

＜報告＞

栄養士養成課程における保育所での 校外実習の取り組み

秋吉 澄子・本田 順子・原田 香・小林 康子
柴田 文・宮田有里恵

Approach to Nursery School Off-Campus
Practical Training in Dietitian Training Course

Sumiko Akiyoshi, Junko Honda, Kaori Harata,
Yasuko Kobayashi, Aya Shibata, Yurie Miyata

要旨

栄養士養成施設における校外実習の種類及び単位数は、「給食の運営」について1単位とされている。短期大学部食物栄養学科では、学生の実践力向上を目的に、内容の異なる3施設（学校・病院・福祉施設等）での3単位の校外実習を義務づけている。学校は、栄養教諭の教育実習の開始や、少子化による学校の統廃合などから、実習の受け入れ先が減少しており、就職する者も大変少ない。一方で保育所は、毎年一定数の学生が本学科から就職しており、現場からも就職する前にぜひ実地体験を、との声が上がっている。

上記の背景を踏まえ、昨年より保育所実習の実現に向け、学科で話し合いを進めてきた。特に今年度は熊本地震の影響で、熊本市内の学校の実習先が例年の半分になったこともあり、保育所実習への実施に踏み切った。取り組みの初年度として、その概要を報告する。

Abstract

One credit is given for off-campus practical training in a dietitian training school taken as part of the class “Food Service Management”. In the Department of Food and Nutrition at Shokei University Junior College, students are required to receive three credits of practical training at three different types of facilities (schools, hospitals, and welfare facilities, etc.) for the purpose of developing practical skills. The number of schools that accept on-the-job trainees has been decreasing due to the start of teaching practice for nutrition educators as well as school elimination and consolidation due to the declining birth rate. In addition, very few students are actually able to find a job in schools. On the other hand, a given number of students find employment at nursery schools every year,

and these nursery schools have been strongly recommending that students get on-the-job training in nursery schools before starting employment.

With this in mind, the department has furthered discussions for the realization of nursery school practical training starting last year. This year, due to the impact of the Kumamoto Earthquakes, the number of schools in Kumamoto City conducting practical training was about half that of a typical year. Nevertheless, we decided to start nursery school practical training. We present this report as the summary of our first year initiatives.

キーワード

栄養士養成課程, 校外実習, 保育所

Keywords

dietitian training course, practical training, nursery school

1. はじめに

栄養士法において、栄養士は「都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」と定義されている¹⁾。平成13年2月5日に厚生労働省から発表された「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」報告によると、栄養士養成施設カリキュラム改正の基本的な考え方として、①栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を養うこと、②栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養うこと、③栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を養うこと、の3点が掲げられている²⁾。これを受けて、平成14年4月1日各都道府県知事宛てに文部科学省および厚生労働省から「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習について」により臨地・校外実習の実習要領が通知され、栄養士養成施設における校外実習要領が下記の通り記載されている³⁾。

1 実習の目的

給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。

2 実習の種類及び単位数

「給食の運営」について1単位以上とする。

3 実習の実施時期

(1) 校外実習は、養成期間の後半に行うのを原則とすること。例えば、養成施設が二年制

の場合は二学年において、四年制の場合は、三、四学年において行うこと。

- (2) 校外実習は、実習の前提となる授業を修了した後順次実施するようにすること。
- (3) 校外実習は、実習施設の状況を考慮した上、年間の教育計画にあらかじめ取り入れ、計画的に実施すること。

4 実習施設

校外実習は、事業所等の集団給食施設において実施すること。なお、実習施設はいずれも管理栄養士又は栄養士が専従する施設であること。

5 実習の内容

「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解することに留意した実習内容とすること。

6 実習の方法

- (1) 校外実習に当たっては、その教育効果をあげるため、原則として少数グループにより行うこと。
- (2) 担当教員は、あらかじめ、実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる管理栄養士又は栄養士と実習内容等について十分協議の上、校外実習を実施させること。
- (3) 校外実習に当たっては、その教育効果があがるよう、学内において事前及び事後評価を行う体制を整えること。

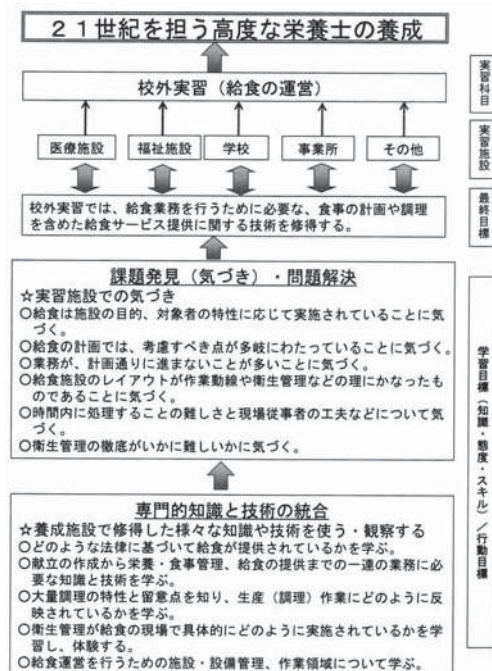


図1 校外実習における実習施設、実習の最終目標及び学習目標／行動目標

実習の種類及び単位数は「給食の運営」について1単位以上とされているが、本短期大学部食物栄養学科では学生の実践力向上を目的に、内容の異なる3施設（学校、病院、事業所）での3単位の校外実習を必修としている。

平成14年4月に施行された改正栄養士法によると、校外実習の教育目標は「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識および技能を習得させる」とされており、実践の場での“課題発見（気づき）、問題解決”と“専門的知識と技術の統合”の2つのキーワードが含まれている。この2つの教育目標を実現するため、実習施設、具体的な最終目標および学習目標／行動目標の関係が図1のように整理された⁴⁾。養成施設における“専門的知識と技

術の統合”が、実習施設での“課題発見（気づき）、問題解決”に繋がることから、両者の役割を考え、実践に移すことが大切である。実習施設は、単に実務指導を行うだけでなく、教育目標である“課題への気づき”や“問題解決への取り組み”を促すため、実践活動の場を提供し、学生へ将来に向けた動機づけを行う役割も担っている。一方、養成施設は、教育目標である「栄養士として具備すべき知識および技能を習得させる」ために必要な教育を、実習の前に行っておくことが基本となる。単に学生を実習に出すのではなく、目的意識を持って実習に臨めるよう、事前準備や事前事後の教育を十分に行う必要がある。

2. 保育所実習開始の背景

(1) 学校実習受け入れ施設の減少

平成17年度に創設された栄養教諭制度に伴い、栄養教諭の教育実習が行われるようになり、実習施設によっては教育実習受け入れのため、また、給食の外部委託化や施設の改修等の諸事情により、栄養士の校外実習の受け入れが困難なケースも増えてきた。加えて、少子化に伴う学校の統廃合なども影響し、学校実習の受け入れ人数は減少している。特に、熊本市内の学校における実習生数は、平成24年の46名をピークに減少している。昨年度は41名の学生が熊本市内での実習を希望したが、受け入れは33名で、残り8名は学校以外の病院・事業所で実習を行い、その1単位分を補完した。さらに、今年度は地震の影響により実習受け入れ施設が大幅に減少し、熊本市内の実習希望者39名に対し、17名の受け入れとなり、残り22名は保育所で実習を行った（図2）。

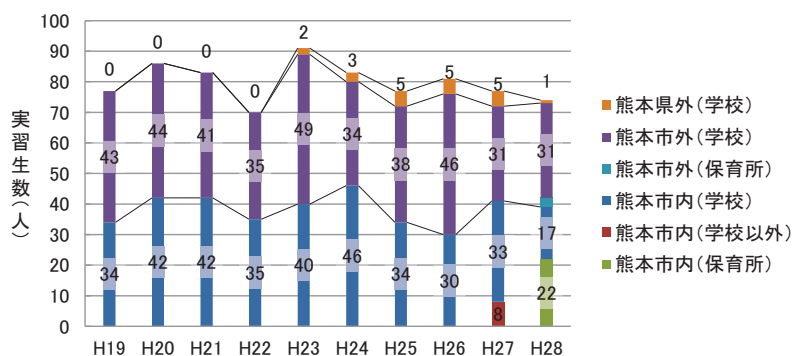


図2 学校実習生数の推移（平成19～28年度の10年間）

また、実習施設側から、栄養教諭以外の学校栄養士（学校栄養職員）の募集がないのに、学校で実習をする意味があるのか、との御意見を頂いたこともあった。確かに、学校に就職する学生の数や、学校からの求人数は保育所に比べ大幅に少ない（図3, 4）。

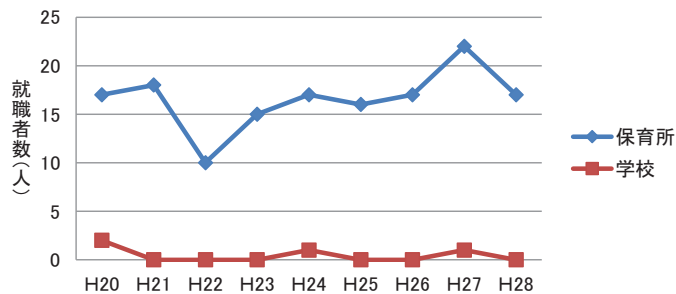


図3 就職者数の推移 (平成20年3月卒業生～平成28年3月卒業生)

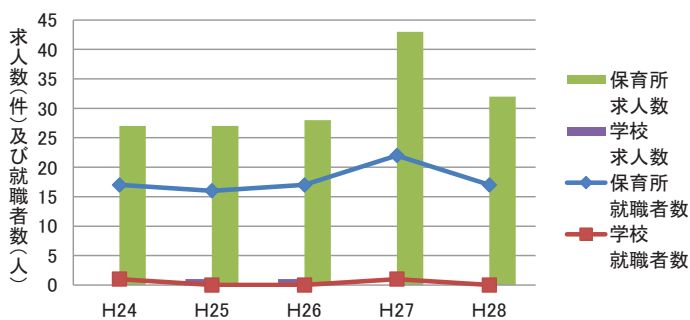


図4 求人数及び就職者数の推移 (平成24年3月卒業生～28年3月卒業生)

(2) 保育所における栄養士の需要の高まり

平成17年の食育基本法の公布に先駆け、平成16年3月に厚生労働省から「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～（以下、食育指針）」が通知され、保育所での食育のあり方、特に食事場面の教育的役割が明示された⁵⁾。これを受けて、平成20年3月に告示された「保育所保育指針」⁶⁾および「幼稚園教育要領」⁷⁾に食育の内容が盛り込まれ、家庭と同様に、保育所・幼稚園における食育への期待が高まっている。

「保育所保育指針」では、第5章「健康及び安全」に「食育の推進」を位置づけ（図5）、前述の食育指針も参考にしつつ、

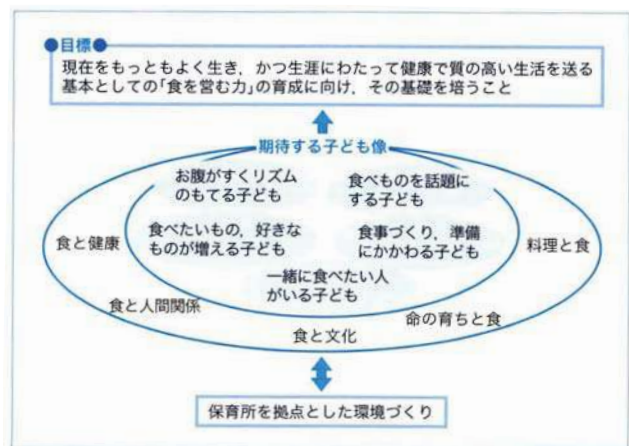


図5 保育所における食育の目標と内容

[資料:酒井治子ほか、保育所における食育の計画づくりガイド、平成19年]
(平成18年度児童関連サービス調査研究等事業 財団法人こども未来財団)

施設長の責任のもと、保育士、調理員、栄養士、看護師など全職員が協力し、各保育所の創意工夫のもとに食育を推進することが盛り込まれた。

さらに、平成27年度における施設型給付等の公定価格について、新たに「栄養管理加算」が追加され、栄養士を活用して給食を実施する場合に、取り組みに必要な経費を3月分の単価に加算することが可能となった。

このように保育所における栄養士の需要は高まっており、それを反映するように、保育所へ就職する学生の数や本学科に求める求人数も毎年多い（図3, 4）。就職する前にぜひ保育所の現場を体験してもらいたいという学科教職員の思いと、保育所へ実習に行きたいという学生の希望、加えて保育所側から学生に実習をさせた方が良い、実習を受け入れたい、との御意見を頂き、保育所実習の実現に向けて動き始めた次第である。

3. 実習施設の選定及び依頼

昨年10月より一般社団法人熊本市保育園連盟と連絡を取り合い、平成28年度の保育所実習の実施に向け準備を進めてきた。しかし、今般の地震により、6月に予定されていた学校実習共々白紙の状態となり、一旦は先の見えない状況が続いたが、学校実習の実施が9月26日から30日に決定したことを受け、再び連盟に連絡し、保育所実習の期間を9月26日から10月1日の6日間とし、再調整することで動き出した。

熊本市内のみならず、熊本市外の保育所3施設へも実習を依頼した。熊本市外は、7月4日から5日にかけて各園長宛て連絡を取り、内諾を得た。熊本市内は、7月半ばに（一社）熊本市保育園連盟の人材委員長より今年度の実習対象施設のリストを頂き、早急に学生の配当及び学生本人への確認を済ませ、7月19日から22日に各園長宛て連絡を取り、内諾を得た。

その後、学内の起案・決裁を経て、7月27日に全施設へ依頼状と事前アンケートを発送した。事前アンケートでは、食数や勤務する管理栄養士・栄養士の人数等について質問し、前述の「栄養士養成施設における校外実習要領」の「4 実習施設」の条件を満たしていることを確認した。

同じく「栄養士養成施設における校外実習要領」の「6 実習の方法」の（2）にあるように、直接学生を指導して下さる管理栄養士又は栄養士と実習内容等について共通理解を図るため、実習関連資料（表1）を準備し、8月1日指導栄養士宛てに発送した。その後、8月24日から26日にかけて指導栄養士へ連絡を取り、発送した資料の内容や校外実習に関する疑問等について確認した。本学科も保育所実習を依頼するのは初めてだが、施設側も栄養士の実習を受け入れるのは初めてというケースが多く、「何を教えれば良いか分からない」との意見も多く聞かれ、前述の通り、学生の“課題への気づき”や“問題解決への取り組み”を促す、実践活動の場を提供して欲しいことを主に説明した。

表 1 実習関連資料の内容

保育園における実習…実習内容、期間、その他連絡事項 資料 1 出勤簿、資料 2 評価表、資料 3 校外実習票、資料 4 実習日誌（記録）別冊 平成27年度給食管理実習Ⅱ（校外実習）事例報告書
「臨地実習及び校外実習の実際（2014年版）」より ・栄養士養成課程における校外実習（給食の運営）について ・管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習について（平成14年4月1日 文部科学省高等教育局長・厚生労働省健康局通知） ・実習施設編 1. 「臨地実習及び校外実習」の受け入れに際しての基本的な考え方 2. 受け入れを行うべきか迷ったとき 3. 学生指導を受け持つ実習施設の管理栄養士・栄養士の心構え 4. 実習受け入れのための自己研鑽 5. 実習受け入れの準備 6. 実習カリキュラムの作成と学生教育 7. 臨地実習及び校外実習のフローチャート

4. 事前アンケート結果（表2, 3）

実習施設に依頼した事前アンケート結果を表2及び表3に示す。アンケートは今年度実習を依頼した16園全ての施設から回答を得た。

表 2 実習施設16園の概要 ※ 7月下旬～8月上旬の調査時点

食 数				調理職員数			
【幼児食】 平均122.1食（範囲：59-181食）				【管理栄養士】			
100食未満	100-149食	150食以上		1名	0名		
6園	5園	5園		3園	13園		
【離乳食】 平均8.9食（範囲：0-27食）				【 栄 養 士 】			
10食未満	10-19食	20食以上		3名	2名	1名	
10園	3園	3園		2園	7園	7園	
【職員食】 平均27.1食（範囲：0-42食）				【 調 理 員 】			
20食未満	20-29食	30-39食	40食以上	4-6名	2-3名	1名	0名
4園	6園	4園	2園	2園	8園	5園	1園
【合 計】 平均158.1食（範囲：98-242食）							
100食未満	100-149食	150-199食	200食以上				
1園	7園	4園	4園				

表2の食数は、幼児食・離乳食・職員食合わせて100食から200食の園が多かった。食種は幼児食が大部分を占め、離乳食は10食以下という園が多かったが、中には幼児食の食数の半数程度離乳食を提供されている園もあり、その比率は園により差があった。調理職員の人数では管理栄養士が配置されている園は少なく、栄養士は1施設につき1～3名勤務していた。本学科の卒業生についても質問したところ、16園中14園に栄養士として勤務しており、生活科学部栄養科学科の卒業生も数名勤務していた。

表3 事前に学生に勉強しておいて欲しいこと、身につけておいて欲しい技術・マナー等（自由記述）

・離乳食の形態，幼児食の理解 幼児食から離乳食への展開	
・調理技術について…基本的な食材の切り方をマスターしておく 可能な限り毎日包丁を使うようにし，料理を作ることに慣れる	
・子どもたちへの栄養指導（パネルシアター，紙芝居，絵本等）	
・体調管理，衛生面に留意する	・大きな声で挨拶，はっきりとした返事を
・分からないことは聞く	・職員や子どもたちに明るく笑顔で接する
・児童福祉法や児童憲章等に目を通しておく	

表3の自由記述では，知識として幼児食や離乳食の理解，技術として調理面，献立作成，栄養指導が挙げられた。マナー面では，体調管理，衛生管理（服装・身だしなみ等含む），挨拶・返事をきちんとすること，明るく笑顔で実習に臨んで欲しい，との意見があった。保育所では他の施設に比べ調理に携わる時間が長いことが予想され，調理技術の修得が必須であると入学当初より学生に指導している。

5. 学生への事前指導

8月22日に60分程度，保育所実習に行く学生を対象に事前指導を実施した。指導の参考にした資料は，熊本市保育幼稚園課の「熊本市保育所給食の手引き」や熊本市のホームページに記載されている熊本市立保育園給食献立⁹⁾，熊本市食育のひろばのホームページに掲載されている公立保育園給食カレンダー¹⁰⁾などである。献立は園により作成方法が異なるが，熊本市保育幼稚園課で作成されている献立を活用されている園も多く，Webサイトに掲載されている給食の写真等はイメージがつきやすく，学生の献立作成にも有用であった。

6. 実習を終えて

今年度保育所実習を行った学生に，実習を終えての反省及び感想を尋ね，以下の回答を得た。

- 勉強になったこと…調理場での衛生管理，アレルギー対応について，離乳食の作り方，子どもの年齢に合わせた食材の選択・切り方（大きさ），おやつの種類・調理について，献立作成方法，行事等での食育について，保育所栄養士の業務内容，園児への接し方
- 今後勉強が必要なこと…保育園の仕組み・国からの補助金等について，保育園と幼稚園の違い，アレルギー対応・エビペン，離乳食の段階ごとの形態
- 反省点…調理技術の向上（特に食材の切り込み），調理場での素早い行動，衛生管理，体調管理，生活習慣の改善（早起き），園児との接し方・言葉遣い，園児の理解力に合わせた媒体作成，提出物を早目に仕上げる，積極性，挨拶（大きな声で）
- 感想…園児が調理の手伝いや配膳をしており，積極的に食に関わる姿を見て驚いた。

調理業務が主で、実践力がついたように思う。

園児の「美味しかった」という声を直接聞けて、やる気が出た。

自分の考えた献立・おやつを提供させて頂き、貴重な経験ができた。

少ない人数で時間通りに調理を終える必要があるため、作業工程を頭に入れて効率良く作業することの重要性を痛感した。

園児の命を預かる責任、園児に笑顔を届けられる喜びを知り、栄養士になりたいと思う気持ちが強くなった。

園児の食事の様子を見学させて頂き、年齢ごとの食べ方を知ることができた。

調理技術は、やはり未熟さを感じた学生が多く、特に食材の切り込みを訓練し、包丁に慣れる必要があるとの回答が多く見られた。限られた時間で要領良く作業を進める必要があるため、作業工程の確認・把握が重要であることや、調理作業を継続して行う体力が必要であることを痛感した学生も多かった。幼児食やおやつだけでなく、離乳食を調理する場面もあり、保育所の食事について再度詳しく学び直す必要があると感じた学生もいたようだった。現場での衛生管理の徹底ぶりにも学ぶ点が多く、調理を担当する者一人一人が、園児の命を預かるという責任を持ち作業することの重要性を感じていた。学生が立てた献立を実際に調理・提供させて頂いた園では、園児の反応を見て、栄養士としてのやりがいや喜びを感じた学生もいた。献立作成についても、各園独自の作成方法や工夫を学ぶことができた。

園児と接する場面では、普段、子どもと触れ合う機会が少ないため、接し方に戸惑いを感じた学生も多かったようだ。園児の食事の様子を見学し、年齢に応じた一口量の大きさや、適した食材の種類等について、調理を行う際の参考になったとの感想があった。

アレルギー対応では、除去食の調理・提供方法、エビペン等について学ぶ機会があり、事前に詳しく勉強しておけば良かったとの意見があった。学内での事前指導等において、アレルギーについての学習の時間を設けることが今後の課題である。

食育活動では、実際に園児に紙芝居等の集団指導を行い、子どもの理解力に合わせた話し方や媒体作成が必要との反省があった。保育所での食育の工夫として、季節や行事等と関連付けて行うこと、園児が調理の手伝いや配膳を行うなど、食に関わる機会が日常的に設けられていることを知ることができた。

保育所栄養士の一連の業務を体験及び学習することができ、就職先の一つとしてイメージが湧いたようだった。

7. おわりに

他県の栄養士養成課程では既に保育所実習が実施されており、本学科でも実施に向け準備を進めてきた。今回の地震による学校実習受け入れ施設減というきっかけから、今年度いよ

いよ保育所実習のスタートに踏み切った。初年度としては、特に大きなトラブルもなく、円滑に実習を進められたのではないかと感じている。

実習を行うことにより、保育所における栄養士の必要性や地位向上等への貢献が期待でき、また、保育所とつながりを持つことで、求人情報を得られるなど就職支援に関するメリットも期待したい。今年度は、熊本市内の保育所を中心に実習させて頂いたが、今後は熊本市外や県外にも枠を広げ、地域連携・地域貢献としても尽力できればと考えている。

謝辞

保育所実習の実施にあたり、多大なる御尽力を賜りました（一社）熊本市保育園連盟の皆様、心より感謝申し上げます。また、今年度実習を受け入れて頂きました16園の園長及び管理栄養士・栄養士・調理員ほか、職員の皆様に御礼申し上げます。

御多忙中、実習施設を訪問頂きました本学科の教員・助手の先生方に感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 栄養士法, <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO245.html>, 2016.10.11
- 2) 「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」報告書（平成13年2月5日 厚生労働省発表）, http://www1.mhlw.go.jp/shingi/s0102/s0205-1_11.html, 2016.10.11
- 3) 管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習について（平成14年4月1日 文部科学省高等教育局長・厚生労働省健康局通知）, https://kouseikyoku.mhlw.go.jp/kantoshinetsu/shokan/kankeihourei/documents/h14_0401.pdf, 2016.10.11
- 4) （公社）日本栄養士会・（一社）全国栄養士養成施設協会編, 臨地実習及び校外実習の実際（2014年版）, 2014
- 5) 「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」（平成16年3月29日厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長）, <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/06/dl/s0604-2k.pdf>（概要）, 2016.10.11
- 6) 厚生労働省, 保育所保育指針 平成20年告示, フレーベル館, 2008
- 7) 文部科学省, 幼稚園教育要領 平成20年3月告示, 教育出版, 2008
- 8) 平成27年度における施設型給付等の公定価格について（平成27年 3月10日 内閣府）, <http://www8.cao.go.jp/shoushi/shinseido/administer/setsumeikai/h270310/pdf/s1-1.pdf>, 2016.10.11
- 9) 熊本市立保育園給食献立の紹介（熊本市ホームページ）, http://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=3988&class_set_id=2&class_id=1960, 2016.10.11
- 10) 熊本市食育のひろば, <http://www.kumamoto-shoku.jp/shokuiku/index.php>, 2016.10.11