

## (4) 食育

食は子どもが豊かな人間性を育み生きる力を身に付けていくために、また、子どもの健康増進のために重要です。食育基本法（※）を踏まえ、保育園においても食に関する取り組みを積極的に進めていくことが求められています。

保育園における食育では、保育の中で生活と遊びを通して、子どもが自ら意欲をもって食に関わる体験を積み重ねていくことが大切です。

食育体験や人との関わりを通して、食の循環や環境への意識、食材や調理する人への感謝の気持ち、生命を大切にすることの気持ちが育まれるようにしていきます。

市の保育園では、小さいころからの食生活の基礎のために「①食事の時間、リズムが持てる」「②食事を味わって食べる」「③健康を考えて食物を選択できる」「④食事作りや準備にかかわる」の4つを食育の目標として取り組んでいます。

1	「保育所における食事の提供ガイドライン」(※)をベースに、各保育施設の食育に関する目標や計画が作成されている。	
2	栄養士・給食調理員と保育士等が定期的に情報交換し、連携を図って食に関する取り組みを行っている。	
3	自らの健康と食物の関係について関心をもつ取り組みを行っている。	
4	自然の恵みとしての食材について、生産から消費までの一連の循環、食べ物を無駄にしないこと等、様々な体験を通して意識できるよう取り組んでいる。	
5	保育施設での子どもの食事の様子や、食育への取り組みについて保護者に伝えたり、家庭からの食生活に関する相談に応じたりし、家庭と連携・協力して食育を進めている。	
6	発達に合わせて子どもが主体的に、かつアレルギー児も安全に参加できるような計画を作成し、計画に基づいた食育活動（栽培・クッキング保育・食文化への関心等）を行っている。	
7	食物アレルギーのある子どもに対しては誤食事故がないよう、職員間で細心の注意を払いながら、他の子どもと一緒に食べているという気持ちももてるよう、環境を整えている。	
8	授乳・離乳期には家庭での生活や未摂取の食材等を考慮し、一人一人の子どもの状況に応じて時間、調理方法、量などを決め、提供している。	
9	テーブルやいすの高さや大きさ、子どもが扱いやすい食器や食具の準備等年齢に応じた食事にふさわしい環境を整えている。	
10	温かい物は温かいうちに、冷たい物は冷たいうちに食事ができるなど、献立の趣旨にかなった適切な温度で食事が提供されるよう、喫食時間に配慮している。	

11	個人差やその日の体調など子どもの状態に合わせて量を加減する等、年齢に応じて大きさや柔らかさなどに配慮をしている。	
12	すべての献立を配膳し、子どもが好む順番で食べられる環境を設定している。	
13	無理やり食べさせたりせず、子どもの気持ちに寄り添いながら給食の介助をしている。	

※「食育基本法」

平成 17 年 6 月 農林水産省

※「保育所における食事の提供ガイドライン」

平成 24 年 3 月 厚生労働省

