

令和4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「食育サポートさん」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さんと関わりながら、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、今回は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「12」つくる責任、つかう責任」「17」パートナーシップで目標を達成しよう」の2つを目標に掲げ、その中でも「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、食育サポートさんと関わりながら、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〉

令和3年度は、長年、食育サポートさんと野菜づくりを実践してきた食育活動を通して、子どもたちの身近なところから、SDGsの取り組みを進めることができた。

給食の“残食数を0にする”という目標を掲げ、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アプローチを見出していった。どのような環境構成をすると給食の残食数が減るのかを考えていく中で、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、一体感が生まれ、チームワークの向上につながった。

子どもたちの残食に対する意識は「残食0を目指そう！」と高まり、「残すことはもったいない」「目指せ、残食0！」という言葉が子どもたちから自然と聞かれるようになっていった。実際には難しいと思われていた“残食数0”だったが、達成する日もあり、子どもと職員の意識が高まった結果である。一年を通して、子どもには『やりたい、食べたい、もったいない』という気持ちが育った。令和3年度の取り組みを継続しつつ、令和4年度は、家庭での取り組みにもつながる意識を育成していくために、保護者にどのようなアプローチをしていくのか考えて取り組みを進めた。

R4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	<p>◎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</p> <p>◎「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）</p> <p>◎保育園から家庭へ「フードロス削減」の意識をつなげる</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>○給食サンプルの展示（残食量、給食に使われている食材、献立名を保護者に向けてお知らせ）</p> <p>○保育活動を通して子どもから保護者への発信</p> <p>○園だより、年次だより、食育だより、写真掲示（ドキュメンテーション・HPなど）を通しての発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・園での食育活動の取り組みの様子の紹介</li> <li>・食事のマナーについて（正しい姿勢、箸や茶碗の持ち方、給食の様子など）の紹介</li> <li>・生活習慣の見直しについて</li> </ul> </div>											
関連活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西食育サポートの方々の紹介</li> <li>・保育士や友達と楽しく食事をする</li> <li>・食に関する絵本や紙芝居を見る</li> <li>・木のマイ箸（親子マイ箸づくり、マイ箸を使っの食事）</li> <li>・食育を取り入れた遊びをする</li> <li>・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）</li> <li>・三大栄養素とその働きを知る</li> </ul>											

# 『人との関わりを通して、食べ物を大切にする気持ちをもつ』 年長児

## 食育サポートさんともに



サツマイモの苗植え



ジャガイモ掘り



夏野菜の収穫

このなすは採ってもいいぞ



サツマイモ掘り

やった～！  
おおきなおいもがほれた！

## 保護者とともに



保育参観（畑の看板づくり）



野菜収穫表の掲示

今日はこんなにたくさん収穫したんだね



年長親子、大根収穫

立派な大根だね  
なかなか抜けないぞ！



何の料理にしようかな～

## 調理員さんに関わりながら



調理員さん紹介の掲示



たくさん食べてね～



今日の残食量を聞きに

きょうのさんしょくはゼロだって！  
やった～！！



調理室を見学

いい～におい

わあ～  
おおきな  
おなべだね！

### <まとめ>

- ・食育サポートさんと一緒に活動する機会を多くもつことができ、食育サポートさんに親しんだり、畑の世話をしてくれていることに感謝の気持ちをもったりするようになった。
- ・畑の看板づくり、野菜の収穫数の掲示、親子大根収穫などの取り組みを行い、保護者にも、子どもたちの畑の活動を知ってもらったり、給食についての親子の会話が増えた。
- ・調理員さん紹介の掲示を見て顔と名前を覚え、親しみをもって名前を呼んだり、コミュニケーションをとったりするようになった。また、給食を調理している様子を見ることで、調理員さんの仕事を知ることができ、みんなの給食をつくってくれていることに、感謝の気持ちをもつようになった。
- ・一年を通して、様々な人との関わる中で、食べ物を大切にしようとする気持ちや感謝の気持ちが育ち、残さずに食べようとする意識が高まっていた。





食育サポートさんとの栽培活動



玉ねぎとれたー！



優しく土をかけてあげるんだよ！



おいしい♡

畑の看板づくり



上手に掘るね～



僕の顔より大きい！



玉ねぎかくの難しい。



園内での活動

今日の残食数は0でした。

園内放送「給食Gs」

ピカピカに食べたよ！

残食数カレンダー

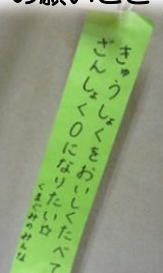
子どもたちが考えた七夕の願いごと



やったー！



今日も残食0！



きれいに食べた魚をつくろう！

生活発表会「11匹のねこ」

残さず食べて残食0！



まとめ

一年を通して、食育サポートさんと畑の栽培物の生長を見守ったり、収穫を行ったりすることで、食への関心を高めることができた。畑で収穫した野菜が給食に入ることを園内放送「給食Gs」で知ると、給食の中から食材を探す姿も見られ、進んで野菜を食べるようになった子もいる。栽培活動に携わることで、食材への関心を高め、感謝の気持ちをもつきっかけにもつながった。進級当初と比べると毎日の給食を楽しみにするとともに、一人一人の食事量も増え、一年を通してクラスの残食はほとんど0に近かった。さらに、子どもたちの残食0への意識の高まりは、給食時だけでなく、七夕の願い事や、発表会など、日々の生活からも感じられるようになった。



西保ファームに行きました

苗は寝かせて植えるんだね。



<さつまいもの苗植え>

大きくなーれ！



<さつまいもの収穫>



土がついているね。

<かぶの収穫>



調理室に行きました

<出汁の香りを感じました>



いい匂いだね。



<調理員さんに挨拶>



ありがとう！

完食できる日が増えました

<食缶を見ています>



残食ゼロだね！

遊びや製作をしました

<野菜バスケットをしました>



にんじんは、オレンジ色！



<さつまいものつるでクリスマスリースをつくりました>



<食べ終わった食器を見せてくれました>



ピカピカになったよ！

<まとめ>

調理されて出来上がっている料理をいつも食べている子どもたちは、食材の名前を知らないことが多かった。野菜の苗植えをし、生長していく様子を見たり、収穫したりする中で自分たちがいつも食べている野菜について知ることができた。調理室では、調理の様子をみたり、だしをの香りをかいだりした。その日の給食では「かつおぶしのおいがするね」といつもよりおいしさを感じて食べる姿が見られた。調理員と関わり、いろいろな食材や調理の仕方にも関心をもつ中で、給食を楽しみにする姿が見られるようになった。また、野菜バスケットをして遊んだり、いものつるで製作をしたりしたことにより、食材を身近に感じることができた。

一年間、いろいろな活動を通して残食量を意識するようになり、苦手な食材は事前に減らしたりすることで、完食できる日が多くなった。



「食材に親しむこと」「食材をなるべく残さず食べること」  
「保育園での経験を家庭で話すこと」

2歳児

春

何て名前のお野菜？



西保ファームで採れたいちご

このお野菜と一緒に？



夏

野菜見つけ！



西保ファームを見学したよ

秋

これはなんの葉っぱ？



西保ファームで採れた大根



これはなに？



お皿もって食べられるよ！



冬

お部屋で「もったいないばあさん」を読みました！



ピカピカになったよ！  
見て！！



<まとめ>

食材に親しむことでは、年長児が畑の野菜を収穫するとき、回廊で遊んでいる2歳児に「大きいきゅうりが採れたよ」「おいしく食べてね」と声をかけてくれていた。子どもたちは、ままごとの野菜の中から同じものを見つけ「一緒に」と嬉しそうにしていた。

残さず食べることでは、「もったいないばあさん」など食材を大切にする絵本を通して、皿や茶碗の中に残食がないように意識することで、遊びの中でも食べ物を大切にする言葉が聞かれるようになった。

家庭で話すことでは、子どもたちが「お皿ピカピカになったよ」「(ご飯粒などを) 集まらせて」「お野菜食べるとお肌つるつるになるよ」などの内容が連絡帳にかかれていた。「フードロス削減」の取り組みの様子を保育園から家庭に発信し、SDGsの意識をつなげることができた。



「食材に親しむこと」「食材をなるべく残さず食べること」  
「保育園での経験を家庭で話すこと」

2歳児

春

何て名前のお野菜？



西保ファームで採れたいちご

このお野菜と一緒に？



夏

野菜見つけ！



西保ファームを見学したよ

秋

これはなんの葉っぱ？



西保ファームで採れた大根



これはなに？



お皿もって食べられるよ！



冬

お部屋で「もったいないばあさん」を読みました！



ピカピカになったよ！  
見て！！



<まとめ>

食材に親しむことでは、年長児が畑の野菜を収穫するとき、回廊で遊んでいる2歳児に「大きいきゅうりが採れたよ」「おいしく食べてね」と声をかけてくれていた。子どもたちは、ままごとの野菜の中から同じものを見つけ「一緒に」と嬉しそうにしていた。

残さず食べることでは、「もったいないばあさん」など食材を大切にする絵本を通して、皿や茶碗の中に残食がないように意識することで、遊びの中でも食べ物を大切にする言葉が聞かれるようになった。

家庭で話すことでは、子どもたちが「お皿ピカピカになったよ」「(ご飯粒などを) 集まらせて」「お野菜食べるとお肌つるつるになるよ」などの内容が連絡帳にかかれていた。「フードロス削減」の取り組みの様子を保育園から家庭に発信し、SDGsの意識をつなげることができた。



## 〈考察〉

給食の残食数を減らすための具体的な取り組みとして、食育サポートさんとの野菜の栽培、「給食G s（子どもによる園内放送）」は継続しつつ、新たに、保育園から地域へとフードロス削減の意識をつなげるために、一番身近である保護者や食育サポートさんへのアプローチについて考え、進めていった。

食育サポートさんとの野菜づくりでは、草取りなどの世話も経験し、育てるために欠かせない大切な作業であることや、大変さを実感することができた。この経験は、より一層、食べ物を大切に扱おうとする気持ちを育んでいった。食育サポートさんには子どもや職員とのコミュニケーションを大切にしながら、関わる中で、収穫量や残食量、フードロス削減の取り組みを知らせていった。つくったものを無駄なく食べてもらうということが、食育サポートさんの喜びとやりがいにつながっている。

「給食G s」では、子どもが扱いやすいサイズのボードを用意し、献立名、収穫物、給食に使われている収穫野菜、欠席人数、残食数をわかりやすく表示できるようにすると共に、放送内容も、子どもの気づきや考えを言葉で表現できるよう援助していった。伝える側も聞く側も、毎日の放送を楽しみにしており、“残食数0”への意識がより高まっている。

保護者への発信は、保護者の関心が高まるように、保護者とのやりとりができる環境を整えていくことにした。子どもが保育園で経験したSDGsに関する活動報告、西保ファーム（保育園の畑）の場所や栽培物の配置図、収穫量について、掲示やドキュメンテーションで知らせた。また、取り組みの様子を見てもらえるよう、保育参観や生活発表会の内容にも盛り込むなど工夫した。新しく企画した親子での収穫体験は、保護者の意識が高まり、家庭でもできることを考えるきっかけとなると同時に、収穫量が増えることが残食につながるという課題の解消方法も見出すことができた。保護者にフードロス削減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」は約90%。「意識している」は約86%であった。保育園からの発信は有効な啓発であり、今後も必要だと考えられる。

職員間では、育ってほしい子どもの姿と子どもが主体的に関わる環境の大切さについて共通認識をもち、環境づくりを工夫していった。調理員さんに収穫物を届け、給食に使われる収穫野菜や残食量を教えてもらうというやりとりの中で、子どもの一喜一憂する姿を目の当たりにすることが調理員さんの心を動かした。必要な分だけ収穫し、無駄なく使えるようにと、調理員さんが業者の発注量を調節してくれたことは、残食量の削減につながる大きな力となった。子どもたちにも、調理員さんの働く姿を間近で見ることで、大変さや愛情を感じ、感謝

の気持ちが育っていった。

職員と子ども一人一人の意識や行動が変化していき、残食数を減らすための取り組みが日常になりつつある。“残食数0”の日は、令和3年度は6日だったのに対して、令和4年度は27日と増えており（※4月～12月内での比較）、みんな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たと感じている。

今後も、栽培、収穫、消費の食の循環の中に、保護者や食育サポートさんを始めとする地域の方をいかに上手く巻き込んで、フードロス削減の意識をつなげていくかについて考えていきたい。