

第4章 保育所における食事の提供の評価について

このガイドラインの第2章、第3章の内容を十分に踏まえ、改めて保育所の食事の提供や保育所における食育について振り返り、より豊かな「食」の質の充実を目指すことを目的に評価のためのチェックリストを示す。保育所での「食」の質は、保育の質として重要な位置づけであり、自園調理、外部委託、外部搬入という方法や条件の違いに関係なく担保される必要がある。

日々の保育内容や食育の計画の評価・改善とともに、保育所運営という観点から自己評価、第三者評価の視点にもある項目も示している。また、自園調理の振り返りだけではなく、外部委託、外部搬入をしている保育所では関係者と共に、また今後導入を検討している自治体においても「質の高い食事提供・食育の実践」のための検討材料として活用いただきたい。

<評価の方法>

各項目において、評価のポイントを参考に、保育所における取り組み、若しくはこれから計画を行う食事の提供の方法や内容について、評価を行う。その際に、評価のポイントの内容については、本ガイドラインの趣旨を踏まえて評価を行う。

評価は、1.よくできている 2.できている 3.少しできている 4.あまりできていない 5.できていない の5段階で評価するとともに、その原因や課題を明確にする。そして、保育所や行政、関係者（業者等）で検討を行い、それを改善するための方法を見出し、共有できるようにする。さらに共有したことが実践されているかどうか、定期的に振り返ることが大切である。

<評価のポイント>

1.保育所の理念、目指す子どもの姿に基づいた「食育の計画」を作成しているか

- ・保育の理念に基づいた保育課程や指導計画に「食育の計画」が位置付いている。
- ・「食育の計画」が全職員間で共有されている。
- ・食に関する豊かな体験ができるような「食育の計画」となっている。
- ・食育の計画に基づいた食事の提供・食育の実践を行い、その評価改善を行っている。

2.調理員や栄養士の役割が明確になっているか

- ・食に関わる人（調理員、栄養士）が、子どもの食事の状況をみている。
- ・食に関わる人（調理員、栄養士）が保育内容を理解して、献立作成や食事の提供を行っている。
- ・喫食状況、残食（個人と集団）などの評価を踏まえて調理を工夫している。また、それが明確にされている。

3.乳幼児期の発育・発達に応じた食事の提供になっているか

- ・年齢や個人差に応じた食事の提供がされている。
- ・子どもの発達に応じた食具を使用している。
- ・保護者と連携し、発育・発達の段階に応じて離乳を進めている。
- ・特別な配慮が必要な子どもの状況に合わせた食事提供がされている。

4.子どもの生活や心身の状況に合わせて食事が提供されているか

- ・食事をする場所は衛生的に管理されている。
- ・落ち着いて食事のできる環境となっている。
- ・子どもの生活リズムや日々の保育の状況に合わせて、柔軟に食事の提供がされている。

5.子どもの食事環境や食事の提供の方法が適切か

- ・衛生的な食事の提供が行われている。
- ・大人や友達と、一緒に食事を楽しんでいる。
- ・食事のスタイルに工夫がなされている（時には外で食べるなど）。
- ・温かい物、できたての物など、子どもに最も良い状態で食事が提供されている。

6.保育所の日常生活において、「食」を感じる環境が整っているか

- ・食事をつくるプロセス、調理をする人の姿にふれることができる。
- ・食事を通して五感が豊かに育つような配慮がされている。
- ・身近な大人や友達と「食」を話題にする環境が整っている。
- ・食材にふれる活動を取り入れている。

7.食育の活動や行事について、配慮がされているか

- ・本物の食材にふれる、学ぶ機会がある。
- ・子どもが「食」に関わる活動を取り入れている。
- ・食の文化が継承できるような活動を行っている。
- ・行事食を通して、季節を感じたり、季節の食材を知ることができる。

8.食を通じた保護者への支援がされているか

- ・一人一人の家庭での食事の状況を把握している。
- ・乳幼児期の「食」の大切さを保護者に伝えている。
- ・保育所で配慮していることを、試食会やサンプルを通して伝え、関心を促している。
- ・レシピや調理方法を知らせる等、保護者が家庭でもできるような具体的な情報提供を行っている。
- ・保護者の不安を解消したり、相談に対応できる体制が整っている。

9.地域の保護者に対して、食育に関する支援ができているか

- ・地域の保護者の不安解消や相談に対応できる体制が整っている。
- ・地域の保護者に向けて、「食」への意識が高まるような支援を行っている。
- ・地域の子育て支援の関係機関と連携して、情報発信や情報交換、講座の開催、試食会などを行っている。

10.保育所と関係機関との連携がとれているか

- ・行政担当者は、保育所の現状、意向を理解している。
- ・外部委託、外部搬入を行う際は、行政担当者や関係業者と十分に話し合い、保育所の意向を書類に反映させ、実践している。
- ・小学校と連携し、子どもの食育の連続性に配慮している。
- ・保育所の「食」の質の向上のために、保健所、医療機関等、地域の他機関と連携が図れている。

食の提供における質の向上のためのチェックリスト

本ガイドラインの趣旨をよく理解し、評価のポイントとして挙げられている項目を参考にし、評価すること

	評価項目	評価	課題・改善が必要なこと
1	保育所の理念、目指す子どもの姿に基づいた「食育の計画」を作成しているか	1 2 3 4 5	
2	調理員や栄養士の役割が明確になっているか	1 2 3 4 5	
3	乳幼児期の発育・発達に応じた食事の提供になっているか	1 2 3 4 5	
4	子どもの生活や心身の状況に合わせて食事が提供されているか	1 2 3 4 5	
5	子どもの食事環境や食事の提供の方法が適切か	1 2 3 4 5	
6	保育所の日常生活において、「食」を感じる環境が整っているか	1 2 3 4 5	
7	食育の活動や行事について、配慮がされているか	1 2 3 4 5	
8	食を通じた保護者への支援がされているか	1 2 3 4 5	
9	地域の保護者に対して、食育に関する支援がされているか	1 2 3 4 5	
10	保育所と関係機関との連携がとれているか	1 2 3 4 5	

1：よくできている 2：できている 3：少しできている 4：あまりできていない 5：できていない

第5章 好事例集

1. 自園調理の取り組み

(1) 食と健康に関する取り組み

<一人一人の子どもに応じた食事の提供方法>

保育の原理のなかに、「一人一人に応じる」という原則がある。食事についても、食べる量や食事にかかる時間は一人一人異なり、その子どもにあった食事量と時間がある。したがって何をどれだけ食べるのが良いのか、自分に合った適量を決める力を育てていくことも保育の大切な目標である。子どもは概ね満3歳頃になると、主食の量や食べたことのある主菜などなら、自分の適量を判断できるようになる。自分で食べきれぬ適量を自ら言って、保育者や仲間によそってもらい配膳方法を取り入れている保育所がある。子どもが勝手に好きな食べ物と量をよそうバイキング方式とは違い、器に盛りつける際に一人一人の子どもと「どれくらい?」「いくつ?」、「少し」、「2つ」などという対話を重ね、コミュニケーションを図ることができる。

この対話により、食べ残しの減少、偏食の予防、そして食事への関心、意欲の向上がみられる。また、いつもと違う反応の子どもの様子から体調の変化等、何らかのサインを読み取ることもできる。

<子ども達による昼食食材の三大栄養素の分類>

たんぱく質や炭水化物、ビタミンやミネラルといった言葉は知らなくても、この食べ物は主に「からだをつくるもの」、「力のもとになるもの」あるいは「身体の調子よくなるもの」などと話してそれぞれの食材の特徴を楽しく学ぶ活動に取り組んでいる保育所がある。例えば、食材のイラストをマグネットカードにして、その日の「お当番さん」が昼食のメニューを見ながら三大栄養素が描かれた大きな掛図に、話し合っけて張り付け、毎日の生活のなかで自然と親しんでいる。

(2) 食と人間関係に関する取り組み

<「共食」の大切さ～子どもも大人もみんな一緒に食べる時間～>

食を通じたコミュニケーションは、子ども達に食の楽しさを実感させ、精神的な豊かさをもたらすと考えられることから、ある保育所のランチルームは異年齢の子ども達が集い、楽しく食べることを大切に、家庭でいえばダイニングルームのような雰囲気心がけている。この結果、子ども達には、嫌いな食べ物があっても他児の様子を見て自分から食べてみたり、年上の子どもが年下の子どもに食具の使い方やお皿の並べ方を教えたりといった姿が見られている。子ども同士の関わりや教え合いの体験が、一人一人の自信となり、身についていくことを実感している。テーブルにつくのは子どもだけではなく、必ず一人は職員（保育士や

調理員、栄養士、など)が入るよう心がけている。職員は子ども同士の関わりを見守るとともに、時に援助をしたり会話を引き出したりと、様々な関わり方で楽しい食事の時間を演出している。大人と同じ食卓を囲んで、同じ食事を味わう時間を通して、子ども達の意欲や社会性も育まれている。

(3) 食と文化に関する取り組み

<和の文化を大切にした食事提供の実践>

現代では失われがちな手間ひまをかけることや伝統的文化、昔ながらの知恵に触れることを取り入れている保育所がある。五感を通じて得られる「幸せの原風景」としての感覚を大切にし、乳幼児期の体感・体得していく育ちを支える環境づくりを実践している。例えば、おひつ、お茶碗やお箸を使うことで、立ち上る湯気やご飯・おひつの香りを五感で体感する食事の提供を行っていたり、また、梅干しづくりや味噌仕込みといった四季の中で繰り返されている自然の営みを経験することで、人が生きるために、昔から育んできた文化や知恵に触れる取り組みを行っている。



<ちゃぶ台を囲んだ和の食文化を大切にした食事風景>

<世界の料理を楽しもう>

今後ますますグローバル化した社会で暮らすであろう子ども達の未来を考えると、自国の文化を自覚することが何より大切である。食に関して言えば、日本食、日本の伝統的な食材に触れておくことが欠かせない。その一方で、私たちは、すでに世界中の食文化に取り囲まれて生活しているのも実情である。そこで、和洋中の代表的な味を、乳幼児期に「適切に」触れる機会をもつため、例えば、年間を通して月1回、「世界の料理」と称して、一年かけて「食の世界一周」を行い、韓国、中国、インド、メキシコ、ロシア、ドイツ、イタリア、トルコ、ハワイ（アメリカ）、イギリスという10カ国の代表料理を昼食で提供している保育所がある。その保育所では、世界の料理を経験するとともに、その国の言葉で「いただきます」や「ごちそうさま」を教えてもらい、「ごちそうさま」の表現がない国があること、それとは対照的に「おいしいね」という表現はすべての国にあることなどが分かり、世界の食文化の一端に触れるとともに、言語への興味ももつことができる。

＜農家の人に手紙を出そう＞

産地の人と知り合いになると、食べ物への親近感が変わってくる。三宅島が噴火した際、三宅村の農家の人がある保育所の近くで避難生活を始め、そのとき保育所の菜園指導を手伝ったこともあり、子ども達と親しくなった。その後、三宅村に戻ってから、そこで収穫された「アシタバ」と写真が保育所に届き、農家の方にお礼の手紙を出すという交流があった。産地の方々の顔写真を玄関の展示食ケースのそばに掛けてある保育所や、もちつきで使う北海道の小豆農家の人と手紙のやりとりをしている保育所もある。産地と消費地とが人と人でつながる活動は、これからの時代に必要な市民性を育てる食育活動となる。

（４）いのちの育ちと食

＜野菜くずが「土になる」までを子ども達が見届ける＞

調理室には「料理前」にいろいろなものが運び込まれ、「料理後」には、いろいろなものが運び出される。前と後を含めた食のプロセスには、子ども達の興味を引き付けるきっかけがたくさんある。その一つが「残菜」で、土から育った野菜がまた土に還るというプロセスの一部を、子ども達と体験してみるとよい。ある保育所では料理の過程で生じる「野菜くず」を、たい肥に変える活動を行っている。家庭でもよく使われているコンポストをベランダに置いて、葉物野菜の一部を小さく刻んで、入れてかき混ぜる。発酵促進剤を混ぜて2週間ほどすると、「半たい肥」状態になっているので、これを菜園に運んで土に還す。「野菜が姿を変えて土になると、畑の栄養になるんだよ」などと話しながら、プロセスを理解している。

＜産地と消費地をつなぐ保育所の食事＞

調理室に運び込まれる食材はどこからきているのか。最近は、食の安全性ということからも納品時に「産地」を表示するケースが多くなっている。毎日使われている食材の産地を子ども達に知らせることで、どこで獲れた食材かについて、関心をもつようになる。例えば、送迎の時に保護者に見てもらうため、給食の展示食を行っている保育所は多くあるが、ある保育所では展示食ケースのそばに、産地マップを掲げて、その日の給食で使われた食材を地図で示している。こうすることで、「今日食べた小松菜は千葉県産なんだね」、「今日のバナナはフィリピンだった」、「この前のエクアドルのバナナとはちがうんだね」などと、展示食の前に親子で話が弾んでいる。

＜保育所で主食の「米」を育て、日本文化を感じる生活を＞

保育所で野菜を育てる活動は増えている。また、日本人の主食である「米」の栽培も増えている。小学校でも田植えや稲刈りなどの体験を行うようになってきており、保育所でも、毎日食べている主食のお米に興味や関心をもてるようにするとよい。ある保育所の園庭にある田んぼは、昔ながらの「不耕起栽培」（田を耕さない稲作り）の方法で作られており、一年中田んぼに水が張っており、メダカや蛙、ムツゴロウやヤゴが生息しているビオトープにな

っている。その田んぼで春に田植えをし、秋に収穫して給食で食べている。また、収穫した稲穂から、どうやったら「もみ殻」が取れるのかを知るために、瓶の中で突いてみたりして、子ども達と一緒に「脱穀」をする。そこで、獲れた玄米がいつも食べている白く精米したお米と違うことに気づいたり、精米機にかけて出た糠を利用して、きゅうりやにんじんの「糠漬け」を作ったりしている。最近、家庭では体験できなくなりつつある、こうした「米」をめぐる日本の食文化に触れる活動は、貴重な経験になっている。

(5) 料理と食に関する取り組み

＜味覚を育てる食事の工夫「薄味の中の旨味」を大切に＞

乳幼児期にどのような味覚に慣れ親しんで育つかによって、濃い味を好むようになるか、伝統的和食のような薄味の中の「旨味」を好むようになるか大きく左右される。また、味覚にも乳幼児期に育つ敏感期があることが明らかになってきている。そうした知見を踏まえて、食事の提供方法を工夫している保育所がある。子ども達が「だしの味見」をするため、かつおの削り節、昆布、干しいたけのだし汁を少量ずつ飲んでみる。すると、ぼんやりした味で「おいしくない」という感想がでてくる。今度は、かつおと昆布のだしを混ぜてみると「うん、これ、おいしい」と歓声が上がる。このような味見クイズをしながら、だしの素の食材に興味を持ち、昼食で「おすまし汁」を飲むときに、「あのだしが、こうした料理になるんだ」という実感をもった味覚体験ができる。子ども達はよく「手と足で考える」といわれるが、味覚も見て、触って、体験させることが大切である。

(6) 保護者支援に関する取り組み

＜地域に貢献する保育所の役割＞

自治体を作る「食育プログラム」や行動計画には、保育所が乳幼児のいる家庭にとって食育の拠点となる役割を期待されている。母乳や粉ミルクから離乳食、幼児食、食物アレルギーなど、子どもを生み育てるなかで「食」の占める割合は高く、それだけ子育ての悩みや相談も多い。保育所は地域の子育て相談機関であり、保育士や調理員、栄養士、看護師が相談員として対応できるとよい。例えば、ある保育所では授乳や食事提供の様子を見学してもらって「保育所体験」を実施したり、保育所の給食レシピを展示食と一緒に提供したり、食物アレルギーや医療機関の情報を提供している。これらについてはホームページでも情報提供することが望まれる。また、ある自治体では、保健所が主催するイベントに保育所が協力して試食会や離乳食レシピの提供などを行っている。他にも子育て支援事業の一つとして、保育所の栄養士が講師を務め、市民向け調理実習を行っている場合もある。

＜地域の保護者への支援＞

保育所併設型の子育て支援センターにおいて食べている「手作りおやつ」の情報提供をしている保育所がある。ある保育所の子育て支援センターでは、おやつの試食タイムが設けられており人気である。ゆでたマカロニに砂糖ときな粉をまぶしたもの、野菜入りのおやき、手作りヨーグルトとビスケット等、家庭でも簡単にできる「間食」のアイデアは、市販のお菓자에偏りがちな家庭には大変好評のようである。栄養士によるアドバイスや相談タイムもあって、食事の面から地域の子育て支援に役立っている。

＜献立表に栄養バランスのヒント「今日のポイント」欄＞

献立表を保護者に配布している保育所は多いと思われる。ある保育所では献立表の端に「今日のポイント」という欄を設けて、豆類、牛乳、根菜類などの食材を載せている。これは「その日の栄養バランスがよりよくなる食材」という意味である。「保育所では昼食やおやつに、このようなメニューで、このような食材を食べるから、その日の朝食や夕食の献立の参考にしてください」という趣旨である。栄養士が配置されていれば簡単にできる実践であり、生活の連続性、家庭との連携を基本にした食育の具体例といえる。

（7）献立の工夫に関する取り組み

＜同じ献立で、食べ具合をみながら改善する＞

同じ食材、同じ献立でありながら、調理方法や味付け、色合い、盛り付け方法、食べる場所などを変えることで子どもたちの「食の進み具合」は変化する。また誰とどのように食べるのかによっても変わる。昼食までの運動量も影響する。自分たちで育てた野菜を収穫したり、調理の過程を観察したり、調理の音や匂いや雰囲気を知覚したりする経験など、調理プロセスに関わる活動があるかどうかによっても、食の進み具合は変わる。子どもの食への意欲は、献立だけで決まるものでないことに気づくためにも、同じメニューで他の条件を変えてみるのも一つの方法である。食事が様々な要因で成り立っていることが見えてくるようになり、要因を変えながら楽しい食事となるよう改善するPDCAサイクルは、食の形成的評価になる。

（8）栄養士等の活用に関する取り組み

＜栄養士、調理員の大切な役割＞

栄養士や調理員の役割は給食をつくるだけではない。自分たちが調理した食事を、実際に子ども達がどのように食べているのかを見ることも大切な仕事である。また、食材の切り方ひとつをとっても子ども達の喫食状況が変わってくる。特に離乳食は調理した職員が0歳児の保育士と共に食事の介助に関わり、子どもの咀嚼・嚥下状況や食具の使い方を直接確認することが求められる。そのような細やかな視点で子ども達の食事の様子を観察するとともに、子ども達が出来あがった昼食を見てどんな言葉を発しているか、実際に口にしてどんな表情

をしているかを丁寧に観察することで、献立の改善や調理の工夫に自然とつながってくる。保育士によって設定された「食育活動」のなかで子ども達と関わるのではなく、栄養士や調理員が自発的な子どもとの関わりを通して食事指導、食育活動を推進するところに本当の価値がある。

2. 宮城県仙台市の事例（栄養士による取り組み）

仙台市には平成 24 年 3 月現在、129 か所の認可保育所があり、分園も含めた全ての施設に栄養士が 1 名以上配置されている。保育所内での給食全般の運営管理と食育活動を行なっていると共に、地域への子育て支援、食育推進にも大きな力を発揮している。

<栄養管理について>

「保育所保育指針」や「児童福祉施設における食事の提供ガイド」に基づき、各保育所において食事摂取基準を活用した栄養管理を行っている。業務を進めるにあたり、作業手順を具体的に『保育所給食の手引き』（仙台市保育課作成）に記載している。入所児童の状況に合わせて給与栄養目標量を設定し、献立作成、食事を提供している。栄養士自身が子ども達の食べる様子を観察し、子どもに適した食事であるか、また、提供量と摂取量の検証も行い、目標量の設定から食事の提供までを自己評価し、次の献立作成に生かすという、保育所に栄養士がいるからこそできる P D C A サイクルを踏まえた栄養管理を目指すと共に、子どもにとって“おいしい食事”、“楽しい食事”となるよう心がけている。

<離乳食の個別配慮について>

乳児については、離乳食年間計画を児童別に作成し、保育士や家庭と連携を図りながら離乳を進めている。栄養士が子どもの発育や発達、日々の食事の様子を記録し、一人一人の発達にあわせた離乳を進めている。平成 21 年、区ごとに活動している公立保育所ブロック栄養士会の活動として年間計画の様式を作成し、現在、実践については全市的に進められている。計画書があることで担任保育士との共通理解や情報の共有が正確にでき、保護者に見通しをもった働きかけや育児支援にもつながっている。

<食物アレルギー児への個別配慮について>

食物アレルギー児への対応は“命に関わるもの”という認識のもとに、家庭との連携を図りながら行なわれている。平成 4 年からは仙台市医師会との申し合わせにより診断書に基づいた対応食を実施している。平成 16 年度、誤食を防ぐことを目的として対応のフローチャート、翌年は『保育所におけるアレルギー対応マニュアル』を作成した。また、「食物アレルギー児重症度の指数化」に取り組み、食物アレルギー重篤児の把握、誤飲誤食の防止、調理作業や保育面での対応の大変さを客観的に捉える手段として活用している。これらの取り組みは全国的にも先駆的なものであり、他自治体のアレルギー児対応の参考となっている。

<食育計画の作成について>

平成17年「食育基本法」が施行され、仙台市食育推進計画に基づき、各保育所で食育計画を作成することになり、その参考になるように『保育所における食育計画』を作成した。保育士も活用しやすいように、保育指針に沿った年齢区分、文章の表現とした。食育計画の形式や作成方法は各保育所で様々だが、保育の計画に生かし、保育の中での食育が行われている。保育所という子どもたちにとっての生活の場で、栄養士が大きく関わることで、食事の提供を基本とした楽しく食べる体験を積み重ね、子どもの食への関心を育み、「食を営む力」の基礎を培う「食育」が実践されている。

<子育て支援事業について>

地域子育て支援センターにおいて、離乳食や幼児食に関する事業を栄養士が中心となり実施している。その他の支援事業や自由来所の際に寄せられる食事に関する相談にも、保育所に栄養士がいることですぐ対応できる体制となっている。平成19年度から開始している訪問型支援事業では、相談内容によって栄養士が同行する等、地域の子育て家庭の不安を解消する上で重要な役割を担っている。

<仙台市ホームページ「保育所給食から にこにこ離乳食」について>

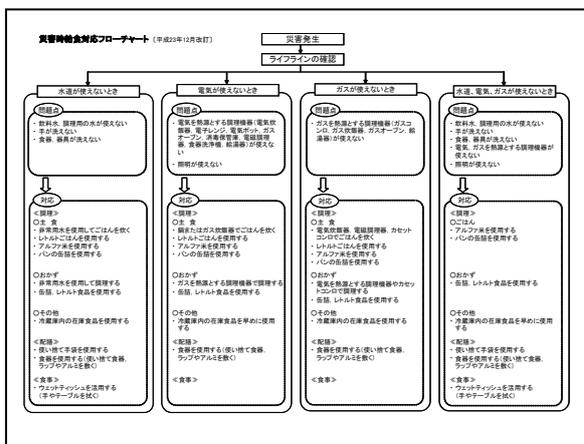
地域子育て支援センターにおける子育て家庭の悩み・相談は、食事、特に離乳食について多く寄せられている。この実情を踏まえ、保育所栄養士という立場を生かした支援を考え、ホームページを平成19年3月に開設した。保育所の食事を幼児食から離乳食に展開し、写真と共にレシピを紹介している。季節ごとに年4回更新しており、携帯サイトからのアクセス数も多く、より手軽に利用されている様子が見える。理論だけではなく、実際に子ども達や保護者の様子を見たり、声を聞いたりする中から、何に育児の不安や負担を感じているかを把握して、ホームページの内容に盛り込むようにしている。さらに、保育所の懇談会や支援事業などで寄せられた質問などを参考に「離乳のポイント」、「困ったときのQ&A」を作成し、保育所にいる栄養士の立場からのアドバイスを掲載し、実際に保護者が知りたいこと、困っていることに答えるよう心がけている。



掲載HP <http://www.city.sendai.jp/kodomo/hoiku/nikoniko/index.html>

＜東日本大震災への対応＞

平成 23 年 3 月の東日本大震災における保育所給食の対応は、まさに保育所に栄養士がいるからこそできたといえる。震災翌日から児童を受け入れ、給食の提供を行った。以前より宮城県沖地震発生に備えて、各施設で非常用食品・用品を備蓄していたため、ライフラインが絶たれた状況下での食事の提供は困難を極めたが、不十分な熱源の中での調理、水道が止まった中での衛生管理、作業管理は栄養士が中心となり作業を進めた。対応にあたっては、平成 22 年 2 月に栄養士部会で作成した『非常災害時の対応』を役立てることができた。非常時に備えて準備してあるとよい非常食（献立例を含む）、確認事項と対応、災害時給食対応フローチャート（下図参照）から構成されており、保育所と保育課の連絡が寸断された状況の中、



＜図 災害時給食対応フローチャート＞

と評価している。『非常災害時の対応』については、今回の対応を検証し、より活用しやすいように改訂した。

文中で紹介した手引きやマニュアルは、各施設で活用するために仙台市保育所栄養士部会を中心に仙台市保育課で作成したものであり、市内の認可保育所をはじめ、必要に応じて認可外保育施設や家庭保育福祉員にも提供し、役立てられている。

各栄養士がこれを活用した。市ガス復旧まで約 1 か月を要する等、各施設での被害状況、復旧状況は様々だったが、非常食や救援物資、その日ある食材と出席児童数を確認しながら、毎朝献立を組み立てた。不十分な食材の中でも栄養価の確保に留意し、救援物資の成分表示を確認してアレルギー児へ誤食のないよう配慮し、子ども達に身も心も温まる食事の提供を続けた。日々、食材の選択、献立作成から食事の提供まで栄養士としての力量が求められ、それぞれが自分の力を発揮し

3. 東京都品川区の事例（外部委託にあたって給食の質を確保するための方策）

<外部委託までの経緯>

品川区では、職員配置や事務事業の見直しなど行政改革を進めていた。区立保育所においては、調理職員の定年退職等による欠員が生じる状況が予想される中で、現行の保育所の給食の質を落とすことなく、なおかつ、経費の削減を図るため、平成12年度から区立保育所5園において、調理業務の外部委託を導入した。その後も、平成13年度に5園、平成14年度から平成16年度にかけて毎年度各9園ずつ外部委託を導入し、また、新設保育所については設立時から外部委託を導入することで、現在では、すべての区立保育所において外部委託を実施している。

<外部委託導入にあたって>

調理業務の外部委託にあたっては、給食の質を確保するために、単に金額の安さだけで業者が決まってしまう競争入札ではなく、複数の業者から目的に合致した内容を提案してもらうプロポーザル方式を採用した。しかし、プロポーザル方式による契約期間も最長5年であり、その後競争入札で金額の安い業者が落札する可能性が生じたため、平成19年度から簡易型総合評価契約を導入した。これは、評価選定50点、入札金額50点として、評価し、総合評価の高い業者を選定する仕組みである。これにより、単純に金額の多寡で決めるのではなく、一定水準の給食の質を確保する仕組みを取り入れている。

業者決定後は、モニタリング評価により、業者の質を高める工夫をしている。この評価は年に2回（上半期・下半期）実施し、委託業者、調理現場の責任者、保育所の施設長、区の担当栄養士等が出席のもと評価が行われ、給食の各内容についてA～Eの5段階の評価を行う。さらに、下半期の総合評価でD評価以下となると、次年度からの契約ができないこととなっている。

また、契約内容には離乳食、乳幼児食、補食、夕食など通常の給食に加え、食物アレルギー対応食や配慮食（体調不良児や宗教上への対応）の他、クッキング保育や「保育園給食を知ろう」事業として、保護者会や保育参観への給食の提供など、品川区として保育所での給食で大切にしていることをきめ細かく盛り込んでいる。献立については、区の栄養士が作成し、食材については保育所が近隣の商店から購入するなど、業者に一任するのではなく、行政・保育所が関わりあう体制を整えている。

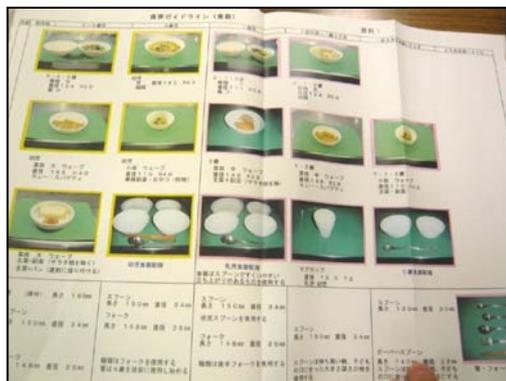


<委託業者の調理員による喫食状況の確認>

さらに、業者が切り替わる場合は、給食業務に支障をきたさないよう、契約書に引き継ぎ期間（約1か月程度）を設け、新旧委託業者の複数配置を認める規定を定めている。

<特色ある取り組み>

品川区では従前より「給食マニュアル」を作成し、給食の基本的な内容について、全保育所で統一的対応をとっていたが、平成 16 年度からすべての区立保育所で給食の外部委託が導入されたことから、献立を立案する側（区の栄養士）、調理する側（委託業者）、提供する側（保育所）がより良い関係のもとで給食が提供できるよう「品川区食育ガイドライン」を策定した。このガイドラインには、年齢に応じた食事の量や栄養について、作業工程や衛生管理のほか、ゴミの廃棄方法に至るまで、詳細な内容が盛り込まれている。このガイドラインにより、品川区として「保育所の食事はただ単に空腹を満たすだけでなく、人との信頼関係の基礎をつくる営みであり、豊かな食体験を通じて、食を営む力を養う食育を実践していくことが重要である」ということを明確にし、三者の共通理解を図っている。



<品川区食育ガイドラインの内容例>

また、区の栄養士が各保育所に月 1 回以上、巡回指導を行っている。ここでは、子どもたちの喫食状況や、給食の提供について指示書通りに実施されているかなどを確認している。その際、必ず、施設長、委託業者の調理員、区の栄養士で打ち合わせを行っている。特に区の方針として「困ったことがあれば、何でも相談する」よう徹底した指示を行っており、調理現場と保育所とがしっかりと連携できるよう心掛けている。

<外部委託導入後の効果>

従前は、常勤の調理員がいたため、調理業務が一任されやすく、施設長や保育士が必ずしも給食に対して、関わりが十分ではなかった。しかし、食材の仕入れや検食など関わりをもつことで、今まで以上に給食への関心が高まった。また、巡回指導時による打ち合わせが定期的に行われたり、調理室への指示を施設長に集約したことにより、調理員と保育士の連携や意思疎通が強化された。また、調理員の急な休暇に対しての人員配置の負担軽減も図られた。

給食の調理業務の外部委託を行う際は、業者の質や意欲を図るために、金額だけではない選定方法の実施や、業者と保育所とをつなぐ役割として行政側が丁寧に関与すること、加えて、保育所と業者の日々の連携を円滑に行うための施設長のリーダーシップが求められる。

4. 広島県安芸高田市の事例（外部搬入にあたって食事の提供の質を確保するための方策：3歳未満児と3歳以上児での対応の違い）

<外部搬入実施までの経緯>

広島県安芸高田市は平成16年3月1日に6町が合併し誕生した。都市化や核家族化、女性の社会進出が進み、成長過程の子ども達への食事の重要性が指摘される中、合併前から旧町村単位での給食内容や調理施設の不均衡があり、給食内容や保護者負担の均衡化が課題であった。

そこで平成18年7月、行政、学校、保護者、保育所などの代表者で構成した「安芸高田市学校給食検討会議」を設置し、市内の学校給食のあり方について、検討を重ねてきた。平成19年3月、同会議より、将来子どもたちが健康な生活を送ることができるよう、地域が一体となって食育を進めていくとともに、安全・安心かつ効率的な施設の整備を実現する旨の報告がなされた。市内全域的対応を図る観点から、保育所の給食も合わせて実施することを検討し、その結果、市内の保育所（3歳以上児）、幼稚園、小学校、中学校において、給食センターを利用した給食を実施することとなった。

給食センターについては、平成21年度より敷地造成工事を開始し、平成23年2月に工事完成、平成23年4月1日より本稼働となった。

また、保育所については、平成22年1月に特区の申請をし、平成22年4月より3歳以上児のみを対象として、外部搬入を実施することとなった。

<給食提供の内容>

現在、給食センターでは、全ての公立保育所（10箇所）、幼稚園（1園）、小学校（13校）、中学校（6校）の合計30施設に、一日約3100食提供している。保育所への提供は一日約550食となっている。

給食センターでは午前8時から調理を開始し、第一便の配送は午前10時に出発する。各保育所には80分以内に配送し、調理後2時間以内に喫食できる体制をとっている。配送の際、二重構造の保温食缶や保冷剤を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、それぞれの料理に合った温度で食事が提供されている。献立は、保育所、幼稚園、小学校、中学校とも同じ献立であるが、素材の味や旨味を生かして、味付けを薄めにし、煮干しやかつお節からのだしをしっかりとることで化学調味料の使用を少なくしている。

食材の大きさは基本的には、幼児から中学生まで同じ大きさである。そこで、食材によっては幼児には大きすぎて食べにくい、中学生には小さすぎて食べごたえがない、という場合もある。なお、いか、たこ、厚揚げ、筍、ごぼうなどは、幼児には食べにくい食材であるが、学校給食メニューには時々使用されるので、その場合には、後述の検食日誌などを通じて、給食センターの栄養士に大きさ、切り方などの要望を知らせている。

食物アレルギー児については、給食センター内で、他の給食とは分離して調理し、搬入も別容器で搬送している。アレルギー食は完全代替食を実施し、他の子どもとなるべく同じ献立になるように工夫している。その際、保護者に献立表とその代替方法を送付し、承諾を得て実施している。また、3歳未満児や体調不良の子どもについては、よりきめ細やかな対応が必要となることから、各保育所の調理室で自園調理を行っている。



<アレルギー児用の給食配送用容器>

<特色ある取り組み>

○給食センターの取り組み

米は100%安芸高田市産、野菜は農協と連携するなどして、地産地消に取り組んでいる。当初は地元産以外の冷凍野菜を使うこともあったが、コストをかけても香りや味に勝る地元の野菜を使うように切り替え、現在はほとんど冷凍野菜を使わないようになった。

また、小・中学校の給食がない夏休み期間中は、提供する食事が保育所のみとなるため、野菜を手切りにして、普段より一層きめ細やかな調理を行ったり、これまで既製品で提供していたものを手作りするなどの試行を行っている。その結果、既製品を利用していた“竹輪の磯辺揚げ”などは、小・中学生の分も含めて全て手作りでの提供が可能となるなど、改善・工夫をしている。

○保育所での取り組み

3歳未満児には基本的に外部搬入と同じ献立を、自園で乳幼児向けに調理している。こうすることで、全園児が同じメニューを食べるとともに、調理室からただよう香りが3歳以上児の給食にも意識付けがなされるよう配慮されている。

また、外部搬入により、保育所で栽培した野菜を自園で調理することが難しくなったが、作った野菜を持ち帰り、家庭で調理してもらう「お持ち帰りクッキング」などをした結果、子どもが嫌いな野菜を食べたり、保育士や保護者と食について話す機会が増えたりするなどの効果が現れた。このように、保育所では食に触れる機会を増やし、それをまた家庭に発信するよう工夫している。なお、保育所でのクッキングが全く実施できないわけではなく、給食センターへ事前に連絡した上で年に数回実施している。これも保育所に調理室があり、調理員が配置されているからこそ可能なことである。

加えて保護者に「食」への関心を高めてもらうための発信や、子どもたちの心の育ちの保障という視点から、年に数回の弁当日を設けたり、おやつについては外部搬入導入後も自園で作製、提供している。

なお、外部搬入の実施により細かな対応ができなくなった部分については、例えば、給

食の時間に保育士がより積極的に食事についての話題を提供したり、食事に季節感を感じることができるよう、調理員がクリスマスやひな祭りの飾りを給食に添えるなどの工夫をしている。保育士の子どもに対する言葉掛け、調理員の食事に対する心配りなど、マンパワーにより対応できる部分については、今まで以上に丁寧に、一人一人の子どもに応じた対応を行っている。

また、外部搬入では食事を作る過程が子ども達に見えないため、給食センターの栄養士が、保育所に来て子ども達の前で、食事ができるまでの様子を話す機会を設けている。調理工程の食材を洗う、切る、ゆでる、煮る、味付けをする、食缶に入れる、配送コンテナに乗せるなど、調理員や栄養士の手を経て、自分たちの食事が出来上がり、届けられるところまでのプロセスを写真で示しながら説明すると、子どもたちは大変興味を示す。また、説明の翌日、保育所に給食の配送車が到着すると、子ども達から自然に「給食、ありがとう」の声があがり、感謝の気持ちの芽生えが感じられたという。後日、実際に給食センターの見学を実施した保育所もあり、子どもたちが毎日の給食をより身近なものと感じることができるようになったと職員から感想が寄せられている。



<保育所での給食の様子>

外部搬入では、自園調理に比べて様々な制約も多いが、その条件下でも保育所や給食センター等の職員の連携と工夫により、子どもたちの食への興味・関心を引き出すことが可能である。

○保育所・給食センター・行政の連携

給食センター建設に当たっては、「地域の全ての子どもの食を守る」という基本姿勢のもと行政が中心となって検討を進めてきた。その際、行政主導で進めるのではなく、現場の意見を可能な限り汲み取ってきた。保育所の外部搬入実施については、当初、3歳未満児も含めた導入も検討されたが、保育所から3歳未満児は発育・発達の個人差が大きく、この時期の食事には個別の配慮が必要であることから「全ての保育所に調理室と調理員を残して欲しい」との意見が挙がり、3歳未満児については自園調理で行うこととなった。また、給食センター稼働に当たり、保育所の担当栄養士を給食センターへ常駐させ、保育現場の声を活かす体制も整えている。

日々の取り組みとしては、検食日誌を各保育所で毎日作成しているほか、急な対応が必要となる場合は、事務連絡をFAXやメールで送るなど、連携を密に取っている。こうした取り組みにより、残食については、ピーク時より約7割も減少した。また、事務連絡送付の翌日には給食センター職員からの回答があり、対応してもらえことから、外部搬入の

給食に対する保育所職員の安心感が高い。

○災害時の備えについて

給食センターが災害等で調理ができない場合に備えて、レトルトカレーが3,100食分備蓄されている。また、白飯は給食センターに隣接する施設から搬入できるように事前協議をしている。

保育所においては、3歳未満児用の白米はまとめて購入し、備蓄している。災害時に入所児童の保護者が迎えに来られない園児については、それを緊急用として利用することも可能である。また、地域大手スーパーマーケットに食料の融通を依頼することや、さらに、地域の各支所に災害用乾パンなどの備蓄もあるので、それを利用することも検討する予定となっている。

「保育所における食事の提供ガイドライン」作成検討会名簿

倉掛 秀人	せいがの森保育園 園長
児玉 浩子	帝京平成大学健康メディカル部 健康栄養学科 教授
酒井 治子	東京家政学院大学 准教授
田角 勝	昭和大学 小児科教授
田中 眞智子	川崎市市民・こども局こども本部 子育て施策部保育課 担当課長
○堤 ちはる	日本子ども家庭総合研究所 母子保健研究部栄養担当部長
師岡 章	白梅学園短期大学 教授
渡辺 英則	全国認定こども園連絡協議会 副会長

○…座長
(五十音順・敬称略)