

保育所と家庭の食事に対する連携と協働

研究代表者	木本 一成	(杉の子認定こども園)
共同研究者	小笠原 文孝	(社会福祉法人顕真会 理事長)
	崎村 英樹	(さくらさくら認定こども園)
	野崎 秀正	(宮崎公立大学 准教授)
	大坪 祥子	(宮崎学園短期大学 准教授)
	上村 清吾	(あおぞら認定こども園)
	崎村 康史	(南さくら認定こども園)
	石井 薫	(よいこのもり認定こども園)

研究の概要

本研究では、施設(保育所・こども園)と家庭の連携について、特に食事に焦点を当て、「家庭の食事」と「給食」の実態やその認識に関する意識調査を行った。またそれらのデータをもとに、今後の子育て支援施設としての保育所・こども園と家庭の連携・協働のあり方について考察した。

調査は、19都道府県に所在する44施設の施設とその施設に子供を預けている保護者合計2577名(男性122名、女性2455名)を対象に行った。調査内容は、①「お弁当の日」の実施状況とその認識、②施設での給食に関する活動または食育活動の実態と認識、③食べ方、マナーを指導する場についての認識、④給食に対して重視していることについての認識、⑤苦手なものを食べさせる工夫、⑥サイクルメニュー導入の実態、⑦給食に関する情報を知らせるための手段についての認識、⑧給食に対する保護者からの要望、であり、各項目について施設と保護者の回答をデータ集計した。その際、施設からの回答については、質問紙だけではその内容や意図が不明な点を追跡調査により尋ねた。

その結果、「お弁当の日」や食育としての「クッキング」については施設での実際の実施状況と比べて保護者の実施希望はそれほど高くはないこと、給食で大切にしている(して欲しい)ことや苦手なものを食べさせる工夫では施設と保護者で一致している内容がある一方、いくつかの点で異なっていること、サイクルメニューの採用や給食に関する情報の提供方法では施設により多様な実態があること、等が明らかになった。

最後に、施設側の意識として子育て支援施設であることを社会に標榜しながらも家庭責任論として細かな要求や規制を敷くことによる自家撞着に陥っている可能性があること、また、その背景には利用者の権利意識の向上により保護者への助言指導に対する権威や矜持が弱体化されるのではないかという施設にとってある種のアイデンティティクライシスがあるのではないかということ考察した。さらに、こうした施設の「自己確認」のための家庭責任論が「家庭との連携」という大義名分の下に声高に主張されることで、施設の子育て支援機能が限定化・矮小化することの危険性を述べ、貧困家庭の増加という昨今の社会問題を踏まえ、子供の処遇向上のために行われるべき真の意味での施設と家庭の連携とは何かを模索する必要性を提言した。

キーワード：施設、食事、連携、サイクルメニュー、お弁当の日

はじめに

子供の教育と成長に欠かすことのできない環境構成は、「家庭」・「地域社会」・「保育所・認定こども園・幼稚園」(以下、施設)の「社会資源」の存在を抜きには考えられないが、施設における教育・保育の機能や役割には、それぞれ施設によって特質的差異はあるものの、子供の自立に向けて、子供の健やかな成長を支える大切な役割を果たしてきていることは言うまでもない。

近年では、保護者のみが子育てを負擔すべきであるという意識は薄まっており、地域社会による子育て支援の取り組みは、子育ての変革に大きな影響を与えている。それと共に施設の子育て支援に関わる予算は、年々充実してきており、子育て支援の取り組みは施設に限らず、全国的に拡大している。

子供にとって、施設内における集団活動は、家庭では体験できない教育的内容が多く、さらに地域社会での社会・文化・自然などに触れる機会を得ながら、教師や保

育士に支えられながら育っている。しかし近年における施設による子育て支援の実態と国家的子育て支援の充実の陰に、子育ては「施設と家庭が車の両輪の如く」と謳われながらも、いまだに施設からは「子供の伸びた爪は誰が切るべきか」という爪切り論争に代表されるように、子供の日常生活においての連携でも「保護者が果たすべき行為」と「施設が果たすべき行為」を峻別して事業を行っている施設は少なくない。

施設側における問題意識として、「保育は家庭との連携が重要」と自覚しながらも「家庭ですべき論」と「施設ですべき論」を明確に分けている根底には、「家庭連携」を「家庭連絡」と同意語として捉えているところもあり、さらに家庭はこうあるべきであるという父権主義的な思想が払拭できないでいるからであろう。

家庭での育児のあり方や養育姿勢の理想を保護者に求める姿勢が一部では根強く残っているが「爪切り論争」に代表されるように、家庭連携といながらも父権主義的な思想（パターンリズム）によって、次第に家庭責任論へと展開していくことも珍しいことではない。

本研究では、子供の成長と発達を支え、家庭との連携の必要性の高い食事について研究を行った。「家庭の食事」と「給食」について「家庭での食事の実態」と「施設における給食提供」の調査を行い、その後の電話での聞き取り調査も加えて、今後の子育て支援施設として家庭連携を考察した。

方 法

1. 調査対象

本研究では、施設とその施設に子供を預けている保護者を対象にした。

施設を対象にした調査については、19都道府県に所在する47施設（保育所・認定こども園）に送付し、44施設から回答を得た（回収率93.6%）。記入に際しては各施設の担当者（園長、栄養士、調理師、保育士等）1人が施設を代表して回答した。

また保護者への調査については、上記の施設を含む100施設に調査用紙を配布し、施設から保護者に調査用紙への回答を依頼するよう求めた。このうち61施設から質問紙が返送され（回収率61%）、合計2577人（男122人、女性2455人）の保護者から回答を得た。回答者と子供との関係は保護者が99%（母親95%、父親4%）で、全体のほとんどを占めた。

2. 調査の方法

調査は、施設への郵送調査法により行った。各施設に対し、施設用の調査用紙と保護者用の調査用紙の2種類、または保護者用の質問紙1種類を送付し、調査対象者（施設の担当者、保護者）に回答してもらうように依頼した。このうち保護者への調査については、各施設が

回答への同意を得た保護者にのみ調査用紙を配布し、記入後に回収、返送してくれるよう依頼した。

3. 調査の時期

施設対象の調査については2015年6月1日から6月30日にかけて、保護者の調査については2015年7月1日から7月31日にかけて実施した。

4. 調査内容

(1) 施設に対する調査内容

調査は、施設の食事状況について尋ねる内容の質問項目から構成された。具体的な質問項目内容は以下である。

- ① 記入者の性別、年齢、施設での役職（選択式）
- ② 給食で特に気をつけていること（選択式）
- ③ 「お弁当の日」の設定の有無と頻度（選択式）
- ④ 「お弁当の日」を設定している理由（自由記述）
- ⑤ サイクルメニュー採用の有無及び採用形態（1週サイクルか2週サイクルか）（選択肢）
- ⑥ 給食に関する活動または食育の実践内容（選択肢）
- ⑦ 食事の食べ方、箸の使い方、マナー等は「家庭」と「施設」のどちらが指導した方が良いか（選択肢）
- ⑧ 苦手なものを食べさせるときの工夫（選択肢）
- ⑨ 施設の給食を知ってもらうための工夫（選択肢）

(2) 保護者に対する調査内容

調査は、家庭での食事状況について尋ねる内容の質問項目から構成された。具体的な質問項目内容は以下である。

- ① 記入者の性別、年齢、子供との関係（選択式）
- ② 子供の性別、年齢、家族構成
- ③ 施設での給食に望むこと（選択式）
- ④ 施設で実践する給食に関する活動または食育で望ましいと思うこと（選択式）
- ⑤ 「お弁当の日」に関しての問い（選択式）
- ⑥ 食事の食べ方、箸の使い方等マナーについて
- ⑦ 苦手な食材を食べさせるときの工夫（選択式）
- ⑧ 施設の給食に関する情報を得るための手段（選択式）
- ⑨ 施設の給食に望むこと（自由記述）

結果と考察

1. 「お弁当の日」について

「お弁当の日」について、施設には実施の有無と実施頻度を、保護者には施設にその実施を希望（必要）するかどうか、実施頻度を尋ね、両者の比較を行った（表1）。

その結果、「お弁当の日」を実施している施設は44施設中26施設であり実施率は59.1%であった。一方、「お弁当の日がなくてもよい」と回答した保護者は全体の59.6%であった。この結果から、約6割の施設は「お弁

当の日」を実施しているが、その一方で、保護者の約6割は「お弁当の日の実施を特に希望していない」という実態が明らかになった。また、「お弁当の日」を実施している施設の実施頻度については、月1回が44施設中13施設（29.5%）、親子行事の時のみ13施設（29.5%）であった。一方、「お弁当の日の実施を希望する」と回答した保護者のうち、月1回の希望は19.7%、親子行事

の日のみの希望は19.4%であった。この結果から、施設の約3割は月1回または親子行事のみの頻度で実施しているが、その一方で、保護者ではそれぞれの頻度につき約2割しか「お弁当の日」の実施を希望しておらず、「お弁当の日」の実施に対する施設の実態と保護者の認識の差異が明らかになった。

表1 お弁当の日の実施状況と保護者の希望の比較

		施設		保護者	
		回答数	比率	回答数	比率
ある（あったほうが良い）	週2回以上	0	0.0%	6	0.2%
	週1回	0	0.0%	29	1.1%
	月1回	13	29.5%	517	19.7%
	親子行事の時のみ	13	29.5%	508	19.4%
ない（なくても良い）		18	40.9%	1562	59.6%
合計		44	100.0%	2622	100.0%

また、施設を対象に「お弁当の日」を実施している理由について自由記述で尋ね、その記述内容を基にカテゴリー分けを行った（表2）。

その結果、「遠出をするため（園外保育）」といった保育内容との関わりに関する理由が全42件の記述中11件（26.2%）と最も多かった。次に、「愛情弁当、いつもと違う環境」といった子供達の心情との関係に関する理由の記述が8件（19.0%）、「家庭での食事内容、保護者の考えを知る機会」といった家庭での育児状況を知る手段としての理由の記述が7件（16.7%）、「親子のコミュニケーション」といった育児支援としての理由の記述が6件（14.3%）であった。一方で、「職員体制のため」と

いう施設側の業務の都合に関わる理由は5件（11.9%）であり、予想したよりも少なかった。

本研究では、「遠足」や「園外保育」では、給食を現地まで運ぶことは困難であるため、弁当持参を保護者に求めることは、合意を得やすいものと判断した。だが一方では、保育の日常的な活動において、定期的に弁当を求めることは考慮すべきであるという保護者の訴えがあることを知り、アンケート回収後に施設から愛情弁当の意義は、「いつもと違う環境設定が必要」「家庭での食事内容、保護者の考えを知る機会を得る」「親子のコミュニケーションが大事」を大義名分としていることがわかった。

表2 「お弁当の日」を設定している理由（自由記述）

カテゴリー	回答数	比率
愛情弁当、いつもと違う環境	8	19.0%
家庭での食事内容、保護者の考えを知る機会	7	16.7%
遠出をするため（園外保育）	11	26.2%
親子のコミュニケーション	6	14.3%
食育のため	2	4.8%
職員体制のため	5	11.9%
子供たちが楽しめるため（楽しみにしている）	1	2.4%
市の保育会で決めている	1	2.4%
以前から行っている	1	2.4%
合計	42	100.0%

「市役所の教育・保育施設案内では、ひと月に1回、あるいは週に1回という頻度で家庭から『愛情弁当』と称して持参することの説明はまったく記述されていなく、施設によっては、週に1回の『愛情弁当』までも、要求されるという実態があることを知った』という訴えがあった。保護者の窮状としては『毎朝7時に家を出て、弁当を作ることは今以上に早く起きなければならず、早朝6時に作った弁当を昼に子供に食べさせるという状況を推察するべきである。しかも夏の期間は、保育室の常温で弁当が長時間放置される事に疑問をもつ。常日頃、施設は、保護者に対して衛生観念を強く求めているながら、弁当持参に対する衛生観念には疎く、弁当が長時間放置されることにより、異臭が発生し腐敗することが予想されないのか』という厳しい声があった。

もう一つの事例では、「年間を通すと保護者の身体的負担と経済的負担は大きく、行政に尋ねても逃げのような返答しか返ってこない。一方、施設に聞くと『月に2回程度くらいは、子供に愛情を注ぐべきで、他の保護者も頑張っているのだから協力してほしい』と議論をすり替えたような答えが返ってくる」という訴えもある。

保護者が弁当を作ることは、「保護者の愛情の証し」としての結びつきで保護者を評価することへの問題が浮上している。しかし、コンビニ弁当を持参する保護者には、抵抗なく受け入れることも記述されていた。

3歳以上児の主食費は、保育単価に組み込まれていないために、制度上は家庭持参が建前であるが、この主食持参に対する反対意見も散見された。既述したように「ご飯」を詰め、食べるまでの時間を想定しての異臭や腐敗からの懸念だけでなく、適温給食への配慮を求める声があった。さらに、この他に、日常的に「箸」や「水筒」、「コップ」まで持参を求めている施設が存在する。

この項での保護者との連携で明らかになったことは、これらを保護者に求める根拠性への説明が不足しており、施設の応答責任の不味さがある。電話回答で得た施設の中では、「なぜ保護者に求めてはいけないのか」「保護者であるなら当然ではないか」という逆に質問が返されるケースもあった。本音としては、調理職員が「箸」や「湯飲み」類を、洗浄して保管するという作業が労働的に負担であるために保護者に求めているという本音の一端を知ることができた。

ところが、現場を支える保育士の証言では「箸」・「箸箱」・「水筒」の状況は、家庭での衛生管理の不備が少なくなく、各家庭の衛生観念は千差万別で、箸や箸箱がカビのように黒ずんでおり、明らかに洗浄していないと判断されるケースもある。職員が、それを見るに堪えかね施設で洗浄して子供に渡しているとの報告もあった。近年、調理施設の内部における近代化と労働改善は進み、主食のご飯を炊く労力では、調理職員の負担をかけずにスイッチ一つで自動炊飯できる機器が主流となっており、炊き立てのご飯が提供できる時代になって久しい。

また、家庭からの持ち込みによって、衛生上配慮すべき課題も見えており持参物は再考慮するべきであろう。当然、このことによって保護者の心理的・身体的負担感までも払拭できることは言うまでもない。

「家庭からの持参ではなく、施設で提供することはできないか」の質問に「言われてみれば理由は特になく、準備できる」との回答があったこともこの項の最後に付け加えておきたい。

2. 施設での給食に関する活動または食育について

施設での給食に関する活動または食育について、施設には何を実施しているかを尋ね、また保護者にはどのような内容を希望するかを尋ね、両者の比較を行った(表3)。

その結果、いくつかの項目において両者の違いが明らかになった。まず、「栽培し食べる」については、実施している施設が41施設中18施設(43.9%)である一方で、保護者の希望は31.6%であった。「クッキングをする」についても、実施している施設が41施設中8施設(19.5%)である一方で、保護者の希望は8.4%であった。これら2つの活動については、施設での実際の実施状況と比べると保護者の希望はそれほど高くはないことが明らかになった。

今や、施設における食育の代名詞となっている主たる活動の「子供たちが栽培する」・「子供たちがクッキングをする」は、保護者の回答数から見て食育の方針や活動が保護者に浸透していることが窺われる。しかし、施設が重視している「子供たちが栽培して食べる」という回答が、保護者の方が幾分低いという数値から、追跡調査をしてみると「栽培し食べる」という活動においては、食の細かい子供や食材に苦手なものがあることによって、受動的になりがちな食事が能動的な姿勢に移行することを期待する保護者がいる結果を得た。一方、保護者の中には、「子供たちがクッキングをする」活動においては、施設での衛生管理上での配慮が保護者に知らされないことへの懐疑もある。

保護者自身が、マスコミやインターネットで知り得た情報で、ミニトマトを栽培してそれを丸ごと食べて誤飲して死亡した事例や、ノロ・ロタウイルス、腸管出血性大腸菌等の集団感染などのリスクを認識しており、施設におけるこれらの活動において否定的、消極的な声が少なくない。感染症は、毎年のように全国的に季節に関係なく発症しており、特にクッキングによるリスクテイキングは大きい。平成27年12月に関東地区の認定こども園で餅つきによって130人を超えるノロウイルス集団感染が発生した事件からもわかるようにクッキングによるリスクテイキングが大きい。施設調理場での衛生管理の指導は、日常的には厳しい行政指導があるにも関わらず、子供達のクッキング行為や調理場以外の場所での調理指導の規制がきわめて疎かになっていることへ指摘する施設長が複数いた。

子供のクッキング行為について、保護者の意識が施設よりそれほど高くないもう一つの要因は、その食事行為そのものを教育として捉えていないことも自由記述の中で判明した。また、「残さず食べる」については、実施している施設が41施設中3施設（7.3%）である一方、保護者の希望は24.1%であり、施設での実際の実施状況と比べて保護者の希望が大きく上回っていることが明らかになった。

子供には「残さず食べる」という保護者の意識と施設側が認識している差は、施設側では、「給食は毎日よく食べている」という現状への認識があり、しかも、施設では個人の食欲や量を日々の中で一喜一憂しているのではなく、1週間や10日単位で見守りながら把握しており、保護者は食事の現状を日々の単位で「残さずに食べているのか」を知りたいという要望の表れではないかと捉えた。

表3 園で実施している（して欲しい）「給食に関する活動または食育」

	施設		保護者	
	回答数	比率	回答数	比率
栄養バランスを知る	6	14.6%	598	21.6%
栽培し食べる	18	43.9%	873	31.6%
クッキングをする	8	19.5%	231	8.4%
配膳や片づけのお手伝いをする	6	14.6%	394	14.3%
残さず食べる	3	7.3%	667	24.1%
合計	41	100.0%	2763	100.0%

※ 「施設」の回答は「その他」に回答した3つの回答を除外

3. 食べ方、マナーを指導する場について

食事の食べ方、マナーの子供への指導は施設と家庭のどちらが行うべきかの認識について、施設と保護者の両方に尋ねた（表4）。

その結果、施設、保護者ともに、施設よりも家庭で指導するべきだという認識が高く、それぞれ施設が63.6%、保護者が76.7%の回答結果であった。一方、施設で指導するべきだという回答は施設が36.4%、保護者が23.3%であった。

食事マナーに関する意識では、施設も保護者も主たる指導や責任として捉えるところは「家庭である」との認識に至っていることは、施設側からの観点ではよもや、という感覚をもつであろう。たしかに、近年では保護者の養育姿勢や育児そのものが依存的であり、他律的な傾向が強くなっており、保護者として果たすべき責任問題等で職員とトラブルになるケースが多いといわれている。働き方の多様性が拡大している現状から、施設が従来の「保護者のすべきこと」、「施設のすべきこと」とい

う割り切った料簡では立ち至らない時代となっており、施設側の子育て意識の変革が求められている。この項目内容においては、一般に言われるように「最近の保護者は、保護者としての自覚がない」、とか「母性放棄がみられる」とかの批判はあたらず、むしろ保護者としての自覚を再認識したといえる。

しかし、「食べ方、マナー等の指導」は、家庭の躰や指導よりもむしろ集団給食においての間接的な教育場面の方が豊かで「モデリング」の効果が大きい。給食は、家庭主導では補えない子供達の学習の場であることから、今後の家庭連携としては、「身につけてほしくない行為」も施設で学習していることを踏まえて伝えていくべきであろう。このように幼児期には、友人や周囲の保育士たちの立ち振る舞いを模倣し、適応力のある特性をもっているが、反面、学んでほしくない行為も経験することによってマナー教育が効果的に進められることもある。

表4 食べ方、マナーの指導について

	施設		保護者	
	回答数	比率	回答数	比率
家庭でしつけるべき	28	63.6%	1978	76.7%
施設でしつけるべき	16	36.4%	602	23.3%
合計	44	100.0%	2580	100.0%

食事マナーに関して「保護者としての責任か」、「施設として果たすべき責任か」のみに絞って考察すると、関連して相似しているのが先の「愛情弁当」の項目である。

「愛情弁当」が、職員労働軽減と給食業務に関わる記録の時間を捻出するために保護者に求めているなら「議論のすり替え」であり、保護者には詭弁として反映される懸念がある。施設は、「子供の処遇向上」と「保護者の就労を保障する」という側面と「職員労働や研修権の保障」という側面があり、その3つをいかに調和的に維持するかの課題に悩まされることが多い。「保護者なら月に1回程度は、愛情弁当を持ってくるように」の潜む問題は「施設は愛情をもって給食を提供している」ゆえに「保護者として弁当持参は当然であろう」また「だから保護者は施設以上に頑張るべき」という主張に理解される。この主張に対して、ある保護者が「施設は給食を提供することが使命であり、保護者が愛情をもっているか、否かを論点にして保護者に弁当持参を求めることは不条理だ」と訴えても反論できるものではない。

保護者との対応で悩める保育士が増えているが、子供の処遇をめぐる家庭と施設の切り分けや区分けの前に「今、子供に大人ができることは何か」という「側隠の

情」として即座に受け止める職員集団の保育力と寛容力が求められる。

4. 給食に対して重視していること

施設に「給食で大切にしていること」として尋ね、また保護者には「施設での給食に対して望むこと」として尋ね、両者の比較を行った（表5、表6）。

その結果、まず、保護者の結果では、「バランスの良い栄養を摂取させて欲しい」が31%と最も高く、次に「家で食べない食材を経験させて欲しい」が15%、「食事マナーを教えて欲しい」と「友達と食べることは楽しいということを教えて欲しい」が共に14%と高かった。これに対し、施設に給食で大切にしていることを尋ねた結果では、「栄養のバランス」が24%と最も高く、次に、「衛生管理」が22%、「味付け」が18%、「食材の鮮度」が11%の順に高かった。

これらの結果を比較すると、栄養のバランスを重視しているという点では両者の認識が一致しているが、保護者が給食の内容そのものというよりもマナーや楽しさなど周辺的なことを施設での給食に求める一方で、施設では「衛生管理」、「味付け」、「鮮度」など給食そのものの内容を重視する傾向にあることがわかった。

表5 給食で大切にしていること（施設の回答）

項目	回答数	比率
園児が食べてくれるメニュー	4	3%
味付け	24	18%
食材の鮮度	14	11%
地元食材の使用	12	9%
栄養のバランス	32	24%
盛り付け	2	2%
適温給食	8	6%
衛生管理	29	22%
費用	1	1%
その他	6	5%
合計	132	100%

また、保護者が2番目に高い希望としてあげている「家では食べない食材を経験させてほしい」については、施設への質問においてそうした内容を大切にしている、とする回答は「その他」に含まれる1件の記述のみで、両者の認識の違いが大きい項目であった。

この項目においては、双方ともに「栄養のバランス」を重視しているとの共通の認識が明らかになったが、保護者の自由記述において、「栄養のバランス」を求める保護者の中に1週間のサイクルメニューを導入している

表6 給食に望むもの（保護者の回答）

項目	回答数	比率
バランスの良い栄養を摂取させてほしい	2381	31%
嫌いなものを食べさせてほしい	475	6%
家で食べない食材を経験させてほしい	1172	15%
箸の使い方を身につけさせてほしい	617	8%
三角食べを教えてほしい	631	8%
郷土料理を食べさせてほしい	313	4%
食事マナーを教えてほしい	1063	14%
友達と食べることは楽しいということを教えてほしい	1069	14%
合計	7721	100%

施設に対して顕著であった。

保護者の中には、サイクルメニューを導入している施設では、「栄養バランスに心配」「給食提供の努力をしていない」、「給食への熱意が欠けている」という評価も散見された。ところが、反対にサイクルメニューを導入している施設であっても、先のような懸念事項や否定的な意見は皆無であり、むしろ保護者自身が、施設が開催する保護者向け研修会や懇談会で、栄養に関する学習を身につけており、献立内容を客観的に観察する力が醸成さ

れていることが窺われた。ある面では食に対する意識がシビアになっていることも窺えた。保護者との連携が十分に果たされている施設では、サイクルメニューに関して、後段の「6. サイクルメニューについて」にて再掲する。

5. 苦手なものを食べさせる工夫

子供に苦手なものを食べさせる工夫について、施設には給食で行っている工夫を尋ね、また保護者には家庭で行っている工夫を尋ねた。

その結果、いくつかの項目で給食と家庭での差が大きかった。そのうち、まずは「調理法を工夫する」では、施設の回答のうち18%が「工夫している」と回答していたのに対し、家庭における保護者の回答は28.2%であった。この結果から、給食よりも家庭での食事の方が子供の嗜好に合わせて調理法を工夫していることが窺える。一方、「お腹がすくように運動する」では、施設の回答のうち14.8%が「工夫している」と回答していたのに対し、家庭における保護者の回答はわずか2.6%であった。この結果から、施設では家庭と比べて、おいしく食べることができる工夫を行っていることが窺える。

苦手なものを食べさせる工夫は、双方ともに共通する課題であるが「苦手な食材」がある要因の代表に「酸味」「苦味」がある。この二つの味は人間の本能であるといわれている。それに加えてテクスチャー（口触り・舌触り）の感触に違和感を覚えることが多く、特にザワザワとした野菜の感触には、抵抗を示すようである。ま

た匂いをはじめ、味覚、彩り、盛り付け等の「見た目」も大きく影響する。本研究グループが5年ほど前から子供の嗜好において調査研究をして感じたことは、子供の多くは「味や匂いが嫌い」という理由以外に「食べたことがないから」の理由も多くあることが明らかになった。幼児期における特性として、初めて食するものには「きわめて慎重・用心深い」ということである。特に2歳から3歳過ぎまでの子供に多い。

新しい食べ物に挑戦することや、最初に出会ったテクスチャーの感触が本人の期待していた感覚と合わない経験が、その後数年もの間、その食材が嫌いになってしまったという事例も多い。初めて経験する食べ物に対して、心理的に不安や警戒心を伴うことが科学的に立証されており、それを「ネオフォビア」（新奇恐怖）と呼んでいる。このように、初めて口にすると食べ物に出会ったときに、その食べ物を拒否するという本能的働き（味覚嫌悪学習）、逆にその食べ物を食べたときに美味しいとか、満足感が得られた、という経験がその後、その食べ物に対して嗜好が増すこと（味覚嗜好学習）が実証されている。

このような科学的な研究結果を基本にして、施設給食のあるべき姿を模索すると、幼児期には「じっくりと適度な間隔で繰り返しながら食事に慣れていく」という配慮を構築する必要がある。そして子供の発達過程や発達特性を活かした献立を作成することと合わせて、周期的な間隔での給食提供（サイクルメニュー）が最善の策といえる。

表7 苦手なものを食べさせる工夫

	施設		保護者	
	回答数	比率	回答数	比率
調理法を工夫する	23	18.0%	1484	28.2%
量を加減する	31	24.2%	1153	21.9%
代替りの食品を使う	0	0.0%	94	1.8%
苦手な食品は出さない	0	0.0%	90	1.7%
お腹がすくように運動する	19	14.8%	135	2.6%
言葉かけし励ます	37	28.9%	1270	24.1%
何度か出して食べるようになるのを待つ	17	13.3%	717	13.6%
特に何もしない	0	0.0%	193	3.7%
その他	1	0.8%	127	2.4%
合計	128	100.0%	5263	100.0%

「嫌いな食べ物」や「初めての味覚や食材」が定期的に巡ってくることにより、子供自らが試行していく力と征服する力に期待を寄せることができる。幼児期では「食のドリル学習」が必要と呼ばれるほど、繰り返しを重ねることで、慣れていく。子供の偏食や食べ残しにつ

いての工夫では、次々と日替わりで変化する献立では、残菜も多くサイクルメニューが最も適正であるとの検証や評価は多く存在する。本研究では、その検証を基に5年前から、サイクルメニューと日替わりメニューを比較して喫食率の高い方を調査した結果、圧倒的に1週、

または2週の周期によって繰り返されるサイクルメニューの方に喫食率の効果があつたことが確認されている。

1歳から3歳あたりでの、1週間のサイクルメニューには、同じ献立が1か月に4回程度提供されるが、1週目の食べ始めは、目新しくて食べないという想定から「味付け」「彩り」「盛り付け」「量」「食材の切り方」の評価をして、2週目はその評価反省をもとに1週目よりも工夫ができるという長所がある。3週目から「より能動的に食べることができるようになる」、当然4週目から「味や食材に慣れてよく食べるようになる」との回答を得た。このような形式では、1か月や2か月の間で嫌いな物に対する喫食率が高まり、食べ残しがほとんどないことが証明された。同時に絵本や紙芝居等による読み聞かせは、不安感や警戒心を払拭できる。3歳を過ぎると「2週サイクル」でも子供自身に適応力が備わるようであり、1か月に2回は訪れる献立に違和感なく食べることが検証された(藤澤, 2015)。

この他に、苦手な食べ物が発生する要因に、好物ばかりを毎日食べ続けることで、これに飽きてしまい、いきおい「嫌いな食べ物」に変わることもあるが、逆に食べ続けても飽きない食べ物もある。炭水化物の代名詞である「ご飯」「麺類」をはじめ「パン」や「味噌」「野菜」類は毎日食べても飽きない不飽食品であり、「ご飯」類はむしろ毎日食べなければ、落ち着かないほどの依存性が強い素因があり、中には不足すると焦燥感に駆り立てられ、または飢餓感をもつ人もいる。逆に、毎日食べることで飽きてしまい、ついには嫌いな食品となり、不快感や嫌悪感につながる事例も存在する。幼児期から成人に至るまでの間、好物だったものが、ある衝動によって嫌いになることも多い。たとえば、動物が畜殺される映像を見たことによって起きることもあり、自分の好物の食品が、食べ物には関係ないモノの匂いとよく似ていたことで、いきおい嫌いになるということもある。

「苦手な食材」の克服策の代表としてよく挙げられる献立例に、カレーライスがある。苦手な野菜を細かく刻む、すり下ろすことで野菜本来の味を隠して給与することは栄養的に満たされても、野菜本来の味を自ら覚えるとか、野菜の持つ風味で自分の味覚を拡張育てることはつながらない。5歳あたりの給食実態では、「今日は嫌いな物があつても、明日は自分の好物がある」といった期待感を抱くようになり、少しずつ慣れていくように

なる時期である。

苦手な物の克服として「お腹が空くように運動する」ことを取り入れ、子供が積極的に食べるようになったとの事例も散見された。ある施設では、3歳から5歳で運動あそびを欠かすことなく続けている実践報告の中で、登園してからすぐに活発に運動あそびをする子供は、声を出し、全身の筋肉を使って汗をかく、新陳代謝が旺盛になる、食欲も増してくると報告がある。また、運動あそびを好む子供と、運動をあまり好まない子供を比較すると運動あそびをする子供では、苦手な食べ物があつても、それに挑戦して食べることができるとの期間が短く、また活発な子供ほど好き嫌いや選り好みが少ないとのことである。おそらく「運動」と「食事」と「休息」という好循環な活動によって体調が整い、食欲が増し、丈夫な身体を作る。この好循環な構成によって、給食を含めて子供のすべての活動が意欲的になることで功を奏しているのではないかと報告があつたが、これは、本研究に予見を与えるものではなく、また実証されたものではない。毎年3泊4日のキャンプの生活体験学習を実践している報告では、生活のすべてが基本的生活習慣の基本軸にあるため「早寝早起」を余儀なくされる。そして壮大な自然環境は、空腹感を期待する世界を醸し出すだけでなく、自然と人間が一体となるアンビアンスがあり、「共炊共食」という非日常性の環境設定が食欲に大きな影響を及ぼすのである。キャンプの生活体験学習は、食糧を大切にす、苦手な食べ物を克服する最適で貴重な場であるとの報告がある。引率、指導にあつた保育教諭は異口同音にして子供たちが「お腹が空いた」という叫びにこそ、食育の原点・食育の本質があると答えた。

6. サイクルメニューについて

施設に対して、給食の献立にサイクルメニューを導入しているかどうかをたずねた(表8)。その結果、44施設中、「日替わりメニュー」の採用が19施設(43%)、「1週サイクルメニュー」の採用が11施設(25%)、「2週サイクルメニュー」の採用が14施設(32%)であつた(表8)。

サイクルメニューに対する偏見や誤解は親に限らず、むしろ、園長はじめ、保育士にも多く存在して、さらに献立作成を専門的に指導している栄養士や地方自治体職員にもいる。行政指導監査において1週サイクルメニュ

表8 サイクルメニューの採用について

項目	回答数	比率
日替わりのメニュー	19	43%
1週サイクル	11	25%
2週サイクル	14	32%
合計	44	100%

一が否定的に捉えられ「日替わりメニュー」を促進させる事例が多く散見されることが明らかになった。指導の理由としては、

子供の嗜好から繰り返しの献立には、飽きてしまうという懸念である。幼児期の食事の重要な意義は、先に述べたように「食のドリル学習」であり、食材や献立を繰り返し重ねることでそれに慣れていき、味覚が育つ学習を経ることである。また、監査指導するサイドの姿勢から窺われる事は、給食提供の姿勢があまり熱心でないような評価やニュアンスになっているとの報告が散見される。

だが、施設側の栄養士や調理師の実務的な献立作成における労力を窺うと「日替わりメニュー」の1か月、約25日という長い期間での献立作成では、特定の栄養等に不足分が判明すれば不足分25日の期間の中で調整すればよく、「1週間サイクルメニュー」に比べて比較的容易に栄養摂取の不足分を補正できることが証明された。

一方、「1週間サイクルメニュー」となると、月曜から土曜の6日間で確実に栄養のバランスをとって食材も50品目以上で押さえなければ、1か月間で4回程度回ってくるために、栄養バランスを調整するには腐心する。つまり栄養バランスや食材の種類について仮に6日間で、少しのミスがあると1か月の中では4回周期されるため、1回のミスによる誤差が及ぼす影響は大きくなり、25日の期間で調整することは難儀になり、月1度の誕生会等の行事食で調整することになる。

「献立の変化」を求めるあまり、日々の献立の活字を追い求めると食品や素材は変わらずとも、献立の「字面」が変わっているだけで、献立の変化と判断している施設が多いことが明らかになった。具体的に換言すれば、「献立の変化」とは、たとえば、「1週間サイクルメニュー」の主菜に焼き物・炒め物・煮物・和え物・揚げ物・蒸し物といった調理法が月曜から土曜までバランスよく配置され、さらにタンパク質類は、前日と被らないメイン食材を考慮し、たとえば月曜から土曜までの間、肉4日・魚2日・あるいは卵1日という配列で、主要となる蛋白質の食材が交互に提供されることであり、くわえて1週間の中でも同じ食材が重複しない構成・配列を指すことである、との認識に至った。

献立名の活字だけが、毎日変わっていても食材と調理法が重複しているようでは献立に変化があるとはいえない。このような視点を保護者とともに共有できる連携が求められる。保育に「食育」が導入されてから、日替わりメニューの推進や指導が普遍化されると、献立名が変わっていれば、献立の変化として捕捉される可能性がある。反復するが、今回のアンケートで保護者の中には、「サイクルメニュー」はあたかも栄養のバランスを欠き、手抜きをしているというような誤解や偏見を抱いているのが散見された。本研究グループにおいても数年前では、

このような偏見や誤解を抱いていたが、今回のアンケート収集により、保護者だけでなく施設にも正しい認識として伝えることができる研究の機会となった。

子供の実態に合わせた給食を展開するために、栄養士・調理師、保育現場を与える保育士も、子供の「歯の生え方」「咀嚼力」や「嚥下力」等の身体的発達や「人との関わり」「言葉や表現」「基本的生活習慣の力量」等、各年齢における子供の特性を保育課程で的確に把握しておくことで、より喫食率は高まることを確信した。

「家で食べない献立・食材を経験させて欲しい」という保護者の希望と施設認識とは、大きな齟齬があったが、このことから施設としては、家庭での食事の実態を調査することで、家庭では提供できない献立を作成できることを家庭は望んでいるともいえよう。

アンケートの集計作業において、ある施設は毎年、一定期間において家庭の夕食と休日の食事の調査を行っている。家庭で最も提供している献立や嗜好の実情を知り、「おかあさんはやすめ」や「ははぎとく」に象徴されるような献立は一切提供しないという方針を固めている施設が複数ある。アンケート回答によるそれらの施設では、主に和食を中心にした献立を提供しているが、それらの施設の保護者の9割以上は、「サイクルメニュー」の正しい認識を学習しており、さらに家庭では供することのない給食に感謝の声が反映されていた。

7. 給食に関する情報を知らせるための手段

給食に関する情報を施設と家庭で共有するための手段について、施設には情報を提供するための工夫を尋ね、また保護者には施設での給食の状況を知る手段について尋ね、両者を比較した（表9）。

その結果、多くの項目についてほぼ同じ比率の認識度を示したが、いくつかの項目で施設と保護者の認識の違いがみられた。まず「給食試食会」では、施設の全回答のうち17.7%が「工夫している」と回答していたのに対し、保護者の回答では10.9%がそうした手段があるという認識を示していた。この結果から、給食に関する情報を知らせる手段としての「給食試食会」は、施設が認識しているよりも保護者にとってはそれほど認識が高い手段ではないことが窺える。一方、「園便り」では、施設の全回答のうち18.3%が「工夫している」と回答していたのに対し、家庭における保護者の回答は26.1%であった。この結果から、給食に関する情報を知らせる手段としての「園便り」は、施設が認識している以上に保護者にとっては最もポピュラーな手段として認識されていることがわかった。

また、日々の実際の給食を展示して保護者に知らせることは、ほとんどの施設が実施しており、保護者は、その日に子供の喫食状況の子供から聞き取ることができるために、展示する意義は大きいとの回答があった。前段の項目で「残さずに食べる」という保護者の願いは、降

表9 給食に関する情報を知るための工夫をしているか（手段があるか）

		施設		保護者	
		回答数	比率	回答数	比率
している (ある)	メニュー・レシピの紹介	37	21.1%	1330	24.2%
	保護者の料理教室	2	1.1%	20	0.4%
	給食試食会	31	17.7%	600	10.9%
	連絡帳	5	2.9%	134	2.4%
	食に関する講演会	1	0.6%	17	0.3%
	園便り	32	18.3%	1437	26.1%
	掲示板	18	10.3%	402	7.3%
	ホームページ	11	6.3%	126	2.3%
	給食展示	35	20.0%	1326	24.1%
その他	3	1.7%	40	0.7%	
していない(ない)		0	0.0%	74	1.3%
合計		175	100.0%	5506	100.0%

園時に子供を通して展示食で確認できる効果もあり、「残さず食べてほしい」という願いが展示食と施設の説明によって共有できるものと思われる。

次に、保護者が求めている献立情報の範疇にあるレシピの情報である。給食のレシピの提供は、毎月提供するすべてのレシピを提供することは難しいことと思うが、保護者の多くは、家庭での料理として役立たせたいとの思いが強く、その詳細を求める心情は理解できる。

給食の献立やレシピ提供の重要性は、家庭と施設において食事内容等の献立が家庭で重複しないように、あるいは蛋白質等に代表されるように家庭で使う主菜としての食材に重複や偏りが生じないように給与したいという表われである。

多くの施設では、家庭への嗜好調査はなく、給食献立を立案して情報提供しているのが一般的であるが、子供への栄養に関する意識として家庭へ献立の情報提供の意義を考えるヒントであった。また、レシピを求める保護者の中には、たとえば「和風ハンバーグ」・「洋風肉じゃが」・「イタリアン風焼きそば」という内容への疑義を糾す回答もあった。このような料理名として使われることへの問題として、その国が独自に培った食文化や味わいを形容する言葉として「風」を使用することは、その文化的概念を一方的に変えることにもなる。また、その国の料理を揶揄することにもなりかねず、重要なことは、このような表現では保護者に正確な情報として伝わりにくく、理解しにくいという訴えである。このような場合は「味付け・味わい」を率直に表現するべきであろう。

8. 給食に対する保護者からの要望

記述式による、保護者の要望で最も関心が高かったのが「食材への安全性」であった。食材や食製品に対する安全性に関心を求める国民意識は、近年かなりの勢いで広がってきたため、食材や食製品に対する品質表示は厳

しくなってきたが、施設で使用する食材の出所・産地公開を明らかにするべきではないかと望んでいる声もある。

給食食材すべての情報を親に提供することは困難もあると思うが、今後は、施設の食材の選択における姿勢を給食の献立情報の提供の中で配慮する工夫も必要であろう。献立メニューの情報提供において、デザートで提供される「果物」の表示については、果物への具体的な品種への説明がなされていないことへの意見と要望があった。さらに「果物」と表示されていながら、実際には「缶詰」が使用されており、「旬の果物をなぜ取り入れることができないのか」という声もあり、施設にとって献立表を保護者に配布する際の基本的な課題として求めている。

東北震災が起きた際、関東地区では特定地域による食材導入の禁止、放射能の有無を検査された食材、食材のトレサビリティーの確認など細微にわたる項目によって指導通知が出され、細かな安全性の確認が施設に求められた。実際には、給食食材の産地公開について取り組んでいる事例では、施設給食ではないが、「公益財団法人大阪市学校給食協会」において、保護者の不安を軽減するために産地の情報を、野菜・青果物・食肉・魚介類を月単位で公表しているが、これは学校給食のみに限定しており、このような取り組みは、自治体の支援を受けて施設給食等にも適用できるよう工夫ができないものかと思われる。また同財団では、国の検査計画にそって各自自治体で放射性物質に関する検査を行っており、測定値が基準値を超えた食品は販売することができない旨を卸業者にも熟知させている。対象食品としては、牛肉・豚肉・鶏肉・青果物・魚介類であり、施設給食にも利用できるように工夫されると安心感はいっそう高まる。保護者や一般市民に限らず、食の安全性を危惧する傾向が強くなったことは、外国産の事故や事件、東北震災の原発事故

等々が重なった結果ともいえるが、それだけに限ったことではない。その一因には、施設給食における給食の提供について規制緩和により、自園式給食といわれてきた施設従事の調理職員が一貫して作る形態から、自園の厨房を企業に委託する外部調理委託という形態が認められてきた。さらに施設が厨房を持たずに、給食配膳などのサービスをするケータリング専門業者に付託する方法も認められるようになってきた。施設がこれらを採用するか否かの根底にある理由は、費用対効果という視点と食中毒や感染症が発生したときを想定し、委託だと責任回避ができるため、との情報が漂っている。このように食中毒事件が発生した際の責任が回避されるとの考えが一部に見受けられているが、これは大きな間違いである。ひとたび、感染症や食中毒事件が発生した場合、被害の現場は施設や学校であり被害者は子供にあることから、確かに製造した業者の責任は重くても施設等に責任はないとして逃れることはできない。安全で安心な給食を提供する責務は法人なり、施設長の責任である。それが、社会が求めている管理責任である。規制緩和によって、調理場を提供した外部委託給食の導入によって、食材や食への関心や意識の変革が起きてきた。外部委託契約による食材の不安が表出してきた背景は、自園による給食提供と外部委託との費用対効果を視野にして近年「給食原価」の認識が施設ごとに変わってきており、その定義を施設や法人が変えてきていることも影響している。

「給食原価」は、①調理員人件費②機械器具の減価償却費やランニングコスト等の経費③給食の原材料費を加えたものとしての認識に変わってきている。このような考え方は学校給食における「給食原価」の定義であり、その影響を福祉施設も受けていると言われている。外部委託業務の場合、①調理員人件費、③給食材料費をセットで給食業務を委託契約するケースが多い。給食の外部委託におけるコストの問題では、食材を他の施設向けと合わせて大量発注するために調達コストを下げることができ、従来の給食内容と変わらない内容で提供できる。一食分のコストを決めておけば業者は大量購入のために従来の7割程度の安い経費で同じメニューができるといわれている。

しかし、施設が希望する食材の産地指定や地産地消の有無、冷凍食品の不使用という要望や制約を受容できないことが多く、冷凍食品やレトルト食品が多用されることは否めず、出汁も化学調味料が多くなることは当然であるとの回答があった。従来、給食における「給食原価」の捉え方は、3歳未満児は平成26年度までは月額8,040円。3歳以上児は月額4,980円、という額をメルクマールとして「給食単価および原価」としていた。ところが、前述したように近年、他の福祉事業の自立支援施設や介護施設、多くの企業参入によって、損益を中心にした企業会計原則の理念が浸透してきたことも手伝ってか「給食単価」の定義が揺らいでいるようである。その証左と

して、地方自治体における行政指導の現状は、上記の給食費をメルクマールとして、ただその基準を押さえただけの指導や確認にとどまっており、かなり下回っている施設でも助言や忠告程度に落ち着いている。

給食の質の向上については、30年前の行政指導監査における給食費の使途は、予算を決して剰余してはならないという不文律があり、当時のことを想起すると予算が余れば、「鰯より鯛を」「鶏肉や豚肉より牛肉を」という指導が多かったようである。当時は予算執行という視点だけでなく、栄養を十分に確保させたいという視点で指導がなされていたことも残されている。しかし、副菜をあと一品追加させたい、との親心も十分に含まれていた。ときおりその親心は、今でも安価な食材より高価な食材の方が、栄養があるかのような指導として受け取られることがある。

価格は当然ながら需要と供給で決定づけられるものであり、仮に牛肉の需要が落ちて、豚肉の需要が高まり供給が追い付かないと価格が逆転し、鯛の養殖技術により鯛の方がグラム単価で高いこともあり得る。価格が必ずしも栄養とはリンクしないことは議論の余地はない。この本旨は、成長や発達著しい時期の給食は、給食費の予算枠内で、高価な食材や贅沢な食品を供することではなく、安全で新鮮で「旬」なものを提供し、素材の持つ本来の味を伝えることで楽しく食べることができるのが、給食の有意性であり重要性であることを主張している。

現在、保護者は入園する以前に施設訪問をしており、訪問した際に各施設の献立を入手していることは珍しくない。これが入園を決定づける因子にもなっている。施設訪問の際に、給食における保護者の経済的負担感や主食・お手拭タオル・コップ・箸・お茶等は家庭から持参するの否か、給食への意欲や情熱を評価している保護者が増えているという。市に入園手続きをした保護者が、「同じ保育料を負担しながら、給食内容において黙認できないような地域内格差が生じている」との苦情を訴えるほど一部では、保護者の目はシビアになっている。

古き時代に巷間囁かれた「延長保育や夜間保育は子供が可哀そう」「施設の処遇が向上すれば育児が怠惰になる」このことは先述したが、施設必要悪論がいまだに跋扈しているかのような回答が一部の施設で見られた。国には従来から保育運営費保育単価表において、給食費としての基準額を明示してきたが、直接利用契約制度への移行や企業参入によって今後、給食費用の基準値の解釈が多義化されないよう切に要望したい。3歳未満児におけるの栄養摂取は、1日で満たす給与栄養量を1日3回の食事で摂取できないこともあり、給食では1日4回食といわれ、午後のおやつは「サンドイッチ」「焼きそば」といった「軽食」という形態で提供することが当然となっている。

児童処遇の向上の典型は、給食の質の向上であり、先

に示した基準額がナショナルミニマムとして、国は明確にしておく必要がある。給食の質の評価としては、第三者評価の公表で十分だという人もいるが、血税をもって教育・保育を委託された法人なり施設の果たすべき責任は、第三者評価では披瀝も説明もできない給食コストの問題、給食の取組み姿勢や理念、自園式か否かの情報等、保護者が知る権利として学習できる情報を配信することも考慮すべきではないだろうか。

今、政府においては子供の貧困問題を喫緊の課題として俎上にあげ、その対策を講じつつあるが、施設で日々生活をしている多くの子供たちの家庭での食事を推察すると、栄養バランスのとれた夕食を与えられない家庭も増えている。

夜間保育園にあっては、昼食と夕食の2回の食事提供とおやつを給与する意義は大きい。実際、夜間保育利用の保護者の中に「わが子は保育園の1日2度の食事とおやつのおかげで育っている」という回答があるほど保護者も認識している。

今回の調査研究によって、施設の果たすべき給食の意義や重要性を再認識した。

給食は、子供の成長と発達を支える最重要な事業であることは論を俟たないが、子供と保護者を支援するための課題や内容が、まだまだ残されている事が明らかになった。

終わりに

児童福祉法制定の当時に、保育所は、保育に困る家庭の肩代わりをしてきた歴史があるように、幼保の違いは教育か否か、短時間か長時間かの違いだけでなく、まさに給食の位置づけがもっとも大きな違いであった。

顧みれば、保育所はこの当時から給食提供という育児支援の機能を持ち合わせており、そこに幼稚園とは違った矜持があった。国の近代化が進み、国民所得は上がり、先進諸国のなかでも豊かな生活を享受できるようになると、救貧・防貧対策のなごりの「措置」という行政処分、保護者は次第に違和感や抵抗感を覚えるようになった。ともに社会保障も年々大きな進化と充実が図られ、現在では、幼保施設を利用する家庭間の所得格差もなくなってきた。

むしろ現在では、全国的に保育所利用世帯の方が、所得が多いという実態がある。また、高額費用負担世帯と低額費用負担世帯がもたらす負担の格差は、日常の生活実態において、その費用格差ほど、生活に大きな開きも乖離もないのが実情である。そのためか、費用負担の高い家庭では、受ける保育サービスを支払う対価として捉えている。その典型が、些細なことでの苦情や強い要望で現れるようになった。

さらに認定こども園になると、利用者中心主義へと意識が大きく変わってきたようである。給食内容への関心

も保育費用負担と相俟って、費用負担に見合うか否かで評価する傾向も増えてきた。

保育制度は、制定当時から歴史的には、大きな制度変革はなかったが、運用の側面から辿ってみると、時代の要請に符合する形で大幅に規制緩和や弾力運用がなされてきた。また、保育に欠ける子供もそうでない子供も受け入れて貢献してきた実績があって、今日の社会インフラという価値の存在にまで昇華してきたのである。ところが多くの保育所では、「一時預かり事業」を営む一方で、保育に欠ける子供には、「せめてお盆には休むべきである」、「延長保育は子供が可哀そう」「土曜は半日を要求」しているところがいまだにある。さらには、「ティッシュペーパー」「トイレトペーパー」を定期的に要求し、昼食で使う個人の「箸、水筒、コップ」のほかに「3歳以上の主食持参」を求めている施設が点在する。このような行為の背景は、子育て支援施設であることを社会に標榜しながらも、家庭責任論として細かな要求や規制を敷くことによって、自家撞着に陥っているといえる。

しかし、このような問題はアンケートの記述回答によって、単に職員の労働軽減や運営費の節減だけに起因しているのではないと読み取れた。少子高齢化によって、子育ては個人や各家庭だけの問題ではなく、社会全般で子育てへの負担を施設も協働して進めて行く理念が社会全体に啓発され拡大しており、いきおい子育てが便利になり、精神的負担も軽量化され、くわえて措置という行政から恩恵を浴するという感情が払拭されると、施設利用は当然の権利だとの意識変革が起きるのは至極当然である。角度を変えれば、利用者の権利意識の向上により、保護者への助言指導に対する権威や矜持が弱体化されている表れであり、このような自家撞着は、ある種のアイデンティティクライシスに嵌っていると判断せざるを得ない。

すなわち、施設の果たすべき責任の前に、施設の存在を確認したいという「自己確認」の欲求の表れと思われる。管理職をはじめ職員全体を含めて、今日まで保育貢献してきた自負と社会的責任を遂行してきた誇りがある。だからこそ、施設では、保護者の養育姿勢が、個々の施設の求める基準から、その姿勢や意識が下がるほど相対的な関係の格差は高まっていき、帰するところはパターンリズムに象徴されるように「施設の自己確認」としての行為に映ってしまう。繰り返すが、本研究会から施設に「なぜ家庭から昼食時の箸や水筒を持参させるのか」の理由に明確な回答は返ってこなかったが、逆に、施設から「なぜ保護者に負担させてはいけないのか」という回答が返されたことは、その背景には「保護者から自分の子供のことだから、甘やかしてはならない、この程度のことを果たすことは親として当然だ」というパターンリズムが根底にあり、その文脈から「自己確認」を行っている判断せずにはいられない。

幼稚園の理念は、あくまでも子育て責任の多くは家庭にあることを重点においている。それを如実に表している幼稚園教育要領では、子供が身に着けるべき「食事・排泄・清潔・睡眠・衣服の着脱」という生活習慣の獲得は存在しない。つまり親が、家庭に居るという前提での教育内容であり、子育ての役割の線引きが明確である。しかし、出生数の減少で幼稚園においても従来の思想の変革を子育て支援の時代の流れで余儀なくされている。たとえば「給食の提供」「預かり保育」「夏休みと冬休み等の期間の保育」等、今までの幼稚園の教育的思想や経営理念では到底受容できない世界にまで自らが変化を求めて歩き出した。

出生数の激減が続くなかでも、十数年以上も続いている待機児童解消の問題に象徴されるように、保育園の価値は、地域によって企業が生産、営業を拠点に考える際の判断材料としての重要項目となり、経済活動を支える社会インフラとなっている。これから施設は、著しい少子化によって、運営に呻吟する施設も出てくるのが予想されるが、施設の果たすべき子育て支援の機能を限定化したり矮小化する方向で進むことがあってはならない。

2014年NHKの4月の報道で「貧困・追いつめられる母子」の中で貧困問題が取り上げられた。母子家庭の貧困率は5割を越え、就労による収入は年間平均181万円だという。これは子どもがいる他の世帯に比べて400万円低く、その5割以上が非正規雇用で、仕事を掛け持ちして暮らしている人も少なくないという実態がある。特にひとり親家庭の親が働いても、貧困から抜け出せないという現状があり、働いても働いても豊かになれないと

いう状況がある。さらに取材した「大阪子どもの貧困アクショングループ」の調査では、シングルマザーの7割がDVを受けていたという結果がある。DVによる結婚の破綻で経済的に困窮してしまうという背景の深刻さを記者は、取材を通して実感したとのレポートがある。今般、家庭との連携というテーマで「給食・食事」という内容で限定的に取り組んだものの、そこから見えてきたのは「施設の果たすべき責任」と「家庭の果たすべき責任」の明確化や線引きであった。「給食・食事」だけに絞って施設・家庭双方の連携はどうあるべきかを模索したが、多少、本筋から離れた所見や結論に至ったことは躓きであった。「子供は国家の宝」と言われながら、子育てのために家庭の所得が養育費や教育費に注がれ、実質的に家庭内収入が減殺されるという背反がある。

貧困世帯の増加と学校での給食費の未納家庭が多くあるなか、とりわけ、子供の成長を保障する最後の砦である給食の質の向上や充実は、未就学児童の給食のみならず小中学校における給食の果たす意義は極めて大きい。そのため本稿では給食原価を明確にし、それをナショナルミニマムとして明確な位置づけを望むとしたが、子供の処遇向上の原点である給食の質の向上とは何かを考えさせられる研究であった。

引用・参考文献

- 藤沢良知 2015「保育所給食献立（サイクルメニュー）の標準化と給食改善」保育界、日本保育協会
- NHK 2014 シリーズ子どもクライシス「第1回 貧困・追いつめられる母子」
- 読売新聞（茨城版）2015年12月8日付朝刊