保育所における子どもの食に関わる支援に関する研究

研究代表者　小野　友紀（聖徳大学短期大学部保育科　講師）
共同研究者　岡林　一枝（一般財団法人　こども未来財団事業部嘱託・月刊「こどもの栄養」編集担当）
塩谷　　香（東京成徳大学子ども学部　教授）
押村　千春（社会福祉法人　なの花会　たんぽぽ保育園　管理栄養士）
藤澤　良知（実践女子大学　名誉教授）
研究協力者　田中　浩二（東京成徳短期大学幼児教育科　准教授）

研究の概要

保育所現場では日々の給食提供や家庭との連携の中で、食に関わる支援が繰り返されている。家庭の食生活が多様化しているといわれる中、一人ひとりの子どもの発達に見合った食事の対応、食物アレルギー児への対応など、食に関する個別的配慮の必要性は増す傾向にある。本研究では、保育所における食に関わる支援の実態を調査し、そのあり方を検討することを目的として、調査結果から次の5つの視点で考察した。

1．保育環境からの食に関わる援助

今回のアンケート調査で、野菜の栽培やクッキングについては多くの園が取り組んでいることが分かった。地域での調理講習会などを開いて子育て支援に取り組んでいる園の取り組みもあり、多様になってきている様子がうかがわれた。しかしアンケートでも、またインタビューの中でも、毎日の食事との関連や具体的な子どもの姿の変化については明確にすることはできなかった。家庭へ食育を通じて支援を行っていくという点においては今後の課題としたい。

2．給食の提供を通した食に関わる援助

献立作成と調理においては、「行事食を取り入れている／季節感を考慮／食物アレルギー児に対して個別の配慮をしている」がアンケートの回答上位に挙げられた。食物アレルギー児に対しての個別の配慮では管理栄養士・栄養士の配置の有無に有意差が見られたことから栄養士の存在意義は大きいと考えられる。

3．多職種の連携と保護者への食育支援

自由記述に見られた保護者への支援は、多職種の連携が不可欠であること、また、保護者の思いに寄り添いながら専門職としてのアドバイスを行う必要があることが示唆された。

4．職種の専門性と役割および、支援の評価

保育士・栄養士がそれぞれの専門性を発揮して、障害のある児の食への支援を行っている事例の聴き取りから、子どもの状態を把握→問題を明確化→取り組み→第三者を交えた振り返り→計画の確認と再計画の流れの中で、随所に職種の専門性と現場の経験からの知見がみられた。

5．子どもの「育つ力」をいかに伸ばすか

子どもが育つ力を育てるためのよい食環境づくりに向けて次の点の強化を図りたい。
①食物を大切にする心（もつたいない)を大切にしましょう。
②食体験、自然体験、農業体験、社会体験の機会を増やしましょう。
③食事を通じて心を育てる視点を大切にしましょう。
④地域と共に歩む保育所給食を目指しましょう。
⑤郷土料理、行事食の献立を増やしましょう。
⑥給食を通じて、和食のすばらしさを幼児期から身につけましょう。

キーワード：食に関わる支援、食育、多職種連携、保護者支援、育つ力、支援の評価

はじめに

保育所現場では日々の給食提供や家庭との連携の中で、食に関わる支援が繰り返されている。家庭の食生活が多様化しているといわれる中、一人ひとりの子どもの発達に見合った食事の対応、食物アレルギー児への対応など､食に関する個別的配慮の必要性は増す傾向にある。

保育所における食事提供の場面では、子どもが自ら「育つ」力を発揮して意欲的に食べる姿が見られる一方、食意欲のない子ども、食べものを噛まない、噛めない子どもの出現や、食物アレルギー児など食べものに制限のある子どもの増加など、子どもの食意欲や、食を選択する力を「育てる」援助が求められる現状もある。このように給食の提供を含めた食に関わる支援では、本年度のテーマである「育つ、育てる」に深く関連している。

本研究では保育所における給食の提供を始めとして、子どもの食に関する課題を解決するための援助、子どもをめぐる食環境の改善などを含めて「食に関わる支援」とし、保育所における食に関わる支援の実態を調査し支援の有用性と限界を考察した。今後、支援のあり方を検討する際の一助となれば幸いである。

研究の方法は以下のとおりであった。

①保育者を対象にアンケート調査の実施
・対象：全国の保育所（日本保育協会会員園）のうち330か所にアンケート用紙の送付、184か所から回収した。(回収率：約56％)
・期間：平成26年８月上旬～下旬
②インタビュー調査の実施
・対象：アンケートの自由記述から調査対象を選定した。(５か所)
③関連資料に基づいた上記調査の分析と考察

Ⅰ．保育環境からの食に関わる援助

１．子どもの実際の食の状況～食事をする場所と食事の形態

子どもの実際の食事をする場所の実態はどのようなものであるのか。「いつも食事をする場所は」という問いでは、年齢別クラスごとの各部屋で（85.0%）ランチルーム（食堂）で異年齢がいっしょに（16.7%）その他（11.1%）〈複数回答有〉という結果であった。保育室がそのまま食事室になっていることが殆んどである。園全体のスペースとしても余裕がなく、ランチルームを設置することがかなり難しいという実態も考えられる。

また、子どもに提供する食事の形態については、調理室で一定量を盛りつける（67.0%）保育者が子どもにより分量を加減して盛りつける（54.2%）子どもが自分で盛りつける（バイキング）（16.2%）となっており、調理室での盛り付けが多い。しかしおかわりを用意している（73.2%）ところも多く、一定量を盛りつけてもさらに食べたい子どもの要求には応えようとしている。また、保育者がいっしょに食べる（84.4%）ことも多く、指導形態として定着している様子も窺われる。給食担当者が一緒に食べる（25.1%）と言う園は比較的少ないものの、多職種で子どもの生活の実態を把握するという点では望ましいと考えられる。〈複数回答有〉

２．食を支援する場合に大切であると考えていること

子どもをどのように育てていきたいか、どのような大人に成長することが望ましいのかを十分に職員間で検討し、方針をはっきりとさせて職員間でも共有し、また保護者の理解のもと、保育を進めていくことは本当に重要なことである。

子どもの「食」への支援を考えて行く上でも同様である。「食」活動は毎日何度か繰り返されることなので、その積み重ねは非常に重要である。乳幼児期の支援は、その子どもの成長後にも大きな影響を与えるので、その重要性を理解し、望ましい成長の姿を見通した支援を行っていく必要がある。

アンケートでは「大切であると考えていること」について「とても当てはまる」「当てはまる」「どちらとも言えない」「あまり当てはまらない」「当てはまらない」の選択肢を示した。(回答の対象者は保育担当者である)それぞれ５～１点（５点満点）とした場合の平均値の順位は次のとおりである。

①食事を楽しみにするなど意欲的に食べられること　4.72点
②食材にふれて季節を感じるなど興味や関心を持つこと　4.60点
③食のマナーや食べものを大切に扱う態度を身につけること　4.56点
④いろいろな味や食感にふれ慣れていくこと　4.55点
⑤正しい箸の使い方を身につけること　4.27点
⑥好き嫌いなく何でも食べられること　4.23点
⑦年令に応じた食事量を食べられるようになること　3.93点
⑧その他　0.04点

子どもが食に意欲的になり、興味や関心を持ち、望ましい食習慣を身につけることが大切と考えられていることが明確になった。全体では、項目すべては「ほとんど当てはまる」と回答した園が多い。また、上位にあげられている項目は園での食育の目的にも共通することが多いとも考えられる。また、「好き嫌いなく何でも食べられること」も4.23点と高い値であり、「年齢に応じた食事量」も４点に近い値となっている。乳幼児期には個人差が大きく、よく食べる子どももいるが体格や家庭の習慣などの影響であまり量や食材を食べられない子どもも

いるので支援のあり方の検討が望まれる。

3．食への援助で困っていること

毎日の食への支援について「困っていること」についても「とても当てはまる」「当てはまる」「どちらとも言えない」「あまり当てはまらない」「当てはまらない」の選択肢を示した。それぞれ５～１点（５点満点）とした場合の平均値の順位は次のようであった。

①なかなか飲み込まずに時間がかかる　3.18点
②アレルギーの子どもの対応について　3.16点
③噛まないでまる飲みしてしまうこと　3.02点
④好き嫌いがあって手をつけようとしない食材があること　2.99点
⑤偏食、食べられるものが極端に少ないこと　2.89点
⑥箸を使い始める時期について　2.62点
⑦食べすぎではないかと思うほど良く食べる　2.60点
⑧家庭の生活リズムや食への考え方が合わず、園の食事に影響があること　2.30点
⑨家庭の味と味付けが異なるため、給食をあまり食べようとしないこと　2.13点

困っていることの値そのものは比較的低いが、「飲み込まずに時間がかかる」「噛まない」「偏食」などの子どもたちの姿は気になるところである。その指導をどのように行っているのか実態はインタビューや自由記述の中から探っていきたい。

4．まとめ～クロス集計、自由記述から読み取れること～

「好き嫌いなく何でも食べられること」を大切にしている（当てはまる、とても当てはまる）としている場合、当然のことながら「好き嫌いがあって手をつけようとしない」子どもに困っている。(P＜0.05、P＝0.003）その対応としては、家庭と子どもの様子をやりとりすることで理解を求めながらアプローチしようとする「家庭との連携・協力」、野菜の栽培やクッキングなどを行いながら、子どもたちに食への興味や関心を育てようとする「食育の取り組み」、さらに職員間でも少しでも食べられたらみんなで褒めるなど、「職員間の連携」も重要であることが自由記述の中から読み取れた。自由記述の中では、実際に行い、かつ成果のあったことを詳細に記述した園もあり、参考になると考えられる。

しかし、困っていることのトップにあがった、「飲み込めない」「丸飲みしてしまう」については自由記述の中では具体的な対応が読み取れなかったのは残念である。飲み込めない、丸飲みをしてしまうのは何がそうさせているのか、検討の必要がある。原因としては「好き嫌い」「食材に慣れていない」など、もともと食が細いこともあるのかもしれない。心配なことは、食の指導が子どもにとっては厳しいものになっていると、食を楽しむことができずに毎日の食事が苦痛になることもあろう。好き嫌いなく何でも食べられる、一定量が食べられることは大事であるが、乳幼児期には何より食が楽しい、食べることが好き、という心情や意欲、態度が最も大切にされなければならないので指導の際は注意する必要がある。

また、「保育者がいっしょに食べている」ところでは「大切にしたいこと」の中で、「食のマナーや食べものを大切に扱う態度を身につけること」を「とても当てはまる・当てはまる」とする回答が有意に高かった。(P＜0.05、P＝0.015）保育者が子どもと一緒に食べることは、子どもにとってはモデルとしての意味があることは当然だが、同時に保育者自身も子どもの実態を自らも食べることでより細やかに気づくことができるのではないかと推察される。子どもの年齢によっても違いはあるが、やはり保育者が子どもと一緒に食べる「指導方法」は望ましいといえよう。

5．インタビュー調査から考える食にかかわる援助について

今回いくつかの園で、食への支援についてお話を伺うことができた。園ごとに様々な特色があり、園が置かれた条件や子どもの実態に合わせて支援が行われていた。そこに共通する実態について述べてみたい。

①多職種の連携

保育所はもともと、保育士をはじめ栄養士や看護師といった多職種がいる施設である。それぞれの施設に多職種がいることで、子どもの実態をより詳細に考えることができることは大きなメリットである。それぞれの専門性を元に、子どもの実態をどうとらえ、どう対応していくのかが明確になってくる。アンケート調査でも困っていることの上位に「アレルギーへの対応」があがっていたが、ますます多様化しまた重症化している昨今では、こうした職種間の連携が重要になってくると考えられる。しかし同時にお互いの専門性を理解し、できる範囲をしっかりととらえられていないと、「おまかせ」状態になり、大切なことが実行されないままになることも考えられる。細やかな連携と確認・検証がされてはじめて、有効な支援ができよう。

②食育の取り組み

今回のアンケート調査で、野菜の栽培やクッキングについては多くの園が取り組んでいることが分かった。地域での調理講習会などを開いて子育て支援に取り組んでいる園の取り組みもあり、多様になってきている様子がうかがわれた。しかしアンケートでも、またインタビューの中でも、毎日の食事との関連や具体的な子どもの姿の変化については明確にすることはできなかった。また家庭へ食育を通じて支援を行っていくという点においても言及することができなかったのは残念である。今後の課題としたい。

Ⅱ．給食の提供を通した食に関わる援助

１．給食の形態、管理栄養士・栄養士の有無、献立作成者

・保育園での給食の形態は「自園の調理室で、自園の職員が調理」(93.5%)、「自園の調理室で調理業務を委託」(6.5%)、「業者の食事を外部から搬入」(0.0%）であった。

・栄養士等の配置については「管理栄養士・栄養士のいずれかがいる」(73.1%)、「管理栄養士・栄養士のいずれもいない」(26.9%）であった。

・献立の作成者は「保育園栄養士（常勤)」(55.6%)、「保育園栄養士（非常勤)」(2.2%)、「委託先業者の栄養士」(6.2%)、「市区町村の役所栄養士」(31.5%)、「その他」(14.0%）という結果であった〈複数回答有〉。

・「自園の調理室で調理業務を委託」している園は6.5%であり、『保育所における食事の提供ガイドライン（平成24年度)』での報告にある6.9%と大きな差は見られなかった。『保育所における食事の提供ガイドライン』の記述では、外部委託を実施している理由としては“コスト削減”としているところも多く、保育と連動した食育活動や食事内容の低下などが懸念されている。また、今回の調査対象園では73.1%の保育所に管理栄養士もしくは栄養士が配置されていた。管理栄養士・栄養士がいることと、献立作成や調理上の対応についてはアンケート調査より検討したい。

２．献立作成・調理において心掛けていること

アンケートで「献立作成・調理において心掛けていること」は「とても当てはまる」「当てはまる」「どちらとも言えない」「あまり当てはまらない」「当てはまらない」の選択肢を示した。それぞれ５点～１点（５点満点）とした場合の平均値の順位は次のようであった。

①行事食を取り入れている	4.44点
②季節感を考慮	4.42点
③栄養価を考慮	4.40点
④適温での提供を心掛けている	4.39点
⑤色どりを考慮	4.29点
⑥食べやすさを考慮	4.26点
⑦出来るだけ多くの食材を使う	4.23点
⑧地産地消を考慮	3.97点
⑨保育からの要望を考慮	3.84点
⑩郷土料理を取り入れている	3.68点
⑪普段、和食を中心とした献立	3.65点
⑫保育計画に対応した献立	3.59点
⑬子どもの要望を考慮	3.47点
⑭保護者と子どもの食事についてよく話す	3.44点

質問全14項目のうち、「行事食を取り入れている」「季節感を考慮」「栄養価を考慮」「適温での提供を心掛けている」「色どりを考慮」「食べ易さを考慮」「出来るだけ多くの食材を使う」の７項目において平均点が4.0点を超え、どの保育園でも献立作成・調理において様々なことを心掛けていることがわかった。

また、管理栄養士もしくは栄養士がいることによる違いを検討するために、各項目とのクロス表を作成し、$\chi 2$検定を行った（表１)。その結果、「季節感を考慮」と「栄

表１　管理栄養士・栄養士の有無と献立作成・調理において心掛けていること（14項目）のクロス表

n=184

項　目	管理栄養士・栄養士の有無	当てはまらない	あまり当てはまらない	どちらとも言えない	当てはまる	とても当てはまる	合計	P値
①食べ易さを考慮	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (11.0)	28 (62.2)	12 (26.7)	45 (100.0)	0.26
	あり	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (8.1)	78 (78.3)	43 (40.6)	127 (100.0)	
②季節感を考慮	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (8.7)	26 (56.5)	16 (34.8)	46 (100.0)	0.01*
	あり	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.8)	66 (51.2)	62 (48.1)	129 (100.0)	
③色どりを考慮	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (8.7)	27 (58.7)	15 (32.6)	46 (100.0)	0.83
	あり	0 (0.0)	0 (0.0)	9 (7.0)	72 (55.8)	48 (37.2)	129 (100.0)	
④栄養価を考慮	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (12.8)	26 (55.3)	15 (31.9)	47 (100.0)	0.01*
	あり	0 (0.0)	1 (0.8)	2 (1.6)	62 (48.4)	63 (49.2)	128 (100.0)	
⑤地産地消を考慮	なし	0 (0.0)	1 (2.1)	11 (23.4)	24 (51.1)	11 (23.4)	47 (100.0)	0.53
	あり	0 (0.0)	5 (3.9)	34 (26.6)	50 (39.1)	39 (30.5)	128 (100.0)	
⑥郷土料理を取り入れている	なし	0 (0.0)	4 (8.7)	22 (47.8)	16 (34.8)	4 (8.7)	46 (100.0)	0.05
	あり	1 (0.8)	10 (7.8)	33 (25.6)	58 (45.0)	27 (20.9)	129 (100.0)	
⑦行事食を取り入れている	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (4.3)	34 (72.3)	11 (23.4)	47 (100.0)	0.00*
	あり	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (1.6)	58 (45.0)	69 (53.5)	129 (100.0)	
⑧普段、和食を中心とした献立	なし	0 (0.0)	2 (4.3)	24 (51.1)	14 (29.8)	7 (14.9)	47 (100.0)	0.30
	あり	2 (1.6)	1 (0.8)	54 (41.9)	52 (40.3)	20 (15.5)	129 (100.0)	
⑨出来るだけ多くの食材を使う	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	9 (19.1)	28 (59.6)	10 (21.3)	47 (100.0)	0.04*
	あり	0 (0.0)	0 (0.0)	11 (8.5)	69 (53.5)	49 (38.0)	129 (100.0)	
⑩適温での提供を心掛けている	なし	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (8.7)	24 (52.2)	18 (39.1)	46 (100.0)	0.42
	あり	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (3.9)	65 (51.2)	57 (44.9)	127 (100.0)	
⑪子どもの要望を考慮	なし	1 (2.1)	5 (10.6)	23 (48.9)	17 (36.2)	1 (2.1)	47 (100.0)	0.07
	あり	1 (0.8)	16 (12.6)	36 (28.3)	61 (48.0)	13 (10.2)	127 (100.0)	
⑫保育からの要望を考慮	なし	2 (4.3)	2 (4.3)	13 (27.7)	26 (55.3)	4 (8.5)	47 (100.0)	0.02*
	あり	0 (0.0)	8 (6.3)	19 (15.0)	75 (59.1)	25 (19.7)	127 (100.0)	
⑬保護者と子どもの食事についてよく話す	なし	2 (4.3)	4 (8.5)	18 (38.3)	19 (40.4)	4 (8.5)	47 (100.0)	0.35
	あり	3 (2.3)	22 (17.2)	34 (26.6)	52 (40.6)	17 (13.3)	128 (100.0)	
⑭保育計画に対応した献立	なし	4 (9.1)	1 (2.3)	12 (27.3)	24 (54.5)	3 (6.8)	44 (100.0)	0.01*
	あり	1 (0.8)	18 (14.1)	30 (23.4)	60 (46.9)	19 (14.8)	128 (100.0)	

注1：P値を除く各セルの値は度数（カッコ内は各項目の管理栄養士・栄養士の有無におけるパーセンテージ）を示す
注2：各項目における欠損値は除外しているため、合計は一致しない
注3：χ^2検定, *P値<0.05*

養価を考慮」、「行事食を取り入れている」、「出来るだけ多くの食材を使う」、「保育からの要望を考慮」、「保育計画に対応した献立」の6項目で統計学的に有意な違いが確認された。いずれの違いにおいても、管理栄養士もしくは栄養士が配置されていることで考慮あるいは対応等がされている傾向が見られ、管理栄養士・栄養士は単に調理して給食を提供するだけでなく、栄養管理と子どもの発達段階に応じた食事内容を計画し、食育の目標等を考慮して日々献立の作成や調理を行っていることが明らかとなった。

３．調理上の対応

「調理上の対応」について「とても当てはまる」「当てはまる」「どちらとも言えない」「あまり当てはまらない」「当てはまらない」の選択肢を示した。それぞれ５点～１点（５点満点）とした場合の平均値の順位は次のような結果となった。

①食物アレルギー児に対して個別の配慮をしている　4.74点
②子どもの発達に応じて調理　4.53点
③塩分濃度に配慮　4.00点
④砂糖の使い方に配慮　3.92点
⑤子どもの体調に応じて献立を変更することがある　3.48点
⑥食材の調達具合に応じて予定と違う食材を使うことがある　3.32点
⑦障害がある子どもへの食事対応　2.95点
⑧宗教上の理由で食品への配慮　2.11点

質問全６項目のうち、「食物アレルギー児に対して個別の配慮をしている」「子どもの発達に応じて調理」「塩分濃度に配慮」の３項目において平均点が4.0点を超えた。

保育園では０歳児～６歳児まで、歯の生え方も様々な子どもが在園している中、「子どもの発達に応じて調理」することは、どこまで対応できるか難しい面もある。子どもの発達を理解し、保育士と連携を取って調理を行っていくことはとても重要ではあり、どの保育園でも意識は高いことが分かった。今回の調査からは「発達に応じて調理」している具体例までは分からなかったので、今後の調査で具体的な取り組みが分かると良いと思う。

また、管理栄養士もしくは栄養士がいることと、各項目とのクロス表を作成し、χ2検定を行った（表２）。その結果、「食物アレルギー児に対して個別の配慮をしている」項目において、統計学的に有意な違いが確認された。保育所保育指針においても栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ることと言われている通り、管理栄養士もしくは栄養士がいる場合は「当てはまらない・どちらとも言えない」と回答する者は０人であり、何らかの対応をしていることが明らかとなった。

「障害のある子どもへの食事対応」「宗教上の理由で食品への配慮」などは得点が低く、管理栄養士・栄養士の有無との有意差も見られなかったが、園によって該当する子どもがいない場合においては、“対応していない”ということもあり得るため、今回の結果からは、必ずしも“対応している・していない”ということは分からなかった。アレルギー対応食や障害児への食事対応が増えて来ている今、管理栄養士・栄養士がいない場合であってもそのような場合はいずれの園でも対応が迫られているのではないかと思われる。

表２　管理栄養士・栄養士の有無と調理上の対応について（８項目）のクロス表

n=184

項　目	管理栄養士・栄養士の有無	当てはまらない	あまり当てはまらない	どちらとも言えない	当てはまる	とても当てはまる	合計	P値
①子どもの発達に応じて調理	なし	0 (0.00)	0 (0.00)	2 (4.2)	22 (45.8)	24 (50.0)	48 (100.0)	0.60
	あり	0 (0.00)	0 (0.00)	3 (2.3)	52 (40.3)	74 (57.4)	129 (100.0)	
②食材の調達具合に応じて予定と違う食材を使う	なし	3 (6.4)	14 (29.8)	6 (12.8)	22 (46.8)	2 (4.3)	47 (100.0)	0.42
	あり	5 (3.8)	25 (19.2)	26 (20.0)	64 (49.2)	10 (7.7)	130 (100.0)	
③子どもの体調に応じて献立を変更	なし	3 (6.4)	7 (14.9)	14 (29.8)	19 (40.4)	4 (8.5)	47 (100.0)	0.33
	あり	6 (4.7)	19 (14.7)	22 (17.1)	62 (48.1)	20 (15.5)	129 (100.0)	
④食物アレルギー児に対して個別の配慮	なし	1 (2.1)	0 (0.00)	3 (6.3)	11 (22.9)	33 (68.8)	48 (100.0)	0.01*
	あり	0 (0.00)	0 (0.00)	0 (0.00)	25 (19.2)	105 (80.8)	130 (100.0)	
⑤障害がある子どもへの食事の対応	なし	14 (30.4)	4 (8.7)	12 (26.1)	10 (21.7)	6 (13.0)	46 (100.0)	0.85
	あり	31 (27.0)	9 (7.8)	25 (21.7)	27 (23.5)	23 (20.0)	115 (100.0)	
⑥宗教上の理由での食品への配慮	なし	26 (59.1)	4 (9.1)	7 (15.9)	3 (6.8)	4 (9.1)	44 (100.0)	0.87
	あり	63 (55.3)	7 (6.1)	21 (18.4)	13 (11.4)	10 (8.8)	114 (100.0)	
⑦塩分濃度に配慮	なし	2 (4.2)	3 (6.3)	8 (16.7)	23 (47.9)	12 (25.0)	48 (100.0)	0.07
	あり	0 (0.00)	2 (1.5)	22 (16.9)	74 (56.9)	32 (24.6)	130 (100.0)	
⑧砂糖の使い方に配慮	なし	1 (2.1)	2 (4.2)	10 (20.8)	27 (56.3)	8 (16.7)	48 (100.0)	0.26
	あり	0 (0.00)	1 (0.8)	30 (23.1)	75 (57.7)	24 (18.5)	130 (100.0)	

注1:P値を除く各セルの値は度数(カッコ内は各項目の管理栄養士・栄養士の有無におけるパーセンテージ)を示す
注2:各項目における欠損値は除外しているため、合計は一致しない
注3:χ^2検定, $P値<0.05$

４．献立の種類

管理栄養士もしくは栄養士がいることと献立の種類についてクロス表を作成し、χ2検定を行った（表３）。その結果、「離乳食献立」、「１－２歳児食の献立」に統計学的に有意な違いが確認された。３歳未満児における「食に関わる支援」としての未満児の献立作成・調理・指導等において、管理栄養士・栄養士の存在意義が認められた。

５．インタビュー調査から考える、給食の提供を通した食に関わる援助

今回Ｃ保育園でのインタビュー調査において、食育の目標や保育計画についての取り組みを聞くことができた。Ｃ保育園で特徴的な活動は、保育室に「クッキングコーナー」があり、そこで子ども達は給食職員や保育士等と相談をしながら、火や調理道具を使い、クッキングを行う。そこで生きる力そのものを身につけていく。また、収穫祭と言われる行事を通して食べる楽しみも覚えていく。年長児はお泊り会でカレー作り（買い物～調理～火起こし）行うが、それに向けて０歳児からの感触遊びから始まり、包丁練習など、各学年でカレー作りに向けた練習をする。このカレー作りを大人の手を借りることなく行うことが、保育園生活でのひとつの目標となり、もし出来なかった場合には、どの年齢の、どのような活動でつまずいたのかを考える。この目標が評価の指標となり、振り返ることが出来る。方法は子どもに合わせて毎年変わるが、しっかりとした目標があることで評価が出来る。普段から職員間では会議だけではなく、休憩中にも連絡を取り合い、園長から職員へ、職員から園長へと主任を通して全体に連絡を取るシステムが出来ており、職員間の連携もしっかりと取れていた。各部門で管理栄養士・栄養士だけが活動するのではなく、各専門性を生かしながら保育と連携を取ることがこのような活動につながったのだと思われる。

Ⅲ．多職種の連携と保護者への食育支援

子どもの食に関わる支援については、家庭との連携が重要なポイントとなる。今回の調査においても、子どもの食の問題点の解決に、保育所職員の専門職の連携の中に、家庭を取り込み、対応をすすめているケースが多くみられた。

食物アレルギーの対応、咀しゃく力の発達に合わせた食事の提供、体調の悪い時の食事の提供や障害のある子どもの食事対応などは、丁寧な対応と共に保護者への積極的なアプローチが必要である。

保育所保育指針では、保護者への支援について以下のとおり記されている。

（１）保育所に入所している子どもの保護者に対する支援は、子どもの保育との密接な関連の中で、子どもの送迎時の対応、相談や助言、連絡や通信、会合や行事など様々な機会を活用して行うこと。

（２）保護者に対し､保育所における子どもの様子や日々の保育の意図などを説明し、保護者との相互理解を図るよう努めること。

（保育所保育指針第６章–2　抜粋）

保育所では、園児に対する食事の提供を通じて、家庭への様々なメッセージを発信しているはずである。提供する食事内容を知らせる献立表、その日に提供した食事内容の展示、食育おたよりなど、家庭へ向けて、食の情報を提供することにより、食の支援の一端を担っている。しかしながらこれらは、いわば一方通行になりかねない。

送迎時の対応で、保育士だけでなく、栄養士、調理担当者との連携が取れることが望ましいが、作業の関連で難しいようである。保育所職員の連携や、保護者と対応できる場の設定などが重要である。

今回の調査で、食に関わる問題、課題をもつ子どもへの対応について事例の記述内容から、特に保護者と連携、支援することにより、改善につながっている内容を紹介してみたい。

表３　管理栄養士・栄養士の有無と献立の種類（５項目）のクロス表

n=184

項　目	管理栄養士・栄養士の有無	なし	あり	合計	P値
献立の種類1:離乳食	なし	13 (27.1)	35 (72.9)	48 (100.0)	0.00*
	あり	11 (8.5)	118 (91.5)	129 (100.0)	
献立の種類2:1-2歳児食	なし	10 (20.8)	38 (79.2)	48 (100.0)	0.01*
	あり	9 (7.0)	120 (93.0)	129 (100.0)	
献立の種類3:3-5歳児食	なし	6 (12.5)	42 (87.5)	48 (100.0)	0.24
	あり	10 (7.8)	119 (92.2)	129 (100.0)	
献立の種類4:食物アレルギーに対応した食事	なし	11 (22.9)	37 (77.1)	48 (100.0)	0.11
	あり	18 (14.0)	111 (86.0)	129 (100.0)	
献立の種類5:その他	なし	46 (95.8)	2 (4.2)	48 (100.0)	0.32
	あり	119 (92.2)	10 (7.8)	129 (100.0)	

注1:P値を除く各セルの値は度数(カッコ内は各項目の管理栄養士・栄養士の有無におけるパーセンテージ)を示す
注2:各項目における欠損値は除外しているため、合計は一致しない
注3:χ^2検定(Fisherの直接法), P 値 < 0.05

1．食物アレルギーの対応

食物アレルギーの対応については、事前に保護者との面談、医師の診断などの連携のもとに、保育所給食での対応につなげている場合が多かった。

中には、特定の食品の除去を希望する保護者に対して、以下のように対応した経緯が記されている。

事例：牛乳のみを拒否する保護者への対応（１歳児女児）

・園長・調理員・看護師と保護者との面談を行い、保護者の意向（気持ち）を受容した。専門機関（アレルギー専門の小児科）への受診もすすめたところ、アレルギー反応の検査の結果は問題なかったが、牛乳のみを飲むことを保護者は拒否。シチューや食材の一部になることは良いということで園でも意向を受け入れている。園児は年齢に伴い、“みんなと一緒に飲みたい…”という意志がでてきたときに再度面談し、話し合うことになる。

（考察）保護者がなぜ牛乳を拒否しているのか、その理由が書かれていなかったが、保育所職員が丁寧に保護者の意向を受容して、子どもの成長を見ながら、対応を進めている。今後その子の成長の過程で、子ども自身の意思が芽生えたときの対応について、保育の専門分野からの適切な「成長期の子どもにとっての食」についてのアドバイスが、効を成すことを期待したい。

事例：保護者の希望等での特別食の対応

・保護者より「体調の良くない日に卵を食べたところじんましんが出たので卵を除去してください」と申し出があった。保育園としては医師の指示書のない除去は、子どもの発育にもかかわるため慎重な判断が必要であることを伝えた。担任保育士・栄養士・保護者間で話し合いを重ね、保護者の意向を確認したうえで、医師の診療を勧めた。医師は検査の必要はなく様子を見るとの診断が出た。除去の必要なしの結果。しかし、保護者は除去を希望したため、思いを受け止めつつ、子どもの発育面等を説明し体調を考慮しながら少量ずつの摂取を促した（除去食で対応）。保護者と定期的に話し合いを行い、信頼関係を深め約１年を経て現在普通食へと移行している。この事例のように、本来は対応していない特別食でも否定せず、話し合いと信頼関係づくりが食のサポートには不可欠であると思われる。

（考察）食物アレルギー児への食事対応については、医師の診断に基づいた対応を原則としながらも、日ごろからの保護者との関係性を踏まえ、保護者への対応は慎重に行う必要がある。

この事例では、保護者からの申し出による食事の対応を余儀なくされたケースである。保護者には医師の診断をすすめ、診断のもとに食事対応を行うことを説明しながらも、保護者の気持ちを受け止めつつ、子どもの体調を考慮しながらの対応を行っている。ここでは担任保育士、栄養士が保護者と話し合いを重ね、信頼関係を構築していった様子が示されている。

食物アレルギー児への対応は、今後も多様なニーズに直面することが予想される。単に食事対応と考えず、保護者支援と捉え保護者の気持ちに寄り添う一方で、栄養士等は子どもの栄養面に十分に留意し、嘱託医等との連携も取りながら家庭の食事についても助言を行う必要がある。また、重症な食物アレルギー児をもつ保護者への心理的なサポートは、今後の課題であろう。

事例：アレルギーを持つ子どものお泊り保育での調理体験

・アレルギー対応が必要な子どものいるクラスで、調理体験をするお泊り保育の実施について、家庭で使っている食材の食品メーカーなどを教えてもらい、購入可能なものは購入して、用意できないものは家庭に協力してもらった。食物アレルギーのための除去などの対応を必要としないメニューを考え、家庭・保育士・栄養士で話し合いを重ね、無事にお泊り保育での食事つくり（２食）が実現した。卵・乳・小麦のアレルギーがあり、普段は給食と弁当の両方で対応しているので、みんなと同じものを園で作って食べられたことは大きな喜びになったようである。

（考察）保育所の行事の中での、食物アレルギー児への対応も重要な課題である。各種の行事は、子どもが生活の営みを身に着けていくために様々な体験をする機会である。しかし、アレルギーをもつ子どもには制限がかかることが多い。日々の保育生活の中で食事の制限、また他の園児との区別が普通にされていることがある。アレルギーの対応においては、いたしかたのないことであるが、その子の心の育ちの中に何らかの影響があるのではないかと思料する保育者の取り組みである。禁止制限にとどまらず、保育所職員の連携、家庭の協力を促しながら、子どもの育ちを支えている様子が見られた。お泊り保育で、他園児と同じ扱の中で、同じ食事を食べることができた喜びを、保育者も保護者も同じように喜びとして受け止めた様子が見うけられた。

2．離乳期における食の支援

保育所では、授乳、離乳期の乳児から就学前の幼児期の食事の提供がされている。これらの時期は摂食機能の著しい発達時期で、食事提供の課題や問題が多く潜んでいる。保育所では、保育士、栄養士、看護師、専門の調理担当者などで、専門分野で検討された食事作りと提供で対応している。しかし、家庭では子どもの摂食機能に応じた食事の内容の特徴などの知識については豊富ではない。また、離乳食だけでなく、家庭内の食生活の知識

に乏しい様子が散見される。

離乳の進め方が摂食機能の適切な発達に重要であるため、保育所と家庭の連携は重要である。記述内容を見ると、家庭での食事の提供方法を詳細に聞き取り、保育所で考える適切な食事提供と家庭の食事提供の乖離を感じつつ、子どもを中心において支援をしている様子が窺えた。

事例：離乳の進行について

・H26.6　入園２歳７か月の男児に体も小さく食事量も少ない。水分も取りたがらない。
連絡ノートで家庭の食事を詳しく記入してもらい、調理員にも食べる様子を見てもらい刻みを入れてもらい食べやすいように工夫。２か月後、自分で食べようとする意欲が出て保育園にも喜んで登園するようになった。

・離乳食を食べている子どもの保護者に対し、初めて食べる食材は家庭で食べさせること、食形態は上の段階の形態に家庭が進めてから園でも段階を上げるなどの働きかけをしているが、食に対する意識が低い保護者はなかなか進まないケースがあった。保育士や栄養士・看護師がそれぞれの立場で保護者に働きかけ離乳食をスムーズに提供することができた。

・４月当初、０歳、１歳児は各家庭での離乳食対応が様々だったため、目安となる月齢とは異なった咀嚼状況にあった。その為、一旦月齢に基づいた食事から段階を戻して、一人ひとりの咀嚼状況を把握し、日々保育士と調理師で話し合いながら個別に応じた食事対応をしていった。母親にも詳細を話して家庭でも細かくしすぎず、噛みごたえのある食事提供をお願いし、園と家庭とで同じ目線で子どもを捉え、食事を考え提供していくことで、子どもの発達をより援助することができた。給食便りでも咀嚼の大切さや噛む力が様々な力に繋がること等を知らせていったことで家庭での協力に繋がったと思う。

・子どもの発育状態や家庭環境により進め方や対応に違いがある。初めての子育てで離乳食の作り方が分からず、ベビーフードにたよりきりになってしまうこともある。初期食・中期食・後期食・完了食と分類しているが、例えば後期食の中でも月齢が違うために一括りには出来ない。そこで園での対応と家庭での対応を統一し、子どもにとってより良い食環境を作っていくため、今どのような形状の食事をしているか保護者へのサンプル食の提供をすることで家庭・保育士、栄養士の連携をとっている。

（考察）離乳の進み方につまずいている子どもを中心において、保育所職員が連携、家庭へも積極的に、具体的に情報を提供、子どもの育つ変化を共有している様子が伝わってくる。専門職の連携から、家庭への適切な情報の提供により、食事にかかわる問題の解決が子どもの育ちを家庭と共に支援していると言えよう。

事例：外国人の離乳食支援

・０歳児のパキスタン人の離乳食を進めるにあたり､「離乳食の最初の一口は家庭で」というのが市の基本方針であるが、母親は食材や調味料がわからず、なかなか進めることが難しかった。保育所の調理担当者と保育士が連携をとり、朝、その園児が登園したとき、園で準備した食材を母親から子どもに食べさせてもらい、確認できたものから進めていった。時間も手間もかかったが、安心でき、信頼関係もできた。

（考察）この事例は数行の記述内容で、詳細が書かれていないが、外国人の親子に対して、保育所の職員が専門性を連携して温かく支援をした事例であろう。

事例：咀嚼の発達を支える支援

・３歳で入園してきた児童が、咀嚼機能が十分に獲得できていなかったため、食事の形態を噛みやすい段階まで下げて、噛む力を養うことができるように配慮した。４歳でも固い食べ物のみ、細かく刻んで対応した。５歳では他の子と同じように食べられるようになった。保育士・栄養士・調理員・家庭が話し合いをしながら進めていった。

（考察）離乳を終了しても咀嚼の発達に問題を抱える子どもの対応についても、子どもの様子を保育士らは十分に観察をしたうえで、家庭をしっかり取り込み、改善するための食事提供をすすめている。

３．障害児への支援

障害児への支援は、専門的な知識が必要になる。食事の支援の前に、その子の生活全体、保育の対応も重要であるため、保育所以外の医療や地域の専門機関との連携も必要になるであろう。

事例：障害児への支援

・保護者と共に療育センターで指導を受けた（主任・担任・調理の３名参加）提供する食事の形状・固さ・大きさ・スプーンの使い方・マッサージ等　過ごし方等にも配慮し、進めている。咀嚼しないでそのまま飲み込んでしまうため体重が増加。しっかり咀嚼する必要があるので、ごはんは「固めのおむすび」を提供。奥歯未発達のため、肉類は細かく刻むなどの対応を実施。

・職員でこの障害児の病状を把握するために母親・担任、

管理栄養士とまじえて懇談を行う。該当児が食事（食べ物）に対して執着する場面があり、常に連携をとり、徹底的に栄養管理されている食事を提供する。母親と食事について毎日“ランチノート”を利用し、本日のメニュー等、個別のやりとりを欠かさず行っている。

・肢体不自由の児に対して（右腕）最小限の援助で児が自分で食事できるような援助、配慮を保護者と保育士が連携し、皿が滑らないよう滑り止めを敷くことで自立を図っている。

（考察）障害のある児の対応については、専門機関から指導を受け、保護者との共通理解を図り、詳細に進めるために“ランチノート”の活用など、保育者と保護者の連携が密にならなければ、障害のある児への食の支援は成り立たないことがよくわかる。

また、目前の子どもの食事の状態を観察、把握した結果、その子の自立に向けての対応を、最小限の方法で実施されている記述もあった。

４．偏食、肥満

その他、乳幼児期における偏食や、肥満の問題についての記述もあったので、一部を紹介しておく。これらも家庭と子どもの食に関する意識の共通理解を構築しながら、子どもが成長により変化する姿を認め、支援につなげている様子が窺える。

事例：偏食の対応

・好き嫌いがある子どもへの対応は、夏野菜を育て、収穫など、調理員と保育士の協力で食育活動を実施。旬の食材を使った年２回の収穫祭、本物の包丁や調理器具を使用したクッキングなど、食への興味を持ち、食べてみようとする気持ちをもたす機会を増やし、そのような子ども達の姿を写真や口頭で伝え、家庭とも思いの共有を図っている。

・新入児が、野菜と果物が食べられなかった。４月、５月あまり変化も見られず、母親とは給食の状況を伝えながら少しでも励ましたりほめたり認めたりして焦らず保育してきた。3か月過ぎた頃から自分でも食べてみようとする気持ちも出てき、時間はかかるが量加減もしながら成長が見られてきた。他の先生方にもほめられ嬉しい感じで園生活にも慣れ、笑顔と喜び（食事への）が出てきたと思う。現在も進行形状態である。

事例；母親の意識変容の期待

・１歳10か月で入園した男児（市の検診で保健師より事前報告あり）食事量が少なく母乳を飲んでいる。入所前は、11時すぎから午後３時近くまで昼寝をするなど、生活、食事のリズムが作れていない状態で入園してきた。入園後、昼食時口を押えて給食を全く食べようとしなかった。担任は調理員とも相談し、量を少なくすることにし、母親にも男児の給食時の状況を話して、少量から始めることにした。毎日の繰り返しと園の生活リズムの中で徐々に午前のおやつ、昼の給食、午後のおやつと食事はきちんととれるようになってきた。２か月ほどで他の子と同じ量が食べられるようになってきた。だが、まだ、夜は母乳を飲んでいるようだ。担任も母乳について話はしているが母親が上の子たちもずっと母乳を飲んでいたので、とやめる気がない。

（考察）食の支援が必要とされる子どもについて、保育所で丁寧に対応している事例であるが、母親の育児意識について憤りを記している。しかし、きっとこの後も、子どもを中心に母親と寄り添い、子どもの育つための支援につなげていることを期待したい。

事例：肥満傾向の子どもの対応

・肥満傾向の子どもＡの母親に他の園児が「Aちゃんはなんであんなに大きいの？」と質問した。母親はショックを受け、保育所に相談。栄養士が成長曲線を作成、担任に給食時や普段の活動の様子を聞き取りし、改善点と良い点をまとめた。後日、母親に、園での様子を伝え、問題点のアドバイスをした。クラス担任にも給食や活動面で注意して欲しいことを伝え、支援してもらっている。

（考察）肥満傾向がみられる児の母親は他の園児からの指摘によりわが子が肥満傾向であることに気がつき、保育所に相談している。保育所では、栄養士、保育士がそれぞれ専門的な対応が行われている。これが保育所における子どもの育ちの支援の基本と考えられる。

子育てにかかわる専門知識を有する保育所の職員（保育士、栄養士、看護師、調理師・員）の存在は、保育所に通う保護者だけでなく、地域の子育て支援のキーポイントとなることも期待されている。

５．まとめ～インタビュー調査：Ｅ保育園の聞き取り内容から～

園児が登園、降園するときに、保育士が一定の場所まで引率しているので、保護者と常日頃から連携が密であると感じている。子どもを中心に保育園と家庭がつながっている感覚があり、家庭と保育園の距離が近いと思っている。

しかし、保育園から家庭へ伝えたいことは、保護者それぞれに、言ってよいかどうかを見極め、伝えている。基本として、否定的なことは言わない、連絡ノートにも書かない。保護者の日常の子育てに関する行動をまず認めることにより、信頼感をもってもらう。

食物アレルギー、フェニールケトン尿症の児の対応、

体調の悪いときの食事の変更など、保育園側では職員間の連携で対応することを当然とすることで、子どもを中心において、家庭と連携をすることができる。保護者との信頼も厚くなっている。保育所と家庭・保護者との連携を密にしなければ、園児たちの「育つ力」は十分に育まれない。

子どもが育つために大切なものは「愛情」（対応した職員全員が発言）、保育者の園児たちへの愛情はもちろん、保護者が子どもへ愛情を注げるよう、育てることが必要である。

子どもの育ちを支える保育活動においては、専門職を有する保育所だけで成果を期待することはできない。子どもの一日の生活を総合的視野で観照すると、家庭生活は子と保護者との関係性を育む上で、重要な部分である。しかしながら、仕事と家庭の両立に奔走している保護者の置かれている環境を考えると、保育所からの保護者支援のあり方について、試行錯誤している様子が窺われる。

食だけでなく家庭生活全般についての経験や知識が乏しい保護者たちへの支援は、多岐多様にわたり、個別の支援も必要になる。本調査で、保育所の毎日の食事の提供にのせて食に関わるメッセージを伝え、その中から問題点を探り、解決策を構築するために職員の連携だけでなく、必ず家庭・保護者を取り込んでいる様子が窺えた。子どもの育つ力を育み、育てる環境として、保育者と保護者が手を携えていくことが、家庭を支援することにつながる。

Ⅳ．職種の専門性と役割および支援の評価

１．アンケート事例にみられた多職種連携

保育所における食に関わる支援については、多職種の連携が不可欠である。特に、給食の提供において、個別な配慮を必要とする体調不良児、食物アレルギー児、離乳期の乳児などは保育士、栄養士、調理師、看護師がチームとなって子どもや保護者へ対応をする必要がある。アンケート調査における自由記述の事例でも、多職種で連携しあい専門性を発揮して解決した事例が多くみられた。（表４参照）

表４　多職種連携の下で取り組んだ事例（自由記述）

	対応例	事例数（88例中）
①	食物アレルギー児への対応	22
②	体調不良の子どもへの対応	10
③	離乳食・咀嚼の発達に合わせた食事提供	24
④	好き嫌い・偏食への対応	9
⑤	障害のある子どもへの対応	10
⑥	その他	13

２．保育所における専門職種とその役割

保育所保育指針解説書（2013、厚生労働省編）に示された保育士以外の専門職の役割は表５のとおりである。

３．障害のある子どもへの食事支援についてインタビュー調査より

ここでは、事例の中から「障害のある子どもへの対応」について記述のあったＤ保育園で行ったインタビュー調査をもとに職種の専門性について考えたい。

【事例】自由記述（原文のまま）

３歳児ダウン症候群　女児　自分でスプーンを持った食事はまだ見られない。また、姿勢も背が丸まってしまい、体が小さいため、幼児用のテーブル・イスではサイズが合わなかった。食事はまだ「刻み食」ということを保護者から聞いていたが、咀嚼力が弱く、舌で上あごに押し付けて食べている。給食は豆腐、煮物、味噌汁などは食べやすく、つぶして口に入れられると食べているが、肉や魚、野菜類は口に入れるとすべて出してしまう。家庭では食べられるものを出しているという事で味に慣れていない様子であった。家庭・保育士・栄養士と相談の上、食事をあらためのペースト状にして色々な食材を食べやすい状態にしてみると、味そのものはみんなと変わらない給食を食べられるようになる。徐々にペーストからみじん切り、きざみ食への移行していき、現在４歳になり、刻み食を自分でスプーンですくい食べている。体はまだ小さいのでイスはバスマットをイスの上に置き、体に合った高さのイスを使用し、皆で同じテーブルで楽しく食事をしている。現在は片付けを頑張っている。

＜Ｄ保育園、担当保育士へのインタビューから＞

入園時の面接では、家庭での食事状況を把握し、口の中を見せてもらい、歯が生えそろっていることと、よだれが多いことを確認[①]した。家庭では、自分で食べられない、野菜は食べない、調理形態は刻んでやれば食べられる、柔らかいご飯は食べられるとのことであった。

保育園の給食が始まり、食事時間にご飯を温めて（主食は持参のため）味噌汁とご飯を食べさせてみたところ、飲み込んでいるが咀嚼している様子がなかった。保育園の給食では多様な食材を使っているため、食べなれていないものもあり、給食が食べられないことが多かった。食事の際には、栄養士もほぼ毎日、子どもの食べ方を観察して調理形態を試行錯誤していた[②]。保護者に、園での食事の状況を伝えると、家では食べられるものしか出さないので、野菜なども出さなくなっているとのことであった。

しかし、食事時間に児を見ていると、他の子どもが食べている様子を見て、食べようとするなど、食欲がないわけではない。これは、食べられるようになるかもしれないと感じた[③]。児が苦手なのは、味なのか、舌触りなのか、何が児の問題なのか、保育士、栄養士で話し合い

表５　保育士以外の専門職の役割

嘱託医	・保育所の子どもの発育・発達状態の評価、定期及び臨時の健康診断とその結果に関するカンファレンス ・子どもの疾病及び傷害と事故の発生時の医学的処置及び医学的指導や指示 ・感染症発生時における指導指示、学校伝染病発生時の指導指示、出席停止に関する指導 ・予防接種に関する保護者及び保育士等に対する指導 ・衛生器材・医薬品に関する指導及びその使用に関する指導　等
看護師等	・子どもや職員の健康管理及び保健計画等の策定と保育における保健学的評価 ・子どもの健康状態の観察の実践及び保護者からの子どもの健康状態に関する情報の処理 ・子どもの健康状態の評価判定と異常発生時における保健学的・医学的対応及び子どもに対する健康教育 疾病異常・傷害発生時の救急的処置と保育士等に対する指導 ・子どもの発育・発達状態の把握とその評価及び家庭への連絡 ・乳児保育の実践と保育士に対する保健学的助言
栄養士	・食育の計画・実践・評価 ・授乳、離乳食を含めた食事・間食の提供と栄養管理 ・子どもの栄養状態、食生活の状況の観察及び保護者からの栄養・食生活に関する相談・助言 ・地域の子育て家庭からの栄養・食生活に関する相談・助言 ・病児・病後児保育、障害のある子ども、食物アレルギーの子どもの保育における食事の提供及び食生活に関する指導・相談 ・食事の提供及び食育の実践における職員の栄養学的助言　等
調理員	・食事の調理と提供 ・食育の実践　等

保護者にも伝え[④]、給食を離乳食の初期段階の粗めのペースト状にしてみたところ、徐々に食べられる食品が増えた。野菜なども味が苦手なのではなく、食べにくくて食べられなかったことが分かり保護者にも報告したところ、家庭でも野菜を細かく刻んでみたら食べられるようになった[⑤]とのことであった。３か月後には粗いペースト状にした給食を、何でも食べられるようになった。その後、刻み食に移行し、現在（約１年２か月後）もサラダは刻み、お浸しなどは他の子どもと同じ形態で、おかずにはとろみを付け、魚はほぐしてそのまま、果物はスライスしたものを前歯で噛み取り、１人で食べられるようになっている（他の子ども達と同量）。調理形態は児に合わせているが、一から作るわけではなく、離乳食と一緒に作ったり、他の発達段階の子どものものと一緒に作ったりしている。

月１回は、地域の障害のある子どもの相談業務を（NPOを立ち上げて）行っている元施設の校長をしていた方に見てもらい[⑥]、保護者、担当保育士、栄養士も一緒に、児の発達状況の確認と今後の支援の方向を話し合っている。また、保育園では個別に支援計画を作成し、計画に基づいた支援を行っている。

児は身体が小さく、食卓のイスが身体に合っていなかったため、バスマットをイスの上に敷き、足が床に着かないので積み木や牛乳パックで足台にする[⑦]など、食卓の環境設定にも配慮している。

＜インタビューの結果から＞

下線①：入園面接で家庭状況の把握と共に子どもの発達状況の確認をして、現在の状態を把握している。（保育士の専門性）

下線②：栄養士が子どもの食べている様子を観察、調理形態の改善に努める。（栄養士の専門性）

下線③：保育士の経験からの直観である。保育士の専門知識と長年の経験から子どもの育ちを見る目が養われているのであろう。（保育士の専門性と経験からの見立て）

下線④：児が食べられないことの原因を明らかにしようとしている。（問題の所在の明確化）

下線⑤：保育園での支援の効果を家庭に伝えて家庭でも再現している。これは食に関わる支援の効果とも言えるであろう。（保育園の支援が家庭の食事支援に影響）

下線⑥：保育園外の地域の専門家と連携し、子どもの支援に役立てている。（地域の専門職との連携）

下線⑦：食べることに集中できるように環境の配慮をする。（食べる環境への配慮）

点線の下線：調理形態を児に合わせて提供しているが、さまざまな調理形態を食べる子どもがいるので、それらの調理形態から応用して調理している。（調理形態の個別対応と調理の工夫）

（考察）この事例からは、職種の専門性を発揮し職種間の連携を図りながら保護者と一緒に子どもの支援に取り組んだ様子が分かる。

入園面接の際には、家庭の様子を聞くとともに、保育士が歯の生え方やよだれの量など子どもの発達を直接確認している。子どもの状態を十分に把握してから、支援の計画を立案することは重要である。このような保育士の発達段階の把握や、栄養士による日々の食事摂取状況の観察はそれぞれの専門領域における対象者へのアセスメント業務といえよう。

次に、何が原因で食べられないのか、問題の所在を明らかにするために、調理形態を変えてみるといった試みをしている。この段階で、栄養士は試行錯誤しながら日々の給食を提供し、保育士は食べさせ方の工夫を行い、食べることに集中できる環境を整え、職種の専門性を発揮していることがわかる。現在は、取り組みの途中段階であるが、調理形態は給食担当者の他の調理業務に支障をきたさない工夫のもとに行われていることや、児の食事形態を担当保育士が完全に把握していることから、職種間の情報共有が十分になされていることがわかる。

また、これら一連の取り組みは、フォーマル・インフォーマルな形式による保育士、栄養士間、あるいは職員全体での会議と、月に１回の保育園外部の相談員の観察という客観的な評価を加えての振り返りが行われている。個別の支援計画が作成され、現在の状況と経過、今後の支援の方向性を常に確認しながら、児の発達に寄り添った対応がなされている。まさにPDCA（Plan、Do、Check、Action）のサイクルの中で取り組まれている事例といえよう。

４．専門職の役割を踏まえた支援の評価

保育所における食に関わる支援の評価は、容易ではない。発育発達の途上にある乳幼児への食の取り組みの効果は簡単に計れるものではないからだ。保育所における職種の専門性を考える時、上の事例では保育士、栄養士が日々の給食提供時に連携を取り合っている姿が見られる。

子どもの食は、「何を」「どのように」食べるかが、非常に重要である。保育士と栄養士の専門性について至極簡単に述べるとすれば、栄養士は「何を」提供するかに専門性を発揮し、保育士は「どのように」食べるかに専門性を見出すことができるのではないだろうか。

栄養士業務においては、子どもの健康状態のアセスメントに始まる献立作成から食事の提供、食事量の把握から栄養摂取後の体重身長の増減や健康状態を評価することになるが、栄養の摂取の場は家庭での比重も大きい。したがって、その評価の結果は保育所のみならず家庭への食育につなげていく必要がある。

一方、保育士業務では用意された食事を子どもに提供し子どもが口に入れるまでの過程で「どのように」食べるかを常に検証する必要がある。それは、心理的な楽しさから機能面の発達における食べ方までを包括した広い意味の食べ方である。

かつては、給食の評価は残菜量で計ることが一般的であったが、現在はその「残菜の意味」を考えて評価する必要がある。また、ただ食べればよいということではなく楽しく食べることが重要であり、主体的に能動的に食べることそのものが「育つ力」とも言えよう。

５．まとめ

上記のインタビューでは、D保育所における多職種連携の実践を詳しく知ることができた。インタビューは主に、担当の保育士を対象としていたが、途中に園長から「私たちは保育をしている。保育園には１人で歩けない子ども、介助で食べる子ども、さまざまな（発達段階の）子どもがいる。だから障害のある子どもも他の子ども達と生活を共にしながら、同じように保育をしているだけ。専門的な治療や特別な支援は、私たちはしない。それは、その分野の専門家に任せている。」といった話を聞くことができた。まさに職種の専門性を表現した言葉だと思う。

それぞれの職種の専門性を発揮するということは、専門領域とその役割を明確にして自分の領域に責任を持つことであり、他の領域を尊重し謙虚に耳を傾けることであろう。子どもの食に関わる支援においても、自分の専門領域や他の領域の知識を共有しながら子どもや保護者に向き合うことが、保育所における職種間連携の基本であると考える。

また、職種の専門性は現場での経験を重ねることで更に深い知見を得ることができる。現場での経験は専門知識を基盤としながらも、体験に基づいた知恵や直観の積み重ねである。保護者支援では経験豊富な保育士等からのアドバイスは、説得力のある心強いものとなるであろう。

Ⅴ．子どもの「育つ力」をいかに伸ばすか

１．子ども達の秘められた潜在的能力、可能性をいかに育てるか

平成26年度の保育科学研究のテーマである、「育つ・育てる」の視点をどう生かした保育を進めるかが極めて重要であり、給食を進めるにあたっても十分配慮したい。

三つ子の魂百までという諺にみられるように、幼少期の養護と教育は重要である。教えるという言葉の中には「教える」のほかに「育つ・育てる」という重要な意味が含まれている。

大切なことは子どもの育つ力(自発性、好奇心、興味、やってみたいという意欲など)をいかに伸ばすかである。子どもは本来自ら育ち、生きる力を持っており親や保育者や給食関係者はこの子どもの自ら育つ力をいかに支え

伸ばしていくかが求められている。

保育にあたっては、「教える・育つ・育てる」のバランスをよく考えながら、しつけをはじめとする、養護と教育の一体化に向けた取り組みが、子どもの健やかな成長のために不可欠である。

幸い、最近の保育の流れは、子どもの育つ力を中心として、育てる、援助するという考えを重視し、子ども達の秘められた潜在的能力、可能性を育てるよう、手助けする立場で臨むことが大切であるとされており素晴らしいことである。

子ども達が育つよい食環境づくりに向けて努力したい。

２．食に関する「育つ」「育てる」支援の調査結果

今回の調査項目の１つとして、保育の中で給食や食事指導を通じて「育つ」「育てる」支援の状況を調査した。回答のあった特色あるものをあげる。

（1）異年齢児との交流

・自らの意志で自分の食べられる量を、バランス良く食べられるよう、異年齢児と楽しい食事ができるよう年２回バイキングを実施。年長児は小さい子の世話をするなど、楽しい食事をしている。
・食堂での異年齢児との楽しい食事に、ピアノ、バイオリンの演奏を毎日実施し、心の発達にプラスと考えている。
・誕生会の昼食は異年齢児が集まり食事をする。
・野菜の栽培を通じて野菜の成長過程の観察、年長児は収穫物を使った調理体験、また、他年齢児との共食を通じて収穫の喜びを体験。
・異年齢児交流のおやつ会では、季節を考慮したおやつ会を計画、おやつの食材の話を聞いたり、おやつ作りを観察したりしておやつ会を楽しむ。
・季節に応じた菜園計画、地域との協力による稲作(田植、稲刈り)体験を異年齢児と一緒に実施している。
・年長児により給食食材の赤・黄・緑の色分けして掲示、食育の狙いと仏教保育に副って生き物を大切にする。自然の恵み周りの人への感謝する心を養うなど、日々の保育活動の中で子どもの育ちを支援している。
・お弁当作りをして、異年齢児が一緒に戸外で食事をする。
・異年齢交流(縦割り保育)で食事をし、年長児が配膳,食卓を拭いたりする。また、下の子どもの世話をしている。
・クリスマスケーキつくり等を通じて異年齢児交流の食事会を実施している。

（2）年齢別の食事計画

・食べる力をつけることは自信をもって生きる力につながるので、保育と食育を重ねて取り組んでいる。
・幼児の年齢別に食事計画、年間の食育計画を作成している。年齢にあったクッキング、栽培、栄養指導をおこなっている。
・野菜の植えつけ、草取り、水やり、収穫、調理を子ども達が体験している。
・子どもの主体的な活動により生きる力を育むという、テーマのもと、食育計画の推進に努めている。
・保育の中の食育計画として、毎月、０歳児は野菜に触ってみる、１、２歳児は小麦粉粘土、野菜スタンプ等の作成、３歳児はゆで卵の殻むき、野菜洗い、４歳児は魚のホイル焼き、ポテトサラダ作り、５歳児は花見団子、月見団子づくり、お泊り保育でカレー作り、クッキー作り、誕生会メニュー作り等に取り組んでいる。

（3）子どもの発達行動の支援

・地域や異年齢の人々との食事交流を行っている。
・心を育てる食事についての研究発表会を持っている。
・食育研究委員会の設置と食育研究､食育サロン（講座）を開設している。
・行事の際には、バイキング給食方式で食を楽しむ。自分の食べられる量を知ることを狙いとしている。
・保護者の給食試食で好ましい味付け、調理の工夫、子どもの食事の作り方を見てもらう。
・夏と秋の収穫祭では、旬の食材を使った季節ならではの調理法、食べ方で子ども達が自分の食に興味を持ち体感する機会をつくっている。
・自分達で育てた野菜を使ったクッキングでは、野菜の苦手な子どもも食べてみようという気持ちを持ったり、いつも以上においしく食べることができる。
・味見当番がその日の給食の味見をして何が入っているか、どの食品群に属するかなど知り、クラスに戻って美味しかったことなどを含めて報告している。
・野菜の栽培やクッキングを通して、食への興味を深め食べる意欲を高める。
・日々の食材を4つの食品群に分け、働きを学ぶとともに自分で選別できる力を養う。
・給食時間に「お知らせします。今日の給食に○組の○○が入っています。食べてください。」という放送に子ども達は大喜び。
・給食室の前の廊下に「何とれたかな？」の表を貼りシールを貼って楽しみにしている。
・食を通して豊かな心を育んでいきたいとの思いから食育に取り組んでいる。
・年長児がお弁当を持って地域のグループホームに出かけ、一緒の食事で交流を深め、思いやりの心を育てている。
・栽培活動を通じて自然とのかかわり、手をかけることの大切さ、料理との関わり、命を大切にする心を育てている。
・２～５歳児の給食はランチルームでバイキング方式をとっている。多い少ないをつぎ分け、そこから子ども達が選択し、配膳していく。「育つ」という視点からは、苦手なものも自ら選ぶという行為を通じて、食べる意欲を高め、自分の食べる量を把握できるようになり,完食することができ､食への意欲が増している。「育

てる」視点としては、保育士が子ども一人ひとりの様子を把握し、その子にとって多い少ないかを選択できる状況をつくることで負担が少なく楽しく食事をすることを第1としている。楽しさが食への意欲、興味、関心へのつながっていることを日々実感している。

・年長児は田んぼで田植え体験し、後日園で年下の園児のお手本となり、たらいにつくった田んぼで全員児が田植えをし、刈り取り脱穀を体験する。できた玄米や白米でおにぎりを作ったり、飯盒で炊いたりして食べる。
・職員会議、給食会議の折に子どもの食について話し合う。
・本来食育は家庭が行うことが大切と思う。家庭での子ども達の食事つくりの機会を増やしたい。
・各年齢１年に一度はクラスごとにふれあいdayを行い親子で会食をする。食育の日（毎月19日）には、食育計画に基づいた行事を行っている。
・保育計画のなかでの取り組みとして、そうめん流し、クリスマスでのバイキング給食、お泊り保育でのバーベキューなどに取り組んでいる。
・毎日給食の展示をしているため、園児と保護者の会話も聞かれる。毎月の給食だよりに園児と保護者との会話を掲載している。
・年間を通じて食と地域との行事を結び付けている。収穫祭やおにぎりづくりの体験を通じて、子どもの育つ、育てる取組みを進めている。
・１歳児クラスの後半クッキングに取組み、２歳児クラスから包丁を使い、４～５歳児では火を使っての調理のお手伝いを行う。
・月に１度身体計測後に成長曲線とカウプ指数を算出し、成長に問題ないか把握している。

３．子どもが育つよい食環境づくりに向けて

今回の調査結果にみるように保育所は子どもの育つ力を育てるために、多くの努力を重ねていることがわかった。更にこの活動の発展に向けて次の点の強化を図りたい。

①食物を大切にする心（もったいない)を大切にしましょう。
②食体験、自然体験、農業体験、社会体験の機会を増やしましょう。
③食事を通じて心を育てる視点を大切にしましょう。
④地域と共に歩む保育所給食を目指しましょう。
⑤郷土料理、行事食の献立を増やしましょう。
⑥給食を通じて、和食のすばらしさを幼児期から身につけましょう。

【参考文献】

厚生労働省編「保育所保育指針　解説書」2008　フレーベル館
厚生労働省「保育所における食事の提供ガイドライン」平成24年

資料【アンケート用紙】

平成２６年度保育科学研究　（代表研究者：小野　友紀　聖徳大学短期大学部）

保育所における食に関わる支援に関するアンケート

１．　保育所の概要についてお尋ねいたします。

①　保育所の所在地と保育園名を教えてください。

＿＿＿＿＿＿＿＿都・道・府・県　＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿市・区・町・村

＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿保育園

②　地域環境は　　1 住宅街　　2 商店街　　3 田園地帯　　4 その他（　　）

③　給食の形態について

１．自園の調理室で自園の職員が調理　　２．自園の調理室で調理業務を委託

３．業者の食事を外部から搬入して提供

４．　その他（　　）

④　児童数と職員の職種と人数

児童数(定員)	名（総数）	
園長（施設長）	名	
主任保育士	名	
上記以外の保育士	名（うち正規職員	名）
看護師（保健師）	名（うち正規職員	名）
管理栄養士	名（うち正規職員	名）
栄養士	名（うち正規職員	名）
調理員	名（うち正規職員	名）
その他（職名：　　）	名（うち正規職員	名）

⑤　現在の児童数と保育士数

（０歳児：	名／保育者	名）（うち正規職員	名）
（１歳児：	名／保育者	名）（うち正規職員	名）
（２歳児：	名／保育者	名）（うち正規職員	名）
（３歳児：	名／保育者	名）（うち正規職員	名）
（４歳児：	名／保育者	名）（うち正規職員	名）
（５歳児：	名／保育者	名）（うち正規職員	名）

２．この調査票の回答に関わられた方の職種に〇を付けてください（複数可）。

１．園長　２．保育士　３．看護師　４．栄養士/管理栄養士

５．調理員　６．その他（　　）

資料【アンケート用紙】

※ご回答頂いた内容に応じて、詳細のインタビュー調査をお願いすることがございます。
ご協力お願いいたします。

＜保育を担当する方にお尋ねします。＞

【１】子どもの食に関する援助

１）子どもの実際の食事について

① いつも食事をする場所についてお尋ねいたします。

１.年齢別クラスごとの各部屋で　　２.ランチルーム（食堂）で異年齢が一緒に

３.その他（　　）

②子どもに提供する食事について、該当するところに〇を付けてください（日常的に行われていることのみ）

１．調理室で一定量を盛り付ける　　２．保育者が子どもにより分量を加減し盛り付ける

３．子どもが自分で盛り付ける（バイキング）　　４．おかわりを用意している

５．保育担当者が一緒に食べている　　６．給食担当者が一緒に食べている

７．その他（　　）

２）　食への援助について大切であると考えていること	とても当てはまる	当てはまる	どちらとも言えない	あまり当てはまらない	当てはまらない
① 好き嫌いなく何でも食べられること。	⑤	④	③	②	①
② 年齢に応じた食事量を食べられるようになること。	⑤	④	③	②	①
③ 食事を楽しみにするなど意欲的に食べられること。	⑤	④	③	②	①
④ 食のマナーや食べ物を大事に扱う態度等を身に付けること。	⑤	④	③	②	①
⑤ 正しい箸の使い方を身に付けること。	⑤	④	③	②	①
⑥ いろいろな味や食感にふれ慣れていくこと。	⑤	④	③	②	①
⑦ 食材にふれて季節を感じるなど興味や関心を持つこと。	⑤	④	③	②	①
⑧ その他　（　　）					

３）　食への援助で困っていること					
① 偏食、食べられるものが極端に少ないこと。	⑤	④	③	②	①
② 好き嫌いがあって手をつけようとしない食材があること。	⑤	④	③	②	①
③ 家庭の味付けと異なるため、給食をあまり食べようとしないこと。	⑤	④	③	②	①
④ 家庭の生活リズムや食への考えが合わず、園の食事に影響があること。	⑤	④	③	②	①
⑤ 噛まないで丸飲みしてしまうこと。	⑤	④	③	②	①
⑥ なかなか飲み込まずに時間がかかること。	⑤	④	③	②	①
⑦ 食べ過ぎではないかと思うほどよく食べること。	⑤	④	③	②	①
⑧ 箸を使い始める時期について。	⑤	④	③	②	①
⑨ アレルギーの子どもの対応について。	⑤	④	③	②	①
⑩ その他　（　　）					

資料【アンケート用紙】

＜給食担当者についてお尋ねします。＞

【２】提供している給食内容について

１）給食献立を作成しているのはどなたですか？

１、保育園栄養士（常勤）　　２、保育園栄養士（非常勤）

３、委託先業者の栄養士　　４、市区町村の役所栄養士

５、その他（　　）

２）献立の種類について当てはまるものに〇を付けてください。

１．離乳食　　２．１～２歳児食　　３．３～５歳児食

４．食物アレルギーに対応した食事

５．その他（　　）

３）献立作成・調理において心掛けていること	とても当てはまる	当てはまる	どちらとも言えない	あまり当てはまらない	当てはまらない
①　食べ易さを考慮している。	⑤	④	③	②	①
②　季節感を考慮している。	⑤	④	③	②	①
③　色どりを考慮している。	⑤	④	③	②	①
④　栄養価を考慮している。	⑤	④	③	②	①
⑤　地産地消を考慮している。	⑤	④	③	②	①
⑥　郷土料理を取り入れている。	⑤	④	③	②	①
⑦　行事食を取り入れている。	⑤	④	③	②	①
⑧　普段、和食を中心とした献立を立てている。	⑤	④	③	②	①
⑨　出来るだけ多くの食材を使うようにしている。	⑤	④	③	②	①
⑩　適温での提供を心掛けている。	⑤	④	③	②	①
⑪　子どもの要望を考慮して作っている。	⑤	④	③	②	①
⑫　保育士(その他の職種)からの要望を考慮している(保育者の個人的な好みは除く)	⑤	④	③	②	①
⑬　保護者と子どもの食事についてよく話すことがある。	⑤	④	③	②	①
⑭　保育計画に対応した献立作成をしている。	⑤	④	③	②	①
⑮　その他　（					）

４）調理上の対応について					
①　子どもの発達に応じて調理している（切り方や固さなど）。	⑤	④	③	②	①
②　食材の調達具合に応じて、予定献立の食材と違うものを使うことがある。	⑤	④	③	②	①
③　子どもの体調に応じて（個別又は集団）献立を変更することがある。	⑤	④	③	②	①
④　食物アレルギー児に対して、調理上個別の配慮をしている。	⑤	④	③	②	①
⑤　障害がある子どもへ食事の対応をしている。	⑤	④	③	②	①
⑥　宗教上の理由で食べられない食品へ配慮している。	⑤	④	③	②	①
⑦　塩分濃度に配慮している。	⑤	④	③	②	①
⑧　砂糖の使い方に配慮している	⑤	④	③	②	①
⑨　その他　（					）

【３】家庭への食育の支援について

資料【アンケート用紙】

該当するところ全てに〇を付けて下さい。

１．給食だよりの配付　　２．保護者会（食育講座など）の開催　　３．試食会の開催

４．連絡ノートで食事についてのアドバイスや保護者からの質問に答えるなど

５．調理実習の開催　　６．給食サンプル（写真）提示　　７．その他（　　）

【４】食に関わる支援

１）子どもの食に関わる問題点を、家庭や保育園内の多職種の職員が連携して解決した事例をあげてください。具体的にはどのようなことですか？

例：咀嚼の発達に合わせた食事提供・食物アレルギー児への対応・体調不良の子どもへの対応・宗教上の理由で配慮を要する子どもへの対応・障害のある子どもへの対応　　など

具体的な事例：

２）子どもが自ら「育つ」視点と、子どもを「育てる」視点の両方（あるいはどちらか）から実践していると考えられる事例を記入してください。

（例：異年齢交流の食事会・年齢別の食育計画の作成・子どもの発達行動の報告など）

アンケートは以上です。ご協力ありがとうございました。