

## 静岡県内保育施設職員を対象とした食育研修受講生の 専門資格と栄養知識および食育活動との関連

小嶋汐美<sup>1)</sup> 三浦綾子<sup>1)</sup>

1) 健康栄養学科

### Relationship between Nutritional Knowledge or *Syokuiku* Activities and Professional Qualification for Participants of “Career Advancement *Shokuiku* Training for Nursery Staff” in Shizuoka Prefecture.

Shiomi KOJIMA, Ayako MIURA

#### 要 旨

厚生労働省が「保育士等キャリアアップ研修とそのガイドライン」を制定し、各都道府県にてリーダー的役割を担う保育士等の人材を育成する専門6分野の研修が行われている。研修分野の1つ「食育・アレルギー対応」は、静岡県では2019年に開始された。本報告では、2019、2020年に静岡県および浜松市で実施した「食育」研修の参加者に実施した調査から、受講生の特徴として、所持資格別の栄養に関する知識と食育活動の現状を明らかにすることを目的とした。調査項目から、受講前の研修内容の知識・関心度、食育活動担当経験、受講後の研修内容の理解度、今後の職場での研修内容の活用見込みについて、所持資格との関連性を解析した。

研修内容を主業務としている栄養士・管理栄養士、調理師はこれらの基礎知識があり、関心度、準備性が高かった。保育士・幼稚園教諭は、栄養や食育に関心はあるが、主業務である保育が多忙の中、業務の一部である食育に関しては定着した知識となることが難しい状況が推察された。しかしながら本研修を通じて、保育士・幼稚園教諭の栄養や食育への理解が進み、学習内容について今後の職場での活用見込みが高かった。このことは、食や栄養について栄養士・管理栄養士と共通理解ができ、食育分野での職種間連携が進展する可能性が期待できると考えられる。

キーワード：保育士 栄養士 食育 保育士等キャリアアップ研修

#### Abstract

The purpose of this study was to clarify the relationship between professional qualifications and nutritional knowledge or *Syokuiku* activities for participants in the “Career Advancement *Shokuiku* Training for Nursery Staff” in Shizuoka prefecture. Dietitians, registered dietitians, and licensed cooks previously had knowledge of these themes because the training content coincided with their main professional tasks. As a result, they were highly interested in the training themes and understanding what to learn in advance.

On the other hand, childcare workers and kindergarten teachers deepened their understanding of nutritional knowledge and *Syokuiku* through this training, and increased their confidence to apply what they learned to the workplace. It is expected that this will deepen common understandings among food and nutrition related occupations, and further promote cooperation in inter-professional work regarding *Syokuiku* activities in nurseries.

**Keywords** : Childcare worker, Dietitian, *Shokuiku*, Career Advancement Training for Nursery Staff

## 1. 緒言

子育て世代の共働き世帯が増える中、保育所等では入所を希望し、申請しているにもかかわらず、入所できずに待機を余儀なくされている待機児童問題が顕著化している。その背景の1つに保育士不足がある。保育士不足の原因として保育士の処遇と離職が指摘されている<sup>1)</sup>。このような中、厚生労働省は平成29年4月、全国の保育施設で働く保育士等の待遇の改善と専門性の強化、キャリアパスの明確化を目指し、「保育士等キャリアアップ研修とそのガイドライン」を制定した<sup>2)3)</sup>。このガイドラインにより、各都道府県に専門6分野（乳児保育、幼児教育、障害児保育、食育・アレルギー対応、保健衛生・安全対策、保護者支援・子育て支援）のリーダーの役割を担う人材を育成する研修と、ミドルリーダーを養成するマネジメント研修を義務付けた。中堅保育士はこの研修を受けることで、対外的にも通用する、「職務分野別リーダー」（3年以上の就業経験）、「専門リーダー」「副主任保育士」（7年以上の就業経験）という3つの新たな役職を得る機会が与えられ、それぞれの役職手当が支給されることになった。この役職の新設により、保育士のキャリアパスが明確になり、主任保育士の役職に就く前の離職を減らすことが期待されている。

静岡県では、平成30年4月に「静岡県保育等キャリアアップ研修実施機関指定要領」が施行され<sup>4)</sup>、静岡県から委託を受けた静岡県保育連合会が研修の運営と実施を行い、各研修が開始された。研修分野の1つ「食育・アレルギー対応」の初回研修は、2019年6月に実施された。この研修の内容は、①栄養に関する基礎知識、②食育計画の作成と活用、③アレルギー疾患と保育所におけるアレルギー対応ガイドライン、④保育所における食事の提供ガイドライン、⑤食物アレルギーのある子どもへの対応、の5つのテーマが設定されている。初回受講生は県下の保育施設から長期勤務年数等の条件により抽選で300名が選ばれたが、多くの希望者が受講できなかったことから、2020年には浜松民間保育園長会主催による浜松市内で同様の研修が実施され、100名が受講した。

「職務分野別リーダー」を養成する目的で開始された研修であるが、前例がない目的の研修であり、受講生の背景が様々であり、さらに食育や栄養の知識レベルや実際の活動状況は把握されていなかった。そのため、著者らは食育分野のリーダー養成を進めるうえで、受講生の特徴や食育の活動状況を把握する必要があると考えた。2019年度の研修前後に受講生の特徴を把握する目的で実態調査を実施した。研修終了後に第1報として、食育分野のリーダー育成研修を目的としているが、食育活動未経験が多く参加していたことを報告した<sup>5)</sup>。本稿では、さらに2020年度の受講者を加え、受講生の所持資格別の特徴や研修内容との関係性について明らかにする目的で解析を行った。

## 2. 方法

### 1) 対象と方法

2019年6月に実施した専門研修「食育・アレルギー対応」の受講生300名に対し、「栄養に関する基礎知識」「食育計画の作成と活用」の研修前に調査票を配付し、自記式集合法により、受講前後の2回実施した。2020年9月には、浜松市で実施された専門研修「食育・アレルギー対応」の受講生100名に対して、「栄養に関する基礎知識」「食育計画の作成と活用」の研修前に前年度と同じ実施方法で調査票を配付し、受講前後の2回実施した。

本調査にあたり、事前に研修主催者および実施団体への説明を行った。受講生には、「食育・アレルギー対応」の初回研修前に行い、匿名性が確保されていること、質問への回答は任意であることを書面と口頭で説明した。調査用紙は、研修終了後に各調査担当者が回収箱から回収した。本研究は、常葉大学研究倫理審査委員会の承認を得て実施した（承認番号2019-023H）。

### 2) 調査内容

受講生の基本属性として、年代、所持資格、所属施設、勤務年数、これまでの食育の学習機会、食育担当経験とその内容とした。受講前後における研修内容のテーマごとの状況把握のため、受講前は、テーマごとの関心度および職場で活用した機会、受講後は、テーマごとの理解度および今後活用できる見込み、受講内容に関する感想等を求めた。今回対象とした研修テーマは、厚生労働省が「保育士等キャリアアップ研修とそのガイドライン」の中で定めている、「栄養に関する基礎知識」（栄養の基本的概念と栄養素の種類と機能、食事摂取基準と献立作成、調理の基本、食中毒などの衛生管理の理解と対応法）と「食育計画の作成と活用」（食育の理解と計画および評価、食育のための環境（他職種との協働等）、食生活指導および食を通じた保護者への支援、第三次食育推進基本計画）とした。

### 3) 統計解析

2019年および2020年に実施した調査を統合し、受講生384名から回答を得られた（回収率96%）。そのうち、所持資格に回答のあった371名からその他（看護師）3名を除く368名を解析対象とした。

解析にあたり所持資格を保育士・幼稚園教諭（以下、保幼とする）、栄養士・管理栄養士（以下、栄養）、調理師（以下、調理）の3分類とした。

回答についても各項目を2水準に再定義した。受講前の研修内容の知識・関心について、「関心があり勉強している」「知識はあると思うが部分的な知識だと思う」「知識はあると思うが正しい知識かどうか自信がない」を「知識・関心あり」とし、「関心はあるがあまり勉強

していない」「あまり関心がない」を「知識・関心なし」とした。受講前の活用する機会については、「非常にあった」「時々あった」を「活用経験あり」、「あまりなかった」「ほとんどなかった」を「活用経験なし」とした。受講後の研修内容の理解については、「大変よく理解できた」「ある程度は理解できた」を「理解できた」、「一部理解できなかった」「理解できなかった」を「理解できなかった」とした。今後の職場での研修内容の活用見込みについて「できると思う」「一部なら活用できると思う」を「活用できる」、「できるかわからない」「できないと思う」を「活用できない」とした。

保幼・栄養・調理の3資格と受講前の学習テーマの準備性（関心度・研修知識の学習状況）について、クロス集計からコレスポンディング分析を行い、関係性を可視化した。3資格別の特徴を明らかにするために、食育担当経験およびその活動内容、研修テーマ別状況（受講前の知識・関心度、職場での活用状況、受講後の学習内容の理解度、今後の職場での活用見込み）との関連について、各項目の欠損値を除き、カイ二乗検定およびフィッシャーの直接確率法を行った。すべての解析の有意水準は5%未満とした。集計および解析は、Microsoft ExcelおよびIBM SPSS Statistics Ver.26を使用した。

### 3. 結果

#### 1) 受講生の特徴

所持資格は、保幼は73.6%、栄養は16.7%、調理8.9%、看護師0.8%であった（表1）。

所持資格の詳細は、保育士及び幼稚園教諭の2種類の資格所有者が53.4%、次いで保育士のみ19.7%、幼稚園

教諭0.5%、栄養士のみ13.7%、管理栄養士3.0%、調理師8.9%、看護師0.8%であった（表には示していない）。

年代は、保幼は30代33.7%、40代31.5%、栄養は20代27.4%、30代33.9%、40代25.8%、調理は40代、50代が各々36.4%であった。所属施設は、認可保育所勤務が59.6%、認定こども園が39.6%であった。勤続年数は、7年以上が78.3%、4～6年が16.1%、3年が5.6%であった。

これまでに食育を担当した経験がある者は60.9%（保幼51.3%、栄養91.9%、調理81.8%）、未経験者は39.1%であった（表2）。経験者のうち、担当した食育内容は、食育活動の実施73.1%（65.5%、91.2%、74.1%）、食育年間計画の作成54.3%（46.0%、70.2%、63.0%）の順に高かった。栄養は、保護者への食の説明68.4%も高かった。

#### 2) 受講前、研修内容の知識および関心度

受講前の研修内容について、知識・関心が「あり」は、栄養はすべての研修テーマで6割以上であった（表3）。調理は、食生活指導・保護者への支援および食育推進基本計画以外のテーマは6割以上、保幼は、食育推進基本計画以外のテーマが約5割であった。食生活指導・保護者への支援は、資格別で差がなかった。

3資格と受講前の学習テーマの準備性（関心度・研修知識の学習状況）についてコレスポンディング分析を行った（図1）。第1軸のカイ二乗検定の結果は有意な関連があった（ $X^2(5) = 115.6077, p < 0.001, V = 0.37$ ）が、第2軸は有意な関連はなかった。第1軸の固有値は0.274、寄与率は98.7%、第2軸の固有値は0.004、寄与率は1.3%であった。

表1 受講生の特徴

		全体		保幼		栄養		調理		その他	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
資格		371	100	273	73.6	62	16.7	33	8.9	3	0.8
年齢	20代	81	22.2	59	22.1	17	27.4	4	12.1	1	33.3
	30代	116	31.8	90	33.7	21	33.9	5	15.2	0	0
	40代	113	31.0	84	31.5	16	25.8	12	36.4	1	33.3
	50代	55	15.1	34	12.7	8	12.9	12	36.4	1	33.3
所属施設	認可保育所	212	59.6	158	60.3	30	50.8	22	68.8	2	66.7
	認可外保育所	2	0.6	0	0	2	3.4	0	0	0	0
	認定子ども園	141	39.6	103	39.3	27	45.8	10	31.3	1	33.3
	その他	1	0.3	1	0.4	0	0	0	0	0	0
勤務年数	3年	20	5.6	9	3.4	6	10.3	5	15.2	0	0
	4年	21	5.8	13	4.9	6	10.3	1	3.0	1	33.3
	5年	17	4.7	9	3.4	7	12.1	1	3.0	0	0
	6年	20	5.6	17	6.4	2	3.4	1	3.0	0	0
	7年以上	282	78.3	218	82.0	37	63.8	25	75.8	2	66.7

構成比は小数点以下第一位を四捨五入しているため、合計しても必ずしも100とはならない

表2 資格別食育担当経験とその活動内容

		全体		保幼		栄養		調理		p値
		n	%	n	%	n	%	n	%	
食育担当経験	あり	223	60.9	139	51.3	57	91.9	27	81.8	<0.001
	なし	143	39.1	132	48.7	5	8.1	6	18.2	
<食育担当経験者 n=223>										
食育年間計画	あり	121	54.3	64	46.0	40	70.2	17	63.0	0.005
	なし	102	45.7	75	54.0	17	29.8	10	37.0	
食育プログラム企画	あり	63	28.3	36	25.9	17	29.8	10	37.0	0.478
	なし	160	71.7	103	74.1	40	70.2	17	63.0	
食育活動実施	あり	163	73.1	91	65.5	52	91.2	20	74.1	0.001
	なし	60	26.9	48	34.5	5	8.8	7	25.9	
食育活動評価	あり	48	21.5	24	17.3	19	33.3	5	18.5	0.042
	なし	175	78.5	115	82.7	38	66.7	22	81.5	
保護者への食の説明	あり	83	37.2	35	25.2	39	68.4	9	33.3	<0.001
	なし	140	62.8	104	74.8	18	31.6	18	66.7	
地域との連携調整	あり	17	7.6	8	5.8	6	10.5	3	11.1	0.399
	なし	206	92.4	131	94.2	51	89.5	24	88.9	
園内の他職種との連携調整	あり	56	25.1	23	16.5	28	49.1	5	18.5	<0.001
	なし	167	74.9	116	83.5	29	50.9	22	81.5	

表3 受講前、研修内容への関心度

研修テーマ	知識・関心	全体		保幼		栄養		調理		p値
		n	%	n	%	n	%	n	%	
栄養素の種類と機能	あり	192	52.7	113	41.7	56	91.8	23	71.9	<0.001
	なし	172	47.3	158	58.3	5	8.2	9	28.1	
食事摂取基準と献立作成	あり	131	36.2	49	18.1	57	95.0	25	78.1	<0.001
	なし	231	63.8	221	81.9	3	5.0	7	21.9	
食中毒	あり	232	64.4	141	52.6	61	100	30	96.8	<0.001
	なし	128	35.6	127	47.4	0	0.0	1	3.2	
食育の理解と計画・評価	あり	194	53.4	121	45.0	50	82.0	23	69.7	<0.001
	なし	169	46.6	148	55.0	11	18.0	10	30.3	
食育のための環境	あり	195	54.3	128	47.8	45	77.6	22	66.7	<0.001
	なし	164	45.7	140	52.2	13	22.4	11	33.3	
食生活指導・保護者への支援	あり	220	60.6	154	57.2	47	77.0	19	57.6	0.016
	なし	143	39.4	115	42.8	14	23.0	14	42.4	
食育推進基本計画	あり	86	24.2	41	15.5	38	62.3	7	22.6	<0.001
	なし	270	75.8	223	84.5	23	37.7	24	77.4	

散布図では、保幼は「関心はあるがあまり勉強していない」「知識はあると思うが正しい知識かどうか自信がない」、栄養は「知識はあると思うが部分的な知識だと思う」「関心があり勉強している」、調理は「関心はある

があまり勉強していない」「知識はあると思うが正しい知識かどうか自信がない」の項目間で比較的近い方向にプロットされた。

### 3) 受講前、研修内容の活用状況

これまでに職場で活用したことがあるテーマは、保幼は、食生活指導・保護者への食支援 43.7%、食中毒 33.0%、食育のための環境 31.2%、栄養は、食事摂取基準と献立作成 80.6%、食中毒 88.7%、食育の理解と計画・評

価 68.9%、調理は、食中毒 71.0%、食事摂取基準と献立作成 64.5%、栄養素の種類と機能 61.3%の順に高かった(表 4)。食生活指導・保護者への支援は、資格別で差がなかった。

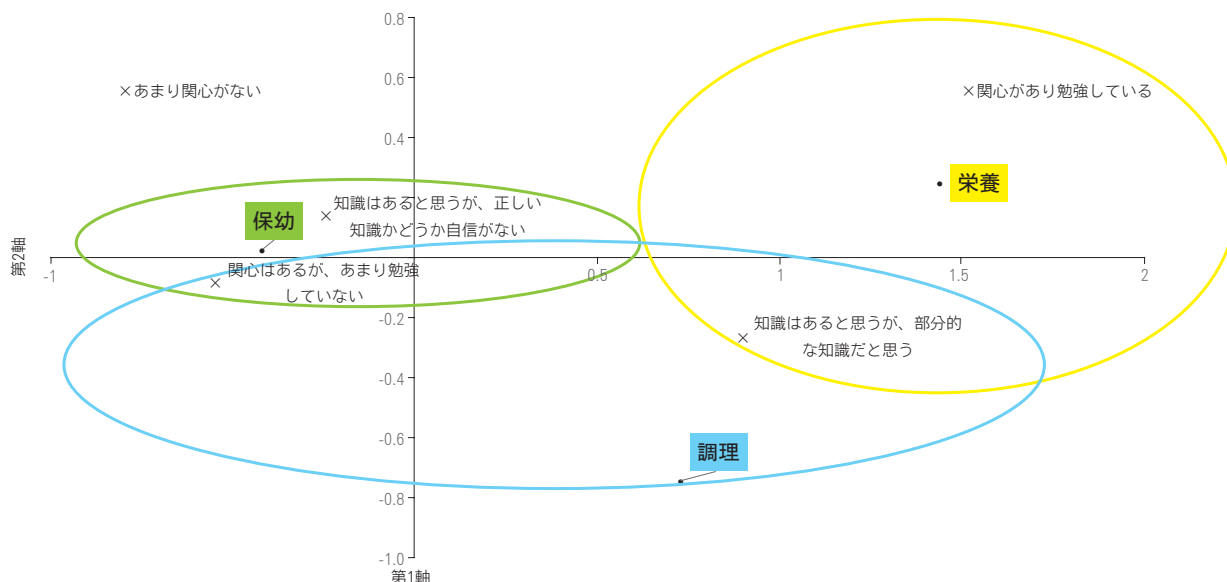


図1 3資格の事前関心度と準備性

表 4 受講前、職場における研修内容の活用機会

研修テーマ	活用経験	全体		保幼		栄養		調理		p値
		n	%	n	%	n	%	n	%	
栄養素の種類と機能	あり	112	30.8	54	19.9	39	62.9	19	61.3	<0.001
	なし	252	69.2	217	80.1	23	37.1	12	38.7	
食事摂取基準と献立作成	あり	96	26.4	26	9.6	50	80.6	20	64.5	<0.001
	なし	268	73.6	245	90.4	12	19.4	11	35.5	
食中毒	あり	166	45.7	89	33.0	55	88.7	22	71.0	<0.001
	なし	197	54.3	181	67.0	7	11.3	9	29.0	
食育の理解と計画・評価	あり	128	35.2	67	24.8	42	68.9	19	57.6	<0.001
	なし	236	64.8	203	75.2	19	31.1	14	42.4	
食育のための環境	あり	135	37.4	84	31.2	36	59.0	15	48.4	<0.001
	なし	226	62.6	185	68.8	25	41.0	16	51.6	
食生活指導・保護者への支援	あり	164	45.1	118	43.7	34	55.7	12	36.4	0.134
	なし	200	54.9	152	56.3	27	44.3	21	63.6	
食育推進基本計画	あり	35	9.8	14	5.3	15	24.6	6	19.4	<0.001
	なし	322	90.2	251	94.7	46	75.4	25	80.6	

## 4) 受講後、研修内容の理解度と今後の活用見込み

各研修テーマは、いずれの項目も約9割の者が理解できていた(表5)。資格別で理解度が異なった研修テーマは、栄養と調理のみが日常業務で活用する「栄養素の基礎知識」と「食事摂取基準と献立作成の知識」であり、この2資格の理解度は高かったが、保幼は日常業務では

ば使用しないため、相対的に低い結果であった。

今後、職場で研修内容を活用できると回答した者は、全ての項目で7割以上であった(表6)。表5と同様、保幼が日常業務で活用する可能性がほとんどない「栄養素の基礎知識」と「食事摂取基準と献立作成の知識」は、相対的に低かった。

表5 受講後、研修内容の理解度

研修テーマ	理解度	全体		保幼		栄養		調理		p値
		n	%	n	%	n	%	n	%	
栄養素の種類と機能	できた	314	88.7	228	85.7	58	100	28	93.3	0.006
	できなかった	40	11.3	38	14.3	0	0	2	6.7	
食事摂取基準と献立作成	できた	323	91.0	233	87.9	60	100	30	100	0.003
	できなかった	32	9.0	32	12.1	0	0	0	0	
食中毒	できた	345	98.3	256	97.7	60	100	29	100	0.761 <sup>a</sup>
	できなかった	6	1.7	6	2.3	0	0	0	0	
食育の理解と計画・評価	できた	326	90.3	245	90.7	56	91.8	25	83.3	0.391
	できなかった	35	9.7	25	9.3	5	8.2	5	16.7	
食育のための環境	できた	345	95.6	259	95.9	59	98.3	27	87.1	0.050 <sup>a</sup>
	できなかった	16	4.4	11	4.1	1	1.7	4	12.9	
食生活指導・保護者への支援	できた	343	95.8	258	96.6	58	96.7	27	87.1	0.061 <sup>a</sup>
	できなかった	15	4.2	9	3.4	2	3.3	4	12.9	
食育推進基本計画	できた	312	87.9	229	86.7	56	93.3	27	87.1	0.365
	できなかった	43	12.1	35	13.3	4	6.7	4	12.9	

aは、フィッシャーの直接確率法

表6 受講後、研修内容の職場での活用見込み

研修テーマ	活用	全体		保幼		栄養		調理		p値
		n	%	n	%	n	%	n	%	
栄養素の種類と機能	できる	316	88.3	230	85.8	58	96.7	28	93.3	0.041
	できない	42	11.7	38	14.2	2	3.3	2	6.7	
食事摂取基準と献立作成	できる	297	83.4	209	78.6	59	98.3	29	96.7	<0.001
	できない	59	16.6	57	21.4	1	1.7	1	3.3	
食中毒	できる	335	95.7	248	94.7	59	98.3	28	100	0.318 <sup>a</sup>
	できない	15	4.3	14	5.3	1	1.7	0	0	
食育の理解と計画・評価	できる	328	90.6	239	88.5	60	98.4	29	93.5	0.050
	できない	34	9.4	31	11.5	1	1.6	2	6.5	
食育のための環境	できる	339	93.6	253	93.4	60	100	26	83.9	0.006 <sup>a</sup>
	できない	23	6.4	18	6.6	0	0	5	16.1	
食生活指導・保護者への支援	できる	325	90.5	244	91.7	56	91.8	25	78.1	0.043
	できない	34	9.5	22	8.3	5	8.2	7	21.9	
食育推進基本計画	できる	254	71.1	184	69.2	46	76.7	24	77.4	0.370
	できない	103	28.9	82	30.8	14	23.3	7	22.6	

aは、フィッシャーの直接確率法

#### 4. 考 察

静岡県及び浜松市で開催された保育士等キャリアアップ研修会に参加した受講生の多くは、保育士や幼稚園教諭であり、栄養士・管理栄養士、調理師の受講生は3割程度であった。

受講者の年代は、30～40代が6割以上で、勤務年数は7年以上が約8割であった。厚生労働省は、保育士等(民間)のキャリアアップの仕組みにおいて新設する副主任保育士、専門リーダーは7年以上、職務分野別リーダーは3年以上の勤務年数と各キャリアに必要な保育士等キャリアアップ研修の修了、副主任保育士、専門リーダーについてはさらに職務分野別リーダーの経験を要件としている<sup>6)</sup>。本研修会の受講者は保幼が多く、勤務年数が高いことから、将来、副主任保育士や専門リーダーを目指し、意欲的に参加していることが考えられた。栄養は、勤務年数3～5年の者が3割受講していた。栄養は、食育を9割以上が担当しており、保育所等で一人職種であることも多いため、食育分野のリーダー的役割を担う者として専門性を高めるため参加したと考える。

食育担当は、保幼5割、栄養9割、調理8割が経験していた。栄養や調理は、食育年間計画の作成、食育活動の実施など給食業務に付随した食育を担当していた。また栄養は、保護者への食の説明が7割、園内の他職種との連携が5割と他資格者より高く、園児の食事や健康の情報共有、食育活動の実施や給食業務について保育士等と日頃からよく連携していることが伺えた。一方、食育プログラム企画、食育活動の評価、地域との連携はいずれの資格者とも経験の割合は低かった。日々の保育及び給食の業務が多忙であり、食育の評価まで含めた企画や地域との連携に取り組む時間が取れないことが考えられた。今後は食育分野リーダーが中心になり、職員間や地域との連携による食育内容の充実が期待される。

今回の研修内容は、「食育・アレルギー対応」の中の「栄養に関する基礎知識」及び「食育計画の作成と活用」であり、研修内容の知識・関心の程度は、栄養がほとんどの項目において他の資格者より高く、また、職場での研修内容の活用状況も栄養や調理師が多くのテーマで高く、研修の知識・関心や業務においての活用状況は所持資格によって異なっていた。今回の研修内容は栄養や調理の主業務に必要な知識であり、また、各資格養成課程における学習内容や資格者ごとの業務の違いによるものと考えられる。

受講前の関心度および日頃の学習状況の準備性は、3資格で異なった。食育が主業務となる栄養では、関心が高く知識を高めようと意識している傾向がみられたが、食育が主業務でなく、保育業務の一環である保幼では、関心はあるものの食育のみに時間を割けない状況が伺えた。調理と栄養については保幼に比べ比較的離れて項目がプロットされたが、回答数が少ないことが影響したと

解釈できる。栄養と調理は共通して、食育に関しては関心が高く知識を高める意識があるが、食育の知識は部分的知識である認識であった。一方で、保幼は、関心はあるが知識を深めることができていない状況であり、そのことが食育知識の自信のなさに繋がっていると考えられる。栄養と保幼は関連する項目がなかったが、業務上の食育に関する位置づけがそもそも異なることからこのような結果になったと解釈できる。ただし、3資格の回答数の違いが結果に影響した可能性があるため、栄養と調理の結果の解釈は慎重に判断する必要がある。今回の準備性の結果から、食育に関わる専門職の役割分担を明確にし、その役割を強化する準備ができる環境づくりが必要であると考えられる。

研修後は、研修内容を理解し、今後職場において研修テーマを活用できると見込んだ者は、3資格において約9割と高い状況であった。今回の研修は栄養や食育関連の内容であり、栄養や調理には資格取得までの養成課程で学んだことの復習の機会であり、全ての資格者にとって栄養や食育に関する新たな知識の修得の機会であったと思われる。食に関する活動は栄養や調理が担当することが多いが、おやつ作りには保幼の連携が不可欠であり、園児への食育講話や保護者への食の指導は保幼が直接行うこともあり、食中毒や栄養の知識は大いに活用されると思われる。第三次食育推進基本計画について受講前の関心度は栄養を除く資格者で低い状況であった。本計画の重点課題に「若い世代を中心とした食育の推進」「多様な暮らしに対応した食育の推進」「食文化の継承に向けた食育の推進」などがあり<sup>7)</sup>、子どもやその保護者に関わりがある保育士等がその課題を理解し、食育を推進していくことは重要である。受講後の食育推進基本計画の理解度は全体で約9割と高く、職場で活用見込みがある者は7割以上であった。本研修の受講者が食育推進基本計画を含めた食育に関する情報を他の職員に伝達し食育活動が実施されることで食に関する課題解決に繋がると考える。

保育所等における乳幼児への食育の推進は、保育所保育指針<sup>8)</sup>及び幼保連携型認定こども園教育・保育要領<sup>9)</sup>に規定されており、「食を営む力」の育成に向けその基礎を培うことを目標としている。保育士、栄養士、管理栄養士、調理師等は園児だけでなく、保護者にも食育を行うことにより家庭での適切な食習慣の実践を促し、また、保護者や地域の関係者と連携・協働した食に関する活動の取組が進められることで園児に食を営む力が育成できると考える。保育所等での食育は、職種により園児や保護者に対する関わりが異なるので、食育全体計画の下、食育分野リーダーが中心となり、保幼、栄養、調理が互いの業務を理解し、連携・協力することで各園の特徴を活かした活動がさらに推進されることが期待される。

本研究の限界は、静岡県及び浜松市の2地域に限定され実施された対象者であること、所持資格により回答数

に差があることである。キャリアアップ研修受講者の特徴や食育実施状況を一般化するためには、他県での状況も把握することが必要である。本研究は「保育士等キャリアアップ研修」が開始されて、最初の2年間の調査であり、他県の研修参加者の特徴を明らかにした調査報告はまだ見当たらない。また、静岡県内の状況把握においても、今後も同様の調査を継続して行うことができれば、回答数が少ない資格の特性が平均化できる可能性がある。本報告が保育施設職員の資格ごとの食育実施状況などの基礎データとして、今後の「キャリアアップ研修」の実施方法、食育分野の研修会の企画、保育所等における食育推進の参考になるとと思われる。

## 5. 結 語

本研究では、保育士等キャリアアップ研修会前後に質問紙調査を実施し、資格別の受講者の特徴と食育の実施状況を明らかにした。

①受講者は、保育士・幼稚園教諭7割、栄養士・管理栄養士2割弱、調理師1割弱と保育士・幼稚園教諭が、勤務年数は7年以上の者が最も多かった。

②食育担当経験がある者は6割で、栄養士・管理栄養士、調理師は8割以上が経験しており、その内容は食育全体計画の作成、食育活動の実施など業務と関連がある内容であった。栄養士・管理栄養士は、保護者への食の説明を行う者が多く、また他職種と連携し、食育を行っていた。保育士等は5割で、食育活動の実施を担う者が多かった。

③研修内容について、研修前の知識や関心度、準備性(学習状況)は、研修内容を主業務とする栄養士・管理栄養士、調理師が高かった。

④研修後の研修内容の理解度は3資格とも高く、研修内容を職場で活用できる者は8割以上であった。

本研修の受講により、保育所等の職員が栄養についての共通理解が進み、保育現場において職種間の連携により食育がさらに推進されることが期待できる。

## 謝 辞

本調査にご理解ご協力を賜りました静岡県こども未来課、静岡県保育連合会、浜松民間保育園長会の関係者の皆様、アンケート調査にご協力いただきました研修受講生の皆様に感謝申し上げます。また本研究を開始するにあたり、ご助言いただきました、本学 こども健康学科 海野展由先生、木山幹恵先生、阿部真弓先生に厚くお礼申し上げます。

## 文 献

- 1) 清水俊朗「市場化が進む保育施策と保育労働の実態」『社会政策学会誌「社会政策」』第9巻、第3号、2018年、29-43頁
- 2) 厚生労働省ホームページ 保育関係 キャリアアップ研修、「保育士等キャリアアップ研修の実施について」(令和元年6月24日発行)  
<https://www.mhlw.go.jp/content/000525827.pdf>  
(2021年9月2日アクセス可能)
- 3) 厚生労働省ホームページ 保育関係 キャリアアップ研修、「保育士等キャリアアップ研修ガイドラインの概要」  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kodomo/kodomo\\_kosodate/hoiku/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kodomo/kodomo_kosodate/hoiku/index.html) (2021年9月2日アクセス可能)
- 4) 静岡県こども未来課ホームページ  
<https://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-130/hoikushi4.html> (2021年9月2日アクセス可能)
- 5) 三浦綾子、小嶋汐美 他「静岡県保育士等キャリアアップ研修「食育」受講生の特徴(第1報)～食育担当経験別の栄養知識の比較～」『栄養学雑誌』Vol.78, No.5, 2020, 173頁
- 6) 厚生労働省「平成29年版厚生労働白書」第1部 社会保障と経済成長、126-127頁  
<https://www.mhlw.go.jp/wp/hakusyo/kousei/17/dl/1-03.pdf> (2021年9月2日アクセス可能)
- 7) 農林水産省「第3次食育推進基本計画」  
<https://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/index.html>  
(2021年9月2日アクセス可能)
- 8) 厚生労働省「保育所保育指針」平成29年3月31日 厚生労働省告示第百十七号  
[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=00010450&dataType=0&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00010450&dataType=0&pageNo=1) (2021年9月2日アクセス可能)
- 9) 文部科学省「幼保連携型認定こども園教育・保育要領 平成29年3月31日 内閣府／文部科学省／厚生労働省／告示第一号  
[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=00010420&dataType=0&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00010420&dataType=0&pageNo=1) (2021年9月2日アクセス可能)