

## 奈良市における学童保育昼食提供事業所の現状と事業継続の課題

田 中 美 帆 関西みらい銀行  
立 松 麻衣子 奈良教育大学家庭科教育講座

### Current Status of Lunch Delivery Provider for After-School Care and Problem of Business Continuation in Nara Commune

TANAKA Miho

(Kanasai Mirai Bank)

TATEMATSU Maiko

(Department of Home Economics Education, Nara University of Education)

#### Abstract

In this study, we aimed at a business of lunch delivery for an after-school care in the NARA commune. It was investigated in the NARA commune, the conference of after-school care and the providers of box lunch delivery to understand about the business. We considered problems for business continuation from the survey result.

It was found out that a problem in the lunch menu and a related problem are different in depending on a type of providers. They were caused by the number of box lunches which providers make. The provider which makes a lot of box lunches was able to offer the menu in which a nutrition for children was considered, but the provider was not good at improvement on the menu. And it took cooking time long, so the provider was sensitive to the order-accepting time. On the other hand, the provider which made a little number of box lunches was able to offer the menu in which the children's needs were well considered. But the provider had problem about the small number of staffs who cook and deliver the box lunch.

And the biggest problem for all providers was little of the profit. This problem complicates the business continuation. It is required to support for guardian by the business. For it, the commune is necessary to reconsider the business condition and price to the providers and also to the use of IT (Information Technology) system in accepting the order.

キーワード：奈良市，学童保育，昼食提供事業，事業所，  
保護者支援

Key Words: nara commune, after-school care,  
lunch delivery business, provider,  
support for guardian

#### 1. はじめに

近年、共働きやひとり親家庭の小学生が放課後や学校休業日を過ごす学童保育の必要性が高まっている<sup>(1)</sup>。学童保育とは、児童福祉法第6条の3第2項の規定に基づき、保護者が労働等により昼間家庭にいない小学校に就学している児童に対し、授業の終了後等に小学校の余裕教室や児童館等を利用して適切な遊び及び生活の場を与

えて、その健全な育成を図る「放課後児童健全育成事業」のことである<sup>(2)</sup>。事業を実施する施設は、学童保育所や学童クラブ、バンビーホーム（奈良市）など、自治体や設置者によって呼び方は様々である。低学年児童の場合、学校にいる時間は年間約1220時間、学童保育所にいる時間は年間約1680時間である<sup>(3)</sup>。児童が学童保育所で過ごす時間は長く、学童保育は保護者支援の一端を担っている。

塚田ら(2007)<sup>(4)</sup>は、学童保育を利用する低学年世帯への調査から、保護者の帰宅時間の遅延化が子どもの間食摂取や夕食時間、就寝時間に影響を与え、朝食欠食を招きやすいことを指摘している。また、保護者の帰宅時間が遅いほど、食事は手早いメニューや調理法に偏り、家事の負担感が増してゆっくと困らんをしながら食事をするのが難しいことが示されている。一方、児童は学校給食のない日は給食のある日に比べてすべての栄養素の摂取量が下回っていることが報告されており(塚原2008)<sup>(5)</sup>、長期休業日における子どもの食・栄養問題は喫緊の課題である。長期休業日の学童保育における昼食は児童が弁当を持参することが一般的であるが、弁当作りについては、就学前の子どもの保護者の意識調査から、母親の就労形態に拘らず「できれば作りたくないがやむをえない」という回答が34%であり(片岡ら2005)<sup>(6)</sup>、楽しさや作り甲斐を感じるという評定値が高くない家事であることも報告されている(伊藤2009)<sup>(7)</sup>。このことから、学童保育を利用する働く保護者にとっては、弁当づくりは手軽さが重視されやすく、また負担に感じる家事の一つだと考えられる。

公設の学童保育に対して長期休み中に昼食を提供している自治体の例を表1に示す(註)。山口県萩市では、1999年に給食調理員の善意で学童保育所全児童を対象に始めている。埼玉県越谷市では、市民の要望で2005年に試行、翌年から希望者を対象に本格実施している。ともに、市内すべての公設学童保育所に給食を提供しているが、夏休み中のみ(土曜祝日を除く)の提供となっている。一方、東京都小金井市では、市内9学童保育所の父母会の連絡組織である学童保育連絡協議会が主体となり2006年から弁当を提供しており、希望者に対して夏・冬・春のすべての長期休み中に宅配弁当を提供している。そして、すべての事例で保護者負担額は小学校給食

費と同程度になっている。

奈良市では2018年から「児童の健全育成、および働く保護者の方々の負担軽減を図り、保護者がゆとりをもって児童に向き合えるよう支援すること」を目的として、公設学童保育における昼食提供事業を夏・冬・春の長期休業日に開始した<sup>(8)</sup>。行政が学童保育における昼食提供をすべての長期休み中に行うのは全国初である。奈良市内には現在48ヶ所の学童保育所があり、そのうち43ヶ所が公設である。本事業は公設学童保育所43ヶ所すべてを対象としている。本事業は多くの保護者の要望によって実現したが、学童保育を利用する児童を取り巻く食生活の実態や、学校休業日の児童の食・栄養状況からは、児童の健全育成につながるように食事の質が担保され、かつ事業が継続されることが期待される。

そこで本研究では、奈良市の学童保育昼食提供事業の内容を把握する。さらに、本事業において弁当をつくる事業所のサービス内容に着目し、事業所類型別にその現状を把握するとともに、事業継続のための課題を抽出する。

## 2. 研究方法

### 2.1. 奈良市学童保育昼食提供事業の実態把握

#### 2.1.1. 奈良市へのヒアリング調査

学童保育における昼食提供事業について、事業内容や委託事業所等を把握するために、奈良市地域教育課に電話および訪問によるヒアリング調査を実施した。電話によるヒアリング調査は2018年7月27日、訪問によるヒアリング調査は2018年11月22日である。

#### 2.1.2. 奈良市学童保育連絡協議会へのヒアリング調査

市に対して昼食提供の要望を出した経緯等を把握する

表1 公設学童保育における昼食提供の概要

	山口県萩市	埼玉県越谷市	東京都小金井市	奈良市 (開始時の概要)
開始のきっかけ	給食調理員の善意	保護者からの要望	保護者からの要望	保護者からの要望
運営主体	市	市	学童保育連絡協議会	市
事業開始	1999年	2006年(2005年試行)	2006年	2018年
実施期間	夏休み	夏休み	夏・冬・春休み	夏・冬・春休み
提供方法	給食 (自校方式2ヶ所と センター方式2ヶ所)	給食 (センター方式3ヶ所)	弁当	弁当
対象学童保育所数	全17ヶ所	全30ヶ所	7ヶ所(全9ヶ所)	全43ヶ所
保護者負担額	185円	260円	300円	250円
対象者	全員	希望(利用者約7割)	希望(利用者約5割)	全員
アレルギー対応	あり	なし	なし	なし
減免措置	なし	なし	なし	あり

ために、奈良市学童保育連絡協議会会長に対して訪問によるヒアリング調査を実施した。ヒアリング調査は2018年7月28日に市内学童保育所で実施した。

## 2. 2. 昼食提供事業所のサービス内容の把握

### 2. 2. 1. 事業所への聞き取り調査

表2に示す全7ヶ所の委託事業所のうち、事業主体が社会福祉法人である事業所Dと、事業主体が民間企業のうち担当学童保育所数が最も多く広域をカバーする事業所A、近距離学童保育所1ヶ所を担当する事業所F、遠距離学童保育所1ヶ所を担当する事業所Gの4事業所を選定し、訪問によるヒアリング調査によってサービス内容を把握した。訪問日は2018年8月28日（事業所D）、2018年10月3日（事業所A）、2019年1月5日（事業所F）、2018年9月27日（事業所G）である。

### 2. 2. 2. 事業所へのアンケート調査

各事業所のサービス内容を把握するために、表2に示す全7事業所に対してアンケート調査を実施した。各事業所に事前に電話による調査依頼を行い、アンケート調査票の配付・回収は郵送で行った（資料 事業所に対するアンケート調査票）。事業所A、B、D、E、F、Gの6事業所から回答があった。調査期間は2018年11月9日～12月1日である。

表2 奈良市学童保育昼食提供事業所の概要<sup>(8)</sup>

事業所	事業主体	主な事業	担当学童保育所数
A	東大阪市 (大阪府)	民間企業 受託給食、給食弁当の製造販売	19
B	奈良市	民間企業 受託給食・皿盛給食、弁当・仕出製造販売等	11
C	奈良市	民間企業 給食弁当製造配達	7
D	奈良市	社会福祉法人 カフェ店舗、パン工房、給食・惣菜事業等	3
E	奈良市	民間企業 給食弁当、仕出等	1
F	奈良市	民間企業 生鮮食料品販売、日用雑貨販売等	1
G	相楽郡 (京都府)	民間企業 道の駅運営（委託）等	1

## 3. 結果

### 3. 1. 奈良市学童保育昼食提供事業の概要

#### 3. 1. 1. 事業開始までの経緯

保護者から「長期休み中に弁当を作る負担が大きい。」という声が多く出始めたのは2015年頃からだったという。奈良市の地域特性として、大阪府や京都府の都市部に隣接しており、県内事業所数が少ないために県外へ働きに出て、通勤に時間がかかる人が多いことが挙げられる。2015年当時の奈良市の県外就業率は34.0%で、全

国平均の9.0%を大きく上回っていた<sup>(9)</sup>。2015年4月から、奈良市の学童保育所において、すべての開所日で19時までの延長保育が開始された背景もここにある。

学童保育所で昼食提供を行った場合には、学童保育指導員に配膳等の業務負担が増えることが懸念されたが、保護者のニーズの高まりを背景に、奈良市保育連絡協議会は2017年10月に奈良市に昼食提供の要望を出した（図1）<sup>(10)</sup>。奈良市では、「働きながら子育てがしやすい社会の実現に向けて、すべての人が豊かな社会生活を享受するための施策の一つとして必要」だという方針で、2018年度予算に昼食提供事業予算7,170万円（保護者負担費分5100万円、残りを市が負担）が承認された（2018年3月議会）。その後、地域教育課が保護者や指導員等を交えた「夏休み等の昼食提供事業についての意見徴収会」を開催し（2018年3月末）、事業所審査会（2018年6月22日）、弁当試食会（2018年7月10日）を経て、2018年7月20日に学童保育における昼食提供事業がスタートした。

事業実施日は、夏休み・冬休み・春休み等の長期休み中とその前後となる小学校給食がない期間（始業式や終業式、半日授業等）である。2018年度は、夏休みは29日間、冬休みは7日間、春休みは6日間実施された<sup>(11)</sup>。

- ・家庭の事情でお弁当が持参できなかったり、菓子パン一つを持参する子供が存在します。育ち盛りの子供にとって栄養面での不安は拭えません。食育の観点からも問題と考えます。
- ・食中毒など、衛生的な問題で保護者は不安を抱えています。バンビーホームでは子供の人数が多く、お弁当を冷蔵庫に入れることができません。保護者は保冷剤を入れるなどの対応策はとっていますが、特に子供の数が激増する長期休みは、バンビーホームも冷房がききづらくなるなど、やはり不安は拭けません。
- ・バンビーホームに通う子供たちの保護者は共働き世帯です。仕事上の負担も父親、母親は変わらない状況です。通常時も多忙で数時間しか眠れない保護者も多い中、長期休暇中はさらに早朝からのお弁当づくりが連日となり、保護者にとって負担の大きいものとなっています。

\*「バンビーホーム」：奈良市の公設学童保育所の呼称

図1 陳述書(一部抜粋)

#### 3. 1. 2. 委託事業所の条件

自治体が公設学童保育における昼食提供事業を実施している他事例では、昼食に給食が提供されている（表1参照）。奈良市では、事業所が調理をした弁当を提供するという方式で本事業を開始した。

奈良市が給食を採用しなかったのは、長期休み中に給食施設を清掃・点検する、給食用の鍋では大きすぎるといった設備面の理由があったという。また、長期休み中の給食調理員の雇用や、学童保育指導員の配膳負担といった人的な理由もあり、事業所による宅配弁当を採用

した。

奈良市が事業所に求める条件は概ね、(1) 弁当1食あたりの価格は350円(税込み)、(2) 原則、管理栄養士を配置し、文科省「学校給食摂取基準」に配慮したうえで献立を作成する。アレルギー対応は一律行わず、また、献立内容を繰り返す場合の単位は少なくとも2週間(14日)単位以上とする。(3) 弁当は必ず当日に調理をする。容器には白米を含めたすべての盛付を行う。(4) 弁当は12時までに担当学童保育所に配達し、当日17時までに容器を回収する。使い捨て容器であっても残飯を含めて回収をする。(5) 奈良市からの追加・キャンセル連絡を提供前日17時まで受け付ける、等である。

(2) のアレルギー対応については、事業計画段階では児童全員に乳・卵アレルギー対応弁当を提供する予定だった。しかし、委託するすべての事業所が完全除去食を作ることは難しいこと、栄養価不足の問題、コストや手間の問題から見送られた。また(3)については、事業初年度の夏休みの段階で、高学年など一部の児童から「ご飯の量が少ない」という意見があり、2018年8月20日からは各学童保育所の実態に合わせて、ご飯パックの製造配達を認めている。

### 3.1.3. 事業の利用概要

昼食提供事業による弁当の提供は、公設の学童保育所を利用する小学1年生～6年生が対象となるが、小学校にアレルギー食材除去申請書(学校生活管理指導表)を提出している児童は利用できない。初年度の夏休み開始時は、アレルギー食材除去食を要する児童を除く全員が弁当を利用することになっていたが、保護者からの要望により8月中には希望制になった。

弁当の申し込みは、各長期休み前に保護者が利用している学童保育所に利用希望日を申し出る。弁当の追加・キャンセルは、提供日2日前(土日祝は除く)の17時までに地域教育課にメール連絡をする。なお、初年度の夏休み期間中は、提供日の3日前(土日祝は除く)までに追加・キャンセル連絡をすることになっていたが、保護者からの苦情により冬休み期間から変更になった。

支払いは、長期休み後に地域教育課から送付される納付書により銀行窓口で行う。期限を越えてさらに1ヶ月以上の振込がない場合は次のシーズンの利用申請ができない。

弁当1食350円(税込み)のうち、保護者負担は250円である。これは奈良市小学校給食費1食246円(平成30年度現在)に近い料金設定であり、さらに保育料(育成料)減免世帯および就学援助世帯は全額免除となる(表1参照)。弁当総額から保護者負担費を差し引いた分が公費負担である。

### 3.2. 昼食提供事業所のサービス内容

表3では、アンケート調査結果から①事業主体、②主な業態、③本事業規模別に6事業所の事業内容を整理した。①事業主体は【社会福祉法人】と【民間企業】で区分した。②主な業態は、給食・弁当等の製造・配達を主力事業としている事業所を【配食】とし、食料品等の販売や弁当等の製造・販売を行っている事業所を【小売】とした。③本事業規模は複数の学童保育所を担当する【大規模】と、1ヶ所の学童保育所を担当する【小規模】で区分した。

事業内容は、④スタッフ等、⑤弁当コスト、⑥弁当内容、⑦弁当のこだわり、⑧メニュー改善、⑨本事業の課題、⑩受託継続について記した。

なお、表3に示した【事業主体・主な業態・本事業規模】別に事業所と担当学童保育所数、配食数(1日平均)を整理すると次のようになる。

- ・【社会福祉法人・配食・大規模】事業所D：3ヶ所 170食
- ・【民間企業・配食・大規模】事業所A：19ヶ所 925食  
事業所B：11ヶ所 470食
- ・【民間企業・配食・小規模】事業所E：1ヶ所 60食
- ・【民間企業・小売・小規模】事業所F：1ヶ所 30食  
事業所G：1ヶ所 20食

#### 3.2.1. 受託理由

アンケート調査によって事業の受託理由を「収益になるから」「保護者支援につながるから」「知名度が上がるから」「長期休業日における施設の有効活用」「奈良市から依頼されたから」「その他」の6項目を提示して複数選択可として尋ねたところ、すべての事業所が「奈良市から依頼されたから」を挙げた。【民間企業・配食・大規模】の事業所Aは「保護者支援につながるから」「知名度が上がるから」も選択し、【社会福祉法人・配食・大規模】の事業所Dは「保護者支援につながるから」、【民間企業・小売・小規模】の事業所Gは「長期休業日における施設の有効活用」も選択した。

ヒアリング調査では、事業所Dは障害者のサポート事業を展開しており障害者の就労支援になるため快諾したと回答した。事業所Gは道の駅で平日40-50食、休日100-150食の弁当を調理・販売しており、今後高齢者向けの配食サービスを始める予定をしているため試験的に本事業を受諾したと回答した。【民間企業・小売・小規模】の事業所Fは地域密着型スーパーとして弁当を調理・販売しており、本事業は地域の子どものために快諾したという。

#### 3.2.2. スタッフ等

主な業態が【配食】の事業所D、A、B、Eでは、管理栄養士を配置し、調理・盛付スタッフは2名以上、配達

表3 各事業所のサービス内容

	事業所D 【社会福祉法人】	事業所A	事業所B		事業所E 【民間企業】	事業所F	事業所G
			事業所A	事業所B			
①事業主体							
②主な業態							食料品等販売、弁当等の製造・販売 【小売】
③本事業規模							
	規模						
	担当学童保育所数	3ヶ所 (市中心部南西エリア)	19ヶ所 (市北中部広域エリア)	11ヶ所 (市中心部南東エリア)	1ヶ所 (近接750m)	1ヶ所 (近接90m)	1ヶ所 (7.9km)
	担当学童保育所の児童数	277人	1441人	837人	131人	65人	39人
	配食数(1日平均)	170食	925食	470食	60食	30食	20食
④スタッフ等	管理栄養士の配置	有	有	有	有	無	無
	調理スタッフ数	3人	2人	3人	2人	1人	2人
	盛付スタッフ数	5人	8人	9人	3人	1人	1人
	配達専用スタッフの配置	有	有	有	有	無	無
	配達車台数	1台	2台	2台	1台	1台	1台
⑤弁当コスト	食料費(1食)	200円	160円	—	—	307円	103円
	容器代(1食)・容器タイプ	40円・使い捨て	380円・再利用*	—・使い捨て	—・再利用	16円・使い捨て	15円・使い捨て
	食料費率**	64.5%	47.5%	—	—	91.9%	30.7%
	希望弁当代(食料費率***)	450円(48.8%)	400円(41.4%)	400円(—)	400円(—)	500円(63.0%)	450円(23.7%)
⑥弁当内容	ご飯の量(1食)	160g	180g	210g	160g	200g	200g
	おかず品数(1食)	3品	4品	5品	6品	5品	4品
	食料数(1食)	8個	8個	9個	12個	—	10個
⑦弁当のこだわり	味付け	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	食料の安全性	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	見た目	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	美味しさ	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	子どもが喜ぶメニュー	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	栄養バランス	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	手作り	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	献立の多様性	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	食べるときの温度	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	地産地消						
	その他(自由記述)						
⑧メニュー改善	残食確認	実施	していない	実施	実施	実施	実施
	メニュー改善	していない	していない	していない	実施	実施	実施
	次の期間でのメニュー改善	検討する	検討する	検討する	改善したい	しない	改善したい
⑨本事業の課題	収益が少ない	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	追加・キャンセルの連絡が遅い	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	容器の回収						
	メニュー作成						
	人手不足						
	利用者の声が直接聞けない						
	特になし						
	その他(自由記述)				長期休み期間だけの 人員増加はできない		
⑩受託継続		継続したい	継続したい	検討する	検討する	検討する	継続したい

\* ; 2018年夏休み期間中の昼食提供回数29回使うとすると1回につき13.1円, \*\* ; 食料費率=食料費/(350円-容器代)×100, \*\*\* ; 食料費率=食料費/(希望弁当代-容器代)×100

専門スタッフも配置していた。一方、主な業態が【小売】の事業所F、Gでは、管理栄養士の配置はなく、調理・盛付スタッフは各2名以下だった。ともに配達専門スタッフの配置はなく、事業所Fは片道5分以内、事業所Gは片道20分以内の所要時間で職員（管理職）が配達をしていた。配達車の台数は、10ヶ所以上の学童保育所を担当する事業所A、Bは2台、それ以外の事業所は1台であった。

ヒアリング調査から、管理栄養士を配置していない事業所Fでは、調理員が献立を考えて、近隣福祉施設の管理栄養士のアドバイスも得ながら14種類（3.1.2参照）の献立を繰り返したことがわかった。事業所Gでは、2018年度は事業開始数週間前に市から依頼されたため、急ぎ主菜1品と副菜2品とウィンナーという定形に当てはめて、職員（管理職）が献立を考えたということだった。

調理・盛付のスタッフ数は、【社会福祉法人・配食・大規模】の事業所Dでは、事業所全体の弁当・惣菜の調理・盛付を障害者7名と健常者4名が行っている。そのうち、本事業には調理3名・盛付5名が担当した。【配食・大規模】の事業所Aでは、本事業を含めて1日約4万食分の調理をしている。本事業では調理員2名と、盛付はおかず1品ごとに2名のパート職員を配置した。【小売・小規模】の事業所Fでは、スーパーで販売する弁当・惣菜の調理を行う調理員1名が本事業の弁当調理も行った。盛付は、パート職員1名と職員（管理職）が手伝うこともあったという。【小売・小規模】の事業所Gでは、道の駅で販売する弁当の調理を行うパート職員6名が本事業の弁当調理も行った。本事業用の弁当を作る平日は、道の駅販売用の弁当数が少ないため、調理2名・盛付1名で負担なく応じることができたということだった。

### 3.2.3. 弁当コスト

1食350円の弁当代のうち食材費は、事業所Dは200円、事業所Aは160円、事業所Fは307円、事業所Gは103円であった。容器代（1個）は、使い捨て容器を使っている事業所Dは40円、事業所Fは16円、事業所Gは15円であった。再利用容器を使っている事業所Aは380円であった。

事業所Aの再利用容器は夏休み期間の29日間（2018年度実績）の利用と仮定すると1個13.1円となる。そこから1食350円あたりの食材費率を算出すると、事業所Dは64.5%、事業所Aは47.5%、事業所Fは91.9%、事業所Gは30.7%となった。

食材費率が低い【小規模・小売】の事業所Gは道の駅を運営している。ヒアリング調査から、日常的に近隣で採れた野菜などを生産者から安く譲ってもらえるために食材費を抑えることができたということだった。

### 3.2.4. 弁当内容とこだわり

各事業所の1食あたりのご飯の量は160～210g、おかず品数は3～6品、食材数は8～12個で、特に【配食・小規模】の事業所Eはご飯の量が少なく、おかず品数と食材数が多い。各事業所の2食分のメニューを表4に示す。

弁当のこだわりを表3⑦に示す11項目を提示して複数選択可として尋ねたところ、すべての事業所が「味付け」「食材の安全性」を挙げ、さらに6事業所中5事業所が「見た目」「美味しさ」「子どもが喜ぶメニュー」を挙げた。「栄養バランス」は【配食・大規模】の事業所D、A、Bが挙げた。

その他、事業所Dと事業所F（【小売・小規模】）は「手作り」「献立の多様性」も選択し、事業所AとFは「食べる時の温度」も選択した。

ヒアリング調査では、【配食・大規模】の事業所のうち事業所Dは、手作りにこだわり、子どもが喜ぶカラー

表4 弁当の献立例（2食分）

事業所 D	事業所 A	事業所 B	事業所 C	事業所 E	事業所 F	事業所 G
<ul style="list-style-type: none"> <li>・鮭のチーズ焼き</li> <li>・アスパラサラダ</li> <li>・グレープフルーツ</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エビフライ</li> <li>・スパゲッティナポリタン</li> <li>・玉子ロール</li> <li>・ブロッコリー煮</li> <li>・りんご</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サバの揚げ煮</li> <li>・ハウレンソウのソテー</li> <li>・春雨サラダ</li> <li>・ニンジンのおひたし</li> <li>・みかん缶</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き魚（サバ）</li> <li>・焼きそば</li> <li>・鶏の唐揚げ</li> <li>・炒り豆腐</li> <li>・おひたし</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・八宝菜</li> <li>・野菜コロッケ</li> <li>・一口がんも</li> <li>・里芋</li> <li>・レンコン煮しめ</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツ千切り</li> <li>・エビフライ</li> <li>・ビーフコロッケ</li> <li>・玉子焼</li> <li>・高野豆腐</li> <li>・ささがきごぼう</li> <li>・菜の花のお浸し</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏野菜と豚肉のみそ炒め</li> <li>・コロッケ</li> <li>・レンコン金平</li> <li>・ウィンナー</li> <li>・米飯</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・竹輪の磯部揚げ</li> <li>・ひじきサラダ</li> <li>・オレンジ</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミンチカツ</li> <li>・豆腐のそぼろあん</li> <li>・オクラ煮</li> <li>・南瓜煮</li> <li>・オレンジ</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・とんかつ</li> <li>・チンゲンサイのソテー</li> <li>・ナスの煮浸し</li> <li>・ブレンオムレット</li> <li>・プチゼリー</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ロースとんかつ</li> <li>・かぼちゃサラダ</li> <li>・野菜豆</li> <li>・こんにやくとさつま揚げの甘辛煮</li> <li>・オクラとエノキの和え物</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミートソース</li> <li>・スパゲッティ</li> <li>・イカベジフライ</li> <li>・おくら土佐和え</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツ千切り</li> <li>・シャケ</li> <li>・竜田揚げ</li> <li>・玉子焼き</li> <li>・高野豆腐</li> <li>・レンコン煮物</li> <li>・小松菜お浸し</li> <li>・米飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・唐揚げ</li> <li>・ポテトフライ</li> <li>・ひじきの煮物</li> <li>・ウィンナー</li> <li>・米飯</li> </ul>

をメニューに入れたり、カットフルーツやゼリーを一品加えるようにしているが、栄養バランスを考慮すると人気メニューばかりを提供できないとも回答した。事業所Aは、彩りを豊かにして見た目から食が進むようにしつつ、飽きないように様々な味付けのおかずを入れた。そして、2018年の冬休みからはご飯のみ保温容器で届けるようにしたということだった。

一方、【小売・小規模】の事業所のうち、事業所Fはできたての弁当を提供することにこだわり、配達の前直前に盛り付けをしたということだった。事業所Gは「食べられるものが何もない」という子どもがいないように配慮したおかずを一品は入れるようにしたことを弁当作りのこだわりとして回答した。

### 3.2.5. メニュー改善

弁当容器を回収したときに残食の確認をしているかどうかを尋ねたところ、本事業規模が一番大きい事業所Aを除く5事業所では残食確認を行っていた(表3⑧)。その状況から同じ夏休み期間中にメニューの改善を行ったのは【小規模】の事業所E, F, Gであった。ヒアリング調査では、【小売・小規模】の事業所Fは担当学童保育所と近接しており、毎日指導員から子どもの様子を聞きメニューの改善を重ねてきたとのことであった。

一方、メニュー改善には至っていないが、【社会福祉法人・配食・大規模】の事業所Dでは、主菜に魚を使用したときは食べ残しが多いことを把握しつつ、栄養バランスを考慮して献立作成の参考程度にしているということであった。

アンケート調査を行ったのは夏休み後であり、次の冬休み期間に「メニュー改善したい」と回答したのは【小規模】の事業所E, Gで、【配食・大規模】の事業所D, A, Bは「検討する」に留まった。ヒアリング調査では、【小売・小規模】の事業所Gは、初回の夏休みは本事業の依頼を急ぎよ引き受けたので献立作成に時間がかけられなかったが、次回は改善すると回答した。

### 3.2.6. 本事業の課題

本事業の課題について表3⑨に示す8項目を挙げて複数選択可として尋ねたところ、「収益が少ない」ことを事業所D, B, E, Gが選択し、【配食・大規模】の事業所D, A, Bは「追加・キャンセルの連絡が遅い」を選択した。【小規模】の事業所E, Fは「人手不足」を選択しつつ、事業所Eからは「長期休みの限られた期間だけでは人手を増やせないで困る。」という記述回答も得られた。また、事業所Gは「容器の回収」、事業所Eは「利用者の声が直接聞けない」ことを本事業の課題として選択した。

アンケート調査では、初年度夏休み期間中に提供した

ものと同程度の弁当内容と仮定して、各事業所が希望する弁当代を尋ねた(表3⑤)弁当代「希望弁当代(食材費率)」)。すべての事業所が現行の1食350円よりも高い弁当代を希望した。

ヒアリング調査では、収益が少ないことを課題として挙げた事業所のうち、食材費率が最も低い【小売・小規模】の事業所Gは、道の駅用の弁当調理も行うパート職員が1日3名(各8時間)いるため、その人件費を考慮すると利益は少ないと述べた。

一方で、収益が少ないことを課題として挙げていない事業所A, Fのうち、【大規模】の事業所Aの回答は、本事業規模が大きいことと、事業所全体の食関連サービスの規模が大きいことが関連していることがわかった。また、【小売・小規模】の事業所Fは、メニューによって利益が出るものと出ないものがあることから、収益が少ないことを課題として挙げなかったと述べた。また、事業所Fは、地域密着型スーパーとして地域のために受託したため、当初から収益は見込んでいなかったということがわかった。事業所Fは、事業開始前に市から3ヶ所の学童保育所を担当して欲しいという依頼があったが、遠方の2ヶ所の担当は断ったということだった。

さらに、【配食・大規模】の事業所D, Aは、弁当の仕込みを前日に行うため、食品ロスを減らしたいという理由で弁当数の確定(追加・キャンセル連絡)を早くして欲しいと希望していることがわかった。その他、事業所Dからは、使い捨て容器回収後の大量のゴミとその保管に困っているという意見も得られた。

### 3.2.7. 受託継続

次年度以降の本事業の受託について、事業所D, A, Gは「継続したい」、事業所B, E, Fは「検討する」という回答であった。

ヒアリング調査では、【社会福祉法人】の事業所Dは「保護者支援と障害者就労支援の両方につながるため継続したい。また、今まで地域で多くの人たちに支えられてきた事業所なので、弁当という形で地域に貢献できることは光栄だ。」と継続希望の理由を述べた。【配食・大規模】の事業所Aは「継続したい。市内学童保育所は全域配送可能であり、もっと担当学童保育所数を増やして欲しい。」、【小売・小規模】の事業所Gは「担当する学童保育所が1ヶ所なので、ふだんの加工食品の調理の片手間に弁当作りができ、負担は少ない。困っている家庭の役に立つなら継続してもよい。」と述べた。一方で、【小売・小規模】の事業所Fは、「弁当配達には職員(管理職)が行っており、児童や指導員とは面識がある。また地域密着型のスーパーなので、買い物に来る保護者から感謝の言葉をかけてもらえる。児童は喜んで食べており、今までに不満の声はなかったが、人手が少ないため

できれば継続したくない。」と述べた。

## 4. 考察

### 4.1. 事業所類型別の現状

#### 4.1.1. 事業主体

本事業の受託は、社会福祉法人の場合には地域貢献や障害者の就労支援という法人目的に一致することだった。

民間企業のうち収益の少なさを本事業の課題として挙げていない事業所は、食関連サービスの事業規模が大きいケースか、収益がないことを前提として小規模に受託したケースであった。

しかし、社会福祉法人および民間企業のすべての事業所が現行よりも高い弁当代を希望していることから、事業主体に拘らず本事業の受託は収益が少ないのが現状である。

#### 4.1.2. 主な業態

主な業態が配食業の事業所では、管理栄養士が配置されているため、栄養バランスの取れた献立作成が可能である。また、配食業のなかでも規模が大きい事業所では、本事業の弁当代作りのためにスタッフを配置することが難しいという事態は生じていない。

主な業態が小売業の事業所では、日常的に店舗で販売する弁当や惣菜を調理していても、管理栄養士がおらず、本事業で求められている少なくとも14種類の献立の作成に苦慮している。

また、小売業の事業所では配達スタッフが配置されておらず、調理・盛付スタッフ以外の職員が弁当代配達と容器回収をしているが、店舗の開店時間等の都合からこれを負担に感じているケースもある。さらに、本事業に携わるスタッフ不足を感じているかどうかは、平素からの調理・盛付スタッフの配置数による。調理スタッフが唯一ひとりのケースでは、人手不足の問題は本事業の受託をやめたい理由にまでなっている。

一方、小売業の事業所のなかには、商いの都合で食材を安く仕入れることができているケースがあり、これは食材費を安く抑えることに貢献している。

#### 4.1.3. 本事業規模

複数の学童保育所を担当している大規模の事業所は、主な業態が配食業であり、子どものための栄養バランスに配慮した多数のメニューパターンをもつ。大規模の事業所は量産体制にあるものの、残食状況をみてメニュー改善につなげることは容易ではない。さらに、大量の弁当代作りには相応の仕込みが伴い、仕込みに要する時間と弁当代確定時間のタイムラグから、食品ロスの課題と向

き合っている。また、担当学童保育所数の多さは、できたての弁当を各学童保育所に届けることを困難にする。使い捨て容器を使用しつつ、仮に残食の状況確認を行わないような場合には、大量のゴミの回収に手間と時間を要することになる。

一方、1ヶ所の学童保育所を担当している小規模の事業所では、子どものニーズに応えたメニューを提供することができる。また、残食の状況からメニュー改善につなげるという柔軟な対応も可能である。特に、学童保育と近接している小規模事業所の場合には、弁当代1食のおかずの数や食材数を多くしたり、作りたてにこだわって提供したりしている。これは、事業所と利用者の顔が見える関係性、つまり弁当代評価が提供者に届いたり、弁当代評価が店舗売り上げに結び付いたりする可能性がある場合、そのことは本事業の弁当代の質を上げる要因の一つになり得ることを示唆している。しかし、人手不足を課題としてあげている小規模の事業所では、本事業に携わる調理・盛付・配達スタッフを増員することは容易ではなく、通常のスタッフ体制の中で、長期休み期間中の業務負担が増大している。

### 4.2. 事業継続の課題

市は、子どもの健全育成を図るという本事業の目的に照らし、「食」を通じて子どもの健康をサポートできるチャンスと捉えて、委託事業所を選定する必要がある。事業主体や主な業態、規模等による各々の特徴を把握し、さらに事業所と学童保育所の立地関係も考慮に入れて事業所を選定する必要があるだろう。

また、市は、事業所によって委託条件を変えるような柔軟さが必要だろう。すべて同じ条件で委託することは事業の継続性に関わる。各事業所の抱える課題が解決されなければ、保護者のため、子どものため、地域のためという事業所の温情は長くは続かず、いずれは弁当代の質に影響を与えかねない。すべての事業所に同じ条件で委託をすること、すべての子どもに良質の弁当代を届けること、本事業はどのような目的で誰のために運用されるべきだろうか。

それに関連して、市が事業所に支払う弁当代の再検討も必要である。事業所によって1食あたりの食材費率にばらつきがあるものの、決して収益の大きい事業ではない。このことは、弁当代の質に影響を与えたり、人手不足の解消を困難にしたりする危険性を伴う。学校給食と同程度の現行の保護者負担額は支持される基準ではあるが、利用申請をしない家庭が増えたり、弁当代を作るスタッフが足りないから事業を受託したくないという事業所が増えたりすることは、本事業の良好な継続を困難にするだろう。

次に事業効率化も図る必要があるだろう。保護者が弁

当を追加・キャンセルしたい場合には提供日2日前の17時までに市に連絡をすることになっている。今回の調査では事業所側には市から届く弁当数確定連絡は、現行の提供日1日前の17時よりも早い方がいいという要望もあった。事業所から発生する食品ロスを増やすこの丸一日のタイムラグは、受注システムにIT (Information Technology) を活用することで解消する。

### 5. 今後の課題

本研究では、初年度の学童保育昼食提供事業の内容を事業所側から把握したが、今後は、事業内容の経年分析をする必要があるだろう。例えば、現行では事業所に対して一律の委託内容であるが、市がルールを決めることと、事業所努力に任せることを整理することも検討課題の一つであろう。委託者・受託者双方にとって有益な内容にして、本事業を継続させることが保護者支援につながる。

また、保護者側の視点から事業内容を検討していく必要があるだろう。奈良市が行った「バンビーホーム保護者アンケート」(H30.9.25～10.5実施)によると<sup>(12)</sup>、夏休みに昼食提供事業を利用した保護者は本事業について「満足している」40.7%、「やや満足している」27.2%と

回答しているが、この結果をどのように受け止めるか。保護者の望みが満ち足りた事業内容になっているか、保護者が選択し続ける事業内容になっているか。保護者の意見を詳細に把握して、保護者支援として有益な事業になっているかどうかを検証する必要がある。

さらに、弁当を食べる子どもの摂食状況や感想も把握する必要があるだろう。食の多様性を求めると1ヶ所の学童保育所に複数の事業所が相乗りをすることはできないものかとも思う。本事業は、長期休暇中の子どもの食・栄養問題の解決につながる事業でもある。子どもが質の高い弁当を喜んで食べることもまた保護者支援につながる。

### 註

調査を進めるなかで奈良市学童保育連絡協議会等から学童保育において長期休み中に昼食提供を行っている自治体の情報を得た。その概要を把握するために、①山口県萩市、②埼玉県越谷市、③東京都小金井市、④福井県越前市、⑤福岡県穂波町(現・飯塚市)、⑥東京都三鷹市の各役所に電話による聞き取り調査を行った(調査日:①②2018.8.2、③④2018.8.3、⑤⑥2018.8.6)。

その結果、④は2006年から夏休み期間中の給食提供をしているが廃止の予定であった。⑤は2001年に給食調理員の雇用を守るために開始されたが市町村合併により給食提供体制が一致せず2005年に廃止になった。⑥は父母会が主体となって弁当提供をしているが市はその詳細を把握していなかった。以上より、

### 資料 事業所に対するアンケート調査票

バンビーホーム昼食提供事業に関するアンケート	
あなた(回答者)の職種はどれですか。当てはまる番号すべてに○を付けてください。	
1. 管理栄養士・栄養士	2. 調理スタッフ
3. 管理職	4. 事務職
5. 営業職	6. 販売職
7. その他( )	
1. バンビーホーム昼食提供事業におけるメニュー作成について	
①栄養士または管理栄養士によってメニューを作成している。 1. はい 2. いいえ	
②エネルギー及び栄養価計算をしている項目すべてに○を付けてください。	
1. 計算していない	2. エネルギー
3. ナトリウム	4. たんぱく質
5. 脂質	6. 炭水化物
7. その他( )	
③料理に関してこだわっていることについて以下の当てはまる番号すべてに○を付けてください。	
1. 見た目	2. 美味しさ
3. 味付け	4. 栄養バランス
5. 手作り	6. 子どもが喜ぶメニュー
7. 食べるときの温度	8. 献立の多様性
9. 地産地消	10. 食材の安全性
11. その他( )	
④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲	
2. バンビーホーム昼食提供事業における調理について	
①担当しているバンビーホームでの1日の平均的な配食数についてお教えてください。(複数箇所担当している場合は合計してください。) [ ] 食	
②バンビーホーム昼食提供事業1日分の調理・盛り付けに関わるスタッフの人数についてお教えてください。	
・調理・・・[ ]人	・盛り付け・・・[ ]人
③おかず・ごはんの調理と盛り付けの終了時刻について右の当てはまる番号を空欄に記入してください。	
・調理・・・おかず[ ]	1. 前日の15時まで
ごはん[ ]	2. 前日の16時まで
・盛り付け・・・[ ]	3. 前日の17時まで
	4. 前日の18時まで
3. バンビーホーム昼食提供事業における配送について	
①配送専門のスタッフがいますか。 1. いる 2. いない	
②お弁当を配送する際は車両を何台使っていますか。 [ ]台	
③お弁当容器はどちらですか。 1. 使い捨てのもの 2. 繰り返し使えるもの	
④容器回収の際、子どもたちが残した量について確認していますか。 1. はい 2. いいえ	
⑤子どもたちが残した量を確認してメニュー改善を行っていますか。 1. はい 2. いいえ	
4. バンビーホーム昼食提供事業における振り返り	
①今回、昼食事業を受託した理由について以下の当てはまる番号すべてに○を付けてください。	
1. 収益になるから	2. 保護者支援につながるから
3. 知名度上がるから	4. 長期休業日における施設の有効活用
5. 奈良市から依頼されたから	6. その他( )
②昼食提供事業で困った点について以下の当てはまる番号すべてに○をつけてください。	
1. 収益が少ない	2. 追加・キャンセルの連絡が遅い
3. 容器の回収	4. メニュー作成
5. 人手不足	6. 利用者の声が直接聞けない
7. 特になし	8. その他( )
5. バンビーホーム昼食提供事業における今後の展望	
①夏休みの昼食提供を終えて、冬休みのメニューは改善したい。(1つに○を付けてください)	
1. はい	2. いいえ
3. 検討する	
②バンビーホームの子ども達からお弁当の感想や意見を聞きたいと思う。(1つに○を付けてください)	
1. はい	2. いいえ
3. 検討する	
③昼食提供事業について奈良市と意見交換したいと思う。(1つに○を付けてください)	
1. はい	2. いいえ
3. 検討する	
④今後もバンビーホームにお弁当提供を継続したいと思う。(1つに○を付けてください)	
1. はい	2. いいえ
3. 検討する	
6. よりよいお弁当提供に向けて	
①市の方針や予算に関係なく今後やってみたいサービスについて、当てはまる番号すべてに○を付けてください。	
1. 選べるメニュー	2. 選べるサイズ
3. 米飯やおかずの保温	4. おかずのみの提供
5. 特になし	6. アレルギー対応
7. その他( )	
②現在、対応可能な食物アレルギーについて当てはまる番号すべてに○を付けてください。	
1. 一切対応できない	2. 特定原材料7品目すべてに対応可能
3. 乳	4. 卵
5. 小麦	6. そば
7. 落花生	8. えび
9. かに	10. その他( )
③で1. 一切対応できないと答えた方へ、理由について当てはまる番号すべてに○を付けてください。	
1. 設備にコストがかかる	2. 人件費にコストがかかる
3. 食材費にコストがかかる	4. 栄養バランスがとれない
5. アレルギー事故への恐れ	6. その他( )
④今回の昼食提供事業について奈良市学童保育連絡協議会が行った保護者アンケートでは「個人的には価格を少し上げても構わない」「価格を上げて、バラエティ豊かなメニューにしてほしい」といった声がありました。そこで、貴事業者が子どもに食べさせたいメニューのお弁当を作る場合、希望する販売価格(収益など込み)は何円ですか。 [ ]円	
7. バンビーホーム昼食提供事業に対してご意見・ご要望がございましたら、ご自由にお書きください。	
ご協力ありがとうございました。	

表1では①②③と奈良市の昼食提供について整理した。

#### 引用文献

- (1) 「学童の待機児童、1万7279人」朝日新聞デジタル (2018.12.29)  
<<https://digital.asahi.com/articles/ASL7N51NPL7NUTFK01X.html>>, 2019.2.13入手
- (2) 厚生労働省「放課後児童健全育成事業について」  
<<https://www.mhiw.go.jp/stf/seisakunitsuite/munya/0000027098.html>>, 2019.4.27入手
- (3) 全国学童保育連絡協議会 (2015)「学童保育ハンドブック 第2次改訂版」ぎょうせい
- (4) 塚田由佳里・小伊藤亜希子 (2007)：親子の帰宅時間の遅延化と親の生活スタイルが子どもの放課後の生活に与える影響－学童保育所に通う子どもの調査より一、日本家政学会誌、58 (5)、pp.1-16
- (5) 塚原典子 (2008)：第11章 学童期の生理と食生活～成長期③。(麻見直美・塚原典子 著) 好きになる栄養学、pp.135-147、講談社、東京
- (6) 片岡あゆみ・奥田豊子・大谷貴美子 (2005)：弁当作りに対する保護者の意識が子どもの食態度におよぼす影響、大阪教育大学紀要第Ⅲ部門、54 (1)、pp.11-20
- (7) 伊藤暁子 (2009)：家庭の食を介した親子相互作用の機能と機序、早稲田大学大学院人間科学研究科博士 (人間科学) 学位論文
- (8) 奈良市「バンビホームで夏休み等の昼食提供事業を開始！」(2018. 6.29発表)  
<<http://www.city.nara.lg.jp/www/contents/1530172712396/index.html>>, 2019.4.20入手
- (9) 奈良県「県外就業率」  
<[http://www.pref.nara.jp/secure/190341/part\\_04\\_7.pdf](http://www.pref.nara.jp/secure/190341/part_04_7.pdf)>, 2019.1.6入手
- (10) 奈良市「陳情第9号 学童保育所 (バンビホーム) における長期休暇中の食事提供に関する陳情書」  
<<http://www.city.nara.lg.jp/www/contents/1519171652234/files/3003tinjo9.pdf>>, 2019.1.10入手
- (11) 奈良市「奈良市放課後児童健全育成事業施設昼食提供事業 実施のお知らせ」  
<<http://www.city.nara.lg.jp/www/contents/1528953976084/index.html>>, 2019.1.12入手
- (12) 奈良市「2018年度バンビホーム保護者アンケート」  
<<http://www.city.nara.lg.jp/www/contents/1543293607413/files/attach-enquete.pdf>>, 2019.1.12入手