

保育所栄養士への教育的支援の検討

—新任栄養士の仕事上の悩みに着目して—

Study of educational support to nursery school dietitians

—Focus on the work concern of new dietitians—

鎌田 久子¹, 富永 暁子¹, 並河 香代子², 小野 友紀³

¹大妻女子大学短期大学部, ²大妻女子大学大学院, ³武蔵野短期大学

Hisako Kamata¹, Akiko Tominaga¹, Kayoko Namikawa², and Yuki Ono³

¹Junior College Division, Otsuma Women's University

12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 102-8357, Japan

²Graduate School, Otsuma Women's University

12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 102-8357, Japan

³ Junior College of Musashino

3-26-1 Hirosedai, Sayama-shi, Saitama 350-1328, Japan

キーワード：保育所，栄養士，悩み，学び

Key words : Nursery school, Dietician, Concern, Learning

抄録

緒言：保育所の給食現場で働く栄養士は、子どもの発達状態に合わせた離乳食や幼児食を安全に提供し、食物アレルギー対応、子どもへの食育、保護者対応などの役割も担っている。本研究の目的は、保育所の新任栄養士（保育所経験年数3年未満）の仕事上の悩みや学びたいことに着目して、保育所栄養士をめざす学生に栄養士養成課程で教育すべき内容と保育所栄養士へのキャリアアップ支援内容を検討することである。

方法：東京都内の保育所給食担当者に対する新人研修会の参加者（保育所経験年数3年未満）を調査対象として、2018年10月に質問紙調査を実施した。研究協力者の有効回答のうち栄養士・管理栄養士80名を分析対象とした。

結果：保育所での経験年数1年未満の栄養士は、乳児期の栄養や離乳食の調理形態について困っており、経験年数1年以上の栄養士は、幼児への食育の実践方法や災害への対応について困っていた。一方、保育所経験年数を問わず困っていたことは、子どもの食事援助や献立作成、食育計画の立案であった。また、保育所経験年数を問わず今後学びたいことの上位は献立作成、乳幼児期の栄養、乳幼児期の身体的発達、子どもの食事援助、幼児期の心理・社会的発達であった。

考察：献立作成の困難さについては、保育所の特徴を踏まえて献立を作成するための対策を検討し、栄養士養成課程での教育や保育所栄養士のキャリアアップ支援に活かしていくことが望まれる。栄養士養成課程では、乳児への栄養的配慮や離乳食の事例を用いた実践的な授業内容の検討、子どもの育ちについて理解を深める教育、保育士など他職種との連携への理解を深める教育が望まれる。保育所栄養士へのキャリアアップ支援として、所属する保育所の適切な災害時対応を相談できる場や、様々な保育所での食育の事例を用いたワークショップは、新任栄養士の悩みを解決するために有効と考えられる。また、保育士など他職種との連携を図るための方法や注意点を事例に基づいて実践的に学べる機会をつくることが望まれる。

1. 諸言

近年、保育所の待機児童は増加しており、それに伴って保育所等の数は増加している^[1]。また、保育所等の利用率も増加し続けており、特に1・2歳児の利用率が伸びている^[2]。「保育所は、保育を必要とする乳児・幼児を日々保護者の下から通わせて保育を行うことを目的とする施設」^[3]で、0歳児から就学前までの乳児・幼児を保育し、給食が義務付けられている。就労している保護者は保育所等に基本的な食のしつけや望ましい食態度を身につけることを期待しており、さらに保護者への食育講話なども望んでいると報告されている^[4]。このように、保育所の給食現場に勤務する栄養士は、離乳食や幼児食を提供し、子どもへの食育だけでなく子どもの保護者への対応も行なっている。その業務のうち離乳食に関しては、家庭での離乳の進め方や子どもの発達状況による個別対応が必要である。また、食物アレルギーを抱えた子どもが増加しており^[5]、栄養士は、食物アレルギーに対する専門的知識や調理技術によって、子どもに安全な食事を提供することが必要である。一方、多くの栄養士養成課程では、小児に関する身体的発達や栄養・食事管理について、応用栄養学におけるライフステージの一部として数回の授業で学んでいる。また、栄養士養成施設では学生の献立作成の困難さが課題となっている^[6-20]。栄養士養成課程を卒業後、保育所に勤務して3年未満の新任栄養士は、学校で学んだ知識や技術で業務をこなせるのだろうか。新任栄養士が業務を行う上で悩みを抱えているならば、栄養士養成課程でどのような教育が必要なのか。日々の業務において現場の栄養士が抱えている課題を詳細に抽出し、その課題を解決するための対策を検討し、悩みを抱えている新任栄養士が仕事を継続しながら学べる教育的支援に活かせれば、仕事の質の向上やメンタルヘルスに役立てるのではないだろうか。また、栄養士養成課程で学ぶ学生に対する教育に活かしていくことができれば、卒業後に保育所で勤務する際の戸惑いが軽減され、業務をスムーズに進められるようになるのではないだろうか。

本研究の目的は、新任栄養士が抱えている仕事上の悩みと、今後仕事のために学びたいと考えていることを分析し、保育所栄養士をめざす学生に栄養士養成課程で教育すべき内容および保育所栄養士へのキャリアアップ支援内容を検討するこ

とである。本研究では、保育所での勤務が3年未満の栄養士を新任栄養士とする。

2. 方法

2.1 調査対象と手続き

東京都社会福祉協議会保育部会給食研究会主催の新人研修会に参加した給食担当者を調査対象とし、2018年10月29日に質問紙調査を実施した。研修会参加者には、研修会当日に質問紙を配布して、本調査の趣旨と研究協力者となる個人の人権擁護（自由意思、無記名、データ保管等）、研究等によって生じる個人への不利益および危険性に対する配慮等について説明し、同意を得られた研究協力者から質問紙を回収した。研修会参加者は97名で、回収数は96であった。このうち、有効回答数は90（有効回答率93.8%）で、有効回答数のうち、栄養士または管理栄養士として勤務する者が80名、調理師として勤務する者が10名であった。本研究では栄養士または管理栄養士として勤務する80名を分析対象とした。

2.2 調査内容

(1) 保育所での仕事で困った事

保育所での給食は、子どもの発育・発達の個人差に配慮し、栄養面・衛生面で望ましい食事に仕上げる必要がある。それだけでなく、食物アレルギーや災害時の対応などの危機管理も重要である。そこで、保育所の給食担当者が行う業務の内容から仕事をやる上で困ったことについて、栄養士養成および保育士養成の専門家および保育所給食経験者で詳細に検討し、回答しやすきなどを配慮して項目を設定した。保育所に勤務してから現在までに仕事上で困ったこととして、26項目について「まったく困っていない」（1点）「あまり困っていない」（2点）「ときどき困っている」（3点）「とても困っている」（4点）の4件法で回答を求め、得点化した。

(2) 学びたいと思うこと

現在の仕事をしていくために今後学びたいと思うことについて、「困ったこと」26項目の内容に連動させた項目を設定し、「まったくそう思わない」（1点）「あまりそう思わない」（2点）「少しそう思う」（3点）「非常にそう思う」（4点）の4件法で回答を求め、得点化した。

(3) その他

性, 年代, 取得資格, 保育所勤務年数, 子どもの有無などについて回答を求めた。

2.3 分析方法

各変数の差の検定では, χ^2 検定を用いた。分析は, 統計ソフト IBM SPSS Statistics 24.0 を使用した。

3. 結果

3.1 研究協力者の概要

分析対象の栄養士・管理栄養士 80 名の性別は, 女性 78 名, 男性 2 名であった。年代は 20~24 歳 51 名 (63.8%), 25~29 歳 11 名 (13.8%), 30 歳以上 18 名 (22.5%) であった。子どものいる群は 11 名 (13.8%), 子どものいない群は 69 名 (86.3%) であった。取得資格別の人数と割合は表 1 に示すとおりであった。保育所経験 1 年未満は 48 名 (60.0%) であった。

表 1. 研究協力者の概要

	栄養士		管理栄養士		
	人数 (人)	割合 (%)	人数 (人)	割合 (%)	
全体	60	75.0	20	25.0	
性別	女性	58	96.7	20	100.0
	男性	2	3.3	0	0.0
子どもの有無	子どもなし	51	85.0	18	90.0
	子どもあり	9	15.0	2	10.0
年代	20~24歳	40	66.7	11	55.0
	25~29歳	5	8.3	6	30.0
	30歳以上	15	25.0	3	15.0

3.2 困ったこと・学びたいこと

保育所に勤務してから現在までに仕事上で困ったことは, 選択肢の「とても困っている」「時々困っている」を「困っている群」, 「まったく困っていない」「あまり困っていない」を「困っていない群」に分けて度数を算出した。

まず, 保育所での勤務年数による検討のため, 保育所での勤務年数 1 年未満の群と 1 年以上の群のそれぞれについて χ^2 検定を行なった (表 2)。保育所経験が 1 年未満の場合のみで, 困っていると回答した比率が有意に高いのは, 「乳児期の栄養についてわからない」「離乳食の適切な調理形態

表 2. 困ったことの保育所経験 1 年未満と 1 年以上の χ^2 検定結果

		保育所経験 1 年未満			保育所経験 1 年以上		
		度数	χ^2 値	p 値	度数	χ^2 値	p 値
乳児期の身体的発達についてわからない	困っていない	18	3.000	0.083	13	0.806	0.369
	困っている	30			18		
乳児期の栄養についてわからない	困っていない	13	10.083	0.001	14	0.290	0.590
	困っている	35			17		
幼児期の身体的発達についてわからない	困っていない	21	0.750	0.386	13	0.806	0.369
	困っている	27			18		
幼児期の心理・社会的発達についてわからない	困っていない	19	2.083	0.149	15	0.032	0.857
	困っている	29			16		
幼児期の栄養についてわからない	困っていない	21	0.750	0.386	17	0.290	0.590
	困っている	27			14		
乳児・幼児の口腔内の発達についてわからない	困っていない	21	0.750	0.386	13	0.806	0.369
	困っている	27			18		
子どもの食事援助についてわからない	困っていない	16	5.333	0.021	9	5.452	0.020
	困っている	32			22		
献立作成がスムーズにできない	困っていない	10	15.511	0.000	7	7.759	0.005
	困っている	37			22		
幼児食と離乳食の献立の展開が難しい	困っていない	18	2.574	0.109	14	0.133	0.715
	困っている	29			16		
離乳食の適切な調理形態がわからない	困っていない	15	6.149	0.013	16	0.032	0.857
	困っている	32			15		
離乳食の適切な調理方法がわからない	困っていない	17	3.596	0.058	17	0.290	0.590
	困っている	30			14		
離乳食を子どもに合わせて個別に進めていくことが難しい	困っていない	20	1.043	0.307	14	0.290	0.590
	困っている	27			17		
幼児食の調理形態や調理への工夫についてわからない	困っていない	18	3.000	0.083	14	0.290	0.590
	困っている	30			17		
幼児への食育の計画立案についてわからない	困っていない	15	6.149	0.013	8	7.258	0.007
	困っている	32			23		
幼児への食育の実施方法がわからない	困っていない	18	3.000	0.083	8	6.533	0.011
	困っている	30			22		
食物アレルギーの基礎知識がわからない	困っていない	24	0.000	1.000	17	0.290	0.590
	困っている	24			14		
食物アレルギーの調理上の注意がわからない	困っていない	24	0.000	1.000	22	5.452	0.020
	困っている	24			9		
食物アレルギーの除去対応が難しい	困っていない	21	0.750	0.386	17	0.290	0.590
	困っている	27			14		
食物アレルギーの代替対応が難しい	困っていない	18	3.000	0.083	15	0.032	0.857
	困っている	30			16		
給食室内の衛生についてわからない	困っていない	24	0.000	1.000	19	1.581	0.209
	困っている	24			12		
子どもが食べる物に対する衛生的配慮についてわからない	困っていない	33	6.750	0.009	21	3.903	0.048
	困っている	15			10		
保護者へのアセスメントをどうしたらよいかわからない	困っていない	21	0.750	0.386	14	0.290	0.590
	困っている	27			17		
保護者との関わり方が難しい	困っていない	21	0.750	0.386	13	0.806	0.369
	困っている	27			18		
子どもの体調不良による個別対応が多様	困っていない	32	5.333	0.021	22	5.452	0.020
	困っている	16			9		
栄養士・調理師・保育士・看護師との連携が難しい	困っていない	19	2.083	0.149	11	2.613	0.106
	困っている	29			20		
災害への対応についてわからない	困っていない	25	0.083	0.773	9	5.452	0.020
	困っている	23			22		

がわからない」であった。保育所経験が1年以上の場合のみで、困っていると回答した比率が有意に高いのは、「幼児への食育の実施方法がわからない」「災害への対応についてわからない」であった。一方、困っていないと回答した比率が有意に高いのは、「食物アレルギーの調理上の注意がわからない」であった。

保育所経験にかかわらず困っていると回答した比率が有意に高いのは、「子どもの食事援助についてわからない」「献立作成がスムーズにできない」「幼児への食育の計画立案についてわからない」であった。一方、保育所経験にかかわらず困っていないと回答した比率が有意に高いのは、「子どもが食べる物に対する衛生的配慮についてわからない」「子どもの体調不良による個別対応が多様」であった。

次に、子ども有無による検討のため、子どものいない群（子どもなし群）と子どものいる群（子どもあり群）のそれぞれについて χ^2 検定を行なった（表3）。子どもなし群のみで、困っていると回答した比率が有意に高いのは、「乳児期の身体的発達についてわからない」「乳児期の栄養についてわからない」「幼児期の心理・社会的発達についてわからない」「子どもの食事援助についてわからない」「献立作成がスムーズにできない」「幼児への食育の計画立案についてわからない」「幼児への食育の実施方法がわからない」「栄養士・調理師・保育士・看護師との連携が難しい」であった。「離乳食の適切な調理方法がわからない」では有意傾向がみられた。一方、困っていないと回答した比率が有意に高いのは、「子どもが食べる物に対する衛生的配慮についてわからない」「子どもの体調不良による個別対応が多様」であった。

子どもあり群では、26項目とも有意差は認められなかったが、「幼児期の心理・社会的発達についてわからない」「子どもの食事援助についてわからない」「献立作成がスムーズにできない」「子どもが食べる物に対する衛生的配慮についてわからない」「子どもの体調不良による個別対応が多様」など一部の項目で有意傾向はみられた。

最後に、仕事のために今後学びたいと思うことについて、選択肢の「非常にそう思う」「少しそう思う」を「学びたいと思う群」、「まったくそう思わない」「あまりそう思わない」を「学びたいと思わない群」に分けて度数を算出し、 χ^2 検定を行な

表3. 困ったことの子どもあり群と子どもなし群の χ^2 検定結果

		子どもあり			子どもなし		
		度数	χ^2 値	p値	度数	χ^2 値	p値
乳児期の身体的発達についてわからない	困っていない	7	1.600	0.206	24	6.391	0.011
	困っている	3			45		
乳児期の栄養についてわからない	困っていない	6	0.400	0.527	21	10.565	0.001
	困っている	4			48		
幼児期の身体的発達についてわからない	困っていない	7	1.600	0.206	27	3.261	0.071
	困っている	3			42		
幼児期の心理・社会的発達についてわからない	困っていない	8	3.600	0.058	26	4.188	0.041
	困っている	2			43		
幼児期の栄養についてわからない	困っていない	7	1.600	0.206	31	0.710	0.399
	困っている	3			38		
乳児・幼児の口腔内の発達についてわからない	困っていない	6	0.400	0.527	24	2.449	0.118
	困っている	4			45		
子どもの食事援助についてわからない	困っていない	8	3.600	0.058	21	17.754	0.000
	困っている	2			48		
献立作成がスムーズにできない	困っていない	2	3.600	0.058	27	19.636	0.000
	困っている	8			42		
幼児食と離乳食の献立の展開が難しい	困っていない	4	0.400	0.527	26	1.806	0.179
	困っている	6			43		
離乳食の適切な調理形態がわからない	困っていない	5	0.000	1.000	31	3.765	0.052
	困っている	5			38		
離乳食の適切な調理方法がわからない	困っていない	6	0.400	0.527	28	2.118	0.146
	困っている	4			40		
離乳食を子どもに合わせて個別に進めていくことが難しい	困っていない	6	0.400	0.527	28	2.118	0.146
	困っている	4			40		
幼児食の調理形態や調理への工夫についてわからない	困っていない	4	0.400	0.527	28	2.449	0.118
	困っている	6			41		
幼児への食育の計画立案についてわからない	困っていない	3	1.600	0.206	20	11.529	0.001
	困っている	7			48		
幼児への食育の実施方法がわからない	困っていない	4	0.400	0.527	22	8.471	0.004
	困っている	6			46		
食物アレルギーの基礎知識がわからない	困っていない	6	0.400	0.527	35	0.014	0.904
	困っている	4			34		
食物アレルギーの調理上の注意がわからない	困っていない	6	0.400	0.527	40	1.754	0.185
	困っている	4			29		
食物アレルギーの除去対応が難しい	困っていない	5	0.000	1.000	33	0.130	0.718
	困っている	5			36		
食物アレルギーの代替対応が難しい	困っていない	4	0.400	0.527	29	1.754	0.185
	困っている	6			40		
給食室内の衛生についてわからない	困っていない	5	0.000	1.000	38	0.710	0.399
	困っている	5			31		
子どもが食べる物に対する衛生的配慮についてわからない	困っていない	8	3.600	0.058	46	7.667	0.006
	困っている	2			23		
保護者へのアセスメントをどうしたらよいかわからない	困っていない	5	0.000	1.000	30	1.174	0.279
	困っている	5			39		
保護者との関わり方が難しい	困っていない	4	0.400	0.527	30	1.174	0.279
	困っている	6			39		
子どもの体調不良による個別対応が多様	困っていない	8	3.600	0.058	46	7.667	0.006
	困っている	2			23		
栄養士・調理師・保育士・看護師との連携が難しい	困っていない	4	0.400	0.527	26	4.188	0.041
	困っている	6			43		
災害への対応についてわからない	困っていない	4	0.400	0.527	30	1.174	0.279
	困っている	6			39		

った。その結果、26項目すべてにおいて「学びたいと思う」群が有意に高く、保育所経験年数や子どもの有無による違いは見られなかった。26項目を χ^2 値の高い順に示すと表4の通りで、「献立作成」「乳児期の栄養」「幼児期の栄養」「幼児期の身

体的発達」「子どもの食事援助」「幼児期の心理・社会的発達」などが上位となった。

4. 考察

4.1 新任保育所栄養士の困っていることの検討

保育所で働く新任栄養士が仕事上で困っていることについて、まず保育所での経験年数により検討する。保育所での経験年数が1年未満の場合、乳児期の栄養や離乳食の適切な調理形態について困っていた。乳児は発達の個人差が大きいため、一人一人の対応を考えながら毎日食事を提供する必要がある。乳児の発達段階で必要な個別の栄養的配慮や、離乳食を段階的に進めていく上での適切な調理形態について悩んでいると考えられる。保育所経験1年未満では個別対応の事例の蓄積が少なく、どうしたらよいかわからずに困っていることがうかがわれる。このことから、栄養士養成課程では、学生への教育内容をこれまで以上に対象者（ここでは乳児）に焦点化し、乳児への栄養的配慮や離乳食について複数の事例を用いた実践的対応を学べる授業内容の検討が望まれる。

一方、保育所経験1年以上の場合は、幼児への食育の実践方法や災害への対応についてわからなくて困っていた。このことから、勤務1年目は調理室内で日常的に行なっている調理実践者としての業務への悩みが大きい、2年目以降になると調理室での日常業務以外にも目が向けられるようになり、非日常を含めた全体にかかわる業務に悩みが移ってきていることがうかがわれる。保育者の研究では経験年数を積むことで幼児の捉えが多角的になるといわれており^[21]、業務内容は異なるが栄養士も経験年数により視点が多角的になっていくと考えられる。

災害時の対応については、栄養士養成課程で一般的な対応を学んでいるが、実際には地域や施設ごとに対応が異なっている場合もある。保育所栄養士を対象としたキャリアアップ支援として、新任栄養士が所属する保育所の適切な災害時対応の相談を可能にする方法を検討していく必要がある。また、幼児への食育の実践方法については、保育所栄養士を対象としたキャリアアップ支援として、様々な保育所で行なわれた食育の事例を用いてワークショップを行なうことが、新任栄養士の悩みを解決するために有効ではないかと考えられる。

表4. 学びたいことの χ^2 検定結果

		度数	χ^2 値	p値
献立の作成について学びたい	そう思わない	4	64.800	0.000
	そう思う	76		
乳児期の栄養について学びたい	そう思わない	5	61.250	0.000
	そう思う	75		
幼児期の栄養について学びたい	そう思わない	6	56.823	0.000
	そう思う	73		
幼児期の身体的発達について学びたい	そう思わない	7	54.450	0.000
	そう思う	73		
子どもの食事援助について学びたい	そう思わない	7	54.450	0.000
	そう思う	73		
幼児期の心理・社会的発達について学びたい	そう思わない	9	47.101	0.000
	そう思う	70		
乳児期の身体的発達について学びたい	そう思わない	10	45.000	0.000
	そう思う	70		
幼児食と離乳食の献立の展開について学びたい	そう思わない	10	45.000	0.000
	そう思う	70		
食物アレルギーの代替対応について学びたい	そう思わない	10	45.000	0.000
	そう思う	70		
食物アレルギーの調理上の注意について学びたい	そう思わない	10	45.000	0.000
	そう思う	70		
栄養士・調理師・保育士・看護師との連携について学びたい	そう思わない	10	45.000	0.000
	そう思う	70		
災害への対応について学びたい	そう思わない	10	45.000	0.000
	そう思う	70		
幼児への食育の実践方法について学びたい	そう思わない	10	44.063	0.000
	そう思う	69		
離乳食の適切な調理形態について学びたい	そう思わない	11	42.050	0.000
	そう思う	69		
幼児食の調理形態と調理の工夫について学びたい	そう思わない	11	42.050	0.000
	そう思う	69		
幼児への食育の計画立案について学びたい	そう思わない	11	42.050	0.000
	そう思う	69		
乳児・幼児の口腔内の発達について学びたい	そう思わない	11	41.127	0.000
	そう思う	68		
離乳食の適切な調理方法について学びたい	そう思わない	12	39.200	0.000
	そう思う	68		
食物アレルギーの基礎知識について学びたい	そう思わない	12	39.200	0.000
	そう思う	68		
食物アレルギーの除去対応について学びたい	そう思わない	12	39.200	0.000
	そう思う	68		
子どもが食べる物に対する衛生的配慮について学びたい	そう思わない	12	39.200	0.000
	そう思う	68		
保護者との関わり方について学びたい	そう思わない	12	39.200	0.000
	そう思う	68		
離乳食の進め方について学びたい	そう思わない	13	36.450	0.000
	そう思う	67		
給食室内の衛生について学びたい	そう思わない	13	36.450	0.000
	そう思う	67		
保護者へのアセスメントについて学びたい	そう思わない	13	36.450	0.000
	そう思う	67		
子どもの体調不良による個別対応について学びたい	そう思わない	16	28.800	0.000
	そう思う	64		

食物アレルギーの調理上の注意については困っている人が少なかった。食物アレルギーの対応は乳幼児の命にかかわる重大な事故に結びつきかねない。そのため、厚生労働省や各自治体から保育所におけるアレルギー対応ガイドライン等^[22,23]がだされており、保育所栄養士はアレルギー対応ガイドラインに沿って業務を行なっているため、困ることが少なかったと考えられる。一方、保育所の環境によっては深刻なアレルギー対応に直面していなかったり、経験の少なさから困らなかったことも考えられるため、今回の結果だけで判断することは難しい。

経験年数にかかわらず困っていることは、子どもの食事援助や献立作成、食育計画の立案についてであった。これらは新任栄養士にとってスムーズに進めることが困難な業務と考えられる。献立作成の困難さは、様々な栄養士養成施設において検討され、課題となっている^[6-20]。卒業後に栄養士として働き始めても、なお困難な状態が継続していると考えられる。また、栄養士養成課程において各ライフステージの栄養を学ぶ科目等では、乳幼児の発達や栄養はあくまでも一般化された内容を学んでおり、保育所で目の前にいる個別の子どもたちへの食事援助や食育計画の立案には対応しきれないことが推察される。

一方、衛生的な配慮や子どもの体調不良による対応については困っている比率が低かった。衛生的な配慮は、栄養士養成課程で学んできたことを保育所での業務に活かすことができていると考えられる。また、大量調理施設衛生管理マニュアル^[24]に沿って、現場に合わせて衛生的に対応することにより、困るに至らないと推察される。子どもの体調不良の個別対応については、新任栄養士ゆえに対応を迫られる機会が少なかったことが考えられる。また、今回の対象者の中に病児保育を受け入れて体調不良のために食事を調整する保育所の栄養士が少なかったことも考えられる。

次に、保育所で働く新任栄養士が仕事上で困っていることを、子どもの有無により検討する。子どもがいる、つまり、子育てを経験している場合は、困っている群と困っていない群の2群において有意差が認められる項目はなかった。一方、子どもがいない、つまり、子育て経験がない場合は、乳児期の身体的発達、心理・社会的発達、栄養、食事援助、食育計画や実施方法、他職種との連携

について困っていた。このことから、子育て経験がない場合、栄養士養成課程で学んだ乳幼児期の発達や栄養に関する授業内容だけでは子どもの育ちへの理解は浅く、実際に保育所で子どもとかわる場面で戸惑いが大きいと考えられる。子育て経験がある場合、学校で学んだ知識に子育て中の体験がプラスされるので、保育所で子どもとかわる場面での戸惑いが軽減されると考えられる。

他職種との連携では、保育所における食育の1つとして積極的に「手づかみ食べ」に取り組むことは保育士と栄養士の連携の良さに関連することが示唆されている^[25]。栄養士が子どもにとって望ましい食事を提供するためには、保育士等の他職種と連携する必要があると新任栄養士も感じてはいるが、同時にその難しさも感じていると考えられる。一方、子育て経験のある栄養士では、親として子どもを育てるという視点を持っているので、保育士や看護師など子どもの育ちを十分に理解している職種とも少し連携しやすくなるのではないかと考えられる。

以上のことから、栄養士養成課程において子どもの育ちを理解できるような授業や課外活動を取り入れることは重要であると考えられる。また、保育所栄養士を希望する学生は、校外実習として実際に子どもと向き合う体験のできる保育所での実習を経験することが望ましい。

4.2 新任保育所栄養士の学びたいことの検討

保育所経験年数にかかわらず、今後学びたいことの全項目で8割以上が学びたいと回答した。この割合の高さは、分析対象者が新人研修会に参加した栄養士であることを考慮しても、業務のために学びたいという意欲の高さを示している。今後は、新任栄養士が求めている学びについて支援していく必要性は高いと考えられる。

学びたい項目で最も高かった「献立作成」は、前述の通り、保育所経験年数にかかわらず困っており、日常業務の中では一番に解決したい課題であると推察される。今後は保育所での献立作成がスムーズにできない原因を追究し、施設の特徴を踏まえて献立を作成する力を身につけるための対策を検討して、栄養士養成課程での教育内容や保育所栄養士のキャリアアップ支援に活かしていくことが望まれる。また、「乳幼児期の栄養」「乳幼児期の身体的発達」「子どもの食事援助」「幼児期

の心理・社会的発達」については、栄養士養成課程で応用栄養学のライフステージの1つとして学んでいるが、栄養に重点を置いて学ぶため、子どもの身体的・精神的・社会的発達と食事援助という側面について学びが浅いと考えられる。保育所栄養士として実際に仕事を始めてから、子どもの食事を考えるためには栄養だけでなく身体的発達や心理・社会的発達について知識不足であることに気づいたり、学校で学んだはずの知識を実務で活かせなかったことが考えられる。前項でも述べた通り、栄養士養成課程では知識を増やすことにとどまらず、実践に活かせるように理解を深める体験的な授業や学外活動の検討が期待される。また、新任栄養士は様々な事例に対応できるように、キャリアアップ支援としてより多くの事例を知る機会や具体的な対処方法が学べる機会をつくる必要があると考えられる。

保育所で子どもを保育するためには、保育士や看護師と栄養士の連携が必須となる。しかし、栄養士養成課程での学びで、学生たちが他職種との連携が重要であることを理解できているだろうか。新任の保育所栄養士は、保育所の中で栄養士に求められている役割や機能が、食事の提供や食育活動にはとどまらないことに勤務し始めてから気づいて、食事以外のことにも目を向けるようになっていくのではないだろうか。このようなことから、栄養士養成課程では、他職種との連携の重要性や子どもの育ちについての理解を促す教育が望まれる。新任栄養士に対するキャリアアップ支援としては、保育士や看護師との連携を図るための方法や注意点を、事例に基づいて実践的に学べる機会をつくることが望まれる。

4.3 本研究の限界と今後の課題

本研究の限界は、調査対象が東京都内の保育所の栄養士・管理栄養士に限定されていること、保育所の人的環境の違いを結果に反映できていないことが挙げられる。また、新任栄養士のみを調査対象としたため、保育所経験3年以上の栄養士との比較はできていないことである。

今後の課題は、保育所の地域を限定せず、保育所の子どもの人数や年齢構成、栄養士・管理栄養士の配置数などの諸条件により検討することである。本研究で得られた示唆を基に、栄養士養成課程およびキャリアアップ支援の具体的な教育内容

を検討し、実現させていくことが課題である。

また、新任からベテランまでの保育所経験年数での比較検討によって、保育所栄養士の抱える悩みを経験年数別に捉え、段階的なキャリアアップ支援につなげていくことが課題である。

謝辞

本研究にご協力いただきました皆様に、深く感謝申し上げます。

引用文献

- [1]厚生労働省. “基本票編 1 施設の状況”. 平成 29 年社会福祉施設等調査の概況.
<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/fukushi/17/index.html>, (参照 2019-4-30).
- [2]厚生労働省. “保育所等関連状況取りまとめ(平成 29 年 4 月 1 日)”. Press Release.
<https://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-1190-7000-Koyoukintoujidoukateikyoku-Hoikuka/0000176121.pdf>, (参照 2019-4-30).
- [3]厚生労働省. “児童福祉法”. e-Gov 法令検索.
https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=322AC0000000164_20180402_429AC0000000069&openerCode=1, (参照 2019-5-04).
- [4]阿部 稚里ほか. フルタイム就労の保護者は集団保育施設の食育に対する期待が高い. 日本家政学会誌. 2016, 67 巻, 1 号, p. 28-36.
- [5]東京都健康安全研究センター. “アレルギー疾患に関する 3 歳児全都調査(平成 26 年度)報告書”.
http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/allergy/pdf/res_a06.pdf, (参照 2019-4-30).
- [6]花田玲子ほか. 栄養士を目指す学生の献立作成能力と食習慣の関連. 青森県立保健大学雑誌. 2008, 9(1), p.92-93.
- [7]西村美津子. 栄養士養成課程の給食管理実習における献立作成に関する要因について. 山陽短期大学紀要. 2007, 第 38 巻, p.11-20.
- [8]佐々木ルリ子. 学生の献立作成課題の取り組みの実態と自己評価. 仙台白百合女子大学紀要. 2006, 第 11 号, p.107-117.
- [9]照井眞紀子ほか. ある栄養士教育課程における学生の献立作成能力の要因—献立構成要素を用いての検討—. 栄養学雑誌. 2000. Vol.58, No.2, p.77-84.
- [10]市川晶子. 大学生の献立作成能力における現状

- と課題—管理栄養士課程1年次の学生が作成した2日間の献立分析—家庭科・家政教育研究.2012, 7,p.29-37.
- [11]児玉ひろみ.献立作成の基礎力におよぼす調理実習の影響—学生が発想できる料理について—.淑徳短期大学研究紀要.2011,第50号,p.171-186.
- [12]渡邊隆子ほか.献立作成能力向上に関する研究(第1報)—栄養士養成施設における学生の献立作成の現状と教育—.昭和学院短期大学紀要.2010,第47号,p.107-117.
- [13]白子みゆきほか.女子大生における副菜の献立作成及び調理に関する研究.東京家政学院大学紀要.2009,第49号,p.13-20.
- [14]西村美津子ほか.栄養士養成課程における学生の献立作成エフィカシーと食品重量把握能力との関連について.山陽学園短期大学紀要.2011,第42巻,p.9-16.
- [15]小河原佳子ほか.栄養士養成校の学生の献立作成について(第6報)—学生の献立の数値と食材及び料理の目測量に対する検討—.武蔵丘短期大学紀要.2004,第11巻,p.51-56.
- [16]小河原佳子ほか.栄養士養成校の学生の献立作成について(5報)—武蔵丘短期大学紀要.2002,10巻,p.15-19.
- [17]鎌田久子ほか.栄養士養成課程における献立作成能力に関する研究—献立作成に関連する要因の検討—日本食育学会誌.2013,第7巻,第4号,p.275-283.
- [18]鎌田久子ほか.栄養士養成課程における献立作成能力に関する研究—前期・後期の比較と教育方法の検討—.大妻女子大学家政系研究紀要.2015,第51号,p.31-40.
- [19]蓮見 美代子ほか.栄養士養成課程における献立作成能力に関する研究 第3報—学生が作成した献立の実態と課題—.人間生活文化研究.2017, No. 27, p.213-220.
- [20]鎌田 久子ほか.栄養士養成課程における献立作成能力に関する研究 第4報—献立作成能力と食品重量・調味割合の関連—.大妻女子大学家政系研究紀要.2017,第53号,p.29-37.
- [21]佐藤 有香ほか.保育者の経験年数による「幼児理解」の視点の違い.日本家政学会誌.2017, 68巻,3号,p.103-112.
- [22]厚生労働省.“保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019年改訂版)”<https://www.mhlw.go.jp/content/000511242.pdf>, (参照 2019-8-9).
- [23]東京都健康安全研究センター企画調整部.“保育園・幼稚園・学校における食物アレルギー日常生活緊急時対応ガイドブック”<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/allergy/pdf/pri05.pdf>, (参照 2019-8-9).
- [24]厚生労働省.“大量調理施設衛生管理マニュアル”<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>, (参照 2019-8-9).
- [25]池谷 真梨子ほか.保育所における手づかみ食べに対する取組みの現状と保育士からみた手づかみ食べの意義とその関連要因.日本家政学会誌.2017, 68巻,2号,p.70-79.

(受付日:2019年9月14日,受理日:2019年9月25日)

鎌田 久子 (かまた ひさこ)

現職:大妻女子大学短期大学部家政科食物栄養専攻

筑波大学大学院人間総合科学研究科博士後期課程修了。

専門は給食管理論。主に食事づくり行動に関する研究や献立作成能力に関する研究を行っている。