

3 保育所における食育の計画づくりガイド(抜粋)

(平成19年11月 財団法人こども未来財団)

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～

平成19年11月

財団法人こども未来財団

平成18年度 児童関連サービス調査研究等事業

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

目 次 (抜粋)

「保育所の食育の計画づくりガイド」作成のねらい	1
I 園の職員で食育の計画づくりの進め方を考える	2
II 食育の計画づくりの基本的な考え方を理解する	3
1. 保育所における食育の目標	3
2. 保育所における食育の内容	4
3. 保育所における食育の計画の位置づけ	6
III 園で食育の計画づくりをすすめる	8
1. 食育の視点を含めた保育計画を作成する	8
2. 食育の視点を含んだ指導計画を作成する	9
3. 保育所における食育の計画を評価し、改善する	11
4. 食育の計画づくりに関するQ&A	14

「保育所の食育の計画づくりガイド」作成のねらい

子どもの食を取り巻く環境が変化する中で、乳幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成など、心身の健全育成を図ることの重要性が増している。

こうした食をめぐる課題の解決にむけて、平成17年6月17日「食育基本法」が公布され、同年7月15日より施行されている。また、平成18年3月には「食育基本法」に基づく「食育推進基本計画」が策定され、食育の推進に関する総合かつ計画的な推進を図るためには、保育所が家庭、学校とともに、子ども一人ひとりの「食べる力」を豊かに育むための支援づくりを進める重要な拠点となることが求められている。

また、次世代育成の視点からも、平成16年12月「少子化社会対策大綱に基づく重点施策の具体的実施計画について」（子ども・子育て応援プラン）に掲げられた「給食、中でも食育の推進の一環として、食育の取組を推進している保育所の割合」を平成21年度までに100%とすることを目指している。そのためには、各保育所において、平成16年3月に作成・公表した『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～』を参考に、所長、保育士、栄養士等の協力のもと、各地域や施設の特性に応じた食育計画の策定を推進すること、特に、計画の策定に当たっては、保育の計画の中に位置づく形で作成される必要があるとともに、それに基づいて行われた実践の過程を評価し、その改善に努めることの重要性を強調しているところである。

しかし、実際の食育の計画策定状況は、いまだ課題も多い。厚生労働省が行った平成16年11月の「保育所における食育に関する調査」では全国の認可保育所における食育に関する計画の策定率は58.7%に過ぎなかった。2年後、平成18年度児童関連サービス調査研究等事業「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」（主任研究者：酒井治子）においては、食育の計画の策定率は全国で80.0%と増加した（資料3）。ただ、実際の計画書は一律でなく、保育における食育の位置づけ、また実践内容についてバラつきもみられた。こうした実態を鑑みる時、充実した食育実践を期待するためには、計画策定の有無だけでなく、その内容も問わねばならない。

そこで、本ガイドは、各保育所での食育推進に資することを願い、『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～』を踏まえて、保育所の職員が食育の計画づくりをすすめる上での具体的な要点をとりまとめたものである。ここでいう計画づくりとは、保育者が意図する計画を作ることのみならず、計画から実践、それをふり返って評価し、再計画までの一連の循環を職員全体ですすめていくプロセスを示している。

食育の計画づくりをすすめるためには、まず、子どもの姿（実態）に目をむけ、食を通して、子どもがどのように育っているのか、その理解を深めることが重要である。この理解があつてこそ、子どもにとって乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助を行うことができる。保育所の職員がみんなで、できるならば保護者と、また、地域の人々と共に、子どもの食への理解を深め、食を営む力の基礎を培うために、食育の計画づくりをすすめることは、保育の質、また、家庭の養育力、地域力の向上につながることであろう。

本ガイドはこうしたねらいにより、食育の計画づくりのためのポイントを示したものであり、食育の計画の様式などは示していない。あくまでも、それぞれの保育所が創意工夫のもとに、わが園独自の食育の計画づくりをすすめ、子どもが保育所での生活と遊びの中で、自らの意欲を持って食に関わる体験を積み重ねることができることを期待する。

I 園の職員で食育の計画づくりの進め方を考える

園内外での研修や会議などを通して体制づくりを行い、食育に関して全職員の共通理解を深め、
子どもの興味・関心を精査しつつ、
地域に根ざし、保育所の実情に応じたオリジナリティあふれる食育の計画づくりを！

園で食育の計画をすすめる上で、まず、最初に「何のためにつくるのか」「それにはどんな意義があるのか」を全職員で共通理解を深めることが必要である。それは、「食を通して子どもがどのように育つことを期待するか」、そのために「園でどんな食育をしていきたいのか」を考えることにつながっていくからである。食育の計画づくりをすすめる効果やその際の留意すべき点をみんなで確認しておこう。

【食育の計画づくりをすすめる効果を確認する】

子どもにとって・・・

- 保育所と家庭とで、適切な環境が構成されれば、食に関する体験を積み重ねることができ、「食を営む力の基礎」を培うことができる

職員にとって・・・

- 各職員の食育に関する認識を改めて捉えなおし、計画として文字化することで、共通認識が深まる
- 乳幼児が「食を営む力の基礎」を培うために、どのような体験を積み重ねることが必要かを考える
→食を通じた子どもの育ちへの理解が深まる
- 食育を通してめざす子ども像（目標）や子どもが経験すべき内容（食育の内容）を共有できる
- 食育の計画、実践、評価、そして再計画への循環を職員で共有して展開できる
- 保護者や地域社会との連携をすすめたり、園の実践を説明・公表しやすくなる（児童福祉施設としての社会的責任）

【留意しなくてはならないことを確認する】

- ✓ 他の園の計画を真似して作ったため、自園の実情にあわず、実践につながらない
- ✓ ある特定のメンバーだけが計画したものを実行し、保育者一人ひとりのアイデアが活かされない
- ✓ 計画書とおりの実行に気をとられるあまり、子どもの経験を狭め、実践の画一化をもたらしてしまう
- ✓ 計画を実行するだけで終わり、実践の振り返りからフィードバックして計画を作ることができない

こうならないために・・・

見落としてはならないことは子どもの主体性である。十分に検討した計画であっても、**仮説（予測：子どもが〇〇に興味をもつだろう）にすぎない**ことを理解しよう。作成した計画を忠実に実行することに固執することなく、眼前の子どもたちの状況と照らし合わせ、子どもの側に寄り添いながら臨機応変に計画を修正していくことが重要である。このズレを発見するためにもやはり目安としての計画が必要となる。計画と実践の間に**ズレ**が生じたときに、実践の中で、子どもが興味を持つことに目をむけ、子どもの興味・関心を広げ、新たな能力を引き出すことができる保育者としての力を高めたい。

いくら食育の計画の事例を集めてみたところで、完璧な計画などどこにもない。わが園のメンバーならではの食育の計画づくりをすすめることが大切である。当然のことながら、**計画の様式も盛り込む内容にあわせたものをつくり出していく**ことが必要となる。食育の計画を立てることで終わるのではなく、実践しつつ、振り返ることで、新たな計画へとつなげていくことのできる保育者、保育所をめざそう。

Ⅱ 食育の計画づくりの基本的な考え方を理解する

各保育所が創意工夫のもとに食育の計画づくりを進めるにあたって、『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～（以下、食育指針）』を踏まえて、保育所の全職員で食育の計画づくりの考え方を理解してみよう。

1. 保育所における食育の目標

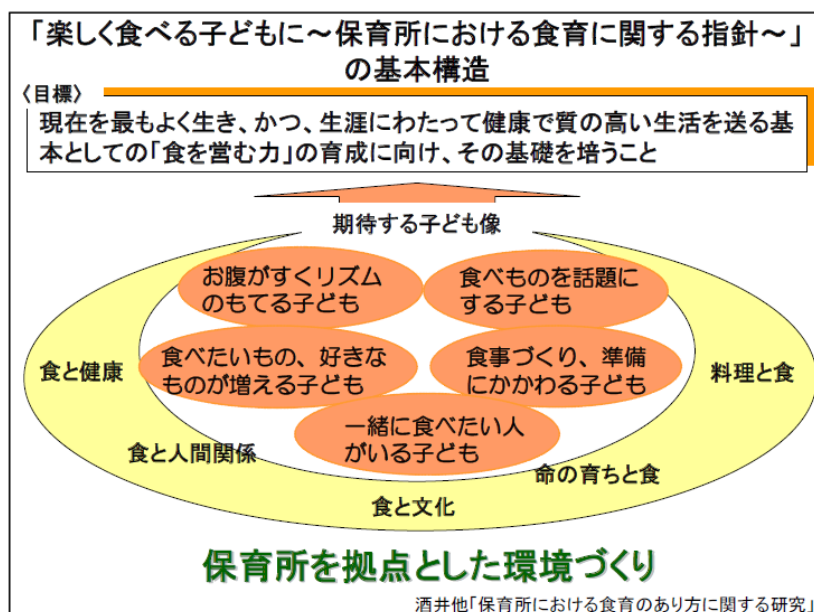
「食を営む力」は生涯にわたって育成されるものであり、その基礎を培うことが乳幼児期の目標。
食を通して、子どものどのような育ちを期待するのか考える

保育所における食育は、『食育指針』第1章に示されるように、現在を最もよく生き、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とする。そして、楽しく食べる子どもに成長していくことを期待し、以下の5つの子ども像の実現をめざす。

- ①お腹がすくリズムのもてる子ども
- 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、準備にかかわる子ども
- ⑤食べ物を話題にする子ども

この子ども像は、『保育所保育指針』で述べられている保育の目標を、食育の観点から具体的な子どもの姿として表したものである。「食を営む力」は生涯にわたって育成されるものであり、その**基礎として小学校就学前までに育成が期待される姿である。**

現状では「基礎」という部分が見逃され、「食を営む力」の育成という観点が重視される傾向もみられる。しかし、乳幼児期において完全なかたちで「食を営む力」を身につけることは不可能である。食事の準備ひとつとっても、大人の手が必要な時期であることを考慮し、乳幼児期の発達特性に即した取組を重視する。知識や技能の習得に終始するのではなく、保育の一環として食育を位置づけ、無理のない食育実践を展開し、小学校へつなげるようにする。



2. 保育所における食育の内容

1) 食育のねらいと内容

**子どもの心情・意欲・態度を培う観点から、
食を通してどのような体験を積み重ねることが大切なのかを考える**

保育所での生活と遊びの中で、乳幼児期にふさわしい食生活が展開されるためには、どのようなことを達成できるように援助すればよいのであろうか。『食育指針』では、乳幼児期に培うべき「食を営む力」の基礎となる目標を具体化した3つの「ねらい」と、このねらいを達成するために援助すべき事項である「内容」を示している。

食育の3つの「ねらい」は食育の目標を具体化したものであり、乳幼児に身につけることが望まれる心情、意欲、態度などを示した事項である。食に関しても子どもへの期待は大きく、とかく活動が優先されがちで、「何をさせるか」という点が先行してしまう。しかし、「何をさせるか」の前に、「**どのような食に関わる体験によって何を育てたいか**」を考えてみるのが大切である。この「ねらい」は到達目標ではなく、**方向目標**として示していることになる。

小学校以降の教育が知識・技能・態度を身につけることを目標に行われるのに対して、保育所における食育は具体的な経験を通して心情・意欲・態度を培うことをねらいとしている。食育においても、乳幼児の場合、心情的なものがすべてに大きく影響を与えることから、第1に心情面のねらいをまず優先的に考える必要があり、そのことが土台となって第2に意欲的なねらいが達成に向かう。そして、意欲をもって行動することを通じて、その結果、第3の態度などが養われることが考えられる。したがって、特定の活動によって即座に達成されるものではなく、体験の積み重ねの結果、次第に達成が期待されるものである。

こうした食育の「ねらい」を実現するために、子どもが環境に関わって経験し、展開する具体的な活動などを示したのが「内容」である。内容の表記は、例えば3歳以上児の「食と健康」の内容に「好きな食べものをおいしく食べる」とあるように、「子どもが〇〇する」という**子どもを主語にした表現**になっている。「〇〇することができる」という表現も、「〇〇させる」という表現もない。子どもが自らの意欲を持って食に関わる体験が得られるようにすることそのものが食育の内容である。

食育の内容

ねらい

項目「食と健康」

- | | |
|--|--------------|
| ① できるだけ多くの種類の食べものや料理を味わう。 | … 心情面 |
| ② 自分の体に必要な食品の種類や働きに気づき、栄養バランスを考慮した食事をとろうとする。 | … 意欲面 |
| ③ 健康、安全など食生活に必要な基本的な習慣や態度を身につける。 | … 態度面 |

3歳以上児の「食と健康」の項目のみ抜粋

2) 食育の5項目

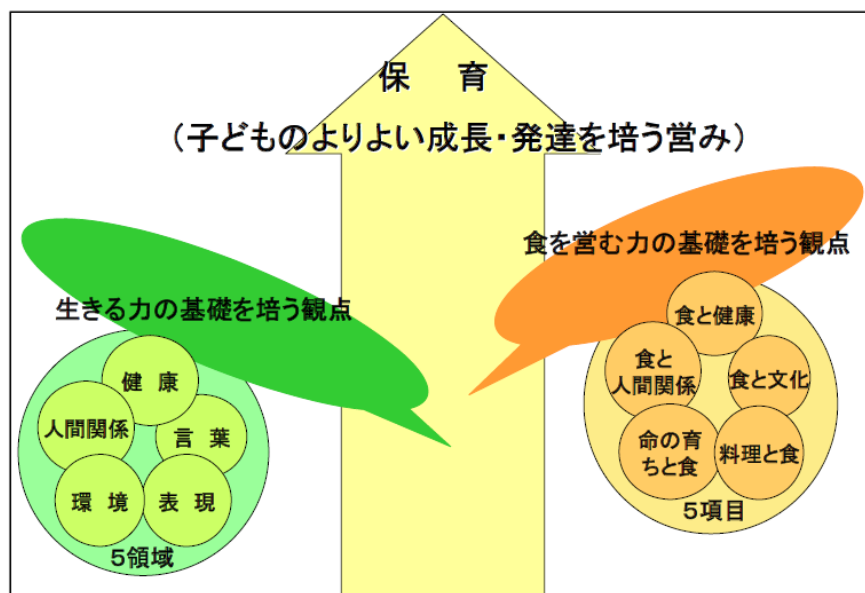
**子どもの食を営む力の基礎を培うために必要な経験の内容を
「食と健康」「食と人間関係」「食と文化」「いのちの育ちと食」「料理と食」の観点から考える**

『食育指針』第1章に示されているとおり、食育の内容は、3歳以上児については、食と子どもの発達の観点から、「食と健康」「食と人間関係」「食と文化」「いのちの育ちと食」「料理と食」の5項目から捉えられている。一方、3歳未満児については、その発達の特性から見て各項目を明確に区分することが困難な面が多いため、5項目に配慮しながら一括して示されている。

この3歳以上児の5項目は、『保育所保育指針』に示された5領域同様、小学校以上の教科活動のように、食育に関する活動の枠組みとして取り扱い、一つの項目だけに限って計画されるものではなく、項目の間で相互に関連を持ちながら総合的に展開していく際の視点である。一般に、乳幼児期の育ちは文字とおり「まるごと」のものであり、その内部を分けて考えることはできない。しかし、実践にあたっては発達の諸側面をしっかりとらえる分析的な視点も必要であり、その最小限の区分けとして「生きる力の基礎を培う」観点から示されたものが5領域である。そのため、5領域は具体的な保育内容として取り扱われるものではなく、「子どもの発達を見る視点」ともいわれる。

食育は保育の5領域である健康、人間関係、環境、言葉、表現のすべての領域を統合した内容であり、この5領域とは別の6領域目ではない。より食の特徴に焦点をあてた食に関わる乳幼児期の育ちをとらえる視点、つまり「食を営む力の基礎を培う観点」を示されたものである。

したがって、保育と同様、食育に関する具体的な子どもの活動内容は、各保育所に固有の状況、及び地域の実態に即し、計画的・総合的に編成することが重要である。



- | | |
|------------|--|
| 「食と健康」 | :食を通じて、健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力を養う |
| 「食と人間関係」 | :食を通じて、他の人々と親しみ支え合うために、自立心を育て、人とかかわる力を養う |
| 「食と文化」 | :食を通じて、人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し、つくり出す力を養う |
| 「いのちの育ちと食」 | :食を通じて、自らも含めたすべてのいのちを大切にすることを養う |
| 「料理と食」 | :食を通じて、素材に目を向け、素材にかかわり、素材を調理することに関心を持つ力を養う |

3. 保育所における食育の計画の位置づけ

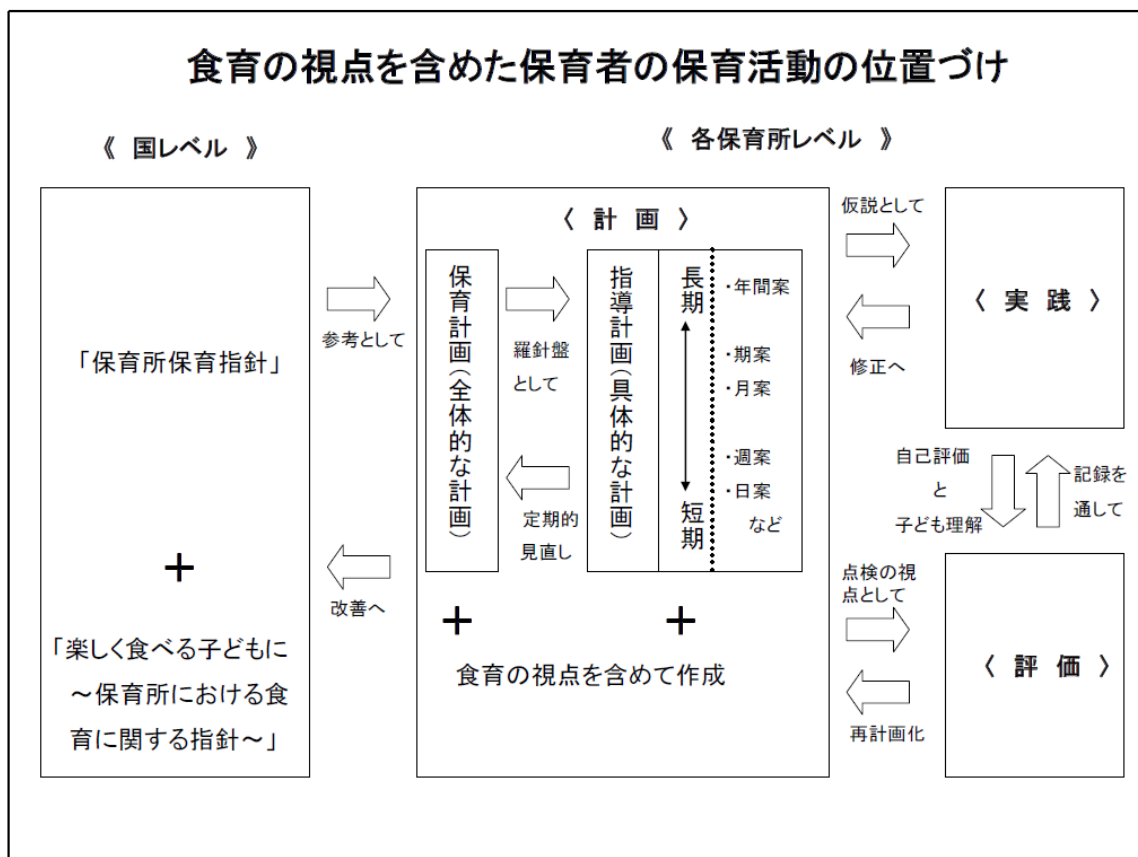
食育の計画は一貫性のあるものとして「保育計画」「指導計画」にしっかり位置づける

保育所における食育の計画は、『食育指針』を参考に、保育の一環として保育所における全体的な計画である「保育計画」と、「保育計画」に基づいて保育を展開するために具体的な計画として立案される「指導計画」の中にしっかり位置づくかたちで作成される必要がある。

保育所における全体的な計画である「保育計画」とは、受け入れている最年少児から最年長児までの発達特性を踏まえ、入所から修了までの保育過程全体における**子どもの経験を見通し**、園の保育目標に向かって一貫性・系統性を持って組織する計画である。その意味で、園の保育の基本方針を示すものである。これに対して、「指導計画」は「保育計画」に基づき、各年齢別、または、クラス別に一人一人の子どもがそれぞれの発達特性に見合った生活を展開し、必要な経験を得ていくプロセスを具体的に考えていく計画である。

したがって、食育の視点を加味した「保育計画」は、施設長を中心に作成され、各年齢、または、クラス別の食育実践の基本的な方向性、言い換えれば食育実践の羅針盤となるように計画する。基本方針を示すだけに、毎年変わるのではなく、一定期間継続的に用いる計画として作成していく。

一方、食育の視点を加味した「指導計画」は、子どもを担当する保育士を中心に、栄養士や調理員などと連携しながら、子どもの実態を踏まえて、**子どもの経験・活動を予測して仮説的に**作成されるものである。あくまでも仮説であるため、固定的ではなく、子どもの興味・関心に即して常に**柔軟に対応すること**を前提にした計画として作成していく。実際には仮説的にたてた指導計画と実践とはズレが生じてくる。しかし、**このズレこそ、目の前の子どもに対応したからこそ見えることであり、再計画の基準としていく。**



なお、指導計画に位置づく食育の計画は、子どもの食生活を適切に援助するために、子どもの食生活や食に関する発達特性を見通した年、期、月など長期的な指導計画と、それと関連しながらより具体的な子どもの生活に即した、週、日などの短期的な指導計画によって編成していく。

また、三歳未満児の指導計画に位置づく食育の計画については、特に、子どもの生育歴、心身の発達及び活動の実態に即して、**個別的な計画**を立てる。

各保育所は、以上に示した「保育計画」「指導計画」のそれぞれの性格を踏まえ、乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるように、子どもの発達と生活の連続性を考慮して全職員で**組織的に**作成し、**子どもの遊びと生活に沿って柔軟に実践**を展開することが大切である。

さらに、次の食育実践の資料とするために、実践の経過や結果を記録し、自己の食育実践を評価し、改善するように努めることも必要である。その結果を基に計画の見直し、再編成へと結びつけて、**発展的な計画**にしていく。

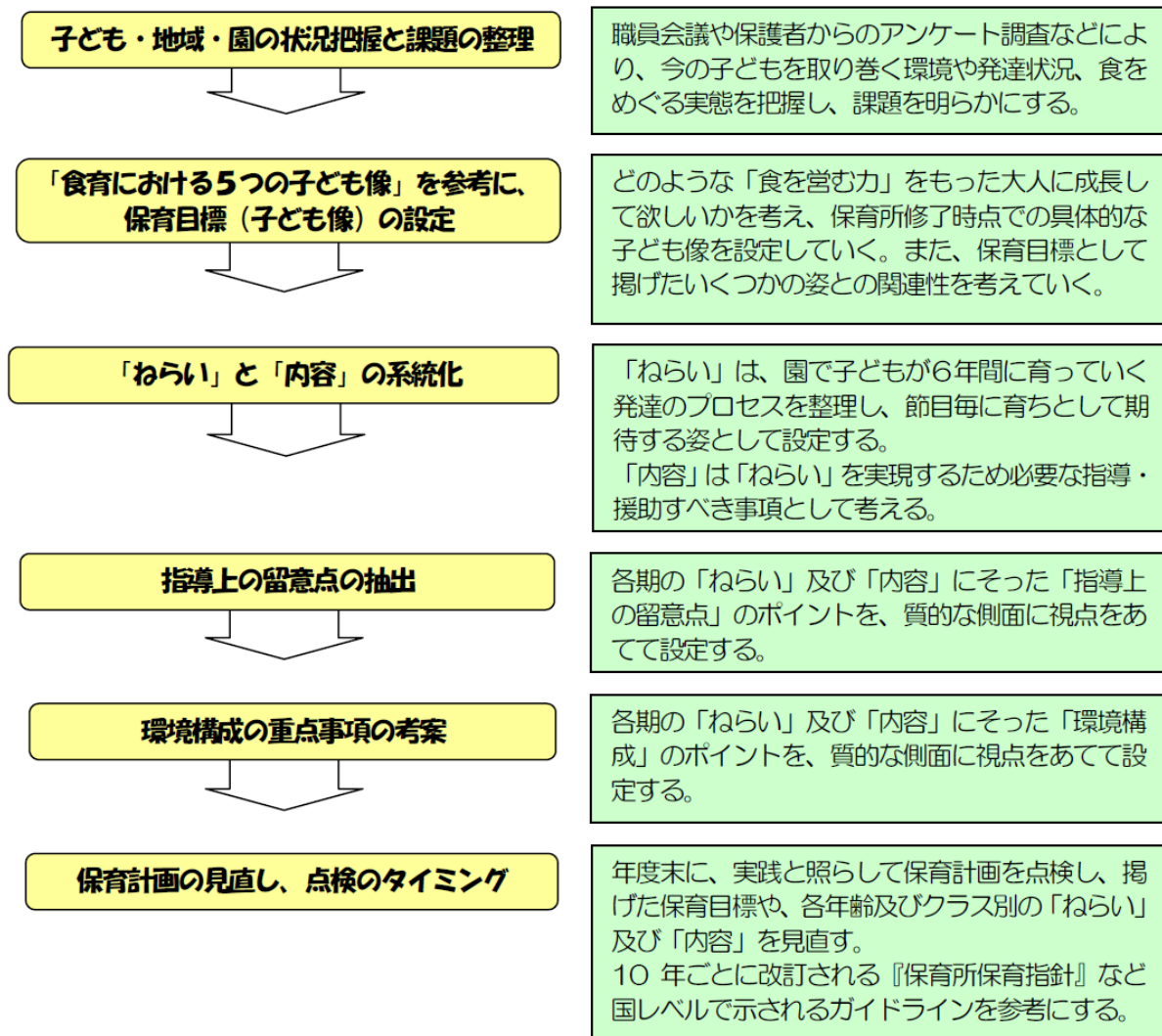
このように、保育の一環として食育は、**計画・実践・評価という取組**を密接に関連づけながら、保育所の全職員で展開していくものである。食育の計画作成はそうした保育活動の一つに過ぎず、決定事項をあげ、実践を拘束するものではなく、子どものその時の興味・関心に柔軟に対応した実践を導き、その**改善を促す視点**として役立てていく。

なお、指導計画の一部には、給食という形態での食事提供を実施するための計画も含まれる。したがって、食育の視点を含んだ指導計画の一部として位置づけられる「食事提供に関する計画」も、全職員の連携のもと、おいしく、そして楽しい食事となるための配慮事項を考えて設定していく。

Ⅲ 園で食育の計画づくりをすすめる

1. 食育の視点を含めた保育計画を作成する

保育計画に位置づく食育の計画は、『食育指針』第3章の「ねらい」及び「内容」を参考に、入所する全ての子どもを対象に、**全過程での経験を見通す全体的な計画**として作成するものである。作成に当たっては、『食育指針』の第4章に示されているとおり、食環境の変化、地域の実態、子どもの発達、家庭状況や保護者の意向、保育時間などを考慮し、次のような手順を参考に、食育の視点から、子どもの育ちに関する長期的見通しを持って、一貫した系統性のあるものにする。まず、今ある保育計画の中に食育の視点が盛り込まれているかどうかを確認する。

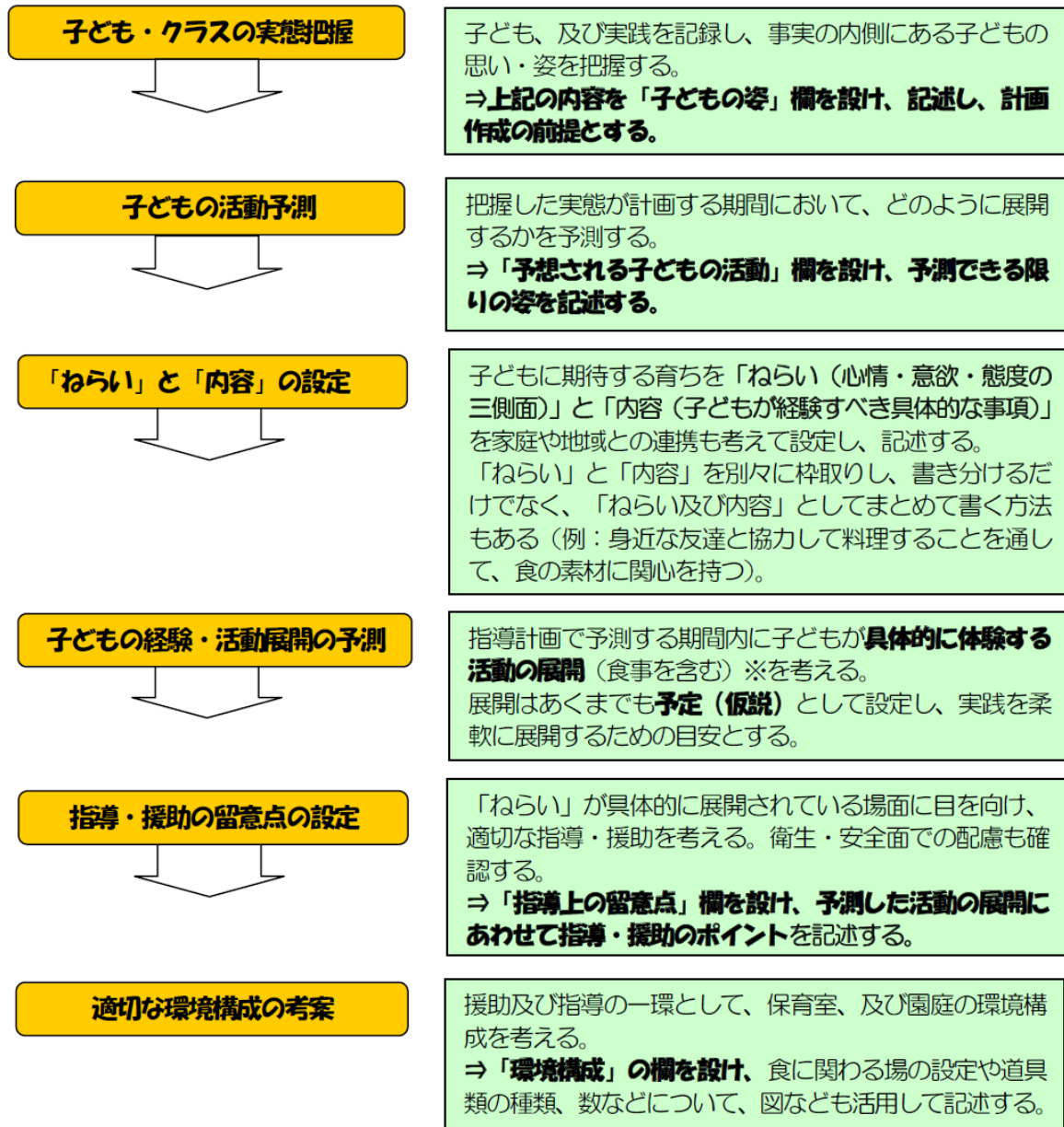


以上の手順を参考に、各保育所は施設長の責任のもと、創意工夫し、食育の視点を含めて各園独自の「保育計画」を作成する。また、随時『保育所保育指針』及び『食育指針』を参考に評価し、改善に努める。

注)「平成19年11月現在、保育所保育指針」改定に関する検討会において「保育計画」を「保育課程」に改めることが検討されている。「保育課程」の編成は保育所の保育の基本的な計画として、さまざまな計画の上位にあることを明確にし、保育実践の組織性及び計画性をより一層高め、保育所の創意工夫による保育の質の向上に資することを目的としている。

2. 食育の視点を含んだ指導計画を作成する

「指導計画」に位置づく食育の計画は、「保育計画」に基づき、乳幼児期にふさわしい生活の中で、一人一人の子どもに必要な食に関わる体験が得られるように具体的に作成されるものである。したがって、「指導計画」に位置づく食育の計画は、『食育指針』の第4章に示されているとおり、子どもの実態を考慮し、次のような手順を参考に作成する。

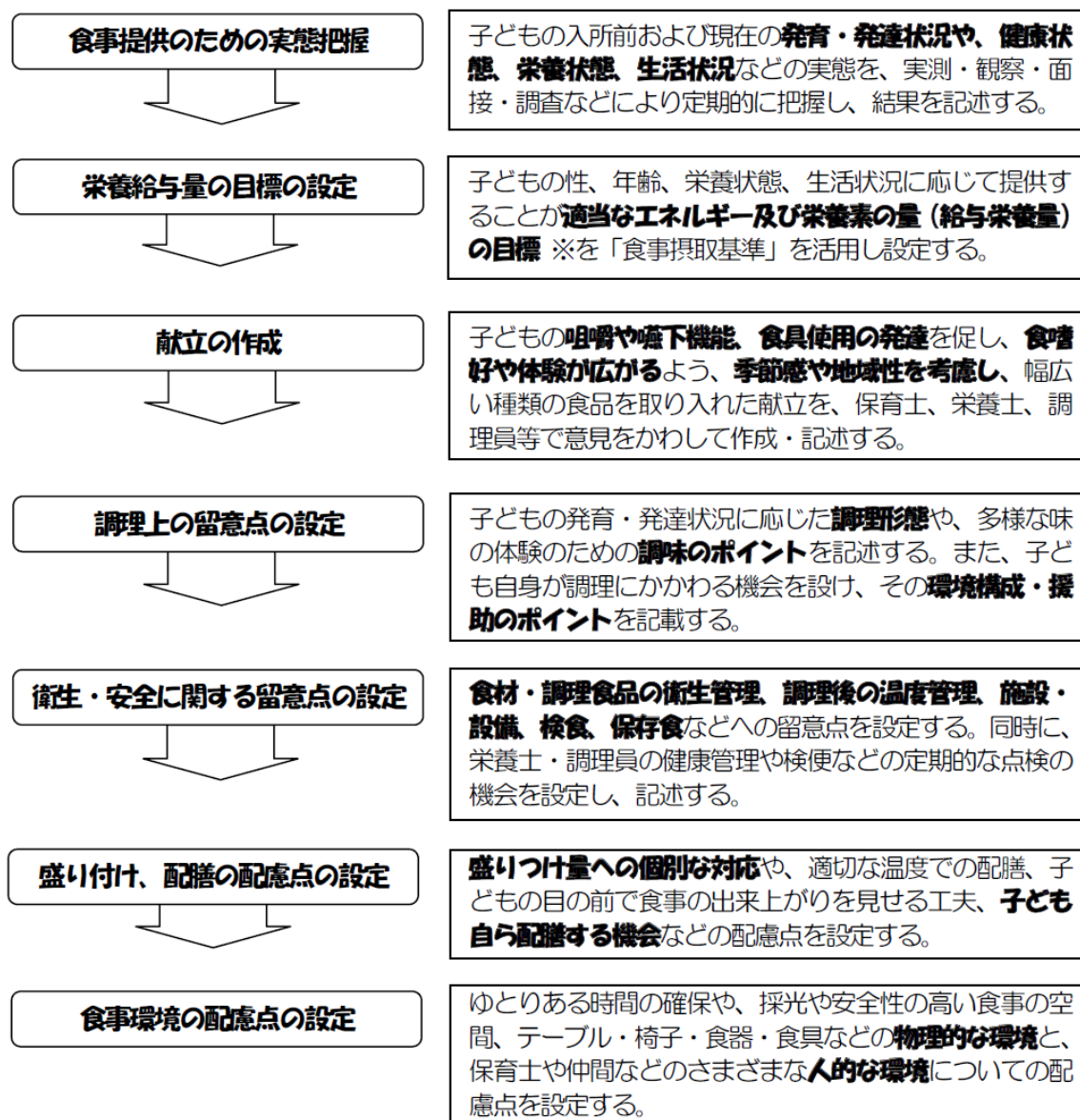


※具体的な活動の一つには毎日の食事があり、**食事提供に関する計画は指導計画の一部**である。

以上の手順を参考に、担任の保育士の責任のもと、栄養士や調理員などが連携し、各クラス、及び年齢独自の食育の視点を含んだ「指導計画」を作成することが求められる。また、長期的な「指導計画」と短期的な「指導計画」、3歳以上児と3歳未満児の違いに留意し、作成する。その上で、随時、「保育計画」に照らして「指導計画」及び実践を評価し、改善に努める必要がある。

—食事提供に関する計画—

食事提供に関する計画は、保育所の全職員の連携のもと、各園の食育の目標が達成されるよう、子どもが**おいしく、楽しい食事とするための計画**である。そのためには、園の栄養士や市保育課の栄養士による栄養管理計画を基に、職域を超えた連携を図り、食事提供に関する計画が作成される必要がある。特に、具体的な献立作成に当たっては給食のための様々な条件を検討し、子どもがおいしく、そして楽しく食べることができるためのシステムを構築し、次のような手順を参考に設定する。



※ 障害や疾病を有するため身体状況や生活状況等が個人によって著しく異なる場合には、一律の適用が困難であることから、個々人の発育・発達状況、栄養状態、生活状況等に応じた食事計画を立てること

以上の手順のもと、指導計画に位置づく食事提供に関する計画は、「食育」の視点を重視して作成する。その上で、これらの実践過程や、**子どもの喫食状況の実態**などを随時、**全職員で評価し、食事そのものの品質の改善**に努めることが重要である。

3. 保育所における食育の計画を評価し、改善する

1) 食育の計画の評価し、改善する

食育の評価は、計画に基づく実践過程を振り返り、計画と実践を改善するために行う

食育の計画は、『食育指針』の第4章に示されているとおり、計画に基づいて行われた実践の過程を、子どもの実態などに即してふりかえって評価し、その改善に努めることが必要である。特に、実践に身近な「指導計画」に位置づく食育の計画は、実践の結果を踏まえた見直しが不可欠である。食育の計画の評価は、計画には位置づけられていなかった点や、日々の活動の中で気付きにくくなっている点にも目を向け、**計画－実践－評価、そして再計画**という保育活動の**循環的なプロセスの一環**の中で行っていく。

計画の評価・改善のためには、**保育者の援助とともに、子どもがどんなことを気づいたのか、発見があったのかの子どもの育ちの両面**を丁寧に把握する**記録**が重要である。記録の方法には、大別すると文字による記録と、映像、音声による記録がある。それぞれのメリット・デメリットを考慮し、把握したい内容に沿った記録方法を用いて保育を振り返る。

評価の内容については、子どもの栄養素等摂取量をはじめ、身長・体重など目に見える変化を量的に評価すること（**量的評価**）を含みながらも、数値では表しにくい心情や意欲など、子ども一人ひとりの育ち、“食を営む力の基礎”についての質的側面に注目すること（**質的評価**）が重要となる。

また、評価の対象も、子どもだけでなく、計画し、実践を展開した保育者自身に向けることが重要となる。計画の見直し、つまりエンドレスな再計画化の取組を導くためには、子どもの評価以上に、**保育者の自己評価**を重視する必要がある。これを計画した期間終了時点で繰り返し実施し、自己学習、自己研鑽の営みへつなげていく。

なお、日常的な食育の評価は、「**指導計画**」に位置づく**食育の計画に掲げた「ねらい」**を視点として用いることが妥当である。子どもの評価を年度末や保育所修了時点などの長期的な視点から実施する場合は、園の「保育計画」に位置づく食育の計画、及び国で示した『保育所保育指針』『食育指針』に示された発達過程別の心情・意欲・態度の3側面の「ねらい」を目安とすることも考慮したい。次の頁に参考までに年度の区切りで記録・評価しやすいように食育に関する記録例を示した。これは「幼稚園幼児指導要録」に対応するものであり、子どもの育ちと保育の振り返りをつなげて記載できる様式である。「**食を通して子どもの育ちを支える資料**」として、一人の児童を入所から修了まで保育所として把握、援助するための資料として参考にしていただきたい。これはあくまでも一つの例であり、**各園での目標を踏まえて評価の観点を整理し、評価項目を設定し、自らの保育をとらえる力を高めていくことが重要である。**

Point

- ① 評価の方法は、量的評価と質的評価がある。
- ② 評価の対象は、子どもの育ちをとらえる評価と、保育者の保育をとらえる評価の両面がある。
- ③ 日常的な評価の視点は、「指導計画」に位置づく食育の計画の「ねらい」を用いる。
- ④ 長期的な子どもの評価は、「保育計画」に位置づく食育の計画、及び国の指針に示された各年齢別の心情・意欲・態度の3側面の「ねらい」を活用する。
- ⑤ 計画の評価・改善にあたっては、記録を通じた実践の丁寧な把握が必要となる。

2) 職員の連携・チームワーク力を高める

食育の評価も、計画、実践同様、全職員の協力・連携のもと実施する

食育の評価は、計画、実践同様、『食育指針』の第4章に示されているとおり、**全職員が協力、連携して実施する**ことが不可欠である。食育が保育の一環として全園的に取り組む中で充実が図られるものであることを考慮すれば、当然のことである。

ただ、協力、連携とは全職員が同じことをすることではなく、**各々の専門性を活かす中、互いの役割を理解、尊重し、支え合う**ことである。例えば、「保育計画」に位置づく食育の計画と評価は施設長、「指導計画」に位置づく食育の計画と評価はクラス担任、指導計画の一部として位置づけられる食事提供の計画と評価は栄養士や調理員と、それぞれ中心に担う存在を確認しつつ、一方で任せきりにせず、互いに積極的に関与、発言し、協力することが重要である。

なお、連携・協力を推進するためには、**会議を設ける**ことが不可欠である。日案、週案、月案、期案、年間案など「指導計画」に位置づく食育の計画を作成した期間終了時点で、関係する職員が実践の改善に向けた会議を定期的に設置し、反省、評価に努める。特に、期末、年度末など長期的な計画を作成した期間終了時点では、保育所の全職員による会議の設置が必要である。

次の点を踏まえ、それぞれの職員が多様な視点に出会うことのできる機会をつくり出す会議にしていく。

- ①「どこに子どもは興味を示し、どこに示さなかったか」を議論しあう（このとき、「良い・悪い」「正しい・正しくない」という評価にしない。多角的な見方が子どもの食育実践に貢献するとの気持ちで、お互いに聞きあう態度をもって臨む）
- ②直接の実践者以外の職員も、実践者に対して「実践から自分自身が学んだこと」を述べる（子どもと自分との関係の中から語れるように意識し、職員同士が学びあう体制をつくる）。
- ③参加者全員が最低一言は発言するなど、民主的討議をめざす（あくまでも強制的でなく、主題を決めて語り合ったり、主題を決めずに一日の保育を食育との関係から語り合ったりするような柔軟な雰囲気づくりを心がける）

こうした会議と並行し、評価・改善を充実させるためには、職員の日常的な自己学習、研鑽も不可欠である。実践経験、及び研修を通じて深められた知識、技術は、豊かな食育実践を展開していく原動力となる。**全職員が専門的力量的維持・向上**ができるよう、各保育所は研修システムを構築していく。

また、食育という視点を重視した保育の方針や取組を、**保護者や地域住民、関係機関に伝えたり、食育の計画に意見を取り入れる**ことが、保育所での食育の評価・改善に役立つことであると同時に、保育所が地域に向けた食育の発信拠点としての役割を果たすことにもつながることを認識していきたい。

Point

- ① 協力、連携とは互いの役割を理解、尊重し、支え合うことである。
- ② 連携・協力を推進するためには、会議を設けることが不可欠である。
- ③ 計画を作成した期間終了時点で定期的な会議を設ける。
- ④ 職員の専門的力量的維持・向上を目的とした研修システムを構築する。
- ⑤ 保護者や地域に向けて食育の方針や取組を伝え、食育の評価・改善に役立てる。

4. 食育の計画づくりに関するQ&A

Q-1 食に関することは今まで取り組んでいましたが、改めて「食育」といわれると戸惑います。どうしたらよいのでしょうか？

A-1 「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」は、保育所において実践している内容を、「食を営む力」の育成を支える視点から整理したものです。現在活用している指導計画が、乳幼児期に培うべき「食を営む力」の基礎として、発達過程に応じて一貫性のあるものかどうかを確認していくことができるかと思えます。実際の保育所での食をめぐる体験を通して、どのような子どもに育っていくことを期待しているのか、保育者間で確認しあい、具体的な活動のねらいを見直し、進めていくことが大切になります。イベント性の高い活動のみ目を向けるのではなく、その実践を通じて子どもの育ちを総合的に考えていくことが重要です。

Q-2 保育所の職員間で食育に対する意識が異なります。どうしたらよいのでしょうか？

A-2 保育所においては、保育士、栄養士、調理員、看護師などのさまざまな職種がそれぞれの専門性をもって「子どもの育ち」を支えています。そうした多様な価値観に基づいているからこそ、食育の取組が深まります。食育を保育所全体で考えていく場合、それぞれ専門的な立場から互いが積極的に発言し、共通理解を深める話し合いの場（会議）の設定が必要となります。その際、組織を運営する施設長や主任などは、「わが園として目指す“食育”とは何か」を常に意識しながら、専門性を活かせるように調整し、各自が自由に発言できる場の提供や雰囲気作りに配慮することが大切です。また、職員一人ひとりが日頃から自らの食生活を振り返り、食生活に関心をもつように心がけることが、食を通して保護者への支援にとっても重要となってくるでしょう。

Q-3 食育というと、4・5歳児中心になりがちですが、乳児の食育は何をすればよいのでしょうか？

A-3 乳児期の食育とは、安心できる生活環境の中で、発達過程に応じて、豊かな食の体験を積み重ねていく日常の活動そのものです。食べようとする意欲は生きようとする意欲でもあり、生まれた直後から、乳児と母親をはじめとする大人とのやりとりの中で培われます。このやりとりは授乳の際の子どもへの視線を合わせての声かけから始まり、自分が肯定的に捉えられることにより、子どもに心の安定がもたらされることが重要です。乳児期には身近な大人との信頼関係をもつ中で遊び、お腹がすく経験をもつことで食べる意欲が育まれます。その後、離乳が進むことを通してさまざまな食物と出会い、食べたいものを増やしていく体験を積み重ね、他の子どもと一緒に食べる楽しさを味わっていきます。特に、乳児期では、日常の生活の中で、子どもとの食の援助を丁寧にすることが「食を営む力」の基礎を培うことにつながります。

Q-4 野菜栽培、調理保育、バイキング給食などをしていますが、食育はそれで十分なのでしょうか？

A-4 保育所における食育にとって、野菜栽培、調理保育などの体験も具体的な活動の一つとしていますが、何か一つの活動を実践しただけで、“食育は十分”とは言い切れません。なぜなら、食を営む力の基礎を培うことを考えていくと、『食育指針』が示す「食と健康」「食と人間関係」「いのちの育ちと食」「食と料理」「食と文化」の領域を総合的に展開する体験を積み重ねていくことが重要です。野菜栽培、調理保育、バイキング給食を、日々の活動と共に体系づけて、子どもの育ちにつながっていく必要があります。これらの活動は何をねらい、園の保育目標とどのようにつながっているのかをまず確認していくこと、さらに、これらの活動を十分に展開しきれない3歳未満の子どもの食育の内容とのつながりも意識してみましょう。

Q-5 公立園ですが、食育の計画は同じ様式で統一すべきでしょうか？

A-5 公立園の中には保育計画や指導計画を自治体で同一の様式を用いて作成しているところが見られます。しかし、計画の様式や項目をどのように設定するかは、保育構想のあり方そのものを表現することです。食育を含めて保育実践が園独自の創意工夫が盛り込まれた営みとして展開するためには、自治体で作成した様式を参考にしつつ、公立園であっても計画書の様式を独自で開発していただくことが望ましいでしょう。特に、指導計画が目の前に存在する子どもの育ちを支えるものであるならば、全く同じ様式で計画することは困難だといえるのではないのでしょうか。

このガイドを参考に、各園で会議を設け、保育に食育の視点をあてることを通して、保育計画・指導計画のあり方そのものを改めて捉えなおす機会をしてことができることを期待しています。

Q-6 食育の計画が大切だということで、指導計画とは別に作成してきました。指導計画の中に組み込まないといけないのでしょうか？

A-6 食育の計画を、指導計画とは別に作ることのメリット、デメリットを確認しておくことが必要です。食育の計画の現状をみると、今まで栄養士や調理員が中心に立案してきた給食計画を保育士と共に発展させてできた計画もあれば、食育に注目して指導計画から食育に関わる活動を抽出して栄養士や調理員と共にその位置づけを考えた計画もあります。いずれにしても食育計画を作ることを通して、職員間で共通理解が進むことが期待されます。指導計画に組み込むより、別に作ることで食育に焦点を絞って、全職員で計画しやすく、実践も充実しやすいことがメリットです。

しかし、食育の活動、特に、栽培・収穫・調理体験といった活動のみが列挙され、日々の保育と離れがちになることがデメリットだといえるでしょう。指導計画を特定の保育士だけで作ることはないかと思いますが、食育計画になると、担当と決まった保育士だけの仕事にもなってしまいがちなのです。

実際に、まずは食育計画を別を立ててみて、その次の年はそれを指導計画の中に組み込みながらすすめている園もあります。また、数年したら、指導計画とは別に取り出して食育計画をつくり確認しあうこともあるでしょう。食育の計画を別につくるか否かは、指導計画との整合性やつながりをもたせることの重要性を十分に認識しつつ、各園の状況に応じて考えていくことができるでしょう。

Q-7 園で話しあって食育の計画を立てても、実際の給食の献立は市全体で統一のもので、給食の献立とのつながりをもつことができません。どうしたらよいでしょうか？

A-7 給食という形式での食事提供のための計画も実践も、その園の食育の計画に基づいて展開されるべきです。統一の献立であっても、子どもが食べることを楽しみにするために、どんな体験を積み重ねていくことができるのか、その手段を全職員で見つけ出すこともできるのではないのでしょうか。同じおやつでも、子どもがちょっと最後の仕上げなどに関わる体験をいれるなど、毎日の食事を重視して、食育の計画に取り入れていく方法を園独自で見つけ出していくことができるとよいでしょう。

とはいえ、園の食育の計画に基づいて食事が提供されないと、豊かな実践になりにくいのも事実です。献立を立てる栄養士に保育士の思いを伝えるためにも食育の計画が必要であり、計画段階から一緒に考えられる体制づくりを期待します。

Q-8 O-157 などによる食中毒や火傷などによる事故が心配で、食育の計画ができません。どのようにしたらよいでしょうか？

A-8 食中毒や事故を心配するあまり、子どもの活動や経験の機会が狭められてしまうことは大変残念なことです。調理体験の計画段階から衛生面・安全面への配慮を職員間で話し合い、積極的に調理体験に取り組んでいきたいものです。市保育課や園の栄養士は、衛生・安全面のリスクを回避するための方法やそのポイントを職員間で共有するためのコーディネーターの役割を担うことが大切です。計画した衛生・安全面での配慮点と実践でのズレも記録し、他の園と情報を交換できるとよいでしょう。

自治体レベルで調理体験をすすめる上での留意点を作る場合には、保育関係者と保健所の衛生担当者などで協議をすすめていくことが重要です。自治体での取り決めがあっても、さらに、園独自の全職員で衛生・安全面のリスクマネジメントとして実践を重ねながら、確認しあうことがもつとも重要でしょう。

また、通常の食事も衛生面に配慮したものであることを子どもが認識できるように働きかけ、自らの健康を保持・増進する力を養成していくことも大切です。

Q-9 食育の記録はどのようにとったらよいのでしょうか？

A-9 記録は、子どもの育ちを理解し、保育者の関わりを見直すための資料です。記録の方法には、文字によるものと、映像や音声によるものがあります。それぞれの記録法の特徴を理解し、実践の記録を日々の保育に活用していきましょう。

文字による記録は、食育の実践中に保育者自らが子どもを観察し、時系列にそって記述していく方法と、実践後に記録者の主観から特定の場面のエピソードを記録する方法があります。また、実践中に保育者が記録をとることは難しいことや、別の視点からの把握するために、担当以外の人に記録してもらう第三者記録も有効です。子どもへの理解は保育者自らが把握した事柄と第三者記録とをつきあわせることで、一層深まっていくことでしょう。この他、チェックリストの活用も選択肢の一つです。

一方、映像、音声による記録は、カメラ、ビデオカメラ、テープレコーダーなどの機器を使った方法です。カメラやビデオカメラは機器を操作する者の視点が入り込みやすいことも十分に考慮して、第三者記録同様、担任の主観的な記録を補うものとして活用するとよいでしょう。

Q-10 食育の評価とはどんなことをするのでしょうか？

A-10 食育の評価は「子どもの育ちの評価」と保育者側の評価の2側面があります。食育が保育の一環であることを踏まえれば、点数化や目標値との比較ではなく家庭での食事、運動、睡眠なども含めた生活全体の流れの中で、また、年間の保育計画の中で、子どもの育ちを踏まえた実践であったかということの評価することが重要です。評価の観点としては、「保育所保育指針」や「保育所における食育に関する指針」に示されたねらいや内容などを参考にするとよいでしょう。

また、食育の評価は、保育する側の「保育の環境構成や援助のあり方」などの自己評価も必要です。職員間で十分に連携をとりながら、日々の取組について互いの実践を振り返り、確認しあうことが望まれます。この振り返り、確認する作業が、明日の保育の充実につながっていくことでしょう。

Q-11 最近、食生活に無関心な親が増えていきます。どうしたらよいのでしょうか？

A-11 保護者は子どもの食についての関心をもっている、忙しい毎日を送る中で、食の大切さを見落としがちです。こうした保護者に、食に関する知識や技術を伝えるだけでは、家庭での食育はあまりすすまないでしょう。

まずは家庭に対して、様々なおたよりなどを通して保育所における子どもの食事の様子や食育の実践活動を伝えて、保護者の「食」に対する関心を高めていきましょう。また、食育の視点から子どもの様子を、降園の際に直接顔を見て伝えていくことや、助言・支援などを積極的に行っていくとよいでしょう。また、保育参加や行事、試食会を行なうことも、関心を高めることに効果的です。

家庭において食育への関心が高まると、その実践内容が保育所に伝えられるようになります。また、懇談会などを通じて、保護者同士の情報交換も活発になり、家庭との食育の連携が広がりのあるものになることでしょう。常に保育所と家庭は連携をとりながら、子どもの食を通した育ちを共有し、「子どもの食を営む力」の育成のための支援ができるように互いを高めあっていくことが望まれます。

Q-12 地域と連携して食育をすすめるため、どのように計画を立てたらよいのでしょうか？

A-12 「子どもの食を営む力の基礎」を育成するために、保育所だけではなく、家庭や地域のさまざまな機関や組織と連携していくがより豊かな実践となっていくことでしょう。連携先として、家庭はもちろんのこと、小学校などの教育機関、保健所や保健センターなどの医療・保健関係機関、さらには、給食食材の仕入れ業者や、レストランやコンビニエンスストア、スーパーマーケット等の地域の食環境を支える場、また、さまざまなボランティア団体などさまざまな社会資源を考えることができます。

子どものどのような育ちをねらうのか、そのために地域のどのような場と連携することが効果的なのかを明確にすることが大切でしょう。連携先としてどのような場があるのか、全職員が日頃から地域の食育に関する情報の把握に努めることが必要です。連携先と一緒に食育の計画を考えて実践し、それを振り返り、評価していく、さらには、次の再計画までの循環を協働しながら進めていくことが重要です。

「食育」という新たな視点で、職員間、保護者と、さらには地域の人々と食を通して保育のあり方を共有し、さらなる計画・実践を引き出していくことのできる「開かれた園づくり」を期待しています。