

保育士養成課程における食育実践力の検討

本 多 恭 子 真 鍋 顕 久
岐阜聖徳学園大学教育学部

A Study of Practical Skills for Dietary Education for Preschool Teacher Training Courses

Yasuko HONDA, Akihisa MANABE

キーワード：食育実践力 保育士養成課程 食育基本法

I. はじめに

2005年、「国民が健全な心身を培い、豊かな人間性を育む食育を推進すること」を目的として食育基本法¹⁾が制定された。それに先駆け、2004年には、厚生労働省は「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—」を示し、その後、2017年に告示された「保育所保育指針解説」²⁾及び「幼稚園教育要領解説」³⁾においても「健康な心と体を育てるために、望ましい食習慣の形成」の重要性が明記された。

このことから明らかなように、とりわけ保育士や幼稚園教諭を目指す学生にとっては「食育」の重要性や役割を知り、食に対する実践力を身に付けることが大切となることから、大学教育においてもその視点に立って育成に努めることが必要となる。

本学では筆者が担当している「子どもの食と栄養」は、保育士資格の習得のための必修科目として位置づけられ、「子どもの食と栄養」の教育目標の一つに「養護及び教育の一体性を踏まえた保育における食育の意義・目的、基本的考え方、その内容等について理解する」ことが挙げられている。しかも、「子どもの食と栄養」は、子どもの食生活の意義や栄養に関する基本的知識の習得とともに、専門的に食育を学ぶ唯一の科目となっている。

しかし、現代の若者では食生活に関する問題が多く、鷲見^{5~7)}は、現代の学生は、食に対する正しい知識や技術を身に付け、食生活に問題意識を持ち、食を自己管理できる者が少ないことを報告し、さらに浅野ら⁸⁾は、保育士養成課程で学ぶ学生においても、食品の摂取状況や食事づくりの関り方に問題が見られたことを指摘している。

このように食生活への意識や関心が希薄で、家庭での家事参加や調理機会も少ないと考えられる現代の学生にとって、大学教育は貴重な学習や実践の場であり、中でも筆者が担当する「子どもの食と栄養」は食育に関する基本的知識の習得と実践力を養うための貴重な学習の場といえる。

そこで、保育現場で食育を実践できる保育士、幼稚園教諭を養成するための効果的な教育内容や教育方法を検討することは、「子どもの食と栄養」の授業を遂行する上でも有益であると考えられる。

本研究では、本学教育学部保育専修に所属している、「子どもの食と栄養」の授業を既に受講とした4年生と受講前の3年生を対象に食育実践力に関わる内容についてのアンケート調査を行い、「子どもの食と栄養」受講の有無による食育実践力を比較検討する。さらに、「子どもの食と栄養」に関する授業の課題を明らかにして、今後の教育課題についての基礎資料を得るものとする。

II. 方法

1. 調査対象者

岐阜聖徳学園大学教育学部保育専修に所属する学生である。その内訳は、3年生24名、4年生26名の合計50名である。

2. 「子どもの食と栄養」の授業概要

本学教育学部保育専修で開講している「子どもの食と栄養」は「子どもの食と栄養Ⅰ」を3年次前期、「子どもの食と栄養Ⅱ」を4年次前期に各15回実施している。令和2年度及び令和3年度に実施した主な授業内容は表1に示すごとくである。「子どもの食と栄養Ⅰ」では子どもの健康と食生活の意義や現状、問題点について学び、続いて栄養や献立、調理に関する基礎的な内容を学習する。その後、各ライフステージの発育・発達と食生活に関する内容となり、妊婦、授乳婦の食生活、乳児期、幼児期、学童期の身体発育や食生活について学習を行った。4年次の「子どもの食と栄養Ⅱ」では、食育の基本と内容、家庭や児童福祉施設における食事と栄養、特別な配慮を要する子どもの食と栄養、食物アレルギー及び慢性疾患を要する子どもへの対応などを学習し、保育所や幼稚園、施設、家庭における食育や栄養に関する実践的内容が講義内容の中心となる。また、今年度は「子どもの食と栄養Ⅱ」のみ実践的内容を演習として取り入れた。

なお、新型コロナウイルス感染予防の観点から、令和2年度前期の「子どもの食と栄養Ⅰ」では、全15回を遠隔授業、令和3年度前期「子どもの食と栄養Ⅱ」では遠隔授業と対面授業を併行して実施し、一部の授業では人数制限等を行ったため、当初の授業計画と一部異なる内容及び方法で実施した。

表1 「子どもの食と栄養Ⅰ」及び「Ⅱ」の主な授業内容

「子どもの食と栄養Ⅰ」	「子どもの食と栄養Ⅱ」
<ul style="list-style-type: none">・子どもの健康と食生活の意義・栄養に関する基本的知識・日本人の食事摂取基準と調理の基本・子どもの発育・発達と食生活（妊娠期～学童期）	<ul style="list-style-type: none">・食育の基本と内容・家庭や児童福祉における食事と栄養・特別な配慮を要する子どもの食と栄養・演習

* 「子どもの食と栄養Ⅱ」で行った演習内容

- ・幼児期の食事（調理実習）
- ・「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―」（ビデオ鑑賞）
- ・献立作成と調理の基本（料理カードを使った献立作成）
- ・離乳期の食事（フードモデルを使った離乳食の観察）

3. 調査実施時期

実施時期は令和3年4月～8月であり、3年生では令和3年度前期に開講された「子どもの食と栄養Ⅰ」の第1回目の授業開始前に、4年生では、同じく令和3年度前期に開講された「子どもの食と栄養Ⅱ」の第15回目終了後にアンケート調査を実施した。

なお、調査実施時点において、4年生は令和2年度前期に開講された「子どもの食と栄養Ⅰ」と「子どもの食と栄養Ⅱ」の両講義を受講しており、3年生では調査終了後より、「子どもの食と栄養Ⅰ」の受講を開始する。

4. 調査方法

調査方法は、調査の目的、方法について伝え、調査用紙の配布、回収を行った。なお対象者への倫理的配慮から、無記名による回答を求め、回答の有無や内容は成績とは無関係であることを口頭で伝え、アンケート調査の回答の協力を以て同意を得たものとした。

5. 調査内容及び分析方法

調査内容及び分析方法については、鷲見⁹⁾の先行研究方法に倣って行った。すなわち、「食態度」に関する2項目、「食意識」に関する4項目、「知識・スキルの習得」に関する9項目、さらに、「食育支援のための態度」に関する4項目と「食育意識」に関する項目3項目、「食生活改善行動」に関する項目1項目の合計23項目を調査項目とした。なお、調査項目の評価方法については、表3に一括して示す通りである。表中の最上段にある「食態度」を例に評価得点を例示すると、「主食主菜副菜の揃った食事」

を「ほぼ毎日」と回答したものに4点、「週4～5日」は3点、「週2～3日」は2点、「ほとんどない」は1点として評価し、以下各調査項目を3～5点法で回答を求め、望ましいと思われる回答から高得点を付し得点化した。その後、得られた得点を単純集計により平均値及び標準偏差を求めた。また、学年間の比較はエクセルを使用し、T検定を用いて解析を行い、有意水準は5.0%（両側検定）とした。

Ⅲ. 結果

1. 各調査項目の得点割合

表2は各調査項目において最も望ましい回答を100%として、それぞれの調査項目から得られた平均点から割合を算出し、対象者全体及び学年別に示した。その結果を調査項目別に比較すると、3年生、4年生共に「食育支援のための態度」（全体と4年生、3年生共に100.0～90.0%）と「食育意識」に関する項目において高い値を示しているものが多く、中でも「信頼される保育士になりたい」及び「食育活動への参画意識」では3年生、4年生ともに、100.0%を示し、対象者全員が「強くそう思う」、「重要だと思う」と回答をしていた。

一方、割合が低い傾向を示した項目は、3年生、4年生共に「食態度」（全体：50.5～63.5%、3年生46.9～55.2%、4年生55.8～71.2%）、「知識・スキルの習得」（全体50.0～70.0%、3年生43.8～62.5%、4年生55.8～76.9%）であったが、「食態度」に関する2項目、「知識・スキルの習得」に関する9項目すべてにおいて4年生の方が高い値を示した。

2. 各調査項目の平均値及び標準偏差

次に調査項目の回答を点数化し、学年別の平均点を表3に示した。3年生と4年生での学年間で比較を行ったところ、4年生において3年生に比べ平均点が高かった項目数は、「食態度」に関する2項目、「食意識」に関する4項目、「知識・スキルの習得」に関する9項目、「食育支援のための態度」に関する1項目、「食育意識」に関する2項目、「食生活改善行動」に関する項目1項目と項目総数23の内19項目であった。また、「食態度」、「食意識」、「知識・スキルの習得」に関する項目では、全質問項目について4年生の方が3年に比べ平均点が高く、中でも「主食主菜副菜の揃った食事」、「食を話題にすることが多い」、「食生活に満足している」、「栄養素の概要」、「食品の安心、安全」、「日本や地域の食文化」、「食物栽培」、「バランスの取れた食事」、「食育教材づくり」、「乳汁栄養」、「離乳食」、「幼児食」、そして、「食育への認知」の13項目において有意な差が見られ、4年生は3年生に比べ、食態度が良好で、食意識や食、栄養についての知識、スキルが高く、食育への認知している（食育という言葉や意味を知っている）者が多い結果となった。

また、3年生と4年生がともに同じ値を示した項目は「信頼される保育士になりたい」、「親子と一緒に食生活の問題を考えたい」、「親子の食生活改善への助言がしたい」の3項目であり、いずれの項目も高値を示した。

一方、3年生において、4年生に比べ平均点の高かった質問項目は「親子と一緒に食生活の問題を考えたい」の1項目のみであったが、学年間での有意な差は見られなかった。

Ⅳ. 考察

先述のごとく、2005年に「食育基本法」が制定され、現在では「第4次食育推進基本計画」（令和3年～令和7年）に基づいて、国民の健全な食生活の実現と、環境や食文化を意識した持続可能な社会の実現のための食育が推進されている¹⁰⁾。今後も保育所、幼稚園では時代に即した食育を積極的に推進していくことが必要である。こうしたことから、保育士養成校における大学教育においても、食に関する基礎的な知識、技術を身に付け、保育現場で対応できる食育実践力を身に付けるための教育の構築が必要であり、必修科目の一つある、「子どもの食と栄養」の果たす役割は大きいと言える。

本研究の調査結果をみると、「食態度」においては4年生では「主食主菜副菜の揃った食事」において3年生比で有意に高い点数を示したものの、「調理頻度」では、各質問項目の満点を100%とした時の割合及び平均点は他の調査項目の中で最も低い値を示し、「子どもの食と栄養」での講義や実践的活

動が、学生自身の調理頻度の向上に与える影響は少ないと考えられた。本田¹¹⁾は「小児栄養」の授業内容が自分自身の食生活につながるまで意識が高まらず、学生自身の家庭での体験、子どもに関する情報やふれあいの機会を増やすことの必要性を示唆している。しかし、田中¹²⁾らは、食材を扱い、調理を行うという実践的な経験が、食のリスクを適切に捉える力の涵養にもつながることを報告している。食態度の向上は、調理技術の向上や栄養バランスの整った食事内容など、学生自身の食生活をよりよくしていくものにつながるだけでなく、食生活におけるリスクを適切に捉えることにもつながり、保育所、幼稚園における食育活動を安全に進めていくために必要な食育実践力の一つと考えられる。

表2 各調査項目における得点割合

大項目	調査項目	(%)		
		全体 n = 50	3年生 n = 24	4年生 n = 26
食態度	調理頻度	50.5	46.9	53.8
	主食主菜副菜の揃った食事	63.5	55.2	71.2
食意識	栄養バランスを考えた食事	60.5	54.2	66.3
	食を話題にすることが多い	72.0	60.4	82.7
	食生活に満足している	76.0	68.8	82.7
	楽しく食事をする	89.5	88.5	90.4
知識・ スキルの習得	栄養素の概要	62.0	54.2	69.2
	食品の安心、安全	70.0	62.5	76.9
	日本や地域の食文化	63.0	58.3	67.3
	食物栽培	51.5	46.9	55.8
	バランスの取れた食事	66.0	57.3	74.0
	食育教材づくり	57.5	51.0	63.5
	乳汁栄養	50.0	43.8	55.8
	離乳食 幼児食	51.5 55.5	44.8 47.9	57.7 62.5
食育支援のため の態度	信頼される保育士になりたい	100.0	100.0	100.0
	親子に食への関心を高めてもらいたい	94.4	94.2	94.6
	親子と一緒に食生活の問題を考えたい	94.0	95.0	93.1
	親子の食生活改善への助言がしたい	90.0	90.0	90.0
食育意識	食育への関心	92.0	90.0	93.8
	食育への認知	84.7	69.4	98.7
	食育活動への参画意識	100.0	100.0	100.0 ^a
食生活改善行動	食生活で気をつけていることがあるか	76.0	70.8	80.8

注) a: 未記入者2名を除く

「食意識」については、4つの調査項目の内、「食を課題にすることが多い」、「食生活に満足している」の項目において、学年間により差が見られた。

「知識・スキルの習得」では、調査項目9項目すべてにおいて、4年生の方が3年比べ有意に高い値を示した。「知識・スキルの習得」に関する9項目の内、「栄養素の概要」、「バランスの取れた食事」、「乳汁栄養」、「離乳食」、「幼児食」は「子どもの食と栄養Ⅰ」を通じて学習する内容であり、「子どもの食と栄養Ⅱ」では、フードモデルを使った離乳食の学習や幼児期の食事づくり、料理カードを使った献立作成、食育に関するビデオ鑑賞など、実践学習につながる内容をできるだけ多く取り入れた。また、4年生では、保育所、幼稚園、小学校等での学外実習の中で実際の食育活動や食事場面に関わることがあったと予想されるが、3年生では、「子どもの食と栄養」が受講前であったのに加え、新型コロナウイルス感染予防のため、これまでの学外での実習体験が少ない。これまでの授業による学習の積み重ねや実践的活動における体験が、「知識・スキルの習得」につながっていったことが推測される。

また、「食育支援」では「食育への関心」、「食育活動への参画意識」については学年間に関係なく高い値を示し、食育への関心や活動への意識の高さは見られたが、「食育への認知」では、4年生の方が3年生比、食育の言葉や意味を知っているものが多く見られた。この結果は「子どもの食と栄養Ⅱ」における「食育の基本と内容」に関する学習や実践活動の成果によるものと考えられるが、三田村¹³⁾は食育の周知度が高い方が望ましい食生活を実践している者の割合が多いと報告している。今回の「食態度」や「食意識」に関する結果において、学年の違いにより差が生じた調査項目が見られたことは、このような点も少なからず影響を与えていると考えられる。

表3 各質問項目における平均点と標準偏差

大項目	調査項目	3年生 (n=24)		4年生 (n=26)		有意差
		平均点	標準偏差	平均点	標準偏差	
食態度	調理頻度	1.88	0.78	2.15	1.20	
	主食主菜副菜の揃った食事	2.21	0.90	2.85	0.99	*
食意識	栄養バランスを考えた食事	2.17	0.64	2.65	0.87	
	食を話題にすることが多い	2.42	0.86	3.31	0.61	***
	食生活に満足している	2.75	0.92	3.31	0.72	*
	楽しく食事をする	3.54	0.71	3.62	0.56	
知識・ スキルの習得	栄養素の概要	2.17	0.37	2.77	0.42	***
	食品の安心、安全	2.50	0.58	3.08	0.38	***
	日本や地域の食文化	2.33	0.62	2.69	0.46	*
	食物栽培	1.88	0.44	2.23	0.42	**
	バランスの取れた食事	2.29	0.54	2.96	0.44	***
	食育教材づくり	2.04	0.35	2.54	0.57	***
	乳汁栄養	1.75	0.52	2.23	0.50	**
	離乳食 幼児食	1.79 1.92	0.50 0.49	2.31 2.50	0.54 0.50	** ***
食育支援のための 態度	信頼される保育士になりたい	5.00	0.00	5.00	0.00	
	親子に食への関心を高めてもらいたい	4.71	0.45	4.73	0.44	
	親子と一緒に食生活の問題を考えたい	4.75	0.43	4.65	0.48	
	親子の食生活改善への助言がしたい	4.50	0.71	4.50	0.57	
食育意識	食育への関心	4.50	0.87	4.69	0.46	
	食育への認知	2.08	0.28	2.96	0.19	***
	食育活動への参画意識 ^a	3.00	0.00	3.00a	0.00	
食生活改善行動	食生活で気をつけていることがあるか	2.83	0.62	3.23	0.58	

*P<0.05 **P<0.01 ***P<0.001
注) a: 未記入者2名を除く

- ・食態度1項目：「ほぼ毎日」4点、「週に4～5日」3点、「週に2～3日」2点、「ほとんどない」1点
- ・食意識4項目：「かなりできる」4点、「少しできる」3点、「どちらでもない」2点、「あまりできない」1点
- ・知識・スキルの習得：「充分ある」4点、「まあまあある」3点、「あまりない」2点、「全くない」1点
- ・食育支援のための態度：「強くそう思う」5点、「少しそう思う」4点、「どちらともいえない」3点
「あまりそう思わない」2点、「全くそう思わない」1点
- ・食育の関心：「関心がある」5点、「どちらかといえば関心がある」4点、
「どちらかといえば関心がない」3点、「関心がない」2点、「わからない」1点

- ・食育の認知：「言葉も意味も知っていた」3点、「言葉は知っているが意味は知らない」2点
「言葉も意味も知らなかった」1点
- ・食育活動への参画意識：「重要だと思う」3点、「どちらともいえない」2点、
「重要だと思わない」1点
- ・食生活改善意識：「気をつけていることがあり、ずっと継続している」4点
「時々気をつけることがあるが、今後それを継続するかはわからない」3点
「気をつけることはないが、今後何か気をつけようと思う」2点
「気をつけることはないが、今後も気をつけるつもりはない」1点

一方、今回の研究結果では、5つの大項目の内4項目で学年間の違いが見られたが、「食育支援のための態度」では、全調査項目において、学年に関係なく高値を示し、且つ学年の違いによる差も見られなかった。保育士は、子どもの保育を第一義的業務としつつも、保護者支援も求められており、「保育所保育指針」¹⁴⁾では、第4章「子育て支援」において、保育所利用の子どもと保護者への支援および地域で子育てをする保護者への支援に関する基本事項が定められ、保育所保育士に保護者への子育て支援の必要性が謳われている。また、全国保育士会が定めた「全国保育士会倫理綱領」¹⁵⁾をみると、保育士の基本姿勢として、「子どもと保護者のおかれた状況や意向を受けとめ、保護者とより良い協力関係を築きながら、子どもの育ちや子育てを支えます」という内容が示されている。保育者養成校では保育関連科目の授業のなかで、親子間の人間関係を視野に入れた保護者支援に関する内容については2年次までにも学習する。これまでの授業の中で、保護者支援の基本的態度を学習する機会が「食育支援のための態度」に関する項目の割合の高さにも反映されたと考えられる。

大森ら¹⁶⁾は、保護者が期待する保育士の専門性の一つに「食育」をあげ、チームとして援助することの必要性を示している。また、斎藤ら¹⁷⁾は、保育所、幼稚園における保護者の共通ニーズとして、アレルギーへの対応を上げ、さらに、石見ら¹⁸⁾は保育所での食教育実践が保護者の意識や家庭に影響をあたえることを報告している。今後、増々、保護者に対する支援、家庭との連携が求められるようになり、その一つに、食育へ必要性や果たす役割も高まっていくことが予想される。保育関連科目との連携も視野に入れた、授業内容の構築も課題の一つであるといえる。

食育実践力の育成について、鷲見¹⁹⁾は理論学習のみではなく、実践的な学習を加えることにより、食の知識やスキルの習得、食育実践のための態度の育成、食育に対する意識や食生活への満足度などの食意識への向上はみられたが、調理の頻度や栄養バランスのとれた食事をとるなど、学生自身の食態度への向上は見られなかったと報告している。我々の結果においても同様の結果が得られたが、食育の基本や内容を理解し、より身近に感じていくことが、学生自身の食態度、食意識の向上につながる一つの方法であることが示唆された。今後は、早期に食育の目的や必要性を学生に伝え、これまでも実施してきた調理実習や料理カードを使った献立作成に加え、学生が食生活をより身近で簡単なものとして捉え、家庭生活の中でも実践できるような授業内容の検討に努めていきたいと思う。

また、食育実践力の向上には、単に「子どもの食と栄養」を学習するだけではなく、「保育の5領域」の1つである「人間関係」を始めとする多くの保育関連の授業によって培われるものといえる。このことが、「子どもの食と栄養」の教育目標の一つにある「養護及び教育の一体性を踏まえた保育における食育の意義・目的、基本的考え方、その内容等について理解する」ことに結びついていくものと考えられる。

今回の研究では、学年の異なる学生を対象として受講の有無による食育実践力の違いを検討したが、今後の課題として、対象者を同一にし、「子どもの食と栄養」受講前と受講後での違いや課題について検討をしていきたい。

V. まとめ

本研究では、本学教育学部保育専修に所属している、「子どもの食と栄養」の授業を既に受講とした4年生と受講前の3年生を対象に食育実践力に関わる内容についてのアンケート調査を行い、「子どもの食と栄養」受講の有無による食育実践力を比較検討し、「子どもの食と栄養」に関する授業の課題について検討した結果、以下の結果が得られた。

- ①「食態度」に関する項目では、受講後の4年生において、3年生に比べ「主食主菜副菜の揃った食事」の質問項目において有意差が見られたものの、「調理頻度」の得点が他の調査項目の中で最も低い値を示し、「子どもの食と栄養」の学習が調理頻度の向上につながらないことが示唆された。
- ②「知識・スキルの習得」では、9つの調査項目すべてにおいて、4年生の方が3年生比有意に高い値を示し、これまでの授業による学習の積み重ねや実践的活動における体験が、少なからずこれらの向上に影響を与えていることが推測された。また、食育を認知し、食育をより身近に感じていくことが、学生自身の食態度や食意識の向上につながっていくと考えられた。今後は学生が食生活をより身近で簡単なものとして捉え、家庭生活の中でも実践できるような授業内容の検討に努めていきたい。
- ③「食育支援のための態度」に関する全調査項目では3年生、4年生共に高値を示し、学年による違いは見られず、この結果は、これまでの保育関連科目の授業のなかで、親子間の人間関係を視野に入れた保護者支援に関する学習の成果と考えられた。食育実践力の向上には「子どもの食と栄養」で得た学びとともに、多くの保育関連の授業によっても培われていくものと思われ、保育関連科目との連携も視野に入れた、授業内容の構築も課題の一つであるといえる。

今後の課題として、対象者を同一にし、「子どもの食と栄養」受講前と受講後での違いや課題について検討していきたい。

注・文献

- 1) 内閣府 (2005) : 食育基本法.
- 2) 厚生労働省 (2004) : 「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～」.
- 3) 厚生労働省 (2017) : 保育所保育指針解説, フレーベル館, 199.
- 4) 文部科学省 (2017) : 幼稚園教育要領解説, フレーベル館, 161.
- 5) 鷺見裕子 (2009) : 女子学生の食生活の研究, 高田短期大学紀要, 第27号, 161-169.
- 6) 鷺見裕子 (2010) : 女子学生の調理に関する研究, 高田短期大学紀要, 第28号, 113-122.
- 7) 鷺見裕子 (2011) : 女子学生家庭料理に関する検討, 高田短期大学紀要, 第29号, 153-163.
- 8) 浅野美登里, 坂本裕子, 落合利佳, 中島千恵 (2007) : 栄養士、保育士養成課程に学ぶ学生の食に関する実態, 京都文教短期大学研究紀要, 20-30.
- 9) 鷺見裕子 (2015) : 保育士養成課程の「子どもの食と栄養」による食育実践力の検討, 高田短期大学紀要, 第33号, 41-48.
- 10) 農林水産省 (2021) : 第4次食育推進基本計画.
- 11) 本田真美, 高増雅子 (2013) : 保育士養成課程「小児栄養」の授業が食育へのセルフエフィカシー向上に与える影響, 就実教育実践研究, 第6巻, 171-181.
- 12) 田中恵子, 坂本裕子, 森美奈子, 中島千恵, 平岡孝子 (2017) : 保育者養成課程の乳幼児の食のリスクに対する認識, 京都文教短期大学研究紀要, 第55集, 49-58.
- 13) 三田村理恵子 (2013) : 子供の保護者における食育周知度と実践との関連, 藤女子大学QOL研究所紀要, 第8号, 第1巻, 5-10.
- 14) 前掲3).
- 15) 全国保育士会倫理綱領 (2003) : 全国保育士会.
- 16) 大森弘子, 太田仁, 水谷弘正 (2014) : 保護者が期待する保育士の専門性—保育士のキャリアパスを通じて—, 佛教大学社会福祉学部論集, 第10号, 1-10.
- 17) 斎藤幸子, 須永進, 青木知史, 山屋春恵 (2010) : 保護者のニーズとその対応—保育所と幼稚園における調査結果の比較, 日本子ども家庭総合研究所, 第47集, 329-336.
- 18) 石見百江, 富永美穂子, 湯浅正洋 (2016) : 保育所での食教育実践が保護者の意識や家庭に及ぼす影響について, 長崎県立大学看護栄養学部紀要, 第15号, 67-72.
- 19) 前掲9).

