

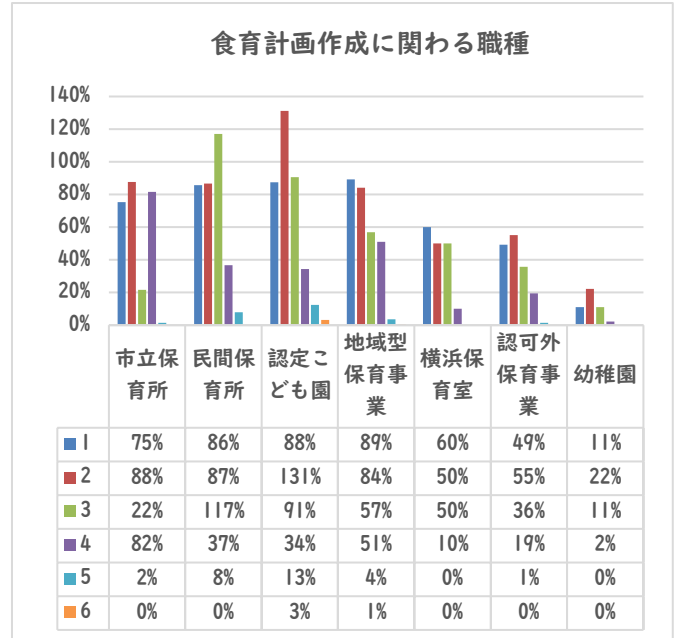
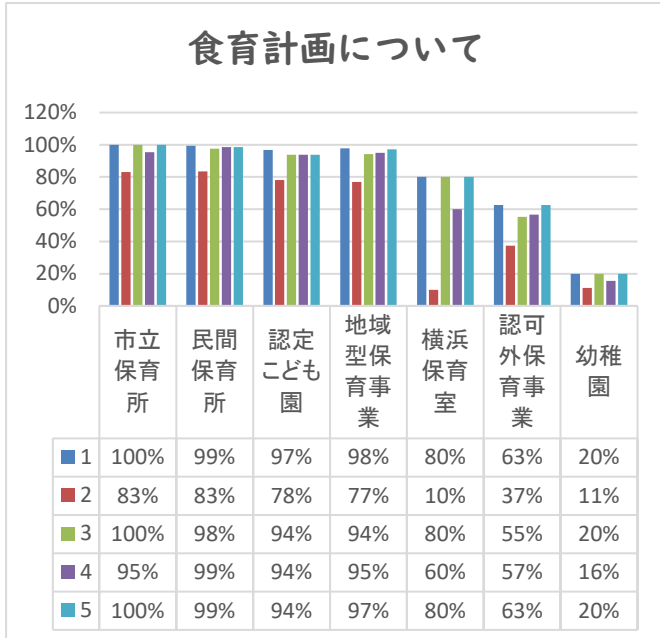
令和3年度 保育所等における食育に関する調査結果について

令和3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65、民間保育所803、幼稚園型・幼保連携型認定こども園61、地域型保育事業246
横浜保育室27、認可外保育施設366、幼稚園109 ※数字は施設数

回答率 : 市立保育所100% (65)、民間保育所42.8% (344)、
幼稚園型・幼保連携型認定こども園52.5% (32)、地域型保育事業57.2% (139)
横浜保育室37% (10) 幼稚園 (45) 41.2%、認可外保育施設 (67) 18.3% ※()内は施設数

【食育計画について】



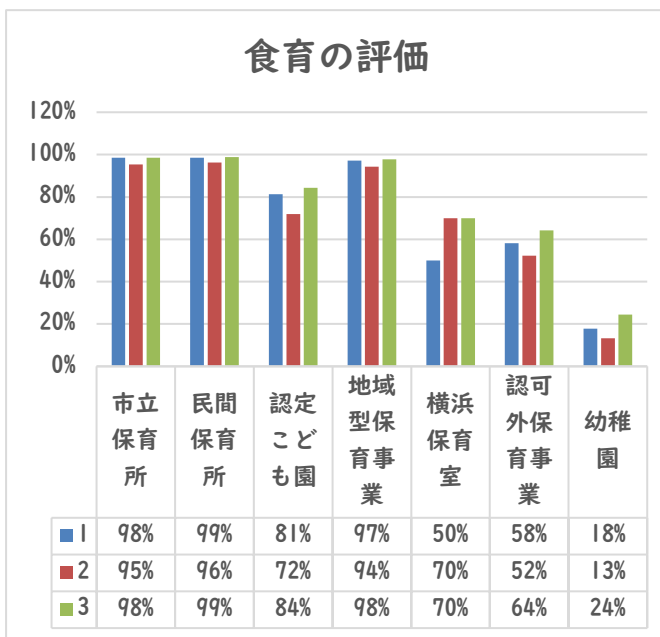
- 1 食育計画を作成している
- 2 昨年度を踏まえコロナ禍での食育計画を作成した
- 3 「保育課程/全体的な計画」と「年間指導計画」に盛り込んでいる
- 4 食事の提供に関する内容を含んでいる
- 5 各年齢を通して一貫性のある内容となっている

- 1 施設長・園長
- 2 保育士・保育教諭・幼稚園教諭
- 3 管理栄養士・栄養士
- 4 調理員(師)
- 5 看護師
- 6 その他

※ 複数回答

※ 市立保育所 (管理栄養士・栄養士の配置は調理業務委託実施園)

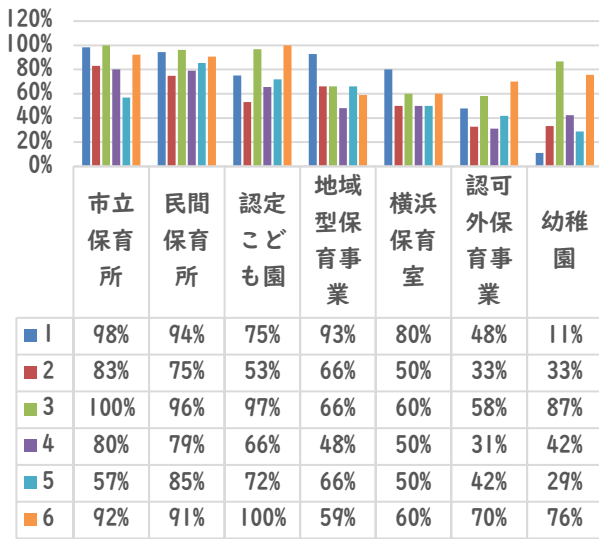
【評価について】



- 1 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
- 2 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
- 3 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

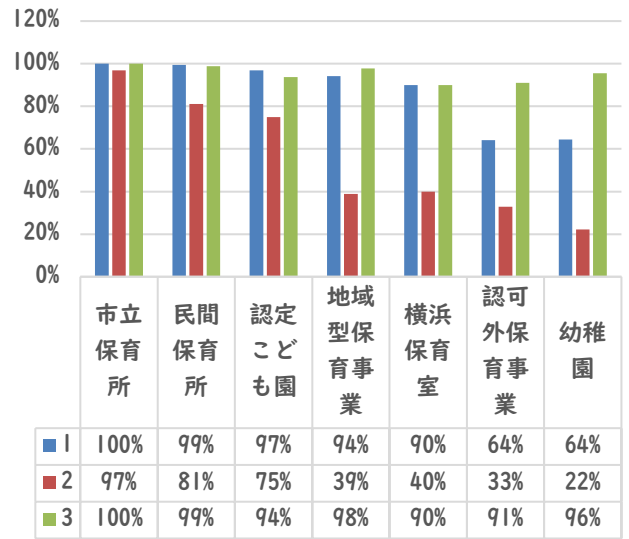
【園児に対する食育活動について】

食育活動（体験）



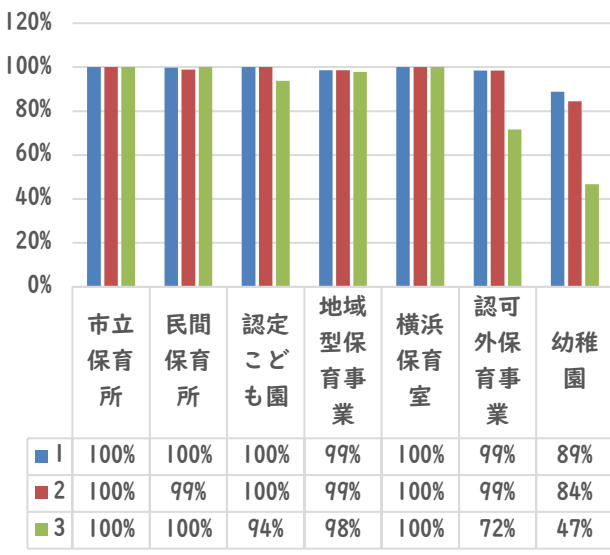
- 1 給食食材を見る（触れる）体験
- 2 お手伝い（野菜の洗浄、皮むきなど）
- 3 栽培・収穫体験
- 4 調理体験
- 5 日本の郷土料理や世界の料理など、地域の食事・食文化に関する体験
- 6 配膳・片付けに関わる体験

食育活動（知識）



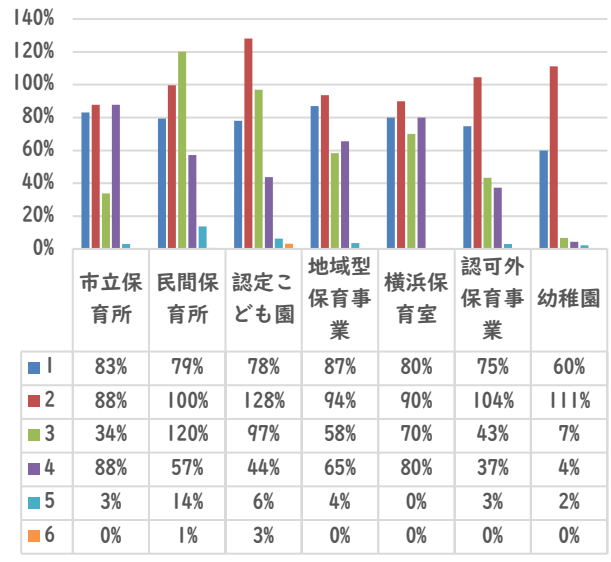
- 1 給食のメニュー紹介
- 2 三色・四色などの食品群わけ
- 3 マナーに関する意識付け

食育活動（食環境への配慮等）



- 1 食事環境への配慮（言葉かけや雰囲気作りなど）
- 2 食事環境への配慮（テーブルや椅子、食具など）
- 3 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



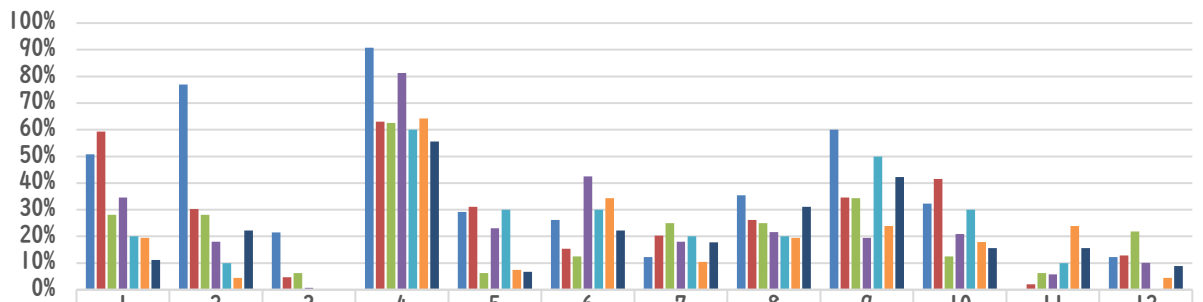
- 1 施設長・園長 4 調理員（師）
- 2 保育士・保育教諭・幼稚園教諭 5 看護師
- 3 管理栄養士・栄養士 6 その他

※ 複数回答

※ 市立保育所（管理栄養士・栄養士の配置は調理業務委託実施園）

【コロナ禍で取り組んだ食育】

コロナ禍で取り組んだ食育

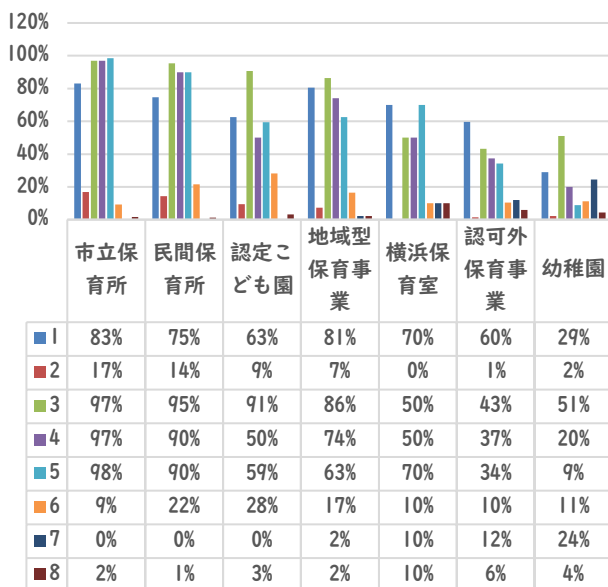


	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
市立保育所	51%	77%	22%	91%	29%	26%	12%	35%	60%	32%	0%	12%
民間保育所	59%	30%	5%	63%	31%	15%	20%	26%	35%	42%	2%	13%
認定こども園	28%	28%	6%	63%	6%	13%	25%	25%	34%	13%	6%	22%
地域型保育事業	35%	18%	1%	81%	23%	42%	18%	22%	19%	21%	6%	10%
横浜保育室	20%	10%	0%	60%	30%	30%	20%	20%	50%	30%	10%	0%
認可外保育事業	19%	4%	0%	64%	7%	34%	10%	19%	24%	18%	24%	4%
幼稚園	11%	22%	0%	56%	7%	22%	18%	31%	42%	16%	16%	9%

- 1 クッキングは密を避けいつもより少人数で行った
- 2 クッキングは保育士等が行い子どもは見学した
- 3 調理スタッフの調理作業をビデオ撮りして子どもにみせた
- 4 食に関する絵本を読み聞かせた
- 5 給食食材の紹介を現物でなく写真等で行った
- 6 食に関する歌をうたうようにした（作詞作曲したを含む）
- 7 収穫物は子どもにみせるだけにした
- 8 食に関する工作をした
- 9 食材等のお絵描きをした
- 10 食に関するゲームを行った（クイズやゲームの考案を含む）
- 11 その他
- 12 未実施

【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

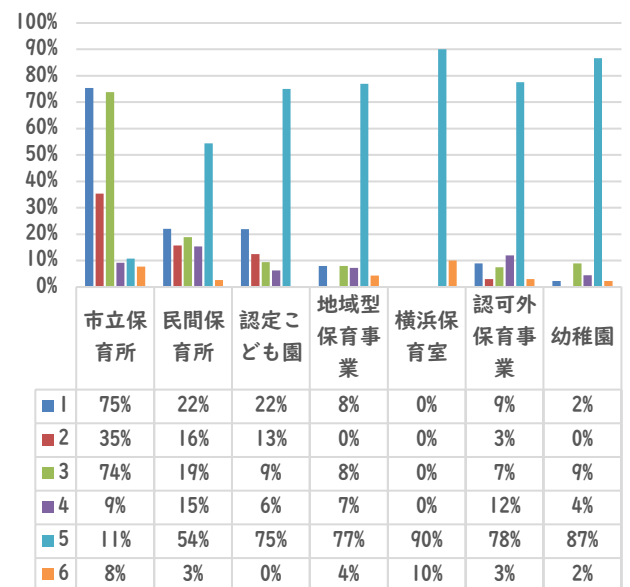


	市立保育所	民間保育所	認定こども園	地域型保育事業	横浜保育室	認可外保育事業	幼稚園
1	83%	75%	63%	81%	70%	60%	29%
2	17%	14%	9%	7%	0%	1%	2%
3	97%	95%	91%	86%	50%	43%	51%
4	97%	90%	50%	74%	50%	37%	20%
5	98%	90%	59%	63%	70%	34%	9%
6	9%	22%	28%	17%	10%	10%	11%
7	0%	0%	0%	2%	10%	12%	24%
8	2%	1%	3%	2%	10%	6%	4%

- 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（フォトフレームを含む）
- 6 インターネットやメール等を利用した情報提供
- 7 その他
- 8 未実施

【地域に対する食育活動について】

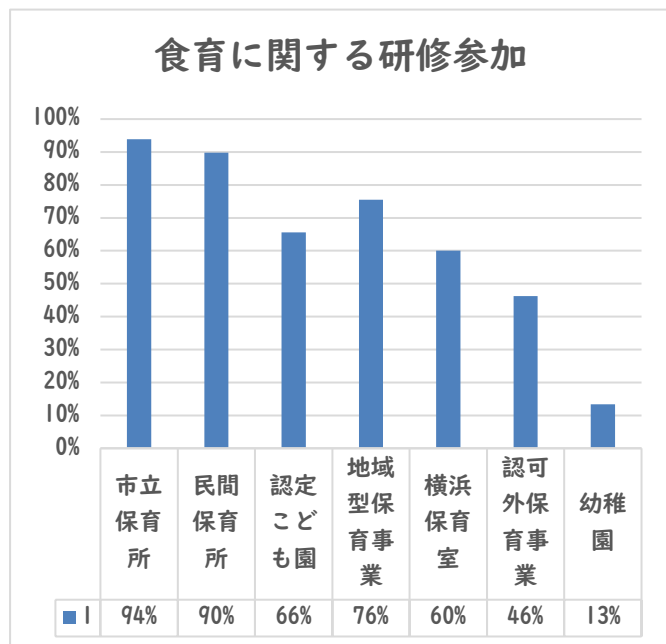
地域に対する食育活動



	市立保育所	民間保育所	認定こども園	地域型保育事業	横浜保育室	認可外保育事業	幼稚園
1	75%	22%	22%	8%	0%	9%	2%
2	35%	16%	13%	0%	0%	3%	0%
3	74%	19%	9%	8%	0%	7%	9%
4	9%	15%	6%	7%	0%	12%	4%
5	11%	54%	75%	77%	90%	78%	87%
6	8%	3%	0%	4%	10%	3%	2%

- 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 その他
- 6 未実施

【研修について】



Ⅰ 食育に関する研修への定期的（年Ⅰ回程度）に参加している

【コロナ禍で取り組んだ食育（その他）】

- ・園で栽培したものを園児が収穫し、その収穫物を調理室で調理した。
- ・手指や使用器具の消毒を徹底し、マスクを着用し、なるべく自分のものは自分で作り食べた。
- ・野菜や調理機材のパネルを使用しクッキングシアターを行った。
- ・クッキングはあらかじめ個々に分けてそれぞれで行えるようにした。
- ・現物を使用し食育を行ったが、その食材は実際に食さず喫食するものは別の食材を使用した。
- ・毎年開催していた「親子クッキング」は中止し子どもたちがクッキングしている様子を保護者に配信した。
- ・収穫体験や食材は実物を見たり匂いをかいだりするを経験した
- ・5歳児が毎日野菜くずを小さくしたもので肥料づくりをし土づくりに利用して栽培活動を行った。
- ・直接厨房内を見学することが難しかったため、クラスと厨房をビデオ通話で繋ぎリアルタイムで見れるようにした。
- ・野菜や調理機材のパネルを使用しクッキングシアターを行った。
- ・三色栄養について毎日継続的に行った。主に4,5歳児を中心に給食前と給食後に今日食べた食材についての色分けをし理解を促した。

【保護者に対する食育活動(その他)】

- ・発達に応じた食材や調理の工夫など紹介した。
- ・サンプル提示、食育活動の紹介、毎日の給食は写真を撮り配信。
- ・給食の様子をを保護者のみ閲覧できるYouTube配信を行った。
- ・塩分や糖分についての展示、内科医の著書（アレルギー食・簡単に作れる食事など）の貸出掲示
- ・給食試食会を少人数制で行った。

【地域に対する食育活動(その他)】

- ・食育に関するパネルを作成し区役所にて展示
- ・園のホームページで育児相談を案内している。
- ・フードドライブの実施（使い切れない未使用食品を持ち寄り、それらをまとめてフードバンク団体や地域の福祉施設・団体などに寄贈する活動）。
- ・離乳食の進め方のチラシを配布した。また、Zoom使用し、離乳食教室などを行った。