「平成26年度 給食研究会」報告書

【期 日】 平成26年6月17日(火)

【会 場】 アバンセホール

【主 催】 佐賀県保育会

【参加人数】 152名

【内 容】 研修1 『基調報告』 $10:00\sim10:30$

講師:田中豊博氏(佐賀県保育会会長)

研修 2-① 『平成 26 年度給食研究発表』 10:30~12:00

・西部地区 (有明ふたば保育園)

・南部地区 (ルンビニ保育園)

· 伊万里地区(久原保育園)

研修2-②『食と農で子どもを育てる』

講師:福山隆志 氏(武雄市立若木小学校栄養教諭)

研修3 『佐賀市の食育の取り組み』 13:00~14:30

講師:加藤結衣 氏(佐賀市教育委員会こども教育部

保育幼稚園課管理栄養士)

研修4 『子どもの成長と食事について』 14:30~16:00

講師:橋本佑充子 氏(フードプロデューサー、

西九州大学短期大学部非常勤講師)



【平成 26 年度給食研究発表】

1. 「公設民営保育園としての出発」 西部地区 有明ふたば保育園 石丸千佳先生

公立保育園から公設民営保育園としてスタートをするに当たり、給食・保育の両面で独自性を持って、新たなる気持ちと向上心を持って携わっている。保護者向けに給食メニューや食育活動の内容の詳細説明に重点を置き、今後も子どもが食体験を積み重ね、食べることへの楽しみを持つよう努めていき保護者との連携、また、一人一人の発達状況を考えながら健康な心と体を育んでいく事を目標にされている。

2. 「PDCA サイクルの流れに沿った食育活動の取り組み」

~職種をこえて、繋がりあう~ 南部地区 ルンビニ保育園 栗山美紀

PDCA サイクルの流れに沿った図式の紹介。P(計画):食育の目標・方針・食育計画・職場目標『栄養士がおいしく体に良い献立をたて、調理員が愛情のこもった食事を作り、子どもがおいしく食べられるような援助を保育士が行う』D(実践):家庭との連携・栄養士と調理師の取り組み・保育士の取り組み・子どもの活動。

C(評価)⇒A(改善):日・月・年のサイクルでの評価・改善。アサーションを職場目標に掲げ、お互いの意見を出し合って、納得のいく結論を出していくことは子どもの生きていく力の基礎を培う事につながると信じて、これからも PDCA サイクルを繰り返しサイクルがスパイラルになり向上していけるように実践を続けていきたい。

3. 「みんなで育ててみんなで食べよう!」 伊万里地区 久原保育園 手島美幸

食育年間計画を作り、子ども達や保護者に食の大切さを知ってもらうような取組みをされていた。春夏秋冬計画を立て、野菜を植え収穫したものを味わいながら食べることにより、食への興味、関心が増してきた。今後も食育活動を通して子どもと保護者に食の大切さを伝えていきたい。



研修2-②

「食と農で子ども育てる」 講師:福山隆志 氏(武雄市立若木小学校 栄養教諭)

<研究発表に対しての評価>

- ・1の園は若い栄養士が丁寧に食育指導をされていることを評価された。
- ・2 の園の PDCA サイクルの具体例を見たことがない。日々の給食をこの形で発展していて素晴らしい。
- ・3の園のわかりやすいレジュメ、食育体験は小中学校も同じ。毎日の体験を通して、自己肯定感に繋がる。安心しましたと評価されました。

今の子どもの姿…基本的な生活習慣の乱れなど

→朝食は、子どもは食べているが、親が食べていない。子どもを支える家庭・地域の子育 てや教育力の低下が指摘されている。

武雄市の取組み…佐賀の自然・歴史・文化を活かした食育を進める。武雄市では作る人の 顔が見える・匂いがするという給食の特性ともいえる単独校調理へと整備を進めている。 給食の食材はほぼ佐賀県産を使用

研修3

「佐賀市の食育の取組み」~園児への食育指導~

講師:加藤結衣 氏(佐賀市教育委員会こども教育部保育園幼稚園課 管理栄養士)

食育に関するアンケート等を基に、園児への食育指導を実施。虫歯や肥満傾向にある 5 歳児が多いことを危惧し、砂糖と塩の話やよく噛む事を伝えたり、野菜の話、3 つの仲間の話、朝食抜きの家庭に向けた早寝早起き朝ごはんの話をしたりしている。また、朝ごはんの大切さを何度も話す事で大切さをしみこませる。以上のことは食生活、生活習慣の乱れ、運動不足が原因と考えられる。保護者支援の必要性がある。

今後の展望

佐賀市としては各園の食育活動の支援、素敵な取り組みを他園に紹介→佐賀市の食育を 保育所、幼稚園から盛り上げ家庭へ地域へと繋げていきたい。

【質疑応答】

Q:食育指導のための媒体はどこで借りることができますか?

A:県立図書館・市立図書館・中部保健福祉事務所で借りることができます。



研修4「幼児の成長と食事について」

講師:橋本祐充子 氏(フードプロデューサー 西九州大学短期大学部非常勤講師)

幼児の成長

発育時の栄養が不適切だと成長に影響される。

集団での食に期待している母親が多いが、家庭での食事が重要である。

幼児食の要件

乳幼児期の糖分→小児成人病 子どもに選択能力はないので子どもの言いなりにならないようにしなければならない。(水分補給は湯冷ましや麦茶で十分)

こ食の家庭が増加している昨今、皆と同じ食事を、皆で食べる事の大切さ伝えなければ ならない。

また、日本型食文化(無形文化財)は見直されている。一汁三菜、ご飯とみそ汁、米と 大豆の関係が非常に良いので勧めたい。佐賀県は大豆の生産全国 2 位。

栄養バランスは信号の色

赤 体をつくる(蛋白質・無機質)

黄 もりもり力が出る(炭水化物・脂質)

緑 体の調子を整える(ビタミン・ミネラル・食物繊維)



≪効果及び評価≫

便利な世の中になって、いつでも何でも購入するころができるようになったこともあり、 保護者はバランスの良い食事の意味がわからない=栄養は買うことができると思っている。 保護者への情報提供の必要性を強く感じました。

(文責 佐賀地区)