

保育所等の食育内容における保育士と栄養士による認識の違い[†]

Practical content of dietary education in nursery schools, etc.
—Differences in perception between nursery teacher and dietician—

高橋比呂映* 平本福子*
Hiroe TAKAHASHI Fukuko HIRAMOTO

Objective: The purpose of this study was to clarify that childcare workers and nutritionists differ in their perceptions of the content of dietary education practices in nursery schools and other settings.

Methods: This study was a questionnaire survey that asked childcare workers and nutritionists whether or not the 32 items related to dietary education content identified in the “Survey 2018” were implemented in their own facility. The subjects were 182 childcare workers and 52 nutritionists who participated in the “Career Advancement Training for Childcare Workers” held in Miyagi Prefecture in 2019. Statistical analysis was performed by χ^2 test, and the statistical significance level was set at $p < 0.05$.

Results: Childcare workers and nutritionists differed significantly in the content of dietary education that they answered that they practiced with nutritionists indicating that they implemented a greater variety of content than childcare workers. In addition, these responses differed depending on the number of years of experience of the childcare workers and the size of the facility.

Discussion: It was considered that it was necessary for nutritionists to provide information on dietary education to childcare workers. In particular, it was important to provide information to childcare workers with fewer years of experience. Furthermore, it was suggested that small-scale childcare facilities need to promote developmentally appropriate dietary education and that it is necessary to increase the ratio of nutritionists assigned to these facilities.

Keywords: Nutrition Education, *Shokuiku*, Nursery Teacher, Dietician
食育、保育士、栄養士

1. 緒言

近年、「食」をめぐる環境の変化や健康課題が顕在化する中で、2005年に国民一人ひとりが「食」について改めて意識を高め、心身ともに健康な食生活を営むことを目的として「食育基本法」が制定された¹⁾。「食育基本法」では、「子どもたち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『食』が重要である」と明記され、保育所や学校での食育の重要性が示された。

その後、2007年「保育所保育指針」改定では、食育に関する記述が加わり、「食育は保育の一環である」と位置づけられ、保育士と栄養士の専門性を活かした食育の実施が義務化された²⁾。また、2017年「保育所保育指針」改定においても、食育のさらなる充実を図るために、保育士と栄養士の連携の重要性が示されている³⁾。一方、保育士と栄養士の連携については、専門職種の協働による効果だけでなく、食育についての考え方の違いや従来からの業務内容を変えることへの戸惑いなども報告され

ており、今後の課題となっている⁴⁻⁶⁾。そして、これらの専門職の力量形成と処遇改善のために、2017年から「保育者等のキャリアアップ研修」が全国的に実施されることになった⁷⁾。ここでの「保育者等」には栄養士も含まれており、保育士と栄養士がともに、「食育」(12時間)の研修を受けることとなった。

筆者らは「平成30年宮城県保育士等キャリアアップ研修」に参加した保育士と栄養士に、自園で行っている食育内容を自由記述してもらった結果、「給食の場面」「保育(生活)の場面」「保護者との関わり」「環境づくり」から合計32項目の食育内容があげられた。また、保育士と栄養士ではあげられた食育内容が異なる傾向がみられた⁸⁾。

そこで、本研究では、前述した2018年の調査結果(以下、「2018年調査」)の結果をもとに、「平成31年度宮城県保育士等キャリアアップ研修」に参加した保育士と栄養士に食育内容の実施の有無について質問し、量的分析

*宮城学院女子大学・生活科学部 食品栄養学科

[†]2020年12月21日受付, 2021年1月18日受理

をとおして、保育士と栄養士の食育についての認識が異なることを明らかにする。

II. 方法

1. 対象者

2019年10・11月に実施された「平成31年度宮城県保育士等キャリアアップ研修」の参加者250名のうち、調理員などの職種を除いた保育士182名、栄養士52名から得られた回答を分析対象とした。(有効回答率93.6%)なお、研修会には各施設から1名の参加がほとんどであった。

2. 調査内容

調査内容は、対象者の属性(職務資格、経験年数、施設の設置主体、勤務施設、栄養士の有無)および食育内容の有無である。具体的な食育内容は「2018年調査」による「給食の場面」「保育(生活)の場面」「保護者との関わり」「環境づくり」の4側面32項目について自園での実施の有無を質問した。

- 1) 給食の場面:「子どもが給食の準備・片づけをする」「バイキング給食(毎日)」「バイキング給食(特別な日)」「子どもに合わせて配膳量を変える」「子どもがメニューを考える日がある」「給食の内容について話す」「マナー」「食事の食べ方の声掛け」「給食時間のルールを設けている」の9項目。
- 2) 保育(生活)の場面:「食に関する遊び」「食材に触れる体験」「食材調達(買い物等)」「お腹が空くように思いきり体を動かして遊ぶ」「栄養についてのお話」の5項目。
- 3) 保護者との関わり:「親子クッキング」「親子で給食・おやつを食べる」「栄養士からの講話や栄養相談」「レシピ等の情報提供」「家庭への野菜などのおみやげ」「保護者からおすすめのレシピ情報を聞く」の6項目。

- 4) 環境づくり:「職員と一緒に食べる」「栄養士や調理員と触れ合える環境をつくる」「地域の人を活用する」「日常の給食が食育の教材になるように工夫する」「特別な日の給食を設ける」「屋外で給食・おやつを食べる」「好きな友だちと食べられる」「外で調理する」「(給食や食材の)展示・掲示をする」「調理現場が見られる環境」「縦割り・異年齢活動」「職員の連携を頻繁に行う」の12項目。

なお、以上の項目以外に実施している食育内容がある場合には、項目ごとに「その他」として自由記述することとした。

本研究では、以上の食育内容について実施の有無の回答を得たことによって、回答者が自園の食育内容として認識しているとみなした。

3. 解析方法

まず、保育士と栄養士で群分けをして解析をした。また、保育士を勤務年数別(「10年未満」「10年以上」)、勤務施設別(「保育所・こども園」「小規模保育施設」)についても行った。統計処理は、統計ソフトIBM SPSS STATISTICS BASE 22を用いて χ^2 検定を行った。統計学的有意水準は $p < 0.05$ とした。

4. 倫理的配慮

本調査の実施にあたっては、質問紙調査実施時に、調査の趣旨や個人情報の厳守について説明し、キャリアアップ研修会会場での提出をもって同意とみなした。

III. 結果

1. 対象者の属性(表1)

経験年数は、中平らの報告⁹⁾を基に、10年未満、10年以上に区分した。保育士は10年未満48.9%、10年以上が51.1%であった。栄養士は10年未満51.9%、10年以上は48.1%であった。

表1. 対象者の属性

		全体 (n=234)		保育士 (n=182)		栄養士 (n=52)	
		n	%	n	%	n	%
経験年数	10年未満	116	49.6	89	48.9	27	51.9
	10年以上	118	50.4	93	51.1	25	48.1
設置主体	公立	8	3.4	8	4.4	0	0.0
	私立	203	86.8	153	84.1	50	96.2
	公立民営	21	9.0	19	10.4	2	3.8
	無回答	2	0.9	2	1.1	0	0.0
勤務施設	保育所	136	58.1	102	56.0	34	65.4
	こども園	27	11.5	23	12.6	4	7.7
	小規模保育施設	71	30.3	57	31.3	14	26.9
栄養士の有無	自園にいる	203	86.8	151	83.0	52	100.0
	他所にいる	23	9.8	23	12.6	0	0.0
	いない	8	3.4	8	4.4	0	0.0

設置主体は、保育士では私立 84.1%が大半を占め、公立 10.4%、公立（公営）4.4%、であった。栄養士も同様に、私立 96.2%、公立 3.8%であった。

勤務施設は、保育士では保育所 56.0%と最も高く、次いで小規模保育施設 31.3%、こども園 12.6%であった。栄養士も同様に、保育所 65.4%、小規模保育施設 26.9%、こども園 7.7%であった。

栄養士の有無では、保育士は「自園にいる」と回答したのが 83.0%と最も高く、次いで「他所にいる」12.6%、「いない」4.4%であった。栄養士は「自園にいる」100.0%であった。なお、以上の結果は「2018 年度調査」と同様な傾向であった。

2. 保育士と栄養士別の食育内容（表 2）

1) 給食の場面

給食の場面では、保育士・栄養士ともに、「食事の食べ方の声掛け」（保育士 92.9%、栄養士 90.4%）、「食事のマナー（食具・食べ方について）」（保育士 91.8%、栄養士 88.5%）の回答が多くみられた。また、保育士、栄養士ともに「子どもに合わせて配膳量を変える」「給食の内容についての話を（メニュー・食材など）」「子どもが給食の準備・片づけをする」「給食時間のルールを設けている」はいずれも、6～8割程度である一方で、「子どもがメニューを考える日がある」「バイキング給食（特別な日に実施）」「バイキング給食（毎日実施）」は 1～3割程度と低かった。以上のように、保育士と栄養士の職種間による差はほとんどの項目でみられなかったが、「バイキング給食（毎日実施）」のみ、保育士 13.2%、栄養士 30.8%と有意な差がみられた。

2) 保育（生活）の場面

保育（生活）の場面で多くみられた回答は、保育士・栄養士ともに「お腹が空くように思いきり体を動かして遊ぶ」（保育士 91.8%、栄養士 94.2%）、「食に関する遊び（絵本・歌・ごっこ遊びなど）」（保育士 86.3%、栄養士 90.4%）、「食材に触れる体験（魚の解体ショー等含む）」（保育士 76.9%、栄養士 84.6%）であった。一方、有意差がみられたのは、「食材調達（買い物等）」（保育士 25.8%、栄養士 50.0%）と、「栄養についてのお話（三色食品群など）」（保育士 38.5%、栄養士 53.8%）の 2項目で栄養士の方が高値であった。

3) 保護者との関わり

保護者との関わりでは、保育士・栄養士ともに「レシピ等の情報提供」（保育士 72.5%、栄養士 94.2%）が最も高く、保育士は次いで「親子で給食・おやつを食べる」60.4%であったのに対して、栄養士では、「栄養士からの講話や栄養相談」69.2%であった。また、保育士と栄養士で有意差がみられたのは、「レシピ等の情報提供」（保育士 72.5%、栄養士 94.2%）、「栄養士からの講話や栄養相談」（保育士 45.1%、栄養士 69.2%）、「家庭への野菜などのおみやげ」（保育士 36.8%、栄養士 57.7%）の 3

項目であり、いずれも栄養士の方が高値であった。

4) 環境づくり

食育の環境づくりでは、保育士と栄養士のいずれも、「特別な日の給食を設ける」（保育士 92.9%、栄養士 96.2%）が最も高く、保育士では、次いで「栄養士や調理員と触れ合える環境をつくる」79.1%であった。栄養士は「展示・掲示をする（給食や食材など）」94.2%、次いで「栄養士や調理員と触れ合える環境をつくる」90.4%であり、「職員と一緒に食べる（栄養士・調理員含む）」の項目以外は、保育士よりも栄養士の方が高かった。

また、保育士と栄養士で有意差がみられたのは、「展示・掲示する（給食や食材など）」「日常の給食が食育の教材になるように工夫する」「職員の連携を頻繁に行う」「調理現場が見られる環境」「野外で調理する」「栄養士や調理員と触れ合える環境をつくる」の 6項目であり、いずれも栄養士の方が実施していると回答していた割合が高かった。

3. 保育士の経験年数別の食育内容（表 3）

保育士の経験年数を「10 年未満」と「10 年以上」の 2群に分けて食育内容をみた。経験年数による有意な差がみられたのは、「給食の場面：子どもに合わせて配膳量を変える」で、「10 年未満」が 70.8%であるのに対し、「10 年以上」が 82.8%と高かった。また、「保護者との関わり：栄養士からの講話や栄養相談」も、「10 年未満」37.1%であるのに対し、「10 年以上」で 52.7%と有意に高い結果が得られた。

4. 保育士の勤務施設別の食育内容（表 4）

保育士の勤務施設別に、「保育所・こども園」「小規模保育施設」の 2群に分けて食育内容をみたところ、18項目で有意な差がみられ、これらのいずれの項目でも、「保育所・こども園」の保育士の方が高い割合であった。中でも、給食の場面では、「子どもが給食の準備・片づけをする」「給食時間のルールを設けている」「子どもがメニューを考える日がある」の 3項目で顕著な差がみられ、保育所・こども園ではそれぞれ、90.4%、72.8%、49.6%であるのに対し、小規模保育施設では、19.3%、31.6%、1.8%であった。

保育（生活）の場面では、「栄養についてのお話（三色食品群など）」で、保育所・こども園が 55.2%、小規模保育施設で 1.8%であった。

環境づくりでは「展示・掲示をする（給食や食材など）」「職員と一緒に食べる（栄養士・調理員含む）」「好きな友達と食べられる」の 3項目で、保育所・こども園でそれぞれ、87.2%、83.2%、65.6%であるのに対して、小規模保育施設 42.0%、43.9%、31.6%であった。

また、栄養士の有無により食育内容が異なるとの報告¹⁰⁾があることから、栄養士の有無についてみたところ、保育所・こども園では「自園にいる」96.0%とほとんど

表2. 保育士と栄養士別の食育内容

	全体 (n=234)		保育士 (n=182)		栄養士 (n=52)		群間差 [†]	
	n	%	n	%	n	%		
給食の場面	食事の食べ方の声掛け	216	92.3	169	92.9	47	90.4	n.s
	食事のマナー(食具、食べ方について)	213	91.0	167	91.8	46	88.5	n.s
	給食の内容についての話をする(メニュー・食材など)	178	76.1	135	74.2	43	82.7	n.s
	子どもに合わせて配膳量を変える	177	75.6	140	76.9	37	71.2	n.s
	子どもが給食の準備・片づけをする	160	68.4	124	68.1	36	69.2	n.s
	給食時間のルールを設けている	143	61.1	109	59.9	34	65.4	n.s
	子どもがメニューを考える日がある	83	35.5	63	34.6	20	38.5	n.s
	バイキング給食(特別な日に実施)	70	29.9	54	29.7	16	30.8	n.s
	バイキング給食(毎日実施)	40	17.1	24	13.2	16	30.8	**
	その他	14	6.0	13	7.1	1	1.9	n.s
保育(生活)の場面	お腹が空くように思いきり体を動かして遊ぶ	216	92.3	167	91.8	49	94.2	n.s
	食に関する遊び(絵本・歌・ごっこ遊びなど)	204	87.2	157	86.3	47	90.4	n.s
	食材に触れる体験(魚の解体ショー等含む)	184	78.6	140	76.9	44	84.6	n.s
	栄養についてのお話(三色食品群など)	98	41.9	70	38.5	28	53.8	*
	食材調達(買い物等)	73	31.2	47	25.8	26	50.0	**
	その他	38	16.2	32	17.6	6	11.5	n.s
保護者との関わり	レシピ等の情報提供	181	77.4	132	72.5	49	94.2	***
	親子で給食・おやつを食べる	140	59.8	110	60.4	30	57.7	n.s
	栄養士からの講話や栄養相談	118	50.4	82	45.1	36	69.2	**
	家庭への野菜などのおみやげ	97	41.5	67	36.8	30	57.7	**
	親子クッキング	44	18.8	33	18.1	11	21.2	n.s
	保護者からお勧めのレシピ情報を聞く	19	8.1	14	7.7	5	9.6	n.s
	その他	18	7.7	16	8.8	2	3.8	n.s
環境づくり	特別な日の給食を設ける	219	93.6	169	92.9	50	96.2	n.s
	栄養士や調理員と触れ合える環境をつくる	191	81.6	144	79.1	47	90.4	*
	展示・掲示をする(給食や食材など)	182	77.8	133	73.1	49	94.2	***
	職員の連携を頻繁に行う	172	73.5	126	69.2	46	88.5	**
	職員と一緒に食べる(栄養士・調理員含む)	162	69.2	129	70.9	33	63.5	n.s
	縦割り・異年齢活動	152	65.0	117	64.3	35	67.3	n.s
	調理現場が見られる環境	144	61.5	104	57.1	40	76.9	**
	屋外で給食・おやつを食べる	140	59.8	104	57.1	36	69.2	n.s
	好きな友達と食べられる	133	56.8	100	54.9	33	63.5	n.s
	日常の給食が食育の教材になるように工夫する	96	41.0	62	34.1	34	65.4	***
	野外で調理する	41	17.5	24	13.2	17	32.7	**
地域の人と連携する(郷土料理作りなど)	32	13.7	23	12.6	9	17.3	n.s	
その他	10	4.3	8	4.4	2	3.8	n.s	

† χ^2 検定 ***:p<.001 **:p<.01 *:p<.05 n.s.:有意差なし

表 3. 保育士の経験年数別の食育内容

	10年未満 (n=89)		10年以上 (n=93)		群間差 [†]
	n	%	n	%	
給食の場面：子どもに合わせて配膳量を変える	63	70.8	77	82.8	*
保護者との関わり：栄養士からの講話や栄養相談	33	37.1	49	52.7	*

† χ^2 検定 *: $p<.05$

表 4. 保育士の勤務施設別の食育内容と栄養士の有無

	保育所・こども園 (n=125)		小規模保育施設 (n=57)		群間差 [†]	
	n	%	n	%		
給食の場面	給食の内容についての話をする(メニュー・食材など)	100	80.0	35	61.4	**
	子どもが給食の準備・片づけをする	113	90.4	11	19.3	***
	給食時間のルールを設けている	91	72.8	18	31.6	***
	子どもがメニューを考える日がある	62	49.6	1	1.8	***
	バイキング給食(特別な日に実施)	46	36.8	8	14.0	**
	バイキング給食(毎日実施)	23	18.4	1	1.8	**
の(保育生活)場面	食材に触れる体験(魚の解体ショー等含む)	106	84.8	41	71.9	*
	栄養についてのお話(三色食品群など)	69	55.2	1	1.8	***
と保護者関わり	レシピ等の情報提供	100	80.0	32	56.1	**
	栄養士からの講話や栄養相談	64	51.2	18	31.6	*
	家庭への野菜などのおみやげ	52	41.6	15	26.3	*
環境づくり	特別な日の給食を設ける	120	96.0	49	86.0	*
	展示・掲示をする(給食や食材など)	109	87.2	24	42.0	***
	職員と一緒に食べる(栄養士・調理員含む)	104	83.2	25	43.9	***
	縦割り・異年齢活動	86	68.8	30	52.6	*
	調理現場が見れる環境	79	63.2	25	43.9	*
	好きな友達と食べられる	82	65.6	18	31.6	***
の栄養士有無	野外で調理する	21	16.8	3	5.3	*
	自園にいる	120	96.0	31	54.4	
	他所にいる	4	3.2	19	33.3	***
	いない	1	0.8	7	12.3	

† χ^2 検定 ***: $p<.001$ **: $p<.01$ *: $p<.05$ n.s.:有意差なし

であったのに対して、小規模保育施設では54.4%、「他所にいる」33.3%、「いない」12.3%と有意な差がみられた。

IV. 考察

本研究の目的は、「2018年調査」で抽出した食育内容をもとに、その実施状況を量的に分析することにより、保育士と栄養士の食育についての捉え方が異なることを明らかにすることである。

1. 保育士と栄養士の食育内容についての捉え方の違い

保育士と栄養士の専門職種間で、自園で行っている食育内容について有意な差がみられた。具体的な内容をみると、「バイキング給食(毎日実施)」「栄養についての

話(三色食品群など)」「食材調達(買い物等)」「レシピ等の情報提供」「(保護者への)栄養士からの講話や相談」「家庭への野菜のおみやげ」「栄養士や調理員と触れ合える環境をつくる」「展示・掲示をする(給食や食材など)」「職員の連携を頻繁に行う」「調理現場が見られる環境」「日常の給食が食育の教材になるように工夫する」「野外で調理する」で、これらの多くが栄養士の業務内容に関するものであった。2017年改定「保育所保育指針³⁾」で、新たに「栄養士が配置されている場合は、その専門性を十分に発揮し、積極的に食育計画の作成や食育の取組の実践等にかかわることが期待される」という文言が明記されたが、本調査により、栄養士はその専門性を活かした多様な食育を行っていることが確認できた。

また、保育所等の栄養士の配置率は、全国（2018年）では6割程度であるのに対して¹¹⁾、本調査では86.8%が「自園に栄養士がいる」と回答していたことから、宮城県では栄養士による専門性を活かした食育を推進できるだけの体制が整っていると考えられた。

一方、保育士と栄養士の専門職種間で有意な差がみられた項目では、栄養士の割合が高く、保育士が低かったことから、栄養士は保育士が行っている食育内容を把握しているが、栄養士が関わっている食育内容を保育士が把握していないことが推察された。

また、これらの保育士の情報不足については、経験年数による差がみられ、給食の場面で「子どもに合わせて配膳量を変える」、保護者との関わり「栄養士からの講話や栄養相談」で「10年以上」のベテランの方が食育内容として受け止める割合が有意に高かったことから、経験年数の少ない保育士に対しての情報共有の必要性が示唆された。

なお、保育士と栄養士の情報共有については、保育士と栄養士、保護者の三者間でのコミュニケーション不足が報告されている¹²⁻¹⁴⁾。また、食育の実施にあたっては、栄養士が単独で企画・実施することはほとんどなく、保育士とともに行っていることが報告されている¹⁵⁾。本調査でも給食や保育（生活）の場面における食育についてはこれらの職種間での違いは少ないが、栄養士が日々の業務として行っている保護者への食育や、食育を行うための環境づくりについては、職員間で情報共有されていない傾向がみられた。「保育所における食育に関する指針」¹⁶⁾の中で、「食育は、全職員の共通理解のもとに計画的・総合的に展開されなければならない」と記載されていることから、栄養士から保育士に積極的に食育についての情報提供を行い、専門性の異なる職種として能力を活かして役割分担しつつも、互いの食育に関わる業務内容についての情報共有が必要と考えられた。

2. 小規模保育施設における食育

「小規模保育施設」は「保育所・こども園」に比べて、食育内容の実施割合が有意に低かった。これは「小規模保育施設」は規模の小ささだけでなく、0～2歳児の3歳未満児保育が主であることから、発達段階による食育内容の違いが生じることは当然である。一方、食育は0～5歳児までの発達段階をとおして行われるものであることから^{3,16,17)}、今後、未満児における食育についての実践研究が求められる。また、本調査では、「保育所・こども園」では栄養士が「自園にいる」割合が96.0%であるのに対して、小規模保育施設では54.4%と低かった。栄養士の配置によって食育が充実するとの報告¹⁰⁾もあり、本研究でも保育士に比べて、栄養士の方が実施していた食育内容が多岐にわたっていたことから、今後の小規模保育施設での食育推進のために栄養士の配置率を上げていく必要性が示唆された。

V. 本研究の限界

本研究は、宮城県での「保育士等キャリアアップ研修」に参加した保育士と栄養士に対して行った調査であり、宮城県全体や全国に一般化することはできない。今後、同様な調査を広く実施していく必要がある。

また、本調査は保育士と栄養士に「自園で実施している食育内容」を質問したもので、食育についての捉え方を直接問うたものではない。しかし、方法でも述べた通り、本調査では「実施している」との回答を回答者が自園の食育内容として認識しているとみなして解析した。その結果、保育士と栄養士があげた食育内容に統計的に有意な差がみられ、食育内容に栄養士の専門性の影響が大きいことが示唆されたことから、保育士の食育の捉え方を広げていく必要性が確認された。

なお、本調査対象である2019年宮城県キャリアアップ研修参加者の勤める施設の設置主体が私立203施設に対して公立8施設と少ないのは、受講希望者が超過していたため私立優先に受付をしたためである。しかし、宮城県の保育所の設置主体は、公立38.6%、私立61.4%¹⁸⁾と私立が多く、宮城県における小規模保育施設の設置主体も私立100%である¹⁹⁾ことから、対象者として私立の保育士・栄養士が多い傾向がみられたが、本調査の結果は有益であると考えられる。

以上のことから、研究の限界はあるものの、保育所等における保育士と栄養士の専門職種の連携が課題となっているなか、本研究により、栄養士から保育士への情報提供が必要であることが明らかとなったといえる。

VI. まとめ

本研究では、「2018年調査」で抽出した食育内容をもとに、その実施状況を量的に分析し、保育士と栄養士の食育についての捉え方が異なることを明らかにすることとした。調査の結果、保育士と栄養士では実施していた食育内容が有意に異なり、栄養士が保育士に比べて、多様な食育内容を実施していると回答していた。これらのことから、栄養士から保育士へ、食育に関する情報提供が必要であると考えられた。なかでも経験年数の少ない保育士への情報提供が重要であった。また、小規模保育施設は未満児が主であることから、今後は発達段階に応じた食育の推進が必要である。そのために、小規模保育施設での栄養士の配置率を上げることの必要性が示唆された。

VII. 参考文献

- 1) 内閣府：食育基本法（2005）
- 2) 厚生労働省：保育所保育指針（～平成29年度末），<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/hoiku04/pdf/hoiku04a.pdf>，（2021年1月13日）
- 3) 厚生労働省：保育所保育指針（平成30年度～），

- <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/0000160000.pdf>, (2021年1月13日)
- 4) 辻村明子・久保薫：保育所・幼稚園における食育実践状況に関する系統的レビュー，青森中央短期大学紀要，**28**，85-92 (2015)
 - 5) 會退友美・赤松利恵：保育所における保育士と管理栄養士との連携による食事マナーに関する食育プログラム—食具の持ち方と正しい姿勢に関する実践，栄養学雑誌，**74**，174-181 (2016)
 - 6) 平本福子・境愛一郎・齋藤彰子・佐藤佳子・鶴川菜美・足立智昭：こども園における自然環境を活かした食体験活動～栄養士と保育教諭の連携から～，宮城学院女子大学発達科学研究，**19**，89-100 (2019)
 - 7) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長：保育士等キャリアアップ研修の実施について（保育士等キャリアアップ研修ガイドライン），平成29年4月1日，雇児保発0401第1号 (2017)
 - 8) 高橋比呂映・平本福子：保育士が捉える自園の食育内容～宮城県「保育士等キャリアアップ研修」における質問紙調査から～，栄養学雑誌第66回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集，**77**，227 (2019)
 - 9) 中平絢子・馬場訓子・高橋敏之：信頼関係の構築を促進する保育所保育士の保護者支援，岡山大学教師教育開発センター紀要，**4**，63-71 (2014)
 - 10) 辻村明子・久保薫：青森県内の保育園・幼稚園における食育活動の実態調査（第3報）—食育実施と栄養士配置の関係—，青森中央短期大学研究紀要，**30**，49-58 (2017)
 - 11) 内閣府：平成29年度「幼稚園・保育所・認定こども園等の経営実態調査」報告書，<https://www8.cao.go.jp/shoushi/shinseido/data/index.html> (2021年1月13日)
 - 12) 辻村明子・久保薫：青森県内の保育園・幼稚園における食育活動の実態調査（第2報）—食育担当者と食育内容の関係—，青森中央短期大学研究紀要，**29**，20-26 (2016)
 - 13) 上杉宰世・稲葉理恵子：保育所における食育活動の現状と栄養士の関わり，大妻女子大学家政系研究紀要，**49**，55-62 (2013)
 - 14) 西尾久美子・佐藤理紗子・小塚美由記・杉村留美子：保育所における「食」に関する現状と栄養士への要望についての研究，北海道文教大学研究紀要，**37**，9-15 (2013)
 - 15) 坂本裕子・中島千恵・浅野美登里・落合利佳：京都府南部の保育所における食育状況，京都文教短期大学研究紀要，**48**，21-29 (2009)
 - 16) 厚生労働省：楽しくおいしく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～，<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/06/dl/s0604-2k.pdf> (2021年1月13日)
 - 17) 厚生労働省：保育所における食事の提供ガイドライン，<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/pdf/shokujiguide.pdf> (2021年1月13日)
 - 18) 厚生労働省：保育所の施設数、定員及び在籍人員、都道府県—指定都市—中核市×公立—私立別，https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00450046&tstat=000001034573&cycle=8&tclass1=000001136626&tclass2=000001136634&stat_infid=000031907891&tclass3val=0 (2021年1月14日)
 - 19) 厚生労働省：小規模保育事業（A型・B型・C型合計）の設置主体別数，https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/syoukibo.goukei.20160401_1.pdf (2021年1月14日)