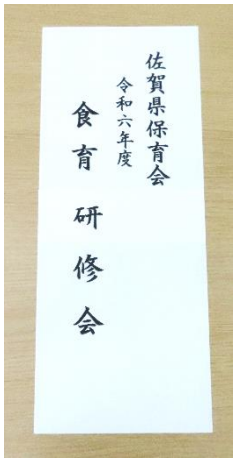
『令和６年度　食育研修会』報告書

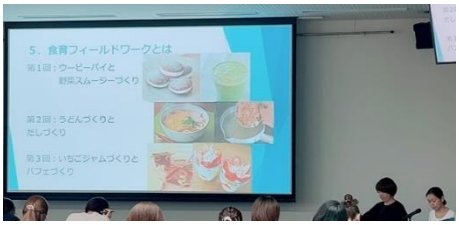
【期　日】令和６年７月５日(金)
【会　場】佐賀県社会福祉会館　２階　大研修室
【主　催】佐賀県保育会
【参加者】157 名(参集 54 名　オンライン 103 名)
【内　容】研修１　　「研究発表」１２時３０分～１３時５０分
〔発表者〕　武雄Ｂ地区(遊学舎芳華こども園)
南部地区(下宿保育園)
伊万里地区(大久保保育園)
〔講評〕　講師　駒田　聡子氏　(皇學館大学教育学部　教授)



研修２　１４時１０分～１６時３０分
「保育における食育“食を営む力”の基礎を培う」
講師　駒田　聡子氏(皇學館大學教育学部　教授)

研修１「令和６年度　研究発表」

●武雄Ｂ地区　游学舎芳華こども園　管理栄養士　斎藤 愛子
～食でつなぐ「親」と「子」～



〇研究のきっかけ
・子どもたちと食育活動を行う中で、包丁の使い方、箸の持ち方　食べ方　姿勢等が気になる。
・保護者が１対１で子どもと関わる時間が少ない様子が伺えたため、給食の側から保護者と子どもへの支援ができないかと考えた。
〇研究内容
・年３回の食育フィールドワークを行い、保護者と子どもと１対１でクッキングを行い、その子との楽しい時間を共有し食への興味関心が高まったか把握する。
〇食育フィールドワークで特に意識した子どもの姿
(幼児期までに育てたい１０の姿に照らし合わせ)
・思考力の芽生え…ジャム作りで果物の変化に気づく　子ども同士の対話の広がり等
・数量図形・標識や文字などへの関心・感覚…計量　招待状作り等
・豊かな感性と表現…作ったものを入れる瓶のラベルつくり等

○アンケート結果(参加者の声を聴く)

・家ではなかなか時間がなくお手伝いもさせきれなったりするので、一緒にゆっくりした気持ちで親子で向き合う時間も良かったです。

・家でも作れそうなのでまた子どもと一緒に作りたいです。

・少人数の有志でこのような時間を過ごすのは保護者も気持ちが温かくなれます。等

○まとめ・考察

・１対１でゆっくりと食に関わる時間の大切さ、親と子をつなぐための食育活動の重要性を食育フィールドワークで支援できた。

○今後の課題

・少人数での実施は一人一人とゆっくり関わる事ができるが、今後は人数制限をせず、子供の育ちを担任・給食・保護者とで共有できるようにしたい。

・社会生活との関りを意識した活動を取り入れ、食の面から子育てをサポートしていきたい。

●南部地区　社会福祉法人けやき会　下宿保育園　調理員　山川 笑子

～地域の特産品を活かした食育～

○取り組み理由

・自園では、市の特産品である緑茶を飲用だけだはなく、給食前のうがいにも使用していた。

・地産地消を見直す中で、お茶についてもっと子どもたちに知ってもらおう！親しんでもらおう！という思い。

○家庭におけるお茶とのかかわり各家庭にお茶についてのアンケートを実施

○アンケート結果からわかったこと

・家庭でお茶を飲んでいる６０％→毎日飲んでいる１１％

・低年齢児はカフェインを気にして飲ませていない保護者もいた。

・緑茶が苦手３３％。

・お茶を急須で入れている家庭は少ない。

・緑茶以外の飲み物では麦茶６６％

・緑茶を特産品としている嬉野市でもお茶離れが進んでいると感じる。

○取り組み

・給食だけでなく保育の活動の中でも様々な場面においてお茶を身近に感じられるような活動。①目で感じる②匂いで感じる③手で感じる④味覚で感じる

○まとめ

・今後も引き続き、ふるさと先生や市の施設の活用で嬉野茶の魅力を知ってもらい、家庭でも活用してもらえるようになればと思う。

・嬉野茶を使ったメニューを取り入れ、子どもたちにとって親しみやすくなるように取り組んでいく。

●伊万里西部地区　大久保保育園　調理員　草場 江美

～環境があるからこそ出来る食育活動～

〇ねらい・目的

・田植えや収穫体験等を通して収穫までの過程を体験させる。

・自分の体になる大切な食べ物を自分たちで作って食べることの楽しさを体験させる。

・食に対する興味や関心が高まり料理をつくってくれる人への感謝と尊敬の念を育むきっかけとなることを目的とする。

・自分たちで野菜をつくり給食で頂き野菜の生ごみが堆肥になり畑が肥え繰り返し野菜ができる流れを体験させる。

・身近に自生する食べ物を使い自分たちで物づくりをし(もったいない精神)を教えＳＤＧｓにつなげる。

〇活動内容

・季節に応じた栽培や収穫・収穫をした食材でのクッキング・田おこしからの田植え体験・行事食・１年間の取り組みをパネルにして保護者参観の時に保護者に見てもらう。

〇まとめ

・自園は環境があるからこその農業体験ができ、自然の恵みを自分たちの手で採取して頂く、実体験を通して食のサイクルが理解できた。引き続き、食への関心を育み、食を営む力の基礎を培うことを目標として「食育」の実践にあたっていきたい。

「講評」　講師　駒田　聡子氏(皇學館大學　教育学科　教授)

・目標や目的をしっかりもつことが大切。

・各園が子どもをどのように育てたいかの視点を持ち続ける。

・目的をもって研究を進め、結果どうだったかの１本の道筋を作り、反省、課題を次へ活かす。

・食育活動をイベントで終わらせない。

・給食室だけでの食育への取り組みには限度がある。園全体、職員全体で取り組むことで幅が広がる。

・やりっぱなしにはしない。

・行事食、伝統食に対する職員の知識を持つ。

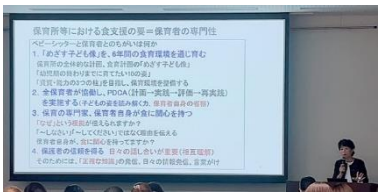
・栽培活動では、長く収穫できる物が良い。(ブリッコリー等)

・クッキングをする事がすべてではない。下準備のお手伝いにも学びがある

・食への関心が食育のはじまり

研修２　「保育における食育”食を育む力“の基礎を培う」

講師　駒田　聡子(皇學館大学　教育学部　教授)



・平成１７年食育基本法ができた。
本来なら家庭で行う事を法律まで作って行う→日本の食が危ない。→将来にわたる健やかな心と体に関わるという意識を全職員が持つ事→
今の関りが将来につながるという意識が必要→先生方の取り組みが子どもの最善の利益につながる。

・やりっぱなしではなく、ＰＤＣＡサイクルでの食育が大事。

・ベビーシッターと保育士の違い。専門家としてどう伝えるか、支えるか。

・人が社会性を身につけ、他者を思いやる気持ちを育てるために大事な時期が乳幼児期
→この時期に子どもに関わる周囲の接し方がとても重要

・乳幼児期の食べる機能の発達をしっかり理解したうえで食育に取り組む。

・好き嫌いが多い人＝人間関係の幅が狭い。

・ベビーフード(工業製品)を多量に食べた子は好き嫌いが多い傾向にある。

・好き嫌いの改善には、①楽しく食べる(副交感神経が高まると消化液が多く出る)②何度でも手を変え品を変えだす(味覚経験の豊かさ)③共に食べている人がおいしそうに食べる(脳が食べても良いと指令を出す。園では食べるのに家では食べないが良い例)

・おなかがすく環境が大事。空腹感をある程度は我慢させる。好きな時に好きなように食べる→すべてが満たされないと我慢できない子に。

・園の給食で大事なこと、楽しく食べる経験＝緊張のない環境・安心できる環境

・野菜嫌いな子は食わず嫌いが多い。保護者自身が野菜嫌いの場合もある。

・野菜を好きになるためには…食べやすく工夫し苦手意識をなくす。(食べる経験を積み自信をつける。)
…種から野菜を育てる(発芽するまで待つ気持ち、育ていく楽しみ→食べる楽しみ)

・保護者へ日々の様子を伝える事の大切さ→普段からの丁寧な応答が相互の信頼関係を築く。

・食育はイベントではない。イベントではその時の楽しかったしか子どもに残らないので、意図した保育の中に食育を取り込むことが大事。

・食育計画の必要性＝食に限らず子どもの育ちは連続系である。途切れることなく、めざす子ども像に向かった保育の展開が大事。子どもの５年間を育ちの見通しを立てる。→自分で考え課題を解決する子、他者のことを思いやることができる子を育てることになる。

・食育＝自尊感情を育てる本物体験の宝庫

・何より先生方が食の大切さを日々感じ、食育を楽しんでいってほしい。

14 時 45 分～16 時１５分

グループ討議

・情報交換の場となる。

16 時 15 分～16 時３０分

「乳幼児期の誤嚥・窒息を防ぐための食事支援と、緊急時対応について」

～すべての保育者が子どもの命を守るために～

・事故防止を自分事として考える。・窒息事故はおやつの時間も多い。

・食事を与える際、体や意識を食事モードにする。

・一歳半までは、リンゴやナシは煮て(コンポート)与えなければならない。柿の提供はしてはならない。等の決まりをしっかり把握理解しておく事

・窒息に気づいたら５分以内に解消しないと死亡する。その為、窒息時の対応、異物除去の方法を知っておくことも大事。

【感想】

・食育研修会に参加し、栄養士や調理員だけだはなく、保育士の先生方にも一緒に話を聞いてほしいと感じた。家庭で行われてきたはずの食育が乳幼児施設に求められている現実を日々実感しているので、目の前にいる子どもたちの未来のため、目指す子ども像を職員みんなで共有し、しっかり計画をたて、子どもたちとともに楽しみながら食育に励んでいきたい。機会があれば『乳幼児期誤嚥や窒息を防ぐための食事支援と緊急時対応について』のお話しをもう少し詳しくお伺いしたい。

（文責：久原保育園　小田智恵）