

# 2020年度GTセミナー 職域別見守る保育セミナー 2020.10.26～10.27 後編

第194号 2020年11月16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けるよう  
活動していきます。

株式会社カガヤ 奥山卓矢

## 職域別見守る保育セミナー

2020年10月26日～27日に職域別見守る保育セミナーが  
新宿せいが子ども園にて開催しました。

全国から約30施設の先生方がセミナーにご参加頂きました。  
また今回は、GT初の試みとしてオンライン園見学の同時配信を  
行いました。

### 1日目 2020年10月26日(月)

- 10:00～ 新宿せいが子ども園 見学(オンライン見学)
- 12:00～ 昼食・休憩
- 13:00～ 実践発表

### 2日目 2020年10月27日(火)

- 10:00～ 藤森代表 講演
- 12:00～ 昼食
- 13:00～ 今後の調理の在り方について
- 14:30～ 鳥海様 講演「子どもたちに安全な食を！」
- 16:00 終了

見守る大人を  
子どもも  
見ている。

GT Group  
GIVING TREE

職域別  
見守る保育  
セミナー

2020年10月  
26日、27日  
新宿せいが子ども園

保育士・栄養士・調理師・保健師・看護師・  
事務職・用務員・子育て支援員…  
保育園・幼稚園で働く、さまざまな職種のみならず、  
チームワークを大切に、見守る保育を進めましょう!

Shokukibetsu  
MIMAMORU HOIKU  
Seminar

参加費 15,000円 (オンライン参加費別) 会場 15,000円  
定員 オンライン20名、オンライン100名

会場 新宿せいが子ども園 [東京最新施設]  
<http://shojiseiga-seiga-hoikuen.net/>

オンライン参加も可能です。参加のお申し込みはホームページから。  
【オンライン参加ホームページ】<http://www.givingtree.jp>

---

## 職域別見守る保育セミナー 「今後の調理の在り方について」

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）

---

### —はじめに—

ドイツへ毎年行ったり、韓国・中国など行っています。写真が整理できていないが、海外のポイントを話しをします。必ずしも、日本でいいかは別だが、実践のヒントになったり、自園でもやったらどうかとなるので、そのお話をします。順序不同なので承知してみてください。

### —ドイツでの保育環境—

ドイツでは、いつでも子どもたちが水を飲めるのと同時に、調理室から大きなピッチャーで運んで、部屋で子どもがよそるものに移します。その時の飲み物は必ず2種類出して、子どもが選択します。私の園では牛乳の時だけ、麦茶とどっちかを選択させています。ドイツでは、子どもが飲み物を選択します。食堂や部屋に貼ってあるもので吸音材と言って、声がやたら響く園があります。日本は建築基準が出来ていないので、音環境が良くない園があります。天井を見ると、穴が開いているが不規則な穴程、吸音効果が高いです。日本の園は子どもの声の大きいのに、反響してしまう作りになっていることが多い。吸音材をどう使うかと、残響音（手を叩いた音がいつまで響くか）日本は基準が甘いです。シックハウスと言って、有害物質を出す検査はあるが音の検査はない。先生たちは大変で、子どもたちが騒がしいので、紙に声の大きさが書いてあって、大人の責任でもある。吸音材を使っていない建物が多いのと、しゃれた建物で吹き抜けや、アールの天井は声が響くので、先生が静かにしなさいというのは大変。食事中は喋りながら食べるので声が響くと困る。この園は作り方だけではなく、模様みたいなのが貼ってあるのは吸音材。日本では燃えないものにしないといけないので、中々貼れないが、食事の時に子どもの声が響かなくなる。カーテン一つだけでも変わりますので、室内の工夫をしてやらないと、子どもをただ叱るだけや、先生が疲弊してしまうことがある。千代田に園を作って、千代田の保育園は音環境の調査を含めて、部屋によって吸音材を変えています。音がどれだけ響かないか、今後必要になってくると思います。外の音がどれだけ聞こえるかで、園の窓の向こう側が昭和通りと首都高が走っている。窓が基本的に横開きではなくて、押すタイプで、遮音効果が非常に高いとか、ガラスが二重になっていると外の音が全く聞こえませんが、近所で騒音問題があったりしたら、そういうものを使うと声が漏れませんが、子どもにシーンとしなさいは、おかしいので検討すると良いと思います。困った場合は、響きすぎと思ったら大学の先生を紹介して見に行ってもらいますので、言ってください。ドイツでは、ランチルームだけあるのは珍しい。ドイツは保育室で食べることがほとんどです。食器は各部屋にあることが多いです。清潔の問題で、日本ではだめと言われそうだが、子どもが自分で食べる食器を自分で選びます。ドイツ人らしいのは、陶器なので重いです。0~6までの異年齢です。そうすると自分で食器を持ってくる時に重いです。小さい子は、小さいのしか持てない。向こうの考えでは、自分が持てる大きさと重さの食器が、その子が食べるのにちょうどいいと考えています。一杯食べる子は大きいものを持てる。小さい赤ちゃんは、小さいものと食器を選ぶところから選択をさせています。吸音材を貼るだけで違います。天井に貼ることで和らぎます、うちの場合は、電気と空調が当たらないために布を張るが吸音にもいい。工事現場と同じように、音の高さを測るものを売っています。アプリでもあるので何デシベルあるか調べると、保育室はいかに無頓着化と言う位、工事現場が70デシベルだが、保育室もそれくらいします。保健にも関係するが、私たちの音は耳から入って、繊毛（せんもう）がゆれて音を感じるが、若い人はずっとヘッドホンを聴いていると、繊毛が倒れっぱなしで、折れてしまって難聴になります。1日中声がして、うるさいと繊毛が持ち

あがらない。最近、難聴の若者が増えています。調査したことがあるが、保育園と幼稚園をやった時に保育園の方がまだよかった。お昼寝の時間はまだ静かだったが、お昼寝も音を掛けるところもあるが、寝ている間は静かな方がいいと思う。音環境に気を付けることも今後ですね。日本は電気の明るさと、シックハウスはうるさいが、音環境を考えてみてください。私の園で、ある子がケガをしました。兄弟で遊んでいて、お兄ちゃんが下の子を抱っこしたら、下の子が頭をあげた瞬間、顎に当たって歯がぐらついてしまった。ある意味でふざけてそうってしまったので、親が苦情を言ってきたわけではなく、仕方ないと言えば仕方ないが、子どもが怪我をすると事故報告と言って、朝会で前の日の怪我を報告します。今朝言っていたのが、親が扉を開けたら出た子がいたとか報告します。必ずどうするかを話します。ケガをした場合は、歯がぐらついたなどは二度と起きないように対策を練る。今のケースは仕方ないが、職員会議でベテランの先生が、ベテランになるとなんか今日起きそうか分かるという。ここのところ騒がしいなと言うのが分かると言っていた。これを若い人にどう伝えるかが議論になった。起きる前にそう感じる能力をどうつけるかを話し合った。若い先生にどう？と聞いたら、落ち着かないのが分かると言った。「見守る」じゃないが、早めに手を出すとか、そばにいることは必要だねとなった。危機管理の本があるが、そういう事は書いてない。現場は何となくわかるという。怪我をしそうだなと言うのが分かるという。それを感じる力を若い人とつけようと話した。私はもう一つ言ったのが、ざわつくだけではなくて、曜日や家庭の状況によって気を付けた方がいい。月曜日は少し距離を縮めた方がいいとか、親とケンカした子は気を付けたらとか、起きてからではなくて、気づかないと怪我は防げない。その力を職員同士付けようと会議で話しました。ぶつけてもいいようにするのではなくて、今日は早めに近づこうとか、感じる力が必要だと議論になった。子どものそういう環境からも怪我を感じる力も大事だと思います。それから塵埃と言って、埃を調査したことがあるが、布団を敷くときにかなり誇りが舞います。給食をその部屋で食べると、埃が掛かっているんですね。それなので、コットだと布団を敷かないでいただけなので、それを使っています。埃や二酸化炭素も気を付けた方がいいと思います。今回、コロナのお陰で、換気をすることが認識されていますので、換気も大事なことです。それから給食の時に、ナイフとフォークとスプーンを使うが多くの園は、まずおかずは日本のように豊富ではありません、質素です。お弁当箱を開けてもリンゴだけという事もある。最初びっくりしたのが、飛行機のビジネスクラスでテーブルクロスを敷いてくれ、フルーツは何にしますか？りんごといったら、皿の真ん中にリンゴ1個を持ってこられた。ドイツは割とそんな感じで、フォークとナイフがきちんと並べられることがあります。園によっては遣いたいものを選びます。ある時スープが出たのでスプーンで飲むが、ある子がフォークを取る。園長はフォークだと当然すくえない。自分で考えて、スプーンに持ち変えるから、大人から先に言うことはない。フォークで飲めるならそれでもいい。大人が先回って言う必要はない、自分で使いたいものを使う。小さい子だと、どうしても刺して食べるのでフォークを取ることが多い。園長は先回っていわない、不便だったら自分で探す。そのために選べるようにするということを言っていました。異年齢なので、赤ちゃんから食べるものを選ぶ。後ろのクッキングセットは、保育室にあるセットです。どの保育室にもクッキング台があります。絵の具や水を使う時は、クッキング用は食するとき様なので、流しはあとはトイレにしかないので、ボディーペインティングもトイレでします。トイレの流しで面白かったのが、蛇口が4種類違います。それを全て体験させて、子どもたちにいろいろな蛇口を体験させています。保育園や幼稚園は社会に出たときに、自分できちんとできるようなことをするための園です。蛇口も公衆トイレや家庭にあるすべての体験をすることなので、乳児保育園は、0~2歳のトイレには小便器がありません。家庭にあるところが無いので、普通のトイレです。そのトイレも大人用のトイレにして、家庭には子ども用はありません、昔は芝生の園庭だったのが今は禁止され、この園庭は街を歩くときに体験するであろう地面を全て体験していますと言っていました。段差や石畳の作りになっています。外で歩けるための園庭なので、段差を

なくす部屋づくりをすると外でつまずいてしまう。バリアフリーで車いすでもいいようになっているが、わざと高さを作って越えられるようにしています。流しも街の中にあるものを園で、体験する考え方です。ある園のキッチンです。ディスプレイはしゃれていますよね。調理室だが、外国の特徴だが、調理台が基本ありません。大体持って切る。日本のようにまな板で下で切ることがないですね。その代り、オープンやスチームが多い。調理室をドイツへ行くと見せてくれます。コロナでドイツも大変だったと思うが、調理室に靴のまま入ります。そのままの靴で赤ちゃんがハイハイする絨毯の上も歩かし、調理室もそのまま入ります。衛生的にどうなのと思う位。日本の学校給食室は校長と調理員以外入ってはダメですからね、ドイツではどんどん入ります。調理台が高いですね。身長が高いのもあるが、まな板を使うことも無いので高い。先生と一緒に食べますが、どこに行っても大人用のいすです。向こうは大人が子どもの椅子に座らされると訴えられます。向こうにとっては、大人の虐待なので、大人は大人の椅子に座ります。もし、あまりに低かったら、先生は下げるのではなくて子どもをあげます。先生たちが、かがんだりしないように、それは保育者の権利が大事にされています。私の園は0歳室で大人がハイチェアに先生が座っているが、スウェーデンから見学に来た時に、「やっとホッとしました。見学した園はどこも、お尻を半分以上はみ出して虐待されている園しか見ていなかった」と言われました。ドイツやオランダでは必ず、大人用の椅子に座ります。給食の時に果物はフリーなのかと思う位、一杯置いてあります。韓国も食器を消毒する滅菌庫が充実していますが、ドイツは部屋の中、埃だらけです。温めるだけの料理が多いです。もう一つのテーマだが、この後DVDをお見せしますが、ドイツで驚いたのが100人定員に対して、調理が一人しない園が多かった。どうしてと思ったら、ほとんど園では冷凍を温めるだけでした。あとは、生野菜や飲み物を作るだけといったので、私の刷り込みは、冷凍はよくないものがいっぱい入っていて、手抜き料理だと思ってしまいます。そうしたらドイツでは、食材は殆どオーガニックの無添加の安全なものを使っています。日本ほど農薬を使っている国はありません。中国では、ほとんど自然栽培。一昨年、遺伝子組み換えでがんになったと言って訴えた人が居ます。裁判があって、業者を訴えたら業者は負けました。日本だったら、その業者の株が下がります。納品している店も下がります、日本だったら、謝りますが、アメリカは既に作っているので、裁判で負けた情報をストップしました。作ったものを売りつけようと日本は買うだろうと売っています。中国でも、韓国でも給食は殆ど無農薬です。ドイツでも、オーガニックで作ったものを使います。しかし問題は、国内で必ず全部取れるとは限りません。EU諸国なので、輸入と言う概念ではないが、その時の問題は輸送するときに、保存料を掛けてしまう。オーガニックで、無農薬で作るけど、輸送するときに一杯使うので、オーガニックで作ったらそこで料理をして、冷凍したものを持ってくる、そうすると保存料を使わなくていい。-18度以下にしたら菌は発生しない。オーガニックで作ったものを持って来て、園で温めると過熱してすぐ出すので安全だということです。私達は冷凍に対する考えを変えないといけない。安全なもの、自然栽培のものは供給が一定しない、天気が悪いとあまり取れない。冷凍することでコンスタントに作れる。日本は皆、捨てていますよね。料理して冷凍しておけばずっと持つ。ドイツへ行って冷凍に対する考えが変わりました。特に給食に意味においては、ただし家庭にある冷凍庫で凍らすのはダメです。ゆっくりやると細胞が壊れたり、菌が発生します。いい冷凍業者がやらないとダメです。確かに、スーパーで売っているものが全て安心という訳ではないが、冷凍だからいいということでもないが、冷凍だからダメという事でもない。日本の保育でもこれから順に提案していきたい。一人の調理でも大丈夫ではある。オープンなどを冷凍を温めることが多いので、調理室で調理する環境ではないですね。赤ちゃんも一緒に食べて、果物と飲み物と自由に選べる。ジュースとお茶と水と3種類。人数が多い調理室ですね。全体的に作っていることは多いですがそれでも温めるものが多いです。男性の調理で背が高かったです。外で遊んでいるときもリンゴなどが置いてあって、適当に来てつまんでいました。先生もかじりながら保育をしていました。あまり日本ではないです

ね。車いす体験で坂を上ったりする体験をしていました。子どもたちが坂を上ったり、段差を越える体験をして、疲れると果物を適当に食べていました。ドイツは献立表に週に1回魚、肉の日、そして、甘い食べ物の日があります。チョコレートなどは向こうなどやたら甘い。これはアメリカではもっと甘い。牛乳にでも砂糖が入っているので、3人に一人肥満がいるそうで、子どものうちから入れ歯の子も多いそうです。州によっては、スーパーのレジの隣にお菓子を置くのを禁止しているところもあり、取り組み始めています。日本より保育者の数は少ないですね。それは子どもが自分でやるから。自分でやるので先生があまり手を出さないからです。

## —シンガポールでの「見守る保育」の取り組み—

シンガポールで、調理がよそっていましたが、うちに見学へ来て「見守る保育」をやると。シンガポールで160園くらい実践しているが、まず実践したのが子どもが配膳をすることで、向こうからすると画期的なことだそうで、これを始めた。今度サミットがあるが、シンガポールで進めている責任者がどう「見守る保育」を進めたかの話をしめます。まず、給食を見て振り返ったのが姿勢が悪い、食べ散らかしている。ちゃんと食事をしている気がしない。どうしてか？と見直した結果、与えられていた。子どもたちは与えられたものを食べていた。それを自ら食べる気持ちにさせようと必ず、当番が今日のメニューを発表することで、自ら食べる気持ちになった途端に姿勢がよくなったそうです。という事をビフォーアフターで保護者に知らせたようです。始めましたではなくて、こうしたら、こういう姿になりましたと写真で見せています。取り組んでいることを保護者に伝えていきます。テーブルクロスを置いて、花を置いてしていた。当番が今日のメニューを発表しているところです。うちに見学に来た結果、やり始めたそうです。食べ終わった食器を片すのも画期的なことらしいです。シンガポールの園の定員が1000名の園です。どこかのデパートみたいですけど、ここの調理室ですが攪拌機だったり、レストランですね。1000名分作るから、こういう道具類です。割と外国ではオープン料理が多いですね。昨日紹介したシェフです。ロブションで働いていたシェフが園のシェフです。まだまだシンガポールは調理員の地位が低いそうで、一流のシェフを呼んだり、デモンストレーションをして調理の大事さを伝えているそうです。

## —終わりに—

決して私は、冷凍を勧めようとか、使えということではなく、時代によって色々な刷り込みを持っていたことをなくして、私たちがどういう時に、どういうものを使った方がいいか、広い視野から見るといいと思っています。手作りにこだわるが、園だよりも、手作り書いた方がいいという時代もありましたが、ワードで打ってしまうことがある。手で書いた方が味があるというより、ワードで書いたものをどうしたら味があるか。道具は過去に戻れません。だからと言って、大事にしたい物は大事にしないといけない。大事にしていたのは、気持ちが伝わることを大事にする。それをパソコンでどうできるか。冷凍も一つの考え方の視野に入れて、刷り込みを捨てて、今の動画で欠けているのは、食材が安全かどうかはまだそこまで取り組んでいない。冷凍にしたいのは、ドイツと同じように自然栽培なものや、安全なものを広く子どもたちに供給する。家庭では、食材でそういうものを使っているが、天気によってまちまちなので、それを冷凍することで、一定にできるとか、運ぶ時の保存料を使わないでいいメリットがある。それから食品ロスがなくす。冷凍することで使う分だけ料理をするようにして、取っておける。今のセンターでは、1年くらいとっておけると言い、自然災害の備蓄にも使え、子どもたちに安全な食を提供したいと思っています。イメージで手作りがいいではなくて、どういうものを、どう提供するかの一つとして、考えを変えるために見てもらいました。鳥海さんは、急速冷凍の冷凍を入れて、コロナの時代になると食べに来る人がいないので、全国に送れないか。オンラインで参加した方には、冷凍のラザニアを食べてもらいました。同じものを私達も食べましたが、給食にはま

だ難しいが、職員がそういうものを食べるとか、保護者と会食すると少しずつ、使ってもらえたらと思います。今後人が足りなくなり、調理が採用できなくなり始めていますので、安心な食材が供給できるようになるとかの手段として冷凍も視野に入れてみたらどうかという提案です。決して、すぐ使いなさいという意味ではないです。うちの園の定員が1.5倍になりました。学童をやっていた部屋が空いただけなのに、定員が1.5倍になっても、今まで調理室の大きさが1.5倍作らないといけないということで、急速冷凍機を使うことを許可してくれないかと言ったら、園では前日調理はしないが、うちだけ特別に保健所から認められた。基本的に、定員を増やすということで認められました。翌日の下ごしらえをして使うとか、おやつのはそれを使うとか、土曜日は急速冷凍機のものを使うとかの許可をもらいました。定員が増えるかと言って調理室が同じなのに、調理員がいっぱいでは密になってしまう。これからのコロナの時代に、調理もどうなっていくかを考えたときに、一つは冷凍を使う手もあるのかなと、私も試行錯誤して考えています。新しい時代にどういうことが可能かを考えていかないと、今までのやり方だけがいいわけではないので紹介しました。現実がどうかをシェフから話をしてもらいます。今日のお弁当もどうだったか。あの野菜は、農家と契約をして安全な食品を使っています。昔は自然栽培の安全という、味がまずイメージがあったが、そんなことはなくて美味しい。できれば次の時代にはそういうものを子どもたちにあげたいと思っています。高田馬場で近くにお店があるので、そこにも行ってもらえたらと思いますし、メニューも載っていますので、取って見るといいと思います。いいところを支援していきたいと思っています。彼がこの店を高田馬場でオープンして、こういう考え方なら行ってみようと、懇意にして色々ところで話をしてもらっています。これからの時代を考える上で、どういう風に園をやっていくかのヒントになればと思っています。私の話は以上になります、ありがとうございました。

本稿は、2020年10月27日に行われた職域別見守る保育セミナーの「今後の調理の在り方について」の内容をまとめたものです。

(文責/奥山卓矢)



〒101-0051

東京都千代田区神田神保町 1-1-17 東京堂神保町第3ビルディング 8階

Tel:050-1744-8823

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。