

## 2 保育所の食事の提供をめぐる現状

### (1) 保育所での食事の提供、これまでの経緯

近年は保護者の就労形態の変化等に伴い、保育所で過ごす時間が長期化している子どもも多く、家庭と共に保育所は生活の場となっている。そのため保育所で提供される食事は乳幼児の心身の成長・発達にとって大きな役割を担っている。

保育所における食事の提供について、「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」（昭和23年厚生省令第63号）では、保育所に調理室を設けることとされており、自園調理を行うことが原則である。しかし、平成10年4月に調理業務の委託が可能となり、平成16年に構造改革特別区域法（平成14年法律第189号）の特例により、公立で一定の条件を満たす場合に給食の外部搬入方式が可能となった。さらに、平成22年6月より、公私立問わず満3歳以上児には、給食の外部搬入方式が可能となっている。

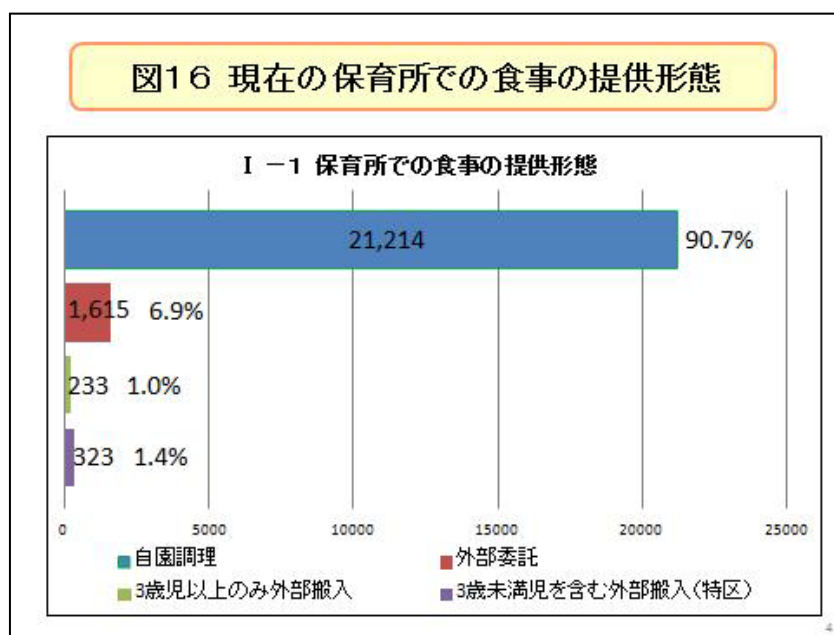
このような流れの中、「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」(平成16年3月29日雇児保発第0329001号 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知)が公表され、「現在をもっともよく生き、かつ生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うこと」が保育所の食育の目標とされた。そして、期待する子ども像として「お腹がすくリズムのもてる子ども」「食べたいもの、好きなものが増える子ども」「一緒に食べたい人がいる子ども」「食事作り、準備に関わる子ども」「食べ物を話題にする子ども」の5つをあげている。加えて、平成20年に改定された「保育所保育指針」（平成20年厚生労働省告示第141号）では、「第5章 健康及び安全」の中に「食育の推進」が項目としてあげられ、各保育所は食育を保育の内容として位置付け、計画的に実践していくことが求められている。

保育所においては、自園調理、外部委託、外部搬入など様々な食事提供の方法が存在する中、自園の保育理念や保育目標、保育方針に基づいた食環境の充実や食育の目標の子ども像を目指した保育が行われているかが重要になる。そこで、保育所の食事の提供をめぐる現状について、子どもの育ちの視点から改めて熟考する必要がある。

## (2) 保育所の食事の提供の現状

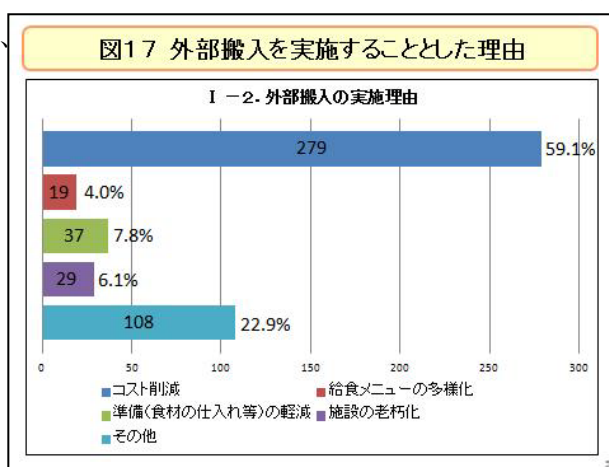
### ① 全国の保育所の食事の提供の実態

厚生労働省では全ての都道府県・指定都市・中核市の合計 107 自治体に保育所での食事の提供について調査を行った。食事の提供形態は、「自園調理」21,214 園 (90.7%)、「外部委託 (外部の人材により自園の施設を用いて調理を行うもの)」1,615 園 (6.9%)、「3歳未満児を含む外部搬入 (特区)」323 園 (1.4%)、「3歳児以上のみ外部搬入」233 園 (1.0%) であり、多くの保育所が「自園調理」によって食事を提供している (図 16)。



### <外部搬入の状況>

外部搬入を実施することとした理由は、「コスト削減のため」279 園 (59.1%)、「準備 (食材の仕入れ等) の軽減のため」37 園 (7.8%)、「施設の老朽化のため」29 園 (6.1%)、「給食メニューの多様化を図るため」19 園 (4.0%)、「その他」108 園 (22.9%) であり、「コスト削減のため」が多い。「その他」の意見で主なものは、「施設を一体利用している幼稚園において、学校給食の搬入をすることとなり、保育園児の 4、5 歳児も外部搬入を実施するため」、「幼稚園と合同保育を実施しているため」、「幼保連携認定子ども園のため、3歳以上児は幼稚園と同じ学校給食センターとした」という幼稚園との関係、および「定員増で調理場が狭くなったため」、「保育所内の調理施設が広さ、設備とも十分でないため」と施設・設備の理由が多かった (図 17)。



<外部委託の状況>

保育所給食の外部委託について、一般社団法人日本保育園保健協議会が全国調査を実施している。外部委託（626 施設）では、自園調理と比較したところ「調理の人材を確保する必要がない」461 園（73.6%）、「食材の購入・管理が不要となり、負担が軽減される」260 園（41.5%）、「人件費の削減のため」237 園（37.9%）、「主食を持参しなくてよい」124 園（19.8%）、「食事の支度や後片付けが楽である」121 園（19.3%）、「光熱水費の削減」36 園（5.8%）があげられており、労務管理、食材管理の負担軽減、経費削減の理由が多かった（複数回答）（表1）。

<表1>

自園調理と業務委託を比較して如何ですか？（あてはまるもの全てに○を付けてください）

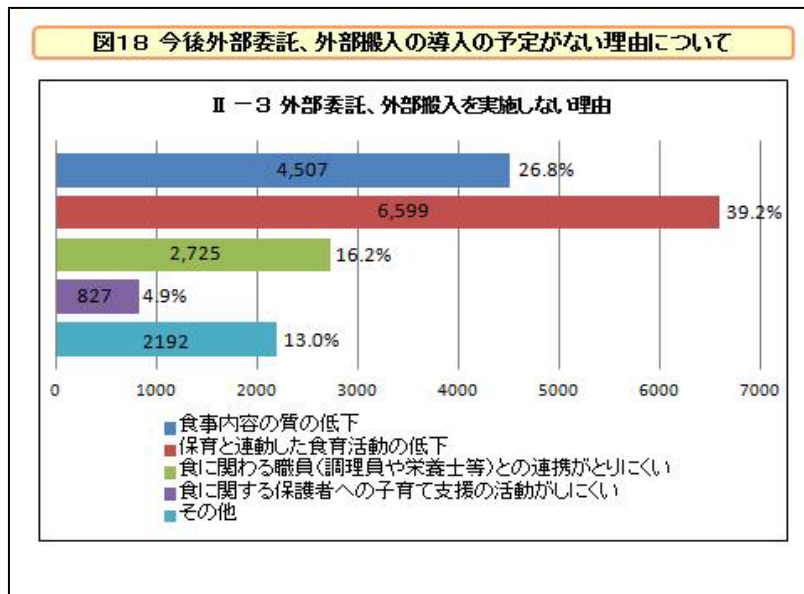
順位		件数	比率
1	調理の人材を確保する必要がない	461	73.64%
2	食材の購入・管理が不要となり、負担が軽減される	260	41.53%
3	人件費の削減のため	237	37.86%
4	主食を持参しなくてよい	124	19.81%
5	食事の支度や後片付けが楽である	121	19.33%
6	光熱水費の削減	36	5.75%

（業務委託を行っている 626 に対する比率）

保育所における食事の提供に関する全国調査平成 23 年 一般社団法人日本保育園保健協議会より

<外部委託、外部搬入についての意見>

一方、外部委託、外部搬入を実施しない理由としては、「保育と連動した食育活動の低下」6,599 園（39.2%）、「食事内容の質の低下」4,507 園（26.8%）、「食に関わる職員（調理員や栄養士等）との連携がとりにくい」2,725 園（16.2%）、「食に関する保護者への子育て支援の活動がしにくい」827 園（4.9%）、「その他」2,192 園（13.0%）であった（図18）。



「その他」の意見で主なものは、大きく分けると「A. 保育における食事の提供の意義」、

「B. きめ細やかな食事の提供」、「C. 食育の推進」の3項目に分類された。

#### A. 保育における食事の提供の意義

- ・ 養護の観点で、食事（栄養管理）は切り離せないから
- ・ 給食に責任をもっていくため。給食は保育所保育の大きな部分でもある。そこを業者に任せることは、子どもを総合的に捉えにくいから
- ・ 調理職員も保育・子育て・地域貢献に携わる人材と考えており、園の全ての活動に連動し、切り離して考えられないため
- ・ 材料を自園で毎日購入しているため、安心・安全につながっているため など

#### B. きめ細やかな食事の提供

- ・ 離乳食、アレルギー対応食、発達段階に応じた食の提供などの個別対応ができないから
- ・ 給食室が閉鎖的になる。喫食時間が守りにくいから
- ・ 業者と職員との連携がとれるか心配なため など

#### C. 食育の推進

- ・ 調理室と保育室から連携を密にとって食育について発信をすることで、子どもと保護者への食育の大切さを理解してもらえると考えているから
- ・ 自分の園の調理室から漂ってくる料理のにおいや準備の様子、調理員の顔、全てが子どもにとって体全体で感じられる「食育」だと思っているから
- ・ 食べる人、作る人のお互いの顔が見える関わりのある食事を大切にしているため
- ・ 保育所保育指針に位置づけられた「食育の推進」として、“子どもと調理員の関わりや、調理室など食に関わる保育環境に配慮する”ため など

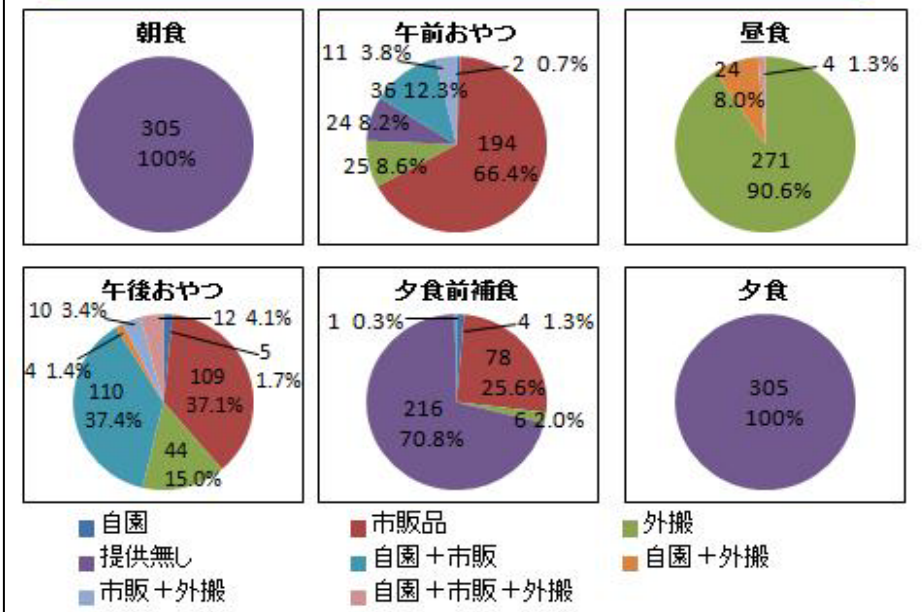
### ② 特区認定を受け、外部搬入を実施している保育所の食事の提供の実態

#### ア. 外部搬入実施保育所の食事の提供の概要

特区認定を受け、0歳児から外部搬入を実施している323か所の公立保育所の食事の提供について調査した。

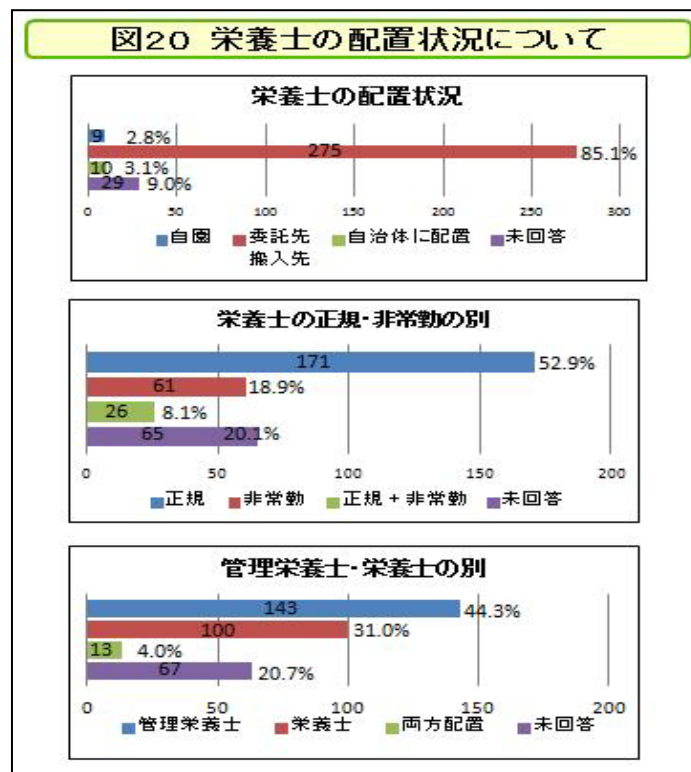
食事は、朝食は全ての保育所で提供していなかったが、午前のおやつは、「市販品」の保育所が194園（66.4%）、「自園調理と市販品」が36園（12.3%）、「外部搬入」が25園（8.6%）、「市販品と外部搬入」が11園（3.8%）、「自園調理」が2園（0.7%）、「提供していない」は24園（8.2%）であった。昼食は、「外部搬入」が271園（90.6%）、「自園調理と外部搬入」が24園（8%）、「自園調理、外部搬入、市販品」が4園（1.3%）であった。午後のおやつは、「自園調理と市販品」が110園（37.4%）、「市販品」が109園（37.1%）、「外部搬入」が44園（15.0%）、「自園調理、外部搬入、市販品」が12園（4.1%）、「市販品と外部搬入」が10園（3.4%）、「自園調理」が5園（1.7%）、「自園調理と外部搬入」が4園（1.4%）であった。夕食前の補食は、「提供していない」が216園（70.8%）、「市販品」が78園（25.6%）、「外部搬入」が6園（2.0%）、「自園調理」が4園（1.3%）、「自園調理と市販品」が1園（0.3%）であった。夕食を提供している保育所はなかった（図19）。

図19 外部搬入実施園の食事の提供について



栄養士の配置状況は、「委託先」が275園（85.1%）、「自治体」が10園（3.1%）、「自園」が9園（2.8%）であり、委託先の配置がほとんどである。栄養士の正規・非常勤の別は、「正規」の栄養士が171園（52.9%）、「非常勤」が61園（18.9%）、「正規と非常勤の両方」が26園（8.1%）であった。また、「管理栄養士」を配置しているのは143園（44.3%）、「栄養士」の配置は100園（31.0%）、「両方の資格者」を配置は13園（4.0%）であった（図20）。

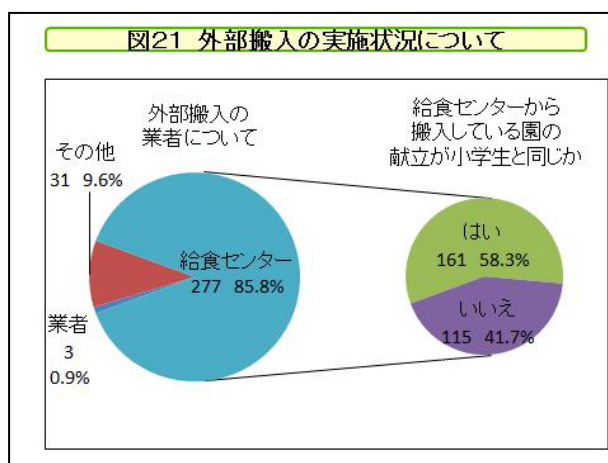
図20 栄養士の配置状況について



#### イ. 外部搬入の実施状況

外部搬入業者は、「給食センター」277 園 (85.8%)、「ケータリング業者」3 園 (0.9%)、「その他」31 園 (9.6%) であった。「その他」は「近隣の保育所」、「給食事業協同組合」、「小学校」、「小学校の委託業者」、「3歳未満児は委託業者、3歳以上児は小学校」などであった。

また、給食センターから搬入している保育所で、「献立が小学生と同じ」ところは 161 園 (58.3%)、「同じではない」のは 115 園 (41.7%) であった。「同じではない」ところにその内容をたずねたところ、「基本は同じだが、食材の工夫（味付け・刻み）を行っている」、「保育所に食べやすいようにしている」、「保育所担当栄養士が献立を作成」、「給食献立委員会で検討し、献立作成又は一部変更」、「発達、年齢に即した献立」、「幼児にふさわしくない物だけ変更」、「エネルギー、刻みを変更」、「おやつ、アレルギー対応食は自園調理」、「果物は保育所で購入」などの回答があった。(図 21)

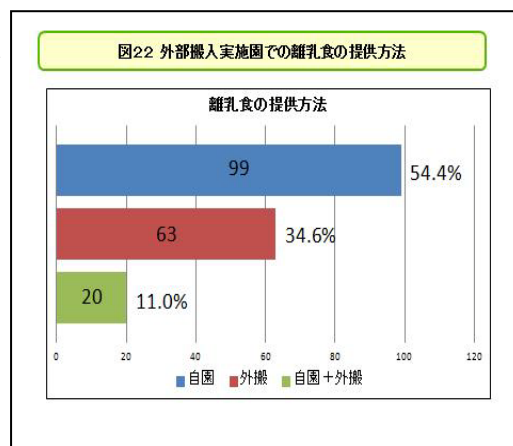


「おやつ、アレルギー対応食は自園調理」、「果物は保育所で購入」などの回答があった。(図 21)

#### ウ. 離乳食の提供について

離乳食の提供方法については、「自園調理」が 99 園 (54.4%)、「外部搬入」が 63 園 (34.6%)、「自園調理と外部搬入により提供」が 20 園 (11.0%) であった (図 22)。

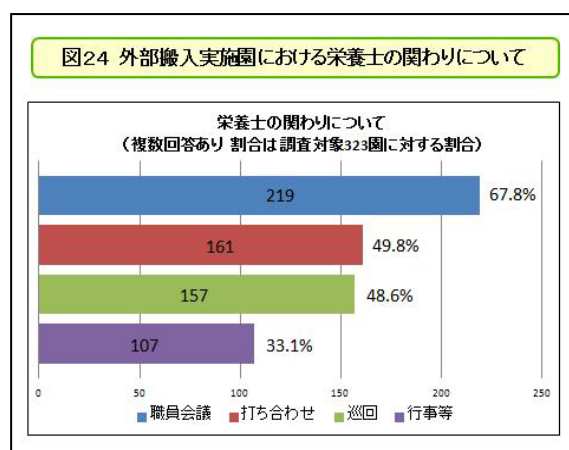
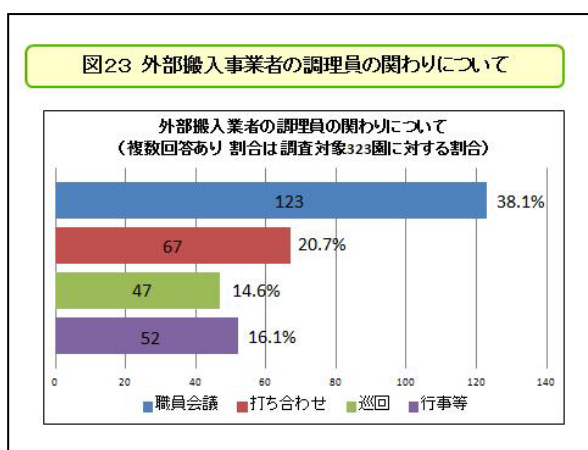
離乳食を外部搬入で提供している場合、その具体的方法は、「おかゆ等、すべて外部搬入」、「個別に合わせて調理した物を、子どもの名前を書いた容器に入れて搬入」、「気密性の高い容器に入れて搬入 (保冷車)」、「搬入した物を刻み、再調理」、「一人一人に合わせて、保育士が調整」、「刻み、すりつぶし、ミキサーにかける」、「重湯、おかゆは自園、その他は園で再調理」、「搬入食が無理なときは、ベビーフードを利用」、「委託栄養士が献立を作成し、味付け前の食材を搬入し、各園で追加食材を購入し、自園調理」などの意見があげられた。



#### エ. 食事の提供への調理員、栄養士の関わりについて

外部搬入事業者の調理員との関わりについて、調理員が「職員会議（給食会議）に参加している」のは123園（38.1%）、「特別な対応が必要な子どもの打ち合わせに参加している」のは67園（20.7%）、「食に関する行事や保育内容に関わっている」のは52園（16.1%）、「保育室を巡回し、子どもの食事の状況を見ている」のは47園（14.6%）（複数回答、割合は調査対象323園に対する割合）であり、子どもに直接関わる機会は大変少ない（図23）。

保育所は前述のとおり委託先の栄養士の配置が約85%と多いが、栄養士が「職員会議（給食会議）に参加している」のは219園（67.8%）、「特別な対応が必要な子どもの打ち合わせに参加している」のは161園（49.8%）、「保育室を巡回し、子どもの食事の状況を見ている」のは157園（48.6%）、「食に関する行事や保育内容に関わっている」のは107園（33.1%）、（複数回答、割合は調査対象323園に対する割合）であった（図24）。個別対応や食育、保育に直接関わる機会があるのは、全体の半数以下である。



#### オ. 外部搬入の課題等について

外部搬入の課題等についての自由記述してもらったところ、大きく分けると「A. 調理、個別対応」、「B. 食育の推進」、「C. 職員間の連携」、「D. 問題はない」の4項目に分類された。

##### A. 調理、個別対応

- ・一人一人への対応が困難
- ・アレルギー児への個別対応が困難（アレルギー児のみ自園で対応）
- ・一番おいしい状態で提供ができない
- ・乳幼児には無理な献立が多い（油物が多い、味が濃い、食材、固さ等）
- ・保育所で手を加えることは、衛生的に心配である
- ・献立に変化が少ない。果物が少ない

- ・冷凍物が多い。地域の食材等を取り入れてほしい
- ・緊急時、保育所に食べ物がないため食事提供ができない

#### B. 食育の推進

- ・調理過程が見えない、五感（香り・音）で感じることができにくい
- ・調理員の姿が見えない、調理員が喫食状況を見ていない
- ・調理員に食に関する行事や保育に関わってもらえない
- ・収穫物が料理できない、収穫物を食べられない
- ・時間に融通性がないので、子どもの活動に合わせられない
- ・家庭的な献立ではない。献立に変化が少ない
- ・食への関心や楽しみが薄れている
- ・食缶が重い、食器洗浄のために皿などが決まっていて子どもに馴染まない
- ・おやつは手作りが良い

#### C. 職員間の連携

- ・保育所（子ども、保護者も含む）の声が伝わらない
- ・搬入先との連携がうまくいかない（打ち合わせや発注等）

#### D. 問題はない

- ・コストが抑えられる
- ・いろいろな食材に接することができる
- ・市に栄養士が配置されているので、十分考慮されている
- ・市として安全管理ができていますので問題はない。改善しているので心配はない



### (3) 調査結果にみる食事の提供で配慮すべき点

#### ① 外部搬入・外部委託の保育所での配慮すべき点

##### ア. 食育の観点からの課題

外部搬入を導入又は予定している保育所では、その理由として、「コスト削減」が多く挙げられているほか、個々の意見として、「定員を増やしたことで調理場が狭くなったため」、「危機管理などを総合的に考慮したため」といった声がみられる。一方、外部搬入の導入を予定していない保育所では、その理由として、「保育と連動した食育活動の低下」「食事内容の質の低下」が多く挙げられているほか、個々の意見として、「離乳食やアレルギー食、発達段階に応じた食の提供などの個別対応ができないため」、「自分の園の調理室から漂ってくる料理のにおいや準備の様子、調理員の顔、すべてが子どもにとって体全体で感じられる「食育」だと思っているため」、「食べる人、作る人のお互いの顔が見える関わりのある食事を大切にしているため」「厨房職員も保育・子育て・地域貢献に携わる人材と考えており、園のすべての活動に連動し、切り離して考えられないため」といった声がみられる。外部搬入を導入している保育所で、「配送時間が決められていて子どもの活動に合わせるできない」という声もみられる。

保育所において給食が果たしている役割は、栄養バランスがとれた食事によって空腹を満たし、成長・発達を保証するということにとどまらない。多くの保育現場では、食材を入手し、それが大勢の人の手を経て食事になり、その食事を友だちや先生とおいしく、楽しくいただくという一連の過程の体験を保育に採り入れて、子どもの体の成長とともに、心の育ちを支援している。この心の育ちは、保育の中で非常に大切なものであり、外部搬入の場合は、今回の調査で挙げられた食育の観点からの種々の課題への対応方法について、十分検討することが重要である。

外部委託の場合、外部搬入の場合と同様の課題もあるが、調理員が保育所職員ではないものの自園で調理するという点で外部搬入と事情が異なる。このため、食事作りに関する一連の過程が子どもや保育者の見えるところで展開され、調理のにおい、音、作る人の様子などを五感で感じることができるなど、外部搬入に比べて課題は少ないと思われる。しかしながら、食育という観点からは、更に一歩進んで、委託業者職員が、保育所の食育の取組や子どもの様子を理解し、食事の提供と保育を結びつけた業務を行えるようにすることが重要である。即ち、委託業者において、単に献立通りに調理した食事を調理室から出すだけでなく、「食事は、子どもの咀嚼・嚥下機能、手指の機能などの発達に合致して調理されているのか」、「子どもはおいしく食べているのか」、「どれだけの量を食べているのか」など、調理した食べ物を摂取する一人一人の子どもたちの機能面や心理面から観察し、食事量が適切であったのかについても、子どもたちの身長や体重の測定結果により確認することが望まれる。

したがって、委託契約内容書類に、食事の提供は調理室の中だけで完結するものでなく、保育室において子どもたちの食べている様子の観察や子どもと一緒に食べて会話を楽しむことを入れるなど、委託業者と子どもたちの直接の触れ合いを推奨し、また、保育士と委託業

者との密な連携についても具体的に盛り込むことが望ましい。その際、行政の栄養士等が、保育所と委託業者それぞれの立場から、保育所の食事の提供のあるべき姿を十分に話し合い、連携体制を作ることができるよう、保育所と委託業者の仲介役としての役割を果たすことが考えられる。

乳幼児期は、「食べること」、「遊ぶこと」、「休養をとること（睡眠）」が生活の大きな柱であり、適切に「食べること」を通して体とともに心も豊かに育っていく。乳幼児が集う保育所にこそ、「食べること」を通じた心の育ちの支援が求められる。各保育所においては、地域特性に十分配慮しながら、どのような食事提供の方法であっても、子どもの心と体の育ちに必要なのは、「保育所として、保育者として」大切にしていける必要がある。

#### イ. 衛生管理と個別対応の観点からの課題

離乳期など、子どもが幼い時期は、成長・発達の個人差が大きく、同じ月齢の子どもであっても、一人一人の咀嚼・嚥下状況に合わせた食事を用意することや、アレルギーや体調不良に対応することの必要性が高い。

離乳食を外部搬入により提供している場合、食べる子どもの様子を、調理員が日常的に観察しているわけではなく、搬入後、一人一人の状況に合わせて、保育所内で、保育士が刻んだり、すりつぶしたり、ミキサーにかけるなどの操作を行っている。このため、搬入された食事に再度人の手が加わるという点で、食品衛生の観点から、特に注意が必要である。

また、外部搬入や外部委託の場合、食の専門家である栄養士が自園に配置されている保育所は少なく、食事が一人一人の咀嚼・嚥下力に合致し、おいしい食事に調理されているかどうかといった個々の状況を栄養士が直接把握できていない場合が多い。このようなことから、外部搬入や外部委託の場合に、栄養士をどこに配置するのか、献立等の打合せなどを通して保育所と委託業者との連携をどのように確保するかなどについて、十分に検討する必要がある。

とりわけ、外部搬入による離乳食調理については、上述の課題を受け止め、十分に検討、吟味することが必要である。

#### ② 自園調理の保育所での配慮すべき点

自園調理では、前述の外部委託や外部搬入では失われがちな個別対応、食育の推進、職員間の連携が図れるなど長所は多い。しかし、自園調理の中で、本当に子どもに大切な食の提供や環境の工夫がされているのかを常に評価・改善する必要がある。例えば、外部委託や外部搬入の導入を予定している理由の一つに「メニューの多様化を図るため」が挙げられていた。一般社団法人日本保育園保健協議会が行った全国調査では、自園に栄養士が配置されている保育所は約42%であった。保育所には栄養士の必置義務はないために、栄養士が未配置で、子どもの成長・発達に合わせる、季節感を取り入れる、行事食を通して食文化に触れるなど、多様でおいしいメニューの展開が困難な保育所がある状況があると考えられる。

このような状況にある保育所の場合、行政の栄養士と連携をとって、メニューの改善や工夫をするという方策もある。現在、保育計画の中に食育は位置づけられており、保育に占める食の部分の重要性は高い。また、保護者の食に関しての意識の低下などにより、家庭で子どもへの食教育を十分に行うことは、極めて困難な状況にある場合も多い。そこで、保護者と子どもへの食の支援を、保育所が担う必要性が今後ますます大きくなると思われ、保育所には食事の提供方法に関わらず、栄養士の役割が重要となる。なお、食物アレルギーや発達障害などで食事の提供に特別な配慮を必要とする子どもの割合も増加し、栄養管理の重要性も高まっていることから、管理栄養士の配置がより望まれる。