

原 著

## 保育所給食のPDCAサイクルにおける Plan(目標設定と各種計画)の枠組みの検討 —給食の手引きに着目して—

森本寛訓\*<sup>1</sup> 河邊聡子\*<sup>2</sup> 蓮井和也\*<sup>1</sup> 黒田裕子\*<sup>3</sup> 橋本勇人\*<sup>1</sup>

### 要 約

本研究では乳幼児の食を支える保育所給食に焦点を当てた。厚生労働省より公開された保育所給食の運営基準を示すガイドラインがある。これらは公開されてから10年以上が経ち、保育所給食を取り巻く環境が変化するなかで、統合、改訂が行われ、現在はガイド素案が提案された。ガイド素案ではPDCA(Plan-Do-Check-Act)による食事提供について言及し、Plan(目標設定と各種計画)では、食事計画、食育計画、そして多職種による支援を取り上げている。ただし、保育所給食にはリスクマネジメントが求められるが、ガイド素案のPlanでは考慮されていない。本研究では食事計画、食育計画、多職種による支援について、先行研究を参照して栄養管理と衛生管理、食育で捉え直し、運営管理を追加した。その上でリスクマネジメントの観点からそれぞれの順序を検討し、Planの仮説モデルを設定した。その後、11の都道府県から発行されていた保育所給食の手引きで引用されている法令等を整理して、仮説モデルの妥当性を検討した。最終的に仮説モデルは改訂されて、修正モデルが提案された。保育所給食は様々なリスクを排除したうえで、過誤なく提供される必要があるが、修正モデルはその一助となることが期待される。

### 1. 緒言

心身の発育は乳幼児期に最も進展するとされる。乳幼児の発育はこの時期の食によって支えられている。授乳と離乳を経て食生活を営む過程では、食を取り巻く環境について十分な配慮が不可欠となる。

乳幼児の食事は一般的に各々の家庭内で提供されるものである。ただし、保育所に通う乳幼児の食事は昼食として給食が提供されることになる。保育所は児童福祉施設の一つであるため、給食に関する運営や方針は「児童福祉法(昭和22年法律第164号)」<sup>†1)</sup>において定められている。「児童福祉法」第45条の規定に基づく「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準(昭和23年厚生労働省令第63号)」では、保育所での食事は調理室を設置して自園調理を行うことが原則とされた。

その後、自園調理の原則にはいくつかの変更が加

わり<sup>1)</sup>、2010年(平成22年)<sup>†2)</sup>には公私立を問わず満3歳以上の園児では自園調理ではなく外部搬入方式による食事の提供が認められている(児童福祉施設最低基準等の一部を改正する省令(平成22年厚生労働省令第75号))。保育所内の食事、つまり給食を提供する手段は少しずつ変化しているといえる。ただし、保育所での給食の目的は児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第11条の5にある「児童の健康な生活の基本としての食を営む力の育成」であることに今も変わりはない。

2004年(平成16年)に厚生労働省が示した「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—<sup>2)</sup>」では、食を営む力の基礎を培うために食育を実施する重要性が指摘された。また2005年(平成17年)には「食育基本法(平成17年法律第63号)」が制定されて食育に関する社会的枠組みが整い、

\*1 川崎医療福祉大学 医療福祉学部 子ども医療福祉学科

\*2 川崎医療福祉大学 医療技術学部 臨床栄養学科

\*3 川崎医療短期大学 看護学科

(連絡先) 森本寛訓 〒701-0193 倉敷市松島288 川崎医療福祉大学

E-mail: morimoto@jc.kawasaki-m.ac.jp

2008年（平成20年）に告示された「保育所保育指針（平成20年厚生労働省告示第141号）」では第5章3に「食育の推進」が示された。

もちろん食を営む力の育成において食育のみが留意点ではない。保育所における給食の運営基準として、2010年（平成22年）と2012年（平成24年）に厚生労働省が作成した「児童福祉施設における食事の提供ガイド<sup>3)</sup>（以下「児童福祉施設ガイド」とする）」と、「保育所における食事の提供ガイドライン<sup>4)</sup>（以下「保育所ガイドライン」とする）」がある。両者とも食育に言及した2008年（平成20年）の「保育所保育指針」を引用しているが、児童福祉施設ガイドでは「日本人の食事摂取基準<sup>5)</sup>」<sup>†3)</sup>の下、子どもの健やかな発育・発達の支援をねらいとした食事の提供の考え方や具体例が示されている<sup>3)</sup>。一方、保育所ガイドラインでは、乳幼児の食の課題や、外部搬入などの多様な給食の形態が認められるなかで、保育所における食事提供のあり方を、発育・発達、教育、保護者支援の3点に着目して紹介している<sup>4)</sup>。児童福祉施設ガイドおよび保育所ガイドラインでは上記のことに加え、共通して記載された内容として、栄養管理と衛生管理、そして食事提供に対する評価と改善（PDCA（Plan：計画，Do：実施・推進，Check：評価，Act：改善）サイクル）が挙げられた。特にこれら3点は、食育と同様に食を営む力の育成に関する留意点であるといえよう。

保育所での給食において食育、栄養管理、衛生管理、評価と改善（PDCA）は重要なポイントと考えられるが、実際に保育所給食はどのようにして提供されているのだろうか。現在、保育所の給食施設は「健康増進法（平成14年法律第103号）」における特定給食施設として、都道府県など地方公共団体の指導要領等に基づき運営されている。地方公共団体によっては手引きを作成して保育所給食のあり方を示している。これまで保育所における給食の手引き（以下「手引き」とする）の内容について検討した研究は少ないが、堤らは、2008年（平成20年）時点で都道府県と政令指定都市および中核市が作成していた保育所等給食運営要綱・手引きを入手し、その内容分析を行っている<sup>6)</sup>。堤らは『（保育所を含む）児童福祉施設の給食の運営には、栄養管理、衛生管理、食育などの基本を示した給食運営管理・手引きなどを活用し、質の担保を図ることが望ましい（p94）』として、収集された58点の保育所等給食運営要綱・手引きを、栄養管理、食育、衛生管理を中心に分析した<sup>6)</sup>。はじめに、各項目において全要綱・手引きに共通する骨子を指摘している。具体的には、栄養管理項目では食事摂取基準を活用した食事計画な

ど、また衛生管理項目においては調理従事者、施設設備の食中毒予防等を、さらに食育項目では食育目標、計画、実践の流れと保護者等との連携を骨子として報告した。その上で各項目における保育所等給食運営要綱・手引きとしての課題を論じ、将来の保育所における給食運営に必要なポイントを指摘している。なお、堤ら<sup>6)</sup>は、児童福祉施設ガイド<sup>3)</sup>の基礎資料のひとつとして引用されている。

児童福祉施設ガイド<sup>3)</sup>と保育所ガイドライン<sup>4)</sup>が公刊されて以降、手引きは両者を参考にして作成されていると推測する。ただし、児童福祉施設ガイド<sup>3)</sup>と保育所ガイドライン<sup>4)</sup>が公刊されてから10年以上が経過し、保育所給食を取り巻く状況が変化していく中で、両者の内容を見直す必要があるように思われる。実際に2017年（平成29年）には「保育所保育指針」が改定され、食育について保育所の特色を活かし環境を整備するよう加筆された。また、2018年（平成30年）に制定された「成育医療等の提供に関する施策の総合的な推進に関する基本的な方針（令和3年閣議決定）」は、2023年（令和5年）に改定されたうえで、こどもの食生活を含む生活習慣全般への対応に加え、貧困等の社会的な要因も含めた総合的な視点で検討する方針を示している<sup>7)</sup>。そのため、現在、児童福祉施設ガイドと保育所ガイドラインは改訂が進められており、近々統合される計画がある<sup>8)</sup>。

上記の改訂、統合のために実施された「児童福祉施設等における栄養管理や食事の提供の支援に関する調査研究」では、児童福祉施設ガイドと保育所ガイドラインの課題として、読み手のわかりやすさ、PDCAの進め方の説明、こどもや施設の多様さに対応した記載の追加を挙げている<sup>9)</sup>。また、これらの課題に配慮したうえで、上記の調査研究の報告書では両者を統合した素案（以降「ガイド素案」とする）が作成されている。ガイド素案では「食事提供のPDCA」に二つの節を割り、その構造と展開する際のポイントを解説している。今後、手引きは上記の調査研究およびガイド素案を参照して作成され、PDCAについても記載されると予測する。ただし、PDCAは手引きで示される給食および食事内容の質を向上させる枠組みである。手引きをもとに大量の食事を過誤なく安全に提供しなければならない保育所給食において、それを効果的に提供するには他にも考慮すべきことがある。

ガイド素案で示されるPDCAの構造において第一の要点となる「目標設定と各種計画（以下「Plan」とする）」では「食事計画」、「食育計画」、「多職種による支援」が取り上げられている。さらにその後は

これら3点について実施・推進 (Do) し、観察 (モニタリング) を経て評価 (Check)、改善 (Action) という一連のPDCA が想定されている。なお食事計画、食育計画、多職種による支援は並列に配置されており、着手する順序は明示されていない<sup>4)</sup>。しかし、PDCA に基づく手引きを用いて保育所給食を過誤なく提供するには、これら3点において Plan に着手する順序を明確にしておく必要がある。本研究では保育所給食の Plan についてリスクマネジメントの観点から検討する。リスクマネジメントとは、損失をもたらすリスクの回避または低減を図るプロセスをいい、事前に対策を講じることでリスクを回避するとともに極小化するための管理手法とされる<sup>10)</sup>。したがって保育所給食のリスクマネジメントは、保育所給食の目的である園児の食を営む力の損失の回避または低減をねらいとするプロセスといえる。

リスクマネジメントではリスク評価としてリスクの大きさを「発生時の影響の大きさ×発生確率」で見積り、影響が大きく発生しやすいリスクから優先順位をつけて対応する<sup>11)</sup>。したがってリスク評価の視点から食事計画、食育計画、多職種による支援について着手する順序を検討する。なお、本研究におけるリスクは園児の食を営む力の損失のこととするが、今後の検討のために、食を営む力は「楽しく食べる子どもに一保育所における食育に関する指針<sup>2)</sup>」でその基礎を培う食育の目標として掲げられた五つの子ども像、つまり①お腹がすくリズムのもてる子ども、②食べたいもの、好きなものが増え

る子ども、③一緒に食べたい人がいる子ども、④食事づくり、準備にかかわる子ども、⑤食べものを話題にする子どもが持つ力として捉える。また食事計画と食育計画は、児童福祉施設ガイド<sup>3)</sup>と保育所ガイドライン<sup>4)</sup>と堤ら<sup>6)</sup>における栄養管理と食育に該当し、食事計画では一節を設けて衛生管理も言及されている。多職種による支援は、施設の栄養士や保育士をはじめ、こどもの家庭、医療、教育機関、地域、そして行政が連携して給食を摂る子どもを支援する枠組みのことである。この枠組みは児童福祉施設ガイドで「多職種の連携」として言及されている<sup>3)</sup>。

以上をふまえ、園児に最も大きな影響を与えるリスクを有するのは食事計画と考えられる。食事計画にある栄養管理や衛生管理は上記①から⑤の基礎となるものである。保育所給食で常に配慮されなければならない、そのため過誤があった場合には食を営む力の育成に多大な悪影響を与えるといえる。また食事計画に含まれる栄養管理と衛生管理においても、リスク評価の観点から、食中毒に代表される衛生管理上の過誤のほうが栄養管理における過誤よりも大きな損失をもたらすと考えられる。よって食事計画においては、衛生管理を徹底したうえで栄養管理を行うべきと考えられる。

十分な食事計画を前提として、次いで損失の大きいリスクを持つのは多職種による支援よりも、食を営む力の基礎を培う食育計画となろう。多職種による支援は、食事計画および食育計画に比べるとリスクの程度は低いように思われる。多職種による支援は保育所給食における栄養、衛生管理ならびに食育

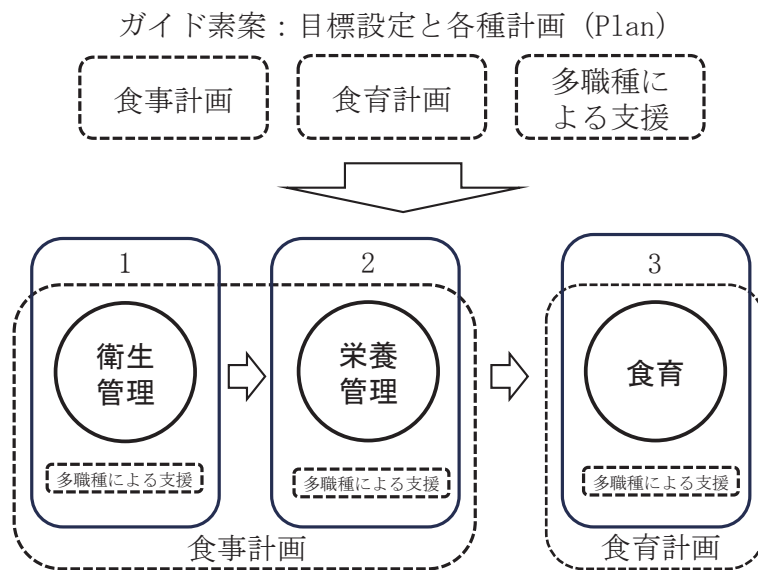


図1 目標設定と各種計画 (Plan) の順序における仮説モデル

の各々に関与する事項であるため、直接的ではなく、食事計画または食育計画を介することで間接的なリスクを有すると考える。

上述を整理して図1に示した。整理するにあたり、児童福祉施設ガイド<sup>3)</sup>と保育所ガイドライン<sup>4)</sup>、堤ら<sup>6)</sup>と整合性を保つために、栄養管理、衛生管理、食育も併記している。リスクマネジメントの観点から、食事計画（衛生管理そして栄養管理）から食育計画（食育）の項目の各々に多職種による支援を考慮し、保育所給食のPlanに着手する過程を示した。

本研究の目的は図1にあるPlanの仮説モデルの妥当性を検証することである。この目的のために、本研究では現在の保育所給食の現場で指針として活用されていると推測される手引きを収集し、その内容を堤ら<sup>6)</sup>を参考にして分析する。分析では、手引きの各章で根拠として引用されている法令や、厚生労働省等の省庁から発出された告示、通達、ガイドラインなどを整理する。その上で仮説モデルにあるPlanの順序についてリスクマネジメントの観点から考察を行う。

## 2. 方法

### 2.1 資料の内容

本研究の目的のために各都道府県の手引きを収集した。具体的には各都道府県が作成し、インターネット上に掲示していた手引きをWebブラウザGoogle Chromeで検索した。検索日は2023年（令和5年）10月と11月である。検索語は「保育所 給食の手引き」とした。原則として「保育所における給食の手引き」と類似するタイトルが付いたものを収集したが、内容が他の手引きと同様の構成であれば今回の研究資料とした。手引きの構成は堤ら<sup>6)</sup>で手引きの

内容とされた項目を参考にした。

### 2.2 資料の整理

堤ら<sup>6)</sup>は17の都道府県から保育所等給食運営要綱・手引きを入手していた。その後、主な内容を15項目、すなわち「はじめに」「意義」「運営管理」「事務管理」「栄養管理」「衛生管理」「作業管理」「安全管理」「管理」「栄養指導・食育」「非常時の対応」「法令通達」「様式」「参考資料」「その他」に分類し、ページ数および内容を確認した。本研究でもこれらの項目に着目した。なお「管理」は堤ら<sup>6)</sup>において一つの都道府県のみで取り上げられているため本研究では着目する項目から除外した。また「栄養指導・食育」は、「食育」で表記した。

インターネット上で検索された都道府県の手引きは11点であった。各手引きのタイトル（発行年または改訂年）は、A：保育所給食の手引き（令和4年3月）、B：保育所等給食ガイドライン（令和3年1月）、C：食事プロセスPDCA（令和3年3月）、D：保育所等における給食の手引き（平成28年3月）、E：保育所給食の手引き（令和3年3月）、F：保育所給食の手引き（令和5年3月）、G：保育所給食の手引き（平成22年8月）、H：保育所給食栄養管理の手引き（令和3年2月）、I：保育所・認定こども園における「食事の提供に係る業務」実施要領（令和2年12月）、J：保育所における食事支援の手引き（令和4年3月）、K：給食施設栄養管理マニュアル（令和3年3月）であった。各手引きの名称には都道府県名が記載されているものもあったが、ここでは省略した。次にAからKの手引きで取り上げられている項目を表1に整理した。この整理では堤ら<sup>6)</sup>が分類した14項目（「項目」除く）には無いが、14項目の内容に相応しいと判断される項目は、14項目の当該項目としてみなし

表1 本研究で収集された保育所における給食の手引きの項目内容

都道府県	運営管理	事務管理	栄養管理	衛生管理	作業管理	安全管理	食育
A	○	○	○	○	○	○	○
B	○	○	○	○			○
C	○		○	○			○
D			○	○			○
E	○	○	○	○	○	○	○
F	○	○	○	○			○
G	○	○	○	○			○
H	○	○	○	○			○
I	○	○	○	○			○
J	○	○	○	○			○
K	○	○	○	○			

注) 手引きに当該項目がある場合には「○」を付けた。

た。また、整理の過程で「はじめに」と「意義」は手引きの趣旨や要約で具体的記述ではないこと、「法令通達」、「様式」、「参考資料」、「その他」は他の項目の引用資料もしくは付録と考えられること、さらに「非常時の対応」は食中毒または災害対応に関する事項で構成され内容に一貫性が認められないことが明らかとなった。そのため上記は今回の取り上げ

る項目から除外した。なお「法令伝達」では内容を栄養管理や衛生管理に分けて法令等が紹介されているケースもあった。その場合は各法令等を該当する項目で取り上げることとした。

### 3. 結果と考察

表1より、全11点の手引きで栄養管理と衛生管理

表2 本研究で収集された保育所における給食の手引きの各項目で引用されていた法令等

手引きの項目	引用されていた法令等	引用数
運営管理	健康増進法（平成14年法律第103号）	8
	児童福祉施設の設備及び運営に関する基準（昭和23年厚生省令第63号）	5
	関税暫定措置法（昭和35年法律第36号）	5
	児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（平成27年3月31日雇児母発0331第1号, または令和2年子母発0331第1号）	5
	児童福祉法（昭和22年法律第164号）	4
	食品衛生法（昭和22年法律第233号）	4
栄養管理	授乳・離乳の支援ガイド（平成19年, または平成31年厚生労働省）	10
	日本人の食事摂取基準（平成27年, または令和2年厚生労働省）	8
	児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（平成27年3月31日雇児母発0331第1号, または令和2年子母発0331第1号）	6
	日本食品標準成分表（2015年版（7訂）, または2020年版（8訂））	5
	乳児用調製粉乳の安全な調乳, 保存及び取扱いに関するガイドラインについて（平成19年世界保健機関/国連食糧農業機関共同作成厚生労働省）	5
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年衛食第85号別添）	11
	社会福祉施設における衛生管理について（平成9年社援施第65号）	5
	児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について（平成9年児企第16号）	4
	食品衛生法（昭和22年法律第233号）	3
	大規模食中毒対策等について（平成9年衛食第85号）	3
	食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて（令和2年厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長）	3
	乳児ボツリヌス症の予防対策について（昭和62年健医感第71号・衛食第170号・衛乳第53号・児母衛第29号）	3
食育	保育所保育指針（平成20年厚生労働省告示第141号, 平成29年厚生労働省告示第117号）	8
	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～（平成15年度児童環境づくり等総合調査研究事業保育所における食育のあり方に関する研究）	5
	保育所における食育の計画づくりガイド（平成20年財団法人児童育成協会児童給食事業部発行 財団法人日本児童福祉協会編集）	4
	食育基本法（平成17年法律第63号）	4
	幼保連携型認定こども園教育・保育要領（平成27年内閣府/文部科学省/厚生労働省施行, または平成29年内閣府/文部科学省/厚生労働省告示第1号）	4

は含まれており、食育と運営管理は両者とも10点の手引きに含まれていた。また、事務管理は9点の手引きで取り上げられていたが、そのうち2点(BとH)は運営管理の章に含まれ、その他の7点は章の最初で運営管理との関係性に言及しており、運営管理の内容と親和性が高いことが認められた。したがって事務管理は運営管理の一部として捉えると、手引きは、運営管理、栄養管理、衛生管理、食育の4項目を中心に構成される傾向があると考えられた。そのため表2に運営管理、栄養管理、衛生管理、食育の4項目で引用されていた法令等をまとめた。なお今回は表1にある11の手引きを分析対象とするため引用数の最大は11となる。したがって引用数が上位4位までの法令等は当該項目のおよそ半数で引用されており、その項目を代表するといえる。表2では各項目で引用数が上位4位までの法令等を整理した。

### 3.1 各項目における法令等

#### 3.1.1 運営管理

運営管理は多くの手引きで最初の項目として構成されていた。この項目では「健康増進法」が最多の引用数であり、11点の手引きにおいて8点で引用されていた。「健康増進法」において保育所給食施設は特定給食施設に該当する場合がある。そのため手引きでは「健康増進法」に則って給食施設の運営を行うことが示されている。また「健康増進法」では第16条の2において国民の健康増進等をねらいとする食事摂取基準を定めるように記されている。したがって「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和2年子母発0331第1号）」も手引きで引用される傾向があると考えられる。

さらに、保育所での食事および調理設備について定めた最も古い法令である「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」、そしてこの基準を規定する「児童福祉法」も多くの手引きで引用されていた。給食運営においてこれら2本の法令は不可欠であることがわかる。

「関税暫定措置法（昭和35年法律第36号）」も運営管理項目において引用する手引きがあった。この法令は基本的な税率を設定できない事情がある場合に限って一定期間、基本税率に優先して適用される暫定的な税率を定めるものである。保育所での食事の一品として提供される脱脂粉乳（スキムミルク）は「関税暫定措置法」による免税品となるため、保育所の運営上、受払台帳をもって管理されなければならない。

「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」も約半数の手引きで引用されていた。大量調理施設である給食室の運営において、取り扱う食品によって健康被害

があつてはならない。その防止を「食品衛生法」は規定するため、運営管理項目においても引用される傾向にあると考える。

#### 3.1.2 栄養管理

次に栄養管理について、最も引用されているのは「授乳・離乳の支援ガイド<sup>12)</sup>」であった。乳児期の給食においてエビデンスに基づく授乳および離乳に関する基準は、子ども達の確かな発育を保証するためにも重要である。その根拠として上記ガイドは多数の手引きで引用されていると考える。

また、授乳時に用いられる乳児用調整粉乳の取扱いについて記した「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン<sup>13)</sup>」も多くの手引きで引用されていた。授乳、離乳といった通常の食事、給食とは異なる状況こそ、栄養状態の過不足には注意が求められるが、この基準として「日本人の食事摂取基準<sup>5)</sup>」が引用され、かつその基準をもとに食事計画を立案することを定める「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」も多く引用されることとなった。なお「日本人の食事摂取基準<sup>5)</sup>」は「授乳・離乳の支援ガイド<sup>12)</sup>」の参考資料でもある。

最後に「日本食品標準成分表」は我が国で常用される食品の標準的な成分値を収集するものである<sup>14)</sup>。「日本人の食事摂取基準<sup>5)</sup>」に基づき給食で求められる栄養素の量と基準を計算する際に必要となるため、今回取り上げた手引きの約半数で引用されていた。

#### 3.1.3 衛生管理

衛生管理の項目では11のすべての手引きで「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年衛食第85号別添）」が引用されていた。本マニュアルは衛生管理の国際的手法であるHACCP（Hazard Analysis Critical Control Point：危害分析重要管理点）の概念を基礎とする。また本マニュアルにおいて大量調理施設は同一メニューを1回300食、1日750食以上を提供する調理施設を指す。したがって、より小規模の調理施設においても上記マニュアルでの衛生管理を推奨する厚生労働省の事務連絡「社会福祉施設における衛生管理について（平成9年社援第65号）」または「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて（令和2年厚生労働省医薬・生活衛生食品監視安全課長）」も手引きで引用されていたと考える。なお「大量調理施設衛生管理マニュアル」は腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒の続発を契機とする厚生労働省からの通知「大規模食中毒対策等について（平成9年衛食第85号）」を受けて作成された。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は集団給食施設等での食中毒の予防を目的とする。このマニュアル活用を、保育所を含む児童福祉施設でも確実にすることをねらいとした厚生労働省の通知として「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について（平成9年児企第16号）」がある。また、食中毒ではないが、乳児の食事と関連する感染症に乳児ボツリヌス症がある。乳児ボツリヌス症の予防に言及した「乳児ボツリヌス症の予防対策について（昭和62年健医感第71号・衛食第170号・衛乳第53号・児母衛第29号）」も手引きで引用される傾向があることが明らかになった。

以上まで、手引きでは保育所給食の衛生管理の遂行に必要な法令等が引用されていると考える。いずれの法令等も我が国の食品に係る衛生管理の枠組みである「食品衛生法」に準じているといえ、「食品衛生法」を引用する手引きも3点認められた。

### 3.1.4 食育

食育項目では「保育所保育指針」が最多で8点の引用となった。「保育所保育指針」の最新版となる2017年（平成29年）改訂版では第3章「健康及び安全」において食育に言及され、食育計画を作成するように記されている。そのため参考資料として、「保育所における食育の計画づくりガイド<sup>15)</sup>」も多くの手引きで引用されていた。また保育所での食育の指針である、「楽しく食べる子どもに一保育所における食育に関する指針<sup>2)</sup>」も手引きの基礎事項となることが考えられる。なお保育・教育機能を担い、かつ給食も提供する認定こども園の教育課程等を示した「幼保連携型認定こども園教育・保育要領（平成29年内閣府／文部科学省／厚生労働省告示第1号）」も食育について言及していることから手引きで引用される傾向がある。

最後に、保育所に限らず、我が国の食育は「食育基本法」に準じている。そのため手引きではこの法令についても引用されていた。

## 3.2 仮説モデルの妥当性

### 3.2.1 衛生管理、栄養管理、食育の順序

本研究の目的はリスクマネジメントの観点からふまえて構成した Plan の仮説モデル（図1）の妥当性について考察することであった。保育所を含む児童福祉施設等の給食に関するガイド素案<sup>9)</sup>では「食事提供のPDCA」での Plan において、「食事計画」「食育計画」「多職種による支援」は並列に配置されていた。これについて仮説モデルでは保育所での給食を過誤なく安全に提供するには、「食事計画」から「食育計画」の過程において、1「衛生管理」、2「栄養管理」、3「食育」の順序で Plan を行い、同時に

各項目で「多職種による支援」についても検討することを提案している。

1. 緒言でも述べたとおり、園児に最も大きな影響を与えるリスクを持つのは衛生管理であると考えられる。3.1.3での議論より、手引きで引用された法令等は食中毒および感染症の予防を目的としていた。食中毒や感染症への罹患は園児の生命を脅かす。したがって、このような疾病に罹患する可能性が排除されなければ、園児の食を営む力の育成は望むべくもない。保育所給食の Plan において、第一に衛生管理について検討することは、保育所給食の運営において効果的なリスクマネジメントをもたらすと考える。

また、3.1.2では栄養管理の項目で引用される法令等について紹介したが、多くの手引きで「授乳・離乳の支援ガイド<sup>12)</sup>」が引用されていた。このガイドは、乳児の食を支える授乳、そして、保育所で提供される給食を摂るために必要な離乳の支援についてまとめられている。さらにこの項目では「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン<sup>13)</sup>」も引用されており、保育所給食では低年齢の園児に対する配慮が厚いことがわかる。低年齢の園児は身体的に未熟である。そのため「食事摂取基準」を活用して栄養素を効果的に取り込み、発育を促すことが求められる。授乳および離乳が滞れば、その後の給食による食生活もうまくいかず、園児の食を営む力の育成を阻害することが考えられる。栄養管理に関する項目は、衛生管理に次いで Plan を行う必要があるといえる。

本研究の仮説モデルでは、食育は衛生管理そして栄養管理の次に Plan することが提案されていた。3.1.4の食育の節で紹介した法令等からも仮説モデルの順序は妥当と考えられる。現在の保育所における食育は2017年（平成29年）に改訂された「保育所保育指針」の第3章での言及が軸といえる。また、その前には2004年（平成16年）の「楽しく食べる子どもに一保育所における食育に関する指針<sup>2)</sup>」があり、両者とも食育は食を営む力の基礎を培うものとしてその重要性を指摘している。今回の研究において、食を営む力は「楽しく食べる子どもに一保育所における食育に関する指針<sup>2)</sup>」で示された①お腹がすくりズムのもてる子ども、②食べたいもの、好きなものが増える子ども、③一緒に食べたい人がいる子ども、④食事づくり、準備にかかわる子ども、⑤食べものを話題にする子どもが持つ力として捉えた。これら①から⑤は、衛生管理された食品を、栄養管理のもとで摂取した園児が身につけるものである。つまり、食育は、適切な衛生管理と栄養管理の

実現を前提としているといえる。このため食育の Plan は、衛生管理と栄養管理の Plan の後に行われるのが妥当と考える。

### 3.2.2 仮説モデルの修正

ガイド素案の Plan では取り上げられていないが、堤ら<sup>6)</sup>は手引きには運営管理の項目もあることを指摘していた。本研究で取り上げた11の手引きでも、そのうち10の手引きで運営管理の項目が設定されていた。

運営管理では「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」や「食品衛生法」といった法令等が引用されているが、前者は栄養管理項目でも、後者は衛生管理項目においても引用されていた。また、運営管理では「児童福祉法」や「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準」が引用されているが、両者とも食育項目で引用される「保育所保育指針」ならびに「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」と関連が深い法令等である。したがって、運営管理は、栄養管理、衛生管理、食育のそれぞれと同時に検討されると効率的に Plan が作成されると考える。

また、運営管理項目で引用されていた「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（令和2年版）」では「3 児童福祉施設における食事計画の実施上の留意点」の(2)において「献立作成、調理、盛りつけ・配膳、喫食等各場面を通して関係する職員が多岐にわたることから、定期的に施設長を含む関係職員による情報の共有を図り、食事の計画・評価を行うこと。」とある。つまり、保育所給食には栄養士や調理員、保育士等の多職種が連携し、給食の各場面を支援できる運営が求められることがわかる。よって素案モデルにおける多職種による支援は、運営管理の一部として捉えられるといえよう。

ここまでの検討をもとに Plan の仮説モデル（図1）を修正し、新たなモデル（以降「修正モデル」とする）を提案する。修正モデルは図2として示す。

1. 緒言で述べたように、多職種による支援は、それ自体から直接的ではなく、栄養、衛生管理および食育の各々を介することで間接的に保育所給食へのリスクを有すると考える。Plan の修正モデルでは多職種による支援を運営管理の一部として捉えるが、運営管理は引用される法令等の内容から、衛生、栄養管理、および食育に関与する事項であるといえる。したがって運営管理が有するリスクは、多職種による支援のリスクと同様に、栄養、衛生管理、食育の各々を介して間接的な影響によるリスクを持つと考えられる。栄養、衛生管理、食育のそれぞれに加えて、運営管理も考慮した Plan の実施を行うのは、リスクマネジメントの観点から妥当と考える。

## 4. 結語

本研究はリスクマネジメントの観点をもとに構成した Plan の仮説モデル（図1）の妥当性について、手引きで引用された法令等をもとに検証することを目的とした。

今回の研究では、ガイド素案にあった食事計画と食育計画をこれまでの先行研究を参照して栄養管理と衛生管理、食育として捉えた。また、ガイド素案ではPDCAにおいて食事計画と食育計画を Plan するときに並列で捉えているが、リスクマネジメントの観点から衛生管理、栄養管理、食育の順に、それぞれに多職種による支援を加えて Plan を行う仮説モデルを構成した。この仮説モデルの妥当性を検証するために、都道府県から公刊されている11点の手引きを取り上げ、引用されていた法令等に注目して、運営管理、栄養管理、衛生管理、食育の各項目で整理した。その結果、仮説モデルを改訂して、より妥

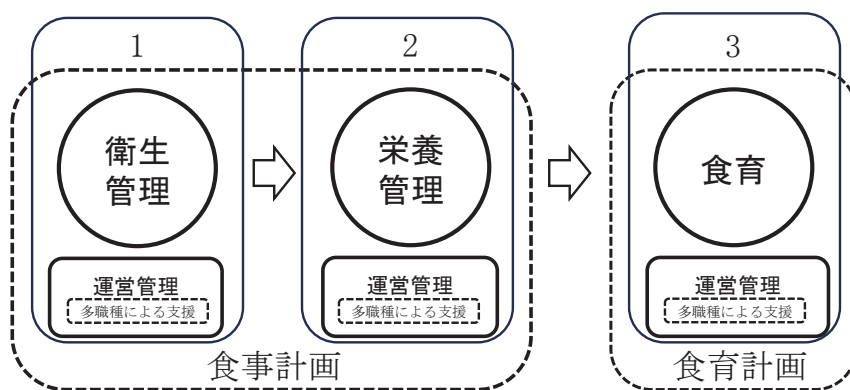


図2 目標設定と各種計画 (Plan) の順序における修正モデル



当な修正モデル（図2）が提案された。

今後は修正モデルによる Plan を一部とした PDCA を行い、保育所給食の運営におけるリスクマネジメントの効果を測定して、修正モデルの妥当性を改めて検証することが望まれる。また、今回の調査では、インターネット上で検索された都道府県の11点の手引きを取り上げた。ただし、他の都道府県ではインターネット上ではなく、他の媒体で配布している可能性もある。また堤ら<sup>6)</sup>は政令指定都市や中核市からも手引きを収集しているように、他の地方公共団体でも手引きを発行していることが推測される。今回の11点の手引には、このたび対象にで

きなかった手引きの特徴も反映されていると考えるが、本研究の成果である修正モデルの代表性には留意が必要である。

乳幼児を対象とする保育所給食は、発育が著しい子どもの食を支え、食を営む力を育成する重要な役割を担う。そのため保育所給食は様々なリスクを排除したうえで、過誤なく安全に届けられなければならない。本研究で提案される修正モデルは、食を営む力の育成を損なうリスクを最低限にして、その育成に貢献する Plan 作成の一助となることが期待される。

#### 付 記

本研究の一部は日本保育学会第77回大会で発表された。

#### 注

- †1) 本論文で法令、告示、通達を引用する場合は初出時に題名等を記述するが、2回目からは省略する。また、これら法令等に著作権は無いため引用リストには掲載していない。
- †2) 本論文で引用される法令等の発出年は和暦で記されることが多いため、可読性を考慮して西暦と和暦を適宜併記した。
- †3) 手引きで引用されるときに同一の法令等でも発出、公刊年が異なる場合は、特に指定のない場合に最新版のみを引用した。
- †4) ガイド素案の25ページから33ページでは「①食事計画」「②食育計画」「③多職種による支援」として紹介されているが、①から③の付番は各々の順序ではなく、各項目の名義として使われている。

#### 文 献

- 1) 全国保育士会：食べることは生きること（平成29年一部改訂）。<https://www.z-hoikushikai.com/about/siryobox/book/taberu.pdf>, 2017. (2024.3.4確認)
- 2) 保育所における食育のあり方に関する研究班：楽しく食べる子どもに一保育所における食育に関する指針一。<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001j4t2-att/2r9852000001j4za.pdf>, 2004. (2024.3.4確認)
- 3) 児童福祉施設における食事の提供及び栄養管理に関する研究会：児童福祉施設における食事の提供ガイド。<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/03/dl/s0331-10a-015.pdf>, 2010. (2024.3.4確認)
- 4) 厚生労働省：保育所における食事の提供ガイドライン。[https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/e4b817c9-5282-4ccc-b0d5-ce15d7b5018c/3af60664/20231016\\_policies\\_hoiku\\_75.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccc-b0d5-ce15d7b5018c/3af60664/20231016_policies_hoiku_75.pdf), 2012. (2024.3.4確認)
- 5) 厚生労働省：日本人の食事摂取基準。[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/kenkou/eiyou/syokuji\\_kijyun.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyou/syokuji_kijyun.html), 2020. (2024.3.4確認)
- 6) 堤ちはる、高野陽、三橋扶佐子：児童福祉施設の給食ガイドライン策定の枠組みに関する研究。日本子ども家庭総合研究所紀要, 45, 93-124, 2008.
- 7) 厚生労働省：成育医療等の提供に関する施策の総合的な推進に関する基本的な方針。<https://www.mhlw.go.jp/content/11908000/001076349.pdf>, 2023. (2024.3.4確認)
- 8) 厚生労働省子ども家庭局母子保健課：「児童福祉施設における食事の提供ガイド」の改定案（概要）。<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000249501>, 2023. (2024.3.4確認)
- 9) みずほりサーチ & テクノロジー株式会社：児童福祉施設等における栄養管理や食事の提供の支援に関する調査研究報告書。[https://www.mizuho-rt.co.jp/case/research/pdf/r04kosodate2022\\_05.pdf](https://www.mizuho-rt.co.jp/case/research/pdf/r04kosodate2022_05.pdf), 2023. (2024.3.4確認)
- 10) 中小企業庁：中小企業白書 第4章 稼ぐ力を支えるリスクマネジメント。[https://www.chusho.meti.go.jp/pamflet/hakusyo/H28/PDF/chusho/04Hakusyo\\_part2\\_chap4\\_web.pdf](https://www.chusho.meti.go.jp/pamflet/hakusyo/H28/PDF/chusho/04Hakusyo_part2_chap4_web.pdf), 2016. (2024.3.4確認)

- 11) MS&AD インシュアランスグループ：リスクマネジメント入門. <https://www.ms-ins.com/pdf/business/rm/rmguide.pdf>, 2011. (2024.3.4確認)
- 12) 「授乳・離乳の支援ガイド」改定に関する研究会:授乳・離乳の支援ガイド. <https://www.mhlw.go.jp/content/11908000/000496257.pdf>, 2019. (2024.3.4確認)
- 13) 厚生労働省：乳児用調製粉乳の安全な調乳，保存及び取扱いに関するガイドライン(仮訳). <https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/dl/070604-1b.pdf>, 2017. (2024.3.4確認)
- 14) 文部科学省：日本食品標準成分表2020年版(8訂). [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_01110.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html), 2020. (2024.3.4確認)
- 15) 保育所における食育計画研究会:保育所における食育の計画づくりガイド. 財団法人児童育成協会児童給食事業部, 財団法人日本児童福祉協会, 東京, 2008.

(2024年5月10日受理)

## Examination of the Plan (Goal Setting and Various Plans) Framework in the PDCA Cycle for Nursery School Lunches: Focusing on the Guideline for School Lunches

Hiromichi MORIMOTO, Satoko KAWABE, Kazuya HASUI,  
Yuko KURODA and Hayato HASHIMOTO

(Accepted May 10, 2024)

Key words : nursery school lunches, guideline for school meals, PDCA, risk management

### Abstract

This study focuses on nursery school lunch programs catering to infants and toddlers. The Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) has issued guidelines for nursery school lunch standards, last updated more than a decade ago. Given the evolving landscape, these guidelines have undergone integration and revision, culminating in a proposed draft guide. This draft adopts a PDCA (Plan-Do-Check-Act) cycle-based approach to meal provision, encompassing meal plans, nutrition education plans, and multidisciplinary support in the Plan section. However, the draft overlooks risk management, a vital aspect of nursery school lunches. This study reevaluates meal plans, nutrition education, and support in terms of nutrition and hygiene management alongside operational aspects. Through a risk management lens, each element is sequenced and a hypothetical Plan model is established. Validating this model involved scrutinizing laws and regulations cited in nursery school lunch handbooks from 11 prefectures. Subsequently, the hypothetical model underwent refinement, resulting in a proposed modified version. Ensuring error-free nursery school lunch provision by addressing various risks is imperative and it is anticipated that the revised model will significantly contribute to this goal.

Correspondence to : Hiromichi MORIMOTO

Department of Medical Welfare for Children  
Faculty of Health and Welfare  
Kawasaki University of Medical Welfare  
288 Matsushima, Kurashiki, 701-0193, Japan  
E-mail : [morimoto@jc.kawasaki-m.ac.jp](mailto:morimoto@jc.kawasaki-m.ac.jp)

(Kawasaki Medical Welfare Journal Vol.34, No.1, 2024 57-66)