

児童福祉施設における給食について (2)

研究第4部 山内愛
水野清子
武藤静子

I. 調査目的

既に紀要13集¹⁾(1977)に述べたように、保育所を始め、児童福祉施設における給食部門は必ずしも満足すべき状況ではなく、その改善が久しく望まれてきたが、44年に行った給食部門、主として給食管理、給食設備に関する調査結果でも、早急な改善を必要とする課題が多いことが分った。

けれども近年の日本の高度成長とともに、社会福祉に対する世論の要望の増大、施設の拡充、強化等によってかなりの前進がみられたのではないかと考え、同じ調査項目によって、52年に再度の調査をしたので、これについて比較検討しつつ、現況を報告する。

II. 調査方法及び対象

全国社会福祉施設名簿²⁾によって、保育所、養護施設は無作為抽出により、精薄施設では施設数が少ないので回収率を考慮して全施設に(但沖繩は前回加えてなかったため今回も除く。)44年と同様の質問紙を送附し回答してもらった。

調査期間は昭和52年11~12月で回収率は第1表の通りである。

調査の対象は前回同様保育所、養護、肢体不自由児、精薄、虚弱児、盲ろうあ、救護院の7カ所であったが、今回は施設数の多い保育所と、養護、精薄施設の3つに

第1表 対象施設と調査数

	保 育 所				養 護 施 設				精 薄 施 設			
	公 立	私 立	不 明	計	公 立	私 立	不 明	計	公 立	私 立	不 明	計
施 設 数	11,480	6,663	0	18,143	62	465		527	103	250		353
発 送 数	574	333	0	907	51	301		352	96	241	10	300
回 収 数	160	89	2	252	46	174	2	222	77	104		191
回 収 率	27.9	26.7	—	27.8	90.2	57.8		63.1	80.2	43.2		63.7

第2表-1. 保育所の性格(収容児)(計249ヶ所)(%)

人 数 区 分	公 立	私 立	計
0 ~ 30	1.9	1.1	1.6
31 ~ 60	23.1	23.6	23.3
61 ~ 90	32.5	22.5	28.9
91 ~ 120	16.9	25.8	20.1
121 ~ 150	11.3	12.4	11.7
151 ~ 180	6.9	5.6	6.4
181 ~ 200	3.7	2.3	3.2
201 ~	3.7	6.7	4.8
計	100.0	100.0	100.0

第2表-2 養護施設の性格(収容児)(計220ヶ所)(%)

人 数 区 分	公 立	私 立	計
0 ~ 50	47.8	44.3	45.0
51 ~ 100	37.0	47.1	45.0
101 ~ 150	8.7	6.3	6.8
151 ~ 200	2.2	1.7	1.8
201 ~	4.3	0.6	1.4
計	100.0	100.0	100.0

第2表-3 精薄施設の性格(収容児)(計181ヶ所)(%)

人数区分	公立	私立	計
0 ~ 50	37.7	45.2	42.0
51 ~ 100	50.6	45.2	47.5
101 ~ 150	10.4	4.7	7.2
151 ~ 200	0	3.9	2.2
201 ~	1.3	1.0	1.1
計	100.0	100.0	100.0

ついでのみ報告する。対象施設の性格については第2表の通りである。

Ⅲ 結果および考察

1. 対象施設の性格

保育所は通園施設であるから一般に昼食とおやつのみを供与しているが、養護及び精薄施設は児童の収容施設であるから、三食と間食を供与し給食の重要性は一層重い。

(1) 収容人員

対象施設の収容人員は第2表1~3のように保育所では、公私立とも31~60人、61~90人、91~120人を収容のものが多く、合せて公、私立とも72%前後を占めている。公立では61~90人の施設が33%で最も多く、私立では三つの群が略々同率で24%前後と肩を並べている。

養護、精薄では、いずれも90%前後が100人以下の施設で、200人以上の収容施設は極めて少ない。施設の収容人員は前回の調査にくらべ、全般的に著明な変化はみられない。

(2) 年齢構成

保育所では公、私立とも3~5歳児が多いのはその性格上当然であるが、乳児保育の要望が高まり、その受入

第3表-1 保育所の性格(園児の年齢構成)

(計25,824人)(%)

年齢区分	公立	私立	計
0 ~ 1歳未満	φ	0.4	0.2
1 ~ 2	6.0	14.5	9.3
3 ~ 5	83.3	73.8	79.6
6 ~ 8	5.1	4.8	5.0
9 ~ 11	0	0.3	0.1
不明	5.6	6.2	5.8
計	100.0	100.0	100.0

第3表-2 養護施設の性格(園児の年齢構成)

(計13,926人)(%)

年齢区分	公立	私立	計
1 ~ 2歳	2.1	3.2	3.0
3 ~ 5	9.5	17.3	15.6
6 ~ 8	22.8	20.4	20.9
9 ~ 11	22.6	21.9	22.0
12 ~ 14	29.5	25.0	25.9
15 ~ 17	12.0	10.4	10.8
18 ~ 19	1.5	1.8	1.8
計	100.0	100.0	100.0

第3表-3 精薄施設の性格(園児の年齢構成)

(計11,496人)(%)

年齢区分	公立	私立	計
1 ~ 2歳		φ	φ
3 ~ 5	1.2	2.2	1.7
6 ~ 8	10.2	10.7	10.5
9 ~ 11	16.9	16.3	16.6
12 ~ 14	27.5	24.5	25.7
15 ~ 17	24.3	26.4	25.4
18 ~ 19	10.1	14.3	12.3
20以上	2.5	5.5	4.1
不明	7.3	0.5	3.7
計	100.0	100.0	100.0

態勢が進められているのに拘らず今回の調査結果にはそれがあまりあらわれていない。これは保育所の回収率が極めて低かったこと、殊に大都市の保育所の回答が少なかったことなどに主因があるのではないかと考える。

養護、精薄施設ではともに児童の年齢範囲が広く、幼児から青年期まで第3表2~3の比率で分布しているが、これは略々前回と同じである。

2. 給食部門の構成

(1) 給食部門の所属

給食部門の管理体制はとどのついているであろうか。また前回の調査からの8年間に施設の変化に対応して、それにふさわしい合理的、能率的な変化がもたらされたであろうか、第4表1~3によって検討してみたい。

保育所、養護、精薄ともに記載なしが非常に多く全体

山内他：児童福祉施設における給食について

第4表-1 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ヶ所以上	記載なし	計
昭和52年	公立	30.0	2.0	35.0	3.0	6.0	24.0	100.0
	私立	36.0	2.0	25.0	2.0	7.0	28.0	100.0
	平均	33.0	2.0	30.0	2.5	6.5	26.0	100.0
昭和44年		41.0	4.2	28.7	6.0	6.0	14.1	100.0

第4表-2 養護施設給食部門の所属(%)

		施設長直属	事務系統	保育系統	その他	はつきりしない	記載なし	計
昭和52年	公立	41.3	21.7	2.2	8.7	0	26.1	100.0
	私立	50.0	15.5	5.2	11.5	1.7	16.1	100.0
	平均	48.2	16.8	4.6	10.9	1.4	18.1	100.0
昭和44年		50.0	13.4	12.2	4.9	7.3	12.2	100.0

第4表-3 精薄施設給食部門の所属(%)

		施設長直属	事務系統	保育系統	その他	はつきりしない	記載なし	計
昭和52年	公立	37.7	46.8	0	1.3	7.7	6.5	100.0
	私立	45.2	26.9	2.9	3.9	5.8	15.4	100.0
	平均	42.0	35.4	1.7	2.8	6.6	11.5	100.0
昭和44年		33.3	37.0	9.3	3.7	3.7	13.0	100.0

の%にもなっており、これは前回より高率で2倍にも達している。従って正確に現状を把握しにくい。また「記載なし」が高い上に「2ヶ所以上に所属」しているとか「所属がはつきりしない」等の施設も相当みられることを考えると、給食部門は今も尚施設の中で日の当らぬ部門であるところが多く、また、関係職員の自覚も乏しいのではなからうかと考える。

なお、回答数をまとめれば保育所では施設長直属が約1/3、保育系統が4/5で、私立に直属が、公立に保育系統がやや多い傾向にあった。44年に比較してみると公立では直属から保育、又は事務系統へと少しづつではあるが移っているのではないと思われる。

養護施設では私、公立ともに直属が多く、それぞれ50.0、41.3%を占め、次いで事務系統となっている。精薄施設では私立は直属が、公立は事務系統がやや多い。

44年と比較すると、調査の数字にあらわれた限りでは保育所の公立では直属が減少して保育系統へ、養護、精薄では保育系統が減少して事務系統へと僅かではあるが移っているようである。

前回にも述べたように給食に関する命令系統と責任の所在の明確化、問題点の把握と迅速な処理、職場環境の改善向上等により、職員の労働意欲と作業能率の向上をはかる。このように給食部門を改善するためには、この部門も施設の重要な一環として、所属を明確化し陽の当る部門にまで引上げることが必要であろう。

直属にするか、或いは何れかの部門に所属させるのがよいか、また所属させるとすればどの部門がよいかなど、総合的な観点から、或いは給食部門独自、園児等の立場をも加味しつつ、更に検討を重ねる必要がある。

(2) 給食責任者

保育所：給食責任者は公、私立とも調理師である場合が多く、それぞれ41、46%となっている。次いで施設長又は栄養士で13%内外。

これを前回の調査成績に比較すると、保育が前回の4%以下に落ちていることである。また前回には栄養士が給食責任者であるのは公立では24%で保育の25%と共に多かったが、今回の調査ではその%に低下している。その理由として保育所の指導機関である市町村の保育課等に所属している栄養士の指導にゆだねる施設が多くなった。

第5表 給食責任者及び献立作成者(%)

		保 育 所				養 護 施 設				精 薄 施 設			
		昭 和 52 年			昭和44年	昭 和 52 年			昭和44年	昭 和 52 年			昭和44年
		公立	私立	平均		公立	私立	平均		公立	私立	平均	
給 食 責 任 者	栄 養 士	12.0	10.0	11.0	7.3	47.8	40.8	44.3	26.8	63.6	49.0	56.3	37.0
	調 理 師	41.0	46.0	43.5	38.7	37.0	18.4	27.7	19.5	13.0	13.5	13.3	13.0
	保 母	7.0	6.0	6.5	20.6	8.7	8.1	8.4	14.6	1.3	3.9	2.6	16.7
	施 設 長	14.0	9.0	11.5	9.3	2.5	10.9	6.7	3.7	7.8	7.7	7.7	13.0
	2つ以上の職種	3.0	9.0	6.0	8.4*	—	—	—	13.5*	—	—	—	5.5
	そ の 他	7.0	4.0	5.5	7.0	4.4	10.9	7.6	12.2	7.8	14.4	11.1	13.0
	不 明	16.0	16.0	16.0	8.7	0	10.9	5.4	9.8	6.5	11.5	9.0	1.8
	計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
献 立 作 成 者	栄 養 士	39.0	20.0	28.5	7.3	65.1	64.9	65.0	32.9	83.1	76.8	79.9	53.7
	調 理 師	26.0	35.0	30.5	33.7	10.9	9.8	10.4	11.0	6.5	5.8	6.2	5.6
	保 母	7.0	9.0	8.0	20.6	15.2	10.3	12.7	23.2	1.3	3.9	2.6	24.1
	施 設 長	1.0	6.0	3.5	9.3	0	0.6	0.3	2.4	0	0	0	0
	2つ以上の職種	10.0	10.0	10.0	8.4	2.2	2.3	2.3	15.9	2.6	4.8	3.7	7.4
	そ の 他	3.0	1.0	2.0	7.0	4.4	4.6	4.5	7.3	2.6	4.8	3.7	7.4
	不 明	14.0	19.0	16.5	8.7	2.2	7.5	4.8	7.3	3.9	3.9	3.9	1.8
	計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

* 2つ以上の職種はその他に含めた。

こと。また一般に栄養士の勤務年限が短く、小児の給食に習熟するまでに到らないことなどがあげられよう。

何れにしても肉体的健康は勿論、人間形成の基幹である園児の食生活について、行政側の協力、園長、栄養士、保母が一体となり改善、充実させることが望ましい。

養護施設：公、私立ともに栄養士である場合が多いのは当然であるが(40%以上)調理師が担当する場合も公立37、私立19%と次いで高い。

施設長が給食責任者になっているのは私立には10%程度あるが、公立は少ない。

44年に比較すれば栄養士の給食責任者は前回より15~20%程度増加し、保母が5%程度少なくなっている。

業務の性格上当然のことといえよう。

精薄施設：精薄施設では栄養士が担当している場合が更に高率で、公立では70%を、私立では50%の施設を占めている。

次いで調理師、施設長の順位であるが、公、私立とも

13%、8%と両者大体同率で、保母の場合は極めて少ない。

前回の調査と比較すれば、栄養士の責任者が大幅に増加したこと、保母が非常に少なくなったこと、調理師は前回同様13%と横ばいであることなどである。

精薄施設に栄養士設置が大幅にふえたことは、これが給食業務の充実をうながし、園児の健康増進に役立つことは大なるものがあると考ええる。

(8) 献立作成者

保育所：献立作成は公立では栄養士が、私立では調理師が担当する施設が多く、39、35%であった。また担当者がはっきり決まっておらず、保母又は調理師等2つ以上の職種のもので受持っている施設も10%程度みられた。

前回との比較では栄養士が担当する施設が公、私立ともに大幅に増加し、保母の担当が8%前後に落ちている。

山内他：児童福祉施設における給食について

養護施設、精薄施設：共に栄養士が献立作成に当る施設が最も多いのは当然で、前者65%、後者80%前後を占めていた。これは前回の調査に比し25~30%の増加で給食部門の前進であろう。

他の給食業務と同様保母の献立担当者は養護12%前後、精薄3%前後に減少している。

献立担当の栄養士は専任か兼任かをみると、いずれも80%が常勤で10%前後が非常勤、残り10%が「記載なし」であった。

児童の収容施設であるから専任の有能な栄養士が一日も早く各施設にみだされるよう願わされる。

(4) 調理担当者の職種

保育所：調理に当る職種は殆んどが調理師または調理人、或いは調理師とパートのお手伝いとの組合せで、前回の調査のように保母が調理に加わる例は極めて少ない。

然し少数例ではあるが調理人或いは用務員とパートの人で調理に当たっている例もみられた。

丁度作詩、作曲が如何に上手でも演奏が下手ではそれが台無しになるように、調理者の腕の巧拙によって食事は左右される。

園児にとって食事がおいしく、楽しくたべられるように、栄養や調理に対する知識と経験、給食への意欲ある専従調理者の育成が望ましい。

養護施設：施設の給食、特に調理作業に栄養士が加わっている場合、また栄養士の参加がなく保母が加わっている場合、調理師、調理人等だけである場合に区分してみると第6表のようになる。半数の施設では保母も調理に参加しており、また施設長が参加している場合も、公立とも20%余にみられた。

第6表 調理担当職種(%)

	保育所	養護施設			精薄施設		
	平均	公	私	平均	公	私	平均
栄養士関係	9.0	19.5	45.4	32.4	37.7	48.1	42.9
保母関係	3.0	52.5	25.9	39.1	53.2	29.8	41.5
調理師・調理人のみ	81.5	2.2	4.6	3.4	0	1.0	0.5
施設長関係	0.5	21.7	21.8	21.8	7.8	19.2	13.5
不明	6.0	4.4	2.3	3.3	1.3	1.9	1.6
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

精薄施設：公立の施設に栄養士の参加する割合が高く48%程度で調理師、調理人だけの場合は極めて少ない。

施設長の参加は公立8%、私立20%程度にみられた。

施設長の参加は前回の調査ではみられなかったことで日本経済の高度成長のために人手不足で、調理要員は労働条件が悪いので、補充しにくかったためであろうか。

(5) 収容施設における調理担当者数

収容施設における調理作業員は何人位が適当であろうか、勿論調理室の設備、献立、作業員の年齢や体力、熟練度、職場の雰囲気等に左右されることは勿論であるが、一応現状はどのようになっているであろうか。養護施設についてみてみた。

第7表 養護施設に於ける調理担当者数(%)

収容数(人)	0 ~ 50			51 ~ 100		
	公立(22)	私立(77)	平均	公立(17)	私立(82)	平均
1 + 1		2.6	2.0			
1 + 2 ~ 3		1.3	1.0		1.2	
2	27.1	16.9	19.2		7.3	
2 + 1	18.2	15.6	16.2		3.7	
2 + 2 ~ 10		2.6	2.0	5.9	2.4	
5	4.6		1.0			
3	13.6	28.5	25.3	35.3	14.6	
3 + 1	4.6	2.6	3.1		2.4	
3 + 2 ~ 6	4.6		1.0		3.7	
4	13.6	11.7	12.1	41.1	22.0	25.4
4 + 1		1.3	1.0		3.7	
5	4.6	1.3	2.0	5.9	18.4	
5 + 1					2.4	
6					2.4	
6 + 1						
7 ~ 9		1.3	1.0	5.9	1.2	
不明	9.1	14.3	13.1	5.9	13.4	12.1
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

この調査結果をみると第7表のようである。

101人以上の施設は例数が少ないのでこれを除いて、100人以下の施設のみについて表示した。

50人までの施設では専任者2、専任者2+兼任者1、専任者3という人数が合せて60%を占めていたがこの中でも特に公立では2人(27.1%)が私立では3人(25.3%)が多かった。

51~100人の施設では専任者4人が公、私立とも最も

多く、次いで3人が公立35.3、私立14.6で多かった。しかし対象数が少ないので今後の研究にまたなければならぬ。

3. 献立の作成

(1) 何を参考にして作るか

献立作成は給食の支柱となるものである上に、相当の労力と時間を要するものであるから、施設ではどのようにして作成しているか、また興味や苦勞、どんな苦勞があるかについて答えて貰った。

先ず何を参考にしてつくるか。

第8表 献立作成上参考に使っているもの

	保育所		養護施設		精薄施設	
	公立	私立	公立	私立	公立	私立
本又は雑誌	42.5	46.1	39.1	61.5	81.8	57.7
献立カード	42.5	55.1	47.8	41.4	6.5	15.4
指導	38.1	50.6	56.5	29.9	9.1	16.4
特定機関(人の)指導	16.9	19.1		19.0	5.2	3.9
共同献立	38.1	34.8		1.2	1.3	2.9
独自の献立	13.8	19.1		19.0	45.5	33.7
経験	8.8	7.9		16.7	41.6	20.2
くり返し	15.0	13.5		16.7	36.4	19.2
その他	1.9	1.1		5.2	11.7	2.9
記入なし	0	0		0.5		3.9

いずれの施設に於ても本または雑誌によるものが多いが、特に精薄施設及び私立の養護施設に於ては本にたよるものが多く、60~80%に達している。利用している本または雑誌は「食生活」「栄養と料理」「集団給食献立」等が多くこれらは前回と同様であった。

しかし今回の調査では新しくNHKの「きょうの料理」が登場してきた。これはテレビを通して実際に視覚に訴えての指導のためのテキストなので、それぞれの専門家が基礎的な調理法なども含めて、幅広く具体的に指導されている。単に本だけでなく各施設で給食従事者にテレビを活用して勉強する工夫がなされれば技術の向上は勿論、視野を広め給食意欲を高めるのにも効果があると考えられる。

この他養護施設、保育所では「献立カード」「指導を受ける」が多く、また保育所では公、私立ともに各施設が協力して共同献立もつくられている(35%前後)。しかし、精薄施設では従来通り本や経験をたよりに独自に

つくる。過去の献立をくり返し使っているなどの回答が多かった。

(2) 献立の栄養価計算

各栄養素、殊にビタミンや無機質の微量栄養素は不足しやすいので、時々計算してみることが望ましいが計算がわずらわしいので、果して各施設ではどのように栄養価計算を行なっているかについて答えてもらった。

第9表 栄養価計算(%)

	保育所 (249ヶ所)	養護施設 (220ヶ所)	精薄施設 (181ヶ所)
していない	2.8	4.6	2.2
している	88.0	91.8	97.2
不明	0	3.6	0.6
計	100.0	100.0	100.0

栄養価計算をする間隔

	保育所 (249)	養護施設 (220)	精薄施設 (181)
毎日	71.2	42.1	45.5
1週間	6.7	14.4	9.1
1ヶ月	17.8	30.7	29.6
その他	4.1	12.8	15.8
不明	9.2	3.6	0.6
計	100.0	100.0	100.0

栄養価計算をしていない施設は3%前後で、殆んどどの施設では栄養価計算をしていると答えていた。

この中、毎日している処は保育所で71%、養護、精薄施設で40%あまり、次いで1ヶ月単位でしている処が多く、保育所で18%、養護、精薄で30%前後となっていた。

大体1ヶ月の場合は1~3回が多く、特に1ヶ月1回10日間の荷重平均栄養量を出す施設が多くみられた。

前回の調査と比較すれば保育所では大体同様な傾向を示し、養護、精薄ではともに1週間が減少して、前者では毎日が、後者では1ヶ月単位が増加していた。

(3) 計算している栄養素

献立作成に当って栄養成分の計算はどれぐらいの栄養素についてなされるかを聞いてみると第10表のようであった。

栄養素の計算を2又は3大栄養素だけにしぼっている処と、ビタミン、鉄、カルシウム等の微量成分まで行なっている処の2つに大別すると保育所、養護、精薄ともにビタミン、或いはビタミンと鉄。ビタミンとカルシウ

山内他に児童福祉施設における給食について

第10表 計算している栄養素(%)

	保育所 (242)	養護施設 (210)	精薄施設 (176)
熱量	1.7	0.9	0.6
熱量・蛋白質	18.6	10.0	7.4
熱量・蛋白質・脂肪	19.4	21.9	35.4
熱量・蛋白質・脂肪・ビタミン	1.2	28.6	1.1
熱量・蛋白質・脂肪・ビタミン・Ca	13.6	35.7	19.9
熱量・蛋白質・脂肪・ビタミン・Ca・Fe	15.7	0	28.4
熱量・蛋白質・ビタミン・Ca	17.4	0	0
その他	3.0	0.5	4.6
記入なし	9.4	2.4	2.7
計	100.0	100.0	100.0

ム。ビタミンと鉄、カルシウムまで計算している施設が多く、保育所と精薄施設は約40%が、養護施設は%までが後者に属していた。

現在の日本は食生活には比較的恵まれているので、食構成が栄養基準に合い、しかもその代替表(補助表)なども作成して使いやすくつくられたものであれば、熱量、蛋白質、脂肪などについてはあまり神経質に計算せずとも、基準にひどく外れる心配はないが、微量成分については不足しないよう荷重成分表によってでも10日に1度、少なくとも1カ月に1回はしておく必要がある。

(4) 何日分の献立をつくるか

保育所では10日分づつまとめてたてる処が最も多く、約半数を占め、次いで1カ月分づつの施設が約40%となっていた。

養護、精薄では1週間毎が多く、これが約半数を占

第11表 何日分の献立をつくるか

	保育所 (249ヶ所)	養護施設 (220ヶ所)	精薄施設 (181ヶ所)
まとめて	0.8	0	1.7
1週間	2.8	55.0	49.7
10日分	52.6	22.7	25.4
1ヶ月分	39.4	10.9	11.1
その他	4.0	11.4	12.1
不明	0.4	0	0
計	100.0	100.0	100.0

め、次いで10日目毎が25%前後であった。また2週間のサイクル、15日間というのも10%程度で、この他季節毎につくるなどというのも少数例ではあるがみられた。

1週間または10日単位でつくるのもよいが、能率をよくするためには2週間毎のサイクルで1カ月を作るのが賢明ではなかろうか。

実施時に入荷に適した材料の変更は勿論行なわなければならない。

(6) 献立作成に対する興味、問題点など

保育所では献立作成に「興味がある」「苦勞が多いが面白い」と答えたものは73%を占め、「あまり興味がない」と答えたものは僅かに1.6%にすぎなかった。

第12表 献立作成に対する興味、問題点など(%)

	保育所 (249ヶ所)	養護施設 (220ヶ所)	精薄施設 (181ヶ所)
あまり興味がない	1.6	0.9	0.1
興味がある	25.3	9.1	33.2
苦勞が多いが面白い	47.4	68.2	48.4
苦勞がある	18.9	19.6	16.6
記入なし	6.8	2.2	1.7
計	100.0	100.0	100.0

特に「苦勞が多い」と答えたものは約20%で、その理由を分類すると「献立をつくる能力がないため」とか、「勉強不足」など自分の側の問題を強調するもの53%、「年齢の開きが大きい」「子供のたべ方に問題がある」など喫食者の側に問題があるとするものは40%であった。

養護及び精薄施設では「苦勞が多いが面白い」とするもの68.2%、「興味がある」と答えたものと合すれば77%になった。

あまり「興味がない」と答えたものは両群とも1%足らずであったが、「苦勞がある」とするものは18%前後。その理由は「年齢の開きが大きい」「たべ方に問題がある」等保育所にくらべて年齢構成が幅広く、かつ家庭から離れて生活している収容施設であるから献立作成や調理担当者の苦勞は保育所にくらべて大きいものがある。

また「勉強が足りない」と答えたものは20%程度であった。

(6) 栄養基準について

厚生省基準に三群とも70%以上の施設が従っているが、園独自に決めているものが養護、精薄施設に20%前後みられた。

第13表 苦勞の内容(%)

	保育所 (49ヶ所)	養護施設 (105ヶ所)	精薄施設 (151ヶ所)
年齢の開きが大きい	16.3	54.2	42.4
たべ方に問題	24.5	19.1	30.5
才能不足	12.2	6.7	4.6
勉強不足	40.8	20.0	22.5
その他	6.1	0	0
計	100.0	100.0	100.0

第14表 栄養基準(%)

	保育所 (249ヶ所)	養護施設 (220ヶ所)	精薄施設 (181ヶ所)
(1)厚生省基準	84.3	76.8	71.7
(2)別に決めている	3.2	19.6	22.5
(1)(2)兼用	0	0	5.2
記入なし	12.5	3.6	0.5
計	100.0	100.0	100.0

これは44年の調査結果にくらべて保育所は略同率であるが、養護、精薄では独自に決めている園が前回より12.3、5.8%程度高くなっている。

(7) 食構成について

食構成を作っているかどうかについての回答は保育所では決めていない施設が76.3%と極めて多く、養護施設では45%で両群同率、精薄施設では作成している処が50%でやや上廻っていた。

第15表 食構成

	保育所 (249ヶ所)	養護施設 (220ヶ所)	精薄施設 (181ヶ所)
決めている	23.7	45.9	49.2
決めていない	76.3	45.0	44.2
作成中	0	0	1.1
記入なし	0	9.1	5.5
計	100.0	100.0	100.0

各施設の実情に則した使いやすい食構成をつくっておくことが、栄養のバランスのとれた、献立を簡単に能率的につくるための要諦であろうと考える。

4. スキムミルクについて

スキムミルクは保育所では使用している施設が85%、いない施設が13%と利用率は高いが、養護施設、精薄施設

では40%程度であった。これを44年と比較すれば三群とも利用率は低下し、特に精薄施設では45%、養護施設では25%も落ちていた。

スキムミルクは品質、栄養成分からいって脂肪こそ殆んどないが、良質の蛋白質、カルシウム源であるからもっと利用したいものである。

第16表 スキムミルクの使い方(%)

		保育所 (211)	養護施設 (102)	精薄施設 (111)
飲用	昭和52年	28.0	14.7	17.1
	44年	29.4	27.6	50.0
飲用・料理用	52年	66.3	39.2	45.0
	44年	68.1	50.0	37.0
飲用・菓子用	52年	3.3	2.0	3.6
	44年	1.8	1.7	2.2
料理用	52年	0	41.2	34.2
	44年	0.1	13.8	8.6
料理・菓子用	52年	0.5	2.9	0
	44年	1.5	6.9	2.2
記入なし	52年	1.9	0	0
	44年	0.6	0	0

その使い方は保育所、精薄施設では、飲用料理用が最も多く66%、45%。養護施設では料理用で41%、飲用として用いる施設は15%程度しかなかった。

これを44年の調査と比較すれば、保育所は殆んど使い方には変化がみられないが、養護、精薄ともに飲用がへり料理用がふえていた。

5. 研修会、講習会への出席

保育所、養護施設、精薄施設ともに給食関係職員の研修には出席させており、「出席しない」という施設は5

第17表 スキムミルクについて(%)

		保育所 (249ヶ所)	養護施設 (220ヶ所)	精薄施設 (181ヶ所)
使用していない	昭和52年	12.5	51.8	58.1
	昭和44年	2.3	29.3	14.8
使用している	昭和52年	84.7	46.4	40.8
	昭和44年	97.7	70.7	85.2
記入なし	昭和52年	2.8	1.8	1.1
	昭和44年	0.6	0	0

山内他：児童福祉施設における給食について

%にみたなかった。

出席する研修会は前回同様ブロック別児童福祉施設給食関係研修会、県市府等主催のもの、保健所主催のもの、栄養士給食部会、調理師研修会等で、新しくあげられたものは殆んどみられなかった。

出席する回数は回答なしが多いので一応これを除外してみると、保育所では5回以上出席が公立で60%、私立で73%、養護、精薄では5回以下が多く、75~80%となっていた。

収容施設の職員は給食の重要性は大きいのに、研鑽の機会が少ない。今少し施設長の配慮が望ましい。

6. 給食設備について

(1) 給食設備及び器具

ポテトピーラー、合成調理機、食器消毒機、業務用冷蔵庫等集団給食施設に必要な機械、器具は前回調査にくらべて相当大幅に充足されていて、調理作業が能率的にまた、楽にできる配慮がなされてきたように思われる。

第18表 研修会への出席の有無と出席する回数(%)

	保育所 (249ヶ所)	養護施設 (220ヶ所)	精薄施設 (181ヶ所)
出席する	93.6	91.4	93.4
出席しない	3.6	4.1	2.2
不明	2.8	4.6	4.4
計	100.0	100.0	100.0

年間回数 (回)	保育所		養護施設		精薄施設	
	公立 (147)	私立 (86)	公立 (44)	私立 (167)	公立 (74)	私立 (103)
1~2	17.7	4.7	38.6	41.9	46.0	35.0
3~5	11.6	15.1	36.4	33.5	36.5	40.7
6~9	17.7	31.4	13.6	6.0	6.8	7.8
10~	27.1	20.9	9.1	13.2	10.7	8.7
不明	25.9	27.9	2.3	5.4	0	7.8
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

殊に冷蔵庫は前はこれを持たない施設が半数を超えていたが今回の調査では殆んど充足されている。

殊に収容施設では100%以上備えられて、業務用、家庭用の二つ以上備えている施設も多い。食器消毒機は精薄施設では97%と殆んどどの施設で備え、最も低い保育所でも半数以上が備えている。

(2) 是非ほしい器具

各施設に是非ほしい器具を尋ねた処、その回答は第20表のようであった。

第19表 給食設備及び器具(%)

	保育所 (249ヶ所)		養護施設 (220ヶ所)		精薄施設 (181ヶ所)	
	昭和 52年	昭和 44年	昭和 52年	昭和 44年	昭和 52年	昭和 44年
ポテト ピーラー	12.1	2.0	27.7	15.9	42.5	20.4
合成調理機	10.4	2.6	26.4	11.0	51.4	40.7
秤	78.7	75.3	100.0	76.8	100.0	50.0
冷蔵庫	93.6	43.3	100.0	79.3	100.0	100.0
食器消毒器	59.4	16.9	82.3	42.7	96.7	66.7
ガスレンジ	69.5	84.6	82.3	56.1	92.8	66.7
調理台	96.4	61.1	91.8	82.9	100.0	98.2
配膳台	81.9	50.3	82.7	68.3	95.6	79.6
流し 上下兼用		27.9	30.5	14.6	44.2	25.9
ミルク ミキサー	53.8	23.0	21.8	18.3	27.1	31.5
ミルク 専用釜	26.5	22.4	1.4	7.3	3.9	11.1
フライヤー	21.7	3.5	45.5	29.3	66.3	53.7
オープン	16.1	6.7	59.1	46.3	58.6	40.7
平底釜	56.2	43.0	49.1	46.3	47.0	63.0
丸釜	55.2	48.3	47.7	47.0	59.7	55.6

*業務用59.1% *業務用74.0%
家庭用63.6% 家庭用66.9%

保育所では食器消毒機が第1位で18.5%、養護、精薄施設ではオープンで13%、保育所も第2位ではあるが16.1%とオープンには高い要望があった。この他大型冷蔵庫、食器保管庫、食器洗滌機など当然必要だと思われるものが要望されており、更に調理室に備えておきたい基本的な器械器具の充足が望まれる。

V まとめ

われわれは児童福祉施設における給食の改善、向上をはかりたいと考え、主として給食管理、給食設備について、昭和44年、52年の2回にわたって同じ項目について調査した。

その結果をまとめると

① 給食部門の所属が明確でない施設が多く、質問に対する答えが記入されていない、所属がはっきりしない、2つ以上の部門に所属しているなどの施設が30%以上もみられ、施設の命令系統、責任の所在、各部との連絡、調整、意見の交流などが円滑に行っていないのではないかと懸念される。基本的な所属の問題と共に各施設

第20表 是非ほしい器具(%)

	保育所	養護施設	精薄施設
食器消毒機	18.5	7.3	
オープン	16.1	13.6	13.1
ミルクミキサー	8.0		
フライヤー	6.0	6.8	9.4
大型冷蔵庫	4.0	0.1	10.5
配膳台	3.6	1.8	
ミルク専用釜	2.8		
ガスレンジ	3.6	4.6	3.1
ポテトピューラー	2.4	2.3	3.1
食器保管庫	2.4	7.3	12.1
熱風消毒機	2.8		
回転釜	2.0	0.1	
魚焼器	1.6	2.7	
野菜皮むき機	1.2		
合成調理機	1.6	5.0	5.8
冷凍冷蔵庫	1.2		
ミキサー	1.6	2.7	3.1
調理台	1.2	0.1	
流し 2, 3槽	2.4	1.8	
ホットプレート	0.1		
食器棚	0.1	1.4	
平釜	0.1	0.1	
むし器	1.6	2.7	1.6
炊飯器	1.6		
秤	0.1		
冷凍庫		2.7	5.2
食器洗滌機	4.8		5.8
トースター	1.2		
電子レンジ	3.2		1.6
温蔵庫	4.0		
ガス炊飯器	1.2		5.2
食器収納庫	φ		0.5

給湯機	0.1		
洗米機	2.0		1.0
回転釜			4.1

にふさわしい位置が、検討される必要がある。

② 前回の調査では、給食責任者や献立作成者に保育者が当たっている場合が多かったが、今回の調査では、保育所を除いて栄養士が当るようになった施設が多くなった。それぞれの職種の専門分野を活かし、自主と交流が旨はかれるような組織が望まれると共に、業務範囲の確立もなされなければならない。

③ 給食調理には、保育所では殆んどが調理師が当たっていた。収容施設では調理師、調理員だけの場合は少なく、栄養士または保育が含まれている場合が30~40%にみられた。

また施設長が調理に当る場合も20%前後(保育所 0.5%)みられた。調理要員の確保と訓練は給食改善のために是非必要である。

④ 収容施設における調理担当者数は何人が適当であるかは一概にはいえないが、養護施設における本調査成績では50人までは公立2人、私立3人、51~100人では公、私立とも4人が第1位で3人が公立35、私立15%となっていた。

⑤ 献立作成には前回同様本、雑誌、献立カード等の利用が多かったが、保育所、養護施設(公立)では特定機関の指導等も50~70%と多かった。

精薄施設では前回同様、経験をたよりに独自につくる、過去の献立のくり返し等の回答が多かった。NHK「きょうの料理」を利用している施設も多いので、テレビの活用も考えてよいのではなかろうか。

⑥ 献立の栄養基準は厚生省基準を用いている施設が大部分(80~70%)であったが、収容施設では別に決めている施設が前回よりふえてきた。

⑦ 研修会、講習会へは殆んどの施設で出席させており、しないという回答は3%前後であった。保育所の職員が収容施設の職員より出席回数が多い。

⑧ 調理室の設備、器具は前回の調査時より大幅に充足し、特に冷蔵庫は殆んど100%に、食器消毒器は公立では保育所が59%、養護82%、精薄97%と大幅に備え付けられていた。

⑨ 是非ほしい器具は食器消毒機が第1位で18.5%、次いでオープン、食器保管庫、食器洗滌機となっていた。

本研究に対し日本児童福祉給食会の御協力を厚く感謝する。