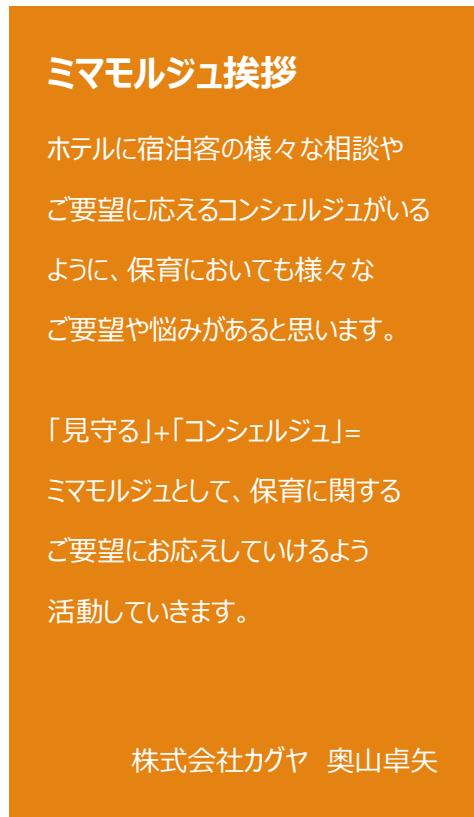


# 2018年度GTセミナー 職域別見守る保育セミナー③

## 2019.1.21～1.22

第103号 2019年2月18日発行



### 職域別見守る保育セミナー

2019年1月21日～22日に職域別見守る保育セミナーが東京都中央区のコングレススクエア日本橋にて開催しました。

全国から80名程の先生方が集まり藤森代表の講演や國信設計事務所の国信様をお招きし「世界に見る保育環境」をテーマにご講演して頂きました。

また、職域別見守るセミナーの醍醐味でもある職種ごとのグループディスカッション等、2日間に渡り研修を行いました。

#### 1日目 2019年1月21日(月)

- 10:00～ 園見学
- 13:45～ 基調講演① 藤森代表
- 15:15～ 休憩
- 15:30～ 「世界に見る保育環境」国信 主馬様
- 17:15～ 意見交換会



#### 2日目 2019年1月22日(火)

- 9:00～ グループディスカッション
- 12:00～ 昼食
- 13:00～ グループ発表 (←今回の記事はここ)
- 14:30～ まとめ



グループ討議の時間では、各職種が混ざり、グループごとに3時間話し合いが行われました。

グループごとで話し合った内容を発表して頂き、藤森代表から考え方のコメントをして頂きました。

## E グループ

最初に話したのが、子どもの好き嫌いについて。どうしているかということを各園で、子どもの気持ちを優先したり、嫌いなものも減らすより、好きなものを増やしていくようにしたり、共食が大事で、どこも一斉にというのはなかった。次にオーガニックについてだが、保育園によって全く違った。無頓着なところと、とことんやっているところがあった。とことんやっているところは、小麦粉と卵を使っていない園があった。調味料にこだわったり、玄米をその日に精米して給食に出す園もあった。アレルギーの子たちに対して、どうアプローチをしているかについても話をした。誤食がないように分けていたり、子どもたちが自分で分かって、食べない子にするのか。全く出さないで小学校に行く前にショックを起こすこともあったらしい。どうするべきかというのも、職員間で話し合って改善していくことになった。配膳についてはセルフとか、子どもたちが配膳する形もあったが、異物混入について話になった。給食室で異物混入ということもあるが、配膳時に入ってしまったり、材料に入っていたりもする。給食室でも注意をしているが、材料の中にたわしが入っていたり、虫が入っていたり、注意をしているが配膳時になると、保育士さんの注意も必要なので、給食に対しても対応を考えてもらえたならとなった。田植えや稻刈り、みそづくりを各園で行っていた。イベントをすることは子どもが喜ぶことだが、イベントが多いと園もあり、給食室でも負担がっているところもある。力を入れているところは負担が大きい。月に1回他業種で集まって、新人・中堅・ベテランで話し合うことも行っている園もあった。保育士さんとは全体会でしか、話合っていないところもあるので、月に1回は職域別みたいなことをやるもの必要ではないかとなった。今年の夏は、給食室に扇風機を買ってあげてほしいと思う。昨日、国信先生から話に出ていたが、最高気温をマークした日にたまたま自分は給食室にいて、2時間色々やっていたが、ちょっと命の危険を感じたくらい。通風孔の温度、外から入る外気が44度、エアコンの送風口が33度。そこでコンロの大きいので火を扱っていて本当に危ない。暑さ対策しないところは、環境マイスターなり用務員なりに声をかけて、今年は必ず対策してほしいと思う。

## F グループ

勤務年数が1年から4年と若い栄養士・調理師のグループで大きく3つに分け話をした。食育・アレルギー・調理体制について。食育についてはそれぞれの園での取り組みを話した。野菜を育てていたり、育てた野菜がある園では蒸して、そのまま食べてもらったり、クッキングにトマトを使ったりがあった。日々の食育については、ある園では玉ねぎの皮むきを1.2歳にしてもらったり、毎日出てくる食材を3色分けの栄養列車というものに、毎日マグネットで作ったものに貼って、子どもたちに何が入っているか分かるようにしていた。味見当番というのが年長さんにあって、園長に検食をしてもらうと思うが、毎日子どもたちに、濃いか薄いかとやっている園もあった。行事食では、お月見団子を作ったり、柏餅を作ったりなど年齢に合わせた食育を行っていた。ある園では、魚の解体ショーをやっていて、サバ・アジ・スズキなど毎年、色々な種類を1つずつやっ

ていた。お魚屋さんにやってもらったり、栄養士自らやることもあったり、釣りが好きな先生がやったりと、地域を活かしてやっているところが素敵だと思った。アレルギーについて、園の規模によっても様々で、卵一人しかいない園や15人など、小麦・大豆などを持っている園もあった。宗教によって食べられないものがあつたり、偏食か分からぬが、白いものしか食べない子などの対応しているところもあった、除去については、卵が入ったマヨネーズを使いたいが、予算の関係で卵アレルギーの子もあり、卵ありのマヨネーズ、卵抜きのマヨネーズを使い分けない園もあると言っていた。アレルギーの食器の話題もあり、トレーでアレルギーの子は出している園が多かったが、除去がある日だけ別にするのか、ない日は、皆と同じ食缶から分けていいのかなど、園の基準によって違って、園や保育士さんとの問題があるのだと思った。調理体制の話になり、勤務年数が若いグループだったので、先輩がいるなかで、調理の流れを察して動くのが難しいとなった。調理のマニュアルがあった方が分かりやすいのではないかとなった。ある園では、調理の指示書を手書きで書いて、調理の給食室全員が共有していたり、毎日担当が違って、担当ごとに主菜を作る人、離乳食を作る人、野菜を切るなど分かれていて、ローテーションする園もあった。給食室の中で考え方が違って、どうしたらやりやすくなるかを考えていかないといけないと思った。

## G グループ

栄養士・調理師グループだが、主に調理の話がメインで出た。アレルギー児の数が増えている、アレルギー児だけ別の食事を出すのは差別ではないか、ということでそのものを園全体で除去しているところもあった。全体で除去をしてしまうと、アレルギーを持っている児童が意識を持てなくなり、小学校に行ってから自分で判断することも増えると思うので、保育園のうちから、何が食べて、食べれないかを身に付けて欲しいので。対応可能なところまで、個別で除去食を作った方がいいとなった。周りの園児にも、アレルギー児がいることを教えられるので「見守る保育」につながるとなった。このグループでは、どの園もセミバイキングを行っていて、アレルギー児もセミバイキングを行うと危険があるので、給食室で多めに盛り付けて、その量を食べられるか、それとも減らすか、セミバイキングを味わえるようにしている園もあった。献立表の話になり、アレルギー児の献立表、離乳食の献立表の作成があいまいな園があり、誰が見てもわかるようなアレルギーの献立表があるのは大事だし、離乳食でもアレルギーを持っている子はいるので、しっかり献立を立てて、栄養士・調理がコミュニケーションを大事にし、毎日給食を作ることが大事だと思った。どのような献立を出しているかということで、ライスバーガーや白玉ドーナツ、鮭のちゃんちゃん焼きをホットプレートで、目の前で焼く。フランスパンを長いままで持つて行き、食べられる量を切る、大鍋でおでんをするなどの工夫を話した。委託業者が入っている園もあり、グループLineをして毎日の写真を送ったりして、情報共有している園もあったが、他の園の情報が入って来ないので、こういった場で今後も情報交換が出来るのもいい。

## H グループ

「調理と子どもの関わりはどうしていますか?」ということで、給食と一緒に食べたり、食育指導として味噌づくりやクッキングをしたり、水分補給や食事のマナーなど、子どもたちにお話をしている園さんとかがあった。味噌汁に豆腐が入っていることから、豆腐の話をしているところもありました。「残菜が多く残った時にどういう対応をしますか?」ということで、サラダとか緑の野菜が多く入っていて食べなかつた原因があつたので、緑の野菜を減らし他の人参とかの量を増やすことで残菜が減つたということもあった。ある園さんでは、「給食やおやつをほとんど食

べない子がいるのでどういうアプローチをしたらいいか？」と質問があり、生活リズムがあつていなかつたり、家の食事がジャンクフードだから、保育園の食事の味に慣れてないのでとなり、その子の興味が湧くようなアプローチをしたらよいのではということで、野菜作りや甘いのが好きならジャムづくりと一緒にしたらいいのではと。あと、保育士さんに聴いてみたいところで、一緒に調理がご飯をたべるが、一緒に食べる時に話題というか、皆にしゃべるのではなく、小さなテーブルの中で調理として、どういう話をしてほしいかという疑問、質問がありました。

## | グループ

このグループでは各園で取り組んでいることの話題があがって、まずセミバイキング方式を全園で取り組んでいるということで、職員や当番が配膳するセミバイキング方式を取り入れていた。成長展についても取り入れている園がある、給食室では子どもたちのクッキングの様子をアルバムにまとめたり、梅干しをつくる過程や味噌づくり、郷土料理、全国のメニューを日本地図に開示して掲示したり、子どもたちの好きなメニューランキングをレシピにしたり掲示を行っている園がありました。アレルギーについて。卵を使わない献立の園もあったり、そのことでいい面、悪い面あって、栄養価があがらなかったり、代替食品が何を使えばいいのかと。保育園では個別対応についての話題もあがった。アレルギーにどこまで対応するか悩んでいるという話もありました。おかわりについての話も。ほとんどの園でおかわりをあげている。あげていない園は、早食いや子どもの間で順位を競ったりする面が見られたので。誤食のリスクについては、ミニトマトは半分にきつたり、餅は食べたことがある子に小さくして提供したり、白玉団子は以上児のみに真ん中をへこませて提供している園があった。

## 藤森代表

先ほど、質問があったのを思い出したが、私の園では「箸の使い方を早いうちから日本文化として子どもに伝えなさい、2歳児から指導しなさい」と新宿区から言われた。箸は手の発達。微細運動。本当は6年生から無理と言われているくらい。鉛筆を持つより箸は難しい。本当は鉛筆ちゃんと使えないと言われている。食事をするときにまず何を大事にしたいか。食べようとする意欲。食べる楽しさ。箸を優先しなくていいと思う。しかし、微細運動、手の動きを上手にするためなら大事だと思う。2歳児はトングをつかって、はさむ力をつける。それは食事というより、遊びのままごとの時にトングをおいて、ゲームのようにして、はさんでこちらに移すというように。その次は、フェルトでお弁当箱のように、食べ物にしてままごとのように箸を使うとか。はさみやすいもの、軽いもの、ひっかかりやすいもの、と簡単に。一番難しいのは、ティッシュを箸でひろげること。のりのように、1枚つまめるか。三角に折らないと難しかったり、食べる時には、食べる楽しさ意欲を優先した方がいいかなと思う。せっかく食べようとしているのに「きちんと箸を使いなさい」では意欲がそげることもあります。おもしろい研究があり、家と園での好き嫌いは、大方の子どもが違うと。同じなのは、何かアレルギーとか何かがあると。もともとの好き嫌いは、人類の生存戦略でできたと言われている。毒のある危険なもの、苦いものが多いので、反射的に「苦いものと思って飲み込まない。だから飲んではいけないおもちゃに苦い味をつけたり、何でも食べる象も、ニガウリだけは食べない。それと腐っているものは食べないので、すっぱいものは吐き出す。もともと好き嫌いは自己防衛のためについているとも。好き嫌いをなくすには、それは安全なものと、一番信頼している先生や友達がおいしそうに安心して食べるのを見て、味覚がかわると言われている。うちの子どもは嫌いそら先生が「食べないの？」と聞いて「じゃあせんせいがもらうね」と、おいしそうに食べちゃう。脳にある味覚が変わる。本来の味覚は防衛本能なので、今のところ分かっているのは、胎内にいるうちから味覚を感じていると言われている。味覚は舌の上を通って、甘いとか感じるのに、胎内の赤ちゃんは当然口で食べず、おへそから栄養をとってないから分からないだろうと言われて

いたが、実は羊水を口からいれて排泄をして、食べる練習をしていると。そこで羊水に味を付けた人がいる。羊水に苦い味をつけると、赤ちゃんはすごい顔をしかめてのみこみませんし、すっぱいと吐き出そうとしたり、甘い味の時はうっとりしたそう。ただ「食べろ食べろ、好き嫌いなくせ」は無理。おいしそうに食べるのが、子どもには少し影響がある。昨日話したハリス氏は、大人というより、友達同士が美味しそうに食べるのがよい。あとは、安全なものというのがあるが、ひとつ気を付けないといけないのは、いろんな物事は両立できない。どちらかをとればどちらかが犠牲になることも。両立ではなく何を優先するかを考えるべき。例えば、うちの園では「いただきます」と一緒にする。「冷めるのでは」という人がいる。もちろん、冷める。でも温かいのは家で食べられるから、友人と一緒に食べるのは園でしかできないので、それを優先する。安全な食品を使う。外に行くことが多い。付き合いの中でいろんなものを食べる可能性がある。外は人と食べる所以、安全な食品というわけにはいかないので、家ではそれを優先する。園でももちろん安全な食品が大事だが、何を優先するか、どこまでやるかをそれぞれの園で考えないといけない。学校で変な教育をするから、園でも変な教育をするというものではない。でも無理は続かないから、そこは園で話し合って、どこまでやるか、何を優先するか。普通以上には気を付けるが、あまりに神経質になるのも困る。外で変なものを食べるからいいわね、と。妻は変なものを食べないので、外で食べると外食でお腹を壊す。どんないい食でも偏るのはよくない。今、一番危険なものはサプリメント。よくレモン1000個分とかあるけど、そんなにとらないし。ハイハイを十分にさせることができない。幼児期に好きなことをきちんとできていると、学校に行って座れる。小さいうちに、自分の言いたいことを聞いてくれる。いっぱい喋れると、学校に行って人の話を聞けるようになる。一日一回は自分の意見を伝える機会。それがセミバイキング。好きなものを好きなだけようことではない。それはあまりよくないと思う。何が、どのくらいほしいと言って、それを答える。それをせめて一日一回はしようと、提案している。だからそこに会話がないといけない。「今日はいつもより少ないけど、具合が悪いの?」とか。食事は摂取ではない。英語ではなかなか訳しにくいが、何を大事にするかはそういうこと。異物混入、誤食、アレルギーなのに食べてしまうというのは、皆さんの話し合いでも出ていたが、まずは大人がそれを防がないといけない。ミスをするのも当然だから、調理が気を付けて出す、受け取る先生も気を付ける、子どもに出す先生もチェックする…と何段階もチェックをしないと無理。毎朝朝会で、今日のメニューを発表して、どういうアレルギーが入っているかを全職員が周知する。誰がどこで気づくかわからないから。それをしてはいるがそれ以上に、本人が避けるようになる。本人が一番苦しいのだから。誤食を本人が最終的には気を付けて食べないようにすること。あとは友達も「それ食べちゃいけないのでは」と。何重にもいろんな人が見る。これは誤食だけでなく事故もそう。先生がみていの限界もあるから。まず、本人や子どもが気を付けること。アレルギーの子は、後ろの特別なお皿からよそうようにする。配る子どもも承知している。違うお皿からその子によそってあげる。熱がある、具合が悪いとかも、最終的には本人が「今日は具合が悪い」と言える子にする。「今日は具合が悪い、この足が痛い」と、本人がきちんと自分から言える子にするのも必要。子どもにストレスをかけるのはよくないことでもなくて、問題はストレスを自分で解決できる余地をつくること。どうにでもならないようなストレスはかけるべきではないが、自分で乗り越えられるような力を持つこと。以前話したことがあるが、こんな実験がある。マウスに50%死ぬ確率の肉腫をうをつけた。そして3つのゲージにわかる。1つめのゲージは電気ショック。2つめは、電気ショックを与えるが自分でスイッチを押すと電気ショックが止められる。3つめはストレスをかけずに平和に過ごす。しばらく過ごすと3つ目のマウスは5割死んだ。それに対してストレスない1つ目のゲージのマウスは7割死んだ。ストレスががんを増幅させた、病気を悪化させたということ。病気は気持ちの問題で悪くなるということ。それに対して2つ目のゲージはなんと、

2割しか死ななかった。「自分でなんとかできる」が病気を改善させた。今、末期以外の病気は自分の気持ちでかなり治ると言われている。「こんなものに負けない。」の気持ちが。病気になるのは仕方ない。誰でも起きる。一番いけないのは、これにめげること。何とかできるんだという気持ちが。これも完全ではないが、かなり勝つ力があると言われているので、子どもたちにはなるべくストレスをかけまいではなく、自分で乗り越える力につけることが大事なことだと。色々な研究でわかっているので、それを参考にしてもらえたと思う。

## Jグループ

事務員と経理のグループです。「保育者としてどのように保育に関わっているか。」「どのようなことに疎外感があるか」について話し合った。「事務室に子どもが入ってきた時の対応に困っている」という話が合った。その対応について約束事として、いつまでいいのか、机の上は触らない。入ってくる前に先生と確認してから来てもらうなどの約束事をしているという話があった。発達障害がある子に対しては、その子用のおもちゃを用意して、集中して遊んでもらっている。また、事務室に来てしまうことだけに着目せず、保育室の方に何か子どもが落ち着けないと、楽しくないだとか、問題があるのではないかという話もあり、保育士さんと共有して、問題解決に向けて話し合いをしたいとのことでした。地域との関係づくりについての話も。どの園でもクレーム対応をしたことがあり、そのクレームの解決方法として、個別に話し合いだけでなく、地域の方を招いて、また地域の方の話し合いに園長や副園長が参加して話し合いをもたらす。その話し合いをすることで、クレームが減ったそうです。また地域の行事やイベントに参加したり、地域の方を保育園のイベントに招いてみたり、地域との関係づくりに努めているとのことでした。事務員なんですが、「見守る保育についてどのように加わっているか」という話もありました。今回のようなセミナーになるべく参加させてもらい、共通意識を持つようにしている。保育士とのコミュニケーションを多く持つようになっている。他の職種だからこそ保育士さんからの相談にのったりしている。また自分も保育者の一員であることを認識するようにしているなど。「今回の研修を終えて、園に戻ってから見守る保育にどのように加わっていくか」を聞いてみました。これまで、ちょっと子どもに対して距離をおいていたが、子どもを怖がらずに、自ら保育に加わって園庭で一緒に遊ぶ時間を作りたいという声もあった。配膳について、新宿せいがのように落ち着いた配膳をできるように、保育士と一緒に考えてみたいという声もあった。保育士さんと一緒に休憩をしたり、コミュニケーションをとることで、子どもの共通理解に繋がるのではという方もいた。

## Kグループ

事務職のグループです。「子どもとどんな接し方をしますか?」という質問をさせてもらった。事務職専門の方が多くて、子どもと接しない人がほとんどで、自分で壁をつくったりする感じで、入りづらい状況という話になった。「今後どうしたら入っていけるか?」ということで話をしていくと、もちろん、資格がないから自信がないからと、壁をつくるないようにして、意識を変えて自由に入っていこうかなと話をしました。また保育士の方と話をして、何か手伝えることがあれば、自ら入っていこうかなとか、あとは時間がある時は園内をまわって、子どもに自分の存在をアピールしながら、自分なりに見守っていける保育を探していけたらいいのではという、まとめになりました。

## 藤森代表

違う職種の人はどういう風に保育に関わっていくのか。今みたいな考えになったひとつに、私は、少し教員をしていましたことがある。大学で学校建築を選択した。その時はまだ建築家になろうと思っていて、建築雑誌にのっている学校に行こうと思い、どうしたらいろんな学校に行けるか考えた。産休代休で勤めると4か月毎、いろんな学校にいける

と思った。育休制度ができて1年間やってほしい。運がよく4月から1年間やってほしいと。「1年生を4月からいいのですか」というと、前の学校で上手だと聞いたからと。入学式から先生紹介もされて。こういう仕事やるためにどうやって保育をして、送りだしたらいいのかわかつてよかった。この保育は、学校に行って困らないためある学校に勤めると非常に残食多かった。調理と話し合ったら、この部屋に入ってきたのは、校長以外初めて。教員は入ってきたことがない。残食は調理と一緒に考えないとダメと思ったが、休憩室がまず違う。都民の日は、教員は学校が休みなのに、調理は出てくる。市民の日は逆。休憩室をまず同じ部屋にして、話し合いをしないと保育ができる。事務の方も仕方ないからと。話していいかわからないが、私は保育士の免許を持っていない。では、私は保育を語ってはいけないのか、保育に入ってはいけないのか。持つてないから見えるものもある。すごく学ぶと、昔からのやり方を刷り込まれる。そうでないと子どもに何が必要かわかることがある。もちろんちゃんと学ぶことは必要だが、ない人はない人の見方が必要。「これはおかしいのでは」とか。保護者も資格はないから、そういう人と近い見方が出来たり、全員が同じ見方をすることだけが正しいのではなくて、ただ、それを受け入れる職員集団がないとダメ。前に勤めた園。職員が全員調理経験をしよう!と、全職員が検便をして、その時は調理からひとり保育に入つて、私は焼きそばが好きだが、意外にしいたけを切るのが大変。そばをひっくり返すのが大変。お互いの職種交換も時には必要。保育士さんがこうやって出して、とか言われても、こちらから見ると、そんな時間に出せないでしょ。とか、細かく切って下さいでも、先生が出すときに部屋で、はさみで切ればいいとか、お互いの職種を理解するために、時には交換するのもよい。みんなが一致団結して、様々な観点から見ていくことが大事。職種別にしてしまうセミナーが多いが、一緒に学ぶ時間も大事にということで、このようなセミナーも設けている。ちょっとまじめな勉強だけしていてもいけないので、最後に動画を見せます。その中には愛着の考え方や、どこまで見る、見守る観点とか、直接関係ないかもしれないが、リラックスして映画でもみるつもりで見てください。

(新宿せいが子ども園 成長展の映像)

本稿は、2019年1月22日に行われた職域別見守る保育セミナーの研修内容をまとめたものです。

(文責/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

ミマモルジュメールマガジン



メールマガジンのご登録は、

QRコードからお願いします。/