

職員250人の力(ちから)が ひとつになって、実を結んだ。 ～市立保育園初・3歳児以上への主食提供～

神山 まり子
上大岡東保育園長

山崎 みどり
下永谷保育園長

伊東 裕子
港南区サービス課保育担当係長

はじめに

18年度ハマリバ収穫祭において、港南区保育園が取り組んだ『子どもたちに温かいご飯を！市立保育園で3歳児以上への主食提供』が見事、グランプリに輝きました。

この事業は、平成16年度に保育園が福祉局（現在のことも青少年局）から区に移管され、「子どもたちのために、区として取り組める新しい事業は？」と考え、始めたものです。

事業を企画して進めていく

手立てや方法を知らなかった私たちは、次々と壁にぶち当たり、何度も挫折を味わいました。悩み、迷い、苦しみ、ようやく実施にこぎつけ、それが評価を受けたことを、全職員がうれしく思っています。

このレポートでは、経験のない私たちが苦労しながら「おもい」を「かたち」にしていった足取りを記します。

1 保育園の現状

(1) 3歳以上は主食を持参

保育園では、0歳児から就学前の子ども達を保育しています。市立の保育園は、現在112園、そのうち、港南区には最も多い13園があり、乳児（0～2歳）クラスには350人、幼児（3～5歳）クラスには800人が在籍しています。

0歳児から2歳児までは主食（ご飯等）を含む完全給食が提供されていますが、3歳児からは副食（おかず）のみの給食で、家庭からご飯やパンを持参するようになります。保育園の運営費では、幼児以上の主食経費は算定されず、国の補助金もありません。

そのため、3歳児以上には主食を提供しない前提で、予算・施設設備・職員体制が組まれています。一方で、多くの民間保育園では有料の主食提供サービスをおこなっています。横浜市では、毎年4園ずつを民間移管していますが、移管のメリットのひとつが完全給食です。主食を提供することは、予算増、職員の労働増に結びつき、財政難の横浜市では、とても難しい状況と考えられているからです。

(2) ご飯ざらいは3歳から？

乳児から進級してきた子どもたち、3歳で入園してきた子どもたちにとって、冷たくて硬く箸が折れそうになるご飯は美味しいものではありません。おでんにパンなど、副食に合わない主食を持つてくることが多く見られます。

忙しい保護者にとってお弁当作りは負担になり、黄色く変色したり、カチカチになってしまったご飯が入っていることもあります。そんなとき、保護者に「食べられませんが、保護者に『食べられませんが、食べていた保育士の姿がありました。』」と伝えることに苦勞しました。

主食開始初日です！

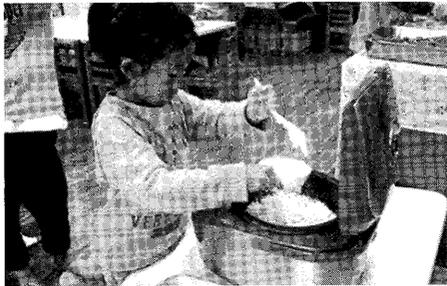


横浜公立保育園保護者会連絡会で毎年実施している保護者アンケートの中でも、3歳児以上への主食提供は要望のトップに上げられていました。腐敗の心配、弁当作りが負担との意見が多く、弁当箱などの準備に時間とお金がかかることも要望理由のひとつでした。

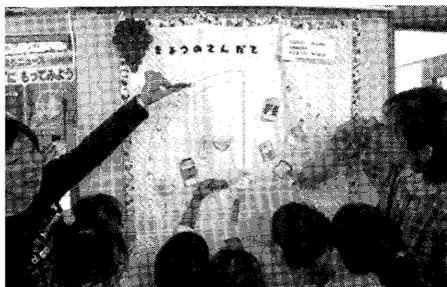
2 区移管で保育園ができること

(1) 温かいご飯を食べさせたい！
16年度に保育園が区に移管される時、「移管後は『より身近な保育ニーズ』が捉えられ、何でもできるようになる」と局から説明を受けて

自分で盛り付け



きょうの献立から栄養を学ぶ



いました。そこで、港南区の保育園としてどのような「保育サービス」ができるか、区園長会のなかで話し合いを始めた。いろいろな案が出ましたが、食育の観点から「業務給食（保育士も子どもと同じ給食を食べること）」と「幼児の完全給食」に取り組みことで意見がまとまってきました。ぜひ両方を手がけたかったのですが、初めての試みということでどちらか一方を選択せざるを得なくなり、子どもたちが喜ぶことをまず第一に考え、「子どもたちに温かいご飯を食べさせたい」という気持ちを優先することに決めました。

3月末日まで主食のなかった市立保育園が民間に移管されると、翌日の4月1日から主食提供できるのを見て、なぜ公立保育園だと主食が提供できないのか、正直納得がいかない気持ちもありました。

(2) 職員の長年の思い——しかし課題も

まずは、港南区の保育園に働く職員がどの様に考えているのかを知るために、各園の園長が職員会議に問題提起を試みました。まずまずの手応えあり。『3歳児以上の主食提供』は、保育士、調理員たち職員の長年の願いであったことを園長たちは肌で感じました。しかし、「アルバイ

トを入れないと無理」、「食器洗浄機が欲しい」などの意見が出て、実施にむけては解決策を考えなければならぬ課題も見えてきました。

3 実現に向けて

(1) 思いばかりが先走り：

主食提供実現に向けて17年4月に園長プロジェクトを立ち上げ、保育担当係長と何度も話し合いを持ち園長たちの思いを伝えました。

- なぜ、主食提供をしたいのかなぜ、委託ではなく直営で実施したいの
- 本当に港南区保護者のニーズか

など、話し合うなかで、思いだけではなく主旨をしっかりと捉えることが必要であることなどが見えてきました。予算をとり園長自ら事業を組み立てることなど一度も経験がなかったことです。ただやりたいと願うだけでは実現しないこと、そんな当たり前のことですが、私たち園長には見えなかったのです。

経験がないため、弱点が丸見えになっても、企画書の中身は、思いばかり。問題点を

どう解決していくか、しっかりと説明できる資料が作れず、足踏み状態が続いたことは何度もありました。

(2) 意見を出し合い、「思い」を「かたち」に

「子どもたちのためにやってみたい、やりたい」という思いは職員皆一緒です。けれども保育園ごと、また保育士、調理員の職種ごとでも意見は、まちまちでした。園長会のなかでも意見がまとまらない状態です。同じ思いであっても職員の年齢や保育経験によっても考えが異なることがたくさんあります。違いを認めつつ、園長、保育士、調理員、福祉員が職種を越えて力を合わせ、ひとつの事業『3歳児以上の主食提供』の取り組みを行っていくにはどうしたらいいのか迷いました。

試行錯誤しながら保育士・調理員全員を対象としたグループバズセッションを持つことにしました。そして自分たちの思いを皆で出し合いました。それぞれの思いを出し合うことで少しずつ同じ方向に向いてきたように思いました。さらに職員全員のアンケートを実施。そのなかで個々の意見、考えなども提出してもらい、学び合うなか課題が明確化されてきたのです。これらの作業は、園長にとっても得るところの多いものでした。

(3) 保護者アンケートも実施

区として事業を行うためには、港南区の保護者のニーズをきちんと把握しておくことも必要です。13園の保護者を対象にアンケートも実施しました。回収率8割と、他のアンケートに比べて高かったのは、やはり大きな関心があったからではないでしょうか。

4 実施手法の検討

(1) 委託か直営か

職員の見見交換を重ねることと並行して、事業手法の検討を進めました。

人手は増えない、予算が無い、ご飯を盛り付けるスペースや食器をしまう場所がないという状況で、どうやったら温かいご飯を提供できるか。学校給食では、工場で炊いたご飯が保温箱で配達されていることもあり、外部委託も視野に入れて、実施方法の検討がはじまりました。

一番の問題とされたのが調理員の業務量でしたが、実際にどのくらいの負担増となるのか推計してみると、職員1人で計量・炊飯10分、配膳20分、下膳・洗浄30分というデータが得られました。想像していたより負担は少なく、また、炊飯より、配膳・洗浄に時間がかかることがわかり、委託炊飯でもこの部分は保育園で行うため、価格を比較すると保育園で炊飯する方がパフォーマンスが高いという結論に至りました。

(2) 経費は保護者負担で

主食提供には、初期投資として炊飯器、食器などの購入費、ランニングコストとして胚芽米・パン代、光熱水費、事務費がかかります。新たな予算確保は難しいため、これらの経費はすべて保護者負担とし、月1200円を納付書で納入していただくことにしました。初期投資については区で予算化し、この回収は保護者の負担を均等にするため、3～5年に分割して還元する計算になっています。

保護者の理解を得るため、懇談会や送迎時間を利用して全保護者に事業や経費の説明をするともに、「運営委員会」を保護者代表と園職員で構成し、主食提供の方法や検証、給食への要望などを話し合う場を設けました。

(3) まずは、モデル実施から

直営方式Ⅱ「園で炊飯」の方向性は出ましたが、調理員数や調理室レイアウトが各園で異なり、すべての園で主食提供ができるのか、同じやり方が取れるのか疑問でした。保護者の関心が低く、有料での実施に賛同が得られるか不

表1 平成18年10月 港南区幼児主食提供モデル事業検証報告(抜粋)

検証の観点	検証結果(実施5園まとめ)	運営上の工夫、今後の課題	
喫食状況	<ul style="list-style-type: none"> ●食味、風味 ●食事の進み具合、残量 ●こどもたちの表情、様子 	<ul style="list-style-type: none"> ・おい、味、食感、色、つやすべてが優れ、ご飯のおいしさを十分に味わえる。 ・食欲につながっている。 ・副食も合わせて残食が減っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・炊きたてのご飯が食べられるよう、作業時間の配分を各園で工夫している
食育	<ul style="list-style-type: none"> ●食事指導 ●食への興味、関心 ●食を素材とする保育実践 	<ul style="list-style-type: none"> ・箸、茶碗の持ち方、配膳など、食事マナーの指導がしやすくなった。 ・食材に子どもが関心をもち、話し合う機会ができた。 ・おにぎり作り、カレーパーティなど、ご飯を素材とした保育を実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもが食材に触れる機会を作る ・サンプルケースの設置 ・地域の親子に対する食育プログラムを開始
調理作業	<ul style="list-style-type: none"> ●作業手順 ●作業面での工夫 	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗胚芽米を使用している園と使用していない園がある。 ・炊飯器をワゴンで保育室に移動。保育士が配膳。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食配膳室(2階)で炊飯 ・実施園の報告会、実施園への見学 ・調理員が休むときのバックアップ体制を、事前に決めておく。
保護者の感想	<ul style="list-style-type: none"> ・温かいご飯が食べられ、衛生面での不安もなくなった。 ・親の負担がなくなり、助かった。 ・利用料の振込みが面倒。 	<ul style="list-style-type: none"> ・主食提供開始後に、保護者全員に対するアンケートを各園で実施 	
運営事務	<ul style="list-style-type: none"> ●実施経費 ●新たな事務作業負担 	<ul style="list-style-type: none"> ・17年度モデル実施2園は最終納入率100%だが、両園とも園長が納入を促した世帯があった。 ・購入品金額は、園によりばらつきあり。保育担当が総額管理。 	<ul style="list-style-type: none"> ・希望月数をまとめて納入できる方法をとった。 ・保育料の一括徴収やコンビニ収納の希望があるが、現行の市の会計処理では納付書扱いできない
総合評価	<p>主食提供により、①子どもが温かいご飯を食べられ、②保護者の利便性が向上しただけでなく、③子どもの食への興味が広がり、④保護者の食事への関心も高まってきている。保育園の食育への取り組みとしては、効果が高い事業と言える。</p> <p>⑤子ども、保護者にすこぶる評判が良く、⑥子どもがおいしく食べてくれることが職員の大きな励みになっていることから、モデル園では今後も主食提供を継続し、未実施園でも開始できるよう、検討・準備を行うことが適当である。</p>		

安な園もありました。

そこで、職員体制、作業工程、保護者の意向がそろうた上大岡東保育園、下永谷保育園の2園でモデル実施し、その結果を検証することとして、平成18年2月にスタートしました。

(4) 作業を分散化する工夫

モデル実施園では、クラス毎に1台炊飯器を購入。調理

室で食事時間に合わせてご飯

を炊き、炊き上がった炊飯器をワゴンで保育室に移し、炊き立てを保育士が配膳する方法をとりました。これによって、作業負担の分散化と、配膳スペースの問題への対応が可能になりましたし、炊き立ての匂いやおいしさを子ども達に味わってもらえることもできるようになりました。このやり方は、以後の実施園に

も引き継がれています。

(5) 検証(see)から本格実施(action)へ

モデル実施の進捗は良好で、全園展開(本格実施)を図るに十分な結果を得ることができました(表1)。

新たに実施しようという園は、検証の結果を参考にし、実施園を見学することで、自分たちの保育園ではどうした

ら可能か職員全員の課題として捉え、実現のため知恵を出し合うことができます。

福祉局の時代は、「全園一斉に」と考えるのが常でしたが、納得し実施可能な園から始めるといふ柔軟性のある対応が効果を生んでいます。

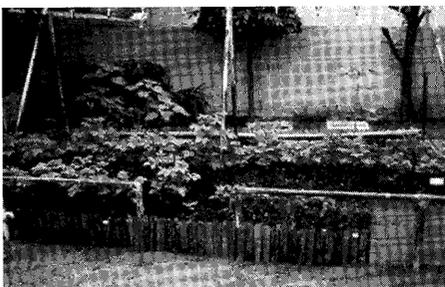
5 主食提供は

満足度100%

(1)子どもたちの喜び十保護者の安心↓職員の満足

主食提供が始まると一番に子どもたちが喜んだのがカレーの献立のときでした。「温かいご飯に温かいカレーをか

プランコ用地にじゃがいも畑をつくる



田んぼをつくっている保育園もあります



けて食べることに」格別美味しくカレーライスになるよう、すぐにお釜のご飯はカラッポ。

保護者からも寒い冬に温かいご飯が食べられて本当に良かったと好評です。また、夏場の衛生面での不安もなくなり喜んでいきます。

朝、「今日パンにする？ご飯にする？」ときくことがなくなるため会話が減ると心配していた保護者は、かえって子どもが食事の話をよくするようになり話題が増えたと嬉しそうでした。

保育園で働く職員は、子どもがご飯を頬張る姿やご飯が

残っているか心配してお釜を覗く姿に思わず頬が緩んでいます。保護者から頂いた感謝の手紙からは、保護者が安心して預けられている喜びを感じ、何度も読み返しています。

(2)今日はねえ こんな食べ方よ！

保育園では、その日に提供した食事1人分をサンプルケースに入れ降園時間に合わせ掲示しています。子どもがサンプルケースまで保護者の手を引き、身振り手振りでの日食べた物の話を楽しそうにしている姿は良いものですね。家庭でも保育園の食事が話題になってコミュニケーションが深まり、家庭での食事にも影響を与えていくのではないかと思います。

また、サンプルケースの横に子ども向けに「赤・黄・緑」の食品別栄養素が貼れる大きなタペストリーを掲示しています。調理員が毎日の献立名をひらがなで掲示し、子どもたちは献立に使った食材の描いてある絵カードを選んで、色の分類別に貼っていくとい

う仕組みです。食事のサンプルと食品別栄養素表が関連していることは子どもたちも何となく気づいているようです。

6 これからの課題

保育園で食育を広げよう

近年、子どもの食を取り巻く環境や社会構造の変化の中で、乳幼児期から食を通じた子どもの健全育成を図ることが重要となってきました。

平成15年には『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がまとめられ、17年に施行された『食育基本法』でも食育に果たす保育所の役割が明記されています。子どもたちにおなかだけでなく心も満たす食事を提供し、食事の場を活用してマナーや食文化、食材、栄養などを伝えるなかで、心と体を育て、自ら健康で安全な生活を作り出す力を養うような保育が求められています。

主食提供を始めたことで、園庭の畑で収穫した野菜を調理して「お芋ごはん」「グリーンピースごはん」などを食べ

る機会ができました。自分たちが作ったお芋やえんどう豆で自分たちが調理して食べるのです。この体験は、子どもたちにとってこの上もない喜びで、食への興味が大きく広がっています。

最後に

主食提供は、食育の充実を目指し、保護者負担と保育園職員の作業工夫の導入で実現できたボトムアップ型の改善事業ですが、その後も一歩一歩、改善は継続しています。

昨年11月には、区内市立保育園全園で、『保育園プチ体験』—あそび・給食の体験を通して、地域で子育てしている家庭を支援する事業—を始めました。主食提供が順調に進んでいることで、職員皆が自信とやりがいを持ち、爽やかな追い風を感じる中で取り組むことができた新しい事業です。

保育園の発想を大切にしながら、自分たちの力で、これからのいろいろなことにチャレンジしようと思っています。