

地域小規模児童養護施設の食生活・栄養の課題と支援について

母子保健研究部	堤 ちはる
子ども家庭福祉研究部	山本 恒雄
嘱託研究員	三橋 扶佐子 (日本歯科大学生命歯学部共同利用研究センター)
児童養護施設生長の家神の国寮	村木 将人
児童養護施設ケヤキホーム	小熊 永枝

要約

地域小規模児童養護施設に求められている食事作りの支援は、「児童の食生活を豊かにする」ためのものであり、それは単に料理が作れるようになるといった調理指導に重きを置くのではなく、地域小規模児童養護施設の生活を運営していく流れの中で食事をどのように位置づけていくのか、その視点に立脚した買い出しから調理後の後片付けまでの一連の食事に関する日課全体の支援が重要である。食事作りの支援において、全体の時間をどのように配分して使うかという段取りをする能力の育成により、献立、買い出し、調理の負担が軽減されると考える。

地域小規模児童養護施設の食事の提供に関わる課題を明らかにし、児童と施設職員への栄養管理や食生活支援の効果的な方策の提言を行うことを目的に、児童指導員・保育士にアンケート調査(有効回答47件)、および児童指導員7名にグループインタビュー調査を行い、以下の結果を得た。

1. 入所児童の食生活の問題点として「偏食・好き嫌が多い」が多い。この理由は、地域小規模児童養護施設では食べるように強要はしないこと、また、誰が残したか日頃から把握可能であること、量や調理方法など個別対応可能な環境だからこそ、児童も好き嫌いを言いやすいことなどであると思われた。
2. 職員のうち、食事作りを負担に思うのは57.5%と多く、特に献立作成、調理、買い出しの負担が大きかった。買い出しは、一人勤務のために買い出しに行くための仕事の調整、および量が多いことに苦労していた。
3. 職員が食事作りで心がけていることは、彩り、栄養バランス、量が不足しないこと、作りたての提供、調理する姿を見せること、一人ひとりの好みにできるだけ対応することであった。
4. 本園が作成した献立の場合、量、品数、嗜好等が地域小規模児童養護施設の児童の実態に合っていない場合もあった。
5. 地域小規模児童養護施設の勤務では、児童との接し方や状況判断が重要であり、調理技術を高めることの重要度は相対的に低いことが明らかにされた。

キーワード: 地域小規模児童養護施設、家庭的養護、食事作りの支援、調理指導、段取り

Research on problems and support strategy for dietary habits and nutrition in local-small scale child care facilities

Chiharu TSUTSUMI, Tsuneo YAMAMOTO, Fusako MITSUHASHI, Masato MURAKI, Hisae OGUMA

To seek children's better diet in local small-scale child care facilities (LSCCF), the support strategy for the provision of meals required in LSCCF should focus on the whole process from shopping through to washing up, rather than just focusing on improving staff's cooking skills, considering what kind of position the provision of meals occupies in operation of LSCCF. We believe that the work burden, which includes preparing menus, shopping and cooking, can be lightened if staff are trained to efficiently allocate time for meal preparation and to perform it in the correct order. We conducted a survey of LSCCF employees on the problems involved in the provision of meals to suggest an effective support strategy for nutritional management and better eating habits by using a questionnaire with child-leading staff and nursery teachers (47 valid answers) and a group interview with 7 child-leading staff.

The main results are as follows: 1. Children living in LSCCF tend to have an unbalanced diet and to be picky about food. A part of the reason is that the staff working in LSCCF often do not oblige children to eat food they dislike. And they can easily recognize a child's preference and adjust the menu, serving sizes and cooking methods accordingly. This creates an environment in which children can express their preferences. 2. 57.5% of staff feel the preparation of meals, including the drawing up of menus, shopping and cooking, is a burden. Shopping is especially troublesome in the case of only a single member of staff on duty. That is because there are no staff left at the facility while they are out shopping, which makes it especially important for them to carefully plan their schedule in advance. Another reason is they have to purchase large quantities and carry the heavy shopping by themselves. 3. Staff pay special attention to offer meals looking colorful and appetizing, nutritionally balanced, satisfying to children's appetite, and freshly-prepared. They also try to accommodate children's individual eating preferences as much as possible, and to show children the process of meal preparation. 4. The staffs' burden is reduced when they use menus prepared by dietitians at their parent institutions. But the menu, e.g. the serving sizes, the number of dishes and their taste, may not always be suitable for children in LSCCF. Therefore dietitians in parent institutions need to consider each LSCCF's unique requirements. 5. It became clear that rather than improving LSCCF staff's cooking skills, it is more important for them to improve skills such as taking care of children well and making quick, sound judgments.

Key words: local small scale child care facilities, family-like care, support strategy for providing food, cooking skill training, scheduling

I. 研究目的

児童養護施設の食事は、入所児童の健全な発育・発達に影響し、食嗜好や味覚の基盤となる。また、近年、子どもの頃の食生活が将来の肥満、2型糖尿病、高血圧や循環器疾患などの発症と関連し、成人後の食習慣にも影響を与えることが報告されている^{1) - 5)}。そこで、生涯にわたる健康の維持・増進という長期的な視点に立脚した栄養管理と食育の実践が必要であり、入所児童には適切な食事を好ましい環境のもとに提供することが極めて重要である。

児童養護施設で生活している児童の約半数は虐待を受けた経験があり⁶⁾、さらに発達障害を抱えている児童も増加していると言われており、特別な配慮を要することが多い。しかしながら、全国の児童養護施設の約7割が大舎制で、定員100人を超える大規模施設もある⁶⁾。そこで、最近の児童養護施設は、社会的養護が必要な児童を、できる限り家庭的な環境で、安定した人間関係のなかで養育することができるよう、家庭的養護に向けて、急速に小規模単位でのケアに移行しつつあり、それに伴い、児童の食事についても集団給食管理から、小集団での児童一人ひとりに配慮した栄養管理が求められている。

これまで児童養護施設の食生活については、食事環境^{7) 8)}や食生活全般についての調査研究^{9) 10)}はあるものの、家庭的養護、特に地域小規模児童養護施設の特性に配慮した食事の提供に関わる課題とその解決に向けた支援方策については取り上げられていない。

そこで本研究は、地域小規模児童養護施設の食事の提供に関わる課題を明らかにし、児童と施設職員への栄養管理や食生活支援の効果的な方策の提言を行うことを目的に実施した。

II. 研究方法

1. 質問紙調査の方法および内容

東京都の地域小規模児童養護施設に勤務する児童指導員と保育士計66名に質問紙調査を実施した。調査内容は、入所児童の食生活の問題点、施設の食生活で重視していること、施設の食生活全般の問題点、食育について(職員の認知度、関心、実践)、施設の調理場所、食事の業務の負担の程度、児童の手伝い、地域小規模児童養護施設の食事の長所と短所、施設の食事作りで重要なこと、施設の食事作りで知りたいことである。調査時期は、平成23年7月、および9月である。

2. グループインタビュー調査の方法および内容

上記の質問紙調査結果を踏まえ、グループインタビューを当研究協力者がインタビュアーとなり、地域小規模児童養護施設勤務の児童指導員7名について、約2時間行った。実施時期は平成24年3月である。

インタビュー参加者の勤務施設は、全員が東京都内(23区内は4名)である。参加者は東京都社会福祉協議会児童部会の会員であり、同協議会児童部会給食研究会会長から推薦を受けた者である。

インタビュー項目は以下のとおりである。

- 1) 食事作りについて
 - ・食事作りの負担感
 - ・献立作成と調理
 - ・食材の買い出しについて
 - ・食事作りで心がけていること
- 2) 児童の偏食、好き嫌いについて
- 3) 食事作りが困難な時の対応
- 4) 食事作りの支援について
- 5) 児童のケアと食事作りの業務のバランスについて
- 6) 新任職員への研修について
- 7) 臨地実習について

分析にあたっては、話の流れを重視し、テープ起こし原稿から重要と思われる点を抽出し、項目立てをしてまとめた。結果中の『 』内は、参加者の実際の発言を基にして、簡潔に書き換えたものである。

3. 倫理的配慮

本研究は、日本子ども家庭総合研究所の倫理審査委員会より承認を得て実施した(承認番号43号、48号)。

アンケート調査においては、調査依頼文書にて研究の趣旨を提示し、調査への協力は任意、無記名であること、統計的に回答を処理し、対象者に不利益を被らないことを説明した。データは研究目的以外に使用しないことを調査依頼文書に示し、質問紙の回答をもって承諾を得たものとした。

グループインタビュー調査では、インタビュー参加者に、調査依頼文書にて研究の趣旨を提示し、調査への協力は任意であること、個人名や施設名は記さないこと、対象者に不利益を被らないことを説明し、同意書への署名を得た。インタビュー調査の紀要原稿は、インタビュー参加者に確認をとり、掲載の了承を得た。

III. 研究結果

1. 質問紙調査

(1) 回収状況

アンケート調査は地域小規模児童養護施設に勤務する児童指導員、保育士計66名に実施し、47件が回収された(回収率: 71.2%)。それらは全て有効回答票であった。回答者は男性19名、女性28名であり、平均年齢は29.5歳であった。地域小規模児童養護施設の勤務期間は平均2.0年、大舎など地域小規模児童養護施設以外の形態の勤務期間は平均4.1年であった。

(2) 入所児童の食生活の問題点

入所児童の食生活の問題点を選択肢から選んだ結果を表1に示す。「偏食・好き嫌いが多い」が63.6%と最も多かった。次いで「調味料のかけすぎ」(43.9%)、「早食い、嘔む回数が少ない」(36.4%)、「食べることへの関心が薄い」(22.7%)であった。その他として、「食べ物を捨てることに抵抗がない、感謝の気持ちが薄い」、「食体験が少ない」、「食事のマナーが悪い」、「生

活リズムの乱れ」があげられた。

（３）施設の食生活で重視していること

施設の食事で重視していることを表２に示す。「調理の工夫（旬を味わう、和食、魚料理、薄味など）」、「皆で楽しく食べる、無理をさせない」が、それぞれ78.1%、75.0%と多かった。次いで「栄養バランス」37.5%、「食わず嫌いをなくす」34.4%、「食事のマナーを身につける」25.0%であった。

（４）施設の食生活全般の問題点

施設の食生活全般の問題点を表３に示す。職員の問題点として「職員が食に関心が薄い、職員への食育の必要性」が43.8%で最も多かった。次いで多い順に「衛生管理の意識が十分ではない」、「児童のケアと食事作りのバランスが難しい」各12.5%、「中長期の食事のプランがなく自立後が不安」9.4%、「職員間で共通の認識、ルールがほしい」6.3%であった。児童の問題点としては「好き嫌が多く、栄養バランスが悪い」が34.4%で最も多かった。「食事のマナーが悪い」も12.5%あげられていた。

（５）食育について

・食育の認知度

食育の認知度を表４に示す。「言葉も意味も知っている」は、84.4%と最も多く、「言葉は知っているが意味は知らない」は、12.5%と少なかった。

・食育への関心

食育への関心を表５に示す。「関心がある」、「どちらかといえど関心がある」は各43.8%で、食育への関心は高かった。

・食育の実践

食育の実践の程度について表６に示す。「積極的にしている」は15.6%、「できるだけするようにしている」は56.3%、「あまりしていない」は12.5%、「したいが、実際はしていない」のは9.4%であった。

（６）地域小規模児童養護施設の食事について

・地域小規模児童養護施設の食事の提供

地域小規模児童養護施設の調理場所は、「全て地域小規模児童養護施設内で調理」は89.4%で、「一部地域小規模児童養護施設内で調理」が8.5%であった（表７）。

地域小規模児童養護施設の食事に関する業務の負担の程度は、「とても負担である」6.4%、「少し負担である」51.1%、「どちらともいえない」12.8%、「あまり負担に感じない」19.1%、「負担に感じない」10.6%であった（表８）。

地域小規模児童養護施設の食事作りの業務として負担の大きいものとして１位にあげられたのは多い順に「献立作成」、「調理」、「買い出し」であった。１位から３位までに選ばれた合計数をみると「買い出し」、「調理」、「献立作成」の順に多く、それぞれ回答者の83.0%、76.6%、59.6%が負担に感じていた。

また、鍋洗い、食器拭き、食器や道具の片付け、ごみの分別処理などの「食器洗浄以外の後片付け」をあげる人も34.0%にみられた（表９）。

食事作りで児童が手伝っていることは多い順に、「調理」66.6%、「買い出し」、「配膳」各63.8%、「食器洗浄」57.4%、「食器洗浄以外の後片付け」23.4%、「献立作成」19.1%であった（表１０）。

・地域小規模児童養護施設の食事の長所

地域小規模児童養護施設の食事の長所として、「食事作りの一連の過程がわかる、物の値段を知ることができる」51.1%、「児童の意見が食事に反映できる、臨機応変の対応可能」29.8%、「食事作りによりコミュニケーションが円滑になる」、「日常生活の中で食育ができる」各27.7%、「一緒に調理できる」、「偏食の児童が残さなくて食べようとする意欲が強まる」各17.0%、「家庭的な雰囲気が味わえる」14.9%、「作ってくれた人への感謝の気持ちがわく」、「温かいものが食べられる」各12.8%、「自立のための調理指導がしやすい」10.6%があげられた（表１１）。

・地域小規模児童養護施設の食事の短所

地域小規模児童養護施設の食事の短所として、「児童のケアと調理にかかる労力のバランスが難しい」27.7%、「食事作りに時間と手間がかかる」23.4%、「栄養バランス、食事が心配」14.9%、「職員により調理の力量が違う」10.6%、「買い出しで寮舎を空けることが心配」、「トラブル時の対応が困難」8.5%、「好みを知っているだけに偏食指導に気を遣う」6.4%、「火災発生のリスクが高まる」2.1%があげられた（表１２）。

・地域小規模児童養護施設の食事作りで重要なこと

地域小規模児童養護施設の食事作りで重要なこととして、多い順に「食事の栄養バランスを考えること」、「食事のマナーを知ること」各70.2%、「食事がマンネリ化しないこと」61.7%、「食事がおいしく作れること」59.6%、「衛生管理をすること」57.4%、「献立（メニュー）を考えること」51.1%、「偏食への対応方法を知ること」46.8%、「児童の適量を知ること」42.6%などがあげられた（表１３）。

・地域小規模児童養護施設の食事作りで知りたいこと

地域小規模児童養護施設の食事作りで知りたいこととして、多い順に「食事の栄養バランス」61.7%、「新しい料理のメニュー」、「偏食への対応」各38.3%、「手早くできるメニュー」、「衛生管理」各34.0%、「食事のマナー」31.9%などがあげられた（表１４）。

２．グループインタビュー調査

（１）参加者の基本情報

グループインタビュー参加者の基本情報を表１５に示す。児童指導員は、男性４名、女性３名で、年齢は27歳から49歳である。児童養護施設の勤務は３年から20年であり、児童養護施設

以外の福祉施設などでの勤務歴はなかった。

（2）グループインタビュー調査の内容

1）食事作りについて

・食事作りの負担感

地域小規模児童養護施設の児童指導員は、食事が施設の生活の流れの大きい部分を占めているために、食事作りはとても重要であるとの認識をもっていた。食事作りの負担感は、『入職して間もない頃は、調理経験がないと時間がかかり大変であった。しかし、着任1年目は調理員が指導に来たり、本園の献立を参考にできたので、慣れると手間ではない』、『栄養士（管理栄養士を含む、以下同じ）による応援や調理指導も施設によっては実施されているため、困難は少ない』と感じていた。勤務歴が参加者の中で最も長い20年の職員は、『一般家庭では父親、母親が仕事から帰って作ることを、地域小規模児童養護施設では職員として作っているの、調理技術は別として負担感は小さい』と、食事作りを特別視することなく、児童のケアワークの一部として捉えていた。

・献立作成と調理

献立は、2施設は本園の栄養士が決めていたが、他は地域小規模児童養護施設の担当職員が決めていた。献立の決め方も、『担当職員が1か月分の献立を前の月に作成する。作成者は毎月交代する』施設と『毎日、その日の担当職員が、前日の献立と重複しないものを考える』施設があった。1か月分の献立を前月に作成している施設では、『メニューは多少変更してもよいが、基本的には献立表に沿って調理』していた。

なお、以前は本園の栄養士が献立を決めていた施設もあったが、献立にある食材が調理する時期には高価な場合があること、『本園の職員は量の感覚が違っている』ために、女子だけの施設では本園の栄養士が作成した献立では量が多すぎる場合があったり、児童の成長に伴い食事は増加するが、それが献立に反映されないこと、また、女子だけの施設では1品の量は少なくとも品数が多い献立が好まれるが、本園の献立はそれほど品数が多い場合があることなどの理由から、それぞれの状況に合わせて各施設で作成するようになったケースもあった。

一方、本園の栄養士が献立を決めている施設では、献立名だけではどのような料理かわからず『多分、このような料理であろう、と作ってしまうこともある』ために、材料は同じでも栄養士が思っていたものとは異なる料理が提供される場合もある。特に『新任職員は戸惑うことが多い』とのことであった。

料理の作り方がわからない場合、地域小規模児童養護施設と本園に、同じ料理の本を用意してあるので、本園に連絡すると『〇頁の□□のように作るとよい』と指示を出してもらうシステムのある施設もあった。

また、地域小規模児童養護施設の児童指導員が本園の栄養士や調理員に直接質問しづらい場合、本園と地域小規模児童養護施設のコーディネイト役の職員に相談し、指示を仰ぐ施設もあった。

・食材の買い出しについて

アンケート調査では、食事作りの業務の中で「買い出し」の負担感が大きいという結果が得られている。そこで、買い出しの何が負担なのか質問したところ、『一人勤務であるために施設を留守にできない』こと、および他の業務との兼ね合いで『どのタイミングで買い出しに行くのか、仕事の調整に苦労する』こと、さらに『食材が自分の担当の日だけで使い切ってしまうものはよいが、明日以降に繰り越すものがあると、食材が無駄にならないように献立を考えながら選ぶと時間がかかる』こと、『量が多い』こと、があげられた。

対応策としては、『保存できるような調味料、野菜などはまとめて注文し、不足分は職員がそれぞれの担当日に購入』、『生活協同組合などに週に1回程度配送を依頼』、『冷蔵庫を大型のものにして食材が沢山保存できるようにしている』、『日勤と宿直の職員が重なる時間に買い出しに行く』、『宿直に入る前に買い出しを済ませる』、『買い出しも自立につながる勉強なので、休日は児童と一緒に行く』などの工夫をしていた。

また、『平日は午前中、児童が施設にいない時間に買い出しに行く』職員もいたが、これについては『一人勤務なので、午前中も会議や保護者会などがあることが多く、何も無い日はほとんどない』との意見も出された。

本園が近くに立地している施設では、本園が決めた献立に応じた食材が、本園から届けられるところもあり、『献立作成と買い出しの苦勞がなくて助かる』とのことであった。

・食事作りで心がけていること

心がけていることは、彩り、栄養バランス、量が不足しないこと、作りたての提供、調理の過程を児童に示すこと、一人ひとりの好みに対応することであった。それぞれの説明は以下のとおりである。

『彩りと栄養バランスに気をつけている』ために『野菜を多くしている』、『緑の野菜は必ず添える』ようにしていた。また、『魚と肉を交互に出して、副菜は3品』としていたり、『一汁と副菜は4品と決めて、量は沢山食べないので、全部が少しづつあると食べるので種類を多く作る』工夫をしていた。

量については『絶対に「足りない」と言われないようにする』ことを重視している施設があった。

『本園では、調理完了から提供までに時間がかかることがあり、料理が冷めていてもそのままのことも多いが、地域小規模児童養護施設では作りたての温かいものを食べさせたい』との思いが強く、例えば唐揚げならば、他の料理を先に作っておき、食べる直前に揚げるなど、おいしく食べられるように手順を考えて調理していた。また、幼児から高校生までいる施設では、食事時間が各人異なるので、それぞれに応じて温かい料理が提供できるように何回かに分けて調理をしていた。なお、揚げ物についてはその都度揚げることはできないので一度に全員分調理して、帰宅時間が遅い児童には、電子レンジで温めなおして出していた。

本園では調理する過程を見る機会が少ないが、食事作りを生活の一部と捉えて重視しているので、『作っているところを見

せたり、買い出しに一緒に行ったりして生活とリンクさせている』施設もあった。

さらに、『本園では好みに関わらず盛り付けられたものは残さず食べることになっている。しかし地域小規模児童養護施設では各人の好みを把握して、できるだけ個別対応している』施設もあった。なお、その個別対応は「嫌いなものは全く食べなくてよい」とするのではなくて、例えば肉が嫌いな児童には、「肉も一切れは食べようね、後は他の物を用意してあげるから」といった食経験の幅を広げる機会を設けているものである。

2) 児童の偏食、好き嫌いについて

アンケート調査では、地域小規模児童養護施設の食事の長所として「児童の意見が食事に反映できる、臨機応変の対応可能」があがっている。一方、施設の食事の短所として「好みを知っているだけに偏食指導に気を遣う」ことがあげられていた。また、入所児童の食生活の問題点として、「偏食、好き嫌いが多い」をあげる職員が65.6%と最も多かった。また、施設の食生活全般の問題点の児童に関するものとして最も多かった項目も「好き嫌いが多く、栄養バランスが悪い」であり、34.4%の職員が回答していた。

施設で個別対応しているにもかかわらず、地域小規模児童養護施設において「偏食、好き嫌いが多い」理由については、大舎では職員数も多いので、盛り付けられたものは「食べことを強要」するような雰囲気になっている場合があること、嫌いな料理は他の児童にあげていることも多いこと、隠れて捨てている場合もあることがある。ところが、アンケート調査に回答する人が栄養士や調理員ではその実情はわからないことが多い。しかし、地域小規模児童養護施設の児童指導員は、食べるように強要することはないこと、また、誰が食べて誰が残したか、日頃から把握可能であることなどから『偏食、好き嫌いが多いと感じる職員が多いのではないかな』とのことであった。

また、地域小規模児童養護施設では、大舎に比べると職員が食事を一人ひとりに合わせて提供している『恵まれた環境であるからこそ、児童も好き嫌いを言いやすく、言えるから言ってくる』と感じていた。

偏食への対応については、近頃は一般に食生活が乱れていることが多く、入所してきた時点で食経験の幅が狭い場合がある。そこで、『食わず嫌いをなくし、食経験を豊かにするために「この料理を一口でもよいかから食べてみよう」と声をかけている』、『低年齢児には、「一口だけでも食べよう」と言っているが、年齢が高くなるほど食べなくなる。しかし、食べてみよう、という気持ちになるかもしれないので、調理法を変えたり、違う材料を使ったり工夫をしている』とのことであった。

食わず嫌いではなくて本当に嫌いな物の場合には、その児童と一緒に調理したり、年少児が手伝って作った話をすると食べる場合もあるとのことであった。

また、大舎では一括購入なので買い出しの場面がないが、地域小規模児童養護施設では、嫌いなものを児童と一緒に買いに行く機会を設けて、日頃から食材について興味・関心を引き出すような工夫もしていた。

3) 食事作りが困難な時の対応

普段、予定している時間に食事の準備が開始できない場合の対応については、学校行事など予測できる場合には、『前もって食事の支度をしておく』、『本園に応援を依頼する』、『家事援助に非常勤の補助員を依頼する』などの対策をとっていた。

急病、負傷、突発的なトラブル発生時には、『本園に応援を依頼する』他、『惣菜の購入、冷凍食品の利用』、『30分位でできる料理を作る』ことをしていた。また、『遅くなる理由を伝えて待ってもらう。日常生活の中ではイレギュラーな事が起こる場合もあることを、子どもと共有するのは大切なこと』ととらえている施設もあった。

4) 食事作りの支援について

アンケート調査では、地域小規模児童養護施設の食事に関する業務の負担の程度は、「とても負担である」、「少し負担である」の合計が57.5%で、「あまり負担に感じない」、「負担に感じない」の合計29.7%を大きく上回っていた。また、地域小規模児童養護施設の食事の短所で「食事作りに時間と手間がかかる」、「職員により調理の力量が違う」ことがあげられていた。

地域小規模児童養護施設の職員へ、栄養士や調理員などから調理指導をすることについては、『調理技術を学んでも、職員自身の食経験の影響、年齢・性別の異なる職員がいるなかで、児童の食生活を豊かにするための方策も身につけなければあまり意味がないのではないかな』、『例えば肉じゃがを作るなど、調理作業の一つひとつは教えてもらい、慣れればできるようになるが、勤務全体の中で食事作りをどのようにやっていくのか、児童に食事作りの過程を示したり、一緒に作っていくにはどのようにしたらよいのか、その部分が新任職員にはわからないので大変である。そこを、他職種を交えたチームで支えていくことが必要である』、『調理の研修も無駄ではないが、施設では食事に重きがあるわけではない。生活あつての食事なので「なぜ食事が大事か」ということを含めた調理研修だったら意味がある』との意見が出された。

また、『調理員に魚のおろし方を教えてもらったり、その時にこれまでどのような思いで働いてこられたかなど大事なことも話してもらえたので、勉強になったと思う』と、調理指導を通して技術の伝達だけにとどまらない学びがあったので、『調理指導、支援はあったほうが良い』との意見もあった。

食事に関する業務の中で、『調理はできるが、買い出しの仕方や児童の食べる量の指導が必要な職員』への支援の必要性の話も出された。

さらに、『新任職員で料理が得意な人でも、児童が泣いているのにそちらに行かず、ずっと台所で調理していた』例をあげて、むしろ『子どもとどう接するかを教えないといけない』との見方が示された。

5) 児童のケアと食事作りの業務のバランスについて

アンケート調査では、地域小規模児童養護施設の食事の短所に「児童のケアと調理にかかる労力のバランスが難しい」との

意見が多かった。これについては『バランスが上手にとれるようになるには時間がかかる』、『調理ができれば子どもとうまく接することができるのではなく、逆に児童との接し方に慣れていると調理もうまくできると思う』、『料理ができて、児童との接し方のバランスや周りを見ることができないと、児童の面倒はみられない』との意見が多く出された。さらに、献立を考えながら子どもの動きも考えて時間配分をして慣れていくので、『全体の時間をどう配分して使うかが重要』であり、『それぞれの施設のやり方に順応していく必要がある』とのことであった。

時間の配分については、児童のケアにより多くの時間がかけられるように、保温機能付の鍋を利用して、調理にかかる労力と時間の短縮に努めている施設もあった。

6) 新任職員への研修について

新任当初からの地域小規模児童養護施設への勤務については、『本園である程度経験を積んだ職員でないと勤務は無理ではないか』との意見が出された。一方、『新任も最初から地域小規模児童養護施設勤務体制をとらないと職員のやりくりがつかない』施設もあった。新任当初から地域小規模児童養護施設勤務であった職員からは『最初は家事をしたことがなかったので大変だったが、1年目は調理員が調理指導に来てくれたり、本園の献立を参考にできたので、慣れてきたら大丈夫である』との話が出された。

地域小規模児童養護施設の職員として働く場合、新任者への研修は、『社会的養護であることの意味を教えるため、および生活の常識といった基本的なことから教育するために必要』とのことであった。しかし、同じ職場の先輩職員が教えることは、『勤務外になるので、2倍の労力がかかる』、『一から十まで個人的に教えることは不可能』であることから『研修システムがあると良い』との意見が多かった。

なお、地域小規模児童養護施設特有の仕事もあるので、『本園勤務時代に、月に1回地域小規模児童養護施設の応援に行って慣れておいたことが、ある意味で研修になり、業務に入りやすかった』との経験が語られた。

新任職員については、『一人勤務が不安であったり、様々なことを一人で決断しなければならない緊張を和らげるためには、『誰かと』一緒に考えたり、行動したりする必要がある』、『理想的には複数勤務が望ましい』という意見が出された。

7) 臨地実習について

児童養護施設では、本園経験のないまま小規模児童養護施設に配属になる場合もある。しかし、一人勤務の場合、先輩職員から学んだり、さまざまな現場を見る機会も少ない。そこで養成校における臨地実習の際に現場体験をすることが望まれる。実習生を受け入れた経験のある職員は『施設現場の実践について、大学で十分に学ぶことができないまま実習に来てしまうので、『養護』の意味もわからない実習生もいる。そのような学生に何を教えるのか悩む。もっと現場の状況を学習してから実習に出して、実習経験を積んだ後に就職してほしい』、『臨地実習の段階でもっと教わっていたら、就職後、新人といっても違っ

てくるのではないかなと思う』との意見が出された。また、学生時代の実習先が児童養護施設以外の知的障害者施設などであった職員も多いために、『児童養護施設の現場の状況を知らない過ぎることから戸惑いも大きい』とのことであった。

IV. 考察

(1) 献立作成について

アンケート調査結果において、食事作りの業務の中で「献立作成」を最も負担とする児童指導員・保育士が多かった。今回、グループインタビュー参加者の施設のうち、本園で作成した献立を利用して食事を作っている施設の職員は「負担が少なく助かっている」との感想を述べていた。そこで、本園の栄養士の作成した献立を利用することが、業務の負担の軽減につながり好ましいと考えられる。しかし、グループインタビュー参加者から、以前は本園の献立を利用していたが、本園の栄養士が作成した献立では量が多すぎる、児童の成長に伴い食事は増加するが、それが献立に反映されていない、また、女子だけの施設では、1品の量は少なくとも品数が多い献立が好まれるが、本園の献立はそれほど品数が多い場合があることなどの理由から、それぞれの状況に合わせて各施設で作成するようになったケースが示された。これは本園の栄養士は地域小規模児童養護施設に入所している児童の性別、年齢、活動量、嗜好などを反映した献立の提供をしていないために起こったと考えられる。

そこで、本園の栄養士は、本園の献立を参考にしながら地域小規模児童養護施設の入所児童の性・年齢、部活動などによる活動量を考慮して分量を示し、その量で2～3日食事を提供してもらい、それで過不足を確認し、必要があれば修正していくことが求められる。

また、1品の量は少なくとも品数が多い献立が好まれる女子の多い地域小規模児童養護施設もあることから、1品に沢山の食材を使用する料理でなく、例えば、人参、ごぼう、筍、椎茸、いんげん、鶏肉の6食材を入れて作る筑前煮を1品作るのではなく、じゃが芋、玉ねぎ、牛肉の3食材で肉じゃがを作り、人参、いんげんの2食材はゆででサラダにして2品とするなどの工夫をした献立の作成が、本園の栄養士には望まれると考える。

さらに、本園の栄養士には、地域小規模児童養護施設職員の調理の力量、経験年数なども考慮した献立を作成することも望まれる。

なお、グループインタビューで出されたように、事前に作成した献立では、購入時に食材の価格が高いこともある。そこで本園の栄養士は、地域小規模児童養護施設に献立を提供する場合には、高値、あるいは品薄の場合の代替品（例えばほうれん草の代わりに小松菜など）を献立表に付記すると、限られた時間と予算内で買い出しをする児童指導員・保育士の負担軽減につながると思われる。

(2) 地域小規模児童養護施設に求められる食事作りの支援

アンケート調査結果には、施設の食事作りで知りたいこととして「新しい料理のメニュー」、「手早くできるメニュー」、「献立（メニュー）を考えること」があげられており、通常、食事作りの支援では、栄養士や調理員による例えば、「鶏のから揚げの作り方」といった調理指導をしたり、メニュー集を提示して、料理が作れるようになることに重きを置く場合が多いと推察される。

しかし、同じくアンケート調査結果から「児童のケアと食事作りのバランスが難しい」ことが問題点としてあがっている。また、グループインタビューにより、『調理ができれば子どもとうまく接することができるのではなく、逆に児童との接し方に慣れていないと調理もうまくできると思う』、『調理ができて、児童との接し方のバランスや周りを見ることができないと、児童の面倒はみられない』との意見が出された。

これらの結果から、地域小規模児童養護施設に求められている食事作りの支援は、単に料理が作れるようになるといった調理指導に重きを置いて指導するのではなく、児童との関わりを含めた施設の生活を運営していく流れの中で食事をどのように位置づけていくか、その視点に立脚した食事作りの支援が重要であると考えられる。食事作りの支援には、買い出しも含まれる。例えば、「昨日は肉料理だったから、今日は魚料理にしよう」という献立の偏りからくる栄養バランスへの配慮、「小学生の〇〇ちゃんは、これは苦手だから、替わりにこれを用意しよう」という個々の児童への配慮、「ブロッコリーは多めに買って一度に茹でれば、夕食の炒め物と朝食のサラダにも使える」という食材の処理と繰り回しの工夫などを示すことが買い出し場面における支援となろう。

続いて調理の際には、料理の出来上がり時間がそろるように、職員の力量を考慮したうえで調理を始める時間を示したり、「野菜を煮込んでいる間に、肉を焼く」というような調理手順などの段取りを教えることが調理指導として重要である。段取りが上手にできるようになると、例えば「煮込んでいる間は手が空くから、宿題が見られる」との予定が立ち、児童にも「あと〇分したら手が空くから、それまで待ってね」と伝えることが可能となり、児童のケアと食事作りのバランスもとれるようになると思われる。この段取りをする能力を育成することが、グループインタビューで出された『全体の時間をどう配分して使うかが重要』に迫るポイントになろう。食事に関わる一連の作業の支援こそが、地域小規模児童養護施設で求められている食事作りの支援であると考えられる。

なお、栄養士や調理員は調理する場合、材料の繰り回しや段取りは当たり前のこととしてやってしまうことがほとんどである。しかし、児童指導員や保育士にとっては、それらは当たり前のことではない場合も多い。食事作りの支援にあたる栄養士や調理員はそのことをしっかりと認識することが求められる。

（３）食事作りを通して児童に伝えたいもの

食事作りの支援について、グループインタビューの参加者からは、料理の作り方の指導だけではなく、「児童の食生活を豊かにするための方策を身につけること」が必要であるこ

とが示された。この「児童の食生活を豊かにする」ことは、児童養護施設における食生活支援の捉え方を示しているのではないと思われる。児童養護施設の児童においては、入所前の虐待経験や不適切な養育環境、入所による家族との分離は、児童の心身の発育・発達に影響を及ぼしていることが少なくない。時に、児童の満たされない思いや心の不安は、食事に向けられることもある。その場合に、児童の状況に合わせた適正な食事を、適切な環境のもとに提供することは、心身の発育・発達、および人間関係の構築にもつながることから大切である。

地域小規模児童養護施設においては、食事の提供は空腹を満たし、食生活や栄養、調理、食事のマナーなどについて知識と技術を身につけることだけにとどまらない重要な役割をもつと考える。職員と一緒に買い出しに行き、食材を選び、調理し、共に味わい、片づけをするといった、大舍では経験したり見ることが少ない食事が出来上がるまでの一連の過程を経験したり、職員が調理する過程を日頃から目にすることができる。これらにより、児童は食事を身近なものと感じ、また、自分のために職員が毎日、これだけの手間と時間をかけて食事を用意してくれていることに気づく。このことを通して、自らを養い、日々の生活を自立的に送る基本を学んだり、職員から自分が大切にされていること、受容されていることを感じることもできる。それはまた、児童の心にも他者を思いやる気持ちを育てることにつながると思われる。これらの一連のことがらが「児童の食生活を豊かにする」、即ち食育につながるのではないかと考える。

なお、アンケート調査結果から、食育を「あまりしていない」、「したいが実際はしていない」職員が21.9%いたことから、本園の栄養士や調理員は地域小規模児童養護施設職員に、各施設の状況に合わせた食育を提案し、多職種で取り組んでいくことが効果的であると考えられる。

（４）食経験の幅を広げることについて

私たち人間は雑食性の動物であることから、食べても害のない物を選択しないと生命が危険に曝されることもあり、この危険回避のために初めてみる食べ物に対しては、まず恐怖心を持ち、警戒する行動様式が備わっている。これを新奇性恐怖¹¹⁾というが、子どもも新しい食物を食べる時に「食わず嫌い」になることがある。その時、一緒に食卓を囲む人が「ああ、おいしい」と食物に向き合うことで恐怖心が薄らぐ。それが普段世話をしている職員などの親しい人ならなおさら、「これは食べても大丈夫」という気持ちが強くなり、安心して食べることができるようになる。

一般的に、児童養護施設入所児童は、施設入所前の生活において楽しい雰囲気の中で、誰かと共に食べる経験が少なかったり、いろいろな食べ物を食べる経験の乏しい児童も多い。

グループインタビュー参加者から、児童に食経験が少なく食わず嫌が多いことが指摘されており、アンケート調査結果の食生活の問題点として「偏食、好き嫌が多い」が65.6%と最も多くあげられたなかで「食わず嫌い」の占める割合が高いことが推察される。

グループインタビューにおいて、食経験の幅を広げるように

「一口でもいいから食べてみよう」の声かけが職員において日常的に行われており、地域小規模児童養護施設は、本園よりも職員と児童と一緒に食卓を囲む機会が多いことから、「新奇性恐怖」に由来する「食わず嫌い」の解消には効果的な環境にあることが期待される。

なお、地域小規模児童養護施設職員は、児童と食事を共にする機会が多いということは、職員の食事のマナーや嗜好が児童に影響しやすい状況でもある。アンケート調査結果で施設の食生活で重視していることに「食事のマナーを身につける」、食生活全般の問題点として「食事のマナーが悪い」があげられていたが、一緒に食事を摂る機会に、職員がマナーの手本を見せたり、話して聞かせたりするなど、毎回の食事の時間を通して自然に食事のマナーが身につくよう教育することが求められる。

偏食や好き嫌いの多い職員は、児童の前で自分の苦手な食べ物を公言すると、児童の好き嫌いを助長しかねない。そこで職員は、入所児童の食経験の幅を広げるために自分が苦手な食べ物も食卓にのせる一方において、児童に苦手な食べ物を感じさせないような配慮も大切である。

V. 結論

地域小規模児童養護施設の食事の提供に関わる課題を明らかにし、児童と施設職員への栄養管理や食生活支援の効果的な方策の提言を行うことを目的に、児童指導員・保育士にアンケート調査（有効回答47件）、および児童指導員7名にグループインタビュー調査を行い、以下の結果を得た。

1. 入所児童の食生活の問題点として「偏食・好き嫌いが多い」が多い。この理由は、地域小規模児童養護施設では食べるように強要はしないこと、また、誰が残したか日頃から把握可能であること、量や調理方法など個別対応可能な環境だからこそ、児童も好き嫌いを言いやすいことなどであると思われた。
2. 職員のうち、食事作りを負担に思うのは57.5%と多く、特に献立作成、調理、買い出しの負担が大きかった。買い出しは、一人勤務のために買い出しに行くための仕事の調整、および量が多いことに苦労していた。
3. 職員が食事作りで心がけていることは、彩り、栄養バランス、量が不足しないこと、作りたての提供、調理する姿を見せること、一人ひとりの好みにできるだけ対応することであった。
5. 本園が作成した献立の場合、量、品数、嗜好等が地域小規模児童養護施設の児童の実態に合っていない場合もあった。
6. 地域小規模児童養護施設の勤務では、児童との接し方や状況判断が重要であり、調理技術を高めることの重要度は相対的に低いことが明らかにされた。

地域小規模児童養護施設に求められている食事作りの支援は、単に料理が作れるようになるといった調理指導に重きを置くのではなく、地域小規模児童養護施設の生活を運営していく流れの中で食事をどのように位置づけていくのか、その視点に立脚

した買い出しから調理後の後片付けまでの一連の食事に関する日課全体の支援が重要である。食事作りの支援において、全体の時間をどのように配分して使うかという段取りをする能力の育成により、献立、買い出し、調理の負担が軽減されると考える。

謝辞

本研究を行うにあたり、ご協力をいただきました東京都社会福祉協議会児童部会長 佐々木晶堂様、東京都社会福祉協議会福祉部児童・障害担当様、日本子ども家庭総合研究所嘱託研究員 白子純子様に深謝いたします。

また、質問紙調査、およびグループインタビュー調査にご協力いただきました児童養護施設職員の皆様に心より感謝申し上げます。

文献

- 1) Waterland R. A., Garza C. : Potential mechanisms of metabolic imprinting that lead to chronic disease. *Am. J. Clin. Nutr.* 69, 179-197, 1999.
- 2) Martorell R., Stein A. D., Schroeder D. G. : Early nutrition and later adiposity. *J. Nutr.* 131, 874S-880S, 2001.
- 3) Must A., Strauss R. S. : Risks and consequences of childhood and adolescent obesity. *Int. J. Obes. Relat. Metab. Disord.* 23(Supple2), S2-11, 1999.
- 4) Nader P. R., O'Brien, Houts R., Bradley R., Belsky J., Crosnoe R., Friedman S., Mei Z., Susman E. J. : National Institute of Child Health and Human Development Early Child Care Research Network. Identifying risk for obesity in early childhood. *Pediatrics*, 118, 594-601, 2006.
- 5) Stettler N., Stalling A., Troxel A. B., Zhao J., Schinnar R., Nelson S. E., Ziegler E. E., Strom B. L. : Weight gain in the first week of life and overweight in adulthood. : A cohort study of European American Subjects. *Fed. Infant Formula, Circulation*, 111, 1897-1903, 2005.
- 6) 厚生労働省、社会的養護の現状について（参考資料）、2012年4月。
- 7) 堤ちはる：児童養護施設の食事環境に関する調査研究、子どものライフステージにおける社会的養護サービスのあり方に関する研究（主任研究者 庄司順一）、平成17年度厚生労働科学研究費補助金、子ども家庭総合研究事業、80-107、2006。
- 8) 堤ちはる、庄司順一、有村大志、尾木まり、下泉秀夫：児童養護施設の食事環境に関する調査研究（Ⅱ）一施設の立地条件の食事環境に及ぼす影響、及び自由記述の分析、子どものライフステージにおける社会的養護サービスのあり方に関する研究（主任研究者 庄司順一）、平成18年度厚生労働科学研究費補助金、子ども家庭総合研究事業、41-61、2007。
- 9) 堤ちはる、三橋扶佐子、横山徹爾、太田百合子、吉池信男、尾木まり：児童養護施設の栄養管理に関する調査研究（Ⅰ）、児童養護施設の食生活・栄養に関する実態調査、「児童福祉施設における子どもの食の支援に関する調査研究」（主任研究者 堤ちはる）、平成21年度子ども未来財団「児童関連サービス調査研究等事業」、29-62、2010。

- 10) 堤ちはる、三橋扶佐子：児童養護施設の栄養管理に関する調査研究
（2）、自由記述にみる児童養護施設の食生活の個別対応の実態、「児童福祉施設における子どもの食の支援に関する調査研究」（主任研究者 堤ちはる）、平成21年度子ども未来財団「児童関連サービス調査研究等事業」、63－85、2010.
- 11) 外山紀子：共食（共に食べること）の勧め、チャイルドヘルス、12巻1号、34－35、2009.

表1 入所児童の食生活の問題点(選択枝から複数回答)

内容	児童指導員・保育士 n=32	
	件数	%
偏食、好き嫌が多い	21	65.6
調味料のかけすぎ	16	50.0
早食い、噛む回数が少ない	13	40.6
食べ過ぎる傾向にある	8	25.0
食べることへの関心が薄い	5	15.6
食が極端に細い	4	12.5
買い食いが多い	2	6.3
食物アレルギー	2	6.3
摂食障害(過食、拒食等)	1	3.1
その他(自由記述)		
食べ物を捨てることに抵抗がない、感謝の気持ちが薄い	2	6.3
食体験少ない	1	3.1
食事のマナーが悪い	1	3.1
生活リズムの乱れ	1	3.1

表2 施設の食生活で重視していること(自由記述)

内容	児童指導員・保育士 n=32	
	件数	%
調理の工夫(旬を味わう、和食、魚料理、薄味等)	25	78.1
皆で楽しく食べる、無理をさせない	24	75.0
栄養バランス	12	37.5
食わず嫌いをなくす	11	34.4
食事のマナーを身につける	8	25.0
食に興味をもてるようにする(一緒に調理、栽培等)	7	21.9
食の知識をつけ、自立後調理に困らないようになる	7	21.9
好き嫌いをしない	6	18.8
衛生管理を十分に行う	2	6.3
感謝の心をもつようにする	1	3.1

表3 施設の食生活全般の問題点(自由記述)

	内容	児童指導員・保育士 n=32	
		件数	%
職員	職員が食に関心が薄い、職員への食育の必要性	14	43.8
	児童のケアと食事作りのバランスが難しい	4	12.5
	衛生管理の意識が十分ではない	4	12.5
	中長期の食事のプランがなく自立後が不安	3	9.4
	職員間で共通の認識、ルールがほしい	2	6.3
児童	好き嫌が多く、栄養バランスが悪い	11	34.4
	食事マナーが悪い	4	12.5

表4 食育の認知度

内容	児童指導員・保育士 n=32	
	件数	%
言葉も意味も知っている	27	84.4
言葉は知っているが意味は知らない	4	12.5
言葉も意味も知らない	0	0.0
未回答	1	3

表5 食育への関心

内容	児童指導員・保育士 n=32	
	件数	%
関心がある	14	43.8
どちらかといえば関心がある	14	43.8
どちらかといえば関心がない	1	3.1
関心がない	0	0.0
わからない	0	0.0
未回答	3	9.4

表6 食育の実践

内容	児童指導員・保育士 n=32	
	件数	%
積極的にしている	5	15.6
できるだけするようにしている	18	56.3
あまりしていない	4	12.5
したいが、実際はしていない	3	9.4
したくないし、していない	0	0.0
わからない	2	6.3

表7 地域小規模児童養護施設の調理場所

項目	児童指導員・保育士 n=47	
	件数	%
全てグループホーム内で調理	42	89.4
一部グループホーム内で調理	4	8.5
全て本体施設で調理	0	0.0
未回答	1	2.1

表8 地域小規模児童養護施設の食事に関する業務の負担の程度

項目	児童指導員・保育士 n=47	
	件数	%
とても負担である	3	6.4
少し負担である	24	51.1
どちらとも言えない	6	12.8
あまり負担に感じない	9	19.1
負担に感じない	5	10.6

表9 地域小規模児童養護施設の食事作りの負担の大きい業務 (n=47)

負担になる食事作りの業務	1位	2位	3位	1～3位合計	1～3位合計/47 %
献立作成	18	5	5	28	59.6
調理	14	12	10	36	76.6
買い出し	10	18	11	39	83.0
食器洗浄	3	4	7	14	29.8
食器洗浄以外の後片付け	0	5	11	16	34.0
配膳	0	0	1	1	2.1
未回答	2	2	2	6	12.8

表10 地域小規模児童養護施設の食事作りで児童が手伝っていること

項目	児童指導員・保育士 n=47	
	件数	%
調理	31	66.0
買い出し	30	63.8
配膳	30	63.8
食器洗浄	27	57.4
食器洗浄以外の後片付け	11	23.4
献立作成	9	19.1

表11 地域小規模児童養護施設の食事の長所(自由記述)

内容	児童指導員・保育士 n=47	
	件数	%
食事作りの一連の過程がわかる、物の値段を知ることができる	24	51.1
児童の意見が食事に反映できる、臨機応変の対応可能	14	29.8
食事作りによりコミュニケーションが円滑になる	13	27.7
日常生活の中で食育ができる	13	27.7
一緒に調理できる	8	17.0
偏食の児童が残さないで食べようとする意欲が強まる	8	17.0
家庭的な雰囲気が味わえる	7	14.9
作ってくれた人への感謝の気持ちがわく	6	12.8
温かいものが食べられる	6	12.8
自立のための調理指導がしやすい	5	10.6

表12 地域小規模児童養護施設の食事の短所(自由記述)

内容	児童指導員・保育士 n=47	
	件数	%
児童のケアと調理にかかる労力のバランスが難しい	13	27.7
食事作りに時間と手間がかかる	11	23.4
栄養バランス、食事量が心配	7	14.9
職員により調理の力量が違う	5	10.6
買い出しで寮舎を空けることが心配	4	8.5
トラブル時の対応が困難	4	8.5
好みを知っているだけに偏食指導に気を遣う	3	6.4
火災発生のリスクが高まる	1	2.1

表13 地域小規模児童養護施設の食事作りで重要なこと（選択肢から複数回答）

内容	児童指導員・保育士 n=47	
	件数	%
食事の栄養バランスを考えること	33	70.2
食事のマナーを知ること	33	70.2
食事がマンネリ化しないこと	29	61.7
食事がおいしく作れること	28	59.6
衛生管理をすること	27	57.4
献立（メニュー）を考えること	24	51.1
偏食への対応方法を知ること	22	46.8
児童の適量を知ること	20	42.6
食物アレルギーへ配慮すること	16	34.0
料理の手順を考えること	12	25.5
弁当のおかずを工夫すること	12	25.5
食品の価格を考えること	12	25.5
食品のボリュームを考えること	10	21.3
その他（マナーが悪い、食べ物を平気で捨てる）	3	6.4

表14 地域小規模児童養護施設の食事作りで知りたいこと（選択肢から複数回答）

内容	児童指導員・保育士 n=47	
	件数	%
食事の栄養バランス	29	61.7
新しい料理のメニュー	18	38.3
偏食への対応	18	38.3
手早くできるメニュー	16	34.0
衛生管理	16	34.0
食事のマナー	15	31.9
献立（メニュー）を考えること	12	25.5
食物アレルギーと食事の関係	11	23.4
弁当のおかず	9	19.1
料理の段取り	8	17.0
食事の適量	6	12.8
その他（食生活の重要性の伝え方）	1	2.1

表15 グループインタビュー参加者の性別、年齢、勤務歴

職種	性別	年齢 (歳)	勤務歴 (年)	勤務施設の形態				地域小規模児童養護施設
				大舎	中舎	小舎	ユニットケア	
児童指導員	女性	49	3	○	—	—	○	○
	女性	29	5	—	—	—	○	○
	男性	27	6	○	—	—	○	○
	女性	28	7	—	—	○	—	○
	男性	37	14	—	—	○	—	○
	男性	43	19	—	—	○	—	○
	男性	42	20	—	○	—	○	○