

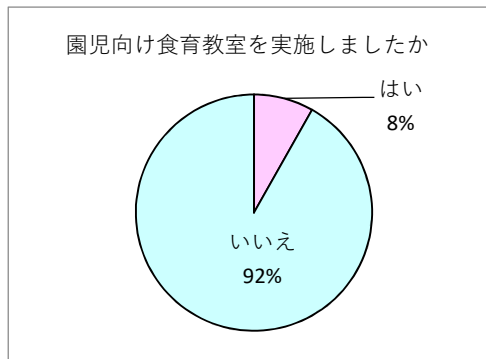
対象園 110 園(私立保育園 95 園・認定こども園 5 園・幼稚園 5 園・公設民営園 5 園)  
 回答園 107 園(私立保育園 92 園・認定こども園 5 園・幼稚園 5 園・公設民営園 5 園)  
 回答率 97.27 %

・ 園児向け食育教室(指導)を実施しましたか？(園数)

はい	いいえ	予定あり	計
9	101	0	110

※1 園児向け食育教室とは、「幼児向け食事バランスガイドコマ(立体)」(以下コマ)と「シール教材」の両方又はどちらか一方を使用して食育指導を実施した場合とします。

※2 食育実施報告書により集計しています。(対象園数:110園)

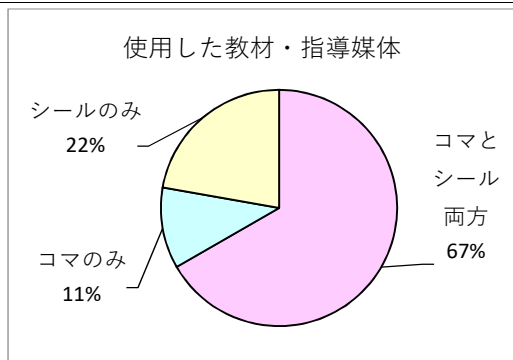


・ 使用した教材・指導媒体はなんですか？

教材・媒体	コマとシール両方	コマのみ	シールのみ	計
実施園数	6	1	2	9

※1 上記質問で「はい」を選択した(園児向け食育教室を実施した)園のみ回答。

※2 食育実施報告書より集計しています。



・ コマやシールを使用しての感想と考察

- ・ 3、4才がバランスガイドを理解することは難しい。バランスガイドの話をするなら3色食品群を強化したいと思い、4才児では3色の話のみ行ったのはよかったと思う。家に持ち帰り、おうちの人と行うことによって、食へのコミュニケーションのきっかけになるのは良いと思う。
- ・ コマを活用しながら、バランスの良い食事やバランスの悪い食事について説明する際は子どもたちの反応も良く、積極的に発言し活動に取り組んでいた。お料理シールやバランスコマシートを活用しながら、1日に何をどのくらい食べていいのを楽しそうに考えている姿が見られた。
- ・ 家庭の休日の一日の献立を記入してそれぞれの食事を見直す計画を立てたが忙しいのか協力してくれない家庭があり残念であった。正直に書いてくれてあったので食生活を見直す良い機会になったと思う。
- ・ 給食とおやつで食べたもののシールのイラストを拡大コピーし、掲示したが探すのに少し時間がかかる子がいたり、まだ字が読めない3歳児にはバランスシートの「おひる欄」の説明がわからなかったりした。4歳児は3歳児より少し反応が良かったが、少し難しいようだった。
- ・ 保育士の先生が「ピンク」じゃなくて「主食」でしよと声かけをしていたクラスは、「主食」という言葉を覚えられているようで、そのような声かけも大切だなと思った。
- ・ 普段あまり言葉にしない言語だが、子供たちの吸収は早く、理解している様子であった。シールを用いての作業はあきることなく集中して行えた。形に表す事で目でも理解出来、自分たちの出来上がったコマを見て各々意見している姿があった。真剣な表情、楽しんでいる表情を見るのが出来た。
- ・ 難しい内容でも子ども達が楽しみながら、食事のバランスの大切さを感じてもらえて良かった。シールを貼るのも楽しみながら、色わけされているので、5つの分類と働きも子どもが理解しやすかった。子ども達からまたやりたいとの声がありました。

・ コマやシール以外の教材の使用はしましたか？

教材・媒体	まめっこ	エプロンシアター	パネルシアター	料理カード	食育カルタ	紙芝居	計(延べ)
実施園数	9	6	7	3	3	8	36

※ 食育実施報告書より集計しています。

・ コマやシール以外の教材を使用しての感想と考察

- ・ まめっこ 食事では複数の子を見なければならぬが、遊びの1つとして設定しておく、個々の持ち方を丁寧に見られて良いと思った。
- ・ エプロンシアター 色々な意味で変化があり、とても良いと思いました。子どもたちにも「味蓄」の意味がわかりやすく伝わったと思います。
- ・ パネルシアター 自分の好きなものをお弁当に詰め、子どもたちどうして、多すぎるとか少ないんだと話し合えることで、少しでもバランスを考えることができて良かったと思う。
- ・ 料理カード (ままごとの延長で)三色の店に分けたことで、選んだ料理や食材の栄養の働きについて理解を深めることができた。店員役の子が買い物に迷っている子にアドバイスしたり、リアルな料理カードを使用したことで、買いもののイメージをふくらませ、楽しむことができた。
- ・ 食育カルタ 遊びながら、食材がなんであるか、何からできているのか「いか」は海にいるから魚のなかま等覚えてくれて、更に色分けしやすくかるたはとても食育として使いやすく、わかりやすく行うことができた。
- ・ 紙芝居 よくかんで食べること、好き嫌いせず食べる大切さ等、普段から伝えているが物語を見たことでより理解が深まったように感じる。簡単な内容で年齢に合っていて良かった。

【1】 保護者向けに食育を実施しましたか？

実施した	していない	計
106	1	107

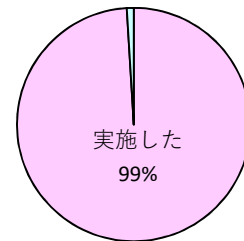
※ 保護者向け食育とは、保護者自身と家族の食生活や、家庭での食育などについての働きかけのこと

・ 実施内容(重複回答含む)

内容	給食だより	ポスター	園HP	アプリやSNS	区HP	保護者向け教室	計(延園数)
園数	105	48	26	25	7	11	222

保護者向け食育を実施しましたか

していない  
1%



【2】 食事バランスガイドの掲示物がありますか？

はい	いいえ	計
64	43	107

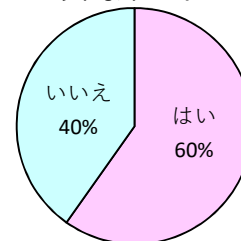
・ 展示物内容(重複回答含む)

内容	カードたて	園で作成したもの	その他	未記入	計(延園数)
園数	50	10	5	2	67

・ 掲示物その他 (自由記載)

- ・ダウンロードして使っています
- ・食育月間のバランスゴマのポスター

食事バランスガイドの掲示物がありますか？



- ・東京都作成のものを使用
- ・園で作成した3色食品群の掲示物

### 【3】 区HPの閲覧の有無

	有	無	未記入	計
食育教材閲覧	62	41	4	107
栄養関連情報閲覧	47	57	3	107

#### ～食育教材について～

- ・保護者向けの情報や他園が教材を使用した例を見ることができ参考になった。今後必要に応じて使用してみたいと思った。
- ・親も子ども、楽しみながら食に興味をもてるような教材がたくさんありました。参考にして、食育できたらと思います。
- ・各教材の手引きのPDFや写真がわかりやすく載っており、食育の際に参考にさせていただきました。
- ・食事バランスガイドの説明は難しい印象があるが、立体コマを使用すれば、子どもたちも楽しんで理解できそうだった。機会があれば使用したい。保育園では離乳食についての質問も多いため、保護者向けに離乳食の情報提供も行った方が良いと感じた。

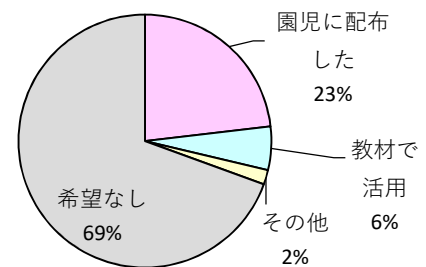
#### ～栄養関連情報～

- ・ライフステージ別の栄養情報が詳しく書かれており、参考になった。
- ・栄養関連情報についてはおたよりの参考にできるので有難いです。
- ・栄養関連の情報を園の掲示板に貼りたいので、記載されている用紙が欲しい。
- ・2の栄養関連情報は見れませんでした。

### 【4】 幼児向け野菜クイズリーフレットの活用方法

園児に配布した	教材で活用	その他	希望なし	計(延べ園数)
25	6	2	75	108

野菜クイズリーフレットをどのように活用したか



#### ・リーフレットの感想、意見（自由記載）

- ・カラーでかわいい、目を引くリーフレットで良かったと思う。
- ・クイズ形式だったので幼児クラスには好評でした。
- ・今回の様に工作できる様な工夫があると、よく見てもらえると思いました。
- ・とてもうれしそうに子ども達も持ち帰り楽しんだようです。
- ・幼児だけでなく乳児に配っても良い内容だと思うので、次回は園児分頂きたい。
- ・教材として活用したり、園児に配布して、少しでも食に興味を持ってくれる子が増えるといいと思います。
- ・イラストもかわいらしく、子どもたちも興味を持って、問題を読んで考える姿が見られました。親子で考えられると良いと思い配布しました。

## 【5】3年目となったコロナ禍での食育の取り組みについて

### 1.特に工夫している点

- ・グループなど園児が対面式に座る場合、目の前にパーテーションを置いています。
- ・具の使い回しはしない。自分自身の物を作る。(複数人で同じものはさわらない)マスクをする。よく手を洗い消毒する。パーテーションを用いる。
- ・毎週1日、子供たち(幼児)にお手伝いしてもらっている。密になることを避けるために1学年毎さらに希望者のみに参加してもらって、少人数で行っている。その為、初めて参加する子どもでも、丁寧に教える事が出来ている。(玉ねぎの皮むき、かぼちゃやピーマンの種取り、スナッペンなど等の筋取りなど)
- ・天気の良い日は、外で食事をしたり、テラスを利用している(換気が大事だということなので)コロナ禍でも同じように食育活動をしています。
- ・実物の野菜等に触れながら、紙芝居を読んであげている。
- ・クッキング保育の回数は減ってしまったが、ゲームやクイズなど遊びの中で楽しんで食育ができるように工夫している。
- ・パーテーションを設置し、楽しい食事の時間なので黙食は無しにして、会話をし食事をする。
- ・子どもたちと一緒にクッキング等できなくなってしまったので作っている様子を見せよう形にした。
- ・クッキングは個人で作れるもの。他は、スプーンを使った持ち方や三色食品群、野菜の栽培など成長や好き嫌い克服を工夫しています。
- ・クッキングなど不特定多数の児童が触れたものを避けるため、自分の分のおにぎりだけを握ったり、カレー・シチューなどの盛付を試みました。
- ・野菜の栽培やきのこ割り、野菜スタンプなど少人数でできる食育に取り組んでいます。
- ・子どもたちがふれた食材は加熱して使用している。基本的には自分で作った際は自分で食べ、他の子どもと混ぜないようにしている。
- ・クッキーの型抜きやおにぎりを握るクッキングなど少しずつ取り入れている。
- ・食材に触れる以外の食育を行いました。(食事マナーや水分補給についてのお話・世界の料理等)
- ・少しずつ食育を取り入れているが、調理については、まだ少し慎重になっている。以前は調理後火を入れる物は、他の子の分も作っていたが、今は自分の分のみ作る様にしている。
- ・衛生面に配慮して出来る限りの調理系食育を行えるように工夫している。手袋をして、ラップごはんをにぎる、いちごを切って、クリームぬってサンタを作る(自分でその場で食べる)等
- ・コロナ禍の時は自分で食べるもの(おやつ)を自分で作って食べることをしていましたが、最近では手洗いを念入りにしてマスクをして全員分のおやつを作る取り組みを始めました。週に1回くらいのペースで。
- ・密にならないように1クラスずつ行い、食育係に洗って加熱ができる野菜の皮むきや種とり、包丁練習をしています。
- ・食材紹介を主とし、見る触れる機会を多く持ち、食事で使われている食材に興味を持てるようにしている。
- ・ほぼ通常通りに色々戻ってきてはいるが、流行り出してしまった時には予定していても中止にしたり、臨機応変に対応している。
- ・日々の食事を大切に、作る人の顔が見え安心して食べることが出来る環境づくり
- ・子どもたちが直接触れる食育については、デモンストレーションで行うようにしたり、触れることが出来なくても、匂いを嗅いだりしてみるなどの工夫をしました。
- ・子どもがマスクをはずす給食の時間には、大人と子どもが双方向でやりとりすることが難しい現状があるが、大人ができるだけ食事の情報を伝えて個別にも関わろうと努めている。

### 2.困っていること

- ・コロナ前は3才以上児は自分達で配膳していたが、今後、緩和していいのか悩んでいる。
- ・保護者に向けての試食会、再開のメド
- ・包丁を使った刻むなど以前取り組んでいたことができなくなった(活動に工夫が必要)
- ・一人一人の食材など振り分けるためムダな物が出てしまう。
- ・調理保育をしたいが、園児が切った野菜を他の園児が食べていいか少し疑問に思いました。どうですか？
- ・食育のバリエーションに限界がある。農業体験(いも掘りなど)に協力していただける場所がありません。
- ・園全体でのバイキング給食が提供できずたてわり活動ができないのが残念です。
- ・野菜を洗うこと、加熱することを考えると、子どもたちに、野菜を切ることとちぎること等をやってもらうことが可能かどうかを知りたいです。
- ・0、1、2才児の食育の取組みについて知りたいです。
- ・クッキングが今だに感染拡大が怖く踏み切れない。熱を通せば安全なのでしょうか？ 子どもたちに配膳や盛りつけをしてもらいたいと思っているが基準となる対応マニュアル等がなく困っている。
- ・葛飾区内の農産物(伝統野菜)を子ども達に知らせる機会も作っていきたいと考えており、区のほうで、何か手立てがありましたら教えていただけたら幸いです。
- ・保護者への試食会や、親子で行うクッキングなど再開しても大丈夫でしょうか？
- ・困っている程ではないが、コロナ対策で保護者向けの給食試食を実施していないが、給食がどんな味なのか、どれくらいの薄味にすればいいか等の意見があるので、実施できるようになればと思う。
- ・保育士との食育についての共有方法(実施に関しての衛生面の知識の共有がないなど)
- ・残食量の把握方法や残食量を減らすための工夫についてもっと知りたい。
- ・コロナ禍もあり、どこまでお手伝いをさせていいのかわからない。 コロナ前はごますりなど加熱前の食材の加工もやっていた。他の園がどうしているのかも知れたら良いと思う。