

令和3年度給食研究会

【期日】 令和3年6月30日（水）

【会場】 GARDEN TERRACE SAGA

Hotel&Maritopia

【主催】 佐賀県保育会

【参加者数】 127名（集合32名・Zoom95名）

【内容】 研修1-① 12:30～

「令和3年度 給食研究発表」

〔発表者〕 南部地区（いふく保育園）

伊万里地区（中里保育園）

佐賀地区（南部保育園）

研修1-② 13:15～

「講評」及び講義

講師：堀田 徳子 氏（西九州大学教授 健康栄養学部 健康栄養学科 教授）

研修2 13:40～

「豊かな心身をはぐくむ“食育”」

講師：堀田 徳子 氏（西九州大学教授 健康栄養学部 健康栄養学科 教授）



研修1—① 「令和3年給食研究発表」

南部地区（いふく保育園） 調理員 川原めぐみ

◎絵本からつながる食育

「食材に興味・関心をもつこと」を食育目標として、絵本『いもむしパン』を題材に変化していくパンを午後のおやつで提供し、年間を通して研究を行う。食べる活動から作る活動（調理）へと展開した。絵本をきっかけに保育と給食との連携をすることで食に対する興味・関心がより高まった。

伊万里地区（中里保育園） 栄養士 中川 由佳

◎本物の味を伝えよう

いろいろな食材や本物の味を知ってほしいという思いから、和食の基本である出汁くらべを实践。いりこ・昆布・かつおを使用し、それぞれの食材に触れる、出汁をとる、取った出汁、味噌汁の飲み比べを行う。匂いや味の変化を体験。味噌汁を通して、出汁への関心が高まり、家庭での取り組みにもつながった。

佐賀地区（南部保育園） 調理師 江口 香

◎一年を通しての食育体験

年間を通じた野菜の栽培、収穫の農業体験を通して、食への興味・関心を深めている。収穫の喜びを知り、収穫した旬の素材や季節感のある料理を学んでもらうため、四季折々の取り組みを行っている。各年齢ごとに行う農業体験では子どもの一生懸命さ、喜ぶ姿がみられる。



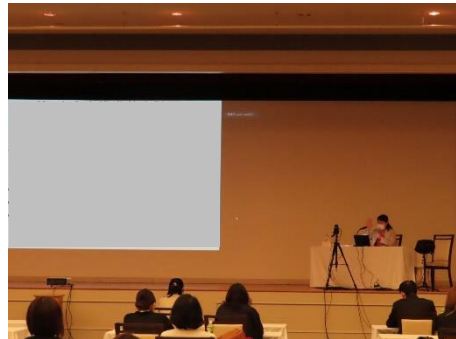
研修1-② 「講評」及び講義

講師:堀田 徳子 氏(西九州大学 健康栄養学部 健康栄養学科 教授)

コロナ禍で困難も多いなか、安全のもとで行う体験活動は重要なものとなっている。保育との連動を取り入れ、栽培→収穫体験、調理など食べる意欲につながる大切な活動であった。炭水化物・洋食にシフトしている現代、園での食育活動を家庭へ発信していくことも大切になっている。いきいきとした子どもの表情や関わる先生たちの情熱は素晴らしく、地域との連携をとり、育ちにつながる食育活動を続けてほしい。

研修2 「豊かな心身をはぐくむ食育」

講師:堀田 徳子 氏(西九州大学 健康栄養学部 健康栄養学科 教授)



① 食育の理解

- ・子どもの食育とは。
- ・保育所における食育は保育の5領域を統合した内容であり、保育者と共に展開していくことが理想。
- ・朝食の重要性。
- ・保育所における食事提供の意義。

② 食育の計画および評価

- ・保育の一環として、具体的・組織的・計画的に作成する。
 - ・計画→完璧な計画はない。園に即した計画を。意義、方法を共通理解する。
 - ・実施→客観的な観察。事故がないような見守り。活動を強制的にはしない。
 - ・評価→企画評価（計画が適切であるか）
 - 経過評価（計画通り実施できているか）
 - 結果評価（目標が達成されたか）
 - 量的評価（身長・体重・食事量）
 - 質的評価（子どもの心情や意欲、育ち）
- ※評価の対象は子どもの育ちと保育者の保育の評価両面を捉える。
- ・改善→より効果的な取り組みにするために期間を決めて、次につなげる。

③ 第三次食育推進基本計画

④ 食育活動と教材の紹介

(報告) 現代の子どもを取り巻く様々な食の事情のなかで、保育園の食育活動が子どもの心身の育ちに大きな役割を担っていることを再認識した。『食べることは生きることの源』を念頭に、食育計画は保育の一環として、それぞれの園に合ったものを、保育者と連携し作成する。また、評価まで行うことの重要性を学んだ。食のふるさとづくりを目指して、保育園から家庭への発信を積極的に行い、保護者や地域を巻き込んだ食育活動に取り組んでいく。

(文責 山口留美子)