

児童福祉施設の給食状況 第3報

精神薄弱児施設と養護施設の給食

研究第4部 山内 愛
水野清子・武藤静子

I はじめに

われわれは1969年及び1977年の2回にわたって、全国の福祉施設の給食状況について調査し、既に報告した。¹⁾

1977年の調査では第1回目の時より給食管理、設備共に相当の改善のあとが見られた。最近では収容施設の食事内容は、一般社会のそれより良好で、成人後社会復帰できても食事に対する不満が強く、それが職場に定着を困難にしている一因にもなっていることが指摘されている。

そこでその現状を知りたいと考え、1982年前回の調査項目に、児童及び職員の食事に対する注文、評価等を加え、更に第3回目の調査を行なった。

II 調査方法及び対象

全国児童福祉施設名簿によって、質問紙を送り回答を求めた。しかし全体的に回収率が低かったため、今回は現状把握が可能と考えられる精神薄弱児施設及び養護施設のみを対象としてとりあげ報告する。

精神薄弱児施設（以下精薄と略）及び養護施設（以下養護と略）は施設数が多いのでランダムに抽出して全国

表1 調査対象の収容児数（実数）

収容人員	精 薄			養 護		
	公立	私立	計	公立	私立	計
0～50 ^(A)	15	60	75	13	48	61
51～100	19	52	71	6	62	68
101～150	13	18	31	1	4	5
151～200	4	2	6	0	2	2
201～	0	0	0	0	1	1
不 明	0	0	0	1	13	14
総 数	51	132	183	21	130	151

の精薄313、養護323の施設に質問紙を送付した。回収率は精薄58.5%、養護46.7%であった。

対象の設置主体及び収容児数別施設数は表1の通りで、精薄は公私合わせて183、養護は151であった。なお組合立のものは少数例であったので除外した。

III 結果及び考察

1. 給食部門の所属

施設における給食部門の位置、即ち命令系統を示す所属が明確に決められているかどうかは、給食業務の向上と円滑な運営上不可欠なものであると考え、その所属を質問した。回答は表2の通りであった。

所属の決っていない施設が精薄、養護共に10%前後みられたが、公立と私立の間に差は殆どみられなかった。

第1回目の調査に於て、所属の決まっていない施設が精薄20%、養護25%もあったことを思うと相当改善のあとがみられる。

表2 給食部門の所属 (％)

所 属	精 薄			養 護		
	公立	私立	平均	公立	私立	平均
決っていない	8.2	10.4	9.3	11.1	7.8	9.5
決っている	91.8	89.6	90.7	88.9	92.2	90.5
直 属	20.0	37.5	28.7	43.7	67.4	55.6
事 務	64.4	54.5	59.5	50.0	24.3	37.1
医 療	6.9	0.9	3.9	0	0.9	0.5
保 育	0	0.9	0.5	0	1.8	0.9
福 祉	8.7	6.2	7.4	6.3	5.6	5.9
記 入 な し	3.9	5.3	4.6	16.7	10.8	13.8

給食部門の所属が決っている場合の管理系統は精薄では、公私共事務系統が最高で半数以上、養護では公立が50%を占めているが、私立では施設長直属が最高で67%

であった。

これを前2回の調査に比較すると、精薄公立では一貫して事務系統が多く、今回の調査でも64.4%と事務系統の所属が対象群中最高であった。これに対し精薄私立では前2回共直属の比率が高かったが、今回は事務系統が直属を17%上廻り、公立と同様の傾向になっている。

養護では、これまで公私立共に施設長直属が優位を占めてきたが、今回は私立では直属が2%を占め、その優位は変わらないが、公立は事務系統が直属を7%上廻り、それが優位を占めることになった。

いずれにしても全体として、直属から事務系統へ移行していく傾向がうかがえる。

これは給食業務に於ても、きちんとした事務処理を要求されるようになったためであろう。

2. 給食部門の名称

給食部門のビジョンはその名によってあらわされる。果して児童福祉施設の給食部門は児童の健康と喜びをつくる部門にふさわしい名が与えられているであろうか。

その名称は表3の通りで、名前をもたない施設が公立に多く、養護公立では約1/2の施設が、精薄では1/3弱が名前をもっていない。

表3 給食部門の名称 (%)

名 称	精 薄			養 護		
	公立	私立	平均	公立	私立	平均
名称がない	22.9	11.7	17.3	38.1	10.3	24.2
名称がある	77.1	88.3	82.7	61.9	89.7	75.8
栄養科	0	2.7	1.4	0	0	0
給食科	13.5	11.5	12.5	0	11.4	5.7
調理場	40.5	53.9	47.2	61.5	62.3	61.9
食堂	0	6.2	3.1	7.7	7.0	7.4
調理場又は食堂	0	0	0	0	6.1	3.0
その他	46.0	25.7	35.9	30.8	13.2	22.0
不 明	5.9	30.0	4.5	0	3.1	1.6

これは施設管理者が給食部門をば「兎に角旨いものをたべさせさえすればよい。」式の軽い取扱いしか考えていないことのあらわれであろうか。

この他「名前はある。」といっても調理場とか、食堂、台所、厨房などというような名称が多い。これでは困ると思う。児童に食物の大切さを教え、食事が精神的、身体的健康を創り出す大事な源の1つであることを認識させる。他方では給食部門で働らく人々にも仕事の重要さに誇りをもたせ、よりよい食事づくりに意欲を与えるよ

うな名称が考えられないものだろうか。例えば「食養科」とか「栄養・健康科」などの名はどうであろうか。

また、庶務課、管理課、福祉課のような所属している部門の名で、独自の名称をもっていない施設が精薄公立に多く、「その他」46%は殆どこれに属していた。どの施設群でもこれらは高率にみられた。

給食部門の名称について、このような現状は、児童福祉施設における給食部門の認識の低さを物語っているのではなからうか。

3. 給食責任者

給食責任者は表4のように、当然のことながら栄養士が担当している施設が最も多く、養護公立の43%の他は、栄養士で60%強を占めていた。これは第1回の調査に比較すると2倍にもふえており、次いで、施設長の兼任が多く1/3~1/2を占めていた。

表4 給食責任者 (%)

職 種	精 薄			養 護		
	公立	私立	平均	公立	私立	平均
栄 養 士	62.5	63.6	63.1	42.9	60.0	51.5
施 設 長	25.0	13.6	19.3	33.3	22.3	27.8
事 務 担 当 者	0.8	7.6	4.2	9.5	0	4.7
調 理 師	4.7	7.6	6.2	4.8	4.6	4.7
そ の 他	7.0	7.6	7.5	9.5	13.1	11.3
不 明	1.5	0	0.7	0	0	0

また、調理師が責任者になっている施設も5%程度にみられた。第1回目の調査では保母が責任者になっている施設が15%前後あり、第2回目でも若干みられたが、今回は全く姿を消した。それぞれの専門職が、己が業務の責任をもつことができる体制に近づきつつあることは、給食業務管理上、大きな進歩といえよう。

4. 栄養士の配置状況

精薄及び養護における栄養士の配置状況は表5の通りである。「定員40人以下の施設では栄養士を置かないことができる。」と児童福祉施設最低基準に決められているので、ここでは収容人員40人以下と41~100人の施設に区分した。40人以下の施設では精薄は、全施設の1/2、養護では1/2の施設で栄養士を置いていない。しかし41人以上の施設で栄養士の全然ない処は、精薄私立に2カ所あるだけであった。

また、パート或いは兼務の栄養士は41~100人の施設で精薄では8%前後が、養護では公立は0、私立で4%にみられた。

表5 栄養士の配置状況

(%)

	精 薄									養 護								
	公 立			私 立			平 均			公 立			私 立			平 均		
収容人員	無	有	パート又は兼務	無	有	パート又は兼務	無	有	パート又は兼務	無	有	パート又は兼務	無	有	パート又は兼務	無	有	パート又は兼務
児数40人以下	33.3	66.7	0	33.3	48.5	18.2	30.9	60.0	9.1	20.0	60.0	20.0	20.7	65.5	13.8	20.4	62.8	16.8
41～100人	0	93.1	6.9	2.5	87.5	10.0	1.2	90.3	8.5	0	100.0	0	0	96.3	3.7	0	98.2	1.8
101～	0	100.0	0	0	83.3	16.7	0	91.7	8.3	0	100.0	0	0	100.0	0	0	100.0	0
不明	0			0			0			1			13			14		

5. 調理担当者(調理師, 調理員)の人数と勤務年数
対象施設における給食従事者は大体何人位確保されているかを知りたいと思い, パート・兼務者も含めてその人数を調査した。同じ収容人数の施設でも表6の通り, その中は広く, パートや兼務者を多く使っている施設も多いので, 人数だけでは判断しにくい。

しかし20～50人でも, 51～100人の施設でも調理担当者が3～4人の施設が50～60%を占めていた。

101人以上の施設でも少数例ではあるが2～3人の処もあれば, 10人以上もいる施設もあり, 随分ばらつきが

大きい。しかし, 4～6人の施設が略々半数を占めている。

調理担当者にはそれぞれのもつ調理に対する熱意と習熟度によって, 能率に大きな開きがある。そこで, 栄養士及び調理従事者の勤務年数を知りたいと思い, それを調査した。

栄養士についてみると精薄公立の他は1～2年の勤務年数のものが非常に多く, 特に養護では公私立共80%以上を占めている。或程度業務に習熟出来た6～9年のものは多い処で33%程度であった。

精薄の公立では比較的3～5年勤務のものが多く, 50人以下の施設で38%, 101人以上で47%にもみられ, 1～2年勤務者の41%を凌いでいた。

これらに対し, 調理師は1～2年の率が15～59%と栄養士にくらべて低い。従って3年以上の経験が多いので, 栄養士としては働き難い職場ではなかろうか。

調理員も1～2年勤務者は26～70%で, 栄養士よりは少ない。栄養士, 調理師, 調理員とも私立より公立のほうが勤務年限が長い。

10年以上の勤務者は3職種共皆無であったが, 養護に於て特に栄養士が他の調理担当者より勤務年限が短い理由について, 更に検討する必要がある。

6. 献立作成者

献立作成は表7の通り90%前後が栄養士が担当し, 少

表6 収容人員別調理担当者数

(%)

常勤数	パート又は兼務者数	0～50	51～100	101～
1人	1～3人	4.2	3.8	0
	5	7.8	3.8	0
2	0	14.2	6.1	2.3
	1～2	3.5	0.8	0
3	0	24.6	25.7	4.5
	1～2	7.7	6.1	0
	3	0.7	0	0
4	0	27.5	30.2	11.4
	1～2	2.1	2.3	4.6
	14	0	0	2.3
5	0	4.9	9.7	15.7
	1	0	0.8	2.3
6	0	1.4	4.5	11.4
	1～2	0	0.8	6.8
	4	0	0	2.3
7～9	0	0	1.6	18.1
	1	0	1.5	2.3
10～15	0	0	0	11.4
16～20	0		1.5	4.6
	2～4	1.4	0.8	0
計		100	100	100

表7 献立作成者

(%)

職 種	精 薄			養 護		
	公立	私立	平均	公立	私立	平均
栄養士	94.1	89.4	91.8	95.0	86.9	91.0
調理師	0	3.0	1.5	0	1.5	0.7
調理員	2.0	2.3	2.1	0	0.8	0.4
保母	0	1.5	0.7	0	1.5	0.7
その他	3.9	3.8	3.9	5.0	9.3	7.2
不明	0	0	0	4.8	0	2.4

数ながら調理師(員)、保母の担当例もみられた。

第1回の調査では栄養士による献立作成は60%前後で、保母が精薄で24%、養護で13%も担当していた。これら省りみると給食、保育共にその内容の充実のために、専門職による献立作成の増加は好ましいものといえよう。

7. 食事の給与基準

殆どの施設で食事の給与基準は決められており表8、まだ決まっていない施設は精薄、養護の中、私立4、公立1施設のみであった。

表8 食事の給与基準

	精 薄			養 護		
	公立	私立	平均	公立	私立	平均
決めていない	2.1	5.0	3.5	3.2	3.2	3.2
決めている	97.9	95.0	96.5	96.8	96.8	96.8
厚生省 県 市町村 独自作製	19.1	25.6	22.4	26.3	21.7	24.0
	12.8	15.7	14.2	5.3	14.2	9.8
	4.3	1.7	3.0	5.3	1.7	3.5
	61.7	54.5	58.1	63.1	62.4	62.7
その他	2.1	2.5	2.3	0	0	0
不明	5.9	5.3	5.6	4.8	4.6	4.7

次にその基準は各施設独自のものを作っているのが多く、55~63%を占め、厚生省基準を用いている処は20~25%にすぎなかった。

8. 食品構成使用の有無

献立作成上、食品構成の使用は便利で有効である。全施設の中、食品構成表を使っている施設は表9のように、精薄公立が最も多く94%、最も少ないのは養護公立の76%であった。

また、使用している施設の80~90%は園独自に作成したもので、共同作業によって作成したものも5%前後み

表9 食品構成使用の有無

	精 薄			養 護		
	公立	私立	平均	公立	私立	平均
使用していない	6.0	17.9	12.0	23.8	9.3	16.6
使用している	94.0	82.1	88.0	76.2	90.7	83.4
園独自 県市町村 共同作業 その他	89.4	85.1	87.3	80.9	83.2	82.0
	6.4	8.9	7.6	12.5	7.5	10.0
	4.2	6.0	5.1	6.6	8.4	7.5
	0	0	0	0	0.9	0.5
不明	1.9	6.8	4.4	0	9.2	4.6

られた。

食品構成を使用しない施設について、その理由を質問した処、「適当なものがないので」という回答が最も多かった。

9. 献立作成に当って苦勞する点

献立作成について、栄養士が苦勞するのは表10aに於て示されるように、「給与基準と園児の摂取量との開きが大きい」との苦勞が多く、53~63%と半数以上にも及んでいた。エネルギーや蛋白質の過不足から、ビタミン特にB₂やカルシウムの調整に悩まされていた。

また表12bに於ては「施設の特異性」の故の苦勞があると答えたものは84~95%にも達し、殆どの施設の栄養士にみられた。その理由は「年令巾が広い。」80~86%、「調理にあまり手がかけられない。」25%前後。また精薄では「うまくたべられない児が多い。」が多く、養護では「好みの偏った児が多い。」という点に苦勞する栄養士が多かった。

10. 子供の摂取状況の観察と供食の介助

給食にたずさわる栄養士にとって、子供の食事の場に出てたべ方の様子を観察することは非常に重要なことである。食事現場の情景を心に画きながら作る献立は必ずや子供に受け入れられるに違いないからである。

摂取状況の観察は表11の通りで、90%以上で行なわれており、この中毎日観察しているものが最も多く3%前後を占めていた。

また、供食の介助は養護に多く、公立で67%、私立では58%を占めていた。精薄では「うまくたべられない児が多い。」にも拘らず栄養士の介助の率は低く私立45%、公立では僅かに24%であった。手伝わぬ理由に「職種が違うから」というのが最も多く半数前後にもなっていたが、施設としては栄養士による介助をもっと積極的に押しすすめるべきであろう。

11. 食事に対する子供の注文・職員の注文・注文の内容と対処法

(1) 食事に対する子供の注文・職員の注文：食事に対して子供の注文はどの程度出されているかについて質問した処、表12の通りで精薄では60%前後が、養護では95%前後にみられた。

職員については精薄80%前後が、養護70%前後が注文を出していた。

(2) 注文の内容：注文の内容については献立、嗜好、味付についてが多く、特に養護公立の児童では献立90%、嗜好85%と非常に高い。

職員の注文は多岐にわたっており、以上の他に分量が多すぎる、或いは少なすぎる、が20~30%。味付が濃厚

表10 食品構成使用の有無

		精 薄			養 護			
		公立	私立	平均	公立	私立	平均	
a	苦勞はない	45.7	42.7	44.2	36.8	46.6	41.7	
	苦勞がある	54.3	57.3	55.8	63.2	53.4	58.3	
	エネルギーの過不足 蛋白質の過不足 ビタミンAの過不足 “ B ₁ の “ “ B ₂ の “ “ Cの “ ミネラルの “ その他		32.0	53.5	42.8	25.0	28.6	26.8
			20.0	15.5	17.8	33.3	27.6	30.5
			8.0	9.9	9.0	16.7	14.3	15.5
			12.0	4.2	8.1	0	6.3	3.2
			20.0	9.8	14.9	8.3	15.9	12.1
			4.0	2.8	3.4	0	4.8	2.4
			36.0	18.3	27.2	33.3	36.5	34.9
			12.0	12.7	12.4	0	3.2	1.6
b	苦勞はない	6.5	14.5	10.5	5.3	16.1	10.7	
	苦勞がある	93.5	85.5	89.5	94.7	83.9	89.3	
	食欲不振児が多い 好みの偏りの児が多い うまくたべられない児が多い 調理に手がかけられない 年齢巾が広い 献立の種類が多い		7.0	2.8	4.9	0	3.0	1.5
			14.0	6.6	10.3	16.7	21.2	18.9
			30.2	19.8	25.0	0	1.0	0.5
			23.3	25.5	24.4	16.7	32.3	24.5
			86.0	79.2	82.6	83.3	79.8	81.6
			4.7	6.6	5.7	0	8.1	4.1
記 入 な し	9.8	6.1	8.0	9.5	9.2	9.4		

表11 摂食状況の観察と供食の介助

		精 薄			養 護		
		公立	私立	平均	公立	私立	平均
摂食状況の観察	観察する	95.6	97.6	96.6	90.5	98.4	94.5
	毎 日 1~3回/週 1~3回/月 そ の 他	67.4	68.3	67.9	57.8	85.6	71.7
		23.3	23.6	23.4	31.6	4.8	18.2
		9.3	8.1	8.7	5.3	4.8	5.0
		0	0	0	5.3	4.8	5.1
	観察しない	4.4	2.4	3.4	9.5	1.6	5.5
無 記 入	11.8	4.5	8.2	0	1.5	0.8	
供食時の介助	手 伝 う	24.4	45.2	34.8	66.7	57.6	62.2
	毎 日 1~3回/週 1~3回/月 そ の 他	63.6	50.9	57.3	33.0	37.3	39.8
		27.3	17.5	22.4	33.0	22.4	27.9
		0	3.5	1.7	25.6	31.3	28.5
		9.1	28.1	18.6	8.4	9.0	8.7
	手伝わない	75.6	54.8	65.2	33.3	42.4	37.8
	時間がない 喜ばれないから 職種が違う そ の 他	23.5	18.8	21.2	0	11.3	5.6
		8.8	5.8	7.3	0	5.7	2.9
		52.9	56.5	54.7	50.0	35.8	42.9
		14.8	18.9	16.8	50.0	47.2	48.6
無 記 入	11.7	4.5	8.1	14.3	3.8	9.1	

すぎる、又は薄すぎる、まずいなども比較的高率で、精薄公立では54%にも達していた。この他盛付、喫食時の温度、子供のたべやすさ、病気の時の食事などいろいろあげられていた。以上の注文は子供のためだけでなく、職員自身の好み、希望などによるものも多いようであった。

(3) 注文の対処法：これら高率のそして多岐にわたる子供や職員の注文に対し、栄養士はどのように対応しているかについて聞いたところ、その回答は表12-④の通りであった。「記入なし」が公立に多かったが、回答を寄せられた施設についてみれば、子供の注文について90%前後の施設で「できるだけ注文に副うよう努力する。」と答えていた。

しかし職員の注文については「できるだけ努力する。」と答えた施設は36~50%で、「希望をいれることは不可能」と「聞かない様にしている。」を合わせると21~55%もみられた。

子供、職員共に給食に対し思いのままの注文を出す。それに対し給食側では真摯に答えようとしている態度は子供に食事に対する満足感や楽しみを与え、素直な心の

成長には必要であるとしても、将来社会生活に適應できるようにする配慮もまた必要ではないかと考える。

12. 食事の評価

食事の評価は (1) 出来上った食事の点検 (2) 検食 (3) 残食調査によって行なわれる。これらのことを実施しているか、また誰がしているかについて質問した。

(1) 食事の点検：食事の点検は比較的好く実施されており、精薄の公立82、私立97%、養護では公私立共95%が実施していた。

次に点検は栄養士または栄養士と調理師によって行なわれる施設が最も多く70~80%を占めていた。

(2) 検食：検食も精薄公立の82%を最低に私立87前後養護私立の96%を最高に、比較的好く実施されていた。

検食をする職種は70%が栄養士又は栄養士と他の職種で行なわれていたが、養護公立では保育が21%と高率であり、その他指導員による検食も多い。また園長による検食も15%前後に行なわれていた。

(3) 残食調査：残食調査は精薄で平均80%、養護では73%前後の施設が行なわれており、「栄養士又は他の職種」がしている処が1/2前後、栄養士又は調理師(員)に

表12 食事に対する注文、注文の内容及びその対処法

		児 童						職 員					
		精 薄			養 護			精 薄			養 護		
		公立	私立	平均	公立	私立	平均	公立	私立	平均	公立	私立	平均
① 注文の有無	無	43.1	36.9	40.0	4.8	6.2	5.5	18.4	23.8	21.1	40.0	21.4	30.7
	有	56.9	63.1	60.0	95.2	93.8	94.5	81.6	76.2	78.9	60.0	78.6	69.3
	無 記 入	0	1.5	0.8	0	0.7	0.4	3.9	1.5	2.7	4.8	3.0	3.9
② 注文の内容	献 味	44.8	52.4	48.6	90.0	57.0	73.5	40.0	31.6	35.8	50.0	37.9	44.0
	立 付	27.6	15.9	21.8	35.0	35.5	35.3	54.1	36.7	45.4	8.3	35.8	22.1
	嗜 好	51.7	59.8	55.8	85.0	74.4	79.7	10.0	15.3	12.7	0	14.7	7.4
	分 量							32.5	20.4	26.5	25.0	22.1	23.6
	盛 付							5.0	7.1	6.1	8.3	5.3	6.8
	温 度							5.0	3.1	4.1	16.7	3.2	10.0
	た べ 易 さ							8.0	8.2	8.1	0	9.5	4.8
そ の 他	6.9	11.0	9.0	10.0	6.6	8.3	2.5	3.0	2.8	8.3	5.5	6.9	
③ 対処法	できるだけ努力する	96.6	91.5	94.1	85.0	86.8	85.9	36.8	42.9	39.9	45.5	49.5	47.5
	希望を入れることは不可能	3.4	7.3	5.4	15.0	9.1	12.1	15.8	37.4	26.7	36.4	20.0	28.2
	注文は聞かぬ様にしている		1.2	0.6		1.7	0.9	5.3	5.5	5.4	18.2	4.2	11.2
	その他の					0.7	0.4	42.1	14.2	28.2	9.1	26.3	17.7
	無 記 入	43.1	4.8	24.0	39.4	6.9	23.2	5.0	7.1	6.1	8.3	0	4.2

によってなされている施設も多く、前者は21～30%、後者は17～36%にみられた。また保母或いは指導員によるものは公立は0、私立では13%前後にみられたが、残食調査は保母（指導員）によってなされることが望ましいと思う。

13. 給食会議

施設の責任者や保母、指導員など直接子供に接している職員、事務担当者をも含めた給食会議は給食の改善に資すると共に、給食側の現状、希望、考え方などの理解を得るためにも非常に重要であろう。

そこで各施設に於て、給食会議は開かれているか、またその構成メンバー等について質問した。その回答は表13のようで80%前後の施設で開いていた。

開催する回数は月1回の処が最も多く、精薄では55%前後、養護では70%前後となっていた。次いで精薄では年3～4回、養護では月2～3回が多い。

給食会議のメンバーは園長、事務担当者、保母（指導

員）栄養士、調理師で構成するのが望ましいと考えられるが、このような形の給食会議は養護では30%程度みられた。しかし精薄では公立26%、私立17%と低い。

精薄私立では園長、保母、栄養士、調理師の組合せが最も多く27%を占め、公立ではこの内更に園長が抜けた形のものが多かった。

給食会議が栄養士抜きで行なわれる施設が10%前後もあり、或いは栄養士、調理師だけで開く施設が4%もみられたが、これらの効果は如何なるものであろうか。

また、園長、事務担当者各パートの担当者が参加した望ましい形の給食会議を毎月開いている施設と、会然給食会議を開いていない施設とに分けて、食事に対する注文の多少を比較してみたが、両者の間に特別の差はなかった。

給食会議のもち方、注文や批判の出し方、その取扱い方について、もっと検討する必要があるのではなかろうかと考える。

表13 給食会議

		精 薄			養 護		
		公立	私立	平均	公立	私立	平均
給食会議	しな	13.7	27.7	20.7	23.8	17.2	20.5
	す	86.3	72.3	79.3	76.2	82.8	79.5
	無記入	0	1.5	0.8	0	1.5	0.8
回数	1回 / 週	0	0	0	0	4.8	2.4
	1回 / 月	53.5	59.6	56.5	73.2	63.5	68.4
	2～3 / 月	7	4.3	5.7	6.7	10.6	8.7
	4～5 / 月	0	1.1	0.6	0	1.0	0.5
	1～2 / 年	0	7.4	3.7	6.7	3.8	5.3
	3～4 / 年	16.3	12.8	14.5	0	5.8	2.9
	5～ / 年	14.0	7.4	10.7	6.7	2.8	4.8
	必要時に	9.2	7.4	8.3	6.7	7.7	7.2
無記入	2.0	0	1.0	4.7	1.5	3.1	
構成メンバー	園長、事務担当者、保母（指）、米、調	25.5	17.0	21.1	31.3	30.8	31.1
	園長、保母、栄養士、調理師	9.3	26.6	18.0	31.3	26.0	28.5
	事務担当、保母、栄養士、調理師	14.0	14.9	14.5	6.2	7.7	7.0
	保母、栄養士、調理師	39.5	20.2	29.9	12.5	13.5	13.0
	栄養士抜き他職種	7.0	11.7	9.4	12.5	7.7	10.1
	園長、栄養士、調理師	0	2.1	1.1	6.2	6.7	6.5
	栄養士、調理師	4.7	4.3	4.5	0	3.8	1.9
	その他	0	3.2	1.5	0	3.8	1.9
無記入	0	0	0	0	1.5	0.8	

14. 研修、学会出席

(1) 研修：児童の健康をあずかり、給食業務にたずさわる者に研修の機会が必要である。本調査結果では表14のように95%以上の施設で何らかの研修の機会をもち、研修の種類は栄養士会関係のものが最も多かった。養護私立の60%を最低に他は70~80%のものが栄養士会関係の研修を受けていた。

この他国、県、市主催のものには養護で60%前後が、精薄では57%前後の施設で出席していた。

(2) 学会出席

学会に出席する栄養士は少なく、養護公立の20%を最高に、他は10%前後でしかない。出席する学会は主に栄養改善学会であった。

栄養士の勤務年数がもっと長くなり、仕事に熱意と研究的態度で臨み、これに習熟して学会出席は勿論、研究発表に迄、志を燃やしたいものである。

15. 仕事についての満足度

養護、精薄両施設に働らく栄養士は自分の仕事に満足して働らいているであろうか。その回答は表15の通りである。

全施設の内、約半数の栄養士は満足しており、「あまりよくなかったと思う」と答えたものは養護公立は0、私立は9%。

精薄では、私立で65%、公立で47%が満足しており、「あまりよくなかった。」というものは公立14%、私立8

%であった。

「満足している」理由の第1は「子供達が食事を喜ぶので」というのが半数を占め、次いで「栄養士としての実力が発揮できる。」とするものが30%前後にみられた。

また「あまりよくなかった」ものの理由は「雑用が多く栄養士本来の仕事ができない。」とか「月給が安い。」とするものが少数例ではあるがみられた。

また「どちらとも言えない。」と答えたものの多くは、「務めてまだ日が浅い」故のものが多かった。

16. 結婚と仕事

熟練した頼もしい栄養士になるためには、長く務める必要がある。それには女性として結婚・育児とどう両立させるか、そして現在の職場で子供をもって務めることが可能かどうかについて検討しなければならない。

対象施設に於て精薄公立では「結婚している。」ものが55%と最も高率で養護私立では21%と最も低い。

次に「結婚していないもの」について、「結婚してもこの仕事を続けようと思っているかどうか」を聞いたところ、精薄公立では続けようと思っているものが91%と最も高く、養護私立は50%で、「やめたいと思う」と答えたものと同率であった。

「結婚しているもの」の内、「子供がいない」ものは7~28%で、 $\frac{2}{3}$ 以上のものは子供をもっている。

そして、子供がいても務められるのは「家庭に協力者

表14 研修・学会出席

		精 薄			養 護		
		公立	私立	平均	公立	私立	平均
研修の機会	なし	3.9	2.3	3.1	5.0	1.6	3.3
	有	96.1	97.7	96.9	95.0	98.4	96.7
	無記入	0	2.3	1.2	0	1.5	0.8
参加類した研修会の	施設内で	12.2	22.2	17.2	10.0	19.0	14.5
	栄養士会関係	75.5	71.4	73.5	80.0	58.7	69.4
	国県市の主催	59.2	55.6	57.4	65.0	57.1	61.1
	福祉団体の主催	36.7	49.2	43.0	15.0	55.6	35.3
	その他	6.1	0.8	3.5	5.0	4.8	4.9
学会	出席しない	86.7	89.6	88.1	80.0	92.6	86.3
	出席する	13.3	10.4	11.9	20.0	7.4	13.7
	無記入	11.8	12.9	12.4	28.6	16.9	22.8

表15 栄養士の職業受容と結婚

		精 薄			養 護		
		公立	私立	平均	公立	私立	平均
あなたは今 の仕事について どう思うか	•この仕事についてよかったと思う	46.9	64.6	55.7	50.7	53.2	51.5
	栄養士としての実力が発揮できる	34.8	25.6	30.2	10.0	31.8	20.9
	仕事が面白い	13.0	21.8	17.4	10.0	24.2	17.1
	子供達が食事を喜ぶ	52.2	53.8	53.0	40.0	54.5	47.3
	職場の雰囲気がよい	2.2	16.7	9.5	0	15.2	7.6
	その他	26.1	12.8	19.5	40.0	10.6	25.3
	•どちらとも言えない	38.8	27.2	33.0	50.0	37.9	44.0
	まだ務めて日が浅いから	21.1	6.1	13.6	40.0	23.4	31.7
	よい時もあり、よくない時もあるから	63.2	84.8	74.0	50.0	61.7	55.9
	その他	21.1	18.2	19.7	10.0	10.6	10.3
•あまりよくなかったと思う	上司、その他の給食に対する理解が乏しい	14.3	8.2	11.3	0	8.9	4.5
	雑用が多く本来の仕事が出来にくい	14.3	60.0	37.2	0	45.5	22.8
	雑用が多く本来の仕事が出来にくい	57.1	40.0	48.6	0	45.5	22.8
	月給が安い	0	30.0	15.0	0	18.2	9.1
	その他	28.6	0	14.3	0	9.0	4.5
記入なし	3.9	8.3	6.1	4.8	4.6	4.7	
結 婚 に つ い て	•結婚していない	44.9	53.3	49.1	57.9	79.2	68.5
	①結婚しても仕事を続けようと思う	90.9	64.6	77.8	63.6	49.5	56.6
	②結婚したら退職したいと思う	9.1	35.4	22.2	36.4	50.5	43.4
	•結婚している	55.1	46.7	50.9	42.1	20.8	31.5
	①子供はいない	7.4	17.5	12.5	12.5	28.0	20.3
	②子供がいる	92.6	82.5	87.6	87.5	72.0	79.8
	イ.子供がいても仕事が続けられるのは恵まれていと思わぬ	16.0	22.9	19.5	0	5.6	2.8
	ロ.恵まれていと思う	84.0	77.1	80.6	100.0	94.4	97.2
	ハ.職場に保育所がある	4.0	5.4	4.7	0	0	0
	ニ.家庭に協力者がいる	56.0	67.6	61.8	57.1	52.9	55.0
	ホ.職場に理解がある	20.0	32.4	26.2	0	35.3	17.7
ヘ.自分の体力と精神力が強い	8.0	0.9	4.5	14.3	11.8	13.1	
ト.その他	20.0	0.9	10.5	28.6	23.5	26.1	
記入なし	3.9	7.6	5.8	9.5	7.7	8.6	

がいるから」とするものが半数以上で、「職場に理解があるから」とするものが20～35%あった。

IV まとめ

われわれは精薄及び養護両施設の給食の現状について調査した結果、次のような結果を得た。

1. 給食業務の管理体制は、ととのいつつあり、給食施設の名称、所属等も明確に決められている施設が多い。

しかし名称は今1つその実をあらわすものが少なく、所属は直属から事務系統に移りつつあった。

2. 給食責任者は栄養士となっている施設が多く、約60%を占めているが、施設長の兼任も1/4～1/2にみられた。

3. 施設における栄養士の配置状況は51人以上の収容施設では栄養士は充足していた。給食に働く調理師(員)の数をみると、必ずしも収容人員数によって決まっておらず、非常にばらつきが大きい。またパートや兼務者の多い施設もみられ、正確にはつかみ難いが、全

体として20～100人の収容施設で3～4人、101人以上では4～6人が半数以上を占めていた。

4. 栄養士及び調理師(員)の勤務年限をみると、栄養士では1～2年が最も多く調理師では3～5年以上のものが $\frac{1}{2}$ ～ $\frac{2}{3}$ を占め、調理員も栄養士より3～5年以上の勤務者が多い。

5. 献立作成は90%前後の施設で栄養士が当っており、僅かながら調理師(員)保母が担当している施設もみられた。

献立の基準は90%前後に、食構成は70～90%の施設で用いられており、この内独自のものをを用いているものが%であった。

献立作成については栄養基準と対象児の摂取量との差が大きいために半数以上の栄養士が、また施設の特異性の故に90%以上が苦勞していた。

6. 栄養士による子供の摂取状況の観察は90%以上の施設で行なっており、この内%は毎日していた。

供食の介助には $\frac{1}{4}$ ～ $\frac{2}{3}$ の施設で行なわれており、していない処ではその理由を「職種が違うから」と半数以上があげていた。

7. 食事に対する注文は精薄では児童の60%前後が、養護では95%前後が、職員の60～80%が出していた。その内容は献立、嗜好、味付について、更に職員からは分量、盛付、温度など多様な注文が出されていた。

子供の注文に対しては90%の施設では「できるだけ努力する」と真摯な態度で受とめていたが、これはかえって児童を我儘にしすぎる恐れはないだろうか。考えさせ

られる課題である。

8. 給食会議は園長、事務担当者、保母又は指導員、栄養士、調理師のメンバーで開催している施設は17～30%にみられた。しかし、給食会議のメンバーに栄養士が欠けていたり、栄養士と調理師だけで開くなどの施設もあり、改善の余地があるように思われる。

9. 栄養士の研修は95%以上の施設でその機会が与えられており、栄養士会関係の研修が最も多かった。学会出席は10～20%程度で比較的低調であった。

10. 現在の自分の仕事に対する満足度をみると半数以上の栄養士が「満足している」と答えており、その理由は「子供が食事を喜ぶから」であった。また「どちらとも言えない」と答えたものの多くは「務めて日が浅い」ためであった。

11. 栄養士の結婚については、結婚しているものは精薄公立の55%が、していないものは養護私立80%が最も高い。結婚していない者の内、しても続けようと思っているものは精薄公立の90%が最も高く、養護私立の50%が最も低い。

子供があっても務めている者は既婚者の72～93%で、務められる理由は「家庭に協力者がいる。」が半数以上を占めていた。

引用文献

山内愛 水野清子 武藤静子「児童福祉施設における給食について」日本総合愛育研究所紀要第13集・14集、1977、1978

The States of Dietary Services at Child Welfare Institutions

Ai YAMANOUCHI

Kiyoko MIZUNO, Shizuko MUTO

We report the findings of our third investigation we made in 1982 into the states of the dietary services at the institutions for mentally retarded children and the homes for dependent, neglected and abused children.

1. The administrative system of dietary service affairs were being well regulated, and dietary service affairs were being put under the control of business management system instead of being put under the direct control of the superintendent of the institution. More than half of the institutions had a nutritionist as the responsible person for the dietary service.

2. The number of the nutritionist was almost sufficient at the institutions admitting more than 51 children. From 50% to 60% of the institutions admitting from 20 to 100 children had 3 or 4 persons in charge of cooking.

3. At more than 90% of the institutions, the nutritionists were observing the food ingestion conditions of the children, but a helping hand was lent to the children at meals only at 24% of the institutions for mentally retarded children. We consider more active help is necessary.

4. Both children and staff members in the institutions had numerous requests for meals, and the nutritionists were earnestly answering to them. However, it is apprehended that in this way the children will get all the more spoiled. The nutritionists whose lengths of their services were from 1 to 2 years accounted for about 80%. So, it is considered that together with the above-mentioned problem, this problem should be thoroughly studied as the service system of the nutritionist.