

島根県保育協議会・調理担当者部会

しょくい



No.60



こいのぼり
ランチ



かえるポンチ



かたつむり
ケーキ



ひまわりライス

春

夏

行事食 アイデア紹介

冬



おばけバーガー



ミイラ
ウインナー



おにライス



列車ケーキ

秋



トナカイケーキ



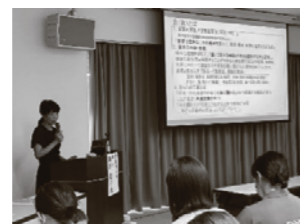
サンタケーキ

食育推進研修会 アンケート結果

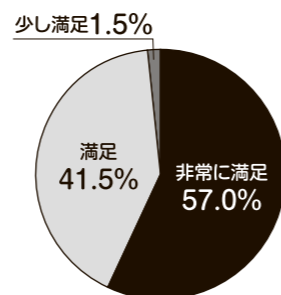
駒田 聡子氏 講演について

☆今回の講演で学んだこと

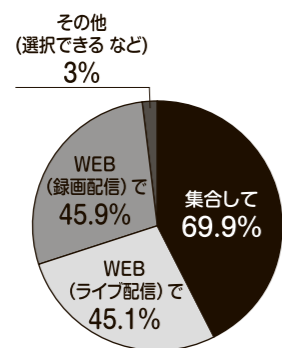
- 子どもに経験・体験させてあげること、楽しんでもらうことで食への興味につながる。
- 「食育」は特別行うという考えではなく、日常的にしている事が食育に繋がっていくという考えになった。
- 食の発達は今、私たちが関わっている5才までの時期が大事だという事を改めて知り、今後の食育への取り組みを頑張っていこうと思いました。
- 保護者や職員の年齢が若くなってきて、食への意識が薄い、食に興味がない人が増えたなあと感じるようになってきていた。子どもはもちろんですが、職員・保護者も巻き込んで食育をしていきたいと思った。



☆研修会の満足度



今後の 開催形式に ついて



今後の 講師希望

- 駒田 聡子氏
- 名古屋短期大学 / 山下 直樹氏
- 島根大学 / 原 広治氏

今後の 内容・テーマ 希望

- 発達障害のある子(自閉症など特性のある子)への食事の仕方
- 咀嚼について・離乳食について
- 窒息などの事故も多いので、食の安全について
- 年齢ごとの食育の具体例
- 食物アレルギーについて(現状・対応等)
- 食具の移行、姿勢の保持について

などたくさんの意見がありました。

令和5年度 島根県保育協議会 食育推進研修会

◆期日：令和5年8月26日(土) ◆会場：くにびきメッセ ◆参加者：141名

講師 / 駒田 聡子氏

演題 / 『保育園における食育「食を営む力」の基礎を培う』『コロナ禍を経た食育』

講師紹介

こまだ あきこ
●講師 / 駒田 聡子氏
皇學館大学教育学部 教授



【プロフィール】

高田短期大学幼児教育学科、岐阜聖徳学園大学教育学部を経て現職。
専門は、食育、小児保健、食物アレルギー児支援。
日本保育士会をはじめ、全国で食育の講演と保育士等キャリアアップ
研修会(食育、アレルギー対応 等)の講師を務める。



食育で大切にしていきたいこと



駒田 聡子

食育は特別なことではありません。日々の遊びや給食、栽培保育など「保育の中で展開」されていく内容です。かといって場当たりに食育をしてはいけません。「自分の園では食育を通じて5歳の後半にはどのような子どもを育てたいのか」すなわち「食育でめざす子ども像」を非常勤の職員を含め、給食職員、保育士、看護師など全職員が共有して、0歳から5歳までつなげる食育を計画を持って展開しましょう。(例えば0,1歳児は栽培見学、2,3歳児は水やりや下ごしらえ、4歳児はクッキング、5歳児は作って振る舞うなど)また、保護者への情報発信は、日々の保育の様子を写した写真を数枚保育室前に貼ると「こんな食べ物を食べたの?」「他の子とこんなに关わるの?」と保護者にも保育内容に関心を持ってもらえます。さらに園内の目立つ場所に「食材クイズ」や「行事食クイズ」などを貼ると保護者だけではなく、職員の食育への関心を高めます。その他にも食育は子どもの発達段階を考慮すること(著が上手に使えるのは5歳)、叱らない(先生方も食事中怒られると食べる意欲が失せませんか?)環境が重要です。乳幼児期の食育の最大の目的は「楽しく食べる子どもに」です。「自園はそんな食環境か」皆で見直しましょう。



共食の推進

実践

共食の日

…年齢の異なった園児、保育者の集団で食事をする日をつくり、みそ汁や大皿に盛ったおかずなどをグループ内で話し合い、子どもたちで分け合って食べました。

結果

- 子ども同士の関わりが見られ、自然と思いやる気持ちが声や行動に現れていました。
- 異年齢の中ならではの体験を通し、コミュニケーション能力が育ってきていました。
- 年齢の違いを理解し、思いやる気持ちが育ってきていました。

第3分科会



分科会では動画や写真での取り組みの発表、助言者の島根県栄養士会会長 名和田清子先生に食生活の現状、課題から保育園での食育のあり方など講演を聞き、74名の参加者が学び合いました。

乳幼児期の味覚の発達は大切ですが、家庭での味が子どもの味覚に影響していると実感しました。日々、子どもたちが「おいしい、たのしい、うれしい」気持ちになる食経験を重ねることで、味覚の育ちになり、「共食」を保育園でも続けていく事が子どもの一つの食の育ちに繋がり、豊かな心を育てる事に繋がっていくと実感しました。



《次回》ご案内

「第65回 島根県保育研究大会」

【開催期日】令和6年11月2日(土)

【会場】雲南市(三刀屋文化体育館パレル)



飯南町、奥出雲町、雲南市の3市町からなる雲南保育協議会。現在、大会に向かって準備中です！古くからヤマタノオロチ伝説など、歴史と文化そして神話に彩られたこの地が秘めたパワーの中で、様々なイメージを広げていただけたらと思います。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

第64回 島根県保育研究大会 食を通して育む豊かな心

～一緒に食べるとおいしいね! たのしいね!～

江津市保育研究会 調理担当者部会

令和5年10月28日(土)に益田市、島根県芸術文化センターグラントワにて島根県保育研究大会が開催されました。食育に関しては、江津市保育研究会での取り組みについて発表がありました。

江津市の食育推進計画の基本理念である「食で育む豊かな心(共食の推進)」
「食でつくる健康なからだ(生活習慣予防)」
を取り組みの目標として

味覚を育てる

共食の推進

をテーマに取り組みました。



味覚を育てる

実践

①うま味に親しむための子どもへの活動

- だし飲み比べ ●汁クッキング ●みそ汁クイズ
- だし汁に食材を加えることで、素材のうま味や甘味が出て、おいしく変化していくことを子どもたちに知ってもらおう活動を行いました。

②保護者への啓発活動

- 家庭でのだしをとる体験の実施
和食の日に、だし用いりこを配付して、保護者にアンケート調査をしました。
- 研修会の実施
参観日に高血圧の講演(江津市、管理栄養士)、給食のみそ汁の試食、希望者に塩分計を貸し出しました。

結果

- 実践活動を行うことで、だしに興味をもち、薄味でも美味しいと食べるようになり、汁クッキングを繰り返すことで味覚は育ってきました。
- 保育園での実践活動と保護者へ啓発活動を同時に行うことで、保護者の気持ちの変化や食への関心に繋がっており、家庭での味付けなどを考える機会になりました。