

厚生労働科学研究費補助金

子ども家庭総合研究事業

乳幼児の発育・発達段階に応じた
食育プログラムの開発と評価に関する研究

平成18年度 総括・分担研究報告書

主任研究者 酒井 治子

平成19年 3月

目 次

I. 総括研究報告

乳幼児の発育・発達段階に応じた食育プログラムの開発と評価に関する研究

酒井治子1

II. 分担研究報告

1. 食育プログラム開始時における保育所職員の食育に対する認識 師岡章10

2. 保育所における食育プログラムの開発と実施 酒井治子, 師岡章30

3. 保育所の食育プログラムのプロセス評価 酒井治子, 安梅勅江, 榊端洋一149

4. 保育所での子どもの調理との関わりにおける衛生・安全性の検討 酒井治子180

5. 食育と注意欠陥多動症状傾向との関連 榊原洋一195

乳幼児の発育・発達段階に応じた食育プログラムの開発と 評価に関する研究

主任研究者 酒井 治子 東京家政学院大学 助教授

研究要旨：

本研究の目的は、食を通じた子どもの健全育成にむけて、乳幼児とその保護者の食育プログラムを開発すると共に、その評価方法を解明することである。具体的な場として、家庭を結び、地域の食育の重要な拠点として保育所でのプログラムに着目した。

今年度は、昨年度のベースライン診断の結果、また、保護者や保育専門職の食育に対するニーズを踏まえ、神奈川県川崎市及び相模原市の4保育所（モデル園）の0～6歳児の計472名の乳幼児を対象に食育プログラムを一年間かけて開発・実施し、1年目の成果と課題を分析した。

まず、食育プログラム開始時における保育所職員の食育に対する期待度をみると、職員連携、保育への連動性ともに高い期待感を持っていたが、計画・評価ともに具体的な方法が見出しきれていないことが明らかになった。

モデル園は、園内に食育のためのプロジェクト・チームを組織し、全園的な食育推進に積極的に取り組んでいた。また、「食育の計画」を、食育の視点を意識化するために特化して整理・作成しつつある園と、保育の指導計画の一部として作成しつつある園がみられ、その開発のプロセスは各園毎に多様なプロセスを辿ることも確認できた。具体的な内容としては、異年齢でのかわりを重視したランチルームの確保も定着したり、3歳以上の園児を中心に食べものの栽培や調理体験活動が重視されており、「作る」行為と「食べる」行為を連動させる取り組みとして成果をあげつつあった。また、「食育情報」の作成、「食育コーナー」の設置、保護者による食育モニターなど、双方向性による情報の受発信が展開され、保護者との連携が図られつつあった。

1年次のプロセス評価として、モデル園群以外の対象園群4園と比較して、保育士及び保護者回答の質問紙調査（計635名）を行うと、保護者は子どもの食に関する情報を積極的に入手するようになっていたが、さらに関心や理解を深められるような内容の情報発信や、保護者が入手した情報を活用して、多様な食材や地場で生産された食材を使用した食事づくりや食事内容の向上についてはまだ改善の余地が大きかった。

次年度は、プロセス評価の結果を踏まえて実態を加味しながら、本食育プログラムの2年間の実施により、保育所や家庭での食生活への影響（インパクト）評価、注意欠陥多動傾向との関連など、子どものこころと身体の発育・発達への効果（アウトカム）評価を行い、本プログラムの成果と課題、また、その評価方法の確立をすすめることとしている。

研究組織

主任研究者：

酒井治子 東京家政学院大学 助教授

分担研究者：

安梅勅江 筑波大学 教授

榊原洋一 お茶の水女子大学 教授

師岡章 白梅学園短期大学 教授

研究協力者：

上田成子 女子栄養大学 教授

堀端薫 女子栄養大学 専任講師

長谷川武弘 お茶の水女子大学リサーチフェロー

廣瀬志保 愛知教育大学 非常勤講師

A. 研究目的

少子化時代の子育て環境に、かつてなかったほど深刻な関心が寄せられてきている。繰り返され虐待や子ども自身が引き起こすさまざまな事件の一端には、核家族化や地縁の希薄化にともなう家庭や地域の育児機能の低下がある。

子どもにとって望ましい環境、すなわち望ましい「子育て環境」とは何か。本研究では、ひとりひとりの子どもの力を最大限に引き出し、いきいきとした子どもの育ちをはぐくむ環境、と考える。安梅は、この「子育て環境」を支える「子育て支援」と、それを実現するための保護者へのサポートである「子育て支援」との両輪を重視すべきであると述べている¹⁾。

こうした社会が背景の中、平成15年に公布された次世代育成支援対策推進法が公布され、行動計画策定指針において「食育の推進」が「母性並びに乳児及び幼児等の健康の確保及び増進」の一項目として盛り込まれ、次世代育成の視点から「食育」への期待が高まった。また、子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくために、食の様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全

な食生活を実践することができる人間を育てる目的で、平成17年に「食育基本法」が公布された²⁾。

家庭を結び、地域の食育の重要な拠点として、保育所の役割が重視される中、平成16年3月には厚生労働省雇用均等児童家庭局保育課から「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」³⁾が提示された。近年、保育所などの実践現場において食育の実践度は高まっているものの、保育所において食育の計画についての体系だった計画のあり方やその評価方法についてはいまだ不明瞭である。科学的な根拠に基づいた食育プログラムについて総合的・実証的・追跡的な検証が喫緊の課題である。

諸外国においても、欧米の栄養教育プログラムは子どもの発達段階や行動科学の理論に基づいて開発され、その有効性を介入研究により検証したものが若干みられるが、他のライフステージと比較して格段に少ない。その効果判定としてKABモデル（知識、態度、行動）を修正して用いられてきた⁴⁾が、乳幼児期の特性を十分に加味し、仲間や大人によるモデリングや保育所給食等の食物ベースの活動を中心として、食への積極性の形成を目標とする長期間の教育プログラムの必要性が提唱されている。また、プログラムや教材を評価するツールの必要性も強調されている⁵⁾。

そこで、本研究は、社会的にニーズの高い『食育』を食を通じた「子育ての環境」の整備とそれを支える保護者への「子育て支援」の視点、乳幼児期から「食の育ち」の視点⁶⁾で捉え、乳幼児の発育・発達段階に応じた食育プログラムを開発すると共に、その評価方法を解明することが目的である。そのために対照園群を設定した介入研究を実施し、長期的な評価の一つとして、子どもの多動性や衝動性などの行動パターンを含めた発育・発達面、食をめぐる心情・意欲・態度面にどのような影響を及ぼすのか、食育の効果を解明する。

本研究の特徴は主として、次の5点である。

1. 保護者の子育て不安を解消する視点を重視し、保護者の子どもの食育ニーズについてグループインタビュー法を用いて質的把握を行う点。

2. 保育所の保育カリキュラムとの整合性を図った長期プログラム開発と評価システムを連動させることで、保育者が有効に機能し得る実践方略を導き出そうとする点。
3. プログラム内容として、「保育所における食育に関する指針」で示されたように、食に関する知識の形成のみならず、動植物などの自然との触れ合い、料理づくりや食べることを通して、さまざまな人や食文化とかがわるなど、食のもつ多面的な関わり重視したアプローチを用いる点。
4. 乳幼児と保護者に向けて情報ベースだけではなく、保育所給食という食物ベースでのアプローチを重視する点。
5. 介入研究の評価項目として、乳幼児のこころと身体の発育・発達面、食をめぐる心情・意欲・態度面について多面的・量的な評価を試みる点。

1年次は、家庭及び保育所での食育実践の実態とニーズ、諸外国における幼児教育での食をめぐる取り組みの特徴、特に、保育所における子どもの調理との関わりを持つ上で、重要な鍵となる衛生面・安全面での配慮事項の検討、次年度のプログラム開発にむけて保育計画の連動した食育を進める上での課題と市町村での体制づくりの検討を中心にすすめてきた。

2年次は、食育プログラム開始時における保育所職員の食育に対する認識（分担研究1）、保育所における食育プログラムの開発と実施（分担研究2）、保育所の食育プログラムの1年目のプロセス評価（分担研究3）、保育所での子どもの調理との関わりにおける衛生・安全性の検討（分担研究4）、食育と注意欠陥多動症状傾向との関連（分担研究5）の検討を中心にすすめた。

3年次には、本食育プログラムの実施により、保育所や家庭での食生活への影響（インパクト）評価、子どものこころと身体の発育・発達への効果（アウトカム）評価方法を確立したい。

B. 研究方法

- 1) 食育プログラム開始時における保育所職員の食育に対する認識

食育プログラムの開発とその評価方法の検討を依頼する4つのモデル園と、同園が位置する自治体から各1園ずつを抽出し、アンケート（フェイスシート1部、質問紙3部）を配布し、各園の職員に回答してもらった上で、郵送にて回収した。

- 2) 保育所における食育プログラムの開発と実施
食を通した子どもの健全育成をめざし、神奈川県川崎市及び相模原市の4保育所の0歳児から6歳児の計472名の乳幼児を対象に食育プログラムを一年間かけて開発・実施し、1年目の成果と課題を分析した。

- 3) 保育所の食育プログラムのプロセス評価

神奈川県川崎市及び相模原市の8保育園（うちモデル園4園、対照園4園）に在籍する0～6歳児926人に保育士及び保護者回答の質問紙調査を行った。昨年と今年の質問紙が回収できた635名を分析対象とした。

- 4) 保育所での子どもの調理との関わりにおける衛生・安全性の検討

4市、2区の保育園を対象に、保育園での子どもの調理体験活動の実態について郵送法による質問紙調査を実施した。また、保育園厨房で調理された食材・調理食品の衛生細菌学的検討も実施した。

- 5) 食育と注意欠陥多動症状傾向との関連

保護者と保育者へのアンケート調査の対象となった保育園児に対して、集中力を定量的に測定するパソコンを利用した検査ソフトである「もぐら一ず」による測定を行った。

（倫理面への配慮）

すべての研究過程において、保健・福祉行政担当部署との間で、調査の実施、データの取り扱い、

対象者への説明方法に関して十分な協議を行った。保護者及び施設長に対し、書面にて研究の主旨、方法、個人情報の保護などを説明し、対象児及び保護者、施設の負担を少なくする最大の配慮を行って実施した。プライバシーの保護のため、個人特定情報とデータは切り離して管理し、個人情報の漏洩、不正アクセスなどを防ぐ対策をとった。得られたデータが家庭などで活用できるように、結果説明や指導を行った。

C. 研究結果及び考察

1) 食育プログラム開始時における保育所職員の食育に対する認識

食育実践に関する期待度は、職員連携、保育への連動性ともに高い期待感を持っていること、食育実践の実績は栄養・食品中心のアプローチが強かったこと、今後については、計画・評価ともに具体的な方法が見出しきれていないことがわかった。

2) 保育所における食育プログラムの開発と実施

モデル園は、園内に食育委員会（プロジェクト・チーム）を組織し、全所的な食育推進に積極的に取り組んでいた。食育プログラムと保育実践との連動性を図る上で、全職員による食育推進体制が不可欠であることが明らかになった。また、「食育の計画」を、食育の視点を意識化するために特化して整理・作成しつつある園と、保育の指導計画の一部として作成しつつある園がみられた。いずれも保育計画との連動性を重視しつつ、その開発のプロセスは各園毎に多様なプロセスを辿ることも確認できた。具体的には、3歳以上の園児を中心に食べものの栽培や調理体験活動が重視されており、「作る」行為と「食べる」行為を連動させる取り組みとして成果をあげつつあった。また、異年齢でのかかわりを重視したランチルームの確保も定着しつつあった。また、「食育情報」の作成、「食育コーナー」の設置などにより、保護者による食育モニターなど、双方向性による情報の受発信が展開され、保護者との連携が図られ

つつあった。さらに、保育所での食育の充実をねらって、食物の生産・流通業者、飲食店等のフードシステムとの連携も図られつつあった。「食」を窓口にも未就園の地域の子育て家庭への支援を展開することは在園児に向けた食育の充実にもつながっていた。プログラムを各園が開発・実施していく上において、保育所間及び保護者との情報共有ツール（ホームページ）の開発や雑誌「保育の友」による食育実践の記録・報告等も大きな原動力となった。

次年度は分担研究3のプロセス評価の結果を踏まえて実態を加味しながら、モデル園での食育プログラムを発展させ、食育プログラムの評価方法を提案したい。

3) 保育所の食育プログラムのプロセス評価

保護者が保育所にニーズを伝える機会や、食に関する情報などを保育所から得ることが多くなり、食品会社や外食店からや地域の食育に関する情報を得る機会も高まってきていた。また、保護者のバランスのとれた子どもの食事の与え方への理解や、発達に応じた食べ方への理解が進んだが、保護者自身の朝食摂食状況や食事内容など食行動の変化はみられなかった。

家庭での子どもの食育では、残さず食べさせることや、食具使用、行事や旬・特産物をいかした食事の提供や、自然の恵みに感謝の気持ちを持たせること、子どもが調理をすることの実践度が上がっていた。

子どもの起床時刻や食事の時刻など生活リズムはよくなっているが、食事内容や朝食摂食状況、共食等には影響を及ぼしておらず、保護者の食知識・食態度と大きく関わる項目については改善がみられなかった。また、本食育プログラムの保育所や家庭での取り組みにより、子どもの食事の姿勢やマナー、食具の使用、自発的な挨拶などの食事行動に変化がみられた。また、先生や友達と一緒に食べることや食事づくりの準備、食べものを話

題にすることなどへの意欲の向上が認められた。

以上、1年の食育プログラムの実施により、保護者は子どもの食に関する情報を積極的に入手するようになってきたが、来年度はさらに関心や理解を深められるような内容の情報発信や、保護者が入手した情報を活用して、多様な食材や地場で生産された食材を使用した食事づくりや食事内容の向上につながるよう、進めていきたい。

4) 保育所での子どもの調理との関わりにおける衛生・安全性の検討

調理体験活動を実施していると回答した園は276園(75.9%)であった。

衛生面では「子ども、保育者の調理前・中・終了後の手洗い」をいつもしている園は98.2%、「調理後2時間以内の喫食」97.1%、「調理前の包丁・まな板・調理台・器具などの洗浄殺菌」95.7%と高率であった。しかし、「食材料、及び調理済食品の保存」「調理前の下痢・発熱の症状、手指や顔面の怪我・化膿創の有無などの健康観察」や「メニューを加熱調理品に限定すること」「加熱調理品では中心温度の確認」については、いつも実施しているとは限らない保育所が10%以上みられた。夏季における保育園厨房の衛生細菌について調査したところ、衛生上問題となる衛生細菌類・細菌数は検出されなかった。しかし、二次汚染によるものと推測される一般細菌数が検出されたので、調理保育時において、より一層の調理器具・施設、ヒトの手指等の衛生管理の徹底が必要である。

一方、安全面では「包丁やピーラーの使い方指導や付き添い指導」の実践状況、「床が水でぬれていないかどうかの確認」について、いつも実施しているとは限らない保育所が15%前後みられ、最も注意事項として見落としがちな項目であった。

また、実施前に調理体験活動の実施計画書の作成は76.8%、実施後の反省事項・実施効果等の記録は75.7%であり、安全・衛生面での事故防止を

考えるとき、原因究明のためにも保存食の摂取および保存と共に、実践率を高める必要があった。

しかし、園での衛生面・安全面マニュアルの有無とその周知については34.1%と低く、ただマニュアルの有無だけでなく、なぜ留意しなくてはならないのか、なぜ計画書や記録をするのかなどの意義を全職員で共通理解をもつことの必要性が示された。

5) 食育と注意欠陥多動症状傾向との関連

「もぐら一ず」による測定結果は4つのパターンに分類された。親あるいは保育士による多動性スコアと、もぐら一ず成績との相関を見たが、統計的に有意ではなかったが、多動性スコアともぐら一ず正答率の間には負の相関傾向が認められた。食育と注意欠陥多動症状傾向との関連について、次年度の食育プログラムの結果評価を基に検討したい。

D. 結論

今年度は、昨年度のベースライン診断の結果、また、保護者や保育専門職の食育に対するニーズを踏まえ、神奈川県川崎市及び相模原市の4保育所(モデル園)の0～6歳児を対象に食育プログラムを一年間かけて開発・実施し、1年目の成果と課題を分析した。

まず、食育プログラム開始時における保育所職員の食育に対する期待度をみると、職員連携、保育への連動性ともに高い期待感を持っていたが、計画・評価ともに具体的な方法が見出しきれていないことが明らかになった。

モデル園は、園内に食育のためのプロジェクト・チームを組織し、全園的な食育推進に積極的に取り組んでいた。また、「食育の計画」を、食育の視点を意識化するために特化して整理・作成しつつある園と、保育の指導計画の一部として作成しつつある園がみられ、その開発のプロセスは各園毎に多様なプロセスを辿ることも確認できた。具体的な内容としては、異年齢でのかかわりを重視したランチルームの確保も定着したり、3歳以

上の園児を中心に食べものの栽培や調理体験活動が重視されており、「作る」行為と「食べる」行為を連動させる取り組みとして成果をあげつつあった。また、「食育情報」の作成、「食育コーナー」の設置、保護者による食育モニターなど、双方向性による情報の受発信が展開され、保護者との連携が図られつつあった。

1年次のプロセス評価として、モデル園群以外の対象園群4園と比較して、保育士及び保護者回答の質問紙調査を行うと、保護者は子どもの食に関する情報を積極的に入手するようになっていたが、さらに関心や理解を深められるような内容の情報発信や、保護者が入手した情報を活用して、多様な食材や地場で生産された食材を使用した食事づくりや食事内容の向上についてはまだ改善の余地が大きかった。

次年度は、プロセス評価の結果を踏まえて実態を加味しながら、本食育プログラムの2年間の実施により、保育所や家庭での食生活への影響（インパクト）評価、注意欠陥多動傾向との関連など、子どものこころと身体の発育・発達への効果（アウトカム）評価を行い、本プログラムの成果と課題、また、その評価方法の確立をすすめることとしている。

E. 研究発表

1. 論文

<酒井治子>

酒井治子：食育—子どもが生活文化を創造する、
児童福祉文化年報 平成16年度版、17-22、
2006

酒井治子：公衆栄養 地域における食育 (1)食
を通して“子どもと親の育ち”を支える地域で
の食育ネットワーク、臨床栄養Vol.108 No.2、
P.128、2006

酒井治子、東京都多摩立川保健所：公衆栄養活動
地域における食育 (2)おいしく食べて元気で
長生きしてもらい隊運動の展開 臨床栄養
Vol.108 No.4、P.108、2006

畠山佳代子、酒井治子：公衆栄養活動 地域にお

ける食育 (3)「私たち楽しく食べる子どもを
増やし隊」の地域食育ネットワーク活動、臨床
栄養、Vol.108 No.7、P.848、2006

田村 直、酒井治子：公衆栄養 地域における食
育(4)縦割りの食行政を横つなかりへ—新潟県
三条市の取り組みから 臨床栄養、Vol.109
No.2、2006

酒井治子：公衆栄養 地域における食育 (6)住
民と専門職とが一体になって食育のニーズアセ
スメントから計画へ 臨床栄養、Vol.109 No.7、
2006

酒井治子：食を通して、子育て・子育てを応援す
る—地域拠点としての保育所の役割—、食育活
動、No.225、38-43、2006

<安梅勅江>

黄川田美玲、安梅勅江、丸山昭子、田中裕、酒井
初恵、宮崎勝宣：保育園を利用する4歳児の発
達への複合的な関連要因に関する研究—母親の
ストレスに焦点をあてて—、日本保健福祉学会
誌、12(2)、15-24、2006

丸山昭子、大関武彦、安梅勅江：保育園を利用す
る2歳児の発達・社会適応・問題行動・健康状
態への複合的な関連要因—母親のストレスに焦
点をあてて、厚生指標、53(8)、25-33、2006

安梅勅江、篠原亮次、杉澤悠圭、田中裕、酒井初
恵、宮崎勝宣、丸山昭子：子どもの発達の全国
調査に基づく園児用チェックリストの開発に関
する研究、厚生指標、54(1)、33-48、2007

丸山昭子、大関武彦、安梅勅江：保育園児の社会
適応の関連要因—保育時間に焦点をあてて—。
保育と保健 12(1)：25-30、2006.

安梅勅江：生活リズムのあり方と子どもの育ちと
の関係、現代と保育 64：2006

<榊原洋一>

榊原洋一：脳科学研究と保育、現代と保育 64：
2006

榊原洋一：子どもの生きる力、キリスト教保育、
1:6-11、2006

榊原洋一：臨界期とインプリンティング、2:6-12、
キリスト教保育、1:6-11、2006

榊原洋一：脳科学研究と保育、現代と保育、
64:43-47,2006
榊原洋一：アスペルガー症候群と非言語性学習障
害、現代のエスプリ 464:187-196,2006
榊原洋一：3 歳児神話と母乳育児、小児歯科臨床、
11:63-76,2006
榊原洋一：ワークショップ「日本の子どもの発達
コホート研究の開始にあたって」計画の紹介、
脳と発達、38：260-261,2006
榊原洋一：3 歳児神話と母乳保育、小児歯科臨床、
11：63-65,2006
榊原洋一：小児プライマリーケア 4 小児虐待。
日本臨床 64：1380、2006
榊原洋一：小児プライマリーケア 6 落ち着きの
ない子どもたち。日本臨床 64：1744、2006
榊原洋一：小児プライマリーケア 8 一見診断
日本臨床 64：2164、2006
榊原洋一：高度情報化社会における心の発達 母
子保健情報 54：24-28、2006
<師岡章>
師岡章：保育所の食育活動—保育所の『食育指
針』発表のその後—、こどもの栄養、こども未
来財団、604、2006

2. 著書

<榊原洋一>
榊原洋一、今井和子：乳児保育の実践と子育て支
援、ミネルバ書房、2006
<師岡章>
師岡章：食を育む—食育実践ガイドブック、総監
修、2006、フレーベル館

3. 学会発表

<酒井治子>
堀端薫，上田成子，酒井治子：保育園での子ども
の調理との関わりにおける衛生面・安全面の行
動観察，第 65 回日本公衆衛生学会総会(富山
2006 年 10 月)
上田成子，堀端 薫，酒井治子：保育所食環境に
おける細菌学的研究，第 65 回日本公衆衛生学

会総会(富山 2006 年 10 月)
酒井治子，廣瀬志保，飯田栄子：家庭での子ども
の食育と、保護者の QOL 及び育児環境との関
連，第 53 回日本栄養改善学会学術総会(つく
ば 2006 年 10 月)
廣瀬志保，酒井治子，師岡章：保育所における食
育実践状況(第 2 報)常勤栄養士の配置の有無
による実践状況の違い，第 53 回日本栄養改善
学会学術総会(つくば 2006 年 10 月)
加藤理津子，酒井治子，吉田真美：グループイン
タビューによる食育ニーズの検討—第 1 報 保
護者を対象として—，第 53 回日本栄養改善学
会学術総会(つくば 2006 年 10 月)
吉田真美，酒井治子，加藤理津子：グループイン
タビューによる食育ニーズの検討—第 2 報 保
育専門職を対象として—，第 53 回日本栄養改
善学会学術総会(つくば 2006 年 10 月)
堀端薫，酒井治子：保育所での子どもの調理との
関わりにおける衛生・安全面の配慮事項の検討，
保育所での調理保育の実施状況，第 53 回日本
栄養改善学会学術総会(つくば 2006 年 10
月)
酒井治子，廣瀬志保：保育所と家庭における食育
の実践状況，第 53 回日本小児保健学会(甲府
2006 年 10 月)
<師岡章>
師岡章，酒井治子：保育所における食育実践状況
(第 1 報) 食育プログラムの様式にみる食育実
践の位置づけと課題，第 53 回日本栄養改善学
会学術総会，2006
廣瀬志保，酒井治子，師岡章：保育所における食
育実践状況(第 2 報)常勤栄養士の配置の有無
による実践状況の違い，第 53 回日本栄養改善
学会学術総会，2006
飯田栄子，酒井治子，師岡章：保育所における食
育推進にむけた川崎市の体制づくり，第 53 回
日本栄養改善学会学術総会，2006

文 献

- 1) 安梅勅江：子育て環境と子育て支援、勁草書房、2004
- 2) 厚生労働省雇用均等児童家庭局保育課：「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～」，2004
- 3) Cason KL: Evaluation of a preschool nutrition education program based on the theory of multiple intelligences. J Nutr Educ Behav.2001 33(3):161-164
- 4) Contento IR, Randell JS, Basch CE: Review and analysis of evaluation measures used in nutrition education intervention research, J Nutr Educ Behav. 2002;34(1):2-25.
- 5) 足立己幸、衛藤久美：食育に期待すること、栄養学雑誌 2005; 63(4): 201-221.

【研究の目的】

食を通じた子どもの健全育成のために、乳幼児の食育プログラムを開発すると共に、その評価方法を解明することである。食育のプロセス評価と共に、長期的にみて、子どものこころと身体の発育・発達にとって、どのような効果を及ぼすのか(アウトカム評価)について検証する。さらに、子どもの食育をアセスメントする方法として、保護者と保育専門家の双方が確認し、食を通して子どもにとってよりよい環境を模索することができるチェックリストを開発する。

【研究仮説】

家庭と保育所の双方を場とする本食育プログラムを実施した乳幼児は、コントロール地区の乳幼児に比べて、「食を営む力」の基礎を培うことができる。また、健やかな発育・発達をする。保護者は家庭での食育のための環境を適切に整えることができる。保育所では、保育所職員、家庭、保健所などの保健機関と連携を深め、食育プログラムの計画・評価を実施することができる。

【研究デザイン】

無作為割りつけをせず、地域ベースで食育プログラム実施群とコントロール群を設ける非無作為比較試験(準実験デザイン)

【1年次:平成17年度 ベースライン診断】

1. 諸外国の幼児教育における食をめぐる取組の現状の把握(担当:酒井)
2. 保護者と保育専門職を対象としたグループインタビューによる食育ニーズ分析(担当:安梅・酒井)
3. 横断調査(全員) ⇔対照地区を含めたベースライン診断
 - ①保育所での食育実践度調査(4市 計402園 観察指標190項目 5段階尺度を用いた実践度の評価)
 - ②子どもの発育・発達・食行動と、家庭での食育実践度に関する調査
⇒0~6歳児を対象に、2地域で計2500名の乳幼児の発育・発達(運動機能、社会性、言語機能、精神機能の評価)と、生活リズムや食事内容や食行動など、家庭と保育所や地域での食育ニーズ
4. 子どもの調理との関わりの実践場面における衛生・安全面の現場実験(担当:酒井)
5. 保育所で実施されている食育の課題分析
6. 対象地域及び対象園の選定と体制づくり(担当:全体)



【2年次:平成18年度 プログラムの実施と、プロセス評価】

1. 市全体での保育所を拠点とした食育推進計画の立案(担当:全員)
2. 乳幼児を対象とした保育所での食育プログラムの実施(担当:酒井・師岡)
⇒食育実施園2地域計4園の0~5歳児クラス 472名を対象に、本食育プログラムを実施
3. 園児の家庭向けの食育プログラムの開発と評価(担当:酒井・安梅・榊原)
4. 子どもの調理との関わりにおける衛生・安全の配慮事項の検討(担当:酒井)
5. 日の短期的な指導計画および、年・期の長期的な指導計画の評価・改善(担当:全員)
6. 注意欠陥多動傾向と食育との関連の検討(担当:榊原・酒井)



【3年次:平成19年度 乳幼児自身、家庭や保育園へのインパクト・アウトカム評価 食育実施地区と対照地区の追跡調査】

- 乳幼児を対象とした食育プログラムの開発と、下記の1~4)の側面から評価指標の提案
⇒食育モデル園2地域計4園の0~5歳児クラス(0~2歳児の各クラス約15名、3~5歳児の各クラス約20名、1園平均約100名)400名を対象に約1年半にわたる介入研究実施。
- 方法)①対照地域2地域を含めた4市計402保育所での食育の実践度の比較と、②2地域内において2~6歳児約1700名(ベースライン時と同一児)の縦断調査から、本食育プログラムの効果を解明する。
- 1)保育所での日の短期的な指導計画および、年・期の長期的な指導計画の評価・改善を通して保育の質の向上の側面からの評価(師岡)
 - 2)保育所の給食、及び、食物の生産・流通業者、飲食店等のフードシステムとの連携に着目した地域ベースでの食環境づくりの側面からの評価(酒井)
 - 3)保育園児の家庭向けの食育プログラムの開発と評価(酒井・安梅・榊原)
 - 4)子どもの身体発育、多動性・衝動性などの精神機能・運動・社会性・言語機能の発達状況、保護者の育児不安の軽減度(酒井・安梅・榊原)
 - 5)保育所における子どもの調理との関わりにおける衛生・安全マニュアルの最終案を提案(酒井)



- 乳幼児を対象とした家庭と保育園・地域が連携した食育プログラムの開発
- 乳幼児の食育プログラムのプロセス・インパクト・アウトカム評価指標の開発
- 保護者と保育者の双方が確認し、食を通して子どものよりよい環境を評価することができるチェックリストの開発

図1 本研究の目的とそのための年次計画

1. 食育プログラム開始時における保育所職員の食育に対する認識

分担研究者 師岡 章 白梅学園短期大学 教授

研究要旨：

食育プログラムの開発とその評価方法の検討を進める4つのモデル園を含めた計6園の保育所職員を対象に、食育プログラム開始時の食育に関する認識の実態を調査した。

その結果、食育実践に関する期待度は、職員連携、保育への連動性ともに高い期待感を持っていること。食育実践の実績は栄養・食品中心のアプローチが強かったこと。今後については、計画・評価ともに具体的な方法が見出しきれていないことがわかった。

A. 研究目的

平成17年7月から『食育基本法』が施行され、食育は国民運動として推進すべき課題となった。その中で保育所は、食育推進のための重要な拠点のひとつとして位置づけられた。また、『食育基本法』に先立ち、平成16年3月には厚生労働省が全国の保育所に向け、『食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進』を促す通知を発した。通知では、取組みにあたって『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』を参考とすることも示された。このように、現在保育所において、食育に取り組むことが大きな課題となり、推進にあたってのガイドラインも示されている。

しかし、各保育所における取組みはまだ緒についたばかりである。平成18年12月に実施された厚生労働省による「保育所における食育に関する調査」では、「食育の計画」の策定率が80.0%(17,452施設)と、2年前の同様の調査より飛躍的に増加してはいたが、今後問われるべきはその内容である。

そこで本分担研究は、「食育の計画」を策定し、かつ実践を展開する当事者である保育所職員が、保育の中で食育をどう捉えようとしているか。また、これまで取り組んできた食に関わる実践を踏まえ、今後どのように工夫・改善しようとしているかなど、食育に関する認識の実態を把握することを目的とする。本研究の主題である、食を通じた子どもの健全育成のための、乳幼児とその保護者に向けた食育プログラムの開発とその評価方法を解明する上で、基礎的な情報、実態把握を担うものといえよう。

B. 研究方法

1. 対象及び実施方法

本研究において、食育プログラムの開発とその評価方法の検討を依頼する4つのモデル園と、同園が位置する自治体から各1園ずつを抽出し、アンケート（フェイスシート1部、質問紙3部）を配布し、各園の職員に回答してもらった上で、郵送にて回収した。アンケート実施時期は、平成18年6月であった。表1に示す通り、106人からアンケートが返信された。回収率は86.9%であった。

2. アンケートの内容と分析の方法

アンケートを作成するにあたり、『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』を参考とした。『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』では、食育を保育の一環として推進することを前提に、「食育の計画」を「保育の計画」と連動させることや、計画－実践－評価といった保育する側の保育活動が循環的に機能することを求めている。また、それらの取り組みを保育所全職員が連携する中で展開することも求めている。そこで、こうした点に関する認識について、選択方式と自由記述方式を組み合わせるかたちでアンケートを作成した。

表1 回収率

園名	職員数	回答数	
		実数	%
全体	122	106	86.9%
相模原市立上矢部保育園	20	19	95.0%
相模原市立文京保育園	26	21	80.8%
相模原市立陽光台保育園	19	14	73.7%
川崎市立上作延保育園	25	23	92.0%
川崎市立戸手保育園	21	19	90.5%
川崎市立末長保育園	11	10	90.9%

アンケート用紙は、＜フェイスシート＞及び＜食育実践に関する質問紙＞からなる。まず、回答者の属性を＜フェイスシート＞に記入してもらった。そして、平成18年度の4月時点で認識していた食育に関する事項については、＜食育実践に関する質問紙＞に回答してもらった。以下、概略を説明するが、アンケートの具体的な内容は巻末の資料1を参照してほしい。

＜フェイスシート＞

I. 施設名、II. 職種名、III. 経験年数（経験年数、及び保育士のみ担当のクラス）についてたずね、必要事項を記述してもらった。

＜食育実践に関する質問紙＞

IVとして、まず食育実践に関する期待度について、5段階による単純選択方式で回答してもらった。次に、Vにおいて食育実践の実績と今後の工夫について自由記述方式で回答してもらった。以下、各節ごとの質問内容について説明する。

・食育実践に関する期待度について

大別すると、職員連携と保育との連動性に関する期待度の2点をたずねた。

そのうち、職員連携については、(1)食育の計画を策定する上での職員連携の程度、(2)食育実践を展開する上での職員連携の程度、(3)食育の評価を実施する上での職員連携の程度の3項目。保育との連動性については、(4)保育計画に連動した「食育の計画」づくりの可能性、(5)指導計画に連動した「食育の計画」づくりの可能性、(6)保育の評価に連動した「食育の評価」づくりの可能性の3項目をそれぞれたずねた。各項目はどの程度期待できるかについて5段階(1.全くできそうにない～5.かなりできそうだ)で評定してもらった。

・食育実践の実績と今後の工夫について

大別すると、食育に関するイメージと、食に関する実践の実績、今後の食育実践に関する工夫の3点をたずねた。

そのうち、食育のイメージについては、(1)保育所で実施すべき食育の取り組みという1項目のみたずねた。次に、食に関する実践の実績については、(2)これまでの食育にかかわる実践、(3)これまでの食事時間中の指導・援助の重点、(4)これまでの食事の雰囲気づくりの重点、(5)これまでの食事時間以外の子どもの食を充実させる取り組みの4項目。今後の食育実践に関する工夫については、(6)工夫していきたい取り組み、(7)保育の計画づくりとして工夫していきたいこと、(8)保育の評価として工夫していきたいことの3項目をそれぞれたずねた。各項目は、考えていることを自由に記述してもらった。

3. 分析方法

食育実践に関する期待度については、単純集計を行った。また、自由記述で回答してもらった食育実践の実績と今後の工夫については、各項目別に回答内容にそってカテゴリー化し、その結果を単純集計した。なお、カテゴリー化する上で、記述内容に複数の意味が含まれている場合は、各内容別に分類し、複数カウントした。一人の回答の中に同様の分類内容が複数見られた場合は、一回のみカウントした。

(倫理面への配慮)

本調査の実施に際しては、研究者と保育行政担当者と協議の上、施設長に対し書面にて研究の主旨、方法、施設情報の保護を説明した。また回答は無記名とし、回答内容が施設内外にもれることがないように、プライバシーの確保に最大限の配慮を行った。

C. 研究結果と考察

1. 食育実践に関する期待度について

職員連携、及び保育との連動性に関する期待度は表2に示す通りであった。

このうち、職員連携に関しては、「1. 食育の計画をする上で、保育士、調理員、栄養士、看護師等の連携がとれそうだ」については、「かなりできそうだ」が33.1%、「少しできそうだ」が60.4%であった。これに対して、「どちらともいえない」は7.5%、「あまりできそうにない」は0.9%、「全くできそうにない」は0%であった。

「2. 食育の実践をする上で、保育士、調理員、栄養士、看護師等の連携がとれそうだ」については、「かなりできそうだ」が34.9%、「少しできそうだ」が58.5%であった。これに対して、「どちらともいえない」は4.7%、「あまりできそうにない」は1.9%、「全くできそうにない」は0%であった。

「3. 食育の評価をする上で、保育士、調理員、栄養士、看護師等の連携がとれそうだ」については、「かなりできそうだ」が32.1%、「少

しできそうだ」が53.8%であった。これに対して、「どちらともいえない」は11.3%、「あまりできそうにない」は0.9%、「全くできそうにない」は1.9%であった。

以上の職員連携に関する各項目について、期待の高さを感じさせるであろう「かなりできそうだ」と「少しできそうだ」を合算すると、食育の計画については91.5%、食育の実践については93.4%、食育の評価については85.8%と、いずれも高い割合を示している。職員連携に関して、保育所職員が総じて自信を持っているといえよう。ただ、3項目のうち、食育の評価に関するポイントが最も低いのは、食育の実践や計画に比べ、評価活動に対して困難さ、あるいは、やや不安を感じている保育所職員が多いことを物語る。特に、食育の評価のみ、「全くできそうにない」と認識している職員が1.9%見られた。職員連携に際して、食育の評価を慎重かつ丁寧に薦めていくことが必要であろう。

次に、保育との連動性に関しては、「4. 保育計画に連動した「食育の計画」づくりをすすめることができそうだ」については、「かなりできそうだ」が28.3%、「少しできそうだ」が50.0%であった。これに対して、「どちらともいえない」は18.9%、「あまりできそうにない」は0.9%、「全くできそうにない」は1.9%であった。

「5. 指導計画に連動した「食育の計画」づくりをすすめることができそうだ」については、「かなりできそうだ」が27.4%、「少しできそうだ」が52.8%であった。これに対して、「どちらともいえない」は17.0%、「あまりできそうにない」は0.9%、「全くできそうにない」は1.9%であった。

「6. 保育の評価に連動した「食育の評価」づくりをすすめることができそうだ」では、「かなりできそうだ」が17.9%、「少しできそうだ」が51.9%であった。一方、「どちらともいえない」は27.4%、「あまりできそうにない」は0.9%、「全くできそうにない」は1.9%であった。

以上の保育との連動性に関する各項目について、期待の高さを感じさせるであろう「かなりできそうだ」と「少しできそうだ」を合算すると、保育計画への連動については78.3%、指導計画への連動については80.2%、保育の評価への連動については69.8%であった。いずれも高い割合を示しているが、職員連携と比較すると、総じて若干ポイントダウンしている。計画や評価は、具体的な書類作成を伴う。食育を保育の一環として取り組む意欲は持ちつつも、具体的な書類作成を伴う計画、及び評価に関しては困難さを感じている保育所職員も少なからず存在することを物語るものといえよう。それぞれの項目とも、「全くできそうにない」と認識している職員が1.9%いることも、計画及び評価に関する書類作成への不安を感じさせる職員がいることを伺わせる。

特に、保育の評価に「食育の評価」を連動させることが最もポイントが低いのは、前述した職員連携と同様、保育所職員が計画よりも評価活動に困難さを感じていること、また具体的なイメージが不足している傾向を示すと読み取れる。また、計画のうち、指導計画よりも保育計画に「食育の計画」を連動させる方が、若干ポイントが低い。保育計画は、園の全体計画として指導計画に比較して内容的に抽象度の高い計画である。その作成もクラス担任レベルではなく、施設長に作成の責任が委ねられるケースが大半である。そのため、保育所職員においては、指導計画の方が身近に感じることも多く、そうした意識が反映された結果とも読み取れる。

表2 食育プログラム開始時の期待感

	かなりできそうだ		少しできそうだ		どちらともいえない		あまりできそうにない		全くできそうにない		合計	
	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%
(1) 食育の計画をする上で、保育士、調理員、栄養士、看護師等の職員と連携がとれそうだ	33	31.1%	64	60.4%	8	7.5%	1	0.9%	0	0.0%	106	100.0%
(2) 食育の実践をする上で、保育士、調理員、栄養士、看護師等の職員と連携がとれそうだ	37	34.9%	62	58.5%	5	4.7%	2	1.9%	0	0.0%	106	100.0%
(3) 食育の評価をする上で、保育士、調理員、栄養士、看護師等の職員と連携がとれそうだ	34	32.1%	57	53.8%	12	11.3%	1	0.9%	2	1.9%	106	100.0%
(4) 保育計画に連動した「食育の計画」づくりをすすめることができそうだ	30	28.3%	53	50.0%	20	18.9%	1	0.9%	2	1.9%	106	100.0%
(5) 指導計画に連動した「食育の計画」づくりをすすめることができそうだ	29	27.4%	56	52.8%	18	17.0%	1	0.9%	2	1.9%	106	100.0%
(6) 保育の評価に連動した「食育の評価」づくりをすすめることができそうだ	19	17.9%	55	51.9%	29	27.4%	1	0.9%	2	1.9%	106	100.0%

2. 食育実践の実績と今後の工夫について

2-1. 食育のイメージ

「1. 保育所で実施すべき食育として、どのような取り組みを思い浮かべますか？」という問いに対して、カテゴリー化できた内容は27項目であった。この27項目に対して、282件の回答が得られた。その結果は、表3に示す通りである。

そのうち、最も回答数が多かったのは、「栽培活動」の16.0%であった。次に、「調理保育」10.3%、「栄養指導・食教育」9.6%、「保護者への啓発・啓蒙」9.2%、「食への関心」8.9%、「雰囲気・環境づくり」8.2%が続く。この6つの取り組みで全回答数の62.2%を占めた。「栽培活動」は食材生産、「調理保育」は食事づくりと、共に「食べる」以前の「つくる」ことにかかわる活動である。子どもの食事が受身化している現在、保育所において子どもが楽しく食べるために、こうした「つくる」活動を導入することが、食育の代表的な取り組みとイメージされているようだ。また、子どもに対する「食への関心」を促す取り組みよりも、「保護者への啓発・啓蒙」子どもへの「栄養指導・食教育」をイメージする職員が多くことは、食育のうち「育」という言葉が連想させたものといえるかもしれない。

これに対して、食育を保育の一環として捉え、食だけにかかわらない取り組みをイメージする回答は、子どもの「自主性・主体性の育成」と「保育との連動」がそれぞれ1.8%、「感謝・心の育ち」が1.4%、「絵画・製作活動」と「遊びの充実」がそれぞれ0.7%と少なかった。また、園全体で食育を推進する体制づくりをイメージする回答である「職員連携」が3.2%、「計画・マニュアルの作成」が1.4%。保護者と対等な立場で、子どもの食のあり方を見直すことをイメージする「保護者との連携」は2.1%と、これも少数意見にとどまった。

以下、代表的な意見を紹介しておく。

「今まで保育園で行ってきた野菜を苗から育て、成長を見合ったり、収穫したものを食べたりということをもまず思いうかべます。季節のものは焼き芋、餅つきなどもそうだと思います（保育士26年目）」

表3 食育のイメージ

		回答内容	
		実数	%
1	栽培活動	45	16.0%
2	調理保育	29	10.3%
3	栄養指導・食教育	27	9.6%
4	保護者への啓発・啓蒙	26	9.2%
5	食への関心	25	8.9%
6	雰囲気・環境づくり	23	8.2%
7	生活習慣・リズムの形成	13	4.6%
8	食事マナー指導	10	3.5%
9	職員連携	9	3.2%
10	ランチルーム設置	8	2.8%
11	偏食指導	6	2.1%
12	保護者との連携	6	2.1%
13	食文化・伝統食への関心	6	2.1%
14	会食・人間関係づくり	6	2.1%
15	充実した食事の提供	6	2.1%
16	保健・健康指導	5	1.8%
17	自主性・主体性の育成	5	1.8%
18	保育との連動	5	1.8%
19	計画・マニュアル作成	4	1.4%
20	感謝・心の育ち	4	1.4%
21	バイキング給食	3	1.1%
22	食事準備へのかわり	3	1.1%
23	五感・味覚形成	2	0.7%
24	絵画・製作活動	2	0.7%
25	遊びの充実	2	0.7%
26	飼育活動	1	0.4%
27	食品流通への気づき	1	0.4%
合計		282	100.0%

「栄養士・保育士・看護師がそろっていると
いう所では、各職種の専門性を活かしたもの、
体と食物との関係、衛生（保育士 20 年目）」

「おいしく食べる→食べたいという気持ち
を大切にしていきたいので、それにはどうした
ら良いかからの計画（保育士 33 年目）」

「家庭で食べない食材やメニューをバラン
ス良く食べさせる取り組み（保育士 29 年目）」

「楽しい食事、年齢に合わせた食事指導・栄
養指導・調理体験・食事の準備や片付けの手伝
い食物の栽培・旬の食材を味わう（ふれる）、
行事食を通して日本の伝統的な食事や郷土料
理の体験など（保育士 13 年目）」

「子供達と一緒に種、苗から食物を育て、育
成して収穫し、それを調理し、味わう事、その
様子を家庭に取り組み方など、様子を知らせ、
話題にして親子のかかわりをもつ（調理員 5 年
目）」

「栽培物を給食室で調理する。食事（栄養）
指導一体の中での食べ物の働きや食べ方（栄養
士 33 年目）」

2-2 食育にかかわる実践の実績

「2. これまで食育にかかわる実践として、ど
のような取り組みをしてきましたか？」という
問いに対して、カテゴリー化できた内容は 21
項目であった。この 21 項目に対して、335 件
の回答が得られた。その結果は、表 4 に示す通
りである。

そのうち、最も回答数が多かったのは、「栄
養指導・食教育」の 22.4%であった。食育概念
が導入される以前、食に関する指導といえば、
栄養や食品に関する知識の伝達を主としてい
たが、そのことを如実に示す結果といえよう。
次に「栽培活動」18.8%、「雰囲気・環境づく
り」7.5%、「保護者への啓発・啓蒙」7.2%、「調
理保育」6.9%、「ランチルーム設置」6.3%、「食
事準備へのかかわり」6.0%が続く。以上の 7 つ
の取り組みで全回答数の 69.1%を占めた。「ラ
ンチルーム設置」と 10 位の「バイキング給食」

は、園全体として合意形成されねば実現せず、
一職員だけの判断で取り組めないものである
から、これを除いたとしても、8 位の「食事マ
ナー指導」の 5.1%なども含めると、これまで
の取り組みが食事に直結した活動が主であっ
たことがうかがえる。保護者に対しても、連携
より改善を促す働きかけが主流であったこと
がわかる。

表 4 食育にかかわる実践の実績

		回答内容	
		実数	%
1	栄養指導・食教育	75	22.4%
2	栽培活動	63	18.8%
3	雰囲気・環境づくり	25	7.5%
4	保護者への啓発・啓蒙	24	7.2%
5	調理保育	23	6.9%
6	ランチルーム設置	21	6.3%
7	食事準備へのかかわり	20	6.0%
8	食事マナー指導	17	5.1%
9	会食・人間関係づくり	13	3.9%
10	バイキング給食	9	2.7%
11	食文化・伝統食への関心	9	2.7%
12	給食室との連携	7	2.1%
13	遊びの充実	7	2.1%
14	保健・健康指導	6	1.8%
15	絵画・製作活動	3	0.9%
16	計画・マニュアル作成	3	0.9%
17	生活習慣・リズムの形成	3	0.9%
18	感謝・心の育ち	3	0.9%
19	偏食指導	2	0.6%
20	五感・味覚形成	1	0.3%
21	職員研修・研鑽	1	0.3%
合計		335	100.0%

これに対して、同じく食事に直結した活動でも、「食文化・伝統食への関心」は2.7%、「五感・味覚形成」は0.3%と極めて限られた取り組みであった。また、好き嫌いをなくすといった「偏食指導」に限定した取り組みをあげる職員も0.6%と少なかった。さらに、食育を保育の一環として捉え、食だけにかかわらない取り組みを実施してきたものとして、「遊びの充実」2.1%、「絵画・製作活動」と「感謝・心の育ち」がそれぞれ0.9%見られた。

以下、代表的な意見を紹介しておく。

「歌や手遊びをしたり、絵本、紙芝居を見せる。野菜を畑で育てる（キュウリ、ナス、トマト etc）。行事を通して食材の意味を伝える（保育士31年目）」

「栄養士として栄養指導を行ってきました。（歯を元気にする食べ物の話、箸指導、魚の話、米の話、野菜の話、3色栄養）（栄養士4年目）」

「子どもが食べられるようにするにはどうしてあげればいいのか、生活リズムを考えていく事、子どもの好みはどうか、保育士との関係は、環境はどうかだろうか。その年令と子どもの育ちを考えて話し合いをしながら今迄進めてきた、時間差、盛りつけ、言葉かけ、味など雰囲気作りを含めた環境設定（保育士35年目）」

「野菜の下ごしらえ（さやえんどうの筋取り、とうもろこしの皮むき）のお手伝い（調理員6年目）」

「集団での食事環境の見直しをする取り組みとして、生活の流れ誘先ではなく1つひとつの活動を丁寧にゆったりと、職員の動きの中ではゆとりの持てる関わりができより食に向かえることを考えランチルームを取り入れる。3～5才の異年令児がまじわりながら食を楽しむ。職員間連携のあり方をランチルームを通し学び合う。栽培物の各年令の取り組み、保護者をまき込んでの取り組み（ポケットティッシュ集め、掲示物提供、ごみ袋（広告で折る）、講演会（保育士25年目）」

2-3. 食事時間中の実践の実績

「3. これまで、食事時間中の指導・援助として、重視してきた取り組みには、どのようなものがありますか？」という問いに対して、カテゴリ化できた内容は24項目であった。この24項目に対して、282件の回答が得られた。その結果は、表5に示す通りである。

そのうち、最も回答数が多かったのは「食事マナー指導」の32.3%であった。次に「偏食指導」11.7%、「雰囲気・環境づくり」9.6%、「楽しく・意欲的に食べる」8.9%が続く。以上の4つの取り組みで全回答数の62.5%を占めた。1位の「食事マナー指導」には、三角食べや箸の使い方、おしゃべりをしない、姿勢を正す、こぼさず食べることなどが含まれるが、「偏食指導」や残さず食べることを促す「励ましの言葉かけ」5.7%、そして「咀嚼の促し」5.3%、「食事時間の遵守」1.4%などと合わせると、これまでの保育所における食事風景が垣間見えてくる。つまり、食事をする空間の「雰囲気・環境づくり」や「楽しく意欲的に食べる」「食への関心」といったプラス面を引き出す、あるいは伸ばす取り組みよりも、気になる姿を是正する取り組みが重視する傾向が強かったわけである。言い換えれば、「楽しく食べる」ことよりも、「きちんと（しっかり）食べる」ことを求める大人のまなざしの中で展開する傾向が強かったといえよう。

ただ、「食事量の調整」とともに、「個人差・発達差の考慮」2.5%、大人が「一緒食べ、手本となる」1.8%、「少人数制への配慮」1.1%、といった、子ども一人一人の状態に配慮した取り組み、また、子どもに求めるだけではなく、共に食事を楽しむ中で、食事の仕方を伝える取り組みも若干見られた。

以下、代表的な意見を紹介しておく。

「食事のマナーが1番多い指導（保育士9年目）」

「マナー（三角食べ、あいさつ、持ち方）（保育士21年目）」

「落ち着いて席に座って食べること、箸をふり回さないなどのマナー面での指導(保育士 5年目)」

「子供達と一緒に食べた時、箸の持ち方、よくかんで食べる事を主に重視しました(調理員 7年目)」

「ランチルームでの楽しい食事の雰囲気作り、箸の持ち方指導、食べる意欲へつながることばかり(保育士 27年目)」

「苦手なメニュー(食材)は減らしてもらるか、少な目に盛り付けてある物を選ぶ。食事中は大声でしゃべらない。食べ始めから30分位で食べ終わる。おかわりは自由としたが、後から入る子のおかわり分がなくなってしまうので1品につき1回のおかわりとした。1つのテーブルに異年齢ですわれるよう声かけしたが同年令ですわろうとする姿はある(保育士 35年目)」

「三角食べやよくかんで食べる(栄養士 33年目)」

「年令をふまえた上、その子に見合った指導を促す。一緒に食べ「おいしいね」と共感すること。嫌いなものを決して無理には食べさせない事をしている。食事の時間は楽しい時間となるよう重視し、指導している(保育士 20年目)」

表5 食事時間中の実践実績

		回答内容	
		実数	%
1	食事マナー指導	91	32.3%
2	偏食指導	33	11.7%
3	雰囲気・環境づくり	27	9.6%
4	楽しく・意欲的に食べる	25	8.9%
5	励ましの言葉かけ	16	5.7%
6	食への関心	16	5.7%
7	食事量の調節	15	5.3%
8	咀嚼の促し	13	4.6%
9	個人差・発達差の考慮	7	2.5%
10	一緒に食べ、手本となる	5	1.8%
11	職員連携	5	1.8%
12	栄養指導	4	1.4%
13	食事時間の遵守	4	1.4%
14	少人数制への配慮	3	1.1%
15	完食の促し	3	1.1%
16	体調配慮	3	1.1%
17	感謝・心の育ち	2	0.7%
18	ごっこ遊び風の食事	2	0.7%
19	アレルギー対応	2	0.7%
20	調理の工夫	2	0.7%
21	異年齢交流	1	0.4%
22	味覚教育	1	0.4%
23	調理活動導入	1	0.4%
24	栽培との連動	1	0.4%
	合計	282	100.0%

2-4. 食事環境づくりの実績

「4. これまで、食事の雰囲気づくりに関して、重視してきた取り組みには、どのようなものがありますか?」という問いに対して、カテゴリ化できた内容は22項目であった。この22項目に対して、249件の回答が得られた。その結果は、表6に示す通りである。

そのうち、最も回答数が多かったのは、「笑顔で会話・楽しい雰囲気」の15.3%であった。次に「静かで落ち着いた雰囲気」12.9%、「花を飾る」10.8%、「BGM」9.2%、「テーブル設定の工夫」8.8%が続く。以上の5つの取り組みで全回答数の57.0%を占めた。「美化装飾」5.2%や、「清潔さ・衛生管理」4.8%、と合わせると、食事空間を賑わいだ雰囲気の中、子どもたちがもりもりと活気づいて食べるといった雰囲気よりも、清潔かつ落ち着いた雰囲気を心がけてきた職員が多いことがわかる。「テーブルクロス」4.0%、「ランチヨンマット」3.6%と合わせると、伝統的な家庭の食卓風景を再現するというよりも、高級洋風レストランの雰囲気を意識し、演出しようとする傾向が強いといえよう。

一方、少数意見だが「大人も一緒に食べる」ことを重視してきた取り組みも 1.2%見られた。食事の環境づくりというと、物的あるいは空間的な環境ばかりに目が向きがちだが、大人も子どもにとって環境の一部であると捉えた取り組みを心がけてきた職員も見られた。人的環境面にも着目した取り組みといえよう。

さらに、「味・匂いの表現」1.2%、「採光・換気」0.8%など、目に見えない事柄を意識してきた取り組みも若干見られた。

以下、代表的な意見を紹介しておく。

「食事を一緒にしていく集団の中で快く、楽しく、清潔にという視点から、衣服の棚にカーテンをつけるなど。また食に関する絵本、紙芝居を読んで見るところへ飾る。(保育士 20 年目)」

「仲良しの友だちと一緒に食べたいという子どもの気持ちを大切にしたり、音楽をかけたリ、花を飾るなど、落ちついた雰囲気を中心に、ざわざわとしたり、落ちつかない部分は話をし、工夫するようにした(保育士 20 年目)」

「明るさ、清潔感、又暑いときには涼しく換気するなど(保育士 17 年目)」

「マナーを注意するだけにならないよう気をつけ、保育者の方から会話を持ちかけたり、と会話を楽しめる雰囲気作り。花をテーブルに飾る。行事には、ランチョンマットを用意する(個別に)等(保育士 5 年目)」

「食事室という部屋が独立してあるわけではなく保育室をそのまま食事室として使用する。テーブルといすの設定。遊具棚の中やロッカーの中が見えない様にカーテンをする。保育士はエプロンと三角巾をする。手伝いをする 5 才児はエプロンをし、帽子(白)をかぶる。衝立を立て、食事に集中できるようにする。(保育士 33 年目)」

「栄養士として今まではあまり雰囲気作りを重視した取組みは行ってきませんでした。給食の盛り付け方を意識したり、行事会食の時バイキングにしたらどうかなどの提案をするく

らいでした(栄養士 4 年目)」

表6 食事環境づくりの実績

		回答内容	
		実数	%
1	笑顔で会話・楽しい雰囲気	38	15.3%
2	静かで落ち着いた雰囲気	32	12.9%
3	花を飾る	27	10.8%
4	BGM	23	9.2%
5	テーブル設定の工夫	22	8.8%
6	盛りつけの工夫	14	5.6%
7	美化装飾	13	5.2%
8	清潔さ・衛生管理	12	4.8%
9	食事空間の確保	10	4.0%
10	テーブルクロス	10	4.0%
11	食事形式の工夫・変化	10	4.0%
12	ランチョンマット	9	3.6%
13	意欲を引き出す言葉かけ	5	2.0%
14	食材紹介	5	2.0%
15	視聴覚教材の活用	4	1.6%
16	大人も一緒に食べる	3	1.2%
17	味・匂いの表現	3	1.2%
18	食事量の調節	3	1.2%
19	採光・換気	2	0.8%
20	食事マナー	2	0.8%
21	あいさつの励行	1	0.4%
22	咀嚼の促し	1	0.4%
	合計	249	100.0%

2-5. 食事時間以外での実践の実績

「5. これまで、食事時間以外で、子どもの食を充実させるために重視してきた取り組みには、どのようなものがありますか?」という問いに対して、カテゴリー化できた内容は 22 項目であった。この 22 項目に対して、216 件の回答が得られた。その結果は、表 7 に示す通りである。

そのうち、最も回答数が多かったのは、「媒