

一般論文

「民間保育士等キャリアアップ研修」後の 食育・アレルギー対応に関する保育士等の行動変容と検討

Behavioral changes and examinations of nursery teachers regarding Food Education (Shokuiku) after Participating in Career Training for Private Nursery Teachers.

鈴木睦代, 根津美智子, 鈴木康之, 前田恭伸

SUZUKI Mutsuyo, NEDU Michiko, SUZUKI Yasuyuki, MAEDA Yasunobu

概要

保育所の子どもたちは、年齢幅が大きく発育・発達が著しい時期である。そのため教育・保護者支援が求められている。さらに、保育所に通う子どもと保護者への食教育やアレルギー対応は、栄養士・調理師など給食担当者と、保育士など保育担当者が共同で保育所全体に関わることが重要となる。「民間保育士等キャリアアップ研修会（以下「キャリアアップ研修会」という。）」の参加者より、食育・アレルギーについて研修内容の定着度を行動変容から測った。保育現場では、栄養に関する基礎知識、衛生管理、食に関する保護者支援、食事提供のガイドライン、食事提供における質の向上、アレルギー対応に関する行動変容が高い数値でみられた結果から、食と栄養等に関し今後の保育現場に必要なアプローチの検討に繋げるデータとなった。

1. はじめに

保育所における給食管理は、0～6歳児まで年齢幅が大きく個人差が大きいが特徴である。保育所給食の役割を『保育所における食事の提供ガイドライン』厚生労働省（2012）¹⁾では、発育・発達が著しい時期であるため、教育や保護者支援を挙げ、一人一人に応じた対応の必要性を掲げている。

さらに、2017年3月に改訂された『保育所保育指針』厚生労働省（2017）²⁾では、食育は保育の一環として位置づけ、施設長の責任の下、栄養士、調理師、保育士、看護師などの職員が協力して保育の中で食に関わる体験を積み重ねることを重視している。そのため、「第3章 健康及び安全」において、「2 食育の推進」を明記し、「(1)保育所の特性を生かした食育」として健康な生活は、

「食を営む力」の育成するために、生活と遊びの中で、食べる楽しみ、食事を楽しむ子どもに成長することを期待されている。加えて、適切な援助が行われるために、食育計画の作成、栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応が求められている。「食育の環境の整備等」は、子どもの感覚や体験を通して、食材などの意識、調理をする人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員等との関わりを求めている。

保育士等キャリアアップ研修会は、平成28年閣議決定された「ニッポン一億総活躍プラン」等を踏まえ、平成29年度から技能・経験を積んだ保育士等に対する処遇改善を行う要件として受講が課せられた。そのため山梨県保育協議会は、保育士等を対象に厚生労働省が定めた「保育士等キャリアアップ研修ガイドライン」³⁾に基づき、2018年民間保育士等に対し各自治体で専門分野別研修（6分

野)、マネジメント研修、保育実践研修で構成した内容で保育士等キャリアアップ研修会を開催した。その研修会后、自由記述のみの予備調査を行い講義内容の理解や現場での活かし方が記されていた。次に研修10ヶ月後、研修会参加者にアンケート調査を行い、参加者が講義内容を保育現場でどの程度活かすことができたのか、定着度を測るため調査・分析を行った。

2. 方法

2.1. 倫理等の配慮

本研究は、山梨学院短期大学研究倫理委員会の承認を受けた。研修会参加者が所属する園長宛てに書面で研究の目的と内容を説明した。その後、所属園長から対象者に対し口頭で研究の方法、調査協力の自由、個人情報への守秘、調査結果の扱いなどを説明して頂き調査を行った。

2.2. 実施方法

キャリアアップ研修会の終了時に山梨県保育協議会が行った調査を事前調査とし、研修会参加者183名に調査を行った。

研修10ヶ月後は、研修会参加者183名のうち、所属する保育所園長が調査内容を理解し賛同していただいた保育所の研修会参加者133名に対し調査を行った。これらは、キャリアアップ研修会の主催者である山梨県保育協議会の許可を得て実施した。実施は2018年8月から2019年6月の期間である。

2.3. アンケート実施

キャリアアップ研修会の終了時に山梨県保育協議会が行った自由記述のみのアンケート調査（以下「予備調査」という。）を事前調査とし、研修会参加者183名に調査を行った。そのうち回答は175名であった。研修10ヶ月後は、記述式回答と選択肢回答のアンケート調査（以下「本調査」という。）を行った。研修会参加者183名のうち、所属する保育所園長が調査内容を理解し賛同していただいたうえで、保育所の研修会参加者の回答は133名であった。

2.4. 予備調査方法

予備調査は、参加者が自由記述回答した内容から、講義について理解したことや気づき等を把握した。

2.5. 本調査方法

本調査は、当該研修会10ヶ月経過後の時点における定着度を確認した。保育士等キャリアアップ研修は、保育士等がキャリアパスを見通し、保育所においてリーダー的職員になれるようにすることをねらいとしている。保育所において一定以上の実践経験がある職員は、リーダーとしての意識を持ち、保育所の保育の質の向上、職員の資質向上を目的としている⁴⁾。その中で、「食育・アレルギー対応」に関する分野は、「栄養に関する基礎知識」、「食育計画の作成と活用」、「保育所における食事の提供ガイドライン」、「アレルギー疾患の理解」、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」の内容を、『栄養に関する基礎知識・食事摂取基準他』、『食育計画の作成と活用』、『衛生管理の理解と対応』、『食生活指導及び食を通じた保護者への支援』、『保育所における食事提供のガイドライン』、『食事の提供における質の向上』、『アレルギー疾患の理解』、『保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの理解』、『アナフィラキシーショック（エピペンの使用を含む）の理解と対応』の9項目に章立てし研修を行った。これら9項目について1項目ごとに選択回答式アンケートを行い、講義内容が仕事に活かしているかを調査した。

(1) 講義内容の定着度

9項目のうち8項目は、「仕事に活かした」、「どちらかといえば活かした」、「どちらかといえば活かしてない」、「仕事に活かしてない」の項目で、講義内容が仕事に活かしているかを調査した。『食育計画の作成と活用』については、「行動に移した」、「検討はした」、「検討したが現在はやっていない」、「何もできない」、「新年度から取り組む」、「その他」の項目で、講義内容が行動に移せたかを評価した。『9項目のうち、どの項目が1番参考になったか?』について、「栄養に関する基礎知識・食事摂取基準他」、「食育計画の作成と活用」、「衛生管理の理解と対応」、「食生活指導及び食を通じた保護者への支援」、「保育所における食事提供のガイドライン」、「食事の提供における質の向

上]、「アレルギー疾患の理解」、「保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの理解」、「アナフィラキシーショック（エピペンの使用を含む）の理解と対応」の項目で選択肢の回答を行い、参考になった理由を自由記述の回答で行った。

(2) 研修後、食育の計画作りや改善などの理解

『研修後、食育の計画作りや改善などの理解が深まりましたか?』について、「とても深まった」、「深まった」、「どちらともいえない」、「深まらない」、「全く深まらない」の選択肢の回答で行った。

(3) 乳幼児に対する「食」「食育」の必要性

『乳幼児に「食」「食育」は必要だと思うか?』について、「とても必要」、「必要」、「どちらともいえない」、「必要ない」、「まったく必要ない」の選択肢の回答で行った。

2.6.分析方法

これらアンケートの結果を全体の回答及び（回答の上位2位の職種である）保育士と栄養士の職種別の回答を抽出し、比較を行った。数値化できるものは統計解析を行った。アンケートのうち自由記述分は、「計量テキスト分析ソフトKH Coder」（以下、単に「KH Coder」という。）を活用し、定量評価を行った。同時に、全体868語、保育士607語、栄養士357語の抽出語の中から使用頻度の高い150語及びそれらの上位60語から共起ネットワークを描き、共起関係の強い語句は太い線で結んだネットワークを確認した。

3. 結果

3.1.予備調査結果

予備調査（自由記述分）は、研修会参加者183名に記述式回答で行った。そのうち回答は175名であった。講義内容に関する記述回答をKH Coderで分析を行った。出現語句回数の上位8語は図1で示した。記述統計は、異なり語数（n）172、出現回数の平均1.70であった。

アンケート回答は、サブグラフ検出による共起ネットワークで結果を図2で示した。出現パターンは、7つのグループに分類された。グループ1（緑色）は、「調理、確認、実践、徹底、事故」等で、『事故防止』に関する共起であった。グループ2（黄色）は、「アレルギー、対応、子ども、クラス」等で、『アレルギー対応』に関する共起であった。グループ3（紫色）は、「話、参考、聞ける」等で、『講義』に関する共起であった。グループ4（赤色）は、「栄養、保育、栄養士、保育士、知識」等で、『栄養の知識』に関する共起であった。グループ5（青色）は、「保護者、食生活、具体」等で、『保護者支援』に関する共起であった。グループ6（橙色）は、「衛生、管理、マニュアル、身近」等で、「衛生管理マニュアルの必要性」に関する共起であった。グループ7（黄緑色）は、「食育、計画、立てる」で、『食育計画』に関する共起であった。

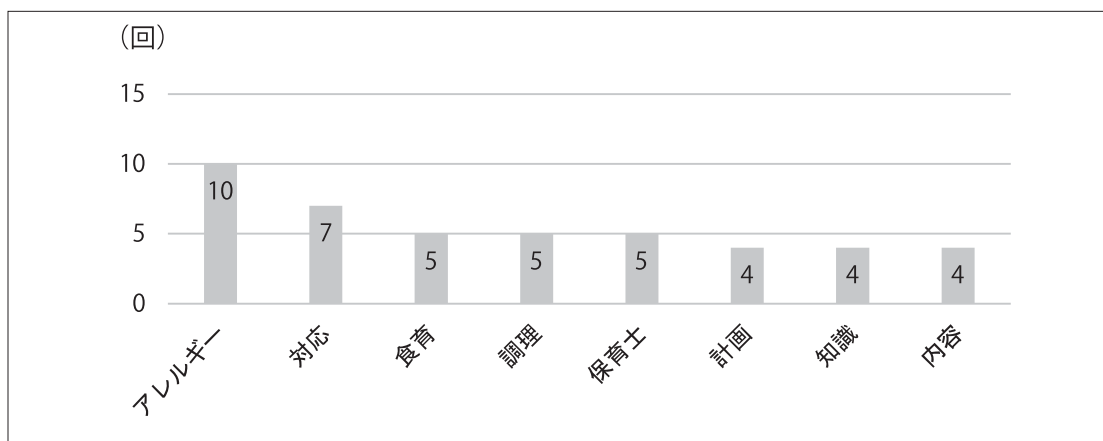


図1 予備調査「講義内容」記述出現語数

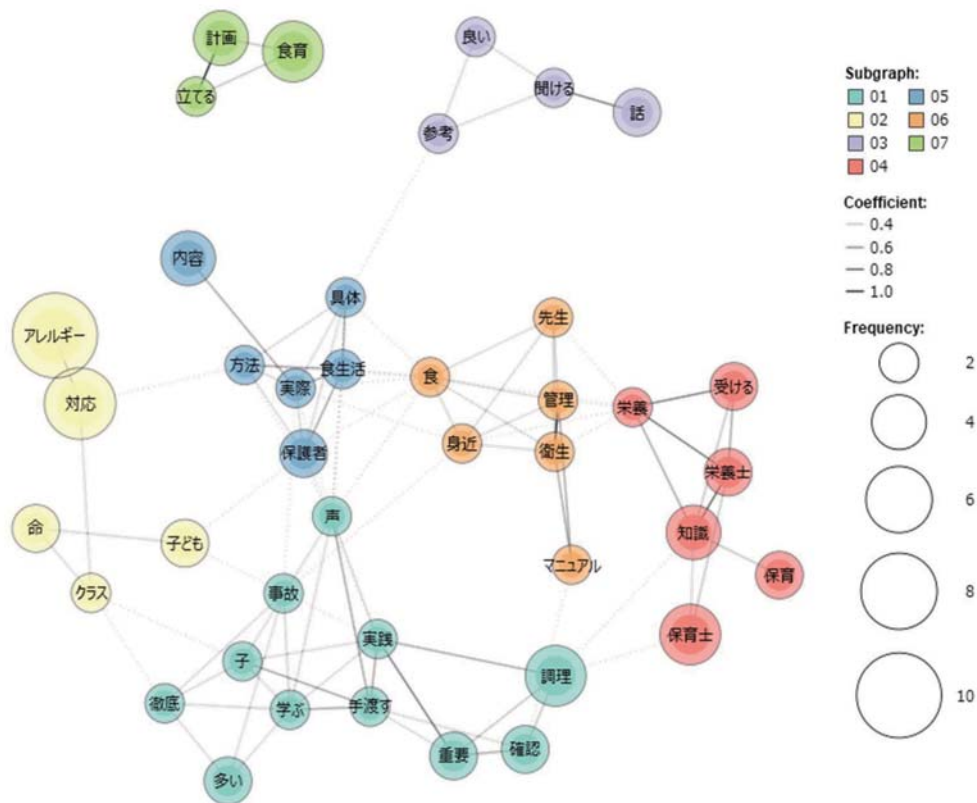


図2 予備調査で得られた共起ネットワーク図

3.2.本調査結果

本調査は、記述式回答と選択肢回答で行った。そのうち回答は、保育士82名、栄養士32名、調理師7名、調理員1名、その他11名、合計133名であった。また、保育所の規模は園児50～100人が47.4%と最も多く、次いで100～150人が22.2%、50人未満が18.5%であった。最も大きな規模は250～300人が4.4%であった。

(1) 設問「研修会後に活かされている項目」について

『栄養に関する基礎知識・食事摂取基準他』は、「仕事に活かした」「どちらかといえば活かした」は、全体では88.2%、保育士は86.1%、栄養士は90.7%であった。『衛生管理の理解と対応』は、「仕事に活かした」「どちらかといえば活かした」は、全体では94.2%、保育士は91.1%、栄養士は100%であった。『食生活指導及び食を通じた保護者への支援』は、「仕事に活かした」「どちらかといえば活かした」は、全体では84.3%、保育士は

80.8%、栄養士は93.8%。『保育所における食事提供のガイドラインに』は、「仕事に活かした」「どちらかといえば活かした」は、全体では86.6%、保育士は81.9%、栄養士は96.9%であった。『食事の提供における質の向上』は、「仕事に活かした」「どちらかといえば活かした」は、全体では87.4%、保育士は83.3%、栄養士は96.9%であった。『アレルギー疾患の理解』は、「仕事に活かした」「どちらかといえば活かした」は、全体では98.5%、保育士は98.7%、栄養士は100%であった。『保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの理解』は、全体では95.6%、保育士は96.2%、栄養士は96.9%であった。『アナフィラキシーショック（エピペンの使用を含む）の理解と対応』は、全体では91.9%、保育士は92.3%、栄養士は96.8%であった（表1）。いずれも90%以上を示した。

『食育計画の作成と活用』については、「行動に移した」「検討した」の回答は、全体で62.1%、保育士は58.3%、栄養士は80.6%であった（表2）。

表1 「仕事に活かせた」8項目について

(%)

		全体 (n=133)	保育士 (n=82)	栄養士 (n=32)
栄養に関する基礎知識・ 食事摂取基準他	仕事に活かせた	34.1	25.3	59.4
	どちらかといえば活かせた	54.1	60.8	31.3
	どちらかといえば活かしてない	8.1	8.9	9.4
	仕事に活かせていない	3.7	5.1	0.0
衛生管理の理解と対応	仕事に活かせた	49.3	40.5	75.0
	どちらかといえば活かせた	44.9	50.6	25.0
	どちらかといえば活かしてない	5.1	7.6	0.0
	仕事に活かせていない	0.7	1.3	0.0
食生活指導及び食を通じた 保護者への支援	仕事に活かせた	32.8	35.9	34.4
	どちらかといえば活かせた	51.5	44.9	59.4
	どちらかといえば活かしてない	13.4	15.4	6.3
	仕事に活かせていない	2.2	3.8	0.0
保育所における食事提供の ガイドライン	仕事に活かせた	35.1	33.8	50.0
	どちらかといえば活かせた	51.5	48.1	46.9
	どちらかといえば活かしてない	12.7	16.9	3.1
	仕事に活かせていない	0.7	1.3	0.0
食事の提供における質の向上	仕事に活かせた	38.5	34.6	62.5
	どちらかといえば活かせた	48.9	48.7	34.4
	どちらかといえば活かしてない	11.9	15.4	3.1
	仕事に活かせていない	0.7	1.3	0.0
アレルギー疾患の理解	仕事に活かせた	70.8	73.4	78.1
	どちらかといえば活かせた	27.7	25.3	21.9
	どちらかといえば活かしてない	0.7	0.0	0.0
	仕事に活かせていない	0.7	1.3	0.0
保育所におけるアレルギー 対応ガイドラインの理解	仕事に活かせた	60.6	57.0	71.9
	どちらかといえば活かせた	35.0	39.2	25.0
	どちらかといえば活かしてない	3.6	2.5	3.1
	仕事に活かせていない	0.7	1.3	0.0
アナフィラキシーショック (エピペンの使用を含む) の理解と対応	仕事に活かせた	52.6	51.3	61.3
	どちらかといえば活かせた	39.3	41.0	35.5
	どちらかといえば活かしてない	5.2	5.1	3.2
	仕事に活かせていない	3.0	2.6	0.0

表2 「行動に移した」項目について

(%)

		全体 (n=133)	保育士 (n=82)	栄養士 (n=32)
食育計画の作成と活用	行動に移した	28.8	20.3	38.7
	検討はした	33.3	38.8	41.9
	行動した、検討した、 けど現在はやっていない	6.1	5.1	3.2
	何もできていない	22.7	27.8	9.7
	新年度から取り組む	3.0	1.3	6.5
	その他(具体的に)	6.1	7.6	0.0

(2) 設問「研修会 9 項目のうち 1 番参考になった項目」について

「9 項目のうちどの項目が 1 番参考になったか?」という質問に対する回答は図 3 に示した。『アレルギー疾患の理解』『保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの理解』『アナフィラキシーショック（エピペンの使用を含む）の理解と対応』のアレルギーに関する 3 項目に回答が集中した。そこで、全体の回答だけでなく、保育士、栄養士の回答をそれぞれ確認し比較した。

全体は、『保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの理解』が 32.3% と最も多く、『アレルギー疾患の理解』、

『アナフィラキシーショック（エピペンを含む）の理解と対応』の項目を含めると約 8 割が、アレルギーに関する項目が参考になった結果であった。職種別では、保育士が同様な傾向が見られた。栄養士は、『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン』の項目を選択した人数が最も多かった。参考になった理由を記述式で回答を確認した。その結果について KH Coder で分析を行った。全体 133 名のうち出現語句回数の上位 11 語は図 4 に示した。記述統計は、異なり語数 (n) 868、出現回数の平均 4.47 あった。

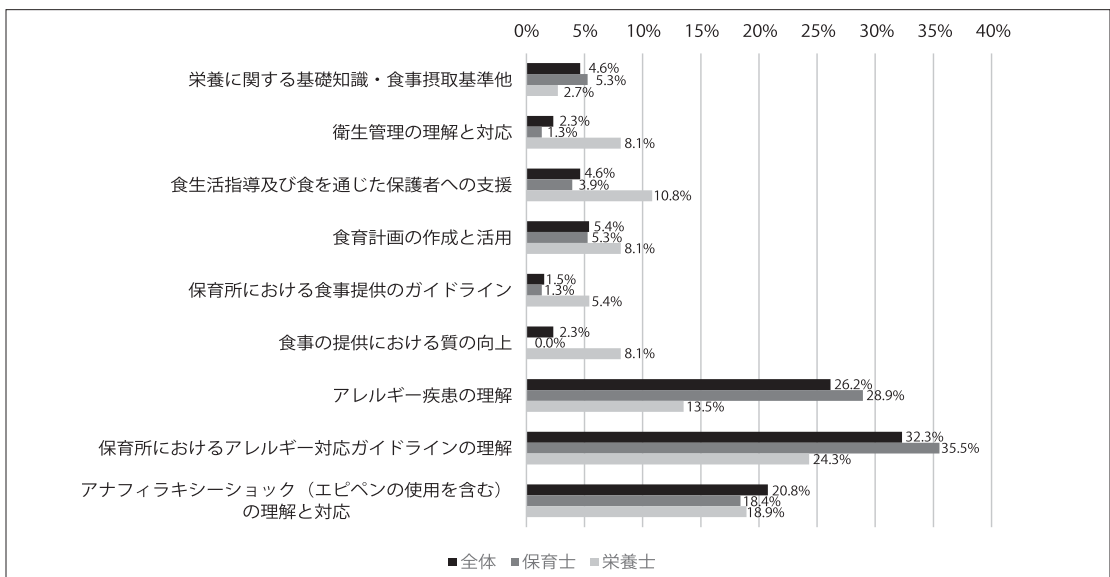


図 3 9 項目のうち 1 番参考になった項目 (全体 n=133、保育士 n=82、栄養士 n=32)

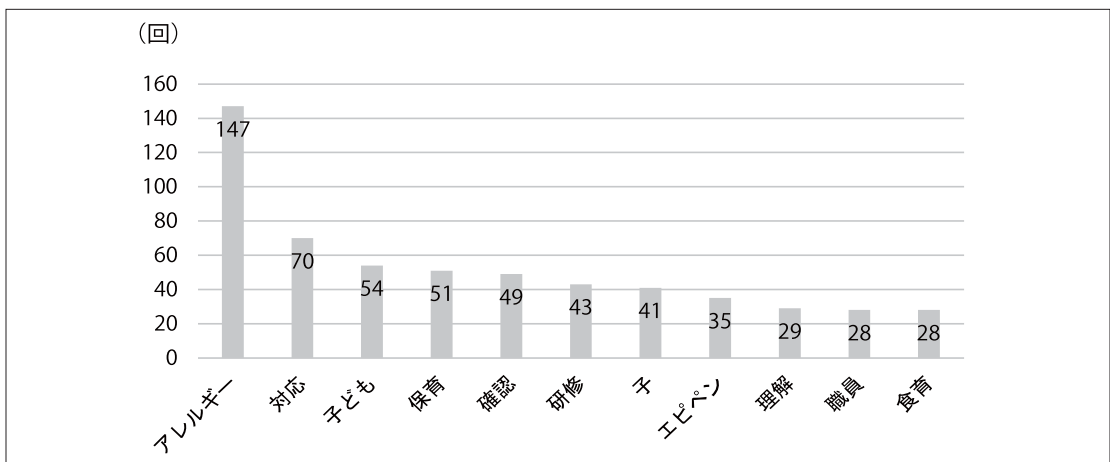


図 4 「参考になった理由」全体の記述回答出現語数

全記述回答をサブグラフ検出による共起ネットワークで描いた(図5)。出現パターンは、9つのグループに分類された。グループ1(緑色)は、「子ども、保育、食育、食べる、連携、家庭、給食、伝える」等で、『食生活指導及び食を通じた保護者への支援』に関する共起であった。グループ2(黄色)は、「アレルギー、対応、確認、研修、確認、知識」等で、『アレルギー疾患と対応の理解』に関する共起であった。グループ3(薄紫色)は、「職員、理解、必要」で、『職員の理解の必要性』に関する共起であった。グループ4(赤色)は、「保護者、情報」で、『保護者への情報提供、情報交換』に関する共起であった。グループ5(青色)は、「アナフィラキシー、事例、実

際」等で、『アナフィラキシーショックの理解と対応』に関する共起であった。グループ6(橙色)は、「誤る、声」で、『誤飲誤食防止』に関する共起であった。グループ7(黄緑色)は、「食事、食材」で、『アレルギー食材』に関する共起であった。グループ8(桃色)は、「栄養士、調理」で、『栄養士の調理スキル』に関する共起であった。グループ9(灰色)は、「エビペン、使用、使う」で、『エビペン使用』に関する共起であった。

次に、保育士76名の記述回答のテキスト分析をおこなった。出現語句の上位10語は図6に示した。記述統計は、異なり語数(n)607、出現回数の平均3.70であった。

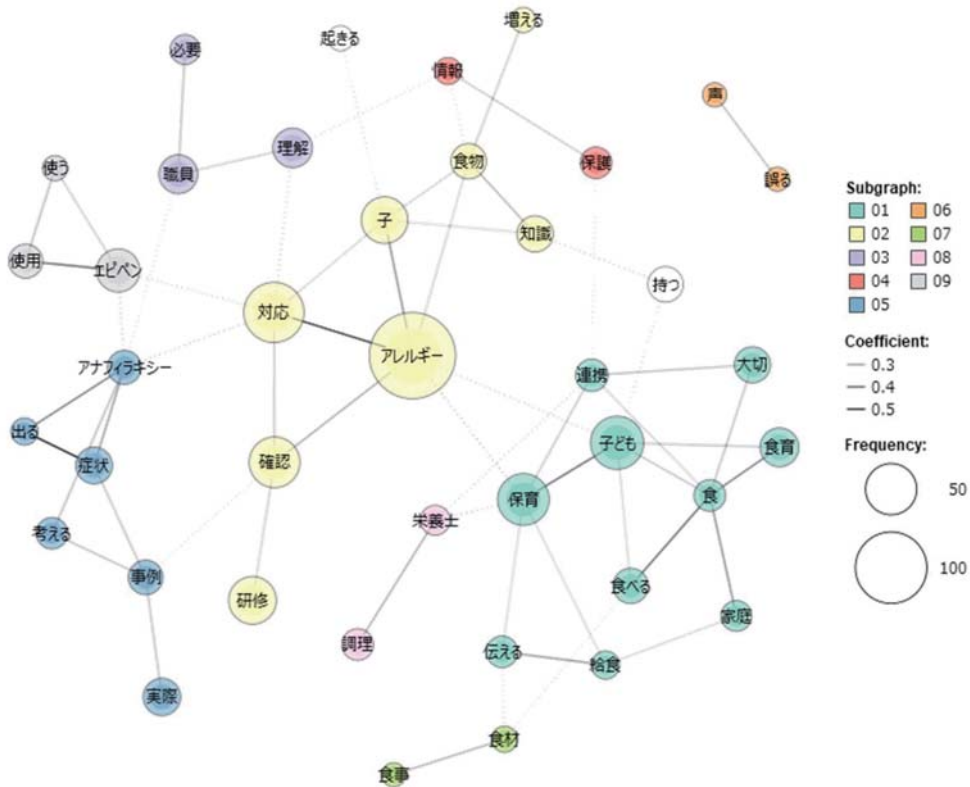


図5 「参考になった理由」全体の記述回答 共起ネットワーク図

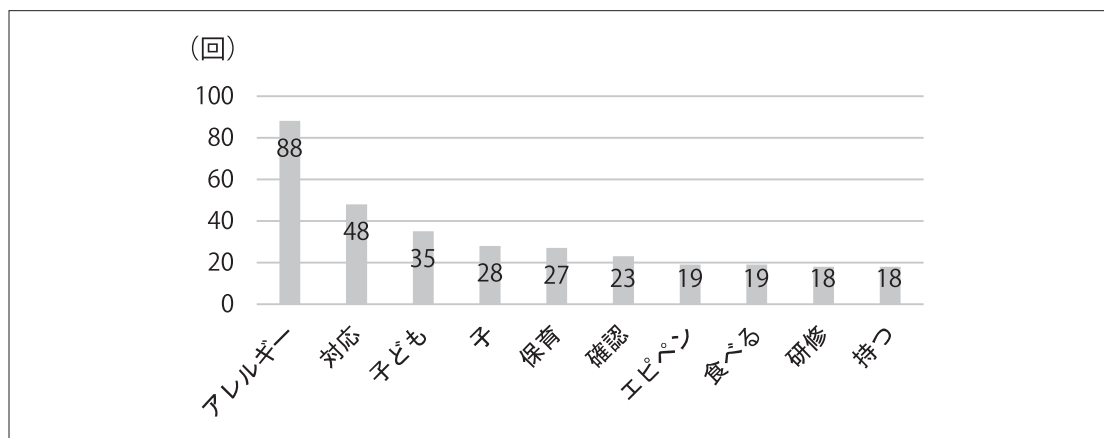
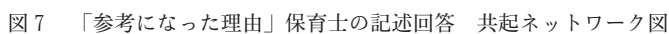


図6 「参考になった理由」保育士の記述回答出現語数

保育士の回答をサブグラフ検出による共起ネットワークで描いた（図7）。出現パターンは、7つのグループに分類された。グループ1（緑色）は、「食べる、食育、栄養士、家庭、食事、学ぶ、伝える」等で、『食生活指導及び食を通じた保護者への支援』に関する共起であった。グループ2（黄色）は、「食物、知識、エピペン、使用」等で、『食物アレルギー疾患の理解とエピペン使用』に関する共起であった。グループ3（紫色）は、「職員、理解、ガイドライン、疾患、必要」等で、『アレルギー対応ガイドラインの理解』に関する共起であった。グループ4（赤色）は、「アナフィラキシー、出る、症状、起こる」等で、『アナフィラキシーショックの理解と対応』に関する共起であった。グループ5（青色）は、「対処、仕方、方法」等で、『アレルギー、アナフィラキシーショックの対処方法』に関する共起であった。グループ6（橙色）は、「アレルギー、子ども、保育、対応」等で、『アレルギー対応』に関する共起であった。グループ7（黄緑色）は、「初めて、意識、生活」で、『アレルギー児に対する配慮』に関する共起であった。

栄養士37名の記述回答のテキスト分析をおこなった。出現語句の上位11語は図8に示した。記述統計は、異なり語数（n）357、出現回数の平均2.21であった。

栄養士の回答をサブグラフ検出による共起ネットワークで描いた（図9）。出現パターンは、10つのグループに分類された。グループ1（緑色）は、「子ども、食育、連携、家庭、食、食生活」等で、『食生活指導及び食を通じた保護者への支援』に関する共起であった。グループ2（黄色）は、「栄養士、知る」で、『栄養士業務』に関する共起であった。グループ3（薄紫色）は、「実際、事例」で、『アレルギーに関する事例、エピペンの使用』に関する共起であった。グループ4（赤色）は、「アナフィラキシー、対応、食事、職員」で、『アナフィラキシーショックの理解と対応』に関する共起であった。グループ5（青色）は、「話し合う、作業、日々」等で、『日々の作業について話し合う』に関する共起であった。グループ6（橙色）は、「保護者、関わり」で、『保護者支援』に関する共起であった。グループ7（黄緑色）は、「離乳食、食物、献立、食べる」で、『離乳食、アレルギー対応食の献立（アレルギー児に対する配慮）』に関する共起であった。グループ8（桃色）は、「アレルギー、保育、調理、確認、声」等で、『保育や調理での確認』に関する共起であった。グループ9（灰色）は、「周知、子、多い」で、『保護者支援』に関する共起であった。グループ10（紫色）は、「理解、情報」で、『情報発信、情報共有』に関する共起であった。



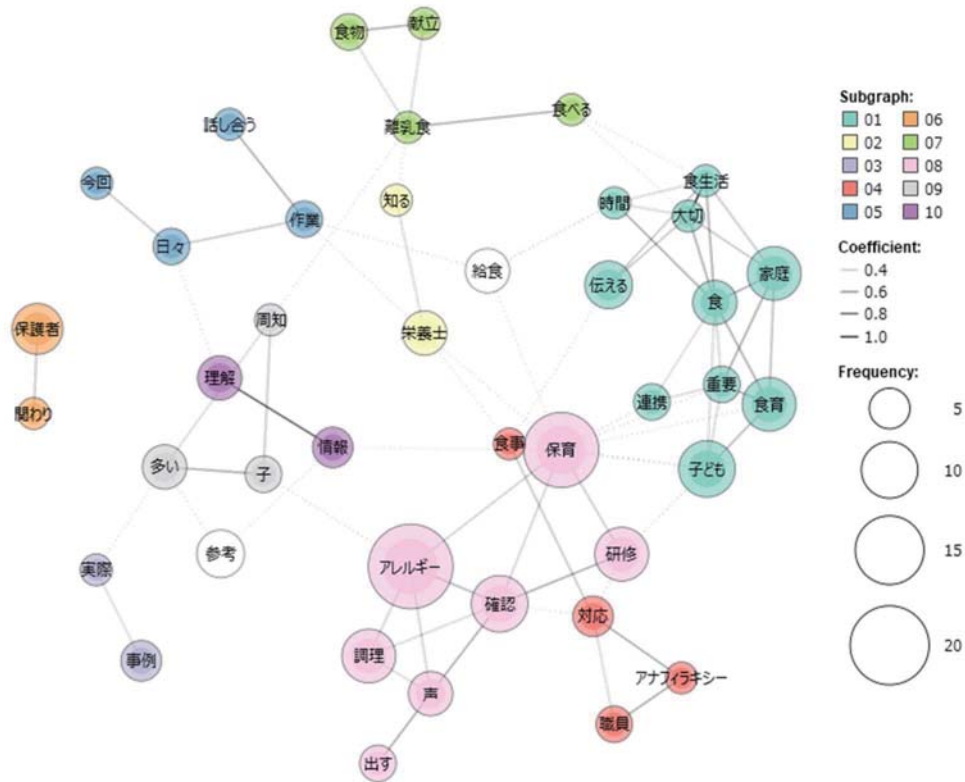


図9 「参考になった理由」栄養士の記述回答 共起ネットワーク図

KH Coderの共起ネットワークで確認した結果を職種別に確認した。『食生活指導及び食を通じた保護者への支援』について記述された内容を確認した。保育士は、「家庭における朝食や食の選択に関する問題から、保育所での手作り料理を通して、食の大切さを知らせることが大切である」、「楽しく食べる子ども像とはどういうことなのか、また子ども像を実像させるために家庭と園が連携することを念頭に置き日々保育している」、「家庭での食生活（朝食や夕食等）の乱れが見られ、保護者への支援、指導にも栄養士と話し合いさまざまな取り組みや投げかけをしてきた。成果として実感はないが今後も継続して取り組んでいきたい」等の記述が確認できた。栄養士は、「研修で学んだ内容を給食でよりなどで保護者に伝えた」、「栄養士が行う保護者支援は、普段配布する紙面が多いがそれ以外にも保護者に対しての言葉かけや関わりを今回振り返ることができた」、「保護者は自分の子どもが園でどのように過ごしているか知る

ことは嬉しいことなので、食育体験の様子を写真掲示した」「子どもの食に関する相談を受けた」等の記述が確認できた。

(3) 『食育計画の作成と活用について』について

以上の結果から、『食育計画の作成と活用について』について記述された内容に注目して確認を行った。保育士の回答に、「食育計画作成では栄養士と子どもの姿に合わせて、栄養士と保育士が共に考え食育計画を立てることが、子どもたちにとっても大きな力になっていくと感じた。また、連携していくことで、子どもたちの食について幅を広げられた」、「研修で他園がどのような食育計画を作成して行っているか情報交換することができ勉強になった。また、保育士だけでなく話し合いのグループに栄養士がいたのでアレルギーの子どもでも大丈夫な食育計画について話ができたので参考になった」、「食育環境について、食材、メニュー、料理の仕方、味付けなどおしゃべりしながら、楽しく食べることの中にも、年齢に合っ

たマナーの指導をしていくことの大切さを感じた」等の記述を確認できた。栄養士の回答に、「食育計画を保育士が立てている園もあるということを知って初めて知った。給食と保育との連携を取るのが難しかったが、今回の研修をきっかけに保育士と話し合い、分担ができ効率の良い仕事ができるようになった。クッキングなど日々の作業は保育士が担当。毎月食育テーマを決め20～30分、以上児対象に話す機会を作れた。何でも食＝栄養士だと時間が取れずにいたので分担できてよかった」、「毎日の食生活の中で、子どもたちに食についての意識を根付かせるために、何が良いのか検討し年長児クラスに味見当番を実施するようになった。個人差はあるがただ単に食べるだけでなくどうやって作られているのか食材は何か、何が入っていたらおいしくなるかまで考えられるようになった。今後はPDCAサイクルを念頭に置き家庭の状況も把握したい」、「日常の活動が食育に繋がっていたことに気づいた」等の記述を確認した。食育計画の考え方、保育士と栄養士さらに園全体の取り組みが記されていた。

(4) 『保育所における食事提供のガイドライン』について

『保育所における食事提供のガイドライン』について記述された内容を確認した。保育士の回答に、「最近の家庭での食事現状を改めて知り、食育で一番大事な事は弧食、子食にならないようにすること。家族全員ではなくても一緒に食べて会話を楽しんだり、楽しく明るい雰囲気の中で、食事を進めていくことを心掛けていきたい」等の記述を確認した。栄養士の回答に、「家庭や母親等保護者の仕事の環境等により、家庭で行えない食教育をサポートする事が保育所給食に求められていると感じた。」、「食育の5項目の重要性を知った」等の記述を確認した。給食を食べるときの雰囲気づくりに取り組む様子が記されていた。

(5) 『食事の提供における質の向上』について

『食事の提供における質の向上』について記述された内容を確認した。栄養士の回答に、「食育活動をあまり積極的にできていないと思っていたが、園児から見える場所で調理をして、匂いや音を感じるようにするのも食育の一環になっていることがわかった。自園はそのような環境にあるの

で積極的に子どもたちに見てもらいたいと感じた」等の記述を確認した。食育の取り組み方について記されていた。

(6) 『アレルギー疾患の理解』について

『アレルギー疾患の理解』について、『保育所におけるアレルギー対応ガイドラインの理解、アナフィラキシーショック（エビペンの使用を含む）の理解と対応』について記述された内容を確認した。保育士の回答に、「食物アレルギーの種類やどのような食材にアレルゲンが含まれているか、表示義務食品と推奨食品に関すること」、「最近多くみられる花粉症との交差アレルギーなど」、「保育現場において職員同士で情報交換を行い、全員で共通理解を深めることができた」、「各部屋の手が届く場所にアレルギーのガイドラインやアレルギーチェック表を置くようにした」、「給食室との連携では、人為ミスを起こさないために声出し確認、配膳などに十分注意するように、確認事項を目が届く場所に貼った」、「アレルギー児の対応を確認する書類を用意した」、「調理現場では、注意点を調理担当職員と確認し、アレルギー食の受け渡しについて保育士、調理担当職員間で確認するようにした」、「表示義務食品、工場の製造ラインでアレルギーが入っているものがないか確認するようになった」、「可能な対策として、アレルギー児の座る位置を変更した」、「実際に現場でアレルギー反応と思われる症状が出てしまったが、研修会でアレルギーの特徴やアナフィラキシーショックの対応などを学んでいたので慌てずに素早く判断ができ行動できた。最新の知識を学ぶことが改めて重要であった」、「エビペンの使用について知らない保育者に学んだことを伝えることができた」等の記述を確認した。栄養士の回答に、「研修内容を元に、緊急時対応マニュアルを作り直し園内研修を行った」、「調理前には栄養士同士でアレルゲンの確認をし、盛り付け時は声に出すようにした。保育士に提供する際は、アレルギー食を声に出して伝え食器にも名前を付け誤配膳がないようにした」等の記述を確認した。アレルギーに対する知識向上、アレルギー児に対する対応、研修後の保育所での取り組み等が記されていた。

(7) 設問『研修後、食育の計画作りや改善などの理解が深まりましたか?』について

本調査では、『研修後、食育の計画作りや改善などの理解が深まりましたか？』の選択肢回答に対し、全体（ $n=129$ ）は「とても深まった」、「深まった」で83.7%であった。保育士（ $n=79$ ）は「とても深まった」、「深まった」78.5%、栄養士は（ $n=32$ ）「とても深まった」、「深まった」90.6%であった（表3）。この結果より保育士と栄養士が、食育計画作りの改善や理解に対し栄養士は、食育の計画作りや改善などの理解が深まった。比較して保育士は、変容がみられない結果であった。

(8) 設問『「食」「食育」は必要だと思うか？』につ

いて

本調査では、『研修を終えて『乳幼児に「食」「食育」は必要だと思うか？』の選択肢回答に対し、全体（ $n=133$ ）は「とても必要」、「必要」で98.5%であった。保育士（ $n=80$ ）、栄養士（ $n=32$ ）共に「とても必要」、「必要」100%であった。『研修前より保育士に「食」「食育」の知識は必要だと思うか？』の質問に対し、全体（ $n=131$ ）は「とても必要」、「必要」99.2%であった。保育士（ $n=79$ ）は「とても必要」、「必要」98.7%、栄養士（ $n=32$ ）は「とても必要」、「必要」100%であった（表4）。

表3 『研修後、食育の計画作りや改善などの理解が深まりましたか？』クロス集計

(%)

	保育士（ $n=79$ ）	栄養士（ $n=32$ ）	全体（ $n=129$ ）
とても深まった	15.2	40.6	22.5
深まった	63.6	50.0	61.2
どちらともいえない	20.3	9.4	15.5
深まらない	1.3	0.0	0.8
まったく深まらない	0.0	0.0	0.0

表4 『乳幼児に「食」「食育」は必要だと思うか？』クロス集計

(%)

	保育士（ $n=80$ ）	栄養士（ $n=32$ ）	全体（ $n=133$ ）
とても必要	77.5	68.8	69.9
必要	22.5	31.3	28.6
どちらともいえない	0.0	0.0	1.5
必要ない	0.0	0.0	0.0
まったく必要ない	0.0	0.0	0.0

4. 考察・まとめ

予備調査は、出現した語句および共起ネットワークから、講義内容に関する記述が多く確認でき、食育やアレルギーに関する研修が必要であったと示唆された。このことから、本調査では研修会後に研修内容の定着度を測り、保育現場の状況を把握したうえで、今後の研修会や取り組みを学官民の連携で充実を図るために実態調査を含め調査を行った。

本調査は、アンケート調査を選択肢回答と記述式回答で行った。選択肢回答は、研修後の定着度を数値化した。記述式回答は、選択肢回答では得ることのできない個々の気づきや、保育現場の様子が知ることが可能ではないかと考え調査を行った。

本研究におけるアンケート結果から次の点で参加者に行動変容をもたらしたと示唆された。キャリアアップ研修の9項目中8項目で理由を質問したところ、「仕事に活かした」、「どちらかといえ

ば活かせた」が、80%以上の数値を示した(表1)。また、もっとも参考になった理由を記述で質問したところ共起ネットワーク図は、『食生活指導及び食を通じた保護者への支援』に関する語句の共起関係を確認することができた(図5)。これにより、記述回答を確認したところ、保育士は日ごろ行っている保護者支援の回答であった。しかし、栄養士は、研修後に保護者への声かけや写真掲示など保護者に対して具体的な行動を確認することができたことが行動変容の裏付けになると考えられる。

研修会で多くの参加者が行動を起こした選択肢回答の項目は、保育士、栄養士共にアレルギーに関する3項目で、いずれも92%以上であった(表1)。記述式回答内容は、「保育者同士でアレルギーの交換情報を行い共通理解が深められた」、「人為的ヒヤリハットや事故を起こさないために確認作業が徹底され、ガイドラインやチェック表が誰でも目に届く所に置く」などの方策が、定着や変容に有効であることが示唆された。他には、「アレルギー児が座る位置を変更する」などが確認できた。「エビペンの使い方など、研修に使われた」などに言及しているものも散見された。これらのものを、研修で使用するのには有意義だと思慮される。

衛生管理について「仕事に活かせた」、「どちらかといえば活かせた」の割合は、全体で94.2%を示した。そのうち栄養士は、「仕事に活かせた」75.0%で、保育士の40.5%と比べ高値であった(表1)。栄養士は、衛生管理の必要性を把握している。記述では、「保育所の調理現場や環境に合わせマニュアルに沿った管理ができているのか」など、不安を感じながら業務を行っている様子が散見された。

「食育計画の作成と活用について」は、『研修後、食育の計画作りや改善などの理解が深まりましたか?』の選択肢回答に対し、全体(n=129)は「とても深まった」、「深まった」で83.7%であった。保育士(n=79)は「とても深まった」、「深まった」78.5%、栄養士は(n=32)「とても深まった」、「深まった」90.6%という結果であった。保育士と栄養士の理解を比較すると栄養士は、食育の計画作りや改善などに理解が深まったが、保

育士は、それほど必要としていないという結果もみられた(表3)。保育士は食育の計画のため、栄養士主体という考え方が影響していると思われる。園の食育計画は栄養士、保育士等の園全体で計画すべきものであるため、この点が今後の課題であると思われる。しかし、多くの項目で行動変容が確認できた中、「行動に移した」と「検討はした」の合計が全体で62.1%、保育士は58.3%、栄養士は80.6%(表2)という結果であった。ただし「行動に移した」の回答に限ると、全体で28.8%、保育士は20.3%、栄養士は38.7%となってしまう。アンケートで記述された中には、「日常の活動が食育に繋がっていたことに気づいた」とあったように、日頃の何気ない活動が、「食」と健康、人間関係、文化、命の育ち、料理と幅広い分野で実践されていることがある。しかし、指標が明確でないため子どもの成長や達成度が計り知れない。成長や達成度を図る評価指標が、現時点で明確化されていないため、P(食育計画)D(実践)をC(評価)A(改善)する評価の出し方や指標について、本研究から定着度が低いことが示唆された。

食育に関する項目では、『乳幼児に「食」「食育」は必要だと思うか?』の選択肢回答に対し、全体(n=133)では「とても必要」・「必要」で98.5%であった。保育士(n=80)、栄養士(n=32)共に「とても必要」・「必要」100%であったことから、乳幼児期からの「食」、「食育」が重要と認識されたことを明らかになった(表4)。

記述回答では、保育士、栄養士など調理職員との連携が行われた内容や改善点が記されていた。また、家庭との連携や支援が行われた内容も記されていた。以上のことから、研修内容を活かし、子どもに伝える、保護者を支援する、職員同士で話し合い問題解決をする、職員研修を行う、業務改善を行うなど、具体的な行動変容を確認することができ研修の意義があることが明らかになった。

本研究におけるアンケート結果は、行動変容が伺える数値がみられた結果から、保育現場の疑問や不安解消等の課題解決に繋がれば、現在問題となっている保育者の離職率低下の一助となることも考えられる。定期的に保育者対象の食に関する研修会や保育者同士の交流が必要であると推測さ

れた。しかし、「食育計画の作成と活用について」など行動変容の少ない項目が抽出された。これらは、学官民が連携することで、保育現場が食育活動の評価をしやすい指標作成の一助となり食育計画の運用につなげられると考えられる。

謝辞

本研究にご理解とご協力をいただきました山梨県保育協議会、山梨県内の保育所園長、キャリアアップ研修会に参加しアンケート回答のご理解をいただきました山梨県内の保育者のみなさまに感謝申し上げます。

引用・参考文献

- 1) 厚生労働省 (2012) 保育所における食事の提供ガイドライン, 厚生労働省,
<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/pdf/shokujiguide.pdf>, 2022年11月3日アクセス.
- 2) 厚生労働省 (2018) 『保育所保育指針解説』, フレーベル館.
- 3) 厚生労働省 (2017), 保育士等キャリアアップ研修ガイドライン概要, 厚生労働省.
chrome-extension://efaidnbmnnnnibpcajpcgclefin dmkaj/https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/gaiyou_10.pdf, 2022年11月3日アクセス.
- 4) 秋田喜美代, 馬場耕一郎, 今井孝成, 堤ちはる (2020) 『保育士等キャリアアップ研修テキスト4食育・アレルギー対応第2版』, 中央法規出版.