

保育現場における食育と保育の連携と展開

○ 菊地恵子（南砂さくら保育園） 菊地真琴（船堀中央保育園） 菊地幹（船堀中央保育園）
石川美智子（船堀中央保育園） 澤田圭司（船堀中央保育園）

1. 研究の背景・目的

2005年に食育基本法が制定されてより、全国の保育所では食育に関するさまざまな活動が推進されてきた。特に、2007年に発表された「保育所における食育の計画づくりガイド」^{1,2}や2009年度より改定施行された保育所保育指針（厚生労働省）においても、食育は保育所における重要な活動領域として位置づけられている。加えて、2011年には第2次食育推進基本計画が策定され、保育所での食育計画の作成や職種間の協力、地域・保護者との連携推進が明記されるとともに、2012年には厚労省においてこれらの経緯と全国調査の結果をまとめた「保育所における食事の提供ガイドライン」が策定された。

保育所における食育の実施状況の変遷については、自治体等が実施するアンケートにより定期的に報告されている。大阪府が2008年に実施したアンケート³の結果によると、幼稚園と比較しても保育所での食育活動はここ数年、実施回数・時間ともに増加傾向にあることが分かる。ただ、個別の園での実施形態や食育計画の作成状況をみると、まだまだ単発での実施内容が多く、年間カリキュラムに則った計画的かつ継続的な食育実践が行われているとは言い難いのが現状である。加えて、そうした活動の実施者の9割以上が担任保育士という結果からは、栄養士や調理師、看護師、保健師等の専門職員との連携が進んでいない保育現場の状況と課題が伺われる。食育の実践における職員集団の計画的・組織的連携の効用については先行研究^{4,5}等においても提起されているが、現場への普及には依然として課題が多いものと思われる。

こうした経緯と現状を踏まえ、本報では保育現場における職種間の連携、特に栄養士（調理師）と保育士の連携と食育実践例の分析結果をもとに、食育と保育の展開の方法について提言することを目的とする。

2. 研究方法

(1) 対象・期間

東京都内の民間認可保育園である船堀中央保育園に在籍する栄養士と保育士を対象に、2011年4月から2012年3月までの年間計画（表1に掲載）に基づく食育活動の実践内容、評価と改善の方法等について観察記録し、この結果をもとに職員同士の連携や工夫のポイントを軸に分析を行った。

(2) 分析内容

得られた観察記録をもとに、それぞれの活動実践をPDCA（計画－実施－評価－改善）の4段階に分けて、栄養士（調理師）と保育士の連携と役割分担について分析を行った。加えて、連携のあり方の変化について時系列で整理し、先の結果とあわせて年間計画に基づく食育活動のPDCAサイクルについて総合的に分析した。

3. 研究結果

(1) 実践観察記録

表2に、2011年10月に実施した食育活動の実践記録票の抜粋を示した。なお、各記録票には実践内容、栄養士・保育士の配慮、子どもの様子、反省・改善について時系列に沿ってまとめ、配慮事項については5領域（健康、人間関係、環境、言葉、表現）に分類して記録した。

表2 食育実践記録票 テーマ「食育の秋」導入「きのこの味噌汁クッキング」(2011年10月)

写真	実践内容	保育士の配慮	栄養士の配慮	子どもの様子	評価・反省
	・秋の食材を使っているきのこの味噌汁クッキングを行った。 ・クッキングに先立ち、まず栄養士からきのこ(実物)の紹介やきのこについてのいくつかの問いかけを行った。	・数日前から保育室にきのこの図鑑やキッズブックを用意し、興味を持ってよう配慮した。 【環境】 ・保護者と連携を取り爪の検査などを行い、清潔な状態でクッキングに入れるよう配慮した。 【健康】	・きのこには様々な種類(色や形)があることを伝えることを目的とした。【環境】 ・きのこの嫌いな子どもも自分で触れて作ること、興味を持つきっかけになるよう配慮して活動の準備を行った。【健康】	・きのこの味噌汁クッキングに期待を膨らませながら栄養士の話聞いていた。 ・栄養士が種類のきのこを見て「これは何だ？」と尋ねると、大部分の子がすべて「きのこ」と答えた。	・本物に触れる前に、先だって保育室に用意してあった絵本や図鑑をもう一度紹介して興味を持たせることができれば、子どもたちの関心や理解がより一層深まったと思われる。
	・栄養士と保育士が連携して手伝いながらクッキングを開始した。 ・はじめに5種類のきのこに触れ、感触を味わいながら手で裂いていった。	・「きのこの、フニフニだね」「きのこの、なんて名前かな？」など、子どもたちがきのこの種類や感触、匂い等に興味を持ってよう声かけを行いながら作業を見守った。【環境】 【言葉】【表現】	・実際に触れ、感触や香りの違いを感じられるよう話ししながら一緒に作業を行った。【環境】 ・「小さなお友だちも食べられる大きさにしようね」と声かけを行った。【人間関係】	・「色々な形があるんだね」「この匂い何？」など他児や保育士等とやりとりをしながら楽しんでいた。 ・栄養士の声かけに従い、口に入る大きさを考えながら裂いていた。	・栄養士の配慮に従い、子どもたちが思う存分、実物のきのこの感触を五感で味わえるよう、保育士は子どもの主体性を尊重して適切な距離をおきながら見守ることができた。
	・きのこを裂き終わったグループ同士で出来あがりを見せ合った。 ・味噌汁づくりの期待感を高めたが、子どもと栄養士、保育士全員で片付けを行った。	・「できたね。おいしくなるといいね」と、子どもたちと完成の喜びや達成感を一緒に喜び合い、共感した。【人間関係】【表現】 ・「食への期待が高まるような声かけを行った。【言葉】	・これから味噌汁になることを伝えると共に「どんな味になるかな?」「おいしくできそうですよ」と、出来あがりへの期待感を高める声かけを行なった。【言葉】	・「できたよ」と嬉しそうに見せ合っていた。 ・「片付けの際もみんなが切ったきのこが味噌汁になるんだって」「嬉しいね」など達成感を表現していた。	・栄養士と保育士が連携して、異なる立場・視点から同様の声かけを行うことで、出来あがりの達成感と食への期待感を相乗効果的に高めることができた。
	・裂いたきのこを味噌汁に加えてクッキングを行った。 ・出来あがりを見て歓声を上げる子どもたちに栄養士、保育士から声かけを行った。	・味噌汁の出来あがりにあわせて、「これは年少さんが作ってくれた味噌汁なんだよ」と、異年齢の子どもたちにも声をかけ、双方の期待感が膨らむよう配慮した。【人間関係】	・出来あがった味噌汁の鍋のフタを開けた時の湯気や香りを「おいそうだね」と、子ども達と一緒に楽しんだ。【環境】【表現】 ・温度管理など美味しく食べられるよう配慮した。【健康】	・「私たちが裂いたきのこがこんなに変わった」「おいそう」と歓声が上がった。 ・異年齢児や保育士にも「これ僕たちが作ったから召し上がれ」と声をかける姿があった。	・栄養士、保育士の声かけに続いて、一緒に食べた異年齢児や他職員からも「いただきます。おいしいね」と言われ、子どもたちの達成感を一層高めることができた。
	・クッキングに関わった子ども、職員と他のクラスの子も職員を交えて全員でいただきますをした。 ・クッキングの様子を振り返って会話を交わしながら一緒にいた。	・テーブルで一緒に味わいながらおいしさや喜びを分かち合うとともに、異年齢の子どもたちにもクッキングの様子を伝えて共感を高め合うよう配慮した。【人間関係】【表現】	・テーブルを囲ってきのこが苦手な子には「みんなで作ったからいつもより美味しくんだね」と、口にしてみるよう声をかけた。【健康】 ・「またみんなで作ろうね」と次への期待感を高める声かけを行なった。【表現】	・「いただきます」をすると真っ先にきのこの味噌汁を飲み、「おいしい!」と喜び合う姿があった。 ・「今日のはおいしいから」と普段おかわりをしていない子やきのこが嫌いな子もおかわりしていた。	・今回のきのこをテーマにした活動計画はクッキングだけだったが、これをきっかけに絵画や製作などの活動にも発展できるように、次年度の活動計画に反映させることを職員会議で話し合った。

(2) 分析結果

この記録をもとに栄養士と保育士の連携や工夫のポイントを軸に分析を行った結果の一例を表3に示した。なお、本分析表を用いた担当職員間での振り返りの際、看護師との連携や関わりについても課題が挙がったため、同表に書き加えて一覧で示した。

表3 連携・課題分析表「きのこの味噌汁クッキング」

	計画 Plan	実施 Do	評価 Check	改善 Action
栄養士	食育年間計画に従い、旬の食材「きのこ」を使った味噌汁クッキングを計画立案	クッキングに先立ち5種類のきのこの紹介や問いかけ 実物に触れ、感触や香りの違いを感じられるよう声かけ	クッキングに期待を膨らませながら話を聞く子どもたち 事前にきのこの種類の違いを認識している子は少数だった	実物に触れる前に図鑑やキッズブックを紹介しておく
保育士	数日前から保育室にきのこの図鑑やキッズブックを用意 保護者と連携してクッキングの準備を行う	子どもの関心の高まりを個別に確認しながら声かけ、作業を一緒に進行	他児や保育士とのやりとりを楽しむ子どもたち 栄養士の声かけに従い、口に入る大きさを考えている	栄養士の声かけを保育士が子どもと一緒に受け止める
看護師	保護者と連携して事前に爪の検査や衛生・清潔についての話をを行う	きのこの実態についての話とあわせて旬の食材と風邪予防・温度管理の話を行う計画がキャンセル	きのこの栄養について関心を持った子は少なかった	看護師の関わりが食育活動をさらに幅広く豊かにする可能性あり

4. 結論・考察

本研究により以下の二点が明らかになった。まず、保育現場での食育実践は栄養士と保育士の連携により、健康や人間関係といった領域を越えて豊かに展開しうる可能性があることが明らかになった。これは保育の中に広く食育の考え方を取り入れることで、保育のあり方そのものを発展させることが可能であることも示唆している。つづいて、栄養士と保育士の良好な連携関係が保育の課題改善や両者の資質能力の向上に広く貢献していることが明らかになった。これは栄養士に限らず、調理師や看護師といった専門職員との連携においても同様と考えられる。

保育現場における食育実践の深まりと豊かな展開のために、全国の保育所における栄養士と保育士の連携の推進とともに、会議や園内研修等を通して両者が自由闊達に意見交換し高めあう関係づくりが期待される。

保育現場における食育実践の深まりと豊かな展開のために、全国の保育所における栄養士と保育士の連携の推進とともに、会議や園内研修等を通して両者が自由闊達に意見交換し高めあう関係づくりが期待される。

¹ こども未来財団（2007）「保育所における食育の計画づくりガイド～子どもが「食を営む力」の基礎を培うために」

² 酒井治子（2007）「食育政策の推進を目的とした保育所における食育計画に関する研究」平成18年度児童関連サービス調査研究事業報告書

³ 大阪府（2008）「幼稚園・保育所における食育実施状況アンケート」大阪府食育推進プログラム

⁴ 菊地恵子・菊地政隆（2002）「保育園における食教育の実践」日本保育学会大会発表論文集（55）

⁵ 菊地恵子（2004）「保育園における食育のあり方に関する考察」日本保育学会大会発表論文集（57）

表1 食育年間活動計画 2011年度テーマ「野菜だいすき! 野菜博士になろう」

	第1期			第2期			第3期			第4期		
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
保育行事	入園式 誕生会(通年)	運動会				親子ハイク		懇談会				卒園式
年中行事		八十八夜 端午の節句		七夕		十五夜 お彼岸	お彼岸	七五三	冬至 クリスマス	正月・七草 鏡開き	節分	ひなまつり
栽培	畑	・土作り ・夏野菜の苗植 胡瓜・ゴーヤ・ト マト・ピーマン・人 参・茄子)	水やり お世話		夏野菜収穫	・土作り		・冬野菜の種 苗植え(蕪・ほう ろん草・小松菜・ブ ロッコリー・人参)	水やり お世話			・冬野菜収穫
	田	・土作り ・田植え	水やり お世話			・稲刈り・精米						
テーマ野菜 ※別紙参照	グリーンピース	アスパラ	いんげん	ピーマン	トマト	茄子	きのこ	牛蒡	小松菜	蕪	ブロッコリー	人参
季節の料理	野菜	・筍の皮むき ・蒟蒻の筋とり	・そら豆の鞘取り		・とうもろこしの皮むき		・南瓜の種取り					
	調理	・味噌作り		・収穫した野菜で漬物	・味噌完成 収穫した野菜 につけて食べる	・おはぎ作り	・手作り味噌で 味噌汁作り	・収穫したお米 を食べる				
シェフと楽しむ (粉からできる色々な料理)		・パン&クッキー					・うどん作り	・クッキー作り	・クリスマス マジパン作り		・パン作り	
給食	行事食	ピクニックランチ 端午の節句献立		七夕献立		十五夜献立	お彼岸献立	冬至献立	クリスマス献立	おせち 七草 鏡開き	節分献立	ひなまつり献立