

第55回

全国保育研究大会

第55回

全国保育研究大会

すべての人が子どもと子育てに関わりをもつ社会の実現をめざして

期 日

平成23年11月2日(水)～4日(金)

主 催

全国社会福祉協議会 全国保育協議会 全国保育士会
関東ブロック保育協議会
横浜市社会福祉協議会 横浜市社会福祉協議会保育福祉部会
(実施主体：全国保育協議会／横浜市社会福祉協議会保育福祉部会)

後 援

厚生労働省 横浜市

主催事務局

全国保育協議会 事務局

全国社会福祉協議会 児童福祉部内)

100-8980 東京都千代田区霞が関3-3-2 新霞が関ビル

EL. 03 (3581) 6503 FAX. 03 (3581) 6509

mail : zenhokyo@shakyo.or.jp

横浜市社会福祉協議会 保育福祉部会

231-8482 横浜市中区桜木町1-1 横浜市健康福祉総合センター内

EL. 045 (201) 2218 FAX. 045 (201) 1661



母親の育児不安を解消する5つの原則

- ・相手の話をとことん聞く
- ・共に笑い、共に泣き、時には抱きしめる
- ・自分の子育て失敗談も話す
- ・どんなことも発想の転換でプラスに変える
- ・時には、背中を押して勇気の後押し

調理室ってホントに必要なもの？

愛知県豊橋市 社会福祉法人明照保育園 園長 中島 章裕

設置市区町村の概要（平成23年4月1日現在）

人口：381631人 保育所数：57か所（公）5か所（私）50か所 認定こども園 2か所

保育所の概要（平成23年10月1日現在）

定員：250人 職員数：常勤37人 非常勤8人 総数45人 児童クラブ 非常勤数（5人）

発表概要

- 取り組みの目的：・保育所への給食の外部搬入方式が認められた中、私たちはどのように食育書に取り組んでいくべきか。
- 取り組みの概要：・「食育計画」の作成
 - ・給食の下ごしらえ（皮むき等）のお手伝いや味見当番
 - ・「調味料大研究」や「ブリの解体ショー」等
- 取り組みの成果：・園児たちがさまざまな形で「食と関わること」によって食を理解し、好き嫌いが少なくなった。
 - ・調理員や保育士も“食育”についてあらためて考える機会を持ち、また、発信する大切さを理解した。

調理室ってホントに必要なの？

愛知県 明照保育園 園長 中島章裕

1. はじめに

豊橋市の郊外に位置する本園は、『心身ともにたくましく、思いやりのある子ども』を保育目標に、常時250名以上の園児と常時50名以上の小学校3年生までの児童クラブ(学童保育)の子たちがいて、朝から晩までワイワイ楽しく過ごしています。また、今年度から児童クラブ内に近隣の小中学校と連携して不登校の子たちを支援するフリースクールも試みとして始めました。

職員も正規・非正規合わせて50名が一丸となって、300名以上の子どもたちの保育にあたっています。時間給のパートさんも含め非正規職員の割合も高くなっているのが現状です。しかし、職員の中には、卒園児やかつて園児の保護者だったという人も多く、20歳～75歳までの老若男女がバランス良くいて、非正規職員も含めての退職率の低さが自慢のひとつとなっています。

本園のモットーは、一人一人の子どもを大切に、保護者の方と手を取り合っ一緒に子育てを考え、楽しんでいくことです。また、職員ひとりひとりが気持ちよく働ける職場づくりもあれこれと工夫しています。

市の委託を受けて、地域交流事業、子育て支援事業、延長保育事業、障がい児保育(実施)事業を行っています。本園のある豊橋市は、温暖な環境に恵まれ農業も盛んで、地産地消を大切にしようとする取り組みをしています。本園の給食もまた、豊橋市の指導の下、安全衛生、栄養摂取、調理方法などを通して、子どもたちの食育推進に取り組んでいます。

2. 発表の概要

長い間、議論されていた自園調理基準は、当事者不在の中、2010年に構造改革特別区域推進本部の評価・調査委員会によって「保育所への給食の外部搬入方式を3歳児以上について全国的に容認すること」と決定されました。一方、愛知県の多くの市町村では、この決定以前の昭和30年代から最低基準違反と考えられる「給食センター方式」で行っていました。

(平成20年7月に多くの市町村が構造改革特区を申請・認定されました)

<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/kouzou2/kouhyou/080822/dai17/kouhangaiyou.html> ①

経費や効率を考えるとこのような外部搬入方式には、利点も多いのですが、園内調理の良さを実感している現場としては、割り切れなさも残ります。また、保育園における就学前教育の優れた領域として確立している「食育」の観点からも明らかな後退と考えざるを得ません。このような状態の中で、子どもたちの健やかな成長を願っている保育園として、これからどのように対応すべきなのでしょう？

■ それは既得権益では？

「認定こども園」がまだ「総合施設」と呼ばれていた頃にも自園調理が問題となっていました。自園調理を守りたい保育園側に対して自分たちの既得権益を守るために他の参入を防いでいるという批判が起こっていました。テレビでは、VTRである保育園の園長が調理室の大切さを訴えた後、有名キャスターが「給食の匂いが大切なんだそうです、こんな事のために幾ら補助金を掛けているのですかね！」と吐き捨てるようにコメントしていました。隣に座っていたアシスタントもうんざりといった表情で相づちを打っている姿を今でもはっきりと覚えています。当時と思うと保育園の自園調理への理解も増えてきたと感じられますが、私達保育者の思いが「どのくらい市民のみなさんに通じているのか？」と考えると心配になるときがあります。

■ それは自己満足では？

食育の大切さが認知されてきた一方、時に保育士や調理員の思い違いを感じることもあります。例えば「好き嫌いをなくす」という大義名分のために保育士が威圧的に子どもに給食を食べさせて満足している姿、調理員が食べる人の姿が見えなくなっている姿、自分たちだけの狭い価値観で食育を推し進めている姿、調理室を維持するための補助金が市民の税金で賄われていることさえも忘れていた姿等々に僅かではありますが出会うことがあります。残念ながら自園調理をしていても質の低い給食しか提供できていない園もあります。ある自治体では給食調理の業務委託をした結果、情報共有、調理方法、提供方法など、ほとんどの面で「質が上がった！」という話もあるそうです。

一方、外部搬入方式だけではなく、経費削減として派遣調理員や派遣保育士も増えていますが、外部搬入や派遣を使うことによって浮いた補助金を保育の中で子どもたちのために使う場合はどうでしょうか？どちらが子どもたちのためになるのでしょうか？私達保育関係者は、「子どもたちのため！」と簡単に言いますが、自園調理は、本当に子どもたちのためになっているのでしょうか？市民目線で見たら単なる保育士や調理員の自己満足になっていることはないのでしょうか？

■ 様々な批判や疑問に答えるために私達に出来ることは？

以上のような様々な批判や疑問に答えるためにも、まだまだやらなければならないことが多いと感じています。そのためにも各園の保育士・調理員が今一度、視野を広く持って「食育」について考えてみる必要があると思います。そして、子どもたちの健やかな成長のためには、「なぜ自園調理が大切で、なぜ調理室と調理員が必要なのか」を説明する義務が私達にはあります。

■ 本園の取り組みについて

本園のモットーは、一人一人の子どもを大切に、保護者の方と手を取り合いながら一緒に子育てを考え、楽しんでいくことです。その中で「食を通して、子どもの豊かな成長を育むための食育計画」②を作成し、保護者や地域・保育士も一緒になって考えています。この食育計画では、まず家庭の様子を把握することから始まりました。③

また、年長・年中児になると朝登園した子からその日に使う食材の皮むきや給食の下ごしらえをお手伝いします。出入りの八百屋さんには、野菜等も出来るだけ泥や皮のついたままのものを仕入れてもらっています。時間になると調理員に玉ネギの皮のむき方やピーラーの使い方等を教えてもらって今日食べる給食のお手伝いが始まります。このお手伝いをしたために年長・年中さんたちは、園でも一番の早起きになってしまいました。むいた皮は、みんなのアイドル、羊のムフランちゃんにあげますが、これも大人気です。本園では、生活リズムも大切にしているのですが、「朝早く保育園に行くと楽しいことがたくさんある！」ことに気づいた園児たちは、自然と早起きになります。

年長さんたちには、もう一つ「味見当番」という大切な役割があります。④ 子ども達に給食を身近に感じてほしいという願いの元、味見当番が、出来上がったその日のメニューを一番に味見して、調理員とやりとりする活動を数年前から始めました。味見した感想を言ったり、隠し味について教えてもらったり…。最後は、クラスに戻って友達の前で今日の給食についての発表タイムです。始めは、モジモジしてなかなか言えなかった子も何回か経験するうちにと大きな声で発表できるようになります。

そして、この活動を通して分かってきたことは、子どもたちがまだ塩や砂糖・醤油といった調味料の味をよく知らないことです。そこで、調理員が企画した「調味料大研究！」を行いました。年長さんたちを前に調理員が、甘い(砂糖)塩辛い(塩)酸っぱい(酢)等の説明をし、実際に自分たちで調味料を

味わってみました。最後は、何にも味がついてないサラダにこれらの調味料と醤油を自分なりに配合しながら味の変わる様子を経験しました。

保護者の方から「保育園に入って好き嫌いが少なくなりました！」という感想を戴きますが、やはり好き嫌いのある子もまだ多いです。本来、給食は楽しく食べることが基本なので、子どもたちに負担を掛けないやり方で少しでも好き嫌いを少なくする試みも行っています。ここで一番大切なことは、「食と関わること！」です。無理に食べさせなくても食と関わる経験を積むことによって自分から食べ出すことも多くあります。その1つに「緑色の食べ物と友達になろう！ 作戦」や⑤「ブリの解体ショー！」⑥がありました。

また、三世同居の家庭でなければ、今の時代なかなか口にせず大人になってしまうメニューも積極的に取り入れていきます。⑦

保護者の方々と一緒に給食を食べる機会も出来るだけ作っています。保護者の方には、子どもたちの保育園での様子を見たり実際に給食を味わったりする事で、園生活で育まれるものや食育の大切さを知って戴くことをねらっています。親子での給食の時に、調理員に作り方や食材について話してもらい試みも人気です。⑧

「白玉団子」や「鬼まんじゅう」等のおやつも年長さんたちに作ってもらい機会があります。お泊まり保育では、カレー作りに挑戦です。⑨ 調理員からの希望で、子どもたちの食べ具合や先生たちの感想を書く「給食評価表」も始めました。⑩ この中から、作ってすぐに味見した場合と実際に子どもたちが食べる30分くらいの間にも味が変わっていくことや調理員の味覚と先生や子どもたちの味覚の違いも分かってきました。

献立ケースには、毎日の給食とおやつが展示されています。それを覗く子どもたちの会話も楽しいものですし、お迎えの時に保護者の方が献立ケースの前で楽しそうに話している姿も見ることが出来ます。園庭ではプランターを利用してピーマンやナス等の野菜作りをしています。この収穫を子どもたちが順番にやり、給食にも使われます。近所の畑でやる芋掘り大会は毎年大盛り上がりです。

今の1歳児は、給食のお手伝いが大好きです。保育者に見守られながら牛乳パックやお菓子の袋、カップやスプーンを持ってアリの大行列のように給食室から保育室に向かって歩いて行きます。⑪

砂遊びやオママゴトを始め絵本やうた等、遊びや保育園生活の中には、食に関することがいっぱいあります。それらを如何に体系立てて「食育」まで持っていくかは、各園の保育士や調理員の力量に関わってきます。この乳幼児期にこそ、食と関わる豊かな経験を大切にしたいものです。

3. まとめ

当たり前のことですが、私達保育関係者は、調理室の必要性や調理員の大切さを継続的に訴えていくしかないと思います。保育の現場でしか通じないような言葉ではなく、誰が聞いても分かる言葉、理解できる表現を使いながら訴え続けていくしかないでしょう。保育園は、長年に渡って培ってきた保育文化があり、子どもたちが日々生活し成長していく場です。

その中では、毎日いろいろな事が起こります。朝から思いっきり遊んだ子どもたちは、自然とお腹もぺっこぺっこです。給食室からは、まずダシの良い匂いが漂ってきます。そして、ニンニクを炒める匂いや味付けの醤油や味噌、ごま油の匂いなど。給食が出来上がるまでに匂いもドンドン変わってきます。「今日は、何のおかずかな～」「僕は、玉ネギをむいたから、きっと野菜炒めだ！」給食室を覗きながら会話する子どもたちの姿もほほえましいものです。そんな子どもたちに気づいた調理員が「今日は、これだよ！」とちょっとサービス。「やったー」と喜んでいる子どもたちを見る調理員も嬉しそうで

す。給食に限らずに食事って「作る人と食べる人の心身の交流」だと思います。調理員は、毎日子どもたちと一緒に給食を食べます。そのことによって子どもたちのことも理解できますし、子どもたちも作ってくれた人への感謝の気持ちも芽生えます。

有名キャスターが「給食の匂いが大切なんだそうです、こんな事のために幾ら補助金を掛けているのですかね！」と言った答えには、「自園調理は、子どもたちにとってそれだけの価値があるものです！」と胸を張って応えたいものです。

ある保護者の感想です。「調理室があるからこそ保育園の食育の底力を実感した！」。保護者だけではなく、このように感じてくれる人を一人でも多くしていかなければ、また自園調理に対する同じような批判を浴びる日が来ると思います。

今後は、外部搬入によって浮いた補助金を子どもたちのために使う園も出てくるでしょうし、外部搬入を前提とした補助金体制に移っていくかもしれません。「食」という字は「人」に「良い」と書くように「人を良くするもの」という意味であり、人にとっての一番の基礎になるものです。「食育」が「知育」や「体育」「徳育」と並べて語られることもあります。本来「食育」は、これらの礎になるものです。言い換えれば「食育」という土台があってこそ「知育」「体育」「徳育」だと思います。このような「食育」を大切に育て、守っていく義務が保育園にはあるのではないのでしょうか。

【関連資料】

- * 保育園ホームページ・・・ <http://www.tcp-ip.or.jp/~meisyou/>
- * 保育園ガイドブック(豊橋市発効)・・・ <http://www.tcp-ip.or.jp/~meisyou/topics/22gaido.pdf>
- * 現在、「こどもの栄養」(子ども未来財団)に食育の連載をしています、本園の取り組みに興味がある方はどうぞご覧下さい。 <http://www.tcp-ip.or.jp/~meisyou/housou/housou.htm>

資料①

第17回後半認定 構造改革特別区域計画の概要(平成20年7月)

番号	都道府県名	作成主体名 (地方公共団体名)	特区の名称
5	愛知県	豊田市	健やかな子どもの成長を育む給食特区
6	愛知県	安城市	安城心豊かな子どもを育む給食特区
7	愛知県	蒲郡市	こころ豊かな「安心」給食特区
8	愛知県	常滑市	はばたけ未来へ！心豊かなとこなめっ子給食特区
9	愛知県	稲沢市	稲沢市食育推進給食特区
10	愛知県	日進市	日進市安全安心保育園給食特区
11	愛知県	田原市	地産地消の食育による安心子育て特区
12	愛知県	清須市	地域と共に生まれ育つ子どものための給食特区
13	愛知県	北名古屋市	北名古屋いきいき給食特区
14	愛知県	東郷町	東郷町心豊かな子どもを育む給食特区
15	愛知県	長久手町	長久手町よく遊び自然に親しむ給食特区
16	愛知県	春日町	はるひ心暖か、にこにこ給食特区
17	愛知県	甚目寺町	元気でモリモリ健やか給食育特区
18	愛知県	蟹江町	かにえ生き生き給食特区
19	愛知県	阿久比町	子どもが健康で輝きながら育つ給食特区
20	愛知県	一色町	一色町心豊かな給食特区
21	愛知県	吉良町	吉良もりもり元気っずを育てる給食特区
22	愛知県	幡豆町	はずっ子を育む楽しい給食特区
23	愛知県	三好町	三好町わくわくもりもり給食特区
24	愛知県	設楽町	食育したら給食特区
25	愛知県	豊根村	心ワクワク給食特区

① ここに掲載されている愛知県内の多くの市町村は、「地産地消の食育による安心子育て特区」(田原市)とか「健やかな子どもの成長を育む給食特区」(豊田市)といった綺麗な名称をつけてはいますが、中身については、ほとんどが「給食センター方式」への申請です。

② 「食育計画作成への道 その1」

数年前から食育の大切さが叫ばれるようになり、本園でも食育計画の作成を試みました。「食を通して、子どもの豊かな成長を育む」計画作成の際、一番の目的は計画を作ることではなく、計画を作っていく過程で子どもを取りまく保護者・保育者・地域がみんなで歩み寄ろうとすることをみんなで話し合いました。そのために、【職員全体で取り組む】ことと【保護者にも一緒に考えてもらう機会を工夫する】姿勢を、職員の共通理解として持ちました。

さらに、作成のプロセスとして、

- 1:まず、いま現在行っている活動の中で、食育の取り組みといえるものをあげてみよう。
 - 2:食に関する子どもの実態を把握してみよう。
 - 3:その子どもの姿から、どんな子どもに育てほしいか、願う子どもの姿を浮かび上がらせてみよう
 - 4:その為に、どうすればいいか、今の姿から課題となることや困っていることを出してみよう。
 - 5:課題や困っていることをどのように解決させていけばいいか、考えてみよう。
- 以上のことを、保育園と家庭の両方で取り組んでみようと思いました。それぞれの年齢ごとに進め、まとめていった結果が本園の『食育計画』となることを願いました。

③ 「家庭の食事の様子を把握する(食育計画作成への道 その2)」

家庭での食生活の状況や子どもの様子、食育で取り組んでいることなどを実態把握しようと、職員でアンケートを作成しました。アンケートに答えてもらうことを通して、保護者にも今の食生活を振り返り、ふだん何気なく行っていることが子ども達の食への関心や意欲を高め、食育につながっていくんだということを実感してもらいたいと願いました。

質問内容は食育会議を通して調理員と保育者で検討し、全園児に対する項目と、発達段階に応じた項目で分け、学年ごとに配布しました。その他、【保育園の給食メニューで好きなもの】【朝食・夕食の時刻と食べている時間】【苦手なものを食べさせる工夫】や、学年に応じて【離乳食】【イスを使うか畳などに座って食べるか】【外食の利用状況】などについて尋ね、家庭での状況や保護者の思いを把握していきました。

この結果を、園での状況とも照らし合わせ、園と家庭の両方からの実態をもとに、育てほしい子どもの姿を食育計画に取り入れていきました。

④ 「味見当番」・「給食の先生、あじみ当番です。お願いしま〜す！」年長児になると、子ども達はクラスのなかだけでなく、分別ゴミ集めや小さな子の世話など、保育園のあちこちに当番活動に出かけます。その中のひとつに「あじみ当番」があります。子ども達が給食を身近に感じてほしいと、給食の先生と相談し、出来上がったその日のメニューを一番に味見して、給食の先生とやりとりする活動を数年前から始めました。年長児は3人ずつで当番をし、自分の番の日には、時間になると嬉しそうに給食室の前までやって来て、大きな声で給食室に声をかけます。「はあい、今日のメニューは切り干し大根の煮付けと合わせみそ汁だよ。どうぞ」と、給食の先生がおかずをひとくちサイズで、食器に取り分けてくれます。「おみそ汁の中には何が入ってるのかなあ」「あ、わかめだ！」「切り干し大根、なんかしょうゆの味がするね」などと子どもが言う言葉をニコニコしながら聞いている給食の先生。時には子どもから、「かくし味って何かあるの？」なんて質問され、「お酒かな」「え〜！おさけ？どうして？」などと会話が弾みます。あじみ当番の3人は、その後クラスに戻り、食べる前にみんなに味見をした時の感想を発表します。「今日の切り干し大根はしょう油で味付けしてあります」「みそ汁のなかのわ

かめがフワフワでおいしかったです」「煮付けのかくし味にはお酒も入っています」などと、得意げに話す当番さん。その日ばかりは実は野菜嫌いの子も、ペろりと平らげるそうで、この「あじみ当番」は、年長児だけでなく、年中児や小さな子にとっても憧れの当番活動となっています。

⑤ 「緑色の食べ物と友達になろう！」作戦

子ども達ひとりひとりの食べる様子を見ていると、食事の量も嗜好も千差万別。年少児のクラスで、どうしてもピーマンやインゲン、エンドウ豆、グリーンピースなどの緑色のものが食べられなくて、困っている子が何人かいました。少しでも食べやすいようにと、給食の先生が細かく刻んだりしても、上手に緑色のものだけを分けて残したり、なかには緑色のものが入っている料理は全部残したりする子もいました。そこで、担任が給食にお豆ごはん(グリーンピースの入ったまぜご飯)の出る日の朝、さやに入ったままのグリーンピースを用意し、登園してきた子ども達に見せました。そして、子ども達と一緒にさやからグリーンピースを出していきました。子ども達は「むずかし〜い」「かたいよお」と格闘しながらも、つるんと出てきた時には歓声を上げ、「かわいい〜！」と大喜び。食べるのが苦手な子もむくのは楽しいようで、友達とあれこれ工夫しながら、次々と上手にさやをむいていきました。いよいよ給食の時間。お豆の入ったまぜご飯がお当番さんから配られます。どうなることかと見ていると、子ども達は「これ朝むいたお豆だよ！」「ほんとだ」と興奮した様子。その中で、緑の色ものが食べられなかった子が、「あれっ、これぼくがむいたお豆だよ！」「え〜！？」「だって、ここにツメの跡がついてるもん。ぼく、お豆むいた時につけたんだよ。」と、なんとそのグリーンピースをパクリ！まるで「ぼくのお豆、他の子にはとられたくないよ！」と、グリーンピースが友達になってしまったようでした。

乳幼児期の好き嫌いは、食べたことがあるかどうかによるものが大きいと思います。活動の好き嫌いや友達づくりと同様で、こだわりの浅いうちになくしていけたらと思います。ピーマンがピーマンマンになったり、グリーンピースが友達になってしまえる今の時期だからこそちょっとしたアイデアで、いろいろな食材に慣れ、豊かな食生活の基礎ができるよう願っています。

【保育で使っている食べ物絵本&】「はらぺこあおむし」(偕成社)

「そらまめくんシリーズ」(こどものとも)「グリーンマントのピーマンマンシリーズ」(岩崎書店)

「やさいのパーティーおおさわぎ」(PHP 研究所) など

⑥ 「ブリの解体ショー！」

子どもたちの魚離れが言われている昨今、食育の一環として昨年度は2回「ブリの解体ショー」を行いました。この活動は、保育園に魚を卸してくれている業者さんのご協力の下、年長児・年中児さんたちの目の前で5kgのブリをさばいてもらい、子どもたちに自分たちが食べている魚がどのように調理されているのかを知ってもらう試みです。魚というと、スーパーで切り身にされてキレイにパック詰めされた姿を思い浮かべる子どもたちですが、自分の目の前で魚屋さんが魚をさばく姿を見ていると考えることがあったようです。当初、魚を解体する姿を見せることで「気持ち悪いと思わないか？」「魚嫌いの子を余計に魚嫌いにさせてしまうのでは？」といった心配の声もありましたが、ブリが三枚におろされていくと「わ〜！」「すご〜い！」といった歓声が上がっていくの感動のようでした。その中では「魚屋さんがこの魚を釣っているのですか？」とか「切るのは難しくないですか？」「何時に起きて市場に行っているのですか？」といった質問まで出ていました。その日の給食は「ブリ(イナダ)の煮魚」でしたので、魚が苦手な子もいつもより積極的に食べていたようです。子どもたちの魚離れが進んでいるひとつの理由に魚との関わりが減ってしまったこともあると思います。ちょっと前ならこの地域で

も魚屋さんに行き、魚さんと会話しながら魚が切り分けられていく姿も見られました。釣りや漁などを通して生きた魚を見る機会もありました。魚だけではなく、いろいろな食べ物と関わり合う経験が少なくなっていることが、子どもたちの好き嫌いを多くしている原因のひとつとも考えられます。今回のような試みで魚嫌いな子が少なくなると良いですね。

⑦ 「さまざまな行事食を通して〜」

新緑の5月なら献立にもいろいろな新芽の食材が登場します。「ふきとひじきのごはん」「五月汁」「肉とたけのこのこぶし煮」「若竹汁」「グリーンピースのポタージュ」。「たけのこコリコリするね」「この黒いひじきは食べると髪の毛がピカピカになるんだよ」「先生、どうしてさつきじるっていうの？」楽しく食べながら、「食」への関心が増す子ども達です。その時々を楽しむ行事食もあります。例えば6月10日は、「時の記念日」。子ども達が時計に興味を持つようにと、廃材で時計づくりをしたり、時計のうたを歌ったりして楽しみます。また、給食では「時計ごはん」なるメニューが登場します。そぼろごはんの上に、数字はグリーンピース、針はにんじんで、時計になるように自分達で並べます。時計とにらめっこしながら、グリーンピースがくっつかないように並べ、にんじんの針を「〇〇レンジャーが始まる時間にしちゃおー！」と動かしている子もいました。小さなことでも子ども達にとっては楽しい『クッキング』です。食べるのがもったいないくらい上手にできた時計ごはんですが、やっぱり腹ペコには勝てず、お腹いっぱい食べています。七夕の日には、行事食として「うな玉まぶしごはん」と天の川汁をみんなで食べます。そうめんを天の川に見立て、輪切りにしたオクラをのせると、「わあ、お星様だ！」「お星様おいしい！」と子ども達は大喜び。ひとつひとつに感動し、不思議を味わい五感を豊かに磨いている子ども達です。

⑧ 「おうちの人と一緒に食べよう(保育参加と試食会)」

保護者の方には、子どもさんの保育園での様子を見たり実際に給食を味わったりする事で、園生活で育まれるものと食育の大切さを知って頂くことをねらいます。子ども達は、大好きなおうちの人と活動できることを何日も前からとても楽しみにしています。毎年行われる行事なので、保護者の方には何年かの園生活で、いろいろなメニューを食べてもらうように献立を工夫します。例えば0~2歳児は土曜日に実施し、お昼ごはんではなく手作りおやつを試食してもらい、3歳児は次の土曜日にパン献立の給食を、4歳児は平日に米飯献立で。そしていよいよ最終学年の5歳児は、やはり平日に行い、子どもたちに人気のメニューと是非これを試食してほしいというメニューを合わせて5つあげ、保護者の方に選んでもらい一番多かったメニューをみんなで試食するように計画しました。

ちなみに今年度は、0~2歳児は手作りおやつの「カラフル白玉」、3歳児は「ドライカレーサンドとクリームコーンスープとフルーツゼリー」、4歳児は「カラフル麻婆とごぼうサラダとごはん」、5歳児はアンケートで1番多かった「ビビンバ丼と中華スープとはっさくみかん」でした。親子での保育活動の後、排泄と手洗いをしっかりすませ、幼児は当番活動も見てもらいながら給食の仕度をしていきます。お当番さんが前に立ち今日のメニューの紹介と食事の挨拶をすませたら、親子で楽しく食べます。いつもよりかなりはりきっている子どもたちがほほえましく感じられます。食後は保護者の方に感想を聴きながら、給食の先生から調理の工夫や食育の大切さについて話をしてもらいます。乳幼児期にいろいろな食材に触れ、心のこもった豊かな食生活を保護者に考えてもらう機会となるといいですね。

⑨ 「カレーライス」の材料を切ったよ！（お泊まり保育で）

7月の終わりに、年長児は恒例のお泊まり保育を行います。「私はねえ、おばあちゃんの家に泊まったことあるから大丈夫」「ぼく、よそのうちで泊まったことないよ」など、楽しみにしている子や不安気な子と、毎年様々な様子が見られておもしろいです。それでも昼過ぎにお布団や着替え等準備して集合する頃には、みんな覚悟を決めて(?)元気に登園。園長先生のお話を聞いたりみんなで景気づけに歌をうたったり…。男女に分かれてキャンプファイヤーの仕度とカレーライスの材料になる野菜を包丁で切っていきます。事前に包丁を使って練習しただけあって、どの子も慣れた手つきで、「○○君はにんじんが嫌いだから、これくらい小さくしてあげよう。」「ジャガイモは丸いからすべっちゃうね。」などと話が弾みます。年長児になると、こういった大人の手伝いができることがとても嬉しく誇らしげで、自信にもつながっているようです。その後、子ども達は銭湯に行き、その間に給食の先生がカレーライスを作ってくれます。いよいよ夕食時間になり、みんなで食べている時、ある女の子が、「あっ、このにんじん私が切ったんだよ。だってここに私の秘密の跡がついてるもん。」とひとこと。男の子からは「包丁で切ったの?」「チョーおいしい!」と、作ってくれたお礼の気持ちが会話になって、べろりと平らげてしまいました。日はすっかり沈んであたりは暗くなっても、保育室は楽しい会話で満たされ、子ども達はいつもと違う雰囲気の中、食事を通して心がひとつになっていくようでした。

⑩ 「給食評価表を通して」

「給食評価表」の形式を見直したいという声が、調理員さんたちから上がりました。以前は、職員室にある保育日誌の献立欄に、各クラスの保育者がその日の給食の状況を記録するという形だったのですが、毎日の子どもの様子をもっと知りたいという思いから、新しい形式の評価表を調理員さんたちに作ってもらいました。

(ある日の給食評価表)

クラス	給食評価表 ※味覚は「3」を基準に記入し、総合評価は◎○△で記入する。																																		
	月組			花組			星組			雪組			職員室																						
評価値	甘	塩	酸	辛	苦	甘	塩	酸	辛	苦	甘	塩	酸	辛	苦	甘	塩	酸	辛	苦	甘	塩	酸	辛	苦										
野菜の炊き合わせ	1	2				◎	3	3			◎	2	2			◎	3	3	3			◎	2	2			◎	3	3						
みそ汁	1	2				○	3				○	1	3			◎	3	3			◎	1	3			◎					◎				
ご飯																																			
牛乳																																			
あんまき																																			
子どもの評価と食事の様子	炊き合わせは味見当番が高野豆腐からお汁が出て美味し!と言ったお子も、子ども達も汁が出て来た!と、味をわけて食べていた。高野豆腐は上に、「(鶏)肉が美味し!と、喜んで食べる子が多かった。赤みそ汁は、「赤みが美味しい!」「大根に味がしみている」と、楽しんで食べていた。「家は白みそ」の子が意外に多い。			高野豆腐から汁が染み出てくるのを、「これ、油揚げが入ってる」と言っていた子がいました。いろいろな野菜を美味しく食べていました。			炊き合わせはじゃがいもが大きいので、スプーンで小さくして食べると口からほろほろと出てきた。炊き合わせは野菜が柔らかくて、口当たりがよかったので、スプーンで食べると、汁が口の中に入ってきた。高野豆腐は見た目で硬いものかと思っただけで、食べてみると柔らかく、ビックリしている子もいた。味が染み込んでいて食べやすそうであった。			みそ汁は大豆が入っていることと甘みが強いため、大人は食べごたえがなかった。炊き合わせは、様々な野菜が入っていたのでそれぞれの味を楽しめることが出来た。(小百合)			炊き合わせは、野菜は口に入りやすい大きさにして、柔らかかった。子ども達にも好評でした。高野豆腐は見た目で硬いものかと思っただけで、食べてみると柔らかく、ビックリしている子もいた。味が染み込んでいて食べやすそうであった。			味つけは少し薄めだったが、食べた子には丁度良い味つけだったようでした。						炊き合わせはじゃが芋も煮崩れず、にんじん、さやえんどうと彩りもとても良かった。赤だしは見た目は濃いように思えたが、お代わりしても良いくらいでとろみもついて食べやすかった。(美奈子)													
保育士の評価	野菜の炊き合わせは子ども同様、高野豆腐が美味しく、野菜に味がしっかり染み込んでいた。鶏肉も、野菜の味が消えずに食べやすい。鶏肉が細かくして食べにくかった。みそ汁の大根は味がしみついて、味見当番は表現力が身についてきた気がする。(美奈子)			みそ汁の具がもう少し多いと良かったです。家庭ではあまり食べられない食材(高野豆腐)を美味しく食べられました。(ゆうこ)			野菜の炊き合わせは薄味だったが野菜の味が味わえて美味しかった。いろいろな食感が楽しめる良い食感だと思っただけで、大人は食べごたえがなかった。炊き合わせは、様々な野菜が入っていたのでそれぞれの味を楽しめることが出来た。(小百合)			みそ汁は大豆が入っていることと甘みが強いため、大人は食べごたえがなかった。炊き合わせは、様々な野菜が入っていたのでそれぞれの味を楽しめることが出来た。(小百合)			炊き合わせは、野菜は口に入りやすい大きさにして、柔らかかった。子ども達にも好評でした。高野豆腐は見た目で硬いものかと思っただけで、食べてみると柔らかく、ビックリしている子もいた。味が染み込んでいて食べやすそうであった。			味つけは少し薄めだったが、食べた子には丁度良い味つけだったようでした。						炊き合わせはじゃが芋も煮崩れず、にんじん、さやえんどうと彩りもとても良かった。赤だしは見た目は濃いように思えたが、お代わりしても良いくらいでとろみもついて食べやすかった。(美奈子)													
給食室の反省	全体の味を濃く仕上げたので高野豆腐が濃くなっています。初めての食感だった子どももいたことでしょうか。また、高野豆腐を片栗粉をつけて1度油で揚げたら煮るとまた違う味と食感になります。																																		
調理員と子どもたちの関わり	月組さんの味見当番で、とても良い感想を發表してくれました。高野豆腐を食べたときどんな感じでした?と質問したら「噛んだらおつゆがいっぱい出てきておいしかった!」またそれを聞いた子どもたちが「早く食べたい!」と興味を持ちました。表現ひとつで食べてみたいと興味や意欲が湧く事を改めて感じました。																																		
連絡事項など																																			

調理員さんが連携してつくった給食を各クラスの子どもたちがどのように食べたか、保育者の目で評価し、保育者も味わい、「甘み」「塩辛さ」「酢っぱさ」「辛み」「苦み」もあわせ総合評価をしていきます。午後の子ども達の休憩時間を使い担任が職員室でデータに打ち込み、全クラスの評価を給食室に送ります。それをもとに給食室では5人の調理員さんで、今日の調理の行程のあり方や判断の結果を自己評価していきます。必ずしも良い評価ばかりではない結果を見るのは、さぞや緊張する時間だと思います。それでもその評価を通して自分がそして自分達が、計画し細かなことでもその時その時に行った判断が良かったかどうか振り返り話し合う姿には頭が下がります。その上で明日の調理計画を立てていくというこのプロセスを、調理員さんみんなで積み重ねていくことで、調理員さんのチーム意識が高まっていることを日々感じるこの頃です。この評価表には保育者自身の味覚で評価する欄もあります。子どもの様子と自分の味覚ははたして同じかズレているかを毎日目の当たりにすることで、食事中子ども達にける言葉も工夫するし、何より保育者自身の味覚が磨かれることにつながるのだらうと予想されます。保育の上でもPDCA(計画・実践・評価・改善)サイクルに沿って、保育者が連携して毎日の保育の向上をめざしているのと同じように、給食の分野においてもこの流れができていくことは、子ども達の食を通しての豊かな成長の大きな支えになっていくと確信しています。

⑪ 「だいすき!お手伝い(〜1歳児と調理員との関わり〜)」

毎朝、時計の針が9時をまわる頃、1歳児クラスでは子ども達が楽しみにしている『お手伝いの時間』がやって来ます。「オシッコに行こう」と誘っても、もっと遊びたくて「イヤ!」と首を横に振る子ども達。ところが、「じゃあ、おやつをもらいに行ってくれる人?」という保育者の声が聞こえた瞬間、お気に入りの玩具をパツと手放し、保育者のそばに集まってきます。1人、2人から始まった、この『おやつ当番さん』は、どんどん人数が増え、今では保育室が空っぽになるほど。このあいだまでヨチヨチ歩きだった1歳児さんが、さっさとトイレをすませて並び「行ってきまあす!」、元気に給食室への廊下を歩きます。「今日のおやつは何かな?」「今日は何を持つのかな?」…。子ども達の背中からそんなつぶやきが聞こえそうです。

給食室の前まで来て保育者が戸を開け、「おはようございます」と挨拶すると、子ども達からも「おはようございます」の大合唱。給食の先生たちは手を休めて、「おはようございます」「上手に持って行ってね」「お手伝いができてえらいね」などと声をかけてくれます。それから子ども達は保育者に見守られながら、牛乳パックやお菓子の袋、カップ、スプーンの入ったカゴなどを両手でしっかりと持って、アリの大行列のように保育室に向かって歩きはじめます。

「ただいまー!」落とさずに持ってこられてホッとした顔、「ありがとう」と言われて嬉しそうな顔、少し照れくさそうな顔などなど、子ども達のいろいろな気持ちに出会える瞬間です。持ってきたものを保育者に渡すとお手伝いは終了、子ども達は満足したようでそれぞれの遊びに戻っていきます。

給食の時間には、食べるものをスプーンですくって、「にんじん」「玉ねぎ」などと口にしたり、知らないものは「これなあに?」と保育者に訊きながら口に運んでいきます。「おいしい」「あまい」「からい」「すっぱい」「かたい」「やわらかい」「あつい」などいろいろな言葉で表現しながら食べることを楽しむ子ども達。「おいしいね、給食の先生、つくるの上手!!」なんていう声を聞くと、子ども達の頭には毎朝ふれ合っている給食の先生の笑顔が浮かんでいるのかなあと、つつい嬉しくなってしまいます。

1歳児はまだまだ赤ちゃんだと思っても、毎日毎日いろいろなものを吸収してぐんぐん成長しています。これからも、子ども達と一緒に食べることを通していろいろな経験を重ね、日々の中で様々なことに出会い、感じる機会を大切にしたいと思っています。