

保育園の給食で学んだこと

水嶋敏子

保育園で働いて

一九六九年から二十二年間の保育園生活は、子どもや保護者にとつてよりも、私にとつて大きなものを与えてくれました。

最初の十一年は京都の職場保育所（後に認可され、乳児だけから就学前までになる）で働きましたが、ここでは本当に私のほうが育ててもらいました。離乳食については学生時代のノートを見ても、たった五行しか記述はありませんでした。まして産休明けからの集団保育の離乳食なんて！そこで一人ひとりの子どもが食べた内容の記録を取り始めま

した。このことから、まとめる、発表するなどの意味、献立表や給食だよりは、なぜ各家庭に配布するのか、その意味は何かなどを学んだ十一年でした。特に田中昌人先生や保護者の婦人研究者には多くの助言をいただきました。

就職した当初、保育園で献立表は作成されていませんでした。どこの保育園でも朝、市場に行き、品物を見て献立を立てるといふのを聞いて、びっくりしました。私が献立を立てているのを知った保育園から、しょっちゅう相談がありました。こんな状態でしたから、子どもが家庭でどのような食生活を送っているのかを考えるゆとりはほとんどありません

んでした。

一九八〇年に大阪・堺市の団地の中に保育園が欲しいという親の願いでできた新設園に移りました。

これがまた、驚きの連続でした。三口くらい食べる
と机の下にもぐりこんで寝てしまいう子ども、四歳で
自分でスプーンを持って食事のできない子ども、二
十グラムのご飯が食べられない三歳児など、枚挙に
いとまのないありさまでした。

偶然担任と行った子どもの中で、かじりかけの冷
凍ハンバーグがあり、「どうしたの？」と聞くと
「たべたかったけど、ママいないし」という答に、
子どもの生活背景にある親の生活を理解することの
大切さを知りました。

一九八〇年代のこと

いくつか忘れられない思い出がありますが、最初
は、厚生省離乳食研究班の「離乳の基本」です。全

国の乳児保育を調査し、まとめたものです。調理形
態（煮調理は水、またはだし汁を用いるため、食物
繊維が水分を含んで消化がよい）に重点を置いて実
践してきたことが間違いでないことを知りました
（当時、離乳食についての説明は、「豆腐大一（大き
じ一）」というような表示だけでした）。

第二には、食物アレルギーの子どもが急増したこ
とでした。学習し、実践を交流する中で多くのこと
を学びました。一つ目はアレルギー子が食べられ
ない食べ物を他の食材を利用して、見た目そっくり
に作った時、保母さんから「Kちゃんねえ、僕ほん
とに食べてもいいので、うれしそうに食べたのよ」
と言われました。研究会で報告した時、「コピー料
理」の名前が付きました。それを作るために食材料
の特徴と使い方に熟達しました。二つ目は医学の進
歩と子どもの発達と栄養を考えた献立の立て方を学
んだこと、三つ目はひとりでお母さん

なくそうと考えられようになったこと（これは定年後、府下の保健センターで実現）、四つ目は実践報告の実践集を出版したこと、五つ目は食品の系統図を絵で描いてわかりやすくしたことなどです。

しかし、食物アレルギーの子どもたちから最高の力を得ました。給食室から見れば、この子どもたちは宝物です。

第三には、家庭での子どもへの食事の仕方についての全国調査がなされたことです。このことから、子どもをひとりで食事させることの問題が語られるようになりました。

食育を考える

現代の家庭の食事がおかしくなっていることは誰もが気づいています。厚生労働省でさえ「辛うじてそれを食い止めているのは保育所給食」だと認識しています。

小泉内閣の骨太方針のⅡでは、明治時代からいわれてきた知育・徳育・体育に加えて、雇用・教育・食育などが取り上げられました。



食育については、この方針が出るとすぐに武部勤氏を委員長に、食育基本法案が提出されました。国会を通過し公布されたのは二〇〇五年七月です。

現実の生活と食育基本法には「ずれ」があります。給食を外部委託した幼児施設にあつては、食育基本法で指導されている「調理室を用いて実習を行う」という指示は一体誰が行うのでしょうか。調理師も栄養士もいない中で、衛生管理はどうなるのでしょうか。

もともと調理員しか認めていない保育所最低基準です。自治体や各保育所の努力で給食内容の改善を行ってきました。その結果「給食も保育である」と

いう考えが一般化し、保育内容と給食は車の両輪のごとく、子どもや保護者を育ててきました。

保育士でさえ野菜の名前がわからない、リンゴの皮がむけないなどの状況では、家庭への食事指導は難しくなっています。彼女たちは家で「食事の手伝いをしなさいと言われたことがない」と言います。

これではクッキング保育はできなくなります。七〇年代には花嫁修業という言葉があり、家庭で教えることができないものをお金を出して習いました。その当時の母親はすでに子どもに「生きるために、自分の食事くらいは作りなさい」という教育をすることができなかつたのでしょう。自分の食事の管理ができるかどうかは、自立した生活を送る上でとても大切なことだと考えます。

孤食

孤食は子どもだけでなく、大人にも高齢者にも大

きな問題です。けれども、子どもにとつては本当に大切なことです。保育園で子どもが食事をしている様子は、本当にうれしそうです。静かなのは最初の二、三分だけ。少し胃がふくらみ始めると、話題にはことかかないとばかり、おしゃべりが始まりま

す。
三歳児は行動の調整ができない部分が多く、「果物は最後に食べようね」と担任に言われても、好きな物にはつい手が出してしまいます。

四歳になると、保育士をつかまえては、「せんせい、くだものはさいごやな」と、わかっている聞き、そのことで行動の調整をしています。

五歳児は何も言わなくても、自分の食べられる量がわかり、盛りつけもそれなりに上手にできるようになります。

ところが、小学校に行くようになると、何でも自分でできると親は思ってしまうのでしょうか。学校

給食の時はまだしも、家ではひとりで食事しているケースをよく耳にします。また、「保育園の給食はおいしかった」「思い出すのは給食のことばかり」と高校生になっても言われると、うれしい反面、それでいいのか、と思ってしまう。

小学校入学までに、遅くとも小学校低学年の間に骨付き魚の身のとり方、箸の扱い方など、食事のマナーを身につけたいものです。また、食事は主食・主菜・副菜・汁物から成り立っているのが日本の食事だと知ること、適切に食物繊維やたんぱく質や糖質を摂取できる食事になっていくでしょう。パンと牛乳では、食品数のバランスがとれない上に、よくかまなくても、胃に食べ物を送り込めるため、体にとってはよくありません。

子どもから学んだこと

開園当初はポリプロピレンの食器を用いていまし

た。食器の持ち方を説明しても、子どもはそのようには食器を扱いませんでした。というよりは、カウスターの上にバーンと打ちつけるように食器を置いていきます。なぜだろうとずっと考えていました。

食器を切り替える時期がきた時、給食室から陶器にすることを提案しました。職員会で重さや量や値段を検討して、取り寄せた見本も見て陶器にすることなりしました。私が最も陶器にしたかった理由は安全の問題でした。職員の了解が得られてうれしく、ご飯茶わん・皿・汁わんなどを決めて購入しました。

初めてこの食器を用いた時、なんと！子どもたちは糸底に指をかけ、正しく茶わんを持ち、返却する時も、そっと置いていきます。また、この時に「ごちそうさまでした」と言ってくれたのにはびっくりしました。茶わんが重なりと数えて、「もう〇こやで。あぶないで」と言ってくれます。「やあ、

一個、二個てよくわかったね。ありがとう」と言う
とうれしそうな顔をします。

箸も、よく先をかんでいたのので、運動会が終わったところに、二歳児クラスで、各家庭に杉の割箸を渡して、「子ども用の箸を作ってください。長さは十七センチくらいです」と言うと、一週間ほどして見事な箸がそろいました。頭にこけしの付いたもの、汽車の絵が描かれたもの、自分の子どもの似顔絵のあるものなど、上手でびっくりしました。

子どもたちに持ち方を説明して、二週間ほど使いました。あとは丁寧に包んで家に持ち帰らせました。その時「あしたから三歳児さんと同じ箸になるからね」と言うと、「ヤッター」とみんな喜びました。上手に箸が使えるようになったので、毎年クラスの様子を見ては実践してきました。

これらのことから「本物が子どもを教育する」という標語が生まれました。従って、私も本物の栄養

士にならなければならないと考えるようになりました。

あと片づけは「使う前より美しく」がモットーです。これは、施設建設の際にカンパしてくださった方々が見学に来られても、いつも清潔であるようにと思ったこと、衛生について職員や子どもたちにも知ってもらいたかったことなどから生まれました。

保育園で始めた調理実習は十五年続きました。私が辞めたあとも調理師さんの意向で続きました。今は形を変えてしているとのこと。

最初は親に育ててもらったのに、今では子どもと保護者が私を育ててくれています。

保育園は大人の学校とよく言われますが、学校になるかどうかは、そこで働く職員の物の見方・考え方が大きく影響していると、子どもや保護者に感謝しつつ、そう考えています。

(大阪健康福祉短期大学)