

保育所・認定こども園における食を通した保育者の専門性に関する研究 —セルフチェック票の提案—

研究代表者	酒井 治子	（東京家政学院大学教授）
共同研究者	會退 友美	（東京家政学院大学助教）
	池谷 真梨子	（和洋女子大学家政学部助教）
	久保 麻季	（東京家政学院大学助手）
	倉田 新	（城西国際大学教授）
	坂崎 隆浩	（こども園ひがしどおり理事長）
	林 薫	（白梅学園大学准教授）
	淀川 裕美	（東京大学大学院教育学研究科附属発達保育実践政策学センター特任講師）

研究の概要

保育所・認定こども園において子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性の概念の尺度化を行うために、日本保育協会に加盟する約500施設を地域ごとに無作為抽出し、郵送法による職種別に7種類の質問紙調査を実施した。回収できた施設件数は220施設（回収率44.0%）、計1,362名であった。

その結果、それぞれの職種による実践度の違いから専門性が明らかになった。施設長の特徴としては、園内の植物の育ちに関わる環境づくり、調理室やランチルーム等の食に関わる園全体の環境づくり等、保育環境の整備の中でもハード的な側面に力点が置かれていた。また、地域の中で食に関する活動の連携先の情報収集や、栄養士・調理員が保育士とつながりを持たせるというパイプ役を担う役割が明確になった。主任保育士・主幹教諭は施設長と比較し、食育・食事の提供の計画から実践、評価までの保育マネジメントの一環として取り組むことや、子育て支援が核となっていた。保育士・保育教諭では、多くの項目で、経験年数が3年以降である者の実践度が高かった。また、3歳未満児担任では個々の子どもへのきめ細やかな対応が、また、3歳以上児担任では集団保育の良さ、学びの深まりなどに向けた環境づくりに重点が置かれていた。栄養士・調理員は「地域とのつながり」を特色としながら、食育の計画づくりに大きくかかわっていたが、計画をする上で重要な現在の子どもの姿を十分に捉えられていないこと、保育目標との関連で子どもが培ってほしい「ねらい」の設定や具体的な配慮に関わりが少ないという課題も明らかになった。職種別に、「子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性概念」のチェックリストの信頼性の検討を行った結果、妥当性を検討した上でさらなる検討を重ねる必要があるが、上位尺度、下位尺度ともに、高い信頼性を確保することができていた。

キーワード：保育所、認定こども園、保育者、専門性、食育

I. 目 的

保育の質の向上を目指し、各方面で議論が進んでいる中、食に関わる場面もその一部に当たるといえる。保育所・認定こども園における食に関わる体験は、子どもにとって養護と教育の両方の側面をもっている。子ども達が将来自立していくために提供される食のあり方、またその食事時間に関わる保育者のあり方が重要である。食育基本法の公布に先駆けて作成された「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～（平成16年3月）¹⁾」また、「保育所における食事の提供ガイドライン（平成24年3月）²⁾」、「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（平成27年3月）」³⁾

でも、施設の全職員が食育及び食事の提供に関わり、情報を共有し、計画評価を実施するよう述べられている。

また、「保育所保育指針（平成29年告示）⁴⁾」では、保育組織が同じ理念のもと、保育者全員が一丸となった保育の質の向上とのための研鑽の必要性が記された。また、保育の一環としての食育についても、第3章に「乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育計画を全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めること。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。」と明示されている。「保育所保育指針解説書（平成30年告示）⁵⁾」でも、食育及び食事の提供のために職員間の連携が強調されてきている。

一方、保育の質向上のために、「保育士等キャリアアップ研修ガイドライン」（平成29年4月1日付雇児保発0401第1号厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知別紙）（以下「ガイドライン」という。）⁶⁾が発出され、「食育・アレルギー」という領域での研修が始まった。しかしながら、主任保育士、クラス担当の保育士、栄養士・調理員と、それぞれの職種に応じて研修内容が明確になっているとはいえない。

このように食育及び食事の提供のために職員間の連携が強調されてきたことは大きな意義がある一方で、それぞれの職種においてスキルアップの方向性について議論が重ねられてきたわけではない。専門性に応じた研修内容を明確にする観点からも、保育所・認定こども園を構成する職員である施設長、主任、保育士または保育教諭、栄養士、調理員、それぞれの職種において子どもの食についてどのような専門性をもつことが望ましいのか、検討する必要がある。

このような背景を基に、平成29年度の保育科学研究⁷⁾では、保育所・認定こども園の職員を対象にグループインタビューを実施し、子どもが豊かな食の体験を積み重ねるための保育者の専門性に関わる概念を抽出した。専門職種ごとに組織における役割が異なるため、施設長、主任、保育士または保育教諭、栄養士または調理員の4種の立場で取りまとめた。職員同士が同じ理念のもとで協同的に子どもの豊かな食の経験を豊かにすることを担保できるよう、各専門職種に関連する要因についても整理する必要性が示唆された。

そこで、本研究の目的は、保育所・認定こども園において「子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性の概念の尺度化を行うために、概念項目の実践度と、その信頼性について検討を行った。また、これらの概念が数量的に整理されることにより、各職種の専門性に応じた研修内容の提案が可能となると考えている。

II. 方 法

1. 対象施設と対象者

対象施設は、日本保育協会に加盟する約500施設を地域ごとに無作為抽出した。地域は、国民健康・栄養調査の地域ブロックを参考とし、北海道、東北、関東Ⅰ、関東Ⅱ、北陸、東海、近畿Ⅰ、近畿Ⅱ、中国、四国、北九州、南九州の12のブロック別にした。日本保育協会に加盟する全施設を地域ブロック別にし、地域差がないよう考慮した。北海道ブロック12施設、東北ブロック30施設、関東Ⅰブロック88施設、関東Ⅱブロック39施設、北陸ブロック42施設、東海ブロック40施設、近畿Ⅰブロック49施設、近畿Ⅱブロック13施設、中国ブロック24施設、四国ブロック9施設、北九州ブロック79施設、南九州ブロック75施設とした。

調査対象者は各施設、次の7名である。施設長1名、

主任・主幹教諭1名、保育士・保育教諭（3歳未満児担当かつ保育歴3年未満）1名、保育士・保育教諭（3歳未満児担当かつ保育歴3年以上）1名、保育士・保育教諭（3歳以上児担当かつ保育歴3年未満）1名、保育士・保育教諭（3歳以上児担当かつ保育歴3年以上）1名、栄養士または調理員1名の各施設7名である。

2. 調査内容

1) 質問紙の設計

昨年度の研究⁷⁾の職種別に行った「子どもの食を支える力とは何か」に関するグループインタビューによる質的研究⁷⁾で得られた各職種の「子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性」の項目をもとに概念を整理した。使用した項目は、施設長123項目、主任・主幹教諭80項目、保育士・保育教諭233項目、栄養士・調理員233項目であり、以下のルールで整理した。1) 行っている食育活動の内容（栽培活動、調理保育など）は削除する2) 同様の意味である項目は統一する3) 教えている内容などは、必ずしも正しい行為とはいえないため、削除する4) 委託など、全園に当てはまらない項目は除外する5) 概念を構成する上で足りない項目は作成する。質問内容は、なるべく職種間で比較できるように質問項目を統一できるようにし、職種の特徴的な項目は残すことに留意した。また、使用する文言については、平成30年施行の「保育所保育指針⁴⁾」「保育所保育指針解説⁵⁾」のねらいや内容による表現と整合性をとれるように配慮し、各尺度の文言の表現の統一を図った。「2実践」の「地域とのつながり」については、第3次食育推進基本計画⁸⁾を参考にした。

質問紙は、保育の専門家2名、食の専門家3名の共同研究者で内容の妥当性を議論し、質問項目を作成した。アレルギーについては今回除いた。質問項目は表1の概念にまとめられた。本研究で用いる「子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」は「1. 計画」「2. 実践」「3. 子どもとの関係づくり」「4. 職員間の連携」「5. 職員の育成」「6. 自己研鑽」「7. 食に関する態度」7つのカテゴリーから構成し、施設長、主任・主幹教諭対象にした78項目、保育士・保育教諭、栄養士・調理員を対象とした65項目とした。その内訳は、1) 計画（全職種6項目）、保育目標の重視（全職種6項目）、2) 実践については、食事時間の保育の方法（施設長、主任・主幹教諭13項目、保育士・保育教諭、栄養士11項目）、食事提供の方法（全職種8項目）、地域とのつながり（全職種3項目）、子育て支援の内容（施設長、主任・主幹教諭4項目、保育士・保育教諭、栄養士6項目）、3) 子どもとの関係づくりについては、子どもの様子の把握（全職種3項目）、子どもとの信頼関係づくり（全職種3項目）、4) 職員間の連携については、職員連携のための仕組みづくり（施設長、主任・主幹教諭のみ5項目）、共有・連携（施設長、主任・主幹教諭4

項目、保育士・保育教諭、栄養士3項目）、保育と調理の連携のための指導、食育実践連携（施設長、主任・主幹教諭3項目、保育士・保育教諭、栄養士4項目）、5）保育士・保育教諭の育成（施設長、主任・主幹教諭のみ5項目）、栄養士・調理員の育成（施設長・主任・主幹教諭のみ3項目）、6）自己研鑽については全職種6項目、7）食態度については全職種6項目である。

加えて、「8. 食事の援助・食育のかかわり」「9. 食育・食事の提供の役割への自己評価」「10. 専門職種としてコンピテンシー」「11. 保育・栄養業務に対する想い」、また、性別、年齢、経験年数、特に、施設長には園運営への決定権、保育士・保育教諭には担当クラス、栄養士・調理員には、職種と、常勤か非常勤等の属性をたずねた。「10. 専門職種としてコンピテンシー」については永井⁹⁾らの「卒前教育レベルの管理栄養士のコンピテンシー測定項目」の「基本コンピテンシー」を参考に、保育所職員向けに改編して使用した。「11. 保育・栄養業務に対する想い」の項目の保育業務については、三木¹⁰⁾らによって作成された保育者効力感を保育所保育指針の文言に合わせて改変した。栄養業務については、日本栄養改善学会の「平成29年度管理栄養士専門分野別人材育成事業「教育養成領域での人材育成」報告書¹¹⁾」を基に作成した。

また、「子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性の概念尺度」に対する回答形式は“とても当てはまる”から“全く当てはまらない”の4段階評価とした。施設長には、施設概要についての回答を求めた。その他に、「全体的な計画」、年間食育計画、8月の献立表、8月の食育（給食日より）、8月の園だよりについても提出を依頼した。

2) 質問紙の妥当性の検討

質問紙作成後は、保育と食の専門家である共同研究者らが内容的妥当性を確認し、保育一般の内容とし、できるだけわかりやすいよう、保育所保育指針の文言に統一した。さらに、現場の保育者に回答を求めて表面的妥当性を得るために、青森の現場の施設長クラスの5名に確認してもらい、答えにくいところなどのコメントをもらった。

3. 調査方法

本調査は、平成30年9～10月、日本保育協会に加盟する約500施設を対象に、郵送法による質問紙調査を実施した。8種類の質問紙にはそれぞれに施設ナンバーをつけて発送し、返送先は研究代表者とした。

表1-1 「子どもが食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」項目一覧

		施設長	主任・主幹教諭	保育士・保育教諭	栄養士・調理員
1. 計画づくり	計画	食に関する子どもの育ちも含めた「全体的な計画」の立案に関わっている			
		食を通して育みたい子どもの姿に向けた食育計画の立案に関わっている			
		現在の子どもの状況や気になる姿から計画のねらいの設定に関わっている			
		食事の様子から子どもの食に関する実態・課題を把握している			
		食育活動が5領域の中でどのような学びの芽となるかを踏まえて、ねらいの設定に関わっている			
		「全体的な計画」に基づいた食育計画の作成に関わっている			
	保育目標の重視	食を通して、くつろいだ雰囲気の中で子どもの様々な欲求を満たし、生命の保持および情緒の安定が図れるよう配慮している			
		食を通して、健康、安全など生活に必要な基本的な習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培うことに配慮している			
		食に関わる様々な体験を通して、人との関わりの中で、友達への思いやりや自立および協調性を育むことに配慮している			
		食に関わる様々な体験を通して、いのちや自然、社会についての興味や関心を育てることに配慮している			
		食生活の中で、言葉への興味や関心を育て、食事の中で会話を楽しむなど、言葉の豊かさを育むことに配慮している			
		食に関わる様々な体験が豊かな感性や表現力の育ちにつながるよう配慮している			
2. 実践	食事時間の保育の方法	食事中の子どもの思いや願いを受け止めるように留意している			
		食事の雰囲気を楽しくしている			食事の雰囲気を楽しくすることに関わっている
		食事の時間を心地よい時間となるようにしている			食事の時間を心地よい時間とすることに関わっている
		食事の時間において、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをしている			食事の時間における、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをすることに携わっている
		食事の時間において、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをしている			食事の時間における、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをすることに携わっている
		食事の時間において、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりをしている			食事の時間における、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりに携わっている
		子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助している			子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助することに関わっている
		保育の一環として、生活や遊びとの繋がりをもって総合的に食に関する体験を積み重ねている			保育の一環として、生活や遊びとの繋がりをもって総合的に食に関する体験を積み重ねることに関わっている
		子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切にし、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように援助している			子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切にし、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように援助することに関わっている
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮している			子どもが自発的・意欲的に関われるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮することに関わっている
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境に配慮している			子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境づくりに関わっている
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、調理室やランチルームなど食事提供に関する園全体の環境づくりに配慮している			
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、保育室や玄関、園庭など食に関わる園全体の環境づくりに配慮している			

表1-2 「子どもが食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」項目一覧

		施設長	主任・主幹教諭	保育士・保育教諭	栄養士・調理員
2. 実践	地域とのつながり	地域の中で食に関する活動の連携先の情報を得ている（農家、商店等）			
		地域の人や施設等と食に関わる活動での連携を図っている			
		地域で生産・販売している食材を園の食事に取り入れることで、地域とのつながりを持つようにしている			
	食事提供の方法	子ども一人一人の家庭及び園での生活の実態を把握し、食事の内容の提案や改善をしている			
		食育のねらいや育みたい子どもの姿の実現に向けた食事の内容の提案や改善をしている			
		子どもにとって心地よい食事時間となるよう、環境を整えている			
		子どもの生活リズムに配慮し、保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携を図って食事提供を行っている			
		子ども一人一人の発達過程に応じ、心身の状態等個人差に配慮した食器具や食事を提供している			
		子ども同士で食事を楽しみ合う食事環境となるように配慮している			
		子どもの主体性を大切に配膳や食卓となるように食事提供に配慮している			
		子どもの食に関する嗜好や体験が広がり、かつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせに配慮している			
		子育ての支援の内容	一人一人の保護者の食生活状況やその意向を理解、受容し、お互いの信頼関係のもと、保護者の自己決定を尊重している		
	日々の子どもの様子を保護者がわかるように情報を発信している		園で実施した食育活動を掲示やお便り等で保護者に発信している		
	保護者の子どもの食に関する悩みや不安の相談にのっている				
	園の食育活動や食事に対する保護者の反応・評価を把握している				
			子どもの食事の様子を連絡帳や送迎時に保護者に伝えている	子どもの食事内容を掲示やお便り等で保護者に発信している	
			保育士・保育教諭としての専門性を生かして、保護者へ子育てに関する援助ができる	栄養士・調理員としての専門性を生かして、保護者へ子育てに関する援助ができる	
3. 子どもとの関係づくり	子どもの様子の把握	自ら、子どもが食べる様子を把握している	子どもが食べる様子を把握している		
		自ら、食育活動を通した子どもの育ちの変化について報告を受けている	食育活動を通した子どもの育ちの変化（子どもの気持ちや気づき）をとらえている		
		自ら、子どもの好きな料理や苦手な料理など食嗜好を把握している	子どもの好きな料理や苦手な料理など食嗜好を把握している		
	子どもとの信頼関係づくり	子どもとの信頼関係づくりを大切にしてお互いに関わりを持つようにしている			
		子どもに話しかけるようにしている			
		子どもたちが話しかけやすい雰囲気づくりをしている			
4. 職員間の連携	施設長と職員の共有・連携	施設長と職員で子どもの食に関して方針を共通理解している	主任・主幹教諭と職員で子どもの食に関して方針を共通理解している	保育士・保育教諭同士が子どもの食事や食育活動について積極的に話し合っている	調理室内の職員同士の円滑な関係づくりをしている
		職員が要望や提案をしやすいように努めている	職員が要望や提案をしやすいように努めている	食を通して育みたい子どもの姿を保育士・保育教諭同士で共通理解している	調理室内の職員同士で子どもの食事がよりよくなるよう日々話し合いをしている
		職員の相談に乗っている		保育士・保育教諭同士が連携をとり、子どもの食に関する保育を実施している	調理室内の職員同士で園全体の食に関わる活動や保育について共通理解している
		職員の想いを実現するように努めている			

表1-3 「子どもが食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」項目一覧

		施設長	主任・主幹教諭	保育士・保育教諭	栄養士・調理員	
4. 職員間の連携	保育と調理の連携のための指導	保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てることができるように環境をつくっている		栄養士・調理員と連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てている	保育士・保育教諭と連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てている	
		保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して食育活動の実践を行うことができるように環境をつくっている		栄養士・調理員と連携して食育活動の実践を行っている	保育士・保育教諭と連携して日々の食育活動の実践を行っている	
		実施した食育活動について保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して評価、反省を共有し、次の活動につなげることができるように環境をつくっている		食事や食育など保育記録を取り、栄養士・調理員とともに次の活動につなげている	実施した食育活動について保育士・保育教諭と連携して評価、反省を共有している	
				栄養士・調理員と子どもが交流をもてるように配慮している	保育の内容に関心を持っている	
	職員連携のための仕組みづくり	職員間で情報共有や意見交換がしやすい体制を整えている				
		栄養士・調理員が保育へ参加する体制を整えている				
		食育活動が充実するための園内の体制を整えている				
		食を通して育みたい子どもの姿の方針を職員間で共通理解している				
		職員の連携に関する課題を把握している				
	5. 職員の育成	保育士・保育教諭の育成	保育士・保育教諭自身が保育者として育つように助言をしている			
食事場面において、他の職員のモデルとなる保育ができる						
職員間で園の保育理念や保育目標の理解ができるようにしている						
自園の食に関する課題をもとに保育士・保育教諭自身のキャリアパスを見据えて、体系的な研修計画を作成している						
保育士・保育教諭の研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できるよう体制を整えている						
栄養士・調理員の育成		栄養士・調理員自身が保育の一員として育つように助言をしている				
		自園の食に関する課題をもとに栄養士・調理員自身のキャリアパスを見据えて、体系的な研修計画を作成している				
		栄養士・調理員の研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できるよう、体制を整えている				
6. 自己研鑽		自身が、園での保育・食育活動を楽しんでいる				
		研修会等、事例発表会や事例集で他の園の食育活動の情報を収集している				
	子どもにとって豊かな生活とは何かを考え、模索している					
	専門性を高めるために、自身の研修計画を立てている					
	「保育所における食育に関する指針」「保育所における食事の提供ガイドライン」等を理解している					
	「保育所保育指針」「教育・保育要領」の内容を理解している					
7. 食に関する態度	私自身は、動物の飼育に興味や関心がある					
	私自身は、植物の栽培に興味や関心がある					
	私自身は、調理をすることに興味や関心がある					
	私自身は、食べることに興味や関心がある					
	自分が子どもの時、私の家族は食事づくりが好きだった					
	私自身、食を通して育みたい子どもの姿をもっている					

表1-4 食事の援助・食育のかかわり、役割への自己評価と、専門職種としてコンピテンシー、保育・栄養業務に対する想いに関する調査項目

	施設長	主任・主幹教諭	保育士・保育教諭	栄養士・調理員
8. 食事の援助・食育のかかわり			子どもの食事の援助への負担感	子どもと関わる頻度
			子どもと同じ食事の喫食状況	食育の計画への従事者
			食事中の会話	保護者への食を通じた支援の機会
			おいしさの共感の頻度	園の行事への関与
			食事のモデルへの配慮	
9. 食育・食事の提供の役割への自己評価	現在の園の食育・食事の提供に対する施設長としての役割の自己評価	現在の園の食育・食事の提供に対する主任・主幹教諭としての役割の自己評価	現在の園の食育・食事の提供に対する保育士・保育教諭としての役割の自己評価	現在の園の食育・食事の提供に対する栄養士・調理員としての役割の自己評価
10. 専門職種としてコンピテンシー	施設長という職業に就くことを誇りに思う	主任・主幹教諭という職業に就くことを誇りに思う	保育士・保育教諭という職業に就くことを誇りに思う	栄養士・調理員という職業に就くことを誇りに思う
	自分は、施設長という職業に向いていると思う	自分は、主任・主幹教諭という職業に向いていると思う	自分は、保育士・保育教諭という職業に向いていると思う	自分は、栄養士・調理員という職業に向いていると思う
	施設長として、子どもの幸せに寄与したいと思う	主任・主幹教諭として、子どもの幸せに寄与したいと思う	保育士・保育教諭として、子どもの幸せに寄与したいと思う	栄養士・調理員として、子どもの幸せに寄与したいと思う
	施設長として、よりよい園運営に努力したいと思う	主任・主幹教諭として、よりよい園運営に努力したいと思う	保育士・保育教諭として、よりよい園運営に努力したいと思う	栄養士・調理員として、よりよい園運営に努力したいと思う
11. 保育・栄養業務に対する想い	私は、子どもの目線に立って保育をすることができると思う			子どもとその保護者の栄養・食に関する主体的な意思決定を尊重することができると思う
	私は、子どもの状態や状況等に応じて保育をすることができると思う			子どもとその保護者と適切なコミュニケーションができると思う
	日案や週案などが急に変更になった場合でも、私はそれにうまく対処できると思う			適切な支援を行うために、食に関わる経験があると思う
	私は、クラスの子ども1人1人を理解できると思う			安全で質の高い栄養・食事管理ができると思う
	私は、子どもが自発的・意欲的に挑戦したり試したりする気持ちを引き出すことができると思う			栄養・食に関するリスクについて他者に説明できると思う
	私は、どの年齢の担任になっても、うまくやっていけると思う			緊急時や災害時の栄養・食事管理が他者に説明できると思う
	私は、子どもが相互に関わることを大切にしたい保育をすることができると思う			幅広い分野、業種における栄養士・調理員の役割を他者に説明できると思う
	私は、保護者に信頼を得ることができると思う			連携・協働するために、他職種の役割と専門性を説明できると思う
				連携・協働のためには協調性とリーダーシップの双方が必要であることを理解している
				栄養の専門職として誇りを持ち、生涯にわたり自己研鑽の必要があると思う
				自律的に学び続ける能力を習得していると思う
				栄養の専門職として、自らのキャリアデザインができていると思う
属性	性別			
	年齢			
	園運営への決定権		担当クラス	常勤・非常勤、管理栄養士・栄養士
	経験年数			

4. 倫理的な配慮

各対象者別に研究の趣旨等を説明する依頼文書を同封し、無記名であるため個人が特定されることはないこと、各施設内で対象者が回答後も封ができる封筒に入れて施設長に提出するため、回答内容が施設内で閲覧されることはないこと、途中で回答をやめてもよいこと、自由意思による回答であること、質問紙の回答をもって本調査への同意を得たと判断すること等の倫理的配慮を記載した。また、任意の資料が提出された場合、施設のナンバリングを施した後、施設名が記載された箇所は黒マーカー等で削除をし、匿名化した。なお、本研究は東京家政学院大学の倫理委員会の承認を得た（承認番号30倫委第5号）。

5. 解析方法

回収後の分析はSPSS Ver.22 for Windows を用いて行った。「9. 専門職種としてコンピテンシー」「10. 保育・栄養業務に対する想い」に関する尺度は5段階評価、それ以外は4段階評価の順位尺度（リッカートスケール）での回答を点数化すると共に、それぞれの尺度全体の得点を個人ごとにスコア化して、分析をおこなった。

Ⅲ. 結果及び考察

1. 対象園の概要

質問紙が返却された施設件数は、220施設（回収率44.0%）であった。それぞれの専門職種の回答件数は、施設長は214件、回収率42.8%であった。主任・主幹教諭は208件、回収率41.6%、保育士・保育教諭（3歳未満児担当かつ保育歴3年未満）は176件、回収率35.2%、保育士・保育教諭（3歳未満児担当かつ保育歴3年以上以降）は209件、回収率41.8%、保育士・保育教諭（3歳以上児担当かつ保育歴3年未満）は140件、回収率28.0%、保育士・保育教諭（3歳以上児担当かつ保育歴3年以上以降）は203件、回収率40.6%、栄養士または調理員は212件、回収率42.4%であった。

施設の種類の、認可保育所（私立）が177施設（80.5%）と大半を占め、保育所（公立）が5施設（2.3%）、認定こども園（私立）が38施設（17.3%）であった。在園児数は、30人未満が9施設（4.1%）、30人以上60人未満が18施設（8.2%）、60人以上90人未満が56施設（25.5%）、90人以上120人未満が48施設（21.8%）、120人以上が75施設（34.1%）、無回答14施設（6.4%）であった。ほとんどの施設が60人以上の施設であることが明らかとなった。

保育所を認可保育所（177施設）と認定こども園（37施設）の2群に分け、それぞれの栄養士・調理員の配置や子育て支援等の質問項目をクロス集計した。

各職種の経験年数については、施設長では5年未満が56名、5～10年が54名、10～20年が5名、20～30年が17

名、30年以上が22名であった。主任・主幹教諭は、5年未満95名、5～10年が56名、10～15年が28名、15～20年が14名、20年以上が6名であった。保育士（3歳未満児担当かつ保育歴3年未満）では、1年目が53名、2年目が69名、3年目が32名、3年目以上が15名であった。保育士（3歳以上児担当かつ保育歴3年未満）は、1年目24名、2年目38名、3年目50名、3年目以上15名であった。保育士（3歳未満児担当かつ保育歴3年以上以降）では、3～10年80名、10～20年74名、20～30年34名、30年以上9名であった。保育士（3歳以上児担当かつ保育歴3年以上以降）は、3～10年77名、10～20年81名、20～30年25名、30年以上9名であった。栄養士は、5年未満46名、5～10年42名、10～15年47名、15～20年25名、20年以上36名であった。

食事提供の形態をみると、認可保育所（私立・公立）では自園調理が166施設（93.8%）、外部委託（調理室の職員が別の会社）が11施設（6.2%）、外部搬入が0施設（0%）であった。認定こども園では、自園調理が31施設（83.8%）、外部委託（調理室の職員が別の会社）が6施設（16.2%）、外部搬入が0施設（0%）であった。認可保育所、認定こども園ともに、ほとんどの園が自園調理であった。

2. 「子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の職種別特徴

1) 施設長と主任・主幹教諭の職種による特徴

表2-1-1～3に示す通り、施設長と主任・主幹教諭の職種による特徴として、「1. 計画」では、下位項目においては施設長と主任・主幹教諭とでは統計的に有意な違いは見られなかったが、合計得点化（48点満点）すると、施設長38.33点、主任・主幹教諭38.62点となり、主任・主幹教諭が有意に高かった。

「2. 実践 食事時間の保育の方法」では、「食事の子どもへの思いや願いを受け止めるように留意している」「食事の雰囲気を楽しんでいる」「食事の時間において、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをしている」「食事の時間において、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをしている」「食事の時間において、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりをしている」といった具体的な援助に関する内容は主任・主幹教諭で有意に高かった。一方、施設長で有意に高かった項目をみると、「子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境に配慮している」「子どもが自発的・意欲的に関われるよう、調理室やランチルームなど食事提供に関する園全体の環境づくりに配慮している」「子どもが自発的・意欲的に関われるよう、保育室や玄関、園庭など食に関わる園全体の環境づくりに配慮している」があげられ、保育環境の整備の中でもハード的な側面に力点が置かれていた。また、地域とのつながりの項目の合計得

点、また、その中でも「地域の中で食に関する活動の連携先の情報を得ている（農家、商店等）」などの業務に主眼が置かれ、具体的な実践のための地域の情報収集が特徴として浮き彫りになった。しかしながら、他の実践内容に比較すると、地域とのつながりに関する内容は、施設長、主任・主幹教諭いずれも高い値ではなく、今後の課題が見えた。

「2. 実践 食事提供の方法」でも個々の下位項目においては違いが明かではなかったが、合計得点化（32点満点）すると、施設長21.64点、主任・主幹教諭25.24点となり、主任・主幹教諭が有意に高かった。逆に、「2. 実践 子育ての支援の内容」では、合計得点で差異がみられないものの、「一人一人の保護者の食生活状況やその意向を理解、受容し、お互いの信頼関係のもと、保護者の自己決定を尊重している」「日々の子どもの様子を保護者がわかるように情報を発信している／園で実施した食育活動を掲示やお便り等で保護者に発信している」「保護者の子どもの食に関する悩みや不安の相談にのっている」といった具体的な実践面で主任・主幹教諭が有意に高かった。「園の食育活動や食事に対する保護者の反応・評価を把握している」の項目については、施設長、主任・主幹教諭いずれも高い値ではなく、今後の課題といえる。

「3. 子どもとの関係づくり」では、「子どもの様子の把握」「子どもとの信頼関係づくり」の具体的な実践項目において、主任・主幹教諭の平均値が高かった。その中でも「自ら、食育活動を通した子どもの育ちの変化について報告を受けている」という施設長の平均値は、「食育活動を通した子どもの育ちの変化（子どもの気持ちや気づき）をとらえている」という主任・主幹教諭の平均値より有意に高く、主任・主幹教諭の自らの行為以上に施設長は、子どもの育ちの変化を報告する職員の存在に注目していることが伺えた。

「4. 職員間の連携」では、施設長において、「職員が要望や提案をしやすいように努めている」、また、職員連携のための仕組みづくりの中でも「保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して食育活動の実践を行うことができるように環境をつくっている」「栄養士・調理員が保育へ参加する体制を整えている」といった項目で施設長が有意に高く、保育士のみならず、栄養士・調理員に保育とのつながりを持たせるというパイプ役を担う役割の重要性が明らかとなった。

「5. 職員の育成」では、「保育士・保育教諭の育成」「栄

養士・調理員の育成」に分けてみてきた。「保育士・保育教諭の育成」をみてみると、「食事場面において、他の職員のモデルとなる保育ができる」という具体的な保育モデルを主任・主幹教諭が示しているのに対して、施設長は「保育士・保育教諭の研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できるよう体制を整えている」といった内容の平均値が高かった。「自園の食に関する課題を基に保育士・保育教諭自身のキャリアパスを見据えて、体系的な研修計画を作成している」は他の項目と比較すると得点が高くはないものの、施設長で主任・主幹教諭より実践度は高く、研修体制強化に力点が置かれていた。また、「栄養士・調理員の育成」について、「栄養士・調理員自身が保育の一員として育つように助言をしている」「栄養士・調理員の研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できるよう、体制を整えている」は施設長が主任・主幹教諭より有意に高かった。特に、「自園の食に関する課題をもとに栄養士・調理員自身のキャリアパスを見据えて、体系的な研修計画を作成している」といった内容は他の項目と比較すると得点が高くはないものの、施設長で主任・主幹教諭より実践度は高かった。施設長は栄養士・調理員の育成に重要な役割を持つことがクローズアップできた。

「6. 自己研鑽」において、「研修会等、事例発表会や事例集で他の園の食育活動の情報を収集している」「『保育所における食育に関する指針』『保育所における食事の提供ガイドライン』等を理解している」などの項目が施設長で主任・主幹教諭より高いことが明らかとなった。食育のみならず、食事アレルギーへの対応や食中毒、また、災害時への対応など、施設管理の立場から、施設長は主任・主幹教諭以上にこうした指針を活用していることが伺えた。

「7. 食に関する態度」については、「私自身は、動物の飼育に興味や関心がある」以外は平均点が3点を超え、施設長、主任・主幹教諭ともに高い得点であった。「自分が子どもの時、私の家族は食事づくりが好きだった」という項目についてのみ、主任・主幹教諭が若干で高かった。「私自身、食を通して育みたい子どもの姿をもっている」という項目については差異がみられなかった。時代背景なども関わるかと考えられるが、保育にかかわる専門家として、家族の中で育まれてきた食事・食卓のイメージが豊かであるか否かはもちろんのこと、自らの体験を基にしながらも「子どもの食の理想像」を迫及していくことができる職員集団であることが望まれる。

表2-1-1 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の職種別平均値

	施設者対象	主任・主幹教諭対象	満点	施設長	主任	p値
				n=214	n=208	
1. 計画づくり	計		48	38.33	38.62	.000
	計画	小計	24	18.46	18.50	.943
		食に関する子どもの育ちも含めた「全体的な計画」の立案に関わっている	4	3.22	3.18	.495
		食を通して育みたい子どもの姿に向けた食育計画の立案に関わっている	4	3.14	3.03	.196
		現在の子どもの状況や気になる姿から計画のねらいの設定に関わっている	4	3.05	3.07	.751
		食事中の様子から子どもの食に関する実態・課題を把握している	4	3.18	3.21	.614
		食育活動が5領域の中でどのような学びの芽となるかを踏まえて、ねらいの設定に関わっている	4	2.90	2.98	.307
		「全体的な計画」に基づいた食育計画の作成に関わっている	4	3.00	2.98	.836
	保育目標の重視	小計	24	19.88	20.02	.669
		食を通して、くつろいだ雰囲気の中で子どもの様々な欲求を満たし、生命の保持および情緒の安定が図れるよう配慮している	4	3.24	3.31	.157
		食を通して、健康、安全など生活に必要な基本的な習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培うことに配慮している	4	3.35	3.36	.849
		食に関わる様々な体験を通して、人との関わりの中で、友達への思いやりや自立および協調性を育むことに配慮している	4	3.31	3.33	.718
		食に関わる様々な体験を通して、いのちや自然、社会についての興味や関心を育てることに配慮している	4	3.38	3.35	.868
		食生活の中で、言葉への興味や関心を育て、食事の中で会話を楽しむなど、言葉の豊かさを育むことに配慮している	4	3.29	3.33	.524
		食に関わる様々な体験が豊かな感性や表現力の育ちにつながるよう配慮している	4	3.32	3.26	.464
2. 実践	計		64	48.62	49.17	.841
	食事時間の保育の方法	小計	52	40.61	41.43	.337
		食事中の子どもの思いや願いを受け止めるように留意している	4	3.19	3.41	.001
		食事の雰囲気を楽しくしている	4	3.28	3.43	.036
		食事の時間を心地よい時間となるようにしている	4	3.28	3.38	.185
		食事の時間において、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをしている	4	2.87	3.16	.000
		食事の時間において、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをしている	4	2.93	3.10	.007
		食事の時間において、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりをしている	4	3.07	3.31	.000
		子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助している	4	3.07	3.14	.332
		保育の一環として、生活や遊びとの繋がりをもって総合的に食に関する体験を積み重ねている	4	3.15	3.16	.992
		子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように援助している	4	3.20	3.23	.505
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮している	4	3.14	3.01	.085
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境に配慮している	4	3.52	3.38	.017
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、調理室やランチルームなど食事提供に関する園全体の環境づくりに配慮している	4	2.92	2.79	.044
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、保育室や玄関、園庭など食に関わる園全体の環境づくりに配慮している	4	3.04	2.91	.036
	地域とのつながり	小計	12	8.07	7.69	.021
		地域の中で食に関する活動の連携先の情報を得ている（農家、商店等）	4	2.69	2.48	.006
		地域の人や施設等と食に関わる活動での連携を図っている	4	2.61	2.48	.054
		地域で生産・販売している食材を園の食事に取り入れることで、地域とのつながりを持つようにしている	4	2.77	2.72	.486
	食事提供の方法	小計	32	21.64	25.24	.000
		子ども一人一人の家庭及び園での生活の実態を把握し、食事の内容の提案や改善をしている	4	2.77	2.86	.241
		食育のねらいや育みたい子どもの姿の実現に向けた食事の内容の提案や改善をしている	4	2.96	2.90	.266
		子どもにとって心地よい食事時間となるよう、環境を整えている	4	3.13	3.20	.298
		子どもの生活リズムに配慮し、保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携を図って食事提供を行っている	4	3.39	3.42	.656
		子ども一人一人の発達過程に応じ、心身の状態等個人差に配慮した食器具や食事を提供している	4	3.26	3.38	.072
		子ども同士で食事を楽しみ合う食事環境となるよう配慮している	4	3.28	3.34	.331
		子どもの主体性を大切に配膳や食卓となるよう食事提供に配慮している	4	3.11	3.18	.235
		子どもの食に関する嗜好や体験が広がり、かつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせに配慮している	4	3.11	2.98	.069

施設長と主任の職種による比較：同じ園内で対応のある職種であることから、Wilcoxonの符号付き順位検定

：有意に高い値

表2-1-2 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の職種別平均値

		施設者対象	主任・主幹教諭対象	満点	施設長	主任	p値
					n=214	n=208	
2. 実践	子育ての支援の内容	小計		16	12.35	11.85	.516
		一人一人の保護者の食生活状況やその意向を理解、受容し、お互いの信頼関係のもと、保護者の自己決定を尊重している		4	2.84	3.00	.030
		日々の子どもの様子を保護者がわかるように情報発信している	園で実施した食育活動を掲示やお便り等で保護者に発信している	4	3.21	3.43	.005
		保護者の子どもの食に関する悩みや不安の相談にのっている		4	3.05	3.26	.003
		園の食育活動や食事に対する保護者の反応・評価を把握している		4	2.89	3.03	.058
3. 子どもとの関係づくり	計			24	20.02	20.70	.016
	子どもの様子の把握	小計		12	9.42	9.74	.075
		自ら、子どもが食べる様子を把握している	子どもが食べる様子を把握している	4	3.12	3.41	.000
		自ら、食育活動を通した子どもの育ちの変化について報告を受けている	食育活動を通した子どもの育ちの変化（子どもの気持ちや気づき）をとらえている	4	3.31	3.19	.034
		自ら、子どもの好きな料理や苦手な料理など食嗜好を把握している	子どもの好きな料理や苦手な料理など食嗜好を把握している	4	2.99	3.13	.017
	子どもとの信頼関係づくり	小計		12	10.61	10.96	.008
		子どもとの信頼関係づくりを大切にしてい関わりを持つようにしている		4	3.42	3.56	.009
		子どもに話しかけるようにしている		4	3.63	3.75	.000
		子どもたちが話しかけやすい雰囲気づくりをしている		4	3.56	3.65	.093
	計			48	39.86	38.86	.033
4. 職員間の連携	施設長と職員の共有・連携	小計		16	13.87	13.66	.246
		施設長と職員で子どもの食に関して方針を共通理解している	主任・主幹教諭と職員で子どもの食に関して方針を共通理解している	4	3.34	3.37	.505
		職員が要望や提案をしやすいように努めている		4	3.49	3.38	.032
		職員の相談に乗っている		4	3.52	3.51	.848
		職員の想いを実現するように努めている		4	3.50	3.39	.067
	保育と調理の連携のための指導	小計		12	9.75	9.49	.119
		保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てることができるように環境をつくっている		4	3.21	3.18	.645
		保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して食育活動の実践を行うことができるように環境をつくっている		4	3.28	3.16	.043
		実施した食育活動について保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して評価、反省を共有し、次の活動につなげることができるように環境をつくっている		4	3.26	3.15	.151
	職員連携のための仕組みづくり	小計		20	16.14	15.67	.030
		職員間で情報共有や意見交換がしやすい体制を整えている		4	3.40	3.35	.381
		栄養士・調理員が保育へ参加する体制を整えている		4	3.20	2.99	.002
		食育活動が充実するための園内の体制を整えている		4	3.21	3.12	.058
		食を通して育みたい子どもの姿の方針を職員間で共通理解している		4	3.15	3.05	.057
		職員の連携に関する課題を把握している		4	3.16	3.19	.719

施設長と主任の職種による比較：同じ園内で対応のある職種であることから、Wilcoxonの符号付き順位検定

：有意に高い値

表2-1-3 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の職種別平均値

		施設者対象	主任・主幹教諭対象	満点	施設長 n=214	主任 n=208	p値
5.	計			32	24.41	23.66	.034
職員の育成	保育士・保育教諭の育成	小計		20	16.14	15.67	.228
		保育士・保育教諭自身が保育者として育つように助言をしている		4	3.25	3.26	.999
		食事場面において、他の職員のモデルとなる保育ができる		4	2.73	2.88	.013
		職員間で園の保育理念や保育目標の理解ができるようにしている		4	3.24	3.26	.719
		自園の食に関する課題をもとに保育士・保育教諭自身のキャリアパスを見据えて、体系的な研修計画を作成している		4	2.97	2.77	.009
		保育士・保育教諭の研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できるよう体制を整えている		4	3.09	2.87	.002
	栄養士・調理員の育成	小計		12	15.17	14.18	.000
		栄養士・調理員自身が保育の一員として育つように助言をしている		4	3.04	2.89	.020
		自園の食に関する課題をもとに栄養士・調理員自身のキャリアパスを見据えて、体系的な研修計画を作成している		4	2.89	2.65	.001
		栄養士・調理員の研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できるよう、体制を整えている		4	3.16	2.99	.003
6.	自己研鑽	小計		24	18.06	17.69	.135
		自身が、園での保育・食育活動を楽しんでいる		4	3.32	3.38	.222
		研修会等、事例発表会や事例集で他の園の食育活動の情報を収集している		4	2.72	2.55	.030
		子どもにとって豊かな生活とは何かを考え、模索している		4	3.25	3.21	.315
		専門性を高めるために、自身の研修計画を立てている		4	2.76	2.63	.119
		「保育所における食育に関する指針」「保育所における食事の提供ガイドライン」等を理解している		4	2.89	2.75	.021
		「保育所保育指針」「教育・保育要領」の内容を理解している		4	3.12	3.12	.954
7.	食に関する態度	小計		24	19.69	19.65	.857
		私自身は、動物の飼育に興味や関心がある		4	2.96	2.81	.147
		私自身は、植物の栽培に興味や関心がある		4	3.38	3.27	.095
		私自身は、調理をすることに興味や関心がある		4	3.29	3.26	.785
		私自身は、食べることに興味や関心がある		4	3.53	3.57	.531
		自分が子どもの時、私の家族は食事づくりが好きだった		4	3.20	3.38	.017
		私自身、食を通して育みたい子どもの姿をもっている		4	3.33	3.37	.499

施設長と主任の職種による比較：同じ園内で対応のある職種であることから、Wilcoxonの符号付き順位検定

：有意に高い値

2) 保育士の経験年数及び担当クラスによる特徴

表2-2-1～3に示す通り、保育士・保育教諭経験年数が3年未満でかつ、クラス担任が3歳未満児担任か3歳以上児担任か、また、保育士・保育教諭経験年数が3年以上でかつ、3歳未満児担任か3歳以上児担任かの4群に分けて、その特徴を比較した。その結果、多くの項目で、保育士・保育教諭経験年数が3年以降であることは大きな違いとなっていた。また、3歳未満児担任では個々の子どもへのきめ細やかな対応が、また、3歳以上児担任では集団保育の良さ、学びの深まりなどに向けた環境づくりに重点が置かれていることが明らかとなった。逆に、経験年数によって差異がない、また、担当クラスに応じた対応がしにくい内容にも注目して試みる。

「1. 計画」では、「現在の子どもの状況や気になる姿から計画のねらいの設定に関わっている」はいずれの群でも高い一方で、「食育活動が5領域の中でどのような学びの芽となるかを踏まえて、ねらいの設定に関わっている」については、経験年数や担任クラスによる違いが顕著でなく、いずれの群でも低かった。また、保育目標とのかかわりで、5領域の中でも、「食に関わる様々な体験を通して、人との関わりの中で、友達への思いやりや自立および協調性を育むことに配慮している」といった人間関係面においては経験年数や担任クラスによる違いが顕著ではなかった。こうした点に着目する重要性が提示できた。

「2. 実践 食事時間の保育の方法」では、「食事の雰囲気を楽しんでいる」「食事の時間を心地よい時間となるようにしている」「食事の時間において、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりをしている」「子どもの生活リズムに配慮し、保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携を図って食事提供を行っている」「子ども一人一人の発達過程に応じ、心身の状態等個人差に配慮した食器具や食事を提供している」について、経験年数3年以上でかつ3歳未満児担任において、子どもの個人差を重視している点が顕著であった。一方、「子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助している」「子どもが自発的・意欲的に関わられるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮している」という項目はいずれの群でも低く、より高いレベルでの実践内容である可能性が示唆された。地域とのつながりに関する内容についても、いずれの群でも実践度が低く、実践度が高くないと認識されていることも明らかになった。「2. 実践 食事提供の方法」では、「子ども一人一人の家庭及び園での生活の実態を把握し、食事の内容の提案や改善をしている」「食育のねらいや育みたい子どもの姿の実現に向けた食事の内容の提案や改善をしている」では4群ともに実践度が低い項目であるのに対して、「子どもにとって心地よい食事時間となるよう、環境を整えている」「子ども同士で食事を楽しみ合う食事環境となるように配慮している」という内容

はいずれの群でも実践度は高く評価されていた。「子どもの食に関する嗜好や体験が広がり、かつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせに配慮している」については具体的な食事内容と直結する項目であり、自らが配慮しているというより、配慮できるよう、栄養士や調理員と連携しているといった趣旨が盛り込まれると、より実情に合った評価項目になったであろう。「2. 実践 子育ての支援の内容」では、合計得点をみても、経験年数3年以上で、かつ3歳未満児担当の保育士での実践度が高く、家庭との連携度の高さもうかがえた。

「3. 子どもとの関係づくり」では、4群ともに実践度が高かったが、「子どもが食べる様子を把握している」については、経験年数3年未満で、かつ、3歳未満児担任で実践度が低いことが明らかとなった。

「4. 職員間の連携」では、「保育と調理の連携」の項目、特に、「栄養士・調理員と子どもが交流をもてるように配慮している」といった内容で、経験年数3年以上の保育士の実践度が高かった。

「6. 自己研鑽」において、「自身が、園での保育・食育活動を楽しんでいる」についてはいずれの群でも高いものの、高いとは言えない傾向が伺えた。特に、「研修会等、事例発表会や事例集で他の園の食育活動の情報を収集している」「専門性を高めるために、自身の研修計画を立てている」「保育所における食育に関する指針」「保育所における食事の提供ガイドライン」等を理解している」といった内容については、施設長や主任・主幹教諭、また、栄養士・調理員から情報提供が必要なのではないかと考えられる。

「7. 食に関する態度」については、「私自身は、動物の飼育に興味や関心がある」以外は平均点が3点を超え、4群での違いはみられなかった。動物への関心は経験年数3年未満の保育士・保育教諭で高く、こうした関心が引き金になり、他の生き物のいのちを大切にしながら、子どもの食の意義を気づく動機となっていく可能性も示唆された。

3) 保育士の経験年数及び担当クラスと栄養士・調理員の職種による特徴

栄養士・調理員の項目の特徴として、「2. 実践 食事時間の保育の方法」では、実際に子どもと関わりながら援助等を行うわけではないことが多いと考えられることから、“携わる”や“関わる”という文末にするよう配慮し作成した。その他、調理室と保育室という施設の枠にとらわれることなく、同じ子どもへのまなざしをもっているかをはかるため、「4. 職員間の連携」では調理室内の職員同士の連携と調理室と園全体の連携の2種で構成した。

表2-2-1～3に示す通り、保育士・保育教諭と栄養士・調理員の得点を比べた。その結果、「1. 計画づくり」の「計画」では、栄養士・調理員と経験年数が高くかつ

3歳以上児の担任が携わっていることがわかった。しかしながら、栄養士・調理員は、計画をする上で重要な現在の子どもの姿を捉えられていないことが示された。また、「食事時間の保育の方法」では、全体的に栄養士・調理員の得点が低かった。これは、上記の通り、栄養士・調理員は保育室で子どもと直接関わる機会が少ないと考えられるため、文末を考慮して項目を作成したが、回答者には実際に行っているか否かで判断された可能性がある。今後はさらに「食を通して」など文言を整理し、検討することが必要である。

一方、「2. 実践」の中でも「地域とのつながり」の項目は栄養士・調理員で得点が高かった。食材や食事を介した子どもへの食育の実践が行われている現状が示された。第3次食育推進基本計画の重点課題にも示されている通り、「食の循環や環境を意識した食育の推進」を行っていく必要がある。実際に子ども達が地域の食の循環や食に関わる環境に気づきをもてるよう、普段の保育の中に取り込んでいきたい。今回の平均値をみると、経験年数が高くかつ3歳以上児の担任では他の保育士・保育教諭に比べて得点が高かった。子どもの成長に合わせて、地域とのつながりがもてるよう、意識した保育の経験を積むことによってなされている可能性がある。経験の浅い担任も同様の保育が行えるよう、施設内での情報交換や指導がなされることが望ましい。

「食事提供の方法」では、栄養士・調理員において、食卓環境を整えることに関する項目の得点が低かった。実際に保育室内について栄養士・調理員が関わっていない、連携がもたれていない現状が明らかとなった。食事を食べる環境づくりも食事提供の一環であることから、園の職員全体が現状を把握し、子どもの心地よい食事について話し合い、環境を整えていく必要がある。

「子育ての支援の内容」においても、栄養士・調理員は得点が低かった。特に、栄養士・調理員が情報を発信することは行われているが、保護者の現状を把握したり、食育活動に対する保護者の反応・評価を把握していなかった。子どもの生活は、園内だけで完結するものではなく、家庭も含めて成り立っている。栄養士・調理員も含めて園の職員全体で保護者と一緒に子どもを育て合える仕組みがあることが望ましい。そのためには、栄養士・調理員が保護者と関われるよう、施設の設計や勤務方法など検討が必要であるといえる。

「3. 子どもとの関係づくり」においても、保育士・保育教諭に比べて栄養士・調理員は得点が低かった。同じ子どもを育む職員として、子どもとのつながりがもてる環境や仕組みづくりが必要である。

「4. 職員間の連携」では、経験年数が高くかつ3歳以上児の担任が他の保育士・保育教諭に比べて栄養士・調理員と連携をはかりながら食育活動を行っており、栄養士・調理員も連携をはかれていると感じていた。3歳未満児では、食育活動を企画して実践する機会は少ない

と考えられる。活動にとらわれることなく、日々の食事について連携がはかれているかを問えるよう、今後項目を検討する必要がある。

「6. 自己研鑽」において、栄養士・調理員は全体的に高いことが示された。保育士・保育教諭は、食に関する内容以外の研修に参加することが多いためであると考えられる。一方、栄養士・調理員は、「保育所保育指針」「教育・保育要領」の理解が低かった。同じ子どもを育む上で理解をしておく重要な内容であるため、栄養士・調理員も保育士・保育教諭とともに学びを深められるような体制づくりが必要である。

「7. 食に関する態度」の「私自身、食を通して育みたい子どもの姿をもっている」の得点に差がみられ、栄養士・調理員が最も高かった。保育士・保育教諭においても、毎日営まれる食を通して、子どもがどのように育まれていくか、考える必要がある。

3. 「子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の職種別の項目の信頼性の検討

職種別に、「子どもが豊かな食の体験を積み重ねられる保育者の専門性概念」の信頼性の検討を行った。それぞれの尺度ごとに、全体のCronbach（クロンバック）の α 係数を算出し、さらに、下位尺度が削除された場合のCronbachの α 係数も算出した。その結果、Cronbachの α 係数は0.7以上であった。0.7以下と若干信頼性の低かった項目を職種別にみでみる。

施設長では、Cronbachの α 係数が0.7以下の尺度はみられず、高い信頼性が確保できることが明らかになった。主任・主幹教諭では、「2. 実践」の「子育ての支援の内容」のCronbachの α 係数が0.673であったが、その下位項目を削除した場合に α 係数が高くなる項目がみられず、削減する項目は抽出できなかった。保育士・保育教諭についても、担当クラス及び経験年数別に階層化し、検討した。「3. 子どもとの関係づくり」の項目でCronbachの α 係数が0.68~0.70の尺度も二項目みられたが、下位項目が3項目であることもあり、項目としてとどめた。栄養士・調理員では、「2. 実践」の「子育ての支援の内容」のCronbachの α 係数が0.697であり、その下位項目で、「一人一人の保護者の食生活状況やその意向を理解、受容し、お互いの信頼関係のもと、保護者の自己決定を尊重している」の項目を削除した場合に α 係数が0.721となり、削減する項目として検討に値する項目が抽出できた。「7. 食に関する態度」の項目のCronbachの α 係数が0.683であり、「私自身は、動物の飼育に興味や関心がある」の項目を削除した場合に α 係数が0.723となり、削減する項目として検討に値する項目であった。

今回は妥当性まではいっていないため、Cronbachの α 係数だけで項目の削除ができない。今後、さらなる検討を重ねたい。

表2-2-1 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の職種別平均値

		保育士・保育教諭対象	栄養士・調理員対象	満点	保育士・保育教諭 経験年数 3年未満		保育士・保育教諭 経験年数 3年以上		p値	栄養士・ 調理員 n=212	p値
					3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	3歳未満児 担任	3歳以上児 担任			
					n=176	n=140	n=209	n=203			
1. 計画づくり	計			48	33.92	34.65	35.94	36.64	.001	34.98	.000
	計画	小計		24	15.17	15.29	16.67	16.94	.003	16.65	.000
		食に関する子どもの育ちも含めた「全体的な計画」の立案に関わっている		4	2.21	2.30	2.60	2.68	.001	2.84	.000
		食を通して育みたい子どもの姿に向けた食育計画の立案に関わっている		4	2.25	2.29	2.56	2.69	.000	2.95	.000
		現在の子どもの状況や気になる姿から計画のねらいの設定に関わっている		4	2.75	2.83	2.99	2.97	.086	2.62	.015
		食事の様子から子どもの食に関する実態・課題を把握している		4	3.18	3.13	3.34	3.36	.006	3.04	.000
		食育活動が5領域の中でどのような学びの芽となるかを踏まえて、ねらいの設定に関わっている		4	2.55	2.54	2.77	2.76	.098	2.47	.051
		「全体的な計画」に基づいた食育計画の作成に関わっている		4	2.20	2.16	2.45	2.49	.013	2.71	.000
	保育目標の重視	小計		24	18.73	19.34	19.34	19.60	.282	18.37	.164
		食を通して、くつろいだ雰囲気の中で子どもの様々な欲求を満たし、生命の保持および情緒の安定が図れるよう配慮している		4	3.17	3.22	3.41	3.23	.012	2.97	.000
		食を通して、健康、安全など生活に必要な基本的な習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培うことに配慮している		4	3.22	3.33	3.47	3.32	.002	3.19	.001
		食に関わる様々な体験を通して、人との関わりの中で、友達への思いやりや自立および協調性を育むことに配慮している		4	2.98	3.12	3.09	3.21	.105	3.00	.136
		食に関わる様々な体験を通して、いのちや自然、社会についての興味や関心を育てることに配慮している		4	2.90	3.12	3.06	3.27	.008	3.08	.006
		食生活の中で、言葉への興味や関心を育て、食事の中で会話を楽しむなど、言葉の豊かさを育むことに配慮している		4	3.38	3.41	3.51	3.38	.008	3.04	.000
		食に関わる様々な体験が豊かな感性や表現力の育ちにつながるよう配慮している		4	3.08	3.13	3.19	3.18	.954	3.11	.775
2. 実践	計			64	40.55	40.99	41.35	41.99	.045	38.83	.037
	食事時間の保育の方法	小計		52	34.27	34.40	34.96	34.96	.063	31.25	.000
		食事の子どもの思いや願いを受け止めるように留意している	食事の子どもの思いや願いを受け止めるように留意している	4	3.38	3.39	3.41	3.40	.687	3.17	.001
		食事の雰囲気を楽しくしている	食事の雰囲気を楽しくすることに関わっている	4	3.37	3.40	3.54	3.46	.027	3.02	.000
		食事の時間を心地よい時間となるようにしている	食事の時間を心地よい時間とすることに関わっている	4	3.38	3.33	3.46	3.38	.024	2.86	.000
		食事の時間において、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをしている	食事の時間における、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをするに携わっている	4	3.45	3.33	3.45	3.41	.095	2.80	.000
		食事の時間において、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをしている	食事の時間における、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをするに携わっている	4	3.26	2.96	3.26	3.01	.000	2.53	.000
		食事の時間において、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりをしている	食事の時間における、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりに携わっている	4	3.37	3.26	3.54	3.29	.000	2.92	.000
		子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助している	子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助することに関わっている	4	2.86	2.96	2.92	3.15	.119	2.80	.141
		保育の一環として、生活や遊びとの繋がりをもって総合的に食に関する体験を積み重ねている	保育の一環として、生活や遊びとの繋がりをもって総合的に食に関する体験を積み重ねることに関わっている	4	2.80	2.92	2.87	3.14	.011	2.66	.000
		子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように援助している	子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように援助することに関わっている	4	3.06	2.97	3.15	3.14	.195	2.70	.002
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮している	子どもが自発的・意欲的に関われるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮することに関わっている	4	2.63	2.69	2.63	2.96	.078	3.00	.000
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境に配慮している	子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境づくりに関わっている	4	2.72	3.18	2.74	3.30	.000	2.70	.000

保育士の経験年数及び担当クラスの違いによる比較、保育士4群と栄養士との比較：同じ園内で対応のある職種であることから、Friedman 検定

：有意に高い値

斜体：有意に低い値

表2-2-2 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の職種別平均値

		保育士・保育教諭対象	栄養士・調理員対象	満点	保育士・保育教諭 経験年数 3年未満		保育士・保育教諭 経験年数 3年以上		p値	栄養士・ 調理員 n=212	p値
					3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	3歳未満児 担任	3歳以上児 担任			
					n=176	n=140	n=209	n=203			
2. 実践	地域とのつながり	小計		12	6.23	6.58	6.45	7.12	.566	7.56	.000
		地域の中で食に関する活動の連携先の情報を得ている（農家、商店等）		4	1.96	2.12	2.06	2.30	.166	2.43	.006
		地域の人や施設等と食に関わる活動での連携を図っている		4	2.04	2.14	2.12	2.39	.502	2.41	.051
		地域で生産・販売している食材を園の食事に取り入れることで、地域とのつながりを持つようにしている		4	2.23	2.31	2.29	2.47	.877	2.74	.000
	食事提供の方法	小計		32	24.85	24.90	25.30	24.95	.161	24.61	.407
		子ども一人一人の家庭及び園での生活の実態を把握し、食事の内容の提案や改善をしている		4	2.81	2.72	2.94	2.75	.347	2.77	.557
		食育のねらいや育みたい子どもの姿の実現に向けた食事の内容の提案や改善をしている		4	2.72	2.58	2.73	2.65	.291	2.97	.002
		子どもにとって心地よい食事時間となるよう、環境を整えている		4	3.42	3.36	3.43	3.39	.298	2.86	.000
		子どもの生活リズムに配慮し、保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携を図って食事提供を行っている		4	3.32	3.29	3.48	3.27	.002	3.39	.002
		子ども一人一人の発達過程に応じ、心身の状態等個人差に配慮した食器具や食事を提供している		4	3.30	3.24	3.46	3.27	.003	3.31	.007
		子ども同士で食事を楽しみ合う食事環境となるように配慮している		4	3.39	3.55	3.37	3.48	.289	3.07	.000
		子どもの主体性を大切にしたり配膳や食卓となるように食事提供に配慮している		4	3.10	3.37	3.20	3.26	.022	3.00	.009
		子どもの食に関する嗜好や体験が広がり、かつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせに配慮している		4	2.75	2.75	2.72	2.87	.913	3.29	.000
		小計		16	18.48	18.21	19.65	15.72	.000	17.56	.000
	子育ての支援の内容	一人一人の保護者の食生活状況やその意向を理解、受容し、お互いの信頼関係のもと、保護者の自己決定を尊重している		4	3.05	2.95	3.10	2.98	.154	2.63	.002
		園で実施した食育活動を掲示やお便り等で保護者に発信している	園で実施した食育活動を掲示やお便り等で保護者に発信している	4	3.27	3.29	3.29	3.35	.872	3.28	.477
		保護者の子どもの食に関する悩みや不安の相談にのっている		4	3.53	3.35	3.70	3.43	.000	3.47	.000
		園の食育活動や食事に対する保護者の反応・評価を把握している		4	3.23	3.16	3.54	3.38	.000	2.74	.050
		子どもの食事の様子を連絡帳や送迎時に保護者に伝えている	子どもの食事内容を掲示やお便り等で保護者に発信している	4	2.68	2.67	2.89	2.85	.040	2.77	.000
		保育士・保育教諭としての専門性を生かして、保護者へ子育てに関する援助ができる	栄養士・調理員としての専門性を生かして、保護者へ子育てに関する援助ができる	4	2.74	2.80	3.12	3.08	.000	2.66	.000
3. 子どもとの関係づくり	計			24	20.02	22.03	22.03	21.75	.228	19.88	.000
	子どもの様子の把握	小計		12	10.60	10.60	10.71	10.82	.461	9.41	.000
		子どもが食べる様子を把握している		4	3.60	3.70	3.78	3.79	.025	3.24	.000
		食育活動を通した子どもの育ちの変化（子どもの気持ちや気づき）をとらえている		4	3.26	3.32	3.38	3.44	.176	2.93	.000
		子どもの好きな料理や苦手な料理など食嗜好を把握している		4	3.49	3.59	3.55	3.58	.516	3.24	.000
	子どもとの信頼関係づくり	小計		12	11.17	11.17	11.32	11.21	.634	10.47	.000
		子どもとの信頼関係づくりを大切にしたり関わりを持つようにしている		4	3.69	3.69	3.74	3.76	.082	3.35	.000
		子どもに話しかけるようにしている		4	3.82	3.82	3.88	3.77	.058	3.65	.034
		子どもたちが話しかけやすい雰囲気づくりをしている		4	3.66	3.68	3.69	3.68	.789	3.47	.580
4. 職員間の連携	保育と調理の連携	小計		12	10.94	10.92	11.66	12.00	.004	12.20	.000
		栄養士・調理員と連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てている	保育士・保育教諭と連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てている	4	2.66	2.61	2.91	2.89	.002	2.90	.000
		栄養士・調理員と連携して食育活動の実践を行っている	保育士・保育教諭と連携して日々の食育活動の実践を行っている	4	2.69	2.70	2.91	2.97	.007	3.08	.000
		食事や食育など保育記録を取り、栄養士・調理員とともに次の活動につなげている	実施した食育活動について保育士・保育教諭と連携して評価、反省を共有している	4	2.66	2.64	2.91	2.95	.000	3.00	.000
		栄養士・調理員と子どもが交流をもてるように配慮している	保育の内容に関心を持っている	4	2.94	2.97	2.93	3.19	.020	3.23	.000

保育士の経験年数及び担当クラスの違いによる比較、保育士4群と栄養士との比較：同じ園内で対応のある職種であることから、Friedman 検定

：有意に高い値 斜体：有意に低い値

表2-2-2 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の職種別平均値

	保育士・保育教諭対象	栄養士・調理員対象	満点	保育士・保育教諭 経験年数 3年未満		保育士・保育教諭 経験年数 3年以上		p値	栄養士・ 調理員 p値
				3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	3歳未満児 担任	3歳以上児 担任		
				n=176	n=140	n=209	n=203		n=212
6. 自己研 鑽	小計		24	15.37	15.72	15.89	16.18	.358	17.01 .000
	自身が、園での保育・食育活動を楽しんでいる		4	3.21	3.38	3.23	3.30	.167	3.28 .113
	研修会等、事例発表会や事例集で他の園の食育活動の情報を収集している		4	2.03	2.13	2.25	2.22	.020	2.91 .000
	子どもにとって豊かな生活とは何かを考え、模索している		4	2.86	2.91	2.87	3.00	.450	2.89 .383
	専門性を高めるために、自身の研修計画を立てている		4	2.10	2.13	2.29	2.35	.147	2.47 .000
	「保育所における食育に関する指針」「保育所における食事の提供ガイドライン」等を理解している		4	2.34	2.35	2.41	2.45	.585	2.94 .000
	「保育所保育指針」「教育・保育要領」の内容を理解している		4	2.86	2.82	2.88	2.88	.580	2.54 .002
7. 食に関 する態度	小計		24	19.23	19.62	18.84	19.54	.407	20.22 .000
	私自身は、動物の飼育に興味や関心がある		4	2.97	3.08	2.67	2.89	.033	2.76 .025
	私自身は、植物の栽培に興味や関心がある		4	3.01	3.09	2.93	3.12	.599	3.18 .005
	私自身は、調理をすることに興味や関心がある		4	3.09	3.20	3.15	3.24	.284	3.69 .000
	私自身は、食べることに興味や関心がある		4	3.64	3.68	3.57	3.64	.335	3.78 .002
	自分が子どもの時、私の家族は食事づくりが好きだった		4	3.39	3.47	3.38	3.40	.298	3.44 .273
	私自身、食を通して育みたい子どもの姿をもっている		4	3.13	3.10	3.15	3.22	.654	3.36 .003

保育士の経験年数及び担当クラスの違いによる比較、保育士4群と栄養士との比較：同じ園内で対応のある職種であることから、Friedman 検定

：有意に高い値 斜体：有意に低い値

表3-1-1 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の内的整合性

		施設者対象	主任・主幹教諭対象	施設長 n=214	主任 n=208
1. 計画 づくり	計画	全体		0.895	0.886
		食に関する子どもの育ちも含めた「全体的な計画」の立案に関わっている		0.867	0.861
		食を通して育みたい子どもの姿に向けた食育計画の立案に関わっている		0.864	0.846
		現在の子どもの状況や気になる姿から計画のねらいの設定に関わっている		0.866	0.860
		食事の様子から子どもの食に関する実態・課題を把握している		0.915	0.902
		食育活動が5領域の中でどのような学びの芽となるかを踏まえて、ねらいの設定に関わっている		0.874	0.862
		「全体的な計画」に基づいた食育計画の作成に関わっている		0.866	0.854
	保育目標 の重視	全体		0.937	0.918
		食を通して、くつろいだ雰囲気の中で子どもの様々な欲求を満たし、生命の保持および情緒の安定が図れるよう配慮している		0.929	0.907
		食を通して、健康、安全など生活に必要な基本的な習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培うことに配慮している		0.931	0.902
		食に関わる様々な体験を通して、人との関わりの中で、友達への思いやりや自立および協調性を育むことに配慮している		0.922	0.899
		食に関わる様々な体験を通して、いのちや自然、社会についての興味や関心を育てることに配慮している		0.926	0.897
		食生活の中で、言葉への興味や関心を育て、食事の中で会話を楽しむなど、言葉の豊かさを育むことに配慮している		0.923	0.911
		食に関わる様々な体験が豊かな感性や表現力の育ちにつながるよう配慮している		0.922	0.902
2. 実践	食事時間の 保育の 方法	全体		0.923	0.911
		食事時の子どもの思いや願いを受け止めるように留意している		0.914	0.902
		食事の雰囲気を楽しくしている		0.916	0.902
		食事の時間を心地よい時間となるようにしている		0.915	0.900
		食事の時間において、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをしている		0.916	0.903
		食事の時間において、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをしている		0.915	0.904
		食事の時間において、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりをしている		0.915	0.903
		子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助している		0.915	0.901
		保育の一環として、生活や遊びとの繋がりをもちて総合的に食に関する体験を積み重ねている		0.916	0.900
		子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように援助している		0.916	0.905
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮している		0.916	0.907
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境に配慮している		0.923	0.912
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、調理室やランチルームなど食事提供に関する園全体の環境づくりに配慮している		0.925	0.909
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、保育室や玄関、園庭など食に関わる園全体の環境づくりに配慮している		0.920	0.908
	地域との つながり	全体		0.826	0.822
		地域の中で食に関する活動の連携先の情報を得ている（農家、商店等）		0.698	0.684
		地域の人や施設等と食に関わる活動での連携を図っている		0.749	0.727
		地域で生産・販売している食材を園の食事に取り入れることで、地域とのつながりを持つようにしている		0.830	0.846
	食事提供 の方法	全体		0.920	0.873
		子ども一人一人の家庭及び園での生活の実態を把握し、食事の内容の提案や改善をしている		0.915	0.867
		食育のねらいや育みたい子どもの姿の実現に向けた食事の内容の提案や改善をしている		0.909	0.853
		子どもにとって心地よい食事時間となるよう、環境を整えている		0.910	0.857
		子どもの生活リズムに配慮し、保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携を図って食事提供を行っている		0.911	0.862
		子ども一人一人の発達過程に応じ、心身の状態等個人差に配慮した食器具や食事を提供している		0.909	0.848
		子ども同士で食事を楽しむ食環境となるよう配慮している		0.908	0.860
		子どもの主体性を大切に配膳や食卓となるよう食事提供に配慮している		0.910	0.851
		子どもの食に関する嗜好や体験が広がり、かつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせに配慮している		0.907	0.858

 全体以外の項目はその項目が削除された場合のCronbachの α 値

表3-1-2 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の内的整合性

		施設者対象	主任・主幹教諭対象	施設長 n=214	主任 n=208
2. 実践	子育ての支援の内容	全体		0.756	0.673
		一人一人の保護者の食生活状況やその意向を理解、受容し、お互いの信頼関係のもと、保護者の自己決定を尊重している		0.751	0.621
		日々の子どもの様子を保護者がわかるように情報を発信している	園で実施した食育活動を掲示やお便り等で保護者に発信している	0.680	0.652
		保護者の子どもの食に関する悩みや不安の相談にのっている		0.695	0.566
		園の食育活動や食事に対する保護者の反応・評価を把握している		0.669	0.585
3. 子どもとの関係づくり	子どもの様子の把握	全体		0.806	0.794
		自ら、子どもが食べる様子を把握している	子どもが食べる様子を把握している	0.739	0.723
		自ら、食育活動を通した子どもの育ちの変化について報告を受けている	食育活動を通した子どもの育ちの変化（子どもの気持ちや気づき）をとらえている	0.749	0.714
		自ら、子どもの好きな料理や苦手な料理など食嗜好を把握している	子どもの好きな料理や苦手な料理など食嗜好を把握している	0.714	0.723
	子どもとの信頼関係づくり	全体		0.853	0.826
		子どもとの信頼関係づくりを大切にしてい関わりを持つようにしている		0.859	0.817
		子どもに話しかけるようにしている		0.747	0.726
		子どもたちが話しかけやすい雰囲気づくりをしている		0.780	0.739
4. 職員間の連携	施設長と職員の共有・連携	全体		0.875	0.850
		施設長と職員で子どもの食に関して方針を共通理解している	主任・主幹教諭と職員で子どもの食に関して方針を共通理解している	0.883	0.851
		職員が要望や提案をしやすいように努めている		0.815	0.773
		職員の相談に乗っている		0.823	0.802
		職員の想いを実現するように努めている		0.838	0.806
	保育と調理の連携のための指導	全体		0.884	0.880
		保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てることができるよう環境をつくっている		0.868	0.832
		保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して食育活動の実践を行うことができるように環境をつくっている		0.769	0.777
		実施した食育活動について保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携して評価、反省を共有し、次の活動につなげることができるように環境をつくっている		0.863	0.879
	職員連携のための仕組みづくり	全体		0.827	0.810
		職員間で情報共有や意見交換がしやすい体制を整えている		0.782	0.780
		栄養士・調理員が保育へ参加する体制を整えている		0.811	0.794
		食育活動が充実するための園内の体制を整えている		0.778	0.748
		食を通して育みたい子どもの姿の方針を職員間で共通理解している		0.787	0.749
		職員の連携に関する課題を把握している		0.806	0.793

全体以外の項目はその項目が削除された場合のCronbachの α 値

表3-1-3 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の内的整合性

		施設者対象	主任・主幹教諭対象	施設長 n=214	主任 n=208
5. 職員の育成	保育士・保育教諭の育成	全体		0.805	0.787
		保育士・保育教諭自身が保育者として育つように助言をしている		0.762	0.753
		食事場面において、他の職員のモデルとなる保育ができる		0.768	0.769
		職員間で園の保育理念や保育目標の理解ができるようにしている		0.772	0.757
		自園の食に関する課題をもとに保育士・保育教諭自身のキャリアパスを見据えて、体系的な研修計画を作成している		0.750	0.744
		保育士・保育教諭の研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できるよう体制を整えている		0.782	0.706
	栄養士・調理員の育成	全体		0.767	0.808
		栄養士・調理員自身が保育の一員として育つように助言をしている		0.686	0.783
		自園の食に関する課題をもとに栄養士・調理員自身のキャリアパスを見据えて、体系的な研修計画を作成している		0.700	0.671
		栄養士・調理員の研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できるよう、体制を整えている		0.676	0.748
6. 自己研鑽	全体	全体		0.805	0.763
		自身が、園での保育・食育活動を楽しんでいる		0.791	0.736
		研修会等、事例発表会や事例集で他の園の食育活動の情報を収集している		0.792	0.720
		子どもにとって豊かな生活とは何かを考え、模索している		0.763	0.725
		専門性を高めるために、自身の研修計画を立てている		0.774	0.738
		「保育所における食育に関する指針」「保育所における食事の提供ガイドライン」等を理解している		0.755	0.707
		「保育所保育指針」「教育・保育要領」の内容を理解している		0.776	0.741
7. 食に関する態度	全体	全体		0.759	0.802
		私自身は、動物の飼育に興味や関心がある		0.790	0.814
		私自身は、植物の栽培に興味や関心がある		0.723	0.747
		私自身は、調理をすることに興味や関心がある		0.691	0.753
		私自身は、食べることに興味や関心がある		0.716	0.776
		自分が子どもの時、私の家族は食事づくりが好きだった		0.725	0.795
		私自身、食を通して育みたい子どもの姿をもっている		0.693	0.740

全体以外の項目はその項目が削除された場合のCronbachの α 値

表3-2-1 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の内的整合性

		保育士・保育教諭対象	栄養士・調理員対象	保育士・保育教諭 経験年数		保育士・保育教諭 経験年数		栄養士・ 調理員
				3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	
				n=176	n=140	n=209	n=203	n=212
1. 計画 づくり	計画	全体		0.881	0.875	0.830	0.828	0.917
		食に関する子どもの育ちも含めた「全体的な計画」の立案に関わっている		0.845	0.839	0.784	0.791	0.899
		食を通して育みたい子どもの姿に向けた食育計画の立案に関わっている		0.849	0.836	0.784	0.779	0.892
		現在の子どもの状況や気になる姿から計画のねらいの設定に関わっている		0.869	0.866	0.791	0.799	0.893
		食事の様子から子どもの食に関する実態・課題を把握している		0.887	0.888	0.846	0.840	0.930
		食育活動が5領域の中でどのような学びの芽となるかを踏まえて、ねらいの設定に関わっている		0.857	0.842	0.811	0.794	0.901
		「全体的な計画」に基づいた食育計画の作成に関わっている		0.854	0.840	0.787	0.792	0.895
	保育目標の 重視	全体		0.855	0.866	0.837	0.856	0.892
		食を通して、くつろいだ雰囲気の中で子どもの様々な欲求を満たし、生命の保持および情緒の安定が図れるよう配慮している		0.836	0.842	0.798	0.833	0.880
		食を通して、健康、安全など生活に必要な基本的な習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培うことに配慮している		0.825	0.842	0.803	0.820	0.878
		食に関わる様々な体験を通して、人との関わりの中で、友達への思いやりや自立および協調性を育むことに配慮している		0.820	0.831	0.800	0.832	0.864
		食に関わる様々な体験を通して、いのちや自然、社会についての興味や関心を育てることに配慮している		0.820	0.852	0.842	0.845	0.872
		食生活の中で、言葉への興味や関心を育て、食事の中で会話を楽しむなど、言葉の豊かさを育むことに配慮している		0.853	0.849	0.814	0.836	0.876
		食に関わる様々な体験が豊かな感性や表現力の育ちにつながるよう配慮している		0.831	0.846	0.805	0.825	0.870
2. 実践	食事時間の 保育の方法	全体		0.866	0.842	0.826	0.834	0.849
		食事中的子どもの思いや願いを受け止めるように留意している	食事中的子どもの思いや願いを受け止めるように留意している	0.857	0.827	0.813	0.816	0.839
		食事の雰囲気を楽しくしている	食事の雰囲気を楽しくすることに関わっている	0.856	0.829	0.812	0.824	0.886
		食事の時間を心地よい時間となるようにしている	食事の時間を心地よい時間とすることに関わっている	0.851	0.822	0.813	0.817	0.828
		食事の時間において、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをしている	食事の時間における、子ども一人一人の嗜好に応じた関わりをすることに携わっている	0.856	0.826	0.810	0.814	0.830
		食事の時間において、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをしている	食事の時間における、子ども一人一人の生活リズムに合わせた関わりをすることに携わっている	0.852	0.822	0.818	0.829	0.829
		食事の時間において、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりをしている	食事の時間における、子ども一人一人の発達過程に応じた関わりに携わっている	0.848	0.825	0.809	0.810	0.833
		子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助している	子ども相互の関係づくりやクラス間の交流を大切に食に関わる活動を援助することに関わっている	0.847	0.825	0.815	0.816	0.824
		保育の一環として、生活や遊びとの繋がりをもって総合的に食に関する体験を積み重ねることに関わっている	保育の一環として、生活や遊びとの繋がりをもって総合的に食に関する体験を積み重ねることに関わっている	0.847	0.819	0.799	0.816	0.829
		子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように援助している	子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように援助することに関わっている	0.848	0.821	0.803	0.822	0.830
	地域とのつ ながり	子どもが自発的・意欲的に関われるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮している	子どもが自発的・意欲的に関われるよう、掲示や展示など園内の食に関わる保育環境に配慮することに関わっている	0.857	0.839	0.809	0.827	0.838
		子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境に配慮している	子どもが自発的・意欲的に関われるよう、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境づくりに関わっている	0.876	0.859	0.831	0.834	0.841
		全体		0.888	0.894	0.847	0.774	0.791
		地域の中で食に関する活動の連携先の情報を得ている（農家、商店等）		0.851	0.832	0.767	0.685	0.684
		地域の人や施設等と食に関わる活動での連携を図っている		0.821	0.823	0.766	0.658	0.667
		地域で生産・販売している食材を園の食事に取り入れることで、地域とのつながりを持つようにしている		0.850	0.892	0.829	0.744	0.791

全体以外の項目はその項目が削除された場合のCronbachの α 値

表3-2-2 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の内的整合性

		保育士・保育教諭対象	栄養士・調理員対象	保育士・保育教諭 経験年数		保育士・保育教諭 経験年数		栄養士・ 調理員
				3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	
				n=176	n=140	n=209	n=203	n=212
2. 実践	食事提供の方法	全体		0.847	0.795	0.789	0.805	0.862
		子ども一人一人の家庭及び園での生活の実態を把握し、食事の内容の提案や改善をしている		0.829	0.763	0.762	0.790	0.855
		食育のねらいや育みたい子どもの姿の実現に向けた食事の内容の提案や改善をしている		0.822	0.773	0.750	0.790	0.842
		子どもにとって心地よい食事時間となるよう、環境を整えている		0.831	0.774	0.770	0.793	0.840
		子どもの生活リズムに配慮し、保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携を図って食事提供を行っている		0.832	0.769	0.776	0.787	0.845
		子ども一人一人の発達過程に応じ、心身の状態等個人差に配慮した食器具や食事を提供している		0.813	0.781	0.751	0.769	0.846
		子ども同士で食事を楽しみ合う食事環境となるように配慮している		0.843	0.775	0.779	0.782	0.840
		子どもの主体性を大切に配膳や食卓となるように食事提供に配慮している		0.835	0.765	0.769	0.776	0.843
		子どもの食に関する嗜好や体験が広がり、かつ深まるよう、多様な食品や料理の組み合わせに配慮している		0.827	0.779	0.771	0.779	0.850
	子育ての支援の内容	全体		0.807	0.796	0.730	0.783	0.697
		一人一人の保護者の食生活状況やその意向を理解、受容し、お互いの信頼関係のもと、保護者の自己決定を尊重している		0.773	0.765	0.709	0.750	0.721
		園で実施した食育活動を掲示やお便り等で保護者に発信している	園で実施した食育活動を掲示やお便り等で保護者に発信している	0.795	0.779	0.752	0.785	0.685
		保護者の子どもの食に関する悩みや不安の相談にのっている		0.760	0.743	0.666	0.725	0.495
		園の食育活動や食事に対する保護者の反応・評価を把握している		0.768	0.753	0.660	0.745	0.505
		子どもの食事の様子を連絡帳や送迎時に保護者に伝えている	子どもの食事内容を掲示やお便り等で保護者に発信している	0.789	0.776	0.687	0.737	0.680
3. 子どもとの関係づくり	子どもの様子の把握	全体		0.760	0.686	0.695	0.745	0.736
		子どもが食べる様子を把握している		0.702	0.650	0.616	0.654	0.690
		食育活動を通した子どもの育ちの変化（子どもの気持ちや気づき）をとらえている		0.652	0.540	0.661	0.675	0.586
		子どもの好きな料理や苦手な料理など食嗜好を把握している		0.674	0.566	0.533	0.655	0.661
	子どもとの信頼関係づくり	全体		0.789	0.756	0.738	0.859	0.843
		子どもとの信頼関係づくりを大切にして関わりを持つようにしている		0.765	0.721	0.657	0.864	0.809
		子どもに話しかけるようにしている		0.633	0.684	0.630	0.754	0.787
		子どもたちが話しかけやすい雰囲気づくりをしている		0.752	0.605	0.680	0.781	0.742
4. 職員間の連携	保育と調理の連携	全体		0.853	0.886	0.809	0.869	0.804
		栄養士・調理員と連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てている	保育士・保育教諭と連携して子どもの課題について話し合い、日々の食育活動の計画を立てている	0.781	0.839	0.777	0.835	0.714
		栄養士・調理員と連携して食育活動の実践を行っている	保育士・保育教諭と連携して日々の食育活動の実践を行っている	0.789	0.843	0.694	0.804	0.697
		食事や食育など保育記録を取り、栄養士・調理員とともに次の活動につなげている	実施した食育活動について保育士・保育教諭と連携して評価、反省を共有している	0.814	0.843	0.723	0.825	0.771
		栄養士・調理員と子どもが交流をもてるように配慮している	保育の内容に関心を持っている	0.861	0.888	0.829	0.867	0.819

全体以外の項目はその項目が削除された場合のCronbachの α 値

表3-2-3 「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」の内的整合性

	保育士・保育教諭対象	栄養士・調理員対象	保育士・保育教諭 経験年数		保育士・保育教諭 経験年数		栄養士・ 調理員
			3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	3歳未満児 担任	3歳以上児 担任	
			n=176	n=140	n=209	n=203	n=212
6. 自己研鑽	全体		0.743	0.762	0.752	0.769	0.817
	自身が、園での保育・食育活動を楽しんでいる		0.731	0.774	0.735	0.756	0.805
	研修会等、事例発表会や事例集で他の園の食育活動の情報を収集している		0.726	0.720	0.712	0.742	0.807
	子どもにとって豊かな生活とは何かを考え、模索している		0.685	0.708	0.705	0.727	0.786
	専門性を高めるために、自身の研修計画を立てている		0.700	0.734	0.732	0.717	0.770
	「保育所における食育に関する指針」「保育所における食事の提供ガイドライン」等を理解している		0.683	0.709	0.678	0.734	0.778
7. 食に関する態度	「保育所保育指針」「教育・保育要領」の内容を理解している		0.711	0.709	0.727	0.731	0.782
	全体		0.749	0.754	0.733	0.742	0.683
	私自身は、動物の飼育に興味や関心がある		0.772	0.736	0.726	0.731	0.723
	私自身は、植物の栽培に興味や関心がある		0.673	0.682	0.675	0.674	0.612
	私自身は、調理をすることに興味や関心がある		0.696	0.696	0.687	0.675	0.626
	私自身は、食べることに興味や関心がある		0.707	0.736	0.702	0.717	0.635
	自分が子どもの時、私の家族は食事づくりが好きだった		0.731	0.740	0.700	0.751	0.654
	私自身、食を通して育みたい子どもの姿をもっている		0.697	0.714	0.682	0.683	0.613

全体以外の項目はその項目が削除された場合のCronbachの α 値

IV. 総合討論

本研究では「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」を、昨年度の研究⁷⁾の施設長、主任・主幹教諭、保育士・保育教諭、栄養士・調理員を対象した質的研究⁷⁾で分類された7つのカテゴリー「1. 計画」「2. 実践」「3. 子どもとの関係づくり」「4. 職員間の連携」「5. 職員の育成」「6. 自己研鑽」「7. 食に関する態度」についての下位項目の実践度からそれぞれの専門性の特徴を検討してきた。さらに、尺度の信頼性もある程度確保できてきていることが明らかとなった。そこで、専門性の成長に目を向けながら、本研究の課題と成果を整理する。

1. 子どもが豊かな食の体験を積み重ねるための施設長及び主任・主幹教諭の専門性

施設長の特徴としては、菜園やプランター栽培、園庭での栽培など、園内の植物の育ちに関わる環境づくり、調理室やランチルームなど食事提供に関する園全体の環境づくり、保育室や玄関、園庭など食に関わる園全体の環境づくり等、保育環境の整備の中でもハード的な側面に力点が置かれていた。また、地域の中で食に関する活動の連携先の情報収集が現在の業務の特徴として浮き彫りになった。職員間の連携について、主任保育士・保育教諭と比較し、保育士間というより、栄養士・調理員に保育士とのつながりを持たせるパイプ役を担う役割が明確になった。

一方、主任保育士・主幹教諭は施設長と比較し、食育・食事の提供の計画から実践、評価までの保育マネジメント

トの一環として取り組むことや、子どもとの関わりを重視し、一人ひとりの食への具体的な援助に関するモデルとしての役割が明確になった。特に、食を通した子育て支援の内容については実践度も高く、具体的な保護者への対応を担っていた。しかしながら、地域との連携については他の内容と比較して実践度が低い実態であった。

また、職員の育成についても、保育士・保育教諭、栄養士・調理員のそれぞれについて、施設長が研修の機会を確保し、園全体で食育の実践に活用できる体制を整えることや、そのための研修体制強化に力点が置かれていた。特に、施設長は栄養士・調理員の育成になくてはならない存在であることがクローズアップされた。しかしながら、保育士及び栄養士・調理員のいずれに対しても、自園の食に関する課題をもとに職員のキャリアパスを見据え、体系的な研修計画を作成することは容易ではないという実態も明らかになった。

平成20年度施行の「保育所保育指針⁴⁾」に示された施設長の責務は、保育所の役割や社会的責任を遂行するために、法令等を遵守し、保育所を取り巻く社会情勢等を踏まえ、施設長としての専門性等の向上に努めること、また、保育の質及び職員の専門性向上のために必要な環境を確保することである。同時に、体系的・計画的な職員の研修機会の確保することである。どのような研修が必要なのか、それぞれの職種の独自性と、特殊性を活かしながら、職員の成長過程と本人の向上心を照らし合わせながら計画できるための資料が重要である。これまでに、研究ベースでも実践ベースでも十分に提示されているわけではなく、本研究がその出発点となることを期待したい。

主任保育士・主幹教諭の単独の責務について明確に示されたものはない。保育所保育指針⁴⁾でも、施設長や主任保育士のリーダーシップの下に、職員全体の連携や協働ができるよう、計画から評価・改善に取り組むことが期待されている。日本保育協会の調査¹²⁾でも、主任保育士が保育士の資質向上や保育所の活性化に力を入れたいが、園児の全体的把握や施設長のサポート役、相談対応等に追われ、優先順位が低くなっていることが指摘される。今回、保護者支援や、地域との連携において、クラス担任の保育士以上に重要な役割も明らかとなった。

2. 子どもが豊かな食の体験を積み重ねるための保育士及び栄養士・調理員の専門性と成長過程

本研究では、経験年数を3年未満と3年以上に分けて、さらに、担任クラスが3歳未満児と3歳以上児に分けて、各園4名の保育士に回答を依頼し、その特徴を検討した。全国保育士養成協議会では、保育士の専門性を、保育者基礎力を基盤とし、態度、知識、技能の3要素と規定した¹³⁾。成長のプロセスを、養成段階、勤務1、2年、勤務3、4年、勤務5年以上の4段階に分けて分析している。勤務3、4年では保育の柔軟さや深まりができ、総合的判断、遊びを豊かにするための技術、教材の作成・活用、特別な配慮が必要な子ども、家庭支援の知識・技能が期待されている。さらに、勤務5年以上は職場でのリーダーシップが形成され、家庭支援・地域連携における中心的役割を担うためのスキルの習得が期待されている。本研究での主任保育士の役割に近づいていく内容である。本研究では、経験年数3年以降の保育士の中で、さらに、経験年数を実数で記入できる形式を採用しているため、今後、3年後のどの段階で、食に関するどのような力を育んでいくのかさらに分析をすすめたい。

「保育所における食事の提供ガイドライン」にも示されている通り、施設の職員間で子どもの食事提供に関わり、PDCAサイクルを活用して豊かな食事の提供を保証する必要がある。施設長から、栄養士・調理員が保育の一員として保育へ参加するように配慮しているという結果が得られた一方で、栄養士・調理員において食事環境の設定まで関わっている者は少なかった。しかしながら、栄養士・調理員も子どもの食べる様子を把握していない、また食育活動をしたまま、子どもや保護者の評価や反応を保育者と共有できていない可能性が示唆された。食育活動は企画として単発に行うものではなく、日々営まれる子どもの生活に根付いた豊かな食の経験であることが望ましい。そのためには、子ども達が日々感じていることを保育士・保育教諭が収集し、様々な保育に展開されている中で、食事の提供に関わる専門職種である栄養士・調理員が保育士・保育教諭とともに日々変化する保育の中に溶け込み、保育のPDCAと連携した豊かな食の経験を保証する必要がある。そのためには、施設長、主任・主幹教諭が保育の中で豊かな食の経験をPDCAサ

イクルで実践する組織づくりを行うことが求められる。

また、栄養士・調理員が保育士と比較して実践度が特に高かった項目は、地域とのつながりを重視した実践であった。「保育所保育指針⁴⁾」と第3章の2食育の推進の(2)には「食育の環境の整備等」という新たな柱が立てられ、「(イ) 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。」という内容が新たに追加された。施設長とともに、地域のどのような機関等と連携をすることで、子どもが豊かな食の経験を積み重ねることができるか、情報収集のためのアンテナを高く持つことが重要であろう。特に、子どもの食の学びの連続性を担保する観点からは小学校との連携も欠かすことができない¹⁴⁾。

日本栄養改善学会が作成した管理栄養士養成の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム¹¹⁾には、管理栄養士・栄養士の期待される像として「栄養・食を通して、人々の健康と幸福に貢献する」とある。また、今回の調査結果では、栄養士・調理員は保育に関する理解を深めたいと考えていることがわかった。自身の専門知識だけでなく、子ども達の健康と幸福を保証するためには、保育の中における食の提供があることから、栄養士・調理員も保育に関する学びが深められるよう、研修体制等を整える必要がある。

3. 子どもが豊かな食の体験を積み重ねるための園内の組織づくりの重要性

保育所は多職種からなる集団である。ここの専門性を高めると同時に、組織化のための仕組みづくりも重要である。

保育実践現場の職員で組織される保育総合研究会では、それぞれの専門性の理解を深めるために、国等で策定されている指針等^{1)~5)}を基に、「平成30年度施行保育所保育指針に基づく自己チェックリスト100(食育・食事の提供等に関するチェックリストを含む)¹⁵⁾」を作成し、保育士と栄養士・調理員の職務内容の見える化を可能とした。互いの専門用語やその意味を理解することも重要であるが、本研究のように、子どもの豊かな食の経験を積み重ねるために、互いがどのような専門性をもつべきなのか、また育てるべきなのかを研修内容の検討はまだ始まったばかりであり、「食」という一つの切り口を基に、施設長や主任保育士・主幹教諭のそれぞれの専門性に着目する本研究の新規性は高いといえる。

さらに、保育士も成長の過程で、実習段階、新任期、中堅期、熟年期において、実践現場の中での焦りや不安から生じる「揺らぎ」という言葉で説明される状況がある¹⁶⁾という。それを克服するためには、研修内容や信頼できる上司、スーパーバイザーの存在が大きく、関わってくるだろう。保育全般と食にかかわる実践としては、

この「揺らぎ」が異なるのか否か、また、保育士のキャリアアップと栄養士・調理員のキャリアアップの過程のどのような段階で生じ、それを克服していくのか、縦断的な変化を追っていくことが今後の課題である。

保育士・保育教諭と栄養士・調理員の専門性の違いは養成段階のカリキュラムを見れば明確である。養成段階から、子どもの食に関わる上での専門性の構築の仕方の違いを理解したり、実習段階において前述でいう「揺らぎ」を抱えるケースワークを通して具体的な連携のあり方のイメージを持ったりすることもできるであろう。今後、それぞれの専門性のキャリアアップの具体像を検討するためにも、養成課程における研究者と保育現場での保育者が手を携え、研究課題の明確化と、それを反映した養成カリキュラムの改善が必要である。

4. 本研究の限界点

第一に、今回の分析では職種の違いからその特徴をみたが、職種内でも経験年数や園の規模、給食の配膳・食事形態、また、栄養士か調理員かの違いなどによって異なる可能性もある。そうした要因の分析も今後検討を重ねたい。

第二に、今回の回答はあくまでも自己評価であるという点である。主任保育士の判断はクラス担当の保育士の判断より甘い場合がある¹⁷⁾という。自己評価と相互評価のズレやその背景を検討するとともに、実践現場の観察などにより各項目の行動見本をより具体的に例示できれば、園内研修などにも活用できるであろう。

第三に、今回認定こども園が17.3%と少なく、その大半は幼稚園からではなく、保育所からの移行型である。幼保一元化等の制度の変化に伴って、実践内容が変化せざるをえなかったり¹⁸⁾、また、研修や実践などにより実践度が高まってきたりしている項目もあるかもしれない。いずれも尺度の妥当性を検証しながら、項目の再点検も必要である。

以上のような限界点があるものの、「子どもが豊かな食の経験を積み重ねられる保育者の専門性の概念」を、施設長、主任・主幹教諭、保育士・保育教諭、栄養士・調理員のそれぞれの職種別に提案した。今後、因子間の構造と、尺度の妥当性を重ねることで、それぞれの立場での研修内容が明確化できると考える。

V. 謝辞

本研究の実施にあたり、日本保育協会はもちろんのこと、加盟園に在籍する職員の先生方に多大なご協力をいただきました。ここに深く感謝を申し上げます。

文献

- 1) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知：『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

～』、雇児保発第0329001号、平成16年3月29日

- 2) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長：保育所における食事の提供ガイドライン、雇児保発0330第1号、平成24年3月30日
- 3) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局障害保健福祉部長通知：児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について、雇児発0331第1号、障発0331第16号、平成27年3月31日
- 4) 厚生労働省：保育所保育指針、<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukat-eikyoku/0000160000.pdf> (2019年1月18日アクセス)
- 5) 厚生労働省：保育所保育指針解説、<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/0000202211.pdf> (2019年1月18日アクセス)
- 6) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長：保育士等キャリアアップ研修の実施について、雇児保発0401第1号、平成29年4月1日
- 7) 會退友美、倉田新、酒井治子、坂崎隆浩、林薫、淀川裕美、池谷真梨子、久保麻季：保育所・認定こども園における食を通じた保育・教育ニーズと、そのための保育者の専門性に関する研究、保育科学研究 8：62-83, 2018
- 8) 農林水産省：第3次食育推進基本計画、<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-10900000-Kenkoukyoku/0000129496.pdf> (2019年1月18日アクセス)
- 9) 永井成美、赤松利恵、長幡友実、他：卒前教育レベルの管理栄養士のコンピテンシー測定項目の開発、栄養学雑誌, 70, 49-58, 2012
- 10) 三木知子、桜井茂男：保育専攻短大生の保育者効力感に及ぼす教育実習の影響、教育心理研究, 46, 203-211, 1998
- 11) 日本栄養改善学会：平成29年度管理栄養士専門分野別人材育成事業「教育養成領域での人材育成」報告書, 4-7, 2018
- 12) 日本保育協会：主任保育士の実態とあり方に関する調査研究報告書, 2011
- 13) 全国保育士養成協議会：平成25年度専門委員会「保育者の専門性についての調査」—養成課程から現場へとつながる保育者の専門性の育ちのプロセスと専門性向上のための取り組み（第2報）, 2014
- 14) 酒井治子、會退友美、衛藤久美：幼児期から学童期を通じた食の学びの関連性を担保する～保幼小連携によるアプローチ・スタートカリキュラムから～, 第26回日本健康教育学会（東京）, 日本健康教育学会誌, 26suppl, 205 (2017)
- 15) 保育総合研究会（監修）：平成30年度施行 保育所保育指針に基づく自己チェックリスト100, 世界文化社, 2018
- 16) 足立里美、柴崎正行：保育者アイデンティティの形成過

- 程における「揺らぎ」と再構築の構造についての検討—
担当保育者に焦点をあてて—, 保育学研究, (2), 107-
118, 2010
- 17) 清水益治・千葉武夫: 主任と主任以外の保育士による
「保育の内容」に関する自己評価の比較, 帝塚山大学現
代生活学部紀要, 8, 63-78, 2012
- 18) 酒井治子, 新開よしみ, 高田文子, 林薫, 松永静子, 無
藤隆: 幼保一元化施設における食育(食事提供)のあり
方に関する研究, 財団法人こども未来財団, 平成25年度
児童環境づくり等総合調査研究事業, 2015