

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

## 乳児院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 栄養学部)

### 研究要旨

**目的：**小規模化が推進されている乳児院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：**全国の全ての乳児院 145 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、給食の運営状況等である。

**結果：**132 施設（回収率 91.7%）より回答を得、分析は 131 施設（有効回答率 90.3%）を対象とした。施設の形態としては養育単位が定員 20 名以上の施設が 40.5%と最も多かった。またユニット型を構成していない施設 31.2%、ユニット型を構成している施設 26%、本園型小規模グループケア 38.3%、分園型小規模グループケア 4.5%と養育単位がユニット化、グループ化されている施設の方が多かった。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。また管理栄養士・栄養士として雇用されていないが、その資格を有する職員としての配置も認められた。ユニットごとに調理設備は整っている施設が多かったが、調乳は部屋ごとで行っている施設が多く、離乳食以降は施設の調理場でまとめて作っていた。また、調理業務は外部委託されていない施設が多かった。児ができる食事の準備や片付けなどへの児童の関与は少なかった。栄養管理の PDCA サイクルは、アセスメントとして身長や体重測定、やせや肥満の把握、成長曲線の把握などは実施されていたが、これらの結果は給与栄養目標量の設定や見直しに活用されるよりも、食べる量の調整に活用されていた。

**結論：**乳児院において、栄養管理の PDCA は集団としてよりも養育担当者や栄養士等の目視や判断により摂取量を調整による個人ごとの栄養管理の PDCA サイクルとなっており、業務の中で他職種間の専門性を尊重した連携によって実施されていた。また養育単位の小規模化の中でも、食事づくりに関しては幼児の生活の場の中では行われていなかった。ユニットやグループ単位での乳幼児を対象とした給食の品質と食数に適した、設備や給食運営の方法を含めた栄養管理の在り方を検討する必要がある。

### A. 研究目的

乳児院は保護者の養育を受けられない乳幼児を養育する児童福祉施設である。原則として 1 歳未満の乳児を主に養育して

いるが、必要に応じて小学校入学前の幼児も養育が可能な施設である。乳汁による栄養補給から離乳期の食物からの栄養補給へと移行する発育発達の著しい時期の栄

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。児童福祉法により、乳児院には栄養士の配置が義務化されているが、施設数が少なく、栄養管理の実施状況は明らかではない。

本研究は、乳児院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、全国の全ての乳児院145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（養育単位、小規模グループケア等）、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・栄養士の配置状況を調べた。給食の運営状況として、運営形態や調理作業環境等とした。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、味付けや盛り付け方法を調べた。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：養育単位のうちユニット型を構成していない（以後、ユニットなしとする）

B：養育単位のうち、ユニット型を構成している（以後、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

145施設のうち132施設より回答を得た（回収率91.7%）。無回答の多かった1施設を除き解析対象施設は、131施設（有効回答率90.3%）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5.3%、私立90.8%、その他として日本赤十字社が3.8%であった（表1）。設置している施設の形態としては1施設1形態ではなく複数の形態を設置している施設が28施設認められた。養育単位として定員20名以上50施設（40.5%）（以後大舎とする）、定員13～19名19施設（14.5%）（以後中舎とする）、小規模グループケアを除く定員12名以下20施設（15.3%）（以後小舎とする）、施設の敷地内にあるグループホームとなる本園型小規模グループケア61施設（46.6%）、施設の敷地外にある分園型小規模グループケア7施設（3.1%）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・中舎・小舎でユニットなしのA48施設（31.2%）、ユニットありのB40施設（26.0%）、本園型のC59施設（38.3%）、

分園型の D7 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は多く、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(表 4)。

ユニット等の場合、児の構成としては、全体では「縦割り(幅広い年齢の児が、同じユニットで生活)」が 71.7%、「横割り(ある程度同じ月齢・年齢の児が同じユニットで生活)」が 14.2%、「縦割りと横割りのユニットが混在」が 10.4%であった(表 5)。また、分園型の D は縦割りのみであった。

本調査結果全体での年齢別の在籍児数を男女別に表 6 に示す。0 歳から 2 歳までが全体の約 85%を占めていた。3 歳の児は全体の 9.9%在籍しており、7 歳以上の在籍も認められた。

### 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 97.7%であり、配置のない 3 施設(2.3%)は定員が 10 名未満の施設であった。また 1 名配置が 54.2%と最も多かった(表 7)。

配置されている栄養士等の雇用形態による内訳は、常勤管理栄養士 38.7%、非常勤管理栄養士 2.5%、常勤栄養士 53.4%、非常勤栄養士 5.5%であった(表 8)。

また、栄養士等以外として雇用している職員のうち、栄養士・管理栄養士の資格を持っている職員のいる施設も見られた。

### 4. 給食の運営状況

調乳や調理は、施設内の調理施設において行っており、離乳食以降の調理業務を外部委託していない施設がほとんどであった(表 9、10)。調乳は厨房や調理室でまとめて行う施設より、部屋ごとで行ってい

る施設の方が多かった(表 9) 離乳食以上の調理は、「施設職員による自園調理であり、厨房や調理場でまとめ調理を行う」が全体で 87.6%であり、分園型の D は 100%であった(表 10)。

ユニットを構成している施設において、ユニットごとに調理作業場所がない施設は 7.9%、それ以外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(表 11)。ユニットでの使用状況をみると、「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 27%と最も多く、「食後に食器洗浄の場としての使用」13.5%、「すべて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 12.7%であった(表 11)。

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 58.9%、汁物、17.9%、その他 23.2%であった(表 12)。

給食の 1 日あたりの食材料費は決まっている施設 58.7%、決まっていない施設 41.3%であった。

施設職員の給食運營業務の関わりについて表 13 に示す。

本体施設の栄養士等は、給食委員会等の施設内組織に 90%が関与しており、献立作成、食材発注・買い出しを行っている施設がほとんどであった。また、調理 75%、盛り付け・配膳 73%、食器洗浄・片付けも 70%の施設で関わっていた。

調理員は主な関与は調理、盛り付け・配膳、片付け、食器洗浄・片付けであった。

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 では食材発注・買い出し、調理、盛り付け・配膳、食器洗浄・片付けにも関わっている割合が高かった。

### 5. 食事環境

離乳食以降の児について、食事の場と一緒にいる者の頻度についての回答結果を表 14 に示す。

同じ部屋の児と食事の場と一緒にいる施設がほとんどであった。別の部屋の児と一緒にいるのは約 10%程度と少なかった。

栄養士等が食事の場と一緒にいるかは施設の形態によって異なっていた。「ほぼ毎日」では、ユニットなしの A15.2%、本園型の C13.8%であった。また「1 週間に 2, 3 回」の施設も、それぞれ 19.6%、25.9%と比較的頻度高く一緒にいる施設の割合が高かった。ユニットありの B と分園型の D では、管理栄養士・栄養士と一緒にいる頻度が少ない状況が認められた。特に D は「月に 1 回」42.9、「全くない」14.3%であった。

担当職員以外の職員は、分園型の D を除き担当職員より食事の場所に一緒にいる頻度が高かった。担当職員と担当職員以外の職員の両者もしくはいずれかが児の食事の場にはいる状況であった。

作業ができる児が、調理や配膳、片付け、食器洗い等の手伝いをしている状況については、生活単位の状況によって異なっていた（表 15）。児が調理や片付け等の手伝いを「していない」とする施設はユニットなしの A61.9%、分園型の D57.1%であった。本園型の C は、54.7%が「時々している」と回答した。

児が各自専用の食器を持っているかについては、専用の食器としてごはん茶碗 37.6%、汁椀、18.1%、箸 45%であった（表 16）。持っていないのは 12.8%であった。持っている場合では、一部の年齢が 75.2%であり、1 歳以上での対応であった。

## 6. 給食の実施状況

給食の実施状況として間食の提供は、子

どもの楽しみのためと栄養補給のための 2 つの目的で提供している施設がほとんどであった（表 17）。

食事の味付けは、「年齢によって変えている」施設が 57.7%、「年齢や個人で味付けを変えていない」が 28.9%であった（表 18）。

盛り付け方法は「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 50.5%であった。「あらかじめ決められている量を均等に盛り付ける」が 27.6%であった（表 19）。

食物アレルギーに対する対応について結果を表 20 に示す。「すべての食品に対応している」のは、全体では 83.9%であったが、分園型の D では 60%と他の施設の形態より低かった。対応方法としては「代替食」と「除去食」が半々であった。

## 7. 栄養管理の実施状況

### 1) 児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 21 に示す。身長、体重は全体では 96%の施設で把握されており、どの施設形態でもほぼ把握されていた。次いでやせや肥満の判定、成長曲線の作成、嚥下・咀嚼機能の発達の順で把握している施設の割合が高かった。

把握した項目の活用状況について表 22 に示す。体重の結果は「給与栄養量の決定」に活用している施設が全体で 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、全体では 64.4%の施設で活用されていた。肥満ややせの判定は 70.5%と体重より多くの施設で「盛り付け量の調整」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 43.2%であった。

咀嚼・嚥下機能の発達は、「食事の形態

(形状)」に活用する施設が 74.7%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 39.2%、「食事提供を通して個別対応している」が全体で 32%であった。自治体との連携は 6.5%と少なかった。

## 2) 食事の摂取状況のアセスメントの実施とその活用

食事の摂取状況は「把握していない」とする施設はなかった。肥満ややせ、発達の遅れがみられる児童のみの把握」は 6.5%であった(表 23)。

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」91.5%とほとんどの施設でこれらの職種の職員が把握していた(表 24)。

把握方法としては、「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」が 50.5%と最も多かった(表 25)。

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、「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)」83.7%、「献立の作成や評価」76.5%、「盛り付け量の調整」75.2%、「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」71.2%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 26)。

## 3) 給与栄養目標量の設定について

施設の給与栄養目標量については、94.8%の施設で設定していた。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 74%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 10.6%であった(表 27)。

設定にあたり考慮している項目を表 28 に示す。年齢、性別、体重の順で多かった。

設定する児のくくりとしては、「施設に滞在する全児童」とする施設が 80.7%であり、ユニットごとの施設は少なかった(表 29)。

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 72.6%であった。基準の設定数は 1 種類が 71.9%であった(表 30)。

成長にあわせ 1 年の中で変更しているかについては、変更している施設としない施設が半々であった。変更している場合には、「1 年に 1 回」が 44.7%、「2 回(半年に 1 回)」が 27.7%であった。「12 回(1 か月に 1 回)」の施設も 6 施設(12.8%)見られた(表 31)。

## 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は、施設長はグループケアの施設での参加の割合は低かった(表 13)。栄養士等は施設の形態にかかわらず 90%がかかわっていた。調理員は分園型の D での関わりは認められず、それ以外の施設の形態では約半数がかかわっていた。児童指導員・保育士は本体施設では約半数がかかわっていたが、グループケアになると少なく、特に分園型では 28.6%であった(表 13)。

児に関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

がほとんどであった。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」施設の割合も高かった。

「同じ施設内にいないため、連携が取りにくい」とする施設は限定的であった（表 32）。

## 2) 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施設の形態によって異なり、A、B、Cは参画していない施設の割合の方が多かったが、分園型のDは参画している施設の割合の方が多かった（表 33）。

自立支援計画書作成に参画している場合、すべての児の養育者への支援がなされていた。また養育者が児童の栄養管理ができるよう支援するより、食事を整えることができる支援の割合が高かった（表 34）。

## 3) 他施設や行政との関わり

他の乳児院の栄養士等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 62.8%であった。「関わりはほとんどない」との回答も 23.3%あった（表 35）。

施設の栄養管理や食事提供に関する行政との関わりについては、連携していないが 40.5%と最も多かった（表 36）。

## 9. 食事提供にあたり困っていること

食事提供にあたり困っていること等についての自由記述の結果を類似の意見ごとにまとめて表 37 に示す。35 施設から回答があった。類似の意見をまとめると、最も多く上がったのが、アレルギー対応についてであり、入所前の情報が入手できないため、対応に苦慮していた。また施設設備の基準や職員の配置の基準についても小規模化や家庭的養護に適した基準の見直

しについての意見も見られた。

ガイドライン等について、児童福祉施設の中でも保育所や児童養護施設とは異なる乳幼児の特徴に適した支援の必要性の意見もあった。

## D. 考察

乳児院は、乳幼児の生命を守り、養育する施設であり、養育者との関係を含め、乳幼児に必要な環境が整えられることが必要である。そのため、ケアの単位の小規模化、家庭的養護が推進されている。

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<sup>1)</sup>の結果では、乳児院の児童数は 3023 人であり、0 歳 662 人（21.9%）、1 歳 1020 人（33.7%）、2 歳 868 人（28.7%）であり、6 歳までの児童が入所していることが報告されている。入所時の年齢は 0 歳 2178 人（72%）であり、所在期間が 1 年未満の乳幼児が 42.6%であり、長期に所在する乳幼児も認められている。本研究では、令和 3 年 10 月 1 日現在での入所者数の合計は 2387 名であり、0 歳 27.0%、1 歳 31.1%、2 歳 26.5%と類似のデータが得られた。また、6 歳および 7 歳以上が 1%認められた。

施設の形態としては、本園型及び分園型小規模グループケアが 42.8%であった。今回は、生活単位と合わせ調乳や調理の環境、哺乳や食事摂取の環境が、養育環境の中でどのようになっているかを明らかにするために、施設の形態とは別に養育単位のうち A ユニットを構成していない、B ユニットを構成している、C 本園型小規模グループケア、D 分園型小規模グループケアとに分けて質問を行った。しかし、今回の質問において、施設の形態に関する問い合わせが多くあり、ユニットと小規模グルー

プケアの解釈が施設によって異なっていた可能性が高い。本来はこの形態別の解析を行うべきであるが、詳細な確認が不十分であるため、今回は全体の集計結果をまとめるにとどめた。

乳児院の人員配置は児童福祉施設の設備及び運営に関する基準<sup>2)</sup>で定められており、設備としては第19条で調理室を設けることが定められている。職員については第21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。ただしこれは10人未満を入所させる乳児院は除くこととなっている。本調査の結果では、栄養士等の配置は定めに従って配置されていた。1人配置が54.2%で約半数であった。また、管理栄養士・栄養士として雇用していないが、管理栄養士・栄養士の有資格者を職員として配置している施設も認められた。具体的にどのような職員として雇用されているかは明らかではない。乳幼児期の養育担当者である児童指導員や保育士の役割として栄養補給にかかわる業務は主要な業務であると思われ、栄養士・管理栄養士の資格と保育士の資格の両方取得している可能性、あるいは、管理栄養士・栄養士の有資格者が任用資格として児童指導員の要件を満たして対応している可能性も考えられる。

栄養士等の給食運營業務への関わりは、献立作成、食材発注・買い出しを行っており、また調理や配膳、食器洗浄や片付けにも多くの施設で関わっていた。

調理施設については、調乳は部屋ごとに行っている施設の方が多いが、離乳食以降は施設内の厨房や調理場で、施設職員によって行う施設がほとんどであった。小規模グループケアの施設やユニットを構成している施設ではユニットでの調理施設で

すべての料理を材料から調理している施設が12.7%あった。ユニットごとに調理施設が設備されているが、その利用としては、一部の料理の調理としては炊飯を行っている施設が多かった。

現在、病院、学校など他の給食施設では調理業務が外部委託されているが、乳児院については調理業務の委託化は進んでいなかった。食数規模が少なく、また離乳食などの個別対応や調理量が少ないことにより、委託化のメリットは少なく、またユニットごとでの調理もなされていないものと思われる。

ユニットを構成している場合には、幅広い年齢の児童で構成している71.1%であったことから、離乳食の進め方の個人差に対応して異なる食事形態の調理をユニット単位で行うには、人員、作業量、品質面、衛生管理面からみても困難と思われる。分園型小規模グループケアにおいては、食材発注・買い出し、調理等、食事提供にかかわる一連の業務に児童指導員・保育士がかかわる割合が他の施設よりは高かった。生活の場、すなわちユニット(ケア)単位で子どもの発育段階や摂食機能に応じて離乳食や幼児食を調理するには、少人数であっても、栄養士等の専門職や調理員が配置されていない中では難しいものと思われる。今後家庭的養育を目指していく中では、離乳食や幼児食の調理をどのように行っていくことが良いか、本体施設の機能を含め、検討する必要がある。摂食機能に応じた調理技術を有した栄養士等や調理員がユニット単位で調理作業に当たるためには、現在の配置基準では難しい。ユニットごとに、すなわち入所者の生活の場で児童指導員や保育士が離乳食や幼児食の調理をすることが求められるのであれば、調

理技術や衛生管理の知識や技術の教育・トレーニングを行うような支援を栄養士等が担う必要がある。

作業できる児童が調理や配膳、片付け、食器洗いなどの手伝いをしている状況について、ユニットを構成していない施設では関与しないとする施設が多く、それ以外は時々関与するという状況であった。一般の家庭での子どもの食事作り等の関与については、佐々木らの2歳から6歳の保護者に対する調査結果によれば、食事づくり（簡単な調理や、おやつ作りを含む）にかかわる機会は「ほとんどない」が43.6%であり、一方「毎日」は21.1%であった<sup>3)</sup>。日常的に食事づくりに触れることができる環境は一般家庭に近い環境と思われる。一般家庭での実態の課題も含め、発育段階での食事の準備や片付けなど含めた生活体験の在り方は今後検討すべき課題の一つと思われる。

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35%程度であり、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しているものと思われるが、その頻度は1年に1回が44.7%であり、成長の著しい時期としては少ないと思われた。やせや肥満の判

定や成長曲線も盛り付け量の調整に活用されており、日々の食べる場での調整でPDCAサイクルを回していると思われる。したがって、体重などの計測値での客観的評価がなくても、養育担当者の日々接する中での主観的な評価によって適切な判定ができていくか否かが重要となる。食事の摂取状況は児童指導員・保育士のみならず、栄養士等が把握している施設が90%以上であったが、その結果を記録として残している施設は約半数であり、また目視で実施されていた。ユニットケアの場合、食事場所に栄養士等がいるとした施設が90%以上であったが、複数のユニットを1名で見ている場合も多いと予想され、短時間であっても日常的な観察の継続によって把握されていると思われる。アセスメントの方法として、日常的に接する中での観察の長所や短所を整理することが今後必要であり、また観察結果の記録の残し方などを検討していく必要がある。

摂取量の調整結果としての摂取量の状況は給与栄養目標量の決定や見直しに反映するよりも、食事の質の管理（味付け、柔らかさ、大きさなどへの配慮）や献立作成の評価、盛り付け量の調整に反映させていた。給食の計画量の適切さに結びついて評価されているかについては明らかにはならなかった。

栄養管理等への取り組み体制としては、給食運営にかかわる委員会には栄養士等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。会議以外でも他職種間での専門性を尊重した連携がとられていた。乳幼児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る。給食の運営を栄養管理の中に生かしていく仕



組みとして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、乳幼児の自立ではなく、養育者への支援として、食事を整えることができる支援に重点が置かれていた。しかし、「参画していない」施設の割合の方が高く、発育・発達に合わせた離乳食の進め方や成人の食事と異なる幼児食の調整方法含めた知識や技術を養育者に支援していくことは重要であり、乳幼児の栄養補給、食事提供について組織として対応できる体制の構築が必要である。

## E. 結論

乳児院において、栄養管理のPDCAは集団としてよりも養育担当者や管理栄養士・栄養士の目視や判断により、個人ごとの栄養管理のPDCAサイクルとなっており、業務の中で他職種間の専門性を尊重した連携によって実施されていた。また養育単位の小規模化の中で、食事づくりに関しては幼児の生活の場の中では行われていなかった。ユニットやグループ単位での乳幼児を対象とした給食に特定給食施設の栄養管理や衛生管理の仕組みを組み込むことには課題があり、提供する食事の品質と人数に適した、設備や給食運営の方法を含めた栄養管理の在り方を検討する必要がある。

## 参考文献

- 1) 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](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_09231.html)
- 2) 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=323M40000100063>
- 3) 佐々木溪円、鈴木美枝子、多田由紀他 幼児と保護者の健康・食生活・生活習慣に関する研究～新型コロナウイルス感染用 (COVIT-19) 流行拡大後の実態～令和 2 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) (2021)
- 4)

## 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.運営形態 n=131

	施設数	%
公設公営	5	3.8
公設民営	2	1.5
民設民営	119	90.8
その他(日本赤十字社)	5	3.8

表2.施設の形態 n=164

	施設数	%
養育単位（児童定員20名以上）	53	40.5
養育単位（児童定員13～19名）	19	14.5
養育単位（児童定員12名以下、小規模グループケアを除く）	20	15.3
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）	61	46.6
分園型小規模グループケア（施設の敷地外にあるグループホーム）	7	5.3
その他	4	3.1

表3.食事摂取の生活単位別にみた形態 n=154

		施設数	%
大舎・中舎・小舎	Aユニットなし	48	31.2
	Bユニットあり	40	26.0
小規模グループケア	C本園型	59	38.3
	D分園型	7	4.5

表4.施設の形態別定員数及びユニット数、ユニット定員数

	施設数	定員	ユニット数	ユニット定員
養育単位（児童定員20名以上）	50	25.5(50)	5(25)	6(25)
養育単位（児童定員13～19名）	19	15(18)	2.5(6)	4(6)
養育単位（児童定員12名以下、小規模グループケアを除く）	20	10.5(18)	2(9)	5.5(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）	61	18(55)	4(50)	5(50)
分園型小規模グループケア（施設の敷地外にあるグループホーム）	7	4(5)	2(2)	4.5(3)

定員、ユニット数、ユニット定員は中央値。（回答施設数）

表5.ユニット別及びグループケアにおける児童構成 n=106

	B	C	D	合計	
	施設数			施設数	%
縦割り(幅広い児童が同じユニットで生活)	16	53	7	76	71.7
横割り(ある程度同じ月齢・年齢の児童が同じユニットで生活)	14	1	0	15	14.2
縦割りと横割りのユニットが混在	8	3	0	11	10.4
その他	2	2	0	4	3.8

表 6. 年齢別在籍児童数

n=2387

	在籍児童数			%
	男	女	合計	
0歳	367	277	644	27.0
1歳	387	356	743	31.1
2歳	349	284	633	26.5
3歳	124	113	237	9.9
4歳	40	38	78	3.3
5歳	14	10	24	1.0
6歳	3	4	7	0.3
7歳以上	12	9	21	0.9
合計	1296	1091	2387	

表 7. 管理栄養士および栄養士(栄養士等)の配置 n=131

	施設数	%
配置なし	3	2.3
1名配置	71	54.2
2名	30	22.9
3名	18	13.7
4名	6	4.6
5名	1	0.8
6名	2	1.5

表 8. 栄養士の雇用形態

n=163

	施設数	%
管理栄養士(常勤)	63	38.7
管理栄養士(非常勤)	4	2.5
栄養士(常勤)	87	53.4
栄養士(非常勤)	9	5.5

表 9. 調乳の方法、場所（施設形態別）

n=150

	A	B	C	D	合計	%
	ユニットなし	ユニットあり	本園型	分園型		
施設職員による自園調理であり、厨房や調理場でまとめて調理を行う	25	13	16	5	59	39.3
施設職員による自園調理であり、部屋ごとで調理を行う	19	23	36	1	79	52.7
調理業務の外部委託による自園調理	3	3	4	0	10	6.7
施設外の他施設の調理場から食事を搬入	0	1	1	0	2	1.3
合計	47	40	57	6	150	

表 10. 調理の方法、場所

n=153

	A	B	C	D	合計	%
	ユニットなし	ユニットあり	本園型	分園型		
施設職員による自園調理であり、厨房や調理場でまとめて調理を行う	42	32	53	7	134	87.6
施設職員による自園調理であり、部屋ごとで調理を行う	1	2	1	0	4	2.6
調理業務の外部委託による自園調理	3	5	3	0	11	7.2
施設外の他施設の調理場から食事を搬入	1	1	2	0	4	2.6
合計	47	40	59	7	153	

表 11. ユニットの調理作業場所・台所の使い方と現状

	B ユニットあり (n=38)		C 本園型 (n=50)		D 分園型 (n=4)		合計 (n=126)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
	すべての料理について、食材から調理を行う場所として使用	5	13.2	9	18	2	50	16
一部を食材から調理を行う場所として使用(炊飯等)	11	28.9	23	46	0	0	34	27.0
厨房で下処理した食材の最終加熱をする場所として使用	0	0.0	3	6	1	25	4	3.2
厨房で調理されたものを温める場所として使用	1	2.6	5	10	1	25	7	5.6
食後、食器を洗う場所として使用	4	10.5	12	24	1	25	17	13.5
食後、厨房からきた配管などを洗う場所として使用	1	2.6	3	6	1	25	5	4.0
現在は調理作業場所として使っていないが、完全料理が出来る環境がある	4	10.5	9	18	1	25	14	11.1
現在は調理作業場所として使っていないが、切る作業や温め直しができる環境がある	5	13.2	11	22	1	25	17	13.5
現在、各ユニットに調理作業場所はない	8	21.1	2	4	0	0	10	7.9
その他	2	5.3	0	0	0	0	2	1.6

複数回答

表 12. 一部の食材を食材から調理する場合

	B ユニットあり (n=13)		C 本園型 (n=22)		D 分園型 (n=0)		合計 (n=56)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
炊飯	11	84.6	22	100.0	0	0	33	58.9
汁物	3	23.1	7	31.8	0	0	10	17.9
その他	5	38.5	8	36.4	0	0	13	23.2

複数回答

表13. 食事(給食)の運営状況

		A ユニットなし (n=48)		B ユニットあり (n=39)		C 本園型 (n=58)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=152)	
		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	給食委員会等の施設内組織	43	89.6	39	100.0	51	87.9	4.0	57.1	137	90.1
	献立作成	46	95.8	37	94.9	57	98.3	7.0	100.0	147	96.7
	食材発注・買い出し	44	91.7	34	87.2	57	98.3	5.0	71.4	140	92.1
	調理	36	75.0	25	64.1	47	81.0	6.0	85.7	114	75.0
	盛り付け・配膳	36	75.0	27	69.2	43	74.1	5.0	71.4	111	73.0
	食器洗浄・片付け	35	72.9	26	66.7	41	70.7	5.0	71.4	107	70.4
委託先の管理栄養士・栄養士	給食委員会等の施設内組織	1	2.1	0	0.0	1	1.7	0.0	0.0	2	1.3
	献立作成	0	0.0	3	7.7	1	1.7	0.0	0.0	4	2.6
	食材発注・買い出し	0	0.0	5	12.8	1	1.7	0.0	0.0	6	3.9
	調理	1	2.1	4	10.3	2	3.4	0.0	0.0	7	4.6
	盛り付け・配膳	1	2.1	4	10.3	2	3.4	0	0.0	7	4.6
	食器洗浄・片付け	1	2.1	4	10.3	2	3.4	0	0.0	7	4.6
調理員	給食委員会等の施設内組織	24	50.0	19	48.7	26	44.8	0	0.0	69	45.4
	献立作成	2	4.2	2	5.1	3	5.2	0	0.0	7	4.6
	食材発注・買い出し	16	33.3	10	25.6	16	27.6	1	14.3	43	28.3
	調理	38	79.2	32	82.1	49	84.5	5	71.4	124	81.6
	盛り付け・配膳	38	79.2	31	79.5	48	82.8	3	42.9	120	78.9
	食器洗浄・片付け	38	79.2	31	79.5	46	79.3	3	42.9	118	77.6
委託先の調理員	給食委員会等の施設内組織	1	2.1	1	2.6	0	0.0	0	0.0	2	1.3
	献立作成	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	食材発注・買い出し	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	調理	4	8.3	4	10.3	2	3.4	0	0.0	10	6.6
	盛り付け・配膳	4	8.3	4	10.3	2	3.4	0	0.0	10	6.6
	食器洗浄・片付け	4	8.3	5	12.8	2	3.4	0	0.0	11	7.2
施設長	給食委員会等の施設内組織	16	33.3	19	48.7	15	25.9	1	14.3	51	33.6
	献立作成	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	食材発注・買い出し	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	調理	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	盛り付け・配膳	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	食器洗浄・片付け	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
児童指導員・保育士	給食委員会等の施設内組織	26	54.2	20	51.3	24	41.4	2	28.6	72	47.4
	献立作成	0	0.0	0	0.0	1	1.7	0	0.0	1	0.7
	食材発注・買い出し	1	2.1	1	2.6	4	6.9	3	42.9	9	5.9
	調理	6	12.5	4	10.3	14	24.1	3	42.9	27	17.8
	盛り付け・配膳	16	33.3	15	38.5	25	43.1	5	71.4	61	40.1
	食器洗浄・片付け	13	27.1	13	33.3	30	51.7	4	57.1	60	39.5
その他	給食委員会等の施設内組織	5	10.4	9	23.1	5	8.6	0	0	19	12.5
	献立作成	1	2.1	0	0.0	1	1.7	0	0	2	1.3
	食材発注・買い出し	1	2.1	0	0.0	1	1.7	0	0	2	1.3
	調理	1	2.1	0	0.0	3	5.2	0	0	4	2.6
	盛り付け・配膳	1	2.1	2	5.1	5	8.6	0	0	8	5.3
	食器洗浄・片付け	1	2.1	1	2.6	4	6.9	0	0	6	3.9

表14. 離乳食以降の児童の食事の場と一緒にいる者の頻度

		A ユニットなし (n=46)		B ユニットあり (n=40)		C 本園型 (n=58)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=151)	
		施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
同じ部屋の児童と一緒に	ほぼ毎日	41	89.1	40	100.0	57	98.3	7	100.0	145	96.0
	1週間に2,3回	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	1週間に1回	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	2週間に1回	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	1か月に1回	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全くない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
別の部屋の児童と一緒に	ほぼ毎日	8	17.4	4	10.0	6	10.3	0	0.0	18	11.9
	1週間に2,3回	1	2.2	1	2.5	4	6.9	1	14.3	7	4.6
	1週間に1回	0	0.0	0	0.0	1	1.7	0	0.0	1	0.7
	2週間に1回	1	2.2	0	0.0	5	8.6	0	0.0	6	4.0
	1か月に1回	5	10.9	10	25.0	8	13.8	1	14.3	24	15.9
	全くない	12	26.1	6	15.0	9	15.5	2	28.6	29	19.2
管理栄養士・栄養士と一緒に	ほぼ毎日	7	15.2	3	7.5	8	13.8	0	0.0	18	11.9
	1週間に2,3回	9	19.6	5	12.5	15	25.9	0	0.0	29	19.2
	1週間に1回	7	15.2	7	17.5	5	8.6	1	14.3	20	13.2
	2週間に1回	2	4.3	2	5.0	6	10.3	0	0.0	10	6.6
	1か月に1回	4	8.7	3	7.5	6	10.3	3	42.9	16	10.6
	全くない	5	10.9	2	5.0	4	6.9	1	14.3	12	7.9
担当職員と一緒に	ほぼ毎日	19	41.3	19	47.5	34	58.6	4	57.1	76	50.3
	1週間に2,3回	21	45.7	11	27.5	15	25.9	1	14.3	48	31.8
	1週間に1回	2	4.3	2	5.0	1	1.7	0	0.0	5	3.3
	2週間に1回	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	1か月に1回	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全くない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
担当職員以外の職員と一緒に	ほぼ毎日	33	71.7	28	70.0	41	70.7	4	57.1	106	70.2
	1週間に2,3回	5	10.9	0	0.0	7	12.1	1	14.3	13	8.6
	1週間に1回	1	2.2	0	0.0	1	1.7	0	0.0	2	1.3
	2週間に1回	0	0.0	0	0.0	1	1.7	0	0.0	1	0.7
	1か月に1回	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	全くない	1	2.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.7

表15. 児童の食事等の手伝いの状況

	A ユニットなし (n=42)		B ユニットあり (n=37)		C 本園型 (n=57)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=143)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
毎日している	3	7.1	4	10.8	4	7.0	0	0.0	11	7.7
時々している	13	31.0	15	40.5	31	54.4	3	42.9	62	43.4
していない	26	61.9	18	48.6	22	38.6	4	57.1	70	49.0

表16. 専用の食器の所持状況

	A ユニットなし (n=45)		B ユニットあり (n=39)		C 本園型 (n=58)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=149)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
ごはん茶碗	7	15.6	12	30.8	34	58.6	3	42.9	56	37.6
汁椀	2	4.4	6	15.4	17	29.3	2	28.6	27	18.1
箸	14	31.1	16	41.0	32	55.2	5	71.4	67	45.0
その他	19	42.2	26	66.7	38	65.5	6	85.7	89	59.7
持っていない	20	44.4	7	17.9	8	13.8	0	0.0	35	23.5

複数回答

表 17. 間食の提供理由

	A ユニットなし (n=47)		B ユニットあり (n=40)		C 本園型 (n=59)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=153)	
	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	42	89.4	36	90.0	51	86.4	7	100.0	136	45.0
栄養補給のため	45	95.7	37	92.5	53	89.8	5	71.4	140	46.4
年齢によって目的がちがう	4	8.5	4	10.0	10	16.9	0	0.0	18	6.0
その他	2	4.3	2	5.0	3	5.1	0	0.0	7	2.3
間食の提供なし	0	0.0	1	2.5	0	0.0	0	0.0	1	0.3

複数回答

表 18. 味付けの変更

	A ユニットなし (n=47)		B ユニットあり (n=39)		C 本園型 (n=57)		D 分園型 (n=6)		合計 (n=149)	
	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	28	59.6	26	66.7	30	52.6	2	33.3	86	57.7
個人の嗜好によって変えている	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
薄味で味付けをし、各個人で好みの味に合わせる	3	6.4	2	5.1	6	10.5	1	16.7	12	8.1
年齢や個人で味付けを変えていない	12	25.5	10	25.6	18	31.6	3	50.0	43	28.9
その他	4	8.5	1	2.6	3	5.3	0	0.0	8	5.4

表 19. 盛り付け方法

	A ユニットなし (n=47)		B ユニットあり (n=39)		C 本園型 (n=59)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=152)	
	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	22	46.8	13	33.3	16	27.1	3	42.9	54	27.6
その日の出来上がりを計量し、一人分の分量を決めて均等に盛り付ける	6	12.8	6	15.4	3	5.1	1	14.3	16	8.2
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	26	55.3	27	69.2	44	74.6	2	28.6	99	50.5
児童が自分で盛り付ける	0	0.0	0	0.0	3	5.1	0	0.0	3	1.5
その他	6	12.8	7	17.9	9	15.3	2	28.6	24	12.2

複数回答

表 20. 食物アレルギー対応

	A ユニットなし (n=45)		B ユニットあり (n=40)		C 本園型 (n=59)		D 分園型 (n=5)		合計 (n=149)	
	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	40	88.9	32	80.0	50	84.7	3	60.0	125	83.9
食品を限定して個々に除去食で対応	23	51.1	19	47.5	26	44.1	1	20.0	69	46.3
食品を限定して個々に代替食で対応	22	48.9	19	47.5	30	50.8	1	20.0	72	48.3
食品を限定して個々に対応(そのほか)	1	2.2	1	2.5	3	5.1	0	0.0	5	3.4
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	2	4.4	5	12.5	5	8.5	2	40.0	14	9.4

複数回答

表 2 1. 身体状況等の把握状況

	A ユニットなし (n=46)		B ユニットあり (n=38)		C 本園型 (n=58)		D 分園型 (n=6)		合計 (n=148)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
身長	43	93.5	37	97.4	56	96.6	6	100.0	142	95.9
体重	43	93.5	37	97.4	56	96.6	6	100.0	142	95.9
肥満ややせの判定	40	87.0	32	84.2	45	77.6	6	100.0	123	83.1
成長曲線の作成	36	78.3	32	84.2	48	82.8	6	100.0	122	82.4
身体活動レベル	13	28.3	11	28.9	19	32.8	2	33.3	45	30.4
咀嚼・嚥下機能の発達	34	73.9	30	78.9	45	77.6	5	83.3	114	77.0
生活習慣(朝食欠食や不規則な生活等)	19	41.3	13	34.2	28	48.3	3	50.0	63	42.6

複数回答

表 2 2. 把握した身体状況の活用方法

		A ユニットなし (n=45)		B ユニットあり (n=38)		C 本園型 (n=57)		D 分園型 (n=6)		合計 (n=146)	
		施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
身長	給与栄養量の決定・見直し	16	35.6	12	50.0	21	31.6	2	33.3	51	34.9
	食品構成の作成・見直し	7	15.6	7	18.4	8	19.3	0	0.0	22	15.1
	献立の作成や評価	9	20.0	8	34.2	11	24.6	1	16.7	29	19.9
	食事の形態(形状)	3	6.7	4	18.4	8	14.0	1	16.7	16	11.0
	盛り付け量の調整	15	33.3	11	76.3	21	59.6	1	16.7	48	32.9
	栄養教育・指導	2	4.4	1	13.2	6	12.3	0	0.0	9	6.2
	活用しない	9	20.0	7	7.9	9	0.0	3	50.0	28	19.2
体重	給与栄養量の決定・見直し	19	42.2	13	34.2	26	45.6	2	33.3	60	41.1
	食品構成の作成・見直し	7	15.6	8	21.1	12	21.1	1	16.7	28	19.2
	献立の作成や評価	13	28.9	10	26.3	13	22.8	1	16.7	37	25.3
	食事の形態(形状)	7	15.6	9	23.7	11	19.3	2	33.3	29	19.9
	盛り付け量の調整	29	64.4	25	65.8	35	61.4	5	83.3	94	64.4
	栄養教育・指導	5	11.1	2	5.3	9	15.8	2	33.3	18	12.3
	活用しない	3	6.7	2	5.3	5	8.8	0	0.0	10	6.8
肥満ややせの判定	給与栄養量の決定・見直し	18	40.0	9	23.7	24	42.1	2	33.3	53	36.3
	食品構成の作成・見直し	11	24.4	5	13.2	12	21.1	1	16.7	29	19.9
	献立の作成や評価	14	31.1	9	23.7	15	26.3	1	16.7	39	26.7
	食事の形態(形状)	8	17.8	4	10.5	14	24.6	1	16.7	27	18.5
	盛り付け量の調整	34	75.6	30	78.9	34	59.6	5	83.3	103	70.5
	栄養教育・指導	7	15.6	4	10.5	13	22.8	2	33.3	26	17.8
	活用しない	0	0.0	0	0.0	3	5.3	0	0.0	3	2.1
成長曲線の作成	給与栄養量の決定・見直し	13	28.9	8	21.1	18	31.6	3	50.0	42	28.8
	食品構成の作成・見直し	5	11.1	4	10.5	10	17.5	1	16.7	20	13.7
	献立の作成や評価	9	20.0	7	18.4	13	22.8	1	16.7	30	20.5
	食事の形態(形状)	3	6.7	2	5.3	6	10.5	1	16.7	12	8.2
	盛り付け量の調整	19	42.2	18	47.4	24	42.1	2	33.3	63	43.2
	栄養教育・指導	6	13.3	4	10.5	11	19.3	2	33.3	23	15.8
	活用しない	2	4.4	3	7.9	5	8.8	1	16.7	11	7.5
身体活動レベル	給与栄養量の決定・見直し	6	13.3	4	10.5	8	14.0	3	50.0	21	14.4
	食品構成の作成・見直し	1	2.2	1	2.6	5	8.8	1	16.7	8	5.5
	献立の作成や評価	1	2.2	2	5.3	6	10.5	1	16.7	10	6.8
	食事の形態(形状)	1	2.2	3	7.9	4	7.0	1	16.7	9	6.2
	盛り付け量の調整	5	11.1	4	10.5	8	14.0	1	16.7	18	12.3
	栄養教育・指導	1	2.2	1	2.6	2	3.5	0	0.0	4	2.7
	活用しない	3	6.7	0	0.0	2	3.5	0	0.0	5	3.4
咀嚼・嚥下機能の発達	給与栄養量の決定・見直し	3	6.7	2	5.3	5	8.8	1	16.7	11	7.5
	食品構成の作成・見直し	4	8.9	1	2.6	8	14.0	1	16.7	14	9.6
	献立の作成や評価	11	24.4	11	28.9	20	35.1	2	33.3	44	30.1
	食事の形態(形状)	33	73.3	29	76.3	42	73.7	5	83.3	109	74.7
	盛り付け量の調整	9	20.0	8	21.1	16	28.1	1	16.7	34	23.3
	栄養教育・指導	5	11.1	4	10.5	12	21.1	1	16.7	22	15.1
	活用しない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
生活習慣(朝食欠食や不規則な生活等)	給与栄養量の決定・見直し	4	8.9	0	0.0	5	8.8	1	16.7	10	6.8
	食品構成の作成・見直し	2	4.4	1	2.6	5	8.8	1	16.7	9	6.2
	献立の作成や評価	4	8.9	5	13.2	11	19.3	1	16.7	21	14.4
	食事の形態(形状)	3	6.7	3	7.9	7	12.3	1	16.7	14	9.6
	盛り付け量の調整	5	11.1	5	13.2	8	14.0	0	0.0	18	12.3
	栄養教育・指導	6	13.3	2	5.3	8	14.0	0	0.0	16	11.0
	活用しない	3	6.7	1	2.6	8	14.0	2	33.3	14	9.6



表 2 3. 食事の摂取状況の把握

	A ユニットなし (n=47)		B ユニットあり (n=40)		C 本園型 (n=59)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=153)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
把握している	45	95.7	36	90.0	55	93.2	7	100.0	143	93.5
肥満ややせ、発達の遅れがみられる児童のみ把握	2	4.3	4	10.0	4	6.8	0	0.0	10	6.5
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	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

表 2 4. 食事摂取状況を把握している者

	A ユニットなし (n=47)		B ユニットあり (n=40)		C 本園型 (n=59)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=153)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
児童指導員・保育士	44	93.6	39	97.5	54	91.5	5	71.4	142	92.8
管理栄養士・栄養士	43	91.5	34	85.0	56	94.9	7	100.0	140	91.5
調理員	33	70.2	20	50.0	29	49.2	4	57.1	86	56.2
その他	13	27.7	12	30.0	16	27.1	1	14.3	42	27.5

複数回答

表 2 5. 食事摂取量の把握方法

	A ユニットなし (n=47)		B ユニットあり (n=40)		C 本園型 (n=59)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=153)	
	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。記録はしない	2	4.3	4	10.0	5	8.5	1	14.3	12	7.8
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	35	74.5	18	45.0	37	62.7	4	57.1	94	61.4
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	3	6.4	3	7.5	8	13.6	0	0.0	14	9.2
個別に盛り付け量・残食量、おかわりを測定した結果を児童ごとに記録	8	17.0	6	15.0	6	10.2	1	14.3	21	13.7
複数名まとめて盛り付け量・残食量・おかわりを測定した結果をまとめて記録	4	8.5	6	15.0	3	5.1	0	0.0	13	8.5
施設全体の残食量を測定して記録	8	17.0	5	12.5	11	18.6	0	0.0	24	15.7
その他	2	4.3	2	5.0	3	5.1	1	14.3	8	5.2

複数回答

表 2 6. 食事摂取量の栄養管理への反映

	A ユニットなし (n=47)		B ユニットあり (n=40)		C 本園型 (n=59)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=153)	
	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	10	21.3	9	22.5	16	27.1	3	42.9	38	24.8
食品構成の作成・見直し	11	23.4	9	22.5	18	30.5	3	42.9	41	26.8
献立の作成や評価	38	80.9	31	77.5	44	74.6	4	57.1	117	76.5
食事の質の管理(味付け、柔らかさ、大きさ等の配慮)	42	89.4	32	80.0	50	84.7	4	57.1	128	83.7
盛り付け量の調整	38	80.9	28	70.0	45	76.3	4	57.1	115	75.2
食事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	38	80.9	26	65.0	40	67.8	5	71.4	109	71.2
栄養教育・指導	8	17.0	6	15.0	10	16.9	1	14.3	25	16.3
反映していない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
その他	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

複数回答

表 2 7. 給与栄養目標量の設定方法

n=123

	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	13	10.6
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	91	74.0
自治体が表示基準（一定値）に合わせている	3	2.4
その他①、施設で算出したものを使用	14	11.4
その他②、一定の数値を使用	1	0.8
わからない	1	0.8

その他②:日本食品標準成分表2020

表 2 8. 給与栄養目標量の設定に考慮している項目

n=116

	施設数	%
年齢	112	96.6
性別	78	67.2
身長	41	35.3
体重	44	37.9
身体活動レベル	35	30.2
複数回答		

表 2 9. 給与栄養目標量を設定する児童

n=114

	施設数	%
施設に滞在する全児童	92	80.7
居住する場所(ユニット等)ごと	7	6.1
その他	15	13.2

表 3 0. 給与栄養目標量の基準の設定数

n=114

	施設数	%
1種類	82	71.9
2種類	12	10.5
3種類	6	5.3
それ以上	11	9.6
わからない	3	2.6

表 3 1. 給与栄養目標量の児童の成長に合わせた変更(回/年)

n=47

	施設数	%
1回(1年に1回)	21	44.7
1.5回	1	2.1
2回(半年に1回)	13	27.7
2.5回	1	2.1
3回(4か月に1回)	3	6.4
4回(3か月に1回)	2	4.3
12回(1か月に1回)	6	12.8

表3 2. 児童に関わる職員と栄養士間の連携

	A ユニットなし (n=47)		B ユニットあり (n=39)		C 本園型 (n=58)		D 分園型 (n=7)		合計 (n=151)	
	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とれている	29	61.7	14	35.9	33	56.9	5	71.4	81	26.7
ユニット会議に出席することで、連携がとれている	9	19.1	13	33.3	16	27.6	2	28.6	40	13.2
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とれている	40	85.1	36	92.3	54	93.1	7	100.0	137	45.2
書類により、お互いの専門性を尊重した連携がとれている	14	29.8	11	28.2	16	27.6	2	28.6	43	14.2
同じ施設内にいないため、連携がとりにくい	1	2.1	0	0.0	1	1.7	0	0.0	2	0.7
同じ施設内にいるが、連携がとれていない	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

複数回答

表3 3. 自立支援計画作成への参画

	A ユニットなし (n=46)		B ユニットあり (n=40)		C 本園型 (n=59)		D 分園型 (n=6)		合計 (n=148)	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
参画している	14	30.4	9	22.5	21	37.5	4	66.7	48	32.4
参画していない	32	69.6	31	77.5	35	62.5	2	33.3	100	67.6

表3 4. 退院以降の養育者への管理栄養士・栄養士の関わり方

	A ユニットなし (n=13)		B ユニットあり (n=9)		C 本園型 (n=20)		D 分園型 (n=4)		合計 (n=46)	
	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、養育者が児童の栄養管理ができるよう、支援	7	53.8	2	22.2	8	40.0	3	75.0	20	6.6
すべての児童について、養育者が児童の食事を整えることができるよう、支援	6	46.2	4	44.4	11	55.0	1	25.0	22	7.3
特に栄養管理の必要性がある児童に、養育者が児童の栄養管理ができるよう、支援	4	30.8	3	33.3	7	35.0	1	25.0	15	5.0
特に栄養管理の必要性がある児童に、養育者が児童の食事を整えることができるよう、支援	4	30.8	5	55.6	15	75.0	2	50.0	26	8.6
その他	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

複数回答

表3 5. 他乳児院の管理栄養士・栄養士との関わりや交流 n=129

	施設数	%
研究会や学会を通じて関わっている	81	62.8
個人的に関わっている	13	10.1
同じ地域の職員と関わっている	16	12.4
関わりはほとんどない	30	23.3
その他	12	9.3

複数回答

表3 6. 母子保健・福祉行政と連携しているもの n=126

	施設数	%
都道府県保健所	32	25.4
市町村	32	25.4
栄養士会	22	17.5
社会福祉協議会	26	20.6
その他	13	10.3
連携していない	51	40.5

複数回答

表37 食事提供にあたり困っていること

児の特徴	咀嚼困難児が多く、食形態の対応が困難（2）
食物アレルギーの情報	入所時のアレルギー情報の把握が困難で、初発リスクへの不安がある（4）
	緊急保護含め入所時の事前情報が少ない（ミルク量、食事形態、内容、アレルギー等）（4）
	一時保護児やショートステイが増えており、食物アレルギーの有無や食経験が不明なことが多く対応に困る（2）
食物アレルギーの対応方法	家庭と同じように、個別にいろいろなパターンでアレルギーの完全対応をしなくてはならない（3）
食事の栄養基準	基準を守ると、味が薄く、たんぱく質（肉、魚の量）がとてもしなくなり子どもたちが食がすすまない（2）
施設設備	厨房、食堂の設備環境が充実していないため、できることが限られている、負担がかかる（2）
	保育室と調理場のフロアが異なり、保育室との連携がとりづらい
	厨房が独立しており、児童の居住空間に存在していないため家庭的な環境にない
	家庭的養育の中で家庭で実施されていることが、そのままできるわけではない（子どもたちのミニクッキング、調理手伝い、食材の保管方法、冷凍できないこと等々）。
	家庭と同じようなキッチンで、大量調理衛生管理マニュアルに沿って衛生管理は困難
	保育士等が調理する機会も多い中で、どのように衛生管理を行うか困っている。
管理栄養士・栄養士の配置	他種別の施設が併設されている複合施設においては、複数の管理栄養士・栄養士がいないため乳児院の栄養士業務が十分に行えていない（乳児院、障害者入所施設、児童心理治療施設の運営に対し、管理栄養士1名の配置）
職員の配置	養育体制の変化に伴い職員の配置基準が実態あっていない（2）
	乳幼児への食事提供については、常に事故予防等、配慮が必要となるため十分な知識を持った職員配置が必要（2）
	重労働、不規則な勤務のため、なり手不足
	小規模グループケア体制で、職員個々により年齢に応じた食事の内容、量、形態、味付けなどの知識及び調理技術が求められ、業務量も多くなる
ガイドライン等への要望	アレルギーが出やすい食材（特定原材料など）をどのようにすすめればよいか、基準があると分かりやすい（どれくらいの月例からスタートし、どれくらいの量を何回にわけて与えればよいかなど）。
	災害時における地域間の連携や、アレルギーや特別食等について、適切な対応方法
	児童相談所への栄養士の配置（食事内容やアレルギーの有無など、食事の情報のやりとりがよりスムーズに行える）