埼玉学園大学・川口短期大学　機関リポジトリ

保育士養成課程における科目「子どもの食と栄養」の現状と課題：短期大学のシラバス分析から

メタデータ	言語: Japanese
	出版者:
	公開日: 2017-07-28
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 近藤, 清華
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://saigaku.repo.nii.ac.jp/records/688

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

保育士養成課程における科目「子どもの食と栄養」の現状と課題

── 短期大学のシラバス分析から ──

近　藤　清　華

はじめに

2005（平成 17）年 6 月に「食育基本法」が公布され，食育に関する関心が高まっている。また，2008（平成 20）年 3 月には「保育所保育指針」[1] が告示され，食育推進のための項目が新たに加えられた。そこでは，食育の推進として，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し，施設長の責任のもと，保育士，調理員，栄養士，看護師などの全職員が協力し，各保育所の創意工夫のもとに食育を推進していくことが求められている。よって，保育所における食育推進のための，保育士の果たす役割は大きいと考えられる。「保育所保育指針」では，食と子どもの発達の観点から，食育のねらいとして，「食と健康」「食と人間関係」「食と文化」「いのちの育ちと食」「料理と食」の 5 項目を挙げている。これは主に 3 歳以上児の食育のねらいと内容となっており，「食と健康」では，健康な心と体を育て，自らが健康で安全な生活をつくり出す力を養う。「食と人間関係」では，食を通じて，他の人々と親しみ支え合うために，自立心を育て，人と関わる力を養う。「食と文化」では，食を通じて，人々が築き，継承してきた様々な文化を理解し，つくり出す力を養う。「いのちの育ちと食」では，食を通じて，自らも含めたすべてのいのちを大切にする力を養う。「料理と食」では，食を通じて，素材に目を向け，素材にかかわり，素材を調理することに関心を持つ力を養う。としている。いずれの内容も，具体的に身につけるべき事柄については明示されていないが，健康，人間関係，文化，いのち，料理と関連づけながら，食育を行うことが分かる。

2004（平成 16）年に厚生労働省が「楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～食を通じた子どもの健全育成（── いわゆる「食育」の視点から ──）のあり方に関する検討会」の報告書[2] として，発育・発達過程において「食を営む力」を育成するための，特に配慮すべき側面として，「心と身体の健康」「人との関わり」「食のスキル」「食の文化と環境」の 4 項目を挙

表1　食育のねらい及び内容

	ね　ら　い	内　　容
6か月未満児	①お腹がすき，乳（母乳・ミルク）を飲みたい時，飲みたいだけゆったりと飲む。 ②安定した人間関係の中で，乳を吸い，心地よい生活を送る。	①よく遊び，よく眠る。 ②お腹がすいたら，泣く。 ③保育士にゆったり抱かれて，乳（母乳・ミルク）を飲む。 ④授乳してくれる人に関心を持つ。
6か月～ 1歳3か月未満児	①お腹がすき，乳を吸い，離乳食を喜んで食べ，心地よい生活を味わう。 ②いろいろな食べものを見る，触る，味わう経験を通して自分で進んで食べようとする。	①よく遊び，よく眠り，満足するまで乳を吸う。 ②お腹がすいたら，泣く，または，喃語によって，乳や食べものを催促する。 ③いろいろな食べものに関心を持ち，自分で進んで食べものを持って食べようとする。 ④ゆったりとした雰囲気の中で，食べさせてくれる人に関心を持つ。
1歳3か月～ 2歳未満児	①お腹がすき，食事を喜んで食べ，心地よい生活を味わう。 ②いろいろな食べものを見る，触る，噛んで味わう経験を通して自分で進んで食べようとする。	①よく遊び，よく眠り，食事を楽しむ。 ②いろいろな食べものに関心を持ち，手づかみ，または，スプーン，フォークなどを使って自分から意欲的に食べようとする。 ③食事の前後や汚れたときは，顔や手を拭き，きれいになった快さを感じる。 ④楽しい雰囲気の中で，一緒に食べる人に関心を持つ。
2歳児	①いろいろな種類の食べ物や料理を味わう。 ②食生活に必要な基本的な習慣や態度に関心を持つ。 ③保育士を仲立ちとして，友達とともに食事を進め，一緒に食べる楽しさを味わう。	①よく遊び，よく眠り，食事を楽しむ。 ②食べものに関心を持ち，自分で進んでスプーン，フォーク，箸などを使って食べようとする。 ③いろいろな食べものを進んで食べる。 ④保育士の手助けによって，うがい，手洗いなど，身の回りを清潔にし，食生活に必要な活動を自分でする。 ⑤身近な動植物をはじめ，自然事象をよく見たり，触れたりする。 ⑥保育士を仲立ちとして，友達とともに食事を進めることの喜びを味わう。 ⑦楽しい雰囲気の中で，一緒に食べる人，調理をする人に関心を持つ。
3歳以上児	「食と健康」 ①できるだけ多くの種類の食べものや料理を味わう。 ②自分の体に必要な食品の種類や働きに気づき，栄養バランスを考慮した食事をとろうとする。 ③健康，安全など食生活に必要な基本的な習慣や態度を身につける。	①好きな食べものをおいしく食べる。 ②様々な食べものを進んで食べる。 ③慣れない食べものや嫌いな食べものにも挑戦する。 ④自分の健康に関心を持ち，必要な食品を進んでとろうとする。 ⑤健康と食べものの関係について関心を持つ。 ⑥健康な生活リズムを身につける。 ⑦うがい，手洗いなど，身の回りを清潔にし，食生活に必要な活動を自分でする。 ⑧保育所生活における食事の仕方を知り，自分たちで場を整える。 ⑨食事の際には，安全に気をつけて行動する。
	「食と人間関係」 ①自分で食事ができること，身近な人と一緒に食べる楽しさを味わう。 ②様々な人々との会食を通して，愛情や信頼感を持つ。 ③食事に必要な基本的な習慣や態度を身につける。	①身近な大人や友達とともに，食事をする喜びを味わう。 ②同じ料理を食べたり，分け合って食事することを喜ぶ。 ③食生活に必要なことを，友達とともに協力して進める。 ④食の場を共有する中で，友達との関わりを深め，思いやりを持つ。 ⑤調理をしている人に関心を持ち，感謝の気持ちを持つ。 ⑥地域のお年寄りや外国の人など様々な人々と食事を共にする中で，親しみを持つ。 ⑦楽しく食事をするために，必要なきまりに気づき，守ろうとする。
	「食と文化」 ①いろいろな料理に出会い，発見を楽しんだり，考えたりし，様々な文化に気づく。 ②地域で培われた食文化を体験し，郷土への関心を持つ。 ③食習慣，マナーを身につける。	①食材にも旬があることを知り，季節感を感じる。 ②地域の産物を生かした料理を味わい，郷土への親しみを持つ。 ③様々な伝統的な日本特有の食事を体験する。 ④外国の人々など，自分と異なる食文化に興味や関心を持つ。 ⑤伝統的な食品加工に出会い，味わう。 ⑥食事にあった食具（スプーンや箸など）の使い方を身につける。 ⑦挨拶や姿勢など，気持ちよく食事をするためのマナーを身につける。
	「いのちの育ちと食」 ①自然の恵みと働くことの大切さを知り，感謝の気持ちを持って食事を味わう。 ②栽培，飼育，食事などを通して，身近な存在に親しみを持ち，すべてのいのちを大切にする心を持つ。 ③身近な自然にかかわり，世話をしたりする中で，料理との関係を考え，食材に対する感覚を豊かにする。	①身近な動植物に関心を持つ。 ②動植物に触れ合うことで，いのちの美しさ，不思議さなどに気づく。 ③自分たちで野菜を育てる。 ④収穫の時期に気づく。 ⑤自分たちで育てた野菜を食べる。 ⑥小動物を飼い，世話をする。 ⑦卵や乳など，身近な動物からの恵みに，感謝の気持ちを持つ。 ⑧食べ物を皆で分け，食べる喜びを味わう。
	「料理と食」 ①身近な食材を使って，調理を楽しむ。 ②食事の準備から後片付けまでの食事づくりに自らかかわり，味や盛りつけなどを考えたり，それを生活に取り入れようとする。 ③食事にふさわしい環境を考えて，ゆとりある落ち着いた雰囲気で食事をする。	①身近な大人の調理を見る。 ②食事づくりの過程の中で，大人の援助を受けながら，自分でできることを増やす。 ③食べたいものを考える。 ④食材の色，形，香りなどに興味を持つ。 ⑤調理器具の使い方を学び，安全で衛生的な使用法を身につける。 ⑥身近な大人や友達と協力し合って，調理することを楽しむ。 ⑦おいしそうな盛り付けを考える。 ⑧食事が楽しくなるような雰囲気を考え，おいしく食べる。

（「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」2004（平成16）年より）

げ，乳児期（授乳期・離乳期）から，思春期にかけての食育のねらいを定めている。

さらに，食育のねらい及び内容として，発達段階ごとに，推進すべき食育活動の視点が示されており，発達段階の区分として，6 か月未満，6 か月～1 歳 3 か月，1 歳 3 か月～2 歳未満児，2 歳児，3 歳以上児の 5 区分で推進すべき食育活動の視点が示され，「保育所保育指針」の「食と健康」「食と人間関係」「食と文化」「いのちの育ちと食」「料理と食」の 5 項目の内容を 3 歳以上児において，具体的に示している（表 1）。

ここでは，6 か月未満児のミルクの飲ませ方から，食事を楽しむこと，食習慣の習得，3 歳以上児では，伝統食や農作物，旬に関すること等，食育活動のねらいと内容を理解することができる。保育士は，この事柄を念頭において，保育活動の中に食育を取り入れる必要がある。

以上から，おおそよその，発達段階における食育の内容は把握できるものの，具体的に保育者が身につけるべき内容が分かりにくい。しかし，「食を営む力」を子どもたちに身につけさせるためには，保育者自身がその力を持つ必要がある。

そこで，本研究では，指定保育士養成施設の修業教科目として指定されている「子どもの食と栄養」の内容について，どのような内容が，行われているかを把握し，課題を導き出すことを目的とする。

研究方法

1. 分析対象

保育士養成を行っている私立短期大学の 2012（平成 24）年度シラバスを用いた。対象としたのは，埼玉県，千葉県，神奈川県，東京都の 4 都県で，2 年間で保育士の資格が取得できる私立短期大学とし，各短期大学ホームページから，シラバスの閲覧が可能だった 27 校とした。

2. 分析内容

保育士養成課程における修業科目の一つである「子どもの食と栄養」の内容が授業でどのように行われているかを分析・検討した。授業名称および開講科目の修得単位数，さらに，現在，保育士養成課程において使われているいくつかの教科書「子どもの食と栄養」[3] を参考に，項目を設定し，その項目内容が，短期大学の授業において行われているか否かを分析・検討した。

結果および考察

1. 授業名称

授業名称において，「子どもの食と栄養」の科目名を用いていたのは 21 校（78%），「小児栄養」の科目名を用いていたのは 6 校（22%）であった。

厚生労働省が，2011（平成 23）年度から，保育士養成課程の教育カリキュラムの全面的な見直しを行い，従前の「小児栄養」から「子どもの食と栄養」と科目名を変更したことに関係し，多くの短期大学において，科目名の変更を行ったと考えられる。さらに，2013（平成 25）年の保育士試験から，「小児栄養」から「子どもの食と栄養」に科目名が変更されるとこも大きく関わっていると考えられる。

2. 単 位 数

保育士資格取得に必要とされる「子どもの食と栄養」の単位数は，演習科目で 2 単位である。

授業回数 15 回（半期科目）のみ 2 単位科目としている短期大学は 9 校（33%），授業回数 30 回（通年科目）2 単位科目としている短期大学は 17 校（63%），授業回数 30 回（講義科目として 2 単位，演習科目として 1 単位）3 単位科目としている短期大学が 1 校（4%）であった。

以上より，3 分の 1 の短期大学では，「子どもの食と栄養」に関する内容を 15 回のみとしていることが明らかとなった。全ての短期大学において，2 年間で，保育士資格のみならず，幼稚園教諭の免許状を取得するため，カリキュラム上，最低限の単位数に抑えていると考えられる。

3. シラバスにおける内容

1） 授業目標

各短期大学のシラバスより，授業目標を，表 2 にまとめた。27 校の短期大学をア～ヒと表記した。

全ての短期大学において，「栄養」や「食生活」という言葉や，それに類似する言葉が使われていた。表 1 に示した「食育のねらい及び内容」においては，「栄養」という言葉は一切使われていないが，「食品」や「食材」という言葉は多く用いられている。このことは，学問的内容を学ぶ保育士養成課程と異なり，保育現場において食育活動を行うということで，保育現場では，より実践的な内容を示していると考えられる。

「保育所保育指針」に記されている，発達の観点である，「食と健康」「食と人間関係」「食と文化」「いのちの育ちと食」「料理と食」の 5 項目に注目してみると，「食と健康」に関しては，ほ

表 2　各短期大学のシラバスにおける「子どもの食と栄養」に関する学習目標及び授業単位数

	科目名称	学習目標	単位数	授業回数
ア	子どもの食と栄養Ⅰ	栄養に関する基本的知識を習得し，子どもにとっての健康，及び食生活の意義を理解する。更に，子どもの発育・発達と栄養・食生活との関連について，具体的な食生活場面を通して，発達段階ごとに，また生涯発達の視点より演習を交えながら学ぶ。	1	15
	子どもの食と栄養Ⅱ	子どもの食生活には様々な要因があり，子どもを取り巻く環境の変化の影響をうけている。ここでは，変化する食生活や健康意識を踏まえ，子どもの健康な食生活のあり方を考える。さらに，食育，栄養教育に関する基礎を理解し，指導の実践化への道筋をつかむ。	1	15
イ	子どもの食と栄養	幼児保育者として，小児期における心身の発育・発達過程を知り，離乳期からの食事支援ができるよう小児栄養学の基本的知識を身につける。幼児保育者として，小児の栄養特性や，正しい食生活を理解するために，小児栄養学の基本的知識をみにつける。	2	15
ウ	子どもの食と栄養	子どもを取り巻く食環境を把握し，胎児期から思春期における心身の発育発達と栄養・食事との関係を理解する。実習を通して，子ども一人ひとりの食事に対する心理状態や摂食状況を観察し，適切な食事の供給と介助，さらには食生活のあり方について援助できる力を身につけることを目標とする。授業を通して，自信の望ましい食生活の構築にも取り組んで欲しい。	2	15
エ	子どもの食と栄養	食習慣の基礎を形成する重要なライフステージにある乳幼児に関わる専門職として，発達段階別の栄養に関する知識・技術を習得することで，テーマは「各成長・発達段階における，個別性を考慮した栄養学的特徴の理解と食育の実践」とします。栄養学，小児科学，母子保健学等の広い観点から，妊娠期から幼児期までの栄養学的特徴と育児支援，成人期の食生活や健康に影響を及ぼす食行動の発達，現代社会での食に関する問題と食育など，保育実践に活用できる内容の授業を行います。	2	15
オ	子どもの食と栄養	子どもの発育・発達・健康増進のために必要な正しい食生活のあり方，食事方法，栄養学についての基本的な知識を学習する。また，食育の重要性や環境との関連性を理解し，各家庭おける食育の実態，児童福祉施設の現状を把握する。	2	15
カ	小児栄養	子どもの食生活・栄養に関する基礎的な知識及びライフステージ毎の栄養管理の課題と方法を習得する。 子どもの食生活支援を行うための方法や，献立作成，調理技術の習得，さらに食育の実践について習得する。	2	30
キ	子どもの食と栄養	子どもの食と栄養に関する知識を保育の実際との関連において実践的な知識・理解へと発展させること。また，保育士として子ども，家庭，地域の食を支えるマンパワーになれるよう，望ましい食生活を実践できることを目指す。	2	15
ク	子どもの食と栄養	子どもの栄養と食生活は，生涯にわたり健康と生活の基礎であることを理解し，正しい栄養の基礎知識と体の仕組みや発達を学習する。 子どもの発育や発達は，胎児期の影響を受けることを理解する。 食育の基本と食文化の関わりを総合的に理解することを目的とする。	2	30
ケ	子どもの食と栄養	子どもの栄養と食生活は，単に栄養素を取得するだけではなく，心身の順調な発育。発達を促し，健康な生活を営むための基礎となる。子どもの発達段階における栄養や食生活の特性・重要性を認識し，保育との関連の中で保育者として対応できる知識と技術を身につけることを目標とする。 さらに，子どもの食生活を学びながら，家族の健康や生活，地域との密接な関係や環境についても学び，保育者自身の望ましい食生活の構築にも取り組んで欲しい。この授業を通して得た知識や技術を自分なりの見解を持って活用できることを目指す。	2	30
コ	小児栄養	健全な発育には如何に適切な栄養が大切であるか，小児期栄養の特徴と重要性の把握，栄養素の消化・吸収生理機能と代謝の基礎を知り，発育過程における栄養所要量と食物摂取並びに食品の成分と問題点について学ぶ。正しい食生活の基礎作りの習得を目指す。	1	15
	小児栄養演習	子どもの発育・発達と食生活の関連について調理実習や演習を通して深く理解する。 現代の子どもを取り巻く食環境について現状と課題を理解し，保育者や幼児教育に携わる者としてどう対処していくかを考える。 特別な配慮を要する子どもの食と栄養について学ぶ。	1	15
サ	子どもの食と栄養Ⅰ	乳児期から幼児期，学童・思春期までの栄養について説明することができる。 小児の栄養について健康な子供の栄養と病気になってしまった児の栄養について知る。 子どもは大人をただ小さくしたものではなく，成長・発達し続けることを学ぶ。	1	15
	子どもの食と栄養Ⅱ	子どもの心身の発達における食の役割を述べることができる。 食を営む力を営むために，食育の指針に盛り込まれた５つの要素をあげ，それに関係する食育実践例をあげることができる。 食物アレルギーは，なぜ，どのようにして起こるのか，また原因になりやすい食品をあげ，保育上の注意点をあげられる。 生活習慣病予防と幼児期からの食との関わりについて述べることができる。	1	15
シ	小児栄養	食生活の意義や栄養に関する基本的知識が習得できる。 子どもの発育に応じた食事と栄養について理解できる。 家庭・学校・地域が連携して推進する食育の重要性を確認できる。	2	30

ス	子どもの食と栄養	小児期における食生活の経験は生涯の健康に深くかかわることを認識し，食・栄養の基礎知識を理解するとともに，子どもたちの発達に即した保育現場のスキルを習得する。また，学習後は乳幼児の食生活について適確な助言および支援ができるようになり，自己の食生活も向上させること，および保育実習においては，適切な食生活の援助ができるようになることを到達目標とする。	2	30
セ	子どもの食と栄養	健康な生活を基本としての食生活の意義や栄養に関する基本的知識を学ぶ。 子どもの発育・発達と食生活の関連について理解を深める。 食育の基本とその内容および食育のための環境を地域社会・文化とのかかわりの中で理解する。 過程や児童福祉施設における食生活の現状と課題について学ぶ。	2	30
ソ	子どもの食と栄養	子どもの食に関する課題を理解して，食生活の支援する発言ができる。 食育活動に関する資料や媒体を作成して活用できる。	2	15
	子どもの食と栄養実習	保育者としての適切な食生活の支援ができる。 具体的な食品，献立，調理を含めた助言ができる。 理解しやすい食育の教材が作成できる。	1	15
タ	子どもの食と栄養	食生活が豊かになり，欲しい食物はなんでも手に入る時代である。少子高齢化の今日，小児の健康増進は重要な課題となっている。適切な栄養の摂取や食環境は未来を担う子ども達にとって非常に大切な問題である。小児栄養の理論に基づき，保育者として必要な知識・技術を習得し，子どもたちの身体も心を満たす本当の意味での豊かで安全な食生活，食環境を学んでいきたい。	2	30
チ	子どもの食と栄養	乳幼児の食生活は子どもの健康を左右するばかりでなく，生涯にわたる食生活習慣が決まる重要な時期である。 子どもたちがよりよい食生活を実現できるようにするには，保育士自身が食品や栄養について興味をもち，自分自身の健康・栄養管理をしっかりと行うことが大切である。この授業をきっかけに，自身の食生活を見直してもらいたい。	2	15
ツ	子どもの食と栄養	健康な生活の基本としての食生活の意義や栄養に関する基本的知識を学ぶ。 子どもの発育・発達と食生活の関連について理解を深める。 食育の基本とその内容及び食育のための環境を地域社会・文化との関わりの中で理解する。 家庭や市児童福祉施設における食生活の現状と課題について学ぶ。 特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解する。	2	30
テ	子どもの食と栄養	人は，食べることによって生き，健康を維持・増進することができる。特に子どもにとっては，発育・発達にも大きな影響がある。子どもがよりよく生き，将来に向けてよりよい心身の発達のために，保育士として支援する力を身につける。	2	30
ト	子どもの食と栄養	近年，生活習慣病や食生活の乱れが深刻化してきたことをうけ，2012 年度からは教科目の名称が変更され，食育の一層の強化が求められている。また，子育て支援の必要性が増す中で保育士には多くの期待が寄せられている。それに答えられるように，健康な体と心を育てる為に必要な栄養についての理解を深めることを目標にする。理論面だけでなく，実習にも力を入れて現場で役に立つ知識を身につけられるように，進めていきたい。	2	30
ナ	子どもの食と栄養	食生活は，健康維持・増進のために重要であるとともに，小児期においては成長を促すことへの配慮が不可欠である。栄養素の働きや食品群など，食生活に関する基礎的知識を学んだ後，小児期の成長に適した栄養の特徴と食事について理解する。 小児期の食事は生涯にわたる食生活の基礎となる。健康な生活の基本としての「食と営む力」の育成にむけ，その基礎知識を培うために食育が必要とされており，この授業を通してその計画・実施・評価ができるようになることを目標とする。	2	15
ニ	小児栄養	栄養や食品の基礎的な知識を習得する。 小児期の食生活のあり方を理解する。 子どもや保護者に食育を行う実践力を身につける。	2	15
ヌ	小児栄養	小児期の食生活は身体的な発達のためだけでなく，食の基礎が形作られる時期でもある。そして，昨日の発達や食を通して思いやりや社会性を身に付けることも必要になってくる。更に子どもの食生活は家族や保育者が作り出す食環境に大きく影響を受けるため，基礎的理論及び実践力を付けることを授業の目的とする。	2	30
ネ	子どもの食と栄養	健康な生活の基本としての食生活の意義や栄養に関する基礎知識を学ぶ。現在の子どもを取り巻く食環境を知り，食生活の問題点を探る。子どもの発育・発達と食生活の関連について理解を深め，保育所における食育の推進，家庭や地域への食育支援について学ぶ。また，食育のための環境を地域社会・文化とのかかわりのなかで理解する。	2	30
ノ	子どもの食と栄養Ⅰ	子どもが健康に成長するには日々の食生活の薬たる役割が重要である。子どもの食生活には親や保育者による食環境が強く影響している。望ましい食環境とはどのようなものか捉え，小児栄養の基本的理解を学び保育の場において実践できるようにする。	1	15
	子どもの食と栄養Ⅱ	前期の「子どもの食と栄養Ⅱ」に続き，子どもの健康，成長に大きく関わる食生活の果たす役割について理解を深めていく，子どもへのアプローチだけでなく，保護者への支援対応についても考えていく。以上での理論を実際に保育の場において実践できるように，演習として教材作成，発表も体験する。	1	15
ハ	小児栄養	現代は飽食の時代と言われ，食べ物があふれる一方で，食の乱れがすすみ肥満や生活習慣病に悩む人が増え，子どもの場合も，欠食，過食，偏食などの食の乱れが問題になっています。栄養は子どもの健康の維持や成長にとってきわめて重要な要素ですが，そればかりでなく，生きる力の元になる「食」を通じて生活リズムを整えたり，食文化を継承し，健全な心を育てるといった意味合いでも大切です。子どもの食の現状を理解・分析し，実践を通じてよりよい食生活のあり方を学びます。	2	30
ヒ	子どもの栄養	子どもの発達段階における栄養や食生活の特性・重要性を認識し，保育との関連の中で保育者として対応できる知識と技術を身に付け活用できることをも苦行とする。	2	15

ぼ全てのシラバスの学習目標に含まれていることが分かった。しかし，「食と人間関係」，「食と文化」，「いのちの育ちと食」，「料理と食」に関する内容を目標に入れている短期大学は少ないことから，「子どもの食と栄養」の内容においては，発達段階を考えた，栄養，食生活，健康を学習の柱としていることが明らかとなった。また，「保育所保育指針」の 5 項目について，授業内容で明確に扱うとしている短期大学は 1 校のみであった。

しかしながら，食育という文言も多く使われており，その中に，集約される内容は多いと考えられる。

2）　授業計画

短期大学におけるシラバスの「授業計画」から，授業内容を分析したものが表 3 である。27 校の短期大学をア～ヒと表記した。

授業内容において，習得している知識に関する内容を⑴子どもの健康と食生活の意義，⑵栄養に関する基本的知識，⑶子どもの発育・発達と食生活，⑷食育の基本と内容，⑸家庭や児童福祉施設における食事と栄養，⑹特別な配慮を要する子どもの食と栄養とし，さらに，実習に関する内容を⑺調理実習として，これらの内容が，短期大学の授業において行われているか否かを分析・検討した。

⑴　子どもの健康と食生活の意義

子どもの健康と食生活の意義に関する内容は 2 項目あり，「子どもの心身の健康と食生活」は，27 校（100%）で全ての短期大学で行われていた。この内容は，いずれの短期大学でも，授業の初回で扱われており，授業の導入として，子どもの成長には食が大切だということを意識づけさせている。子どもの健康と食生活の意義に関する内容のもう一つの項目である「子どもの食生活の現状と課題」は，24 校（89%）であり，健康と食生活の意義に関しての学習は多くの短期大学で行われていることが明らかとなった。

⑵　栄養に関する基本的知識

栄養に関する基本的知識の内容の 5 項目において，最も多く行われている項目は，「栄養素の種類と機能」であり，23 校（85%）であった。「栄養素の種類と機能」については，栄養素に関する授業内容にも関わらず，4 校（22%）の短期大学では，この内容を扱っていないことが明らかとなった。この 4 校は，いずれも半期科目 15 回のみ開講している短期大学であり，通年科目として 30 時間を確保できている短期大学においては，全ての短期大学で「栄養素の種類と機能」に関する内容が行われていた。このことから，半期 15 回の授業回数では，栄養素の学習を十分にできないことが懸念される。先に述べた，授業目標においては「栄養」というキーワードを全ての短期大学において用いていたが，授業計画からは，栄養素についての学習は見られなかった。

表 3　各短期大学のシラバスにおける「子どもの食と栄養」に関する内容の有無

	項目＼短期大学	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	シ	ス	セ	ソ	タ	チ	ツ	テ	ト	ナ	ニ	ヌ	ネ	ノ	ハ	ヒ
子どもの健康と食生活の意義	子どもの心身の健康と食生活	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	子どもの食生活の現状と課題	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○
栄養に関する基本的知識	栄養素の種類と機能	○		○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○		○	○		
	食べ物の消化吸収排泄	○	○		○		○		○			○		○		○		○					○		○	○	○	
	食事摂取基準	○	○		○		○		○			○		○		○	○		○		○			○	○	○		
	献立作成・調理の基本	○			○	○				○		○	○		○	○	○	○	○						○	○		
	衛生管理（食中，食品の表示制度）					○	○						○			○												
子どもの発育・発達と食生活	子どもの発育・発達の基本	○					○			○					○	○			○									
	栄養状態による発育・発達の評価	○					○			○					○											○		
	胎児期（妊娠期）の食生活	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○				○	○			○			○			○	○	○
	乳児期の授乳・離乳の意義と食生活　乳汁栄養	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	乳児期の授乳・離乳の意義と食生活　離乳	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	幼児期の心身の発達と食生活	○			○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	学童期の心身の発達と食生活	○		○	○			○	○		○	○	○	○	○	○			○	○	○		○	○		○		
	生涯発達と食生活	○											○	○	○				○		○					○		
食育の基本と内容	食育基本法，食育の内容	○			○		○		○	○		○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○		
	食生活指導，食を通した保護者への支援	○					○					○	○	○	○	○	○			○	○	○		○	○	○		
家庭や児童福祉施設における食事と栄養	家庭における食事と栄養	○	○			○	○		○	○			○	○	○		○		○		○					○		
	児童福祉施設における食事と栄養	○			○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○
特別な配慮を要する子どもの食と栄養	疾病および体調不良の子どもへの対応	○	○				○				○	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○		
	食物アレルギー	○					○	○	○			○	○	○	○	○	○			○	○	○		○	○	○	○	
	障害のある子どもへの対応	○			○		○		○	○	○	○	○	○	○	○				○	○	○		○	○	○		
調理実習	調乳	○	○	○		○	○	○		○	○			○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○		○
	離乳食	○	○	○		○	○	○		○	○			○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○
	幼児食		○			○	○			○	○					○	○		○	○	○			○	○	○	○	○
	行事食（誕生日，クリスマス，お弁当　等）		○	○		○				○	○						○			○				○		○	○	
	特別食（アレルギー食等）						○										○											

このことは，「子どもの食と栄養」の教科の特徴として，保育の中で必要とされる食育の観点から，栄養素のみの学習を省き，各発達段階においての，栄養素の特徴を学習していると推察される。しかしながら，高橋・川田[4]の行った調査「現場保育士が養成校に求める食知識」として，最も多かった内容が，栄養の基礎知識であった。この調査は，栃木県の公立保育所の保育士を対象としたものだが，現場保育士の必要としている知識として共通するものであると考えられる。現在，栄養について学ぶ機会は，小学校，中学校，高等学校の家庭科であるが，高等学校での家庭科の単位数の削減の問題もあり，保育士養成校に進学してくる学生の中には，栄養に関する基礎的知識の習得がされていないまま，「子どもの食と栄養」の学習に入っている者も少なくないと考えられる。現在，栄養に関する学習は，食育への関心の高まりから様々な取り組みがされており，栄養教諭の導入などもその一つであるが，学校教育の中で系統立てて学ぶことができる家庭科の授業を充実させることも，重要であると考える。

栄養に関する基本的知識の内容について，次に多く行われている項目は，「食事摂取基準」14校（52%），「食べ物の消化吸収排泄」13校（48%），「献立作成・調理の基本」13校（48%）であり，ほぼ半数の短期大学でこれらの内容を扱っていることが明らかとなった。これらの内容は，栄養に関する基礎的知識を土台として，実際の食生活と結び付けられる内容である。そのため，栄養に関する内容や，食品に関する内容の定着につながる内容であるため，今後の充実が期待される。

一方，あまり扱われていない項目は，「衛生管理（食中毒・食品の表示制度）」で，4校（15%）であった。この項目に関しては，「献立作成・調理の基礎」の中で扱われている可能性があり，項目を特記していない可能性がある。

⑶　子どもの発育・発達と食生活

子どもの発育・発達と食生活に関する内容の8項目では，「乳児期の授乳・離乳の意義と食生活　乳汁栄養」27校（100%），「乳児期の授乳・離乳の意義と食生活　離乳」27校（100%），「幼児期の心身の発達と食生活」27校（100%）の3項目の内容が全ての短期大学で行われていた。次いで，「胎児期（妊娠期）の食生活」17校（63%）であり，保育士養成課程において，重要とされている内容は，子どもの心身の健康と食生活を学び，胎児期，乳児期，幼児期の発達と食生活についての知識を習得することであることが明らかとなった。このことは，栄養の知識のみならず，胎児期からの子どもの成長を理解することが保育士として重要であるからだと考えられる。

一方，保育士養成課程においてあまり，行われていない項目は，「生涯発達と食生活」7校（26%），「子どもの発育・発達の基本」6校（22%），「学童期の心身の発達と食生活」6校（22%），「栄養状態による発育・発達の評価」5校（19%）であった。子どもの発育・発達の基本や，栄

養状態による発育・発達の評価は，胎児期，乳児期，幼児期の食生活の内容の中で扱っているため，授業計画からは読み取れない可能性が高い。また，生涯発達と食生活においては，思春期，青年期，老年期の食生活となり，実際の保育の現場で扱うことが少ないために，授業で行われていないと考えられる。

⑷　食育の基本と内容

食育の基本と内容に関する内容は 2 項目あり，「食育基本法，食育の内容」19 校（70%），「食生活指導，食を通した保護者への支援」14 校（52%）であった。食育に関する授業内容は多岐にわたっており，食育基本法の内容の学習や，保育所で活用できる教材の制作，現在の食育の現状を踏まえたレポートの作成等，様々であった。「食育基本法」，「保育所保育指針」の理解を深め，保育者として，どのような内容を子どもたちに伝えるべきかを考える必要があり，食育の授業内容については今後，詳しく検討していく必要があると考える。

⑸　家庭や児童福祉施設における食事と栄養

家庭や児童福祉施設に関する内容は 2 項目あり，「児童福祉施設における食事と栄養」は 23 校（85%）で，この項目は，主に，保育所での食事についての内容であり，保育現場での食を理解するために重要となる内容である。そのため，実際の保育現場での給食やおやつなどについて学ぶ機会は必要であり，今後の充実が期待される。

また，「家庭における食事と栄養」は，13 校（48%）で，半数弱にとどまっている。これは，子育て支援のために保護者への働きかけ等の内容であり，乳児期・幼児期の食生活の留意点等は他の項目で扱われていると考えられる。

⑹　特別な配慮を要する子どもの食と栄養

特別な配慮を要する子どもの食と栄養に関する内容は 3 項目あり，「食物アレルギー」17 校（63%），「障害のある子どもへの対応」17 校（63%），「疾病および体調不良の子どもへの対応」16 校（59%）であった。どの項目においても半数の短期大学で行われていた。また，3 項目全てを行っている短期大学は，13 校（48%）であった。この特別な配慮を要する子どもの食と栄養に関する内容においては，扱っているか，全く扱っていないという二極化がみられた。現在は，食物アレルギーのある子どもなど，様々な配慮を必要とする子どももいることから，基本的な知識の習得は必要であると考える。

⑺　調理実習

調理実習に関する内容 5 項目について考察する。

「調乳」を行っているのは 20 校（74%）であった。調乳は，0 歳児クラスのある保育所においては必要となる内容であり，生後 2 か月の乳児を保育することもある。通常，離乳食が開始されるのは，5 ～ 6 か月からとなっているため，それまでの乳児は母乳，または，粉ミルクで成長す

る。よって，粉ミルクを作る調乳は，食事作りと同じであり，乳児の貴重な栄養源となる調乳方法の学習は，重要であると考える。調乳を行うには，哺乳瓶，鍋，調理設備等，施設・設備の関係がある。このことは，科目担当教員の努力のみでは改善できないところがあるため，現状を把握する必要があると考える。

「離乳食」の調理に関しては，「調乳」を実施している短期大学よりも1校多い，21校（78%）であった。調理内容までは，記載されていない短期大学がほとんどであったが，離乳初期，中期，後期を，月齢別に様々な形態の離乳食を作っている短期大学もある。また，市販の離乳食の試食を行っている短期大学もあり内容は多岐にわたっていた。ほとんどの保育園では，栄養士や調理師がおり，実際に乳幼児の食事作りを行うことはほとんどないが，知識としての理解のみならず，実際の食事形態を知ることは重要であると考える。食べ物の形態や，味，量，など実際に調理，試食することは，子どもの食事を理解するのに大切であると考える。

幼児食に関しては，15校（56%）であり，ほぼ半数の短期大学で調理実習を行っていた。調理内容の詳細までは把握できなかった。

行事食に関しては，10校（37%）で行われていた。行事食の内容としては，誕生日，クリスマス，お弁当等があり，多岐にわたっていた。

以上より，調理実習に関する内容は，調乳，離乳食，幼児食，行事食，特別食と様々な食形態を扱っていることが分かったが，その詳細までは把握できなかった。また，先にも述べたように調理実習を行うには，施設・設備の問題がある。今後は，調理施設の現状も踏まえ，保育士養成課程の授業の現状を明らかにしたいと考える。

今後の課題

短期大学における保育士養成課程の修業科目「子どもの食と栄養」の授業内容から，主として扱われている内容は，子どもの心身の健康と食生活を学び，胎児期，乳児期，幼児期の発達と食生活についての知識を習得することであることが明らかとなった。しかし，栄養の基本的知識に関する内容，児童福祉施設における食事と栄養，特別な配慮をする子どもの食と栄養については，今後の充実が期待される。また，食育に関する内容，調理実習に関する内容については，授業内容や施設・設備など，現状を把握する必要がある。

さらに，「保育所保育指針」で示されている「食と健康」「食と人間関係」「食と文化」「いのちの育ちと食」「料理と食」の5項目の内容については，シラバスから内容をみることは難しかったため，保育現場での現状を踏まえた「子どもの食と栄養」の内容を検討する必要がある。

社会環境の変化に伴い，食形態は多様化している。乳幼児が健康に育つためには，食は切り離

せないものである。将来，保育者を志す学生にとって，食に関する知識・技術の習得は必須である。

本研究で得られた短期大学における保育士養成課程の「子どもの食と栄養」に関する基礎的知見をもとに，保育士を目指す学生の食に関する実態を把握し，さらに，保育現場で必要とされている内容を踏まえ，保育士養成課程に必要な「子どもの食と栄養」のカリキュラムの内容を追究していきたい。

参考文献

1）　厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課「保育所保育指針解説書」2008（平成 20）年，pp. 164-174
2）　厚生労働省雇用均等・児童家庭局母子保健課：楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～「食を通じた子どもの健全育成（── いわゆる「食育」の視点から ──）のあり方に関する検討会」報告書　2004（平成 16）年 2 月
3）「最新子どもの食と栄養　食生活の基礎を気づくために」学建書院
「子どもの食と栄養」みらい
「子どもの栄養と食生活」医歯薬出版株式会社
4）　高橋美保・川田容子「保育者の食の認識からみる食育推進の課題 ── 保育士養成課程におけるカリキュラムを通して ──」白鷗大学教育学部論集，2010, pp. 351-370

（2012 年 9 月 28 日提出）