

## 「令和5年度 食育研修会」報告書

【期 日】令和5年9月8日（金）

【会 場】ロイヤルチェスター佐賀

【主 催】佐賀県保育会

【参加者数】134名（参集 57名 オンライン 77名）

【内 容】研修1 「研究発表」 12:30～13:50

発表者 東部地区（神崎市立仁比山保育園）

多久地区（なごみこども園）

鹿島地区（ことじ保育園）

講評 講師 野口 孝則氏（上越教育大学大学院 学校教育研究科 教授）



研修2 14:00～16:30

「保育の食育の質を高める～子どもと食の良好な関係づくり～」

講師 野口 孝則氏（上越教育大学大学院 学校教育研究科 教授）

### 研修1「令和5年度 研究発表」

東部地区 神崎市立仁比山保育園 栄養士 井手野 美結紀

～食で育む「からだ」と「こころ」～

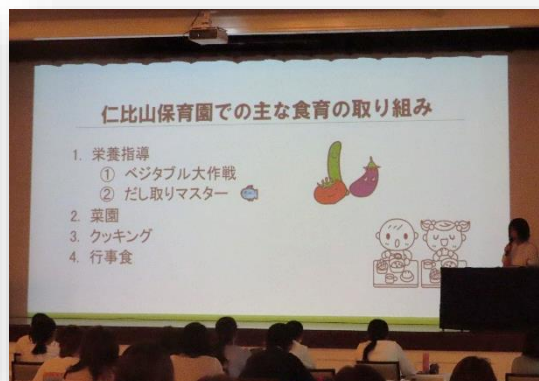
・ベジタブル大作戦では、ランチョンマットを使い（園・家庭）  
バランスのよい食事の大切さを学ぶ。

・だし取りマスター、だしの大切さを知り味覚を育てる。

実際にカツオの模型を見せて説明。

・保育園で野菜等を育て、食べ物の大切さや命の尊さを知る。

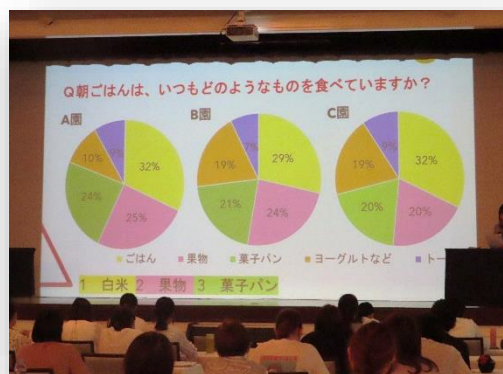
今後も、保育士と連携を図り子ども達が食体験を通し、食への関心・食事の大切さ楽しさを感じながら笑顔で過ごせる保育園でありたい。



## 多久地区 なごみこども園 調理員 藤井 未友希

～朝ごはんでは繋がる心のバランス～

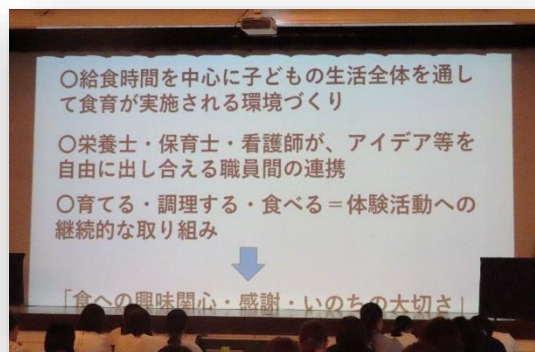
- ・朝ごはんの重要性を再確認するため、朝ごはんに重点をおき研究。保護者にアンケート実施。保護者も朝ごはんの大切さは理解出来ているが、行動出来ないということが分かった。
- ・園より食育だより等にて朝ごはんに最適な物を紹介。
- ・季節ごとの様々な食育活動、一汁三菜の日本の食事文化・保護者に寄り添った食育活動を今後も続けていきたい。



## 鹿島地区 ことじ保育園 栄養士 藤武 夏美

～本物の味を通して自然の恵に感謝する～

- ・食べることに意欲的な子が減ってきたように思う。「食を営む力」の育成に向けその基礎を培うことが保育における食育目標である。
  - ・園庭では四季折々の果樹等の収穫を楽しんでいる。
  - ・栄養士・保育士・看護師がアイデア等を自由に出し合える職員間の連携。
- 育てる・調理する・食べる等の体験活動への継続的な取り組みから食への興味・関心・感謝・命の大切さを伝えていきたい。



「講評」 講師 野口 孝則氏（上越教育大学大学院 学校教育研究科 教授）



- ・ 沢山の学びを頂いた先生方へ感謝。
  - ・ 子どもの変化→食育の実践を通して終わりではない。実践を通して子どもの育ちを育む。やりっぱなしの食育ではなく、前後の子どもの変化をどのように捉えていくか（食育の成果・評価）
  - ・ 自園調理…午前中から匂いを子ども達に伝える。（給食室が園の中心にあるのはとても良い）  
匂い…保育士と調理室と一緒にあって、どう子ども達に伝えるのか学ばなければいけない。
  - ・ 保護者は朝ごはんの大切さは認識も確認も理解も出来ているのに行動が出来ていない。頭の中では分かっているのに体がそう動けない。無理なく・少しずつ・ちよとずつ、子ども達と共に…ここから始めていく。
  - ・ イベント（食育）の時
    - ① 気づき（子ども達にどう気づきを与えたか）
    - ② きっかけ（今日の体験がその後のきっかけになったか）
    - ③ 思い出（どう思い出に残るか）
- } 日頃の保育実践に繋げていく

研修2「保育の食育の質を高める～子どもと食の良好な関係づくり～」

講師 野口 孝則氏（上越教育大学大学院 学校教育研究科 教授）

- ・ 毎日の食事こそが食育である  
…食事を提供しているのであれば情報を提供する。  
今日のポイントを保育士に伝える  
→子ども達にどう伝えるかが大切。
- ・ 残食0が続いたら栄養士は保育士に「給食足りてる？」  
「お腹一杯になった？」等確認する。残食0だけではダメ！  
子どものお腹と心を満たす食事の提供をする。
- ・ 食事提供時の困難を感じる時の対応。  
子どもの個性やその日その時の感情に理解を示す。  
無理なく、少しずつ、出来るところから…それが保育なのではないだろうか？



## ※グループ討議「コミュニケーションについて」(給食担当者と子ども、保育士、保護者等)

- ・グループに分かれて30程話し合った。

特に印象に残った武雄市の保育園

- ・小学校の先生方と話し合う機会があり連携が出来ている。

## ※小学校と連携出来ていたら(情報が伝わっているため)

子どもがスムーズに小学校へ進学出来る、と  
講師の先生は称賛されていた。



## 研修2

- ・保育現場における食事提供のこたえ=子ども達の姿  
子ども達がこたえだから、食べてくれる食事を作ったら良い。
- ・ひと手間は愛情…その時に合わせた食具を選ぶ。
- ・食事することを喜びとする子ども達、食と向き合う子ども達。  
食を通じて美味しく食べて、食べることの楽しさを伝えていく。
- ・できていないところ探しから、できているところを褒める食育へ。

※研修会別冊資料「保育通信」「ぜんほきょう」

「食育は特別なこと?“もっと身近な”食育を考える」参照

## (感想)

今回、食育についての話をお聴きし、給食関係者だけではなく、保育士の先生方にも食育研修会に参加し一緒に話を聴いて欲しいと感じた。園全体を通して連携は不可欠である。

講師の先生の話にあったように、無理なく・少しずつ・できるところから…食を通し子ども達一人ひとりに美味しく、楽しい食事の時間となるよう、ひと手間の愛情を添えた食事提供ができると素敵だなと感じた。今後、食べる事が楽しくなるような情報提供を全職員で心掛けていきたい。

文責：光の園保育園 公文あゆみ