埼玉学園大学・川口短期大学　機関リポジトリ

保育における「食育」の位置づけと栄養士による「食育」の展開：小規模園2歳児の「食育」の場面から

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2022-02-18 キーワード (Ja): キーワード (En): childcare, dietary education, small nursery school 作成者: 関根, 久美, SEKINE, Kumi メールアドレス: 所属:
URL	https://saigaku.repo.nii.ac.jp/records/1384

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 International License.

保育における「食育」の位置づけと栄養士による「食育」の展開

――小規模園2歳児の「食育」の場面から――

関　根　久　美

はじめに

人間の成長発達において「食べること」は最も重要な行為である。「食」に関する様々な取り組み，研究，出版，SNSでの発信など，世界中の人々が「食」と向き合っている。我が国は戦後すぐの「食べることが精一杯」の時代から「食を楽しむ」時代に移行し，食に関する様々な問題がクローズアップされるようになってきた。これまで「食」は家庭のみの範疇であったが,「食べることの教育・食育」というワードが生まれ，平成17年（2005年）「食育基本法」が制定され，食に関する正しい知識・適切な食習慣を子どものうちから身につけることが学校教育，幼児教育の中で義務化された。また，保育所保育指針や幼稚園教育要領においても「食育」について明記され，保育の現場での「食育」は子どもの日常の園生活の中に浸透している。

ところで，平成27年（2015年）「子ども子育て支援新制度」により，小規模保育園が地方自治体における「認可保育園」となった。小規模園とは，0歳～3歳未満児の子ども19人以下の保育施設である。小規模園においての「食育」はどのように位置づけされ，どのように実践されているのだろうか。0歳～就学前の子どもが対象児である既存の「認可保育園」との相違はどうなのであろうか。

本研究では，保育全体における「食育」の位置づけを確認し，さらには小規模園での「食育」の位置づけと展開について実際の「食育」の場面から検討していくこととする。観察は，子どもの動きや言葉，表情などが明確となる小規模園においての年長児「2歳児クラス」で行った。

1. 保育における「食育」の位置づけ

⑴ 「食育基本法」について

① 法律成立の背景

この法律が成立された背景として農林水産省は以下の７つの問題点を挙げている[*1]。

⑴ 「食」を大切にする心の欠如

⑵ 栄養バランスの偏った食事や不規則な食事の増加

⑶ 肥満や生活習病（がん，糖尿病など）の増加

⑷ 過度の痩身志向

⑸ 「食」の安全上の問題の発生

⑹ 「食」の海外への依存

⑺ 伝統ある食文化の喪失

② 総則の概要[*2]

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ，生きる力を身につけていくためには，何よりも「食」が重要である。今，改めて食育を，生きる上での基本であって，知育・徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに，様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を修得し，健全な食生活を実践することができる人間を育てることが大切であるとし，制定する。

③ 保育の場における「食育基本法」

〈子どもの食育における保護者，教育関係者等の役割〉

第五条　食育は，父母そのたの保護者にあたっては，家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに，子どもの教育，保育等を行う者にあっては，教育，保育等における食育の重要性を十分自覚し，積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう，行なわなければならない。

〈食に関する体験活動と食育推進活動の実践〉

第六条　食育は，広く国民が家庭，学校，保育所，地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して，食料の生産から消費者等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに，自ら食育の推進のための活動を実践することにより，食に関する理解を深めることを旨として，行わなければならない。

⑵　保育所保育指針における「食育」

平成 29 年（2017 年）告示の保育所保育指針において「食育」について以下にように記されている[(3)]。（第 2 章については，3 歳未満児のみの抜粋）

第 3 章　健康及び安全

2　食育の推進

⑴　保育所の特性を生かした食育

ア．保育所における食育は，健康な生活の基本としての「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こと

イ．子どもが生活と遊びの中で，意欲をもって食に関わる体験を積み重ね，食べることを楽しみ，食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものであること。

ウ．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，食事の提供を含む食育計画が配置されている場合は，専門性を生かした対応を図ること。

⑵　食育の環境の整備等

ア．子ども自らの感覚や体験を通して，自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識，調理する人への感謝の気持ちが育つように，こどもと調理員等との関わりや，調理室など食に関わる保育環境に配慮すること。

イ．保護者や地域の多様な関係者との連携および協働の下で，食に関する取り組みが進められること。また，市町村の支援の下に，地域の関係機関等との日常的な連携を図り，必要な協力が得られるように努めること。

ウ．体調不良，食物アレルギー，障害のある子どもなど，一人一人のこどもの心身の状態に応じ，嘱託医，かかりつけ医等の指示や協力の下に適切に対応すること。栄養士が配置されている場合は，専門性を生かした対応を図ること。

第 2 章　保育の内容

1　乳児保育に関わるねらい及び内容

ア．健やかに伸び伸びと育つ ――㈠内容の取扱い

②健康な心と体を育てるためには望ましい食習慣の形成が重要であることを踏まえ，離乳食は完了期へと徐々に移行する中で，様々な食品に慣れるようにするとともに，和やかな雰囲気の中で食べる喜びや楽しさを味わい，進んで食べようとする気持ちが育つようにすること。なお，食物アレルギーのある子どもへの対応については，嘱託医等の指示や協力の下に

適切に対応すること。

2　1歳以上3歳未満児の保育に関わるねらい及び内容

ア．健康 ――㈠内容

④様々な食品や調理形態に慣れ，ゆったりとした雰囲気の中で食事や間食を楽しむ。

⑶　保育園の「全体的な計画」の中での「食育」

参考資料1からわかるように各保育園では，「全体的な計画」において「食育」について明記し，各年齢の乳幼児において，年間を通して「食育」に取り組む計画を立てている。資料提供の「K保育園」においても保育所保育指針における「食育の推進」に基づき，保育士だけでなく，栄養士，調理員等が専門性を生かした「食育」に取り組んでいる。

⑷　認可保育園における昼食と間食（おやつ）の献立

認可保育所は自園での調理が義務付けられており，子どもの成長発達に必要な栄養を考慮した献立を栄養士が作成し，調理員とともに調理し，保育士が配膳している。その流れの中でその日の献立のメニューや食材を通しての「食育」が行なわれる場合が多い。資料提供（資料2）の保育園も業者委託をする保育園もあるが，自園の専任の栄養士が献立を立てている。昼食のメニューだけでなく，おやつ，食材，栄養価が詳細に記され，保護者に対しても保育所での食事が子どもの一日のエネルギーの源となり，その成長を支えていることの開示をし，家庭の食事の献立の工夫のヒントにもなっている。この献立の開示により，家庭と保育所においての「連携した食育」が促進されている。

2. 小規模園A保育園の食育の場面観察から

⑴　小規模園の概要と食事について

平成27年（2015年）「子ども子育て支援新制度」により，小規模保育園が地方自治体における「認可保育園」となった。小規模園とは，0歳～3歳未満のこども19人以下の園で少人数ならではのアットホームな雰囲気が保護者に好評であり，既存の「認可保育園」に落選しての「小規模園」が最近では，小規模園を希望して入園させる保護者も増えている。保育の内容は「保育所保育指針」にのっとって行われている。食事に関しては「自園調理が望ましい」とされているが，近隣の「認可保育園」からの調達も認められている。献立に関しては系列園全体の共通の「献立」が作成され，各園の調理士がその献立の通りに調理して子どもに提供している園が多いようである。

資料１　K 保育園　全体的な計画

保育理念	児童福祉法に基き，子ども一人ひとりの育ちを大切にし，生きる力を培う保育，地域に愛される保育園
保育方針	・集団生活や異年齢とのかかわりの中で，協調性，自立性を育て，様々な活動を通じ年齢に応じた豊かな感性，知性，創造性思いやりを育てる
保育目標	・年齢に合った「基本の生活習慣」の確立 ・相手を思いやりみんなと仲良くできる子ども ・何事にも意欲的に取り組む子ども ・いつも元気に体を動かし，楽しく遊ぶことの出来る子ども

☆発達過程
・保育所保育指針によるおおむね８つの区分をもとに年齢別に指導計画を立てる。また，子ども一人ひとりの成長段階を踏まえ，養護と教育が一体となり保育を展開していく

☆基本的社会的責任
・子ども一人ひとりの人権を尊重した，保育をおこなっていく
・家庭や地域と交流を図りながら当園の保育内容を説明する
・個人情報を適切に取り扱う
・苦情や意見には速やかに対応する

★地域活動事業
・職場体験
・施設訪問　近隣保育園との交流
・近隣に大型のマンションがあり，若手の夫婦が多いため，地域ニーズに応じ，子育て相談を受ける

☆苦情処理・解決
・相談・苦情窓口の設置　苦情解決受付，苦情解決責任者，第三者委員の体制を整備して利用者の苦情，解決を図る

☆小学校との連携
・保育所児童要録を保護者の同意のもと，小学校へ送付する
・小学校の公開授業等に行き参観する事で小学校１年の現状の理解に努める（仮）

☆年間行事
・入園式　・乳幼児健康診断（年２回）
・交通安全教室　・歯科検診　・七夕会
・夏祭り　プール　・保育参観　・運動会
・ハロウィン　・クリスマス会
・お遊戯会　・豆まき会　・ひな祭り会
・お別れ会　・卒園式

子どもの保育目標						
	０歳児	個々の生理的欲求を満たし，基本的生活習慣を整える	２歳児	基本的生活習慣の基礎をしっかりと作る	４歳児	保育士や友だちとの関りを深め友だちの気持ちにも気づき集団で行動する
	１歳児	安心できる保育士との関係の下で自分で使用とする気持ちが芽生える	３歳児	保育士や友だちと遊ぶ中で自分のしたいこと，言いたいことを言葉や行動で表現する	５歳児	集団生活の中で意欲的に活動し，仲間との関りを通して生きる力の基礎を培う

			保育の内容					
			０歳児	１歳児	２歳児	３歳児	４歳児	５歳児
養護	生命の保持		・人への基本的信頼感が芽生える一人ひとりの生活リズムが整うように配慮する	・特定の保育士との信頼関係がさらに深まり，愛着関係がはぐくまれるように接する ・自分でやり隊という気もちを受け止め，援助しながら満足間を味わえるようにする	・個々の成長に合わせて基本的生活習慣の確立の援助する。一人でできた喜びを味わい，自信が持てるようにする	・生活の流れや基本的生活習慣を身につけるようにする	・運動量が増し，活発に活動できるように配慮する	・健康に関心を持ち，生活に必要な習慣を身につけられるようにする
	情緒の安定		・応答的なふれあい ・冗長的な絆の形成	・保育士との信頼関係を深め，自分の気持ちを安心して表すことができるようになる	・一人一人の子供の気持ちを受容し，共感してもらいながら安心して過ごす	・主体的な活動を促す環境を構成し，探索意欲を高められるように見守る	・多様な経験を通して自己肯定感をはぐくみ，自身や保育士への信頼を獲得する	・個々の自分らしさを大切にし，充実した生活を送れるようにする
教育	乳児 (3つの視点)	乳児	健康	・安定した睡眠をとる ・簡単な身の回りのことに興味を医持ちいろいろな遊びの中で十分にを動かす	・生活の中で援助してもらいながら，自分でできたことに喜びを感じる ・保育士の言葉がけで，危険なことを知る	・身の周りを清潔に，生活に必要な活動を自分でしようとする ・戸外で体を動かして遊ぶ	・自分の体に関心を持ち，異常を感じたら自分から保育士になどに知らせる	・健康とは生きることの基本であることが分かり，自分の体を大切にすることを考える。 ・危険から身を守る注意力を身につけ行動する
	健やかに伸びと伸びと育つ	・身体機能の発達 ・食事，睡眠燈の生活リズムの感覚の芽生え	人間関係	・保育士や友だちに関心を持ち，真似をしようとしたり，自ら関わろうとする	・自分の気持ちを言葉やしぐさで，伝えながら友だちと一緒に遊ぶ中で相手の気持ちの思いに触れる	・自分のことを自分でしょうとするようになる ・道徳性の芽生えと並行遊びの充実	・友だちと楽しく生活する中で，決まりの大切さに気付き，守ろうとする	・社会生活における，決まり事を理解して，必要な習慣や態度を身に身につけ自分の力で行動する ・遊びや行事を通して友だちを応援したり力を合わせることの大切さを知る
	身近な人と気持ちが通じ合う	・特定の大人との深いかかわりによる愛着心の形成 ・喃語の育み人応答による言葉の芽生え	環境	・好きな玩具や遊具に興味を持って関わり，様々な遊びを楽しむ ・やり取りの中で声や言葉で気持ちを表そうとする	・身近な自然と触れ合う中で，好奇心や探求心が生まれてくる	・戸外遊びを通じて，経験したことを遊びに取り入れるなど，豊かな感性や好奇心がはぐくむ ・色，形，量，数の違いに気が付く	・自然物や身近な事物に興味を持ち工夫して生活や遊びに取り入れる	・自然現象の美しさ，不思議さに感動する。 ・身近な事象を見たり考えたりする中で，物の性質や時刻・数量・文字などに対する関心を深める
	身近なものと関り感性が育つ	・身近なものと関り感性が育つ ・身体の諸感覚意識による表現	言葉	・保育士の語りかけを喜び繰り返しの中から身近な言葉を覚える	・生活や遊びの中で簡単な言葉のやり取りを楽しむ ・絵本や紙芝居などを楽しんでみたり，聞いたり，繰り返しのある言葉の模倣を楽しむ	・友だちの話を聞いたり保育士に質問したり，興味を持った言葉によるイメージを楽しむ	・絵本などに興味を持ちイメージを広げながら友だちと会話を楽しむ ・人の話を聞いたり自分の体験したことを話したりして伝え合う楽しさを味わう	・人の話を聞くことの大切さを知り，文字・記号などに関心をもって使う楽しさを知る。
			表現	・保育士と一緒に歌ったり，手遊びをしたり，リズムに合わせて体を動か ・興味を持った素材に触れて感触を楽しみ感性を育む	・保育士と遣書に簡単なごっこ遊びをする ・イメージを膨らませ，遊びに取り入れ楽しむ ・興味を持った事柄を言葉や身体で表現する	・様々な素材や用具の意親しむ，簡単な楽器遊びやリズム遊びを楽しむ ・自分なりに感じたことや思ったことを歩表現して遊ぶ	・生活の中で様々な音・色・形・手触り・動き味・香りなどに気が付いたり感じたりして楽しむ	・感じたこと表現したことを言葉・身体・音楽・造形など自由な方法で完成豊かに表現して楽しむ
食育	食を営む力の基礎		・流動食から固形職への移行様々な食材の味になれる ・安定した人間関係の中で適切な援助により職に対する意欲をもつ	・楽しい雰囲気中で保育士や友立ちと一緒に興味を持って自ら食べようとする ・正しいスプーンの持ち方を知り食事をする	・箸遊びを通して箸の持ち方を知る ・正しいスプーンの持ち方で食事をする ・自ら食べる楽しさ，おいしさを知り食材に関心を持つ	・正しい箸の持ち方で食事をする ・楽しい雰囲気の中で食事のマナーを身につける	・食物の栄養素について興味を持つ ・食事に必要なマナーを自ら進んで行う	・健康と食べ物の関係について関心を持つ ・命と食について関心を持つ

健康支援	・年２回，嘱託医による乳幼児健診　・毎年１回，嘱託医による歯科検診 ・毎月１回　クラスによる身体測定 ・健康発育発達状態の把握，異常が見られた時の適切な対応	保護者・地域への支援	・子育て支援　・実習生の受け入れ　・相談，苦情解決窓口設置 ・子育て支援センター設置　・長時間保育（20 時まで） ・情報提供の設置（重要事項説明書，おたより配布）
環境・衛生管理	・毎月１回　施設内の設備安全点検　・毎月１回　検便検査 ・職員の定期健康診断　・毎日の施設の清掃（玩具消毒） ・加湿器の設置	研修計画	・埼玉県及び法人内研修・園内研修を実施，参加 ・当園が指定する日本保育協会主催研修に参加 ・戸田市が実施する保育士研修，その他団体主催の専門研修に参加
安全対策事故防止	・毎月１回　避難訓練（水害，火災，地震，不審者） ・毎年２回　消防署立ち合い訓練（通報訓練） ・危機管理マニュアル・危機管理についての研修（ヒヤリ・ハットの定着） ・防犯カメラ設置	自己評価	・年間計画，月案，週案など計画に対する評価反省 ・施設ごとの評価（施設運営管理の評価） ・自己啓発に対する評価

資料２　K 保育園の献立

様式 F114

１ 週 間 の 献 立 表

日／曜	献立名	材料名（昼食・３時のおやつ）				おやつ	栄養価
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	身体の調子を整えるもの	調味料	10 時おやつ 3 時おやつ	
2（月）	ごはん 味噌汁 さばの塩焼き ひじき煮	米 じゃが芋 バター ごま油 砂糖	牛乳 さば 絹ごし豆腐 油揚げ ベーコン 白みそ	にんじん たまねぎ ねぎ さやえんどう ひじき	鰹だし汁 醤油 洋風だしの素 酒 食塩	牛乳 たべっこどうぶつ 牛乳 ジャーマンポテト	エネルギー　472 Kcal たんぱく質　22.0 g 脂質　20.5 g カルシウム　194 mg
3（火）	２色パン スープ から揚げの甘酢あんかけ ポテトサラダ	食パン じゃが芋 米，砂糖，油 片栗粉 マヨネーズ マーガリン	牛乳 鶏もも肉 （皮付き）	メロン にんじん たまねぎ キュウリ 苺ジャム ひじき しょうが	醤油 洋風だしの素 酢 みりん 食塩	牛乳 リッツ 牛乳 ひじきごはん	エネルギー　576 Kcal たんぱく質　19.7 g 脂質　22.6 g カルシウム　176 mg
4（水）	ごはん スープ 豚肉のスペアリブ風炒め ナムル	米 ごま油 油 砂糖	牛乳 豚肉（バラ）	とうもろこし ねぎ，もやし ホウレン草 キュウリ エノキダケ にんじん マーマレード すりごま ニンニク カットわかめ	醤油 洋風だしの素 ケチャップ	牛乳 せんべい 牛乳 とうもろこし	エネルギー　606 Kcal たんぱく質　20.4 g 脂質　33.1 g カルシウム　178 mg
5（木）	冷やしうどん 根菜の煮物 バナナ	ゆでうどん ごま油 砂糖	牛乳 ヨーグルト 豚肉（バラ） 生クリーム 油揚げ ゼラチン	バナナ 大根 キュウリ にんじん ごぼう 板こんにゃく ミカン缶 レモン果汁 カットわかめ	鰹だし汁 醤油 酒 みりん	牛乳 ビスケット 牛乳 ヨーグルトババロア	エネルギー　493 Kcal たんぱく質　17.0 g 脂質　21.8 g カルシウム　250 mg
6（金）	親子丼 すまし汁 大根のおかか和え	米 焼きそばめん ごま油 油 砂糖	牛乳 鶏もも肉 （皮付き） 豚ひき肉 卵 鰹ぶし	にんじん たまねぎ ねぎ，大根 キュウリ エノキダケ キャベツ ピーマン コーン缶	鰹だし汁 醤油 ウスターソース みりん	牛乳 クラッカー 牛乳 焼きそば	エネルギー　530 Kcal たんぱく質　25.0 g 脂質　20.9 g カルシウム　186 mg
7（土）	わかめうどん 粉ふき芋 みかんヨーグルト	ゆでうどん じゃが芋 砂糖	牛乳 ヨーグルト	ミカン缶 にんじん たまねぎ カットわかめ	鰹だし汁 醤油 みりん 食塩	牛乳 せんべい 牛乳 ゼリー クラッカー	エネルギー　417 Kcal たんぱく質　15.3 g 脂質　9.1 g カルシウム　265 mg

⑵　聞き取り調査による保育園の食事，食育に関する特色

A保育園には専任の栄養士が1人在籍しており，その栄養士が献立作成，調理全般を1人で担っている（資料3)。既存の「認可保育園」は0歳児から就学前の6歳の子どもまで在園しているので，発達段階や租借能力などが異なる子どもたち全てを対象に献立も立てられているが，A保育園では小規模園の3歳未満児のみの保育とういう特徴を活かし，食べやすさ，見た目，消化のしやすさに工夫を凝らしている。特に見た目は大切でまだ幼い子どもたちであるので「食べたい」という意欲は「視覚」からもたらされるという。「色」「形」にも工夫を凝らし，子どもたちが食を楽しみながら，栄養を十分に摂取できる食材を使用し，献立作成，調理に当たっている。この園での「お残し」は殆どないという。また,「食育」に関しても栄養士と保育士が協力しながら実践していて，栄養士自らが「食育指導」を行う場面を設けている。

⑶　観察とその考察

令和3年　2月某日のA保育園2歳児の「おやつ」の場面の観察

・当日のおやつ：「餃子の皮のねぎ焼き」と牛乳
・テーブルの子どもたちが着席し，保育士，栄養士により「餃子の皮のねぎ焼き」と「牛乳」が配膳されると，子どもたちは興味津々にのぞき込む。H栄養士がテーブルの横に腰をおろし，「本日のおやつは餃子の皮のねぎ焼きです」と「食育」スタート。食材すべての「絵カード」が用意され,「本日のおやつにはこれが入っています」と一枚一枚のカードを見せながら「これはパプリカ」「味付けはマヨネーズ」と説明する。子どもたちは「この赤いのがパプリカ？」「ぼく，ネギは嫌い」など口々に言葉を発する。それに対してH栄養士は言葉で対応したり，うなずいたり，あえて反応しなかったりと，子どもひとり一人の個性や発達に合わせながら援助する。最後に保育士が「H先生が作ったおやつ，先生も食べたいな」というと子どもたちは嬉しそうな表情になる。保育士が「いただきます」の号令をかけると，子どもたちは，餃子の皮を手に取りパクパクと食べ始める。「ねぎが嫌いな」男児も含め，全員があっという間に完食した。

考察

一般的な保育園では栄養士は「白衣」を着用しているイメージであるが，H栄養士は普段から保育士と同じ「エプロン」を着用し，調理以外の時間は保育に入り，子どもと関わっているという。小規模保育園は19人という少人数であるのでH栄養士は子ども全員の名前もわかり，子ど

資料 3　A 保育園の献立表

A 保育園　　8 月後半予定献立表					
日／曜日	献立名	材料名			おやつ
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
17／火	わかめそうめん 大豆とオクラのかき揚げ ブロッコリーのおかか和え りんごゼリー	そうめん / 調合油 砂糖 / 薄力粉 精白米 / ごま油	牛乳 / わかめ / 油揚げ 大豆 / 鶏卵 かつお節 / 寒天 しらす / 青のり	にんじん / ねぎ オクラ / ブロッコリー 玉ねぎ / もやし りんごジュース	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / のりじゃこおにぎり
18／水	ごはん 肉豆腐 すまし汁（小松菜・えのき） 甘酢和え	精白米 / 調合油 砂糖 / 片栗粉 薄力粉	牛乳 / 豚肉 木綿豆腐	にんじん / 玉ねぎ ごぼう / 小松菜 えのき / キャベツ	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / ちんすこう
19／木	ごはん たらとじゃがいものホクホク揚げ 味噌汁（小松菜・もやし） 海藻サラダ	精白米 / じゃがいも 調合油 / 片栗粉 食パン / 薄力粉 砂糖 / マーガリン	牛乳 / たら / みそ わかめ / ツナ缶 鶏卵	枝豆 / 小松菜 もやし / きゅうり	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / メロンパン風トースト
20／金	食パン 鶏肉ときのこのトマト煮 ピクルス バナナ	食パン / 調合油 砂糖 / 精白米 ごま油 / ごま 片栗粉	牛乳 / 鶏肉 みそ	しめじ / えのき たまねぎ / ピーマン トマト缶 きゅうり / にんじん バナナ	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / ごまみそもち
21／土	ごはん オムレツ スープ（わかめ・玉ねぎ） マカロニサラダ	精白米 / マカロニ 調合油 / マヨネーズ ビスケット	牛乳 / 鶏卵 わかめ	玉ねぎ / きゅうり にんじん	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / ビスケット
23／月	ごはん 枝豆とひじきのスクランブルエッグ スープ（キャベツ・玉ねぎ） 根菜サラダ	精白米 / 調合油 砂糖 / マヨネーズ ごま / さつまいも	牛乳 / 鶏卵 / ひじき プロセスチーズ 寒天	枝豆 / キャベツ ごぼう / 玉ねぎ れんこん / にんじん	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / いもようかん
24／火	ナポリタン スープ（卵・わかめ） ほうれん草のおかかマヨ和え オレンジゼリー	スパゲティ / 調合油 マヨネーズ / 砂糖 ホットケーキミックス	牛乳 / ベーコン 鶏卵 / わかめ かつお節 / 寒天	玉ねぎ / ピーマン キャベツ / ほうれん草 もやし オレンジジュース	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / ドーナツ
25／水	ごはん 回鍋肉 味噌汁（豆腐・えのき） 野菜ナムル	精白米 / 調合油 砂糖 / ごま油 餃子の皮 / マーガリン	牛乳 / 豚肉 絹ごし豆腐 / みそ	ピーマン / キャベツ にんじん / えのき もやし / 小松菜 かぼちゃ	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / ひまわりパイ
26／木	食パン ミートソースグラタン スープ（春雨・キャベツ） きのこソテー	食パン / 調合油 砂糖 / じゃがいも 春雨 / 薄力粉	牛乳 / 豚ひき肉 ベーコン / 青のり プロセスチーズ 鶏卵	にんじん / 玉ねぎ しめじ / ほうれん草 えのき / キャベツ	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / お好み焼き
27／金	ごはん さつまいもカレー ひじきのマリネ りんご	精白米 / さつまいも 調合油 / 砂糖 マカロニ	牛乳 / 豚肉 ひじき / きなこ	にんじん / 玉ねぎ 大根 / りんご	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / マカロニあべかわ
28／土	ごはん ミートボール スープ（キャベツ） マカロニのケチャップ炒め	精白米 / 調合油 マカロニ / おせんべい	牛乳 / ミートボール	キャベツ / ピーマン にんじん	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / おせんべい
30／月	ごはん チンジャオロース 味噌汁（ほうれん草・じゃがいも） キャベツのゆかり和え	ごはん / ごま油 砂糖 / じゃがいも 片栗粉	牛乳 / 豚肉 ヨーグルト	ピーマン / たけのこ ほうれん草 / キャベツ みかん缶	牛乳 / 市販菓子 麦茶 / みかんヨーグルト
31／火	ごはん からあげ 味噌汁（大根・にんじん） ごま和え	精白米 / 薄力粉 調合油 / 砂糖 / ごま ホットケーキミックス	牛乳 / 鶏肉 みそ / おから プロセスチーズ 鶏卵	大根 / にんじん もやし / 小松菜	牛乳 / 市販菓子 牛乳 / おからのチーズドッグ

平均 517 kcal

＊材料の都合により，献立は変更になる場合があります。

写真 1

写真 2

（上記の写真掲載においては，本人の許諾を得ている）

もの成育歴や食の好みも把握している。あらためての「食育指導」を行うだけでなく，日ごろから子どもたちの「食」の場面において，「栄養士として食だけに関わる」だけでない，「食べること」「飲むこと」「楽しみながらの食事」において保育士と共に子どもの援助を行っている。また，保育計画立案にも参加し，A 保育園を支える重要な役割を担っている。だからこそ，今回の「食育指導」も 2 歳児クラスの子どもたちが好きな「絵カード」を用いて，食材を説明するという活動に対して子どもが興味をもち，そのカードと食材を繋げて考えることができたと考えられる。また，今回「餃子の皮のねぎ焼き」は全ての食材がみじん切りされていて「何が入っているかわからない」ことが，更に子どもの「好奇心」をそそり，栄養士のカードを使用しての食材説明に真剣に耳を傾けたのではないだろうか。全員完食も「絵カード」楽しい時間があったからこそ「食欲がわき「おいしい」と感じたのではと考える。A 保育園の「お残し」が少ないのは「大好きな H 先生が作ってくれている」という安心感からくる実態なのではないだろうか。

3. 小規模園 A 保育園の「食育」の在り方についての検証

A 保育園は「食育基本法第五条，第六条」に記されている「食育における保育所の役割を果た

し，食への理解を深める活動を積極的に実践している。また,「保育所保育指針」に記されている「食育」の推進において専門性を有する栄養士が保育士と協力し，3歳未満児の「ねらい・内容」に即した保育内容を展開していることが,「聞き取り調査」「保育実践の観察，考察」から理解することができた。小規模園で専任の栄養士が在籍しているという人的環境が「食育」に関して前向きに取り組む園の姿勢につながっていると考えられた。栄養士が調理室のみに居る存在ではなく，子どもたちの生活の場に当たり前のように居ること自体がA保育園の「食育」であると考えられる。

4. 今後の課題

今回は「食育」という観点で小規模保育園の保育内容の展開を観察，考察した。子ども子育て支援新制度とともにスタートした「認可である小規模園」が，地域にとってどのような役割を果たしているのか，また，その保育内容の詳細についてなどの調査，研究を筆者のフィールドとして深めていきたい。今回は1園のみの取材であったが，いくつかの園を訪問取材し，それぞれの園の特色を活かした保育について「テーマ」を掲げて調査させていただき，小規模保育の活性化の一端を担っていきたいと考えている。

引用文献

＊1　農林水産省　ホームページ〈http://www maff.go.jp/syokuiku/index.htnh〉「食育の推進にむけて～食育基本法が制定されました～」
＊2　植原清（2019）「役立つ保育・教育用語集」大阪教育図書出版 p. 119
＊3　厚生労働省　保育所保育指針　フレーベル館

参考文献

関根久美，山本智子（2020）「乳児保育の基礎と実践」大学図書出版

（提出日：2021年9月24日）