

研修名 食育・アレルギー対応

令和2年1月14日(火) 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 Graine 代表 伴 亜紀 氏

## 1・保育所における食事の提供ガイドラインの理解

・保育所における食育の目標は…

- ① お腹がすくりズムの持てる子ども
- ② 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- ③ 一緒に食べたい人がいる子ども
- ④ 食事づくり、準備に関わる子ども
- ⑤ 食べ物を話題にする子ども

→これを満たすためにすべての職員が同じ意識をもって、保育所全体で食育に取り組むことが必要である。

・調理担当者が行うべき内容としては…

- ① 子どもたちの食事の状況を見る
- ② 保育の内容を理解し、考慮した上で献立作成や食事の提供を行っている
- ③ 喫食状態・残食（個人と集団）などの評価を踏まえ、調理を工夫している

※離乳食などは同じ月例であっても始める時期、進み方が違うため、子ども一人一人の発達を見て進める

・アレルギーへの給食室・保育室の対応は…

- ① 職員全体がアレルギー疾患の子どもを必ず把握しておくこと
- ② 給食室での調理・配膳は必ず調理室全員が把握し、提供する前に数名で確認してから提供すること
- ③ 保育室でも喫食前に必ず確認をし、誤飲、誤食を防ぐため、職員の近くで食事をするように配慮すること

職員間の共通認識をもつこと・毎日の生活を大切にすること

→無理のない(手を抜くのではない、丁寧な)保育が身につくようになる

## 2・感想

初めて伴先生の研修を受けさせていただきましたが、とても分かりやすく、聞いていて、自園でもやってみよう、取り組んでみようと思える内容もたくさんありました。特に、給食見本を展示するのが難しい園では、写真を撮って貼っておいたりメニューごとにカードにしておくなど、無理なくできることを教えて下さり、とても勉強になりました。まだまだ食育に関して、園で取り組みそうなこともたくさんあったため、無理なく、できることから実践していきたいと思いました。

(記録 京都在くえん保育園 片柳 優美)