

保育所における食事の提供ガイドライン 作成に向けたアンケート調査結果 について

目次

1. 都道府県・指定都市・中核市に依頼した調査について
2. 特区認定を受け外部搬入を実施している自治体に依頼した調査について

1. 都道府県・指定都市・中核市 に依頼した調査について

調査対象: 全ての都道府県・指定都市・中核市 計107自治体

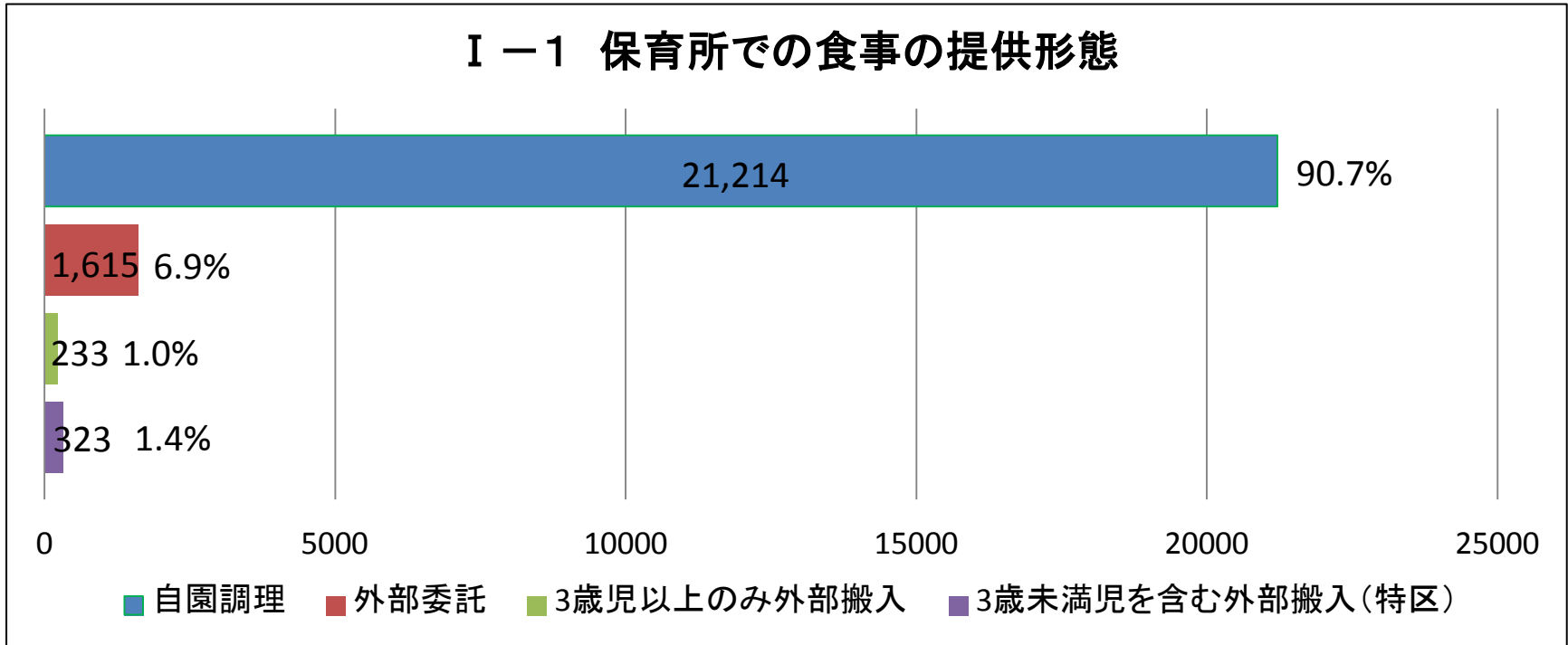
調査期間: 平成23年10月14日～11月4日

回収率: 100%(ただし、項目により未回答部分あり)

I 保育所での食事の提供形態

1 現在の保育所での食事の提供形態

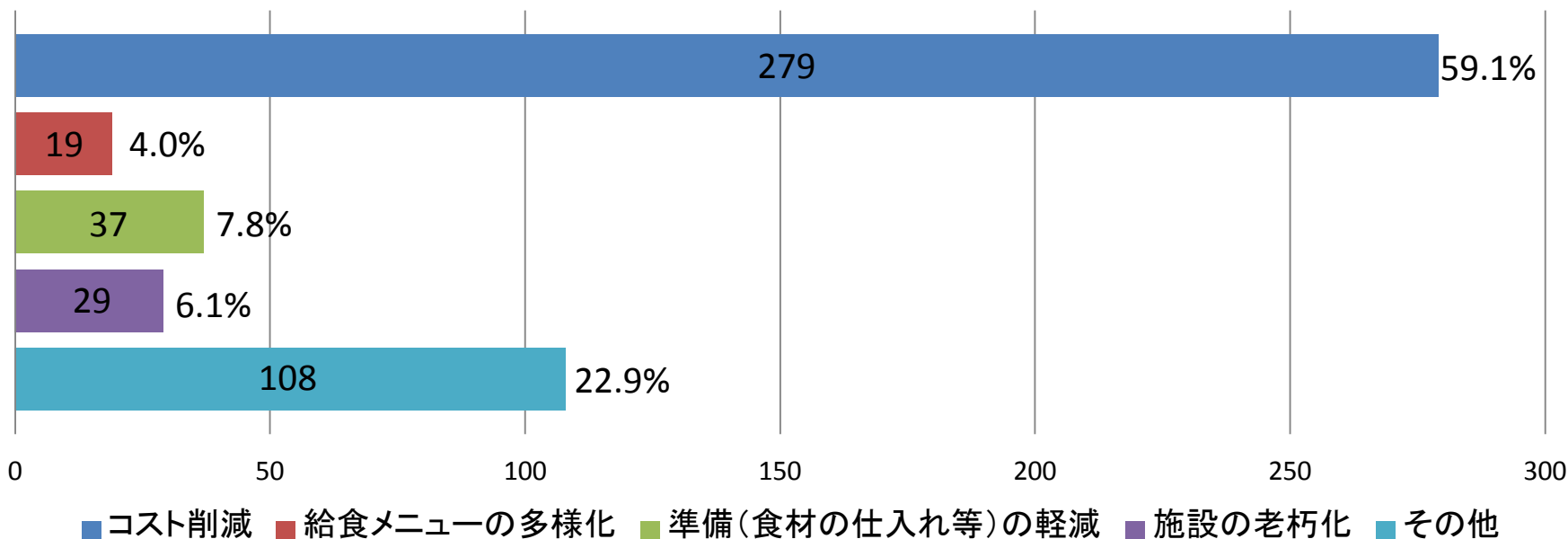
I - 1 保育所での食事の提供形態



○ 現在の保育所での食事の提供形態について尋ねたところ、自園調理を実施している園が21,214園で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)を実施している園が1,615園で6.9%、3歳以上のみの外部搬入を実施している園が233園で1.0%、特区の申請をし、3歳未満児を含む外部搬入を実施している園が323園で1.4%となった。

2 外部搬入を実施することとした理由

I-2. 外部搬入の実施理由



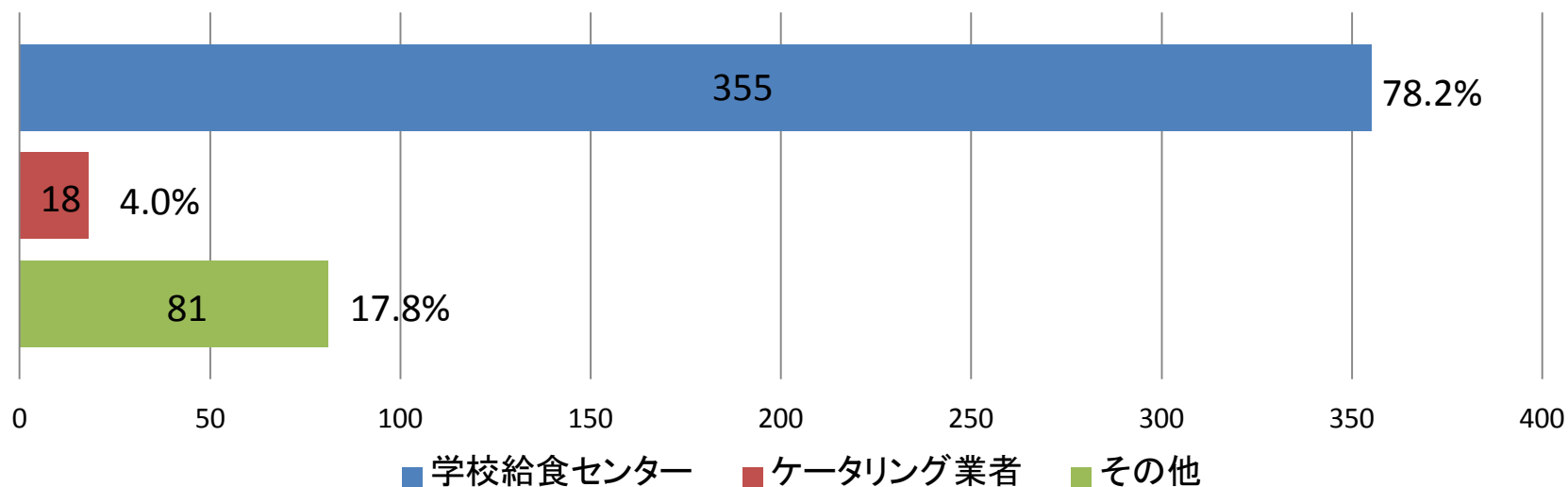
○ I-1で外部搬入を実施していると回答した園に、外部搬入を実施することとした理由について尋ねたところ、コスト削減のためと回答した園が279園で59.1%、給食メニューの多様化を図るためと回答した園が19園で4.0%、準備(食材の仕入れ等)の軽減のためと回答した園が37園で7.8%、施設の老朽化のためと回答した園が29園で6.1%、その他と回答した園が108園で22.9%となった。(未回答の園を除く)

I - 2 その他の意見で主なもの

- 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した。(公立園長)
- 定員を増やしたことで調理場が狭くなったため(公立園長)
- 幼稚園と合同保育を行っているため(公立園長)
- 幼保連携の認定こども園のため、3歳以上児は幼稚園と同じ学校給食センターとした(私立園長)
- 公立時代からの流れ(私立園長)
- 各保育所内での調理施設が十分でない(公立園長)
- 市の方針のため(公立園長)
- 広さ、設備とも十分でないため(公立園長)
- 増改築のため一時的に外部搬入をしている。H24年度より完全自園の予定(私立園長)

3 外部搬入の際保育所に給食を搬入する事業者について

I-3 外部搬入の搬入業者



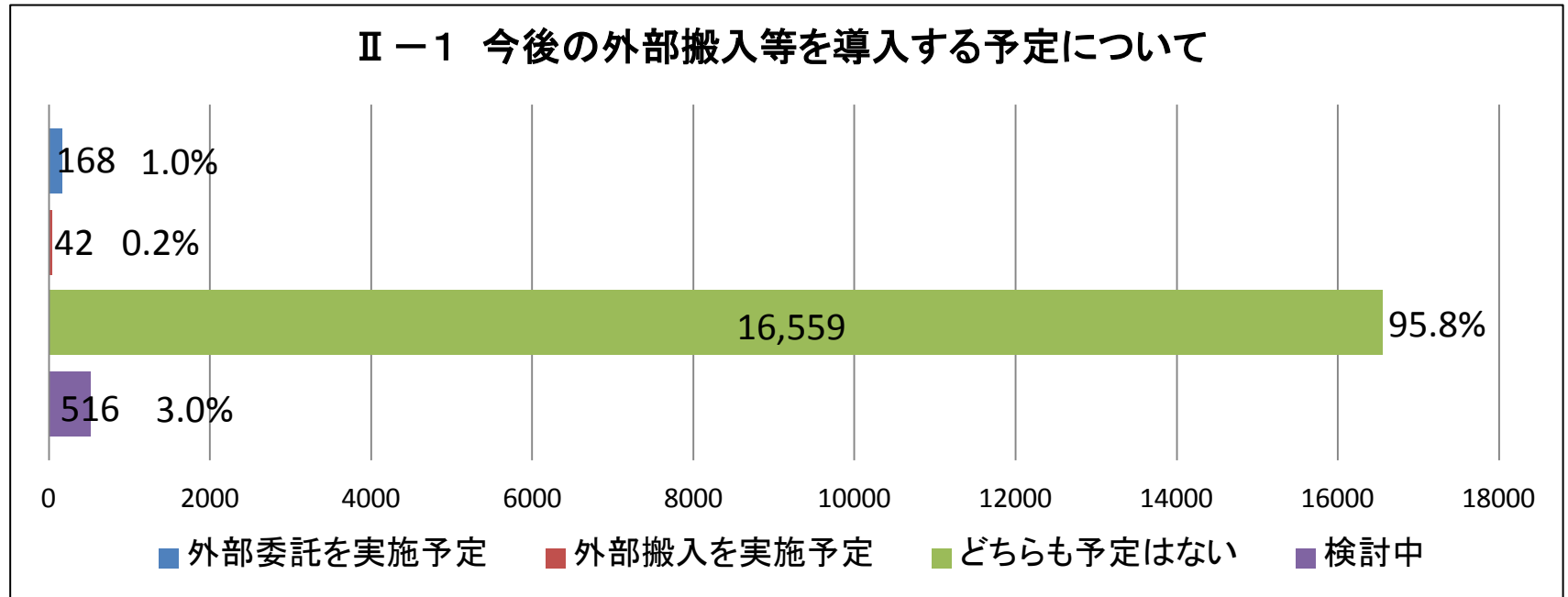
○ I-1で外部搬入を実施していると回答した園に、保育所に給食を搬入する業者について尋ねたところ、学校給食センターと回答した園が355園で78.2%、ケータリング業者と回答した園が18園で4.0%、その他と回答した園が81園で17.8%となった。

その他と回答した主な意見は以下のとおり

- ・保育所 ・市の給食センター
- ・会社の社員給食を納めている業者
- ・株式会社(学校給食、料理の仕出し、弁当を実施している業者)

Ⅱ 今後の予定について

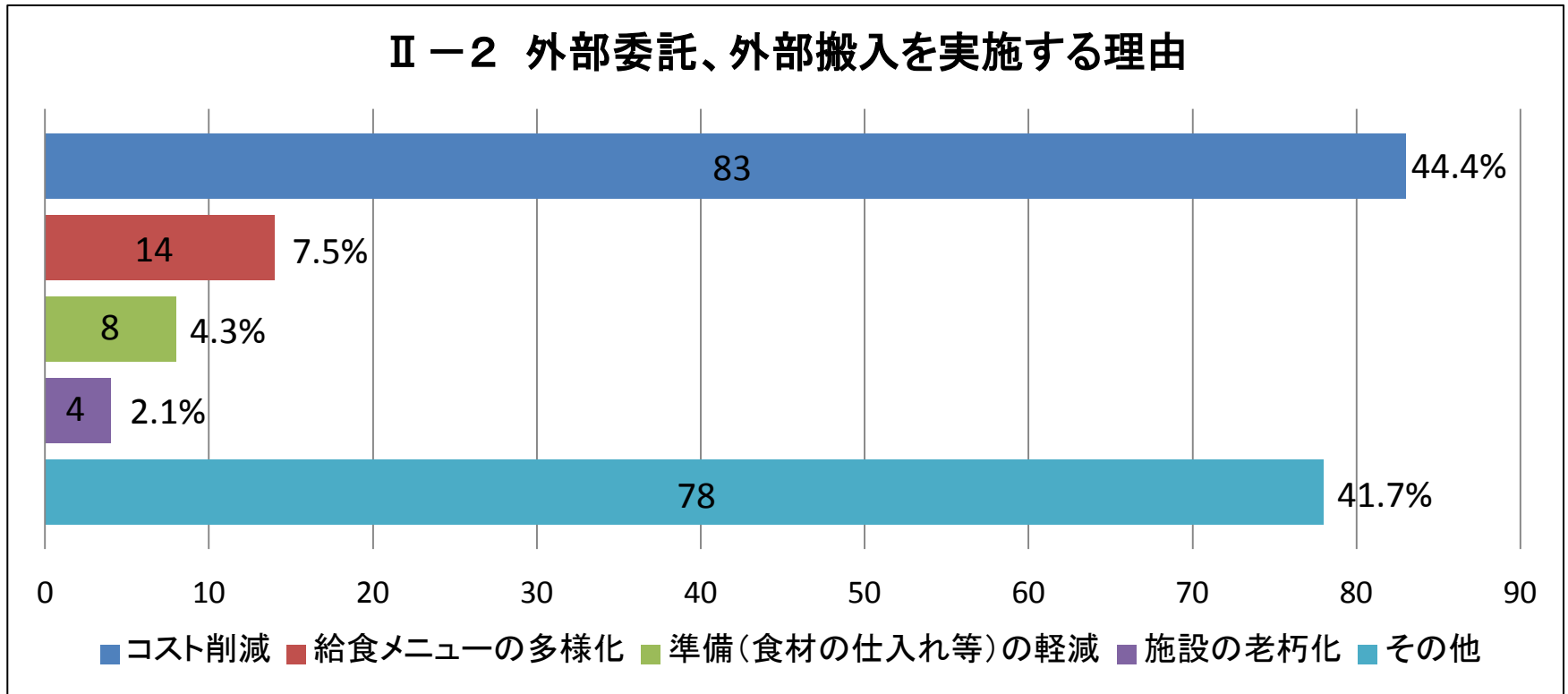
1 今後外部委託、外部搬入を導入する予定について



○ 自園調理を実施している園に、今後外部委託、外部搬入を導入する予定があるか尋ねたところ、外部委託を実施予定の園が168園1.0%、外部搬入を実施予定の園が42園0.2%、どちらも予定がないと回答した園が16,559園95.8%、検討中と回答した園が516園3.0%となった。

○検討中と回答した園の具体的な意見としては、「近い将来選択肢の一つになると考えている」、「栄養士が急に辞めた場合を想定して検討中」、「委託業者の選択肢が増えた場合検討」、「3歳以上児のみを預かる施設なので、外部搬入・外部委託を検討中」などの意見があった。

2 今後外部委託、外部搬入の導入を予定している理由について



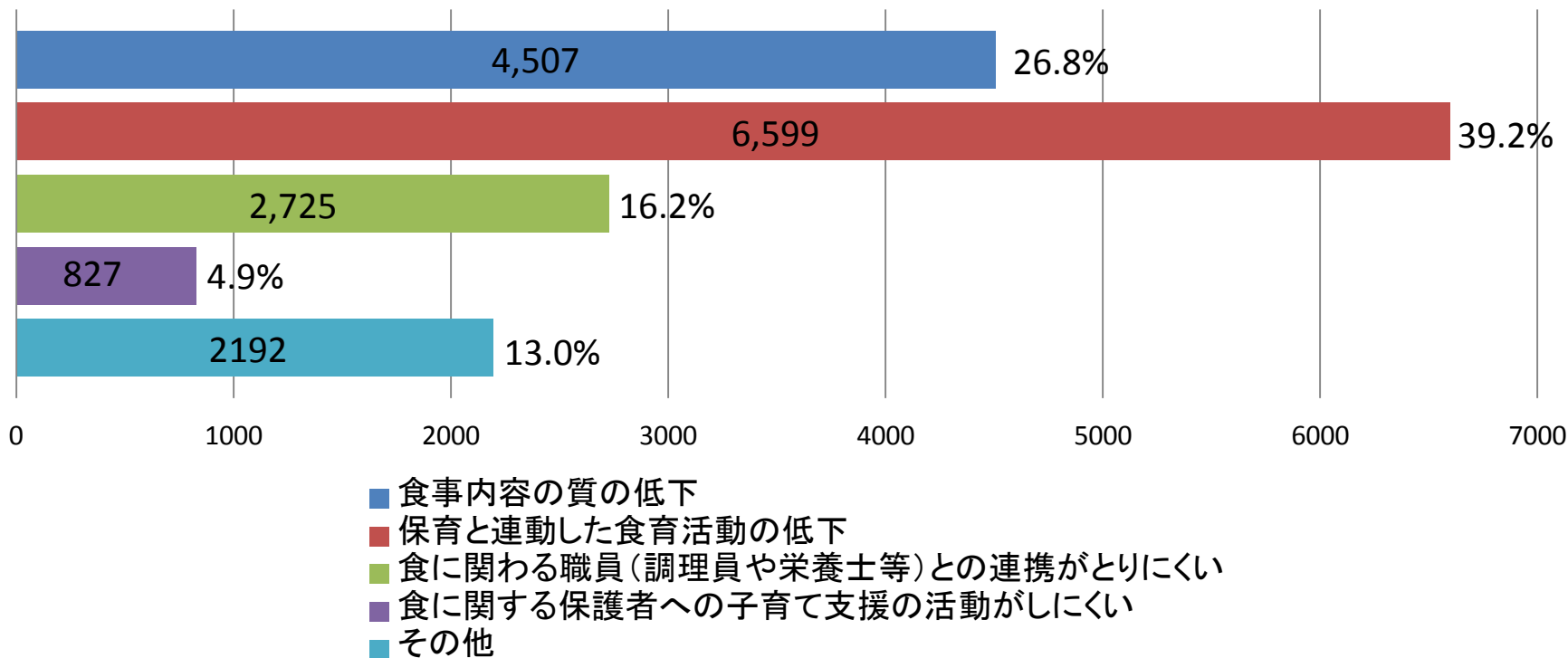
○ Ⅱ-1で外部委託、外部搬入の導入を予定していると回答した園に、その理由を尋ねたところ、コスト削減のためと回答した園が83園44.4%、給食メニューの多様化を図るためと回答した園が14園7.5%、準備(食材の仕入れ等)の軽減のためと回答した園が8園4.3%、施設の老朽化のためと回答した園が4園2.1%、その他と回答した園が78園41.7%となった。

Ⅱ－２ その他の意見で主なもの

- より一層の特別食、除去食の提供と安全をはかるため。(私立園長 委託予定)
- 調理担当者が不在になると、保育士が代替として調理業務に従事していた。配慮食が増加傾向にある中で、ミスを防ぐことは保育士にとって負担である。また、延長保育で夕食を提供すると、超過勤務になり、加えて、若手の保育士は調理が不得手で配膳が遅れる。(私立園長 委託予定)
- 調理を担当する正規職員の採用がないため。調理担当者の人材不足。(公立栄養士ほか 委託予定)
- 搬入業者が病院・福祉施設に特化した業者で衛生管理、安全管理がISO,HACCPの基準による。また、職員の適正な配置で欠員の補充や労務管理の心配がなく、徹底した研修システムが充実している。加えて保育士と給食室のスタッフが忌憚なく意見交換できる。(私立園長 委託予定)
- 自園は外部委託だが、食育重視により、業務上、一般の園運営以上にプロフェッショナル制があり、コストもかけている。よって外部委託の中身を吟味することを希望します。外部委託により、食育資質向上を極めていきます。(私立園長 委託予定)
- 危機管理などを総合的に考慮した上。(私立園長 外部搬入予定)
- 幼保一体化を進めるため。(公立園長 外部搬入予定)
- 同法人の別の保育所で外部委託を実施しているが、きめ細やかな対応、衛生管理、労務管理等の点で優れている。(私立園長 委託予定)

3 今後外部委託、外部搬入の導入の予定がない理由について

Ⅱ－3 外部委託、外部搬入を実施しない理由



○ Ⅱ－1で外部委託、外部搬入の導入の予定がないと回答した園に、その理由を尋ねたところ、食事内容の質の低下のためと回答した園が4,507園26.8%、保育と連動した食育活動の低下と回答した園が6,599園39.2%、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ためと回答した園が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ためと回答した園が827園4.9%、その他と回答した園が2,192園13.0%となった。

Ⅱ－３ その他の意見で主なもの

- 今のところ予定がない(公立園長 ほか)
- 養護という観点で、食事(栄養管理)は切り離せない。柔軟な対応ができないため。(私立園長)
- 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。(私立管理栄養士 ほか多数)
- 公立なので、自治体で決められているため。(公立園長 ほか多数)
- どちらが良いか検討していないので。(公設民営園長)
- 業者の食事内容に関する不透明さ、職員との連携が取れるか、食中毒等の問題、食育とのつながりなどすべてが大切(公立栄養士)
- 現在のところ必要性を感じていない。現状に特に問題がないため(私立園長 ほか多数)
- 委託料金と栄養士の人件費を合わせると出費が多い(私立園長)
- 「給食内容がよかったことが安心して預けられた大きなことでした。」と卒園した保護者から言われた。委託でもある程度連携がとれるかもしれないが、見栄えやカロリーだけでない「保育園の給食」に責任を持つことはできなくなると考えてる。(私立園長)
- 民営化をすすめているため(公立行政担当者)
- 給食室が閉鎖的になる。また、喫食時間が守られない。(私立主任保育士)

○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。(私立栄養士)

○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」だと思っているから。(私立副園長)

○自園調理しか経験がないので、メリット・デメリットが分からず、委託や外搬もメリットがあるのであれば、検討したい。ただ、材料を自園で毎日購入しているので、安心・安全につながっている。(私立園長)

○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。そこを他人に任せることは、保育そのものが無責任な状態だと思う。外部搬入についてはこれ以上広げるべきではなく、なぜ認めてきたのかも分かりかねる。(私立園長)

○外部委託・搬入の良い業者もあるかと思うが、給食室からの食育発信、保育室からの食育発信が密に連携をとることにより、一層子ども・保護者へ食育の大切さを理解してもらえると考えているから。(私立園長)

○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、園の全ての活動に連動し、切り離して考えられないため。(私立園長)

○食に対してのこだわりを持っているから。(私立主任保育士)

○挙げられた項目全てが大切です(私立園長 ほか多数)

○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。(公立栄養士)

2. 特区認定を受け外部搬入を 実施している自治体に依頼した 調査について

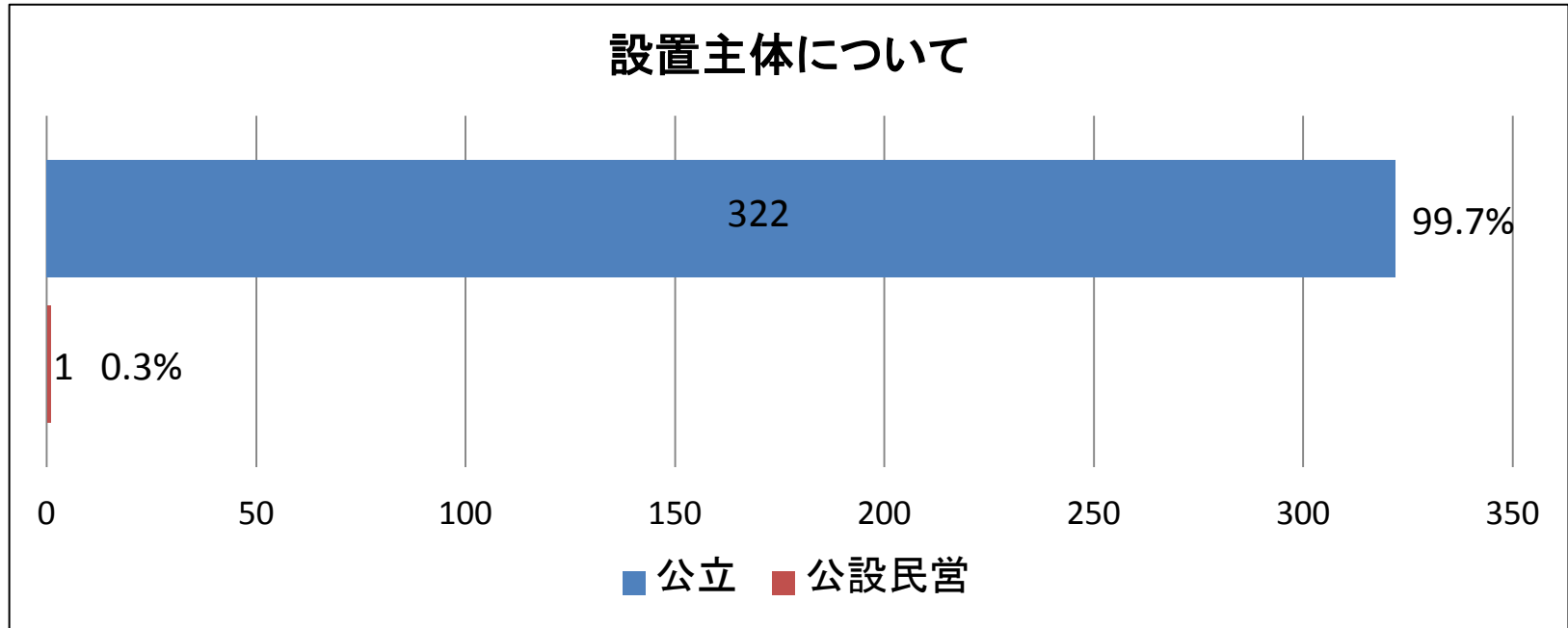
調査対象: 特区認定を受け、外部搬入を実施している323園

調査期間: 平成23年10月14日～11月4日

回収率: 100%(ただし、項目により未回答部分あり)

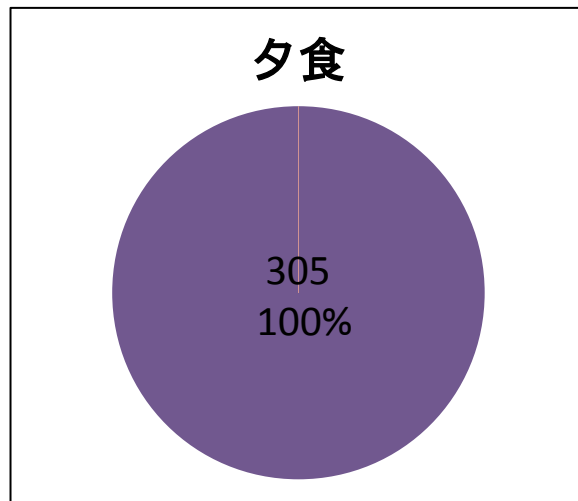
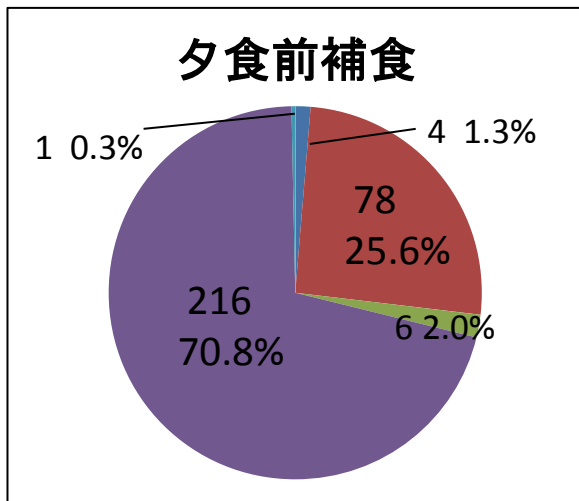
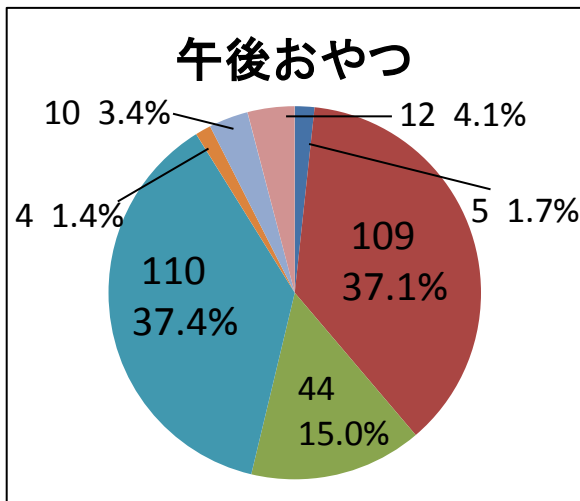
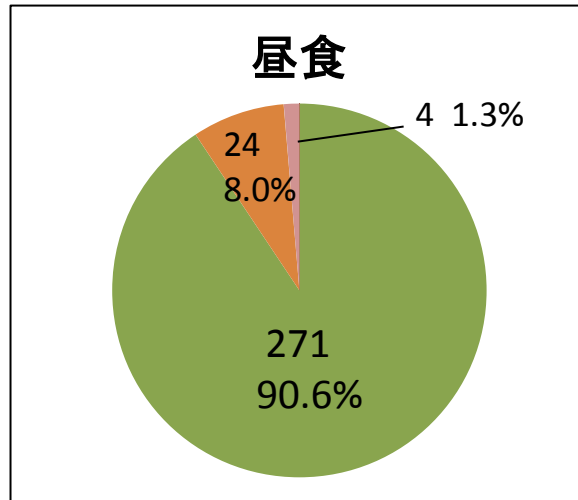
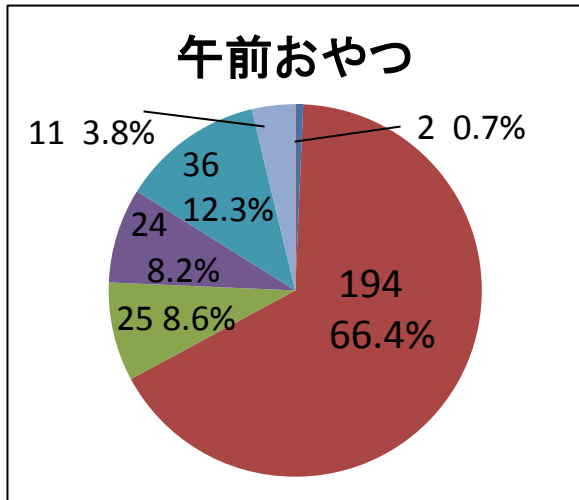
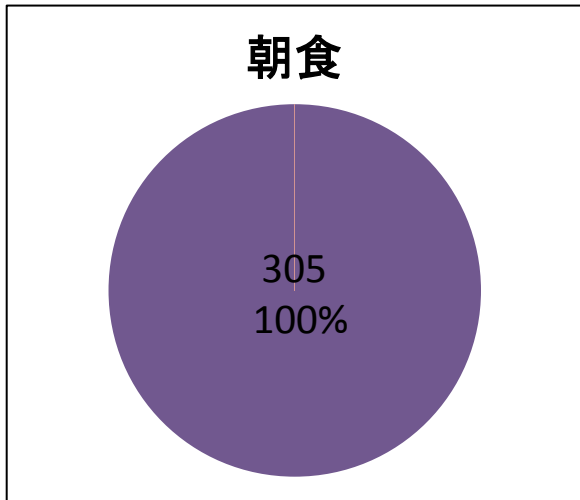
1 保育所の概要について

1 設置主体について



○ 外部搬入を実施している保育所の設置主体については、公立の園が322園で99.7%、公設民営の園が1園で0.3%となった。

2 食事の提供について

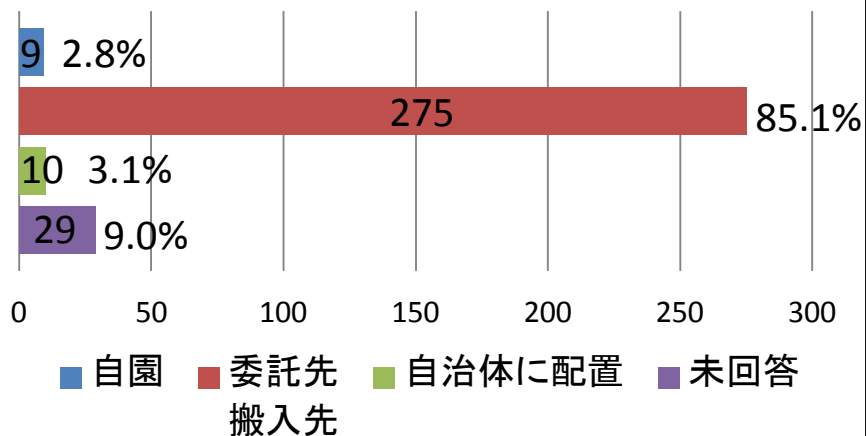


- 自園
- 市販品
- 外搬
- 提供無し
- 自園+市販
- 自園+外搬
- 市販+外搬
- 自園+市販+外搬

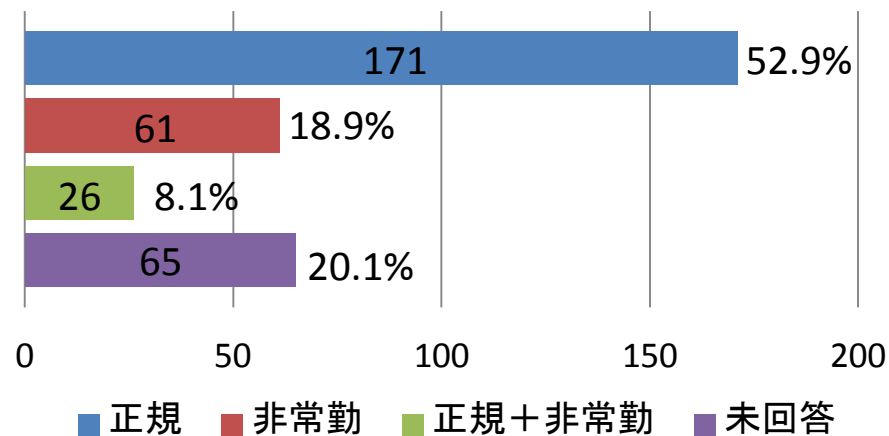
- 朝食については、全ての園で提供していなかった。
- 午前のおやつについては、市販品で対応している園が194園・66.4%、自園調理と市販品で対応している園が36園・12.3%、外部搬入を行っている園が25園・8.6%、提供していない園が24園・8.2%、市販品と外部搬入で対応している園が11園・3.8%、自園調理を行っている園が2園で0.7%となった。
- 昼食については、外部搬入を行っている園が271園で90.6%、自園調理と外部搬入を行っている園が24園で8.0%、自園調理、外部搬入、市販品で対応している園が4園・1.3%となった。
- 午後のおやつについては、自園調理と市販品で対応している園が110園・37.4%、市販品で対応している園が109園・37.1%、外部搬入を行っている園が44園・15.0%、自園調理、外部搬入、市販品で対応している園が12園・4.1%、市販品と外部搬入で対応している園が10園・3.4%、自園調理を行っている園が5園・1.7%、自園調理と外部搬入を行っている園が4園・1.4%となった。
- 夕食前の補食については、提供していない園が216園・70.8%、市販品で対応している園が78園・25.6%、外部搬入を行っている園が6園・2.0%、自園調理を行っている園が4園・1.3%、自園調理と市販品で対応している園が1園・0.3%となった。
- 夕食については全ての園で提供していなかった。

3 栄養士の配置状況について

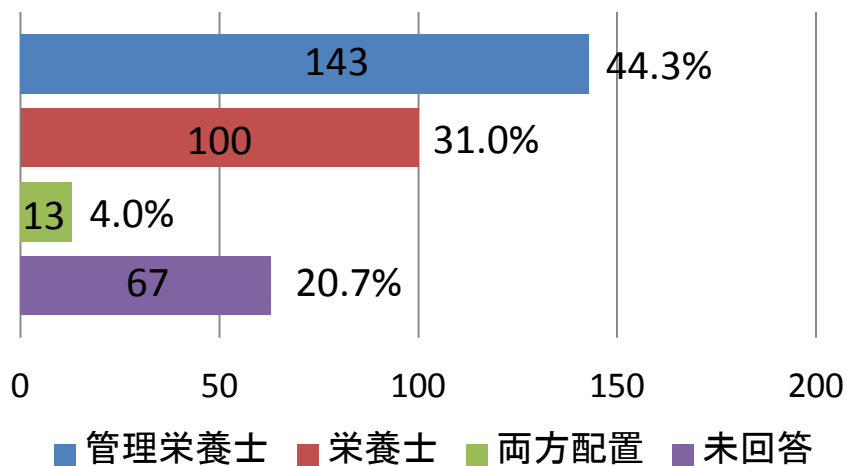
栄養士の配置状況



栄養士の正規・非常勤の別



管理栄養士・栄養士の別



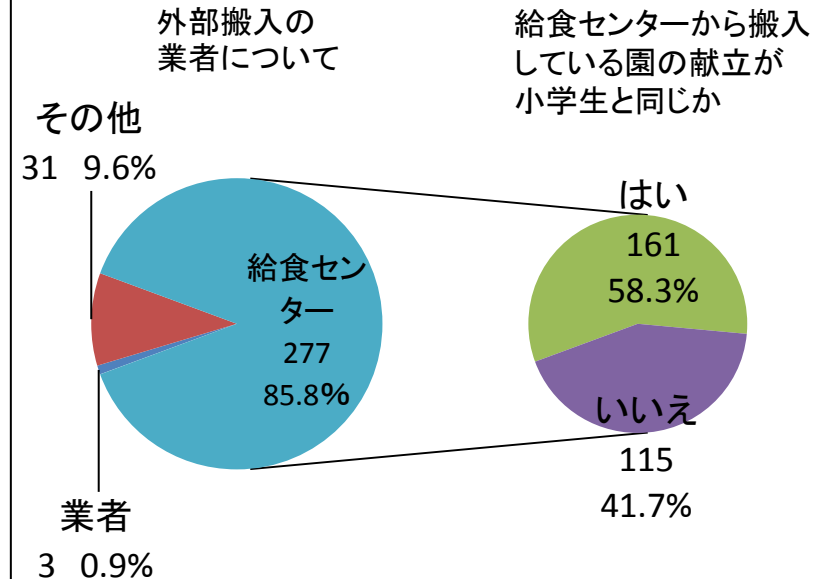
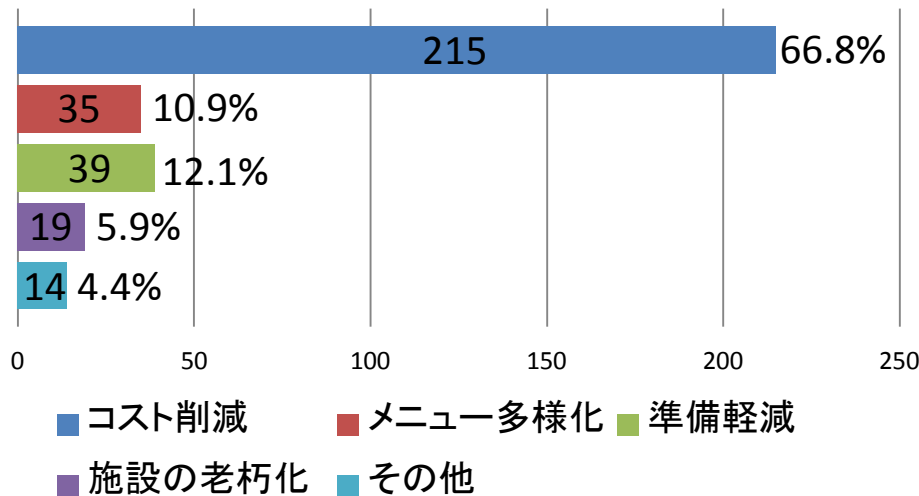
○ 栄養士の配置状況については、自園に配置している園が9園・2.8%、委託・搬入先に配置している園が275園・85.1%、自治体に配置している園が10園・3.1%となった。

○ 栄養士の正規・非常勤の別は、正規の栄養士を配置している園が171園・52.9%、非常勤の栄養士を配置している園が61園・18.9%、正規と非常勤の栄養士の両方を配置している園が26園・8.1%となった。

○ 栄養士の資格については、管理栄養士を配置している園が143園・44.3%、栄養士を配置している園が100園・31.0%、両方の資格者を配置している園が13園・4.0%となった。

2 外部搬入の実施状況について

外部搬入の実施理由



○外部搬入の実施理由を尋ねたところ、コスト削減と回答した園が215園・66.8%、給食メニューの多様化と回答した園が35園・10.9%、準備(食材の仕入れ等)の軽減と回答した園が39園・12.1%、施設の老朽化と回答した園が19園・5.9%、その他と回答した園が14園で4.4%となった。

○その他の意見としては、町の給食センターで一括調理のため(6園)、資金不足のため(3園)、自園調理に必要な面積が確保できないため(2園)、市の方針(1園)、調理職員のため(1園)、公設民営のため(1園)の意見があった。

○外部搬入の業者については、給食センターが277園・85.8%、ケータリング業者が3園・0.9%、その他が31園・9.6%となった。

○その他の搬入先については、近隣の保育所(13園)給食事業協同組合(12園)、小学校(3園)、小中学校が委託している業者(1園)、3歳未満児は委託業者、3歳以上児が小学校(1園)などとなった。

○また、給食センターから搬入している保育所に、献立が小学生と同じかどうか尋ねたところ、はいと回答した園が161園・58.3%、いいえと回答した園が115園・41.7%となった。

○「いいえ」と回答した園にその内容について尋ねたところ、

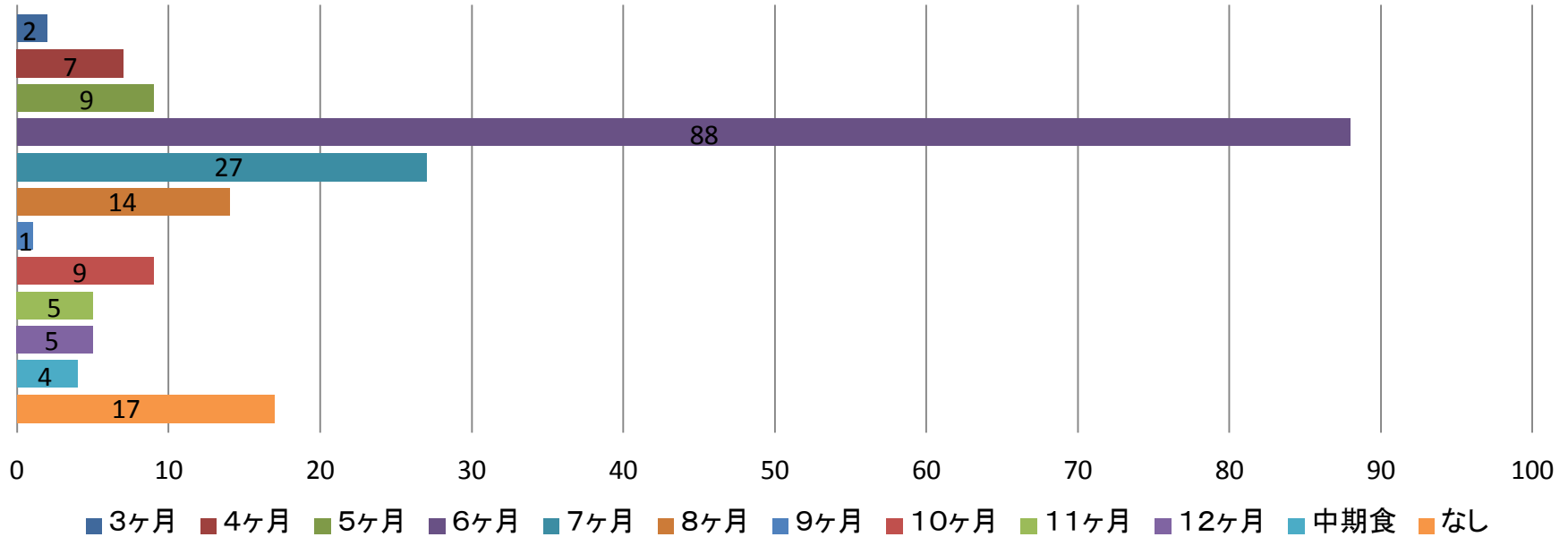
- ・基本は同じだが、食材の工夫(味付け・刻み)を行っている
- ・主食は家庭より白米を持参する。副食は同じだが味付けが違う
- ・保育所用に食べやすいようにしている(月2回 給食検討会の実施)
- ・保育所担当栄養士が献立を作成
- ・給食献立委員会で検討し、献立作成又は一部変更
- ・発達、年齢に即した献立
- ・幼児にふさわしくない物だけ変更
- ・カロリー、刻みを変更
- ・おやつ、アレルギー食は自園調理
- ・果物は、保育所で購入

などの回答があった。

3 離乳食の提供・冷凍母乳について

1 離乳食の提供について

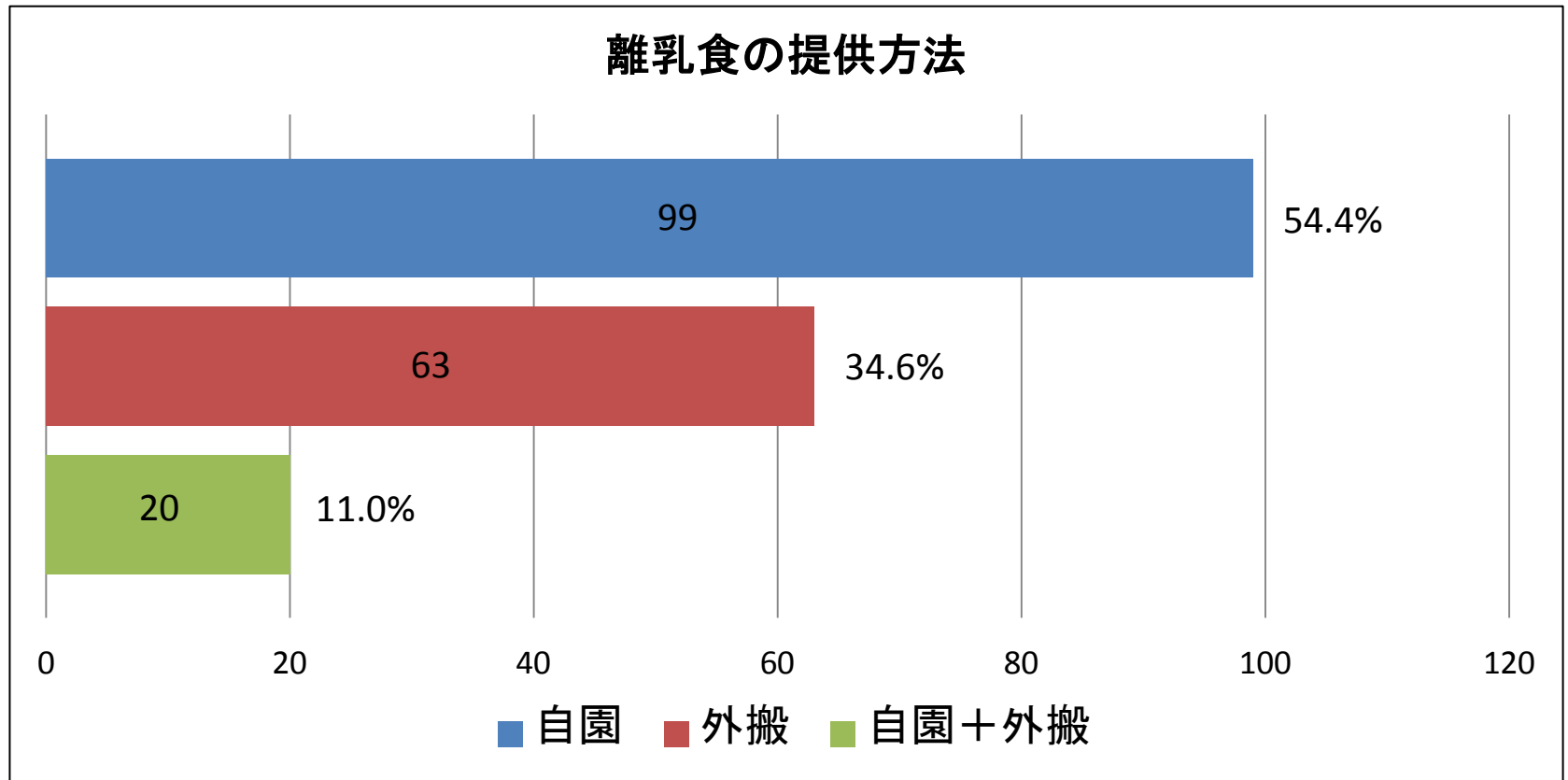
離乳食の提供状況



○ 離乳食の提供状況について尋ねたところ、6ヶ月から提供している園が88園で最も多く、次いで7ヶ月から提供している園が27園、8ヶ月から提供している園が14園となっている。

○ また、離乳食を提供していないと回答した園が17園あった。

2 離乳食の提供方法



○ 離乳食の提供方法について尋ねたところ、自園調理により提供している園が99園・54.4%、外部搬入により提供している園が63園・34.6%、自園調理と外部搬入により提供している園が20園・11.0%となった。

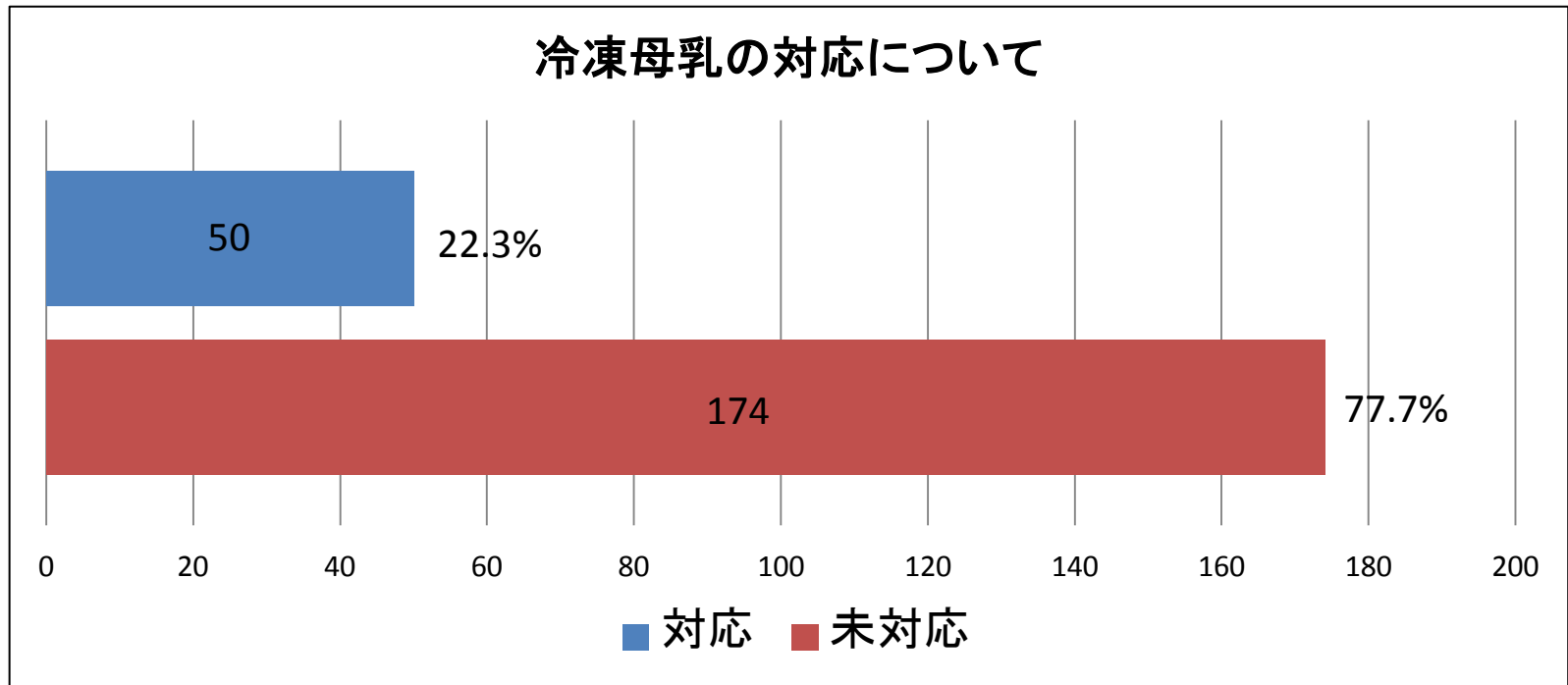
3 離乳食を外部搬入で提供している場合について

○ また、外部搬入で離乳食を提供している園にその具体的な方法を尋ねたところ

- ・搬入したものを刻み、再調理する
- ・その子どもに合わせて、保育士が調整する
- ・おかゆ等、すべて外部搬入で搬送
- ・刻み、すりつぶし、ミキサーにかける
- ・機密性の高い容器に入れて搬入(保冷車)
- ・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
- ・個別に合わせて調理した物を、該当児の名前を書いた容器に入れて搬入
- ・乳児食は1か所で調理する
- ・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
- ・除去、ベビーフードで対応

などの回答があった。

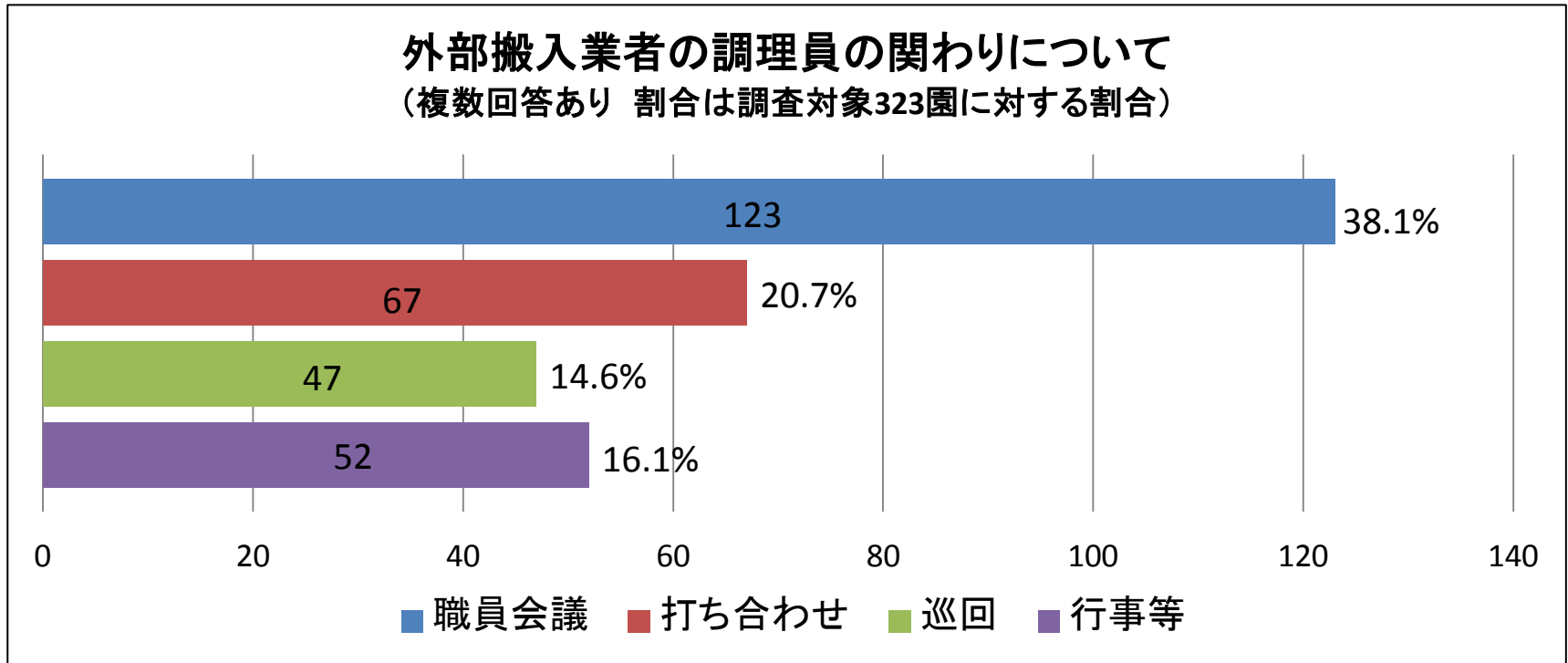
4 冷凍母乳について



○ 冷凍母乳の対応について尋ねたところ、対応している園が50園・22.3%、未対応の園が174園・77.7%であった。

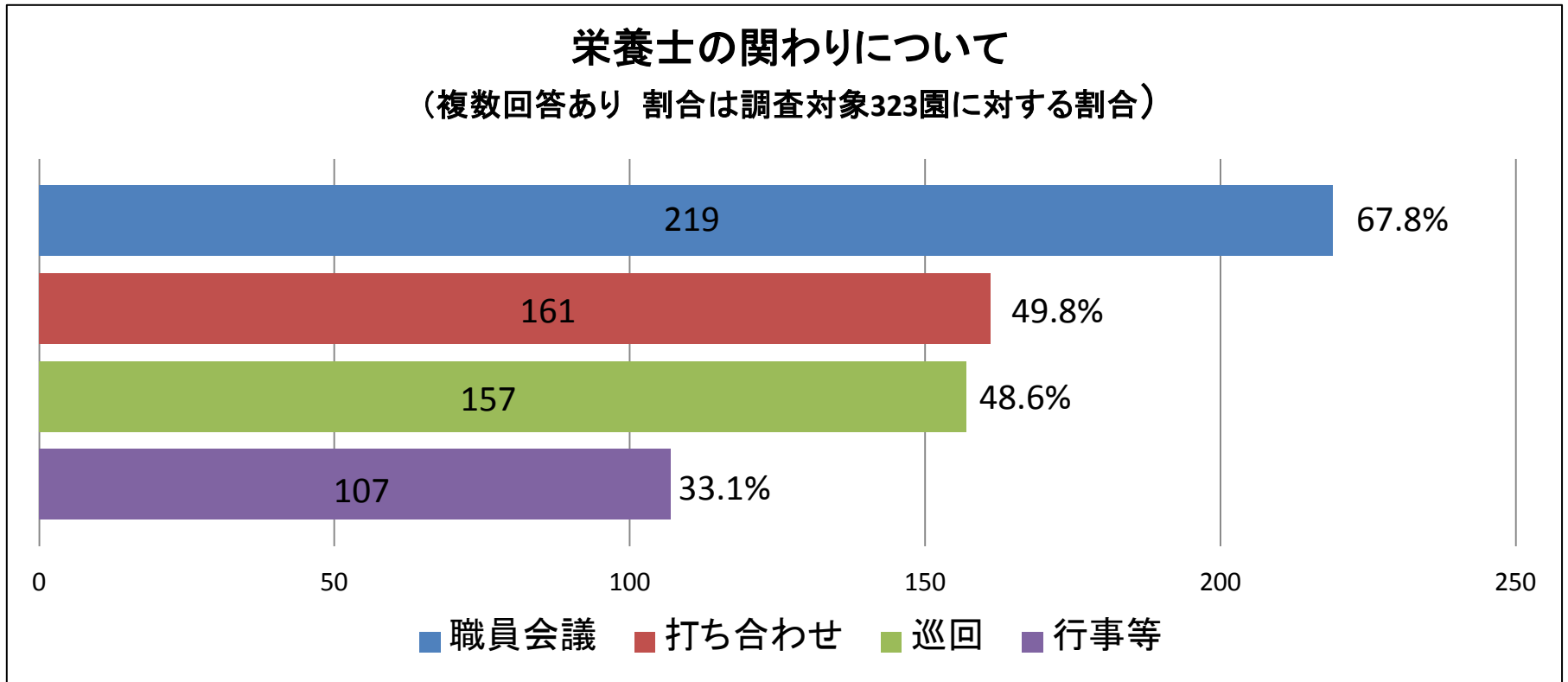
4 園での食事の提供について

1 外部搬入事業者の調理員の関わりについて



○外部搬入事業者の調理員の関わりについて尋ねたところ、職員会議(給食会議)に参加していると回答した園が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と回答した園が67園・20.7%、保育室を巡回して、子どもの食事の状況を見ていると回答した園が47園・14.6%、食に関する行事や保育内容に関わっていると回答した園が52園、16.1%となった。

2 栄養士の関わりについて



○栄養士の関わりについて尋ねたところ、職員会議(給食会議)に参加していると回答した園が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と回答した園が161園・49.8%、保育室を巡回して、子どもの食事の状況を見ていると回答した園が157園・48.6%、食に関する行事や保育内容に関わっていると回答した園が107園、33.1%となった。

3 外部搬入の課題等について自由記載

○ 外部搬入の課題等について自由に意見を頂戴したところ、

- ・調理の過程(プロセス)が見えない
- ・五感(香り・音)で感じるができない
- ・収穫物を食べられない、収穫物が料理できない
- ・温かい状態で食べることができない(冷たい・冷めて固い・汁が吸ってしまう)
→一番おいしい状態での提供ができない
- ・乳幼児には無理な献立が多い(油物が多い、味が濃い、固さ等)
- ・未満児への対応が不十分である
- ・小学校、中学校と同じメニューには無理がある(味付け・食材等)
- ・保育園児にあったメニューにしてほしい
- ・一人一人への対応が難しい
- ・アレルギーへの対応ができない(搬入前はできたが、現在できない、家庭より代替食を持ってくるが、食中毒等が心配である(保護者の負担も大きい))ため、アレルギーのみ自園で対応している。
- ・時間に柔軟性がない(搬入時間が決まっている)ため、子どもの活動に合わせるができない
- ・保育所(子ども、保護者も含む)からの声が伝わらない
- ・搬入のため、保育所に食べ物が無い(緊急時、災害時に食事提供ができない)
- ・家庭的な食事の提供ではない→食育に疑問
- ・保育所において、手を加えることは衛生的に心配である
- ・献立のワンパターン化、食材の切り方や盛りつけ
- ・冷凍ものが多い。地域の食材等を取り入れてほしい。
- ・搬入先との連携がうまくいかない(打ち合わせや発注等)

- ・調理との関係が希薄のため、在駐しないため伝わらない、調理員の姿が見えない、食に関する行事や保育に関わってもらえない、調理員が喫食状況を見ていない等の問題がある。
- ・おやつは手作りが良い
- ・生野菜や果物が少ない→果物は園で購入している
- ・食缶が重い、配送中に事故が起こると配送されない。配送中に油や汁が出てしまうことがある
- ・食器洗浄のために、皿等が決まっています子どもに馴染まない
- ・食への関心や楽しみが薄れている
- ・ご飯に合わないメニューがある
- ・センターが休みの日は弁当となる
- ・特に問題なし
- ・改善をしているので、外部搬入でも心配はない
- ・市に栄養士が配置されているので、十分考慮されている
- ・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
- ・市として安全管理ができていますので問題ない

などの回答があった。