

豆づくりから始まった食育活動の展開～子供の一言でつながって～

社会福祉法人 横浜 YMCA 福祉会 YMCA オベリン保育園（神奈川県）

YMCA オベリン保育園は神奈川県相模原市^{さがみはらし}にあり、「食育と保育を分けるのではなく、保育の大きな枠組みの中にある1つとして食育を考えていきたい」、「子供たちの声を体験につなげたい」といった考えを大切にしながら、食育に取り組んでいます。

例えば、子供たちの豆づくりをめぐる食育活動は、卒園児の保護者から味噌の木樽の寄贈があり、さらにその後、大きな木樽に入り味噌づくりをしている職人さんの写真を図鑑で見つけて、子供たちが味噌に興味を抱いたことから始まったものです。

味噌への興味をきっかけに、材料となる大豆を栽培したり、様々な味噌の種類があることを学んだりして、子供たちの好奇心はあっという間に膨らんでいきました。園では、日頃の保育の中でこうした機会を設けるとともに、地域の大豆農家から大豆の栽培を教えてもらうなど、地域に根付いた食育の取組も行っています。令和2（2020）年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により例年のような取組が難しいこともありましたが、子供たちは地域の方とオンラインで交流する機会などを通じて、限られた状況でどのように楽しむかということも学ぶことができました。

保育士や栄養士は、子供たちの興味や関心を大切に受けとめ、それぞれの専門性を活かしながら、子供たちが食に関する幅広い体験を積み重ねていけるよう日頃から食育に取り組んでいます。

こうした保育の大きな枠組みの中にある1つとして食育を考えることや、子供たちの声を体験につなげることが、子供たちの豊かな学びと育ちにつながっています。

自然の恵みとしての食材に触れる機会を通して、子供たちは自らの感覚で食材を意識するようになり、生産から消費までの一連の食の循環や、食べ物を無駄にしないことについても気が付きます。

今後も、子供たちが自らの感覚や体験を大切にするとともに、家庭や地域との連携を図りながら、保育士や栄養士等の保育に関わる幅広い関係者がそれぞれの専門性を活かしていく、食育の取組を展開していきます。



調理室前で食材の説明を受ける子供たち



食材についての「気付き」を「学ぶ」へ



コロナ下でも地域の農家の方と交流