

「令和元年度 給食研究会」報告書

【期 日】 令和元年6月13日（木）

【会 場】 THE ZENITH

【主 催】 佐賀県保育会

【参加者数】 158名



【内 容】

研修1 10:05～10:26

「基調報告」

講師：指山 健次郎 氏（佐賀県保育会会長）

研修2-① 10:40～11:20

「令和元年度 給食研究発表」

〔発表者〕 西部地区（大町町立大町保育園・福田保育園・有明わかば保育園）

唐津地区（親和保育園）

東部地区（基山町立保育所基山保育園）



研修2-② 11:30～12:10

「講評」及び講義

講師：比良松 道一 氏（九州大学 持続可能な社会のための決断科学センター 准教授）

研修3 13:00～16:00

「食べてつながる命、育つ心 ～だから、今、自炊なんだ！～」

講師：比良松 道一 氏（九州大学 持続可能な社会のための決断科学センター 准教授）

研修1 「基調報告」

講師：指山 健次郎 氏（佐賀県保育会会長）

① 施設数や待機児童について

保育施設利用率は年々上昇傾向にある。待機児童は1・2歳児に多く、
今後も1・2歳児の受け皿拡大を中心に取り組んでいく。

② 保育士不足

入職者を拡大するためには、入職に対する不安を取り除くサポート体制や、家庭の状況
などにより就業時間へ配慮等が必要である。

また、処遇改善や勤務環境の改善に取り組み、職場としての魅力を高める
ことが必要である。

③ 幼児教育・保育の無償化

2019年10月より、3～5歳児を対象として実施される。



研修2-① 「令和元年度 給食研究発表」

西部地区（大町町立大町保育園） 給食調理員 武富 幸恵
（福田保育園） 栄養士 宮崎 里美
（有明わかば保育園） 栄養士 北川 愛美

◎テーマ「レシピ交換からの取り組み～献立マンネリ化の解消～」



- 1、献立にバリエーションを増やす
- 2、摂取量として不足しがちな海藻・大豆・魚を使う
- 3、地区全体の資質向上につなげる

子どもが食べないから止めるのではなく、園全体で考えることが大切である。

他園とコミュニケーションを取りながら、意見交換をすることで、悩みが解消され給食の質の向上へとつながったように感じる。

唐津地区（親和保育園） 調理員 吉田 佳那子

◎テーマ「季節の中で食を身近に感じる」



5歳児を対象としてクッキングや野菜作りを行い、自分たちの手で育て口に入るまでを体験。食に興味を持って欲しいとの思いから季節ごとに取り組んだ。活動を通し、以前より給食メニューに関心を持つ子が増えた。

東部地区（基山町立保育所基山保育園） 栄養士 大塚 さや与

◎テーマ「基山保育園の食育について」



クッキングや行事食だけを食育とはせず、子どもの意欲的に食べたいという気持ちが育つように努めている。

毎日提供する給食を通して栄養だけでなく、食べることの楽しさや、大切さも伝えられるよう取り組んでいる。

研修2-② 「講評」

講師：比良松 道一 氏

（九州大学 持続可能な社会のための決断科学センター 准教授）



- 1、レシピ交換からの取り組みは、どこも頑張っており取り組んである。
子どもの気に入る料理を用意することも必要だが、それだけで良いのか？
普段、家庭で食べていない物を給食だけで食べさせるのは大変！
家庭でのサポートも必要。どのように家庭につなげていくのが大切。
- 2、年間を通しての食育活動はとても良い取り組み
与えられるだけでなく、自分で育てる・収穫する体験はとても重要。
今後家庭と一緒に取り組んだりすることにも繋がっていく。
子ども達が自発的に～したいと思えるような取り組みを今後も続けて欲しい。

研修3 「食べてつながる命、育つ心 ～だから、今、自炊なんだ！～」

講師：比良松 道一 氏

(九州大学 持続可能な社会のための決断科学センター 准教授)



- ・《出汁》とは？・・・料理を美味しくする魔法のお汁『出汁は命のスープ』
コンビニなどで販売されているお弁当は、調理前の段階で湯掻かれて出汁が出てしまっている為、栄養があまり無い！
- ・噛む力をつけるように、固い食材を取り入れよう！
柔らかい食材ばかり食べていると、口の筋力が衰え、身体を壊す原因にもなる。
噛む力が弱くなり、口を大きく開けられない子が増えている！
- ・どんなに良い給食を作っても、それを継承する人に育っていかないと意味がない。
郷土料理を次の世代に残していけるように伝えていくことが大切。
(伝承のヒント)・・・芋煮の文化伝承は手伝いから→見よう見まねで覚えていく
- ・学校での取り組み→自分で作る「弁当の日」を年5回行う
以前は給食の残食がたくさんあった→どうしたら残食がなくなるだろう？
給食を作る大変さを分かってもらう→自分で作る弁当の日を作ろう！5・6年生自作の弁当を食べる5・6年生に興味を持つ下級生→自分で作れるように練習をしようとする
- ・どのような環境を子ども達に作ってあげたいか？
大切なのは、食べ物だけでなく、子どもの周りの環境を作ってあげること！

(報告)

人間の味の好み・食習慣・食文化は自身の経験を通じて獲得されるので、幼少期からの食環境が生涯に渡って影響する。だからこそ、年間を通した取り組みを計画し、味噌作り・野菜の栽培から収穫・調理までの流れを一貫して経験するなど、子ども達がより多く本物に触れる機会を作っていきたい。

(文責：みどり園 中村 沙織)