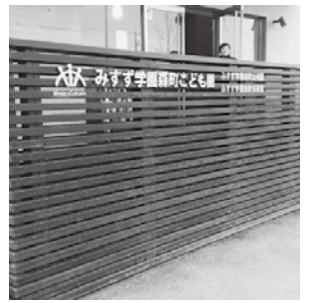


保育の工夫―現場を訪ねて― いま、こころのタイミンングが大切

箕面市 みずず学園森町こども園

みずず学園森町こども園(幼保連携型)は、平成23年より開園。とどろみの森学園(小・中学校)が隣接しています。道路に面している園舎は、普通住宅のようで、通り過ぎてしまうほど近隣住宅の一軒として溶け込んでいます。1階は乳児が(0歳から2歳まで)60名。2階は幼児が160名。



みずず学園森町こども園 伺った時間帯は、乳児は午睡中であり、幼児は遊びの片づけやお帰りの準備中。「保育の工夫なんて…特別な事はしていません」とお聞きしていたが、豊かな環境が見えてきます。全員が正規職員に就き、乳児部、幼児部と希望する方に配置されています。幼児教育に携わってきた職員

く差し込みます。幼児部にあがると、子どもたちに出会うたびに、「こんにちは」と自然に挨拶がかります。そこには、「相手の気持ちを思いやり、『ありがとう』『ごめんなさい』と相手にはっきりと伝えること」「自分が嫌と思うことは、相手にも言わないこと」「話し合って決めたことは、守ること」など、学園が大切にしているねらいが感じ取れます。学園長の小倉千加子先生は、「いま子どもたちは何を

求めているのかを見極め、タイミンングを逃さないこと、教育の適時性が大事です」と話されます。玄関では、迎えを待つ幼児たちがいました。私が後方から靴を持ち帰ろうとした時、座っていた子が誰に言われることなく両サイドに詰めて座り、靴を履く場所をつくってくれました。また、少し離れた場所でお話をしていた友だちに「寝ているから静かにね」とやさやき声で乳児室を指さし、気付かせる場面も見えます。

地域とともに ふれあい大切に

子どもに地域の人と関わる喜びを

河内長野市 美加の台保育園

河内長野市の美加の台保育園は、平成12年定員60名で開園。縁に囲まれた閑静な住宅地にあります。「子どもは地域で育つ」とを念頭に、年3回、地域の人々と保育園、教育機関

が集まり意見交換などが行われるほど子育てに熱心な地域でもあります。そのため、地域の人たちと関わる喜びを園児たちも味わえる機会が園行事の一環として設定されています。例えば、季節に応じた交流行事の一つに「夏祭り」があります。普段、園庭開放に参加している子育て家庭へのお手紙配布のほか、夏祭りの前日には子どもたちが手作りのお神輿を担いで、「わっしょいーわっしょいー」と元気よく地域を練り歩きながら、地域の方た

ちに夏祭りの開催を知ってもらう工夫を行っています。夏祭り当日には5歳児クラスの子どもたちがそれぞれのお店を担当し、参加された方々をお出迎え。少し恥ずかしそうな表情を見せながらもメダルを渡したり、チケットをもらったりしながら、最後はみんなで踊る盆踊りを楽しんでいるとのこと。また、9月には「敬老の日の集い」を実施されています。地域にはたくさんの高齢の方が住まわれているため、子どもたちが祖父母



世代の方々を園にお招きし、一緒にふれあう時間を楽しみます。

乳児クラスでは幅広い世代に親しみのある「いっぽんばし」の歌に合わせてふれあい遊びを楽しんだり、幼児クラスでは日本の童謡を披露したり、「じゃんけん列車」などの簡単なゲームを楽しみます。最後には園児たちがそれぞれのクラスでテーマを決めた手作りのプレゼントを参加してくれた方々に渡すそうです。子どもたちはこうした地域交流を通して、多様な世代の方々と関わる喜びを感じることができるといいます。(大阪狭山市 K・J)

編集後記

卒園式を終え「あっ」という間に年度末を迎えまして。平成28年度も皆様のご協力を得て無事に保育士会事業を終えることができましたこと、心より感謝申し上げます。来年度は、「保育所保育指針」、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」、「幼稚園教育要領」が同時改訂されます。保育士会においても研修会を開催いたしますので、自己研鑽の場として、ふるってご参加いただければと思います。そして、平成29年度も皆様のお力添えをいただきませう、よろしくお願いたします。

大阪府保育士会だより



ほほえみ

平成29年3月31日 第108号

大阪府社会福祉協議会
保育部会・保育士会

大阪市中央区中寺1-1-54
TEL 06-6762-9001



平成28年度保育士研修会報告

平成28年度保育士研修会が9月16日、11月28日、2月15日、ホテルアウィーナ大阪で開催されました。テーマと講師、主な内容は次の通りです。

9月保育士研修会

「風味を教える食育」
テーマ「これからの食育」

龍谷大学農学部食品栄養学科

准教授 山崎英恵氏



日本の和食がユネスコ無形文化遺産に指定された一方で、伝統的な和食文化の衰退また「コシヨク」（個食、孤食、子食、粉食、濃食、小食）の増加など、社会的な問題として危惧されています。

和食は、「自然の尊重」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」であり、健康、おいしさ、食糧自給率、さまざまな面において、日本人にとって最も健全な食事は和食（日本

料理）です。

今の日本の食の問題点を、和食がどう解決できるかが課題です。

伝統的な食を継承していくためには、和食の風味経験が大切です。私は、伝統的な日本料理のおいしさを教えること、本物のダシを味わうことは、教養だと考えています。

京都では、老舗料亭の料理人を中心とした小学校での食育プログラムがあります。料理人自身が地元小学校に出向き、小学生にダシのひき方やおぼんざいの調理を通して、京料理の味わいを体験してもらいます。

このプログラムを、京都の大学生に対しても6年間にわたり実施してきました。参加した学生は美演を見学しながら、昆布ダシから

鯉・昆布の合わせダシの味わいの変化を体験します。

普段、コンビニや学食でどっしりした味の濃いものを食べている学生が、ダシの味わいが分かるかなと心配でしたが、みんな感動してくれました。学生からは、リラックスした気分になった、懐かしい味にホッとしたという意見が多く、それは彼らが、子どもの頃から家庭でダシの食習慣を積み重ねてきた結果だということも分かってきました。

本物の天然出汁の呈示とは、ダシやダシの風味豊かな日本料理に対する潜在的な嗜好性を、強く再認識させる効果があるのだと思います。

皆さんにも和食の特徴や健康への科学的効果について見直し、自園で大切にしたい食育のあり方について考えてみてもらいたいと思います。

（東大阪市 N・Y）

11月保育士研修会

「問題」に見えることこそ、発達に不可欠

テーマ「子どもの発達、あそびと生活づくり」

大阪大谷大学教育学部教授

教授 長瀬美子氏



子どもの発達、あそびと生活づくりをすすめる中で、保育士には専門性の向上が求められています。各年齢の特性を理解することで見通しをもった保育ができると同時に、大切にしたいことに丁寧にかかわることができそうです。6年間を見通した保育の積み重ねが不可欠です。

「やってみたい」と思った時から発達は始まり、何をみて、何に憧れて、思いを高めていくかが重要だと思います。なりたい自分があるけれど、恥ずかしさなどからそれが表に出ない事があります。これが「揺れながらの育ち」です。もう一つ前に進もうとしていることに気づき、そこを支えながら援助していくことが大切です。

「できること」が増えるだけでなく、発達ではありません。喜びをもって獲得し、次の意欲につなげていくことも発達です。各年齢で「問題」に見えることこそ、発達に不可欠なものとして大切にしなければいけません。

一歳児の喃みつき、イヤイヤなど、自分なりの思いが発生し、言葉で表現することができない行動をしつかりと受け止めます。

3歳児における「やってみたい」という意欲は大切です。不安や恥ずかしさなどいろいろな感情の中でも、頑張りたい気持ちを伸ばして、子ども同士のかかわりの中から、一緒にいたら楽しいという気持ちを育てます。

4歳児は、相手にきつい言い方をしたり、ふざけてみたり気持ちのコントロールができない時期です。ルールのある遊びなどで少しずつ気もちの切り換えを獲得しましょう。

5歳児は初めて経験する「憧れ」。今憧れの自分にならなくなったか不安で仕方がない。何を受け止め、どう励ましていくかが大切です。

（2ページに続く）

2月保育士研修会

「意欲・興味・経験」を遊びの中で育てると、自分の頭で考える力が作られ、学習に向かう基礎力が身に付きます。夢中になれる遊び・活動の保障は五感を使って、大人と一緒に、少人数の仲間とじっくり、試行錯誤して、なりきって遊ぶなど

「何度も繰り返しテーマ」学びや経験を繋ぐ
「指導計画の作成」



大坂総合保育大学児童保育学部 教授 黒川光治氏

年間指導計画は、子どもの姿を考えたから作成しているものですが、指導計画の作成においては、その理解や読み取り方について全国同じ考え方でなければなりません。

保育課程は、①大きな視点で「保育理念」「保育方針」「全体の保育目標」「各年齢の目標」と、②保育の内容として、クラス(年齢)ごとの「養護」と「教育」

の経験を重ねましょう。私たちの仕事は子どもたちが上手にいくように保育をしがりますが、一つづら上手にいかないことをあえて用意してみる(4・5歳)ことも必要です。

(堺市 T・H)

から読み取ることができません。

「養護」とは、子どもの生命の保持及び情緒の安定を図るために保育者が行う援助や関わり、「教育」とは、子どもが健やかに成長しその活動がより豊かに展開されるための発達の援助であり、「健康」「人間関係」「環境」「言葉」「表現」の5領域から構成されます。

養護とは、保育の基盤、教育の土台となるものですが、0・1・2歳児だけでなく、全ての年齢において意識することが大切です。

年間指導計画のイメージは、子ども達と保育者が一緒に作る1年間の旅物語のようなものです。目的地(ゴール)は指導計画に示されていますが、実際のゴールは違っていることも

あります。各月や各期の終わりに、子どもの姿と年間指導計画とのズレを振り返りましょう。

年間指導計画のゴールは、「保育目標」と「4期(もしくは5期)のねらい」と関連します。4期(5期)のねらいは、保育目標を具体化し、その季節・時期ならではのものと関連をもたせて作成します。また、一般的に「ねらい」には、「心情・意欲・態度」を中心とした書き方をします。

(例) ●心情:「〜することの楽しさや喜びや充実感を味わう」 ●意欲:「〜する意欲が芽生える」「進んで〜しようとする」 ●態度:「十分に楽しんで行う」「〜を豊かにする」

「スキル(技能)の積み重ね」にしても、「体験・経験の積み重ね」にしても、一度きりの経験で身につくものではないかもしれません。昨日の続きが今日もできる、前期経験したことが後期の活動に生かされるという、何度も似たような経験・体験を「意識的につなぐ」中で、育ちを積み重ねていくことが大切です。(阪南市 Y・Y)

50 支援する保育士

思いに寄り添う言葉がけと運動遊び

泉佐野市 あおい保育園

泉佐野市のほぼ真ん中に位置するあおい保育園は、平成14年から園庭開放を行い、平成20年から葵町子育てサークルと中町子育て広場に行っています。

園庭開放では、主に1歳・2歳の子どもが中心で、保育園の保育と同じかたちで進めています。子どもたちと遊びながら子育ての大変さを直接感じて共感したり、発達が気になるお子さんと保護者の関わり方を支援しています。

泉佐野市のほぼ真ん中に位置するあおい保育園は、平成14年から園庭開放を行い、平成20年から葵町子育てサークルと中町子育て広場に行っています。

また、家では取り組みにくい運動遊びやリズム運動を取り入れ体幹作りをしてもらったり、親子のふれあい遊びや手遊びをするのと同時に、おもち作りや季節の製作をして持ち帰っていただいています。



そして、絵本や紙芝居の読み聞かせでは、保護者の方から「絵本選びの参考になるし、ほっと一息つける」と喜んでもらっています。

葵町子育てサークル・中町子育て広場でも、保育園の保育を体験してもらい、子どもたちの遊びを見守りながら保護者の方と情報交換もしています。幼稚園に行かれていない方が多く、保育園との違いを聞かれたり、お母さんの仕事をしたいという思いを聞きながら、両者の違いを伝えたりしています。

今後、私たちのひと言が、次代の子どもたちを育み社会を作るのだと謙虚な姿勢で、「ありがとう」、そして心に寄り添う言葉がけを意識しながら、地域の皆様とともに楽しむ時間を大切にしたいと思っています。

4月から幼保連携型認定こども園になり園名も改め「あおいこども園」となります。

子育て支援の形態も少し変え、毎週火曜日に「園庭開放」を行い、月1回第4木曜日に「遊びの教室」を開き、地域の皆様の声に耳を傾けながら、心新たに子育て支援を続けていきたいと思えます。

(泉佐野市 Y・I)

誰が食べても おいしい給食

～和食で予防アレルギー～ ④

栄養士 渡辺 雅美

Profile

栄養士として保育園に長年勤務、その経験をもとに1996年から保育園の給食に和食を導入する活動を開始。佐藤小児科医院長・小児科専門医の佐藤医師とともに、アトピー性皮膚炎の子どもたちの食事の指導や、出前料理教室を主宰。乳幼児のアトピー性皮膚炎の改善のため定期的に講演活動を行う。

- 広島大学付属病院勤務
- 著書「アトピーっ子も安心の毎日ごはん」2011年8月出版 他多数
- 保育園での和食給食推進・指導・講演活動
- 大阪府堺市、佐藤小児科栄養相談。出張料理教室 乳幼児のアトピー性皮膚炎の改善
- NPO食の安全と安心を科学する会 理事

今もとめられる 保育園給食とは

食へることは生きる源であり、心と身体の発達に密接に関係しています。

味覚が形成される乳幼児から、発達段階に応じて豊かな食の体験を積み重ねることで、生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送る基盤となる「食を営む力」を培うことが重要です。子ども対象の食習慣、生活習慣のアンケート調査の結果、朝食の内容はごはん約34%、パン(菓子パン)約66%とパン食が多く、夕

食は市販のおかずや、インスタント食品を半数が利用している現状です。

このことから、保育園で毎日食へる給食内容は栄養計算を合わせるだけではなく、米の本物の味や、だし

のうま味を基本にした、和食の献立を、子どもたちに出し続けていかなければならない時代になっています。

今回は新設保育園で2年前から取り組み始めた和食給食の実例を紹介します。

* * *

1歳のお部屋に給食が運ばれた瞬間、子どもたちから歓声があがり、ニコニコし

て待っています。離乳食から幼児食への移行期である1歳頃は「食へさせてもらう」から「自分で食へる」へ、食へ方が変化するタイミングでもあります。

自分で食へる一番最初の段階の「手づかみ食べ」の経験が十分できるように「小さなおにぎり、小さな高野豆腐、さつま芋のスティック」などを出しています。

保育士さんと一緒に食へる給食を見ながら手を動かして食へる動作を繰り返すことで脳を刺激されるのか、円陣を組んでブロックで遊んだり何事にも集中

している姿は今までに見たことがない光景です。朝、お友だちが来たら出迎えに行ったり、友だちの意欲も育っているようです。

さて、明日は新メニューの「ほうれん草の納豆和え」です。前日から、5歳の担任の先生に給食のスタッフ

が、「食へられますかね?」と心配そうです。先生が子どもたちに「納豆は好き?」と聞くと、「嫌い!」と半数の子が手をあげました。

いよいよ当日、給食の時間。「先生、納豆意外にいけるやん!」と言うと、パクパク。その言葉に先生はびっくり!残す子は一人もいませんでした。

毎日のように、炒り大豆や豆類は給食に出ているので食へ慣れていていいのか、チャレンジ精神が養われて

いるのでしょうか!?

• 入園当初はよく熱を出し、37・1度出るとひきつけを起こしていたO君が、楽しい雰囲気の中でおいしい給食を少しずつ食へられるよ

うになり、自然治癒力が高まったのか発熱で休むことが一度も無くなりました。

• 発達障がいの子も偏食がなくなり、便秘も解消することよく食へられるようになり活動が充実してきます。

• ダウン症児のRちゃんは好き嫌いが多く、野菜(特に緑色のもの)は食べようとしますが、魚や和風ハンバーグは好きです。特に毎日出るご飯と味噌汁は大好きで、おひつの中におかわりがあるか、ふたを開けて覗き込んで、残っているととっとも嬉しそうです。

ダウン症児の中には、今生えている乳歯のまま大人になる場合もあるので、「噛む」ことはとても重要です。乳幼児期から白米ではなく五分づき米、炒り大豆、いりこ、根菜、米粉の使ったおやつなどをよく食べて噛んでいるので、歯のトラブルもありません。(通常は歯茎の弱が見られることが多いですが、Rちゃんはありません)散歩の帰りに疲れて座りこんでも「もうすぐごはんだよ!」と言うと、スクッと立ちあがりご機嫌

で歩き出します。

最後に

私は、和食給食に取り組んで、子どもたちの体と心の変化を見てきました。中でも、障がいのある子どもたちの身体が改善されているように驚くはかりです。それは保育士と給食担当者、それぞれの立場で子どもたちに寄り添った行動で協力し合い、心と身体が穏やかに成長している素晴らしい事例です。

職員も毎日の給食を楽しみにして、体調も良くなったとのこと。先生が美味しそうに食へる姿をお手本にして、成長できることが子どもたちにとっても一番安心なのでしょう。

「残飯ゼロ」を聞いて地域の小学校栄養教員や小学校校長、大学、企業も見学がてら試食もして参考にされています。

どのような内容の献立にするか!家庭で食卓に出さない食事は、働くお母さんの強い味方。ともに子どもたちを育てて行きたいと思っています。

気になる子どもたちの 身体の変化

• 入園当初はよく熱を出し、37・1度出るとひきつけを起こしていたO君が、楽しい雰囲気の中でおいしい給食を少しずつ食へられるよ

• 入園当初はよく熱を出し、37・1度出るとひきつけを起こしていたO君が、楽しい雰囲気の中でおいしい給食を少しずつ食へられるよ

• 入園当初はよく熱を出し、37・1度出るとひきつけを起こしていたO君が、楽しい雰囲気の中でおいしい給食を少しずつ食へられるよ