項目	中項目	小項目	内容		
養護施設の課題	小規模化による課題	体制整備への対応	ユニット数が多く、個人の摂食状況の把握が難しい（2）		
			個人ごとに味付けを調整することができず、年齢の異なる児童が同じものを食べている		
			交代で食べるため、食事時間が長くなり、給食担当者に負担がかかる		
	大舎制の課題	児童への影響	日常の中で、調理を身近に感じるが少ない		
			厨房での集中調理のため、子どもたちが調理する過程を見ることが少ない		
			1つのものをわけあえることができない		
	施設整備	個別の食器の使用（特に箸）をしたいが、大舎では難しい。	個人の茶碗を用意するが、一度に大量の食器を洗浄、乾燥するため、破損等が多い		
			職員の課題	職員の食に関する態度	指導員それぞれの考え方が生活に反映され、支障が出ている場合がある（2）
					職員の好き嫌い（食事に対して）が多い。偏食の職員が増えてきた。アレルギーがある職員が増えてきた。
	職員の負担	職員の負担	新任職員に負担の大きい食事作りの業務への指導や、食に関する業務への姿勢・教育（2）		
			衛生管理マニュアルを細かくすることで家庭の雰囲気は失われ、職員の負担も増す		
			調理業務に関する意識の標準化。衛生管理意識の徹底		
	栄養士とユニット職員の関係	関わり方の難しさ	保育士、調理、栄養士の連携の難しさを感じている（3）		
			栄養士（厨房）とユニット職員の感覚のズレが大きい（2）		
			食事を提供する者と児童と食事を一緒にとる者の思いが合致しない場合の擦りあわせ方。		
小舎と栄養士の連携について					
指導員、保育士に対して、衛生（食事）関連のことを伝えるのが難しい。					
職員負担	職員の定着と人材の確保が課題				
人員配置	人員不足	職員数が足りていない（3）			
		限られた人員、スペースでの多岐に渡る年齢層への作りわけ（献立、味付け、形状、離乳食）偏食にどう対応していくか。			
		食事提供は作業の連続なので、食事内容の簡素化が余儀なくされる。			
		調理員の高齢化			
		施設に栄養士は1人しかおらず相談できる同じ専門職がない			
	栄養士の配置	業務の見直しできていない			
		調理に入るため、事務仕事に手が回らない			
		優先すべきことがたくさんあり、食事の大切さがおろそかになってしまう			
		小規模化してもなお、給食管理と衛生管理が中心業務となっており、課題を感じる			
		栄養士の業務が多すぎる			
その他	その他	栄養士に求められることは多いが、加算等はつかない			
		仕事は増えたが、厚生労働省の規定人数は40年前と変わらない			
		子ども定員の減少により、栄養が必置でなくなったが、子ども、職員の生活の多様化で栄養士の配置は必要			
		2つの施設で共通の厨房を利用しているため、細かな対応ができない			