

令和元年度
キッチン関係 調査・研究報告書

『保育所における園児によるクッキングに
関する調査・研究』

令和2年3月

保育所クッキング研究会

目次

1. はじめに	p. 4
2. 目的	p. 12
3. 実地調査	
3-1. キッチン設備のない保育園（やわらぎ保育園）	p. 15
3-2. キッチン設備のある児童デイサービス（みらくるちっぷ）	p. 18
3-3. キッチン設備のある保育園（かにがさか保育園）	p. 24
3-4. キッチン設備のある保育園（くるみ保育園）	p. 30
3-5. キッチン設備のある保育園（なのはな保育園）	p. 33
4. アンケート調査	
4-1. 調査概要	p. 37
4-2. 保育園一般の保育職員及び調理職員対象	p. 44
4-3. かにがさか保育園の保育職員及び調理職員対象	p. 55
4-4. かにがさか保育園及びその系列園の保護者対象	p. 78
5. インタビュー調査	
5-1. 調査概要	p. 87
5-2. かにがさか保育園 園児	p. 88
5-3. かにがさか保育園 栄養士 友澤瑛子氏	p. 89
5-4. かにがさか保育園 園長 脇野多賀氏	p. 93
6. キッチン空間アイデアコンテストへの応募	p. 96
7. まとめ	p. 97
8. おわりに	p. 100
9. 添付資料	
・ かにがさか保育園食育計画書	p. 102
・ 食育基本法（抜粋）	p. 105
・ 保育所保育指針 平成30年改訂版（現行・抜粋）	p. 112
・ 保育所保育指針解説 平成30年2月版（抜粋）	p. 116

・ 保育所保育指針 平成 11 年改訂版（抜粋）	p. 117
10. 参考文献	p. 118
11. 調査・研究活動支援事業実施マニュアル	p. 119

1. はじめに

1-1. 保育所における食育の位置づけ

平成17年に施行された食育基本法は、その前文で、「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付け」、「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの。」だとした（注1）。その第11条において、保育に関する職務に従事する者や関係機関及び関係団体に対して、「あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努める」責務が課せられた（注2）。

それらを受けて、保育所における保育の内容に関する事項を定めた「保育所保育指針」（現行は、平成30年厚生労働省告示第117号）では、食育の推進という項目が設けられ、「健康な生活の基本としての『食を営む力』の育成に向け、その基礎を培うこと」が目標とされた（注3）。

その文中、食育の環境の整備等という項に、「子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理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や、調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。」と謳われている（注4）。厚生労働省が編んだ「保育所保育指針解説」によれば、この「環境」とは、人的及び物的な保育環境だ（注5）とあるので、インテリアや建築、そして本調査研究の対象であるキッチンなどの設備もその範疇に含まれよう。

このあたりが、保育所における物的環境としての食育環境整備の根拠になるわけだが、「感謝の気持ちを育」てるだけでは、いささか物足りない。なぜなら、同指針の、第一章一節にある、保育所保育に関する基本原則には、保育の方法として、「子ども自らが環境に関わり、自発的に活動し、様々な経験を積んでいくことができるよう配慮する」ものと定められている（注6）からである。こちらの文面から見れば、食育環境の整備について、もう少し積極的に踏み込んでよいのではないかと考えたくなる。

1-2. 家庭的な保育環境

「保育所保育指針」の上で、「環境」とは、人的なものも、物的なものも含まれることは、先に触れた。「保育所保育指針」は、概ね十年毎に改訂されていて、最新版は平成30年改訂版である。その2版前、つまり平成11年改訂版の第一章、総則にある、「保育の環境」の項には、以下のような記述がある。

「保育室は、子どもにとって家庭的な親しみとくつろぎの場となるとともに、いきいきと活動ができる場となるように配慮する。」（注7）

実は、私はこの文面が好きで、日々の業務の中で設計させていただいている園舎を、これに近づけようと努力してきたし、今も同じ心構えでいる。認可保育所というものは、そもそも多人数の集団生活を前提としているから、住宅を設計するのと同じように、直接的に家庭的な環境を実現するのは難しいが、指針の文面にあるのだから、インテリアや建築の観点から、その実現に向けて保育をサポートしていく必要があるのは言うまでもない。

ところが、大変残念なことに、平成22年の改定で、この条文から「家庭的」という文言が削除され、平成30年の改定でも、それがそのまま踏襲されている（注8）。

保育所の園舎設計を専門とする私にとっては、抛り所を失ったように感じている。「家庭的保育事業」との混用を避ける、という意図かとも思われるが、それにしても簡単に削除すべき文言ではない。

ご承知の通り、児童養護施設や、高齢者や障がい者の福祉施設は、大舎制から、より家庭のスケールに近い小舎制に遷移しつつある。福祉事業の多くが、運営側のスケールメリットを追求せねば、事業自体が成り立たなかった時代を越え、大変ゆっくりとはあるが、利用者の側に立った福祉施設整備ができる時代へと変わりつつあるのだ。その流れに逆らう意図があるのかないのか、「保育所保育指針」から「家庭的」という文言を消去することで、児童福祉の中心的存在ともいえる保育所を大規模化する、消極的根拠を作ってしまったような気がしてならない。

かつて児童福祉の父と呼ばれた、石井十次（注9）が唱えた、家庭的な雰囲気の中で育てる小舎制に共感している私は、保育園の園舎には、家庭的な場が必要だという考えを、やはり変えることができないでいる。そのような思いの中から、家庭の器である住宅と、園児の生活の器である園舎を比較して、足りなかったものを想像したときに、真っ先に思い当たったのが、彼ら自身が主体的に使えるキッチンだった。

1-3. 保育所がおかれた現状

これまで長年続けられてきた保育は、保育士が設定した内容に従って、子どもたちが生活するという受動的なものが主流であった。しかし、子どもたち自身の主体性を重んじる保育へと、今、現場が大きく舵を切ろうとしている。その観点から現状の園舎を見渡した時、食育環境として、子どもたち自身が主体

的に調理にかかわれ、総合的に食育活動を展開できる設備が不足しているように感じた。保育所に、キッズキッチンが当たり前に存在するということがあってもよいのではないか。これまで、全国に整備されてきた保育所は、幼保連携型認定こども園などを含めると 25000 軒を超える。それだけあっても、キッズキッチンを持つ園舎を見る機会はきわめて少ない。

本研究会のメンバーが運営する、ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所では、保育所や認定こども園などの子どもたちのための建築を専門に、これまでおよそ 50 箇所以上の園舎を設計してきた。しかし、キッズキッチンを要求する事業主に出会う機会は少なく、キッズキッチンを設計させていただいた園舎はわずか 4 園である。これは、事業主の食育に対する認識が薄いということではなく、その認識が高くても、予算や面積の配分上、キッズキッチン以上に必要なものがある場合が多い、あるいは、テーブルと手洗い場さえあれば、クッキングを実現させてしまえる、保育士の職業上の素晴らしい能力である、有り合わせで対応する技術などに起因すると考えられ、不要なものとして切り捨てられているわけではない。

保育所等の主な運営主体は社会福祉法人であり、その運営費や園舎の工事費は必然的に補助金を恃むことになるが、これまで交付されてきた金額は、とても十分なものとはいえず、その結果、充実した保育環境を実現するのは困難であった。特に、ここ数年の工事費の異常高騰に補助金額が追いつかず、より、その傾向に拍車がかかっているのだ。

一方で、今後の人口予測において出生数が増える要素はなく、現在の待機児童解消のための保育所整備が、我が国の集中的な保育所整備の最後となるはずだ。新たな保育所建築のスタンダードをつくることのできる絶好の機会としては、60年代から70年代に、ポストの数ほど保育所をつくろうとした時代以来、2度目の、そして最後の機会となろう。

限られた補助金の中で最大の効果が求められる困難な状況だからこそ、我々大人は、日本の未来像を描き、その担い手である子どもたちを、どのような環境で、どのように育てていくべきなのか考え、行動に移さねばならない。行動に移すということは、前例を作ることである。この最後の機会を無為に過ごすということは、子どもたちの未来を現状維持で看過するということであり、大人としての責任を放棄することに等しい。子を育てる大人として、保育所のインテリアや建築を設計する技術者として、それを指導する保育行政官として、そして現場をあずかる保育者として、保育に関わるあらゆる立場の者にとって、踏ん張りどころである。

今、必要とされている保育内容には、前述のとおり「食育」があり、それを支える物的環境として、キッズキッチンの整備が回答の一つになり得るのではないか。

1-4. クッキングの役割

私たちが運営する、ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所で設計させていただいたキッズキッチンのある園舎を通じて、その使われ方を探り、使い手である保育職員様や調理職員様、園児たちの声を聴き、その存在意義を確かめるために、また、キッズキッチン設備の無い園の保育職員様や調理職員様にもクッキングについてのアンケートを実施し、一般的な意見を収集するために、この調査研究を企画した。

食中毒を防止するため、非常に煩雑な準備が必要で、クッキングを実施する園が減っていると聞く。しかし、実際に子どもたちのクッキングを視察すれば、子どもたちの真剣な目が、クッキングの実施意義を雄弁に語ってくれる。クッキングはそれ単体でも大きな意味を持つが、食材の調達のために子どもたちが買い物へ出かければ、園と町とのつながりを醸成するし、園内で野菜畑をつくれば、栽培から、収穫、調理へと、一連の流れの中で食をとらえることができる。クッキングがきっかけとなり、様々な行為を引き寄せ、園での子どもたちの生活が、より実生活に即したリアルな豊かさに満たされることを目の当たりにすると、クッキングと、それを直接的に支えることができるキッズキッチンが、子どもたちの成長に果たす役割は、たいへん大きいと思わざるを得ない。

本調査研究の結果を踏まえ、さらに子どもたちへの食育を展開しやすい環境づくりに邁進するとともに、こども食堂や、離乳食講座など、保育所に町へ開いていくためのポテンシャルを与える設備として、キッズキッチンを捉えなおし、新たな展開を見据えた使用法にも着目して行きたいと考えている。これを私たちのこれからの園舎設計に活かすのはもちろん、広く全国に発信し、園舎計画における選択肢の一つとして、認知していただければ、この上ない喜びである。

1-5. 研究会の構成

<研究会員>

(代表者) 大塚謙太郎

ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所代表
インテリアコーディネーター・インテリアプランナー・一級建築士・保育士

(メンバー) 林裕子

ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所員
インテリアコーディネーター・キッチンスペシャリスト・一級建築士

(メンバー) 関口卓也

ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所員 みるくるちっぷ・なのはな保育園担当

(メンバー) 小笠原順也

ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所員 かにがさか保育園担当
一級建築士

(メンバー) 大塚典子

ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所員 みるくるちっぷ担当
二級建築士

<指導・監督者>

佐藤将之

早稲田大学 人間科学学術院 人間科学部 准教授
博士(工学)

堀越まい

早稲田大学大学院 佐藤研究室 修士課程

<協力者>

脇野多賀

社会福祉法人和坂福祉会 かにがさか保育園園長

友澤瑛子

社会福祉法人和坂福祉会 かにがさか保育園栄養士

林谷全晃

社会福祉法人和坂福祉会 和坂保育園主任

森本恭吾

社会福祉法人報徳会 やわらぎ保育園園長

山本幸司

山本建築設計事務所 代表 くるみ保育園担当
一級建築士

<協力園一覧>

調査研究にあたっては、以下の園様にご協力いただいた。なお、敬称は略させていただきます。

【クッキング視察】

- ・社会福祉法人和坂福祉会 かにがさか保育園
- ・社会福祉法人報徳会 やわらぎ保育園
- ・特定非営利活動法人出発のなかまの会 子どもゆうゆう広場 みらくるちっぷ
- ・特定非営利活動法人くるみ会 くるみ保育園

【写真提供】

- ・社会福祉法人里和 なのはな保育園

【アンケート】

- ・社会福祉法人和坂福祉会系列園の保護者
- ・社会福祉法人和坂福祉会 かにがさか保育園

- ・社会福祉法人和坂福祉会 和坂保育園
- ・社会福祉法人和坂福祉会 和坂保育園分園
- ・社会福祉法人和坂福祉会 蓮池保育園
- ・社会福祉法人和坂福祉会 はやしのちいさな保育園
- ・特定非営利活動法人出発のなかまの会 子どもゆうゆう広場 みらくるちっぷ
- ・学校法人大阪キリスト教学院 グレース幼稚園
- ・社会福祉法人うるま福祉会 うるま保育園
- ・社会福祉法人長陽会 ニコニコ桜今津灯保育園
- ・社会福祉法人長陽会 ニコニコ桜保育園
- ・社会福祉法人檸檬会 レイモンド西淀保育園
- ・社会福祉法人報徳会 やわらぎ保育園
- ・社会福祉法人みやび ソフィア南堀江保育園
- ・社会福祉法人みやび ソフィア東生駒こども園
- ・社会福祉法人みやび ソフィア東生駒こども園分園
- ・社会福祉法人みやび ソフィア谷田保育園
- ・社会福祉法人みやび ソフィアみどり保育園
- ・社会福祉法人みやび ソフィア吉野保育園
- ・社会福祉法人愛名 愛名保育園
- ・社会福祉法人母里福祉会 母里保育園
- ・社会福祉法人松蔭ミカエル福祉会 松蔭おかもと保育園
- ・社会福祉法人みおつくし福祉会 東喜連保育園

(注1) 105 頁下線部参照

(注2) 108 頁下線部参照

(注3) 115 頁下線部参照

(注4) 115 頁下線部参照

(注5) 116 頁下線部参照

(注6) 114 頁下線部参照

(注7) 117 頁下線部参照

(注8) 114 頁下線部参照

(注9) 石井十次（1865年～1914年）日本で最初の孤児院と言われる岡山孤児院を創設。一時は1200名もの子どもたちを預かり、生涯を孤児救済に捧げた。小舎制と里親制度の導入、収容児の年齢発達区分にしたがった保護教育体制の整備など、児童福祉事業として画期的な試みを行った。

令和2年3月

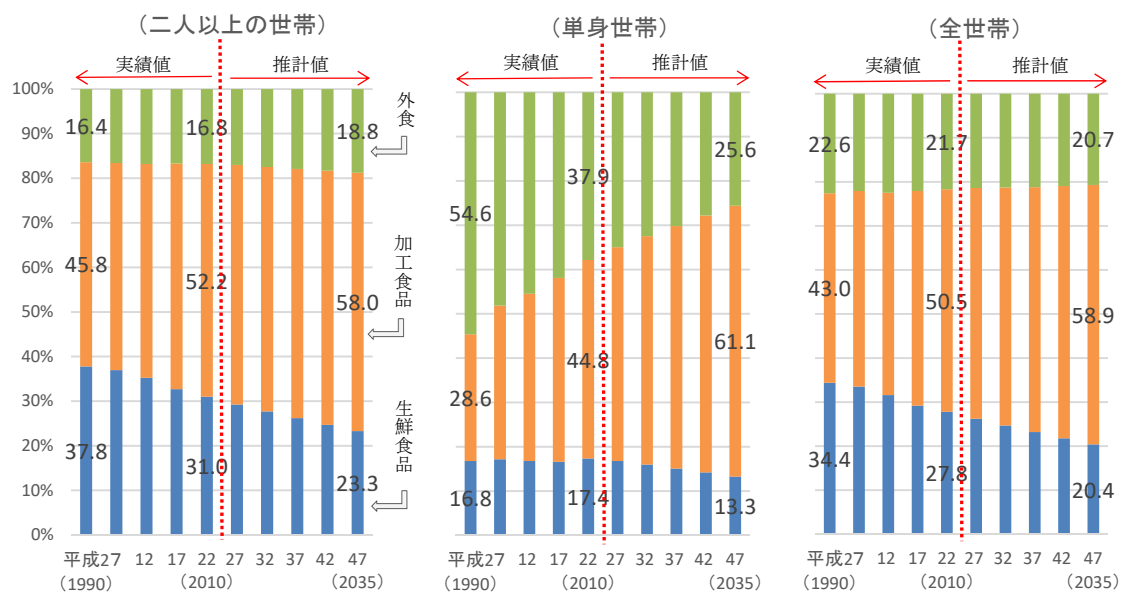
保育所クッキング研究会代表者 大塚謙太郎

2. 目的

序論で触れたように、保育所では保育所保育指針や食育基本法を踏まえた食育活動に対する取り組みが加速している。しかしながら、調理室を、園児に開放したつくりとすることは、現状困難である。

食育の一角を担う園児によるクッキングは、上記の理由から、調理室以外の室で展開されており、キッチンの無い環境で調理を実施するという、いささか不自然な状況が続いている。

一方で、核家族化や共働きの増加などで、家庭における調理の機会が減少している。下表は、外食・中食（加工食品）・内食（生鮮食品）の食料支出割合の推移を示したものである。二人以上の世帯・全世帯ともに、加工食品の支出割合が増加する一方、家庭における生鮮食品の支出割合は減少しており、家庭で調理する機会が減少していることが推し量れる。



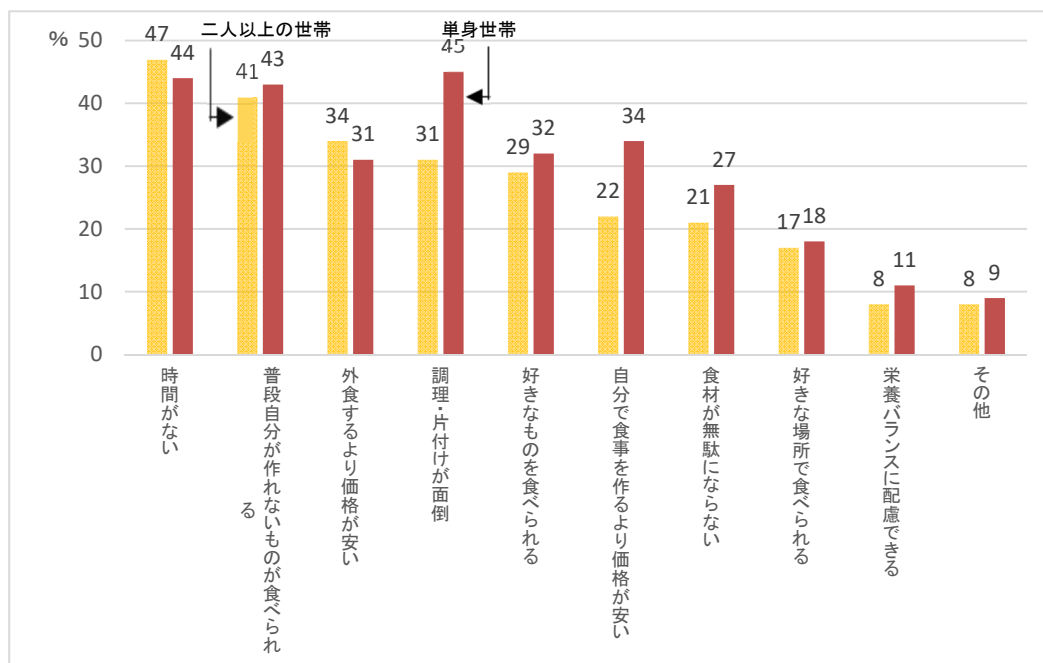
▲世帯累計別の食料支出割合の推移

資料：農林水産政策研究所「人口減少局面における食料消費の将来推計」

注：1) 平成27(2015)年以降は推計値

2) 外食は、一般外食と学校給食の合計。生鮮食品は、米、生鮮魚介、生鮮肉、牛乳、卵、生鮮野菜、生鮮果物の合計。
加工食品はそれ以外

中食とは、レストラン等へ出かけて食事をする外食と、家庭内で手づくり料理を食べる内食の中間にあつて、市販の弁当やそう菜、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場、学校等でそのまま食べることや、これら食品の総称として用いられている。下表のように、中食を利用する理由として「時間がない」「調理・後片付けが面倒」との回答が多くみられ、調理にかける時間と手間をかけたくないという実態も見て取れる。



▲中食を利用する理由（世帯別）（複数回答）

資料：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」（平成27（2015）年3月公表）（組替集計）

注：消費者モニター987人を対象に行ったアンケート調査（回収率91.9%）

このような食環境の変化によって、子どもたちから、素材に触れ、刻み、火を入れ、それを味わうという一連の幸福な作業を、家庭の中で経験する機会が失われている。その肩代わりを保育所が担うことの是非はともかく、子どもたちの立場に立てば、どこかでその保障が必要であることは論を待たない。

そこで、園児によるクッキングの実施状況や、それに対するニーズ、また私たちが運営する、ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所によって設計させていただいたキッズキッチンの使用状況を調査・研究し、そこから得られた結果を、今後のキッズキッチンを中心とした園舎計画に反映し、保育所における「食育」充実のための選択肢を増やすことによって、我が国全体の食への意識向上につなげたいと考えた。

本研究では、保育者及び保護者への意識調査による真のニーズ把握、保育者へのヒアリング調査によるクッキングの利用状況把握を行う。また、調査を踏まえ、使われ方を概観しながら、保育環境としてのキッズキッチンの意味や価値を明らかにすることを目的とする。

なお、本研究において「クッキング」は、保育園において園児が参加する調理を指すものとする。

3. 実地調査

3-1. キッチン設備のない保育園（やわらぎ保育園）

運営法人：社会福祉法人報徳会

名称：やわらぎ保育園

用途：保育所

建築場所：伊丹市伊丹2丁目

構造規模：鉄骨造1階建 471.36 m²

設計監理：一級建築士事務所 長瀬信博建築研究所



やわらぎの心を育むことを目標に掲げ子どもたちに寄り添い、育ちをゆっくと支える保育を目指し、平成28年に伊丹本泉寺の境内に開園した。人間は一生を通して正しい倫理観を身につける時期は幼児期であるとの考えのもと、遊びや食事、そして人間同士のふれ合いを通して、正しい倫理観（仏の智慧）

を受け、自分勝手な人間ではなく「尊い人間」に成ってもらよう、保育を展開している。

調査は、令和元年7月18日に実施された、園児によるクッキングを対象に行った。園内にキッズキッチン設備はない。メニューは、アイスクャンデーと、翌日に控えたお泊り保育のメインディッシュである、カレーライスの下ごしらえである。

アイスクャンデーづくりは、5歳児を5名ずつの4班に分け、保育士2名がついての1班ずつの入れ替え制で、遊戯室内で行われた。筒状の型に缶詰の果物を入れ、果実ジュースを流し入れたのち、握り棒を挿入するという工程である。椅子座用のテーブルを台替わりに使用しているため、立位では台が低すぎて、こぼす等、作業がしにくい様子が窺われた。同室内には、手洗い場が付属しているため、少し距離はあったがクッキング前後の手洗いは比較的スムーズに行われていた。また、床材は、フローリングであったが、ひどい汚れなどはなく、問題はなかった。

カレーライスの下ごしらえも、アイスクャンデーづくりと同様の編成と環境で行われた。作業は、野菜の洗浄とカットであるが、カット工程において、安全のために、切れにくい包丁が使われており、切るのに力が必要で、台の高さが低すぎることで、体が安定せず切りにくい様子が窺われた。包丁の使用は、保育者が最も気を遣う工程であるので、体格に合った台を用意す



アイスクャンデーづくり



野菜のカット



収穫

ることが望ましいと思われた。また、保育士にも台の高さが合っておらず、かなり腰をかがめて指導を行っていた。後述の、かにかがさか保育園に設置されているような、ユニバーサルキッチンがあれば、体格との不一致の課題は解決するし、編成規模も合致すると考えられる。

使用する野菜は、園内の菜園で栽培したピーマン、なす、とうもろこしを、園児たちが自分で収穫したものが使われた。また、不足の材料は、近隣のスーパーマーケットへ園児たちが買い物に出かけて仕入れてきたものである。地域と一体となって保育に取り組もうとする、園の保育方針をよく表している。



買い物

調理だけでなく、農体験や社会体験などを絡めた、イベント的でない保育の一環としての総合的な食育が展開されている。

専用のキッズキッチンが無くても、日常使用している家具類を駆使して、クッキングを展開するという例であるが、身の回りにあるもので間に合わせるといふ、保育士の持つ高度な職能が活かされている。

インテリアや建築という観点から見ると、先に述べたことや、水場が離れていたり、床やテーブルが汚れやすい素材だったり、食寝遊の分離がなされていないというあたりに、改善の余地を見出してしまふ。

これらに対しては、キッズキッチンが有益であることは言うまでもないのだが、食育やクッキングに対して、その有益性を直接的に、あるいは一方的に結びつけるのは、いささか拙速であろうと思う。

保育の基本は、園舎や設備ではなく、保育士にある。保育士が必要性を感じなければ、住宅のキッチンのように、生活の中に溶け込んだものとはならないし、こどもたちが使い慣れなければ、保育の材料としての存在価値は薄い。キッズキッチンも、一方的に食育やクッキングに対して無くてもならないものとするのではなく、食育活動をより豊かにするための選択肢の一つとして考えたい。

3-2. キッチン設備のある児童デイサービス（みらくるちっぷ）

運営法人：特定非営利活動法人出発のなかまの会

名称：子どもゆうゆう広場 みらくるちっぷ

用途：児童発達支援および放課後等デイサービス

建築場所：大阪府大阪市生野区田島1丁目

構造規模：木造2階建の1階部分 143.93 m²

設計監理：ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所

（設計担当：大塚典子・関口卓也）



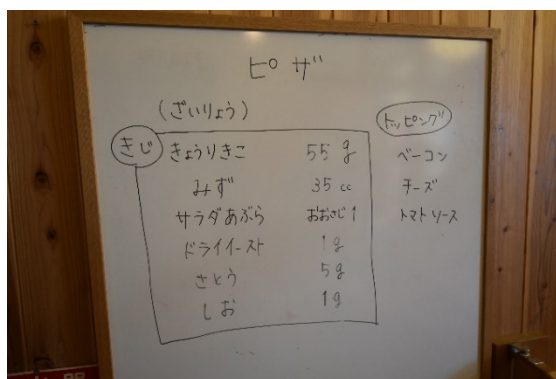
子どもの発達が気になる親と子が共に育つための広場で、障害のあるなしに関係なく、子どもがひとりの子どもとして、豊かな社会生活を送ることを目指し、意欲的に体を使って遊ぶことを通して「個」として成長していけるよう支援する場として運営されている児童デイサービスで、平成24年に開園した。

玄関から中庭へ通じる、通り庭（土間部分）の中間に、キッズキッチンが設けられている。手前側は子ども用、奥側は大人用として、床の高さを変え、身長に合わせて使い分けることのできる、ペニンシュラ型のユニバーサルキッチンである。

材料はステンレス 430 の No. 4 仕上げで、端部は衝突時の安全性を考慮し曲面加工を施してある。シンクは右端に 1 か所設置し、シングルレバー混合水栓をキャビネット短手芯に設置して、3 方向から使用できるようにしてあり、周囲に食品庫、作業台、電子レンジ、冷蔵庫、ホワイトボード、天井付換気扇、ペンダント照明、エアコン等を付属させてある。コンロは、児童の安全を優先して設置されていないが、必要に応じて、卓上 IH コンロやホットプレートが使用できるよう、キッチンに隣接する壁面に、単独回路コンセントが備えられている。車いすやバギーに乗る児童が利用するため、乗車したまま使いやすいうように、キャビネットの手前下部を掘り込んである。キッチン内の床は土間排水口が設けられ、水を流しての清掃が可能な仕様になっている。

調査は、令和元年 8 月 9 日に実施された、児童によるクッキングを対象に行った。メニューはピザで、生地作りから完成まで通しで、児童 5 名に対して、保育者 5 名で行われた。

児童の体格の差に幅があり、身長の高い児童は大人側にまわって作業を行うなど、自分の作業しやすい高さを、自ら選択している様子が窺われた。立位が困難な児童は、バギーや椅子に着座して参加していたが、子ども側に備えた蹴込み部の窪みの高さが不足しており、足を入れにくい様子が窺われた。これは、シンク深さに合わせて窪み高さを設定していることに起因しているが、シンク部分と台下収納部分を分割して製作し、台下収納部分だけでも窪み高さに余裕を出すという方法も考えられる。大人側の左右二方向に出入口が設けられており、児童も大人も



ホワイトボード



左右二方向に出入口



大人側にまわって作業

両方から自由に入出りできる、使いやすい動線のペニンシュラキッチンとなっている。

また、玄関に続く通り庭に位置するので、児童によるクッキング以外にも、近隣にお住まいの方や、保護者が参加するクッキングも実施しやすいと思われる。今後の展開に期待したい。



壁面にシャッター付の単独回路コンセント

調理の工程



計る工程



卵の加熱の工程



生地を捏ねる工程

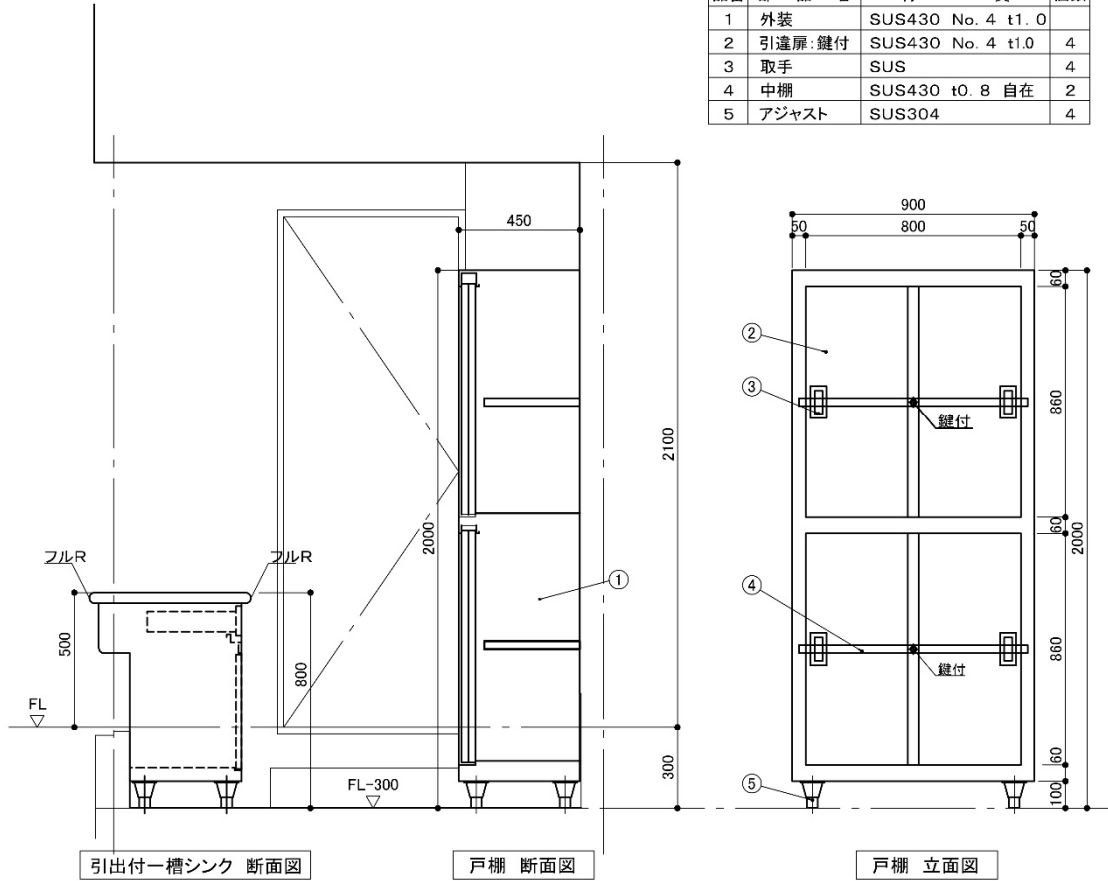


生地を伸ばす工程



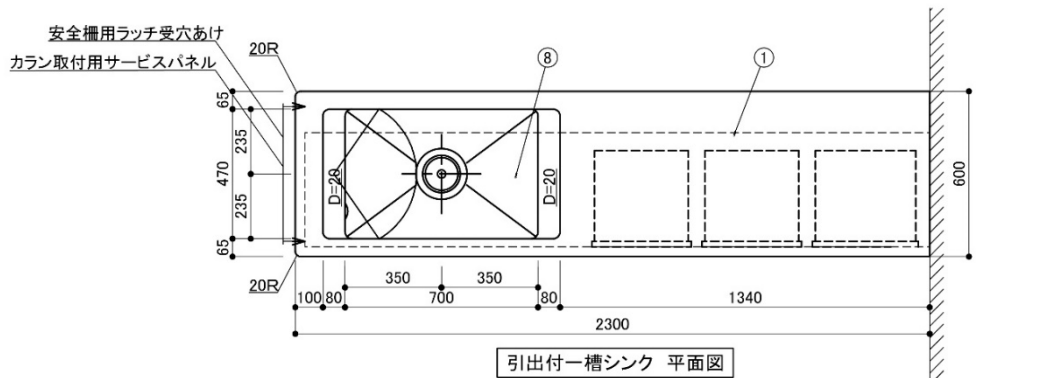
トッピングの工程

■みらくるちっぷ 図面

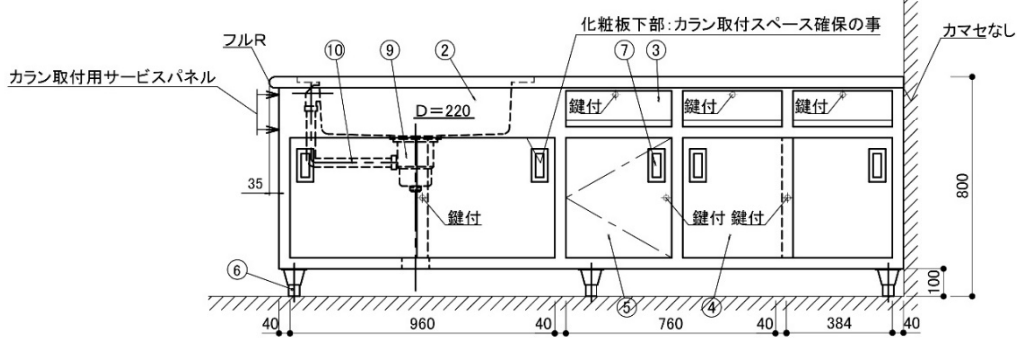


■ 戸棚 仕様表

品番	部品名	材質	個数
1	外装	SUS430 No. 4 t1.0	4
2	引違扉:鍵付	SUS430 No. 4 t1.0	4
3	取手	SUS	4
4	中棚	SUS430 t0.8 自在	2
5	アジャスト	SUS304	4



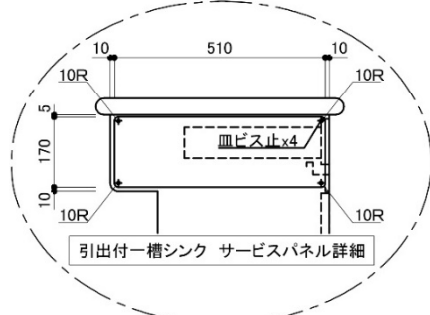
引出付一槽シンク 平面図



引出付一槽シンク 立面図

■引出付一槽シンク 仕様表

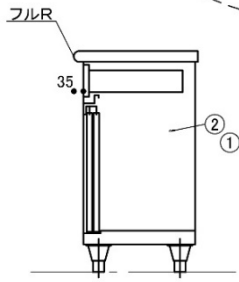
品番	部品名	材質	個数
1	甲板	SUS430 No. 4 t1.2	
2	化粧板	SUS430 No. 4 t1.0	
3	引出:鍵付	SUS430 No. 4	3
4	引違扉:鍵付	SUS430 No. 4 t1.0	4
5	開き扉:鍵付	SUS430 No. 4 t1.0	1
6	アジャスト	SUS304	6
7	取手	SUS	5
8	シンク槽	SUS430 No. 4 t1.0	1
9	排水トラップ	塩ビ φ180・接続口径50A	1
10	オーバーフローパイプ	塩ビ 丸型	1



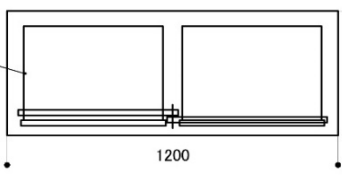
引出付一槽シンク サービスパネル詳細

■引出付調理台 仕様表

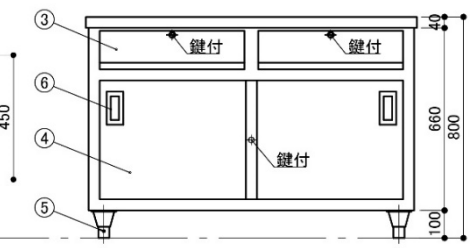
品番	部品名	材質	個数
1	甲板	SUS430 No. 4 t1.2	
2	外装	SUS430 No. 4 t1.0	
3	引出:鍵付	SUS430 No. 4 t1.0	2
4	引違戸:鍵付	SUS430 No. 4 t1.0	2
5	アジャスト	SUS304	4
6	取手	SUS	2



引出付調理台 断面図



引出付調理台 平面図



引出付調理台 立面図

3-3. キッチン設備のある保育園（かにがさか保育園）

運営法人：社会福祉法人和坂福祉会

名称：かにがさか保育園

用途：保育所

建築場所：兵庫県明石市和坂1丁目

構造規模：鉄骨造2階建638.68㎡

設計監理：ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所

（設計担当：小笠原順也）



「子どもが自ら意欲的に関わられるよう環境を構成し主体的な活動を見守」ることを保育方針のひとつに掲げる認可保育所で、平成29年に開園した。定員は0～5歳の75名である。

玄関に隣接するランチルームを兼ねた「みんなでリビング」に、キッチンが設けられている。前述の「みらくるちっぷ」のものと同じように、手前側は子ども用、奥側は大人用として、床の高さを変え、身長に合わせて使い分けることのできる、アイランド型のユニバーサルキッチンである。調理室との連絡口が真横にあり、食材や調理器具などの出し入れを容易にする工夫がなされている。吊戸棚や台下収納などが多く設けられ、収納量が豊富である。天板はステ

ンレスヘアライン仕上げで、キャビネットはメラミン化粧合板で鮮やかな赤に仕上げられている。また、多くの食数の加熱調理に対応させるため、キッチン直上に換気扇が設けられている。ランチルームの床仕上げはフローリングであるが、キッチンの周囲のみビニル床シート貼りとし、材料の耐久性や清掃のしやすさにも配慮がなされている。

当園のキッチン設備が、玄関と連続する室にあるのは、将来的に、こども食堂や、保護者並びに近隣の方々に開放するなど、キッチンを核として、地域に根差した新しい保育所のありかたを模索しよう、という意図が含まれており、さらなる展開に期待したい。

調査は、令和元年8月22日に実施された、園児によるクッキングを対象に行った。メニューは、お好み焼きである。(P.102 食育計画書参照)

具となる野菜を洗うところから、完成までの工程を、5歳児14人と、調理師2名、保育士2名で実施された。最初に、調理師からこどもたちへの説明があったが、調理室の外に、セカンドキッチンがあることで、調理師の職域が保育士の職域に浸みだした感があり、調理師が食育指導を通して、抵抗なく保育に参画できる。

野菜を洗う工程では、キッチンの両端に備えられた2箇所のシンクで行われた。多人数が同時に行う編成であったが、3方から囲むことができるシンク配置が奏功し、窮屈ながらもうまく使われていた。



野菜を洗う

刻みの工程では、キッチンの幅が、子どもの人数に対して、不足していることもあり、ランチルームに並べられた食事用テーブル（高さ46cm）を使って立位で実施された。身長が大きい園児は、多少切りにくそうであったのと、大人は腰を折っての指導となり、体に負担がかかっている様子であった。この刻みの工程にキッズキッチンの幅に対応させるかどうかは、ランチルームの室面積における他の保育メニューとの兼ね合い、介助の度合い、工事予算上の優先順位等を総合的に検討した上で決定する必要がある。



野菜を刻む

計量カップを使った水の計量工程は、キッチンのシンク周りで行われた。手洗いシンクのみだと平場がないため水平が取れず、この工程は難しいと思われるが、水平の平場があるキッチンシンクであるので、目盛を正確に読み取ることができていた。



計量カップを使った水の計量の工程

加熱工程では、キッチン中央の作業台部分に、2台のホットプレートが置かれ、子どもたちが自分で流し入れや裏返しの作業を行った。作業台の高さは、こども側が50cm、大人側が80cmで、野菜を洗う工程では、こどもに対して少し低いかに見えたが、加熱工程では、ホットプレートの厚み分が上乘せされるので、程よい高さとなった。また、直上にペンダント照明があり、手元の明るさも十分であった。単独回路のシャッター付コンセントが両側妻面下部に設置されており、ブレーカーが落ちる心配なく複数のホットプレートを使用できていたが、コンセント位置が作業台から離れていることが課題であると思われた。



加熱

キッチン設備に関するその他の課題としては、シンクのリップに段落ちがないため、水滴が溜まり、外部に滴が垂れやすいこと、調理室側妻面部の通路の段差がシンク中心部分に位置していて正対して立ちにくいこと、などがあげられる。



食べる

調理の工程



洗う工程



刻む工程



混ぜる工程

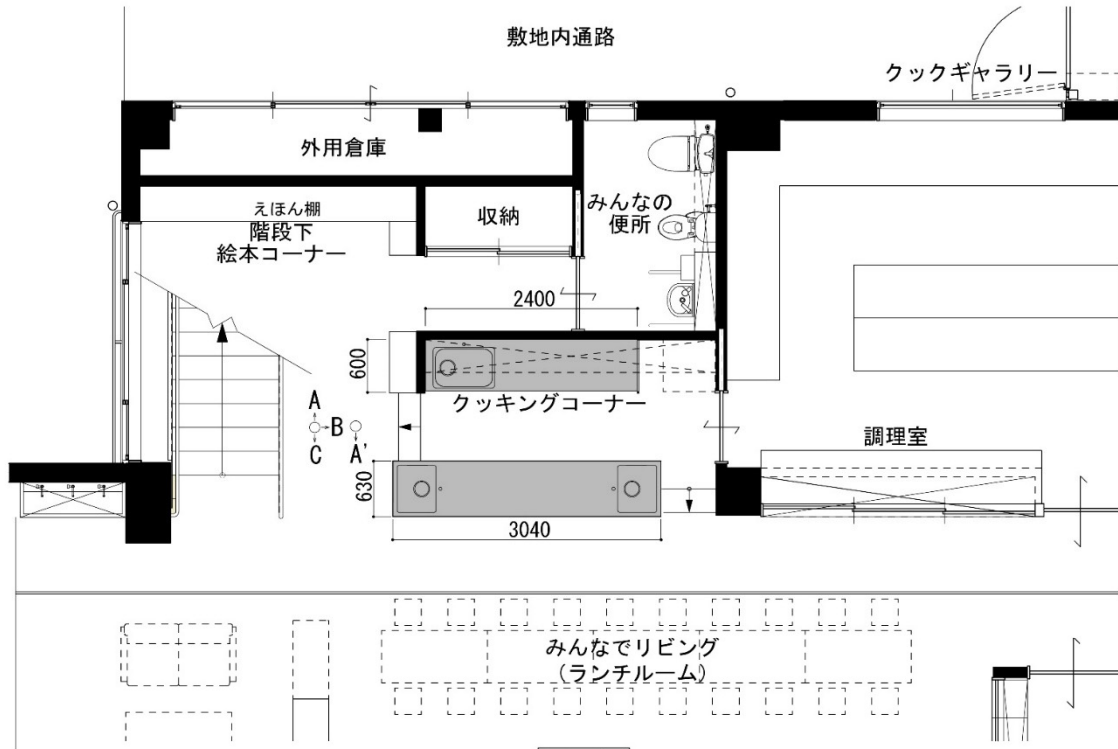


加熱の工程

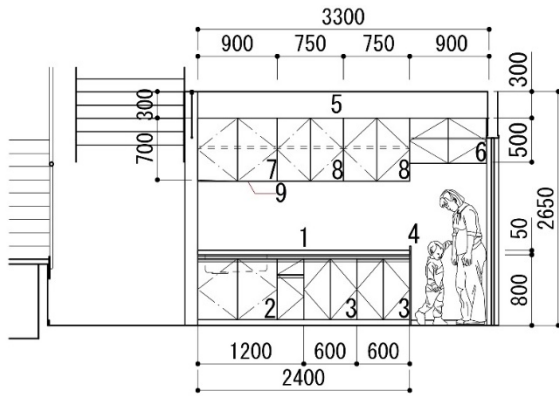


配膳・試食の工程

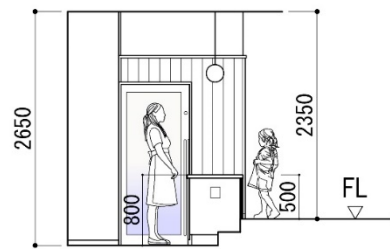
かにがさか保育園 図面



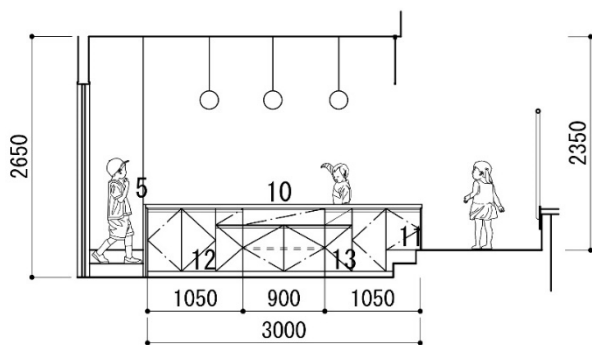
平面図



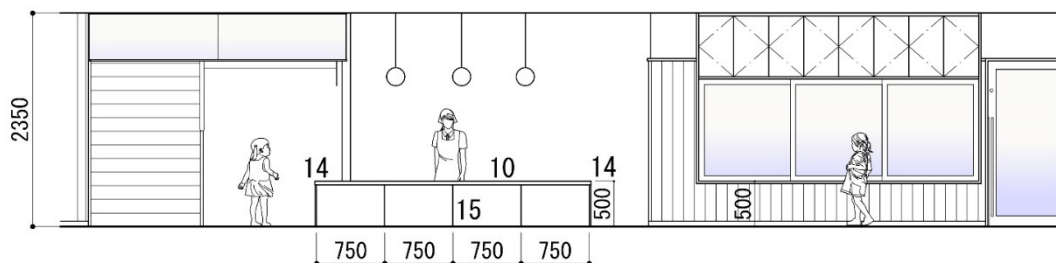
A面展開図



B面展開図



C面展開図



A'面展開図

■機器表

NO	名称	仕様
1	特注システムタイプ I型トップ	(オーバルエンボス) D600/コンロ無し
2	3口コンロ用シンクキャビネット	
3	特注開き調理キャビネット	W600
4	I型フロアキャビネット用サイドパネル	
5	天井フィラー (扉色用)	現場カット
6	開き扉付吊戸棚	(H500) 標準仕様
7	開き扉付吊戸棚	(H700) 標準仕様
8	開き扉付吊戸棚	(H700) 標準仕様
9	薄型LED棚下灯 (L=900)	
10	特注ステンレスヘアラインワークトップ	W3040/D630/Wシンク
11	3口コンロ用シンクキャビネット	台輪カット
12	3口コンロ用シンクキャビネット	台輪カット
13	特注開き扉・引出調理下台	台輪カット
14	ペニンシュラ・アイランド型用サイドパネル	(D635用) 現場カット
15	特注キッチン用バックパネル	W750/H500用

3-4. キッチン設備のある保育園（くるみ保育園）

運営法人：特定非営利活動法人くるみ会

名称：くるみ保育園

用途：保育所

建築場所：大阪府東大阪市岩田町4丁目

構造規模：鉄骨造3階建91.47㎡

設計監理：ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所

（設計担当：山本幸司）



平成13年に開園した、3歳未満児のみの認可保育所である。過剰な広さを求めず、コンパクトで、落ち着ける空間が実現された園舎は、家庭的な雰囲気大切にのびのびとした保育を目指す、という保育方針にふさわしいものである。

園に付属する、子育て支援棟として建てられた園舎の2階に、調理室と隣接した室にペニンシュラ型のキッズキッチンが設けられている。階高の関係で、床レベルの上げ下げが困難であったため、床面の高さ調整は行われていない。カウンタートップはステンレス304のNO.4仕上げで、端部は園児の安全のため、アール加工が施されており、3方から使えるシンクが設けられている。テ

ーブルは、テーブルトップがステンレスで作られ、フルアール加工が施されており、木製の足を外して回転させれば、大人用の高さとう未満児用の高さに可変できるようにしてある。

調査は、2月14日に行われた、1歳児3名と保育士1名、調理師1名によるクッキングで、メニューはチョコレートクッキーである。

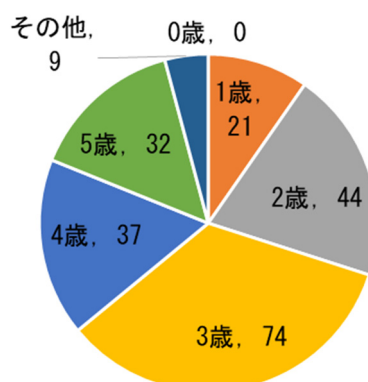
本調査のアンケートで問うたクッキングの開始適齢は3歳とする意見が最も多かったが、本園では、1歳から実施している。

この日は、クッキーの型抜きが行われた。1歳半児の平均身長は78cm程度、同ひじの平均高さが43cm程度である。それに合わせ、可変テーブルはもっとも低い高さ45cmに設定され、無理なく使用できていた。高さが変えられるのは大変便利だが、少々重量があるので、脚を杉などの軽量な木で製作したり、天板の芯材を軽量化すれば、さらに使い勝手がよくなったと考えられる。

所要時間は30分程度、道具は、型と俎板とクッキーの種のみで、型抜きだけ行うという簡単な作業だったが、1歳児でも生活の中に調理を取り入れることが十分可能であることが確認できたし、認可保育所での、3歳未満児のクッキング展開への可能性を感じる機会となった。園児3人という最小単位での実施であり、大人数では課題が出た可能性があるが、それは逆に、少人数保育の優位性を表しているともいえる。

本保育園では、他にも、とうもろこしの皮むきなど、日常から食に触れる機会を多く設定しているとのことである。

クッキングを開始する適齢



本アンケートA (保育者様向け)

(6) ①集計結果より (単位%)



無理なく使用できる高さ

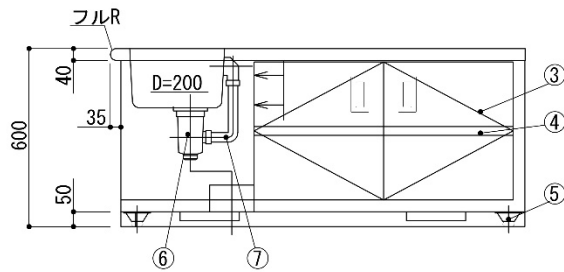
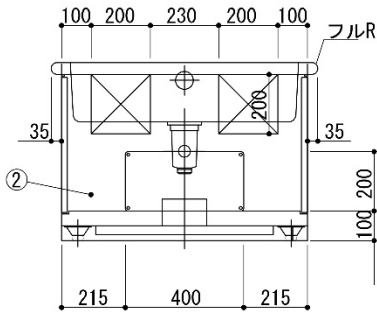
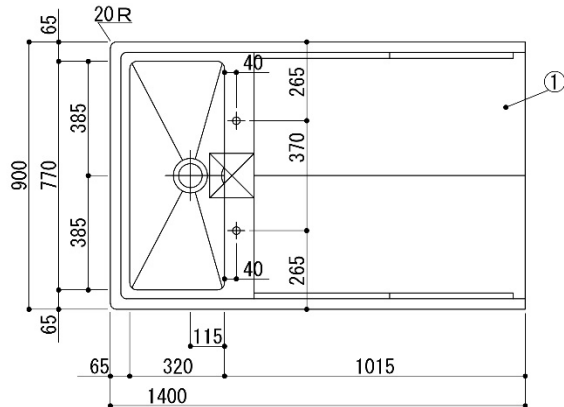


■くるみ保育園図面

■キッズキッチン

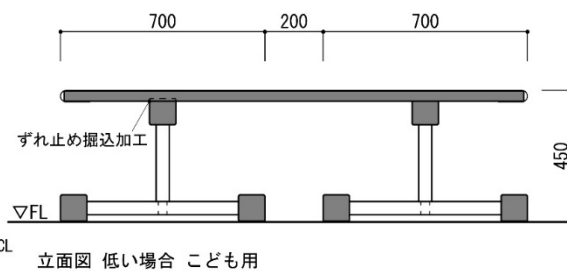
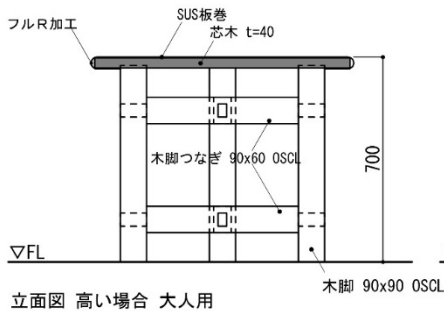
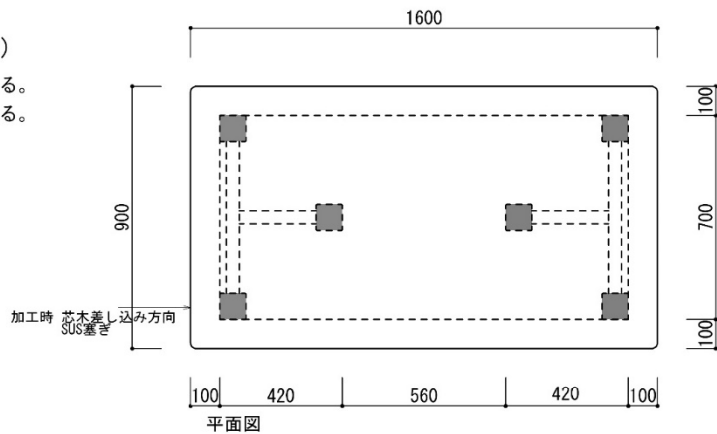
仕様表

品番	部 品 名	材 質	個数
1	甲板	SUS304 No. 4 t1.2	
2	外装	SUS430 No. 4 t0.8	
3	観音扉	SUS430 No. 4 t0.8	4
4	中棚	SUS430 No. 4 t0.8自在	2
5	アジャスト	SUS304	4
6	排水トラップ	塩ビ φ115・40A	1
7	オーバーフローパイプ	塩ビ 丸型	1



実習テーブル（高さ可変式）

※特記なき限り、木部はOSCL塗とする。
 ※特記なき限り、出隅は5R面取とする。



キッチン設備のある保育園（なのはな保育園）

運営法人：社会福祉法人里和

名称：なのはな保育園

用途：保育所

建築場所：三重県亀山市川合町

構造規模：木造1階建 814.42 m²

設計監理：ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所

（設計担当：関口卓也）



「お友だちと一緒に“五感”を震わせるような様々な体験を通して、心身ともに成長していける様な保育環境作り」を目指し、平成25年に開園した認可保育所である。中庭形式の園庭を囲む、木造平屋建ての環状園舎で、95名の園児が生活する。

調理室に隣接してホール兼用のランチルームがあり、調理室と直結する配膳カウンター、作業台付のこども用シンク、大人用のカウンターなどを設置し、遊戯室の約半分をランチルーム兼食育ステーションとして整備した事例である。

写真は、3月9日に実施された、5歳児によるクッキーづくりの様子である。

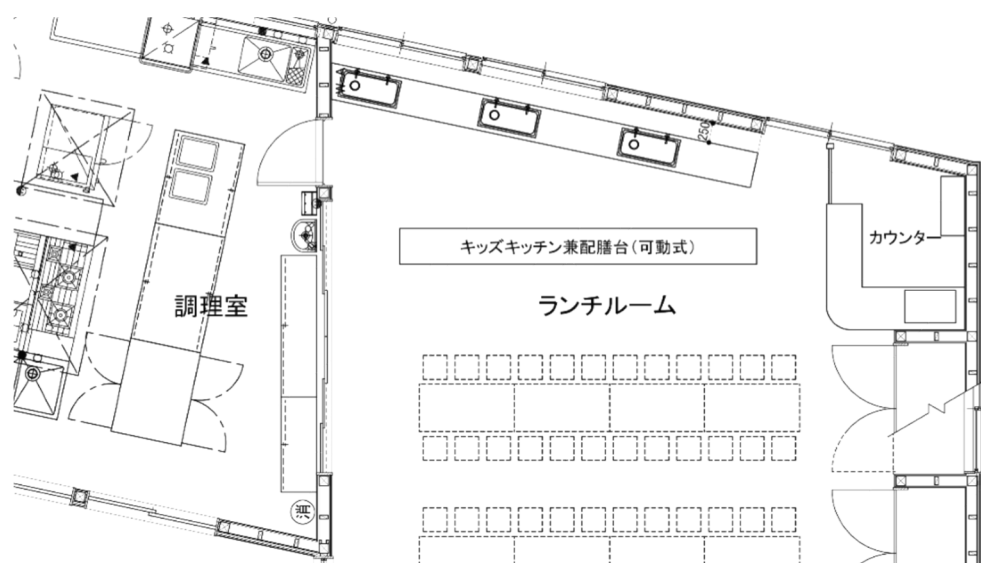


壁に面したシンク付作業台は、幅およそ5.5mに2栓のカランがついたシンクを、コンセントを備えた作業台をはさむ形で3セット設けているが、食材を囲んだ集団作業がしにくいいため、クッキング全般において、ランチテーブルでの作業が主体となっているとのことである。園児数の多い園のキッズキッチンでは、幅の広さが必要となるので、室を広く使えるようにするため、壁向けレイアウトとなりがちであるが、アイランド型の方が使い勝手がよいようである。



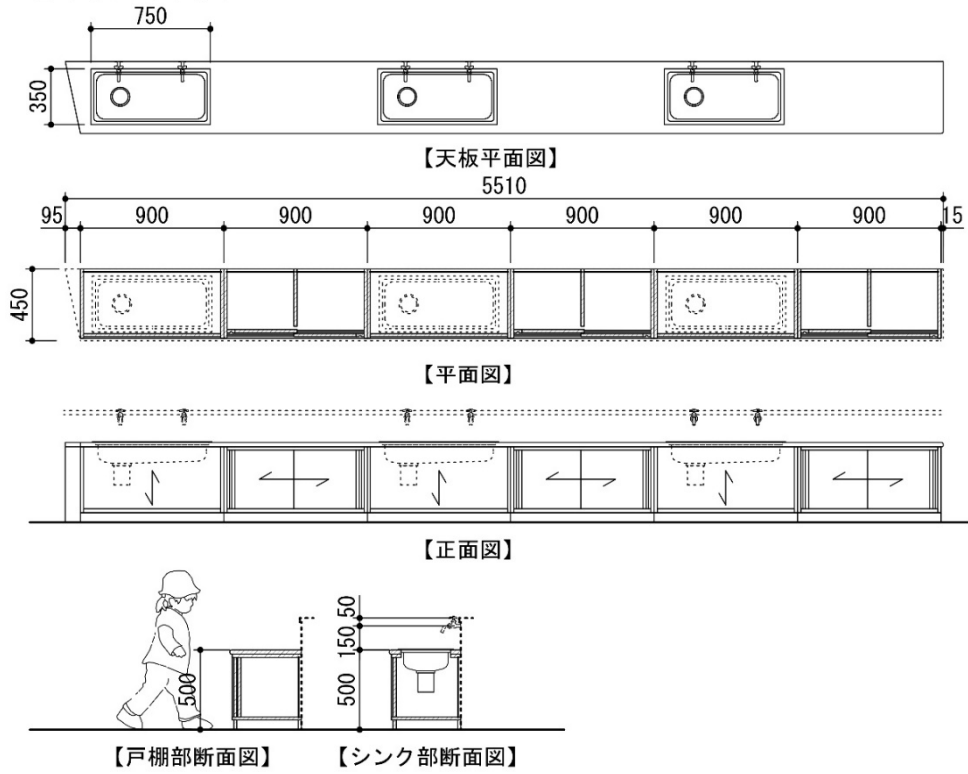
調理室の配膳カウンターは、間口が大きくとられ、調理室の床を下げることによって園児の身長に合わせられており、園児でも食材の出し入れが行いやすい。床面は、汚れを気にせず作業ができるよう、室全体がビニル床シートで仕上げられている。

■なのはな保育園 図面

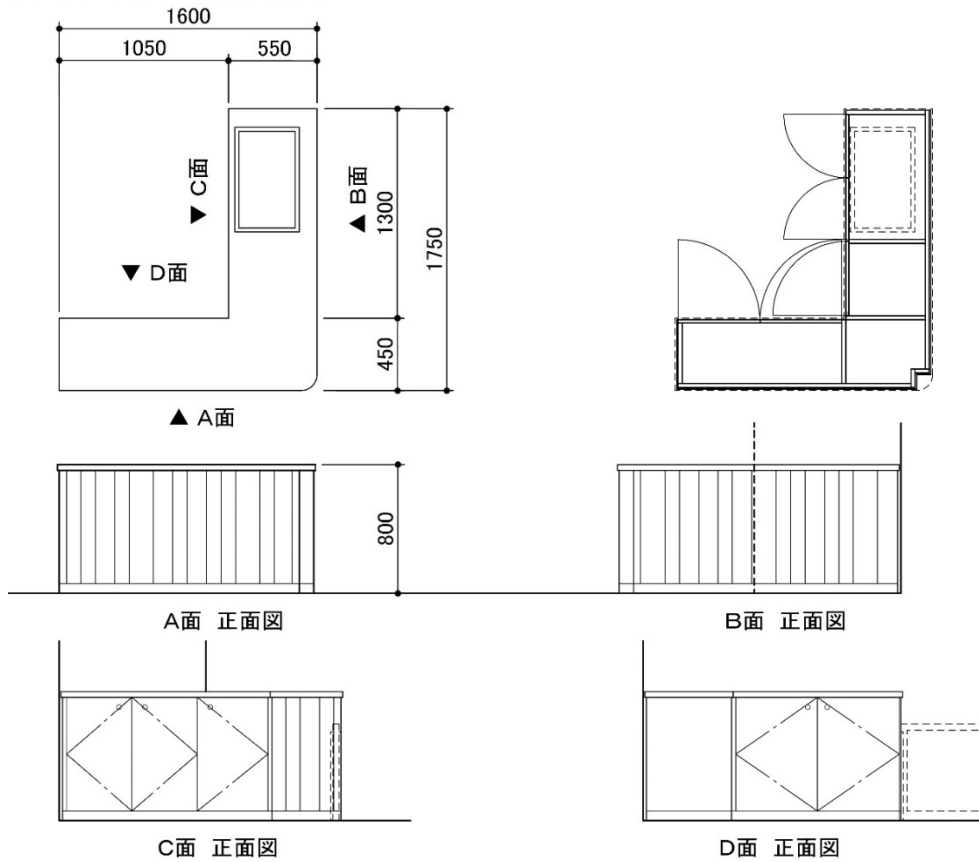


【1階平面図】

■ キッズキッチン



■ ランチルーム カウンター



4. アンケート調査

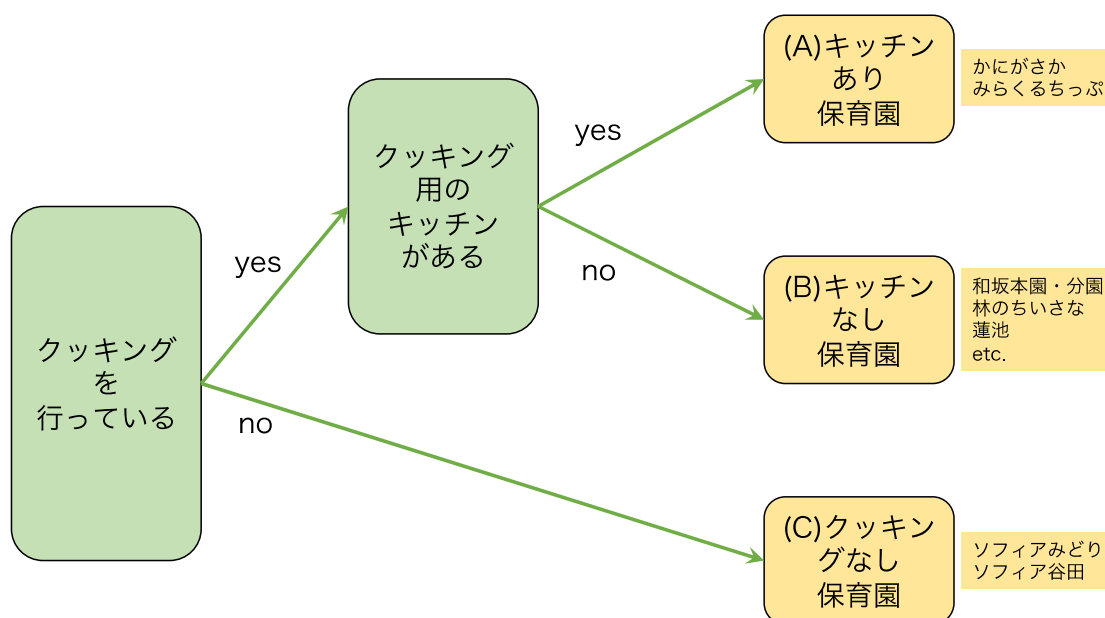
クッキング実施実態やキッズキッチンの利用状況を把握することを目的に、保育者・調理員・保護者の三者に対しアンケート調査を行った。調査の結果と分析・考察をアンケート対象ごとに記す。

4-1. 調査概要

クッキング実施 21 園(内かにかがさか・みらくるちっぷの 2 園がキッズキッチン
を有する)の調理員を含む保育者(17 園)・保護者(5 園)、また、クッキング不
実施 2 園の保育者に対してアンケート調査を実施した。

キッズキッチンを有するかにかがさか保育園では保育者・保護者双方に調査を
実施した。

アンケートの質問用紙を次ページより示す。



調査地を選定するにあたり、クッキングとキッズキッチンの有無から 3 つの
タイプに分類し、それぞれ当てはまる園選定した(図 4-1)。

3 タイプはクッキングを行っており、クッキング専用のキッチンを有する(A)
キッチンあり保育園、クッキングは行っているがクッキング専用のキッチンは
有していない(B)キッチンなし保育園、クッキングを行っていない(C)クッキン
グなし保育園である。

アンケート A (一般保育者様向け)

保育園でおこなうクッキングについてのアンケート 【保育者様向け】

管理番号A-

ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所 代表 大塚謙太郎

園における食育に関する環境の充実を目指し、公益社団法人インテリア産業協会より調査・研究活動助成を受け、アンケートを企画いたしました。いただいた内容は研究、調査結果の発表と今後の設計業務の参考以外には使用いたしません。ご理解の上、ご協力をいただけますと幸いです。

なお、ここで記載する「クッキング」とは、保育園において園児が参加する調理体験を指すこととします。

◆アンケート記入者について

(1) 役職について、あてはまるものに○をつけてください。

・保育職員 ・調理職員 ・その他 ()

(2) ご担当は何歳児ですか？

・0歳児 ・1歳児 ・2歳児 ・3歳児 ・4歳児 ・5歳児
・その他 ()

◆食育について

(3) あなたの園ではクッキングを行っていますか。行っている場合、何歳児が行っていますか？

・行っている ・行っていない
 ↳ ・0歳児 ・1歳児 ・2歳児 ・3歳児 ・4歳児 ・5歳児
 ・その他 ()

(4) (3) でクッキングを「行っている」と回答された方にお聞きします。(「行っていない」と回答された方は(5)へ)

※現在ご担当の年齢でクッキングを行っていない場合は、以前のご経験など、ご回答いただける範囲でお答えください。

◇クッキングが保育園に与える影響についてお聞きします。

①クッキングをするうえで、満足な点、不満な点があれば教えてください。

回答方法の例：(スマホの電波)が(届く)ように気をつけている

・()が()ので[満足・不満]だ

・()が()ので[満足・不満]だ

・()が()ので[満足・不満]だ

② ①を踏まえて、クッキングをするうえで気をつけている点があれば教えてください。

・()が()ように気をつけている

・()が()ように気をつけている

・()が()ように気をつけている

◇クッキングの実施状況についてお聞きします。

④どの部屋で実施していますか。

・保育室 ・ランチルーム ・遊戯室(兼用のランチルーム)
・その他 ()

⑤なぜその部屋で実施しているか理由をお聞かせ下さい。

・()が()のでこの部屋で実施する

・()が()のでこの部屋で実施する

⑥実施頻度をお聞かせ下さい。

・週1回程度 ・月1回程度 ・2~3ヶ月に1回程度 ・半年に1回程度 ・年1回程度
・その他 ()

⑦1回あたり園児何人で何グループに分けて実施しますか。

- ・1回あたり園児約()人を、()グループに分けて実施する。

⑧職員何人で実施しますか

- ・1人 ・2人 ・3人 ・4人 ・5人以上

⑨その内調理職員は何人ですか

- ・0人 ・1人 ・2人 ・3人 ・4人 ・5人以上

⑩クッキングの所要時間を教えてください。(断続的実施の場合はその合計)

- ・～30分 ・30分～1時間 ・1時間～1時間30分 ・1時間30分～2時間
・その他()

⑪よくつくるメニュー、こどもに人気のメニューを教えてください。

- ・よくつくるメニュー()()()()
・人気のメニュー()()()()

⑫よく使用する調理器具を教えてください。(複数回答可)

- ・ホットプレート ・卓上IHコンロ ・カセットコンロ ・電子レンジ ・炊飯器
・その他()

⑬上記の調理器具を使用している理由をお聞かせください。

- 例：[電子レンジ]を(スマホの電波)が(安定している)ので使用する
・[]を()が()ので使用する
・[]を()が()ので使用する

(5) 保育園において、クッキングを実施することをどう思いますか。

- 回答方法の例：(スマホの電波)が(安定する)ので [良い]・良くない]
・()が()ので [良い]・良くない]
・()が()ので [良い]・良くない]
・()が()ので [良い]・良くない]

(6) クッキングを行う年齢について、お聞きします。

①クッキングを行う場合、開始するのは何歳児から行うのが適していると思いますか？

- ・0歳児 ・1歳児 ・2歳児 ・3歳児 ・4歳児 ・5歳児
・その他()

②それはなぜですか？

- 例：(スマホの電波)が(安定する)ので適している
・()が()ので適している
・()が()ので適している

(7) 右のクッキング風景の写真を見てお聞かせください。

このような専用のキッチンが園にあれば、クッキングに役立つと思いますか。
またその理由をお聞かせ下さい。

- ・とても役立つ あるいは 役立つ ・どちらともいえない
・役立つ あるいは あまり役立つ
・理由：()が()ので
()が()ので



専用のキッチンを使用したクッキングの様子

ご協力ありがとうございました。

⑥その内調理職員は何人ですか

- ・0人 ・1人 ・2人 ・3人 ・4人 ・5人以上

⑦クッキングの所要時間を教えてください。(断続的実施の場合はその合計)

- ・～30分 ・30分～1時間 ・1時間～1時間30分 ・1時間30分～2時間
・その他()

⑧よくつくるメニュー、こどもに人気のメニューを教えてください。

- ・よくつくるメニュー() () () ()
・人気のメニュー() () () ()

⑨よく使用する調理器具を教えてください。(複数回答可)

- ・ホットプレート ・卓上IHコンロ ・カセットコンロ ・電子レンジ ・炊飯器
・その他()

⑩上記の調理器具を使用している理由をお聞かせください。

- 例：[電子レンジ]を(スマホの電波)が(安定している)ので使用する
・[]を()が()ので使用する
・[]を()が()ので使用する

(5) 保育園において、クッキングを実施することをどう思いますか。

- 回答方法の例：(スマホの電波)が(安定する)ので [良い]・良くない
・()が()ので [良い]・良くない
・()が()ので [良い]・良くない
・()が()ので [良い]・良くない

(6) クッキングを行う年齢について、お聞きします。

①クッキングを行う場合、開始するのは何歳児から行うのが適していると思いますか？

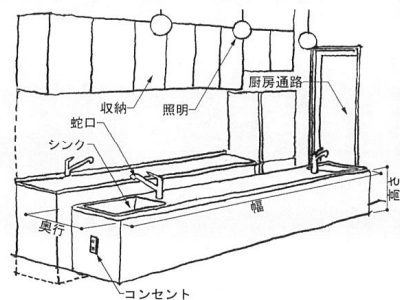
- ・0歳児 ・1歳児 ・2歳児 ・3歳児 ・4歳児 ・5歳児
・その他()

②それはなぜですか？

- 例：(スマホの電波)が(安定する)ので適している
・()が()ので適している
・()が()ので適している

(7) ランチルームのキッチンについてお聞きかせください。

- ①キッチンの高さが(・高すぎる・ちょうどよい・低すぎる)
②キッチンの幅が(・広すぎる・ちょうどよい・狭すぎる)
③キッチンの奥行が(・広すぎる・ちょうどよい・狭すぎる)
④シンクの数(・多すぎる・ちょうどよい・少なすぎる)
⑤シンクの高さが(・大きすぎる・ちょうどよい・小さすぎる)
⑥シンクの深さが(・深すぎる・ちょうどよい・浅すぎる)
⑦蛇口の位置が(・よい・わるい)
⑧収納量が(・十分・不足)
⑨照明が(・あかるい・ちょうどよい・くらい)
⑩厨房通路がないと(・不便・不便でない)
⑪コンセントの数が(・多すぎる・ちょうどよい・少なすぎる)
⑫コンセントの位置が(・よい・悪い)



ご協力ありがとうございました。

アンケートC（かにがさか保育園系列園保護者様向け）

保育園でおこなうクッキングについてのアンケート

管理番号C-

【和坂福祉会系列園 保護者さま向け】

ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所 代表 大塚謙太郎

園における食育に関する環境の充実を目指し、公益社団法人インテリア産業協会より調査・研究活動助成を受け、アンケートを企画いたしました。いただいた内容は研究、調査結果の発表と今後の設計業務の参考以外には使用いたしません。ご理解の上、ご協力をいただけますと幸いです。同封の提出用封筒に入れて園へご提出下さい。尚、園で個別の内容を見ることはありません。

なお、ここで記載する「クッキング」とは、園において園児が参加する調理体験を指すこととします。

(1) アンケート記入者について、あてはまるものに○をつけてください。

- ①あなたはお子さまにとって、・父 ・母 ・祖父 ・祖母 ・おじ ・おば
・その他（ ）
- ②あなたの年齢は ・10代 ・20代 ・30代 ・40代 ・50代 ・60代
・その他（ ）
- ③お子さまの年齢は ・0歳児 ・1歳児 ・2歳児 ・3歳児 ・4歳児 ・5歳児

◆記述形式

(2) 園で行われている食育についてお聞きします。

①園において、「クッキング」を実施することをどう思いますか。

- 回答方法の例：（ スマホの電波 ）が（ 安定する ）ので [良い]・良くない
・（ ）が（ ）ので [良い]・良くない
・（ ）が（ ）ので [良い]・良くない

②園の「クッキング」について満足な点、不満な点があれば教えてください。

- ・（ ）が（ ）ので [満足・不満] だ
・（ ）が（ ）ので [満足・不満] だ

(3) ご自宅での調理の状況についてお聞きします。

①お子さまと料理をして、よかったことがあれば教えてください。

- ・（ ）が（ ）のでよかった
・（ ）が（ ）のでよかった
・（ ）が（ ）のでよかった

(4) かにがさか保育園でおこなっている右のクッキング風景の写真を見てお聞かせください。園を選ぶ場合、このような専用のキッチンがある園にお子さまを通わせることは

- ・選択の理由になる あるいは どちらかといえば選択の理由になる
- ・どちらともいえない
- ・選択の理由にならない あるいは どちらかといえば選択の理由にならない



専用のキッチンを使用したクッキングの様子

◆選択形式

(5) 園で行われている食育についてお聞きします。

①お子さまの成長に「クッキング」が必要だと思いますか。

・必要 あるいは やや必要 ・どちらともいえない ・不要 あるいは やや不要

②園で行われている「クッキング」についてお子様と話をすることはありますか。

・よくする あるいは たまにする ・どちらともいえない ・しない あるいは ほとんどしない

(6) ご自宅での調理の状況についてお聞きします。

①園でクッキングしたメニューをお子さまがご自宅で調理したことがありますか。

・よくする あるいは たまにする ・どちらともいえない ・しない あるいは ほとんどしない

②あなたやご家族は料理をしますか。

<朝食>

・毎日 ・2日に1回程度 ・週に1、2回程度 ・ほとんどしない ・全くしない
・その他 ()

<夕食>

・毎日 ・2日に1回程度 ・週に1、2回程度 ・ほとんどしない ・全くしない
・その他 ()

③あなたやご家族はお子さまと料理を一緒にしますか

・毎日 ・週に1回以上 ・月に1回以上 ・年に1回以上 ・全くしない
・その他 ()

(7) (6) -②で、お子さまと料理をしないと回答された方にお聞きします。

①お子さまから料理をしたいという希望を聞いたことがありますか。

・よくある ・たまにある ・ない ・その他 ()

(5) お子さまと料理をすると回答された方にお聞きします。

①. よくつくるメニュー、お子さまに人気のメニューを教えてください。

・よくつくるメニュー () () () ()
・人気のメニュー () () () ()

ご協力ありがとうございました。

4-2. 保育園一般の保育職員及び調理職員対象

クッキング実施園において、保育者・調理員・保護者に共通して尋ねたクッキングに関する満足不満のアンケート結果を分類し、立場別に分析・考察を行った。この分析から、立場によるクッキングへの意識の違いについて捉える。

【1】クッキング実施園全体における立場の違いによるクッキングの満足不満な点

クッキング実施園において、保育者・調理員・保護者それぞれが抱くクッキングに関する満足不満を「()が()ので満足だ/不満だ」という定型自由記述形式で問い、回答内容を7要素に分類し、「満足不満要素」「子どもとの関係」の2変量による分析を行い、モザイク図を作成した(図4-1)。

なお、7要素は下記の通りである(表4-1)。

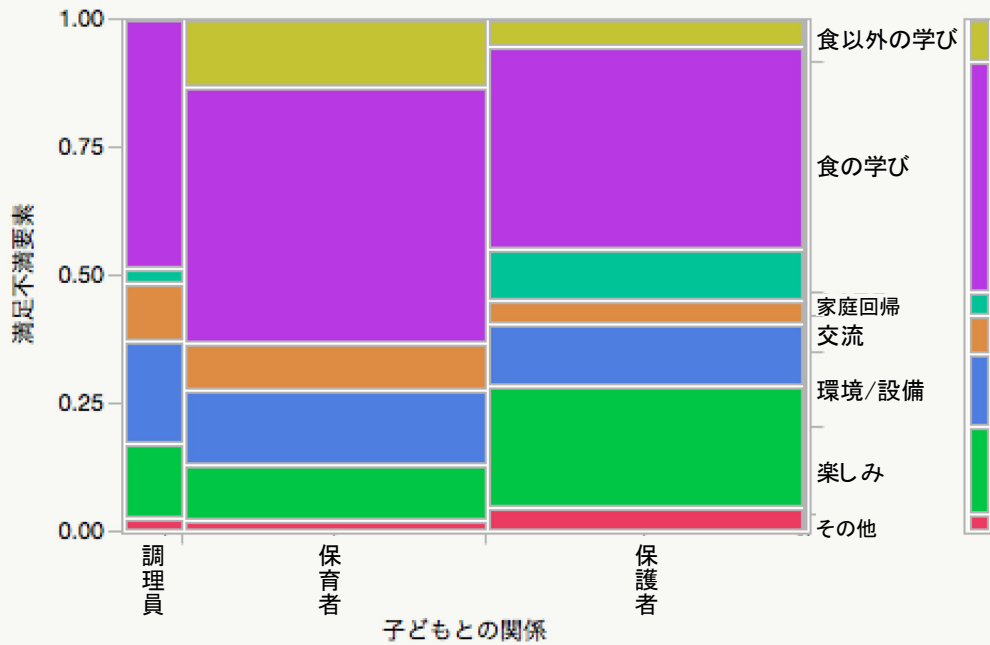
表4-1：要素の分類と割合

要素	割合(度数)
食の学び	44.9% (179)
食以外の学び	8.3% (33)
楽しみ	17.0% (68)
環境・設備	14.3% (57)
交流	7.3% (29)
家庭回帰	4.8% (19)
その他	3.5% (14)
合計	100.1% (399)

※割合は%表記の小数点第二位を四捨五入しているため誤差を含む合計となっている

▼ **子どもとの関係と満足不満要素の分割表に対する分析**

▼ **モザイク図**



▼ **分割表**

		満足不満要素							
		その他	楽しみ	環境/設備	交流	自宅回帰	食の学び	食以外の学び	合計
子どもとの関係	度数								
	全体%								
	列%								
	行%								
	調理員	1	5	7	4	1	17	0	35
		0.25	1.25	1.75	1.00	0.25	4.26	0.00	8.77
		7.14	7.35	12.28	13.79	5.26	9.50	0.00	
		2.86	14.29	20.00	11.43	2.86	48.57	0.00	
	保育者	4	19	26	16	0	89	23	177
		1.00	4.76	6.52	4.01	0.00	22.31	5.76	44.36
		28.57	27.94	45.61	55.17	0.00	49.72	69.70	
		2.26	10.73	14.69	9.04	0.00	50.28	12.99	
保護者	9	44	22	9	18	73	10	185	
	2.26	11.03	5.51	2.26	4.51	18.30	2.51	46.37	
	64.29	64.71	38.60	31.03	94.74	40.78	30.30		
	4.86	23.78	11.89	4.86	9.73	39.46	5.41		
無回答	0	0	2	0	0	0	0	2	
	0.00	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	
	0.00	0.00	3.51	0.00	0.00	0.00	0.00		
	0.00	0.00	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
合計	14	68	57	29	19	179	33	399	
	3.51	17.04	14.29	7.27	4.76	44.86	8.27		

図 4-1：クッキング実施園における立場の違いによる満足不満な点

<結果>

いずれの立場においても、「食の学び」要素が最も多い割合を占める結果となった。

立場別に特徴的な要素を見る。

①保育者

「食以外の学び」が他の二者よりも割合を多く占めている点が特徴である。

②調理員

「食以外の学び」要素が見られない点、「環境・設備」の割合が他の二者より割合を多く占めている点が特徴である。

③保護者

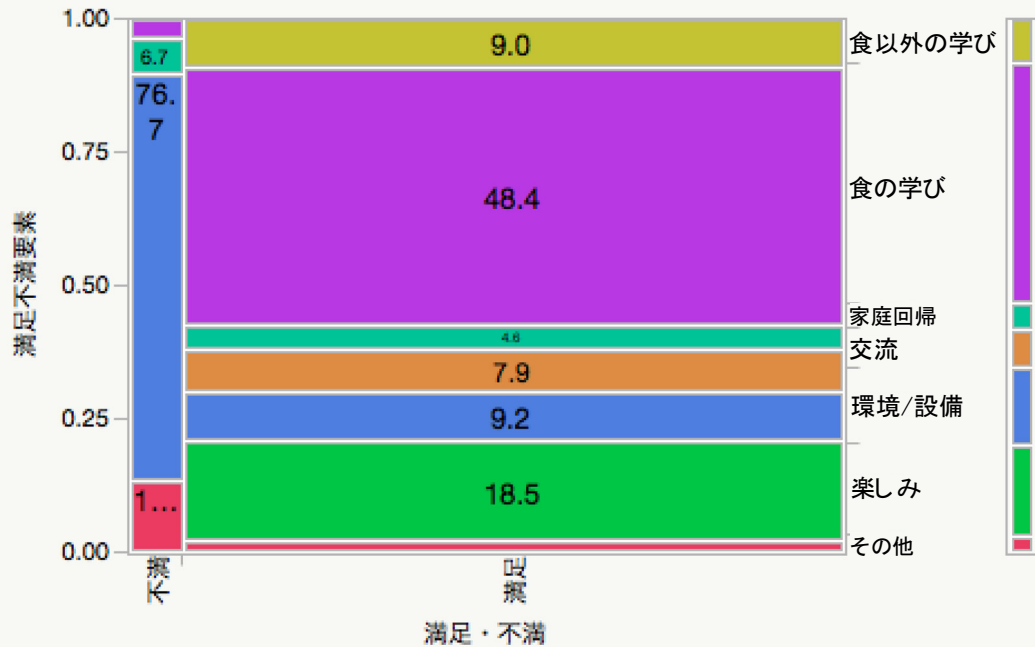
「楽しみ」「家庭回帰」が他の二者より割合を多く占めている点が特徴である。

【2】不満要素における「環境・設備」要素

保育者・調理員・保護者の三者に行ったアンケートから得られたクッキングの不満要素に着目した。クッキング実践園が抱える不満意識を捉え、キッズキッチンによって解決できる点がないか考察を行う。

▼ 満足・不満と満足不満要素の分割表に対する分析

▼ モザイク図



▼ 分割表

		満足不満要素							
		その他	楽しみ	環境/設備	交流	自宅回帰	食の学び	食以外の学び	合計
満足・不満	度数								
	全体%								
	列%								
	行%								
	不満	4	0	23	0	2	1	0	30
		1.01	0.00	5.78	0.00	0.50	0.25	0.00	7.54
		30.77	0.00	40.35	0.00	10.53	0.56	0.00	
		13.33	0.00	76.67	0.00	6.67	3.33	0.00	
	満足	9	68	34	29	17	178	33	368
		2.26	17.09	8.54	7.29	4.27	44.72	8.29	92.46
	69.23	100.00	59.65	100.00	89.47	99.44	100.00		
	2.45	18.48	9.24	7.88	4.62	48.37	8.97		
合計	13	68	57	29	19	179	33	398	
	3.27	17.09	14.32	7.29	4.77	44.97	8.29		

図 4-2：クッキング実施園における保育者・調理員・保護者の満足不満な点

要素を満足・不満要素の割合ごとに見ると上記図 4-2 のようになり、不満要素では「環境・設備」が大半を占める。

次に、「環境・設備」要素の不満な点に着目し、下記の表 4-2 にまとめた。

表 4-2：クッキング実施園における「環境・設備」要素

自由記述番号	～が	なので	満足・不満
1005	手を洗う場所	離れている	不満
1023	フロアにしきり	ない	不満
1024	料理会をする部屋	密室にできない	不満
1035	廊下・階段	近く、しきり(壁,ドア)がない	不満
1057	準備など(書類・持ち物)	少し時間がかかる	不満
1076	IH	1台しか使えず時間調節が難しい	不満
1148	クッキングに使える部屋	1つ	不満
1152	やりたい昼食のメニュー作り	ランチルームの他クラスの昼食時間と重なる	不満
2017	コンセントの位置	流し台の真下	不満
2018	子どもの人数に対して作業台	狭い	不満
3004	回数	少ない	不満
3023	クッキングの回数	少ない	不満
3024	親	見学できない	不満
3031	衛生面	気になる	不満
3032	小学校のように調理専用の部屋	ない	不満
3051	先生たち	どこまで子どもたちにさせているかわからない	不満
3056	衛生面	不安	不満
3057	アレルギー対応	不安	不満
3071	子ども	どの程度参加できているのか不明な	不満
3074	クッキングをしている様子	写真でしか見られない	不満
3096	回数	少ない	不満
3110	レシピ	公開されない	不満
3156	親子参加型クッキング	ない	不満

保育者から 8 回答、調理員から 2 回答、保護者から 13 回答を得た。

キッズキッチンがある園では、「自由記述番号 2017：コンセントの位置が流し台の真下なので不満だ」「自由記述番号 2018：子どもの人数に対して作業台が狭いので不満だ」といったキッチン設備の細やかな配置や、人数規模に応じたキッチン利用に関する回答を得た。

<考察>

キッズキッチン設置によって解消することが可能な不満要素は、次の 6 つに大別できるであろう。

①水道設備の近接配置

「自由記述番号 1005：手を洗う場所が離れているので不満だ」といった水道配置の問題は、キッズキッチン設置によって解消することが可能である。

②衛生環境の改善

「自由記述番号 3031：衛生面が気になるので不満だ」「自由記述番号 3056：衛生面が不安なので不満だ」「自由記述番号 3032：小学校のように調理専用の部屋がない」といった回答は、いずれも衛生環境への不安から生じる不満要素であろう。

このような衛生環境への不安は、キッズキッチンのように、クッキングなど調理を専用とする設備を設ける形で整備していくことで軽減していくことが可能である。また、単に衛生環境を向上させるだけでなく、衛生環境への配慮を様々な立場の人同士で共有し、可視化していくことでこのような不安感を軽減していくことが可能であろう。

③準備時間の短縮

「自由記述番号 1057：準備など(書類・持ち物など)が少し時間がかかるので不満だ」といった回答からも、クッキングを実施するには保育者に大変な手間がかかることが読み取れる。②で示した衛生環境への配慮等から、念入りに時間をかけて消毒や防菌対策を施す必要がある。食育に力を入れたいと感じていても、業務の負担が重くなるのであれば、思うように力を入れられないのも当然である。キッズキッチン設備の導入は、クッキングに必要な道具を調理スペースに近接して一括に収納可能なため、準備の手間が軽減できるであろう。

④コンセントの整備

一般的な園のコンセントは各室で 1 回路ずつとしているものが多く、複数の加熱機器の同時使用が難しい。しかし、「自由記述番号 1076：IH が 1 台しか使えず時間調節が難しいので不満だ」のような意見から、同時に複数の加熱機器を使用できる室が希求されていることが読み取れる。

本調査で挙げたキッズキッチンは、1 つのコンセントで 1 回路を配分しており、同時に複数の加熱機器を使用でき、このような不満を解消することが可能である。

⑤クッキングの可視化

保護者からクッキングの内容について知りたいという意見が散見され、レシピがわからないことが不満要素にも繋がっていた。家庭環境に近いキッチン設備があることで、子ども自身が家庭でクッキングの内容を伝え・実践しやすくなる可能性がある。また、保育者も、設備が整っていることでクッキングの様子を、保護者に向けて発信しやすくなるであろう。調理員が連携することで、よりクッキングの保護者向けの発信がしやすくなるように思われる。

また、クッキングに保護者自身も参加したいという声があり、保護者と一緒に保育園でクッキングをするという体験の創出にも、キッズキッチンが役立つと考えられる。保護者は、子どもと視線を合わせながら調理をするという家庭用の調理設備ではできない体験ができるであろう。保育者にとっては保護者に直にクッキングの様子を知っていただく機会となり、保育の様子が可視化されることで結果的に良好な関係を築く契機となりうる。

⑥子どもとのクッキング以外への展開

かにがさか保育園のキッズキッチンのように、ユニバーサル化されたキッチンを玄関と一体化した室に配置することで、保護者が抵抗感なく使用できるので、親子のみならず近隣住民の参加や、孤食解消のためのこども食堂などへの展開も行いやすい。

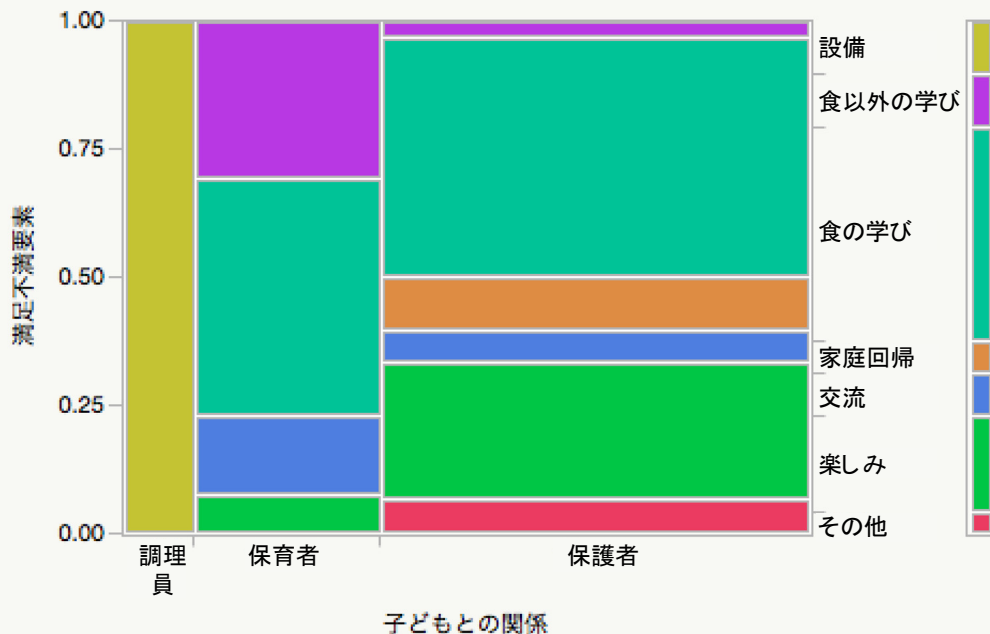
【3】 キッズキッチンを有するかにがさか保育園における立場の違いによる満足不満な点

クッキング実施園の中でキッズキッチンを有するかにがさか保育園に着目し、特徴を捉えるために分析・考察を行った。

次の図は、かにがさか保育園における保育者・調理員・保護者の立場別にクッキングへの満足不満要素を捉えたモザイク図である(図 4-3)。

▼ **子どもとの関係と満足不満要素の分割表に対する分析**

▼ **モザイク図**



▼ **分割表**

		満足不満要素							
		その他	楽しみ	交流	自宅回帰	食の学び	食以外の学び	設備	合計
子どもとの関係	調理員	0	0	0	0	0	0	5	5
		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.42	10.42
		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.00	
		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.00	
	保育者	0	1	2	0	6	4	0	13
		0.00	2.08	4.17	0.00	12.50	8.33	0.00	27.08
		0.00	11.11	50.00	0.00	30.00	80.00	0.00	
		0.00	7.69	15.38	0.00	46.15	30.77	0.00	
	保護者	2	8	2	3	14	1	0	30
		4.17	16.67	4.17	6.25	29.17	2.08	0.00	62.50
		100.00	88.89	50.00	100.00	70.00	20.00	0.00	
		6.67	26.67	6.67	10.00	46.67	3.33	0.00	
	合計	2	9	4	3	20	5	5	48
	4.17	18.75	8.33	6.25	41.67	10.42	10.42		

図 4-3 : かがさか保育園における立場の違いによる満足不満な点

<結果>

- ・調理員は、物的環境、特に設備関係に関して注目していることがわかる。

・不満票は、調理員による設備に関することが2票と保護者によるその他（アレルギーがあるので体験できない）に関することが1票の3票のみであり、残りの45票は満足回答であった。

さらに45票の満足回答に着目し、立場ごとに満足票の要素回答をモザイク図で示した(図4-4)。

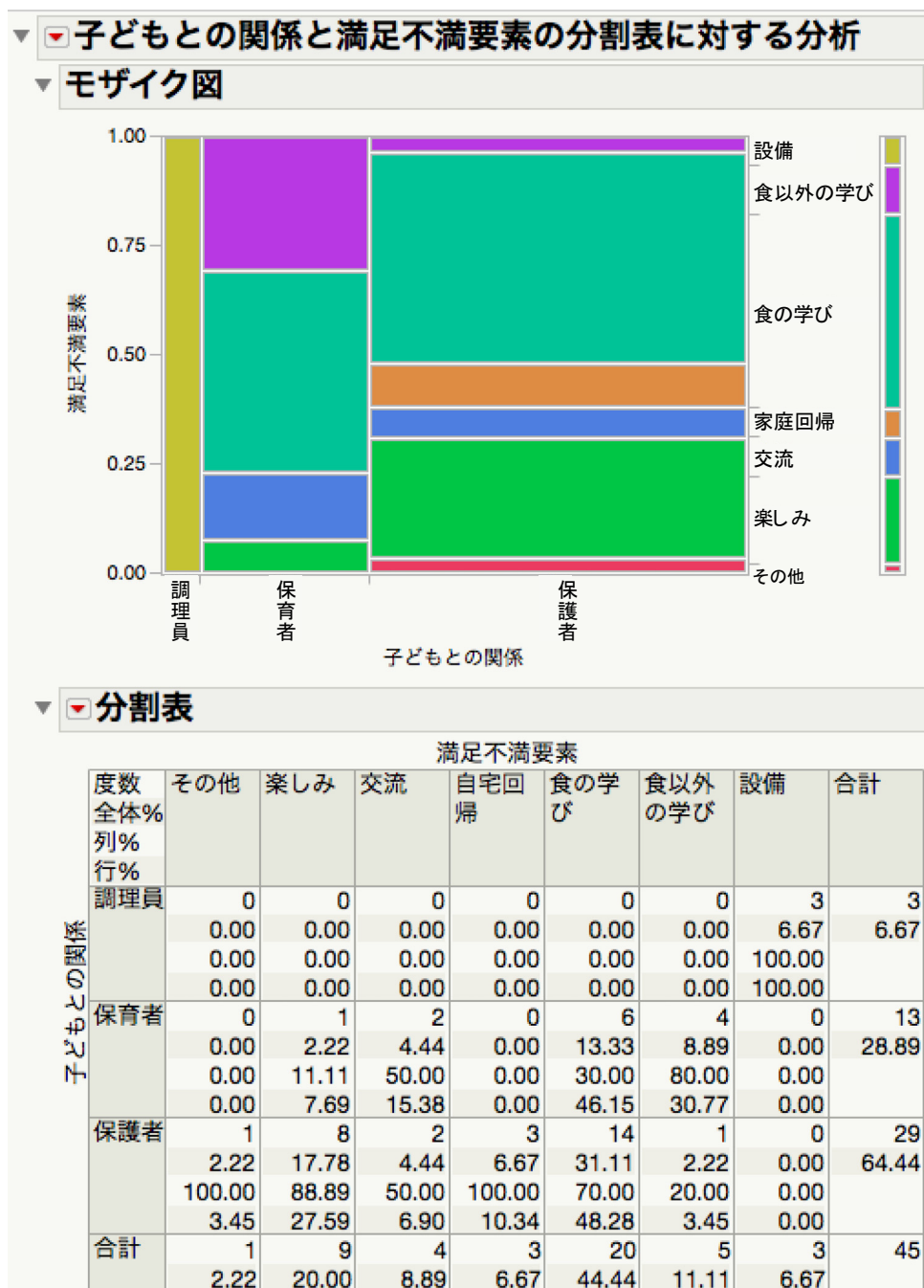


図4-4：かにかがさか保育園における立場の違いによる満足な点

<結果>

・食によって得られる学び（食の学び）が、保護者では要素のうちの 48%、保育者では 46%と、最も大きい。

・保育者は、保護者よりも友人との協力など、クッキングを通じて得られる「食以外の学び」についてを 31%挙げている。

・保護者は、保育者よりも「楽しみ」に関する要素を多く挙げたり（+20%）、自宅で一緒に調理したり手伝いを多くしてくれるという「家庭回帰」に関する満足をあげていることが特徴的である。

「家庭回帰」の回答として、「自由記述番号 3237：子どもが家でも積極的にお手伝いしてくれるので満足だ」「自由記述番号 3228：手伝いをしてくれるのがとても嬉しい」などである。

<かにかがさか保育園における立場ごとにみた満不満要素の結果まとめ>

①満足票と不満票の割合は、6%と 94%で、キッチン設置が満足要素を引き出していることがわかる。

②調理員は、設備に関する満足不満を挙げる。

③食によって得られる学びが最も大きな要素となる。

④保育者は、クッキングを通じて得られる「食以外の学び」要素に注目している。

⑤保護者は、保育者よりも楽しんでくれていることに満足する傾向がある。

⑥保護者は、自宅で一緒に調理を行ったり、手伝いを多くしてくれることを挙げるという特徴があった。

4-3. 保育者・調理員が抱くクッキングへの意識

クッキングを行う園・行わない園双方にアンケートを行った。キッチン設備を有する園に着目しながら、それぞれの園の結果を示す。

4-3-1. クッキングを行う園におけるアンケート結果：アンケートA・Bより

【1】キッズキッチンが役立つかどうか

A のかにかがさか以外の保育者向けアンケートで「このような専用のキッチンが園にあれば、クッキングに役立つと思いますか。またその理由をお聞かせ下さい。」と尋ね、「とても役立つ あるいは 役立つ」「どちらともいえない」「役立つ あるいは あまり役立つ」という三段階の単純回答を行った。その上で、「()が()ので」という上記の単純回答の理由を答える回答自由記述を実施した。



図 4-5：質問表に掲載した写真とキャプション

回答自由記述は、以下の 7 要素に分類を行った(表 4-3)。

表 4-3：キッズキッチンの役立ちに関する回答自由記述の分類

要素	割合(度数)
部屋の広さ	6.8% (12)
利用回数	6.8% (12)
意欲	7.3% (13)
衛生・安全	9.0% (16)
使い勝手	28.8% (51)
設備	35.0% (62)
その他	6.2% (11)
合計	99.9% (177)

※割合は%表記の小数点第二位を四捨五入しているため誤差を含む合計となっている

回答ごとの要素の割合をモザイク図で示した(図 4-6)。

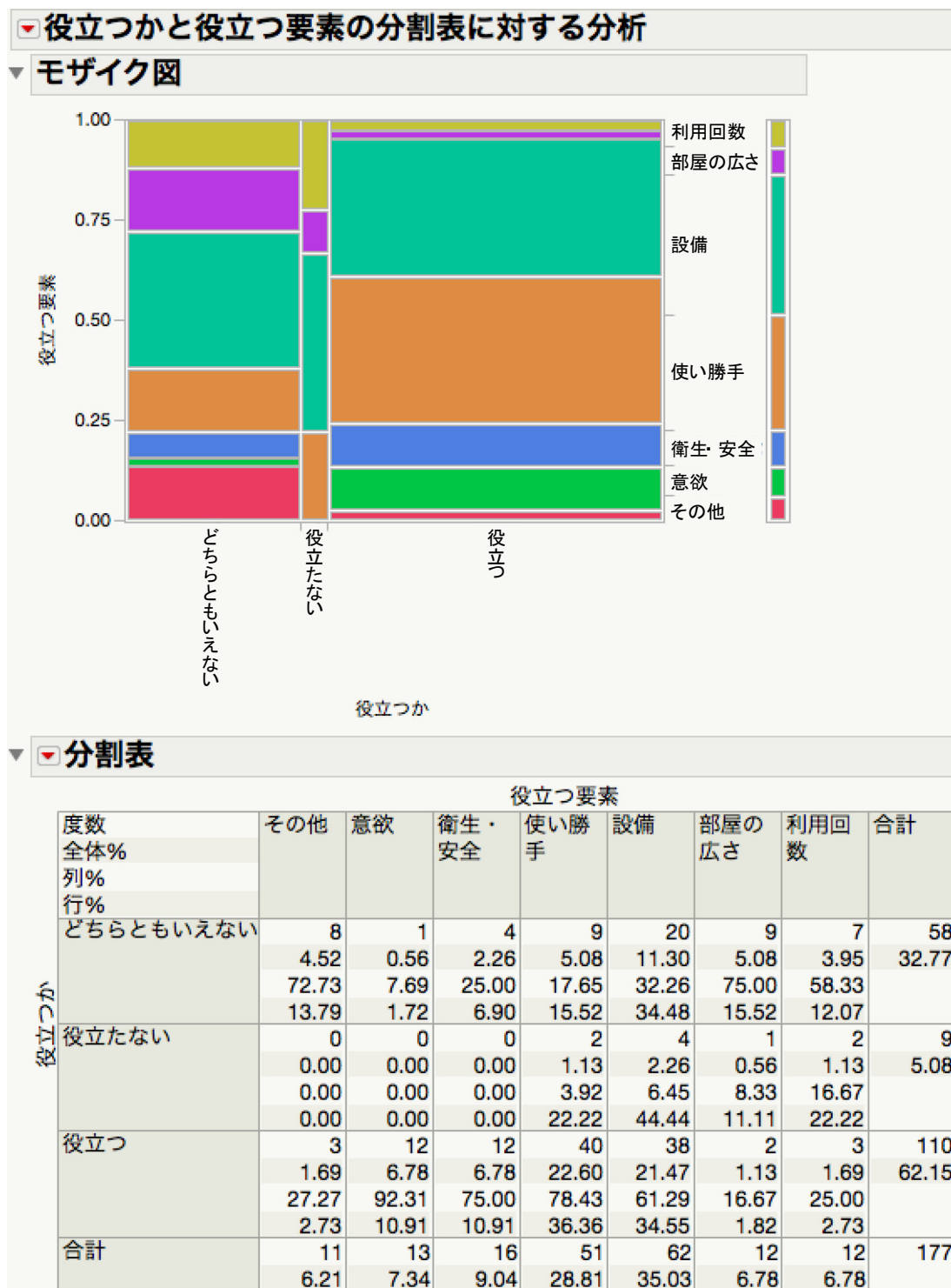


図 4-6 : 回答ごとにみたキッズキッチンが役立つかの要素の割合

※単純集計結果のみであると回答自由記述に回答していない人を含むため、少し割合が変わる。

【役立つ 55.1% (92 人)、どちらともいえない 41.9% (70 人)、役立たない 3.0% (5 人)、総数 167 票】

<結果>

・「役立つ」回答は 62.2%(110 回答)であり、過半数がキッズキッチンを役立つと捉えている。

・一方で、32.8%の「どちらともいえない」回答においては本当に設置が必要か必要性を問う回答、否定的な回答が目立つ。

・いずれの選択肢においても、「設備」要素の回答が大きな割合を占める。

→「役立つ」回答

「調理台の高さが子どもの身長に合っているので役立つ」「保育者の目が子どもの姿を的確に捉えることができるので役立つ」といった、子どもと保育者・調理員とが目線の高さを合わせて調理できるキッズキッチンの設備環境に対する肯定的な意見が 17 回答と多数挙げられた。

また、「水道が近いので役立つ」「水道の近く(にクッキング環境があること)が机で作業をしやすくなるので役立つ」といった、水回りの設備がクッキング環境に充実していることに対する肯定的な意見が散見された。

特徴的な回答として、「キッチンがなくても(クッキング)できるが、あればより家庭の様子とも近づき作業がしやすくなるかもしれないので役立つ」「家庭の環境に近いことが良いと思うので役立つ」といった、家庭において一般的に調理をキッチンで行うので、保育園におけるクッキング環境もキッチンに揃えることで子どもが作業をしやすくなるという意見が挙げられる。

→「役立たない」「どちらともいえない」回答

「使用しない時の管理が難しく感じるのでどちらともいえない」「管理が大変なのでどちらともいえない」といった、設備維持・管理の手間に対する懸念意見や、「クッキング以外の利用がしにくいのでどちらともいえない」「それ以外の用途がないのでどちらともいえない」といった、スペースを効率的に活用するために他の用途を兼ねたいという兼用の視点を持った意見が見られた。

また、特徴的な回答として、「そこまでの設備(常設)が必要だと感じないので役立たない」「あるものを使って工夫することが妥当と思うので役立たない」「(キッチンが)なければないで工夫できるのでどちらともいえない」といった、設備環境は現状維持で十分であり、人的な工夫で賄えるとする意見が散見された。

・「役立つ」回答では、「意欲」要素が他の回答における割合よりも増えることが特徴的である。

・「どちらともいえない」「役立たない」回答では、「部屋の広さ」「利用回数」回答の要素の割合が「役立つ」回答における割合よりも増えることが特徴的である。

以下にそれぞれの要素の回答（「役立つ」回答を含む）を示す(表 4-4、表 4-5)。

表 4-4：部屋の広さ

自由記述番号	～が	なので	役立つか
1012	部屋のスペース	狭い	どちらともいえない
1046	場所	ない	どちらともいえない
1060	保健室	より充実させてほしいが役立つと思う	役立つ
1063	何かと兼用の方	スペースの無駄がなく多目的に使える	どちらともいえない
1064	保育園内のスペース	十分でない	どちらともいえない
1097	園の部屋の状況	スペースがない場合がある	どちらともいえない
1107	置く場所	取られる	どちらともいえない
1111	専用キッチンを置く場所	確保できない場合がある	どちらともいえない
1112	スペース	充分にあるなら良い	どちらともいえない
1116	スペースがある場合	便利	役立つ
1121	敷地	狭くなる	どちらともいえない
1131	スペース	ない	役立たない

表 4-5：利用回数

自由記述番号	～が	なので	役立つか
1015	使用する機会	少ない	どちらともいえない
1016	専用キッチンがあること	クッキングを数多く楽しめる	どちらともいえない
1026	子どもたち	利用したいと思った時にクッキングができる	役立つ
1039	回数	増える	役立つ
1040	独立した場所	あるといつも使用できる	役立つ
1081	毎日クッキングしない場合	毎日することにお金をかけたほうがいい	どちらともいえない
1102		あったら使うと思うが頻繁に使用する訳ではない	どちらともいえない
1105	必要になる回数	少ないと思われる	役立たない
1126	毎日の活動にクッキングが入っていれば専用キッチン	必要になると思う	どちらともいえない
1127	時々の活動であれば専用キッチン	必要なく、できる範囲の活動で充分	どちらともいえない
1135	クッキング	年に数回しか行わない	役立たない
1141	クッキング	頻繁にない	どちらともいえない

「部屋の広さ」回答は、「何かと兼用の方がスペースの無駄がなく多目的に使えるのでどちらともいえない」といった、スペース兼用の視点を持った回答や、

「保育園内のスペースが十分ではないのでどちらともいえない」といった、スペース不足を理由にキッズキッチン設置を懸念する回答が見られた。

「利用回数」回答は、「(キッズキッチンが) あったら使うと思うが頻繁に使用する訳ではないのでどちらともいえない」「必要になる回数が少ないと思われるので役立たない」といった、利用回数の少なさを理由に挙げる回答が複数見られた。

一方で、「(クッキングの)回数が増えるので役立つ」といった回答もあり、キッズキッチンを設置することで日常的にクッキングを行う可能性を示唆する回答も見られた。

<まとめ>

・保育者は必ずしもキッズキッチンを必要としているわけではないことが窺える。

ただし、キッズキッチンがあることで「意欲」「利用回数」などに好影響を与える可能性が期待されていた。

・キッズキッチンは保育園におけるクッキング環境を家庭と同じ環境に近づけられるため、子どもは作業をしやすくなり、家でもお手伝いや意欲的に調理に取り組むといった家庭回帰につながる可能性が示唆された。

・設備環境は現状維持で十分であり、人的な工夫で賄えんとする意見が散見された。

・日常的に使えるスペースを作るために、スペース兼用を求める意見などが挙げられた。

【2】クッキングに対する満足不満要素

クッキング実施園において、保育者・調理員・保護者に共通して尋ねたクッキングに関する満足不満のアンケート結果のうち、保育者の特徴的な回答について分析・考察を行った。

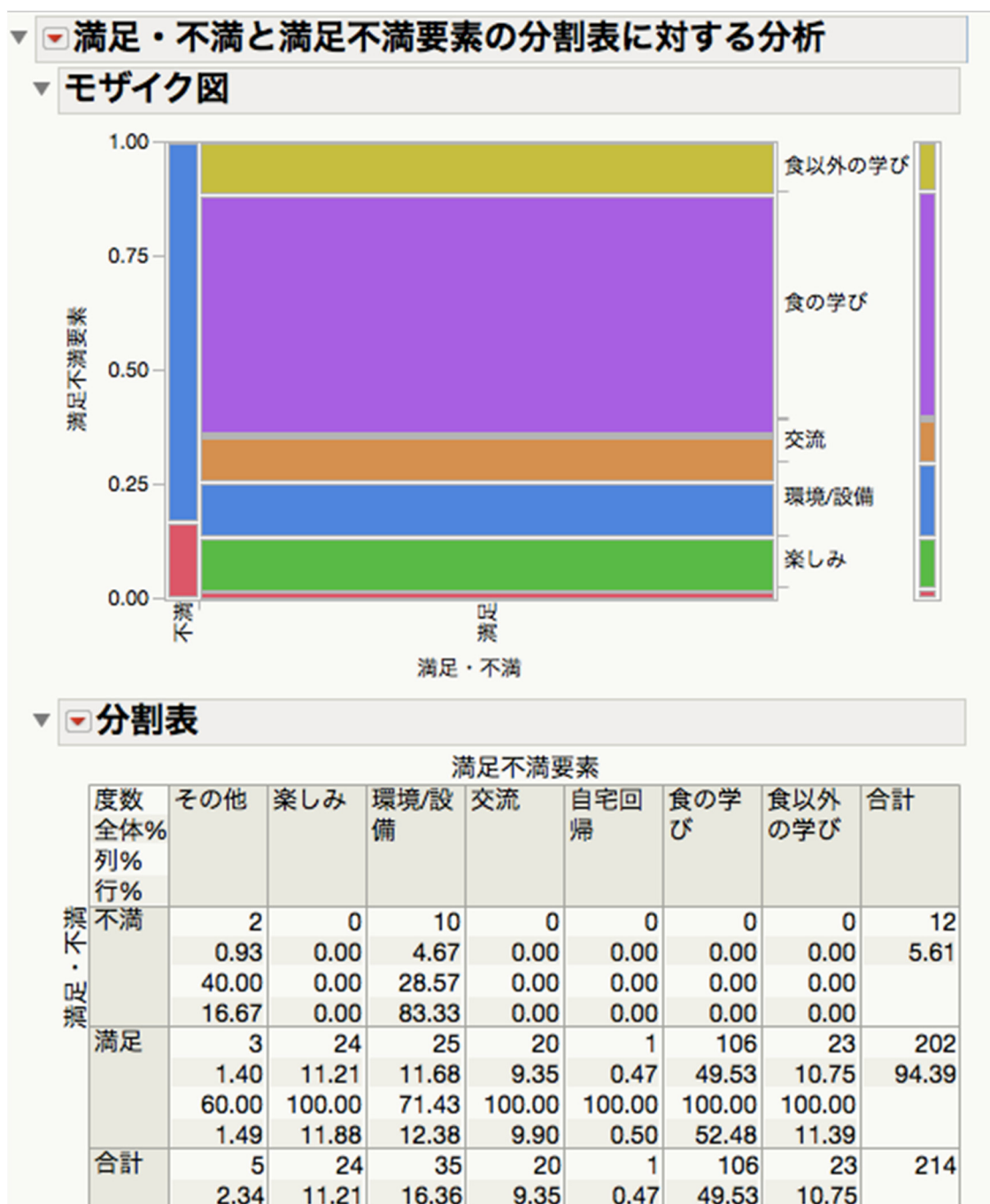


図 4-7：保育者によるクッキングへの満足・不満要素の割合

4-2【1】で挙げた特徴より、保育者が他の二者よりも割合を多く回答した「食以外の学び」要素について表4-6にまとめた。

表4-6：保育者による「食以外の学び」要素

自由記述番号	～が	なので	満足・不満
1007	おはなしの中のもの	子どもたちと一緒に再現できる	満足
1011	各年齢の子どもたち	年齢に応じて体験・経験できる	満足
1013	絵本などのおはなし	現実に体感できる	満足
1017	子ども	経験できる	満足
1040	子ども	色々な発見をする	満足
1052	子ども	豊かな経験ができる	満足
1055	クッキング	五感を刺激する	満足
1058	子ども	自分でつくった満足感が得られる	満足
1074	準備や片付け方法	伝えられる	満足
1075	食育面での発達が好奇心	促せる	満足
1100	子ども	「調理」や「片付け」の過程を学べる	満足
1103	楽しく経験できること	やる気につながる	満足
1105	体験・発見の楽しさ	知れる	満足
1109	動植物に対する興味	湧いてくる	満足
1110	自分の体を知ろうとする	探究心が芽生える	満足
1116	子どもたち	意欲	満足
1117	子どもたち	楽しみにし達成感がある	満足
1155	5歳児	毎日給食の食材の皮むきなどの手伝いをしていて色々な経験ができる	満足
1156	調理の先生たち	上記の活動(1155)で子どもたちに関わってくれている	満足
2004	友達と協力しあうこと	できる	満足
2007	集中力	持てる	満足
2008	日頃料理をしてくれる人に感謝	持てる	満足
2013	子どもたち	1つのことに取り組める	満足

- ・「食以外の学び」要素は、全て満足回答であった。
- ・「自由記述番号1075：食育面での発達は好奇心が促せるので満足だ」という回答からは、食育が子どもたちに与える食の面以外への好影響について保育者が意識しており、「好奇心」を育む契機となる点に注目していることが読み取れる。他にも、「自由記述番号1110：自分の体を知ろうとする(こと)が探究心が芽生えるので満足だ」という回答は「探究心」に、「自由記述番号1055：クッキングが五感を刺激するので満足だ」という回答は「五感」など、子どもの感性や心的な発達への影響について意識されている。
- ・「自由記述番号1156：調理の先生たちが上記の活動(1155：給食の食材の皮むきなどの手伝い)で子どもたちに関わってくれているので満足だ」という回答から、保育者が調理の先生たちと子どもとの関わり合いを好ましく思っており、満足に繋がっていることが読み取れる。

また、保育者の満足要素回答に着目し、キッズキッチンの有無によって違いがあるかモザイク図を作成した。

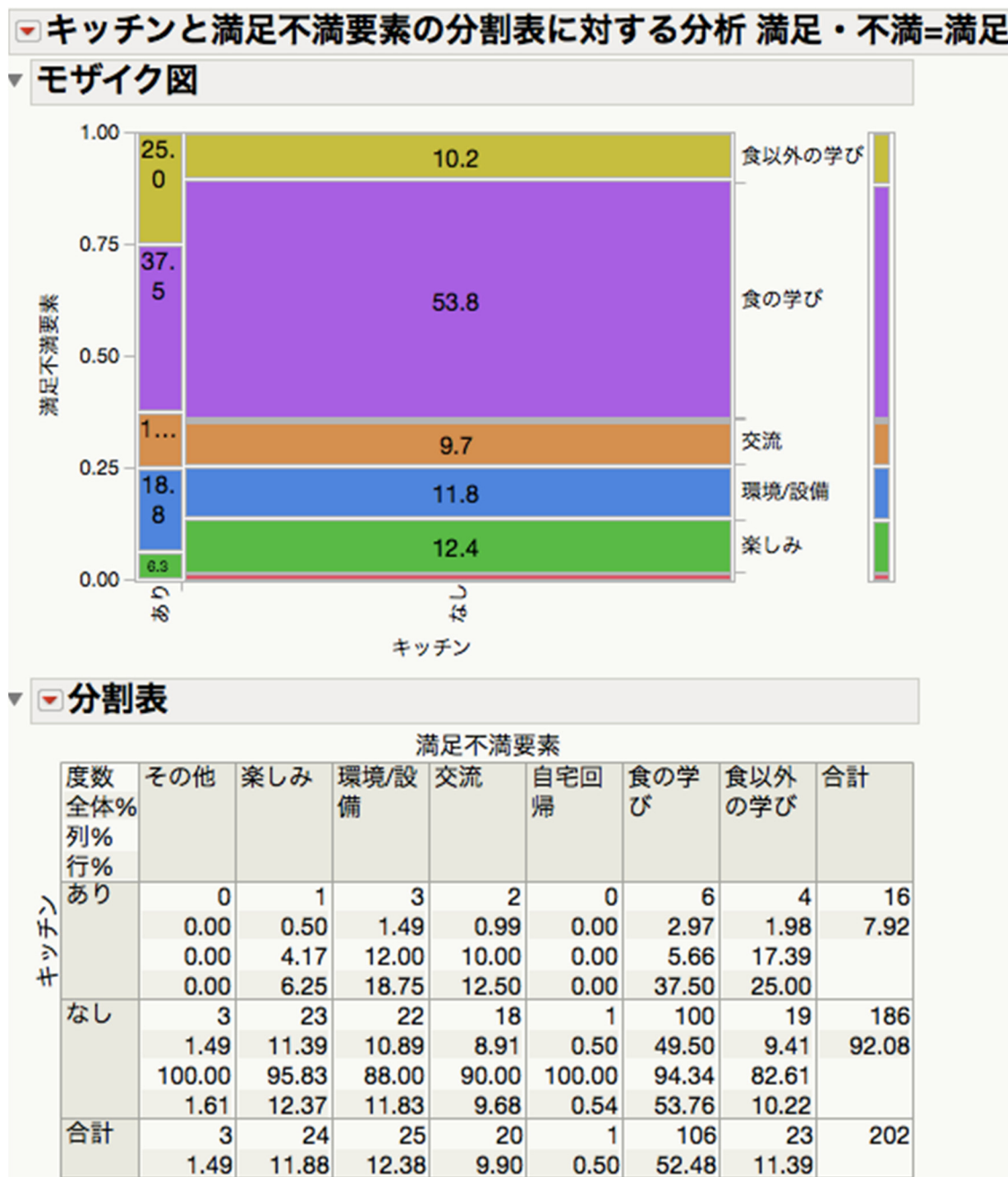


図 4-8：キッチンの有無と満足不満要素の関係

比較すると、キッズキッチンがある園では、「食以外の学び」が割合が高いことが特徴的である。このことから、設備が整うと食育を超えて保育全般に意識が向く可能性がある。

【3】かみがさか保育園におけるクッキングの際の留意点

クッキングをするうえで、気を付けている点について「（ ）が（ ）のように気を付けている。」という定型自由を使って回答いただいた。

要素ごとに、図 4-9 に集計結果をまとめた。

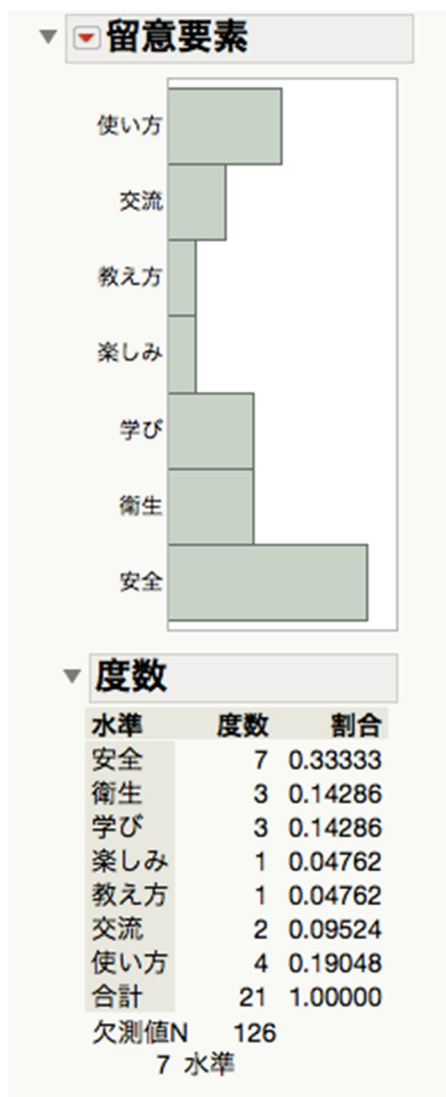


図 4-9：かみがさか保育園におけるクッキングの際の留意点

「安全」要素を最も気遣っている（全体の 33%）。それ以外の要素として、「使い方」「学び」「衛生」「交流」「教え方」「楽しみ」等、様々な要素への指摘が挙げられていた。

また、担当年齢ごとにモザイク図を作成した。(図 4-10)

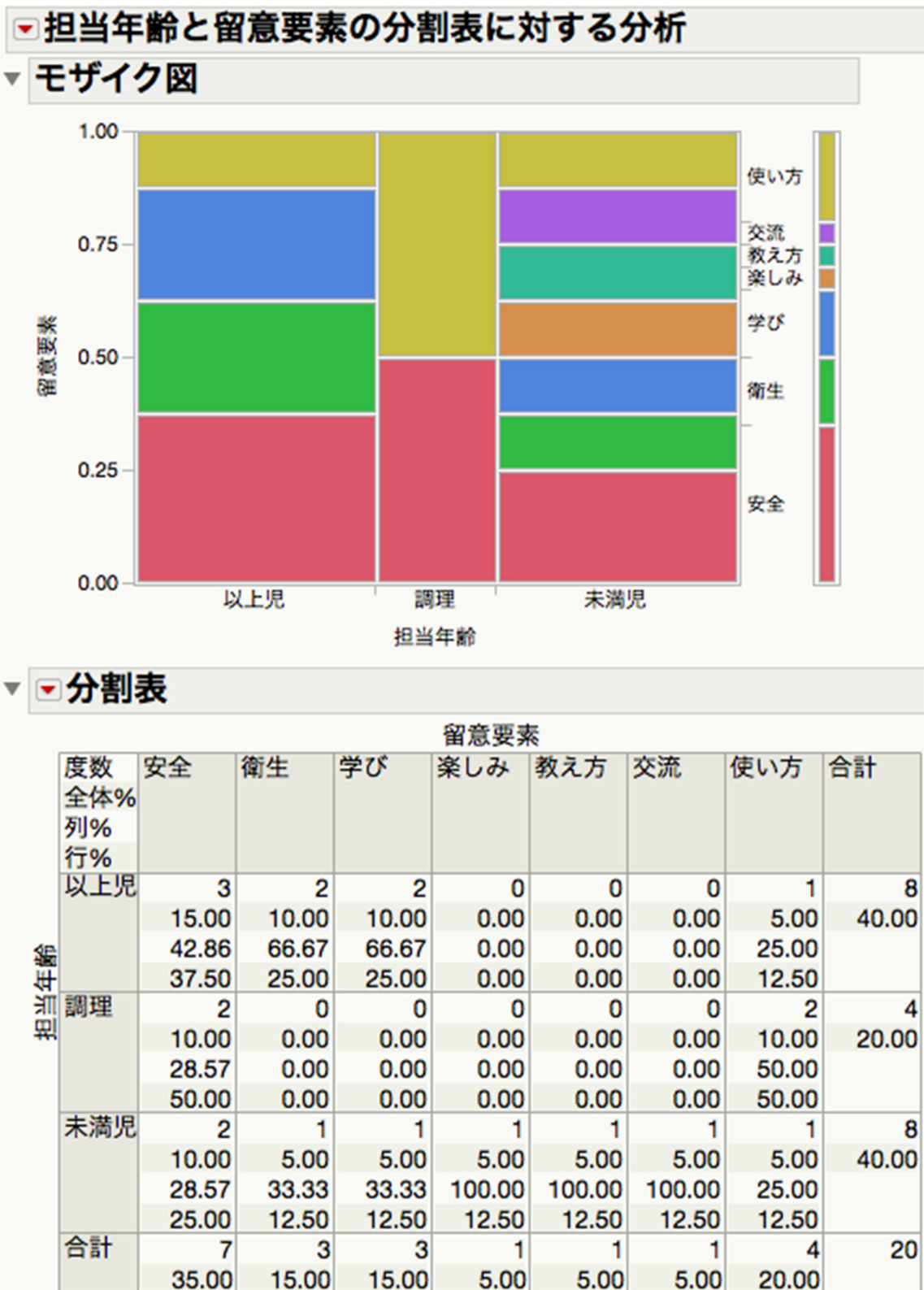


図 4-10：かきがさか保育園における保育担当の違いによるクッキングの際の留意点

<結果>

- ・調理は、安全と使い方に留意している。
- ・未満児担当の方が、多様な要素に留意している。
- ・未満児担当の方が、クッキングの楽しみや教え方に留意している。

【04】かにかがさか保育園におけるクッキングの開始年齢に関する考え方

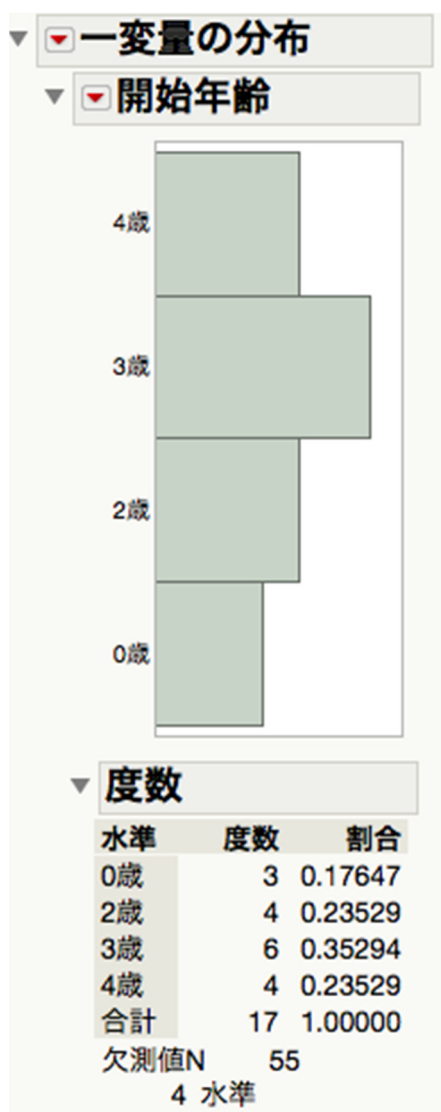


図 4-11：かにかがさか保育園におけるクッキングの最適開始年齢

クッキングの最適開始年齢について、3歳児がやや高い結果となった。ただし、0～4歳まで幅広く回答が見られたことや、野菜に触れたり調理器具を用意することをクッキングに含めるか人により分かれたことから、「クッキング」と言っても保育者によってどこからの行為を指すか異なり、その基準によって開始年齢が異なる可能性が考えられる。

開始理由としては、次の図 4-12 のような要素がそれぞれ挙げられた。

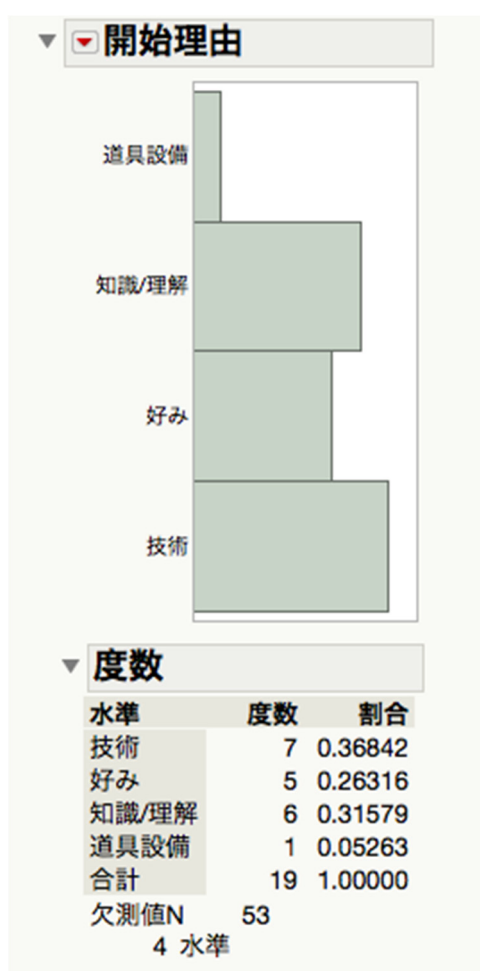


図 4-12 : かにがさか保育園におけるクッキングの最適開始年齢の理由

「技術」要素の回答が最多で、「技術」と「知識/理解」はほぼ同数となった。

また、開始年齢とその理由に関するモザイク図を作成した。

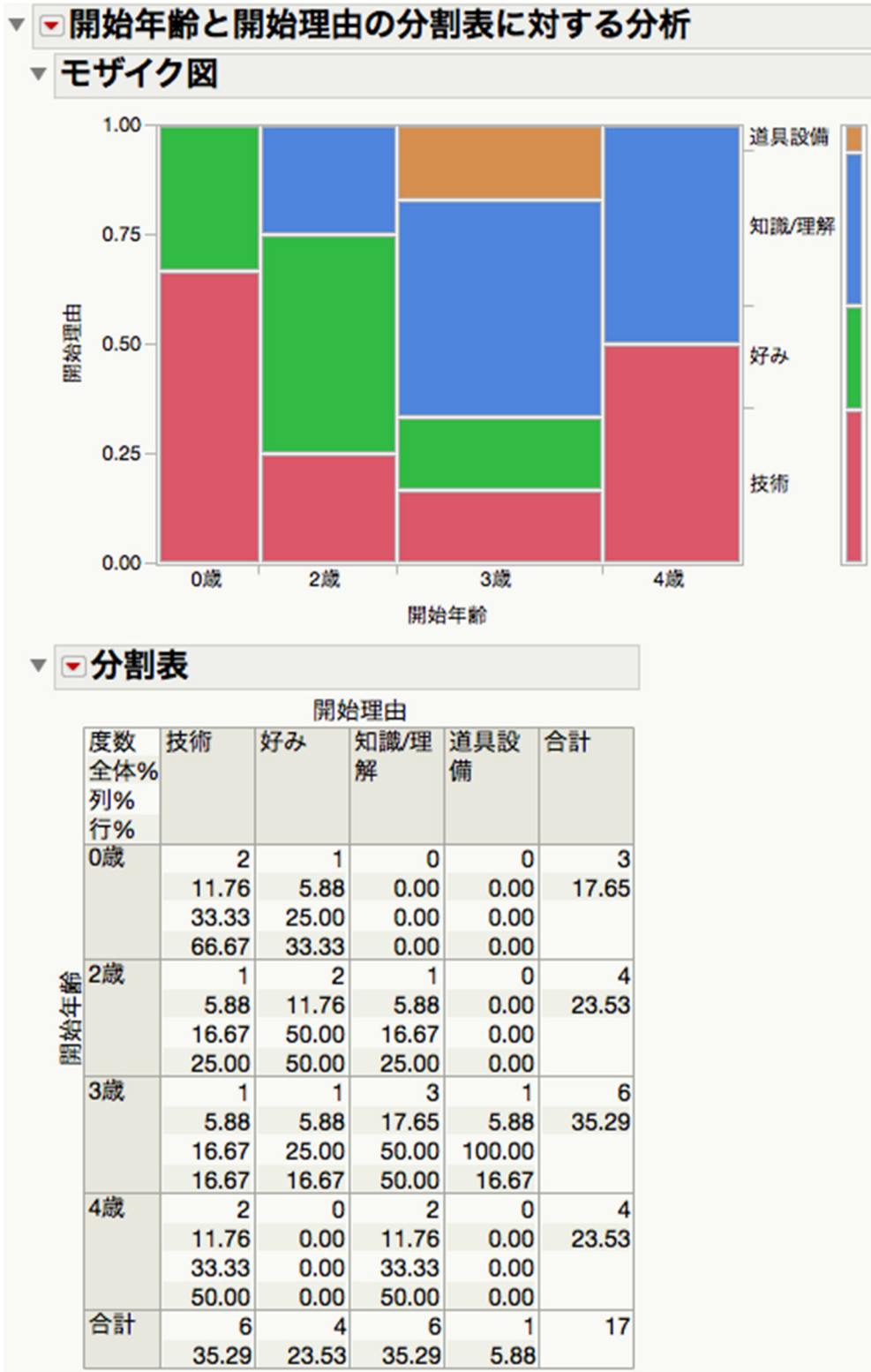


図 4-13 : かにがさか保育園におけるクッキング開始年齢とその理由

<結果>

- ・低年齢ほど、クッキングを好んでもらうことに関する開始理由を挙げる傾向がある（図の緑部分が左に寄っていることから）。
- ・高年齢ほど、知識や理解に関する開始理由を挙げる傾向がある（図の青部分が右に寄っていることから）。
- ・技術の習得は全ての年齢で開始理由にあげている。

【5】 かにがさか保育園における保育者のキッチン設備に対する意識

かにがさか保育園にて実施したキッチン設備に関するアンケートについて、質問項目(図 4-14)ごとの集計結果を示す(図 4-15～図 4-26)。

(7) ランチルームのキッチンについてお聞きかせください。

- ①キッチンの高さが (・高すぎる・ちょうどよい・低すぎる)
- ②キッチンの幅が (・広すぎる・ちょうどよい・狭すぎる)
- ③キッチンの奥行が (・広すぎる・ちょうどよい・狭すぎる)
- ④シンクの数 (・多すぎる・ちょうどよい・少なすぎる)
- ⑤シンクの大きさが (・大きすぎる・ちょうどよい・小さすぎる)
- ⑥シンクの深さが (・深すぎる・ちょうどよい・浅すぎる)
- ⑦蛇口の位置が (・よい・わるい)
- ⑧収納量が (・十分・不足)
- ⑨照明が (・あかるい・ちょうどよい・くらい)
- ⑩厨房通路がないと (・不便・不便でない)
- ⑪コンセントの数が (・多すぎる・ちょうどよい・少なすぎる)
- ⑫コンセントの位置が (・よい・悪い)

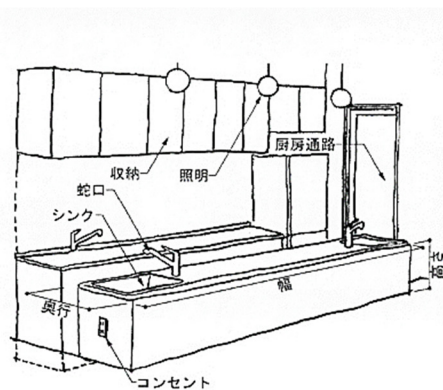
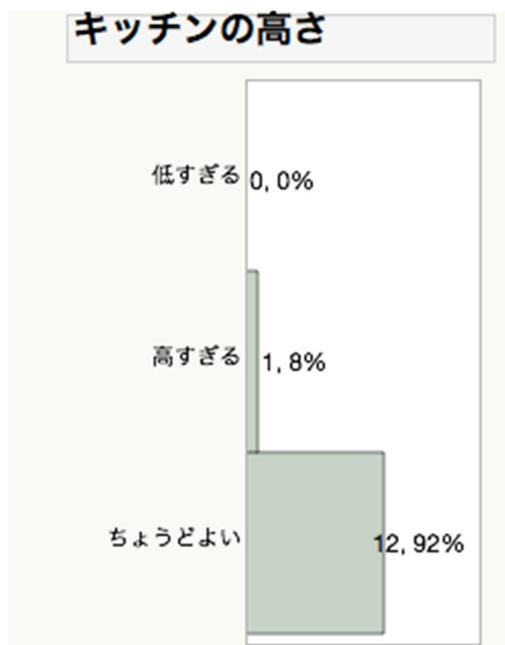


図 4-14 : かにがさか保育園の保育者へ尋ねたキッチン設備に関するアンケート項目

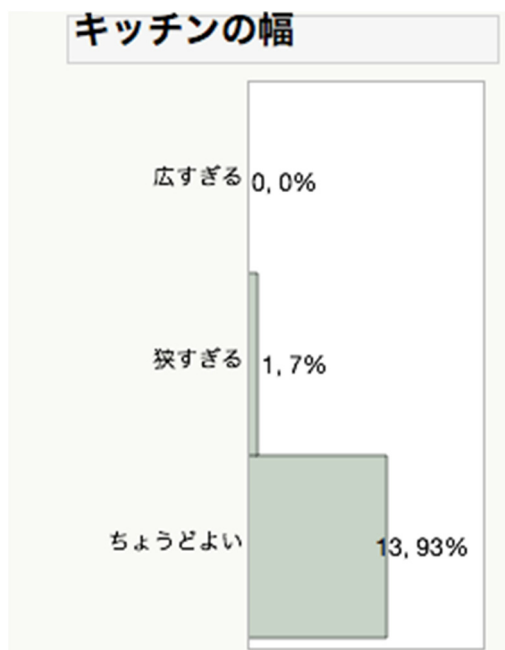
①キッチンの高さ



「高すぎる」が 8%(1)、
「ちょうどよい」が 92%(12)
「低すぎる」と回答した者はいなかった。

図 4-15 : キッチンの高さに対する意識

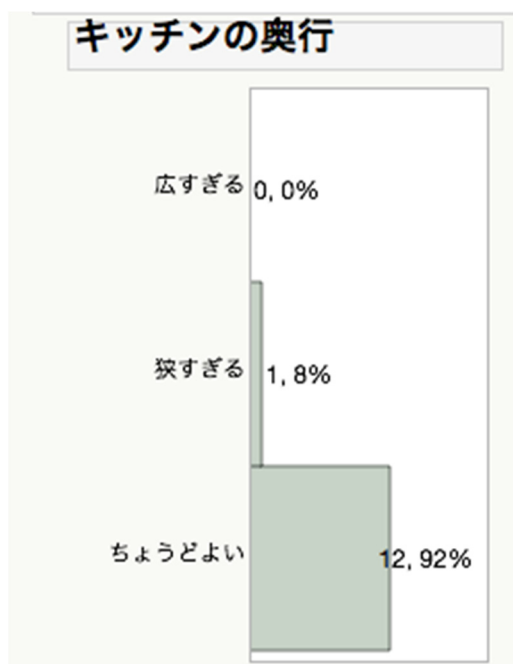
②キッチンの幅



「狭すぎる」が 7%(1)、
「ちょうどよい」が 93%(13)
「広すぎる」と回答した者はいなかった。

図 4-16 : キッチンの幅に対する意識

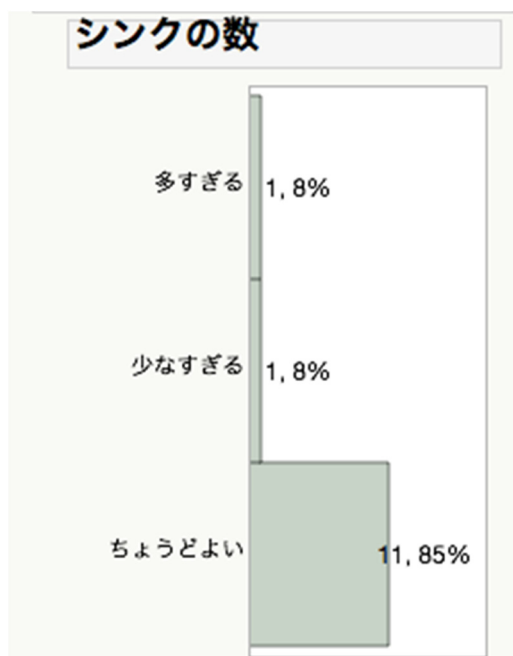
③キッチンの奥行き



「狭すぎる」が 8%(1)、
「ちょうどよい」が 92%(12)
「広すぎる」と回答した者はいなかった。

図 4-17：キッチンの奥行きに対する意識

④シンクの数

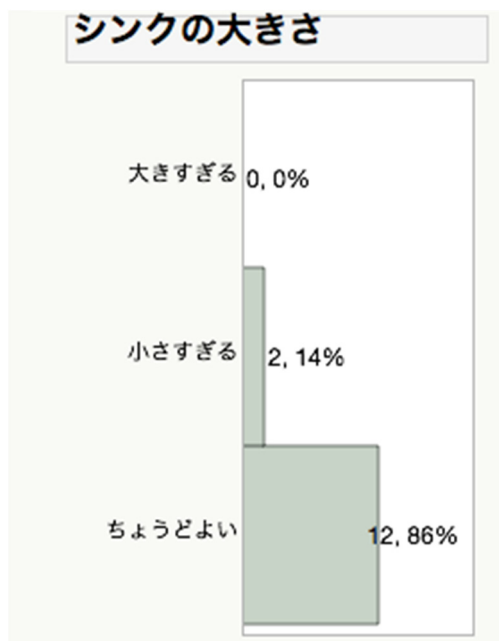


「多すぎる」が 8%(1)、
「少なすぎる」が 8%(1)
「ちょうどよい」が 85%(11)であった。

図 4-18：シンクの数に対する意識

※小数点以下第二位を切り上げのため合計が 100%ではない

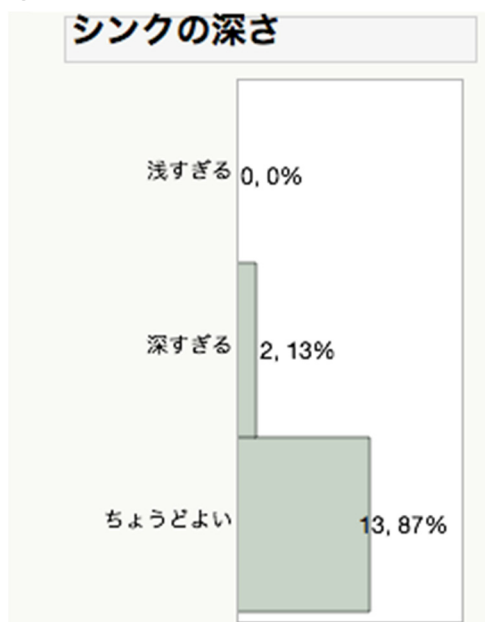
⑤シンクの大きさ



「小さすぎる」が 14%(2)、
「ちょうどよい」が 86%(12)
「大きすぎる」と回答した者はいなかった。

図 4-19 : シンクの大きさに対する意識

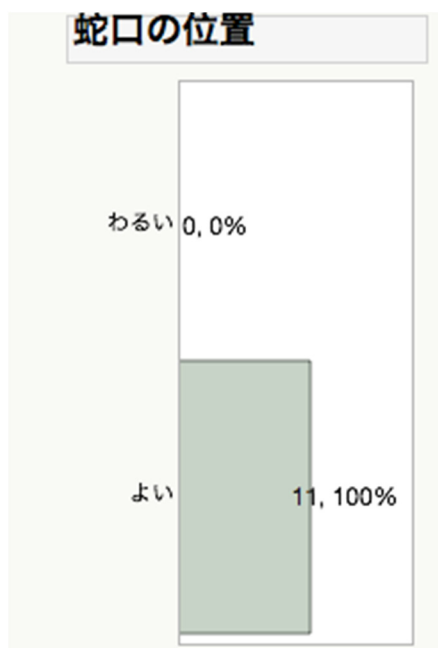
⑥シンクの深さ



「深すぎる」が 13%(2)、
「ちょうどよい」が 87%(13)
「浅すぎる」と回答した者はいなかった。

図 4-20 : シンクの深さに対する意識

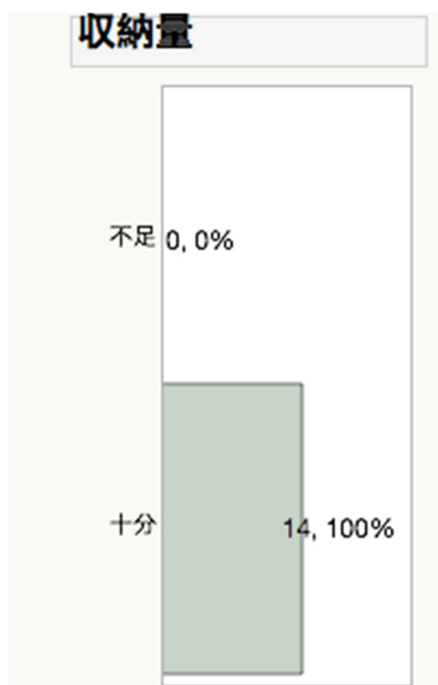
⑦蛇口の位置



「よい」が100%(11)
「わるい」と回答した者はいなかった。

図 4-21 : 蛇口の位置に対する意識

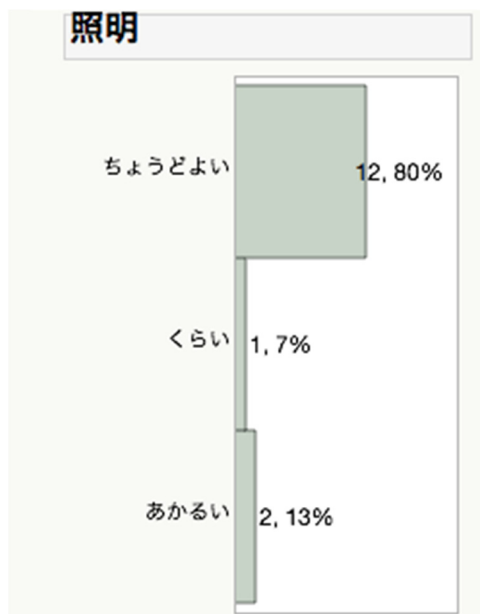
⑧収納量



「十分」が100%(14)
「不足」と回答した者はいなかった。

図 4-22 : 収納量に対する意識

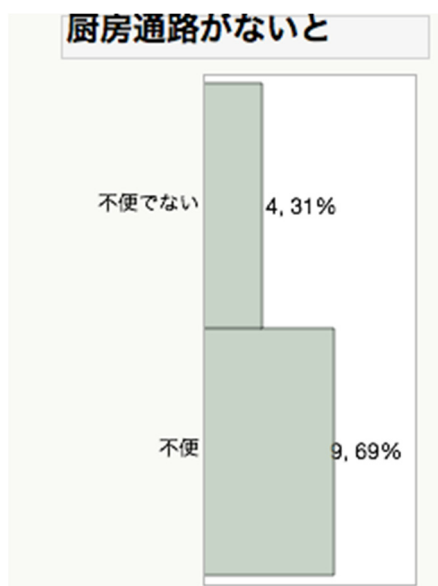
⑨照明



「ちょうどよい」が80%(12)、
「くらい」が7%(1)
「あかるい」が13%(2)であった。

図 4-23 : 照明の明るさに対する意識

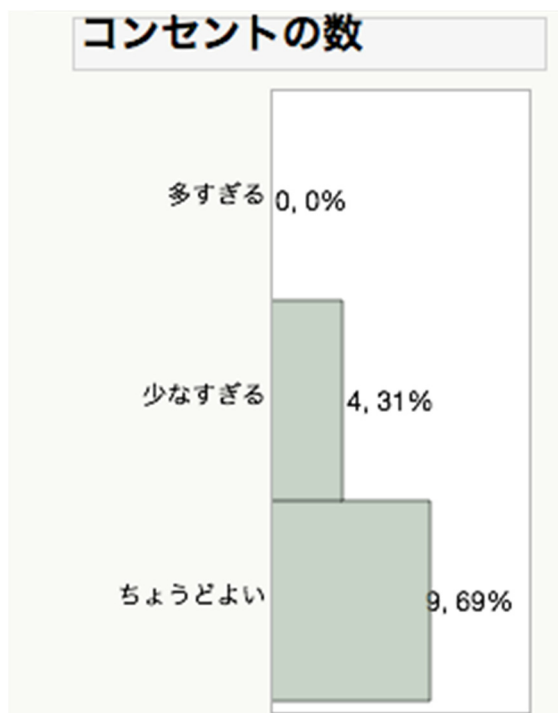
⑩厨房通路がないと



「不便でない」が31%(4)、
「不便」が69%(9)であった。

図 4-24 : 厨房通路の有無に対する意識

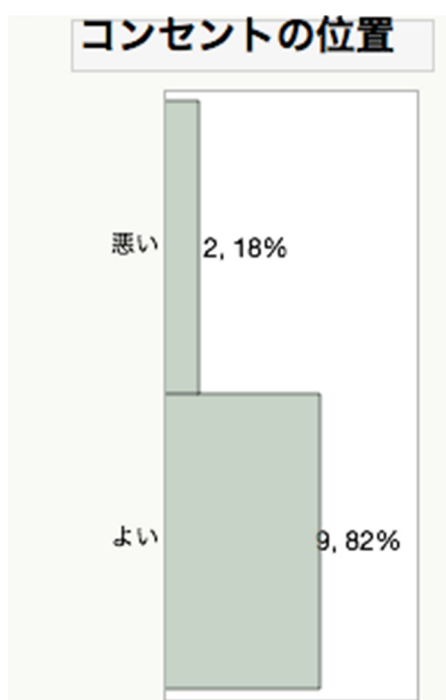
⑪ コンセントの数



「少なすぎる」が 31%(4)、
「ちょうどよい」が 69%(9)
「多すぎる」と回答した者はいなかった。

図 4-25 : コンセントの数に対する意識

⑫ コンセントの位置



「悪い」が 18%(2)、
「よい」が 82%(9)であった。

図 4-26 : コンセントの位置に対する意識

【6】クッキングの実施室

クッキング実施園にどの部屋でクッキングを実施しているかを選択式で尋ねた。

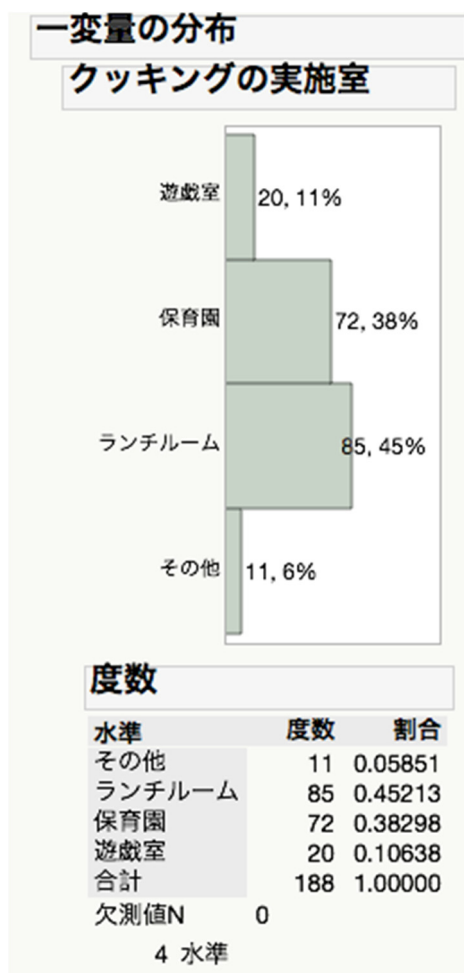


図 4-27 : クッキングの実施室

ランチルームがある園は基本的にランチルームを使用し、状況に応じて保育室などを使用しているようである。

ランチルームがない園は、保育室と遊戯室を状況に応じて使用しているようである。

複数回答が多く、状況に応じて室を変えて実施していることが読み取られた。

【7】クッキングの実施人数

「1回あたり園児（ A ）人を、（ B ）グループに分けて実施する」という質問について、A：人数の平均、B：グループ数の平均、C：1グループあたりの人数の平均(人/グループ)として表 4-7 に示した。

なお、無回答は 0 と入力し、平均化する際に省いた。

表 4-7：クッキングの実施人数

A 人数平均	B グループ数平均	C グループあたりの人数平均
19.3(人)	4.1(グループ)	5.2(人/グループ)

平均して 1 グループあたり 5.2 人での実施であることが分かった。C の最小値は 0.8、最大値は 16 であり、欄外に内容によるという回答があったことから、年齢やクッキングの難易度に応じてグループあたりの人数を分けていることが考えられる。

4-4. かにがさか保育園及びその系列園の保護者対象：アンケートC

より

クッキング実施園の保護者にアンケートを行った。キッチン設備を有する園に着目しながら、それぞれの園の結果を示す。

【1】保護者が抱くクッキングへの印象

「お子さまの成長に『クッキング』が必要だと思いますか」という質問に対し、「必要 あるいは やや必要」「どちらともいえない」「不要 あるいは やや不要」という選択式で回答を得た。

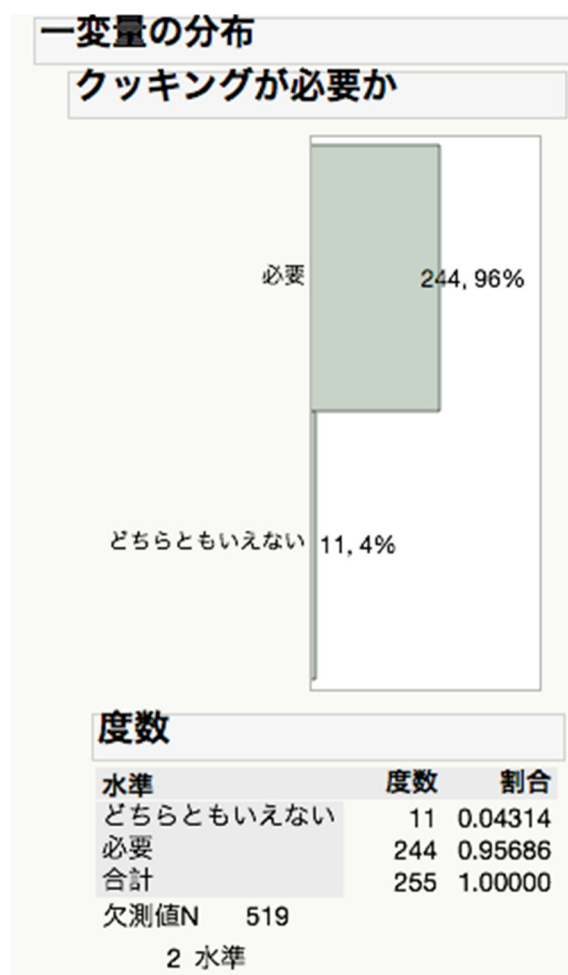


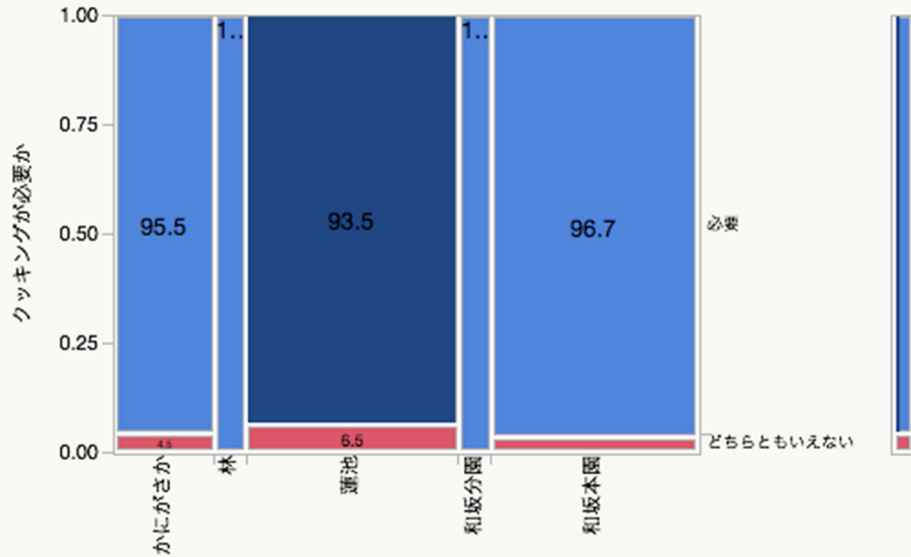
図 4-28：クッキングが必要かどうかの単純集計
C-(5)①より

「不要あるいはやや不要」を回答する人が0%であった。
クッキング実施園(A)(B)の96%の保護者にクッキングは必要だと思われることがわかった。

また、キッズキッチンを有するかにがさか保育園の特徴を捉えるために、園ごとのモザイク図を作成した(図4-29)。

園とクッキングが必要かの分割表に対する分析

モザイク図



分割表

		クッキングが必要か		
		どちらともいえない	必要	合計
園	度数			
	全体% 列% 行%	え	い	
かにがさか	2	42	44	
	0.78	16.47	17.25	
	18.18	17.21		
	4.55	95.45		
林	0	14	14	
	0.00	5.49	5.49	
	0.00	5.74		
	0.00	100.00		
蓮池	6	87	93	
	2.35	34.12	36.47	
	54.55	35.66		
	6.45	93.55		
和坂分園	0	14	14	
	0.00	5.49	5.49	
	0.00	5.74		
	0.00	100.00		
和坂本園	3	87	90	
	1.18	34.12	35.29	
	27.27	35.66		
	3.33	96.67		
合計	11	244	255	
	4.31	95.69		

検定

N 自由度 (-1)*対数尤度 R2乗(U)

図 4-29 : 園ごとにみたクッキングが必要かのモザイク図
C-(5)①より

キッチン設備の有無によっては特に差は見られなかった。

また、関連して、図 4-30 を見ながら、専用キッチンの有無が園の選定基準になるか、「選択の理由になる あるいは どちらかといえば選択の理由になる」「どちらともいえない」「選択の理由にならない あるいは どちらかといえば選択の理由にならない」の選択式で尋ねた。



図 4-30 : 質問表に掲載した写真とキャプション

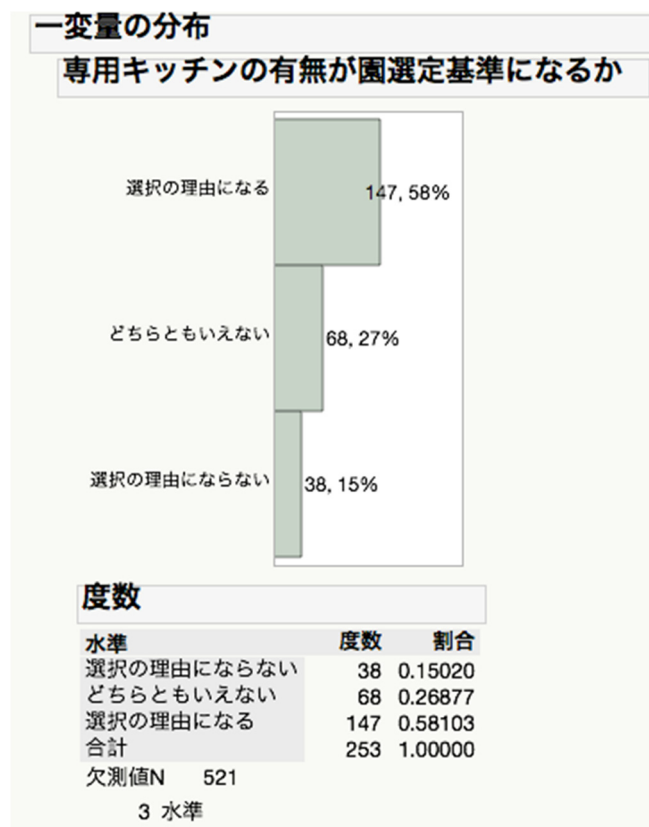
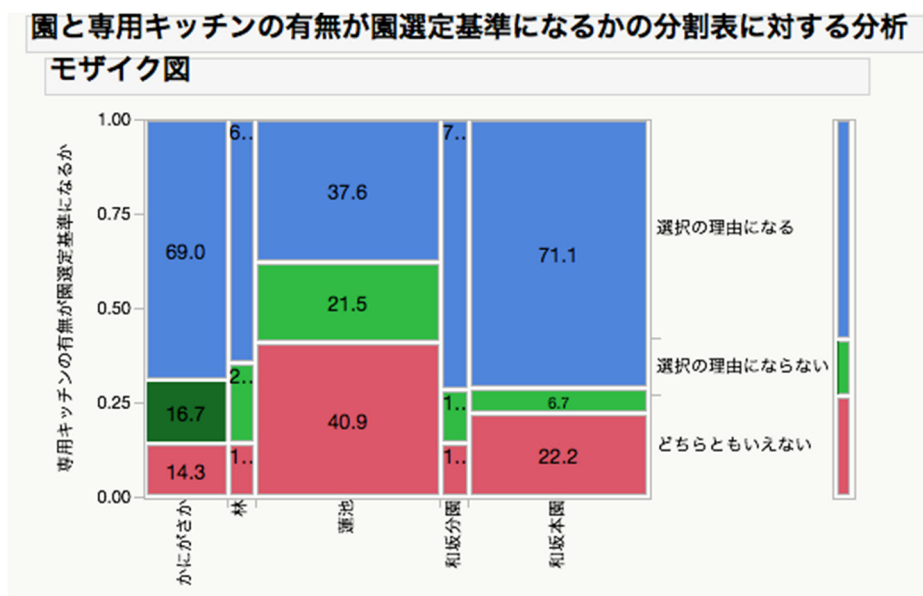


図 4-31 : クッキング専用キッチンの有無が園選定に影響を与えるか
C-(4)より

「選択の理由になるもしくはどちらかといえば選択の理由になる」が 58%
 「どちらともいえない」が 27%
 「選択の理由にならないもしくはどちらかといえば選択の理由にならない」が 15%
 という結果となり、過半数は選択の理由になると回答した。

また、キッズキッチンの有無にかがさか保育園の特徴を捉えるために、園ごとのモザイク図を作成した。



分割表

専用キッチンの有無が園選定基準になるか

度数	どちら	選択の	選択の	合計
全体%	ともい	理由に	理由に	
列%	えない	理由に	理由に	
行%		ならな	なる	
かがさか	6	7	29	42
	2.37	2.77	11.46	16.60
	8.82	18.42	19.73	
	14.29	16.67	69.05	
林	2	3	9	14
	0.79	1.19	3.56	5.53
	2.94	7.89	6.12	
	14.29	21.43	64.29	
蓮池	38	20	35	93
	15.02	7.91	13.83	36.76
	55.88	52.63	23.81	
	40.86	21.51	37.63	
和坂分園	2	2	10	14
	0.79	0.79	3.95	5.53
	2.94	5.26	6.80	
	14.29	14.29	71.43	
和坂本園	20	6	64	90
	7.91	2.37	25.30	35.57
	29.41	15.79	43.54	
	22.22	6.67	71.11	
合計	68	38	147	253
	26.88	15.02	58.10	

検定

N 自由度 (-1)*対数尤度 R2乗(U)

図 4-32 : 園ごとにみたクッキング専用キッチンの有無が園選定に与える影響の有無 C-(4)より

<結果>

- ・「選択の理由になるあるいはどちらかといえば選択の理由になる」の回答者の割合が最も多いのは和坂分園(71.4%)、僅差で和坂本園(71.1%)である。
- ・(A)である、かにかがさかは 69%。
- ・蓮池は最も少ない 37.6%。

<考察>

必ずしもキッチン設備ある園の保護者が、多く選定理由にしていると回答しているわけではないことがわかる。キッチン設備有無の他に、影響している因子があることが考えられるであろう。例えば回答者のお子様の年齢から、クッキング未実施である人(0～1・2歳児クラス)などは、あまりクッキングがもたらす作用について実感していない可能性があるであろう。

【2】子どもが家でクッキングのメニューを料理するかどうか

「園でクッキングしたメニューをお子さまがご自宅で調理したことがありますか」という質問に対し、「よくする あるいは たまにする」「どちらともいえない」「しない あるいは ほとんどしない」の選択式で回答していただいた。

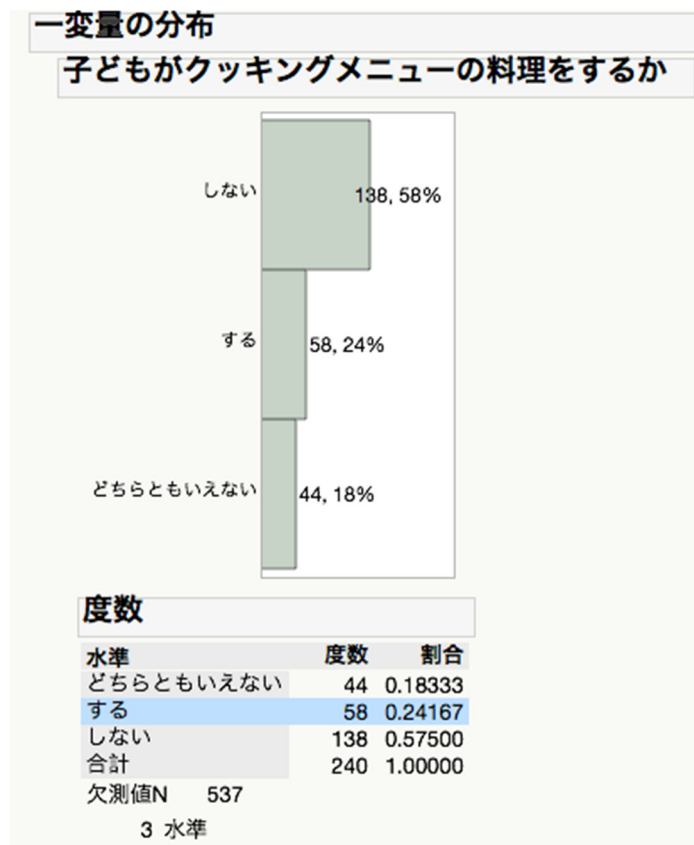
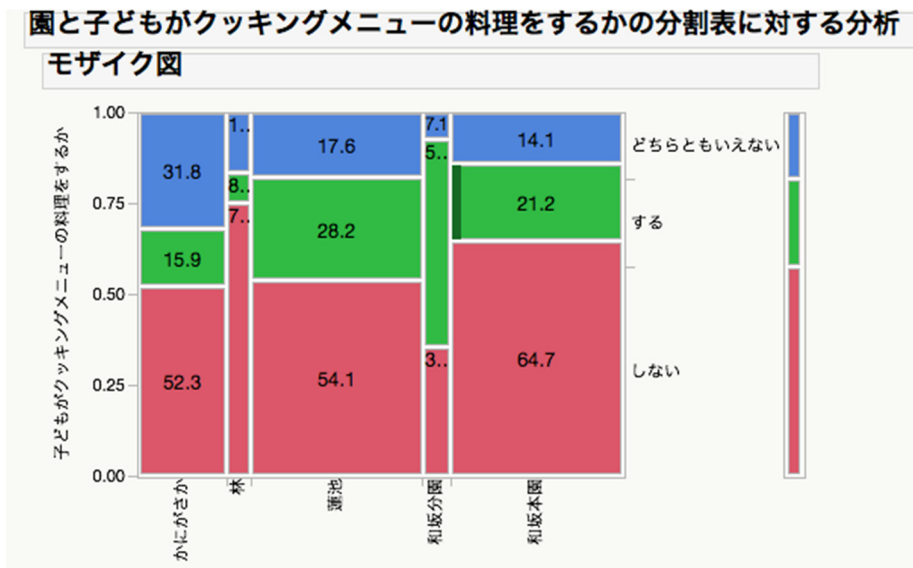


図 4-33 : 子どもが家でクッキングメニューを料理するか

<結果>

- ・ 58%は「しないあるいはほとんどしない」と回答した。
- ・ 24%は「よくするあるいはたまにする」と回答した。
- ・ なお、「どちらともいえない」「しないあるいはほとんどしない」には、「まだ料理ができない年齢なので」といった補足意見が散見された。

また、キッズキッチンを有するかにがさか保育園の特徴を捉えるために、園ごとにクロス集計を行った。



分割表

子どもがクッキングメニューの料理をするか

園	子どもがクッキングメニューの料理をするか			合計
	しない	する	どちらともいえない	
かにがさか	23	7	14	44
	9.58	2.92	5.83	18.33
	16.67	12.07	31.82	
	52.27	15.91	31.82	
林	9	1	2	12
	3.75	0.42	0.83	5.00
	6.52	1.72	4.55	
	75.00	8.33	16.67	
蓮池	46	24	15	85
	19.17	10.00	6.25	35.42
	33.33	41.38	34.09	
	54.12	28.24	17.65	
和坂分園	5	8	1	14
	2.08	3.33	0.42	5.83
	3.62	13.79	2.27	
	35.71	57.14	7.14	
和坂本園	55	18	12	85
	22.92	7.50	5.00	35.42
	39.86	31.03	27.27	
	64.71	21.18	14.12	
合計	138	58	44	240
	57.50	24.17	18.33	

検定

N 自由度 (-1)*対数尤度 R2乗(U)

図 4-34 : 園ごとにみた子どもが家でクッキングメニューを料理するかの違い

<結果>

- ・和坂分園以外の園では、「しないあるいはほとんどしない」と回答した人が過半数である。最もしない回答の割合が高かったのは和坂本園(64.7%)である。
- ・「よくするあるいはたまにする」という回答の割合が一番多いのは、和坂分園(57.1%)である。
- ・(A)キッチン設備ありのかにがさか保育園では、「しないあるいはほとんどしない」は 52.3%、「よくするあるいはたまにする」と答えた割合は 15.9%、「どちらともいえない」が 31.8%である。

<考察>

- ・子どもが家でクッキングメニューの料理を「よくするあるいはたまにする」が過半数の 57.1%であった和坂分園のアンケートを見ると、(6)②の回答で保護者(全員母)が毎日朝夕の食事を作っている人が 7/8 人であった。保護者が家庭で頻繁に料理が可能であると、子どもと一緒に料理をする機会が生じることが読み取れる。
- ・以上児の保護者である人が 7/8 人(残り一人は未回答)であった。以上児はクッキングの中で自分ができることが未満児より増えて、役割意識や充実感といったクッキングを楽しむ姿勢につながり、家でもやる意欲につながっている可能性があるであろう。
- ・(A)キッチン設備ありのかにがさか保育園では、「しないあるいはほとんどしない」は 52.3%で他園と比較すると決して多くはないにも関わらず、「よくするあるいはたまにする」と回答した割合は 15.9%と少なめであり、「どちらともいえない」と回答した割合が 31.8%と他園と比較しても突出しており特徴的である。
- ・「どちらともいえない」を回答していて、月 1 回以上子どもと料理をしていると回答している人が 12 人/14 人中おり、毎日子どもと料理している人はうち 2 人と、家で日常的に家族と子どもと一緒に料理をしている人が「どちらともいえない」の多数を占めた。

5. インタビュー調査

5-1. 調査概要

キッズキッチンを有するかにがさか保育園において、5歳児6名と栄養士、園長へインタビューを行った。

5-2. かにがさか保育園 園児へのインタビュー

- 日時：2020年3月4日（水）
- 対象：5歳児の園児6人
- 方法：ラインによるビデオ通話。園児ひとりずつ、インタビューを行った。訪問して対面インタビューを行う予定だったが、新型コロナウイルス感染拡大を防止するため、訪問を取りやめ、ラインによるビデオ通話にて実施した。

● インタビュー概要

- ・ キッズキッチンをつだんどのように捉えているのか？
- ・ クッキングが園児に与えている影響にはどんなものがあるか？
- ・ クッキングを行ったことで、各家庭での話題になっているのか？
- ・ クッキングを行うことで園児が得るものにはどんなものがあるのか？

● インタビュー結果

- ・ キッズキッチンのことを、先生と園児ともに「赤キッチン」（以下キッズキッチンを「赤キッチン」と記す。）と呼び、ふだんから「そこに自然とあるもの」と捉えていることが窺えた。
- ・ クッキングで作ったことのあるメニューはカレー、好きなメニューはカレーという意見が多く、おかわりしたという声もあった。クッキングが食への興味につながっていることが窺える。
- ・ クッキングが、家族との会話にのぼり、会話を増やしたり、褒められる機会にもなっている。
- ・ 家ではお手伝いをする機会も少ないようだが、クッキングでは、自分たちで全部つくる、包丁も使え、家ではできない経験ができています。
- ・ クッキングで達成感を味わうことが、食への楽しみにつながっている姿が見受けられた。

● 備考

- ・ ラインによるビデオ通話での実施であったため、園児に緊張があり、うまく聞き取りができなかった。今後、直接の訪問インタビューを再度行いたい。

5-3. かにがさか保育園 栄養士 友澤瑛子氏へのインタビュー

- 日時：2020年3月4日（水）
- 方法：電話による

①保育士と栄養士の領域、関係性について

Q.

お好み焼きやピザづくりのクッキングを視察させて頂いたが、保育士と栄養士と一緒に実施していた。かにがさか保育園様では、どちらが主体的に行っているのか？

A.

当園に赴任する以前の園では、保育士が主体で手が空いていれば手伝う程度だったが、当園では計画書立案から発注、段取りを栄養士が行っている。赴任から一年程度と日が浅いので試行錯誤しながら、楽しんでさせてもらっている。保育士の方ともうまく協力しながら進めている。

【考察】

キッズキッチンが栄養士のクッキング等への関わりのきっかけになっているということに言及はなかった。

②赤キッチンの使いやすさ、使いにくさについて

Q.

赤キッチンの寸法についてどう思うか？

A.

給食の配膳時は、大人にも子どもにも高さが合っていて使いやすい。クッキング時の子どもの高さもちょうどよい。子どもたちの野菜洗浄時に、シンクが狭いが、今以上に大きくすると子どもの手が奥まで届きにくくなる。幅については、今以上に伸ばすと手助けしにくくなるので現状の寸法が適当だ。

【考察】

保育所の場合は個人の体格差が大きく、ユーザーの身体にあわせた寸法設定も重要だが、それ以上に介助のしやすさという点を意識して計画する必要がある。本キッチンの寸法は概ねご満足頂けている。

Q.

コンセントについてどう思うか？

A.

電気鍋2台をシンクの隣にひとつずつ置いて調理している。シンクが2つあることに合わせて班編成しており、コンセントの数は2つで足りている。人員配置の限界もあり、電気鍋を3台にすることはない。コンセントの位置は、例えばごはんを炊きながら野菜を洗ったりしにくいと感じる。

【考察】

コンセントが両妻面についており、作業台に電気器具を置いた時に電線がシンクにかかることが原因と思われる。台輪等にコンセントを設けた方が使いやすかったのではないか。

Q.

赤キッチンと調理室の位置関係についてどう思うか？

A.

赤キッチンと調理室が隣接しており、給食下膳時に洗い物を調理室へ送りやすく、クッキング時に足りない用具も取りに行きやすいので大変便利だ。

【考察】

相互の位置関係、動線計画はうまくいっている。

Q.

クッキングでは、赤キッチンをいつも使っているのか？

A.

クッキーの型を抜くだけなど水を使わない場合は、ランチテーブルのみで実施することもある。

【考察】

赤キッチンを使用するかどうかは、調理の内容で適宜決められている。

③こどもとの関わりの変化について

Q.

赤キッチンがあることで、こどもとの関わりかたに変化はあったか？

A.

調理室がガラス張りで、こどもたちの姿が見え、こどもたちの様子が保育士に聞かなくてもよくわかる。最初は落ち着かなかったが、今はもう慣れた。見えるからこそきれいにする意識ができた。赤キッチンに出て配膳することで、こどもと触れ合う機会が増えた。以前は名前を覚えられるレベルではなかったが、今はこどもと直接やりとりがあり、名前を覚えられるレベルまでの関係性になっている。

以前は、給食は保育士が調理室に取りに来て、配膳には関わらなかったが、現在は配膳も保育士と一緒にやっていて、「何が入ってるん？」「これ好きや嫌いや」「ラッキーにんじん（給食全量に10切れ程度、花形の型抜き人参が入れてある）入ってる？」など、園児との会話が増えた。

【考察】

閉鎖型の調理室と、開放型の赤キッチンの使用状況を比較すると、栄養士と園児との親密性が向上している。

Q.

クッキングで赤キッチンを使っているときのこどもとの関わり方はどうか？

A.

包丁作業についていることが多く、話す内容はおしゃべりというより、調理に関する指導が多い。クッキング後に、「おいしかったで」とか、保護者の方にもクッキングの話をしたことを聞くと、こどもの印象に残ったことをうれしく思う。

クッキングをすると普段あまり食べない子もおかわりしたり、自分でつくると変わると感じる。

【考察】

クッキングを実施することで、園児の印象や行動に関心を持ち成長を喜ぶことが、モチベーションにつながっている様子が窺える。

④赤キッチンの今後の展開について

Q.

赤キッチンを保護者や近隣住民など外部の人が使用することについてどう思うか？

A.

使用前、使用後に毎回電解水で消毒している。衛生面を考えると、栄養士不在での外部利用は、設備や道具類の衛生管理が困難であると思われる。

【考察】

赤キッチンを調理室と分離した設計としたことに加え、道具類も調理室用とは別に用意すれば可能であるが、使用後の洗浄と消毒をどのように実施するかを検討が必要である。

アンケート結果から、保護者がクッキングに価値を感じていることがわかり、親子クッキングの実施が園児以外にクッキングを展開する上での導入部として最適であろうと思われる。

5-4. かにがさか保育園 園長 脇野多賀氏へのインタビュー

- 日時：2020年3月4日（水）
- 方法：電話による

①調理師との関わり方、領域について

Q.

かにがさか保育園では、クッキングを保育士でなく、栄養士が主体的に行っておられるが、赤キッチンの影響か？

A.

自然とそうなったので、赤キッチンの影響かどうかはわからない。

【考察】

クッキングの運営を、栄養士でなく保育士が主体で行うこともある。当園の場合は、栄養士が主体であり、調理室から独立した赤キッチンの存在が影響を与えた可能性があるが、その立証には至らなかった。

Q.

保育士と栄養士とで、どのように協力して取り組んでいるのか？

A.

クッキングの計画書作成において、手立ては栄養士が、反省・振り返りは保育士・給食室双方が書き、協力して取り組んでいる。野菜の皮むきについても計画書をつくっており、5歳児以外でも行っている。

【考察】

栄養士と保育士が協働して取り組むことにより、互いの専門性が活かされ、クッキングを通じて、より効果的な食育活動が展開されている。

②ルール設定と設定理由について

Q.

赤いキッチンを使う使わないときの決まり事はあるのか？

A.

普段は流しの蓋を閉めているので、水は止水栓で止めている。キッチンにはたまに入る子もいるが、2～3度通ると、わざわざキッチンの間を通ることもしない。また、小さいころに言っておくと、上のクラスにあがっても自然とキッチンに入らないし、冷蔵庫をあけることもない。

【考察】

段差の危険性や戸棚の中の物品管理などを理由に、キッチンを物理的に閉鎖する必要はない。

③保育士視点の保護者の感想について

Q.

保護者の方からクッキングについて意見はあるのか？

A.

取り立てて話を聞いたことはない。見学者から赤いキッチンを見て「素敵ですね。」とか、ここで配膳するという話をすると「いいですね」という反応がある。

【考察】

保護者は日常なので無反応であるが、初めて見る見学者は好印象を持つようだ。インテリアとして、キッチンの存在と鮮やかな彩色が機能的にも視覚的にも食育の場の調えに貢献している様子が窺われる。

④地域に開くことについて

Q.

地域に赤キッチンを開くことについて、どう思うか？

A.

衛生面への心配が大きく、具体的なものは思いついていない。

【考察】

赤キッチンを調理室と分離した設計としたことに加え、道具類も調理室用とは別に用意すれば可能であるが、使用後の洗浄と消毒をどのように実施するかを検討が必要である。

アンケート結果から、保護者がクッキングに価値を感じていることがわかり、親子クッキングの実施が園児以外にクッキングを展開する上での導入部として最適であろうと思われる。

⑤赤キッチンがあることについて

Q.

赤キッチンがあることの印象は？

A.

リビングの先に台所があり解放感がある。また給食室に透明感があり、身近に感じる。

給食室がガラス張りであることは、子どもにとっても、何かしらプラスに働いていると思う。

【考察】

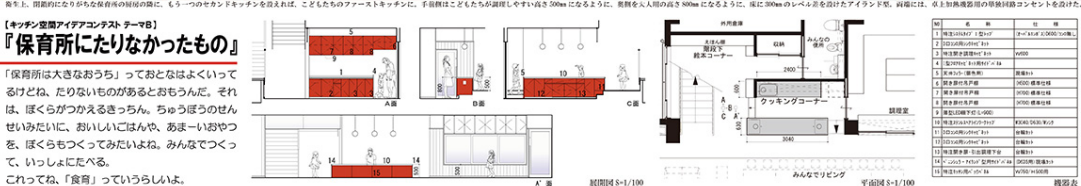
これまで調理室は閉鎖的なつくりが一般的であったが、セカンドキッチンとしてランチルームに出すことで可視化されて、大人にとっても好印象をもたらし、子どもにとっても調理を身近に感じられるようになる。

6. キッチン空間アイデアコンテストへの応募

令和元年8月に募集された、公益社団法人インテリア産業協会主催の、「令和元年度キッチン空間アイデアコンテスト」に、本研究の対象とさせていただいた、社会福祉法人和坂福祉会かにかがさか保育園様のキッズキッチンを、『保育所にとりなかつたもの』と題して、私たちが運営する、ちびっこ計画・大塚謙太郎一級建築士事務所から応募したところ、奨励賞をいただいた。保育所におけるキッズキッチンを、一般に周知する足掛かりをいただいたように思う。

下記画像が応募図書で、公益社団法人インテリア産業協会ホームページで閲覧することができる。URLは、次のとおりである。

<https://www.interior.or.jp/contest/ks/index.html>



【応募図書コンセプト文】

「保育所は大きなおうち」っておとなはよくいってるけどね、たりないものがあるとのおもうんだ。それは、ぼくらがつかえるきっちん。ちゅうぼうのせんせいみたいに、おいしいごはんや、あまーいおやつを、ぼくらもつくってみたいよね。みんなできつって、いっしょにたべる。これってね、「食育」っていうらしいよ。

7. まとめ

以上の調査成果を踏まえ、本報告書の主な結果や考察を要約した次ページの2枚版を本報告書のまとめとする。

保育所における園児によるクッキングに関する調査・研究

保育所クッキング研究会

大塚謙太郎、林裕子、関口卓也、小笠原順也、大塚典子、佐藤将之、堀越まい

1. はじめに

平成 17 年に施行された食育基本法において食育推進が義務化され、保育環境に対して食に関する人的・物的な配慮が求められており、クッキング(園児が参加する調理体験)は子どもの主体性を育みうる有用な手段の一つである。しかし、衛生面の懸念からクッキングを行う保育園は減少傾向にあり、予算等の都合から十分な食育環境が達成されているとは言い難い。

2. 目的

本研究では、クッキング専用のキッズキッチンを持つ園が、クッキングに対する衛生面などの問題を解決しながら食育の推進に寄与する可能性に着目し、クッキングの実態把握を行い、キッズキッチンの使われ方を概観しながら、物的な保育環境としてのキッズキッチンの意味や価値の明確化を目的とする。

3. 実地調査

クッキングを行っている様子について、キッズキッチンを持つ園 4 園、有していない園 1 園にて実地調査を行った。調査を行った園のキッズキッチンの設備状況を示す(表 1)。配置は、壁向き I 型よりアイランド型等で床レベル調整のある方が使い易いこと、キッチン幅は、介助を考慮すると長くすればよいわけではないこと、野菜洗浄等で子どもが集中するシンク部は、三方から囲める方が参加し易いこと、クッキングの開始年齢については 1 歳児でも十分可能であるので、台の高さ設定に配慮を要すること等が確認された。

4. アンケート調査

4-1. 調査概要

クッキング実施 21 園(内かにかがさか・みらくるちっぶの 2 園がキッズキッチンを持つ。かにかがさかでは保育者・保護者双方に調査を実施)の調理員を含む保育者(17 園)・保護者(5 園)、クッキング不実施 2 園の保育者に対してアンケート調査を実施した。3・4 章で保育者・保護者それぞれの立場ごとに定型自由記述で得られたクッキングへの満足・不満足からみた意識、5 章でキッズキッチン保有園の意識から考察する。

4-2. クッキングの実施に対する保護者意識

保護者 258 名に[子どもの成長にクッキングが必要と思うか]を選択式で問うと 94.6%(244)が必要と回答した。また、キッズキッチンが園選択の理由になるかを選択式で問うと 57.0%(147)が選択の理由になると回答し、過半数であった。

4-3. クッキングの実施に対する保育者意識

保育者 190 名にキッズキッチンが役立つかを選択式で、その理由を[()が()ので]の定型自由記述形式で問い、回答内容を 7 要素に分類した。48.4%(92)が役立つと回答した。子どもと大人とが同じ目線で作業可能な段差が作業しやすい点(17)、衛生面の向上を理由に挙げた回答が特徴的である。一方でどちらともいえない・役立たないと回答した人は設備維持・管理の時間や限られたスペースの兼用しづらさ等を理由に、大半がキッズキッチンに消極的な意見を挙げた。

表 1: キッズキッチン設備に関する実地調査概要

	みらくるちっぶ 児童発達支援及び 放課後等デイサービス	かにかがさか保育園 保育所(0~5歳児)	くるみ保育園 保育所(0~2歳児)	なのはな保育園 保育所(0~5歳児)
用途	児童発達支援及び放課後等デイサービス	保育所(0~5歳児)	保育所(0~2歳児)	保育所(0~5歳児)
形状	ペニンシュラ型	アイランド型	ペニンシュラ型 アイランド型	壁向きI型
設置位置	通り庭(土間)	ランチルーム	キッチンスタジオ	ランチルーム
床レベル調整	300mm	300mm	無	無
作業台高さ	500(対面800)	500(対面800)	600,450	500
シンク数	1	2	1	3
カウンタ数	1	2	2	6
トップ仕上	ステンレスNo.4	ステンレスHL	ステンレスNo.4	ステンレスNo.4
キャビネット仕上	ステンレスNo.4	メラミン	ダイノックシート	シナ合板UC



写真 1: 子どもと大人とが同じ目線となる段差を設けたキッズキッチンにおけるクッキングの様子。かにかがさか保育園を例に

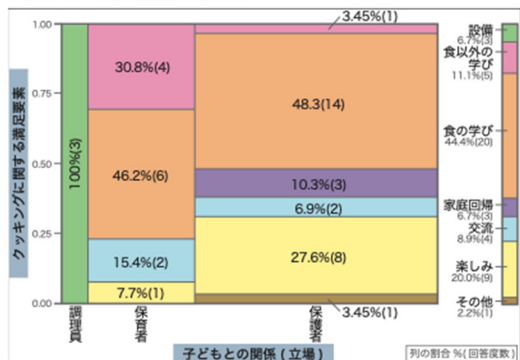


図 1: キッズキッチンを有する園における立場別に見たクッキングへ抱く満足要素

4-4. キッズキッチン保育園のクッキング実施意識

キッズキッチンを有するかにがさか保育園の保育者・調理員・保護者へクッキングに関する満足・不満足を〔()が()〕ので満足/不満という定型自由記述形式で問い、満足回答を7要素に分類し、立場別に割合を示すモザイク図を作成した(図1)。調理員は設備要素へ、保育者は食以外の学び要素へ、保護者は楽しみ・家庭回帰(自宅における料理や手伝い)要素への満足回答が他の2者より多い点が特徴的である。

4-5. アンケート調査のまとめ

保護者はクッキングの必要性を感じており、子どもの楽しんだ様子や家庭回帰を通じてクッキングに関心を寄せる。一方で、保育者はクッキングの実施やキッズキッチンの設置にやや消極的な姿勢が見られる。しかしながら、クッキングの実施は調理員と子どもとの交流の機会を生み、子どもが食や食に関わる大人などへの関心を高めるきっかけとなる。キッズキッチンはクッキングを行う環境を家庭環境と同様かつ子どもが取り組みやすいよう整えることで、食育を日常的に行いやすくする役割を持つ。子どもは食への関心を通じて、上述した食以外の学びを得ることができる。

5. インタビュー調査

5-1. 調査概要

キッズキッチンを有するかにがさか保育園において5歳児6名と栄養士・園長へインタビューを行った。

5-2. 子どもへのインタビュー

①キッズキッチンの捉え方

先生・園児ともに「赤キッチン」と呼んでいる。

②クッキングが園児に与える影響

クッキングで作ったことのあるメニュー・好きなメニューともにカレーという意見が多く、おかわりしたという声もあった。クッキングでは包丁も使え、家でできない経験ができています。

③クッキングが家庭へ及ぼす影響

クッキングは、家族との会話にのぼっている。家族に子どもが褒められる機会にもなっている。

5-3. 栄養士へのインタビュー

保育士と栄養士の領域、関係性について

以前の園は保育士主体であった。かにがさか保育園では開催日程は保育士と相談しながら決定し、クッキングは栄養士が中心となり楽しみながら行っている。また、発注・段取り・計画書の作成も栄養士が行う。

キッズキッチンの使いやすさについて

キッチンの高さは給食の配膳時・クッキング時とも、大人・子どもと高さが合っていて使いやすい。シンク

の広さは少し狭いこともあるが、現状以上に広くすると子どもの手が届きにくくなり、手助けをしづらくなるので現状が丁度良い。コンセント配置は、既製の数に合わせ班編成しているため数は足りており、設置位置はご飯を炊きながら野菜を洗う際不便を感じる。キッズキッチンが調理室と繋がっていることで、クッキング時すぐに洗い物の片付けや足りない用具の手配が可能になり便利である。

子どもとの関わりの変化について

調理室からキッズキッチンへ出て給食の配膳をすることで子どもと触れ合う機会が増えた。現在は名前を覚えられる関係性である。給食の配膳時や、園内ですれ違う際などに主に食に関する会話をする。クッキング実施時は、包丁作業の見守りが多く、会話は調理に関する指導が中心である。クッキング後に子どもから感想を聞くのが喜びとなっており、クッキングを通じて普段あまり食べない子どもがおかわりするなどの変化を感じている。

キッズキッチンの地域展開について

キッチンや道具類の衛生保持が課題。

5-4. 園長へのインタビュー

調理師との関わり方、領域について

クッキング実施時に計画書を作成しており、実施までの手立ては栄養士が、実施後の反省・振り返りは保育士・給食室双方が行い協力して取り組んでいる。

使用時のルール設定と設定理由について

シンクの蓋を閉めるので、止水栓を締める他は各担任に一任されている。キッズキッチンの大人向けコーナーへの立ち入りは、2~3度通るとしなくなる。

キッズキッチンの地域展開について

キッチンや道具類の衛生保持が課題。

赤キッチンを調理室と分離した設計としたことに加え、道具類も調理室用とは別に用意すれば可能であるが、使用後の洗浄と消毒をどのように実施するかの検討が必要である。アンケート結果から、保護者がクッキングに価値を感じていることがわかり、親子クッキングの実施が園児以外にクッキングを展開する上での導入部として最適であろうと思われる。

6. キッチン空間アイデアコンテストへの応募

公益社団法人インテリア産業協会主催「令和元年度キッチン空間アイデアコンテスト」へ、かにがさか保育園様のキッズキッチンを『保育所にたりなかつたもの』と題して応募し、奨励賞をいただいた。保育所におけるキッズキッチンの周知する足掛かりとなった。

8. おわりに

論中にも示したが、アンケートCの(6)-②で、家庭での食事を調理する頻度についてかにかがさか系列園の保護者に問うた結果は、朝食を毎日調理する家庭が79%、そうでない家庭が21%で、夕食を毎日調理する家庭が90%、そうでない家庭が10%であった。

一方、アンケートCの(5)-①で子どもの成長にクッキングが必要だと答えた割合は96%と、毎日調理する家庭の割合を超えた。

共働きで、あるいはシングルペアレントで、夕食を一日も欠かさず、我が子のために手料理をつくる家庭が90%という数字には、頭が下がる思いである。「子どもの成長にクッキングが必要」だ、という思いと無関係ではないだろう。

それともう一つ、家庭での調理頻度という答えにくい質問に、包み隠さずお答えいただいた、夕食を毎日は調理しないという10%の家庭についてである。全くしないとお答えになった家庭が1軒もなかった。と、いうことは、多忙な日々の限られた時間をどうにかやりくりして、少しでも多く家庭で調理しようと、日々奮闘しておられるに違いない。実は我が家も回答しておれば、この10%に含まれるのだが、簡単なことではない。

お返しいただいたアンケートを拝読していると、5歳児のお子さんを育てる30代のお父さんからの回答が目にとまった。

家庭での夕食調理頻度欄には、「ほとんどしない」に○印が入っている。しかし、子どもと一緒によくつくるメニュー欄と、人気メニュー欄に「ハンバーグ」とある。よく見ると、こどもからの料理をしたいとの希望欄には「たまにある」に○があり、「月に一回以上、子どもと料理をする」にも○が入っている。園でのクッキングの効果についての自由記述欄に、「自分で作ったものをおいしいと思えるので良い」と答え、キッズキッチンが「園の選択理由になる」とも答えておられる。

無記名アンケートなので、このお父さんを特定することはできないが、回答から想像するに、一人っ子のシングルファーザーで、多忙な仕事の前後に我が子の送り迎えをし、近所のスーパーで出来合いのものを買って帰るといふ毎日であろうか。そして仕事が休みの日には、我が子とハンバーグづくりを楽しむ。自身が置かれた境遇の中で、子の親として精一杯生きる姿に、私は、同じ父親として敬意を覚える。これが「親」というものであろう。

キッズキッチンの有無が園の選択理由になると答えた保護者の割合が58%とさほど高くなかったことに、実は安心している。この数字は、わが子を預ける園を、見た目だけで選ぶのではなく、本当に必要かどうか、この本質を捉えて吟味する意志を、少なくとも、かにがさか系列園の保護者の皆様はお持ちであることの裏返しではないか。子育ての多くを園に託す時代の親として、大切なことであろう。

これを、我々インテリアや建築に携わる者への、ユーザーからのメッセージとして捉えれば、ユーザーが置かれた背景を理解し、必要な「もの」ではなく、必要な「こと」を見極めた計画が望まれていることに気付くのである。これからも、子どもたちのために、このキッズキッチンにとどまらず様々なことを研究し、実践していきたい。

末筆になったが、本調査研究に当たっては、実地調査やアンケートなど、社会福祉法人和坂福祉会系列園の保護者の皆さま、同かにがさか保育園の職員の皆さまをはじめ、多くの園の職員の皆さまにご協力をいただいた。実地調査については保育中の園にお邪魔し、アンケートについては年末年始の慌ただしい時期にお願いすることになったが、多忙な業務の中、快くお引き受けいただいたことに、感謝申し上げます。

また、本調査研究は、助成金なしでは、到底成しえることができなかった。私たち保育所クッキング研究会に、このような機会を与えていただいた、公益社団法人インテリア産業協会の皆様に、御礼申し上げます。

最後に、早稲田大学人間科学学術院の佐藤将之氏と、堀越まい氏には、的確なアドバイスと、分析で、本調査研究を支えていただいた。この場を借りて、感謝申し上げます。これからも、研究という立場と実践という立場、それぞれのフィールドは異なれど、子どもたちのため、ともに走っていただけることと思う。見失わないように、追いかけてゆきたい。

令和2年3月
保育所クッキング研究会代表者 大塚謙太郎

9. 添付資料

かにがさか保育園食育計画書

クッキング実施ごとに計画書立案から発注、段取りを栄養士が行い、振り返りは栄養士、保育士ともに実施している。下記はその計画書及び報告書である。

食育保育実施計画&実施内容報告 予定作成日 2019年8月21日(木)		園長	主任	給食
実施予定日	2019年8月22日(木)	時間	13:00~	:
内容	おこのみ炊きの調理	場所	1Fホール	
人数	園児 17 (あみ) 人 職員氏名	合計 21 人		
目的	調理器具の使い方を知り、フッキングを楽しむ			
実施日	2019年8月22日(木)	時間	13:00~	14:20
内容	同上	場所	1Fホール	
人数	園児 あみ 14 人 職員氏名	合計 18 人		
内容報告 (反省)	担任() 意欲的に参加する姿が多く、初めての包丁だったが保育士と共に進め慣れてくると1人でも切る事ができる様子が見られた。 たくさんの過程があったが、1つ1つ全体で進めていくことで、迷わずに行動に移す事ができた。	給食()	子どもが積極的なのは良かったけど、自分かしたい気持ちが強すぎて、包丁を扱う時に危ない面があった。各クラスに1人、大人がついたが、次の準備や各クラスの流し水を見る為に、もう1人保育士の先生についてもらい、給食の1人がフリーで動けるようにすれば良かった。	

準備 作業工程等 (1クラスの分量)	
おこのみ炊き粉 100g (ボウル)	身仕度をして手をきれいに洗う
卵 1個	作り方の説明を聞く
キャベツ 100g	キャベツ、青ねぎ、つきこんを洗う
竹輪 1本	キャベツ、青ねぎ、竹輪、つきこんを糸巾かく
つきこん 50g (給食室で焼く)	切る。
鶏ミンチ 100g (給食室で火を通しておく)	キャベツは糸巾かくてカリにくいので、切ったものを給食室でフードをかける。(大人がやる)
青ねぎ 10g	ボウルの米粉に水を量って入れ泡立て器で混ぜる。
水 150ml	卵は1.5cm 小さいボウルに割り、殻が入っていたら取り除く。
(器具) ボウル、泡立て器、おたま	具材を全て混ぜ合わせ、ホットプレートで自分の分を焼く。大人が温度を測る。(86℃)
まな板、包丁、フライ返し	(温度をしっかり上げるために薄目に焼く)
ザル、ホットプレート、計量カップ	ソースをかけて食べる。

食育保育実施計画&実施内容報告

予定作成日 年 月 日()

園長	主任	給食

実施予定日	2019年10月15日(火)	時間	13:00~ :
内容	スイートポテト作り	場所	1Fホール
人数	園児みずあお34人 職員氏名 合計38人		
目的	自分で掘ったさつまいもで、お菓子作りを楽しみ、調理の仕方を 知る。		
実施日	2019年10月15日(火)	時間	13:00~14:00
内容	同上	場所	1Fホール
人数	園児みずあお30人 職員氏名 合計35人		
内容報告 (反省)	担任() おいもの感触を楽しみながら つぶしたり、味つけも自分で入れ たりと楽しんで参加することが できた。	給食() 自分で自分の分を作ったためか、 少食な子でも残さず食べる事が できた。ときはぎと作業を終わら せる子、丁寧に作業をする子、形 作りに工夫をする子等、個性が みられた。楽しんでいたので 良かった。	

準備 作業工程等

和坂保育園で掘ったさつまいもを、朝のうちにたいだい園児が
洗う。給食室で1人2枚になるように切り、蒸しておく。
蒸したさつまいもを1人2枚ずつ皮をむき、つぶす。
つぶせたら砂糖5g、マーガリン3gを入れてもらい、混ぜ合
わせ、女子ぎな形にし、自分の名前を書いてあるキッチンペーパーの
上に並べる。給食室で焼き、おやつの日時間に食べる。

(1人分)
さつまいも 2枚
砂糖 5g
マーガリン 3g

器 (1人1つ)
キッチンペーパー、鉄板

食育保育実施計画&実施内容報告
 予定作成日 2019年11月25日(月)

園長	主任	給食

実施予定日	2019年11月29日(金)	時間	9:45~11:30
内容	昼食のカレー作り	場所	1Fホール
人数	園児 あお 17人 職員氏名	合計 22人	
目的	・調理器具の使い方を知り、クッキングを楽しむ。 ・調味料に興味を持ち、味つけすることを楽しむ。		

実施日	2019年11月29日(金)	時間	9:50~11:30
内容	昼食のカレー作り	場所	1Fホール
人数	園児 あお 15人 職員氏名	合計 20人	

内容報告 (反省)	担任()	給食()
	あらかじめ手遊び歌でカレー作りの手順や食材の話をしていた為、興味関心を高める姿が見られた。包丁で切る食材も多かったので、順番を守り、スムーズに安全に切り進めることができた。それぞれの過程を十分に経験できてよかった。	事前に先生と話をしていたので、子供達もスムーズに動くことができてよかった。最初からエプロン、包丁を4セットにするようにしてあげればよかった。おいしいと何度もおかわりもあり姿が見られ、自分達が作ったものをあじわっていると感じられて良かった。

<食材>		<調理器具>	
たまねぎ	400g	電気鍋	2
じゃがいも	500g	ボウル	4<2
さつまいも	300g	シンク用	2
大豆(水煮)	300g→400g	小(野菜)	12
にんじん	360g	米用	1
しめじ	180g(2パック)	ザル	
豚もも	640g	米、大豆用	2
油	適量	黒ヘラ	2
カレールー	適量	おたま	2
米	8合	しゃもじ	1
かくし味(ソース、ケチャップ、しょうゆ、牛乳)×2			
		炊飯器	1
		まな板	4<2
		包丁	4<2
		ピーラー	4
		味見の皿	19
		カレー皿	17

- ①米を洗い炊飯器にセットし、11時に炊き上がるよう予約する。→10時とすぎた為そのまま炊飯を押し止
- ②野菜の下処理をする。
 たまねぎ…上下を落として皮をむき洗う。まな板を一旦洗ってからたまねぎを切る。
 じゃがいも、にんじん…皮むいてから洗い、切る。 皮はスライク杖に
 さつまいも…よく洗い、両端と傷んでいる箇所を取り、切る。 大人が叩いてからいさく
 しめじ…いしづきを切り落として、手でほぐす。 子供達が叩いた
 大豆…ボウルとザルを使い洗う。
- *野菜の下処理が終わる頃にはホットプレートを温めておく
- ③具材を炒める。黒いヘラを使う。
 豚肉とたまねぎから炒める。 にんじん、じゃがいも、さつまいもを軽く炒める。
- ④水を入れて煮込む。しめじ、大豆を入れて蓋をする。
 沸騰したら豚肉の中心温度を測る。(大人がする) あくもとった
 具材をおたまですくって竹串で固さをみる。
- ⑤味付けをする。
 ルウを割り入れて溶かす。1つずつ様子を見ながら溶かしていく。
 大人が味見をしてちょうど良ければ(少し薄めくらいで)、かくし味を入れる。
- ⑥盛り付けをする。
 皿にご飯をよそい、ルウをかける。その他のおかずをもらい食べる。

食育基本法（抜粋）

（平成十七年六月十七日法律第六十三号）

最終改正：平成二七年九月一日法律第六六号

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の

健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、**保育所**、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって**現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。**

(国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成)

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

(食に関する感謝の念と理解)

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

(食育推進運動の展開)

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（食に関する体験活動と食育推進活動の実践）

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

（伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献）

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

（食品の安全性の確保等における食育の役割）

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

（国の責務）

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

（地方公共団体の責務）

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

二 食育の推進の目標に関する事項

三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項

四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあつては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあつては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第二章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、**食品の調理**、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実

施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

(以下省略)

保育所保育指針 平成 30 年改訂版（現行・抜粋）

第 1 章 総則

この指針は、児童福祉施設の設備及び運営に関する基準（昭和 23 年厚生省令第 63 号。以下「設備運営基準」という。）第 35 条の規定に基づき、保育所における保育の内容に関する事項及びこれに関連する運営に関する事項を定めるものである。各保育所は、この指針において規定される保育の内容に係る基本原則に関する事項等を踏まえ、各保育所の実情に応じて創意工夫を図り、保育所の機能及び質の向上に努めなければならない。

1 保育所保育に関する基本原則

(1) 保育所の役割

ア 保育所は、児童福祉法（昭和 22 年法律第 164 号）第 39 条の規定に基づき、保育を必要とする子どもの保育を行い、その健全な心身の発達を図ることを目的とする児童福祉施設であり、入所する子どもの最善の利益を考慮し、その福祉を積極的に増進することに最もふさわしい生活の場でなければならない。

イ 保育所は、その目的を達成するために、保育に関する専門性を有する職員が、家庭との緊密な連携の下に、子どもの状況や発達過程を踏まえ、保育所における環境を通して、養護及び教育を一体的に行うことを特性としている。

ウ 保育所は、入所する子どもを保育するとともに、家庭や地域の様々な社会資源との連携を図りながら、入所する子どもの保護者に対する支援及び地域の子育て家庭に対する支援等を行う役割を担うものである。

エ 保育所における保育士は、児童福祉法第 18 条の 4 の規定を踏まえ、保育所の役割及び機能が適切に発揮されるように、倫理観に裏付けられた専門的知識、技術及び判断をもって、子どもを保育するとともに、子どもの保護者に対する保育に関する指導を行うものであり、その職責を遂行するための専門性の向上に絶えず努めなければならない。

(2) 保育の目標

ア 保育所は、子どもが生涯にわたる人間形成にとって極めて重要な時期に、その生活時間の大半を過ごす場である。このため、保育所の保育は、子どもが現在を最も良く生き、望ましい未来をつくり出す力の基礎を培うために、次の目標を目指して行わなければならない。

- (ア) 十分に養護の行き届いた環境の下に、くつろいだ雰囲気の中で子どもの様々な欲求を満たし、生命の保持及び情緒の安定を図ること。
- (イ) 健康、安全など生活に必要な基本的な習慣や態度を養い、心身の健康の基礎を培うこと。
- (ウ) 人との関わりの中で、人に対する愛情と信頼感、そして人権を大切にすることを育てるとともに、自主、自立及び協調の態度を養い、道徳性の芽生えを培うこと。
- (エ) 生命、自然及び社会の事象についての興味や関心を育て、それらに対する豊かな心情や思考力の芽生えを培うこと。
- (オ) 生活の中で、言葉への興味や関心を育て、話したり、聞いたり、相手の話を理解しようとするなど、言葉の豊かさを養うこと。
- (カ) 様々な体験を通して、豊かな感性や表現力を育み、創造性の芽生えを培うこと。
- イ 保育所は、入所する子どもの保護者に対し、その意向を受け止め、子どもと保護者の安定した関係に配慮し、保育所の特性や保育士等の専門性を生かして、その援助に当たらなければならない。

(3) 保育の方法

保育の目標を達成するために、保育士等は、次の事項に留意して保育しなければならない。

- ア 一人一人の子どもの状況や家庭及び地域社会での生活の実態を把握するとともに、子どもが安心感と信頼感をもって活動できるよう、子どもの主体としての思いや願いを受け止めること。
- イ 子どもの生活のリズムを大切にし、健康、安全で情緒の安定した生活ができる環境や、自己を十分に発揮できる環境を整えること。
- ウ 子どもの発達について理解し、一人一人の発達過程に応じて保育すること。その際、子どもの個人差に十分配慮すること。
- エ 子ども相互の関係づくりや互いに尊重する心を大切にし、集団における活動を効果あるものにするよう援助すること。
- オ 子どもが自発的・意欲的に関われるような環境を構成し、子どもの主体的な活動や子ども相互の関わりを大切にすること。特に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるように、生活や遊びを通して総合的に保育すること。
- カ 一人一人の保護者の状況やその意向を理解、受容し、それぞれの親子関係や家庭生活等に配慮しながら、様々な機会をとらえ、適切に援助すること。

(4) 保育の環境

保育の環境には、保育士等や子どもなどの人的環境、施設や遊具などの物的環境、更には自然や社会の事象などがある。保育所は、こうした人、物、場などの環境が相互に関連し合い、子どもの生活が豊かなものとなるよう、次の事項に留意しつつ、計画的に環境を構成し、工夫して保育しなければならない。
ア **子ども自らが環境に関わり、自発的に活動し、様々な経験を積んでいくことができるよう配慮すること。**

イ 子どもの活動が豊かに展開されるよう、保育所の設備や環境を整え、保育所の保健的環境や安全の確保などに努めること。

ウ **保育室は、温かな親しみとくつろぎの場となるとともに、生き生きと活動できる場となるように配慮すること。**

エ 子どもが人と関わる力を育てていくため、子ども自らが周囲の子どもや大人と関わっていくことができる環境を整えること。

(5) 保育所の社会的責任

ア 保育所は、子どもの人権に十分配慮するとともに、子ども一人一人の人格を尊重して保育を行わなければならない。

イ 保育所は、地域社会との交流や連携を図り、保護者や地域社会に、当該保育所が行う保育の内容を適切に説明するよう努めなければならない。

ウ 保育所は、入所する子ども等の個人情報適切に取り扱うとともに、保護者の苦情などに対し、その解決を図るよう努めなければならない。

(中略)

第3章 健康及び安全

保育所保育において、子どもの健康及び安全の確保は、子どもの生命の保持と健やかな生活の基本であり、一人一人の子どもの健康の保持及び増進並びに安全の確保とともに、保育所全体における健康及び安全の確保に努めることが重要となる。

また、子どもが、自らの体や健康に関心をもち、心身の機能を高めていくことが大切である。

このため、第1章及び第2章等の関連する事項に留意し、次に示す事項を踏まえ、保育を行うこととする。

(中略)

2 食育の推進

(1) 保育所の特性を生かした食育

ア 保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とすること。

イ 子どもが生活と遊びの中で、意欲をもって食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであること。

ウ 乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育計画を全体的な計画に基づいて作成し、その評価及び改善に努めること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。

(2) 食育の環境の整備等

ア 子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理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や、調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。

イ 保護者や地域の多様な関係者との連携及び協働の下で、食に関する取組が進められること。

また、市町村の支援の下に、地域の関係機関等との日常的な連携を図り、必要な協力が得られるよう努めること。

ウ 体調不良、食物アレルギー、障害のある子どもなど、一人一人の子どもの心身の状態等に応じ、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は、専門性を生かした対応を図ること。

(以下省略)

保育所保育指針解説 平成 30 年 2 月版（抜粋）

保育所保育指針解説

第一章 総則

（中略）

（4）保育の環境

保育の環境には、保育士等や子どもなどの人的環境、施設や遊具などの物的環境、更には自然や社会の事象などがある。保育所は、こうした人、物、場などの環境が相互に関連し合い、子どもの生活が豊かなものとなるよう、次の事項に留意しつつ、計画的に環境を構成し、工夫して保育しなければならない。

保育所における保育は、1の（1）のイに示されているように、環境を通して行うことを基本としている。保育の環境は、設備や遊具などの物的環境、自然や社会の事象だけでなく、保育士等や子どもなどの人的環境も含んでおり、こうした人、物、場が相互に関連し合ってつくり出されていくものである。保育士等は、子どもが環境との相互作用を通して成長・発達していくことを理解し、豊かで応答性のある環境にしていくことが重要である。ここでいう豊かで応答性のある環境とは、子どもからの働きかけに応じて変化したり、周囲の状況によって様々に変わっていったりする環境のことである。こうした環境との相互作用の中で、子どもは身体の諸感覚を通して多様な刺激を受け止める。乳幼児期の子どもの成長にふさわしい保育の環境をいかに構成していくかということは、子どもの経験の豊かさに影響を及ぼすという意味で、保育の質に深く関わるものである。

保育士等には、こうした環境を通して行う保育の重要性を踏まえた上で、以下の事項に留意し、子どもの生活が豊かなものとなるよう計画的に環境を構成し、それらを十分に生かしながら保育を行うことが求められる。

（以下省略）

保育所保育指針 平成11年改訂版（抜粋）

保育所保育指針

第一章 総則

（中略）

（3） 保育の環境

保育の環境には、保育士や子どもなどの人的環境、施設や遊具などの物的環境、さらには、自然や社会の事象などがある。そして、人、物、場が相互に関連し合って、子どもに一つの環境状況をつくり出す。

こうした環境により、子どもの生活が安定し、活動が豊かなものとなるように、計画的に環境を構成し、工夫して保育することが大切である。

保育所の施設、屋外遊戯場は、子どもの活動が豊かに展開されるためにふさわしい広さを持ち、遊具・用具その他の素材などを整え、それらが十分に活用されるように配慮する。施設では、採光、換気、保温、清潔など環境保健の向上に努め、特に、危険の防止と災害時における安全の確保について十分に配慮する。また、午睡・休息が必要に応じて行えるようにする。保育室は、子どもにとって家庭的な親しみとくつろぎの場となるとともに、いきいきと活動ができる場となるように配慮する。

さらに、自然や社会の事象への関心を高めるように、それらを取り入れた環境をつくることに配慮する。

（以下省略）

10. 参考文献

- ・『平成30年度版 食育白書』
農林水産省編／全国官報販売協同組合／2018年
- ・『早わかり食育基本法』
食育基本法研究会編著／大成出版社／2005年
- ・『保育所から給食室がなくなる』
大阪保育研究所編／水嶋敏子・杉山隆一著／かもがわ出版／2003年
- ・『保育としての「食育」』
藤森平司著／世界文化社／2012年
- ・『どろんこ保育園の食育計画』
地球丸／2018年
- ・『現代と保育 84号 特集「なぜ給食は保育と切り離せないか」』
ひとなる書房／2012年
- ・『保育所保育指針解説』
厚生労働省編／フレーベル館／2018年

11. 調査・研究活動支援事業実施マニュアル

本調査・研究は、公益財団法人インテリア産業協会策定の下記マニュアルに基づき実施した。

調査・研究活動支援事業実施マニュアル (インテリアまたはキッチンテーマ共用)

改訂 平成30年5月11日
公益社団法人インテリア産業協会

1. 事業目的

「調査・研究活動支援事業」(以下「本事業」という)は、インテリアコーディネーター(IC)及びキッチンスペシャリスト(KS)の育成事業の一環として、インテリアコーディネーター(IC)及びキッチンスペシャリスト(KS)(以下「インテリアコーディネーター等(IC、KS)」という。)又は一般生活者、学生(原則、成年)、の個人又はグループが、自ら企画したテーマにより実施するインテリアやキッチンを中心とした住空間に関する調査・研究活動を対象に、当該活動に要する経費の一部を助成することによって、インテリアコーディネーター等(IC、KS)の育成やインテリア(キッチン含む)の普及を促進し、もって国民の住生活の向上に寄与することを目的とする。

2. 助成対象のテーマ等

- (1) 本事業が助成の対象とするテーマは、本事業の応募者が自ら企画し実施する(あるいは実施している)調査・研究テーマ^(注1)のうち、次のテーマ区分のいずれかに該当するものであって、かつ、活動の内容・成果が、IC・KSの能力向上・資格制度の普及、一般生活者へのインテリア・キッチン空間の普及などに役立つなど公益性^(注2)を有するものとする。

【インテリア関係】

インテリア(キッチンや水回り関係を除く)に関する調査・研究テーマ

【キッチン関係】

キッチンや付帯するダイニング・リビングあるいはその他水回り空間に関する調査・研究テーマ

(注1) 調査・研究テーマについて：

例えば、単なる講演会、セミナーこれに類する会合のみの勉強会的あるいは普及啓発的な内容のみの調査や研究は、本調査・研究テーマに該当しない。

(注2) 公益性について：

- ◇調査や研究が専門性などにおいて特定の狭い領域のものであっても、その成果を公開することにより、他の私企業を含み広く活用できる内容・成果であれば公益性を有する
- ◇特定企業の製品等の設計、製造、施工方法などに関するものは、公益性を有するとは認められない。
- ◇特定の単独あるいは複数の企業が共同して、公にあるいは自己宣言としてボランティア等公益目的に行うテーマは、そもそも企業が事業として行うものであり、公益性は認められるものの、当協会の助成の範囲外のものとして除外する。

- (2) 助成対象のテーマを企画し実施する者は、インテリアコーディネーター等(IC、KS)又は一般生活者、学生(原則、成年)で構成する、営利を目的としない^(注1)個人、グループ又は団体等の調査・研究グループ(以下「調研グループ等」という。)とし、当該構成をする者の職業、性別、IC又はKS資格の有無及び実務経験は問わない。

ただし、例外的に学生（未成年）^{（注2）}が構成する調研グループ等が実施する場合においては、テーマの実施、助成金の使途・管理が本マニュアルに沿って適正に行われるように、同グループ等が所属する教育機関の教員等を指導・監督者とする。

（注1）「営利を目的としない」について：

◇実施する者の全てが、単独のあるいはそれに類似する私企業に属している場合においては、それがたとえ当該企業の事業として行われるものではないことが明らかな場合であっても、企業名を掲げた実施は、同企業名を宣伝する結果となる可能性があることから、本助成に相応しくない。従って、この場合は個人名、有志者によるグループ名等を名乗るものとする。

◇実施する者の全てが単独の学校法人に属する場合にあっては、学校法人は非営利目的機関であるので、グループ名として学校名を掲げたものでも良い。公的職業訓練機関、IC団体、多数の企業等が会員となっている各種団体も同様な扱いとする。

（注2）「学生(未成年)」について：20歳未満の大学生、専門学校生等

（3）助成の対象とする調査・研究テーマは、原則として単年度で終了するものとする。複数年度に係るテーマの場合は、予算や業務計画その他の事由により、中途年度限りで助成を打ち切りとすることもあり得る。

3. 調査・研究テーマの公募

助成の対象とする調査・研究テーマは、原則として、協会のホームページその他の方法で公募するものとする。

4. 助成への応募と受付期間

本事業による助成に応募する調研グループ等は、様式1の「応募書」に必要事項を記載し、協会が指定する期日までに協会本部事務局（インテリアまたはキッチンの調査・研究担当）宛に、提出するものとする。

5. 助成対象テーマの選定

インテリアまたはキッチン空間の普及啓発関係を担当する委員会（以下「委員会」という。）

4. に従って応募書の提出があった案件ごとに、次に掲げる審査基準に従って審査し、本事業による助成の対象とする調査・研究テーマ（以下「助成テーマ」という。）を選定し、助成率を決定する。

（審査基準）

2. に掲げる調査・研究テーマ及び活動の内容・成果に係る要件を満足するものについてその優劣を総合的に評価し、有益な成果が期待できるものを、協会事業予算を勘案した上で選定する。

6. 助成対象となる経費に係る助成額の算定方法

（1）助成対象となる経費について

調査・研究活動は、調研グループ等が自らの発意により企画し実施するものであることから、その経費は自らが負担することが基本であり、当協会はその負担の軽減を図るために、調研グループ等構成員の直接的報酬や営業的利益に繋がらない範囲でその経費の一部を助成するものである。したがって、助成対象となる経費（以下「助成対象経費」

という。)には次に掲げる制限があり、調査・研究全体経費の中でこの制限に抵触するような経費が必要である場合は調研グループ等が自ら負担する資金において賄うこととする。

(助成対象でない経費)

- ①調研グループ等の構成員が調査・研究活動で自らが行う各種の知的・身体的作業(研究・調査作業、書類作成、出張など)に対する人件費・報酬(同作業経費、給与、日当、謝金など)は助成対象経費としない。
- ②役務外注、物品購入、手数料、謝金などの外部へ支払う各種経費のうち、調研グループ等の構成員本人並びに同構成員が代表を務める法人、機関、団体、グループ(以下「法人等」という。)を支払い先とした経費は、助成対象経費としない。ただし、同構成員が代表でなく雇用あるいは所属している場合のみの法人等を支払い先とした経費は、助成対象経費にできるものとする。
- ③飲食費(会議費におけるお茶代を含む。)は助成対象経費としない。

(参考:助成対象経費の例)

- (1)調査費(文献購入費、アンケート実施等の外部(法人・機関・個人)への料金支払・謝礼金など)
- (2)研究費(材料等購入費、機器貸借・購入費、試作品作成費などの外部(法人・機関・個人)への支払)
- (3)資料作成費(アンケート作成費、成果公開報告書作成費などの外部(法人・機関・個人)への支払)
- (4)実費交通費(調研グループ等構成員が調査・研究に要した国内公共交通機関運賃実費(グリーン料金等の特別料金を除く))
- (5)会場費(調査・研究活動のための会議等の会場費、成果報告会場費など)
- (6)会議費(AV・IT機器賃借料など。なお、飲食費は対象外)

(2) 助成率限度及び助成限度額について

協会は、毎年度応募テーマ毎の助成率の限度と助成限度額を定め「年度の助成テーマ毎の助成率限度及び助成限度額」で公表する。助成額は助成対象経費に希望する助成率を乗じて算出した額で、かつ、助成限度額を超えない額とする。

助成テーマ実施者は助成対象経費(総予算)の一部を自らが負担するものでなければならない。

7. 助成テーマの選定結果通知、調査・研究の開始、中間進捗報告

(1) 助成テーマの選定結果の通知

協会は、様式1「応募書」に記載された調査・研究テーマについて、5.に従って選定した結果を、様式2「調査・研究活動助成に係る通知」によって速やかに当該応募者に通知するものとする。

当該通知にあたって、助成対象としたテーマについては、応募した調研グループ等に予定助成額及び予定助成率を併せて通知するものとする。

(2) 調査・研究の開始

助成対象決定の通知後、協会は速やかに調研グループ等との打ち合わせを行い、調査・研究計画、成果物、助成対象範囲、情報公開などについて確認を行い、必要な場合、経費内容を含む計画等の変更を求めるものとする。

(3) 中間進捗報告

調査・研究期間の中間時期に、調研グループ等は当協会に対して調査・研究活動が計画どおりに進行しているか否かについてその進捗を、様式3-別紙1「調査研究の中間進捗／活動終了結果の概要」及び様式1-別紙2「調査・研究実施スケジュール」の様式、さらに予算や経費の計画に変更が生ずる場合は様式1-別紙3「調査・研究活動予算」を用いて、報告するものとする。

8. 調査・研究テーマの活動終了報告及び「調査・研究成果報告書」の提出

- (1) 調研グループ等は、調査・研究活動の完了後、速やかに様式3（同様式の別紙1及び2を含む。）によって「調査・研究活動終了報告書」を提出（2月末日までに）するものとする。この際、様式3-別紙2「調査・研究活動決算報告書」において調査・研究活動に支出した経費（決算額）とその経費が助成対象であることを明らかにするほか、支出した全ての経費の証となる領収書の写し及び当該領収証写し毎に用途明細（助成対象でない経費がないかの確認）が分かる内訳メモを作成して提出するものとする。
- (2) 調研グループ等は、調査・研究の内容と結果の全容が分かる詳細な「調査・研究成果報告書」を、調査研究活動の終了報告後に遅滞なく提出（3月15日までに）するものとする。調査・研究テーマは公益性を有していることから、当該「調査・研究成果報告書」は「益」を受けるものが想定される相手（例えば、他のICやKS、一般消費者、広く業界など）に向けて、調査・研究の成果（成果物や成果普及活動など）を分かりやすく伝えるものとする。（単に、調研グループ等が研鑽を積んだとか、活動実績を羅列するような内容でないということ。）
当該報告書の作成にあたっては、可能な限り、本マニュアルの添付資料「調査・研究成果報告書の作成について」の内容に沿って作成するものとする。
また、このような主旨から、調査グループ等は、当該報告書が協会から公開される可能性があることをあらかじめ承諾するものとする。
なお、当該「調査・研究成果報告書」に使用する画像や図表等の著作権については、権利者の許諾が得られているものに限る。

9. 助成金の振り込み又は返還

- (1) 協会は、助成テーマの応募者に対して、7.(1)に掲げる通知の後1ヶ月以内に、当該通知に係る予定助成額の1/2の額（以下「仮払助成金」という。）を、応募書に記載された銀行口座に振り込むものとする。応募者は、仮払助成金の入金を確認した場合、すみやかに協会に様式4の「仮払助成金受領書」を提出する。
- (2) 応募者は、助成テーマに係る調査・研究を行わなかった場合には、仮払助成金を速やかに協会に返還しなければならない。
- (3) 協会は、8.(1)の「調査・研究活動終了報告書」及び8.(2)の「調査・研究成果報告書」を受領後、速やかにその内容を審査し、応募書に記載された内容に従って調査・研究がなされたと認められた場合、6.(1)に基づき総経費（助成対象でない経費が含まれている場合は、当該経費を差し引いた助成対象総経費）に対し7.(1)の予定助成率を乗じた助成金総額（調査・研究活動に伴って収益が生じた場合又は見込まれる場合は、当該収益額を差し引いた額）を確定し、仮払助成金を差し引いた額（以下「追加助成金」という。）を速やかに振り込むものとする。応募者は、追加助成金の入金を確認した場合、すみやかに協会に様式4の「追加助成金受領書」を提出する。
ただし、追加助成金の額が仮払助成金の額を超える場合は、協会事業予算を勘案して追加助成金の額を減額することができるものとする。

- (4) 上記(3)において、助成金総額が、仮払助成金の額を下回るときは、その差額の返還を助成テーマの応募者に求めるものとする。
- (5) 協会は、8.(1)の「調査・研究活動終了報告書」及び8.(2)の「調査・研究成果報告書」の報告がなかった場合並びに応募書に記載された内容に従って、調査・研究活動がなされなかったと認められる場合には、上記(3)の追加助成金の振り込みを行わないこととし、併せて仮払助成金の返還を助成テーマの応募者に求めるものとする。
- (6) 指導・監督者は、上記(2)、(3)、(4)及び(5)における助成金の返還の記載において、応募者が協会の返還の求めに応じない場合、当該応募者に代って返還するものとする。

10. 調査・研究結果（成果）の活用・公開、著作権等の取り扱い

- (1) 協会は、8.(1)の「調査・研究活動終了報告書」及び9.(3)の審査の結果、並びに8.(2)の「調査・研究成果報告書」の内容を委員会に報告し、同委員会において当該調査・研究の成果の活用又は効用について審議する。公表が妥当と判断された場合は適切な範囲において当該「調査・研究成果報告書」は、協会のホームページその他の方法により公開するものとする。
また、協会は当該「調査・研究成果報告書」の内容を、広報その他の事業活動に活用できるものとする。
- (2) 調研グループ等は、原則として8.(2)の「調査・研究成果報告書」の提出後、同報告書を自らの責任で自由に公開、情報発信できるものとし、公開等にあたっては、当協会から助成がなされた旨を付記するものとする。
- (3) 調研グループ等は、調査・研究により得られた成果物を協会に提出することとする。成果物は、当該委員会への報告時に報告書類と合わせて審議に使用する。なお、その時点で最終成果物が完成していない場合は最終成果物の内容が詳しく分かる資料を提出するものとする。