

幼児期の食育における保育者と栄養士・調理員との連携

小林 真¹・上野 紗希²

Collaboration on Dietary Education among Nursery Teachers, Nutritionists, and Cooks in Early Childhood

Makoto KOBAYASHI and Saki UENO

E-mail: kobamako@edu.u-toyama.ac.jp

[摘要]

In this research, we investigated how nursery teachers, nutritionists, and cooks cooperate with each other in early childhood dietary education using a questionnaire. The main results are as follows. The most shared matter between nursery teachers and nutritionists and cooks was how to cook the ingredients. It was also revealed that there are some nursery schools where regular meetings are held between nursery teachers and nutritionists and cooks, and some nursery schools do not. Information sharing between staff members is indispensable because the needs of both staff members are different. While devising ways to prevent COVID-19 infection, it is also necessary to devise ways for staff members to cooperate with each other.

キーワード: 幼児期, 食育, 保育者, 栄養士, 調理員

Keywords: Early Childhood, Nursery Teacher, Nutritionist, Cook

問題と目的

平成17(2005)年に制定された食育基本法では、食育を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けるとともに、健全な食生活の実現と豊かな食文化の継承及び発展が期待されていると明記されている。また、平成29年版保育所保育指針を踏まえて刊行された保育所保育指針解説(厚生労働省,2018)では、「食事の内容を工夫したり、行事において食育に関する取り組みを行ったりするなど、子どもが地域の様々な食文化等に関心を持つことが出来るようにすることも大切である。」と明記されており、乳幼児期から健康な食習慣を形成することと食文化に触れることが重視されている。

食育全般に取り組んでいくうえで、保育士・保育教諭と栄養士・調理員の間の連携は欠かせない。保育所保育指針解説(厚生労働省,2018)では、保育士、調理員、栄養士、看護師等の職員が協力し、健康な

生活の基本として食を営む力の育成に向けて、その基礎を培うために、各保育所において創意工夫を行いながら食育を推進していくことが求められていると明記されている。

上杉・稲葉(2013)は、栄養士の食育活動への参加や園児との関わり方と、園でのさまざまな食育への取り組みとの間に関連があるかどうかを調査した。その結果、保育園で行う食育活動に栄養士が参加している園では、食べ物の旬について話をする、魚や肉など命の恵みについて話をする、保護者対象の食育活動をするといった取り組みを実施している割合が高かった。また給食時間中に栄養士が園児と関わっている園の方が、命の恵みと食についての話や料理についての話を子どもに聞かせていることが明らかになった。上杉・稲葉(2013)はこれらの結果に基づいて、栄養士の積極的な保育活動への参加が求められていると述べている。

また坂本・中島・浅野・落合(2009)は、京都府南部の保育所における食育状況を調査した。その結果、栄養士の配置数別に食育の実践状況をみると、特に「郷土料理や産物に親しむ体験」については栄養士が多いほど実践される割合が高いことが明らか

¹ 富山大学教育学系(人間発達科学部)

² 金沢市立三馬保育所

になった。そして、食育活動の企画や実践においては保育士の取り組みが目立ったことから、食育活動において保育士と栄養士の連携が欠かせないものであると述べている。

児童福祉施設最低基準では、第 33 条において「保育所には、保育士、嘱託医及び調理員を置かなければならない。ただし、調理業務の全部を委託する施設にあっては、調理員を置かないことができる。」と定められている。保育所では原則として自園調理を行うことになっているため、ほとんどの保育所では調理員が配置されている。しかし、調理員が乳幼児の食育にどのように関わっているかについてはこれまで明らかにされてこなかった。

保育士・保育教諭と栄養士・調理員が連携を図るためには、まずは双方の意識を知る必要があると考える。しかし、保育士と栄養士・調理員がどのように協力しているか、またはどのように協力していきたいと思っているかという連携の在り方に関して、双方の意識を調査した研究は見当たらない。

そこで本研究では、富山県の保育所・幼保連携型認定こども園の日頃の食育において、保育士・保育教諭と栄養士・調理員がどのように連携しているか、あるいはどのように連携していくべきかを明らかにすることを目的とする。具体的には、保育士・保育教諭（以下、保育者と略記）と栄養士・調理員（以下、調理関係者と略記）の双方に同じ内容の調査を行い、双方の回答を比較することによって、お互いの連携についてどのように考えているかを明らかにする。そして双方の意識の比較に基づいて、幼児期の食育を推進するための方向性について提言を行う。

予備調査

調査内容を決定するために、まず予備調査を行った。

対象者と手続き 富山県内の私立幼保連携型認定こども園 2 園（A 園・B 園と表記）の調理員（計 3 名）に聞き取り調査を行った。I C レコーダーで聞き取りの内容を録音し、文字化した。

両園とも献立の作成は地方自治体の栄養士が決定しているが、B 園では調理員が事前に自治体の栄養士に聞き取り調査をしてくれたため、書面による栄養士 1 名の回答も得ることができた。

調査内容 本研究は、伝統的な食文化を保育施設で提供することについて尋ねる項目と、調理関係者・

保育者との連携を尋ねる項目について調査した研究の一部である。2 名の著者で協議しながら面接内容を決定した（巻末資料を参照）。本稿では保育者との連携に関する項目「保育士教諭との連携」に関する回答のみを報告する。

倫理的配慮 富山大学研究者倫理・行動規範に基づき、調査への協力は任意であること、途中で調査から脱退することが可能であること、調査資料は研究のためだけに使用すること、音声データは文字化が終わった時点で消去すること、研究成果を公表する際には個人が特定されないように最大限の配慮を行うこと、データは所定の期間第 1 著者が保管することを説明し、了承を得た。

結果（回答の概要） A 園の調理員は、なるべく子どもたちと関わるようにしていると保育士との会話も増え、子どもたちが何に興味を持っているのかわかると回答した。A 園では、年長児が魚に興味を持っており、担任の保育士とどのようにすればより魚に興味を持ってもらえるかなどを話し合っていた。

B 園では、給食で外国の料理を提供した時に、保育士から子どもたちに声をかけてもらうよう伝えたり、クッキングの際に保育士と関わったりする機会があった。

調査内容・方法の決定 A 園・B 園は共に給食の献立を自治体の栄養士が決定しているが、A 園では自治体の栄養士と密接に連携が取れている。これに対して B 園では、自治体の規模が大きいこともあって栄養士と保育者との連携がほとんどない。このように園や自治体によって栄養士との連携のあり方が違っていることが明らかになった。そこで本調査では、各園の実態を回答してもらうためにいくつかの設問を設定し、それぞれに自由記述で回答を求めることとした。

本調査

方法

対象者 富山県内の保育所・幼保連携型認定こども園に勤務する保育者 139 名と調理関係者 283 名である。調査の実施方法の関係から、同じ保育所・こども園に勤務する教職員が複数名回答している場合がある。

手続き 質問紙調査を実施した。保育者に対しては 2020 年 10 月に行われた保育者対象の研修会の会場

で、主催者の許可を得た上で調査用紙を配布し、研修会終了後に回収した。参加者 139 名全員から回答が寄せられた。

調理関係者に対しては富山県保育士会に調査協力を依頼し、会員が所属する保育所・幼保連携型認定こども園にメール送信してもらい、2020 年 10 月～11 月にかけて郵送にて回収した。富山県内のすべての保育所・こども園から回答が寄せられたが、1 つの自治体内に設置された 4 カ所の保育所・こども園からの回答は締め切りまでに届かなかったため、今回の集計からは除外した。調理関係者については富山県内の悉皆調査と同等の内容だと考えられる。

本調査内容 予備調査の結果を踏まえて、保育者用の調査用紙では 10 の設問を尋ねた。調理関係者に対してはさらに 2 つの設問を加え、12 の設問を用意した。その中で保育者と調理関係者の連携に関する設問は以下の通りである。

< 保育者用の設問 >

- ①栄養士・調理員の方と、給食のあり方（献立／食事の指導など）についてどのようなお話をされますか。
- ②子どもたちが栄養士・調理員の方とふれあい、食事について話す機会がありますか。もしあれば、どのような話をされていますか。
- ③食育のために栄養士・調理員の方とどのように協力していけばよいと思いますか。

< 調理関係者用の設問 >

- ①保育士の方と、給食のあり方（献立／食事の指導など）についてどのようなお話をされますか。
- ②子どもたちが栄養士・調理員の方とふれあい、食事について話す機会がありますか。もしあれば、どのような話をされていますか。
- ③食育のために保育士の方とどのように協力していけばよいと思いますか。
- ④日々の給食メニューの献立を作成する際や調理をする際はどのようなことに配慮していますか。また、給食に郷土料理を提供する際にどのような問題点がありますか。

設問④を設けたのは、調理関係者の業務を保育者が正しく理解することが今後の連携につながると考えられたため、調理関係者がどのような点に配慮しているかを確認したかったからである。

倫理的配慮 富山大学研究者倫理・行動規範に基づいて実施した。以下の内容を調査の依頼状に文書で

表記した。また保育士・保育教諭を対象とした調査では、第 1 著者が口頭でも説明した。

- ①調査は無記名で行い、個人を特定することは一切ありません。
- ②記入していただいた回答は研究以外の目的で使用することはありません。
- ③研究に協力していただくかどうかは皆様の自由です。
- ④研究に協力しないことによる不利益は一切生じません。
- ⑤研究へのご協力を途中でやめることも自由です。
- ⑥記入していただいた回答は電子記録化したうえで所定の期間保管します。その際に記入していただいた調査票は秘密文書扱いで破棄いたします。

結 果

自由記述の回答を 2 名の著者と本研究の目的を理解した大学生 2 名で協議を行い、カテゴリー化した。以下ではそれぞれの設問についてのカテゴリーと回答数を示す。

1. 給食のあり方に関する保育者と調理関係者の意見交換

保育者の回答による調理関係者との意見交換の内容・形態を Table 1 に、調理関係者の回答による保育者との意見交換の内容・形態を Table 2 に示す。

Table 1 および Table 2 から、保育者と調理関係者は食材の形状・アレルギー・食事マナーについて意見交換を行っていることが示された。「給食会議を設けている」という回答がそれぞれ 10 数名あったことから、複数の園では給食に関する情報交換が定期的に行われていることがわかる。しかし「話す機会はない」という回答が 21 名の保育者と 17 名の調理関係者から寄せられた。

Table1 保育士・保育教諭が栄養士・調理員と意見交換する内容・形態

	回答数
子どもの食べやすい食材の形状について（大きさ・固さ・量・切り方・味付け等）	36
アレルギー児の除去食について	15
食事マナー等（挨拶、箸の持ち方、使う食器等）について	15
給食時の子どもの様子（反応、進み具合など）について	12
給食会議を行っている	12

献立について	11
離乳食について	8
子どもの好きなもの嫌いなものについて	8
栄養面（3色食品群、彩、バランスなど）について	6
子どもの発達に合わせた食事について	5
季節、旬のものについて	3
どのようにして給食が作られているのかについて	3
話す機会はない	21
その他	4

（複数回答による）

Table 2 栄養士・調理員が保育士・保育教諭と意見交換する内容・形態

	回答数
子どもの食べやすい食材の形状について（大きさ・固さ・量・切り方・味付け等）	55
食事マナー等（挨拶、箸の持ち方、使う食器等）について	47
アレルギー児の除去食について	46
離乳食について	45
子どもの好きなもの嫌いなものについて	33
給食時の子どもの様子（反応、進み具合など）について	29
献立について	27
給食会議を行う	15
栄養面について	8
残食が多かった時の子どもの様子を保育士に聞き改善する	7
園で収穫した野菜を給食に入れる際に子どもに伝えてもらうよう声をかける	6
子どもの発達に合わせた食事について	6
どのようにして給食が作られているのかについて	5
話す機会はない	17
その他	32

（複数回答による）

2. 調理関係者の子どもとの関わりについて

保育者の回答による調理関係者と子どもとの関わり方を Table 3 に、調理関係者の回答による子どもとの関わり方を Table 4 に示す。

Table 3 および Table 4 から、調理関係者は献立に使われている食材を紹介することが多く、また、給食の感想を子どもたちに尋ねていることも示された。その他に、栄養のバランスや調理の仕方・味付けなどについても子どもに直接話をしたり、好き嫌いについて尋ねたりしていることが明らかになった。また、調理関係者の回答では食事のマナーを意識して子どもに伝えていることも示されたが、保育者の回答では数名にとどまっていた。

Table 3 保育士・保育教諭から見た栄養士・調理員と子どもの関わりについて

	回答数
献立に使われている食材の紹介をする	22
栄養バランスについて話す	12
給食の感想を子どもたちに聞く	10
子どもたちと給食を一緒に食べて会話ををする	9
給食に関するクイズをする	7
食事マナーについて話す	7
子どもの好き嫌いについて話す	6
子どもたちが収穫したものを給食室に届け、調理してもらう	5
調理の仕方や味付けについて話す	5
クッキングの際に子どもと関わる	4
旬や季節の食べ物について話す	3
噛むことの大切さを伝える	3
給食時の子どもの様子を見に来る	3
子どもたちと関わる機会がない	39
その他	9

（複数回答による）

Table 4 栄養士・調理員と子どもの関わりについて

	回答数
献立に使われている食材の話をする	81
給食の感想を子どもたちに聞く	49
子どもたちと一緒に給食を食べる	40
食事マナーについて話す	34
調理の仕方（何が入っているかなど）について話す	28
栄養バランスについて話す	27
子どもの好き嫌いについて話す	26
家庭での食生活の話について話す	11
季節や旬の食べ物について話す	11
子どもから「今日のメニューは何？」と聞いてくる	10
給食に関するクイズをする	9
子どもたちが収穫したものを給食室に届け、調理してもらう	9
クッキングの際に子どもと関わる	5
子どもたちと関わる機会がない	24
その他	29

（複数回答による）

両者の回答から「子どもたちと関わる機会がない」というものが多く見られるが、自由記述の中に「新型コロナウイルス対策のために調理関係者が直接子どもと関わる事がなくなった」という主旨の記述が複数見られた。これらの園では、以前は調理関係者が子どもたちと関わる機会を設けていたが、当該年度は感染症対策のために中止していると解釈できる。

3. 保育者と調理関係者との連携について

保育者の回答による調理関係者との連携を Table 5 に、調理関係者の回答による保育者との連携を Table 6 に示す。

Table 5 および Table 6 からわかるように、「両者ともに話し合う機会（意見交換の場）を設けて共通理解を図る」と回答している。また保育者側では、「調理関係者が子どもに食材・作り方・栄養などについて教えてる機会」を挙げる者が多かったが、調理関係者では 12 名にとどまっていた。

保育者側では「調理関係者に保育室に来てもらい、子どもの姿を知ってもらう」というニーズがあるが、調理関係者が子どもに直接関わることを望む回答は多くない。少数ではあるが、むしろ「子どもに、苦手な者を食べられるように保育士が声をかける」「保育士から子どもへ献立について話す」などの意見があがっている。

Table 5 保育士・保育教諭からみた栄養士・調理員との連携の在り方

	回答数
保育士と栄養士・調理員が話し合う機会（意見交換の場）を設け、共通理解を図るとよい	27
栄養士・調理員から子どもに食材の紹介や作り方、栄養面などについて直接教える機会があればよい	25
栄養士・調理員も給食時に保育室に来てもらい子どもの姿を知ってもらう	18
保育士が栄養士・調理員に子どもの様子を伝えとよい	8
家庭をも巻き込んで食育をする	5
クッキングや手伝いを通して食に興味を持ってもらうとよい	5
調理しているところを子どもに見てもらい、食に興味をもたせる	4
給食にいろいろな食材を取り入れる	3
食に対して問題のある子について話し合う	2
保育士と栄養士・調理員と一緒にメニューを考える	2
その他	14

（複数回答による）

Table 6 栄養士・調理員からみた保育士・保育教諭との連携の在り方

	回答数
保育士と栄養士・調理員が話し合う機会（意見交換の場）を設け、共通理解を図るとよい	98
クッキングや手伝いを通して食に興味を持ってもらうとよい	33

保育士から子どもの様子を伝えてもらう	17
保育士の意向になるべく添えるよう協力する	16
栄養士・調理員から子どもに食材の紹介や作り方、栄養面などについて直接教える機会があればよい	12
美味しく、楽しく食事ができるような雰囲気づくりをする	10
食育計画、目標を立てて実践していく	8
子どもたちに苦手な食べ物を食べてもらえるよう、保育士が声をかけるなどして協力していけばよい	7
保育士からも子どもへ献立（行事食の由来など）について話す機会があればよい	6
食育だよりやポスターなどの掲示をする	5
食に関する絵本や紙芝居などを読む	2
その他	38

（複数回答による）

4. 献立の作成・調理の際の配慮点

調理関係者には、献立の作成や調理の際の配慮点を尋ねた。その回答を Table 7 に示す。

Table 7 献立作成時や調理時に配慮している事項

	回答数
子どもが食べやすい食材の大きさ、固さ、味付け（薄味）、見た目に配慮する	142
衛生管理	25
アレルギー児への配慮	24
異物混入に気を付ける	15
旬の食材を取り入れるようにしている	11
作業工程を考えている	9
栄養バランスを考えている	8
子どもたちが苦手な食材の切り方、味付け、盛り付けを工夫する	5
和・洋・中のバランス	3
献立は作成していない	8
その他	17

（複数回答による）

調理関係者の回答が最も多かったのは、食材の大きさ、堅さ、味付け、見た目に対する配慮であった。それ以外の回答としては、20 数名～10 数名という少数数であったが、衛生管理やアレルギー児への配慮、異物混入など食の安全面が挙げられた。

考 察

本研究では、富山県内の保育者と調理関係者の双方に質問紙調査を行い、給食や食育における連携の実態を明らかにした。その結果に基づいて、今後の

連携のあり方について提言したい。

1. 保育者と調理関係者の連携の実態

保育者と調理関係者は、食材の形状（大きさ・固さ・量・切り方・味付け等）について子どもたちが食べやすいように発達に合わせたものを提供するための意見交換を主に行っていることが確認できた。これは調理関係者が最も配慮している点でもあった。食べられる量や好き嫌いには個人差が大きいので、食事の量や苦手な食材の切り方等を工夫し、少しでも残さず食べられるように保育士と調理関係者が協力しながら、子どもたちが美味しく給食を食べ、完食するという大切さを共有している実態が明らかになった。

また、給食の内容だけでなく、箸や食具の持ち方、食事をする時の姿勢、食事前後のあいさつ等、日本の食文化の一つともいえる食事マナーを子どもたちにどのように教えていけばよいかを話し合っていることも確認できた。特に、調理関係者の方が食事のマナー等を大切にしていることも明らかになった。

調理関係者と子どもの関わりについては、子どもたちと一緒に食事をして会話をしたり、献立に使われている食材の紹介や栄養面について教えたりしていることがわかった。調理関係者が料理・食材の好き嫌いや家庭での食生活について子どもたちから直接話を聞くことで、子どもたちの嗜好や今何に興味をもっているのかなどを知ることができる。それを献立作成や調理時に生かしているからこそ、食材の形状等についての情報交換が盛んに行われているのだと考えられる。

保育者と調理関係者との連携のあり方については、両者ともに「話し合う機会（意見交換の場）を設け、共通理解を図るとよい」と考えていることがわかった。給食会議を定期的に行っている園がある一方で、「話す機会はない」という回答も双方から挙げられており、連携がスムーズにとれていない園があるという実態も示された。

保育者からは「調理関係者に保育室に来てもらい、子どもの姿を知って欲しい」という回答が挙げられた一方で、調理関係者からは「保育者から子どもの様子を伝えてもらう」という回答数が多かった。また「子どもが苦手な食べものを食べるように保育者が声をかける」「保育者から献立について話す」ことを望む声も上げられた。調理関係者は調理の業務で忙しく、給食時の子どもの姿をみることができていないという現状が推察される。この点は、連携を

進めていく上での今後の課題となろう。

2. 調理関係者の業務に対する理解

多様な専門職員が協働するためには、職員同士が相互の業務の内容を知る必要がある。調理関係者が最も配慮していたのは食材の大きさ・堅さ・味付け・見た目の問題であり、次に安全面への配慮であった。保育者がこうした調理関係者の業務における努力を十分に理解し、敬意を払うことが連携には欠かせない。その意味でも、給食のあり方についての日頃の意見交換が必要であろう。

倉知・小林（2021）は、小児科病棟に勤務する保育士が医療関係者との連携を深めていくプロセスを報告した。その中では「他職種との視点のずれ」を意識したり「他職種の思い」を共有したりする経験を通じて、協働が成立していく過程が示された。このように、それぞれ異なったキャリアと専門性を持つ職員同士が、お互いの専門性を尊重しながら果たすべき役割を自覚していくことが大切である。保育者が調理関係者の業務を理解できるような研修会を合同で開催することも有効だと思われる。

3. 保育者と調理関係者の連携に向けて

保育所や幼保連携型認定こども園は、原則として週に6日間開設し、長時間にわたる保育・教育を行っている。そのため、保育関係者は正規・非正規の職員が様々なシフトパターンで交代勤務を行っている。これに対して、調理員はパートタイム勤務であることが多く、献立を考える栄養士は市町村の所属であることも多い。このように、保育者と調理関係者が合同で意見交換を行うことが難しいのが保育現場の実情である。

しかし、定期的に給食会議を行っている園が複数あることも示された。したがって、設置者や管理職が勤務時間帯を工夫して、給食会議の時間を捻出することは可能だと思われる。また市町村の栄養士が、なぜそのような献立を考えたのか、給食日より等で積極的に発信することで、保育者が献立作成の意図を正しく理解し、食育の実施に生かすことも必要である。

予備調査に協力してくれた2つの幼保連携型認定こども園は、設置者である社会福祉法人の方針として、保育者・看護師・調理員・事務員・事務員などが全員参加する研修会を実施している。小林（2017）は、多職種が参加する保育園の研修会の中で、職員間の人間関係を構築する試み（構成的グループエンカウ

(2021 年 5 月 20 日受付)

ンターを参考にしたグループワーク)を行った。こうした取り組みを通じて、職員同士の結びつきを深めたり、お互いの専門業務についての考えを共有したりすることができれば、相互に敬意を払いながら協働するチームを構築することができると思われる。

本研究は 2020 年に行われた調査であるため、「新型コロナウイルスの影響で子どもの様子を見に行くこともできない」という回答が多く寄せられた。調理関係者が直接子どもと関わるできない状況では、子どもの様子に関する保育者との情報交換が今まで以上に重要になってくる。例えば、給食の場面を撮影した動画を用いて子どもの様子を調理関係者に伝えたり、調理関係者が献立や食材について説明する動画を各クラスで上映したり、画像を共有しながら遠隔で会議を実施したりするなど、感染症対策に留意した情報交換の取り組みの普及が臨まれる。

引用文献

- 小林真 2017 保育園職員の関係性を構築するためのグループワーク, 富山大学人間発達科学部紀要, 12(1), 53-60.
- 厚生労働省 2018 保育所保育指針解説
- 倉知朝希・小林真 2021 子どもの健康を守るための保育士の専門性—小児科病棟において医療スタッフと協働するためのプロセス— とやま発達福祉学年報, 12, 43-53.
- 坂本裕子・中島千恵・浅野美登里・落合利佳 2009 京都府南部の保育所における食育状況, 京都文教短期大学研究紀要, 48, 21-29.
- 上杉幸世・稲葉理恵子 2013 保育所における食育活動の現状と栄養士の関わり, 大妻女子大学家政系研究紀要, 49, 55-62.

巻末資料

予備調査で尋ねた質問項目

- ①富山県の郷土料理を知っているか
- ②給食で郷土料理を提供したことがあるか
- ③あるとすれば、どのくらいの頻度で提供しているか
- ④その郷土料理を提供している理由は何か
- ⑤郷土料理を取り入れた献立を考えるとときに配慮していることは何か
- ⑥郷土料理をつくる際の問題点は何か
- ⑦伝統的食文化継承のために実際に園で取り組んでいることや、今後取り組みたいと思っていることはあるか
- ⑧保育士・保育教諭にどのような指導をしてほしいか、またはどのような連携をしたいか

※本研究では⑧の内容のみを分析対象とした