

体による栄養指導・食教育」の 20.8%であった。次に「栽培活動」17.6%、「生活習慣・リズムの形成」9.3%が続く。以上の3つの取り組みで全回答数の 47.7%を占めた。「媒体による栄養指導・食教育」については、一般に栄養士が担うと捉えがちだが、栄養士が配置されていない園でも多く取り組んできたことがわかった。栄養士の有無にかかわらず、食事時間以外で取り組む食育実践が栄養・食品中心のアプローチであったことがわかる。

一方、若干ではあるが、食事と直接結びつきにくい実践も視野に入れて取り組んできた職員も見られた。たとえば、運動遊びなど「体を使った遊び」に特化した取り組みと、園生活全般にわたって「遊びの充実」を図ってきた取り組みが、それぞれ 7.9%見られた。また、「絵画・製作活動」4.2%、「自然とのふれあい」3.7%などである。

また、「保護者への啓発・啓蒙」4.6%、「給食室との交流」4.6%、「職員連携」0.5%といった、大人間での努力・工夫をあげる職員も若干見られた。

さらに、「生産者・小売業者への関心」1.4%、「大人が手本を示す」0.9%など、食にかかわる実践の幅を広く捉え、取り組んできた職員も若干見られた。

以下、代表的な意見を紹介しておく。

「紙芝居やパネルシアターなどの食事、食べ物などの話をして興味をもたせた(保育士 8 年目)」

「食事や食材に関する絵本や紙芝居を見せる(うたや手あそび等も)。給食室の職員に声をかけたり、調理中の様子を見せたりする。(保育士 31 年目)」

「日中の保育内容に動と静のメリハリをつけ、お腹をすかせる。食の関連する紙芝居を見る。食べ物の会話をする。保護者の試食会をする。子どもの食べる様子を見せよう。(保育士 20 年目)」

「栄養指導や食べる前にメニューや食材を

紹介して食べ物に興味・関心が持てるようにする。午前中の活動を充実させ、空腹感を感じて昼食を迎えるようにする。自分達で栽培し、収穫して味わうなど(保育士 13 年目)」

「栄養士として栄養指導を行ってきました。《歯を大切に食べる話、箸指導、野菜の話、魚の話、米の話、3色栄養》(栄養士 4 年目)」

表7 食事時間以外での実践実績

		回答内容	
		実数	%
1	媒体による栄養指導・食教育	45	20.8%
2	栽培活動	38	17.6%
3	生活習慣・リズムの形成	20	9.3%
4	体を使った遊び	17	7.9%
5	遊びの充実	17	7.9%
6	保護者への啓発・啓蒙	10	4.6%
7	食事準備へのかかわり	10	4.6%
8	給食室との交流	10	4.6%
9	絵画・製作活動	9	4.2%
10	自然とのふれあい	8	3.7%
11	食材紹介	7	3.2%
12	食に関する会話	5	2.3%
13	伝統文化・年中行事の活用	4	1.9%
14	調理活動	3	1.4%
15	雰囲気・環境づくり	3	1.4%
16	生産者・小売業への関心	3	1.4%
17	大人が手本を示す	2	0.9%
18	保健・健康指導	1	0.5%
19	職員連携	1	0.5%
20	大人との信頼関係づくり	1	0.5%
21	食事マナー指導	1	0.5%
22	手遊び・表現遊び	1	0.5%
	合計	216	100.0%

「教材を見せる。散歩途中で畑や店先の物に注目させる。給食室の前を通ったら覗いたり、調理の先生と会話をする。給食の香りがしてきたら「今日は〇〇かな〜？」と語りかける。保育士の経験を話す。(保育士 26 年目)」

「バランス良く食べる大切さを伝えるため、教材を使用して年令ごとに知らせる。(栄養士 5 年目)」

「子供達との会話、「今日のごはんおいしかった」「残さず食べた」などと声かけをする。(調理員 5 年目)」

2-6. 今後の食育実践に対する工夫

「6. 今後、食育を充実させるため、工夫していきたい取り組みには、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 31 項目であった。この 31 項目に対して、203 件の回答が得られた。その結果は、表 8 に示す通りである。

そのうち、最も回答数が多かったのは、「保護者への啓発・啓蒙」の 17.7%であった。保護者との対等の立場で協力・連携を図ることよりも、子育てのあり方を問題にし、その是正に努めることが最優先の課題と捉える職員が多いということだろう。子どもの食をめぐって気になる姿がある場合、保育所の職員がその原因を保護者の子育ての仕方に求める傾向が強いと理解することもできる。いずれにしても、子どもへの直接的な働きかけではなく、保護者へのアプローチが最上位であることは注目に値する。以下、「食への関心・媒体指導」12.3%、「栽培活動」7.9%、「調理保育」7.4%、「ランチルーム設置」6.9%、「雰囲気・環境づくり」6.4%が続く。以上の 6 つの取り組みで全回答数の 58.6%を占めた。

なお、「媒体による栄養指導・食教育」ではなく、「食への関心・媒体指導」が上位となっている点も注目される点である。パネルシアターや絵本や紙芝居などの媒体を用いた指導は、これまでも取り組まれてきたが、それを「栄養

指導・食教育」ではなく、「食への関心」に用いようとする傾向は、食育に対する認識の幅が拡大していることを物語るものといえよう。

表 8 今後の食育実践に対する工夫

		回答内容	
		実数	%
1	保護者への啓発・啓蒙	36	17.7%
2	食への関心・媒体指導	25	12.3%
3	栽培活動	16	7.9%
4	調理保育	15	7.4%
5	ランチルーム設置	14	6.9%
6	雰囲気・環境づくり	13	6.4%
7	遊びの充実	7	3.4%
8	食事準備へのかかわり	7	3.4%
9	保育の観点からの見直し	6	3.0%
10	職員研修・研鑽	6	3.0%
11	生活習慣・リズムの形成	5	2.5%
12	地域との連携	5	2.5%
13	充実した食事の提供	5	2.5%
14	給食室との交流	5	2.5%
15	職員連携	4	2.0%
16	バイキング給食	4	2.0%
17	食事マナー指導	4	2.0%
18	保健・健康指導	3	1.5%
19	偏食指導	3	1.5%
20	人とのふれあいを深める	3	1.5%
21	感謝・心の育ちを促す	3	1.5%
22	楽しい雰囲気づくり	2	1.0%
23	食事時間の工夫	2	1.0%
24	生産者・小売業への関心	2	1.0%
25	食文化・伝統食の導入	2	1.0%
26	残食率の減少	1	0.5%
27	少人数性の取り組み	1	0.5%
28	おやつの見直し	1	0.5%
29	大人が手本を示す	1	0.5%
30	異年齢交流	1	0.5%
31	絵画・製作活動への発展	1	0.5%
合計		203	100.0%

また、「職員研修・研鑽」3.0%、「地域との連携」2.0%、「食文化・伝統食の導入」1.0%など、少数ではあるが、前述までの項目には見られない意見も見られた。

以下、代表的な意見を紹介しておく。

「園での食への考え方を各クラスで掲示、プリント等で伝える。給食、おやつを試食会をし、父母と食について話す場を設ける。少しずつ地場野菜を使えるようにしていく。(保育士 13 年目)」

「絵本や紙芝居など、子どもの興味を引くような素材を使って、お菓子ではない、栄養のある食べ物を食べることの大切さを知らせていきたいです。(保育士 16 年目)」

「園から子どもたちへの働きかけはもちろん、保護者、地域に向けても働きかけていきたい。(保育士 7 年目)」

「おなかを十分に空かせる遊びの充実。食環境を楽しくおちついて食べられるようにする。食品を見せたり触れたりする。簡単な調理の手伝い。教材の工夫。保護者に食事の様子、関わりを伝えたり、情報提供したり、家庭の様子、工夫を教えてもらう。毎日、給食の献立を見せながらできること伝えることを考え実践。保育士 26 年目)」

「バイキングやクッキングにチャレンジしてみたいです。(調理員 7 年目)」

「もっと毎日食べている給食や給食の時間を活かせる内容の食育や子どもが自主的に関わる食育(調理保育など)を取り組んでいきたい。(栄養士 4 年目)」

「ランチルームの雰囲気作り。保育室をランチルームとして使用しているため、”ランチルーム”への切り替えを明確にしていきたい。(保育士 10 年目)」

2-7. 今後の食育の計画づくりへの工夫

「7. 今後、食育を充実させるため、保育の計画づくりについて、工夫していきたい取り組

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 29 項目であった。この 29 項目に対して、155 件の回答が得られた。その結果は、表 9 に示す通りである。

表 9 今後の食育の計画づくりへの工夫

		回答内容	
		実数	%
1	保育の計画との一体化	17	11.0%
2	職員連携	16	10.3%
3	調理保育	14	9.0%
4	栽培活動	14	9.0%
5	保護者への啓発・啓蒙	13	8.4%
6	発達・年齢考慮	10	6.5%
7	食育を幅広く捉える	9	5.8%
8	保育の見直し	7	4.5%
9	食材紹介	7	4.5%
10	子どもの実態把握	6	3.9%
11	遊びの充実	6	3.9%
12	雰囲気・環境づくり	6	3.9%
13	食への関心・媒体指導	5	3.2%
14	給食室との交流	4	2.6%
15	絵画・製作活動への発展	3	1.9%
16	ランチルーム設置	3	1.9%
17	食事マナー指導	2	1.3%
18	異年齢交流	2	1.3%
19	生活習慣・リズムの形成	1	0.6%
20	食事準備へのかかわり	1	0.6%
21	大人が手本を示す	1	0.6%
22	バイキング給食	1	0.6%
23	自主性・意欲の形成	1	0.6%
24	一時保育の組み込み	1	0.6%
25	感謝・心の育ちを促す	1	0.6%
26	季節変化の考慮	1	0.6%
27	他園との情報交換	1	0.6%
28	言葉かけの具体化	1	0.6%
29	記録の活用	1	0.6%
合計		155	100.0%

そのうち、最も回答数が多かったのは、「保育の計画との一体化」の11.0%であった。次に、「職員連携」10.3%、「調理保育」と「栽培活動」がそれぞれ9.0%、「保護者への啓発・啓蒙」8.4%、「発達・年齢考慮」6.5%が続く。以上の6つの取り組みで全回答数の54.2%を占めた。「保育の計画との一体化」が最上位であったことは、食育を保育の一環として取り組むことの認識が広がりを見せていることを物語るものといえよう。続く「職員連携」の重視と合わせると、職域を超え、園全体として食育に取り組むことが重要であるとの認識が深まっているともいえよう。

一方、「調理保育」「栽培活動」に加え、「食材紹介」4.5%、「遊びの充実」3.9%、「食への関心・媒体指導」3.2%、「絵画・製作活動」1.9%など、食育の実践内容、あるいは保育内容として重視したい活動をあげる職員も見られた。計画

づくりへの工夫という場合、計画策定に向けた職員の体制づくりに着目する職員と、計画に盛り込む活動内容に着目する職員がいることがわかる。実際の計画づくりにあたっては、職員間で議論、検討すべき事柄が共有されていることが重要となるが、現状の認識を見ると、その観点にズレも見られる。

また、少数であるが、「他園との情報交換」や「記録の活用」をあげる職員もいた。計画づくりの前提となる部分に注目している意見といえよう。

以下、代表的な意見を紹介しておく。

「『食』だけが孤立せず、様々な領域に自然に組み込んでいけたら良いと思う。園としての計画であれば、年齢、クラスを追ってステップアップしていけるように、全体での検討が大切だと思う。(保育士5年目)」

「保育の計画と食育の計画を別のものとして考えるのではなく、保育の計画を立てる中で食育の計画も取り入れていく。なるべく全職員で計画づくりをしていく。(栄養士4年目)」

「一般的な発達を基にしつつも、子ども達の生活環境の変化で、今おかれている状態を把握した中で、すすめられるよう、家庭とのぎっくばらんな話し合いと共にすすめる内容を理解した中で、同方向を向いていけるようにしたい。(保育士30年目)」

「様々な活動が単発に終わらず、連動していけるような工夫した取り組みを入れていけると良い。保護者が立案するが、家庭、栄養士、調理員の連携がとれる計画づくりを工夫していけると良い。(保育士23年目)」

「食事の時間だけでなく、日常の保育の中でも食品に触れられる機会を持てるようにする。(野菜の栽培や散歩で商店街に行ってみるなど)(保育士8年目)」

「他職種と協力できるよう参加して行きたい。(調理員5年目)」

8. 今後の食育の評価への工夫

「8. 今後、食育を充実させるため、保育の評価として、工夫していきたい取り組みには、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31項目であった。この31項目に対して、127件の回答が得られた。その結果は、表10に示す通りである。

そのうち、最も回答数が多かったのは、「園全体での話し合い」の15.7%であった。次に、「計画・実践への活用」10.2%、「文字記録の充実」と「保護者の意見聴取」がそれぞれ8.70%で続く。以上の4つの取り組みで全回答数の43.3%を占めた。「園全体での話し合い」が最上位であったことは、食育実践の見直し作業を各実践者に委ねることなく、園全体の問題として、全職員の目で確かめていきたいという意欲の表れともいえよう。

一方で、「文字記録の充実」「保護者の意見聴取」とともに、「ビデオ活用」3.1%「アンケート調査」1.6%、子どもの「経過観察」0.8%など、評価を進めるための実態把握、基礎的な

資料あるいは情報収集の重要性を自覚している意見も見られた。「チェックリストの活用」3.1%と合わせると、確かな評価を進めるため、具体的な方法論の整備に注目する職員もいることがわかる。

また、職員自身のための「講演・講習会」の実施や、食育実践の「ケース研究」、「保育者の意識改革」を求める意見も若干見られた。一般に、評価は子どもを対象とすることが多いが、保育においては実践者自体の評価も求められる。今後の工夫として「ケース研究」などをあげる職員は、そのことの重要性を認識しているといえよう。

なお、以上の評価のあり方とは別に、「ランチルーム設置」3.9%、「栽培活動」2.4%など、食育実践として工夫していきたい活動をあげる職員もいた。保育の評価自体への認識の弱さを物語るものといえよう。

以下、代表的な意見を紹介しておく。

「家庭との連携の中で、食育と保育に生かしている事を解ってもらう取り組みとして機会ある度に掲示したり話題にして行く。(保育士29年目)」

「計画、実行をまとめ、それぞれの食育活動をふり返り、次の活動へ生かしていけるように記録しておく。また、活動について、職員間内でも話し合う場をもっていく。(評価に対しての見直しや反省)。(保育士12年目)」

「チェックリスト等、段階をつけて行う評価と実践記録を書き留めたものを利用する。(保育士1年目)」

「評価のための話し合いを、関わっている職員と行うための時間を保障してもらう。(栄養士5年目)」

「自分のクラスのみでは、アイデア=工夫が限られてしまうので、他クラスと意見交換したり、ビデオで保育の見直しを会議で検討していく。反省から、次への実践へとつなげ”食育”について日々充実した計画をすすめたい。(保育士27年目)」

「職員全員での話し合いの中で、ケースごとに実践を反省し、反省を次回に生かせるよう記録していく。様々な保育の中に、食育が見えてきて、そのねらいを意識できるように成長していきたい。(保育士21年目)」

表 10 今後の食育の評価への工夫

		回答内容	
		実数	%
1	園全体での話し合い	20	15.7%
2	計画・実践への活用	13	10.2%
3	文字記録の充実	11	8.7%
4	保護者の意見聴取	11	8.7%
5	個別評価の重視	9	7.1%
6	食への関心向上	7	5.5%
7	目標の確認	7	5.5%
8	自主性・意欲の形成	5	3.9%
9	ランチルーム設置	5	3.9%
10	チェックリストの活用	4	3.1%
11	ビデオ活用	4	3.1%
12	発達・年齢考慮	4	3.1%
13	客観性の確保	3	2.4%
14	栽培活動	3	2.4%
15	食環境の見直し	2	1.6%
16	遊びの充実	2	1.6%
17	アンケート調査	2	1.6%
18	掲示物活用	2	1.6%
19	経過観察	1	0.8%
20	子どもの要求を活かす	1	0.8%
21	給食室との交流	1	0.8%
22	栄養指導の充実	1	0.8%
23	継続性の重視	1	0.8%
24	生活全体の見直し	1	0.8%
25	おやつの見直し	1	0.8%
26	絵画・製作活動への発展	1	0.8%
27	講演・講習会	1	0.8%
28	ケース研究	1	0.8%
29	家庭の実態把握	1	0.8%
30	会議の雰囲気改善	1	0.8%
31	保育者の意識改革	1	0.8%
	合計	127	100.0%

D. 結論

以上、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把握した。

その結果、食育実践に関する期待度については、職員連携、保育への連動性ともに、高い期待感、あるいは意欲を持って臨もうとしていることがわかった。ただ、職員連携よりも、食育の計画や評価を保育と連動させることの方に、やや不安を感じる職員が多いこともわかった。特に、評価に関してその傾向が強かった。意気込みだけでは乗り越えることのできない計画書や評価票の様式の創造、作成・点検・改善の道筋等の具体的手法について、今後、園全体での研究・研修、また保育所職員各自の自己研鑽が求められよう。また、必要に応じて第三者による支援も必要となろう。

次に、食育実践の実績と今後の工夫については、食育のイメージに関して、「調理活動」「栄養指導・食教育」等、概ね一般のイメージと重なる傾向が見られた。ただ、自由記述にしたことで、たとえば「保護者の啓発・啓蒙」のように、一般には「保護者との連携」と括られる事柄が、具体的には保護者を指導の対象として捉える傾向が強いこともわかった。イメージは漠然したものだけに、食育という新しい概念でありつつも、各職員によっては従来の枠組みにとらわれたまま、実践に向かうことも予想される。『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』など、食育に関するガイドラインを参考に、保育所における食育実践のあり方を随時確認していく作業が求められよう。

次に、これまでの食に関する実践について、新たな概念として登場した食育に結びつく取り組みとともに、食事時間中の指導・援助と、食事の雰囲気づくり、食事時間以外の取り組みをたずねた。その結果、特に子どもへの働きかけでは「栄養指導・食教育」や「食事マナー指導」が多いことがわかった。いわば、栄養・食

品中心のアプローチが主流であったわけである。食育では、人とのかかわりや心・身体との関わり、環境・文化との関わりなど、食の多面性を重視したアプローチが求められているが、改めて、その重要性を説くことが、今後課題となることが明らかになったといえよう。また、これまでの実践を把握する中、保育所での食事風景が一般的な家庭での食事スタイルとは異なることもわかった。集団給食であることを考えれば、相違は当然ではあるが、長時間化する保育所生活において、食事を中心とした基本的な生活習慣の形成には、家庭生活との連続性が不可欠である。この点を見失い、保育所での食事時間が気になる姿が正す、いわば指導の場のみ傾斜すれば、子どもの生活改善もままならない。食育が重視する「楽しく食べる子どもに」というメッセージをスローガン倒れにしない試みが求められよう。

その意味で、今後の食育実践、計画、評価に関する工夫をたずねた点は、今後、保育所において食を通じた子どもの健全育成を実現させるための具体的な方向性を示唆する結果をもたらすものであった。特に、各回答内容以上に、今後の工夫に関して、これまでの実践をたずねた項目よりも、回答件数が減少していることは注目に値する。なかでも、食育実践の工夫よりも計画の工夫、そして計画の工夫よりも評価の工夫に関して、回答件数が減少していることは、計画や評価づくりに対して、具体的な方法が見出せていないことを物語る。前述した食育実践への期待度も同様の傾向を示しており、今後、食育の計画や評価をどのように保育と連動させていくのかについて、具体的な方策を導き出すことが課題となる。また、計画、評価ともに、様式の創造、作成・点検・改善の道筋に関する事柄以外に、実践内容に関する回答も多く見られた。保育の一環である食育の計画や評価は、全職員のチームワークのもと、各職種が専門性を活かしつつ、一方で職域を超えた連携が機能する中で実施されていかない限り、実践に有効

に結びつかないものである。そのためには、食育においても計画－実践－評価が循環的に展開されるシステムを構築していかねばならない。「園全体での話し合い」「記録の活用」「ケース研究」等、園内の研修・研究を充実させることが求められよう。そうした取り組みが「保育者の意識改革」をもたらし、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を導き出すといえよう。

なお、今回の調査では、対象園が少なかったため、栄養士・看護師・調理員等の回答数も少なかった。そのため、保育所が様々な専門職によって成り立っている実態を捨象し、保育所職員として一括して考察した。しかし、職種の違いにより、食育に対するイメージひとつとっても意見は異なるはずである。その一端は、自由記述されたものの中から代表的な意見を紹介した箇所にも垣間見られる。今後は、調査対象数を増やし、職種間の意見の共通点・相違点などを検証する必要があるだろう。また、今回の調査は、あくまでも食育プログラム開始時の意見であり、各職員とも実践を重ねる中で、認識を新たにしていることも多いはずである。保育自体が答えのない世界であるだけに、保育所職員も悩みつつ、成長を続けているはずである。最も問われねばならないのは、子ども同様、その成長の伸び幅である。この点については、今後も同じ園、回答者を対象に、継続的に調査していく必要があるだろう。

E. 研究発表

1. 学会発表

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（つくば国際会議場）、2006

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（つくば国際会議

場）、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（つくば国際会議場）、2006

2. 著書

師岡章：師岡章総監修，倉田新・徳永恭子・野村明洋，食を育む－食育実践ガイドブック，2006，フレーベル館

師岡章：保育園・幼稚園の食育，佐賀県栄養士会編，食育活動実践の手引き 食で育む生きるちから－実践編－，2007，農文協。

〔資料1〕

「保育所における食育実践に関する調査」にご協力をお願い

初夏の候、皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。

さて、このたび、私どもは、「平成18年度厚生労働科学研究費補助金（子ども家庭総合研究事業）」の研究補助金の交付を受け、保育所長、及び保育士・栄養士・調理員など食育の推進に携わる保育所職員を対象に、食育実践の実施状況を把握するための調査を計画致しました。この調査は、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を作成していくための基礎資料を得るためのものです。お忙しいところ恐縮ですが、調査の趣旨をご理解いただき、ご協力いただきますようお願い致します。

調査の内容につきましては、私どもが責任をもっておりますが、不審な点や分からない点がございましたら、下記までお問い合わせ下さい。なお、調査に協力していただいたことで、あなたや所属する団体にご迷惑をおかけすることは決してございません。その点は、ご安心いただき、率直にお答え下さい。回答の済んだ調査票は、添付した封筒に入れ、ご投函下さい。

以上、よろしくお願い致します。

平成18年 6月16日

調査分担者 酒井 治子（東京家政学院大学助教授）
師岡 章（白梅学園短期大学助教授）

問い合わせ先

白梅学園短期大学保育科 師岡研究室

〒187-8570 東京都小平市小川町1-830

TEL 042-346-5623 FAX 042-346-5644

e-mail: morooka@shiraume.ac.jp

下記の事項についてご記入下さい。

職員番号（ ）

I. 施設名

（ 立 保育所 ）

II. 職種名

（ ）

III. 経験年数

（ 年目 ） （ 保育士のみ 担当クラス 歳児 ）

IV. 食育の計画に関する以下の項目について、現時点でどのようにお考えですか？各項目について、1～5に○をつけてください。

食育のモデル園になって考えが変わってきたと思う方は、今年の4月当初考えていた時点での考えをお書き下さい。

- | | 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 |
|---|--------------|-------------|---------------|----------------|---------------|
| (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 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| (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 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| (3) 食育の評価・見直しをする上で、保育士、調理員、栄養士、看護師等の職員と、連携がとれそう | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| (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 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| (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 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| (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 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

V. 下記の事項について、ご記入下さい。食育のモデル園になって考えがかわってきたと思う方は、今年の4月当初考えていらした時点でのお考えをお書き下さい。

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？

[]

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？

[]

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？

[]

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？

[]

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？



6. 今後、食育を充実させるため、工夫していきたい取り組みには、どのようなものがありますか？



7. 今後、食育を充実させるため、保育の計画づくりについて、工夫していきたい取り組みには、どのようなものがありますか？



8. 今後、食育を充実させるため、保育の評価として、工夫していきたい取り組みには、どのようなものがありますか？



ありがとうございました。

2. 保育所における食育プログラムの開発と実施

分担研究者 酒井治子 東京家政学院大学 助教授
師岡 章 白梅学園短期大学 教授

研究要旨：

食を通じ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・実施した。その結果、以下のような観点が保育所を拠点とした食育プログラムとして重要な鍵となっていく可能性の高いことが明らかになった。

- 1) 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。
- 2) 「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。
- 3) 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。
- 4) 「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。
- 5) 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。
- 6) 「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。
- 7) 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。

A. 研究目的

子どもの食を取り巻く環境が変化する中で、子どもの心身の健やかな発育・発達の観点から、食を通じた子どもの健やかな育成（食育）を図る必要性はますます大きくなっている。平成17年6月には「食育基本法」も施行され、家庭、学校と同様に、保育所がその重要な拠点として位置づけられた。平成18年3月の「食育推進基本計画」においては、保育所においては、平成16年3月に厚生労働省雇用均等・児童家庭局が作成・公表した「保育所における食育に関する指針」をふまえ、園長、保育士、栄養士等の協力の下、保育計画に連動した組織的・発展的な「食育の計画」が策定されることが期待されている。しかし、子ども、特に、乳幼児の食育の評価や発育・発達への効果に関する追跡的研究はほとんどみられない。また、家庭への波及効果、保護者の育児不安の軽減への効果についても明らかではない。

そこで、本報では昨年度に実施したベースライン調査結果¹⁾を基に、食を通じた健全育成をねらいとし、保育所と家庭・地域が連携した食育プログラムを開発することを目的とした。家庭や地域と連携した在園

児の食育プログラムと共に、地域の子育て家庭への支援の視点も重視することとした。今年度の結果を踏まえて、次年度に向けた課題を明らかにしたい。

本食育プログラムは「保育所における食育に関する指針」²の具体的な展開例を示すものであり、次年度までの2年間の開発期間の中で、1年目の開発のプロセスを報告する。

B. 研究方法

1. 調査対象

相模原市2園、川崎市2園の公立保育所をモデル園とし、0歳児から6歳児の計472名の乳幼児を対象とした。モデル園の概要は表1-1に示すとおりである。4モデル園は、昨年度のベースライン調査において、他の園と比較して、著しい問題はみられなかった。園児数は川崎市戸手保育園が90名定員、他3園が120名定員の全国規模で見ると標準的な規模の保育所である。川崎市の2園には常勤の栄養士・看護師が1名ずつ配置されているが、相模原市の2園では市保育課に配置されているものの、保育所には配置されていないことが異なっている。また、相模原市の文京保育園は18時15分以降の延長保育が実施されていないが、他3園は19時まで延長保育を実施している。受け入れ年齢は川崎市戸手保育園が生後43日から、相模原市2園が生後8週からであり、川崎市上作延保育園は5か月児からである。

2. プログラムの開発方法

プログラムの開発・実施にあたっては、行政と研究機関との共同プロジェクトとして、地域全体の保育園児を取り巻く食の現状や食に対するニーズを明らかにし、子どもの食環境づくりに役立てる目的で対象園を抽出し、対象園の所長及び保護者に紙面によりモデル園としての協力を得て、実施している。

昨年度のベースライン調査での各モデル園での課題を基に、それぞれの保育所の保育目標に合致した食育プログラムを立案・実施している。本プログラムは「保育所における食育に関する指針」を参考に、各モデル園の職員の教育的意図による創意工夫のもとに開発・実施され、独自性のあるものとなった。モデル園での取り組みを支援するために、研究班は各保育所での実態把握や食育の計画づくり、また、記録・評価・公表に向けたまとめの方法等、また、そのための基礎的な情報提供のための研修を行った。

表 1-1 モデル園の概要

		相模原市 文京保育園	相模原市 上矢部保育園
施設の概要 (基本方針)		<p>相模大野周辺の学校群の一角に位置し、周囲には大小の公園があり、四季折々に自然とふれあうことが出来ています。異年齢児保育を中心にあそびの環境を保障し、意欲と思いやりの心が育つよう保育を展開しています。</p> <p>保育計画目標は</p> <ul style="list-style-type: none"> ●心身ともに健康な子ども ●意欲と思いやりのある子ども ●地域との交流を大切に、豊かな人間性をもった子ども <p>以上3つの目標を掲げ安全で安心なくつろいだ雰囲気の中で、発達状況を捉え生活に必要な基本的習慣や態度を養っています。</p> <p>人との関わりの中で思いやりの心や豊かな感性を育て、さまざまな活動を通して子どもが主体になり、自発的に活動を取り組み自信をもって行動できる子どもに育つよう保育をしています。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●養護のいきとどいた環境の中で、健康・安全など生活に必要な基本的な生活習慣(食事、睡眠、衛生、着脱、排泄)や態度を養う。 ●くつろいだ雰囲気の中で、情緒を安定させ心身の調和的発達を図ると共に、自主、協調性などの態度を身につける。 ●人とのかかわりの中で、人に対する愛情と信頼感や人権を大切に育てる。 <p>上記を目標に、ひとりひとりの個性を大切にしながら意欲と思いやりのある子に育てようとして保育をしています。</p> <p>また、地域に根ざした保育園として、育児相談や園庭開放を毎日しています。地域の方を園の行事に招待したり一緒に遊んだり、地域のコミュニティ保育グループの育児支援をしています。</p>
設置主体名称		相模原市	相模原市
開設年月		昭和 53 年 4 月	昭和 52 年 4 月
敷地面積		1657.38 m ²	1650 m ²
建物面積		703.56 m ²	716.37 m ²
調理室面積		35.68 m ²	35.00 m ²
受入月齢		生後 8 週児	生後 8 週児
定員数	2才未満	24人	24人
	2才以上	96人	96人
	合計	120人	120人
現在入所者数	2才未満	22人	22人
	2才以上	100人	106人
	合計	122人	128人
休所日・休園日		日曜日、祝祭日、年末年始	日曜日、祝祭日、年末年始
開所時間(平日)		07:15～18:15	07:00～19:00
開所時間—土曜		07:30～17:00	07:30～17:00

表 1-2 モデル園の概要

		川崎市 上作延保育園	川崎市 戸手保育園
施設の概要 (基本方針)		<p>「健康で明るく元気に遊べる子ども」</p> <ul style="list-style-type: none"> ●健康で明るい子ども ●自分で考え、行動できる子ども ●素直に自分の気持ちを表現できる子ども ●何にでも興味を示し、意欲的にとりくめる子ども ●優しい心を持ち、思いやりをもてる子ども <p>保育士との安定した関係を基盤に、恵まれた自然環境を取り入れながら、集団の中で、ひとりひとりの子どもが持っている力や思いを引き出し、友だちと遊ぶ楽しさや喜びを知らせていきたいと考えております。また、保護者や地域の人たちが保育に参加する機会を広げながら、共に子育てをしていきます。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●元気な子、楽しく食べられる子 ●素直で、思いやりのある子 ●考える子、約束を守る子 <p>子供達の成長発達段階を十分留意しながらさまざまな体験を通し、“生きる喜び”“生きる力”を育てていきたいと考えています。</p>
設置主体名称		川崎市	川崎市
開設年月		昭和 51 年 3 月	昭和 55 年 6 月
敷地面積		2160.28 m ²	1185.24 m ²
建物面積		634.2 m ²	543.75 m ²
調理室面積		36.46 m ²	24.136 m ²
受入月齢		生後 5 ヶ月児	生後 43 日 児
定員数	2 才未満	28 人	21 人
	2 才以上	92 人	69 人
	合計	120 人	90 人
現在入所者数	2 才未満	28 人	41 人
	2 才以上	96 人	57 人
	合計	124 人	98 人
休所日・休園日		日曜日・祝祭日・年末年始	日曜日・祝祭日・年末年始
開所時間(平日)		07:30～19:00	07:30～19:00
開所時間—土曜		07:30～19:00	07:30～19:00

表 1-3 モデル園の概要

		相模原市 文京保育園	相模原市 上矢部保育園
正規職員	施設長	1人	1人
	保育士	22人	18人
	看護師	0人	0人
	栄養士	0人	0人
	調理員	2人	2人
	その他	0人	0人
	総職員数	25人	21人
延長保育	有無	無し	有り
	保育時間		18:00～19:00
一時保育	有無	有り	有り
	保育時間	08:30～16:30	08:30～16:30
地域の子育て支援活動など	活動名称	園庭開放、育児相談、図書貸し出し	育児相談
	活動内容	安全にあそべる場所として開放しています。保護者が同年齢の子どもとあそぶ姿を見て安心したり園児と交流する良い機会となっています。	子育てで悩んでいること、心配なことなどなんでもお気軽にご相談ください。お電話でも随時お受けしています。
	活動日	月～土の毎日	月曜日から金曜日まで
	活動時間	9:00～16:00	08:30～17:00
	活動名称	子育て支援(わくわくらんど)	子育てサークル運営/支援
	活動内容	月に1回、保育園でふれあいあそび、体操など、季節のあそびや行事に参加する中で子育ての楽しさを伝えています。	「コミュニティ保育グループ」をはじめとして、地域で活動されている子育てサークルを応援しています。
	活動日	月1回	月曜日から金曜日まで
	活動時間	10:00～11:00	08:30～17:00
	活動名称	子育てサークル運営/支援	地域交流(スマイル)
	活動内容	「コミュニティ保育グループ」をはじめとして、地域で活動されている子育てサークルを応援しています。	月に1回、保育園で園児とふれあいながら、運動遊び、感触遊び、制作やお店屋さんごっこなどの行事に参加する中で、子育ての楽しさを伝えています。
活動日	月曜日から金曜日まで	月1回	
活動時間	08:30～17:00	10:00～11:00	

表 1-4 モデル園の概要

		川崎市 上作延保育園	川崎市 戸手保育園
正規職員	施設長	1人	1人
	保育士	18人	15人
	看護師	1人	1人
	栄養士	1人	1人
	調理員	2人	1人
	その他	1人	1人
	総職員数	24人	21人
延長保育	有無	有り	有り
	保育時間	07:30～19:00	07:30～19:00
一時保育	有無	無し	無し
	保育時間		
地域の子育て支援活動など	活動名称	園庭開放・育児相談・広報誌発行	園庭開放・保育相談・交流保育 絵本貸し出し・園舎開放
	活動内容	安心して遊べる場所として開放しています。 子育てで悩んでいる事などご相談ください。	安全に遊べ、地域の方々の交流の場や、 同いく年齢の子どもとの交流の場となっています。 育児不安の軽減にもなっています。
	活動日	月～土の毎日	月曜から土曜日の毎日
	活動時間	09:30～12:30	9:00～12:00 / 14:00～16:00
	活動名称	遊び紹介	身体測定
	活動内容	保育士、栄養士、看護師による遊びの紹介やミニ講座を開催して一緒に子育てを楽しんでいます。	希望のある方には身体測定を行なっています
	活動日	毎週水曜日	毎週水曜日
	活動時間	11:45～12:15	9:00～12:00
	活動名称	遊びのひろば	お話タイム
	活動内容	講師を招いたり時には保育士が講師役をし、一緒に遊び育児の楽しさや遊び方を知らせています。	職員によるエプロンシアター・巣話・指人形・うた・お話・遊具紹介等
	活動日	年4回	月1回
	活動時間	10:00～11:00	11:00～11:30

表1-5 モデル園の概要

		相模原市 文京保育園	相模原市 上矢部保育園
地域子育て支援活動など	活動名称	おでかけ保育(おでかけ中央公園)	上矢部キッズ
	活動内容	地域にある相模大野中央公園集会室で遊びに来た親子に遊びを提供します。パルーン、パネルシアター、製作やリズムあそびもします。育児相談もしています。	地域にある大野北子どもセンターで、遊びに来た親子に遊びを提供します。ふれあい遊び、体操、パネルシアター、制作、感触遊びもします。育児相談もしています。
	活動日	月1回	月1回
	活動時間	10:30~11:30	10:30~11:30
保育所の一日		7:15 順次登園・視診、健康チェック 9:00 乳児～おやつ・あそび 幼児～活動・あそび 10:45 乳児ランチルーム開始 11:00 幼児ランチルーム開始 食事 13:00 お昼寝 15:00 おやつ 16:00 健康チェック 順次降園 18:15	7:00～ 順次登園、健康視診、持ち物整理 午前中 3歳児未満は基本的な生活習慣、3歳児以上はオープン保育やクラス別保育 9:15 3歳児未満はおやつ (11:00～11:30) ～食事の準備、食事、片づけ (12:30～13:00) ～午睡 午後 3歳児未満は基本的な生活習慣、3歳児以上は自由遊び 15:00 おやつ 16:00～ 健康視診、順次降園 18:00～ 延長保育
年間行事(主なイベント)	4月	入園／進級式	入園進級式／クラス懇談会
	5月	春の遠足(3, 4, 5歳児)	遠足・交通安全教室
	6月	保育参観／プール開き	公開保育／給食試食会／プール開き
	7月	七夕まつり／プラネタリウム(5歳児)	夏あそび／七夕
	8月	プール遊び	
	9月	防災訓練	プール閉い／防災訓練
	10月	なかよし運動会／秋の遠足	親子運動会／遠足
	11月	保育ウィーク(祖父母交流会、交通安全教室、消防署と合同訓練)	保育ウォーク(消防署との合同訓練・縁日ごっこ)
	12月	子ども発表会／子ども忘年会	お楽しみ会／子ども忘年会
	1月	懇談会	懇談会／おやつ試食会
	2月	お店屋さんごっこ／節分／懇談会	豆まき会／お店屋さんごっこ
	3月	ひなまつり／お別れ会／卒園式	おわかれ会／おわかれ遠足(5歳児) 卒園式

表1-6 モデル園の概要

		川崎市 上作延保育園	川崎市 戸手保育園
地域子育て支援活動など	活動名称	あそんでみよう！保育園で(体験保育)	
	活動内容	同年齢のクラスに入り保育園での生活や遊びを体験してもらっています。とても評判良く喜ばれています。	
	活動日	随時	
	活動時間	09:00～食事前まで	
保育所の一日		7:30～ 午前中 順次登園、健康視診、持ち物整理 3歳児未満は基本的な生活習慣、3歳児以上は課題遊び 9:15 3歳未満児はおやつ 10:15 0歳児から順次食事準備、食事、片づけ ~12:15 0歳児から順次午睡 ~14:30 午後 3歳児未満は基本的な生活習慣、3歳児以上は自由遊び 15:00 おやつ 17:00 健康視診、順次降園 ~19:00	7:30～ 順次登園 健康視診、持ち物整理 8:30～ 生活、あそび 9:00 3歳児未満はおやつ 課題・自由遊び 10:45～ 3歳未満児 個人のリズムに合わせ食事 睡眠 11:20～ 3歳以上児 お腹の空いた子より食事、 12:45 片づけ 睡眠 15:00～ おやつ 18:00 自由遊び ~19:00 延長保育
年間行事(主なイベント)	4月	入園・進級お祝い会	入園進級お祝い会
	5月	子どもの日の集い・遠足	子どもの日集
	6月	プール開き	ふれあい動物園 プール開き(下旬)
	7月	七夕まつり・夏まつり	七夕集会・夏まつり
	8月		
	9月	プール閉い・敬老の日のつどい	プール閉い・敬老会、
	10月	運動会・いもほり	運動会・幼児遠足
	11月	遠足・焼き芋会	乳児「親子で遊ぼう会」観劇 焼き芋(保護者会主催)
	12月	子ども発表会・おたのしみ会・もちつき	幼児成長発表会
	1月	ごっこ遊び	もちつき、幼児ごっこ遊び、幼児おたのしみ会
	2月	節分	豆まき・乳児「クッキー作って楽しもう」
	3月	ひなまつり会・卒園・進級お祝い会	ひなまつり、卒園式、幼児大きくなったね会

C. 結果

I. 相模原市文京保育園での食育プログラム

1. 保育所の保育目標

〈方針と特色〉

相模大野周辺の学校群の一角に位置し、周囲には大小の公園があり、四季折々に自然とふれあうことが出来ています。異年齢児保育を中心にあそびの環境を保障し、意欲と思いやりの心が育つよう保育を展開しています。下記3つの目標を掲げ安全で安心なくつろいだ雰囲気的环境中、発達状況を捉え生活に必要な基本的習慣や態度を養っています。人との関わりの中で思いやりの心や豊かな感性を育て、さまざまな活動を通して子どもが主体になり、自発的に活動を取り組み自信をもって行動できる子どもに育つよう保育をしています。

〈文京保育園でめざす子ども像〉

- ① 心身ともに健康な子ども
- ② 意欲と思いやりのある子ども
- ③ 地域との交流を大切に、豊かな人間性をもった子ども

2. 保育所における食育の計画づくりの方針

1) 食育の位置づけ

食育を計画的にすすめるにあたって、保育目標とは別に食育計画を作り職員一人ひとりの食育に関する意識を明確にし、より細やかな保育につなげるために食育計画を作成しました。調理員とも話し合い「おいしく食べる」ことを盛り込みたいという強い思いがあり「おいしく楽しく食べる子ども」を食育目標にしました。

また、一年を期に分けて考えるのではなく、ひとりの子どもが成長していく過程ととらえ年齢別にたてました。大人になるまでを想定して幼児期を考え「おいしい、楽しい」体験が子どもの成長につながることを重視しました。[資料1-1~2]

2) 職員の協力体制づくりの工夫

食育の計画と実践はプロジェクトを組み、乳児ランチ、幼児ランチ、クッキング、掲示・レシピの4つのチーム制をとり、職員全員が参加しました。(図1)

一人ひとりの食の意識を大切に、大人も子どももいっしょに育ちあうことや、各チームの取り組みが全員の協力の基に成り立っていることを常に確認してすすめてきました。

常勤職員だけでなく非常勤職員も含めた意識統一や保育士、調理作業員との連携をとるために『食育メモ』を考案しました。子どもの成長や気づき、つぶやき、送迎時の親子の情景など、食に関する事柄を職員が書きとめ、みんなが目にする事務室のホワイトボードに掲示しています。A7版の小さな用紙サイズだということもあって、みんなが書きやすく毎月50~70件が届き、月末に「食育情報」としてまとめて全職員に配布しています。

