

オーストラリアの保育施設における昼食について

横井一之*

小野克志**

キーワード：オーストラリア、幼児教育、給食、国家基準、学生アンケート

要約

日本とオーストラリアの両方の保育施設で保育実習を行った学生にアンケート（横井一之・吉見昌弘 2017）を行ったところ、オーストラリアの方がよくないこととして「健康的な食生活を促進し、適切な栄養面を重視した食べ物が提供されている」ことが分かった。一方、筆者両名は 2017 年 8 月にオーストラリア・ゴールドコースト市にあるオーギーキッド・マーメイドウォーターズ園を訪問し観察したところ、給食が実施されていた。この 10 年ぐらいでオーストラリアの幼稚園の昼食が改善されている。

本論文では、以下の 3 点を明らかにした。

- (1) N 短期大学の学生がオーストラリアの幼稚園の昼食が良くないと考えた理由を明確にした。
- (2) ゴールドコースト市の幼稚園の昨今の昼食事情を明らかにした。
- (3) オーストラリア全体の幼稚園の昼食状況を明らかにし、その後、今後のオーストラリアの幼稚園の昼食について筆者の展望を示した。

筆者両名は 2009、2014、2017 年オーストラリア・ゴールドコースト市の幼稚園を訪問し、昼食時の様子を含め保育内容について見学した。また、今回 2017 年には 3 名の幼稚園の園長より、給食について面接調査を行った。一方、2012 年から始まった ACECQA が規定した評価基準 NQS による監査は、保育現場の給食にも大きな影響を与えていることが分かった。具体的にオーストラリアの幼稚園における給食の様子を示した。なお横井が 1～3 章、小野が 4 章を、両名で 5 章を担当した。

1. N 短期大学学生が見たオーストラリアの幼稚園の昼食

N 短期大学専攻科の学生は入学 1 年目にオーストラリアで半年間保育者資格取得のために研修する。その中には保育実習も含まれる。その研修を修了し帰国した 2 年目の学生にアンケートを行ったところ、19 の質問項目のうち、オーストラリアの方がよくないこととして表 1 のように「健康的な食生活を促進し、適切な栄養面を重視した食べ物が提供

*非常勤講師

**名古屋文化学園保育専門学校

されている」の項目を上げた。(横井一之・吉見昌弘 2017)

表1 学生がオーストラリアの保育でよくないと考える項目 (横井・吉見 2017)

- | |
|---|
| 2.2.1 健康的な食生活を促進し、適切な栄養面を重視した食べ物が提供されている。 |
| 2.2.2.子どもが、身体的活動について計画的で自発的経験をするように対応されている。 |
| 1.2.3.保育者は、子どもの学習や発達にたえず研究的な視点をもち保育を展開している。 |

確かに、シドニー市やゴールドコースト市の市街地で人々が食事をしている様子を見ると、横井は甘いもの、脂っこいものが多いように感じてきた。実際に良く観察をしてみるとそうでもないことが分かった。

N 短期大学専攻科の学生は、日本の保育実習とオーストラリアの保育実習の経験をしている。これらの学生に対してオーストラリアの保育監査基準 NQS (National Quality Standard) を用いてアンケートを行った。NQS はオーストラリアの保育監督機関 ACECQA(The Australian Children's Education Care Quality Authority)が 2012 年に作成した。この NQS の 58 項目のうち、エリア 1 (教育と実践) から 3 項目、エリア 2 (子どもの健康と安全) から 5 項目、エリア 3 (身体的環境) から 2 項目、エリア 4 (保育者の配置基準) から 4 項目、エリア 5 (子どもとの関係) から 5 項目、計 19 項目を選び回答を得た。ACECQA の評価段階は 5 段階だが、学生には 4 段階で回答させた。その結果の 1 つが表 1 「学生がオーストラリアの保育でよくないと考える項目」で、質問文章の前の 3 つの数字は、左からエリア番号、中項目番号、小項目番号を表す。今回取り上げたのは「2.2.1 健康的な食生活を促進し、適切な栄養面を重視した食べ物が提供されている。」という項目で、良い 1 点、……悪い 4 点の 4 段階での平均点が 2.88 点であった。他の 18 項目はすべて中間点 2.5 点以下なのでこの項目に対する評価は突出して悪かった。回答した学生は、その理由として表 2 のように答えた。

表2 オーストラリアの食生活について (横井・吉見 2017)

- | |
|---|
| ① 日本人の感覚からすれば、栄養面は偏っているが、現地の人はそれなりに気を使っている様だった。 |
| ② 園で出される給食の味が濃かった。平気で食べ物を捨てる。 |
| ③ モーニングティーやアフタヌーンティー等、おやつ的な部分が多く感じられた。 |
| ④ 親が用意したお弁当を食べるため、親によって配慮が足りない場合がある。 |
| ⑤ 嫌いな食べ物を、子ども達自ら捨てていたから。 |
| ⑥ 私の園は給食があったから、バランスはよい方だと思う。 |
| ⑦ 朝食や昼食に適している食べ物について言及するものの、結局は各家庭の問題なので |

園が促進しているとはいえない。

- ⑧ 私が行った園は弁当でしたが、毎日同じような物しか持ってこない子どもがいました。
- ⑨ 保護者が用意したものをそれぞれ食べていたので、子どもによると思われる。
- ⑩ 基本的に簡単なサンドイッチだった。
- ⑪ 食べたいという気持ちを大切に過ぎていると思う。
- ⑫ 計画はされているが、全体的にカロリーが高そう。

2. ゴールドコースト市の幼稚園における昼食の現状

筆者両名は、2009 年 8 月にオーストラリア・ゴールドコースト市のオージーキッド・マーメードウォーターズ園（以後 M 園）を訪問した。2014 年 8 月にはゴールドコースト市の 4 つの幼稚園を訪問した。ここまで 2 回の訪問では保育内容全体を見学し、特に昼食、給食について焦点を絞り見た訳ではない。当時の写真を見て思い出したこと、見学時の感想を表 3 にまとめる。

表 3 2014 年以前のオーストラリアの食事の様子

○M 園の 5 歳児クラスの見学より（2009 年 8 月 12 日）昼食時

プラスチックのボールに 4 つ切りのサンドウィッチ 4 切れとペットボトル状の水筒に入ったリンゴジュースを飲む男子、直方体様のタッパーウェアに 5 個の大き目のビスケットを入れ食べる子ども、ビニルパックされた 4 つ切りサンドウィッチを 4 切れを食べる子どもの様子を見た。また、ちょっと見るとチョコクリームを 1 枚の食パンに塗ったものを食べているように見えたが、チョコクリームでなくベジマイトという野菜を原料とするやや塩味のするクリームであった。飲み物は全ての子どもがジュースで、糖質接種の点から心配である。日本の幼児だと水筒からお茶を飲むところだが、オーストラリアでは子どもはコーヒーや紅茶を飲まない。おそらくそこに含まれるカフェインのせいだろう。

○M 園の 5 歳児クラスの見学より（2014 年 8 月 12 日）午前のおやつ時

6 人グループで、園が用意してくれたちょっと長めの平皿 2 枚に、青りんごの薄切り、オレンジ、瓜が載せられ、それを食べながら、水筒のジュースを飲んでいる。1 日を通して、ミネラルウォーターはいつでも飲めるように準備されている。

3. オーストラリア全体の幼稚園の昼食の状況及び推移

（1）ABC 幼稚園 Graceland 園（以後 G 園）での観察より

今回 2017 年の訪問でゴールドコースト市内の幼稚園で給食を実施しているところを念入りに見学したが、横井が 2005 年に G 園で給食のメニューを写真記録しており、この園では 10 年ほど前から給食が実施されていることが確認できた。ちなみに、この日のメニ

ューは表4のとおりである。G園はシドニー市内から北西へ100kmぐらい郊外にある幼稚園である。

表4 食事のメニュー

○ABC 幼稚園 G 園メニュー 2005 年 2 月 1 日	
A.B.C. Developmental Learning Centres (訳) ABC 発達学習センター園	
Weekly Menu Week 1 Tuesday	週メニュー1 火曜日
○Morning Tea Fruit & Scones	○午前のおやつ 果物とスコーン
○Lunch Spring Vegetable & Chicken Soup	○昼食 春野菜とチキンスープ
Dessert Vanilla Slice	デザート バニラ・スライス
Drinks Water	飲み物 水
○Afternoon Tea	○午後のおやつ
Crackers with assorted toppings	いろいろトッピングしたクラッカー
Carrot sticks	人参のスティック
Drinks Milk/Juice	飲み物 牛乳またはジュース
○Vegetarian Alternative	○ベジタリアン代用
Vegetable Soup	野菜スープ
○Infants Meal	○乳児用食事
Apple/Peach puree	リンゴ/桃のピューレ

この時点 2005 年には、M 園、系列園ブライトホライズン・ラブラドル園 (以後 L 園) ではまだ給食は実施されていなかった。M 園では今年 2017 年、L 園では 2 年前 2015 年より給食が始まった。

(2) M 園での観察より

① 献立表を見て 2017 年 8 月 10 日

M 園の献立表は、冬メニューが 4 種類用意されている。献立は 1 日分が幼児と乳児に分かれており、午前のおやつ、昼食、午後のおやつについて表記されている。それぞれに飲み物が付いており、午前のおやつにはミルクと水、昼食と午後のおやつには水である。この日のランチはパンブキンスー

プと Wholemeal Bread (全粒パン) である。また、ベジタリアン用の献立も記入されている。

MORNING	LUNCH	AFTERNOON TEA	MORNING	LUNCH	AFTERNOON TEA
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters
Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters	Assile With Marmalade Waters

図1 献立表 (2017 冬季第 2 週)

② 調理室の様子 2017年8月10日

M園では2017年より給食を導入した。それに伴い、調理師1名と助手を雇用した。

調理室には、流し、調理台、レンジ、電磁コンロ、冷蔵庫、冷凍庫が設置されている。

見学した時は、調理員と調理助手の2人で昼食用に食パンの耳を切り落とし、食べやすいように小さく十字に切りそろえ、金属ボールに入れて集めていた。



図2 大型レンジ(調理室内)

(3) ブライトホライズン・ジェイコブ1園 (以後J1園)

おやつ時間を見学して 2017年8月10日

J1園の調理室に用意されたMorning Teaを見学した。調理台に10枚の長方形の平皿が用意され、それぞれ薄切りの青リンゴ12枚、薄切りのウリ8枚、薄切りのオレンジ6枚、ピザ6切れを載せられて子どもたちに届くのを待っていた。バナナは1cm間隔で輪切りされ、別の直方体様のタッパーウェアの中に用意されていた。



図3 盛り付けされたフルーツ

(4) 3人の園長先生とのインタビューより

① ブライトホライズン・パシフィックパイン園 (以後P園)

園長ジョエ・アンナ先生 2017.8.9. 10:00~10:10

給食の良いところは、どの子どもも同じメニューで、栄養のことを考えていない家庭もあり、そういう子どもにもよいシステムである。

② J1園園長ミッチェル先生 2017.8.10. 8:50~9:10

2015年2月幼稚園設立当初から給食を実施している。

③ M園園長ミッチェル先生 2017.8.11. 12:15~12:30

a. 給食を始めた時期は？

今年2017年7月31日より

b. どうして始めたか？

このあたりの幼稚園がおおむね給食を始めた。競争力を高める意味もあり、また保護者の要望もあり始めた。国の直接の補助はなく、同時におむつの提供も始めて、他の補助金との関係もあり、教材費等の集金をA\$86からA\$90へ値上げした。

c. 変化したこと？

ほとんどの家庭は喜んでいる。

d. その他

数は多くないが弁当を持ってきたという家庭はある。しかし、許可していない。理由は、ほかの子どもがうらやましがるからである。子どもによっては、たとえばパンプキンスープなど食べられないものもあるが他のものを用意している。

保護者のためのメニューを用意している。食物アレルギーには対応している。食物アレルギーの割合は、現在のところ 75 名中 3 名である。宗教上の理由で食べられないもの、例えば豚肉、ベジタリアンに対応している。

(5) まとめ

シドニー市の幼稚園の園長先生の話のを伺うと、オーストラリアをリードしているという気概を感じることがある。表 4 の G 園はシドニー市郊外にあり、ゴールドコースト市の幼稚園より 12、3 年先行して給食を実施していることが分かる。筆者の観察はゴールドコースト市が中心であるが、オーストラリア全体に目をむける必要があると痛感した。

最近のゴールドコースト市の幼稚園では、Morning Tea 午前のおやつ、Afternoon Tea 午後のおやつがあるが、その内容は日本に比べて充実している。その分、昼食が軽いように見える。一般に保育科の学生は子どもと栄養の授業において、「子どもにとっておやつは栄養補給の重要なひとつである」と学んでいる。子どもは胃が小さいので、一度にたくさんの食物を摂取できない。自宅から持ってくると、その手間がかかるのでフルーツ類は持参しにくい。フルーツによる良質な糖質、ビタミン、無機質の摂取はとてもよいことである。このように、給食の実施は栄養バランスの点からも十分に意義があると思う。同じバランスでも、幼稚園がおやつと昼食 3 回分の栄養バランスを考え提供することは、子どもの健やかな成長のためにとても大切なことである。

4. 評価基準、評価事例集より (ACECQA (the Australian Children's Education Care Quality Standard) 2016)

ACECQA2016 によると子どもの健康と安全の中項目は 3 つある。それは 2.1. 「一人ひとりの子どもの健康の促進」、2.2. 「プログラムに健康な食事と運動が組み込まれている」、2.3. 「一人ひとりの子どもの保護」である。給食の指導については前述したように表 1 の 2.2.1. の評価基準に従う。

監査結果で preschool や kindergarten は、他の幼児教育機関と比べて 2.2.1. の健康的な食事基準を満たす割合が高いという。いろいろなタイプの幼児教育機関があるので、保育監査基準を統一的に設定することができなくて、給食についてはさほど厳しい基準となっていないと考える。

実際に、健康と安全の 2.1., 2.2., 2.3 の 3 つの分野では Exceeding の割合が 2 割強と低く、特に 2.1. と 2.3. では達成度合いが低い。では、2.1. と 2.3. ではどのような監査評価事例があるか表 5 にまとめる。これらの事例を見ると、不都合事例は、子どもの事故やけがに直結する内容が問題事例として取り上げられている。この健康と安全の分野では、安全面で

はかなり厳しく判断されているが、さらに一步踏み込んでより健康な食事というところまでは踏み込みにくいようだ。

表 5 健康と安全分野の監査基準合致事例と不合致事例

(1) 2.1.3.合致事例

Preschool/Kindergarten での観察において、公認監査員は健康面の指導が一貫して促進されており、子どもがその手順に手馴れていることを認めた。保育者は一貫して手洗いの必要性を伝え、トイレ後に手を洗ったか気を付けている。

公認監査員は効果的なおむつ替えの様子と、保育者と子どもが手洗いを徹底しているところを観察した。

(2) 2.1.3.不合致事例

公認監査員は、子どもが手を洗うときに保育者に監督されないままになっていることを観察した。さらに、重要なことだが、手洗い場のすべてに石鹸は備えてなかった。他の子どもはシンクから離れ、衣服で手を吹いて乾かしたり、濡れた手をキッチンに向かって擦ったりしているのが観察された。

(3) 2.3.2.合致事例

公認監査員は、子どもの手が届かないところに吊り下げられた子どものブルーブロック、電源ポイント保護プラグ、同じように届かない所に化学物質やカーテンコードがあることを観察した。

運転員が、カーシートなどチャイルドシートがオーストラリアの基準に適合することを確実にする方針と手順に準じている様子を観察した。

(4) 2.3.2.不合致事例

危険物を保管するための食器棚が監査中にロックされておらず、常態的に危険な状態にあったと思われる。

また、公認監査員はかなりの部分のフェンスが壊滅的な状態にあり、子どもに危険を及ぼすと判断した。

別件では、保育者が大人用のはさみを子どもが手にすることができる場所に置いたのを公認監査員が見つけた。子どもがハンドルの一つを持ち、他の子どもの近くのテーブルの角を片刃のはさみでたたいたところを見つけた。

5. 考察

日本とオーストラリアで保育実習を行った学生のアンケートの意見を問題提起としてオーストラリアの給食を取り上げた。そしてオーストラリアの Child Care Centers を訪問して、給食の様子、調理室、関連書類の見学、園長先生へのインタビューを行った。保育監査基準に給食の実施の有無ははいっていないが、保育サービスの向上という点から給食を

実施している Child Care Centers が増えてきた。

ここで、給食を含めオーストラリアの食事、栄養摂取状況等、それらの変遷について述べてみたい。過去 25 年余り、世界各国での肥満率の上昇は大きな問題となっている。この状況を“国際的なエビデミック（伝染病）”と呼んでいる研究者がいるほどである。また、幼児期に肥満となった子どもは肥満の大人になりやすく、成人病、高血圧などの深刻な健康問題を引き起こすリスクがあると専門家は指摘している。WHO は 1990 年、「生活習慣病を引き起こす危険因子は幼児期に確立された行動様式によって決まり、幼児期の食と栄養、健康に関する教育の促進が青年期後の行動様式の確立に最も効果的である」と発表している。

オーストラリアも例外ではなく、現在、20 パーセントから 25 パーセントの子どもが太りすぎ、もしくは肥満となっている。The National Health and Medical Research Council of Australia (NHMRC) によると、飽食が背景にあると思われる子どもたちの食習慣の乱れにより、1985 年から 1995 年までの 10 年間ではオーストラリア国内の肥満児の割合は 2 倍になった。

この状況を受けてオーストラリア政府は、子どもの肥満の解消を目指し、子どもを持つ家庭、そして保育施設に向けて子どもの食事、栄養に関する教育を推進している。政府機関である National Childcare Accreditation Council (NCAC) は保育施設に対し、次のように指摘している。

「子どもたちの健康づくりの実践を促進することは保育の質の維持向上のために重要な要素である。給食という形で全て、もしくはほとんどの食事を提供している施設もあれば、保護者が子どもの昼食、補食を用意する施設もある。しかしながら、どのような形態であったとしても子どもの食事、栄養状態に対し施設側は大きな責任を負っている。また、保護者に対しては常に子どもの食事、栄養について最新かつ最善の情報を提供しなければならない。」

NHMRC は最も心身の発育が著しい乳幼児期の食事・食生活の促進について、理想的な栄養素が多く含まれる主な食材を紹介しながら具体的な提案もしている。

【採ると良い食材】

- ・赤身の脂肪の少ない牛肉、魚類、鳥肉
- ・牛乳、ヨーグルト、チーズ

【採り過ぎると良くない食材】

- ・飽和脂肪、マーガリン、バター、油類

そしてさらに、子どもの食事・栄養における保育者の役割についても明記し、

- ・食を通じて、素材に目を向け、食材を調理することに関心を持つよう促す。
- ・食を通じて、人々が築き継承していきたい様々な食文化を理解し、尊重する。
- ・食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しむ。

・家庭からの食生活に関する相談に応じ、助言・支援を行う。

なども示している。

このような状況のもと、オーストラリアの保育施設は子どもの健やかな発育・発達を目指し、子どもの食事・食生活の支援に取り組んでいる。

最後に、食事に限らず外国の事象を論じる場合、その国の文化を語らずにはできない。普段から肝に銘じていることであるが、今回はそれができなかった。オーストラリアを含む英国圏では、日本ほど朝食、昼食、そして午前午後のおやつにメリハリがないと思われる。食事に音や色、においを感じる日本から訪問した者が、オーストラリアの食事にある種の単調さを感じることを感覚的には理解できていると思う。しかし、それが何なのかはまだはっきり言えない状態である。これらのことも含め、さらにオーストラリアの給食について研究を深めていきたい。

<参考文献>

- ・ Australian Children's Education & Care Quality Authority 2016 “Children's Health and Safety: An analysis of Quality Area 2 of the National Quality Standard”
<http://acecqa.gov.au/Childrens-health-and-safety>（接続 2017.10.12.）
- ・ 横井一之・吉見昌弘 2017「オーストラリアと日本の保育観の違いについて—オーストラリアの National Quality Standard を基準として—」『名古屋短期大学研究紀要』第 55 号、187-194