

幼稚園・保育所（園）における食育の取組に関する調査結果概要

1 目的

第2次群馬県食育推進計画「ぐんま食育こころプラン 2011-2015」（以下「第2次計画」という。）では、「食育の指針や計画を定めている幼稚園・保育所（園）の割合」及び「食農体験学習をしている幼稚園・保育所（園）の割合」を平成27年度までにそれぞれ100%にする目標を掲げている。

平成27年度の最終評価に向けて現状値を把握するとともに、次期計画策定の参考にするため、取り組み状況等について、調査を実施した。

2 調査対象等

(1) 対象 県内の公立、私立の幼稚園、保育所（園）

(2) 回収 613件（回収率99.0%）

	幼稚園			保育所（園）			合計
	公立	私立	小計	公立	私立	小計	
対象数	80	121	201	111	307	418	619
回収	80	121	201	109	303	412	613
回収率	100.0%	100.0%	100.0%	98.2%	98.7%	98.6%	99.0%

(3) アンケート調査実施時期 平成26年6月～7月

※以下、「保育所（園）」は「保育所」に省略する。

3 調査結果の概要

食育に関する計画等の策定状況は、「計画、指針、目標などを策定している」が、幼稚園（57.7%）、保育所（93.9%）で、前回調査と比較すると、幼稚園、保育所ともに策定割合が上昇しているものの、第2次計画の目標100%を達成していない。

また、子どもや保護者に対する食に関する取組で、「飼育、栽培体験」を実施しているが、幼稚園（95.0%）、保育所（93.7%）で、前回調査と比較すると、幼稚園、保育所ともに、実施割合が前回調査を若干下回っており、第2次計画の目標100%を達成していない。

食に関する非常時危機管理対策については、施設内で調理したものを提供している施設のうち「食中毒発生マニュアル」を作成しているのは、幼稚園（36.7%）、保育所（40.2%）と半数以下である。災害時栄養・食生活支援マニュアルについては、幼稚園（0.5%）、保育所（2.2%）と低い結果である。

食物アレルギーの対応については、「食物アレルギー調査」を実施しているが、幼稚園（93.0%）、保育所（92.2%）で、ともに9割を超えているが、特にしていない施設も、幼稚園（2.0%）、保育所（3.2%）である。また、食物アレルギーのある子どもへの対応では、「アレルギー対応レベルに応じた給食の提供」が、幼稚園（80.1%）、保育所（97.8%）ともに高い結果であるが、幼稚園では「医師の診断書の提出」は54.2%と半数である。

子どもや保護者に対する食に関する取組では、「飼育、栽培体験」「配膳、片付

けに関わる体験」「食事のマナー指導等」の項目が8割以上で高いものの、前回調査を下回っている。前回調査を上回っているのは、保育所の「調理体験」の項目のみである。また、幼稚園、保育所ともに、保護者に対する食に関する取組状況が、前回調査より2～3割近く下回っている。

設 問 項 目		幼稚園				保育所				備 考
		H22	H26	比較		H22	H26	比較		
計画等の 策定状況	計画、指針、目標など策定している	52.9%	57.7%	4.8	↑	90.4%	93.9%	3.5	↑	※指標項目
	年間指導計画に位置付けている	77.9%	78.1%	0.2	↑	96.6%	97.1%	0.5	↑	
給食の実 施状況	施設内で調理したものを提供	23.6%	24.4%	0.8	↑	99.2%	97.8%	▲ 1.4	↓	
	外部搬入したものを提供	71.2%	72.1%	0.9	↑	0.8%	0.7%	▲ 0.1	↓	
食に關する 非常時 危機管理 対策	食中毒発生マニュアルの作成		22.4%				39.6%			
	再掲 <small>(施設内で調理したものを提供している施設の割合)</small>		36.7%				40.2%			
	災害時栄養・食生活支援マニュアルの作成		0.5%				2.2%			
	食品の備蓄		23.4%				50.2%			
	他施設との連携		18.4%				8.3%			
	非常時用献立の作成		0.0%				2.7%			
	特にしていない		46.3%				23.5%			
食物アレルギーの 対応状況	対応状況	食物アレルギー対策委員会の設置		14.9%			4.6%			
		食物アレルギー調査		93.0%			92.2%			
		その他		15.9%			9.7%			
		特にしていない		2.0%			3.2%			
	食物アレルギーのある子への 対応状況	医師の診断書の提出		54.2%			95.4%			
		個別面談の実施		74.6%			79.9%			
		個別取組プランの作成		22.9%			26.7%			
		アレルギー対応レベルに応じた給食の提供※		80.1%			97.8%			
		その他		9.0%			2.7%			
	特にしていない		1.0%			0.0%				
	※食物アレルギーのある子への給食の 提供方法	詳細な献立表による情報提供		57.8%			54.1%			
		除去食の提供		64.0%			94.5%			
		代替食の提供		61.5%			84.9%			
		家庭からの弁当持参		51.6%			10.4%			
その他		1.9%			2.0%					
食に關する 取組状況	飼育、栽培体験	96.6%	95.0%	▲ 1.6	↓	95.3%	93.7%	▲ 1.6	↓	※指標項目
	配膳、片付けに関わる体験	90.9%	86.1%	▲ 4.8	↓	92.4%	91.0%	▲ 1.4	↓	
	食事のマナー指導等	97.1%	94.5%	▲ 2.6	↓	98.2%	94.9%	▲ 3.3	↓	
	給食の献立や食材等を活用した食指導		52.2%				66.3%			
	調理体験	63.5%	61.2%	▲ 2.3	↓	75.8%	77.9%	2.1	↑	
	地域の伝統的な食に関わる体験	29.3%	17.4%	▲ 11.9	↓	37.8%	33.5%	▲ 4.3	↓	
	保護者に対する食に関する相談や講習会の開催	45.7%	23.4%	▲ 22.3	↓	43.0%	23.3%	▲ 19.7	↓	
	保護者への食に関する情報提供	68.8%	37.3%	▲ 31.5	↓	88.5%	61.4%	▲ 27.1	↓	
	食をテーマにした教材の活用	83.7%	68.2%	▲ 15.5	↓	88.0%	67.0%	▲ 21.0	↓	
食育を取り 組むうえでの 必要な 支援	情報の提供	84.6%	86.1%	1.5	↑	84.9%	86.2%	1.3	↑	
	職員向け研修会の実施	53.4%	54.2%	0.8	↑	67.7%	63.8%	▲ 3.9	↓	
	保護者向け講演会の実施	60.6%	59.7%	▲ 0.9	↓	48.7%	40.3%	▲ 8.4	↓	
	教材の貸出し	30.3%	26.9%	▲ 3.4	↓	36.5%	25.2%	▲ 11.3	↓	
	外部講師の紹介	17.8%	17.9%	0.1	↑	16.1%	13.1%	▲ 3.0	↓	
	食育実践事例の提供	57.2%	36.8%	▲ 20.4	↓	68.2%	54.4%	▲ 13.8	↓	
	その他	6.7%	3.0%	▲ 3.7	↓	4.2%	4.4%	0.2	↑	
	必要ない	0.5%	0.5%	0.0	→	1.0%	0.7%	▲ 0.3	↓	
身体発育・ 発達状況 の把握及 び対応状況	乳幼児身体発育曲線の作成		4.5%				23.3%			
	身長・体重から肥満度を算出		12.4%				30.6%			
	身長・体重の計測		97.5%				98.5%			
	子どもの発育・発達状況に応じた保護者への指導		36.8%				37.1%			

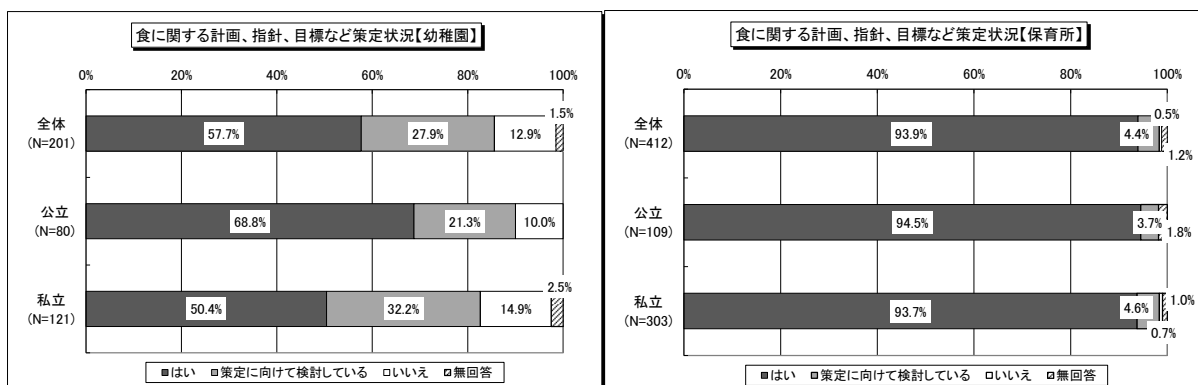
4 調査結果

(1) 食に関する計画等の策定状況

①食に関する計画、指針、目標などの策定状況

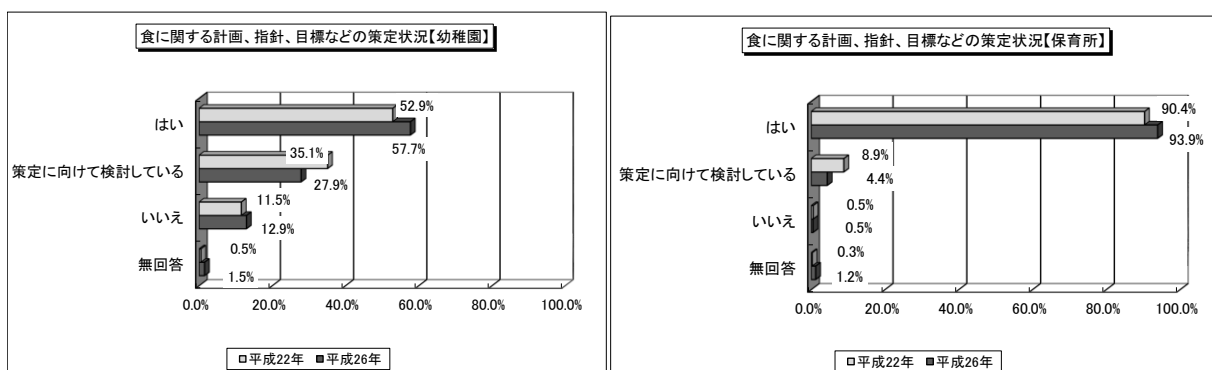
食に関する計画、指針、目標などを策定している幼稚園は 57.7%、保育所は 93.9%である。

「策定している」及び「策定に向けて検討している」を合わせると、幼稚園で 85.6%、保育所で 98.3%である。



前回調査と比較すると、食に関する計画、指針、目標などを策定している幼稚園は 52.9%から 57.7%と 4.8 ポイント、保育所は 90.4%から 93.9%と 3.5 ポイント増加している。一方、策定に向けて検討している幼稚園は 35.1%から 27.9%と 7.2 ポイント減少、保育所は 8.9%から 4.4%と 4.5 ポイント減少している。「策定している」及び「策定に向けて検討している」を合わせると、幼稚園で 88.0%から 85.6%と 2.4 ポイント減少、保育所で 99.3%から 98.3%と 1.0 ポイント減少している。

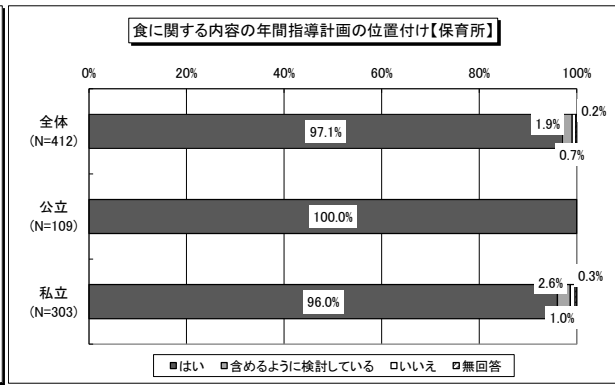
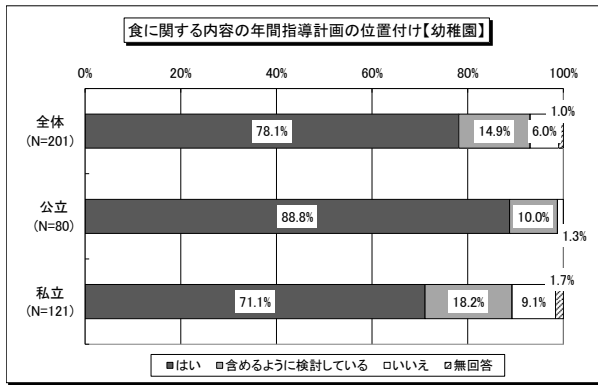
また、計画、指針、目標などの策定の検討に着手していない幼稚園は 11.5%から 12.9%と 1.4 ポイント増加している。



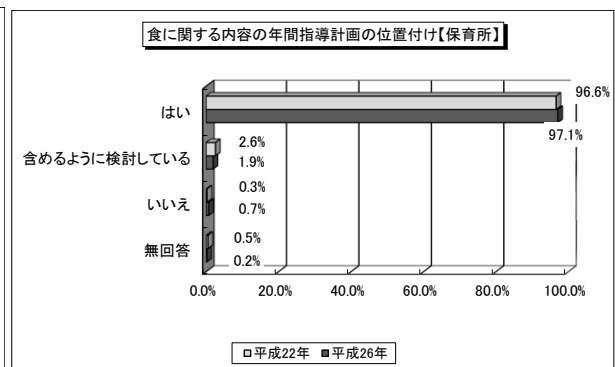
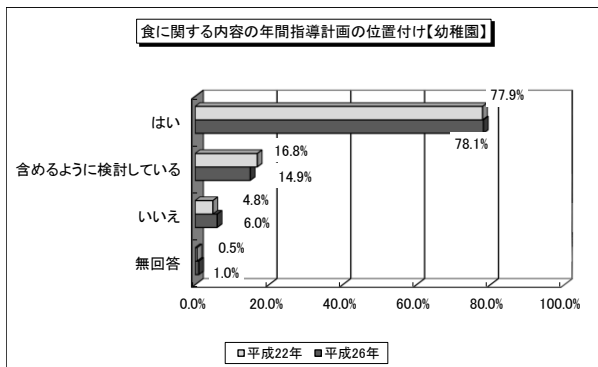
②食に関する内容の年間指導計画の位置付け

食に関する内容を年間指導計画に位置付けている幼稚園は 78.1%、保育所は 97.1%である。

「位置付けている」及び「含めるように検討している」を合わせると、幼稚園で 93.0%、保育所で 99.0%である。



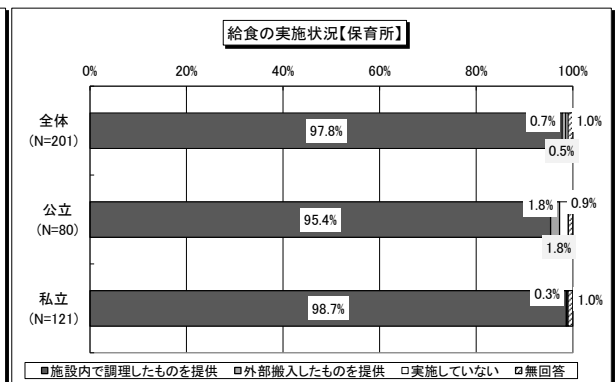
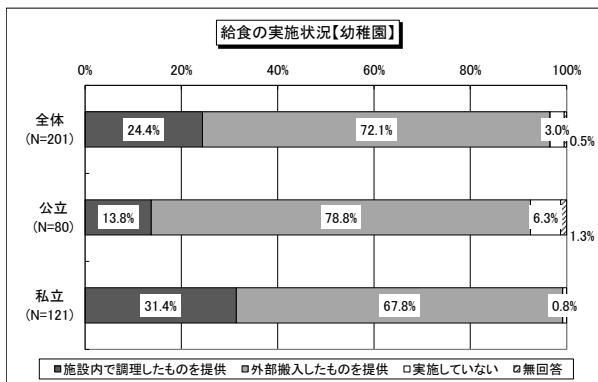
前回調査と比較すると、食に関する内容を年間指導計画に位置付けている幼稚園は 77.9%から 78.1%と 0.2 ポイント、保育所は 96.6%から 97.1%と 0.5 ポイント増加している。



(2) 給食の実施状況

幼稚園では、「施設内で調理したものを提供」が 24.4%、「外部搬入したものを提供」が 72.1%であり、全体の 96.5%が給食を実施している。

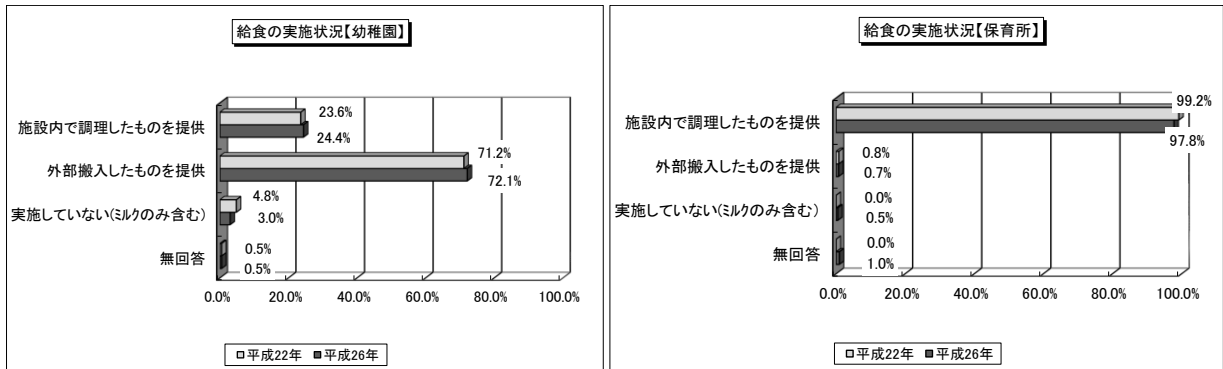
保育所では、「施設内で調理したものを提供」が 97.8%、「外部搬入したものを提供」が 0.7%であり、全体の 98.5%が給食を実施している。



前回調査と比較すると、給食を実施している幼稚園は、94.8%から 96.5%と 1.7 ポイント増加し、保育所は 99.2%から 97.8%と 1.4 ポイント減少している。

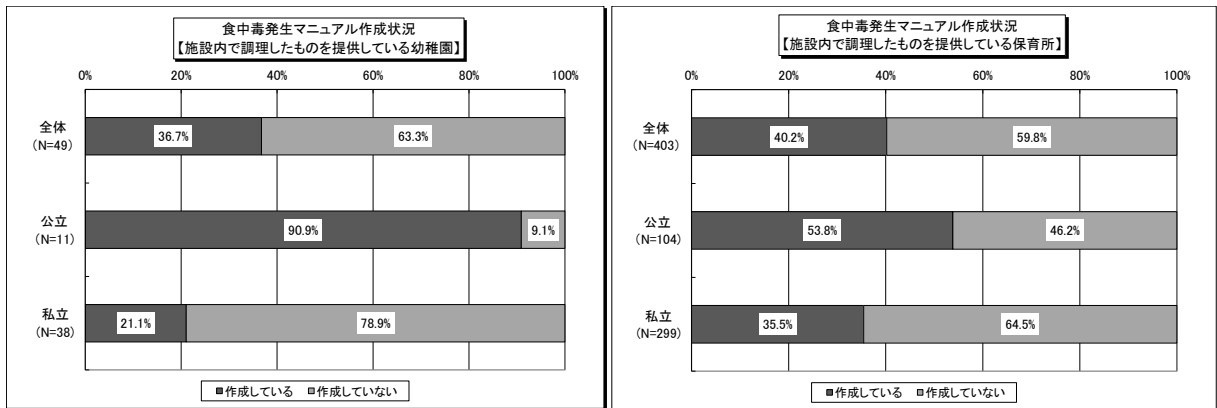
その内訳を見ると、幼稚園は「施設内で調理したものを提供」が 0.8 ポイント増加、

「外部搬入したものを提供」が 0.9 ポイント増加している。保育所は「施設内で調理したものを提供」が 1.4 ポイント減少、「外部搬入したものを提供」が 0.1 ポイント減少している。

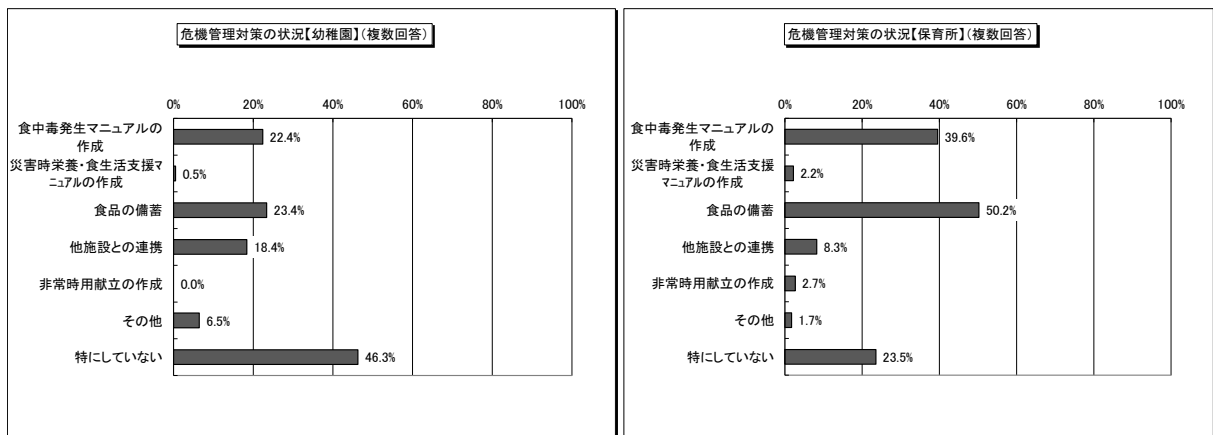


(3) 食に関する非常時危機管理対策状況

施設内で調理したものを提供している施設のうち「食中毒発生マニュアル」を作成しているのは、幼稚園（36.7%）、保育所（40.2%）と半数以下であった。



災害時栄養・食生活支援マニュアルについては、幼稚園（0.5%）、保育所（2.2%）と低い結果であった。

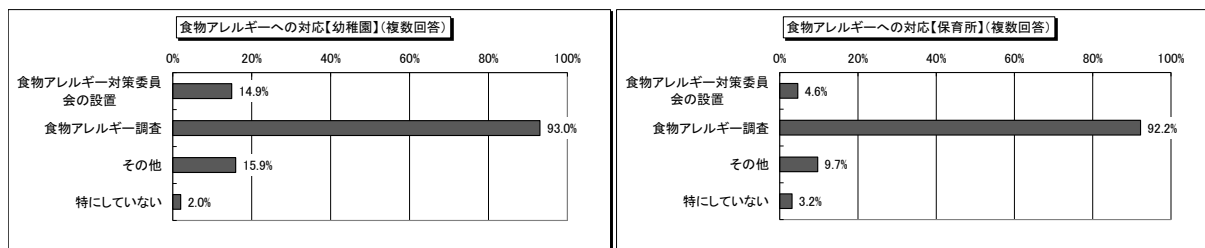


(4) 食物アレルギーの対応状況

①食物アレルギーへの対応状況

幼稚園、保育所ともに「食物アレルギー調査」の実施割合が高く、幼稚園で93.0%、保育所で92.2%である。

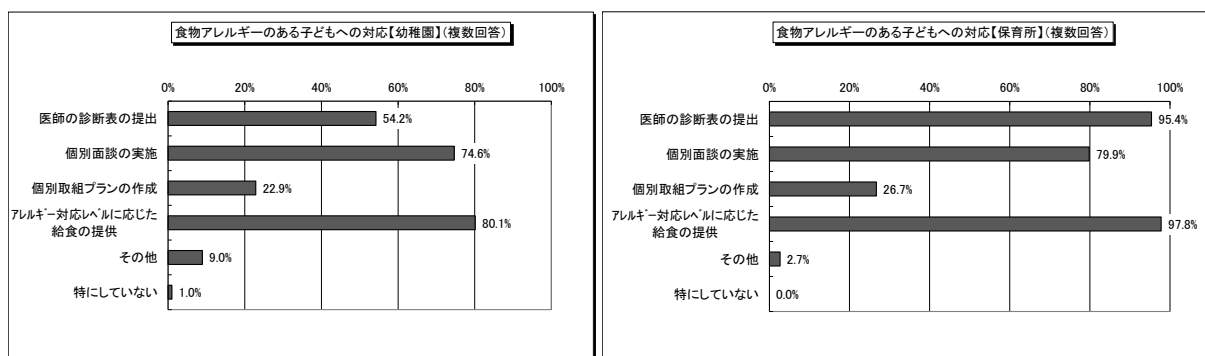
一方、幼稚園、保育所ともに「食物アレルギー対策委員会の設置」割合が低く、幼稚園14.9%、保育所4.6%である。



②食物アレルギーのある子どもへの対応状況

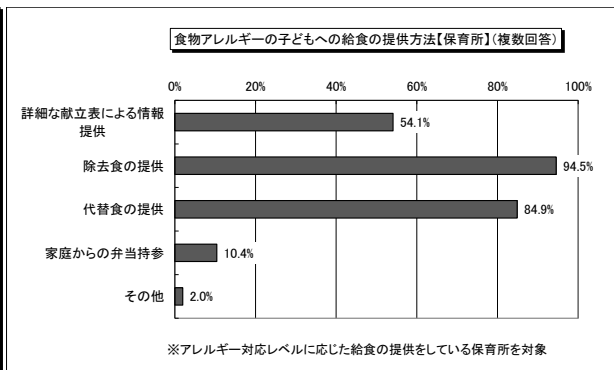
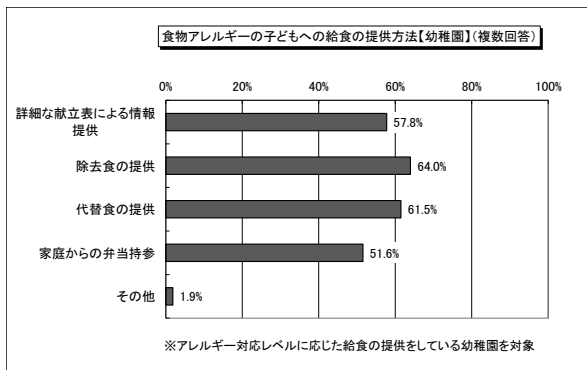
幼稚園、保育所ともに「アレルギー対応レベルに応じた給食の提供」の実施割合が8割以上である。幼稚園では「個別面接の実施」が74.6%であるが、保育所では79.9%である。「医師の診断書の提出」は、保育所で95.4%、幼稚園では54.2%と約半数である。

一方、幼稚園、保育所ともに「個別取組プランの作成」の実施割合は2割程度と低くなっている。



③食物アレルギーのある子どもへの給食の提供方法

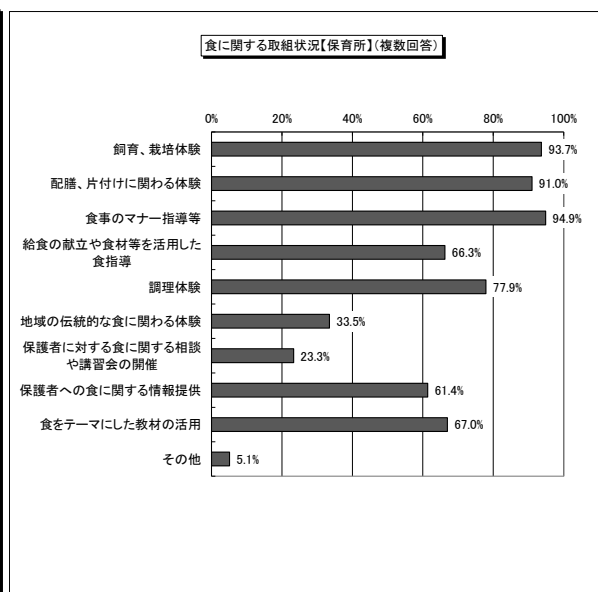
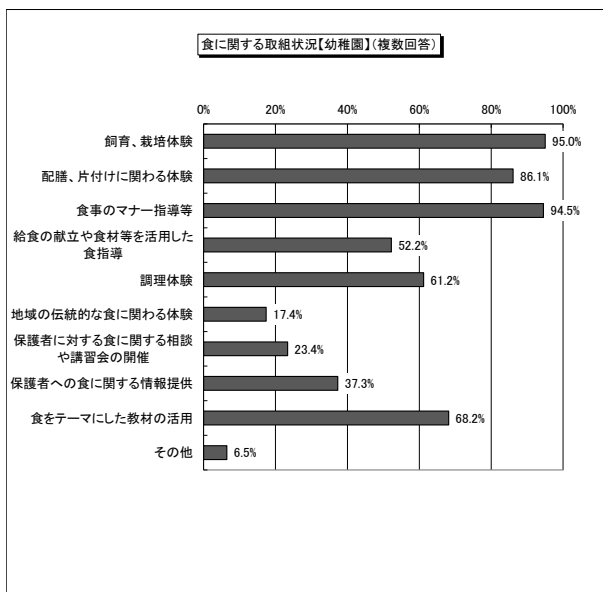
幼稚園では、「除去食の提供」、「代替食の提供」、「詳細な献立表による情報提供」、「家庭からの弁当持参」の項目について、5割から6割程度の実施割合であるが、保育所では、「除去食の提供」と「代替食の提供」が8割以上と高い割合になっており、「家庭からの弁当持参」は1割程度となっている。一方で、幼稚園は「家庭からの弁当持参」が5割を占めている。



(5) 食に関する取組状況

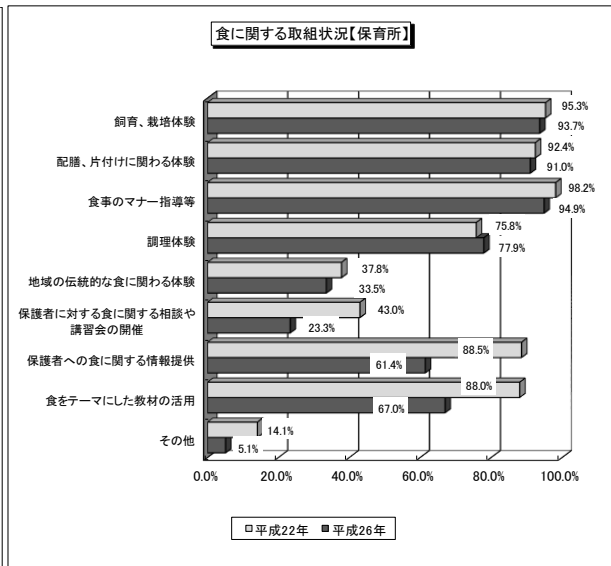
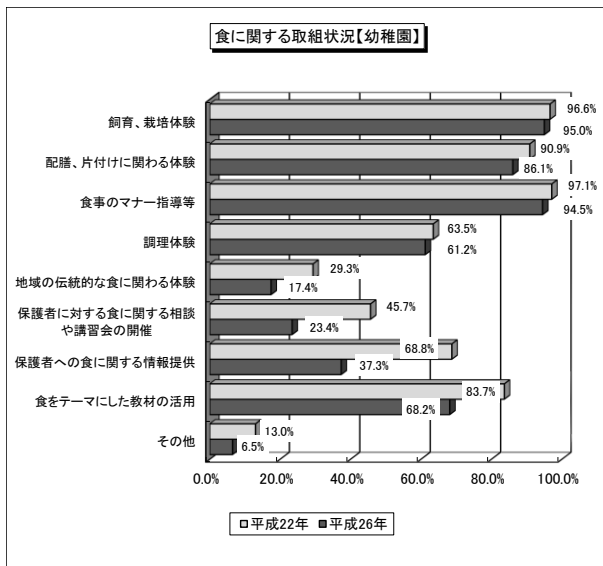
幼稚園、保育所ともに「食事のマナー指導等」、「飼育、栽培体験」、「配膳、片付けに関わる体験」の取組割合は9割と高いが、前回調査を下回っている。なお、保育所では、「保護者への食に関する情報提供」が61.4%と幼稚園に比較して24.1ポイント上回っている。

一方、幼稚園、保育所ともに「地域の伝統的な食に関わる体験」、「保護者に対する食に関する相談や講習会の開催」の取組割合が低い傾向である。



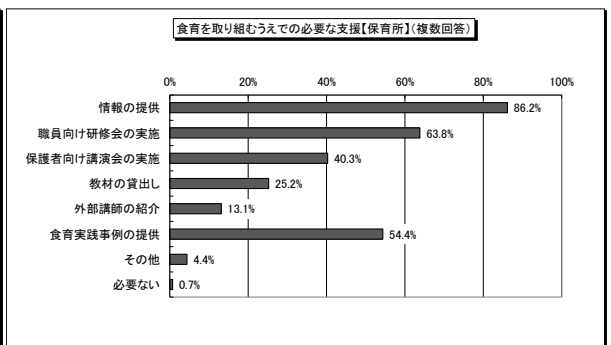
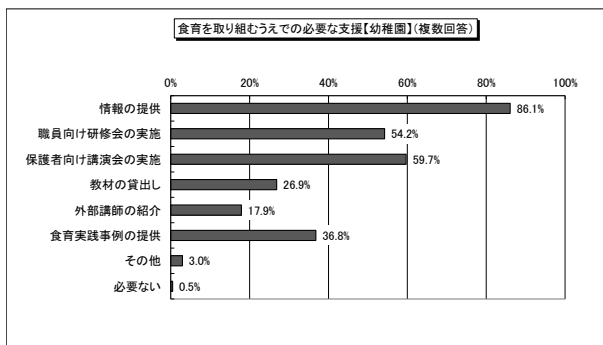
前回調査と比較すると、幼稚園については、全ての項目において、取組割合が減少しており、中でも「保護者への食に関する情報提供」の取組割合が、68.8%から37.3%と31.5ポイント減少している。

保育所については、「調理体験」を除く項目について、取組割合が減少しており、「保護者への食に関する情報提供」の取組割合が、88.5%から61.4%と27.1ポイント減少している。

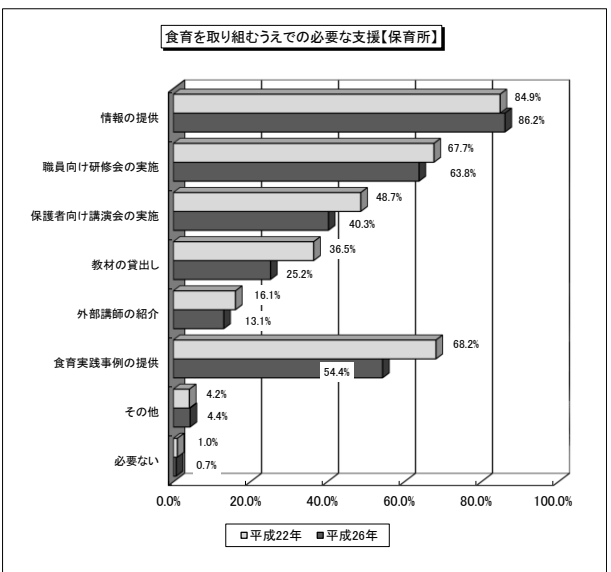
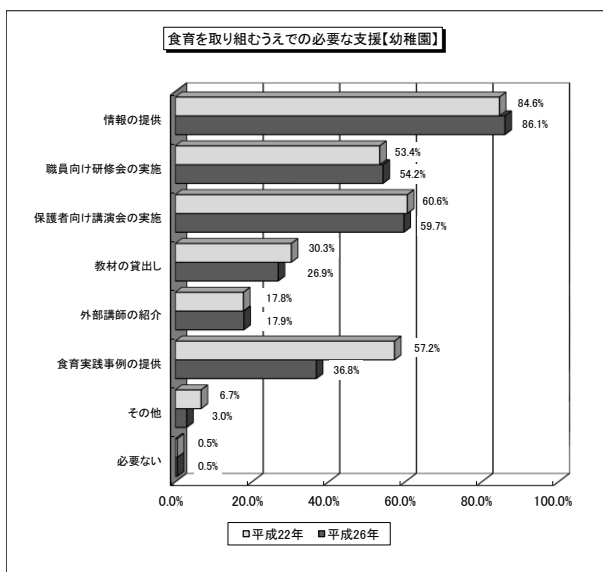


(6) 食育を取り組むうえでの必要な支援

幼稚園、保育所ともに「情報の提供」が9割近くと、必要な支援として最も多くなっている。続いて、幼稚園では「保護者向け講演会の実施」が59.7%、保育所では「職員向け研修会の実施」が63.8%となっている。

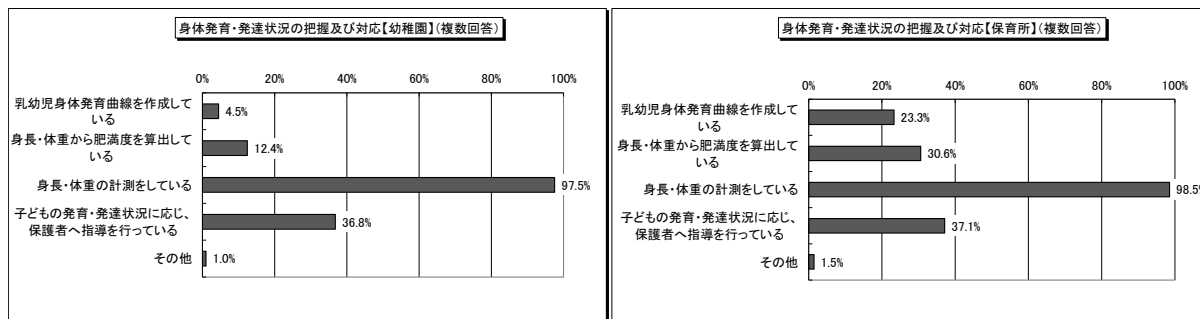


前回調査と比較すると、幼稚園、保育所ともに「食育実践事例の提供」の割合が、減少している。



(7) 身体発育・発達状況の把握及び対応状況

幼稚園、保育所ともに「身長・体重の計測をしている」割合は9割以上と高いものの、その他の乳幼児身体発育曲線の作成や、肥満度の算出等については、幼稚園、保育所ともに低くなっている。



5 その他

(1) 食に関する非常時危機管理対策状況

「食中毒マニュアルの作成」、「災害時栄養・食生活支援マニュアルの作成」、「食品の備蓄」、「他施設との連携」、「非常時用献立の作成」以外で実施している対策は、次のとおりである。

幼稚園	保育所
◎飲料水の備蓄 ・嘔吐時の処理マニュアルの作成 ・戸口、ロッカー、机、食器、水差し等を毎日消毒	◎飲料水の備蓄 ・感染症マニュアルの作成 ・衛生管理マニュアルの作成 ・緊急事態対応マニュアルの作成

◎：回答が多かった事項

(2) 食物アレルギーの対応状況

①食物アレルギーへの対応

「食物アレルギー対策委員会の設置」、「食物アレルギー調査」以外で実施している対策は、次のとおりである。

	幼稚園	保育所
保護者向け	◎保護者との連絡を密に行っている（保護者との連携） ・月末に翌月の献立（成分表）を保護者に渡しチェックしてもらう	◎アレルギー用献立表の配布 ◎保護者を対象とした食物アレルギー会議（毎月）の開催 ・アレルギー連絡票
職員向け	◎職員会議の開催 ◎給食センター、栄養士等との協議、連携 ◎エピペン講習、アレルギーに関わる研修会等への参加	◎職員会議の開催 ◎職員への情報提供 ◎アレルギーに関わる研修会への参加 ・個人別の献立会議（毎月）
その他	・年度当初に調査し、保護者、給食担当者、担任の3者で対策を決め、実践している ・対象園児（特に重傷の場合）の主治医の指示により対応している	・保護者、給食委託業者、保育士での話し合い ・医師からの診断書を基に給食担当、保護者、園長と面談し、対応している ・与薬申請書と一緒に飲み薬、塗り薬、エピペンなどを毎日預かっている ・食物アレルギー対応マニュアルの作成 ・アレルギー提供マニュアルの作成

◎：回答が多かった事項

②食物アレルギーのある子どもへの対応状況

「医師の診断書の提出」、「個別面談の実施」、「個別取組プランの作成」、「アレルギー対応レベルに応じた給食の提供」以外で実施している対策は、次のとおりである。

幼稚園	保育所
・保護者による献立表の検証 ・年少児は年度当初は、職員室で給食を食べる ・給食センター又は外部搬入業者との連携 ・ショック症状への対応に使用するエピペンの常備 ・家庭から代替えのおやつ等を持参してもらう	・食事管理ノート（毎日） ・アレルギー帳の交換 ・重度の園児のエピペンの預かり ・別食器の利用 ・アレルギー献立の作成 ・対象児の食事には、職員が近くに（隣に）つく

③食物アレルギーのある子どもへの給食の提供方法

「詳細な献立表による情報提供」、「除去食の提供」、「代替食の提供」、「家庭からの弁当持参」以外で実施している提供方法

幼稚園	保育所
・給食前に降園	・給食提供時に、食べられない物と代替又は除去した物の他、食事を作った者、配膳を確認した者の名前を明記している。食事を取りに来た職員に対し対象児の説明も行っている。朝礼で、対象児の別メニューを読み上げ、職員全員で確認する ・普通食の子どもとアレルギーのある子どもの席を分離し、職員がつく ・個別配膳

◎：回答が多かった事項

(3) 食に関する取組状況

①「飼育、栽培体験」、「配膳、片付けに関わる体験」、「食事のマナー指導等」、「給食の献立や食材等を活用した食指導」、「調理体験」、「地域の伝統的な食に関わる体験」、「保護者に対する食に関する相談や講演会の開催」、「保護者への食に関する情報提供」、「食をテーマにした教材の活用」以外で実施している取組は、次のとおりである。

	幼稚園	保育所
情報発信	◎給食だよりの発行 ・園HPへ給食写真の掲載	◎給食だよりの発行 ・アンケートの実施（家庭での食事について等） ・食育だよりの掲示 ・毎日の給食サンプルの掲示 ・栽培野菜の展示 ・園HPへ給食写真の掲載
保護者向け	◎試食会 ・調理実習 ・給食レシピの提供 ・食材購入の斡旋	◎試食会 ・調理実習 ・もちつき行事の手伝い ・食育参観
子ども向け	・とうもろこしの皮むき、枝豆のさやむき体験等 ・お箸の使い方、姿勢のよい座り方などの個別指導 ・食育教室	・ランチルームでの食事 ・バイキング形式の食事 ・栄養士による講話
その他	・給食センター栄養士が訪問指導	

◎：回答が多かった事項

②保護者に対する食に関する相談や講演会及び保護者への食に関する情報提供で、最近取り上げた（話題になった）テーマの主なものは、次のとおりである。

	幼稚園	保育所
栄養バランス	◎食事のバランス ◎朝食の大切さ ・好き嫌い（偏食） ・おやつのととり方 ・野菜摂取 ・三色栄養分類	◎朝食の大切さ ◎食事のバランス ◎好き嫌い（偏食） ◎野菜摂取 ・三色栄養分類 ・おやつのととり方 ・塩分摂取量
マナー	・食事のマナー ・お箸の持ち方 ・生活リズム ・共食の大切さ	◎食事のマナー ・お箸の持ち方 ・生活リズム ・共食の大切さ
食の安全	・給食食材の放射能検査結果 ・給食食材の産地情報 ・食の安全対策 ・食中毒予防 ・添加物 ・衛生管理 ・手の洗い方	◎食中毒予防 ・給食食材の放射能検査結果 ・給食食材の産地情報 ・食品の安全性 ・手の洗い方 ・衛生管理 ・食の安全対策 ・添加物 ・放射性物質 ・農薬
アレルギー	◎アレルギー ・アレルギー対応 ・食物アレルギー ・ピーナッツアレルギー	◎アレルギー ・アレルギー対応 ・食物アレルギー ・アレルギーに応じた安全な給食づくり ・エピペンの使用
栽培	・園での野菜栽培と収穫の様子 ・園で栽培した野菜の放射能検査結果	・園での野菜栽培と収穫の様子 ・園で収穫した野菜の放射能検査結果 ・無農薬野菜
その他	・水分補給（熱中症予防） ・虫歯予防 ・よく噛むこと ・行事食や伝統食 ・旬の食材 ・味覚 ・離乳食	◎水分補給（熱中症予防） ◎よく噛むこと（咀嚼） ・虫歯予防 ◎旬の食材 ・行事食や伝統食 ・味覚 ・肥満 ・離乳食

◎：回答が多かった事項

（４）食を取り組むうえで必要な支援

「情報の提供」、「職員向け研修会の実施」、「保護者向け講演会の実施」、「教材の貸出し」、「外部講師の紹介」、「食育実践事例の提供」以外に必要な支援は、次のとおりである。

幼稚園	保育所
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭による訪問 ・学校給食を利用する ・行政や地域、他園や小学校との連携づくり ・補助金 	<ul style="list-style-type: none"> ◎子どもたちに栽培など実体験をたくさん行う ・子どもたちが楽しんで行えるような環境づくり ・子どもが園で体験した食育活動を家庭で話し、家庭での活動を促す ・行政や地域、他園や小学校との連携づくり ・補助金 <p>◎：回答が多かった事項</p>

(5) 身体発育・発達状況の把握及び対応状況

「乳幼児身体発育曲線の作成」、「身長・体重から肥満度算出」、「身長・体重の計測」、「子どもの発育・発達状況に応じた保護者への指導」以外で実施している対応は、次のとおりである。

幼稚園	保育所
<ul style="list-style-type: none"> ・発達状況に応じ、専門機関に相談し、指導を受ける ・身体測定、運動能力測定等を通じた発達状況の把握と対策 	<ul style="list-style-type: none"> ・各学年ごとの平均身長、平均体重の把握 ・各自の発達レベルの検証、検討 ・発育、発達状況に不安がある時は保健師に相談 ・肥満児へのおかわりについての工夫

(6) 食育施策等についての要望

食育施策等についての要望は、次のとおりである。

	幼稚園	保育所
情報	<ul style="list-style-type: none"> ・日々の食育活動をより充実させるため、幼児期に適した食育内容についての情報提供等がほしい。 ・保護者配布用の簡単なパンフレットがあれば配布して活用したい。 ・幼稚園児向けの適切な教材等を紹介してほしい。 ・食育についての保護者向け講演会のチラシなどがあれば配布したい。 ・群馬県産食材を使った季節のおすすめレシピなどを教えてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・平成27年からの新しい保育制度に伴い、食育の計画も入れることを検討しているので、計画の参考資料があればほしい。
栽培に関する情報		<ul style="list-style-type: none"> ・調理や栽培から食すことは有効な食育であるが、調理体験は衛生面で、野菜栽培は放射能の問題があるため、現在のところ行っていない。どのようにしていくべきか伺いたい。 ・3.11以来放射線量の心配から、園では野菜栽培をしていないが、行っている園も多いので検討を考えている。県内はどのような状況か知りたい。 ・震災後野菜の栽培が出来なくなり、子供達に食育指導するのが難しいため、何か良い指導法があれば情報提供してほしい。
研修会	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもだけではなく、保護者への指導のための教職員への研修会を開催してほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理やレシピ等の研修以外に、食育に関する研修会も開催してほしい。
食育実践事例	<ul style="list-style-type: none"> ・他の園でどのような食育をしているか、参考になる事例を知りたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな食品に親しみ、食べる事の大切さを保育所と家庭で連携し合って取り組んでいる良い事例を教えてください。 ・他の園の食育への取組や具体的な活動例などの事例集（できれば未満児・以上別）を発行してほしい。 ・園の実情にあった具体的な食育の実践事例等を教えてください。
その他		<ul style="list-style-type: none"> ・食育に対してもう少し保護者が気にするような働きかけを行政からもしてほしい。 ・調理師、栄養士、管理栄養士等が柔軟に配置できる予算措置をしてほしい。 ・幼稚園、保育園の給食を無償化してほしい。 ・身体発育曲線や肥満度などを保育士が作成することになると負担が大きすぎるため、県でソフトを作成してほしい。（入力だけなら園でも可能） ・食育の保護者対応マニュアルなどがあるといい。 ・食育かるた大会を予選・本選と年齢や学年に分けて行ってほしい。 ・食育用の教材などの貸出を市などでしてほしい。 → 県内全市町村及び県機関の計50カ所に「食育ライブラリー」を設置して、食育情報を発信している。