

2017年度GTセミナー 職域別見守る保育セミナー2017 2018.1.15～1.16後編

第48号 2018年1月29日発行

ミマモルジュ挨拶

ホテルに宿泊客の様々な相談や
ご要望に応えるコンシェルジュがいる
ように、保育においても様々な
ご要望や悩みがあると思います。

「見守る」+「コンシェルジュ」=
ミマモルジュとして、保育に関する
ご要望にお応えしていくよう
活動していきます。

株式会社カグヤ 奥山卓矢



セミナー趣旨

かつて1軒の家の中には、赤ちゃんからお年寄りまで、さまざまな年齢層の人間がまじりあった大家族が普通だった時代。

町のなかにも子どもはあふれ、子どもは兄弟姉妹や周囲にいる様々な年齢の子どもたち、大人たちと自然に関わりながら育っていきました。家を訪れる庭師、建具師、畳屋、町の中の魚屋や八百屋、そんな地域の人から学んでいました。

日本には昔から「親が自分の力で育てるのがベスト」という考え方がありますが、それは、決して親だけという意味ではありません。

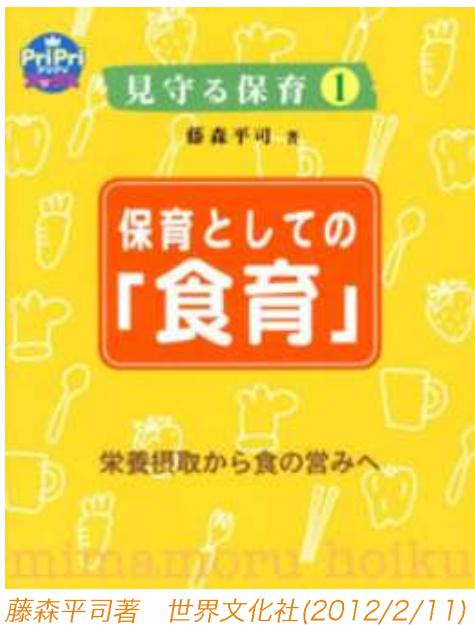
社会の中でひとりひとりがそれぞれの役割を担っている人の営みを、子どもたちは学んでいきます。それが「生きる力」とも言える部分ではないでしょうか。

「生きる力」というのは、無人島でサバイバルする力ではなく、社会の一員として自分の役割を発揮できる力のことを言うような気がします。

この営み「生きる力」というのであれば、子どもたちは、その力を世の中の様々な人から学んでいきます。

それを、園の中で様々な職種の職員から学んでいます。
園の職員は、子どもにとってみんな保育者なのです。

第13回見守る保育リーダー研修



グループディスカッションの様子

●過去のバックナンバー

第45号

新宿せいが子ども園 OB 父親保育

第46号

築120年古民家『聴福庵』⑫

第47号

職域別見守る保育セミナー前編

<http://www.caguya.co.jp/topics/news/p9889/>

セミナーを終えて思うこと

セミナーの趣旨の文末に「園の職員は、子どもにとってみんな保育者なのです。」という一文があります。

職種ごとに意見交換が行われ、発表された内容をお聞きし、この一文を改めて噛み締めています。

それは先生方の発表を受け、G T の藤森代表は職種ごとに最新の研究結果からもコメントを加え、『見守る保育』をそれぞれの役割から、どう実践していくべきかを示され、どの先生も保育者なのだと、改めて見つめ返せるようなお話を下さいました。

今回のセミナーの内容は、参加した先生方だけでなく本当に多くの方に知って頂きたいと感じます。それは、それぞれの想いや悩みを知ることで、もっと保育の幅が広がるのではと、私自身感じたからです。

次ページからの議事録は、全部読みにはボリュームがありますが、子どものことを考え、真剣に意見を交わしたプロセスが見え、同じ保育理念のもと実践するギビングツリーの強みでもあると思うのです。

グループ発表が進むごとに内容がどんどん深まり、聞けば聞くほど、保育ってやっぱり深い！それぞれの職種の方からお話を聞くと、保育がこれまで以上に立体に見えて来た！と思いました。

藤森代表の著書に保育としての『食育』があります。保育としての『看護』や『事務』という著書が出版されたら、どんな内容が書かれるのだろうと、出版されないかなと、期待が膨らんでしまいますが、先生方と一緒にそういう物をつくっていきたいとセミナーを終え思いました。

(報告者：株式会社カグヤ 奥山卓矢)



〒161-0023

東京都新宿区西新宿 3-2-11 新宿三井ビルディング 2 号館 10 階

Tel:03-5909-7155

毎週月曜日に配信しています。

ミマモルジュメールマガジン発行：株式会社カグヤ 奥山卓矢



メールマガジンのご登録は、
QRコードからお願いします。

グループ発表&まとめ

保育環境研究所ギビングツリー代表 藤森平司氏（新宿せいが子ども園 園長）

職種ごとに3時間のグループディスカッションを行いました。その後グループ発表の内容を受け、藤森代表からグループごとにコメントが送られました。

栄養士・調理師Aグループ

一つ目に子どもたちとどのように関わっているかの話をして、ある園ではお米当番など日常のお手伝いをしてもらい、食育として取り組んでいることだったり、季節の野菜を育て調理する。子どもたちと食事をすることで、日常的に取り入れている話をした。その次に、生野菜の衛生管理の話が出て、きゅうりやレタス、果物などそのまま出している園があるのか、熱湯消毒や酸性水で消毒をしているか、していないかの情報交換をした。火を通すところが多かったが歯ごたえや、おいしさが少なくなってしまい、子どもたちが食べる時に野菜本来の味を味わえないところもあり、衛生管理的に決まっていることだったり、園の方針でほとんど生で出すことはいけないということで消毒して出しているという話になった。好き嫌いの対応の話や克服していくために何か工夫していることでは、自分で栽培したものはクッキングすると自分の嫌いな野菜でも興味を持って食べる気持ちを持ったり、栄養士や保育士が子どもたちの目の前で切ってみると、その食材に興味を持ってもらうところから一歩になるようにと、好き嫌いを克服してくれたらという思いでやってたり、子どもたちが食べずにどうしようかなと悩んでいる時に、一口食べるかどうかの声掛けをすることもいいのではという話になった。また、子どもたちの食事の様子を調理師や栄養士が見に行くのか、調理室から抜けて見に行けるかという話もした。人数的に難しく、見に行けないところもあったり、無理をしてでも他の調理員に任せて子どもたちの様子を見に行く園もあった。そこから、調理室内の職員同士でアレルギー対応や日々の仕事の内容の確認をいつ話し合うかや、献立立て調理をする中で時間がとるのが難しい中で、どう連携を行っているかの話になった。16時までにその日の片づけをして、話をしている園もったり、休憩室で調理師の職員だけで話をして確認をすることもしている園もあり、時間を取る難しさの話にもなった。年間のクッキングをどれくらいしているかの話になり、月に1、2回やっているところが多く、調理員が関わらないといけないことなので、プランを立てることや保育士との話し合いや内容を決めるのに時間の必要なため、月1、2回行っていて、3歳から5歳で段階を踏んで簡単なものから難しい物など3パターンに分け料理を作ったり、季節のものを近くの山にとりに行って、子どもたちができる範囲で手伝ってもらいクッキングをすることなど、発達に合わせたクッキングの内容を考えているところが多かった。次に誤嚥の話になり、丸くてつかえる物や飲みやすいものが給食で出さない方がいいという園が多く、さくらんぼやブドウ、食事だとお餅や魚の骨など、子どもたちが咀嚼や嚥下が難しい子が増えてきて、給食を出すと危ないのでということで園の方針で全く出さないところと、少し危険でも経験を積まないと大人になってから、サクランボに種があることを知らなかったり、魚に骨があることを知らないこともよくないかなと気を付けながらも出している園もあった。調理室と保育士がどう連携を取ればいいかということで、休憩室も別で話す時間がないなど、コミュニケーションがとることが少ないよう感じ、どう取っているかをそれぞれの園から意見をもらった。休憩室で話をしたり、昼食の時に同じ部屋でご飯を食べながら仕事のことや子どもたちの気になることなど話し合っていることだったが、中々コミュニケーションをとることが難しく、どのようにコミュニケーションを取れ

ばいいかという課題になった。子育て支援についてどうしているかという話にもなり、年2, 3回行っている園が多く、離乳食の試食や親子でクッキングをしてもらったり、講演会をして試食会をしたり保護者向けに親子で参加できるような内容が多かった。最後にアレルギー対応の話が出て、アレルギーの内容が除去かそれとも段階を踏んで加工品、市販品を食べられるけれど、火が通っているものはいいとか悪いとか、完全除去かを他の園ではどうしているかの話になった。園の方針で除去が難しい内容でここまで食べられるが、ここからは食べられないというのを考え作るのも調理師も大変で、もし間違えてしまったときに子どもたちが一番つらい思いをするので、その辺りが気になり除去をするかしないかをはっきりしている所と、出来るだけ食べれるなら子どもたちに段階を踏んで除去をしている園もあった。

藤森：全体の保育にも関係することを補足します。集団給食都知事賞というものがあり、デパートや企業などの取り組みの賞があり、省我保育園、せいがの森、新宿せいがでこれまで3回都知事賞を受賞した。それぞれ何で受賞したかというと、省我保育園では30年くらい前になるが、その時は献立表。園で献立表を渡したりする。何で保護者に渡しているか。親はそれを見て何をするか。園はこういうものを食べているということが親にとってどんな意味があるのか。家と重ならないためとか、改めて考えてみると何のために渡しているか。しかもそこに食材やカロリーを書いて親に渡して、どうなのかを考えたときに、一つは省我保育園で賞をもらったときは園の給食は3食のうちの1食であり、全ての栄養を採らしているわけではなく、家と園の食事で栄養を与えていたということを示そう、これは保育でも同じで園に子どもを預けているから全ていいのではなくて、家では家の親との関係を持ってほしいと思っていて、献立表も右側に家庭での献立のポイントを書くようにした。園ではこういうものを摂取するがこれは足りない。家ではこういうものを補ってくださいと書いた。緑黄色野菜が足りないと書くことで、家ではそれを摂って園と合わせて一つの栄養価が満たされるということを家庭へのポイントを書き、賞をもらった。これは保育そのものが親へのメッセージ。園でやれること家でやることのメッセージ。献立表にはそう書いて栄養価だけでは親は読み切れないでそれで賞をもらった。せいがの森では、セミバイキングと言って、自分で申告する形だと親からちょっとしか食べなくて大丈夫だろうか。好き嫌いを保障するのかと心配する親がいたので、園でどれくらいとったかを後ろで測り、家でも測りで測ってもらって本当にどれくらい食べているかの調査をした。その結果、子どもに選択をさせることで食べる量が急激に増えてくることと、嫌いなものがなくなっていることをデータで表した。実際にやっている園だと実感すると思う。後半になるとほとんど食べてしまう。昨年ある時3,4,5歳の残菜が麦茶はちょっとあっただけで、他はほとんど残菜がないとなった。全部食べたねと喜んで調理室に全部出したら、調理から、そんなに食べられるようになったということではなくて、「自分の食べられる量が分かってきたんですね！」と返事が来た。調理が保育を理解しているんだ、と感動した報告が職員からあった。全部美味しいから食べきったのではなくて、自分で食べる量を申告して、言ったものを全部食べきっていることで、後半になると全部食べれるようになっていることを計って合計してデータを出し、好き嫌いがなくなったというのは自己申告の方が効果があると示したことで賞をもらった。それから新宿せいがでは、食育の3本柱と言われているものがある。1つは栽培。これは人類だけの行為。動物はすぐ食べたいものを取ったら食べるが、人間だけは半年、1年先を見込んで苗を笛育てる。栽培が人間だけの行為で栽培が大事と言われている。それから2つ目が調理をすることも人間だけのこと。それから3つ目は共食と言ってみんなで集まって楽しく食べる。皆で食べることも人類の特徴だと言われている。栽培・調理・共食が人類の特徴で、人としての脳が育っているのではないかと言われている。食育3本柱が何で大事かというと、もう一つの観点でマシュマロテストという研究がアメリカでされた。子どもたちにマシュマロをあげて15分食べないで待って下さい。もし待てたらもう一つあげるよ。途中でもし食べたくなったらベルを鳴らせば食べてもいいよ。ということで1つ

食べてしまった子と、食べないで我慢した子を 40 年間追跡調査した研究があり、今も追跡している。その後の学業成績や健康であるか、高校を出たかとか、全ての年齢において我慢した子たちの方が優位だった。我慢する力が将来に影響するのではないかと、マシュマロテストで示されている。これはただ我慢させる、お預けみたいにするのではなくて、欲望をコントロールする力、我慢した結果いいことが起こると見通しが立てられるかどうかの研究。子どもたちは我慢する力や感情をコントロールする力をつけて来たのではないかという研究の中で、食育の 3 本柱は我慢する力をついているのではないかと想定した。栽培をして半年待って、食べれるねと育っていく。今食べてしまうとそれは当然おいしくない。だんだんそうなっていくことを楽しみながらすることで、そういう力をついているのではないか。ただ、作りましょう！ではなくて、「あとどれくらいで出来るかね、出来たらこう料理しようね」と、待つ力をつけることに栽培の意味がある。保育にも影響してくる。世話をしながら子どもと待つということ。調理も今すぐ食べるというよりは、出来上がりを待つこと。私たちの提案の中にお母さんたちが家で料理するときは、一緒に料理をしてみましょう。たまには、ご飯を作る時に透明な蓋のものでやり、だんだんおいしくなるのを待つ。楽しみに待つことに意味がある。ただ調理するよりもおいしくなっていくことを待つ。これが一昨年、韓国へ行った時に保育室の中に科学ゾーンに渋柿があり、そこに一人ひとりの名前が書いてあった。日にちを待って甘くなるのを待っていた。甘くなるとか料理することだけではなく、先を見通し待つことが料理に関係してくる。ただクッキングしましょうではなく、出来上がりが楽しみだね、ということがはいらないと意味がないと思う。ただ作るよりも出来上がりを待ちながら楽しむ。共食については川田先生という先生がいて一番の研究者だが、共食はみんなで一緒に食べる様々な年齢の人と食べることで、皆がそろうことの楽しさを待つ。昔はそうやって、待つ力をつけていたのではないか。共食をすることで赤ちゃんは他者理解をしていたのではないかと言われている。手掴みやお箸を使っている、正座をしているお兄ちゃん、お姉ちゃんがいたり、お父さん、お母さん、おじいちゃんの色々な年齢の食べ方を見て、他者を理解してきたということが川田先生の論文に書かれている。人類はずっとやって来たのではないか。囲炉裏を囲んで皆で様々年齢の中で食べることで学んできたのではないか。その楽しさを味わうためにみんなを待っていたのではないかと研究されている。私の園ではみんなが揃うまで待っているし、共食デーを設けていて 0 から 6 歳まで揃って大皿から取り分けみんなで食べる日を設けている。その時に色々揉めたのが、食べる時間をどうするかとか、いつもは小さい子が早く食べているのでどうなのかと考えたりした。その結果、基本的に 0 歳児が 11 時に食べ、1 歳が 11 時半に食べて、年齢が上がるにしたがって遅くなるが何で年齢によって時間が違うのか。昔だったら共食で同じ時間に食べていたはずだが、調べた結果小さい子ほど胃が小さい。一遍に多く食べられない。食べたものが 2 時間くらいすると下に下がる。小さい子ほどお昼まで持たない。胃が小さいので 10 時頃におやつがある。朝 7 時くらいにご飯を食べると、2 時間でなくなってしまうので 10 時くらいに食べる。またお昼になって下がってしまうので 12, 13 時くらい食べ、15 時くらいに食べるというように 3 時間くらいずつ細かく食べる。おやつという言い方をするので食事だと思わない。10 時の食事を聞いてみると、水分補給や歯を強くするためにというが、一遍に入らない。しかし、調理はそんなに作れない。胃が大きくなると午前中がなくともいい。もう 1 つは私の園では 20:30 まで預かっていると、11 時くらいに昼食を食べてしまうと早く食べてしまうとその後が長く、夕飯までが長い。ということでお昼を遅くに思い切って変えてしまった。昔の保育園は家に比べると給食が早かった。なので、調理も時間がなくて子どもたちの胃からすると、12 時くらいに食べた方がいいはず。地方では 16 時くらいに帰る園もあるが、均等に食事をさせようと思ったら 12 時くらいになるだろうというのがあって、補食みたいにおやつ感覚のものしか出せないので、胃が小さいので何回かに分けるのが本来だった。最近、朝食を食べない子も増えてきているのもお昼が早いからというのがあって、

遅くすると朝をちゃんと食べてくる。この辺は給食やお昼寝をどうするかが課題になる。園でのお昼寝の意味や休憩時間や人数、子どもではない理由からやっていることが多い。本来どうあるべきかを考えられている。睡眠についても昼寝をどうするかが問題で、障害の子たちは意外と睡眠から来ていると研究されてきている。お昼寝は睡眠時間に足されない。夜とお昼は合計にならない。実際の研究では3歳以上は午後寝る必要がないとか、食事も本来あるべきこととすり合わせていくかということもあるが、食育3本柱はそういう意味もあり、ただクッキングしていることではない。最近の子どもたちは嚥下力がなくなってくる。丸いものを詰まらせる可能性があるので気を付けないといけない。ミニトマトも飲み込めなかつたりするし、時代的に難しいが、新宿区で保健所が中心になって食事の在り方を私の園で撮った。その中で大事なことが書かれ、まず一つ目が手掴み食べ。厚労省の食育指針の中にその重要性が書かれている。手掴みになるのは口の大きさを把握していると言われている。嚥下などの理由には、きちんとした発達をさせていないことがある。その後がかじり取り。かじり取りも大事で、大体保育士はもっと小さい子には刻んでくださいと要求する。でもたまには前歯でかじ取る必要がある。危険だからと言って対応するある例ですが、私が小学校で勤めていたことがあるが、その時の1年生のクラスの中に給食を食べない子がいて、食べるとなれば食パンの真ん中の白い所だけを食べるだけの子がいた。家庭訪問をしたら、お母さんが「うちの子に歯を使わせるとかわいそうだから、全てミキサーにかけています。昨日はそばをミキサーにかけて飲ませました」と言っていた。かわいそうだからというがそうではなくて、皆さんはひどいなと思う。でも、小さく刻んでくださいというのは、同じことを言っている。歯には門歯、臼歯、犬歯それぞれに役目があり。小さく刻むことは臼歯しか使わせないことで、今言った親と変わらないです。たまには大きなハンバーグみたいなものを出して、かじり取ることも大事。調理は栄養を摂取するだけの仕事ではない、保育自体です。ですから、献立会議も何を献立にしようかではなくて、どんな力をつけていくかの会議が必要。今回はこんな力をつけさせたいので、わざと大きく出そうとか、先生たちも少し気を付けてくださいと、保育と連携すること。ただ栄養を用意することではない。集団の在り方とともに保育に関わってくる。そういう意味で連携を取らないといけない。休憩所が違う園もあると言っていましたが、私が保育園を始めたときに、設計をどう作ろうかを考えたのが調理室と保育士の休憩室を同じにすることに意識した。それは教員の時に調理と教員と休憩室が別々だった。職員旅行も休憩時間も違った。そうした時に担任したクラスの残菜が多くて、教育委員会でも問題になり調理室へ行って調理員に話を聞いた。そうしたら、調理の人から職員でここへ来たのは初めてだと言われた。調理の休憩室にかろうじて校長しか来たことないと言って、でも残菜のことを考えるために話をした。その後に園を作る時に、一緒にしようとその頃から考えていた。それから今講演が多いが、生まれて初めて講演をしたのが小学校の事務職員への講演で、「事務職でも教育ができる」というテーマでした。例えば、廊下に棚を作る時、引き戸にするか開き戸にするかで、子どもの動きをコントロールできるという講演をした。その頃から、他の職種も子どもに関係する人が、子ども理解をして関わるべきだと思っていた。それぞれ具体的な対応は皆さん話し合う中で参考になることがあったと思う。何かのヒントになればと思っている。また次のお話の時に補足できると思うので一つ目の発表では思ったことを話しました。

栄養士・調理師Bグループ

私たちの班では、主に食育について話をした。園でのどのようなことをしているかを具体的に意見交換した。園での食育として餅つきやサンマ焼き、芋煮、魚屋さん見学、おもてなしを園児同士でする、味噌づくり、お誕生日給食が出て、大きく2つの話が広がった。餅つきをやっている園では、園児の年齢に合わせて臼を大きいもの、小さいものを用意して

いたり、食べるだけでなく、鏡餅にしたり、ならし餅にして飾って、餅つきをした印象を残したりしていた。鏡餅にしたら鏡開きをして、昔ながらの行事を大切にしていた。鏡餅を部屋に置いておくと、カビが生えて実際食べれないということもあるが、何でカビが生えてしまったのかと目線を持っていくと、食だけでなく、生物や理科にも派生すると思った。食事だけではなく、学習の目線も見られるのかなと思った。いも餅や柔らないもので練習してから餅つきをしたり、小さい餅にして味見位の園や、大きくしてかじり取りする園もあった。もう1つサンマ焼きをしている園では、前日にサンマを食べる時に骨があるから、こう食べるんだよとパネルでレクチャーして、翌日焼くときにもう一度、サンマの食べ方を説明して食べる園もあった。焼いたさんまの骨を残して、おやつに骨せんべいにして食べる園もあり、食育の無駄のないところもあるのかなと思った。もう1つの園では、土鍋ご飯やみそ汁、浅漬けを作ってサンマ定食にしたみたいで、当日上手くご飯が炊けないこともあった。行事の準備が大変だが、失敗してもその時に「美味しいく炊けないとお米が固いんだね」という子どもからの発見もあり、美味しいだけでなくてもいいのかなという話になった。大人たちは成功させようと頑張ってしまうが、大変なことを楽しむことが重要だねと話がまとまった。食育の面で、先生たちとのコミュニケーションで、保育の先生とペアになって進めていく園や、日々の生活の中での絵本は食に関係しているから使ってみる?だったり、委員会が一緒だと仲良くなるという話もした。大きい食育になると企画書が必要になるかもしれないが、皮むきのお手伝いなどなら、その日突然子どもに頼んでも楽しくやってくれるということがあるので、即興でやるものいいのではという話も出た。

藤森: 実践の中で餅つきが出たが日本の伝統で意外と餅つきは意味があった行事。日本全国、餅つきをしなくなっている。危険ということではない園が増えてきた。食べることだけでなく、菌の問題もある。うちの園でも餅つきをするが、一番連携を取っているのは保健の先生。クッキングをするとき、今の子どもたちは菌に弱くなっているので、保健の先生は厳密に厳しい。保護者に手伝ってもらう時も、手にけがをしていたらだめとか、何分間手を付けていないとだめとか、普段は手袋するが、もちをちぎる時は手袋ではできないから神経質にチェックをしている。その前後に感染症が流行っていないかとか、食育をするときに保健衛生に気を付けないと難しくなりつつある。止めることは簡単だが、どうしたらしいか。食育の本を私が出しているが、実は昔オレンジページから4冊本を出している。それは子どもクッキングを中心だが、菌の問題がある時、熱に弱いものがあるので、子どもが素手で触ったものは過熱しなさいとした。お米研ぎをしても、その後沸騰するので大丈夫なので、熱を加えるものをする。それと手袋と同じように粉を混ぜる時も、ジッパー付きの袋の上からするとか、餃子やハンバーグも子どもは粘土と同じでいいのだが、素手ではなく袋の上から握らせるとか、そういう工夫をすることがクッキングをするときには気を付けないと、どんどんやれなくなってしまう。衛生面だけは気を付けること。うちの園で2歳の先生が牛乳を固まらせるものを食べさせたいとしたら、保健の先生がそれはだめと。あれは空中に放置させるから、菌がつく可能性が高いので、煮沸した後だと塩素がなくなるからダメと言われ私のところへ相談に来た。食べさせようと思ったら簡単なことで、子どもたちと一緒に作って、実際に食べさせるのは調理室で作ったものを提供し、いかにも自分が作ったものを食べるかのように工夫した。陰ではちょっとした配慮をしないと、まずい。やりたい気持ちを大事にしないといけないが、お餅でもついたものを食べさせたいが無理だったら、こちらで搗いたものを食べさせるとか、小さい子には白玉とか、子どもたちに経験をさせてあげる。それが可能かどうかを話し合うことが知恵。それぞれの立場から言いますが、この違う立場で言い合って、やらないとするのは簡単なこと。それをどうしたら実現できるか知恵を出し合うことが必要。そう意味で、それぞれの職が大事で、その中で看護師が一番力が弱い。一人職種なので、ひとりで主張することになってしまう。管理職として看護師さんの見方をするようにしている。一人だけ

だと、言い方がきつくなってしまうことがある。私の園では、新宿区の他の園に呼び掛けて、保健師会という会を作っている。ほかの園と足並みをそろえようということ。投薬依頼でもどうするかとか、病気の時はどう休ませるとか、保育士さんと看護師だけだと対立することが多いが、他の園と共通して対応しましょうと定期的に行っている。調理も栄養士も保育士と違うルートでの勉強なので、ぶつかることが多いが、どうしたら子どもに対して保育士の想いと調理と衛生面から両立できるかを考えることが大事。ちょっとした怪我が起きる、栄養面で起きるとあっという間に全国で検診になってしまう。全国の園から餅つきが禁止になってしまう、一時期、ミニトマトを子どもがのどに詰まらせ、栽培が禁止になったことがある。昔は平気だったではなく、今の子どもは大丈夫かと工夫する必要はあると思う。そういうことが起きたときにすぐ対応できるように、誤食してしまったらどうしたらいいかとか、昨日発表にあったと思うが、エピペン講座も保健士さんがやったり、うちは新人が入ると、保健士がおう吐処理の研修をする。どう処理をするかを新人に教える。そのセットがある。昨日懇親会で父親保育の話があったが、どうしても調理をしたいというお父さんがいたときは、保健の先生がハードルを高くして、1週間お酒を呑まないこと、ハーフパンツで歩かないこととか注文して厳しかった。そのお父さんは必死に守って、調理師体験をしてくれた。ダシをどう取るかの紙芝居を作ってくれたり、凄い厳しくやることは親からすると、普段からこう気をつけてているのだと伝わる。陰で親が分からないところでも、配慮していることを私たちしていくくし、何かで伝えていくことも大事。クッキングは子どもにいいことだが、危険を伴うこともあるのでお互いに気を付けながら、そういうことをしていって大事な文化を残していってほしいなと思う。もう70歳近くなるが、お餅つきの一臼目を私が作ることになっていて、私がついた餅は鏡餅にする伝統があって、いつまでつけるかと思う。今のところ男性職員よりも、餅つきは小さいころからやっていたので上手だと思っている。伝統を大事にしていくためには、いろいろな配慮をしていかないといけないと思っている。いい食育をしていってほしいなと思う。

栄養士・調理師Cグループ

餅つきとアレルギー、事故事例、海苔巻きについて話が広がった。先ほどの餅つきの話が出たが、衛生面などのどに詰まらせるなど、不安という話も出た。伝統という面で伝えたいことがあり、衛生面で譲れないところはしっかりやった方がいいという話が出た。餅つきを何回もやっているが、保育士さんとの連携がうまくできず、保育士との連携の話になった。アレルギーについて新宿せいが子ども園に見学した際、アレルギー食材とメニューを皆の前で発表していたことが、大人と子ども、それぞれアレルギー食材の情報が共有できていた、いいという話が出た。事故事例として、職員が手洗いをしていて、指先の腱が切れてしまったという話もあり、気を付けようとなった。海苔巻き、恵方巻の海苔が噛み切れないとき、どうしているかという話で、小さいクラスでは細まきにしたり、3,4,5歳では普通の海苔巻きを提供している話だった。別の園では、34,5歳は自分たちで手巻きをしてもらって、最初は難しくてもだんだん上手になってくる話もあり、新宿せいがでも考えて行えていけたらと思った。

藤森：海苔も噛み切れないという話があったが、以前事故が遭って海苔は禁止という地域もある。海苔は干しておいてそこに菌がつくので、海苔で一度子どもが出たので使わないようにという話もあった。私の園での話もあったが、アレルギー食は気を遣う。先生たちも何度もチェックするが、最終的にはけがと同じで、本人が食べることを止めている。本人が意識して止めることをしようとしている。一つの試みで、食事を出すときにご飯ならご飯、味噌汁ならみそ汁とお盆にもって頭越しに昔は配っていた。そうすると自分がどれか分からず、配られたものから食べてしまうことがあった。今は1人に全種類ずつ出すと、あなたはこれだよと範囲が分かる。そうすることで、人のものを食べなくな

る。今はその方が時間が掛かるし、待つ子は待つけど、一人ずつ渡そうとすることで誤食も減って来た。一番苦しいのは子ども。バイキングでお代わりをするときに、アレルギーの子でもしてあげたいので、アレルギーの子も同じような食事を用意していて、お代わりに来たら当番の子もちゃんとわかっていて、そっちからよそっていけるし、なるべく配慮をしている。私の園では一人ずつ細かい。除去食は医療行為。除去は医療行為でアレルギーを失くす方法ですので、医師の指示書がないと行わない。親が除いてくださいと言っても危険なので、除去食は診断書を取って来てくださいということがある。私の園では医師の診断書を取るが、その時の具体で出てしまうこともある。体調が悪いとエビが出ますと診断書に書かれ1年間食べさせないで終わらせてしまう。もう少し定期的に取ってみましょうかと調べてもらうこともある。最近の研究では、血液検査では判断しないようにしていて、出てしまうと親は除去となるが、それは危険だと言われ出てくるかどうかを判断しようとしている。アレルギーについて考え方が随分変わってきているので、厚労省から出しているような指針に沿って、いかないといけないと思う。私の園で、保育の年間のテーマがあって、調理もそれに沿ってやります。今年は地域を知ろうということで、お誕生会では麺を食べようということで、今年は稻庭うどんとか、全国に麺類が多いのでこちらとしては楽しみ。マニアックに八王子ラーメンが出た。誰も食べたことがないので調理が八王子ラーメンを作った。そうすると保育と一緒にになって、一度世界がテーマの時は各国の食事を誕生会で食べて、その日はその日の国の頂きますをして分かったのが、意外と頂きますという言葉がない国が多く、頂きますは宗教用語で、美味しいねという言葉はどこの中もあった。そして保育と絡んでやると、保育士さんと一緒にアイデアを出せたり、楽しんだりできるかもしれない。色々な工夫をして子どもたちと一緒に食事も楽しんで計画するといいと思います。

栄養士・調理師Dグループ

どの園も育て野菜を出したり、月齢に合わせてフルーツだったり、年長になるとクッキーを作ったりということがあった。ある園のクッキングの中で「いのちのありがたみを感じるクッキング」でイクラを孵化させて川に放流し、戻って来た鮭を目の前で捌くというものもあった。地域とのコミュニケーションについて話し合ったとき、保護者の方に平日集まってもらい、年5回保育園の方で離乳食をお母さんと交えて作って食べてもらったりしている話をした。子どもたちの好き嫌いについてどのように対応しているかを話し、あえて大きくカットして食べたら褒めたり、食べたくないものは、強要しないでいる園もあった。クッキングで色々取り入れて、食材を知ってもらって食べてもらう園もあった。

藤森：各地の食は食文化だと思っている。私の園は有難いことに一昨日、沖縄からオニムーチーが届いた。沖縄で伝統のクッキングで魔除けということで、葉っぱに包んで吊るしておくお餅が届いた。子どもたちに「沖縄ではこうしているんだよ」とか、鹿児島からは桜島大根を送ってもらったり、皆で食べたり飾ったり、毎年富山からは大きなスイカを送ってもらったり、以前、沖縄からバナナの木ごと送ってもらった。吊るしたら真茶色になっていた。自然に熟すと茶色になるが中はきれいでおいしい。自然に置いておいて、熟した方がおいしいとわかった。各地の食文化がこういう情報を交換できたらと思う。うどんを食べるとなった時に、香川から送ってもらえないか、とかお互いにできると面白い。知り合った園に「こういうものを送れますよ」と言えたら、せっかく日本全国の集まりだから、各地の伝統文化を交換できることが私の理想と思っていること。気になるものがあったら電話をかけてG T園で知り合ったから、こういう物送ってもらえますかと出来たらいいなと思う。食文化も各地でいろいろな理由からあるので、それも含めてできたらいいなと思っている。そういう仲間づくりを今日をきっかけにしてもらえたと思う。

看護師グループ

一人職の苦悩を共有した。保育指針の健康で安全を作り出すことから紐づけ、最終的に深めていく必要があるとなった。おう吐も職員への指導を自発的に行動できることを担っていくこと、保健指導でも看護師が全てするのではなく、先生たちも出来るようにやっていく。本当は園児が楽しくないと続かない。継続していく中で大事だねとなった。リスクについても園として方針を決め、保護者へ提示説明する。そのためには園と職員が統一した考え方で対応していく。けがも細かく言うのか、相談してそれから保護者に対応していくといった話になった。私たちの現状で困っていることがいくつかあり、病院と見守る保育の現場での違いに苦悩したり、保育に入っている看護師も多いので入るメリットはあるが、全園児の対応が遅れたり、保健の時間を取れず苦悩している。是非、園長先生方に伝えたいのは一人職種なので守ってください。私たちも理解できるよう努力していくので守ってもらいたい。

藤森：看護師配置が義務付けられていないが、今後配置しようという話になっている。私の園では2つ気を付けていることがある。病院では、どこかに疾病があるとか病氣がある子が相手の衛生管理。保育園は90%が健康な子への対応。どこかということではなく、健康な子をどう過ごさせるかで大きく役割が違う。私たちがとても助かるのは子どもたちだけではなく、職員の健康管理をしてくれること。私も看護師に注意されると、頼ってしまう。「具合が悪いと出て来ちゃダメ、風邪を引いているなら4階から降りてこないで」とか、養護の先生も言うが精神的な面や、障がい担当の先生は参ってしまうこともあるので、職員全体の精神衛生管理を担っていく存在になると思う。色々ぶつかるにしても、頼ると思う。園でのそういう存在になってもらえばと思う。私の園では、病気になった子への投薬対応。24時間以上38度以上熱があったら登園してはいけないとか、保護者が困ると言っても登園してはダメと言っている。うちの園は感染症が少ない。成長展でデータでこんな風に少ないと、減ってきてているとか、これがかえって全体の仕事を保障することになるということを説明している。親はぶつぶつその時は言うがそこは譲らない。投薬も慢性的なものもきちんとして、そうではなくて、投薬管理をすること強くならざるを得ない。ある意味では命を守っている。子どもが熱を出して、それくらいはと言って親の迎えを待つということもあると聞くが、大事を取って言うのが看護師。保育士は親の立場になってしまふが、実は事件事故として子どもは急変することもあるので、強くなってもらうしかない。そこには職員の命を守るようなスタンスがあると信頼される。

園長・事務職グループ

はじめに皆さんの仕事内容の話をした。実際事務というと給金の請求や園児の管理、現金管理イメージがあると思うが、話を聞くと、事務職の傍ら様々なことに関わっていることが多いとわかった。昨日の西村先生の話ではないが、事務職のくせに、園庭の整理や保育の補助、遊具の修理塗装、誕生会の制作、ピクニックのおにぎりを作ったり、バスを運転したり、アクセサリー作り、保育室で絵を描いてあげると子どもたちの行事列ができ保育士以上の腕前があつたりした。事務職の地位が高くないようなイメージがあったが、同じ職の人と話して一保育者として、職域の垣根なく色々な保育に携わっていることが多いと感じた。この場を借りて事務職はいろいろやっているということを他の職域の先生方にもアピールしたい。今後として私たちも、変わりなく垣根なく保育に携わることを原点として、究極ではないが目標として私たちは事務職でない人も一緒かもしれないが、保育を客観的に見られる立場だと思うので、園長や主任、上の地位の人にも違う観点で助言・提案が出来る立場になればいいなという話をした。そのためには勉強が必要で、西村先生の実践発表にも

あったが、私たちも指針を読み込んだり、ブログやセミナーに積極的に参加し一保育者として自分自身を磨いていく必要があると思った。不安なこととして、事務職としてどう保育に携わることがベストなのでしょうか。餅つきの話が多く出たが、事務職としての質問ではないが行事の企画在り方、豆まきなどで外でやると蒔いた豆を園庭の子どもが拾って食べてしまうとか、鳥が来てしまうとか、安全面だけを考えると行事の幅が狭まってしまうこともあり、やりたい行事と安全面のバランス、事務職では園全体の課題ではあるが伺いたいです。

藤森：今の発表を聞いて頼もしい。自分たちが何ができるかを考え、得意なところから発揮するスタンスでいいと思う。保育園はこれから事務仕事も増えてくる。子ども園になると直接徴収になるし書類も増え、事務仕事も大変になってくると思うが、それを担ってもらえるだけで有難い。保育士にも言うが、チームワークはサッカー型であるべきだと提案する。多くのチームは野球型が多い。自分のポジションが決まっていて、自分の技術を高め、守備範囲があって、技術をアップすることだが、サッカー型はその時によって自分のポジションを超えてでも動きを判断して変えられることが、これからチームワークの在り方として望ましいと言われている。保育所はサッカー型のチームであるべきと思っていて概ね役割は決まっているが、役割を超えて何が今必要なのかだと思う。先ほどうちの職員だと思うが、調理が怪我をすることが多い。今日も職員が二人セミナーに来ている。保健の先生にも来てもらひたかったが、事務から調理に入って、看護は職員室にいるから難しいと言われた。どこか抜けると別の人気がフォローする。いろんなことができる事だと思う。そこが足りないなら自分が行くよとか、お互いのやり取りを園全体でやりくりすること。調理の職員が01歳の部屋を歩いていたら、暇？と聞かれ、ここで授乳してと言っていた。事務・用務の仕事が分かりにくいが、うちの園には週1回お手伝い保育と言うのがある。年長が01歳の部屋にお手伝いに行くことがある。定員が増え、年長が30人になり、今は色々なお手伝い保育で事務に行くこともある。職員室でフリーの先生は子どもに手伝ってもらうから、これをやってもらおうとか、給食もその日だけは年長と食べていることもあり、用務をやったり、事務をやったり各部屋の手伝いをしてもらっている。逆に来てもらうのは大変。事務だと何を今日やってもらうかと考えることで、もう1回仕事を見直すことができて面白いと思う。分かりにくい職種でも、一人のメンバーとして子どもたちにも認識してもらうといい。それぞれの役割があるから成り立つ。子どもたちにはその中で何が得意で、向いているかが次第に分かってもらうことが、教育の成しあうことだと言われている。これまで全員を大学教授にするような教育だったが、その子に向いている方に活かしてあげること、園の色々な職種で向いていることがあるかもしれない。職種の違いは人の違いではなく、それに意味があると子どもに知ってもらうことも大事なので、子どもにそういった体験をさせることもいいと思う。

主任・保育士・子育て支援員グループ

各園の紹介をした後に見守る保育を職員や保護者へどう伝えていくか。実習生の受け入れ方やお便り帳の書き方、支援員の入り方、食事の子どもの様子、おもちゃの増やし方や行事などについて話し、見守る保育の職員への伝え方は1時間職員向けに時間を取っていたり、普段の保育中に子どもの様子を伝え、見守る保育を伝えていたり、幼児クラスで月に2回ケース会議があり、345歳の気になっていることの話をしたり、職員会議の最中に気になった子の話をした。パートへの浸透をどうするかということで悩まれたり、保育士がパートへ伝える時に伝えにくさということがあった。お便り帳の書き方は、書く先生で内容が変わるが、保護者への返事を書いた後に今日したことをメインに書く人もいれば、友達とのことを書いたり、保育土目線から書いていたことを、お父さんやお母さんの様子を交えて書いていたりしているという話

が出た。

藤森：まず基本的に見守る保育を誤解していることがあるのが、手を出さないことと誤解してしまうことが多いが、昨日話をしたがそうではなく、応答的であること、質問形式であるとか、先に子どもに関係なくするのではなく、子どもに対して応えることが中心。子どもが質問してきたら、もちろん答えるし、放っておくことではない。しかし、自分で子どもがやりたいこともあるので、ヒントを出したり支援をすることがある。手を出さないことではない。手の出し方が個人によって違うと思っている。それぞれが子どものことを思ってするのは、それならそれでいいと思う。大人の都合で指示するのではなくて、応えてあげること。まず行動をよく見て、必要な時には守ることなので誤解しないように。どこまで見て介入するかは子ども理解がないと難しい。その都度、その子にとって手を早く出した方がいいね、とか試行錯誤していくこと。私の園でも事故があったというとすぐに話し合って、もう少し手を出した方がよかったとかを時々話し合っている。去年9月くらいに事故報告が多くかった。ベテランの先生がどこまで見て、介入するかで、9月だからこれくらいまでできると思い過ぎていないか、7月くらいに戻っているので手の出し方を早めにした方がいいのではないかと話していた。どこから介入するかをその時々で判断しているのだなというのである。それを自分自身で考えること。世田谷区が質のガイドラインを出す中で同じことが書かれている。子どもがけんかした時に、「コラ喧嘩なんかやめろ！」というのは専門性なし。専門性ありはどこまで見守って、どこで介入することかしらと考えることが専門性と書かれている。二人の関係性や発達から考えることが専門性があることで、一方的に子どもに関係なく止める、怒ることは専門性はない。悩むことは当然ですし、人によって違うこともある。怪我をしたらその時に考えることを大事。答えを知りたがるが答えはないですし、その時期によって違いますし、一呼吸おいて対応することが大事。そこが共通していれば、手の出し方は違ってもいい。チームですから、その先生が向けていたら他の人がフォローすればいい。私の園でも1から4番と動きが決まっている。その時に先生たちの話し合いの中で、本当は3番なのに2番よりの仕事をする先生がいる。「あなたは3番だからこういう仕事ですよ」と言うと思ったら、4番の人が3番の仕事をすると言っていた。その代りローションをする人がいるので、常に話し合ってチームとしてやれるかをしていると思う。自分たちの中からできるといい。

副主任・保育士・子育て支援員グループ

昨日見学したところからヒントをもらったので、そこから話をした。困っている時は子どもに返していくのがいいとかという話が出たり、昔の一斉保育を経験している先生たちやプランク明けから見守る保育をしていく先生や若い先生が研修からどう学びを持って帰れるとか、分かっていても難しいところでどう選択すればいいかを話したり、職員の連携でどうしているかを話したり、アレルギーの配膳や食べ方、座り方の話し合いをした。子育て支援の先生もいたので、お母さんからアレルギーの話や物の貸し借り、お母さんが悩む情報提供の場。熱があったらどうしたらいいかと悩むお母さんがいるという話や職員交流の場をどう設けたらいいかという話も出た。行事についてもどうしたらいいかという話になった。

藤森：昨日、懇親会の時にカグヤの眞田さんが色々な職種の人が保育に携わる中で見直すことが必要なのが、子どもが保育に関わるということ。ドイツでも子どもの権利条約を批准した国では、子どもに参画させようという取り組みがある。韓国でも批准した後に取り組んでいる。例えば、新しいおもちゃを買う時には、各クラスの代表の子どもが出てきて話して決めているとか、行事も子どもが決めるとか、週案も子どもたちが自分たちで週案を立てる日を決めるとか、子どもたちを参画させることが多くなりはじめている。私の園でも卒園メニューを決める日がある。私としては感心したの

は、ある時決めたメニューを年長がマイクでこういうのにならと言ったら、パンとなめこ汁と言って、アンバランスだと思って子どもに聞いた。最初はコーンスープにしようとなったが、ある子がぼそっと「苦手なんだよな～」と言ったら、「止めようやめよう」となめこの味噌汁にするとなった時に、子どもに多数決はないのだと思った。多数決は民主主義ではなく、一人ひとりの意見を大事にすることなのだと、子どもが参画することの大切さを持ってもらいたい。子どもも参画していく。昨日の発表にもあったが、新しい指針では保育課程がなくなり、保育の全体計画という言い方に変わる。その中に指導計画を立てるように、食育、保健計画を立てましょうと全体計画に沿ってというのがある。今度の指針で言われている計画を立てる中に、食事について食育は栄養摂取ではなく、食べる意欲をつくることが大事だと新宿区の保健所と作った動画があり、家庭で子育てをしている保護者に見せていくものを園で作った。文章だけでなく映像や写真も、食育計画の中に入れていくといい。園の食育計画を動画で撮ってもいいと思う。お便り帳の書き方とかもあったが、必ずしも文章だけでなく、映像で伝えてもいいのではないかと言われ、写真でその日のことを伝えてもいいのではないかと言われ、外国ではその日にあったことを伝えることをしている。これからは映像や写真・動画で伝えることも工夫するといい。監査で食育計画を動画で見せてもいいかもしれない。子育て支援も家庭で子育てをしている親向けだが、園でもこうすることをしているとか、これが次第にできることになると伝えることも大事。映像で伝えることも今後必要になってくると思うので、ヒントにして色々な方法で保護者で伝えたり、色々な方法で伝えていくといい。お互いが園を見合うこともいいと思う。

昨日、今日とこれが次の何かをやるきっかけになってもらえたと思う。今後付き合う何かになってくれればいい。年1回セミナーに参加し、色々な園のことを知ることも大事。また来年お会いしましょう。ありがとうございました。

本稿は、2018年1月16日に行われた職域別見守る保育セミナー2017の内容をまとめたものです。

(文責/奥山卓矢)