



二葉とこども

第 19 号

発行元：社会福祉法人 二葉保育園「二葉支援の会」

発行日：2015 年 7 月 1 日

巻頭特集

第 1 回 子どもたちのために今、最も伝えたいこと

今号より、各施設長が交代で巻頭特集として“子どもたちのために今、最も伝えたいこと”と題し、皆様と共に考えていきたいテーマを連載するコーナーを設けました。

第 1 回目は、長らく二葉くすのき保育園の園長をされている八木澤眞理子先生の寄稿をお届けします。

『子ども・子育て支援新制度』が始まって

子ども・子育て支援新制度（以下、新制度）が今年 4 月から実施されました。この『新制度』は 2012 年に幼児教育・保育・子育て支援の質・量の充実をめざして作られた制度です。実際に『新制度』の導入で何がどのように変わったのでしょうか。最も大きく変わったのは保育施設や幼児教育施設の利用方法です。介護保険制度とよく似たシステムになりました。

保育園を利用したい保護者はまず「保育認定」を自治体から受けなければなりません。介護保険制度では、利用するお年寄りの状態で認定しますが、『新制度』では子どもではなくその保護者の状況について認定します。1 号（3～5 歳の幼稚園児相当）、2 号（3～5 歳の保育園児相当）、3 号（0～2 歳の保育園児相当）の認定がなされ、2・3 号認定の中にも労働時間によって「標準

時間」、「短時間」の区分がなされます。保育時間は 1 号では 4～5 時間、2・3 号では「標準時間」は一日最長 11 時間まで、「短時間認定」は 8 時間までの保育が可能です。また『新制度』では、保育施設等を運営するためのお金の流れが変わり、「給付制」が導入されました。昨年度までは、保育所を運営するための補助金は保育施設に直接支弁され、子どもと保護者は保育そのものを「現物支給」される形でした。『新制度』では認定された分量の保育を受けるための費用を保護者に支給するという「給付制度」になっています。

この新制度が実施される中で、一番気がかりなのは制度が本当に「子ども」を中心に考えられているのかという点です。子ども自身にとって必要な保育や教育がどういうものなのかという

議論が十分なされないまま、「親が働いている時間」によって子どもたちが切り分けられていいくように思われてなりません。今まであったある程度の保育が損なわれないための規制（これも欧米と比べると十分ではないのですが）が次々と緩和され、園庭のないビルの一室の認可保育園がたくさん出来てきています。調布でもそんな保育園がいっぱい近所の公園は子どもたちの遊び場として取り合いになっています。

これからの中を支える子どもたちにとって、最上の保育・教育をどの子どもにも保障できるような制度になるように、「子ども」や「子育て」のあり方について、すべての世代の人たちがもっともっと考えていく必要があると思っています。

二葉くすのき保育園
園長 八木澤 真理子

二葉とこども 19 号のテーマは **子どもたちの成長と食** です。これまで、「施設改築」をはじめ「家族支援」や「地域支援」のような福祉実践について「二葉とこども」では取り上げてきました。今号では、少し視点を変えて、日頃見えにくいけれど、子どもたちが心も体もゆたかに成長していくためには欠かすことができない「食」をテーマに、各施設での取り組みをお伝えしていきます。

新園舎での野菜作りと食育

二葉南元保育園 保育士 折田 美樹



園舎が新しくなり、4階の屋上に小さな畑が出来たので、今年は幼児の3クラスで屋上と通園通路の花壇を活用して野菜づくりを始めています。

畑の雑草抜きや掘り起こしも子どもたちと一緒にを行い、たくさん生えていた草も大勢で抜けばあっという間にきれいな畑に様変わり。何を植えるのかを子どもたちと相談し、近所のお花屋さんに苗を買いに行きました。

屋上にはミニトマトとキュウリ、1階には枝豆、さつまいもや、ひまわりや綿・アサガオなど花も植えることにしました。毎日の水やりもお当番の子が行うようにし、室内にも野菜や植物の本を置き、興味を示しています。2歳児はベランダにプランターを置いてトマトを育てています。

年間の食育計画の中で、給食室と連携をとりながら、そら豆やグリンピースなどの皮むきや料理保育（野菜切りやおやつ作り）なども取り入れ、食材に触れる機会を持つようにして

います。野菜が収穫できた時にも、各クラスで料理保育を行い、作る楽しみやみんなと一緒に食べる楽しみを味わっていけたらと思っています。



魚沼産のコシヒカリ

二葉むさしが丘学園 栄養士 田中 大介

二葉むさしが丘学園に入所している、小学校高学年の女児の話である。入所した当時、嫌いな食べ物は「白いご飯、きのこ、野菜類」だった。夕食のおかずにきのこが出てくると、かんしゃくを起こすこともあった。白いご飯は食べられないから出さないで欲しいと私に言いに来たことがあった。お小遣いを使って自分専用のふりかけを購入し、食べることもあった。

そんな彼女も二葉むさしが丘学園にやってきて半年が過ぎた頃、園主催のスキー行事に参加した。スキーでは、楽しい時間を過ごし、新潟県十日町にあるスキー場でめいっぱい遊んで帰ってきた。帰ってきた次の日、食事のリクエスト用紙に「魚沼産のコシヒカリ」というリクエストを書いてきた。聞けば、スキー旅行で食べた旅館のご飯が美味しかったということだった。えのきや舞茸、

マッシュルームも食べられるようになり、白いご飯もおかずと一緒に食べられるようにし、ふりかけなしでも食べられるようになった。

日々の小さな積み重ね、食べる勇気が嫌いな物を自ら乗り越え、食べる楽しさ、喜びが増える結果につながった。



子どもの人生が豊かになり、成長したと感じさせる出来事だった。これからも、様々なことに挑戦し、乗り越える楽しさ、嬉しさを感じて欲しいと願う。

二葉乳児院の行事食

二葉乳児院 栄養士 田中 さやか

二葉乳児院では一年を通して色々な行事が行われていて、調乳室ではその行事にちなんだメニューを考えて作っています。

また、二葉乳児院では月に一度ここで暮らしている子どもたちのお誕生日会が行われ、皆でお誕生日を祝っています。お誕生日会の日には、昼食に子どもたちが好きな食べ物をたくさん取り入れた特別メニューを作っています。15時のおやつには手作りのお誕生日ケーキを出します。子どもたちの目の前でケーキを切り分けて出していくのですが、子どもたちの喜ぶ顔や、おいしいという言葉を聞くと私たちもとても嬉しくなります。

季節の行事では、7月にはバーベキューを、9月には秋刀魚祭りを院庭で行っています。バーベキューではとうもろこしの皮を子どもたちと一緒に剥いて、焼きとうもろこしを作ります。

普段の食事で魚をまるまる1尾出す機会がないので、さんま祭りでは秋刀魚を子どもたちに1尾丸ごと食べてもらっています。子どもたちの目の前で秋刀魚を焼くので、普段あまり魚を食べない子もぺろっと綺麗に秋刀魚を食べていました。

食材に触れ、旬のもの食べる事で、食の経験やゆたかさを広げていってもらいたいと思っています。そのためにこう



いった行事を続けていきたいです。これからも子どもたちが毎日元気に過ごせるように、栄養満点の美味しいご飯を作りたいと思っています。

“食”を身近に

二葉学園 児童指導員 星 直倫

「これ作ったんだよ」、「今度は○○を作りたいなあ」、グループホームの幼稚さんが本園に来ていた時に子ども向けの料理本を見て教えてくれました。この子がよく料理のお手伝いをしているのは以前から知っていましたが、担当職員によると最近は包丁やまな板など自分専用の調理器具を購入したようで、より積極的だとのこと。栄養士としては、ホームで普段から職員が調理する姿をみたり、一緒に作ったりしていることもいい影響になっているのではと考えています。



二葉学園では家庭的な養

護をめざす中で、献立作りから買い物、調理までをホームで行っていて、食事作りというものが子どもたちの身近にあります。いずれは自分で食生活を営んでいくことになる子どもたちが多いので、食に興味・関心を持つことはとても大事だと思います。在園しているうちに色々な食経験を積んでほしいと職員側も献立に旬の食材をはじめ、行事食なども取り入れて様々な工夫をこらしています。バラエティに富んだ食事を提供しようという雰囲気があります。

食事作りは毎日のことなので、大変なことだと思うのですが、子どもたちの成長に繋がるものであるので、「美味しいかったよ」という言葉を励みに日々頑張っていかれたらと思っています。

経験を通して伝えること

二葉くすのき保育園 栄養士 中山 智子

二葉くすのき保育園では、「食べる」ということだけでなく、実際に野菜やお米を育てたり、収穫したお米で「おにぎりパーティー」を催し、食材に親しみを覚え、食べることがより楽しくなるような経験を大事にしています。

今年もお米作りが始まりました。毎年5月から子どもたちが育て、収穫し、脱穀・もみすりをして「くわがた(年長組)米」になります。昨年の収穫は80gのくわがた米でしたが、いつもの胚芽米と一緒に炊飯した炊きたての「くわがた米ごはん」を味わって、おにぎりパーティーを開催しました。「自分たちで作ったお米はおいしい!」「たきたてのごはんは、おかずがなくてもたくさん食べられそう!」等々、素敵な感想を聞かせてくれました。

そして、「ごはんの量はこれくらいが良いかな?」「具は何にしようかな?」「これには海苔をまきたいな!」と、自分たちで

考えて…、一人ひとり自分流の三角おにぎりを握りました。最初は上手に三角にできなかった子どもたちですが、何個も握っていくうちに、とっても上手に『さんかくおにぎり』ができるようになりました。

後日の「力二山遠足」には、パーティーの成果を発揮して自分たちで作った「三角おにぎり」を携えて元気に出発していました。

こうした子どもたちの園での活動の中で、自分たちが口にするものを選択する力や、作り出す力、考える力を育てていけるように取り組んでいきたいと思っています。



