

## 7. 児童福祉施設給食関係者研修

### 講義1「第4次食育推進基本計画の策定のポイント」

○食育推進基本計画：食育基本法に基づき、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるもの。(第1次:H18~22年度⇒第2次H23~27年度⇒第3次H28~R2年度)

**第4次食育推進基本計画：令和3（2021）年度から令和7（2025）年度までおおむね5年間を対象とし、食育の推進に当たって取り組むべき新たな重点事項を規定。**

#### **【食育をめぐる状況に即した3つの重点事項】**

① 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進（国民の健康の視点）

主な取組：基本的な生活習慣の形成、学校・保育所等における食育の推進 等

② 持続可能な食を支える食育の推進（社会・環境・文化の視点）

主な取組：食と環境の調和、農林水産業等を支える主体との繋がりの深化、和食文化の保護・継承 等

③ 新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進（横断的な視点）

主な取組：ICT等のデジタル技術を有効に活用した効果的な情報発信・情報共有 等

○第4次食育推進基本計画における目標・目標値について：第3次計画で達成していないものは第4次計画でも引き継ぎ、追加・見直しを行い、16の目標・24の目標値（現行よりも増加）とする。学校給食における地場産物等の活用に係る目標の変更、栄養バランスに配慮した食生活に関する目標値の追加あり。

### 講義2「第4次食育推進基本計画を踏まえた児童福祉施設における食育の推進」

○乳幼児の食育で目指すもの

① 成長・発達を保障すること

- ・離乳の完了の頃の「食」の支援においては、咀嚼機能の発達を考慮して食事の内容・形態を選ぶ。  
⇒1～2歳児の食べにくい食品：保育所等で配慮している調理の留意点を家庭にも伝えていく。  
⇒手づかみ食べ：自分で食べる意欲や目・手・口の協調動作を育てる点を保護者に説明し、子どもの発育及び発達に必要であることを周知していく。

② 食を営む力の基礎を培うこと

- ・食への興味・関心を引き出し、食を楽しめる子どもを目指す。  
⇒クッキング等のイベント(限定)的な取組では、料理等をするを最終目的にするのではなく、その過程で何を育てたいか、明確にすることが重要。目指す5つの子ども像は、家庭との連続性の中で習慣化され、食育を生活の一部として位置づけ、定着させることで育つ。

生活全体を通して保育所の全職種と保護者が連携した食育

③ 人間（親子）関係を含めた生活の質の向上

- ・食事はエネルギーや栄養素の補給、コミュニケーション、マナーを身に付ける教育の場である。
- ・食育の実践：イベント的な取組だけでなく普段の生活（保育）や食事の提供を丁寧に行うことでも行える。車の両輪のように、両方が大切である。
- ・保護者支援：保護者の関心事は何か、保護者に望む目標が高すぎないか、保護者が行動変容しない理由を考えているかに留意して、保護者の気づきを促す。

○当たり前を守ること

- ・食育は当たり前の食生活を送るための支援でもある。しかし、当たり前の基準（量・頻度・時刻等）が人それぞれ。⇒専門職は当たり前を守り、伝えることが必要。保護者や子どもにも具体例を示しながら、当たり前の基準の学びを支援することが重要である。

## 事例紹介 1「世田谷区における保育所等の食育の取組～日常の保育の中での食育と子どもの学び～」

- 保育の質ガイドライン：世田谷区としての食育に関する基本的な方針も定める。
- 食育に関するアンケート実施：主な食育活動のねらいは「食の関心」が半数。  
食育活動では保育士が主体となりつつ、栄養士・調理員とも連携。職員間・地域の関係者との協働での取組、コロナ禍においても工夫した取組を実施。コロナ禍の状況や子どもの実情等を踏まえ、約9割の園が食育計画の見直しを実施。
- 区立保育園での実践事例紹介（身近な食材への着目）：調理職員から提供のあった小松菜の栽培に始まり、食を営む力が育まれていった事例。栽培の方法から試行錯誤することで、子どもが自ら調べ、気づき、考えを深める姿勢が身についた。植物の生長・特徴や他の野菜への関心に発展。目に見えない部分への想像力も広がった。また、栄養士・調理師への感謝の気持ちが育まれた。

## 事例紹介 2「西宮市の保育施設における食物アレルギー対応の取り組み」

- 市内保育施設の食物アレルギー対応状況（2021年6月時点調査）：除去食対象児は全体の5.8%、1歳児が1番多い（8.7%）、給食対応については代替食実施が72%など。
- 西宮市における食物アレルギー対応
  - ・アレルギー検討会において「食物アレルギー対応の手引き」を作成：厚労省「保育所におけるアレルギー対応のガイドライン」を西宮市の実情に合わせて加筆・具体化。また、献立、調理作業、配膳時のチェック内容等のルールを明確化。
  - ・公立保育所全職員を対象に研修開催⇒全公立保育所が「手引き」を基本とした対応を開始（2013年）。さらに、市内認可保育施設職員を対象に研修開催⇒公立保育園以外の認可保育施設においても「手引き」に準じた給食対応を開始するよう求める（2015年）。
  - ・2019年の「保育所におけるアレルギー対応のガイドライン」改定にともない、西宮市医師会と調整して従来の手引きを改定（「保育所における食物アレルギー・アナフィラキシー対応の手引き」）。研修会によって内容を周知、運用開始（2020年）。
- 認可保育施設に対し、保健師、保育士、管理栄養士が必要に応じて助言・支援、指導を実施。
  - ・食物アレルギーに関する研修会の実施（年1回程度）・指導監査

## グループワーク「日常の保育の中で食育を考える」

- どの施設でも何らかの取組はある場合が多いが、食育計画を明文化して、PDCAサイクルを回していくことが重要である。
- 食育を保育の一環として捉え、栄養士・調理員等と保育士が連携して日常生活の中での食育を考えることが重要である。
- 食育の重要な目標の一つは、子どもがおいしく楽しく食べられることを目指すこと。その際に子どもの主体性を活かすよう工夫する。
- 栄養士・調理員等と保育士が負担にならない範囲で日常的に情報交換することで連携がうまくいく。
- コロナ禍で制限はあるが、今何ができるのかを前向きにとらえる。難しいことをしなくても、先生の日常の言葉かけや食事の時間の工夫によってワクワクする食事の時間という食育を提供できる。そのためには先生が常に食に対して興味関心を持ち続け、子どもの前で表現してあげることが大切である。