

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1報）

Survey Research on “Shokuiku” (Food and Nutrition Education) Activity in Aomori Prefecture Nursery and Preschool

久保 薫* 辻村 明子* 木村 亜希子* 森山 洋美** 白取 敏江*
Kaoru KUBO* Akiko TSUJIMURA* Akiko KIMURA*
Hiromi MORIYAMA** Toshie SHIRATORI*

*青森中央短期大学 食物栄養学科

**青森中央短期大学 あおもり食育サポーター事務局

*Department of Food Dietetics, Aomori Chuo Junior College

**The Aomori Food Education Supporters Secretariat,
Aomori Chuo Junior College

Key words ; 食育 保育園 幼稚園 実態調査

I はじめに

「食」に関する知識と、「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることを目的とし平成17年に食育基本法¹⁾が成立し、学校、家庭、地域等において食育が推進されている。久保ら²⁾によると、青森県内初等教育（小学校）において食に関する指導では8割が難しいことがあると答えており、課題も浮き彫りとなっている。

一方で、保育園（所）・幼稚園・地域等においては、「保育所における食育に関する指針」³⁾や学校における「食に関する指導の目標」⁴⁾を基に子どもの食について様々な取り組みがなされているが、さらなる発育・発達過程にあったより具体的な食育が必要と考える。鈴木ら⁵⁾によると、福島県内の幼稚園・保育所では9割が食育に取り組んでおり、栄養士の配置については全体の4割で配置されていた。また群馬県でも幼稚園・保育園ともに9割を超え食育を実施していた⁶⁾。赤澤ら⁷⁾によれば、盛岡市内の保育所の栄養士配置率は93%、食育内容は「あいさつ」「姿勢」「食具の使い方」等の項目が多く、西尾らによる調査⁸⁾では、北海道での食育内容は、「給食だよりの配布」「食教育」「試食会」「給食の展示」の順で多く、栄養士の配置率は67.8%であるが、89.3%が栄養士の配置が必要と感じていた。仙台市⁹⁾では2012年3月現在129か所の認可保育所があり、分園も含め全ての施設に栄養士が1名以上配置されているが、全国の保育所実態調査報告書¹⁰⁾によれば、栄養士・管理栄養士の配置

は0.4人と1名未満となっている。しかし、青森県では青森市をはじめとし、県内各市町村での食育推進計画^{11~13)}によると食育の認知度や朝食に摂取状況等の調査を行っているが、保育園・幼稚園を対象とした食育に関する調査は行われていないのが現状である。

青森県の平均寿命は男性が昭和50年度から、女性が平成12年度から全国最下位¹⁴⁾が続き、“短命県”からの脱却が課題となっている。食塩消費量、男性喫煙率、肥満率が全国平均より高く、またスポーツ活動率は47位¹⁴⁾と運動不足から肥満につながっていることがわかる。特に子どもの肥満傾向児の出現率が小学1年から高校3年まですべての年齢層で全国平均より上回っており、子どもの肥満が多いことがわかっている¹⁵⁾。これは成人肥満、さらには短命へと移行すると考えられるため、幼児期からの食生活改善が必要と考えた。そこで本研究は、県内の保育園（所）・幼稚園における栄養士の配置状況、食育の実施状況とその内容を把握することを目的とした。

II 方法

1. 調査対象と時期

青森県内の認可保育園・幼稚園568園（認定こども園を含む）を対象に質問紙調査を実施した。質問紙は平成26年11月上旬に郵送し、同封の返信封筒にて11月30日までに返送してもらい回収した。記入については、園長または主任保育士・主任教諭をお願いした。

2. 調査内容

平成26年度に実施したあるいは実施予定の「食育・食に関する指導」について質問した。

園名、回答者の職名は無記名とし、園の所在地を青森県内6地区のいずれかに該当するのみ記入してもらった。

全対象に「管理栄養士・栄養士の配置の有無」、「食育・食に関する指導の実施の有無」について質問した。

「食育・食に関する指導」が実施されている園については、「実施頻度」、「実施の時間帯」、給食の時間以外の「1回あたりの実施時間」、「実施内容」、「実施担当者」について状況を質問し、さらに、「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。

「食育・食に関する指導」が実施されていない園については、「今後の実施予定」、「想定する実施担当者の職種」、「実施しない理由」を質問した。

3. 倫理的配慮

本研究は青森中央短期大学研究倫理委員会の承認を得て実施した。質問紙送付時に対象園に対して文書にて倫理的配慮について説明を行い、質問紙の回収をもって同意とみなした。

III 結果

1. 回収率

青森県6地区の回収率を表1に示した。東青地区の45%から下北地区の68%とばらつきがあるが、県全体としては53%の回収率となった。

2. 管理栄養士・栄養士の配置状況

管理栄養士・栄養士（以下：栄養士）の配置状況を表2に示した。現在、保育園・幼稚園とも栄養

士の必置義務はないが、県全体としては51%が栄養士を配置していることがわかった。地区別で比較すると、最も配置率が高いのは中南地区の70%で、次いで上北地区の60%、東青地区の50%、最も低いのは下北地区の37%であった。

3. 食育実施状況

食育実施状況を表3に示した。県全体では、実施率は95%で、未実施園は11園、未回答園は3園のみであった。地区別で比較すると、下北地区が実施率100%で最も高く、三八地区が93%で最も低かった。

4. 食育実施頻度

食育実施頻度を表4に示した。県全体では「毎日」食育を実施している園が41%、次いで「月1回」実施していた園が31%を占めた。各地区とも、「毎日」と「月1回」の頻度で実施している園が多いという傾向は同じであった。特に、「毎日」の割合が多いのは三八地区で50%、「月1回」の割合が多いのは中南地区と西北地区の36%であった。「その他」では「年に数回」15園、「随時」7園、「決まっていない」1園であった。以上の結果から1週間を5日と換算し、平均すると週2.36日の実施頻度となった。

5. 食育実施時間帯

食育実施時間帯を表5に示した。県全体では「給食の時間」に79%、「保育の中」で73%の園が食育を実施していた。各地区とも同様の傾向が見られた。

6. 1回あたりの実施時間

給食の時間以外に食育を行っている場合の「1回あたりの実施時間」を表6に示した。県全体では43%が「20分未満」、29%が「20～30分」、16%が「30分以上」、1回あたりの食育に費やしていた。

7. 食育実施内容

年齢別食育実施内容を表7に示した。各年齢の実施内容の合計数では、多い順に1位「挨拶」、2位「食べ方」、3位「手洗い・うがい」、4位「マナー・姿勢」、5位「食べ物の名前」となった。各年齢別の実施内容数と比較すると、2歳児以上のすべてのクラスでは、合計数の4位までの内容が、上位5位以内に含まれていた。2歳児、年少、年中は、「食べ物の名前」に代わって「食具の使い方」が加わり、大項目の【食事のマナー】に関する内容が多かった。年長は、「食べ物の名前」に代わって「飼育・栽培・収穫体験」が上位を占めた。1歳児以下では、3位までは合計数の順位と同様であったが、次いで、4位「行事食」、5位「薄味」の順となった。

逆に実施数の少ない内容は、合計数では、「地域交流」（少ない順に1位）、「調理体験（クッキング）」（同2位）、「地産地消・特産品」（同6位）の大項目である【食文化】に関する内容であった。さらに、「栄養素・働き」（少ない順に3位）、「3色食品群」（同4位）の【知識】に関する内容で、特に年齢の低いクラスで実施数が少なかった。次いで、「リズム」（少ない順に5位）、「共食（同7位）」の【食事環境】に関する内容で、特に年齢の高いクラスで実施数が少なかった。

大項目分類による年齢別食育実施内容を図1に示した。22項目の実施内容を【食事環境】、【食事のマナー】、【知識】、【食文化】、【飼育・栽培・収穫体験】の5項目に分け、年齢別に比較したところ、年齢が進むにつれ【食事環境】、【食事のマナー】は減少傾向がみられ、【知識】、【食文化】、【飼育・栽培・収穫体験】は増加傾向がみられた。

8. 食育実施担当者

食育実施担当者別食育実施内容を表8に示した。保育者のみで食育を実施していると回答した園がすべての実施内容で1番多かった。特に多い実施内容は「手洗い・うがい」、「挨拶」、「感謝の心」、「飼育・栽培・収穫体験」、「マナー・姿勢」であった。

実施担当者として、保育者に栄養士や調理師・調理員（以下：調理師）が加わると、「調理体験（クッキング）」、「食べ物の名前」、「行事食」、「郷土料理・伝統食」、「3色食品群」を実施している園が多くなった。

栄養士や調理師のみでは、「薄味」、「行事食」、「郷土料理・伝統食」、「地産地消・特産品」、「栄養素・働き」を実施している園が多かった。

外部講師を活用して、保護者とともにあるいは外部講師のみで食育を実施している園はどの実施内容についても少なかった。外部講師を招いている園での内訳では、食育インストラクター・食育アドバイザー・食育指導者・野菜ソムリエの民間資格取得者が12園、次いで保健師・看護師・医師・歯科衛生士の有資格者、食育コンシェルジュ・食育サポーターの11園、管理栄養士・栄養士は9園と続いていた。入園している園児の保護者が講師となっている場合やゆるキャラを招いている園もあった。

9. 「食育・食に関する指導」実施上の難しいこと

「食育・食に関する指導」実施上の難しいことの有無を表9-1に示した。県全体では難しいことが「ない」と回答した園は43%、「ある」と回答した園は57%であった。

「ある」163園の回答した難しいことの内容は表9-2に示した。最も多かった内容は、「時間が十分にとれない」が72園の44%、次いで「専門的に指導する職員がいない」が37園の23%、「教材が少ない」が35園の21%、「施設・設備が整っていない」が33園で20%、「保護者との連携が十分にとれない」が30園の18%であった。

「その他」には、保護者との連携がうまく取れないこと、人手が不足してできないこと（クッキング）、栄養士が給食業務で精一杯で食育まで入り込めないこと、わかりやすく伝えるための知識と指導方法などがあげられた。

10. 「食育・食に関する指導」実施上の支援してほしいこと

「食育・食に関する指導」実施上の支援してほしいことの有無を表10-1に示した。県全体で「ない」と回答した園は22%、「ある」と回答した園は78%であった。

「ある」224園の回答した支援してほしいことの内容は表10-2に示した。最も多かった内容は「食育年間計画の作り方」、「教材の提供・貸出」が75園で33%、「食育に関する保護者向けの研修会や親子合同の行事の企画」が73園で33%、「保護者への支援方法（働きかけや言葉かけ等）」が67園で30%、「食育指導ができる保育者・職員の育成」が58園で26%、「教材の作り方」が55園で25%、「外部講師（ゲストティーチャーなど）の紹介」が53園で24%であった。

「その他」では、食育に関する勉強会の提供、教材、指導案、図書の紹介、保護者向けの研修会の提供などがあげられた。

IV 考察

平成17年の食育基本法を受けて、平成20年には、保育所保育指針、幼稚園教育要領が改訂され、両者に初めて「食育」という言葉が採用され、保育園・幼稚園での食育の実施が義務化された。6年を経過した今回の調査の結果、青森県内の保育園・幼稚園では、4%にあたる11園がまだ食育が実施されていないとの回答であった。食育年間計画の作成、そしてそれに基づく実施は保育園の場合すでに監査指導項目にもなっており、かなり浸透してきていると思われる。この4%の園においても、何らかの食育活動がなされていると思うが、食育は食前食後挨拶、食器具の扱い方など日常性の高い内容が多いので、実施しているものの意識してやられていないということを未実施として回答した結果ではないかと推察する。この11園のうち、今後食育の実施を検討中が4園で、食育実施担当者として保育者（3園）、栄養士（1園）を挙げていた。検討していないが7園であり、その理由として、時間が十分にとれない（3園）、指導体制がとれていない（3園）が挙げられた。

管理栄養士・栄養士は県全体では51%が配置していた。西尾ら⁸⁾は「一般社団法人日本保育園保健協議会が行った全国調査では、自園に栄養士が配置されている保育所は約42%である。仙台市では2012年3月現在、129ヶ所の認可保育所すべてに栄養士が1名以上配置されている。札幌市認可保育所は2008年で50.5%であった。」と報告している。全国的にも地域差は大きく、同様に青森県内においても6地区の差は大きい、県全体として全国水準と同等と考える。

食育実施内容は、対象年齢によって多少変化がみられた。1歳児以下は「食べ方」と「食事のマナー」に加えて、「薄味」、「行事食」が上位を占めていたが、「薄味」、「行事食」は園児に直接指導するのではなく、献立上の心がけること、保護者への食育の内容ではないかと推察する。2歳児、年少、年中は、「食べ方」、「食事のマナー」に集中していた。年長は「食べ方」、「食事のマナー」に「飼育・栽培・収穫体験」が加わり、発達過程に対応した内容となっている。

食育実施担当者については、実施内容22項目すべてにおいて、保育者のみが担当している割合が高いことがわかった。のべ実施内容数からみると、保育者のみが担当している割合は総のべ実施内容数の49%であり、さらに保育者が他の職種と一緒に関わっている割合は90%にのぼる。坂本ら¹⁶⁾の京都府南部の保育所を対象とした調査では、食育実践に保育士のみが携わる割合は42.4%、保育士が他の職種と一緒に関わる割合は95%で同様の傾向がみられた。また、栄養士、調理師のみが担当している割合は青森県ではそれぞれ3%、4%であり、坂本らの調査ではそれぞれ2%、0.5%であった。しかし、保育者と一緒に栄養士、調理師が関わる割合は、青森県では48%、坂本らの調査では58%であった。食育に専門性の高い栄養士、調理師よりも保育者が食育実践に多く関わっており、保育者に食に関する基本的知識や実践力が要求されている実態がわかる。また、栄養士、調理師が食育に関わることで、栄養バランスや栄養素の働きあるいは郷土料理、行事食、特産品、調理体験などの項目が確実に充実し、県内に51%配置されている管理栄養士・栄養士および調理師をより積極的に活用すべきであると考えられる。

「食育・食に関する指導」実施上難しいことについては、「時間が十分にとれない」、「園内に専門的に指導する職員がいない」、「教材が少ない」が挙げられた。2011年に久保ら²⁾による青森県内の小学校の食育実態調査で、「食に関する指導」を実施するにあたって難しいことに対して、「時間が十分にとれない」、「教材が少ない」、「校内に専門的に指導する教員がいない」が上位にあがり、同様の結

果となった。保育園・幼稚園・小学校とも食育実施上の課題は改善されていないことがわかる。その他の意見から、園関係者の食に関する知識のレベルアップと共通認識、保護者との連携も重要な課題であることが推察される。

V まとめ

青森県内の保育園・幼稚園568園を対象に食育活動の実態調査を行い、回収率53%で300園の食育活動の現状を把握することができた。

栄養士の配置も地区で差はあるものの、県全体としては全国的な水準にあると考える。しかしながら、現状では食育は保育者が中心となって実施されており、今後、栄養士、調理師を十分活用し、食や栄養に関する専門的で実践的な食育内容が充実されることが望まれる。一方で保育者の養成においては、食育を計画的に実践することのできる力や基本的な栄養の知識の修得が必要であると考えられる。

また、実施頻度、実施時間帯、実施時間を総合すると、食育を給食の時間や保育の中に取り入れ、給食の時間以外は30分以内で、平均して週2～3回実施されている。食育基本法が制定された当初は単発的、イベント的な食育活動がみられたが、今回の調査では、計画的、継続的に保育者や栄養士、調理師を含めた組織的食育が実施されていると感じている。食育は生活習慣の確立を目的とする保育の一部であり、短時間でも毎日繰り返すこと、食育の時間として単独で展開するのではなく、様々な保育領域と連携しながら進め、食に広く関心を持つ場面を増やしていくことが重要である。その点から、今回の現状は良い方向に向かっていると判断している。

実施上の難しいこととして、園内に専門的に指導する職員がいないと挙げているものの外部講師の活用は活発ではなく、行政や地域、大学・短期大学などの高等教育機関が専門性を支援し、園と外部講師との連携を繋ぐ役割を担う必要があると考える。

特に、青森県は平均寿命が全国最下位¹⁴⁾であり、現在、県民運動として「短命県返上」を掲げている。原因のひとつとして、子どもの肥満が全国を上回っていることから、子どもの時からの食生活・運動習慣が注目されている。青森県では平成26年度、小学校5年生、中学校2年生、一般を対象に「健やか力検定」を実施し、県民のヘルスリテラシー（健やか力）の向上に努めている。その点からも、保育園・幼稚園での食育は正しい食習慣とともに健康に関する教養、例えば、野菜摂取や減塩が健康につながることを県民が一般的な知識として身につけるためにもその必要性は高いと考えている。

今回の調査を継続して分析し、青森県内の保育園・幼稚園の食育活動における課題を明確にし、適切な支援ができるよう進めていく予定である。

VI 謝辞

今回、本調査を進めるにあたり、アンケート調査にご協力くださいました青森県内の保育園・幼稚園の園長先生はじめ教職員の皆様に厚く御礼申し上げます。

表1 アンケート回収率と回答園の分布

	対象園数	回答園数	回収率 (%)	回答園の分布 (%)
東 青	129	58	45	19
中 南	122	60	49	20
三 八	115	69	60	23
西 北	75	46	61	16
上 北	99	48	48	16
下 北	28	19	68	6
県 全 体	568	300	53	100

表2 管理栄養士・栄養士の配置状況

	配 置	未配置	未回答
東 青 (n = 58)	29 (50)	27 (47)	2 (3)
中 南 (n = 60)	42 (70)	17 (28)	1 (2)
三 八 (n = 69)	29 (42)	39 (57)	1 (1)
西 北 (n = 46)	16 (35)	29 (63)	1 (2)
上 北 (n = 48)	29 (60)	18 (38)	1 (2)
下 北 (n = 19)	7 (37)	12 (63)	0 (0)
県全体 (n =300)	152 (51)	142 (47)	6 (2)

表3 食育実施状況

	実 施	未配置	未回答
東 青 (n = 58)	55 (95)	2 (3)	1 (2)
中 南 (n = 60)	59 (98)	1 (2)	0 (0)
三 八 (n = 69)	64 (93)	4 (6)	1 (1)
西 北 (n = 46)	44 (96)	1 (2)	1 (2)
上 北 (n = 48)	45 (94)	3 (6)	0 (0)
下 北 (n = 19)	19 (100)	0 (0)	0 (0)
県全体 (n =300)	286 (95)	11 (4)	3 (1)

表4 食育実施頻度

n (%)

	毎日	週2-3回	週1回	月2-3回	月1回	その他			未回答
						年に数回	随時	決まってい ない	
東 青 (n = 55)	24 (44)	2 (4)	4 (7)	4 (7)	13 (24)	5 (9)	1 (2)	0 (0)	2 (4)
中 南 (n = 59)	20 (34)	2 (3)	0 (0)	10 (17)	21 (36)	5 (8)	0 (0)	0 (0)	1 (2)
三 八 (n = 64)	32 (50)	3 (5)	1 (2)	5 (8)	19 (30)	2 (3)	2 (3)	0 (0)	1 (2)
西 北 (n = 44)	17 (39)	1 (2)	1 (2)	5 (11)	16 (36)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (5)
上 北 (n = 45)	17 (38)	7 (16)	1 (2)	2 (4)	14 (31)	1 (2)	1 (2)	1 (2)	0 (0)
下 北 (n = 19)	6 (32)	2 (11)	1 (5)	2 (11)	5 (26)	2 (11)	1 (5)	0 (0)	0 (0)
県全体 (n = 286)	116 (41)	17 (6)	8 (3)	28 (10)	88 (31)	15 (5)	7 (2)	1 (0)	6 (2)

表5 食育実施時間帯

(複数回答) n (%)

	給食の時間	保育の中	朝・帰りの 集会	行事(参観日)等 [保護者に対す る研修も含む]	その他
東 青 (n = 55)	44 (80)	40 (73)	22 (40)	5 (9)	2 (4)
中 南 (n = 59)	45 (76)	44 (75)	24 (41)	13 (22)	2 (3)
三 八 (n = 64)	57 (89)	44 (69)	23 (36)	6 (9)	3 (5)
西 北 (n = 44)	32 (73)	32 (73)	18 (41)	15 (34)	5 (11)
上 北 (n = 45)	34 (76)	30 (67)	21 (47)	4 (9)	3 (7)
下 北 (n = 19)	14 (74)	18 (95)	3 (16)	5 (26)	0 (0)
県全体 (n = 286)	226 (79)	208 (73)	111 (39)	48 (17)	15 (5)

表6 1回あたりの実施時間

(給食の時間以外に行っている場合) n (%)

	20分未満	20-30分	30分以上	その他	給食の 時間のみ	未回答
東 青 (n = 55)	26 (47)	16 (29)	8 (15)	1 (2)	4 (7)	0 (0)
中 南 (n = 59)	20 (34)	20 (34)	11 (19)	1 (2)	5 (8)	2 (3)
三 八 (n = 64)	32 (50)	14 (22)	8 (13)	0 (0)	9 (14)	1 (2)
西 北 (n = 44)	18 (41)	17 (39)	4 (9)	0 (0)	3 (7)	2 (5)
上 北 (n = 45)	16 (36)	12 (27)	9 (20)	1 (2)	5 (11)	2 (4)
下 北 (n = 19)	9 (47)	2 (11)	6 (32)	1 (5)	1 (5)	0 (0)
県全体 (n = 286)	121 (42)	81 (28)	46 (16)	4 (1)	27 (9)	7 (2)

表7 年齢別食育実施内容

	食事環境					食事マナー					知識					食文化					(複数回答)		
	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	食卓の使い方	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
1歳児以下	98	70	68	61	157 (2)	99	136 (3)	186 (1)	97	81	23	42	27	22	91	122 (5)	89	127 (4)	67	12	23	40	2
2歳児	127	90	88	99	211 (2)	181	207 (3)	220 (1)	182	144	90	68	50	47	167	135	130	172	90	50	40	88	2
年少	209	139	153	188	274 (2)	262	271 (3)	275 (1)	253 (5)	243	229	160	148	140	242	182	186	231	144	125	83	196	6
年中	220	157	164	195	277 (1)	272	274 (3)	277 (1)	261 (5)	257	254	192	180	185	257	191	197	236	154	168	105	236	6
年長	224	160	172	203	278 (1)	274	276 (3)	277 (2)	265 (5)	262	264	208	210	214	265	200	211	238	168	248	139	271 (5)	6
年長	878	616	645	746	1,197 (2)	1,088	1,164 (3)	1,235 (1)	1,058 (1)	987	860	670	615	608	1,022 (5)	830	813	1,004	623	603	390	831	22

†：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

++：その他：味覚教育、ハイキング給食、水分補給、カルシウム補給、旬、排泄

表8 食育実施担当者

	食育環境										食事マナー					知識				食文化				合計
	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	
	119	99	103	121	152	170	206	203	166	176	163	79	69	66	118	41	43	49	34	73	79	172		
保育者	32	20	19	30	32	25	22	22	25	28	23	24	35	28	39	20	27	32	22	42	11	22		
保育者・栄養士	(4)				(4)					(3)		(3)	(2)	(1)			(4)	(4)		(1)		(4)		
保育者・調理師	28	17	19	14	33	33	20	22	31	25	39	32	32	36	48	32	40	48	28	52	15	29		
保育者・外部講師	4	2	2	5	10	7	8	3	7	3	2	7	6	6	4	2	2	0	2	6	8	7		
保育者・栄養士・調理師	(1)				(4)	(4)	(2)		(4)		(5)	(4)	(2)	(2)			(4)	(2)		(1)	(2)	(4)		
保育者・栄養士・外部講師	26	14	21	14	37	33	19	25	33	25	35	30	25	22	39	24	31	40	22	42	18	26		
保育者・栄養士・調理師	1	0	0	3	3	1	1	1	0	0	0	1	2	1	1	1	0	0	0	3	0	2		
保育者・栄養士・外部講師	6	5	3	3	6	5	4	3	4	4	3	3	7	7	4	3	5	3	6	5	2	2		
保育者・栄養士・調理師・外部講師	0	0	1	0	4	2	0	1	1	1	0	1	0	1	2	0	0	0	2	0	0	3		
保育者・調理師・外部講師	5	0	2	7	2	0	0	1	0	1	1	13	13	19	3	22	16	17	12	8	2	1		
栄養士	(順位)											(5)	(5)	(2)	(1)	(1)	(4)	(3)						
栄養士・調理師	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	1	6	5	7	3	21	16	19	15	5	0	0		
栄養士・外部講師	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
栄養士・調理師・外部講師	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	3	2	0	2	0	0	0		
栄養士・調理師・外部講師	3	4	4	3	2	2	1	1	2	1	2	12	12	13	5	38	27	31	18	11	1	2		
調理師	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
調理師・外部講師	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3	6	4	0	1	3	1	3	2	4	0		
外部講師	225	162	174	203	281	279	281	282	270	265	269	212	214	211	266	208	212	240	166	249	140	266		
総の実施数	(2)				(4)	(4)	(2)	(1)	(5)			(5)	(5)	(2)	(1)	(1)	(3)	(2)	(4)			5,075		

†：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

表9-1 「食育・食に関する指導」実施上の難しいことの有無

	ない	ある
県全体 (n=287)	124 (43)	163 (57)

表9-2 「食育・食に関する指導」実施上の難しいことの内容

	「ある」 n = 163 (複数回答) n (%)
	県全体
何をやったらよいかわからない	25 (15)
施設・設備 (調理室や農園等) が十分に整っていない	33 (20)
時間が十分にとれない	72 (44)
教材が少ない	35 (21)
園内に専門的に指導する職員がいない	37 (23)
外部講師 (ゲストティーチャーなど) を探すのが難しい	26 (16)
保護者との連携が十分にとれない	30 (18)
その他	20 (12)

表10-1 「食育・食に関する指導」実施上の難しいことの有無

	ない	ある
県全体 (n=287)	63 (22)	224 (78)

表10-2 「食育・食に関する指導」実施上の難しいことの内容

	「ある」 n = 224 (複数回答) n (%)
	県全体
食育年間計画の作り方	75 (33)
教材の作り方	55 (25)
教材の提供・貸し出し	75 (33)
食育指導ができる保育者・職員の育成	58 (26)
外部講師 (ゲストティーチャーなど) の紹介	53 (24)
保護者への支援方法 (働きかけや言葉かけ等)	67 (30)
給食だよりや献立表の作り方	37 (17)
食育に関する保護者向けの研修会や親子合同の行事の企画	73 (33)
その他	21 (9)

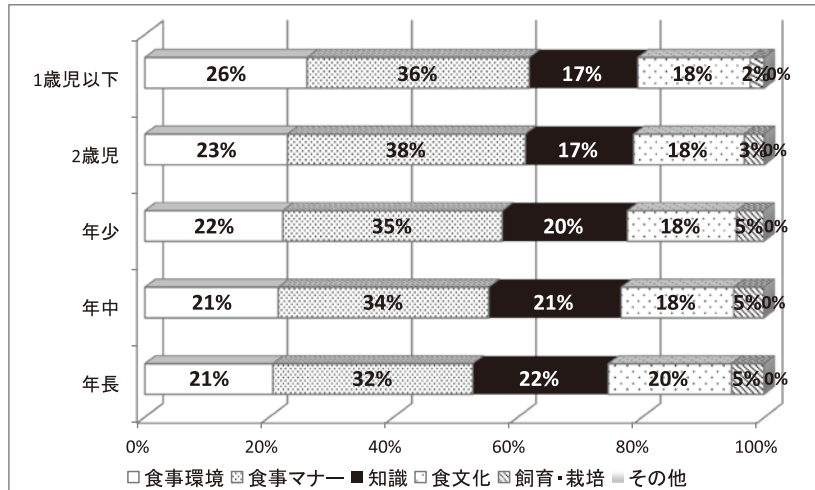


図1 大項目分類による年齢別食育実施内容

参考文献

- 1) 内閣府 食育基本法 (2005)
- 2) 久保薫、森山洋美、木村亜希子、棟方秀和：青森県内初等教育機関における食育活動の実態調査、青森中央短期大学研究紀要、24、13-20 (2011)
- 3) 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)
- 4) 文部科学省：食に関する指導の手引 (2010)
- 5) 鈴木秀子、佐藤三佳、鈴木礼子：食育に関する実態調査報告書、福島県健康福祉部 (2008)
- 6) 群馬県食育推進計画：「ぐんま食育こころプラン」 (2010)
- 7) 赤澤典子、荒屋千秋：幼児の食生活習慣形成のための指導・教育に関する調査研究、岩手大学教育学部研究年報、63、135-148 (2004)
- 8) 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)
- 9) 厚生労働省：保育所における食事の提供ガイドライン (2012)
- 10) 全国の保育所実態報告書：P33 (2008)
- 11) 第2次むつ市食育推進計画 (2012)
- 12) 第2次青森市食育・地産地消推進計画 (2012)
- 13) 六戸町食育推進計画 (2011)
- 14) 厚生労働省：国民健康・栄養調査 (2012)
- 15) 青森県教育庁スポーツ健康課：平成23年度児童生徒の健康・体力 (2011)
- 16) 坂本裕子、中島千恵、浅野美登里、落合利佳、「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 第48集、21-29 (2009)