

栄養士養成課程学生の幼稚園給食の運営 ——そのスキルの評価——

星 玲奈* 遠藤 道代*

* 帝京短期大学 生活科学科

要 旨

栄養士養成校で実施されている給食管理実習では、給食の生産および提供サービスを目的とした実習が行われているが、対象者の特性に応じた給食の提供が必要となる。今回対象とした栄養士養成校では、対象者を幼稚園児に向けた給食を提供する実習を行っているため、幼児の特性を正確に理解する必要がある。そこで、学生の幼児に対する理解の実態を把握するため、幼稚園給食を提供する前年度学生を対象としたアンケートを行い、幼児期の身体的特徴および給与栄養目標量の理解が正しく行われているかどうか調査を行った。食物栄養専攻1年次学生61名に基本的特性のアンケートを行い、子育ての経験のある2名および、記入ミスがあった1名の学生を除いた58名を解析対象とした。対象者に幼稚園給食に対するアンケートを行い、5歳児の体格特性として身長とおよび体重を問う調査もあわせて行った。さらに、幼児の昼食のお弁当を目視させ、熱量および重量の目測値の記入を求めた。聞き取りによる身長と体重の体格指標は、学校保健統計調査結果に近似した回答が得られた。目測による1食の熱量は51.7%の学生が80%以上の正答率を得ることができた。これに対し、主食重量と副食重量に関しては、それぞれ27.6%と31.0%の学生が正答率80%にとどまり、目測重量に関しては幼児の特性を正確に理解できていない結果となった。

目測による重量の理解は、幼稚園給食を提供するための食事計画、献立作成上必要なスキルとなることが示唆された。

キーワード：栄養士養成課程学生、給食管理、幼児

I 緒言

栄養士養成施設における「給食の運営」の目標は、「給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービスの提供に関する技術を習得することとされ、学内実習及び校外実習で1単位以上行うことが栄養士法で義務付けられている¹⁾。特に「給食の運営」で学生は、栄養・食事管理や献立管理、食材管理、品質管理、生産管理、衛生管理・安全管理、顧客管理、喫食サービスなど、様々な項目を管理する技術を習得する必要がある²⁾。今回対象とした栄養士養成校では、1年後期の学内実習と校外実習の他に、学生の実践力向上のために隣接する幼稚園児に実習内で給食を提供する、「幼稚園給食」を行っている。実習内容は1年後期の学内実習を展開させたもので、学生が主体となって幼稚園児に給食を提供すべく、献立の立案から配膳に至る一連の業務を行うカリキュラムになっている。その「幼稚園給食」実施前段階である、「栄養・食事管理」から「献立管理」に移行する際に、対象者の特性や嗜好の把握が必要となる。そのため1年後期に行われる、身体的特徴や給与栄養目標量

の同じ学生に給食を提供する学内実習と異なり、年齢の異なる幼稚園児について理解・把握し、対象に合った給食の提供をする必要がある。しかし、学生がどの程度幼児のことを理解し、特性を生かした給食の提供を行えるのかはわからない。このため、学生の実態を明らかにし、その実態に合わせた養成教育が必要であると考えられる。

そこで、栄養士養成校に在籍する学生が、幼児の身体的特徴及び給与栄養目標量を正しく理解しているかどうかを把握することで幼稚園給食を提供するスキルを評価し、今後の養成教育に関わる基礎資料を得ることを目的とし、本研究を行った。

II 対象および方法

1. 対象者

調査対象者は、栄養士養成校で栄養士養成課程に在籍する1年次学生で、2017年10月に給食管理実習校内Iを履修している61名(男性8名、女性53名)を対象とした。アンケート用紙の回収率は100%であった。61名に自己記入方式で幼児の特性に関するアン

次年度の「幼稚園給食」に関するアンケート

1. みなさんのことについて教えてください。

- (1) 年齢 歳
- (2) 性別 (男・女)
- (3) 子育ての有無 (あり・なし)
- (4) 10歳以上歳の離れた兄弟が下にいるか (いる・いない)
- (5) 居住状況は (自宅・自宅以外)
- (6) 日々の食事を作るのは (自分・自分以外)

2. 現場栄養士(管理栄養士)が献立作成において心がけていることは何だと思えますか？

該当するものに1つ○を付けてください。

- ① 食べやすさを考慮していると思う。
- ② 季節感を考慮していると思う。
- ③ 色どりを考慮していると思う
- ④ 栄養価を考慮していると思う。
- ⑤ 地産地消を考慮していると思う。
- ⑥ 郷土料理を取り入れた献立にしていると思う。
- ⑦ 行事食を取り入れた献立にしていると思う。
- ⑧ 和食を中心とした献立にしていると思う。
- ⑨ 出来るだけ多くの食材を使うようにしていると思う。
- ⑩ 適温での提供を心がけていると思う。
- ⑪ 子どもの要望を考慮して作っていると思う。
- ⑫ 保育士(その他職種)からの要望を考慮していると思う。
- ⑬ 保護者と子どもの食事についてよく話をしており、そこから献立に反映させていると思う。
- ⑭ 保育計画に対応した献立作成を行っていると思う。
- ⑮ その他

3-1. 次年度の幼稚園給食に対する今の気持ちは次のうちどれですか？

該当するものに1つ○を付けてください。

- ① ワクワクする・楽しみなどポジティブな気持ち
- ② 不安・難しそうなどネガティブな気持ち
- ③ どちらでもない

3-2. 3-1で②不安・難しそうなどネガティブな気持ちと答えた方に質問します。

それは次のうちどれが不安だからですか？ 該当するものに1つ○を付けてください。

- ① 幼児の嗜好がわからないから
- ② 給与栄養量及び栄養比率を適正にした献立を作成できるかわからないから
- ③ 食料量を予算範囲内にできるかわからないから
- ④ 幼児が食べられる量がわからないから
- ⑤ 衛生に気を付けて作業が行えるかどうかわからないから
- ⑥ 食物アレルギーに配慮した給食を提供できるか不安だから
- ⑦ その他

4. 「幼稚園給食」の献立作成を行うにあたり、どのような支援があったら献立作成の参考になると思えますか？ 該当するものに1つ○を付けてください。

- ① 授業内で、実際に給食を提供する予定の園児が給食を食べているところを直接観察する
- ② 授業内で、実際に給食を提供する予定の園児が給食を食べているところをビデオ等で観る
- ③ 幼児の食生活についての講義(他科目)を受ける
- ④ 幼児の食生活について図書館等の本を紹介する
- ⑤ 幼児の食生活についてのドキュメンタリービデオ等を観る
- ⑥ インターネット等で信用できるサイトを教えてもらい、各自で学ぶ
- ⑦ 園の保育士に園児の話聞く
- ⑧ 園児が日頃食べている給食を実際に食べる
- ⑨ その他

5. 子どもをもつ保護者の方が、子どもの食事特に気を付けていることは何だと思えますか？

該当するものに1つ○を付けてください。

- | | |
|-------------------|------------------|
| ① 栄養バランス | ⑧ 間食の量(間食は適量にする) |
| ② 一緒に食べる | ⑨ よく噛むこと |
| ③ 食事のマナー | ⑩ 食べ物の大きさ、固さ |
| ④ 楽しく食べること | ⑪ 料理の盛り付け、色どり |
| ⑤ 食べる量 | ⑫ 間食の内容 |
| ⑥ 規則正しい時間に食事をすること | ⑬ 一緒に作る |
| ⑦ 料理の味付け | ⑭ その他 |

6. 子どもをもつ保護者の方が子どもの食事について困っていることは何だと思えますか？

該当するものに1つ○を付けてください。

- | | |
|----------------------|---------------------|
| ① 食べるのに時間がかかる | ⑧ 食べ物を口の中にとめる |
| ② 偏食する | ⑨ 食べること(食べもの)に関心がない |
| ③ むら食いをする | ⑩ 食べすぎる |
| ④ 遊び食べをする | ⑪ 食べものを口から出す |
| ⑤ 食事よりも甘い飲み物やお菓子を欲しが | ⑫ その他 |
| ⑥ 小食 | ⑬ 特にな |
| ⑦ 早食い・よくかまない | |

アンケートは以上です。ご協力ありがとうございました。

ケート調査を行い、幼児の体格や嗜好の理解度を評価した。そのうち、子育て経験者2名と記入ミスがあった1名を除いた58名を解析対象者（男性8名、女性50名）とした。

2. 調査方法

アンケート用紙の項目は、「自分の幼児に対する認知度」、「現場栄養士（管理栄養士）が献立作成において心がけていること」³⁾「次年度の幼稚園給食の提供に臨む今の気持ち、（幼稚園給食に対してネガティブと答えた者だけ、その理由）」「幼稚園給食を行うことに対してどのような支援を求むか」についての4(5)項目の調査を行った。また幼児の特性の現状は、「平成27年度乳幼児栄養調査報告書の結果」⁴⁾から比較・考察を行った。乳幼児栄養調査報告書は複数回答であり、学生の結果と比較しやすいように、「子供の食事で特に気を付けていること」「現在子供の食事について困っていること」の結果を全て足し、100で割った数値を用いて本研究との比較・検討を行った。身長・体重はそれぞれが5歳児をイメージして記入し、その結果を「平成28年度学校保健統計調査の結果」⁵⁾の男女の平均を用いて比較・考察を行った。さらに近隣のM幼稚園で提供されている、幼児の昼食1回の重量および栄養量の目測を1人1人に観察させ、必要栄養量の理解度を評価した。学生が観察したお弁当は、平成29年10月20（金）の幼稚園給食を提供している株式会社エンゼルフーズのお弁当で、内容は、白飯、オムレツ、揚げ餃子、粉ふきいも、コー

ン入りさつま揚げ、柿1/8、ブロッコリーであり、弁当箱に入っているそのままの状態を目視させた（図1）。目視に使用した弁当の全重量は228g、主食重量は110g、副食重量は118g、弁当の総エネルギー量は417kcalであった。

3. 分析方法

各設問に対する回答については、目測値を要因としたクロス集計を行った。「主食重量」「副食重量」「弁当の重量」「弁当の熱量」の目測値は、実測値と目測値の過誤率（%）を算出した⁶⁾。結果は、正答率（%）で示し、80%以上をA、70～79%をB、60～69%をC、60%未満をDとして評価した。アンケート結果はEXCEL2016を用いて集計を行い、Pearson χ^2 検定はGB-STAT ver.10 software（Dynamic Microsystems, Silver Spring, MD, USA）を用いた。

4. 倫理的配慮

本研究では、個人情報扱わず、研究協力者および判定者の参加の可否による利益及び不利益が生じないこと、個別の情報が公開されないこと、本研究の目的以外には使用されないことを依頼時に伝えた上で、判定者の自由意思による参加協力を依頼した。対象者に対して研究の目的の説明および成績評価に関係しないことを説明し同意を得た。

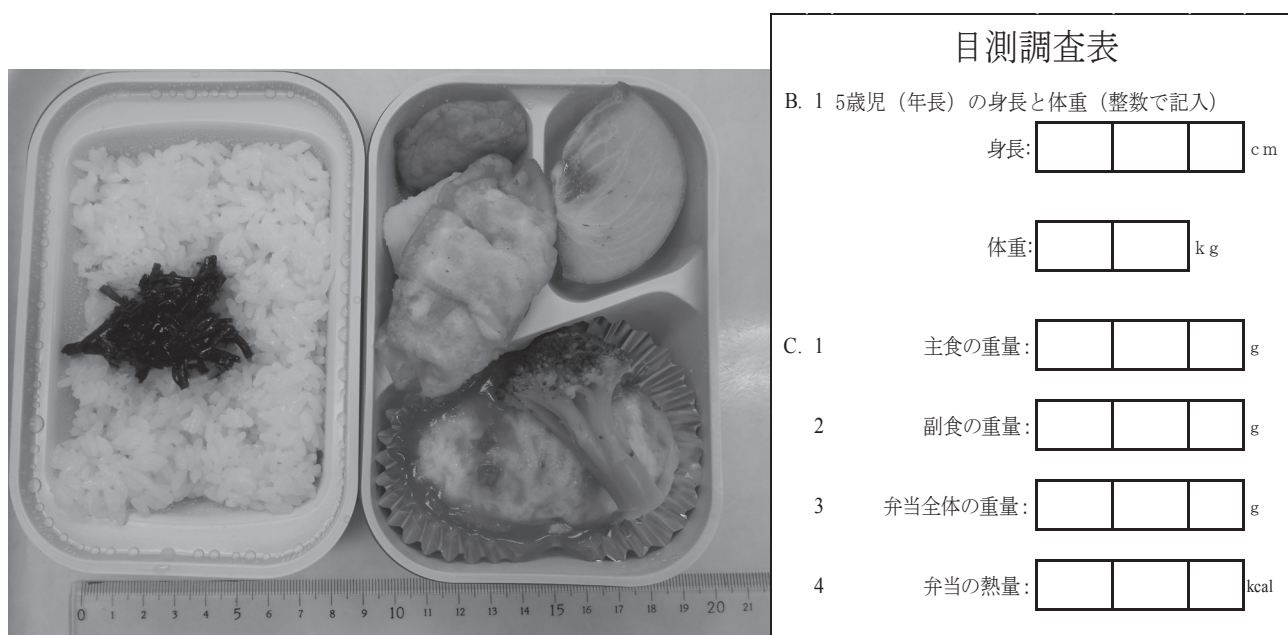


図1. お弁当と目測調査票

献立名：白飯、オムレツ、揚げ餃子、粉ふきいも、コーン入りさつま揚げ、柿1/8、ブロッコリー
 栄養量：弁当の全重量228g、主食重量110g、副食重量118g、弁当熱量417kcal

Ⅲ 結果

1. アンケート調査結果

(1) 基本特性

本研究の基本特性を表1に示す。学生の年齢±標準偏差は19.9±5.1歳で、男性が8名(13.8%)、女性が50名(86.2%)の計58名であった。10歳以上歳の離れた兄弟がいた学生は3名(5.2%)で、自宅から通学している学生は45名(77.6%)、自宅外(一人暮らし・寮など)から通学している学生は13名(22.4%)であった。また、自分で食事を作っている学生は11名(19.0%)おり、自分以外が食事の準備を行っている学生は47名(81.0%)であった。

表1 対象者の基本特性 (n=58)

項目	平均±標準偏差		
年齢(歳)	19.9±5.1		
		n	%
性別	男	8	13.8
	女	50	86.2
10歳以上離れた兄弟の有無	あり	3	5.2
	なし	55	94.8
居住形態	自宅	45	77.6
	自宅外	13	22.4
食事支度	自分	11	19.0
	自分以外	47	81.0

(2) 幼児の特性

幼児の嗜好や食に対するイメージにおいて、「あなたは自分が幼児についてよく知っていると思いますか?」という質問に対し、①よく知っている・②知っていると回答した学生は5名(8.6%)おり、③どちらでもないと回答した学生は18名(31.0%)、④あまり知らない・⑤知らないと回答した学生は34名(58.6%)であった。

(3) 現場の栄養士が心がけていること

「現場の栄養士(管理栄養士)が献立作成において心がけていること」についての結果を表2に示す。学生の回答で最も多かったのは、「栄養価」で14名(24.1%)、次が「多くの食材を利用する」で9名(15.5%)であった。また、学生と現場の栄養士で①から⑭までの項目との関連性をみるためにPearson χ^2 検定を行った結果、全ての項目に有意差があった。

(4) 「幼稚園給食」に対する気持ち

『幼稚園給食に対する気持ち』において、ワクワクする・楽しみなど、ポジティブな気持ちである学生は20名(34.5%)、ネガティブな学生は24名(41.3%)、どちらでもないと回答した14名を入れるとネガティブ・どちらでもないと回答した学生が38名(65.6%)いた。幼稚園給食に対してネガティブな気持ちであった24名へ、どのような点が不安か追加質問を行ったところ、「給与栄養量及び栄養比率を適正にした献立を作成できるかわからないから」と回答した学生が10名(43.5%)、「幼児の嗜好が分からないから」と回答した学生が6名(26.1%)、「食物アレルギーに配慮した給食を提供できるか不安だから」

表2 現場の栄養士(管理栄養士)が献立作成において心がけている項目

	文献 ³⁾		学生		Pearson χ^2
	(人数)	(%)	(人数)	(%)	
① 食べやすさを考慮している	121	95.3	8	13.8	P<0.01
② 季節感を考慮している	128	99.2	5	8.6	
③ 色どりを考慮している	120	93.0	0	0.0	
④ 栄養価を考慮している	125	97.7	14	24.1	
⑤ 地産地消を考慮している	89	69.5	3	5.2	
⑥ 郷土料理を取り入れた献立にしている	85	65.9	0	0.0	
⑦ 行事食を取り入れた献立にしている	127	98.4	4	6.9	
⑧ 和食を中心とした献立にしている	72	55.8	0	0.0	
⑨ 出来るだけ多くの食材を使うようにしている	118	91.5	9	15.5	
⑩ 適温での提供を心がけている	122	96.1	0	0.0	
⑪ 子どもの要望を考慮して作っている	74	58.3	0	0.0	
⑫ 保育士(その他職種)からの要望を考慮している	100	78.7	1	1.7	
⑬ 保護者と子どもの食事についてよく話をしており、そこから献立に反映させている	69	53.9	9	15.5	
⑭ 保育計画に対応した献立作成を行っている	79	61.7	5	8.6	
⑮ その他	0	0.0	0	0.0	

NA:Not Applicable(評価結果がすべて「該当しない」となる項目であったため解析不能)

に回答した学生が5名(20.8%)であり、「幼児が食べきれぬ量がわからない」「衛生に気を付けて作業が行えるかどうかわからない」「その他」は各1名ずつであった。この結果より学生は「幼児の嗜好や食べ方や量」よりも献立作成を行うことに不安感が強いことがわかった。

(5) 『どのような支援が欲しいか』

学生に「幼稚園給食を行うにあたり、どのような支援が欲しいか」の調査を行ったところ、最も多かった回答は「授業内で、実際に給食を提供する予定の園児が給食を食べているところを直接観察したい」で29名(50.0%)おり、次いで「園児が日頃食べている給食を実際に食べる」と回答した学生が11名(19.0%)、「授業内で、実際に給食を提供する予定の園児が給食を食べているところをビデオ等で観る」「幼児の食生活についてのドキュメンタリービデオ等を観る」が各5名(8.6%)、「幼児の食生活についての講義(他科目)を受ける」が4名(6.9%)、園の保育士に園児の話聞くが2名(3.4%)、「幼児の食生活について図書館等の本を紹介する」「インターネット等で信用できるサイトを教えてもらい、各自で学ぶ」は各1名ずつであった。

(6) 乳幼児栄養調査結果との比較

①子どもの食事特に気を付けていること

学生と乳幼児栄養調査結果で保護者(子どもの母親もしくは、子どもの食事に関わっている養育者)が回答したものの結果の比較を図2と図3に示す。「子どもの食事特に気を付けていること」において、保護者の群と学生の回答に大きく回答の差はなかったものの、1) 栄養バランスと回答した学生16名(27.6%)の次に4) 楽しく食べることと回答した学生が15名(25.9%)であった。

②子どもの食事困っていること

「現在子どもも食事について困っていること」において、保護者の回答で最も多かったのが 1) 食べるのに時間がかかるであり、その次に多かった回答は 2) 偏食をするであった。一方、学生の回答で最も多かったのは、2) 偏食するが27名(46.6%)、5) 食事よりも甘い飲み物やお菓子を欲しがるとなるが13名(22.4%)おり、保護者の視点と異なる結果となった。「食べるのに時間がかかる」と回答した学生は2名(3.4%)、「むら食いをする」について回答した学生は2名(3.4%)であり、幼児の食べ方が影響するという認識は低値であった。

2. 身長と体重の聞き取り調査結果

身長と体重の結果を表3に示す。学生のイメージする5歳児の身長は103.0±14.5cmであり、平成28年度

学校保健統計調査の結果の男女の平均値は109.9cmであったため、学生がイメージする5歳児は実際の5歳児よりも6.9cm低値であった。一方、体重では学生の結果は18.8±4.8kgであり、平成28年度学校保健統計調査の結果は18.7kgに近似しており、5歳児の体重のイメージに対して大きな差は見られなかった。

表3 身長と体重の差異(5歳児)

	本校学生の5歳児の予想 学校保健統計調査の結果	
	(平均値±標準偏差)	(男女平均値)
身長(cm)	103.0±14.5	109.9
体重(kg)	18.8±4.8	18.7

3. 幼児食の目測値結果

(1) 必要栄養量の理解

目測値の平均値±標準偏差を示す。主食重量は74.4±24.9g、副食重量は149.7±90.9g、弁当全重量は224.1±97.3g、弁当熱量は352.8±128.1kcalであり各項目とも回答した結果にばらつきがみられた。また、目測値の正答率を算出した正答率を、A~Dに分類して評価した結果を表4に示す。目測値の正答率が最も高値を示すA評価では、熱量において正答率の割合が51.7%となった。一方、主食重量と副食重量に関しては、正答率Aを示した割合が、それぞれ27.6%と31.0%となり、目測重量に関しては幼児の特性を正確に理解できていない結果となった。また、熱量、重量の正答率と身長・体重の把握の検討を行ったが、関連性は認められなかった。

表4 目測値の正答率

	評価	人数	(%)
主食重量	A	16	27.6
	B	8	13.8
	C	10	17.2
	D	24	41.4
副食重量	A	18	31.0
	B	12	20.7
	C	14	24.1
	D	16	27.6
弁当全重量	A	19	32.8
	B	3	5.2
	C	19	32.8
	D	17	29.3
弁当熱量	A	30	51.7
	B	10	17.2
	C	2	3.4
	D	16	27.6

IV 考察

本研究では、「給食の運営」の教育向上に役立てるため、栄養士養成課程に在籍している学生の幼児に対する理解の実態把握と幼児期の身体的特徴および給与栄養目標量の理解が正しく行われているかどうかの調査を行った。

1. アンケート調査結果

(1) 幼児の食傾向の把握

平成27年度乳幼児栄養調査報告書の結果である、「現在子どもも食事について困っていること」で、保護者の回答で最も多かったのが 1) 食べるのに時間がかかるであり、その次に多かった回答は 2) 偏食をするであった。一方学生の結果では、「食べるのに時間がかかる」について回答した学生は2名(3.4%)と局所的な偏食ばかり意識が傾き、幼児の咀嚼能力は発達の段階にあり、幼児が食べることに時間が掛かるという問題点への認識が低いことがわかった。このことから、学生の幼児食に対する取り組み方は、「栄養価」や「食べやすさ」や「多くの食材を使用する」など、献立作成にのみ重点がおかれており、幼児の「食べ方」については認識が低いことが明らかとなった。

(2) 『現場栄養士が心掛けていること』

学生の結果では最も高値を示した項目は「栄養価」で、続いて「食べやすさ」「多くの食材を利用」の順に回答が多かった。一方、先行研究で保育所の現場栄養士が献立作成において心がけていることは、「行事食」「季節感」、「栄養価」、「保育計画」の順であ

り、学生と先行研究と比較した結果は全ての項目に有意差がみられ、現場栄養士と学生では献立作成・調理において心がけていることが異なると解釈することができた。大阪ら⁷⁾によれば、小学生の時期に喫食経験のある行事食は現在も喫食しており、過去に喫食経験のない行事食は現在も喫食していないと報告されている。このことから学生においても、過去に喫食経験のある行事食は現在も喫食しており、過去に喫食経験のない行事食は現在も喫食していない可能性があると考えられた。また、佐々木⁸⁾によると、学生が献立を構成する際に注意していることの中で「季節感」は「色どり」「調理方法」に次いで3番目であった。学生の中には、通年を通してスーパーマーケット等に品物が出回っているため、「旬の食材」が認識できていない学生や「季節感」を意識して食生活を送っていない学生がいる可能性が考えられた。しかし、「行事食」や「季節感」は全給食施設で必要かつ重要な知識であるため、今後の献立作成時の指導課題になると考えられた。

(3) 幼稚園給食を行うにあたり、学生が必要としている支援

学生に「幼稚園給食を行うにあたり、どのような支援が欲しいか」の質問を行ったところ、最も多かった回答は「授業内で、実際に給食を提供する予定の園児が給食を食べているところを直接観察する」で28名(48.3%)おり、次いで「園児が日頃食べている給食を実際に食べる」と回答した学生が11名(19.0%)であった。この結果から「幼児を直接観察」する必要性を感じている学生自身も、幼児の食べ方に関して知識や情報が不足している自覚を持っており、「給食を実

(%)

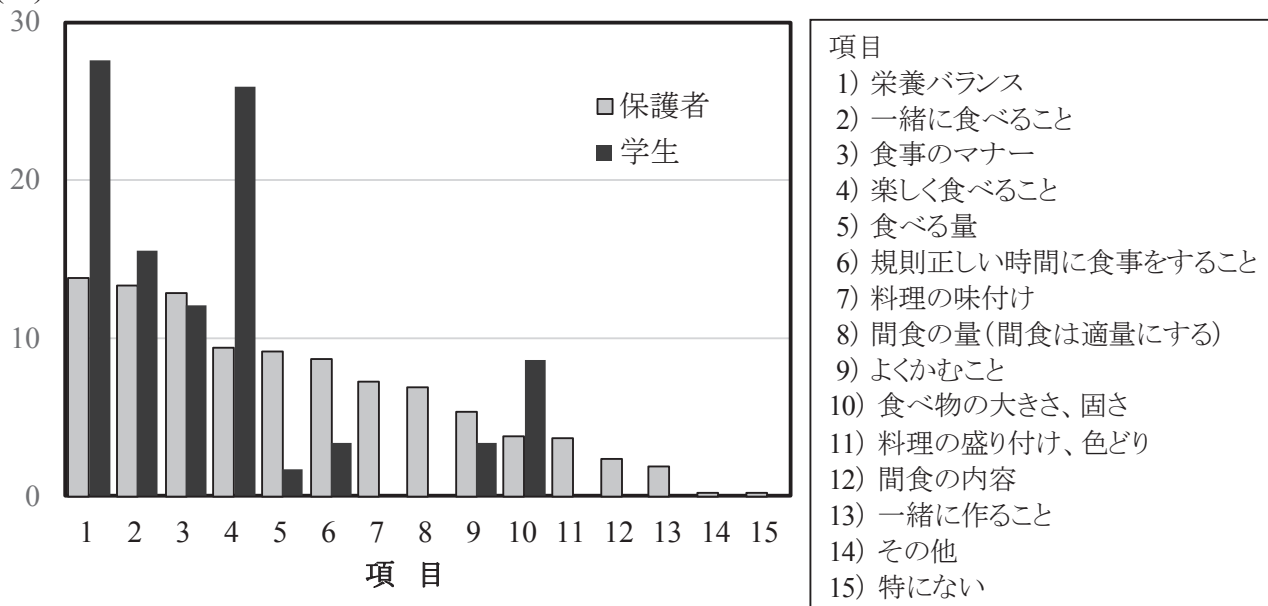


図2 子どもの食事ですべて気をつけていること

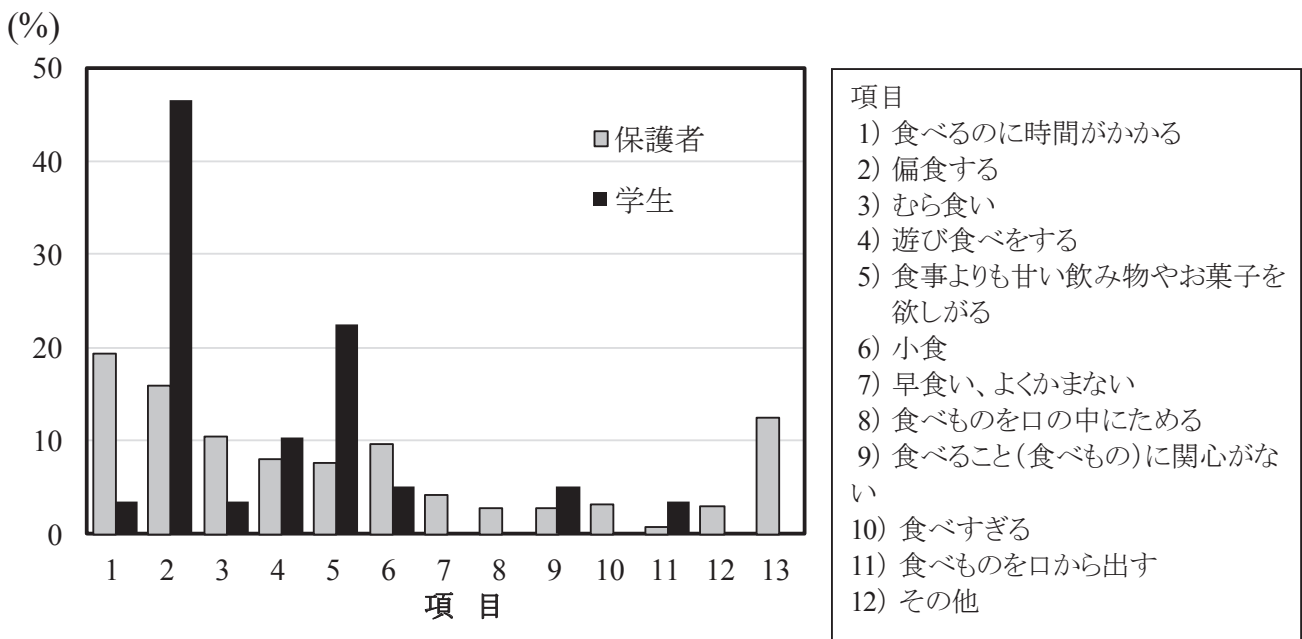


図3 現在子どもの食事について困っていること

際に食べる」ことにより、幼児が食べられるもの、幼児の必要とする量を把握する必要性を感じていると思われた。

2. 身長と体重の聞き取り調査結果

幼児の身体的特徴に関して、身長は実際の結果よりも6.9cm程度低く見積もっていた。しかし、成長途中の幼児にもばらつきがあるため、把握ができていないとは言いきれない結果となった。一方で、幼児の特性を④あまり知らない・知らないと回答した学生が34名(58.6%)いたものの、体重は全国平均でかつ男女の平均の結果にほぼ近似していた。これらの結果から、幼児の身体的特徴の把握については正確に把握している可能性が考えられた。

3. 幼児食の目測値結果

学生へ弁当を目視させ、「主食重量」「副食重量」「弁当全重量」「弁当熱量」の目測を行った結果、「弁当熱量」の正答率が80%以上でA評価であった者は、重量を目測させた結果よりも正答率が高値となった。これは、前期の講義内で「日本人の食事摂取基準」を学習していたことと、同前期に各自1日分の献立作成(基準:18~29歳女性、身体活動レベルⅡ)を行わせた結果が反映されている可能性が考えられた。しかし、学生は1年次のカリキュラムの中で食品の重量を習得する科目がないため、この調査を行った段階で学生の重量に関する目測能力は低値を示したと考えられた。

しかし目測法は、対象者の食事摂取量を正確に測定することができる手法であることが示されている⁶⁾。

特に栄養士養成課程を卒業した学生の多くは、直営または委託で給食施設に就職する割合が高い⁹⁾。目測能力の向上は、献立作成時や配食時、残食調査時などの適切な栄養管理や給食の運営を行う際に必要なスキルである。足立ら¹⁰⁾は幼児用料理のポーションサイズと栄養素等構成を用いて「幼児用実物大料理カード」を作成し、保育士の食事構成力を高める研究を行っている。学生にも同様の支援を用いて、幼稚園給食の献立作成時に十分なスキルを高めることが、目測力を強化させる可能性が示唆された。

V まとめ

本研究では、「給食の運営」の教育向上に役立てるために栄養士養成課程に在籍している学生に対し、幼児に対する理解の実態の把握と幼児期の身体的特徴および給食と栄養目標量の理解が正しく行われているかどうかの調査を行った。その結果、学生と保護者や現場栄養士が幼児(園児)の食に対して意識していることに差異がみられた。また、学生に幼児が普段食している弁当を目視させた結果、目測による重量においても正答率が低値を示し、幼児の特性を正確に理解できていない結果となった。目測による重量の理解は、次年度に幼稚園給食を提供するための食事計画、献立作成上必要なスキルとなるため、今後、対象者の特性の把握や実態について知識や技術を養う教育を行う必要があると考えられた。また、学生の中には幼稚園給食に対して不安感を持つ者も存在したことから、次年度に行われる幼稚園給食を行うにあたり、学生が必要としている支援を行い、対象者の特性に合わせた適切な

「栄養・食事管理」から「献立管理」を行う必要性があることが示唆された。

文献

- 1) 厚生労働省 栄養士法施行令の一部を改正する政令等の施行について 厚生労働省 Retrieved from https://kouseikyoku.mhlw.go.jp/kantoshinetsu/shokan/kankeihourei/documents/h13_0921.pdf (2017年11月7日アクセス)
- 2) 石田裕美 給食経営管理論実習 建帛社 p2-3, (2017年)
- 3) 小野友紀・岡林一枝 他 保育所における子どもの食に関わる支援に関する研究 保育科学研究 5, 21-38, (2014年)
- 4) 厚生労働省 平成27年度乳幼児栄養調査結果の概要 厚生労働省 Retrieved from <http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/0000134460.pdf>. (2017年11月8日アクセス)
- 5) 文部科学省 学校保健統計調査：平成28年度(確定値)の結果の概要 文部科学省 Retrieved from http://www.mext.go.jp/component/b_menu/other/_icsFiles/afieldfile/2017/03/27/1380548_03.pdf. (2017年11月8日アクセス)
- 6) 古川曜子・足立美優紀・大仁優希 管理栄養士養成課程学生における食品重量推定精度向上のためのトレーニングツールの開発 京都光華女子大学紀要 54, 85-94, (2016年)
- 7) 大坂裕子・上杉幸世・須田有実子 栄養士養成課程に在籍する女子大生の行事食の喫食状況、知識、技術に関する研究 駒沢女子大学研究紀要 22, 159-166, (2015年)
- 8) 佐々木ルリ子 学生の献立作成課題の取り組みの実態と自己評価 仙台白百合女子大学紀要 11, 107-117, (2007年)
- 9) 平成27年度栄養士及び管理栄養士の就職実態調査の結果 全栄養協月報 674, 7-56, (2016年)
- 10) 足立己幸 幼児のライフスタイルに対応し「食事」を指標とする食教育の枠組に関する研究 厚生科学研究：厚生労働科学研究費補助金子ども家庭総合研究事業平成12年度研究報告書(厚生労働科学研究成果データベース閲覧システム) Retrieved from <http://mhlw-grants.niph.go.jp/niph/search/NIDD00.do?resrchNum=199900306A> (2017年11月8日アクセス)

Food Service Management in Infants: A Skills Assessment for Dietetic Students

Rena HOSHI * Michiyo ENDOH *

* Department of Living Science, Teikyo Junior College

Abstract

Food service management is an important for subject according to life stage, infant's school lunch for this practice remains to be clarified. Therefore, students have to understand the characteristics of infant, to offer food service to lunch. We performed questionnaire survey to 58 students. This questionnaire was investigated about characteristics of infant, eye estimation of lunch, and anthropometric indices. Anthropometric indices and were obtained virtually correct answer, and eye estimation of dietary energy amount was obtained more than 80 % of correct answer rate in student's 51.7%. On the other hand, weight of staple food and side dish was correct answer rate 80% or less (correct answer rate; 27.6% and 31.0% in staple food and side dish, respectively).

Our findings suggest that, eye estimation ability correlates with infant's food service management.

Keywords : Dietetic student, food service management, infant

