

研修名 食育 アレルギー対応

平成30年9月12日(水) 10:00~12:30

講演 「保育所における食事の提供ガイドラインの理解」

「食事の提供における質の向上」

講師 上越教育大学大学院 野口 孝則 氏



1 講演要旨

1) 保育所における食事の提供ガイドラインの理解について

2005年に内閣府が施行した食育基本法で保育所給食は、生きる上での基本であり、家にいるだけでは経験の少ない子どもに様々な経験を通して、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出来る人間を育てることであると記載しています。

そのため、保育所で行う食育では、準備に時間を費やした「やりっぱなしの保育」になるのではなく、子どもたちに伝えたいことは何なのか、何を感じて欲しいのか、経験をもとに子どもたちのひらめきや考え、育ちを保障することが大切です。

具体的には、子どもたちは家庭における食事経験や年齢が異なるので、興味関心が違うのは当然であり、イベント的な食育(もちつき、豆まき等)だけでなく、園生活の中でフォローしながら、日々の生活の中で子どもの心に根付かせていくことが重要です。例えば、保育士は、同じ食材の調理方法等を前回の同じ食材との比較をして違いを見つけて、子どもが考える時間を作る等、食育は積み重ねていかないと、定着はしません。

2) 食事の提供における質の向上について

保育所で提供する食事は、子どもの発育、発達の為の役割だけでなく、摂食、嚥下機能の発達、食べた時の満足感や幸せな気持ちを育てる心の健康を育てる役割を持っています。しかし、偏食の為食事が苦手な子どもがいる場合には、栄養士や調理員のように食事に対する専門知識のある職員が、子どもたちと一緒に食事をしながら、食材の栄養について話したり、喫食状況を見ながら食材を細かく切る等調理方法を必要に応じて変えたりすることも必要です。子どもの食に関わる職員が、PDCAサイクルが出来ているか確認をすることが大切です。

食事の提供における質の向上については、厚生労働省の「保育所における食事の提供ガイドライン」のチェックリストを参考に各園独自の重点ポイントを作り食育計画を作成し、去年と今年で比べた評価・反省をしていくことが必要です。

2 感想

「食育」の年間計画を立案し、年度末には評価反省をして次年度に繋げていますが、書式として評価・反省を残さず、次年度の計画を作成していました。今回の研修で、書式として残す事の大切さを改めて感じました。

また、「食べること」を苦手とする子どもへの支援を通して、調理員のような「食」に対する専門的知識のある職員も子どもと一緒に食べる事で栄養価等の話をして貰うことは、「食」に対する興味、関心を持たせることに効果的であると聞き、早速保育所でも実践していきたいと思えます。

(記録 宮津市立養老保育所 秋山 しずか)