

1 自ら「もの」「ひと」「こと」に関わる力を育てる

— 食育から保育を見直す —

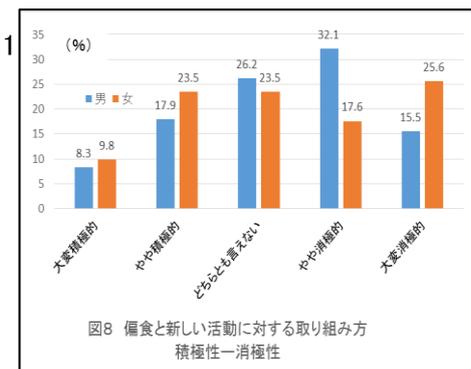
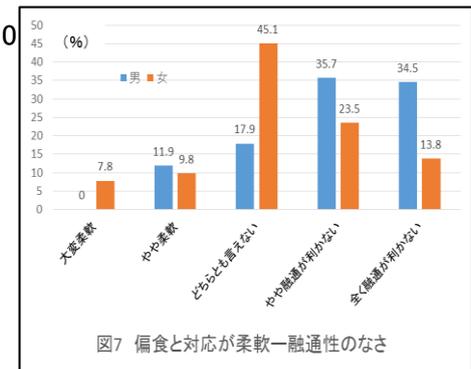
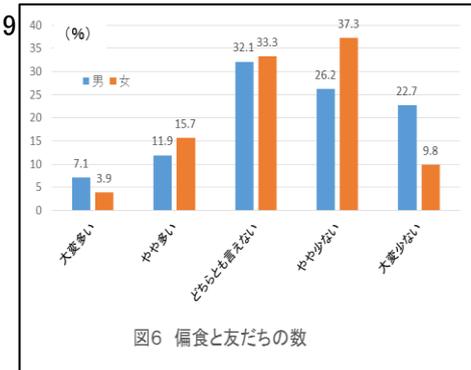
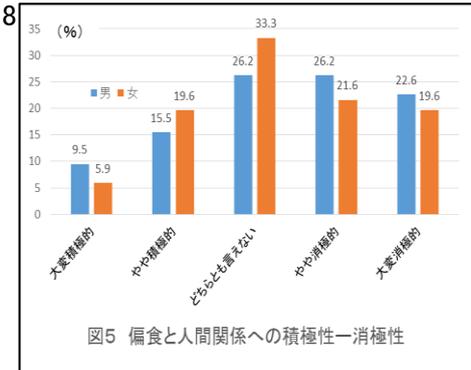
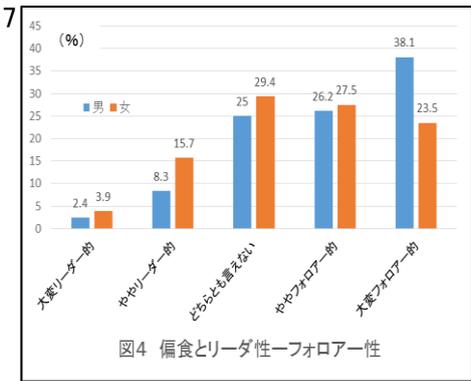
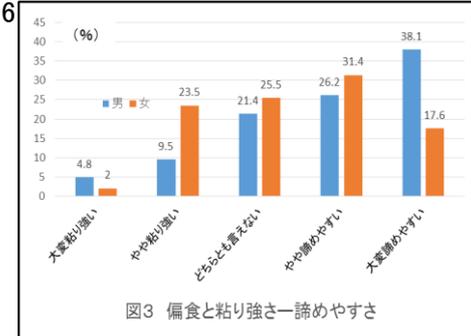
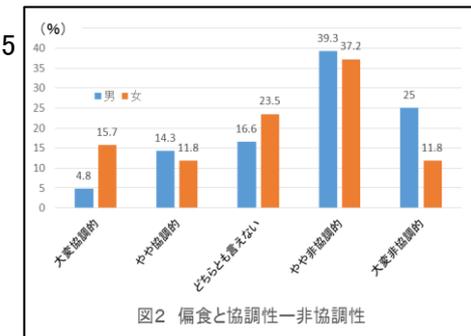
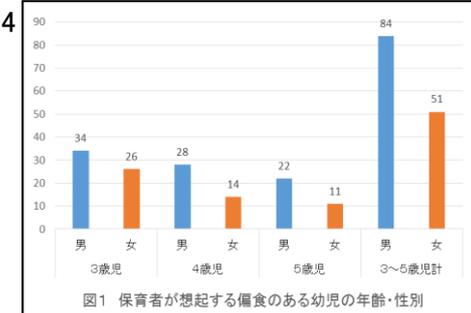
認定こども園 武庫愛の園幼稚園
園長 兼 栄養士 濱名 清美

2 取り組みに至る経緯(背景)

- 食に課題を抱えている子は、生活面や活動面で意欲的でなかったり、友だちとの関係作りがうまくいかないと
いう共通点
- 偏食のある子は、単に食べ物「もの」の好き嫌いだけの問題にとどまらず、その子の人間関係「ひと」や活動「こと」に対しても「好き嫌い」が波及しているのではないかと
経験則でなく実態を調査する

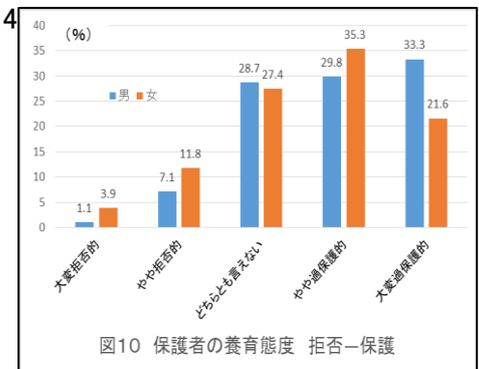
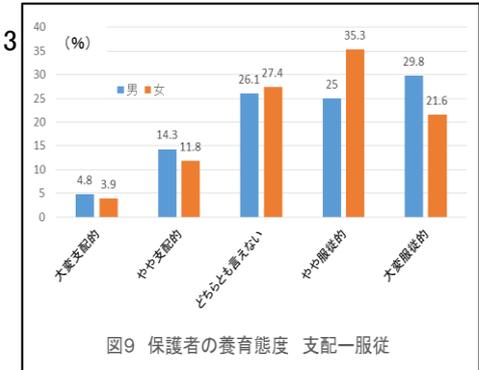
3 偏食のあるこどもの性格・行動傾向

(本学院保育者72名対象の調査より)



12 偏食のあるこどもをもつ保護者の養育態度

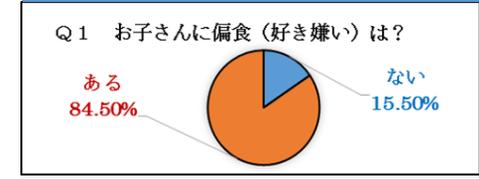
(保育者対象の調査より)



15 本園の保護者の食に対する意識

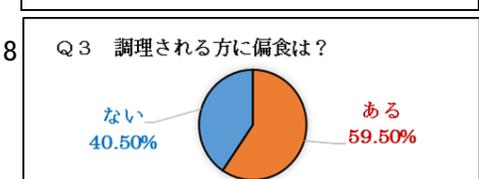
(保護者対象の調査より)

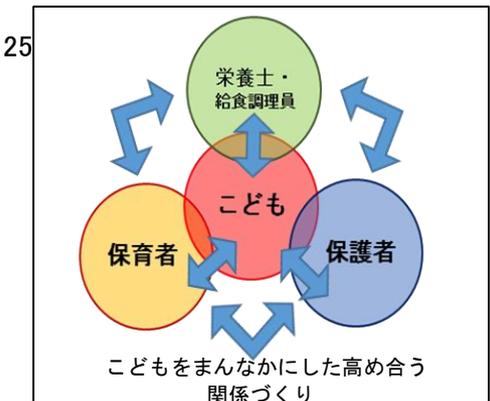
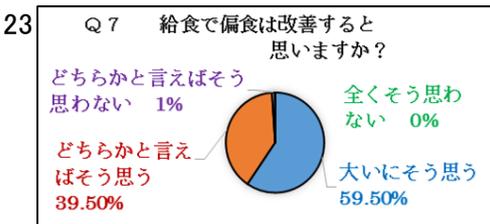
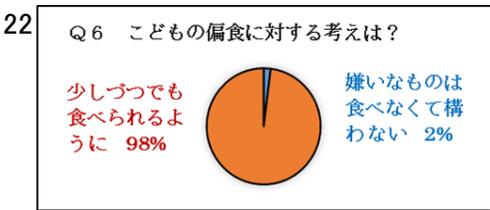
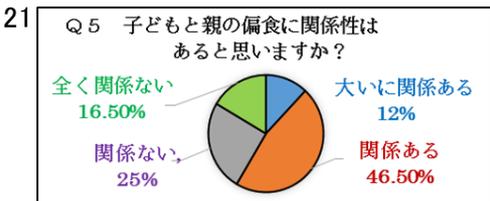
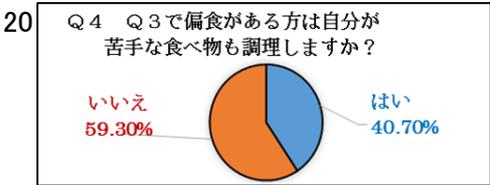
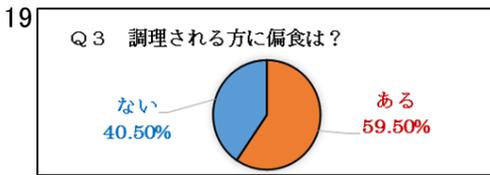
16 保護者アンケート (対象:本園保護者200名)



Q2 どなたが主に調理されますか? (複数回答可)

母・・・197名
父・・・5名
祖母・・・8名





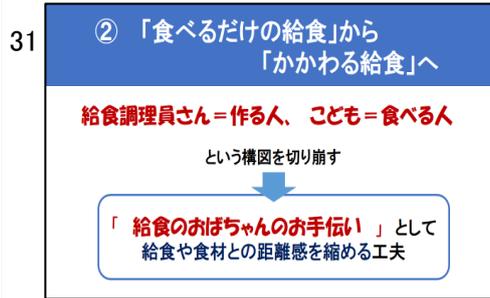
26 保育を見直す

- 27
- ① 園の教育方針を練り直す
 - ② 保育と連動させた食育年間指導計画を作成する

28 給食・食育指導を見直す

- 29
- ① 本園の給食のコンセプトを創出し、献立や食材・調理を見直す
 - ② 「食べるだけの給食」から「かかわる給食」へ
 - ③ 保育者・保護者のねがいを込め給食と直結した食育指導を行う

- 30 ① 本園の給食のコンセプト
- 1 こどものからだところとあたまにいいものを
 - 食べることは生きること、即ち「感謝」へとつなげる
 - 安全・安心なものをつくる
 - おいしく楽しい食体験でこころを育てる
 - 組しゃくを促す献立の工夫
 - 2 こどもの味覚や食体験の幅を広げるもの
 - 多様な旬の食材や基本の味、特につまみを大切に
 - 行事食や季節に合わせた献立を
 - 3 家庭ではなかなか作れないが、こどもに食べさせたいもの
 - 昔ながらのおふくろの味
 - 食卓から消えつつある献立
 - 郷土料理 など



- 32 ③ 保育者・保護者のねがいを込め給食と直結した食育指導を行う
- 給食を「生きた教材」として活用し、給食と直結させた食育指導を展開
 - こどもに食べられるようになってほしいと願う食材や、給食の残食の多い食材、不足しがちな栄養素などを多く含む食材などを中心に内容を組み立てる
 - こどもの発達段階や興味・関心を踏まえて教材研究し、パネルやエプロンシアター、模型など教材を手作りする

33 家庭との連携を見直す

- 34
- ① 保護者がこどもたちの「食」の様子を知る
 - ② 保護者対象の食育カウンセリング・食育セミナーを行う



- 36 まとめ
- こどもの「食」に対する興味の薄さ、意欲の低さが「もの」「ひと」「こと」へ自ら関わり難い要因として考えられる
 - 実践事例より、偏食が改善するにつれ、運動遊びや友だちとの遊びにも積極的な姿勢が見られるように変容
 - 伝えたい「ひと」がいること、伝えたい「こと」があることで、自ら「もの」に関わっていくことができる（人的環境としての保育者の専門性が求められる）
 - 「挑戦する気持ち」や「粘り強さ」などOECDが目している非認知能力を育むことにも、「食」が関与することが示唆される