

保育計画に位置づけた保育所給食を活用した食育の体系化パート2

ー現場での実践に向けてー

A Systemization of Food Education by Utilizing Nursery School Lunch Programs in Childcare Planning Part 2 ーFor on-site practiceー

曾我 郁恵*1・田原 理加*1・土海 一美*2・森本 恭子*2・宮原 公子*3

Ikue SOGA, Rika TAHARA, Kazumi DOKAI, Kyoko MORIMOTO, Kimiko MIYAHARA

はじめに

保育所における食育に関する法規等は整備され、具体的に「保育所保育指針¹⁾」や「保育所における食事の提供ガイドライン²⁾」として示されている(表1)。しかし、子どもの食に関する課題は山積しており、保育士も保護者も偏食や食事のマナー等の課題を抱え、保育所における食育に期待が寄せられている。

しかし、「児童福祉施設最低基準³⁾」において保育所に管理栄養士・栄養士(以下栄養士)の必置や設置の奨励もなく、調理担当者としている。さらに、健康増進法等で求められている栄養管理者としての役割や、調理担当者は食育を担うと推奨されながらも、保育所給食においては、専門性を発揮した給食提供は未だ確立されていない現状である。

そこで、昨年度、保育所における養護と教育を保育計画に位置づけた給食の体系化の研究を行ってきたので、本年度は引き続き、調理担当者が現場において活用できる食育に関する内容を啓発することを目的とする。

表1 保育所における食育に関する法律等の概要

食育に関する法律等	内 容
平成16年3月	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17年6月	食育基本法
平成20年4月	保育所保育指針の改定
平成24年3月	保育所における食事の提供ガイドライン

研究内容

食育に必要な食育計画の立案・実施方法を調理担当者に啓発することを目的とし、次のセミナーを行った。

＜セミナー実施までの経緯＞

1. 津山市保育園協議会にセミナー開催の目的説明
2. 津山市園長会での承認
3. セミナーの実施

◇対 象 者：津山市内の保育所(園)の調理担当者

◇実 施 日：1回目：平成25年8月24日

2回目：平成25年10月5日

◇参加人数：1回目：20名、2回目：14名

◇実施内容：①保育所における食育に関する指針の理解
②食育の計画・実践

◇研究協力者：セミナー開催にあたり、津山市保育園協議会の協力を得た。

＜セミナー：8月24日＞

- 1 受付
- 2 開会
- 3 セミナー開催の趣旨説明
美作大学 助手 曾我 郁恵
- 4 講義 「保育所保育指針の改定と食育」
美作大学短期大学部 准教授 居原田 洋子
保育に位置づけて給食の役割、中でも栄養士の役割を、保育所保育指針を教科書に解説した。

*1 美作大学生活科学部 食物学科 助手 Research Associate, Dept. of Food Science, Mimasaka Univ.

*2 美作大学生活科学部 食物学科 講師 Lectuer., Dept. of Food Science, Mimasaka Univ.

*3 淑徳大学看護栄養学部・美作大学大学院 教授・博士（医学） Prof., Dept. of Food Science, Syukutoku Univ and Mimasaka Univ., Ph, D.

講義 「保育所における食事の提供ガイドラインの理解」
淑徳大学 教授
美作大学大学院 非常勤講師 宮原 公子
平成23年に示されたガイドラインの解説を行った。食育実践計画案と献立計画の役割の具体例を説明した。

4 発表 「食育実践計画案書と保育所給食献立計画書」
参加者

上記、3講義で学習した内容を活かし、グループに分かれて、実際に食育実践計画案書、保育所給食献立計画書と食育に使用する教材を作成した。その後、各グループで発表を行った。他のグループの発表を聞くことにより、自分たちとは違った食育の内容や方法を知ることができるようにした（表2）。

5 講義 「食育と教材づくりの役割」

美作大学 講師 土海 一美
食育を行う上では、教材を使用することは不可欠である。そのため、教材の持つ役割や意義を理解していただくことができる内容にした。

6 閉会

<セミナー：10月5日>

1 受付

2 開会

3 演習 I 「食育実践計画案書の作成」

II 「保育所給食献立計画書の作成」

教授 宮原 公子

講師 森本 恭子

講師 土海 一美

助手 曾我 郁恵

表2 食育の内容

	食育テーマ	食育の要素
A	米のよさ	○七分づき米が使用されている。 ○米が主食である。 ○米と魚と野菜を組み合わせた料理である。
B	芋掘りを通して旬の食材を知る	○旬の食材が使用されている。 ○家庭でも取り入れることのできる料理である。
C	日本の伝統食を知る	○七草が使用されている。 ○箸で食べさせる料理である。

5 閉会

写真は、実際に参加者が食育を行っている様子です。

◇実践方法：1グループ4名で食育を実践

◇指導形態：パネルシアター

◇実践内容：各グループ、1つの食育テーマを設定し、食育を実施するための食育計画書及び教材の作成

◇教材：白Pペーパー、黒パネル布、画用紙、マジック、はさみ、色鉛筆、模造紙



白Pペーパー

セミナーの参加者の感想

◇保育所保育指針や食事の提供ガイドラインについて、内容を知ることができた。

◇献立内容が、園の行事や都合で決まることが多かったが、理由づけされた献立を作成しなくては、と再認識した。

◇グループで話し合いをすることで、他園の先生方の考え方や進め方、やり方などに触れることができ、刺激となるよい時間であった。また、他のグループの発表や話し方もとても参考になった。

◇食育計画や献立計画は常日頃から必要なものとは思っていながらいざ作成するとなると、どこに着眼点を置き、どのように展開していくかが困難なものと感じていた。

今回のセミナーで、ポイントを学ぶことができ、大変よかったと思う。

研究のまとめ

- ◇食育を実践するうえでは、食育の計画を作成し、給食を活用することが効果をあげることの意識づけができた。
- ◇指導媒体として、繰り返し使用することができ、子どもの興味を引くことのできるパネルシアターは、食育の教材として適していると考ええる。
- ◇保育所には栄養士の必置規定はなく、調理担当者も限られた人数しか配置されていない。今回、他園の調理担当者とグループで取り組み、互いに研鑽することで食育を計画・実践する意欲を持てるようになる、良い機会であったと好評を得た。

今後の課題

- ◇様式を使用して食育を行うことに関して一定の評価を得たので、今後も地域に啓発をするとともに、支援を続けていきたい。

謝辞

本研究にあたり、津山市保育園協議会の皆様、および津山市内の保育所調理担当者の皆様のご指導・ご協力に対して、深謝申し上げます。

参考文献

- 1) 保育所保育指針解説書 厚生労働省 平成20年4月
- 2) 保育所における食事の提供ガイドライン
厚生労働省 平成24年3月
- 3) 厚生省：児童福祉施設最低基準. 1948：63.