



全国保育士会委員ニュース

〒100-8980
千代田区霞が関 3-3-2 新霞が関ビル
TEL 03-3581-6503
FAX 03-3581-6509
Mail hoikushikai@shakyo.or.jp
<http://www.z-hoikushikai.com>

本ニュースは、全国保育士会委員、顧問、監事、都道府県・指定都市保育士会事務局に送付しています。

<ニュースの内容>

■ 毎日の食事を中心とした食育の推進

～保育者向けパンフレット～を作成しました。

■ 毎日の食事を中心とした食育の推進

～保育者向けパンフレット～を作成しました。

全国保育士会は、令和元年度に保育所・認定こども園等（以下、保育所等）で取り組んでいる「食育」を言語化し、冊子「子どもの育ちを支える食」を作成しました。

この冊子をもとに、保育所等で取り組んでいる食育の意義をより多くの方に知らせることを目的に、対象者別のパンフレットを作成しています。

この度、第1弾として「保育者向け」のパンフレットを公開しました。

パンフレットは、食育に関する疑問や悩み等に対して、専門家の視点からわかりやすく回答・解説を行う形式で作成しています。また、パンフレットを監修いただいた野口孝則氏（上越教育大学大学院 教授）による解説動画を作成しました。QRコードを読み取りとることで、気軽に視聴いただくことができます。

食育の意義・重要性を学ぶ機会に、また保護者や地域の関係者へ食育の取り組みを説明するツールとしてご活用ください。

※会報誌「保育士会だより」1月号に本パンフレットを同封しています。

※次のページに「活用事例」を掲載しています。



子どもの育ちを支える食
～保育者向けパンフレット～

《活用例》

園内研修で活用する

- パンフレットには Q1～Q5 とその回答が掲載されています。
- 各設問に対する答えを職員同士で考え、全体で共有し、解説動画で学識者の視点から振り返りを行います。

Point!

- 各職員が“食育”についてどのように考えているか共有することがとても大切です。
- 保育者、栄養士、調理師などの食育に関わる全ての職員が連携し、それぞれの意見を共有しましょう。

保育所等の特徴を活かした食育の実践

～保育のなかの食育～

乳幼児期の子どもの生活の場である保育所等では、毎日の食事(給食やおやつ)の提供を中心とした日々の食育を積み重ねることを心身の成長を支え、さらに「調理・喫食・栽培・収穫などを通じた食への興味・関心を高める多様な取り組みを実施されているのではないのでしょうか。

また、食育に関する実践は、保育士・保育教諭と栄養士・調理師等の全職員が共通認識を回り、それぞれの専門性を活かしながら計画的かつ総合的に展開されていることが必要です。

Q2 保育者として、どのような意識を持って食育に取り組めばよいですか？

全ての園における「毎日の食事の時間」こそが「保育者の食育」であり、「保育の質」を高める鍵がたかさん詰まっています。子どもへの言葉のかけ方だけでも食事への印象は大きく変わります。子どもの食への興味・関心が高まる言葉を送ること、そして子どもが食べることが好きになること、これが保育者の食育の基本です。急ぎすぎなくて大丈夫です。

取り組み事例のご紹介

毎日の食事の様子を給食担当者が確認する

毎日の食事は子どもの成長を支えています。働き方改革による栄養士の確保が難しくなっており、またその栄養士の確保が不安な中、子どもの食事の様子をみて評価・検証し、必要に応じて提供栄養士の改善を実施します。

Q1 保育所等で食育に取り組むのはなぜ？

保育所等における食育の重要性として、発育・発達への役割が大きい。乳幼児期の食育は、子どもの食生活の基盤となる。食育は、子どもの食生活の基盤となる。食育は、子どもの食生活の基盤となる。

ポイント!

日々の食事は子どもの食行動を発達させる

保育所等においては、食行動を発達させる役割があります。食育は、子どもの食生活の基盤となる。食育は、子どもの食生活の基盤となる。

Q3 食育計画について教えてください。

全体的な計画に基づいて食事の提供を含む食育計画を作成し、各年齢やクラス別に食育を実施する際の目標(ねらい)や内容を記載して、園全体で共有しましょう。

ポイント!

食育計画は「チェックシート」である

年度はじめに作成した食育計画の内容を「食育チェックシート」として活用することで、毎年の食育実践の進捗を確認し、「できたこと」や「できなかったこと」を明確に判断することが可能になります。また、その結果(改善点)などを活用し、翌年の計画立案に活かすことによって食育実践の質の向上につなげていきましょう。

Q4 園内での専門職同士の連携について教えてください。

保育士・保育教諭と栄養士・調理師等が自らの保育実践の振り返りや職員間での相互の話し合い等を通じて、食育実践におけるお互いの専門性の向上や保育全体の質の向上のための課題を明確にしましょう。それとともに、園内全体の保育や食育の内容に関する共通認識・共通理解を深めていくことが求められます。

取り組み事例のご紹介

園内の情報共有

園内の情報共有方法としては、定例の会議(栄養士等)にて食事の提供や食育の実践に関する評価・反省を議論することがよいでしょう。

保育士・保育教諭と給食担当(栄養士・調理師等)の双方が「思っていることや気づいたこと」を共有し、お互いの専門性を活かすことが大切です。

Q1. 保育所等で食育に取り組むのはなぜ？



十分なエネルギーおよび栄養素などの摂取ができないため、保育所等で提供される食事というのはは

野田 氏

スマートフォン、タブレットから QR コードを読み取ると、解説動画を見ることができます！

解説動画 画面

「子どもの育ちを支える食」保育者向けパンフレットをご覧いただき、保護者や地域関係者への発信にご活用いただくとともに、より一層の食育の推進に取り組んでいただきますようお願いいたします。

また、年度内には、「保護者向け」「地域の関係者向け」のパンフレットをリリースする予定です。

パンフレットのデータは、全国保育士会ホームページからダウンロードできます。

【全国保育士会ホームページ】

<https://www.z-hoikushikai.com/>



【全国保育士会 YouTube】

<https://www.youtube.com/@user-nr1uz4hg5p>

