

第2章

調査結果の分析

全国認可保育所の10分の1抽出による
アンケート調査分析の集計結果の概要と分析

全国認可保育所10分の1抽出によるアンケート調査結果の集計結果の概要と分析

東京家政学院大学准教授 酒井治子

I. 目的

従来から、「食」を大切にしながら、生活に根ざした保育実践を展開してきた保育所では、平成17年の食育基本法の施行、保育所保育指針の改定をうけ、目の前にいる子どもの育ちへの不安、また、家庭での「食」の実態を食育の活動はより一層活発になってきています。

こうした保育現場の取り組みに反して、規制緩和という視点から、平成22年6月には、満3歳以上の児童に対する食事の提供に限り、公立・私立問わず外部搬入することが容認されています。この流れは3歳未満児にも及ぶ動きもみられます。

そこで、今年度は次の2点を検討することを目的としました。

1. 食事の提供状況、食育の内容について、公営・民間の設置主体、地域による違いを明らかにすること
2. 食事の提供状況、すなわち、自園調理、外部委託、外部搬入等の形態によって、保育所の食事・食育にどのような違いがみられるのかを明らかにすること

II. 方法

1. 調査対象保育所の選定

調査対象は、全国認可保育所に対し層化無作為抽出方を行い、10分の1に当たる2,363施設の抽出によるものとししました。

2. 調査方法

調査対象保育所に対して、調査票を送付し、原則として保育所長に記入をお願いしました。質問紙調査票は、平成24年8月20日に配布し、平成24年9月26日までに回収を行いました。回答者には、平成24年8月1日時点での回答を求めました。

3. 調査票の回収数及び回収率（集計対象数）

調査票配布数2,363件の内、回収数は1,278件、回収率54.1%。このうち、不備のあった2件を除いて有効調査票数は1,276件でした。

項 目		か所数及び回収率※ ¹
調査票配布数		2,363
調査票回収数（率）		1,278（54.1％）
内 訳	有効調査票数（率）	1,276（99.8％）
	無効調査票数（率）	2（0.2％）※ ²

※¹：回収率は小数点第2位を四捨五入

※²：無効調査票内訳はフェイスシート不備など 2件

4. 整理、分析基準

調査票の集計に当たっては、次の基準によって整理、分析した。

ア 経営主体別

地方自治体が運営する公営保育所と、社会福祉法人等が運営する民営保育所に大別している。

①公営、②民営

イ 地域区分別

地域特性を考察するために、全国を7区分に分類している。

①北海道・東北地区、②関東地区、③北信越地区、④東海地区、⑤近畿地区、⑥中国・四国地区、⑦九州地区

7 地域区分 都道府県名

区分	都道府県名
北海道・東北地区	北海道・青森・岩手・宮城・秋田・山形・福島
関東地区	茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・神奈川・東京・山梨
北信越地区	新潟・富山・石川・福井・長野
東海地区	岐阜・静岡・愛知・三重
近畿地区	滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山
中国・四国地区	鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知
九州地区	福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島・沖縄

ウ 所在地区別

都市階級による特性を考察するために、全国を6区分に分類している。

①都区部・指定都市（都区部並びに指定都市：東京23区、札幌、仙台、さいたま、千葉、横

浜、川崎、新潟、相模原、静岡、浜松、名古屋、京都、大阪、堺、神戸、広島、岡山、北九州、福岡)

- ②中核市（人口30万人以上）
- ③中都市（人口15万人以上で、指定都市、中核市を除く市）
- ④小都市A（人口5万人以上15万人未満の市）
- ⑤小都市B（人口5万人未満の市）
- ⑥町・村

エ 定員規模別

定員規模により6区分に分類している。

- ①45人以下、②46～60人、③61～90人、④91～120人、⑤121～150人、⑥151人以上

オ 3歳未満児比率別

当該施設に在籍する3歳未満児の割合により、5区分に分類している。

- ①0～9%、②10～29%、③30～49%、④50～69%、⑤70～100%

5. 調査内容

調査の枠組み

大項目	中項目	小項目	問題番号	回答形式
調査回答者			I-1	六肢選択
園の概要	経営主体 所在地 施設許可年月 児童定員数 入所児童数		I-2	二肢選択
			I-3	実数記入
			I-4	実数記入
			I-5	実数記入
			I-6	実数記入
		看護師の配置 栄養士の配置	I-7 I-8	三肢選択 五肢選択
食事の提供 (給食業務)	給食業務の実態	給食調理の形態	II-1-1	四肢選択
		調理する食事の種類	II-1-2	複数回答
		おやつの調理状況	II-1-3	三肢選択
		延長保育児への補食の提供状況	II-1-4	四肢選択
		3歳以上児の主食の提供状況	II-1-5	四肢選択
		職員食の提供	II-1-6	五肢選択
		保育士と園児との共食状況	II-1-7	複数回答
	乳児保育・乳児栄養 での対応	乳児保育の実施状況	II-2-1	二肢選択
		個別の月単位の哺乳・離乳計画表	II-2-2	二肢選択
		調乳の担当者	II-2-3	五肢選択
		調乳・離乳食に関する保護者への連絡	II-2-4	二肢選択
		授乳・離乳食の提供時間への対応	II-2-5	三肢選択

食事の提供 (給食業務)	食事計画	献立の作成方法	Ⅱ-3-1	四肢選択
		献立の作成者	Ⅱ-3-2	五肢選択
		献立の作成根拠	Ⅱ-3-3	複数回答
		献立の内容検討や会議の開催	Ⅱ-3-4	三肢選択
		保護者の意見の取り入れ	Ⅱ-3-5	三肢選択
		3日間分の非常食の保存状況	Ⅱ-3-6	二肢選択
		3日間分の献立の作成状況	Ⅱ-3-7	二肢選択
		食材の放射能対策について	Ⅱ-3-8	複数回答
	調理室の設備	調理機器の設置状況	Ⅱ-4-1	複数回答
		調乳室及び離乳食配膳室の有無	Ⅱ-4-2	四肢選択
		調乳室及び離乳食配膳室に代わる設備の有無	Ⅱ-4-3	二肢選択
食育	食物アレルギーへの対応	食物アレルギーの対応が必要な児の割合	Ⅱ-6-1	八肢選択
		除去食の調理状況	Ⅱ-6-2	二肢選択
		代替食の調理状況	Ⅱ-6-3	二肢選択
		アレルゲンの種類	Ⅱ-6-4	八肢選択
		医師への相談	Ⅱ-6-5	四肢選択
		実施状況記録の有無	Ⅱ-6-6	二肢選択
		代替食を作らない理由	Ⅱ-6-7	複数回答
	食育の内容	保育・調理の実践例	Ⅱ-5	複数回答
	食育の環境	栄養士や調理員による食材や調理についての説明	Ⅱ-7-1	四肢選択
		栄養士や調理員との共食	Ⅱ-7-2	四肢選択
		子どもが調理の様子を見れる構造なのかの有無	Ⅱ-8-1	三肢選択
		調理室が同一敷地内に設置する必要性への認識	Ⅱ-8-2	三肢選択
	今後の食育への提案	食育のテーマ	Ⅱ-9-1	三肢選択
		今後の食育のあり方、発展の方向性	Ⅱ-9-2	自由回答
		行事食・郷土食の提供状況	Ⅱ-10-1	二肢選択
		取り上げている行事食・郷土食の名称	Ⅱ-10-2	二肢選択
		行事食・郷土食を取り上げている意義	Ⅱ-10-3	自由回答
		子どもの心や感性を育てる食育の取り組み状況	Ⅱ-11-1	二肢選択
		子どもの心や感性を育てる食育の提案や意見	Ⅱ-11-2	自由回答
		地域性・独自性を活かした食育への対応	Ⅱ-12-1	二肢選択
		地域性・独自性を活かした食育への提案	Ⅱ-12-2	自由回答
	保育所給食の方向性への意見	保育所給食の今後のあり方	Ⅱ-13	自由回答
		保育所給食の改善への配慮	Ⅱ-14	自由回答
		保育所給食の課題	Ⅱ-15	自由回答

Ⅲ. 結果及び考察

1. 設置主体・地域・所在地別集計結果

1) 調査対象園の概要

(1) 調査対象園の経営主体 (表NO.4、5)

1,276園の調査対象園の内、市町村などの公営は全体で546園42.8%、社会福祉法人などの民営730園57.2%でした。地域区分別にみると、北信越地区、東海地区では公営が多く、九州地区、近畿地区では民営が多くなっていました。所在地区別に見ると、小都市や町・村では公営が40%以上を占めていました。

(2) 児童定員数（表NO.8、9）

全体では45人以下の園が11.1%、46～60人の園が21.6%、61～90人の園が25.8%、91～120人の園が23.8%、121～150人の園が10.0%、151人以上の園が7.8%でした。地域区分別では、中国・四国地区で45人以下の園が18.9%と多く、東海地区では151人以上が16.4%と多くなっていました。所在地区別では、町・村で45人以下が23.6%以上、151人以上が10.6%みられ、二極化していました。

(3) クラス別在籍児童総数（表NO.10、11）

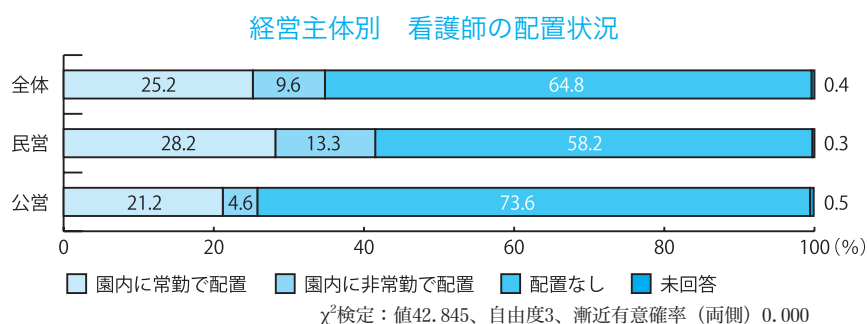
全体では0歳児クラスの在籍総数が7.1%、1歳児クラスが14.3%、2歳児クラスが17.2%、3歳児クラスが20.2%、4歳児クラスが20.9%、5歳以上児クラスが20.3%でした。地域区分別では、0歳児クラスの在籍が多かったのは、北海道・東北地区9.0%、次いで九州地区8.8%であり、一方少なかったのは東海地区で4.6%でした。所在地区別では、0歳児クラスが多かったのは都区部・指定都市で8.5%、少なかったのは町・村で5.4%でした。

(4) 定員充足状況（表NO.12、13）

全体では定員充足5.6%、欠員39.0%、超過55.4%でした。地域区分別では、九州地区・近畿地区で定員を超過している園が多く、東海地区・北信越地区では欠員の状態が多くなっていました。所在地区別では、都区部・指定都市や中核市で超過が60%以上みられ、特に民間では超過が70%以上でした。一方、小都市Bや町・村では欠員になっている園が55%以上を占め、特に公営の小都市Bで、80%以上の欠員でした。

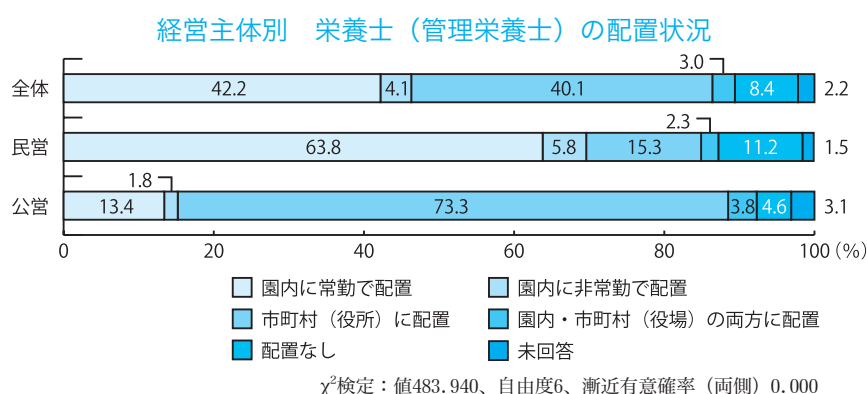
(5) 看護師の配置状況（表NO.18、19）

全体では看護師が「園内に常勤で配置」は25.2%、「園内に非常勤で配置」は9.6%、「配置なし」は64.8%でした。経営主体別では、民間で配置率が高くなっていました。地域区分別では、「園内に常勤で配置」は関東地区で38.3%と高く、「配置なし」は北信越地区で81.6%と高くなっていました。所在地区別では、「園内に常勤で配置」は中都市で34.9%都区部・指定都市で31.0%と多く、「配置なし」は町・村で75.8%、小都市Bで72.7%を占めていました。



(6) 栄養士の配置状況（表NO.20、21）

全体では栄養士が「園内に常勤で配置」は42.2%、「市町村（役所）に配置」が40.1%、「園内に非常勤で配置」は4.1%、「配置なし」は8.4%でした。民営では「園内に常勤での配置」が高くなっていましたが、公営での配置率は低くなっていました。地域区分別では、「園内に常勤で配置」は関東地区で55.3%、北海道・東北地区で50.9%と高く、東海地区で17.2%、北信越地区で20.6%と低く、「市町村（役所）に配置」の対応をしている園が多くみられました。所在地区分別では、「園内に常勤で配置」は都区部・指定都市で56.6%と多く、町・村で32.9%と低くなっていました。

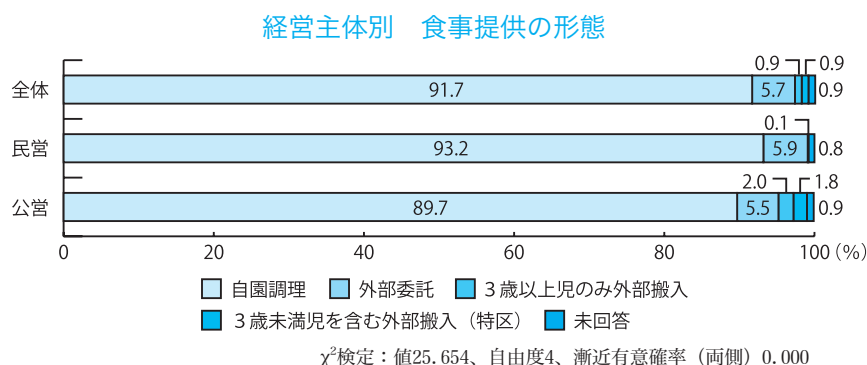


2) 食事の提供状況

(1) 給食業務の実態

①給食調理の形態（表NO.22、23）

全体では自園調理が1,170園で91.7%、外部委託が73園で5.7%、3歳以上児のみ外部搬入が11園で0.9%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）が11園で0.9%でした。民営では自園調理が680園で93.2%と多く、外部搬入は公営で21園で3.8%でした。地域区分別では、自園調理の多い地域は北信越地区97.1%、九州地区96.6%で、外部委託は関東地区10.0%、近畿地区9.0%で多く、外部搬入（3歳以上児のみ外部搬入及び3歳未満児を含む外部搬入（特区））は東海地区11園で8.2%と比較的に多くなっていました。所在地区分別では、統計的有意差はないものの、都区部・指定都市では外部委託が8.8%、小都市、町・村で外部搬入が目にとまりました。

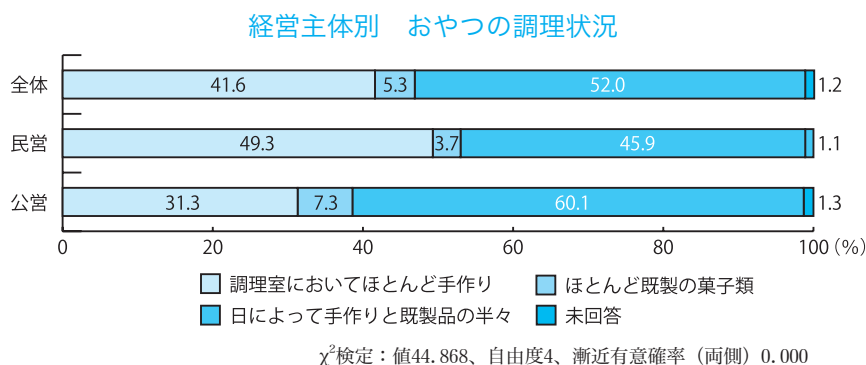


②調理する食事の種類（表NO.24、25）

全体では幼児食（おやつを含む）は98.5%、離乳食（完了期まで）は85.8%で、延長保育補食は37.1%で、延長時の夕食は4.5%で、欠食児の朝食は0.6%の園で提供されていました。特に民営では、離乳食（完了期まで）94.7%、延長保育補食46.3%、延長時の夕食7.3%、欠食児の朝食1.0%が公営より高くなっていました。延長保育補食についてを地域区分別でみると、関東地区で提供率が高く（44.7%）、所在地区別では都区部・指定都市（61.5%）で多く提供されていました。

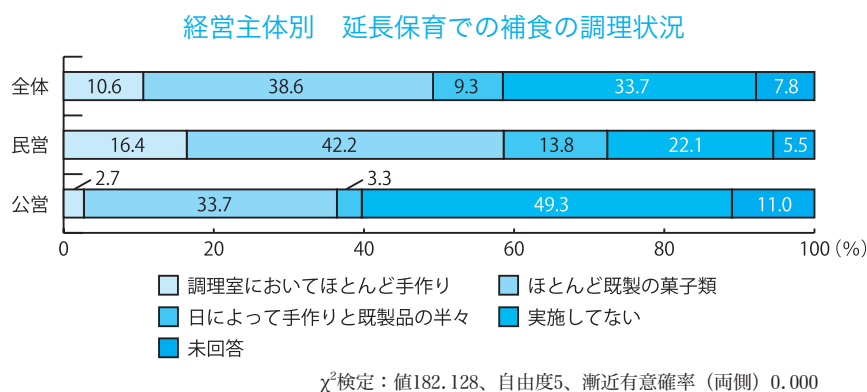
③おやつの調理状況（表NO.26、27）

全体ではおやつを「調理室においてほとんど手作り」が41.6%、「ほとんど既製の菓子類」が5.3%、「日によって手作り」と既製品の半々」が52.0%でした。経営主体別では、公営より民営で「調理室においてほとんど手作り」の割合が高くなっていました。地域区分別では、関東地区と九州地区において「調理室においてほとんど手作り」の割合が50%以上でした（ χ^2 検定：値104.670、自由度24、漸近有意確率（両側）0.000）。所在地区別では、「調理室においてほとんど手作り」の割合は都区部・指定都市で63.7%と高く、一方、小都市や町・村では約30%にしか達していませんでした。



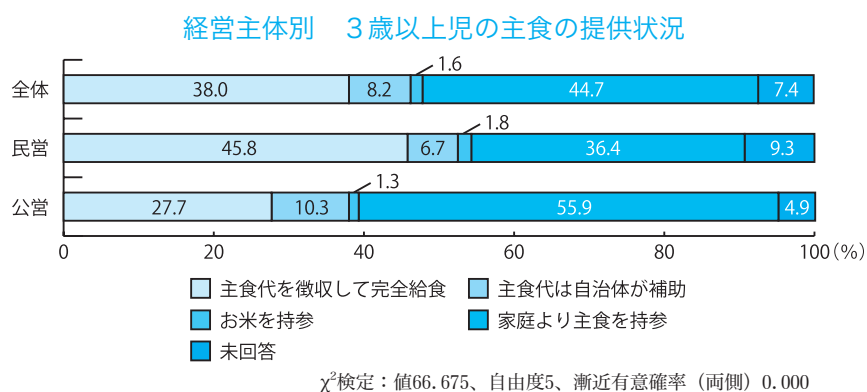
④延長保育児の補食の提供状況（表NO.28、29）

全体では延長保育児の補食を「調理室においてほとんど手作り」が10.6%、「ほとんど既製の菓子類」が38.6%、「日によって手作り」と既製品の半々」が9.3%、「実施していない」が33.7%でした。公営より民営が「調理室においてほとんど手作り」の割合が高くなっていました。地域区分別では、関東地区において「調理室においてほとんど手作り」の割合が20.6%以上を超えていました。所在地区別では「調理室においてほとんど手作り」の割合は都区部・指定都市で24.8%と高い一方、小都市Bや町・村では5%にも達しない割合でした。



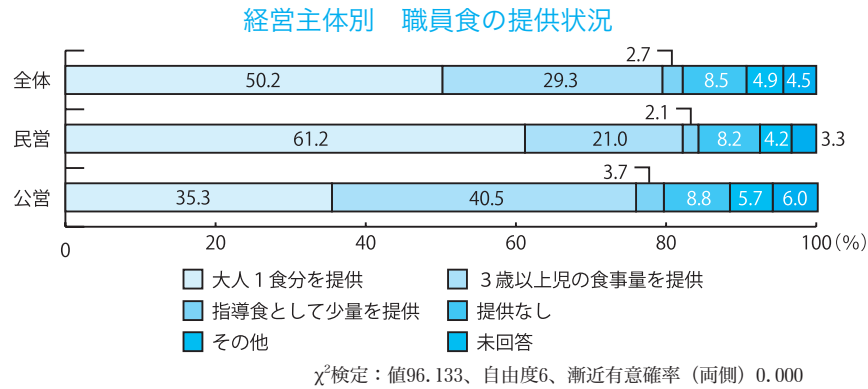
⑤ 3歳以上児の主食の提供状況（表NO.30、31）

全体では、「家庭より主食を持参」44.7%、「主食代を徴収して完全給食」38.0%、「主食代を自治体が補助して完全給食」8.2%、「お米を持参して完全給食」1.6%でした。経営主体別にみると民営の方が「主食代を徴収して完全給食」の割合が高くなっていました。東海地区、近畿地区では「主食代を徴収して完全給食」が約65%以上を占める一方で、北海道・東北地区、北信越地区では「家庭より主食を持参」が約70%以上を占めており、地区での差が大きいことがわかりました。所在地区別にみると、「主食代を徴収して完全給食」の割合は都区部・指定都市で高く、「家庭より主食を持参」の割合は小都市Bや町・村で高くなっていました。



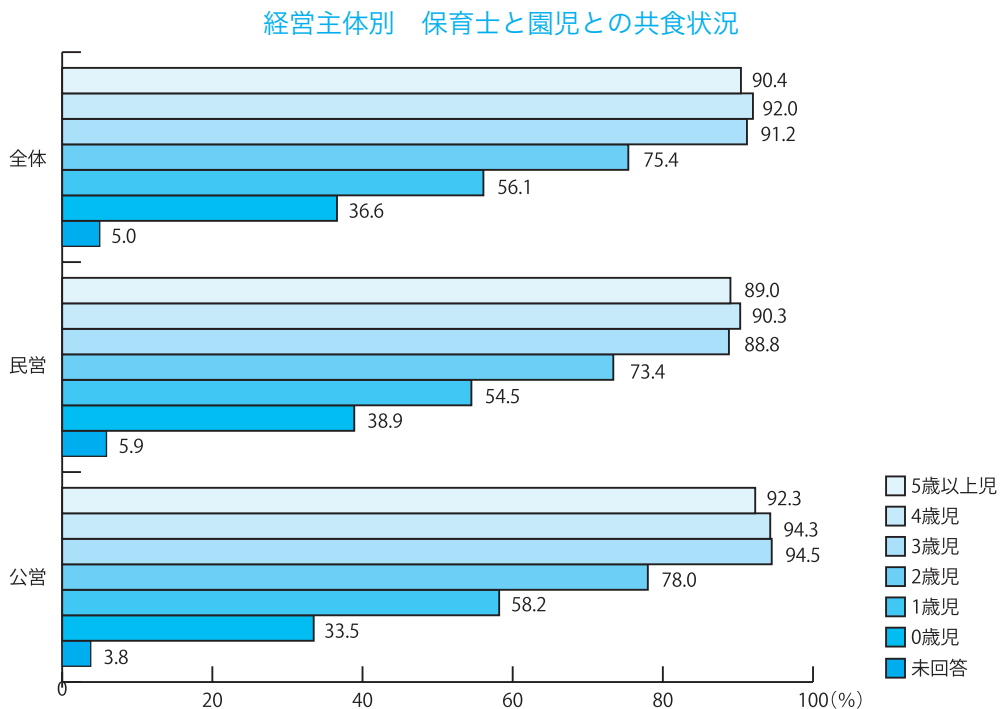
⑥ 職員食の提供（表NO.32、33）

全体では、「大人1食分を提供」の園は50.2%、「3歳以上児の食事量を提供」29.3%、「指導食として少量を提供」2.7%、「提供なし」の園は8.5%でした。経営主体別にみると民営の園の方が「大人1食分を提供」の割合が高くなっていました。地域区別にみると「北信越地区、近畿地区で「大人1食分を提供」の割合が6割に達している一方で、北海道・東北地区では「提供していない」割合が2割を占めていました。所在地区別にみると、都区部・指定都市や中核市の公営で「提供していない」割合が高くなっていました。



⑦保育士と園児との共食状況（表NO.34、35）

全体では、0歳児クラスで36.6%、1歳児クラスで56.1%、2歳児クラスで75.4%、3～5歳児クラスで90%以上でした。0歳児クラスでの「保育士との共食」は関東地区では28.6%と低い一方、高い割合を示した地区は北信越地区47.1%、中国・四国地区43.4%、東海地区42.5%でした。所在地区別では、0歳児クラスでの「保育士との共食」は都区部・指定都市で24.3%と他の地区より低くなっていました。

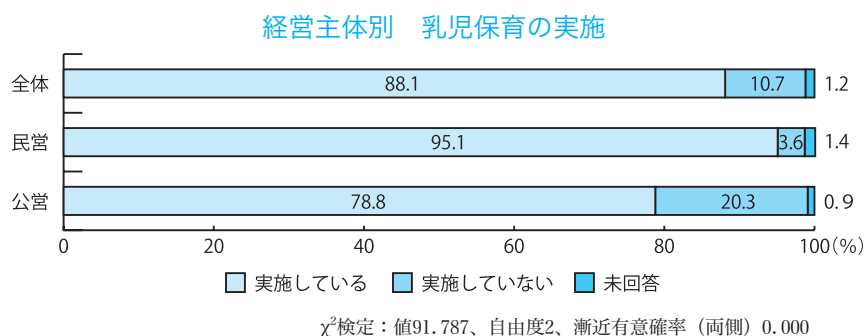


（2）乳児保育の実施状況

①乳児保育の実施状況（表NO.36、37）

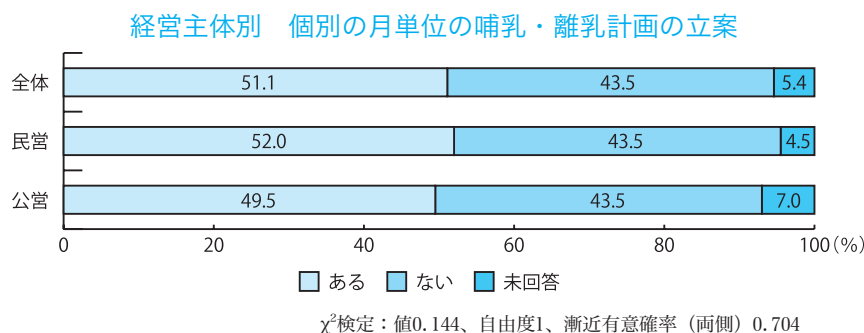
全体では、乳児保育を実施している園は88.1%、実施していない園は10.7%でした。経営主体別では民営での実施率が高くなっていました。地域区分別では、九州地区、近畿地区で高く、

東海地区、中国・四国地区、北信越地区は他の地区よりも低い傾向でした。所在地区別では、都区部・指定都市、中核市、中都市で乳児保育の実施が高く、小都市・町・村で低い傾向でした。



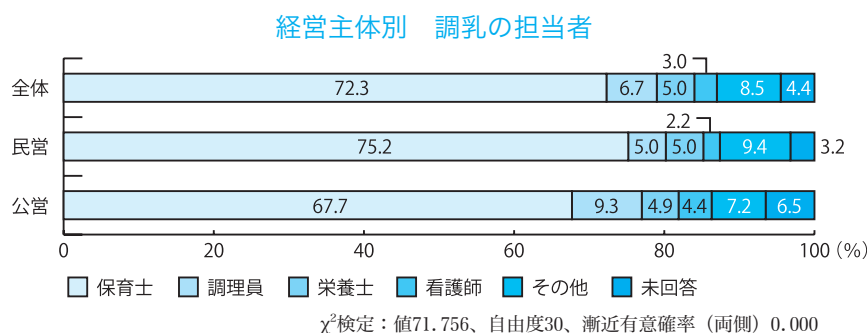
②個別の月単位の哺乳・離乳計画の立案（表NO.38、39）

乳児保育を実施している園1,124園のうち、個別に月単位の哺乳・離乳計画を立案している園は全体で51.1%、立案していない園は43.5%であり、経営主体別による差はみられませんでした。地域区分別では、北信越地区、近畿地区、関東地区で立案率が高く、中国・四国地区、九州地区では立案率が低くなっていました。所在地区別では、都区部・指定都市、中核市、中都市で高く、小都市・町・村で低い傾向でした。



③調乳の担当者（表NO.40、41）

乳児保育を実施している園1,124園のうち、調乳の担当者は保育士が72.3%、調理員6.7%、栄養士5.0%、看護師3.0%でした。経営主体別では、調乳は公私とも保育士の担当が多く、公営67.7%、民営75.2%で、民営での保育士が担当する割合が高くなっていました。未回答の中には複数の選択肢を選んだ回答もみられ、一つの選択肢にすることが難しい設問だったようです。地域区分別では、北信越地区、近畿地区が他の地区に比べて保育士が担当する割合が高くなっていました。所在地区別では統計的有意差はありませんでしたが、栄養士が担当する傾向がみられたのは、都区部・指定都市の公営でした。

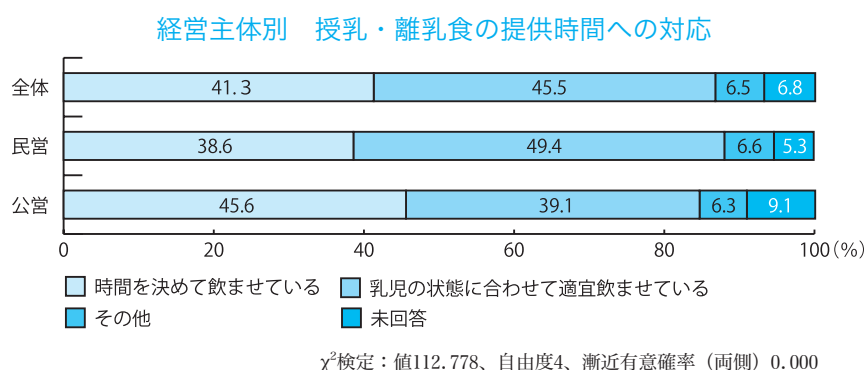


④調乳・離乳食に関する保護者への連絡（表NO.42、43）

乳児保育を実施している園1,124園のうち、調乳・離乳食に関して保護者へ連絡している割合は97.2%を占め、経営主体、地域区分別、所在地区別による違いはみられませんでした。

⑤授乳・離乳食の提供時間への対応（表NO.44、45）

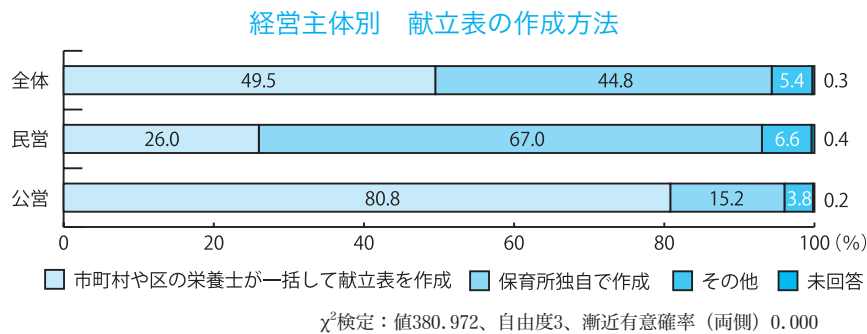
乳児保育を実施している園1,124園のうち、全体で「時間を決めて飲ませている」のは41.3%、「乳児の状態に合わせて適宜飲ませている」は45.5%でした。経営主体別では、公営では「時間を決めて飲ませている」割合が民営より高くなっていました。地域区分別では、東海地区で「時間を決めて飲ませている」割合が高く52.7%、所在地区別では小都市Bが44.6%と高くなっていました。



（3）食事計画

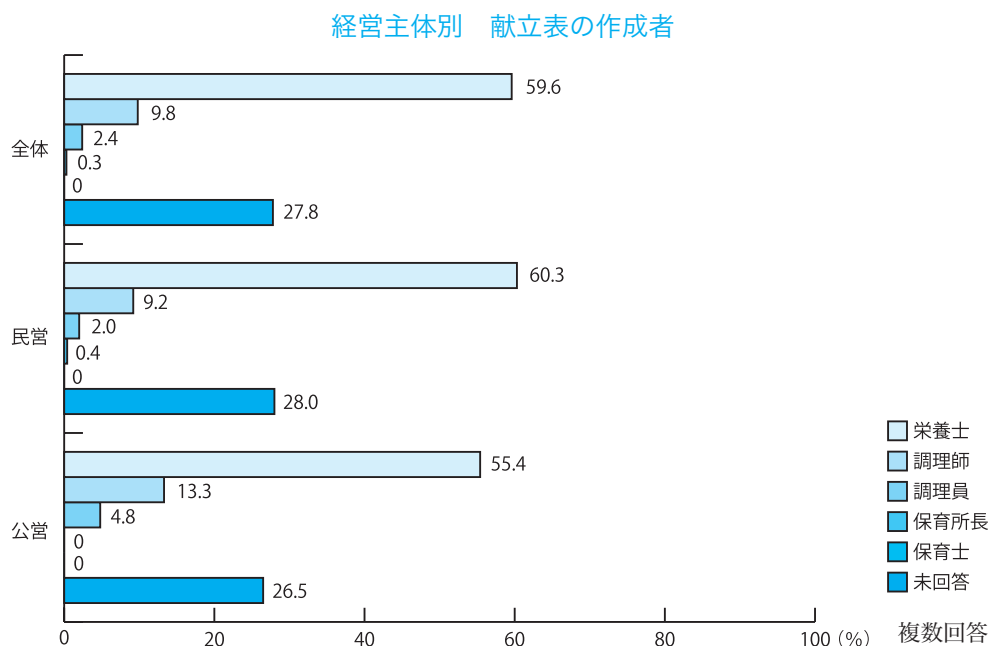
①献立表の作成方法（表NO.46、47）

全体では「市町村や区の栄養士が一括して献立表を作成している」のは49.5%、「保育所独自で作成している」は44.8%でした。経営主体別では保育所独自で作成しているのは民営が67.0%と、公営の15.2%を大きく引き離しています。地域区分別では北海道・東北地区が60.6%、九州地区58.3%、近畿地区54.8%の順で高い割合でした。所在地区分による有意な違いはみられませんでした。



②献立表の作成者（表NO.48、49）

献立の作成者は全体で栄養士が59.6%、調理師が9.8%、調理員が2.4%、保育所長が0.3%、保育士が0%でした。栄養士が作成しているのは公営の55.4%に比べて民営で高く（60.3%）、地域区分別では北信越地区85.0%、関東地区78.3%が高い結果となりました。所在地区別では都区部・指定都市70.8%、中核市66.1%が高い割合を占めていました。



③献立表作成時の重点（表NO.50、51）

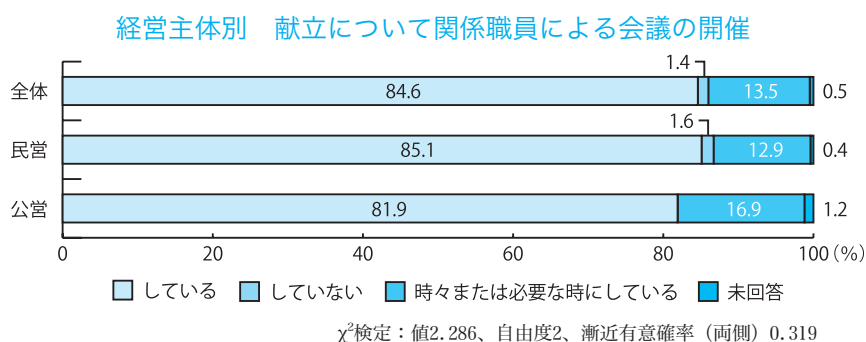
献立表作成時の重点は栄養面、食品の安全性、地域の産物で高い割合を占めていました。子どもの嗜好を取り入れることや家庭食で不足気味の栄養素を補うことはあまり重視されていませんでした。

経営主体別 献立表作成時の重点

	栄養面	食品の安全性	地域の産物	子どもの嗜好	家庭食で不足気味の栄養素を補うこと	その他	未回答
全 体	91.6%	84.1%	48.6%	24.5%	19.9%	13.5%	3.7%
公 営	89.2%	85.5%	54.2%	16.9%	16.9%	3.6%	7.2%
民 営	92.0%	83.8%	47.6%	25.8%	20.4%	15.1%	3.1%

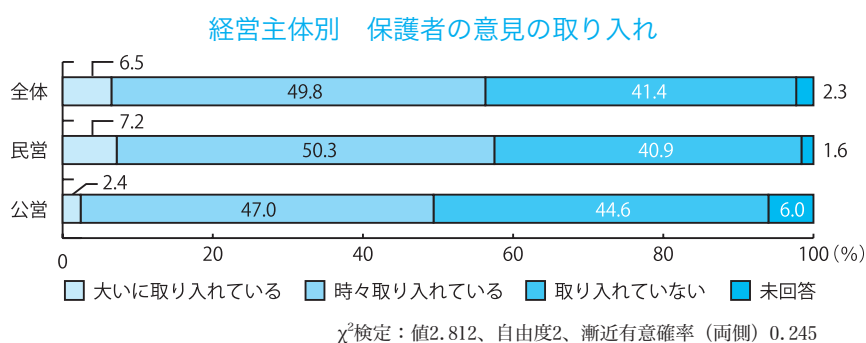
④献立について関係職員による会議の開催（表NO.52、53）

献立を保育所で作成している572園のうち、関係職員による会議を開催しているのは全体では84.6%を占め、「時々または必要な時に実施している」が13.5%、「実施していない」が1.4%でした。経営主体別による違いはあまりみられませんでした。関東地区91.9%、近畿地区87.1%で実施率が高くなっていました。



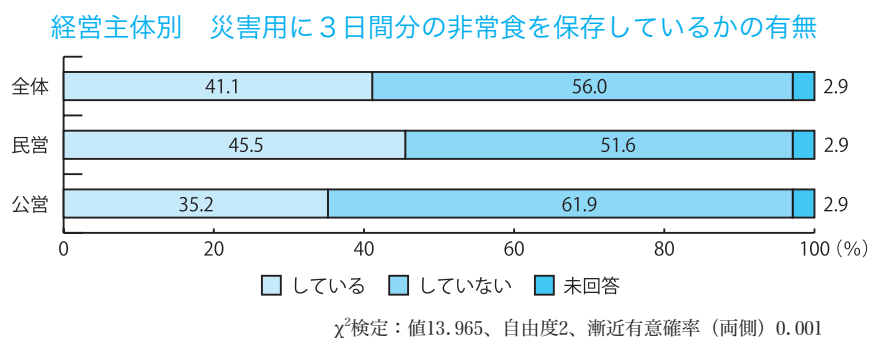
⑤保護者の意見の取り入れ（表NO.54、55）

献立を保育所で作成している572園のうち、献立について保護者の意見を「大いに取り入れている」のは、全体では6.5%、時々取り入れているが49.8%、取り入れていないが41.4%でした。地域区分別では、北信越の公営で時々保護者からの意見を取り入れている割合が75%と高い一方、この設問自体への回答が未回答であったのが東海地区の公営でした。



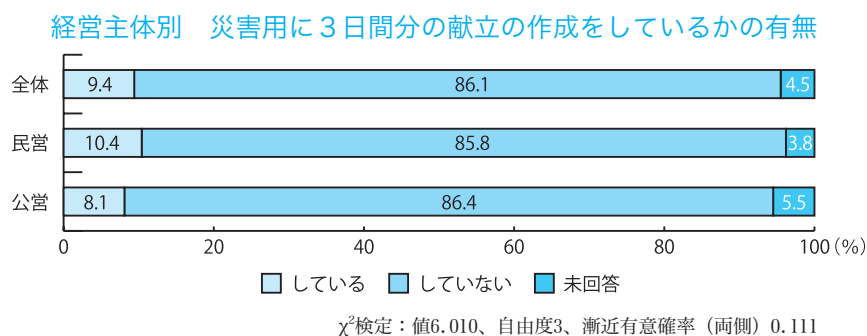
⑥災害用に3日分の非常食を保存しているかの有無（表NO.56、57）

災害時の対応として、3日分の非常食の保存を実施している園は全体で41.1%、していない園は56.0%でした。民営では東海地区、関東地区、北海道・東北地区で50%以上を越えていました。所在地区別では、都区部・指定都市で3日間分の非常食の保存を58%と一番多く実施していました。



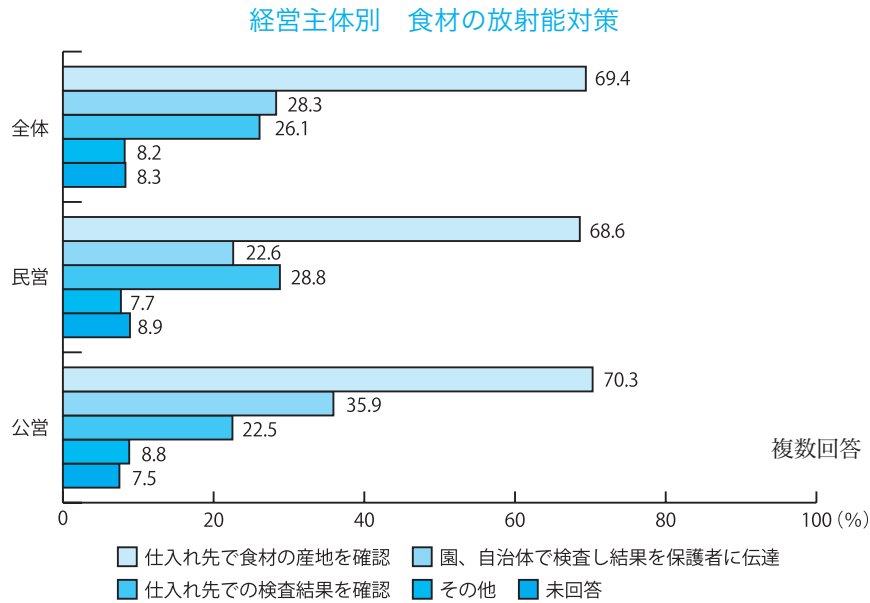
⑦災害用に3日間分の献立を作成しているかの有無（表NO.58、59）

災害時の対応として、3日間分の献立を「作成している」は全体で9.4%、「していない」は86.1%でした。経営主体別による違いはみられませんでした。地域区分別では東海地区18.7%、北海道・東北地区16.6%、関東地区11.3%の実施率が他の地区に比べて高くなっていました。所在地区別では都区部・指定都市14.6%、中都市12.4%が他に比べて高くなっていました。



⑧食材の放射能対策について（表NO.60、61）

給食の食品中の放射性物質について「仕入れ先で食材の産地を確認している」は全体で69.4%、「園、または自治体で検査を実施して、結果を保護者に伝えている」は28.3%「仕入れ先の食材の検査結果を確認している」は26.1%でした。地域区分別では、「園、または自治体で検査を実施して、結果を保護者に伝えている」が関東地区の公営で71.2%、民営で53.1%に達しており、西日本の保育所と比較すると大きな違いがみられました。所在地区別では、「仕入れ先で食材の産地を確認している」がどの地区でも60%を越えていました。



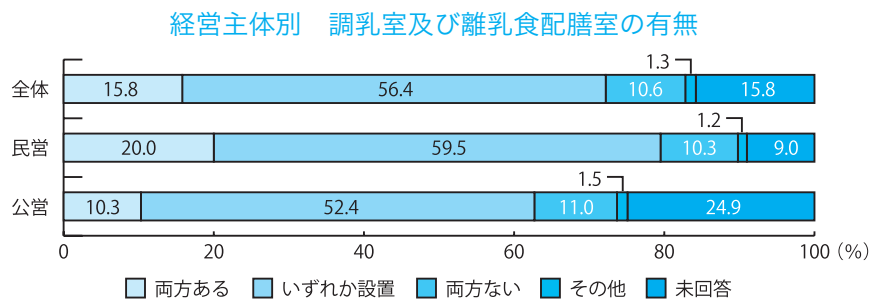
(4) 調理室の設備

①調理機器の設置状況（表NO.62、63）

設置されている調理機器を全体でみると、食器洗浄機61.8%、回転釜48.4%、スチームコンベクションオープン40.0%、自動洗米機3.4%、ブラストチラー1.8%、真空包装機0.5%の順でした。全てなしの園も14.2%みられました。スチームコンベクションオープンの設置は、特に近畿地区の民営で64.4%、関東地区の民営で59.8%と設置率が高いことがわかりました。

②乳児室に隣接した調乳室及び離乳食配膳室の有無（表NO.64、65、66、67）

乳児室に隣接した調乳室及び離乳食配膳室が「両方ある」は全体で15.8%、「いずれか設置」しているは56.4%、「両方ない」は10.6%でした。地域区分別では近畿地区21.3%、関東地区17.7%が高くなっていました。所在地区別では都区部・指定都市の民営において、「両方ある」が28.2%と他に比べて高い割合でした。「両方ない」は代替設備を持っており、全体で70.4%を占めていました。



χ^2 検定：値73.318、自由度5、漸近有意確率（両側）0.000

③保育・調理の実践例（表NO.68、69）

全体では、行事食の実施が全体の96.6%、食欲の個人差に合わせた盛りつけが91.5%、クッキング保育が81.0%、栽培給食が78.2%、献立に見合った食器の使用が64.7%、無農薬野菜や食品添加物不使用の食材購入が20.5%、好き嫌いの多い児童向けに代替食の用意が3.5%でした。栽培給食は中国・四国地区で実施率が89.9%と高い一方、関東地区では64%と他の地区よりも低くなっていました。クッキング保育は近畿地区91%、中国・四国地区87.4%、九州地区87.4%で実践度が85%以上と高く、一方、東海地区では70%とどの地区よりも低い結果となりました。無農薬野菜や食品添加物不使用の食材購入は近畿地区で実践度が高く（30.3%）、関東地区（13.8%）で他と比べて低い傾向がみられました。

経営主体別 保育・調理の実践例

	総計	行事食	食欲の個人差に合わせた盛りつけ	クッキング保育	栽培給食	献立に見合った食器の使用	無農薬野菜や食品添加物不使用の食材購入	好き嫌いの多い児童向けに代替食の用意	その他	未回答
全 体	1,276	96.6%	91.5%	81.0%	78.2%	64.7%	20.5%	3.5%	19.7%	0.5%
公 営	546	96.2%	91.8%	75.8%	80.4%	62.6%	13.6%	2.4%	20.1%	0.4%
民 営	730	96.8%	91.4%	84.9%	76.6%	66.3%	25.8%	4.4%	19.3%	0.5%

（複数回答）

（5）食物アレルギーへの対応

①食物アレルギーの対応が必要な子どもの割合（表NO.70、71）

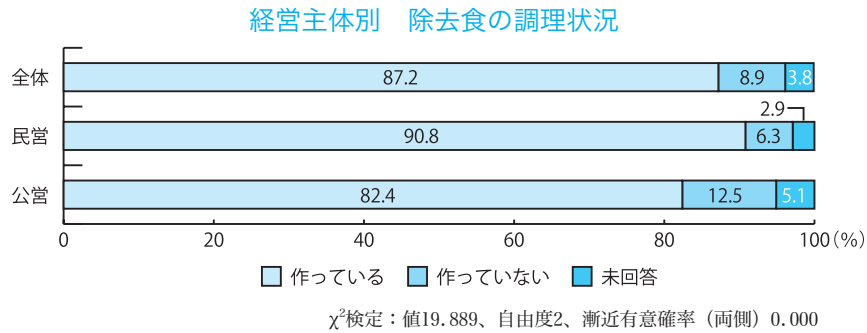
全体では、食物アレルギーの対応が必要な子どもが園の1～2%を占める割合が最も高くなっていました（7.8%）。7～8%の園は7.8%、9～10%の園は5.4%、11～20%の園は4.5%、21%以上の園は0.2%みられ、違いが大きくなっていました。経営主体別では全体的に公営より民営で若干高く、地域区分別では近畿地区で、所在地区別では都区部・指定都市において食物アレルギー児の割合が高くなっていました。

経営主体別 食物アレルギーの対応が必要な子どもの割合（%）

		総計		いない		1～2%		3～4%		5～6%		7～8%		9～10%		11～20%		21%以上		未回答	
全国	計	1,276	100.0%	135	10.6%	482	37.8%	225	17.6%	180	14.1%	99	7.8%	69	5.4%	58	4.5%	2	0.2%	26	2.0%
	公営	546	100.0%	80	14.7%	220	40.3%	83	15.2%	72	13.2%	37	6.8%	28	5.1%	16	2.9%	—		10	1.8%
	民営	730	100.0%	55	7.5%	262	35.9%	142	19.5%	108	14.8%	62	8.5%	41	5.6%	42	5.8%	2	0.3%	16	2.2%

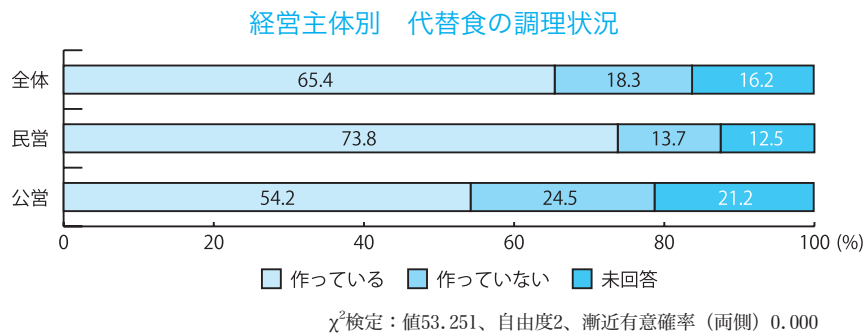
②除去食の調理状況（表NO.72、73）

除去食を作っている園は全体で87.2%、作っていない園は8.9%でした。経営主体別では、民営で調理している園が多くなっていました。地域区分別では関東地区、近畿地区では9割以上の園で、所在地区別では都区部・指定都市が一番多く94.7%の園で除去食の調理を実施していました。



③代替食の調理状況（表NO.74、75）

代替食を作っている園は全体で65.4%、作っていない園は18.3%でした。経営主体別では、民営で調理している園が多くなっていました。地域区分別では、近畿地区75.5%、北信越地区72.1%、北海道・東北地区70.3%で7割以上の園で、所在地区別では中核市及び中都市で他と比べて代替食の調理を多く実施していました。



▼次からは、除去食、代替食のいずれかを作っている園1,128園を対象に分析を行いました。

④アレルギーの食材（表NO.76、77）

全体では上位4つのアレルギーの種類は卵が83.7%と最も多く、次いで乳59.8%、小麦31.4%、えび23.2%、落花生15.2%、かに9.9%、そば8.9%を占めていました。

⑤医師への相談（表NO.78、79）

食物アレルギーの対応を必要とする子どものことや食事の内容を医師（嘱託医・主治医等）へ相談をしているのは、全体では「相談をよくしている」が15.8%、「時々している」が39.9%、「ほとんどしていない」が27.8%、「全くしていない」が12.1%みられました。経営主体別では有意な違いはみられず、地域区分別では近畿地区（29.7%）で、他に比べて相談の実施率が高い傾向がみられました。所在地区別で町・村の「よくしている」実施率（8.1%）が他と比べて低くなっていました。

⑥除去食・代替食の実施状況記録の有無（表NO.80、81）

除去食・代替食の実施状況に関する記録をとっている園は、全体で66.8%でした。経営主体別では有意な違いはみられず、地域区分別では関東地区73.7%、北信越地区73.5で他と比べて実施状況の記録が高くなっていました。

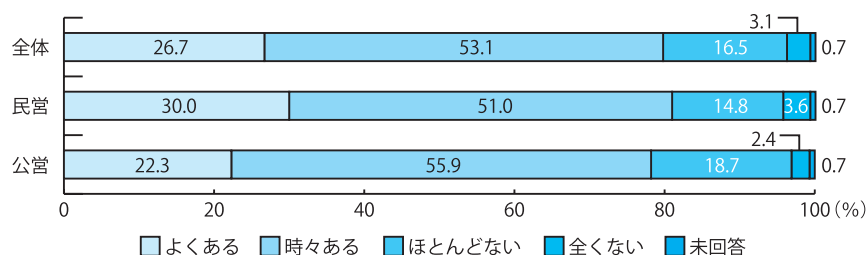
⑦代替食を作らない理由（表NO.82、83）

代替食を作らない理由を全体でみると、「代替食を必要とする子どもがいない」が44.9%、「市町村の方針」が13.2%、「保護者からの弁当により対応」が5.1%の順でした。「代替食材が多すぎて対応ができない」は2.6%、「対象園児数が多すぎて対応できない」は0.9%で、これらを理由として代替食を作らないと回答した割合はわずかでしたが、市町村の方針を理由に代替食を作っていないと回答したのは民営1.0%に比べて公営22.4%と公立保育所で多くみられました。

⑧栄養士や調理員が子どもたちに食材や調理について説明する機会の有無（表NO.84、85）

栄養士や調理員による食材や調理について子どもたちに説明する機会が、「よくある」と回答した園は全体で26.7%、「時々ある」は53.1%、「ほとんどない」は16.5%でした。経営主体別では民営で、所在地区別では都区部・指定都市（33.2%）、中都市（33.0%）が他に比べて説明の機会が多くなっていました。一方、北信越地区の民営で42.6%と多くみられました。

経営主体別 栄養士や調理員が子どもたちに食材や調理について説明をする機会の有無

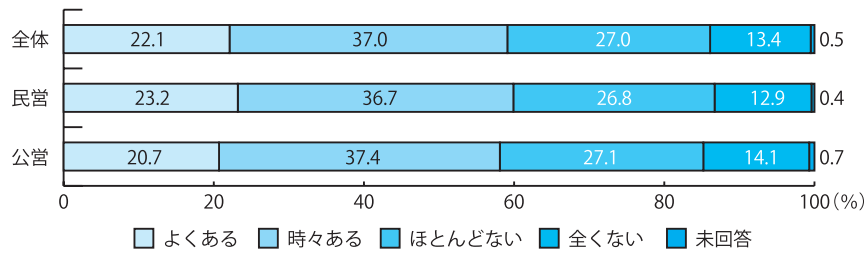


χ^2 検定：値13.475、自由度5、漸近有意確率（両側）0.019

⑨栄養士や調理員が子どもたちと一緒に食事をする機会（表No.86、87）

栄養士や調理員が子どもたちと一緒に食事をする機会が、「よくある」と回答したのは全体で22.1%、「時々ある」は37.0%、「ほとんどない」は27.0%でした。公営、民営での差はみられませんでした。地域区分別では、北信越地区（38.2%）や中国・四国地区（28.9%）で共食の機会が多く、近畿地区（21.3%）や北海道・東北地区（19.4%）で他に比べて共食の機会が全くないという結果がみられました。所在地区別による有意な違いはみられませんでした。

経営主体別 栄養士や調理員が子どもと一緒に食事をする機会の有無

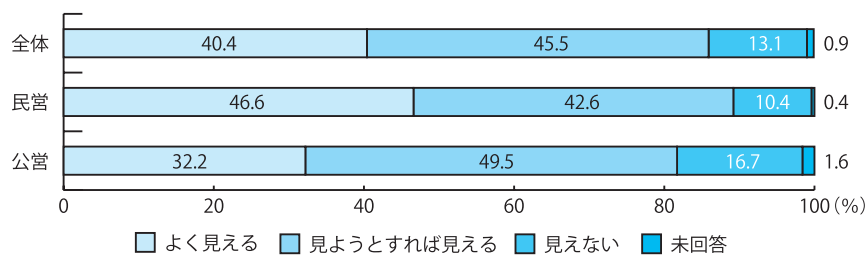


χ^2 検定：値1.834、自由度4、漸近有意確率（両側）0.766

⑩調理室は子どもたちが調理の様子を見られる構造なのかの有無（表NO.88、89）

調理室での調理の様子を「よく見える」構造と回答した園は全体で40.4%、「見ようとすれば見える」は45.5%、「見えない」は13.1%でした。経営主体別では、民営の方がよく見られる構造が整っていました。地域区分別、所在地区別による違いはみられませんでした。

経営主体別 調理室は子どもたちが調理の様子を見られる構造なのかの有無

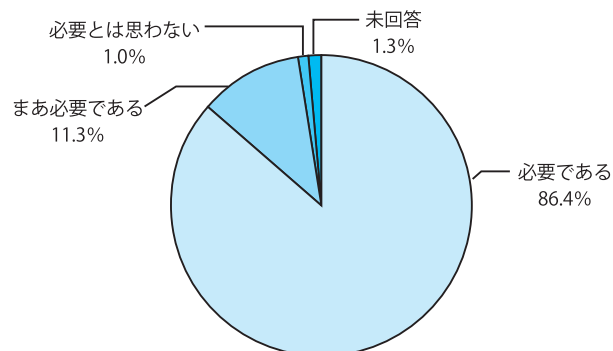


χ^2 検定：値33.807、自由度4、漸近有意確率（両側）0.000

⑪「食育」の観点から、調理室が同一敷地内にあることの必要性への認識（表NO.90、91）

「食育」の観点から、調理室を同一敷地内に設置する必要性については、全体で「必要である」が86.4%、「まあ必要である」が11.3%、「必要と思わない」が1.0%でした。経営主体別、地域区分別、所在地区別を問わず、必要性の認識が高いことが明らかになりました。

「食育」の観点から、調理室が同一敷地内にあることの必要性の認識

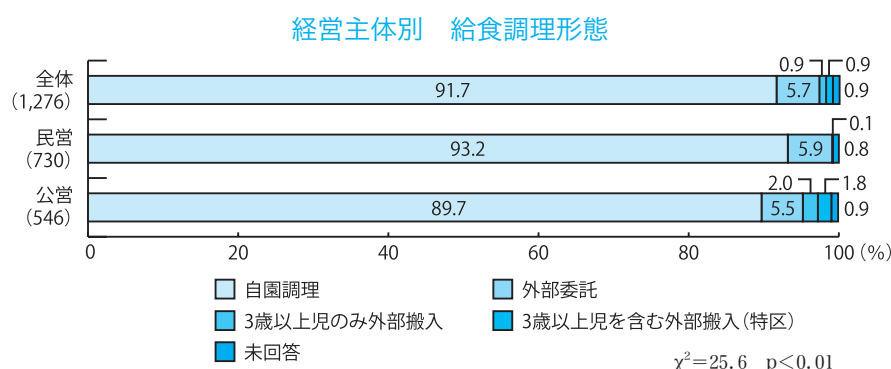


3) 給食調理形態別の分析結果

(1) 給食調理形態

自園調理は全体1,276園中1,170園で91.7%、外部委託は73園で5.7%、3歳以上児のみの外部搬入は11園で0.9%、特区申請をしている3歳未満児を含めた外部搬入は11園で0.9%でした。

経営主体別では、自園調理は公営で89.7%、民営で93.2%、外部委託は公営で5.5%、民営で5.9%、3歳以上児のみの外部搬入は公営2.0%、民営0%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）は公営1.8%、民営0.1%でした。



公営・民営共に自園調理が約90%（公営89.7%、民営93.2%）を占める。公営の外部搬入は21園（3.8%）、民営は1園（0.1%）のみ。

地域区分別では、自園調理は北信越地区97.1%、九州地区96.6%がどの地区よりも高い割合でした。外部委託は関東地区で10.0%、近畿地区で9.0%が他より高く、3歳以上児のみの外部搬入は東海地区で6園（4.5%）、3歳未満児を含む外部搬入（特区）も東海地区で5園（3.7%）と他の地区に比べて外部搬入の実施の割合が高いことがわかりました。

地域区分別 給食調理形態

	総計	自園調理	外部委託	3歳以上児のみ外部搬入	3歳未満児を含む外部搬入(特区)	未回答
北海道・東北地区	175	92.6%	5.7%	0.6%	0.0%	1.1%
関東地区	311	88.1%	10.0%	0.6%	0.3%	1.0%
東海地区	134	88.8%	3.0%	4.5%	3.7%	0.0%
北信越地区	136	97.1%	1.5%	0.0%	0.7%	0.7%
近畿地区	155	88.4%	9.0%	1.3%	0.6%	0.6%
中国・四国地区	159	92.5%	4.4%	0.0%	1.9%	1.3%
九州地区	206	96.6%	2.4%	0.0%	0.0%	1.0%
全体	1,276	91.7%	5.7%	0.9%	0.9%	0.9%

$\chi^2=71.2$ $p<0.01$

自園調理の多い地域は北信越地区、九州地区であった。外部委託は関東地区、近畿地区で多い。外部搬入は東海地区で多かった。

所在地区別では統計的有意差がみられませんでした。地域区分別において都区部・指定都市での外部委託が8.8%と高く、小都市A・B、町・村で、3歳以上児のみ外部搬入及び3歳未満児を含む外部搬入が1～2%みられました。

所在地区別 給食調理形態

	総計	自園調理	外部委託	3歳以上児のみ外部搬入	3歳未満児を含む外部搬入(特区)	未回答
都区部・指定都市	226	90.3%	8.8%	0.0%	0.4%	0.4%
中核市	161	91.9%	5.0%	0.6%	0.0%	2.5%
中都市	209	92.3%	5.7%	0.0%	0.5%	1.4%
小都市A	376	91.0%	5.9%	1.6%	1.1%	0.5%
小都市B	143	94.4%	2.1%	1.4%	2.1%	0.0%
町・村	161	91.9%	5.0%	1.2%	1.2%	0.6%
全体	1,276	91.7%	5.7%	0.9%	0.9%	0.9%

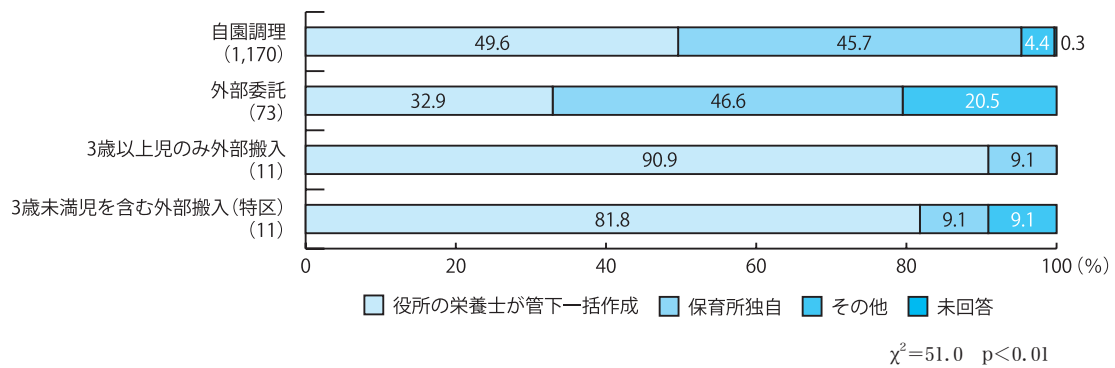
$\chi^2=27.8$ N.S.

所在地区別では統計的有意差はないものの、都区部・指定都市では外部委託が、小都市A・B、町・村では外部搬入の傾向がある。

(2) 給食調理形態別にみる献立表の作成状況

自園調理や外部委託を実施し、いずれも保育所独自で献立を作成している園は全体で45%以上に達していました。外部委託の園では、「その他」と回答した20.5%の大半が受託会社で一括して献立を作成していました。外部搬入を実施している園で、役所の栄養士が管下の保育所用に一括して献立表を作成している割合が、3歳以上児のみ外部搬入の園が90.9%、3歳未満児を含む外部搬入(特区)の園は81.8%を占め、保育所独自での作成はいずれも9.1%にしか達していませんでした。

給食調理形態別 献立表の作成状況



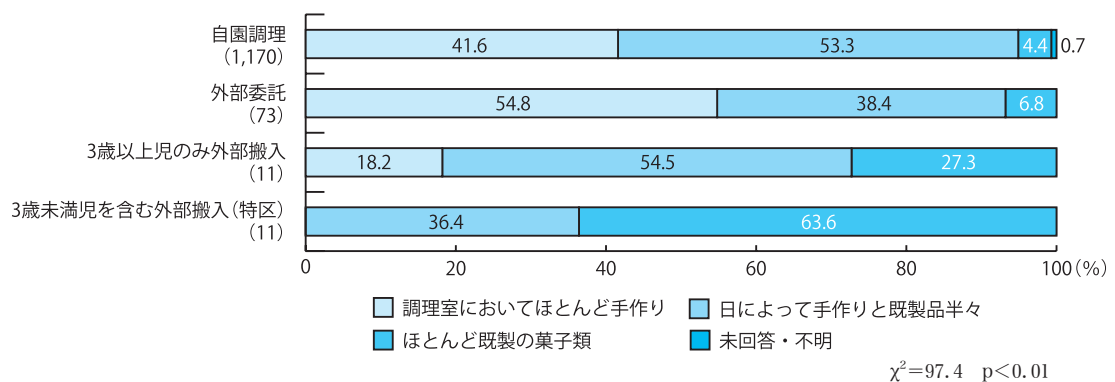
外部搬入では、市町村や区の栄養士が管下の保育所用に一括して献立表を作成している割合が高く、保育所独自で作成しているのは1割に満たない。自園調理・外部委託では保育所独自の作成が45%以上であった。

(3) 給食調理形態別にみる給食業務内容

①おやつを提供

「調理室にてほとんど手作り」のおやつ提供は自園調理で41.6%、外部委託で54.8%、3歳以上のみ外部搬入で18.2%、3歳未満児を含む外部搬入で0%でした。一方、「ほとんど既製の菓子類」を提供しているのは自園調理で4.4%、外部委託で6.8%でしたが、3歳以上児のみ外部搬入では27.3%、3歳未満児を含む外部搬入(特区)では63.6%で、違いが大きいことが明らかになりました。外部搬入先の大部分を占める学校給食センターではおやつ調理をしていないところが大半を占めるために、保育園では既製の菓子の提供となっている実態が明らかになりました。

給食調理形態別 給食業務内容〈おやつ提供〉

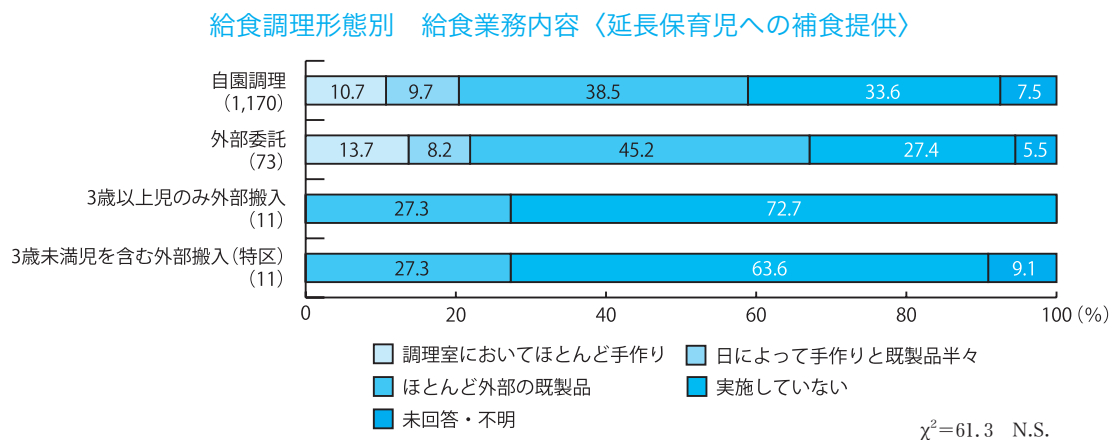


おやつについて、ほとんど既製品の菓子類を提供している保育所は、自園調理・外部委託の形態であり、平均すると5%程度であった。3歳以上児のみ外部搬入では約27%、ほとんど既製の菓子類であり、3歳未満児を含む外部搬入(特区)では63%以上であった。

②延長保育児への補食の提供状況

延長保育を実施していない園を給食調理形態別で見ると、自園調理では33.6%、外部委託では27.4%、3歳以上児のみ外部搬入では72.7%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）では63.6%を占め、違いが大きくなっていました。

その中でも、自園調理・外部委託では「調理室でほとんどが手作り」「日によって手作り」と既製品が半々」が20%程度でしたが、3歳以上児のみ外部搬入及び3歳未満児（特区）を含む外部搬入园では0%でした。外部搬入を実施している園では、ほとんどが既製品を使用していました。延長保育実施園のみの集計をしてみても、統計的有意差はみられませんでした。

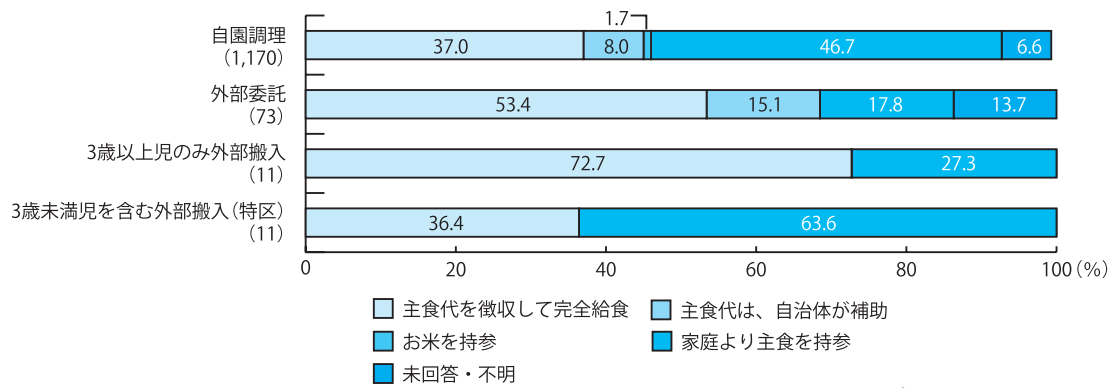


給食調理形態別の有意差はみられなかった。延長保育児の補食の提供は、自園調理・外部委託では20%程度が手作りであったが、3歳以上児のみ、3歳未満児を含む外部搬入実施の園では0%であり、かつ既製品または補食の提供を実施していない園も60～70%みられた。

③主食の持参

「主食代を徴収して完全給食」は自園調理37.0%、外部委託53.4%、「主食代は自治体が補助」は自園調理8.0%、外部委託15.1%でした。「家庭からの主食を持参」しているのは、3歳未満児を含む外部搬入の63.6%がもっとも高く、次いで自園調理の46.7%でした。外部委託を実施している園の未回答が多くなっていましたが、背景としては炊きあがった米飯を外部から搬入していることが推測されます。

給食調理形態別 給食業務内容〈3歳以上児の主食提供〉

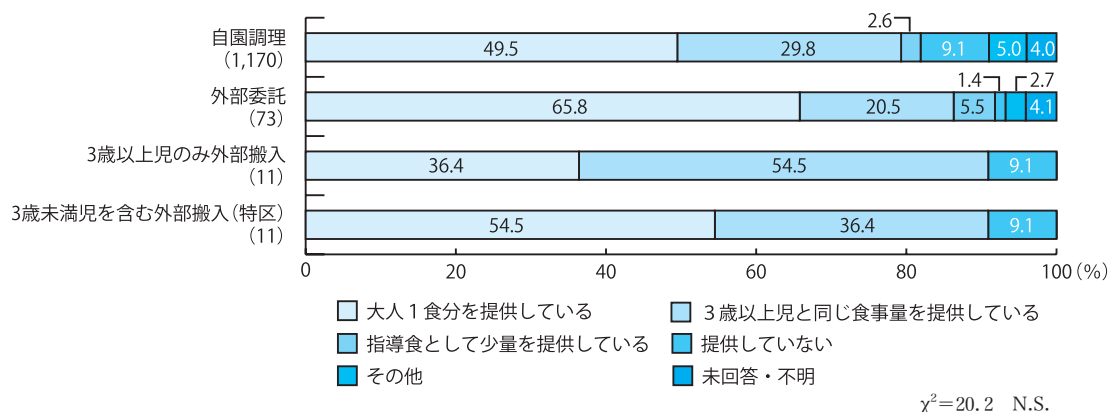


3歳以上児のみ外部搬入では72.7%が、外部委託では68.5%の保育所が完全給食を実施している。主食を持参しているのは、3歳未満児を含む外部搬入の63.6%がもっとも多く、ついで自園調理が46.7%であった。

④職員食の提供

「大人一人分の量の提供」は自園調理園で49.5%、外部委託園で65.8%、3歳以上児のみ外部搬入园で36.4%、3歳未満児を含む外部搬入园で54.5%でした。「3歳以上児と同じ食事量の提供」は自園調理園で29.8%、外部委託園で20.5%、3歳以上児のみ外部搬入园で54.5%、3歳未満児を含む外部搬入(特区)で36.4%でした。「指導食として少量を提供」は自園調理で2.6%、外部委託で1.4%、「職員食の提供なし」は自園調理で9.1%、外部委託で1.4%、3歳以上児のみ外部搬入(特区)で9.1%でした。職員食の提供に関しては自園調理と外部委託とでの違いはみられませんでした。

給食調理形態別 給食業務内容〈職員食の提供〉

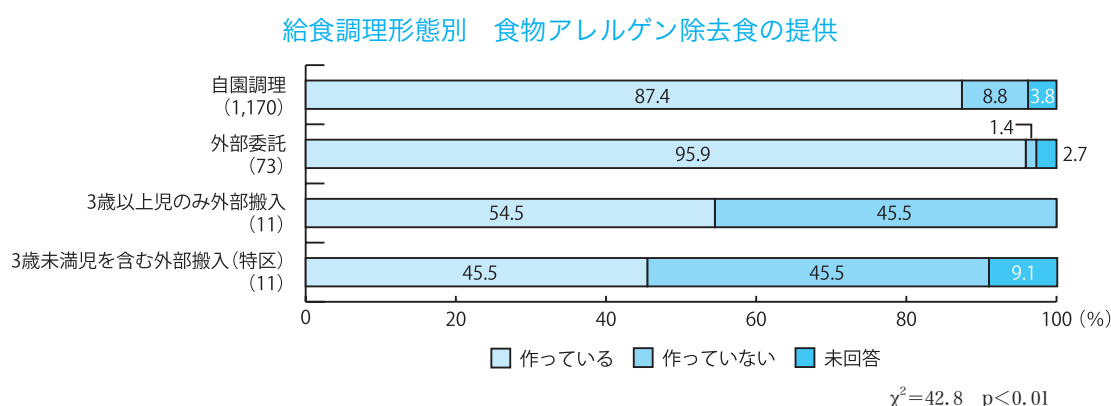


給食調理形態別の有意差はみられなかった。大人1食分の提供は、外部委託、3歳未満児を含む外部搬入(特区)で50%以上であった。3歳以上児と同じ食事量の提供は、3歳以上児のみ外部搬入で半数以上であった。

(4) 給食調理形態別に見る食物アレルギー児への対応

①食物アレルギー除去食の提供

食物アレルギー除去食の提供は、自園調理では87.4%、外部委託では95.9%でしたが、3歳以上児のみ外部搬入では54.5%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）では45.5%に留まり、給食調理形態による対応の違いが大きくなっていました。未回答の数値には食物アレルギー除去食を必要とする園児が在籍していないことも想定されますが、除去食を提供せず、自宅からの弁当の持参等で対応していることも推測されます。

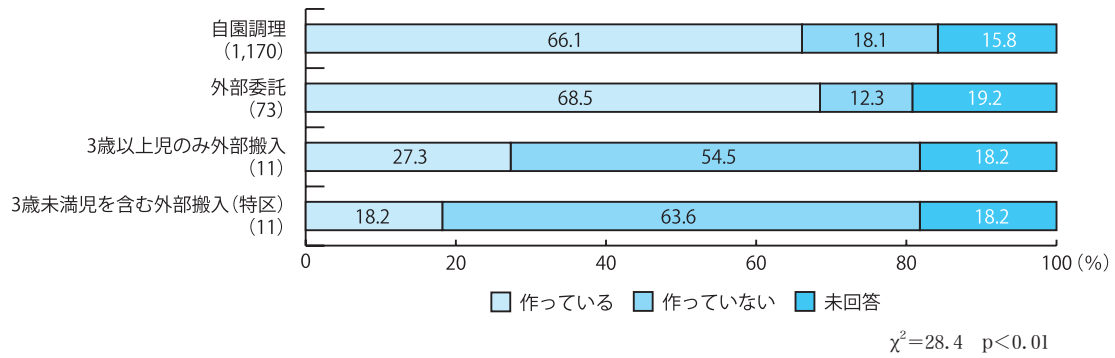


自園調理では87%、外部委託では95%以上の保育所で代替食が作られている。食物アレルギーの発症の多い3歳未満児を含む外部搬入（特区）においては、その除去食の対応は45%程度である。

②食物アレルギー代替食の提供

食物アレルギー代替食の提供は、自園調理では66.1%、外部委託では68.5%でした。3歳以上児のみ外部搬入では27.3%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）では18.2%に留まり、給食調理形態による対応の違いが大きくなっていました。代替食は、除去食以上に献立変更や調理時間の延長等を必要とするため実施率は低く、特に3歳以上児のみ外部搬入及び3歳未満児を含む外部搬入（特区）では代替食の実施は2割程度でした。未回答の数値には食物アレルギー除去食を必要とする園児が在籍していないことも想定されますが、除去食を提供せず、自宅からの弁当の持参等で対応していることも推測されます。

給食調理形態別 食物アレルギー代替食の提供



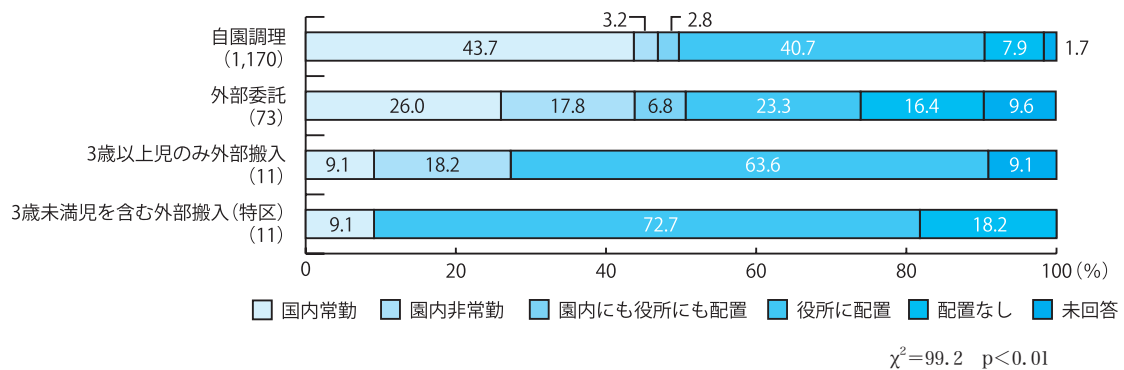
自園調理や外部委託の保育所では65%以上の保育所で代替食が作られている。食物アレルギーの発症の多い3歳未満児を含む外部搬入(特区)においては、その代替食の対応は18%に留まっている

(5) 給食調理形態別に見る栄養士・調理員との関わり

①栄養士の配置状況

栄養士が「園内常勤で配置」は自園調理43.7%、外部委託で26.0%、3歳以上児のみ外部搬入9.1%、3歳未満児を含む外部搬入(特区)9.1%でした。自園調理を実施している園での栄養士配置率が高くなっていました。「役所に配置」は自園調理では40.7%、外部委託では23.3%、3歳以上児のみ外部搬入で63.6%、3歳未満児を含む外部搬入(特区)では72.7%みられました。役所にも園にも「配置なし」は外部委託で16.4%、3歳未満児を含む外部搬入(特区)で18.2%と給食調理形態による対応の違いがみられました。

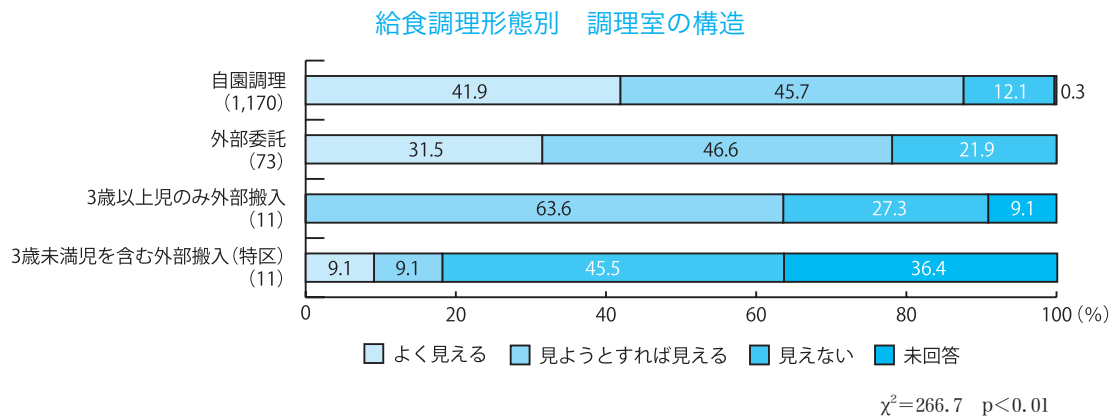
給食調理形態別 栄養士の配置



外部搬入では、栄養士は役所のための配置率が高かった。一方、自園調理での栄養士配置率が高かった。

②調理室の構造

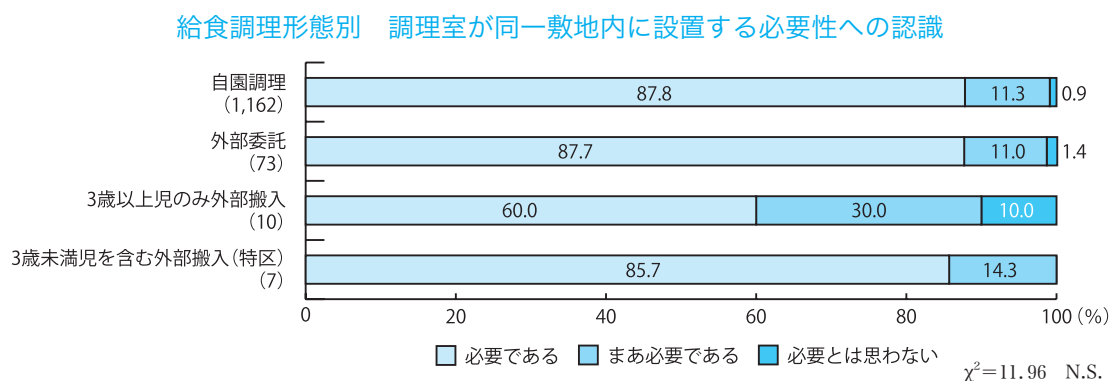
調理室は子どもたちが調理の様子を見ることができる構造になっているかどうかについて、「よく見える」ようになっているのは自園調理で41.9%、外部委託31.5%、3歳以上児のみ外部搬入0%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）9.1%でした。自園調理、外部委託、外部搬入とでの違いが大きく、外部搬入を実施している園では未回答も多くみられました。



外部搬入を実施している園では、調理室は子どもたちが調理の様子をよく見ることができるかと回答したのは1割に満たなかった。

③調理室が同一敷地内に設置する必要性への認識

「保育所の調理室が同一敷地内にあることが、調理を見せるなど「食育」の観点から必要であると思いますか」の問いに対して、「必要である」は自園調理で87.8%、外部委託で87.7%、3歳以上児のみ外部搬入の園では60%、3歳未満児を含む外部搬入の園では85.7%でした。一方、「必要とは思わない」は3歳以上児のみ外部搬入を実施している園で1割みられましたが、統計的有意差はみられませんでした。

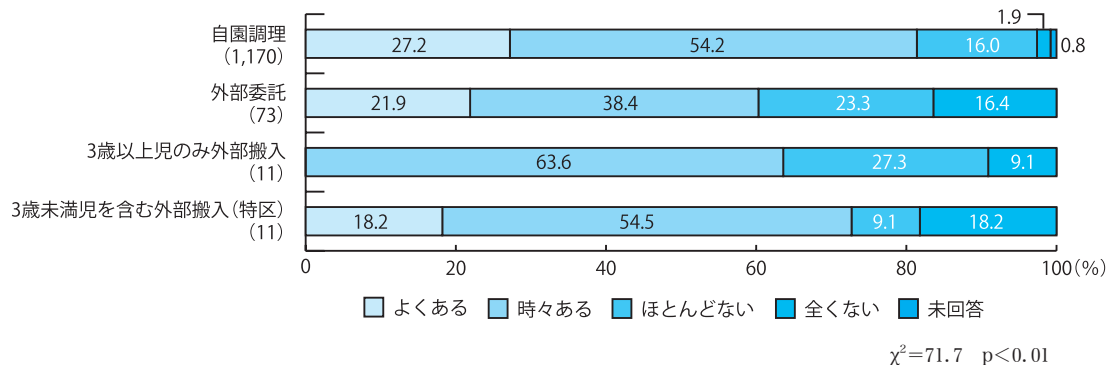


3歳児以上を含む外部搬入の園では、「必要とは思わない」が1割を占めたが、統計的有意差はみられなかった。

④栄養士や調理員による食材や調理についての説明の機会

栄養士や調理員が食材や調理について子どもに説明する機会が「よくある」という回答は自園調理では27.2%、外部委託では21.9%、3歳以上児のみ外部搬入では0%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）では18.2%でした。「全くない」という回答は自園調理園では1.9%でしたが、外部委託16.4%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）18.2%で、給食調理形態による対応の違いがみられました。

給食調理形態別 栄養士や調理員が子どもたちと食に関する説明の機会の有無

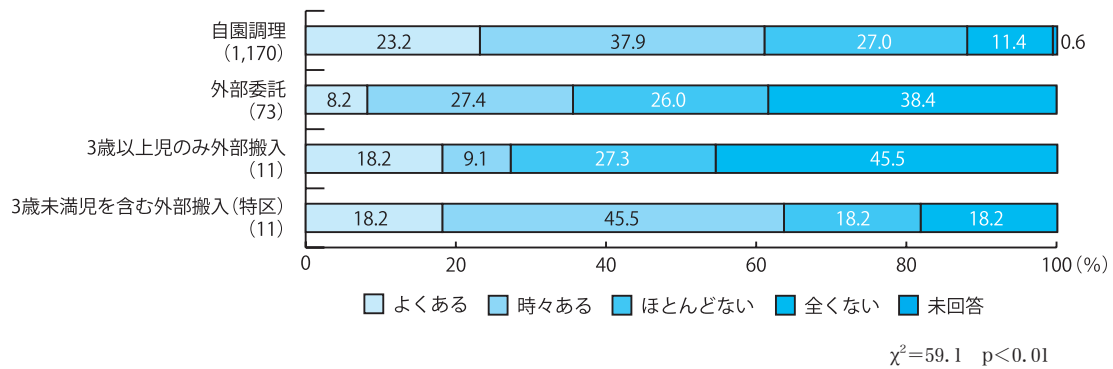


栄養士や調理員が子どもたちに食材や調理、栄養のことについて説明する機会が「全くない」と回答した園は、自園調理で1.9%と低い一方、外部委託では16.4%、3歳以上児のみ外部搬入9.1%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）18.2%であった。

⑤栄養士や調理員が子どもと一緒に食事をする機会

栄養士や調理員が子どもと一緒に食事をする機会が「よくある」という回答は自園調理では23.2%、外部委託では8.2%、3歳以上児のみ外部搬入では18.2%、3歳未満児を含む外部搬入18.2%でした。「全くない」という回答は自園調理園では11.4%でしたが、外部委託では38.4%、3歳以上児のみ外部搬入では45.5%でした。食材や調理等の説明をするような特別な時間を設けて実施する以上に、日常的に子どもとの接点を持ち、食に関わる会話をしたり、喫食状況を観察し、食事内容の改善に努めることに時間を費やすことが外部委託や外部搬入园で実施しにくい実態が明らかになりました。自園調理を実施している園ではさらに重要性の認識を高め、実施率を上げていくことが期待されます。

給食調理形態別 栄養士や調理員が子どもたちと一緒に食事をする機会の有無



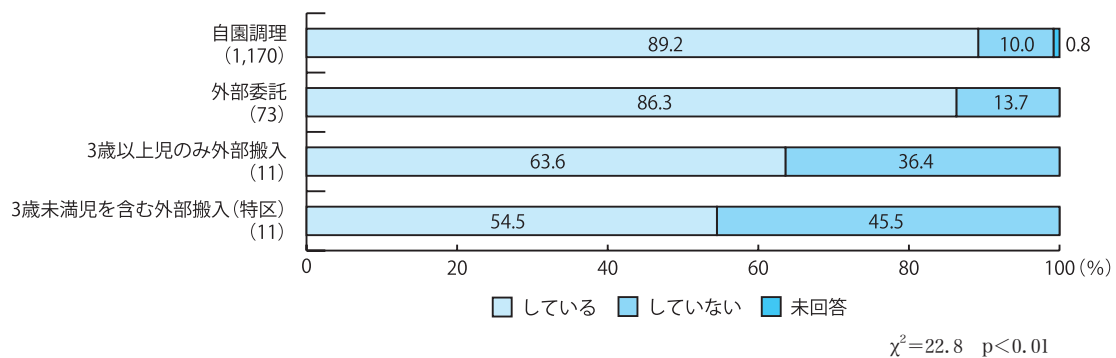
栄養士や調理員が子どもたちと一緒に食事をする機会が「よくある」と「時々ある」を合わせると、3歳未満児を含む外部搬入（特区）と自園調理を実施している園では6割程度。3歳以上児のみ外部搬入では3割以下だった。

(6) 給食調理形態別に見る乳児保育・乳児栄養での対応

①乳児保育の実施状況

乳児保育を実施している園では自園調理が89.2%、外部委託は86.3%でした。一方、乳児保育を実施していない園を見ると3歳以上児のみ外部搬入が36.4%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）は45.5%に達しており、乳児保育の実施率は、外部搬入を実施している園では低いことが明らかになりました。

給食調理形態別 乳児保育の実施



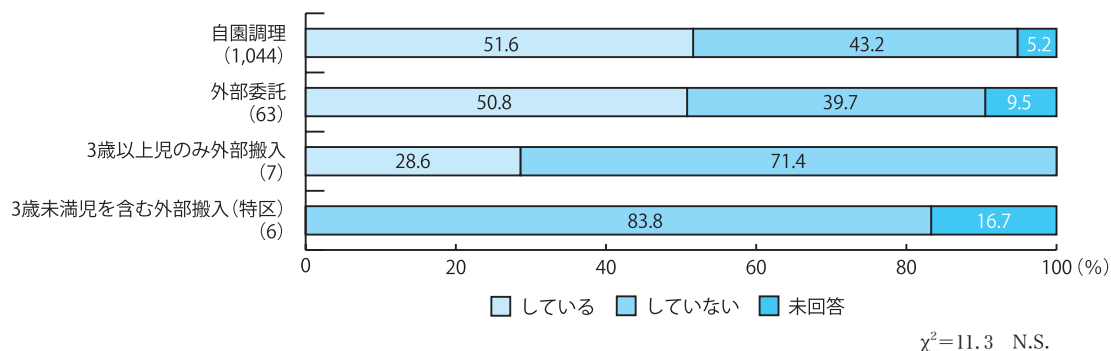
自園調理・外部委託を実施している保育所で85%以上が、乳児保育を実施していた。3歳未満児を含む外部搬入（特区）では45.5%、3歳以上児のみ外部搬入では36.4%が乳児保育を実施していない。

②一人ひとりの月単位の調乳・離乳計画の作成

乳児保育実施園のみを対象にして分析をすると、調乳、離乳食の計画を作成しているのは自園調理51.6%、外部委託50.8%でした。一方、3歳以上児のみ外部搬入での実施率は28.6%、

3歳児未満児を含む外部搬入（特区）では、全く調乳・離乳の個別計画の作成がされていませんでした。

給食調理形態別 乳児保育実施園での一人ひとりの月単位の調乳・離乳食計画表の有無

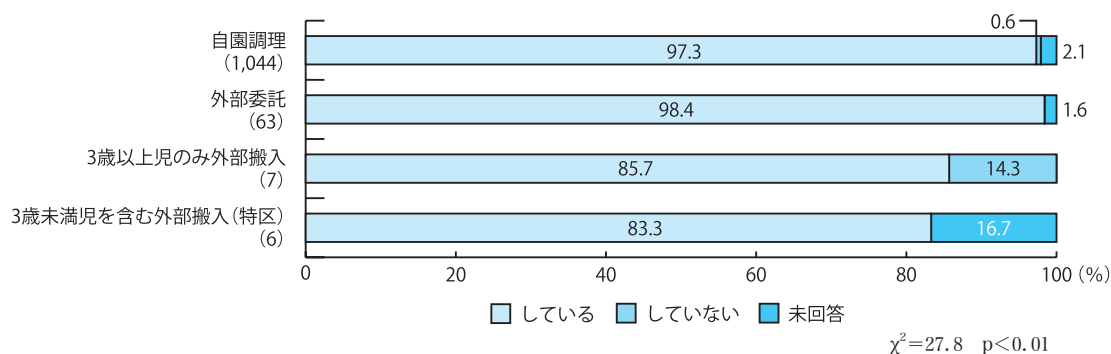


自園調理・外部委託を実施している保育所では50%以上が、調乳、離乳食の計画表を作成していた。しかし、3歳未満児を含む外部搬入（特区）では、全く作成をしていなかった。

③調乳の量や離乳食に関する保護者への連絡

乳児保育実施園のみを対象にして分析をすると、自園調理、外部委託を実施している保育園では保護者への連絡が共に97%以上でしたが、3歳以上児のみ外部搬入の園では85.7%、3歳児未満児を含む外部搬入（特区）では83.3%と若干の違いがみられました。

給食調理形態別 乳児保育実施園での調乳や離乳食に関する保護者への連絡



自園調理・外部委託を実施している園の97%以上が、保護者への連絡等の連携を図っている。外部搬入を実施している園とは若干の違いが見られた。

(7) 給食調理形態別に見る食育の内容

全体で最も実践率の高かったのは「行事食」でした。特に自園調理を実施している保育園での実践率は97.1%、外部委託では95.9%、3歳以上児のみ外部搬入では90.9%、3歳未満児を

含む外部搬入では81.8%と給食調理形態による違いが大きくなっていました。

「食欲の個人差に尊重した盛りつけ」の実践率では、3歳以上児のみ外部搬入が81.8%と最も低く、自園調理では92.2%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）では90.9%、外部委託では89.0%で統計的有意差はみられませんでした。「クッキング保育」の実践率は3歳以上児のみ外部搬入が63.6%と最も低く、自園調理では81.0%、外部委託では87.7%で統計的有意差はみられませんでした。「栽培給食」の実践率は3歳以上児のみ外部搬入が63.6%と最も低く、自園調理では78.9%、外部委託では78.1%で統計的有意差はみられませんでした。「献立に見合った食器の使用」の実践率は3歳以上児のみ外部搬入では45.5%、3歳未満児を含む外部搬入（特区）では36.4%と低く、自園調理では65.0%、外部委託では71.2%で統計的有意差はみられませんでした。「無農薬野菜や食品添加物不使用の食材購入」の実践率は外部委託では13.7%、3歳以上児のみ外部搬入と3歳未満児を含む外部搬入（特区）が共に18.2%、自園調理では21.1%でしたが、統計的有意差はみられませんでした。「好き嫌いの多い児童向けに代替食の準備」の実践率は自園調理で3.7%、外部委託で2.7%、3歳以上児のみ外部搬入と3歳未満児を含む外部搬入（特区）は共に0%でした。

食育の内容はいずれも、3歳以上児のみ外部搬入を実施している園では実践率が低い傾向にあり、この場合、3歳未満児への食育に対して影響を与える可能性がうかがえました。

給食調理形態別 食育の内容

