

氏名（本籍）	寺田亜希（山口県）
報告番号	甲第36号
学位の種類	博士（健康福祉学）
学位記番号	健康福祉博甲第36号
学位授与年月日	2026（令和8）年3月17日
学位授与の要件	学位規則第4条第1項該当（課程博士）
学位論文題名	教育・保育施設における給食提供サイズの現状と影響要因に関する研究
論文審査委員	主査 教授 吉村耕一 副査 教授 横山正博 副査 教授 人見英里

論文要旨

教育・保育施設における給食提供サイズの現状と影響要因に関する研究

幼児期の給食は、咀嚼機能を含む身体機能の発達を支え、望ましい食習慣や社会性を育むうえで重要な役割を担っている。一方で、十分に咀嚼できない食品は誤嚥・窒息のリスク要因となり得るため、提供サイズの設定では発達促進と安全性への配慮という相反する課題の両立が求められる。さらに、調理における人員配置や、時間的制約等、給食運営に関わる要因とも深く関連している。本研究では、これらの課題に共通する要素として食材サイズに着目し、給食提供サイズの実態把握とその設定に関わる発育・発達、安全性、給食運営上の要因との関連を多角的に検討した。

第2章では、献立分析と食材サイズの実測により、実際に提供されている年齢別のサイズを定量的に把握し、その分布と施設間差を明らかにした。その結果、2歳児と3歳以上児の間でサイズ差がみられ、年齢に応じた配慮が一部の施設で行われていた。一方、同一年齢区分であっても、施設間の提供サイズに差が存在することが明らかになった。特に1人分の個数を決めて提供する料理ではサイズ差が大きく、複数の食材を組み合わせる料理ではサイズ差が小さい傾向がみられた。

第3章では、教育・保育施設へのアンケート調査により、年齢ごとの提供重量や大きさを把握し、その設定に関わる要因を検討した。その結果、提供サイズには施設間差が認められ、同じ年齢の

子どもへの対応が施設によって異なる現状が明らかになった。また、献立作成者の経験年数、ミールラウンドの頻度、給食委託業者の利用状況が提供サイズと関連し、保育職員との連携は過度に小さいサイズでの提供抑制につながっている可能性が示された。これらの結果は、現場において献立作成者の経験や喫食状況の観察、運営体制を踏まえた設定がなされている可能性を示唆する。

第4章では、これらの知見を統合し、咀嚼機能の発育・発達および安全性、給食運営の観点から整理・考察した。特に、ミールラウンドは食べやすさや安全性を実際の食事場で確認し、献立や提供サイズをフィードバックする重要な機会となる。毎日実施している施設では提供サイズが大きめに設定される傾向がみられ、安全性に配慮しながら、咀嚼機能の発育を促す方向へ調整されている可能性が示された。既存のミールラウンドをより効果的に運用することが、提供サイズの適正化につながる可能性が示唆された。

以上より、給食提供サイズは複数の要因と関連しており、現場で状況に応じた判断が行われている可能性が示唆された。また、統一的な目安や基準が十分に示されていない中で、こうした判断の違いが施設間差の一因となっている可能性がある。本研究より得られた知見は、教育・保育施設における子どもの発育・発達を支える給食提供の改善に向けた一助となり、安全性への配慮の向上にも資することが期待される。

Abstract

Current state of meal portion sizes and factors influencing them in educational and childcare facilities

School lunches during early childhood play an important role in supporting the development of physical functions, including chewing ability, and fostering healthy eating habits and social skills. Simultaneously, foods that are difficult to chew can increase the risk of asphyxiation and choking; therefore, when determining portion sizes, it is necessary to balance the varying demands of promoting development while ensuring safety. Furthermore, portion size is closely related to the factors involved in meal service management, such as staffing and time constraints in food preparation. Focusing on food size as a common element underlying these issues, this study examines the actual conditions of meal portion sizes and their relationships with factors related to growth and development, safety, and meal service operations.

In Chapter 2, age-specific portion sizes provided in facilities were quantitatively assessed through menu analysis and direct measurement of food size, and their distributions and inter-facility differences were clarified. The results showed differences in size between meals for 2-year-olds and those for children aged ≥ 3 years, indicating that age-

appropriate adjustments were made in some facilities. However, even within the same age category, the portion sizes differed across facilities. In particular, dishes for which the number of items per serving was predetermined showed large differences in size, whereas dishes containing multiple ingredients showed smaller differences.

In Chapter 3, a questionnaire survey of childcare and educational facilities was conducted to identify portion weights and sizes by age group, and to examine the factors associated with their determination. Portion sizes varied across facilities, revealing that approaches to treating children of the same age differed depending on the facility. Furthermore, menu planners' experience, frequency of meal rounds, use of outsourced food service providers, and collaboration with childcare staff were associated with portion size. Particularly, collaboration with childcare staff appeared to help prevent meals from being served in excessively small portion sizes. These findings suggest that portion sizes may be determined in practice regarding the experience of menu planners, observation of children's eating behaviors, and organizational arrangements.

Chapter 4 integrates and discusses these findings from the perspectives of chewing development, safety, and meal service management. In particular, meal rounds provide valuable opportunities to confirm the ease of eating and safety in actual mealtime settings, and to feed this information back into menu planning and portion size adjustments. Facilities that conducted daily meal rounds provided slightly larger portion sizes, suggesting that the sizes were appropriately adjusted to promote the chewing function while maintaining safety. Therefore, the effective use of existing meal-round practices may contribute to the optimization of portion sizes.

Overall, meal portion sizes were associated with multiple factors, and on-site decisions appeared to be made according to local circumstances. However, without sufficiently standardized guidelines or benchmarks, these differences in judgment may contribute to variations in portion sizes across facilities. The findings of this study are expected to contribute to improving meal provision practices that support children's growth and development in childcare and educational facilities while enhancing safety considerations.

審 査 結 果

本論文は、教育・保育施設で提供される給食サイズに着目し、給食提供サイズの実態把握とその設定に関わる発育・発達、安全性、給食運営上の要因との関連を検討した研究である。

第1章:子供の咀嚼に関する現状と課題、第2章:教育・保育施設における給食提供サイズの実態調査、第3章:教育・保育施設における給食提供サイズの現状と影響要因、第4章:教育・保育施設における給食提供サイズの意義と今後の展望から構成されていた。

博士論文審査基準に照らし、以下のように本論文を評価した。

1. 副論文の作成: 本論文の副論文として、本人筆頭の査読付論文1編(教育・保育施設における給食提供サイズの現状と影響要因に関する研究、科学・技術研究、13, 89-94, 2024)を確認した。
2. 研究課題の明確化: 教育・保育施設における給食提供サイズの実態把握とその影響要因という研究課題が明確に設定されていた。
3. 先行研究の適切な検討: 先行研究について、様々な視点からの先行研究を収集し、丁寧に検討がなされていた。
4. 研究方法の適切な選択と実施: 目的達成のために妥当な調査が実施され、分析方法も概ね妥当であった。
5. 新たな知見の提示と学問の発展への貢献: 教育・保育施設における給食サイズを調査によって把握し、その影響要因について新しい知見が提供されていた。今後は、こどもの咀嚼機能を担保しつつも安全性を確保するために、教育・保育施設で実施可能な具体的な方策を検討し、現場に還元することが望まれる。
6. 文章作成能力: 論文全体の体裁並びに文章の表現は概ね整っていた。

最終試験では、研究の意義や目的、研究方法、今後の展開の見込みなどについての質問がなされ、概ね適切な回答が得られた。

以上の所見を総合して、上記の者は博士論文審査及び最終試験に合格したものと認める。