

食育活動における栄養士と保育士の連携に関する研究

Study on cooperation method for food and nutrition education with nutritionist and child care worker

永 田 恵実子
前 田 節 子

緒言

子どもたちの豊かな成長発達のために食育は欠かすことができない。保育所における食育は、「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標として実施されるものであり、保育内容の一環として位置付けられている。保育所保育指針に示されている通り、食育は各施設長のもとで、保育士、調理員、栄養士、看護師などの全職員が協力し、それぞれの施設の創意工夫によって推進されることが求められる。また、これらの職種の専門性を生かして食育を企画立案し、保育士等と有機的に連携を図って実施していくことが強く望まれている。

保育施設において、栄養士は「食の専門家」として、保育者は「保育の専門家」としての立場から、子どもたちや保護者へ援助を行なっている。食育活動において栄養士と保育士が具体的にどのように連携し、実践しているかについて、浅野は、「保育を目指す学生が行う食育劇を見学した栄養士が、子どもが楽しめる方法で栄養士が伝えたいことを保育士に伝えてもらうことは連携の意味がある」と述べている。しかし、両者の連携に関する調査は、今まで充分に行われていなかった。2015年度に前田・永田が実施した保育施設のアンケート調査（保育施設での「食育活動に対する栄養士と保育士の連携」の実態に関する調査研究）から、保育現場では、栄養士と保育士の連携の必要性を理解しながらも、実際には人的資源など種々の状況により、連携が組織的なものに至っていない現状が明らかとなった。食育に関心を持っているが、保育士および栄養士双方の時間的な余裕が少なく、何が問題でどのように連携していくのが望ましいかまで考える余裕がない、と回答した施設が最も多かった。このアンケート結果は、予想していた通りのものであった。栄養士と保育士の連携が不十分であるという現状の改善に加えて、子どもの保護者に対しても食育を推進させていきたいという現場の希望が強いこともアンケート調査で明らかになった。

そこで、保育士や栄養士を養成する大学や短期大学が、学生や保育施設にどのようにアプローチし、連携をはかっていったらよいのかを検討するために、親子クッキングをテーマにしたワークショップを開催した。保育士あるいは幼稚園教諭を目指す大学生と栄養士を希望する食物学科学生たちでグループワークを行い、保育現場での連携に加え、静岡英和学院大学（本学）のように、保育士と栄養士の養成施設として厚生労働省から認可を受けている大学や短期大学が、学部を超えた連携をどのように行うことができるかについても検討することにした。さらに、アレルギーや好き嫌いなどの問題を抱えた園児が多いこともアンケート調査から明らかになったため、食材にアレルギーを

持つ幼児に対する栄養士と保育士の連携についての実践もワークショップで行った。

Key words：食育・栄養士・保育士・連携

1. ワークショップの概要

(1) 参加者

<学生>

保育士・幼稚園教諭資格取得見込みの学生11名（静岡英和学院大学コミュニティ福祉学科4年生）、栄養士資格取得を希望する学生10名（静岡英和学院大学短期大学部食物学科1年生9名および2年生1名）、合計21名。全員の学生が「食育メニュープランナー」の資格を希望している。約3ヶ月間で取得できるようワークショップの事前学習および事後学習の一環として位置付けている。

<保育施設>

静岡県中部地区保育施設5園の園長5名および調理師1名（W保育園 園長および調理師、T保育園 園長、Y保育園 園長、R保育園 園長、K 保育園園長）、合計6名。

<保育士・栄養士養成施設教員>

静岡英和学院大学コミュニティ福祉学科 永田恵実子

静岡英和学院大学短期大学部食物学科 前田節子

(2) 開催場所

静岡県中部地区にある医療法人社団A会にある産科婦人科医院の調理可能なホールと助産院で実施した。

(3) 開催日時

2016年11月23日（祝）9時30分～13時（学生・保育施設園長・調理師・教員）

保育施設園長らとの情報交換会 13時～15時（保育施設園長・調理師・教員）

(4) 内容

1) 事前学習

コミュニティ福祉学科学生11名および食物学科学生10名をなるべく学科の偏りが無いよう5グループに分け、「親子クッキング」を行うことを想定し、グループワークを10月31日、11月7日、11月14日、11月21日の計4回実施した。一回の時間は、90分である。親子クッキングのターゲットとポジショニングを各グループで設定しながらメニューを考えた。まず、それぞれの学生のイメージを引き出すために、付箋を用いて思いついたことを羅列させ、それをスケッチブックに貼付し、整理してターゲットとポジショニングを絞った。

次に、保育士養成コースの学生は主に子どもの発達段階の情報を、食物学科の学生は、食材や具体的な調理方法のアイデアを提供し、親子クッキングのメニューを決定していった（写真1）。それらをプレゼンテーションができるように、スケッチブックにマジックなどを使って

描き、それぞれのグループでまとめた（写真2）。各グループで決定したメニュー、ターゲットおよびポジショニングは表1の通りである。なお、この事前学習期間中に、食育メニュープランナー資格取得にむけたレクチャーを教員が行った。

表1 各グループのメニュー、ターゲットおよびポジショニング

グループ	親子クッキングメニュー	ターゲット	ポジショニング
1	フワフワホットケーキ	5歳児と保護者	クリスマスパーティー
2	スイートポテト	5歳児と保護者	秋の収穫祭(いも掘り)
3	簡単クッキー作り	4歳児と保護者	クリスマスパーティー
4	フレンチトースト	5歳児と保護者	日常の家庭
5	お月見だんご	5・6歳児と保護者	お月見会



写真1 付箋を使ったグループワーク

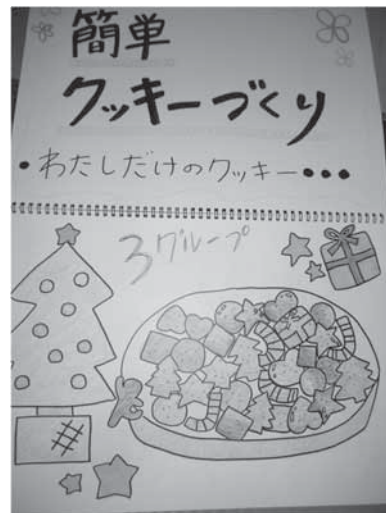


写真2 親子クッキングのメニュー（3グループ）

2) プレゼンテーション

静岡県中部地区にある保育施設の園長や調理師、他のグループの学生の前で、①親子クッキングのタイトル ②ターゲット ③ポジショニング ④ストーリー ⑤ねらいなどをスケッチブックを用いて各グループ質疑応答も含めて5分間で説明した（写真3）



写真3 プレゼンテーションの様子

3) 親子クッキングの調理と盛り付け

会場とした医療法人内にあるキッチン付きフロアー（通常は、母親学級、両親学級および離乳食教室などに利用）に3グループ、助産院のリビングルームに2グループに分かれて、テーマに基づき立案したメニューを実際に調理し盛り付けを行った。この間、保育施設園長および教員で、各グループの試作状況の観察を行った（写真4）。



写真4 各グループの完成品

4) 試食および評価と記録

1～5グループまでの試作品を並べ、学生、保育施設園長ら、教員にて試食しそれぞれの試作品について評価し、コメントを記録した（写真5）。学生だけでなく保育施設園長らも実施した。



写真5 試作品を評価し記録している様子

5) 振り返り

ワークショップの振り返りをグループごとに行い、良かった点や改善点あるいは異なる学科の学生のコラボレーションについての感想を発表した。その後、各保育施設園長、調理師からのコメントをいただいた（写真6）。



写真6 振り返りの様子

2. 結果

各グループで考案した親子クッキングメニューは、フワフワホットケーキ、スイートポテト、簡単クッキー、フレンチトースト、お月見だんごの5種類であった。対象は5歳児とその保護者が最も多かった。秋から年末に向けての行事の中で食育を考えたグループが4班あった。一方で、日常の家庭での親子クッキングをポジショニングとした班が1つあり（フレンチトースト）、それは、乳・卵アレルギーを想定したメニューであった。

プレゼンテーションでは、どのグループもスケッチブックに対象とする親子が興味をひきそうな色彩豊かなイラストを記載し、4～5名の学生が交代で5分間発表を行った。

いずれも簡単な工程で調理可能なメニューであったため、調理時間は約1時間を予定していたが、スイートポテトのグループは、電子レンジでサツマイモを柔らかくするための時間が予定時間よりもかかったため、全体的に遅れが生じた。その他のグループは、ほぼ予定通り、調理を完了することができ、盛り付けを行った。

試食と評価では、それぞれのグループの評価の後、ワークショップ全体の評価について振り返りを行った。実際の調理と試食を通して何がわかったのか、良かった点、改善点を含め、ワークショップのはじめのプレゼンテーションのように、グループごとに3分間発表した。次に、保育施設園長等からのコメントをいただいた。それらを踏まえた、各自の評価や感想を記録した用紙を回収した（表2～4）。

表2 保育士養成施設の学生によるワークショップの感想と評価

・違う専門性の面から話し合うことで、親子にどのように提供出来るのかが細かく話し合えると身をもって感じた。時間を気にしてクッキングをする大切さや、アレルギーの子どもにはどうするべきかなどを学んだ。 何より子どもたちにクッキングを楽しんでもらうことが一番大事だと感じた。今回の会は良い経験になった。(学生A) ・自分たちが計画をしていたよりも少し時間がかかってしまった。(学生B) 子どもと作るとなると保育者が調理器具を全て用意したり、使いやすいように並べて配置する必要があると感じた。食物の学生とのコラボで、「このような方法なら作る工程が少ないから子どもでもできる」と提案してくれたり、材料を素早く測ってくれた。そのおかげで作業はスムーズに行うことができた。 園長先生方から、子どもの発達や遊びの中から調理に取り入れるのも、楽しみながらできると学んだ。 アレルギー持ちの子どもでも楽しみながら作って食べられるよう、材料を工夫し、保護者と協力し合ってアレルギー持ちではない子どもたちとあまり差が出ないようにしていく援助も必要だと感じた。 ・見た目が同じすぎると誤って食べてしまう事もあるので、食べる場所を少しだけ離すなど、あまり差が出ないようにしていく援助も必要だと感じた。(学生B) ・コミ福と食物学科で食育について考えても視点が違い、別の視点からの意見を聞くことができ、食物の生徒から色々と学ぶことができました。 他のグループのメニューから自分達グループでは思いつかなかった案や調理方法などを知ることができとても面白かった。 園長先生方から、時間の使い方、調理工程のどこに重点をおくか、アレルギーを持つ子どもへの配慮など教えていただき勉強になった。職についてから活かしていきたい！(学生C) ・食物の学生と親子で何を作るか話し合う中で、メニューを食物の学生が挙げてくれ、私たちコミ福の学生が年齢に応じた子どもの様子などを説明し、どのような年齢に適しているか話し合うことができた。 ・食物の学生は、積極的に手際よく料理を進めてくれコミ福の学生もやりやすかった。 年齢が違う中でも協力することができた点でもよかった。(学生D) ・授業で子どもの発達は学んだが調理のことは詳しくないので、食物学科のアドバイスは勉強になった。(学生E) ・この活動を現場でどのように生かすか考えていきたい。お互いの専門性を生かしながら考えることができた。 食物学科の学生の手際は、素晴らしかった。楽しかった。(学生F) ・楽しくやることの大切さと計画の重要性を学んだ。時間的配分が計画と実際では異なった。 アレルギーの話など食物の学生とできて良い経験になった。(学生G) ・食物の学生とのコラボで効率の良い作り方を学んだ。反省点もあったけど、子どもとのクッキングでこうしたらいいな！という点を学ぶことができた。(学生H) ・食物学科の学生との共同で、普段気づかないアイデアを出し合うことができた。 実際に作ってみてイメージが定着した。保育者になったら挑戦したい。 クッキングを通して楽しい！という気持ちを味わえるよう時間の配慮も大切だとわかった。(学生I) ・調理の実際について食物の学生から学んだ。メニュー作成は思いやりと判断力だと思った。 アレルギーや時間配分など視野は常に広く持つべきだと園長先生から学んだ。(学生J)
--

表3 栄養士養成施設の学生によるワークショップの感想と評価

・コミ福の先輩と話し合い発達段階などを考えて対象者を決めた。保育士も栄養士も考え方が似ていると思った。 電子レンジの調理は、材料の分量によっては向いていないことがわかった。時間内の調理の大切さを学んだ。(学生A) ・メニューを考案する中で発達段階を心がけることができた。応用栄養学で学ぶことはあるが、それでもコミ福の先輩のような視点にたつことは、食物の授業では難しいと思った。園長先生からの助言も身になった。参加して良かった(学生B) ・コミ福の先輩から子どもの発達段階について教えてもらったため、それを生かしたメニュー作りができた。 流石、4年生だけあって説得力のある話だった。園長先生や先生の助言を生かしていきたい。(学生C) ・グループで献立を作成する段階で不安があったが、完成度の高いものが作れて本当に良かった。 園長先生方からの助言を受けて、園に手紙を出して、メニューを提案するという方法があったと気づいた。(学生D) ・学科の異なる先輩と交流して学べるのがたくさんあった。私たちが学んでいない子どものことを先輩から聞き、一方で私たちは、食のことで協力して新しい考えを作り出し、食育について深く学べたと思う。 園長先生との交流では、今後どんな栄養士になれば良いか、アレルギーの子に対する対応など考えるきっかけとなった。 今回の経験を生かして食育プランナーの資格、栄養士の資格をにチャレンジしたい。(学生E) ・日本の行事を大切に子供と料理するのはとてもいいことだと思った。 手でこねたり飾ったりするのを楽しんで一緒にやれたら楽しいだろうと思った。 コミ福の学生と関わることはなかなかなく、食物では学ばない子どもの発達などを知れて良い刺激もらった。 実際に働いている園長先生や調理師の方の生の声をきくことができて勉強になった。(学生F) ・この取り組みを通して、大学の授業では勉強できないことを学んだ。 最初は不安だったが、コミ福の先輩がとても優しくしたのでしっかりメニューを考えることができた。 メニューが先にできあがり、その後コミ福の先輩にそれに見合った対象者を考えてもらった。 実施に作って試食して、子どもの食事を提供するのにはアレルギーの問題などたくさんの配慮が必要だとわかった。 あまりできない体験だと思うので、これから先に生かしたい。(学生G)

表4 保育施設園長らによるワークショップの感想と評価

・これからの保育の現場には保育士だけでなく、様々な専門性を持つ者が参加していく必要があることに気づいた。 ・食育を特別なものではなく、保育の一貫としてより深く学んでいけるのではないかと考えた。(W保育園 園長) ・今回栄養学科と保育学科の学生と一緒に実習するというのを見て、とても良い試みだと思った。 ・保育園では保育士と給食との連携がとても大事になるので学生のうちに関係の作り方を大事にしていって欲しい。 (W保育園 調理師) ・食育は多面的な取り組みの総称である。従って提供する側も多分野からの参入が必要になる。 その意味で今日のコラボは基本となる形であると感じました。 ・食育は保育における知育、体育、徳育を下支えするもの、養成の段階でこの意識が理解されていることは 子どもの生活を理解することに繋がると改めて感じた。(T保育園 園長) ・保育現場の中で保護者も参加させて体験する発想は一番効果的な食育です。朝食の欠食児をどうしたら良いか、 考える前に親子で作る楽しさの効果を試したいです。 ・栄養士の立場で食材の特質を伝える。保育士の立場で実践の環境構成を考えることができる。 ・保育士と栄養士をめざす学生さんがコラボした食育の取り組みに参加し、保育現場での食の意識が広がった。 学生時代から共同の姿勢が定着することに感動した。(Y保育園 園長) ・それぞれの専門性をプラスしながら、また認め合いながらチームワークで一つのことを完成させていく取り組みは 保育士と栄養士の質の高い部分を集大成させていく意味があったと思う。 ・保育園は、保育士、看護師、栄養士、調理師等専門知識を持ったプロがチームワークで保育にあたる所なので、 質の高い保育とは、様々な職種の、高い専門性の寄せ集めである事を実感した。 ・お互いを認め合い調整していくコミュニケーションも大事なスキルである。試食の時に学生さんの表情には、 チームで一つのことを完成させた充実感が感じられた。(R保育園 園長) ・仲間で何かを作り上げる事ってたのしいと思って見ていた。 お団子チームが良かった。きな粉やあんこが入ってないことを評価する。トマト万歳。(K保育園園長)

3. 考察

(1) 保育士を目指す学生（保育学生）の観点から

1) アレルギーのある子どもについて

アレルギーの子どもについてわかりにくかった保育学生が食物学生から、具体的な食材、調理方法を事前学習や実際の調理から学んでいることがわかった。また、アレルギーのある子どもと無い子どもと一緒に食事をする場合の配慮については、園長から助言を受けることで、よりアレルギーのある子どもへの配慮がわかりやすくなったと考えた。さらに、子どもにアレルギーがあっても、親子で作って楽しめるメニューができることを実際に学ぶことができた。

2) 子どもと取り組む場合の時間配分について

食材を調理する過程で時間がかかりすぎ、予定時間に調理し終えることができなかった。これについて、保育学生も食物学生もよく理解していたようであるが、園長が「子どもが楽しめる時間に限りがあること」について意見を出されると、調理工程のもたつきや時間配分のなさの改善を考えざるを得なかった。園長の助言により、時間管理が重要であるとの認識が生じたことが確認できた。

3) 楽しくクッキングができることについて

保育学生は、保育実践の場では必ず、親子との遊びやかかわりにおいて、「子ども自身が楽しくなければ続かない」ことを学んでいる。つまり、親子クッキングの場合も子どもが楽しめる工夫をしないとこの活動が続かないことは理解している。したがって、試作してみるなどスケジュール調整を行い、楽しめる工夫が大切であることへの気づきがあった。製作や図画工作などを学んでいることから、最後の飾つけはお手の物であるが、食物学生のメニューの調理過程に、電子レンジをつかったり、裏ごしを子どもとつづす作業に置き換えたりと普段気づかないアイデアがあったことを知り勉強になったと捉えた。

4) 保育士と他職種との協働について

異なる専門性の面からの話し合いや視点の違いの大切さを再確認していることがわかった。食物学生の別の視点からの意見は、今までにないものであり考えさせられるものだった。また、食物学生は子どもにつくれるメニューを提案してくれたので、保育学生は「子どもの発達や親子でつくるクッキングを楽しくすること」についてに主軸を置き、食物学生は「調理の材料や調理の工程、子どもにつくれる作業」など、お互いの専門性を生かしながら考えることができたと考えた。こうして他職種が十分に協働することでワークショップや行事の成果が上がる、ひいては子どものためになると学生たちが身を持って感じ、良い経験をしたと述べている。

この取り組みから、保育現場での他職種の協働についても、保育士と栄養士、園長も含めて連携して保育していくことが大切であることが実証できた。

(2) 栄養士を目指す学生（食物学生）の観点から

1) アレルギーのある子どもについて

ワークショップに参加した食物学生は、1名を除きすべて1年生であった。ようやく基礎の科目から応用栄養学などの科目の履修が始まったばかりである。そのような状況の学生には、保育施設での問題点をイメージしにくいのは当然であるが、今回、1つのグループがアレルギーを持つ子どもをターゲットにしたことにより、食育の中でどのようにこれらと向き合っていくかを考える機会になったようである。特に、保育施設園長先生からの助言は大きく、次年度行う校外での栄養士実習にも生かせるものであると考えた。

2) 子どもと取り組む場合の時間配分について

通常の調理実習は食物学科の学生同士で行っている。実習の時間は決まっているが、食品学や栄養学、食品衛生学などを学んでいる学生同士の実習である。今回のような親子クッキングを想定した実習はカリキュラムにはない。ワークショップの試作では、大幅に調理時間が延びたグループがあった。対象年齢の子どもが扱いやすい器具や調理方法、工程に加え、子どもが飽きない調理時間の大切さを理解するきっかけとなった。これらは、保育学生と同様、園長先生らの助言により、食物の学生たちが認識し学んだことであった。

3) 楽しくクッキングができることについて

保育学生は「子ども自身が楽しくなければ続かない」ことを学んでいるが、食物学生は、どちらかといえば、調理技術や食品などへ関心が向いていることが多い。今回、「楽しく調理する」という視点に気づき、それが親子クッキングにおいて重要であることを新たに学んだことが、振り返りからわかった。

4) 栄養士と他職種との協働について

「食」は生活している限り、どのような場面にも存在する。そのような状況を鑑みると栄養士の活躍の場は多岐にわたるといえる。その中でも、食の基本を体得する幼児期、つまり保育所が関わる食育の意義は大きいと言えるであろう。今回は、異なる分野を専攻する学生同士が協働で親子クッキングというテーマのもとにワークショップを実施した。その中で、お互いに知らないところを補完し合うと、より良い成果を上げることに繋がるのが、「私たちが学んでいない子どものことを先輩から聞き、一方で、私たちは、食のことで協力して新しい考えを作り出し、食育について深く学べたと思う」などの学生の感想から確認できた。

4. まとめ

アレルギーや好き嫌いの増加、保護者の食に関する知識や技術の不足など、保護者が「食に関する知識」を学ぶ機会が少ない現代社会において、子どもばかりでなく親世代への食育も大きな意味を持っている。そのような昨今にあって、保育施設で、栄養士と保育士が連携し食育に取り組むことは、社会的役割がますます大きくなっていくといえよう。また、このような連携への期待度も高

いことが現場から確認できた。

本学のような、保育士と栄養士の双方を養成する大学や短期大学においては、カリキュラムの整備などにより、在学中から、栄養士と保育士が協働する取り組みが可能であるか検討することが望まれる。また、このような連携の事例を報告し、広く発信していくことも栄養士と保育士の連携を強化していくことに繋がっていくのではないかと考える。

謝辞

本研究を遂行するにあたり、学生に熱心にご指導ご助言を賜った若草保育園園長 大倉彩子氏・調理師 大石愛美氏、たかくさ保育園園長 村松幹子氏、ゆたか保育園園長 伊藤茂美氏、六合第一保育園園長 中野恵子氏、かわね保育園園長 西畑紀子氏に深く感謝の意を表します。

なお、本研究は、2016年度静岡英和学院大学および静岡英和学院大学短期大学部共同研究による経費で実施した。

参考文献

- 厚生労働省編. 2010. 保育所保育指針解説書. 株式会社フレーベル館. 初版第10刷.
- 浅野美登里他著. 2011. 保育士・栄養士をめざす学生の食育実践力を培う試み. 京都文京短期大学紀要第49集
- 上田玲子編著. 2016. 新版子どもの食生活. みなみ書房.
- 社会福祉法人恩賜財団母子愛育会愛育研究所編. 2016. 日本子ども資料年鑑2016. KTC中央出版.