



令和5年度



西保育園SDGs



大口町立西保育園

〈はじめに〉

大口町立西保育園は、以前より、地域の食育サポートの方と一緒に「西保ファーム」の畑づくりを行っている。保育園の畑で栽培、収穫した野菜は、給食の食材として使用され、子どもたちが朝採りした新鮮な野菜を給食で味わうことができる恵まれた環境にある。

子どもたちが食育サポートの方と関わりながら、種まき、苗植え、水やり、収穫を経験する中で、つくる喜びと味わう喜びを感じると共に、おいしく食べることが自分たちの丈夫な体づくりにもつながっているということを感じられるように進めてきた。長年実践してきたこの食育活動により、今では、子どもたちの中に“食べ物を粗末にしない”“大切に扱う”という、食べ物に対する感謝の気持ちが育ってきている。

長年行ってきた活動を、SDGsの観点から捉えなおし、取り組んでいくことにした。大口町立西保育園では、SDGsの17のゴールのうち「No.12 つくる責任、つかう責任」「No.17 パートナリシップで目標を達成しよう」の2つを掲げ、その中でも「No.12 つくる責任、つかう責任」に重点を置くことにした。引き続き、食育サポートの方と関わりながら、保育園の畑で栽培、収穫したものを無駄なく使用し、“給食の残食数を減らそう”という目標に向けて取り組みを進めていく。

〈経過〉

長年、食育サポートの方と一緒に実践してきた食育活動を、令和3年度よりSDGsを意識した取り組みとして捉え直し、給食の“残食数を0にする”という目標を掲げた。保育士による子どもへの働きかけや環境構成を考え、子どもの興味や関心を引き出すようアプローチしていった。その結果、子どもたちの意識に変化がみられるようになり、『やりたい、食べたい、もったいない』という気持ちが育ち“残食数0”を達成する日もあった。また、子どもに関わる全ての職員（保育士、調理員、看護師、事務員）の意識が変化し、チームワークの向上につながった。令和4年度は、保育園の取り組みを地域に発信していくために、まずは一番身近な存在である保護者と食育サポートの方に意識をつなげていこうと進めていった。保護者には、食品サンプルの展示や親子で収穫体験、食育サポートの方には、栽培したものを子どもたちが無駄なく食べていることを伝えていくことで、関心をもってもらえるようになっていった。また、職員と子どもが一つの目標に向かって一体感をもって取り組むという体制が構築され、残食数を減らそうという取り組みが、日常になりつつあった。

令和5年度は今までの取り組みを継続しつつ、新たに“食の循環”について知らせる取り組みを保護者、食育サポートの方と共に進めていくことにした。

R5年度 西保育園「食育年間活動計画」

西保育園のSDGs：NO. 12「つくる責任つかう責任」

NO. 17「パートナーシップでNO. 12の目標を達成しよう」

ねらい：食に対する感謝の気持ちを育み、給食の残食を減らす。

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
主となる 園の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ◎ 西食育サポートの方々へ「フードロス削減」の意識をつなげる（収穫量、残食量のお知らせ） ◎ 西保ファームマップの作成と発信 ◎ 『親子で収穫体験』 ◎ 「給食Gs（子どもによる園内放送）」（残食量、収穫した野菜、給食に使われている食材を子どもたちに向けてお知らせ） ◎ 保育園から家庭へ「フードロス削減」の意識をつなげる <ul style="list-style-type: none"> ・ 保育活動を通して子どもから保護者への発信啓発 ・ 給食サンプルの展示（残食量、給食に使われている食材、献立名） 											
関連活動	<ul style="list-style-type: none"> ・ 西食育サポートの方々の紹介 ・ 保育士や友達と楽しく食事をする ・ 食に関する絵本や紙芝居を見る ・ 木のマイ箸（親子マイ箸づくり、マイ箸を使っの食事） ・ 食育を取り入れた遊びをする ・ 食育指導を受ける（「食」への関心を高める・日本の伝統料理に触れる） ・ 三大栄養素とその働きを知る 											

食育サポートの方との野菜づくり

苗植え



苗は寝かせて
植えるんだよ



優しく土の
お布団を被せ
るんだよ

野菜の苗を自分たちで植えたことで、野菜の生長を楽しみにする姿が見られました。食育サポートの方に教えてもらったことを保護者に話したり、登降園時に見た畑の様子を、保育士に嬉しそうに知らせる姿が見られました。

収穫



トマトがなっ
てるよ!



根元で切るん
だよね!



日に日に大きく生長していく野菜に喜びを感じ、収穫を楽しみにする様子が見られました。大きいものが収穫できると友達と見せ合い、満足感を味わっていました。友達と一緒に収穫する喜びや、協力する大切さを感じていました。

採れた野菜を給食室へ



今日は何グラム
収穫できたかな?



今日採れた
野菜です

野菜がどのくらい採れたかを測ったり数えたりしました。毎日続けることで「昨日よりも〇グラム多いね」「〇〇個あるよ」と、数や量への関心が高まっていきました。園で採れた野菜が給食に入っていると嬉しそうに保育士に知らせたり食べたりする姿が見られました。

見る、触れる



野菜ができて
いるね



ほら見て！
このじゃがいも大きいよ



畑で育てている野菜
や採れたての野菜を
見たり触れたりする
ことで、食材を身近
に感じられるように
になりました。

遊ぶ

お星さま
みただね♪



たまねぎだ！



にんじんどうぞ

育ちすぎたオクラや調理に向かないさつまいもを使ったスタンプ遊びでは、遊びを通して実物に触れ、感触を味わったり、形のおもしろさを楽しんでいました。

絵本やままごと遊びを通して、食材の名前を覚え、興味をもつようになっていきました。

「おおきなかぶ」 ごっこ



読み聞かせ



収穫したかぶを
見せてもらいました



畑で収穫



ごっこ遊び

絵本「おおきなかぶ」のよみかさをきっかけに、畑で育てているかぶに興味をもつようになりました。畑に出かけると、絵本と同様にかぶの葉を引っ張る姿が見られました。遊びの中で、保育士をかぶに見立てて引っ張って楽しむ姿があったので大きなかぶとお面を用意すると、お話ごっこへとつながっていきました。

うんとこしょ
どっこいしょ
なかななかぶは
ぬけません

おいしく食べる・楽しく食べる



にんじん
入っているよ



だいこん
大好きー！



みんなで食べると
おいしいね

食材に興味をもって、味わいながら食事をするようになりました。保育士や友達と一緒に、食べることで、「おいしい」を共有しています。

給食Gs (園内放送)

ねぎがたくさんとれたね!

保育士や調理員と一緒に伝える内容を考える

今日の園作はブロッコリーだね



調理員が、収穫した野菜や給食に入る野菜を教えたり、保育士が「今日の献立は何だった?」「小さいお友達に何をお話する?」と、子どもたちから言葉を引き出すようにしたりして、伝える内容を一緒に考えました。

給食おいしいね

園内放送でお知らせ



ねぎたべれるよ!



「給食Gs」です。収穫した野菜は〇〇です。給食に使われている野菜は〇〇です。

野菜嫌いの子も「給食Gs」を聞くことでいろいろな野菜に興味をもち、食べられるようになってきました。

初めは緊張している様子でしたが、繰り返し行っていくことで当番が回ってくるのを楽しみに待つようになりました。

放送を楽しみに聞く

「給食Gs」の環境設定



今日の残食はありません

残食0だって~!
「やった~♪」
「バンザ~イ!」



トーンチャイムが鳴ると「給食Gs」が始まるのがわかり、みんな静かに聞く姿が見られます。「残食0」を期待する様子が伺えます。

トーンチャイムやホワイトボードなどの環境構成を工夫することで、子どもたちがわかりやすくなり、さらに意欲的に行うようになりました。

積極的に園内放送を行っている様子



憧れの「給食Gs」にワクワク、ドキドキ! ぼくもがんばって言ってみよう!

♪ピンポンパンポ〜ン♪
「給食Gs」です。
今日の給食は・・・

伝えたいことを自分たちで考え、ホワイトボードに書いて、放送することができるようになり、主体性が育ってきたことがわかります。ピンチヒッターとして年中児が行う日もありました。「給食Gs」を行う年長児は憧れの存在となっています。

保護者への啓発

保育参観・発表会で紹介

お母さんと一緒に食べるとおいしいね♪



子どもたちの栄養を考えて、衛生面に気を付けながらつくってくれているんだな～



畑の看板を自分たちでつくると、おいしい野菜ができてさうだね♪



保育園の残食は、肥料に生まれ変わって野菜の栄養になるんだよ！

おべんとバスが走ります～



保育参観や試食会、発表会などを通して、食育やフードロス削減に関する取り組みを保護者に知らせることができました。保育園での取り組みを知り、「保育園での活動が家庭で話題になっている」との声が聞かれました。

食品サンプルの展示



今日の給食には、わかめとねぎが入っているんだよ！



見て見て！今日の給食は、こんなにたくさんの食材が入っていたんだよ。



食品サンプルの展示や食材調べの掲示を見ることで、「子どもの食べれる量や食材が分かります」との声がありました。野菜の収穫体験では、子どもたちが日々行っている畑の活動と、無駄なく食べるということを知ってもらうことができました。

親子で収穫

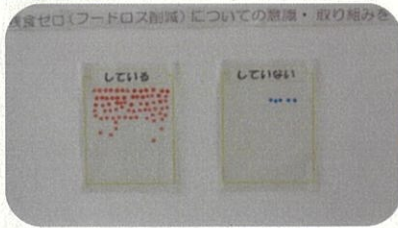
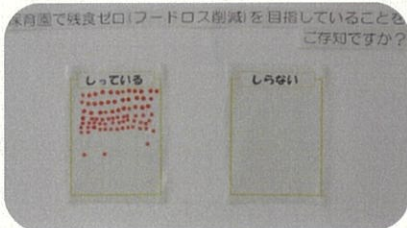


立派な大根ができたね。「せーの」で引っ張るよ！



長〜い！美味しそうなおねぎが採れたね♪

意識調査



家では、食材を買いすぎないようにしています。



保護者への意識調査では「保育園でのフードロス削減への取り組みを知っている」と答えた人が100%でした。子どもの経験した活動内容や毎日の残食量を知らせたり、保育参観や試食会などの場を通して伝えたりしてきた結果だと思われます。また、家庭でのフードロス削減への取り組みについての調査では、「すぐに食べるものであれば、廃棄されないように、賞味期限が近い物から購入する」「食べきれぬ分だけつくるようにする。残ったら冷凍保存する」などの声を聞くことができ、フードロス削減の意識が家庭にも浸透していることが分かりました。

食の循環

収穫

わぁ！大きな大根！
おいしそうだね～



自分たちで育てた野菜の収穫を喜び、大切に扱う姿が見られました。残さず食べようという気持ちにもつながっています。

給食



今日もおいしいね！

残食



「残ったご飯はどうなるの？」という子どもの声から、食の循環を学ぶことにしました。

大きくな～れ♪



水やり

大きく生長することを楽しみに、愛情をもって育てる姿が見られるようになりました。

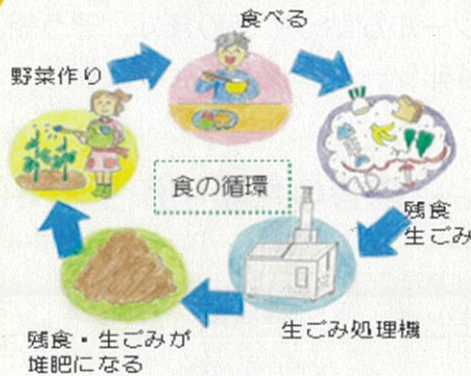
おいしい野菜ができるといいね。
食育サポートさん、ありがとう！



土作り（堆肥）

畑に栄養をまくぞ～

野菜をつくるために、いろいろな人に協力してもらっていることが分かり、感謝の気持ちが育ちました。



栽培活動を行ったり、食の循環を学んだりすることで、食べ物を大切にする気持ちが高まり、残食の軽減につながりました。



生ごみ処理機

残食を入れるよ！



どうなるのかなあ？

中は温かいんだね。あそこになすのへたが見えるよ。



残った物が肥料に生まれ変わることを五感を通して学びました。

〈考察〉

食育サポートの方との野菜づくりでは、レクチャーを受け、苗植え、世話、収穫を体験することで食べ物大切さがわかり、感謝の気持ちが育っている。また、おいしく食べる姿が増え、健康な体づくりにもつながっている。食育サポートの方も、子どもとの時間を共有し、「おいしかったよ」「たくさん食べたよ」などの子どもの声を聞くことで喜びを感じ、やりがいにつながっている。信頼関係ができている食育サポートの方に、残食を減らす取り組みを行っていることを伝え、量の調整をお願いすることで“必要な分量だけつくる”という意識へとつながった。

また、つかう側として、調理員も収穫したものを優先的に給食に取り入れられるように献立を見直したり、日毎に必要な量を調べて食材の選別と発注量の調整を行ったりした。今年度は、異常気象の影響を受け、野菜の収穫時期にずれが生じたり、収穫量の偏りがあつたりしたが、専門職の知識を活かして無駄なく調理して給食に取り入れた。つくる側、つかう側両方の配慮が、今年度の残食量の軽減につながったように思う。

「給食G s（園内放送）」は、年長児になったら行えるという憧れのもと、伝える側も聞く側も楽しみにしながら、毎日行われている。この活動を通して子どもたちの主体性を育んでいきたいという思いを職員間で共有し、環境を整えていった。子どもたちだけで放送ができるよう“給食G s放送室”を設け、トーンチャイム、マイク、ホワイトボード、マーカーを用意したり、話す内容などを記入するホワイトボードには、言葉や番号を貼って目で見てわかる工夫をし、その場にいる子どもたち全員が内容を共有できるようにしたりした。初めの頃は、話す内容を決める際に職員が加わっていたが、今ではトーンチャイムを鳴らす、ホワイトボードに記入するなど、いくつかある役割分担なども含め、全て子どもが決めて進められるようになってきている。子ども同士教え合い、助け合い、認め合い、譲り合い、協力し合う姿が見られるようになり、友達と一緒に進む喜びや、やり遂げる達成感を味わい、増々主体的に関わる姿へと成長している。

“残食数0”を達成する日がなかなか訪れず、子どもたちのモチベーションが下がりつつあった時は、欠席人数を知らせ、残食数が欠席人数を下回っていれば“残食数0”と同じであると解釈できるように提案してみた。また、“残す=いけない”という捉え方をなくすために、“食の循環”についても知らせてみた。調理員と食育サポートの方の協力を得て、残食が肥料に生まれ変わる行程や、できた肥料が畑の土づくりに活かされて野菜の栄養になり、できた野菜を食べることが自分たちの健康な体づくりにつながるということを実際に見て学ぶことができた。

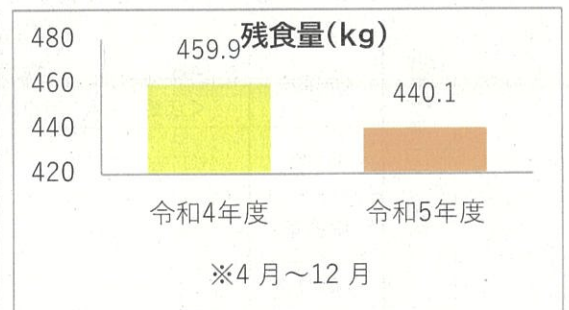
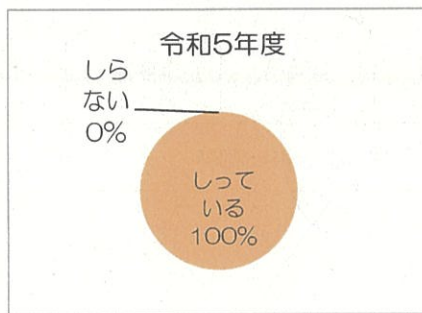
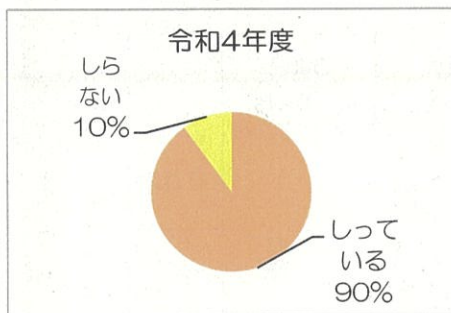
保護者への啓発としては、日頃から「畑での保育活動の報告」「畑マップで栽培している野菜を伝える」「収穫や給食に使われた野菜を知らせる」など『西保ファーム』に関心をもってもらえるようにしてきた。また、昨年度実施した“親子で収穫体験”が好評であり、保護者の意識が高まるきっかけとなったということがわかったため、今年度も計画した。収穫体験をしていただいた保護者からは「楽しかった」「またやりたい」「無駄なく食べようと思った」などの声が聞かれた。この体験を機に、保護者にも“無駄なくつくり、無駄なく食

べる”という意識が高まったと感じている。保護者にフードロス削減についての意識調査を実施したところ『保育園での取り組みを知っている』は、100%。『家庭で意識、取り組んでいる』は、93%であった。この結果から、保護者の行動変容にもつながったことがわかった。（※1, 2参照）

3年間、SDGsの取り組みとして、フードロス削減に向けて様々な活動や方法を考え、実践してきた。今年度の残食量は440.1kgで、昨年度より19.8kg削減された（※3参照）。保育士、調理員、食育サポートの方、保護者が意識し、子どものためにみんなで関わっていくという一体感をもって取り組む体制が構築され、それぞれの役割の中でできることを考えて行動に移すことが、“残食数0”や残食量の削減につながったように思う。子どもに丁寧に関わり、継続してきた成果の顕れであると実感している。今後も“おいしく食べる”“楽しく食べる”を大切に、「野菜づくり」「給食Gs（園内放送）」「食の循環」についての取り組みを日常として継続していきたい。

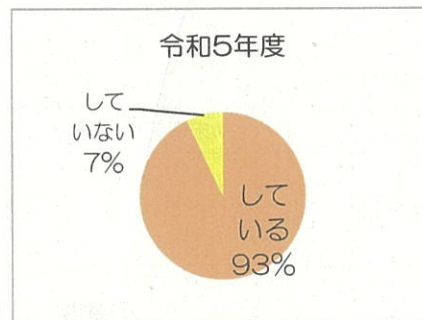
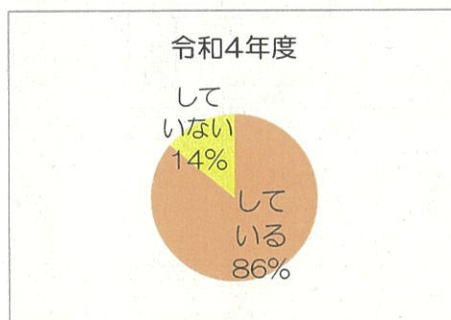
※1-1 保育園でフードロス削減の取り組みを行っていること

※3



※1-2 家庭でのフードロス削減の意識・取り組み

※2



- 家庭でフードロス削減について意識していること・取り組んでいること
- ・買すぎない
 - ・作りすぎない（残ったら冷凍保存、アレンジして食べきる）
 - ・盛り付ける量を調節する
 - ・賞味期限が近いものから購入する
 - ・野菜の皮を肥料にして家庭菜園で利用する