保育所の調理体験活動における衛生・安全マニュアルの検討(2)

― 衛生・安全面の配慮及び計画・記録等の実践状況調査から ―

酒井　治子　　廣瀬　志保

保育所における調理体験活動をすすめる上での衛生・安全マニュアルの検討を行う目的で、４市、２区の保育所を対象に郵送法による質問紙調査を実施し、347保育所から有効回答が得られ、次のことが明らかになった。

調理体験活動を実施していた保育所は80.4％であった。配慮が欠如しやすい内容として、衛生面では「食材料、及び調理済食品の保存」「調理前の下痢・発熱の症状、手指や顔面の怪我・化膿創の有無などの健康観察」や「加熱調理品では中心温度の確認」、安全面では「包丁やピーラーの使い方指導や付き添い指導」、「床が水でぬれていないかどうかの確認」があげられた。また、実施前の計画書の作成や実施後の反省事項・実施効果等の記録は約75％、保育所での衛生・安全マニュアルの有無とその周知の実施率は約35％と低かった。以上、配慮が欠如しやすい事項や、計画書や記録様式を全職員で共通理解をもって作成していくことの必要性が示された。

キーワード：保育所　食育　調理体験活動　衛生・安全マニュアル

１．目的

保育所では平成８年のＯ157の食中毒の発生以降、事故防止の観点から調理体験活動が縮小されてきたよう思われる。

保育所における食育に関しては平成16年３月厚生労働省保育課から「保育所における食育に関する指針」[1]が通知され、保育所での食育の実践において、子ども自身の料理とのかかわりは子どもの自主性を育み、達成感をもった活動の一つであると位置付けられた。食中毒防止の観点から、調理体験はしない方が望ましいという指摘がある中、著者らの「乳幼児の発育・発達段階に応じた食育プログラムの開発と評価に関する研究　総合研究報告書」[2]でも、保育所の保育士等が食を通した子どもの育ちに大きく寄与する保育活動の一つであると捉えている現状も明らかになってきた。

こうした背景の中で、著者らは保育所において「調理体験活動」「調理体験」といった名称で、栽培、調理などが保育活動の中に多く取りいれられている実態があったが、調理体験活動時の行動観察においては衛生的な問題点を指摘してきた[2]。従来から調理施設において専門職種が配慮する調理マニュアル「大量調理施設衛生管理マニュアル[3]」は存在するが、通常保育の中で個々の子どもの発見・気づきを注意深く受け止める中で、保育者が何を配慮しなくてはならないのか、保育士と調理従事者である栄養士や調理員との連携の中で、配慮事項の確認やマニュアルの作成をする仕組みを検討した研究は数少ない。

しかし、保育現場の中で実践度が高まれば高まる程、集団保育の場であると共に、特定給食施設でもある保育所での衛生面・安全面の配慮は欠くことはできないものであり、調理体験が子どもの育ちにとってどのような役割を果たすのか、また、そのために保育士や栄養士、調理員等がそれぞれの専門職種として果たす役割等を明確にしていく

東京家政学院大学現代生活学部健康栄養学科

必要がある。

そこで、本報では、保育所における調理体験活動をすすめる上での衛生・安全マニュアルの検討を行うために、保育所での子どもの調理体験活動の実態と、その中で衛生・安全面での配慮の実態を明らかにすることを目的とした。それを基に、衛生・安全マニュアルの作成のプロセスについて考察する。

2．方法

2006年９～10月に、名古屋市、横浜市、世田谷区、町田市、八王子市にある保育所全保育所に、各市区の保育課を通して依頼し、郵送法による質問紙調査を実施した。名古屋市277保育所、横浜市253保育所、世田谷区74保育所、町田市41保育所、八王子市83保育所、合計の配布数は728枚、回収数349枚であり、回収率は47.9％であった。調査内容として、保育所概要、また、前報の結果[2)]から、調理体験活動の実施状況及び調理体験活動時での衛生・安全面での配慮事項、さらに、活動のマニュアル等、計画様式や記録様式の実践項目を抽出し、調査票を設計した。回収した調査票のうち、記入が不備であった２保育所の回答を除き、集計に用いたものは347保育所とした。設立主体別には公立168保育所（48.7％）、私立167保育所（48.1％）、公設民営11保育所（3.1％）の回答を分析に用いた。

3．結果

（１）保育所における調理体験の実施状況

調理体験活動を実施していると回答した保育所は279保育所、80.4％を占めた。実施していないと回答した保育所は、公立保育所で多く、自治体から許可ができない、または、安全性の配慮が十分にできないことが理由も挙げられていた。

以下の集計は、調理体験活動を実施していると回答した保育所は279保育所について分析した。

（２）年齢別にみた調理体験活動の実践状況

①料理別調理の実践状況（表１）

料理については、12種類の料理について、調査を行なった。１・２歳児では、いずれの料理についても、ほぼ10％以下の実施率であった。最も実施率が高かった料理は、焼き芋であった。

３歳児では、もっとも実施率が低かった料理は、「炊き込みご飯」であった。実施率が高かった料理は、「焼き芋」21.7％、「団子」17.0％、「おにぎり」15.9％、「クッキー」15.6％であった。

４歳児では、「おにぎり」28.6％、「焼き芋」26.1％、「クッキー」25.0％、「団子」22.1％であった。

５歳児では、「カレー」50.4％、「おにぎり」43.8％、「クッキー」42.8％、「焼き芋」35.9％、「ホットケーキ・お好み焼き」34.8％であった。

表１　年齢別に見た料理別調理の取り組み状況

上段：件数
下段：（％）　n＝279

料理名	1・2歳児クラス	3歳児クラス	4歳児クラス	5歳児クラス
おにぎり	18 (6.5)	44 (15.9)	79 (28.6)	121 (43.8)
炊き込みごはん	2 (0.7)	1 (0.4)	3 (1.1)	11 (4.0)
パン	7 (2.5)	10 (3.6)	13 (4.7)	20 (7.2)
サンドイッチ	8 (2.9)	20 (7.2)	31 (11.2)	43 (15.6)
ホットケーキ・お好み焼き	20 (7.2)	40 (14.5)	52 (18.8)	96 (34.8)
うどん	5 (1.8)	6 (2.2)	9 (3.3)	22 (8.0)
野菜炒め・焼きそば	10 (3.6)	11 (4.0)	22 (8.0)	37 (13.4)
カレー・豚汁・すまし汁	6 (2.2)	22 (8.0)	42 (15.2)	139 (50.4)
団子	19 (6.9)	47 (17.0)	61 (22.1)	93 (33.7)
もち	19 (6.9)	36 (13.0)	49 (17.8)	76 (27.5)
クッキー	26 (9.4)	43 (15.6)	69 (25.0)	118 (42.8)
焼き芋	28 (10.1)	60 (21.7)	72 (26.1)	99 (35.9)

表２　年齢別に見た調理作業別の取り組み状況

上段：件数
下段：（％）　　n＝279

調理操作	1・2歳児クラス	3歳児クラス	4歳児クラス	5歳児クラス
野菜を洗う	18 (6.5)	64 (23.2)	107 (38.8)	171 (62.0)
野菜の皮を、皮むき器でむく	2 (0.7)	8 (2.9)	57 (20.7)	154 (55.8)
野菜を包丁で切る	2 (0.7)	6 (2.2)	35 (12.7)	175 (63.4)
卵を割る	3 (1.1)	4 (1.4)	28 (10.1)	57 (20.7)
材料をボールに入れて泡だて器などを用いて混ぜる	15 (5.4)	36 (13.0)	60 (21.7)	105 (38.0)
もちや生地をこねたり、丸めたりする（その後加熱する）	21 (7.6)	51 (18.5)	74 (26.8)	124 (44.9)
もちや団子を丸める(その後加熱しない)	7 (2.5)	28 (10.1)	28 (10.1)	35 (12.7)
団子を串にさす	0 (0.0)	3 (1.1)	6 (2.2)	13 (4.7)
クッキーの型を抜く	21 (7.6)	44 (15.9)	70 (25.4)	117 (42.4)
食材を炒める	5 (1.8)	5 (1.8)	12 (4.3)	43 (15.6)
ホットプレートなどを用いて生地を焼く	12 (4.3)	23 (8.3)	47 (17.0)	118 (42.8)
パンに具をはさむ	15 (5.4)	31 (11.2)	50 (18.1)	59 (21.4)
おにぎりをにぎる(ラップなどに包んで)	23 (8.3)	47 (17.0)	78 (28.3)	124 (44.9)
おにぎりをにぎる(素手で)	1 (0.4)	6 (2.2)	8 (2.9)	15 (5.4)
ケーキなどにクリームをぬる	12 (4.3)	22 (8.0)	44 (15.9)	77 (27.9)
フルーツ・チョコレートなどをトッピングする	21 (7.6)	56 (20.3)	79 (28.6)	106 (38.4)
器に盛り付ける	3 (1.1)	34 (12.3)	65 (23.6)	110 (39.9)

②調理操作別の実践状況（表２）

１・２歳児では、「おにぎりをにぎる（ラップなどに包んで）」8.3％、「クッキーの型を抜く」7.6％、「フルーツ・チョコレートなどをトッピングする」7.6％、「もちや生地をこねたり、丸めたりする（その後加熱する）」7.6％であった。

３歳児では、「野菜を洗う」23.2％、「フルーツ・チョコレートなどをトッピングする」20.3％、「もちや生地をこねたり、丸めたりする（その後加熱する）」18.5％、「おにぎりをにぎる（ラップなどに包んで）」17.0％、「クッキーの型を抜く」15.9％であった。

４歳児では、「野菜を洗う」38.8％、「フルーツ・チョコレートなどをトッピングする」28.6％、「おにぎりをにぎる（ラップなどに包んで）」28.3％、「もちや生地をこねたり、丸めたりする（その後加熱する）」26.8％であった。

５歳児では、「野菜を包丁で切る」63.4％、「野菜を洗う」62.0％、「野菜の皮を皮むきでむく」55.8％、「おにぎりをにぎる（ラップなどに包んで）」44.9％であった。

（３）調理体験活動時の衛生・安全面の配慮の実態（表３）

①子ども・保育者の健康観察

子ども・保育者ともに下痢・発熱の症状、手指や顔面に怪我・化膿創がないかの確認については、「いつもしている」が87.0％であった。また、「ときどきしている」6.9％、「あまりしていない」4.0％であった。

②身支度

子ども、保護者ともに爪を短く切り、清潔なエプロン、三角巾などを用意し、衛生的な身支度をするとともに、作業中も見守っているかについては、「いつもしている」93.8％、「ときどきしている」3.3％、「あまりしていない」1.4％であった。

③器具の殺菌の実施

調理をする前に包丁、まな板、調理台、器具などの洗浄殺菌を適切に行なっているかについては、「いつもしている」95.7%、「ときどきしている」1.1%、「あまりしていない」0.7%であった。

④手袋の着用

加熱後、食材を混ぜたり、盛り付けるときは器具や手袋を使っているかについては、「いつもしている」88.4%、「ときどきしている」4.0%、「あまりしていない」1.8%、「まったくしていない」0.7%であった。

⑤器具の取り扱い

包丁やピーラーなどの調理器具やホットプレートなどの加熱器具の安全な取り扱いをさせているかについては、「いつもしている」91.3%、「ときどきしている」1.8%、「あまりしていない」0.4%、「まったくしていない」1.1%であった。

また、包丁やピーラーを使用する時は正しい使い方をさせ、常に付き添い指導を行なっているかについては、「いつもしている」86.6%、「ときどきしている」1.8%、「あまりしていない」0.4%、「まったくしていない」1.8%であった。

包丁や加熱器具を使用しているときは、周りの子どもたちの行動に十分注意して行なっているかについては、「いつもしている」92.8%、「ときどきしている」0.7%、「まったくしていない」0.7%であった。

⑥床の安全性の確保

床が水でぬれていないかどうか確認しているかについては、「いつもしている」81.5%、「ときどきしている」9.4%、「あまりしていない」4.7%、「まったくしていない」0.7%であった。

⑦手洗いの実施

子ども、保育者ともに調理前及び調理中、調理終了後も適切な手洗いをさせているかについては、「いつもしている」98.2%、「ときどきしている」0.7%、「あまりしていない」0.4%であった。

⑧食材の保管

冷蔵庫または冷凍庫から出した食材はすみやかに調理を行っているかについては、「いつもしている」93.8%、「ときどきしている」0.7%であった。

⑨調理後の喫食

調理後２時間以内に喫食しているかについては、「いつもしている」97.1%、「ときどきしている」1.8%であった。

⑩保存食の保管

保存食は原材料、および調理済食品を食品ごとに50ｇ程度ずつ清潔な容器に密封し、2週間以上冷凍保存しているかについては、「いつもしている」93.1%、「ときどきしている」2.5%、「あまりしていない」1.4%、「まったくしていない」1.4%であった。

⑪メニュー選択

メニューは加熱調理品にしているかについては、「いつもしている」87.7%、「ときどきしている」9.1%、「あまりしていない」0.7%であった。

⑫中心温度の確認

加熱調理品は、中心温度を確認するなど十分な加熱を行なっているかについては、「いつもしている」84.4%、「ときどきしている」9.1%、「あまりしていない」1.8%、「まったくしていない」1.4%であった。

⑬計画及び実施報告記録

実施前に実施計画書を作成しているかについては、「いつもしている」76.8%、「ときどきしている」8.0%、「あまりしていない」8.0%、「まったくしていない」5.4%であった。

実施後は、反省事項、実施効果等を記録しているかについては、「いつもしている」75.7%、「ときどきしている」10.9%、「あまりしていない」8.3%、「まったくしていない」3.3%であった。

⑭衛生面・安全面マニュアルの有無とその周知

保育所には、子どもが調理に関わる上で衛生面・安全面で適切に対応できるマニュアルがあり、全職員に周知しているかについては、「いつもしている」34.1%、「ときどきしている」16.3%、「あまりしていない」23.6%、「まったくしていない」17.4%であった。

以上のように、実施計画書の作成、特に、子どもが調理に関わる上で衛生面・安全面で適切に対応できるマニュアルの作成と周知については、実践率が低いことが明らかになった。

表３　調理保育時の衛生・安全面の実態較

上段：件数
下段：（％）

	まったくしていない	あまりしていない	ときどきしている	いつもしている
子ども・保育者ともに下痢・発熱の症状、手指や顔面に怪我・化膿創がないか確認している。	0 (0.0)	11 (4.0)	19 (6.9)	240 (87.0)
子ども、保育者ともに爪を短く切り、清潔なエプロン、三角巾などを用意し、衛生的な身支度をするとともに、作業中も守っている。	0 (0.0)	4 (1.4)	9 (3.3)	259 (93.8)
調理をする前に、包丁、まな板、調理台、器具などの洗浄殺菌を適切に行っている。	0 (0.0)	2 (0.7)	3 (1.1)	264 (95.7)
加熱後、食材を混ぜたり、盛り付けるときは器具や手袋を使っている。	2 (0.7)	5 (1.8)	11 (4.0)	244 (88.4)
包丁やピーラーなどの調理器具やホットプレートなどの加熱器具の安全な取り扱いをさせている。	3 (1.1)	1 (0.4)	5 (1.8)	252 (91.3)
包丁やピーラーを使用する時は正しい使い方をさせ、常に付き添い指導を行っている。	5 (1.8)	1 (0.4)	5 (1.8)	239 (86.6)
包丁や加熱器具を使用しているときは、周りの子どもたちの行動に十分注意して行なっている。	2 (0.7)	0 (0.0)	2 (0.7)	256 (92.8)
床が水でぬれていないかどうか、確認している。	2 (0.7)	13 (4.7)	26 (9.4)	225 (81.5)
子ども、保育者ともに調理前及び調理中、調理終了時も適切な手洗いをさせている。	0 (0.0)	1 (0.4)	2 (0.7)	271 (98.2)
冷蔵庫または冷凍庫から出した食材はすみやかに調理を行っている。	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (0.7)	259 (93.8)
調理終了後、2時間以内に喫食している。	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (1.8)	268 (97.1)
保存食は原材料、および調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ、清潔な容器に密封し、2週間以上冷凍保存している。	4 (1.4)	4 (1.4)	7 (2.5)	257 (93.1)
メニューは加熱調理品にしている。	0 (0.0)	2 (0.7)	25 (9.1)	242 (87.7)
加熱調理品は、中心温度を確認するなど十分な加熱を行っている。	4 (1.4)	5 (1.8)	25 (9.1)	233 (84.4)
実施前に実施計画書を作成している。	15 (5.4)	22 (8.0)	22 (8.0)	212 (76.8)
実施後は、反省事項、実施効果等を記録している。	9 (3.3)	23 (8.3)	30 (10.9)	209 (75.7)
園には、子どもが調理に関わる上で衛生面・安全面で適切に対応できるマニュアルがあり、全職員に周知している。	48 (17.4)	65 (23.6)	45 (16.3)	94 (34.1)

（４）マニュアル等の取り決め、活動の計画様式や記録様式の作成事例

本調査票の最終欄に、子どもが調理に関わる活動の計画書や記録、また、そのための取り決め（マニュアル等）の資料についての提出を依頼した。その内、表４・５は調理保育計画書と実践記録様式の一例を示した。

事例の保育所は公立保育所であり、栄養士が配置されていない。実施前の計画書と、実施後の報告書、実践記録が記載されている。表５の記録には、衛生・安全面のみならず、子どもの発育・発達段階に応じた内容の確認、家庭での食に対する

態度の変容まで記載されていた。また、担任が記載し、副保育所長、保育所長が確認をする過程があることも明らかになった。さらには、自治体が設置主体である公立保育所であることから、表４の事前の計画書と共に、表５の報告書も、自治体の所管課に提出することが義務づけられていた。

私立の保育所でも計画書の作成を試みていた保育所が数か所みられた。しかし、調理担当者や保育担任等の記録に留まり、施設長の確認がされているか否かが不明瞭であった。

４．考察

（１）年齢別にみた調理体験活動の実態

年齢別の調理体験活動の実態では､年齢が上がるにつれて､調理体験活動の実施率が高くなっていた。

料理別では、乳幼児の発達段階に応じた内容であった。１・２歳児では、つかむ・まるめるなどの単純な作業内容である料理が多かった。年齢が上がるにつれて、カレー、クッキーなど必要な時間が長くなる料理の取り組みが多くなっていた。料理全体でみると、カレーやクッキーなどは、保育所児が触れたあとに加熱作業が加わるものであるが、おにぎりやフルーツのトッピングなどは、保育所児の関わったあとの加熱工程がないため、衛生的な取り扱いが必要である。今回実施率が高かったおにぎりは、ラップを用いてにぎっているものであるが、ラップおにぎりの行動観察では、ラップの中のごはんに手がふれたり、ラップでごはん全体を包んだりすることができていない場合などの報告２）があることから、ラップの扱いや保育者のより決め細やかな観察および指導の必要性があると考えられる。

調理作業別では、発達段階とともに複雑な作業や切るといったいくつかの動作を同時に行なうものが増えていた。低年齢の場合には、単純なものが多いが、５歳児では切るやむくといった調理器具を使用しての作業の実施率が高くなっていた。包丁やピーラーといった調理器具は危険も多いため、取り扱いの注意が必要である。また、調理体験活動に関わる保育士をはじめとした保育者自身が正しい調理器具の取り扱いと、使用する調理器具のメンテナンスの必要性があると考えられた。

本報では、子ども、特に幼児期に焦点をあてているが、中西4）の指摘のとおり、小学校以降の時期においても、体験内容を充実したものとするために、教科教育とのかかわりを視野にいれていかなければならない。子どもの学びの連続性を考慮して、「食を営む力」の育成の観点から、それぞれの発達段階に応じた調理体験の内容を再考していく必要がある。

（２）調理体験活動時の衛生・安全の実態

調理体験活動については80.4％の保育所で実施されていた。平成16年11月の厚生労働省の調査結果[5]では調理体験は68.4％の保育所で実施されていたが、本結果では、なお一層取り組みが多い傾向を示した。

保育時の衛生・安全面での取り組みについては、いずれの項目についても、80%以上の保育所でいつも行なっていた。特に手洗いの実施率が高い結果となった。少数ではあるが、床がぬれているかの確認では、約20％の保育所がいつも行なっているとは言えず、安全面においても問題が伺えた。調理の内容においては、水が介在する行動が多く床がぬれる可能性が高く、床が水でぬれていることが転倒の原因になることへの意識を持つことが必要であると考えられる。

保存食の採取についても、実施されていない施設が見られた。給食調理と異なり、検便の実施などは行なわれていないと思われるが、事故があった場合、いわゆる原材料が汚染させていたのか、二次汚染であったのかなどについて明確にするための材料である。厨房での調理と異なり、調理体験活動においては､多くの人が調理に関わること、事故がおこった場合に原因究明のためにも保存食の摂取および保存を行なっておくべきであると考える。

以上のように、事故防止の観点から、保育者の衛生・安全面に関する配慮を十分に行うと共に、もう一方で、子ども自身が安全や衛生的な環境を自らがつくりだしていく力を培うことも大きな目標の一つであることを忘れてはならないと考える。子ども自身が受け身にならないように、あくまでも「子どもの食を営む力」を培う観点から活

表４　調理保育計画

＜実施クラス：４歳児＞

メニュー　:すいとん

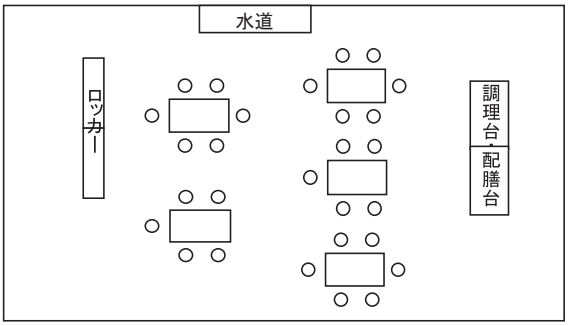
ねらい　:すいとん作りに興味を持ち、楽しんで作って食べる。
地域の方、栄養士とのふれ合いを楽しむ。

日時　:1月18日(金)午前 9:00～11:00

実施場所:白組保育室

＜準備するもの＞

小麦粉　ボール 5 個
大根　ざる 5 個
人参　まな板 5 個
油揚げ　包丁 5 個
白菜　ガスコンロ2台
さいばし　鍋 2 個
スプーン 5 本・消毒液
ペーパータオル・おわん 33 個



流れ

時　間	子どもの動き	職員の動き・働きかけ・配慮
9:00		・水まわり、テーブル、イス等の消毒 ・材料、調理器具の準備
9:15	・エプロン、三角巾をつける。 ・手洗い。ペーパータオルで拭く。 ・手、指の消毒	・エプロン、三角巾の介助。 ・洗い残しがないようにチェックする。 ・消毒を確実にする。
9:40	・5グループに分かれて座る。 ・話を聞く。	・栄養士、思いやりネットの方の紹介をする。 ・手順、注意することを話す。
9:50	・栄養士、思いやりネットの方、保育士と、一緒に各テーブルで野菜の皮むき、切る作業を行う。	・野菜を各テーブルにふりわけて、皮むき、切る作業の際にけがのないよう、介助する。
10:10	・野菜を鍋に入れ、煮る作業を見る。	・調理台のガスコンロの火をつけ鍋を設置する。 ・野菜を煮る。
10:20	・各テーブルで、小麦粉に水を入れてすいとん作りをする。(混ぜる) ・各テーブルごとに調理台で、すいとんを入れる。スプーンですくって鍋に入れる。 ・煮ている間に、話を聞く。	・小麦粉を各テーブルにふりわける。 ・すいとんを鍋に入れる際、けがのないよう介助する。 ・栄養士、思いやりネットの方に、野菜の栄養について話をいただく。 ・できあがったら配膳する。
11:00	・給食の他のメニューと一緒に食べる。	

表５　調理保育報告書及び食育実践記録

園長	副園長	担任

日　時	平成20年　1月　18日（金　）午前　9:00　～　11:00・　午後　　～
メニュー	すいとん
ねらい	すいとん作りに興味を持ち、楽しんで作って食べる。地域の方、栄養士とのふれ合いを楽しむ。
実施クラス	しろ組（ 4歳児）　・ 実施場所　　黄　組（ 3　歳児）保育室
人　数	子ども　26　名　　大人　8名　　合計　　34　名

	子どもの動き・状況	職員の配慮
9:00	・エプロン、三角巾をつけ、手指を消毒して保育士の話、説明を聞く (5グループに分かれる)	・三角巾、エプロンつけの介助をし、消毒の介助と確認し地域の方の紹介、栄養士の紹介をして、一緒に作ることと、作り方の説明をする。
9:40	・野菜を切り始める。一人ずつ大人と一緒に切ったり、一人で切る、押さえ手を切らないよう注意して切る。	・包丁の使い方、注意点を話し切っている児、見ている児にも配慮し、一緒に切ったり見守ったりする。
	・切った野菜を前に用意された2つの鍋に入れる。	・次の行程の説明をし、どうなっていくのか等話をする。
	・小麦粉に水を入れて混ぜる。	・小麦と水を配り、混ぜる様子を見守る。
	・各テーブル毎、一人ずつスプーンで鍋にすいとんを入れる。 煮える様子を見る。	・鍋は熱いので気をつけるよう声をかけ、次の人にボール、スプーンをわたす際は直接わたす様声をかける。また、様子を見ている子にもやけどがないよう配慮する。
	・できあがったすいとんと、他の給食を食べる。	・使い終わった器具を片付けながら給食を用意し待っている間、どんな味になるか想像してみたり、話をした。

効　果

- **実施内容が年齢に合っている**　　(1)はい　2 いいえ　3 その他
- **前日の準備は出来ていた**　　1 はい　2 いいえ　(3)その他（足りない器具があった）
- **当日の消毒等の準備は出来ていた（身支度も含め、エプロン、三角巾など）**　　1 はい　2 いいえ　(3)その他
- **調理器具の取り扱い方について**　　(1)できた　2 できない　3 その他
- **家庭での食に対する態度の変容**　　1 食べ物を話題にする　2 食に対して意欲的になった　3 すすんでお手伝いをする　(4)その他（家でもすいとんを作ろうと頼んでいた）
- **普段の生活全般からどのように変わったか**
  （すいとんは、普段の経験の中で、食べたことのない子が多く新しい体験をした子が多かったのがわかった。）
- **食事面について食べ物の変化はあったか**
  （あまりおかわりのしない子も何度もおかわりをし、鍋2つ完食した）

考　察

- 子どもたちの行程と行程の間に待ち時間がたっぷりあり、話をしたり、本を読んだりしたが地域の方が積極的に子どもたちとの遊びを楽しみ、ゲームをしたりしていて、待ち時間も楽しく過ごせていた。待ち時間が予想以上に多かったのは、反省である。
- 小麦をまぜる行程は、先月ホットケーキを作っていたので、粉をとばさず、子ども自身で上手に行っていた。
- 包丁の使い方が上手で普段から手伝いで使っていることを感じさせられた。
- 地域の方とのふれ合いは、よい経験となり、「また絶対来てね」「まだいかないで」との言葉が聞かれた。

動内容を選定したり、計画・評価したりすることが重要であろう。

（３）調理体験活動における衛生・安全マニュアルの検討

調理体験活動についての実施計画書の作成、及び反省事項、実施効果の記録については、約75％の保育所でいつも実施されていたが、まったく行なっていない保育所も約５％見られた。マネジメントサイクルである、計画・実施・評価を行なった上で次の計画を行なうことがよりよい調理体験活動を行なっていく上で必要であると考える。また、評価すなわち実施内容についての反省を行ない、記録を残すことで問題点や課題を明確にすることができると考えられるため、実施計画及び評価活動を行なうことが必要であると考える。

改定された保育所保育指針[6]でも保育の評価の重要性が指摘されているように、評価の内容は活動における援助のあり方や環境構成についての保育者側の評価と、保育のねらいとの対応で子どもの育ちの評価を区分して評価の観点を明確にする必要がある。調理体験活動における衛生・安全面の配慮の評価は、活動における援助のあり方や環境構成についての保育者側の評価の一部として捉える必要があるであろう。

調理に関わるマニュアルについては、整備されている保育所は34％にすぎず、調理体験活動を実施する上でのマニュアルの整備も必要であると考えられる。前述の実施計画、評価活動と連動できるようなマニュアルがあれば、調理体験活動一連の計画・実施・評価活動を効果的に行なうことが可能であると考えられる。食育の計画を各保育所が創意工夫して作成したり、改編したりしていくことができる仕組みづくりの必要性が指摘される[7]中で、本報は調理体験活動についても計画や評価のプロセスの重要性を提案することができた。

５．おわりに

保育所での子どもの調理体験活動の実態と、その中で衛生・安全面での配慮の実態を明らかにすることを目的に、４市、２区の保育所を対象に郵送法による質問紙調査を実施し、以下のことが明らかになった。

１）調理体験活動を実施していると回答した保育所は80.4％を占めた。

２）衛生面では「子ども、保育者の調理前・中・終了後の手洗い」98.2％、「調理後２時間以内の喫食」97.1％、「調理前の包丁・まな板・調理台・器具などの洗浄殺菌」95.7％と高率であった。しかし、「食材料、及び調理済食品の保存」「調理前の下痢・発熱の症状、手指や顔面の怪我・化膿創の有無などの健康観察」や「メニューを加熱調理品に限定すること」「加熱調理品では中心温度の確認」については、いつも実施しているとは限らない保育所が10％以上みられた。

３）安全面では「包丁やピーラーの使い方指導や付き添い指導」の実践状況、「床が水でぬれていないかどうかの確認」についていつも実施しているとは限らない保育所が15％前後みられた。最も注意事項として見落としがちな項目であった。

４）実施前に調理体験活動の実施計画書の作成は76.8％、実施後の反省事項・実施効果等の記録は75.7％であり、衛生・安全面での事故防止を考えるとき、原因究明のためにも保存食の摂取および保存と共に、実践率を高める必要があった。

５）保育所での衛生面・安全面マニュアルの有無とその周知については34.1％と低く、ただマニュアルの有無だけでなく、なぜ留意しなくてはならないのか、なぜ計画書や記録をするのかなどの意義を全職員で共通理解をもつことの必要性が示された。

なお、平成18年度厚生労働科学研究費補助金（子ども家庭総合研究事業）[8]の一環として実施したものである。

文献

１）保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について「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～（主任研究者　酒井治子）」：平成16年３月29日　雇児保発第0329001号　厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長通知

2）廣瀬志保，上田成子，堀端　薫，酒井　治子：保育所の子どもの調理体験活動における衛生・安全面の配慮事項の検討（1）―指導・実践計画書及び行動観察の分析、細菌学的検討から―，東京家政学院大学紀要　自然科学・工学系　52，　－　，2012
3）大量調理施設衛生管理マニュアル，平成20年6月18日食安発第0618005号，厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
4）中西洋子：食育と調理―子どもと調理とのかかわり，日本調理科学会誌　41（4），275-277，2008
5）厚生労働省雇用均等児童家庭局保育課：保育所における食育に関する調査の結果について，平成16年11月
6）厚生労働省：保育所保育指針，2008
7）酒井治子，師岡章，外山紀子，廣瀬志保：保育所での食育実践状況，厚生労働科学研究費補助金（子ども家庭総合研究事業）「乳幼児の発育・発達段階に応じた食育プログラムの開発と評価に関する研究」平成17年度分担研究報告書，2006
8）酒井治子，上田成子，堀端薫：保育所での子どもの調理との関わりにおける衛生・安全性の検討，「乳幼児の発育・発達段階に応じた食育プログラムの開発と評価に関する研究」平成18年度分担研究報告書，2007

（受付　2012.3.28　受理　2012.6.4）