

令和3年度厚生労働行政推進調査事業費補助金
(成育疾患克服等次世代育成基盤研究事業 (健やか次世代育成総合研究事業))
分担研究報告書

児童福祉施設（保育所）における栄養管理の好事例

研究代表者	村山 伸子（新潟県立大学人間生活学部）
研究分担者	石田 裕美（女子栄養大学栄養学部）
	野末 みほ（常葉大学健康プロデュース学部）
	岡部 哲子（天使大学看護栄養学部）
	吉岡有紀子（相模女子大学栄養科学部）
	高橋 孝子（大阪市立大学大学院生活科学研究科）
	坂本 達昭（熊本県立大学環境共生学部）
	原 光彦（東京家政学院大学人間栄養学部）
	阿部 彩（東京都立大学人文科学研究科）
	緒方 裕光（女子栄養大学栄養学部）
研究協力者	佐々木ルリ子（宮城学院女子大学生活科学部）
	伊藤 早苗（琉球大学医学部保健学科）

研究要旨

目的：厚生労働省の児童福祉施設における栄養管理に関するガイドの改訂にあたり、栄養管理の好事例を収集し、栄養管理のプロセスに沿って整理すること。

方法：全国6市（札幌市、仙台市、川崎市、浜松市、松山市、熊本市）の児童福祉施設（保育所等）を対象に、令和元年度に実施した栄養管理の実態調査から、栄養管理のPDCAが実施できているとされた9施設を抽出した。令和3年8月～令和4年1月にヒアリング調査を実施した。結果について施設における栄養管理のPDCAの段階ごとにポイントを記載して事例をまとめ、ガイド改訂への提言を示した。

結果：1) 各事例のポイントを整理して提示した。施設における栄養管理のPDCAがうまく回っている施設は、施設全体の保育の中に「食べる力の育成」を位置づけている、そのために給食の栄養管理、食事管理をするという方針、栄養士、看護師、保育士等の専門職が児童の食に関する情報を共有し検討する体制があること、保護者との情報の共有がうまくできることがポイントであった。2) 栄養管理のPDCAの中で給与栄養目標量の算定方法は、エネルギー：個人の身長、体重から推定必要エネルギー量を算出する施設と、市等の基準の値をもとに性・年齢別の人数を用いて算出する施設があった。栄養素：食事摂取基準の推奨量または目安量に対して、1～2歳児は約50%、3歳児以上は約40%～45%、一部の施設では不足しがちな栄養素は50%に設定していた。PFC比率を設定している施設では、P:F:C=15:25:60程度であった。検証（評価）については、個別に身体計測値と喫食状況を対応させて検討し、給食の献立や調理法の改善へのフィード

バック、食べる場面での児童への支援、食育、保護者や周囲との連携による対応をしていた。3) 栄養管理の課題として、給与栄養目標量の設定、食事情報の把握、肥満やせの対応が挙げられた。

結論：ガイドの改訂にあたり栄養管理の好事例を収集し、個別の事例から参考となる栄養管理のポイントをあげた。栄養管理のPDCAのポイントについて事例で多くみられた事項を整理した。さらに事例から課題を整理し、ガイド作成にあたって盛り込むべき内容を提示した。

A. 研究目的

厚生労働省の児童福祉施設における栄養管理に関するガイド¹⁾ ²⁾の改訂にあたり、保育所等における栄養管理の好事例を収集し、栄養管理のプロセスに沿って整理すること。

B. 方法

全国6市（札幌市、仙台市、川崎市、浜松市、松山市、熊本市）の児童福祉施設（保育所等）を対象に、令和元年度に実施した栄養管理の実態調査から、栄養管理のPDCAが実施できているとされた9施設を抽出した。令和3年8月～令和4年1月にヒアリング調査を実施した。結果について施設における栄養管理のPDCAの段階ごとにポイントを記載して事例をまとめ、ガイド改訂への提言を示した。

C. 結果

1. 各事例のポイント

各事例の詳細は本報告書に添付する。全体を通して、施設における栄養管理のPDCAがうまく回っている施設は、施設全体の保育の中に「食べる力の育成」を位置づけている、そのために給食の栄養管理、食事管理をするという方針、栄養士、看護師、保育士等の専門職が児童の食に関する情報を共有し検討する体制があること、保護者との情報の共有がうまくできることがポイントであ

った。

事例1（札幌市）栄養士が保育に携わり栄養管理と食育を実践（私立保育所）

○栄養士が保育に携わり栄養管理と食育を実践

・栄養士が保育士とともに日常の保育に携わることで、子ども一人一人の状況を把握し、個々に応じた栄養管理が可能となる。また、子どもの状況を把握しているため、保護者へのきめ細やかな対応や食育の実践へと繋げることができる。

・異年齢のクラスを組み合わせた調理体験（実習）を行い、友達と調理して味わう楽しさや、嫌いな食べ物を食べようとする気持ちが芽生えてくる。この体験を積み重ねていく中で、自らの意欲をもって食に関わり、食べることを楽しみ、仲間と楽しみ合う子どもに成長していく。

事例2（仙台市）子どもの食べる意欲を大切にする取り組み（公立保育所）

○子どもが給食を食べることができたという満足感を大切にする栄養管理

・給食の盛り付け量の調整やおかわりでは、子どもの喫食状況や希望を聞いて既定の提供量から調整して提供している。子どもが少しでも給食を食べることができたという満足感と、量や食べられる食品が少しずつ増えていくことを大切にし、その過程を評価することで、子どもの食べる意欲につな

がっている。そのためには、ただ食べたということだけでなく、職員全体で子どもの発育状況に合わせて必要な栄養量が提供されていることを理解し、子ども一人ひとりの発育状況や家庭での姿を通して、日ごろの子どもの盛り付け量の調整や給食の摂取量・身体状況の把握につながっている。

・子どもの食べる様子や給食内容の情報を得るには、給食室の栄養士と調理員の関係、栄養士から担任保育士に子どもの様子をいつでもその場で聞いたり、献立を相談したり、栄養士から保育士へ、担任保育士から栄養士への声かけや話が自由にできる話しやすさなど、人間関係をどのように作るかという雰囲気づくりを大切にしている。

○給食会議における3歳未満児・以上児の保育士代表の参加の役割

・保育士代表は、各クラスの保育士の意見を集約して会議で状況を伝える役割がある。子どもの情報を短時間で代表から直接聞き、職員間ですぐに情報共有ができ、子どもへの配慮や保護者への働きかけを効率よく検討できる。

事例3（仙台市）専門職の力を活かした栄養管理の組織的な取り組み（私立保育所）

○栄養士と他職種連携による栄養管理

・子どもの食事量の把握や肥満や成長について個別対応するために、栄養士は園長、保育士、看護師、調理員など他職種と連携し、視点の違う専門職からの多角的な意見をもとに子どもを総合的に捉え、一人ひとりに適した食事提供を進めている。専門職がそれぞれ役割を果たして相互の良い関係が相乗効果を発揮している。

・施設内では研修会や勉強会を定期的開催している。例えば、月1回土曜日や平日夕方に行う勉強会では、職員・栄養士も積極的

に参加し、教材となる本を1年かけて勉強している。職員がそれぞれの経験を活かして話し合いを行うことによって子どもの情報共有と職員間のコミュニケーションが取れる。

○行政による栄養管理の支援

・私立保育所では、行政支援のもと、市が作成した栄養管理の手引き書とエネルギー量や肥満度、給与栄養目標量が算出できるツールが提供されている。それらを用いて組織的に効率的な栄養管理が可能となっている。さらに、市は、私立保育所に栄養士を配置すると補助金を支給するとともに、監査等は保育所関係の行政の栄養士が実施しアドバイスするなどの支援も行われている。

事例4（川崎市）栄養士作成資料による“園児一人ひとりに合わせた給食”の取り組み（公立保育所）

・栄養士が作成した資料「一人ひとりに合わせた給食の提供量の検討」の存在と活用：個別対応を可能にする適切な栄養管理のためのわかりやすい資料を栄養士が作成し、活用されている。栄養士のみでなく、調理員、保育士などの他職種も視覚的にわかりやすく、適切な栄養管理のPDCAをまわすために多職種連携を促す共通の資源となっている。また、栄養士の異動があった場合にも積み上げてきた取り組みが継承されやすく、安定的な栄養管理、食育の土台となっている。

・効率的な会議の運営：会議時間の短縮化と効率的で効果的な運営のための仕組みが園として成り立っている。

・市と各園、各園の栄養士同志の有機的な連携：一人職種が多い栄養士が、市からの新しい情報や共有資料が得られ、また園での課題を共有しながら解決につなげる PDCA

を回しやすい仕組みが市として構築されている。

事例5 (川崎市) “一人ひとりの食べる力”を育むための【給食年間計画&食事の発達と指導ポイント】の全職員での活用 (私立保育所)

・職員全体の保育における食の重要性の共有と共通認識に基づく栄養管理 保育士、看護師、栄養士が

“三位一体”となって「食べることが保育、成長に大事である。保育の中で食べることが大事である。」という共通認識が根付いた上で、全ての栄養管理、食育等のPDCAが実施されている。

・全職員で活用「“食べる力”を育むための【給食年間計画&食事の発達と指導ポイント】」全職員が共通で活用しているオリジナル教材「給食年間計画」と「食べる場面における指導のポイント」は、わかりやすく図説され、ここに示された目安に基づいた栄養管理、食育が実施されている。

・“一人ひとりの一つ一つの発達、食べる力の発達”を見逃さない多職種連携を支える会議の在り方と連携の仕組みづくり：園全体の課題を全体で共有できる効率的な会議の在り方と、一人ひとりの子どもの成長を各専門職の専門性を踏まえ、全体で連携しやすくなる仕組みである。保育園に常勤ではない専門職種(例えば作業療法士(療育センター所属))とも、連携体制が整っている。

以上のように、一人ひとりの食べる力を育む栄養管理のPDCAが整っている。

事例6 (浜松市) 給食提供を検証し、改善につなぐための具体的な取り組み (公立保育所)

○他職種から給食に関する意見を収集する

しくみ

・各クラスに、毎日の給食について気づいたことを記録する用紙があり、月に一度は詳細に記録する用紙がある。各クラスで記録されたことを栄養士がまとめ、園内で閲覧することにより、情報を共有することを可能にしている。

・共有された情報を栄養士と調理員が献立作成会にて検討し、改善に繋げる仕組みも確立されている。

○給食の食材展示など子どもが食事に興味をもつ食育

・子どもが食事に興味を持てるように、また、食材に親しむことができるように様々な食育の取り組みが行われている。その一つとして、毎日の給食の展示の際、料理だけではなく、食材も展示する工夫が行われている。

事例7 (浜松市) 積極的なコミュニケーションと豊かな食育による食事管理 (私立保育所)

○入園児に栄養士が全ての保護者と面談する

・入園時に栄養士が保護者と会い、話しやすい雰囲気を作っておくことで、登園が始まってからも送迎時にコミュニケーションをとりやすくしている。

○ランチルームとキッチンの併設による喫食時観察

・ランチルーム(全員利用)がキッチンに併設しているため、保育士との情報共有、子どもの喫食状況の観察を容易にしている。

○園と保護者共に食に関する関心が高い

・キッチンスタッフ、保育士、保護者共に食に興味のある者が多く、食育が生活の中に溶け込んでいる、染みついているという園の特徴がある。

・計算上の栄養管理ではなく、食事管理をしているという意識がある。

事例8（松山市）調整用の器の活用による食べる力を育む取り組み（私立保育所）

○調整用の器の活用

・保育室において、子どもの個別の食事量の調整は、おかわりの料理と調整用の器を用いて行っている。減らす場合は、調整用の器を活用し、事前にそこへ減らす量の料理を入れておき、そのまま置いておく。調整用の器に移した料理を食べなかった場合は、個別の残菜量を確認することが可能である。しかしながら、調整用の器を活用したほとんどの子どもが、一通り食べ終わった後に給食の量を意識し、給食を完食した子どもと同様に完食しようという意欲がでて、調整用の器に移した料理も食べ、給食を完食していることが多い。これらのことから、調整用の器を活用し、その器に移した料理をそのまま置いておくことで、子どもの食べる力を育むことができる。

事例9（熊本市）セミバイキング給食の実施による食を営む力の形成（私立認定こども園）

○セミバイキング方式の給食の実施

・セミバイキング方式を実施するために、異年齢のクラスをまとめ、複数の保育教諭、さらに栄養士等のスタッフが連携・協力して配膳等を行っている。給食の時間においても、複数の職員で連携をはかることで、子どもの食事量や喫食時の様子を、複数の職員が確認できる。

・基準の量に食べさせるのではなく、子どもたち一人一人が自分で量を決め、給食を完食する経験を日々に積み重ねている。この経験により、子どもたちは自分の食べる

量、自分にとっての適量を習得している。日々の楽しい給食の時間を通じ、健康な生活の基本である食を営む力が養われている

2. 事例でみられた栄養管理のPDCAのポイントのまとめ（表1）

以下に多くの事例でみられた栄養管理のPDCAについてまとめた。

1) アセスメント

①身体状況

毎月身長体重の計測をし、成長曲線で発育を確認する。毎回または4月、10月など年2回、肥満やせの判定をする。

栄養士に看護師がいる場合は看護師が加わりデータ処理・判定し、結果は保育士と共有する。

②食事摂取状況

家庭での食事状況は、3歳児未満は保護者から連絡ノートを通じて把握する。3歳児以上は園で子どもに聞く、登園降園時に保護者に聞く等で把握する。

園での給食の喫食状況は、食べる場面では保育士が中心に把握し、残菜については栄養士が把握する。

2) 計画

①給与栄養目標量の設定

4月に設定し、年齢や身体発育状況等を踏まえて10月に見直す。

②算定方法

エネルギー：個人の身長、体重から推定必要エネルギー量を算出する施設と、市等の基準の値をもとに性・年齢別の人数を用いて算出する施設がある。

栄養素：食事摂取基準の推奨量または目安量に対して、1～2歳児は約50%、3歳児以上は約40%～45%、一部の施設では不足しがちな栄養素は50%に設定している。

PFC比率を設定している施設では、P:F:C=

15:25:60 程度である。

③献立計画

必ずしも食品構成を使用していない。子どもが様々な食の体験をできるよう季節感、食品や料理の多様性を重視している。

④給食の提供方法

給食室で栄養士、調理員が基準量を均一に盛り付ける施設と、クラスで保育士、栄養士が個別の子どもに合わせて盛り付ける施設に分かれる。

3) 実施

①盛り付け量の調整、おかわり

主に保育士が子どもの希望を聞いて盛付量を調整する。上記で給食室で基準量を均一に盛り付けた場合でも、食事の場で調整している。その場合、取り分け用の皿を用意して、保育士がまず食べることができる量にして、子どもが完食する喜びの体験を重ねることで基準量を食べることができるようにする。セミバイキングの場合は、子どもに基準量を見せて、子どもが食べたい量を伝える。

②給食を食べる場面

食事が少ない子どもには、少量から始める。自分が必要な食事を自ら知って伝えることができるよう、子どもの意思を尊重して教育。

③食べる場面での職員の関わり

保育士(施設によって調理員も)が子どもと一緒に喫食、栄養士は巡回する。

④食べる力の育成

食量、咀嚼力、食具の使用などの成長に合わせた食事の提供。給食の献立を食育媒体に活用、調理体験、栽培体験で食への興味を醸成する。給食の前にお腹がするように運動する。

4) 検証

①摂取量の把握(食べる力の発達)

保育士が給食の摂取量を記録(クラス単位で料理毎、個人毎等)。栄養士が下膳された内容から残菜量を記録(クラス単位で料理毎、全体等)。

②身体状況の把握

アセスメントで実施している身体計測結果から成長曲線で発育の確認、肥満やせを判定。

③検証結果の検討

月1回等の定期的な検討会議を開催し、園長、保育士、栄養士、看護師等が、身体状況と食事状況を合わせて検討する。

日常的にも栄養士と保育士が気になる子どもについて情報共有する。

5) 改善

①検証結果の反映

・成長曲線から外れている児、肥満やせ、給食の食事が少ない児などは個別に、家庭の食生活の状況なども合わせて要因を把握し、総合的に対応を検討する。

・個別の対応方法としては、給食の提供方法の検討(調理法、食材の切り方)、食べる場面での支援(肥満の場合はよく噛んで食べる、やせや食事が少ない場合は少量から完食させて喜びの体験を重ねる等)、保護者と情報共有して一緒に対応する、園医や医療機関と連携して対応する等がある。

・全体として残菜量が多い献立については、献立の見直しに反映させる。

3. 栄養管理の課題

1) 施設で認識されている課題(表2)

①子どもの状況

食経験が少ない、食べる意欲があまりない、咀嚼力が低下、簡単な朝食、食物アレルギー、外国人の子どもへの対応等が課題とされた。

②保護者の状況

食事作りが苦手、家庭での食事が落ち着いた環境でない、多様な状況の家庭への継続的な支援等が課題とされた。

③園での栄養管理

・給与栄養目標量(エネルギー)の設定方法について、個人の体格を用いて算出していないことが課題とされた一方で、個人の体格を用いて算出しても栄養管理は集団で行うことも課題として挙げられた。

・栄養士が給食や家庭での食事摂取量を把握することが時間的に難しいことが課題とされた。

・肥満ややせの子どもへの対応について保護者との連携が難しいことが課題とされた。

2) 栄養管理プロセス上の課題

①給与栄養目標量の設定方法について

各施設(または自治体)で設定の方法は様々であり、自治体の関与の程度によっても異なることから、国が標準的な手法について提示する必要がある。また、給与栄養目標量はあくまでも集団の平均値であり、実際には食べる場面で個別の子どもに合わせて盛り付けていることから、学校給食のように一定の基準を提示することも検討する。

②検証結果の反映について

検証するべき項目を整理し、その検証結果の反映を、PDCAのどの段階にどのようにするとよいかを提示する必要がある。特に身体計測値の活用について、具体的に提示する必要がある。個別の児の身体計測値に課題がある場合の対応、施設全体でやせや肥満が多い場合の対応に分けて整理する。

D. 考察

今回収集した事例は、栄養管理のPDCAが実施されている事例である。ガイド作成にあたっては、PDCAが実施されていない施設も対象となるため、施設の栄養管理の実施

状況に合わせて活用できるよう記載する(これから実施する施設向けとある程度実施されている施設向け等)ことが必要である。

施設における栄養管理のPDCAがうまく回っている施設は、施設全体の保育の中に「食べる力の育成」を位置づけている、そのために給食の栄養管理、食事管理をするという方針、栄養士、看護師、保育士等の専門職が児童の食に関する情報を共有し検討する体制があること、保護者との情報の共有がうまくできることがポイントと言える。

検証(評価)については、個別に身体計測値と喫食状況を対応させて検討し、給食の献立や調理法の改善へのフィードバックだけでなく、食べる場面での児童への支援、食育、保護者や周囲との連携による対応を実施する。

E. 結論

ガイドの改訂にあたり栄養管理の好事例を収集した。個別の事例から参考となる栄養管理のポイントをあげた。栄養管理のPDCAのポイントについて事例で多くみられた事項を整理した。さらに事例から課題を整理し、ガイド作成にあたって盛り込むべき内容を提示した。

参考文献

- 1) 厚生労働省母子保健課. 児童福祉施設における食事の提供ガイド(平成22年)
- 2) 厚生労働省保育課. 保育所における食事の提供ガイドライン(平成24年)

F. 健康危機情報

なし

G. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

なし

H. 知的財産権の出願・登録状況

なし

表1 保育所における栄養管理の事例まとめ

PDCA	項目	事例1 (私立)	事例2 (公立)	事例3 (私立)
アセスメント	①身体状況	毎月身長体重測定、成長曲線作成 年1回肥満度判定 栄養士、保育士で検討	2か月に1回身長体重測定 4月、10月に成長曲線作成、 肥満とやせの把握 栄養士、保育士で共有	毎月身長体重測定、栄養士が カウプ指数と肥満度算出、看護師 が成長曲線作成し、両者で検討 6月、11月に集団の評価
	②食事摂取状況	家庭：栄養士が保護者から 毎日聞き取り 園：栄養士・保育士が観察	家庭：年1回食生活アンケート 実施 園：保育士が毎日観察、栄養 士と調理員は巡回	家庭：連絡ノートや職員が登園 時に保護者から把握 園：栄養士、保育士、調理員が 観察
計画	①給与栄養目標量の設定	4月、10月に設定	原則4月、10月に設定	4・5月に暫定値設定、6月、11 月に見直し(市の手引)
	②算定方法	食事摂取基準を用いて在籍 児童数(性、年齢)から 荷重平均で算出 1日の約45% (PFC15:25:60) (体格は考慮していない)	エネルギーは、身長体重から 個人の推定エネルギー必要 量を算出し、3歳児未満・以 上別に設定 栄養素は食事摂取基準を用 いて、3歳児未満は1日の 50%、3歳児以上は45%、共 に不足がちな栄養素は50%	エネルギーは、身長体重から個 人の推定エネルギー必要量を 算出し、3歳児未満・以上別に 設定 栄養素は食事摂取基準を用い て、3歳児未満は1日の50%、 3歳児以上は45%、共に不足が ちな栄養素は50%
	③献立計画	多様な食品、料理の組み 合わせ、和食	食品構成を満たし、3つの料 理の組み合わせ 子どもが食べられる量	旬の食材、彩りを考慮 苦手なものばかりにしない
	④給食の提供方法	給食室で栄養士が盛り付 け	給食室で栄養士、調理員が均 等に盛り付け	各クラスで盛り付ける
実施	①盛り付け量の調整、おかわり	子どもの体調、嗜好に合 わせて盛付 4歳児以上は子どもがお かわりの盛付	保育室で、保育士が子どもの 喫食量、希望により別皿に分 けて調整 おかわりを想定しない	保育士、栄養士が子どもに聞 いて盛付量を調整 おかわりは野菜の副菜中心に 提供
	②給食を食べる場面	食事が少ない子どもは少 量から始め完食する喜 びを重視	食事が少ない子どもは少 量から、食べることができた 満足感を重視	2歳児は個別対応 3歳以上児は盛付けた給食を食 べた喜びを重視
	③職員の関わり	栄養士と保育士が食事場 面を確認	栄養士と保育所が食べてほ しい量を確認観察	全職員が子どもの食事状況を 把握、保育士からの提案を献立 に反映
	④食べる力の育成	調理体験、食育媒体とし ての献立	調理で見た目の工夫、嫌いな 食材と好きな食材の組み合 わせ	盛付時に減らすのではなく、食 べられる量を盛付 野菜等の栽培活動
検証	①摂取量の把握(食べる力の発達)	摂取量、咀嚼、飲み込みを 栄養士と保育士が観察し、給 食の見直しに反映 残菜量は栄養士が毎日ク ラス毎に目視し料理毎に 4段階評価	摂取量は保育士が毎日観察、 栄養士と調理員は巡回観察 残菜量は栄養士が下膳時に 確認し記録 喫食量調査は栄養士が1年1 ~2回実施し栄養価算出	摂取量は毎日保育士が調整し て盛付け、食べた量を把握 残菜量はクラス毎に、保育士、 栄養士、調理員が把握し記録
	②身体状況の把握	毎月身長体重測定、成長 曲線作成し、個人の摂取 量と併せて評価	毎月身長体重計測、成長曲線 作成、肥満とやせの評価	毎月身長体重測定、栄養士が カウプ指数と肥満度算出、看護師 が成長曲線作成し、両者で検討
	③検証結果の検討	園長、保育士、栄養士等が 毎日の会議で子どもの体 調、給食の摂取量、保護者 からの情報を共有	月1回の給食会議で所長、保 育士、栄養士、調理員が、子 どもの状況を多面的に把握 し対応を検討	全職員会議で共有 1~2か月に1回の給食職員会 議で施設長、栄養士、保育主任 等で検討、翌月の献立に反映
改善	①検証結果の反映	・毎月の成長曲線で基準 範囲からはずれない場合は 他の情報と総合して給食 の盛付量に反映 ・年1回の肥満度判定から 全体の食事の摂取量の 適切さを検討し、肥満と 判定される園児には個別 対応	・肥満、やせの場合は他の情 報と総合して必要に応じて 保護者へ働きかけ ・残菜調査結果は保護者に伝 え、人気レシピを紹介 ・全職員が給食の評価や子ど もの食べることに 関する課題への支援を検討	・肥満の場合は個別に保護者と 面談(栄養士・看護師・保育士) ・肥満の場合は、栄養士が保 育士に野菜料理を中心にする等 の調整をしてもらう ・保育士がよく食べていた献 立、苦手だった献立、課題があ る児の情報を記載し、栄養士が 献立の参考にする
ポイント		栄養士が保育に携わり栄養 管理と食育を実践	子どもが給食を食べる意欲 を大切に	専門職の力を活かした栄養 管理の組織的な取組

PDCA	項目	事例4（公立）	事例5（私立）	事例6（公立）
アセスメント	①身体状況	毎月身長体重測定、成長曲線作成、3歳以上でBMI算出 栄養士、保育士、看護師で検討	毎月身長体重測定、成長曲線作成、肥満やせの判定 栄養士、保育士、看護師で検討	4月、10月に身体測定、成長曲線作成 4月に肥満やせの判定 栄養士、保育士が共有
	②食事摂取状況	家庭：3歳未満は毎日の連絡ノート、3歳以上は個別ケアが必要な場合に保護者面談で把握 園：栄養士が給食時に観察	家庭：3歳未満は毎日の連絡ノート、3歳以上は個別ケアが必要な場合に保護者面談で把握 園：保育士は毎日喫食簿に記録、栄養士は保育室での視察、残食から把握	家庭：0-1歳児は連絡ノート、2歳児以上は保護者に対して口頭で把握 園：保育士、調理員は毎日クラスで喫食の確認 下膳された残菜から把握
計画	①給与栄養目標量の設定	4月、6月、11月に設定	4月、10月に設定	4月、10月に設定
	②算定方法	エネルギーは身長、体重から算出した推定必要エネルギー必要量を市の目標量と比較して検討	エネルギーは身長、体重から推定必要エネルギー必要量を算出 栄養素は食事摂取基準の1-2歳児50%、3-5歳児45%（PFC15：30：55）	食事摂取基準（推奨量、目標量）の1-2歳児50%、3歳児以上40% （市の目標量を基に年齢と人数で算定）
	③献立計画	市の統一献立をもとに、子どもが食べやすい、美味しいと感じる献立を作成 徐々に減塩	「給食年間計画」を作成しこの目標に合った献立を作成	毎月栄養士と調理員で「献立作成会」で作成 旬、特産品 各方面からの意見を反映
	④給食の提供方法	給食室で調理員が盛り付け（栄養士が盛付量の資料作成）	給食室で調理員が基準量を盛付	給食室で提供量を盛付
実施	①盛り付け量の調整、おかわり	栄養士が標準量に対して個別の推定必要エネルギーをもとにどのくらい食べたらよいか資料を提示し、保育士が盛付の参考にする	「食事の発達と指導のポイント」資料を年齢毎に作成資料を参考に盛付量の調整は保育士が行う（身体計測結果の反映方法を記載）	提供量を摂取することが難しい児には、まず小皿に取り分けて、盛り付けた量を食べきる体験をさせる、全ての児でおかわりは無し
	②給食を食べる場面	給食時に空腹になるように保育時間、内容を調整 落ち着いて食べる環境整備	上記資料の年齢に合わせた目標により支援	各クラスで喫食する
	③職員の関わり	食べない園児にはその理由を把握、保育士は給食と一緒に食べて指導、栄養士はクラスを巡回して食材や栄養の話をする	保育士、栄養士、看護師連携で把握	保育士、調理員はクラスと一緒に喫食して児のたべる様子を確認する
	④食べる力の育成	一人ひとりにあった食事量にすることで食事が楽しいことを実感 5歳児はその日の食材を3色分類し給食と栄養の関係を学ぶ	一人ひとりの食べる力を、咀嚼力、食具の持ち方等の成長に合わせた食事の提供、食育 栽培物の給食への活用等	肥満、早食いの児にはよく噛んで食べるよう声掛けする、好き嫌いがある、食事量が少ない児には食べきる体験をさせる
検証	①摂取量の把握（食べる力の発達）	摂取量は毎日保育士が料理毎に記録 残食調査は栄養士が11月実施 クラス単位、料理毎に実施 主食量調査は11月に実施	摂取量は毎日の喫食簿で記録 残食は毎日の献立で把握 残食が多い献立は栄養士、保育士、看護師で検討改善	摂取量は保育士が毎日観察し喫食調査に記載 残菜量は調理員が下膳された残菜から給食日誌に記録
	②身体状況の把握	毎月身長体重測定、成長曲線作成、3歳以上でBMI算出 保育士がまとめた結果から気になる園児を栄養士が確認	毎月身長体重測定、成長曲線作成、肥満やせの判定 栄養士、保育士、看護師で検討	4月、10月に身体測定、成長曲線作成、4月に肥満やせの判定し、10月にその後の経過を観察
	③検証結果の検討	月1回の給食会議でクラス担任も出席し気になる園児について検討（事前に状況を記載した書類を配布）	月1回の給食会議で栄養士、保育士が食の課題を園全体で解決する仕組み 保護者へ給食への意見収集	栄養士がクラスで記載された喫食状況調査の結果をまとめて園全体に回覧
改善	①検証結果の反映	身長体重測定、摂取量の検証結果は、献立の検討、食事提供量に反映	身体計測結果から個別に園医、医療機関へつなぐ、給食の食材の切り方の工夫等	喫食調査、喫食状況調査は、味付け、切り方等に反映
ポイント		栄養士作成資料による園児一人ひとりに合わせた給食の取組	給食年間計画と食事の発達と指導ポイントの全職員での活用	給食提供を検証し、改善につなぐための具体的な取組

PDCA	項目	事例7(私立)	事例8(私立)	事例9(私立)
アセスメント	①身体状況	毎月身体計測、成長曲線作成 4月、10月に肥満やせの判定 栄養士、保育士で共有	毎月身長、体重測定、成長 曲線作成し栄養士、保育 士で共有、肥満やせの判 定は実施していない	毎月身長、体重測定 6月、12月にカウプ指数 と肥満度算出して評価 保育教諭と栄養士で共有
	②食事摂取状況	家庭：栄養士が入園児に保護 者全員に面談することで、そ の後の把握もしやすい 園：保育士とキッチンスタッ フが喫食状況を観察 管理栄養士が残菜量を記録	家庭：3歳未満児は連絡ノ ート、3歳以上児は保育士 が園児から聞き取り 園：保育士が個人の喫食 状況を確認、栄養士はク ラス毎の残菜量を記録	家庭：3歳未満は連絡帳、 3歳以上児は保育教諭が 登園降園時に保護者から 聞き取り 園：栄養士、保育教諭が食 事量を把握
計画	①給与栄養目標量 の設定	4月、10月に設定	4月、10月に設定	12月に見直し
	②算定方法	食事摂取基準の推奨量また は目安量の1～2歳児50%、 3歳児以上40%	市から配布されたソフト に性年齢別の人数を入力 し算出、3歳以上児は主食 分を加える	(エネルギー)身体計測 値を使用、(栄養素)食事 摂取基準の3歳未満 50%、3歳以上45%
	③献立計画	季節感、計算値だけでなく実 際の栄養管理を確認	年間行事、旬の食材 食材、料理の多様性	市から提供される献立を ベースに園独自の設定
	④給食の提供方法	ランチルームで保育士が盛 付	給食室で栄養士が盛付 クラス毎に全員同量	教室で保育教諭が盛付 セミバイキング方式
実施	①盛り付け量の調 整、おかわり	保育士が子どもが希望を伝 えるように教育し盛付	子どもが保育士に調整用 の器に減らす量を依頼茂 らす、おかわりは専用の 料理からする	保育教諭が基準量を示 し、子どもが自分が食べ たい量を伝え、盛付る おかわりは一定時間過ぎ て可能
	②給食を食べる場 面	ランチルームで喫食	盛り付けられた量は完食 取り分けた分もその後食 べることが多い	食べる量や内容は子ども の意思に任せる
	③職員の関わり	保育士、キッチンスタッ フが子どもと一緒に喫食し観察	保育士が子どもの喫食量 を個別に把握	異年齢のクラスを合同に し、保育教諭、栄養士が協 力して喫食状況を把握
	④食べる力の育成	保育士が子どもが自分の体 調等に合わせて喫食量を調 整できるよう環境づくり	子どもに取り分けた器に 残っている量を意識させ ることで給食の量を身に 付ける	セミバイキング形式によ り自分にとっての適量を 習得する
検証	①摂取量の把握 (食べる力の発 達)	管理栄養士が下膳された残 菜を記録	保育士が個別に把握 栄養士が下膳された残菜 を記録	クラス担任と栄養士が食 事量、残菜量を把握
	②身体状況の把握	毎月の身体計測をもとに、1 年間の変化を評価	毎月の身体計測と成長曲 線の作成で確認	毎月の身体計測と成長曲 線作成で確認
	③検証結果の検討	栄養士、保育士が毎日のコミ ュニケーションで共有 月1回の保育の会議で、嘔み にくいメニュー等の共有	月1回の園長、保育士、栄 養士で、給食喫食状況や 身体発育について検討	園長、栄養士、保育主任等 の会議で、給食の喫食、身 体状況を共有し、保護者 と連携した対応
改善	①検証結果の反映	肥満の子どもは、保育士に 伝え、よく嘔んで食べる、 散歩等、保護者へ対応	成長曲線を外れた子ども の保護者に園長、保育士、 栄養士が支援、アレルギー 等のケースは栄養士が 降園時に保護者に対応、 保育士から給食の改善点 は栄養士に伝え改善	成長曲線か外れている子 どもには、保育教諭と栄 養士が保護者支援 給食を食べる量が少ない 子についても保護者と確 認し給食でも対応
ポイント		積極的なコミュニケーションと豊かな食育による食事 管理	調整用の器の活用による 食べる力を育む取組	セミバイキング給食の実 施

表2 保育所が認識している課題

	課題
事例1	コロナの下での保護者との連携の在り方 給与栄養目標量の設定方法が個人の体格を考慮した設定方法ではないため設定方法の検討
事例2	食経験が少ない、食べる意欲があまりない子どもへの対応 給食の摂取量を把握する方法について（提供量と残菜量から把握しているがより効率的にできる方法の検討）
事例3	個別で推定エネルギー必要量を算出しても集団での栄養管理であるため難しい 朝食が簡単なケースが多い、子どもの咀嚼力の低下、食体験の不足への対応、食べる意欲の向上
事例4	食事作りが苦手な保護者、落ち着いた環境で食事をしていない児の増加の中で、保護者の食に関する意識に格差があること
事例5	様々な家庭への継続的な支援が困難、危険な食材への対応等の食育、デジタル化へ対応し調理過程を配信する等
事例6	肥満ややせの子どもへの対応で保護者との連携が難しいことがある、食に興味を持ってない子どもへの対応、家庭との離乳食の進み具合の共有、外国人、食物アレルギーの子どもへの対応
事例7	食物アレルギーの子どもへの対応。人員の不足により子どもの喫食状況の観察が難しい
事例8	栄養士が給食業務で多忙であり、子どもの喫食状況の観察や家の食事の状況の把握の時間がとれない
事例9	個別の栄養状態は把握しているが、食事摂取状態の把握ができていない。楽しい給食をさらに進める。



園での栄養管理	子どもの状況	保護者の状況
給与栄養目標量の設定方法が <u>個人の体格を考慮した設定方法</u> ではない	食経験が少ない、食べる意欲があまりない	食事作りが苦手な保護者、落ち着いた環境で食事をしていない児の増加
個別で推定エネルギー必要量を算出しても <u>集団での栄養管理</u> である	朝食が簡単なケースが多い、子どもの咀嚼力の低下、食体験の不足への対応、食べる意欲の向上	様々な家庭への継続的な支援
給食の摂取量を把握する方法	外国人、食物アレルギーの子ども	
栄養士が給食業務で多忙であり、子どもの喫食状況の観察や家の食事の状況の把握の時間がとれない	家庭との離乳食の進み具合の共有	
食事摂取状態の把握ができていない		
肥満ややせの子どもへの対応で保護者との連携が難しいことがある		

事例1(札幌市)栄養士が保育に携わり栄養管理と食育を実践(私立保育所)

1. 施設の概要	
【施設種別】 保育所 【入所定員数】 60名 (0歳6名、1歳10名、2歳11名、3歳11名、4歳11名、5歳11名) 【職員数】 17名 【管理栄養士・栄養士数】 4名 【職員構成】 施設長、保育士、管理栄養士、栄養士	
2. 施設の特徴	
2015年に開設、企業が運営する保育所の一つである。同市内には系列園が4施設、全国に約60施設の姉妹園があり、企業本部が掲げる保育の理念に基づき運営されている。栄養士は保育士と連携しながら、子どもの発育・発達段階に応じた栄養管理と食育を実践している。	
3. 栄養管理の実践	
【アセスメント】	<p>① 身体状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月、身長・体重を計測し、成長曲線を作成している。栄養士と保育士間で情報を共有している。 ・年に1回、身長と体重から肥満度を判定している。判定結果から発育状態を確認し、食事の摂取量が適切であるかを検討している。肥満度の判定には「3歳以上の幼児の肥満度判定区分簡易ソフト」 (https://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/) を使用している。 <p>② 食事の摂取状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭：栄養士が毎日、降園時に保護者から家庭の食事内容の聞き取りを行っている(5分間対応)。0～2歳児クラスでは食育専用の連絡帳(栄養ノート)を活用し、食事内容や質問等を保護者が記入し、栄養士が返信している。保護者の希望に応じて年に2回、個人懇談を行い、さらなる悩みの相談に応じている。 ・園：栄養士は保育士と連携し、給食の摂取量を把握している。栄養士が隔週で保育に携わるため、子どもの健康状態や食の嗜好などを把握できる。
【Plan (計画)】	<p>① 給与栄養目標量の設定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎年4月(前期分:4月～9月)および10月(後期分:10月～3月)に給与栄養目標量の設定を行う。 <p>② 給与栄養目標量の算定方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給与栄養目標量は、保育所給食の給与栄養目標算定表(企業の本部作成の計算表で、日本人の食事摂取基準に準拠している)を用いて設定する。算出方法は、4月および10月初日の在籍児童数を基準として、1日当たりの荷重平均値を求めている。 ・保育所の給与栄養目標量は、1～2歳児は1日の約50%(昼食+午前・午後おやつ)、3～5歳児は1日の約45%(昼食+おやつ)である。 ・たんぱく質、脂質、炭水化物の比率は、園児が食べやすく偏りがない値を考慮し、それぞれ15%、25%、60%を設定している。 <p>③ 献立計画</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士が園独自の献立作成を行っている。季節感のある和食中心の献立を基本としながら、幅広い食品の使用や、多様な料理の組み合わせを心がけている。さらに、栄養士が保育を行う中で得られた情報を保育士と共有し、子どもの嗜好や発達状況にも配慮している。 ④給食の提供方法 <ul style="list-style-type: none"> ・給食室で栄養士が給食の盛り付けを行っている。調理体験（実習）の日は、各教室で子ども自身が盛り付けをしている。年長クラスでは、卒園の3か月前を目途に、子ども自身が配膳を担当し、見本の量を見ながら盛り付けを行う。
<p>【Do（実施）】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 盛り付け量の調整、おかわり <ul style="list-style-type: none"> ・給食室で栄養士が盛り付けている。子どもの体調や嗜好に合わせて盛り付け量を調整する場合には、保育士および栄養士が、保護者と相談しながら盛り付け量を決めていく。子どもの「食べたい」という意欲を育むために、苦手なものを無理に食べさせることはしない。 ・4歳以上児では、各教室で子ども自身がおかわりを盛り付けし、自分にとっての適量を身に付けていく。 ② 園児が給食を食べる <ul style="list-style-type: none"> ・子どもの体調や嗜好に配慮しながら給食の盛り付け量を決めているため、残菜は少ない。 ・食事量が極めて少ない子どもに対しては、初めは少量を盛り付け、完食する喜びを知ることが第一歩としている。おかわりとして不足分を盛り付け、徐々に普通量を目指す工夫をしている。 ③ 食べる場での職員の関わり（連携） <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士が、毎日、食事の前に、子どもたちに献立のテーマや食材について話をする。続いて、保育士と連携しながら子どもの食事場面に立ち会い、おかわりの配膳を行い、子どもの食事量や喫食時の様子を確認している。 ④ 食べる力を育むための食育 <ul style="list-style-type: none"> ・調理体験（実習）：月に1回、異年齢のクラスを組み合わせ、旬の野菜や行事等をテーマとする調理体験（実習）を行っている。実習は子どもたちへの十分な配慮が必要であり、栄養士と保育士の連携・協力が欠かせない。この調理体験を通して、友達と調理して味わう楽しさや、嫌いな食べ物を食べようとする気持ちが芽生え、意欲をもって食に関わる体験を積み重ねることができる。 ・食育媒体としての献立：献立が保護者に対する食育媒体であることを意識しながら作成している。家庭へのおたよりに、献立内容や栄養に関する情報を掲載し、家庭において食の関心を高める工夫を行っている。
<p>【Check（検証）】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 給食の摂取量の把握（食べる力の発達） <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士と保育士が、給食の摂取量を把握している。咀嚼や飲み込みの様子を観察しながら、提供した料理の固さ、大きさ、量などが適切であったかを確認し、課題がみられた場合には給食内容の見直しを行っている。

	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜量の確認は、栄養士が毎日、クラスごとに目視し、給食日誌に主菜、主食、副菜、汁物、午前おやつ、午後おやつ、補食の項目ごとに4段階（多・中・少・無）で記録している。 ②身体状況の把握 <ul style="list-style-type: none"> ・毎月、身長・体重を計測し、その結果から成長曲線を作成し、個々の成長の程度と摂取量を評価している。 ③検証結果の検討（会議） <ul style="list-style-type: none"> ・園長、保育士、栄養士等が日々の昼礼や職員会議にて、子どもの体調や給食の摂取量、保護者と降園時の対応で得られた情報などを共有している。
--	---

【Act（改善）】	<ul style="list-style-type: none"> ① 検証結果をどの段階にどう反映しているか <ul style="list-style-type: none"> ・成長曲線の結果から子どもの発育状態を確認し、基準範囲から外れている、成長速度が遅い、など気になる場合には、園での食事の状況や、生活の中での活動量を把握している。必要に応じて、保護者から家庭での食事内容の聞き取りを行い、総合的に判断しながら、給食の盛り付け量を調整するなど改善につなげている。 ・年に1回、肥満度の判定から発育状態を確認し、食事の摂取量が適切であるかを検討し、保育士と栄養士が情報を共有している。肥満と判定される子どもに対しては、給食の食べ方や、家庭の習慣的な食事内容や間食を確認し、栄養士が改善策を含めた食育計画を立てている。
-----------	--

4. 食育活動

・年2回（7月、2月）、全国の姉妹園が一斉に、食育と保育を連動させたイベント（給食フェア）を開催している。この期間中は、テーマに合わせた統一献立を提供している。さらに、給食と連動した製作、珍しい食材に直接接触れる、調理体験など、様々な食育イベントを行っている。子どもは普段とは違った食材や料理の組み合わせ、新しい味に出会い、味覚の経験が広がっていく。施設内においては、園長、保育士、栄養士など職員全員が連携し、さらに保護者の協力を得ながら行事に取り組んでいる。近隣の地域の食文化のみならず、他地域の食文化にも親しむきっかけとなっている。

・その他にも、野菜に興味を持てるように、給食で使用する野菜に触れ実際に皮をむくことや、野菜をプランターで栽培しその成長を観察する、などの食育活動を行っている。

（保育所保育指針：（1）保育所の特性を活かした食育 ア 健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」イ 食べることを楽しみ、他者と食事を楽しみ合う子どもに成長 ウ 食育計画の作成、食事の提供 PDCA、栄養士による専門性の発揮、（2）食育の環境の整備等 イ 保護者や地域の多様な関係者との連携）

5. 課題等

①保護者との連携を深める

・園の職員と保護者が連携を深め、さらに保護者同士が交流する場として、給食試食会やクラス懇談会を随時行っていたが、コロナ禍になってからそれらの機会が減っている。保護者への効果的な情報発信の方法を模索している。

② 給与栄養目標量の設定

・給与栄養目標量の設定と見直しを年に2回行っているが、個人の体格を考慮した設定方法ではない。現状では、家庭と園における子どもの食事の状況を把握し、栄養状態を評価しているため、給食はおお

むね適正量を提供していると考えますが、今後も設定方法について検討する必要がある。

6. ポイント

●栄養士が保育に携わり栄養管理と食育を実践

- ・ 栄養士が保育士とともに日常の保育に携わることで、子ども一人一人の状況を把握し、個々に応じた栄養管理が可能となる。また、子どもの状況を把握しているため、保護者へのきめ細やかな対応や食育の実践へと繋げることができる。
- ・ 異年齢のクラスを組み合わせた調理体験（実習）を行い、友達と調理して味わう楽しさや、嫌いな食べ物を食べようとする気持ちが芽生えてくる。この体験を積み重ねていく中で、自らの意欲をもって食に関わり、食べることを楽しみ、仲間と楽しみ合う子どもに成長していく。

事例 2(仙台市) 子どもの食べる意欲を大切にする取り組み(公立保育所)

1. 施設の概要

【施設種別】公立保育所 【入所定員数】60名(0歳児6名、1歳児6名、2歳児12名、3歳児12名、4歳児12名、5歳児14名) 【職員数】23名 【管理栄養士・栄養士数】1名
 【職員構成】施設長、保育士、栄養士、調理員、その他

2. 施設の特徴

公立保育所として市の保育行政の栄養管理の考えのもと、施設の職員間の話しやすい雰囲気作りや人間関係を作りあげ、職員のチームワークによって子どもの育ちをみる体制が根付いている。

3. 栄養管理の実際

<p>【アセスメント】</p>	<p>①身体状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身長と体重は概ね2か月に1度測定し、職員間で情報を共有している。 ・4月と10月には、身長体重結果を成長曲線に照らし合わせて成長過程を確認し、幼児身長体重曲線より肥満度を算出し、肥満とやせの子どもを把握している。 ・やせや肥満等に該当する子どもは、より詳細に体重や肥満度等を経過観察している。 <p>②食事の摂取状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭：食生活アンケート調査を概ね年1回(年度初めの5～6月)実施し、子どもの状況変化を確認したい場合は年度末(2～3月)にも行う。方法は匿名で行い、その内容は生活時間や朝食の内容、家庭でよく食べる野菜や料理、手作りする料理、食事で困っていることなどである。結果は、保護者におたよりでお知らせしたり、食育活動に活かしたりし、施設内では給食会議や回覧などで共有している。 ・園：保育士は毎日の給食の様子から食べた量を確認し、栄養士や調理員はクラス巡回で子どもの食べている様子を観察し、下膳された残菜内容を確認している。
<p>【Plan (計画)】</p>	<p>①給与栄養目標量の設定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原則4月と10月の年2回行う。子どもの食べる量と身長・体重の変化から、定期的見直しを待たずに早めに行うこともある。また、年度によって食べる量や成長に合わせて見直し時期を検討することもある。 <p>②給与栄養目標量の算定方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本人の食事摂取基準2020年版を活用し、子どもの性別、年齢、発育・発達状況、栄養状態、家庭での生活状況などを考慮して算出する。給与栄養目標量は、3歳未満児が1日の50%、3歳以上児が1日の45%、家庭で不足がちなビタミンとミネラルの目標量は3歳未満児・以上児とも1日の50%を設定している。 ・給与エネルギー目標量は、身長・体重を用いて個人の推定エネルギー必要量を算出し、3歳未満児・以上児別に最小値、最大値、平均値、中央値、最頻値を求め、集団の肥満ややせの分布状況を考慮しながら設定している。給与栄養目標量の見直しと同時に食品構成と食材料の量も見直している。 <p>③献立計画</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・食品構成を満たしながらも、子どもたちが実際に食べられる量を目指し、日々の残菜量をみながら評価・反省し、次月の献立に反映している。 ・行事に合わせたお楽しみメニューや3品メニュー（主菜+副菜2品、主菜+副菜+汁）等、見た目、彩りに気を配り、いろいろな食材と味が楽しめる献立を提供している。 <p>④給食の提供方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士、調理員が、給食室で均等量を盛り付けし、各保育室に配膳する。
<p>【Do（実施）】</p>	<p>①盛り付け量の調整、おかわり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育室では、担任保育士が子どもの喫食状況や希望を聞いて、均等に盛りつけた料理から、配膳した皿とは別に盛り付け量を調整する取り皿に取り分け、量を調整して提供している。取り皿にいったん減らした量は、子どもがもっと食べることができる場合は提供し、食べられない場合は提供しない。 ・おかわりは、想定して多めに作らず、休んだ子どもの分を提供している。そのため、おかわりがない場合もある。既定の提供量を減らしておかわりにすることはない。 <p>②園児が給食を食べる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の細かい子どもや苦手なものが多い子どもは、盛り付けをみて圧迫感を感じ、食べる前に不安になったり、食べられなかったりする。残さず食べることを目標にするのではなく、まずは、少しでも食べることができたという満足感と量や食べられる食品が少しずつ増えていくことを大切にし、その過程を評価している。 <p>③食べる場での職員の関わり（連携）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べてほしい量は、栄養士と保育士が確認し、喫食量の経過を観察している。 <p>④食べる力を育むための食育</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもが給食を目でみて食べてみたいと思うように、にんじんを型抜きする、ごはんを動物の形に盛り付ける、苦手な食材もあるが大好きな食材もある等の工夫をしている。
<p>【Check（検証）】</p>	<p>①給食の摂取量の把握（食べる力の発達）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎日の給食の様子や食べた量は、保育士が確認し、栄養士や調理員は、クラス巡回で食べる様子を観察している。下膳の残菜量や内容は、栄養士が毎日確認し、給食日誌に記録し、所長と栄養士が情報共有している。 ・喫食量調査や嗜好調査は、年に1～2回、栄養士が行い、喫食量調査では子どもが実際に食べた量から栄養価を算出している。 <p>②身体状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身体計測は月1回実施し、成長曲線に照らし合わせて成長の過程を確認し、幼児身長体重曲線より肥満度を算出して、肥満とやせの子どもを把握・評価している。 <p>③検証結果の検討（会議）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食会議は、所長、主任保育士、3歳未満児・以上児の保育士の代表、栄養士、調理員が出席し、月1回開催している。会議では、クラスの食べる様子や状況の確

	<p>認、日頃の子どもの喫食状況や体の動かし方、献立のねらいや食材料の使用、行事食の伝達、家庭での過ごし方、年2回の栄養量の見直しの際の発育状況の評価などについて情報共有し、子どもへの配慮や保護者への働きかけを検討している。</p>
<p>【Act (改善)】</p>	<p>①検証結果をどの段階にどう反映しているか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発育状況から肥満ややせの状況が見られたときは、身長や体重、肥満度、成長曲線の推移を確認し、栄養士が身長・体重の数値だけで特性を把握するのではなく、クラスでの食事の様子を観察したり、担任保育士と日頃の子どもの姿を共有・相談したり、家庭での生活も含めて、子どもの状況を考慮して判断し、必要に応じて保護者へ働きかけるなど改善に繋げている。 ・残菜調査後は、保護者に結果をおたよりで伝えるとともに保育所で人気のあるレシピも紹介している。 ・全職員が子どもの摂取状況を把握し、給食の評価（子どもにとって給食が適量なのか、固さや大きさが適切なのか）と、子どもの食べることに関する課題（咀嚼や食べる意欲、食材への興味関心、発育状況）について、専門職員（保育士、栄養士、調理員、保健師等）それぞれの視点で課題解決や支援できる方法を検討している。 ・給食会議以外にも職員間で給食について情報共有し、食事の内容や配慮方法などを検討し、実践している。
<p>3. 食育活動</p>	
<p>・保護者懇談会と給食レシピの配布を通じた支援：懇談会では、事前に日ごろ困っていることや聞いてみたいことなどについてアンケートを取っている。食事については、離乳食や食べる量、おやつなど様々な質問がある。給食レシピ配布では、家では食べないが給食では食べるからレシピが欲しい、魚料理を作る機会が少ないからレシピが欲しいなど保護者の声を聞くことができる。この取り組みが日頃の家庭の様子を知るきっかけとなり、保育所として何かできるか考える機会になっている。</p> <p>・指導食の実施：市では指導食を導入しており、3歳以上児クラスの保育士が子どもと同じ給食を食べ、おいしさを共感する中で、食べ物に興味や関心をもち、食べてみようとする意欲を育てたり、楽しい雰囲気の中で食事のマナーに気づかせたりすることを目的にしている。</p> <p>・食生活実態調査結果に基づく支援：市の公立・私立保育所と幼保連携型認定こども園で組織する会では、概ね5年ごとに保育所の保護者を対象に食生活実態調査を実施している。子どもたちの食生活の現状把握とともに、過去の市の状況などと比較し、保育所給食を通して子どもたちの食生活の改善をはかるための対策に活かしている。</p> <p>（保育所保育指針：（1）保育所の特性を活かした食育 ア健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」 イ食べることを楽しみ、他者と食事を楽しみ合う子どもに成長 ウ食育計画の作成、食事の提供 PDCA、栄養士による専門性の発揮 （2）食育の環境の整備等 イ保護者や地域の多様な関係者との連携）</p>	
<p>4. 課題等</p>	
<p>①児童の食べる力の認識</p> <p>・食経験が少ない子どもや食べる意欲があまりない子どもも見られる。また、食材そのものや料理について知る機会が少なくなっているように思う。その課題解決のために食育活動として、食材を知る機会、調理過程をみる機会、調味料を知る機会などを計画している。</p>	

②実際の喫食量を算出する評価方法について

・提供量と残菜量から喫食量を算出する評価方法は評価しやすいが、作業量が多くなるため、もっと効率よく調査できる方法を模索している。

5. ポイント

●子どもが給食を食べることができたという満足感を大切にする栄養管理

・給食の盛り付け量の調整やおかわりでは、子どもの喫食状況や希望を聞いて既定の提供量から調整して提供している。子どもが少しでも給食を食べることができたという満足感と、量や食べられる食品が少しずつ増えていくことを大切にし、その過程を評価することで、子どもの食べる意欲につながっている。そのためには、ただ食べたということだけでなく、職員全体で子どもの発育状況に合わせて必要な栄養量が提供されていることを理解し、子ども一人ひとりの発育状況や家庭での姿を通して、日ごろの子どもの盛り付け量の調整や給食の摂取量・身体状況の把握につながっている。

・子どもの食べる様子や給食内容の情報を得るには、給食室の栄養士と調理員の関係、栄養士から担任保育士に子どもの様子をいつでもその場で聞いたり、献立を相談したり、栄養士から保育士へ、担任保育士から栄養士への声かけや話が自由にできる話しやすさなど、人間関係をどのように作るかという雰囲気づくりを大切にしている。

●給食会議における3歳未満児・以上児の保育士代表の参加の役割

・保育士代表は、各クラスの保育士の意見を集約して会議で状況を伝える役割がある。子どもの情報を短時間で代表から直接聞き、職員間ですぐに情報共有ができ、子どもへの配慮や保護者への働きかけを効率よく検討できる。

事例3(仙台市) 専門職の力を活かした栄養管理の組織的な取り組み (私立保育所)

1. 施設の概要

【施設種別】私立保育所 【入所定員数】120名(0歳児12名、1歳児18名、2歳児20名、3歳児22名、4歳児24名、5歳児24名)【職員数】42名 【管理栄養士・栄養士数】1名 【職員構成】施設長、保育士、看護師、栄養士、調理員、その他

2. 施設の特徴

戦後からの長い歴史があり、保育は科学という考えから、施設全体で保育の学びを深め、それを実際に活かすという姿勢が栄養管理や経営面につながっている。

3. 栄養管理の実際

【アセスメント】

①身体状況

- ・身長と体重は、毎月測定し、園の集団の状況は年2回、6月と11月に評価している。
- ・カウプ指数と肥満度は、栄養士が算出し、その結果は担任保育士と共有している。
- ・成長曲線は、看護師が作成し、歯科検診や乳幼児健診等の状況とともに、栄養士と数カ月に1回、主に肥満や成長ホルモンの不足などの意見を交換している。

②食事の摂取状況の把握

- ・家庭：3歳未満児は、連絡ノートを活用して前日の夕食や当日の朝食の食事内容や食欲の有無等を把握している。3歳以上児は、連絡ノートの活用は希望者のみにし、職員が登園時に子どもや保護者から食事内容等を声掛けし職員間で共有している。5歳児は、3月中旬に食育活動で朝食の絵を描いてもらい家庭の食事状況がある程度把握している。
- ・園：栄養士、保育士、調理員が子どもの喫食の様子を観察し、栄養士が提供量と残菜量を記録している。

【Plan (計画)】

①給与栄養目標量の設定

- ・年2回実施している。年度初めの4・5月は暫定で日本人の食事摂取基準を活用する。その後、子どもが生活に慣れ、ならし保育が終了し安定した登園となる6月と11月に見直しをしている。見直しは、市作成の手引き書に基づいて実施している。

②給与栄養目標量の算定方法

- ・給与栄養目標量は、3歳未満児は1日の50%、3歳以上児は1日の45%である。身体計測値をもとに市が提供する肥満度判定つきのエネルギー算出表を使用して算出している。
- ・給与エネルギー目標量は、推定エネルギー必要量を個人ごとに算出後、3歳未満児・以上児、性別に分け、最小値、最大値、平均値、中央値、最頻値を求め集団の分布状況から設定している。家庭の状況を考慮し、なるべく多くの子どもが不足しないよう配慮している。給与栄養量目標と同時期に食品構成を見直し、主に主食、いも類、油脂類、牛乳の量を調整している。

	<p>③献立計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立は園独自で作成している。特に、旬の食材を使用し、彩りを考え、子どもが苦手なものばかりの献立にしないこと、調理作業が効率的、衛生的で、喫食時間に間に合うこと、昼食の主食が米の時は午後のおやつはパン等に、麺やパンの時は米を使用すること、毎日手作りおやつを1品以上提供することなどを大事にしている。 <p>④給食の提供方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士と調理員が、調理室で料理をトレイに入れ、各クラスで盛りつける。保育士が盛り付ける場合は、栄養士が適切な盛り付け量（魚は一人1切れ、唐揚げは一人2個等）を指導している。
<p>【Do（実施）】</p>	<p>①盛り付け量の調整、おかわり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3歳児は担任保育士が毎日食事前に食べられる量を聞き、4歳児は栄養士が週に1回、食べる量を聞きながら調整している。 ・おかわりは、野菜の副菜中心に提供し、その状況は担任保育士と家庭に報告している。 <p>②園児が給食を食べる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1歳児は、好きなものばかり食べないように、汁物、ご飯、野菜の副菜という順で食べることを支援している。 ・2歳児は、皿に複数の副菜を盛り、担任保育士が好き嫌いのないように個別対応しながら、無理強いせず、楽しい雰囲気であることを大切にしている。 ・3歳以上児は、盛り付けた給食を全部食べたという喜びを大切にしている。 <p>③食べる場での職員の関わり（連携）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての職員が、子どもの喫食の様子や食について考え、違う視点でアイデアや意見を出しながら子どもの食事状況を園全体で把握し、子どもへの喫食時の声かけや支援につなげている。 ・特に普段の子どもの様子を把握している保育士からは、こうしたらもっと食べられるのではないかという提案があり、その内容は献立に反映している。 <p>④食べる力を育むための食育</p> <ul style="list-style-type: none"> ・盛り付けでは、盛り付けた皿から「減らして」というマイナスの声かけより、「どのくらい食べる？」というプラスの声かけを行うことによって、子どもの喫食量が増える。 ・野菜等の「栽培活動」では、子ども達が野菜等の成長を絵日記にして掲示するとともに、収穫物を給食に使用することによって好き嫌いや苦手意識が減少した。
<p>【Check（検証）】</p>	<p>①給食の摂取量の把握（食べる力の発達）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残菜量は、栄養士、保育士、調理員が毎日確認する。確認方法は、盛り付けずにトレイに残った食事はそのまま返却し、子どもが食べ残した食事は、すべてクラスごとの残菜バケツに入れ返却する。戻ってきた食事は、栄養士と調理員が観察し、話し合いながら、嗜好やクラスごとの食事の状況を把握し、栄養士が記録・集計す

	<p>る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・摂取量は、3歳未満児の場合、子ども自身で食事を終わりにすることを適量摂取としている。3歳以上児の場合は、食事前に食べられる量を担任保育士が調整して食べた量を摂取量としている。 <p>②身体状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月、身長・体重を計測している。子どもは、朝食の時間や量、前日の夕食の量や時間等に影響を受けることもあるため、栄養士は計測ごとに身長・体重を記録し、看護師とともに成長曲線で成長等を確認して適切な摂取量かを評価している。 <p>③検証結果の検討（会議）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全体職員会議では、子どもの給食の喫食状況や身体状況を職員全体で情報共有する。 ・施設長、栄養士、保育主任等で構成する給食職員会議は、1・2か月に1回開催し、給食の摂取状況の確認とともに献立を検討し、翌月の献立に反映させている。
<p>【Act（改善）】</p>	<p>①検証結果をどの段階にどう反映しているか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士は、看護師とともに成長曲線をもとに成長等を確認している。肥満児の場合は、明らかに肥満な子どもと、ばらつきがある子どもを個別に把握し、成長が気になる子どもの場合は、保護者と定期的に面談を行い、子どもの状態を理解している家族には、その子どもなりに成長していることを見守ることもある。 ・保育士とは、家庭の状況や日常の様子を情報共有する。特に担任保育士とは、子どものカウプ指数と肥満度等を情報共有し、よく食べる子どものおかわりでは野菜の副菜を中心に盛り付けてもらうなど食事量やその内容を調整してもらっている。 ・栄養士が保護者に面談や声かけをする場合は、事前に担任保育士と情報共有している。特に肥満等の指導では、保護者への挨拶や普段から子どもの様子を保護者と共有するなど普段からよい関係を築いて改善を図っている。 ・摂取量や残菜量の結果とともに、担任保育士が記入する給食だよりを活用して子どもの嗜好を把握している。給食だよりには、「よく食べていた献立」「特に苦手だった献立」に○、×を、さらに「朝食に欠食傾向のある子ども（頻度）」「便秘の子ども」「食の細い子ども」「いつもおかわりをする子ども」、その他要望等を記入してもらい、苦手な副食の組み合わせにならないなど献立作成の参考としている。
<p>4. 食育活動</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・家庭の「朝食」状況の把握：5歳児を対象に3月中旬に朝食の絵を子どもに描いてもらっている。その絵から、栄養士や保育士は、家庭の食事状況がある程度把握するとともに、3色食品群について、入学前準備として朝食の重要性と学校の給食時間の違いについてなど、食育活動に活かしている。 ・「夏祭りウィーク」の実施：保護者の勤務形態の変化によって、平日が休日で土曜日登園の子どもがいるため、どの子どもにも夏祭りの楽しさを体験してほしいと考えウィークとして実施している。お楽しみ献立を提供したり、幼児組はパック入りの焼きそばや唐揚げを食券と交換したり、栄養士や調理員は、法被でお店屋さんを扮したりする。献立は、あえて子どもの好きなものだけを作成し、全部食べることができたという楽しさや満足感を優先する。 	

・栄養士による「絵本」の読みきかせ：絵本を活用して食べ物が身体の中で変化することを学んでいる。子どもは1回の読みきかせでも、体調を気にかけたり、苦手な野菜を食べてみようとしたりなど変化がある。子どもの希望で、担任保育士が何度も読み聞かせをしたり、他の職員が違う雰囲気で行ったりすることによって、食の関心に繋げている。

(保育所保育指針：(1) 保育所の特性を活かした食育 ア健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」 イ食べることを楽しみ、他者と食事を楽しみ合う子どもに成長 ウ食育計画の作成、食事の提供 PDCA、栄養士による専門性の発揮 (2) 食育の環境の整備等 イ保護者や地域の多様な関係者との連携)

5. 課題等

①栄養管理の実施について

・個別で推定エネルギー必要量を算定しても、集団での栄養管理のため難しさを感じる。
・家庭の様子から朝食は簡単な食事のケースが多くみられ、保育園の昼食とおやつが子どもの成長には大切であり、保育園の役割が大きくなる中、現場に栄養士・管理栄養士がいるからできることは多い。

②児童の食べる力の認識

・子どもの咀嚼力の低下とともに、食事面以外の様々な経験が不足していると感じるため、年々、保育園の持つ役割は大きい。
・子どもの食べる意欲には家庭の影響は大きいですが、それでも施設できることを丁寧に実施することで子どもが変化すると考える。

6. ポイント

●栄養士と他職種連携による栄養管理

・子どもの食事量の把握や肥満や成長について個別対応するために、栄養士は園長、保育士、看護師、調理員など他職種と連携し、視点の違う専門職からの多角的な意見をもとに子どもを総合的に捉え、一人ひとりに適した食事提供を進めている。専門職がそれぞれ役割を果たして相互の良い関係が相乗効果を発揮している。

・施設内では研修会や勉強会を定期的に行っている。例えば、月1回土曜日や平日夕方に行う勉強会では、職員・栄養士も積極的に参加し、教材となる本を1年かけて勉強している。職員がそれぞれの経験を活かして話し合いを行うことによって子どもの情報共有と職員間のコミュニケーションが取れる。

●行政による栄養管理の支援

・私立保育所では、行政支援のもと、市が作成した栄養管理の手引き書とエネルギー量や肥満度、給与栄養目標量が算出できるツールが提供されている。それらを用いて組織的に効率的な栄養管理が可能となっている。

さらに、市は、私立保育所に栄養士を配置すると補助金を支給するとともに、監査等は保育所関係の行政の栄養士が実施しアドバイスするなどの支援も行われている。

事例4(川崎市) 栄養士作成資料による“園児一人ひとりに合わせた給食”の取り組み(公立保育所)

1. 施設の概要

【施設種別】公立保育所【入所定員数】120名(0歳児12名,1歳児16名,2歳児20名,3歳児24名,4歳児24名,5歳児24名)【職員数】27名【管理栄養士・栄養士数】1名

【職員構成】施設長(園長)、保育士、看護師、管理栄養士、調理師、用務員

2. 施設の特徴

園では、「一人ひとりの思いを大切に受け止め十分に甘えられる関係を築き安心して明るい雰囲気の中、心も身体も自ら健やかに育ちあえる園であること」を大切にしている。また、地域の親子も含めた全ての子どもが健やかに育つための支援をめざし、豊かな自然に恵まれた広い園庭で保育を行っている。

3. 栄養管理の実際

【アセスメント】

① 身体状況

・測定回数 身長と体重は原則毎月実施。頭位と胸囲は半年に1回実施。市は、公立保育所の6月11月の2回分のデータを取りまとめている。

・成長曲線、肥満・やせの判定 一人ひとりの児童表に成長曲線を挟み、毎月記入。特に変化が気になる児童は、栄養士が、毎月食べ方などを直接観察するなど確認を行っている。3歳以上児ではBMIを確認し、AR傾向がみられる場合には要注意とし、担任、看護師と連携し、食事の様子や園活動の動き、家庭環境などを把握し、必要があれば食事指導などの介入を実施している。

② 食事の摂取状況の把握

・家庭 3歳未満児は、日々の連絡ノートを活用して把握。3歳以上児は、個別ケアが必要な園児には、保護者面談を個別に実施し、食事内容等把握している。

・園 栄養士が、給食の時間にできるだけ保育室に入り、園児の食べ方、咀嚼や食べる量などについて、直接確認している。気になる園児については、栄養士と保育士の両方からの気づきを共有している。その他、食育活動を行った際や、担任保育士への聞き取りなどによって把握している。

【Plan (計画)】

① 給与栄養目標量の設定

・時期、回数 年に2回、6月と11月に見直しを実施。本園では年度初めの4月も栄養士の提案により独自で実施。新年度の個別の盛り付け量を算出することが目的であり、保育士にも好評である。

※以下②～④は、栄養士が作成した資料である「一人ひとりに合わせた給食の提供量の検討(資料①～④)」に基づいて行っている。資料は、調理員や保育士がわかりやすいように視覚的に工夫して作成している。

② 給与栄養目標量の策定方法(資料①)

市が取りまとめた全市の体格データに基づき算出された市の給与栄養目標量を基準とし、自園の子ども状況にあっているか、園の推定エネルギー必要量(平均)との差を確認し、自園の給与栄養目標量を算出している。

① 統一献立が自園のこどもに合っているかの検討

	推定エネルギー平均 (調整後)	考察
乳児	1003	川崎市基準根拠が998kcalなので調整の必要なし
幼児	1323	川崎市基準根拠が1327kcalなので、調整の必要なし

※ 太りすぎ、やせすぎを除いた調整値

③ **献立計画** 市共通の統一献立をもとに**独自の献立に**、園の状況に合わせて調整している。自園の給与栄養目標量と統一献立の栄養量が合わない場合には、(1)食材料の量(多くは主食の材料の量で調整)(2)給食室での各クラスの盛り付け量、(3)クラスでの個別の盛り付けやおかわり量、の3点から調整している。尚、本園の独自献立の作成ポイントは、「子どもが食べやすい、美味しいと感じるメニュー」である。

また、市共通の統一献立での実践例として、食塩相当量の目標量は家庭と比べてかなり低いことから、急激に薄味にはせずに徐々に変更してきた。その結果、実際に食事摂取基準 2005 の際の味噌汁から食塩相当量は 1/2 減にでき、子どもも大人も慣れおいしく食べることに繋がった。

④ **給食の提供方法：盛り付け場所**は調理室で主に**調理員**が行っている。

・調理室における各クラスの分配量の調整(資料②)：1歳児クラスを1とした時に、各年次クラスのごはんとおかずの量(kcal,g)を比で示した値を表で作成例えば、1歳クラスが1とすると5歳クラスは1.5倍の盛り付けにする、など具体的に提示。

② 各クラスの盛り付け量の検討

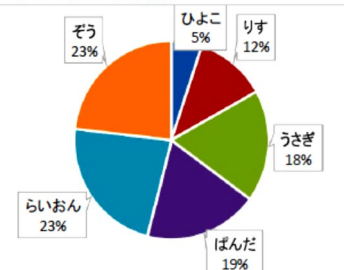
クラス	推定E平均(調整後)に半年分の20kcalを加算	推定E平均×0.5(乳児)0.45(幼児)	主食とおかずの比から求めると				不足を回避するため、切り上げた、盛り付け量
			おかず(kcal)	おかずの比(りすを1として)	ごはん(kcal)	ごはん盛り付け量(g)	
ひよこ 離乳食4以上	800	400	192	0.81	101	60	70g
りす	933	470	238	1.00	125	74	80g
うさぎ	1128	560	297	1.25	172	102	105g
ぼんだ	1247	560	281	1.18	172	102	105g
らいおん	1363	610	312	1.31	191	114	120g
ぞう	1417	640	331	1.39	202	120	125g

・食材や料理を、ボウルで仕上げた場合の分配量の見える化(資料③)：分配量の割合を円グラフと分数で示した資料を作成。

③ 分配の目安

クラス	おかずの比(りすを1として)	クラス対象人数 指導食含む	クラス総量	分数
ひよこ	0.81	9	7.3	1/16
りす	1.00	17	17.0	2/16
うさぎ	1.25	21	26.2	3/16
ぼんだ	1.18	23	27.2	3/16
らいおん	1.31	25	32.8	4/16
ぞう	1.39	24	33.4	4/16

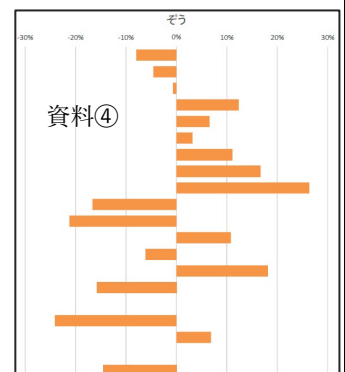
ボウルなどで仕上げた場合



【Do (実施)】

① **盛り付け量の調整、おかわり**(資料④)

盛り付け量を調整するために、標準量(基準量)0%に対し、園児一人ひとりの推定エネルギー必要量(理論値)がどの程度か、その過不足を+-の棒グラフで示している。この資料を基に、保育士が、園児の活動量や運動状況、その日の気分、意見、家庭での食事内容、朝食の状況を考慮して盛り付け量を変更している。保育士は栄養士からの栄養学的な根拠と子どもの情報から食べる量や食べる際の支援を行うことができ、保育士からは、標準量を食べさせないといけなく、という固定観念がなくなり、その子の必要な量を食べれば十分であるという理解が進み、食事の時間が園児も保育士も楽しくなった、という効果が生まれた。



② **園児が給食を食べる行動**

・保育時間と内容の検討：給食時間に空腹となり、食べる意欲が高まるように保育時

	<p>間や内容を調整。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べる力の向上のための環境づくり：食べる椅子や机の高さや配置、気が散る子どもには衝立を作成するなど、落ち着いて“食べる”行動になるように環境面を整備。 <p>③食べる場での職員のかかわり（連携）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもは基本的に“食べる”にもかかわらず食べない場合には、その理由（朝食の時間の確認、園児の日常の食事状況や生活状況など）を把握し、生活をふまえながら食べる行動の状況を観察している。 ・保育士が、給食を指導食として一緒に食べることで食べ方（味の表現やマナー、咀嚼など）を行動で伝えられるようにしている。 ・栄養士は、クラスを巡回し、食材や栄養についての話題を出して食に興味を持てるように話しかけている。 <p>④食べる力を育むための食育</p> <ul style="list-style-type: none"> ・“楽しい食事時間の構築”をめざしている。そのために、一人ひとりにあった食事量の提供となる栄養管理により、幼児にとって大切な“食事は楽しい”と実感できる給食時間を提供している。 ・5歳児では、子ども自身がその日の食材をマグネットボードで三色分類を行い、給食と栄養の関係に気づくような活動を行っている。
【Check（検証）】	<p>① 給食の摂取量の把握（食べる力の発達）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残食調査：11月上旬（市共通時期）に実施。市から、残菜調査の目的（給与栄養目標量と摂取量があるかを確認する）と、基本的な方法（クラス単位で、料理種毎下膳してもらう）が提示される。それを踏まえ、各園の栄養士が実施しやすいように修正しながら実施している。 ・主食量調査：個人差を確認するために実施。11月2日間に、3歳以上児の主食の喫食量を把握し、年度後半、翌年度の給与栄養目標量、主食の量の算定に活用。並びに、個別の体格に合わせた主食の量の調整に活用している。 ・個別の摂取量調査：個人差を確認するために必要なケースにおいて実施。 ・喫食状況報告書：毎日クラス毎に保育士が記載し、給食室へ提出。献立（料理）毎の喫食状況、保育士が指導食として一緒に食べながら、子どもの喫食の様子を記録。 <p>② 身体状況の把握 毎月実施する身体測定について、保育士（担任）がまとめた結果から、気になる園児を栄養士がクラスに確認に行っている。離乳食期は、1か月のみでなく半年単位の幅で傾向を確認する。3歳以上児ではAR傾向も確認する。</p> <p>③ 検証結果の検討（会議）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食会議：月1回、クラス担任の代表者が出席する形で実施。気になる園児や緊急性の高いケースは、昼の打ち合わせ時にケース検討をする場合もあり。 ・離乳食会議：0歳、1歳の担任と栄養士で打ち合わせを行う。 ・会議の運営の特徴：会議時間を短縮化し、効率的で効果的に運営するために、事前に、クラス毎に記入された「食育・喫食状況確認書」（喫食状況、今月の反省、気になる点、来月の食育の計画、等を記載する様式）の内容を読んだ上で、会議に参加し、会議では課題解決のディスカッションから開始できるよう工夫をしている。

【Act (改善)】	<p>① 検証結果をどの段階にどう反映しているか (誰が)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立の検討、給与量と摂取量の評価、食事量の適切な提供の検討に反映：種々のアセスメントや検証結果について、会議等で、多職種と共有。時には栄養士の考えを伝えるために説明や補足を行い、解決策を検討することに反映している。 ・身体計測の結果は、毎回保護者に返している。 ・保護者への保育説明会や試食会での説明内容に反映：園児一人ひとりに適切な食事（給食）の提供や食べる力の育成は、家庭ともかかわるため、家庭との連携に活用。 ・栄養士研究部会での反映：市では、市内公立保育所栄養士全員で、研究をしている。2年で一つの課題を研究する中で、各園の検証結果から見える課題の共有と掘り起こしから解決策の検討、現場の改善へというPDCAに反映している。ここ4年程度、子ども食べる力の一つ「咀嚼」を検討し、市の保育研究大会で成果報告をした。
4. 食育活動	
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養集会（テーマ：カルシウム、三食栄養、食物繊維等）の実施。 ・食文化にちなんだ会食や行事食の実施（各節句等）。 ・三者連携食育として、保育士、看護師、栄養士が連携し、1つのテーマで三者の専門性を生かし、連携して伝える取り組みの実施（テーマ：風邪予防、朝ごはん、生活リズム等）。 ・食を通じた命の循環を理解する取り組みの実施（給食の残食から堆肥づくりを行い畑に返し栽培し、収穫するという循環） ・保育説明会や個別相談、連絡ノート（乳児）、食事連絡ノート（栄養士とのノート）でのアドバイスや質問対応、直接の声掛け：朝食の偏りには「もう1品追加」のアドバイス、偏食の子どももよく食べた献立のレシピ提供、落ち着いた環境で食事することの大切さなどについての周知、等。連絡ノートの様子、保育士からの情報により、お迎え時に個別に声掛けの実施。 ・給食だよりの配布 （保育所保育指針：（1）保育所の特性を活かした食育 ア健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」 イ食べることを楽しみ、他者と食事を楽しみ合う子どもに成長 ウ食育計画の作成、食事の提供 PDCA、栄養士による専門性の発揮 （2）食育の環境の整備等 ア自然の恵み食の循環・環境への意識 イ保護者や地域の多様な関係者との連携） 	
5. 課題等	
<p>保護者の食に関する意識の格差への対応：食事作り（調理）が苦手な保護者の増加、子どもと家族が日常的に落ち着いた環境の中で食事を食べていない状況になっていることがうかがえる。保育所のみ食支援では適切な食べる力の向上は難しい点が多いため、家庭への食育、家庭との連携が必要であるが、各家庭における意識や状況の格差があるなかで、どこまで保育所が対応できるかが課題である。</p>	
6. ポイント	
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士が作成した資料「一人ひとりに合わせた給食の提供量の検討」の存在と活用： 個別対応を可能にする適切な栄養管理のためのわかりやすい資料を栄養士が作成し、活用されている。栄養士のみでなく、調理員、保育士などの他職種も視覚的にわかりやすく、適切な栄養管理のPDCAをまわすために多職種連携を促す共通の資源となっている。また、栄養士の異動があった場合にも積み上げてきた取り組みが継承されやすく、安定的な栄養管理、食育の土台となっている。 ・効率的な会議の運営：会議時間の短縮化と効率的で効果的な運営のための仕組みが園として成り立つ 	

ている。

・市と各園、各園の栄養士同志の有機的な連携：一人職種が多い栄養士が、市からの新しい情報や共有資料が得られ、また園での課題を共有しながら解決につなげる PDCA を回しやすい仕組みが市として構築されている。

**事例5(川崎市) “一人ひとりの食べる力”を育むための【給食年間計画&食事の発達と指導ポイント】
の全職員での活用(私立保育所)**

1. 施設の概要	
【施設種別】私立保育所【入所定員数】135名(0歳児9名,1歳児23名,2歳児25名,3歳児26名,4歳児26名,5歳児26名) 【職員数】43名 【管理栄養士・栄養士数】1・3名 【職員構成】施設長(園長)、保育士、看護師、管理栄養士、調理員、事務職員、用務	
2. 施設の特徴	
“利用者・地域から愛され信頼される保育園づくり”を運営方針とし、「思いやりのあるたくましい子どもの育成」をめざし、スタッフ間の連携が厚く、丁寧な保育を行っている。川崎市保育所民営化に伴い開所。立ち上げからの管理栄養士が専任で在籍し、職員全体に「 <u>食べることが保育、成長に大事</u> 」という考えが共有され、根付き、全職員の共通認識の上で栄養管理、食育を実施している。	
3. 栄養管理の実際	
【アセスメント】	<p>① 身体状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・測定回数 毎月実施し、園児別に記録。その変化を確認している。 ・成長曲線 園児別に作成した成長曲線を、園職員が把握している。早期発見のためにアセスメント指標として活用。成長曲線からの逸脱が見られた場合には、異常や病気等の早期発見の可能性として、看護師や園医、ケースによっては地域の医療機関の専門家につなぎ、保護者に説明している。例)低身長のお子さんのケース:保護者に伝え、病院を受診してもらった。また、該当園児の中で、食事量も少なく、食べる力、咀嚼力が弱い園児には、小さく切るなど適切なサイズや固さの給食を提供し、咀嚼して飲み込む練習を行うなど、食べる力の支援につなげている。こうした個別ケースにおける対応を、食べる力の弱い他の園児の対応にも生かしている。 ・肥満・やせの判定 毎月の身体測定の結果から判定し、該当園児について三者連携(栄養士、保育士、看護師)で検討。食事や保育での個別対応に加え、受診を促し治療につなげるケースもあり。市の食育推進計画の個別目標である「利用者の肥満並びにやせに該当する者の割合」として報告し、毎月の結果と照らし合せて評価している。 <p>② 食事の摂取状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭 離乳食ノート(0歳児)、家庭との連絡ノート(3歳未満児)、情報交換の他、懇談会、必要に応じて園児の保護者との栄養士を含めた個人面談を実施している。 ・園 保育士:保育室における日々の喫食状況について、直接給食を介助する保育士が、食事毎に速やかに①~④等について、毎日「喫食簿」に記録している。喫食簿は給食室(栄養室)に提出し、その日の献立に関する「園児の食べる力」のアセスメントとなっている。①喫食状況、②咀嚼の仕方、③園児の思考、④食具の使い方。さらに、⑤として連絡ノートからの家庭の状況も報告している。例として、「園児が食べにくそう(飲み込みにくそう)だった。献立の中のごぼうの切り方が大きいようである。」といった情報も得られる。この喫食簿により、食事の摂取状況を全職員が共通認識を得ている。 栄養士:給食時に保育室での視察を行い、食べる状況を把握している。また、残食状

	<p>況から、量のみでなく、食材や形状などの食べ残しの状況を把握し、園児の嗜好の握にもつなげている。</p>
<p>【Plan (計画)】</p>	<p>① 給与栄養目標量の設定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・時期と回数 4月と10月の年2回に見直しを実施。園児の性別、月齢、体格、発育・発達状況(毎月の身体測定からの成長曲線、カウプ指数、肥満度判定の確認)、喫食量、活動量、家庭での生活状況等を見直し、給与栄養目標量設定に生かしている。ただし、見直し時期である10月に、事務的に増量するのではなく、園児の様子を検討し、変更時期を遅らすなど、柔軟に対応している。 <p>② 給与栄養目標量の策定方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・園児の体重、身長をもとに個人の推定エネルギー必要量(kcal/日)を算出し、エネルギー目標量を算出している。 ・給与栄養量の割合:1~2歳児は1日の50%、3~5歳児は1日の45%。3歳未満児、3歳以上児共に、肥満傾向にある児がいたため(3歳未満児33.3%、3歳以上児10.5%)平均値ではなく中央値の値を使用。たんぱく質の総エネルギーに占める割合:10~15%(15%計算)。炭水化物の総エネルギーに占める割合:55~65%(55%計算)。脂質の総エネルギーに占める割合:20~30%(30%計算)。 ・年長児は、主食量の増量の幅が大きいため、食事量の計画として3段階に分けて小学校給食にスムーズに移行できるような給与栄養目標量の見直しを実施。見直した増量分である約25kcalは、副菜(野菜)と主食の1回に食べる食事の量(かさ)で増やしている。これは、就学に向け、ある一定量を時間内に食べきるトレーニングの意味を含んでいる。 <p>③ 献立計画:園独自</p> <ul style="list-style-type: none"> ・『給食年間計画』を、喫食簿や他のアセスメント結果を基に作成している。計画は、年間目標、食育目標、年間テーマが設定され、それに基づき、さらに年間を1期(4~5月)、2期(6~8月)、3期(9~12月)、4期(1~3月)に分け、期毎に、1)目標、2)ねらい、3)給食の配慮、等を具体的に示し、体系的な計画となっている。例えば、年間テーマの1つである「咀嚼力を育てる食品・献立」では、3期のねらい「よく噛むことで噛む大切さを知る」、給食の配慮「咀嚼力をつける献立の作成」「食欲が出る時期を生かし献立の幅を拡大」としている。さらに、食品選択上の考慮点として「咀嚼力を育てる工夫として豆類・根菜類・乾物食材の使用」としている。 <p>④ 給食の提供方法:盛り付け場所、人、方法:調理室で、主に調理員が、基準量を盛り付け、保育室に提供している。</p>
<p>【Do (実施)】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・『食事の発達と指導のポイント』を作成している。この資料には、年間目標である「楽しく食事をし、健康な体を身に付ける、食事のマナーを身に付ける、自ら進んで食べる」をめざし、年齢毎に、ねらい、喫食時間(目安)、食具・持ち方、食事の量の調整(調整の方法)、配膳(昼食とおやつに分けて、図で説明)、子どもがすること(マナーなど)、保育者の指導及び配慮(職員の動き、言葉かけ、話の内容、環境への配慮)、栄養士・調理員の指導及び配慮が、具体的に設定されている。この内容は、あくまでも目安としてとらえ、一人ひとりの子どもの発達過程に合わせた配慮をふまえ、柔軟

	<p>に対応しながら給食を実施している。具体的には以下の通りである。</p> <p>① 盛り付け量の調整、おかわり 個別量の調整は保育士が行っている。ポイントの「食事の量（調整の方法）」では、3歳児：苦手な物は一口でも食べるように促す、食べられない時は減らしてもらい完食する、4歳児：苦手なものも少しずつ多く食べられるようにする、5歳児：配膳時、自分で食べられる量を伝えられるようにする、苦手なものも食べられるようにする、と設定し、完食するよう支援している。さらに、身体測定の結果のもとに個別対応として、量を増やす園児と、その具体的な増量分について、保育士に〇〇gはこの位の量である、と目安量を伝えている。</p> <p>② 園児が給食を食べる行動 ポイントの「子どもがすること」では、3歳児は姿勢よく食べる、食器を片付ける、4歳児は箸の使い方を身に付けていく、等、5歳児は、就学に向け給食当番制、決まった時間内で完食する、である。</p> <p>③ 食べる場での職員のかかわり（連携） 三者連携により、園児の状況を共有。</p> <p>④ 食べる力を育むための食育</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日々の給食での“完食する喜び”を得ること 園児一人ひとりの食べる力を見逃さず、園児の咀嚼力や食具の持ち方等の成長に合わせた柔軟性ある対応を行っている。例）とろみ食対応、介護用食具の幼児用を使用するなど食具の変更、食事介助を行う保育士の悩みに対応するように食べさせ方のアドバイス、料理を細かくするためのハサミを付けて提供。よく噛めない園児には、窒息事故防止として、汁物から順に食べるように支援。 ・箸の持ち方、就学に向けた食事のマナーのお話 ・栽培物の給食への活用 ・年長3月リクエスト献立の実施
<p>【Check（検証）】</p>	<p>① 給食の摂取量の把握（食べる力の発達） 毎日の喫食簿（食べきれているか、等）、観察、日々の残食状況で把握している。残が多い献立は給食会議でその理由などを三者連携で検討。味付けや形態を変更するなど献立の改善につなげている。</p> <p>② 身体状況の把握 毎月の測定</p> <p>③ 検証結果の検討（会議）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食会議の実施 月に1回栄養士が主催で実施している。参加者は保育士、提携している家庭的保育室スタッフも含めて実施。食の入り口である0歳児担当保育士は全員、他のクラスは、主任保育士が他の課題や情報をとりまとめた上で参加。その課題を園全体で把握する、という会の運営がシステマティックに実施されている。食の課題を、園全体で解決しやすい仕組みを組織的に考え、行っている。 ・保護者への《年度末保護者アンケート》の実施 全家庭に実施し、その中で給食について「保育園では、お子さんが楽しく給食を食べる工夫をしていると思いますか」と尋ねている。高評価である。意見についての自由記述欄も設けており、個別の相談が記載されている場合には、その内容を試食会などに反映している。
<p>【Act（改善）】</p>	<p>① 検証結果をどの段階にどう反映しているか（誰が）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市の食育推進計画の個別目標である「利用者の肥満並びにやせに該当する者の割合」について報告書を提出。作成時の数値と毎月の身体測定の結果を追って、成長曲線が右肩上がりの数値で見た場合、園児が保育園給食と家庭との連携の下で成長し

ていると評価し、次の様々な段階の計画につなげている。

- ・家庭の食事の状況は、年度末保護者アンケートの結果、日々の連絡ノート、懇談会・試食会、口頭での情報交換などからとらえ、要望があれば個人面談も行いながらそこで得られた課題を今後の改善に役立てている。

4. 食育活動

- ・**誕生日会の実施**：毎月、誕生日給食を実施。おやつには、季節のフルーツやイベントに合わせたホール状のケーキを保育室に届け、保育室で分けて提供。
- ・**体験型食育の実施**：給食の食材を活用した食育：野菜の皮むき（2歳児以上）、旬の魚の三枚おろしを通していのちの大切さを学ぶ（年長）、梅シロップづくり（年長がつくったシロップを全園児に提供）、クッキング保育（年長）、等
- ・**懇談会と同時開催の試食会**：新年度（5月初旬）に実施。離乳食等の作り方がわからない、等の保護者のニーズに対応。その他、園の給食の味＝薄味であるがしっかり味があること、素材の味を生かす、等を試食会で実感してもらい、そこから家庭の味も変わる可能性という位置づけで実施している。



2月：ハートのチョコケーキ

- ・**個別相談**：入園前の面談で心配な園児は入園後のサポート。個別相談希望の場合には、担当保育士のみでなく、園長、栄養士、看護師などの多職種で個別相談を実施。
（保育所保育指針：（1）保育所の特性を活かした食育 ア健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」 イ食べることを楽しみ、他者と食事を楽しみ合う子どもに成長 ウ食育計画の作成、食事の提供 PDCA、栄養士による専門性の発揮（2）食育の環境の整備等 ア自然の恵み食の循環・環境への意識 イ保護者や地域の多様な関係者との連携 ウ体調不良、食物アレルギー、障害等への対応）

5. 課題等

- ◎**様々な家庭への継続的な支援の困難さ** 保育園全体で食育を考え、保育計画の中に食育を位置付け時代のニーズに合わせた食育・保育活動を行う中で、子どもの心身健康の維持のためには、保護者支援も重要なことと考えている。しかし、家庭環境が違う中で支援を継続していく事に難しさを感じる。
- ◎**食品事故への意識** 子どもへの教育や指導、大人の見守りだけでは防ぐことはできないが、リスクを下げるためにも正しい知識と行動が子どもへの安全に繋がる。危険な食材や調理法で危険が高まるような食事・献立は避けたいが、すべてを排除することが正しいのか、これから成長していく子どもたちに豊かな食経験をを通して、危ないもの・正しい食べ方を食育の一つに取り組み伝えていくのも大切なことだと思う。
- ◎**新型コロナウイルスにより新しい日常とデジタル化した食育への対応** 新しい生活様式に基づき、食育に取り組む目的を明確にし、園児・保護者が普段見えない調理過程などを配信して食への興味・関心を引き出せるようにしていきたい。

6. ポイント

- ・**職員全体の保育における食の重要性の共有と共通認識に基づく栄養管理** 保育士、看護師、栄養士が「三位一体」となって「食えることが保育、成長に大事である。保育の中で食えることが大事である。」という共通認識が根付いた上で、全ての栄養管理、食育等のPDCAが実施されている。
- ・**全職員で活用「食える力」を育むための【給食年間計画&食事の発達と指導ポイント】** 全職員が共通で活用しているオリジナル教材「給食年間計画」と「食える場面における指導のポイント」は、わかりやすく図説され、ここに示された目安に基づいた栄養管理、食育が実施されている。
- ・**“一人ひとりの一つ一つの発達、食える力の発達”を見逃さない多職種連携を支える会議の在り方と**

連携の仕組みづくり 園全体の課題を全体で共有できる効率的な会議の在り方と、一人ひとりの子ども
の成長を各専門職の専門性を踏まえ、全体で連携しやすくなる仕組みである。保育園に常勤ではな
い専門職種（例えば作業療法士（療育センター所属））とも、連携体制が整っている。

以上のように、一人ひとりの食べる力を育む栄養管理のPDCAが整っている。

事例6(浜松市) 給食提供を検証し、改善につなぐための具体的な取り組み(公立保育所)

1. 施設の概要

【施設種別】公立 【入所定員数】130名(0歳児10名、1歳児19名、2歳児22名、3歳児25名、4歳児27名、5歳児27名) 【職員数】32名 【管理栄養士・栄養士数】1名
 【職員構成】施設長、保育士、栄養士、調理員、事務職員

2. 施設の特徴

家庭や地域社会と連携を図り、くつろいだ雰囲気の中で養護と教育を一体として心身ともに健康で豊かな人間性を持った子どもの育成のための保育を実施している。

3. 栄養管理の実際

【アセスメント】

①身体状況の把握

- ・4月と10月の身体測定値より成長曲線に照らし合わせて成長を確認している。
- ・4月の身体測定値で算出した肥満度を基に、肥満ややせ(±10%、15%)の子どもについては担任に伝え、情報を共有している。

②食事の摂取状況の把握

(家庭)

- ・0-1歳児は「連絡ノート」で把握している。(毎日の家庭での食事(いつ、何を、どのくらい食べた)を書き込む欄に保護者が記載。)
- ・2歳以上児は口頭で把握している。(保護者が保育士へ伝える。(例えば、朝食をあまり食べられなかった等))
- ・入園時やその他の個人面談で把握することもある。

(園)

- ・保育士：各クラスで喫食の様子を確認している。
- ・調理員：各クラスで共食し、喫食の様子を確認している。(コロナ禍では実施できず)

下膳された食器や残菜から摂取状況を把握している。

【Plan (計画)】

①給与栄養目標量の設定

- ・給与栄養目標量の設定：4月と10月に行っている。子どもが誕生日を迎えると年齢が変わるため、見直しを行う。

②給与栄養目標量の算定方法：1、2歳児は日本人の食事摂取基準2020年版の推奨量または目標量の50%、3歳以上児は推奨量または目標量の40%で設定している。

(市が日本人の食事摂取基準2020年版を活用し、目標量を設定していることに準拠。)

市の目標量を基に年齢と人数を用いて算定している。

③献立計画

独自に計画している。

- ・Check(検証)で多方面から意見をもらうため、それらを献立に反映させる。
- ・毎月、栄養士と調理員で構成する「献立作成会」において献立を作成している。

	<ul style="list-style-type: none"> ・旬や地域の特産品を大事にしている。 <p><u>④給食の提供方法</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・配膳は給食室にて提供量を盛り付ける。
【Do (実施)】	<p><u>①盛り付け量の調整、おかわり</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・提供量を摂取することが難しい子どもについては、提供量から小皿に取り分けておく。まずは盛り付けられた分量を食べきる体験をさせる。その充実感を得ることを大事にしている。その後、もう少し摂取できそうであれば、とりわけておいた小皿分を追加する。 ・全ての子どもについておかわりはなし。全量を食べられない子どもの分を他の子どもへ提供することもしない。(市内の公立保育園は全てこの規則で行っている。) <p><u>②園児が給食を食べる</u></p> <p>各クラスで喫食する。</p> <p><u>③食べる場での職員の関わり (連携)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育士：各クラスで喫食の様子を確認する。 ・調理員：各クラスで共食し、喫食の様子を確認する。(コロナ禍では実施できず) <p><u>④食べる力を育むための食育</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・肥満や早食いの子どもに対して：「よく噛んで食べてね」「ゆっくり食べてね」と声かけをする。 ・食材について好き嫌いがある子ども、食が細い子どもに対して： 提供量から小皿に取り分けておく。まずは盛り付けられた分量を食べきる体験をさせる。その充実感を得ることを大事にしている。その後、もう少し摂取できそうであれば、とりわけておいた小皿分を追加する。
【Check (検証)】	<p><u>①給食の摂取量の把握 (食べる力の発達)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理員が下膳された食器や残菜を確認し、給食室にある給食日誌に記録する。 ・保育士：保育士は各クラスで喫食の様子を観察し、毎日、喫食調査(気づいたことなどメモを残すことができる)に記載する。 ・喫食状況調査：月に1回、地産地消ふるさと給食の日(毎月テーマを決めて実施している。食育の日の前後)に合わせて行う。各クラスで保育士が記載する。 <p><u>②身体状況の把握</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・4月時に肥満ややせであった子どもについては、10月の身体測定でも経過を特に観察し、担任と情報を共有している。 <p><u>③検証結果の検討 (会議)</u></p> <p>栄養士は各クラスで記載された喫食状況調査の内容をまとめ、その後、園内で資料として回覧している。各子どもの状況については日誌に書くため、喫食状況調査には全体での気づきについて記載してもらっている。</p>
【Act (改善)】	<ul style="list-style-type: none"> ・喫食調査や喫食状況調査により、特に離乳食について子どもに合った味付け、好み、切り方や大きさ等の情報を得て、改善につなげている。全職員で子どもの

食事について共通理解を持つことができるため、連携は容易になる。
 ・(3つの園を担当しているため) 栄養士が教室を訪問することはあまりないが、上記の工夫により情報共有ができています。

4. 食育活動

①調理員と子どもの共食

毎日、調理員が教室に入り、共食している。そうすることで、子どもとの会話が生まれ、食育になっている(これ美味しいね、この魚の名前は何?等)。(コロナ禍では実施できず)

②栄養や食事に関する学び

- ・フェルトで作られた教材を使用し、三大栄養素を学ぶ。(5歳児対象)
- ・栄養士より栄養や食事の話聞く機会を設けている。

③食材に親しむために

- ・クッキング(コロナ禍では実施できず)
- ・子どもが野菜の皮むきを行う。
- ・どの食材が水に浮くかを野菜の切り方も含めて実験する。(5歳児対象)
- ・園内で季節の野菜(大根や玉ねぎ等)の栽培を行っている。年齢が大きい子どもは栽培を体験し、年齢が小さい子どもは野菜が育つを見る。
- ・毎日の給食の展示(展示ボックスが2段になっているため、上段に料理、下段に食材を並べている。)

④保護者への情報提供

- ・献立表と食育だよりを月に1回発行している。(栄養士作成)
- ・毎日の給食の展示
- ・掲示板への情報(ふるさと給食、行事、レシピなど)の掲示している。保護者は立ち止まって掲示物を見たり、写真をとったりしている。レシピは配付資料として自由に持ち帰ることができるようにしている。レシピは年に10回程度、また、要望があったときにも作成している。
- ・クラス懇談会後に子どもがおやつを食べる様子を見てもらい、併せておやつの試食会を行っている。給食についても同様の取り組みを行っている。(コロナ禍では実施できず)
- ・卒園時に、成長の記録として入園から卒園までの成長曲線をプロットした用紙に、成長分(身長)の赤いリボンをアルバムに貼付けて渡している。

(保育所保育指針：(1)保育所の特性を活かした食育 ア健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」 イ食べることを楽しみ、他者と食事を楽しむ合う子どもに成長 ウ食育計画の作成、食事の提供 PDCA、栄養士による専門性の発揮 (2)食育の環境の整備等 ア自然の恵み食の循環・環境への意識 イ保護者や地域の多様な関係者との連携)

5. 課題等

①肥満ややせの子どもへの対応

家庭との連携が不可欠である。保護者より相談があれば話やすいが、そうでない場合はデリケートな問題であるので伝えにくい。(現況において、相談はあまりない。曲線に入っていれば問題なしと考える保護者が多い。また、保護者は「よく食べる」「食が細い」等ととらえる場合が多く、問題視されないことが多い。)

②食に興味を持たない子どもについて

上記の「食育活動」に記載しているとおり、食育活動については「興味を持たせる」ことを大事にし

て行っている。

③離乳食の進み具合の情報共有について

家庭と園の状況（離乳食の進みの歩調）が異なる場合、保育士には、家庭の様子（進み）を把握してもらっている。（連絡ノートの献立に同じ料理が続く場合、また、ベビーフードを常用している家庭においてはベビーフードに使用される食材が限られることから、給食で初めて口に作る食材が多くなってしまいう傾向にあるため、家庭でも試してもらえよう依頼している。）

④外国人の子どもと保護者への対応

- ・食べたことがない食材や料理が多いことから、食べないことがある。
- ・少量ずつ（一口から）始めている。慣れることにより次第に食べることができるようになる。
- ・日々、食べたことや食べなかったことを保護者に伝える努力をしている。給食の展示を見せて「これを食べたよ」「食べなかったよ」等と伝えている。

⑤食物アレルギーの子どもへの対応

- ・医師の診断書および解除届により随時対応している。
- ・月末にアレルギー会議を該当園児ごとに実施している。保護者と職員4名（調理員、担任、事務室職員（主任）、栄養士）の計5名で行う。献立表に沿って、翌月の分を一日ずつ確認する。保育園側が説明するとともに、保護者も質問できる機会となっている。
- ・カラーの個人トレイ、食器、スプーンを使用している。
- ・盛り付けの際、盛り合わせをせず、各おかずを各皿に盛るようにしている。担任が給食室で調理員と給食内容を口頭で確認し、担任が該当児童に手渡している。他の子どもとは離れて座る（手が届かない範囲）が、孤独にはならないように配慮している。

6. ポイント

●他職種から給食に関する意見を収集するしくみ

- ・各クラスに、毎日の給食について気づいたことを記録する用紙があり、月に一度は詳細に記録する用紙がある。各クラスで記録されたことを栄養士がまとめ、園内で回覧することにより、情報を共有することを可能にしている。
- ・また、共有された情報を栄養士と調理員が献立作成会にて検討し、改善に繋げる枠組みも確立されている。

●給食の食材展示など子どもが食事に興味をもつ食育

- ・子どもが食事に興味を持てるように、また、食材に親しむことができるように様々な食育の取り組みが行われている。その一つとして、毎日の給食の展示の際、料理だけではなく、食材も展示する工夫が行われている。

事例7(浜松市) 積極的なコミュニケーションと豊かな食育による食事管理 (私立保育所)

1. 施設の概要	
<p>【施設種別】 私立 【入所定員数】 120名 (0歳児15名、1歳児21名、2歳児21名、3歳児21名、4歳児21名、5歳児21名) 【職員数】 37名 【管理栄養士・栄養士数】 4名</p> <p>【職員構成】 施設長、保育士、看護師、管理栄養士、栄養士、事務職員</p>	
2. 施設の特徴	
<p>どの子ども、どの大人も一人ひとりの違いを認め、自分にはないものを感じて、お互いの力を借りたり、出し合うことでより幸せになれる。大きな家族としての生活の場を共有することで、子ども同士がお互いに影響し合い、共に育ち合う。</p>	
3. 栄養管理の実際	
【アセスメント】	<p><u>①身体状況</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月の身体測定値より成長曲線に照らし合わせて成長を確認している。(「3歳以上の幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト」を使用し、4月と10月に判定している。) ・肥満度を基に、肥満ややせの子どもについては担任に伝え、情報を共有している。 <p><u>②食事の摂取状況の把握</u></p> <p>(家庭)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入園時、栄養士は保護者全員と面談する。(施設長が代表で行うこともあるが、離乳食に関する面談は必ず栄養士が行っている。) ・入園時に話しやすい雰囲気を作っておくことで、登園が始まってからも送迎時にコミュニケーションをとりやすくなる。 <p>(園)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育士とキッチンスタッフが喫食の様子を確認している。 ・管理栄養士が残菜量を記録している。
【Plan (計画)】	<p><u>①給与栄養目標量の設定</u></p> <p>4月と10月に行っている。1、2歳児は日本人の食事摂取基準2020年版の推奨量または目標量の50%、3歳以上児は推奨量または目標量の40%で設定している。見直し時には大幅にずれていないかなどを確認する。</p> <p><u>②給与栄養目標量設算出方法</u></p> <p>日本人の食事摂取基準2020年版を活用し年齢と人数を用いて算出している。</p> <p><u>③献立計画</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・独自に計画している。 ・季節感を取り入れることを大事にしている。 ・子どもが苦手なものや新規のメニューを取り入れるなどにより残菜量が多かった場合に、メニューを改善してもう一度提供する。一度で終わりにしないことを心掛けている。 ・計算上は栄養管理ができていても実際はどうかというところを自分の目で確認し

	<p>ながら計画を立てるようにしている。</p> <p><u>④給食の提供方法</u></p> <p>ランチルームで保育士が盛り付けを行っている。</p>
【Do (実施)】	<p><u>①盛り付け量の調整、おかわり</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育士が子どもとやり取りをし、盛り付けを行っている。 ・子どもが「お腹が痛いから減らしてください」「好きだから増やしてください」等と保育士に言うことができる環境にしている。また、伝え方も教育してる。 <p><u>②園児が給食を食べる。</u></p> <p>ランチルームにて喫食している。</p> <p><u>③食べる場での職員の関わり (連携)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ランチルーム (子ども全員が利用) がキッチンに併設しているため、喫食状況はキッチンスタッフがよく把握できる。片づけをしても自然と様子を見ることができ施設的设计になっている。そのため、キッチンスタッフと保育士の情報共有が容易になっている。 ・キッチンスタッフもランチルームで子どもと一緒に喫食し、摂食状況を観察している。(コロナ禍では実施できず) ・キッチンスタッフや保育士は、子どもが「食べているか」「無理していないか」「食べにくくないか」などの視点を持ち、子どもの喫食を観察している。 ・ランチルームを利用しないで教室で喫食するクラス (0歳児) については、キッチンスタッフができる限り食事の様子を見に行く。 <p><u>④食べる力を育むための食育</u></p> <p>子どもがその日の体調等に合わせて喫食量を調節できるよう、子どもが保育士に話ができるような環境作りと手段を教えている。</p>
【Check (検証)】	<p><u>①給食の摂取量の把握 (食べる力の発達)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・下膳された食器や残菜を確認し、管理栄養士が残菜を記録する。 ・特別な共有方法を設けることなく、日常的な会話で情報が共有されている。8割ほどの情報はこのような手段で共有している。 ・月に1回の保育の会議において、「かみにくいメニュー」「新規のメニュー」などの情報を共有する機会がある。キッチンスタッフや保育士が2グループに分かれて参加するため、栄養士も各グループに分かれて参加している。その際、残菜量の記録は、保育士に見せて状況を聞く等に活用している。 <p><u>②身体状況の把握</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・身体状況の変化は長期的に評価する必要があるため、定期的に行われている身体測定値をモニタリングしている。概ね一年後の身体測定値を用い、それまでの取り組みに関する評価をしている。また、成長期であるため、食事量を減らすのではなく、日中の活動を工夫する。 <p><u>③検証結果の検討 (会議)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・キッチンスタッフと保育士が日々のコミュニケーションの中で、また保育の会議

	<p>により、情報を共有している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全職員で情報を共有するメリットは、子どもにとって「つじつまが合う」ということである。子どもにとって、周りの大人達の意見が一貫しているの、不審に思う（食に関して、あの先生はこう言ったけどあの先生はこうだった等）ことが少なくなるのではないかと考える。また、子どもをみんなで気にかけることができる。
<p>【Act（改善）】</p>	<p>保育士が子どもを気にするきっかけとして成長曲線を活用している。例えば肥満の子どもについて、「太っているみたい」などの表現では説得力がないが、成長曲線を根拠として提示することができる。そして、「よく噛んでね」等の声掛けを保育士に依頼し、積極的に散歩に参加させるなど日ごろの保育に役立ててもらうことができる。また、保育士から保護者へ声掛けを行ってもらう。</p>
<p>4. 食育活動</p>	
<p>①イートタイムと名付けた活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもが登園後、朝の体操までの時間（8時半くらいまで）は下処理を手伝うことのできる時間となっている。キッチンスタッフは、その日に使用するじゃがいもや人参などの食材をざるに入れてキッチンの前に置いておく。そのざるに気が付いた子ども達が園庭の水場で食材を洗う。洗う他に、皮をむく、レタスをちぎる、などの場合もある。 ・食べることが嫌いな子どもには、積極的にかかわってもらえるよう声をかけることもある。 <p>②保存食作り</p> <ul style="list-style-type: none"> ・梅干し、梅ジュース、らっきょう漬け等の保存食を作ることが、スタッフにしっかりと受け継がれている。食で季節感を感じている。 ・長い年月の中ではスタッフの交代もあるが、保存食は作る季節が決まっているので、やらなければ通り抜けられない。そのため、先輩から教えてもらい、それを後輩に伝えていくことにより、うまく引き継がれている。また、保存食に取り組んでいると徐々に興味が出てくることもあり、スタッフや保護者も食育を受けているという感じである。 <p>③保護者への情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実物大の給食の写真の掲示：毎日、玄関に掲示している。保護者には、子どもの日々の摂取量の目安となるように給食での提供量を確認してもらいたいと考えているために行っている。 ・献立表（献立の内容、栄養量、健康や疾病に関する情報提供）を月に1回発行している。（栄養士作成） ・玄関のホワイトボードに記事を掲示：栄養や食生活に関する情報提供等、キッチンスタッフから伝えたいことを週に1回更新している。（柏餅作り、朝の下処理の風景等） ・子どもの誕生日の月に一度（1週間の期間を設けその中で保護者が日にちを選択する）、保護者が子どもと給食を食べることができるようにしている。（給食を知り、味わってもらうために行っている。） ・ブログで園の食についても発信している。 ・献立表などに記載したことについて、保護者から直接聞かれることがある（レシピを教えてほしい等）。保護者が提供した資料を読んでもらっているのだと感じることができる。 ・園での食について、子どもが保護者に話し、保護者から栄養士に伝わることもある。食について、子どもが保護者に伝えている部分が多いと感じる。 	

(保育所保育指針：(1) 保育所の特性を活かした食育 ア健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」 イ食べることを楽しみ、他者と食事を楽しみ合う子どもに成長 ウ食育計画の作成、食事の提供 PDCA、栄養士による専門性の発揮 (2) 食育の環境の整備等 ア自然の恵み食の循環・環境への意識 イ保護者や地域の多様な関係者との連携)

5. 課題等

①食物アレルギーの子どもへの対応

- ・入園時に食物アレルギーの把握を行うが、随時対応している。保護者は医師の診断書及び「どういう対応をしてほしいのか」を記載して園に提出する。その後、面談する。
- ・毎週木曜日に翌週の献立について、代替食品を示した用紙（アレルギー表）を配布している。栄養士が保育士にアレルギー表を用いて説明する。その後、保育士から保護者に説明し、アレルギー表を渡してもらう。そうすることでクラスに情報が共有される。また、保育士から保護者へ説明するため、保育士にとっては復習につながっている。
- ・該当の子どもがキッチンまで給食を取りに来るようにしている。専用のトレーを使用している。キッチンスタッフはアレルギー表を見て、子どもに渡すときに確認する。その際、保育スタッフも立ち合い、ダブルチェックをしている。

②人員の不足

調理で精一杯の部分があるので、もう少し子どもが食べている様子を見ることに時間をさけるとよい。そのためには調理員の増員がよいのではないかと考える（現在、管理栄養士は2名いるため、管理栄養士の配置は十分といえる）。

6. ポイント

●入園児に栄養士が全ての保護者と面談する

- ・入園時に栄養士が保護者と会い、話しやすい雰囲気を作っておくことで、登園が始まってからも送迎時にコミュニケーションをとりやすくしている。

●ランチルームとキッチンの併設による喫食時観察

- ・ランチルーム（全員利用）がキッチンに併設しているため、保育士との情報共有、子どもの喫食状況の観察を容易にしている。

●園と保護者共に食に関する関心が高い

- ・キッチンスタッフ、保育士、保護者共に食に興味のある者が多く、食育が生活の中に溶け込んでいる、染みついているという園の特徴がある。
- ・計算上の栄養管理ではなく、食事管理をしているという意識がある。

事例8(松山市) 調整用の器の活用による食べる力を育む取り組み(私立保育所)

1. 施設の概要	
【施設種別】私立保育所【入所定員数】60名(0歳児10名、1歳児10名、2歳児10名、3歳児10名、4歳児10名、5歳児10名)【職員数】30名【管理栄養士・栄養士数】3名(内管理栄養士1名)【職員構成】園長、保育士、管理栄養士、栄養士、事務員	
2. 施設の特徴	
『ひよこ保育園で過ごすみんなは「大切な家族』と園の基本理念にあるように、専門職全員が情報を共有し、一丸となって、保育の中でも食事を中心に児の食べる力を育てている。	
3. 栄養管理の実際	
【アセスメント】	<p>① 身体状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月、身長・体重を計測し成長曲線を作成している。栄養士と保育士間で情報を共有している。 ・肥満・やせの判定は行っていない。 <p>② 食事の摂取状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭：3歳未満児：家庭との連絡ノートで、夕食と朝食の食事内容を把握。 ：3歳以上児：担任の保育士が園児から聞き取りし把握。 保護者から、園長もしくは保育士が降園時に展示食を一緒に見ながら家庭の食事の情報を収集。 ・園：コロナ前は、3歳以上児においては各保育室で各自が自分の食べる量を盛り付け調整するバイキング形式の給食で、保育士が喫食量を把握していた。 ：コロナ禍の現在、保育士が子どもの給食の喫食状況を確認し、個別の食事摂取量を把握し、管理栄養士・栄養士に報告している。管理栄養士・栄養士は、下膳後、残菜用ボールに入っている残菜量を給食室でクラスごとに確認、記録している。 土曜に限り、管理栄養士・栄養士は保育室で子どもの喫食状況を観察しながら、家庭の食事や好きな食べ物や嫌いな食べ物等の話をして、直接子どもから情報収集する。
【Plan (計画)】	<p>① 給与栄養目標量の設定</p> <p>1年に2回、毎年4月と10月に、給与栄養目標量の見直しを行う。子どもたちの活動量にあわせて調整している。</p> <p>② 給与栄養目標量の算定方法</p> <p>管理栄養士が市から配布されたソフトに年齢別性別の子どもの人数を入力し、算出する。3歳以上児については、それに主食のエネルギーと栄養素量を加える。</p> <p>③ 献立計画</p> <p>園の管理栄養士は独自で献立を立てる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1年間の行事に基づき、給食の年間計画に行事食や季節の旬の食材を取り入れる。 ・過去に卵除去食に卵の混入があったことから、その予防策として全員に卵除去

	<p>食の献立としている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昼食に汁物と果物を交互に入れる。週1回、魚料理、味付けご飯、揚げものを昼食に入れる。月2回、昼食に主食をパンにする。食材の種類や料理の種類を多く取り入れた献立にし、子どもたちの食経験を広げるようにしている。 ・週3～4回、午後のおやつに手作りおやつを入れる。 ・未満児の午前のおやつに、果物や飲みものを入れる。 <p>④ 給食の提供方法</p> <p>給食室で栄養士が盛付を行っている。クラスごとに、全員同量に器に盛付ける。</p> <p>各保育室におかわり用の料理、給食を減らしたい子どものための調整用の器、残菜専用ボールを用意している。</p> <p>配膳は、保育室で保育士が行っている。土曜に限り、1名出勤した管理栄養士・栄養士が、保育室に出向き配膳を行っている。</p>
<p>【Do (実施)】</p>	<p>① 盛り付け量の調整、おかわり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調整：給食を減らしたい子どもは、配膳時に保育士に、調整用の器に減らしたい量の料理を移すように依頼する。調整用の器に移した料理はそのまま置いておく。 ・おかわり：おかわりを食べたい子どもは、食べ終わった後で保育士に、おかわり専用の料理から、おかわりを自分の器にとりわけてもらい、食べる。 <p>② 園児が給食を食べる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちは、盛付けられた食事は自分の量として、完食する。 ・調整した給食を全部食べ終えた子どもは、自分の量は調整用の器に残っていることを意識し、調整用の器に移して置いていた料理も食べることが多い。 <p>③ 食べる場での職員の関わり (連携)</p> <p>保育士が保育室で子どもの給食の喫食量を個別に把握する。保育士が嫌いなものでも食べるように促す。</p> <p>④ 食べる力を育むための食育</p> <p>給食を減らした子どもは、最初に盛付けられた給食を調整用の器に移して一度は減らしたものの、最終的には給食を完食することが多い。調整用の器に移した料理を置いておくことは、子どもに給食の量を意識させ、給食の完食を促し、食べる力を育んでいる。</p>
<p>【Check (検証)】</p>	<p>① 給食の摂取量の把握 (食べる力の発達)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・量の把握 (残菜)：残菜専用ボールに入っている残菜量を給食室で管理栄養士・栄養士が計量し、日誌に記録する。 ・食べる状況の把握 (観察)：保育士が喫食時に個別の残菜やおかわりの有無を確認。土曜は管理栄養士・栄養士も保育室で喫食時に観察する。 <p>② 身体状況の把握</p> <p>毎月身体測定を行い、市販のソフトに入力して成長曲線にプロットし、個別に成長の確認を行う。職員全員が身体計測値及び成長曲線を閲覧できるようにして</p>

	<p>いる。</p> <p>③ 検証結果の検討（会議）</p> <p>月1回定期的に開催している。参加者は園長、主任、クラス担任（各クラス1名）、管理栄養士・栄養士1名。クラス担任が事前に日常のことを整理しておき、報告。給食の喫食状況や身体発育状況の問題点を話し合い、改善を検討。</p>
【Act（改善）】	<p>検証結果をどの段階に誰がどう反映しているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成長曲線から外れる子どもの保護者に、園長はじめ保育士や管理栄養士・栄養士から降園時に家での生活状況の情報を収集し、食事の時間帯やおやつが減らし方、カロリーの低いおやつに変更する等改善点等を提案している。 ・クラス担任の保育士から給食について気づいた点や改善等があれば、管理栄養士・栄養士に依頼し、管理栄養士が定期開催の給食委員会を待たずに、園長、主任に相談、意思決定し、全職員に周知して改善等を行う。 ・子どもの給食の喫食状況や野菜嫌い、アレルギー等の給食に関する問題については、管理栄養士・栄養士が居残りの先生に保護者が降園時に来たら呼んでほしいと事前に依頼する。管理栄養士・栄養士は、降園時に直接保護者と話し、家庭と連携、改善に取り組んでいる。
4. 食育活動	
<p>3歳未満児と3歳以上児に分け、食育年間計画を立案し、食育を実施している。</p> <p>3歳未満児：1歳児、2歳児で分け、家庭と連携し、離乳食から幼児食への移行に伴い計画を立案、実施している。</p> <p>3歳以上児：年齢ごとに、年間目標をたて、作物を栽培収穫しながら、クッキングを実施している。給食だよりも活用しながら地域や家庭への働きかけも行っている。</p> <p>（保育所保育指針：（1）保育所の特性を活かした食育 ア健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」 ウ食育計画の作成、食事の提供 PDCA、栄養士による専門性の発揮（2）食育の環境の整備等 ア自然の恵み食の循環・環境への意識 イ保護者や地域の多様な関係者との連携）</p>	
5. 課題等	
<p>管理栄養士・栄養士は、平日は給食業務で多忙を極めるため、子どもの給食を食べている様子の観察や、子どもから嗜好や家の食事等の情報を直接収集する時間を取りにくい。</p>	
6. ポイント	
<p>●調整用の器の活用</p> <p>保育室において、子どもの個別の食事量の調整は、おかわりの料理と調整用の器を用いて行っている。減らす場合は、調整用の器を活用し、事前にそこへ減らす量の料理を入れておき、そのまま置いておく。調整用の器に移した料理を食べなかった場合は、個別の残菜量を確認することが可能である。しかしながら、調整用の器を活用したほとんどの子どもが、一通り食べ終わった後に給食の量を意識し、給食を完食した子どもと同様に完食しようという意欲がでて、調整用の器に移した料理も食べ、給食を完食していることが多い。これらのことから、調整用の器を活用し、その器に移した料理をそのまま置いておくことで、子どもの食べる力を育むことができる。</p>	

事例9(熊本市) セミバイキング給食の実施による食を営む力の形成 (私立認定こども園)

1. 施設の概要	
【施設種別】	認定こども園
【入所定員数】	130名 (1号10名, 2号65名, 3号55名)
【職員数】	34名
【管理栄養士・栄養士数】	4名
【職員構成】	施設長, 副園長, 主幹保育教諭, 保育教諭, 栄養士, 調理師
2. 施設の特徴	
<p>昭和56年に定員45名にて開設, 令和3年より幼保連携型認定こども園へ移行した。園の前と横に300坪の畑があり, 裏山にはビオトープもあることから, 1) 自然との関わり, 2) 畑を活用した食育, 3) 人との関わりを柱とする保育を実践している。子どもの意思を尊重した保育の一環として, セミバイキング方式による給食を実施している。セミバイキング方式の給食を始めて約20年になる。</p>	
3. 栄養管理の実際	
【アセスメント】	<p>①身体状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月, 身長と体重を測定し, 保育教諭と栄養士間で情報を共有している。年2回, 6月と12月にカウプ指数と肥満度を算出して, 身体状況の評価を行っている。 <p>②食事の摂取状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭: 未満児については, 保護者が前日の夕食や当日の朝食の食事内容, 食事を連絡帳に記入して報告している。3歳以上児については, 保育教諭が登園・降園時に保護者から食事内容の聞き取りを実施している。 ・園: 栄養士, 保育教諭が連携して食事を把握している。情報は常に職員全体で共有している。
【Plan (計画)】	<p>①給与栄養目標量の設定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎年12月に給与栄養目標量の見直しを行う。活動量や子どもたちの成長にあわせて調整している。 <p>②給与栄養目標量の算定方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給与栄養目標量は, 3歳未満児は1日の約50%, 4歳以上は約45%である。身体計測の結果をもとに給与栄養目標量を設定している。給与栄養目標量の変更に伴い, 主に主食・牛乳の量を調整している。 <p>③献立計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市から提供される献立をベースにしつつ, 園独自の工夫をして献立を作成している。例えば, 園の畑で収穫した野菜を使った一品を献立に加えるなど, 栽培や収穫の体験を実際の食に結びつける工夫をしている。 ・月に1回, 栄養士, 園長, 主幹保育教諭と話し合いを行い, 抽出した意見・課題を踏まえて, 献立を作成している。また, 子どもたちの実態にあわせて, 食材の大きさの調整や, 切り方の工夫等を行っている。 ・食物アレルギーを有する児も含めて全員が一緒に食べられる献立のスマイルデー, 粗食の日を設けている。 <p>④給食の提供方法</p>

	<p>・盛り付け場所、人、方法：各教室にて、給食の入った食缶から盛り付けを行っている。盛り付けは保育教諭が担当し、セミバイキング方式で給食を提供している。</p>
<p>【Do (実施)】</p>	<p>①盛り付け量の調整、おかわり</p> <p>・セミバイキング方式による盛り付け量の調整が行われている。はじめに保育教諭が、ご飯、おかず、汁物などの基準量を子どもに示す。子どもは、基準量を参考に自分の食べたい量を保育教諭に伝える。保育教諭は、子どもの希望に応じた量を盛り付けて給食を提供する。このような形式で実施している理由は、子どもに一定量の給食を食べさせるのではなく、子どもの意思を尊重し、子どもたち自らが食べる量を決定して、楽しく給食を食べられるようにするためである。</p> <p>・おかわりのルールは、喫食開始後にある一定時間が経過してから、おかわりをしてもよいことにしている。このルールにより、おかわりのために急いで食べることがなくなり、ゆっくり食事をするようになる。また、食べるスピードが遅い子ども、おかわりが出来るような配慮もしている。おかわりも、子どもの意思を尊重することで、子どもの満足感を高めている。</p> <p>②園児が給食を食べる</p> <p>・子どもの意思を尊重し、苦手なものを我慢して食べさせることはしない。食べる量が少なくても可とし、子どもの意思を受け入れている。</p> <p>・セミバイキングに慣れていない時期（3歳児）は、まれに給食を食べ残す子もいる。ただし、子どもたちは徐々にセミバイキングに慣れ、自分の食べられる適量を体験的に身に付けていくため、4～5歳児は自分で決めた量の給食を残すことはほとんどない。</p> <p>③食べる場での職員の関わり（連携）</p> <p>・異年齢のクラスをまとめて（0-1歳児，2歳児，3-5歳児）食事をしている。異年齢のクラスをまとめることで、保育教諭だけでなく栄養士等のスタッフが連携・協力して配膳等を行うことができる。給食の時間も職員の連携をはかることで、子どもの食事量や喫食時の様子を複数の職員によって確認することができる。</p> <p>④食べる力を育むための食育</p> <p>・日々の給食では、子どもに基準の量に食べさせるのではなく、子どもたち自らが食べる量を決めたくえで、完食する経験を積み重ねている。これにより、子どもは自分の食べる量、自分にとっての適量を、体験的に習得している。</p> <p>・空腹感を感じることで、おいしく食事をするにつながるため、園の生活において十分に体を動かす時間を設けている。</p> <p>・少食の子どもでも、井メニューとなると食べる量が多くなることもあるため、週に一度程度、井メニューを献立に取り入れ、食べる量の強化に取り組んでいる。</p>
<p>【Check (検証)】</p>	<p>①給食の摂取量の把握（食べる力の発達）</p> <p>・クラス担任と栄養士が、食事量、残菜量を確認している。食べる量は、子ども自らが決めるので、個人の残菜はほとんどない。</p> <p>②身体状況の把握</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・1か月に1回実施し、身体計測の結果から、成長曲線を作成し、摂取量（過不足）を評価している。 ③検証結果の検討（会議） ・園長，栄養士，保育主任等が出席する会議にて，給食の喫食状況や身体状況を共有し，保護者と連携した改善へとつなげている。
【Act（改善）】	<ul style="list-style-type: none"> ①検証結果をどの段階にどう反映しているか ・成長曲線の基準範囲から外れている子どもに対しては，随時，保育教諭や栄養士が，保護者に対して家庭での食事の様子や食事の好みなどの聞き取ったうえで，園での食事状況などを保護者と情報共有を行っている。その他にも，極端に食べるはやすさが遅い場合や，食べる量が少ない場合などは，保育教諭や栄養士が，保護者に家庭での食事の様子などを確認し，給食の喫食状況等を保護者と共有して改善を図っている。

4. 食育活動

食育を特別なものとして実施するのではなく，食育を保育の一環として日常的に実施している。例えば，園の日常生活の中で，野菜の栽培や収穫の経験が行われている。収穫した野菜を用いて調理をしたり，調理の一部を手伝ったりすることによって，食への興味関心を育てている。その他にも，季節に合わせた食に関するイベントや体験活動が月に2回ほど実施されている。

セミバイキング方式の給食により，自分で食べる量を決めることで，自分の食べる適量を学んでいく。子どもたちは成長するにつれて，自分の体調や，その日の活動状況などによって，自分で食べる量を調整できるようになる。また，はじめは少食の子どもも，自然に食べる量が増えていく。自分で食べる量を決め，残さず食べることで，完食する達成感を得ることができる。苦手な献立でも，自分が食べたい量を伝えることで，少ない量から食べてみようとする気持ちが生まれやすい。セミバイキング給食を通じて，実践的な食育が日々行われている。

（保育所保育指針：（1）保育所の特性を活かした食育 ア 健康な生活の基本としての「食を営む力の育成」イ 食べることを楽しみ、他者と食事を楽しみ合う子どもに成長）

5. 課題等

①詳細な栄養管理の実施について

- ・身体計測を行い，それぞれの子どもの体格から栄養状態を評価しているものの，個人の給食摂取量を正確に把握することはできていない。朝夕の家庭での食事を含めて，栄養素等摂取状況を定量的に把握し，栄養管理の実施につなげること。

②楽しい給食の追求

- ・給食が楽しい時間になるように更に工夫をすること。

6. ポイント

●セミバイキング方式の給食の実施

- ・セミバイキング方式を実施するために，異年齢のクラスをまとめ，複数の保育教諭，さらに栄養士等のスタッフが連携・協力して配膳等を行っている。給食の時間においても，複数の職員で連携をはかることで，子どもの食事量や喫食時の様子を，複数の職員が確認できる。

- ・基準の量に食べさせるのではなく，子どもたち一人一人が自分で量を決め，給食を完食する経験を日々

に積み重ねている。この経験により、子どもたちは自分の食べる量、自分にとっての適量を習得している。日々の楽しい給食の時間を通じ、健康な生活の基本である食を営む力が養われている。