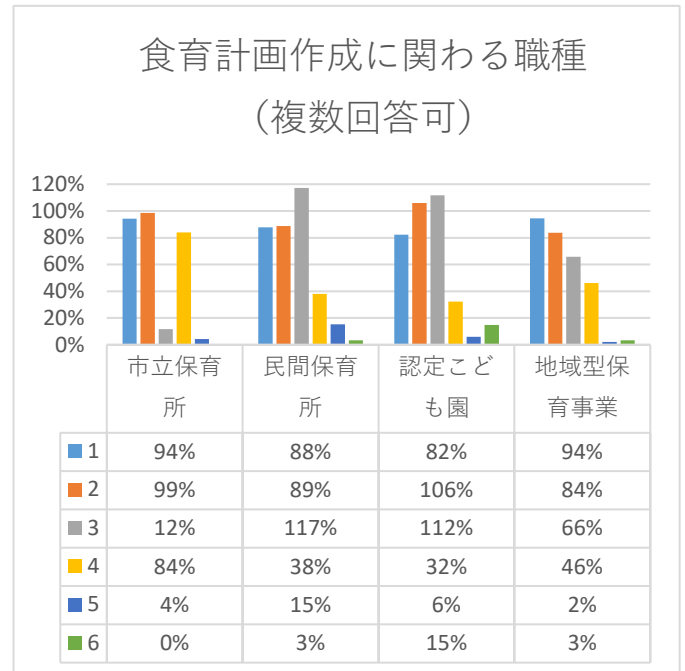
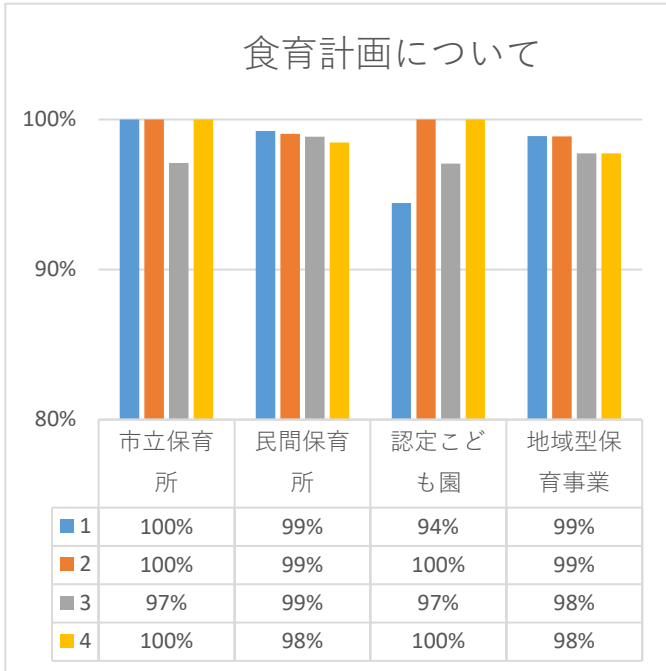


## 令和2年度 保育所等における食育に関する調査結果について

令和2年度の調査を行いましたので、その集計結果を報告します。

対象 : 市立保育所69、民間保育所752、幼稚園型・幼保連携型認定こども園55、地域型保育事業230  
 回答率 : 市立保育所100% (69)、民間保育所70% (524)、  
 幼稚園型・幼保連携型認定こども園65% (36)、地域型保育事業78% (180)

### 【食育計画について】

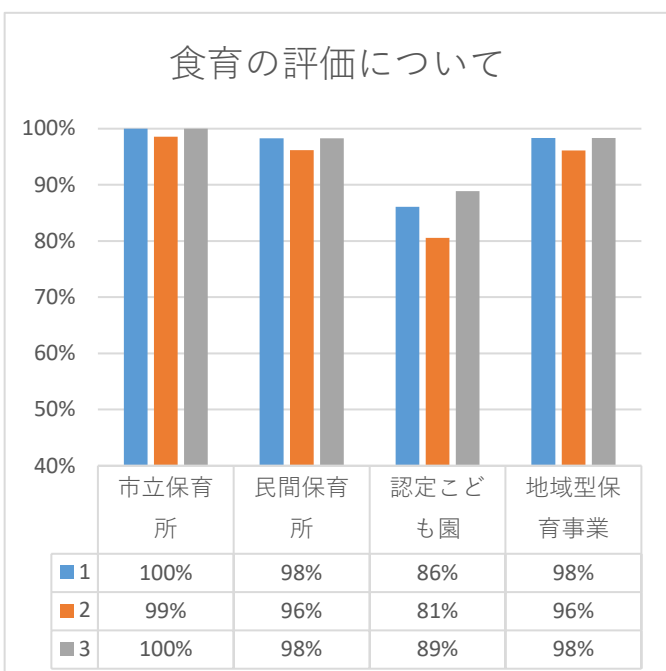


- 食育計画を作成している  
(以下2~4は、上記1で「はい」と回答した園・施設のみ回答。)
- 「保育課程/全体的な計画」と「年間指導計画」に盛り込んでいる
- 食事の提供に関する内容を含んでいる
- 各年齢を通して一貫性のある内容となっている

- 施設長・園長
- 保育士・保育教諭
- 管理栄養士・栄養士
- 調理員(師)
- 看護師
- その他

※(市立保育所)※

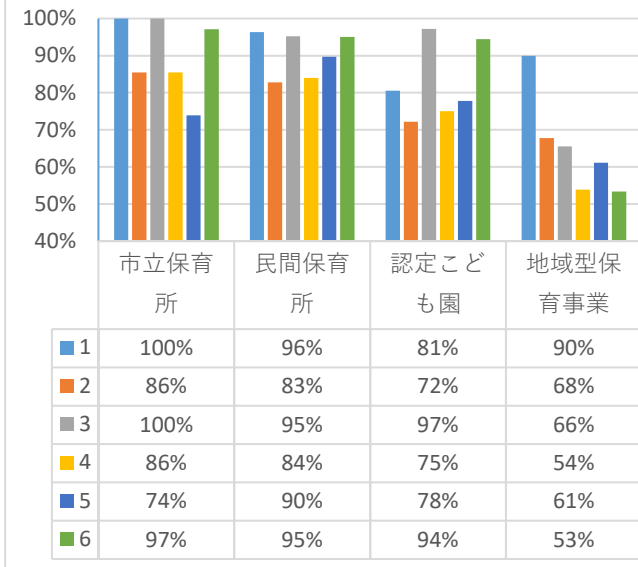
### 【評価について】



- 食育の実践の経過や結果を記録し、実践の評価を行っている
- 食育の実践の経過や結果を記録し、計画の評価を行っている
- 計画や実践を評価することを通して、次の計画・実践に向けて改善するよう努めている

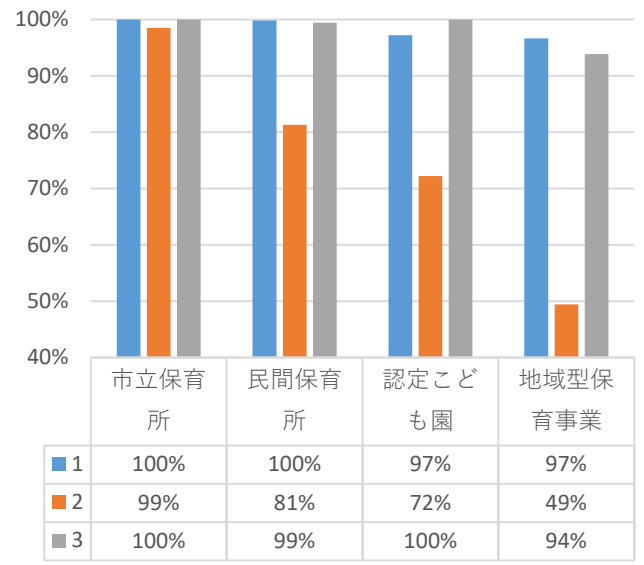
## 【児童に対する食育活動について】

### 食育活動（体験）



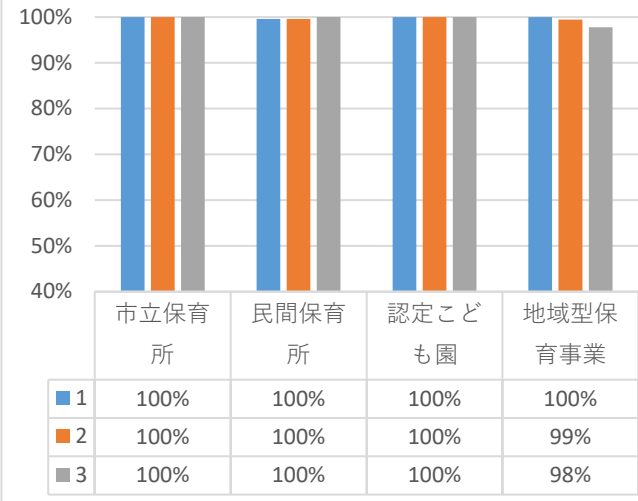
- 給食食材を見る(触れる)体験
- お手伝い(野菜の洗浄、皮むきなど)
- 栽培・収穫体験
- 調理体験
- 日本の郷土料理や世界の料理など、  
地域の食事・食文化に関する体験
- 配膳・片付けに関わる体験

### 食育活動（知識）



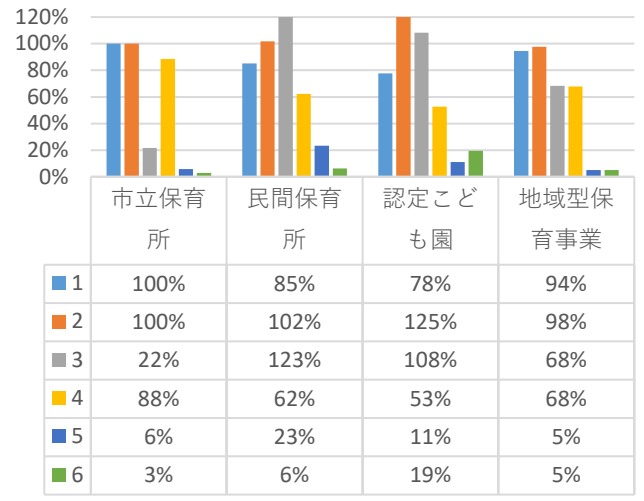
- 給食のメニュー紹介
- 三色・四色などの食品群わけ
- マナーに関する意識付け

### 食育活動（食環境への配慮 他）



- 食事環境への配慮(言葉かけや雰囲気作りなど)
- 食事環境への配慮(テーブルや椅子、食具など)
- 子どもの喫食状況などを随時把握・評価し、  
給食の質の改善に努めている

### 食育活動に関わる職種 (複数回答可)

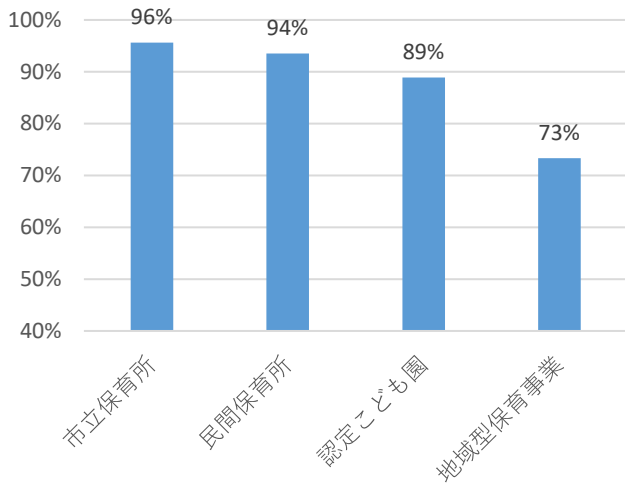


- 施設長・園長
- 保育士・保育教諭
- 管理栄養士・栄養士
- 調理員(師)
- 看護師
- その他

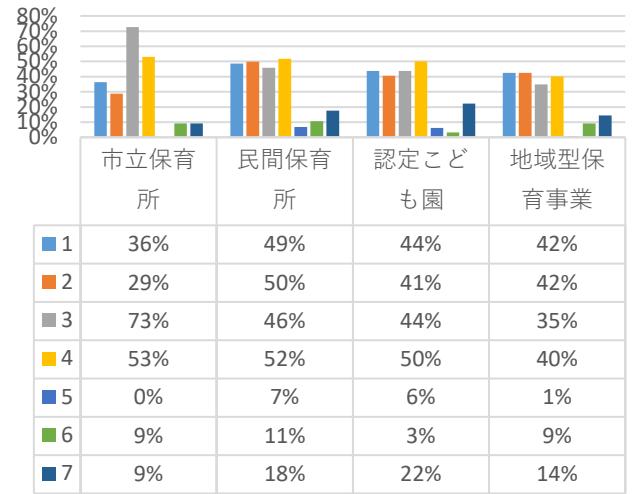
※(市立保育所)※

## 【コロナ禍の食育活動について】

### コロナ禍での食育計画・活動内容の変更をした



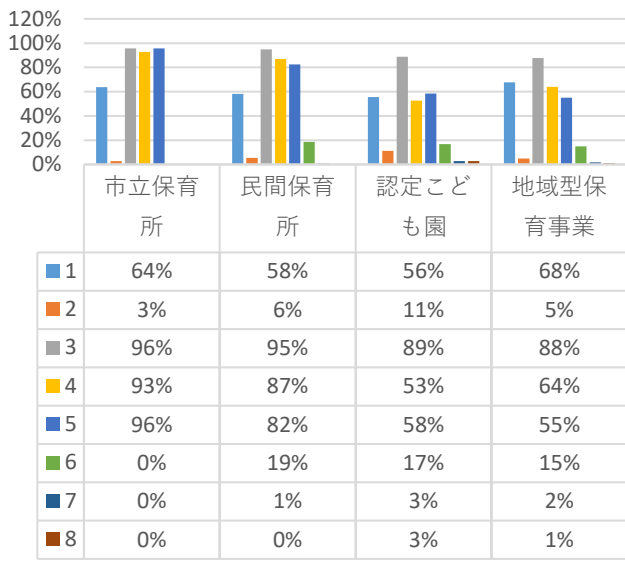
### 食育計画や内容の変更について



- 1 実施時期を変更した
- 2 「体験」を「お話」に変更した
- 3 「体験」を「実演(見学)」に変更した
- 4 密を防ぐため少人数で実施した
- 5 インターネット等を利用した
- 6 あてはまるものがない
- 7 実施できなかった

## 【保護者に対する食育活動について】

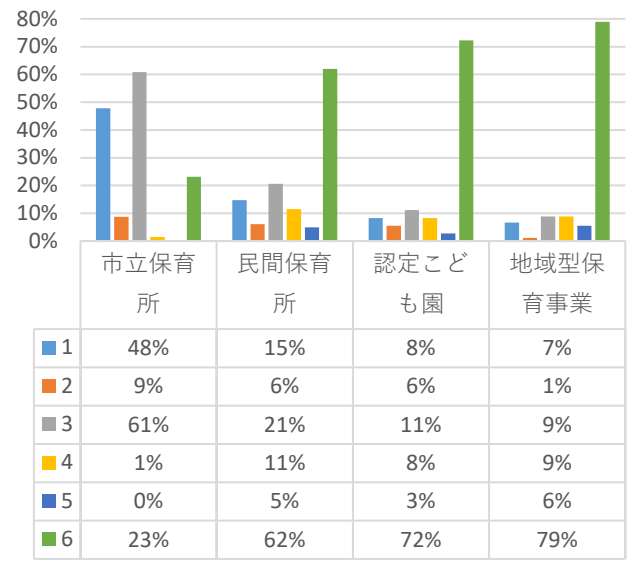
### 保護者に対する食育活動



- 1 食に関する相談
- 2 食に関する講座・講習会などの開催
- 3 給食だよりなどの配付
- 4 給食レシピの紹介
- 5 給食のサンプル展示
- 6 インターネットやメール等を利用した情報提供
- 7 あてはまるものがない
- 8 未実施

## 【地域に対する食育活動について】

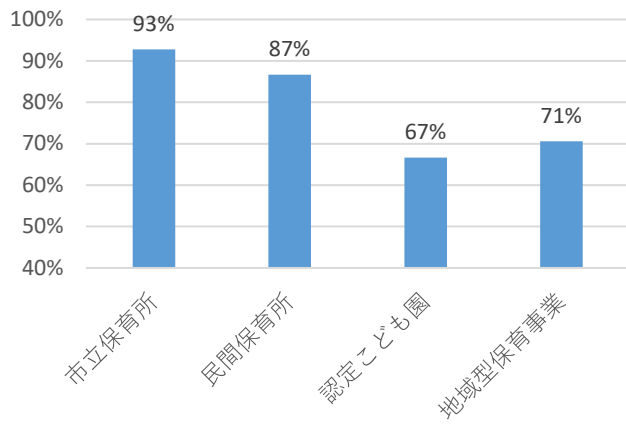
### 地域に対する食育活動



- 1 食に関する相談
- 2 食に関する講座・講習会などの開催
- 3 給食レシピの紹介
- 4 インターネットやメール等を利用した情報提供
- 5 あてはまるものがない
- 6 未実施

## 【研修について】

食育に関する研修への定期的  
(年1回程度)に参加している



## 【コロナ禍の食育で変更や工夫したこと（その他）】

### ・市立保育所

密にならないように会場を広くした。

玉ねぎの皮で、染め物をした。レシピを調べた。

育てた野菜を収穫し、調理してもらい食べ、他のクラスに収穫物をお裾分けした

飛沫が飛ばないように食事の際、パーテーション使用、黙食を徹底するようにし、テーブルやパーテーションの消毒も行った。

園で収穫したものを家庭に持ち帰り、家庭で保護者と一緒に調理、実食体験ができるようにした。

コロナ禍で調理員が保育室に行けないため、調理室の献立に合わせた飾り付けや野菜くずを使った氷柱づくりなどでこどもが関心を持つように努めた。

### ・民間保育所

調理保育を制作などに変更した。自分のものだけを触る内容に活動に変更した。

植栽(栽培・収穫体験)を前年度より増やし、(畑ブースを増やした)稲は年間を通した活動として、栽培から脱穀・精米まで食材に直接触れるのではなく、ラップ越しや袋に入ったままの状態を見た。

調理体験で使用した食材を実食しないように差し替えた。

バイキング献立やクッキングをリクエスト献立として実施した。

子ども同士の間隔をあけるなど、「密」にならないようにした。

クッキング活動は中止し、クリスマスなどには小麦粉を使ってツリーのオーナメント等を作った

食育の掲示物を「お手紙」風に作成し、担任に読んでもらった。

クッキングを行わず、栽培した野菜を調理して食べる体験をした。

地域の畑での栽培は見合わせたので、園内での栽培活動を増やした。

献立ボードを作成した。

実施内容をプリントにして配布した

食材の実物を見せる、担任の先生から話を伝えてもらうなど行った。

調理体験は中止し、野菜の栽培・収穫体験や鏡開きなどできる範囲で実施した。

保育室の出入りが出来ずお話も出来ない期間に、「きゅうしょくさんより」というお手紙を送った。また、実際に子どもたちと一緒にやる予定だった活動を調理だけで行い、その過程を手紙や掲示物として子どもへ発信した。

クッキングなどは、避けて野菜あてクイズやお話に変更した。

マスクの出来ない小さな子のクラスは、昨年までの野菜洗いに参加せず、離れて見学した。

「体験」を「食を楽しむパーティ」に変更した。子どもが楽しめるメニューを増やした。年長児に特化したイベントで「屋台」を行った。

実施時期を変更し、園児による調理を中止、お母さんの手作りお弁当デイを設定した。

お昼ごはんのこについて、園児と話し合う機会を設けた。

保護者を集めたりできなかったため、お便りをまめに配布したり、個々に対して細かく指導した。

調理体験から食育中心としたものに変更。 ▪

## ・幼保連携型・幼稚園型認定こども園

クッキング保育は当初の計画内容ではなく、自ら作り食べることでできる内容を考え実施した。

## ・地域型保育事業

クッキング保育時にマスクの着用、ソーシャルディスタンスを保つ。

毎年行っている保護者参加の食育ができず、保護者向けに資料を作成し配布した。

実施内容を見直し、共同で作るのではなく、一人一人が作って食べるものに変更した

実施前の消毒等を普段以上に念入りに実施。間隔や座る向き等、配慮して実施。

元々、マスクの着用が難しい児は、見学参加のみとなっていたが、より離れたところからの見学とした。

食育に使用した食材は、新しいものに差し替えて提供した。園児が触った食材は、廃棄した。

児童の机に距離を置いた。食べながら大きな声で離さないよう、児童に言って聞かせた。

密を防ぐため内容を変更した。

家庭で楽しめるよう内容を工夫して、おたより形式にて配布した。

調理体験は実施せず、食材を見たり触れたりする活動を行った。

## 【保護者に対する食育活動(その他)】

### ・市立保育所

保護者が園舎に入室できないので、サンプル掲示ではなく、写真を毎日撮り、掲示してお知らせした。

食育活動を行った時は、写真をクラスノートや掲示板に貼り、食育活動について知らせるようにした。

### ・民間保育所

一年間の食育活動を伝える機会を設けた。

肥満傾向にある児童に対する栄養指導を行った。

野菜や果物の栄養に関する事柄を子どもにも分かりやすいように「栄養メモ」としてサンプル掲示の箇所に掲示した。

保護者が見ることができるアプリに食事の様子や食育活動のエピソード（写真入り）をアップした。

行事の中で、『理想の給食メニュー』というテーマで、各家庭からのアイデアを募り掲示した。

離乳食の説明をした。

保護者には随時、質問等は受け付けている。

味噌づくりデモンストレーションを行う（子どもに）家庭レシピを配布。たくさんのご家庭が実践してくれている。

## ・幼保連携型・幼稚園型認定こども園

コロナ感染対策のためできませんでしたが例年は講習会を行っております。

## ・地域型保育事業

毎月、全園児の保護者に個別の食育目標を配布することで、園と家庭の両方で1ヶ月の目標に向けて児への支援をしている。「手づかみ食べからスプーン食べメインに移行していこう」「スプーンを上手持ちにしよう」「野菜も一口からでも食べよう」等

zoomを使用し、友達や先生たちみんなと画面を通しながら、家庭で玉ねぎの皮むきを実施した。(参加可能な家庭のみ)

その日の給食(昼食・おやつ)の写真を撮って、貼り出している。通信の中に栄養士のコーナーを設けている。

## 【地域に対する食育活動(その他)】

### ・市立保育所

見学者に食事の様子を見てもらったり、給食サンプルを見てもらい家庭での食事の参考にしてもらった。

### ・民間保育所

なかま食堂(こども食堂)という地域向けに給食職員が作った食事(コロナ禍ではお弁当)を低価格で販売している。

近隣の畑、園庭のプランターや花壇に、近隣の敬老者と共に少人数ずつで、野菜の苗植えから育て方、収穫までを体験した。

保土ヶ谷区ネットワーク構築事業「ほどじゃが」でジャガイモ栽培を行う(令和3年3月より)

こども食堂の開催。

園見学や一時保育で来園した保護者に対して、給食レシピの説明や離乳食の質問などの相談を受けた。

季節の旬の野菜は地元の農家より納品したり、はま菜ブランドを優先的に取り入れ、地産地消に努めている。

給食レシピの配布。

地域の方に給食を食べてもらう会を行っている

## ・幼保連携型・幼稚園型認定こども園

今年度は、コロナ禍で地域に対する食育活動ができませんでしたが、落ち着いたら再開の予定です。

## ・地域型保育事業

近隣の幼稚園の畑で、お芋ほりを実施した。

地域の野菜や近隣などへの買い物