

令和3年度奈良市特定給食施設等研修会報告書から得られた 食事の提供に関する現状や困りごとについて

令和3年9月22日

奈良市健康医療部保健所保健衛生課

【対象】 奈良市内保育園・こども園・その他の児童福祉施設・幼稚園

【回収率】 75%、51施設

1、食育や「楽しい食事」の機会の減少に関すること

- ・新型コロナウイルス感染症防止のため、食に関する行事で調理体験等を行えていない。食育の参考例を教えてください。保護者による食事評価、園児対象の調理体験・地域の方との会食、保護者対象の食に関する相談や講習会が中止となった。
- ・コロナの影響で離乳食参観や食育参観が出来ていないため、保護者も園で給食を食べている様子が分かりにくく、園も家庭の食事面で困っている点分かりにくいので、保護者に向けての食育にはどのような方法があるか知りたい。
- ・感染拡大により食育を含む行事が出来ていない。
- ・5歳児が自分達でしていた配膳も、今はクラスの先生がしているので、経験できる事が少なくなってしまうのは残念。
- ・マスクをしているので、口元を見せて「かみかみごっくん」などの指導ができない。
- ・クッキング(調理)など、園児が直接食材に触れて調理することは避けているが、食材見学の実施や野菜を育て収穫など、工夫して食育を実施している。
- ・コロナの流行により、以前と比べ、クッキング(調理)や食材に触れる食育の機会が減った。今後、コロナ禍でも食育等上手くやっていく方法を悩んでいる。
- ・食育で、クッキング(調理)等をひかえているが、コロナ禍でも子ども達が安心してできる方法があれば知りたい。
- ・集団でクッキング(調理)などが出来ないため、盛り付けるときに形を抜いてみるなど、子ども達が喜んでくれることを思いながら、見た目にも楽しくなる様な盛り付けを心がけている。
- ・子どもが楽しく食事をする観点では難しい面がある。
- ・食事をする際、テーブルで向かい合う子どもの間には、感染防止の為パーテーションを作成し、立てている。前の子が見えるよう中央を透明シートで作成し工夫しているが、食事中はマスクを外しているので、話をしないよう指導しています。しかし、食育の中でも重要である「楽しく食事をする」ことができていないことへの不安や葛藤はある。
- ・食育の一環として、今までは園で栽培した野菜を収穫しクッキングして食する経験をしていたが、コロナ感染症が拡大してからは体験できなくなった。今は、栽培・収穫した野菜を持ち帰り各家庭で食している。
- ・食事の際は一定方向を向き、隣との間隔をあけている。会話をしながら食事を楽しみたい気持ちはあるが、できるだけ会話をせず短時間で食べられるようにしている。
- ・子どもに食事中黙食をするように声をかけているが、なかなか難しい。また、パーテーションは消耗品であるため、劣化に伴い費用がかかってくる。

- ・食事は楽しくが基本であるが、会話をしながら食事をするのが難しいため、楽しく食事が出来る工夫が必要である。
- ・手洗い、手指消毒、換気を徹底し、食事の際は、机の中央にパーテーションを設置している。園児には静かに食事をするように声かけを行っているが、楽しく会話しながら、みんなで同じものをいただく喜びを味わえるような日常に戻ってほしいと思っている。
- ・なかなか黙食を徹底させることが難しいのが悩み。黙食していても、食べる楽しさを感じられる工夫があれば教えてほしい。
- ・コロナ禍で、一機に ICT を活用する機会が増えてきた。食育での具体的な活用法など、教えていただけると有難い。
- ・コロナ禍で、食事をする時間が減ってしまった。パーテーションで区切られ、極力話をしないで、黙々と食べざるをえない食事時間がとても寂しい。楽しい時間をいかに過ごしてもらおうかが、課題となっている。

2、食品ロスに関すること

- ・こども園の給食調理をする中で、急な警報時など園児の食数が大幅に減り、残飯がどうしても大量に出てしまい廃棄することで、食品ロス増加につながるものが多い。普段は、残飯がでないように園児にとって食べやすい大きさや味付けを心がけている。
- ・食品ロス削減について、私達の職場においても課題になっている。やはり衛生上その日の食品は、その日に使うのが基本になっているので警報など急な場合は、廃棄する分が多くなる。今後フードバンクなどと連携することが出来れば廃棄されていたものが必要とされる場所に届くというかたちが出来ていけば良いのと思った。
- ・「食品ロスの削減について」では、フードバンクの取り組みはとてもよいと思った。園でも、急な休園の時、食材をどうするのか、とても困ってしまう。そのような時、課だけでなく役所全体でどのように対応するか決まりがあるとスムーズに食材をどうするか決めることができるし、無駄にならないので、そのような方法でやってみたいと思った。
- ・警報や急な休園等での食品ロスに困っている。持続可能な開発目標として大きく取り上げられている SDGs のなかの食品ロスなど、こども園の給食を通して日々食品ロスと向き合っています。急な台風や休園等に食品業者などと連携を行い、できる限りロスのないような取組を心がけています。フードバンク等の存在も活用しながら急な場合の対応を考えたい。(それが)できない場合、どうしていくことが良いのかななどを教えてもらえたらと思う。
- ・食品ロスの削減は課題であると感じている。園を通じて各家庭でも食品ロスの削減について取り組んでいただけるよう啓発していきたい。新型コロナウイルスの感染者や濃厚接触者が発生した場合、急遽休園となり給食を実施しないことがある。期限表示がある食品については、次回の献立で使用しているが、生鮮食品等については、衛生面から当日納品・当日使用を原則としており、翌日以降に使いまわすことができないため、対応に苦慮している。

3、感染対策に関すること

- ・自園でも新型コロナウイルス感染症蔓延防止について、話し合いながら進めているが他の園や施設の取り組みや工夫などを知りたい。

4、今後受講を希望する内容

- ・子どものそしゃく機能について、またあごの力を強めるような給食・おやつ¹の参考例を教えてください。
- ・コロナ禍で行う食育計画
- ・アレルギーの子どもも食べられる給食のレシピがもっと知りたい。
- ・アレルギー除去食や離乳食で工夫されていることを知りたい。
- ・アレルギー関係、食品衛生
- ・アレルギーの子どもさんがいるため、アレルギー食について知りたい。
- ・授乳期、離乳食期の鉄、ビタミンDの摂取の内容で離乳食の献立内容の食材を勉強する機会をつくってほしい。
- ・調理実習ができなくなったこともあり、食育の機会として給食の人気メニューのレシピ紹介や、手早く栄養満点の朝ごはんメニューなど教えてください。
- ・災害時の食支援について、食品表示・安全について、食を通じた保護者支援について
- ・コロナ禍における「豊かな食事」の提供を知りたい。