

# 給食に関する 調査報告書

公益社団法人全国私立保育園連盟 調査部

## はじめに

「なんか いいにおいがしてきたね」「あっ においがかわったよ」「なにをつくっているのかな」「あーおなかすいた」「〇〇は おうちでも おかあさんがつくってくれるよ」「あさ みんなでとったおやさいがはいってる！」

各園にとっては、ごく普通の午前中の子どもたちの風景ですが、この背景にどのぐらいの労力、時間、設備、そして子どもたちへの変わらない思いが込められているのかは計りしれません。そして、この日常的な体験や様々な知識の吸収が、子どもたちの育ちに確かに影響していることも、関係者誰もが実感していることではないでしょうか。

この「給食に関する調査」は、特に、各園における給食の内容と、その給食を担う調理担当職員の現状に焦点をあて、全国各組織の協力を得て実施いたしました。

保育現場では強く、すべての保育施設に栄養士・調理師等を1名以上増配置する必要性を認識していても、長く現状維持のままでは、一般社会から“旧態依然”と受けとめられても仕方ありません。本調査結果が、国への予算要望活動において、より具体的な調理室職員の配置等の見直しを訴える際の一助になり、状況の改善に結実してほしいと切に思います。そして、各保育施設でも、保護者に、子どもたちの給食環境の現状理解を深めていただける資料の一つに加えていただければ幸いです。

## 調査の概要

### 1 調査内容

本調査報告書に添付した「調査票」に基づく調査（15～16 ページ参照）

### 2 調査対象

公益社団法人 全国私立保育園連盟 会員園

### 3 調査方法

全私保連調査部において調査項目を設定し、各組織調査部に調査様式を提供し、調査活動を実施。集計結果を excel 形式で全私保連調査部に提出いただいた。

### 4 調査票発送および回収時期

平成 29 年 10 月 17 日(火)～平成 30 年 1 月 15 日(月)

### 5 回収票数

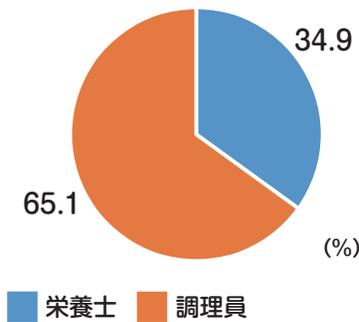
全体回収票数：2,923 園

全国私立保育園連盟 50 加盟組織のうち、43 組織から提出いただいた。

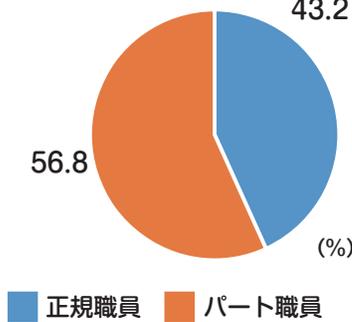
調査結果

\*「Q1 貴園の所在市区町村名」「Q2 貴園の定員数と実員数」は、調査報告書の内容に与える影響が少ないことから、省略させていただきます

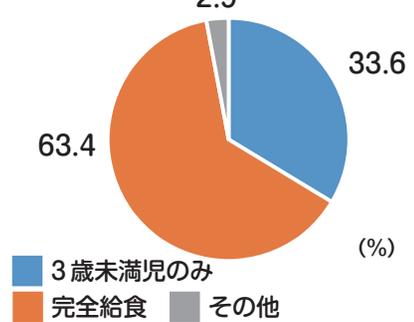
Q3-1 栄養士の配置の比率



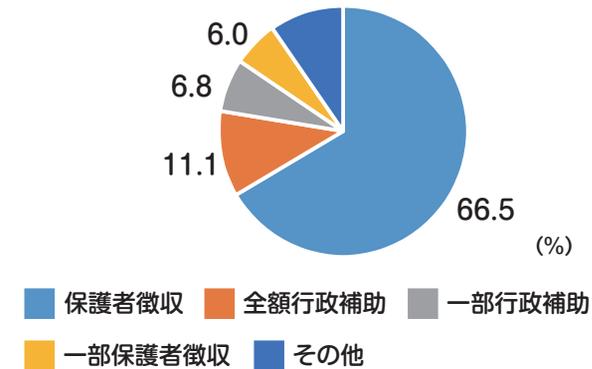
Q3-2 調理員の正職率



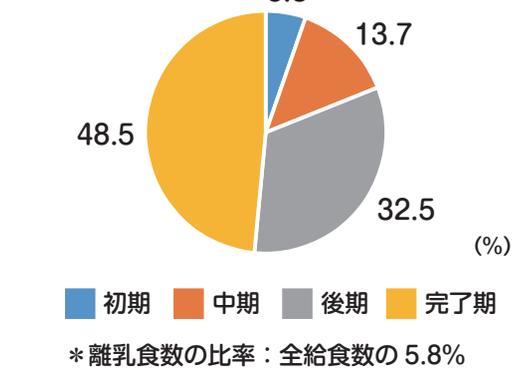
Q4 給食の主食の提供について



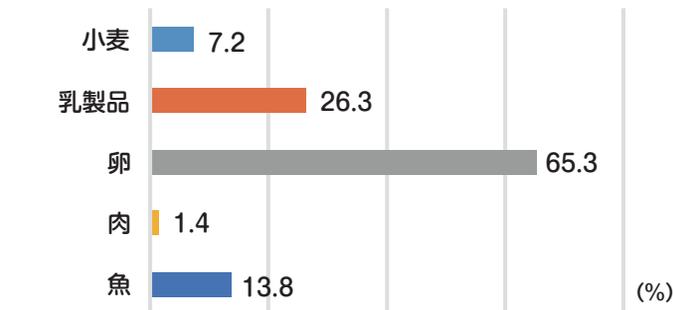
Q5 全園児に主食提供の場合の食材費について



Q6 離乳食数の内訳について

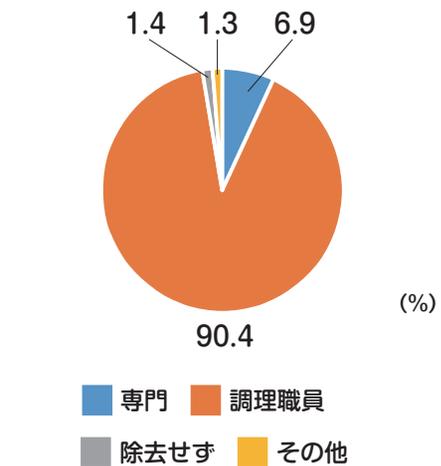


Q7 アレルギー除去食の内訳について (複数回答)

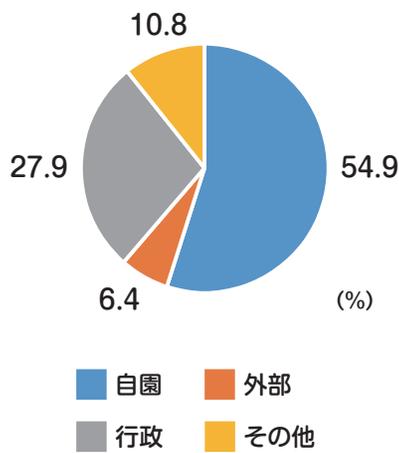


\* アレルギー除去食数の比率：全給食数の 5.2%

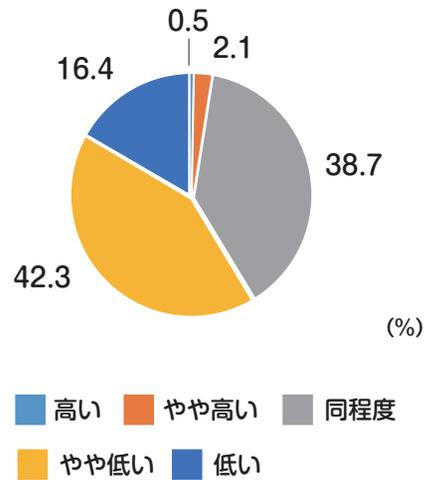
Q8 アレルギー除去食の調理担当者について



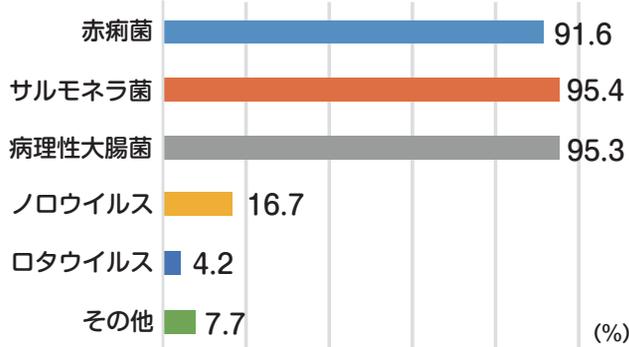
**Q9** 給食の献立  
作成者について



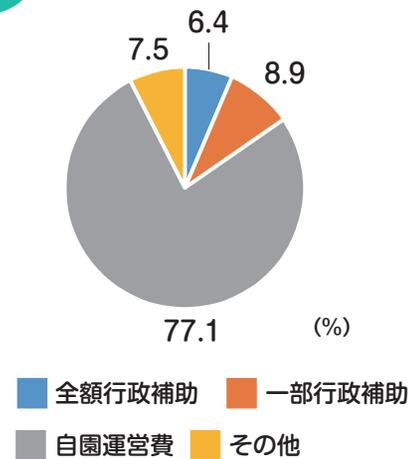
**Q10** 調理担当職員の処遇（給与等）  
について



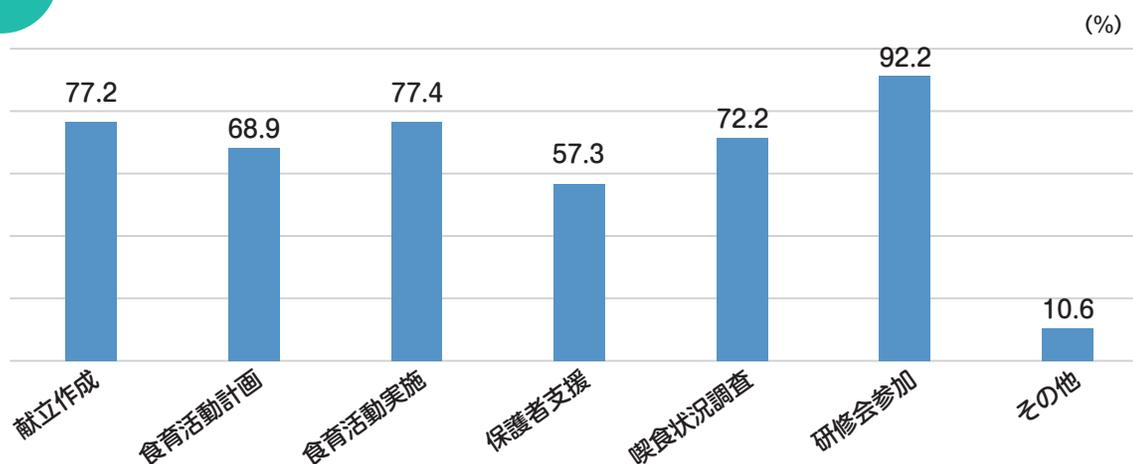
**Q11** 毎月の腸内細菌検査の  
実施項目について  
(複数回答)



**Q12** 感染症の検査費用について



**Q13** 調理担当職員が行っている業務について  
(複数回答)



## 調査結果についてのまとめ

### Q1 貴園が設置されている市区町村名をご記入ください

### Q2 貴園の定員数と実員数をご記入ください

\*この2項目は調査報告書の内容に与える影響が少ないことから、紙面の都合もあり、報告を省略させていただきます。

### Q3 貴園の調理担当者の構成をご記入ください

調理員（正規職員、パート職員合わせて）が全体の2/3以上を占めている。しかし栄養士は全体の3割強の配置にとどまっている。調理員はパート職員の割合のほうが高く、正規職員43.2%に対してパート職員は56.8%である。職員配置については、自由記述（Q14）にあるように配置増を求める意見が多く出されている（8ページ参照）。

### Q4 貴園の給食の主食についてご記入ください

主食については、全園児に提供している（完全給食）が63.4%、3歳未満児のみ提供しているが33.6%である。

### Q5 Q4で②の完全給食を実施している場合、 主食の食材費についてご記入ください

行政から全額補助されているのは11.1%と全体の1割にとどまり、保護者徴収している園が大半の66.5%である。この主食費についても、自由記述（Q14）に公定価格への反映などの意見があがっている（8ページ参照）。

### Q6 貴園における離乳食の数と種類についてご記入ください （平成29年9月1日時点）

離乳食トータルの食数は、給食食数全体の5.8%であった。内訳も離乳食の進度を考慮し、初期5.3%、中期13.7%、後期32.5%、完了期48.5%の食数を調べた。

### Q7 貴園におけるアレルギー除去食の数と種類について ご記入ください（平成29年9月1日時点）

アレルギー除去食対応児（以下、除去食対応児）の食事への対応は、除去や代替メニューを用意するということが考えられるが、本調査では、除去食品についても回答を募った。その大半が卵と乳製品で、合わせると91.6%にのぼる。

除去（代替）食数は全体の5.2%と、数字的にはわずかのように見えるが、実は、除去（代替）食品の種類は一人ひとり異なることもあり、除去食対応児への食事の提供には、相当な時間と手間がかかるのが現状である。そのうえ、アナフィラキシーショックや、かゆみを伴う湿疹、かぶれ、喘息など、アレルギー症状も様々であることから、自由記述（Q14）にも意見が多く寄せられている（8ページ参照）。また、調理室職員の配置増員を求める意見につながっているとも考えられる。

### Q8 貴園におけるアレルギー除去食の調理はどなたが行っていますか

除去食調理専門の職員がいる園は6.9%と少数にとどまる。多くの場合、通常の食事と並行して除去食の調理を調理室職員が行っていることになる。その数値は90.4%と高い。

### Q9 貴園における給食の献立作成についてご記入ください

調理にかかわる大きな役割として、地域性や保育の状況に合わせた調理を行い食事の提供を行えるという大きな利点からか、自園の栄養士が作成している園が54.9%と半数を超えている。また、行政から献立の提供を受けて活用している園はその半分程度の27.9%である。いずれにしても、自園で調理を行う場合、献立の作成や活用をするのは欠かせないことなので、ここにも栄養士および調理室職員の知識や技術、経験が活かされていると考えられる。

**Q10 貴園における調理担当職員の処遇（給与等）について  
ご記入ください**

明白に数値に表れている。保育士の処遇と比較して、「高い」「やや高い」合わせて、2.6%と相当低い結果である。自由記述（Q14）にも意見が挙げられているように、離乳食やアレルギー除去への対応・調理など、細かな配慮や時間を要する業務が年々増える一方で、調理員の処遇改善については、未だ土俵にも上がっていないのが実状である（8ページ参照）。

**Q11 調理担当者における毎月の腸内細菌検査の項目で  
実施しているものについてご記入ください**

赤痢菌、サルモネラ菌、O157等の病理性大腸菌検査は、すべて90%を超えている。しかし、この部分については必須の検査項目であるから100%になるはずなのだが、本調査回答の中に無記入のものがあり、それが数値に左右していると思われる。

**Q12 調理担当者における感染症の検査費用について  
ご記入ください**

地方行政の実状が現れているようにも思えるが、自園の運営費のみで行っている園が77.1%と非常に高い。その一方で行政の全額補助を受けているとの回答は6.4%であった。一部行政補助は8.9%であり、全体の15%程度は、何かしらの補助を受けているようである。

**調理担当職員が行っている業務にあてはまるものについて**

**Q13 ご記入ください**

①献立の作成 77.2%、②食育活動の計画 68.9%、③食育活動の実施 77.4%、④食に関する保護者支援 57.3%、⑤喫食状況の調査 72.2%、⑥研修会への参加 92.2%、⑦その他 10.6%と、それぞれどの項目も数値が高く、業務の幅の広さ、また専門性を要する業務であることが考えられる。

## Q14 保育園における給食業務に関連することで

ご意見はありますか（自由記述）

### ●自由記述から見えてきたもの

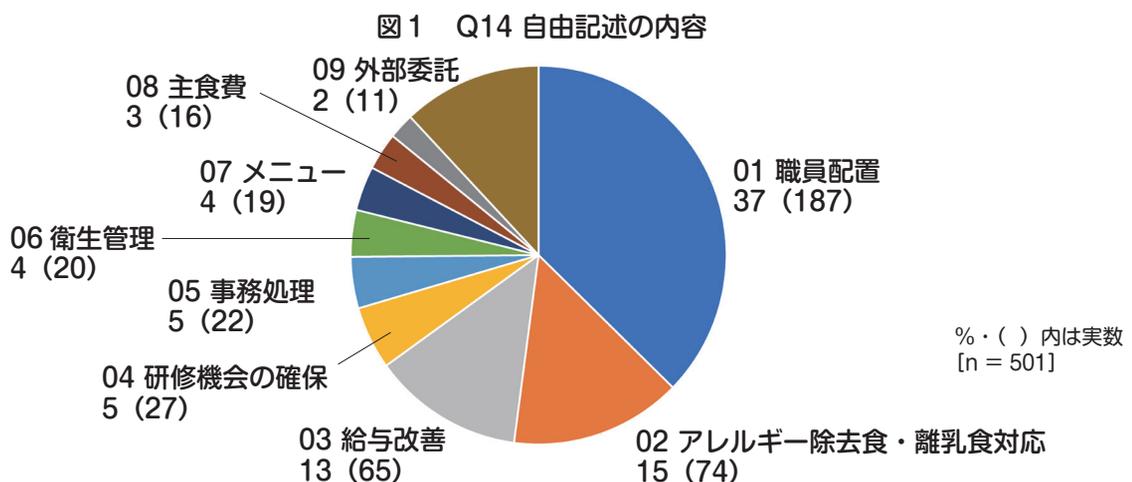
図1は、有効回答数n=501を記述内容で分類しグラフ化したものである。

結果、「01 職員配置」の増を求める意見が最も多く37% (n=187/501) を占めている。主な理由としては、「公定価格上規定されている職員配置基準と実際の業務内容との乖離」が挙げられ、具体的にはアレルギー除去食（以下、除去食）や離乳食対応、加えて宗教食への対応による職員配置の増が半数を占めている。次いで、全体の15% (n=74/501) を占めるのが「02 アレルギー除去食・離乳食対応」である。これは昨今、除去食対応児の増加に伴い「安全な食の提供」が脅かされていることを危惧する意見が多い。

直接的に職員増を求める記述ではないが「02 アレルギー除去食・離乳食対応」に対する意見も、ひいては職員配置の増と結びつけられるものと考えられ、そのような観点で図を見ると、実に全体の52% (n=261/501) が、職員配置基準の改善を求めているといえる。

また、「03 給与改善」を求める意見が13% (n=65/501) であった。「業務量が多いわりに給与が低い」という意見に加え、「保育士と同水準の給与体系の構築が、国の施策として望ましい」「(保育士に比べ)調理員の処遇改善措置が遅れており、相対して格差が大きくなっている」という意見があった。他にも、給食部門の「04 研修機会の確保」や「05 事務処理」が増えていること、「06 衛生管理」の理想と現実、「07 メニュー」に関する意見が、それぞれ4~5% (n=19~27/501) あった。

さらに、完全給食における「08 主食費」を公定価格上に反映してほしいという意見や、



「09 外部委託」時の食育のあり方を問う意見もあった。

## ●自由記述より主な意見の抜粋

### 01 職員配置

- アレルギー除去食（以下、除去食）をしなければならない状況の中、細やかに対応するためにも人員確保をお願いしたい。
- 除去食が大変なので専門調理員を置けるように要望したい。家庭において限られた食品しか摂取していない園児にとって保育園での給食は重要。様々な献立を作るためにも、専門調理員等が必要。
- 除去食以外で宗教上の除去に対応しているが、今はアレルギーより宗教上の除去食人数が4名となり、上回っていて労力を要すると感じる。
- 除去食、ダウン症などの個別対応食、病後児保育のための配慮食等専門的な知識が求められている。人手に対する補助金などの拡充が必要だと感じている。
- 現状基準より1名増員し、離乳食および除去食に対応している状況。安全のためにも何らかの補助をしていただくと大変助かる。
- 食育、除去食など、調理だけでなく、食に関する仕事内容が爆発的に増加し、重要性も増しているにもかかわらず、保育単価に含まれる調理員の基準人数が少なすぎる。今の倍の人数にしてもおかしくない。
- 一時保育でも除去食対応を行っている。日替わりで除去食をするのはとても大変なので、一時保育と通常保育ともに除去食を作るための人員（調理室担当者）を配置できる補助金がほしい。
- 人手が足りない。現在、正規職員一人の状態なので、体調を崩した場合やお休みする時には主任やその他の先生に入ってもらい、どうにかまわっている。
- 定員に応じた調理室職員の配置基準では、10年前までとは違い、現在の保育園における調理を賄うにはかなり無理があり、残業せざるをえない状況がある。当園では基準以上に配置しているが、運営費は基準どおりのものしか入ってこないため、園の資金面を圧迫している。様々な面での基準の見直しを国に求めたいと思う。

### 02 アレルギー除去食・離乳食対応

- 年々、アレルギーの除去品目が増えている。当園ではアレルギーの検査結果の提出をお願いしているが、検査をしたくない保護者もあり、食品を与えて反応があればアレルギー

ありと軽く考える人や、反応があっても気にせず園で提供してほしいという保護者もいて、園での負担が大きい（事故があった際は、保護者や掲示書を記入した医師の責任と行政の担当者はいつているが）。

- 食物アレルギーに関しては、保育園で献立を立てることで危険は少なくなるが、献立作成にかかる時間は以前よりも増えている。アナフィラキシーショックを起こさないように保育者とともに確認することが求められ、そのことは大事だが、調理や他の作業の手を止めなければならない。
- 卵、乳製品など除去食が多いメニューで、離乳食の人数が多いとどうしても配膳時間がギリギリになってしまう。時間に余裕がなくなることで誤食につながってしまう可能性が増えるのではないかと不安。他園ではどういう対策をしているのか、共有できる機会があればよりよい環境づくりができると思う。
- 除去食対応児が増えている中、アナフィラキシーショックを起こすほどの除去食を作る時、園設備上の問題などで、完全に除去するのに限界を感じることもある。
- 除去食とともに宗教食等の対応が大変なので、実施園の情報など意見交換できるとよい。
- 保護者に迎合することなく主導する立場で業務を行っていきたい。除去食等についても、そこまで必要かといった対応を行政側から見られることが多い。必要に応じて保護者と信頼関係を結び、主導していきたい。

### 03 給与改善

- 保育士については処遇改善の方向性がやっと見えてきたが、調理員の処遇改善措置が遅れており、相対して格差が大きくなっている。勤労意欲や人材確保の点からも改善策を進めてほしい。
- 職員処遇（給与等）の引き上げを考えていただきたい。保育士よりも給与表が低い。栄養士・管理栄養士も保育士と同じように資格を取り、勉強も行っている。役割も調理業務だけでなく多様化している。保護者指導もしないといけない時代である。
- 調理業務が離乳食、除去食、宗教食と多様化しているにもかかわらず、処遇改善が進まない。
- 食べることは子どもの生活の根幹にあるものだと思う。離乳食や除去食だけでなく、子どもたちの発達や体調にきめ細やかに対応した食事作りが必要。そのためにも自園の職員による自園調理は欠かせない。保育士と同様に、食の側面から子どもの育ちを支えているのに保育士以上に処遇が低い。
- 保育士には特殊業務手当があるのに、調理員にないのが納得いかない。命にかかわる

仕事をしているので考えてほしい。

#### 04 研修機会

- 保育士の質を上げる研修はたくさんあるが、給食関係は少ない。栄養士の質を上げる研修、調理実習ではなく、保育園における調理室のあり方のような研修をしてほしい。
- 乳幼児期における「食」はとても大切だと思う。市での研修がもっと充実するように働きかけてほしい。実施される場合には積極的に参加したい。
- 保育士等と一緒に学べる機会や研修会の場が必要と考える。職種別ではなく、職場内として意見交換できるような学ぶ機会を団体として検討してほしい。

#### 05 事務処理

- 給食関係の事務書類が多く、よく似た内容の書類もあるので、少しでもまとめていただけると助かる。
- 給食業務は多岐にわたる。献立作成、発注、調理、この他に食事指導や書類等、給食を作るというだけでなく、とても煩雑になってきている。
- 調理業務以外の事務作業の負担が多いように思われる。事務の簡素化や作成書類を減らすなどの負担軽減はできないものかと思う。

#### 06 衛生管理

- 衛生管理の面から、餅つき等ができなくなってきているが、食育の面から考えると行ったほうがよいと思い、ジレンマを感じる。
- 衛生管理マニュアルが厳しくなり、サラダは熱処理などの行政指導から、目の前の栽培したトマトを洗って食べるなどの食育がいつまでできるか不安。乳幼児保育にとって、食と生活は切り離せない。集団給食ではあるが、生活としての食事を実践できるように、行き過ぎた衛生管理はやめてほしい。
- 衛生面の規制が多く、思った食育活動ができない（餅つき、豆まき、流しそうめん等）。
- ノロウイルス検査について推奨されているが、費用が高額で実施が難しい。
- 腸内細菌検査の項目で、ノロウイルス・ロタウイルスの検査料が高額なため、実施不可能。補助金が出ないと難しい。
- 食育で子どもたちに調理実習を体験させてあげたいが、研修の時、子どもたちの作った分はすべて処分と聞いた。作ったものを食べられず処分するのもどうかと思い、なかなか実践に移せない。どの程度までならよいのか教えてほしい。

## 07 メニュー

- 行政作成の献立は何かあったら困ることもあるのか、心配な食材を年々削り、同じ食材を使ったメニューが多く、栄養バランスは計算されているが、見た目やバリエーションが乏しく寂しい献立の時も多い。
- 行政作成の献立には馴染みのないメニューや色味の乏しいものがあり、栄養面だけではなく見栄えも考慮した内容があると、より子どもたちの食育につながるのではないかと感じる。

## 08 主食費

- 3歳以上児の主食費が運営費に含まれていないのが疑問。これだけ衛生管理がいられているのに、家から持参の何時間も経過しているご飯を食べさせることには違和感がある。
- 小、中学校の給食費無償化への取り組みもある中で、ぜひ3歳以上児の主食費も園の運営費として行政からいただけると有難い。

## 09 外部委託

- 自園調理ではない分、経費や調理員の感染症での欠員は業者より派遣してもらえるので、人員配置は安心だが、食育等に関しては、自由に対応できないところもある。
- 給食の提供以外の業務が多くなり、委託費に反映されてしまうため大変。園児数で調理室職員配置ができない。アレルギー除去食対応児が増加し、3名で余裕のはずがプラス1名必要となってしまう。業務委託なので補助金なし。すべて運営費のみで対応している。

## 10 その他

- すべての就学前施設に調理室設置の必要性を感じる。
- 保育園の給食はこれからの人生の土台となる大切な時期の「食」でもあり、子どもたちも食べることを楽しみにしている。
- 児童福祉施設である保育園では、家庭の状況、家族のかかわり方、生育暦等、子どものおかれた環境により、咀嚼、嚥下機能に個人差が著しいので、一人ひとりに適した食事の管理が必要である。
- 未来を担っていく子どもたちの心身の成長にとって食は欠かせない大切なものであると考える。しかしながら、子どもたちをとりまく食の問題ややるべきことがたくさん

あり、毎日が業務に追われている。行政はここ何十年も方針や方策を変えることなく、保育園給食や従事者への考慮も少なく、他の分野から随分立ち遅れていると思われる。皆の意見を取り入れて、新しくしていくべきだと思う。

## 調査結果についての考察

### 1 1、2歳児の保育所等利用児童数の増加

平成 29 年 9 月 1 日発表「保育所等関連状況取りまとめ(平成 29 年 4 月 1 日)、厚生労働省」によると、1、2 歳児の保育所等利用率は、平成 22 年に 29.5%であったものが、平成 29 年では 45.7%となっており(図 2)、1、2 歳児を中心に保育所等利用児童数が大幅に増え、保育をめぐる状況が大きく変化していることがわかる。

このことから、平成 30 年 4 月 1 日施行「保育所保育指針」においても、「乳児・1 歳以上 3 歳未満児の保育に関する記載の充実」が図られ、また、「子どもの育ちをめぐる環境の変化を踏まえた健康及び安全の記載の見直し」も図られており、乳幼児一人ひとりの健康状態や発育の状態に応じた対応や、食物アレルギーをはじめとするアレルギー疾患への対応に関して保育所内における体制構築などの重要性が記載されている。

### 2 調理室職員配置基準の改善を

以上のことから、3 歳未満児の利用児童数の増はすなわち、これまで以上に子どもや家庭に対してきめ細やかな対応が求められていることにつながる。

図 3 は、本調査結果に利用定員数と実利用園児数が確認された 2,863 園の調理員の配置状況(有効回答数 n=2,863)をグラフ化したものである。結果、調理室職員配置基準と同数を配置している園は約 19%(n=538/2,863)であるが、1 人~3 人の加配を行っている園は実に約 73%(n=2,105/2,863)に達することがわかる。雇用形態は不明であるが、4 人以上加配している

園も見受けられる。

図 2

保育所等待機児童数及び  
保育所等利用率の推移

出典：厚生労働省

「保育所等関連状況取りまとめ  
(平成 29 年 4 月 1 日)」

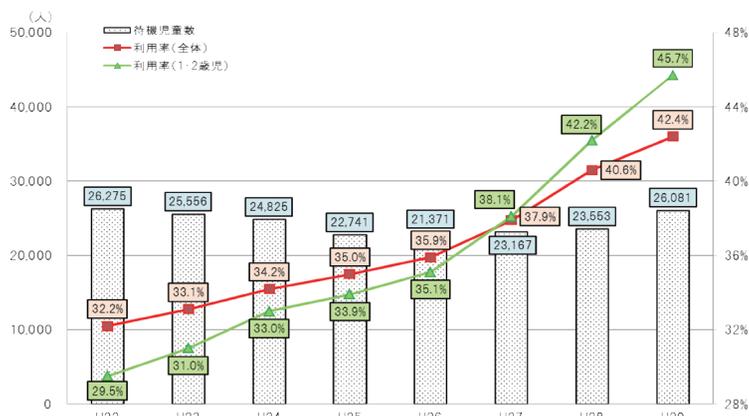
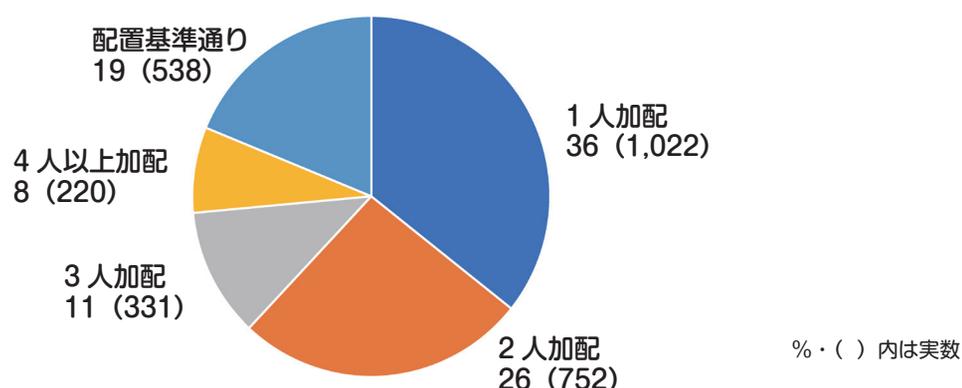


図3 調理従事職員の配置基準から見た加配の状況



今回、加配の財源についての調査は実施していないが、自治体によっては補助があるケースもあるものの、多くの園が自己財源により対応していると思われる。

1、2歳児を中心に保育をめぐる状況が大きく変化している現在、公定価格上の調理室職員配置基準（定員40名以下は1名、41～150名以下は2名、151名以上は3名）での対応が困難となり、より多くの園が基準以上に職員を加配している現状が明らかになった。

しかしながら、加配に対する財政措置は十分とはいえず、このことが、本調査結果において半数以上が「調理室職員配置基準の改善」を求めていることにつながっていると思われる。昨今の保育をめぐる状況に合わせた調理室職員配置基準の見直しなど、国による公定価格上の早急な対応が望まれる。

## おわりに

「子ども・子育て支援制度」5年の制度見直しに向けた課題整理が行われている時期ですが、各園の調理室に視線を向ければ、日々の調理・関連事務に加えて、きめ細やかな「離乳食」「除去食」対応、法令やマニュアルに基づいた衛生管理、食育計画など、調理室職員の業務量は年々増加しています。

一方で、①職員配置基準が施設の定員によって一律で低水準である現状、②3歳以上児の主食代が施設型給付費に含まれていない現状、③3歳未満児給食の外部搬入の検討が進行している現状、等からは、願いと現実が乖離している実感は否めません。

ただ、新たな「保育所保育指針」「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」では、「環境を通して行う教育」「幼児期の終わりまでに育ってほしい姿」等のキーワードのもと、“食事”や“食育”は、5領域の「健康」ととどまることなく、“園児一人一人にとってふさわしい生活の場の営み”として、また、“体験の多様性”を支えるものとして、様々な切り口から位置づけがなされています。

このことは、乳幼児期の子どもたちにとって、“食事”や“食育”が重要であることの再確認を促すもので、多岐にわたっている調理室業務の内容自体は評価されているということの表れだと感じました。

職員が食べる給食に関する課題もあります。現在、1施設当たりの職員人数は、施設利用定員の増加、低年齢児の受け入れ増加等の要因により増加傾向にあります。多数の園では施設内で調理した給食を職員と子どもと一緒に食べています。それはとりもなおさず、“食事”“食育”が重要だからです。子どもと同じ場で、同じ時に、同じものをお互いに『おいしいね』といいながら食べる。これ以上に豊かな食育活動があるでしょうか。

職員は成人なので、必要となる摂取カロリーが子どもとは違うのは当然のことです。そのため職員が食べる給食の食数、そしてその工程が調理室職員の負担増加につながっているのではないかと、との議論が存在していることは十分に承知しています。しかし前述のとおり、子どもと生活の場を共有することの意味と意義は計りしれません。子どもたちは給食を食べ、職員は食べずにそばに座っている。これはあまりに味気ない光景ではないでしょうか。

先日発出された「保育指針解説書」の「食育の推進」の項目（332 ページ）では、保育所の食育について以下のように記載されています。

「食べることを楽しみ、保育士等や仲間などと食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを目指し、保育においては、子どもの育ちを踏まえた食に関する様々な体験が、相互に関連をもちながら総合的に展開できるようにする。」

私たちが日々行っているのは、単なる食事指導ではありません。保育指針の文言を借りるならば、「食を営む力」を保育の場で、子どもとともに生活することによって育んでいます。充実した保育・教育を行うためには、子どもと職員が同じ食をともにすることが肝要ではないかと考えます。

今回の調査を通して、調理室をとりまく環境および業務が適正な制度・財政の支援を伴ったものとなり、現場からの保育、幼児教育における“食事”や“食育”の重要性についてのさらなる課題発信の必要性を感じました。ぜひ、保育士等の処遇改善の次の課題として近々に具現化されることを望みます。

最後になりましたが、昨年度に引き続き、本調査を全国調査と位置づけたことで、各組織における調査活動担当部、担当委員会の先生方、事務局の皆様にご尽力をいただきましたことに、心より御礼申し上げます。ありがとうございました。

毎年開催している全国調査部長会議では、引き続き、各加盟組織が協力し調査活動を全国展開として取り組むことの可能性、必要性を議論してまいります。

全私保連発第 120 号  
平成 29 年 10 月 17 日

全国私立保育園連盟加盟組織 御中

(公社)全国私立保育園連盟  
会長 小林 公正  
調査部長 丸山 純



調査協力をお願い

秋分の候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。日頃は大変お世話になっております。

さて、毎年 9 月に開催されている全国調査部長会議では、共通項目の調査活動を各加盟組織が協力し、全国展開として取り組むことの可能性と必要性が議論されてきました。昨年度は職員の永年動続について調査を行い、一定の結果を残すことができました。

そこで今年度も、全国共通の調査課題に取り組むことを提案させていただいたところ、ご出席の皆さまから賛意をいただきました。具体的な調査手順としては、公益社団法人全国私立保育園連盟調査部(以下、全私保連調査部)において調査項目を設定したのち、各加盟組織の調査担当部、担当委員会の皆さまに調査様式をご提供し、調査活動を実施していただきます。調査結果は各加盟組織でご活用いただき、集計結果を excel 形式で全私保連調査部に送付していただければ幸いです。

今回の調査では各施設における厨房職員の配置等に関する調査を実施することといたしました。旧態依然としている給食担当職員配置基準を改善し、予算要望等において、より良い保育環境を訴える際の一助になればと考えております。

貴組織の今年度の調査事業計画として検討いただき、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

実際の調査につきましては、貴組織における調査活動担当部、担当委員会の先生方をお願いをするところではありますが、いくつかお願いしたい事項がござ

#### 給食に関する調査

##### ◆調査目的

『保育』と『食』は切っても切れない密接な関係にあります。『保育』に関しては、まだ十分とは言えないまでも、職員の配置基準の見直しが進んでいます。『食』については、離乳食提供数の増加、食物アレルギーへの対応、食育活動の推進等、給食担当職員の職務職責は年々増加傾向にありますが、職員配置基準については旧態然とした状況が続いています。

保育施設にとって、ますます重要になる給食担当職員の配置基準の改善を訴えていく上で、現在、会員園ではどのような状況にあるのかを調査することとなりました。皆さまのご理解、ご協力をお願いいたします。

##### ◆調査対象

(公社)全国私立保育園連盟加盟組織に協力していただき、全国調査を実施予定

##### ◆調査項目

Q 1、貴園が設置されている市区町村名をご記入ください

Q 2、貴園の定員数と実員数をご記入ください

- ① 定員数【     】  
② 実員数【     】  
→ 0 歳【     】、1 歳【     】、2 歳【     】、3 歳以上児【     】

Q 3、貴園の調理担当職員の構成をご記入ください

栄養士【     】名  
調理員【     】名 → 正規職員【     】名  
パート職員(短時間勤務)【     】名

います。次頁に簡条書きにしましたので、ご注意ください。よろしくお願い申し上げます。

##### ◆本調査実施に際してお願いしたいこと

1. 本調査にご協力いただける組織におかれましては、平成 29 年 12 月 8 日(金)を目途に全私保連調査部に excel 形式で集計データのご提供をお願いいたします。
2. 調査を実施するにあたり、全組織を対象にするのか、抽出方式で行うのかは各組織に一任いたします。
3. 調査票の回収方法等については貴組織に一任いたします。
4. 調査項目を貴組織独自に追加する場合には、途中に挿入するのではなく、調査項目の最後に追加するようにお願いいたします。
5. 調査票をデータ形式でお送りするとともに、集計表も計算式を入れた excel 形式でお送りいたします。どうぞご活用ください。

\*本調査についてのご質問等は下記をお願いいたします。

(公社)全国私立保育園連盟 事務局(調査部担当) 宮崎  
東京都台東区蔵前 4-11-10  
電話番号 03-3865-3880  
Fax 番号 03-3865-3879

Q 4、貴園の給食の主食についてご記入ください

- ① 未満児のみ提供している
- ② 全園児に提供している(完全給食)
- ③ その他

Q 5、Q 4 で②の完全給食を実施している場合、主食の食材費についてご記入ください

- ① 保護者から徴収している。→年額【     】円
- ② 全て行政からの補助で賄っている
- ③ 一部行政からの補助で賄っている  
→行政補助額 年額【     】円 保護者徴収額 年額【     】円
- ④ その他

Q 6、貴園における離乳食の数と種類についてご記入ください

(平成 29 年 9 月 1 日時点)

離乳食数【     】  
<内訳> 初期【     】  
          中期【     】  
          後期【     】  
          完了【     】

Q 7、貴園におけるアレルギー除去食の数と種類についてご記入ください

(平成 29 年 9 月 1 日時点)

アレルギー除去食【     】  
<内訳> 小麦【     】  
          乳製品【     】  
          卵系【     】  
          肉系【     】  
          魚系(魚卵・エビカニ含む)【     】  
          その他・品目<     >【     】  
          その他・品目<     >【     】  
          その他・品目<     >【     】

Q8、貴園におけるアレルギー除去食の調理はどなたが行っていますか

- ① 除去食調理専門の職員  
② 調理全般を行う職員が必要に応じて対応  
③ 除去食調理は行っていない  
④ その他

Q9、貴園における給食の献立作成についてご記入ください。

(平成29年9月1日時点)

- ① 自園用に自園の栄養士が作成  
② 自園用に外部の(外注先等の)栄養士が作成  
③ 行政から提供されたものを使用  
④ その他

Q10、貴園における調理担当職員の処遇(給与等)についてご記入ください

- ① 保育士と比べると高い  
② 保育士と比べるとやや高い  
③ 保育士と同程度  
④ 保育士と比べるとやや低い  
⑤ 保育士と比べると低い

Q11、調理担当者における毎月の腸内細菌検査の項目で実施しているものについてご記入ください

- ① 赤痢菌  
② サルモネラ(腸チフス、パラチフスを含む)  
③ 病原性大腸菌(O157など)  
④ ノロウイルス  
⑤ ロタウイルス  
⑥ その他【

Q12、調理担当者における感染症の検査費用についてご記入ください

- ① 全て行政からの補助金で支払っている  
② 一部行政からの補助金で支払っている  
③ 全て自園の運営費から支払っている  
④ その他

Q13、調理担当職員が行っている業務にあてはまるものについてご記入ください

- ① 献立の作成  
② 食育活動の計画  
③ 食育活動の実施  
④ 食に関する保護者支援(面談等)  
⑤ 喫食状況の調査  
⑥ 研修会への参加  
⑦ その他【

Q14、保育園における給食業務に関連することでご意見はありますか。自由にお書きください

## 給食に関する調査 回答票

保育園名

各問の当てはまる項目にご記入下さい。(選択肢の場合は口印を点をご記入下さい。)

Q1、食園が設置されている市区町村名をご記入ください。

都道府県【】 市区町村名【】

Q2、食園の定員数と実員数をご記入ください。

① 定員数【】名  
② 実員数【】名 → 0歳【】名、1歳【】名、2歳【】名、3歳以上【】名

Q3、食園の調理担当職員の構成をご記入ください。

① 栄養士【】名  
② 調理員【】名 → 正規職員【】名、パート職員(短時間勤務)【】名

Q4、食園の給食の主食についてご記入ください。

- ① 未満児のみ提供している  ③ その他  
 ② 全園児に提供している(完全給食)

Q5、Q4で②の完全給食を実施している場合、主食の食料費についてご記入ください。

- ① 保護者から徴収している。一年額【】円  
 ② 全て行政からの補助で賄っている。一年額【】円  
 ③ 一部行政からの補助で賄っている。→行政補助額 年額【】円 保護者徴収額 年額【】円  
 ④ その他

Q6、食園における離乳食の量と種類についてご記入ください。

H29/9/1時点 離乳食量【】 → 内訳 初期【】、中期【】、後期【】、完了【】

Q7、食園におけるアレルギー除去食の量と種類についてご記入ください。

・H29/9/1時点 アレルギー除去食【】  
<内訳> 小麦【】、乳製品【】、卵系【】、肉系【】、魚系(魚卵・エビカニ含む)【】、  
その他(品目)【】、その他(品目)【】、  
その他(品目)【】、その他(品目)【】、

Q8、貴園におけるアレルギー除去食の調理はどなたが行っていますか。

- ① 除去食調理専門の職員  ③ 除去食調理は行っていない  
 ② 調理全般を行う職員が必要に応じて対応  ④ その他

Q9、貴園における給食の献立作成についてご記入ください。(平成29年9月1日時点)

- ① 自園用に自園の栄養士が作成  ③ 行政から提供されたものを使用  
 ② 自園用に外部の(外注先等の)栄養士が作成  ④ その他

Q10、貴園における調理担当職員の処遇(給与等)についてご記入ください。

- ① 保育士と比べると高い  ④ 保育士と比べるとやや低い  
 ② 保育士と比べるとやや高い  ⑤ 保育士と比べると低い  
 ③ 保育士と同程度

Q11、調理担当者における毎月の腸内細菌検査の項目で実施しているものについてご記入ください。

- ① 赤痢菌  ④ ノロウイルス  
 ② サルモネラ(腸チフス、パラチフスを含む)  ⑤ ロタウイルス  
 ③ 病原性大腸菌(O157など)  ⑥ その他【】

Q12、調理担当者における感染症の検査費用についてご記入ください。

- ① 全て行政からの補助金で支払っている  ③ 全て自園の運営費から支払っている  
 ② 一部行政からの補助金で支払っている  ④ その他

Q13、調理担当職員が行っている業務にあてはまるものについてご記入ください。

- ① 献立の作成  ⑤ 喫食状況の調査  
 ② 食育活動の計画  ⑥ 研修会への参加  
 ③ 食育活動の実施  ⑦ その他【】  
 ④ 食に関する保護者支援(面談等)

Q14、保育園における給食業務に関連することでご意見はありますか。自由にお書き下さい。

※本調査にご協力頂きありがとうございました。

\*本報告書に関するご意見、ご感想、お問合せ等は、  
下記の全私保連調査部へお寄せくださいませ。



## 給食に関する調査報告書

2018年7月1日発行

編者

公益社団法人 全国私立保育園連盟 調査部  
調査部長 丸山 純 (千葉県・第二勝田保育園園長)  
調査副部長 鷹橋賢淳 (岐阜県・市橋保育園園長)  
調査部員 齊藤 勝 (山形県・子供の城保育園園長)  
調査部員 松本 幸 (香川県・土庄保育園園長)  
調査部員 小川幸伸 (和歌山県・のざき保育園園長)  
調査部員 元村健正 (熊本県・若草保育園園長)

発行所 公益社団法人 全国私立保育園連盟

〒111-0051

東京都台東区蔵前4-11-10 全国保育会館

TEL 03-3865-3880 FAX 03-3865-3879

URL: <http://www.zenshihoren.or.jp/>

E-mail: [ans@zenshihoren.or.jp](mailto:ans@zenshihoren.or.jp)

デザイン 有限会社タモン

印刷・製本 株式会社光陽メディア

© Kouekishadanhoujin Zenkokushiritsuhoikuenrenmei 2018 Printed in Japan

落丁・乱丁本は本会事務局へご連絡ください。

送料本会負担にてお取り替えいたします。