

大阪府保育士会だより



ほほえみ

平成25年9月1日

第94号

大阪府社会福祉協議会

保育部会・保育士会

大阪市中央区中寺1-1-54

TEL 06-6762-9001

近畿ブロック保育研究会京都大会

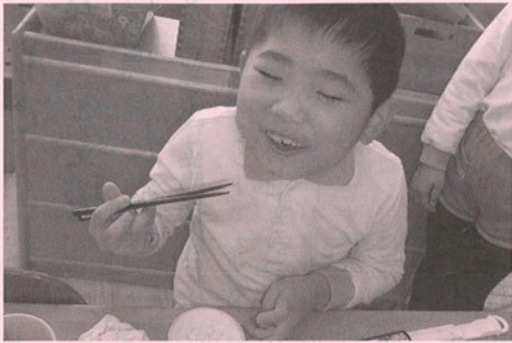
クッキング保育で豆腐作り

子どもたちの体験主眼に

第5分科会で研究発表

平成25年度近畿ブロック保育研究会京都大会が7月11、12の両日、ウエスティン都ホテル京都で開催、「家庭や地域との連携による食育の推進」がテーマとなった第5分科会で、泉大津市の認定こども園アイビススクール園長の小谷與志子氏が「クッキング保育でのお豆腐作り」と題して発表されました。

小谷園長によると、クッキング保育は身近な自然、五感を使った保育の一環で、食の材料から子どもたちの興味を引き出すのがねらい。食材を見て、触って、匂いを嗅ぎ、調理をし、食して味わうというものです。子どもたちの発達に応じたクッキング保育に取り組まれ、今回取りあげられたのは「豆腐作り」。「子どもたちに体験させたい」という管理栄養士の強い思いから実現されました。



「おいしい!」と何もつけずにバクッ。素材から五感で触れ作った豆腐に子どもたちも絶賛

豆腐づくりは当初、インターネットや書物の調査から始まったようですが、「子どもたちの体験」を主眼に、まず保育士自身近くで開業する豆腐屋さんに入門。豆腐の作り方を伝授してもらい、試作したあと、子どもと一緒にクッキングに取り組みました。当日には、豆腐屋さんも「お豆腐づくりの名人」として参加、子どもたちに直接話しかけられ、3日間にわたる豆腐づくりがスタート。子どもたちは大豆に触れ、その質感や色、大きさなどを五感で素材と向き合い、食べ物が作られる過程を知るだけでなく、食材の変化から食べ物への関心を呼び起こす成果も生れたようです。



保育士に豆腐づくり実演中の豆腐屋さん

来年度の開催地は神戸市です。(東大阪市 N・Y)

*

保育士研修会が6月26日、大阪国際交流センターで開催、安堂達也氏(株式会社安堂プランニング代表取締役)が「ご家庭との連携を深める!失敗しない保護者お申し出対応法」をテーマに講義されました。

安堂氏は「連絡帳」を「成長の思い出アルバム」、あるいは保護者からの信頼を蓄積する「信頼の貯金箱」に例え、保護者との信頼関係を深め、満足度を上げることができると重要な手段の一つと強調されました。クレームの初期対応ではシンプルに「明るく元気なあいさつ」が一番と指摘、「〇〇さん、おはようございます!」と名前を付け加える「二言挨拶」も相手に好印象を与えるコミュニケーションとして取り入れてほしいと述べられました。

「信頼の貯金箱」(連絡帳)を活用 好印象与える「二言挨拶」

—「失敗しない保護者対応法」テーマに 安堂達也氏 保育士研修会(6月)

また、ロールプレイングを通して、クレーム内容の聞き取り方を実践、普段の言動が相手にどのような印象を与えているかについて参加者同士で意見交換が行われました。

(東大阪市 N・Y)

子育て支援シリーズ③⑥

4つのメニューで “子育て力”を支援 相談窓口・学びの場として好評

『岸和田地域子育て支援センター』（光陽保育園内）

岸和田市の光陽保
育園内にある「岸和
田地域子育て支援セ
ンター（拠点型）」では
「子育てをしているお父さ
んお母さんのスキルアップ」

- ①元気っこサロン（医療の専門
家による講座）
- ②キッズクラブ（こどもを中心
とした遊びの会）
- ③マザーズクラス（お母さんの
スキルアップを目的とした会）
- ④ダディズクラス（お父さん
も育児に参加しようの会）



「子育てのヒント」を基本
に、園庭開放に組み合わせ
た次のような独自のサービ
スを実施しています。

元気っこサロンでは看護
学校教諭（夏の病気予防、
アレルギー）▽薬剤師（ワ
クチン、インフルエンザ）
▽助産師（応急処置、新米
ママ大集合）▽栄養管理士
（食育）▽弁護士（虐待、
自己訴訟）など専門家によ
る講座を多数開いています。

参加者から「親としての知
識が増える、勉強の機会が
ありうれし」と好評です。
マザーズクラスでは、ト
イレトレーニング、イヤイ
ヤ期、「怒る」と「叱る」
の違いなど、お母さんの悩
みに園長やベテラン保育士
が質疑応答形式でアドバイ
ス。「悩みが自信に変わっ
た」と話されるお母さんも
多いです。

子どももお母さんの学ぶ
姿を見て、話を聞けるよう
になったり、お母さんと離
れて元気に園庭で遊べるよ
うになり、うれしい光景が

見受けられます。

ダディズクラスでは、
おにぎりパパ、救命救急、
手作り木工、お父さんのベ
ビーマッサージなど時事に
応じた内容の講座を開いて
います。家族揃って参加さ
れる方も多く、危なっかし
いお父さんの姿を見守るお
母さん。家庭でのようすも
垣間見え微笑ましい限り。

参加者から「妻の大変さ
が少しわかった」（子ども
もや妻に対して）優しい気
持ちになりました」などと
感想が寄せられています。

こいのぼり製作や水・泥
んこ遊びなど、季節に応じ

た製作や運動遊びに特色が
あるのがキッズクラブ。

「本物を見せる・触れさせ
る」という園の方針を受け
継ぎ「移動動物園」では動
物園さながらのようすに参
加者も感嘆の声しきり。普
段にはない体験ができるの
も魅力です。

多くの専門家とのつな
がりを生かし「相談の窓口」
「学びの場」としてお母さ
んの子育てを少しでも安心
できるものに、地域に根付
いた支援をこれからも広げ
たいと思っています。

（岸和田市 光陽保育園）

保幼小の連携で 育ちと学びをつなぐ

—専門性を高める連続研修会始まる

「保育士の専門性を高め
る連続研修会」が今年度も
始まり、第1回目（7月30
日、業業年金会館）の第1
部（午前）では、奈良文化
女子短期大学教授、善野八
千子氏が「育ちと学びをつ
なぐ保幼小連携よりよい
連携・接続のあり方」を
テーマに、また、第2部
（午後）では有限会社遊育
代表取締役の吉田正幸氏が
別の視点から「保育情勢を
踏まえた保幼小連携と小学
校接続・発達の連続性と生
活の連続性をどう捉えるか
」と題し、それぞれ講義

をされました。両講師の主
な内容は次のとおり。

小学校訪問や合同授業 の実施

善野 八千子氏

保幼小連携・接続のステツ
プとして、まずは私たちも
小学1年生の教科書を見て
みましょう。そして、園だ
より（ありのままの姿を描
いたもの）を届けることが
第一歩です。

また、小学校への訪問を
年間計画に組み入れること、
合同授業の実施、小学1年
生の学年便りを参照し4月
からの姿がわかるように、
3月と4月を繋ぐカレンダー
を作っておきましょう。

子どもたちに重要なのは
3つの自立です。

▽「学びの自立」 人の話
をよく聞き、適切な方法
で表現できること

▽「生活上の自立」 生活
していく上で必要な習慣
や技能を身に付けること

▽「精神的な自立」 意欲
や自信を持つこと

小学校接続・連携を考え
る上で、①体験だけで終わっ
ていないか②気付きを質的
に高める指導が行われたか
③目標を踏まえて知的好奇

心を高められたか④安全教育・
生命の尊さを実感させたか
⑤幼児教育と小学校教育の
具体的な連携・接続が図ら
れているか、について問い
直し、保育環境の更なる改
善に努めましょう。

子どもを豊かにする 保育園のマネジメント

吉田 正幸氏

子どもの最善の利益は
「主体的に生き、多様な関
わりを持って自己表現でき
ること」「豊かに暮らすこ
と」です。

将来の保育を見据えなが
ら「子どもの何をどのよう
に育てていくか」「保育環
境をどう構成していくか」
「職員の連携によりどのよ
うに取り組んでいくか」な
ど、園全体での共通理解を
はかった上で、人・物・場
などが相互に関連し合い、
子どもの生活が豊かになる
よう計画的に環境を構成・
マネジメントしなければな
りません。

想像力、感性豊かな子ど
もに育てるために、私たち
保育者も感性を磨き、子ど
もたちと向き合ひましょう。
第2回目、3回目は次号
に掲載。（東大阪市 N・Y）

食品の備蓄としてよくあるのは乾パンやアルファ化米、レトルト食品、缶詰のパンなどいわゆる防災食品といわれるものです。避難所に指定された保育所では、食品の準備にアルファ化米を買ったところ、70万円の経費がかりました。しかし、賞味期限がきても給食に出すわけにもいきません。

乾パンにしても普段に食べるものではありません。乾パンは昔から保存性に優れた携帯食として便利であったことは間違いありませんが、現代の物流網の発達、災害救助法などで、おにぎりやパンなどデンプンのもものは配給がすぐに行われま

日常食の延長が基本

大きな災害によって失うものは日常です。復興は日常に戻ることを目指します。日常を基準にその延長線上に備蓄を考えましょう。

日常食べているものを切らさないようにする、少し多めにストックをしておくことの方が日常的には食べ

学びシリーズ ②

食べることから防災を考える②

サカモトキッチンスタジオ主宰 坂本 廣子

特別の支出を伴うことなく防災備蓄ができます。特別の防災備蓄のスペースを取るのでなく、日常の厨房の保管スペースを少し増やすだけで対応できます。

そして、給食で備蓄してある缶詰や乾物を使う献立を組み込んで消費していき

それを缶詰や乾物などを食べなれさせるといいう意味もあります。最近の家庭では食べる食品の幅が狭くなっていて、手間がかかると思われる乾物をあまり使わない傾向があり、子どもたちには馴染みの薄いものになっていくからです。

の食事があるわけで、突然馴染みのない食べ物を出されたら食べることができないこともあります。

脳の発達に欠かせない必須アミノ酸 特に子どもに関連する食の関係者に知っておいていただきたいのは、脳が発達

途上の子どもにとっては、脳を作る原材料の「必須アミノ酸」が途切れることな

やせ細ったとしても、また食べられる状況になると回復できるでしょう。けれど

も脳の発達途上の子どもにとっては、後から食べられ

大豆など豆を防災準備品に 世界的な保健機構では、そのための供給方法を実施

になります。おにぎりが配給された時、子どもにだけ15粒食べさせるだけでよいのです。また、ごはんを炊く時に、一掴み入れるだけで十分に柔らかく、かつ精進だしの働きのある煎り豆

なのでより美味しく炊きあがり、脳を守るごはんにすることができ

普通は豆は水に戻して、さらに柔らかく煮てからでないと食べられないと思わ

また、缶詰や昔からの知恵が生きた乾物など常温保存のできる食品を備蓄しましょう。そしてそれを防災

おやつと同じランニングストックという考え方で賞味期限内に食べてしまえば、日常の延長線上に災害時

悲しい事件が起きました。中学2年の男子生徒が両親の虐待で食事を与えられず、意識不明になって昏倒し病院に収容されました。彼は

豆は大豆だけではなくレインズマメ、小豆、金時豆など本場に何でもよいのです。

レトルトの甘煮でもかまいません。野菜と一緒にサラダとして食べ、食べなれておきましょう。そして、備えておきましょう。後で後悔のないように、子どもの発達の保障を防災の食の中に組み込むことが大切ではないでしょうか。



煎り豆ごはん
栄養と味をごはんに

材料 (4人分)
米 2カップ
塩 小さじ1/2
水 炊飯器のいつもの分量
煎り豆 40g

- ★つくりかた
- 1 米を研ぎ吸水させておく
- 2 電子レンジにかけられる耐熱の平皿に大豆を1/2カップ並べ、ラップをせずにレンジで2分かけ、豆の腹がぱちんとわいたら煎り豆のできあがり
- 3 炊飯器に水を入れ、塩を加える。米の上に炒り豆をそのまま乗せて炊飯する
- 4 炊きあがったら混ぜ合わせてできあがり
- ※黒豆の場合、紫色に炊きあがったところに、酢大さじ3、砂糖大さじ3を混ぜると桃色寿司飯になる

今も意識を取り戻していません。意識が戻ったとしても脳の萎縮が原因で3、4歳の知能も残っていないという事です。

節分の煎り豆も防災食品

節分の煎り豆も防災食品

保育の工夫 一現場を訪ねて

梅やシソの収穫から梅干し作り 夏は熱中症予防のため給食に

—河内長野市・高向保育園—



河内長野市の高向保育園は昭和30年開園という、今年で58年の歴史を刻まれた保育園です。

20年ほど前から6月の梅雨の頃になると行われる梅干し作りも息の長い取り組みです。

自然の中で収穫を体験、調理し、食べることを通して食育を実践されています。

梅干し作りのはじめは年長児が裏山に出かけ梅採りから。「梅干しは、はじめは緑色やで」と赤い梅干しの色を想像しながら会話も弾み、収穫した子どもたちは得意げに園に持ち帰ります。

翌日には梅をきれいに洗い、ヘタを取り除いて梅干し作りが始まります。ザルに入れた梅を桶に移し、その上から大きな重しを置いて、梅酢のあがつてくるのをみんなで待ち。

1週間から10日経ち、シソの葉が出回る頃、保育園の食育農園で育てたシソの葉も収穫の時期です。山のように積まれたシソの葉を1枚ずつちぎる、いちばん大変な作業も子どもたちは楽しみながらお手伝い。保育士と一緒に塩もみする時、もみじのような小さな手が紫色に染まり、「わあ、すごい」「このシソの汁で梅

を赤くするんやなあ」と目を輝かせ、梅の中にシソを入れていきます。

7月20日過ぎの土用の日の頃、梅を取り出し「三日三晩の土用干し」です。太陽に当たるとしわしわの美しい梅干しが3か月ほどでできるそうです。

ちょうどザルの上で土用に干しにされた赤い梅を、子どもたちがうれしそうに見せに来てくれました。

九星静園長は「協力しあって作る喜びを経験し、家庭でも梅干し作りが広がっています。夏場は熱中症の予防として梅干しを給食に付

地域と共に ふれあい大切に

徹底した消火・救命訓練 助け、助けられる共助の精神で

交野市・交野保育園

交野保育園（交野市）のモットーは「地域と仲良く」

—夏祭りの協力や地域のシニアボランティアと園児との伝承遊びなどの交流をすすめてはいますが、特色の一つ、地域との消防訓練・救命訓練を紹介しましょう。

消防隊が参加する総合訓練には地域の方も招いて園児の避難・誘導の様子を見てもらおうとします。訓練後には「よくできたね」と声をかけられ、得意げな子どもたち。

園庭での消火器を使った消火訓練では「がんばって」と子どもたちの声援に、消火器を持つ手にも力が入ります。救命訓練ではAEDの使用がスムーズにでき

ちようどザルの上で土用に干しにされた赤い梅を、子どもたちがうれしそうに見せに来てくれました。

20年間毎年行われている伝統的な梅干し作り。豊かな自然を生かし、子どもたちの成長とともに歴史を刻んでほしいと願わずにはいられません。

（大阪狭山市 K・J）



るよう「あっぱくん」で練習。お年寄りのみなさんやお母さんたちも保育士と一緒に取り組まれます。

訓練後、参加者に園舎の中を案内、どこに何があるかを知ってもらうことも大切だとか。「もしもの時、食器や薬剤など地域に提供できるものは何でも持って行ってほしい。塀を越え、ガラスを割ってでも必要なものは持って行ってください」と地域の方に伝えていきます」と古川潤治園長。

自治会の「災害救助用具」も保育園で保管。非常時には炊き出しもできるよう準備されています。「大災害時には自助・共助・公助のうち、大勢の子どもた

ちを預かる保育園では共助が絶対必要です。助けてもらいたいし、逆に私たちが助けられることもある」との園長先生の力強い言葉が大変印象的でした。

東日本大震災でも、ご近所の力を借り、子どもたちを無事避難させることができました。保育園がありました。

「子どもの命を守る」ためにも、地域の一人としての活動が保育園の役割としてますます大きくなります。

（枚方市 K・M）

年々暑さが増し、異常気象が日本中で伝えられるなか、子どもたちの“元氣”に支えられ、どうにか乗り切れそうですね。

食育フェスタにご参加いただいた園の皆様方、ご苦労さまでした。また、園長・リーダー・主任保育士研修会も無事に終えることができました。参加された先生方、お疲れさまでした。お留守番の先生方に感謝です。

これからの季節は園行事の準備、実施にヒートアップすることと思いますが、身体を冷やし、思いを熱く、健康管理に十分気をつけられ、お元気に保育士会でお目にかかりましょう。

編集後記



食育フェスタ2013

おおさか食育フェスタに参加!!
8月7日(水)に大丸心齋橋店で開催されました。