

## 放課後児童クラブの生活環境整備に関する研究 その7 台所整備に向けたおやつの提供と保管の事例分析

A Study of Living Environment in Clubs for After School Activities for Children  
— A case study of the snacks and storages for kitchen improvement —

秋 武 由 子

Yoshiko AKITAKE  
福岡教育大学非常勤講師

鈴 木 佐 代

Sayo SUZUKI  
福岡教育大学家政教育講座

豊 増 美 喜

Miki TOYOMASU  
大分大学大学院工学研究科

岡 俊 江

Toshie OKA  
九州大学大学院学術協力研究員

(平成27年9月30日受理)

### 1. 諸言

放課後児童クラブは、留守家庭児童が放課後や長期休暇を過ごす生活の場であることから、おやつが提供されている<sup>1)</sup>。放課後児童クラブのおやつについては、2015年に厚生労働省が策定した放課後児童クラブ運営指針<sup>2)</sup>において「子どもにとって放課後の時間帯に栄養面や活力面から必要とされるおやつを適切に提供する」、「施設設備やおやつ等の衛生管理を徹底し、食中毒の発生を防止する」など、提供時間や内容、量等を工夫することや、安全や衛生に考慮すること、食物アレルギーのある子どもに配慮することが挙げられている。しかし、おやつを提供するための施設設備の基準については示されておらず、全国学童保育連絡協議会によると、2012年5月1日時点で専用の台所設備を持っている放課後児童クラブは64.3%である<sup>3)</sup>。安全で衛生的なおやつを提供するためには衛生管理や保管方法及びそのための空間が整備されていることが重要である。

そこで本研究では、福岡県KA市の放課後児童クラブを対象に、おやつのメニュー作成から発

注までの仕組みや、台所の使い方、特に保管の仕方を把握し、放課後児童クラブの台所整備についての基礎的資料を得るため事例分析を行う。

放課後児童クラブのおやつに関する既往研究には、熱量等からおやつ内容の現状把握を行った寺嶋の研究<sup>4)</sup>や、宮城県の放課後児童クラブのおやつの現状把握を行った高橋・平本による研究<sup>5)</sup>、児童自身でおやつを選択する力をつけるプログラムの開発を行った吉岡・高増・足立らの研究<sup>6)</sup>がある。筆者らも、おやつに対する指導員と保護者の考えやおやつの内容<sup>7)</sup>、おやつの量の自由度やおやつを食べる時の空間づくりの実態<sup>8)</sup>について研究した。しかし、放課後児童クラブのおやつの提供と保管や、それらに関する台所整備の研究は行われておらず、安全で安心なおやつを提供するためには検討が必要である。

### 2. 調査及び調査対象の概要

#### (1) 調査概要

福岡県KA市では、12の小学校区全てで放課後児童クラブが開設され、保護者が中心となって

運営するNPO法人が指定管理者（以下運営主体とする）として、全クラブ舎の管理、事業運営を行っている。いずれも小学校敷地内に専用施設があり、台所設備を有する。本研究では、児童数の異なる3施設を調査対象として選定した<sup>注1)</sup>（表1）。調査対象の3施設は、小学校敷地内に1997～2000年に建設され、施設全体及び台所の平面構成はほぼ同じである。台所の面積は12.6～13.8㎡で、流し及びガスコンロ、オーブン、冷蔵庫、棚などの設備が揃っている。

調査は運営主体及び指導員を対象としたヒアリング調査、おやつの保管スペースの調査、おやつメニュー調査を行った。調査概要を表2に示す。

## (2) 調査対象施設のおやつ提供の仕組み

KA市の放課後児童クラブのおやつは、全ての開所日で提供されている。

施設間の公平性と、衛生面を確保するため全施設でおやつメニューが採用され、献立作成から発注までを一括して行い、指導員による調理を必要とする手作りのおやつなども提供している。おやつは前週に1週間分が施設へ届くが、ヨーグルトや果物、ケーキなど数日前や当日に届くものもある。

また、おやつ安全・衛生に関して3種の点検（毎日、毎月、毎年）が行われている。毎日実施される点検として、ガス水道閉栓、冷蔵庫確認、おやつ検食<sup>注2)</sup>がある。月に1度実施される点検として、手指の洗浄、台所内の清掃、食材・食品の保管、エプロン等を着用しているかなど14項目がある。年に1度の点検は、市の職員と運営主体の職員が全クラブを回り、安全・衛生について点検を実施する。更に、おやつ在庫点検も月に1度実施され、在庫を抱えないように管理している。

## 3. 結果および考察

### (1) おやつ調理の有無、品数、提供日変更

#### 1) おやつ調理の有無

KA市の放課後児童クラブでは、指導員による手作りのおやつを「手作り」とし、冷凍食品などに加熱などのひと手間を加えたおやつを「半調理」としている。これに、調理などを行わずそのまま提供される市販品のおやつを「市販品」として加え、調理の有無から分類を行った。

メニューを収集した21ヶ月間のおやつは、のべ652品で、うち「手作り」は14品（写真1）、

表1 調査対象施設の概要

クラブ名	登録児童数	指導員の体制人数	延べ床面積(㎡)	台所の面積(㎡)
gクラブ	33人	4人	175.3	12.6
fクラブ	60人	6人	175.3	12.6
hクラブ	87人	9人	180.0	13.8

表2 調査概要

調査内容	調査期間
運営主体対象ヒアリング調査 ・おやつ購入方法及び各施設への配達方法 ・おやつ保管方法 ・メニュー作成について	2014年6月
運営主体から2013年4月～2014年12月のメニュー収集	2014年11月
おやつ保管スペースの記録、写真撮影	2014年12月
主任指導員対象ヒアリング調査 ・おやつ提供日変更の有無と変更理由 ・おやつ保管方法及び保管スペース	2014年12月



写真1 「手作り」の例 写真2 「半調理」の例



写真3 「市販品」の例

「半調理」は52品（写真2）、そのまま提供される「市販品」は586品である（写真3）。

月別にみていくと（図1）、どの月も「市販品」が多くを占め、「手作り」は0～2品、「半調理」は0～5品であった。4月や7月、8月に「手作り」や「半調理」が少ない、もしくは無いのは、年度始めや、夏休みの忙しい時期の「手作り」や「半調理」を避けてほしいという指導員からの要望などによるものである。

#### 2) 月別にみた一日あたりのおやつ品数

一日あたりのおやつ品数を月ごとにみていく

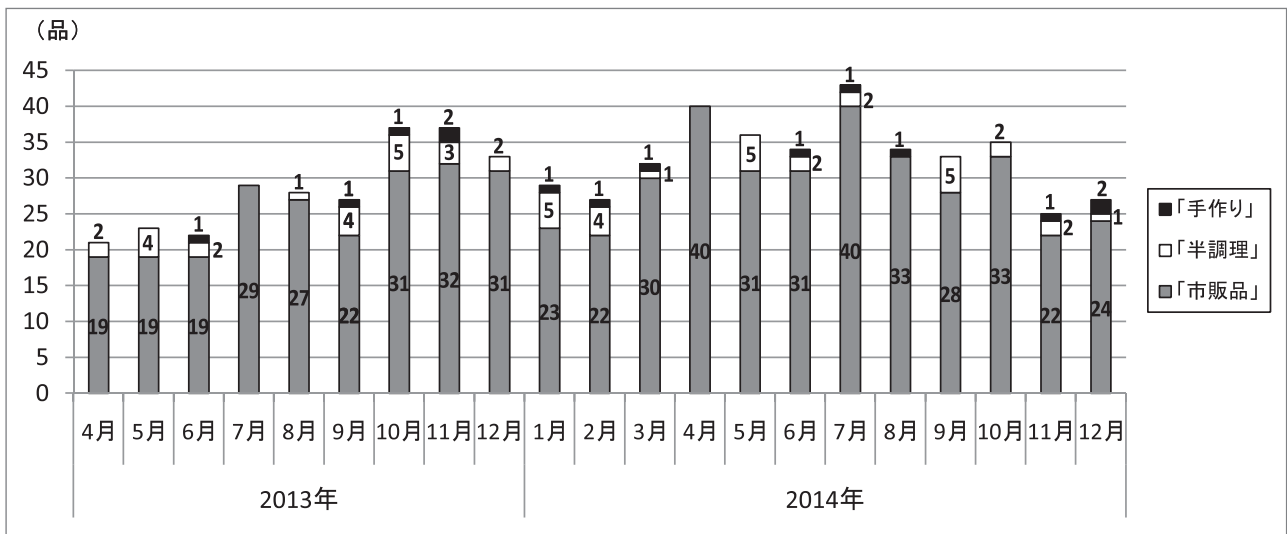


図1 月別にみた「手作り」, 「半調理」, 「市販品」の品数

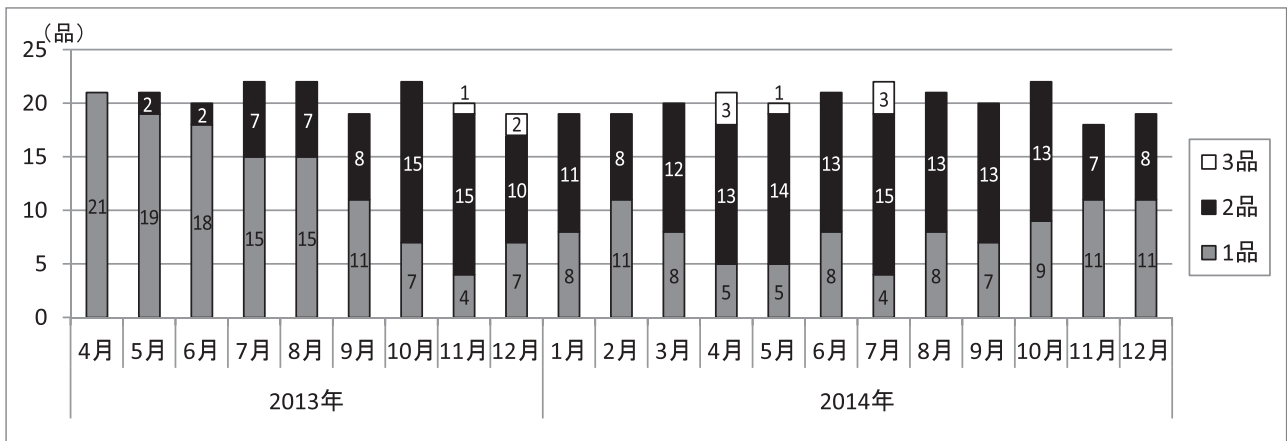


図2 月別にみた一日あたりのおやつ品の品数

と(図2), 2013年4月は一日1品であったが, 2013年7月以降は2品以上が7日以上となり, 1品よりも2品以上の日が多い月もみられる。これは, なるべく2つ以上の異なる味の組み合わせとなるように配慮してメニューを作成するようになったためである。

2品以上組み合わせたおやつに着目すると(表3), 2品の組み合わせで最も多かったのは, 「市販品」と「市販品」の組み合わせで186日, 「半調理」と「市販品」の組み合わせが10日, 「半調理」と「半調理」の組み合わせが7日, 「手作り」と「市販品」の組み合わせが3日であった。3品の組み合わせは, 「市販品」の組み合わせのみだった。

表3 2品以上のおやつ品の組み合わせ日数と例

	2品		3品	
	日数	組み合わせ例	日数	組み合わせ例
「手作り」と「市販品」	3	・ベーコン, キャベツのスープとクッキー ・ふかし芋とジュース	0	—
「半調理」と「半調理」	7	・とり五目のおこわ おにぎりとカットコーン ・焼きおにぎりとわかめスープ	0	—
「半調理」と「市販品」	10	・肉まんとチョコ ・トウモロコシと魚肉ソーセージ	0	—
「市販品」と「市販品」	186	・みかんとせんべい ・ポテトチップとミニゼリー ・パンとジュース ・かすてらとチーズ	10	・スティックゼリーとカプリコミニとやきあじ ・マーブルチョコとやさしいチップとミニゼリー

3) おやつ提供日変更と指導員の考え

調査対象の3施設では、その日のクラブの状況に合わせたおやつを提供するために、提供日の変更が行われていた。おやつ提供日を変更する事例は次の通りである(表4)。

- ①欠席児童が多い場合 (g, h) では、指導員は小分けの物や人気メニューを変更したり (g)、「手作り」や「半調理」の日を児童が多い日に変更する (h) などの対応をしていた。
- ②児童の下校時間が早い日の場合 (f) では、下校時間とおやつを調理する時間が重なると、児童に目が行き届かないため、児童とゆとりを

持って向き合うことができるように「手作り」や「半調理」を別の日に変更していた (f)。

③会議と「手作り」の日が重なる場合 (g, f) では、メニュー通りのおやつを無理して提供するよりも変更した方が良いものが提供でき (g)、児童とゆとりを持って向き合える (f) という理由から変更をしていた。

④気温の状況による変更の場合 (f)、寒い日には温かいものを、暑い日には冷たいものを提供することが、児童にとってより良いおやつとなる (f) と指導員は考えていた。

また、このようなおやつ提供日の変更が可能

表4 おやつ提供日変更の事例と変更に対する指導員の考え

クラブ名	事例	指導員の考え	変更可能の理由(仕組み)
g	・欠席児童が多い	⇒ 小分けの物や人気メニューを変更する。	・おやつを保管するスペースに余裕がある。 ・納入に余裕がある。スナック菓子などは前週に届くので変更ができる。
	・会議と「手作り」の日が重なる	⇒ 会議と「手作り」の提供日が重なると、おやつの下準備ができない。無理をして提供するよりも、変更することで良いものが提供できる。	
	・おやつ量が少ない	⇒ おやつを組み合わせや児童の様子を見て決める。余っているおやつを追加することで量を変更し、満足できる内容のおやつを提供している。	
f	・児童の下校時間が早い日と「手作り」や「半調理」の日が重なる	⇒ 児童に目が行き届かないので、児童とゆとりを持って向き合うために変更する。	・余裕はないが、保管場所が確保されているから。 ・融通が利くメニュー作りをしている。
	・会議と「手作り」の日、食器を多く使うメニューが重なる	⇒ 会議の日は「手作り」をしないことが多い。食器を多く使い配膳が大変な日も変更する。指導員が余裕をもって配膳ができることで、児童とゆとりを持って向き合える。	
	・気温の状況	⇒ 寒い日は温かいものを、暑い日は冷たいものを食べさせたいので変更する。季節や気温に合ったおやつが食べられ、児童は気持ちの面でホックリしたり、クールダウンしたりできる。児童の精神状態が変わると感じる。	
h	・「手作り」や「半調理」の日に欠席児童が多い	⇒ 「手作り」や「半調理」の日に欠席が多いと、食材を大量に廃棄しなくてはならないので、児童が多い日に変更する。	・おやつを保管する場所がある。 ・早めにおやつが届く仕組み。
	・配達や業者の都合	⇒ 配達日に変更になった場合や、賞味期限が迫ったおやつが届いた場合変更する。	

表5 対象施設で提供されるおやつの内容と保管方法

保管方法	「手作り」		「半調理」		「市販品」	
	品数	メニュー例	品数	メニュー例	品数	メニュー例
冷凍	0	—	46	肉まん たこ焼き ピラフ	65	アイスクリーム カリカリ大学いも みたらし団子
冷凍・冷蔵	7	とり団子スープ きつねうどん 水餃子スープ	0	—	0	—
冷蔵	2	ベーコンとキャベツのスープ	0	—	202	ゼリー チョコレート 季節の果物
冷蔵・非冷蔵	2	そうめん	0	—	0	—
非冷蔵	3	ふかし芋 マカロニミートソース	6	ミニスードル ミニうどん	319	ポテトチップ クッキー 焼きあじ
合計	14		52		586	



となっている要因として、「保管スペースがあること」(g, f, h) や、「おやつが早めに届くこと」(g, h), 「融通が利くメニュー作りをしていること」(f) が挙げられていた。

(2) おやつ保管方法と台所収納の実態

1) おやつ保管方法

運営主体と指導員からのヒアリング調査を基に、メニューを収集した期間のおやつ保管方法を冷凍、冷蔵、非冷蔵に分類した(表5)。「手作り」の保管方法は冷凍、冷蔵、非冷蔵と様々で、しかも、冷凍と冷蔵や、冷蔵と非冷蔵を組み合わせたおやつもあった。一方、「半調理」は、冷凍食品の利用が多いため冷凍保管が多かった。「市販品」の保管方法は、多い順に非冷蔵、冷蔵、冷凍であった。

保管方法別におやつ品数を月ごとにみていくと(図3)、どの月も非冷蔵が最も多く、次いで冷蔵、冷凍の順であった。冬でも冷凍や冷蔵して保管するおやつがあり、1年を通して冷凍、冷蔵、非冷蔵のための設備やスペースは必要である。

2) おやつ保管スペースと容量

おやつ保管スペースは、冷凍庫、冷蔵庫、棚、プラスチック製収納ケースであった。棚や収納ケースについては、害虫・害獣の予防や、児童の目に触れ難くするために、扉付の棚や、蓋付きまたは引出タイプの収納ケースが使用されている。

おやつ保管スペースの種類、数、容量と指導員の考えを表6に示す。施設ごとにおやつ保管スペースの種類と数をみていくと、児童数の少な

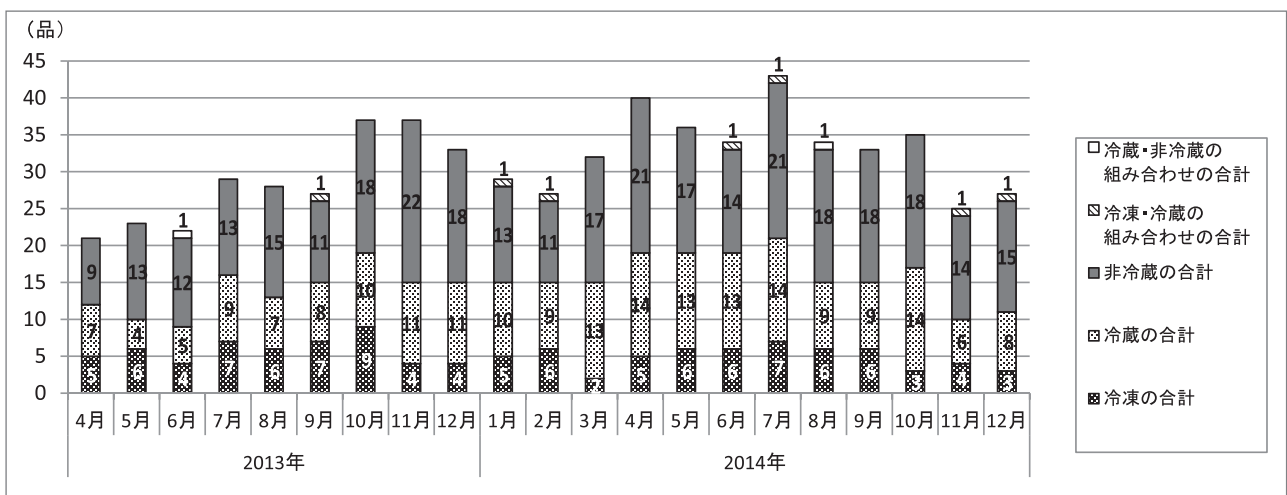


図3 保管方法別にみたおやつ品数

表6 おやつ保管スペースの種類、数、容量と指導員の考え

	gクラブ		fクラブ		hクラブ	
	数	容量の合計(ℓ)	数	容量の合計(ℓ)	数	容量の合計(ℓ)
冷凍庫	0	0	1	210.0	1	105.0
冷凍冷蔵庫	1	冷凍スペース	1	157.0	2	204.0
		冷蔵スペース		303.0		495.0
棚	1	164.2	0	0	0	0
収納ケース	0	0	5	296.5	6*	481.4
保管スペースの容量に対する指導員の考え	・おやつが台所内にコンパクトに収まり動線も機能的で良い。人数的にベストな状態。		・冷蔵庫は夏足りない。 ・台所内の作業台に収納ケースを置いているため、作業台はふさがって使えない。		・夏は冷凍冷蔵庫がもう1台ほしいが置く場所がない。	

\* うち3段タイプの引出式が2個

い g クラブでは冷凍冷蔵庫が1台と棚が1台であった。f クラブは、冷凍庫1台、冷凍冷蔵庫1台、収納ケース5個を使用しており、児童が最も多い h クラブは、冷凍庫1台、冷凍冷蔵庫2台、収納ケース6個を使用していた。

次に、冷凍スペース、冷蔵スペース、非冷蔵スペースの容量を3施設で比較する。冷凍スペースは大きい順に f クラブ (367.0 l), h クラブ (309.0 l), g クラブ (123.0 l), 冷蔵スペースは h クラブ (570.0 l), f クラブ (495.0 l), g クラブ (303.0 l), 棚や収納ケースなどの非冷蔵スペースは h クラブ (481.4 l), f クラブ (296.5 l), g クラブ (164.2 l) となっている。f クラブの冷凍スペースが h クラブより大きいことを除き、児童数が多い施設ほど各保管スペースの容量は大きかった。

### 3) 台所における保管スペースの確保

おやつ保管スペースの容量に対する指導員の考えをみていくと、児童数の少ない g クラブは保管スペースの容量に満足しており、f クラブは「夏に冷蔵庫が足りない」、h クラブは「夏は冷凍冷蔵庫がもう1台ほしい」と考えていた。また、「1週間の中でゼリーやチョコレートなど冷蔵を必要とするおやつが続くと冷蔵スペースが足りない」という指導員からの要望で、保管方法を考慮してメニューが決められている実態もあった。

おやつは衛生上、台所に保管することが決められており、冷凍庫、冷蔵庫、棚、プラスチック製収納ケースなどは台所内に置かれている(図4)。g クラブは台所の空きスペース内に冷凍冷蔵庫や棚が収まり、指導員も台所内の動線は機能的で良いと評価していた。f クラブは、保管スペースの容量を増やすため収納ケースを買い足したことで、作業台がふさがり、台所が効率よく使えなくなっていた。h クラブは、冷凍冷蔵庫がほしいが、台所内は収納ケースなどが場所を取っているため「置く場所がない」と指導員は考えていた。

## 4. まとめ

放課後児童クラブの台所整備についての基礎的資料を得るため、KA市の放課後児童クラブの運営主体及び、児童数の異なる3施設を対象に、おやつ提供までの仕組みや、台所の使い方、特に保管の仕方を調査した。得られた知見を以下にまとめる。

1) 対象施設では、児童の来所状況や気温などに合わせて、児童により良いおやつを提供するため



図4 g クラブ (左上), f クラブ (右上), h クラブ (左下) の台所平面図及び保管スペース

提供日の変更が行われていた。保管スペースがあることや、おやつが前週に1週間分届くこと、融通が利くメニュー作りをしていることなどがおやつ提供日の変更を可能にしていた。

2) おやつは「市販品」が多かったが、指導員の調理を要する「手作り」や「半調理」も提供されていた。また、おやつ保管スペースとして冷凍スペース、冷蔵スペース、非冷蔵スペースは1年を通して必要であることがわかった。

3) 衛生上おやつは台所に保管され、非冷蔵のおやつは扉や蓋などが付いている棚や容器内に保管されていた。おやつ保管スペースは、児童数が多い施設ほど容量は大きいですが、指導員は不足していると感じている。保管容量を増やすために収納ケースを買い足したため台所を効率よく使えない問題や、保管スペースを優先したメニュー作りを余儀なくされている問題が明らかになった。放課後児童クラブのおやつを充実させるため、台所には、提供の仕組みや児童数を考慮した保管スペースが必要である。

## 謝辞

本研究は、JSPS 科研費 25350048 の助成を受けたものです。

調査に協力していただいた対象施設の皆様に記して感謝の意を表します。

## 注記

注1) 児童数が40人以下から1施設、41～70人から1施設、71人以上から1施設を選定した。これは、放課後児童クラブガイドラインの「集団の規模については、おおむね40人程度までとすることが望ましい。また、1放課後児童クラブの規模については、最大70人までとすること。」<sup>9)</sup>を参考にしたためである。本研究は、児童の集団規模でなく1施設あたりの児童数により選

定した。

- 注2) 指導員による手作りのおやつや、パン、惣菜を提供する場合は必ず検食を行っている。また、手作りのおやつは、調理を担当した指導員とは別の指導員が行うことが決められている。

#### 引用文献

- 1) 全国学童保育連絡協議会編「テキスト 学童保育指導員の仕事」全国学童保育連絡協議会発行, p. 17 ~ 18, p. 50 (2010年)
- 2) 厚生労働省「放課後児童クラブ運営指針(平成27年4月1日厚生労働省雇用均等・児童家庭局育成環境課)」  
<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11906000-Koyoukintoujidoukateikyoku-Ikuseikankyoku/0000080763.pdf>
- 3) 全国学童保育連絡協議会編「学童保育の実態と課題 2012年版実態調査のまとめ」全国学童保育連絡協議会発行, p. 71 (2013年)
- 4) 寺嶋昌代「学童保育室のおやつ調査」東海学院大学紀要, 第3巻, pp. 67-76 (2009年)
- 5) 高橋比呂映・平本福子「宮城県の学童保育におけるおやつ現状と課題」宮城学院女子大学生生活環境科学研究所研究報告, 第46号, pp. 33-42 (2014年3月)
- 6) 吉岡有紀子・高増雅子・足立己幸「学童保育所における「わくわく食探検」プログラムの開発と評価」小児保健研究, 63巻, 第5号, pp. 524-534 (2004年9月)
- 7) 秋武由子・岡俊江 他「放課後児童クラブの生活環境整備に関する研究 その2 北九州市の放課後児童クラブにおけるおやつ現状と課題」福岡教育大学紀要, 第60号, 第5分冊, pp. 207-213 (2011年2月)
- 8) 秋武由子・柳田あやの 他「放課後児童クラブの生活環境整備に関する研究 その6 おやつ量の自由度と食べる空間」福岡教育大学紀要, 第64号, 第5分冊, pp. 201-206 (2015年2月)
- 9) 厚生労働省「放課後児童クラブガイドラインについて(平成19年10月19日付雇発第1019001号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知)」  
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2007/10/dl/h1019-3a.pdf>

