

保育所給食に対する調理員の意識と課題
—小・中規模保育園の調査から—

高木 瞳・青木 好子*

**The Consciousness of Food Preparers in Day Nurseries
—A Questionnaire Survey on Small and Medium Day Nurseries—**

Hitomi Takagi · Yoshiko Aoki

Summary

The purpose of this report is to investigate the actual working condition of food preparers in both small and medium-size day nurseries and their consciousness regarding day nursery feeding.

In spite of the importance of day nursery feeding, it has become clear that food preparers working condition as well as their status has been quite insufficient, and the importance of their work has not been highly esteemed.

On the other hand, it has been recognized that food preparers enthusiasm regarding the education of dietary food for infants is very strong.

Received Oct. 31, 2000

Key words : day nursery feeding, food preparers consciousness,
dietary food education

I 研究目的

成長・発達の著しい乳幼児期の食事は、その健やかな発育と健康の維持・増進の基礎として重要なものである。保育所においても、保育内容の一つとしての食教育、保育所生活での給食など、そのもつ意味は大きい。

しかし、保育所給食を担う調理員の仕事内容は曖昧で、一人ひとりの調理員の努力と保育園の理解の程度で、その仕事内容や調理員に対する期待も異なる。

*池内わらべ保育園調理員

保育所（児童福祉施設）の設備及び運営についての最低基準が法的に規定されているのが「児童福祉施設最低基準（改正平成11年厚生省令26号）」であり、その第五章に保育所の設備基準、職員、保育時間、保育の内容、保護者との連絡などが明記されている。

職員については、第33条に「保育所には、保育士、嘱託医及び調理員を置かなければならない。（略）」とあり、保育士については、乳児および幼児数に応じて人数が記されている。しかし、調理員の具体的な人数の明記は、「〔児童福祉法による保育所運営費国庫負担金について〕通知の施行について（昭和51年厚生省発児第59号の5）」の「保育単価について」の項に記されているのみである。

給食業務については、「児童福祉施設における給食業務の指導について（平成12年1月発児第27号）」に、「児童福祉施設における給食は、入所児童の健全な発育及び健康の維持・増進の基盤であるとともに、おいしい、楽しいという情緒的機能や食事を大切にする考え方を教える等の教育的機能などがあり、その役割はきわめて大きく、「適性な栄養素量の供与とともに、生活習慣病の予防の観点から、正しい食習慣形成に向けた栄養指導に取り組む必要性が生じてきているところである」と記述されている。

現実には、平成9年の児童福祉法の改正により、保育所にはこれまで以上に子育て支援の中心的な存在としての期待が高まっている。さらに乳児保育も一般化し、給食においてもますます離乳食数の増加や幼児の適性栄養、適切な食生活習慣を指導することが求められるであろう。

保育所給食は集団給食としての制約を受けているので、給食が画一化されやすい傾向にあるが、乳幼児の心理面への影響も考慮した適切な食事の環境づくりをして、豊かな保育所生活を送れるようにしたいものである。

そのためには、乳幼児保育に直接、間接に関わる専門職員と保護者、そして行政が協力して当たることが大切である。

調理員の保育活動への参加は、子どもの食事内容や食べ方など給食を通して関わるのであるが、より円滑にすすめるためには、食教育の視点からの保育士との連携、指導が不可欠であると考えられる。

そこで、保育所給食と調理員のあり方についての研究資料の目的で、今回はN市およびその近郊の小・中規模保育園における調理員の実態とその意識などについて調査し、今後の課題についてまとめたので報告する。

II 研究方法

1. 調査対象および調査期間

N市およびその近郊の小・中規模の私立保育所19園の調理員に記入依頼した。2000年9月上旬に質問用紙を手渡し、2週間後の研究会で回収または郵送にて回収した。16園より回答があり、回収率は84.2%であった。

2. 調査内容

アンケート内容は、保育所給食の実態と調理員の保育所給食に対する考えを調査する目的で、①給食数と調理員数およびその資格、②食事指導が必要な園児数と給食での対応内容、③食教育における保育士との連携、④園児および保護者への食教育のかかわり、⑤調理員の保育所給食に対する考えなどをたずねた。

III 結果および考察

1. 給食数とその内容および調理員数とその資格について

9月1日現在の実態について調査した。その結果をIグループ（園児数50名以下の7園）、IIグループ（60名から80名までの5園）、そしてIIIグループ（98名以上の4園）の3グループに分けて表1・表2・表3に示した。

給食内容については、1園を除き全ての園で離乳食、1～2歳給食、3～5歳給食を行っていた。給食の献立と調理法では4～5パターンを作っていることになる。

専任の調理員数とその資格については、Iグループでは栄養士または調理師の有資格者を1名置き、非専任（パート）を必要時間帯に1～2名置いている。実質2～3名で給食を実施していることになる。IIグループでは、栄養士と調理師の2名の専任とパート1～2名の計3～4名で実施されている。保育士が専任調理員として配置されているところが1園あった。IIIグループでは、専任栄養士と調理師が2名とパート2～3名の計4～5名であるが、離乳食を行っていない1園では専任2名で給食が行われていた。

表1 給食数とその内容、調理員数とその資格（2000年9月1日現在）

I グループ

園名		A	B	C	D	E	F	G	平均
給食総数		43	38	42	35	48	39	44	41.3
給食内容	離乳食 初期	3	4	3	2	0	3	1	
	中期	8	2	2	1	0	2	1	
	後・完了期	3	7	7	3	11	1	6	
	1～2歳給食	29	25	30	29	37	27	14	
	3～5歳給食	—	—	—	—	—	—	22	
調理担当者数		3	2	2	2	3	2	3	2.4
資格	栄養士	0	1	1	0	1	0	0	
	調理師	1	0	0	1	0	1	1	
	パート								
	6～8h			1				1	
	6h以下	2	1		1	2	1	1	

注) D園は看護婦1名専任

表2 給食数とその内容、調理員数とその資格（2000年9月1日現在）

II グループ

園 名		H	I	J	K	L	平均
給食総数		78	75	72	70	66	72.2
給食内容	離乳食 初期	0	2	0	1	1	
	中期	1	1	1	6	3	
	後・完了期	10	8	7	3	6	
	1～2歳給食	28	24	24	26	31	
	3～5歳給食	39	40	40	34	25	
調理担当者数		3	3	4	3	4	3.4
資格	栄養士	1	1	1	0	1(パート)	
	調理師	1	1	1	2	1	
	保育士					2	
パート	6～8h			2			
	6h以下	1	1		1		

表3 給食数とその内容、調理員数とその資格（2000年9月1日現在）

III グループ

園 名		M	N	O	P	平均
給食総数		129	114	103	98	111.0
給食内容	離乳食 初期	1	1	1	—	
	中期	2	2	2	—	
	後・完了期	7	7	6	—	
	1～2歳給食	35	40	34	17	
	3～5歳給食	84	64	60	81	
調理担当者数		4	5	4	2	3.8
資格	栄養士	0	2	0	1	
	調理師	2	0	2	1	
パート	6～8h	1	3	2		
	6h以下	1				

保育所における調理員数については、「[児童福祉法による保育所運営費国庫負担金について]通知の施行について(昭和51年4月16日厚生省発児第59号の5)」の「保育単価について」の項に「調理員等については2人(定員45人以下の保育所においては1人、定員151以上の保育所においては3人)とされているのでこれを充足すること」と記されているのみである。

保育所給食に対する調理員の意識と課題

調査結果からわかるように専任については補助金の関係で1～2名となっているが、実質はパートを採用して2～5名で給食実務が行われている。パート採用の経費については市町村によって補助額が異なるが、大部分は園の持ち出しとなっているのが実態である。

2. 特別給食の実態

食物アレルギー対応給食は81.3% (13園) が実施していた。肥満やせ等の園児に対する量の調節による対応は18.8% (3園)、ダウン症児の咀嚼の弱さに対して食材の形状を配慮した給食は12.5% (2園) が行っていた。その他、えん下・咀嚼障害のある園児の流動食やきざみ食、宗教上の食品制限などを行っているところが各1園ずつあった。

食物アレルギー児は16園1,094名の園児中102名 (9.3%) で、その他の特別給食を必要とする園児は8名 (0.7%) であった。

園児の摂食状況に応じて食材の選択、調理方法などを工夫しており、その分調理員の仕事量が増えていることになる。

3. 保育園での食物アレルギー児の割合

表4は、各園の食物アレルギー児数とその割合を示したものである。食物アレルギー児は3歳未満児の保育園に多く (13.8%)、園児数が多くなるにつれて少なく (4.1%) になっている。これは、消化吸収機能が未熟な3歳未満児に起こる可能性が高いこと、規模が大きな保育園

表4 保育園での食物アレルギー児の割合

園名	A	B	C	D	E	F	G	計
園児数	43	38	42	35	48	39	44	289
食物アレルギー児数	6	10	10	3	7	4	0	40
%	14.0	26.3	23.8	8.6	14.6	10.3	0.0	13.8

園名	H	I	J	K	L	計
園児数	78	75	72	70	66	361
食物アレルギー児数	16	6	10	6	6	44
%	20.5	8.0	13.9	8.6	9.1	12.2

園名	M	N	O	P	計
園児数	129	114	103	98	444
食物アレルギー児数	0	16	2	0	18
%	0.0	14.0	1.9	0.0	4.1

食物アレルギー児 16園 1,094人中 102人 (9.3%)

には食物アレルギー児を預ける不安が保護者にあることが考えられる。しかし、保育園の規模にかかわらず食物アレルギー児の割合が特定の保育園に高くなる傾向にあることも特徴的なことである。B園の26.3%、C園の23.8%、そしてH園の20.5%などは突出している。これは、調理員の長年のアレルギー給食の実績に対する評価、保育園の受入れ体制の整備、アレルギーの兄弟姉妹の通園などがあげられる。

4. 除去食品について

保育所給食における食物アレルギー児の複雑な給食実態を知るために1人あたりの除去食品について調査した。表5は、アレルゲンとして除去している食品と園児数およびその割合を示したものである。

表5 アレルゲン別延べ人数（食物アレルギー児102人、複数回答）

アレルゲン	人数	%	人数	%
鶏卵	86	35.4		
卵加工品	23	9.5		
鶏肉	22	9.1	131	53.9
牛乳	49	20.2		
乳製品	25	10.3		
牛肉	10	4.1	84	34.6
小麦	9	3.7	9	3.7
魚介類	7	2.9	7	2.9
大豆	5	2.1		
大豆加工品	2	0.8	7	2.9
油・バター	2	0.8	2	0.8
米・加工品	1	0.4	1	0.4
じゃが芋・加工品	1	0.4	1	0.4
計	243	100	243	100

アレルゲンとして最も多い食品は、鶏卵（35.4%）、次に牛乳（20.2%）であった。食品類で見ると、53.9%を鶏卵・卵加工品・鶏肉などが占め、次に牛乳・乳製品・牛肉などが34.6%と、アレルゲン全体の約9割を占めている。残りの1割の中に、小麦（3.7%）、魚介類（2.9%）、大豆・大豆製品（2.9%）、油・バター、米・じゃがいもとその加工品などがあり、食品の種類が多いことがうかがえる。さらに、牛乳・乳製品・鶏卵・大豆・小麦の5種類がアレルゲンの園児、牛乳アナフィラキシーの園児がいることから、栄養的に配慮し除去食品に相当する代替え食品を使用した献立作成と細心の注意を払いながらの調理作業などは、調理員の仕事内容とその任務の重要性の一端を示すものである。

複数除去食品別にみた園児数は、鶏卵・鶏肉除去が22名、牛乳・乳製品除去21名、鶏卵・卵加工品除去15名、鶏卵・マヨネーズ除去が8名、鶏卵・牛乳・乳製品除去3名などが報告されていた。

5. 給食時での調理員などの援助について

園児の給食時において保育士以外の職員の食事指導と援助状況について調査した。

食事指導を保育士のみで行っている園は56.3%(9園)で、調理員も加わって食事指導を行っている園は43.8%(7園)であった。

給食時の食事援助のために調理員が離乳食(0歳児)クラスへ1名入っている園が6園と最も多く、離乳食の援助の必要性がうかがえる。3歳児クラスへの1名援助も2園あり、「はし」の持ち方などの指導も行っている。その他5歳児クラスへ1名援助が1園、全クラスへ2名が援助に入るところが2園あった。これは障害児の食事援助が中心で、1園では看護婦が行っていた。

給食時の調理員の援助は、食教育、食事指導を目的に積極的に位置づけ、参加しているが、実際には保育士だけでは目が届かないというところもある。

「保育所保育指針」には園児の食教育なども、保育士の関わりのみが重視されているが、嘱託医などと相談して乳幼児の健康増進を図る上でも、調理員の関わりは必要である。また、調理員を単に「給食を作る人」のみとせず、食教育、食事指導の専門家として位置づけて、保育の一翼を担うべきと考える。

6. クッキング保育の実態

「喫食率の向上」や「家庭の食意識の改善」などでクッキング保育の効果が認められているのか、また保育内容づくりの一つとして定着しているのか、クッキング保育は調査園全てで行っていた。年平均3~9回実施され、最も多い実施回数は年平均4~5回であった。実施回数は年齢が高くなるにつれて減る傾向にあった。

クッキング保育の担当者は、保育士43.6%(7園)、調理員12.5%(2園)、保育士と調理員で担当が43.8%(7園)であった。調理員がクッキング保育を行う場合、給食室に代替え者が入るところは9園中4園であった。

クッキング保育についての調理員の評価、期待は高く、保育内容への参加の手掛かりとしていることがうかがえる。

以下は、調理員の感想と意見である。

- ・去年、初めて行った。保育室をまきこんで、理解し、納得してもらうためには、「やりたい」という強い意志が大切。これをやって、子どもたちのいつもと違う表情がみえ、「食べる楽しみ」が一層大きくなったと思う

- ・保育内容づくりとして役立っている
- ・月齢に適した内容を選ぶために、子どもの姿、生活の中でのあそびなど、保育士と話し合っておくことが大切
- ・保育室と調理室の連携のためにも事前の打ち合わせは不可欠。予定が事前に出される時もあるが、給食室側の柔軟な姿勢が大切
- ・保育士と調理室の連携によって、子どもと調理室もむすばれ、食事指導などにもつながる
- ・体制が整い、もう少しクラスに入れると良いが、現在は時間があつたら見に行く状況なので改善したい
- ・1歳児後半から見学。3歳児からは本格的なクッキングを行う。そして食教育とともに、食べる楽しみも伝えている
- ・「食べることはうれしくて楽しいこと」園児自らがかわって、調理ができるまでの期待感と達成感が、「おいしい！」の実感となり、毎日の食へと結びつくと考え

7. 調理員のクラス懇談会への出席について

担任が中心となつて行われるクラス懇談会に、給食担当者として調理員が出席または必要に応じて出席は12園(75.0%)であった。出席できない、出席していない園はそれぞれ1園あった。また、給食室独自で食事に関する懇談会を年1～2回行っているところが2園あった。

8. 保護者の料理教室や親子クッキングについて

表6は、調理員が指導する保護者の料理教室や親子クッキングの実施状況である。現在も実施している園は43.8%で、実施したことのある園を含めると75.0%である。実施回数は年1～2回で、平日の夜、または土曜日の午後に1～2時間行っている。

内容は、離乳食実習(3園)、家庭の食事に応用できる料理実習(4園)で、保護者を対象または子どもが中心に作り大人が補助の親子クッキング形式など、料理指導と健康とのかかわりで食生活に関心をもってもらうなどの目的で実施している。参加者の反応は、「毎月やってほしい(2園)」と好評な面もあるが、「人数が増えて自園でできない(2園)」、「出席者が限られる」、「O-157など衛生面で不安なので現在行っていない(2園)」などの理由でやめている。

表6 保護者の料理教室や親子クッキングの実施状況

実施状況	園数	%
実施している	7園	43.8
実施したことがある	5園	31.3
実施したことがない	4園	25.0

積極的にやめる理由に「衛生面での不安」があるが、逆に今こそ衛生面を考慮した調理指導、食材の吟味・選び方などを指導すべきと考える。しかしこのことが実施できるには、指導する調理員に対して十分な体制の保障が必要である。

9. 職員会議などでの職員との関わりについて

専任調理員は、調査した全ての園において職員会議に出席でき、発言権、議決権など保育士と全く同等の立場であった。

しかし、「人数が少ないのと自分の弱さもあって給食室からの問題提起が弱い」、「学習不足でうまく表現できず給食の思いが伝わらないこともある」、「保育に関する議題では勉強不足で理解できないことが残念」など、会議への実質的な参加ができていない面がうかがえる。

その他の関わりでの問題点や努力している点など、記述されていた内容は以下の通りである。

- ・親や子どもたちと関わる機会が少ないので、接し方に戸惑う
- ・全員が時差勤務で動いているので、年間課題、実践報告などしっかり位置づけてやらないと難しい面がある
- ・給食室の要求を保育室に伝えるとき信頼関係がベースとなるので、日常的に休憩時間を一緒にとるよう心がけている
- ・園内での子どもとのかかわりはかなりできているが、家庭・保護者と共に食事を考えるというところではまだまだやれていない
- ・給食にかかわる会議を定例で月1回行い、それを職員会議でさらに深めている

10. 研修の保障、仕事内容などの実態

調理員が現在おかれている状況や仕事として努力していること、まだ不十分と意識していることなどについて自由記述で調査を行った。以下がその内容である。

①研修について

- ・保育士の休暇の保障をしていくと研修時間がとりにくい
- ・研修時間を要求し続けて現在月1時間もらえている。その間はフリーの人がはいている（以前から保育士には研修時間が保障されている）

②保育活動との関わりについて

- ・給食関係の事務の保障、保育室への関わりの保障がされていないのでしんどい
- ・保育との関わりはとても大事にしたい。時間の許す限り出向いて行く。発達の学習会では給食室、保育室双方から子どもの様子を出し合い、話し合いを持っている
- ・10:30からの離乳食の時間に給食を作るので乳児室に行けないのが残念
- ・大規模園で2人の正職なので、各クラスの喫食状況の把握が難しいが、0歳クラスは見に行くように心がけている。給食委員会を月1回もってフォローしている

- ・2.5人体制での給食室の仕事内容が保育室にはわかりにくく、見えにくい。忙しい時と余裕のある時を分かってほしい

③仕事量について

- ・給食室内の打ち合わせが細部までできていないのが問題点
- ・園内勤務体制（人員的配置）は部分的に満足していない
- ・仕事量、内容に対して人的配置が少ない。賃金格差もあり、働きがいを裏づけされていない
- ・献立作成などの事務が時間内にできない
- ・事務時間がなかなかとれない

給食室の仕事内容・仕事量に比べて人員配置が不十分なため、十分な保育活動への参加ができない不満がうかがえる。また、保育士より研修時間が軽視され、給食室の孤立感が感じられる。しかし、給食委員会や、発達の学習会などをもち、保育室との関わりに努力している。

11. 保育所給食全般についての改善すべき点と今後の課題

保育所給食全般について改善すべき点と今後の課題について、調理員の立場からの意見を自由に記述する形式で調査した。以下がその内容である。

①改善すべき点

- ・衛生管理における自主点検がきちんとやれる人員配置をしてほしい
- ・子どもの食べる様子や、食でつまずいている子を見に行く努力をしているが、調理室内の仕事があり十分ではない。せめて離乳食は体制をつくって食べさせに行きたい
- ・食事時に食べさせる側の人手不足が気になる。特に0歳児にはゆっくり働きかけたい
- ・調理員を増やすこと。乳児食と離乳食を2人で作るのは大変
- ・人員配置がぎりぎりの中で流動食、アレルギー食なども作り、そして保育上必要な取り組みをしていてきびしい
- ・「火・熱」を使う給食室は高温多湿。体力消耗が大きく、施設環境の改善は切実
- ・民間で頑張って陶・磁器の食器にしているのに公立ではまだプラスチック類を使っている。環境ホルモンについての認識が不足している
- ・K市の公立保育所3園が外部委託になっている。一人ひとりの子どものよりよい給食を目指して頑張る給食集団からは逸脱するものだと思う

②今後の課題

- ・離乳期児が多く、発達の個人差がはげしいので集団調理の難しさを強く感じる
- ・体調をくずしやすい月齢なので保健婦などと常に連携しながらすすめる必要性を感じる
- ・「給食は保育の一環」でありたいので、子どもたちと深く関わっていきたい
- ・保育室との連携、父母との連携、今以上に頑張っていきたい

保育所給食に対する調理員の意識と課題

- ・食事のマナーの点、食文化の点など家庭と連携をと思いつつ、どうなのかと疑問をもつこともある
- ・家庭での食事の軽視、園の給食が頼りの部分が多い。どこまで保育園がやってあげられるのか、やらなければならないのか悩む。夜7:01~7:30 お迎えの子には補食(主食中心+お茶)を出している
- ・保育時間の延長に伴い、夕食や補食の対応などの条件づくりも含めて考えてほしい
- ・長時間保育の中での食事のあり方を考えることもこれからの課題

改善すべき点として、第一に多かったのが調理員の増員であった。増員によって、離乳食などの食事援助や保育活動への参加など一定の改善ができるからである。しかし、平成11年に改正された「児童福祉施設最低基準」の「保育所には、保育士、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する施設にあっては、調理員を置かないことができる(下線:引用者)」(第33条)に従って、K市の公立保育園では外部委託が始まっている。調理員の外部委託は、調理員の保育園での職員会議や保育活動への参加を閉ざすものである。調理員は、給食を作って提供するだけとなり、調理員の保育所給食で担う役割が後退することとなる。さらに保育所給食の調理員としての専門性を軽視することである。保育所運営が厳しい中で私立保育園が条件整備に努力しているにもかかわらず、国や市町村がその努力を放棄し、ますます保育所給食が軽視されていく不安が怒りとなって出ている。

今後の課題としては、今まで以上に保育士・父母との連携を密にして、保育の一環として給食を位置づけるとし、保育所調理員の専門性の確立をあげている。

また、保育時間の延長や長時間保育などに対応できる夕食や補食のあり方について、食事内容や人員配置など検討することが大きな課題となっている。

IV 要 約

小・中規模保育所における調理員の实態とその意識について質問紙調査を行った。その結果を要約すると以下ようになる。

1) 給食数と調理員の人数については、給食数48食以下で専任調理員1名と非専任(パート)1~2名の計2~3名が当たっており、給食数66~129食では専任2名、パート1~3名の計3~5名であった。これは「定員45人以下の保育所においては1人、定員151人以上の保育所においては3人」(「児童福祉法による保育所運営費国庫負担金について」通知の施行について、1保育単価について)の基準より多くなっているが、実際は人員的に不足を訴えている。

また、専任調理員が持っている資格については、16調査園中栄養士9名、調理師15名、保育士2名であった。いずれの園においても栄養士または調理師の有資格者が1名以上配置されていた。

2) 特別給食では、食物アレルギー対応給食の比率が高い。最も高い園は26.3%で、全くない園も含めた平均は9.3%であった。

アレルゲンとして最も高い食品は鶏卵(35.4%)で、次に牛乳(20.2%)、卵加工品、乳製品の順であった。最も除去食品数の多い園児は、牛乳・乳製品・鶏卵・大豆・小麦の5種類であった。

3) 調理員の保育活動への参加については、クッキング保育、給食時の食事援助、食事指導などと保護者とのクラス懇談会への出席などがあった。

4) 保護者への食教育では、料理教室や親子クッキングなど43.8%の園が行っている。また給食室中心の食の懇談会は、2園において年1~2回行われている。

5) 調理員の保育所給食に対する意識は高く、しかし仕事内容、仕事量に比して人員配置が不十分であることへの不満がある。

6) 調理員としての今後の課題については、長時間保育実施にともない食事のあり方についても検討が必要としている。さらに保育の一環として給食を位置づけるとし、保育所調理員の専門性の確立をあげている。

本報告の一部は、2000年10月22日の岐阜保育研究会第一回大会において発表したものである。

参考文献

保育法令研究会監修『保育所運営ハンドブック 平成12年版』中央法規