

保育部会職員研修報告書

浜田市保育連盟会長 山 崎 央 輝			保育部会長 宮本 ゆかり		
開催 日時	令和6年8月5日	開催場所	リモート研修	記録 者	美川保育園 宇津 知絵美
	13:30~15:00				
出席 者	18園			欠 席 者	おぐに保育園

令和6年度保育部会職員研修

保育における食育 「食を営む力」の基礎を培う

講師 皇學館大学 駒田聡子氏

食(育)とは

法令や保育指針に基づいた食育について

食に関わる保育内容、食支援の要について

発達と食

食の発育、食べる機能の発達

子どもへ接し方

噛まない子、食に興味がない、姿勢の悪さ、こだわり、野菜嫌い

保護者への発信

保護者に保育所等の食育に関心を持ってもらう働きかけ例

食育の進め方

日々の様子を伝える事の大切さ

様々な「こ」食

食育は特別なことではない。

食育計画の必要性＝連続した保育の質の保障

食育内容の具体例

乳幼児期の食の意義

食育実践内容の具体例

5年間の繋がる保育 自尊心を育てる 子どもの主の学びを支える活動

本物体験の重要性 自尊心を育てる 考える姿勢を育てる。

種から作物を育てる 調理体験 買い物体験 昔体験 食品ロス

行事との関連・地域との関連、給食を生かす。

感染症を防ぐための鍵になる食～体は食べた物で出来る。

感染症下での食育 正しく敵(病原体)を知る。

病原体に負けない「体」作り 免疫機能を高める。

規則正しい生活 赤、黄、緑群の食べ物を朝から食べる。

オノマトペの活用

食感を表現する力と味覚の発達には深い関係があると言われている。

食育実例

栄養素について

あか・き・みどりのなかまあつめ 今朝食べたものをかいてみよう。

食材の働き

煮干しの出汁とり

この味は何の味 鰹節 煮干し 昆布 シイタケ

さいごに

食育を行った結果はすぐに出ないかもしれない。しかし日々の保育の中に食育を落とし込むことで「楽しい」「わくわくする」気持ちを子どもたちの中に育み、食べることが楽しい子、食に積極的な子が育ち、保育自体が今より落ち着くと思う。

職員全体で将来の目指す子ども像を意識し、食の大切さを日々感じ、そして食育を楽しんでいってほしい。

食育、給食などで困っていること、悩んでいること、相談してみたいこと

事前にアンケートを取り講師の先生に回答をいただいた。

質疑応答

感想

- ・保育における食育として「食を営む力」の基礎を培うという内容であったが食事マナーや栄養面だけでなく「食育は体験の宝庫」という事が実感できる内容だった。その中で楽しく食べることや自分でできた経験が好き嫌いを減らす(叱らない環境、出来たことを褒める保育)という事や「本物体験」「繰り返しの体験」「環境を生かした実践」の大切さを改めて感じる事ができ日々の保育、食育の中で目指すところが見えてきた気がした。
- ・菜園活動が子どもたちにとって、また子どもを取り巻く職員の意識向上のために、とても大切なことだと感じた。種から育てるということにチャレンジして野菜を自分たちで一から育てる経験を通し自信をつけたり、命を感じられる活動をしていきたいと思う。
- ・リモート研修ということで複数人で研修に参加する事ができて良かった。また保育士と栄養士と一緒に参加出来たことにより共有できるいい機会になった。
- ・法令を守りつつ、子どもの育ちをどう保障していくべきかというところを考えていく必要性や「食」に関しても気持ちを育てることや主体性を大切にすることの重要性について改めて考えさせられた。

他

令和6年8月5日に保育部会職員研修

「保育における食育 「食を営む力」の基礎を培う」をzoomにてリモート研修を行った。

講師の駒田先生が最後に、「食育を行った結果はすぐに出ないかもしれない。しかし日々の保育の中に食育を落とし込むことで「楽しい」「わくわくする」気持ちを子どもたちの中に育み、食べることが楽しい子、食に積極的な子が育ち、保育自体が今より落ち着くと思う。」とおっしゃった。職員全体で将来の目指す子ども像を意識し、食の大切さを日々感じ、そして食育を楽しんでいきたいと思う。