

5 その他

(1) 食に関する取組状況

①「飼育、栽培体験」「配膳、片付けに関わる体験」「調理体験」「食事のマナー指導等」「給食の献立や食材等を活用した食指導」「給食を通じた和食の普及・継承」「地域の伝統的な食に関わる体験」、「保護者に対する食に関する相談や講演会の開催」「保護者への食に関する情報提供」「食をテーマにした教材の活用」以外で実施している取組は、次のとおりである。

	幼稚園	保育所	認定こども園
情報発信		<ul style="list-style-type: none"> 園オリジナルポスター掲示 給食のレシピ配布 給食展示 三色分類表掲示 	
保護者向け	<ul style="list-style-type: none"> 親子で箸の持ち方や食に関する学習会 	<ul style="list-style-type: none"> ◎給食試食会 食育教室 給食参観 食についての座談会 	<ul style="list-style-type: none"> ◎給食試食会 保護者の食育サークル活動の支援 食についてのアンケート実施 親子クッキング 離乳食体験
子ども向け	<ul style="list-style-type: none"> 地域で生産された食材や食物の買い物体験や会食体験 	<ul style="list-style-type: none"> 出前講座 スーパーが開催する食育教室へ参加 2年に1回の嗜好調査 みそづくりと手作りみそを活用した調理 スナップエンドウの筋取り、トウモロコシの皮むき等食材に触れる体験 魚をさばき、動植物から『命』をいただくことで食事が成り立つということを伝える お米研ぎ 箸の使用方法を伝える 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士による各学年の栄養指導 自分たちで栽培した野菜の収穫・試食 献立のメニューの確認や食材の色分け 食育ランチョンマットの使用 世界の料理を献立に組み込む 給食担当職員が交替で保育室に入り、子どもと共に給食をいただく レストランを利用したテーブルマナーや調理体験の実施
その他		<ul style="list-style-type: none"> 給食レストランを開催し、未入園児と保護者や地域の人たちと交流を持つ 災害時用食事 アルファーム試食 	<ul style="list-style-type: none"> 調理を通して地域の人たちを招いて食事をするなどの交流会

◎：回答が多かった事項

(2) 食を取り組むうえで必要な支援

「情報の提供」「職員向け研修会の実施」「保護者向け講演会の実施」「教材の貸出し」「外部講師の紹介」「食育実践事例の提供」以外で必要な支援は、次のとおりである。

幼稚園	保育所	認定こども園
<ul style="list-style-type: none"> 幼児や保護者の食に関する直接体験 	<ul style="list-style-type: none"> 地域の方々及び保護者・その家族の方々による除草や植え付け等の理解と協力 畑管理には協力者が必要なため支援者がほしい 職員・保護者の意識向上 保育者、保護者の時間的なゆとりと意識改革 保護者との連携。児童よりも保護者に対するの食育が必要 給食日より等で、家庭でも出来る食育の紹介、啓発・子ども達の調理体験できる機会その際に留意していく点を職員が研修等で認識しておく。 親子クッキング体験、給食体験、旬の物を使ったメニューの提供 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校入学後も継続的な支援を子ども達が受けられるよう、食育の見直しを図って欲しい(児童保護者による要望) 食物アレルギーに対する相談やアレルギー除去の調理などの紹介 幼児期は、食事のおいしさ、楽しさ、食事のマナーや準備、残さずに食べるなどの食事に対する基本的な事を経験させ、さらには興味を育み、抵抗感を持たせないよう配慮する事が優先 こどもが好む食事、好き嫌いをなくす食事、バランスの取れた食事などのレシピの紹介 離乳食の作り方、与え方などは食事風景などを見学してもらったり、調理実習など考えている

(3) 身体発育・発達状況の把握及び対応状況

「乳幼児身体発育曲線の作成」「身長・体重から肥満度算出」「身長・体重の計測」「子どもの発育・発達状況に応じた保護者への指導」以外で実施している対応は、次のとおりである。

幼稚園	保育所	認定こども園
・日々の観察	<ul style="list-style-type: none"> ◎保護者から相談があった場合は、指導等応じている。 ・保護者から相談がある場合の方が話をしやすい。 ・肥満傾向のお子さんの保護者とは食生活の情報を交換し、改善策を指導することもある。 ・園医より肥満や発達不良について指摘があった場合は保護者にも情報提供。 ・給食委員会において、各クラスの対象者の情報共有 ・数値を見て保護者へ指導を行う時、必要によって発育曲線を作成する 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食担当職員が毎回こどもと食事を共にし、一緒に楽しみながら適切なアドバイスを行うようにしている。 ・園児の発達状況、特に乳児の状況には細かく配慮している。発達に関して無関心な保護者の対応などもある。 ・健診時の医師の意見、健診結果などをもとに保護者へ指導を実施 ・乳幼児身体発育曲線と肥満度はソフトで計算されるが毎月は参考にしていない。 ・肥満度の算出を実行しているが、個人ではなく園全体での算出とする。 ・カブス指数

◎：回答が多かった事項

(4) 食に関する非常時危機管理対策状況

「食中毒マニュアルの作成」「災害時栄養・食生活支援マニュアルの作成」「食品の備蓄」「他施設との連携」「非常時用献立の作成」以外で実施している対策は、次のとおりである。

幼稚園	保育所	認定こども園
<ul style="list-style-type: none"> ・感染症等による嘔吐の際の対処法を職員間で共通理解し、保護者にも周知 ・研修会等への参加 ・水の備蓄 	<ul style="list-style-type: none"> ・防災ピクニック ・年一度の炊き出し体験の実施 ・具体的に参考になる資料があるとよい 	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応の非常食の備蓄 ・水の備蓄 ・防災リュック

(5) 食物アレルギーの対応状況

① 食物アレルギーへの対応

「食物アレルギー対策委員会の設置」「食物アレルギー調査」「職員の情報共有」以外で実施している対策は、次のとおりである。

	幼稚園	保育所	認定こども園
保護者との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者との献立や体調についてその都度の連絡 ・エピペン所持の幼児がいるので、日常の配慮事項や緊急時の対応等について、家庭と綿密な連携を図り、職員間でも対応を常に確認している。 	<ul style="list-style-type: none"> ◎保護者との面接、情報共有 ・年度初めに食物アレルギーに関しての手紙を保護者に配布 	
職員の対応	<ul style="list-style-type: none"> ・給食センターの栄養士との情報共有 	<ul style="list-style-type: none"> ◎食物アレルギー会議 ◎食物アレルギーに関する研修会参加 ・給食担当者間交流の中での意見交換 ・職員間での学習会 ・給食センターの栄養士との情報共有 	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー会議 ・食物アレルギーに関する研修会参加 ・給食会議でのアレルギー対応確認 ・月一回保育教諭と給食職員でアレルギー会議・配膳時の声掛け・毎日のアレルギー確認
その他		<ul style="list-style-type: none"> ・誤配膳を防ぐ為の園作成書類「アレルギー除去食配膳チェック表」の記入 	<ul style="list-style-type: none"> ・年4回の食物アレルギー対応の給食メニューの調理・試食会の実施 ・誤食防止のマニュアル作り

◎：回答が多かった事項

②食物アレルギーのある子どもへの対応状況

「医師の診断表の提出」「個別面談の実施」「個別取組プランの作成」「アレルギー対応レベルに応じた給食の提供」以外で実施している対策は、次のとおりである。

幼稚園	保育所	認定こども園
◎外部弁当や行事等のおやつ提供の際の配慮(家庭との情報共有や事業者との確認) ・市内の小中学校に倣って、方法を共有し同じような対応をしている。 ・献立の月ごとの除去食・代替食の確認 ・各教室や給食室に名簿・アレルギー食材の張り紙 ・個別のファイリング(個別プラン・保護者との連携記録等)	◎担任・看護師・調理員が除去食、代替食を確認する会議を実施。 ・保護者に献立を事前に確認してもらう。 ・除去が必要な場合は、完全除去 ・全園児食べられるノンアレルギー食材を使用することが多い。 ・アレルギーに応じて食器の色を変えるなど、誤食の防止 ・①対象児の食器・個人トレー使用 ②給食・おやつ時のアレルギー物質を掲示 ③除去食・代替食提供時、該当園児の個別ノートに記載 ④各クラス担任が情報共有目的の為、アレルギー児のアレルゲン物質・誤食時の対応等が記載された一覧表を作成 ・食器、調理用具、配膳、食事場所を他の園児と距離を取る。保育士が隣に着席して指導など。	・保護者からの申し出に応じて、除去などを行っているが、医師の診断表はもらっていない。特に重度の場合は、保護者と相談して対応を決定している。 ・除去食、代替食を毎日ノートで伝えている ・園での代替え提供が困難な場合、保護者と相談・了解のもと、一部を家庭から持参していただく事もある。重度の場合エピペンを預かった事もある ・食物アレルギー児には、誤食にならぬよう食器にラップをかけ、さらに名前をラップに書く、職員共有してアレルギー児を把握するなどの対応をとっている ・万が一を考え、薬を預かっている。 ・国のアレルギーガイドラインに添った対応

◎：回答が多かった事項

③食物アレルギーのある子どもへの給食の提供方法

「詳細な献立表による情報提供」「除去食の提供」「代替食の提供」「家庭からの弁当持参」以外で実施している提供方法

幼稚園	保育所	認定こども園
・牛乳に対しては、麦茶または緑茶の代替え対応をしている。	◎個別のトレイ・ラベル・テーブル等配膳での工夫 ・給食担当者と配膳者の口頭・代替確認表での確認 ・食事後の体調の確認等 ・家庭からの弁当持参は土曜保育時のみ	・アレルギー食の日を設け、全員でいただいている。アレルギーの子は皆と同じものをいただく経験ができる。 ・未満児は誤って周りの子の食事を食べてしまうこともあるので、別の机を用意 ◎他の子どもの食事と混同しないようお盆や食器の色を変えたり、名札を付けたり工夫 ・各クラスにアレルギーの子どもを掲示して、担任以外の職員でも分かるようにしている。 ・毎月、対象者の保護者に献立を確認してもらう ・全員に配布する献立表にアレルゲン食材を明記して献立表を配布する ・品目が多い場合は対応出来ず弁当持参 ・学校給食対応児のみ家庭からの弁当持参 ・特に重度のお子さんの場合、幼稚園での対応が難しく、保護者と相談した結果、お弁当持参となった。

◎：回答が多かった事項

(6) 食育施策等についての意見・要望等

食育施策等についての意見・要望等については、次のとおりである。

	幼稚園	保育所	認定こども園
情報提供	<p>・個食・孤食等一人で食事をする子が増えているといわれ久しいが、改善は見られない。何か保護者に示すことのできる資料等あれば配布したい。</p>	<p>・施設側がかなり労力をかけても食に関しては家庭との連携が大きなウェイトを占めてくるので、保護者の意識改革を進めなければ変わらない。ときどきリーフレットなどを配布してもあまり啓発になっていないようなので、食育単独というよりも妊娠中や出産後の検診、小学校以上の学校教育のなかでも食の重要性を啓発していかねばいけないのではないのでしょうか。</p>	<p>・忙しい母親が増え、家庭で「食」が、簡単調理や出来合い物の多用といった傾向がある昨今、給食が一日の食事の中で、栄養的に占める割合が大きくなっている。親も子どもの好き嫌いに手を焼いて、園でしっかり食べているなら、という意識が垣間見られる。一生の食や味覚の原点となる幼児期に、豊かな食体験を多く積ませることが重要であるが、幼稚園でなすべきことが年々増えてきているので、情報提供がありがたいです。</p> <p>・「お箸の持ち方の子どもたちにわかりやすい指導方法」「楽しい三食の話」「面白い手洗いの歌」など教えていただけたら幸いです。特に「お箸の持ち方」は教える事が難しくなかなか上手いきません。よろしくお願いします。</p> <p>・幼少期の食事の大切さを具体的で説得力のある資料を使って知らせることが大切だと思う。</p>
災害時の対応			<p>・群馬県でも最近地震が起こり、翌日には大阪で大きな地震が発生し、他人事ではなく不安を感じています。園で災害時マニュアルは作成しておりますが災害時栄養・食生活支援マニュアル・災害時献立の作成は行っておりませんでした。早急に作成したいと思っておりますがこの件に際しての研修会開催や参考資料などがあるようでしたらご提示戴けると有り難いです。</p>
農業体験			<p>・体操教室、音楽教室などの他にも園行事が多く、特に年長児は毎日が忙しいです。</p> <p>玉ねぎ、じゃがいも、さつまいも等の収穫体験は日時を決めても天候に左右されて時間が取れず、食育を絡めた計画を予定通りに進められない事があります。</p>
食育事業		<p>・親子で行える食育活動を多く取り入れています。家族で健康寿命を延ばせるようにしたいです。体に良いハーブを使ったレシピをもっと増やしたいと思っています。親子で参加できるクッキング教室や食育かるた大会が地区予選からあると楽しいと思います。また、保育園、幼稚園、こども園対抗クッキング大会や親子で参加のクッキング大会等があると食への興味関心が増すと思います。</p>	
保護者への対応		<p>・保健センター等で実施している年齢別の健康診査のときに、食事についての指導を行っているのでしょうか。離乳食以降も具体的な指導が必要かと思えます。</p>	<p>・家庭の食卓は母親にゆだねられていることから、保護者、特に母親の食育は大切だと思う。</p> <p>・食育基本法が制定され、学校・保育園での食育活動が定着する以前に学生時代を終わっている年代の保護者は食育についての知識がない。園で保護者への食育も積極的に行っていくことが必要だと思う。</p>

	幼稚園	保育所	認定こども園
アレルギー対応	<p>・実態調査結果と現場での対応に、年々格差が拡大してきている。保護者の食に対する意識が年々敏感になってきている感じを持ちます。アレルギーに対する啓発活動がさらに多面的に実施していくことが求められてきているようにも思います。</p>	<p>・保護者の食事に対して神経質な方とそうでない方の差がありすぎるのでどこまで園で対応するのが正解なのか毎食考えながら行っている。過敏すぎて他の園児と距離がありすぎても疎外感を感じてしまうのではないかと日々模索している。</p> <p>・アレルギー児が増え、誤食を防ぐためのチェックがとても大変です。</p> <p>・生活管理指導表により保育園では、完全除去しているのに、家庭では除去していない場合はどう対応すべきなのでしょう？</p> <p>・重篤アレルギー児（ショック症状、体に食品が触れることもため等）が在園している場合に保育士定数の緩和等を盛り込んでもらいたいです。</p>	<p>・細心の注意をもって、調理場所も離したりして調理を行うことや、食材・食器や調理器具にも別の費用が発生する。また、最近では人数も増えてきている。誤食を防ぐためにも、調理員プラス1名分の補助金が欲しい。</p> <p>・行政によるアレルギー対応食・代替食について促進するための研修開催</p> <p>・アレルギー児童（25名）が増え、調理担当職員の負担が年々増して、気の毒に思う。</p> <p>・アレルギー食品の完全除去の方法をとっているが、最近では少量ずつ接種してアレルギーに対し耐性を作る方法が主流。だが、園や学校での実施は危険をはらむため、家庭と医療機関とで計画的に進めてもらいたい。</p>
その他		<p>・今年度、食育目標を給食の職員に参加してもらいながら、各学年で考えた。マナーやエネルギー摂取も大切と考えるが、それ以上に「食べること」が保育のなかに占める割合を大きくしていきたいと思えます。</p> <p>・子どもへの食育は、毎日の給食時やクッキング、絵本など日常で食に対して興味をもてるように、栄養士、保育士が日々努力してくれています。それが、家庭でも自然に楽しく行われるように、情報をたくさん発信したり、共有していくことが大切かと思えます。</p> <p>・なるべく職員の負担を増やさない食育施策をお願いしたいと思えます。当園のように小さな保育所は調理員も少なく業務負担が多いのが現状です。書類の作成や報告の方法などを極力簡単にしていただきたいです。</p> <p>・食育は、日々の食事の中で「いただきます」の挨拶やマナー、友達と会話しながら食事をする楽しさ、思いっきり遊びお腹が空いておいしい食事ができること、それが初めだと思う。何が良い食育なのか皆で考えながらこれからも、行っていきたい。</p>	<p>・教育現場の栄養士同士の情報交換の場があると良い。</p> <p>・幼児期の食育に対しては、理屈や難しい事ではなく、体験と経験を基本にし、日頃の食事の仕方や準備、食材などの栽培等、実体験を中心に計画するべきと考える。</p> <p>・「食べる」と言う事はとても大切な事。食べ物を大切にと言う事からはじまり、食材を作ってくたさる方、運んでくださる方、調理して下さる方に感謝する気持ちを伝えながら食育に取り組んでいます。</p> <p>・食育という概念が様々であり一概のどのような取り組みをしているのが食育ということは規定できないが園児がもっと食に興味を持ち楽しんで食事を取れることが食育につながっていくのではないかと。さらに栽培から収穫、そしてそれを利用して食事を摂るという一貫した流れが作れば良いと感じている。</p>