

児童福祉施設における給食について (I)

研究第4部 山内 愛
水野 清子
武藤 静子

I 緒 言

児童福祉施設に於ては速やかな成長期にある乳幼児が多数収容されており、その心身の健全な発育、発達をはかるには給食部門の充実強化が最重要施策の一つではないかと思われる。しかし現段階では給食設備、給食管理の面からみて、必ずしも満足すべき状態でなく、改善の必要性が専門家の間で指摘されており、¹⁾ しかたがたこれらについての研究も極めて少ない。

本研究は昭和44年日本児童福祉給食会の協力を得て実施した児童福祉施設の給食の実態調査を集計したものである。しかし近年、社会福祉に対する一般の関心が急速に高まり、それと共に児童福祉施設の給食にもかなりの変革をもたらされたのではないかと予測される。昭和52年度私達保育所給食を中心にした調査を行ない、また、児童福祉施設に関しても再度の調査を計画している。この8年間に施設の栄養・食生活面にどのような変化がもたらされたかを比較することを目的として、ここにまず44年度の調査成績を報告する。

II 調査方法及び対象

全国社会福祉名鑑によって、第1表のような割合で無作為抽出した各施設に質問紙を送附した。調査期間は昭和44年4月～6月、回収率は第1表の通りである。

第2表 施設の性格(%)

		保 育 所	養 護	肢体不自由児	精 薄	虚 弱 児	盲ろうあ	教 護 院
公の ・私 立別	公 立	60.2	17.1	67.5	31.5	44.4	50.0	97.0
	公 立	37.8	81.7	32.5	68.5	55.6	50.0	3.0
	私 立	2.0	1.2	0	0	0	0	0
収容人員(人)	註: 0～50		50.0	2.5	31.5	77.8	55.5	51.5
	51～100		40.0	47.5	57.4	22.2	22.2	36.4
	101～150		8.5	47.5	5.6		11.1	12.1
	151～200		1.3	2.5	3.7		5.6	
	201～				1.8		5.6	

注: 慣例による区分

第1表 対象施設と調査数

施 設 名	発 送 数 全施設数	発送数	回答数	回収率
保 育 所	1/20	623	344	52.5
養 護 施 設	1/3	166	82	49.4
肢体不自由児施設	1	65	40	61.5
精 薄 収 容 施 設	1/2	157	54	47.2
虚 弱 児 施 設	1	26	9	34.6
盲ろうあ児施設	1	57	18	31.6
教 護 院	1	50	33	16.0
計		1144	580	50.7

回答を得た対象施設を公私立別に分けると、表-2上段の通りで教護院は大部分が公立、肢体不自由児施設及び保育所も大半が公立、盲ろうあ施設は公私半々であったが養護、精薄、虚弱児施設ではむしろ私立が多く、殊に養護施設は80%余が私立であった。

対象施設の収容人員は慣例による区分に従って保育所は0～60人とそれ以上は30人単位に、他の収容施設は50人単位に区分して集計すると第2表下段のようになる。

保育所では0～60人収容の園が最も多く約半数を占め、中でも31～60人の処が約40%と多く、121人以上の施設は13%にすぎなかった。

肢体不自由児施設では51～100、101～150人が略半数を占め、精薄施設では51～100人が、57.4%で最も多か

第3表 入所者の年齢構成 (%)

施設名	0～	1～2	3～5	6～8	9～11	12～14	15～17	18～19	不明
保 育 所	φ	8.7	87.1	3.7					φ
養 護		3.8	19.4	19.6	22.2	27.0	7.6	0.4	
肢体不自由児		0.2	9.8	27.0	27.2	24.0	10.0	1.8	
精 薄			0.6	10.3	21.8	36.0	25.9	5.4	
虚 弱 児			11.1	12.8	39.8	30.1	5.7	0.5	
盲ろうあ			3.2	11.1	20.2	31.9	27.8	5.8	
教 護 院				2.2	17.7	50.7	28.5	0.9	

った。

その他の施設では50人以下が半数以上を占め、100人以上のところは1～2カ所にすぎなかった。

児童の年齢構成についてみると第3表のようで、最も年齢の中が広いのは養護と肢体不自由児施設、狭いのは保育所で殆んどが3～5歳までの低年齢層になっている。

多くの施設は12～14歳が多く、教護院では50%その他は30%内外を占めていた。

肢体不自由児施設では6～14歳までの間の3区分がそれぞれ25%前後の同率を示し、虚弱児施設では9～14歳に集中して30%を占めていた。

Ⅲ 調査結果及び考察

1. 給食部門の所属

児童福祉施設における管理運営面で給食部門はどのように位置づけられているであろうか。これらの施設における給食部門は、これまであまり問題視されなかったようであるが、給食部門が何れに所属するかによって、施設の管理、運営及びその評価に違いが出てくるのではないかと考えた。

第4表によると施設長直属が多いのは保育所、養護施設、盲ろうあ及び虚弱児施設で40～55%前後を占めて多

第4表 給食部門の所属 (%)

	施設長直属	事務系統	保育系統	所つる属以上も2あ	その他	不明
保 育 所	39.0	3.8	31.7	4.7	7.0	14.0
養 護	50.0	13.4	12.2	4.9	7.3	12.2
肢 体 不 自 由 児	7.5	87.5	0	2.5	2.5	
精 薄	33.3	37.0	9.3	3.7	3.7	13.0
虚 弱 児	55.6	22.2			22.2	
盲ろうあ	44.4	33.3	16.7			5.6
教 護 院	27.3	42.4	6.1	3.0	6.1	15.1

第4-2表 公私立別にみた保育所給食部門の所属 (%)

	施設長直属	事務系統	保育系統	その他	2カ所以上	不明	計
公立	27.5	3.9	40.5	9.7	4.4	14.6	100
私立	54.6	4.6	16.9	2.3	7.7	13.9	100
不明	0	0	14.3			85.9	100

く、最も少ないのは肢体不自由児施設で3施設にすぎず、その殆んどが事務系統に所属していた。

精薄施設では事務系統と直属とがほぼ同率で35%前後、教護院では事務系統42.4%と直属を上廻っていた。

保育所では直属に次いで保育系統に所属しているものが多く(31.7)、各施設の特徴を物語っているように見える。保育所は対象数が多いのでこれを収容人員別にし、給食部門の所属をみると第5表のようになる。

第5表 保育所に於ける収容人員別給食部門の所属 (%)

	～60人	61～90	91～120	121～150	151～
施設長	33.8	35.6	42.9	61.9	58.3
事務系統	1.8	4.4	8.2	0	8.3
保育系統	36.3	33.3	28.6	14.3	16.7
その他	8.8	6.7	6.1	0	4.2
所属が2つ以上あるもの	3.7	2.2	10.2	9.5	4.2
不明	15.6	17.8	4.0	14.3	8.3

90人までの施設では直属と保育系統が略同率で均づつを占めているのに対し、91人以上の施設では直属のところが断然多くなっている。「その他」は主として町役場等に属しているものであり、所属が2つ以上とあるのは直属と保育系統とか、直属と事務系統というように、命令系統が明確になっていない施設の場合である。また公私立別に給食部門の所属をみると、施設長直属は私立に多く、保育系統に属しているのは公立に多くみられた。(第4-2表)

どの部門に所属するのがよいかは、それぞれの施設の歴史や特質等によって一概にはいえないが、給食に関す

山内他、児童福祉施設における給食について（Ⅰ）

第6表 給食担当責任及び献立作成者（％）

		栄養士	調理師	保 母	施設長	その他	責任者が2人以上	不 明
給食担当責任者	保 育 所	7.3	38.7	20.6	9.3	7.0	8.4	8.7
	養 護 所	26.8	19.5	14.6	3.7	12.2	13.5	9.8
	肢体不自由児	77.5	0	0	0	15.0	2.5	5.0
	精 薄	37.0	13.0	16.7	13.0	13.0	5.5	1.8
	虚 弱 児	100.0	0	0	0	0	0	0
	盲ろうあ	11.1	11.1	16.7	11.1	33.3	11.1	5.6
献立作成者	教 護 院	24.2	15.2	21.2	9.1	24.2	6.1	0
	保 育 所	20.1	27.3	21.5	2.6	5.8	16.3	6.4
	養 護 所	32.9	11.0	23.2	2.4	7.3	15.9	7.3
	肢体不自由児	100.0						
	精 薄	53.7	5.6	24.1	0	7.4	7.4	1.8
	虚 弱 児	100.0						
	盲ろうあ	22.2	5.6	27.8	0	22.2	22.2	
	教 護 院	27.3	6.1	39.3	0	18.2	9.1	

る命令系統、問題点の把握、責任の所在等を明確にしておくことは、給食部門の充実、改善、他部門との連絡、協調等のためには欠かせないことである。これは²⁾病院における給食部門の調査でも痛感させられた。

2. 給食部門の構成

① 給食責任者

給食責任者の職種については、第6表に示してあるが、虚弱児施設、肢体不自由児施設では当然のことなが

ら栄養士である場合が多く、それぞれ100、77.5％となっているが、保育所では調理師が38.7％で最も多く、栄養士は7.3％と極めて少ない。しかし³⁾49年度の厚生省資料では19.3％と増加し（専任6.7、兼任12.5％）給食の充実ははかられつつある。

また公私立別では、公立は栄養士または保育母が給食責任者である場合がやや私立より多くみられ、私立では調理師の場合が多い傾向であった。（第6—2表）

第6—2表 公私立別給食担当責任者及び献立作成者の職種

		栄養士	調理師	保 母	施設長	2つ以上の職	その他	不 明	計
給食担当責任者	公 立	24.0	37.2	25.1	11.1	7.3	6.3	10.6	100
	私 立	6.2	44.6	16.2	7.7	10.8	9.1	5.4	100
献立作成者	公 立	23.1	25.6	24.6	2.4	14.5	5.8	5.8	100
	秋 立	20.8	31.5	15.4	3.1	19.2	5.4	4.6	100

第6—3表 公私立別調理担当者の職種

		調理員	保 母	栄養士	栄養士	保 母	3種以上	不 明	計
公 立		77.3	7.3	0.5	4.4	4.8	0.5	5.2	100
私 立		81.6	1.5	2.4	4.6	6.9	1.5	1.5	100

盲ろうあ施設、教護院ではその他が（事務担当者など）それぞれ33.3％、24.2％となっている。

収容施設にいる児童はそれぞれ施設で用意される給食以外に、栄養補給の道はないのであるから、小児栄養に経験のある栄養士が責任者となり、真に児童の健康な成

長を約束する給食を供給することが望ましい。

② 献立作成者

児童福祉施設の献立作成は主として栄養士によってなされているのであろうか。第6表に示したように、肢体不自由児施設と虚弱児施設では全施設が栄養士の担当にな

っていたが、精養施設では約半数が、養護施設では殆ど栄養士の担当になっているにすぎない。

保育所では調理師が当たっている処が最も多く(27.3%)栄養士または保育母がそれぞれ同率で約20%となっていた。またこれを公私立別にみてみたが、両者の間に殆んど差異は認められなかった。(第6—3表)教護院、盲ろうあ施設でも保育母担当がそれぞれ39.3%、27.3%であった。

給食の主軸をなす献立作成は、栄養士の主要な業務の1つであり、栄養士の担当が当然と思われるが、児童福祉施設に於てはなかなか実行されていない。献立の条件は栄養が質、量ともに充たされていることは勿論、四季

折々の季節感をもち、子供に楽しみとうるおいを与え、しかも一方では経済的配慮もしなければならない。このような献立の条件を考えると多忙な業務の傍に保育母や調理師が作成することの困難さが懸念される。

③ 調理担当者

調理の担当を調理員(調理師または調理人)だけで担当している施設は保育所、教護院、盲ろうあでは70%以上で最も多く、栄養士と調理員の協力による処が肢体不自由児施設の62.5%、虚弱児施設でも1施設の他はすべて、この組合せであった。(第7表)

第7表 調理担当者 (%)

	調理員	保 母	栄養士	栄養士 調理員	保 母 調理員	3種以上	そ の 他	不 明
保 育 所	70.6	13.4	1.2	4.4	5.8	0.9	0.3	3.5
養 護	56.1	4.9	0	18.2	13.4	3.7	3.7	0
肢体不自由児	32.5	0	0	62.5	2.5	2.5	0	0
精 薄	44.5	1.9	0	40.6	9.3	0	0	3.7
虚 弱 児	11.1	0	0	88.9	0	0	0	0
盲 ろ う あ	72.1	0	0	11.1	5.6	5.6	5.6	0
教 護 院	75.8	3.0	0	12.1	9.1	0	0	0

また保育母だけで、或いは保育母と調理員で調理を担当している施設は保育所と養護施設に20%程度みられた。

保育と調理の二つの業務を兼ねることはどうであろうか、このような勤務態勢は8年後の今日果してどのような変化がもたらされているか更に追及していきたい。

④ 調理担当者数

調理要員の人数は調理員の技術、能力におう処が大きいが、調理室の物理的環境や設備、調理器具そして献立等にも左右される因子が大きい。

対象数の多かった保育所について収容人員と、調理担当者数を見てみると第8表のようである。記入なしが多いので、はっきりしたことはいえないが、給食人員120人までは専任調理員1人、121人以上は2人が多くまた61

人以上の施設でも兼任者だけで調理を担当している保育所がみられるのは、給食部門の貧弱さのあらわれではなかろうか。

保育所についての49年の²⁾資料では1保育所当り調理員数は総平均で1.37(専任1.34人、兼任0.03)となっていた。

3. 献立について

① 献立のたて方

献立は大体1週間、10日、1ヵ月単位で作成する場合が多い。対象施設では第9表のように殆どどの施設では1週間または10日単位でつくる場合が多かったが、保育所では1ヵ月単位で作成している処が77%を占めていた。

次に第10表に示した栄養価計算は殆どどの施設が行っ

第8表 保育所に於ける調理担当者数 (%)

担当者数 (人) 収容数(人)	専 任			兼任のみ			専 任 + 兼 任						不明
	1	2	3～	1	2	3～	専1	1	1	2	3	その他	
							兼1	2	3	1	2		
～ 60	55.6	3.1	0	5.7	1.9	0	5.0	1.3	0.6	0.6	0.6		25.6
61～ 90	42.3	13.3	0	6.7	1.1	1.1	12.2			1.1		1.1	21.1
91～120	38.9	22.4	4.1	2.0	0	0	16.3	2.0	0	4.1	0	0	10.2
121～150	14.3	42.8	4.8	0	0	0	19.0	0	0	0	0	4.8	14.3
151～	8.3	37.5	8.3	4.2	0	0	12.5	4.2	0	12.5	0	0	12.5

山内他・児童福祉施設における給食について（Ⅰ）

第9表 献立のたて方（％）

	まとめ	1週間	10日分	1ヵ月	その他	不明
保育所	0.6	11.0	2.3	77.3	5.2	3.6
養護施設	0	52.4	30.5	7.3	9.8	0
肢体不自由児	5.0	40.0	47.5	2.5	5.0	0
精薄児	0	48.1	42.6	5.6	3.7	0
虚弱児	0	77.8	22.0	0	0	0
盲ろうあ児	0	33.3	33.3	22.2	11.1	0
教護院	3.0	24.2	54.6	12.1	6.1	0

ていたが、「毎日」しているというのが保育所と肢体不自由児施設に多く約80%を占め、盲ろうあ児・精薄施設では約半数を占めていた。これに対し養護施設、教護院では1ヵ月1～3回が多くみられた。

また全然栄養価計算をしていない施設も僅かではあるが保育所、養護学校、教護院にみられた。

栄養価計算をしている栄養素については第10表のようである。保育所では②③が35%で略同率、精薄施設では②が51.9%とそれぞれ高率を占めていた。

養護施設では月1～3回の栄養価計算が多かったが、微量成分まで半数以上の施設がしていた。

食事内容が栄養的には勿論、料理としての必要な条件

第10表 栄養価計算（％）

	していない	している	不明	している場合									
				間隔				計算している栄養素					
				毎日	1週間	1ヵ月	その他	蛋白質	エネルギー	脂質	エネルギー	その他	不明
保育所	1.7	91.6	6.7	65.7	11.4	17.1	5.8	24.4	34.3	34.9			6.4
養護施設	2.4	97.6	0	32.5	20.0	41.3	6.3	9.8	29.3	57.2			3.7
肢体不自由児	0	100.0	0	60.0	2.5	25.0	12.5	2.5	45.0	47.5	2.5		2.5
精薄児	0	100.0	0	47.1	23.5	21.6	7.8	5.6	51.9	38.9	1.8		1.8
虚弱児	0	100.0	0	33.4	11.1	44.4	11.1	11.2	44.4	44.4			0
盲ろうあ児	0	100.0	0	44.4	22.2	22.2	11.2	11.1	33.4	44.4			11.1
教護院	6.1	93.9	0	38.7	6.5	51.6	3.2	12.5	34.4	46.8	6.3		6.3

注1 1週間に1～6回計算

2 1ヵ月に1～8回計算

3 エネルギー・たん白質・脂質・ビタミン類・カルシウム・鉄

第11表 献立作成

	作成のために参考としているもの									作成上の感想・問題(点)			
	本誌	献立カード	市保健所指導所	人特定の機関の指導	共同献立	独自の目安	経験	線前の返献立	その他	面白味が多い	面白味がある	面白味がない	不明
保育所	37.8	35.5	32.8	3.5	38.4	16.3	19.2	19.2	3.2	66.6	14.2		19.2
養護施設	72.0	18.3	18.3	7.3	4.9	41.5	45.1	25.6	4.9	69.6	28.0		2.4
肢体不自由児	80.0	5.0	2.5	0	0	55.0	45.0	22.5	0	77.5	22.5		0
精薄児	75.9	11.1	7.4	1.9	0	40.7	35.2	22.2	7.4	61.1	31.5		7.4
虚弱児	100.0	0	0	0	0	55.6	11.1	33.3	0	33.3	66.7		0
盲ろうあ児	88.9	5.6	5.6	11.1	5.6	33.3	38.9	33.3	27.8	88.9	11.1		0
教護院	66.7	27.3	15.2	19.1	0	51.5	36.4	21.2	12.1	45.5	36.4		18.1

を備え、しかも献立事務の合理化をも考慮した献立作成はどのような方法がよいのであろうか。

食構成が十分に検討されていれば、栄養価計算は10日に一度位熱量、蛋白質、脂肪までのものを、微量成分までの計算は月1回位でよいのではなかろうか。

② 献立作成に参考としているもの

献立作成の参考には第11表のように保育所では本または雑誌、献立カード、共同献立、保健所、市役所等の指導がそれぞれ35%内外を占め、作成のための園同志の協力や指導機関の指導助言等がなされていたが、収容施設では本または雑誌によるものが大部分を占め、(66.7~100)

次いで独自の目安、経験、これまでの繰返し等となっており、孤軍奮斗の姿が見られた。

収容施設には県、市、保健所等による指導や、各施設間の協力が一層望まれる。

③ 献立作成者がもっている問題点、感想など。

献立作成者に対し、献立作成に興味があるかどうか、また苦勞等について聞いた処、「興味がある」或いは「苦勞が多いが興味がある」と答えたものは第11表のようで、最高は盲ろうあ施設の88.9%、次いで肢体不自由児施設、教護院、保育所となつて、いずれも%以上を占めていた。

第12表 講習会への出席 (%)

	出席 していない	出席 している	回 数 (回)					不 明
			1~2	3~4	5~6	7~11	12~	
保 育 所	3.2	87.5	48.2	18.6	10.6	7.0	15.6	9.3
養 護	8.5	86.6	54.9	21.1	11.3	4.2	8.5	4.9
肢 体 不 自 由 児	7.5	90.0	27.8	27.8	13.9	19.4	11.1	2.5
精 薄	7.4	88.9	56.3	20.8	12.5	6.3	4.1	3.7
虚 弱 児	11.1	88.9	50.0	50.0	0	0	0	0
盲 ろ う あ	0	94.4	82.4	11.8	0	0	5.8	5.6
教 護 院	12.1	87.9	48.3	24.2	10.3	6.9	10.3	0

献立に苦勞する理由は養護施設は対象児の年齢の開きが大きく、献立作成に未熟なために苦勞する。教護院では人手不足、対象児が暴食である等、精薄施設では対象児の体位が劣り、かつ献立に各種の制約があるのに対し人手不足、材料費が安すぎる。栄養士の経験が浅く献立に対し調理員からの文句が多い等の理由があげられていた。

献立作成は当然調理の問題につながるわけであるが、調理員の問題点としてあげられたものを主として保育所についてみると次のようである。

a 調理員の経験年数が少ない。

d 給料が安い。

c 人手不足

b 未熟な調理員が多いのに訓練が出来ない。
等のことがあげられていた。

④ 研修について

献立作成や調理技術の向上のためにどのような工夫がなされているであろうか、各研修会、講習会、或いは学会等への出席は第12表のように各施設とも90%前後おこなわれており、全然出席していない施設は僅かであった。

出席する回数は(第12-2・3表)肢体不自由児施設(27.8%)と虚弱児施設(50%)が年1~2回と3~4回が同

率であった他は年1~2回が多かった。

また保育所職員の講習会への出席について、公私立別にみると両者の間に殆んど差異はみとめられなかったが、出席回数は私立のほうがやや多い傾向がみられた。

出席する会は県、市、郡主催の各種研修会、講習会、保健所主催のもの、県・市・郡の保育連盟(連合会)主催のもの、児童福祉施設関係のもの、栄養士会、調理師会、栄養改善学会等があげられていた。

⑤ 子供によこばれた献立名

保育所給食に於て園児によこばれた献立名をあげて

第12-2表 講習会への出席

	している	していない	不 明
公 立	87.4	2.9	9.7
私 立	95.4	1.5	3.1

第12-3表 講習会への出席回数

	回 1~2	3~4	5~6	7~11	12~	不明	計
公立	46.8	13.5	9.2	3.9	12.1	14.5	100
私立	33.9	21.5	10.0	9.2	16.2	9.2	100

山内他・児童福祉施設における給食について（Ⅰ）

もらうと最も好まれたのはカレーライス、カレーシチュー、カレーうどんなどカレーを使ったもので137施設約40%の施設であげていた。次いでスパゲティを使ったもの、スパゲティミートソース、イタリアン、ナポリタンなどで7%、焼そばも大体同率に好まれていた。またサラダも好まれており8.7%となっていた。

他の施設では回答数が少なく、食事が3回なので保育所のように好むものがはっきり出ないが、朝はみそ汁と生卵が、昼はサンドイッチとカレーライス、サラダが、夜もカレーライス、オムレツ、すし等が好まれていた。

第13表 スキムミルクについて (%)

	使用して いない	使用して いる	使 い 方					不 明
			飲 用	料 理 用	飲 用 と 料 理 用	飲 用 と お や つ	飲 用 と 料 理 用 お や つ	
保 育 所	2.3	97.7	29.4	0.1	68.1	1.8	1.5	0.6
養 護 児 施 設	29.3	70.7	27.6	13.8	50.0	1.7	6.9	0
肢 体 不 自 由 児	32.5	67.5	14.8	11.1	66.7	3.7	0	3.7
精 薄	14.8	85.2	50.0	8.6	37.0	2.2	2.2	0
虚 弱 児	44.4	55.6	40.0	20.0	40.0	0	0	0
盲 ろう 児	66.7	33.3	33.3	0	33.3	16.7	16.7	0
教 護 院	30.3	69.7	21.7	8.7	60.8	4.4	4.4	0

33.3%であった。使用法は第13表のように「飲用」と「料理用」が最も多く、保育所、肢体不自由児施設、教護院では%を占めていた。昭和40年⁹⁾スキムミルクの使用状況を全国500の保育所について行なった武藤らの調査では、全国88.3%の保育所がスキムミルクを使っており、この中82.5%は殆んど毎日飲用として用いていた。またこの時使用しない理由として「子供がよろこばない。」「手数がかる。」「設備がない。」ということがあげられていた。

5. 栄養基準について

栄養の基準は一応厚生省から勧告されているが、⁹⁾ 虚弱児施設を除いた他は全部80%前後が厚生省基準に従っていた。(第14表)

園独自に決めているものもあったが、無記入あるいは不明のものもみられた。これらは殆んどが基準がないことを示すものではないかと考えられる。

6. 食構成について

食構成についての質問に対する回答は極めて少ない。

た。2. 8) (附472) 栄養基準の調査結果を要約した。

4. スキムミルクについて

特別措置によって輸入されている脱脂粉乳を児童福祉施設では自由に購入することができる。⁴⁾ スキムミルクは栄養価が高く、品質も吟味されており、経済的でもあるのでその利用が望まれるが、現在どの程度利用されているかをきいてみた処、第13表のようであった。スキムミルクは保育所でも多く使用され、使用していない施設は2.3%にすぎなかった。

次いで精薄施設の85.2%、最も少ないのが盲ろう児の

第14表 栄養基準 (%)

	厚生省基準	別に 決めている	不 明
保 育 所	81.1	2.3	16.5
養 護 児 施 設	74.4	7.3	18.3
肢 体 不 自 由 児	75.0	17.5	7.5
精 薄	79.6	16.7	3.7
虚 弱 児	55.6	44.0	0
盲 ろう 児	88.9	5.6	5.6
教 護 院	84.8	12.1	3.0

また食構成についての理解が薄いためであろうか、記入に不備な点が多く集計が困難であった。

食構成の基準がつくられており、比較的とのった回答が得られた保育所27カ所に於ける食構成を第15表に示した。3～5歳児で多く用いられていた数値をまとめれば次表のようになる。⁹⁾これは厚生省勧告の食品構成⁹⁾の線に沿ったものである。

7. 食品の購入

第15表 保育所に於ける食構成 (27カ所) (3~5歳)

食品群	分量 (g)	%	食品群	分量 (%)	%
乳	22	63.0		50	7.4
	72	3.7		60	40.7
卵・魚	30	11.1	野菜	70	3.7
40~49	44.4			80	14.8
50~59	7.4		果実	90	3.7
肉・豆	60~	3.7		100	3.7
	70~	3.7		110	3.7
穀類	10~20	48.1	さとう	3~5	44.4
	35	3.7		6~8	18.5
	50	3.7		9~11	7.4
	70	3.7	油脂	3~5	51.9
芋類	20	7.4		6~8	14.8
	30	40.7		9~10	3.7
	40	7.4			
	50	14.8			

穀類	10~20g
いも類	30
砂糖類	3~5
油脂類	3~5
卵・魚・肉	40~90
豆	
スキムミルク	22
やさしい	60
果実	

新鮮な材料を安価に購入することは、よい給食のための必要条件であるが、無記入が非常に多いこと、商店からの購入が多いことは良質の食品を少しでも安価に購入しようとする熱意が乏しい施設が多いのではないかと懸念されるが、人手不足或いは役所側に原因が

あるのかも知れない。(第16表)

給食数が比較的多い肢体不自由児施設では約8%が入札で、養護施設では17%程度の施設で市場への買出しをお

第16表 食品の購入 (%)

	入札	市場買出	共同購入	商店など	無記入
保育所	4.7	9.3	4.9	44.8	36.3
養護	3.7	17.1	1.2	43.9	1.2
肢体不自由児	37.5	7.5	2.5	35.0	15.0
精薄	7.4	5.6	3.7	50.0	33.3
虚弱児	11.1	11.1	0	55.6	22.2
盲ろうあ	22.2	5.6	5.6	61.1	1.2
教護院	15.2	9.1	3.0	33.3	33.4

こなっていた。しかし何れの施設でも、1つだけの方法で購入している場合は少なく、2つ或いは3つの方法を併用している処が多かった。

8. 給食設備と器具

④ 給食設備について

給食設備は給食人員と予算、施設長ら管理者の給食に対する熱意に深い関係があるが、対象施設に於ては第17表のようにいずれの施設でも必要な器具が十分備わっていない場合が多い。しかし中では肢体不自由児施設が各種調理器具の充足率が高くなっている。保育所では給食が昼食だけに限られているので、他の施設に比し概ね充足率は低い。即ち、調理に必要な調理台、ガスレンジ、配膳台の充足率は50%前後、冷蔵庫、食器消毒器等食品衛生上必要な器具でさえ44年の時点では43.3%、16.9%と極めて低い。また公私立別にみると第17-2表のように、私立が公立より調理器具の充足率は高くなっている。虚弱児施設では施設の性格であろうか、オープン、食器消毒器、冷蔵庫の充足率が高かった。

調理室の流しは下洗い用と上洗い用が区別されていることが望ましいが、両者兼用のところが15~44.4%程度もみられた。盲ろうあ施設では対象施設数が少ないので、これをもって連断することは避けなければならない

第17表 給食設備及び器具 (%)

	ポ ビ テ ー ラ ー	合 成 調 理 機	秤	冷 蔵 庫	食 器 消 毒 機	ガ ス レ ン ジ	調 理 台	配 膳 台	流 し 上 下 兼 用	ミ ル ク ミ キ サ ー	ミ ル ク 専 用 釜	フ ラ イ ヤー	オ ー プ ン	平 釜	丸 釜
保育所	2.0	2.6	75.3	43.3	16.9	41.6	61.1	50.3	27.9	23.0	22.4	3.5	6.7	43.0	48.3
養護	15.9	11.0	76.8	79.3	42.7	56.1	82.9	68.3	14.6	18.3	7.3	29.3	46.3	46.3	47.0
肢体不自由児	60.0	80.0	55.0	100.0	87.5	97.5	100.0	97.5	15.0	47.5	17.5	92.5	67.5	67.5	55.0
精薄	20.4	40.7	50.0	100.0	66.7	66.7	98.2	79.6	25.9	31.5	11.1	53.7	40.7	63.0	55.6
虚弱児	22.2	44.4	11.1	100.0	88.9	77.8	88.9	88.9	22.2	44.4	0	44.4	77.8	55.6	44.4
盲ろうあ	0	0	77.8	100.0	61.1	16.7	88.9	77.8	44.4	22.2	16.7	55.6	16.7	72.2	55.6
教護院	27.3	39.4	42.4	97.0	69.7	66.7	97.0	81.8	21.2	21.2	9.1	45.5	39.4	66.7	72.7

山内他・児童福祉施設における給食について（Ⅰ）

第17-2表 保育所における公私立別給食設備（％）

	ポ テ ト ー	合 成 調 理 機	秤	冷 蔵 庫	食 器 洗 滌 機	ガ ス レ ン ジ	調 理 台	配 膳 台	流 し 上 下 兼 用	ミ ル ク ミ キ サー	ミ ル ク 専 用 釜	フ ラ イ ヤ ー	オ ー ブ ン	平 釜	丸 釜
公 立	1.9	1.9	72.5	37.2	15.0	46.4	74.9	61.4	79.7	29.0	22.7	5.3	6.3	48.8	56.0
私 立	3.8	6.2	81.5	55.4	22.3	62.3	85.4	69.2	87.7	31.5	23.1	5.4	5.4	62.3	70.8

が、施設中最も兼用が高率であった。

② 是非ほしい器具

保育所、養護施設では是非ほしい器具として秤、大型冷蔵庫、食器洗滌器等があげられていたが、肢体不自由児施設では消毒保管庫を望む声が27.5％あった。その他少数例ではあるが、自動炊飯器、保温設備付配膳台、電子レンジ等が要望されていた。（第18表）

③ 燃料

第18表 是非ほしい器具（％）

	秤	大型冷蔵車	食器洗滌機	ミルク専用釜	オーブン	フライヤー	回転釜	ガス炊飯器	ガスレンジ	ミルクミキサー	ミキサー	皮むぎ機	合成調理機	ビール	扇風機	換気扇	洗米機	電子レンジ	魚焼器	消毒保管庫	食品保管庫	保温設備付配膳車
保育所	75.3	43.3	16.9	22.4	6.7																	
養護施設	76.8	79.3	42.7	7.3	46.3																	
肢体不自由児		10.0	12.5		7.5	5.0		2.5		2.5	2.5		12.5	2.5	2.5		2.5	5.0	7.5	27.5		2.5
精薄児		9.3	9.3	3.7	14.8	9.3	1.9	7.4		7.4		3.7	3.7		1.9	1.9	3.7			25.9		
虚弱児	11.1				22.2	11.1			11.1											11.1	22.2	
盲ろうあ児			22.2					11.1				5.5						5.5		5.5		
介護院		6.1	9.1	3.0	9.1	3.0	3.0	6.1		12.1				6.1	3.0			3.0	9.0	21.2		

第19表 調理室で使用している燃料（％）

	都市ガス	プロパン	薪	炭	石 油	石 炭	そ の 他	不 明
保 育 所	11.3	66.9	17.2	3.8	4.9	0.9	6.1	14.5
養 護 所	22.0	59.8	3.7	3.7	3.7	2.4	11.0	14.6
肢 体 不 自 由 児	22.5	72.5		5.0			40.0	
精 薄 児		88.9	1.9		9.3	1.9		
虚 弱 児	22.2	77.8	11.1	11.1	22.2		11.1	
盲 ろう あ	11.1	88.9						
教 護 院	3.0	84.8	6.1	6.1	24.2	3.0	3.0	

Ⅳ ま と め

われわれは児童福祉施設給食の現状を調査し、改善の方向を探りたいと考えた。

既に昭和44年に全国の保育所、養護施設、肢体不自由児施設、精薄施設、盲ろうあ施設、教護院について調査

したが、未発表になっていたのをこれをまとめて第1報として報告する。また52年度には保育所の給食状況調査を実施するので、これと合わせて比較検討し、問題点を整理した上で更に各種施設別に調査して、望ましい給食の在り方等を検討したいと考えている。

1. 保育所給食について

回答を寄せられた保育所の中、60%は公立で園児の収容数60人以下の施設が40%と最も多く、その殆んどが3～5歳児であった。

給食部門の長は園長直属の施設が多く(39%)特に91人以上収容している園に多かった。また公私立別にみると私立に園長直属が多く公立に保育系統に属する施設が多かった。

給食業務の責任者、献立作成者はともに調理師である場合が多く(38.7、27.3)また献立や調理に保母が動員されている施設が比較的多くみられたのに対し、栄養士の充足率は極めて低かった。(7.3、20.1%)

また給食人員が61人以上の施設でも、調理が兼務者によっておこなわれていることなども問題であろう。

献立作成には本、雑誌、献立カードなどを参考に行っているのは勿論であるが、共同献立の利用や、保健所、役所等の指導も比較的良好となされていた(38.4、32.8%)が、子供のたべ方に問題があるとか、栄養学や調理の勉強が足りない等のために、献立作成に苦労しているという訴えも多かった。

栄養価は%の施設が毎日計算しており、また%の施設はビタミン、無機質の計算までしていた。

調理員に対する問題として次のことがあげられていた。

- a 調理員の経験年数が少ない。
- b 給料が安い
- c 人手不足
- d 未熟な調理員が多いのに訓練が出来ない。

献立作成や調理技術の向上のためにとられている方法として各種研修会、講習会に90%の施設が出席させており、出席回数は年1～2回が約半数を占め最も多かった。

子供によろこばれた献立はカレー料理(40%)、スベゲティ・焼ソバ(7%)サラダ(8.7%)で多かった。スギム・ミルクの使用は全対象施設中保育所が最も多く、(97.0%)飲用及び調理用として用いられて、対象が変わったためであろうか、40年調査に比し高率であった。

給食の栄養基準は80%の施設で厚生省基準を実施していた。また食構成に対する理解が十分でない施設が多かったが、保育所関係からは比較的にとのった回答が寄せられており、厚生省勧告にしたがったものが多かった。今後食構成に対する理解を深め、運用が上手に出来れば献立作成に大いに役立つと思われる。

保育所では給食回数が1日1回で、給食数の少ない施設が多いためか、収容施設に比較して給食材料は商店か

らの購入が多いこと、給食設備の貧弱な施設が多いことなどの問題があげられる。また燃料はプロパンを使用している施設が多く(66.9%)、少数例ではあるが薪の使用もみられた。

これらについては8年後の今日、相当充実しているといわれているので、現状報告は第2報で詳述したい。

2. 収容施設

先にあげた6種の児童収容施設について調査したが、主として回収率が高く、対象数の多かった養護、肢体不自由児、精薄施設を中心にまとめてみると、肢体不自由児施設は公立が%を占め、収容人員50～100、100～150の施設が各々約半数づつであったが、養護、精薄はともに私立が多く、かつ100人以下の施設が多かった。(81.7、68.5)

給食部門の所属をみると精薄施設では事務系統と直属がほぼ同率、肢体不自由児施設ではその殆んどが事務系統に属していた他は、施設長直属が多かった。

いずれに所属するにしても、給食に関する命令系統、問題点の把握、責任の所在の明確化は充実した給食をおこなうために是非とも必要であると思われる。

給食責任者及び献立作成者は虚弱児施設、肢体不自由児施設では栄養士である場合が多かったが、他の施設では保母、調理師その他が当たっている場合もみられた。

調理の担当が調理員の他、肢体不自由児と虚弱児施設では栄養士と調理員の組合せが多く、また殆んど施設では少数例ではあるが、保母も担当していた。

三食給食が原則である収容施設では、日々必要とする栄養のすべてを園からの給食によっているのであるから、献立作成及び調理に対する重要性は保育所より遙かに高い。

しかし献立作成に当って保健所その他指導機関による指導、成いは施設間の協力等はあまりみられず、本また雑誌を参考にする他、独自の目安、経験、これまでの繰返し等孤軍奮闘している施設が多かった。

収容施設間の共同献立、共同研究或いは指導機関による親切的な指導協力が望まれる。献立作成は苦勞であるが面白いとする意見が多く、苦勞する点は養護施設では対象児の年齢の開きが大きい。献立作成に未熟である。精薄施設では対象児の体位が劣り、献立にいろいろの制約があるのに対し人手不足、材料費が安すぎる。栄養士の経験が浅く、調理員からの文句が多い等の理由があげられていた。

研修会や講習会、学会等への出席は90%程度の施設で出席させており、出席する回数は年1～2回というのが多かったが、肢体不自由児施設(27.8%)虚弱児施設

山内他・児童福祉施設における給食について（Ⅰ）

（50％）では年3～4回位いで同率であった。

子供に好まれた献立は回答数が少なく保育所のようにはっきりつかめないが、やはり、カレーライス、サンドイッチ、サラダ等が好まれていた。

栄養基準については虚弱児施設は別に基準を作っている施設が44.4％にみられたが、他の施設の多くは厚生省基準に従っていた。（74～89％）

食品の購入は商店からの購入が多かったが、比較的給食数の多い肢体不自由児施設では約半の施設が入札で、養護施設の17％が市場への買出しがおこなわれていたが購入方法はいくつかを併用している場合が多い。

給食設備及び器具の充足率は一般に保育所に比し高かった。特に肢体不自由児施設は比較的好くとのえられていた。

是非ほしい器具としては保育所と同様秤、大型冷蔵庫、食器洗滌器、消毒保管庫等があげられており、少数例ではあるが自動炊飯器、保温設備付配膳台、電子レンジ等があげられていた。これらの設備はその後相当充実

している筈であるので、52年度から再び同様の調査を實施して改善の方途を持っていきたいと考えている。

御協力下さった日本児童福祉給食会に対し深く感謝する。

〔参考文献〕

- 1) 社会、児童福祉施設における給食に関する研究—手塚朋通他 昭和46年度厚生省科学研究（未発表）
- 2) 病院における給食管理に関する研究 山内愛他 臨床栄養 vol 20 No. 6 1962
- 3) 児童福祉施設に勤務する栄養士、調理員数——社会福祉施設調査報告、厚生省、1974
- 4) スキムミルクに関する研究、武藤静子他、小児保健研究 vol 26 No. 3 1968
- 5) 保育所におけるスキムミルク使用の実態調査—武藤静子他 小児保健研究 vol 26 No. 3 1968
- 6) 保育所給食の栄養基準 厚生省 1944
- 7) 私たちの保育所給食—藤沢良知著 第一出版 1964