

## C 食育のための環境

保育所保育指針では、食育の環境の整備等として「子どもが自らの感覚や体験を通して、自然の恵みとしての食材や食の循環・環境への意識、調理する人への感謝の気持ちが育つように、子どもと調理員等の関わりや、調理室など食に関わる保育環境に配慮すること」としています。また保育所保育指針解説書では、食に関する**人的・物的な保育環境**の構成に配慮することが必要、としています。

●自然の恵みとしての食材について、さまざまな体験を通して意識し、生産から消費までの一連の食の循環や、食べ物を無駄にしないことについての配慮などに意識をもてるよう、さまざまな食材に触れる機会を計画的に保育に取り入れていく。

●育てた食材で調理活動を行うことや調理過程の一部を手伝うことなどの体験を通して、調理室における調理の様子をうかがい知ったり、調理員等と一緒に食べたりする経験などを通じて、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などが育まれていく。

保育において、こうした体験を、友達、保育士、調理師、栄養士、保護者、地域の人々など、さまざまな人とのかわりを通じて行えるよう工夫する。

保育所には、食にかかわる専門職である**栄養士**や調理員がいます。自分たちが食べる給食を「どこで誰がつくっているのか」を知ることは大変意味のあることです。外食する機会が増え、惣菜や加工食品など出来合いのものが食卓にのぼることが多くなっている現代の食生活では、つくった人の顔がわからず、感謝の気持ちを育みにくい環境といえます。また調理する人の姿をみることで、将来自分が料理するときのイメージもできることでしょう。給食室があるということは、その存在そのものが食育の環境であるといえます。

保育所における食事の場面では、給食に使われている食材についての会話が少なくありません。子どもは食べものに関心をもつと、食卓にのぼった食材に興味を示します。「この魚はどこから来たの?」「これはなあに?」など、保育者は子どもからの質問攻めに合うこともあるでしょう。保育士や栄養士、調理員は重要な食育の人的環境であるといえます。食べものへの好奇心から出る子どもの素朴な質問に、やさしく丁寧に答

えられるように、保育者自身の食への興味関心や、食の知識などが求められます。また食卓での言葉のやり取りは、子どもの表現力を養い、食をとおした豊かな人間関係を育みます。

「食育の環境」は、その時々**の社会的な問題**にも目を向ける必要があります。すなわち食材を無駄なく使うこと、資源を大切にすること、ゴミの分別など、広い意味での環境問題に興味をもち、できることから取り組むおとなの姿勢を、子どもたちにみせていくことも大切です。

また地域特有の郷土料理など、その土地の**食文化**に慣れ親しむ経験も大切です。文化の継承という視点で、地域のお年寄りの知恵や経験を生かした伝統食や、郷土料理を保育所給食や学校給食の献立に取り入れるなど、積極的に子どもたちに食文化を伝えていきたいものです。

### 事例 A 保育所

A 保育所では、自然豊かな立地条件を生かして、園庭につくった田んぼで稲作活動を行い、近隣の畑を借りて、なす、ピーマン、とうもろこし、トマト、きゅうり、さつまいも、こまつな、だいこんなどの畑作活動を行っています。子どもたちが、野菜の収穫から季節を感じ、皆で協力して汗をかきながら収穫したものを皆で食べる喜びを感じることができるといえるでしょう。土の匂いや感触を知り、土から出てくる生き物に興味をもつ子どももいます。いつも収穫が順調なわけではなく、イネや野菜がうまく育たないと、がっかりすることもあります。子どもたちは、これらの活動から**五感**をとおして、実に多くのことを学んでいることでしょう。さらにみんなで育てた食材を使って、調理して食べる経験から、調理することへの興味や、調理する人への関心を育むことにつながります。

この事例は、自然の豊かな環境のもとで行われているもので、都市型の保育所では、自然の中で環境を整えることがむずかしいこともあります。しかしプランタでのプランターの利用や、部屋の中で小動物や昆虫

