

村山中藤保育園（東京都）

幼児期から味覚を育てる

東京都武蔵村山市に所在する、社会福祉法人 高原福祉会 村山中藤保育園の保育目標は、「人としての機能発達を重視し、自ら遊びに挑む子供を育む。」で、園児の主体性を大切にされた保育を行っています。村山中藤保育園における食育活動は、2010年に「第59回読売教育賞最優秀賞」を受賞しました。

保育園の概要

- 名称 社会福祉法人 高原福祉会 村山中藤保育園「櫻」「白樺」
- 所在地 東京都武蔵村山市中央1-28-1・武蔵村山市残堀4-90-1
- 園児数・職員数 園児数:「櫻」250名「白樺」110名 職員数:「櫻」36名「白樺」21名
- 担当者(代表者) 理事長 高橋 保子
- 電話 「櫻」042-562-3141 「白樺」042-520-7151
- FAX 「櫻」042-562-3142 「白樺」042-520-7150
- HPアドレス <http://business2.plala.or.jp/muranaka/>

村山中藤保育園



食育活動の概要

活動の動機・目的

昭和50年代から障害児が増えたことに疑問を持ち始め、食品添加物と障害の増加が深い関係があるのではないかと感じていました。幼少期の良い食生活は、生涯その子の健康を守ることにあります。

乳幼児期からの鋭敏な味覚を大切に、食品添加物を含まない安全な食事を出すことを最も大事にしながら、保育に取り組んでいます。

活動の紹介

散歩時に必要とする時のドロップ、おしゃぶり昆布、スルメ以外は、市販の食べ物が子ども達の口に直接入ることはありません。食事は和食を中心とした献立で、吟味された食材ですべて手作りしています。

食事の時間も、家庭で7時に朝食を食べ、保育園では午前食11時、午後食15時に、夕食は家庭で19時に食べる、4時間の間隔をあけて空腹感と食欲を促しています。

米は胚芽米を使い、地元で摂れた野菜を使う地産地消を実践しています。

園の菜園で栽培しているインゲンを収穫した時は、茹でたインゲンと炒めたインゲンの食べ比べをしてみました。園で野菜を作ることにより、苦手な野菜にも興味を持つようになったと保護者から報告がありました。

これまでの成果・課題など

在園児はもちろん、卒園児にも肥満児はおりません。また、主体性があり、どうどうと生きている感じがすると小学校の先生方から褒めていただいています。

併設の地域子育て支援センターでは、毎週一回、園の食事を試食できるようにしており、保護者の方からは食事に関心を持ち、食材の幅が広がったと言っています。

家庭における食習慣の支援では、親にどのようにして「食の大切さ」を伝えるのが課題となっています。園では、給食の試食会の際にレシピを配布するなどして、親が作ってみたいくなるよう工夫をしています。