

大阪府保育士会だより

# ほほえみ

平成28年6月1日 第105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



はじめに、4月に発生した「熊本地震」により、お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈り申しあげますとともに、被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。被災された皆さまが一日も早く平穏な日々を取り戻せるようお祈りいたします。また、私も保育士会にできる支援を考えていきたいと思っています。

さて、4月25日の保育士会総会に300名を超える会員の皆さまにご出席いただきました。誠にありがとうございました。

大阪府保育士会では、27年度から保育士派遣事業をスタートいたしました。いま保育の現場では、新卒者の早期退職や求職者が集まらないなど、人材の確保、そして定着に深刻な課題を抱えています。このような状況を受け、保育士会が、保育園や認定こども園で働くさまざまな役員で

あるお子さんも、年齢に関係なく自分の発達に合った友だちができ、楽しく毎日を過ごせるという素敵な利点もあるということでした。

一方、人材確保、定着のために、現場でできることは何かあるでしょうか？ある講師の方がこんなことをおっしゃっていました。「いま、こんなに保育士不足なのは、ひょっとしたら自分たちが持っていた種ではないかと思うことがある。保育

## 保育の工夫―現場を訪ねて―

### 子どもがワクワクする保育を

#### 蚕の飼育を通じた命の学習

松原市 清水保育園

松原市の清水保育園は、子育て支援センター事業、一時預かり事業など、さまざまな事業を行う地域に開かれた保育園として、今年開園41年目を迎えられました。モンテッソーリ教育を取り入れ3歳以上児は縦割り保育を行っています。



質面市にある「常照寺隣保館保育園」は、昭和14年農業が盛んだったこの地域で、農繁期に家庭の子どもたちを預かるための託児所歴史のある保育園です。近くには公園があり、日々お散歩に出掛ける中で、自然にふれ合うことも大切にされておられます。

## 地域とともに ふれあい大切に

### 餅つき会に七夕まつり… 保育園を拠点にした世代間交流を

質面市 常照寺隣保館保育園

毎年定期的に地域の老人会や老人ホームの方々に保育園に招いて、交流会を行っています。一緒に歌ったり、手を繋いでのふれあい遊びは、子どもにとっても楽しいひとときで、高齢者の方も毎年心待ちにされているようです。

餅つき会を開催し、ついたお餅を一緒にいただきます。七夕まつりでは、願いごとを書いた短冊を大きな笹に飾ったり、1年の節目の行事を地域の方とともに楽しく賑やかに過ごされます。「核家族化が進行した現代社会では、子どもたちとお年寄りがふれあう機会が少なくなっています。そんな中、保育園が拠点となり世代間で交流する場を提供し続けていきたい」と、小林みどり園長のお話に、改めて地域における保育園の役割を考えさせられました。

「卵から生まれ、卵を産んで役目を終える、まさに『命の学習』です」と木野和子園長。今年も瓢箪と蚕の成長に心を躍らせている園児の姿がありました。

今年も暑い夏がやって来ます。熱中症や紫外線対策、衛生管理…と配慮事項は尽きませんが、子どもたちの歓声や笑顔に園内はとても素晴らしい空間です。さて、4月25日に行いました保育士会総会ならびに記念講演には、たくさんの方がご参加いただきました。保育士会では、会員の皆さまが、いま学びたいことや知りたい情報を研修会に反映していきたいと考えております。さまざまな研修を企画しておりますので、ご参加いただき、ご意見を聞かせください。これからも、保育士会事業へのご理解とご協力をよろしくお願い致します。

## 子どもたちとの出会いや成長 仕事の魅力を感じてほしい

大阪府保育士会会長 高田 テルミ



構成された団体であること、を強みにとらえ、養成校のニーズに合わせて、保育士等を講師として派遣して、学生たちに保育士の仕事の魅力や保育の社会的意義を伝え、就職意欲や資質を高めてもらうことを目的とした事業です。

確かに、今は日常の保育だけでなく、保護者への個別の支援、地域の子育て支援など、昔にくらべて保育

とがあります。子どもたちは起きている時間のほとんどを保育園で過ごします。現場で子どもとふれ合う皆さんが、子どもたちとの出会いや成長の楽しさを、本来の仕事の魅力をしっかりと感じる事ができれば、子どもたちも安心して、豊かに育つのだと思います。そして、保育士会も皆さまの「学び」のお役に立てるよう研究を重ね、各種事業に取り組んでまいります。今年度も皆さまからのご支援、ご指導のほど宜しくお願い申し上げます。

## 平成28年度事業計画

- 4月25日 28年度総会  
「いま、求められる保育の質」＝講師 大豆生田啓友氏
- 6月15日 保育士研修会  
「子どもっておもしろい。保育ってありがたい仕事」＝講師 柴田愛子氏
- 7月7・8日 近畿ブロック保育研究集会（大阪市）
- 7月19・29日、8月5日の3日間  
保育士の専門性を高める連続研修会（園長・リーダー・主任保育士研修会）
- 9月16日 保育士研修会  
「子どもに伝えたい食育～日本の伝統的な食文化（仮題）」＝講師 山崎英恵氏
- 10月12～14日 全国保育研究大会（徳島市）
- 11月17～18日 全国保育士会研究大会（神戸市）
- 11月28日保育士研修会  
「子どもの発達支援、遊びと生活づくり（仮題）」＝講師 長瀬美子氏
- 29年2月（日時・場所未定）  
保育士研修会「子どもの育ちを支える指導計画の作成（仮題）」
- 29年2月（日時・場所未定） 全国保育士研修会

## 編集後記

今年も暑い夏がやって来ます。熱中症や紫外線対策、衛生管理…と配慮事項は尽きませんが、子どもたちの歓声や笑顔に園内はとても素晴らしい空間です。



子育て支援 47

在宅児家庭にも

保育の醍醐味を伝える

行事を通じて相談や交流の場を提供

八尾市 龍華保育園

八尾市の龍華保育園では、地域在宅児家庭のみならずにより良く、より楽しく子育てをしていただくために、毎週火曜日の10時から11時半まで、0歳児から就学前のお子さんと保護者の子育て支援を行っています。

活動内容は、運動遊び、ふれあい遊び、水遊び、色水遊び、泥んこ遊び、季節の行事や製作などさまざまです。



では味わえない遊びを楽しめます。季節の行事には参加者も多く、たき火の中にアルミホイルと新聞を包んださつまいもを入れて、焼き芋をついたり、杵と臼でお餅つきをしたあと、みんなでお餅を丸めたりと在園児と同じ行事を楽しんでいただいています。

その他にも、講師による子育て講演や、ベビーマッサージや親子クッキングなども好評です。手遊びや体操を覚えることを楽しみに参加される方もいて、子育て中の保護者と子どもたちが遊びながら交流できる場になっています。

保護者の方々に、子どもたちの成長を感じ取ったり、子育ての楽しさを味わったり、スキンシップの大切さを実感してもらえる活動を支援していきたいと考えています。

子育てに関する悩みはさまざまです。ちょっとしたことで気軽に相談できる雰囲気をつくり、同じような年齢のお子さんがおられる保護者の方と知り合える場として、今後も役に立てればと思っています。(八尾市 N・M)

平成28年度保育士会総会・記念講演会

“熱中して遊び込ませる” 目に見えない力を育てる

大豆生田 啓友氏



平成28年度保育士会総会が4月25日、310名が参加し、大阪国際交流センターで開催されました。

第一部総会では、高田テルミ会長の挨拶のあと、在会10年職員へ感謝状ならびに記念品が贈呈されました。

続いて、来賓を代表して大阪府福祉部子ども室の中岡恭子室長が祝辞を述べられ、主催者として保育部長の永野治男氏、大阪府社会福祉協議会常務理事の井

手之上優氏が挨拶。議事では平成27年度事業報告、収支決算、平成28年度事業計画、収支予算がそれぞれ承認されました。

第二部では、講師に玉川大学大学院教育学研究科・教授の大豆生田啓友氏をお招きし、「いま、求められる保育の質」をテーマに記念講演が行われました。

大豆生田氏は、保育問題に国が注目しているいまだからこそ、保育の質が問われ、評価されていくと指摘。

昨年からはまった、子ども子育て支援新制度の3つの目的は、①「認定こども園制度」を改善し認定こども園を普及させていくこと、②保育を量的に拡大し待機児童を解消するとともに幼児教育や保育の質をさらに高めていくこと、③地域の

子育て支援をさらに充実させること、があげられています。そして、新制度時代の幼児教育・保育には、①「21世紀型の学力」に対応した「非知的能力」を高めること、②子ども主体の教育の質、③すべての子どもを一人の尊厳ある人間として捉え、手厚く「ケア」する

こと(子どもの権利保障)、④子育て家庭とのパートナーシップと支援、地域との協働(家庭連携)、が求められるということです。

「非認知的能力(社会情動的スキル)」とは、意欲、自尊心、やりとげる力、感情調整力、人とかかわる力などです。これらの力を育てるためには、子どもが熱中して遊び込んでいるか、やらされるのではなく、自分からやるう思ってやっているか、遊びの中でたくさん

の対話が生まれているかが重要で、まさに保育の質が問われます。遊びの中で育っていく、目に見えないものこそ、のちの子どもに力に影響を与えます。また、自尊感情の育ちとは、①基本的自尊感情②ありのままを認められる、愛された実感、③社会的自尊感情④できるようになったことが評価される、やりとげた経験によって育まれるものであり、保育者が子どもの姿を肯定的に観ること、保育の見直し、職員間の話し合い、実践の重要性を強調され締めくくられました。(東大阪市 N・Y)

学びシリーズ 36

誰が食べてもおいしい給食

～和食で予防アレルギー～ ①

栄養士 渡辺 雅美

Profile

栄養士として保育園に長年勤務、その経験をもとに1996年から保育園の給食に和食を導入する活動を開始。佐藤小児科医院長・小児科専門医の佐藤医師とともに、アトピー性皮膚炎の子どもへの食事の指導や、出前料理教室を主宰。乳幼児のアトピー性皮膚炎の改善のため定期的に講演活動を行う。

- 広島大学付属病院勤務
● 著書「アトピーっ子も安心の毎日ごはん」2011年8月出版 他多数
● 保育園での和食給食推進・指導・講演活動
● 大阪府堺市、佐藤小児科栄養相談。出張料理教室 乳幼児のアトピー性皮膚炎の改善
● NPO食の安全と安心を科学する会 理事

子どもたちに健全な味覚を

「子どもの味覚は十(つ)まで」「まで」といわれるように、子どもの味覚は10歳になるまでに決まります。

保育園は0歳～6歳までです。この期間の食体験が人生の中で大きく影響すると思います。「芋の煮ころがし」を10歳までに頻りに食べていた人は、それが「お袋の味」になり、インスタント食品を食べ続けたい人はそれが「お袋の味」になります。

私は、この大切な時期に

素材のもつおいしさを、旬のものに味わうことにより「子どもたちに本当の味覚を育ててもらいたい！」という願いをいつも心において献立を作成しています。

和食給食のはじまり

保育園で栄養士として勤務してきた私自身、以前は子どもが好きな食べ物を作り、欠食させないことが大事だと思っていました。

そんな私に転機が訪れたのは20年くらい前、保育園での子どものおかずがおいしいと気づいたことがあり

ました。朝からゴロゴロ寝転んで元気がなかったり、何もしていないお友だちを突き飛ばしたりする子が目立つようになったのです。

その原因は何だろうと思いついて、アンケート調査をする

と、朝食抜きや夜更かしなど、色々なことがわかってきました。毎週土曜日に持ってきてもらうお弁当も、ミートボール、ウィンナー、レンジで温めた冷凍グラタンばかりが目立って、野菜はほとんど入っていませんでした。

共働きで忙しい母親は、食事に手間をかけられない。その結果、子どもの体は

カロリー過多でミネラルやビタミンが不足してしまっているに違いない。これを解消すべく献立を見直し、ご飯(五分づき)、味噌汁、ぬか漬けがベースの「和食給食」が最も重要であることに気付き、以来、この和食給食を実施しています。

和食給食を通して日本の伝統食材を伝えたい

和食給食の内容は、まず主食のご飯は「五分づき米」です。五分づき米とは、玄米から半分精米したもので胚芽が残り食物繊維も豊富です。

特にビタミンB1は、白米の約3・5倍あり、神経伝達作用に役立つといわれています。微量ですが、毎日の摂取で塵も積もれば山となるのです。

次に、味噌汁は天然素材の昆布と煮干しからとった「だし」を使った具だくさんの物を毎日出します。先日も給食室に、男の子が来て「いいにおいだな。味噌汁作ってるやろ」と。「なんでわかるん?」と聞いたら

「だしのおい知ってるもん」と。毎日子どもたちはお友だちと遊びながら、自然に本物のおいしさを覚えていきます。においはその時その時の思い出を鮮明に蘇らせてくれ、それを懐かしむ心も大切なもののように思っています。

そして、ぬか漬は精米で出た「ぬか」で自家製のぬか床を作り、季節の野菜の漬け物を出しています。ぬか漬は乳酸菌が豊富です。

主菜は魚介類が週2回、肉類と大豆製品をバランス良く組み合わせます。魚は、さば、さんまなどの青背の魚を使用し、これにはEPA(エイコサペンタエン酸)、DHA(ドコサヘキサエン酸)などの良質な脂肪酸が含まれています。大豆製品の中で高野豆腐は離乳食には最適です。100グラム中約半分が植物性たんぱく、カルシウムも含まれています。野菜とだしと調味料を入れて柔らかくしたものでも乳児には食べにくく、そこに乾燥した高野豆腐をすりおろした粉豆腐を入れて煮ると、とても食べ

やすくなります。幼児には含め煮や磯部揚げなどが人気で、ハンバーグのつなぎの卵の代替食品としても重宝している日本の伝統食材で、週に1回は使用しています。

副菜は、煮物、和え物、お浸し、酢の物で「ごま」のうま味を活かして季節の食材を豊富に取り入れます。

おやつは、子どもの小さな胃袋では必要な栄養量を三食で取るのは難しいので、軽い食事と考えています。

ですからお菓子ではなく、おにぎり、ふかし芋、団子、米粉の蒸しパンなどを出しています。さらに、カルシウム強化として毎回、炒り大豆、じゃこも付けています。噛まなければならぬものを出すことによって、脳の発達にも良く、唾液が出て虫歯予防にもなります。以上のように、保育園では加工食品はほとんど使用せず、調味料の多くは味噌、醤油、みりん、酒、米酢などの発酵食品と塩、きび砂糖、油はこめ油(米ぬか原料)、小麦粉は使用せず、持ちの良い米粉を使います。一回へつづくー