

青森県内の保育園・幼稚園における 食育活動の実態調査(第3報)

－食育実施と栄養士配置との関係－

Survey Research on “Shokuiku” (Food and Nutrition Education)
Activity in Aomori Prefecture Nursery and Preschool : Part3:
－Relationship between Food and Nutrition Education Content and
Employment of Nutritionist / Dietician－

辻村 明子 久保 薫
Akiko TSUJIMURA Kaoru KUBO

青森中央短期大学 食物栄養学科
Department of Food Dietetics, Aomori Chuo Junior College

Key words : 栄養士配置 食育 保育園 幼稚園

I はじめに

平成17年に食育基本法が成立し10年が経過し、全国的に学校、家庭、地域等における食育が推進されてきた。保育園（所）・幼稚園においては「保育所における食育に関する指針」¹⁾、学校では「食に関する指導の手引」²⁾を基に子どもの食について様々な取り組みがなされ、食育が定着したと考えている。

平成26年に青森県内の認可保育園・幼稚園568園（認定こども園を含む）を対象に、保育園・幼稚園における食育活動の実態について質問紙調査を実施した。筆者らは、これまでに保育園・幼稚園における食育活動の実態³⁾、食育担当者と食育内容の関係報告⁴⁾を青森中央短期大学研究紀要にて報告してきた。本報では食育実施内容と栄養士配置の有無との関係について報告する。

II 方法

1. 調査対象と調査時期

青森県内の認可保育所・幼稚園568園（認定こども園を含む）を対象に質問紙調査を平成26年11月上旬に実施した。301園から回答があり、回答に不備がなかった284園を本稿の対象とした。

2. 調査内容と分析方法

調査内容は属性として「所在地区」、食育・食に関する事項として「管理栄養士・栄養士の配置」、「食育・食に関する指導の実施」、「実施頻度」、「実施の時間帯」、「1回あたりの実施時間」、「実施内容」、「実施担当者」に加え、「実施にあたり難しいこと」、「実施にあたり支援してほしいこと」を質問した。

所在地区は「東青」、「中南」、「三八」、「西北」、「上北」、「下北」の6項目より選択。管理栄養士・栄養士の配置については、「配置」、「未配置」より選択。食育・食に関する指導の実施は「実施」、「未実施」の選択とした。実施頻度は「毎日」、「週2-3回」、「週1回」、「月2-3回」、「月1回」、「その他」とし、その他の回答があったものを「年に数回」、「決まっていない」、「随時」に分類した。実施の時間帯は「給食の時間」、「保育の中」、「朝や帰りの集会」、「行事」、「その他」より選択。1回あたりの実施時間は「20分未満」、「20-30分」、「30分以上」、「その他」より選択。実施内容については、クラス別に実施している内容について「食習慣」、「リズム」、「共食」、「朝食」、「食べ方」、「マナー・姿勢」、「手洗い・うがい」、「挨拶」、「食具の使い方」、「感謝の心」、「配膳・片づけ」、「バランス」、「3色食品群」、「栄養素・働き」、「食べ物の名前」、「薄味」、「郷土料理・伝統食」、「行事食」、「地産地消・特産品」、「調理体験（クッキング）」、「地域交流」、「飼育・栽培・収穫体験」を回答してもらった。実施担当者についても実施内容と同様に、クラス別に実施している食育担当者「保育士・幼稚園教諭（以下：保育者）のみ」、「管理栄養士・栄養士（以下：栄養士）」、「調理師・調理員（以下：調理員）」、「外部講師」をそれぞれ回答してもらった。

分析項目は「栄養士配置の有無」と調査した他の要素を分析した。「食育内容」はこれまでの報告同様に分類し表1に示した。中項目を〈 〉、大項目を【 】で表した。【食事環境】には〈食習慣〉、〈リズム〉、〈共食〉、〈朝食〉、〈食べ方〉の5項目を分類した。そのうち〈食べ方〉には（偏食、好き嫌い、量、速度、遊び食べ、おやつ、むし歯、歯磨き、よく噛む）を含めた。【食事マナー】には〈マナー・姿勢〉、〈手洗い・うがい〉、〈挨拶〉、〈食具の使い方〉、〈感謝の心〉、〈配膳・片づけ〉の6項目を分類。【知識】には〈バランス〉、〈3色食品群〉、〈栄養素・働き〉、〈食べ物の名前〉、〈薄味〉の5

表1 食育内容

大項目	中項目
食事環境	食習慣
	リズム
	共食
	朝食
	食べ方（偏食、好き嫌い、量、速度、遊び食べ、おやつ、むし歯、歯磨き、よく噛む）
食事マナー	マナー・姿勢
	手洗い・うがい
	挨拶
	食具の使い方
	感謝の心
	配膳・片づけ
知識	バランス
	3色食品群
	栄養素・働き
	食べ物の名前
	薄味
食文化	郷土料理・伝統食
	行事食
	地産地消・特産品
	調理体験（クッキング）
	地域交流
飼育・栽培・収穫体験	

項目を分類。【食文化】には〈郷土料理・伝統食〉、〈行事食〉、〈地産地消・特産品〉、〈調理体験(クッキング)〉、〈地域交流〉の5項目を分類。【飼育・栽培・収穫体験】は中項目とした。「食育担当者」は「保育者のみ」、「保育者、栄養士、調理員」、「栄養士・調理員」、「外部講師」の4分類とした。「食育内容」は年齢別実施内容も質問しており、年齢差による実施内容についても分析した。同じく、「所在地区」についても地域間における相違も分析した。

データ解析：有意差検定は χ^2 検定を行い、有意水準は5%未満を傾向あり、1%未満を有意差ありと評価した。解析ソフトはIBM SPSS Statistics 22を使用した。

Ⅲ 結果

1. 調査対象

県内の認可保育所・幼稚園568園(認定こども園を含む)のうち284園から回答があった。

2. 所在地区

管理栄養士・栄養士を配置している152園のうち、東青地区は29園(19.1%)、中南地区42園(27.6%)、三八地区29園(19.1%)、西北地区16園(10.5%)、上北地区29園(19.1%)、下北地区7園(4.6%)であった。未配置園のうち、東青地区は27園(20.5%)、中南地区16園(12.1%)、三八地区36園(27.3%)、西北地区26園(19.7%)、上北地区15園(11.4%)、下北地区12園(9.1%)であった。所在地区別においては中南地区で管理栄養士・栄養士の配置が多く($P < 0.01$)、東青地区と上北地区で多い傾向となった($P < 0.05$) (表2)。

表2 食育実施施設の所在地

所在地	管理栄養士・栄養士の配置			p値 [§]
	全体 (n=284)	有 (n=152)	無 (n=132)	
東青	56(19.7)	29(19.1) [†]	27(20.5)	0.002
中南	58(20.4)	42(27.6) [†]	16(12.1)	
三八	65(22.9)	29(19.1) [†]	36(27.3)	
西北	42(14.8)	16(10.5)	26(19.7)	
上北	44(15.5)	29(19.1)	15(11.4)	
下北	19(6.7)	7(4.6)	12(9.1)	

§: χ^2 検定($p < 0.05$). NS: 有意差なし. 残差分析: †($p < 0.05$). ‡($p < 0.01$)

3. 実施頻度

実施頻度においては管理栄養士・栄養士配置の有無に関わらず「毎日」が配置有57園(37.5%)、配置無し52園(39.4%)と多く、次いで月1回が51園(33.6%)、36園(27.3%)であった。配置有りでは月2~3回が21園(13.8%)と続いていたのに対し、配置無しでは週2~3回が10園(7.6%)と続いていた。月2~3回実施している園において管理栄養士・栄養士の配置が多い傾向であった($P < 0.05$) (表3)。

4. 実施時間帯

食育・食に関する指導をどの時間帯に行っているかについて複数回答を可とした。その結果、管理栄養士・栄養士の配置の有無に関わらず、給食の時間、保育の中、行事、朝や帰りの集会の順であった。配置有りは給食の時間と回答した園が123園(80.9%)、保育の中が113園(74.3%)、行事が68園

表3 実施状況

	管理栄養士・栄養士の配置			p値 [§]
	全体 (n=284)	有 (n=152)	無 (n=132)	
実施頻度				
毎日	109(38.4)	57(37.5)	52(39.4)	
週2-3回	16(5.6)	6(3.9)	10(7.6)	
週1回	7(2.5)	4(2.6)	3(2.3)	0.003
月2-3回	27(9.5)	21(13.8) [†]	6(4.5)	
月1回	87(30.6)	51(33.6)	36(27.3)	
年に数回	14(2.9)	8(5.3)	6(4.5)	
その他	24(8.5)	5(3.3)	19(14.4)	
実施時間帯 (複数回答)				
給食の時間	214(75.4)	123(80.1)	91(68.9)	
保育の中	200(70.4)	113(74.3)	87(65.9)	NS
朝・夕の集会	44(15.5)	22(14.5)	22(16.7)	
行事	104(36.6)	68(44.7)	36(27.3)	
その他	15(5.3)	5(3.3)	10(7.6)	
実施時間				
20分未満	116(40.8)	56(36.8)	60(45.5)	
20-30分	78(27.5)	53(34.9) [†]	25(18.9)	
30分以上	45(15.8)	25(16.4)	20(15.2)	0.024
給食の時間	21(7.4)	8(5.3)	13(9.8)	
その他	24(8.5)	10(6.6)	14(10.6)	

§ : χ^2 検定(p<0.05). NS : 有意差なし. 残差分析 : † (p<0.05). ‡ (p<0.01)

(44.7%)、朝や帰りの集会時が22園 (14.5%) であった。配置無しの園においては、給食の時間が91園 (68.9%)、保育の中が87園 (65.9%)、行事が36園 (27.3%)、朝や帰りの集会時が22園 (16.7%) であった。実施時間帯においては有意差を認めなかった (表3)。

5. 実施時間

1回あたりの実施時間は管理栄養士・栄養士の配置に関わらず、20分未満で実施している園が多かった。20-30分で行っている園においては管理栄養士・栄養士の配置が多い傾向にあった (P<0.05) (表3)。管理栄養士・栄養士を配置している園では20分未満が56園 (36.8%) なのに対し、配置無しの園では60園 (45.5%) であった。時間を設定せず、給食の時間内に行っている園も配置有りでは8園 (5.3%)、配置無しでは13園 (9.8%) あった。

6. 実施内容

食育実施内容をクラス別にみると、管理栄養士・栄養士配置有りの年長クラスではどの内容においても9割を超える実施率であり、配置無しでも食文化を除いて9割を超えていた。食文化において管理栄養士・栄養士配置が多い傾向であった (P<0.05) (表4)。

年中クラスでは管理栄養士・栄養士の配置に関わらず食事マナーが多く、配置有りが146園 (96.1%)、配置無しは122園 (82.4%) であった。年中クラスにおいては食文化に関連した内容の実施が管理栄養士・栄養士配置が多い傾向であった (P<0.05)。

年少クラスでは9割を超えて実施している内容が配置有りでは食事環境が144園 (94.8%)、食事マナーが146園 (96.1%) であった。一方配置無しでは食事マナーのみが119園 (90.2%) であった。食事マナー、食文化において管理栄養士・栄養士配置が多い傾向であった (P<0.05)。

2歳児クラスでは管理栄養士・栄養士の配置有りの園において食事環境122園 (80.3%)、食事マナー

表 4 食育実施内容 (クラス別)

食育実施内容 (年長)	管理栄養士・栄養士の配置			p 値
	全体 (n=284)	有 (n=152)	無 (n=132)	
食事環境*	267(94.0)	146(96.1)	121(91.7)	NS
食事マナー#	269(94.7)	147(96.7)	122(92.4)	NS
知識¶	261(91.9)	141(92.8)	120(90.9)	NS
食文化◆	262(92.3)	145(95.4) [†]	117(88.6)	0.034
飼育・栽培・収穫体験	257(90.5)	138(90.8)	119(90.2)	NS
(年中)				
食事環境	266(93.7)	145(95.4)	121(91.7)	NS
食事マナー	268(94.4)	146(96.1)	122(92.4)	NS
知識	259(91.2)	141(92.8)	118(89.4)	NS
食文化	251(88.4)	140(92.1) [†]	111(84.1)	0.036
飼育・栽培・収穫体験	223(78.5)	118(77.6)	105(79.5)	NS
(年少)				
食事環境	262(92.2)	144(94.8)	118(89.4)	NS
食事マナー	265(93.3)	146(96.1) [†]	119(90.2)	0.047
知識	248(87.3)	136(89.5)	112(84.8)	NS
食文化	242(85.2)	136(89.5) [†]	106(80.3)	0.030
飼育・栽培・収穫体験	184(65.0)	97(63.8)	87(66.4)	NS
(2 歳児)				
食事環境	209(73.6)	122(80.3) [†]	87(65.9)	0.006
食事マナー	221(77.8)	129(84.9) [†]	92(69.7)	0.002
知識	187(65.8)	111(73.0) [†]	76(57.6)	0.006
食文化	184(64.8)	111(73.0) [†]	73(55.3)	0.002
飼育・栽培・収穫体験	84(29.6)	51(33.6)	33(25.0)	NS
(1 歳児以下)				
食事環境	164(57.7)	95(62.5)	69(52.3)	NS
食事マナー	183(64.4)	107(70.4) [†]	76(57.6)	0.024
知識	153(53.9)	90(59.2)	63(47.7)	NS
食文化	139(48.9)	81(53.3)	58(43.9)	NS
飼育・栽培・収穫体験	38(13.4)	29(19.1) [†]	9(6.8)	0.002

§ : χ^2 検定 ($p < 0.05$). NS : 有意差なし. 残差分析 : [†] ($p < 0.05$). [‡] ($p < 0.01$)

* : 食習慣、リズム、共食、朝食、食べ方**

: マナー・姿勢、手洗いうがい、挨拶、食具の使い方、感謝の心、配膳・片づけ

¶ : バランス、3色食品群、栄養素・働き、食べ物の名前、薄味

◆ : 郷土料理・伝統食、行事食、地産地消・特産品、調理体験 (クッキング)、地域交流

** : 偏食・好き嫌い・量・速度・遊び食べ・おやつ・むし歯・歯磨き・よく噛む

129園 (84.9%)、知識111園 (73.0%)、食文化111園 (73.0%) が高い実施率なのに対して、配置無し園ではどの実施内容も7割を下回っていた。食事環境、食事マナー、知識、食文化の内容において管理栄養士・栄養士配置が多い傾向であった ($P < 0.05$)。

1歳児以下のクラスでは食事マナーの実施率が高く (配置有り; 107園 (70.4%)、配置無し; 76園 (57.6%))、飼育・栽培・収穫体験の実施率が低い結果であった (配置有り; 29園 (19.1%)、配置無し; 9園 (6.8%))。食事マナー、飼育・栽培・収穫体験における管理栄養士・栄養士配置が多い傾向であった ($P < 0.05$)。

7. 実施担当者

食育実施担当者を食育実施内容別にみると、食習慣、リズム、共食、朝食、食べ方、マナー・姿勢、手洗い・うがい、挨拶、食具の使い方、感謝の心、配膳・片づけ、食べ物の名前、地域交流、飼育・栽培・収穫体験で管理栄養士・栄養士の配置の有無に関わらず、実施担当者が保育者、保育者+他職種の割合が9割を超えていた。調理体験 (クッキング) は配置無し園で9割が実施していた。これらの実施項目は栄養士・調理員のみが実施する割合が1割未満であった。これに対し、バランス、3色食品群、栄養素・働き、薄味、郷土料理・伝統食、行事食、地産地消・特産品は栄養士・調理員の実施が2~3割であり、薄味については4割であった (表5)。

表5 食育実施担当者（食育内容別）

実施担当者 (食育内容)	管理栄養士・栄養士の配置			p 値
	全体 (n=284)	有 (n=152)	無 (n=132)	
実施担当者 (食習慣)				
保育者のみ	115(53.2)	53(42.4)	62(68.1) ⁺	0.002
保育者+他職種	92(42.6)	65(52.0) [†]	27(29.7)	
栄養士・調理員のみ	8(3.7)	6(4.8)	2(2.2)	
外部講師	1(0.5)	1(0.8)	0(0.0)	
(リズム)				
保育者のみ	97(61.4)	53(55.2)	44(71.0) ⁺	0.048
保育者+他職種	56(35.4)	41(42.7)	15(24.2)	
栄養士・調理員のみ	5(3.2)	2(2.1)	3(4.8)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(共食)				
保育者のみ	101(59.4)	55(53.4)	46(68.7)	NS
保育者+他職種	63(37.1)	44(42.7)	19(28.4)	
栄養士・調理員のみ	6(3.5)	4(3.9)	2(3.0)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(朝食)				
保育者のみ	116(59.8)	57(47.1)	59(80.8) ⁺	0.000
保育者+他職種	65(33.5)	52(43.0) [†]	13(17.8)	
栄養士・調理員のみ	13(6.7)	12(9.9)	1(1.4)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(食べ方)				
保育者のみ	142(53.4)	63(42.9)	79(66.4) ⁺	0.001
保育者+他職種	120(45.1)	81(55.1) [†]	39(32.8)	
栄養士・調理員のみ	4(1.5)	3(2.0)	1(0.8)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(マナー・姿勢)				
保育者のみ	162(61.1)	84(57.1)	78(66.1)	NS
保育者+他職種	100(37.7)	62(42.2)	38(32.2)	
栄養士・調理員のみ	2(0.8)	1(0.7)	1(0.8)	
外部講師	1(0.4)	0(0.0)	1(0.8)	
(手洗いうがい)				
保育者のみ	196(73.7)	98(66.7)	98(82.4) ⁺	0.013
保育者+他職種	69(25.9)	48(32.7)	21(17.6)	
栄養士・調理員のみ	1(0.4)	1(0.7)	0(0.0)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(挨拶)				
保育者のみ	193(72.0)	95(64.6)	98(81.0) ⁺	0.008
保育者+他職種	73(27.2)	50(34.0)	23(19.0)	
栄養士・調理員のみ	2(0.7)	2(1.4)	0(0.0)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(食具の使い方)				
保育者のみ	157(60.9)	77(53.5)	80(70.2) ⁺	0.022
保育者+他職種	99(38.4)	66(45.8)	33(28.9)	
栄養士・調理員のみ	2(0.8)	1(0.7)	1(0.9)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(感謝の心)				
保育者のみ	169(66.8)	82(58.2)	87(77.7) ⁺	0.005
保育者+他職種	81(32.0)	57(40.4)	24(21.4)	
栄養士・調理員のみ	3(1.2)	2(1.4)	1(0.9)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(配膳・片づけ)				
保育者のみ	155(60.5)	75(54.3)	80(67.8)	NS
保育者+他職種	97(37.9)	60(43.5)	37(31.4)	
栄養士・調理員のみ	4(1.6)	3(2.2)	1(0.8)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
(バランス)				
保育者のみ	77(37.6)	31(27.2)	46(50.5) ⁺	0.001
保育者+他職種	95(46.3)	63(55.3)	32(35.2)	
栄養士・調理員のみ	30(14.6)	20(17.5)	10(11.0)	
外部講師	3(1.5)	0(0.0)	3(3.3)	
(3色食品群)				
保育者のみ	67(32.2)	28(23.0)	39(45.3)	0.002
保育者+他職種	103(49.5)	71(58.2) [†]	32(37.2)	
栄養士・調理員のみ	32(15.4)	21(17.2)	11(12.8)	
外部講師	6(2.9)	2(1.6)	4(4.7)	

(栄養素・働き)				
保育者のみ	63(31.0)	30(25.6)	33(38.4)	NS
保育者+他職種	99(48.8)	60(51.3)	39(45.3)	
栄養士・調理員のみ	37(18.2)	26(22.2)	11(12.8)	
外部講師	4(2.0)	1(0.9)	3(3.5)	
(食べ物の名前)				
保育者のみ	113(44.5)	49(35.5)	64(55.2) [†]	0.005
保育者+他職種	130(51.2)	81(58.7)	49(42.2)	
栄養士・調理員のみ	10(3.9)	8(5.8)	2(1.7)	
外部講師	1(0.4)	0(0.0)	1(0.9)	
(薄味)				
保育者のみ	40(20.2)	15(13.9)	25(27.8)	NS
保育者+他職種	80(40.4)	49(45.4)	31(34.4)	
栄養士・調理員のみ	77(38.9)	44(40.7)	33(36.7)	
外部講師	1(0.5)	0(0.0)	1(1.1)	
(郷土料理・伝統食)				
保育者のみ	42(20.6)	18(15.3)	24(27.9)	NS
保育者+他職種	102(50.0)	63(53.4)	39(45.3)	
栄養士・調理員のみ	57(27.9)	35(29.7)	22(25.6)	
外部講師	3(1.5)	2(1.7)	1(1.2)	
(行事食)				
保育者のみ	47(20.5)	17(12.9)	30(30.9)	0.004
保育者+他職種	120(52.4)	78(59.1) [†]	42(43.3)	
栄養士・調理員のみ	61(26.6)	37(28.0)	24(24.7)	
外部講師	1(0.4)	0(0.0)	1(1.0)	
(地産地消・特産品)				
保育者のみ	33(20.9)	13(14.0)	20(30.8)	NS
保育者+他職種	78(49.4)	49(52.7)	29(44.6)	
栄養士・調理員のみ	44(27.8)	29(31.2)	15(23.1)	
外部講師	3(1.9)	2(2.2)	1(1.5)	
(調理体験)				
保育者のみ	69(29.2)	23(17.2)	46(45.1) [†]	0.000
保育者+他職種	142(60.2)	95(70.9) [‡]	47(46.1)	
栄養士・調理員のみ	23(9.7)	15(11.2)	8(7.8)	
外部講師	2(0.8)	1(0.7)	1(1.0)	
(地域交流)				
保育者のみ	78(57.8)	41(51.9)	37(66.1)	NS
保育者+他職種	50(37.0)	34(43.0)	16(28.6)	
栄養士・調理員のみ	2(1.5)	2(2.5)	0(0.0)	
外部講師	5(3.7)	2(2.5)	3(5.4)	
(飼育・栽培・収穫体験)				
保育者のみ	169(66.3)	82(59.0)	87(75.0) [†]	0.013
保育者+他職種	83(32.5)	54(38.8)	29(25.0)	
栄養士・調理員のみ	3(1.2)	3(2.2)	0(0.0)	
外部講師	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	

§ : χ^2 検定 ($p < 0.05$). NS : 有意差なし. 残差分析 : [†] ($p < 0.05$). [‡] ($p < 0.01$)

管理栄養士・栄養士の配置が有る園では、保育者+他職種が実施する食習慣(52.0%)、朝食(43.0%)、食べ方(55.1%)、3色食品群(58.2%)、行事食(59.1%)、調理体験(クッキング)(70.9%)で有意差を認めた。食習慣、朝食、食べ方、3色食品群、行事食は有意水準5%、調理体験(クッキング)は有意水準1%であった。配置無しの園では、保育者のみが実施する食習慣(68.1%)、朝食(71.0%)、食べ方(66.4%)、手洗い・うがい(82.4%)、挨拶(81.0%)、食具の使い方(70.2%)、感謝の心(77.7%)、バランス(50.5%)、食べ物の名前(55.2%)、調理体験(クッキング)(45.1%)、飼育・栽培・収穫体験(75.0%)で有意差を認めた。リズム、手洗い・うがい、挨拶、食具の使い方、バランス、食べ物の名前、調理体験(クッキング)、飼育・栽培・収穫体験は有意水準5%、食習慣、朝食、食べ方、感謝の心は有意水準1%であった。

IV 考察

所在地区と管理栄養士・栄養士の配置には有意差が認められた。東青地区と上北地区で多い傾向 ($p < 0.05$) があり、中南地区で多かった ($p < 0.01$)。本調査を実施した時点では青森県では53.5%と半数の施設で管理栄養士・栄養士が配置されている現状であった。特に中南地区では58園中42園で配置され、72.4%と高い配置率であることは、今後の食育活動の成果がどのように表れてくるのか興味深い結果である。

実施頻度は、「毎日 (38.4%)」に続き、「月1回 (30.6%)」が多い結果であったが、「月2-3回」実施している園では管理栄養士・栄養士の配置が多い傾向にあった ($p < 0.05$)。

実施時間帯では、「給食の時間」が最も多く全体では75.4%、配置有りの園では80.1%の実施であった。次いで「保育の中」に実施している割合が70.4%であった。後にも述べるが、幼稚園・保育園で実施している食育担当者は保育者が主となって実施していることが多く、保育者の業務の中で食育を取り上げている結果と推察する。「給食の時間」に実施している割合が75.4%と高いが、実施頻度で見ると「毎日」が38.4%と低い。給食そのものを食育と捉えたと「毎日」実施する割合が100%となるが、保育者が給食を食べることを“食育”と認識していないことが考えられる。食育が浸透し実施が定着してきているとはいえ、「毎日」実施している割合は38.4%であることから、毎日実施していない割合は61.6%である。毎日食育を実施している38.4%の園では食育が日常的に行われている。食は生活の一部であるが、6割の園では“数”や“ことば”のような知育的な知識の学習として実施しているであろうと省察する。また、毎日「保育の中」で実施、または「給食の時間」で実施し、子どもたちの自然な活動の流れの中からテーマが決まり、食育が実施できるようになることが理想ではないかと考える。トランスセオレティカルモデルに基づき、子どもたちが日々の生活から食に対しての関心を持ち、実践し継続しようとする力を養うことが理解を深める一番の方法なのではないかと思慮する。また、自ら関心を持ち学ぶことは自己効力感が増大し次なる学びへとつながっていくことと期待したい。保育者や栄養士など保育に係る職種からの食育が知育的になってしまっている現状を、日常生活で取り入れられる食育に変換していくためには、子どもたちの行動を尊重し子どもたちが決定し、保育者は支援する保育を行うことで可能となるのではないかと期待している。

実施時間は管理栄養士・栄養士が配置されている園では20~30分、30分以上実施している園が78園 (51.3%) と多く、配置無しの園では45園 (34.1%) であり、配置有りの園において長い時間食育活動を行っていることが確認された。

実施内容では、年長クラスで全体のどの項目も9割の実施率であった。1歳児以下のクラスを除き、「食文化」を管理栄養士・栄養士を配置している園で多く実施している傾向であった ($p < 0.05$)。これは、〈郷土料理・伝統食〉、〈行事食〉、〈地産地消・特産品〉、〈調理体験 (クッキング)〉、〈地域交流〉を分類した項目で、料理に関する内容が中心となっているため、管理栄養士・栄養士を配置していることが実施率が高い結果となったと推察する。年少、2歳児クラス、1歳児以下のクラスでは、【食事マナー】に有意な差を認めた。この項目は、〈マナー・姿勢〉、〈手洗い・うがい〉、〈挨拶〉、〈食具の使い方〉、〈感謝の心〉、〈配膳・片づけ〉が分類されており、食事をするための基本となる動作を身に付けるということが、その後の摂食につながっていくことを考慮して実施しているのではないかと考える。2歳児クラスにおいては、【食事環境】、【食事マナー】、【知識】、【食文化】と4つの大項目

において有意差があることを認めた。未満児は体験的な活動（やってみる、食べてみる）が主となるため、栄養士のアイデアと献立作成、調理の実践力が求められる。有意差を認めたとの項目も、管理栄養士・栄養士を配置している園の方で実施が多い傾向がみられたことは、園全体で食育に取り組んでいる成果と捉えることができる。

食育実施担当者は食育内容とも関係するが、管理栄養士・栄養士の配置が有る園では、保育者+他職種が実施する〈食習慣〉、〈朝食〉、〈食べ方〉、〈3色食品群〉、〈行事食〉、〈調理体験（クッキング）〉で有意差を認めた。配置無し園では、保育者のみが実施する〈食習慣〉、〈朝食〉、〈食べ方〉、〈手洗い・うがい〉、〈挨拶〉、〈食具の使い方〉、〈感謝の心〉、〈バランス〉、〈食べ物の名前〉、〈調理体験（クッキング）〉、【飼育・栽培・収穫体験】で有意差を認めた。先にも述べたが、幼稚園・保育園における食育の実施は保育者が主として行っている結果と理解する。保育者が子どもたちと接する時間は登園から降園までの全時間である。そのため、保育者の食に関する知識の習得は必須である。高橋ら⁵⁾は、保育士養成課程で学ぶことが必要と思われる食の知識について、「栄養の基礎知識」が26.4%と最も多く、他に「食形態介助の実習」、「栽培活動の知識」などで、知識のみではなく実践力を育てるための体験や実習を通じた技術の習得が求められていると報告している。また、保育者や教育者自身が「食」に係るスキルを習得することが不可欠とも報告している。現場での食育の担い手が主に保育者であることから、保育士養成課程での体験的実習が重要となり、この体験的実習の不足が実際の保育の場における質に影響を及ぼしていると推察する。西尾ら⁶⁾もまた、保育者と保護者と栄養士の三者連携の要望があることを報告している。鷲見⁷⁾は、保育士養成課程での食学習において理論的学習のみではなく、実践的な学習を加えることにより、食育に対する意識や食生活への満足度など食意識の向上が見られたことを報告している。園児への食育を実施する立場にある保育者だけでなく、保育者を目指す学生は食に関する知識のみならず、実践するための体験不足を解消することが保育の質を向上させる手段と考える。現場に管理栄養士・栄養士が配置されていない園においては、主たる食育担当者が保育者であるが、配置されている園においては、他職種協働で食の専門知識を持った管理栄養士・栄養士が率先して食育活動を実践していくよう、管理栄養士・栄養士自身も意識の改革を図らなければならない。〈バランス〉、〈3色食品群〉、〈栄養素・働き〉、〈食べ物の名前〉、〈薄味〉、〈郷土料理・伝統食〉、〈行事食〉、〈地産地消・特産品〉、〈調理体験（クッキング）〉の項目は食に関する知識が求められるため、管理栄養士・栄養士が関わっている割合が、未配置の園より配置されている園で多くなっている。特に、〈バランス〉、〈3色食品群〉、〈調理体験（クッキング）〉の3項目においては、未配置の実施割合と比較し20ポイント以上の差があった。中でも〈調理体験（クッキング）〉は28.2ポイントと“体験型”の食育活動に違いがみられた。

V まとめ

幼稚園教育要領や保育所保育指針に基づき、子どもの発達段階に応じた食育計画、指導案が作成され、食育が実践されている。

管理栄養士・栄養士を配置している施設では、保育者と栄養士を含めた他職種が連携し食育を実践していることが示された。保育者、保護者、栄養士の連携が食育基本法で示された健全な心身の育成につながっていくだろうと考える。給食が活きた教材であるように、食の専門家である管理栄養士・

栄養士が保育の現場で食育活動を行うことは子どもたちにとっても食について学ぶという意味で有意義な活動であるといえるであろう。厨房内での調理作業を疎かにすることはできないが、給食を提供した直後などの少しの時間でもクラスへ出向き、子どもたちと給食について会話することも食育である。

管理栄養士・栄養士を配置していない園において保育者のみが主に食育活動を行っていたことは、保育士養成課程を有する教育機関にとって食や栄養についての知識のみならず、栽培や収穫など食育活動ができる保育士を育てなければ施設側、保護者の要望に応えることができない。管理栄養士・栄養士が単独で食育活動を行うことは多くないが、さらなる食育の充実と展開が求められていくであろう今後の動向を踏まえ、給食を提供する全施設への管理栄養士・栄養士の配置を期待したい。

参考文献

- 1) 厚生労働省：楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～（2004）
- 2) 文部科学省：食に関する指導の手引（2010）
- 3) 久保薫、辻村明子、木村亜希子、森山洋美、白取敏江：「青森県内の保育所・幼稚園における食育活動の実態調査(第1報)」 青森中央短期大学研究紀要 28, 1-12(2015)
- 4) 久保薫、辻村明子：「青森県内の保育所・幼稚園における食育活動の実態調査(第2報)」 青森中央短期大学研究紀要 29, 20-26(2016)
- 5) 高橋美保、川田容子：「保育者の食の意識からみる食育推進の課題」白鷗大学教育学部論集 4(2), 351-370(2010)
- 6) 西尾久美子、佐藤理紗子、小塚美由記、杉村留美子：「保育所における『食』に関する現状と栄養士への要望についての研究」 北海道文教大学研究紀要 37, 9-16(2013)
- 7) 鷲見裕子：「保育士養成課程の「子どもの食と栄養」による食育実践力育成の検討」高田短期大学紀要 33, 41-48(2015)