

研究論文

保育園の給食と保育の連携

小田 進一・井坂 直人*・新明 里悦*・窪田 馨子*

(2011年12月22日受稿)

抄録： 横浜市金沢区ゆめ和柳町ほいくえんは、前身の横浜保育室「ゆめ和ほいくえん」設立時から、特に「食べること」が重要と考えてきた。指導監査で「メニュー」を豊富にするようにとの指摘を受け、給食メニューの改善を行った。改善の取り組みは、「子どもたちが興味を引くようなネーミング」や「大皿料理」、「鍋料理」に広がり、「日本全国いただきま〜すマップ」の作成にいたるなどメニューの豊富さにとどまらず、食文化伝承の意図も含むものとなった。保育内容にも影響を与えるようになり、保育全体の中での位置づけが模索され、保育内容向上への保育職と調理職の連携が進行中である。子どもたちは、食が進むと共に興味関心が広がった。保育所（園）では、これまで「食育」としての食文化（行事食・地域食）の研究があまりなされていないが、保育内容を高めるために意図的に取り組むことが重要である。実践例とメニューの写真を資料として整理添付した。

はじめに

ゆめ和柳町ほいくえんは、2002年11月に無認可保育から始まり、横浜保育室を経て、2006年4月に開園した0歳～就学前までの60人定員の認可保育所である。

無認可の時代から、出汁と食材の味を大切にしたり和食が中心で、旬の食材や行事食を取り入れた園独自の献立を作成し、昼・おやつを毎日手作りして提供していた。

認可4年目を迎え、給食について、「どのような内容で、一日の生活の中でどう位置付ければ良いのか」を改めて全職員で考えることにしたいと「給食メニューの検討」に取り組んだ。認可園の園児の実態として個食、極度の偏食、味がわからない、食材がわからない、11時間を越える長時間保育等があり、一日の子ども達の必要な栄養量の約50%を提供している保育所の食事であることの重要性を改めて問い直そうというものである。また、横浜市の指導監査により①メニューの中が狭い。もっとバリエーションのあるメニュー

にした方がよい。②2週間に1回のメニューの方がよい。月1回のメニューでは食材に慣れる事が出来ない。との指摘があったことがきっかけとなった。メニューのバリエーションを増やすだけでなく「子供達にとって食べる事が楽しい・大好きになってもらうにはどうしたら良いのか」を軸に、「料理」として捉えてみようかと各打合せ会や職員・給食会議や給食担当者会議等で議論を重ねてきた。

これまで、保育所において、保育職職員と給食職員とが共通認識を持たないままそれぞれの専門性を発揮することで職種間に垣根を作ってしまうと思われてきたが、「保育士が栄養士に子どもの発達特性を、栄養士が保育士に子どもたちに伝えたい大人からの視点を教授し合う機会を持つことの重要性」を意識した実践が見られるようになった。「食」「保育」を基盤にした連携が求められている。

本研究は、本来求められている保育所における「食」について保育園の実践について、メニュー改善の内容と連携の実際を整理し、食文化の伝承

の試みについて考えるものである。

1. 創立時から「食べることを大事にしてきた

(1) 食べることに對しての感性を育てたい。

- i 暖かい、冷たい、すっぱい、美味しい等の感覚や表現、残すことがもったいないなど。
- ii 冬至や節分などの四季の暦。地域。食器の使い方など。
- iii 旬を知る。「節分だから、鰯が出るんだよね。」など

おいしく食べるだけでなく、食べることに関心を広げ、子どもたちの幅広い育ちに結び付けたい。食の文化を毎日の食べるという行動のつながりの中で伝えていきたい。

(2) 保育の在り方

子どもたちの姿としては、お腹がすいた。おいしく食べる。おなかいっぱい食べて、眠くなる。そのためには、どの子ども、思い切り体を使って遊ぶ、自分のしたい遊びを集中的に遊ぶ、日常の保育状況を作ることを意図的に取り組んでいった。

(3) 給食の取り組み

i 食材の味を伝えたい

出汁をしっかりと、食材自体の味がわかる調理を目指した。和食を中心にしたメニュー。

ii 食材の内容の厳選

塩、ケチャップ、昆布、カツオなどの調味料を良いものを使用。米穀物等を産地から取り寄せ等。

iii 食卓を大事にする

お子さまランチでなく、家庭での食事と考え、料理別に使える食器を準備した。

iv 手作りおやつ

子どもの思いを食べることに反映したいので、おやつも手作りになる。

(4) 給食職員の一緒に食べよう

保育士も給食職員も一緒に子ども達と食べることで、子どもの食欲、好き嫌いや食べやすさ、切り方などの調理法など、子どもの実情に合った給食にしていった。保育と給食の連携が毎日自然な形で行われていった。

2. 給食メニュー見直しの取組み

監査という外部の指摘を積極的に捉えることで、様々なことに気付く事が出来た。献立表を見直した事で、毎月作成する献立表も食の第一歩だと知り得た。食材、産地、旬を徹底的に調べる事で料理のバリエーションも増えた。同時に郷土料理を出すきっかけにもなった。クッキング保育も大切だが、日々の食事から子ども達や保護者にも伝えられる事が沢山あると気付いた。子ども達に“食事は楽しい”と思ってもらえれば、自然と食欲にも繋がるのではないか。味の美味しさだけでなく、心も満たせる美味しさを提供していく。

(1) 具体的な改善内容

平成20年度の横浜市による監査で「メニューのバリエーションが少ない」と指摘された。そこで、バリエーションを考えていくと共に「子供達にとって食べる事が楽しい・大好きになってもらうにはどうしたら良いのか」を考えた。

①給食メニューの改善内容

- ・新メニューを各月に1つ以上取り入れる。具体的な食材の記入（旬の食材や産地）し、副菜も全て献立表に記載する。
- ・四季を意識した食材や料理を取り入れる。
- ・献立メニューの表記方法を工夫する。

【事例】子どもたちが興味を引くようなネーミング

ぐりとぐらのホットケーキ、ちび太のおでん、シンデレラのスープ（かぼちゃのスープ）、ぐるんぱのビスケット（絵本「ぐるんぱのようちえん」に登場するビスケットを再現した。直径30cm位の大きなビスケットを焼き、クラスに1～2枚ずつ渡し、保育士が子どもの前で割り配る。）など。（巻末 写真1 子どもたちが興味を引くようなネーミング参照）

②大皿料理のように、皆で取り分けて食べる体験。

- ・大皿料理…開園当初から給食室で全園児の食事を盛り付けた状態で各保育室に配膳していた。クラス担当が子どもの喫食状況を把握するためにも、大皿での提供を開始した。クラス担当が

子ども達の目の前で配膳できるようになる。また、料理をボウルやバットなどに入れて提供するのではなく、大皿にすることで直接食卓に置き、料理としても成立する。

・鍋料理…大皿料理の一環で冬場に鍋料理を出した。1回目に山形の芋煮を出したところ、子ども達の喫食状況がとても良かった。食材を見

たり、匂いを嗅いだり、炒める音を聞いたりするなど、目の前で調理するところを見たことで、野菜が苦手な子どもも食べていた。博多の水炊きではメのうどんを保育士と争って食べる姿があり、その日は骨しか残らなかった。その後も鍋料理を11月～2月頃に毎月1回取り入れている。

表1 鍋料理の経緯

2008年度	2009年度	2010年度	2011年度
芋煮（山形）	博多の水炊き（福岡）	おでん	博多の水炊き（福岡）
博多の水炊き（福岡）	石狩鍋（北海道）	ほうとう（山梨）	かに鍋（鳥取）
鶏団子鍋（宮崎）	たらちり鍋	貴乃花部屋のちゃん	
	ひつつみ鍋（岩手）	こ鍋（東京）	
		博多の水炊き（福岡）	

（巻末 写真2 鍋料理参照）

③「日本全国いただきま〜すマップ」の作成

新メニューで鍋料理を出したことがきっかけで、鍋には日本各地の味があり、日本文化の伝承にも繋がるのではないかと考え、冬の鍋以外にも郷土料理を出す様になった。

様々な郷土料理を出していく中で、子ども達から「北海道ってどこ？」という疑問が投げかけられた。地図帳を見せて教えていたが、子ども達が好きなときに見ることができない地図ではなかった。子ども達は栄養士に会う度に「地図を見せてほしい」と言うようになった。そこで大きな地図を貼り出そうと「日本白地図」を用意し、食べた所に色を塗っていけるように「ゆめ和柳町ほいくえん 日本全国いただきま〜すマップ」を作成し、給食室前に設置した。子ども達が自主的に見たり、保育中やお迎えの時に大人と一緒に見る等、この地図を通して今日は何処の料理を食べたのか、自分が何処に住んでいるのか等、話題作りの一つとして活用してもらいたいと考え実施している。

（巻末 図1 日本全国いただきま〜すマップ参照）

(2) 連携の実際：実践例

①保育士が大皿や鍋から配膳することで、喫食量の把握につながった。

保育の姿

- i 保育士や給食職員と会話しながら、子どもが食べたい量を言う事が出来、食べられそうな大きさの物を選ぶことが出来た。
- ii 自分で決めた量だから食べきろう…とする意欲が出て来て完食が増えた。
- iii 取り分けてもらう時に料理についての会話が自然と行うことが出来、また一緒に食事をしながら、材料や作り方等の会話が多くなった。
- iv 最後のおかわり分は、大皿のままその子に渡すと、得意気に食べきる姿、それを見て他児が次は自分が…の食欲を見せるようになった。

②給食職員もクラスに入ることで、子どもの様子がわかり、食材の切り方や出し方についての検討がクラス担当とリアルタイムで話し合える。また、計画の段階で踏み込んだ話が出来た。

保育の姿

i 茄子料理

3歳児 全体的に「なす」が苦手。なぜ嫌か。

子供から皮の黒がいや！との意見があった。そこで、保育士と給食職員で話あい、ピューラーで縦縞に皮をむき縦割りにして乱切りにしてみようと言うことになった。すると、何と全員が完食。子ども「これ、おなす？」保育士は、あえて「なす」とは言わずに様子を見た。保「何だった？」子「やっぱりおなすだ〜」保「みんな食べれたね〜！」見た目・食感の変化により、食べる意欲に繋がった。以後1名を残し「なす料理」を食べるようになった。

ii 「ぐるんぱのビスケット」

3歳児 直径30cmの大きなビスケット。担当の割り方で「半分こ」「四分こ」「金沢文庫？」「うわーい！」で八等分にする。その後人数分に…と思うものの、中々同じ大きさにはならず。自分の食べたい大きさを選んでいく。必然的に後の子は小さいものになる。配慮のつもりで「じゃ、2つとっていいよ。小さいもんね。」しかし大きいものを1つ選んだ子から「ずる〜い！」のブーイング。小さいもの2つを合わせ、大きいものと比べても、まだ小さいのに。「2つはずるい！！」の思い！2つ選んだ子どもがおかわりをする。「いいなあ〜」。1つの子は必死で食べても終わらず「何で自分はおかわり出来ないんだろう？」の表情を見せた。子どもの「数と量」の受け止め方の微妙な違い、姿に思わず給食職員と笑ってしまった。

iii 「サンマの塩焼き」

1〜5歳児クラス（バーベキューなべでの焼き 年1回）、それまでは、焼き魚で提供していたが、秋刀魚を炭火で焼いて出してみよう…と言うことになった。しかし昨年度は、焼けるまでじっと見学して待っている状態で飽きてしまい、こちらが期待していた喫食ではなく、せっかく目の前で（園庭でバーベキューコンロを使用）焼いてくれたのに…の思いだった。今年度、保育士と給食職員で事前にしっかり話し合いを行い、焼いている所を見せるだけでなく、魚の食べ方を「こうやって骨を取って…」

とか「ちょっとお醤油をこうやってかけると…」等、具体的な予想される子どもの姿を含めて話し合った。

1歳児クラスでは、煙で目が痛くなるのに秋刀魚を焼く姿をじっと見つめ、日常中々室内へ入らない子ども達が、進んで靴を脱ごうとする姿や、水道へ行って手を洗う姿をみせて「いただきます」を今か今かと待っていた。

3歳児は、焼き上がり予定時刻を確認し、その1時間前に2〜5歳は園外活動（マラソン、早歩き等）を行い、園近くに来て、サンマの香ばしい焼ける匂いにつられて門を入った。白い煙の立ちのぼる中でサンマの焼ける姿をじっくり見学。煙で目が痛くなることも知った。あっという間に自ら食事の支度をして、テーブルで「まだ焼けないの？早く早く〜！」給食職員も一緒にあつあつのサンマをフーフーフーしながら、箸で上手に秋刀魚を食べた。誰も何も話さずに…満足も一緒にお腹に納められている様だった。

4・5歳児は、「先生！秋は秋刀魚が美味いんだよね」「秋刀魚には大根おろしだよね。」等と子どもから話しかけてくる姿がでた。それはそれは上手に食べる事が出来、漫画に出てくる「頭と尻尾と骨だけ」になった。

3. 連携の実態と課題（振り返り）

- ①大皿で出しているものの活用方法が保育士によって差が出てしまう。皆で取って食べる等、何故大皿料理を園では提供しているのかが理解されておらず、ボウルから配膳されているのと変わらない保育士もいる。
- ②行事食や旬の食材を献立に取り入れているが、保育士によっては旬の食材自体がわからないこともあり、子どもに伝える時に内容の差が出てしまう。
- ③「日本全国いただきま〜すマップ」の地図自体は固定場所に設置していないので、必要に応じてクラスにも持ち運びできるようにしてあるが

思っていた程は、活用はされていない。

- ④保育士の食に対する意識と知識の温度差があることで、園全体で取り組めていない。
- ⑤同時に「食の文化を伝える事」に関して、その事が子どもの発育の中でどの様に関っていくのかを保育士と給食職員と一緒に学ぶ必要がある。
- ⑥大皿料理・鍋料理また、料理のネーミング等の積極的な活用方法を考える機会が必要である。

(4) 連携の成果

- ①職員の意識を高めるため、職員給食会議でその月の行事食や子ども達に伝えて欲しいことを話すようになった。
- ②食事時だけでなく、普段からコミュニケーションを取っているクラスとの連携は、あきらかな効果が表れた。
- ③給食室とクラスだけでなく、クラスとクラスでも「食べる事」に関する話題を持ち寄って話をする事が、次へと繋がっている。
- ④「食」は、大人も子どもも感心があり、共通のものだからこそ「和食」にこだわり、日本の文化を大切に作る基盤として守り続けていくことを大切にしたいということが共通認識となった。

4. おわりに

〔食〕を積極的に捉える事と連携・食文化の伝承

平成16年、「保育所における食育に関する指針」が通知され、さらには翌年「食育基本法」が施行されている。また「保育所保育指針」にも、食育の視点を取り入れる重要性が記されている。乳幼児期は、その生活体験が生涯にわたる生活の基礎を育む重要な時期であることを考えると保育所における「食」は、ただ単に栄養や必要量を摂取することにとどまらない重要な保育の一側面であると言えよう。

保育所では、「食育」が制度化する以前から食事についての重要性を意識してきた。制度化の直前、平成15年9月号の「保育の友」(全国社会福

祉協議会)は、「保育園の食事は大事です!」という特集を組んでいる。実践面では、「一人一人に応じた味、食感、量の工夫」、「夜間保育園でのおいしく楽しい食事」、「ひとり一人の発達に合わせた食事の在り方：保育士・栄養士・看護師の連携」、「食育ガイドラインの作成」、「身近な野菜を通して：保育士・栄養士・調理師の連携」の実践事例が、また「保育所給食の現状と課題」として理論化が図られている。内容は、1子どもの栄養・食生活の現状、2保育所給食の現状と役割 ①適切な栄養素の供与②発育・発達に即した食事の供与③様々な保育に対応する食事の供与④心を育む食事環境作り⑤衛生管理の実態と課題⑥栄養・食生活に関する情報の提供、3保育所における給食システムの多様化に向けて①調理室業務の外部委託②給食の外部搬入である。調理室と保育の連携は実践的に意識されていることが見て取れるが、「楽しくおいしい食事」ということで保育所での園児の生活への位置づけは一部見られるが、「食文化」伝承の視点はない。食文化や食品(農産物)や地域の食文化に対する関心が低く、そのことが保育者の食育に対する認識の偏りになっている(保育者に対する意識調査)。保育者の関心は、食事援助が中心で、食文化や栄養・食品への関心は、通常の保育経験だけでは育成が困難だとする。

今日の保育所に求められる「食育」についての課題は、家庭での生活の変化が、「親が食について安易に考えるようになってしまっただけでなく、家族間の生活時間の違いや、食品を入手するフードシステムの影響もあって、食文化の伝承が難しく」なっていることにある。保育園で子どもたちが食べることを楽しむことを生活の基礎にしていくことにより、日々の生活の中で、子どもたちの興味関心が高められ、食べる事が多様な子どもの育ちと関わりながら、子どもの成長に結びついていくことを明らかにしていかなければならない。本研究は、実践の途上の要点を整理したものである。今後、さらに連携と食文化伝承をキーワードに研究を深めていく。

写真1 子どもたちが興味を引くようなネーミング



ちび太のおでん



ぐるんぱのビスケット
直径 30 cmほどの大きさ



ふたまん



はりねずみポテト



とらまん
寅年にちなんで出しました。



もちもちボンデケーキ
もち?パン?チーズ?と分析。

写真2 鍋料理



芋煮 (山形)
最初に提供した鍋メニュー



たらちり鍋



鶏団子鍋 (宮崎)



石狩鍋 (北海道)

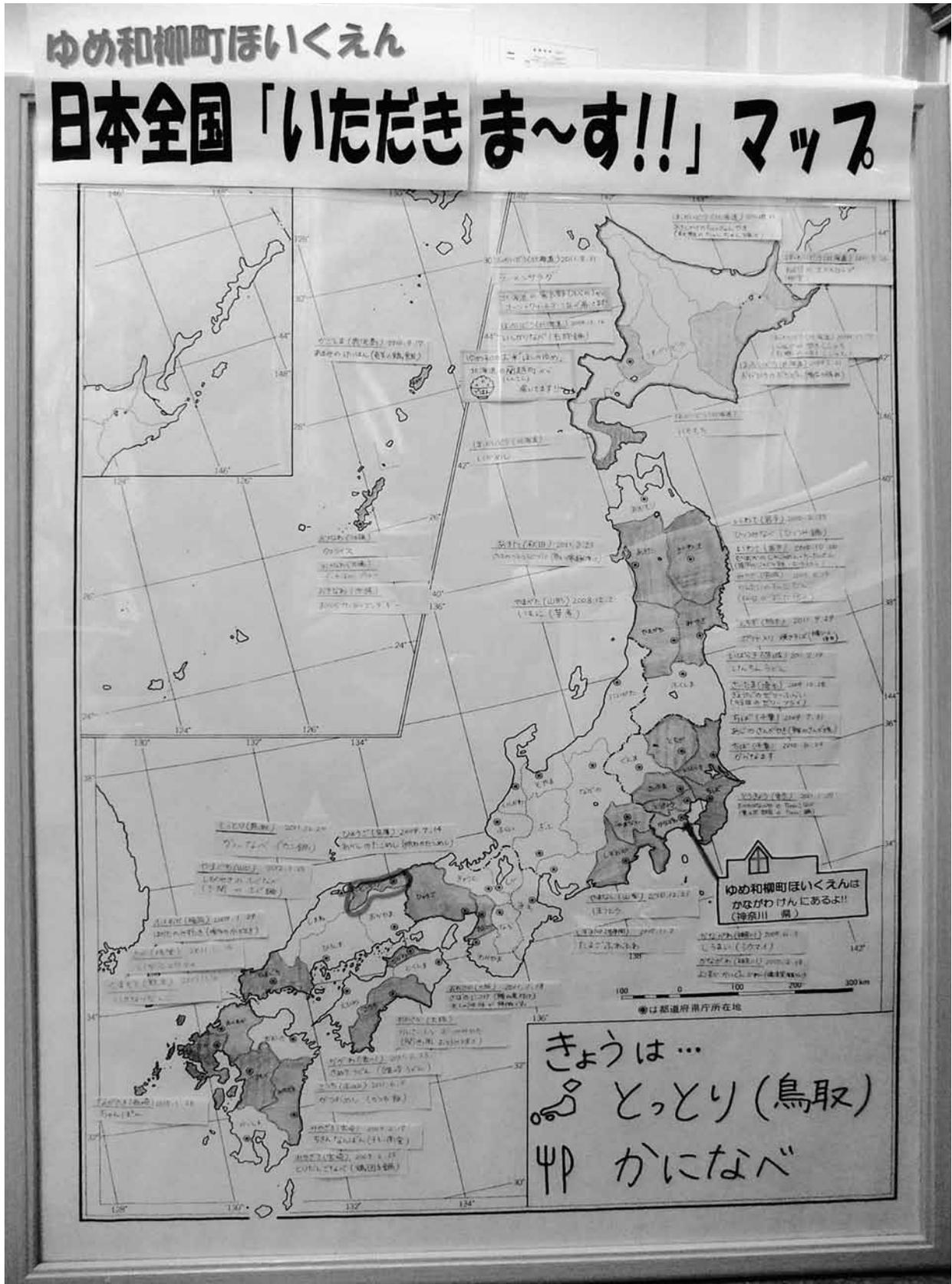


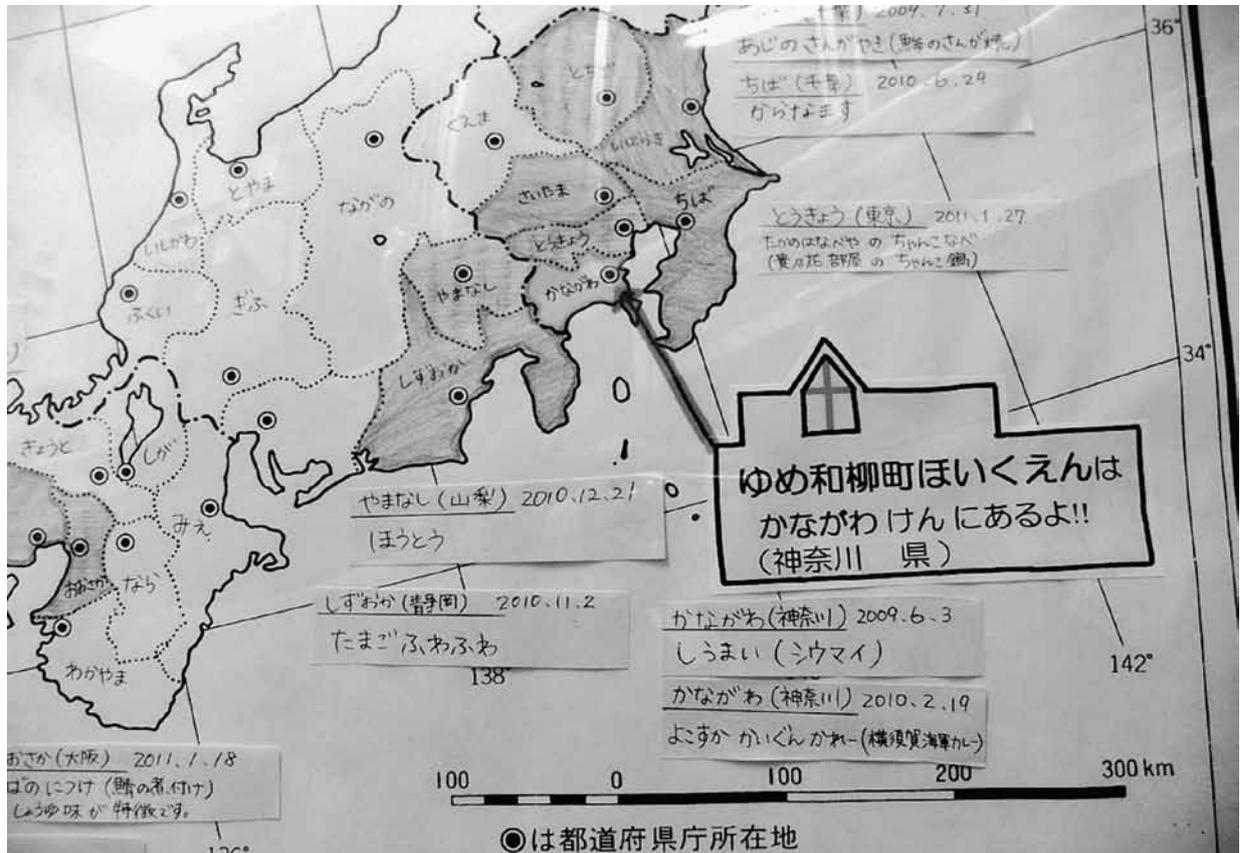
ひつつみ鍋 (岩手)

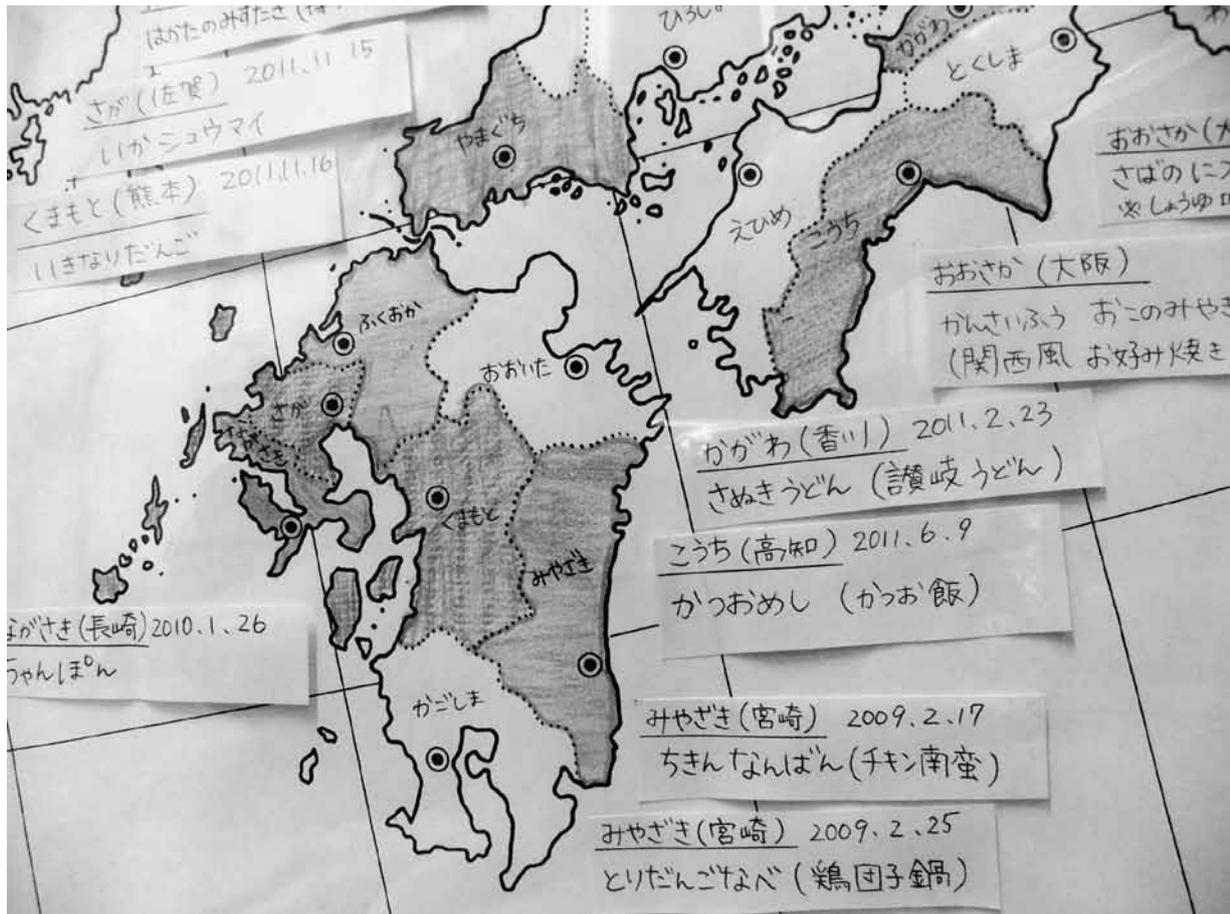


博多の水炊き (福岡)
毎年恒例の鍋メニュー

図1 日本全国いただきま〜す!! マップ







文 献

小野友紀：保育所の食育実践における異業種間連携について。保育の実践と研究 スペース新社 保育研究室2011.

特集：保育園の食事は大切です！ 保育の友9月号2003.

進藤容子，原口富美子：保育実践に求められる保育者の資質と保育者養成の課題（1）。湊川短期大学紀要第42集2005.

進藤容子，大橋佐希帆，原口富美子：保育実践に求められる保育者の資質と保育者養成の課題（2）。湊川短期大学紀要第44集2008.

本稿は、日本保育学会第64回大会発表における発表原稿を加筆修正したものである。

Cooperation between Nursery School Lunch Provision and Childcare

ODA Shinichi, ISAKA Naohito, SHINMEI Rie and KUBOTA Keiko

Abstract: Since the founding of the forerunner day-care centre “Yume Wa Hoikuen” - Yume Waryu Town Hoikuen- in Yokohama city’ s Kanazawa ward, ‘eating well’ has always been considered to be extremely important. After inspections and recommendations suggested that the staff of day-care centres should try to provide a more varied selection of food, improvements were made to the lunch menu. This purpose of this process was to widen the selection of food provided. This was achieved through ‘renaming food in interesting ways to appeal to children’, ‘meals served on large plates’, ‘meals served in hot pots’, and the ‘National Japanese “Itadakimaasu” map’, an initiative which has also fostered a deeper interest in food and the handing down of food culture. The improvements made to the day-care centre (nursery school) lunch menu have influenced childcare itself. Cooking staff and the childcare providers have therefore been working together for the purposes of improving childcare in general. The children have expanded their interests in food and also developed better appetites. There has been only limited research thus far into the incorporation of ‘event food’ and ‘regional food’ but they would seem to be valuable factors in the improvement of childcare that should be utilized. Examples of the initiatives carried out and photographs of food offered on the expanded menu have been attached.

