第3章

調査結果の考察

- ①調査票の自由記述(Ⅱ-9、10、11)より得られた考察
- ②調査票の自由記述(Ⅱ-12、13)より得られた考察
- ③調査票の自由記述(Ⅱ-14、15)より得られた考察

① 調査票の自由記述 (II-9、10、11) より得られた考察

社会福祉法人至誠学舎立川 保育事業本部 至誠保育総合研究所所長 髙橋 紘

調査項目 II-9 から15までの各項目への回答は自由記述とし、各保育所における保育所長の食育に関する考え方・意識と実施の実情を回答して頂きました。自由記述は、調査項目 II-1 から8までの回答を補完する意味もあり、重複するような部分もあります。保育所保育指針が法定化され、その第5章に「3食育の推進」が示されていますが、その趣旨に沿って各保育所で食育が進められているかを読み取ることもできます。

自由記述ですから、色々な立場で記述がされています。こちらの質問の趣旨に対して的確に 回答されていないものも多数見受けられました。反面では、この質問項目の表現で、そのよう にも解釈できるのだと気づかされる回答も多数ありました。

この考察にあたり、確認した自由記述は回収した調査票の一部であった事、また、自由記述に目を通した時点が調査票の数量的集計が出る前段階であったために、数量的集計と関連付けができなかった事をお断りしておきます。

考察にあたった調査項目II-9、II-10、II-11は次のとおりです。

Ⅱ─9 保育所で取り上げている主な食育のテーマについて

- 9-1 ア ある(主な内容) イ 保育所として特に食育は取り上げていない
- 9-2 保育所の今後の食育のあり方、発展の方向性について (意見)

Ⅱ─10 保育所として取り上げている行事食・郷土食について

10-1 取り上げている行事食(例:誕生会、子どもの日の集い、七夕祭りなど)をすべて上げてください

ア ある () イ 何も取り上げていない

- 10-2 取り上げている郷土食名 ア ある () イ 何も取り上げていない
- 10-3 保育所として行事食・郷土食を取り上げている意義について(意見)

Ⅱ─11 子どもの心や感性を育てるために保育全般を通してどのような配慮をされているか。 また、どのような配慮が大切かについて

- 11-1 子どもの心や感性を育てるための保育所での取り組み状況 ア 内容 () イ 特別なことはしていない
- 11-2 子どもの心や感性を育てるための提案や意見

1. 保育所で取り上げている主な食育のテーマ―今後の食育のあり方、発展の方向性

Ⅱ─9 保育所で取り上げている主な食育のテーマについて

- 9-1 ア ある(主な内容) イ 保育所として特に食育は取り上げていない
- 9-2 保育所の今後の食育のあり方、発展の方向性について (意見)

調査項目 II-9 の間 9-1 より「保育所で取り上げている主な食育のテーマ」について見てみたいと思います。この設問では選択肢を、食育のテーマが「アある」「イ保育所として特に食育は取り上げていない」の 2 つ設定し、「アある」場合にその内容を記述して頂きました。結果は、食育のテーマが「アある」と回答した各保育所のテーマには全国的に地域差がほとんど見られず、「食育の目標」「食育のねらいと内容」に関する内容と、「食育の 5 項目」のいずれかに含まれている内容でした(なお、「食育の 5 項目」* 」とは、「食と健康」「食と人間関係」「食と文化」「いのちの育ちと食」「料理と食」をいいます)。

「イ保育所として特に食育は取り上げていない」という回答が多少ありましたが、ここでは 全体数の数量的集計をまだ見ていないので具体的なことはわかりませんでしたが、若干の保育 所において食育への取り組みが遅れていると推測されます。

保育と同様、食育に関する具体的な子どもの活動内容は、各保育所に固有の状況、及び地域の実態に即し、計画的・総合的に編成されることが重要です。

「保育所保育指針解説書」の第5章「3食育の推進」**2には『「食育基本法」を踏まえ、「保育所における食育に関する指針」を参考に、保育の内容の一環として食育を位置づけ、施設長の責任のもと、保育士、調理員、栄養士、看護師などの全職員が協力し、各保育所の創意工夫のもとに食育を推進していくことが求められています。』と示されています。また、「保育所における食育の計画づくりガイド」~子どもが「食を営む力」の基礎を培うために~(平成19年11月、財団法人こども未来財団)も発出されています。

※1 保育所保育指針解説書 第5章 健康と安全 3食育の推進 コラム:◎「食育の5項目」

- 1)「食と健康」:健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力を養う
- 2)「食と人間関係」:食を通じて、他の人々と親しみ支え合うために、自立心を育て、人と関わる力を養う
- 3)「食と文化」:食を通じて、人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し、つくり出す力を養う
- 4)「いのちの育ちと食」:食を通じて、自らも含めたすべてのいのちを大切にする力を養う
- 5)「料理と食」: 食を通じて、素材に目を向け、素材にかかわり、素材を料理することに関心を持つ力を養う

※2 保育所保育指針 第5章 健康及び安全 3食育の推進

「保育における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培う事を目標として、 次の事項に留意して実施しなければならない。」 記述をして頂いた食育のテーマを分類してみました。

総論的なもの

- ・「食を営む力」の基礎を培う
- ・食の大切さや感謝の気持ちを持って食事を味わう心を育てる
- ・保育所保育指針の5つの子ども像を主なテーマとして取り上げている

「食と健康」に関するもの

- ・楽しんで食事をする子ども
- ・楽しく食べる元気な子
- ・元気いっぱいな心と体を作る
- ・朝ご飯を食べましょう
- ・健やかな心と体の発達
- ・望ましい食べる力の育成
- ・心の栄養と体の栄養~美味しく楽しく食べる~

「食と人間関係」に関するもの

- ・楽しく食事をする
- ・みんなで楽しく食べれる子ども
- ・楽しく食べる体験を深める
- ・コミュニケーションを豊かに感じる食体験
- ・食を通して人間関係の育成
- ・友だちと共に食事し、一緒に食べる楽しさを味わう

「食と文化」に関するもの

- ・地産地消、地産食材による給食
- ・食事に必要な習慣や態度を身につける
- ・食事のマナーを身につける
- ・食を通じてマナーに取り組む
- ・季節や文化と食事
- お箸マナー

「いのちの育ちと食」に関するもの

- ・食事の大切さを知り、進んで食べる
- ・いただきます、ごちそうさま、感謝の気持ちを込めて楽しく食事をしよう
- ・栽培を通して食べることに関心を持つ
- ・自家栽培の野菜を食べる
- ・命の尊さや食への感謝
- 食は命なり

「料理と食」に関するもの

- ・食の大切さや感謝の気持ちを持って食事を味わう心を育てる
- ・物語メニュー
- ・身近な野菜への関心と食することについて
- ・いろいろな食材に触れながら食べることの楽しさ、大切さを知る
- ・自家栽培、自主栽培した野菜で料理する
- 調理体験
- 温野菜
- ・食品を色で分けよう
- ・色んな食材に触れたり見たり、味を体験する

次に問9-2「食育の今後のあり方、発展の方向性について」の意見を見てみたいと思います。 保育所保育指針の第5章「3食育の推進」と保育所保育指針解説書の第5章「3食育の推進 (1)食育の基本①食育の目標*3に示された趣旨に沿った回答が多いようでした。

※3 保育所保育指針解説書 第5章「3食育の推進」(1)食育の基本 ①食育の目標

保育所における食育は「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うために、毎日の生活と遊びの中で、自らの意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、大人や仲間などの人々と楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものです。食育の実施にあたっては、家庭や地域社会と連携を図り、それぞれの職員の専門性を活かしながら、共に進めることが求められます。

記述からいくつかを取り上げてみますと、

- ・豊かで便利な食生活になっているため、食べ物を大切にする気持ち、自然・命を頂くという 事を考えられるように伝えていきたい
- ・もっと楽しめるよう、盛り付け、色、味に工夫していきたい

- ・食事のマナーについて、毎日の食事の際、子どもに声をかけていく
- ・咀嚼をしっかり育て、肥満に気をつける
- ・食育に関し家庭との連携を図っていきたい
- ・町・県・国の一体的取り組み
- ・ファストフードが主にならない食生活
- ・自家栽培の野菜をクッキング
- ・食事指導、食文化の伝承、栄養指導
- ・保育と給食が同じ目線に立って食育を進めるため
- ・子どもの育ちに合わせたものであることが大切かと思われる
- ・0・1・2歳児への五感を使った食育に取り組んでいきたい

2. 保育所として取り上げている行事食・郷土食とその意義

Ⅱ─10 保育所として取り上げている行事食・郷土食について

10-1 取り上げている行事食(例:誕生会、子どもの日の集い、七夕祭りなど)をすべて上げてください

ア ある () イ 何も取り上げていない

10-2 取り上げている郷土食名 ア ある () イ 何も取り上げていない

10-3 保育所として行事食・郷土食を取り上げている意義について(意見)

調査項目 II-10の問10-1、10-2、10-3 は、調査項目 II-5 「保育と調理について」と関連する設問です。問10-1 では保育所として取り上げている行事食(献立名)・郷土食名を尋ねましたが、回答では「行事名」を羅列する方がほとんどで、その行事で提供する「行事食」を記載された方はほとんどいませんでした。問いの文が「取り上げている行事食(例:誕生日会、子どもの日の集い、七夕祭りなど)をすべて上げてください」となっていたために、例につられて行事名を書いてしまった方が多かったようです。もし、「あなたの保育所で実施される誕生日会(行事名が入る)の定番メニューは何ですか」という内容であったら、想定通りに行事食の記述が多かったと思われます。

少ない記述の中から行事食を見てみますと、

・ひな祭り:雛ずし、雛おにぎり

・端午の節句(こどもの日):ちまき、柏餅

・七夕祭り:ソーメン流し、七夕ずし、七夕ラーメン、天の川スープ、七夕ゼリー

·十五夜:月見団子、月見汁

・収穫祭:カレーパーティー

・冬至:かぼちゃ料理

- ・クリスマス:丸焼七面鳥、フルーツポンチ、自家製パン、野菜スティック、コーンポタージュ、プチケーキ、チーズフォンデュ、チョコレートフォンデュ、フルーツ(バナナ・イチゴ・みかん)
- ・ 年末: 年越しうどん
- ・正月:餅つき、おせち料理
- ・人日の節句(1月7日):七草粥
- ・鏡開き(1月11日):お汁粉
- ・節分:鬼おにご飯
- ・誕生会…1月:煮豆、鏡開きぜんざい、2月:節分、イワシのかば焼き、3月:おはぎ、5月:柏餅、7月:七夕汁・七夕ゼリー、9月:月見汁、12月:冬至のかぼちゃ・柚子入りなます
- ・その他の行事食:季節の郷土食、栗ごはん、芋ご飯、(八名丸・里芋)、グリピースご飯、プ チケーキ
- ・提供方法:パーティー形式、バイキング形式

ちなみに、行事を食提供する「行事名」を示してみますと、

- ・毎月実施されるもの:誕生日会
- ・四季折々の季節行事:こどもの日、七夕、お月見(十五夜)、土用の丑、クリスマス、七草、 節分、餅つき、鏡開き、七五三、どんど焼き、秋まつり、お彼岸、ひ な祭り、ハロウィン、天神講、地元のお祭り
- ・その他の行事:新入園児歓迎会、お別れ会、食育の日、マグロの解体ショー、収穫祭、宗教 行事、ちびっ子夏祭り、雪上運動会、世代間交流会、お芋パーティー、カレ ーパーティー、鯉のぼりの会
- ・提供方法:バイキング形式でパーティー料理を提供、誕生会に保護者を招待し、誕生児と一 緒に食べる

行事食を提供するための行事数は、保育所によってかなりばらつきがありました。平均する と毎月の誕生日会の他、年に6・7回程度のようです。11回という保育所もありました。

その他、誕生日会をリストアップしていない保育所も多数ありましたし、季節の行事なしに、

保育所独自の行事を行うというケースも若干ありました。

次に問10-2「保育所で取り上げている郷土食名」を見てみたいと思います。郷土食は「地産地消(地域生産地域消費)」の象徴です。郷土食は一般家庭では家庭の味・地方の味として、口伝で代々伝えられている場合が多いですから、核家族化が進むとそれが途絶えてしまうことが多いようです。ご近所付き合いが薄れてきても同様です。保育所の場合は、必ず献立表やレシピを印刷や写真によって記録に残しますから、一度献立に採用すると、給食担当者が変っても郷土食を伝承していきやすいと思います。

今回の調査で、郷土食は多くの保育所が多かれ少なかれ取り入れている事が分かりましたが、「郷土食を取り入れていない」と「無記入」を合わせるとかなりの数がありました。特に各都道府県の都市部に多いように思われました。

その理由について今回は詳しく調査をしておりませんが、都市化が進んでいる地域では、農業が衰退していたり、食文化や郷土食が伝承されていないこともあるのではないかと推測されます。

この機会に保育所が郷土食に関心を持ち、役所の産業部署や地域のJAなどの関係機関で地域の特産品を調べ、保護者の祖父母等の協力を得て郷土食を調べてみてはいかがでしょうか。郷土食に限らず、世代間交流や地域活動に取り組み、地域の社会資源として地域文化を継承する役割を持とうとしている保育所は、少子化で子どもが少なくなっても、地域で新たな事業展開をし続けることでしょう。

なお、「農林水産省「食と農林漁業の再生推進本部」^{※5}の5カ年行動計画において、地産地 消に関して「社会福祉事業と農林漁業の相互連携等を推進する」としています。保育所からも 働きかけてみてはいかがでしょう。

※5 我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画

平成23年10月25日食と農林漁業の再生推進本部決定

(2) 消費者との絆の強化 ①地域の力が総合的に発揮されるよう、都市住民のライフスタイルを変える市民農園やグリーン・ツーリズムの活用、企業や消費者が農林漁業を支援する仕組みの導入、学校給食等の公的施設の活用や鳥獣被害対策との連携等による地産地消の推進、社会福祉事業と農林漁業の相互連携等を推進する。

郷土食を取り入れている保育所の中でも、リストアップされた郷土食数にかなり差があり、20種以上あげている保育所もありました。また、明らかに他県の郷土食であることが分かる献立名、例えば首都圏の保育所で、鮭のチャンチャン焼き(北海道)やチャンプル(沖縄県)、関東・関西・南方・東北・海外さまざまの郷土料理を取り入れているという記述に象徴される

ように、他の地方の郷土料理を取り入れている例もありました。それはそれで色々な食体験という点では意味のある事だと思います。その他、郷土食としての「食材」をあげているものもありました。

なお、今回確認した自由記述は、回収した調査票の一部だったために全都道府県の郷土食を 網羅することができませんでした。

郷土食

・北海道

ジンギスカン、くしもち、じゃがいも、石狩汁、鮭のちゃんちゃん焼き、三平汁、いももち、 いも団子

・青森県

なべこだんご、くしもち、きんかもち、赤飯せんべい、おしるこ、とり汁、みたらし団子、 そろろ汁、煮あえ、じゃがいもすいとん、雑煮、しじみ汁、煮しめ、ホタテのから揚げ、鱈汁、 いかとわかめの胡麻和え、鯖の竜田揚げ、鯖の味噌煮

• 秋田県

笹まき、ホウノ葉ご飯、鱈汁、きりたんぽ、つみれ汁、山菜煮物、芋の子汁、もろへいや汁

・岩手県

ひっつみ、けなっこ汁、寺沢だんご汁、がん月、かま焼きもち、すいとん、さんますりみ汁、 鮭ハンバーグ、ホウレンソウ、ちゃぐちゃぐ馬っこランチ、すり身汁、はっとう、ひゅうず、 いものこ汁、きりせんしょ、お茶もち、せんべい汁、じゃじゃ麺、鬼っ子ランチ、年越しそば

・山形県

芋煮、細竹汁、納豆汁、筍汁、棒だら煮、からから煮、冷汁、ふき炒め煮、ナスとピーマンのなべしぎ、八杯汁、芋煮汁、粟御飯、菊のお浸し、鱈汁、草もち、孟宗汁、だだちゃ豆定食、はたはた田楽(大黒様)、お正月料理、流しソーメン

・新潟県

のっぺい(汁)、笹団子、煮菜、長岡なすぶかし、夕顔(汁)、ドジョウのから揚げ、大根の 甘酢漬け、ナス、里芋、レンコン、枝豆、ゴーヤチャンプル、芋汁、あげ麩の煮しめ、タレカ ツ、ぜんまい煮、糸うりの酢の物、かす汁、つじうらせんべい

・富山県

筍ぜんまい、かまぼこ、白エビ、にら、とうがん、だいず、なばな、こまつな、ブロッコリ、白菜、ねぎ、さつまいも、なめこ、おくら、きゅうり、白エビのかきあげ、たけのこご飯、水島柿、マスカット、ぶり大根、梨、ネギ入りシチュウ、とびうおフライ、鬼まんじゅう、あやめ団子、大名御膳、郷土食献立(蒸し蒲鉾・煮しめ・梨)、鍋献立

・山梨県

たけのこご飯、ほうとう、鶏もつ煮

・長野県

おやき、にらせんべい、やしょうま、まゆ玉、なます、フナの煮付け、田作り、よもぎ団子、 稲の花、凍み大根のおでん、鯉の蒲焼、虹ますのマリネ

・群馬県

ひも川、煮ぼうとう、芋煮、小麦粉まんじゅう、焼きびん、おはぎ、おもち、赤飯、ゆでもち、おやき、しもつかれ(しみつかれ・すみつかれ)、かんぴょう入りグラタン、かんぴょう入りスープ、ごま酢あえ、れんこんハンバーグ、青菜の納豆あえ、すみつかれ、柏餅、月見団子、お汁粉、こども洋食、ソースかつ丼、すいとん、のっぺいじる、おにまんじゅう、うどん作り、けんちん汁、うどん、上州きんぴら

・千葉県

枝豆、米、にんじん料理、人参ケーキ、人参のごま煮、カレー煮、ごまだれかけスープ、祭 ずし、太巻き寿司、おせち料理、恵方巻き、高津のとりめし

・東京都

ほうとう、人参しりしり、芋煮汁、ずんだ餅、ちゃんちゃん焼き、うなぎ、おはぎ、お月見 団子、南京料理、いわし料理、七草粥、ゴーヤチャンプル

・神奈川県

鶏飯、五平もち、冷汁、魚の治部煮、昆布イリチ、豆腐チャンプル、うどん、しょうぶ、くず団子、うなぎ、おはぎ、お月見団子、南京料理、お汁粉、イワシ料理、七草粥、芋煮汁、ずんだ餅、チャンチャン焼き、ほうとう汁、人参しりしり、ひや汁、おにまんじゅう、だご汁、いも煮

・静岡県

桜エビのスパゲティ、アユの塩焼き、五平もち、こんにゃく、黒はんぺん、まぐろ

・愛知県

栗、芋、グリンピース、サツマイモ、じゃが芋、かぼちゃ、コロッケ、七夕ソーメン、ちまき、 月見団子、ちらしずし、五平もち、七草粥、きしめん、どこ煮、ういろう、小倉サンド、かく ぶ、味噌おでん、味噌カツ、抹茶プリン、てん茶ご飯、煮みそ、かしわ(名古屋コーチン)の ひきずり、篠岡の桃、レンコン、銀杏入りの茶碗蒸し、鶏すき、地元産の食材の料理、土手煮 丼、味噌煮込みうどん、かぼちゃ汁粉、あんまき、おこしもの

・岡山県

祭ずし、蒜山おこわ、フナ飯、吉備路納豆、魚かけ飯、岡山すし、若竹煮、ちらしずし、い とこ煮、アラスカご飯

・広島県

特産のジャガイモドーナツ・ジャガイモたこやき、ミカン、琵琶、お好み焼き、おとし焼き

・島根県

まき、なめ味噌、煮しめ、さざえご飯、笹巻きご飯、しじみ汁、ぜんざい、ぼたもち、おはぎ、さんま焼き、うどん、まき(柏餅)、のべ団子、角寿司、いか飯、サバの煮ぐい、はまっ子ライス

・山口県

はなこりのあえもの、けんてん、わかめおにぎり

・鹿児島県

鶏飯、だんご汁、いきなりだんご、ヤーコンキンピラ、べんろだんご、さつま揚げ、芋餅、ふくれ菓子、丸ぼうろ、きびなご田楽、きびなご蒲焼、きり干し大根、芋がら、からんふうねやっさ、がね、芋料理、さつま汁、げたんは、ねったば、豚味噌おにぎり、ちりめんじゃこ、豚骨煮、いこもち、いももち、たごじる、トン汁、さのぼり揚げ、春駒、こがやき、あくまき、かからん団子、つきあげ

・沖縄県

クープメクチー、てびち汁、ソーキ汁、パパイヤチャンプル、パパイヤイリチー、ゴーヤチャンプル、人参シリシリ、中身汁、ジューシー、三月菓子、サーターアンダーギー、ウムクジプットルー、ソベポーポー、千切イリチー、千切炒め、ミミガーサラダ、ウムクジ天ぷら、アガラサー、チンピン、ナーベーラーウブシー、チンヌクジューシー、トーフチャンプル、沖縄そば

問10-3では、保育所として行事食・郷土食を取り上げている意義についてを尋ねました。 ここでは、その地方の行事食・郷土食の現状についての記述がかなりありました。

地域・家庭での現状

- ・行事食・郷土食がスーパーで売られるようになって、家庭での手作り料理がすたれつつあり、 味気ない
- ・多忙な保護者が多くなり、御祝い事はレストラン、という流れになってきているように思い ます
- ・やはり家庭だけでは出来ないことが多く見られるようになった
- ・故郷の味を親が食べさせていない
- ・昨今、核家族が多くなっている

意義について:郷土食・行事食共通

- ・昔から伝わる食事の中にある大切な栄養、味覚、習慣、生活や、手間ひまをかけて食を作る ことに小さい頃から経験させておきたい
- ・食べ物を華やかに見せたりし、食べものにさらに興味の持てるようにするため
- ・普段の給食との違いを出し、子どもたちに食べる楽しみを感じてもらうため
- ・食生活に変化と潤いを与え、楽しみ・期待感をもたせる
- ・行事食や郷土料理と関わることにより、子ども自身が季節の恵や旬を実感できるようになり、 そこから周囲の世界に好奇心を抱き、関心を持ち、家庭を大切にする
- ・日本の食文化を伝える
- ・その食事の意味・食材を知らせる
- ・家庭の代わりの食の体験
- ・行事や郷土を愛するように
- ・地域の方々との会話等「関わりを持つ」「伝統を伝える」という意味でも大切

郷土食を取り上げている意義について

- ・郷土食を取り入れる事により、地産地消を進めることが出来、保育所と地域とのつながりが 強くなる
- ・その土地によって、特徴あるおいしい物があることを知ってもらう
- ・地場産物・故郷の味を伝え、故郷を心の中に育てる
- ・その地方の食材を知る
- ・郷土の特産品に関心を持ち、誇りを持ち、郷土愛が生まれ育つ
- ・地域の方と一緒に作って食べる郷土料理

行事食を取り上げている意義について

- ・伝統食を伝えていく
- ・行事の意味を知り、体験し、みんなで行事食を味わう経験はこの先、子どもたちの成長過程 で心に残るものになっていくと思いますし、そうなってほしいです
- ・行事に合わせて献立を工夫している
- ・保護者も関心を持ち、親子の会話が生まれる
- ・忙しい日々の中でもそれを子どもたちの心の中に継承していくうえで大切
- ・子どもたちが食べたいものをリクエストし、楽しい雰囲気の中でおいしく食べ、生きる力を 養ってほしいと考えます

3. 保育全般を通して子どもの心や感性を育てるために

- Ⅱ─11 子どもの心や感性を育てるために保育全般を通してどのような配慮をされているか。
 また、どのような配慮が大切かについて
- 11-1 子どもの心や感性を育てるための保育所での取り組み状況 ア 内容 () イ 特別なことはしていない
- 11-2 子どもの心や感性を育てるための提案や意見

問11-1 は調査項目 II-5 「保育と調理について」と関連する設問ですが、調査項目 II-1 から II-10までの回答を踏まえて総合的に回答していただけることを期待しておりました。

「保育全般」を通して「心や感性を育てる」は、保育所保育指針「保育の目標」「保育の方法」 「保育の内容」に示されています。

食育は、保育所保育指針の第5章「3食育の推進」や「保育所における食育に関する指針」

にも示されているように、保育の外にあるのではなく保育所の活動すべてに関わりがあります。

他の感覚とともに味覚・嗅覚・視覚等の感性を育てることについても、各保育所の保育の計画の中に位置付けているか、各保育所でどのように取り組んでいるか、興味深いものがあります。

ですからこの調査は、保育所の活動全体を把握している保育所長に回答していただくようご依頼しています。

やむを得ず、保育所長以外の方が回答したケースが若干あり、主に食育に関する質問の流れの中だけで回答された例がありました。「保育全般を通して」という視点では答えにくかったのかもしれません。

回答いただいた記述を大きく二つに分けてみました。「保育全般の視点」「食育の視点」に分けて次に示します。

保育全般の視点で

- ・子どもは、安心して生活する中で、風や雨の音、花の色や形、毛布の手触り、おやつや食事の味や香りなど、身の回りにある様々な色や形、音色や感触、味や香りに気づいたり、その心地よさを感じたりしています。また、保育士等や友達と一緒にそれらの感覚を楽しんだりすると、それを伝え合ったりするようになります
- ・日常の生活で、身体感覚を伴う様々な体験を積み重ねる中で、子どもはその性質や不思議さ、 面白さに気づき、更に興味を膨らませます。また、様々な感覚を共に働かせながら、情緒を 安定させたり、生活を楽しんだり、遊びに取り入れたりしています
- ・保育士等は、身近な環境に関わって直接、見たり、聴いたり、触れたり、嗅いだり、味わったりする子どもの感覚に心を傾け、子どもの感動や発見に寄り添いながら子どもの感性が豊かに育つよう働きかけていきたいものです
- ・自然に触れる機会を重視している
- ・豊かな自然環境を生かしている(海の青さ、鳥、昆虫等)
- ・異年齢とのかかわりの中で思いやる心を育てる
- ・年齢や個人差を大切にする
- ・大人との信頼関係、大人が肯定的に子どもに接する
- ・子どもたちの遊びこみ。戸外活動

- ・運動や遊び。裸足の生活、水泳教室、サッカー教室
- ・造形活動や音楽活動に力を入れている
- ・子どもたちがどの人にも、接し方に配慮するよう伝える
- ・日々の保育の中で、一人ひとりの個性を大切にし、子どもの思い、発見、興味等を受け止め それに応えられるようにしています
- ・他人の気持ちを考えられるように
- ・個性を大切に、自分らしさを発揮できるように
- ・人に触れ合う園外保育も多く取り入れています
- ・一人ひとりが自分で考え進んで行動できるよう努めています
- ・職員自身の感性を磨く
- ・静かな保育の中で、体験を通して五感を意識した生活を送る
- ・子どもが気が付いたり、驚いたり、喜んだり、感動したり、できる様々な体験ができる保育 の実践
- ・大人が感性を磨き、子どもの気づきや思いに敏感に柔軟に応えたり共感する保育をしていく ことが大切
- ・自然に目を向け、四季折々の変化を知らせ、体験し、自分の気持ちを表現する。皆で共感する。 る
- ・自然の美しさ、厳しさを知らせる
- ・達成感・喜び・労いなどの気持ちを日々の生活の中で大切にしている
- ・都会であるが、池や木など自然を多く取り入れ、虫や鳥が飛んでくる環境を作っている
- ・音楽活動、リトミック、わらべ歌
- ・座禅会
- ・子どもの心を受け止め、愛情をもって関わる
- ・子どもの心に共感する、良い所を探すやシャボン玉のプロの人から美しい声と美しいものを 見せてもらう
- ・心に届く話や絵本・紙芝居等を読み聞かせる
- ・ペーパーシアター

食育の視点で

- ・野菜の栽培活動
- ·食育紙芝居、絵本
- ・野菜(枝豆・トウモロコシ・そらまめ)の皮むき
- ・給食の下ごしらえ、食材の匂いや感触を感じる

・収穫体験・食材に触れたり、クッキングをたくさん行っている

なお、子どもの心や感性を育てるための保育所の取り組みとして、「そのようなことは平常の保育の中で実施していることなので…」といった理由で「特別なことはしていない」という意見もありました。

次に問11-2「子どもの心や感性を育てるための意見・提案」についてを見てみたいと思います。「保育全般の視点」「食育の視点」の二つに分けて示します。

保育全般の視点で

- ・時間に追われず、ゆとりある生活を大切にする
- ・親も職員も子どもに信頼される大人になること
- ・周囲の大人が感動したり、気持ちを表現することが大切
- ・豊かに育つ環境づくりをし、様々な実体験を重要視している
- ・一人ひとりを大切にした保育
- ・家庭と一緒に協力しなければ心や感性は育たない
- ・まずは保育士自身の感性を磨き、高めること
- ・子どもの話を良く聞き、うなずいたり、子どもの心に寄り添い、心の交流を図る

食育の視点で

- ・個食、孤食にならないようにする
- ・ランチルームでの食事。テーブルクロスの使用、音楽、など雰囲気作り
- ・陶磁器の食器使用、食器の種類の改善。楽しい食事を最大限に生かすよう配慮
- ・食への意欲を育てることも、心や感性を育てることにつながる
- ・食事の見た目、香り、味、歯ごたえ、その音、箸で持った時の感触など、大人がその感覚を 言葉で表現することで、子どもも理解していきます
- ・大人がおいしそうに食べることで、子どもが食べてみようとする気持ちになります

② 調査票の自由記述 (Ⅱ-12、13) より得られた考察

こどもの城小児保健部管理栄養士 太田百合子

1. はじめに

平成20年に「保育所保育指針」に食育の推進が盛り込まれて、保育現場での食育実践への期待がますます高まりつつあります。保育所で行われる食育は、単に栄養をとるだけではなく、子どもが食に対する興味や関心を持ち、主体的に健康に生きるという基本的なことを生活のなかで教え導いています。子どもの食をいかに質の高いものにしていくかが日々の活動の課題となっています。

保育所における食育の計画づくりガイド(児童育成協会児童給食事業部発行)によると、食育目標は「楽しく食べる体験を深め"食を営む力"の基礎を培う」とあり、目指す子ども像としての5点があげられています。

- 1. お腹がすくリズムのもてる子ども
- 2. 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- 3. 一緒に食べたい人がいる子ども
- 4. 食事づくり、準備にかかわる子ども
- 5. 食べ物を話題にする子ども

上記の項目は当たり前のことですが、現代の子どもたちのおかれている環境からは、さまざまな問題があり、難しくなっているということです。

1) 食生活の変化

日本の社会において、子どもを取り巻く環境は大きく変わってきました。食べ物はいつでもどこでも食べたいときに手に入れることができます。家庭の食卓は、料理などを手作りしなくても総菜を揃えることができます。外食する場合も、乳児連れで行けるような店が増えています。友人と遊ぶ機会や外遊びが減少していると同時に、子どもの遊びはテレビゲームやビデオなどの室内遊びが中心で、あまり動かないのにお菓子を食べる「だらだら食い」が多く、空腹感を感じられません。また、低年齢からの塾通いや習い事など夜間の生活を優先すると夜型生活になり、朝起きられずに朝食内容が不十分です。核家族化や共働き家庭も増加し、夕食が遅い家庭、孤食の家庭が増えています。食事をとるために必要な知識や技術に乏しくて日常の食事が作れない親も増え、栄養バランスに欠けるだけでなく食事のマナーが身につかない、思いやりの心が育ちにくいという心の問題も起こっています。

①朝食の欠食

このような社会環境の変化の中で興味深いのは、まず乳幼児の遅い就寝時間と夜食との関係の報告¹⁾です。午後10時以降の就寝は1歳児では約4割、2~3歳児では約3割が夜食をとっているという実態です。さらに夜食の摂取の習慣は朝食の欠食²⁾につながりやすくなり、小学生で10人に1人、中・高校生で5人に1人が朝食を食べないことが多い・ほとんど食べないと報告されています。また、全国学力・学習状況調査³⁾によると、朝食を全く食べていない子どもは毎日食べている子どもに比べて、成績が悪く、朝食摂取と学力には深い関係があることが示されています。

②肥満とやせ

食生活の乱れから、子どもの肥満ややせが増加する大きな原因にもなっています。

文部科学省による学校保健統計調査報告書⁴⁾ に基づいて、性別・年齢別肥満児の累積発生 頻度を示していますが、学齢期の肥満は、1980年度から2000年度にかけて5歳から17歳までの 各年齢において増加していますが、2000年度から2008年度にかけては5歳から12歳の年齢層に おいて減少傾向が見られます。しかし、13歳から17歳の年齢層は、依然として肥満の増加傾向 がみられます。次に痩身児の累積発生頻度では、肥満児の発生頻度とは逆に、2000年度以降、 男女共に各年齢において痩身児の頻度が増す傾向が見られています。

③食育という視点の国民運動

このようなことから、子どもの健康の維持増進を図るため「食育」という視点から国民運動としてすすめられてきました。その「食育」は、食育基本法により、地域の中で保育所・幼稚園、学校、食品生産関係機関などでの取り組みにより根付いてきています。「健やか親子21」では2006年3月に中間報告として、児童・生徒における肥満児の割合の減少、食育の取り組みを推進している地方公共団体の割合の増加、う歯(虫歯)のない3歳児の割合の増加といった指標が追加されました。食育としていろいろ取り組むことは、家庭でのQOLの向上につながり、結果として肥満ややせを改善することもできます。

さまざまなプロセスを通しながら、やがて思春期には自分らしい食生活を実現し、健やかな 食文化の担い手になることが期待されています。

2) 保護者が望む食事指導

保護者は、子育て中にどんな子育て支援を求めているのでしょうか。乳幼児をもつ保護者が授乳や食事について最も不安の高い時期 $^{5)}$ は出産時期が最も高く、 $2\sim3$ か月に向かって減少し、離乳開始時期にあたる $4\sim6$ か月で再び増加しています。さらに手づかみ食べが始まる

1 歳前後で再び高くなっています (図1)。このように子育ての負担感や不安感は食生活と大いに関係があるので、子どもの成長に合わせた適切な支援が必要となります。

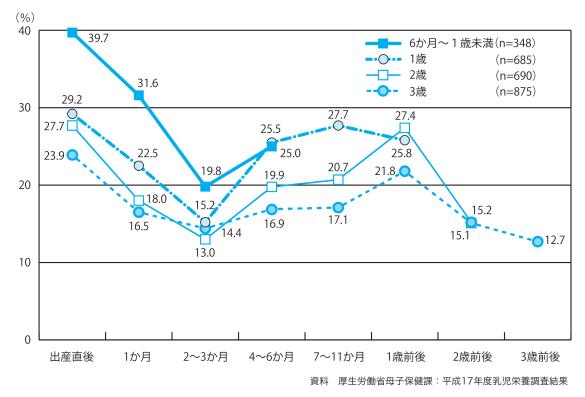


図1 授乳や食事について不安な時期(複数回答)

支援には、乳幼児とその保護者が集まりやすい広場の提供が大切です。親同士、子ども同士 のふれあいの場を中心としながら、専門家による簡単なアドバイスがあることで、子育ての不 安や悩みを解消することができます。講習会などの一方的な話しよりは、親子の仲間作りや他 の子どもを見る機会を作ることで、子育ての不安はほぼ解決していくことが多いものです。

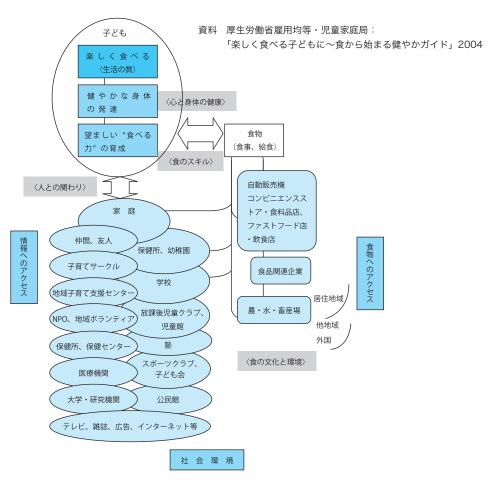
管理栄養士・栄養士が行う離乳食講習会などで求められていることは、例えば、保護者の離乳食の悩みとして、「適量がわからない」「作り方がわからない」「味や材料の選び方がわからない」「これで順調なのか不安になる」などの、日々悩んでいることがらをわかりやすく解説することです。離乳食作りには、具体的な与え方や簡単な作り方を知りたがっています。だし汁の簡単なとり方や保存方法、食品の簡単な扱い方、冷凍保存方法や小分けのしかた、子どもが喜ぶメニューなどです。さらに、取り分け可能な献立や下処理などの「生活の知恵」のようなことが求められています。また、仲間作りも大切であることから、受講者にはできるだけ質問が多くできるような、参加型が効果的です。基本的な講義は簡単に、親同士の意見交換の時間に重きをおきます。参加者は、さまざまな月齢の子をもつ保護者からの質問を聞くことで、同じような悩みごとがあると安心し、自分の子どもよりも月齢の高い悩みごとはとても参考になるといいます。最近の傾向は、育児雑誌・インターネット・テレビなどから多くの情報があ

ることで、逆に不安や悩むことが多くなり、何よりも自分の子どもに置き換えて確認したいようです。このように保護者は、専門職である管理栄養士・栄養士、保育士にアドバイスを受けたいと思っている人がたくさんいるので、地域の保育所は保育所を地域の人に開放したり、アドバイスをしていく必要があります。

3) 子どもの成長に関わる保育所の今後の期待と課題

子どもの食べる力を育む上で最も関わりの大きい「家庭」については、地域が家庭を支援していく仕組みが必要であるとしています。家庭や保育所だけでなく、地域の農家や商店等の食物の生産・流通にかかわる事業者や保健所・保健センターなどの保健機関、病院などの医療機関が連携・情報の共有化を図って食育を充実したものとすること、さらには、子どもの生活や発達の連続性を考慮し、食育の観点から小学校との連携をすすめていくことが期待されています。特に保育所も地域の中で育つ子どもたちの環境に目を向けて、環境づくりの推進⁶¹(図2)を展開していくことが大切です。子どもの食生活に関する悩みが子育て不安の一因であることが多いので、多職種が連携しながら、大いにその専門性を発揮し、正しい生活リズムについて啓発していくことが望まれます。

図2 食を通じた子どもの健全育成のための環境づくりの推進



保育所の場合は、継続的な摂取量の把握と定期的な身体発育の状況の確認をしながら、提供量、摂取量を計画し見直しを行っていきます。特に成長の著しい時期の離乳食については個人個人に合わせるために、保護者と連携しながら、子どもの食べる様子を直接見て、子どもの咀嚼機能に合った形態で楽しく食べられているかを専門職の立場から支援を行う取り組みが求められています。特に離乳の支援には、個人差が大きいだけでなく、保護者の接し方が子どもの発達に合っていないこともあるので、計画、修正等を加えるのが専門職の重要な役割となっていくでしょう。

施設内では、多職種による組織づくりが大切であり、園長、保育士、調理員、管理栄養士・ 栄養士、看護師等を交えて共通認識を高めること、研修などを通じてそれぞれが専門性を高め ることでお互い刺激し合い、相互の連携を強化していくことが重要であるとされています。

食生活では、文部科学省が中心となり、2006年4月に「早寝早起き朝ごはん」の推進を全国的に展開していますが、朝食の欠食と夜型生活習慣の改善にはまだ課題が残ります。今後も食育は、食事と運動を一体にした生活習慣を目指して展開していく必要があります。

地道な活動が功を奏したものとして、小児肥満については2000年度より減少傾向を示しています。このことは、食育を含めた健康教育の成果でもあります。今後の目標は、13歳以降の肥満の増加、特に高度肥満の増加が見られることとやせの増加について、中・高校生も見据えて対策を強化していくことが重要です。

専門職の心構えとしては、日々最新のいろいろな情報を得ることが必要です。また、保護者から聞かれたことに対してすべて答えを出さなければいけないと身構える必要もなく、保護者の考え方により近い感覚をもって接することができれば、保護者はそれだけでも安心します。安心する話し方や聴き方、勇気づける言葉かけに気を配りながら、意見や感想だけでなく、どうしたらよいのか具体的にアイデアを提供し、共に考えていこうとする姿勢が大切です。さりげない会話のなかで、気軽に話せる雰囲気づくりを心がけることも必要でしょう。

2. 今回のアンケートから

保育所の地域性、独自性を活かした食育について

今回実施した食育についてのアンケートでは、「地域性や独自性を活かした食育について、現場では具体的に何があるか」を振り返ってもらいました。「特に何もしていない」という回答が全体の2割くらいありましたが、自由記述で記入されたものを項目として表1にまとめてみました。保育所のなかでの食育活動として多かった回答は「食べ物の栽培や収穫、クッキング」「地域の産物の見直し」「散歩」「食べるまでの手伝い」「特別な行事やイベントを通した学習」「給食での教育」などがあげられていました。地域性を活かした食育は、保育所の畑あるいは借りた畑で子どもたちと一緒に栽培、収穫、クッキングの体験をしてもらうことが大切だ

表1 保育所の地域性、独自性を活かした食育・保育園での対応

保育所のなかでの食育	食物の栽培や収獲、クッキング	自園での畑栽培、畑を借りて栽培、プランター栽培、給食に活用
	地域の産物の見直し	茶、そらまめ、スイートコーン、稲荷寿司、ゴーヤ、郷土料理
	散歩	土いじり、虫さがし、よもぎ摘み、裏山での自然観察、市場見学
	食べるまでの手伝い	筋とり、皮むきなど、買い物
	行事・イベント	さんまパーティ、焼き芋、貝とり、ブルーベリー摘み、ジャム作り、味噌作り、イカ処理、外国の料理、片栗粉や高野豆腐などの感触体験、おにぎり教室
	教育	バイキング、適量、自主配膳
連携	地域と連携	健康推進員等の活用、農家や八百屋とのつながり、うどん作り、もちつき、味噌汁作り、 年長児が近所に配布
	JAと連携	ミカン狩り、いも植え
	栄養士と連携	食育計画の充実、離乳食相談、朝食欠食をふせぐ、一緒に食べる、メタボ対策
	家庭との連携	収穫したものを配布、親子クッキング、給食だより充実、試食会
	地域向け子育て支援	ふれあい会食
その他	重視項目	旬、園独自の献立になるようアレンジ、生命を大切、野菜を多くとる、多様な味に慣れる (梅干し、酢など)、食材の安全 (放射線問題)、和食中心、噛むメニュー

ということで、それらを日々の生活のなかで実行していることがわかりました。

作物を収穫するまでには、天候や害虫から守るために、毎日の水やり、草取りなどが欠かせません。作物が育つまでには、一生懸命に手間をかけて行う実体験をして、初めて感じることでしょう。全国の保育所には、田園風景が広がり自然が豊かな地域にある園は恵まれた環境を活用した取り組みがされています。しかし、土地もないビルのなかでの保育をしている場合は、栽培、収穫が優れている活動だと思っていても、どのように展開しようかと試行錯誤していることでしょう。プランターで栽培や収穫を試みている保育所もありました。

「地域の産物の見直し」では、地域の産物でも流通の関係でほとんどが都市部へ集中してしまい、地元の流通経路では手に入らないことも書かれていました。毎日の食材は、あえて地域の農家や八百屋から直接仕入れるようにしている保育所もありました。作り手が分かれば、自然に感謝の気持ちが育まれて、食べ物を粗末にしないという気持ちも生まれるということを大切にしている取り組みです。伝承や地元の行事がない地域では、独自に地域産物を調べたり、古くから伝わる料理を先人から聞いたりして歴史を掘り起こす作業も必要です。それには、地域の人と話したり触れ合うなかからヒントがもらえます。郷土料理を家庭で伝承する機会がなくなったという実態からも、郷土料理を園が見直すことで、子どもや保護者にも伝える機会を

増やしていくことにつながり、地域のなかでの保育所は地域の人との連携を大切することが大 切であると感じました。

「散歩」は、自然が豊かな地域では優れた体験となります。自然が失われた地域では市場見学などを取り入れていました。市場は、スーパーマーケットでは感じることのできないそのものの野菜や芋、果物を見ることができますし、魚は切り身ではなく魚本来の形を知ることができます。お腹が空いて、生活リズムを整えるにも散歩は欠かせません。

それ以外には、行事や特別なイベントを通しながら経験することは全てがよい刺激となっていました。食べるまでの手伝いや子ども自らが適量を知ることなどの、日々の暮らしのなかでの刺激も大切にされていました。

専門職や地域の連携も重要視して行っていました。特に食育については、計画を実行するために、栄養士や家庭と連携する必要性を感じていました。連携がうまく取れているほど食育の質の高さを感じることができます。

このように、開かれた保育が行われることは、地域社会全体の底上げになると思います。

3. 食育には今後のどのような対応が必要か

今回実施したアンケートでは、今後の食育のありかたや対応についての提案や意見を記述してもらいました。項目別に表2に示しました。保育所では今までもさまざまな取り組みをしていますが、社会環境の変化や子どもを取り巻く食生活の乱れやそれによる肥満ややせの問題、食物アレルギー、障がい児などの受け入れの増加に伴い、問題解決や専門性を高める行動が求められていることがわかります。やはり多くの問題に対応するには、地域との協力が欠かせないと感じている保育所が多くなっていました。

表2 今後の食育への対応についての提案、意見

地域との協力	個人店の利用、地域を巻き込む、地域の人に助けてもらう、地域の婦人会の協力、交流
多職種の協力	栄養士と調理師の協力、管理栄養士を充実させる、食物アレルギー対応の充実、天候に 柔軟に対応
スキルアップ	講習参加、実態調査、災害時の地域拠点としての機能
家庭支援	乳幼児期は特に家庭と連携、園と家庭の共同活動、高齢者との会食、祖父母の協力、欠 食児に対する指導、噛むことへの指導、保護者への試食
地産地消	伝統食を取り入れる、地域産物の積極的活用、低価格でよい食事を作る努力
自然体験	旬、収獲、土地に親しむ
心を育てる	一緒に作る、異年齢同士の食事、捨てずに食べきる、自然の恵みに感謝

多職種との協力が欠かせないと感じていることは、さまざまな問題点に積極的に介入しようとしていることが示唆できます。子どものさまざまな問題に取り組むには実態調査や講習会に参加することで、一人ひとりのスキルアップも必要と感じていました。今回は、東日本大震災を受けて災害時の地域拠点としての機能を持つにはどうすればいいのかを感じとっているようでした。外部搬入をしている園の回答の中には、すでに調理室と保育士のコミュニケーションが取れずに閉鎖的であり、食育にならないといった意見もありました。

4. 保育所給食では「食を営む力」を養い、「生きる力」を育むことが大切。今後のあり方についての提案や意見

現在までに食育の充実として行われていることを、表3にまとめてみました。保育所ではできる限りの努力をされていますが、逆に保育所給食と家庭の食事のギャップを感じることも多いのではないでしょうか。保育サービスを充実させることは大切ではありますが、子どもの食は家庭のなかで育つことが第一です。子どもの味覚は、家庭で味わうからこそ家庭の味として受け入れられていき、さらには親子の信頼関係も深めることができるのです。指摘されているように、まずは家庭での食生活が土台となるわけですから、保育所給食に頼りすぎないようにさせることも視野に入れていくべきでしょう。現在の社会環境では、どうしても保育所給食に頼らざるを得ません。子どもの育ちにとって最善とは何かを考えながら保育をして、時には保育所として社会に発信していくことも必要です。

表3 食を営む力、生きる力を育むために、今後のあり方

保育所の食育の充実	栽培、自園給食、食育指導、クッキング、和食中心、自給自足、豊富なメニュー、食育計画の充実、散歩で町を伝える、家庭の食の改善に保育園給食の役割がある、伝承を大切にする、マナーを教える、園では満腹感を与え心の豊かさを欠かさない、町内にある園とのつながり
家庭の食育の充実	家庭での食が土台、保育所給食に頼りすぎないことも大切、レパートリーの充実、食に 興味を持たせる、未満児のいる家庭には家庭との連携
連携	栄養士、調理員、保育士、家庭、地域、祖父母
全体	季節感、伝統行事を知る、感謝の気持ちを育てる、日々の手伝いで興味を持たせる、楽しく食べる、選べる力を育てる、身体を動かす、生活リズムの乱れを家庭を連携して防ぐ、3食きちんと食べる環境、楽しく食べるゆとりの時間

5. まとめ

食育は、日本全国で同じようなことを展開されているようにもみえますが、各都道府県の食育というよりは、地域限定である旬のもの、伝統食、産物をとおしてみると、そこで生活している各保育園単位でもさまざまな地域性や独自性がみえてきます。

各保育所の職員や家庭、地域の人々と連携し合い、子どもたちの「食を営む力の基礎」を培

うために、どのような体験を通して伝えていくのか智恵を出し合っていく必要があります。このアンケート調査は全国の保育所調査としては規模が大きいものですから、保育所の食育を社会に発信することも考えながら役立てていきましょう。そして、さまざまな活動や考え方を参考にしながら、明日からの食育活動に役立ててほしいと思います。

参考文献

- 1) 厚生労働省母子保健課:平成7年度乳幼児栄養調査結果、1996
- 2) 日本スポーツ振興センター:平成7年度、12年度、17年度、21年度の「児童生徒の食生活等実態調査報告書
- 3) 文部科学省:「平成20年度全国学力・学習状況調査」および内閣府:平成21年版食育白書
- 4) 文部科学省:昭和55年度、平成2年度、12年度、20年度の各年度学校保健統計調査報告書、財務省印刷局
- 5) 厚生労働省母子保健課:平成17年度乳幼児栄養調査結果、2006
- 6) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局:「楽しく食べる子どもに~食から始まる健やかガイド」2004

③ 調査票の自由記述 (Ⅱ-14、15) より得られた考察

なでしこ保育園園長 門倉文子

ここでは、調査項目 II-14、I5に回答していただいた自由記述について考察をいたします。 考察にあたった調査項目 II-14、I5は、次のとおりです。

- II-14 保育所の給食の改善に向けて、どんな配慮をされていますか。例えば楽しい給食となるようどんな工夫をされているか等。ご自由にご意見、ご提案をお願いいたします。
- Ⅱ-15 現在保育所給食で困っていること、課題がありましたらお聞かせください。

本稿には自由記述を掲載しておりますが、誤字脱字の訂正を除き、原則として自由記述の原文を取りあげました。その際、回答保育園が特定されないように、回答者の都道府県・職種については掲載をいたしませんでした。なお、この考察を執筆するにあたり使用した自由記述は、無作為に抽出した調査票100部がもとになっております。

目を通した調査票は、回収された調査票全てではありませんでしたが、考えさせられ気付か されることが多くありました。

本稿での見解が、少しでも皆様のお役に立てることを願っております。調査にご協力いただいた保育園現場の皆様には大変感謝をしております。

■調査票項目Ⅱ─14について

保育所の給食の改善に向けて、どんな配慮をされていますか。例えば楽しい給食となるようどんな工夫をされているか等。ご自由にご意見、ご提案をお願いいたします。

上記のことについて、自由に意見と提案をという条件で回答をしていただきました。数多くの自由記述があり、次の4つに自由記述を分類・整理して、それぞれに考察を加えました。

- (1)楽しい食事ができるような環境づくり
- (2) 日々の保育の中での保育士の意識の持ち方
- (3) 子どもの給食への関心を育てるための工夫
- (4) 職員の連携(作る人、食べさせる人、子ども達との気持ちのつながりの大切さ)

(1)楽しい給食ができるような環境づくりについて

自由記述

- ・ランチルームがないので、食事については保育活動の延長上にならないよう、机の配置や周 りの雰囲気に配慮しています
- ・ランチルームでは縦割のグループで会食しています。散歩で草花を見つけたら持ち帰り、ラ ンチルーム(机など)に飾っています
- ・テーブルクロスを敷いて食事の時間ということを子どもがわかるようにしています
- ・クラッシックの音楽を流したりピアノで演奏をしたりと、豊かな気持ちが味わえるようにしています
- ・食べることは楽しいことと考え、家庭的な雰囲気の中で友だちと会話を楽しみながら食事を しています
- ・誕生会の日は全員ホールで給食を食べています。又、バイキング方式にしておかわりを自由 にできるようにし、子ども達が楽しく食事ができるようにしています
- ・毎月の行事食パーティーでは、その月にあった環境を子ども達がクラス毎に担当して雰囲気 を盛り上げています。又、バイキングを取り入れたり、盛りつけの量やおかわりを個々で調 節しています
- ・行事食等でも小さいクラスも参加できる工夫をして、楽しい雰囲気を体験できるように心が ける等しています
- ・異年令での交流給食、行事メニュー、バイキング形式など様々な形をとり入れ、食べる事を 生活の一部としてのみとらえないようにしています。栄養士の食育活動を保育にとり入れ、 食べる事、食品、メニュー等に興味、関心を持てるようにしています

一考察—

調査項目 II - 14では上記(1)の自由記述内容が最も多く、行事食の提供方法では、会食(縦割りで交流)、バイキング形式を取り入れているところが多く見られました。特に節句、クリスマス会、誕生会では独自の工夫をしている様子がうかがえました。また、ランチルームや園庭・テラスでの食事、お弁当ランチといった弁当箱に給食を詰めて戸外で食べるなどの記述もありました。

どの園でも、テーブルの配置・花を飾る・音楽を流すなどの一工夫をして、環境を一段と良くしようとしています。環境を通して子どもの心を育てていこうとする姿勢を感じました。

(2) 日々の保育の中での保育士の意識

自由記述

- ・友達や保育士・調理員など、みんなで楽しい雰囲気の中で食事がとれるように心配りをしています。いろいろと配慮をしている中で、保育士の働きかけ、特に声がけを大切にしています (声の調子、内容など)
- ・たくさん遊び、空腹を感じ給食を食べるようにしています。また主に年中、年長は食材を洗ったり、皮むき等に関わります
- ・献立名や材料などについて具体的に知らせています。また、散歩中に食材を見かけた時には どんな料理に使われたりするのかなど一緒に考えたりして話題を広げ、食事の時間だけにと らわれないようにしてします

一考察—

食事は「お腹が空いてこそ美味しい!」を基本に、午前中、食事の前に活発な運動を沢山するなど、空腹感を感じて食事に臨めるような生活リズムや、一日の保育の流れの見直しが常に必要です。また、給食の芋を洗ったり、園の菜園でナスやトマトやキュウリ等の収穫をして、旬の食材に触れさせる体験の積み重ねにより、自然と食育を経験させたいものです。保育士が「食育は子どもの育ちを支える大切な保育」という意識を持ち、日々子どもと関わることはとても重要ということを理解し、取り組んでいる様子が伺えます。

(3) 子どもの給食への関心を育てるための工夫・日常の食育活動、食育教育

- ・市で推進している食育について、「赤ちゃん」「黄ちゃん」「緑ちゃん」など食材を項目(エネルギー毎)に分けてみたり、献立に使われている食材が何かをカード形式で問題を出したり、食育の日を毎月19日と決め、栄養士から保護者へメッセージを掲示したりしています
- ・食事の前に当番がメニューの発表をし、よく味わって食べています
- ・積極的に年少以上は給食室の手伝いをしています。玉ねぎの皮むき、さやえんどうの糸とり、 じゃがいもの皮むき、ピーマンの種とり、トウモロコシの皮むき等々出来る限り手伝ってい ます。自分の手伝った食材はすごく喜んで食べています
- ・季節感のある献立(旬の食材)。献立の食材を3つの食品群に園児が分類することや食品群の働きについて知るなど、月1回、食の日を設定して集会を行っています。園の畑では、さつま芋、じゃがいも、たまねぎ、スイカ他、野菜の収穫をしたり田んぼでは年長児が、田植えなどの経験をしています。自分達で作った…という事で喜んで食べる姿があります。お弁当を作って展示しています。毎日の給食を保護者に見てもらいます(給食展示)。子どもと

保護者がそれを見ながら「おいしかった?」など話をしている姿が見られます

- ・献立の説明や使用している食材について給食を食べる前に話をしています。どの食材が何の 栄養になるのか、子ども達自身がボードに貼ったり、健康な体のためには食事が大切である ことを伝えています
- ・食材表を作成し、当日の給食が体にどのような環境を与えるか、3大栄養素で伝えています。 またクッキングを通して作ることの楽しさ、大変さを経験し、食に興味を持てるようにして います

一考察—

食育活動は、心身共に子どもたちの育ちを支えます。例えば、園の菜園やプランターへの野菜の種蒔き、苗の植え付けや水遣り、そして草取り等、子ども達は大人のやることを見ていて、自分が何をしたら役に立つのかを考えて行動し、育てた野菜の収穫は子どもたちに大きな喜びをもたらします。さらに自分たちで育てた野菜がどんなに美味しいかを知ることで、食べれなかったトマトやピーマンも不思議に食べられるようになったりすることがあります。

その他、「クッキング保育や子どもにもできる簡単なおやつ、給食、子ども自身が参加し手伝うことによって興味関心を持たせる」「親子クッキングの機会を設ける」「栄養士からは絵本や、パネルシアターで食の大切さや栄養に関心を持たせる」「食品の栄養群のポスターや、食育マットを利用する」なども有効な食育活動と思われます。

なお、他園との食育活動の情報を交換・共有しながら、食育をすすめている地域も見られま した。

(4) 職員の連携(作る人、食べさせる人、子ども達との気持ちのつながりの大切さ) 自由記述

- ・リクエストメニューを献立に取り入れています。一人ひとりに合った量の調節をしたり、バイキング式の給食も何度か楽しんでいます
- ・食事の量は自己申告制にし、子ども達がそれぞれ体調や嗜好に応じて数や量を選んで食べる ことができるようにしています。嫌いなものは無理強いしないようにし、長い目で見てあげ、 少しずつ食べられるようにしています
- ・調理員は委託ですが、食事の様子を見たり、一緒に食べたりすることで園の現状を知り次回 の給食に活かしています
- ・楽しく、おいしく、心のこもった給食、手作りにこだわる給食など子ども達の為に考えられることは全てしています。子ども達とたくさんコミュニケーションをとり、食というものがいかに大切で身近で素晴らしいものかを伝えています

- ・遠足で動物園へ行くなら動物の型抜きでクッキー作りをするなど、常に保育士、調理員が連携を持ち、保育と給食がつながりを持ち、楽しい給食、楽しい保育所作りにつとめています
- ・市内9園がリクエストメニューを出し、月1回どこかの園のメニューを取り上げています。 子どもも保育士も楽しみにしています(地域性や子どもの様子が楽しみ)
- ・保育園の給食は日常ですので、特別な工夫はしていませんが、栄養士、調理員、用務員がそるった今を大切にして、園全体が自分達の給食を考えることが求められていると思いますので、会議を有意義に活かしたいと考え、情報交換だけでなく話し合いを心がけています。その中で子ども一人ひとりの姿を皆で共有し皆で認め合うことによって、子どもの心に反映される手応えを感じています。保育全般として考えたいと思います

一考察—

リクエストメニューや絵本に登場するメニューなどにヒントを得て献立の工夫をし、子どもたちの興味を湧かせたりするのも良い手段です。その子どもに合った食べられる量の調節をし、保育士も給食担当者も子どもと一緒に食事をすることが大切です。食育活動は子どもを取り巻く大人の繋がりが大切です。「一方通行でない食育」が保育現場では求められています。作る人(栄養士、調理師)、食べさせる保育士、そして食べる子どもの三者の立場がそれぞれ相互に機能していることが不可欠です。そこで、お互いのしたいこと・して欲しいことが咬み合うと素晴らしい相互作用となり、マナーまで鑑みた立派な食育活動となるでしょう。

■調査項目Ⅱ―15について

現在保育所給食で困っていること、課題がありましたら、お聞かせください。

上記のことについて、次の6つに自由記述を分類・整理して、それぞれに考察を加えました。

- (1) アレルギー児の増加とともにアレルゲンの増加による対応が複雑
- (2)偏食が多くマナーも身についていない
- (3)調理室の整備と人手不足の改善やその他の課題
- (4) 保育園と家庭の意識の差・連携の難しさ
- (5) 放射能問題・安全性の不安について
- (6) 自園給食を望む

(1) アレルギー児の増加とアレルゲンの増加による対応が複雑

自由記述

- ・アレルギーの子どもの除去食を作るのが大変です
- ・食物アレルギー児が増えています。対応食が大変です
- ・保育所給食は貧しくなっている食生活を支えていると思っていますが、特にアレルギー対応 は大きな課題であり、ぎりぎりの人数の中で日々苦慮している現実をたくさんの人に知って もらいたいと思います
- ・アレルギー対応の子どもが多くなり、品目もそれぞれが異なるため調理場も現場も慎重になりすぎ、食事の楽しさを伝えることが後回しになってしまいます

一考察—

どこの園でもアレルギー児が増加し、一人ひとりへの個別対応が求められるので、給食提供はとても難しく煩雑になっています。アナフィラキシーショックは命に関わることなので、現在の保育所給食の中で最も大変で、おろそかに出来ないところです。丁寧な対応を必要とする現場と現実のギャップが園を悩ませていますが、給食担当者と保育担当者がしっかり連携を取り、気を抜かずに失敗のないようにいたしましょう。

(2) 偏食が多く、マナーも身についていない

自由記述

- ・年々子ども達のマナーが悪くなっています。楽しく食べることも大事ですが、最低限のマナーは身につけて欲しいと願っています
- ・箸の持ち方、よく噛んで食べる力(咀嚼力)が身につきません
- ・偏食の子どもが多く(ピーマン、きゅうり、玉葱、ごぼう等)、ごはんだけしか食べなかったり、 食の細い子、苦手なものを受け付けず、オエッと吐き出す子等への対応の仕方、改善方法の 工夫が課題と感じています
- ・4年保育、5年保育をしても箸の持ち方、よくかんで食べる(咀嚼)が身につかない

一考察—

「偏食」「食事のマナーが身についていない」等はどこの園でも悩んでいる問題です。咀嚼やマナーについては、箸の持ち方をはじめ一人ひとりの子どもの状況をよく把握した上で、どんな風に関わるのかを園内全体で考え、大まかな年齢の目標を掲げて、家庭との連携も取りながら、取り組んでいくことが重要と思われます。どちらも家庭との連携なしには難しい問題です。「食事は楽しいこと」という基本を子どもの立場に立って取り戻してもらいたいと思います。

(3)調理室の整備と人手不足の改善やその他の課題

自由記述

- ・厨房機材の老朽化
- ・栄養士がいません
- ・設備の面で給食室が古くて狭いので、洗い場や配膳にとても苦労しています
- ・自園での調理から企業参入の方に移行しそうな現実。正規の職員(調理師)が少なくなり臨時職員が多くなっています
- ・おやつが完全手作りではありません。保育時間も長くなり、又保護者の要望も多い中、職員 の体制が整っていない事を理由に市販菓子がおやつとして出されています
- ・子どもの食事の時間に、職員の休憩が入ってくるので子ども達が食べている様子が見られない。作ったものがどのように食べられているのか、作った人が見られる工夫が必要と考えられるが、現在はできていないです。子どもの食事時間、12時前後は守りたいです
- ・中々給食の改善ができません。今は特に衛生面のことがほとんどで、クッキングの指導も衛生面が主になり、畑で採れたものを洗ってすぐに食べることができず、一度熱処理をしないといけないので大変です
- ・食中毒や衛生面のことから調理員や保育士は給食と同じものは食さないことになっているが、食育の面からすれば、子どもと一緒に同じものを食べることによって「この人参は甘いねえ一」等と話をしながら楽しく食べることができるので、一緒に同じものを味わうことができたらいいと思います

一考察—

調理室の改善を希望する園が多く見受けられました。給食室の改築には整備費も必要となり、 既存建物との関係もあるので難しい問題です。さらに人手不足の悩み。専門職(栄養士)が園 内にいない、給食従事者が育たない、業務が多忙など、このあたりの問題がすぐに外部委託に 繋がらないよう願うばかりです。まずはこの保育所の食育活動の実態を知っていただき、厚生 労働省をはじめ各県や市町村関係者の意識の改革をぜひお願いいたします。

(4) 保育園と家庭の意識の差・連携の難しさ

- ・家庭での食への意識に差がありすぎますし、なかなか実態が見えてきません
- ・生活リズムの乱れ、食に関心の薄い保護者への働きかけについて効果的な方法を探っている ところです
- ・1歳児から入園していますが、離乳がうまくいかず、離乳食から始めないと食べられない子

が増えています

- ・離乳食をベビーフードに頼る保護者が多いため、モグモグ・カミカミを経験することができ ません
- ・朝食がアイスやジュース、菓子、又は食べてこない子に対して、保護者へ三食の食事の大切 さを知らせ実行していただくことが大切です
- ・園では嫌いな物でもよく食べますが、家に帰ると好きな物しか食べません。親も園では食べているから良いという考えの方が多いようです
- ・保護者との共通理解が難しく思います。家庭により食の考えは様々です。保育所で食育をしても家庭でされてなければ身につかないと思います。強制ではなく協力して目指す子どもの像は同じでありたいです
- ・保育士によって食育の位置づけがバラバラであるため、同じ考えで対応できたら子どもへの 食育の差がなくなると思います
- ・今までにないタイプの保護者への対応、マニュアルに当てはまらないケースが増えています。 例えば、自分の思い込みで頑固に離乳をせずに満 1 歳まで母乳で育てたいなど

一考察—

上記の記述からも分かるように、家庭の食生活に対する意識が低く、保護者が園に任せっきりで、保護者の食生活への具体的な指導が必要と感じます。子どもたちの生活リズムの立て直しも含めて大きな課題です。また、市の統一献立のマンネリ化に工夫が欲しい、給食単価が低いので予算が欲しい、などもありました。

(5) 放射能問題・安全性の不安

- ・放射能対策で市場流通の品物だけを使用しているので、園で栽培したり、保護者からの差し 入れの野菜を食べさせられません
- ・震災後、関東の方から移住される方が増えています。食材のセシウム検査を行っていますか? 弁当持参してはいけませんか?等、今までとは、食に関しての関心度も違って来ているので、 それに対して保育園でどう考えるか、どうするのか、何ができるのかを整理し職員が共通の 考えを持つ必要があります
- ・震災以降、放射能の影響により、食材のモニタリングを行っています。地元の野菜の使用を 控えています。また、自分たちで野菜を植えて育て収穫して食べたりすることができません
- ・震災の為、以前から使用していた子ども達から好評だった食材が手に入りにくかったり、なくなったものもあり、代替を業者にお願いしています

- ・放射能、アレルギー関連の情報を正確に知らせてほしいです
- ・東日本大震災後の放射能のことでは、今も大きな課題が残っています。「地産地消」をすす めたいのですが、全ての食材ということもできず、畑づくりを通しての食育活動にも収穫物 を摂取可能なのか等、大きな矛盾を抱えています。放射線量測定産地明記など保護者にも懇 談会等の機会をとらえての説明は行なっていますが、「本当に安全なのか?」という保護者 の気持ちにも応えねばならないと思っています
- ・食材の放射能への対応についての情報が少ないです。流通しているものは安全という情報を 信じるしかないです。市保育課からのFAX通り、使用しない食材は守っています
- ・食材の放射能検査をしなくても安心して食べられるようになって欲しいです

一考察—

震災以降、福島を始め被災地の方々のご苦労は並大抵ものではないと思います。他の地域へ移住された方もまた受け入れた方々も、どこの地域でも不安を抱えています。放射能の問題は、これからも継続して取り組まなければならない大きな課題です。安全な給食を提供するために、正しい情報を集め行政と連携していく事が大切です。

(6) 自園給食を望む

- ・外部委託(園内調理)を実施しています。当園に於いては、委託業者に対し、自園給食と同等の保育所給食を要望しそれに応えてもらっていますので、割に良い状況であるとは思いますが、それでも絶対に自園給食が望ましいです。給食は自園実施を国の要綱の中に定義すべきです
- ・給食業務を委託しているので園側の希望する食材や要望に応えてもらえない困難さがありま す
- ・保育園は、乳幼児の心と身体を育む場であり生活の場です。保育園に調理室が無くても良いということは、家庭に台所が無くても良いというのと同じで、「食事は人がさまざまな食材を加工し調理することで用意される」ということを実感を持って知らせることは、子ども達を育てるうえで大切です。保育の分野に企業が参入し給食が外注化されたり、センター方式で自園に給食室が無くても良いという改革がされないよう願っています
- ・市内でこの地域の保育所だけが小学校と一緒の給食センターの給食となっています。細かい 配慮を必要とする保育所給食の見直しを行ってもらい、自園給食を希望しています(せめて 0~2歳の給食だけでも)
- ・自園給食だと温かいまま給食を食べることができます。栄養士や調理員が作ったメニューの

説明をしてくれた時などは、残す量も少なくなります。子どもにとっては、まず興味を持つ ことが食欲に繋がるということを自園給食を通して痛感しています

一考察—

この調査から保育所給食の外部委託が増えていることを知りました。外部委託での問題として、食材選択の対応や様々な要望に応えてもらえない困難があるなどの意見が多くありました。「委託業者に対し、自園給食と同等の保育所給食を要望しそれに応えてもらっているが、それでも自園給食が望ましい。給食は自園実施を国の要綱に定義すべき」を始め、「絶対に自園給食が望ましい」という意見が集中しました。さらに「保育園に給食室がないのは、家庭に台所がなくても良いというのと同じ…保育の分野に企業が参入し給食が外注化されたり、センター方式で園に給食室がなくても良いという改革がされないように」など貴重な意見がありました。

日本の未来を担う子どもが人間らしく育つために、是非、乳幼児期にこそ必要な心のこもった自園給食の継続を訴えたいものです。

まとめ

家庭の食卓に、日本の伝統であったおふくろの味というものはほとんど並ばなくなった現実を踏まえますと、保育所の食事にその多くの心と体の栄養を支えられている子どもは少なくありません。そんな実態の中で今回の自由記述からも、各園の食育活動の素晴らしさが伝わってきました。子どもは自分を取り巻く人間関係を通して、心身の成長発達を図っていきます。保育所給食は、食事という媒体を通してそれを作ってくれた人(園内で見慣れた栄養士や調理員)、また一緒に食べてくれる優しい保育士などの、自分を取り巻く大人たちの温かな愛情を一身に受けることのできる貴重な機会です。その温かさを感じ取り、美味しい食事が幸せな気持ちに繋がることで、子どもは安心感・安全感を身に着け、人間らしく成長します。この日々の積み重ねこそが、家庭の補完機能の役目も含んだ、何事にも代えられない保育所の食育活動です。その活動を通して元気に逞しくそして心優しく成長している子どもの姿から、私達はそう確信しています。保育所の食育活動は、外部搬入やセンター給食によって運ばれてきたものを食べるだけの給食では、本当の意味で子どもの心身の育ちに責任を負うことは難しいのです。